



Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh

ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013



Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội

Điện thoại: 0243 7366676 **Fax:** 0243 7366686/96

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

Mama
PREMIUM BRAND OF SUNHOUSE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



BẾP ĐIỆN TỬ CẢM ỨNG SUNHOUSE MAMA

Model: SHD6875

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

Hướng dẫn cách xác nhận sản phẩm chính hãng, đăng ký và kiểm tra thời hạn bảo hành của sản phẩm áp dụng bảo hành điện tử SUNHOUSE:

Bước 1: Cào nhẹ lớp phủ bạc ở tem chính hãng (vui lòng tìm Tem chính hãng dán trên sản phẩm) để lấy Mã tem cào.

Bước 2: Soạn tin nhắn cú pháp

SHG<đấu cách>**MODEL**<đấu cách>**MÃ TEM CÀO** gửi đến số **8077**

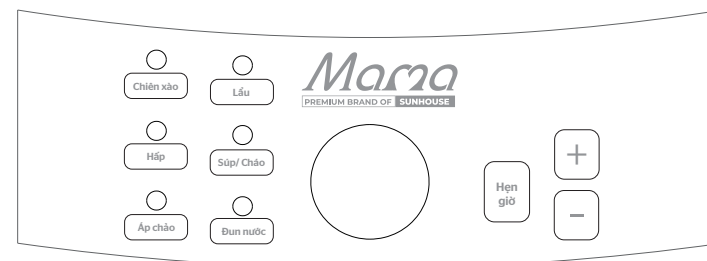
Ví dụ: SHG SHD8265G 012345678 gửi đến số 8077

Sau khi nhận được tin nhắn, tổng đài sẽ gửi thông báo xác nhận đến Quý khách hàng.

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



MẶT ĐIỀU KHIỂN



Model	Công suất	Hiệu điện thế	Khối lượng	Phụ kiện
SHD6875	2100W	220V-/ 50Hz	3.94 kg	Nồi cao cấp có tay cầm có thể lắp vào/tháo ra linh hoạt

CÔNG SUẤT HIỂN THỊ

Phía trên Nút nguồn là một dãy đèn thể hiện công suất, trong lúc sử dụng, số lượng đèn sáng sẽ cho thấy công suất mà bếp đang sử dụng.

Mức	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power (W)	120	400	800	1000	1200	1300	1500	1600	1900	2100
Đèn hiển thị	1 đèn	2 đèn	3 đèn	4 đèn	5 đèn	6 đèn	7 đèn	8 đèn	9 đèn	10 đèn

LƯU Ý AN TOÀN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Để tránh xảy ra các sự cố như cháy nổ, giật điện hay hư hỏng sản phẩm, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

- Đọc kỹ HDSD trước khi sử dụng. Cất HDSD để có thể tìm lại thông tin khi cần thiết.
- Dây điện cần được cắm vào ổ điện có tiếp địa, điện áp tương thích với thông số ghi trên sản phẩm (220V-/50Hz). Không cắm phích vào ổ điện chung có nhiều thiết bị khác đang sử dụng.
- Không sử dụng dây dẫn chấp nối bởi có thể dẫn đến quá nhiệt, chập điện và nguy hiểm đến tính mạng.
- Không được để trẻ em hay những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm sử dụng sản phẩm. Họ chỉ được sử dụng nếu có sự giám sát của người có trách nhiệm với sự an toàn của họ và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, cố định chắc chắn; tránh những vị trí dốc, gỗ gập.
- Không đặt thiết bị gần các khu vực phát nhiệt như bếp gas, bếp điện, lò sưởi...
- Không nhúng dây điện, phích cắm vào nguồn nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không vận hành thiết bị khi dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc/hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Mang thiết bị đến cơ sở bảo hành được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm mà không được nhà sản xuất khuyến cáo có thể gây ra hỏng hóc hoặc thương tích.
- Không đặt các vật kim loại như dao, thìa, đĩa lên trên mặt bếp vì chúng có thể nóng lên.
- Tránh va đập mạnh hoặc làm rơi thiết bị, vì điều này có thể gây ra những hỏng hóc và không an toàn cho người sử dụng.
- Không nên di chuyển thiết bị khi đang có nồi/chảo ở trên.
- Không nấu ăn trên mặt bếp bị nứt, hỏng. Nếu mặt bếp bị nứt vỡ, việc làm sạch hoặc cố gắng bịt những vết nứt vỡ có thể gây nguy cơ điện giật.
- Lau mặt bếp cẩn thận bằng khăn ẩm. Chú ý: Chỉ vệ sinh khi mặt bếp đã nguội xuống, không dùng chất tẩy rửa mạnh và không nhúng toàn bộ sản phẩm vào nước.
- Khi có bất kỳ dấu hiệu nào của sự cố, cần liên lạc ngay với trung tâm bảo hành chính hãng 1800 6680. Không tự ý tháo rời, sửa chữa hay thay thế các phụ kiện của sản phẩm bằng phụ kiện không chính hãng vì có thể dẫn đến cháy, giật điện hoặc hỏng hóc.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Thiết bị có các nút sau dùng để điều khiển các chế độ nấu phù hợp: Nút nguồn (có thể ấn xuống hoặc xoay vận), Nút "CÀI ĐẶT TRƯỚC/THỜI GIAN" và nút "+ / -" là các phím bấm cảm ứng.

