



KAFF KITCHEN APPLIANCES

User Manual

Induction & Ceramic Hobs

Suitable for model
KF-SQ38IH

Dear Customers, thank you for purchasing **KAFF®** cooker, please read this information before using cooker.

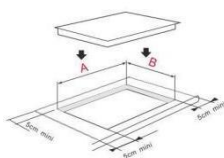
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance must be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooker as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooker may be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooker.
- Do not place or drop heavy objects on your cooker.

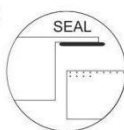
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooker, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environment ; -bed and breakfast type environments.
- Don't touch the surface during using the cooker, for the surface is hot.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION

1. 50 mm space should be left around the hole and there are ventilation outlets (refer to figure (1)). The worktop should be at least 30mm thick and made of heat resistant material.

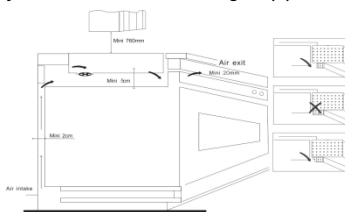


Figure(1)



A=750mm, B=380mm

2. It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
3. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure(2).



POWER CONNECTION:

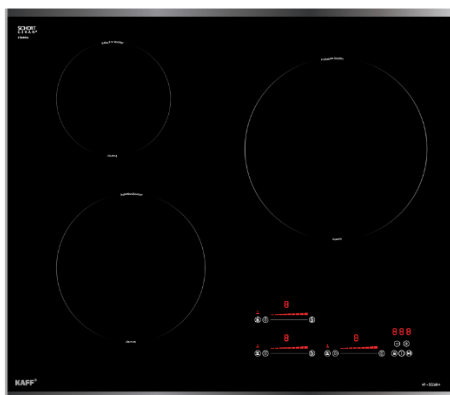
The socket should be connected in compliance with the relevant standard to single pole circuit breaker the method of connection is shown in Figure3

Voltage/ Frequency	Wire Connection
220-240V 50-60 Hz	 Black/Brown Blue/Gray Yellow/Green

- (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 the cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

INSTRUCTION FOR USE :

PRODUCT VIEW:



Three induction Cooktop

MODEL: KF-SQ38IH

POWER: 1800W x 2300W x 2500W

(Booster 3200W x 3700W x 4200W)

Rated Voltage:220-240VAC 50/60hz

Cooking Area:210mm

Glass size: 600x520 mm, beveled 10mm,with Aluminum border.

Quick view for control panel



Basic functions:

. Power On :

when power on, all the LED light 1s with beep, then go off, if surface temperature over 60℃, the related digital LED will show “H”

. On/Off

Press  to start each hob. The buzzer will sound once and the LED indicator will on. The power level will show “ON” indicating standby state and it will return to power on state if have no operation within 2min. Press power key can also directly return to power on state.

. Burner Select

Press any position of slide part  to choose the certain burner, showing “0” and press or slide to set the working level of the burner. If there is no operation within 2 min, it will return to “ON” state.

. Booster

Activate Booster = Select burner first and then press level 9 for 3s, the Booster will be activated and the power display will show [b]

Deactivate Booster = Select burner first and press any button on slider, now the Booster will be deactivated.

Attention: there is no booster function in infrared burner, if you select the infrared part and Booster, it will start the outer ring

. Pause

. Press  , the whole burner will stop working and two burner show “||” and press again, it return to the former state.

Attention: If the Pause function is not canceled after 10 min, the burner will shut down automatically.

. Keep warm

Select burner and press  directly, the burner will keep the surface temperature in 50 ° C-70 ° C induction part and 70-120 ° C in infrared part, the tube will show [U] when using Keep warm function.

Press  again to return to previous state.

888

. Timer

The timer function allows you to set time for the cooking process up to 99 minutes.

