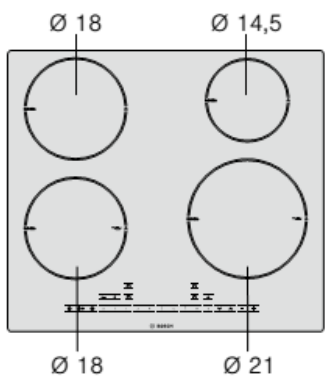


[en] Instruction manual

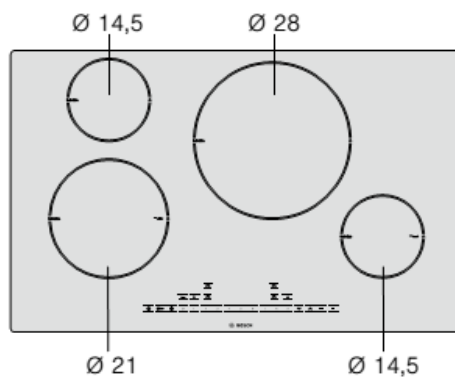
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ BOSCH PIL875N24E

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:

PIE6..L2..



PIL8..L2..



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 cảm biến chiên xào
- Khóa an toàn
- 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 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, 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 vào trong đó hoặc giấy 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Không dùng bếp như một cái khay hoặc làm việc trên bề mặt

	<ul style="list-style-type: none"> - Các nồi chảo có đáy thô có thể làm xước mặt kính của bếp 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 2002/96/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

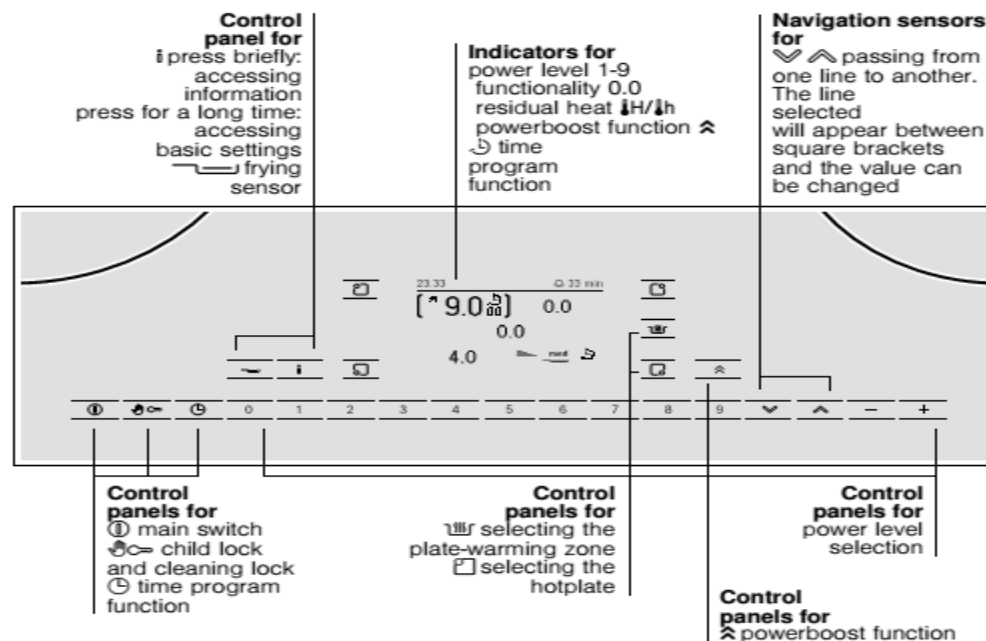
3. **Nấu ăn với bếp từ**











- 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 nhắc 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.

- ❖ Khi sử dụng nồi, chảo chỉ có 1 vùng nhiệt 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 nhiệt 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 nhiệt 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 đặt nồi lên đĩa hâm thì 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.

