



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

 0969.622.066

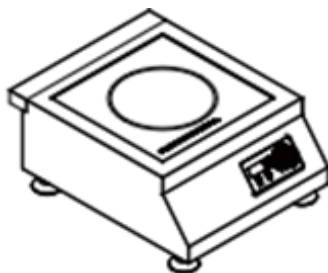
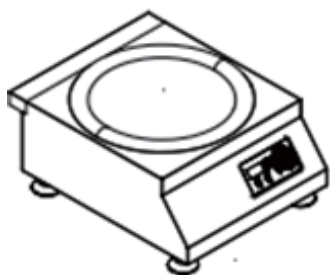
 www.kocher.vn

 infor@kocher.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ CÔNG NGHIỆP

MODEL: CI-3600C

MODEL: CI-3600F



Lưu ý: Đọc kỹ các thông tin quan trọng về đảm bảo an toàn khi lắp đặt và sử dụng. Hãy lưu lại Hướng dẫn sử dụng này để tham khảo khi cần thiết.

NỘI DUNG

1. Tổng quan	1
2. Tính năng	2
3. Thông số kỹ thuật	3
4. Cách vận hành	4
5. Bảo trì và vệ sinh	4
6. Hướng dẫn an toàn	7

TỔNG QUAN

Bếp từ thương mại của công ty chúng tôi, sử dụng công nghệ gia nhiệt điện từ tiên tiến, điều khiển vi máy tính, phát hiện lỗi tự động, bảo vệ quá nhiệt tự động, hiệu suất ổn định và đáng tin cậy, hiệu suất nhiệt hơn 90%, hiệu suất cao và tiết kiệm năng lượng;

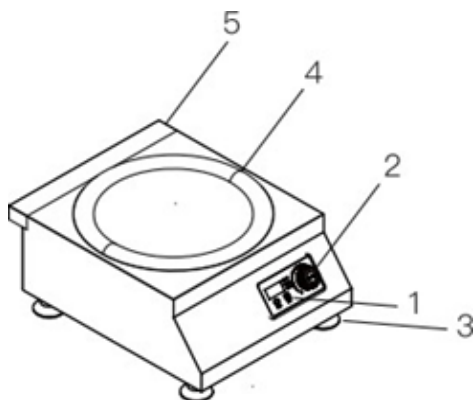
Năng lượng cao, tiết kiệm thời gian, hiệu suất cao, không khói, không bụi, vệ sinh và bảo vệ môi trường. Tiếng ồn thấp, không bức xạ nhiệt, yên tĩnh và thoải mái. Thích hợp cho các khách sạn hiện đại, trường học, căng tin xí nghiệp,...

Bếp từ công nghiệp sử dụng vật liệu thép không gỉ, mặt bếp pha lê đen độc đáo và công nghệ xử lý tiên tiến.

TÍNH NĂNG

- Sử dụng công nghệ gia nhiệt điện từ tiên tiến, thiết kế đẹp, hiệu suất tuyệt vời;
- Không tạo lửa, không thải carbon monoxide và khí thải khác, tiếng ồn rất nhỏ, an toàn, vệ sinh và thoải mái, cải thiện đáng kể môi trường nhà bếp;
- Công nghệ gia nhiệt điện từ, giúp nồi, chảo được làm nóng trực tiếp nhanh chóng, không bức xạ nhiệt, bức xạ điện từ, hiệu suất làm nóng cao, nhanh hơn bếp dầu, hiệu suất nhiệt cao hơn tới 90% so với bếp gas và bếp dầu, tiết kiệm điện hơn 50%;
- Sử dụng hệ thống điều khiển vi máy tính tiên tiến, bảo vệ quá nhiệt, tự động phát hiện lỗi, bảo vệ điện áp cao, điện áp thấp và không có pha, an toàn và đáng tin cậy;
- Không tạo lửa, với thao tác đơn giản, dễ sử dụng, lắp đặt đơn giản;
- Vỏ thép không gỉ, đẹp và phóng khoáng, bền bỉ; được sử dụng rộng rãi trong các khách sạn, căng tin, nhà hàng thức ăn nhanh và các địa điểm phục vụ ăn uống khác;
- Bức xạ nhiệt nhỏ, tạo không gian mát mẻ và dễ chịu, tiếng ồn cực thấp, yên tĩnh và thoải mái.

