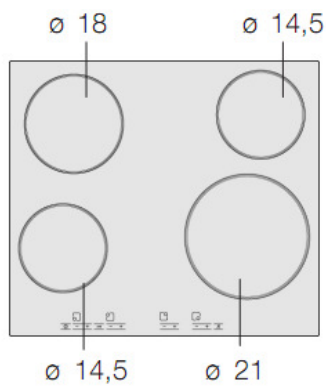


Hướng dẫn sử dụng

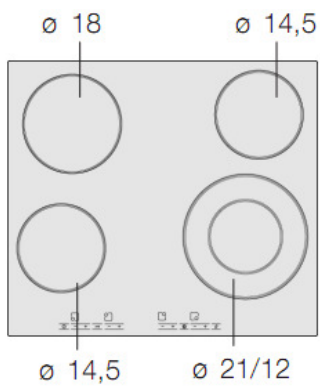
---

**PKE6 .. E .. , PKF6 .. E .. , PKN6 .. E .. ,  
PKNB .. E ..**

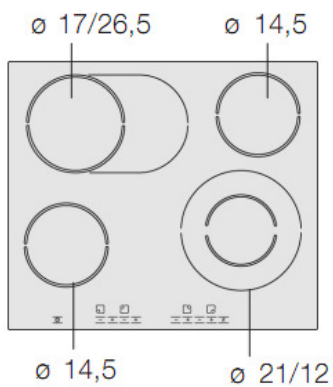
**PKE6..E..**



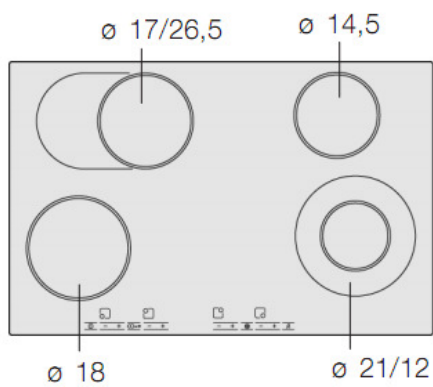
**PKF6..E..**



**PKN6..E..**



**PKN8..E..**



$\varnothing$  =cm

# Nội dung

<b>Thông tin an toàn</b> .....	<b>5</b>
Thông tin an toàn cho thiết bị .....	5
Các nguyên nhân gây hỏng hóc .....	7
<b>Bảo vệ môi trường</b> .....	<b>8</b>
Xử lý rác thải thân thiện với môi trường .....	8
Lời khuyên tiết kiệm năng lượng .....	8
<b>Tìm hiểu thiết bị của bạn</b> .....	<b>9</b>
Bảng điều khiển .....	9
Các vùng nấu .....	10
Đèn chỉ báo nhiệt dư .....	10
<b>Cài đặt bếp</b> .....	<b>11</b>
Bật và tắt bếp .....	11
Cài đặt cho một vùng nấu .....	11
Bảng tham khảo nấu nướng .....	12
<b>Điều khiển điểm sôi điện tử</b> .....	<b>15</b>
Cài đặt điều khiển điểm sôi điện tử .....	15
Bảng tham khảo nấu với điều khiển điểm sôi điện tử .....	15
Mẹo sử dụng điều khiển điểm sôi điện tử .....	17
<b>Khóa an toàn trẻ em</b> .....	<b>17</b>
Tắt và mở khóa an toàn .....	17
Khóa an toàn trẻ em tự động .....	17

# **Nội dung**

<b>Giới hạn thời gian tự động .....</b>	<b>18</b>
<b>Các cài đặt cơ bản .....</b>	<b>18</b>
Thay đổi các cài đặt cơ bản .....	19
<b>Vệ sinh và bảo dưỡng .....</b>	<b>20</b>
Gồm .....	20
Vùng xung quanh bếp .....	21
<b>Xử lý các sự cố .....</b>	<b>22</b>
<b>Dịch vụ hậu mãi .....</b>	<b>23</b>

---

## Thông tin an toàn

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này. Hướng dẫn này giúp bạn vận hành bếp một cách an toàn và chính xác.

Vui lòng giữ hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn lắp đặt và giấy chứng nhận thiết bị cẩn thận. Nếu tặng hoặc bán thiết bị cho người khác, hãy giao kèm các tài liệu nói trên cùng với thiết bị.

Sau khi mở bao bì đóng gói thiết bị, hãy kiểm tra xem thiết bị có bị hư hại gì không. Không được kết nối nguồn điện nếu phát hiện thấy thiết bị có bất kỳ hư hại nào.

