

[en] Instruction manual

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ BOSCH PMI968MS

*Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm bếp điện tử 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:*

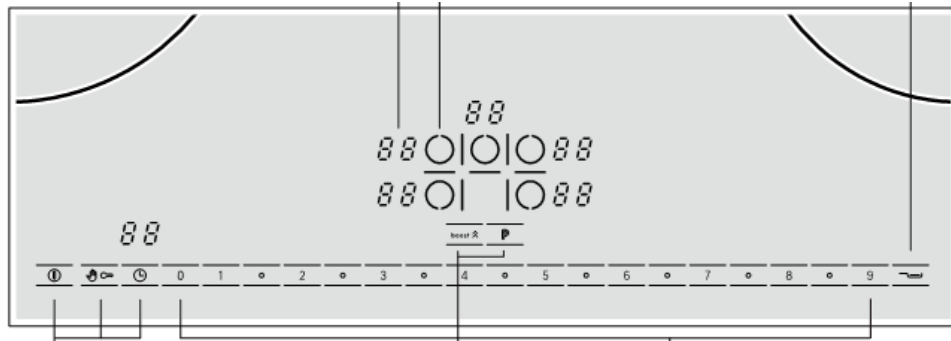
- **Sử dụng an toàn:**

**Trước khi đóng hộp và mang ra khỏi nhà máy, tính năng và độ an toàn của sản phẩm này đã được kiểm tra cẩn thận**

- Sản phẩm này được thiết kế chỉ sử dụng cho việc nấu ăn. Bất cứ mục đích sử dụng nào khác ( ví dụ như sưởi ấm phòng) đều không tương thích với mục đích ban đầu của sản phẩm và có thể đem đến rủi ro cho người sử dụng. Tránh đặt nồi lên bếp khi chưa có thức ăn hoặc không có nước vì bếp làm nóng rất nhanh dễ dẫn đến hư hỏng nồi cũng như các thiết bị của bếp.
- **Cảnh báo:**
- Mặt bếp nóng trong suốt quá trình sử dụng, không nên chạm vào
- Tránh xa tầm tay của trẻ em trừ khi có sự giám sát của người lớn
- Sản phẩm này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên. Với những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý, suy giảm trí tuệ cần có người giám sát và hướng dẫn sử dụng sản phẩm này đúng cách.
- Không sử dụng dầu, mỡ trên mặt bếp có thể gây cháy nổ
- Không cố gắng dập lửa với nước. Tắt bếp sau đó dập lửa với các công cụ chữa cháy
- Không để đồ đạc lên bề mặt bếp