Bước 1: Sau khi cắm phích cắm vào ổ điện, một tiếng "Bíp" sẽ phát ra, đèn trên nút nguồn sẽ sáng, báo hiệu bếp đã vào điện. Ấn vào nút nguồn 1 lần, bếp vào chế độ chờ. Nếu quá 30s chờ mà không cài đặt chế độ nấu, bếp sẽ tự động tắt.

Bước 2: Xoay nút nguồn để lựa chọn chức năng sử dụng phù hợp. Khi đến chức năng nào, đèn báo hiệu trên chức năng đó sẽ sáng. Khi đã chọn được chức năng mong muốn, nhấn nút nguồn lần nữa để khởi động nấu, màn hình LED sẽ hiện chữ "AU".

Tuy nhiên, bếp sẽ tự động nhận diện xem có nổi trên bếp không. Nếu không có nổi phù hợp hoặc nổi chưa có gì, bếp sẽ kêu 3 tiếng "Bíp" trong khoảng 10 giây. Đến tiếng "Bíp" thứ 4, bếp sẽ tự động tắt.

Bước 3: Trong khi bếp đang hoạt động, vận núm xoay để điều chỉnh công suất cho phù hợp (các chức năng có thể điều chỉnh được là: Chiên xào - Lẩu & Áp chảo).

Đồng thời bạn cũng có thể điều chỉnh Thời gian nấu bằng cách nhấn vào nút "THỜI GIAN". Màn hình LED sẽ hiển thị 00:00. Ấn nút + / - để cài đặt thời gian từ 00:00 đến 24:00.

Sau khi cài đặt thời gian xong, nếu không có thay đổi gì sau 5s, bếp sẽ tự động vào chế độ hẹn giờ. Màn hình sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược.

Bước 4: Trong khi bếp đang hoạt động, nhấn nút nguồn 1 lần để tạm dừng. Nhấn lại lần nữa để bếp tiếp tục quá trình nấu đang dở.

Mỗi chức năng của bếp đều có cài đặt khác nhau, bảng dưới đây thể hiện các chỉ số tổng quan:

	Thời gian làm việc mặc định	Công suất/Chế độ mặc định	Thời gian hẹn giờ mặc định	Hạn mức thời gian hẹn giờ	Điều chỉnh công suất trong quá trình nấu
Lẩu	2:00	2100W	0:00	00:00-24:00	Có
Chiên xào	2:00	2100W	0:00	00:00-24:00	Có
Súp/Chảo	2:00	2100W-1000W	0:30	00:30-03:00	Không
Hấp	0:30	2100W - 1000W - Giữ ấm	0:05	0:05-01:00	Không
Đun nước	0:30	2100W – Giữ ấm	----	----	Không
Áp chảo	2:00	2100W	0:05	00:05-01:00	Có

LỰA CHỌN ĐỒ GIA DỤNG PHÙ HỢP

Những loại nồi có thể sử dụng: Thép hoặc gang, sắt tráng men, inox, chảo/nồi với đường kính từ 12 - 26cm.



