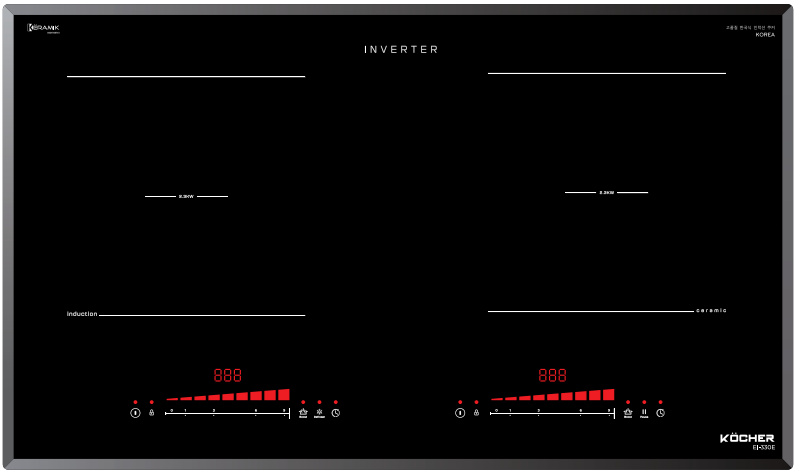
KÖCHER
Not just kitchens...

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
BẾP TỪ ĐÔI
Model: EI-330E



Lưu ý: *Để đảm bảo chất lượng cho bếp và hiệu quả đun nấu, quý khách hàng nên sử dụng bộ nồi Kocher chính hãng theo tiêu chuẩn Châu Âu*

MỤC LỤC

QUÝ KHÁCH VUI LÒNG LIÊN HỆ VỚI CHÚNG TÔI THEO SỐ ĐIỆN THOẠI

Tổng đài hỗ trợ & CSKH: 024.33.996.058 - Hotline: 096.96.22.066

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

Sản phẩm được bảo hành trong các trường hợp sau:

1. Sản phẩm còn trong thời hạn Bảo hành dựa vào tin nhắn từ tổng đài 8099.
2. Nếu không có tin nhắn từ tổng đài 8099, sẽ áp dụng thời hạn bảo hành theo ngày sản xuất thông qua tem seri của sản phẩm.
3. Sản phẩm phải còn đầy đủ tem bảo hành, tem sản phẩm hoặc các chứng từ liên quan.
4. Sản phẩm không nằm trong trường hợp bị từ chối bảo hành.

ĐIỀU KIỆN TỪ CHỐI BẢO HÀNH

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

1. Sản phẩm không còn tem bảo hành, tem bảo hành không được kích hoạt, không điền đầy đủ thông tin, sản phẩm hết hạn bảo hành.
2. Sản phẩm bị hư hại do thiên tai hoặc những trường hợp bất khả kháng:

a. Do ngập lụt, sét đánh, tai nạn, bị rơi, va chạm, để sản phẩm nơi ẩm ướt, bụi bặm, nhiệt độ cao,...

b. Côn trung chui vào sản phẩm gây hỏng mạch điện tử: gián, chuột, thạch sùng,...

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,...

3. 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 Köcher cung cấp.
4. Sản phẩm được lắp đặt, duy trì bảo dưỡng sai hoặc hoạt động vượt mức hướng dẫn của nhà sản xuất. Lắp đặt khi tủ bếp quá kín, tủ bếp không có khe thoáng.
5. Sản phẩm đã được thay đổi, điều chỉnh hoặc sửa chữa bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành của Köcher

Không đáp ứng điều kiện bảo hành theo quy định của Köcher.

