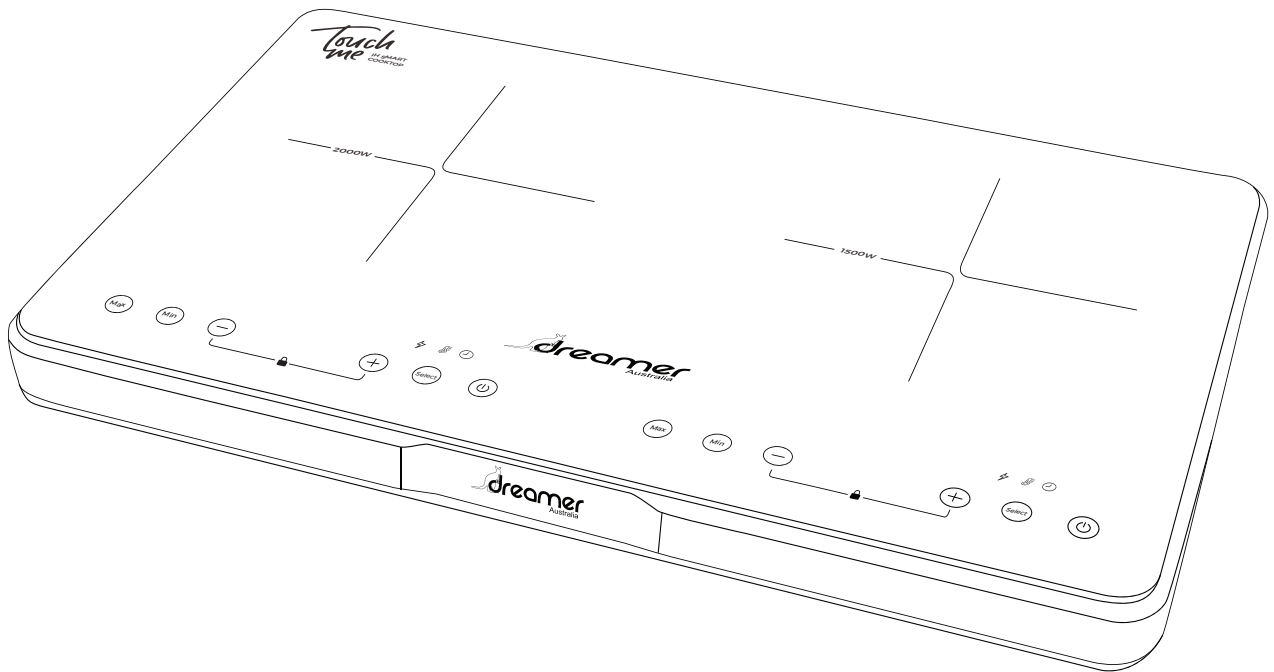


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP TỪ DƯƠNG ĐÔI

Model: DKA-DIC135B/DKA-DIC135G



Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm bếp từ dương đôi Dreamer, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng và lưu giữ để tham khảo.

LỜI MỞ ĐẦU

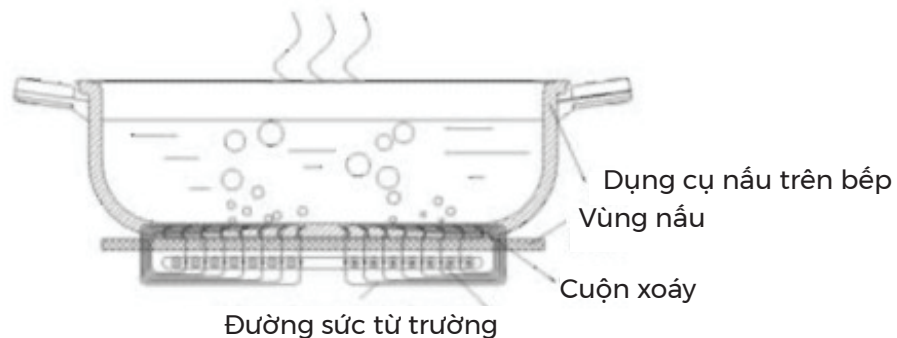
Bếp từ dương đôi Dreamer là sự kết hợp giữa cơ chế kỹ thuật tiên tiến và những ưu điểm nổi bật của nhà sản xuất để sản phẩm có chất lượng đặc biệt hơn. Sản phẩm an toàn cho người dùng, thân thiện với môi trường. Với các tính năng ưu việt, bếp từ dương đôi Dreamer sẽ mang đến cho bạn những trải nghiệm thật tuyệt vời trong việc nấu nướng.

