

HOMMY

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP ĐIỆN TỬ

Model: AI-32



Chân thành cảm ơn Quý khách đã lựa chọn sản phẩm Bếp điện từ HOMMY AI-32.
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.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Hãy đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng trước khi lắp ráp, vận hành và lưu giữ hướng dẫn này để tham khảo về sau. Khi sử dụng thiết bị điện, cần tuân thủ các chú ý an toàn trước khi sử dụng nhằm tránh các rủi ro cháy nổ, điện giật hoặc bị thương như sau:

1. Không để bếp gần nơi có gas hoặc nơi có nhiệt độ cao để tránh hư hỏng.
2. Phích cắm phải vừa khít với ổ cắm điện, dòng điện định mức không nhỏ hơn 16A.
3. Đặt bếp ở nơi có bề mặt bằng phẳng, khoảng cách với các vật thể xung quanh không nhỏ hơn 10 cm.
4. Không nhúng bếp trực tiếp vào nước hoặc chất lỏng, không để nước hoặc chất lỏng tiếp xúc với các linh kiện điện bên trong. Dây nguồn phải được rút ra khỏi ổ cắm điện trước khi vệ sinh bếp.
5. Không che chắn lỗ thoát khí trong suốt quá trình nấu.
6. Vui lòng mở nắp hộp trước khi nấu thức ăn được đóng hộp.
7. Nếu bếp vẫn không hoạt động sau khi Quý khách đã tự kiểm tra, vui lòng liên hệ ngay với Trung tâm Bảo hành, không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa bếp để tránh nguy hiểm.
8. 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.
9. Không chạm trực tiếp vào mặt bếp và Nồi-Chảo khi đang sử dụng để tránh bị bỏng.
10. Không để bất kỳ vật dụng kim loại nào lên bề mặt bếp, kể cả những vật phi kim loại trong khoảng cách 10cm khi bếp đang vận hành.
11. Không vận hành bếp khi Nồi-Chảo không có thực phẩm & nước.
12. Luôn vệ sinh bếp để tránh bụi bẩn bám vào quạt giải nhiệt, giúp quạt luôn hoạt động bình thường.
13. Không để trẻ em tự sử dụng bếp để tránh bị bỏng hoặc nguy hiểm.
14. Nếu Quý khách có tiền sử về bệnh tim mạch, vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng.
15. Không sử dụng bếp điện từ cạnh bếp ga để tránh nguy hiểm.
16. Không để các vật dụng bằng giấy, vải hoặc bất kỳ vật dụng gì khác dưới đáy Nồi-Chảo để đun nóng, tránh nguy cơ gây hỏa hoạn.

17. Không để bếp lên trên khăn trải bàn hoặc thảm để tránh làm cản trở vị trí lấy gió vào & thoát hơi.
18. Tránh gậy va đập vào mặt kính của bếp, trong trường hợp mặt kính có vết nứt, vui lòng ngay lập tức tắt bếp và rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện, sau đó liên hệ ngay với Bộ phận Bảo hành.
19. Không sử dụng vật sắc nhọn để chạm vào bảng điều khiển.
20. Không để vật dụng bằng kim loại trên bếp khi đang sử dụng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Sau khi cắm dây nguồn vào ổ điện, chuông báo sẽ vang lên, đồng thời đèn báo và màn hình hiển thị sẽ sáng lên trong 1 giây, cho biết bếp đã được kết nối với nguồn điện và đang trong Chế độ sẵn sàng để sử dụng.
2. Đặt Nồi-Chảo với thực phẩm/chất lỏng lên trung tâm khu vực nấu.
3. Nhấn nút [Mở/Tắt], đèn hiển thị sáng lên, bếp chuyển sang chế độ chờ tiếp nhận chức năng nấu.
4. Nhấn các nút chức năng tương ứng để bắt đầu sử dụng. Sau khi nấu xong, nhấn nút [Mở/Tắt] để tắt bếp.

CÁC CHỨC NĂNG

1. Nhiệt độ

- Thể hiện nhiệt độ trong quá trình nấu.

