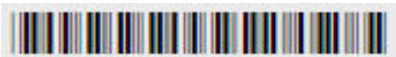


PKC8..N..

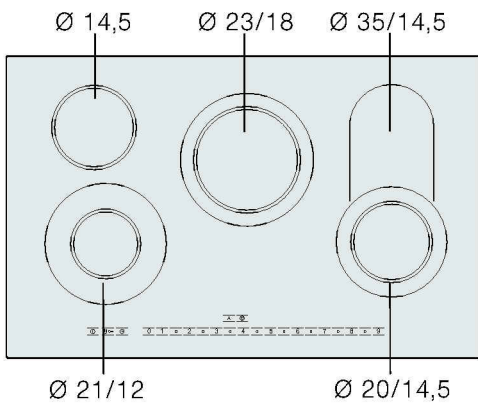


[vn] Hướng dẫn sử dụng2



9000270323

PKC8 .. N ..



Mục lục

Thông tin an toàn	2
Thông tin an toàn cho thiết bị	2
Các nguyên nhân gây hỏng hóc	3
Bảo vệ môi trường	3
Bảo vệ môi trường	3
Các lời khuyên để tiết kiệm năng lượng	3
Tim hiểu thiết bị của bạn	4
Bảng điều khiển	4
Các vùng nấu	4
Đèn chỉ báo nhiệt dư	4
Cài đặt bếp	4
Bật và tắt bếp	4
Cài đặt vùng nấu	5
Bảng thời gian nấu tham khảo	5
Kiểm soát điểm sôi điện tử	6
Cài đặt kiểm soát điểm sôi điện tử.....	6
Bảng tham khảo nấu với chức năng kiểm soát điểm sôi điện tử... ..	7
Mẹo sử dụng kiểm soát điểm sôi điện tử.....	7
Khóa an toàn trẻ em	7
Bật và tắt khóa an toàn trẻ em	7

Khóa an toàn trẻ em tự động.....	7
Bộ hẹn giờ	8
Tự động tắt vùng nấu	8
Bộ hẹn giờ tự động	8
Bộ hẹn giờ trong nhà bếp	8
Giới hạn thời gian tự động	8
Bảo vệ cài đặt khi lau chùi bếp	9
Các cài đặt cơ bản	9
Thay đổi các cài đặt cơ bản	10
Vệ sinh và bảo dưỡng	10
Bề mặt gốm.....	10
Khu vực xung quanh bếp.....	10
Xử lý sự cố	10
Trung tâm chăm sóc khách hàng	11

Vui lòng xem thông tin bổ sung về sản phẩm, các linh kiện thay thế và dịch vụ trên website www.bosch-home.com và cửa hàng trực tuyến www.bosch-eshop.com

⚠ Thông tin an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để vận hành bếp một cách an toàn và chính xác.

Vui lòng giữ cẩn thận sách hướng dẫn sử dụng, lắp đặt và chứng nhận thiết bị ở nơi an toàn. Nếu bạn có ý định bán lại thiết bị, hãy giao kèm sách hướng dẫn sử dụng này cho chủ sở hữu mới.

Sau khi mở bao bì, kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng gì không. Tuyệt đối không sử dụng thiết bị nếu có hư hỏng sau khi vận chuyển.

Thông tin an toàn cho thiết bị

Thiết bị này chỉ dành sử dụng cho việc nấu nướng thức ăn trong gia đình. Không được để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.

Thông tin an toàn

Cả người lớn và trẻ em cũng không được vận hành thiết bị này nếu họ:

- có vấn đề về thể chất hay tinh thần

- hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Mỡ và dầu quá nhiệt

Nguy cơ hỏa hoạn!

Mỡ hoặc dầu quá nóng có thể bắt lửa nhanh chóng. Cần kiểm soát cẩn thận để tránh hỏa hoạn. Không bao giờ được dùng nước để dập tắt dầu và mỡ đang cháy. Nên dập tắt ngọn lửa bằng cách dùng nắp nồi hoặc đĩa đậy lại. Sau đó tắt vùng nấu.

Các vùng nấu đang nóng

Nguy cơ bỏng!

Không được chạm tay vào vùng nấu đang nóng. Phải giữ trẻ nhỏ ở một khoảng cách an toàn so với bếp.

Nguy cơ hỏa hoạn!

- Không bao giờ được đặt các vật dễ cháy lên trên bếp.
- Không được để các vật dễ cháy hoặc bình xịt trong ngăn kéo ngay phía dưới bếp.

Ø = cm

Đáy nồi/chảo âm ướt và các vùng nấu

Nguy cơ thương tích!

