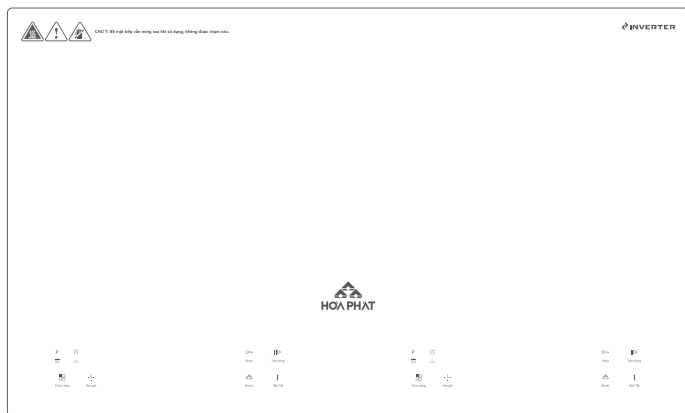


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ ĐÔI

Model: HPC 3D17H/ HPC 3D18H/ HPC 3D19H



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



Cách 1:

Soạn tin nhắn gửi 8100



Cách 2:

Truy cập website

www.khbh.hoaphat.com.vn



Cách 3:

Quét mã Serial Ứng dụng
Điện máy Hòa Phát



Cách 4:

Tổng đài **1800 64 64 96**

▲ LIÊN HỆ BẢO HÀNH

Hướng dẫn kích hoạt bảo hành điện tử

Cách 1: Soạn tin nhắn không dấu để kích hoạt bảo hành qua điện thoại di động theo cú pháp

HPG (cách) **Số Serial máy** (cách) **Tên khách hàng** (cách) **Số điện thoại** (cách) **Tỉnh** (cách) **Xã gửi 8100**

Ví dụ: HPG 22941A1A100101 Tam 0943868xxx TuyenQuang SonDuong gửi 8100

Cách 2: Truy cập địa chỉ www.khbb.hoaphat.com.vn hoặc quét **QR CODE** và làm theo hướng dẫn



Cách 3: Tải ứng dụng **Điện máy Hòa Phát**, đăng ký tài khoản, sau đó tiến hành quét mã Serial và khai báo thông tin khách hàng

Cách 4: Liên hệ miễn phí tới tổng đài **1800 64 64 96** để được hướng dẫn và bảo hành

Điều kiện bảo hành:

- Sản phẩm phải được đăng ký bảo hành điện tử
- Sản phẩm chính hãng do Công ty Cổ phần điện máy gia dụng Hòa Phát Hà Nam lắp ráp và phân phối
- Kiểu máy (model) và số máy (Serial No.) trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử
- Các hư hỏng do lỗi sản xuất

Mọi thông tin chi tiết Quý khách vui lòng liên hệ tổng đài **1800 64 64 96** để được hỗ trợ

▲ MỤC LỤC

TÍNH NĂNG SẢN PHẨM	4
NHỮNG VẤN ĐỀ CẦN CHÚ Ý	4 - 5
ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT	5
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	5 - 7
DỤNG CỤ NẤU	8
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	9 - 10
MÃ LỖI	11

▲ TÍNH NĂNG SẢN PHẨM

- » Thích hợp cho những nơi cần nấu nướng như gia đình, nhà ăn,...
- » Bảo vệ môi trường: không độc hại và không gây ô nhiễm.
- » Làm nóng nhanh: Sản phẩm áp dụng nguyên lý cảm ứng điện từ làm cho đáy nồi sinh nhiệt trực tiếp, hiệu suất cao, tốc độ nhanh.
- » Mặt bếp có độ cứng cao và chịu được nhiệt độ, dễ làm sạch và bền.
- » Bảo vệ quá áp, kém điện áp, quá nhiệt, tần nhiệt chậm của quạt và nhiều chức năng bảo vệ khác giúp sử dụng thiết bị an toàn hơn.

