



Mọi thông tin xin liên hệ:

CÔNG TY CỔ PHẦN TEKOVIỆT NAM

 Hà Nội: Khu B, Lô B45-11, LK15 KĐT Geleximco, Đ. Lê Trọng Tấn, P. Dương Nội, Q. Hà Đông, Hà Nội

 Tp. Hồ Chí Minh: Số 21, Đường C27, Phường 12, Q. Tân Bình, Tp. Hồ Chí Minh

 02433.996.058

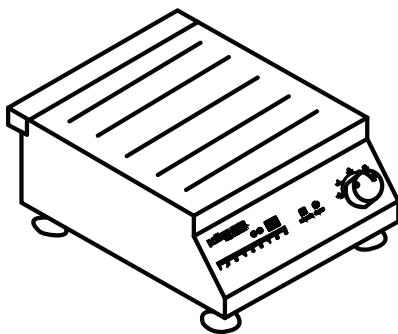
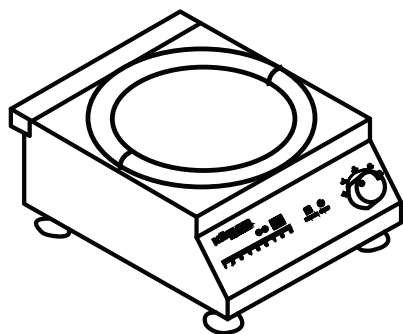


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP TỪ CÔNG NGHIỆP

MODEL: CI-3500C

MODEL: CI-3500F



CONTENT

1. Thông tin an toàn	1
2. Thông số kỹ thuật	3
3. Mô tả chức năng	4
4. Sự cố và Cách khắc phục	8
5. Bảo trì và vệ sinh	9

Thông tin chung

Model	Công suất	Điện áp	Tần số	Nhiệt độ môi trường hoạt động	Phạm vi hẹn giờ	Kích thước sản phẩm (mm)	Kích thước mặt kính (mm)
3500C	3500W	AC 220-240V	50-60hz	-10~40 ℃	1-99 phút	452*350*170	φ280
3500F	3500W					47	

THÔNG TIN AN TOÀN

Để đảm bảo an toàn và vận hành thiết bị chính xác, hãy đọc kỹ hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng.

Hãy lưu lại Hướng dẫn sử dụng này để tham khảo khi cần thiết.

Người dùng phải biết đầy đủ về hoạt động và các tính năng an toàn của thiết bị.

Nhà sản xuất bảo lưu quyền thực hiện các sửa đổi đối với sản phẩm mà không cần thông báo trước

|| Thông tin an toàn chung

Cảnh báo! Người lớn và trẻ em suy giảm các giác quan, thể chất, tinh thần, không có khả năng hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị

Họ phải có sự giám sát hoặc hướng dẫn vận hành thiết bị bởi người chịu trách nhiệm.

|| An toàn cho trẻ

■ An toàn trong quá trình vận hành

- Tháo bỏ tất cả bao bì, nhãn dán khỏi thiết bị trước lần sử dụng đầu tiên.
- Tắt vùng nấu sau mỗi lần sử dụng.
- Nguy cơ bỏng! Không đặt các vật bằng kim loại, ví dụ như dao kéo hoặc nắp xoong nồi, lên bề mặt nấu ăn, vì chúng có thể trở nên nóng.
- Người dùng có máy tạo nhịp tim cấy ghép phải giữ phần thân trên của họ tối thiểu 30 cm tính từ vùng nấu bếp từ được bật.

Cảnh báo! Nguy cơ cháy! Dầu và mỡ quá nóng có thể bắt lửa rất nhanh.

- Luôn giám sát trong quá trình vận hành.
- Chỉ sử dụng thiết bị cho việc nấu nướng trong nhà!
- Không sử dụng thiết bị làm bề mặt làm việc hoặc đặt đồ bên trên.
- Không đặt hoặc giữ các chất lỏng và vật liệu rất dễ cháy, hoặc các vật dễ cháy (làm bằng nhựa hoặc nhôm) trên hoặc gần thiết bị.
- Hãy cẩn thận khi kết nối thiết bị với các ổ cắm. Không để dây điện chạm vào thiết bị hay dụng cụ nấu ăn nóng. Không để các mối dây điện bị rối.

- Không đun sôi cạn, tránh làm hỏng nồi, chảo và mặt kính bếp.
- Không sử dụng khi nồi, chảo rỗng hoặc không có nồi, chảo.
- Không che các bộ phận của thiết bị bằng giấy bạc.
- Không che khoảng trống thông gió 5 mm giữa bề mặt đặt bếp và mặt trước của thiết bị bên dưới.

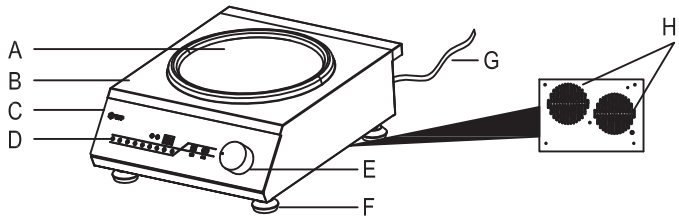
Xem lại phần Sự cố và Cách khắc phục sẽ giúp bạn giải quyết một số sự cố thông thường mà không cần nhờ đến sự trợ giúp của các kỹ thuật viên chuyên nghiệp.

|| LƯU Ý:

1. Không sử dụng nếu dây nguồn bị hỏng.
2. Không lạm dụng bếp từ.
3. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
4. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.

