

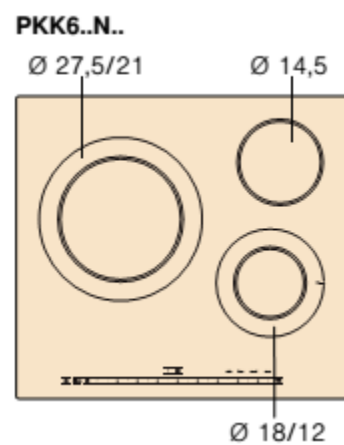
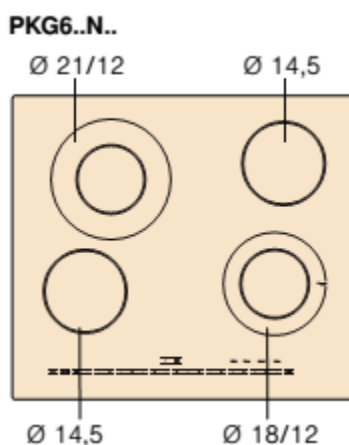


PKG6..N., PKK6..N..
Hob

 **BOSCH**

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN BOSCH PKK675N24E

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 chiên xào
- Khóa an toàn trẻ em
- 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.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 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, đĩa, 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 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 cọ 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 bàn làm việc - 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 đi

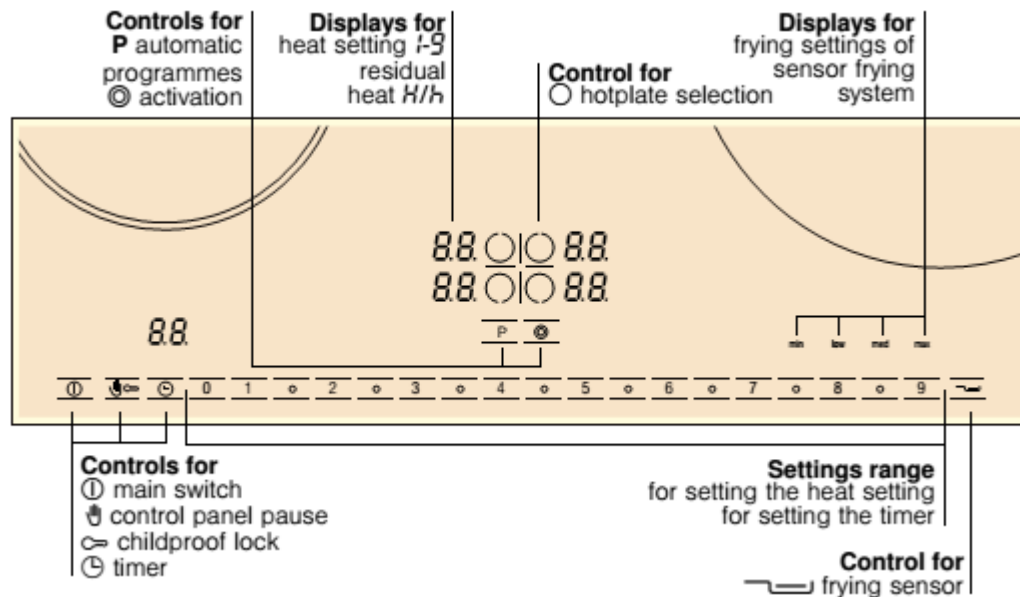
		chuyển chúng xung quanh
Các nốt rộp	- Do dùng đường hoặc các chất có hàm lượng đường cao	- Ngay lập tức loại bỏ bằng dụng cụ chuyên dụng dành cho mặt kính

2. Bảo vệ môi trường











- Hộp đóng gói sản phẩm có thể tái sử dụng
- Sản phẩm được nhãn nhả 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
- Khi nấu trong thời gian dài hãy tắt bếp trước từ 5-10 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		Các chỉ báo	
①	Công tắc nguồn	0	Chức năng
○	Chọn đĩa hâm	88	Các mức công suất từ 1-9
1•2...8•9	Bảng điều khiển	H/h	Chỉ báo nhiệt dư

