



BOSCH

Đăng ký của bạn
thiết bị mới trên
MyBosch bây giờ và
nhận được lợi ích miễn phí:

bosch-home.com/
Chào mừng



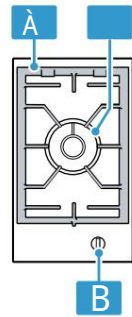
Bếp gas âm tường

PRA3A6B70.

PRB3A6B70.

[hu]	Hướng dẫn sử dụng	3
[pl]	Hướng dẫn sử dụng	13
[ro]	Hướng dẫn sử dụng	24

PRA3A6B70.



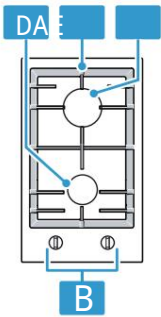
¹	Thành phần	
A	Lưới	-
B	Nút điều khiển	-
D	Đầu đốt tiêu chuẩn 1,90 kW	
E	Đầu đốt mạnh mẽ 2,80 kW	
H	Đầu đốt đa năng Dualwok 5,80 / 6,10 kW	

¹ Hình ảnh trong hướng dẫn chỉ mang tính chất cung cấp thông tin. có bản chất.

¹	Thành phần	
A	Ví lò sưởi	-
B	Nút điều khiển	-
D	Đầu đốt tiêu chuẩn	1,90 kW
E	Đầu đốt công suất cao	2,80 kW
H	Đầu đốt đa năng chảo kép	5,80 / 6,10 kW

¹ Các hình minh họa được hiển thị trong hướng dẫn này là tính chất chỉ dẫn.

PRB3A6B70.



¹	hợp chất	
A	Thịt nướng	-
B	Nút điều khiển	-
D	Đầu đốt thông thường	1,90 kW
E	Đầu đốt mạnh mẽ	2,80 kW
H	Đầu đốt nhiều đỉnh chảo wok kép	5,80 / 6,10 kW

¹ Các hình ảnh hiển thị trong hướng dẫn này là với mục đích định hướng.

Để biết thêm thông tin, hãy xem Hướng dẫn sử dụng kỹ thuật số.



Mục lục

1	An toàn.....	3
2	Tránh thiệt hại tài sản.....	6
3	Bảo vệ môi trường và kinh tế.....	6
4	Tìm hiểu về bạn	7
5	Phụ kiện.....	8
6	Cơ sở điều trị	8
7	Đồ dùng.....	9
8	Gợi ý cài đặt khi nấu ăn	9
9	Vệ sinh và chăm sóc	10
10	Xử lý sự cố.....	11
11	Dịch vụ khách hàng.....	12 12
	Xử lý	12

 1 Bảo mật

Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây. 1.1 Hướng dẫn chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

Chỉ Giữ lại hướng dẫn sử dụng và thông tin sản phẩm này thông tin để sử dụng sau này hoặc cho chủ sở hữu mới.

Nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, không kết nối thiết bị.

1.2 Mục đích sử dụng: An toàn vận hành chỉ được đảm bảo nếu thiết bị được lắp đặt đúng cách theo hướng dẫn lắp đặt. Người lắp đặt có trách nhiệm đảm bảo thiết bị hoạt động bình thường tại vị trí lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị cho các mục đích sau: chỉ để nấu ăn.

Chỉ dưới sự giám sát.

Luôn theo dõi các quá trình nấu ăn ngắn. Chỉ trong gia đình và trong môi trường gia đình. Chỉ ở độ cao lên đến 2000 mét so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị: trên mặt nước hoặc các phương tiện khác.

Chỉ như một lò sưởi không gian. Chỉ với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa người phụ nữ đang được điều trị.

ngoài trời

Vui lòng gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng nếu bạn muốn đổi sang loại gas khác.

1.3 Giới hạn số lượng người dùng

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức đều có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này. Trẻ em hoặc người trên 15 tuổi không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị và chỉ được thực hiện khi có sự giám sát. Không để trẻ em dưới 8 tuổi đến gần thiết bị và dây nguồn.

1.4 Sử dụng an toàn CẢNH BÁO – Nguy

 cơ nổ!

Rò rỉ khí gas có thể gây nổ. PHẢI LÀM GÌ NẾU BẠN NGửi MÙI KHÍ GAS HOẶC NẾU THIẾT BỊ GAS HỎNG Ngay lập tức khóa nguồn cung cấp khí gas hoặc van bình gas. Ngay lập tức dập tắt mọi ngọn lửa trần và dập tắt mọi điều thuốc đang cháy. Không sử dụng công tắc đèn hoặc công tắc thiết bị. Không rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm. Không sử dụng điện thoại hoặc điện thoại di động trong tòa nhà. Mở cửa sổ và thông gió tốt cho phòng. Gọi dịch vụ khách hàng hoặc công ty gas.

en Bảo mật

Rò rỉ khí có thể gây ra vụ nổ. Nhỏ hơn

Một lượng lớn khí có thể tích tụ trong thời gian dài và bốc cháy.

Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy tắt nguồn cung cấp gas tại van an toàn van.

Rò rỉ khí có thể gây ra vụ nổ. Nếu

Bình LPG không thẳng đứng

tức là, propan/butan lỏng được đổ vào thiết bị

Điều này có thể gây ra một luồng lửa dữ dội bùng phát.

đầu đốt. Các bộ phận có thể bị hư hỏng

và theo thời gian, chúng không đóng kín đúng cách, gây ra rò rỉ khí không kiểm soát.

Các bình chứa khí hóa lỏng phải được

luôn sử dụng nó ở vị trí thẳng đứng.

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ ngạt thở!

Sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas sẽ tạo ra nhiệt và độ

ẩm cũng như sản phẩm cháy trong phòng nơi đặt thiết bị.

Đảm bảo nhà bếp được thông gió đầy đủ,

đặc biệt là khi sử dụng bếp gas.

Nếu thiết bị được sử dụng thường xuyên và trong

thời gian dài, hãy đảm bảo rằng

thông gió để các sản phẩm đốt cháy có thể được dẫn

ra ngoài một cách an toàn,

Ví dụ, trong trường hợp hệ thống thông gió cơ học

hiện có, hãy thiết lập mức cao hơn

mức hiệu suất và đồng thời đảm bảo trao đổi không khí

với không khí trong lành trong

trong phòng lắp đặt.

Tham khảo ý kiến chuyên gia về việc lắp đặt thêm

thiết bị thông gió.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Sẽ rất nguy hiểm và có thể gây ra hỏa hoạn nếu bạn không trông coi bếp khi đang sử dụng.

nấu ăn bằng mỡ hoặc dầu.

Không bao giờ để dầu và mỡ nóng mà không có người trông coi.

Không bao giờ cố dập lửa bằng nước.

thay vào đó, hãy tắt thiết bị và sau đó

ngọn lửa, ví dụ như có nắp đậy hoặc bình chữa cháy che nó lại.

Thiết bị trở nên rất nóng.

Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên hoặc gần bếp.

Không bao giờ cất đồ vật trên bếp.

Thiết bị nóng.

Không để các vật dễ cháy hoặc bình xịt gần trong các ngăn kéo dưới bếp.

Không đặt hoặc sử dụng chất dễ cháy

các vật liệu như chai khử mùi hoặc chất tẩy rửa ở bên dưới hoặc gần thiết bị.

Việc sử dụng nắp bếp có thể gây ra tai nạn, ví dụ như nắp có thể quá nóng, bắt lửa hoặc vỡ.

Không sử dụng nắp đậy bếp.

Bếp gas sinh ra rất nhiều nhiệt khi sử dụng nếu không có dụng cụ nấu nướng trên đó. Máy hút mùi lắp phía trên bếp gas có thể bị hỏng hoặc bắt lửa.

Chỉ vận hành đầu đốt gas nếu

đặt một cái đĩa lên trên chúng.

Thiết bị rất nóng, hàng dệt may và các vật dụng khác đồ vật có thể bắt lửa.

Để các sản phẩm dệt may như quần áo hoặc rèm cửa tránh xa ngọn lửa trần.

Không bao giờ đưa tay qua ngọn lửa.

Không đặt các vật dễ cháy như khăn mặt hoặc báo lên trên, bên cạnh hoặc phía sau thiết bị.

Khí thoát ra có thể bắt lửa.

Nếu đầu đốt không cháy sau 15 giây,

sáng lên, xoay núm điều khiển về số không

vị trí và mở cửa phòng hoặc

cửa sổ. Trước khi thắp lại đầu đốt

chờ ít nhất một phút.

Nếu ngọn lửa vô tình tắt trong quá trình hoạt động, sau đó xoay núm điều khiển về vị trí số 0. Đợi trước khi đốt lại đầu đốt.

ít nhất một phút.

Thức ăn có thể bắt lửa.

Theo dõi quá trình nấu. Nếu

Quá trình này ngắn và đòi hỏi sự giám sát liên tục.

⚠ CẢNH BÁO - Bỏng

sự nguy hiểm!

Các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị có thể nóng lên trong quá trình hoạt động.

Tránh xa trẻ nhỏ khỏi thiết bị từ.

Tắm chần bếp có thể gây ra tai nạn.

Không bao giờ sử dụng lưới bảo vệ trên bếp.

ĐẾN.

Nồi nấu rỗng trên bếp gas đang bật trời nóng lên.

Đảm bảo rằng dụng cụ nấu nướng không bao giờ nóng lên.

Thiết bị nóng lên trong quá trình hoạt động.

Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

CẢNH BÁO - Điện giật

sự nguy hiểm!

Việc sửa chữa không chuyên nghiệp rất nguy hiểm.

Thiết bị chỉ được sử dụng bởi nhân viên có trình độ.

Họ có thể sửa nó.

Chỉ được sử dụng linh kiện thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.

Nếu cáp nguồn của thiết bị bị hỏng

bị hư hỏng thì cần phải tránh các mối nguy hiểm

chỉ có thể được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận chăm sóc khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương.

Thiết bị và dây nguồn bị hỏng đều nguy hiểm.

Không bao giờ sử dụng thiết bị bị hỏng.

Khi ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện, tuyệt đối không kéo dây nguồn. Luôn luôn kéo dây nguồn.

rút phích cắm của cáp kết nối.

Nếu thiết bị hoặc phích cắm điện bị

Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy rút dây nguồn ngay lập tức.

hoặc tắt nó trong hộp cầu chì

cầu chì và đóng nguồn cung cấp khí.

Liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng. Trang 12

Độ ẩm thấm vào có thể gây ra điện giật.

Không sử dụng máy phun rửa áp suất cao hoặc máy phun rửa bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

Lớp cách điện của cáp thiết bị điện có thể bị chảy khi

tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Không bao giờ chạm vào thiết bị điện.

Cáp kết nối của thiết bị tiếp xúc với các bộ phận nóng.

CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

Máy bị trục trặc hoặc hư hỏng hoặc

Việc sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm.

Không bao giờ bật thiết bị bị lỗi.

Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm ra khỏi nguồn điện.

cắm hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì, đóng

cung cấp khí đốt và gọi dịch vụ khách hàng.

Việc sửa chữa thiết bị và thay thế đường ống dẫn khí

bị hỏng chỉ được thực hiện bởi nhân viên có trình độ.

họ có thể làm được.

Các vết nứt hoặc vỡ trên tấm kính rất nguy hiểm.

Tắt ngay tất cả các đầu đốt và bộ phận làm nóng bằng điện và rút phích cắm của thiết bị.
ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

Đóng vòi gas.

Không chạm vào bề mặt của thiết bị

Không sử dụng thiết bị.

Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

Kích thước chảo không tương thích, chảo bị hỏng hoặc đặt không đúng cách có thể gây ra thương tích nghiêm trọng.

Thực hiện theo hướng dẫn dành cho dụng cụ nấu ăn.

Khi đầu đốt được bật, bugi đánh lửa

tia lửa được hình thành.

Không bao giờ chạm vào bugi khi bật bếp gas.

Nếu núm điều khiển không thể xoay được hoặc bị lỏng, không nên sử dụng nó nữa.

Để sửa chữa hoặc thay thế núm điều khiển

liên hệ ngay với bộ phận chăm sóc khách hàng.

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

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

CẢNH BÁO - Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu hoặc quần chúng quanh người, và họ có thể chết đuối.

Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

Không cho trẻ em chơi với

với vật liệu đóng gói.

Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải những bộ phận nhỏ và bị nghẹn.

Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.
đen.

Không cho trẻ em chơi với

với các bộ phận nhỏ.

2 Tránh thiệt hại tài sản

CHÚ Ý!

Nhiệt có thể làm hỏng các thiết bị lân cận hoặc đồ nội thất. Nếu thiết bị được vận hành trong thời gian dài, nhiệt và độ ẩm sẽ được sinh ra.

Mở cửa sổ hoặc chuyển sang khu vực ngoài trời máy hút mùi hàng đầu.

Nhiệt độ tăng cao có thể làm hỏng chảo.

Không sử dụng hai đầu đốt hoặc nguồn nhiệt trên cùng một cho một cái nồi.

Không sử dụng chảo nướng trong thời gian dài, nồi đất, v.v. hoạt động hết công suất.

Quá tải nhiệt có thể làm hỏng các bộ phận điều khiển.

Không sử dụng các vật chứa lớn gần các nút điều khiển trên các đầu đốt bên trong.

Vị trí nút điều khiển không đúng gây ra trục trặc dẫn.

Nếu thiết bị không hoạt động, hãy xoay nút điều khiển luôn ở vị trí số không.

Việc cầm nắm mạnh có thể làm hỏng bề mặt nồi.

Cẩn thận khi sử dụng đồ nấu trên bếp.

Không đặt vật nặng lên bề mặt nấu.

Việc di chuyển vật chứa có thể làm xước kính.

Nâng bát đĩa lên và di chuyển chúng.

Nếu vật cứng hoặc sắc nhọn rơi vào bề mặt nấu, bề mặt nấu có thể bị hư hỏng.

Đảm bảo không có vật cứng hoặc sắc nhọn nào rơi xuống bề mặt nấu.

Không đập vào bề mặt nấu ở cả hai cạnh.

Muối, đường hoặc cát rơi ra từ rau có thể làm xước kính.

Không sử dụng bếp làm nơi làm việc hoặc lưu trữ.

nếu một món quà.

Đường tan chảy và thực phẩm có hàm lượng đường cao có thể làm hỏng kính.

Loại bỏ ngay thức ăn bị đổ bằng dụng cụ cạo kính.

3 Bảo vệ môi trường và kinh tế

3.1 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn làm theo những mẹo này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít năng lượng hơn.

Chọn bếp theo kích thước nồi ra ngoài. Đặt hộp đựng vào giữa.

Mẹo: Các nhà sản xuất dụng cụ nấu ăn thường ghi rõ đường kính trên của dụng cụ. Đường kính này thường lớn hơn đường kính đáy.

Dụng cụ nấu nướng không vừa hoặc vùng nấu không được che phủ hoàn toàn sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng.

