



행복한 요리

자신을 위해, 모두를 위해 요리하고
삶을 더 재미있게 만드세요

Hawo Deku

DOUBLE COOKER

더블 요리 도구
CEH-223-IF



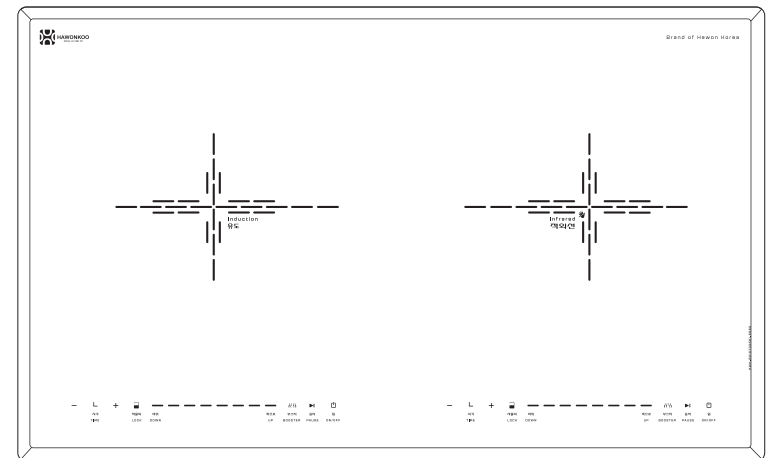
☎ 1900 232396 🌐 hawonkoo.com.vn

By BTP

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại cho lần tham khảo sau.

Instruction Manual

Model : CEH-223-IF



Note: Before use please read this manual carefully.

Thanks for using our cooker. Please kindly read this user manual carefully before use it, and please well-keep the user manual for future reference. We believe the excellent performance will make your life much more easy and comfortable.

As we are continuously improving our products, so if there is any change to technical specifications without prior notice.

Before using please read this instruction carefully

Product Introduction

This product is suitable for the family, sprinkling floor, dining hall and other places that need cooking.

Matters needing attention

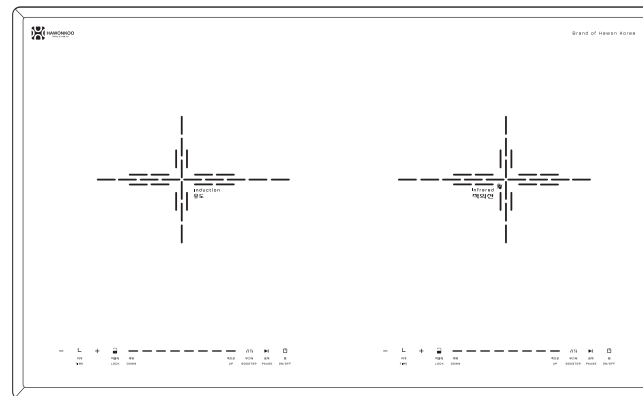
1. The crystal plate of the machine at high temperature after use, please do not touch it
2. Please do not wash the machine directly in water
3. If the power cord is damaged, please go to a special store for replacement and use the special cord for replacement
4. Please put the machine in a place not easy for children to touch
5. Use must be watched
6. Please do not put paper, towel and other flammable items on the surface of the burner heating, so as not to cause fire out
7. Please use the special power supply above 25A.
8. Please do not allow it to be used by children or people without conscious behavioral ability
9. Do not insert wire and other articles into the air outlet and air outlet to avoid electric shock.
10. Do not heat sealed appliances to avoid explosion.
11. Do not grill food directly on the machine.
12. After each use, please wait for the fan to fully dissipate heat in the machine and disconnect the power supply after the fan stops working. Avoid the risk of damage to electronic components and even fire caused by long time power on.
13. When the bottom of the used pot is out of shape, please change the pot to avoid the temperature on the surface of the microcrystalline plate is too high due to uneven heating
14. do not empty pot dry burning, so as not to cause danger.
15. Please use a cooker that is heat resistant to more than 400
16. Do not use this product near gas stove, gas stove with open fire or high temperature environment.
17. Please avoid hitting the panel with force to avoid damage to the panel. If the panel is damaged, please stop using it and send it to the designated maintenance outlet for replacement.
18. Do not cover the air inlet and outlet during use, so as to avoid risk.
19. Do not modify the product or change parts.

