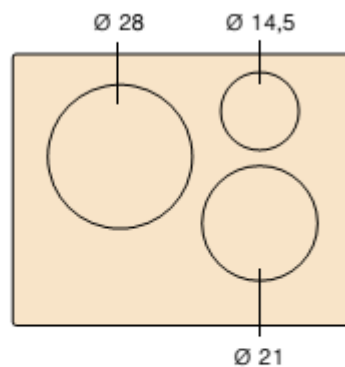


[en] Instruction manual

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ BOSCH PIJ651F27E

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:

PIJ...F...



	g*	b*
Ø 28	2.400 W	3.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

CÁC NỘI DUNG CHÍNH

- Lưu ý an toàn
- Bảo vệ môi trường
- Nấu ăn với bếp từ
- Tìm hiểu về bếp
- Sử dụng bếp
- Chức năng chiên xào
- Khóa an toàn trẻ em

- Chức năng nấu siêu tốc (Chức năng tăng cường công suất)
- 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: www.bosch-home.com và cửa hàng online www.bosch-eshop.com

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 kĩ 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 các sự cố

- Sản phẩm được thiết kế quạt tản nhiệt làm mát ở bên dưới bếp. Nếu bếp có ngăn kéo ở bên dưới thì không nên cất các đồ dễ cháy hoặc giấy vào trong đó vì chúng có thể làm hỏng quạt hoặc làm tắc quạt tản nhiệt nếu bị hút vào trong nó.
- Cần có khoảng cách tối thiểu 2 cm giữa ngăn kéo và quạt tản nhiệt

❖ Đối với rủi ro chấn thương

- Khai nấu dạng cách thủy(nấu trong bain marie – một nồi lớn chứa nước nóng), bếp và hộp thức ăn được nấu có thể bị vỡ do quá nóng. Vì thế, không được để hộp đựng đồ ăn chạm trực tiếp xuống đáy nồi bain marie và chỉ sử dụng các dụng cụ nấu chịu được nhiệt độ cao.
- 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 di chuyển chúng xung quanh
Các mảnh vụn	<ul style="list-style-type: none"> - Do dùng đường hoặc các chất có hàm lượng đường cao 	<ul style="list-style-type: none"> - Ngay lập tức loại bỏ bằng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho mặt kính

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

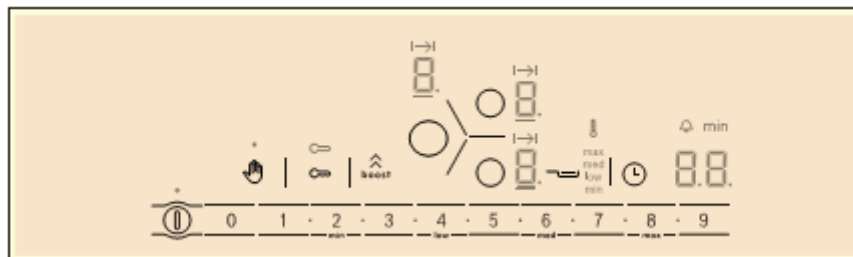
3. Nấu ăn với bếp từ

- Bếp từ thể hiện sự thay đổi tiên tiến phương pháp sinh nhiệt kiểu truyền thống, đáy nồi được làm nóng trực tiếp và truyền nhiệt làm chín thức ăn bên trong. Vì vậy khi sử dụng bếp từ mang lại những lợi ích sau:
 - ❖ Tiết kiệm thời gian nấu nướng, xào, rán thức ăn
 - ❖ Tiết kiệm điện năng
 - ❖ Dễ dàng vệ sinh làm sạch. Các đồ ăn bị tràn ra ngoài không bốc cháy
 - ❖ Chức năng kiểm soát nhiệt độ và tính an toàn cho phép điều chỉnh giảm mức năng lượng ngay khi núm điều khiển được bật lên. Các đĩa hâm sẽ tự động dừng cung cấp nhiệt khi nồi được nhấc ra khỏi bếp
- Nồi nấu:
 - ❖ Chỉ các nồi bị nhiễm từ (có sắt) mới sử dụng được. Các nồi này có thể được làm từ chất liệu: Thép tráng men; gang hoặc thép không gỉ đặc biệt
















