



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG  
**BẾP TỪ**

**DKT-200002**

SẢN PHẨM ĐƯỢC  
BẢO HIỂM TRÁCH NHIỆM

**1 TỶ** TRỊ GIÁ  
**ĐỒNG**

NEU KICH HOAT BAO HANH DIEN TU



- ▶ 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



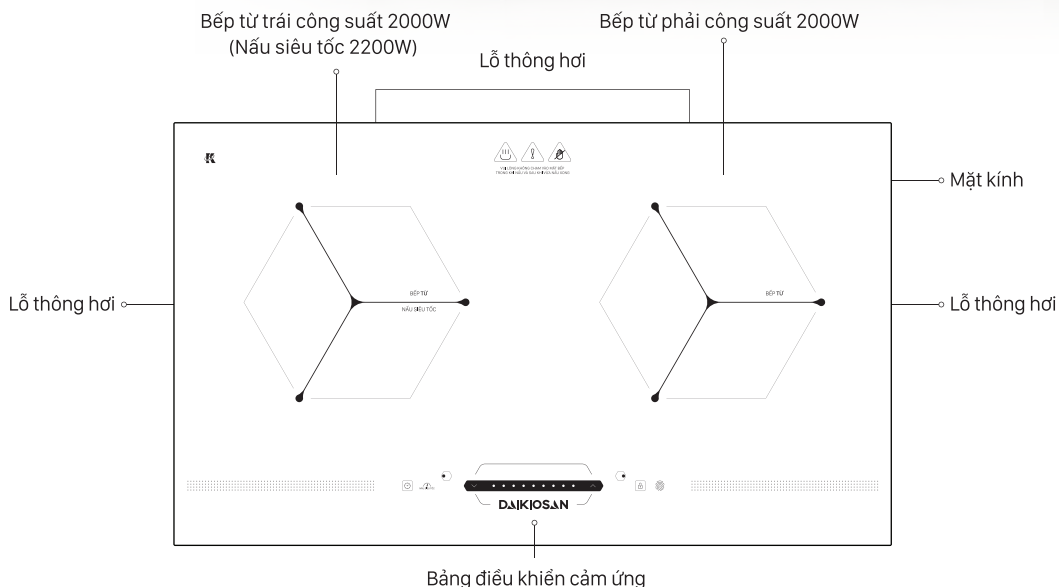
**Nguy cơ bỏng! Không chạm tay vào bề mặt nóng của bếp khi đang nấu và sau khi vừa nấu xong.**

- ▶ 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 nổi trên vùng nấu hoặc chỉ có xoong nổi 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.
  - ▶ Nên lắp đặt tiếp đất cho sản phẩm khi sử dụng để đảm bảo an toàn về điện.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm trong trường hợp khách hàng không tuân thủ những mô tả trên và không tuân thủ các tiêu chí về phòng ngừa tai nạn.**

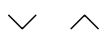
## TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

### Cấu tạo

Điện Áp	220V - 50Hz
Công suất	4200W (+5%/-10%)
Công suất các vùng nấu	2000W (Nấu siêu tốc 2200W) + 2000W
Kích thước sản phẩm	730 x 430 x 81.8 mm
Kích thước lắp đặt	680 x 380 mm



### Bảng điều khiển



Điều chỉnh mức năng lượng với điều khiển trượt



Phím chọn vùng nấu



Chức năng Tắt/Mở



Chức năng Hẹn giờ



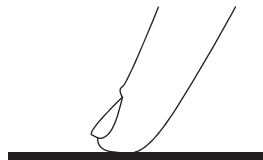
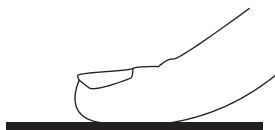
Chức năng Nấu siêu tốc



Chức năng Khóa an toàn

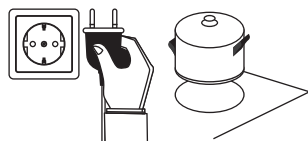
## VẬN HÀNH VÀ CHỨC NĂNG

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.