- Nếu bề mặt bếp bị vỡ, tắt bếp ngay để tránh bị điện giật
- Những vật dụng bằng kim loại như: dao, đĩa, thìa và chất lỏng không nên đặt trên bề mặt bếp khi bếp nóng.
- Sản phẩm này không được thiết kế để hoạt động với một bộ đếm thời gian ở bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển cầm tay riêng biệt
- Không nên sử dụng các thiết bị làm sạch bằng hơi nước để làm sạch bếp
- **Hướng dẫn an toàn**
- Trước khi sử dụng bếp, đọc kỹ hướng dẫn sử dụng nhằm đảm bảo an toàn cho người sử dụng cũng như tránh những hỏng hóc cho bếp
- Nếu bếp được đặt ngay sát radio, TV hoặc các thiết bị phát tần số khác, phải chắc chắn rằng bảng điều khiển cảm ứng phải hoạt động chính xác
- Bếp phải được lắp đặt bởi nhân viên kỹ thuật có trình độ
- Không được đặt bếp gần tủ lạnh
- Kệ bếp phải chịu được nhiệt độ lên đến 100 độ C.
- **Làm thế nào để tiết kiệm năng lượng**
- Sử dụng điện một cách hợp lý không chỉ tiết kiệm điện mà còn giúp bảo vệ môi trường. Vì vậy chúng ta hãy cùng nhau tiết kiệm điện. Dưới đây là cách thực hiện:
- Sử dụng đúng loại xoong nồi:
- Xoong nồi với đáy phẳng và dày có thể tiết kiệm 1/3 năng lượng. Hãy nhớ đáy xoong nồi với nắp, nếu không lượng điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên 4 lần.
- Luôn luôn giữ khu vực nấu ăn và đáy xoong nồi thật sạch: Những vết bẩn sẽ làm giảm khả năng truyền nhiệt.
- Hạn chế mở nắp xoong nồi khi không cần thiết
- Không lắp đặt bếp ngay sát tủ lạnh: Lượng tiêu thụ điện theo đó sẽ bị tăng lên không cần thiết
- **Những loại xoong nồi thích hợp**
- Sử dụng các loại xoong nồi bất từ. Cách tốt nhất để biết xoong nồi của bạn có thích hợp với bếp hay không là thực hiện kiểm tra “thử độ bất từ”. Lấy một miếng nam châm, nếu miếng nam châm này dính vào đáy nồi thì xoong nồi của bạn có thể dùng được.
- Một số loại chất liệu nồi có thể sử dụng được là:
- Gang: có thể bất từ rất tốt, tuy nhiên nồi làm bằng chất liệu này có thể gây xước mặt bếp
- Thép tráng men: bất từ tốt. Lưu ý, nên sử dụng loại nồi có đế phẳng, dày và mịn sẽ đem lại hiệu quả tốt nhất
- Không sử dụng các loại chất liệu như: thép không gỉ thông thường, thủy tinh, nhôm, sứ, đồng
- Lưu ý: Khi sử dụng loại nồi có kích cỡ nhỏ hơn kích cỡ tối thiểu bếp quy định, bếp có thể không hoạt động. Không sử dụng xoong nồi vỡ, hỏng hoặc những loại nồi có thể bị biến dạng do nhiệt độ quá cao.

- **Cách sử dụng:**



### Màn hình cảm ứng

Nhấn một biểu tượng kích hoạt chức năng tương ứng của nó.

#### Ghi chú

- Các thiết lập sẽ không thay đổi nếu một số biểu tượng được nhấn cùng một lúc. Điều này cho phép các khu vực lập trình được làm sạch khi thực phẩm bị đổ.
- Luôn luôn giữ cho màn hình cảm ứng khô. Hơi ẩm có thể ảnh hưởng đến mức độ đúng của chức năng.

Đĩa hâm	Bật và tắt
1. Đĩa hâm đơn	Luôn luôn sử dụng dụng cụ nấu nướng với một kích thước phù hợp.
2. Đĩa hâm đôi	Khu vực này được bật tự động khi sử dụng dụng cụ nấu trên cơ sở các kích thước tương tự như khu vực bên ngoài.
3. Đĩa hâm ba	Các đĩa hâm được bật tự động bằng cách sử dụng một chảo phù hợp với kích thước của khu vực bên ngoài (2 hoặc 3)

	được lựa chọn để sử dụng.
--	---------------------------

### Chỉ số nhiệt dư



Bếp có một chỉ số nhiệt dư cho mỗi đĩa hâm để hiển thị những đĩa hâm mà vẫn còn nóng. Tránh chạm vào một đĩa hâm hiển thị chỉ số này.



### Lập trình Bếp

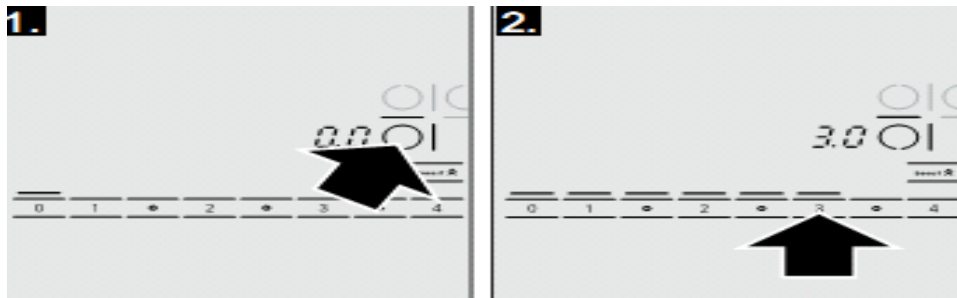
Phần này sẽ cho bạn thấy làm thế nào để chương trình bếp nấu ăn. Các bảng chứa các mức công suất và thời gian nấu ăn cho nhiều loại món ăn.