2. Soup

- Sau khi nhấn [Soup], màn hình hiển thị công suất 1600W, hoặc nhiệt độ 220°C.
- Để tắt chức năng nấu này, vui lòng nhấn vào bất kỳ nút chức năng nấu khác hoặc nút [Mở/Tắt].

3. Nấu nước

- Sau khi nhấn [Nấu nước], màn hình hiển thị công suất 2000W, hoặc nhiệt độ 270°C. Ở chức năng nấu này, khi đạt được mức nhiệt độ cao, bếp sẽ tự tắt sau 20 phút.
- Để tắt chức năng nấu này, vui lòng nhấn vào bất kỳ nút chức năng nấu khác hoặc nút [Mở/Tắt].

4. Hấp

- Sau khi nhấn [Hấp], màn hình hiển thị công suất 1800W, hoặc nhiệt độ 240°C.
- Để tắt chức năng nấu này, vui lòng nhấn vào bất kỳ nút chức năng nấu khác hoặc nút [Mở/Tắt].

5. BBQ

- Sau khi nhấn [BBQ], màn hình hiển thị công suất 1600W, hoặc nhiệt độ 220°C.
- Có 8 mức điều chỉnh nhiệt độ: 80-100-130- 160-190-220-240-270°C.
- Khi nhiệt độ đạt đến mức nhiệt độ cao nhất, bếp sẽ chuyển sang chế độ đun cách quãng hoặc ngừng đun tạm thời. Sau khi nhiệt độ hạ xuống, bếp sẽ trở lại trạng thái đun bình thường.
- Điều chỉnh nhiệt độ hoặc công suất bằng cách nhấn [+] hoặc [-].

6. Chiên

- Sau khi nhấn [Chiên], màn hình hiển thị 1800W, hoặc nhiệt độ 240°C.
- Có 8 mức điều chỉnh nhiệt độ: 80-100-130- 160-190-220-240-270°C.
- Khi nhiệt độ đạt đến mức nhiệt độ cao nhất, bếp sẽ chuyển sang chế độ đun cách quãng hoặc ngừng đun tạm thời. Sau khi nhiệt độ hạ xuống, bếp sẽ trở lại trạng thái đun bình thường.
- Điều chỉnh nhiệt độ hoặc công suất bằng cách nhấn [+] hoặc [-].

7. Lẩu

- Sau khi nhấn [Lẩu], màn hình hiển thị 2000W, hoặc nhiệt độ 270°C.
- Có 8 mức điều chỉnh công suất: 200-400-800-1000 -1300-1600-1800-2000W
- Điều chỉnh nhiệt độ hoặc công suất bằng cách nhấn [+] hoặc [-].

8. Hẹn giờ

- Bên cạnh các chế độ điều chỉnh công suất và nhiệt độ, người dùng có thể nhấn [Hẹn giờ] để cài đặt thời gian nấu.
- Nhấn [+] hoặc [-] để điều chỉnh thời gian nấu, mỗi lần nhấn có thể thêm 1 phút.

9. Khóa

- Để kích hoạt chế độ khóa trẻ em, người dùng có thể nhấn vào [Khóa].
- Thao tác này sẽ khóa thiết bị ở chế độ cài đặt trước và điều chỉnh nhiệt độ về mức được lập trình trước. Giữ 3 giây để mở khóa tính năng này.

LỰA CHỌN NỒI-CHẢO

1. Chất liệu yêu cầu

- Thép, gang, sắt tráng men, thép không gỉ với đáy nồi/chảo phẳng đường kính từ 12 đến 26cm.
- Quý khách vui lòng sử dụng nồi/chảo phụ kiện đi kèm theo bếp hoặc nồi/chảo đúng chất liệu nêu trên thay vì sử dụng các loại nồi khác.



