



BOSCH

Đăng ký thiết bị
mới của bạn trên

MyBosch ngay bây giờ và nhận

được những lợi ích miễn phí:

bosch-home.com/
Chào mừng



Bếp từ

PIB...FB...

[là] Hướng dẫn sử dụng



Có thể tìm thấy thông tin và giải thích bổ sung
trực tuyến. Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

1 Bảo mật	2	10 Ngắt kết nối an toàn cá nhân	10
2 Tránh thiệt hại về vật chất	4	11 Cài đặt cơ bản	10
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	5	12 Kiểm tra tàu	11
4 Hộp đựng phù hợp	5	13 Chăm sóc và vệ sinh	12
5 Làm quen với thiết bị của bạn	6	14 Xử lý sự cố nhỏ	12
6 Xử lý cơ bản	7	15 Loại bỏ	14
7 Hàm lập trình thời gian	9	16 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	14
8 Tăng cường năng lượng	9	17 Thực phẩm tiêu chuẩn	14
9 Khóa an toàn trẻ em	10		



1 Bảo mật

Xin lưu ý các hướng dẫn sau đây
bảo vệ.

1.1 Cảnh báo chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn, giấy chứng nhận của
thông tin về thiết bị và sản phẩm để sử dụng sau này
hoặc cho những người mua tiềm năng tiếp theo.

Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá
trình vận chuyển.

1.2 Mục đích sử dụng

Việc kết nối các thiết bị không có phích cắm chỉ
có thể được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn và
được ủy quyền. Thiệt hại do kết nối không đúng cách sẽ
không được bảo hành.

Chỉ lắp ráp chuyên nghiệp theo
hướng dẫn lắp ráp có thể đảm bảo
sử dụng thiết bị an toàn. Người cài đặt là
chịu trách nhiệm cho sự hoạt động hoàn hảo của
vị trí lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị:
để chuẩn bị đồ uống và bữa ăn.
dưới sự giám sát của một người. Liên tục theo dõi quá
trình nấu nướng gần gọn.
tất cả.

trong sử dụng gia đình riêng tư và trong không gian
đóng cửa khỏi môi trường trong nước.
lên đến độ cao 4000 m so với mực nước biển
biển.

Không sử dụng thiết bị:
với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng
biệt. Đây không phải là
áp dụng trong trường hợp hoạt động của các thiết bị
được điều chỉnh bởi
tiêu chuẩn EN 50615.

Nếu bạn có thiết bị y tế cấy ghép đang hoạt động (ví dụ:
máy tạo nhịp tim hoặc máy khử rung tim), hãy hỏi ý
kiến bác sĩ để đảm bảo thiết bị đó tuân thủ Chỉ thị
90/385/EEC.
của Hội đồng Cộng đồng Châu Âu năm 20
của tháng 6 năm 1990 cũng như EN 45502-2-1 và
EN 45502-2-2 và đã được lựa chọn, triển khai và lập
trình theo VDE-AR-E 2750-10. Nếu đáp ứng các yêu cầu
này
và ngoài ra, cả dụng cụ nấu ăn không phải kim loại và
hộp đựng có tay cầm đều được sử dụng
không phải kim loại, việc sử dụng bếp này
cảm ứng không gây hại trong điều kiện sử dụng bình thường.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở
lên và người khuyết tật.
khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc
thiếu kiến thức hoặc kinh nghiệm, với điều kiện họ có sự
giám sát của
người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hoặc có
đã được hướng dẫn trước đó về cách sử dụng và có
hiểu được những nguy hiểm có thể phát sinh từ nó.

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

Vệ sinh và chăm sóc thiết bị phụ trách của người dùng có thể không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi họ ít nhất 15 tuổi tuổi tác và họ có sự giám sát của một người trưởng thành. Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị và cáp kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Việc không trông coi bếp khi nấu ăn bằng dầu hoặc mỡ có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn.

- ▶ Không bao giờ để dầu hoặc chất lỏng không có người trông coi. chất béo.
- ▶ Đừng bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, nhưng bằng cách ngắt kết nối thiết bị và sau đó dập ngọn lửa bằng nắp hoặc một tấm chắn chống cháy.

Bề mặt nấu sẽ rất nóng.

- ▶ Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên trên hoặc gần bề mặt nấu ăn.
- ▶ Không bao giờ cất đồ vật trên bề mặt nấu.

Thiết bị nóng lên.

- ▶ Không lưu trữ các vật dễ cháy hoặc bình xịt trong các ngăn kéo nằm ngay bên dưới bếp.

Nắp bếp có thể gây ra tai nạn, ví dụ như do quá nhiệt, bắt lửa hoặc tách rời.

của các mảnh vật liệu.

- ▶ Không sử dụng bất kỳ vật che phủ nào cho đĩa. nấu ăn.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy luôn tắt bếp bằng công tắc chính.

- ▶ Đừng đợi bếp nguội tự động tắt do thiếu bình chữa.

Thức ăn có thể bắt lửa.

- ▶ Quá trình nấu nướng phải được theo dõi. các quá trình ngắn phải được theo dõi liên tục.

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận tiếp xúc (đặc biệt nếu bếp nấu có có khung) sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

- ▶ Tiến hành cẩn thận để tránh nhập tiếp xúc với các bộ phận gia nhiệt.
- ▶ Trẻ nhỏ (dưới 8 tuổi) nên tránh xa.

Rào chắn bếp có thể

gây ra tai nạn.

- ▶ Không bao giờ sử dụng rào chắn cho các tấm nấu ăn.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Các vật bằng kim loại nóng lên nhanh chóng

khi tiếp xúc với bếp.

- ▶ Không bao giờ đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa hoặc nắp lên bếp.

CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.

- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.

- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc kết nối với mạng của thiết bị này bị hỏng, bạn phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc kết nối mạng đặc biệt có thể được mua thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.

- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nhân viên chuyên môn.

Thiết bị hoặc cáp kết nối bị hỏng

lỗi là nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng.

- ▶ Nếu bề mặt bị vỡ, phải ngắt kết nối thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật. điện. Trong trường hợp này, không ngắt kết nối thiết bị có công tắc chính, nhưng thông qua công tắc tự động trong bảng điều khiển điện.

- ▶ Không bao giờ kéo cáp kết nối đến phích cắm điện để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút cáp kết nối từ ổ cắm điện.

- ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp kết nối mạng bị hư hỏng, hãy ngắt kết nối ngay lập tức cầu dao trong bảng điện

công ty

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

→ Trang 14

Sự xâm nhập của độ ẩm có thể gây ra một cú sốc điện.

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

Lớp cách điện của dây điện của thiết bị điện có thể bị nóng chảy khi tiếp xúc với các thành phần nóng.

- ▶ Không để cáp kết nối của một thiết bị điện tiếp xúc với các thành phần nóng.

Tiếp xúc của các vật kim loại với quạt nằm ở phía dưới tấm nấu ăn có thể gây điện giật.

cái đó.

