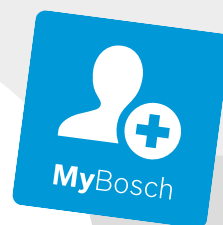




Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Sàn bếp từ

PUC...AA..

[vi] Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp





Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1	An toàn	2
2	Điều khiển cơ bản cho thiết bị	4
3	Khắc phục sự cố	6
4	Dịch vụ khách hàng	6

5	Bảo vệ môi trường	7
6	Truy cập thông tin bổ sung về thiết bị	7
7	HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	7
7.1	Lưu ý chung	7
7.2	Lắp an toàn	7

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Định nghĩa của tự hiệu

Bạn sẽ tìm thấy ý nghĩa của các tự hiệu được sử dụng trong hướng dẫn này.

CẢNH BÁO

Thực hiện theo lưu ý này để tránh thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong tiềm ẩn.

LƯU Ý

Thực hiện theo lưu ý này để tránh làm hỏng thiết bị hoặc thiệt hại tài sản khác.

Ghi chú: Lưu ý thông tin quan trọng.

1.2 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.

1.3 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:

- trên thuyền hoặc trên xe ô tô.
- 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.

1.4 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.

1.5 Sử dụng an toàn

CẢNH BÁO – Nguy cơ bị 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.

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 dập 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 điện giật!**

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.

- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên đã qua đào tạo.

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 dập cầu chì trong hộp cầu chì.

- ▶ Gọi dịch vụ khách hàng. → *Trang 6*

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 thương tích!**

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.

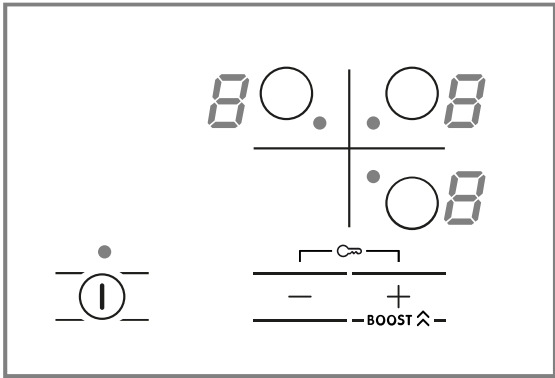
Thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt.

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

2 Điều khiển cơ bản cho thiết bị

2.1 Bảng điều khiển

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



Các cảm biến lựa chọn

Cảm biến	Chức năng
①	Công tắc chính
○	Chọn vùng nấu
—/+	Trường cài đặt / Khóa trẻ em
BOOST ⬆	PowerBoost

Hiển thị

Hiển thị	Chức năng
I-9	Các mức công suất
H	Nhiệt dư
b	PowerBoost
—	Khóa trẻ em

2.2 Điều khiển cơ bản

Bật và tắt bếp

- ▶ Bật và tắt bếp bằng công tắc chính ①.
- Nếu tắt cả vùng nấu tắt hơn 20 giây, bếp sẽ tắt tự động.

Chọn vùng nấu và mức công suất

- Để chọn vùng nấu, chạm vào ○.
 - Chạm vào + hoặc — trong 10 giây tiếp theo.
 - ▶ Chạm vào +. Mức công suất 9 được hiển thị.
 - ▶ Chạm vào —. Mức công suất 1 được hiển thị.
 - Chạm vào + hoặc — đến khi mức công suất mong muốn xuất hiện. Để tắt vùng nấu, hãy cài đặt 0.
- ✓ Mức công suất tối thiểu là 1 và mức công suất tối đa là 9.
 - ✓ Vùng nấu sẽ tắt và hiển thị nhiệt dư sáng lên.

Tắt nhanh vùng nấu

- ▶ Nhấn và giữ vùng nấu trong hơn 3 giây.
- ✓ Vùng nấu tắt.

Bát đĩa phù hợp

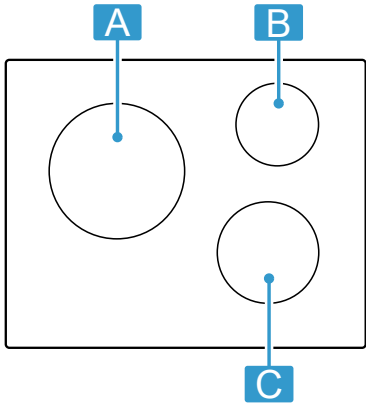
Chất lượng của dụng cụ nấu ảnh hưởng rất lớn đến tốc độ và kết quả của quá trình nấu.