Những loại nồi không thể sử dụng: Kính chịu nhiệt, nồi gốm/đồng, nồi/chảo nhôm, nồi/chảo có đường kính dưới 12cm



VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Tắt thiết bị và tháo phích cắm trước khi vệ sinh. Không tiến hành làm sạch nếu bề mặt bếp chưa nguội hẳn.
2. Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển, vỏ ngoài:
 - Dùng vải mềm cho các vết ố nhẹ
 - Đối với dầu mỡ, bụi bẩn, vệ sinh bằng cách sử dụng một miếng vải ẩm với chất tẩy rửa trung tính.
3. Trong khi quạt tản nhiệt hoạt động, bụi bẩn sẽ bám trên lỗ thông khí, hãy làm sạch nó bằng bàn chải hoặc vải ẩm thường xuyên.
4. Không rửa thiết bị bằng nước trực tiếp để tránh làm hỏng và gây chập điện.
5. Để sản phẩm hoạt động bền hơn, quạt tản nhiệt vẫn sẽ hoạt động để làm nguội bếp sau khi đã tắt. Do vậy, tốt nhất nên chờ quạt dừng hẳn rồi mới rút phích cắm.
6. Lau khô các bộ phận trước khi sử dụng tiếp hoặc cất đi bảo quản.

SỰ CỐ VÀ CÁCH GIẢI QUYẾT

Trong quá trình hoạt động, nếu xảy ra lỗi, vui lòng kiểm tra bảng dưới đây trước khi gọi trung tâm bảo hành. Dưới đây là các lỗi phổ biến có thể kiểm tra và chủ động khắc phục:

Hiện thị lỗi	Nguyên nhân lỗi	Cách khắc phục
---	Không có nồi/chảo hoặc nồi/chảo không tương thích được sử dụng	Đặt một dụng cụ nấu ăn phù hợp lên mặt bếp
Bếp ngắt đột ngột	Cảm biến nhiệt IGBT quá nhiệt (trên 90 °C)	Tắt bếp và chờ cho bếp nguội xuống rồi khởi động lại
E1	Điện thế vào quá thấp (<100V±10V)	Kiểm tra lại nguồn điện
E2	Điện thế vào quá cao (>=275V±10V)	Kiểm tra lại nguồn điện
E3	Cảm biến nhiệt IGBT bị hở hoặc đoản mạch	Tắt bếp và liên hệ TTBH để kiểm tra và sửa chữa
E4	Cảm biến trên mặt bếp bị hỏng	Tắt bếp và liên hệ TTBH để kiểm tra và sửa chữa
E5	Cảm biến nhiệt IGBT bị hở hoặc đoản mạch	Tắt bếp và liên hệ TTBH để kiểm tra và sửa chữa
E6	Mặt bếp quá nóng	Tắt bếp và chờ cho bếp nguội xuống rồi khởi động lại

Nếu các biện pháp trên không thể khắc phục được sự cố, hãy rút phích cắm ra khỏi thiết bị ngay lập tức và liên hệ đến Trung tâm bảo hành 1800 6680 để kiểm tra, sửa chữa (lưu ý mã lỗi cho TTBH). Để tránh gặp nguy hiểm và thiệt hại cho thiết bị, đừng cố gắng tháo rời hay tự sửa chữa sản phẩm.

KÝ HIỆU ĐẶC BIỆT

Ký hiệu này thể hiện sản phẩm không được xử lý cần các rác thải gia đình thông dụng khác. Nếu thiết bị được xử lý tại bãi chôn lấp hoặc bãi rác thải, các chất độc hại có thể rò rỉ vào nước ngầm và chuỗi thức ăn, gây tổn hại cho sức khỏe của bạn và gia đình.

Cần phải phân loại sản phẩm trước khi vứt bỏ. Liên hệ với chính quyền địa phương hoặc những đơn vị chịu trách nhiệm tiêu hủy sản phẩm đúng cách để được hỗ trợ.