---

### Thông tin an toàn đối với thiết bị

Thiết bị được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình. Chỉ sử dụng bếp để nấu thức ăn. Không được để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.

#### Vận hành an toàn

Cả người lớn và trẻ em cũng không được vận hành thiết bị này nếu họ:

- Không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần
- Thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách an toàn và chính xác.

#### Mỡ hoặc dầu quá nhiệt

Nguy cơ cháy. Mỡ hoặc dầu quá nhiệt có thể bắt cháy rất nhanh. Luôn luôn chú ý khi nấu thức ăn có sử dụng dầu hoặc mỡ. Không được dập tắt dầu mỡ đang cháy bằng nước. Hãy sử dụng nắp hoặc một cái đĩa đậy lại để dập lửa. Sau đó tắt vùng nấu.

#### Các vùng nấu

Nguy cơ bỏng. Không được chạm tay vào vùng nấu nóng. Phải giữ trẻ nhỏ ở một khoảng cách an toàn so với bếp.

Nguy cơ cháy. Không đặt các vật dễ cháy lên bếp.

Nguy cơ cháy. Không để các vật dễ cháy hoặc bình xịt trong ngăn kéo ngay phía dưới bếp.

### **Để chảo/nồi ướt và các vùng nấu**

Nguy cơ thương tích. Hơi nước nóng sẽ được tạo ra nếu có chất lỏng giữa đế chảo/nồi và vùng nấu, hơi nước này sẽ làm cho chảo/nồi nảy lên bất thành linh. Hãy luôn giữ cho đế chảo/nồi và vùng nấu khô ráo.

### **Lớp gốm bị nứt vỡ**

Nguy cơ điện giật. Tắt ngay cầu dao trong hộp cầu chì nếu lớp gốm có vết nứt, rạn hoặc vỡ. Liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

### **Vùng nấu gia nhiệt nhưng không hiển thị tín hiệu**

Nguy cơ bỏng. Hãy tắt vùng nấu nếu không hiển thị các tín hiệu điều khiển. Liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

### **Bếp tự động tắt**

Nguy cơ cháy. Nếu bếp tự tắt và không còn sử dụng được. Bếp có thể tự bật lên sau đó một cách ngẫu nhiên. Để ngăn chặn sự cố này, hãy ngắt bếp khỏi nguồn điện. Để ngắt điện cho bếp, hãy ngắt mạch trong hộp cầu chì. Gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng .

### **Sửa chữa sai quy cách**

Nguy cơ điện giật! Sửa chữa không đúng quy cách sẽ rất nguy hiểm. Ngắt mạch trong hộp cầu chì nếu thiết bị bị hỏng. Hãy gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng. Công việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

## Các nguyên nhân gây hỏng hóc

### Đế chảo/nồi

Các đế chảo/nồi không nhẵn có thể làm xước gốm. Tránh để đun đến cạn. Điều này có thể gây ra hư hại.

### Chảo/nồi nóng

Không đặt chảo/nồi nóng lên bảng điều khiển, khu vực đèn chỉ báo hoặc vùng xung quanh bếp. Điều này có thể gây ra hư hại.

### Các đồ vật nhọn và cứng

Các vật cứng hoặc nhọn có thể gây hư hại cho bếp nếu chúng rơi lên bếp.

### Nhựa và giấy bạc

Giấy bạc và hộp đựng bằng nhựa sẽ nóng chảy nếu đặt lên các vùng nóng của bếp. Giấy bạc dùng cho lò nướng không phù hợp với bếp của bạn.

### Tổng quan

Bảng sau đây nêu tổng quan về các loại hư hại thường gặp nhất:

Hư hại	Nguyên nhân	Hành động
Bị biến màu	Tràn thức ăn	Lau sạch thức ăn tràn ra ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.
	Chất tẩy rửa không thích hợp	Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với gốm.
Bị xước	Muối, đường và cát	Không sử dụng bếp như bàn bếp để chuẩn bị thức ăn hoặc làm nơi đặt để thức ăn.
	Đế nồi và chảo làm xước gốm.	Kiểm tra đồ dùng nhà bếp.
Bị phai màu	Chất tẩy rửa không thích hợp	Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa phù hợp với gốm.
	Trầy, xước do chảo/nồi	Khi di chuyển chảo và nồi, nhớ nhắc chúng lên.
Bị phồng giộp	Đường, thức ăn có hàm lượng đường cao	Làm sạch các chỗ tràn ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.