4. Tìm hiểu về bếp

- Cấu tạo của bảng điều khiển:





Bảng điều khiển		Các chỉ báo	
	Công tắc nguồn	0.0	Báo chức năng
	Chọn đĩa hâm	1-9	Báo mức công suất
0,1,...+	Chọn mức công suất	b	Báo chức năng nấu siêu tốc
	Chức năng nấu siêu tốc	H/h	Báo nhiệt dư
	Chức năng hẹn giờ	00	Báo chức năng hẹn giờ
	Khóa an toàn trẻ em và khóa vệ sinh làm sạch bếp		Chức năng hẹn giờ
	Chọn vùng đĩa hâm nóng		
	Nút bấm nhanh		
	Chức năng chiên xào		
	Bộ cảm biến hương		

❖ 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
- Các thiết lập sẽ không thay đổi nếu ấn một vài biểu tượng cùng một lúc. Điều này hữu ích lúc lau sạch thức ăn trào ra 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  vẫn còn nếu bếp còn nóng
- ❖ Nếu nhắc nồi ra trước khi tắt đĩa hâm, các chỉ báo  và mức công suất được chọn sẽ hiển thị luân phiên nhau.



5. Sử dụng bếp

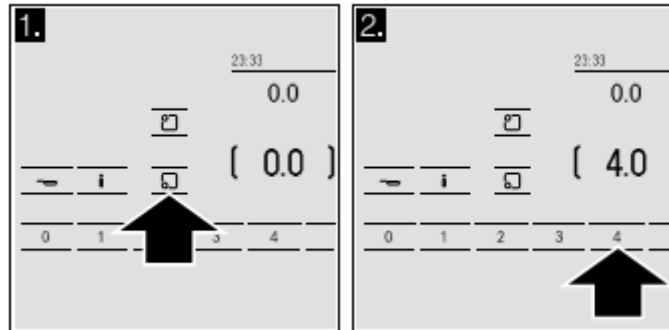
Mục này sẽ chỉ cho bạn biết cách lập trình các đĩa hâm như thế nào, bằng các mức công suất và thời gian nấu cho một số món ăn

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


- ❖ Bật bếp: Nhấn vào biểu tượng  trên bảng điều khiển. Chỉ báo trên công tắc nguồn sáng lên. Bếp đã sẵn sàng để nấu
- ❖ Tắt bếp: Nhấn vào biểu tượng  cho đến khi chỉ báo trên công tắc nguồn biến mất, tắt cả các đĩa hâm đã được tắt. 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



- Thiết lập đĩa hâm: Lựa chọn mức công suất theo nhu cầu với biểu tượng từ 1 đến 0 hoặc “+” và “-” trên bảng điều khiển. Mỗi mức công suất có một cài đặt trung gian được đánh dấu bằng chỉ báo . Công suất mức 1 là thấp nhất và mức 9 là cao nhất.


- ❖ Bật bếp sau đó chọn đĩa hâm để nấu với biểu tượng . Nếu bạn nhấn biểu tượng  thì các hướng dẫn lựa chọn mức công suất xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- ❖ Sử dụng biểu tượng từ 1 đến 9 hoặc biểu tượng “+” và “-” để chọn mức công suất mong muốn




- ❖ Thay đổi mức công suất: Bấm chọn đĩa hâm và nhấn vào biểu tượng từ 1 đến 9 hoặc biểu tượng “+” hoặc “-” để tăng giảm cho đến khi đạt đến mức công suất mong muốn.

Khi nhấn biểu tượng , thời lượng mà đĩa hâm được bật sẽ hiển thị

- ❖ Tắt đĩa hâm: Bấm chọn đĩa hâm và sau đó nhấn vào biểu tượng  hoặc biểu tượng “+” hoặc “-” cho đến khi biểu tượng  xuất hiện. 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 đã chọn vùng nấu thì đồng hồ báo giờ sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị. Sau khi thời gian đã trôi hết đĩa hâm sẽ tắt

- Bảng hướng dẫn nấu một số món ăn:

- ❖ Thời gian nấu ăn phụ thuộc vào mức công suất, chủng loại, trọng lượng và chất lượng thực phẩm. Vì vậy nó chỉ mang tính tương đối.
- ❖ 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		Thời gian nấu(phút)	Mức công suất
Làm tan chảy	+ Sôcôla, lớp phủ sôcôla	-	1-1.5
	+ Bơ, mật, chất keo	-	1-1.5
Làm nóng và giữ ấm	+ Hàm (Trứng, đậu lăng)	-	1-2
	+ Sữa	-	1.5-2.5
	+ Làm nóng xúc xích trong nước	-	3-4
Rã đông và làm nóng	+ Rã đông rau chân vịt	5-15	2.5-3.5
	+ Rã đông món bò hầm Hungary	20-30	2.5-3.5
Nấu chậm, âm i	+ Bánh khoai tây	20-30	4.5-5.5
	+ Cá	10-15	4-5
	+ Nước xốt trắng	3-6	1-2
	+ Làm nước xốt quết	8-12	3-4

