

Induction Cooker

Instruction Manual

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ

Hotline: 1900 588 851



CÔNG TY CỔ PHẦN NGÔI SAO VINA



Head office : 6th Floor, No. 25 Vu Ngoc Phan street,
Lang Ha Ward, Dong Da District, Hanoi Capital

HCMC Brand : Galaxy 9 Residence Building 2nd floor, No. 9 Nguyen Khoai,
Ward 1 - District 4 – HCMC

Email: Sales@denali.com.vn

Website: Denali.com.vn/ DenaliOnline.com.vn

Fanpage: Denali **Hotline**: 1900 588 851

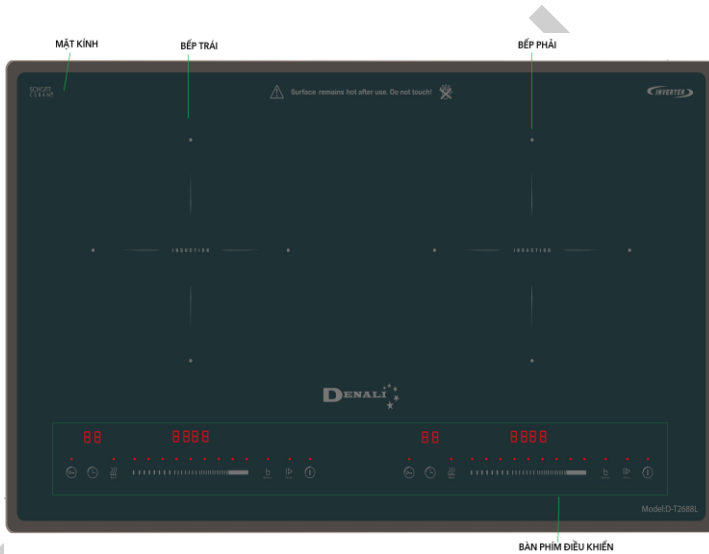


Please read the instructions carefully before installing / using!

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt/sử dụng !

Induction Cooker

Instruction Manual



Thanks you for using our INDUCTION 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.

IMPORTANCE PRECAUTION

1. Do not plug with wet hand.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near flam or wet places..
6. Do not use where children can easily touch the unit , or allow children to use the unit by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
9. Do not heat the pot empty or overheat the pot .
10. Do not place the metallic objects such as knives, forks spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
11. When the power cord is damaged or the crystal plate cracks, unplug the adaptor, and take it to the service center to repair.
12. Don't clean the cooker by putting it in the water, but to wipe the surface by using wet rags.
13. Please don't touch the plate until the surface temperature drop down to low enough.
14. Do not place the unite close to the objects which are affected by magnet, such as :radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
15. This appliance is not suitable for some relative people to use, including children, persons with reduced physical or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are under supervision and guidance of persons who can be responsible for their safety.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model Number	(INDUCTION COOKER)
Rated Power	2400W(L)+2400W(R)
Rated Voltage	220V-240V~,50/60Hz
Product Size(mm)	730*430*67
Built-in Size(mm)	670*390

Product Overview

Top View

Model D-T2688L



- Induction cooker
- max. 2400 W zone
- Infrared cooker
- max. 2400 W zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

1) Model D-T2688L



- Timer control
- lock control
- Boost Function
- ON/OFF control
- Up/down control
- Keep Warm
- Pause

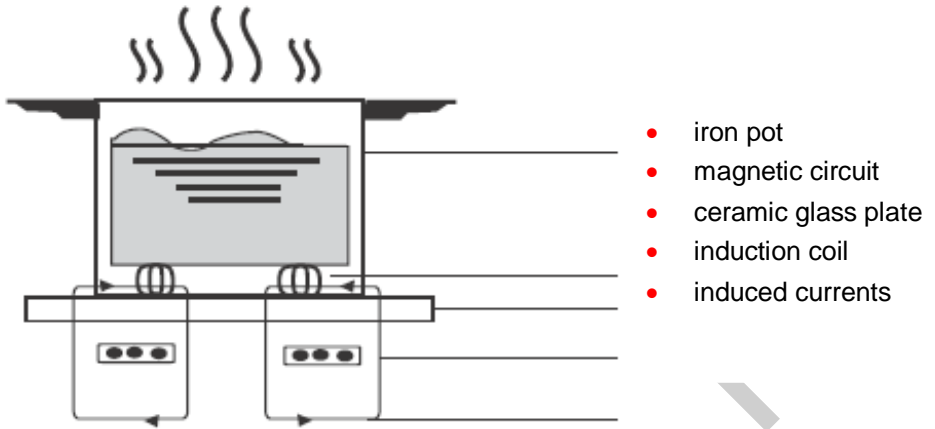
Product Information

The microcomputer ceramic cooker can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker centers on customers and adopts personalized design. The cooker has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking Side

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before using your New Induction and Infrared Cooker

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction and Infrared cooker.

