



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN

Model : DC-IH01



Cảm ơn Quý khách đã sử dụng bếp điện từ Dreamer. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Dreamer tin rằng với những tính năng và hiệu suất hoạt động tuyệt vời, bếp điện từ đơn Dreamer sẽ mang đến cho người dùng những trải nghiệm sản phẩm thật vượt trội.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model: DC-IH01

Điện áp: 220-240V~, 50/60Hz

Công suất định mức: 2200W

Kích cỡ: 300\*300\*76mm

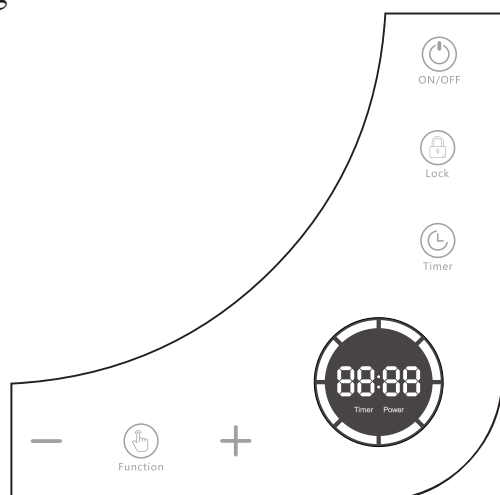
## CẢNH BÁO AN TOÀN

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

- 1) Không cắm điện khi tay đang ướt.
- 2) Không cắm điện vào ổ điện đang có nhiều thiết bị khác sử dụng.
- 3) Không sử dụng dây cắm điện bị hỏng hoặc những phích cắm điện không vừa với ổ điện.
- 4) Không tự ý thay đổi hay tự sửa thiết bị.
- 5) Không sử dụng bếp nơi gần lửa hoặc ẩm ướt.
- 6) Không để trẻ em đụng vào bếp hoặc tự ý sử dụng bếp mà không có giám sát của người lớn.
- 7) Không đặt bếp tại nơi có bề mặt không bằng phẳng.
- 8) Không di chuyển bếp khi đang có dụng cụ nấu nướng (nồi, chảo,...) bên trên.
- 9) Không đun nồi rỗng hoặc đun nồi quá nóng.
- 10) Không đặt các vật dụng kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp đậy, đồ hộp, nắp nhôm,... trên bếp.
- 11) Đặt bếp trong không gian tiện lợi, dễ sử dụng. Giữ không gian xung quanh bếp như bên trái, bên phải, mặt trước được rộng rãi, thoáng mát khi sử dụng.
- 12) Không sử dụng bếp khi đang đặt trên thảm, khăn trải bàn hay bất kỳ vật liệu chịu nhiệt thấp nào.
- 13) Không đặt giấy giữa nồi/chảo và bề mặt bếp vì có thể làm cháy giấy.
- 14) Nếu phát hiện bề mặt bếp bị nứt, tắt nguồn và đem đến trung tâm bảo hành ngay lập tức.
- 15) Không chặn lỗ hút gió hoặc lỗ thoát khí.
- 16) Không chạm vào bề mặt bếp khi vừa nấu xong vì bề mặt bếp còn rất nóng.
- 17) Không đặt bếp gần những thiết bị có từ tính như: radio, tivi, thẻ ngân hàng hay băng cassette.
- 18) Dây nguồn phải được thay bởi các kỹ thuật viên có chuyên môn.
- 19) Bếp không được để trẻ em, những người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan, tinh thần, thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức tự ý sử dụng, trừ khi có người chịu trách nhiệm hoặc giám sát khi sử dụng.

## CHỨC NĂNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Hình minh họa chức năng



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## 1. Khởi động

Khi khởi động, sẽ có âm thanh báo hiệu thiết bị sẵn sàng để sử dụng.

## 2. Bật bếp

2.1. Sau khi khởi động, chạm nút chức năng ON/OFF, màn hình LED hiển thị “ON”.

Bếp sẽ ở chế độ chờ.

2.2. Chạm nút nguồn. Bếp bắt đầu hoạt động ở công suất 1300W.

2.3. Có 9 mức công suất:

200W – 500W – 800W – 1000W – 1300W – 1600W – 1800W – 2000W – 2200W.

