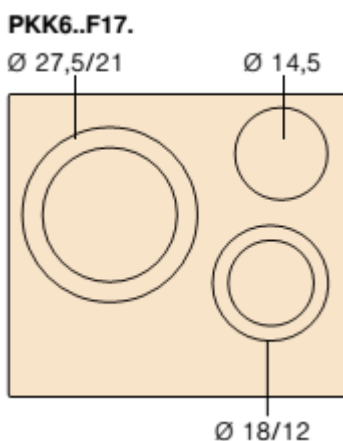




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN BOSCH PKK651F17E

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm bếp điện từ mang thương hiệu nổi tiếng BOSCH, hi vọng sản phẩm sẽ đem đến cho khách hàng sự yên tâm và hài lòng. Để sử dụng sản phẩm được hiệu quả, an toàn và tốt nhất Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng:



CÁC NỘI DUNG CHÍNH

- Lưu ý an toàn
- Bảo vệ môi trường
- Tìm hiểu về bếp
- Sử dụng bếp
- Chức năng kiểm soát bắt đầu đun điện tử
- Khóa an toàn
- Chức năng hẹn giờ

- Các cài đặt cơ bản
- Hướng dẫn vệ sinh bếp
- Xử lý sự cố
- Dịch vụ sau bán hàng

Để biết thêm thông tin về sản phẩm, các phụ tùng, các bộ phận thay thế và dịch vụ của chúng tôi, vui lòng truy cập vào website: <http://bosch-home.com.vn/> hoặc liên hệ hotline **090.385.6668**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và cất giữ cẩn thận để tham khảo khi cần thiết

1. Lưu ý an toàn:

- Cần kiểm tra sản phẩm sau khi mở hộp. Nếu có bất kì thiết bị nào bị hư hại do quá trình vận chuyển, vui lòng không lắp đặt mà hãy liên lạc với dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật của chúng tôi và cung cấp nguyên nhân gây hỏng bằng văn bản. Nếu không bạn sẽ bị mất đi quyền được bồi thường.
- Sản phẩm phải được lắp đặt theo tài liệu hướng dẫn lắp đặt kèm theo
- Sản phẩm chỉ được sử dụng để nấu các loại đồ ăn và nước uống, phải được giám sát trong khi hoạt động và không được phép sử dụng ngoài trời.
- Không dùng các tấm che phủ lên mặt bếp vì có thể gây ra các tai nạn đáng tiếc do bếp quá nóng ví dụ: Hỏa hoạn do chập điện, vỡ bề mặt bếp
- Trẻ em không phù hợp để sử dụng sản phẩm này.
- Sản phẩm không được thiết kế để hoạt động với một bộ hẹn giờ ở bên ngoài và một điều khiển từ xa
- Sản phẩm có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên; những người bị suy giảm thể chất chức năng tâm sinh lý, trí tuệ; người thiếu kinh nghiệm và sự hiểu biết về sản phẩm trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn bởi một người biết cách sử dụng sản phẩm an toàn và hiểu được các nguy hiểm có liên quan.
- Trẻ em không được chơi ở trên hoặc xung quanh bếp, không được vệ sinh hoặc thực hiện bảo dưỡng bếp ngoại trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.
- Để dây dẫn điện nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi
- Phải thật cẩn trọng nếu sử dụng hoặc đứng gần bếp từ trong khi nó đang hoạt động. Đặc biệt nếu bạn mang trên mình một máy trợ tim hoặc bất kỳ một thiết bị y tế nào tương tự thì cần sự tư vấn của bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị có liên quan về tính phù hợp cũng như mọi sự không tương thích có thể xảy ra.

❖ *Đối với rủi ro hỏa hoạn*

- Dầu, mỡ nóng có thể bị cháy rất nhanh vì thế không bao giờ được để dầu mỡ nóng mà không có sự giám sát và không bao giờ được dùng nước để dập tắt dầu, mỡ đang bốc cháy trên chảo. Trong trường hợp này hãy tắt đĩa hâm và dập tắt ngọn lửa bằng một nắp đậy, chăn mền hoặc thứ gì đó tương tự
- Các đĩa hâm rất nóng sau khi nấu nên không bao giờ được đặt các đồ dễ cháy trên bề mặt bếp, không cất các đồ dễ cháy hoặc các bịt xịt trong ngăn kéo trực tiếp bên dưới bếp
- Trường hợp bếp tự động tắt và không thể hoạt động nữa. Nó có thể tự bật lại ở một thời điểm nào sau đó. Vì vậy hãy tắt cầu dao trong hộp cầu chì và liên hệ với bộ phận dịch vụ sau bán hàng

❖ *Đối với rủi ro bị bỏng*

- Các đĩa hâm và vùng xung quanh đặc biệt là quanh bếp rất nóng sau khi nấu. vì vậy không được chạm vào bề mặt nóng này nó sẽ gây bỏng, không để trẻ em lại gần bếp trong lúc này.
- Các đĩa hâm nóng lên nhưng màn hình hiển thị không hoạt động, hãy tắt cầu dao tổng trong hộp cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