	Khóa để làm vệ sinh bếp		Chức năng hẹn giờ
	Chức năng hẹn giờ		Bộ hẹn giờ
	Hệ thống cảm biến chiên xào		Các mức nhiệt độ của chức năng chiên xào
	Lập trình hệ thống cảm biến chiên xào		Đĩa hâm đơn
	Khóa an toàn trẻ em		Đĩa hâm hai vòng

- ❖ 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

- 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 hiển thị cho biết bếp còn rất nóng. Lúc này bạn có thể sử dụng mức nhiệt dư để hâm nóng một lượng nhỏ thức ăn hoặc làm tan sô cô la. Khi đĩa hâm nguội bớt, chỉ báo h sẽ sáng lên. Khi bếp đạt đủ độ nguội chỉ báo này sẽ biến mất.

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

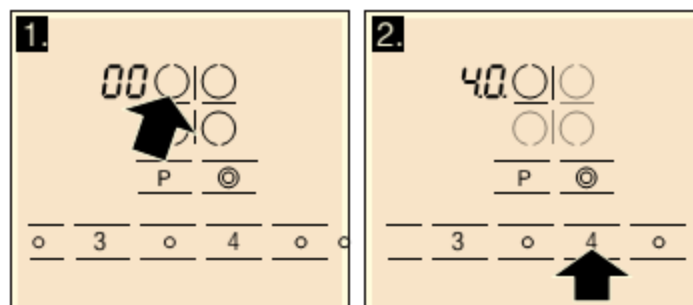
- Sử dụng công tắc nguồn để tắt hoặc bật bếp:


- ❖ Bật bếp: Nhấn vào biểu tượng ① trên bảng điều khiển, chỉ báo trên công tắc nguồn và chỉ báo trên đĩa hâm được chọn sáng lên. Bếp đã sẵn sàng để nấu
- ❖ Tắt bếp: Nhấn vào biểu tượng ① 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 : Bếp tự động tắt sau 15 giây khi các đĩa hâm đã tắt

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

- Thao tác cài đặt mức công suất:

- ❖ Bật bếp sau đó chọn đĩa hâm để nấu với biểu tượng ○. Khi đó chỉ báo 00 hiển thị và biểu tượng ○ trên đĩa hâm được chọn cũng sáng lên
- ❖ Sau đó chọn mức công suất mong muốn trên bảng điều khiển



- ❖ Thay đổi mức công suất: Bấm chọn đĩa hâm và nhấn chọn mức công suất mong muốn.
- ❖ Tắt đĩa hâm: Bấm chọn đĩa hâm và sau đó nhấn biểu tượng  trên bảng điều khiển.
- 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 thì 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	1-2	-
	+ Bơ, mật, chất keo	1-2	-
Làm nóng và giữ ấm	+ Hâm (Trứng, đậu lăng)	1-2	-
	+ Sữa	1.5-2.5	-
	+ Làm nóng xúc xích trong nước	3-4	-
Rã đông và làm nóng	+ Rau chân vịt đông lạnh	2.5-3.5	15-25 phút
	+ Món bò hâm hungary đông lạnh	2.5-3.5	30-40 phút
Nấu chậm, âm i	+ Bánh khoai tây	4.5-5.5	20-30 phút
	+ Cá	4-5	10-15 phút
	+ Nước sốt trắng	1-2	3-6 phút
	+ Làm nước sốt quýt	3-4	8-12 phút
Luộc, hấp	+ Nấu cơm(với lượng nước gấp đôi)	2-3	15-30 phút
	+ Bánh Pudding từ gạo	1.5-2.5	30-40 phút
	+ Khoai tây chưa cạo vỏ	4-5	25-30 phút
	+ Khoai tây đã cạo vỏ với muối	4-5	15-25 phút
	+ Mì ống	6-7	6-10 phút
	+ Súp	3.5-4.5	15-60 phút
	+ Rau	2.5-3.5	10-20 phút
	+ Rau xanh, thực phẩm đông lạnh	3.5-4.5	7-20 phút
	+ Nấu trong nồi áp suất	4-5	-
Hâm	+ Thịt cuộn	4-5	50-60 phút
	+ Hâm thịt	4-5	60-100 phút
	+ Món sốt bò hâm Hungary	2.5-3.5	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
	+ Cá thông thường hoặc cá phi lê	5-6	8-20 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	3.5-4.5	-
	+ 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	-