2.4. Nhấn nút “Function” để điều chỉnh mức nhiệt độ.

Có 9 mức nhiệt độ: 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

## 3. Tắt bếp

Khi bếp đang hoạt động, nhấn nút “ON/OFF” để bếp ngừng hoạt động.

## 4. Phạm vi công suất

4.1. Phạm vi thời gian điều chỉnh từ 1 phút đến 240 phút.

4.2. Khi bếp đã ở chế độ nấu ăn, nhấn nút “Timer”, màn hình LED hiển thị “0:00”.

Nhấn “-” hoặc “+” để giảm hoặc tăng thời gian mỗi lần 1 phút.

Nhấn giữ “-” hoặc “+” để giảm hoặc tăng thời gian mỗi lần 10 phút. Thời gian sẽ được xác nhận tự động sau 5 giây.

4.3. Nhấn nút “Timer” lần nữa để các thiết lập thời gian hiện tại bị hủy bỏ.

4.4. Khi hết thời gian đã cài đặt, bếp sẽ có âm thanh báo hiệu.

## 5. Chế độ khóa

5.1. Nhấn giữ nút “LOCK” 3 giây, đèn báo khóa bật sáng và các nút chức năng khác sẽ bị vô hiệu hóa khi mở chế độ này.

5.2. Mở khóa: Nhấn giữ nút “LOCK” lần nữa trong 3 giây, đèn báo khóa kết thúc, các chức năng còn lại của bếp được hoạt động lại bình thường.

## 6. Hiển thị cảnh báo nhiệt dư

Sau khi tắt bếp, màn hình LED sẽ hiển thị chữ “H”, màn hình này sẽ biến mất khi nhiệt độ mặt bếp thấp hơn 60°C.

**7. Khi đang ở chế độ nấu, bếp sẽ tự động ngắt điện sau 2 giờ nếu không có sử dụng nào khác.**

## CÁC LOẠI DỤNG CỤ CÓ THỂ SỬ DỤNG TRÊN BẾP ĐIỆN TỬ DREAMER

Các loại nồi, chảo làm bằng thép, gang, gang tráng men, inox, xoong, nồi đáy phẳng có đường kính 12 - 26cm



## **VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG**

- 1) Ngắt kết nối phích cắm và chờ đến khi thiết bị nguội hẳn. Lau sạch bếp sau mỗi lần sử dụng.
- 2) Nếu nồi, chảo không được vệ sinh sạch sẽ trước khi nấu có thể gây ra hiện tượng đổi màu hoặc có vết bẩn khi nấu chín.
- 3) Không dùng benzene, chất pha loãng, bàn chải cọ hoặc bột đánh bóng để vệ sinh bếp điện từ.
- 4) Lau bếp bằng dung dịch rửa bát đĩa và khăn ẩm.
- 5) Sử dụng máy hút bụi để hút bụi bẩn ở cửa hút gió và lỗ thông khí.
- 6) Không để nước chảy vào bên trong thiết bị vì có thể gây ra sự cố.

## **PHÂN TÍCH LỖI ĐỐI VỚI BẾP ĐIỆN TỪ**

E0: Kiểm tra không có nồi hoặc nồi không được chấp nhận

E1: Kiểm tra xem điện áp có quá thấp, thấp hơn 88V hay không.

E2: Kiểm tra xem điện áp có quá cao, cao hơn 280V không.

E3: Kiểm tra xem cảm biến nhiệt tấm kính có bị quá nhiệt hay đoản mạch hay không.

E4: Kiểm tra xem cảm biến nhiệt tấm kính có bị hở mạch không.

E5: Kiểm tra xem cảm biến IGBT có bị quá nhiệt hoặc ngắn mạch hay không.

E6: Kiểm tra xem cảm biến IGBT có bị hở mạch hoặc bị hỏng hay không.

E8: Khi chất lỏng tràn ra khỏi nồi và che mất 3 hoặc nhiều hơn 3 phím chức năng của bảng điều khiển trên bếp, màn hình LED sẽ hiển thị E8. Tắt bếp và làm sạch chất lỏng trên bảng điều khiển sau đó bếp có thể hoạt động lại bình thường.