- Không để các đồ vật bằng kim loại như dao, dĩa, thìa, vung nồi trên bề mặt bếp vì chúng sẽ bị làm nóng rất nhanh
- Sau khi sử dụng luôn tắt bếp và tắt nguồn mà không đợi cho đến lúc bếp tự động tắt khi đã nhắc nồi ra khỏi bếp

❖ Đối với rủi ro điện giật

- Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Nếu các sửa chữa chỉ làm hỏng dây nguồn, nó sẽ được nhân viên kỹ thuật thay thế.
- Nếu sản phẩm bị lỗi hãy rút phích cắm hoặc tắt cầu dao tổng trong hộp cầu chì và liên lạc với bộ phận dịch vụ sau bán hàng
- Không dùng bất kỳ chất tẩy rửa áp suất cao hoặc dạng hơi để vệ sinh bếp
- Các vết rạn nứt trên bề mặt bếp có thể là nguyên nhân gây rò điện. vì vậy hãy tắt cầu dao trong hộp cầu chì và gọi bộ phận dịch vụ sau bán hàng.

❖ Đối với rủi ro chấn thương

- Chảo có thể đột nhiên dịch chuyển do có nước dính ở đáy chảo. Vậy nên phải giữ đáy chảo và đĩa hâm luôn khô ráo

❖ Cảnh báo các yếu tố có thể làm hỏng bếp

- Đáy chảo thô có thể làm xước bề mặt các bếp nấu
- Không đặt nồi hoặc chảo trống trên bếp khi nấu
- Không đặt nồi, chảo nóng trên bảng điều khiển, khu vực chỉ báo hoặc vùng khung bếp
- Không làm rơi các đồ vật cứng, nhọn vào bếp
- Các hộp bằng nhôm mỏng hoặc nhựa sẽ bị tan chảy nếu đặt trên đĩa hâm khi nó còn nóng. Không nên sử dụng các tấm dán trên bề mặt bếp

❖ Bảng tổng hợp nguyên nhân gây hỏng thường gặp:

Loại hư hại	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
Các vết bẩn	<ul style="list-style-type: none"> - Do đồ ăn bị tràn ra khi nấu - Do sử dụng không đúng loại chất vệ sinh 	<ul style="list-style-type: none"> - Dùng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho bề mặt kính để lau sạch - Chỉ sử dụng loại chất vệ sinh được thiết kế dành riêng cho bếp mặt kính tráng gốm
Mặt bếp bị xước	<ul style="list-style-type: none"> - Do muối, đường, sạn dính trên bếp - Các nồi chảo có đáy thô có thể làm xước mặt kính của bếp 	<ul style="list-style-type: none"> - Không dùng bếp như một cái khay hoặc làm việc trên bề mặt - Kiểm tra nồi trước khi sử dụng
Phai màu	<ul style="list-style-type: none"> - Loại chất vệ sinh không phù hợp - Do nồi 	<ul style="list-style-type: none"> - Chỉ dùng loại chất vệ sinh được thiết kế riêng cho mặt kính tráng gốm - Nhấc nồi, chảo lên trước khi di chuyển chúng xung quanh
Các mảnh	<ul style="list-style-type: none"> - Do dùng đường hoặc các chất có hàm lượng đường 	<ul style="list-style-type: none"> - Ngay lập tức loại bỏ bằng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho mặt kính

