

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG **BẾP TỪ**

DKT-200003(N)

SẢN PHẨM ĐƯỢC
BẢO HIỂM TRÁCH NHIỆM

1TỶ 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.

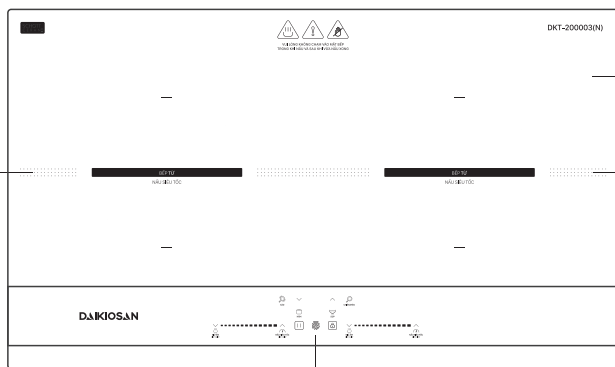
- ▶ Để chống điện giật, không để dây nguồn, đầu đốt điện dính nước hoặc các chất lỏng khác.
 - ▶ Dây nguồn của thiết bị không được tiếp xúc với các khu vực nóng của bếp để tránh làm hư hỏng lớp cách điện dẫn đến hỏng bếp.
 - ▶ Không vận hành thiết bị có dây nguồn bị hỏng.
 - ▶ Lắp thêm vào dây điện cố định một thiết bị (CB) để ngắt kết nối với nguồn điện chính cách ly với các cực và có thể ngắt kết nối hoàn toàn khi điện áp vượt định mức để đảm bảo an toàn về điện.
 - ▶ 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 dừng 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.
 - ▶ Nên lắp đặt tiếp đất cho sản phẩm khi sử dụng để đảm bảo an toàn về điện.
 - ▶ **THẬN TRỌNG:** Người có máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này
- 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	4600W (+5%/-15%)
Công suất các vùng nấu	2000W (nấu siêu tốc 2300W) + 2000W (nấu siêu tốc 2300W)
Kích thước sản phẩm	730 x 430 x 62 mm
Kích thước lắp đặt	680 x 380 mm

Vùng đun nấu bằng cảm ứng từ 2000W (nấu siêu tốc 2300W)

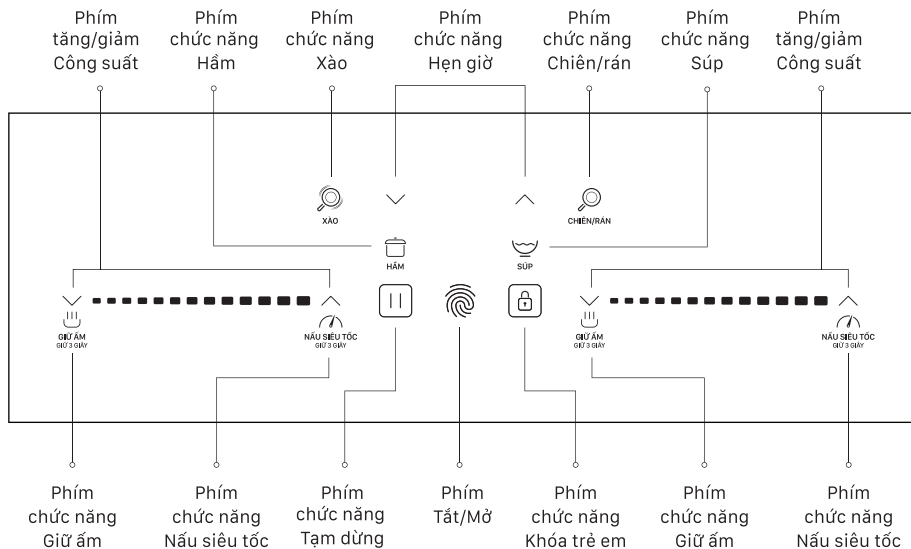


Mặt kính

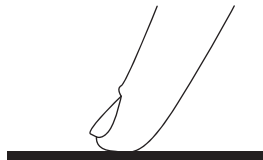
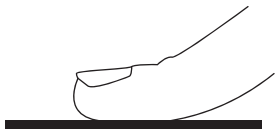
Vùng đun nấu bằng cảm ứng từ 2000W (nấu siêu tốc 2300W)

Bảng điều khiển cảm ứng

Bảng điều khiển



Bếp được trang bị các vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc điện tử được vận hành bằng việc chạm vào vùng đánh dấu bằng ngón tay.



