



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

# Nội dung

<b>Cảnh báo an toàn .....</b>	<b>5</b>
<b>Thiết bị mới của bạn .....</b>	<b>7</b>
Các lò đốt .....	8
Bật bếp bằng tay .....	8
Bật bếp tự động .....	8
Hệ thống an toàn .....	9
Tắt một lò đốt .....	9
Các mức công suất .....	9
Các cảnh báo .....	10
Các loại chảo/nồi thích hợp .....	11
Chảo lớn sâu lòng .....	11
Các phụ kiện .....	11
Kiểm bếp bổ sung .....	11
Các khuyến nghị nấu nướng .....	12
<b>Các chỉ dẫn an toàn sử dụng .....</b>	<b>13</b>
<b>Vệ sinh và bảo dưỡng .....</b>	<b>14</b>
Lau chùi .....	14
Các sản phẩm không thích hợp .....	14
Bảo dưỡng.....	14
<b>Các sự cố .....</b>	<b>15</b>
<b>Trung tâm chăm sóc khách hàng .....</b>	<b>16</b>
Các điều kiện bảo hành .....	16
Thiết bị và bao bì đóng gói đã sử dụng .....	16
Xử lý rác thải theo cách thân thiện với môi trường .....	16

Kính thưa Quý khách hàng,

Chúng tôi xin chúc mừng và cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Thiết bị thiết thực, tiện dụng, hiện đại và nhiều chức năng này được sản xuất từ vật liệu có chất lượng tốt nhất qua các quy trình kiểm tra quản lý chất lượng nghiêm ngặt trong toàn bộ quá trình sản xuất. Thiết bị được thử nghiệm kỹ càng nhằm đảm bảo đáp ứng các nhu cầu của bạn và cho kết quả nấu hoàn hảo.

Không lấy thiết bị ra khỏi bao bì đóng gói bảo vệ cho đến khi thiết bị được lắp vào trang thiết bị nhà bếp.

Vui lòng đọc những hướng dẫn này một cách cẩn thận trước khi thực hiện lắp đặt và sử dụng thiết bị. Thông tin trong những hướng dẫn này cần thiết để vận hành thiết bị đúng cách và quan trọng hơn là vì sự an toàn của bạn.

Bao bì đóng gói thiết bị được sản xuất từ vật liệu rất cần thiết để đảm bảo bảo vệ thiết bị hiệu quả trong quá trình vận chuyển.

Những vật liệu này có thể tái chế 100% do vậy giảm thiểu được tác động đến môi trường. Bạn cũng có thể góp phần vào việc bảo vệ môi trường bằng cách làm theo lời khuyên dưới đây:

- vứt bao bì đóng gói vào thùng rác tái chế thích hợp
- trước khi bạn vứt bỏ thiết bị cũ này, đảm bảo thiết bị không còn hoạt động được nữa. Hãy liên hệ với chính quyền địa phương của bạn để tìm địa chỉ của trung tâm tái chế thiết bị gần nơi bạn ở nhất
- không đổ bỏ dầu đã sử dụng vào trong chậu rửa chén đĩa. Gom dầu vào một thùng chứa được bít kín và đưa tới điểm thu gom thích hợp hoặc nếu không hãy bỏ vào một thùng rác (dầu sau đó sẽ được đưa tới bãi chôn rác được kiểm soát; đây có thể chưa phải là giải pháp tốt nhất nhưng tránh làm ô nhiễm nước dưới đất).

#### QUAN TRỌNG:

Nếu thiết bị bị hỏng hoặc không đáp ứng các mong đợi về quy định chất lượng, hãy thông báo cho chúng tôi càng sớm càng tốt. Để việc bảo hành có hiệu lực, không được sửa đổi thiết bị hoặc sử dụng một cách không đúng đắn.

# Cảnh báo an toàn

Đọc những hướng dẫn này một cách cẩn thận. Việc đọc những hướng dẫn này sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiệu quả.

Tất cả những hoạt động liên quan đến lắp đặt, điều chỉnh và chuyển đổi các loại ga khác phải do một kỹ thuật viên được đào tạo thực hiện với sự tuân thủ tất cả các quy định, tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật của nhà cung cấp điện và ga địa phương. Đề nghị bạn liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng để chuyển đổi chức năng sử dụng thiết bị với loại ga khác.