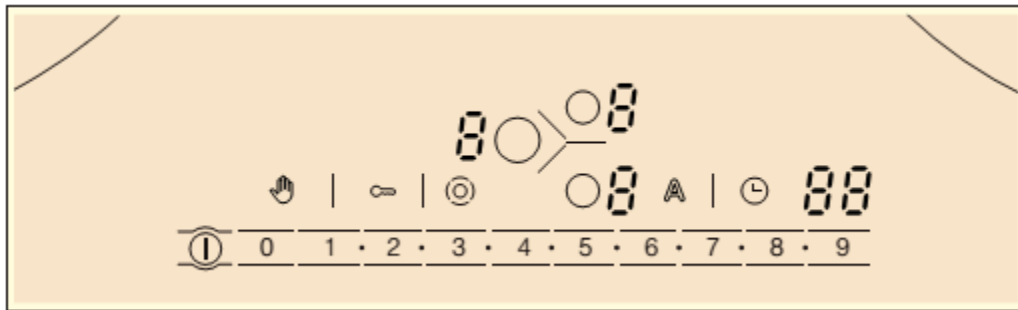
vụn	cao	
-----	-----	--

2. Bảo vệ môi trường

- Hộp đóng gói sản phẩm có thể tái sử dụng
- Sản phẩm được nhán nhãn theo quy định của châu Âu. Chỉ thị 2012/19/EU có liên quan đến việc sử dụng điện và các thiết bị điện tử xác định khuôn khổ cho việc tái chế sử dụng các thiết bị được áp dụng trên toàn châu Âu
- Luôn sử dụng đúng nắp cho mỗi nồi, việc nấu nướng không dùng nắp đậy sẽ tốn nhiều điện hơn, nên sử dụng nắp dạng thủy tinh để tránh phải mở nắp nồi nhiều lần
- Sử dụng nồi, chảo đáy phẳng vì đáy không phẳng sẽ tốn điện hơn
- Đường kính của đáy nồi phải tương thích với kích thước của đĩa hâm. Chú ý rằng các nhà sản xuất nồi thường chỉ cung cấp đường kính của miệng nồi, mà nó luôn rộng hơn đường kính của đáy.
- Dùng nồi nhỏ để nấu lượng thức ăn ít vì nồi lớn gây lãng phí điện
- Sử dụng ít nước khi nấu đồ ăn, điều này giúp tiết kiệm điện và giữ lại các vitamin và khoáng chất trong rau xanh
- Chọn mức công suất thấp nhất khi hâm thức ăn vì nếu để mức cao sẽ gây lãng phí điện
- Sử dụng nhiệt dư của bếp: Khi thời gian nấu dài bạn có thể tắt đĩa hâm trước từ 5 đến 10 phút trước khi kết thúc quá trình nấu để tận dụng mức nhiệt còn dư.

3. Tìm hiểu về bếp

- Cấu tạo của bảng điều khiển:



Bảng điều khiển		Chỉ báo	
①	Công tắc nguồn	<i>R</i>	Chức năng kiểm soát bắt đầu đun điện tử
○	Chọn đĩa hâm	<i>1-9</i>	Các mức công suất
<i>A</i>	Kiểm soát bắt đầu đun điện tử	<i>H/h</i>	Báo nhiệt dư
⊙	Tự động kiểm soát đĩa hâm	<i>88</i>	Báo chức năng hẹn giờ
⌚	Chức năng hẹn giờ		
🔑	Khóa an toàn		
1•2•3•4•	Thanh điều khiển		

- ❖ Trên bảng điều khiển nhấn một biểu tượng để kích hoạt chức năng tương ứng của nó

❖ Chú ý:

- Luôn giữ bề mặt bảng điều khiển khô ráo vì sự ẩm ướt có thể ảnh hưởng đến hiệu suất làm việc của bếp
- Không để chảo trên bảng điều khiển vì hệ thống điện có thể bị quá nóng




- Chức năng cảnh báo nhiệt dư(H/h):


- ❖ Bếp có cảnh báo nhiệt dư cho mỗi đĩa hâm sau khi sử dụng để cho biết bếp còn nóng, tránh chạm vào chỉ báo này hiển thị.
- ❖ Nếu chỉ báo **H** xuất hiện cho biết bếp còn nóng. Lúc này bạn có thể sử dụng mức nhiệt còn lại để hâm nóng lượng nhỏ đồ ăn hoặc làm tan sô cô la. Khi đĩa hâm đã nguội bớt chỉ báo h sẽ hiển thị. Nó chỉ không hiển thị khi bếp đã đạt đủ độ nguội

4. Sử dụng bếp



Mục này sẽ chỉ cho bạn biết cách lập trình các đĩa hâm như thế nào, bảng các mức công suất và thời gian nấu cho một số món ăn

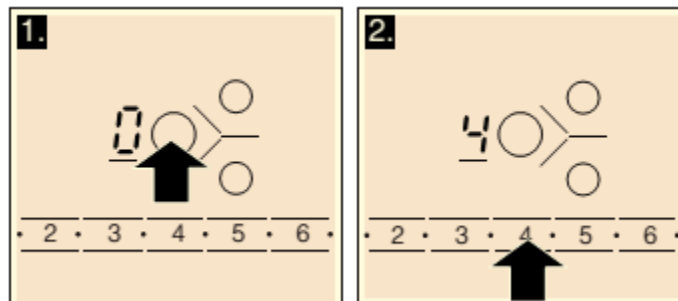
- Sử dụng công tắc nguồn để tắt hoặc bật bếp:

- ❖ Bật bếp: Nhấn vào biểu tượng  trên bảng điều khiển bạn sẽ nghe thấy 1 tiếng bíp. Chỉ báo trên công tắc nguồn và trên đĩa hâm kí hiệu  sẽ sáng lên. Bếp đã sẵn sàng để nấu
- ❖ Tắt bếp: Nhấn vào biểu tượng  cho đến khi các chỉ báo biến mất, tất cả các đĩa hâm đã được tắt. Kí hiệu chỉ báo nhiệt dư vẫn hiển thị cho đến khi các đĩa hâm đạt đủ độ nguội.
- ❖ Lưu ý 1: Bếp tự động tắt sau 20 giây khi các đĩa hâm đã tắt
- ❖ Lưu ý 2: Các cài đặt được ghi nhớ trong 04 giây sau khi bếp đã tắt. Nếu các đĩa hâm được bật lại trong khoảng thời gian này thì các cài đặt trước đó sẽ được áp dụng.