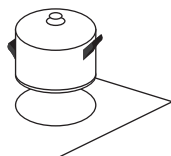
Mở bếp

1



- ▶ Chạm vào phím **"Tắt/Mở"**, âm thanh báo hiệu phát ra một lần, tắt cả màn hình hiển thị **"-"** hoặc **"---**", báo hiệu bếp đang ở chế độ chờ.

2



- ▶ Đặt nồi thích hợp vào khu vực nấu bạn muốn sử dụng. Đảm bảo đáy nồi và bề mặt của vùng nấu ăn sạch và khô.

3



- ▶ Chạm vào bảng điều khiển lựa chọn vùng nấu, đèn báo hiệu kế bên sẽ nhấp nháy.

4



- ▶ Điều chỉnh nhiệt độ tăng hay giảm bằng cách chạm vào bất kỳ các phím **"V"**, hoặc trượt dọc theo điều khiển **"—"**, hoặc chạm vào bất kỳ điểm nào trên thanh trượt điều khiển **"—"**.

Lưu ý:

Nếu không cài đặt nhiệt độ trong vòng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt nguồn.

Nếu màn hình nhấp nháy **"—"** liên tục cùng với cài đặt nhiệt độ, điều này có nghĩa là:

- ▶ Nồi không được đặt lên đúng vùng nấu, hoặc
- ▶ Loại nồi bạn dùng không sử dụng được với bếp từ, hoặc
- ▶ Nồi sử dụng có kích thước quá nhỏ hoặc không được đặt vào trung tâm của vùng nấu.



Chạm vào bảng điều khiển của vùng nấu mà bạn muốn tắt.



Tắt vùng nấu ăn bằng cách chạm vào phím " ∨ ", hoặc trượt từ phím " ^ " xuống phím " ∨ ", hoặc chạm vào điểm bên trái thanh trượt điều khiển " — " và chạm phím " - ", đảm bảo màn hình hiển thị "0" và chỉ báo nhiệt dư hiển thị "H".



Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào phím "Tắt/Mở".

Tất cả vùng nấu đều bị tắt. Đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn còn sáng cho đến khi vùng nấu nguội hoàn toàn.

Chức năng Nấu siêu tốc

Nấu siêu tốc là chức năng mà vùng nấu có thể tăng lên công suất lớn hơn trong 1 giây và kéo dài trong 5 phút.

Sử dụng chức năng Nấu siêu tốc

1



P

▶ Chạm vào bảng điều khiển của vùng nấu mà bạn muốn nấu siêu tốc,

▶ Chạm và giữ phím " ^ " trong 3 giây, vùng nấu sẽ bắt đầu làm việc với chế độ nấu siêu tốc. Màn hình sẽ hiển thị "P" để báo hiệu rằng vùng nấu đang đẩy công suất lên.

2

9

▶ Nấu siêu tốc sẽ kéo dài trong 5 phút và sau đó vùng nấu sẽ trở về công suất mức 9.

3



9

hoặc

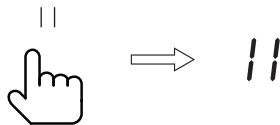


▶ Nếu bạn muốn hủy bỏ chế độ nấu siêu tốc trong 5 phút này, chạm và giữ phím " ^ " trong 3 giây, vùng nấu sẽ trở về công suất mức 9, hoặc trượt dọc về bên trái thanh trượt " — ", vùng nấu sẽ hiển thị mức công suất mà bạn đã chạm.