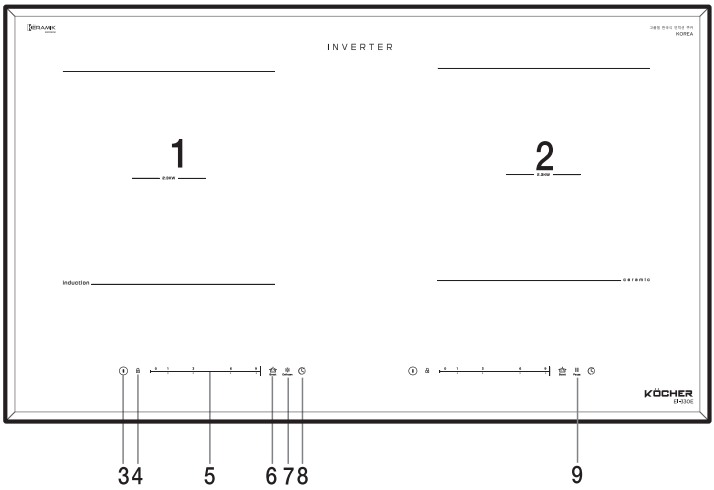
CẢNH BÁO AN TOÀN

Khi sử dụng bếp từ, luôn tuân thủ các biện pháp an toàn sau đây:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Không chạm vào mặt kính khi bếp đang còn nóng.
3. Để phòng ngừa nguy cơ điện giật, không để dây điện hoặc sản phẩm bị ướt, bị ẩm.
4. Không để trẻ em hoặc người lớn (bao gồm những người khuyết tật) sử dụng thiết bị nếu như chưa được hướng dẫn hoặc không được giám sát bởi người có chuyên môn kỹ thuật.
5. Để thiết bị xa tầm với của trẻ.
6. Vui lòng đợi cho bếp nguội và rút nguồn điện trước khi vệ sinh bếp.
7. Không sử dụng bếp nếu phát hiện dây, phích cắm bị hỏng hoặc bếp bị trục trặc. Hãy thông báo cho nhà sản xuất để kiểm tra, sửa chữa trong trường hợp này.
8. Nếu thiết bị không hoạt động giống như mô tả trong bản hướng dẫn, hãy tạm ngưng sử dụng và liên lạc với nhà sản xuất.
9. Không nên sử dụng các linh kiện không thuộc khuyến cáo của nhà sản xuất.
10. Không sử dụng bếp ngoài trời mưa hoặc bếp bị dính nước.
11. Không để rèm cửa hay các vật liệu tương tự chạm vào mặt bếp khi bếp đang hoạt động, vì có thể gây hỏa hoạn.
12. Hãy tắt bếp và rút nguồn hoặc ngắt aptomat khi không sử dụng.
13. Không sử dụng bếp sai mục đích
14. Không đặt bếp gần các thiết bị nóng, dễ cháy nổ như bình gas, ổ điện hoặc lò nướng.
15. Không để nước và các chất lỏng khác tràn ra mặt bếp.

MÔ TẢ CÁC PHÍM CHỨC NĂNG CỦA BẾP TỪ

1. Bếp nấu bên trái
2. Hồng ngoại bên phải
3. Bật/ tắt
4. Khóa trẻ em
5. Thanh trượt điều chỉnh công suất.
6. Booster
7. Rã đông
8. Phím hẹn giờ
9. Tạm dừng



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Chủng loại	Bếp điện tù 1 bên hồng ngoại 1 bên tù
Vùng nấu	2 vùng nấu
Model	EI-330E
Điện áp	220V ~ 50/60Hz
Tổng công suất	3500W
Kích thước - Dài x rộng x cao (mm)	730*430*56mm
Kích thước khoét đá (mm)	695*395 mm

Khi cả hai bên bếp cùng hoạt động thì bếp bên trái có công suất là 1400W và công suất của bếp hồng ngoại là 2000W

Khi sử dụng bếp từ, luôn tuân thủ các biện pháp an toàn sau đây:

Công suất nấu bên từ: Công suất tối đa 2000W/ 1 bên bếp chia làm có 10 mức công suất như bên dưới:

Level	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Power(W)	0	300	500	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Công suất nấu bên hồng ngoại: Công suất tối đa 2000W/ 1 bên bếp chia làm có 10 mức công suất như bên dưới:

