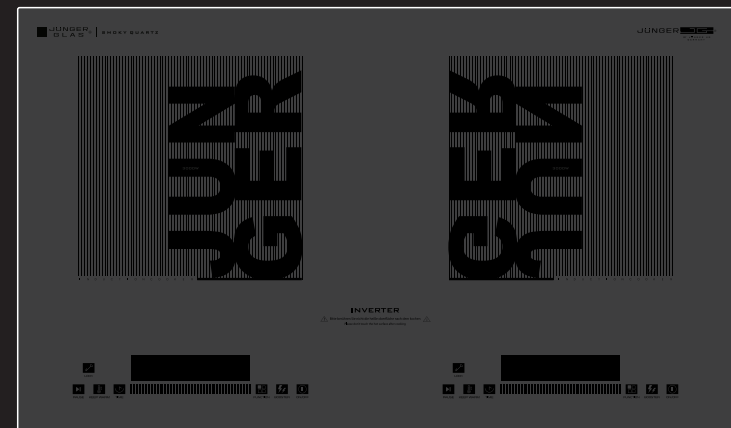


DOUBLE COOKER

DOUBLE INDUCTION COOKER



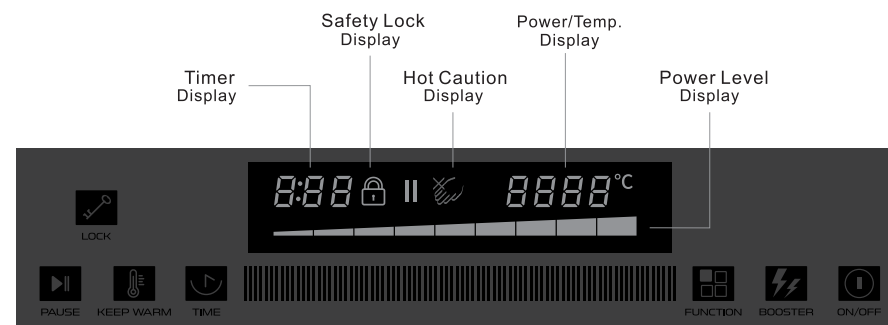
Introduction

Double Induction cooker is controlled by a microcomputer and operated by inductive touch, with complete functions. It can meet various different cooking needs and is an ideal choice for modern families.

Function & Characteristics

- **Efficient and energy-saving:** Using a new heating principle, the thermal efficiency is extremely high, saving time and electricity. The induction cooker starts heating after placing the cookware, and stops heating immediately after removing the cookware.
- **Safety and environmental protection:** The design of this machine fully considers the safety of users and the protection of the environment. The ferromagnetic material cookware placed on the surface of the heating furnace is equipped with an empty pot dry burning overheat protection function: when the pot body temperature is too high or the voltage changes causing excessive current, it automatically enters the protection state; Automatic shutdown protection after receiving no instructions for two hours during use; The furnace surface is made of imported heat-resistant microcrystalline glass plate, which is insulated and leak proof, so there is no need to worry about overflowing soup and burning out the induction cooker; Reduce the occurrence of accidents by avoiding common hazards such as leaks, explosions, and burns caused by open flames in gas stoves; During the cooking process, there is no open flame or smoke, making cooking clean and easy, beneficial to the home environment and family health.
- **Fully functional:** Controlled by the latest microcomputer chip program, it has multiple cooking functions, 8 hours timer, automatic pot detection and other functions, making it convenient and practical.
- **Easy to clean:** The advanced heat-resistant microcrystalline glass panel is easy to clean and maintain. The overflow of soup and the splashing of vegetable juice will not burn, just remove the pot and gently wipe it with a cloth.
- **Touch operation:** With an inductive touch control design, all control operations can be completed by gently touching the glass control panel with your fingers, making it comfortable and durable.

Illustration Of Control Panel



Operation Instruction

POWER CONNECTION:

Insert the power plug into the socket; the induction cooker will emit a short beep, indicating that the power is connected. At this point, the induction cooker is in a locked state.

HEATING:

Place the cookware on the heating area, press and hold the " 🔑 " button for approximately 2 seconds to unlock it, then press and hold the " ⏻ " button for about 2 seconds until the LED display lights up. Slide the " ||||| " to start heating.