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, đế cũng phải tương ứng với kích thước của vùng nấu.

Mẹo: Các nhà sản xuất dụng cụ nấu thường ghi đường kính trên của nồi. Đường kính trên thường lớn hơn đường kính đáy. Với Kiểm tra dụng cụ nấu hãy kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp không.

2.3 Phân bố vùng nấu

Công suất đã nêu được đo bằng nồi 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 24 cm	Mức công suất 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Mức công suất 9	1.400 W
C Ø 18 cm	Mức công suất 9	1.800 W

2.4 Các chức năng chính

PowerBoost

Với chức năng này bạn có thể đun nóng lượng lớn nước nhanh hơn so với 9.

BOOST ⬆ được bật hoặc tắt bằng cách chạm.

Chức năng này chỉ áp dụng cho vùng nấu được đánh dấu bằng biểu tượng tương ứng nếu không có vùng nấu nào khác đang hoạt động.

Khóa trẻ em

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

Để bật chức năng này, hãy tắt bếp.

Để bật và tắt, nhấn giữ + và — 4 giây. Khi khóa trẻ em được bật, đèn báo — sẽ sáng trên tất cả các bếp hâm.

Các cài đặt cơ bản

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

Ví dụ, để định cấu hình tín hiệu âm thanh của thiết bị hoặc để thực hiện Kiểm tra dụng cụ nấu.

2.5 Thông tin bổ sung về chức năng của thiết bị



Hãy tìm các thông tin chi tiết và chú thích trên mạng trực tuyến. Quét mã QR trên trang bìa hoặc truy cập các phần về thiết bị và dịch vụ khách hàng của bạn tại www.bosch-home.com.

2.6 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		

		 min
Sô cô la, couverture	1 - 1	-
Hâm nóng và giữ nhiệt		
Món hâm, ví dụ: Đậu lăng hâm	1 - 2	-
Rã đông và hâm nóng		
Rau bina, đông lạnh	2 - 4	15 - 25
Kho, ninh nhỏ lửa		
Nước sốt trắng, ví dụ: Nước sốt béchamel	1 - 2	3 - 6
Nấu, hấp, om		
Chè gạo ¹	2 - 3	30 - 40
Mì ²	6 - 7	6 - 10
Rau	2 - 3	10 - 20
Hâm		
Thịt hâm	4 - 5	50 - 100
Rang/Chiên với ít mỡ ²		
Bít tết, dày 3 cm	6 - 8	8 - 12
Hamburger (Dày 2 cm)	5 - 7	10 - 20
Món đông lạnh, ví dụ: Món chiên rán	6 - 8	6 - 10
Bánh kếp, rán từng cái một	6 - 7	-
Trứng chiên trong dầu	4 - 5	3 - 6
Chiên (150 đến 200 g mỗi khẩu phần trong 1 đến 2 l dầu, chiên thành từng khẩu phần) ²		
Sản phẩm đông lạnh, ví dụ: Khoai tây chiên, gà viên	8 - 9	-
Rau, nấm, tẩm bột hoặc tẩm bột Beer Batter, hoặc tempura	5 - 7	-

Tiết kiệm năng lượng

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

Các ghi chú

- Sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy phù hợp với đường kính vùng nấu.
- Nâng nắp càng ít càng tốt.
- Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với lượng thực phẩm.
- Điều chỉnh mức công suất phù hợp với quá trình nấu.

2.7 Làm sạch bếp

Để ngăn chặn thức ăn không bị cháy, hãy làm sạch bếp sau mỗi lần sử dụng.

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

- Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính.
- Xịt toàn bộ bề mặt bằng nước xà phòng hoặc nước rửa chén đĩa thông thường. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa cho bếp gồm thủy tinh nếu chúng có vết bẩn cứng đầu.
 - Thoa đều và nhẹ nhàng chất tẩy rửa.
 - Tuân theo hướng dẫn làm sạch trên bao bì chất tẩy rửa.

- Bạn có thể đạt được kết quả làm sạch tốt bằng bột biển đặc biệt dành cho gốm thủy tinh.