### 1. Cấp nguồn

Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện phù hợp và đặt nồi thích hợp lên vùng nấu của bếp. Chuông cảnh báo vang lên, tất cả màn hình LED sẽ sáng lên một lần, đèn LED hiển thị " --- ", bếp vào trạng thái bật nguồn.



### 2. Mở bếp

Sau khi bật nguồn, nhấn nút **"Tắt/Mở"**, sau đó nhấn nút để chọn vị trí, bếp sẽ chuyển sang trạng thái làm việc với mức công suất mặc định, màn hình hiển thị **6**.



### 3. Tắt bếp

Khi bếp đang mở hoặc đang hoạt động, nhấn nút **"Tắt/Mở"**, bếp sẽ dừng hoạt động và trở về trạng thái sẵn sàng sử dụng.

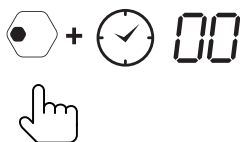


## Chức năng vùng bếp từ

### 1. Hẹn giờ

Thời gian hẹn giờ từ 1 phút đến 99 phút.

1



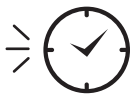
▶ Chạm phím chọn vùng nấu bạn muốn hẹn giờ, nhấn vào nút **"Hẹn giờ"**, đèn LED sẽ hiển thị **"00"**.

2



▶ Nhấn vào các nút **"∨∧"** hay trượt bảng điều khiển vận hành để tăng, giảm thời gian. Bếp sẽ tự động xác nhận sau 5 giây kể từ lúc thiết lập.

3



- ▶ Màn hình hẹn giờ vào trạng thái đếm ngược, dấu thập phân ở góc dưới bên phải của màn hình thời gian nhấp nháy. Nếu cả hai bên đều sử dụng chức năng hẹn giờ, màn hình sẽ hiển thị luân phiên thời gian còn lại của mỗi vị trí.

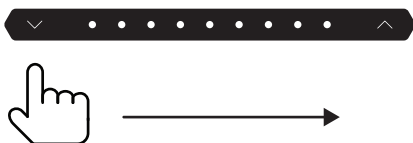
4



- ▶ Nhấn nút **"Hẹn giờ"** một lần nữa để hủy chức năng hẹn giờ.

## 2. Chức năng nấu thông thường

Khi bật nguồn, nhấn mức năng lượng phù hợp để bắt đầu làm việc, đèn LED hiển thị mức công suất 6. Trong quá trình sử dụng nhấn " $\vee/\wedge$ " hay trượt lên vùng hoạt động để điều chỉnh mức năng lượng từ 1-9.



## 3. Chức năng Nấu siêu tốc

Nhấn vào nút **"Nấu siêu tốc"** để chuyển sang chế độ này, đèn LED sẽ hiển thị **"P"**.

Nhấn vào nút **"Nấu siêu tốc"** một lần nữa để trở lại tình trạng làm việc ban đầu. Cài đặt mặc định là 5 phút, sau đó quay lại điều kiện làm việc trước đó.

**Chỉ vùng nấu bên trái có thể sử dụng chức năng Nấu siêu tốc.**



## 4. Khóa an toàn

Trong chế độ này, nó sẽ khóa bảng điều khiển ngoại trừ nút **"Tắt/Mở"**. Dù nhấn bất kỳ trạng thái vận hành nào, đèn LED hiển thị **"LO"** trong 5 giây, sau đó hiển thị thông tin ban đầu. Tắt theo bất kỳ cách nào sẽ hủy chức năng khóa.

Nhấn nút **"Khóa"** một lần nữa, chức năng này biến mất, bàn phím được mở khóa.



### ► Quạt vẫn tiếp tục hoạt động

Khi tắt, quạt vẫn hoạt động khi nhiệt độ IGBT cao hơn khoảng 52°C và ngừng hoạt động khi nhiệt độ IGBT thấp hơn khoảng 50°C.