BOOSTER:

The corresponding burner will be directly set to the maximum power level. The maximum power can only be maintained for a short time to ensure product safety, and the power will automatically decrease after 10 minutes of operation.

KEEP WARM:

There are three temperature levels available. Press the " 🌡 " button once, and the corresponding burner will heat at 50°C; press it again, and the corresponding burner will heat at 70°C; press it a third time, and the corresponding burner will heat at 90°C.

PAUSE:

Press the "▶||" button, and the corresponding burner will pause heating.

SHUTDOWN:

During the heating process, press the "⏻" button to turn off the cooker. If there is no operation for 3 minutes after shutdown, the cooker will enter the locked state.

TIMER SETTING:

When the cooker is in the heating state, press the "⌚" button, and the timer setting indicator light will turn on. At this time, you can set the desired time by sliding the "|||||". After completing the setting, press the "⌚" button again to confirm the time setting. If the set time is not zero, the timer will start working, and the timer indicator light will also turn on. When the set time is up, the induction cooker will stop heating and display "End". When the timer is counting down in the background, press the "⌚" button again to check the remaining time. To cancel the time setting, set the timer to zero.

FUNCTION BUTTON:

Press the "■□" button to switch to the temperature adjustment function. Slide the "|||||" to increase or decrease the temperature, and the current temperature will be displayed on the LED screen.

CHILD LOCK:

Press and hold the "🔑" button for approximately 2 seconds. The buzzer will emit three short beeps, and the lock indicator light will turn on. At this point, all buttons except the "🔑" button and "⏻" button will be locked (inactive) to prevent incorrect operation. Press and hold the "🔑" button again for approximately 2 seconds; the buzzer will emit a long beep, the lock indicator light will go out, and the locked state will be cancelled. The locking operation can also be performed when the cooker is turned off.

Install

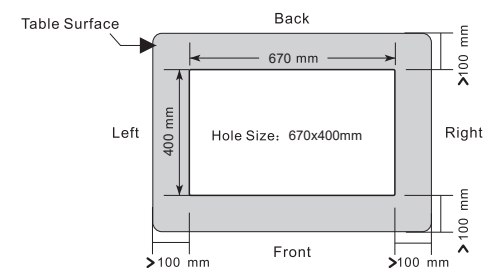
★The installation must comply with the following requirements

- 1, the wall at the top of the working face and the wall near the induction cooker must be protected against heat.
- 2, laminates and adhesives used to install them must also be heat-resistant so as to avoid changes.
- 3, in any installation mode, we should ensure that the air behind the furnace and the rear side of the furnace can reliably dissipate heat, thereby increasing the electromagnetic cooker. Work reliability.
4. Protect the opening: if it is in contact with moisture, the laminates used for worktable fabrication are relatively easy to expand. Smear on the edge of the opening Varnish or special adhesive to prevent condensation of any steam under the working bench.
5. According to the specified size, open a square hole on the worktable to ensure that any side is larger than 50mm from the wall.
6. Under various installation conditions, the induction cooker needs good ventilation to ensure that the inlet and outlet are not blocked.
7. No other equipment should be installed in the range of 30cm around the induction cooker working face and above the working face.

★Installer steps

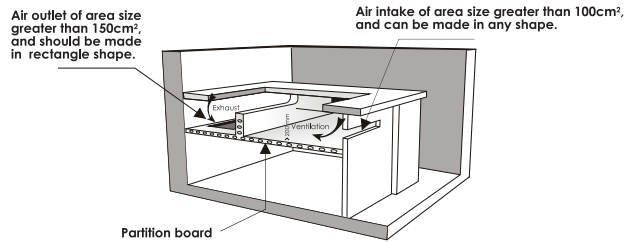
On the kitchen cabinet that needs to install the induction cooker, open a mounting hole as shown in (Figure 1).