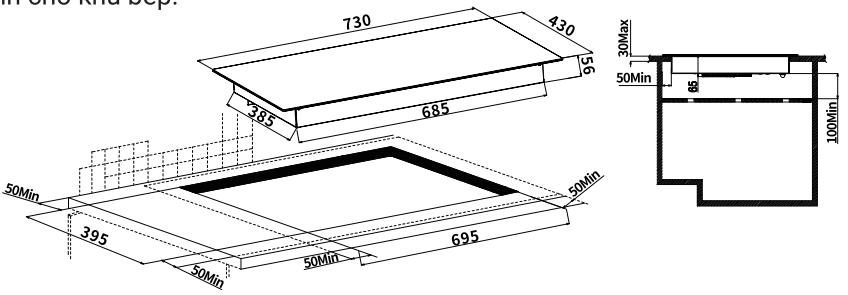
Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Power(W)	320	500	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Intermittent period	8/50	10/50	15/50	20/50	25/50	30/50	35/50	40/50	45/50	50/50

LẮP ĐẶT

1. Cắt bề mặt đá theo kích thước như trong hình vẽ.

Để đảm bảo an toàn khi sử dụng, khoảng cách từ các cạnh của bếp với đồ vật xung quanh là 6.5cm

Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các vật dụng bên dưới là 20cm. Bề mặt đặt bếp phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt như mặt đá chuyên dụng dành cho khu bếp.



L (mm)	W (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)	T (mm)
730	430	56	65	695	395	50 Min	100 Min	50 Min	300 Max

2. Bếp từ phải được đặt theo chiều ngang ở trên bề mặt tủ bếp.

3. Luôn đảm bảo tủ bếp phải được thông thoáng, có khe hở để lưu thông gió. Mục đích để làm mát khi bếp đang hoạt động

CẢNH BÁO

1. Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.

2. Tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng, máy rửa bát không được lắp đặt phía dưới bếp.

3. Vì mục đích an toàn, thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng

4. Mặt dưới của kính đã có lớp xốp ngăn nước, bạn tuyệt đối không sử dụng keo silicon để dán kính với mặt đá. Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy khi mặt kính bị nóng.

5. Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng và dao vệ sinh chuyên dụng để vệ sinh mặt kính bếp từ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lưu ý: TUYỆT ĐỐI KHÔNG để xoong nồi không có thực phẩm hoặc nước lên trên bếp sẽ gây cháy.

1. Kết nối dây nguồn với nguồn điện có hiệu điện thế 220 V. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp và tất cả đèn báo đều sáng trong vòng 1 giây.

2. Nhấn phím “ON/OFF” trong vòng 2 giây để bật/tắt thiết bị bếp, đèn Led và màn hình kỹ thuật số sẽ sáng cùng lúc. Bếp sẽ ở trong trạng thái chờ 30 giây nếu không sử dụng thì bếp sẽ tự động tắt.

3. Nhấn giữ phím khóa trong 2 giây để khóa các chức năng của bếp đảm bảo an toàn. Lúc này màn hình tương ứng sẽ hiện chữ “L”. Khi bật chế độ khóa thì ngoại trừ phím khóa và phím Bật/Tắt thì các phím khác sẽ không hoạt động. Đèn báo khóa sẽ nhấp nháy.

4. 

Khi nấu, trượt hoặc nhấn vào thanh trượt để điều chỉnh mức công suất từ 0 đến 9. Ở chế độ chờ, trượt hoặc nhấn vào thanh trượt để điều chỉnh công suất nấu tương ứng, màn hình sẽ hiển thị các mức công suất từ 0 đến 9. Nhấn và giữ mức 1 trong vòng 2 giây để quay về mức 0.

5. Nhấn phím “Boost” để bật chức năng Booster, và công suất sẽ đạt mức tối đa 2100W trong 3 phút, màn hình sẽ hiển thị chữ “P”.

6. Nhấn giữ phím “Pause” (tạm dừng) trong vòng 0.2 giây để tạm dừng bếp. Khi bếp tạm dừng hoạt động, đèn báo sẽ sáng , lúc này phím công suất bếp và bộ hẹn giờ không hoạt động. Nhấn lại một lần nữa để thoát chế độ tạm dừng, bếp sẽ quay trở lại trạng thái làm việc ban đầu.

