

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG **BẾP TỪ**

DKT-100004

SẢN PHẨM ĐƯỢC
BẢO HIỂM TRÁCH NHIỆM

1 TỶ TRỊ GIÁ
ĐỒNG

NẾU KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



- ▶ Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để vận hành thiết bị đúng cách.
- ▶ Giao kèm hướng dẫn sử dụng này khi bán hoặc tặng thiết bị.
- ▶ Kiểm tra thiết bị sau khi tháo bao bì đóng gói, nếu thiết bị có bất kỳ hư hại nào trong quá trình vận chuyển, không được kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Cảnh báo nguy hiểm



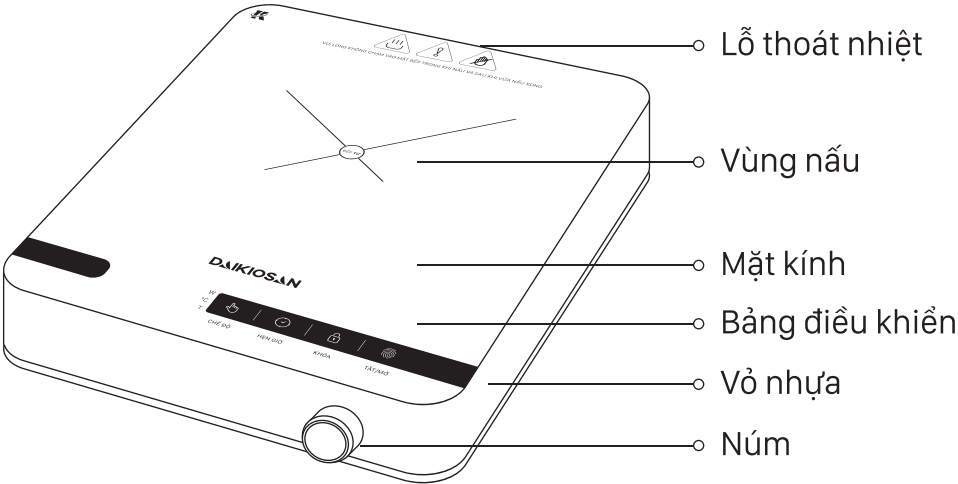
Nguy cơ bỏng! Không chạm tay vào bề mặt nóng của bếp khi đang nấu và sau khi vừa nấu xong.

- ▶ Để chống điện giật, không để dây nguồn, phích cắm, đầu đốt điện dính nước hoặc các chất lỏng khác.
 - ▶ Dây nguồn của thiết bị không được tiếp xúc với các khu vực nóng của bếp để tránh làm hư hỏng lớp cách điện dẫn đến hỏng bếp.
 - ▶ Không vận hành thiết bị có dây nguồn, phích cắm bị hỏng hoặc không vừa ổ cắm.
 - ▶ Không dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác để đảm bảo công suất của thiết bị phù hợp với công suất của ổ cắm.
 - ▶ Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình và cho công việc nấu nướng. Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.
 - ▶ Không được để trẻ em chơi đùa với thiết bị này. Cả người lớn và trẻ em cũng không được vận hành thiết bị này nếu họ:
 1. Không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần.
 2. Thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách an toàn và chính xác.
 3. Trừ trường hợp họ được hướng dẫn và giám sát bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
 - ▶ Không sử dụng thiết bị này gần lửa hoặc nơi ẩm ướt.
 - ▶ Không để thiết bị hoạt động mà không có xoong nồi trên vùng nấu hoặc chỉ có xoong nồi và chảo không.
 - ▶ **Nguy hiểm:** không đặt đồ vật khác dụng cụ nấu trên bề mặt nấu ăn.
 - ▶ Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, lỗ thoát gió ở đáy và xung quanh thiết bị luôn thông thoáng.
 - ▶ Thiết bị này không được sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
 - ▶ Không đặt thiết bị gần các vật có từ tính khi đang sử dụng bếp (radio, tivi, thẻ ngân hàng, đĩa mềm, máy tính,...)
 - ▶ Sau khi nấu xong, tắt bếp bằng bảng điều khiển và đừng lệ thuộc vào cảm biến dụng cụ nấu.
 - ▶ Nếu bề mặt bếp bị hỏng, ngay lập tức ngắt kết nối giữa bếp và nguồn điện để phòng tránh khả năng bị điện giật và liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để kiểm tra và sửa chữa.
 - ▶ Ngắt nguồn điện chính khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh, sửa chữa thiết bị.
 - ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
 - ▶ Nấu ăn với dầu mỡ có thể nguy hiểm và gây cháy nếu không chú ý. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt một đám cháy bằng nước. Thay vào đó, hãy ngắt kết nối và sau đó dập tắt ngọn lửa bằng tấm hay màn dập lửa.
 - ▶ Không tự ý sửa chữa. Mọi sửa chữa không đúng quy cách sẽ rất nguy hiểm. Công việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm trong trường hợp khách hàng không tuân thủ những mô tả nêu trên và không tuân thủ các tiêu chí về phòng ngừa tai nạn.**

