



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Sàn bếp từ

PID...DC...

[vi] Hướng dẫn sử dụng

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo Hướng dẫn sử dụng kỹ thuật số.



Mục lục

1	An toàn	2
2	Tránh thiệt hại vật chất	4
3	Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường.....	4
4	Dụng cụ nấu phù hợp.....	5
5	Làm quen.....	6
6	Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	7
7	Điều khiển cơ bản.....	7
8	Các chức năng thời gian	9
9	PowerBoost	9
10	PanBoost	10
11	Giữ ấm	10
12	PerfectFry Sensor	10
13	Khóa trẻ em	11
14	Chống gạt	12
15	Ngắt an toàn	12
16	Cài đặt cơ bản	12
17	Kiểm tra dụng cụ nấu	13
18	Vệ sinh và chăm sóc.....	13
19	Khắc phục sự cố	14
20	Thải bỏ	15
21	Dịch vụ khách hàng	15
22	Món thử nghiệm	15



1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Hướng dẫn chung

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Giữ lại hướng dẫn, thẻ thiết bị và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc chuyển giao cho chủ sở hữu kế tiếp.
- Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.

1.2 Sử dụng theo quy định

Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách. An toàn trong sử dụng chỉ được đảm bảo khi việc lắp đặt được thực hiện đúng kỹ thuật theo hướng dẫn lắp ráp. Người lắp đặt phải đảm bảo thiết bị hoạt động tốt tại nơi lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị:

- để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.
- dưới sự giám sát. Giám sát liên tục các quá trình nấu trong thời gian ngắn.
- trong các hộ gia đình cá thể và ở các phòng kín trong môi trường gia đình.
- tới tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị:

- với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng biệt. Điều này không áp dụng trong trường hợp chế độ vận hành ngắt bằng thiết bị được phát hiện bởi EN 50615.

Nếu bạn đeo một thiết bị y tế cấy ghép đang hoạt động (ví dụ như máy tạo nhịp tim hoặc máy khử rung nhĩ), hãy xác nhận với bác sĩ của bạn rằng thiết bị này tuân thủ Chỉ thị 90/385/EEC của Ủy ban Cộng đồng Châu Âu từ ngày 20. 06.1990 cũng như EN 45502-2-1 và EN 45502-2-2, đồng thời được chọn, cấy ghép và lập trình phù hợp với VDE-AR- E 2750-10. Nếu các yêu cầu này được đáp ứng và nếu phụ kiện nấu nướng không làm bằng kim loại và xoong nồi có tay cầm không làm bằng kim loại được sử dụng, thì việc sử dụng bếp từ này là an toàn khi vận hành theo quy định.

1.3 Hạn chế nhóm người sử dụng

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu hết những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép nghịch thiết bị.

Trẻ em không được phép làm sạch và bảo dưỡng thiết bị, trừ khi trẻ đủ 15 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ trẻ dưới 8 tuổi tránh xa khỏi thiết bị và đường dây kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Sơ ý để mỡ hoặc dầu ăn trên bếp có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn đến tình trạng hỏa hoạn.

- ▶ Không bao giờ được sơ ý để dầu nóng hoặc mỡ trên bếp.
- ▶ Không bao giờ cố dập tắt lửa bằng nước; thay vào đó, tắt thiết bị và sau đó đậy bằng nắp hoặc mền chữa cháy.

Mặt bếp trở nên rất nóng.

- ▶ Không bao giờ được đặt các vật dễ cháy trên mặt bếp hoặc vùng lân cận gần nhất.
- ▶ Không bao giờ được đặt các đồ vật trên mặt bếp.

Thiết bị sẽ trở nên nóng.

- ▶ Không được để các vật dễ cháy hoặc bình xon khí trong ngăn kéo ngay bên dưới bếp.

Tấm che bếp có thể dẫn đến tai nạn, ví dụ: do vật liệu quá nhiệt, bốc cháy hoặc vỡ vụn.

- ▶ Không sử dụng tấm che bếp.

Tắt bếp bằng công tắc chính sau mỗi lần sử dụng.

- ▶ Đừng đợi cho đến khi bếp tự động tắt vì không còn bất kỳ nồi chảo nào trên bếp.

Thức ăn có thể bắt lửa.

- ▶ Phải giám sát quá trình nấu ăn. Phải liên tục giám sát quá trình nấu ăn ngắn.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên, đặc biệt là bất kỳ khung bếp nào.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

Lưới bảo vệ bếp có thể dẫn đến tai nạn.

- ▶ Không sửa dụng lưới bảo vệ bếp.

Thiết bị trở nên nóng trong khi nấu.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Các vật kim loại nóng lên rất nhanh trên bếp.

- ▶ Không bao giờ sử dụng các vật bằng kim loại như Đặt dao, nĩa, thìa và nắp lên bếp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.

Thiết bị hoặc cáp nguồn bị hư hỏng rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
- ▶ Nếu bề mặt bị nứt, phải tắt thiết bị để tránh điện giật. Để thực hiện việc này, không tắt thiết bị bằng công tắc chính, mà hãy tắt thiết bị ở cầu chì trong hộp cầu chì.
- ▶ Không bao giờ kéo cáp nguồn khi muốn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút ở phích cắm của cáp nguồn.
- ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy lập tức đậy cầu chì trong hộp cầu chì.
- ▶ Gọi dịch vụ khách hàng. → *Trang 15*

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.

Lớp cách điện trên dây cáp của thiết bị điện có thể bị chảy nếu chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị.

- ▶ Không bao giờ được để dây cáp của thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Nếu các đồ vật bằng kim loại tiếp xúc với quạt nằm ở mặt dưới của bếp, điều này có thể gây ra tình trạng điện giật.

- ▶ Không được để các vật bằng kim loại dài, nhọn trong các ngăn kéo bên dưới bếp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Chảo có thể bật lên đột ngột do chất lỏng giữa đáy chảo và bếp.

- ▶ Luôn giữ cho bếp và đáy chảo khô ráo.
- ▶ Không bao giờ được sử dụng dụng cụ nấu ăn đông lạnh đã được đặt trong tủ đông.

Khi nấu trong bếp bain marie, bếp và dụng cụ nấu có thể bị vỡ do quá nóng.

- ▶ Dụng cụ nấu trong bếp bain marie không được chạm trực tiếp vào đáy nồi đựng nước.

- ▶ Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn chịu nhiệt.

Thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt.

- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu bề mặt bị nứt hoặc vỡ.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ nghẹt thở!

Trẻ em có thể trùm bao bì đóng gói lên đầu hoặc bị cuốn vào trong đó và chết ngạt.

- ▶ Giữ bao bì đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói.

Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, dẫn đến nghẹt thở.

- ▶ Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ chơi với các bộ phận nhỏ.

2 Tránh thiệt hại vật chất

Ở đây bạn sẽ tìm thấy nguyên nhân phổ biến nhất gây hư hỏng và những lời khuyên về cách bạn có thể tránh.

