

HOMMY

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP HỒNG NGOẠI

Model: 809



Chân thành cảm ơn Quý khách đã lựa chọn sản phẩm Bếp hồng ngoại HOMMY 809. Vui lòng đọc Sách Hướng Dẫn Sử Dụng này một cách cẩn thận trước khi bật thiết bị. Việc tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này sẽ giúp Quý khách sử dụng thiết bị đúng quy cách. Luôn lưu giữ và để Sách Hướng Dẫn Sử Dụng này ở nơi dễ lấy.

1. Thông tin an toàn

- Bảo vệ môi trường: không độc hại, không gây ô nhiễm, không bức xạ điện từ.
- Không kén nổi: bếp phù hợp với tất cả các loại nổi có chất liệu sắt, đồng, nhôm, gốm, thủy tinh chịu nhiệt.
- Khả năng làm nóng nhanh: có thể đạt nhiệt độ cao chỉ sau 2-3 giây.
- Bếp sử dụng mặt kính có độ cứng và chịu được nhiệt độ cao, dễ dàng vệ sinh, sử dụng lâu bền.
- Điều khiển chức năng và nhiệt độ theo ý muốn.
- Sử dụng an toàn, có nhiều chức năng: bảo vệ điện áp, bảo vệ quá nhiệt.

2. Lưu ý

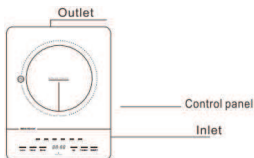
- Không chạm tay vào mặt bếp còn nóng sau khi sử dụng
- Không để bếp vào trong nước để tẩy rửa.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, nhân viên bảo hành, người chuyên môn để tránh rủi ro nguy hiểm.
- Để bếp tránh xa tầm tay của trẻ em.
- Luôn có người giám sát khi sử dụng bếp để đun nấu.
- Không sử dụng bếp khi không có nổi-chảo.
- Không đặt giấy, khăn và các vật dụng dễ cháy khác trên bề mặt bếp để phòng gây hỏa hoạn.
- Sử dụng ổ cắm có cường độ dòng điện trên 10A.
- Không để trẻ em hoặc những người mất năng lực hành vi sử dụng bếp.
- Không che chắn lỗ thoát khí trong suốt quá trình nấu.
- Không nướng trực tiếp thực phẩm trên mặt bếp.
- Sau khi tắt bếp, quạt vẫn tiếp tục hoạt động để tản nhiệt, vui lòng chỉ rút dây nguồn sau khi quạt dừng hoạt động.
- Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng bếp hoặc trước khi vệ sinh bếp.
- Để tránh nguy cơ bị điện giật, không nhúng bếp, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Bếp chỉ được sử dụng theo hướng dẫn trong sách này.
- Không sử dụng bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp cho mục đích khác ngoài hướng dẫn để tránh rủi ro.

Trẻ em từ 8 tuổi và người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan, trí não hoặc thiếu kiến thức, kinh nghiệm không nên được sử dụng bếp trừ khi có người giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng bếp theo cách an toàn và hiểu rõ mọi nguy hiểm liên quan.

- Không để trẻ em chơi đùa với bếp.
- Không để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì bếp
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, nhân viên bảo hành, người chuyên môn để tránh rủi ro nguy hiểm
- Hướng dẫn sử dụng nêu rõ rằng bếp không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng biệt
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bếp bị nứt, hãy tắt bếp để tránh khả năng bị điện giật. Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa hoặc nắp đậy lên bếp để tránh nguy hiểm hoặc hỏa hoạn.
- Bếp được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các khu vực tương tự.
- Không sử dụng bếp nếu bếp bị nứt, vỡ.
- Không được sử dụng than củi hoặc các nhiên liệu dễ cháy tương tự cho các thiết bị này.

3. Thông số kỹ thuật

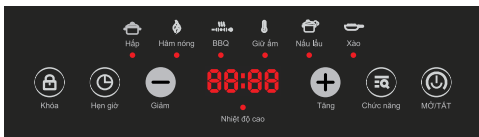
- Điện áp: 220 - 240V
- Tần số: 50 - 60 Hz
- Công suất: 2000W



1. **Outlet:** thoát khí
2. **Control panel:** bảng điều khiển
3. **Inlet:** hút khí

4. Các chức năng chính

• Đặt dụng cụ nấu thích hợp vào vùng nấu, sau đó cắm phích cắm vào ổ cắm điện. Bếp hồng ngoại phát ra âm thanh “Bíp” có nghĩa là phích cắm đã tiếp nối thành công. Khi chạm vào nút “MỞ/TẮT”, bếp sẽ chuyển thành chế độ chờ, màn hình hiển thị “ON”, quý khách có thể chạm vào nút “Chức năng” để lựa chọn chức năng nấu theo ý muốn.



