



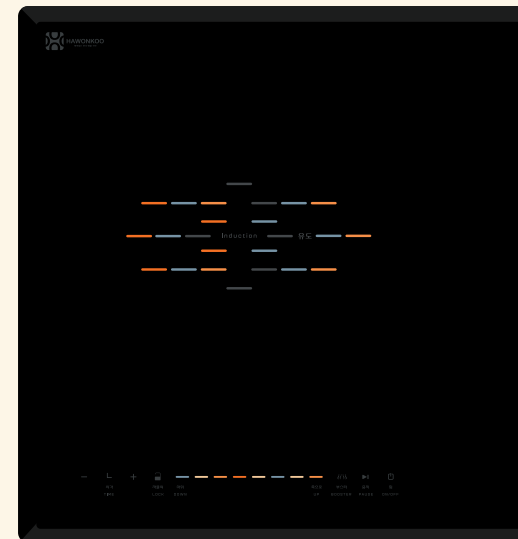
행복한 요리

자신을 위해, 모두를 위해 요리하고
삶을 더 재미있게 만드세요

Hawo Deku

DOUBLE
COOKER

더블 요리 도구
CEH-222-II



☎ 1900 232396

🌐 hawonkoo.com.vn

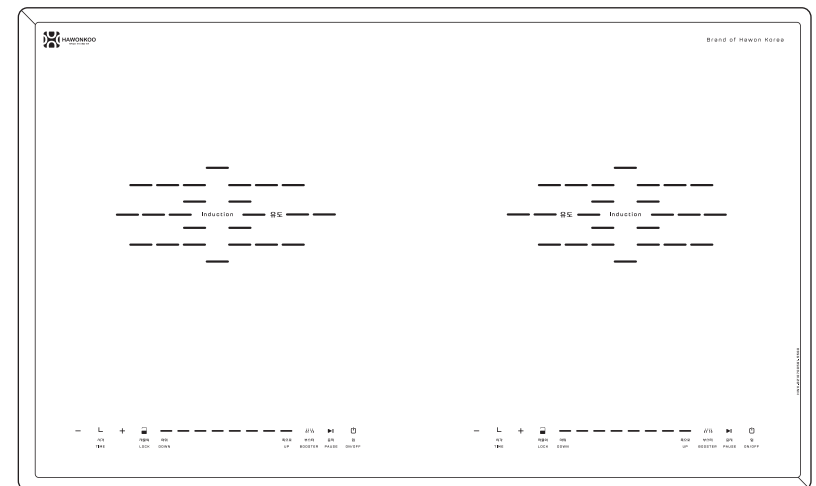
By BTP

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

DOUBLE INDUCTION COOKER

Instruction Manual

Model : CEH-222-II



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

SAFETYPERCAUTIONS

1. Do not plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use it the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts, or repair unit by yourself.
5. Do not use the unit near flame or wet places.
6. Do not place on unstable surfaces.
7. Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
8. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
9. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
10. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
11. Do not block the air intake or exhaust vent.
12. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
13. Do not place the unite close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
14. The power cord must be replaced by qualified technicians.
15. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
16. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
17. Children being supervised not to play with the appliances.
18. If the top surface of a hotplate is of glass-ceramic or similar material and protects live parts, WARNING:Ifthe surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
19. House hold use only.
20. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids not to be placed in the hotplate since they can get hot.

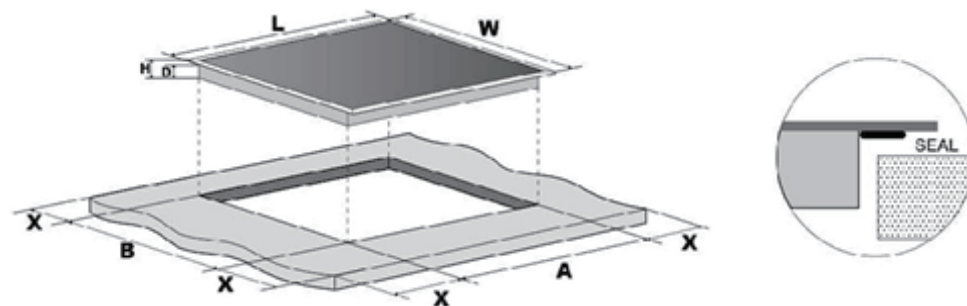
Installation

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.