Đậy nắp nồi bằng nắp có kích thước phù hợp. Khi nấu mà không có nắp, thiết bị cần nhiều cần nhiều năng lượng hơn.

Càng ít khi mở nắp càng tốt.

Việc mở nắp sẽ giải phóng rất nhiều năng lượng.

Sử dụng nắp thủy tinh.

Bạn có thể nhìn vào bên trong mà không cần sử dụng nắp kính vào một cái nồi mà bạn phải nhắc nắp lên.

Sử dụng hộp đựng phù hợp với lượng thực phẩm.

Các thùng chứa lớn chứa một lượng nhỏ thực phẩm là cần nhiều năng lượng hơn để hoạt động.

Đun sôi với một ít nước.

Càng nhiều nước trong nồi, càng nhiều năng lượng cần thiết để sưởi ấm.

Chuyển về mức nấu thấp hơn theo thời gian.

Nếu mức nấu quá cao, năng lượng sẽ bị lãng phí.

zarol el.

Bạn có thể tìm thấy thông tin sản phẩm theo Quy định (EU) số 66/2014 trên thẻ bảo hành kèm theo và trên trang sản phẩm trực tuyến của thiết bị.

3.2 Xử lý chất thải bao bì

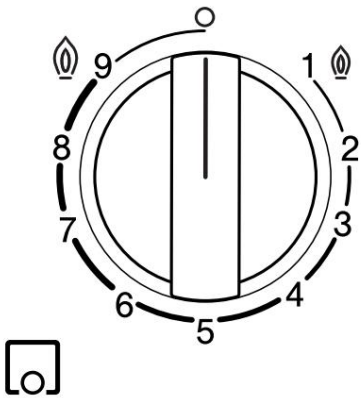
Các vật liệu đóng gói được sử dụng thân thiện với môi trường và chúng có thể tái chế được.

Vứt bỏ từng thành phần riêng biệt.

4 Làm quen với nhau

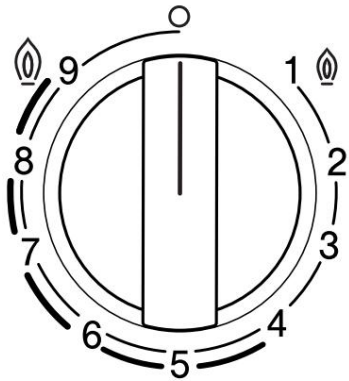
4.1 Bảng điều khiển

Bạn có thể cài đặt mọi chức năng của thiết bị và nhận thông tin về trạng thái hoạt động trên bảng điều khiển. Có thể điều chỉnh dần dần kích thước ngọn lửa theo các mức nấu khác nhau bằng các nút điều khiển.



Hiển thị Ý nghĩa Đầu đốt	
	liên quan đến nút điều khiển. Đầu đốt
	đã tắt.
9	Công suất đầu đốt cao nhất và đánh lửa bằng điện.
1	Hiệu suất thấp nhất.

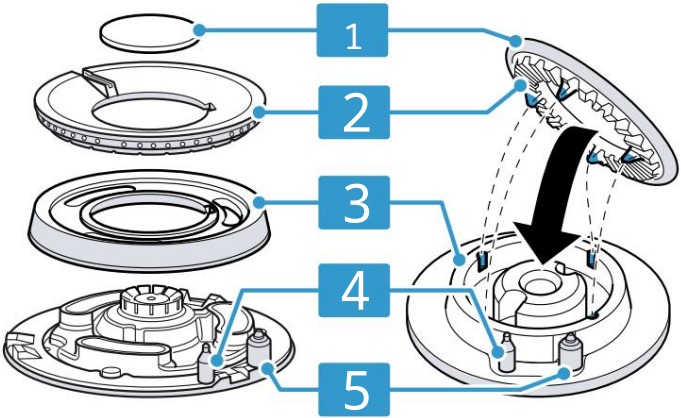
Đầu đốt đa năng Dualwok Với đầu đốt đa năng Dualwok, ngọn lửa bên trong và bên ngoài có thể được điều khiển độc lập với nhau.



Mức độ nấu ăn	Báo cáo
9	Ngọn lửa bên trong và bên ngoài ở công suất tối đa.
4	Ngọn lửa bên ngoài ở mức tối thiểu, ngọn lửa bên trong ở mức tối đa.
3	Ngọn lửa bên trong đạt công suất tối đa.
1	Ngọn lửa bên trong ở mức công suất tối thiểu.

4.2 Đầu đốt

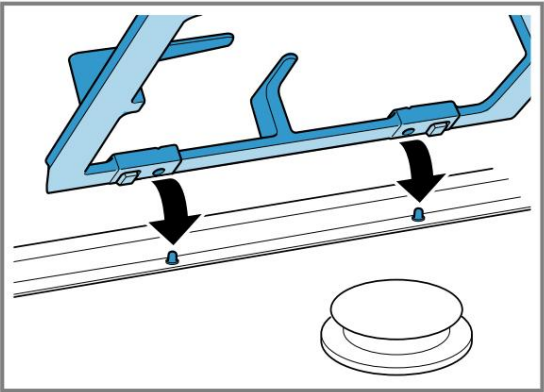
Ở đây bạn sẽ tìm thấy thông tin tổng quan về các bộ phận của đầu đốt.



1	Nắp đầu đốt
2	Cốc đầu đốt
Đáy cốc đầu đốt	
4	Cặp nhiệt điện để theo dõi ngọn lửa
5	Bugie đánh lửa

4.3 Lưới

Đặt vỉ nướng đúng cách.



Đặt chảo đúng cách lên vỉ nướng. Không bao giờ đặt chảo trực tiếp lên bếp. Luôn tháo giá đỡ cẩn thận. Bằng cách di chuyển một giá đỡ, bạn cũng có thể di chuyển các giá đỡ bên cạnh. Mẹo: Các cạnh kim loại còn sót lại trên lưới do di chuyển chảo có thể được loại bỏ bằng cách vệ sinh đúng cách. "Vệ sinh lưới", Trang 10

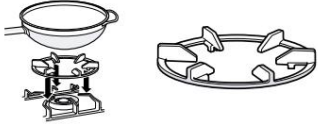
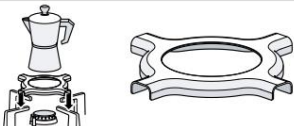
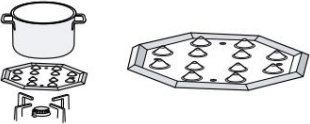
5 Phụ kiện

Bạn có thể mua phụ kiện từ dịch vụ khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến. Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng vì chúng được thiết kế riêng cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm hiểu những phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của mình trong danh mục, cửa hàng trực tuyến hoặc từ bộ phận dịch vụ khách hàng.

www.bosch-home.com

Phụ kiện dành riêng cho từng thiết bị. Luôn kiểm tra khi mua. Vui lòng nhập số nhận dạng chính xác (E-Nr.) của thiết bị của bạn. Trang 12

Phụ kiện	Sự miêu tả	Sử dụng
Lưới bỏ sung Wok		Chỉ sử dụng trên đầu đốt nhiều vòng Dualwok. Nó. Luôn sử dụng cách này cho những món ăn có đáy lồi. Hơn. Được khuyến nghị để kéo dài tuổi thọ của thiết bị.
Phụ kiện máy pha cà phê espresso		Chỉ ở mức công suất thấp nhất sử dụng nó. Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính nhỏ hơn 12 ở nhà.
Đĩa đun nhỏ lửa		Dùng để nấu chậm. Sử dụng đầu đốt tiết kiệm hoặc đầu đốt thông thường. Nếu có nhiều hơn một đầu đốt thông thường có sẵn, tốt nhất là ở phía sau hoặc sử dụng đầu đốt phía trước tốt hơn. Đặt pin sao cho phần nhô ra hướng lên trên. trên vì nướng, không bao giờ đặt trực tiếp lên bếp.

5.1 Phụ kiện

Để kết hợp các thiết bị cùng một thương hiệu sử dụng phụ kiện.

6 điều cơ bản của điều trị

6.1 Đốt lửa bếp gas

Bề mặt nấu có chức năng đánh lửa tự động.

 CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Khí thoát ra có thể bắt lửa.

Nếu đầu đốt không bắt lửa sau 15 giây, Xoay núm điều khiển về vị trí số không và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ phòng. Chờ ít nhất một phút trước khi đốt lại bếp. Nếu ngọn lửa vô tình tắt trong quá trình vận hành, hãy xoay núm điều khiển về vị trí số 0. Đợi ít nhất một phút trước khi bật lại đầu đốt.

CHÚ Ý!

Nếu bạn xoay núm điều khiển trực tiếp giữ  và vị trí 1, có thể xảy ra trục trặc.

Do đó, không bao giờ xoay thiết bị trực tiếp từ  vị trí đến vị trí 1 hoặc ngược lại.

- Nhấn nút điều khiển cho đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ ở mức độ cao nhất. Nhấn và giữ nút điều khiển.
- Tia lửa được tạo ra ở mỗi đầu đốt và ngọn lửa được đốt cháy. nó cháy.

- Chờ vài giây rồi nhả nút điều khiển. nút. "Hệ thống an ninh", Trang 9
- Xoay núm điều khiển đến mức mong muốn.
- Nếu đánh lửa không thành công, hãy xoay núm điều khiển đến vị trí tắt, sau đó lặp lại các bước trên bước. Lần này, giữ lâu hơn (lên đến (10 giây) bằng cách nhấn nút điều khiển.

Bình luận:
Đảm bảo thiết bị hoạt động bình thường làm theo các hướng dẫn sau:

Các bộ phận của đầu đốt Trang 7 và vỉ nướng Trang 7 là được chèn đúng cách.

Không hoán đổi nắp đầu đốt.
; Đảm bảo độ sạch tối đa. Vệ sinh bugi thường xuyên bằng vật nhỏ, không phải kim loại bằng chổi. Cần thận không chạm vào bugi. cú đánh mạnh.

Các lỗ và rãnh trên đầu đốt phải sạch để đảm bảo ngọn lửa cháy tốt. "Vệ sinh đầu đốt", Trang 10

6.2 Hệ thống an ninh

Hệ thống an toàn (cấp nhiệt điện) sẽ ngắt dòng khí nếu đầu đốt vô tình tắt. Để đánh lửa đầu đốt, bạn phải bật công tắc dòng khí.

hệ thống.

- Đốt lửa mà không nhả nút điều khiển.

- Một ngọn lửa được tạo ra.
- Nhấn và giữ nút điều khiển trong 4 giây nữa.

6.3 Đánh lửa đầu đốt gas bằng tay

Trong trường hợp mất điện, bạn cũng có thể thắp lửa bằng tay.

- Nhấn nút điều khiển cho đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ ở mức độ cao nhất.

- Cầm bật lửa hoặc ngọn lửa (bật lửa, diêm) v.v.) vào đầu đốt.

6.4 Tắt bếp

Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ theo cùng hướng với ký hiệu.

6.5 Hành vi bình thường trong quá trình vận hành

Những hành vi sau đây là bình thường đối với thiết bị:

Tiếng rít nhẹ của ngọn lửa đang cháy.

Khử mùi ngay lần sử dụng đầu tiên. Trong một thời gian Sau đó, những mùi này sẽ biến mất.

Ngọn lửa màu cam. Dùng để xử lý bụi bẩn trong môi trường, bị đổ ra ngoài có thể được tìm thấy trong chất lỏng, v.v.

Tiếng nổ lách tách vài giây sau khi tắt đầu đốt. Điều này là do hệ thống an toàn được kích hoạt. "Hệ thống an toàn", Trang 9

7 Đồ dùng

Những mẹo này sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng đồ nấu nướng.

7.1 Dụng cụ nấu nướng phù hợp

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính phù hợp. Chảo không được nhô ra ngoài mép bề mặt nấu. Không bao giờ sử dụng chảo nhỏ trên bếp lớn. Ngọn lửa chúng không thể chạm vào thành hộp đựng.

Đốt cháy	Đáy nồi đường kính tối thiểu-đường kính tối đa	Đáy nồi đường kính tối thiểu-đường kính tối đa
		mỏng
Nhiều vương miện	22 cm	30 cm
đang cháy		
Đầu đốt mạnh mẽ	20 cm	26 cm
Đầu đốt tiêu chuẩn	12 cm	22 cm

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy lõm trên bếp nhiều vòng.

Bề mặt nấu phải có đầu đốt nhiều vòng và vỉ nướng wok.

Lưới phụ kiện chảo wok phải được đặt đúng vị trí.

"Phụ kiện", Trang 8

7.2 Sử dụng đồ dùng

Sự lựa chọn và vị trí của các món ăn ảnh hưởng đến sự an toàn và hiệu quả năng lượng của thiết bị của bạn.

"Tiết kiệm năng lượng", Trang 6



CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Đồ nội thất dễ cháy ở gần đó có thể bắt lửa.

Giữ khoảng cách giữa thùng chứa và đồ nội thất dễ cháy. khoảng cách ít nhất là 50 mm.

Không sử dụng các món ăn bị biến dạng. Chỉ sử dụng các món ăn phẳng và sử dụng nồi có đáy dày.

Đồ nấu nướng bị biến dạng không giữ được thăng bằng trên bếp và có thể bị đổ.

Đặt chảo vào giữa bếp.

Chảo có thể bị đổ nếu không được đặt ở giữa bếp.

Đặt chảo đúng cách lên giá.

Chảo có thể bị lật nếu đặt trực tiếp lên bếp.

trời nhiều mây.

8 Gợi ý thiết lập khi nấu ăn

Bạn có thể điều chỉnh ngọn lửa một cách từ từ bằng các nút điều khiển.

Kích thước của các mức công suất từ 1 đến 9

đúng cách.

Thời gian nấu và mức công suất phụ thuộc vào loại thực phẩm, phụ thuộc vào trọng lượng và chất lượng, loại khí sử dụng và vật liệu của bình chứa.

Mẹo

Mẹo nấu ăn

- Súp, súp kem, đậu lăng hoặc đậu gà Khi nấu, cho tất cả nguyên liệu vào cùng một lúc vào nồi.
- Đối với các món chiên, trước tiên hãy làm nóng chảo. dầu. Sau khi bắt đầu chiên, hãy giữ nhiệt độ đều và điều chỉnh mức công suất nếu cần. Khi chiên nhiều mẻ, hãy đợi cho đến khi thiết bị đạt đến nhiệt độ yêu cầu.

nhiệt độ nhất định. Ở những khoảng thời gian đều đặn Lật thức ăn lại.

en Vệ sinh và chăm sóc

- Để giảm thời gian nấu:
- Sử dụng nồi áp suất để nấu kem và các loại đậu. Nếu bạn sử dụng nồi áp suất, hãy làm theo hướng dẫn sau: hướng dẫn của nhà sản xuất.
 - Nước phải sôi trước khi cho mì vào, cơm hoặc khoai tây. Sau đó, cài đặt mức công suất để tiếp tục nấu.
 - Dùng nắp đậy khi nấu khoai tây và cơm.