- Thiết lập đĩa hâm: Lựa chọn mức công suất theo nhu cầu với biểu tượng “+” và “-” trên bảng điều khiển. Mỗi mức công suất có một cài đặt trung gian được đánh dấu bằng biểu tượng . Công suất mức 1 là thấp nhất và mức 9 là cao nhất.

- Thao tác chọn mức công suất:

- ❖ Bật bếp sau đó chọn đĩa hâm để nấu với biểu tượng . Chỉ báo  và - hiển thị
- ❖ Chọn mức công suất sử dụng trên thanh điều khiển



- ❖ Thay đổi mức công suất: Bấm chọn đĩa hâm và chọn mức công suất cần sử dụng trên thanh điều khiển
- ❖ Tắt đĩa hâm: Bấm chọn đĩa hâm và nhấn mức 0 trên thanh điều khiển. Sau khoảng 10 giây chỉ báo nhiệt dư sẽ hiển thị. Lưu ý:
 - ✚ Nếu đĩa hâm đã chọn vẫn ở trạng thái được kích hoạt thì bạn có thể thiết lập đĩa hâm mà không cần chọn lại đĩa hâm đó.

- Nhiệt độ của đĩa hâm được điều chỉnh bởi mức nhiệt khi bật hoặc tắt đĩa hâm. Mức nhiệt này có thể bật hoặc tắt tại mức thiết lập cao nhất

- Bảng hướng dẫn nấu một số món ăn:

- Thời gian nấu phụ thuộc vào mức công suất lựa chọn, chủng loại trọng lượng và chất lượng của thực phẩm. Như vậy thời gian nấu chỉ là ước tính.
- Khi làm nóng kem và các loại nước sốt đặc thi thoảng bạn phải khuấy lên.
- Sử dụng công suất mức 9 để bắt đầu quá trình nấu

Danh mục		Mức công suất	Thời gian nấu
Làm tan chảy	+ Sôcôla, lớp phủ sôcôla	1-1.	-
	+ Bơ, mật, chất keo	1-2	-
Làm nóng và giữ ấm	+ Hầm (Trứng, đậu lăng)	1-2	-
	+ Sữa	1.-2.	-
	+ Làm nóng xúc xích trong nước	3-4	-
Rã đông và làm nóng	+ Rã đông rau chân vịt	2.-3.	15-25 phút
	+ Rã đông món bò hầm Hungary	2.-3.	30-40 phút
Nấu chậm, âm ỉ	+ Bánh khoai tây	4.-5.	20-30 phút
	+ Cá	4-5	10-15 phút
	+ Nước xốt trắng	1-2	3-6 phút
	+ Làm nước xốt quát	3-4	8-12 phút
Luộc, hấp	+ Nấu com(với lượng nước gấp đôi)	2-3	15-30 phút
		1.-2.	30-40 phút
	+ Bánh Pudding từ gạo	4-5	25-30 phút
	+ Khoai tây chưa cạo vỏ	4-5	15-25 phút
	+ Khoai tây đã cạo vỏ với muối	6-7	6-10 phút
	+ Mì ống	3.-4.	15-60 phút
	+ Rau	2.-3.	10-20 phút
	+ Rau xanh, thực phẩm đông lạnh	3.-4.	7-20 phút
+ Nấu trong nồi áp suất	4-5	-	
Hầm	+ Thịt cuộn	4-5	50-60 phút
	+ Hầm thịt	4-5	60-100 phút
	+ Món sốt bò hầm Hungary	2.-3.	50-60 phút
Làm bánh/ chiên với một chút dầu ăn	+ Nướng thông thường hoặc tẩm bột	6-7	6-10 phút
	+ Thịt bò đông lạnh	6-7	8-12 phút
	+ Sườn lợn để không hoặc tẩm bột	6-7	8-12 phút
	+ Bò bít tết (dày 3 cm)	7-8	8-12 phút
	+ Lườn gà (dày 2 cm)	5-6	10-20 phút

	+ Lườn gà đông lạnh	5-6	10-30 phút
	+ Bánh mì kẹp thịt (hamburgers), thịt viên (dày 3 cm)	4.-5.	30-40 phút
	+ Cá thông thường hoặc cá phi lê	5-6	8-10 phút
	+ Cá tẩm bột hoặc cá phi lê	6-7	8-20 phút
	+ Cá tẩm bột đông lạnh	6-7	8-12 phút
	+ Tôm to và tôm nhỏ	7-8	4-10 phút
	+ Thịt đông lạnh ví dụ xào	6-7	6-10 phút
	+ Bánh Pancakes	6-7	-
	+ Trứng ốp lết	3.-4.	-
	+ Trứng rán thường	5-6	3-6 phút
Chiên, xào(150-200g mỗi loại với 1-2 lít dầu ăn)	+ Các thực phẩm đông lạnh (ví dụ khoai tây chiên, gà non)	8-9	-
	+ Thịt các loại	7-8	-
	+ Cá tẩm bột	6-7	-
	+ Rau, nấm tẩm bột	6-7	-
	+ Các sản phẩm bánh kẹo	4-5	-