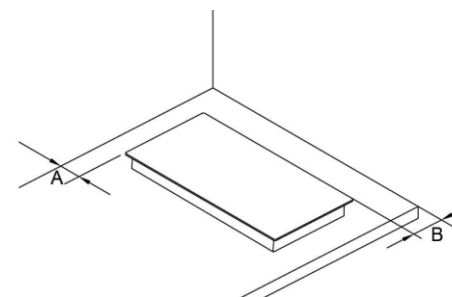
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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:

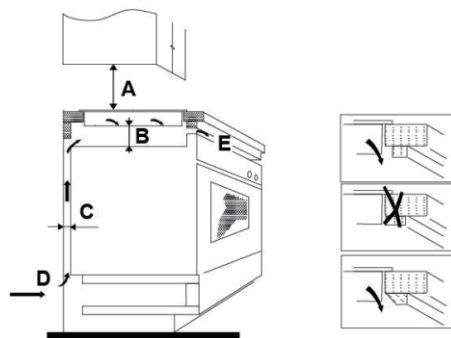


A	B
85mm mini	80mm mini



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.

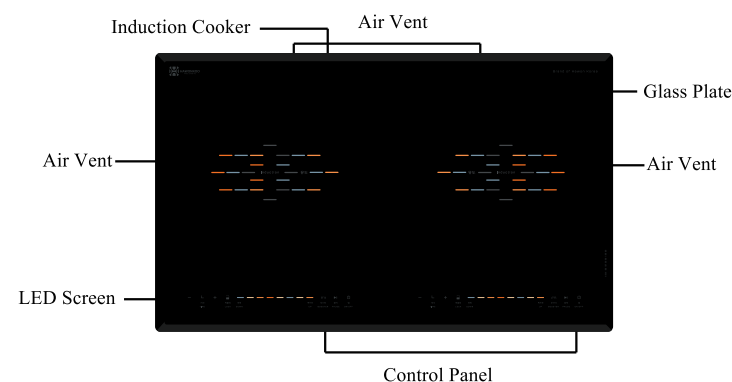
Connection the hob to the mains power supply

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

or a single-pole circuit breaker.

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
3. The cable must not be bent or compressed.
4. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

COMPONENTS



SPECIFICATIONS

Product Name	: DOUBLE INDUCTION HOB
Model No.	: CEH-222-II
Rated Voltage	: 220V-240V~
Rated Frequency	: 50/60Hz
Rated Power	: 3800W
Production against electric shock	: Class I
Net Weight	: 7,79 kg

FEATURES

Whilst standard hotplates heat up themselves, in an induction hotplate the heat is created in the bade of the cookware. The hob itself does not heat up; it becomes hot when food is heated upon it in a pan and the heat from the pan reflects onto the hob.(Reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

Only use cookware that is suitable for induction hobs:

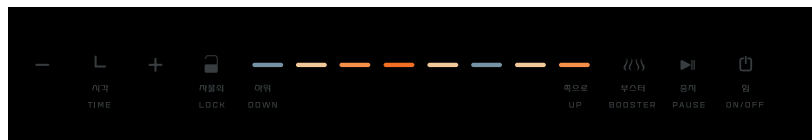
1. Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify these either by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
2. Unsuitable cookware is made from any kind of metal that is non-magnetic, such as aluminium, such as aluminum, copper and stainless steel, as well as non-metallic vessels made of porcelain, glass, ceramic, plastic, etc.
3. Thin pan based are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to setting modifications (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible when pans with thick bases are used.

Only use cookware that is suitable for the size of the hob. This is the only way to ensure that the induction hob functions perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat. The diameter may not be less that 12cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26cm.

PANELFUNCTION

1.Induction cooker

- 1) Function Distribution Illustration



- 2) Operation Surface: Four-Digital LED, LED Display Indicator,Function button.
Functions: Power Enquiry, Timer, Temperature, Power levels adjustment, Lock.

HOW TO OPERATE

1. Power on

- 1) Place the appropriate pot on the heating unit of the machine and plug the machine's power cord into a suitable power outlet, the buzzer alerts, all LED display glitters one time, the LED shows “----”, the cooker enters into power on condition.

