



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



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

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

Hướng dẫn an toàn .....	4
Thiết bị mới của bạn .....	7
Bếp .....	8
Đèn chỉ báo nhiệt dư .....	8
Núm điều khiển vùng nấu đơn.....	8
Vận hành bếp có vùng nấu đôi .....	9
Các vùng nấu .....	9
Vận hành bếp có vùng nấu kombi .....	9
Núm điều khiển chọn vùng nấu .....	10
Kích thước chảo/nồi thích hợp .....	10
Khuyến nghị nấu nướng .....	11
Lời khuyên tiết kiệm năng lượng .....	11
Các biện pháp an toàn sử dụng .....	12
Hư hại .....	12
Vệ sinh và bảo dưỡng .....	13
Lau chùi .....	13
Sản phẩm vệ sinh không thích hợp .....	14
Tạo thành ngũ sắc kim loại .....	14
Bảo dưỡng .....	14
Những sự cố bất thường .....	14
Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật .....	15
Các điều khoản và điều kiện bảo hành .....	15
Thiết bị và bao bì đóng gói đã qua sử dụng .....	15
Xử lý rác thải theo cách thân thiện với môi trường .....	15

Kính thưa Quý khách hàng,

Trước hết, chúng tôi xin chúc mừng và cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Thiết bị thiết thực, tiện dụng, hiện đại và nhiều chức năng này được sản xuất từ vật liệu có chất lượng tốt nhất qua các quy trình kiểm tra quản lý chất lượng nghiêm ngặt trong toàn bộ quá trình sản xuất. Thiết bị được thử nghiệm kỹ càng nhằm đảm bảo đáp ứng các nhu cầu của bạn và cho kết quả nấu hoàn hảo. Không lấy thiết bị ra khỏi bao bì đóng gói bảo vệ cho đến khi thiết bị được lắp vào trang thiết bị nhà bếp.

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

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

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

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

**QUAN TRỌNG:**

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

---

# Hướng dẫn an toàn

Đọc các hướng dẫn này một cách cẩn thận. Chỉ sau khi đọc hướng dẫn, bạn mới có thể vận hành thiết bị đúng cách.

Giữ các hướng dẫn lắp đặt và vận hành một cách cẩn thận. Nếu tặng hoặc bán thiết bị cho người khác, hãy giao kèm tài liệu này với thiết bị.

Kiểm tra thiết bị sau khi lấy thiết bị ra khỏi bao bì đóng gói. Nếu thiết bị có bất kỳ hư hại nào trong quá trình vận chuyển, không được kết nối thiết bị với nguồn điện. Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Trước khi lắp đặt bếp, đảm bảo thực hiện lắp đặt theo các hướng dẫn đã nêu. Kiểm tra xem hệ thống điện trong nhà của bạn có nối đất và có phù hợp với các quy định an toàn hiện hành hay không. Thiết bị của bạn phải do kỹ thuật viên được đào tạo lắp đặt và đấu nối phù hợp với các yêu cầu được quy định cũng như yêu cầu của nhà cung cấp điện địa phương. Sử dụng thiết bị này khi không có nối đất hoặc khi thiết bị được lắp đặt không đúng quy cách có thể gây thương tích nghiêm trọng (thương tổn cho cơ thể hoặc tử vong do điện giật), mặc dù những trường hợp này hiếm xảy ra. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với việc vận hành không đúng cách hoặc hư hại do kết nối điện không thích hợp.

Dây cáp điện của thiết bị không được tiếp xúc với vùng nấu nóng để tránh làm hư hỏng lớp cách điện dẫn đến hỏng bếp.

Không vận hành bếp nếu bếp bị hỏng bất kỳ bộ phận nào. Trong trường hợp có sự cố, hãy tắt nguồn điện của thiết bị. Không được sửa đổi bộ phận bên trong của bếp.

Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng nếu thiết bị của bạn cần được sửa chữa. Bất kỳ công việc sửa chữa nào đối với bếp bao gồm thay thế hoặc kết nối nguồn điện đều phải do kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi thực hiện.