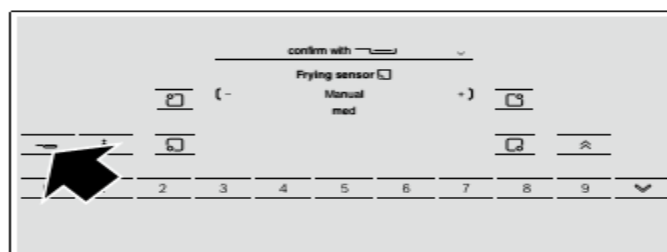
Luộc, hấp	+ Nấu cơm(với lượng nước gấp đôi)	15-30	2-3
	+ Bánh Pudding từ gạo	25-35	2-3
	+ Khoai tây chưa cạo vỏ	25-30	4-5
	+ Khoai tây đã cạo vỏ với muối	15-25	4-5
	+ Mì ống	6-10	6-7
	+ Súp	15-60	3.5-4.5
	+ Rau	10-20	2.5-3.5
	+ Rau xanh, thực phẩm đông lạnh	7-20	3.5-4.5
	+ Nấu trong nồi áp suất	-	4.5-5.5
Hầm	+ Thịt cuộn	50-60	4-5
	+ Hầm thịt	60-100	4-5
	+ Món sốt bò hầm Hungary	50-60	3.5-4.5
Làm bánh/ chiên với một chút dầu ăn	+ Sườn lợn để không hoặc tẩm bột	6-10	6-7
	+ Thịt lợn đông lạnh	8-12	6-7
	+ Thịt thăn lợn để không hoặc tẩm bột	8-12	6-7
	+ Bò bít tết (dày 3 cm)	8-12	7-8
	+ Lườn gà (dày 2 cm)	10-20	5-6
	+ Lườn gà đông lạnh	10-30	5-6
	+ Cá thông thường hoặc cá phi lê	8-20	5-6
	+ Cá tẩm bột hoặc cá phi lê tẩm bột	8-20	6-7
	+ Cá tẩm bột đông lạnh	8-12	6-7
	+ Tôm to và tôm nhỏ	4-10	7-8
	+ Thịt đông lạnh ví dụ xào	6-10	6-7
	+ Bánh Pancakes	-	6-7
	+ Trứng ốp lết	-	3.5-4.5
	+ Trứng tráng	3-6	5-6
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 viên	-	7-8
	+ Thịt các loại	-	6-7
	+ Cá tẩm bột	-	6-7
	+ Rau, nấm tẩm bột	-	6-7
	+ Các sản phẩm bánh kẹo	-	4-5


6. Chức năng cảm biến chiên xào

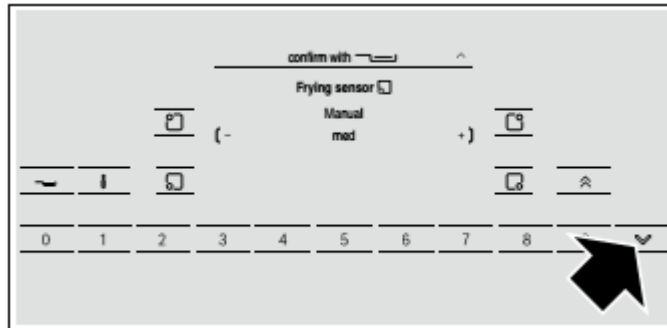
- Chức năng này được áp dụng cho các đĩa hâm phía trước bếp, cho phép điều chỉnh nhiệt độ dầu khi chiên xào thức ăn
- Với bộ cảm biến nhiệt này, đĩa hâm chỉ được làm nóng khi cần thiết. Vì vậy giúp tiết kiệm năng lượng mà dầu mỡ không bị quá nóng
- Lưu ý:
 - ❖ Không rời đi chỗ khác khi đã cho dầu hoặc mỡ vào chảo
 - ❖ Đặt chảo chính giữa đĩa hâm. Sử dụng chảo có kích thước phù hợp
 - ❖ Không dùng nắp đậy chảo
 - ❖ Chỉ sử dụng loại dầu thích hợp cho việc chiên xào. Nếu dùng bơ, bơ thực vật, dầu ô liu hay mỡ lợn thì cần chọn mức nhiệt thấp nhất.
- Nên sử dụng các chảo sau khi sử dụng chức năng này:
 - ❖ HEZ390210 đường kính 15 cm
 - ❖ HEZ390220 đường kính 19 cm
 - ❖ HEZ390230 đường kính 21 cm
- Các chảo chống dính sẽ dùng ít dầu hơn
- Mức nhiệt độ thiết lập trong bảng dưới được cài đặt khi sử dụng với các loại chảo trên.
- Nếu sử dụng loại chảo khác thì đầu tiên cần thử với mức nhiệt thấp nhất. Sau đó điều chỉnh đến mức nhiệt mong muốn. Chảo có thể sẽ bị quá nóng.
- 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