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Cấu tạo

Điện Áp	220V - 50Hz
Công suất	2000W (+5%/-10%)
Kích thước bếp	280 x 340 x 68 mm



Bảng điều khiển

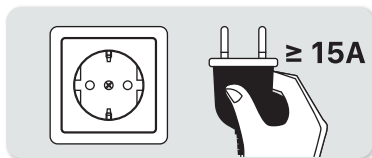


1



Chọn dụng cụ nấu thích hợp cùng với thực phẩm cần nấu và đặt lên vùng nấu.

2



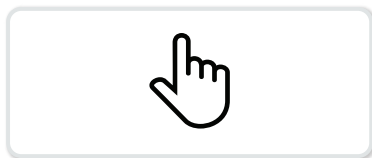
Cắm phích cắm của dây nguồn vào ổ điện. Sau khi cắm dây, bếp phát ra tiếng kêu bíp, và hiển thị đèn LED "----". Bếp vào chế độ cấp nguồn.

3



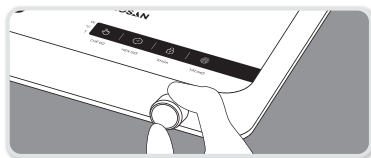
Ở chế độ cấp nguồn, nhấn nút **"Tắt/Mở"** 1 giây, màn hình LED hiển thị **"ON"**, đèn LED **"Tắt/Mở"** sáng ổn định, bếp đã sẵn sàng để hoạt động.

4



Nhấn nút **"Chế độ"** để chọn chức năng làm nóng theo công suất hay chức năng làm nóng theo nhiệt độ, đèn LED tương ứng sẽ sáng.

5



Vặn núm qua trái hoặc qua phải để giảm hoặc tăng công suất hoặc nhiệt độ.

Công suất (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Nhiệt độ (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Bếp có 10 mức công suất hoặc nhiệt độ để lựa chọn các chế độ nấu phù hợp

- Trong quá trình nấu, nhấn nút **"Hẹn giờ"** để cài đặt hẹn giờ, điều khiển núm để đặt thời gian và phạm vi từ 1 phút đến 180 phút. Nó sẽ được xác nhận sau 5 giây tự động. Ở chế độ hẹn giờ, màn hình LED sẽ hiển thị công suất/nhiệt độ và thời gian hẹn giờ luân phiên sau 5 giây. Nó sẽ trở lại chế độ bật nguồn sau khi kết thúc chế độ hẹn giờ.
- Nhấn nút **"Khóa"** để khóa bếp, trong 2 giây thiết bị vào trạng thái khóa. Nó sẽ khóa bằng điều khiển, ngoại trừ nút **"Khóa"** và nút nguồn **"Tắt/Mở"**. Ở chế độ khóa, bạn có thể nhấn nút **"Tắt/Mở"** để tắt, nhưng trước tiên bạn cần mở khóa bằng điều khiển trước để bếp hoạt động. Ở chế độ khóa, hãy nhấn nút **"Khóa"** trong 2 giây để mở khóa bằng điều khiển.

- ▶ Bếp sẽ tắt và trở lại trạng thái cấp nguồn nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ ngoại trừ chế độ hẹn giờ. Sau khi nấu xong, hãy nhấn nút **"Tắt/Mở"** để tắt bếp. Quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 2 phút đến 5 phút để tản nhiệt. Rút phích cắm ra sau khi quạt ngừng hoạt động.

Bề mặt thủy tinh nóng sau khi nấu, đừng chạm tay vào.