Thiệt hại	Nguyên nhân	Phương pháp
Vết	Quá trình nấu không được giám sát.	Quan sát quá trình nấu ăn.
Vết bẩn, vết nứt dạng vỏ sò	Thực phẩm bị đổ, đặc biệt là những thực phẩm có nhiều đường.	Loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.
Vết bẩn, vết nứt dạng vỏ sò hoặc vỡ kính	Dụng cụ nấu bị hỏng, dụng cụ nấu có lớp men bị nóng chảy hoặc dụng cụ nấu có đế bằng đồng hoặc nhôm.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp và ở tình trạng tốt.
Vết bẩn, đổi màu	Phương pháp làm sạch không phù hợp.	Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với gốm thủy tinh và chỉ làm sạch khi bếp nguội.
Vết nứt dạng vỏ sò hoặc vỡ kính	Va chạm hoặc dụng cụ nấu bị rơi, phụ kiện nấu ăn hoặc các vật cứng, sắc nhọn khác.	Khi nấu ăn, không đập vào kính hoặc làm rơi đồ vật lên bếp.
Vết xước, đổi màu	Đáy dụng cụ nấu thô ráp hoặc dụng cụ nấu dịch chuyển trên bếp.	Kiểm tra bát đĩa. Nâng dụng cụ nấu khi dịch chuyển.
Vết xước	Muối, đường hoặc cát.	Không sử dụng bếp làm nơi làm việc hoặc nơi cất giữ.
Thiệt hại trên thiết bị	Nấu ăn bằng dụng cụ nấu bị đông lạnh.	Không được sử dụng dụng cụ nấu ăn bị đông lạnh.
Thiệt hại trên dụng cụ nấu hoặc thiết bị	Nấu mà không có thức ăn.	Không được đặt hoặc đun nóng dụng cụ nấu rỗng trên vùng nấu nóng.
Hư hỏng kính	Vật liệu nóng chảy trên vùng nấu nóng hoặc nắp nồi nóng trên kính.	Không đặt giấy nướng, giấy nhôm, hộp nhựa hoặc nắp nồi lên bếp nấu.
Quá nhiệt	Dụng cụ nấu nóng trên bảng điều khiển hoặc trên khung.	Không được đặt dụng cụ nấu nóng tại các khu này.

LƯU Ý!

Quạt nằm ở mặt dưới của bếp này.

- ▶ Không để mọi vật nhỏ hoặc nhọn, giấy hoặc khăn để lau khô bát đĩa a trong ngăn kéo nếu ngăn kéo nằm ở mặt dưới của bếp. Những vật thể này có thể bị hút vào và làm hỏng quạt hoặc làm giảm khả năng làm mát.
- ▶ Phải có khoảng hở tối thiểu 2 cm giữa đồ đựng trong ngăn kéo và điểm vào của quạt.

3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường

3.1 Xử lý bao bì

Các vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế.

- ▶ Xử lý loại bỏ các thành phần riêng biệt theo từng loại.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn tuân thủ hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít năng lượng.

Chọn vùng nấu phù hợp với kích thước chảo. Đặt dụng cụ nấu ngay tại trung tâm bếp.

Sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy bằng với đường kính của bếp.

Lời khuyên: Các nhà sản xuất dụng cụ nấu ăn thường cung cấp đường kính trên của chảo. Nó thường lớn hơn đường kính đáy chảo.

- Dụng cụ nấu không phù hợp hoặc vùng nấu không được đậy kín sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng.

Đậy chảo bằng nắp đậy phù hợp.

- Nấu không đậy nắp sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng hơn đáng kể.

Mở nắp càng ít càng tốt.

- Khi bạn mở nắp, rất nhiều năng lượng sẽ thoát ra ngoài.

Sử dụng nắp đậy bằng thủy tinh.

- Bạn có thể nhìn vào chảo qua nắp thủy tinh mà không cần phải mở nắp đậy.

Sử dụng chảo và nồi có đáy phẳng.

- Đáy không bằng phẳng sẽ làm tăng lượng tiêu thụ năng lượng.

Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với lượng thức ăn.

- Các dụng cụ nấu ăn lớn đựng ít thức ăn sẽ cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng thức ăn.

Chỉ nấu với một ít nước.

- Dụng cụ nấu ăn càng chứa nhiều nước thì càng cần nhiều năng lượng để làm nóng nước.

Vận nhỏ xuống mức công suất thấp hơn ngay từ đầu.

- Bạn sẽ lãng phí năng lượng nếu bạn liên tục sử dụng mức công suất quá cao.

Hãy tìm thông tin sản phẩm theo (EU) 66/2014 trên chứng nhận thiết bị kèm theo và trên Internet phía sản phẩm của thiết bị.

4 Dụng cụ nấu phù hợp

Dụng cụ nấu phù hợp để nấu bằng cảm ứng phải có đế bằng sắt từ, tức là nó phải được hút bằng nam châm. Ngoài ra, sàn phải tương ứng với kích thước của vùng nấu ăn. Nếu không nhận dạng được một dụng cụ nấu trên vùng nấu, hãy đặt nó lên vùng nấu có đường kính nhỏ hơn.

4.1 Kích thước và đặc điểm của dụng cụ nấu

Để nhận biết chính xác dụng cụ nấu, bạn cần lưu ý đến kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu. Tất cả đáy dụng cụ nấu phải hoàn toàn bằng phẳng và trơn.

Với Kiểm tra dụng cụ nấu hãy kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp không. Để biết thêm thông tin, xem

→ "Kiểm tra dụng cụ nấu", Trang 13.

Dụng cụ nấu	Vật liệu	Đặc điểm
Dụng cụ nấu được khuyến nghị	Dụng cụ nấu bằng thép không gỉ có thiết kế dạng sandwich giúp phân phối nhiệt tốt. Dụng cụ nấu sắt từ làm bằng thép tráng men hoặc gang và bát đĩa cảm ứng từ đặc biệt làm bằng thép không gỉ.	Dụng cụ nấu này phân phối nhiệt đều, nóng lên nhanh và đảm bảo phát hiện nhiệt. Dụng cụ nấu này nóng lên nhanh chóng và được phát hiện chính xác.
Phù hợp	Đáy không hoàn toàn bằng vật liệu sắt từ. Đáy dụng cụ nấu có thành phần nhôm.	Nếu vùng sắt từ nhỏ hơn đáy nồi thì chỉ có bề mặt sắt từ nóng lên. Kết quả là nhiệt không được phân bố đều. Đáy dụng cụ nấu này làm bề mặt sắt từ, có nghĩa là sẽ cung cấp ít công suất hơn cho dụng cụ nấu. Bát đĩa này chỉ được phát hiện một cách hạn chế hoặc không được phát hiện, do đó không được làm nóng đủ.
Không phù hợp	Dụng cụ nấu được làm từ thép mỏng, thủy tinh, đất sét, đồng hoặc nhôm thông thường.	

Các hướng dẫn

- Theo nguyên tắc, không sử dụng tấm tiếp hợp giữa bếp nấu và dụng cụ nấu.
- Không đun nóng dụng cụ nấu rỗng và không dùng dụng cụ nấu có đáy mỏng vì nhiệt có thể trở nên quá mạnh.