Technical parameters

Rated voltage	220V-240V
Rated frequency	50Hz-60Hz
Rated power	3800W

Operator Panel Instruction

This one is only one of this series of models, the detail please refer to our real machine.



Working Description

This machine is a Hybrid Hob. The left side is an induction cooker and the right side is an infrared cooker.

1. The induction cooker must be placed with an iron pan to work (the bottom diameter of the cooker is greater than 12CM and less than 24CM). If the cooker is too small or the cooker is not placed, the induction cooker will not be heated. The machine will flash U
2. The infrared cooker can use heat resistant pans of different materials. After starting up, the machine will heat up. The heating time of different gear positions is different. The higher the gear position is, the longer the heating time will be, and the shorter the stopping time will be. If you want to make the inner and outer ring work at the same time, press the acceleration button under the setting shape of furnace head, the gear display screen will show the gear position and = alternate, and the machine will work at the same time with the heating ratio of the inner and outer ring at this

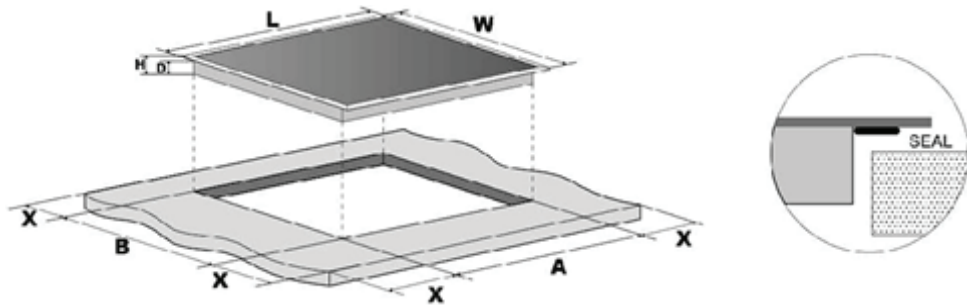
Installation

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

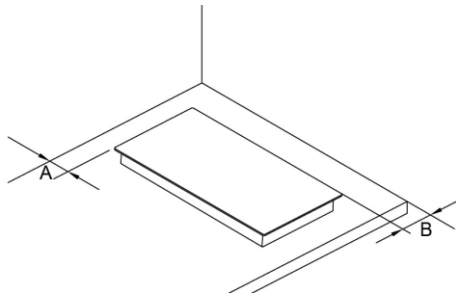
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Below dimensions apply to Domino Ceramic models

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
715	435	57	53	675+10 -0	405+4 -0	100 min

The hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

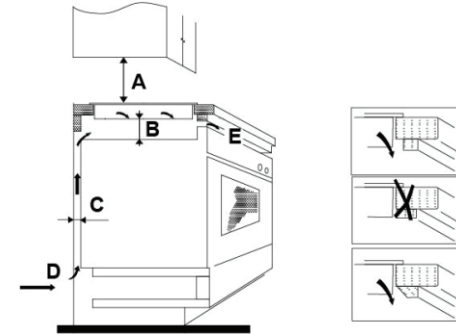


A	B
85mm mini	80mm mini



Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A	B	C	D	E
760mm mini	50 mm mini	20 mm mini	Air intake	Air exit 50 mm

Cautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connection the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard,

Key Function Description

Button	Button function description
switch	1. Press this key to enter standby mode when power is on. 2. Press this key to stop working
Timer+/Timer-	Set the time under the time setting state of regular shutdown.
Timer	Enter the timing time setting state
Acceleration Button	1. Press the acceleration button in the induction cooker to quickly enter the maximum power work 2. Press the acceleration key to enter the double-loop
Pause button	Press the pause button to temporarily stop the heating.
Fire control key	Adjust fire gear