Using the Touch Controls

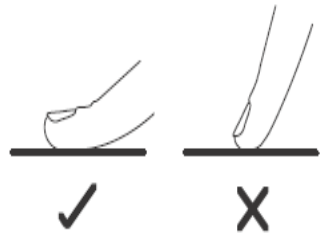
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any touchier.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.


Choosing the right Cookware for induction cooking side



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



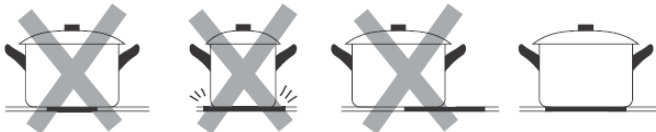
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Remarks: Do not pick the pot for the ceramic cooking side.

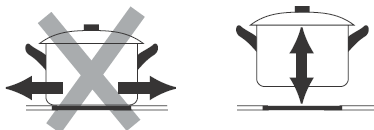
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic cooker – do not slide, or they may scratch the glass.




HOW TO OPERATE


1. Power On

- a) When plug in, the buzzer alerts,, the cooker is ready for work.

2. Switch On


- a) After power on, touch ON/OFF key for 1seconds  , the cooker enters into standby mode, LED display "0000" .

3. Switch Off

- a) When in standby or working mode, touch " ON /OFF" button for 1seconds  , the cooker will stop working and get into power on.

4. Timer

- a) Timer is available for Manual functions, time ranging from 1 min to 99 mins.

- b) In the working condition, touch "Timer" key  , LED shows "00" (with flicker) , then touch "+" key to prolong the timer by 1 min every time, keep touch "+" key to prolong the timer by 10 min every time, touch "-" key to shorten the timer by 1 min every time , keep touch "-" key to shorten the timer by 10 min every time, cooker will be assured after 5 seconds .

- c) The LED show "00" (with flicker), if you don't touch any timer, then , the cooker will cancel timer condition after 5 seconds and default to working in select cooking function.

- d) To cancel timer function, touch "Timer" button again.

5. Lock

- a) Touch " Lock" key for 3 seconds, the lock indicator lights and all other keys

are not available to use at the mode of lock.

- b) Cancel lock: please keep touch the "Lock" key again for 3 seconds, the lock indicator goes out, then it unlocks.

For Model D-T2688L

Product are imported and distributor by VINA STAR JSC.

Hotline: 1900 588 851

Induction Cooker(Left side and Right side is the same)


6. Power (function 1)

a) When switch on or in other cooking mode, touch any key on slider



to select power function.


The heat indicator lights and LED displays “1200”, the cooker starts to keep heating on 1200W.

b) slide the .to increase or decrease the power.



c) The maximum display power is 2000. and minimum power is 200.200-500-800-1000-1200-1400-1600-1800-2000W, total 9 level

d)When switch on but no any operations, the cooker will automatically power off in 1min. When the cooker is working, if no any operations, it will automatically power off in 2hours.


7. Warm (function 2)

a) When switch on, or in other cooking mode, touch “warm” key  to select Warm function, the temperature indicator lights and LED displays “70”,press again LED displays“80”,again LED displays“90”.

8. Pause (function 2)

a) When switch on, or in other cooking mode, touch “Pause” key ,the unit will paused and stop working,touch “Pause” key  again, the unit will start working again.

Boost Function

When the cooker is working, touch the boost function key , the power will increase to max 2400.And the cooker will keep working in 2400W level for 5mins.

FAULT ANALYSIS for induction cooker

E0:Check whether there in no pot or the pot is not acceptable

E1:Check whether the Voltage is too low, lower than 88V

E2:Check whether the Voltage is too high, higher than 280V.

E3:Check whether heat sensor is overheat or short circuit.

E4:Check whether heat sensor is open circuit or not work.

E5:Check whether IGBT is over heat or short circuit

E6:Check whether IGBT is open circuit or not work.

E8: Check whether there is water overflowed on the glass top of the control board.