5. Chức năng kiểm soát bắt đầu đun điện tử

- Chức năng kiểm soát bắt đầu đun điện tử cho phép sử dụng mức công suất cao nhất để làm nóng đĩa hâm, sau đó giảm xuống mức nhiệt nhỏ hơn đã được lựa chọn trước.
- Thời gian để đĩa hâm nóng lên phụ thuộc và mức thiết lập nhiệt độ hâm đã lựa chọn
- Chức năng này chỉ được kích hoạt trong 30 giây đầu tiên sau khi đĩa hâm được bật:
 - ❖ Cài đặt chương trình nấu cần sử dụng cho đĩa hâm
 - ❖ Nhấn vào biểu tượng **A** trên thanh điều khiển. Chức năng này đã được kích hoạt. Chỉ báo **A** và các thiết lập nấu thay nhau nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Sau khi thức ăn sôi lên chỉ báo **A** sẽ tắt.
- Bảng tổng hợp một số món ăn có thể sử dụng chức năng này:



Món ăn	Số lượng	Mức nhiệt	Thời gian nấu (Phút)
Đun nóng:			
Nước dùng	500 ml- 1 lít	A 7-8	4-7
Súp đặc	500 ml- 1 lit	A 2-3	3-6
Sữa	200- 400 ml	A 1-2	4-7
Dung nóng và giữ ấm			
Hâm	400 – 800 g	A 1-2	-
Rã đông và đun nóng			
Rau bina đông lạnh	300 – 600 g	A 2-3	10-20
Món bò hâm hungary đông lạnh	0.5 – 1 kg	A 2-3	20-30
Hấp			

Cá	300 – 600 g	A 4-5	20-25
Luộc			
Nấu cơm với lượng nước gấp đôi	125 – 250 g	A 2-3	20-25
Luộc khoai tây chưa gọt vỏ với 1-3 cốc nước	0.75 – 1.5 kg	A 4-5	30-40
Luộc khoai tây với 1-3 cốc nước	0.75 – 1.5 kg	A 4-5	20-30
Luộc rau với 1-3 cốc nước	0.5 – 1 kg	A 2-3	15-20
Luộc rau đông lạnh với 1-3 cốc nước	0.5 – 1 kg	A 4-5	15-20
Chiên xào			
Xương sườn để không hoặc tằm bột	1-2	A 6-7	8-12
Bò bít tết dày 3 cm	1-2	A 6-7	8-12
Cá hoặc cá phi lê tằm bột	1-2	A 7-8	8-12
Cá hoặc cá phi lê tằm bột đông lạnh	1-2	A 6-7	8-12
Bánh Pancakes	200 – 300 g	A 6-7	8-12

- Chức năng này được thiết kế để bảo đảm giữ lại các chất dinh dưỡng trong thực phẩm trong khi sử dụng ít nước để nấu. Vì vậy nên:

- ❖ Chỉ cho khoảng 3 cốc nước khi nấu trên đĩa hâm lớn và 02 cốc khi nấu trên đĩa hâm nhỏ
- ❖ Đậy nắp nồi/ chảo khi nấu
- ❖ Chức năng này không phù hợp để nấu thức ăn với lượng nước lớn vì dụ: Luộc mì ống

6. **Khóa an toàn**

- Chức năng: Giúp ngăn ngừa sự vô tình bật bếp đảm bảo an toàn cho trẻ em
 - Kích hoạt và tắt chức năng khóa bếp: Nên tắt bếp khi sử dụng chức năng này
 - ❖ Kích hoạt chức năng khóa bếp: Nhấn và giữ biểu tượng  khoảng 04 giây. Kí hiệu chỉ báo trên biểu tượng này sẽ sáng lên trong 10 giây. Bếp đã được khóa
 - ❖ Tắt chức năng khóa bếp: Nhấn và giữ biểu tượng  khoảng 04 giây. Bếp bây giờ đã được mở khóa.
- Ghi chú: Tất cả các thông tin liên quan đến khóa bếp tự động vui lòng xem trong chương cài đặt căn bản*




7. **Chức năng hẹn giờ**

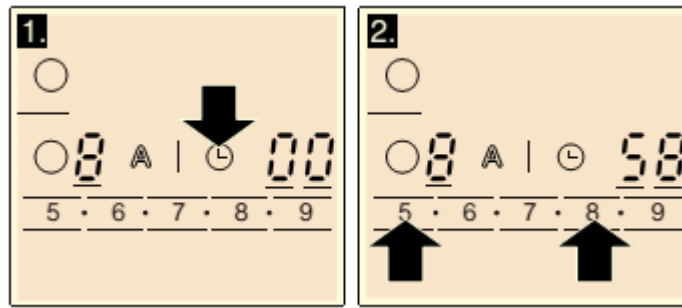
- Chức năng này có thể được sử dụng theo hai cách khác nhau:

- ❖ Để đĩa hâm tự động tắt
- ❖ Như một đồng hồ hẹn giờ

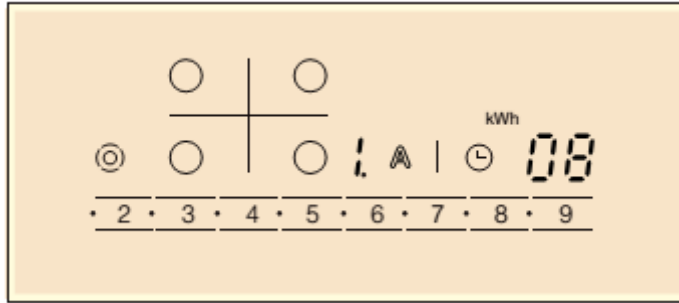
+/- Đĩa hâm sẽ tự động tắt sau khi đã hết thời gian hẹn giờ

- Thao tác hẹn giờ nấu ăn:

- ❖ Bật bếp rồi chọn đĩa hâm.
- ❖ Nhấn vào biểu tượng , chỉ báo  trên đĩa hâm và  trên màn hình hẹn giờ sáng lên.
- ❖ Trong 10 giây tiếp theo nhấn chọn mức thời gian cần hẹn giờ trên thanh điều khiển



- ❖ Thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược. Nếu bạn hẹn giờ cho nhiều đĩa hâm thì chúng luôn được hiển thị.
 - Thao tác chỉnh giờ hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ:
 - ❖ Bấm chọn đĩa hâm
 - ❖ Nhấn vào biểu tượng chỉ báo sáng lên. Sử dụng thanh điều khiển để thay đổi thời gian hoặc đưa bếp về trạng thái **00** để hủy thời gian hẹn giờ
 - Sau khi thời gian hẹn giờ đã hết đĩa hâm sẽ tắt và có tiếp bíp. Chỉ báo **00** hiển thị trong 10 giây và chỉ báo cũng sáng lên. Hãy chạm vào bất kỳ biểu tượng nào để tắt các chỉ báo và tiếng bíp.
 - ❖ Lưu ý: Thời gian hẹn giờ lên đến 99 phút
 - Chức năng đếm giờ tự động: Cho phép đặt thời gian hẹn giờ cho tất cả các đĩa hâm và chúng tự động được đếm ngược hoàn toàn độc lập. Khi thời gian đã trôi hết, đĩa hâm tự tắt.
- +/*Như một đồng hồ hẹn giờ*: Đồng hồ hẹn giờ có thể đặt thời gian hẹn giờ tới 99 phút và nó hoàn toàn độc lập với các cài đặt khác. Chức năng này không tự động tắt đĩa hâm khi hết thời gian hẹn giờ
- Bộ hẹn giờ được bật theo 2 cách khác nhau:
 - ❖ Nếu đã chọn đĩa hâm: Nhấn biểu tượng hai lần trong vòng 10 giây
 - ❖ Nếu chưa chọn các đĩa hâm: Nhấn biểu tượng . Biểu tượng sẽ sáng lên.
 - Thiết lập thời gian mong muốn bằng việc sử dụng thanh điều khiển. Sau một vài giây thời gian sẽ bắt đầu trôi đi.
 - Để thay đổi thời gian hãy nhấn biểu tượng và đặt lại thời gian
 - Khi thời gian đã trôi qua hết, có tiếng bíp vang lên cho biết đã nấu xong. Biểu tượng **00** được hiển thị trên màn hình của chức năng hẹn giờ và biểu tượng cũng sáng lên. Sau 10 giây nó sẽ tắt.
 - Chức năng tự động giới hạn thời gian: Nếu đĩa hâm vẫn được sử dụng trong một thời gian dài mà không có sự thay đổi các cài đặt ban đầu thì chức năng tự động giới hạn thời gian được kích hoạt. Khi đó:
 - ❖ Đĩa hâm sẽ dừng làm nóng, biểu tượng **F B** và chỉ báo nhiệt dư **H/h** sẽ thay nhau nhấp nháy trên màn hình hiển thị.
 - ❖ Các chỉ báo này sẽ mất đi khi chạm vào bất kỳ một biểu tượng nào trên màn hình. Lúc này đĩa hâm có thể được cài đặt lại.
 - ❖ Khi chức năng này kích hoạt, nó được điều chỉnh bởi mức công suất đã chọn (từ 1 đến 10 giờ)
 - Thao tác khóa tạm dừng để vệ sinh bếp: Nhấn biểu tượng , bảng điều khiển đã bị khóa trong 30 giây. Lúc này bạn có thể tiến hành vệ sinh lau chùi bếp mà không lo các thiết lập bị thay đổi. Bạn có thể tắt bếp bất cứ khi nào.
 - Chức năng hiển thị mức năng lượng tiêu thụ cho biết tổng mức năng lượng tiêu dùng trong suốt quá trình bếp được bật. Mức năng lượng sẽ hiển thị trong 10 giây khi đã tắt bếp. xem ví dụ 1.08 kWh trong hình ảnh dưới