(Note: the depth should exceed 100mm)



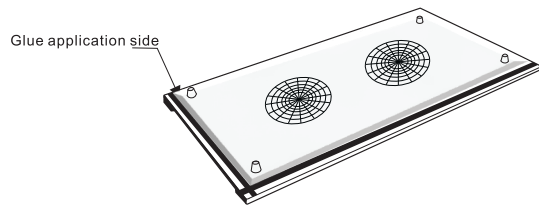
(Figure 1)

In the lower part of the position of the front side of the cabinet, an inlet of more than 100 square centimeters (Figure 2) is made to ensure the heat dissipation of the electromagnetic furnace. If the cabinet is not sealed, it can not be opened.



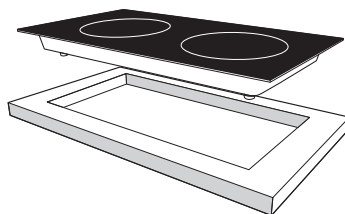
(Figure 2)

Stick the waterproof adhesive tape (Figure 3) on the bottom of the cooker panel.



(Figure 3)

Place the induction cooker with a waterproof adhesive tape into the opening. The power cord plug is inserted into the corresponding socket, and the electricity can be used normally (Figure 4).



(Figure 4)

Selection and use of pot

1. applicable to all kinds of pot: iron system (enamel, mold, stainless steel, iron pot) bottom diameter of 12cm or less than 26cm. The flat bottom.
2. do not apply all kinds of pot: aluminum and copper as the material of the pot, pot bottom diameter of not more than 12 centimeters, pottery pot, resistanceThe hot glass pot, the arc pot bottom, the bottom of the pot.
3. The pot must be placed in the center of the circle on the surface of the working area.
4. Electric heaters are suitable for all kinds of heat-resistant cookers.

Security protection

- ▲ Electronic safety device: built-in probe for real-time detection of the temperature of the electronic circuit. When overheating, the heating power is automatically reduced.
- ▲ Long time job protection: no heating is required within 2 hours of startup and heating.
- ▲ Equipped with automatic temperature regulator for furnace head: after heating, when the temperature of the panel is too high, the furnace will stop heating and wait for the temperature of the panel. Down to normal and then reheating.

Security protection

- ▲ When the electric cooker is working, there will be a weak induction magnetic field around it. Although testing the surface, this electric oven is suitable for wearing.
- ▲ The people of the pacemaker are not in danger. But it is recommended that the wearer should use the stove. Consult the doctor first.
- ▲ After using the electric stove, please unplug or turn off the switch at the socket.
- ▲ Do not place any object outside the heating cooker on the electric cooker.
- ▲ Canned food, please open the lid and then heat it to avoid heat expansion and danger.
- ▲ Do not insert foreign objects such as wire into exhaust port and suction port to avoid electric shock.
- ▲ Do not put iron sheet directly in the heating area of the furnace to avoid the danger of high temperature.
- ▲ Do not place electric cooker in high temperature environment. Keep away from fire sources.

Security protection

- ▲ Do not place flammable materials or acidic alkaline substances around the electric cooker to avoid acid and alkali corrosion on the circuit in the electric cooker and affect the service life of the electric cooker.
- ▲ Do not rinse the body directly with water. Wipe it with a soft cloth dampened with water.
- ▲ At the bottom of the pot, be careful not to rub the surface of the ceramic panel in the work area to avoid scratching (the scratch on the surface of the ceramic panel in the work area does not affect the use of the electric stove).
- ▲ Do not use a steam cleaner.

Troubleshooting

Because the cooker adopts the most advanced microcomputer detection and control technology. Therefore, there are some phenomena in the work of the cooker that do not seem to be malfunction. Please check the following instructions.

No.	Problem	Possible Cause	Solution
1	Fan continues to work for a while after switch off the heater induction.	The electronic system is cooling down	Normal
2	The induction works for a while and stops, indicating "E4".	1. The induction is improperly and ventilation is not good. 2. The inlet of fan is block. 3. The fan stops working 4. The surrounding temperature is too high. Please check if there is some heating device nearby.	1. Install as required and assure good ventilation. 2. Clean and remove the stuff in the inlet 3. Deliver it to a professional service center. 4. Improve the ventilation.
3	The induction works for a while and stops, indicating "E3".	1. An empty cookware is being heated. 2. The temperature of the stuff being heated rises too high.	Remove the empty cookware after the calefaction area is cooling down.
4	The heater works for a while and stops, indicating "E5"	The temperature sensor breaks down.	Deliver it to a professional service center.
5	The heater works for a while and stops, indicating "E6"	The temperature sensor breaks down.	Deliver it to a professional service center.
6	The heater works for a while and stops, indicating "E1"	Power of voltage supply is too low	Turn off and wait the voltage is stable.
7	The heater works for a while and stops, indicating "E2"	Power of voltage supply is too high	Turn off and wait the voltage is stable.
8	The heater works for a while and stops, indicating "E7"	Operating panel areas with water or guided magnetic objects.	Cleen the water remove the object and than use it again.