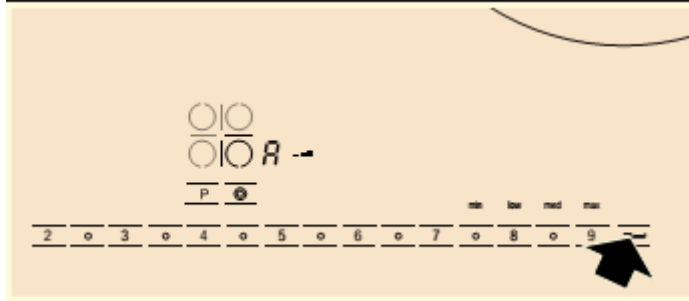
5. Chức năng chiên xào

- Chức năng này được áp dụng cho hai đĩa hâm bên phải của bếp
- Với chức năng này đĩa hâm chỉ được làm nóng khi cần thiết. Điều này giúp tiết kiệm năng lượng, dầu hoặc mỡ không bị quá nóng
- Lưu ý:
 - ❖ Không bỏ đi khi đã cho dầu / mỡ vào chảo
 - ❖ Đặt nồi/chảo có kích thước phù hợp ở chính giữa đĩa hâm
 - ❖ Không dùng nắp để đậy chảo
 - ❖ Sử dụng loại dầu phù hợp cho chiên xào. Nếu dùng bơ, bơ thực vật, dầu ô liu hay mỡ lợn thì hãy chọn mức nhiệt độ thấp nhất
- Loại chảo phù hợp khi sử dụng chức năng này: HEZ390230
- Lưu ý:
 - ❖ Chức năng chiên được thiết kế đặc biệt cho các loại chảo trên
 - ❖ Với các loại chảo khác, nhiệt độ có thể sẽ cao hoặc thấp hơn mức đã chọn. Đầu tiên, hãy thử với mức nhiệt thấp nhất sau đó chuyển sang mức cần thiết. Các chảo có thể sẽ bị nóng quá.
- Bảng thiết lập nhiệt độ

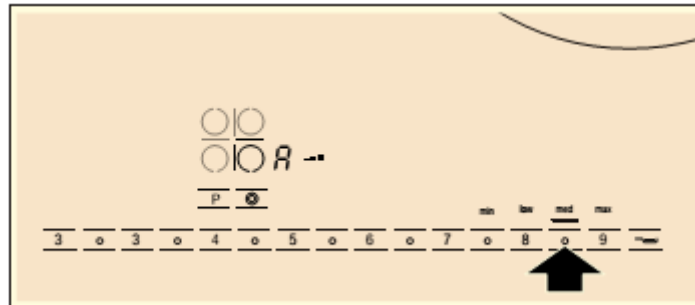
Mức công suất	Nhiệt độ	Thích hợp để sử dụng
Tối đa	Cao	Ví dụ làm bánh khoai tây, sốt khoai tây, bò bít tết
Trung bình	Trung bình – cao	Chiên thực phẩm mỏng như thịt thái lát, rau
Thấp	Trung bình – Thấp	Chiên đồ ăn dày như hamburgers, xúc xích, cá
Tối thiểu	Thấp	Làm trứng ốp lết, dùng bơ, dầu ô

- Cách kích hoạt và tắt chức năng chiên xào:

- ❖ Chọn mức nhiệt độ thích hợp từ bảng trên rồi đặt nồi lên đĩa hâm và bật bếp
- ❖ Chọn đĩa hâm: Bật bếp, nhấn biểu tượng . Chỉ báo **R** trên đĩa hâm sáng lên. Mức nhiệt đã chọn hiện lên trên bảng điều khiển mức công suất. xem hình dưới



- ❖ Trong 10 giây tiếp theo, sử dụng biểu tượng mức công suất tương ứng để chọn mức nhiệt mong muốn (xem hình ảnh dưới). chức năng chiên xào đã kích hoạt. Đĩa hâm 02 vòng được bật tự động