- ❖ Cách xác định nồi nấu phù hợp: Sử dụng nam châm để kiểm tra từ tính bởi có rất nhiều loại nồi, chảo khác không được làm hoàn toàn từ sắt từ. Nếu là nồi nhiễm từ, nam châm sẽ bị dính vào đáy nồi
- ❖ Khi sử dụng nồi, chảo chỉ có 1 vùng nhiễm từ nhỏ thì chỉ vùng đó được làm nóng lên. Điều đó làm nhiệt không được phân bố đồng đều trên toàn bộ đáy nồi.
- ❖ Các nồi với đáy gồm thêm 01 vùng nhôm sẽ làm giảm vùng nhiễm từ do vậy khả năng sinh nhiệt sẽ kém hơn.
- ❖ Để có kết quả nấu tối ưu nhất, nên sử dụng nồi có đường kính vùng nhiễm từ tương thích với kích thước của đĩa hâm. Nếu đĩa hâm không nhận các nồi này hãy đặt chúng sang một đĩa hâm khác nhỏ hơn
- ❖ Các nồi không thích hợp để sử dụng với bếp từ: Nồi thép thông thường, nồi bằng thủy tinh, nồi sành sứ, nồi đồng và nồi nhôm.
- ❖ Đặc tính của đáy nồi có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn. Các nồi được làm từ chất liệu phù hợp (ví dụ thép không gỉ) sẽ giúp khuếch tán nhiệt đồng đều, tiết kiệm thời gian và điện năng
- ❖ Không có nồi đặt trên đĩa hâm, kích thước nồi không phù hợp hoặc nồi được làm từ chất liệu không tương thích thì màn hình báo sẽ nhấp nháy. Để chấm dứt điều này, hãy đặt lên đĩa hâm nồi có kích thước phù hợp. Nếu không sau 90 giây bếp sẽ tự động tắt.
- ❖ Không nấu nồi rỗng hoặc sử dụng nồi đáy mỏng. Bếp được trang bị một hệ thống an toàn bên trong. Tuy nhiên, những nồi rỗng có thể nóng lên rất nhanh mà chức năng tự động tắt nguồn sẽ không có thời gian để phản ứng kịp và nồi có thể đạt đến nhiệt độ rất cao. Trong trường hợp này, đáy nồi sẽ làm tan chảy và phá hỏng bề mặt kính của bếp. Khắc phục bằng cách không được chạm vào nồi và tắt đĩa hâm. Nếu sau khi bếp đã mát mà nó vẫn không hoạt động thì hãy nhắc điện thoại gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật.
- ❖ Mỗi đĩa hâm có một giới hạn tối thiểu để nhận diện nồi. Giới hạn này khác nhau phụ thuộc vào chất liệu của nồi được sử dụng. Do đó, hãy sử dụng đĩa hâm có kích thước tương thích nhất với đường kính của đáy nồi.
- ❖ Chức năng tự động nhận nồi trên hai hoặc ba đĩa hâm

4. Tìm hiểu về bếp

- Cấu tạo của bảng điều khiển:










Bảng điều khiển		Các chỉ báo	
ⓘ	Công tắc nguồn	0	Chức năng
○	Chọn đĩa hâm	1-9	Các mức công suất

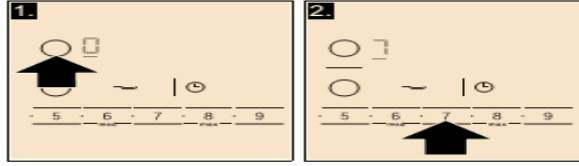
	Bảng điều khiển		Chức năng nấu siêu tốc
	Khóa để làm vệ sinh bếp		Chức năng hẹn giờ
	Chức năng nấu siêu tốc		Chỉ báo nhiệt dư
	Chức năng hẹn giờ		Bộ hẹn giờ
	Chức năng chiên xào		Tự động tắt
	Các cài đặt nhiệt độ		Đĩa hâm đơn
	Khóa an toàn trẻ em		Chức năng chiên
			Nhiệt độ chức năng chiên