- ▶ Không cắt các vật kim loại dài, sắc nhọn trong ngăn kéo dưới bếp. nấu ăn.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
Chậu có thể nhảy lên theo một cách nào đó đột ngột do sự hiện diện của chất lỏng giữa đáy hộp đựng và khu vực nấu nướng.

- ▶ Luôn giữ cho khu vực nấu nướng khô ráo và đáy của thùng chứa.
- ▶ Không bao giờ đặt các thùng chứa đông lạnh trên khu vực nấu nướng.

Khi nấu trong nồi cách thủy, ly và vật chứa để nấu ăn có thể bị phân mảnh do quá nóng.

- ▶ Hộp đựng để nấu trong nồi hấp không phải chạm trực tiếp vào đáy nồi chứa nước.

- ▶ Chỉ sử dụng đồ đựng thực phẩm chịu nhiệt.

Một thiết bị có bề mặt bị vỡ hoặc trầy xước có thể gây thương tích và vết cắt.

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!
Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu hoặc bị cuốn vào đó và chết ngạt.

- ▶ Giữ vật liệu đóng gói ra khỏi tầm với của trẻ em.
 - ▶ Không cho trẻ em chơi với nó. bao bì.
- Nếu trẻ em tìm thấy những mảnh nhỏ, chúng có thể hít phải hoặc nuốt phải và bị nghẹn.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.
 - ▶ Không cho trẻ em chơi với những bộ phận nhỏ.

thiệt hại vật chất		
Tại đây, bạn sẽ tìm thấy những tình huống hoặc yếu tố thường gây ra thiệt hại nhiều nhất, cũng như mẹo để tránh chúng.		
Hư hại	Gây ra	Giải pháp
Vết bẩn	Quá trình nấu nướng không cần giám sát.	Theo dõi quá trình nấu ăn.
Vết bẩn, bong tróc cứng	Thức ăn bị đổ, đặc biệt là ở độ cao hàm lượng đường.	Dùng dụng cụ cạo để loại bỏ chúng ngay lập tức. thủy tinh.
Vết bẩn, vết nứt hoặc vết rách trong thủy tinh	Hộp đựng bị lỗi hoặc lớp men của hộp đựng bằng đồng hoặc nhôm.	Sử dụng vật chứa phù hợp và trong tình trạng tốt. điều kiện.
Vết bẩn, đổi màu	Quy trình vệ sinh không đầy đủ.	Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp cho gốm thủy tinh và luôn luôn sạch sẽ khi cái đĩa lạnh.
Các vết nứt hoặc vỡ trên kính	Va đập hoặc rơi vỡ hộp đựng, phụ kiện đồ dùng nhà bếp hoặc các vật cứng hoặc nhọn khác.	Nấu cẩn thận để không làm vỡ kính. và không để chúng rơi xuống bếp.
Trầy xước, đổi màu	Đáy thô của thùng chứa hoặc độ dịch chuyển của thùng chứa.	Kiểm tra các thùng chứa. Di chuyển các thùng chứa bằng cách nâng chúng lên mà không kéo chúng.
Rayaduras	Muối, đường hoặc cát.	Không sử dụng bếp như một cái khay hoặc mặt bàn bếp.
Hư hỏng thiết bị nấu ăn bằng cách lấy trực tiếp vật đựng ra tâm trí đông lạnh.		Không đặt các thùng chứa đông lạnh trên khu vực nấu nướng.
Thiệt hại cho container hoặc trong thiết bị	Nấu chân không.	Không bao giờ đặt các thùng chứa không có nội dung hoặc để các khoảng trống nóng lên trên một khu vực nấu ăn nóng.

Hư hại	Gây ra	Giải pháp
Hư hỏng kính	Vật liệu nóng chảy trên khu vực nấu ăn tapas nóng hoặc nóng trên ly.	Không đặt giấy nến, giấy bạc, hộp nhựa hoặc nắp lên trên đĩa nấu ăn.
Quá nhiệt	Các vật chứa nóng trên bảng điều khiển hoặc khung bếp.	Không bao giờ đặt các vật chứa nóng lên những khu vực này.

CHÚ Ý	đồ dùng nhà bếp. Những đồ vật này có thể được hút bụi và gây hư hỏng cho quạt hoặc ảnh hưởng đến khả năng làm mát.
Tấm này được trang bị một quạt nằm trên đáy.	
► Trong trường hợp có ngăn kéo dưới bếp nấu ăn, không cất giữ các vật nhỏ hoặc nhọn trong ngăn này hoặc đặt giấy hoặc pa-	► Phải giữ khoảng cách tối thiểu 2 cm giữa đồ trong ngăn kéo và cửa hút gió của quạt.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì

Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường.
môi trường và vật liệu tái chế.

- Bỏ đi các mảnh khác nhau được tách ra theo
thiên nhiên.



Vứt bỏ bao bì theo cách thân thiện với môi trường.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

Chọn vùng nấu phù hợp với kích thước nồi. Đặt hộp nấu vào giữa.

Sử dụng các thùng chứa có đường kính đáy phù hợp
đường kính của vùng nấu.

Mẹo: Các nhà sản xuất thùng chứa thường ghi rõ đường kính trên cùng
của thùng chứa. Nhiều khi,

Đường kính này lớn hơn đường kính của đế.

- ✓ Dụng cụ nấu ăn không phù hợp hoặc bếp nấu không được che phủ kín
sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng.

Đậy nắp nồi bằng loại nắp thích hợp.

- ✓ Khi nấu mà không có nắp, thiết bị sẽ tiêu thụ nhiều
năng lượng hơn đáng kể.

Nâng nắp càng ít càng tốt.

- ✓ Khi mở nắp, rất nhiều năng lượng bị mất đi.

Sử dụng nắp thủy tinh

- ✓ Có thể nhìn thấy bên trong qua lớp kính che.
ra khỏi nồi mà không cần phải mở nắp.

Sử dụng hộp đựng có đáy phẳng.

- ✓ Các căn cứ không phẳng đòi hỏi phải tiêu thụ
năng lượng lớn hơn.

Sử dụng đồ đựng phù hợp với lượng thực phẩm.

- ✓ Một hộp đựng đồ nấu ăn lớn với ít đồ bên trong
cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.

Khi nấu ăn, hãy dùng ít nước.

- ✓ Càng có nhiều nước trong hộp đựng thức ăn,
cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng nó.

Hãy chuyển sang mức công suất thấp hơn trước.

- ✓ Với mức nấu chậm quá cao
lãng phí năng lượng.

phù hợp4 Thùng chứa phù hợp

Các vật chứa thích hợp để nấu ăn bằng cảm ứng phải có đế sắt từ,
nghĩa là,
bị thu hút bởi một nam châm, và đế phải vừa khít

vùng nấu. Nếu chảo không được phát hiện trong
một vùng nấu, hãy thử nó trên vùng có đường kính
ngay bên dưới.