Error Code with Description

In case of improper installation or use, abnormal power supply or breakdown of cooker, the LED digit on front panel will display code of breakdown

Error Code	Causes
E1	Power of voltage supply is too low
E2	Power of voltage supply is too high
E3	Cooking surface is too hot
E4	Temperature inside the induction is too high
E5	Cooking sensor is spoiled
E6	Internal sensor is spoiled
E7	Operating panel areas with water or guided magnetic objects.

Cautions

- ▲ When using the electric range, the power ground wire must be grounded reliably. Do not use the gas pipe or the water pipe to ground the ground. Line cannot be used for other purposes.
- ▲ It is forbidden to place the electric cooker on iron countertops or household appliances (such as iron kitchen cabinets, disinfection cupboards, refrigerators, etc.).
- ▲ Do not place objects such as knives, forks, spoons, and lids on the stove to prevent accidental heating.
- ▲ Do not touch the cooktop heating area with your hand after using the electric cooker. The temperature of the heating zone is quite high due to the high temperature of the pan.
- ▲ Abnormal conditions in the electric cooker, such as damage to the power cord, must be corrected by the manufacturer or authorized service personnel. Change repairs. Users are not allowed to replace and disassemble by themselves, otherwise no warranty will be given. (The resulting security incident, the company is not responsible).
- ▲ If the stove surface is broken, please turn off the power immediately, and turn off the power plug to prevent electric shock.

Technical Parameter

SUPPLY VOLTAGE	220V - 240V / 50 ~ 60Hz
RATED POWER	4800W
INDUCTION COOKER POWER RANGE	400-2400W
OVERALL DIMENSIONS	735x435x80mm
OPENING SIZE	670x400mm

Giới thiệu

Bếp từ đôi được điều khiển bằng vi mạch và vận hành bằng cảm ứng chạm, với đầy đủ chức năng. Nó có thể đáp ứng nhiều nhu cầu nấu nướng khác nhau và là lựa chọn lý tưởng cho gia đình hiện đại.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi vận hành và giữ lại sách hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau

Chức năng và đặc điểm

● Hiệu quả và tiết kiệm năng lượng:

Khi sử dụng nguyên lý gia nhiệt mới, hiệu suất nhiệt cực kỳ cao, tiết kiệm thời gian và điện năng. Bếp bắt đầu làm nóng khi đặt nồi lên và ngừng ngay khi lấy nồi ra.

● An toàn và bảo vệ môi trường:

Thiết kế của bếp tính đến sự an toàn của người dùng và bảo vệ môi trường. Khi đặt nồi làm bằng kim loại có từ tính trên mặt bếp, bếp được trang bị chức năng chống cháy khô/ quá nhiệt: khi thân nồi quá nóng hoặc điện áp thay đổi khiến dòng điện quá lớn, bếp sẽ tự động vào trạng thái bảo vệ; tự động tắt khi không nhận lệnh trong hai giờ.

Mặt bếp làm bằng kính vi tinh chịu nhiệt nhập khẩu, cách điện và chống rò rỉ, vì vậy không cần lo tràn nước làm cháy bếp, giảm nguy cơ tai nạn rò rỉ, nổ hay bỏng do lửa hở như ở bếp gas; trong quá trình nấu không có lửa và ít khói, giúp bếp sạch và tốt cho sức khỏe gia đình.

● Đầy đủ chức năng:

Được điều khiển bởi chương trình vi mạch mới nhất, bếp có nhiều chức năng nấu, hẹn giờ lên đến 8 giờ, tự nhận nồi và các chức năng khác, rất tiện lợi và thực tế.