7. Nhấn giữ phím hẹn giờ trong 1 giây để bật chức năng hẹn giờ, sử dụng thanh trượt để điều chỉnh thời gian, màn hình sẽ hiển thị thời gian hẹn tương ứng. Thời gian hẹn giờ tối đa là 120 phút. Ở chế độ hẹn giờ, vuốt nhanh để điều chỉnh tăng giảm 1 phút. trượt và giữ để tăng/giảm 10 phút. Nếu không có thao tác cài đặt trong khoảng 5s thì bếp sẽ tự động xác nhận thời gian đã đặt và màn hình kỹ thuật số sẽ ngừng nhấp nháy. Nhấn phím hẹn giờ thêm một lần nữa để tắt chế độ hẹn giờ.

8. Khi bếp đang chạy hoặc ở chế độ chờ, nhấn nút "Defrozen" để kích hoạt chế độ Rã đông, bếp sẽ hoạt động ở mức công suất đầu tiên, nhiệt độ được kiểm soát ở mức 45℃±20℃ và bếp sẽ hiển thị tín hiệu OEF.

Lưu ý:

* Nếu nhấc xoong nồi ra khỏi bếp trong khi bếp đang hoạt động, đèn led ở thanh trượt sẽ nhấp nháy trong 60 giây, màn hình sẽ hiển thị lỗi "E1" và bếp sẽ tự động tắt sau đó.

** Khi tắt bếp, quạt tản gió bên trong bếp vẫn hoạt động để làm mát và màn hình sẽ hiển thị chữ "H" cho đến khi nhiệt độ của bếp đạt dưới 50°C

LƯU Ý QUAN TRỌNG

1. Bếp chỉ hoạt động khi dùng nồi phù hợp với nồi Inox (hút nam châm). Bếp sẽ không hoạt động khi dùng xoong nồi làm từ nhôm, gốm, đồng, thủy tinh, hợp kim đế nhiễm từ hoặc Pyrex hoặc các dụng cụ nấu lõm đáy.

Lưu ý: Đường kính đáy của xoong nồi không được nhỏ hơn 10cm và không được lớn hơn 22 cm. Nếu sử dụng nồi không thích hợp có thể bếp sẽ không hoạt động.

2. Khi bếp tắt, quạt có thể tiếp tục chạy cho đến khi nhiệt độ của bếp giảm còn dưới 50°C.

3. Không bao giờ để xoong nồi không có thực phẩm hoặc không có nước lên bếp nấu. Việc này có thể làm hỏng xoong nồi của bạn hoặc bếp sẽ tự động tắt do nóng quá.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG BẾP

1. Rút phích cắm hoặc ngắt nguồn điện.
2. Làm sạch mặt kính và bề mặt Bảng điều khiển bằng vải ẩm.

LƯU Ý:

- Không sử dụng bàn chải hoặc chất tẩy rửa mạnh có thể làm mòn hoặc hỏng mặt kính của bếp.
- Không nhúng/ đổ nước hoặc các chất lỏng khác lên bếp để vệ sinh.

3. Lau khô bằng vải mềm.
4. Vệ sinh mặt kính bếp sau mỗi lần sử dụng.
5. Lau hoặc vệ sinh lỗ thoáng của cánh quạt (mặt dưới của bếp) theo định kỳ 6 tháng/lần. Điều này giúp quạt thông thoáng và không bị bụi che lấp lỗ quạt.
6. Sau khi kết thúc việc đun nấu, nên nhấc nồi đang nóng ra khỏi bề mặt bếp để bếp được giảm nhiệt độ và làm mát, tăng độ bền cho sản phẩm

MỘT SỐ LỖI CÓ THỂ GẶP PHẢI TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