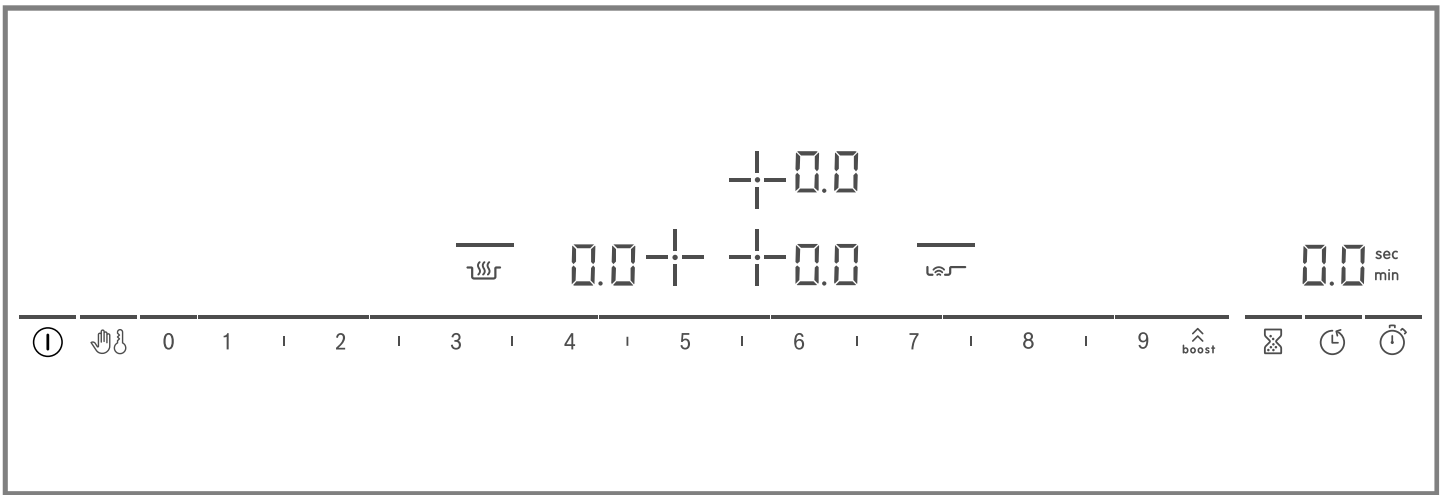
5 Làm quen

5.1 Nấu cảm ứng

Nấu ăn trên bếp từ có một số thay đổi so với bếp nấu thông thường và một số ưu điểm như tiết kiệm thời gian khi nấu và chiên, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ dàng chăm sóc và làm sạch. Điều này cũng giúp kiểm soát nhiệt tốt hơn vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong dụng cụ nấu.

5.2 Bảng điều khiển

Các chi tiết riêng lẻ như màu sắc và hình dạng có thể khác với hình minh họa.



Các hướng dẫn

- Giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
- Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu nào gần màn hình thị và cảm biến. Các thiết bị điện có thể quá nhiệt.

Nút cảm ứng

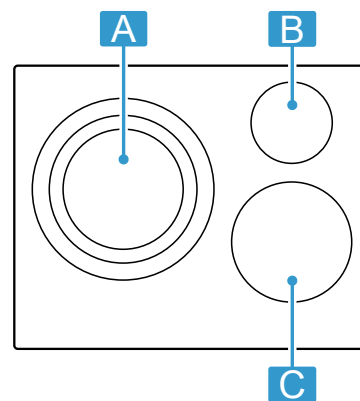
Khi bạn bật bếp lên, biểu tượng của các nút có sẵn tại thời điểm đó sẽ sáng lên.

Cảm biến	Chức năng
ⓘ	Công tắc chính
🚫	Chống gạt
🔒	Khóa trẻ em
0 1 2 3...	Vùng cài đặt
⬆️	PowerBoost / PanBoost
🕒	Đồng hồ báo
🕒	Bộ hẹn giờ ngắt
🕒	Count-up timer
🔥	Giữ ấm
🔥	PerfectFry Sensor
+	Chọn vùng nấu

Tùy thuộc vào trạng thái của bếp, các hiển thị của vùng nấu và các chức năng đã bật và khả dụng khác nhau cũng sẽ sáng lên.

5.3 Phân bố vùng nấu

Công suất đã nêu được đo bằng nòng tiêu chuẩn như mô tả trong IEC/EN 60335-2-6. Công suất có thể khác nhau tùy thuộc vào kích thước dụng cụ nấu hoặc vật liệu dụng cụ nấu.



Phạm vi	Cấp độ nấu cao nhất		
A Ø 21 cm ☉	Mức công suất 9 PowerBoost	2.200 W	3.700 W
A Ø 26 cm ☉	Mức công suất 9 PowerBoost	2.600 W	3.700 W
A Ø 32 cm ☉	Mức công suất 9 PowerBoost	3.300 W	3.700 W
B Ø 14,5 cm	Mức công suất 9 PowerBoost	1.400 W	2.200 W
C Ø 21 cm	Mức công suất 9 PowerBoost	2.200 W	3.700 W

5.4 Vùng nấu

Trước khi bắt đầu nấu, hãy kiểm tra xem kích thước của dụng cụ nấu có phù hợp với vùng nấu mà bạn đang nấu không:

Phạm vi	Loại vùng nấu
○	Vùng nấu đơn mạch
◎	Vùng nấu ba mạch Vùng nấu sẽ tự động bật khi bạn sử dụng dụng cụ nấu có đáy tương ứng với vùng nấu bên ngoài mà bạn muốn sử dụng.

5.5 Hiển thị nhiệt dư

Bếp có đèn báo nhiệt dư cho từng vùng nấu. Khi đèn báo nhiệt dư còn sáng, không chạm vào vùng nấu.

Hiển thị	Đèn chiếu sáng
H	Vùng nấu nóng.
h	Vùng nấu ấm.

6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy tuân thủ các khuyến nghị sau.

6.1 Làm sạch lần đầu

Loại bao bì dư khỏi bề mặt bếp và lau bề mặt bằng vải ẩm. Bạn có thể tìm thấy danh sách chất tẩy rửa được khuyến dùng trên trang web chính thức www.bosch-home.com.

Thông tin chi tiết về chăm sóc và làm sạch. → *Trang 13*

6.2 Nấu cảm ứng

Nấu ăn trên bếp từ có một số thay đổi so với bếp nấu thông thường và một số ưu điểm như tiết kiệm thời gian khi nấu và chiên, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ dàng chăm sóc và làm sạch. Điều này cũng giúp kiểm soát nhiệt tốt hơn vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong dụng cụ nấu.



6.3 Dụng cụ nấu

Bạn có thể tìm thấy danh sách các dụng cụ nấu được khuyến dùng trên trang web chính thức www.bosch-home.com.

Thông tin chi tiết về dụng cụ nấu phù hợp. → *Trang 5*

7 Điều khiển cơ bản

7.1 Bật bếp

- ▶ Chạm vào ①.
- Một tín hiệu phát ra. Các biểu tượng của vùng nấu và các chức năng hiện có sẽ sáng lên.  sáng lên bên cạnh vùng nấu. .
- ✓ Bếp sẵn sàng vận hành.

ReStart

- ▶ Nếu bạn bật lại thiết bị trong vòng 4 giây sau khi tắt, bếp sẽ hoạt động với các cài đặt trước đó.

7.2 Tắt bếp

- ▶ Chạm vào ①, đến khi hiển thị tắt.
- ✓ Tất cả vùng nấu đều được tắt.



Hướng dẫn: Nếu tắt cả vùng nấu tắt hơn 20 giây, bếp sẽ tắt.

7.3 Điều chỉnh mức công suất tại các vùng nấu

Bếp từ có 17 mức công suất được hiển thị từ 1 đến 9 với các giá trị trung gian. Chọn mức công suất phù hợp nhất cho thực phẩm cần nấu và quy trình nấu theo kế hoạch.

7.4 Mẹo nấu ăn

- Thỉnh thoảng khuấy khi hâm nóng sốt nhuyễn, xúp kem hoặc nước sốt đặc.
- Thiết lập mức công suất 8-9 để làm nóng trước.


1. Chạm vào  của vùng nấu mong muốn.
 - ✓  sáng hơn.
2. Chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt.
 - ✓ Mức công suất được cài đặt.