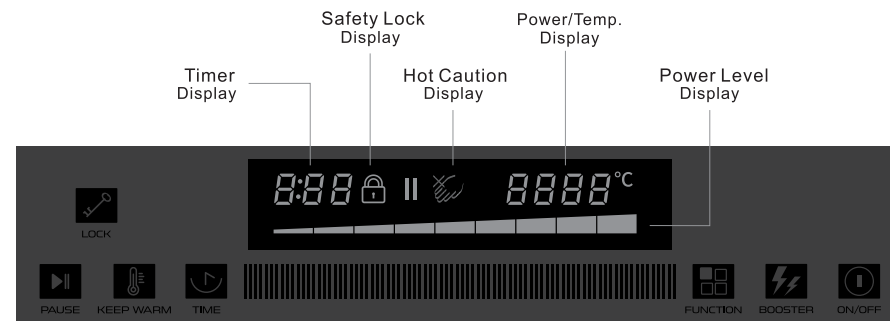
● Dễ dàng vệ sinh:

Mặt kính gốm chịu nhiệt tiên tiến dễ vệ sinh và bảo trì. Tràn canh hay vết bắn sẽ không bị cháy, chỉ cần nhắc nồi lên và lau bằng khăn.

● Vận hành cảm ứng:

Với thiết kế điều khiển cảm ứng, mọi thao tác đều thực hiện bằng cách chạm nhẹ lên bảng điều khiển kính, tạo cảm giác thoải mái và bền bỉ.

Minh họa của Bảng điều khiển



Hướng dẫn vận hành

KẾT NỐI NGUỒN:

Cắm phích vào ổ cắm; bếp sẽ phát một tiếng bíp ngắn, báo hiệu đã có nguồn. Lúc này bếp ở trạng thái khóa.

LÀM NÓNG (HEATING):

Đặt dụng cụ nấu lên vùng gia nhiệt, nhấn giữ nút mở khóa “” khoảng 2 giây để mở khóa, sau đó nhấn giữ nút bật “” khoảng 2 giây cho đến khi màn LED sáng. Vuốt thanh trượt “” để bắt đầu làm nóng.

CHẾ ĐỘ TĂNG TỐC (BOOSTER):

Bếp sẽ được đặt trực tiếp ở mức công suất tối đa tương ứng. Mức công suất tối đa chỉ duy trì trong thời gian ngắn để đảm bảo an toàn; công suất sẽ tự động giảm sau 10 phút vận hành.

GIỮ ẤM (KEEP WARM):

Có ba mức nhiệt. Nhấn nút giữ ấm “” một lần để bếp hâm ở 50°C; nhấn lần hai cho 70°C; nhấn lần ba cho 90°C.

TẠM DỪNG:

Nhấn nút "▶||" để tạm dừng vùng nấu tương ứng, màn hình hiển thị ký hiệu "⏸". Trong trạng thái tạm dừng, nhấn lại phím "pause" một lần nữa để hủy bỏ, tạm dừng. Nếu tạm dừng quá 60 giây, bếp sẽ tự động tắt và sẽ tự động khóa bảng điều khiển sau 3 phút.

TẮT BẾP:

Trong quá trình gia nhiệt, nhấn nút "⏻" để tắt bếp. Nếu không có thao tác trong 3 phút sau khi tắt, bếp sẽ vào trạng thái khóa bảng điều khiển.

HẸN GIỜ (TIMER):

Khi bếp đang gia nhiệt, nhấn nút "🕒", đèn báo hẹn giờ sẽ sáng. Lúc này bạn có thể cài đặt thời gian mong muốn bằng cách vuốt thanh trượt "|||||". Sau khi cài đặt, nhấn nút "🕒" để xác nhận hẹn giờ. Nếu thời gian đã đặt không phải là 0, bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược. Khi hết giờ bếp sẽ dừng và hiển thị "End". Khi hẹn giờ đang chạy, "🕒" để kiểm tra thời gian còn lại. Để hủy hẹn giờ, đặt bộ hẹn giờ về 0.