- Khởi động và tắt bếp

Bếp được bật và tắt bằng cách sử dụng công tắc chính.

+ Để bật: nhấn biểu tượng . Màn hình hiển thị công tắc chính và các đĩa hâm hiển thị  ánh sáng lên. Và bếp đã sẵn sàng để sử dụng.

+ Để tắt: nhấn biểu tượng . Màn hình hiển thị công tắc chính và hiển thị  đĩa hâm tắt. Bếp tắt. Các chỉ số nhiệt còn lại sẽ vẫn được thấp sáng cho đến khi có đĩa hâm đủ nguội.



Lưu ý: Phạm vi tắt tự động khi tắt cả các đĩa hâm được tắt trong 15 giây.

### Thiết lập các đĩa hâm

Chọn mức năng lượng cần thiết với 1-9 ký tự.

Mức công suất năng lượng tối thiểu =1

Mức công suất tối đa =9


Mỗi mức công suất có mức độ trung cấp. Cấp độ này được đánh dấu với các biểu tượng trong vùng lập trình.

Lựa chọn mức năng lượng

Bếp phải được bật lên.

1. Press vào biểu tượng  của đĩa hâm tương ứng. Chỉ số  Sẽ hiện lên

2. Sau đó nhấn biểu tượng mức năng lượng cần thiết.

3. Để thay đổi mức công suất: chọn đĩa hâm và sau đó nhấn biểu tượng của mức năng lượng cần thiết. Để chọn một mức độ trung cấp, bấm biểu tượng  đó là mức ký hiệu mức năng lượng ở giữa.

### Tắt đĩa hâm

Chọn đĩa hâm và sau đó nhấn biểu tượng mức công suất 0.

Lưu ý: Nếu không có chảo đã được đặt trên đĩa hâm cảm ứng, các mức chọn công suất nhấp nháy. Sau một thời gian nhất định, đĩa hâm tắt.

### Bảng hướng dẫn nấu ăn

Bảng dưới đây có chứa một số ví dụ.

Thời gian nấu phụ thuộc vào mức năng lượng, chủng loại, trọng lượng và chất lượng của thực phẩm. Áp dụng như vậy là gần đúng.

Mức năng lượng ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn.

Khi nấu purees, kem và nước sốt dày, thỉnh thoảng phải khuấy

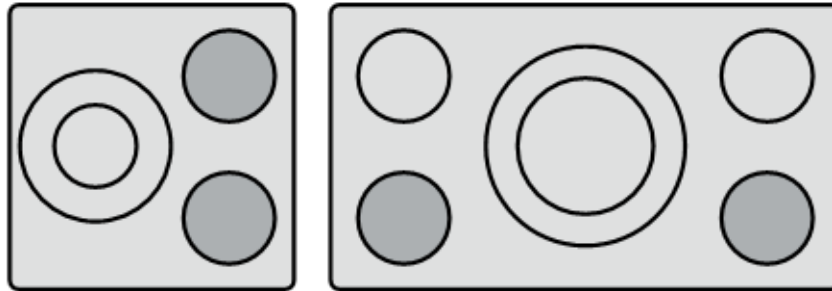
Sử dụng mức năng lượng 9 để bắt đầu nấu ăn.