Chức năng Tạm dừng (Tạm dừng và tiếp tục)

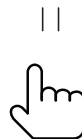
Chức năng tạm dừng có thể sử dụng bất cứ khi nào trong lúc nấu ăn. Chạm vào chức năng tạm dừng cho phép dừng hoạt động bếp và chạm lại để tiếp tục nấu trở lại.

1



- Khi vùng nấu đang hoạt động, chạm vào phím **"Tạm dừng"**, đèn báo vùng nấu sẽ hiển thị **"II"** và sau đó hoạt động của bếp đó sẽ bị vô hiệu hóa trong phạm vi của tất cả các vùng nấu, ngoại trừ phím **"Tạm dừng"**, **"Tắt/Mở"**, **"Khóa"**.

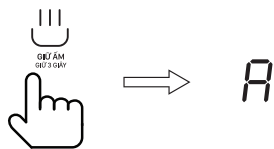
2



- Để xóa bỏ lệnh tạm dừng, chạm vào phím **"Tạm dừng"**, sau đó vùng nấu sẽ tiếp tục nấu với công suất trước khi tạm dừng.

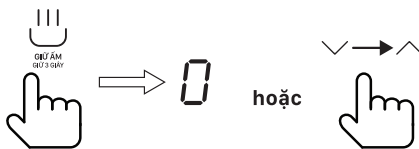
Chức năng Giữ ấm

1



- Chạm vào bảng điều khiển của vùng nấu bạn muốn sử dụng để giữ ấm, sau đó chạm và giữ phím chức năng **"Giữ ấm"** trong 3 giây, đèn báo hiệu vùng nấu sẽ hiển thị chữ **"A"**

2



- Nếu bạn muốn bỏ chế độ giữ ấm, chạm và giữ phím **"Giữ ấm"** trong 3 giây, vùng nhiệt sẽ trở lại công suất mức **"0"**. Hoặc trượt dọc về bên phải thanh trượt **"_"**, vùng nấu sẽ hiển thị mức công suất mà bạn đã chạm.

Chức năng Khóa trẻ em

Bạn có thể khóa các cảm ứng để ngăn việc sử dụng ngoài ý muốn.

(Ví dụ: Trẻ em vô tình bật các vùng nấu).

- Để khóa cảm ứng, chạm phím **"Khóa"**, màn hình sẽ hiển thị **"Lo"**.
- Để mở cảm ứng, chạm và giữ phím **"Khóa"** trong 3 giây, bạn sẽ có thể bắt đầu điều khiển lại cảm ứng của bếp.



Khi các cảm ứng bị khóa, tất cả phím điều khiển đều bị vô hiệu hóa, ngoại trừ phím **"Tắt/Mở"**. Trong trường hợp khẩn cấp, bạn luôn có thể tắt bếp, nhưng sau khi vận hành lại, bạn phải mở khóa.

Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp từ. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động dừng hoạt động.

Đèn báo nhiệt dư:

Nhiệt lượng còn lại tích tụ trong vùng nấu sau khi nấu được gọi là nhiệt dư. Thiết bị hiển thị hai mức nhiệt dư khác nhau. Khi nhiệt độ của vùng nấu quá cao và vùng nấu hoặc thiết bị được tắt, màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị chữ **"H"** chỉ nhiệt dư. Khi nhiệt độ của một vùng nấu nguội lại, thông báo nhiệt dư sẽ được tắt.

Khi đèn báo nhiệt dư bật, không chạm vào vùng nấu do có nguy cơ bị bỏng và không chạm vào bất cứ đồ vật nào dẫn nhiệt!

Đèn báo nhiệt dư "H" không được hiển thị khi mất điện. Tuy nhiên, vùng nấu có thể vẫn còn nóng.