Built-in Installation

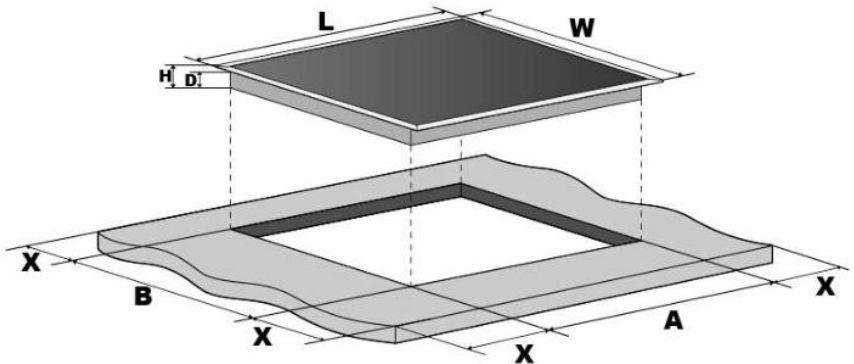
Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm 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

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	67	63	670	390	50 mini

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice



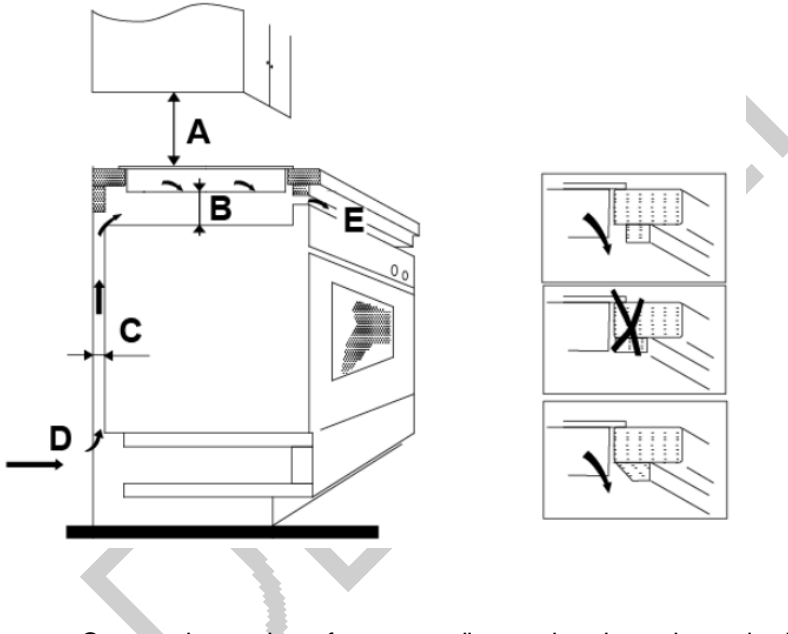
Under any circumstances, make sure the cooker is well ventilated and the air inlet and outlet are not

blocked. Ensure the cooker 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(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

760mm.



- 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.

Table Top Installation

The cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally.

There are 4 pcs screws, 4 pcs feet and 4 pcs rubber feet in the spare parts bag. You can install them on the four

sides of the cooker.

CLEANING AND MAINTAINCE

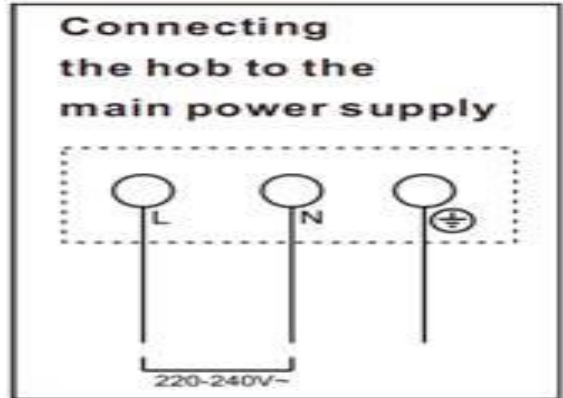
1. Unplug the power cord and make sure the temperature is low enough for people to touch it.
2. When the black crystal plate is dirty, just scrub it with wet rags, or clean it with some detergent first and then scrub it with wet cloth.
3. Use cotton swab to remove the dirt from the air intake and exhaust vent to keep the induction cooker clean.
4. To avoid some danger, please don't wash the cooker with water directly or immerse it into the water to clean.
5. Please pack the cooker with poly bag after cleaning if you don't use it for long time.

Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker 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.

Connecting the hob to the main power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



Attention

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. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person

LỜI CẢM ƠN.

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin và lựa chọn sử dụng Bếp Từ DENALI!

Quý khách nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng bếp để đảm bảo quá trình sử dụng bếp được an toàn và hiệu quả.

Quý khách nên giữ cuốn sách hướng dẫn sử dụng tại nơi dễ tìm để có thể xem lại. Trong trường hợp bếp được chuyển cho người khác, Quý khách nên chuyển kèm sách hướng dẫn sử dụng.

Bất cứ sự hư hỏng nào xảy ra với bếp có nguyên nhân do bỏ qua hoặc làm sai với các hướng dẫn an toàn trong quá trình sử dụng bếp cũng như lắp đặt sẽ nằm ngoài phạm vi bảo hành.