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

Nếu có vết sứt, mẻ hoặc vỡ trên bề mặt bếp, có nguy cơ điện giật. Hãy tắt bếp ngay lập tức. Ngắt cầu chì chính trong hộp cầu chì. Liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Không được cất giữ hoặc sử dụng bất kỳ hóa chất ăn mòn, hơi nước, chất dễ cháy hoặc bất kỳ sản phẩm không phải là thức ăn ở bên dưới hoặc gần thiết bị này.

Không được chạm tay vào vùng nấu. Nguy cơ bỏng! Trẻ nhỏ phải được giữ một khoảng cách an toàn với bếp. Đèn chỉ báo nhiệt dư chỉ thị cho bạn biết các vùng nấu vẫn còn nóng.

Mỡ hoặc dầu quá nhiệt có thể bắt lửa rất nhanh. Luôn luôn chú ý tới bếp khi nấu ăn có sử dụng dầu hoặc mỡ. Nếu chảo bốc cháy, không sử dụng nước để dập lửa. Nguy cơ bỏng! Hãy dập lửa bằng cách đậy lên chảo một cái nắp và tắt bếp.

Hơi nước nóng sẽ được tạo ra nếu có chất lỏng giữa mặt đế chảo/nồi và bề mặt vùng nấu, chảo/nồi sẽ nảy lên trên mặt bếp. Nguy cơ thương tích! Hãy luôn luôn giữ mặt đế chảo/nồi và mặt bếp khô ráo.

Không sử dụng bất kỳ chảo/nồi nào đã bị biến dạng và không thể đặt vững chắc trên bếp. Chảo/nồi có thể lật một cách bất thành linh.

Thiết bị được thiết kế để chỉ sử dụng trong gia đình, không sử dụng cho mục đích nấu nướng chuyên nghiệp. Không lắp đặt thiết bị này trên thuyền hoặc nhà lưu động. Thiết bị chỉ sử dụng cho các mục đích nấu nướng, không sử dụng thiết bị như một hệ thống sưởi ấm.

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

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

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

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

Vui lòng chú ý:

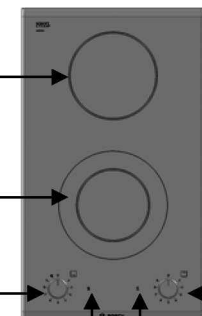
Hoạt động không liên tục của các vùng nấu không phải là sự cố. Các vùng nấu sẽ tắt và mở trong khoảng thời gian khác nhau tùy theo công suất nấu đã chọn. Công suất nấu càng cao, thời gian vận hành lâu hơn và nhiệt độ đạt được sẽ cao hơn.

# Thiết bị mới của bạn

Vùng nấu đơn  
có công suất lên  
tới 1200W

Vùng nấu đôi  
có công suất  
lên tới 2000 W

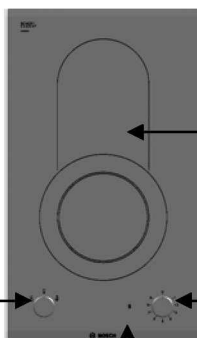
Núm điều khiển  
vùng nấu đôi.



Núm điều khiển  
vùng nấu đơn.

Các đèn chỉ báo nhiệt dư

Núm điều  
khiển chọn  
vùng nấu đôi



Vùng nấu Kombi  
có công suất lên  
tới 2100 W

Núm điều khiển  
công suất

Đèn chỉ báo nhiệt dư

Những thiết bị này có thể kết hợp với nhau và/hoặc với các vùng nấu thông thường cùng thương hiệu bằng cách sử dụng phụ kiện nối. Để biết thêm thông tin, hãy tham khảo catalog.

# Bếp

Khi bắt đầu nấu nướng với bếp điện, chúng tôi khuyên bạn vặn núm điều khiển công suất tới công suất tối đa, sau đó tùy vào số lượng và chất lượng của thực phẩm được nấu mà điều chỉnh độ nóng tới mức công suất vừa phải.