Activate Timer = select burner first, and press [+] or [-]; now the LED will show “00”, now you can adjust timer according to “+” or “-”;

Deactivate Timer = Press [+] or [-], when the timer jump to [00], the timer will cancel.

Note: If you press [+] or [-] for 3 seconds it will jump faster

If you only press once the buttons it will jump like this 1 ... 2 ... 3...

When the timer is finished, the user will hear a BEEP tone.

. Child Lock

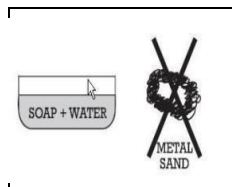
During cooking, press Lock button to avoid any wrong operation or children's touch. Press lock button for 3 seconds, Lock is activated, and the display show [Lo], during Child lock state, all buttons can't be used except child lock and on/off button.

Press  again for 3s to exit the locked state.

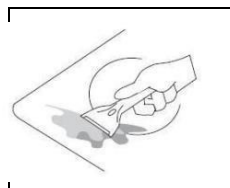
CLEANING :

IMPORTANT: If the ceramic glass surface breaks or you notice cracks in it, disconnect the equipment. Call your Repair Service Technician.

Clean the ceramic glass surface frequently, when it is cool. Never use abrasive products or pads. Clean with a damp cloth and soapy water.

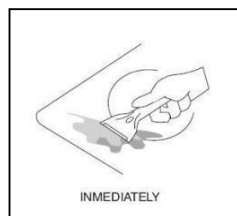


Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect the hobs. Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper.



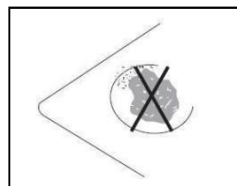
If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt on the ceramic glass, remove it once with the scraper while still hot.

Otherwise it may leave a permanent mark.



Do not use the hob as a work surface.

Be particularly careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc. which may scratch the surface when pans are slide over it.



Error codes

Error codes are shown on the display of the UI as assistance in service . A special document “ Error codes G5 ” provides a more detailed error matrix in order to support service technicians.

This list shows the standard error codes , custom specific Touch Controls , deviating error display can be implemented.As Standard general TC error,, **E** xx”And cooking element specific error **E** /x Are distinguished.In case of **E** /x The display of the affected element blinks with “ E ” and hexadecimal noted error code “ x ”

Description

Error codes		Possible cause of error	Remedy
Er 03 and continuous or 	continuous sensor activation ' TC turn off after 10 sec	Water or cookware on the glass over the touch control sensor	Clean the control surface remove objects on the sensors
Er 20	Flash memory – TC error	C-defective	Replace TC
Er 22	Button evaluation defective , UI shuts off after 3.5-7.5 sec	Short or open circuit in the area of the button sensor	Replace TC
Er 31		New configuration of the induction generator required	New configuration (Service menu)
Er 36	NTC value defective on.TC:UI turns off	Short or open circuit of NTC	Replace TC
Er 47	Communication error between TC and induction	No or erroneous LIN communication ! (Slave does not answer to request of master)	Connection cable not correctly plugged in or defective
U400	Continuous tone Power supply on inlet to high		Correct power supply connection
E / 2	Excess temperature of the induction element	Overload of cooktop or empty boiled cookware	Let system cool down
E / A	Error on the power board	Component failure	Replace power board
E / 6	Error on power board or supply element	No power supply of the power element or error on power board	1. Check wiring 2. Check filter board 3. Replace power board
E / 8	Incorrect fan speed	Error on fan left or right	Air exhaust blocked,e.g by paper Replace Defective fan
E / 9	Defective temperature sensor on inductor		Replace inductor Replace power board

When the induction hob is operating, if the water or soup accidentally overflows into the control area for 2 seconds, the induction hob will warning by beep beep quickly, if the condition won't change within 2 seconds, the device will automatically turn off at once.

AUTOMATIC SHUT OFF:

If a hotplate is left on accidentally, it will automatically be switched off after a period of time has elapsed, depending on the power level that has been selected.