DỤNG CỤ NẤU

Lựa chọn bộ nồi để đun nấu bằng cảm ứng từ cho vùng bếp từ

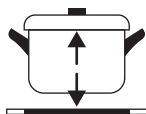
- ▶ Mỗi lần chạm vào vùng cảm biến, có thể nghe thấy âm thanh phát ra. Khi nấu xong, tắt vùng nấu bằng vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc thay vì chỉ sử dụng bộ nhận dạng chảo.
- ▶ Luôn sử dụng bộ nồi chất lượng cao có đáy phẳng hoàn toàn. Điều này ngăn hình thành các điểm nóng cục bộ mà thực phẩm có thể dính vào. Nồi và chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bố nhiệt rất hiệu quả.



- ▶ Đảm bảo đáy bộ nồi khô ráo, khi đưa thực phẩm vào nồi hoặc khi sử dụng nồi lấy ra từ tủ lạnh, đảm bảo đáy của nó khô ráo trước khi đặt lên vùng nấu. Điều này để tránh làm bẩn bề mặt của bếp.
- ▶ Đảm bảo đường kính đáy nồi lớn hơn 120 mm và đặt đúng vùng nấu.



- ▶ Luôn nhắc nồi ra khỏi bếp, không trượt vì chúng có thể làm trầy xước kính.



- ▶ Để xác định xem bộ nồi có phù hợp không, đảm bảo đáy nồi hút nam châm.





1. Lau sạch bếp sau mỗi lần sử dụng:

Lau sạch bếp sau mỗi lần sử dụng để hạn chế thức ăn rơi ra bám dính vào bếp. Chỉ lau khi bếp đã nguội. Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch được đề nghị sử dụng cho bếp nấu. Hãy làm theo các hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm.



2. Không bao giờ sử dụng:

Các sản phẩm vệ sinh có tính ăn mòn. Các dụng cụ làm sạch dễ gây trầy xước như dao, kéo, vật nhọn,...và các bình xịt lò nung. Miếng xốp có thể làm xước bề mặt kính. Máy hút bụi áp suất cao hoặc dụng cụ rửa bằng hơi nước.



3. Vệ sinh bếp theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính:

Làm sạch các vết bẩn cứng đầu bằng một dụng cụ cạo kính chuyên dụng:

- Tháo miếng chắn ra khỏi dụng cụ cạo kính.
- Vệ sinh bề mặt của bếp bằng lưới cạo, không sử dụng nắp cạo để vệ sinh bề mặt của bếp vì nắp cạo kính có thể làm xước bề mặt.
- Lưới cạo kính rất sắc, có thể bị thương. Giữ gìn lưới cạo khi không sử dụng. Thay thế lưới ngay khi có dấu hiệu cùn.



4. Các chất làm sạch chuyên dụng:

Các chất làm sạch chuyên dụng có bán tại các siêu thị, cửa hàng đồ điện gia dụng, cửa hàng bán lẻ thực phẩm và các gian hàng trưng bày bếp.



5. Tuyệt đối không sử dụng chất tẩy rửa trên vùng nấu nóng:

Tuyệt đối không sử dụng chất tẩy rửa trên vùng nấu nóng, nên dùng giẻ khô làm sạch thiết bị. Sau đó, lau sạch bề mặt kính bằng giẻ ẩm trước khi sử dụng lại thiết bị.

Xử lý sự cố đơn giản

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn báo nguồn không bật	Dây bếp cắm ổ điện bị lỏng	Xin đảm bảo dây bếp được cắm sát vào ổ điện
Nguồn tự động tắt	Linh kiện bị nóng (Kiểm tra xem có vật gì chặn trên lỗ thoát nhiệt không)	Lấy vật chắn ra, chờ bếp nguội và khởi động lại
Nguồn tự động tắt	Bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ ngoại trừ chế độ hẹn giờ	Khởi động lại bếp

Lưu ý: Nếu áp dụng những cách trên không được, đừng tự mở bếp ra và hãy liên hệ với công ty chúng tôi để kiểm tra và sửa chữa.

Khi bếp gặp các sự cố từ người sử dụng hoặc các tác nhân khác, bếp sẽ ngừng hoạt động và hiển thị các mã lỗi có liên quan trên màn hình hiển thị. Điều này giúp bảo vệ bếp và hướng dẫn người dùng xử lý một cách tối ưu nhất.