INSTRUCTION MANUAL



SUNHOUSE MAMA
TOUCH INDUCTION COOKER
Model: SHD6875

Please read these instructions carefully before use

Dear beloved customers,

Thank you for trusting and choosing SUNHOUSE's products. We do believe that this is the most useful and modern product which is manufactured by leading materials. SUNHOUSE's products will meet your requirements and satisfy you.

Please kindly read carefully manual before usage to assure safety and effectiveness.

Manufacturer does not bear any legal responsibilities to human and treasure in case of damage arisen from wrong installation and usage.

Instruction to verify genuine product, register and check warranty period for product applied SUNHOUSE E-warranty sticker.

Step 1: Scratch slightly Silver cover in E-warranty sticker to get **CODE NUMBER** (Please find the E-warranty sticker in product)

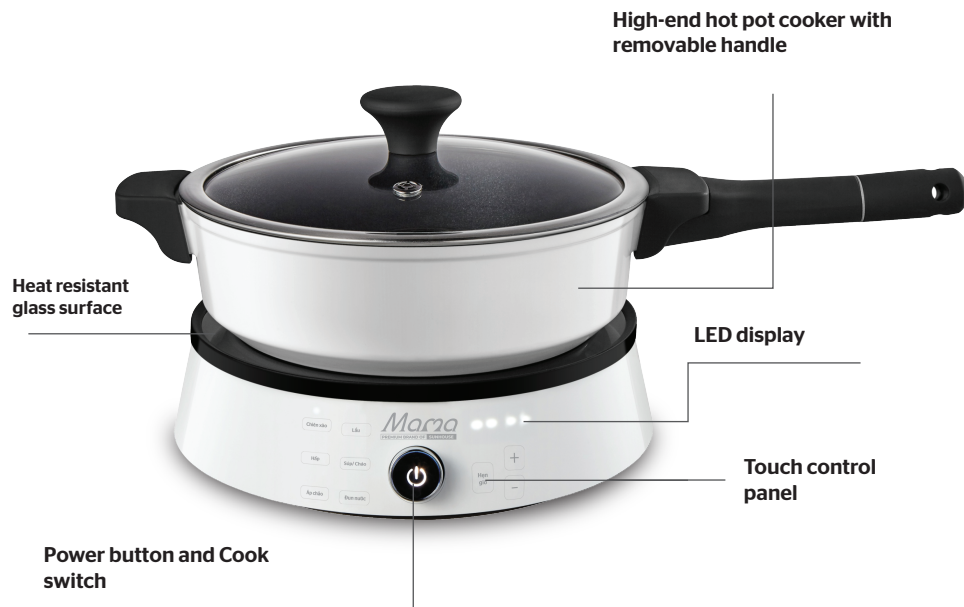
Step 2: Compose message as below:

SHG (Space) **MODEL** (Space) **CODE NUMBER** send to **8077**

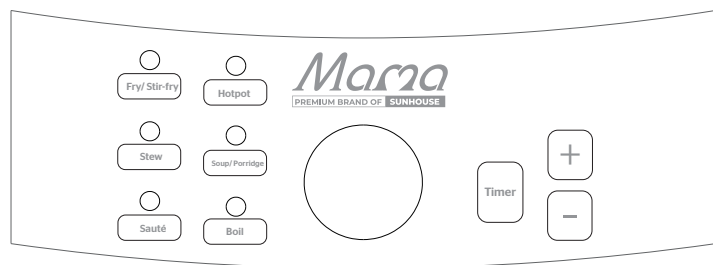
For example: SHG SHD8625G 012345678 send to 8077

After receiving message, Exchange will send confirmation to customer.

PRODUCT CONFIGURATION



CONTROL PANEL



Model	Power	Voltage	N.W	Accessories
SHD6875	2100W	220V-/ 50Hz	3.94 kg	High-end hot pot cooker with removable handle

GENERAL SAFETY REGULATIONS

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!
Only use the device for its intended purpose.