Quý khách nên cất giữ toàn bộ giấy tờ liên quan đến bếp, bao gồm: sách Hướng dẫn sử dụng, Phiếu bảo hành trong suốt quá trình sử dụng bếp.

Quý khách nên kiểm tra kỹ bếp khi nhận hàng từ Nhà Cung cấp. Nếu thân bếp bị móp méo, vỡ kính... Quý khách không nên sử dụng.

Mọi thắc mắc xin Quý khách xin liên hệ trực tiếp với Trung tâm CSKH/ Bảo hành của **DENALI** như sau.

Hotline: 1900 588 851

Trung tâm bảo hành:

Tầng 6, Tòa nhà Viện Công nghệ, Số 25 Vũ Ngọc Phan, Quận Đống Đa, Hà Nội.

Tầng 2 Toàn Nhà Galaxy 9 Residence Building, Số. 9 Nguyễn Khoái, Phường 1, Quận 4, Hồ Chí Minh.

Cảm ơn bạn đã lựa chọn chúng tôi./.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	16
2.1. Điều kiện bảo hành	16
2.2. Điều kiện từ chối bảo hành.....	16
2. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN	17
3. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP TỪ.....	17
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	18
4.1. Chọn dụng cụ đun nấu.....	18
4.2. Một số loại xoong, nồi sử dụng không phù hợp với bếp từ:	18
4.3. Bàn phím điều khiển bếp	19
4.3.1. Bật/ Tắt bếp.....	20
4.3.2. Điều chỉnh mức công suất nấu	21
4.3.3. Chức năng nấu nhanh (Booster).....	21
4.3.4. Chức năng khóa phím childlock.....	22
4.3.5. Chức năng giữ ấm	23
4.3.6. Chức năng tạm dừng	23
4.3.7. Chế độ hẹn giờ.....	23
4.3.8. Chức năng nhận biết có nồi – trên bếp từ	24
5. LẮP ĐẶT	24
5.1 Chọn thiết bị lắp đặt.....	24
5.2. Kết nối nguồn điện.....	25
6. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH	25
7. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ	26

1. THÔNG TIN BẢO HÀNH

2.1. Điều kiện bảo hành

Sản phẩm được bảo hành trong các trường hợp sau:

- Sản phẩm được đổi mới trong 10 ngày đầu tiên nếu có sai hỏng do lỗi sản xuất.
- Sản phẩm còn trong thời hạn Bảo hành dựa vào tin nhắn từ hotline: **1900 588 851**.
- Nếu không có tin nhắn từ hotline, sẽ áp dụng thời hạn bảo hành theo ngày sản xuất thông qua tem seri của sản phẩm.
- Sản phẩm phải còn đầy đủ tem bảo hành, tem sản phẩm hoặc các chứng từ liên quan.
- Sản phẩm không nằm trong trường hợp bị từ chối bảo hành.

2.2. Điều kiện từ chối bảo hành

Trung Tâm Bảo Hành sẽ từ chối bảo hành hoặc sẽ sửa chữa có tính phí trong những trường hợp sản phẩm bị hỏng không phải lỗi của nhà sản xuất như sau:

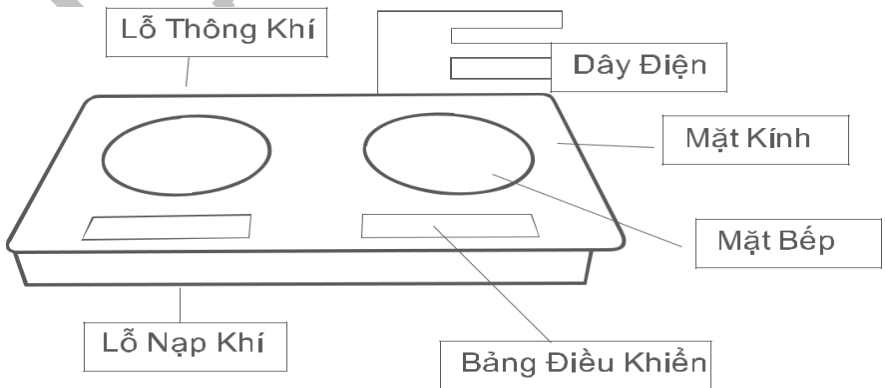
- Sản phẩm không có tem sản phẩm **DENALI**.
- Sản phẩm bị hư hại do thiên tai hoặc những trường hợp bất khả kháng:
 - a. Do ngập lụt, sét đánh, bị rơi, va chạm, để sản phẩm nơi ẩm ướt, bụi bặm, nhiệt độ cao...
 - b. Côn trùng (gián, chuột, thạch sùng...) vào sản phẩm gây hỏng mạch điện tử:
 - c. Bị vỡ kính do tác động từ bên ngoài.
 - d. Có vết mốc, gỉ sét, vết ăn mòn, bị nứt, vỡ, gãy, biến dạng, cháy nổ, có chất lỏng..
- Sản phẩm hư hại do sử dụng sai nguồn điện khuyến cáo và không sử dụng theo đúng chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng đi kèm hoặc sử dụng phụ kiện không phải do **DENALI** cung cấp.
- Sản phẩm được lắp đặt, duy trì bảo dưỡng sai hoặc hoạt động vượt mức hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Sản phẩm đã được thay đổi, điều chỉnh hoặc sửa chữa bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành của **DENALI**.