▲ NHỮNG VẤN ĐỀ CẦN CHÚ Ý

1. Sau khi sử dụng, mặt bếp vẫn còn nóng, không chạm tay vào để gây bỏng.
2. Không vệ sinh bếp trực tiếp trong nước.
3. Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng đến Trung tâm bảo hành để được thay thế bởi chuyên gia.
4. Để bếp xa tầm tay trẻ em.
5. Quan sát trong quá trình sử dụng.
6. Không đặt các vật dụng dễ cháy như giấy và khăn trên bề mặt bếp để tránh hỏa hoạn.
7. Sử dụng nguồn điện đặc biệt trên 25A.
8. Không để trẻ em hoặc những người không có ý thức và năng lực hành vi sử dụng.
9. Không cắm dây sắt và các vật dụng khác vào ổ điện và cửa gió để tránh bị điện giật.
10. Không đun nóng đồ hộp tránh cháy nổ.
11. Nếu mặt bếp bị hỏng, ngừng sử dụng và gửi bếp đến Trung tâm bảo hành để sửa chữa.
12. Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng đợi quạt tản hết nhiệt bên trong máy rồi ngắt nguồn điện sau khi quạt ngừng hoạt động.
13. Không sử dụng dụng cụ nấu có đáy lõm, tránh để nhiệt độ cục bộ của mặt bếp quá cao do sinh nhiệt không đều dẫn đến hư hỏng.
14. Sản phẩm này không thích hợp với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ điều khiển từ xa.

15. Nếu mặt bếp bị nứt, hãy ngừng sử dụng để tránh nguy hiểm, đồng thời gửi bếp đến Trung tâm bảo hành.

16. Không mở thiết bị hoặc tự ý sửa chữa.

▲ ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

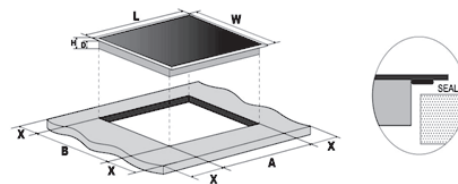
Model	Công suất	Điện áp
HPC 3D17H/ HPC 3D18H/ HPC 3D19H	4000 W/ 4400 W	220 V / 50 Hz

▲ HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Lựa chọn dụng cụ lắp đặt:

- Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối theo quy định hiện hành.
- Sau khi mở đóng gói thiết bị, hãy quan sát và đảm bảo không có hư hỏng nào. Nếu thiết bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, vui lòng không sử dụng, hãy liên hệ ngay với người bán.
- Lựa chọn thiết bị lắp đặt:
 - » Cắt hố đặt bếp theo các kích thước trên hình vẽ.
 - » Để lắp đặt và sử dụng, cần tuân thủ khoảng cách từ hố bếp ra các sản phẩm khác tối thiểu 50mm.

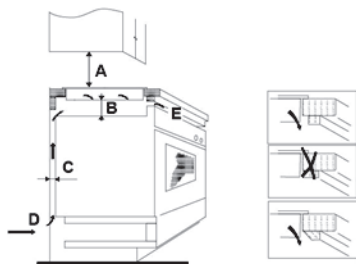
Tham khảo hình dưới (đơn vị đo: mm):



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HPC 3D17H HPC 3D18H HPC 3D19H	730	430	55	50	680 +5	390 +5	50

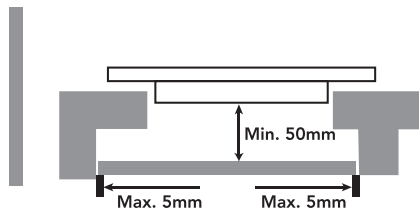
Trong mọi trường hợp, cần đảm bảo bếp điện được thông gió tốt và không khí ra vào không bị kẹt để đảm bảo bếp điện ở trạng thái hoạt động tốt như hình dưới.

Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa mặt bếp và tủ phía trên bếp tối thiểu là 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
ít nhất 760mm	ít nhất 50mm	ít nhất 20mm	Đường khí vào 50mm	Đường khí ra 50 mm

Đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và không khí ra vào không bị tắc. Để tránh vô tình chạm vào đáy bếp đang quá nóng, hoặc bị điện giật không mong muốn trong quá trình sử dụng, cần đặt một thanh chèn bằng gỗ, cố định bằng vít, cách đáy bếp một khoảng cách tối thiểu là 50mm. Thực hiện theo các yêu cầu bên dưới.



Có các lỗ thông gió xung quanh phía ngoài của bếp. Phải đảm bảo các lỗ này không bị mặt bàn chặn lại khi đặt bếp vào vị trí.

Lưu ý:

Tường phía sau, các bề mặt liền kề và xung quanh phải có khả năng chịu được nhiệt độ 90°C.