Phím chức năng

- **MỞ/TẮT:** Mở/Tắt hoạt động của bếp

- **Chức năng:** Khi bếp ở chế độ chờ, chạm vào nút "Chức năng" để chọn các chức năng phù hợp.

- **+ - :** Tăng/giảm công suất, nhiệt độ.

- **Hẹn giờ:** Hẹn giờ lên tới 3 giờ.

- **Khóa:** Khóa an toàn – khi ở chế độ này các nút chức năng khác không thể sử dụng trừ nút "MỞ/TẮT".

- **Nấu lẩu:** Khi bếp ở chế độ chờ, nếu chạm vào nút "Chức năng", chức năng mặc định là "Nấu lẩu", đèn báo hiệu chức năng bật sáng. Điều chỉnh công suất bằng cách nhấn nút [+] hoặc [-] để thiết lập công suất nấu mong muốn.

Có 8 mức độ công suất để điều chỉnh: 200W, 500W, 800W, 1000W, 1300W, 1600W, 1800W, 2000W.

- **Xào:** Khi bếp ở chế độ hoạt động, chạm vào nút "Chức năng" để chọn chức năng "Xào", đèn báo hiệu chức năng bật sáng, trên màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định 650°C. Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách nhấn nút [+] hoặc [-] để thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn.

Có 8 mức nhiệt độ để điều chỉnh: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C

- **Hâm nóng:** Khi bếp ở chế độ hoạt động, chạm vào nút “Chức năng” để chọn chức năng “Hâm nóng”, đèn báo hiệu chức năng bật sáng, trên màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định 90°C. Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách nhấn nút [+] hoặc [-] để thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn.

Có 8 mức nhiệt độ để điều chỉnh: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C.

- **Giữ ấm:** Khi bếp ở chế độ hoạt động, chạm vào nút “Chức năng” để chọn chức năng “Giữ ấm”, đèn báo hiệu chức năng bật sáng, trên màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định 90°C. Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách nhấn nút [+] hoặc [-] để thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn.

Có 8 mức nhiệt độ để điều chỉnh: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C.

- **Nướng:** Khi bếp ở chế độ hoạt động, chạm vào nút “Chức năng” để chọn chức năng “BBQ”, đèn báo hiệu chức năng bật sáng, trên màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định 580°C. Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách nhấn nút [+] hoặc [-] để thiết lập nhiệt độ nấu mong muốn.

Có 8 mức nhiệt độ để điều chỉnh: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C.

- **Hấp:** Khi bếp ở chế độ hoạt động, chạm vào nút “Chức năng” để chọn chức năng “Hấp”, đèn báo hiệu chức năng bật sáng, trên màn hình hiển thị công suất mặc định 2000W. Đây là chức năng tự hoạt động, bếp sẽ nấu trong 10 phút ở công suất 2000W, sau đó tiếp tục hoạt động ở công suất thấp hơn.

Thời gian nấu tổng cộng là 1 giờ.

Khi sử dụng chức năng này không thể điều chỉnh công suất và hẹn giờ.

5. Lựa chọn Nồi-chảo

• Tất cả các loại nồi-chảo bằng inox, sắt, gốm, thủy tinh, đồng, đều có thể sử dụng được. Nhưng hãy đảm bảo rằng chúng có kết cấu đáy phẳng và khả năng chịu nhiệt.



• **Ngoại trừ:**

1. Nồi-chảo có đáy không phẳng hoặc đáy lõm.
2. Xin lưu ý rằng không khuyến khích dùng nồi-chảo bằng nhôm vì chúng có thể làm ố bề mặt kính trừ khi chúng được bọc bằng thép không gỉ.
3. Những loại chảo sử dụng trên bếp ga thông thường, không phẳng hoàn toàn và có thể hấp thụ nhiệt kém.
4. Tránh kéo hoặc xô dịch nồi-chảo trên mặt kính để tránh mặt kính bị trầy xước, luôn nhắc nồi- chảo lên khi nấu.
5. Tuyệt đối không sử dụng giấy thiếc hoặc hộp nhựa. Nó có thể tan chảy và kết dính vĩnh viễn với bề mặt kính.
6. Kiểm tra bề mặt đáy của nồi-chảo trước khi sử dụng. Bề mặt đáy của nồi-chảo không được thô ráp, nếu không có thể tạo ra vết xước trên bề mặt kính.
7. Không đặt nồi-chảo còn nóng lên trên bảng điều khiển hoặc bất kỳ vùng không sinh nhiệt nào khác của bếp.
8. Vui lòng vệ sinh sạch sẽ bề mặt đáy của nồi-chảo trước khi đặt nó lên trên mặt bếp để sử dụng. Điều này có thể ngăn chặn bụi bẩn bám trên bề mặt bếp. Nếu có bất kỳ vết bẩn nào rơi xuống mặt bếp trong khi nấu, hãy làm sạch nó càng sớm càng tốt.