| THÔNG SỐ KỸ THUẬT | |
|-------------------|-------------------|
| Công suất | 3500W |
| Điện năng | 220-240V, 50/60Hz |

TÍNH NĂNG

1. Hiệu quả và tiết kiệm năng lượng:

Bếp từ đôi Dreamer sử dụng cảm ứng điện từ để làm nóng nhanh chóng và hiệu quả hơn bằng cách kết hợp với đường sức từ trường.



Minh họa quá trình làm nóng của bếp

2. An toàn và thân thiện với môi trường:

Bếp từ đôi Dreamer sẽ chỉ làm nóng nồi/chảo được đặt trên phần mặt kính cách nhiệt và chống rò rỉ, vì vậy bếp rất hạn chế bị hỏng do thực phẩm, nước hay sữa, v.v... bị tràn, cho trải nghiệm sử dụng của người tiêu dùng an toàn hơn rất nhiều.

Khi nhiệt độ quá cao hoặc điện áp thay đổi, bếp sẽ chuyển sang chế độ bảo vệ. Nếu không có bất kỳ thiết lập sử dụng nào được chọn trong 2 giờ, bếp sẽ tự dừng hoạt động.

Không có các nguy hiểm như rò rỉ, nổ, bỏng như khi sử dụng bếp ga nên việc dùng bếp từ đôi tương đối ít xảy ra tai nạn hơn. Trong quá trình nấu nướng, bếp từ đôi Dreamer cũng không có khói, gas hay lửa nên giúp việc nấu ăn dễ dàng, an toàn hơn và tốt cho sức khỏe.

3. Bảng điều khiển thông minh:

Thang nhiệt độ/công suất đa dạng: Bếp từ đôi Dreamer có thể duy trì và điều chỉnh nhiệt độ/công suất mọi lúc.

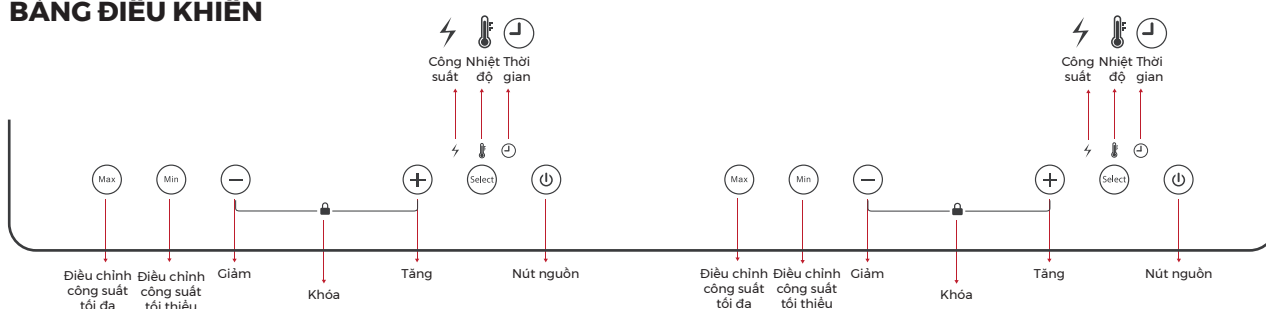
Tính năng hẹn giờ: Bếp từ đôi Dreamer sẽ tắt theo thời gian người dùng cài đặt.

