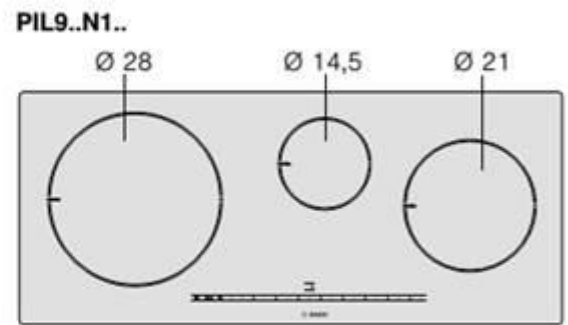
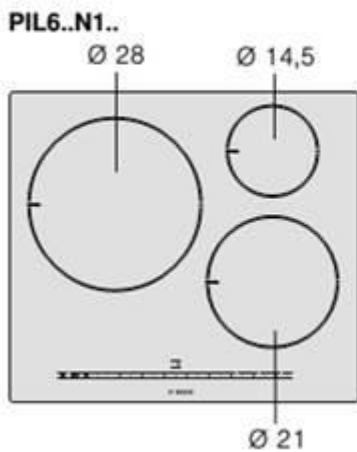


## Hướng dẫn sử dụng Bếp Từ Bosch PIL975N14E

Bếp Từ Bosch PIL975N14E là bếp từ nhập khẩu nguyên chiếc Tây Ban Nha. Bảng điều khiển bo mạch số dễ dàng khi sử dụng. Bếp từ 3 bếp Bosch PIL975N14E có chức năng chống trào, chống tràn đặc biệt chỉ riêng của bếp Bosch. Có cảnh báo nhiệt dư hai cấp độ H/h. Hệ thống khóa trẻ em mang cho ngôi nhà bạn sự an toàn.

*Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm bếp từ Bosch PIL975N14E 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
- Nấu ăn với bếp từ
- Tìm hiểu về bếp
- Sử dụng bếp
- 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

*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 hện 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.

v 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

v 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

v 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 dò điện. vì vậy hãy tắt cầu dao trong hộp cầu chì và gọi bộ phận dịch vụ sau bán hàng.

v 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

v 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 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

v 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

v Bảng tổng hợp nguyên nhân gây hỏng thường gặp:

<b>Loại hư hại</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Biện pháp khắc phục</b>
Các vết bẩn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Do đồ ăn bị tràn ra khi nấu</li><li>- Do sử dụng không đúng loại chất vệ sinh</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dùng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho bề mặt kính để lau sạch</li><li>- Chỉ sử dụng loại chất vệ sinh được thiết kế dành riêng cho bếp mặt kính tráng gốm</li></ul>

Mặt bếp bị xước	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Do muối, đường, sạn dính trên bếp</li> <li>- Các nồi chảo có đáy thô có thể làm xước mặt kính của bếp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không dùng bếp như một cái khay hoặc làm việc trên bề mặt</li> <li>- Kiểm tra nồi trước khi sử dụng</li> </ul>
Phai màu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Loại chất vệ sinh không phù hợp</li> <li>- Do nồi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chỉ dùng loại chất vệ sinh được thiết kế riêng cho mặt kính tráng gốm</li> <li>- Nhấc nồi, chảo lên trước khi di chuyển chúng xung quanh</li> </ul>
Các mảnh vụn	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Do dùng đường hoặc các chất có hàm lượng đường cao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ngay lập tức loại bỏ bằng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho mặt kính</li> </ul>