8. Các cài đặt cơ bản


- Sản phẩm gồm một vài các cài đặt cơ bản. Các cài đặt này có thể điều chỉnh để thích hợp với nhu cầu cá nhân của người sử dụng

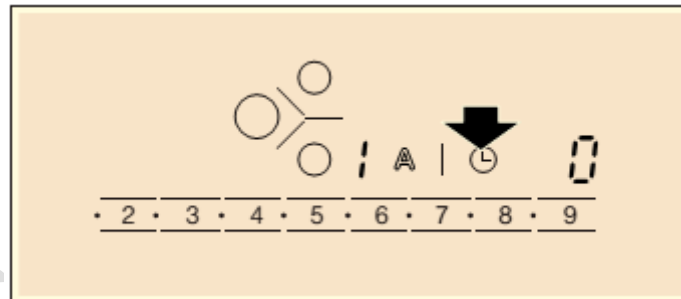
Các kí hiệu chỉ báo	Chức năng
c 1	Khóa trẻ em: + Biểu tượng 0 : Tắt chức năng + Biểu tượng 1 : Kích hoạt chức năng
c 2	Tín hiệu âm thanh: + Biểu tượng 0 : Xác nhận và tắt tín hiệu báo lỗi + Biểu tượng 1 : Chỉ có tín hiệu báo lỗi được kích hoạt + Biểu tượng 2 : Chỉ có sự xác nhận tín hiệu được kích hoạt + Biểu tượng 3 : Tắt cả các tín hiệu được kích hoạt
c 3	Hiển thị mức năng lượng tiêu thụ + 0 : Không hiển thị + 1 : Hiển thị mức năng lượng với hiệu điện thế là 230 V + 2 : Hiển thị mức năng lượng với hiệu điện thế là 400 V + 3 : Hiển thị mức năng lượng với hiệu điện thế là 220 V + 4 : Hiển thị mức năng lượng với hiệu điện thế là 240 V
c 5	Tự động lập trình thời gian nấu: + Biểu tượng 0 : Tắt + Biểu tượng 1-99 : Tự động tắt thời gian
c 6	Thời gian duy trì tín hiệu cảnh báo của chức năng hẹn giờ + Biểu tượng 1 : 10 giây + Biểu tượng 2 : 30 giây + Biểu tượng 3 : 01 phút
c 7	Kích hoạt các mạch sợi


	+ 0 : Tắt + 1 : Bật + 2 : Thiết lập cuối cùng trước khi đĩa hâm tắt
c9	Chọn thời gian cho đĩa hâm + 0 : Không giới hạn – Đĩa hâm cuối cùng đã lập trình vẫn duy trì như được chọn. + 1 : Giới hạn – Đĩa hâm chỉ duy trì các lựa chọn trong 10 giây
c0	Khôi phục cài đặt gốc + 0 : Tắt + 1 : Bật

- Thay đổi các cài đặt mặc định:

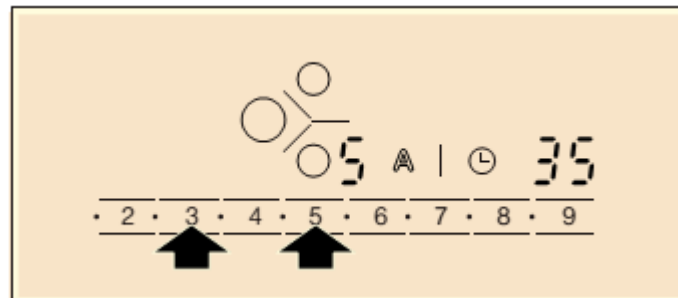
❖ Bật bếp


❖ Trong vòng 10 giây tiếp theo hãy nhấn và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây. Trên màn hình hiển thị biểu tượng **c** và **!** thay nhau sáng lên cùng với biểu tượng **0** cũng sáng lên như được cài đặt mặc định. Xem hình ảnh bên dưới:



❖ Nhấn vào biểu tượng  vài lần cho đến khi biểu tượng chỉ báo chức năng bạn mong muốn xuất hiện

❖ Sau đó lựa chọn các cài đặt theo yêu cầu bằng cách sử dụng thanh điều khiển. Xem hình dưới:



❖ Sau đó nhấn lại vào biểu tượng  trong khoảng 04 giây. Như vậy việc cài đặt đã xong và được lưu lại hoàn chỉnh.

- Thoát ra khỏi chương trình cài đặt cơ bản: Hãy tắt nguồn.