2. Switch on

- 1) After power on, press “ON/OFF” button, the LED shows “ON”, the cooker is ready for working.
- 2) After switch on, press the relevant power level button can enter into working state.

3. Switch off

- 1) When in working or switch on, press “ON/OFF” button, the cooker will stop working and enters into power on condition.

4. Timer

- 1) Time range from 1 minutes to 99 minutes.
- 2) During working, press “Timer” button once, the LED shows “00:00”. Press “-” / “+” to decrease or increase the time. It will be automatically confirmed in 5 seconds after you set the time. It enters into timed countdown state, it will turn off once over.
- 3) During the timer mode, press “Timer” button, the LED shows the left time, meanwhile the timer could be reset again at this time
- 4) Press “Timer” again to cancel the timer function.

5. Power Heating Function

- 1)When switch on, press any power level to start working, LED shows relevant power level.
- 2)When working, press “+/-” or slip operate the button to adjust power level 1-8.

Booster function

- 1)Press “B” once in working to boost fire, LED shows “P”. Booster indicator keeps constant on.
- 2)Press “B” again to back to original working condition. Default setting is 5 minutes, then back to previous working condition.

Pause Function

Press “⏸” once in working to enter into pause mode, stop working and the display won't change, pause indicator keeps constant on. Press “⏸” again to continue working. If user doesn't cancel pause within 60S, the cooker will automatically turn off and enter into power on state.

6. Lock Function

- 1)During the power on or working state, press "lock" button, lock indicator

keeps constant on. During this mode, it will lock the control panel except the "On/Off" button.

2) Any operation, the LED shows "LOC" for 5 seconds, then shows original info. Switch off in any way will cancel lock function.

3) Press "lock" button again, lock indicator disappears, the control panel is unlocked.

7. Fan Keeps Working

When switch off, fan keeps working when IGBT temperature is higher than around 52° C and stops working when IGBT temperature is lower than around 50° C.

When switch off, fan keeps working when pot bottom temperature is higher than around 150° C and stops working when pot bottom temperature is lower than around 148° C

8. Automatically Switch Off When No Operation for 2 Hours

In working mode, the cooker will automatically switch off if without any operation after 2 hours except the mode of timer and preset.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off the appliance by pressing "On/Off" and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dishwashing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

TROUBLESHOOTING

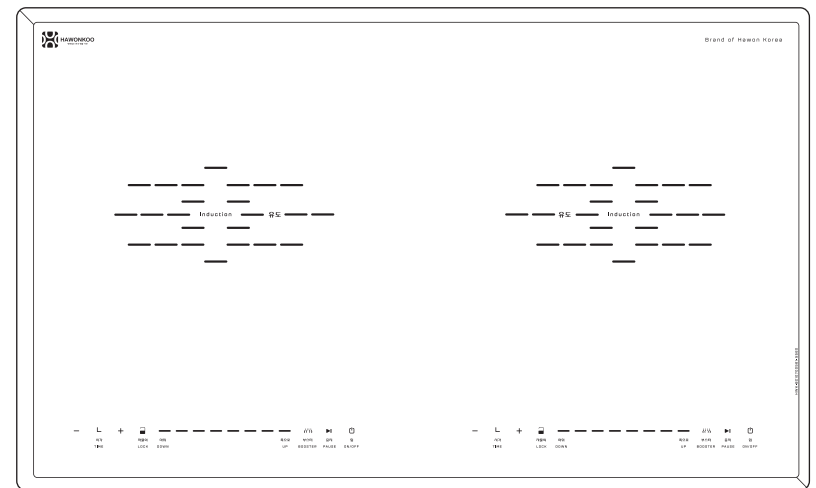
TROUBLE	POTENTIAL CAUSES	RESOLUTION
Power indicator not on	Power cord is not connected well	Please ensure the plug inserted into the socket
Power off automatically	1. Spare parts over heat 2. No operation in two hours	Please restart the cooker otherwise, return it to the service center for checking and repairing
LED shows U	1. No pot 2. pot too small	Put the suitable pot on the surface of the cooker
LED shows E1	High voltage protection	Please ensure 80V < voltage < 270V, 220V~240V is preferred.
LED shows E2	Low voltage protection	Please ensure 80V < voltage < 270V, 220V~240V is preferred.
LED shows E3	High temperature protection	Start again after the temperature cool down
LED shows F5	Temperature sensor open circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
LED shows F9	Temperature sensor short circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
FA	Temperature sensor broken	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
F3	IGBT open circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
F4	IGBT short circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing

LED shows E5	IGBT overheat	Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing
FB/FC	Communication failure between control board and main board	Please return the cooker to the service center for checking and repairing

Note: If the faults can not be resolved, please do not disassemble the appliance by yourself, but return it to the service center for repairing. If you disassemble the appliance by yourself, we have the right to make the warranty invalid. Dangers or othersafety accidents caused by this will also be charged to the user.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: CEH-222-II



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 thông báo trước từ phía nhà sản xuất.

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

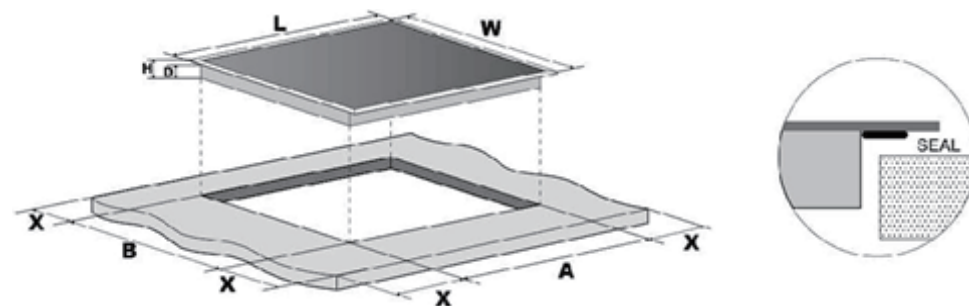
CÁC VẤN ĐỀ CẦN LƯU Ý:

- 1/ Không dùng tay ướt để cầm dây nguồn
- 2/ Không dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác
- 3/ Không dùng dây nguồn bị hư hại hoặc dây nguồn không cắm vừa ổ cắm
- 4/ Không tự ý sửa chữa, thay thế linh kiện của thiết bị
- 5/ Không đặt thiết bị gần nơi có lửa hoặc khu vực ẩm ướt
- 6/ Không đặt thiết bị trên các bề mặt không bằng phẳng
- 7/ Không di chuyển bếp khi trên mặt bếp có nồi/chảo hoặc dụng cụ nấu nướng
- 8/ Không đun nấu mà bên trong nồi không có thực phẩm hoặc chất lỏng
- 9/ Không sử dụng bếp trên thảm trải sàn, khăn trải bàn hoặc các chất liệu chịu nhiệt kém khác
- 10/ Không lót giấy giữa mặt bếp và nồi/chảo
- 11/ Không bít kín các cửa thoát khí/tản nhiệt của bếp
- 12/ Không chạm vào mặt bếp sau khi nấu, nhiệt độ mặt bếp lúc này rất nóng và có thể gây bỏng
- 13/ Không đặt bếp gần các vật dụng dễ bị ảnh hưởng bởi từ trường như radio, tivi, băng cassette hay thẻ ngân hàng
- 14/ Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi người có chuyên môn
- 15/ Thiết bị không được trang bị để điều khiển từ xa hoặc có bộ điều khiển riêng biệt
- 16/ Không để trẻ em và những người bị suy giảm khả năng vật chất/tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm/kiến thức sử dụng thiết bị, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị
- 17/ Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị
- 18/ Trường hợp mặt bếp làm bằng kính ceramic hoặc các vật liệu tương tự, cảnh báo: nếu mặt bếp bị nứt vỡ, phải tắt nguồn thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật
- 19/ Chỉ sử dụng thiết bị trong gia đình
- 20/ Không đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và các loại vung lên bề mặt bếp vì chúng rất dễ hấp thụ nhiệt

LẮP ĐẶT

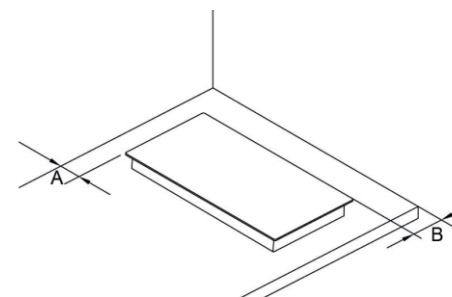
Cắt mặt đá bếp theo kích thước dưới đây.

