

HOMMY

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP ĐIỆN TỬ

Model: FS-IC324



Chân thành cảm ơn Quý khách đã lựa chọn sản phẩm Bếp điện từ HOMMY FS-IC324.
Vui lòng đọc sách hướng dẫn sử dụng này một cách cẩn thận trước khi bật thiết bị.
Việc tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này sẽ giúp Quý khách sử dụng thiết bị đúng quy cách.
Luôn lưu giữ và để sách hướng dẫn sử dụng này ở nơi dễ lấy.

1. THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi sử dụng bếp, cần tuân thủ các lưu ý an toàn như sau:

- Không chạm tay vào mặt bếp khi còn nóng.
- Không nhúng bếp hoặc dây nguồn, phích cắm vào nước hoặc chất lỏng.
- Không để trẻ em sử dụng bếp nếu không có sự giám sát của người lớn.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện nếu không sử dụng và trước khi vệ sinh bếp. Vui lòng để bếp nguội hẳn nếu có bất kỳ hoạt động tháo lắp nào.
- Không sử dụng bếp khi dây, phích cắm bị hỏng hoặc bếp có bất kỳ trục trặc nào.
- Nếu bếp bị lỗi hoặc hư hỏng, vui lòng liên hệ với bộ phận bảo hành.
- Không để dây điện kẹp giữa mép bàn hoặc chạm vào các vật nóng.
- Không đặt bếp gần bếp ga, lò nướng,...
- Không sử dụng bếp cho bất cứ mục đích gì ngoài hướng dẫn sử dụng.
- Không sử dụng bếp khi mặt kính của bếp bị vỡ. Khi mặt bếp bị vỡ, các dung dịch tẩy rửa có thể thấm vào bên trong bếp gây nguy cơ điện giật rất nguy hiểm.
- Vui lòng cẩn thận khi vệ sinh mặt bếp. Nếu dùng miếng lau chuyên dụng hoặc vải ẩm để lau các vết tràn trên mặt bếp đang nóng, vui lòng cẩn thận để tránh bị cháy.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy lên trên bếp.

2. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

• [MỞ/TẮT]

Cắm dây nguồn vào ổ cắm phù hợp, âm thanh báo hiệu đã kết nối bếp với nguồn điện thành công. Nhấn [Mở/Tắt], đèn LED và màn hình hiển thị "C" trong chốc lát, bếp chuyển sang chế độ chờ.

• [CHỨC NĂNG]

Nhấn [Chức năng] để chọn công suất hoặc nhiệt độ muốn điều chỉnh. Sau khi chọn, nhấn nút tăng (+) hoặc giảm (-) để điều chỉnh mức công suất hoặc nhiệt độ mong muốn.

• ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ VÀ CÔNG SUẤT

- Khi bếp đang ở chế độ chờ, nhấn [Chức năng]:

Màn hình hiển thị 1600 [W]

Nhấn (+), (-) để điều chỉnh mức công suất mong muốn.

Các mức công suất có thể điều chỉnh:

200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000W

- Nhấn [Chức năng] một lần nữa để chuyển sang hiển thị nhiệt độ:

Màn hình hiển thị 240(°C)

Nhấn (+), (-) để điều chỉnh mức nhiệt độ mong muốn.

Các mức nhiệt độ có thể điều chỉnh:

60°C > 80°C > 100°C > 120°C > 140°C > 160°C > 180°C > 200°C > 220°C > 240°C

• [HẸN GIỜ]

Nhấn [Hẹn giờ] để chọn cài đặt hẹn giờ (từ 1-240 phút). Nhấn (+), (-) để tăng giảm thời gian hẹn giờ mong muốn, mỗi lần nhấn sẽ tăng/giảm 1 phút.

Nhấn và giữ (+) hoặc (-) trong 3-4 giây để thay đổi 10 phút/mỗi lần thao tác.

• [KHÓA]

Nhấn [Khóa] trong 3 giây để khóa tất cả các chức năng.

Nhấn [Khóa] trong 3 giây một lần nữa, tính năng khóa sẽ được hủy bỏ.

3. LỰA CHỌN NỒI-CHẢO

3.1 Chất liệu yêu cầu

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



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

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

4. BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH

- Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh bếp. Không lau chùi bếp cho đến khi mặt bếp đã nguội hẳn.
- Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển và vỏ ngoài của bếp.
- Đối với các vết bẩn nhẹ, vui lòng sử dụng vải mềm.
- Đối với các vết dầu mỡ, vết bẩn khó làm sạch, vui lòng sử dụng vải ẩm sạch và chất tẩy rửa trung tính.