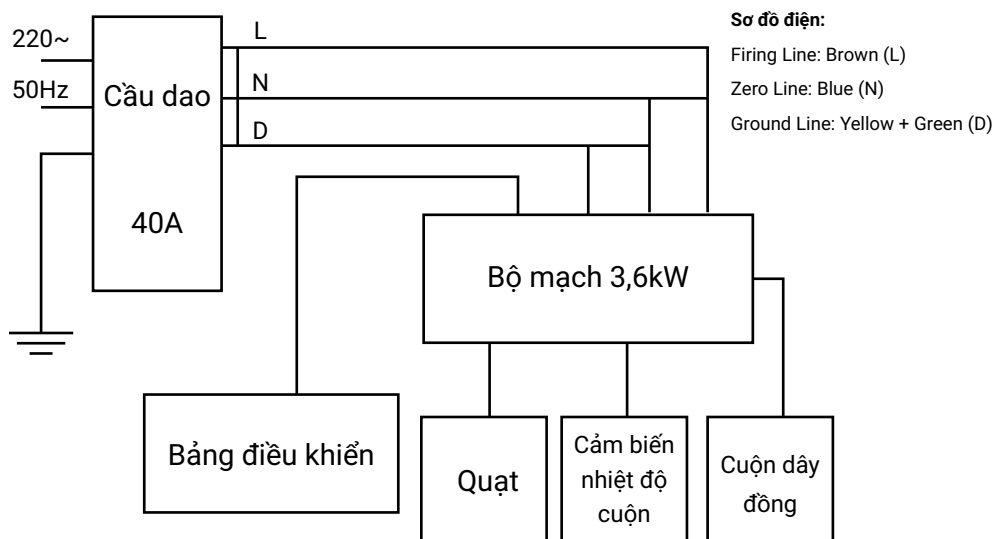
CÁC BỘ PHẬN (CÔNG NGHỆ HALF BRIDGE)



1. Bảng điều khiển
2. Nút vặn điều chỉnh
3. Chân đế
4. Mặt kính
5. Bản lề

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model/Level	1	2	3	4	5	6	7	8
CI-3600C	400W	800W	1200W	1600W	2000W	2500W	3000W	3600W
CI-3600F	400W	800W	1200W	1600W	2000W	2500W	3000W	3600W



CÁCH VẬN HÀNH

VẬN HÀNH

- Ở chế độ chờ, màn hình hiển thị "--"
- Nhấn phím khởi động bếp từ, sau khi đặt nồi (màn hình mặc định "4", nếu không có nồi, trong 1 phút sẽ tự động tắt, sau đó màn hình hiển thị "--"), đèn báo nhiệt màu đỏ.
- Chữ số đầu tiên của màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị số 4 - mức mặc định (1600W), sau 1 giây sẽ hiển thị "công suất thực tế". Nút xoay có thể được điều chỉnh tùy ý trong khoảng 400W-3600W, xoay theo chiều kim đồng hồ và ngược chiều kim đồng hồ có thể điều chỉnh sự thay đổi mức công suất, từ 1-8 và ngược lại.
- Cài đặt thời gian: Nhấn phím chức năng, nhập mô hình thời gian, màn hình ống kỹ thuật số "20" (đơn vị: phút) và nhấp nháy, sau đó bạn có thể điều chỉnh thời gian, đèn dừng nhấp nháy, hoàn thành hẹn giờ. Thời gian hẹn giờ tối đa: 2 giờ, màn hình hiển thị "120" (đơn vị: phút).

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.