Working level	Working hours
1-3	8
4-6	4
7-9	2
WARMER	6

CUSTOMER CARE SERVICE:

If a warning occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check the appliance is correctly plugged in
- Read the above warning code table

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call After Sales Service.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model : KF – SQ38IH

Kính gửi Quý khách hàng, cảm ơn Quý khách đã mua **KAFF®** hàng vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng

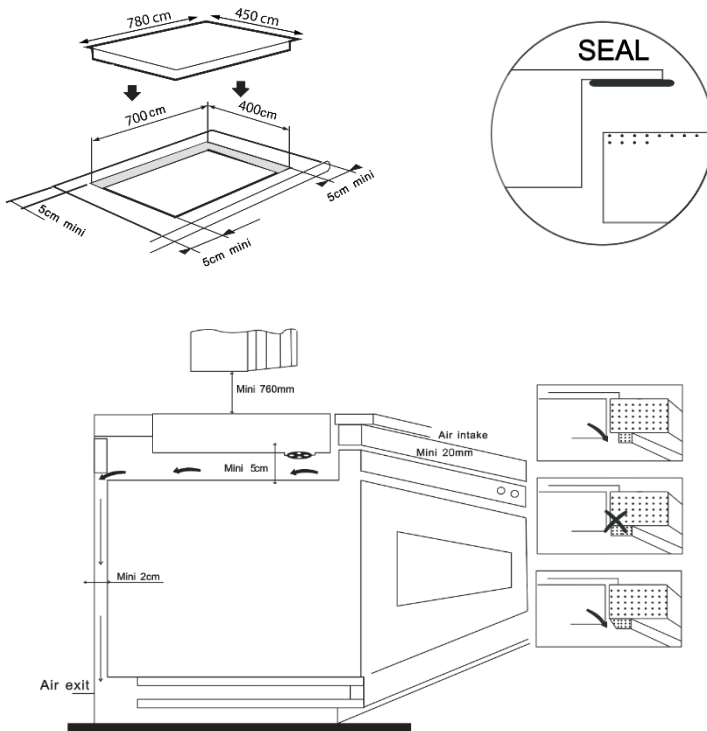
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi cài đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không nên đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy trên thiết bị này bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị vì nó có thể giảm chi phí lắp đặt của bạn.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn này để lắp đặt.
- Thiết bị này phải được lắp đặt đúng cách và chỉ được nối đất bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này phải được kết nối với một mạch kết hợp một công tắc cách ly cung cấp ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- Việc không lắp đặt thiết bị đúng cách có thể làm mất hiệu lực mọi khiếu nại về bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý.
- Không bao giờ để thiết bị không được giám sát khi sử dụng. Đun sôi gây ra hút thuốc và tràn dầu mỡ có thể bắt lửa.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn làm bề mặt làm việc hoặc lưu trữ.
- Không bao giờ để bất kỳ đồ vật hoặc đồ dùng nào trên thiết bị.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn để sưởi ấm hoặc sưởi ấm căn phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các vùng nấu và nồi như được mô tả trong sách hướng dẫn này (i.e. by sử dụng các điều khiển cảm ứng).
- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên thiết bị.
- Không lưu trữ các vật dụng mà trẻ em quan tâm trong tủ phía trên thiết bị. Trẻ em trèo lên bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật hạn chế khả năng sử dụng thiết bị nên có người có trách nhiệm và có thẩm quyền hướng dẫn họ sử dụng. Người hướng dẫn nên hài lòng rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước để làm sạch bếp của bạn.
- Không đặt hoặc thả các vật nặng lên nồi của bạn.
- Không sử dụng chảo có cạnh lõm chồm hoặc kéo chảo trên bề mặt kính cảm ứng vì điều này có thể làm trầy xước kính.
- Không sử dụng cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa mài mòn mạnh nào khác để làm sạch bếp của bạn, vì chúng có thể làm trầy xước kính cảm ứng.
- Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nó hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; nhà nông trại; -bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân cư khác; -Môi trường loại giường và bữa sáng.
- Không chạm vào bề mặt trong quá trình sử dụng nồi, vì bề mặt nóng.

- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không lưu trữ các vật dụng trên bề mặt nấu.
- **Cảnh báo:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận sống
- Không được sử dụng máy làm sạch hơi nước.
- Thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Không gian 50 mm nên được để lại xung quanh lỗ và có cửa thông gió (tham khảo hình (1)). Mặt bàn làm việc phải dày ít nhất 30mm và được làm bằng vật liệu chịu nhiệt

1. Điều cần thiết là bếp nấu ăn phải được thông gió tốt và không khí nạp và thoát không bị chặn.



➤ KẾT NỐI NGUỒN:

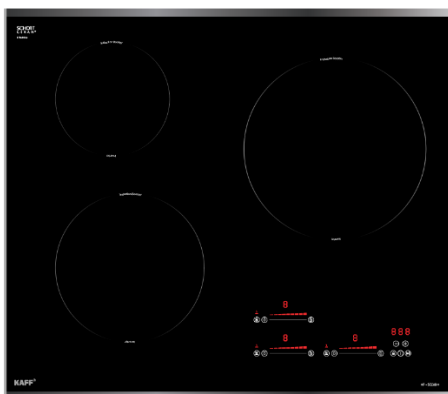
Phải được kết nối tuân thủ tiêu chuẩn liên quan đến bộ ngắt mạch đơn cực, phương thức kết nối được thể hiện trong Hình

Voltage/ Frequency	Wire Connection		
220-240V 50-60 Hz	 L	 N	
	Black/Brown	Blue/Gray	Yellow/Green

1. Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, điều này nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên sau bán hàng bằng cách sử dụng các công cụ thích hợp để tránh bất kỳ tai nạn nào.
2. Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện lưới, bộ ngắt mạch đa cực phải được lắp đặt với khoảng cách tối thiểu là 3mm giữa các tiếp điểm.
3. Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
4. Cáp không được uốn cong hoặc nén, cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi một người có trình độ phù hợp.

➤ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

XEM SẢN PHẨM:



Bếp 3 từ

MÔ HÌNH: KF- IH6003II

Công suất bếp : 2300Wx1500Wx2300W
(Booster 3700Wx2800Wx3700W)

Thông số kỹ thuật

Định mức điện áp: 200 - 240 VAC

Tần số danh nghĩa: 50 / 60 Hz

Định mức hiện tại: 2 x 16 A

Công suất danh định ở 230V AC

Công suất tăng áp ở 230V AC

Nhiệt độ môi trường: 0 - 85 °C

Kích thước kính: 600x520 mm, vát 10mm với viền nhôm

➤ Bảng điều khiển:



Chức năng cơ bản:

Bật / Tắt nguồn (I)

Khi bật nguồn, tất cả các đèn LED đều bật trong 2 giây với tiếng bíp, sau đó tắt. Điều khiển thanh trượt chạy thanh trượt LED. Bảng hiển thị. Nhấn bảng điều khiển bắt đầu của mỗi bếp. Còi sẽ vang lên một lần và đèn LED sẽ sáng. Mức năng lượng sẽ hiển thị "BẬT" nhấn mức công suất nấu, nếu không có hoạt động trong vòng 1 phút. Bếp sẽ tự động tắt.

Chọn Vùng Nấu :

Nhấn bất kỳ vị trí nào của bộ phận trượt để chọn đầu đốt nhất định, hiển thị "0" và nhấn hoặc trượt để đặt mức làm việc của đầu đốt. Nếu không có thao tác nào trong vòng 2 phút, nó sẽ trở về trạng thái "0N"

Chọn chức năng nấu nhanh : Booster nhấn (b)

Kích hoạt Booster = Chọn , Booster sẽ được kích hoạt và màn hình nguồn sẽ hiển thị [b]

Tắt Booster = nhấn chọn (b) hoặc nhấn trên thanh trượt và trượt bất kỳ, lúc này Booster sẽ bị vô hiệu hóa.