- Để quạt giải nhiệt hoạt động ổn định, vui lòng sử dụng bàn chải hoặc que bông để vệ sinh bụi bẩn thường xuyên.
- Không sử dụng nước hoặc chất lỏng để rửa trực tiếp bếp để tránh gây hư hỏng.
- Để bảo vệ bếp hoạt động ổn định, phải đảm bảo phích cắm tiếp xúc tốt với ổ cắm điện.
- Không rút phích cắm ra khỏi ổ cắm đột ngột trong lúc bếp đang hoạt động. Để kéo dài tuổi thọ của bếp, vui lòng tắt bếp bằng cách nhấn nút [Mở/Tắt] trước khi rút phích cắm.
- Chỉ rút phích cắm ra khỏi ổ điện sau khi quạt giải nhiệt ngừng hoạt động.
- Nếu Quý khách có dự định không sử dụng bếp trong một khoảng thời gian dài, vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ điện và cất bếp ở nơi sạch sẽ, thoáng mát.

5. KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Trong quá trình sử dụng, nếu xảy ra bất kỳ sự cố nào, Quý khách vui lòng kiểm tra thông tin trong bảng sau trước khi gọi cho Trung tâm Bảo hành. Dưới đây là các lỗi thường gặp và các bước kiểm tra:

HIỆN TƯỢNG	VẤN ĐỀ CẦN KIỂM TRA	KHẮC PHỤC
Sau khi cắm điện, bếp không có phản hồi, màn hình hiển thị không sáng.	Ổ cắm có điện không?	Sử dụng bếp sau khi kiểm tra đã có điện trở lại.
	Phích cắm đã được cắm chặt vào ổ điện chưa?	Vui lòng kiểm tra nguyên nhân cẩn thận. Nếu sự cố không thể khắc phục, vui lòng liên hệ với Trung tâm Bảo hành và sửa chữa.
	Cầu chì có bị đứt không?	
Hệ thống phát nhiệt vẫn hoạt động, có tiếng "Beep" vang lên.	Nồi/chảo đang sử dụng trên bếp không tương thích hoặc không có nồi/chảo trên bếp đang được sử dụng?	Thay thế nồi/chảo phù hợp với bếp.
	Nồi/chảo không đặt đúng vị trí nấu trên bếp?	Đặt nồi/chảo vào đúng khu vực nấu/khu vực nhiệt trên mặt bếp.

	Nồi/chảo liên tục bị nhấc ra khỏi vùng nấu	Đặt nồi/chảo ổn định ở khu vực nấu/khu vực nhiệt trên mặt bếp.
Bếp không hoạt động trong khi hệ thống phát nhiệt vẫn hoạt động	Nồi/chảo đang sử dụng trên bếp có đang rỗng hoặc nhiệt độ đang điều chỉnh quá cao hay không?	Vui lòng kiểm tra bếp có đang sử dụng sai mục đích hay không.
	Lỗ hút/xả khí có bị tắc nghẽn do bụi bẩn tích tụ hay không?	Loại bỏ những vật/thứ làm tắc nghẽn lỗ hút/xả khí. Sử dụng lại bếp sau khi để bếp tự nguội.
	Bếp có đang hoạt động trên 2 giờ mà không có bất kỳ hoạt động điều chỉnh nào?	Cài đặt lại chế độ nấu hoặc chế độ hẹn giờ.
Mã cảnh báo E0	Không đặt nồi/chảo lên bếp hoặc nồi/chảo đang sử dụng không phù hợp.	Khi hiển thị mã cảnh báo E0, E5, Quý khách vui lòng kiểm tra xem nồi/chảo đang sử dụng có phù hợp hay không, hoặc khởi động lại bếp sau khi để bếp tự nguội. Khi hiển thị mã cảnh báo E1, E2, E6, Quý khách vui lòng liên hệ với Trung tâm Bảo hành và sửa chữa để kiểm tra và khắc phục.
Mã cảnh báo E1	Cảm biến IGBT hở mạch/ ngắn mạch	
Mã cảnh báo E2	Cảm biến IGBT quá nhiệt	
Mã cảnh báo E3	Điện áp lớn hơn 270V	
Mã cảnh báo E4	Điện áp nhỏ hơn 90V	
Mã cảnh báo E5	Cảm biến mạch bị hở/ngắn mạch	
Mã cảnh báo E6	Cảm biến mạch bị quá nhiệt	