Function Description

Function	Working process
Open	After the machine is electrified, press the open button to start up the machine. Then press the burner key to start the machine. The display screen shows the output power gear 6. This function has 8 power adjustments. Press + or - button or slide operation to select the appropriate power gear. If there is no operation button for 2 hours, the machine will shut down automatically (except timing). Users can also press the timing button to set working time. Timing range: 01-99
Lock	When the machine is in the state of power on or working, long press the lock button 3S to lock the machine state. The time display screen shows "LO". At this time, pressing other
Timed shutdown	In the burner head setting state, press the timing button to enter the timing shutdown time setting state, and the time display screen flashes 00. At this time, press + or - to set the working time. After the time setting, the 5S machine will confirm the working state. The maximum timing time of this machine is 99 minutes.
Acceleration	Under the setting state of the left oven (induction cooker) (gear display screen flashes), press the acceleration button to enter the acceleration function, the machine will output with the highest power, and the gear display screen will display P. After 5 minutes, the machine will exit and accelerate back to the original gear. Under the setting state of the right burner (infrared cooker) (the gear display screen flashes), press the acceleration button to enter the acceleration function. The machine will work with the inner and outer ring at the same time, and the gear display screen will display the gear position and = alternately. When that tap goes into acceleration, that tap number is shown alternately with =. The machine will work at the same time with the inner and outer rings at this gear heating ratio.

Function	Working process
Pause function	Press the pause button once in the work to temporarily stop the work, display “stop”, the pause indicator light is on, press the pause button once again in the pause state to exit the pause. In the pause state, if the user does not cancel the pause in the 60S, the machine will automatically shut down

Troubleshooting

Fault	Reason analysis	Maintenance method
No power on	1.Power code is loose 2.Check socket and lead whether are in good condition	After checking out
Can not boot up after power	1.Whether the plate with the water	Dry before using
A sudden stop when using	1.Whether the ambient temperature is vary high. 2.Whether suction and outlet is blocked. 3. Whether to set the timing. 4. Whether using more	1.Move to the lower temperature to use. 2. Discharge the bulkhead 3. Normal 4. Normal
Boot up after power but no heat	1.whether in the booking status 2.the damage of circuit board 3.Temperature of plate too high	1.Normal 2.Sent to the maintenance station.

Fault code

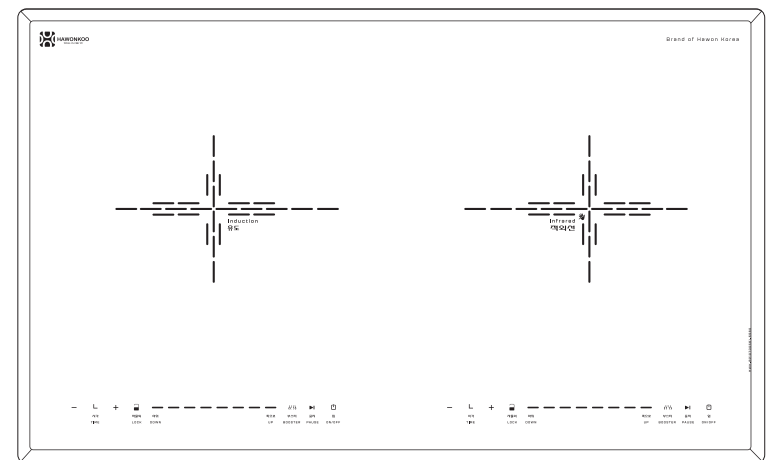
Code	Meaning
U	No pot or pots are not suitable for protection
E2	Low-voltage protection
E1	Over-voltage protection
E3	Dry heating protection
F5	Open circuit furnace surface temperature sensor protection
F9	Short circuit protection of furnace surface temperature sensor
FA	Surface sensor failure protection
F3	IGBT Sensor open circuit protection
F4	IGBT Sensor short-circuit protection
F5	IGBT overheat protection
FB /FC	Communication failure between lamp board and main board

Clean method

1. Don't use acidic or alkaline cleaning fluid to clean the cover. After the neutral cleaner should be used when cleaning, use lukewarm cloth to wipe after the cleaner.
2. please don't put the unit directly into the water to clean.
3. please keep the machine clean, when not in use for a long time, please put it into the plastic bag packaged , non-noise in a cool and dry place.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: CEH-223-IF



Xin cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng và giữ lại để tham khảo về sau. Chúng tôi tin tưởng rằng sản phẩm này sẽ giúp cuộc sống của bạn trở nên dễ dàng và tiện lợi hơn bao giờ hết.