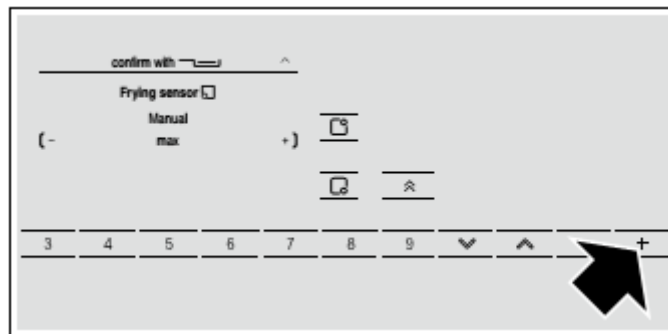
- Cách kích hoạt và tắt chức năng chiên xào:
 - Chọn mức nhiệt độ thích hợp từ bảng trên rồi đặt nồi lên đĩa hâm và bật bếp
 - ❖ Chọn đĩa hâm. Chỉ báo 0.0 xuất hiện trên màn hình hiển thị
 - ❖ Nhấn biểu tượng 






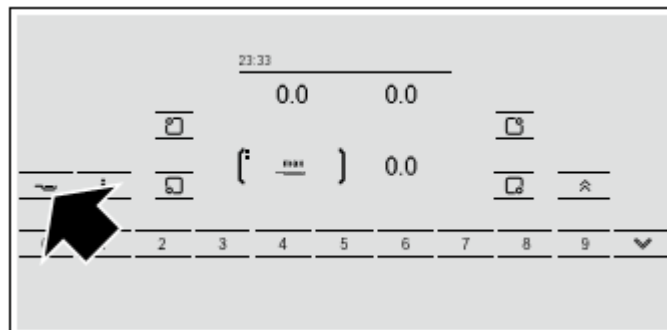
- ❖ Trong 10 giây tiếp theo, sử dụng biểu tượng “+” và “-” để chọn mức nhiệt. Nếu không có thiết lập nào được chọn thì sau một thời gian nhất định menu sẽ đóng lạnh mà không có chức năng nào được bắt đầu.
- ❖ Di chuyển đến dòng kế tiếp với bộ cảm biến hướng .





- ❖ Sử dụng biểu tượng + và – để chọn mức nhiệt độ mong muốn




- ❖ Nhấn biểu tượng  để kích hoạt chức năng. Biểu tượng  và mức công suất đã chọn sẽ hiển thị. Chức năng kiểm soát nhiệt độ dầu đã kích hoạt. Nếu bạn nhấn biểu tượng  thì bạn có thể kiểm tra khi nào chức năng bắt đầu hoạt động



Biểu tượng nhiệt độ sẽ hiển thị cho tới khi đạt đến mức nhiệt độ mong muốn. Một tiếng bíp xuất hiện sau đó và biểu tượng nhiệt độ biến mất, đồng hồ báo giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.





- ❖ Cho dầu vào chảo và bắt đầu nấu
- Thao tác thay đổi mức nhiệt độ đã chọn:
 - ❖ Chọn vùng nấu, sau đó sử dụng biểu tượng + và – để thay đổi mức nhiệt độ
 - ❖ Nhấn biểu tượng  sau đó chuyển đến dòng kế tiếp với bộ cảm biến hướng , rồi sử dụng biểu tượng + và – để lựa chọn mức nhiệt mong muốn

- ❖ Để tắt chức năng: Nhấn vào biểu tượng . Tiếp theo chọn thoát ra với biểu tượng + và -. Bạn cũng có thể thoát chức năng bằng cách nhấn biểu tượng 0 cho tới khi biểu tượng 0.0 xuất hiện trên màn hình hiển thị của đĩa hâm.
- 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.