Không đáp ứng điều kiện bảo hành được quy định trong mục 1.1.

2. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN

- Đảm bảo nguồn điện áp cung cấp ổn định.
- Sử dụng đúng ổ cắm.
- Cắm/rút phích điện một cách chính xác.
- Không rút phích cắm bằng cách cầm dây điện kéo ra khỏi ổ.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Không chạm vào dây nguồn khi tay ẩm ướt.
- Không sử dụng nồi khi không có thức ăn hoặc nước.
- Không chạm tay vào vùng mặt kính nằm trong vòng tròn trong và sau khi sử dụng bếp. Mặt kính sẽ gây bỏng.
- Không nướng trên bề mặt bếp.
- Đảm bảo rằng dung tích của nồi hoặc cháo sử dụng không quá lớn.
- Không đặt giấy hoặc nhựa lên trên tấm làm nóng phía trên bếp.
- Nếu mặt kính có vết nứt, vỡ cần cắt nguồn điện của bếp ngay để tránh bị điện giật.
- Không sử dụng các chất hóa học độc hại và ăn mòn chạm vào bếp.
- Không sử dụng thiết bị gần nơi ẩm ướt.
- Để thiết bị trên bề mặt phẳng.
- Không để các vật dụng kim loại như: dao, thìa, đĩa...trên mặt bếp vì chúng có thể bị đốt nóng quá mức.

3. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP TỪ

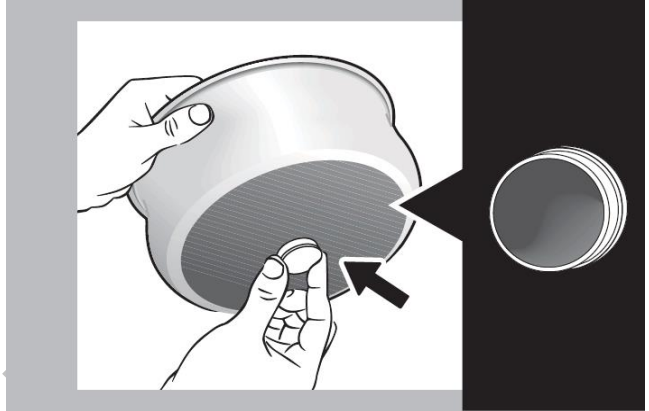


4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng bếp bạn cần biết rằng bếp cảm ứng từ truyền nhiệt qua từ trường, nhiệt sẽ được truyền trực tiếp khi có sự tiếp xúc với xoong nồi, do đó bạn phải chọn các dụng cụ nấu có bề mặt tiếp xúc tạo từ tính (inox nhiễm từ).

4.1. Chọn dụng cụ đun nấu

Để đạt được hiệu quả nấu nướng nhanh nhất thì việc chọn dụng cụ nấu là vô cùng cần thiết. Theo nguyên lý chung, xoong nồi có đáy hút hoặc dính nam châm thì sẽ tương thích với các loại bếp cảm ứng từ (hình). Khi đặt xoong nồi lên mặt bếp đang hoạt động, lưu ý là trong xoong nồi đã có thực phẩm cần nấu.



Đáy nồi: là loại 3 / 5 lớp, có lớp ngoài cùng nhiễm từ (như hình vẽ bên)

Kích thước đáy nồi:

Khi trên bếp không có nồi hoặc nồi làm bằng chất liệu không phù hợp hoặc đáy nồi có kích thước nhỏ, bếp sẽ không nhận diện được nồi và màn hình led hiển thị nhấp nháy chữ U.

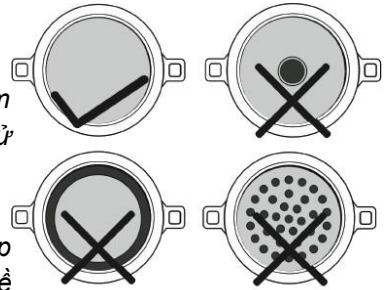
Nếu thời gian nhận diện quá 60 giây, bếp sẽ tạm tắt.

Kích thước đáy nồi phù hợp: 10cm < kích thước nồi < 26cm.

