



Sứ Mệnh Tiên Phong

**HÙNG CƯỜNG**

**CÔNG TY CỔ PHẦN ĐT SX TM HÙNG CƯỜNG**



**HỒ SƠ**

**BẾP ĐIỆN TỬ CÔNG NGHIỆP**



**CHUYÊN NGHIỆP - UY TÍN - BỀN VỮNG**

# MỤC LỤC

Giới thiệu	1
I. Ưu điểm nổi bật của bếp từ công nghiệp	3
II. Cấu tạo và nguyên lý hoạt động của bếp từ công nghiệp	6
1. Cấu tạo chi tiết bếp điện từ công nghiệp	6
2. Nguyên lý hoạt động	8
III. Danh mục sản phẩm bếp điện từ công nghiệp	9
IV. Hướng dẫn sử dụng	14
V. Một số lưu ý quan trọng trong quá trình sử dụng	15
1. Vị trí lắp đặt	15
2. Những sai lầm cần tránh trong quá trình sử dụng	18
VI. Cách khắc phục những lỗi thường gặp của bếp từ công nghiệp	19
VII. Hướng dẫn vệ sinh, bảo trì sản phẩm	20

**Công Ty Cổ Phần ĐT SX TM Hùng Cường là nhà thầu tư vấn thiết kế, sản xuất và cung cấp trọn gói thiết bị: Bếp nhà hàng, Khách sạn, Resort, Bếp công nghiệp, Thiết bị quầy Bar – Cafe, Thiết bị Giặt Là công nghiệp, Kho đông lạnh công nghiệp...**

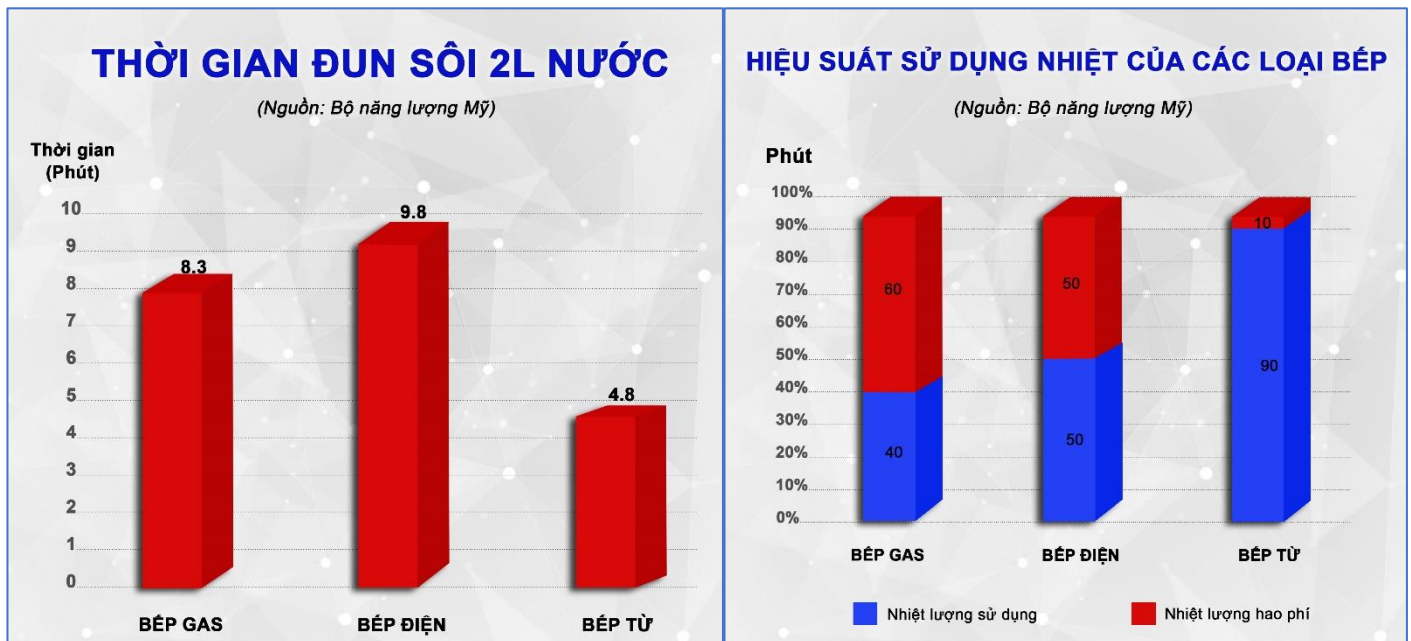
**Chúng tôi cung cấp giải pháp hoàn chỉnh, đáp ứng nhu cầu của Quý khách hàng về chất lượng sản phẩm, giá trị công trình, dịch vụ chuyên nghiệp.**



# BẾP ĐIỆN TỬ CÔNG NGHIỆP

*~ Hiện Đại, Tiết Kiệm Và Bảo Vệ Môi Trường ~*






### Biểu đồ so sánh tốc độ đun sôi và hiệu suất sử dụng nhiệt lượng của các dòng sản phẩm bếp gas, bếp điện và bếp từ

Sản phẩm bếp điện từ công nghiệp được cung cấp bởi **Công Ty Cổ Phần ĐT SX TM Hùng Cường** được sản xuất bằng công nghệ tiên tiến, kết cấu hoàn toàn từ Inox SUS 304, sạch, đẹp, mang lại tuổi thọ cao, bền chắc và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Sản phẩm vận hành êm ái, giúp tạo môi trường làm việc thoải mái, dễ chịu cho các khu bếp, tốc độ nấu nhanh đáp ứng nhiều suất ăn trong thời gian ngắn... đồng thời đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật tối ưu thiết cũng như khẳng định chất lượng trong từng sản phẩm.