Cách nấu	Mức năng lượng	Thời gian
<b>Làm tan chảy:</b> Sô cô la, lớp phủ chocolate, bơ, mật ong, chất keo nấu bằng da hay thịt	1-1.5	
<b>Làm nóng hay giữ ấm:</b>		
Hầm (ví dụ, đậu lăng)	1-2	
Sữa	1.5-2.5	
Xúc xích nóng kèm nước	3-4	
<b>Rã đông và làm nóng</b>		
Rau chân vịt đông lạnh	2.5-3.5	5-15 phút
Súp bò hầm kiểu Hungary	2.5-3.5	20-30 phút
<b>Nấu ăn chậm, âm i</b>		
Bánh bao khoai tây	4.5-5.5	20-30 phút
Cá	4-5	10-15 phút
Nước sốt trắng (ví dụ, nước sốt bechamel)	1-2	3-6 phút
Nước sốt quýt (ví dụ, Bearnaise, Hollandaise)	3-4	8-12 phút
<b>Luộc, hấp</b>		
Gạo	2-3	15-30 phút
Bánh gạo	2-3	25-35 phút
Khoai tây chưa gọt vỏ	4-5	25-30 phút
Khoai tây gọt 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
<b>Hầm</b>		

Thịt cuộn	4-5	50-60 phút
Hầm	4-5	60-100 phút
Súp bò hầm kiểu Hungary	3.5-4.5	50-60 phút
<b>Nướng, chiên với dầu</b>		
Nướng thường hoặc có tẩm bột	6-7	6-10 phút
Nướng đồ đông lạnh	6-7	8-12 phút
Sườn thường hoặc tẩm bột	6-7	8-12 phút
Ức Gà ( dày 2cm)	5_6	10-20 phút
Ức gà đông lạnh	5_6	10-30 phút
Cá thường hoặc cá philê	5_6	8-20 phút
Cá tẩm bột	6-7	8-20 phút
Tôm	7-8	4-10 phút
Các bữa ăn đông lạnh ( ví dụ: xào)	6-7	6-10 phút
Bánh	6-7	Tùy theo
Trứng nhồi, cuộn	3.5-4.5	Tùy theo
Trứng chiên	5-6	3-6 phút

- **CHỨC NĂNG CHIÊN**

- Chức năng này được sử dụng đối với vùng chiên sâu, tự động điều chỉnh nhiệt độ của chảo.
- Các bếp nấu ăn được trang bị chức năng này thường nằm bên phải hoặc bếp nấu ăn phía trước



- Đối với chức năng này các bếp chỉ nóng khi cần thiết. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng. Bên cạnh đó, dầu hay chất béo sẽ không bị cháy khét
- Lưu ý:
  - Không bao giờ cho dầu mỡ đun nóng trên bếp mà không có sự giám sát
  - Đặt chảo vào giữa đĩa hâm. Luôn đảm bảo đáy chảo phải có kích thước phù hợp
  - Không dùng nắp đậy chảo khi sử dụng chức năng này, làm như vậy chức năng tự điều chỉnh nhiệt sẽ không hoạt động
  - Chỉ sử dụng dầu phù hợp để chiên, nếu dùng bơ, bơ thực vật hay mỡ động vật thì phải cài đặt lại nhiệt độ và thời gian chiên
- Loại chảo phù hợp với chức năng chiên:
  - Đường kính:
    - + Chảo nhỏ: Đường kính 15cm
    - + Chảo vừa: Đường kính 19cm
    - + Chảo lớn: Đường kính 21cm
  - Chảo phải là chảo chống dính. Với loại chảo này bạn có thể chiên thực phẩm với một lượng ít dầu ăn

- Nhiệt độ cài đặt được trình bày dưới đây đã được điều chỉnh đặc biệt phù hợp cho từng loại chảo

( Lưu ý: Với mỗi loại chảo khác nhau, đầu tiên nên thử ở nhiệt độ thấp nhất, sau đó điều chỉnh theo nhu cầu, tránh trường hợp chảo có thể quá nóng)

Mức công suất	Nhiệt độ	Món ăn phù hợp
Cao	Cao	Bánh khoai tây, khoai tây xào
Trung bình	Trung bình cao	Bánh đông lạnh, rau
Thấp	Trung bình thấp	Bánh mì kẹp thịt, xúc xích, cá
Thấp nhất	Thấp	Trứng tráng, sử dụng dầu ô liu, bơ thực vật, bơ

#### • Làm sao kích hoạt chức năng chiên?

Chọn cài đặt nhiệt độ phù hợp. Đặt chảo lên bếp. Đảm bảo bếp phải được bật lên.