6. Khắc phục sự cố

- **Mã cảnh báo E1:** Bảo vệ khi có hiện tượng quá nhiệt hoặc ngắn mạch.
- **Mã cảnh báo E2:** Silicon kiểm soát nhiệt điện trở xảy ra với bảo vệ ngắn mạch hoặc hở mạch.
- **Mã cảnh báo E3:** Bảo vệ khi quá áp.
- **Mã cảnh báo E4:** Bảo vệ khi điện áp thấp.
- **Mã cảnh báo E5:** Bảo vệ hở mạch.
- **Mã cảnh báo E6:** Bảo vệ quá nhiệt được kiểm soát bằng silicon (bên trong)

7. Vệ sinh và bảo dưỡng

- **Vệ sinh:** 1. Không nên sử dụng chất tẩy rửa mạnh để làm sạch bếp. Sau khi để mặt bếp nguội, dùng khăn ẩm để lau sạch bề mặt nấu, có thể sử dụng chất tẩy rửa trung tính để duy trì độ sáng cho mặt kính.
2. Các loại gia vị như muối và đường còn sót lại sau khi nấu cần được lau sạch để tránh trầy xước bề mặt kính.
3. Không sử dụng bàn chải bằng kim loại hoặc các sản phẩm làm sạch có tính ăn mòn vì dễ làm hư hại bếp.
- **Bảo dưỡng:** 1. Vết mảng bám hoặc trầy xước trên mặt bếp có thể do gia vị như đường, muối, ... để lâu ngày trên mặt kính, do hình dạng bất thường trên đáy nồi-chảo hoặc do sử dụng các sản phẩm tẩy rửa không phù hợp.
Những hư hỏng phát sinh nêu trên là do sử dụng sản phẩm không đúng cách và không liên quan đến vấn đề kỹ thuật nên sẽ không thuộc điều kiện bảo hành.
2. Không cho bếp hồng ngoại trực tiếp vào nước để vệ sinh.

HOMMY

INSTRUCTION MANUAL

INFRARED COOKER

Model: 809



Thank you for purchasing this infrared cooker HOMMY 809.
Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.

1. Safety Statements

- Environmental protection: non-toxic, no pollution, no electromagnetic radiation.
- No pick pot: It is suitable for iron, copper, aluminum, ceramic, sand pot, and heat resistant glass ALL COOKWARES MUST HAVE FLAT BOTTOM AND HEAT-RESISTANCES. And can be fried, steamed, boiled, and many other ways of cooking.
- Heat fast: It can reach a high temperature after 2-3 seconds.
- Use the high hardness and high-temperature resistant crystal plate, an easy to clean, also durable to use.
- Microcomputer control, the fire temperature control at will.
- Safe use, it has many functions protect, like overvoltage, under-voltage, over-temperature, and fan delay working.

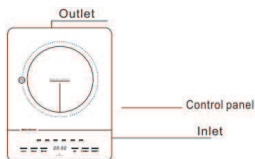
2. Notice

- The plate is hot after using it, please do not touch it with your hand.
- Please do not put the machine in water to clean.
- If the power cord is damaged, please replace it in the special store and please use the special cord.
- Please keep away from the children to use.
- It must have someone take care of this during use.
- Please do not burn empty.
- Please don't put paper, towels, and other flammable items on the furnace heating surface, in case of causing a fire.
- Please use a special socket that more than 10A.
- Please don't let children or unconscious ability people use the cooker.
- Please do not heat the sealed apparatus, to avoid the explosion.
- Please do not barbecue food in the machine directly.
- Every time you finish, the fan keeps working to dissipate the heat, only when the fan stops working, can unplug the power cord.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet firstly.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- The appliance is only intended for the purpose described in the user manual.