---

# Bảo vệ môi trường

---

## Xử lý rác thải thân thiện với môi trường



Mở bao bì đóng gói thiết bị và vứt bỏ bao bì đóng gói theo cách thức thân thiện với môi trường.

Thiết bị được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EU về chất thải thiết bị điện và điện tử - WEEE.

Chỉ thị xác định khuôn khổ phù hợp để thu hồi và tái chế các thiết bị đã sử dụng trên toàn Châu Âu.

---

## Lời khuyên tiết kiệm năng lượng

- Luôn luôn sử dụng nắp đậy có kích thước vừa chảo/nồi. Nếu không đậy nắp sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng lên gấp bốn lần
- Sử dụng chảo/nồi có đáy bằng phẳng. Sử dụng đồ dùng nhà bếp có đáy lõm sẽ tốn nhiều năng lượng hơn.
- Đường kính đáy chảo/nồi phải vừa với kích thước của vùng nấu. Đặc biệt, nếu đặt chảo/nồi quá nhỏ lên vùng nấu, năng lượng sẽ bị lãng phí.

Vui lòng chú ý: Nhà sản xuất đồ dùng nhà bếp thường ghi rõ đường kính ở mặt trên cùng của chảo/nồi. Đường kính này thường lớn hơn đường kính của đáy chảo/nồi.

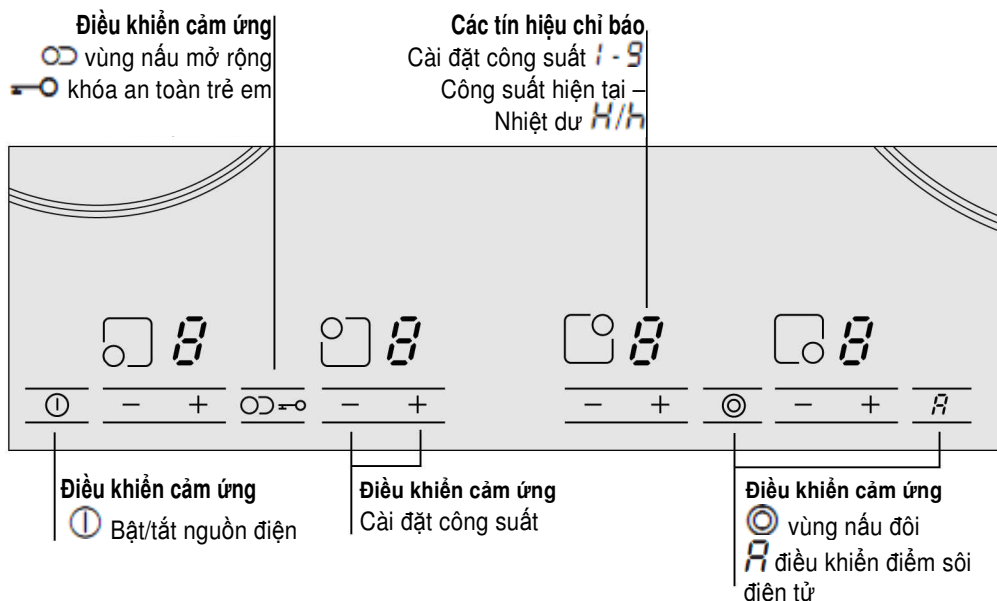
- Hãy sử dụng chảo/nồi nhỏ khi nấu một lượng ít thức ăn. Sử dụng một chảo/nồi lớn hơn với lượng thức ăn ít hơn sẽ tốn năng lượng nhiều hơn.
- Khi nấu sử dụng một lượng nước nhỏ. Điều này sẽ tiết kiệm được năng lượng và giúp cho rau xanh giữ được vitamin và khoáng chất.
- Chuyển sang chế độ cài đặt nhiệt thấp hơn càng sớm càng tốt.
- Sử dụng nhiệt dư của bếp. Khi nấu với thời gian lâu hơn, bạn có thể tắt vùng nấu từ 5 đến 10 phút trước khi kết thúc nấu.



# Tìm hiểu thiết bị của bạn

Hướng dẫn sử dụng này tương tự với nhiều bếp khác.  
Trang tổng quan về các dòng sản phẩm được trình bày ở trang 2.

## Bảng điều khiển



### Điều khiển cảm ứng



Khi bạn nhấn vào một biểu tượng, chức năng tương ứng sẽ được khởi động.