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.



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

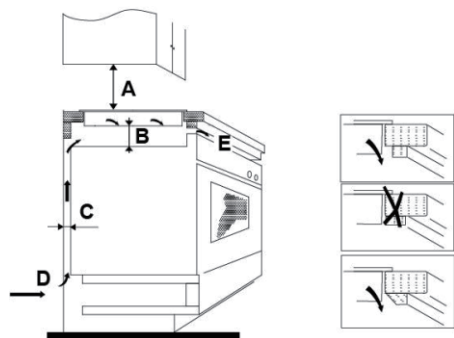
Bếp cần được đặt nằm ngang và mặt bếp có thể đặt ngang bằng với mặt bàn bếp, như hình dưới đây



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:

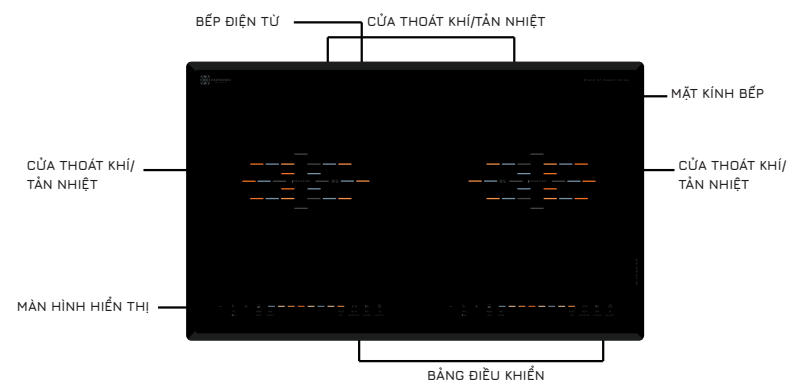
- 1/ Bếp phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên hoặc người có chuyên môn, không tự ý lắp đặt.
- 2/ Không đặt bếp lên trên các đồ dùng khác như thiết bị làm lạnh, máy rửa bát hoặc lò nướng
- 3/ Lắp đặt bếp đúng cách giúp phát huy tối đa hiệu quả nấu nướng và gia tăng tuổi thọ cho bếp
- 4/ Đảm bảo tường và 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 hoặc có cầu dao riêng

- 1/ Nếu dây điện bị hỏng cần được thay thế, nó phải được thay thế bởi kỹ thuật viên hoặc người có chuyên môn để tránh xảy ra tai nạn
- 2/ Người lắp đặt phải đảm bảo nối điện chính xác và đảm bảo các quy định về an toàn
- 3/ Không vặn xoắn hoặc bẻ cong dây điện
- 4/ Kiểm tra dây điện thường xuyên, trường hợp phải thay thế cần gọi kỹ thuật viên hoặc người có chuyên môn đến thay thế

CẤU TẠO SẢN PHẨM



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	Bếp điện từ đôi
Model	CEH-222-II
Điện áp danh định	220V-240V
Tần số	50/60Hz
Công suất danh định	3800W
Khối lượng tịnh	7,79 kg

Chạm lại phím “Tạm dừng” để tiếp tục chế độ nấu. Nếu người dùng không hủy chức năng “Tạm dừng” trong 60 giây, bếp sẽ tự động tắt và vào chế độ chờ.

6/ Khóa

- 1/ Khi bếp đang hoạt động hoặc ở chế độ chờ, chạm phím “khóa”, đèn chỉ báo khóa sáng và vô hiệu hóa toàn bộ bảng điều khiển trừ phím nguồn “ON/OFF”
- 2/ Dù chọn bất kỳ chức năng nào, màn hình LED hiển thị “LOC” trong khoảng 5 giây, sau đó sẽ hiển thị thông tin của chế độ trước khi khóa
- 3/ Chạm lại phím “khóa”, đèn chỉ báo khóa tắt và bảng điều khiển được mở khóa

7/ Quạt tản nhiệt liên tục hoạt động

Ngay cả khi tắt bếp, quạt tản nhiệt vẫn sẽ hoạt động nếu nhiệt độ IGBT của bếp lớn hơn 52°C và chỉ dừng hoạt động khi nhiệt độ của IGBT thấp hơn khoảng 50°C. Ngay cả khi tắt bếp, quạt tản nhiệt vẫn sẽ hoạt động nếu nhiệt độ đáy nồi tiếp xúc với mặt bếp lớn hơn 150oC và chỉ dừng hoạt động khi nhiệt độ đáy nồi tiếp xúc với mặt bếp thấp hơn khoảng 148°C