Model Công suất	CI-3500F	CI-3500C
P1	500W	500W
P2	1000W	1000W
P3	1500W	1500W
P4	1800W	1800W
P5	2200W	2200W
P6	2500W	2500W
P7	2800W	2800W
P8	3100W	3100W
P9	3500W	3500W

MÔ TẢ CHỨC NĂNG



|| Mô tả chức năng

1. Chế độ “Tắt”

Thiết bị kết nối với dây nguồn, với tiếng "ù", tất cả đèn báo và đèn hiển thị sẽ sáng trong 1 giây, sau đó tắt. Màn hình hiển thị "--" tức là bếp từ đã tắt.

2. Chế độ chờ

Bật công tắc, màn hình hiển thị "on", nếu thiết bị không hoạt động trong 60 giây, sau đó ở trạng thái tắt, đèn hiển thị hiển thị "--".

3. Chế độ hoạt động

Nhấn "Function", màn hình sẽ hiển thị "P5", đèn báo nhiệt sẽ sáng; đèn báo công suất sáng, thiết bị vào trạng thái hoạt động. Nếu không có nôi, đèn hiển thị sẽ hiển thị "E0", thiết bị sẽ tự động tắt sau 1 phút.

|| Mô tả chi tiết “Chế độ hoạt động”</

B. Điều chỉnh công suất

Nhấn “Function”, màn hình hiển thị mức công suất. Điều chỉnh bằng nút vặn.

Theo chiều kim đồng hồ, công suất tăng lên.

Ngược chiều kim đồng hồ, công suất giảm;

Mức công suất: P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9.

Công suất tối đa: P9

Công suất tối thiểu: P1

Trong quá trình hoạt động, các lỗi khác nhau có thể được phát hiện. Nếu có lỗi xảy ra, thiết bị sẽ đi vào trạng thái xử lý cảnh báo lỗi.

C. Hẹn giờ (Chỉ có hiệu lực ở trạng thái hoạt động)

Nh

Cài đặt hẹn giờ, chu kỳ từ 00 đến 99 phút.

Khi cài đặt hẹn giờ, thời gian hẹn giờ mặc định bắt đầu từ "00", và bếp từ sẽ tự động tắt sau khi hết thời gian hẹn giờ.

Ở trạng thái hẹn giờ, chỉ báo Hẹn giờ luôn sáng. (Lưu ý: Ở trạng thái hẹn giờ, do chức năng lưu trữ của thiết bị, mức công suất và thời gian hẹn giờ của lần dùng trước sẽ lần lượt được hiển thị).

II Thông số kỹ thuật

- 1. Dải điện áp hoạt động: 150 ~ 270VAC (± 5 VAC)
- 2. Phạm vi điều chỉnh công suất: công suất định mức (+5% /-10%)
- 3. Phạm vi nhiệt độ môi trường hoạt động: -10 ~ 40 °C.
- 4. Mức tiêu thụ điện ở chế độ chờ: dưới 220V, dưới 5W.
- 5. Hẹn giờ: lên đến 99 phút
- 6. Chống bỏng khô
- 7

SỰ CỐ VÀ KHẮC PHỤC

Mã lỗi	Nguyên nhân	Tình trạng	Cách xử lý	Lưu ý
E0	Khi bếp từ hoạt động phát hiện không có nồi, chất liệu, kích thước nồi không phù hợp.	Bếp phát tiếng kêu trong 1 giây / 2 giây. Nếu tình trạng trở lại bình thường trong vòng 60 giây, bếp sẽ tự động thoát khỏi trạng thái báo lỗi, và khởi phục lại trạng thái hoạt động ban đầu.	Tự động tắt hoặc khởi phục trạng thái hoạt động ban đầu, nhấn phím 【 ON / OFF 】 cũng có thể tắt được cảnh báo lỗi.	Sử dụng loại chảo sâu lòng phù hợp với mặt kính lõm của bếp.
E1	Điện áp lưới thấp hơn 90V	Bếp ngừng hoạt động ngay lập tức và quạt tản nhiệt sẽ chạy	Khi giá trị phục hồi điện áp cao hơn giá trị bảo vệ $160 \pm 5V$, trạng thái hoạt động ban đầu sẽ được khởi phục	Khi báo lỗi, bếp sẽ nhấp nháy báo động và hiển thị E1. Nhấn phím 【 ON / OFF 】 để tắt cảnh báo lỗi

BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

Lưu ý: Hãy ngắt nguồn điện trước khi vệ sinh thiết bị

Để thiết bị hoạt động trong trạng thái tốt nhất, vui lòng vệ sinh định kỳ hàng tháng.

Bộ lọc khí thường xuyên hấp thụ khói, bụi, dầu mỡ, vì vậy nên làm sạch mỗi tuần một lần bằng chất tẩy rửa thông thường có sẵn. Việc chất bẩn tích tụ vào bộ lọc quá nhiều sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động của thiết bị.