### Chú ý

Các cài đặt sẽ không thay đổi nếu bạn nhấn đồng thời vào nhiều biểu tượng. Điều này giúp bạn lau chùi được các chất tràn ra trên bảng điều khiển.

Luôn luôn giữ bề mặt điều khiển cảm ứng được khô ráo. Ẩm ướt sẽ làm giảm hiệu quả hoạt động của nó.

## Các vùng nấu

Vùng nấu	Bật và tắt
<input type="radio"/> Vùng nấu đơn	
<input checked="" type="radio"/> Vùng nấu đôi	Nhấn vào biểu tượng 
<input type="radio"/> Vùng nấu mở rộng	Nhấn vào biểu tượng 

Khi vùng nấu được kích hoạt, đèn chỉ báo tương ứng sáng lên.  
Khi vùng nấu được bật lên, kích cỡ vùng nấu được chọn lần gần nhất sẽ được chọn lại một cách tự động.

## Đèn chỉ báo nhiệt dư

Bếp có đèn chỉ báo nhiệt dư hai trạng thái đối với mỗi vùng nấu để cảnh báo vùng nấu nào vẫn còn nóng.

Nếu chỉ báo nhiệt dư  $H$  sáng, vùng nấu vẫn còn nóng và có thể được sử dụng để giữ nóng một lượng thức ăn nhỏ hoặc để nấu chảy sô-cô-la. Khi vùng nấu nguội hơn, chỉ báo chuyển sang  $h$ . Chỉ báo vẫn sáng cho đến khi vùng nấu đã nguội hẳn.

---

# Cài đặt bếp

Phần này trình bày cách điều chỉnh vùng nấu. Bảng nêu ra các cài đặt độ nóng và thời gian nấu cho các món ăn khác nhau

---

## Bật và tắt bếp

Sử dụng nút cảm ứng ① Bật/tắt nguồn điện để bật và tắt bếp.

Để bật lên: nhấn vào biểu tượng ①. Đèn chỉ báo ở trên công tắc chính sáng lên. Bếp sẵn sàng để sử dụng.

Để tắt đi: nhấn vào biểu tượng ① cho đến khi đèn chỉ báo trên công tắc chính tắt. Tắt cả các vùng nấu đều được tắt đi. Đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn sáng cho đến khi các vùng nấu đã đủ nguội.

### Chú ý

Bếp tự động tắt nếu tất cả các vùng nấu đã được tắt đi khoảng hơn 20 giây.

---

## Cài đặt cho một vùng nấu

Chọn các cài đặt độ nóng mong muốn bằng cách sử dụng các ký hiệu + và -.

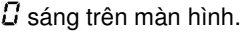
Cài đặt độ nóng 1 = tối thiểu

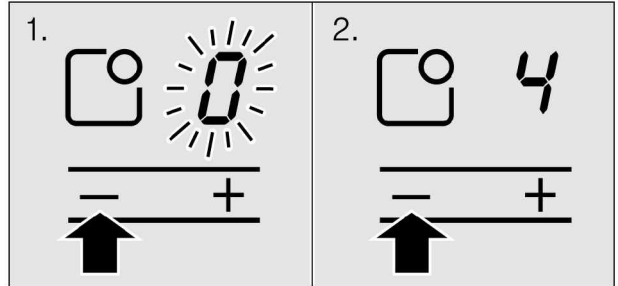
Cài đặt độ nóng 9 = tối đa

Mỗi cài đặt độ nóng có một cấp trung gian được kí hiệu bằng một dấu chấm.

## Cài đặt độ nóng


Bếp cần được bật lên.

1. Nhấn ký hiệu + hoặc -.  
 sáng trên màn hình.
2. Nhấn + hoặc - trong 10 giây.  
Cài đặt cơ bản xuất hiện.  
ký hiệu + = cài đặt độ nóng 9  
ký hiệu - = cài đặt độ nóng 4



3. Để thay đổi cài đặt độ nóng: Nhấn vào ký hiệu + hoặc - của vùng nấu cần thay đổi đến độ nóng cần thiết.

## Tắt vùng nấu:

Nhấn các ký hiệu + hoặc - cho đến khi  xuất hiện. Sau khoảng 10 giây, đèn chỉ báo nhiệt dư xuất hiện.

## Chú ý

Nhiệt độ vùng nấu được điều chỉnh bằng cách tắt và mở độ nóng. Cũng có thể tắt và mở độ nóng ở cài đặt cao nhất.