Mức công suất	Chuẩn bị bữa ăn
9	Nước sôi Nướng trong bồn nước: bánh quy, bánh pudding, bánh mì pudding Nấu ở nhiệt độ cao: Đồ ăn châu Á lek
7-9	Bắt đầu quá trình nấu: mì ống, thận, súp kem, cơm thập cẩm, các loại đậu, bánh pudding gạo Chiên trong dầu: rau củ tẩm bột tempura, bánh croquette, khoai tây chiên, trứng tráng khoai tây, bánh thịt, thực phẩm đông lạnh, bánh ngọt Chiên trong một ít dầu: Trứng tráng kiểu Pháp, bit tét, Strogano Nướng, rang: rau, thịt

Mức công suất	Chuẩn bị bữa ăn
4-6	Tiếp tục nấu: mì ống, súp, súp kem, cơm thập cẩm, các loại đậu, bánh pudding gạo Chiên với một ít dầu: bánh mì kẹp thịt, xúc xích, cá hồi nướng, thịt viên Bữa ăn một món, món hầm: ragout, món hầm, ra-tatouille Hấp ở nhiệt độ trung bình: phô mai-nước sốt, bechamel, carbonara, napoletana, bánh pudding, bánh kẹp Pháp Rã đông: thực phẩm đông lạnh
3-1	Sẵn sàng để nấu: cơm, cơm thập cẩm, các loại đậu, bánh pudding gạo Hấp: cá, rau Làm nóng và giữ ấm: bữa ăn sẵn sàng
1	Làm tan chảy: bơ, sô cô la, gelatin, mật ong, caramel

9 Vệ sinh và chăm sóc

Để đảm bảo thiết bị của bạn hoạt động được lâu dài, hãy vệ sinh và bảo trì cẩn thận.

9.1 Chất tẩy rửa

Bạn có thể mua chất tẩy rửa phù hợp từ nhà bán lẻ chuyên dụng, dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc trực tuyến.
CHÚ Ý!

- Chất tẩy rửa không phù hợp có thể làm hỏng thiết bị. bề mặt.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc tẩy rửa. Không sử dụng len thép.
 - Không sử dụng dao hoặc vật sắc nhọn để loại bỏ lớp sơn khô để loại bỏ cặn thức ăn bám trên bề mặt nấu.
 - Không sử dụng dao hoặc vật sắc nhọn để lau kính và để làm sạch nắp đầu đốt, các thanh kim loại hoặc mối nối giữa kính và tấm nhôm.
 - Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

9.2 Vệ sinh thiết bị

CHÚ Ý!

Nếu tháo các nút điều khiển khi vệ sinh thiết bị, hơi ẩm có thể xâm nhập và làm hỏng thiết bị.
bên trong thiết bị.
Không tháo bảng điều khiển để vệ sinh thiết bị.
Tôi.

1. Để thiết bị nguội.
 2. Lau sạch bằng miếng bọt biển, xà phòng và nước.
 3. Lau khô bằng vải mềm.
- Mẹo: Loại bỏ chất lỏng bị đổ ngay lập tức. Điều này ngăn ngừa thức ăn thừa bám dính và giảm bớt công sức cần thiết cho việc vệ sinh sau này.

9.3 Vệ sinh đầu đốt

Vệ sinh các bộ phận của đầu đốt sau mỗi lần sử dụng.
Điều này giúp thức ăn không bị cháy trên bề mặt. thức ăn thừa.
CHÚ Ý!

Các bộ phận của đầu đốt có thể bị hỏng nếu cho vào máy rửa chén. làm sạch chúng.
Không vệ sinh các bộ phận của đầu đốt trong máy rửa chén.

Lưu ý: Vui lòng tuân thủ hướng dẫn sử dụng chất tẩy rửa. "Chất tẩy rửa", Trang 10

1. Để thiết bị nguội.
 2. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và nước xà phòng.
 3. Lau khô hoàn toàn thiết bị. Nếu có giọt nước hoặc vùng ẩm ướt khi bắt đầu nấu, lớp men có thể bị hỏng.
4. Lắp các bộ phận của đầu đốt. Đảm bảo
Đảm bảo nắp đầu đốt được đặt đúng vị trí trên bộ phân phối.
"Đầu đốt", Trang 7

9.4 Vệ sinh lưới tản nhiệt

Lưu ý: Vui lòng tuân thủ hướng dẫn sử dụng chất tẩy rửa. "Chất tẩy rửa", Trang 10

1. Để thiết bị nguội.
2. Cẩn thận tháo lưới tản nhiệt.
3. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và nước xà phòng.
Cẩn thận làm sạch khu vực xung quanh lưới gạt nước. Nếu miếng đệm cao su sẽ bong ra, vì nướng có thể làm xước bề mặt nấu.

4. Ngoài ra, bạn có thể làm sạch lưới tản nhiệt bằng cũng có thể giặt bằng máy giặt.
Sử dụng chất tẩy rửa được nhà sản xuất máy rửa chén khuyến nghị.
Trong trường hợp máy bị bẩn nhiều, nên vệ sinh giá đỡ trước.

5. Để thiết bị khô hoàn toàn. Nếu thấy xuất hiện giọt nước hoặc vết ướt khi bắt đầu nấu, ở những vùng này, men răng có thể bị tổn thương.
6. Đặt đúng vị trí các lưới. "Lưới", Trang 7

10 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự khắc phục những sự cố nhỏ của thiết bị. Vui lòng đọc kỹ thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.
do đó tránh được những chi phí không cần thiết.

 CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không chuyên nghiệp rất nguy hiểm.
Thiết bị chỉ có thể được sửa chữa bởi nhân viên có trình độ.

hà Tây Trang

Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. ĐẾN.

 CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không chuyên nghiệp rất nguy hiểm.
Thiết bị chỉ có thể được sửa chữa bởi nhân viên có trình độ.

hà Tây Trang

Chỉ sử dụng linh kiện thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị. miễn phí sử dụng.

Nếu dây nguồn của thiết bị bị hỏng, phải được thay thế bởi thợ điện có trình độ để tránh nguy hiểm.
Chỉ có thể được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận chăm sóc khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương.

10.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Sự cố điện nói chung.	Cầu chì đã bị đứt. Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì.
	Bộ ngắt mạch hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư đã bị ngắt. Kiểm tra hộp cầu chì xem cầu dao hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư có bị ngắt không.
	Phích cắm điện chưa được cắm chặt. Kết nối thiết bị với mạng điện.
	Nguồn điện đã bị cắt. Kiểm tra xem đèn phòng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không. cho họ.
Hệ thống đánh lửa tự động không hoạt động.	Có thể có cặn thức ăn hoặc bụi bẩn ở khu vực giữa bugi và đầu đốt. Vệ sinh khu vực giữa bugi và đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt bị ướt. Lau khô các bộ phận của đầu đốt cẩn thận.
	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí.
	Thiết bị không được nối đất, không được kết nối đúng cách hoặc dây nối đất bị lỗi. Liên hệ với thợ điện có trình độ.
Ngọn lửa của lò đốt không phải là thậm chí.	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí.
	Các lỗ mở của hoa hồng khí bị bẩn. Làm sạch và lau khô các lỗ của hoa hồng khí.
Dòng khí có vẻ không bình thường hoặc không có khí đốt.	Các van được lắp đặt chặn đường vào của khí. Mở các van đã lắp đặt.
	Bình gas đã hết. Thay bình gas.
Có mùi gas trong bếp.	Núm điều khiển đang mở. Đóng núm điều khiển.
	Bình gas không được kết nối đúng cách. Kiểm tra xem bình gas đã được kết nối đúng cách chưa.

Dịch vụ khách hàng hu

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Có mùi gas trong bếp.	Đường ống dẫn gas kết nối với thiết bị bị rò rỉ. - Đóng van gas chính. - Thông gió cho căn phòng. - Gọi ngay cho kỹ thuật viên có trình độ để kiểm tra thiết bị sử dụng gas và cấp giấy chứng nhận lắp ráp. - Không sử dụng thiết bị cho đến khi bạn chắc chắn rằng có thể kết nối an toàn, cũng không có khí nào thoát ra từ thiết bị.
Đầu đốt sẽ tắt nếu nhà nút điều khiển.	Nút an toàn không được nhấn đủ lâu. - Sau khi thắp sáng, nhấn và giữ nút an toàn trong vài giây. - Nhấn mạnh nút an toàn.
	Các lỗ mở của hoa hồng khí bị bẩn. Làm sạch và lau khô các lỗ của hoa hồng khí.

11 Dịch vụ khách hàng

Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào liên quan đến việc sử dụng, nếu bạn không thể tự mình khắc phục sự cố trên thiết bị, hoặc nếu thiết bị cần được sửa chữa, hãy liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Quy định về thiết kế sinh thái tốt phụ tùng thay thế chính hãng liên quan đến hoạt động của thiết bị của bạn trong ít nhất một năm kể từ ngày đưa thiết bị ra thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu

Bạn có thể mua sản phẩm này từ bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi trong 10 năm.

Lưu ý: Hoạt động dịch vụ khách hàng là trách nhiệm của nhà sản xuất. miễn phí theo điều kiện bảo hành.

Để biết thông tin về thời hạn bảo hành và điều kiện bảo hành có hiệu lực tại quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng hoặc đại lý của bạn. hoặc bạn có thể nhận thông tin chi tiết từ trang web của chúng tôi.

Khi liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng, vui lòng cầm sẵn thiết bị. số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD).

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của bộ phận dịch vụ khách hàng trong danh sách dịch vụ khách hàng kèm theo hoặc trên trang web của chúng tôi.

11.1 Số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD)

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên nhãn của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy loại tấm:

Trên bảng dữ liệu kỹ thuật của thiết bị.

Ở phía dưới bề mặt nấu.

Chi tiết thiết bị của bạn và số điện thoại dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tìm thấy thông tin đó một cách nhanh chóng nếu bạn viết ra.

12 Xử lý

Tại đây bạn có thể tìm hiểu cách xử lý thiết bị cũ của mình đúng cách.

12.1 Xử lý thiết bị cũ

Nhờ vào việc xử lý thân thiện với môi trường, nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng.

- Rút dây nguồn.
- Cắt dây nguồn.
- Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường. hờ.

Bạn có thể tìm hiểu về các phương án xử lý hiện tại từ đại lý chuyên môn hoặc từ chính quyền địa phương.



Thiết bị này là một thiết bị điện và điện tử thải loại.
đã được đánh dấu theo Chỉ thị 2012/19/EU.

Chỉ thị này thiết lập khuôn khổ trên toàn EU về việc thu hồi và xử lý các thiết bị hết vòng đời sử dụng.
quyết tâm.

Thông tin thêm về chủ đề này có thể được tìm thấy trong hướng dẫn sử dụng kỹ thuật số.



Nội dung

1 An toàn	13
2. Phòng ngừa thiệt hại vật chất.....	16
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm.....	17
4 Làm quen với thiết bị của bạn	17
5 Phụ kiện.....	18
6 Thao tác cơ bản	19
7 Món	20
8 Cài đặt nấu ăn được đề xuất	20
9 Vệ sinh và bảo dưỡng	21
10 Xử lý sự cố.....	22
11 Dịch vụ	23
12 Xử lý	23



1 An toàn

Thực hiện theo các hướng dẫn an toàn dưới đây.

1.1 Mẹo chung

Vui lòng đọc hướng dẫn này

sự hỗn loạn.

; Sổ tay hướng dẫn nên được giữ gìn và lưu trữ cẩn thận như một nguồn thông tin và với suy nghĩ đến những người dùng khác.

Nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, không được kết nối.

1.2 Mục đích sử dụng

An toàn trong quá trình sử dụng chỉ được đảm bảo sau khi lắp đặt đúng theo hướng dẫn lắp đặt. Người lắp đặt là

chịu trách nhiệm cho hoạt động đúng đắn của nơi lắp đặt thiết bị.

Thiết bị này chỉ nên được sử dụng khi:

; để nấu ăn.

; dưới sự giám sát. Giám sát liên tục quá trình nấu nướng ngắn hạn.

trong một hộ gia đình riêng tư và cơ sở trong nước.

lên đến 2000 mét so với mực nước biển biển.

Không sử dụng thiết bị:

trên thuyền hoặc trên xe.

; như một thiết bị sưởi ấm.

; với bộ hẹn giờ bên ngoài

hoặc phi công.

ngoài

Để chuyển sang loại gas khác, hãy gọi dịch vụ.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng

Thiết bị này có thể được vận hành bởi

trẻ em trên 8 tuổi và những người có khả năng thể

chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc những người thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức cần thiết

chỉ với điều kiện là họ đang ở dưới

giám sát hoặc đã được thông báo đầy đủ về cách vận hành thiết bị một cách an toàn

và hiểu được những rủi ro phát sinh.

Trẻ em không được phép chơi với thiết bị này.

Trẻ em không được thực hiện bất kỳ hoạt động vệ sinh

và bảo trì nào trên thiết bị dành cho người sử dụng,

trừ khi trẻ ít nhất 15 tuổi và thực hiện

những hoạt động này được giám sát.

Thiết bị và dây nguồn của nó phải được

để xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi

mạng sống.

pl An toàn

1.4 Sử dụng an toàn

CẢNH BÁO – Nguy cơ nổ!

Rò rỉ khí gas có thể gây nổ. PHẢI LÀM GÌ NẾU BẠN NGửi MÙI KHÍ GAS HOẶC CÓ LỖI TRONG LẮP ĐẶT KHÍ GAS

Ngay lập tức đóng nguồn cung cấp khí hoặc khóa van bình khí.

Ngay lập tức dập tắt mọi ngọn lửa đang cháy và thuốc lá.

Không sử dụng công tắc đèn và các thiết bị điện ngày.

Không rút phích cắm của thiết bị điện ra khỏi ổ cắm điện.

Không sử dụng điện thoại cố định ở nhà cũng không di động.

Mở cửa sổ và thông gió cho căn phòng chỗ ở.

Liên hệ với dịch vụ hoặc dịch vụ khẩn cấp về gas.

Khí thoát ra có thể gây nổ. Lượng khí nhỏ có thể tích tụ trong thời gian dài rồi bắt lửa.

Nếu thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài hơn, hãy đóng van an toàn trên đường cung cấp khí.

Khí thoát ra có thể gây nổ. Nếu bình không thẳng đứng, chất lỏng

Propane/butane có thể xâm nhập vào thiết bị.

Điều này có thể dẫn đến ngọn lửa hình thành gần đầu đốt. Các bộ phận có thể bị hư hỏng.

hư hỏng và rò rỉ chậm,

do đó, sẽ dẫn đến rò rỉ khí không kiểm soát.

Luôn sử dụng chai đựng chất lỏng trong vị trí thẳng đứng.