Sản phẩm sẽ được cải tiến liên tục, do vậy có thể có những thay đổi kỹ thuật mà không có sự thông báo trước từ phía nhà sản xuất.

Lưu ý: Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng

THÔNG TIN CHUNG

Sản phẩm này thích hợp sử dụng trong gia đình, khu vực ăn uống và những địa điểm cần nấu ăn khác.

Các vấn đề cần lưu ý:

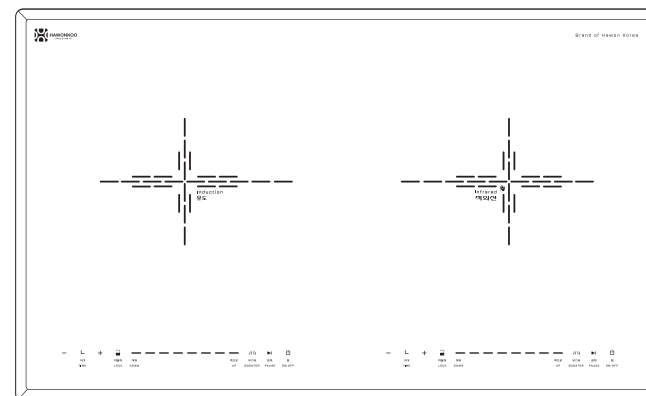
- 1/ Vui lòng không chạm vào mặt bếp sau khi nấu ăn
- 2/ Không rửa bếp trực tiếp dưới vòi nước
- 3/ Nếu dây nguồn của bếp bị hỏng, vui lòng đến đại lý chính hãng để thay thế
- 4/ Đặt thiết bị xa tầm tay của trẻ em
- 5/ Cần có người giám sát khi bếp đang hoạt động
- 6/ Vui lòng không đặt giấy, khăn hoặc các vật dụng dễ cháy lên mặt bếp để tránh hỏa hoạn
- 7/ Vui lòng sử dụng ổ cắm có dòng điện trên 25A
- 8/ Không để trẻ em hoặc những người không có khả năng nhận thức hành vi sử dụng sản phẩm
- 9/ Không cài dây điện hoặc các vật dụng khác vào cửa thoát gió/tản nhiệt để tránh bị điện giật
- 10/ Không làm nóng thức ăn được đóng kín trong hộp để tránh gây nổ
- 11/ Không nướng đồ ăn trực tiếp trên mặt bếp
- 12/ Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng đợi đến khi quạt tản nhiệt của bếp dừng hoạt động rồi hãy ngắt nguồn, nhằm tránh gây hỏng các thiết bị điện hoặc thậm chí cháy nổ nếu liên tục bật nguồn bếp
- 13/ Nếu đáy nồi bị biến dạng sau một thời gian sử dụng, vui lòng thay nồi nhằm đảm bảo hiệu quả hoạt động của bếp
- 14/ Không đun nấu khi không có thức ăn/chất lỏng trong nồi/chảo nhằm tránh gây ra nguy hiểm
- 15/ Sử dụng các vật dụng có khả năng chịu nhiệt trên 400°C
- 16/ Không sử dụng bếp cạnh các bình gas, các môi trường bị hở ga hoặc có nhiệt độ cao
- 17/ Hạn chế sử dụng lực mạnh hoặc các va đập lên bề mặt điều khiển nhằm tránh hư hại. Nếu mặt điều khiển của bếp bị hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và gửi đến đại lý/trung tâm bảo hành chính hãng để sửa chữa.
- 18/ Không bít kín các cửa thoát gió/tản nhiệt của bếp nhằm tránh các nguy cơ gây hại
- 19/ Không tự ý sửa đổi hoặc thay thế linh kiện của sản phẩm

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện nguồn	220V-240V
Tần số	50Hz-60Hz
Công suất	3800W

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Hình ảnh dưới đây chỉ mang tính chất minh họa, vui lòng tham khảo trên sản phẩm thực tế



MÔ TẢ HOẠT ĐỘNG

Thiết bị này là bếp điện kết hợp, vùng bên trái là bếp từ và vùng bên phải là bếp hồng ngoại.