4.2. Một số loại xoong, nồi sử dụng không phù hợp với bếp từ:

- Xoong nồi bằng kim loại không nhiễm từ

- Thủy tinh/ gốm sứ
- Đồng/ nhôm
- Đáy nồi có thiết kế như hình bên
(Bạn có thể sử dụng miếng nam châm hoặc đầu chiếc tô - vít có nam châm để thử độ từ tính của xoong nồi).



Khuyến cáo:

- Tránh kéo lê xoong nồi trên bề mặt bếp vì có thể làm xước hoặc mờ màu sắc bề mặt kính.
- Tránh đặt bất kỳ đồ vật kim loại nào như dao, đĩa hay vung nồi lên trên bề mặt bếp vì có thể hoạt động làm nóng chúng gây nguy hiểm.
- Không bật bếp khi trong nồi không có thực phẩm/ nước. Không nên sử dụng nồi đáy mỏng vì quá trình làm nóng trên bếp từ rất nhanh, gây cháy nồi và thực phẩm, có thể gây vỡ mặt kính của bếp, hỏng linh kiện điện tử trong bếp.



4.3. Bàn phím điều khiển bếp




Bàn phím điều khiển của bếp

4.3.1 Bật/ Tắt bếp


a. Bật/ Tắt bàn phím điều khiển bếp

- Sau khi bật aptomat cấp nguồn cho bếp, bàn phím cần 1 giây để khởi động. Toàn bộ các đèn led sáng lên rồi tắt.
- Led đơn phím nguồn sáng nhấp nháy.
- Chạm tay vào phím  trong 1 giây để bật bàn phím. Bếp chuyển sang chế độ chờ, màn hình LED hiển thị "0000"
- Sau khi bật bàn phím, nếu không có điều khiển bếp tiếp theo trong 1 phút, bếp sẽ tự động trở lại trạng thái tắt (OFF mode).
- Chạm vào phím  để tắt từng vùng nấu





Sau khi tắt bàn phím, màn hình led hiển thị các chức năng tắt, led đơn phím  sáng nhấp nháy

b. Tắt/ bật từng vùng nấu

- Trong khi bếp đang được bật, led đơn nguồn sáng, màn hình led hiển thị .
- Từng vùng nấu sẽ được bật bằng cách nhấn phím hoặc trượt tay trên thanh trượt điều khiển từ mức 1 đến mức 9 và booster.
- Mức công suất điều chỉnh từ 1 đến 9 hiển thị trên màn hình led tương ứng.



Chọn công suất mức 9 cho vùng nấu đã chọn

- Tắt từng vùng nấu riêng rẽ bằng cách chạm vào phím  trên khu vực điều khiển vùng nấu đó.
- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình led hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự . Cảnh báo khi mức nhiệt mặt kính > 60°C và hết cảnh báo khi nhiệt xuống dưới 60°C



Hiển thị cảnh báo nhiệt dư vùng nấu sau khi tắt bếp.


4.3.2 Điều chỉnh mức công suất nấu

- Mức công suất của vùng nấu được điều khiển 9 mức, từ mức 1 – 9 và được hiển thị tương ứng trên màn hình led.
- Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay hoặc nhấn trên thanh trượt điều khiển.
- Mức độ điều chỉnh phụ thuộc vào khoảng cách ngón tay di chuyển hoặc nhấn vào vị trí trên thanh trượt.
- Trượt từ trái sang phải để tăng công suất. Trượt từ phải sang trái để giảm công suất nấu.





Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt.


4.3.3 Chức năng nấu nhanh (Booster)



- Sau khi bếp đã được chọn mức công suất, chức năng nấu nhanh có thể chọn bằng cách chạm tay vào phím booster .

Chức năng booster chuyển bếp hoạt động tại mức công suất lớn nhất là 3000W.







- Led đơn phím  sáng.
- Màn hình led hiển thị chữ .




Chọn chức năng booster bằng cách chạm phím .

- Bếp hoạt động ở mức công suất booster trong thời gian là 5 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức công suất đã chọn ban đầu.
- Khi nhiệt độ của mâm dây và bo mạch điện tử đang ở mức cao, chức năng booster có thể không được kích hoạt hoặc tạm thời ngừng và bếp quay về mức công suất đã chọn ban đầu.
- Tắt chức năng booster bằng cách chạm tay vào phím  một lần nữa, led đơn phím  tắt, màn hình led hiển thị chuyển về mức công suất đã chọn trước đó.
- Hoặc chọn mức công suất khác từ 1- 9.

4.3.4 Chức năng khóa phím childlock


- Khóa bàn phím được bật khi chạm và giữ tay vào phím khóa  trong 1 giây.
- Đèn led phím khóa  được bật sáng.
- Màn hình led hiển thị .
- Các phím điều khiển sẽ bị khóa (không điều khiển được), ngoại trừ phím khóa  và phím nguồn .
- Mở khóa bằng cách nhấn và giữ phím khóa  1 lần nữa trong 3 giây, đèn báo khóa sẽ tắt và khóa sẽ mở.