! CHÚ Ý

1. Bếp điện từ phải được lắp đặt bởi nhân viên có chuyên môn hoặc kĩ thuật viên. Vui lòng không tự mình lắp đặt.
2. Bếp không được lắp ngay phía trên máy rửa bát, tủ lạnh, máy giặt, tủ đông hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng các thiết bị điện tử của bếp.
3. Mâm điện từ phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt để nâng cao tính tin cậy.
4. Tường và vùng phát nhiệt phía trên mặt bàn phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh bất kì hư hỏng nào, lớp mặt bếp và chất kết dính phải chịu được nhiệt.
6. Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

Kết nối bếp với nguồn điện

Bếp này phải được kết nối với nguồn điện bởi người có trình độ phù hợp. Trước khi kết nối bếp với nguồn điện, hãy kiểm tra:

1. Hệ thống dây điện tại nơi bạn sinh sống phù hợp với nguồn điện của bếp.
2. Điện áp tương ứng với giá trị trong thông số định mức.
3. Các đoạn dây nguồn có thể chịu được tải trọng ghi trên thông số định mức. Để kết nối bếp với nguồn điện, không sử dụng các bộ chuyển đổi, bộ giảm dòng hay các thiết bị chia điện vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy. Dây nguồn không được chạm vào bất kì bộ phận nóng nào và phải được định vị sao cho nhiệt độ không vượt quá 75°C tại bất kì điểm nào.

Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện tại nơi bạn sinh sống có phù hợp và có cần thay đổi hay không.

Bất kì thay đổi nào cũng phải được thực hiện bởi một thợ điện có chuyên môn.

▲ DỤNG CỤ NẤU

Dụng cụ nấu phù hợp

Nồi sắt (chất liệu sắt/ thép không gỉ, gang) và đáy của nồi bằng phẳng, các đường kính tối thiểu 120mm.



Nồi sắt



Nồi sắt



Chảo sâu lòng bằng sắt



Ấm đun nước



Chảo rán bằng sắt



Nồi hấp bằng sắt

Không thích hợp cho sử dụng:

Dụng cụ nấu làm từ nhôm, đồng, thủy tinh, gốm sứ và các loại nồi có đường kính đáy nhỏ hơn 120mm.



Nồi có chân



Nồi gốm



Đáy cong



Nồi thủy tinh



Đường kính đáy <12cm



Ấm nhôm

▲ HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Bật/ Tắt

Khi cấp nguồn điện cho bếp, màn hình LED và tất cả các đèn báo sáng lên trong 1 giây rồi tắt, còi kêu **"Bíp"**. Nếu nhiệt độ bề mặt kính đạt trên 50°C thì màn hình LED hiển thị **"H"** và duy trì hiển thị này đến khi nhiệt độ bề mặt giảm xuống dưới 45 °C thì tắt.

Nhấn **"Bật/Tắt"** | bếp chuyển sang trạng thái chuẩn bị gia nhiệt. Màn hình LED hiển thị **"ON"**.

2. Khóa trẻ em

Nhấn và giữ phím **"Khóa"** trong 3 giây để khóa tất cả các chức năng, đèn báo khóa bằng đèn điều khiển sáng và màn hình LED hiển thị **"LO"** trong 5 giây. Trong chế độ khóa không thể điều chỉnh được công suất và thời gian. Để mở khóa, nhấn và giữ phím **"Khóa"** trong 3 giây, đèn báo khóa tắt.

3. Chế độ Boost

Khi bếp từ đang ở chức năng chọn công suất, nhấn phím **"Boost"** , đèn báo Boost sẽ sáng và màn hình LED sẽ hiển thị **"b"**. Chức năng tăng cường công suất Boost tự động giảm xuống mức P9 sau 10 phút hoạt động.

4. Tạm dừng

Ở trạng thái làm nóng, nhấn nút **"Tạm dừng"** để tạm dừng quá trình làm nóng, màn hình LED hiển thị chữ **"Stop"**, đèn báo tạm dừng sáng. Để bếp tiếp tục gia nhiệt, nhấn nút này thêm lần nữa.

Lưu ý: Nếu bếp ở trạng thái tạm dừng trong vòng 10 phút mà không nhấn để gia nhiệt trở lại, bếp từ sẽ tự động tắt.

5. Các chức năng nấu

Có 4 chế độ để lựa chọn : **"Công suất P"**; **"Chiên/Rán"** ; **"Giữ ấm"** ; **"Hấp"** . Nhấn phím **"Chức năng"** để lựa chọn qua lại giữa các chế độ.