Lưu ý:

Để tránh hỏa hoạn, không chèn giấy, vải và các vật dụng dễ cháy vào giữa mặt bếp và nồi, chảo đang được làm nóng.

Mã lỗi	Tình trạng	Possible cause
--	Bình thường	
E1	IGBT quá nhiệt	Lỗi máy nhiệt độ bộ tản nhiệt vượt quá 78°
E2	Liên kết DC quá áp	Nguồn điện áp quá cao 450V
E3	Liên kết DC điện áp thấp	Điện áp nguồn quá thấp 300V
E4	Cuộn dây cảm biến A quá nhiệt	Nhiệt độ của cuộn dây cảm biến A cao hơn 120°
E5	Cuộn dây cảm biến B quá nhiệt	Nhiệt độ của cuộn dây cảm biến B cao hơn 120°
E6	Nồi chảo quá nhiệt	Nhiệt độ nồi cao hơn 210°
E7	Keep	
E8	Lỗi biến tần số cao	Bộ phận biến cao tần bị hỏng
E9	Lỗi biến tần số thấp	Bộ phận biến tần thấp bị hỏng
E10	Bảo vệ quá dòng IGBT	Áp lực IGBT quá lớn
E11	Dòng liên kết quá dòng	Dòng liên kết DC quá lớn
E12	Lỗi đọc và ghi thông số	Chip bị hư không đọc được thông số bên trong
E13	Cảm biến nhiệt độ IGBT hở mạch	Cảm biến nhiệt độ bộ tản nhiệt hở mạch
E14	Ngắn mạch cảm biến nhiệt độ IGBT	Cảm biến nhiệt độ bộ tản nhiệt ngắn mạch
E15	Cuộn dây cảm biến nhiệt độ A hở mạch	Cuộn dây cảm biến nhiệt độ A hở mạch
E16	Cảm biến nhiệt độ của cuộn dây A bị ngắn mạch	Cảm biến nhiệt độ của cuộn dây A bị ngắn mạch
E17	Cuộn dây cảm biến nhiệt độ B hở mạch	Cuộn dây cảm biến nhiệt độ B hở mạch
E18	Cảm biến nhiệt độ của cuộn dây B bị ngắn mạch	Cảm biến nhiệt độ của cuộn dây B bị ngắn mạch
E19	Cảm biến nồi hở mạch	Cảm biến nhiệt độ nồi hở mạch
E20	Cảm biến nồi ngắn mạch	Cảm biến nhiệt độ nồi ngắn mạch
E21	Keep	
E22	Keep	
E23	Keep	
E24	Cuộn dây báo động hở mạch	Cuộn dây báo động hở mạch
E25	Công tắc nam châm ngắt kết nối	Công tắc nam châm bị hỏng

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

1. Tuyệt đối không nhúng thiết bị vào nước hay các chất lỏng khác.
2. Không đun sôi cạn nước để tránh làm hỏng nồi, chảo và mặt kính bếp.
3. Không sử dụng khi nồi, chảo rỗng hoặc không có nồi, chảo.
4. Không che các bộ phận của thiết bị bằng giấy bạc.
5. Không che khoảng trống thông gió 5 mm giữa bề mặt đặt bếp và mặt trước của thiết bị bên dưới.
6. Không sử dụng nếu dây nguồn bị hỏng.
7. Không lạm dụng bếp từ.
8. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
9. Nếu dây nguồn hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
10. Để tránh nguy hiểm, không chèn bất kỳ vật lạ nào, chẳng hạn như dây sắt, cũng như chặn lỗ thông gió hoặc cổng vào.
11. Vui lòng tắt thiết bị khi không sử dụng - nếu không có thể gây nguy hiểm.
12. Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.
13. Vui lòng tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
14. Cấm đặt các vật dễ cháy và dễ nổ xung quanh thiết bị, không sử dụng thiết bị trong môi trường đầy khí và bột dễ cháy. Tránh xa mọi nguồn nhiệt và điện.
15. Không đặt bếp từ khi đang sử dụng, trên bếp gas.