Khả năng giữ nhiệt của vùng nấu cho phép bạn tắt bếp trước khi nấu xong một khoảng thời gian ngắn để tiết kiệm năng lượng. Thức ăn sẽ tiếp tục được nấu nhờ nhiệt dư được tích tụ trong các vùng nấu. Hãy sử dụng **chảo/nồi có đáy hoàn toàn phẳng, dày** và có kích thước phù hợp với vùng nấu, không được nhỏ hơn. Không đặt chảo/nồi ướt lên bếp hoặc để tràn các chất lỏng lên bề mặt bếp.

## Đèn chỉ báo nhiệt dư

Đèn chỉ báo nhiệt dư của các thiết bị điện sáng lên khi một vùng nấu được bật lên để chỉ báo vùng nấu đang nóng. Khi vùng nấu được tắt đi, đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn sáng nếu vùng nấu còn nóng để chỉ báo bếp vẫn còn lượng nhiệt dư.

Ngay khi các vùng nấu nguội đi, đèn chỉ báo nhiệt dư sẽ tắt.


**Cảnh báo!** Nếu có mất điện trong khi các đèn chỉ báo nhiệt dư đang sáng và sau đó lại có điện, các đèn có thể không còn sáng ngay cả khi vùng nấu vẫn còn nóng.

## Núm điều khiển vùng nấu đơn



Hình 1

Các bếp được trang bị một núm điều khiển công suất để bạn cài đặt mức độ nóng thích hợp đối với loại thức ăn đang được nấu. Hình 1.

Tùy theo cách nấu và lượng thức ăn được nấu và căn cứ vào bảng các hướng dẫn nấu nướng, hãy điều chỉnh núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ tới cài đặt cần thiết đối với loại thức ăn mà bạn đang nấu. Để tắt vùng nấu, hãy điều chỉnh núm tới cài đặt được kí hiệu . Đèn chỉ báo nhiệt dư sẽ tự tắt ngay khi bề mặt bếp nguội.



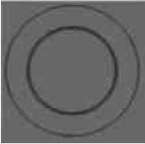
# Vận hành bếp có vùng nấu đôi

## Các vùng nấu


Hình 2



Hình 3





Trong các dòng sản phẩm được trang bị với hai vùng nấu, một vùng nấu đơn và một vùng nấu đôi (hình 2 và 3). Mẫu mã sau có hai vùng nấu: công suất tổng cả 2 vùng là 2000 W, công suất vùng nấu trong là 800 W nếu thiết bị của bạn hoạt động với điện áp 230 V, hoặc 1000 W nếu thiết bị của bạn hoạt động với điện áp 400V.

Để bật vùng nấu nhỏ hơn (phần giữa), hãy vận núp điều khiển theo chiều kim đồng hồ cho tới khi bạn nhả ra từ cài đặt . Sau đó điều chỉnh núp tới một trong các cài đặt được kí hiệu từ 1 đến 9.

1 = độ nóng tối thiểu

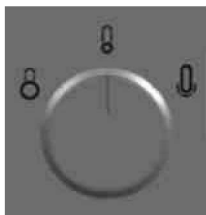
9 = độ nóng tối đa

Nếu bạn muốn sử dụng vùng nấu mở rộng, hãy vận núp tới cài đặt  và sau đó điều chỉnh tới công suất nấu cần thiết. Để điều chỉnh trở về vùng nấu nhỏ hơn, hãy vận núp ngược chiều kim đồng hồ tới cài đặt  và một lần nữa chọn công suất nấu cần thiết. Đèn chỉ báo nhiệt dư hoạt động như mô tả ở trên.




# Vận hành bếp có vùng nấu kombi

Bếp kombi có hai núp điều khiển. Núp bên trái của bếp là bộ chọn vùng nấu. Hoạt động của núp này được mô tả ở dưới đây. Núp bên phải điều khiển công suất nấu của vùng nấu đã chọn như được mô tả trong phần "Núp điều khiển vùng nấu đơn". Đèn chỉ báo nhiệt dư hoạt động như được mô tả ở trên.







## Núm điều khiển chọn vùng nấu



Núm điều khiển này cho phép bạn chọn vùng nấu sẽ được kích hoạt như mô tả dưới đây.