4.1 Kích thước và đặc điểm của container

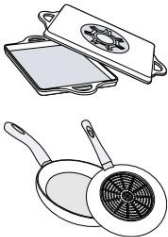
Để đảm bảo phát hiện đúng vật chứa, điều quan trọng là phải xem xét kích thước và chất liệu của vật chứa. Hơn nữa, đáy vật chứa phải hoàn toàn
phẳng và không có bất kỳ chỗ lõm nào.

Bạn có thể kiểm tra xem container của mình có phù hợp hay không bằng chức năng Kiểm tra container.

Container	Nguyên vật liệu	Đặc trưng
Khuyến khích	Các thùng chứa có loại đáy khuếch tán nhiệt "bánh sandwich" bằng thép không gỉ, giúp đề truyền nhiệt.	Chúng phân phối nhiệt đều, tăng tốc độ gia nhiệt và đảm bảo phát hiện được vật chứa.



Làm quen với thiết bị

Container	Nguyên vật liệu	Đặc trưng
	Các thùng chứa sắt từ làm bằng thép tráng men, gang hoặc các thùng chứa phù hợp cho bếp từ bằng thép không gỉ.	Chúng đảm bảo việc phát hiện vật chứa, tăng tốc độ gia nhiệt.
	Bazơ không hoàn toàn có tính sắt từ.	Nếu đường kính của vùng sắt từ lớn hơn nhỏ hơn đáy bình chứa, chỉ có vùng sắt từ được làm nóng và sự phân bố nhiệt có thể không đồng đều.
	Đề container có vùng nhôm đã chèn.	Do đó, chúng làm giảm diện tích sắt từ công suất cung cấp có thể thấp hơn, Có thể có vấn đề trong việc phát hiện container hoặc thậm chí có thể không phát hiện được container, vì vậy có thể không đủ nóng.
Không phù hợp	Các vật chứa làm bằng thép không gỉ thông thường, thủy tinh, đất sét, đồng hoặc nhôm.	

- Ghi chú

 - Không bao giờ sử dụng tấm khuếch tán giữa tấm gia nhiệt nấu ăn và đựng trong hộp.
- Không đun nóng các thùng chứa rỗng hoặc sử dụng các thùng chứa có dễ mìn vì chúng có thể đạt nhiệt độ rất cao.

thiết bị5 Làm quen với thiết bị

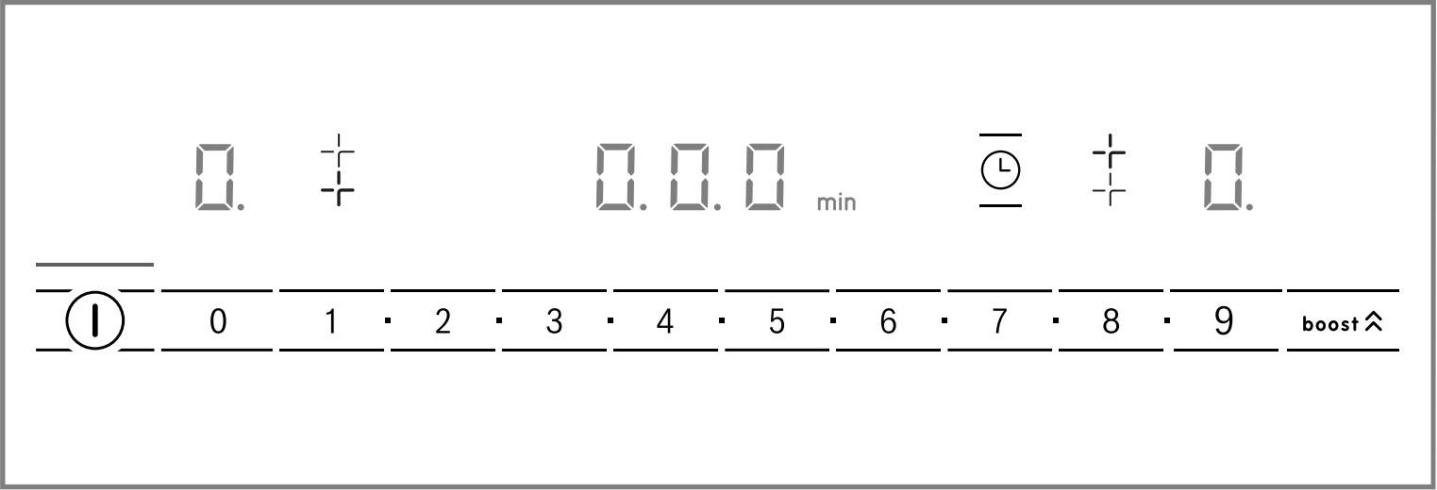
5.1 Nấu ăn bằng bếp từ

Nấu ăn bằng bếp từ mang lại một số thay đổi với so với các hình thức sưởi ấm khác và một loạt

về những lợi ích như tiết kiệm thời gian khi nấu nướng và chiên rán, tiết kiệm năng lượng, dễ chăm sóc và vệ sinh hơn. Nó cũng cung cấp khả năng kiểm soát nhiệt tốt hơn, vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong bình chứa.

5.2 Bảng điều khiển

Các chi tiết riêng lẻ, chẳng hạn như màu sắc và hình dạng, có thể khác so với hình ảnh.



- Ghi chú

 - Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
 - Không đặt bất kỳ vật chứa nào gần đèn báo và cảm biến. Hệ thống điện tử có thể bị quá nhiệt.
- Cảm biến lựa chọn

Khi bếp được bật, các cảm biến lựa chọn có sẵn tại thời điểm đó sẽ sáng lên.

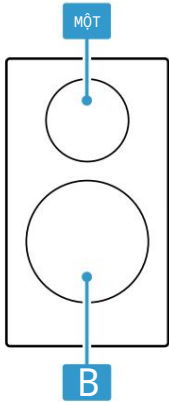
Chức năng cảm biến
① Công tắc chính

Chức năng cảm biến	
±/±	Chọn vùng nấu
0 1■2■...8■9	Khu vực lập trình
boost ⬆	Tăng cường sức mạnh
⌚	Chức năng lập trình hẹn giờ/An toàn cho trẻ em

Ngoài các cảm biến, tùy thuộc vào trạng thái của bếp, đèn báo vùng nấu và các chức năng đang hoạt động hoặc có sẵn sẽ sáng lên.

5.3 Phân bổ vùng nấu

Công suất tối đa được chỉ định dựa trên dụng cụ nấu và các thử nghiệm được thực hiện theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-2-6. Công suất này có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu.



Khu vực	Công suất tối đa
A Ø 14,5 cm Mức công suất 9	1.400 W
Tăng cường sức mạnh	2.200 W
B Ø 21 cm Mức công suất 9	2.200W
Tăng cường sức mạnh	3.700W

5.4 Vùng nấu

Trước khi bắt đầu nấu, hãy kiểm tra xem kích thước của vật đựng có phù hợp với vùng nấu mà bạn muốn sử dụng hay không:

Khu vực	Loại vùng
○	Vùng nấu đơn

5.5 Chỉ báo nhiệt dư

Bếp có đèn báo nhiệt dư trên mỗi vùng nấu. Không chạm vào vùng nấu khi đèn báo nhiệt dư vẫn sáng.