NÚT CHỨC NĂNG (FUNCTION BUTTON):

Nhấn nút "■□" để chuyển sang chế độ chỉnh nhiệt độ. Vuốt thanh trượt "|||||" để tăng/giảm nhiệt độ; nhiệt độ hiện hành sẽ hiển thị trên màn hình LED ở chế độ điều chỉnh nhiệt độ. Khi nhấn chức năng "booster" bếp sẽ mặc định chuyển sang chế độ đun nấu bằng công suất tối đa.

KHÓA TRẺ EM (CHILD LOCK):

1. Sau khi cắm điện nguồn, bếp sẽ tự động khóa bảng điều khiển.
2. Sau khi tắt bếp, bếp sẽ tự động khóa bảng điều khiển sau 3 phút.
3. Trong khi làm việc, nhấn và giữ nút khóa sau 2 giây. Chuông sẽ kêu 3 tiếng ngắn và đèn chỉ báo khóa sẽ sáng. Lúc này tất cả các phím ngoại trừ nút "⏻" và nút "🕒" sẽ bị vô hiệu hóa để tránh thao tác sai. Nhấn giữ nút "🕒" lần nữa khoảng 2 giây để mở khóa chuông sẽ kêu một tiếng dài và đèn chỉ báo khóa tắt. Chức năng khóa cũng có thể thực hiện khi bếp ở trạng thái tắt.

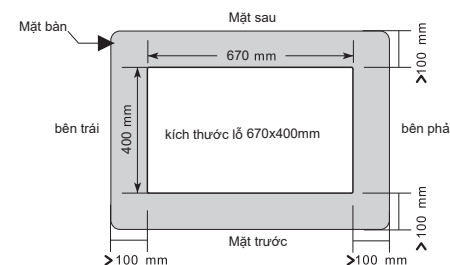
LẮP ĐẶT

★Việc lắp đặt phải tuân thủ các yêu cầu sau

- 1, Tường phía trên khu vực nấu nướng và bên cạnh phải được bảo vệ chống nhiệt.
- 2, Vật liệu laminate và keo dùng để lắp đặt phải chịu nhiệt để tránh biến dạng.
- 3, Trong mọi chế độ lắp đặt phải đảm bảo không khí phía trước bếp và xung quanh bếp phải luôn thông thoáng để đảm bảo bếp vận hành tốt.
- 4, Bảo vệ phần mở lỗ : nếu tiếp xúc với độ ẩm, gỗ ép và lớp laminate dễ bị phồng. Sơn hoặc quét keo đặc biệt lên mép lỗ để bảo vệ và tránh hơi nước ngưng tụ dưới khu vực nấu.
- 5, Theo kích thước quy định, mở một lỗ vuông trên bàn bếp, đảm bảo bất kỳ cạnh nào đều lớn hơn 50mm so với tường.
- 6, Trong các điều kiện lắp đặt, bếp cần thông gió tốt, đảm bảo lỗ hút và thổi không bị che chắn.
- 7, Không lắp các thiết bị khác trong phạm vi 30cm xung quanh mặt bếp và phía trên mặt bếp.

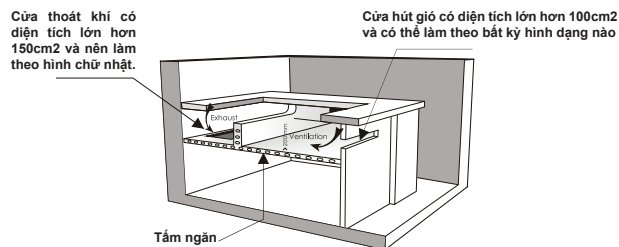
★HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT (Các bước lắp đặt):

- Trên tủ bếp nơi lắp, khoét một lỗ theo kích thước chỉ dẫn (lưu ý: độ sâu > 100mm).



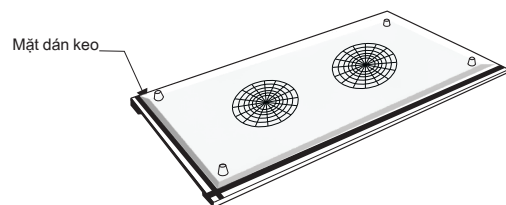
(Hình 1)

Ở mặt trước của khoang lắp đặt, bên dưới bếp nếu tạo một lỗ thông hơi có diện tích 100cm² để đảm bảo khả năng tản nhiệt của bếp điện từ. Nếu khoang lắp đặt bị bịt kín, luồng gió tản nhiệt không được lưu thông sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động của bếp.