Hướng dẫn: Nếu không có dụng cụ nấu trên vùng nấu hoặc nồi không phù hợp, mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một thời gian nhất định, vùng nấu sẽ tắt.

QuickStart

- ▶ Nếu bạn đặt dụng cụ nấu lên bếp trước khi bật, dụng cụ nấu sẽ được phát hiện khi bật và vùng nấu tương ứng sẽ được tự động chọn. Sau đó chọn mức công suất trong 20 giây tiếp theo, nếu không bếp sẽ tắt.

Thay đổi mức công suất hoặc tắt vùng nấu

1. Chọn vùng nấu.
2. Chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt hoặc đặt thành .
- ✓ Cấp độ nấu của vùng nấu thay đổi hoặc vùng nấu tắt và hiển thị nhiệt dư xuất hiện.

- Giảm mức công suất ngay khi thấy hơi nước thoát ra trong khi nấu đậy nắp. Hơi nước thoát ra không ảnh hưởng đến kết quả nấu.
- Sau khi nấu, đậy nắp dụng cụ nấu ăn cho đến khi bạn dọn món ăn lên.

vi Điều khiển cơ bản

- Để nấu bằng nồi áp suất, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không nấu thức ăn quá lâu, nếu không sẽ làm mất chất dinh dưỡng. Chế độ hẹn giờ giúp thiết lập thời gian nấu tối ưu.
- Bảo đảm rằng dầu không bốc khói.
- Chiên từng phần nhỏ, từng phần một để chiên vàng thức ăn.
- Một số dụng cụ nấu ăn có thể đạt đến nhiệt độ cao trong khi thức ăn đang được nấu. Do đó, bạn nên sử dụng găng tay dành cho lò.
- Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị nấu ăn tiết kiệm năng lượng trong
→ "Tiết kiệm năng lượng", Trang 4

Các khuyến nghị để nấu

Bảng hiển thị mức công suất nào phù hợp (⏏) với thực phẩm nào. Thời gian nấu (⌚ min) có thể thay đổi tùy theo loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng của thực phẩm.

	⏏	⌚ min
Nấu chảy		
Sô cô la, couverture	1 - 1.5	-
Bơ, mật ong, gelatin	1 - 2	-
Hâm nóng và giữ nhiệt		
Món hầm, ví dụ: Đậu lăng hầm	1.5 - 2	-
Sữa ¹	1.5 - 2.5	-
Xúc xích luộc ¹	3 - 4	-
Rã đông và hâm nóng		
Rau bina, đông lạnh	3 - 4	15 - 25
Thịt hầm Hungary, đông lạnh sâu	3 - 4	35 - 55
Kho, ninh nhỏ lửa		
Bánh bao khoai tây ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Cá ¹	4 - 5	10 - 15
Nước sốt trắng, ví dụ: Nước sốt béchamel	1 - 2	3 - 6
Nước sốt đánh bông, ví dụ: sốt Béarnaise, sốt Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Luộc, hấp, om		
Gạo, với lượng nước gấp đôi	2.5 - 3.5	15 - 30
Chè gạo ²	2 - 3	30 - 40
Khoai tây luộc	4.5 - 5.5	25 - 35
Khoai tây muối	4.5 - 5.5	15 - 30
Mì ¹	6 - 7	6 - 10
Món hầm	3.5 - 4.5	120 - 180
Súp	3.5 - 4.5	15 - 60



¹ Không cần nắp

² Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

	⏏	⌚ min
Rau	2.5 - 3.5	10 - 20
Rau, đông lạnh sâu	3.5 - 4.5	7 - 20
Hầm bằng nồi áp suất	4.5 - 5.5	-
Hâm		
Thịt cuộn chiên	4 - 5	50 - 65
Thịt hầm	4 - 5	60 - 100
Thịt hầm Hungary ²	3 - 4	50 - 60
Hâm/chiên với ít mỡ¹		
Thịt rán, không tẩm hoặc tẩm bột	6 - 7	6 - 10
Thịt rán, đông lạnh sâu	6 - 7	6 - 12
Cốt lết, không tẩm hoặc tẩm bột	6 - 7	8 - 12
Bít tết (dày 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Ức gia cầm, dày 2cm	5 - 6	10 - 20
Ức gia cầm, đông lạnh sâu	5 - 6	10 - 30
Thịt viên (Dày 3 cm)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (Dày 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Cá và cá phi lê, không tẩm bột	5 - 6	8 - 20
Cá và cá phi lê, tẩm bột	6 - 7	8 - 20
Cá, tẩm bột và đông lạnh sâu, ví dụ: thanh cá	6 - 7	8 - 15
Tôm và cua	7 - 8	4 - 10
Xào rau và nấm tươi	7 - 8	10 - 20
Các món chiên rán, rau, thịt theo dải kiểu Á	7 - 8	15 - 20
Món đông lạnh, ví dụ: Món chiên rán	6 - 7	6 - 10
Bánh kếp, rán từng cái một	6.5 - 7.5	-
Ốp lết (chiên lần lượt từng món)	3.5 - 4.5	3 - 10
Trứng chiên	5 - 6	3 - 6
Chiên, 150-200g mỗi khẩu phần trong 1-2 l dầu, chiên theo khẩu phần¹		
Sản phẩm đông lạnh, ví dụ: Khoai tây chiên, gà viên	8 - 9	-
Bánh croquette, đông lạnh sâu	7 - 8	-
Thịt, ví dụ miếng thịt gà	6 - 7	-
Cá, tẩm bột hoặc tẩm bột Beer Batter	6 - 7	-
Rau, nấm, tẩm bột hoặc tẩm bột Beer Batter, hoặc tempura	6 - 7	-

¹ Không cần nắp

² Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

			min
Bánh quy, ví dụ Bánh rán/bánh rán Berlin, trái cây tẩm bột Beer Batter	4	-	5
			-

¹ Không cần nắp
² Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

8 Các chức năng thời gian




Bếp của bạn có nhiều chức năng khác nhau để cài đặt thời gian nấu:

- Bộ hẹn giờ ngắt
- Đồng hồ báo
- Count-up timer

8.1 Bộ hẹn giờ ngắt




Cho phép bạn lập trình thời gian nấu cho một hoặc nhiều vùng nấu. Khi hết thời gian, vùng nấu sẽ tự động tắt.

Bật Bộ hẹn giờ ngắt

1. Chọn vùng nấu và mức công suất.
2. Nhấn .
 - ✓ Hiển thị  của mặt bếp sáng lên.
3. Cài đặt thời gian nấu trong vùng cài đặt.
 - Để cài đặt thời gian nấu dưới 10 phút, luôn chạm vào số 0 trước khi chọn giá trị mong muốn.
4. Xác nhận với .
 - ✓ Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.
 - ✓ Sau khi hết thời gian nấu, vùng nấu sẽ tắt và có tín hiệu phát ra.

Hướng dẫn: Nếu trong vùng nấu mà PerfectFry Sensor được kích hoạt, thời gian nấu được lập trình, thì thời gian nấu đã lập trình bắt đầu đếm ngược, ngay khi đạt được mức nhiệt độ mong muốn.



Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ ngắt

1. Chọn vùng nấu và chạm vào .
2. Trong vùng cài đặt, hãy thay đổi thời gian hoặc cài đặt thành  để xóa thời gian.
3. Xác nhận với .




8.2 Đồng hồ báo

Cho phép bạn kích hoạt đồng hồ báo phút 0 đến 99. Chức năng này độc lập với vùng nấu và các cài đặt khác. Nó không tự động tắt bếp.