Biểu tượng nhiệt độ sẽ sáng cho tới khi đạt mức nhiệt chiên xào mong muốn

- ❖ Cho dầu vào chảo và bắt đầu nấu
 - ❖ Để tắt chức năng: Nhấn mức 0 trên thanh điều khiển
- Bảng tổng hợp nhiệt độ thích hợp cho mỗi loại thực phẩm. Tuy nhiên, thời gian nấu có thể khác nhau do chủng loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng thực phẩm:

Nhóm thực phẩm	Chi tiết từng loại	Nhiệt độ	Thời gian nấu (phút)
Thịt	Escalope thường hoặc tằm bột	Med	6-10
	Thịt bò	Med	6-10
	Thịt thăn lợn	Low	10-17
	Thịt dãi	Low	15-20
	Thịt bò (hiếm) bít tết dày 3 cm	Max	6-8
	Thịt bò (thường) bít tết dày 3 cm	Med	8-12
	Lườn gà dày 2 cm	Low	10-20

	Xốt, nấu hoặc hầm	Low	8-20
	Hamburgers/ phi lê Nga	Low	6-30
	Ragu/ gyros	Med	7-12
	Thịt bò xay	Med	6-10
	Thịt hun khói	Min	5-8
Cá	Cá rán	Low	10-20
	Cá phi lê thường hoặc tẩm bột	Low / Med	10-20
	Tôm to & tôm nhỏ	Med	4-8
Trứng	Trứng ốp lết	Min	-
	Trứng tráng	Min	2-6
	Trứng đảo	Min	2-4
Khoai tây	Khoai tây luộc chưa bóc vỏ	Max	6-12
	Khoai tây hầm	Low	15-25
	Bánh pancakes khoai tây	Max	-
	Khoai tây đã lên men	Med	10-15
Rau	Tỏi, hành	Min	2-10
	Cà tím	Low	4-12
	Tiêu	Low	4-15
	Nấm	Med	10-15
	Các loại rau đã lên men	Med	6-10
Thực phẩm đông lạnh	Thịt dãi	Low	10-30
	Thịt lườn gà	Min	10-30
	Cá phi lê thường hoặc tẩm bột	Low	10-20
	Khoai tây chiên	Med/max	4-6
	Rau và các thành phần khác	Min	8-15
	Chả giò	Low	10-30
	Pho mát	Low	10-15

Các thực phẩm khác	Pho mát	Low	7-10
	Luộc sơ trước khi nấu	min	4-6
	Bánh mì	Low	6-10
	Hạnh nhân	Min	3-7




- Lập trình chức năng chiên xào:

- ❖ Chọn đĩa hâm, nhấn biểu tượng **P**. Chỉ báo **PO** trên đĩa hâm sáng lên
- ❖ Trong 05 giây tiếp theo, sử dụng biểu tượng 1 đến 9 để chọn chương trình mong muốn. Biểu tượng nhiệt độ sẽ sáng cho tới khi đạt đến mức nhiệt mong muốn.
- ❖ Cho dầu hoặc bơ vào chảo và bắt đầu nấu
- ❖ Để tắt chương trình hãy nhấn biểu tượng **0** trên bảng điều khiển

- Bảng chương trình nấu cho các món ăn

Chương trình	Món ăn
P1	Ngao
P2	Thịt dái
P3	Thịt bò (hiếm)
P4	Thịt bò (thường)
P5	Cá
P6	Rau đông lạnh và các thành phần khác
P7	Khoai tây chiên đông lạnh
P8	Bánh Pancakes
P9	Trứng ốp lết

6. Khóa an toàn trẻ em

- 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  sáng lên trong 04 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.
- Với chức năng này khóa tự động được kích hoạt khi bếp đã tắt

Ghi chú: Tắt cả các thông tin liên quan đến khóa bếp tự động vui lòng xem tron 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