Bảo vệ tự động tắt bếp:

Tắt tự động là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt vùng nấu ăn. Thời gian tắt bếp mặc định cho những mức công suất khác nhau được trình bày trong bảng sau:

Mức độ công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9	H	II	F	E	U	O
Thời gian tắt bếp mặc định (Giờ)	8h	8h	8h	4h	4h	4h	2h	2h	2h	2h	2h	60p	60p	80p	99p

Khi nổi được nhắc khỏi bếp, bếp có thể dừng làm nóng ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Hẹn giờ

- ▶ Chức năng của bộ hẹn giờ giúp việc đun nấu trở nên dễ dàng hơn bằng việc cài đặt thời gian. Bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ theo 2 cách khác nhau:
- ▶ Có thể sử dụng như một chuông báo. Trong trường hợp này, chức năng hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi đạt đến thời gian đã đặt.
Có thể cài đặt tắt vùng nấu khi đạt đến thời gian đã đặt.

Sử dụng như chuông báo

Lưu ý: Bạn có thể sử dụng chức năng này ngay cả khi bạn không chọn vùng nấu nào.

1

- ▶ Cài đặt thời gian bạn muốn bằng cách chạm vào phím **"∨∧"**, đèn báo hiệu bắt đầu nhấp nháy và màn hình hiển thị **"240"** hoặc **"001"**.
Gợi ý: Chạm một lần vào phím **"∨∧"** hay **"∧∨"** để giảm hay tăng 1 phút. Chạm và giữ phím **"∨∧"** hay **"∧∨"** để giảm hay tăng 10 phút. Nếu thời gian cài đặt quá 240 phút, đồng hồ sẽ tự động trở về 0 phút.

2

- ▶ Để hủy cài đặt hẹn giờ trước đó, chạm vào phím **"∨"** trên bảng điều khiển hẹn giờ và điều chỉnh giảm thời gian hiển thị về **"0"**.

3



- Khi thời gian đã được cài đặt, đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong 5 giây.

Cài đặt tắt vùng nấu

Khi chọn cài đặt thời gian cho từng vùng nấu:

1



- Chạm vào bảng điều khiển của vùng nấu mà bạn muốn cài đặt.

4



- Khi thời gian cài đặt đã hết, bếp sẽ phát ra tiếng bip trong 30s và màn hình hiển thị "---".

2



- Chạm vào phím " ^ ^ ", đèn báo hiệu sẽ bắt đầu nhấp nháy và màn hình hiển thị "000".

3



- Cài đặt thời gian bạn muốn bằng cách chạm vào phím " ^ ^ ".

Gợi ý: Chạm một lần vào phím " ^ ^ " hay " ^ ^ " để giảm hay tăng 1 phút. Chạm và giữ phím " ^ ^ " hay " ^ ^ " để giảm hay tăng 10 phút. Nếu thời gian cài đặt quá 240 phút, đồng hồ sẽ tự động về 0 phút.

4



- Để hủy cài đặt hẹn giờ trước đó, chạm vào phím chọn vùng nấu mà bạn muốn hủy cài đặt, sau đó chạm vào phím " ^ " trên bảng điều khiển hẹn giờ, bấm chọn giảm về "0". Cài đặt hẹn giờ bị hủy, màn hình hiển thị "000", và sau đó hiển thị "---".

5



- Khi thời gian đã được cài đặt, đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong 5 giây.

Lưu ý: Dấu chấm tròn đỏ bên cạnh đèn báo hiệu công suất sẽ chỉ ra vùng nấu đang được cài đặt thời gian. Nếu bạn muốn kiểm tra thời gian cài đặt của vùng nấu khác, hãy chạm vào phím chọn vùng nấu đó. Màn hình sẽ hiển thị thời gian cài đặt.