9. Hướng dẫn vệ sinh bếp

Các lời khuyên và khuyến cáo trong phần này nhằm mục đích hướng dẫn cách vệ sinh và bảo dưỡng bếp để giữ gìn chúng trong điều kiện tốt nhất có thể

- Lau sạch bếp sau mỗi lần nấu nướng. Đợi cho đến khi bếp đủ nguội hãy tiến hành vệ sinh lau chùi bếp.
- Chỉ sử dụng các sản phẩm vệ sinh chuyên dụng dành cho bếp. Sử dụng đúng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Tuyệt đối không được sử dụng các sản phẩm sau để vệ sinh bếp:
 - ❖ Dung dịch rửa chén không pha loãng
 - ❖ Chất tẩy rửa dùng cho máy rửa bát
 - ❖ Các sản phẩm gây mài mòn bếp
 - ❖ Các sản phẩm chứa chất ăn mòn như thuốc xịt lò nướng, chất tẩy vết bẩn
 - ❖ Dùng miếng bọt biển để lau sẽ làm xước bếp
 - ❖ Chất tẩy rửa áp suất cao hoặc dạng xịt hơi
- Cách tốt nhất để lấy vết bẩn cứng đầu là sử dụng dao cạo kính chuyên dụng dành cho bếp. Sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Dụng cụ này được cung cấp bởi dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc cửa hàng online của chúng tôi.
- Để tránh làm hư khung bếp vui lòng làm theo các chỉ dẫn sau:
 - ❖ Chỉ dùng một chút nước xà phòng nóng
 - ❖ Sử dụng vải mềm để vệ sinh
 - ❖ Không dùng các sản phẩm có tính ăn mòn hoặc đồ sắc nhọn
 - ❖ Không dùng dụng cụ cạo kính chuyên dụng

10. Xử lý sự cố

Các sự cố thường do các chi tiết rất nhỏ. Trước khi gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, bạn hãy nhớ kỹ nhưng lời khuyên và cảnh báo dưới đây của chúng tôi:

Màn hình hiển thị	Sự cố	Giải pháp
Trống	+ Điện không vào bếp	+ Sử dụng thiết bị khác để kiểm tra xem có bị mất điện không
Các chỉ báo nhấp nháy	+ Bảng điều khiển bị ẩm hoặc có vật gì đó đang đè lên nó	+ Lau khô bảng điều khiển hoặc bỏ vật gì đó ra khỏi nó
F2	Một vài đĩa hâm được sử dụng trong thời gian dài với mức công suất cao. Đĩa hâm tắt để báo vệ hệ thống điện tử	Đợi một lúc rồi chạm vào bất kỳ biểu tượng nào trên thanh điều khiển. Khi chỉ báo F2 biến mất, hệ thống điện đủ nguội bạn có thể tiếp tục nấu
F4	Ngoại trừ trường hợp F2 , hệ thống điện tử nóng trở lại vì thế tất cả đĩa hâm đều tắt	Đợi một lúc rồi chạm vào bất kỳ biểu tượng nào trên thanh điều khiển. Khi chỉ báo F4 biến mất bạn có thể tiếp tục nấu
F5 Và mức công suất lựa chọn thay nhau nhấp nháy. Có thể xuất hiện âm thanh báo	Cảnh báo: Có nồi/chảo nóng đặt trên bảng điều khiển. Hệ thống điện sẽ bị quá nóng	Nhấc ngay nồi ra khỏi bảng điều khiển. Chỉ báo sẽ mất đi trong một thời gian ngắn và bạn có thể tiếp tục nấu

F5 Và âm thanh báo	Có nồi/chảo nóng trên khu vực bảng điều khiển. Để bảo vệ hệ thống điện tử đĩa hâm sẽ tắt	Nhấc nồi ra khỏi bảng điều khiển, đợi một lúc rồi nhấn vào bất kỳ biểu tượng nào trên thanh điều khiển. Khi chỉ báo F5 biến mất bạn có thể tiếp tục nấu
F8	Đĩa hâm hoạt động trong thời gian quá dài và tự tắt	Có thể bật lại đĩa hâm ngay

11. Dịch vụ sau bán hàng

- Chúng tôi có bộ phận dịch vụ sau bán hàng để hỗ trợ khi sản phẩm của bạn cần sửa chữa, bảo dưỡng. Chúng tôi cam kết sẽ có những giải pháp tốt nhất cũng như để tránh các cuộc gọi không cần thiết.
- Số hiệu sản phẩm (E number) và số hiệu sản xuất (FD number): Vui lòng cho biết số hiệu sản phẩm và số hiệu sản xuất của sản phẩm khi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Các thông tin này dễ dàng tìm thấy trên chúng nhận sản phẩm.
- Xin lưu ý việc nhân viên đến sửa chữa sản phẩm là không được miễn phí thậm chí đang trong thời gian bảo hành
- Vui lòng tìm thông tin liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng đính kèm
- Với sự chuyên nghiệp của nhà sản xuất, bạn có thể yên tâm việc sửa chữa sẽ được thực hiện bởi đội ngũ kỹ thuật có sự đào tạo bài bản mang đến những phụ tùng nguyên bản từ nhà sản xuất cho sản phẩm của bạn.