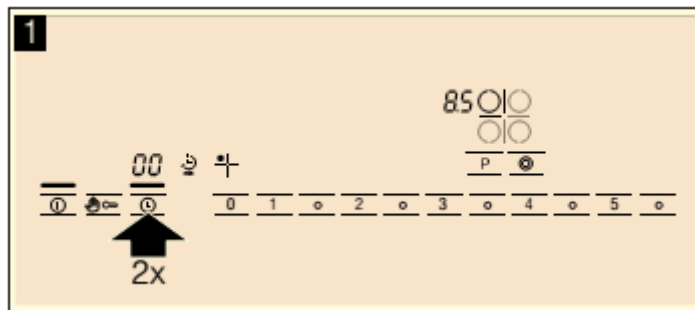
❖ Như một đồng hồ hẹn giờ

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

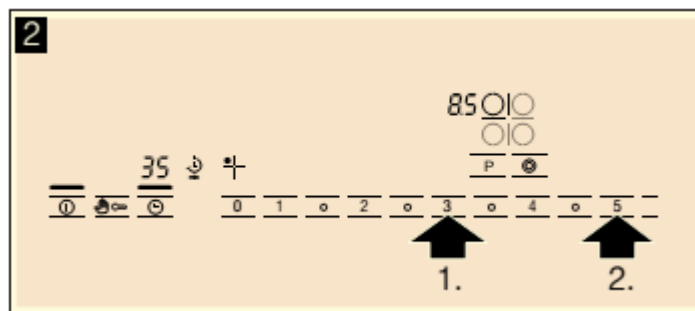
- Thao tác hẹn giờ nấu ăn:

❖ Bật bếp rồi chọn đĩa hâm

❖ Nhấn vào biểu tượng 🕒 02 lần thì kí hiệu chỉ báo 🔦 trên đĩa hâm sáng lên. Biểu tượng 🕒 và 00 hiển thị



❖ Trong 10 giây tiếp theo, sử dụng bảng điều khiển để chọn thời gian hẹn giờ. Thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược



- Thao tác chỉnh hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ:

❖ Bấm chọn đĩa hâm và nhấn 02 lần biểu tượng 🕒.

❖ Sử dụng biểu tượng từ 1-9 để thay đổi thời gian hẹn giờ hoặc nhấn biểu tượng 0 để hủy bỏ thời gian đã hẹn

- Sau khi thời gian hẹn giờ đã hết bếp sẽ tắt và có tiếp bíp. Trên màn hình hiển thị chức năng hẹn giờ biểu tượng 00 xuất hiện trong 10 giây. Lúc này, kí hiệu chỉ báo 00 trên đĩa hâm sẽ sáng lên. Hãy nhấn biểu tượng 🕒 để tắt các chỉ báo và tiếng bíp. Lưu ý:

❖ Nếu thời gian hẹn giờ đã được cài thì màn hình luôn chỉ báo chức năng này. Để kiểm tra thời gian còn lại trên một đĩa hâm, hãy chọn đĩa hâm và nhấn 02 lần biểu tượng 🕒 thì thời gian sẽ hiển thị trong 10 giây

❖ Nếu thời gian nấu được lập trình cho nhiều đĩa hâm thì chức năng hẹn giờ luôn hiển thị thời gian nấu cho các đĩa hâm đã chọn.

❖ Thời gian hẹn giờ lên đến 99 phút

- Khi sử dụng chức năng chiên xào, thời gian hẹn giờ bắt đầu được đếm ngược khi đã đạt đến mức nhiệt độ mong muốn

- Chức năng tự động đếm giờ: Cho phép đặt thời gian hẹn giờ cho tất cả các đĩa hâm. Một khi đĩa hâm được bật thời gian sẽ bắt đầu được đếm ngược. Khi hết thời gian hẹn giờ đĩa hâm sẽ 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

- Nhấn biểu tượng 🕒 → chỉ báo 🔦 sáng lên. Biểu tượng 00 được hiển thị trên màn hình chức năng hẹn giờ.

- Sử dụng biểu tượng từ 1-9 để chọn thời gian hẹn giờ. Sau một vài giây thời gian sẽ bắt đầu trôi đi.