Khi tắt, quạt vẫn hoạt động khi nhiệt độ mặt bếp cao hơn khoảng 150°C và ngừng hoạt động khi nhiệt độ mặt bếp thấp hơn khoảng 148°C.

### ► Tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào trong 2 giờ

Ở chế độ làm việc, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ ngoại trừ chế độ hẹn giờ và đặt trước.

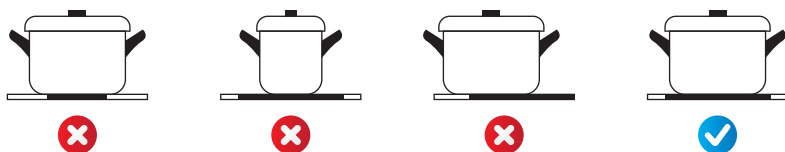
## DỤNG CỤ NẤU

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

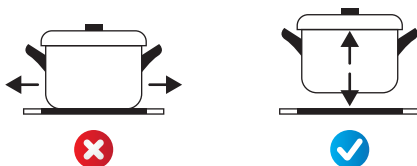
- Luôn sử dụng bộ nồi chất lượng cao có đáy phẳng hoàn toàn. Điều này ngăn hình thành các điểm nóng cục bộ mà thực phẩm có thể dính vào. Nồi và chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bố nhiệt rất hiệu quả.



- 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 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.

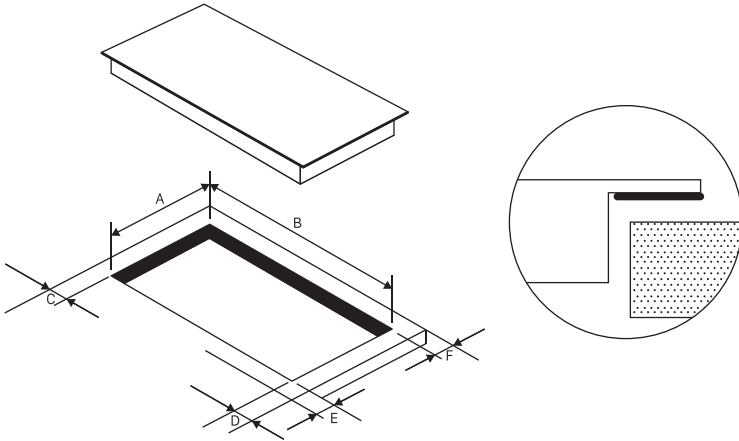


## LẮP ĐẶT

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.