Trước khi lắp đặt bếp mới này, đảm bảo bếp được lắp đặt theo đúng hướng dẫn lắp đặt.

Thiết bị này chỉ có thể được lắp đặt ở nơi được thông gió tốt phù hợp với các quy định hiện hành và thông số kỹ thuật thông gió. Không được kết nối thiết bị với một thiết bị đánh lửa gần ngoài.

Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình. Không thể lắp đặt thiết bị lên thuyền hoặc nhà lưu động.

Nơi thiết bị được lắp đặt phải đảm bảo thông gió đúng chức năng phù hợp với các quy định.

Không lắp đặt thiết bị vào nơi có gió lùa. Gió có thể thổi tắt lửa các lò đốt.

Thiết bị này được nhà máy điều chỉnh để sử dụng với loại ga được chỉ định trên bảng thông số kỹ thuật. Trong trường hợp cần thay đổi cài đặt để sử dụng loại ga khác, hãy đọc các hướng dẫn lắp đặt.

Không sửa đổi phần bên trong của thiết bị. Nếu cần thiết, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Cần giữ gìn những hướng dẫn lắp đặt và vận hành và giao cho người mua lại thiết bị.

Không bật thiết bị nếu thiết bị bị hỏng. Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Các bề mặt của thiết bị sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Cần phải hết sức cẩn thận khi sử dụng những thiết bị này. Giữ trẻ con tránh xa thiết bị này.

Thiết bị chỉ sử dụng cho các mục đích nấu nướng, không sử dụng thiết bị như một hệ thống sưởi ấm.

Dầu và mỡ quá nóng có thể bắt lửa một cách dễ dàng. Không để dầu và mỡ nóng khi không có người. Nếu dầu hoặc mỡ bắt lửa, không được sử dụng nước để dập lửa.

Nguy cơ bỏng! Hãy dập lửa bằng cách đẩy lên chảo/nồi một cái nắp và tắt bếp.

Trong trường hợp có sự cố, hãy ngắt nguồn cung cấp ga và điện của thiết bị. Để sửa chữa, hãy gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Nếu không vận được một trong các nút điều khiển, không được cố vận xoay. Hãy gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng ngay lập tức để họ đến sửa chữa hoặc thay thế.

Không được đặt chảo/nồi nấu không chắc chắn trên bếp hoặc các lò đốt vì có thể làm chảo/nồi nấu bị lật úp bất thành linh.

Không vệ sinh bếp bằng công cụ rửa bằng hơi nước.  
Nguy cơ điện giật!

Thiết bị này là thế hệ thứ 3 có thể lắp đặt âm tủ hoặc âm kệ, theo tiêu chuẩn của thiết bị dùng ga EN 30-1-1.

Không lưu trữ hoặc sử dụng hóa chất ăn mòn, nồi đun hơi, vật liệu dễ cháy hoặc sản phẩm không phải là thức ăn bên dưới hoặc gần thiết bị gia dụng này.

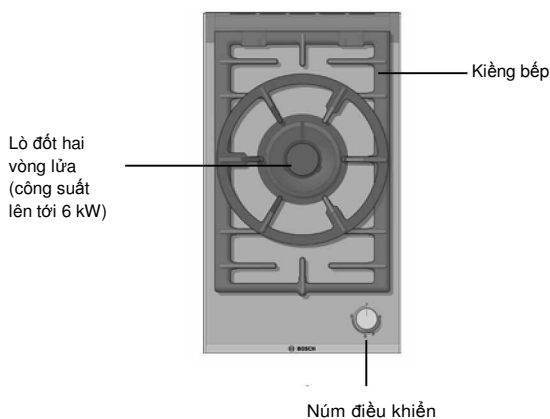
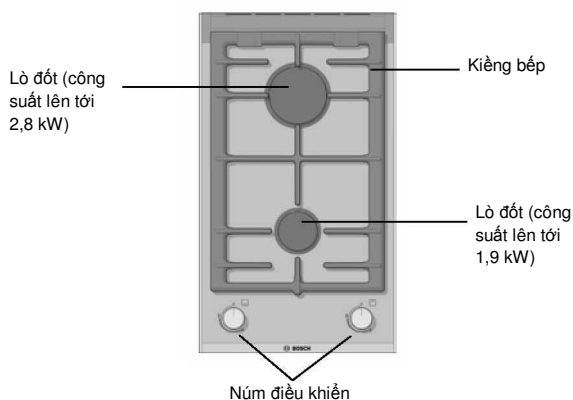
Cả người lớn và trẻ em không được vận hành thiết bị này, nếu họ không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm vận hành thiết bị một cách chính xác và an toàn. Trừ trường hợp họ được hướng dẫn và giám sát bởi 1 người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.

Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.

Các hình ảnh trong những hướng dẫn sử dụng này chỉ mang tính chất minh họa.

Nhà sản xuất được miễn hoàn toàn trách nhiệm nếu các yêu cầu của sách hướng dẫn này không được tuân thủ.

# Thiết bị mới của bạn



Các thiết bị độc lập này có thể được sử dụng kết hợp với các thiết bị cùng chủng loại và/hoặc với bếp thông thường cùng loại bằng phụ kiện nối. Xem catalog để biết thêm chi tiết

# Các lò đốt

## Hoạt động

Hình 1



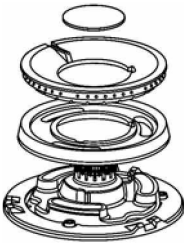
Bên cạnh mỗi núm điều khiển có hình vẽ minh họa vị trí lò đốt, bạn sẽ biết được núm điều khiển vận hành lò đốt nào. Hình 1.

Hình 2

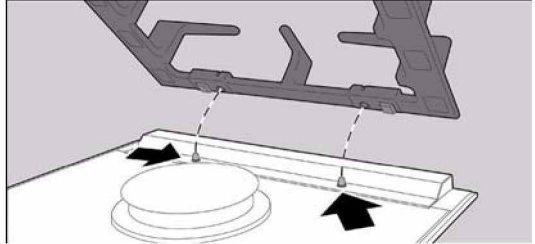


Cần đảm bảo rằng tất cả các bộ phận lò đốt và kiềng bếp được lắp đặt đúng cách để thiết bị hoạt động chính xác. Hình 2-3-4.

Hình 3



Hình 4



## Bật bếp bằng tay

1. Ấn núm điều khiển lò đốt đã chọn và vận nó ngược chiều kim đồng hồ tới mức cài đặt mong muốn
2. Sử dụng bật lửa hoặc diêm để mồi cho lò đốt.

## Bật bếp tự động

Nếu bếp của bạn có thể được bật lên một cách tự động (bộ phận đánh lửa):

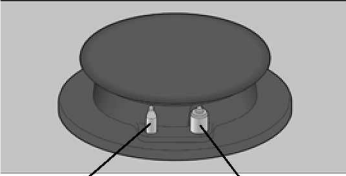
1. Hãy ấn núm điều khiển lò đốt đã chọn và vận nó ngược chiều kim đồng hồ tới mức cài đặt công suất tối đa.

Trong khi núm điều khiển vẫn được ấn xuống, các tia lửa được tạo ra trên tất cả các lò đốt. Ngọn lửa bốc cháy (không cần thiết phải ấn núm điều khiển xuống nữa).

2. Vận núm điều khiển về mức cài đặt mong muốn. Nếu lò đốt vẫn chưa cháy, hãy vận núm điều khiển về vị trí tắt và làm lại các bước nói trên. Lần này, hãy ấn và giữ núm điều khiển lâu hơn (tới khoảng 10 giây)

Cảnh báo! Nếu sau 15 giây, ngọn lửa không cháy, hãy tắt lò đốt và mở cửa hoặc cửa sổ gần đó. Đợi ít nhất một phút trước khi bật lại lò đốt.

## Hệ thống an toàn



Cặp nhiệt điện

Bộ đánh lửa

Tùy theo dòng sản phẩm, bếp của bạn có thể có hệ thống an toàn (cảm biến nhiệt) ngăn dòng ga nếu lò đốt bỗng nhiên tắt. Để đảm bảo thiết bị này hoạt động, hãy bật lò đốt lên như thường lệ và không cần nhả nút điều khiển, hãy ấn và giữ nút điều khiển khoảng 4 giây sau khi đánh lửa

## Tắt một lò đốt

Vặn nút điều khiển tương ứng theo chiều kim đồng hồ về vị trí 0.