3. Lau bằng vải ẩm và lau khô bằng giẻ.

Các mẹo

- Giữ đáy dụng cụ nấu sạch sẽ sẽ giữ cho bề mặt bếp ở tình trạng tốt.
- Đáy dụng cụ nấu thô ráp, muối, đường hoặc cát có thể gây trầy xước và đổi màu. Loại bỏ ngay lập tức chất bẩn, muối và đường khỏi bề mặt bếp. Nâng dụng cụ nấu khi dịch chuyển.

¹ Làm nóng trước đến mức công suất 8

² Không cần nắp

3 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 thương tích!

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 6

3.1 Cảnh báo

Các ghi chú

- Nếu E xuất hiện trong các hiển thị, nhấn giữ nút của vùng nấu tương ứng và đọc mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không có trong bảng bên dưới, hãy ngắt điện cho bếp, chờ 30 giây rồi kết nối lại bếp. Nếu thông báo này xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng và cung cấp mã lỗi chính xác.

- Nếu xảy ra lỗi, thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ tiết kiệm điện.
- 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.

3.2 Lưu ý trên trường hiển thị

Sự cố	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Không có hiển thị nào sáng.	Nguồn điện đã bị ngắt. ▶ Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có bị mất điện hay không. Thiết bị chưa được kết nối như thể hiện trong sơ đồ mạch. ▶ Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch. Trục trặc hệ thống điện ▶ Nếu bạn không thể khắc phục sự cố, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.
Màn hình nhấp nháy.	Bảng điều khiển bị ướt hoặc bị đồ vật che phủ. ▶ Làm khô bảng điều khiển hoặc loại bỏ đồ vật.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Hệ thống điện quá nhiệt và tắt một hoặc tất cả các vùng nấu. ▶ 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	Một dụng cụ nấu nóng được đặt gần bảng điều khiển. Do đó, hệ thống điện có thể quá nhiệt. ▶ Bỏ dụng cụ nấu ra. Hiển thị lỗi sẽ tắt ngay sau đó. Bạn có thể nấu tiếp.
F5 và âm báo hiệu	Có dụng cụ nấu ăn nóng gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ các bộ phận điện tử. ▶ 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.
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.
-	Khóa trẻ em được kích hoạt. ▶ Bỏ kích hoạt Khóa trẻ em

3.3 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.

4 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể mua các phụ tùng thay thế chính hãng có chức năng tương đương và có thể lưu trữ được trong tối đa 15 năm tại dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

Ghi chú: 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 qua mã QR trên tài liệu liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành kèm theo, từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi, đại lý của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi.

Bạn có thể tìm dữ liệu liên lạc của dịch vụ khách hàng qua mã QR trên tài liệu liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành kèm theo hoặc trên trang web của chúng tôi.

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

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

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. 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.

5 Bảo vệ môi trường

5.1 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.

5.2 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.

6 Truy cập thông tin bổ sung về thiết bị

Trên trang web, bạn sẽ tìm thấy phiên bản kỹ thuật số của hướng dẫn sử dụng với thông tin chi tiết hơn về:

- Tránh thiệt hại vật chất
- Các chức năng thiết bị
- Các khuyến nghị để nấu
- Các cài đặt cơ bản
- Kiểm tra dụng cụ nấu
- Ngắt an toàn
- Làm sạch và bảo dưỡng

- Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường



Hãy tìm các thông tin chi tiết và chú thích trên mạng trực tuyến. Quét mã QR trên trang bì hoặc truy cập các phần về thiết bị và dịch vụ khách hàng của bạn tại www.bosch-home.com.

7 Hướng dẫn lắp đặt

Tuân thủ thông tin này khi lắp đặt thiết bị.



mm

7.1 Lưu ý chung

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Chỉ chuyên gia được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị.
- Việc lắp đặt, mở thiết bị, kết nối hoặc lắp ráp không đúng cách sẽ làm mất hiệu lực bảo hành sản phẩm.
- Trước khi thực hiện bất kỳ công việc nào, hãy tắt nguồn điện.
- Sau khi lắp đặt, đảm bảo rằng người dùng không có quyền tiếp cận vào các bộ phận điện.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị này trên thuyền hoặc xe ô tô.

7.2 Lắp an toàn

Thực hiện theo các hướng dẫn an toàn này khi lắp đặt thiết bị. 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.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy hiểm: Từ tính!

Thiết bị có chứa nam châm vĩnh cửu. Đó có thể là các mô cấy ghép điện tử ảnh hưởng đến máy trợ tim hoặc máy bơm insulin.