Nguyên nhân	Ký tự lỗi	Cách xử lý
Bếp không có nồi hoặc nồi có đáy nhỏ hơn 10 cm hoặc nồi đang sử dụng không dùng cho bếp từ	U	Đặt nồi lên bếp (đáy nồi có đường kính > 10cm) Sử dụng đúng nồi chuyên dụng dành cho bếp từ
IGBT bật. Chế độ bảo vệ bếp đang hoạt động, bếp sẽ tự hoạt động trở lại sau 3 phút	E2	Báo trung tâm bảo hành nếu bếp không tự hoạt động sau 3 phút
Điện áp quá cao	E3	Điện áp >270V (±10V)
Điện áp quá thấp	E4	Điện áp <150V (±10V)
Lỗi kỹ thuật	E5	Báo trung tâm bảo hành
Lỗi kỹ thuật	E6	Báo trung tâm bảo hành
Lỗi kỹ thuật	E7	Báo trung tâm bảo hành
Lỗi kết nối	Ed	Tắt bếp và để bếp nghỉ 15 phút sau đó bật lại
Bếp quá nóng	E8	Tắt bếp, để mở tủ bếp trong 30 phút để thông thoáng và hạ nhiệt sau đó bật lại
Lỗi kỹ thuật	E9	Báo trung tâm bảo hành
Lỗi kỹ thuật	EA	Báo trung tâm bảo hành
Cảnh báo chống tràn	C	Dùng khăn mềm lau sạch bề mặt kính ở khu vực bảng điều khiển, sau đó tắt bếp và khởi động lại

Lưu ý: khi thiết bị được bảo vệ do gặp lỗi, ngừng làm nóng và kêu bíp một lần. Đối với các lỗi có thể khắc phục, nếu lỗi được xử lý trong vòng 1 phút (trừ E8) thì bếp sẽ hoạt động lại, nếu không sẽ tắt sau 1 phút

KÖCHER

Not just kitchens...

MỌI CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

VP Hà Nội: CÔNG TY CỔ PHẦN TEKO VIỆT NAM
Trụ sở: Lô B45-11, LK15 KĐT Geleximco, Lê Trọng Tấn, P. Dương Nội, Q. Hà Đông, Hà Nội.
Điện thoại: 02433.996.058 * **Hotline:** 0969.622.066

CN Đà Nẵng: Số 541 Nguyễn Tất Thành, Q. Thanh Kê, Đà Nẵng

VP Hồ Chí Minh: CÔNG TY CỔ PHẦN TEKO MIỀN NAM
Số 20-22, Đường TX 48, Khu phố 3, P. Thạnh Xuân, Quận 12, Tp. Hồ Chí Minh
Hotline: 0969.622.066 * **Email:** info@kocher.vn

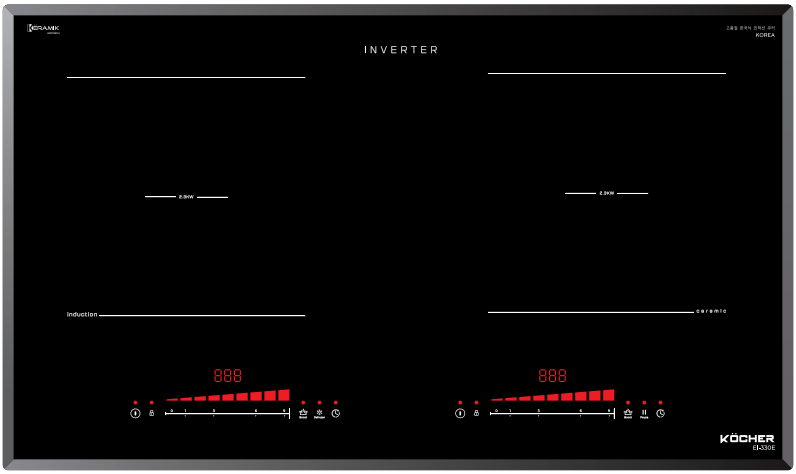
Website: www.kocher.vn

KÖCHER

Not just kitchens...