## Bảng tham khảo nấu nướng

Bảng sau đây đưa ra một số ví dụ.

Thời gian nấu tùy thuộc vào loại thức ăn, trọng lượng và chất lượng. Các kết quả nấu có thể khác nhau.

Khi đun sôi các chất lỏng, sử dụng cài đặt độ nóng 9.

	Mức nấu chậm	Thời gian nấu chậm tính theo phút
<b>Nóng chảy</b>		
Sô-cô-la, lớp sô-cô-la phết lên bánh ngọt, bơ, mật ong	1-2	
Gelatin	1-2	
<b>Đun nóng và giữ ấm</b>		
Rau và đậu hầm (ví dụ. đậu lăng)	2	
Sữa**	1-2	
Xúc xích được luộc trong nước**	3-4	
<b>Rã đông và đun nóng</b>		
Rau bina đông lạnh	2-3	20-30 phút
Ra-gu đông lạnh	2-3	10-15 phút
<b>Ninh nhỏ lửa, làm ngừng sôi ở nhiệt độ thấp</b>		
Khoai tây nhào viên	4-5*	20-30 phút
Cá	4-5*	10-15 phút
Nước sốt trắng, ví dụ. nước sốt bêsamen	1-2	3-6 phút
Dạng sệt giống như sữa, ví dụ. sốt Béarnaise, sốt Hollandaise	3-4	8-12 phút
<b>Luộc, hấp, món sauté</b>		
Gạo (với lượng nước gấp đôi)	2-3	15-30 phút
Bánh pudding gạo	1-2	25-35 phút
Khoai tây (không gọt vỏ)	4-5	25-30 phút
Khoai tây (gọt vỏ và ngâm trong nước muối)	4-5	15-25 phút
Mì ống	6-7*	6-10 phút
Món hầm, súp	3-4	15-60 phút
Rau củ (tươi)	2-3	10-20 phút
Rau củ (đông lạnh)	3-4	10-20 phút
Món hầm (trong nồi áp suất)	4-5	
<b>Om</b>		
Thịt cuộn nhân nướng giấy bạc	4-5	50-60 phút
Thịt om rau củ	4-5	60-100 phút
Món ra-gu	2-3	50-60 phút

	Mức nấu chậm	Thời gian nấu chậm tính theo phút
<b>Chiên**</b>		
Thịt lăn bột chiên xù, có hoặc không có rắc bánh mì vụn	6-7	6-10 phút
Thịt lăn bột chiên xù, đông lạnh	6-7	8-12 phút
Món cốp-lét, có hoặc không có rắc bánh mì vụn	6-7	8-12 phút
Thịt miếng (dày 3 cm)	7-8	8-12 phút
Ức gà (dày 2 cm)	5-6	10-20 phút
Ức gà, đông lạnh	5-6	10-30 phút
Cá cả con và phi lê cá, không có lớp phủ bánh mì vụn	5-6	8-20 phút
Cá cả con và phi lê cá, có rắc bánh mì vụn	6-7	8-20 phút
Cá có rắc bánh mì vụn đông lạnh, ví dụ, lát cá lăn bột chiên giòn	6-7	8-12 phút
Tôm pandan và tôm	7-8	4-10 phút
Món xào, đông lạnh	6-7	6-10 phút
Bánh kép pancakes	6-7	Liên tục
Trứng ốp-la	3-4	Liên tục
Trứng chiên	5-6	3-6 phút
<b>Chiên ngập trong dầu</b> (chiên từng phần 150-200 g trong 1-2 lít dầu**)		
Thức ăn đông lạnh, ví dụ. khoai tây chiên, thịt nạt gà cắt khúc tẩm bột chiên giòn	8-9	
Món lăn bột khoai tây chiên giòn (món croquette) đông lạnh	7-8	
Thịt viên	7-8	
Thịt, ví dụ, thịt gà	6-7	
Cá, có rắc bánh mì vụn hoặc men bia)	5-6	
Rau xanh, nấm, có rắc bánh mì vụn hoặc men bia	5-6	
Các loại bánh ngọt nướng, ví dụ bánh doughnuts, bánh trái cây nghiền	4-5	
*Nấu chậm, không đậy nắp		
** Không đậy nắp		

---

# Điều khiển điểm sôi điện tử

Điều khiển điểm sôi điện tử điều chỉnh nhiệt độ của vùng nấu bằng cách cài đặt công suất ở mức cao nhất để nấu sôi nhanh chóng, sau đó công suất sẽ giảm xuống tới mức công suất bạn đã cài đặt một cách tự động.