Chức năng bảo vệ: Để đảm bảo bếp từ hoạt động bình thường, hệ thống bên trong có thể tự kiểm tra bếp và áp dụng chức năng bảo vệ tương ứng.

Chức năng chống tràn: Khi thực phẩm sôi trào ra mặt bếp, bếp sẽ tự ngưng hoạt động sau 2 giây.

Dễ dàng vệ sinh: bề mặt bếp chất liệu black crystal cao cấp chịu nhiệt dễ lau chùi. Phần nước/thực phẩm lỏng bị tràn ra ngoài sẽ không bị đun nóng, do đó bạn hoàn toàn có thể lau sạch bằng vải sau khi dọn dẹp dụng cụ nấu ra khỏi bếp.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



CÁC DỤNG CỤ DÙNG ĐƯỢC TRÊN BẾP TỪ ĐÔI

1. Các loại dụng cụ dùng được trên bếp từ đôi Dreamer là nồi, chảo đáy phẳng bằng chất liệu inox, gang, gang tráng men (các chất liệu nhiễm từ), có đường kính từ 12cm đến 26cm.
2. Không nên sử dụng nồi/chảo bằng nhôm, đồng hoặc hợp kim nhôm trên bếp cũng như những dụng cụ có đường kính nhỏ hơn 12cm, hoặc đường kính trên 26cm.

CÁCH SỬ DỤNG

1. BẬT BẾP

Khi bếp vừa được cắm điện, hai bảng điều khiển tại hai vùng nấu của bếp sẽ hiển thị đèn đỏ báo bếp trong trạng thái chờ hoạt động.

Chạm vào nút POWER để bật bếp.

2. CƠ CHẾ HOẠT ĐỘNG CỦA BẾP TỬ ĐÔI

Vùng nấu trái: công suất tối đa là 2000W

Vùng nấu phải: công suất tối đa là 1500W

2.1: NÚT LỆNH POWER

Chạm vào nút POWER để khởi động bếp.

Khu vực hiển thị thông số (giữa dấu - và dấu +) sẽ có 4 vạch sáng nhấp nháy để chờ các lệnh cài đặt.

2.2: CÀI ĐẶT TỪNG VÙNG NẤU

Vùng nấu trái

Chạm vào nút SELECT để bắt đầu cài đặt các thông số về **công suất, thời gian, nhiệt độ**.

*Tại vị trí nút SELECT có các biểu tượng từ trái sang phải: Công suất (⚡) - Nhiệt độ (🌡️) - Thời gian (⌚).

Chạm nút SELECT lần 1: Đèn ở biểu tượng Công suất (⚡) nhấp nháy.

Cài đặt công suất được mặc định là 1000W.

Điều chỉnh tăng giảm bằng nút + và -.

Có thể chạm nút **MAX** để đưa công suất lên mức tối đa là 2000W, chạm nút **MIN** để đưa về công suất tối thiểu là 200W.

Chạm nút SELECT lần 2: Đèn ở biểu tượng Công suất (⚡) và Thời gian (⌚) nhấp nháy.

Cài đặt thời gian nấu từ 5-180 phút. Thời gian hiển thị mặc định là 0 phút.

Điều chỉnh tăng và giảm bằng nút + và -.

Thời gian đun nấu sẽ được đếm ngược cho đến khi hết giờ.

Chạm nút SELECT lần 3: Đèn ở biểu tượng Nhiệt độ (🌡️) nhấp nháy.

Cài đặt nhiệt độ để nấu được mặc định là 240°C.

Điều chỉnh tăng giảm bằng nút + và -.

Nhiệt độ tối đa là 240°C, nhiệt độ tối thiểu là 60°C.

Chạm nút SELECT lần 4: Đèn ở biểu tượng Nhiệt độ (🌡️) và Thời gian (⌚) nhấp nháy.

Cài đặt thời gian nấu từ 5-180 phút. Thời gian hiển thị mặc định là 0 phút.