2. Quý khách vui lòng tuân thủ các yêu cầu dưới đây:

- Nồi/chảo phải phù hợp với bếp từ
- Nồi/chảo nên được thử trước khi mua để chắc chắn không có bất kỳ hiện tượng bất thường nào
- Nồi/chảo khi mua phải có đáy phẳng và đi kèm với nắp có lỗ thoát hơi

BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH

1. Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh bếp. Không lau chùi bếp cho đến khi mặt bếp đã nguội hẳn.
2. Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển và vỏ ngoài của bếp
 - Đối với các vết bẩn nhẹ, vui lòng sử dụng vải mềm.
 - Đối với các vết dầu mỡ, vết bẩn khó làm sạch, vui lòng sử dụng vải ẩm sạch và chất tẩy rửa trung tính.
3. Để quạt giải nhiệt hoạt động ổn định, vui lòng sử dụng bàn chải hoặc que bông để vệ sinh bụi bẩn thường xuyên.
4. Không sử dụng nước hoặc chất lỏng để rửa trực tiếp bếp để tránh gây hư hỏng.
5. Để bảo vệ bếp hoạt động ổn định, phải đảm bảo phích cắm tiếp xúc tốt với ổ cắm điện.
6. Không rút phích cắm ra khỏi ổ cắm đột ngột trong lúc bếp đang hoạt động. Để kéo dài tuổi thọ của bếp, vui lòng tắt bếp bằng cách nhấn nút [Mở/Tắt] trước khi rút phích cắm.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Trong quá trình sử dụng, nếu xảy ra bất kỳ sự cố nào, Quý khách vui lòng kiểm tra thông tin trong bảng sau trước khi gọi cho Trung tâm Bảo hành.

Dưới đây là các lỗi thường gặp và các bước kiểm tra:

HIỆN TƯỢNG	VẤN ĐỀ CẦN KIỂM TRA	KHẮC PHỤC
Sau khi cắm điện, bếp không có phản hồi, màn hình hiển thị không sáng.	Ổ cắm có điện không?	Sử dụng bếp sau khi kiểm tra đã có điện trở lại.
	Phích cắm đã được cắm chặt vào ổ điện chưa?	Vui lòng kiểm tra nguyên nhân cẩn thận. Nếu sự cố không thể khắc phục, vui lòng liên hệ với Trung tâm Bảo hành và sửa chữa.
	Câu chì có bị đứt không?	
Bếp phát ra tiếng “Bíp”	Nồi/chảo đang sử dụng trên bếp không tương thích hoặc không có nồi/chảo trên bếp đang được sử dụng?	Thay thế nồi/chảo phù hợp với bếp.
	Nồi/chảo không đặt đúng vị trí nấu trên bếp?	Đặt nồi/chảo vào đúng khu vực nấu/khu vực nhiệt trên mặt bếp.
	Nồi/chảo có đường kính đáy nhỏ hơn yêu cầu tối thiểu là 12cm?	Sử dụng nồi/chảo có đường kính đáy tối thiểu 12cm.
Bếp không hoạt động trong khi hệ thống phát nhiệt vẫn hoạt động	Nồi/chảo đang sử dụng trên bếp có đang rỗng hoặc nhiệt độ đang điều chỉnh quá cao hay không?	Vui lòng kiểm tra bếp có đang sử dụng sai mục đích hay không.
	Lỗ hút/xả khí có bị tắc nghẽn do bụi bẩn tích tụ hay không?	Loại bỏ những vật/thứ làm tắc nghẽn lỗ hút/xả khí. Sử dụng lại bếp sau khi để bếp tự nguội.

	Bếp có đang hoạt động trên 2 giờ mà không có bất kỳ hoạt động điều chỉnh nào?	Cài đặt lại chế độ nấu hoặc chế độ hẹn giờ.
Mã cảnh báo E0	Không đặt nồi/chảo lên bếp hoặc nồi/chảo đang sử dụng không phù hợp	Khi hiển thị mã cảnh báo E0, E3, E5, Quý khách vui lòng kiểm tra xem nồi/chảo đang sử dụng có phù hợp hay không, hoặc khởi động lại bếp sau khi để bếp tự nguội. Khi hiển thị mã cảnh báo E1, E2, E4, E6, Quý khách vui lòng liên hệ với Trung tâm Bảo hành và sửa chữa để kiểm tra và khắc phục.
Mã cảnh báo E1	Điện áp nhỏ hơn 88V	
Mã cảnh báo E2	Điện áp lớn hơn 280V	
Mã cảnh báo E3	Hiện tượng quá nhiệt hoặc ngắn mạch	
Mã cảnh báo E4	Cảm biến mạch bị hở hoặc không hoạt động trên 5 phút	
Mã cảnh báo E5	IGBT quá nhiệt hoặc ngắn mạch	
Mã cảnh báo E6	IGBT bị hở hoặc không hoạt động	