CẢNH BÁO – Nguy cơ nghẹt thở!

Khi sử dụng bếp gas trong nhiệt độ và độ ẩm được tạo ra trong phòng và sản phẩm cháy.

Đảm bảo thông gió đầy đủ trong bếp, đặc biệt là khi sử dụng bếp gas.

Trong trường hợp nghiêm trọng và kéo dài
Khi sử dụng thiết bị, hãy cung cấp thêm thông gió để loại bỏ các sản phẩm cháy ra khỏi khí quyển một cách đáng tin cậy, ví dụ: đặt tốc độ quay cao hơn

quạt cơ khí hiện có,

đồng thời đảm bảo trao đổi không khí tại nơi đặt thiết bị.

Nếu cần lắp thêm thiết bị thông gió, hãy tham khảo ý kiến của nhân viên có trình độ chuyên môn.

CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Nấu ăn bằng mỡ hoặc dầu trên bếp hệ thống sưởi ấm không được giám sát có thể nguy hiểm và dẫn đến hỏa hoạn.

Không bao giờ để dầu nóng và chất béo không được giám sát.

Không bao giờ cố dập lửa bằng nước, chỉ tắt thiết bị rồi phủ ngọn lửa bằng nắp hoặc chăn chữa cháy.

Thiết bị trở nên rất nóng.

Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên hoặc gần bếp.

Không bao giờ sử dụng bếp điện để cất giữ bất kỳ vật dụng nào.

Thiết bị trở nên rất nóng.

Không cất giữ các vật dụng dễ cháy hoặc bình xịt trong các ngăn kéo ngay dưới bếp.

Không bao giờ lưu trữ hoặc sử dụng trong gần hoặc dưới thiết bị các vật dụng dễ cháy như bình xịt hoặc chất tẩy rửa.

Tắm phủ tắm gia nhiệt có thể gây ra tai nạn, ví dụ như do quá nóng, viêm nhiễm hoặc vật liệu bắn tung tóe.

Không sử dụng nắp đậy trên bếp điện.

Đầu đốt gas bật mà không được đặt trên chúng dụng cụ nấu ăn sản xuất rất nhiều nhiệt. Điều này có thể dẫn đến hư hỏng hoặc viêm nằm ở phía trên thiết bị Mui xe.

Chỉ sử dụng bếp gas khi
khi có dụng cụ nấu nướng trên đó.

Thiết bị trở nên rất nóng, nó có thể
vải vóc và các vật dụng khác đều có nguồn gốc từ nó.
Giữ các loại vải như quần áo, rèm cửa tránh xa ngọn
lửa.
Không bao giờ với tới bất cứ thứ gì trên ngọn lửa
niam.
Không đặt các vật dễ cháy,
ví dụ như khăn lau bát đĩa, tạp chí trên, bên cạnh
hoặc phía sau thiết bị.

Khí thoát ra có thể gây cháy.
Nếu đầu đốt không bắt lửa sau 15 giây,
mái nhà, xoay núm về vị trí số không
và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ của phòng.
Chờ ít nhất một phút trước khi đốt lại đầu đốt.

Nếu ngọn lửa vô tình tắt trong khi đang hoạt động, hãy
xoay núm theo chiều kim đồng hồ.
vị trí số 0. Chờ ít nhất một phút trước khi đốt lại
đầu đốt.

Thực phẩm có thể bắt lửa.
Quá trình nấu phải được giám sát. Các quá trình nấu
ngắn phải được giám sát liên tục.

 CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!
Các bộ phận có thể tiếp cận có thể nóng lên
trong quá trình hoạt động.
Không cho trẻ nhỏ đến gần
đến thiết bị.
Lưới bảo vệ của bếp có thể gây ra tai nạn.

Không bao giờ sử dụng lưới bảo vệ của bếp
sưởi ấm.
Một chiếc nồi nấu rỗng được đặt trên
đầu đốt gas bật rất mạnh
đang trở nên nóng hơn.
Không bao giờ đun nóng các vật chứa rỗng
nấu ăn.
Thiết bị trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động.

Đợi thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

 CẢNH BÁO - Nguy cơ điện giật
điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra rủi ro
nghiêm trọng.

Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi
nhân viên có trình độ.

Chỉ sử dụng linh kiện thay thế chính hãng để sửa chữa
thiết bị.
Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, hãy thay thế.

việc thay thế được thực hiện bởi nhà sản xuất,
dịch vụ của nhà sản xuất hoặc bởi một người có
trình độ phù hợp, đây là điều kiện cần thiết
để loại trừ các mối nguy hiểm.

Thiết bị bị hỏng hoặc cáp kết nối bị hỏng đều gây nguy
hiểm.

Không bao giờ bật thiết bị bị hỏng.

của chúng tôi.

Không bao giờ kéo dây nguồn để ngắt kết nối thiết bị
khỏi nguồn điện. Luôn rút phích cắm của dây nguồn.

Trong trường hợp thiết bị bị hư hỏng hoặc
cáp kết nối, hãy rút ngay phích cắm của cáp kết nối
hoặc tắt cầu chì trong

hộp cầu chì và đóng nguồn cung cấp khí.

Gọi để được phục vụ. Trang 23

Độ ẩm thấm vào có thể gây ra điện giật.

Không sử dụng máy rửa hơi nước hoặc máy rửa áp lực để
vệ sinh thiết bị.

Cách điện dây thiết bị điện
có thể tan chảy gần các bộ phận nóng
thiết bị.

Trong mọi trường hợp, điều này không được phép xảy ra.
sự tiếp xúc của cáp kết nối với các bộ phận nóng của
thiết bị.

p1 Ngăn ngừa thiệt hại vật chất

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương
chấn thương!

Lỗi và hư hỏng của thiết bị cũng như việc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra rủi ro nghiêm trọng.

Không bao giờ bật thiết bị bị hỏng.

của chúng tôi.

Nếu thiết bị bị hỏng, vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì, đóng nguồn cung cấp khí và liên hệ với dịch vụ.

Việc sửa chữa thiết bị và thay thế đường ống dẫn khí bị hỏng chỉ có thể được thực hiện bởi người được đào tạo và có trình độ.

người lao động.

Các vết nứt hoặc mẻ trên tấm kính có thể gây nguy hiểm.

Tắt ngay tất cả các đầu đốt và các bộ phận làm nóng bằng điện và ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.

Đóng nguồn cung cấp khí.

Không chạm vào bề mặt của thiết bị.

Không sử dụng thiết bị.

Gọi để được phục vụ.

Các món ăn có kích thước không phù hợp hoặc mạch máu bị hư hỏng hoặc không thẳng hàng nấu ăn có thể gây thương tích nghiêm trọng.

Thực hiện theo các hướng dẫn liên quan đến đồ dùng nấu nướng.

Khi bật đầu đốt, bộ phận đánh lửa sẽ phát ra tia lửa.

Khi tắt lửa, tuyệt đối không chạm vào bộ phận đánh lửa.

Nếu núm điều khiển không thể xoay được, nó không nên được sử dụng nữa.

Liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ để sửa chữa hoặc thay thế núm điều khiển.

Thiết bị có bề mặt bị trầy xước hoặc nứt có thể gây thương tích.

Không sử dụng thiết bị nếu nó hiển thị bất kỳ bề mặt bị trầy xước hoặc nứt.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ nghẹt thở!

Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu hoặc quấn mình trong đó và chết ngạt.

Để vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em.

Không để trẻ em chơi đùa với bao bì, đặc biệt là lớp giấy bạc.

Trẻ em có thể nuốt hoặc nghẹn những bộ phận nhỏ, dẫn đến ngạt thở.

Để các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.

Không nên cho trẻ em chơi các bộ phận nhỏ.

2. Ngăn ngừa thiệt hại vật chất

CHÚ Ý!

Nhiệt sinh ra có thể gây hư hỏng cho các thiết bị hoặc đồ nội thất lân cận. Nếu thiết bị được sử dụng trong một thời gian dài, một mức độ rất cao được sản xuất nhiệt độ và độ ẩm.

Mở cửa sổ hoặc bật quạt thông gió nhà bếp, dẫn ra bên ngoài.

Không khí nóng tích tụ có thể làm hỏng thiết bị.

Không sử dụng hai bếp nấu hoặc hai nguồn nhiệt chỉ cho một nồi.

Không được sử dụng vỉ nướng, nồi đất, v.v. ở công suất tối đa trong thời gian dài.

Không khí nóng tích tụ có thể làm hỏng các bộ phận hoạt động.

Không đặt nồi nấu lớn lên bếp gần núm điều khiển.

Vị trí núm điều khiển không đúng sẽ khiến hoạt động không chính xác.

Khi không sử dụng thiết bị, các núm điều khiển luôn luôn quay về vị trí số không.

Việc xử lý bình không cẩn thận có thể làm hỏng bề mặt thiết bị.

Cẩn thận khi sử dụng dụng cụ nấu ăn

đứng trên bếp nóng.

Không đặt vật nặng lên mâm nhiệt.

không cần này.

Khi di chuyển bát đĩa, bạn có thể làm xước kính.

Nâng nồi nấu lên khi di chuyển.

Nếu vật cứng hoặc sắc nhọn rơi vào bếp, chúng có thể gây hư hỏng.

Không làm rơi mạnh hoặc vật sắc nhọn.

Không đập vào bất kỳ cạnh nào của đĩa.

Muối, đường hoặc cát rơi ra từ rau củ có thể gây trầy xước trên kính.

Không sử dụng bếp điện làm bề mặt làm việc hoặc nơi để đồ vật.

Đường tan chảy hoặc thực phẩm có hàm lượng đường cao có thể làm hỏng kính.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ thức ăn nào còn sót lại khi sôi trào.

Loại bỏ bằng dụng cụ cạo kính.

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Tiết kiệm năng lượng

Thiết bị được sử dụng theo các hướng dẫn này sử dụng ít năng lượng hơn.

Chọn bếp nấu phù hợp với kích thước nồi của bạn.

Đặt nồi nấu vào giữa vùng nấu.

Mẹo: Các nhà sản xuất đồ nấu nướng thường chỉ định phần trên cùng đường kính của chậu. Nó thường lớn hơn đường kính của đáy chậu.

Các loại nồi nấu không phù hợp và vùng nấu không được che phủ hoàn toàn sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng.

Đậy nắp nồi bằng loại nắp giống nhau.

Nấu ăn mà không có nắp đòi hỏi nhiều hơn thể lượng năng lượng.

Nên hạn chế mở nắp càng ít càng tốt.

Khi mở nắp, một lượng nước lớn bị mất đi lượng năng lượng.

Sử dụng nắp thủy tinh.

Bạn có thể nhìn thấy nội dung thông qua nắp kính nồi mà không cần mở nắp.

Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với số lượng thực phẩm.

Đun nóng một nồi lớn với một lượng nhỏ chất lỏng tiêu thụ nhiều năng lượng hơn.

Đun sôi với một ít nước.

Lượng nước trong bình càng lớn thì lượng năng lượng cần thiết để làm nóng nó.

Giảm mức công suất sưởi ấm càng nhanh càng tốt.

Mức công suất làm nóng quá cao trong khi nấu ăn sẽ lãng phí năng lượng.

Thông tin sản phẩm theo (EU) 66/2014 có thể được tìm thấy trên hộ chiếu thiết bị đính kèm và trực tuyến trên trang sản phẩm của thiết bị.

3.2 Tháo bao bì

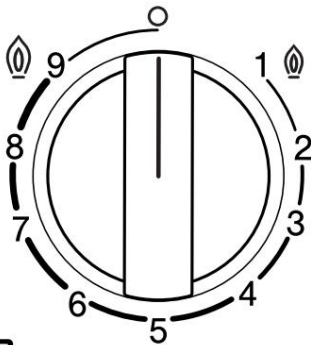
Các vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế được.

Vứt bỏ từng thành phần theo loại vật liệu.

4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Nút điều khiển

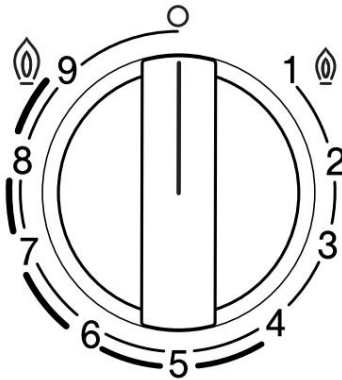
Bảng điều khiển được sử dụng để kiểm soát các chức năng của thiết bị và cung cấp thông tin về trạng thái của thiết bị. Có thể điều chỉnh kích thước ngọn lửa bằng nút điều khiển. dần dần điều chỉnh theo các mức công suất khác nhau sưởi ấm.



Chỉ định	Nghĩa
	Đầu đốt được gắn vào nút điều khiển.
	Tắt đầu đốt
	Công suất tối đa và đánh lửa điện đầu đốt.
	Công suất thấp nhất.

Đầu đốt đa năng Dualwok

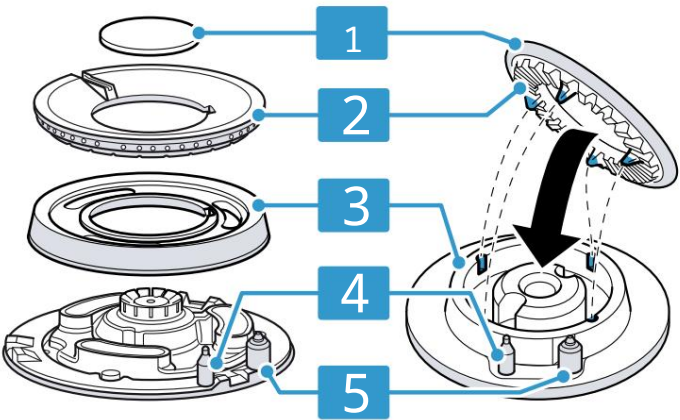
Nhờ có đầu đốt đa năng Dualwok, điều đó có thể có sự kiểm soát độc lập của ngọn lửa bên trong và bên ngoài.



Bảng cấp quyền lực sưởi ấm	Nghĩa
	Ngọn lửa bên trong và bên ngoài - sức mạnh tối đa.
4	Ngọn lửa bên ngoài - công suất tối thiểu, ngọn lửa bên trong - công suất tối đa.
3	Ngọn lửa bên trong - sức mạnh tối đa.
	Ngọn lửa bên trong - công suất tối thiểu.

4.2 Đầu đốt

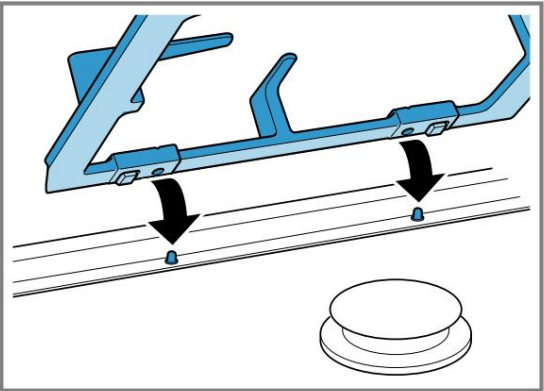
Ở đây bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về các thành phần của đầu đốt.