	Đường kính 14 cm 0,9 kW
	Đường kính 20 cm 1,75 kW
	14 cm x 35 cm 2,1 kW

## Kích thước chảo/nồi thích hợp

	ĐƯỜNG KÍNH CHẢO/NỒI TỐI THiểu	VÙNG NẤU
Vùng nấu đôi	12cm	
	18cm	
Vùng nấu đơn	14cm	
Kombi	14cm	
	20cm	
	14 cm X 35 cm	

## Khuyến nghị nấu nướng

Cài đặt

<b>Nấu chảy:</b> sô-cô-la, bơ, thạch đông	1-2
<b>Nấu:</b> cơm, xốt trắng bê-sa-men, thịt bò hầm	2-3
<b>Nấu:</b> khoai tây, mì ống, rau củ	4-5
<b>Rán nhẹ:</b> món thịt hầm, thịt cuộn	4-5
<b>Hấp:</b> cá	5
<b>Đun nóng,</b> hâm nóng các món ăn đã nấu	2-3-4-5
<b>Nướng:</b> món escalope, thịt bò bit-tết, bánh mì ngô	6-7-8
<b>Nấu và rán vàng</b>	9

Bạn sẽ cần nấu ở cài đặt nhiệt độ cao hơn trong các trường hợp sau:

- Nấu với lượng chất lỏng lớn
- Nấu với lượng lớn thức ăn
- Nấu với chảo/nồi không nắp đậy

---

## Lời khuyên tiết kiệm năng lượng

Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng và đặc. Đáy nồi và chảo không nhẵn sẽ làm mất nhiều thời gian nấu hơn.

Chọn kích thước chảo phù hợp với vùng nấu bạn định sử dụng. Vùng nấu và chảo hoặc nồi phải cùng kích thước.

Lưu ý rằng nhà sản xuất đồ dùng nhà bếp thường ghi đường kính miệng của chảo/nồi. Thông thường đường kính này lớn hơn đường kính của đáy chảo/nồi.

Hãy sử dụng một chảo/nồi nhỏ để nấu một lượng thức ăn nhỏ. Sử dụng chảo/nồi lớn chứa ít thức ăn để nấu sẽ gây tốn nhiều năng lượng. Luôn đậy chảo và nồi bằng nắp vừa với chúng. Nấu không đậy nắp sẽ tốn năng lượng gấp bốn lần. Khi nấu, nên sử dụng ít nước. Bạn sẽ tiết kiệm được năng lượng.

Nấu rau với ít nước sẽ giữ được vitamin và khoáng chất trong rau

Hãy chọn cài đặt độ nóng thấp.

---

# Các biện pháp an toàn khi sử dụng

Bếp có thể bị hỏng nếu để rơi các đồ vật nhọn hoặc cứng lên mặt bếp. Bạn không nên đặt những loại đồ vật này ở những chỗ mà đồ vật có thể rơi lên bếp

Tránh đặt chảo rỗng lên các vùng nấu khi vùng nấu đang nóng, đặc biệt là các chảo/nồi bằng nhôm hoặc men sứ. Cả đáy chảo/nồi và bếp có thể bị hỏng. Hãy tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất nếu bạn đang sử dụng loại nồi nấu đặc biệt.

Không đặt chảo hoặc nồi nóng lên khung bếp.

Giấy bạc và hộp đựng bằng nhựa sẽ nóng chảy nếu đặt lên các vùng nóng của bếp

---

## Hư hại



Các hư hại được mô tả trong phần này không ảnh hưởng đến hoạt động hoặc tính ổn định của bếp.

### Hình thành vảy cứng

Những vảy này được tạo thành do đường nóng chảy hoặc thức ăn giàu đường tràn ra lên bếp.



### Các vết xước

Vết xước do các hạt muối, đường, cát và đáy chảo/nồi không nhẵn gây ra.



### Phai màu

Màu của bếp có thể thay đổi thành màu kim loại do mài mòn bởi ma sát chảo/nồi hoặc sử dụng các chất tẩy rửa không thích hợp.



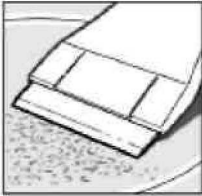
### Mòn lớp hoa văn trang trí

Điều này là do sử dụng các chất tẩy rửa không thích hợp.