Điều chỉnh tăng - giảm bằng nút + và -.

Thời gian đun nấu sẽ được đếm ngược cho đến khi hết giờ.

Vùng nấu phải

Chạm vào nút SELECT để bắt đầu cài đặt các thông số về **công suất, thời gian, nhiệt độ**.

*Tại vị trí nút SELECT có các biểu tượng từ trái sang phải: Công suất (⚡) - Nhiệt độ (🌡) - Thời gian (⌚).

Chạm nút SELECT lần 1: Đèn ở biểu tượng Công suất (⚡) nhấp nháy.

Cài đặt công suất để nấu được mặc định là 1000W.

Điều chỉnh tăng giảm bằng nút + và -.

Có thể chạm nút **MAX** để đưa công suất lên mức tối đa là 1500W, chạm nút **MIN** để đưa về công suất tối thiểu là 200W.

Chạm nút SELECT lần 2: Đèn ở biểu tượng Công suất (⚡) và Thời gian (⌚) nhấp nháy.

Cài đặt thời gian nấu từ 5-180 phút. Thời gian hiển thị mặc định là 0 phút

Điều chỉnh tăng và giảm bằng nút + và -.

Thời gian đun nấu sẽ được đếm ngược cho đến khi hết giờ.

Chạm nút SELECT lần 3: Đèn ở biểu tượng Nhiệt độ (🌡) nhấp nháy.

Cài đặt nhiệt độ để nấu được mặc định là 240°C.

Điều chỉnh tăng giảm bằng nút + và -.

Nhiệt độ tối đa là 240°C, nhiệt độ tối thiểu là 60°C.

Chạm nút SELECT lần 4: Đèn ở biểu tượng Nhiệt độ (🌡) và Thời gian (⌚) nhấp nháy.

Cài đặt thời gian nấu từ 5-180 phút. Thời gian hiển thị mặc định là 0 phút.

Điều chỉnh tăng - giảm bằng nút + và -.

Thời gian đun nấu sẽ được đếm ngược cho đến khi hết giờ.

3. NÚT MAX/MIN:

Chạm vào nút "MAX" hoặc "MIN" sẽ **CHỈ** điều chỉnh cho công suất đến mức tối đa hoặc tối thiểu.

4. NÚT +/-:

Chạm vào nút "+" hoặc nút "-" để điều chỉnh tăng hoặc giảm công suất, nhiệt độ và thời gian.

5. CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Bạn có thể cài đặt thời gian khi nấu, thay đổi hoặc kiểm tra trạng thái thực tế của thời gian nấu còn lại bằng nút "TIMER". Bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 5 phút cho đến 180 phút.

Để áp dụng thời gian đã chọn, vui lòng đợi 3 giây mà không nhấn thêm các nút lệnh khác.

Khi hết thời gian, bạn sẽ nghe thấy tín hiệu âm thanh và bếp sẽ được chuyển sang chế độ chờ.

Để dừng quá trình nấu hoặc hâm nóng mà không có cài đặt thời gian trước, hãy tắt thiết bị bằng nút POWER.

6. NÚT KHÓA

Chạm đồng thời nút "+" và "-", bếp sẽ chuyển sang trạng thái khóa, màn hình hiển thị chữ "L", các phím chức năng đều bị vô hiệu hóa, ngoại trừ nút POWER. Khi đã tắt bếp trong chức năng Lock, để bật lại bếp, vui lòng mở khóa bằng cách chạm đồng thời nút "+" và "-".