Mã lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
E0	Không có nồi/Nồi quá nhỏ/Nồi không đặt ở vùng nấu hoặc chất liệu nồi không phù hợp	Vui lòng đặt nồi phù hợp trên vùng nấu và đảm bảo đường kính đáy nồi lớn hơn 12 cm
E2	Cảm biến nhiệt độ IGBT bị hở hoặc đoản mạch.	Khởi động lại bếp hoặc liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được kiểm tra và sửa chữa
E3	Điện áp cao hơn 270V	Hãy đảm bảo điện áp lớn hơn 150V và nhỏ hơn 270V
E4	Điện áp thấp hơn 150V	Hãy đảm bảo điện áp lớn hơn 150V và nhỏ hơn 270V.
E5	Bảo vệ nhiệt độ cao, nhiệt độ đáy nồi hoặc nhiệt độ bề mặt kính quá cao	Khởi động lại bếp hoặc liên hệ Trung tâm dịch vụ khách hàng để được kiểm tra và sửa chữa.
E6	IGBT quá nóng	Tắt bếp, đợi nguội, sau đó khởi động lại

Lưu ý: Nếu không thể khắc phục lỗi, vui lòng không tự ý tháo rời thiết bị mà liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng. Nếu bạn tự tháo rời thiết bị, chúng tôi có quyền không bảo hành sản phẩm và không chịu trách nhiệm đối với các nguy hiểm hoặc tai nạn có thể xảy ra.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Không được vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải sinh hoạt sau khi sử dụng.
Người sử dụng có nghĩa vụ giao thiết bị đến trung tâm thu gom chất thải dành cho đồ điện và điện tử đã qua sử dụng



HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ SẢN PHẨM CỦA ĐẠI VIỆT

Để đảm bảo quyền lợi bảo hành cho Quý Khách Hàng khi mua bất kỳ sản phẩm thương hiệu DAIKIOSAN, Đại Việt hướng dẫn các hình thức đăng ký bảo hành điện tử như sau:

Bước 1

Tìm vị trí **TEM BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ** trên thân máy.

Bước 2

Cào lớp tráng bạc để xuất hiện **MÃ QR** và **CHUỖI BẢO MẬT**.

(Hãy đảm bảo trước khi cào lớp tráng bạc còn nguyên vẹn, che phủ 80% mã QR)

Bước 3

Đăng ký bảo hành điện tử.

► Qua kênh **ĐẠI LÝ CHÍNH HÃNG**

- Thời điểm: ngay tại thời điểm mua sản phẩm.
- Quý Khách Hàng liên hệ **ĐẠI LÝ CHÍNH HÃNG** để được hỗ trợ đăng ký bảo hành điện tử bằng ứng dụng nghiệp vụ do Đại Việt cấp.

Khuyến cáo: Quý Khách Hàng sử dụng hình thức này để chắc chắn hàng mua là Sản Phẩm Chính Hãng do Đại Lý Chính Thức của Đại Việt phân phối.

► Qua kênh Tổng Đài **1800 60 80** (miễn phí).

Bước 4

Nếu mã hợp lệ, tin nhắn xác nhận sẽ được gửi đến số thuê bao di động Quý Khách Hàng đã đăng ký với nội dung:

"CHUC MUNG QUY KHACH DA KICH HOAT THANH CONG SAN PHAM CHINH HANG CUA DAI VIET - Thoi han bao hanh den: dd/mm/yyyy (*)"

Để tra cứu thời hạn bảo hành của Sản Phẩm Quý Khách Hàng có thể:



Truy cập website: **bhdt.tapdoandaiviet.com.vn** hoặc liên hệ Trung Tâm Bảo Hành **1800 60 80** (miễn phí) để xác thực thông tin hàng chính hãng, quyền lợi bảo hành điện tử của sản phẩm và các hỗ trợ khác trong quá trình sử dụng.



Đối với Khách Hàng mua sản phẩm của Đại Việt tại các siêu thị điện máy: vẫn sử dụng hình thức phiếu bảo hành hoặc áp dụng chính sách bảo hành của các siêu thị điện máy này.

Lưu ý: Bảo hành sản phẩm 1 năm do lỗi từ nhà sản xuất, cộng thêm 1 năm nếu kích hoạt bảo hành điện tử.

CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT TẬP ĐOÀN ĐẠI VIỆT

Địa chỉ: Lô F1 Đường số 10, CCN Hải Sơn, Xã Đức Hòa Đông, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An, Việt Nam

Hotline 1800 60 80 | Website www.tapdoandaiviet.com.vn