ATTENTION:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the device and the power plug with wet hands
- Do not connect the device to the same outlet with other devices. Connect the device to a suitable outlet.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Do not move the induction hotplate during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not operate the device on top of any other electric appliances such as ceramic hob or electronic oven etc.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years
- Suitable pot diameter: 16-21cm
- Do not operate the device on any metallic surface which is too thin and easy to become deformed.
- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the mains connection cable shows defects, let a qualified electrician exchange it.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other in-competent persons away from the device.
- Do not submerge the device in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
- **Caution, hot surface**
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

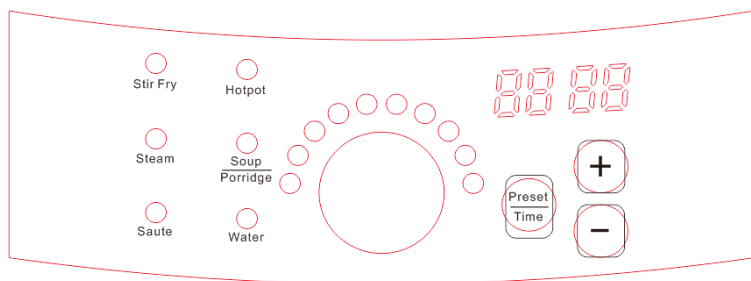
INSTALLING THE DEVICE :

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a min. distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces

COMMISSIONING THE DEVICE :

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The hotplate's surface consists of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- Do not heat up any unopened tins on the induction hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid under all circumstances beforehand.
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

CONTROL PANEL:



POWER LEVEL

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power (W)	120	400	800	1000	1200	1300	1500	1600	1900	2100
Indicator light	1 light	2 lights	3 lights	4 lights	5 lights	6 lights	7 lights	8 lights	9 lights	10 lights

Remark: Interval 1 is working with 1000W, 8S off/2S on.

Interval 2 is working with 1000W, 6S off/4S on.

Interval 3 is working with 1000W, 4S off/6S on.

FUNCTION:

	Default working time	Default power/program	Default level	Default timer	Timer range	Preset	Preset range
Hotpot	2:00	2100W	Level 10	0:00	00:00-24:00	Yes	00:00-24:00
Stir fry	2:00	2100W	Level 10	0:00	00:00-24:00	Yes	00:00-24:00
Soup/ Porridge	2:00	2100W-1000W	Level 10	0:30	00:30-03:00	Yes	00:00-24:00
Steam	0:30	2100W-1000W-keep warm	Level 10	0:05	0:05-01:00	Yes	00:00-24:00
Water	0:30	2100W-keep warm	Level 10	----	----	Yes	00:00-24:00
Sauté	2:00	2100W	Level 10	0:05	00:05-01:00	Yes	00:00-24:00

OPERATION INSTRUCTION

1.1 It has 1 "ON/OFF" rotary knob, "Preset / Timer", "+", and "-" 3 touch buttons.

1.2 "ON/OFF" rotary knob: It's for power on, power off, select function and adjust the power.

1) In power off mode, press the "ON/OFF" knob, the unit will enter into standby mode. Press and hold the "ON/OFF" knob for 2 seconds, the unit will back to power off mode. In standby mode, if no any operation within 30 seconds, the unit will power off automatically.

2) In standby mode, press the "ON/OFF" knob to select function, and then press the knob again to start working. The unit will detect the pot if available or not. If there is no suitable pot, it will buzz every 3 seconds. After 4 buzz (about 12 seconds), if still has no suitable pot, the unit will power off automatically. If put a suitable pot on the unit within 12 seconds, it will start working accordingly.

3) In working mode, press the "ON/OFF" knob to pause the working, press the knob again to resume working.

4) In working mode, turn the knob to adjust the power level.

1.3 "+", "-": Adjust the time range when set a timer or preset the unit.

1.4 "Preset/Timer": Preset a time and set a timer for working.

FUNCTION INSTRUCTION

2.1 Hotpot

2.1.1 In standby mode, select the hotpot function for working. The indicator light will lit and LED display "AU". The default power is 2100W. When the temperature is reach 100°C, the unit will decrease power to 1000W. If add 100g food into the pot within 2 seconds, the unit will increase power to 2100W automati-

cally.

2.1.2 In hotpot function, turn the "ON/OFF" knob to adjust the power by manual.

2.1.3 In hotpot function, press "Preset/Timer", LED display "00:00", and then press "+" and "-" to adjust the time to set a timer. The timer range is "00:00-24:00".