- ❖ 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.
 - ❖ Mặc dù đã tắt bếp nhưng chỉ báo H hoặc h vẫn còn nếu bếp còn nóng
 - ❖ Nếu nhắc nổi ra trước khi tắt đĩa hâm, các chỉ báo H hoặc h và mức công suất được chọn sẽ hiển thị luân phiên nhau.

5. 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, chỉ báo bên cạnh 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  các chỉ báo biến mất, tắt cả các đĩa hâm đã 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 20 giây khi các đĩa hâm đã tắt
 - Các thiết lập được ghi nhớ trong 04 giây sau khi bếp đã tắt. Nếu bật đĩa hâm trong khoảng thời gian này thì các thiết lập trước đó sẽ được áp dụng.
- Thiết lập đĩa hâm: Lựa chọn mức công suất theo nhu cầu với biểu tượng từ 1 đến 9 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  và biểu tượng  - hiển thị.
 - ❖ 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. Để chọn mức công suất trung gian hãy nhấn vào biểu tượng trên bảng điều khiển
- ❖ Tắt đĩa hâm: Bấm chọn đĩa hâm và sau đó nhấn biểu tượng . Đĩa hâm tắt và chỉ báo nhiệt dư hiển thị. Lưu ý:
 - Nếu không có nồi ở trên đĩa hâm thì mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một thời gian nhất định đĩa hâm sẽ tự tắt
 - Nếu đặt nồi trên đĩa hâm trước khi bật bếp thì nó sẽ tự động được nhận diện trong vòng 20 giây sau khi bật nguồn và đĩa hâm sẽ được chọn tự động. Trong vòng 20 giây tiếp theo cần chọn mức công suất nếu không đĩa hâm sẽ tắt
 - Nếu đặt nhiều nồi trên bếp thì chỉ có 01 nồi được nhận diện khi bếp được bật
- 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 loãng 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	+ Hâm (Trứng, đậu lăng)	1.-2	-
	+ Sữa	1.-2.	-
	+ Làm nóng xúc xích trong nước	3-4	-
Rã đông và làm nóng	+ Rau chân vịt đông lạnh	3-4	15-25 phút
	+ Món bò hầm hungary đông lạnh	3-4	30-40 phút
Nấu chậm, âm ỉ	+ Bánh khoai tây	4.-5.	20-30 phút
	+ Cá	4-5	10-15 phút
	+ Nước sốt trắng	1-2	3-6 phút
	+ Làm nước sốt quết	3-4	8-12 phút
Luộc, hấp	+ Nấu cơm(với lượng nước gấp đôi)	2-3	15-30 phút
	+ Bánh Pudding từ gạo	2-3	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.-4.	15-60 phút
	+ Rau	2.-3.	10-20 phút



	+ Rau xanh, thực phẩm đông lạnh + Nấu trong nồi áp suất	3.-4. 4.-5.	7-20 phút -
Hầm	+ Thịt cuộn + Hầm thịt + Món sốt bò hầm Hungary	4-5 4-5 3-4	50-60 phút 60-100 phút 50-60 phút
Làm bánh/ chiên với một chút dầu ăn	+ Nướng thông thường hoặc tẩm bột + Thịt bò đông lạnh + Sườn lợn để không hoặc tẩm bột + Bò bít tết (dày 3 cm) + Lườn gà (dày 2 cm) + Lườn gà đông lạnh + Bánh mì kẹp thịt (hamburgers), thịt viên (dày 3 cm) + Cá thông thường hoặc cá phi lê + Cá tẩm bột hoặc cá phi lê + Cá tẩm bột đông lạnh + Tôm to và tôm nhỏ + Thịt đông lạnh ví dụ xào + Bánh Pancakes + Trứng ốp lết + Trứng rán thường	6-7 6-7 6-7 7-8 5-6 5-6 4.-5. 5-6 6-7 6-7 7-8 6-7 6-7 7-8 6-7 3.-4. 5-6	6-10 phút 8-12 phút 8-12 phút 8-12 phút 10-20 phút 10-30 phút 30-40 phút 8-20 phút 8-20 phút 8-12 phút 4-10 phút 6-10 phút - - 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) + Thịt các loại + Cá tẩm bột + Rau, nấm tẩm bột + Các sản phẩm bánh kẹo	8-9 7-8 6-7 6-7 4-5	- - - - -