## 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 hầm thức ăn vì nếu để mức cao sẽ gây lãng phí điện

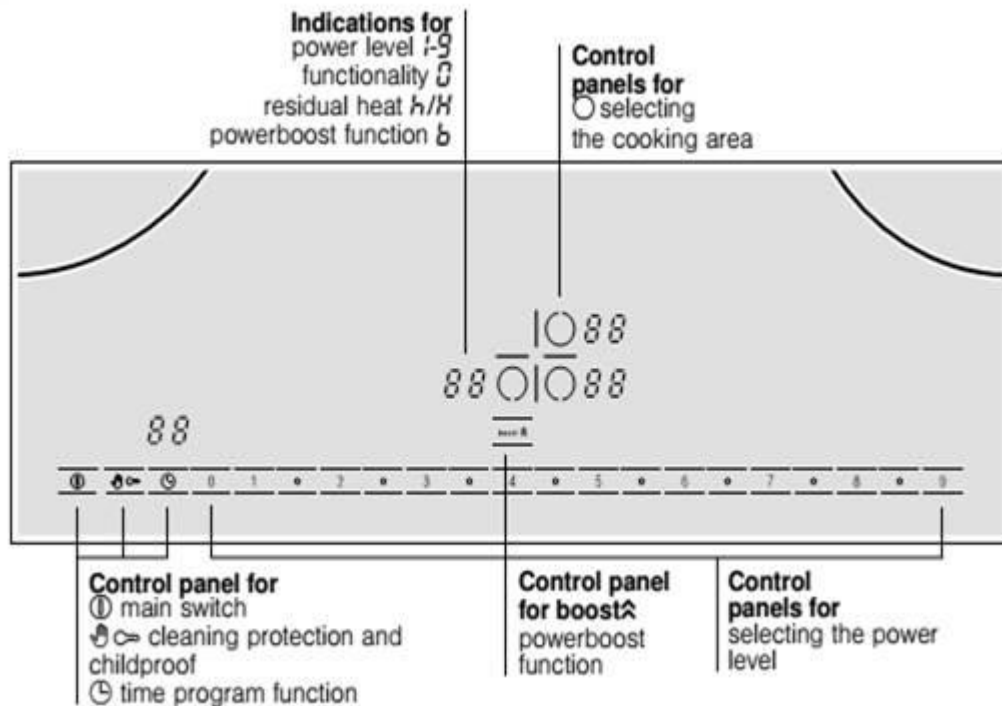
### 3. **Nấu ăn với bếp từ**

- 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:
  - o Tiết kiệm thời gian nấu nướng, xào, rán thức ăn
  - o Tiết kiệm điện năng
  - o Dễ dàng vệ sinh làm sạch. Các đồ ăn bị tràn ra ngoài không bốc cháy
  - o Chức năng kiểm soát nhiệt độ và tính an toàn cho phép điều chỉnh giảm mức năng lượng ngay khi nút điều khiển được bật lên. Các đĩa hâm sẽ tự động dừng cung cấp nhiệt khi nồi được nhấc ra khỏi bếp
- Nồi nấu:
  - o 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
  - o 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.
  - o 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.
  - o Các nồi với đáy gồm thêm 01 vùng nhôm sẽ làm giảm vùng nhiễm từ do vậy khả năng sinh nhiệt sẽ kém hơn.
  - o 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
  - o 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 kỹ 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	ⓐ	Báo chức năng
○	Chọn đĩa hâm	1-9	Báo mức công suất
1 0 2 0...8 0 9	Chọn mức công suất	b	Báo chức năng nấu siêu tốc
boost <sup>^</sup>	Chức năng nấu siêu tốc	H/h	Báo nhiệt dư
🕒	Chức năng hẹn giờ		
🚫🔑	Khóa an toàn		

- ❖ Trên bảng điều khiển nhấn một biểu tượng để kích hoạt chức năng tương ứng của nó
- ❖ Chú ý:
  - o Luôn giữ bề mặt bảng điều khiển khô ráo vì sự ẩm ướt có thể ảnh hưởng đến hiệu suất làm việc của bếp



- o 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 **H/h** vẫn còn nếu bếp còn nóng
- ❖ Nếu nhắc nồi ra trước khi tắt đĩa hâm, các chỉ báo **H/h** và mức công suất được chọn sẽ hiển thị luân phiên nhau.


5. **Sử dụng bếp**

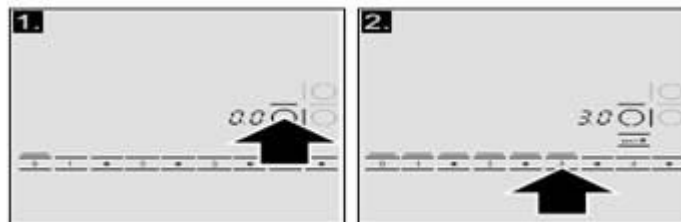
Mục này sẽ chỉ cho bạn biết cách lập trình các đĩa hâm như thế nào, bảng các mức công suất và thời gian nấu cho một số món ăn


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


- ❖ Bật bếp: Nhấn vào biểu tượng  trên bảng điều khiển. Công tắc nguồn và chỉ báo  trên đĩa hâm sáng lên. Bếp đã sẵn sàng để nấu
- ❖ Tắt bếp: Nhấn vào biểu tượng  cho đến khi chỉ báo công tắc nguồn và chỉ báo  biến mất, tất 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 15 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 9 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 . Chỉ báo **0.0** hiển thị
- ❖ Sử dụng biểu tượng từ 1-9 trên bảng điều khiển để chọn mức công suất



❖ 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 biểu tượng  trên bảng điều khiển.