Quý khách hàng có thể tham khảo sản phẩm thực tế tại văn phòng Công ty, showroom trưng bày sản phẩm và xưởng sản xuất theo địa chỉ:

#### **CÔNG TY CỔ PHẦN ĐT SX TM HÙNG CƯỜNG**

 757 Nguyễn Duy Trinh, Phường Phú Hữu, Tp. Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh

 (028)66 840 844 - 0937.39.38.38

 [info@inoxhungcuong.com](mailto:info@inoxhungcuong.com)  [www.inoxhungcuong.com](http://www.inoxhungcuong.com)

Thiết bị bếp điện từ công nghiệp là sản phẩm đón đầu xu hướng hiện nay, với thiết kế và sản xuất theo yêu cầu sử dụng vô cùng tinh tế, tiết kiệm điện năng, giảm thiểu chi phí năng lượng dùng đun nấu, cải thiện tốc độ, thời gian chế biến món ăn của đầu bếp. Đồng thời đáp ứng được những yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, môi trường sạch sẽ và rất an toàn cho người sử dụng.

**Công Ty Cổ Phần ĐT SX TM Hùng Cường** là nhà thầu tư vấn thiết kế, sản xuất và cung cấp lắp đặt trọn gói thiết bị bếp điện từ công nghiệp, xin gửi đến Quý khách hàng những thông tin quan trọng, chi tiết nhất về đặc điểm cấu tạo, nguyên lý hoạt động, thông số kỹ thuật và vật tư sản xuất của sản phẩm bếp điện từ cũng như các giải pháp chất lượng cao, thiết kế sang trọng và tiện dụng cho mô hình bếp công nghiệp, bếp ăn tập thể, bếp nhà hàng, bếp trường học, bệnh viện...

## I. Ưu điểm nổi bật của bếp điện từ công nghiệp

### AN TOÀN

- Chức năng nhận dạng nồi, bếp sẽ không sinh nhiệt khi trên bếp không có nồi hoặc nồi không phù hợp.
- Sử dụng dòng điện từ với cường độ rất thấp, chỉ tác dụng làm nóng đáy nồi, mặt bếp hoàn toàn cách nhiệt, cách điện.
- Bếp từ công nghiệp không tạo ra lửa.
- Nguồn điện kết nối CP điện tự động ngắt khi có sự cố.

### TIẾT KIỆM

- Tiết kiệm nhiên liệu, nhiệt lượng sinh ra từ bếp được sử dụng tối đa. Hiệu suất chuyển hóa (điện năng thành nhiệt năng) lên đến 93% (bếp gas 40%, bếp điện 50% và bếp hồng ngoại 60%).
- Không tốn thời gian chờ làm nóng nồi.
- Không sinh nhiệt hao phí làm nóng môi trường xung quanh.
- Tiết kiệm đến 50% chi phí năng lượng cho các khu bếp.



## TIỆN DỤNG

- Giảm thiểu tối đa các thao tác mở, tắt và điều khiển nhiệt độ cho người đầu bếp.
- Với bảng hiển thị nhiệt độ điện tử, người đầu bếp dễ dàng kiểm soát nhiệt độ và thời gian nấu.
- Sản xuất theo yêu cầu và đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thiết kế giúp người dùng dễ dàng vệ sinh chỉ với chiếc khăn mềm và dung dịch rửa chuyên dụng.
- Mặt bếp được thiết kế bằng vật liệu kính hoặc bằng chảo liền chất liệu Inox.



## BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

- Hiệu suất nhiệt đạt trên 90% tiết kiệm nhiên liệu khi sử dụng, thời gian nhanh hơn bếp gas và giúp tăng hiệu suất lao động, bếp điện tử không tạo khí CO2.

## THIẾT KẾ SANG TRỌNG

Các thiết bị bếp từ công nghiệp phong phú về kiểu dáng, được lựa chọn linh kiện nhập khẩu, sản xuất tỉ mỉ, trau chuốt đến từng đường nét. Đặc biệt, mặt từ đa số sử dụng kính cường lực màu đen, mang đến vẻ sang trọng, đẳng cấp cho khu bếp.



## II. Cấu tạo và nguyên lý hoạt động của bếp từ công nghiệp

### 1. Cấu tạo chi tiết bếp điện từ

#### Bếp điện từ mặt kính phẳng



#### Bếp điện từ mặt kính lõm



# Chúng nhận CO, CQ linh kiện lắp ráp:



## 中国国家强制性产品认证证书

证书编号: 2021010711369768      发证日期: 2021年02月09日  
有效期至: 2026年02月09日

**认证委托人名称** 佛山市顺德区天恩电器有限公司  
**及注册地址** 佛山市顺德区容桂容里居委会昌富西路3号天富来国际工业城五座101

**产品生产者名称** 佛山市顺德区天恩电器有限公司  
**及注册地址** 佛山市顺德区容桂容里居委会昌富西路3号天富来国际工业城五座101

**生产企业名称** 佛山市顺德区天恩电器有限公司  
**及生产地址** 佛山市顺德区容桂容里居委会昌富西路3号天富来国际工业城五座101

**产品名称和系列、规格、型号** 电磁炉  
TS-TP3.5X-01,TS-TP3.5A-10D,TS-TP3.5X-02,TS-TP3.5X-03,TS-TP3.5X-04,TS-TP3.5X-05,35P6-C  
M1,HT-TT-3500A,HT-BT-3500A,HT-TT-3500A 3500W 220V~50Hz