Ý nghĩa của đèn báo Vùng nấu
H rất nóng.
h Khu vực nấu ăn nóng.

6 Xử lý cơ bản

6.1 Bật bếp

- ▶ Sao xung .
- ▶ Một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên và đèn báo bên cạnh sẽ sáng lên. .
- ✓ Bếp đã sẵn sàng hoạt động.

Khởi động lại

- ▶ Khi bạn bật thiết bị trong vòng 4 giây đầu tiên sau khi tắt, bếp sẽ bật theo cài đặt trước đó.

6.2 Tắt bếp Nhấn cho đến khi đèn báo tắt.

- ▶ .
- ✓ Tắt cả các vùng nấu đều tắt.

Lưu ý: Bếp sẽ tự động tắt nếu tắt cả các vùng nấu tắt trong hơn 20 giây.

6.3 Điều chỉnh mức công suất trên vùng nấu

Bếp của bạn có 17 mức công suất, được hiển thị từ 1 đến 10 với các giá trị trung gian. Hãy chọn mức công suất phù hợp nhất với thực phẩm và quy trình nấu nướng của bạn.

- 1. Nhấn để chọn vùng nấu.
- ✓ Đèn báo sáng lên và biểu tượng  được bên dưới sáng lên.
- 2. Chọn mức công suất trong vùng lập trình.

- ✓ Mức công suất đã được điều chỉnh.

Lưu ý: Nếu không đặt chảo lên vùng nấu hoặc chảo không phù hợp, mức công suất sẽ thấp hơn

đèn nguồn đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một lúc, vùng nấu sẽ tắt.

Khởi động nhanh:

- ▶ Nếu một hoặc nhiều nồi/chảo được đặt lên vùng nấu trước khi bật thiết bị, bếp sẽ tự động nhận diện một nồi/chảo và chọn vùng nấu tương ứng. Chọn mức công suất trong vòng 20 giây, nếu không bếp sẽ tắt.

Thay đổi mức công suất và tắt vùng nấu

- 1. Chọn vùng nấu.
- 2. Chọn mức công suất mong muốn hoặc điều chỉnh thành  trong lĩnh vực lập trình.
- ✓ Mức công suất của vùng nấu thay đổi hoặc vùng nấu tắt và đèn báo nhiệt dư xuất hiện.

6.4 Mẹo nấu ăn

- Thỉnh thoảng khuấy đều khi đun nóng hỗn hợp nhuyển, kem và nước sốt đặc.
- Sử dụng mức công suất 8 - 9 trong quá trình làm nóng trước.
- Khi nấu với nắp đậy, hãy giảm nhiệt độ khi hơi nước bắt đầu thoát ra giữa nắp và hộp đựng. Hơi nước không cần phải thoát ra ngoài để đảm bảo nấu chín đúng cách.
- Sau khi nấu, đậy kín hộp cho đến khi dùng.
- Để nấu bằng nồi áp suất, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không nấu quá chín thực phẩm để giữ nguyên giá trị dinh dưỡng của nó. Bộ hẹn giờ

Đó là cách xử lý cơ bản

- Có thể hữu ích khi lên lịch thời gian thích hợp đã nấu chín.
- Để nấu ăn lành mạnh hơn, nên tránh để dầu bốc khói.
- Để làm nấu thực phẩm, hãy chiên nó thành từng phần nhỏ, cái này sau cái kia.

Đề xuất nấu ăn

Bảng này chỉ ra mức công suất (có thể **==**) phù hợp để nấu từng loại thực phẩm. Thời gian nấu (🕒min) thay đổi tùy theo loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng của thực phẩm.

	==	🕒 min
Tan chảy		
Sô cô la, lớp phủ sô cô la	1 - 1.	-
Bơ, mật ong, thạch Làm nóng	1 - 2	-
và giữ ấm		
Món hầm, ví dụ như món hầm đậu lăng 1. - 2 Sữa ¹		-
	1. - 2.	-
Xúc xích đun nóng trong nước ¹	3 - 4	-
Rã đông và làm nóng		
Rau bina đông lạnh	3 - 4	15 - 25
Thịt hầm đông lạnh	3 - 4	35 - 55
Đun nhỏ lửa, đun sôi bắn chậm		
Bánh bao khoai tây ¹	4. - 5.	20 - 30
Cá ¹	4 - 5	10 - 15
Nước sốt trắng, ví dụ: nước sốt bechamel	1 - 2	3 - 6
Nước sốt đánh bông, ví dụ: sốt béarnaise, sốt hollandaise	3 - 4	8 - 12
Luộc, hấp, xào		
Gạo (với số lượng gấp đôi Nước)	2. - 3.	15 - 30
Bánh pudding gạo ²	2 - 3	30 - 40
Khoai tây luộc chưa gọt vỏ	4. - 5.	25 - 35
Khoai tây gọt vỏ với muối	4. - 5.	15 - 30
Mì ống ¹	6 - 7	6 - 10
Đã nấu chín	3. - 4.	120 - 180
Canh	3. - 4.	15 - 60
Rau	2. - 3.	10 - 20
Rau củ đông lạnh	3. - 4.	7 - 20
Nấu bằng nồi áp suất	4. - 5.	-
Đồ bọc		
Thịt cuộn	4 - 5	50 - 65
Đồ bọc	4 - 5	60 - 100
món guly ²	3 - 4	50 - 60
Rang / Chiên với ít dầu ¹		
Leo thang, hoàn toàn tự nhiên hoặc empana-do	6 - 7	6 - 10
Thang cuốn siêu đông lạnh	6 - 7	6 - 12

- Một số vật chứa có thể đạt nhiệt độ cao trong quá trình nấu nướng. Việc sử dụng **găng tay nhà bếp để cầm nắm.**
- Bạn sẽ tìm thấy nhiều mẹo hơn để tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn trong **→ "Tiết kiệm năng lượng", Trang 5**