Chú ý: đầu đốt hồng ngoại không có chức năng tăng cường, bạn chọn phần hồng ngoại và Booster thì nó sẽ khởi động vòng ngoài.

Chọn chức năng tạm dừng : Pause nhấn (⏸)

Nhấn, toàn bộ đầu đốt sẽ ngừng hoạt động và hai đầu đốt hiển thị "||" và nhấn lại nó để tiếp tục sử dụng theo hướng dẫn trên thanh trượt của bàn phím sẽ hiển thị đèn thực hiện thao tác vuốt trượt trên thanh báo hiển thị .

Lưu ý: Nếu chức năng Tạm dừng không bị hủy sau 10 phút, đầu đốt sẽ tự động tắt.

Chọn chức năng hâm : Keep warm (SSS)

Chọn vùng nấu thích hợp và nhấn trực tiếp, đầu đốt sẽ giữ nhiệt độ ở mức 50°C-70°C sẽ hiển thị [U] khi sử dụng chức năng Giữ ấm. Nhấn lần nữa để trở về trạng thái trước đó hoặc vuốt trên thanh trượt bàn phím để tiếp tục .

Chọn chức năng hẹn giờ : Timer nhấn giữ 2 phím (-) (+)

Chức năng hẹn giờ cho phép bạn đặt thời gian cho quá trình nấu lên tới 99 phút.
Kích hoạt Bộ hẹn giờ = chọn đầu đốt trước và nhấn [-] hoặc [+]; bây giờ đèn LED sẽ hiển thị "00", bây giờ bạn có thể điều chỉnh hẹn giờ theo [-] hoặc [+]
Tắt hẹn giờ = Nhấn [+] hoặc [-], khi đồng hồ nhảy tới [00], đồng hồ sẽ hủy.
Lưu ý: Nếu bạn nhấn (+) hoặc [-] trong 3 giây thì sẽ nhảy nhanh hơn
Nếu bạn chỉ nhấn một lần các nút, nó sẽ nhảy như thế này 1... 2... 3... Khi hẹn giờ kết thúc, người dùng sẽ nghe thấy âm BEEP.

Chọn chức năng khóa bàn phím: **Child Lock**

Trong khi nấu, nhấn nút Khóa để tránh thao tác sai hoặc trẻ em chạm vào. Nhấn nút khóa trong 3 giây, Khóa được kích hoạt và màn hình hiển thị đèn sáng ngay cạnh biểu tượng , trong trạng thái Khóa trẻ em, không thể sử dụng tất cả các nút ngoại trừ biểu tượng khóa và nút khởi động bếp(nút nguồn). Nhấn lại trong 3 giây để thoát khỏi trạng thái khóa

➤ **Nhiệt dư** : hiển thị báo **H**

Chỉ báo nhiệt dư là một tính năng an toàn để chỉ ra rằng các bộ phận trên bề mặt gốm thủy tinh vẫn có nhiệt độ $\geq 65^{\circ}\text{C}$ có thể gây bỏng khi chạm tay trần.

- Màn hình hiển thị diện tích bề mặt bị ảnh hưởng 'H'.
- Nhiệt dư được đo bằng cảm biến nhiệt độ cuộn cảm ứng và được truyền đến điều khiển cảm ứng.
- Sau khi mất điện, cảm ứng sẽ cung cấp lại nhiệt độ hiện đang đo. Vùng nóng được hiển thị lại khi nhiệt dư tồn tại.