Thời gian để vùng nấu gia nhiệt cho chức năng này phụ thuộc vào công suất mà bạn đã cài đặt.

---

## Cài đặt điều khiển điểm sôi điện tử

Điều khiển điểm sôi điện tử chỉ có thể được kích hoạt trong 30 giây đầu tiên sau khi bạn đã bật vùng nấu:

1. Lựa chọn cài đặt nấu chậm cho vùng nấu.
2. Nhấn vào biểu tượng  $\overline{F}$ .

Điều khiển điểm sôi điện tử được kích hoạt. Đèn chỉ báo  $\overline{F}$  và cài đặt nấu chậm được chọn sẽ nhấp nháy tuần tự.

Sau khi thức ăn đã được nấu sôi, chỉ có cài đặt nấu chậm vẫn còn sáng trên màn hình.

---

## Bảng tham khảo nấu với điều khiển điểm sôi điện tử

Bảng dưới đây nêu các món ăn có thể được sử dụng với điều khiển điểm sôi điện tử.

Khi nấu ít thức ăn nên sử dụng các vùng nấu nhỏ và khi nấu nhiều nên sử dụng vùng nấu lớn. Các giá trị đã nêu chỉ dùng để tham khảo.

<b>Các món ăn sử dụng với điều khiển điều khiển từ</b>	<b>Lượng</b>	<b>Cài đặt độ nóng</b>	<b>Tổng thời gian nấu tính theo phút</b>
<b>Đun nóng</b>			
Nước hầm	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 phút
Súp kem	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 phút
Sữa**	200-400 ml	A 1-2	4-7 phút
<b>Đun nóng và giữ ấm</b>			
Món hầm (ví dụ, món hầm đậu lăng)	400-800 g	A 1-2	
<b>Rã đông và đun nóng</b>			
Rau bi-na đông lạnh	300-600 g	A 2-3	10-20 phút
Món ra-gu đông lạnh	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 phút
<b>Chần nước sôi</b>			
Cá	300-600 g	A 4-5*	20-25 phút
<b>Nấu/ Luộc</b>			
Cơm (với lượng nước gấp đôi)	125-250 g	A 2-3	20-35 phút
Khoai tây luộc không gọt vỏ với 1-3 chén nước	750 g-1 ,5 kg	A 4-5	30-40 mins
Khoai tây luộc với 1-3 chén nước	750 g-1 ,5 kg	A 4-5	20-30 phút
Rau củ với 1-3 chén nước	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 phút
Rau củ đông lạnh với 1-3 chén nước	500 g-1 kg	A 4-5	
<b>Om</b>			
Thịt cuộn nhân nướng giấy bạc	4 miếng	A 4-5	50-60 phút
Thịt om rau củ	1 kg	A 4-5	80-100 phút
<b>Chiên**</b>			
Thịt lăn bột chiên xù, có hoặc không có rắc bánh mì vụn	1-2	A 6-7	8-12 phút
Món cốp-lét, có hoặc không có rắc bánh mì vụn	1-2	A 6-7	8-12 phút
Thịt miếng (dày 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 phút
Cá cả con và phi lê cá, có rắc bánh mì vụn	1-2	A 6-7	8-12 phút
Cá có rắc bánh mì vụn đông lạnh, ví dụ, lát cá lăn bột chiên giòn	200-300 g	A 6-7	8-12 phút
Bánh kẹp pancakes		A 6-7	Chiên liên tục

\* Nấu chậm không đậy nắp

\*\* Không đậy nắp



---

## Mẹo sử dụng điều khiển điểm sôi điện tử

Điều khiển điểm sôi điện tử được thiết kế để bảo toàn giá trị dinh dưỡng của thức ăn khi nấu với ít nước.

- Thêm khoảng 3 chén nước vào thức ăn đối với các vùng nấu lớn và xấp xỉ 2 chén nước đối với vùng nấu nhỏ.
- Đậy nắp lên chảo/nồi.
- Điều khiển điểm sôi điện tử không thích hợp đối với thức ăn được nấu với nhiều nước. (ví dụ. món mì ống).

---



## Khóa an toàn trẻ em


Bạn có thể sử dụng khóa trẻ em để ngăn không cho trẻ em bật các vùng nấu lên.

---

## Tắt và mở khóa an toàn

Bếp phải được tắt.