❖ Tắt đĩa hâm: Bấm chọn đĩa hâm và sau đó nhấn vào biểu tượng . 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

- 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 thi 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	+ Hầm ( 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 í	+ Bánh khoai tây	20-30	4.5-5.5
	+ Cá	10-15	4-5
	+ Nước sốt trắng	3-6	1-2
	+ Làm nước sốt 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 6-10	4-5 6-7
	+ Mì ống	15-60	3.5-4.5
	+ Súp	10-20	2.5-3.5
	+ Rau	7-20	3.5-4.5
	+ Rau xanh, thực phẩm đông lạnh	-	4.5-5.5
	+ Nấu trong nồi áp suất		
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 8-20	5-6 6-7
	+ Cá tẩm bột hoặc cá phi lê tẩm bột	8-12 4-10	6-7 7-8
	+ Cá tẩm bột đông lạnh	6-10	6-7
	+ Tôm to và tôm nhỏ	-	6-7
	+ Thịt đông lạnh ví dụ xào	-	3.5-4.5
	+ Bánh Pancakes	3-6	5-6
	+ Trứng ốp lết		
	+ Trứng tráng		
Chiên, xào( 150-	+ Các thực phẩm đông lạnh (	-	8-9

200g mỗi loại với 1-2 lít dầu ăn)	ví dụ khoai tây chiên, gà non)		
	+ 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. **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.

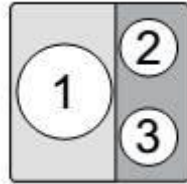
*Ghi chú: Tất cả các thông tin liên quan đến khóa bếp tự động vui lòng xem trong chương cài đặt căn bản*



- Khóa bếp để vệ sinh lau chùi: Nhấn biểu tượng , bảng điều khiển đã được khóa trong 35 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

## 7. **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 **6** và **9** sẽ nhấp nháy trên đĩa hâm đã chọn và công suất mức **9** tự động được áp dụng.

Trên đĩa hâm số 1, chức năng tăng cường công suất có thể được kích hoạt bất cứ lúc nào





- Thao tác kích hoạt:
  - ❖ Chọn đĩa hâm
  - ❖ Nhấn vào biểu tượng **boost**  trên bảng điều khiển, chức năng đã được bật
- Thao tác tắt chức năng nấu siêu tốc:
  - ❖ Chọn đĩa hâm
  - ❖ Nhấn biểu tượng **boost** . Chức năng tăng cường công suất đã tắt

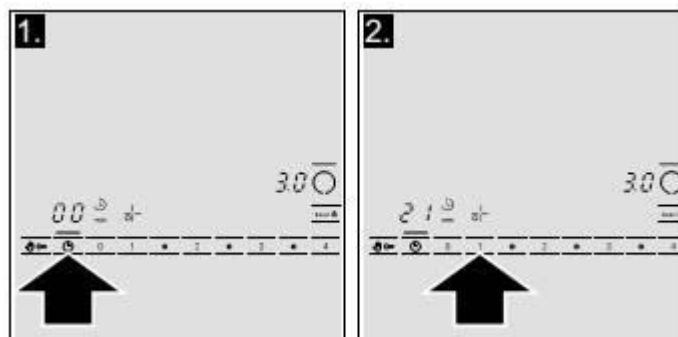
*Lưu ý:* Trong một số trường hợp, chức năng này có thể tự động tắt nhằm bảo vệ các thiết bị điện tử bên trong bếp














#### 8. 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 **00** và  trên đĩa hâm sáng lên trên màn hình chức năng hẹn giờ
  - ❖ Sử dụng biểu tượng từ 1-9 để đặt giờ. Thời gian bắt đầu trôi đi












- Thao tác chỉnh giờ hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ:
    - ❖ Bấm chọn đĩa hâm
    - ❖ Nhấn 02 lần vào biểu tượng . Chỉ báo — và  hiển thị. Sử dụng biểu tượng từ 1-9 để thay đổi thời gian hoặc nhấn biểu tượng  để hủy 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  xuất hiện trong 10 giây. Lúc này, kí hiệu chỉ báo  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 đặt thì màn hình luôn hiển thị chức năng này. Để kiểm tra thời gian nấu còn lại trên đĩa hâm hãy bấm chọn đĩa hâm và nhấn 02 lần biểu tượng 
    - ❖ Thời gian hẹn giờ lên đến 99 phút
    - ❖ Nếu đã hẹn giờ cho một vài đĩa hâm thì thời gian đã chọn của các đĩa hâm đó luôn được hiển thị.
  - Chức năng đếm giờ tự động: Với chức năng này bạn có thể hẹn giờ cho tất cả các đĩa hâm. Khi đĩa hâm được bật lên, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và đĩa hâm tự động tắt khi thời gian đã trôi hết
- +/ Như một bộ đếm 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  hiển thị trên màn hình chức năng hẹn giờ
  - Dùng biểu tượng từ 1 đến 9 để chọn thời gian mong muốn. Sau một vài giây thời gian bắt đầu trôi đi.
  - Thay đổi hoặc hủy bỏ thời gian hẹn giờ: Nhấn vào biểu tượng . Chỉ báo  sáng lên. Sử dụng biểu tượng từ 1-9 để điều chỉnh thời gian hoặc nhấn biểu tượng  để hủy bỏ thời gian đã hẹn