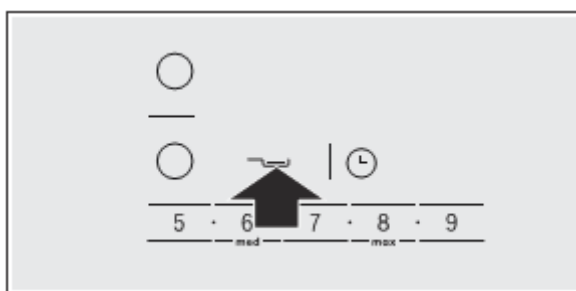
6. Chức năng chiên xào

- 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
 - ❖ 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:
 - ❖ HEZ390210 đường kính 15 cm

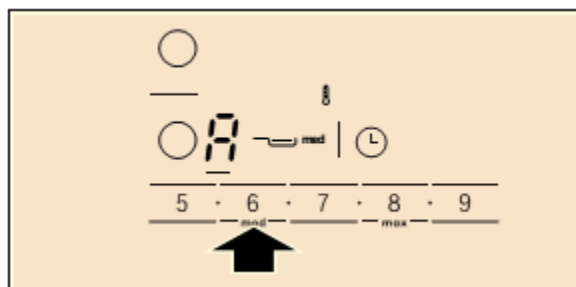
- ❖ HEZ390220 đường kính 19 cm
 - ❖ HEZ390230 đường kính 21 cm
 - ❖ Các chảo không dính sẽ sử dụng ít dầu hơn
- Lưu ý:
- ❖ Chức năng chiên được thiết kế đặc biệt cho các loại chảo trên
 - ❖ Với các loại chảo khác, nhiệt độ có thể sẽ cao hoặc thấp hơn mức đã chọn. Đầu tiên, hãy thử với mức nhiệt thấp 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 liu hay bơ thực vật


- 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: Nhấn biểu tượng . Chỉ báo **R** và biểu tượng  trên đĩa hâm sáng lên.




- ❖ 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



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




Lưu ý: chỉ báo nhiệt độ dầu  và mức nhiệt độ cài đặt chỉ hiển thị khi đĩa hâm đã được chọn.

- ❖ Cho dầu vào chảo và bắt đầu nấu
 - ❖ Để tắt chức năng: Chọn đĩa hâm và chọn biểu tượng  trên bảng điều khiển. Khi đó đĩa hâm đã tắt và chỉ báo nhiệt dư hiển thị
- 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 tấm 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 tấm 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 tấm 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

7. Khóa an toàn trẻ em

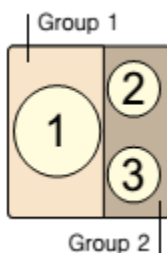
- Chức năng: Giúp ngăn ngừa sự vô tình bật bếp đảm bảo an toàn cho trẻ em
- Kích hoạt và tắt chức năng khóa bếp: Nên tắt bếp khi sử dụng chức năng này
 - ❖ Kích hoạt chức năng khóa bếp: Nhấn và giữ biểu tượng  khoảng 04 giây. Kí hiệu chỉ báo bên cạnh biểu tượng  sáng lên trong 10 giây. Bếp đã được khóa
 - ❖ Tắt chức năng khóa bếp: Nhấn và giữ biểu tượng  khoảng 04 giây. Bếp bây giờ đã được mở khóa.
- Với chức năng này khóa tự động được kích hoạt khi bếp đã tắt