**产品标准和** GB 4706.1-2005,GB 4706.29-2008  
**技术要求**

上述产品符合 CNCA-007-01: 2017 认证规则的要求, 特此发证。  
证书有效期内本证书的有效性依据发证机构的定期监督获得保持。  
经中国合格评定国家认可委员会认可 CNAS C0001-P

可通过扫描下方二维码或登录国家认监委网站 (www.cnca.gov.cn) 查询证书真伪




签发: 陆楠

**中国质量认证中心**



http://www.cqc.com.cn      中国·北京·南四环西路188号9层 100070      电话: +86 10 83866666

Q 2795973

Triplicate (PAGE 11 OF 15)

1. Products consigned from (Exporter's business name, address, country) *****		Reference No. EC2MADN1W59514		<b>ASEAN-CHINA FREE TRADE AREA PREFERENTIAL TARIFF CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined Declaration and Certificate)</b>  <b>FORM E</b>  Issued in <u>THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA</u> (Country)  See Overleaf Notes	
2. Products consigned to (Consignee's name, address, country) *****		FORM E			
3. Means of transport and route (as far as known)  Departure date Vessel's name / Aircraft etc. *****  Port of Discharge		4. For Official Use  <input type="checkbox"/> Preferential Treatment Given  <input type="checkbox"/> Preferential Treatment Not Given (Please state reasons)		Signature of Authorised Signatory of the Importing Party	
5. Item Number	6. Marks and numbers on packages	7. Number and type of packages, description of products (including quantity where appropriate and HS number in six digit code)	8. Origin criteria (see Overleaf Notes)	9. Gross weight or net weight or other quantity, and value (FOB) only when RVC criterion is applied	10. Number, date of invoices
82		SIZE 150*120*4MM HS CODE: 8414.50  TWO (2) PACKAGES OF DISPLAY DEVICE SIZE 150*60*50MM HS CODE: 8536.50	"FE"	1500PIECES	
83		FIFTEEN (15) PACKAGES OF SIMON SIZE 110*100MM HS CODE: 7324.90	"FE"	1500PIECES	
84		TEN (10) PACKAGES OF LAMP SIZE 190*100*90MM HS CODE: 8536.61	"FE"	500PIECES	
85		FIVE (5) PACKAGES OF FAN BLOWING MANY FUNCTIONS SIZE 180*150*130MM HS CODE: 8414.50	"FE"	80PIECES	
86		TWENTY (20) PACKAGES OF CART SIZE 900*600*400MM	"FE"	20PIECES	
11. Declaration by the exporter The undersigned hereby certifies that the above details and statement are correct and that all the products were produced in <u>CHINA</u> (Country) and that they comply with the origin requirements specified for these products in the Rules of Origin of the CFTA for the products exported to <u>VIET NAM</u> (Importing Country)  Nanning, China, AUG. 23, 2022			12. Certification It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  Nanning, China, AUG. 23, 2022		
13. <input type="checkbox"/> Issued Retroactively <input type="checkbox"/> Exhibition <input type="checkbox"/> Movement Certificate <input type="checkbox"/> Third Party Invoicing			Place and date, signature and stamp of certifying authority		

2210447695

Triplicate (PAGE 10 OF 15)

1. Products consigned from (Exporter's business name, address, country) *****		Reference No. EC2MADN1W59514		<b>ASEAN-CHINA FREE TRADE AREA PREFERENTIAL TARIFF CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined Declaration and Certificate)</b>  <b>FORM E</b>  Issued in <u>THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA</u> (Country)  See Overleaf Notes	
2. Products consigned to (Consignee's name, address, country) *****		FORM E			
3. Means of transport and route (as far as known)  Departure date Vessel's name / Aircraft etc. *****  Port of Discharge		4. For Official Use  <input type="checkbox"/> Preferential Treatment Given  <input type="checkbox"/> Preferential Treatment Not Given (Please state reasons)		Signature of Authorised Signatory of the Importing Party	
5. Item Number	6. Marks and numbers on packages	7. Number and type of packages, description of products (including quantity where appropriate and HS number in six digit code)	8. Origin criteria (see Overleaf Notes)	9. Gross weight or net weight or other quantity, and value (FOB) only when RVC criterion is applied	10. Number, date of invoices
47		SIZE 310*250*160MM HS CODE: 8504.40  TWENTY (20) PACKAGES OF ELECTRONIC EQUIPMENT SIZE 310*250*160MM HS CODE: 8504.40	"FE"	20PIECES	
48		SIZE 310*250*160MM HS CODE: 8504.40  FORTY FIVE (45) PACKAGES OF ELECTRONIC EQUIPMENT SIZE 300*250*130MM HS CODE: 8504.40	"FE"	45PIECES	
49		SEVEN (7) PACKAGES SIZE 150*150*100MM HS CODE: 8518.30	"FE"	7PIECES	
50		TWO (2) PACKAGES OF CLOCK SIZE 58*118*40MM HS CODE: 9025.19	"FE"	170PIECES	
51		SIX (6) PACKAGES OF PLASTIC BLOWER	"FE"	300PIECES	
11. Declaration by the exporter The undersigned hereby certifies that the above details and statement are correct and that all the products were produced in <u>CHINA</u> (Country) and that they comply with the origin requirements specified for these products in the Rules of Origin of the CFTA for the products exported to <u>VIET NAM</u> (Importing Country)  Nanning, China, AUG. 23, 2022			12. Certification It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  Nanning, China, AUG. 23, 2022		
13. <input type="checkbox"/> Issued Retroactively <input type="checkbox"/> Exhibition <input type="checkbox"/> Movement Certificate <input type="checkbox"/> Third Party Invoicing			Place and date, signature and stamp of certifying authority		