1 Nắp đầu đốt
2 Nắp đầu đốt
3 Phần dưới của nắp đầu đốt
4 Cặp nhiệt điện để kiểm soát ngọn lửa
Bugì đánh lửa

4.3 Lưới Chèn

Lưới một cách chính xác.



Đặt dụng cụ nấu nướng đúng cách lên vỉ nướng. Không bao giờ đặt dụng cụ nấu nướng trực tiếp lên bếp. Luôn tháo vỉ nướng cẩn thận. Việc di chuyển một vỉ nướng có thể khiến các vỉ nướng bên cạnh bị xê dịch.

Mẹo: Cẩn kim loại còn sót lại trên vỉ nướng khi di chuyển một số dụng cụ nấu nướng có thể được loại bỏ bằng cách vệ sinh đúng cách. "Vệ sinh vỉ nướng", Trang 21

5 Phụ kiện

Bạn có thể mua phụ kiện tại trung tâm dịch vụ, nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến. Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng; chúng được kết hợp chính xác với thiết bị của bạn.

Để biết thông tin về các phụ kiện có sẵn cho thiết bị của bạn, hãy truy cập cửa hàng trực tuyến hoặc dịch vụ của chúng tôi. www.bosch-home.com

Phụ kiện được thiết kế dành riêng cho các thiết bị cụ thể. Khi mua hàng, hãy luôn cung cấp số nhận dạng chính xác (E-Nr.) của thiết bị. Trang 23

Phụ kiện	Sự miêu tả	Sử dụng Chỉ sử
Giá Wok bổ sung		dùng trên bếp nấu nhiều tầng. Luôn sử dụng khi dùng đồ nấu có đáy lõm. Khuyến nghị kéo dài tuổi thọ đang sử dụng thiết bị.
Vỉ nướng bổ sung cho máy pha cà phê		Chỉ sử dụng ở mức công suất thấp nhất. Sử dụng khi dùng bình có đường kính nhỏ hơn 12.
Đĩa đun nhỏ lửa		Dùng để nấu ở nhiệt độ thấp. Sử dụng đầu đốt tiết kiệm hoặc đầu đốt thông thường. Nếu có nhiều đầu đốt thông thường, tốt nhất nên sử dụng đầu đốt phía sau hoặc phía trước bên phải. Đặt đĩa lên vỉ nướng với phần nhô ra hướng lên trên, không bao giờ đặt đĩa trực tiếp lên bếp.

5.1 Phụ kiện lắp đặt

Để kết nối các thiết bị cùng thương hiệu, bạn phải sử dụng phụ kiện lắp đặt.

6 Thao tác cơ bản

6.1 Đốt lửa bếp gas

Mâm nhiệt có chức năng đánh lửa tự động.

 CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Khí thoát ra có thể gây cháy.

Nếu đầu đốt không bắt lửa sau 15 giây, hãy bật vặn núm về vị trí số không và mở cửa hoặc cửa sổ phòng. Trước khi thắp sáng nó một lần nữa đầu đốt, đợi ít nhất một phút.

Nếu ngọn lửa vô tình tắt trong quá trình vận hành, hãy xoay núm về vị trí số không. Chờ ít nhất 1 phút trước khi đốt lại đầu đốt. ít nhất một phút.

CHÚ Ý!

Xoay núm điều khiển trực tiếp giữa

vị trí a 1  thể gây ra hoạt động không chính xác.

Do đó, không bao giờ xoay núm trực tiếp từ vị trí 1 hoặc ngược lại.

1. Nhấn núm điều khiển của đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ để cài đặt mức công suất tối đa.

Giữ nút điều khiển được nhấn.

a Tất cả các đầu đốt đều tạo ra tia lửa và ngọn lửa bùng cháy có.

2. Đợi vài giây rồi nhả núm điều khiển. "Hệ thống an toàn", Trang 19

3. Xoay núm điều khiển đến mức mong muốn.

4. Nếu không xảy ra đánh lửa, hãy xoay núm điều khiển về Tắt máy và lặp lại các bước được mô tả ở trên. Lần này, giữ núm điều khiển lâu hơn (tối đa 10 giây).

Chú ý:

Thực hiện theo các hướng dẫn dưới đây để đảm bảo hoạt động đúng đắn của thiết bị:

ị Bộ phận đầu đốt Oldal 18 và ghi Oldal 18 phải được chèn đúng cách.

Không hoán đổi nắp đầu đốt.

Cần phải duy trì mức độ sạch sẽ cao. Nền

Bugì nên được vệ sinh thường xuyên bằng bàn chải nhỏ không phải kim loại. Đảm bảo bugì không bị

tiếp xúc với những tác động mạnh.

Để đảm bảo ngọn lửa, lỗ và rãnh thích hợp

đầu đốt phải sạch. "Vệ sinh

đầu đốt", Oldal 21

6.2 Hệ thống an ninh

Hệ thống an toàn (cấp nhiệt điện) sẽ ngắt dòng khí nếu đầu đốt vô tình tắt. Để đánh lửa đầu đốt, bạn phải kích hoạt hệ thống, cho phép

dòng khí.

1. Đốt lửa mà không nhả núm điều khiển.

a Ngọn lửa bùng cháy.

2. Giữ núm điều khiển được nhấn hoàn toàn trong 4 giây nữa.

6.3 Đốt lửa đầu đốt gas bằng tay

Trong trường hợp mất điện, đầu đốt có thể được đốt cháy cũng bằng tay.

1. Nhấn núm điều khiển của đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ để cài đặt mức công suất tối đa.

2. Đưa bật lửa hoặc ngọn lửa (bật lửa, diêm, v.v.) lại gần bếp đốt.

6.4 Tắt bếp

Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến .



6.5 Hiện tượng bình thường trong quá trình vận hành

Các hiện tượng sau đây là bình thường đối với thiết bị:

Một tiếng rít nhẹ phát ra từ ngọn đèn đầu đốt.

ị Có mùi ngay lần sử dụng đầu tiên.

Mùi hôi sẽ biến mất sau một thời gian.

Ngọn lửa màu cam. Nguyên nhân là do bụi ở khu vực xung quanh, chất lỏng bị đổ, v.v.

Tiếng nổ lách tách phát ra sau vài giây kể từ khi tắt bếp.

Nguyên nhân là do hệ thống an ninh đang được kích hoạt.

"Hệ thống

an ninh", Oldal 19

7 món ăn

Những mẹo sau đây sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng và ngăn ngừa thiệt hại cho tàu thuyền.

7.1 Dụng cụ nấu ăn phù hợp

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu nướng có đường kính phù hợp. Dụng cụ nấu nướng không được nhô ra ngoài mép bếp.

Không bao giờ dùng nồi, chảo nhỏ trên bếp lớn. Ngọn lửa không được chạm vào thành bếp. thành tàu.

Ngọn đuốc	Đường kính tối thiểu của đáy nồi nấu	Tối đa đường kính đáy đồ dùng nấu ăn
Đầu đốt đa lõi mới	22 cm	30 cm
Đầu đốt lớn quyền lực	20 cm	26 cm
Đầu đốt tiêu chuẩn	12 cm	22 cm

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy lõm trên bếp. nhiều vương miện. Tắm gia nhiệt phải được trang bị đầu đốt đa năng Cây keo và vỉ nướng Wok bổ sung.

Giá để chảo bổ sung phải được đặt ở đúng vị trí.

"Phụ kiện", Trang 18

7.2 Sử dụng đồ nấu nướng

Sự lựa chọn và sắp xếp dụng cụ nấu ăn ảnh hưởng an toàn khi sử dụng và hiệu quả năng lượng của thiết bị.

"Tiết kiệm năng lượng", Trang 17

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn! Các thành phần dễ cháy có thể bắt lửa. Giữ khoảng cách tối thiểu 50 mm giữa dụng cụ nấu và các vật dễ cháy.

Không sử dụng dụng cụ nấu ăn bị biến dạng. Chỉ sử dụng đồ nấu nướng có đáy phẳng, dày. Dụng cụ nấu ăn bị biến dạng không đứng vững ổn định trên bếp điện và có thể bị đổ.

Đặt nồi chính xác vào giữa bếp.

Nếu bình không được đặt ở vị trí trung tâm trên đầu đốt, không ai, nó có thể đổ.

Đặt bát đĩa đúng vị trí trên giá. Nếu tàu được đặt trực tiếp trên đầu đốt có thể bị lật.

8 Cài đặt nấu ăn được đề xuất

Sử dụng các núm điều khiển của thiết bị, bạn có thể dần dần điều chỉnh kích thước ngọn lửa theo các mức khác nhau mức công suất từ 1 đến 9. Thời gian nấu và mức công suất phụ thuộc vào loại, trọng lượng và chất lượng thực phẩm, loại gas sử dụng cũng như cũng như chất liệu làm nên dụng cụ nấu ăn.

Mẹo Mẹo nấu ăn

- Khi nấu súp, kem, đậu lăng hoặc đậu gà, cho tất cả các nguyên liệu vào món ăn cùng một lúc.
- Đối với các món chiên, trước tiên hãy làm nóng dầu. Sau khi bắt đầu chiên duy trì nhiệt độ không đổi bằng cách điều chỉnh mức công suất nếu cần thiết. Trong trường hợp khi chuẩn bị nhiều phần, hãy đợi cho đến khi đạt được nhiệt độ sẽ đạt lại. Lật thức ăn thường xuyên.

Để rút ngắn thời gian nấu:

- Dùng để nấu kem và làm các loại đậu sử dụng nồi áp suất. Nếu sử dụng nồi áp suất, hãy làm theo khuyến nghị của nhà sản xuất.
- Trước khi thêm mì ống, gạo hoặc khoai tây Nước phải sôi. Sau đó điều chỉnh mức công suất để tiếp tục nấu.
- Khi nấu khoai tây và cơm, hãy sử dụng nắp đậy.

Bằng cấp quyền lực	Chuẩn bị thức ăn
9	Nước sôi Nướng trong bồn nước: bánh bông lan, bánh pudding, bánh pudding chlebowy. Chiên ở nhiệt độ cao: da-sự pha trộn của ẩm thực châu Á.
7-9	Bắt đầu quá trình nấu: mì ống, súp, kem, cơm thập cẩm, rau các loại đậu, bánh pudding gạo. Chiên ngập dầu: rau củ trong dầu tempura, croquettes, khoai tây chiên, trứng tráng khoai tây, schnitzels, thực phẩm đông lạnh, đồ nướng. Chiên trong một lượng nhỏ dầu: Trứng tráng kiểu Pháp, bít tết, bít tết thần ngoại Thịt bò và kem. Chiên, xào: rau, thịt vi thể.
4-6	Tiếp tục quá trình nấu: mì ống, súp, kem, cơm thập cẩm, rau các loại đậu, bánh pudding gạo. Chiên với một lượng nhỏ dầu dầu: bánh mì kẹp thịt, xúc xích, nướng cá hồi, thịt viên. ; Các món nồi, thịt nướng: ragout, goulash, ratatouille. Nấu ở nhiệt độ trung bình: sốt phô mai, sốt béchamel, carbonara, Neapolitan, bánh pudding, bánh kếp. Rã đông: sản phẩm đông lạnh.

Mức công suất	Chuẩn bị thức ăn
3-1	Hoàn thiện quá trình nấu: cơm, cơm thập cẩm, các loại đậu, bánh pudding gạo. Hấp: cá, rau. Làm nóng và giữ ấm: các bữa ăn chế biến sẵn.

Mức công suất 1	Chuẩn bị thức ăn
	Làm tan chảy: bơ sô cô la, gelatin, mật ong, caramel.

9 Vệ sinh và chăm sóc

Để giữ cho thiết bị hoạt động được lâu dài, cần phải vệ sinh và bảo dưỡng cẩn thận.

9.1 Chất tẩy rửa

Các sản phẩm vệ sinh phù hợp có sẵn tại trung tâm dịch vụ hoặc trong cửa hàng trực tuyến.
CHÚ Ý!

Chất tẩy rửa không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt thiết bị. Không sử dụng chất tẩy rửa sắc nhọn hoặc có tính mài mòn. Không sử dụng len thép.
Không sử dụng dao hoặc vật sắc nhọn để loại bỏ cặn thức ăn khô bám trên bếp.

Không sử dụng dao hoặc vật sắc nhọn để vệ sinh mối nối giữa các bộ phận kính và nắp đầu đốt, thanh kim loại, tấm kính hoặc tấm nhôm.
Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

9.2 Vệ sinh thiết bị

CHÚ Ý!
Nếu tháo nút điều khiển khi vệ sinh thiết bị, hơi ẩm có thể xâm nhập vào thiết bị và gây hư hỏng. Không tháo nút điều khiển khi vệ sinh thiết bị.
dịch vụ
1. Để thiết bị nguội.
2. Lau sạch bằng miếng bọt biển, xà phòng và nước.
3. Lau khô bằng vải mềm.
Mẹo: Lau sạch vết đổ ngay lập tức. Điều này giúp ngăn ngừa thức ăn thừa bám lại và giảm công sức lau chùi sau này.

9.3 Vệ sinh đầu đốt: Vệ sinh bề mặt

đầu đốt sau mỗi lần sử dụng. Việc này sẽ ngăn ngừa thức ăn thừa bám vào.
CHÚ Ý!

Việc vệ sinh các bộ phận của đầu đốt trong máy rửa chén có thể làm hỏng chúng. Không vệ sinh các bộ phận của đầu đốt trong máy rửa chén.
hành động.

Lưu ý: Thực hiện theo hướng dẫn về chất tẩy rửa. "Chất tẩy rửa", Trang 21
1. Để thiết bị nguội.

2. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và dung dịch nước xà phòng.
3. Lau khô hoàn toàn thiết bị. Nếu xuất hiện giọt nước hoặc vết ẩm khi bắt đầu nấu, lớp men có thể bị hỏng.
4. Lắp các bộ phận của đầu đốt. Đảm bảo nắp đầu đốt được lắp đúng cách vào ống phản phối.