4.3.5 Chức năng giữ ấm

- Khi bật hoặc ở chế độ nấu khác, chạm vào phím “warm”  để chọn chức năng làm ấm, đèn báo nhiệt độ và đèn LED hiển thị “70”, nhấn một lần nữa LED hiển thị “80”, một lần nữa LED hiển thị “90”.



4.3.6 Chức năng tạm dừng




- Khi bật hoặc ở chế độ nấu khác, chạm vào phím “Tạm dừng” , thiết bị sẽ tạm dừng và ngừng hoạt động, chạm lại vào phím “Tạm dừng”, thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động trở lại.




4.3.7 Chế độ hẹn giờ


- Bếp có thể hẹn giờ từ 0 đến 99 phút. Màn hình led hiển thị (00 – 99).
- Mỗi vùng nấu có 1 bộ hẹn giờ độc lập.

Bật chế độ hẹn giờ


- Sau khi vùng nấu được chọn mức công suất nấu, chạm tay vào phím  để kích hoạt bộ hẹn giờ.
- Màn hình led hiển thị  sáng nhấp nháy trong 3 giây, nếu không có điều khiển tiếp theo, bộ timer sẽ tắt.
- Điều chỉnh thời gian bằng cách chạm tay hoặc giữ tay vào phím +/- của bộ hẹn giờ.
- Chạm tay hoặc giữ tay vào phím  để tăng giá trị thời gian hẹn từ 01 – 99 phút.

- Chạm tay hoặc giữ tay vào phím  để giảm giá trị thời gian hẹn từ 99 – 00 phút.
- Sau khi thời gian hẹn được chọn, màn hình led hiển thị giá trị thời gian hẹn sáng nhấp nháy 3 giây, rồi bắt đầu hoạt động.
- Thời gian được tự động đếm ngược về 00, cho tới khi tắt vùng nấu.

Tắt chế độ hẹn giờ

- Chạm và giữ tay vào phím  trong 1 giây.
- Màn hình hiển thị giá trị của bộ timer sẽ tắt.
- Hoặc tắt vùng nấu đang hẹn giờ.

4.3.8 Chức năng nhận biết có nồi – trên bếp từ

- Chức năng nhận biết có nồi được tự động kích hoạt khi vùng nấu bếp từ được bật sau 2.5 giây.
- Trong trường hợp trên bếp không có nồi, màn hình hiển thị ký tự .
- Sau khoảng thời gian 1 phút, nếu bếp từ nhận thấy không có nồi, bếp sẽ tự động tắt.

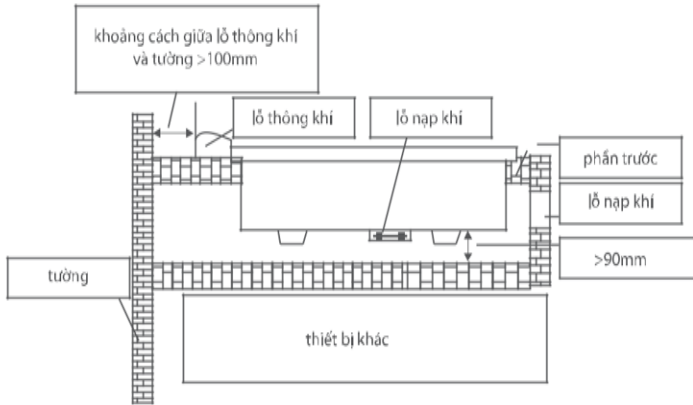
5. LẮP ĐẶT

5.1 Chọn thiết bị lắp đặt.

Khoan lỗ trên mặt bàn theo kích thước thể hiện trong bản vẽ. Để lắp đặt và sử dụng phải giữ một không gian tối thiểu là 100mm xung quanh lỗ. Đảm bảo độ dày của mặt bàn tối thiểu là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn do bức xạ nhiệt bếp từ.

Trong trường hợp phải giữ cho bếp được thông gió tốt và đảm bảo bếp hoạt động tốt như thể hiện trong hình dưới đây:

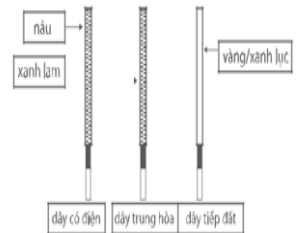
- Kích thước sản phẩm: 730mm x 430mm x 67mm.
- Kích thước khoét đá: 670mm x 390mm.