2210447694

Triplicate (PAGE 1 OF 15)

1. Products consigned from (Exporter's business name, address, country) *****		Reference No. EC2MADN1W59514		<b>ASEAN-CHINA FREE TRADE AREA PREFERENTIAL TARIFF CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined Declaration and Certificate)</b>  <b>FORM E</b>  Issued in <u>THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA</u> (Country)  See Overleaf Notes	
2. Products consigned to (Consignee's name, address, country) *****		FORM E			
3. Means of transport and route (as far as known)  Departure date Vessel's name / Aircraft etc. *****  Port of Discharge		4. For Official Use  <input type="checkbox"/> Preferential Treatment Given  <input type="checkbox"/> Preferential Treatment Not Given (Please state reasons)		Signature of Authorised Signatory of the Importing Party	
5. Item Number	6. Marks and numbers on packages	7. Number and type of packages, description of products (including quantity where appropriate and HS number in six digit code)	8. Origin criteria (see Overleaf Notes)	9. Gross weight or net weight or other quantity, and value (FOB) only when RVC criterion is applied	10. Number, date of invoices
1		FIVE (5) PACKAGES OF FREEZER CABINET MODEL: L 0LG HS CODE: 8418.50	"FE"	8PIECES	21-THUG22 AUG. 23, 2022
2		EIGHT (8) PACKAGES OF FREEZER CABINET MODEL: L 0LG HS CODE: 8418.50	"FE"	8PIECES	
3		THIRTEEN (13) PACKAGES OF COOLING TABLE MODEL: TOL 3L2 HS CODE: 8418.50	"FE"	13PIECES	
4		TEN (10) PACKAGES OF FREEZER TABLE MODEL: TOL 3L2 HS CODE: 8418.50	"FE"	10PIECES	
5		TWO (2) PACKAGES OF UNCOVERY DISHWASHER MODEL: 83-60CN HS CODE: 8422.19	"FE"	2PIECES	
11. Declaration by the exporter The undersigned hereby certifies that the above details and statement are correct and that all the products were produced in <u>CHINA</u> (Country) and that they comply with the origin requirements specified for these products in the Rules of Origin of the CFTA for the products exported to <u>VIET NAM</u> (Importing Country)  Nanning, China, AUG. 23, 2022			12. Certification It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  Nanning, China, AUG. 23, 2022		
13. <input type="checkbox"/> Issued Retroactively <input type="checkbox"/> Exhibition <input type="checkbox"/> Movement Certificate <input type="checkbox"/> Third Party Invoicing			Place and date, signature and stamp of certifying authority		