- Nếu các biện pháp bên trên không khắc phục được sự cố, Quý khách vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ điện ngay lập tức, sau đó ghi chú lại lỗi/hiện tượng của bếp và liên hệ với Trung tâm Bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.

- Để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng có thể xảy ra, Quý khách vui lòng không tự tháo rời hoặc sửa chữa bếp.

HOMMY

INSTRUCTION MANUAL

INDUCTION COOKER

Model: AI-32



Thank you for purchasing this induction cooker HOMMY AI-32.

Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.

SAFETY CAUTIONS

Switch Off the induction cooker in case of any crack on the cook-top panel

1. Do not place the unit in any place that is near gas or hot environment in order to avoid damages or malfunction.
2. To reduce the risk and damage, this plug should be fit into an individual outlet. The rated electrical current is not less than 16A.
3. Place the unit on a level surface, the distance between it and its background surrounding must be not less than 10cm.
4. Do not immerse the appliance and electric cord in water liquid, or allow liquid to go into the cabinet and get short/contact inner electrical parts. The power cord must be plugged out before cleaning.
5. Do not cover gas vent with anything during cooking, otherwise it will cause danger.
6. To avoid danger, please uncap the cover before heating tinned food.
7. If it is still not working after the inspection by self, please immediately contact with our service points, do not apart the unit to avoid any danger.
8. Be sure to use the power cord recommended by the appliance manufacturer after it is damaged.
9. It would get dangers when the metal gets heated directly or indirectly.
10. Do not place any metal on the plate, also the nonmetal pad within 10cm.
11. Do not cook with an empty pot, it will cause malfunction or danger.
12. Always clean the unit to avoid any dirt goes into the fan to effect normal working.
13. Do not let children operating alone to avoid getting burned or danger.
14. Who with cardiac pacemaker, please operating the unit after confirm with doctor there's no any effect.
15. Do not operate the unit on the gas stove to avoid any danger.
16. Please do not place paper, cloth or other articles under the bottom of the pan to get heated, to avoid the danger of fire.
17. Do not place the unit on the cloth, carpet to avoid blocking the gas vent.
18. Please kindly avoid hitting the plate of the unit, in case of getting cracked, should turn off the unit and plug out immediately, and then contact with service points of our company.
19. Do not touch the control panel with any sharp implements.
20. Do not place any metal on the unit while operating.

PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

1. After inserting the plug into the socket, a “Beep” will emit and all the indicators and display screen will light for 1 second, indicating the appliance in connection with a power source, known as standby mode.
2. Place a suitable cookware on the center of the cooking zone.
3. The indicator above [Mở/Tắt]-On/Off lights and indicator of power remains light up when [Mở/Tắt]-On/Off key is pressed once, the appliance goes to selection mode, the indicator of power flashed.
 4. Press the corresponding function keys to start operation. Stop the operation and switch to stand by mode by pressing [Mở/Tắt]-On/Off key after cooking.

COOKING MODES

1. [Nhiệt độ] – Temp

- Showing temperature.

2. [Soup]

- Press [Soup] key until the indicator light up, display will show 1600W, temperature is 220°C.

- To cancel this mode, press to other cooking key or [Mở/Tắt]-On/Off key to stop the operation.

3. [Nấu nước] - Water

- Press [Nấu nước] - Water key until the indicator light up, display will show 2000W, temperature is 270°C. The cooking modes of water to high temperature cooking, after 20 mins will power off automatically.

- To cancel this mode, press to other cooking key or [Mở/Tắt]-On/Off key to stop the operation.