• **NHIỆT BỀN VỮNG VỀ TRẠNG THÁI**

Nếu bếp được bật nhưng vùng nấu tương ứng bị tắt đối với vùng nấu nóng, chữ 'H' được chỉ định. Nếu nồi (mức nấu 0) được đặt trên bề mặt nấu nóng.

✓ H 'vẫn được hiển thị. Nếu khu vực nấu nóng và nồi được bật

✓ Màn hình nóng biến mất và chỉ có mức độ nấu được hiển thị.

✓ Hiển thị xen kẽ giữa 'H' và '0'

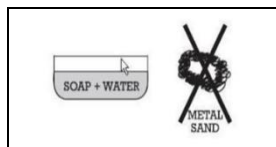
NHIỆT DƯ Ở TRẠNG THÁI TẮT:

Nếu khu vực nấu nóng, nhiệt dư sẽ hiển thị khi tắt.

LÀM SẠCH:

QUAN TRỌNG: Nếu bề mặt kính gốm bị vỡ hoặc bạn nhận thấy các vết nứt trên đó, hãy ngắt kết nối thiết bị. Gọi cho Kỹ thuật viên Dịch vụ Sửa chữa của bạn.

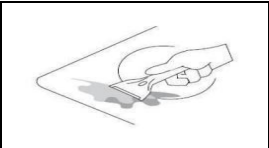
Làm sạch bề mặt kính gốm thường xuyên, khi trời ẩm. Không bao giờ sử dụng các sản phẩm hoặc miếng đệm mài mòn. Làm sạch bằng vải ẩm và nước xà phòng.



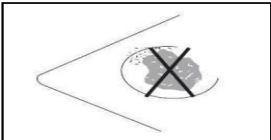
Mỗi tuần một lần, làm sạch kỹ lưỡng với các sản phẩm cụ thể bảo quản và bảo vệ bếp nấu ăn, cạo sạch bị mắc kẹt trên bề mặt bị mắc kẹt bằng dụng cụ cạo.



Nếu đường (hoặc chất có đường) hoặc nhựa vô tình bị cháy trên kính gốm, hãy loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo trong khi vẫn còn nóng. Othe rwise nó có thể để lại một dấu ấn vĩnh viễn.



Không sử dụng bếp nấu ăn làm bề mặt làm việc đặc biệt cẩn thận với bụi bẩn từ rau, bột tẩy rửa, v.v. có thể làm trầy xước bề mặt khi chà trượt qua nó.



➤ **Mã lỗi:**

Mã lỗi được hiển thị trên màn hình giao diện người dùng dưới dạng hỗ trợ trong dịch vụ. Một tài liệu đặc biệt "Mã lỗi G5" cung cấp ma trận lỗi chi tiết hơn để hỗ trợ các kỹ thuật viên dịch vụ. Danh sách này hiển thị các mã lỗi tiêu chuẩn, tùy chỉnh Điều khiển cảm ứng cụ thể, hiển thị lỗi sai lệch có thể được thực hiện, như Tiêu chuẩn chung TC lỗi Và lỗi cụ thể của yếu tố nấu ăn Được phân biệt trong ER ng hợp hiển thị phần tử bị ảnh hưởng, nhấp nháy với "E" và mã lỗi được ghi chú thập lục phân "x"