"Burner", Trang 18

9.4 Vệ sinh lưới Lưu ý: Thực hiện

theo hướng dẫn về chất tẩy rửa. "Chất tẩy rửa", Trang 21
1. Để thiết bị nguội.
2. Cẩn thận tháo bỏ vỉ nướng.
3. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và dung dịch nước xà phòng.
Vệ sinh kỹ khu vực xung quanh miếng đệm cao su. Nếu miếng đệm cao su bị bong ra, rỉ sét có thể làm hỏng bếp.
4. Ngoài ra, vỉ nướng có thể được vệ sinh bằng máy rửa chén. tàu thuyền.
Sử dụng chất tẩy rửa được nhà sản xuất máy rửa chén khuyến nghị. Trong trường hợp máy bị bẩn nhiều, nên vệ sinh trước các giá đỡ.
5. Để thiết bị khô hoàn toàn.
Nếu xuất hiện giọt nước hoặc vết ẩm khi bắt đầu nấu, lớp men có thể bị hỏng.
6. Lắp giá đỡ đúng cách. "Vỉ nướng", Trang 18

10 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự sửa chữa các lỗi nhỏ của thiết bị. Trước khi liên hệ với dịch vụ, vui lòng tìm hiểu thông tin về cách tự sửa chữa. Điều này sẽ giúp bạn tránh được những chi phí không đáng có.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương!
Việc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra nguy hiểm nghiêm trọng. Chỉ những nhân viên được đào tạo và có trình độ mới được sửa chữa thiết bị. Nếu thiết bị bị hỏng, hãy gọi dịch vụ.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ bị điện giật!
Việc sửa chữa không đúng cách có thể gây ra nguy hiểm nghiêm trọng.
Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi không phải do nhân viên có trình độ thực hiện. Để sửa chữa thiết bị, chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng.
Nếu cấp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc người có trình độ phù hợp để loại bỏ mọi nguy hiểm.

10.1 Sự gián đoạn hoạt động

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Cầu chì bị
Các chức năng điện của thiết bị không hoạt động.	hỏng. Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì.
	Bộ ngắt mạch hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư đã bị ngắt. Kiểm tra hộp cầu chì để xem bộ ngắt mạch hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư đã bị ngắt chưa.
	Phích cắm của cáp kết nối chưa được cắm vào. Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Mất điện. Kiểm tra xem các thiết bị khác và đèn trong phòng có hoạt động không.
Chức năng đánh lửa tự động không hoạt động.	Có cặn thức ăn hoặc bụi bẩn giữa bugi và đầu đốt. Giữ khoảng cách giữa bugi và đầu đốt sạch sẽ.
	Các bộ phận của đầu đốt bị ướt. Lau khô hoàn toàn các bộ phận của đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt không ở đúng vị trí. Điều chỉnh các bộ phận của đầu đốt về đúng vị trí.
	Thiết bị không được nối đất, kết nối không đúng cách hoặc dây nối đất bị hỏng. Liên hệ với thợ điện có trình độ.
Ngọn lửa của đầu đốt không đều.	Các bộ phận của đầu đốt không ở đúng vị trí. Điều chỉnh các bộ phận của đầu đốt về đúng vị trí.
	Các lỗ đầu đốt bị bẩn. Vệ sinh và lau khô các lỗ đầu đốt.
Nguồn cung cấp khí không đúng hoặc không có khí chảy ra.	Nguồn cung cấp khí bị cắt bởi các van được lắp vào. Mở các van được lắp vào.
	Bình gas đã hết. Thay bình gas nếu cần thiết.
Có mùi gas trong bếp.	Núm điều khiển đang mở. Đóng núm điều khiển.
	Bình gas không được kết nối đúng cách. Đảm bảo bình gas được kết nối đúng cách.
	Đường ống dẫn gas kết nối với thiết bị bị rò rỉ. 1. Đóng van gas chính. 2. Thông gió cho căn phòng. 3. Gọi ngay cho thợ lắp đặt được ủy quyền để kiểm tra hệ thống gas và cấp giấy chứng nhận phù hợp.
	4. Không sử dụng thiết bị cho đến khi xác nhận được độ chặt của việc lắp đặt và thiết bị. sự kiện.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Đầu đốt tắt trong khi được thả nút điều khiển.	Núm điều khiển không được nhấn trong thời gian đủ dài. 1. Sau khi đốt lửa, giữ nút điều khiển trong vài giây. 2. Nhấn mạnh nút điều khiển.
	Các lỗi đốt bị bẩn. Làm sạch và lau khô các lỗ trên đầu đốt.

11 Dịch vụ

Nếu người dùng có bất kỳ thắc mắc nào về cách sử dụng thiết bị, không thể tự mình khắc phục lỗi hoặc thiết bị cần sửa chữa, người dùng nên liên hệ với dịch vụ của chúng tôi.

Bản gốc và quan trọng từ góc độ chức năng phụ tùng thay thế theo đúng quy định hiện hành liên quan đến thiết kế sinh thái có sẵn trên trang web của chúng tôi trong thời hạn ít nhất 10 năm kể từ ngày giới thiệu các thiết bị trên thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu Thuộc kinh tế.

Lưu ý: Theo điều khoản bảo hành của nhà sản xuất dịch vụ trang web là miễn phí.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại trung tâm dịch vụ của chúng tôi, từ người bán thiết bị hoặc trên trang web của chúng tôi.

Khi liên hệ với dịch vụ, vui lòng cung cấp số sản phẩm (E-Nr.) và số sê-ri (FD) của thiết bị.

Chi tiết liên hệ dịch vụ có thể được tìm thấy ở đây hoặc trong danh sách các điểm dịch vụ đính kèm hoặc trên trang web của chúng tôi.

11.1 Số sản phẩm (E-Nr) và số nhà máy (FD)

Số sản phẩm (E-Nr) và số nhà máy (FD) nằm ở trên nhãn thiết bị.

Có thể tìm thấy biển tên ở đây:

- ị trên hộ chiếu thiết bị.
- ị ở phía dưới của tấm gia nhiệt.

Có thể ghi chú riêng thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại dịch vụ để đảm bảo truy cập nhanh chóng. truy cập.

12 Xử lý

Ở đây bạn cũng có thể tìm thấy thông tin về cách xử lý đúng cách các thiết bị đã qua sử dụng.

12.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng

Việc xử lý thiết bị thân thiện với môi trường cho phép thu hồi nguyên liệu thô có giá trị.

- Ngắt phích cắm điện ra khỏi ổ cắm mạng.
- Cắt dây nguồn.
- Vứt bỏ thiết bị theo đúng quy định về bảo vệ môi trường tự nhiên.

Thông tin về các lựa chọn xử lý hiện tại có thể lấy từ người bán hoặc tại văn phòng thành phố hoặc đô thị.



Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị Châu Âu 2012/09/EU và Đạo luật Ba Lan vào ngày 29 tháng 7 năm 2005. "Về việc sử dụng thiết bị điện và điện tử" (Công báo Luật năm 2005, số 180, mục 1495) với biểu tượng bị gạch chéo thùng chứa chất thải. Việc đánh dấu như vậy thông báo rằng thiết bị này, sau khi trong quá trình sử dụng nó không thể được đặt cùng với rác thải sinh hoạt khác. Người sử dụng có nghĩa vụ giao rác thải cho các đơn vị thu gom thiết bị điện và điện tử phế thải. Các đơn vị thu gom, bao gồm cả các điểm thu gom tại địa phương

Các điểm thu gom, cửa hàng và đơn vị thành phố tạo ra một hệ thống phù hợp để trả lại thiết bị này. Xử lý đúng cách các thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng góp phần tránh những tác động có hại đến sức khỏe con người và môi trường hậu quả tự nhiên phát sinh từ sự hiện diện của các thành phần nguy hiểm và việc lưu trữ và xử lý không đúng cách các thành phần đó thiết bị.

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



nội dung

1 An toàn	24
2 Tránh thiệt hại.....	27
3 Bảo vệ và tiết kiệm môi trường	27
4 Kiến thức	28
5 Phụ kiện.....	29
6 Sử dụng cơ bản.....	29
7 Đồ nấu nướng.....	30
8 khuyến nghị để điều chỉnh quy trình chuẩn bị	30
9 Vệ sinh và chăm sóc	31
10 Xử lý sự cố.....	32
11 Dịch vụ khách hàng.....	33
12 Xử lý.....	33



1 An toàn

Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Hướng dẫn chung và Đọc kỹ

hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn và thông tin của nhà sản xuất để sử dụng sau này hoặc chuyển cho chủ sở hữu tiếp theo.

Không được phép vận hành

thiết bị nếu bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

1.2 Mục đích sử dụng: An toàn khi sử dụng

Chỉ được đảm bảo nếu thiết bị được lắp đặt đúng cách theo hướng dẫn lắp đặt. Người lắp đặt có trách nhiệm đảm bảo thiết bị hoạt động bình thường tại vị trí lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị này: trên dụng

cụ nấu ăn, dưới sự giám sát. Giám sát

quá trình nấu diễn ra nhanh chóng để không bị gián đoạn.

ở trong nhà riêng của bạn và trong môi trường gia

đình. ở độ cao lên tới 2000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị:

ở trên thuyền hoặc trong xe cộ. ở để

sưởi ấm phòng. ở với bộ hẹn giờ bên

ngoài hoặc điều khiển từ xa. ở ngoài trời

Để thay đổi loại gas khác, hãy gọi tới đơn vị dịch vụ được ủy quyền.

1.3 Giới hạn vòng tròn người dùng

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức đều có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm liên quan.

Không được phép cho trẻ em chơi đùa với thiết bị này.

Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi đã đủ 15 tuổi trở lên và có sự giám sát của người lớn.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị và dây nguồn của thiết bị.

1.4 Sử dụng an toàn CẢNH BÁO -



Nguy cơ nổ!

Rò rỉ khí gas có thể dẫn đến nổ. **PHẢI LÀM GÌ NẾU BẠN NGƯỠI MÙI KHÍ HOẶC CÓ SỰ CỐ TRONG HỆ THỐNG KHÍ** Tắt ngay nguồn cung cấp khí gas hoặc

nắp chai. Dập

tắt ngọn lửa trần và thuốc lá ngay lập tức. Ngừng

sử dụng nguồn điện và công tắc thiết bị. Không rút phích cắm. Không sử dụng bất

kỳ điện thoại hoặc điện thoại di động nào trong nhà.

Mở cửa sổ và thông gió phòng tốt. Gọi cho trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc công ty gas.

Rò rỉ khí gas có thể dẫn đến nổ. Một lượng nhỏ khí gas có thể tích tụ theo thời gian. lâu hơn và sau đó chúng có thể bốc cháy.

Nếu thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài, đóng van an toàn lâu dài từ đường ống cung cấp khí.

Rò rỉ khí có thể dẫn đến nổ. Nếu

Nếu bình LPG không đứng thẳng, propan/butan lỏng có thể tràn vào thiết bị. Điều này

Các tia lửa mạnh có thể xuất hiện ở đầu đốt. Các bộ phận có thể bị hư hỏng và

bị rò rỉ theo thời gian, do đó khí thoát ra

không kiểm soát được.

Luôn sử dụng bình khí hóa lỏng

ở vị trí thẳng đứng.

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ ngạt thở!

Sử dụng bếp gas dẫn đến

sản xuất nhiệt, độ ẩm và hợp chất

kết quả của quá trình đốt cháy trong không gian mà nó ở đã được cài đặt.

Đảm bảo thông gió đầy đủ trong bếp, đặc biệt là khi sử dụng máy rửa chén.

nấu ăn bằng gas.

Nếu thiết bị được sử dụng trong thời gian dài,

cung cấp thêm thông gió cho

có thể loại bỏ các hợp chất cháy,

ví dụ, trong trường hợp hệ thống thông gió cơ học, mức công suất cao hơn sẽ được chọn và đồng thời,

thông gió không khí trong lành sẽ được đảm bảo

không gian lắp đặt.

Để lắp đặt hệ thống sưởi ẩm bổ sung

thông gió, hãy tham khảo ý kiến của chuyên gia.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Nấu ăn không có người trông coi với chất béo hoặc dầu trên bếp có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến khi có hỏa hoạn xảy ra.

Không bao giờ để dầu không có người trông coi. và chất béo nóng.

Trong trường hợp hỏa hoạn, tuyệt đối không dùng nước để dập lửa, mà phải rút phích cắm của thiết bị và dập tắt ngọn lửa.

ví dụ, có nắp đậy hoặc chặn cứu hỏa.

Thiết bị nóng lên rất nhiều.

Không bao giờ đặt các vật dễ cháy lên trên hoặc gần bếp.

Không bao giờ cất đồ vật trên bếp.

Thiết bị đang nóng lên.

Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy

hoặc bình xịt trực tiếp vào ngăn kéo

dưới bếp.

Không bao giờ lưu trữ hoặc sử dụng các đồ vật

chất dễ cháy, ví dụ như bình xịt hoặc chất tẩy rửa

vệ sinh, bên dưới hoặc ở vùng lân cận ngay lập tức

thiết bị.

Nắp bếp có thể gây ra tai nạn, ví dụ như do quá nhiệt,

bắt lửa hoặc vật liệu dính vào bếp.

Tôi có thể phá vỡ.

Không sử dụng bất kỳ loại nắp đậy nào cho

cái lò.

Đầu đốt gas không được đặt trên

không có bình chứa nào giải phóng nhiệt mạnh trong

trong quá trình hoạt động. Một mũ xe đặt phía trên

chúng có thể bị hư hỏng hoặc mất

Ngọn lửa.

Chỉ sử dụng bếp gas với dụng cụ nấu nướng

dụng cụ nấu nướng được đặt trên đó.

Thiết bị trở nên rất nóng, các vật liệu

vải vóc và các vật dụng khác có thể bắt lửa.

Giữ đồ dệt may, ví dụ như quần áo hoặc rèm cửa, tránh xa ngọn lửa.

Không được đưa tay lên ngọn lửa.

Không đặt các vật dễ cháy, ví dụ như khăn lau trà

hoặc tạp chí trên hoặc gần

hoặc phía sau thiết bị.

Các khí thoát ra có thể bốc cháy.

Nếu đầu đốt không đánh lửa sau 15 giây, hãy xoay

núm điều khiển đến vị trí

số không và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ phòng. Chờ ít

nhất một phút trước khi

cố gắng thắp lại bếp.

Nếu ngọn lửa vô tình tắt trong quá trình

hoạt động, xoay núm điều khiển để

vị trí số không. Chờ ít nhất một phút

trước khi cố gắng thắp lại đầu đốt.

Thức ăn có thể bắt lửa.

Quá trình chuẩn bị phải được thực hiện dưới sự giám

sát. Quy trình ngắn gọn

Phải khuấy liên tục hỗn hợp đã pha.

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Những bộ phận dễ tiếp cận có thể trở nên rất nóng.

trong quá trình hoạt động.

Trẻ em nhỏ phải tránh xa.

Vỉ nướng đặt trên bếp có thể gây ra tai nạn.

Không bao giờ đặt vỉ nướng lên bếp.

en An toàn

Những chiếc nồi rỗng được đặt trên bếp

Khí nóng lên mạnh mẽ.

Không bao giờ đun nóng vật chứa rỗng.

Thiết bị nóng lên trong quá trình hoạt động.

Trước khi vệ sinh, hãy để thiết bị nguội.
tách.

 CẢNH BÁO – Nguy hiểm

điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.
với.

Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép tiến hành
sửa chữa
mức độ thiết bị.