## Các mức công suất

Mức cài đặt



Nút điều khiển tắt

Ngọn lửa cao



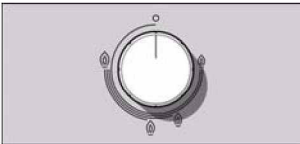
Công suất hoặc độ mở tối đa và nguồn điện mở

Ngọn lửa thấp



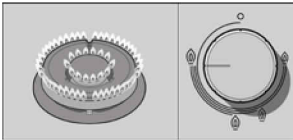
Công suất hoặc độ mở tối thiểu

Các nút điều khiển lủy tiến có thể được sử dụng để điều khiển công suất cần thiết từ công suất tối thiểu đến tối đa.

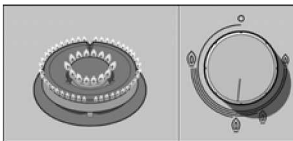


Đối với các lò đốt hai vòng lửa, các vòng lửa bên trong và bên ngoài có thể được kiểm soát một cách riêng biệt.

Các mức công suất sẵn có như sau:

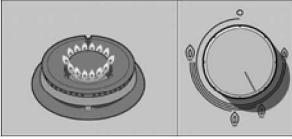


Vòng lửa trong và ngoài theo công suất tối đa.

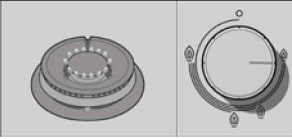


Vòng lửa ngoài theo công suất tối thiểu, vòng lửa trong theo công suất tối đa.





Vòng lửa trong theo công suất tối đa.



Vòng lửa trong theo công suất tối thiểu.

## Các cảnh báo

Bình thường sẽ nghe thấy một tiếng rít nhỏ trong khi lò đốt đang hoạt động.

Khi sử dụng lò đốt lần đầu, thông thường lò đốt sẽ tỏa mùi; điều này không gây ra bất kỳ nguy hại và không phải là chỉ thị một sự cố; mùi sẽ biến mất theo thời gian.

Sau khi lò đốt được tắt đi một vài giây, một âm thanh (tiếng thịch) sẽ phát ra. Đây không phải là một sự cố - điều này nghĩa là thiết bị an toàn không còn hoạt động.

Giữ lò đốt càng sạch sẽ càng tốt. Nếu các bộ phận đánh lửa bị bẩn, chúng sẽ không đánh lửa thích hợp. Hãy lau sạch các bộ phận đánh lửa định kỳ bằng cách sử dụng một bàn chải mềm nhỏ không có sợ kim loại. Nhớ không để các bộ phận đánh lửa bị va chạm mạnh.

Ngọn lửa màu da cam là bình thường. Màu này là do có bụi trong không khí, do chất lỏng bị tràn, v.v...

Nhà bếp sẽ trở nên nóng và ẩm khi thiết bị ga này được sử dụng.

Do đó bạn phải đảm bảo rằng nhà bếp được thông gió tốt: hoặc để mở các kẽ hở thông gió tự nhiên hoặc lắp đặt một hệ thống thông gió (máy hút khói).

Nếu sử dụng thiết bị này nhiều trong thời gian lâu dài, bạn có thể cần phải thông gió bổ sung (ví dụ: bằng cách mở một cửa sổ) hoặc cần phải thông gió hiệu quả hơn (ví dụ: bằng cách tăng sự thông gió của bếp nếu có thể)

Nếu các ngọn lửa lò đốt bỗng nhiên bị thổi tắt, hãy tắt nút điều khiển vận hành lò đốt và đừng cố đánh lửa lại trong ít nhất một phút.

## Các loại chảo/nồi thích hợp



Chảo lớn sâu lòng



Lò đốt	Đường kính chảo/nồi tối thiểu	Đường kính chảo/nồi tối đa
Lò đốt 2 vòng lửa	22 cm	
Lò đốt nhanh	22 cm	26 cm
Lò đốt bán nhanh	14 cm	20 cm

Chảo lớn sâu lòng có hình dáng như một chậu nấu có xuất xứ từ Trung Quốc; đó là một loại chảo nhẹ, sâu và tròn có tay cầm 2 bên và một đáy lõm hoặc phẳng.