Mã lỗi		Nguyên nhân có thể gây ra lỗi	Sửa chữa
Er 03 và liên tục hoặc 	TC kích hoạt cảm biến liên tục tắt sau 10 giây	Nước hoặc dụng cụ nấu nướng trên kính trên bộ điều khiển cảm ứng	Làm sạch bề mặt điều khiển, loại bỏ các vật thể trên cảm biến
Er 20 ·	Bộ nhớ flash – Lỗi TC	C-khiếm khuyết	Thay thế TC
Er 22 ·	Đánh giá nút bị lỗi, giao diện người dùng tắt sau 3,5-7,5 giây	Ngắn hoặc hở mạch trong khu vực của nút cảm biến	Thay thế TC
Er 31 ·		Yêu cầu cấu hình mới của máy phát điện cảm ứng	Cấu hình mới (Menu dịch vụ)
ER 36 ·	Giá trị NTC bị lỗi trên. TC: UI tắt	Ngắn hoặc hở mạch của NTC	Thay thế TC
Er 47 ·	Lỗi giao tiếp giữa TC và cảm ứng	Không có hoặc giao tiếp LIN sai! (Nô lệ không trả lời yêu cầu của chủ nhân)	Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc bị lỗi
U400	Giai điệu liên tục Cung cấp năng lượng trên đầu vào đến cao		Kết nối nguồn điện chính xác
E / 2	Nhiệt độ dư thừa của phần tử cảm ứng	Quá tải bếp hoặc dụng cụ nấu luộc rỗng	Đề hệ thống nguội đi
E / A	Lỗi trên bảng điện	Lỗi thành phần	Thay thế bảng điện
E / 6	Lỗi trên bảng	Không có nguồn điện của	Kiểm tra hệ thống

	nguồn hoặc phần tử cung cấp	phần tử nguồn hoặc lỗi trên board nguồn	dây điện Kiểm tra bảng lọc Thay thế bảng điện
E / 8	Tốc độ quạt không chính xác	Lỗi trên quạt trái hoặc phải	Khí thải bị chặn, ví dụ bằng giấy Thay thế quạt bị lỗi
E / 9	Cảm biến nhiệt độ bị lỗi trên cuộn cảm		Thay cuộn cảm Thay thế bảng điện

Lỗi cụ thể của vùng nấu (Cảm ứng)		
Mã lỗi	Sự miêu tả	Sửa chữa
E 2 •	Quá nhiệt độ của vùng nấu	Đề vùng nấu nguội
E 3 •	Nồi không áp dụng	Sử dụng nồi phù hợp
E 4 •	Vùng nấu không tồn tại, dữ liệu cấu hình không tương thích	Tải xuống cấu hình chính xác
E 5, E 6	Lỗi trên bảng lọc / máy phát điện	Thay thế bảng lọc / máy phát điện
E 7 •	Lỗi không xác định (chủ không thể gán mã lỗi)	Liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật của E.G.O.
E 8 •	Quạt bị lỗi	Thay quạt
E 9 •	Cảm biến nhiệt độ bị lỗi	Thay thế cảm biến nhiệt độ

Lỗi cụ thể của vùng nấu (các bộ phận làm nóng bức xạ)		
Mã lỗi	Sự miêu tả	Sửa chữa
E 2 •	Quá nhiệt độ của bảng điện	Đề vùng nấu nguội
E 4 •	Lỗi nội bộ trên bảng điện	Thay thế bảng điện
E 5, E 8, E A	Lỗi role trên bảng điện	Thay thế bảng điện

Khi bếp từ đang hoạt động, nếu nước hoặc súp vô tình tràn vào vùng điều khiển trong 2 giây, bếp từ sẽ cảnh báo nhanh bằng tiếng bíp bíp, nếu tình trạng không thay đổi trong vòng 2 giây, thiết bị

sẽ tự động tắt lúc một lần.

TẮT TỰ ĐỘNG:

Nếu vô tình bật bếp lên, nó sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian, tùy thuộc vào mức công suất đã được chọn

Working level	Working hours
1-3	8
4-6	4
7-9	2
WARMER	6

DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG :

Nếu có cảnh báo, trước khi gọi dịch vụ sau bán hàng, vui lòng thực hiện như sau:

Kiểm tra xem thiết bị đã được cắm đúng cách chưa ,và đọc kỹ bảng mã cảnh báo phía trên.

Nếu bạn vẫn không thể giải quyết vấn đề , hãy tắt thiết bị và đừng cố tháo dỡ thiết bị , hãy gọi DỊCH VỤ sau bán hàng.

----- DKD -----