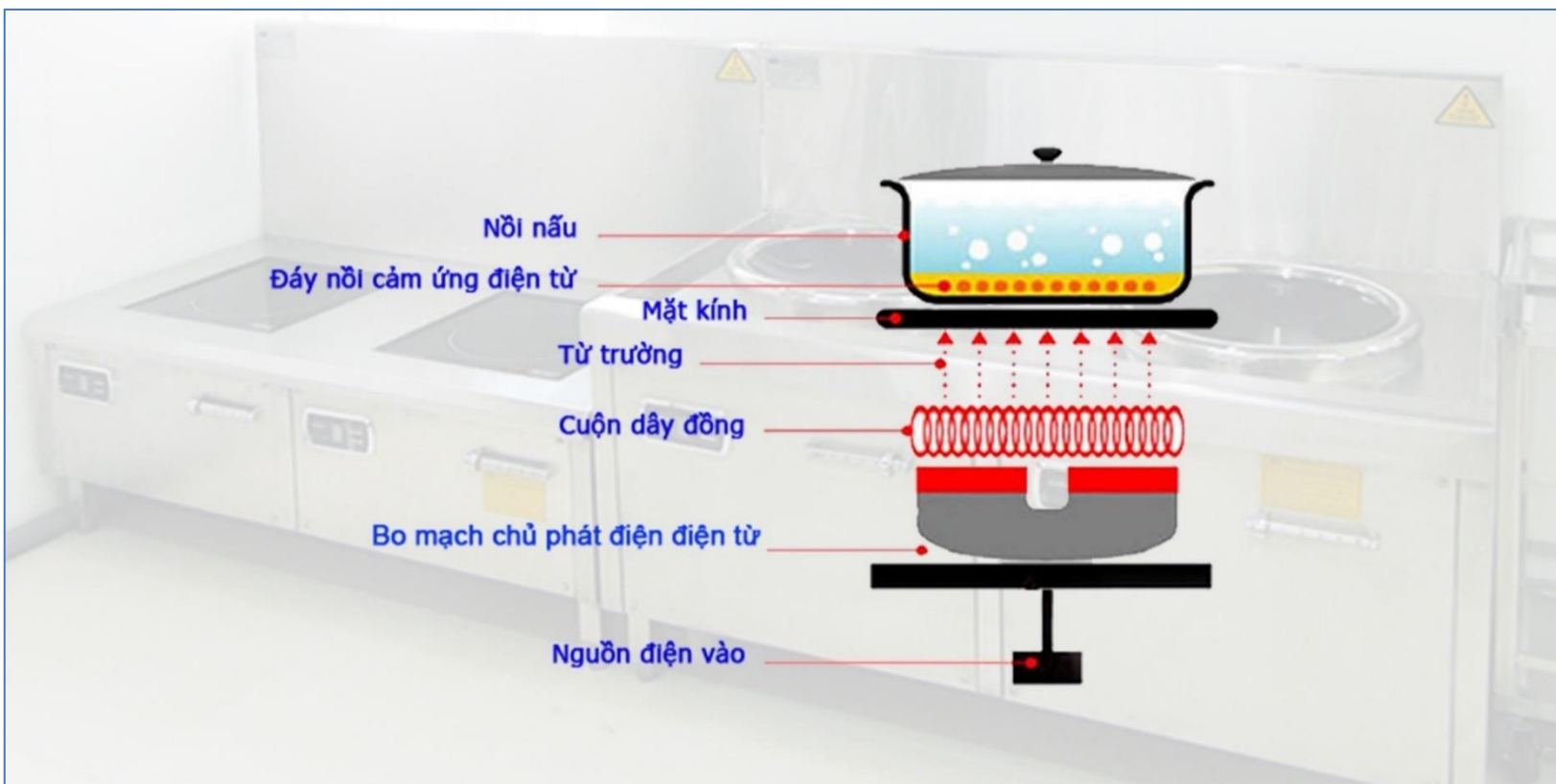
2210447686

## Quá trình lắp ráp hoàn thiện sản phẩm:



## 2. Nguyên lý hoạt động

Bếp điện từ công nghiệp hoạt động dựa trên nguyên lý từ trường trong cuộn dây và dòng điện Foucault. Một cuộn dây đồng dẫn điện bên dưới kính chịu nhiệt, khi có dòng điện chạy qua cuộn dây đồng sẽ tạo ngay tức thời từ trường trong khoảng cách vài milimét, từ trường đi qua đường sức từ tạo ra dòng điện Foucault sau đó chuyển từ trường từ mâm từ đến bề mặt bếp => Nồi làm bằng kim loại nhiễm từ đặt trong vùng này sẽ được nóng lên.



### *Bản vẽ nguyên lý hoạt động của bếp từ công nghiệp*

Khi cần thay đổi nhiệt độ đun, người dùng thay đổi cường độ từ trường tác dụng lên đáy nồi bằng cách thay đổi tần số dòng điện được sử dụng ở thanh gạt tăng giảm.

Bếp từ công nghiệp là dòng bếp hiện đại hoạt động dựa trên nguyên lý biến đổi điện năng thành nhiệt năng để làm chín thức ăn. Tùy vào mỗi loại sản phẩm khác nhau, thiết bị sẽ có thêm các bộ phận khác như cảm ứng nhiệt, quạt tản nhiệt...

### III. Danh mục sản phẩm

#### 1. Bếp điện từ đơn mặt kính phẳng:



#### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	380V/3P/50Hz
Công suất:	8, 12, 15, 20 KW
Kích thước:	700x800x500/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

#### 2. Bếp điện từ đôi mặt kính phẳng:



#### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	380V/3P/50Hz
Công suất:	2x (8, 12, 15, 20) KW
Kích thước:	1500x800x500/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

### 3. Bếp điện từ đơn mặt kính lõm:



#### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	380V/3P/50Hz
Công suất:	8, 12, 15, 20 KW
Kích thước:	700x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

### 4. Bếp điện từ đôi mặt kính lõm:



#### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	380V/3P/50Hz
Công suất:	2x (8, 12, 15, 20) KW
Kích thước:	1500x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

## 5. Bếp điện từ đơn lổm chảo liền:



### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	380V/3P/50Hz
Công suất:	2x (8, 12, 15, 20) KW
Kích thước:	800x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

## 6. Bếp điện từ đôi lổm chảo liền:



### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	380V/3P/50Hz
Công suất:	2x (8, 12, 15, 20) KW
Kích thước:	1500x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

## 7. Bếp điện từ Âu 4 họng:



### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	220V/50Hz
Công suất:	4x (3,5 - 5) KW
Kích thước:	800x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

## 8. Bếp điện từ Âu 6 họng:



### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	220V/50Hz
Công suất:	6x (3,5 - 5) KW
Kích thước:	1100x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

## 9. Bếp điện từ Âu 4 hạng có khung chân:



### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	220V/50Hz
Công suất:	4x (3,5 - 5) KW
Kích thước:	800x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

## 10. Bếp điện từ Âu 2 hạng:



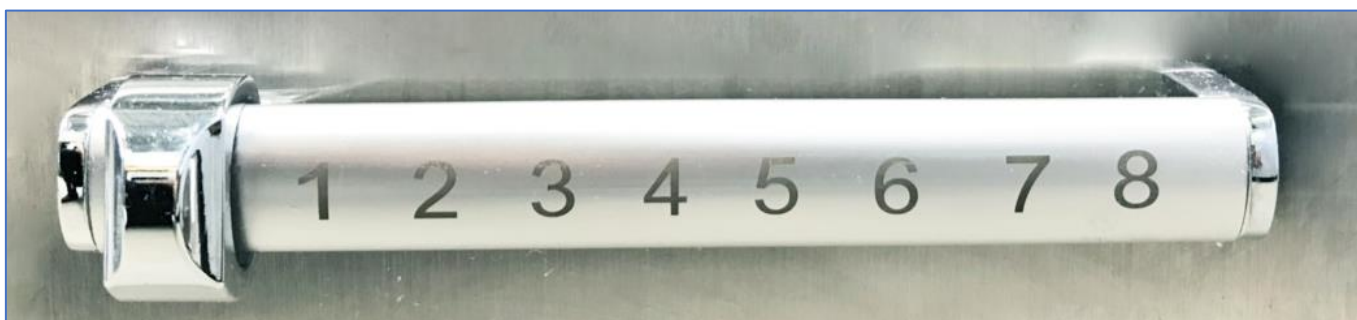
### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Xuất xứ:	Hùng Cường – Việt Nam
Chất liệu Inox:	SUS 304 Posco loại I
Điện áp:	220V/50Hz
Công suất:	2x (3,5 - 5) KW
Kích thước:	400x800x800/1000mm
Tùy chỉnh:	8 mức công suất