Để bật chức năng khóa: nhấn vào biểu tượng  khoảng 4 giây. Biểu tượng  sáng lên khoảng 10 giây. Bếp đã được khóa.

Tắt chức năng khóa: nhấn vào biểu tượng  khoảng 4 giây. Bếp đã được mở khóa.

---

## Khóa an toàn trẻ em tự động

Chức năng này tự động kích hoạt khóa trẻ em mỗi lần bạn tắt bếp.

### Tắt và mở

Bạn có thể xem cách bật và tắt chức năng khóa an toàn trẻ em tự động trong phần các Cài đặt cơ bản.

---

# Giới hạn thời gian tự động

Chức năng giới hạn thời gian tự động được kích hoạt nếu vùng nấu được sử dụng trong thời gian dài mà không có sửa đổi cài đặt.

Vùng nấu ngừng gia nhiệt. Chỉ báo *F* và *B* lần lượt sáng trên màn hình hiển thị vùng nấu.

Đèn chỉ báo tắt khi nhấn bất kỳ biểu tượng nào. Bây giờ có thể cài đặt lại vùng nấu.

Khi giới hạn thời gian được kích hoạt phụ thuộc vào cài đặt độ nóng đã chọn (1 đến 10 giờ).

---

## Các cài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có nhiều cài đặt cơ bản khác nhau. Bạn có thể điều chỉnh những cài đặt này theo nhu cầu của bạn.

Đèn chỉ báo	Chức năng
<i>c</i> <i>!</i>	<b>Khóa an toàn trẻ em tự động</b> <input type="checkbox"/> Tắt.* <input type="checkbox"/> Mở.
<i>c</i> <i>!</i>	<b>Kích hoạt các mạch đốt nóng</b> <input type="checkbox"/> Tắt. <input type="checkbox"/> Mở. <sup>2</sup> Cài đặt lần gần nhất trước khi vùng nấu được tắt.*
<i>c</i> <i>0</i>	<b>Khôi phục về các cài đặt cơ bản</b> <input type="checkbox"/> Tắt. <input type="checkbox"/> Mở.


---

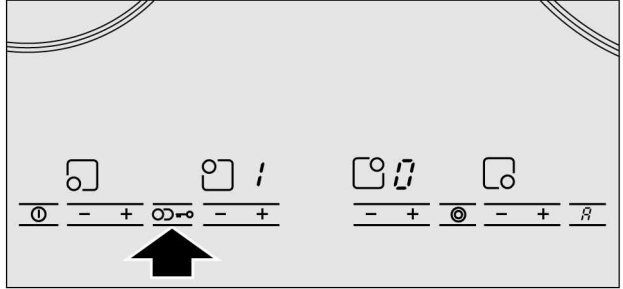
\* Cài đặt cơ bản




---


## Thay đổi các cài đặt cơ bản

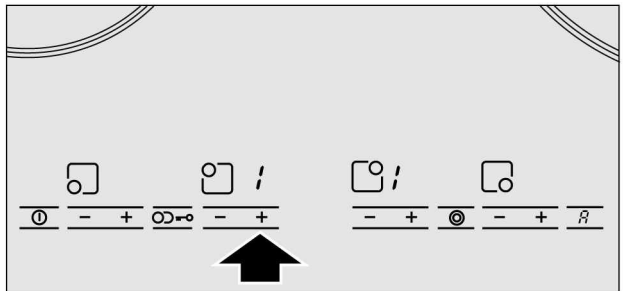
Bếp phải được tắt.


1. Bật bếp lên.
2. Trong 10 giây tiếp theo, nhấn vào biểu tượng  khoảng 4 giây.



 và  lần lượt nhấp nháy trên màn hình hiển thị bên trái;  
 sáng trên màn hình hiển thị bên phải.

3. Nhấn vào biểu tượng  nhiều lần cho đến khi biểu tượng cần thiết hiển thị bên trái.
4. Nhấn ký hiệu **+** nhiều lần cho đến khi cài đặt mong muốn hiển thị bên phải.



5. Nhấn vào biểu tượng  khoảng 4 giây. Cài đặt được kích hoạt.

**Tắt**

Để thoát các cài đặt cơ bản, hãy tắt bếp bằng công tắc chính và cài đặt các cài đặt mới.

---

# Vệ sinh và bảo dưỡng

Thông tin trong phần này hướng dẫn bạn cách thức bảo quản bếp tốt nhất.