7. THANG CÔNG SUẤT VÀ NHIỆT ĐỘ THAM KHẢO

Vùng nấu trái

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| 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 |

Vùng nấu phải

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|
| Công suất (W) | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1100 | 1200 | 1300 | 1400 | 1500 |
| Nhiệt độ (°C) | 60 | 80 | 100 | 120 | 140 | 160 | 180 | 200 | 220 | 240 |

8. CÁC KÝ HIỆU BÁO SỰ CỐ

Nếu bếp từ có vấn đề gì, hãy kiểm tra lại như sau trước khi đem đi sửa chữa.

| LỖI | NGUYÊN NHÂN |
|-----|---|
| E0 | Dụng cụ nồi/chảo đang sử dụng không phù hợp với bếp từ hoặc không có dụng cụ nấu trên bếp |
| E01 | Nhiệt độ quá cao hoặc IGBT bị hở/ngắn mạch |
| E02 | Nhiệt độ dưới mặt kính cao hơn 180°C hoặc cảm biến nhiệt độ bị hở/ngắn mạch |
| E03 | Nguồn điện vào cao hơn hoặc thấp hơn thông thường |
| HOT | Cảnh báo mặt bếp vẫn còn nóng sau khi nấu |

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ THIẾT BỊ

1. Trước khi vệ sinh bếp, vui lòng rút phích cắm để tránh bị điện giật!
2. Chuyển các dụng cụ nấu ra khỏi bếp rồi lau bề mặt bếp. Nếu bề mặt kính bị ố vàng, hãy sử dụng hóa chất chuyên dụng hoặc bột đánh răng để làm sạch.
3. Không đặt bất cứ thứ gì dễ cháy, axit hoặc kiềm gần bếp để tránh bị ăn mòn và giảm tuổi thọ của bếp.
4. Không nhúng bếp vào nước và không dùng xăng hoặc chất tẩy rửa benzen, v.v... để làm sạch. Bạn nên dùng khăn ẩm mềm để lau.
5. Không dùng vật liệu sắt nhọn chà xát bề mặt bếp để tránh làm hỏng vùng nấu.
6. Vệ sinh bếp thật sạch trước khi cất, dùng túi ni lông bọc lại và để nơi khô ráo.

LƯU Ý

1. Sử dụng bếp ở nhiệt độ và độ ẩm thích hợp.
2. Không chạm vào bề mặt bếp sau khi vừa sử dụng xong vì bếp còn nóng.
3. Vui lòng dùng các loại nồi, chảo, dụng cụ nấu có đáy phẳng, nếu không nhiệt độ sẽ không đủ cao và truyền nhiệt không chính xác. Không dùng các dụng cụ nấu bằng nhôm, đồng hoặc phi kim loại.
4. Nồi, chảo còn đang trống bên trong thì dẫn nhiệt rất chậm nên sẽ dễ bị phá hủy hoặc biến dạng kể cả khi bếp có chức năng xử lý những trường hợp này. Do đó, vui lòng không để nồi, chảo trống khi đun trên bếp.
5. Để việc sử dụng đạt hiệu quả tốt nhất, vui lòng dùng các dụng cụ nấu được khuyến nghị để tránh xảy ra lỗi hoặc hiệu quả kém.
6. Thông thường sẽ có chút khác biệt về độ dẫn nhiệt giữa các loại dụng cụ nấu nướng khác nhau.
7. Trường hợp dây nguồn bị hỏng, dây phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý, Trung tâm chăm sóc Khách hàng,... để tránh nguy hiểm.
8. Bếp từ đôi Dreamer không làm nóng các vật nhỏ đặt trên bề mặt vùng nấu. Nhưng tốt hơn hết bạn không nên đặt kim loại, dao, thìa hay đồng hồ lên bề mặt vùng nấu vì chúng sẽ bị hỏng sau khi bếp bắt đầu hoạt động.
9. Cố gắng không để các dụng cụ bằng sứ va chạm với bếp. Nếu bếp bị vỡ, ngắt điện ngay lập tức và đem thiết bị đến Trung tâm Chăm sóc Khách hàng để được hỗ trợ.
10. Nếu có bất kì hiện tượng bất thường nào xảy ra, vui lòng rút phích cắm và liên hệ với Trung tâm Bảo hành của chúng tôi. Không tự ý tháo rời các bộ phận trong bếp để tránh nguy hiểm. Nếu cần sửa chữa, vui lòng làm theo Hướng dẫn bảo hành.