Áp suất hơi sẽ tích tụ lại nếu giữa đáy nồi/chảo và bếp có dính nước. Vì vậy sẽ làm cho nồi/chảo bật nảy lên bất thình lình và có thể gây thương tích cho bạn. Hãy luôn giữ bề mặt bếp và đáy nồi/chảo khô ráo.

Các vết nứt trên bề mặt gốm

Nguy cơ điện giật!

Ngắt điện ngay nếu bề mặt gốm có vết nứt, rạn hoặc vỡ. Sau đó hãy gọi cho trung tâm chăm sóc khách hàng.

Vùng nấu gia nhiệt nhưng không hiển thị tín hiệu Nguy cơ bị bỏng!

Tắt bếp nếu màn hình hiển thị không hoạt động. Sau đó gọi cho Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Bếp tự động tắt

Nguy cơ hỏa hoạn!

Nếu bếp tự tắt và sau đó không hoạt động trở lại nữa, có thể lát sau bếp sẽ bất ngờ mở lên trở lại. Để tránh trường hợp này, hãy ngắt

nguồn điện của bếp với nguồn điện chính. Để làm như vậy, hãy ngắt mạch trong hộp cầu chì. Sau đó gọi cho Trung tâm dịch vụ khách hàng.

Sửa chữa không đúng cách

Nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách sẽ rất nguy hiểm. Ngắt mạch trong hộp cầu chì nếu thiết bị bị hỏng. Sau đó gọi cho Trung tâm chăm sóc khách hàng. Công việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Các nguyên nhân gây hỏng hóc

Lưu ý!

- Các đáy nồi/chảo gỗ ghè, không bằng phẳng sẽ dễ gây trầy xước bề mặt gốm của bếp.
- Tránh đun nấu nồi/chảo khô (không có thực phẩm hay nước bên trong) vì có thể gây cháy đáy nồi/chảo.
- Không được đặt nồi/chảo nóng lên trên mặt bảng điều khiển, màn hình hiển thị và vùng xung quanh bếp. Vì sẽ làm hư hỏng thiết bị.
- Không để các vật có đầu nhọn hoặc cứng rơi trên bếp.
- Giấy bạc và các hộp nhựa sẽ bị nóng chảy trên vùng nấu đang nóng. Giấy bạc dùng cho lò nướng không phù hợp với bếp của bạn.

Tổng quát

Bảng sau đây trình bày tổng quát về các hư hại thường gặp nhất khi sử dụng bếp:

Hư hỏng	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Các vết ố, dơ	Thức ăn bị tràn ra	Lau sạch thức ăn tràn ra ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.
	Chất vệ sinh không phù hợp	Chỉ sử dụng chất vệ sinh dành riêng cho vệ sinh bề mặt gốm
Các vết trầy xước	Muối, đường và cát	Không sử dụng bếp như bàn bếp để chuẩn bị thức ăn hoặc làm nơi đặt để thức ăn.
	Đáy nồi/chảo gỗ ghè dễ gây trầy xước bề mặt gốm.	Kiểm tra nồi/chảo bạn đang dùng
Phai màu	Chất tẩy rửa không phù hợp	Chỉ sử dụng chất vệ sinh dành riêng cho vệ sinh bề mặt gốm
	Trầy, xước do nồi/chảo bị ăn mòn (chẳng hạn như nồi/chảo bằng nhôm)	Khi di chuyển chảo và nồi, nhớ nhắc chúng lên.
Bong tróc	Đường, thực phẩm có hàm lượng đường cao	Làm sạch các chỗ tràn ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.

Bảo vệ môi trường

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

Bảo vệ môi trường



Thiết bị được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EU về chất thải thiết bị điện và điện tử - WEEE.

Chỉ thị xác định khuôn khổ phù hợp để thu hồi và tái chế các thiết bị đã sử dụng trên toàn châu Âu.