Ghi chú: Tất cả các thông tin liên quan đến khóa bếp tự động vui lòng xem trong chương cài đặt căn bản

8. Chức năng nấu siêu tốc (Chức năng tăng cường công suất)

- Chức năng nấu siêu tốc giúp làm nóng lượng nước lớn nhanh hơn nhiều so với khi sử dụng công suất mức 9
- Hạn chế khi sử dụng: Chức năng này có sẵn ở tất cả các đĩa hâm trên bếp với điều kiện không có đĩa hâm nào trong cùng nhóm được bật (xem hình ảnh dưới). Nếu không biểu tượng **b** và **9** sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị của đĩa hâm đã bật. Như vậy công suất mức 9 tự động được cài đặt.

Trong nhóm 1, chức năng nấu siêu tốc có thể được kích hoạt bất cứ lúc nào. Xem hình ảnh dưới






- Thao tác kích hoạt:
 - ❖ Bấm chọn 01 đĩa hâm
 - ❖ Nhấn vào biểu tượng **boost**  trên bảng điều khiển thì kí hiệu chỉ báo **b** sẽ sáng lên và chức năng đã được kích hoạt
- Thao tác tắt chức năng nấu siêu tốc:
 - ❖ Bấm chọn 01 đĩa hâm
 - ❖ Nhấn vào biểu tượng **boost**  cho đến khi kí hiệu chỉ báo **b** không hiển thị nữa thì đĩa hâm sẽ quay trở lại với công suất mức 9 và chức năng này đã tắt.

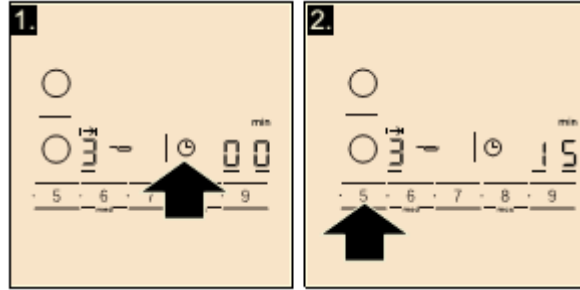
Lưu ý: Trong một số trường hợp, chức năng này có thể tự động tắt nhằm bảo vệ các thiết bị điện tử bên trong bếp

9. 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

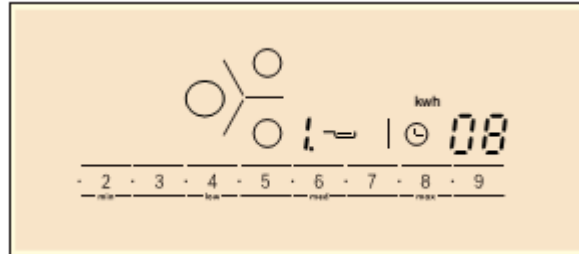
- Thao tác hẹn giờ nấu ăn:
 - ❖ Bật bếp rồi chọn đĩa hâm và mức công suất sử dụng.
 - ❖ Nhấn vào biểu tượng  thì kí hiệu chỉ báo  và  sáng lên.
 - ❖ Trong 10 giây tiếp theo, sử dụng bảng điều khiển để chọn thời gian hẹn giờ. Thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược



Lưu ý: Thời gian nấu có thể được tự động lập trình cho tất cả các đĩa hâm. Thời gian đã lập trình hoạt động độc lập cho từng đĩa hâm. Vui lòng xem chi tiết về lập trình hẹn giờ tự động trong phần Các cài đặt cơ bản