	==	🕒 min
Chuletas, hoàn toàn tự nhiên hoặc empana-das	6 - 7	8 - 12
Bít tết (dày 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Ngực (dày 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Ngực siêu đông lạnh	5 - 6	10 - 30
Thịt albóndigas (dài 3 cm độ dày)	4. - 5.	20 - 30
Bánh mì kẹp thịt (dày 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Cá và phi lê cá tự nhiên	5 - 6	8 - 20
Cá và phi lê cá tẩm bột	6 - 7	8 - 20
Cá tẩm bột đông lạnh, ví dụ như cá que	6 - 7	8 - 15
Tôm và tôm Xào rau tươi	7 - 8	4 - 10
và nắm	7 - 8	10 - 20
Món xào kiểu Á (rau củ và thịt thái nhỏ)	7 - 8	15 - 20
Các món ăn đông lạnh, ví dụ như: xào	6 - 7	6 - 10
Bánh crepe (chiên từng cái một)	6. - 7.	-
Bánh Tortilla (chiên lần lượt từng cái một)	3. - 4.	3 - 10
Trứng chiên Chiên	5 - 6	3 - 6
(150-200 g mỗi khẩu phần trong 1-2 lít dầu, chiên từng phần một)		
Các sản phẩm đông lạnh sâu, ví dụ như ví dụ như khoai tây chiên, gà viên	8 - 9	-
Thịt viên đông lạnh Thịt, ví dụ như thịt gà miếng Cá tẩm bột	7 - 8	-
hoặc tẩm bột chiên giòn của bia	6 - 7	-
Rau, mũ tên, bánh empanada hoặc trong bột bia hoặc trong nhiệt độ ngôi đền	6 - 7	-
Bánh ngọt, ví dụ như bánh rán, trái cây trong khối lượng bia	4 - 5	-

¹ Không có nắp

² Làm nóng trước ở mức công suất 8-8.

thời gian7 Chức năng lập lịch thời gian

Đĩa của bạn có một số chức năng để lập trình thời gian:

- Hẹn giờ ngủ
- Bộ hẹn giờ
- Bộ đếm thời gian đếm ngược

7.1 Hẹn giờ ngủ

Cho phép bạn lập trình thời gian nấu trong một hoặc nhiều vùng nấu và tự động tắt sau khi hoàn thành sau khi thời gian đã chọn trôi qua.

Kích hoạt bộ hẹn giờ ngủ

1. Chọn vùng nấu và mức công suất mong muốn.
2. Nhấn đúp vào .
- ✓ Đèn báo vùng nấu  sẽ sáng lên.
3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy chọn thời gian nấu mong muốn trong vùng lập trình.
 - ▶ Để lập trình thời gian nấu ăn ít hơn 10 phút, luôn nhấn 0 trước khi chọn giá trị mong muốn.
- ✓ Thời gian nấu bắt đầu trôi qua.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.
4. Sao xung .
- ✓ Đèn báo tắt và tín hiệu âm thanh kết thúc.

Sửa đổi hoặc hủy kích hoạt Bộ hẹn giờ ngắt kết nối

1. Chọn vùng nấu và sau đó nhấn hai lần .
2. Thay đổi thời gian nấu trong vùng lập trình hoặc cài đặt để hủy thời gian. 

7.2 Bộ hẹn giờ

Cho phép bạn kích hoạt bộ đếm từ 0 đến 99 phút. Nó độc lập với các vùng nấu và phần còn lại

của cài đặt, không tự động tắt các vùng của nấu ăn.

Kích hoạt bộ đếm thời gian

1. Nhấn nhiều lần cho đến khi  đèn báo sáng lên. 
- ✓ Màn hình hiển thị 2. Cài đặt thời gian  mong muốn trong vùng chương trình. sự kiện.
- ✓ Thời gian bắt đầu trôi qua.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.
3. Nhấn Đèn .
- ✓ báo sẽ tắt và tín hiệu âm thanh kết thúc.

Sửa đổi hoặc hủy kích hoạt bộ hẹn giờ

1. Nhấn nhiều lần cho đến khi  đèn báo sáng lên. 
2. Sửa đổi thời gian trong vùng lập trình, hoặc được thiết lập  để hủy thời gian.

7.3 Bộ đếm thời gian đếm ngược

Kích hoạt đồng hồ bấm giờ để hiển thị thời gian đã trôi qua.

Bộ đếm thời gian Activar

1. Sao xung .
- ✓ Đèn báo hiệu sẽ sáng lên và  .
2. Nhấn bất kỳ biểu tượng nào trong vùng chương trình-sự kiện.
- ✓ Thời gian bắt đầu trôi qua.

Tắt bộ đếm thời gian đếm ngược

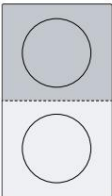
1. Sao xung .
2. Nhấn bất kỳ biểu tượng nào trong vùng chương trình-sự kiện.
- ✓ Các chỉ báo chức năng lập trình thời gian sẽ tắt.
- ✓ Tính năng này đã bị vô hiệu hóa.

PowerBoost8 PowerBoost

Cho phép bạn đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với việc sử dụng mức công suất. 

Chức năng này có sẵn trên tất cả các vùng nấu, với điều kiện là không có vùng nấu khác trong cùng nhóm đang hoạt động.

Nếu không, trong chỉ báo trực quan của vùng nấu ăn đã chọn sẽ nhấp nháy và sau đó    mức công suất sẽ được điều chỉnh tự động, không chức năng được kích hoạt.



8.1 Kích hoạt PowerBoost

1. Chọn vùng nấu.
2. Nhấn  **boost** .
- ✓ Đèn báo sẽ sáng lên.
- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

8.2 Tắt PowerBoost

1. Chọn vùng nấu.
2. Nhấn Đèn  **boost** .
- ✓ báo ngừng hiển thị.
- ✓ Mức công suất trên vùng nấu sẽ sáng lên. 
- ✓ Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Lưu ý: Trong một số trường hợp nhất định, tính năng này có thể tự động bị vô hiệu hóa để bảo vệ các thành phần. thiết bị điện tử bên trong bo mạch.

Nó an toàn cho trẻ em

Khóa an toàn trẻ em

Bếp có thể được khóa lại để tránh trẻ em vô tình bật bếp.

9.1 Kích hoạt Khóa trẻ em

Yêu cầu: Bếp phải được tắt.

- ▶ Nhấn trong 4 giây.
- ✓ Đèn báo sẽ sáng trong 10 giây.
- ✓ Bếp đã bị khóa.

9.2 Vô hiệu hóa Khóa trẻ em

- ▶ Nhấn trong 4 giây.
- ✓ Khóa đã bị vô hiệu hóa.

9.3 Khóa an toàn trẻ em tự động

Cho phép bạn kích hoạt chức năng này tự động luôn bếp sẽ tắt.
Để kích hoạt và hủy kích hoạt, hãy xem Cài đặt cơ bản
→ Trang 10 .

Ngắt kết nối an toàn Ngắt kết nối an toàn cá nhân

Tính năng bảo mật này được kích hoạt khi một vùng Vùng nấu đã hoạt động trong một thời gian dài mà không có bất kỳ sửa đổi nào. Màn hình bếp và vùng nấu tắt đi.

Thời gian ngắt kết nối được điều chỉnh bởi mức độ của công suất đã chọn (từ 1 đến 10 giờ).
Nhấn bất kỳ cảm biến nào để chấp nhận và kích hoạt lại khu vực nấu nướng.

Cài đặt cơ bản Cài đặt cơ bản

Có thể điều chỉnh các thiết lập cơ bản của thiết bị cho phù hợp nhu cầu cá nhân.