Chỉ được sử dụng linh kiện thay thế chính hãng khi
sửa chữa thiết bị.

Nếu cáp kết nối bị hỏng

với nguồn điện của thiết bị này, phải được thay thế
bởi nhà sản xuất, dịch vụ khách hàng hoặc người có
trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.

những mối nguy hiểm.

Thiết bị bị hỏng hoặc dây cáp điện bị hỏng đều nguy
hiểm.

Không bao giờ sử dụng thiết bị bị hỏng.

Không bao giờ kéo dây nguồn.

điện để ngắt kết nối thiết bị khỏi

nguồn điện. Luôn rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm.

nguồn điện.

Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng,

Nếu dây điện bị hỏng, hãy tháo ra ngay lập tức.

rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì

từ hộp cầu chì và tắt hệ thống

cung cấp khí đốt.

Liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Trang 33

Độ ẩm xâm nhập vào bên trong thiết bị

có thể gây điện giật.

Không sử dụng máy rửa áp lực cao hoặc tia nước để vệ
sinh thiết bị.

tia của abur.

Cách điện của cáp thiết bị điện có thể

tan chảy khi chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị.

Không bao giờ mang theo cáp kết nối

của các thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng
của thiết bị.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Lỗi hoặc hư hỏng thiết bị và việc sửa chữa không đúng cách
đều nguy hiểm.

Không bao giờ bật thiết bị nếu nó
nó bị lỗi.

Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm.

từ ổ cắm hoặc ngắt cầu chì trong hộp cầu chì, tắt
nguồn điện

khí và gọi cho đơn vị dịch vụ được ủy quyền.

Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép tiến hành
sửa chữa

mức độ thiết bị và thay đổi đường ống

đường ống dẫn khí bị hỏng.

Các vết nứt hoặc vết nứt trên tấm kính là

nguy hiểm.

Tất cả các đầu đốt và từng bộ phận điện
phải tắt ngay hệ thống sưởi và ngắt thiết bị khỏi
nguồn điện.

mạng lưới cung cấp điện.

Tắt nguồn cung cấp khí.

Không chạm vào bề mặt của thiết bị.

Không sử dụng thiết bị.

Liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Kích thước dụng cụ nấu nướng, nồi và chảo không phù hợp

Dụng cụ nấu ăn bị hỏng hoặc đặt không đúng vị trí có thể gây ra
thương tích nghiêm trọng.

Thực hiện theo hướng dẫn dành cho dụng cụ nấu ăn.
nấu ăn.

Khi đầu đốt được đốt cháy, tia lửa điện sẽ được hình
thành tại máy phát tia lửa điện.

Không bao giờ chạm vào máy phát tia lửa
trong khi đầu đốt đang cháy.

Nếu một nút điều khiển không còn hoạt động

có thể xoay được hoặc lỏng lẻo, nó sẽ không còn nữa

có thể sử dụng được.

Liên hệ ngay với đơn vị dịch vụ được ủy quyền và yêu
cầu sửa chữa hoặc thay thế.
của anh ấy.

Một thiết bị có bề mặt nứt hoặc vỡ

có thể gây ra vết cắt.

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

 CẢNH BÁO - Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể tự quấn mình trong lớp bọc hoặc sử dụng nó

Anh ta tự bắn vào đầu mình và ngạt thở.

Để trẻ em tránh xa bao bì.

Không để trẻ em chơi đùa với vật liệu này.

BAO BÌ.

Trẻ em có thể bị nghẹn hoặc nuốt phải những phần nhỏ và
ngạt thở do nôi.
ĐỂ trẻ em tránh xa các bộ phận nhỏ.
Không để trẻ em chơi với các bộ phận nhỏ.

2 Tránh thiết hại

CẨN THẬN!
Nhiệt có thể gây hư hỏng cho các thiết bị hoặc
của đồ nội thất liền kề. Nếu sử dụng thiết bị trong thời gian dài,
nhiệt và độ ẩm sẽ được sinh ra.

Mở cửa sổ hoặc bật máy hút mùi ở chế độ
khí thải.
Sự tích tụ nhiệt có thể khiến thiết bị hoạt động không bình thường.

Không sử dụng hai bếp nấu hoặc hai nguồn nhiệt cho một dụng cụ
nấu.
Không sử dụng hết công suất trong thời gian dài.
ví nướng, nôi đất, v.v.
Nhiệt độ tích tụ có thể làm hỏng các bộ phận làm nóng.
yêu cầu.

Không đặt dụng cụ nấu ăn lớn lên bếp gần núm điều khiển.

Vị trí núm điều khiển không đúng sẽ gây ra sự cố khi vận hành.

Khi không sử dụng thiết bị, hãy luôn vặn núm điều khiển về vị trí
số 0.

Việc sử dụng đồ nấu nướng không cẩn thận có thể làm hỏng bề mặt
của thiết bị.
Cẩn thận khi cầm dụng cụ nấu nướng trên bếp.

Không đặt vật nặng lên bếp.
Bằng cách chà xát dụng cụ nấu ăn trên bề mặt kính,
cái sau có thể bị hư hỏng.
Nhấc dụng cụ nấu ra khỏi bếp để lấy ra.
của bạn về vấn đề này.
Nếu vật cứng và sắc nhọn rơi xuống bếp,
có thể gây ra thiệt hại.
Không để vật cứng hoặc sắc nhọn rơi xuống bếp.
Không đập vào bất kỳ cạnh nào của bếp.
Muối, đường hoặc cát rơi ra từ rau có thể làm xước kính.

Không sử dụng bếp làm nơi làm việc hoặc lưu trữ.
đầy lùi.
Đường tan chảy hoặc thực phẩm có hàm lượng đường cao
có thể làm hỏng kính.
Loại bỏ ngay thức ăn bị đổ bằng dụng cụ cạo cửa sổ.

3 Bảo vệ và tiết kiệm môi trường

3.1 Tiết kiệm năng lượng

Bằng cách làm theo các hướng dẫn này, mức tiêu thụ điện của
thiết bị của bạn sẽ còn thấp hơn nữa.
Chọn bếp nấu phù hợp với kích thước nôi. Đặt dụng cụ nấu ở vị trí
trung tâm.
Khuyến nghị: Các nhà sản xuất đồ nấu nướng thường đề cập đến
đường kính trên cùng của nôi.
Kích thước này thường lớn hơn đường kính của đế.
i Đồ nấu nướng không phù hợp hoặc đồ nấu nướng
không bao phủ hoàn toàn khu vực nấu ăn tiêu thụ nhiều
năng lượng.
Luôn đậy nắp nôi bằng nắp phù hợp.
Nếu bạn nấu trong nôi không có nắp, thiết bị sẽ tiêu
thụ nhiều năng lượng hơn.
Càng ít khi mở nắp càng tốt.
Nếu bạn mở nắp, rất nhiều năng lượng sẽ bị lãng phí.

Sử dụng nắp thủy tinh.
Bạn có thể nhìn thấy bên trong nôi qua nắp kính
mà không cần phải mở nắp.

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

Nồi nấu lớn chứa một lượng lớn
Một lượng nhỏ thức ăn đòi hỏi nhiều năng lượng hơn
để khởi động.

Chuẩn bị với một lượng nước nhỏ.
Càng có nhiều nước trong nôi nấu,
Nhiệt độ càng cao thì năng lượng cần thiết để sưởi ấm càng nhiều.

Quay lại mức nấu thấp hơn càng nhanh càng tốt.

Bằng cách chọn mức nấu lâu
quá cao sẽ lãng phí năng lượng.
Thông tin sản phẩm theo (EU) 66/2014 là
có thể được tìm thấy trong chứng chỉ thiết bị đi kèm và trên internet, tại
trang sản phẩm của thiết bị của bạn.

3.2 Xử lý bao bì

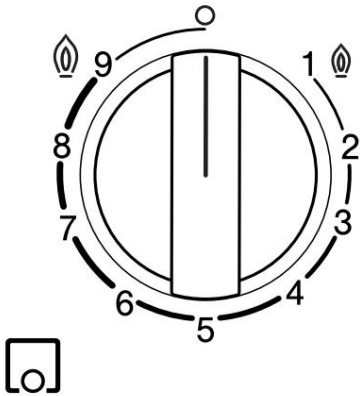
Bao bì thân thiện với môi trường và có thể tái chế.
Vứt bỏ các thành phần riêng biệt, tùy thuộc vào loại
họ.

4 Kiến thức

4.1 Nút điều khiển

Bạn có thể sử dụng bộ phận điều khiển để thiết lập mọi chức năng của thiết bị và nhận thông tin về trạng thái hoạt động.

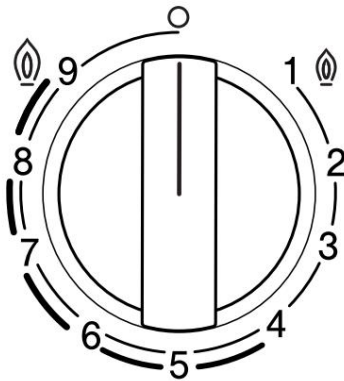
Sử dụng nút điều khiển, bạn có thể điều chỉnh kích thước ngọn lửa theo từng giai đoạn nấu khác nhau.



Ý nghĩa của chỉ số	
	Đầu đốt được gán cho nút điều khiển.
	Tắt bếp.
	Công suất tối đa và đánh lửa điện của đầu đốt.
	Công suất tối thiểu.

Bếp đôi wok nhiều đầu đốt

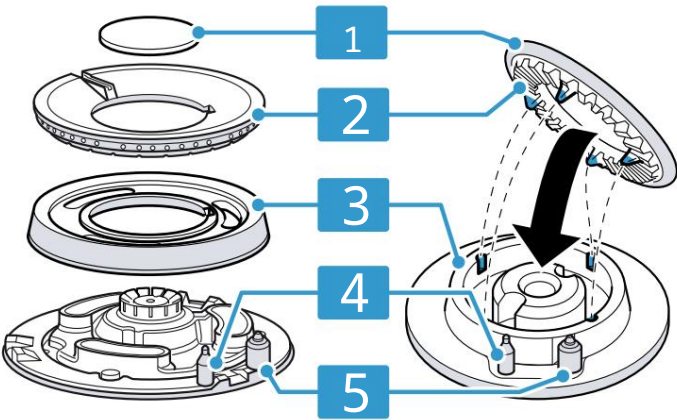
Đối với bếp nấu đôi nhiều ngọn lửa, ngọn lửa bên trong và bên ngoài có thể được điều chỉnh độc lập với nhau.



SÂN KHẤU của prepa-hiêm	Nghĩa
	Ngọn lửa bên trong và bên ngoài ở công suất tối đa.
4	Ngọn lửa bên ngoài ở mức công suất tối thiểu, ngọn lửa bên trong ở mức công suất tối đa.
3	Ngọn lửa bên trong đạt công suất tối đa.
	Ngọn lửa bên trong ở mức công suất tối thiểu.

4.2 Đầu đốt

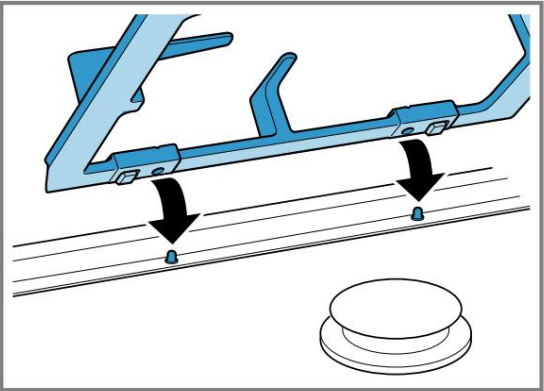
Ở đây bạn sẽ tìm thấy thông tin tổng quan về các thành phần của đầu đốt.



1	Nắp đầu đốt
2	Thân đầu đốt
3	Đế thân lò đốt
4	Cặp nhiệt điện để theo dõi ngọn lửa
5	Bugí đánh lửa

4.3 Lò nướng

Lắp giá đỡ đúng cách.



Đặt khay nướng đúng cách. Không bao giờ đặt khay trực tiếp lên bếp.

Luôn tháo giá đỡ cẩn thận. Di chuyển một Lò nướng cũng có thể khiến các lò nướng bên cạnh di chuyển. Khuyến nghị: Các cạnh kim loại còn sót lại trên vỉ nướng sau khi di chuyển một số dụng cụ nấu nướng có thể được loại bỏ bằng cách vệ sinh đúng cách. "Vệ sinh vỉ nướng", Trang 32

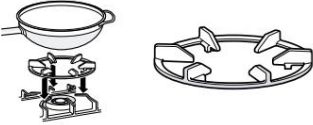
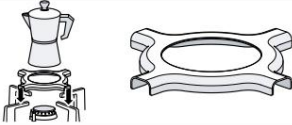
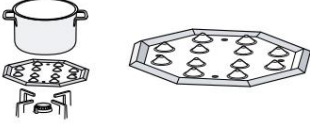
5 Phụ kiện

Bạn có thể mua phụ kiện từ các đơn vị dịch vụ từ một đại lý chuyên nghiệp hoặc trên internet. Chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng được thiết kế riêng cho cho thiết bị của bạn.

Các phụ kiện được thiết kế đặc biệt cho thiết bị. Khi mua hàng, hãy luôn ghi rõ số nhận dạng chính xác của thiết bị (E-No.).

Trang 33

Để tìm hiểu phụ kiện nào phù hợp với thiết bị của bạn, vui lòng tham khảo danh mục của chúng tôi, cửa hàng trực tuyến hoặc liên hệ với đại diện địa phương của bạn. www.bosch-home.com

Phụ kiện	Sự miêu tả	Sử dụng
Hỗ trợ bổ sung cho chảo		Chỉ sử dụng trên đầu đốt vương miện nhiều. Luôn sử dụng với dụng cụ nấu ăn có đáy lõi. Được khuyến nghị để kéo dài tuổi thọ của tuổi thọ của thiết bị.
Hỗ trợ bổ sung cho máy pha cà phê espresso moka		Chỉ sử dụng đầu đốt có công suất định mức nhỏ nhất. Sử dụng với dụng cụ nấu có đường kính ít hơn 12.
Đĩa đun nhỏ lửa		Dùng để nấu ở nhiệt độ thấp. Sử dụng bếp tiết kiệm hoặc bình thường. Nếu có nhiều đầu đốt bình thường, nên sử dụng đầu đốt phía sau bên phải hoặc phía trước. Đặt lên vỉ nướng với phần nhô ra hướng lên trên và không đặt trực tiếp lên bếp.

5.1 Phụ kiện lắp đặt

Sử dụng phụ kiện lắp đặt để kết hợp các thiết bị cùng thương hiệu.

6 Sử dụng cơ bản

6.1 Đốt lửa bếp gas

Bếp được trang bị chức năng đánh lửa tự động. đầu đốt.

 CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Các khí thoát ra có thể bốc cháy.