5.2. Kết nối nguồn điện

Bếp đôi từ được lắp đặt bởi nhân viên kỹ thuật, không được tự ý lắp đặt bếp. Trước khi lắp đặt vui lòng ngắt kết nối nguồn điện (*Khuyến cáo cùng aptomat*). Kết nối vào lưới điện sử dụng dây điện 3x 2,5mm. Bao gồm:

- Một dây tiếp đất (vàng/ xanh lục)
 - Một dây có điện (nâu/đen)
 - Một dây trung hòa (xanh lam/ xám)
- *) Ổ cắm phải được kết nối theo tiêu chuẩn.
 *) Phương pháp kết nối phải thể hiện như hình bên:




6. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

- Luôn ngắt nguồn điện trước khi lau chùi và đợi nhiệt độ mặt kính xuống thấp (hết cảnh báo dư nhiệt) mới vệ sinh bếp, không được đổ nước để rửa bếp:
 - + Vệ sinh mặt kính: đối với vết bẩn nhỏ dùng khăn mềm ẩm để lau; đối với vết dầu dùng khăn mềm có thêm nước rửa bát hoặc rửa kính.
 - + Vệ sinh thân bếp: dùng khăn mềm khô để lau, sử dụng bàn chải mềm để đánh bụi tại các lỗ hút gió.

- Khi lau chùi bếp, không nên sử dụng Aceton hoặc xăng.
- Không dùng búi sắt để lau chùi mặt bếp.
- Bảo quản: Nếu không sử dụng bếp trong thời gian dài, vệ sinh bếp sạch sẽ và bảo quản tại nơi khô ráo, thoáng khí, tránh ánh nắng trực tiếp đồng thời dùng vật liệu chống thấm bọc bếp cẩn thận và đặt chống ẩm mốc bên trong.
- Không đặt vật nặng lên trên bếp.

7. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Hiện tượng	Khả năng
Sau khi cắm dây nguồn vào ổ điện, nhấn phím  , bếp không hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra đầu cắm, ổ cắm đã chặt chưa. • Nguồn điện có đúng định mức không?
Cảnh báo E0 (Bếp chưa nhận thấy có xoong nồi). (xuất hiện trên bếp từ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Đã đặt nồi lên bếp chưa? 2. Đặt có đúng vị trí không? 3. Nồi đúng loại inox nhiễm từ không? <p>Kiểm tra bằng nam châm (hoặc dùng đầu tô vít có nam châm).</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.
Cảnh báo E3 (quá nhiệt trên board mạch, mặt kính).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lỗ hút gió ở đáy bếp/ thoát gió ở bên cạnh bếp có thông thoáng không? 2. Nếu không phải là trường hợp 1, thì do quạt gió có hoạt động không? 3. Kiểm tra nồi đang nấu có bị cháy không? <p>Nếu đúng, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.</p>
Cảnh báo E2 (mức điện áp	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm tra nguồn điện đầu vào (80V < U < 270V). 220-240V là ổn định.

<p>cao).</p>	<p>Thường xảy ra với khu chung cư mới, ít hộ dân về ở, nên điện áp cao dẫn đến cảnh báo E1.</p> <p>2. Trong trường hợp khách hàng đang sử dụng bình thường trước đó, thì nguyên nhân có thể do lỗi trên bo mạch, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.</p>
<p>Cảnh báo E1 (mức điện áp thấp).</p>	<p>1. Kiểm tra nguồn điện đầu vào ($80V < U < 270V$). 220-240V là ổn định.</p> <p>Thường xảy ra với khu vực nông thôn, cuối đường dây, nên điện áp cao dẫn đến cảnh báo E2.</p> <p>2. Trong trường hợp khách hàng đang sử dụng bình thường trước đó, thì nguyên nhân có thể do lỗi trên bo mạch, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.</p>
<p>Cảnh báo E5 (Cảnh báo lỗi về bo mạch) IGBT quá nóng.</p>	<p>1. Kiểm tra quạt làm mát và lỗ thông gió.</p> <p>2. Bạn thông báo về trung tâm bảo hành.</p>
<p>Cảnh báo E3/E4 (Cảnh báo lỗi cảm biến nhiệt).</p>	<p>Kiểm tra cảm biến nhiệt có bị quá nhiệt hoặc ngắn mạch hay không/ Kiểm tra cảm biến nhiệt có bị hở mạch hay không hoạt động</p>
<p>Cảnh báo E6 (Cảnh báo hở mạch IGBT).</p>	<p>Kiểm tra xem IGBT có bị hở mạch hay không.</p>
<p>Cảnh báo E8 (Cảnh báo nước tràn trên mặt kính).</p>	<p>Kiểm tra xem có nước tràn trên mặt kính của bo mạch điều khiển không.</p>

THANK YOU

Hotline: 1900 588 851