11.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Chỉ báo điều chỉnh	Giá trị
c 1 Khóa an toàn cho trẻ em	0 - Thủ công.¹ 1 - Tự động. 2 - Tàn tật.
c 2 Tín hiệu âm thanh	0 - Vô hiệu hóa tín hiệu xác nhận và tín hiệu lỗi. 1 - Chỉ kích hoạt tín hiệu lỗi. 2 - Chỉ có tín hiệu xác nhận được kích hoạt. 3 - Tất cả tín hiệu đã được kích hoạt.¹
c 3 Chỉ số tiêu thụ năng lượng Hiển thị tổng mức tiêu thụ năng lượng giữa bật và tắt bếp, tính bằng kWh.	0 - Tàn tật.¹ 1 - Đã kích hoạt.
c 5 Tự động ngắt kết nối các vùng nấu ăn.	00 - Tàn tật.¹ 01-99 - Thời gian ngắt kết nối tự động.
c 6 Thời lượng của tín hiệu cảnh báo cho các chức năng lập trình thời gian	1 - 10 giây. - 30¹ 2 giây. 3 - 1 phút.
c 7 Giới hạn công suất Cho phép bạn giới hạn tổng công suất của tám nấu ăn theo nhu cầu của mỗi lắp đặt điện. Các cài đặt có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp nấu, được hiển thị trong bảng tên. Nếu chức năng là hoạt động và tắt đến giới hạn công suất	0 - Tắt. Công suất tối đa của bếp.¹ 1 - Công suất tối thiểu 1000 W. 1. - 1500 W ... 3 - 3000 W. Khuyến nghị cho 13 Ampe. 3. - 3500 W. Khuyến nghị cho 16 Ampe. 4 - 4000 W 4. - 4500 W. Khuyến nghị cho 20 Ampe.

¹ Cài đặt gốc

Chỉ báo điều chỉnh	Giá trị
đã sửa, nó sẽ được hiển thị và không thể chọn mức công suất cao hơn. c 9	... 9 - Công suất cực đại của bản cực.
Thời gian lựa chọn vùng nấu	0 - Không giới hạn: bạn có thể điều chỉnh vùng nấu được chọn-được nhắc đến lần cuối mà không cần phải làm lại chọn nó. 1 - Giới hạn: Vùng nấu được chọn gần nhất có thể được điều chỉnh trong vòng 10 giây sau khi chọn. Sau thời gian này, vùng nấu phải được chọn lại trước khi tiếp tục nấu.
Kiểm tra tàu Cho phép bạn kiểm tra chất lượng của các thùng chứa c 12	các thiết lập. 0 - Không phù hợp. 1 - Không tối ưu. 2 - Phù hợp.
Trở về cài đặt gốc c 0	0 - Cài đặt cá nhân. 1 - Cài đặt gốc.

11.2 Truy cập cài đặt cơ bản

Yêu cầu: Bếp phải được tắt.

1. Nhấn để bật bếp.

2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, nhấn và giữ trong 4 giây.
-

Thông tin sản phẩm	Chỉ số dịch	Chỉ số
vụ kỹ thuật (KI)		0 1
Số sản xuất		Fd
Sản xuất số 1		02.
Sản xuất số 2		05

- ✓ Bốn chỉ báo đầu tiên hiển thị thông tin sản phẩm. Nhấp vào vùng lập trình để xem từng chỉ báo.

3. Nhấn để truy cập cài đặt cơ bản.
- ✓ Chúng sáng lên màn hình và theo giá trị mặc định.
4. Nhấn nhiều lần cho đến khi đèn báo xuất hiện của chức năng mong muốn.
5. Chọn cài đặt mong muốn trong vùng lập trình thông tin.
6. Nhấn trong 4 giây.
- ✓ Các thiết lập đã được lưu.

11.3 Hủy thay đổi trong cài đặt

những điều cơ bản

- Sao xung.
- ✓ Những thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không được lưu lại.

Kiểm tra tàu

Chất lượng của các container có tác động lớn đến tốc độ và kết quả của quá trình nấu nướng. Chức năng này cho phép bạn kiểm tra chất lượng của container.

Trước khi thực hiện kiểm tra, hãy đảm bảo rằng kích thước đáy hộp đựng phải phù hợp với kích thước vùng nấu được sử dụng.

Có thể truy cập thông qua Cài đặt cơ bản. → Trang 10

12.1 Thực hiện thử nghiệm tàu

1. Đặt hộp đựng ở nhiệt độ phòng với Khoảng 200 ml nước, được đặt đúng vị trí trong vùng nấu phù hợp nhất theo kích thước của đáy hộp đựng.
2. Truy cập cài đặt cơ bản và chọn 3. Nhấn vùng lập trình. **c 12.** Đèn báo sẽ nhấp nháy trên các vùng nấu.

- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.
- ✓ Sau 10 giây trên các chỉ báo vùng kết quả nấu ăn sẽ xuất hiện.

12.2 Kiểm tra kết quả

Trong bảng sau đây bạn có thể kiểm tra kết quả của chất lượng và tốc độ của quá trình nấu nướng.

Kết quả
0 Hộp đựng không phù hợp với vùng nấu và sẽ không được làm nóng.
1 Hộp đựng sẽ nóng chậm hơn dự kiến và quá trình nấu sẽ không đạt hiệu quả tối ưu.
2 Hộp đựng sẽ nóng lên đúng cách và kết quả của quá trình nấu sẽ như mong đợi.

Lưu ý: Trong trường hợp kết quả không thuận lợi, hãy quay lại kiểm tra hộp đựng ở vùng nấu cao hơn nhỏ, nếu có.

Để kích hoạt lại chức năng, hãy nhấn vào vùng lập trình

¹ Cài đặt gốc

Vệ sinh13 Chăm sóc và Vệ sinh	
Để thiết bị có thể duy trì được khả năng hoạt động trong thời gian dài, cần phải bảo dưỡng và vệ sinh cẩn thận.	Yêu cầu: Bếp phải nguội. Chỉ trong trường hợp vết bẩn từ đường, bột gạo, nhựa hoặc giấy bạc, không để bếp nguội.
13.1 Sản phẩm vệ sinh Có thể mua sản phẩm vệ sinh và dụng cụ cạo kính phù hợp từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc từ các nhà bán lẻ chuyên dụng.	1. Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo thủy tinh. 2. Vệ sinh bếp bằng sản phẩm tẩy rửa gốm thủy tinh.
THẬN TRỌNG: Các sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị. ▶ Không bao giờ sử dụng sản phẩm làm sạch không phù hợp. ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa khi bếp còn nóng vì có thể gây ra vết bẩn.	Vui lòng làm theo hướng dẫn trên bao bì sản phẩm làm sạch. Mẹo Có thể ■ đạt được kết quả vệ sinh tốt bằng miếng bọt biển chuyên dụng dành cho bếp gốm thủy tinh. ■ Giữ đáy chảo sạch sẽ giúp duy trì bề mặt bếp luôn trong tình trạng tốt.
Sản phẩm làm sạch không phù hợp ■ Chất tẩy rửa không pha loãng ■ Chất tẩy rửa máy rửa chén ■ Sản phẩm mài mòn ■ Các sản phẩm làm sạch mạnh như bình xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn ■ Miếng bọt biển có thể cào ■ Máy phun rửa áp lực cao và máy phun rửa hơi nước	13.3 Vệ sinh mặt bếp Vệ sinh sạch sẽ mặt bếp sau mỗi lần sử dụng để tránh bụi bẩn hoặc vết bẩn bám trên đó. Lưu ý: Không sử dụng bất kỳ dụng cụ cạo kính nào. 1. Làm sạch bằng nước ấm, một ít xà phòng và một miếng vải mềm. 2. Giặt sạch khăn mới trước khi sử dụng. 3. Lau khô bằng vải mềm.
13.2 Vệ sinh bếp Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng để tránh thức ăn thừa bám vào bếp.	