6



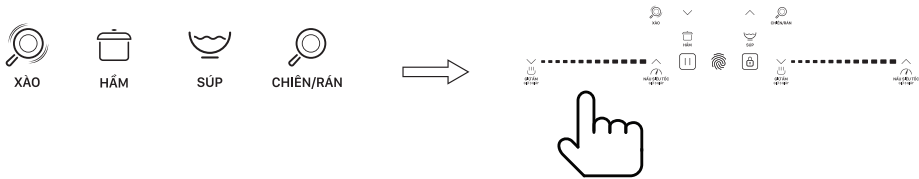
- Khi thời gian cài đặt đã hết, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt và màn hình hiển thị "H".

Lưu ý:

- Chức năng hẹn giờ được cài đặt từ 1 đến 240 phút.
- Khu vực nấu ăn khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng được vận hành trước đó.
- Nếu cài đặt thời gian cho nhiều hơn một vùng nấu, đèn hiển thị sẽ thể hiện thời gian ngắn nhất.

Sử dụng chức năng Xào, Chiên/rán, Hầm, Nấu súp

Ở chế độ chờ hoặc chế độ làm việc khác, chạm vào bảng điều khiển của vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.



Chọn chế độ bạn muốn sử dụng, đèn hiển thị cạnh nút chức năng được chọn sẽ sáng lên, đồng thời màn hình sẽ hiển thị chỉ báo tương ứng của chức năng được chọn. Bốn chức năng này có mức công suất và chỉ báo tương ứng như sau:

	XÀO	CHIÊN/RÁN	HẦM	SÚP
Mức độ công suất	9	8	5	7
Chỉ báo hiển thị	F	E	U	O

Để dừng các chức năng này, chạm vào bảng điều khiển của vùng nấu bạn muốn sử dụng, sau đó chạm vào nút chức năng tương ứng, vùng nấu sẽ trở về trạng thái bật nguồn "-" và đèn LED hiển thị sẽ tắt. Hoặc trượt dọc theo thanh trượt, vùng nấu sẽ trở về mức công suất bạn chọn.

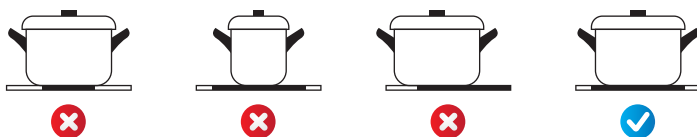


Lựa chọn bộ nồi để đun nấu bằng cảm ứng từ cho vùng bếp từ

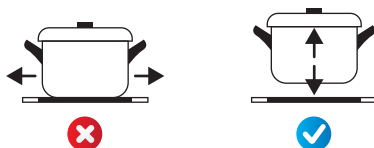
- ▶ Luôn sử dụng bộ nồi chất lượng cao có đáy phẳng hoàn toàn. Điều này ngăn hình thành các điểm nóng cục bộ mà thực phẩm có thể dính vào. Nồi và chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bố nhiệt rất hiệu quả.



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



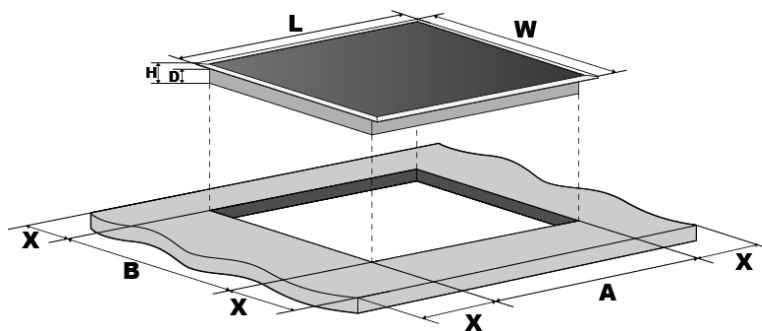
- ▶ Để xác định xem bộ nồi có phù hợp không, đảm bảo đáy nồi hút nam châm.