- Người có mô cấy ghép điện tử phải duy trì khoảng cách tối thiểu 10 cm với thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

Các bộ phận có thể tiếp cận được trong quá trình lắp ráp có thể có các cạnh sắc và dẫn đến thương tích do cắt.

- Mang găng tay bảo vệ. Hóa chất có thể nguy hiểm. Khi xử lý hóa chất, phải tuân theo khuyến nghị của nhà sản xuất hóa chất.
- Mang thiết bị bảo hộ.

7.3 Hướng dẫn về kết nối điện

Để có thể kết nối điện cho thiết bị một cách an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau đây.

- Chỉ chuyên gia được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên dịch vụ được đào tạo đặc biệt mới có thể kết nối thiết bị. Người này phải được cấp phép theo quy định của quốc gia và của công ty cung cấp điện.
- Kết nối thiết bị với hệ thống lắp đặt cố định và thiết lập công tắc ngắt thích hợp theo quy định lắp đặt.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những trục trặc hoặc hư hỏng có thể xảy ra do lắp đặt điện không đúng.

Loại kết nối

- Thiết bị tương ứng với lớp bảo vệ 1. Do đó, chỉ sử dụng thiết bị có kết nối dây dẫn bảo vệ.

7.4 Lưu ý về đồ nội thất lắp sẵn

- Bạn chỉ có thể lắp bếp từ bên trên ngăn kéo hoặc lò nướng có thông gió. Không lắp đặt tủ lạnh, máy rửa chén, lò nướng hoặc máy giặt không có lỗ thông gió dưới bếp nấu.
- Đảm bảo đồ nội thất lắp sẵn có khả năng chịu nhiệt tối thiểu tới 90° C.

Kệ bếp

Lưu ý các khuyến nghị của nhà sản xuất kệ bếp.

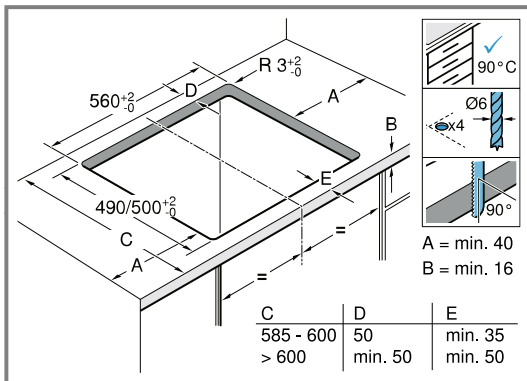
- Bảng phẳng, nằm ngang, ổn định.
- Kệ thao tác mà thiết bị được lắp trong đó phải có khả năng chịu được tải trọng khoảng 60 kg.
- Đối với kệ bếp mỏng, hãy sử dụng vật liệu gia cố chịu nhiệt và chống ẩm.
- Không kiểm tra độ phẳng của bếp cho đến khi nó được lắp đặt.

Chụp hút mùi

- Khoảng cách giữa chụp hút mùi và bếp ít nhất phải bằng khoảng cách được chỉ định trong hướng dẫn lắp ráp chụp hút mùi.

7.5 Chuẩn bị đồ nội thất lắp sẵn

- Đánh dấu phần cắt đồ nội thất theo bản phác thảo lắp đặt.
 - Đảm bảo góc của bề mặt cắt với mặt bàn là 90°.

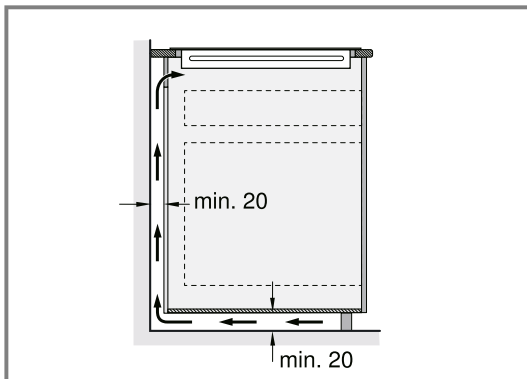


- Sau khi cắt, loại bỏ các bào phoi.
- Bịt kín các bề mặt cắt để chống chịu nhiệt.