2.1.4 In hotpot function, if the temperature sensor detect the temperature reaches 172°C, the unit will stop working. The indicator light will flash. When temperature decrease to 165°C, the unit will resume working.

2.2 Stir fry:

2.2.1 In standby mode, select the Stir fry function for working. The indicator light will lit and LED display "AU". The default power is 2100W. When the temperature sensor detect the temperature reaches 155°C, the unit will decrease power to 1300W. When temperature reaches 172°C, the unit will decrease power to 1000W. When temperature reached 195°C, the unit will work with power level 1. When temperature reached 205°C, the unit will stop working and indicator light is flashing. When temperature decrease to 200°C, the unit will resume working.

2.2.2 In Stir fry function, turn the "ON/OFF" knob to adjust the power by manual.

2.2.3 In Stir fry function, press "Preset/Timer", LED display "00:00", and then press "+" and "-" to adjust the time to set a timer. The timer range is "00:00-24:00".

2.2.4 In Stir fry function, if the temperature sensor detect the temperature reaches 205°C, the unit will stop working. The indicator light will flash. When temperature decrease to 200°C, the unit will resume working

2.3 Soup/Porridge

2.3.1 In standby mode, select the Soup/Porridge function Stir for working. The indicator light will lit and LED display "2:00" and start to count down. The default power is 2100W. When the temperature sensor detect the temperature reaches 100°C, the unit will decrease power to 1000W and working 15mins, and then decrease power to 400W for working. After 2 hours, the time is over, the unit will power off after 1 buzz.

2.3.2 In Soup/Porridge function, it cannot adjust the power by manual.

2.3.3 In Soup/Porridge function, press "Preset/Timer", LED display the countdown time, and then press "+" and "-" to adjust the time to set a timer. The timer range is "0:30-3:00".

2.3.4 In Soup/Porridge function, if the temperature sensor detect the temperature reaches 172°C, the unit will stop working. The indicator light will flash. When temperature decrease to 165°C, the unit will resume working

2.4 Steam

2.4.1 In standby mode, select the Steam function for working. The indicator light will lit and LED display "AU". The default power is 2100W. When the temperature sensor detect the temperature reaches 100°C, the LED will display "00:05", press "+" and "-" to adjust the time to power off the unit. If user did not set a power off time, then the default power off time is 5mins. When the time is over, the unit will power off after a buzz.

2.4.2 In Steam function, press "Preset/Timer", LED display the countdown time, and then press "+" and "-" to adjust the time to set a timer. The timer range is "0:05-01:00".

2.4.3 In Steam function, it cannot adjust the power by manual.

2.4.4 In Soup/Porridge function, if the temperature sensor detect the temperature reaches 172°C, the unit will stop working. The indicator light will flash. When temperature decrease to 165°C, the unit will

resume working

2.5 Water:

2.5.1 In standby mode, select the Water function for working. The indicator light will lit and the default power is 2100W. When the temperature sensor detect the temperature reaches 100°C, the LED will display "00:05" after 3 buzz, the unit will decrease power to 1000W, and start time count down. When the time is over, the unit will power off after a buzz.

2.5.2 In Water function, it cannot adjust the power by manual.

2.5.3 In Water function, if the temperature sensor detect the temperature reaches 172°C, the unit will stop working. The indicator light will flash. When temperature decrease to 165°C, the unit will resume working

2.6 Sauté:

2.6.1 In standby mode, select the Sauté function for working. The indicator light will lit and LED display the temperature. The default power is 2100W. When the temperature sensor detect the temperature reaches 165°C, the unit will decrease power to 1200W. When temperature reaches 176°C, the unit will decrease power to 800W. When temperature reached 195°C, the unit will stop working and indicator light is flashing. When temperature decrease to 190°C, the unit will resume working.

2.6.2 In Sauté function, turn the "ON/OFF" knob to adjust the power by manual.

2.6.3 In Sauté function, press "Preset/Timer", LED display "00:00", and then press "+" and "-" to adjust the time to set a timer. The timer range is "00:05-01:00".

2.6.4 In Sauté function, if the temperature sensor detect the temperature reaches 195°C, the unit will stop working. The indicator light will flash. When temperature decrease to 190°C, the unit will resume working.