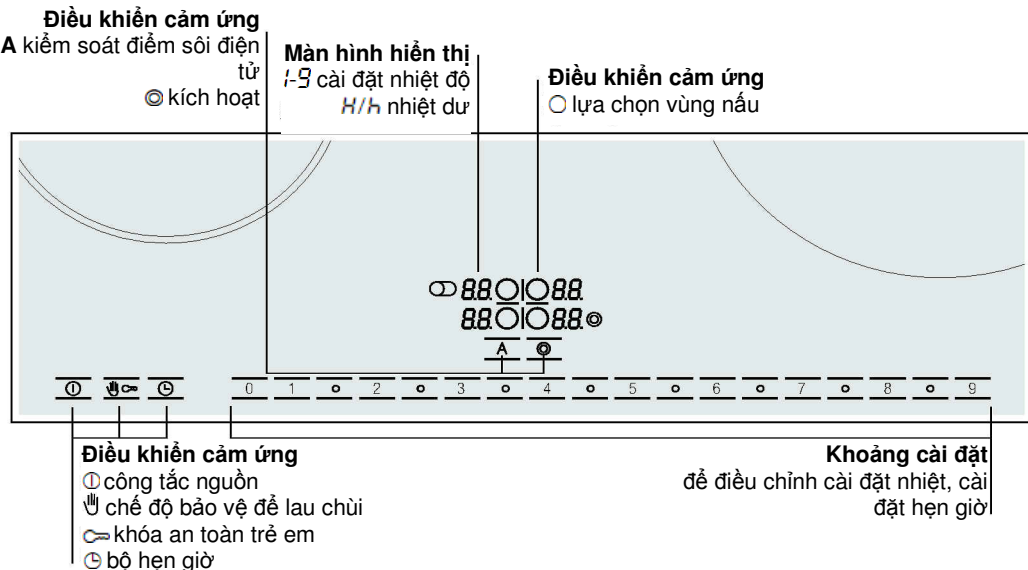
Các lời khuyên để tiết kiệm năng lượng

- Luôn luôn sử dụng nắp đậy có kích thước vừa chảo/nồi. Nấu không đậy nắp sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng lên gấp bốn lần.
- Sử dụng chảo/nồi có đáy bằng phẳng. Sử dụng đồ dùng nhà bếp có đáy lõm sẽ tốn nhiều năng lượng hơn.
- Đường kính đáy chảo/nồi phải vừa với kích thước của vùng nấu. Đặc biệt, nếu đặt chảo/nồi quá nhỏ lên vùng nấu, năng lượng sẽ bị lãng phí. Nhà sản xuất đồ dùng nhà bếp thường ghi rõ đường kính ở mặt trên cùng của chảo/nồi. Đường kính này thường lớn hơn đường kính của đáy chảo/nồi.
- Hãy sử dụng chảo/nồi nhỏ khi nấu một lượng ít thức ăn. Sử dụng một chảo/nồi lớn hơn với lượng thức ăn ít hơn sẽ tốn năng lượng nhiều hơn.
- Khi nấu sử dụng một lượng nước nhỏ. Điều này sẽ tiết kiệm được năng lượng và giúp cho rau xanh giữ được vitamin và khoáng chất.
- Chuyển sang chế độ cài đặt nhiệt thấp hơn càng sớm càng tốt.
- Sử dụng nhiệt dư của bếp. Khi nấu với thời gian lâu hơn, bạn có thể tắt vùng nấu từ 5 đến 10 phút trước khi kết thúc nấu.

Tìm hiểu thiết bị của bạn

Hướng dẫn sử dụng này tương tự với nhiều bếp khác. Trang tổng quan về các dòng sản phẩm được trình bày ở trang 2.

Bảng điều khiển



Điều khiển cảm ứng

Khi bạn chạm nhẹ vào một biểu tượng, chức năng tương ứng sẽ được kích hoạt.

Lưu ý

- Các cài đặt sẽ không thay đổi nếu bạn chạm nhẹ cùng lúc vào nhiều biểu tượng. Ví dụ bạn sẽ dễ dàng lau chùi bảng điều khiển.
- Luôn giữ các biểu tượng điều khiển này khô ráo. Độ ẩm sẽ làm giảm chức năng của các biểu tượng này.

Các vùng nấu

Vùng nấu	Kích hoạt (chọn) và giải hoạt (bỏ chọn)
○ Vùng nấu mạch đơn	
⊙ Vùng nấu mạch kép	Chọn vùng nấu và chạm nhẹ biểu tượng kích hoạt ⊙.
⊗ Vùng nấu mạch kép, với vùng nấu mở rộng	Chọn vùng nấu, chạm nhẹ vào biểu tượng kích hoạt ⊙, mạch sợi đốt thứ hai sẽ được kích hoạt. Chạm nhẹ vào biểu tượng kích hoạt ⊙, vùng nấu mở rộng đã được kích hoạt.

Khi vùng nấu được kích hoạt: màn hình tương ứng sẽ sáng lên.

Khi bật vùng nấu: kích cỡ được chọn sau cùng sẽ tự động được chọn lại lần nữa.

Đèn chỉ báo nhiệt dư

Bếp có đèn chỉ báo nhiệt dư 2 cấp độ cho mỗi vùng nấu.

Nếu ký hiệu *H* hiện lên trên màn hình hiển thị, bếp vẫn còn nóng.

Vùng nấu có thể dùng vào việc giữ ấm thức ăn, làm tan sôcôla.