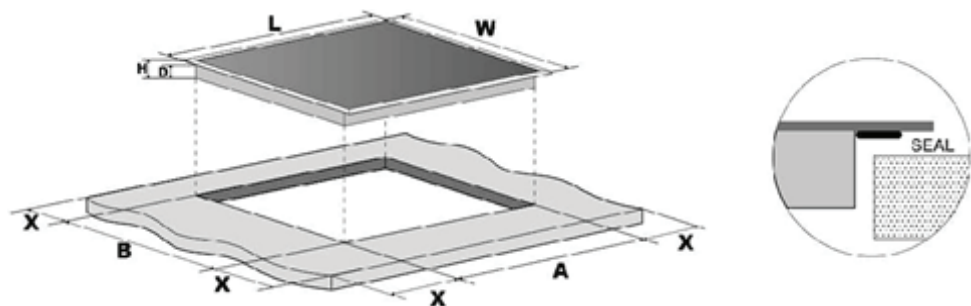
1/ Sử dụng các vật dụng bằng sắt (đường kính nồi lớn hơn 12cm và nhỏ hơn 24cm) khi đun nấu bên vùng bếp từ. Nếu nồi quá nhỏ hoặc được đặt không đúng vùng nấu trên bếp, bếp sẽ không làm nóng và liên tục nháy sáng ký hiệu U

2/ Vùng bếp hồng ngoại có thể sử dụng các vật dụng có khả năng chịu nhiệt và làm bằng các chất liệu khác nhau. Sau khi bật bếp, bếp sẽ tự động sinh nhiệt. Thời gian sinh nhiệt ở các vị trí khác nhau trên vùng nấu là khác nhau. Càng xa tâm, thời gian sinh nhiệt càng dài, thời gian ngắt nhiệt càng ngắn. Nếu bạn muốn bật cả hai vòng nhiệt (vòng trong và vòng ngoài) cùng lúc, hãy chạm vào phím Booster ở bên dưới vùng nấu hồng ngoại, khi đó bếp sẽ hoạt động với cả hai vòng nhiệt (trong và ngoài) cùng lúc – hai vòng nhiệt này sẽ hiển thị rõ trên vùng nấu hồng ngoại.

LẮP ĐẶT

Cắt mặt đá bếp theo kích thước dưới đây.

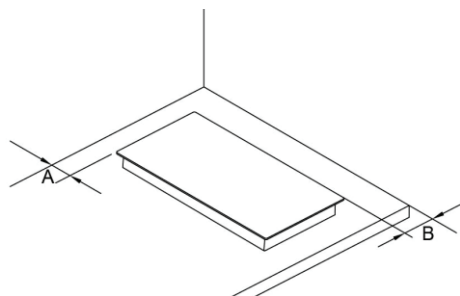
Để lắp đặt và sử dụng, cần tuân thủ khoảng cách từ hố bếp ra các sản phẩm khác tối thiểu 50mm. Cần đảm bảo độ dày của mặt đá bếp ít nhất là 30mm, lựa chọn mặt đá bếp làm bằng các chất liệu có khả năng chịu nhiệt để tránh bị biến dạng bởi bức xạ nhiệt xung quanh bếp.