LẮP ĐẶT

Những hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên lắp ráp nhằm hướng dẫn cách lắp đặt, điều chỉnh và bảo dưỡng theo quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Chỉ tiến hành lắp đặt khi thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

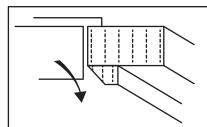
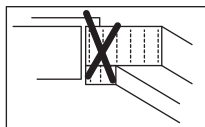
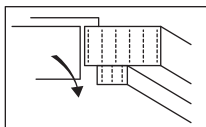
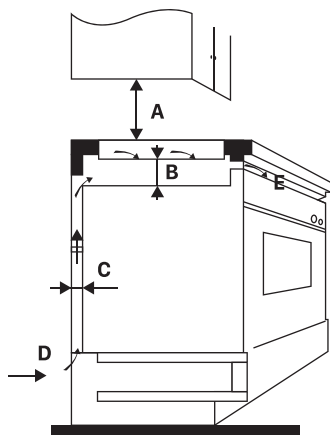
- ▶ Cắt bề mặt lắp đặt (lỗ đá) theo kích cỡ được thể hiện trong bản vẽ.
- ▶ Cần có đủ khoảng không gian xung quanh các khe hở, cụ thể, có khoảng cách tối thiểu là 5 cm đến mép phía trước của kệ bếp.
- ▶ Đảm bảo khoảng không tối thiểu là 30 mm ở dưới bếp để lưu thông khí phù hợp và ngăn hiện tượng quá nhiệt. Vui lòng lựa chọn vật liệu bề mặt chịu nhiệt để tránh sự biến dạng do nhiệt nóng từ bếp. Như hình dưới đây:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
730	430	62	58	680	380	Tối thiểu 50

Trong mọi trường hợp, đảm bảo bếp nấu ăn được thông thoáng, cửa hút khí và cửa thoát khí không bị chặn. Đảm bảo thiết bị ở trạng thái làm việc tốt, như hình dưới đây:

Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa mặt bếp và tủ tối thiểu phải là 760 mm.



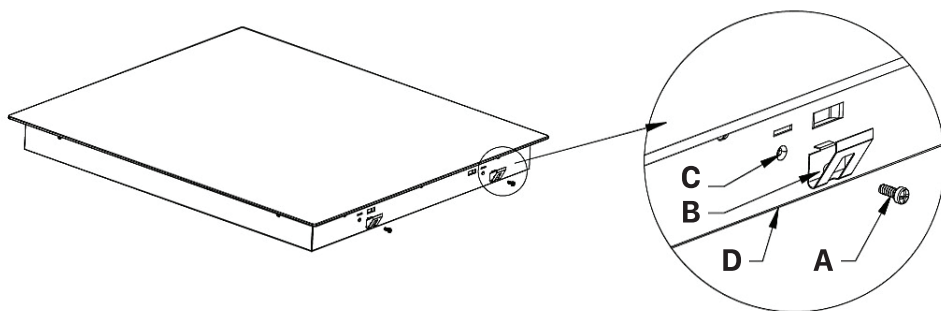
A	B	C	D	E
Tối thiểu 760 mm	Tối thiểu 50 mm	Tối thiểu 20 mm	Cửa hút khí	Cửa thoát khí 5 mm