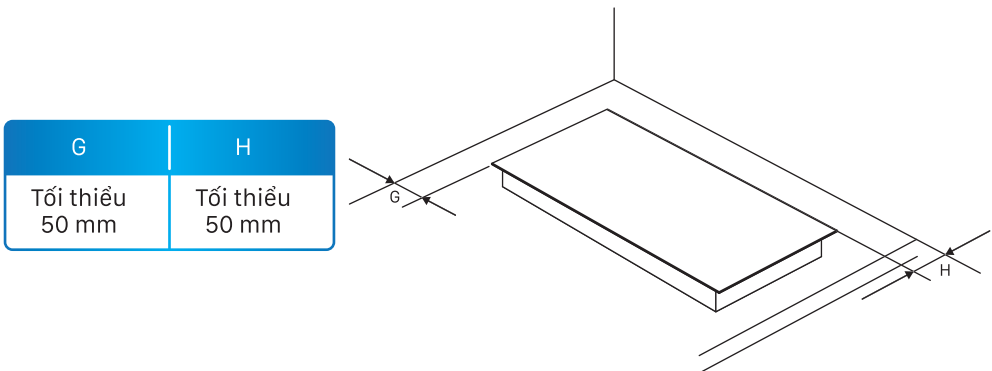
### Lựa chọn vị trí lắp đặt

- ▶ Chọn bề mặt cần đặt thiết bị theo các kích thước được hiển thị trong bản vẽ.
- ▶ Tùy theo mục đích lắp đặt và sử dụng, cần chừa thêm tối thiểu khoảng 50 mm so với bản vẽ để tránh vỡ kính do sự giãn nở nhiệt.
- ▶ Chắc chắn đảm bảo độ dày bề mặt đặt thiết bị ít nhất 30 mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt tốt để tránh biến dạng lớn do bức xạ nhiệt từ thiết bị. Khoảng cách gợi ý nên chừa thêm ở các vị trí được đánh dấu trong hình dưới đây:



A	B	C	D	E	F
Tối thiểu 345 mm	Tối thiểu 642 mm	Tối thiểu 110 mm	Tối thiểu 110 mm	Tối thiểu 50 mm	Tối thiểu 50 mm

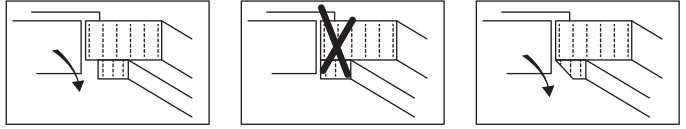
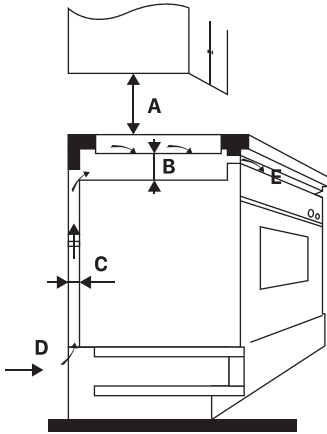
- ▶ Thiết bị có thể đặt trực tiếp lên bàn và nên được đặt theo chiều ngang như hình dưới đây:



G	H
Tối thiểu 50 mm	Tối thiểu 50 mm

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.

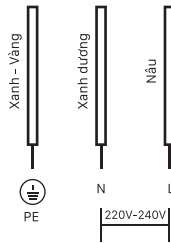


A	B	C	D	E
Tối thiểu 760 mm	Tối thiểu 110 mm	Tối thiểu 30 mm	Cửa hút khí	Cửa thoát khí 10 mm

### 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.



## 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.

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn báo nguồn không bật	Dây nguồn không được kết nối tốt	Đảm bảo dây nguồn được cắm vào ổ điện
Tự động ngắt nguồn	Linh kiện quá nóng Không sử dụng bếp trong 2 giờ	Vui lòng khởi động lại bếp, nếu không được, liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng
Đèn LED hiển thị U	Không có nồi Nồi quá nhỏ	Đặt nồi thích hợp lên bề mặt bếp
Đèn LED hiển thị E1	Điện áp cao	Vui lòng đảm bảo điện áp từ 80V đến 270V
Đèn LED hiển thị E2	Điện áp thấp	Vui lòng đảm bảo điện áp từ 80V đến 270V
Đèn LED hiển thị E3	Nhiệt độ cao	Tắt bếp để nguội, khởi động lại, nhiệt độ sẽ giảm xuống
Đèn LED hiển thị F5	Cảm biến nhiệt độ bị hở mạch	Vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay cảm biến nhiệt
Đèn LED hiển thị F9	Cảm biến nhiệt độ bị ngắn mạch	Vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay cảm biến nhiệt
FA	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay cảm biến nhiệt
F3	IGBT hở mạch	Vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay IGBT
F4	IGBT ngắn mạch	Vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để thay IGBT
Đèn LED hiển thị E5	IGBT quá nóng	Vui lòng kiểm tra xem cửa hút khí và cửa thoát khí có bị kẹt không Tắt bếp, để nguội và khởi động lại
FB/FC	Mất liên kết giữa board khiển và board động lực	Vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng để kiểm tra

**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.tapdoandai viet.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.tapdoandai viet.com.vn](http://www.tapdoandai viet.com.vn)