- Bước 1:** chọn vùng nấu ăn (đĩa hâm).
- Nhấn vào biểu tượng . Chữ **R** sẽ xuất hiện nháy sáng trên bề mặt đĩa hâm đó
- Các thiết lập nhiệt độ có thể được thể hiện phía trên bảng điều chỉnh công suất.



- Bước 2:** Trong 10 giây tiếp theo, chọn nhiệt độ cần thiết. Cài đặt nhiệt độ bằng cách sử dụng biểu tượng mức năng lượng có liên quan. Chức năng chiên sẽ được kích hoạt

Biểu tượng nhiệt độ vẫn sáng cho đến khi nhiệt độ chiên đạt được.

- Bước 3:** Cho dầu vào chảo, sau đó cho đồ ăn để chiên. Thông thường, cho thực phẩm lần lượt để chống cháy
- Tắt chức năng chiên**

Nhấn vào biểu tượng

- Thực đơn

Bảng này cho thấy đó thiết lập nhiệt độ phù hợp cho từng loại thức ăn. Thời gian nấu có thể thay đổi tùy theo loại, trọng lượng, độ dày mỏng và chất lượng của thực phẩm. Các thiết lập nhiệt lựa chọn phụ thuộc vào loại chảo được sử dụng.

		Cài đặt nhiệt độ	Thời gian (phút)
Thịt	Thịt bò	Trung bình(Med)	6-10
	Sườn	Thấp (Low)	10-17
	Gà	Thấp (Low)	10-20
	Xúc xích	Thấp (Low)	8-20
	Hamburger	Thấp (Low)	6-30
	Thịt xông khói	Thấp nhất (Min)	5-8
Cá	Cá chiên	Thấp (Low)	10-20
	Cá phile, trơn hoặc tẩm bột	Thấp (Low)/Trung bình ( Med)	10-20
	Tôm sú hoặc tôm thường	Trung bình (Med)	4-8
Trứng	Trứng trắng	Nhỏ nhất (Min)	Tùy ý
	Trứng chiên	Nhỏ nhất(Min)/Trung bình(Med)	2-6
	Trứng ốp	Nhỏ nhất (Min)	2-4
	Bánh kếp với nho khô	Thấp (Low)	10-15
	Bánh mì chiên ngọt/ Bánh ngọt Pháp	Thấp (Low)	Tùy ý
Khoai tây	Khoai tây xào với loại chưa gọt vỏ chuẩn bị luộc	Lớn nhất (Max)	6-12
	Khoai tây xào với loại nguyên liệu sống *	Thấp (Low)	15-25
	Bánh khoai tây	Lớn nhất (Max)	Tùy ý
Rau	Tỏi, hành tây	Thấp nhất (Min)	2-10
	Cà tím	Thấp (Low)	4-12
	Hạt tiêu, măng tây xanh	Thấp (Low)	4-15
	Nấm	Trung bình (Med)	10-15
TP đông lạnh	Gà	Thấp nhất (Min)	10-30
	Nấm	Trung bình (Med)	10-15
	Cá phile, trơn hoặc tẩm bột	Thấp (Low)	10-20
	Vây cá	Trung bình (Med)	8-12
	Khoai tây chiên	Trung bình (Med)/ Lớn nhất (Max)	4-6
	Rau chiên và các thành phần khác	Thấp nhất (Min)	8-15
	Chả giò Phomat	Thấp (Low) Thấp (Low)	10-30 10-15
Khác	Các món ăn liền chuẩn bị luộc (mỳ)	Thấp nhất (Min)	4-6



Bánh mì ngọt nướng Hạnh nhân/hạt/hạt thông *	Thấp (Low) Thấp nhất (Min)	6-10 3-7
--	-------------------------------	-------------

Lưu ý: \* Trong một chảo lạnh

- **Các chương trình chiên**

Các chương trình này chỉ nên được sử dụng với chảo được khuyến khích cho các chức năng chiên. Các thực phẩm sau đây có thể được chuẩn bị bằng cách sử dụng các chương trình này:

Chương trình	Món ăn
P1	Thịt bọc trứng
P2	Thịt ức gia cầm
P3	Bít tết
P4	Bít tết nấu trung bình hoặc nấu chín kỹ
P5	Cá
P6	Rau quả đông lạnh chiên cùng các thành phần khác
P7	Khoai tây chiên (đông lạnh)
P8	Bánh kẹp
P9	Trứng tráng

- **Lựa chọn chương trình mong muốn**

- Bước 1: Nhấn vào biểu tượng **P**, chỉ số **P0** sẽ nháy sáng trên mặt đĩa hâm
- Bước 2: Trong vòng 10 giây tiếp theo, cài đặt công suất mong muốn bằng cách sử dụng các biểu tượng số 1-9.



Đến lúc này, chương trình đã được cài đặt. Biểu tượng nhiệt độ vẫn sáng cho đến khi bếp đạt đến nhiệt độ đã cài đặt. Một khi đạt được đến nhiệt độ mong muốn, các tín hiệu âm thanh và nhiệt độ, biểu tượng ánh sáng sẽ mất đi.


Thêm dầu hoặc bơ vào chảo và sau đó là thực phẩm. Như thường lệ, thêm thức ăn lần lượt để tránh cháy.

- **Tắt chương trình:** nhấn vào biểu tượng **P**

- **CHỨC NĂNG KHÓA TRẺ EM**

Bếp được trang bị chức năng khóa trẻ em, tránh cho trẻ em khởi động bếp gây nguy hiểm

- Bật và tắt chức năng khóa trẻ em  
Bếp phải được tắt
- Để kích hoạt chức năng này: chạm và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây. Biểu tượng  sẽ nháy sáng trong 4 giây. Bếp đã được khóa.

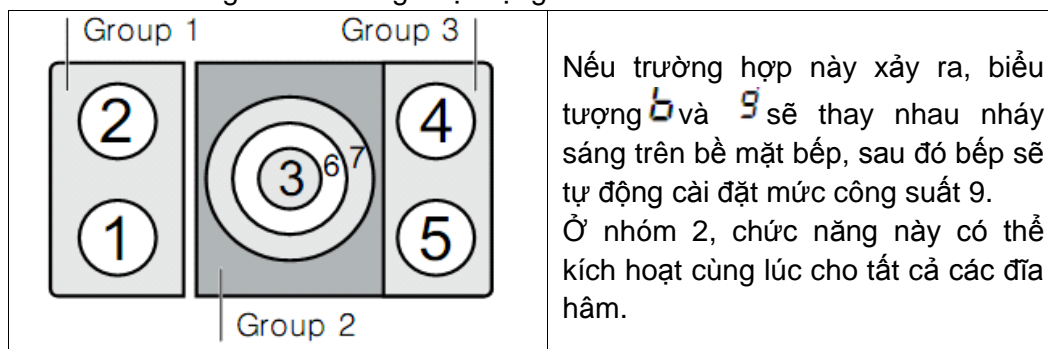
- Để tắt chức năng này: chạm và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây. Bếp sẽ được tắt.



- **CHỨC NĂNG TĂNG CƯỜNG CÔNG SUẤT**

Chức năng này giúp việc đun nóng một lượng nước lớn nhanh hơn mức 9.

- **Hạn chế khi sử dụng**

Chức năng này có thể sử dụng cho tất cả các bếp nấu ăn với điều kiện những đĩa hâm khác cùng nhóm không hoạt động.