#### IV. Hướng dẫn sử dụng và thao tác thực hiện bếp từ công nghiệp

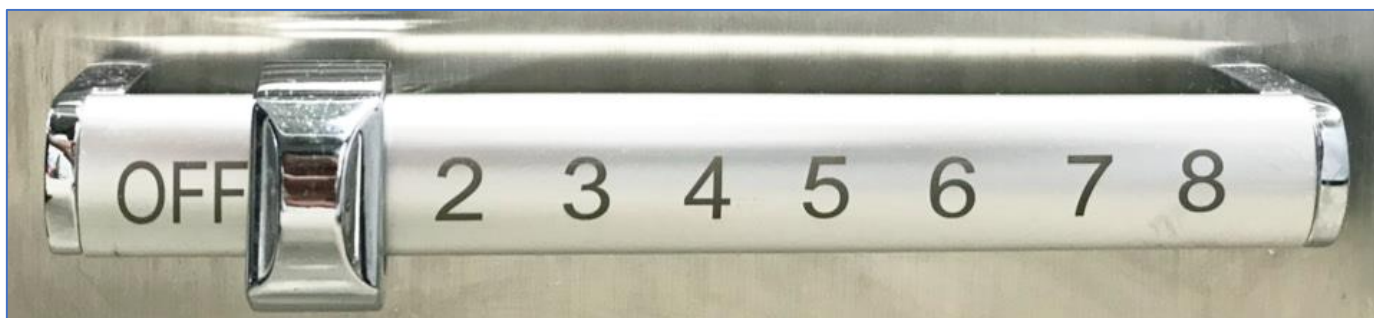
**Bước 1:** Kiểm tra nguồn điện cấp cho bếp từ đã được cấp ổn định

Bếp đang trong trạng thái chờ, bảng điều khiển sẽ hiển thị số 0, nút gạt điều chỉnh công suất ở vị trí OFF, bất kì khi nào trước khi khởi động bếp thì nút điều chỉnh này đều phải nằm ở vị trí OFF.



**Bước 2:** Đặt xoong, nồi, chảo chuyên dụng đã có thực phẩm bên trong lên vòng bếp từ sử dụng một cách nhẹ nhàng

**Bước 3:** Chuyển nút gạt trên thanh điều chỉnh công suất từ 1 – 8 và lựa chọn các chế độ nấu phù hợp với món ăn tùy theo nhu cầu về công suất lớn hay nhỏ



**Bước 4:** Sau khi ngưng sử dụng bếp, chuyển nút gạt trên thanh điều chỉnh về vị trí OFF để trở lại trạng thái chờ

**LƯU Ý:** Sau khi sử dụng bếp vẫn còn lượng nhiệt nóng nhất định và bộ phận quạt tản nhiệt của bếp vẫn hoạt động, vì vậy người dùng không tắt nguồn điện đột ngột sau khi sử dụng mà phải đợi khi quạt gió tản nhiệt của bếp tắt hẳn, lúc này là có thể ngắt nguồn điện hoàn toàn.

## V. Một số lưu ý quan trọng trong quá trình sử dụng

### 1. Vị trí lắp đặt bếp từ công nghiệp

Tránh đặt bếp từ ở những nơi ẩm ướt, bằng phẳng, không chông chênh, để cách xa thiết bị có nhiệt độ cao và không nên đặt sát vào tường. Vì ở những vị trí này sẽ làm ảnh hưởng đến quá trình tản nhiệt của bếp cũng như sự lưu thông không khí, thoát nhiệt của bếp trở nên kém đi.

Ngoài ra, Quý khách cũng tránh đặt bếp từ ở gần các thiết bị điện tử khác như lò vi sóng, tủ lạnh và tivi... Vì sóng điện từ sẽ phát ra từ các thiết bị này khi hoạt động cùng một lúc, gây ra hiện tượng nhiễu sóng làm ảnh hưởng đến khả năng đun nấu của bếp từ. Chính vì vậy, Quý khách nên đặt bếp từ ở cách xa các thiết bị này từ 1 – 3 mét để đảm bảo sự hoạt động ổn định của bếp cũng như các thiết bị điện tử khác.

#### • Những lưu ý khác:

- Quý khách cần đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
- Sử dụng đúng loại nồi nấu, đáy nồi loại phẳng làm bằng sắt, inox hoặc hợp kim
- Trong quá trình sử dụng đặt dụng cụ nấu lên bếp nhẹ nhàng
- Tránh nước tràn vào mặt kính trong quá trình nấu sẽ làm nứt vỡ mặt kính
- Nên sử dụng bếp nấu một cách liên tục nhằm tránh việc tắt mở bếp
- Bếp từ có công suất 8KW trở lên dùng dòng điện 3 pha 380V, tần số 50Hz.
- Vận chuyển bếp nhẹ nhàng, không đặt mạnh bếp xuống đất
- Không cho trẻ em tiếp xúc hoặc sử dụng bếp
- Không dịch chuyển vị trí của bếp khi đang sử dụng
- Không đặt vật liệu nhựa hoặc chất lỏng lên trên mặt bếp
- Sau mỗi lần sử dụng bếp từ phải chờ bề mặt bếp khô ráo mới lau chùi sạch sẽ
- Sử dụng khăn lau mềm để vệ sinh bếp và bề mặt bếp
- Cần phải chắc chắn rằng nơi tiếp đất của nguồn đã tiếp đất
- Không đặt nồi không lên bếp khi đang hoạt động