4. [Hấp] - Steam

- Press [Hấp] - Steam key until the indicator light up, display will show 1800W, temperature is 240°C.

- To cancel this mode, press to other cooking key or [Mở/Tắt]-On/Off key to stop the operation.

5. [BBQ]

- Press [BBQ] key until the indicator light up, display will show 1600W, temperature is 220°C.
- There are 8 power levels in total: 80-100-130- 160-190-220-240-270°C.
- The cooking modes of BBQ to high temperature cooking. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating.
- After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.
- It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key.

6. [Chiên] - Fry

- Press [Chiên] - Fry key until the indicator light up, display will show 1800W, temperature is 240°C.
- There are 8 temperature levels in total: 80-100-130-160-190-220-240-270°C.
- The cooking modes of fry to high temperature cooking. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating.
- After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.
- It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key.

7. [Lẩu] – Hot pot

- Press [Lẩu] – Hot pot key until the indicator light up, display will show 2000W, temperature is 270°C.
- There are 8 power levels in total:200-400-800-1000 -1300-1600-1800-2000W.
- It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key.

8. [Hẹn giờ] - Timer

- Beside Power and Temperature function modes, the user can press [Hẹn giờ]-Timer to set the cooking power level.
- Press [+] or [-] to set the cooking time, each press can add 1 minute.

9. [Khóa] - Lock

- To activate the child lock mode, user can press the [Khóa]-Child lock icon.
- This will lock the appliance into the preset mode and revise the temperature to pre-programmed levels. Hold for 3 seconds to unlock this feature.

SELECTION OF COOKWARE

1. Material required:

- Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26cm.
- Suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels).



2. Please kindly according to the below requirement if necessary to use the vessel is not equipped

- Pan/Pot must be suitable for induction cooker.
- Pan/Pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.
- Pan/Pot bought by self should be flat and come with the cover with gas vent.

MAINTENANCE AND DAILY CARE

1. Remove the power plug prior to clean the unit. Do not clean it until the surface cools down.
2. Glass Plate, Panel and Shell
 - Soft Cloth for slight stain.
 - For greasy, dirt, blot by using a clean damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator-fan working, dust and dirt would remain on the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember do not washing the unit by water directly to avoid damaging.
5. To protect induction cooker, be sure to have a good contact between plug and socket before using.
6. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's using life, press the [On/Off] button first, then pull out the power cord.
7. In order to make operating time longer, the fan would still work for cooling the plate, is better to plug out after the fan stops working.
8. Please pull out the power cord and put it away when not used for a long time.

TROUBLESHOOTING AND TREATMEN

During operations, if any error occurred, please check the following table before calling for service. Below are common errors and the checks to perform:

PHENOMENON	CHECKPOINTS	REMEDY
After connecting the power and pressing the [Mở/Tắt]-On/Off key, the appliance has no response	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the plug connected firmly?	Check the root causes carefully. If the problem can't be fixed, please contact service center for checking and repairing.
	Is the fuse broken down?	
Induction Cooker send out "Beep" sound	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.
	Is the cookware not considerable placed from the center of the heating zone?	Replace the cookware at the center of the defined heating zone.
	Is the cookware bigger than 12 cm?	Change the diameter of cookware bigger than 12 cm
No Operation during the heating being in use	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external	Reset cooking modes or use timer function

Error codes occur E0	Without Cookware or Incompatible cookware used	When showing error signal E0, E3, E5, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E1, E2, E4, E6, please contact service center for checking and repairing.
Error codes occur E1	Low-Voltage is less than 88V	
Error codes occur E2	High-Voltage is higher than 280V	
Error codes occur E3	Heat sensor of Top plate Overheat or short circuit	
Error codes occur E4	Sensor sensor of Top Plate Open Circuit or not working for over 5mins	
Error codes occur E5	IGBT Overheat or short circuit	
Error codes occur E6	IGBT Open Circuit or not working	

- If the above remedies/controls can not fix the problem, unplug the appliance immediately, contact service center for inspection and repairing, note the error code and report it to service center ltd.

- To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.