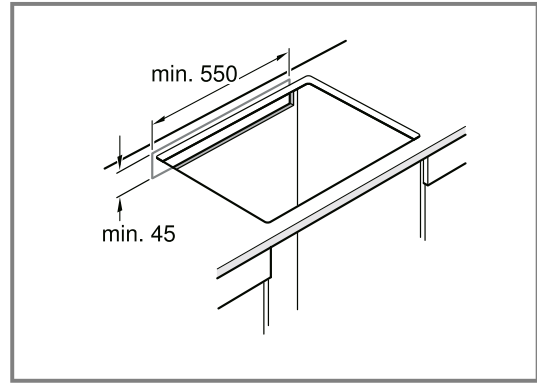
Thông gió

Bếp phải được thông gió đầy đủ để đảm bảo thiết bị hoạt động chính xác. Phần thông gió ở phần dưới của thiết bị cần cung cấp đủ không khí trong lành. Do đó, hãy điều chỉnh thiết bị cho mục đích này nếu cần.

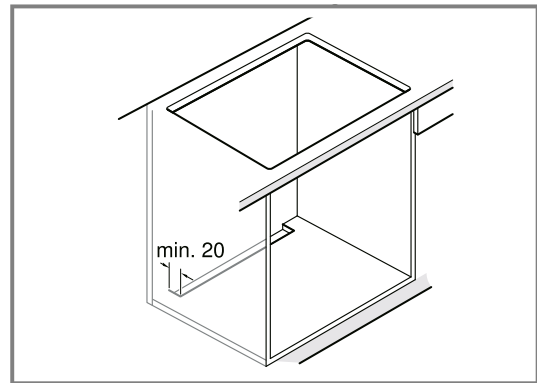
- Duy trì khoảng hở tối thiểu giữa mặt sau của thiết bị và tường bếp.



- Bảo đảm rằng lỗ ở phần trên phía sau của thiết bị không có chướng ngại vật.



- Tạo một lỗ ở mặt dưới nếu khoảng hở từ thành sau của thiết bị nhỏ hơn 20 mm.

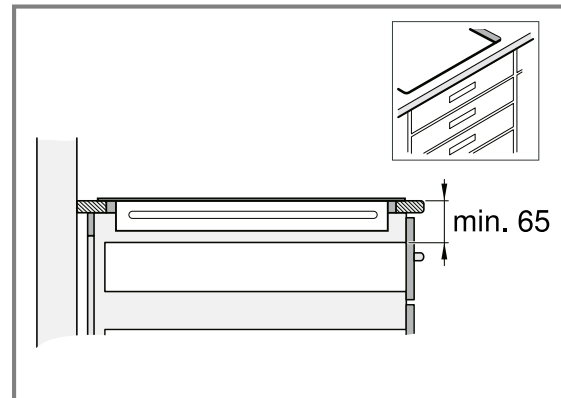


- Không bịt kín đáy dưới.

Ghi chú: Bảo đảm rằng bếp được thông gió phù hợp nếu thiết bị được lắp đặt trong khu vực bếp tập trung hoặc ở một vị trí khác không được mô tả trong Hướng dẫn sử dụng này.

Lắp đặt phía trên ngăn kéo

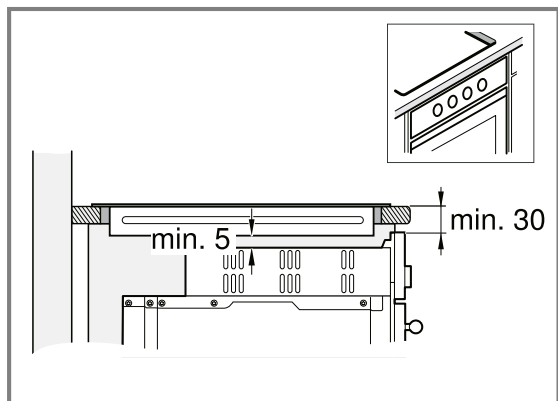
- Để bảo đảm thông gió tốt, khoảng hở giữa bề mặt của mặt bàn bếp và vùng phía trên của ngăn kéo phải là 80 mm.