- ✓ **Bếp từ công nghiệp** áp dụng công nghệ từ tăng nhiệt tiên tiến trên thế giới, thiết kế sang trọng, tính năng ưu việt
- ✓ Không có chất gây độc hại như khói, lửa, không tiếng ồn, an toàn, vệ sinh, không thải khí CO<sub>2</sub> ra bên ngoài giúp cải thiện đáng kể môi trường
- ✓ Kỹ thuật tăng nhiệt từ, truyền trực tiếp đến nồi và nồi trực tiếp phát nhiệt nhanh, hiệu suất tăng nhiệt cao lên đến trên 93%, nhanh hơn bếp gas và các loại bếp khác
- ✓ Sử dụng hệ thống điều khiển vi mạch điện tử tiên tiến, thiết kế bảo vệ quá nhiệt, tự động kiểm nghiệm sự cố, điện áp quá cao...
- ✓ An toàn, đèn Led hiển thị công suất, thao tác đơn giản, sử dụng thuận tiện, kết cấu bếp bền, chắc bằng Inox SUS304, đẹp, sang trọng, tuổi thọ cao
- ✓ Bếp được thiết kế có khả năng ngăn chặn tia bức xạ, giúp bảo vệ sức khỏe người dùng
- ✓ Kiến tạo không gian bếp sang trọng, hiện đại tạo môi trường thoáng mát, sạch sẽ an toàn, không tiếng ồn...



# BẾP TỪ CÔNG NGHIỆP xu hướng mới mang lại giải pháp tối ưu



## 2. Những sai lầm cần tránh trong quá trình sử dụng

### ❖ *Sử dụng thời gian dài với nhiệt độ cao*

Khi sử dụng bếp từ công nghiệp trong thời gian dài với nhiệt độ cao sẽ làm nóng bề mặt kính và các thiết bị điện tử bên trong, tình trạng này kéo dài sẽ làm hỏng các bộ phận của bếp từ, giảm tuổi thọ của bếp và thậm chí còn có khả năng gây nguy hiểm cho người sử dụng.



### ❖ *Sử dụng chung nguồn điện cho nhiều thiết bị*

Công suất tiêu thụ điện của bếp từ công nghiệp rất lớn, vì vậy việc sử dụng nhiều chung một nguồn cấp điện sẽ dẫn đến tình trạng quá tải, chập cháy đường dây, gây nguy hiểm.

### ❖ *Vị trí lắp đặt bếp có độ ẩm cao*

Khi đặt bếp ở nơi có độ ẩm cao hoặc trong thời gian dài không sử dụng bếp thì các linh kiện bên trong bếp sẽ bị ẩm mốc, nhanh bị hỏng. Bên cạnh đó nguồn điện có thể bị rò rỉ tại nơi ẩm ướt dẫn đến cháy nổ hoặc nguy cơ người sử dụng bị điện giật.

### ❖ *Bất cẩn trong quá trình sử dụng*

Đặt các vật bằng kim loại sắc nhọn như: dao, miếng sắt, nhôm....gần bề mặt bếp từ công nghiệp đều có khả năng bị làm nóng và có thể gây nguy hiểm.

### ❖ *Không vệ sinh bếp từ thường xuyên*

Trong quá trình sử dụng người dùng không có thói quen vệ sinh cẩn thận mà chỉ lau chùi qua loa sau khi sử dụng. Như vậy, bề mặt kính sẽ bị giảm khả năng truyền từ trường do nhiễm dầu mỡ trong quá trình đun nấu, các linh kiện bên trong cũng sẽ bị ẩm mốc và nhanh hỏng.

## VI. Cách khắc phục những lỗi thường gặp của bếp từ công nghiệp




TÊN SỰ CÓ	HIỂN THỊ	CÁCH KHẮC PHỤC
Điện áp nguồn không đủ công suất	E0	Kiểm tra và chỉnh sửa nguồn điện cấp vào, tiết diện dây dẫn đến thiết bị nhỏ
Nồi không có nước hoặc nồi không phù hợp với bếp từ	E1	Dùng loại nồi nấu phải được làm bằng vật liệu nhiễm từ hoặc có đáy nhiễm từ
Điện áp đầu vào quá thấp.	E2	Kiểm tra và chỉnh sửa nguồn điện cấp vào thiết bị
Hiệu điện thế vào bếp từ quá cao	E3	Kiểm tra và chỉnh sửa nguồn điện cấp vào thiết bị
Nhiệt độ của nồi nấu quá cao	E4	Tắt bếp, nhắc nồi khỏi bếp từ để nguội vài phút
Rơ le nhiệt của bếp điện từ đã bị chập mạch	E5	Lỗi của thiết bị bên trong bếp, liên hệ nhà cung cấp bảo hành
Điện trở tản nhiệt bị ngắn mạch	E6	Kiểm tra quạt tản nhiệt ngừng hoạt động hoặc chỗ thông gió bị bịt kín, nếu bếp vẫn không hoạt động thì liên hệ nhà cung cấp.
Nhiệt độ của coil không thể truyền đến con truyền cảm	E7	Lỗi của thiết bị bên trong bếp, liên hệ nhà cung cấp bảo hành
Bếp bị quá nhiệt, cảm biến nhiệt bị tắt hoặc lỏng	E8	Tắt bếp, để bếp nguội lại 10-15 phút và cài đặt sử dụng lại công suất phù hợp.
Phần tản nhiệt, quạt thông gió không hoạt động.	E9	Sửa chữa, thay thế hệ thống tản nhiệt