Mức nhiệt sử lựa chọn còn phụ thuộc vào loại nồi mà bạn sử dụng




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 dài	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




- Chỉ sử dụng các loại chảo đã giới thiệu ở trên khi dùng chức năng kiểm soát nhiệt độ dầu
- Chức năng này có thể nấu các món ăn từ: Thịt, cá, trứng, khoai tây, rau , thực phẩm đông lạnh.
- Thao tác lựa chọn chương trình nấu:
 - ❖ Chọn đĩa hâm. Biểu tượng **0.0** trên đĩa hâm sáng lên
 - ❖ Nhấn biểu tượng 
 - ❖ Trong 10 giây tiếp theo, sử dụng biểu tượng + và – để thiết lập các tùy chọn
 - ❖ Di chuyển đến dòng kế tiếp với bộ cảm biến  và sử dụng biểu tượng + và - để chọn nhóm thực phẩm cần nấu
 - ❖ Sau đó di chuyển đến dòng kế tiếp với bộ cảm biến  và chọn món ăn cần nấu với các biểu tượng + và –
 - ❖ Nhấn biểu tượng  để kích hoạt chức năng. Chương trình đã được chọn

Biểu tượng nhiệt độ sẽ sáng cho tới khi đạt đến nhiệt độ chiên mong muốn, sau tiếng bíp biểu tượng nhiệt độ sẽ biến mất và đồng hồ báo giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị


Cho dầu vào chảo và bắt đầu nấu

- Thao tác thay đổi chương trình đã chọn: Chọn đĩa hâm. Nhấn biểu tượng  để quay về màn hình chính. Sau đó di chuyển đến dòng kế tiếp bằng cách sử dụng biểu tượng  rồi chọn món ăn cần nấu với biểu tượng + và -
- Để thoát chương trình: Nhấn biểu tượng  để quay về màn hình chính. Sau đó sử dụng biểu tượng + và - để thoát. Bạn cũng có thể nhấn biểu tượng 0 cho tới khi chỉ báo 0.0 xuất hiện trên đĩa hâm đã chọn.


7. Khóa an toàn

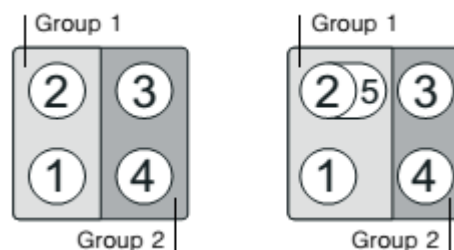
- Chức năng: Giúp ngăn ngừa sự vô tình bật bếp đảm bảo an toàn cho trẻ em
- Kích hoạt và tắt chức năng khóa bếp: Nên tắt bếp khi sử dụng chức năng này
 - ❖ Kích hoạt chức năng khóa bếp: Nhấn và giữ biểu tượng  khoảng 04 giây. Kí hiệu chỉ báo  sẽ sáng lên trong 4 giây. Bếp đã được khóa
 - ❖ Tắt chức năng 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

- Khóa bếp để vệ sinh lau chùi: Nhấn biểu tượng  , bảng điều khiển đã được khóa trong 20 giây. Bây giờ bạn hãy tiến hành vệ sinh bếp mà không lo các cài đặt bị thay đổi. Việc khóa bếp này không ảnh hưởng đến nguồn, vì vậy bạn có thể tắt bếp khi muốn

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 trên tất cả các đĩa hâm. Cần đảm bảo không có đĩa hâm nào được trong cùng một nhóm được bắt(xem hình ảnh). Nếu không biểu tượng  và 9.0 sẽ nhấp nháy trên đĩa hâm đã chọn và công suất mức 9.0 tự động được áp dụng.