Xử lý sự cố nhỏ

Người dùng có thể tự khắc phục các sự cố nhỏ với thiết bị này. Chúng tôi khuyến nghị bạn nên tham khảo thông tin hướng dẫn khắc phục sự cố trước khi liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật. Điều này sẽ giúp tránh những chi phí không cần thiết.



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 sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.

→ "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 14



CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu dây nguồn hoặc dây điện chính của thiết bị này bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn hoặc dây điện chính chuyên dụng, có thể mua từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.

▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

14.1 Cảnh báo

Lưu ý:

- Nếu đèn báo xuất hiện trên các đèn báo, cảm biến của vùng nấu tương ứng phải được chọn để kiểm tra mã lỗi.

■ Nếu mã lỗi không được chỉ định trong bảng, hãy rút phích cắm bếp ra khỏi nguồn điện, đợi khoảng 30 giây rồi cắm lại. Nếu đèn báo xuất hiện trở lại, hãy liên hệ với Bộ phận hỗ trợ kỹ thuật và cung cấp mã lỗi chính xác.

■ Trong trường hợp xảy ra lỗi, thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ tiết kiệm điện.

- Để bảo vệ các bộ phận nhạy cảm của thiết bị khỏi tình trạng quá nhiệt hoặc quá tải điện, bếp có thể tạm thời giảm công suất.

14.2 Chỉ dẫn trên bảng điều khiển

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Không có đèn báo sáng lên	Nguồn điện đã bị gián đoạn ► Kiểm tra bằng các thiết bị điện khác để xem có sự cố mất điện hay không.
	Thiết bị chưa được kết nối theo sơ đồ kết nối. ► Kiểm tra xem thiết bị đã được kết nối theo sơ đồ kết nối chưa.
	Lỗi trong hệ thống điện tử ► Nếu các kiểm tra trên không giải quyết được vấn đề, hãy thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật.
Các chỉ số nhấp nháy	Bảng điều khiển bị ướt hoặc có vật gì đó đặt lên trên. ► Lau khô khu vực bảng điều khiển hoặc tháo vật đó ra.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Hệ thống điện tử đã quá nóng và đã tắt một hoặc nhiều vùng nấu ăn ► Đợi cho đến khi hệ thống điện tử nguội đủ. Nhấn, sau đó bất kỳ kỳ biểu tượng nào trên bếp.
<i>F5</i> + mức công suất và âm sắc của để ý	Có một thùng chứa nóng trong khu vực bảng điều khiển. Rất có thể là hệ thống điện tử quá nóng ► Tháo hộp đựng ra. Đèn báo lỗi sẽ tắt ngay sau đó. bạn có thể tiếp tục nấu ăn
<i>F5</i> và giọng cảnh báo	Có một chảo nóng trong khu vực bảng điều khiển. Khu vực nấu ăn là đã được tắt để bảo vệ hệ thống điện tử ► Lấy hộp đựng ra. Đợi vài giây. Ấn vào bất kỳ bề mặt nào của kiểm soát. Khi đèn báo lỗi tắt, bạn có thể tiếp tục nấu.
<i>F1/F6</i>	Vùng nấu đã quá nóng và đã tắt để bảo vệ bếp của bạn. ► Chờ cho hệ thống điện tử nguội đủ rồi mới khởi động lại. bật lại lần nữa.
<i>F8</i>	Khu vực nấu ăn đã hoạt động trong một khoảng thời gian kéo dài và không bị gián đoạn ► Chức năng Ngắt kết nối an toàn cá nhân đã được kích hoạt. Nhấn bất kỳ biểu tượng nào để tắt đèn báo và thiết lập lại vùng an toàn. nấu ăn.
<i>E 9000/E9010</i>	Điện áp cung cấp không chính xác, nằm ngoài giới hạn hoạt động bình thường ► Liên hệ với nhà cung cấp điện.
<i>U400/E9011</i>	Bếp không được kết nối đúng cách ► Ngắt nguồn điện của bếp. Kiểm tra xem bếp đã được kết nối theo đúng sơ đồ đấu dây chưa.
<i>d E</i>	Chế độ demo được kích hoạt ► Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Chờ khoảng 30 giây rồi cắm lại. Trong vòng 3 phút tiếp theo, nhấn bất kỳ cảm biến nào. Chế độ demo sẽ bị tắt.
-	Khóa trẻ em đã được kích hoạt. ► Tắt Khóa trẻ em.

14.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

Đôi khi một thiết bị cảm ứng có thể gây ra tiếng ồn hoặc các rung động như tiếng vo ve, tiếng huyết sáo, tiếng lách tách, tiếng ồn của tiếng quạt hoặc tiếng nhịp điệu.

Loại trừ15 Loại trừ

15.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng

Nhờ phương pháp xử lý thân thiện với môi trường, các vật liệu có giá trị có thể được tái sử dụng.

1. Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm của hiện tại.
2. Cắt cáp kết nối mạng.
3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp và lựa chọn xử lý hiện tại từ nhà phân phối hoặc hội đồng địa phương.



Thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU trên thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (Thiết bị điện và điện tử thải loại) rác thải điện tử WEEE).

Chỉ thị này cung cấp khuôn khổ chung có hiệu lực trên toàn Liên minh

Liên minh Châu Âu về thu gom và tái sử dụng thiết bị thải bỏ điện và điện tử.

kỹ thuật16 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

Phụ tùng thay thế chính hãng có liên quan đến hoạt động theo đúng quy định thiết kế Sản phẩm hữu cơ có thể được mua từ Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi Hỗ trợ kỹ thuật trong ít nhất 10 năm kể từ khi từ ngày thiết bị được đưa ra thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

Lưu ý: Sự can thiệp của Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật Nó miễn phí theo các điều kiện bảo hành từ nhà sản xuất.

Để biết thông tin chi tiết về thời gian bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, hãy sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với đại lý của bạn hoặc ghé thăm trang web của chúng tôi.