8/ Bếp tự động tắt khi hoạt động liên tục trong vòng 2 giờ

Bếp sẽ tự động tắt khi hoạt động liên tục trong vòng 2 giờ mà không có sự vận hành nào khác, ngay cả khi bếp đang trong chế độ hẹn giờ

Vệ sinh và bảo trì

- 1/ Chạm “ON/OFF” để tắt nguồn thiết bị và đợi đến khi các đèn chỉ báo tắt; sau đó rút dây nguồn của bếp ra khỏi ổ cắm
- 2/ Đợi một thời gian cho đến khi bếp nguội hẳn
- 3/ Bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa trung tính hoặc nước rửa bát và khăn mềm để lau sạch các vết bẩn trên bếp
- 4/ Không rửa bếp trực tiếp dưới vòi nước chảy hoặc nhúng bếp vào trong nước; nước có thể tràn vào bên trong và gây hỏng thiết bị
- 5/ Đảm bảo mặt bếp và nồi/chảo luôn sạch sẽ trước khi nấu; nếu không các vết bẩn từ nồi/chảo có thể bám trên mặt bếp và gây đổi màu cho mặt bếp
- 6/ Có thể dùng máy hút bụi để làm sạch cửa thoát khí/tản nhiệt của bếp hoặc sử dụng vải mềm để lau sạch dầu mỡ
- 7/ Có thể dùng kem đánh răng và bàn chải để làm sạch mặt bếp miễn là thao tác phải nhẹ nhàng
- 8/ Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh để vệ sinh bếp vì có thể gây ra các phản ứng hóa học không đáng có
- 9/ Sau khi lau bỏ bụi bẩn, sử dụng khăn khô, mềm để lau khô bếp

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Không nguồn	Dây nguồn chưa được kết nối hoặc kết nối chưa đúng	Kiểm tra dây nguồn đã được cắm vào ổ cắm chưa
Bếp tự động ngắt nguồn	1/ Linh kiện quá nhiệt 2/ Bếp hoạt động liên tục trong vòng 2 giờ	Khởi động lại bếp hoặc gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
Màn hình LED hiển thị “U”	1/ Không có nồi trên bếp 2/ Nồi quá nhỏ	Chọn và đặt nồi thích hợp trên mặt bếp
Màn hình LED hiển thị “E1”	Bảo vệ quá áp	Đảm bảo điện áp sử dụng cho thiết bị nằm trong ngưỡng 80V ~ 270V; mức điện áp phù hợp nhất là 220V-240V
Màn hình LED hiển thị “E2”	Bảo vệ điện áp thấp	Đảm bảo điện áp sử dụng cho thiết bị nằm trong ngưỡng 80V ~ 270V; mức điện áp phù hợp nhất là 220V-240V
Màn hình LED hiển thị “E3”	Bảo vệ quá nhiệt	Đợi bếp hạ nhiệt rồi bật lại
Màn hình LED hiển thị “F5”	Hở mạch cảm biến nhiệt	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
Màn hình LED hiển thị “F9”	Đoạn mạch cảm biến nhiệt	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
FA	Hỏng cảm biến nhiệt	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
F3	Lỗi IGBT, hở mạch	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
F4	Lỗi IGBT, đoạn mạch	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa

Màn hình LED hiển thị "E5"	Quá nhiệt IGBT	Kiểm tra cửa thoát khí/tản nhiệt của bếp có đang bị bít kín không. Nếu không, gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
FB/FC	Lỗi giao tiếp bản mạch	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa

Lưu ý: Nếu không thể tự khắc phục các lỗi trên, vui lòng không tự tháo lắp thiết bị mà hãy gửi nguyên thiết bị đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa. Nếu bạn tự ý tháo lắp thiết bị, chúng tôi có quyền từ chối bảo hành. Người dùng sẽ phải tự chịu trách nhiệm nếu xảy ra tai nạn hoặc nguy hiểm do tự ý tháo lắp thiết bị.

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	Kiểm tra nguồn và dây cắm
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
Không nguồn	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.