- Thao tác kích hoạt:
 - ❖ Sử dụng biểu tượng  để chọn đĩa hâm
 - ❖ Nhấn vào biểu tượng  trên bảng điều khiển, chức năng đã được bật
 - Thao tác tắt chức năng nấu siêu tốc:
 - ❖ Nhấn biểu tượng  để chọn đĩa hâm và sau đó nhấn biểu tượng . Chức năng 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

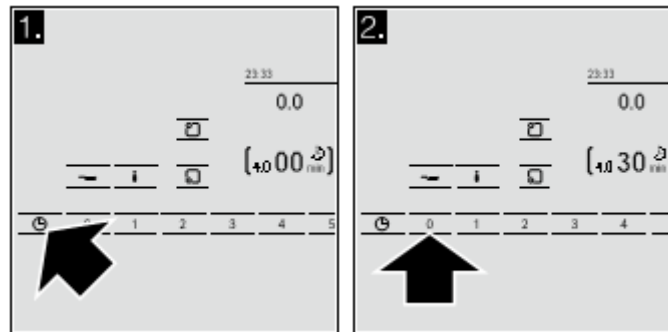
- Chức năng này có thể được sử dụng theo hai cách khác nhau:

- ❖ 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 02 lần biểu tượng . Chỉ báo 0.0, min và  trên đĩa hâm sáng lên. Nếu bạn ấn biểu tượng  thì hướng dẫn chọn thời gian sẽ hiển thị trên màn hình
- ❖ Trong 10 giây tiếp theo, sử dụng biểu tượng từ 0 đến 9 hoặc biểu tượng "+" hoặc "-", sau đó nhấn biểu tượng  để kích hoạt chức năng
 - + Biểu tượng "+": Hẹn giờ nấu 30 phút
 - + Biểu tượng "-": Hẹn giờ nấu 10 phút









Sau một vài giây, thời gian bắt đầu được đếm ngược. Thời gian đã chọn hiển thị trên màn hình

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

- ❖ Bấm chọn đĩa hâm
- ❖ Nhấn 02 lần vào biểu tượng  và tăng giảm thời gian nấu với biểu tượng "+" và "-" hoặc biểu tượng từ 0 đến 9. Để hủy thời gian đã hẹn, nhấn biểu tượng 0 hoặc - cho tới khi chỉ báo 00 hiển thị
- Khi sử dụng chức năng chiên xào, thời gian đã hẹn bắt đầu được đếm ngược khi đã đạt đến mức nhiệt độ mong muốn
- 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  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:
 - ❖ Chọn một đĩa hâm để kiểm tra thời gian còn lại
 - ❖ Thời gian hẹn giờ lên đến 99 phút
 - ❖ Khi nhấn biểu tượng  mà thời gian vẫn chưa được đặt thì đồng hồ báo giờ vẫn sẽ hiển thị

+/ 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

- Bật bếp, nhấn biểu tượng . Khi đó chỉ báo  và 00:00 hiển thị trên màn hình chức năng hẹn giờ

- Sử dụng biểu tượng từ 0 đến 9 hoặc + và – để cài đặt thời gian. Trên màn hình hiển thị, các cài đặt sẽ được lập trình từ phải qua trái. Sau một vài giây thời gian bắt đầu được đếm ngược
 - ❖ Biểu tượng “+”: Hẹn giờ 10 phút
 - ❖ Biểu tượng “-“: Hẹn giờ 05 phút
- Thay đổi hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ: Nhấn vào biểu tượng . Sử dụng biểu tượng từ 0 đến+ và – để đưa về biểu tượng 0
 Khi nhấn biểu tượng  mà thời gian vẫn chưa được cài đặt thì đồng hồ báo giờ vẫn hiển thị
- Khi thời gian đã trôi qua hết, có tiếng bíp vang lên cho biết đã nấu xong. Biểu tượng **00:00** được hiển thị trên màn hình của chức năng hẹn giờ. Vui lòng nhấn biểu tượng  để tắt các chỉ báo và tiếng bíp.
- 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.8** và chỉ báo nhiệt dư  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)

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

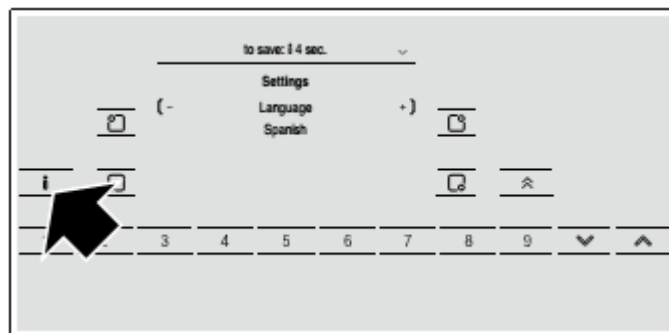
Danh mục	Chức năng
Ngôn ngữ	Tiếng anh Tiếng Đức Tiếng Pháp Tiếng Hà Lan Tiếng Ý Tiếng Bồ Đào Nha Tiếng Tây Ban Nha Tiếng Đan mạch Tiếng Thụy Điển Tiếng Nauy Tiếng Phần Lan Tiếng Nga Tiếng Ba Lan Tiếng Thổ Nhĩ Kỳ Tiếng Hy Lạp
Các mức công suất	9 17*