Bật Đồng hồ báo

1. Chạm vào .
2. Cài đặt thời gian mong muốn trong vùng cài đặt.
3. Xác nhận với .
 - ✓ Thời gian bắt đầu chạy.
 - ✓ Sau khi hết thời gian, một tín hiệu phát ra và hiển thị nhấp nháy.


Thay đổi hoặc tắt Đồng hồ báo

1. Chạm vào .
2. Trong vùng cài đặt, hãy thay đổi thời gian hoặc cài đặt thành  để xóa thời gian.
3. Xác nhận với .



8.3 Count-up timer

Chức năng đồng hồ bấm giây hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kích hoạt.


Bật Count-up timer

- ▶ Chạm vào .
- ✓ Thời gian bắt đầu chạy.

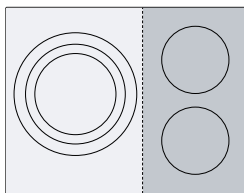
Tắt Count-up timer

1. Chạm vào . Đồng hồ bấm giây dừng. Hiển thị đồng hồ bấm giờ.
2. Chạm vào . Các hiển thị tắt.


9 PowerBoost

Với chức năng này bạn có thể đun nóng lượng lớn nước nhanh hơn so với .



Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu nếu vùng nấu khác ở cùng phía không hoạt động.



9.1 Bật PowerBoost


1. Chọn vùng nấu.
2. Chạm vào . Hiển thị **b.** sáng.
 - ✓ Chức năng được bật.

9.2 Tắt PowerBoost

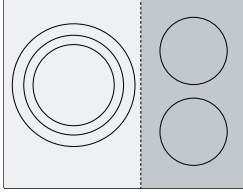
1. Chọn vùng nấu.
2. Chạm vào . Hiển thị **b.** tắt và vùng nấu trở về cấp độ nấu .
 - ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

Hướng dẫn: Trong một số trường hợp nhất định, chức năng này có thể tự động tắt để bảo vệ các phần tử điện tử bên trong bếp.

10 PanBoost

Với chức năng này, bạn có thể làm nóng chảo nhanh hơn với .

Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu nếu vùng nấu khác ở cùng phía không hoạt động.





10.1 Khuyến nghị ứng dụng




- Không đặt nắp lên chảo.
- Không được đun nóng chảo rỗng mà không giám sát.

- Chỉ sử dụng chảo nguội.
- Sử dụng chảo có đáy phẳng hoàn toàn. Không sử dụng chảo có đáy mỏng.

10.2 Bật PanBoost

1. Chọn vùng nấu.
 2. Chạm hai lần vào ,  sáng lên.
- ✓ Chức năng được bật.

10.3 Tắt PanBoost



1. Chọn vùng nấu.
 2. Chạm vào ,  tắt và vùng nấu trở về cấp độ nấu .
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

Hướng dẫn: Để tránh nhiệt độ cao, chức năng này sẽ tự động tắt sau 30 giây.



11 Giữ ấm

Bạn có thể sử dụng chức năng này để đun chảy sôcôla hoặc bơ và giữ nhiệt thức ăn.

11.1 Bật Giữ ấm


1. Chọn vùng nấu mong muốn.
 2. Chạm vào  trong 10 giây tiếp theo.
-  sáng lên.
- ✓ Chức năng được bật.

11.2 Tắt Giữ ấm

1. Chọn vùng nấu.
 2. Chạm vào ,  tắt.
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

12 PerfectFry Sensor

Phù hợp để chế biến hoặc đun cạn nước sốt, chiên bánh kẹp hoặc chiên trứng với bơ, xào rau hoặc bí tét đến mức độ chín mong muốn trong khi vẫn kiểm soát được nhiệt độ.

Thay vì thường xuyên điều chỉnh mức công suất trong khi nấu, hãy chọn nhiệt độ mục tiêu mong muốn ngay từ đầu. Sau đó, các cảm biến dưới lớp gốm thủy tinh sẽ đo nhiệt độ của dụng cụ nấu và giữ nhiệt độ không đổi trong toàn bộ quá trình nấu. Chức năng này khả dụng trên vùng nấu được đánh dấu bằng .

12.1 Ưu điểm

- Nhiệt độ được giữ không đổi mà bạn không cần phải thay đổi mức công suất.
- Dầu không bị quá nhiệt. Thực phẩm sẽ không bị cháy.
- Vùng nấu chỉ làm nóng khi cần thiết để duy trì nhiệt độ, tiết kiệm năng lượng.

12.2 Các mức nhiệt độ

Các mức nhiệt độ để chế biến thức ăn.

Mức	Nhiệt độ	Các chức năng
1	120 °C	Nấu và đun cạn nước sốt, xào rau
2	140 °C	Chiên trong dầu ô liu hoặc bơ
3	160 °C	Chiên cá và thực phẩm thô

Mức	Nhiệt độ	Các chức năng
4	180 °C	Chiên thực phẩm tẩm bột, đông lạnh và nướng
5	215 °C	Tẩm nướng và vỉ nướng nhiệt độ cao




12.3 Dụng cụ nấu được khuyến nghị

Dụng cụ nấu đặc biệt đã được phát triển cho chức năng này để mang lại kết quả tối ưu.

Bạn có thể mua dụng cụ nấu được khuyến nghị từ dịch vụ khách hàng, đại lý chuyên doanh hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi www.bosch-home.com.

Hướng dẫn: Theo nguyên tắc, có thể sử dụng các dụng cụ nấu khác. Tùy thuộc vào chất lượng của dụng cụ nấu, nhiệt độ đạt được có thể khác với mức nhiệt độ đã chọn.


12.4 Bật PerfectFry Sensor

1. Đặt dụng cụ nấu trống lên vùng nấu.
 2. Chọn vùng nấu và chạm vào .
 3. Trong 10 giây tiếp theo, hãy chọn mức nhiệt độ mong muốn trong vùng cài đặt.
- ✓ Chức năng khởi động.  nhấp nháy cho đến khi đạt được nhiệt độ mục tiêu đã đặt.
- ✓ Khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu, tín hiệu sẽ phát ra và  ngừng nhấp nháy.



4. Thêm dầu và sau đó cho thức ăn vào chảo chiên.



Hướng dẫn: Nếu bạn cần nhiều hơn 250ml dầu để nấu, hãy thêm dầu và chờ vài giây trước khi cho thức ăn vào.



12.5 Tắt PerfectFry Sensor

- ▶ Chọn vùng nấu và chạm vào .
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

12.6 Các khuyến nghị để nấu với PerfectFry Sensor

Trong bảng, bạn sẽ tìm thấy mức nhiệt độ thích hợp để lựa chọn các món ăn . Thời gian nấu quy định  min có thể thay đổi tùy theo lượng, trạng thái và chất lượng của thực phẩm.