Kích thước dưới đây áp dụng cho các mã bếp có mặt kính ceramic

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
715	435	57	53	675 (+10)	405 (+4)	100 min

Bếp cần được đặt nằm ngang và mặt bếp có thể đặt ngang bằng với mặt bàn bếp, như hình dưới đây

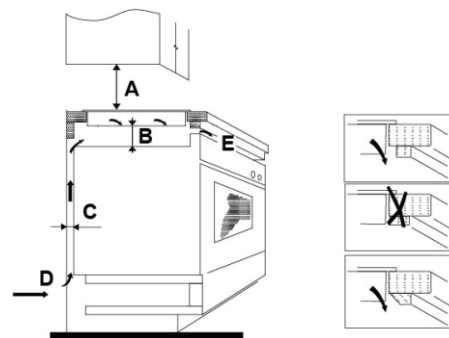


A	B
85mm mini	80mm mini



Trong bất kỳ trường hợp nào, cần đảm bảo bếp được đặt ở vị trí thông gió tốt và các cửa thoát khí/tản nhiệt của bếp không bị bít kín nhằm đảm bảo bếp hoạt động hiệu quả nhất (như được mô tả dưới đây)

Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa mặt bếp và các thiết bị phía trên tối thiểu là 760mm



A	B	C	D	E
760mm (tối thiểu)	50mm (tối thiểu)	20mm (tối thiểu)	Lối khí vào	Lối khí ra 50mm

Lưu ý:

- 1/ Bếp phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên hoặc người có chuyên môn, không tự ý lắp đặt.
- 2/ Không đặt bếp lên trên các đồ dùng khác như thiết bị làm lạnh, máy rửa bát hoặc lò nướng
- 3/ Lắp đặt bếp đúng cách giúp phát huy tối đa hiệu quả nấu nướng và gia tăng tuổi thọ cho bếp
- 4/ Đảm bảo tường và các vật liệu xung quanh khu vực lắp đặt bếp có khả năng chịu nhiệt
- 5/ Để tránh hư hại, các chất độn và keo dính khi sử dụng để lắp bếp cũng cần có khả năng chịu nhiệt
- 6/ Không sử dụng dụng cụ làm sạch bằng hơi nước

Kết nối bếp với nguồn điện

Phải nối bếp với nguồn điện thích hợp

CÁC PHÍM CHỨC NĂNG

PHÍM CHỨC NĂNG	MÔ TẢ
Bật/Tắt	1. Chạm phím này để vào chế độ chờ sau khi bếp đã được nối nguồn 2. Khi bếp đang hoạt động, chạm phím này để bếp dừng hoạt động
Điều chỉnh thời gian	Khi bếp đang ở chế độ hẹn giờ, chạm phím này để điều chỉnh thời gian
Hẹn giờ	Chạm phím này để vào chế độ hẹn giờ
Booster	1. Khi bếp đang hoạt động, chạm phím này bên vùng bếp từ để đạt đến mức công suất lớn nhất 2. Khi bếp đang hoạt động, chạm nút này bên vùng bếp hồng ngoại để bật 2 vòng nhiệt
Tạm dừng	Chạm phím này để bếp tạm thời dừng hoạt động
Điều chỉnh nhiệt độ/công suất	Chạm phím này để điều chỉnh các mức công suất/nhiệt độ khác nhau