3. Pause function:

3.1 In working mode, press "ON/OFF" knob to enter into pause mode, the indicator light will be flashing. Stop power input, LED window has no display. The fan will keep working if the inner temperature is high.

3.2 In pause mode, turn the "ON/OFF" knob could re-select the functions.

3.3 In pause mode, press the "ON/OFF" knob to resume working.

3.4 In pause mode, press the "ON/OFF" knob for 2S to power off the hob.

4. Timer function

4.1 In working mode, press "Preset/Timer" to set a time to power off the hob.

4.2 After select the function, and then press the "Preset/timer", the LED window display the default timer and flashing. User could press the "+" or "-" to adjust the time range within 5 seconds.

4.3 After adjust the time, it will confirm automatically in 5 seconds. It begins to count down.

4.4 The timer will count down by minutes, the hob will power off after countdown finished.

5. Preset function:

5.1 In standby mode, press "Preset/Timer" to set a time to power on the unit.

5.2 After preset a time to power on the unit, the LED will display the count down time, when the time is over, the unit will power on automatically.

5.3 During the count down, user could press "ON/OFF" knob to power on the unit by manual.

5.4 During the count down, user could press "ON/OFF" knob to quit the preset function and power off the unit.

6. Trouble shooting

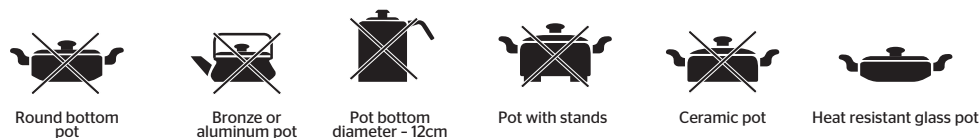
Trouble	Reason	Error code/hint	Solution
Without suitable pot	Without suitable pot	Buzz every 3 S, the LED window flashing "-."	Place a suitable pot
IGBT overheat	IGBT temperature over 90°C	Induction stop working.	IGBT temperature low to less than 70 °C.
Overhigh voltage	voltage $\geq$ 275V $\pm$ 10V	LED window display "E2" Buzz 5 times, induction stop working.	Recovery the voltage to normal.
Over-low voltage	voltage $<$ 100V $\pm$ 10V	LED window display "E1" Buzz 5 times, induction stop working.	Recovery the voltage to normal.
IGBT thermistor open/short circuit	∞ Or 0	LED window display "E3" Buzz 5 times, induction stop working.	Power off and repair abnormal circuits
Glass panel thermistor open/short circuit	∞ Or 0	LED window display "E5" Buzz 5 times, induction stop working..	Power off and repair abnormal circuits
Glass panel over heat / dry heat	The temperature for glass panel is over than set value.	LED window display "E6" Buzz 5 times, induction stop working.	Power off the hob
Glass panel thermistor failure	The variate of value of resistance less than 3 AD after 6mins. It doesn't start working.	LED window display "E4" Buzz 5 times, induction stop working.	Power off the hob

SELECT SUITABLE COOKWARE

Applied cookware include: Cookware made from steel, regular or enameled cast iron, inox with the diameter from 12 to 26cm.



Unapplied Cookware: Cookware made from heat resistant glass, ceramic/ bronze, aluminum with diameter under 12cm.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off and unplug the appliance before cleaning. Do not clean if the surface is still hot.
2. Clean the ceramic surface, control panel and outer part:
 - Wipe out small stains with a soft towel.
 - For fat stains or dirt, use a wet towel and a couple drops of neutral detergents.
3. While the cooling fan is operating, dirt may cover the air vent, make sure to clean it with a brush or wet towel on a regular basis.
4. Do not clean the appliance directly under running water to avoid short circuit or damage.
5. For a more durable cooktop, the cooling fan is still working after the appliance is turned off. It is a good idea to wait for the fan to stop before you unplug the appliance.
6. Dry all components thoroughly before second use.

SPECIAL SYMBOL

This symbol indicates that the appliance cannot be thrown away with other household waste. If the appliance ends up in dumping fields, toxic substances may enter the groundwater and food, causing harm to your health. The appliance need to be classified before thrown away. Contact the local or competent authorities for proper disposal of the appliance.