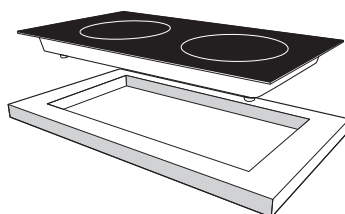
(Hình 2)

Dán băng dính chống thấm (Hình 3) vào đáy của mặt bếp.



(Hình 3)

Đặt bếp từ vào lỗ có dán băng dính chống thấm nước. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm tương ứng và sử dụng điện bình thường (Hình 4).



(Hình 4)

Lựa chọn và sử dụng nồi

1. Nồi nấu phù hợp với bếp điện từ: các loại nồi nấu làm bằng vật liệu sắt, gang, inox có nhiễm từ ở đáy phẳng, có đường kính từ 12 đến 26cm.
2. Nồi nấu không phù hợp với bếp điện từ: các loại nồi nấu làm bằng vật liệu nhôm, đồng, đường kính đáy nồi không quá 12cm, nồi gốm, nồi thủy tinh chịu nhiệt, đáy nồi hình vòng cung, đáy nồi lõm không bằng phẳng.
3. Nồi phải được đặt ở tâm vòng tròn trên bề mặt khu vực làm việc.
4. Bếp phù hợp với mọi loại bếp chịu nhiệt.

Bảo vệ an toàn

- ▲ Thiết bị an toàn điện từ: hệ thống cảm biến cho phép phát hiện nhiệt độ mạch điện từ theo thời gian thực. Khi bếp quá nhiệt, công suất làm nóng sẽ tự động giảm.
- ▲ Bảo vệ bếp khi đun nấu
- ▲ Bếp sẽ tự tắt sau 2 giờ khi hoạt động liên tục mà không có bất kỳ điều khiển nào từ người sử dụng.

Bảo vệ an ninh

- ▲ Khi bếp điện hoạt động, sẽ có một từ trường cảm ứng yếu xung quanh. Mặc dù đã kiểm tra bề mặt, bếp điện này vẫn an toàn khi sử dụng.
- ▲ Người sử dụng máy tạo nhịp tim không gặp nguy hiểm. Tuy nhiên, khuyến cáo người đeo nên sử dụng bếp. Tham khảo ý kiến bác sĩ trước.
- ▲ Sau khi sử dụng bếp điện, vui lòng rút phích cắm hoặc tắt công tắc ở ổ cắm.
- ▲ Không đặt bất kỳ vật gì lên trên bếp và xung quanh bếp.
- ▲ Đối với thực phẩm đóng hộp, vui lòng mở nắp và sau đó hâm nóng để tránh giãn nở nhiệt và gây nguy hiểm.
- ▲ Không đưa các vật lạ như dây điện vào cổng xả và cổng hút để tránh bị điện giật.
- ▲ Không đặt tấm kim loại trực tiếp vào vùng gia nhiệt của lò để tránh nguy cơ nhiệt độ cao.
- ▲ Không đặt bếp điện ở môi trường có nhiệt độ cao. Tránh xa nguồn lửa.

Bảo vệ an toàn

- ▲ Không đặt các vật liệu dễ cháy hoặc các chất có tính axit kiềm xung quanh bếp điện để tránh axit và kiềm ăn mòn mạch điện trong bếp điện và ảnh hưởng đến tuổi thọ của bếp điện
- ▲ Không rửa trực tiếp bếp bằng nước. Lau bằng khăn mềm thấm nước.
- ▲ Chú ý không cọ xát đáy nồi vào bề mặt của mặt kính ở khu vực nấu nướng để tránh trầy xước (vết xước trên bề mặt của mặt kính ở khu vực nấu nướng không ảnh hưởng đến việc sử dụng bếp điện).
- ▲ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước
- ▲ Không đặt khăn ẩm, các vật dụng kim loại lên khu vực bảng điều khiển của bếp

Xử lý sự cố

Vì bếp được trang bị công nghệ phát hiện và điều khiển vi xử lý tiên tiến nhất, nên có một số hiện tượng hoạt động của bếp có vẻ không phải do trục trặc. Vui lòng kiểm tra hướng dẫn sau.