Nếu đầu đốt không đánh lửa sau 15 giây, hãy xoay núm điều khiển về vị trí số không và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ phòng. Chờ ít nhất một phút trước khi thử đốt lại bếp.

Nếu ngọn lửa vô tình tắt trong quá trình vận hành, hãy xoay núm điều khiển về vị trí số 0. Đợi ít nhất một phút trước khi thử đốt lại đầu đốt.

CẢN THẬN!

Nếu vận núm điều khiển trực tiếp giữa vị trí 1 và 2, có thể xảy ra trực trực.

Vì lý do này, không bao giờ xoay núm từ vị trí 1 hoặc ngược lại.

1. Nhấn nút điều khiển của đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức cao nhất. Tuyệt.

Nhấn và giữ nút điều khiển.

- a Tia lửa được tạo ra ở tất cả các đầu đốt và ngọn lửa là sáng lên.
2. Chờ vài giây rồi nhả nút nguồn.
kiểm
soát. "Hệ thống an toàn", Trang 30
3. Xoay núm điều khiển đến mức mong muốn.
4. Nếu không xảy ra đánh lửa, hãy tắt đầu đốt và lặp lại các bước được mô tả ở trên. Lần này, giữ nút điều khiển lâu hơn (cho đến khi ở 10 giây).

Ghi chú:

Để đảm bảo hoạt động đúng đắn của thiết bị, hãy tuân thủ các hướng dẫn sau:

Các bộ phận của đầu đốt Trang 28 và vỉ nướng Trang 28 phải được nhập chính xác.

Không thay đổi nắp đầu đốt.

Đảm bảo vệ sinh hoàn toàn. Vệ sinh bugi thường xuyên bằng bàn chải nhỏ không phải kim loại.

Cẩn thận không để bugi bị va đập. mạnh.

en Dụng cụ nấu ăn

Để có được ngọn lửa phù hợp, các lỗ và rãnh của đầu đốt phải sạch.
"Vệ sinh đầu đốt", Trang 31

6.2 Hệ thống an toàn

Hệ thống an toàn (cặp nhiệt điện) ngắt dòng chảy khí nếu đầu đốt vô tình tắt. Để
Đề thấp sáng đầu đốt, bạn phải kích hoạt hệ thống cho phép dòng khí chảy qua.

- 1. Đốt lửa mà không nhả nút điều khiển.
Đúng.
- a Ngọn lửa sáng lên.
- 2. Giữ nút điều khiển được nhấn hoàn toàn trong 4 giây nữa.

6.3 Đánh lửa thủ công đầu đốt bằng khí

Trong trường hợp mất điện, bạn cũng có thể bật thủ công đầu đốt.

- 1. Nhấn nút điều khiển của đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức cao nhất. Tuyệt.

- 2. Đặt ngọn lửa từ bật lửa hoặc nguồn lửa khác (bật lửa, diêm, v.v.) gần đầu đốt.

6.4 Ngắt kết nối đầu đốt

Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị tríO.

6.5 Hành vi bình thường trong hoạt động

Các hành vi sau đây của thiết bị là bình thường:

Tiếng rít nhẹ phát ra từ đầu đốt đang cháy.
Khử mùi ngay lần sử dụng đầu tiên. Mùi này sẽ biến mất sau một thời gian nhất định.
Tạo ra ngọn lửa màu cam. Điều này
Nguyên nhân là do bụi trong môi trường, chất lỏng bị đổ, v.v.

Tiếng nổ lách tách vài giây sau khi ngắt kết nối đầu đốt. Những điều này được gây ra bởi việc kết nối hệ thống an toàn. "Hệ thống an toàn", Trang 30

7 Dụng cụ nấu ăn

Những quan sát này giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng bát đĩa.

7.1 Dụng cụ nấu nướng phù hợp

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu nướng có đường kính phù hợp. Dụng cụ nấu nướng không được vượt quá mép vùng nấu.

Không bao giờ đặt dụng cụ nấu ăn nhỏ lên trên trên các đầu đốt lớn. Ngọn lửa không được chạm vào thành bên của nồi nấu.

đầu đốt	Đường kính tối thiểu của đáy tàu nấu ăn	Đường kính tối đa của đáy tàu nấu ăn
Đầu đốt nhiều đỉnh	22 cm	30 cm
Đầu đốt mạnh mẽ 20 cm		26 cm
Đầu đốt thông thường 12 cm		22 cm

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy lõi trên bếp nhiều vòng.

Bếp phải có đầu đốt hình vuông diện
nhiều và một hố trợ wok bổ sung.

; Giá đỡ Wok bổ sung phải được lắp đúng cách.

"Phụ kiện", Trang 29

7.2 Sử dụng đồ nấu nướng

Việc lựa chọn và bố trí dụng cụ nấu ăn ảnh hưởng đến độ an toàn và hiệu quả sử dụng năng lượng của thiết bị.

"Tiết kiệm năng lượng", Trang 27

 CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Các bộ phận chuyển đổi dễ cháy có thể bắt lửa.
Đảm bảo khoảng cách ít nhất 50 mm giữa bát và các yếu tố chuyển đổi dễ cháy và nấu ăn.

Không sử dụng dụng cụ nấu ăn bị biến dạng. Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy phẳng, dày.

Đồ nấu nướng bị biến dạng không có vị trí ổn định trên bếp có thể bị rơi.

Đặt nồi nấu ở giữa lên bếp.
Đồ nấu nướng có thể bị đổ nếu không được đặt chính giữa bếp.

Đặt dụng cụ nấu nướng đúng cách lên giá.
Đồ nấu nướng có thể bị lật nếu đặt trên trực tiếp trên đầu đốt.

8 khuyến nghị để điều chỉnh quá trình pha chế

Sử dụng nút điều khiển của thiết bị, bạn có thể kích thước ngọn lửa có thể điều chỉnh theo từng giai đoạn khác nhau lũy thừa từ 1 đến 9.
Thời gian nấu và mức công suất phụ thuộc vào loại, trọng lượng và chất lượng thực phẩm, loại khí được sử dụng cũng như chất liệu của đồ nấu nướng.

en Sửa lỗi

Lưu ý: Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch.

nút Bê .

"Sản phẩm làm sạch", Trang 31

- 1. Để thiết bị nguội.
- 2. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và dung dịch nước với chất tẩy rửa.
- 3. Lau khô hoàn toàn thiết bị. Nếu có giọt nước hoặc

Ở những nơi ẩm ướt, bề mặt tráng men có thể bị hư hỏng.

- 4. Lắp các bộ phận của đầu đốt. Đảm bảo rằng Nắp đầu đốt được đặt đúng vị trí trên bộ phận phôi. "Đầu đốt", Trang 28

9.4 Vệ sinh lưới tản nhiệt

Lưu ý: Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch.

nút Bê .

"Sản phẩm làm sạch", Trang 31

- 1. Để thiết bị nguội.
- 2. Cần thận tháo lưới tản nhiệt.
- 3. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và dung dịch nước với chất tẩy rửa. Cần thận vệ sinh khu vực xung quanh miếng đệm cao su. Nếu miếng đệm cao su bị bong ra, gi sét có thể làm xước bếp.

- 4. Ngoài ra, bạn có thể vệ sinh vi nướng bằng máy rửa chén. đĩa rộng. Sử dụng sản phẩm tẩy rửa được nhà sản xuất máy rửa chén khuyến nghị. Trong trường hợp máy bị bẩn nhiều, nên vệ sinh trước giá đỡ.

- 5. Để thiết bị khô hoàn toàn. Nếu lúc đầu Có những giọt nước trong quá trình pha chế những nơi có nước hoặc ẩm ướt, bề mặt tráng men có thể bị hư hỏng.

- 6. Lắp giá đỡ đúng cách. "Máy quay", Trang 28

10 Khắc phục sự cố

Những lỗi nhỏ có thể tự khắc phục. Trước khi liên hệ với trung tâm dịch vụ, vui lòng đọc kỹ thông tin hướng dẫn xử lý sự cố. Điều này sẽ giúp bạn tránh những chi phí không đáng có.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép thực hiện sửa chữa thiết bị.

Nếu thiết bị bị lỗi, hãy thông báo cho đơn vị bảo hành được ủy quyền.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

Chỉ những nhân viên có trình độ mới được phép để thực hiện công việc sửa chữa thiết bị.

Chỉ được sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. phụ tùng thay thế chính hãng.

Nếu dây nguồn của thiết bị bị hỏng, thiết bị này, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ khách hàng hoặc cho một người có trình độ tương tự, để tránh nguy hiểm.

10.1 Lỗi vận hành

Lỗi Sự cố	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục lỗi
điện nói chung.	Cầu chì bị lỗi. Kiểm tra cầu chì trong bảng cầu chì.
	Bộ ngắt mạch hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư đã bị ngắt. Kiểm tra bảng cầu chì để xem cầu dao hoặc thiết bị bảo vệ dòng điện dư có bị ngắt không.
	Phích cắm dây nguồn không được cắm vào ổ cắm. Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Nguồn điện đã bị gián đoạn. Kiểm tra hoạt động của hệ thống chiếu sáng bên trong và các thiết bị khác trong phòng.
Đánh lửa tự động Nó không có tác dụng.	Có cặn thức ăn hoặc cặn bẩn bám giữa bugi và đầu đốt. Làm sạch khoảng cách giữa bugi và đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt bị ướt. Lau khô các bộ phận của đầu đốt cẩn thận.
	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí.
	Thiết bị không được nối đất, không được kết nối đúng cách hoặc cáp nối đất không bị hư hỏng. Liên hệ với thợ điện có trình độ.
	Ngon lửa của đầu đốt nó không đồng đều. Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí.

Lỗi Ngon lửa	Nguyên nhân và cách khắc phục Lỗi đầu đốt bị
của đầu đốt không đều.	bắn. Vệ sinh và lau khô lỗ đầu đốt.
Dòng khí có vẻ bất thường hoặc không có khí thoát ra.	Nguồn cung cấp khí được đóng lại thông qua các van được kết nối với đường ống. Mở các van được kết nối với đường ống. Bình gas đã hết. Thay bình gas mới.
Nhà bếp có mùi hôi.	Núm điều khiển đang mở. Đóng núm điều khiển. Xi lanh chưa được kết nối đúng cách. Đảm bảo xi lanh đã được kết nối đúng cách. Kết nối bình gas với thiết bị bị rò rỉ. 1. Đóng van gas chính. 2. Thông gió cho căn phòng. 3. Gọi ngay cho thợ lắp đặt được ủy quyền để kiểm tra hệ thống gas và cấp giấy chứng nhận. gan để cài đặt. 4. Không sử dụng thiết bị cho đến khi bạn chắc chắn rằng không có khí thoát ra khỏi hệ thống và thậm chí không phải từ thiết bị.
Đầu đốt sẽ tắt ngay khi bạn nhả nút điều khiển.	Nút điều khiển không được nhấn đủ lâu. 1. Nhấn và giữ nút điều khiển trong vài giây sau khi bật. 2. Nhấn mạnh nút điều khiển. Các lỗ đầu đốt bị bẩn. Vệ sinh và lau khô các lỗ đầu đốt.

11 Dịch vụ khách hàng

Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào về cách sử dụng, nếu thiết bị xảy ra lỗi mà bạn không thể tự khắc phục hoặc nếu thiết bị cần được sửa chữa, vui lòng liên hệ với bộ phận dịch vụ của chúng tôi.

Các phụ tùng thay thế chính hãng, an toàn theo Quy định về thiết kế sinh thái có liên quan sẽ được cung cấp tại đơn vị dịch vụ được ủy quyền của chúng tôi trong thời hạn tối thiểu là 10 năm kể từ ngày đưa ra thị trường trong Khu vực kinh tế châu Âu.

Lưu ý: Việc sửa chữa được thực hiện bởi nhân viên từ đơn vị dịch vụ được ủy quyền trong thời hạn bảo hành do nhà sản xuất cấp, theo các điều kiện do nhà sản xuất đưa ra, là miễn phí.

Để biết thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng, nhà phân phối địa phương hoặc truy cập trang web của chúng tôi.

Khi liên hệ với Dịch vụ Khách hàng, bạn phải nêu rõ số nhận dạng sản phẩm (E-No.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của bộ phận chăm sóc khách hàng trong danh sách đơn vị chăm sóc khách hàng đính kèm hoặc trên trang web của chúng tôi.

11.1 Số sản phẩm (E-No.) và số sản xuất (FD)

Số sản phẩm (E-No.) và số sản xuất (FD) có thể tìm thấy trên nhãn mác của thiết bị. Bảng đánh giá nằm ở: ; trên giấy chứng nhận thiết bị. ; ở mặt dưới của bếp.

Để nhanh chóng và dễ dàng tìm thấy thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng, bạn có thể ghi chúng ra nơi nào đó thuận tiện.

12 Xử lý như chất thải

Tìm hiểu tại đây cách xử lý rác thải đúng cách đối với các thiết bị đã qua sử dụng.

12.1 Xử lý thiết bị cũ Nhờ quá trình tái chế thân thiện với môi trường, các nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng.

1. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện. thuốc hít.
2. Ngắt kết nối dây nguồn.

3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp xử lý thiết bị thân thiện với môi trường hiện nay thông qua các nhà phân phối thương mại chuyên ngành, cũng như thông qua tòa thị chính hoặc chính quyền địa phương.

en Xử lý như chất thải



Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về thiết bị điện và điện tử thải loại (WEEE).

Chỉ thị này quy định khuôn khổ cho việc thu hồi và tái chế các thiết bị cũ trên toàn EU.



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



Cảm ơn bạn đã mua Thiết bị gia dụng Bosch!

Đăng ký thiết bị mới của bạn trên MyBosch ngay bây giờ và hưởng lợi trực tiếp từ:

- Mẹo và thủ thuật chuyên nghiệp cho thiết bị của bạn • Tùy chọn gia hạn bảo hành
- Giảm giá cho phụ kiện và phụ tùng thay thế • Sách hướng dẫn kỹ thuật số và tất cả dữ liệu thiết bị trong tầm tay • Dễ dàng truy cập Dịch vụ thiết bị gia dụng Bosch

Đăng ký miễn phí và dễ dàng - cũng trên điện thoại di động:

www.bosch-home.com/welcome



Bạn đang tìm kiếm sự trợ giúp?
Bạn sẽ tìm thấy nó ở đây.

Lời khuyên chuyên môn về các thiết bị gia dụng Bosch của bạn, trợ giúp giải quyết sự cố hoặc sửa chữa từ các chuyên gia Bosch.

Tìm hiểu mọi thông tin về nhiều cách Bosch có thể hỗ trợ bạn: www.bosch-home.com/service

Dữ liệu liên hệ của tất cả các

quốc gia đều được liệt kê trong danh bạ dịch vụ đính kèm.

BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-
Straße 34 81739 Munich,
ĐỨC www.bosch-home.com

Một công ty của Bosch

8001253309 8001253309

(020317) hu, pl, ro