Thiết bị này được khuyến nghị không nên để trẻ em, người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan, tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, người đang sử dụng máy tạo nhịp tim, máy khử rung tim tự ý sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát kĩ hoặc đã được hướng dẫn sử dụng thiết bị.

CẢNH BÁO



Chỉ sử dụng ổ cắm theo chỉ định (Dòng điện >15A)



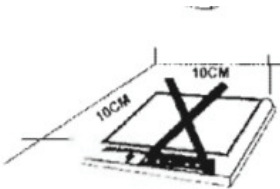
Không dùng nước để vệ sinh bếp trực tiếp, chỉ dùng khăn ẩm để lau.



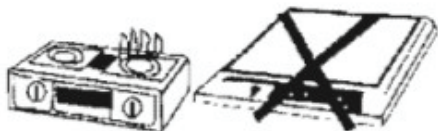
Để tránh nguy hiểm, vui lòng không đun nồi/chảo rỗng trên bếp



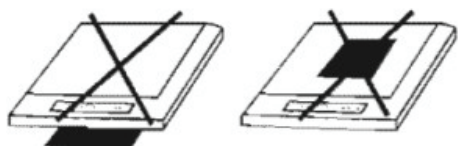
Để tránh sự cố về điện, tại lỗ thông khí không được có bất kì vật lạ nào (chẳng hạn như dây sắt).



Đặt bếp cách bờ tường đều nhau, ít nhất 10 cm.



Không đặt bếp ở nơi có nhiệt độ cao và tránh xa các vật/nguồn nóng.



Không đặt bất cứ vật dụng nào bằng sắt lên bề mặt hay phía dưới của bếp để tránh nguy hiểm do quá nhiệt.



Khi cần hâm nóng đồ hộp, lưu ý mở hộp trước để tránh nguy cơ cháy nổ. để lau.



Đề xa tầm tay của trẻ em trong và sau khi nấu ăn.

LƯU Ý ĐẶC BIỆT

Tất cả thông tin, thông số đều đã được nhà sản xuất kiểm tra. Nếu có bất kì hiệu làm nào xảy ra do lỗi in ấn hoặc hiểu sai nội dung, phía nhà sản xuất sẽ có quyền giải thích cuối cùng. Bất kì nâng cấp hay cải tiến kĩ thuật nào (nếu có) sẽ được đề cập trong phiên bản mới của tài liệu hướng dẫn sử dụng và có thể không được thông báo đến bạn. Vui lòng tham khảo thêm sản phẩm thực tế.

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Cách 1: Soạn tin nhắn SMS theo cú pháp:

Soạn: [DRK]_[Dãy số]_[Tên khách hàng] gửi 7039

Trong đó “_” là khoảng trắng.

Ví dụ: Khách hàng tên Thuận, mua bình đun nước thông minh S17 có số Serial: DKE – 01A1001,

Quý khách hàng vui lòng nhập 7 số cuối cùng “01A1001” của số seri vào “dãy số”

Tin nhắn cần gửi: DRK 01A1001 Thuan gửi 7039

Cách 2: Truy cập website <http://baohanh.dreamer.vn> và điền thông tin theo hướng dẫn.

Cách 3: Cài đặt ứng dụng Dreamer Recipes tại iOS và Android để đăng kí bảo hành dễ dàng và theo dõi kho công thức với vô vàn món ăn ngon từ Dreamer.

Quét mã QR để tải nhanh ứng dụng Dreamer Recipes:

QUÉT MÃ QR



Mọi thắc mắc xin vui lòng liên hệ hotline: 096 129 8399

Trung tâm CSKH: 160 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P. Võ Thị Sáu, Q.3, TP.HCM



Trung tâm dịch vụ khách hàng Dreamer

160 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, Phường Võ Thị Sáu, Quận 3, Tp.HCM, Việt Nam
Điện thoại: +84 961 298 399