		 min
Thịt		
Thịt rán	4	6-10
Thịt rán, tẩm bột	4	6-10
Phi lê	4	6-10
Cốt lết	3	10-15
Cordon bleu, thịt rán thành Vienna	4	10-15
Bít tết, tái, dày 3 cm	5	6-8
Bít tết, chín vừa, dày 3 cm	5	8-12
Bít tết, chín kỹ, dày 3 cm	4	8-12
Bít tết xương chữ T, tái, dày 4,5 cm	5	10-15
Bít tết xương chữ T, chín vừa, dày 4,5 cm	5	20-30
Ức gia cầm, dày 2cm	3	10-20
Thịt xông khói	2	5-8
Thịt xay	4	6-10
Hamburger, dày 1,5 cm	3	6-15
Thịt viên, dày 2cm	3	10-20
Xúc xích nhỏ	3	8-20
Chorizo, xúc xích tươi	3	10-20
Thịt xiên, kebab	3	10-20
Gyros	4	7-12
Cá và hải sản		
Phi lê cá	4	10-20
Phi lê cá, tẩm bột	4	10-20
Cá, chiên, nguyên con	3	10-20
Cá mòi	4	6-12
Tôm càng, tôm	4	4-8
Mực, Sepia	4	6-12




		 min
Món trứng		
Trứng chiên bơ	2	2-6
Trứng chiên	4	2-6
Trứng bác	2	4-9
Ốp lết	2	3-6
Bánh mì chiên trứng sữa	3	4-8
Bánh crepe, bánh blini, bánh tortita, taco	5	1-3
Rau củ		
Khoai tây chiên kiểu Đức	5	6-12
Khoai tây chiên	4	15-25
Bánh khoai tây chiên	5	2-4
Hành, tỏi chiên	2	2-10
Hành tây chiên	3	5-10
Bí ngò, cà tím, ớt	2	4-12
Măng tây xanh	3	4-15
Nấm	4	10-15
Rau củ hấp trong dầu	1	10-20
Rau củ tẩm bột tempura	4	5-10
Sản phẩm đông lạnh sâu		
Nugget gà	4	10-15
Thanh cá	4	8-12
Khoai tây chiên	5	4-8
Món chiên rán	3	6-10
Nem rán	4	10-30
Bánh nhồi, bánh croquette	5	3-8
Nước sốt		
Sốt cà chua	1	25-35
Sốt Béchamel	1	10-20
Sốt phô mai	1	10-20
Nước sốt ngọt	1	15-25
Nước sốt, nấu cạn	1	25-35
Khác		
Phô mai chiên	3	7-10
Bánh mì cắt nhỏ	3	6-10
Bánh mì nướng	4	4-8
Món ăn sẵn khô	1	5-10
Hạnh nhân, óc chó, hạt thông, nướng	4	3-15
Bông ngô	5	3-4

13 Khóa trẻ em



Bếp được trang bị khóa trẻ em. Điều này sẽ ngăn trẻ em bật bếp nấu.

13.1 Bật Khóa trẻ em

Điều kiện tiên quyết: Bếp phải được tắt.

1. Chạm vào .
 2. Chạm vào  trong 4 giây.
- ✓ Hiện thị  sáng trong 10 giây.
 - ✓ Bếp bị khóa.

13.2 Tắt Khóa trẻ em

1. Chạm vào .
 2. Chạm vào  trong 4 giây.
- ✓ Khóa bị hủy.

13.3 Khóa trẻ em tự động

Bạn cũng có thể kích hoạt tự động khóa trẻ em mỗi khi tắt bếp.

Bạn có thể tìm hiểu cách bật và tắt chức năng trong chương Cài đặt cơ bản → Trang 12.

14 Chống gạt

Cho phép bạn khóa bảng điều khiển khi làm sạch để các cài đặt không vô tình bị thay đổi.

Khóa không có tác dụng với công tắc chính.

14.1 Bật Chống gạt

- ▶ Nhấn . Một âm cảnh báo phát ra và sáng lên.
- ✓ Bảng điều khiển bị khóa trong 35 giây. Một tín hiệu phát ra trong 5 giây trước khi tắt.

14.2 Tắt Chống gạt

Để tắt sớm chức năng:

- ▶ Chạm vào .
- ✓ Das Bedienfeld ist entsperrt.

15 Ngắt an toàn

Chức năng an toàn sẽ được kích hoạt nếu vùng nấu hoạt động trong thời gian dài và bạn không thay đổi cài đặt. Vùng nấu hiển thị *FE* và tắt.

Thời gian từ 1 đến 10 giờ tùy thuộc vào mức công suất được chọn.

Để bật vùng nấu, nhấn nút bất kỳ.

16 Cài đặt cơ bản

Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt cơ bản của thiết bị theo nhu cầu của mình.

16.1 Tổng quan về cài đặt cơ bản

Hiển thị	Cài đặt	Giá trị
<i>c 1</i>	Khóa trẻ em	<i>0</i> - Thủ công. ¹ <i>1</i> - Tự động. <i>2</i> - Tắt.
<i>c 2</i>	Tín hiệu âm thanh	<i>0</i> - Tín hiệu xác nhận và tín hiệu lỗi được tắt. <i>1</i> - Chỉ tín hiệu lỗi được bật. <i>2</i> - Chỉ tín hiệu xác nhận được bật. <i>3</i> - Tất cả âm tín hiệu được bật ¹ .
<i>c 3</i>	Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng Hiển thị tổng mức tiêu thụ năng lượng giữa lúc bật và tắt bếp tính bằng kWh. Độ chính xác của hiển thị phụ thuộc vào chất lượng điện áp của mạng điện.	<i>0</i> - Tắt. ¹ <i>1</i> - Bật.
<i>c 5</i>	Tự động tắt các vùng nấu.	<i>00</i> - Tắt. ¹ <i>01-99</i> - Phút cho đến khi tự động tắt.
<i>c 6</i>	Thời lượng của âm tín hiệu kết thúc đồng hồ bấm giờ	<i>1</i> - 10 giây ¹ <i>2</i> - 30 giây <i>3</i> - 1 phút
<i>c 7</i>	Giới hạn công suất Cho phép bạn giới hạn tổng công suất của bếp nếu cần thiết tùy theo điều kiện hệ thống điện của bạn. Các cài đặt khả dụng phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp (xem Nhãn thông số). Nếu chức năng này đang hoạt động và bếp đạt đến giới hạn công suất đã cài đặt, _ được hiển thị và bạn không thể chọn mức công suất cao hơn.	<i>0</i> - Tắt. Công suất tối đa của bếp ¹ . <i>1</i> - 1000 W. Công suất thấp nhất. <i>1.5</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W. Khuyến nghị cho 13 Ampe <i>3.5</i> - 3500 W. Khuyến nghị cho 16 Ampe. <i>4</i> - 4000 W. <i>4.5</i> - 4500 W. Khuyến nghị cho 20 Ampe. ... <i>9</i> - Công suất tối đa của bếp.

¹ Cài đặt gốc

Hiển thị	Cài đặt	Giá trị
c 12	Kiểm tra dụng cụ nấu Chức năng này cho phép bạn kiểm tra chất lượng của dụng cụ nấu.	0 - Không phù hợp. 1 - Không tối ưu. 2 - Phù hợp.
c 0	Thiết lập lại về cài đặt xuất xưởng	0 - Cài đặt cá nhân ¹ . 1 - Cài đặt xuất xưởng.

¹ Cài đặt gốc

16.2 Tới cài đặt cơ bản

Điều kiện tiên quyết: Bếp phải được tắt.

1. Để bật bếp, chạm vào ⓪ .
2. Trong 10 giây tiếp theo, chạm vào ⓪ trong 4 giây.

Thông tin sản phẩm	Hiển thị
Danh mục của Bộ phận dịch vụ Khách hàng Kỹ thuật (TK)	01
Mã sản xuất	Fd
Mã sản xuất 1	$02.$
Mã sản xuất 2	05

- ✓ Bốn hiển thị đầu tiên cung cấp thông tin sản phẩm. Để mở từng hiển thị riêng lẻ, hãy chạm vào vùng cài đặt.