STT	HIỆN TƯỢNG	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
1	Quạt vẫn tiếp tục hoạt động một lúc sau khi tắt bếp cảm ứng.	Hệ thống điện tử đang nguội dần	Bình thường
2	Cảm ứng hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo "E4"	1. Cảm ứng không hoạt động tốt và thông gió không tốt. 2. Cửa hút gió của quạt bị chặn 3. Quạt ngừng hoạt động 4. Nhiệt độ xung quanh quá cao. Vui lòng kiểm tra xem có thiết bị sưởi ấm nào gần đó không.	1. Lắp đặt theo yêu cầu và đảm bảo thông gió tốt 2. Vệ sinh và loại bỏ vật cản trong cửa hút gió 3. Mang bếp đến trung tâm bảo hành chuyên nghiệp. 4. Cải thiện thông gió
3	Cảm ứng hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo "E3"	1. Một dụng cụ nấu ăn rỗng đang được đun nóng. 2. Nhiệt độ của vật được đun nóng tăng quá cao.	lấy dụng cụ nấu rỗng ra sau khi vùng nhiệt đã nguội.
4	Bếp hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo hiệu "E5"	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Gửi đến trung tâm dịch vụ chuyên nghiệp.
5	Bếp hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo hiệu "E6"	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Gửi đến trung tâm dịch vụ chuyên nghiệp.
6	Bếp hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo hiệu "E1"	Công suất cung cấp điện áp quá thấp	Tắt và chờ điện áp ổn định
7	Bếp hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo hiệu "E2"	Công suất cung cấp điện áp quá cao	Tắt và chờ điện áp ổn định
8	Bếp hoạt động một lúc rồi dừng lại, báo hiệu "E7"	Khu vực bảng điều khiển có nước hoặc vật thể từ tính dẫn hướng.	Làm sạch nước, lấy vật ra và sử dụng lại.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Trong trường hợp lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách, nguồn điện bất thường hoặc bếp bị hỏng, chữ số LED trên bảng điều khiển phía trước sẽ hiển thị mã cảnh báo

Mã cảnh báo	Nguyên nhân
E1	Nguồn điện áp quá thấp
E2	Nguồn điện áp quá cao
E3	Mặt bếp quá nóng
E4	Nhiệt độ bên trong bếp từ quá cao
E5	Cảm biến nấu bị hỏng
E6	Cảm biến bên trong bị hỏng
E7	Khu vực bảng điều khiển có nước hoặc vật thể từ tính dẫn hướng.

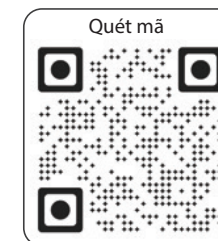
CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG:

- ▲ Khi lắp đặt, dây tiếp đất phải nối đất chắc chắn. Không dùng ống gas kim loại hay ống nước kim loại làm dây tiếp đất.
- ▲ Cắm đặt bếp lên bề mặt kim loại (tủ sắt, tủ khử trùng, tủ lạnh...).
- ▲ Không để dao, nĩa, muỗng, nắp nồi trên bếp để tránh bị nóng bất ngờ.
- ▲ Không chạm vùng gia nhiệt ngay sau khi sử dụng vì nhiệt vùng nấu rất cao.
- ▲ Các điều kiện bất thường (dây nguồn hư hỏng...) phải do nhà sản xuất hoặc dịch vụ ủy quyền sửa; người dùng không được tự ý thay thế để tránh mất bảo hành.
- ▲ Nếu mặt bếp nứt, rút phích điện ngay để tránh điện giật.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp cung cấp	220V - 240V / 50 ~ 60Hz
Công suất định mức	4800W
Phạm vi công suất bếp từ	400-2400W
Kích thước tổng thể	735x435x80mm
Kích thước khoét đá	670x400mm

TƯ VẤN & HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



LIÊN HỆ SỐ HOTLINE

 **1900.2270**
Quý khách cảnh giác lừa đảo
khi thực hiện cuộc gọi không chính hãng