- Thao tác chỉnh hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ:
 - ❖ Bấm chọn đĩa hâm và nhấn biểu tượng
 - ❖ Sử dụng bảng điều khiển để thay đổi thời gian hẹn giờ hoặc nhấn biểu tượng để hủy bỏ thời gian đã hẹn
- Sau khi thời gian hẹn giờ đã hết đĩa hâm sẽ tắt và có tiếng bíp. Trên màn hình hiển thị chức năng hẹn giờ biểu tượng xuất hiện trong 10 giây. Hãy nhấn biểu tượng để tắt các chỉ báo và tiếng bíp. Lưu ý:
 - ❖ Nếu thời gian hẹn giờ ít hơn 10 phút hãy nhấn biểu tượng trước khi chọn mức mong muốn
 - ❖ 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
- +/ *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 cho tới khi chỉ báo sáng lên. Biểu tượng được hiển thị trên màn hình chức năng hẹn giờ.
 - Sử dụng bảng điều khiển 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. Nhấn biểu tượng để tắt các chỉ báo và tiếng bíp.
 - Thay đổi hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ: Nhấn vào biểu tượng và chỉ báo sáng lên. Sử dụng bảng điều khiển để thay đổi thời gian hoặc ấn biểu tượng 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 **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)
- Màn hình hiển thị cho biết tổng năng lượng tiêu thụ trong suốt quá trình bếp được bật: Sau khi tắt bếp, năng lượng tiêu thụ sẽ được hiển thị trong 10 giây. Ví dụ bên dưới màn hình hiển thị mức 1.08 kWh



10. 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

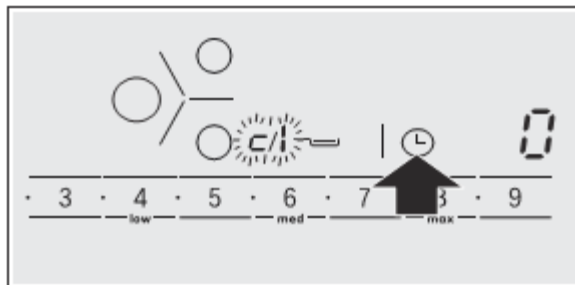
Các kí hiệu chỉ báo	Chức năng
c 1	Khóa trẻ em: + Biểu tượng 0 : Tắt chức năng + Biểu tượng 1 : Kích hoạt chức năng
c 2	Tín hiệu âm thanh: + Biểu tượng 0 : Xác nhận và tắt tín hiệu báo lỗi + Biểu tượng 1 : Chỉ có tín hiệu báo lỗi được kích hoạt + Biểu tượng 2 : Chỉ có tín hiệu âm thanh được kích hoạt + Biểu tượng 3 : Tất cả tín hiệu được kích hoạt
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	Chức năng quản lý công suất: + 0 : Tắt + 1 : Tương đương công suất tối thiểu 1000 W + 1 : Tương đương công suất 1500 W + 2 : 2000 W


	+ 9 or 9 : Công suất tối đa của bếp
c9	Chọn thời gian cho đĩa hâm + 0 : Không giới hạn – Đĩa hâm cuối cùng đã lập trình vẫn duy trì như được chọn. + ! : Giới hạn – Đĩa hâm chỉ duy trì các lựa chọn trong 10 giây
c0	Khôi phục cài đặt gốc + 0 : Trở về các cài đặt cá nhân + ! : Trở về các cài đặt của nhà sản xuất

- Truy cập vào các cài đặt cơ bản:

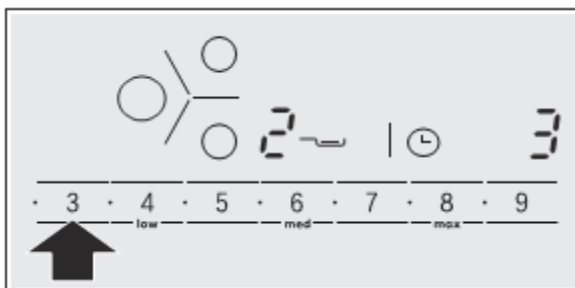
❖ **Bật bếp**


❖ Trong vòng 10 giây tiếp theo hãy nhấn và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây. Trên màn hình hiển thị biểu tượng **c/!** và biểu tượng  hiển thị luân phiên 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 hiển thị

❖ Sau đó lựa chọn các cài đặt theo yêu cầu trên bảng 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.