3. Để vào cài đặt cơ bản, chạm vào ⓪ .
✓ c 1 và 0 sáng lên dưới dạng cài đặt mặc định.
4. Chạm liên tục vào ⓪ cho đến khi cài đặt mong muốn xuất hiện.
5. Chọn cài đặt mong muốn trong vùng cài đặt.
6. Chạm vào ⓪ trong 4 giây.
✓ Cài đặt bị khóa.

16.3 Hủy thay đổi cài đặt cơ bản

- ▶ Chạm vào ⓪ .
- ✓ Tất cả thay đổi sẽ bị loại bỏ và không được lưu.

17 Kiểm tra dụng cụ nấu

Chất lượng của dụng cụ nấu có ảnh hưởng lớn đến tốc độ và kết quả của quá trình nấu. Chức năng này cho phép bạn kiểm tra chất lượng của dụng cụ nấu.

Trước khi kiểm tra, hãy đảm bảo kích thước của đáy dụng cụ nấu phù hợp với kích thước của vùng nấu bạn đang sử dụng.

Truy cập thông qua các cài đặt cơ bản. → Trang 12

17.1 Tiến hành Kiểm tra dụng cụ nấu

1. Đặt dụng cụ nấu ở nhiệt độ phòng với khoảng 200 ml nước ở giữa vùng nấu phù hợp nhất với kích thước của đáy dụng cụ nấu.
2. Mở cài đặt cơ bản và chọn c 1 2 .
3. Chạm vào vùng cài đặt. Trong các vùng nấu, hiển thị — nhấp nháy.
✓ Kiểm tra đang chạy.
✓ Sau 10 giây, trong hiển thị vùng nấu xuất hiện kết quả.

17.2 Kiểm tra kết quả

Trong bảng sau, bạn có thể thấy kết quả có ý nghĩa như thế nào đối với chất lượng và tốc độ của quá trình nấu.

Kết quả

- 0 Dụng cụ nấu không phù hợp với vùng nấu và do đó không được làm nóng.
- 1 Dụng cụ nấu nóng lên chậm hơn dự kiến và quá trình nấu không tối ưu.
- 2 Dụng cụ nấu nóng lên chính xác và quá trình nấu diễn ra tốt.

Hướng dẫn: Trong trường hợp có kết quả không tốt, hãy đặt lại dụng cụ nấu trên vùng nấu nhỏ hơn nếu có.

Để kích hoạt chức năng này, hãy chạm vào vùng cài đặt.

18 Vệ sinh và chăm sóc

Để thiết bị của bạn hoạt động tốt trong thời gian dài, hãy vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị một cách cẩn thận.

18.1 Chất tẩy rửa

Bạn có thể mua chất tẩy rửa và dụng cụ nạo kính phù hợp từ dịch vụ khách hàng, đại lý hoặc tại cửa hàng trực tuyến www.bosch-home.com.

LƯU Ý!

Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không bao giờ được sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.
- ▶ Không được sử dụng các sản phẩm vệ sinh khi bếp vẫn còn nóng. Điều này có thể để lại các vết trên bề mặt.

Chất tẩy rửa không phù hợp

- Nước rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa cho máy rửa chén
- Chất tẩy ăn mòn
- Chất tẩy rửa mạnh, ví dụ: xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn

- Bọt biển thô ráp
- Máy rửa cao áp và máy phun hơi

18.2 Làm sạch bếp

Làm sạch bếp sau mỗi lần sử dụng để tránh chặn thức ăn bị cháy.

Điều kiện tiên quyết: Bếp phải nguội. Chỉ khi có vết đường, tinh bột, nhựa hoặc giấy nhôm thì không để bếp nguội.

1. Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính.
2. Làm sạch bếp bằng chất tẩy rửa gốm thủy tinh.
Tuân theo hướng dẫn làm sạch trên bao bì chất tẩy rửa.

Những lời khuyên

- Bạn có thể đạt được kết quả làm sạch tốt bằng bọt biển đặc biệt dành cho gốm thủy tinh.
- Giữ đáy dụng cụ nấu sạch sẽ sẽ giữ cho bề mặt bếp ở tình trạng tốt.

18.3 Làm sạch khung bếp

Nếu có chất bẩn hoặc vết bẩn trên khung bếp sau khi sử dụng, hãy làm sạch.

Hướng dẫn: Không dùng dụng cụ nhọn.

1. Làm sạch khung bếp bằng nước xà phòng ấm và vải mềm. Giặt kỹ khăn lau đa năng mới trước khi sử dụng.
2. Lau khô bằng khăn mềm.

19 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự mình khắc phục các lỗi nhỏ xảy ra đối với thiết bị. Sử dụng các thông tin hướng dẫn khắc phục lỗi trước khi liên hệ với dịch vụ khách hàng. Như vậy, bạn sẽ tránh được những phí tổn không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ các kỹ thuật viên đã qua đào tạo mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi dịch vụ khách hàng.
→ "*Dịch vụ khách hàng*", Trang 15

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.

19.1 Cảnh báo

Các hướng dẫn

- Nếu **E** xuất hiện trên màn hình, nhấn và giữ cảm biến cho vùng nấu tương ứng và đọc mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không được liệt kê trong bảng, hãy ngắt kết nối bếp từ nguồn điện và đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Liên hệ với bộ phận kỹ thuật dịch vụ hậu mãi và nêu rõ mã lỗi chính xác nếu màn hình này xuất hiện lần nữa.
- Thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ chờ nếu xảy ra lỗi.
- Có thể tạm thời giảm mức công suất của bếp để bảo vệ các bộ phận điện tử của thiết bị không bị quá nhiệt hoặc dòng điện tăng vọt.

19.2 Lưu ý trên trường hiển thị

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Không có hiển thị nào sáng.	<p>Nguồn điện đã bị ngắt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có bị mất điện hay không. <p>Thiết bị chưa được kết nối như thể hiện trong sơ đồ mạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch. <p>Trục trặc hệ thống điện</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nếu bạn không thể khắc phục sự cố, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.
Màn hình nhấp nháy.	<p>Bảng điều khiển bị ướt hoặc bị đồ vật che phủ.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Làm khô bảng điều khiển hoặc loại bỏ đồ vật.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>Hệ thống điện quá nhiệt và tắt một hoặc tất cả các vùng nấu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Chờ cho đến khi các bộ phận điện tử đủ nguội. Sau đó chạm vào mọi nút bất kỳ trên bảng điều khiển.
F5 + Mức công suất và âm tín hiệu	<p>Một dụng cụ nấu nóng được đặt gần bảng điều khiển. Do đó, hệ thống điện có thể quá nhiệt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bỏ dụng cụ nấu ra. Hiển thị lỗi sẽ tắt ngay sau đó. Bạn có thể nấu tiếp.
F5 và âm báo hiệu	<p>Có dụng cụ nấu ăn nóng gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ các bộ phận điện tử.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lấy dụng cụ nấu ăn ra. Đợi một vài giây. Chạm mọi nút bất kỳ. Bạn có thể tiếp tục nấu khi màn hình lỗi tắt.

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
F1/F6	Vùng nấu quá nóng và đã được tắt để bảo vệ mặt phẳng trong bếp. ▶ Đợi cho đến khi bộ phận điện tử đủ nguội trước khi bật lại vùng nấu.
F8	Vùng nấu đã hoạt động liên tục trong thời gian kéo dài. ▶ Ngắt an toàn được bật. Chạm vào mọi nút bất kỳ để tắt màn hình sao cho có thể cài đặt vùng nấu.
E 9000/E9010	Điện áp hoạt động không chính xác và nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thường. ▶ Liên lạc nhà cung cấp năng lượng.
U400/E9011	Bếp không được kết nối đúng cách. ▶ Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Kết nối bếp theo sơ đồ mạch.
dE	Chế độ demo được kích hoạt. ▶ Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Chờ 30 giây và kết nối bếp. Chạm vào bất kỳ cảm biến nào trong 3 phút tiếp theo. Chế độ demo bị bỏ kích hoạt.