- Khi thời gian đã trôi qua hết, có tiếng bíp vang lên cho biết đã nấu xong. Biểu tượng  và  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* và *B* 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)

#### 9. 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
	Khóa trẻ em: + Biểu tượng  : Tắt chức năng + Biểu tượng  : Kích hoạt chức năng
	Tín hiệu âm thanh: + Biểu tượng  : Xác nhận và tắt tín hiệu báo lỗi + Biểu tượng  : Chỉ có xác nhận tín hiệu được kích hoạt + Biểu tượng  : Tất cả tín hiệu được kích hoạt
	Tự động lập trình thời gian nấu: + Biểu tượng  : Tắt

	+ Biểu tượng <b>1-99</b> : Tự động tắt thời gian
<b>c6</b>	Thời gian duy trì tín hiệu cảnh báo của chức năng hẹn giờ + Biểu tượng <b>1</b> : 10 giây + Biểu tượng <b>2</b> : 30 giây + Biểu tượng <b>3</b> : 01 phút
<b>c7</b>	Chức năng quản lý công suất: + <b>0</b> : Tắt + <b>1</b> : Tương đương công suất tối thiểu 1000 W + <b>1</b> : Tương đương công suất 1500 W + <b>2</b> : 2000 W ..... + <b>9 or 9</b> : Công suất tối đa của bếp
<b>c9</b>	Chọn thời gian cho đĩa hâm + <b>0</b> : Không giới hạn – Đĩa hâm cuối cùng đã lập trình vẫn duy trì như được chọn. + <b>1</b> : Giới hạn – Đĩa hâm chỉ duy trì các lựa chọn trong 10 giây
<b>c0</b>	Khôi phục cài đặt gốc + <b>0</b> : Trở về các cài đặt cá nhân + <b>1</b> : Trở về các cài đặt của nhà sản xuất

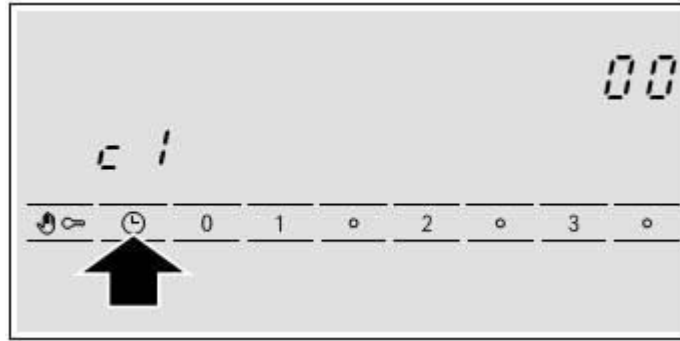
- Truy cập các cài đặt cơ bản:

❖ Bật bếp

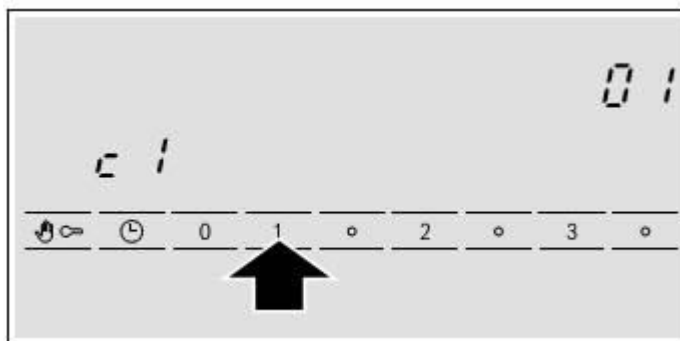
❖ Trong vòng 10 giây tiếp theo, nhấn và giữ biểu tượng  trong 04 giây. Chỉ

báo **c1** bên trái và chỉ báo **0** bên phải hiển thị





- ❖ Nhấn biểu tượng 🕒 cho tới khi chỉ báo chức năng mong muốn hiển thị
- ❖ Tiếp theo sử dụng biểu tượng từ 0-9 để chọn các thiết lập theo nhu cầu



- ❖ Nhấn và giữ biểu tượng 🕒 trong 04 giây. Các thiết lập đã lưu hoàn chỉnh
- Thoát ra khỏi chương trình: Hãy tắt nguồn.

#### 10. **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 xuN#7845;t. 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

11. **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 + 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 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
<i>E<sub>r</sub></i> + number / <i>d</i> + number / <i>P</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

F2	+ Hệ thống điện quá nóng và đĩa hâm tương ứng đã tắt	Đợi cho đến khi hệ thống điện đủ nguội sau đó nhấn
F4	+ Hệ thống điện quá nóng và tắt cả các đĩa hâm đã tắt	bất kỳ biểu tượng nào trên bếp
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.

12. **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.