- Do not use the appliance or any part of the appliance out of the intended use to avoid risk
- This appliance cannot be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the 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
- 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
- The instructions shall state that appliances are not intended to be operated using 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. Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot
- This appliance is intended to be used in household and similar applications
- Do not use the appliance if the surface is cracked
- Charcoal or similar combustible fuels must not be used with these appliances

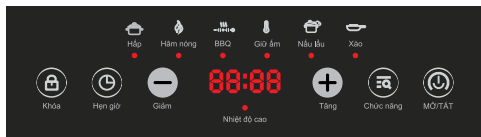
3. Specification

- **Rating Voltage:** 220 - 240V
- **Rating Hz:** 50 - 60 Hz
- **Power:** 2000W



4. Functions Operation

• Prepare: Put the suitable cookware in the heating area, then plug in the power cord. The infrared cooker comes with the sound "Bì" which means already plugin. When touch "MỞ/TẮT", the product into standby mode, the screen show "ON" then touch "Chức năng" into the working mode.



Function Keys

- **ON/OFF - MỞ/TẮT:** Start or stop product working
- **Function/Chức năng:** When the product at standby mode touch "Chức năng" into working mode, or touch "Chức năng" to select the suitable functions.
- **+ - :** The increase or decrease key to adjust power down or up.
- **Timer/Hẹn giờ:** 3 Hours set.
- **Lock/Khóa:** Safety lock, when at lock mode other function keys cannot touch, besides the "MỞ/TẮT".
- **Hot Pot/Lẩu:** When at standby mode touch "Chức năng" the default function is "Lẩu", the hotpot lights on, screen show 2000W.
From 200W to 2000W having total of 8 levels adjustment: 200W, 500W, 800W, 1000W, 1300W, 1600W, 1800W, 2000W.

Touch "+/-" to adjust.

- **Stir-fry/Xào:** When in working mode touch "Chức năng" to select "Xào" the light on, screen show the default temperature 650, total has 8 levels of adjustment: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C.

Touch "+/-" to adjust.

- **Heating/Hâm nóng:** When in working mode touch “Chức năng” to select “Hâm nóng” the light on, the screen shows the default temperature 90, the total has 8 levels adjustment: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C

Touch “+/-” to adjust.

- **Keep Warm/Giữ ấm:** When in working mode touch “Chức năng” to select “Hâm nóng” the light on, the screen shows the default temperature 90, the total has 8 levels adjustment: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C

Touch “+/-” to adjust.

- **BBQ:** When in working mode touch “Chức năng” to select “BBQ” the lights on, the screen shows the default temperature 580. The total has 8 levels of adjustment: 90 - 120 - 200 - 280 - 380 - 450 - 580 - 650°C

Touch “+/-” to adjust.

- **Steam/Hấp:** When in working mode touch “Chức năng” to select “Hấp” the lights on, the screen shows the default power 2000. This function is automatically function, product work 10mins at 2000W, then work at the lower power. Total is for 1 hour. This function cannot adjust power. And timer.

5. Select Cook wares

All types of stainless steel, iron, ceramic, glass, copper pans, pots can use. But please make sure the flat bottom and heat resistance.



Except:

1. Pot with rounded bottom or concave bottom.
2. Please take note that aluminum pans are not recommended as they may stain the glass surface unless they have stainless steel encapsulated.
3. Pans that have been used on gas cookers normally are not completely flat and might be poor in heat absorption.
4. Avoid dragging pans on the glass surface to prevent scratches, always lift up the pan.

5. Never use tin foil or plastic containers. It may melt and fuse permanently with the glass surface.

6. Examine the bottom of the cookware before using. The bottom of the cookware should not rough or else it might create scratches on the glass surface.

7. Never place a hot pot on top of the control panel or any other non-heating zone of the cooker.

8. Please clean the bottom of the cookware before you place it on top of the cooktop. It can prevent dirt from staining on the cooktop surface. If any dirt or stain drop onto the cooktop during cooking, please clean it as soon as possible.

6. Error Codes.

- **E1:** Thermistor happens to short circuit or open circuit protection.
- **E2:** Silicon controlled thermistor happens to short circuit or open circuit protection
- **E3:** Overvoltage protection.
- **E4:** Lower voltage protection.
- **E5:** Fan over current or lower current protection.
- **E6:** Silicon controlled (inner) overheat protection

7. Maintenance And Cleaning Method

• Cleaning:

1. The high voltage or whiff style cleaner should not be used for cleaning. After the glass surface has been cool to touch, wipe the cooking surface with a damp cloth, then use protective detergent to maintain the brightness of the glass panel.

2. Salt and sugar that are left after cooking should be cleaned to prevent scratches on the glass surface.

3. Never use a steel brush or causticity cleaning product such as spray and rust cleaning products to clean the hob.

• Maintenance:

1. Rust and scratches can be caused by the residue of sugar, salt, and sweet being left unattended on the glass surface for a long period of time or abnormal shape on the bottom of the cookware. Fading of decorative marking. Used of unsuitable cleaning products.

The above-mentioned damage is caused by incorrect usage of the product and it is