5.1 Chế độ công suất

Khi bếp từ ở trạng thái chuẩn bị gia nhiệt hoặc bếp đang đun ở chức năng khác, nhấn phím **"Chức năng"** để chọn chế độ công suất, đèn báo công suất sáng và màn hình LED hiển thị mặc định **"P7"**.

Nếu muốn thay đổi công suất nhấn các phím số để chọn mức công suất. Màn hình LED hiển thị các giá trị: P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9 tương ứng với các mức độ công suất 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.

5.2 Chế độ Chiên/Rán

Khi bếp từ ở trạng thái chuẩn bị gia nhiệt hoặc bếp đang đun ở chức năng khác nhấn phím **"Chức năng"** để chọn chế độ chiên/rán đèn báo  sáng và màn hình LED hiển thị mặc định **"200°C"**. Nếu muốn thay đổi nhiệt độ nhấn các phím số để chọn mức nhiệt độ. Các giá trị nhiệt độ có thể cài đặt: 60°C, 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

5.3 Chế độ giữ ấm

Khi bếp từ đang ở trạng thái chuẩn bị gia nhiệt hoặc bếp đang đun ở chức năng khác, nhấn nút **"Chức năng"** để chọn chế độ giữ ấm, đèn báo  sáng và màn hình LED hiển thị mặc định **"45°C"**. Nếu muốn thay đổi nhiệt độ nhấn các phím **"1", "2", "3"**, để chọn các mức nhiệt độ. Các giá trị nhiệt độ có thể cài đặt: 45°C, 65°C, 85°C.

5.4 Chế độ hấp

Khi bếp từ đang ở trạng thái chuẩn bị gia nhiệt hoặc bếp đang đun ở chức năng khác, nhấn nút **"Chức năng"** để chọn chế độ hấp, đèn báo  sáng và màn hình LED hiển thị mặc định **"Auto"**. Trong chế độ hấp không thể thay đổi nhiệt độ hấp. Sau 30 phút chế độ hấp tắt, bếp chuyển sang chế độ chờ.

6. Hẹn giờ

Phạm vi điều chỉnh thời gian hẹn giờ: 1 phút ~ 4 giờ. Nhấn phím **"Hẹn giờ"**  đèn báo hẹn giờ sáng, màn hình LED nhấp nháy hiển thị **"0:00"**. Thời gian có thể được đặt thông qua phím thanh trượt. Chạm vào 2 đầu thanh trượt để điều chỉnh thời gian hẹn, mỗi lần chạm sẽ tăng hoặc giảm 1 phút, nhấn và giữ để tăng/giảm nhanh 10 phút. Sau đó nhấn phím **"Hẹn giờ"**  lần nữa hoặc chờ màn hình LED nhấp nháy trong 5 giây để hoàn tất cài đặt thời gian hẹn giờ. Đèn báo hẹn giờ sáng, màn hình LED hiển thị luân phiên giá trị thời gian và công suất, mỗi lần hiển thị giữ trong 5 giây.

▲ MÃ LỖI

Mã lỗi	Nguyên nhân
E0	Bảo vệ quá nhiệt IGBT
E1	Không sử dụng dụng cụ nấu ăn hoặc sử dụng dụng cụ không tương thích
E2	Bảo vệ điện áp đầu vào thấp
E3	Bảo vệ điện áp đầu vào cao
E4	Cảm biến nhiệt độ hồng
E5	Bảo vệ cảm biến mâm từ ngắn mạch
E6	Bảo vệ đun khô
E7	Bảo vệ cảm biến nhiệt độ IGBT hờ mạch
E8	Bảo vệ cảm biến nhiệt độ IGBT ngắn mạch
E9	Bảo vệ cảm biến mâm từ hờ mạch
H	Cảnh báo nhiệt độ cao bề mặt kính



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐIỆN MÁY GIA DỤNG HÒA PHÁT HÀ NAM

Địa chỉ: KCN Hòa Mạc, P. Duy Tiên, Ninh Bình

Miền Bắc

Văn phòng Hà Nội: 39 Nguyễn Đình Chiểu, P. Hai Bà Trưng, Hà Nội

ĐT: 024 62797088 | Fax: 024 62797085

Miền Trung

Chi nhánh Đà Nẵng: 171 Trường Chinh, P. An Khê, Đà Nẵng

ĐT: 0236.3588558 | Fax: 0236 3588557

Miền Nam

Chi nhánh TP.HCM: 22 Võ Văn Kiệt, P. Bến Thành, TP. Hồ Chí Minh

ĐT: 028 38404688 | Fax: 028 38409605