Built-in 2 Hobs Combi Vitro - Induction Cooker

Model: EI-330E



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Before cleaning, unplug from outlet first and make sure the device is cool down.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. All servicing, other than cleaning, should be performed by an authorized service representative.
8. If the appliance is not working as described in this user manual, please discontinue use and contact us.
9. The use of accessories or attachments not recommended by us may cause hazards.
10. Do not use outdoors if it rains.
11. Do not let the power cord hanging over edge of table or counter.
12. A fire may occur if surface is covered or touching flammable material such as curtains, draperies, walls and the like when in operation.
13. Always disconnect appliance from outlet when not in use. To disconnect, turn any control to ‘OFF', then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids. Do not overfill cookware used on the appliance to avoid spilling when contents are boiling.
17. People with pacemakers or similar medical devices should be careful when standing near this induction cooker while it is powered on. The electromagnetic field may affect pacemakers or similar devices. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker, or similar medical device for additional information regarding the possible effects of electromagnetic fields emitted by induction cooker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

ABOUT INDUCTION COOKING

Induction cooking has been used for decades in restaurants and commercial kitchens worldwide. The induction revolution been made available at an affordable cost for everyday household use.

How does induction work?

Induction cooking uses electromagnetic energy to heat cookware. Where cookware is placed on an induction cooker and the cooker is turned on, the coil inside the induction unit produces and alternating magnetic field, which flows through the cookware. Iron molecules in the cookware vibrate rapidly, causing the cookware to become hot almost instantly and save your cost in energy.

What types of cookware can be used?

Induction cookers will only operate with a variety of cookware. As explained in the paragraph above, induction cooking works by electromagnetic energy, therefore, the outside bottom surface of the cookware must be made of a ferrous magnetic material such as cast iron, enameled steel or magnetic stainless steel.
It is very easy to check whether or not your cookware will work using a fridge magnet or any other permanent magnet. If the magnet sticks to the bottom of the utensil, the cookware will work on an induction cooker.

What are the advantages of induction cooking?

Induction cooking allows you to adjust the cooking heat instantly.

Induction cooking is also faster, cleaner, safer, and more energy efficient than any other cooking technology.

Faster

Heat is generated by the vibration of iron molecules in utensil and directly transfer the heat to the cookware. There is no wasted heat, resulting in extremely fast heat up and save energy.

Cleaner

The temperature of cooker surface is always less than the temperature of content in the cookware. The area around the cookware does not get hot, so drips, spatters and spills don't bake on the induction cooker surface. Simply wipe with a damp cloth-cleanup is a breeze.

Safer

There are no open flames or hot elements. Induction cookers will start only once the appropriate cookware has been placed on the surface and stops immediately when the cookware is removed. No more burned fingers or hands and safer around young children.

Energy Efficient

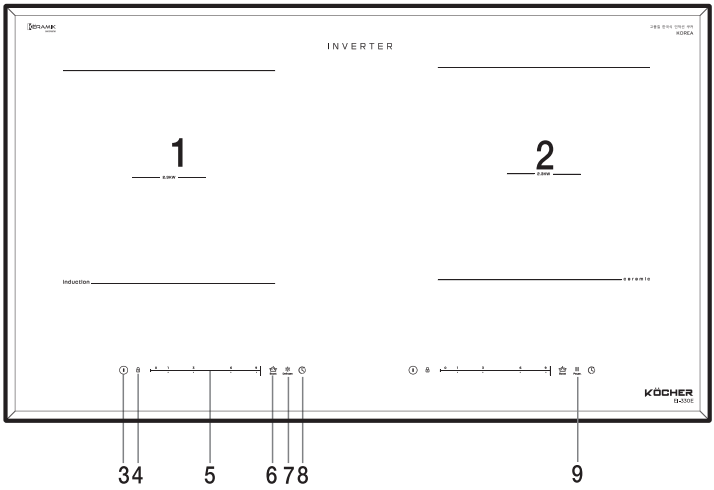
Conventional cooking methods involve generating heat which is then transferred to cookware. With induction cooking, there is almost no wasted heat since heat is being generated in the cookware itself. Also, because there are no open flames or hot elements releasing heat into your kitchen, your kitchen stays cooler.

What I can cook on an induction cooker?

What I can cook on an induction cooker is no different than what you can cook with gas, an electric coil, or any other form of heat. There are no special recipes or cookbooks.

Induction cooking is very powerful. By far the most common problem with new users is that they don't realize how quickly the pot generates heat, causing food to burn or overcook. We recommend that you 'practice' using the induction cooker with a pot/pan of water and bring it to a boil several times using different amounts of water and different temperature / power settings to familiarize yourself with how quickly water can come to a boil. In a very short time you will become familiar with your induction cooker and enjoy its fast, clean, safe and energy efficient features.