Thức ăn có thể được nấu trong chảo này theo nhiều cách khác nhau: có thể hầm nhừ, xào, nấu ở độ nóng thấp, chiên hoặc hấp. Có thể nói rằng loại chảo này có thể phục vụ vừa như chảo thông thường vừa là chảo rán; nhờ hình dạng và kích thước, chảo có thể được sử dụng để nấu các thành phần có số lượng lớn. Khi nấu bằng một chảo lớn, độ nóng được khuếch tán đều hơn và nhẹ nhàng hơn; độ nóng lớn tích tụ có nghĩa là thức ăn mất ít thời gian để nấu hơn và cũng tốn ít dầu hơn, điều này tạo ra được một trong những cách nấu nhanh nhất và có lợi cho sức khỏe nhất.

Luôn tuân thủ các hướng dẫn của nhà sản xuất khi nấu với một chảo lớn

## Các phụ kiện

### Kiểm đỡ chảo lớn sâu lòng bổ sung



Tùy theo dòng sản phẩm, bếp có thể bao gồm các phụ kiện sau đây. Những phụ kiện này sẵn có từ Trung tâm chăm sóc khách hàng

Chỉ sử dụng trên lò đốt hai vòng lửa đối với chảo/nồi có đường kính lớn hơn 26 cm (đĩa nướng, nồi đất,...) và chảo có đáy lõm.

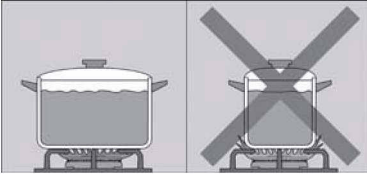
Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu không sử dụng hoặc được sử dụng không đúng cách những phụ kiện bổ sung này.

## Các khuyến nghị nấu nướng

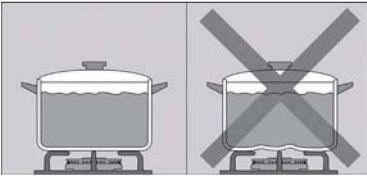
Lò đốt	Rất cao, Cao	Trung bình	Thấp
Lò đốt hai vòng lửa	Luộc, hấp, nướng trên vỉ, nướng, nấu cơm chiên Paella Tây Ban Nha, món ăn Châu Á (cháo lớn).	Hâm nóng và giữ nóng thức ăn: thức ăn được nấu và đã nấu trước đó.	
Lò đốt nhanh	Món escalope (thịt bọc trứng và vụn bánh mì chiên vàng), thịt miếng, trứng rán ốp la, chiên xào.	Cơm, sốt trắng và ra-gu.	Hấp: cá và rau củ.
Lò đốt bán nhanh	Khoai hấp, rau sống, món hầm, món mì ống.	Hâm nóng và giữ nóng thức ăn: những món đã nấu trước đó và các món thịt hầm mềm.	

# Các chỉ dẫn an toàn sử dụng

Lời khuyên sau đây được dành để giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hư hại chảo/nồi:

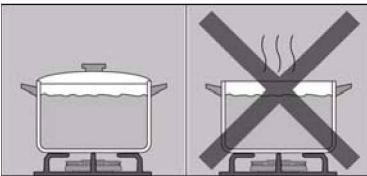


Sử dụng chảo/nồi có kích thước phù hợp với mỗi lò đốt. Không sử dụng chảo/nồi nhỏ trên lò đốt lớn. Tránh không để ngọn lửa tấp vào các bên của chảo/nồi.

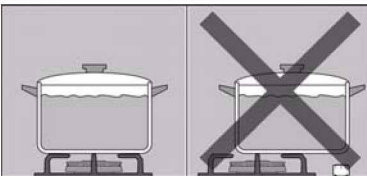


Không sử dụng chảo/nồi đã bị móp ở đáy vì không thể đặt cân bằng lên bếp. Chảo/nồi có thể bị lật.

Chỉ sử dụng các chảo/nồi có đáy dày, phẳng.