Những hư hại này đều do việc sử dụng thiết bị không đúng cách chứ không phải là các vấn đề kỹ thuật và do vậy sẽ không được bảo hành.

## Vệ sinh và bảo dưỡng

### Lau chùi



Lau bếp sau mỗi lần sử dụng để các vết thức ăn không bám vào bề mặt bếp.

Sử dụng một dụng cụ cạo kính để tẩy các vết bẩn cứng đầu.

Tháo vấu an toàn dụng cụ cạo. Chỉ sử dụng lưới cạo để làm sạch bề mặt bếp. Không sử dụng cán cầm dụng cụ để đẩy vết bẩn vì có thể làm xước bề mặt bếp.

Lưới cạo rất sắc. Nguy cơ thương tích! Bao bọc lưới cạo sau khi bạn đã tẩy xong vết bẩn.

Thay thế lưới cạo ngay khi lưới cạo có dấu hiệu cùn.

Lau bề mặt bếp sau khi bếp nguội hẳn bằng chất tẩy rửa và giấy thấm nước. Nếu lau mặt bếp khi vẫn còn nóng, mặt bếp sẽ bị gì sét. Lau bề mặt bếp bằng vải ẩm và sau đó lau khô bằng vải mềm.

Luôn luôn giữ bằng điều khiển sạch sẽ và khô ráo. Các vết thức ăn và chất lỏng bị đổ tràn có thể ảnh hưởng tới hoạt động của bếp.

Chỉ sử dụng nước ấm có pha ít xà phòng để lau khung vùng nấu. Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc làm xước. Không dùng dụng cụ cạo kính vệ sinh khung vùng nấu. Dụng cụ này có thể làm hỏng khung bếp.

Không sử dụng các đồ vật sắc hoặc dụng cụ cạo kính để làm sạch khung bếp. Không sử dụng sản phẩm làm trà xước. Chỉ sử dụng nước ấm có pha ít xà phòng.

---

## Sản phẩm vệ sinh không thích hợp

Trong mọi trường hợp, không sử dụng các thứ sau đây: các miếng đệm làm xước, các sản phẩm làm mòn hoặc chất tẩy có tính ăn mòn như là bình xịt vệ sinh bếp lò và chất tẩy gỉ sét.

Không sử dụng máy phun rửa bằng hơi nước hoặc áp suất cao.

---

## Tạo thành ngũ sắc kim loại

Những thay đổi màu bề mặt bếp là do việc sử dụng các sản phẩm tẩy rửa không phù hợp hoặc sự mài mòn bởi ma sát chảo/nồi. Những vết gỉ sét loại này rất khó tẩy. Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi cung cấp một dịch vụ (có tính phí) để tẩy ngũ sắc.

---

## Bảo dưỡng

Bảo quản bếp bằng cách sử dụng sản phẩm tẩy rửa phù hợp với các bếp gốm-thủy tinh. Lớp gốm thủy tinh bao phủ bề mặt bếp bằng một lớp bóng láng có chức năng tẩy chất bẩn. Lớp gốm thủy tinh này sẽ giữ cho bề ngoài của bếp được bóng đẹp lâu hơn và giúp cho việc lau chùi bếp được dễ dàng hơn.

---

## Những sự cố bất thường

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

### **Chú ý quan trọng:**

Chỉ có kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi mới có thể thực hiện các công việc liên quan đến hệ thống điện.

Điều gì xảy ra ... ?	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
... có sự cố của hệ thống điện?	- Cầu chì hỏng.  - Công tắc ngắt hoặc công tắc so lệch lắp đặt có thể đã bị ngắt.	- Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì và thay thế cầu chì nếu nó bị hỏng. - Kiểm tra hộp đầu vào để xem công tắc ngắt hoặc công tắc so lệch đã bị ngắt hay chưa.

## Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật


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

### Các điều khoản và điều kiện bảo hành

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

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

### Xử lý rác thải theo cách thân thiện với môi trường

Nếu biểu tượng  có trên bảng thông số kỹ thuật, hãy tuân thủ các chỉ dẫn sau đây.

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

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