Nếu các biện pháp bên trên không khắc phục được sự cố, Quý khách vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ điện ngay lập tức, sau đó ghi chú lại lỗi/hiện tượng của bếp và liên hệ với Trung tâm Bảo hành để kiểm tra và sửa chữa. Để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng có thể xảy ra, Quý khách vui lòng không tự tháo rời hoặc sửa chữa bếp.

HOMMY

INSTRUCTION MANUAL

INDUCTION COOKER

Model: FS-IC324



Thank you for purchasing this induction cooker HOMMY FS-IC324.

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

1. SAFETY STATEMENTS

Before using the appliance, please read instructions carefully:

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shocks do not immerse the cord, plugs or the whole unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts.
- Do not operate the appliance with a damaged cord, plug or if the appliance has malfunctioned or been damaged in any manner.
- If faulty or damaged, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas, an electric burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
- Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid getting burnt. So, cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance, as they can get hot.

2. PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

• [Mở/Tắt]-ON/OFF

Insert the power cord into a suitable socket. You will hear a signal sound that indicates that you have connected the hob to a power source. The LED and control lights are briefly lit, press [Mở/Tắt]-ON/OFF, then the machine switches to STANDBY mode, and °C is displayed in the display

• [Chức năng]-FUNCTION

Press the [Chức năng]-Function to display the temperature. After selecting the function, press increase button (+) or decrease button (-), set the degree or power.

• **TEMPERATURE AND POWER SETTINGS:**

- In the standby mode, press the [Chức năng]-Function to select the multi cooking function:

The initial display on the screen is 1600(W)

Press the (+) and (-) buttons to adjust the power

The power can be adjusted in the following steps:

200 > 400 > 600 > 800 > 1000 > 1200 > 1400 > 1600 > 1800 > 2000W

- Press the [Chức năng]-Function again and select the temperature mode:

The initial display on the screen is display 240(°C)

Press the (+) and (-) buttons to adjust the temperature

The Temperature can be adjusted in the following steps:

60°C > 80°C > 100°C > 120°C > 140°C > 160°C > 180°C > 200°C > 220°C > 240°C

• **[Hẹn giờ]-TIMER**

Press [Hẹn giờ]-Timer to enter select the timer setup (from 1 minute to 240 minutes)

Press [+] or [-] to set cooking time. Each single press is increment of 1 minute; press and hold for increments of 10 minutes.

• **[Khóa]-LOCK**

Press [Khóa]-LOCK in 3 second to lock all the function.

Press [Khóa]-LOCK in 3 second again to release the lock.

3. SELECTION OF COOKWARE

3.1 Material required:

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



3.2 Please kindly according to the below requirement if necessary to use the vessel is not equipped:

- Pan/Pot must be suitable for induction cooker.
- Pan/Pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.

4. MAINTENANCE AND DAILY CARE

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

5. TROUBLESHOOTING AND TREATMENT

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

SYMPTOMS	CHECK POINTS	REMEDY
After connecting the power and pressing the power key, the appliance has no response.	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the plug connected firmly?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact Service Center for checking and repairing.
	Is the fuse broken down?	
Heating being interrupted in normal use and a "Beep" will be heard.	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.

	Is the cookware not considerably placed form the center of the heating zone?	Place the cookware at the center of the defined heating zone.
	Is the cookware being heated but continually being removed?	Place a cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated?	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external	Reset cooking modes or use timer function.
Error codes occur E0	Without cookware or Incompatible cookware used	When showing error signal E0, E5, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E1, E2-E6, please contact Service Centre for checking and repairing.
Error codes occur E1	IGBT sensor open circuit/short circuit	
Error codes occur E2	IGBT is overheat	
Error codes occur E3	Over-voltage 270V	
Error codes occur E4	Under-Voltage 90V	
Error codes occur E5	Top plate sensor open/short circuit	
Error codes occur E6	Top plate overheat	

If the above remedies/controls can not fix the problem, unplug the appliance immediately, contact service center for inspection and repairing, note the error code and report it to service center. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.