Lưu ý lắp đặt

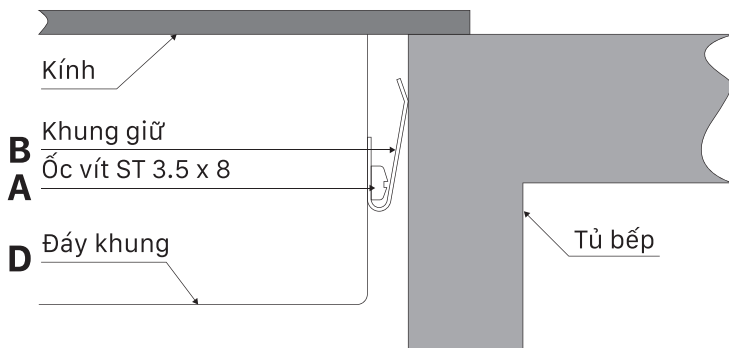
- ▶ Không lắp đặt bếp ở trên lò nung khí không có hệ thống thông khí.
- ▶ Sử dụng dây điện, đầu nối bếp theo sơ đồ đầu nối điện được cung cấp.
- ▶ Việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu, tiêu chuẩn, quy định hiện hành về an toàn điện.
- ▶ Bộ phận ngắt điện (CB) phù hợp để ngắt kết nối từ nguồn điện chính và tương thích với các quy tắc và quy định về dây điện của địa phương.
- ▶ Công tắc cách điện phải là loại được phê duyệt và đảm bảo khoảng cách tiếp xúc khe hở không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn (pha) đang hoạt động nếu quy tắc đấu dây cực bộ cho phép thay đổi các yêu cầu này)
- ▶ Công tắc cách điện được lắp ở nơi quý khách dễ dàng tiếp cận.
- ▶ Đảm bảo khoảng không ở dưới bếp để lưu thông khí phù hợp .
- ▶ Bếp không được đặt trực tiếp trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện tử trong bếp.
- ▶ Tường và khu vực tủ bếp, keo dán tủ nên được làm từ chất liệu chịu được nhiệt cao.



LÀM SẠCH BỤI KHỎI KỆ BẾP, ĐẶT BẾP VÀO BÊN TRONG KHE HỖ VÀ CỐ ĐỊNH BẾP BẰNG VÍT 4 NẸP Ở ĐÁY BẾP SAU KHI LẮP ĐẶT



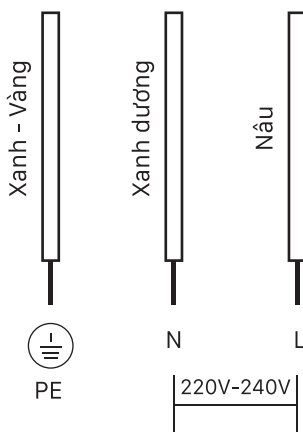
A	B	C	D
Ốc vít	Khung	Lỗ vít	Đáy khung



Kết nối với nguồn điện

Chỉ thợ điện có chuyên môn phù hợp và có thẩm quyền được thực hiện các công việc về điện. Không được tự ý thay đổi hoặc thay thế thiết bị điện.

- ▶ Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong tem thông số.
- ▶ Các phần cấp nguồn cung cấp có thể chịu được tải trọng quy định trên điện áp, công suất định mức.
- ▶ Để kết nối bếp với nguồn cung cấp nguồn điện, không sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm tốc hoặc phân nhánh thiết bị, vì chúng có thể gây quá nóng và cháy.
- ▶ Dây nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được bố trí sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.
- ▶ Nguồn cung cấp phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn hoặc một bộ ngắt mạch đơn. Thể hiện như sơ đồ đầu nối bên dưới:



- ▶ Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn cung cấp điện chính, bộ phận ngắt mạch phải được lắp đặt với khoảng cách tối thiểu là 3 mm giữa các tiếp điểm.
- ▶ Người cài đặt phải đảm bảo rằng các kết nối điện chính xác đã được thực hiện và nó tuân thủ các quy định về an toàn điện. **Dây điện không được uốn cong hoặc nén.**



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.

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



MÃ LỖI VÀ HƯỚNG KHẮC PHỤC

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	Vấn đề	Giải pháp
F3/F4	Cảm biến nhiệt độ của mâm tử bị lỗi	Liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay cảm biến nhiệt
F9/FA	Cảm biến nhiệt độ của IGBT bị lỗi	Liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay IGBT
E1/E2	Nguồn cấp điện không ổn định	Kiểm tra ổ cắm điện có bị lỏng hoặc nguồn điện có ổn định không, cắm lại nguồn điện và khởi động lại bếp
E3	Nhiệt độ của cảm biến nhiệt mâm tử quá cao	Liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng để kiểm tra
E5	Nhiệt độ của cảm biến nhiệt IGBT quá cao	Vui lòng tắt bếp, để nguội và sử dụng 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.



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