DESCRIPTION OF PARTS (From left to right)



1.Left induction hob 2.Right ceramic hob 3.ON/OFF 4.Child lock
5.Slider for power control 6.Boost 7.Defrozen 8.Timer
9.Pause

Technical Specification

Cooking Hob	Built -in Induction cooker + Ceramic hob
Cooking Zones	2 Zones
Used models	EI-330E
Supply Voltage	220V~; 50/60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L*W*H(mm)	730*430*56mm
Built-in Dimensions A*B(mm)	695*395mm

When both burners are working at the same time, then the left induction burner will be 1400W for heating power, while ceramic hob will be 2000W for heating.

Power for induction cookers:

Power for left induction cooker: the max power is 2000W, total 9 levels. Power level as below:

Level	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Power(W)	0	300	500	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

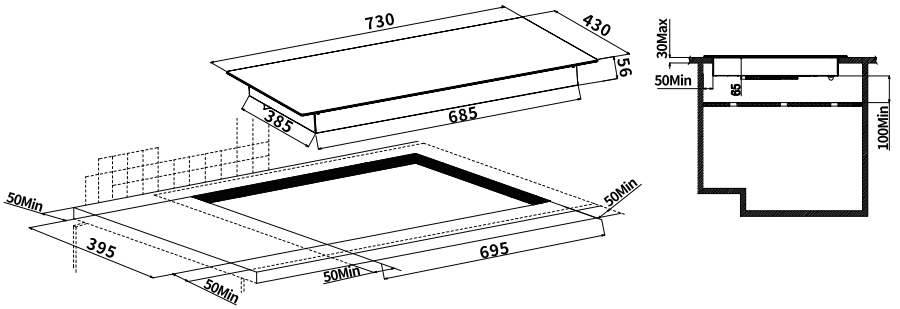
Power for right ceramic cooker: the max power is 2000W, total 9 levels. Power level as below:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Power(W)	320	500	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Intermittent period	8/50	10/50	15/50	20/50	25/50	30/50	35/50	40/50	45/50	50/50

Installation

Selection of installation equipment

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 65mm space shall be preserved around the hole.
   Be sure the thickness of the work surface is at least 65mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L (mm)	W (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)	T (mm)
730	430	56	65	695	395	50 Min	100 Min	50 Min	300 Max

2. The induction cooker hob can be used on the table top of cabinet. The induction hob should be placed horizontally.
3. Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state.

Cautions

1. The induction cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

3.The induction 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.

HOW TO USE

IMPORTANT NOTE: NEVER heat empty cookware. This will cause the unit to overheat, damage the cookware, and/or cause the unit to shut off.

1.Connecting the power cord to a 220-240V~ outlet. The unit will beep and all the indicator will light for one second.

2.  : Press the “ON/OFF” key with two seconds to turn the unit on or one second to turn it off, whose LED light will be lighting. If there is no effective operation within 30s in standby state, then the induction cooker will back to shut down.

3.  :Press the “Child lock” key with two seconds for locking all the functions and ensure the safety. In the child lock mode, whose digital segment displays “L”, and the other key operation is ineffective except for the child lock key and on/off key, and the indicator of child lock flashes when the locked button is pressed.

4. 

:When cooking, slide or press the slider to control power level form 0 to 9. In standby mode, press the slider to enter into corresponding cooking level, whose digital segment will display the power level from 0 to 9. Press and hold level 1 for 2 seconds to enter level 0.

5. 

:Press the “Boost” key for Booster function, and power will be max one with 2100W for 3mins, whose digital segment will display “P”.

6.  :Press“Pause” key for 0.2s, then sign in pause mode, the burner will stop working, whose indicator will be on, power and timer can't be adjusted when in Pause mode. Press it once again to sign out Pause mode, restore the original working state.