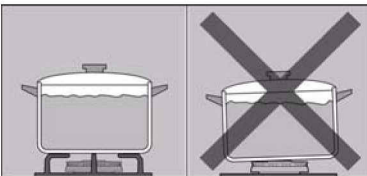


Không nên nấu khi không có nắp đậy và đảm bảo nắp đậy phải vừa một cách thích hợp để tránh lãng phí năng lượng.



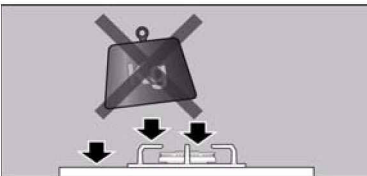
Luôn luôn đặt chảo/nồi ngay ngắn trên lò đốt, không nghiêng về một bên. Nếu không chảo/nồi có thể bị lật.

Không đặt các chảo/nồi lớn lên trên các lò đốt gần nút điều khiển. Những nút điều khiển có thể bị hỏng do nhiệt độ quá cao.



Đặt chảo/nồi lên trên kiềng bếp, không được đặt trực tiếp lên lò đốt mà không có kiềng bếp.

Nên đặt chảo/nồi lên bếp một cách cẩn thận.

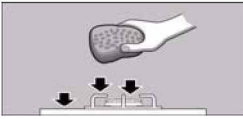


Tránh không va đập mạnh vào bếp và không đặt trọng lượng quá lớn lên bếp.

Đảm bảo rằng các kiềng bếp và nắp lò đốt được đặt đúng vị trí trước khi sử dụng thiết bị.

# Vệ sinh và bảo dưỡng

## Lau chùi



Khi thiết bị nguội, hãy sử dụng một miếng xốp để lau sạch với xà phòng và nước.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy lau bề mặt của các bộ phận lò đốt tương ứng khi chúng đã nguội. Nếu có bất kỳ cặn bã để lại (mẩu thức ăn nướng, dầu mỡ bắn ra,...) tuy nhỏ nhưng những cặn bã này có thể gây tắc nghẽn đối với bề mặt bếp và khó làm sạch sau này. Các lỗ và rãnh phải được lau sạch để ngọn lửa được đốt cháy thích hợp.

Việc di chuyển một số chảo/nồi có thể để lại cặn kim loại trên các kiềng bếp.

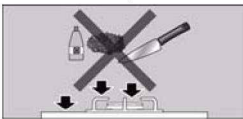
Lau sạch các lò đốt và kiềng bếp bằng nước xà phòng và cọ bằng bàn chải sợi mềm.

Nếu các kiềng bếp được gắn các đệm cao su, phải đảm bảo những đệm này cũng được lau sạch. Những đệm cao su này có thể bị bong ra và kiềng bếp có thể làm xước bếp.

Luôn lau khô lò đốt và các kiềng bếp. Những giọt nước nhỏ hoặc hơi ẩm bám vào bếp khi bắt đầu nấu có thể làm hỏng lớp men.

Sau khi lau sạch và lau khô các lò đốt, đảm bảo rằng nắp lò đốt phải được đặt đúng vị trí trên bộ chia lửa.

## Các sản phẩm không thích hợp



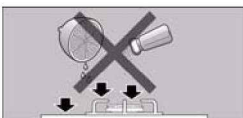
Không được kéo lê chảo/nồi nấu trên bề mặt kính vì có thể làm xước kính. Ngoài ra, không đánh rơi các vật sắc và nặng trên mặt kính. Không va đập mạnh vào bất kỳ bộ phận nào của bếp.

Không sử dụng công cụ rửa bằng hơi nước. Điều này có thể gây hư hại cho bếp.

Không sử dụng các sản phẩm có tính ăn mòn, dụng cụ cọ rửa bằng thép, vật sắc nhọn, dao,... để lấy đi vết thức ăn bám cứng khỏi bề mặt bếp.

Nếu bếp của bạn có mặt bếp bằng kính hoặc nhôm, không sử dụng dao, dụng cụ cạo hoặc các dụng cụ tương tự để làm sạch những nơi mà mặt kính hoặc nhôm được gắn kết với kim loại; không sử dụng dao, dụng cụ cạo hoặc dụng cụ tương tự để làm sạch tại những nơi mà kính tiếp giáp với mép lò đốt, các khung kim loại hoặc mặt kính/

## Bảo dưỡng



Luôn lau sạch bất kỳ chất lỏng ngay khi chất lỏng đổ tràn ra: bạn sẽ tiết kiệm được nhiều công sức.