19.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

Bếp từ đôi khi có thể gây ra tiếng ồn hoặc độ rung, chẳng hạn như tiếng vù vù, tiếng rảng rặc, tiếng rít, tiếng quạt hoặc tiếng có nhịp điệu đều đều.

20 Thải bỏ

20.1 Thải bỏ thiết bị cũ

Có thể sử dụng lại các nguyên liệu thô có giá trị bằng cách xử lý thải thân thiện với môi trường.

1. Rút phích cắm của cáp nguồn.
2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Hãy thải bỏ thiết bị thân thiện với môi trường.
Hãy tham khảo thông tin về phương pháp xử lý loại bỏ hiện nay từ đại lý của bạn cũng như từ chính quyền thành phố hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử - WEEE).

Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.

21 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể mua các phụ tùng chức năng chính hãng phù hợp với Quy định liên quan về thiết kế sinh thái từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi trong khoảng thời gian ít nhất là 10 năm kể từ khi thiết bị của bạn được đưa ra thị trường trong khu vực kinh tế Châu Âu.

Hướng dẫn: Việc sử dụng dịch vụ khách hàng là miễn phí trong khuôn khổ các điều khoản bảo hành của nhà sản xuất.

Bạn có thể tham khảo thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi, đại lý của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi.

Nếu liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần có mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy chi tiết liên hệ của dịch vụ khách hàng trong danh bạ dịch vụ khách hàng đính kèm hoặc trên trang web của chúng tôi.

21.1 Mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD)

Xem mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) trên biển thông số của thiết bị.

Biển thông số có thể được tìm thấy:

- trên thẻ thiết bị.
- ở mặt dưới của bếp.

Hãy tìm mã số sản phẩm (E-Nr.) trên gói thủy tinh. Chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và mã sản xuất (FD) cũng có thể được hiển thị cho bạn trong cài đặt cơ bản → *Trang 12*.

Bạn có thể ghi lại dữ liệu để nhanh chóng tìm thấy thông số của thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng.

22 Món thử nghiệm

Khuyến nghị cài đặt này dành cho các viện thử nghiệm để giúp việc thử nghiệm thiết bị của chúng tôi dễ dàng hơn. Các thử nghiệm được thực hiện bằng bộ dụng cụ nấu dành cho bếp từ

của chúng tôi. Nếu cần, bạn có thể mua bộ phụ kiện này sau từ đại lý chuyên doanh, dịch vụ khách hàng hoặc tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

22.1 Nấu chảy Socola couverture

Nguyên liệu: 150g socola đen (55% cacao).

- Nồi Ø 16 cm không nắp
 - Nấu: Mức công suất 1.5

22.2 Đun nóng đậu lăng hầm và giữ ấm

Công thức theo DIN 44550

Nhiệt độ ban đầu 20 ° C

Đun nóng mà không cần khuấy

- Nồi Ø 16 cm có nắp, khối lượng: 450 g
 - Đun nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5
- Nồi Ø 20 cm có nắp, khối lượng: 800 g
 - Đun nóng: Thời gian 2 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5

22.3 Đun nóng đậu lăng hầm và giữ ấm

Ví dụ: Đường kính ống kính 5-7 mm. Nhiệt độ ban đầu 20 ° C

Khuấy sau khi đun nóng trong 1 phút

- Nồi Ø 16 cm có nắp, khối lượng: 500 g
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5
- Nồi Ø 20 cm có nắp, khối lượng: 1 kg
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5

22.4 Sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7 ° C

- Nồi Ø 16 cm không có nắp, nguyên liệu: 40 g bơ, 40 g bột mì, 0,5 l sữa với 3,5% chất béo và một chút muối

Chế biến sốt Béchamel

1. Đun chảy bơ, cho bột mì và muối vào rồi đun nóng mọi thứ.
 - Đun nóng: Thời gian 6 phút, mức công suất 2
2. Thêm sữa vào bột đảo bơ và đun sôi, khuấy liên tục.
 - Đun nóng: Thời gian 6 phút 30 giây, mức công suất 7
3. Khi nước sốt béchamel sôi, nấu tại vùng nấu thêm 2 phút nữa, khuấy liên tục.
 - Nấu tiếp: Mức công suất 2

22.5 Nấu chè gạo với nắp đậy

Nhiệt độ sữa: 7 °C

1. Đun nóng sữa cho đến khi sữa bắt đầu nổi lên. Đun nóng mà không cần nắp. Khuấy sau khi đun nóng 10 phút
2. Cài đặt mức công suất khuyến nghị và thêm gạo, đường và muối vào sữa.

Thời gian nấu bao gồm cả đun nóng khoảng 45 phút.

- Nồi Ø 16 cm, nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa có 3,5% béo và 1 g muối
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
 - Nấu tiếp: Mức công suất 3
- Nồi Ø 20 cm, nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 l sữa có 3,5% béo và 1,5 g muối
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
 - Nấu tiếp: Mức công suất 3, khuấy sau 10 phút

22.6 Nấu chè gạo không cần nắp đậy

Nhiệt độ sữa: 7 °C

1. Thêm các thành phần vào sữa và đun nóng, khuấy liên tục.
2. Khi sữa đã đạt đến khoảng 90 °C, hãy chọn mức công suất khuyến nghị và đun nhỏ lửa trong khoảng 50 phút.

- Nồi Ø 16 cm không nắp, nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa có 3,5% béo và 1 g muối
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
 - Nấu tiếp: Mức công suất 3
- Nồi Ø 20 cm không nắp, nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 l sữa có 3,5% béo và 1,5 g muối
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
 - Nấu tiếp: Mức công suất 2.5

22.7 Nấu cơm

Công thức theo DIN 44550

Nhiệt độ nước: 20 ° C

- Nồi Ø 16 cm có nắp, nguyên liệu: 125 g gạo hạt dài, 300 g nước và một chút muối
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 2
- Nồi Ø 20 cm có nắp, nguyên liệu: 250 g gạo hạt dài, 600 g nước và một chút muối
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 2.5

22.8 Chiên thăn lợn

Nhiệt độ ban đầu của thịt thăn: 7 ° C

- Chảo Ø 24 cm không nắp, nguyên liệu: 3 miếng thăn lợn, tổng trọng lượng khoảng 300 g, dày 1 cm, 15 g dầu hướng dương
 - Đun nóng: Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 7

22.9 Làm bánh crepe

Công thức theo DIN EN 60350-2

- Chảo Ø 24 cm không có nắp, nguyên liệu: 55 ml bột mỗi bánh crepe
 - Đun nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Nấu tiếp: Mức công suất 7

22.10 Chiên khoai tây chiên đông lạnh

- Nồi Ø 20 cm không nắp, nguyên liệu: 2 l dầu hướng dương. Cho mỗi lần chiên: 200 g khoai tây chiên đông lạnh, dày 1 cm.

- Làm nóng: Mức công suất 9, cho đến khi dầu đạt nhiệt độ 180 ° C.
- Nấu tiếp: Mức công suất 9



A series of horizontal lines for writing, starting with a long line that extends from the pencil icon across the width of the page, followed by many shorter lines of equal length, all spaced evenly down the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



Thank you for buying a
Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help?
You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001906399 (040223)

vi