7.  : Press this key with one seconds for timing when working, use slider for adjusting the timer, then to confirm the timing time, whose digital segment will display the confirmed time. The time adjustment range is 0-120 minutes, and the timing time can be cycled. In timer mode, swipe briefly to increase/decrease for 1 mins, slide and hold to increase/decrease for 10 mins, and if there is no setting operation for about 5 seconds, the machine will automatically confirm the set time and the digital tube will stop flashing. Press it once again then to cancel timing.

8. 

:In standby or working mode, press the “Defrozen” key to enter the defrozen mode, it will work as the first level, and whose controlled temperature at 45℃±20℃ to display OEF.

NOTE: If the cookware is removed from the induction cooker at any time during the cooking cycle, the slider flashes for 60 seconds, error code E1 will appear in the Display Window and the unit will shut off automatically.

NOTE: When the unit is turned off, the fan will continue running and the display window will also display “H” until the temperature of the Induction Cooker is below 50℃.

IMPORTANT NOTES:

1 .This Induction Cooker will only operate with suitable Cookware. The most common types are cast iron, enameled and stainless steel. The Induction Cooker will not operate when using aluminum, ceramic, copper, glass or Pyrex or cookware that has a concave bottom.

NOTE: Cookware bottom diameter should be no less than 10 cm or more than 22 cm in order to work correctly. If the Cookware is larger than the circular cookware placement guides indicated on the Induction Cooker, the area outside these guides will not work causing an inconsistent heating pattern.

2. When the unit is off, the fan may continue running until the temperature of the Induction Cooker is below 50℃.

3. NEVER heat empty cookware. This will cause the unit to overheat, damage the cookware and/or cause the unit to shut off.

CARE AND CLEANING

1. Unplug from the wall outlet.
2. Clean the Induction Cooker and the Control Panel with a damp cloth.

NOTE:

-Do not use a brush or abrasive cleansers. This may damage the Cooker.

-Do not immerse the unit in water or any other liquid.

3. Dry with a soft cloth.
4. Clean the unit after each use.

All servicing, other than cleaning, should be performed by an authorized service representative.

Self-diagnostic function

Problem	Failure code	Re-storability	Protection condition
No pot	U	Yes	No pot or bottom size of pot ≤10cm
Thermistor to IGBT open	E2	No	Protect after 3 minutes of continuous heating
Over-voltage	E3	Yes	Input voltage is higher than AC270V(±10V) protection,lower than AC260(±10V)recovery
Low-voltage	E4	Yes	Input voltage is higher than AC150V(±10V) protection,higher than AC160(±10V)recovery
Furnace thermistor open	E5	No	The furnace thermistor open, intermittent level is not protected, and the continuous heating is at least 3 minutes, and the protection is up to 10 minutes
Furnace thermistor short	E6	No	/
Furnace thermistor failure	E7	No	20 minutes for 1200W and above,30 minutes for 1200w and below. The Intermittent level is not reported
communication failure	Ed	Yes	Internal communication failure
Thermistor to IGBT overheat	E8	Yes	Without turning off
Thermistor to IGBT short	E9	No	/
Internal failure	EA	No	Internal hardware failure
Press multiple buttons simultaneously/anti-overflow function	C	No	In the non-shutdown state, 2 buttons in the non-slider area are pressed, or 3 buttons in the slider area are pressed at the same time (in the case of wet cloth or dripping water), EC is displayed. Press ON/OFF to shut down the machine.

Note: When the machine is protected by fault, stop heating and the buzzer beeps once. For recoverable faults, if the fault is eliminated within 1 minute(except for E8), then induction cooker reheats, otherwise it will shut down after 1 minute.

For further information please contact:

TEKO VIETNAM JOINT STOCK COMPANY

Hanoi: Zone B, Lot B45-11, Geleximco Urban Area, Le Trong Tan Street, Duong Noi Ward, Ha Dong District, Hanoi, Vietnam.

Da Nang: No.541, Nguyen Tat Thanh Str., Thanh Khe Dist., Da Nang City

Ho Chi Minh City: No 20-22, Road TX 48, Thanh Xuan Ward, 12 Dist., Ho Chi Minh City, Vietnam

02433.996.058

0969.622.066

info@kocher.vn

www.kocher.vn