Tiếng bíp	Bật Tắt
Giới hạn công suất	Từ 1000 W đến 9500 W Tăng mức cài đặt công suất của bếp 500 W
Khóa an toàn trẻ em	Hướng dẫn sử dụng Tự động Tắt
Độ sáng	Độ sáng màn hình có thể điều chỉnh
Đồng hồ hẹn giờ	Cho phép đặt thời gian hẹn giờ
Hẹn giờ	Bật: Nhấn biểu tượng ⌚ 01 lần để kích hoạt chức năng. Nhấn biểu tượng ⌚ hai lần để kích hoạt chức năng tự động tắt đĩa hâm Tắt: Nhấn biểu tượng ⌚ một lần để kích hoạt chức năng tự động tắt đĩa hâm
Âm thanh báo hết thời gian hẹn giờ	Thời gian duy trì âm thanh báo có thể là: 10 giây, 30 giây hoặc 60 giây
Các cài đặt cơ bản	Có Không

- Thay đổi các cài đặt:

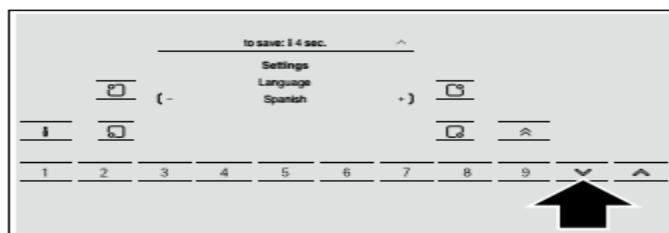
❖ Bật bếp

❖ Trong vòng 10 giây tiếp theo, nhấn và giữ biểu tượng  trong 04 giây. Thiết lập đầu tiên sẽ xuất hiện giữa dấu ngoặc vuông trên màn hình hiển thị.

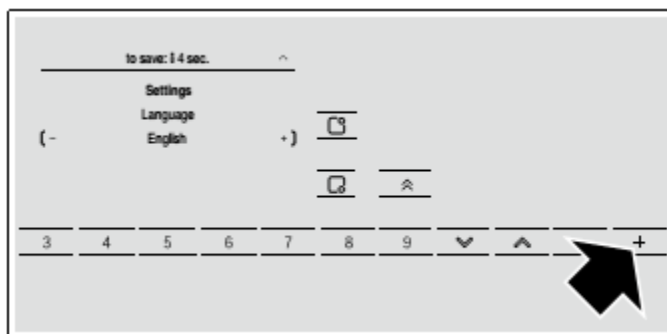



❖ Nhấn biểu tượng + và - cho tới khi chỉ báo chức năng mong muốn hiển thị

❖ Di chuyển đến dòng kế tiếp bằng cách sử dụng biểu tượng .



- ❖ Sử dụng biểu tượng + và – để thiết lập các chức năng theo mong muốn



- ❖ Nhấn lại và giữ biểu tượng  trong 04 giây. Các thiết lập được lưu lại hoàn chỉnh
- Thoát ra khỏi chương trình mà không lưu lại các cài đặt : Hãy tắt nguồn và chọn lại các thiết lập theo nhu cầu.

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 dụng cụ cạo kính chuyên dụng

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 kĩ 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	+ Sử dụng thiết bị khác để kiểm tra xem có bị mất điện không + Kiểm tra việc kết nối các thiết

	+ Hệ thống điện bị trục trặc	bị theo đúng sơ đồ lắp đặt + Nếu vẫn không khắc phục được, hãy gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ 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
Dữ liệu bộ nhớ bị lỗi	+ Có lỗi bên trong khi bếp hoạt động	+ Thông báo tới dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật của chúng tôi
<i>E_r</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>U1</i>	Hiệu điện thế không phù hợp, vượt ra ngoài giới hạn hoạt động thông thường	Kiểm tra lại bảng điện
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Đĩa hâm quá nóng và được tắt để bảo vệ bếp	Hãy đợi cho đến khi hệ thống điện 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.

14. Các món ăn được nấu thử nghiệm