Các sản phẩm tẩy rửa và bảo dưỡng thích hợp có thể mua tại Trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

---

## Gốm

### Lau chùi

Lau chùi bếp sau mỗi lần sử dụng để tránh các chất đồ tràn bám vào bề mặt gốm.

Chỉ lau bếp khi bếp đã nguội.

Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa phù hợp với gốm. Hãy tuân thủ các hướng dẫn lau chùi ghi trên bao bì sản phẩm.

Không được sử dụng:

- Chất tẩy rửa chưa được pha loãng
- Chất tẩy rửa dùng cho máy rửa chén đĩa
- Các chất tẩy
- Chất tẩy rửa mài mòn như là chất xịt lò nướng hoặc chất tẩy gỉ sét
- Miếng cước
- Máy rửa phun hơi hoặc máy rửa áp suất cao

## Dụng cụ cạo kính

Dụng cụ cạo kính là dụng cụ thích hợp nhất để tẩy các vết bẩn cứng đầu:

1. Tháo nắp bảo vệ khỏi dụng cụ cạo kính.
2. Làm sạch bề mặt gốm bằng lưới cạo.

Không dùng cán cầm dụng cụ cạo để đẩy vết bẩn vì có thể làm xước bề mặt gốm.



Lưới cạo rất sắc, có khả năng gây thương tích. Đảm bảo lưới cạo được bao bọc khi không sử dụng. Thay thế các lưới cạo bị hỏng ngay lập tức.

## Bảo quản

Sử dụng các chất bảo quản và sản phẩm tẩy rửa phù hợp với gốm để bảo vệ bếp. Tuân thủ các hướng dẫn ghi trên bao bì đóng gói.

---

## Vùng xung quanh bếp

Để ngăn chặn các hư hại cho vùng xung quanh bếp, hãy làm theo lời khuyên dưới đây:

- Chỉ sử dụng nước ấm với một ít xà phòng
- Không sử dụng các sản phẩm vệ sinh có tính mài mòn hoặc sản phẩm sắc nhọn
- Không sử dụng dụng cụ cạo kính

# Xử lý các sự cố

Các sự cố thông thường gây ra bởi các lỗi nhỏ. Trước khi liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng, đảm bảo rằng bạn đã đọc các khuyến nghị và cảnh báo sau đây.

<b>Đèn chỉ báo</b>	<b>Sự cố</b>	<b>Biện pháp khắc phục</b>
Không có gì	Không có nguồn điện.	Kiểm tra cầu chì của thiết bị. Kiểm tra xem có mất điện hay không bằng cách kiểm tra các thiết bị điện tử khác.
$E$ nhấp nháy	Bảng điều khiển bị ẩm hoặc đang bị một vật đè lên.	Lau khô bảng điều khiển hoặc lấy vật đang đè bảng điều khiển ra.
$E$ + số	Sự cố điện tử.	Tắt và mở lại thiết bị sau khoảng 30 giây bằng cách đóng cầu chì hoặc cầu dao trong hộp cầu chì. Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng nếu đèn chỉ báo này vẫn hiển thị trên màn hình.
$F2$	Hệ thống điện tử đã quá nóng và vùng nấu tương ứng đã tắt	Đợi cho đến khi hệ thống điện tử đủ nguội. Sau đó nhấn bất kỳ biểu tượng nào trên bếp. *
$F4$	Hệ thống điện tử đã quá nóng và tất cả các vùng nấu đã tắt	Đợi cho đến khi hệ thống điện tử đủ nguội. Sau đó nhấn bất kỳ biểu tượng nào trên bếp. *
$F8$	Vùng nấu đã được sử dụng quá lâu và đã tự tắt đi.	Bạn có thể bật lại vùng nấu ngay lập tức.

\* Không đặt các chảo/nồi nóng bên cạnh hoặc lên bảng điều khiển.

---

# Dịch vụ hậu mãi

Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi để sửa chữa thiết bị. Bạn sẽ tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm trong sổ điện thoại. Các trung tâm cũng luôn sẵn sàng cung cấp cho bạn chi tiết về điểm dịch vụ gần bạn.

## **Mã số máy E và mã số FD**

Khi liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi, hãy vui lòng cung cấp mã số máy (số E) và mã số lô sản xuất (số FD) của thiết bị. Thông tin này có thể tìm thấy trên bảng thông số kỹ thuật trên giấy chứng nhận thiết bị.

Lưu ý rằng chi phí đi lại để sửa chữa của kỹ thuật viên Trung tâm chăm sóc khách hàng sẽ được tính toán ngay cả trong thời hạn bảo hành.