Các hạt hay cát rơi ra từ việc làm sạch trái cây và rau củ có thể làm xước bề mặt kính.

Đường hay thức ăn nấu chảy có lượng đường cao rơi xuống bề mặt bếp cần phải được lau sạch ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.

# Các sự cố

Đôi khi một số sự cố được phát hiện có thể dễ dàng được khắc phục. Trước khi gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng, hãy nhớ những lời khuyên sau đây:

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Hệ thống điện chính bị sự cố.	Cầu chì hỏng.  Bộ chuyển mạch an toàn tự động hoặc bộ ngắt mạch đã ngắt.	Kiểm tra xem cầu chì trong hộp cầu chì chính và thay cầu chì nếu nó bị hỏng. Kiểm tra bảng điều khiển chính để xem bộ chuyển mạch an toàn tự động hoặc bộ ngắt mạch đã ngắt hay chưa.
Chức năng tự động bật lên không hoạt động.	Có thể thức ăn hoặc sản phẩm vệ sinh bị kẹt giữa các bộ phận đánh lửa và các lò đốt. Các lò đốt bị ẩm.  Các nắp lò đốt không được đặt đúng vị trí. Thiết bị không được nối đất, không được kết nối đúng cách hoặc dây nối đất bị lỏng.	Khoảng trống giữa bộ phận đánh lửa và lò đốt phải sạch.  Lau khô các nắp lò đốt một cách cẩn thận. Kiểm tra xem nắp lò đốt có được đặt đúng vị trí hay không Hãy liên hệ với nhà lắp đặt điện.
Ngọn lửa ở lò đốt không đều.	Các bộ phận lò đốt không được đặt đúng vị trí. Các rãnh trên lò đốt bị bẩn.	Đảm bảo các bộ phận được đặt đúng vị trí. Lau sạch các rãnh trên bộ chia lửa.
Dòng ga xuất hiện không bình thường hoặc không có ga ra.	Nguồn cấp ga bị chặn thông qua các van trung gian. Nếu ga được cung cấp từ một bình ga, hãy kiểm tra xem có phải bình đã hết gas.	Mở tất cả các van trung gian.  Thay bình ga.
Bếp có mùi ga.	Một vòi dẫn ga bị để mở. Có thể sự rò rỉ trong đường ống nối bình ga	Tắt các vòi dẫn ga. Kiểm tra đảm bảo đường ống nối lạnh lặn.
Các van an toàn trên một trong các lò đốt không hoạt động.	Núm điều khiển không giữ đủ lâu. Các rãnh trên bộ chia lửa bị bẩn.	Khi đánh lửa lò đốt, hãy giữ núm điều khiển lâu hơn một vài giây. Lau sạch các rãnh trên bộ chia lửa.

---

# Trung tâm chăm sóc khách hàng

Khi liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng, hãy cung cấp mã số máy (E-No) và mã số lô sản xuất (mã số FD) của thiết bị. Thông tin này được ghi trên bảng thông số kỹ thuật ở phần dưới của bếp và trên nhãn trong sách hướng dẫn sử dụng.

---


## Các điều kiện bảo hành

Các điều kiện bảo hành là những điều kiện do văn phòng đại diện cho công ty của chúng tôi tại quốc gia nơi sản phẩm này được bán ra. Thông tin chi tiết sẵn có từ các cửa hàng bán lẻ. Phiếu mua hàng phải được giao nộp để quý khách hàng được hưởng các lợi ích của dịch vụ bảo hành. Chúng tôi giữ quyền được thay đổi về các điều kiện bảo hành.

---

## Thiết bị và bao bì đóng gói đã sử dụng

Xử lý rác thải theo cách thân thiện với môi trường

Nếu biểu tượng  có trên bảng thông số kỹ thuật, hãy ghi nhớ các hướng dẫn sau đây.

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

Thiết bị này phù hợp với Chỉ thị châu Âu 2002/96/CE về thiết bị điện và điện tử được nhận biết như là WEEE (chất thải thiết bị điện và điện tử).