CÁC CHỨC NĂNG CỦA BẾP

CHỨC NĂNG	MÔ TẢ HOẠT ĐỘNG
Nguồn	Sau khi bếp được nối nguồn, chạm "ON/OFF" để bật bếp. Sau đó chạm vào dải điều chỉnh nhiệt độ/công suất để bắt đầu vào chế độ nấu. Màn hình hiển thị mức công suất mặc định là 6. Có 8 mức công suất điều chỉnh. Chạm vào phím "+" hoặc "-" hoặc phím trượt để lựa chọn mức công suất thích hợp. Nếu người dùng không lựa chọn phím chức năng nào trong vòng 2 giờ, bếp sẽ tự động tắt (trừ tính năng hẹn giờ). Người dùng có thể chạm phím "Time" để cài đặt hẹn giờ từ 01 đến 99 phút
Khóa	Khi bếp được nối nguồn hoặc đang hoạt động, chạm giữ "lock" 3 giây để khóa bếp. Màn hình hiển thị "LO" và vô hiệu hóa các phím chức năng khác
Hẹn giờ	Khi bếp đang hoạt động, chạm "Time" để vào chế độ hẹn giờ, màn hình hiển thị sẽ nháy sáng 00. Sau đó, chạm "+" hoặc "-" để cài đặt thời gian. Sau khi thiết lập thời gian, bếp sẽ xác nhận vào chế độ nấu. Thời gian hẹn giờ tối đa là 99 phút.
Booster	Khi vùng bếp từ bên trái đang hoạt động (màn hình hiển thị vùng bếp bên trái sáng), chạm phím này để vào tính năng booster, bếp sẽ nhanh chóng đạt đến mức công suất lớn nhất và mức công suất này sẽ hiển thị trên màn hình. Sau 5 phút, bếp sẽ thoát khỏi chế độ booster và quay về mức công suất ban đầu. Khi vùng bếp hồng ngoại bên phải đang hoạt động (màn hình hiển thị vùng bếp bên phải nháy sáng), chạm phím này để vào tính năng booster, bếp sẽ bật đồng thời cả 2 vòng nhiệt trong và ngoài, màn hình hiển thị sẽ luân phiên nhau hiện mức công suất và dấu =

CHỨC NĂNG	MÔ TẢ HOẠT ĐỘNG
Tạm dừng	Khi bếp đang hoạt động, chạm phím này một lần để bếp dừng hoạt động, màn hình hiển thị “stop”, đèn chỉ báo phím “pause” nháy sáng. Chạm vào phím này lại để thoát khỏi chế độ tạm dừng. Khi bếp đang tạm dừng, nếu người dùng không chạm vào phím này trong khoảng 60 giây, bếp sẽ tự động tắt.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

LỖI	NGUYÊN NHÂN	PHƯƠNG PHÁP XỬ LÝ
Không nguồn	1. Lỏng dây nguồn 2. Kiểm tra nguồn và dây cắm có kết nối tốt không	Kiểm tra nguồn và dây cắm
Không thể khởi động sau khi đã nối nguồn	Mặt bếp bị ướt	Lau khô mặt bếp trước khi sử dụng
Bếp tự dừng khi đang hoạt động	1. Nhiệt độ quanh bếp quá cao 2. Kẹt cửa thoát gió/tản nhiệt 3. Bếp trong chế độ hẹn giờ 4. Sử dụng bếp liên tục trong vòng 2 tiếng	1. Chuyển bếp đến khu vực có nhiệt độ thấp hơn 2. Làm thông thoáng cửa thoát gió/tản nhiệt 3. Hiện tượng bình thường 4. Hiện tượng bình thường
Bếp khởi động sau khi nối nguồn nhưng không sinh nhiệt	1. Bếp trong chế độ hẹn giờ 2. Hỏng mạch nguồn 3. Nhiệt độ mặt bếp quá cao	1. Hiện tượng bình thường 2. Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa

BẢNG MÃ LỖI

U	Không có nồi trên bếp hoặc nồi không tương thích
E2	Bảo vệ áp thấp
E1	Bảo vệ quá áp
E3	Bảo vệ chống cháy
F5	Cảm biến nhiệt độ mặt kính hở mạch
F9	Cảm biến nhiệt độ mặt kính đoản mạch
FA	Hỏng cảm biến nhiệt độ mặt kính
F3	Lỗi IGBT, hở mạch
F4	Lỗi IGBT, đoản mạch
F5	Lỗi IGBT, quá nhiệt
FB/FC	Lỗi giao tiếp bản mạch giữa mạch nguồn và mạch điều khiển hiển thị

PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH

1. Không sử dụng dung dịch có chứa acid hoặc kiềm để lau mặt kính, chỉ sử dụng các dung dịch có chứa chất tẩy rửa trung tính, sau khi vệ sinh dùng khăn ẩm để lau sạch các chất tẩy rửa
2. Không rửa bếp trực tiếp dưới vòi nước
3. Luôn giữ bếp sạch sẽ, khi không sử dụng bếp trong thời gian dài, hãy đặt bếp trong túi nilon và cất giữ ở nơi khô ráo thoáng mát.