11. 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
 - ❖ Không dùng các sản phẩm có tính ăn mòn hoặc đồ sắc nhọn
 - ❖ Không dùng dao cạo kính

12. 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 kĩ 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 + Bếp chưa được kết nối đúng theo sơ đồ kết nối + Hệ thống điện bị trục trặc	+ Sử dụng thiết bị khác để kiểm tra xem có bị mất điện không + Kiểm tra việc kết nối các thiết bị theo đúng sơ đồ lắp đặt + Nếu không có giải pháp kiểm tra sự cố trên hãy gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật
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 / <i>d</i> + number / <i>E</i> + number	Hệ thống điện gặp sự cố	Rút phích cắm và đợi khoảng 30 giây rồi cắm lại
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Có lỗi bên trong bếp	Rút phích cắm và đợi khoảng 30 giây rồi cắm lại
<i>F2</i> <i>F4</i>	+ Hệ thống điện quá nóng và đĩa hâm tương ứng đã tắt + Hệ thống điện quá nóng và tắt cả các đĩa hâm đã tắt	Đợi cho đến khi hệ thống điện đủ nguội sau đó nhấn bất kỳ biểu tượng nào trên bếp
<i>F5</i> + power level and beep	Có nồi/chảo nóng trên bảng điều khiển	Nhấc nồi ra khỏi bảng điều khiển và chỉ báo sự cố sẽ tắt trong thời gian ngắn

FS and beep	Có nồi/ chảo nóng trên bảng điều khiển. Đĩa hâm tắt để bảo vệ hệ thống điện tử bên trong bếp	Nhắc nồi khỏi bảng điều khiển. Khi chỉ báo sự cố tắt bạn có thể bắt đầu nấu
U1	Hiệu điện thế không phù hợp, vượt ra ngoài giới hạn hoạt động thông thường	Kiểm tra lại bảng điện
U2 / U3	Đĩa hâm quá nóng và được tắt để bảo vệ bếp	Hãy đợi cho đến khi hệ thống điện tử đủ mát rồi khởi động lại

- Tiếng ồn thông thường phát ra trong khi bếp đang hoạt động: Nguyên lý làm nóng của bếp từ là dựa vào các trường điện từ để tạo ra nhiệt làm nóng trực tiếp đáy nồi. Tiếng ồn hoặc các rung động nhất định có thể được sinh ra như những mô tả dưới đây:
 - ❖ Tiếng ồn như trong máy biến áp: Tiếng ồn này được tạo ra khi nấu ở mức công suất cao. Nguyên nhân do lượng năng lượng được chuyển từ bếp sang đáy nồi. Tiếng ồn này sẽ mất đi hoặc nhẹ nhàng hơn khi nấu ở mức công suất thấp hơn.
 - ❖ Tiếng ồn giống như tiếng sáo: Nó được tạo ra khi nồi rỗng và sẽ mất đi khi nước hoặc đồ ăn được đưa vào nồi.
 - ❖ Tiếng lép lép: Xảy ra khi nồi được làm từ nhiều lớp chất liệu khác nhau. Nguyên nhân do các rung động xảy ra trong các bề mặt tiếp giáp của các lớp vật liệu. Nó được sinh ra từ đáy nồi vì vậy có thể thay đổi độ ồn nhờ việc điều chỉnh lượng và phương pháp nấu ăn.
 - ❖ Tiếng rú: Tạo ra từ nồi làm bằng các chất liệu khác nhau, xảy ra khi nồi được nấu ở mức công suất tối đa hoặc trên hai đĩa hâm cùng một lúc. Nó sẽ biến mất hoặc nhẹ nhàng hơn khi chuyển sang nấu ở mức công suất thấp hơn
 - ❖ Tiếng ồn do quạt tản nhiệt: Đây là tiếng ồn bình thường do quạt hoạt động làm mát bếp mà không phải là một sự cố.

13. 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 chứng 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 kĩ thuật có sự đào tạo bài bản mang đến những phụ tùng nguyên bản từ nhà sản xuất cho sản phẩm của bạn.