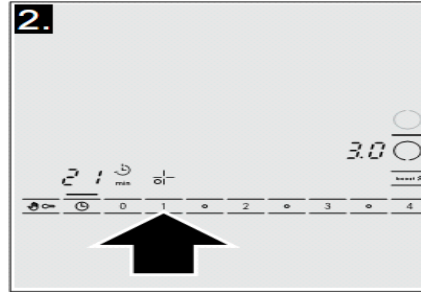
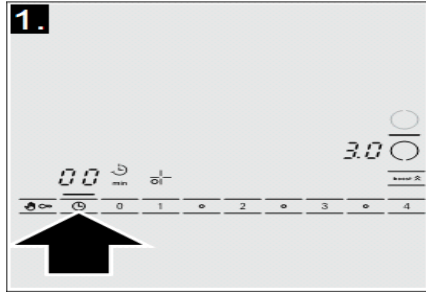
- **Làm sao để kích hoạt chức năng này**
- Chọn vùng bếp nấu
- Chạm vào biểu tượng **boost** , bếp sẽ tự động kích hoạt chức năng tăng công suất
- **Để hủy bỏ chức năng này**
- Chọn vùng bếp
- Chạm vào biểu tượng **boost** , bếp sẽ hủy chức năng này

**Lưu ý:** Trong một số trường hợp, chức năng tăng công suất sẽ tự động ngắt để bảo vệ các thành phần của bếp

- **CHỨC NĂNG CÀI ĐẶT THỜI GIAN**

Chức năng này có thể sử dụng trong 2 trường hợp

- Để tự động tắt một bếp nấu
- Thay thế một chiếc đồng hồ đếm thời gian
  - **Để tự động tắt một bếp nấu.**  
Cài đặt thời gian cho bếp nấu. Bếp sẽ tự động tắt ngay sau khi thời gian trôi hết.
- **Cài đặt thời gian:**
  - Chọn bếp nấu và mức công suất phù hợp.
  - Chạm vào biểu tượng  2 lần.  — sẽ nhấp sáng trên màn hình hiển thị thời gian
  - Trong vòng 10 giây tiếp theo, cài đặt thời gian mong muốn bằng cách sử dụng biểu tượng số từ 1-9.



- **Khi thời gian kết thúc**
- Các bếp sẽ tự động ngắt ngay sau khi thời gian kết thúc. Một tiếng bip vang lên và biểu tượng sẽ hiển thị trên bề mặt bếp đã chọn trong vòng 10 giây.

- Khi chạm vào biểu tượng , màn hình sẽ tắt và tiếng bip mất đi.
- **Thay đổi hoặc hủy chức năng cài đặt thời gian**
- Chọn vùng nấu và chạm vào biểu tượng 2 lần. Biểu tượng và xuất hiện.
- Để thay đổi thời gian, sử dụng các số từ 1-9 hoặc chạm vào số 0 để hủy thời gian
- **Tự động tắt bếp với chức năng chiên**

Khi sử dụng chức năng chiên, thời gian nấu đã cài đặt bắt đầu đếm ngược khi bếp được lựa chọn đạt đến nhiệt độ mong muốn.

**Lưu ý:**

- Nếu đã được cài đặt thời gian, màn hình sẽ hiển thị cho thấy chức năng hẹn giờ đã được kích hoạt, để kiểm tra thời gian nấu còn lại, chọn bếp và chạm vào biểu tượng 2 lần
- Nếu thời gian được cài đặt cùng lúc cho nhiều bếp nấu, thì thời gian cài đặt của bếp đang lựa chọn luôn luôn được hiển thị.
- Tắt cả chương trình nấu có thể cài đặt thời gian tối đa là 99 phút.

- **Bộ đếm thời gian tự động**

Với chức năng này, bạn có thể chọn thời gian nấu cho tất cả các bếp. Khi một bếp được lựa chọn, thời gian nấu ăn sẽ tự động đếm ngược. Bếp sẽ tự động tắt sau khi thời gian kết thúc

**Lưu ý:**

- Thời gian có thể thay đổi hoặc hủy cho bất kỳ bếp nào.
- Chạm vào biểu tượng một vài lần đến khi biểu tượng của bếp được chọn sáng lên. Thay đổi thời gian bằng cách sử dụng biểu tượng số từ 1-9 hoặc hủy thời gian bằng cách chạm vào biểu tượng số 0.