### **Một số thông báo lỗi khác:**

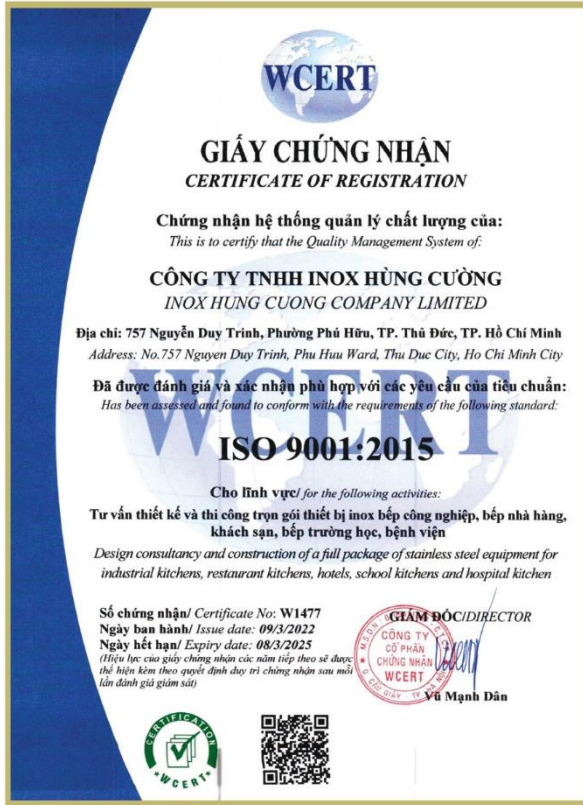
- Đồng hồ hiển thị số 2: Kiểm tra quạt thổi lên mâm nhiệt và quạt ở máy chủ (hỏng hoặc bếp bị kín không tản được nhiệt).
- Đồng hồ hiển thị số 7: Kiểm tra điều khiển (lau lại thanh gạt của điều khiển, khởi động lại nếu không được liên hệ nhà cung cấp bảo hành).
- Đồng hồ hiển thị chữ F: Sử dụng sai nồi hoặc chảo từ...
- Đồng hồ hiển thị dấu ( - ): Kiểm tra đã đặt nồi chảo lên đúng vị trí bếp chưa, dùng đồng hồ ampe đo (V- Vôn kế) kiểm tra nguồn điện cấp vào nguồn 3 chân có đủ 380V không (lúc đo chú ý gạt điều khiển lên số 3 rồi mới đo).

## VII. Hướng dẫn vệ sinh, bảo trì sản phẩm

Vệ sinh bếp từ công nghiệp sẽ giúp kéo dài tuổi thọ sản phẩm cũng như tính mỹ quan trong không gian bếp.. Dưới đây là hướng dẫn chi tiết cho Quý khách để làm vệ sinh bếp từ đơn giản và hiệu quả nhất khi thực hiện.

1		<ul style="list-style-type: none"><li>* Trước khi vệ sinh, người dùng phải cúp nguồn điện của bếp từ và các thiết bị điện xung quanh để đảm bảo an toàn.</li><li>* Loại bỏ mẫu vụn thức ăn còn sót lại hay dính trên bề mặt của bếp</li></ul>
2		<ul style="list-style-type: none"><li>* Đổ lượng nhỏ dung dịch tẩy rửa chuyên dụng lên bề mặt bếp, nhất là những khu vực có nhiều vết bẩn, rồi dùng miếng rửa bát thoa đều trên khắp bề mặt bếp.</li></ul>
3		<ul style="list-style-type: none"><li>* Tiếp theo dùng khăn mềm sạch, ẩm để lau toàn bộ bếp để vệ sinh. Sau đó, dùng khăn khô lau sạch toàn bộ thân bếp một lần nữa, thiết bị sẽ sáng bóng như mới.</li><li>* Quý khách lau chùi, vệ sinh ở những góc ngách và khe nhỏ trên bếp. Vì trong suốt quá trình nấu nướng, thức ăn và hơi ẩm từ đồ ăn sẽ bám nhiều vào những vị trí này, tạo điều kiện cho vi khuẩn và nấm mốc phát triển, làm ảnh hưởng đến chất lượng món ăn và độ bền của bếp.</li></ul>

**Lưu ý:** Khi vệ sinh bếp từ công nghiệp, người dùng nên dùng khăn mềm và nước rửa chuyên dụng. Tuyệt đối không sử dụng các vật sắc nhọn như bàn chải hay giấy nhám vì chúng sẽ làm hỏng bề mặt bếp và các linh kiện.



Bằng chứng xác thực thương hiệu uy tín và những đóng góp cho cộng đồng mà Hùng Cường đã và đang thực hiện.





## **CÔNG TY CỔ PHẦN ĐT SX TM HÙNG CƯỜNG**

✉ [info@inoxhungcuong.com](mailto:info@inoxhungcuong.com)

🌐 [www.inoxhungcuong.com](http://www.inoxhungcuong.com)

☎ **0937.39.38.38**

📞 **(028)22.400.007**

📍 757 Nguyễn Duy Trinh, Phường Phú Hữu, Tp. Thủ Đức, Tp. HCM