Lắp bên trên lò nướng

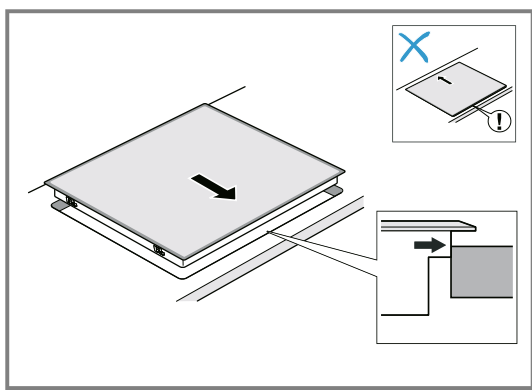
- Để đảm bảo thông gió tốt, khoảng cách giữa mặt trên của kệ bếp và bề mặt phía trước của lò nướng phải là 30 mm và khoảng cách tối thiểu giữa lò nướng và bếp phải là 5 mm.

- Tham khảo hướng dẫn lắp ráp lò nướng nếu bạn cần tăng khoảng cách giữa bếp và lò nướng.

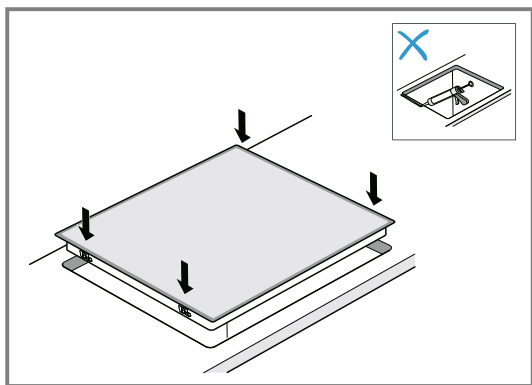


7.6 Lắp bếp

- Điều chỉnh bếp ở phần phía trước của hốc lắp.



- Lắp bếp vào phần cắt.



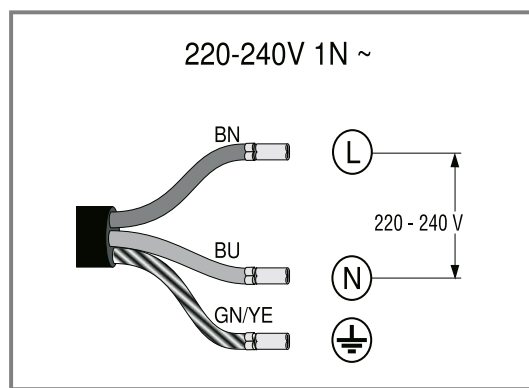
- Trên kệ bếp lát đá, bịt kín các mối nối gạch bằng cao su silicon.

Ghi chú: Không uốn cong hoặc kẹp cáp kết nối và giữ cáp tránh xa các cạnh sắc và các bộ phận nóng.

7.7 Kết nối thiết bị

Điều kiện tiên quyết: Lưu ý dữ liệu kết nối trên nhãn thông số.

- Chỉ kết nối theo sơ đồ kết nối:

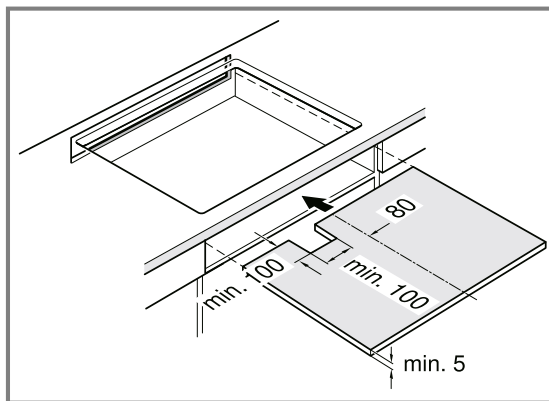


- BN: Nâu
- BU: Xanh dương
- GN/YE: Vàng và xanh lá

- Kiểm tra trạng thái sẵn sàng vận hành: Nếu hiển thị của thiết bị bị *U400*, *E0513* hoặc *E* xuất hiện, thì đó là do kết nối không đúng. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và kiểm tra kết nối của cáp nguồn với mạng điện.

7.8 Các cách kết hợp đặc biệt

Nếu bạn lắp bếp phía trên lò nướng của hãng khác, hãy sử dụng sàn giữa bằng gỗ.



7.9 Tháo dỡ thiết bị

LƯU Ý

Các dụng cụ có thể làm hỏng thiết bị.

- Không bao giờ bẩy thiết bị ra từ phía trên.

- Ngắt máy khỏi mạng điện.
- Đẩy bếp ra từ bên dưới.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details 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



9002008175 (060507) REG25

vi