- **Làm sao để cài đặt chức năng?**

- Chạm vào biểu tượng . Biểu tượng sẽ sáng lên. Chỉ số sáng lên trên màn hình hiển thị thời gian
- Cài đặt thời gian bằng cách sử dụng biểu tượng số từ 1-9. Thời gian sẽ bắt đầu sau vài giây

- **Khi thời gian kết thúc**

Khi thời gian kết thúc, tiếng bip sẽ vang lên. và sẽ hiển thị trên màn hình hiển thị thời gian. Sau khi chạm vào , các chỉ số này sẽ mất đi.

- Thay đổi hoặc hủy thời gian
- Chạm vào và sẽ sáng lên
- Thay đổi thời gian sử dụng các biểu tượng số từ 1-9 hoặc chạm vào 0 để hủy.

- **CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG GIỚI HẠN THỜI GIAN**

Khi một bếp được sử dụng trong một thời gian dài mà không có bất cứ sự thay đổi nào trong cài đặt, chức năng giới hạn thời gian sẽ tự động được kích hoạt.

Bếp sẽ ngừng đun nóng. Biểu tượng **FB** và chỉ số dư nhiệt **H/H** sẽ thay nhau nhấp sáng. Các chỉ số này sẽ biến mất khi bạn chạm vào bất kỳ biểu tượng nào trên mặt bếp. Khi đó bếp của bạn có thể được cài đặt lại.


Khi chức năng này được sử dụng, nó sẽ điều chỉnh năng lượng bởi các mức công suất (từ 1-10 giờ).


- **NHỮNG CÀI ĐẶT CƠ BẢN**

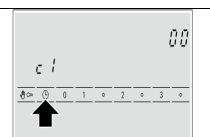
CHỈ SỐ	CHỨC NĂNG
<b>c 1</b>	<b>Khóa trẻ em</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• : Hủy</li> <li><b>!</b>: Kích hoạt</li> </ul>
<b>c 2</b>	<b>Tín hiệu âm thanh</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• : chứng nhận tiếng bíp và báo lỗi ngừng hoạt động</li> <li>• : chỉ có tiếng bíp báo ngừng hoạt động</li> <li><b>2</b> : Tất cả các tín hiệu được kích hoạt</li> </ul>
<b>c 5</b>	<b>Bộ đếm thời gian tự động</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• : Tắt bếp</li> <li><b>1:59</b>: Thời gian tự động tắt bếp</li> </ul>
<b>c 6</b>	<b>Tín hiệu cảnh báo cho chức năng đếm thời gian</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• : 10 giây</li> <li>• : 20 giây</li> <li><b>3</b> : một phút</li> </ul>
<b>c 7</b>	<b>Chức năng kiểm soát công suất</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• : Hủy</li> <li>• : 1000W, nhỏ nhất</li> <li>• : 1.500 W</li> <li>• : 2000W</li> <li><b>9 or 9</b> : Công suất lớn nhất của bếp</li> </ul>
<b>c 9</b>	<b>Lựa chọn thời gian cho bếp nấu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>∞ Unlimited</b>: Các đĩa hâm cuối cùng vẫn duy trì lựa chọn</li> <li><b>! Limited</b> : Các đĩa hâm sẽ chỉ duy trì lựa chọn trong 10 giây</li> </ul>
<b>c 0</b>	<b>Trở về cài đặt cơ bản</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• : cài đặt của người dùng</li> <li><b>!</b>: Cài đặt mặc định</li> </ul>


- **Truy cập vào các thiết lập cơ bản**

- Bật bếp với phím nguồn.

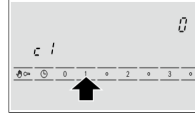
- Trong 10 giây tiếp theo, giữ phím  trong vòng 4 giây


Biểu tượng **c 1** sẽ hiển thị bên trái và  ở bên phải.



- Nhấn vào biểu tượng  cho đến khi hiển thị các các chỉ số ứng với các chức năng được yêu cầu.

- Tiếp theo, chọn các mức thiết lập theo yêu cầu bằng cách sử dụng các phím từ 0 đến 9



- Giữ phím  trong vòng 4 giây. Các mức cài đặt sẽ được lưu lại.
- Hủy các cài đặt cơ bản: Sử dụng phím nguồn để tắt bếp.