- Khi thời gian đã trôi qua hết, có tiếng bíp cho biết đã nấu xong. Biểu tượng và được hiển thị trên màn hình của chức năng hẹn giờ. Sau 10 giây các chỉ báo sẽ tắt
- Thay đổi hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ: Nhấn vào biểu tượng nhiều lần cho đến khi chỉ báo sáng lên. Sử dụng biểu tượng từ 1-9 để thay đổi thời gian hoặc ấn biểu tượng 0 để hủy thời gian hẹn giờ
- Chức năng khóa tạm thời để vệ sinh bếp: Nhấn biểu tượng , có âm thanh báo, bảng điều khiển đã bị khóa trong 35 giây. Lúc này bạn tiến hành vệ sinh lau bếp. Lưu ý: chức năng này không ảnh hưởng đến nguồn vì vậy có thể tắt bếp khi muốn
- 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 **FB** trên đĩa hâm sáng lên
 - ❖ 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)
- Chức năng khóa vệ sinh làm sạch bếp: Nhấn biểu tượng bảng điều khiển bị khóa trong 30 giây. Lúc này bạn có thể lau chùi bếp mà không lo các cài đặt bị thay đổi. Có thể tắt bếp khi muốn.

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

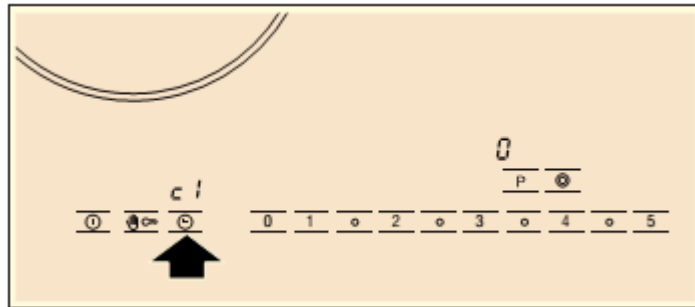
Các kí hiệu chỉ báo	Chức năng
c 1	Khóa trẻ em: + Biểu tượng : Tắt chức năng + Biểu tượng : Kích hoạt chức năng
c 2	Tín hiệu âm thanh: + Biểu tượng : Xác nhận và tắt tín hiệu báo lỗi + Biểu tượng : Chỉ có tín hiệu âm thanh được kích hoạt + Biểu tượng : xác nhận tín hiệu và bật tín hiệu báo lỗi
c 5	Tự động lập trình thời gian nấu: + Biểu tượng : Tắt + Biểu tượng : Tự động tắt thời gian
c 6	Thời gian duy trì tín hiệu cảnh báo của chức năng hẹn giờ + Biểu tượng : 10 giây + Biểu tượng : 30 giây + Biểu tượng : 01 phút
c 7	Kích hoạt mạch sợi + : Tắt + : 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 cơ bản:

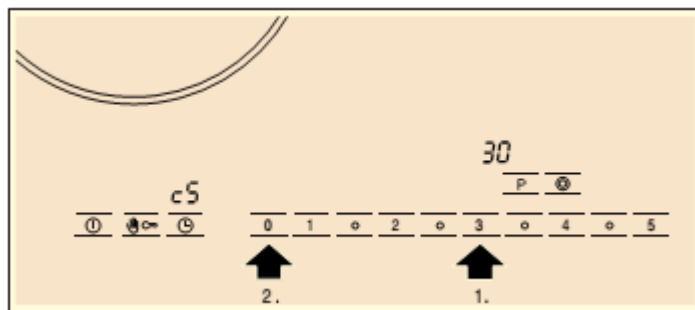
❖ Bật bếp


❖ Trong vòng 10 giây tiếp theo hãy nhấn và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây. Trên màn hình hiển thị biểu tượng **c1** và biểu tượng **0** hiển thị 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 biểu tượng từ 0 đến 9. 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 dao cạo kính

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:

Các chỉ báo	Sự cố	Giải pháp
Bếp không hoạt động	+ 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
<i>E</i> + number	Hệ thống điện gặp sự cố	Rút phích cắm và đợi khoảng 30 giây rồi cắm lại
<i>F2</i>	Hệ thống điện quá tải và đĩa hâm tương ứng tắt	Đợi đến khi bếp đủ nguội rồi bật lại
<i>F4</i>	Hệ thống điện quá tải và tất cả đĩa tắt	Đợi đến khi bếp đủ nguội rồi bật lại
<i>F7</i>	Chức năng chiên xào bị lỗi	Gọi tới dịch vụ hỗ trợ sau bán hàng
<i>F8</i>	Đĩa hâm hoạt động trong thời gian quá dài và tự tắt	Có thể bật lại ngay đĩa hâm

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.