Khi liên hệ với Bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật, vui lòng nhớ cung cấp số sản phẩm. (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

Trong tài liệu đính kèm về các liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng có sẵn trên trang web của chúng tôi thông qua mã QR.

Thông tin theo quy định (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến TRONG www.bosch-home.com trong các phần đề cập đến sản phẩm và dịch vụ khách hàng, trong lĩnh vực hướng dẫn sử dụng và tài liệu.

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

Số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) nằm trên tấm nhãn.

của thiết bị.

- Biển tên nằm ở địa chỉ:
- thẻ thiết bị.
 - đáy bếp.

Số sản phẩm (E-Nr.) cũng có thể được tìm thấy trên bề mặt gốm thủy tinh. Ngoài ra, có thể tham khảo Chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và số sản xuất (FD) trong cài đặt cơ bản → Trang 10 .

Để nhanh chóng tìm thấy dữ liệu thiết bị hoặc số điện thoại dịch vụ khách hàng

Kỹ thuật, bạn có thể viết ra những dữ liệu như vậy.

Bữa ăn tiêu chuẩn

Dữ liệu này dành cho các viện thử nghiệm với để giúp chúng ta dễ dàng điều khiển các thiết bị của mình. Các thử nghiệm đã được thực hiện với bộ dụng cụ nấu ăn của chúng tôi dành cho bếp từ. Bạn có thể mua những bộ dụng cụ này phụ kiện" trong các cửa hàng chuyên dụng, trong Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trên trang web của chúng tôi chính thức.

17.1 Làm tan chảy lớp phủ sô cô la

- Thành phần: 150g sô cô la đen (55% ca cao).
- Nồi Ø 16 cm không có nắp.
 - Nấu ăn: mức công suất 1.

17.2 Đun nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng

- Công thức theo DIN 44550.
- Nhiệt độ ban đầu 20°C.
- Làm nóng trước mà không cần khuấy.
- Nồi Ø 16 cm có nắp. Khối lượng: 450 g.
 - Làm nóng trước: 1'30''; mức công suất 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.
 - Nồi Ø 20 cm có nắp. Khối lượng: 800 g.
 - Làm nóng trước: thời gian 2'30''; mức công suất 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.

17.3 Đun nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng đóng hộp. Ví dụ: đường kính đậu lăng 5-7 mm. Nhiệt độ ban đầu 20°C.

- Khuấy đều sau 1 phút đun nóng.
- Nồi Ø 16 cm có nắp. Khối lượng: 500 g.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 1'30''; mức công suất của 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.
 - Nồi Ø 20 cm có nắp. Khối lượng: 1 kg - Làm nóng trước: thời gian khoảng 2'30''; mức công suất của 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.

17.4 Sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7°C. Nồi 16 cm không nắp. Nguyên liệu: 40 g bơ, 40 g bột mì, 0,5 l sữa (3,5% chất béo) và một nhúm muối.

- Chuẩn bị nước sốt bechamel 1. Làm tan chảy bơ, trộn bột mì với muối và đun nóng tất cả các nguyên liệu.
- ▶ Làm nóng trước: 6'00''; mức công suất 2
 - 2. Thêm sữa vào và đun sôi nước sốt, khuấy liên tục.
 - ▶ Làm nóng trước: 6'30''; mức công suất 7
 - 3. Khi nước sốt béchamel sôi, tiếp tục đun sôi thêm 2 phút nữa, khuấy liên tục.
 - ▶ Nấu ăn: mức công suất 2

17.5 Nấu bánh pudding gạo có đầy nắp . Nhiệt độ sữa: 7°C.

1. Đun nóng sữa cho đến khi sữa bắt đầu nở. Đun nóng sữa không đầy nắp. Sau 10 phút đun nóng, khuấy đều sữa.
- nhìn thấy.
2. Chọn mức nấu được khuyến nghị và thêm gạo, đường và muối vào sữa.

Tổng thời gian, bao gồm cả thời gian khởi động, khoảng 45 phút.

- Đường kính 16 cm. Nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa (3,5% chất béo) và 1 g muối.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 5'30''; mức công suất của 8.
 - Nấu ăn: Công suất 3. Nồi Ø 20 cm.
- Nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 lít sữa (3,5% chất béo) và 1,5 g muối. - Làm nóng trước: Khoảng 5'30''; Công suất: của 8.
 - Nấu ăn: mức công suất 3 , loại bỏ sau 10 phút

17.6 Nấu chè trôi nước không cần đầy nắp Nhiệt độ sữa:

- 7°C
1. Cho các nguyên liệu vào cùng với sữa, đun nóng, khuấy liên tục.
2. Chọn mức nấu được khuyến nghị khi sữa đạt khoảng 90°C và đun nhỏ lửa trong khoảng 50 phút.

- Nồi 16 cm không nắp. Nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa (3,5% chất béo) và 1 g muối.
 - Làm nóng trước: thời gian: khoảng 5'30''; mức công suất: của 8.
 - Nấu. Mức công suất 3. Nồi 20 cm không nắp. Nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 lít sữa (3,5% chất béo) và 1,5 g muối.
 - Làm nóng trước: thời gian: khoảng 5'30''; mức công suất: của 8.
 - Nấu ăn: mức công suất 2.

17.7 Nấu cơm

- Công thức nấu ăn theo tiêu chuẩn DIN 44550 Nhiệt độ nước: 20°C Nồi Ø
- 16 cm có nắp. Nguyên liệu: 125 g gạo hạt dài, 300 g nước và một chút muối.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 2'30''; mức công suất của 9
 - Nấu: Mức công suất 2. Nồi 20 cm có nắp. Nguyên liệu: 250 g gạo hạt dài, 600 g nước và một chút muối.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 2'30''; mức công suất của 9
 - Nấu ăn: mức công suất 2.

17.8 Thịt thăn heo chiên giòn

- Nhiệt độ ban đầu của thăn: 7°C. Chảo rán
- 24 cm không nắp. Nguyên liệu: 3 miếng thăn heo (tổng trọng lượng khoảng 300 g, dày 1 cm) và 15 g dầu hướng dương.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 1'30''; mức công suất của 9
 - Nấu ăn: mức công suất 7

- 17.9 Chuẩn bị bánh crepe Công thức theo tiêu chuẩn DIN EN 60350-2 Khuôn Ø 24
- cm không có nắp. Nguyên liệu: 55 ml bột cho mỗi chiếc bánh crepe.
 - Làm nóng trước: 1'30''; mức công suất 9 - Nấu: mức công suất 7

17.10 Chiên khoai tây đông lạnh

- Nồi 20 cm không nắp. Nguyên liệu: 2 lít dầu hướng dương. Mỗi mẻ chiên: 200 g khoai tây chiên đông lạnh (dày 1 cm).
 - Làm nóng dầu: mức công suất 9 cho đến khi nhiệt độ dầu đạt 180°C.
 - Nấu ăn: mức công suất 9



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

9001763529

9001763529 (050407) REG25

là