Khi vùng nấu nguội hơn nữa, màn hình hiển thị chuyển thành *h*. Màn hình hiển thị vẫn ở trạng thái sáng cho đến khi vùng nấu đủ nguội.

Cài đặt bếp

Phần này cung cấp cho bạn thông tin về cách cài đặt các chế độ cho các vùng nấu. Bảng bên dưới minh họa các cài đặt và thời gian nấu cho các món ăn khác nhau.

Bật và tắt bếp

Công tắc nguồn được dùng để bật và tắt bếp.

Để bật bếp: chạm nhẹ vào biểu tượng ⓐ. Đèn báo bên trên công tắc nguồn sẽ sáng lên và đèn báo vùng nấu ○ sẽ bật sáng. Bếp điện đã sẵn sàng sử dụng.

Để tắt bếp: chạm nhẹ vào biểu tượng ⓐ cho đến khi màn hình hiển thị bên trên công tắc nguồn và các đèn báo của vùng nấu ○ tắt hẳn. Tắt cả các vùng nấu đã được tắt.

Đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn giữ trạng thái bật sáng cho đến khi các vùng nấu đã đủ nguội.

Lưu ý: Bếp sẽ tự động tắt nếu tất cả các vùng nấu đã chuyển sang trạng thái tắt được hơn 15 giây.

Cài đặt vùng nấu




Cài đặt mức nhiệt mong muốn trong khoảng cài đặt cho sẵn.

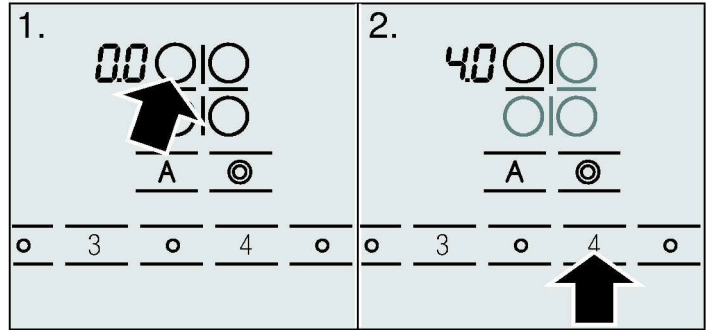
Cài đặt mức nhiệt 1 = mức thấp nhất

Cài đặt mức nhiệt 9 = mức cao nhất

Có thể cài đặt mức trung gian giữa các cài đặt mức nhiệt. Mức nhiệt trung gian này được đánh ký hiệu O trên bảng điều khiển.

Cài đặt mức nhiệt

1. Chạm nhẹ vào biểu tượng  để chọn vùng nấu.
Ký hiệu  sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị cài đặt mức nhiệt và biểu tượng  của vùng nấu được chọn sẽ sáng lên.
2. Cài đặt mức nhiệt mong muốn trên bảng điều khiển.



Lưu ý: Bật hoặc tắt công tắc nhiệt để điều chỉnh nhiệt độ vùng nấu. Cũng có thể bật hoặc tắt chế độ gia nhiệt ở mức cài đặt cao nhất.

Để thay đổi cài đặt mức nhiệt:

Chọn vùng nấu và cài đặt mức nhiệt mong muốn trong khoảng cài đặt có sẵn.

Để tắt vùng nấu:

Chọn vùng nấu và trả cài đặt về 0 trong khoảng cài đặt.

Bảng thời gian nấu tham khảo

Sau đây là bảng thời gian nấu tham khảo.

Các cài đặt mức nhiệt và thời gian nấu có thể khác nhau tùy thuộc vào loại thực phẩm, trọng lượng và chất lượng. Do đó có thể có sự xê dịch đôi chút.

Khi đun nóng các chất lỏng đặc, cần khuấy đều thường xuyên để tránh bị khét.

Để đun sôi chất lỏng, cài mức nhiệt 9.

	Cài đặt mức nhiệt nấu	Thời gian nấu, phút
Làm tan chảy		
Sôcôla, sôcôla dùng cho nấu nướng, bơ, mật ong	1-2	
Gelatin	1-2	
Đun nóng và giữ ấm		
Món hầm (chẳng hạn như đậu lăng hầm)	1-2	
Sữa**	1.5-2.5	
Đun nóng xúc xích trong nước**	3-4	
Rã đông và đun nóng		
Rau bina đông lạnh	2.5-3.5	20-30 phút
Món ragu đông lạnh	2.5-3.5	10-15 phút
Chần nước sôi, ninh nhỏ lửa		
Bánh bao	4.5-5.5	20-30 phút
Cá	4-5*	10-15 phút
Nước sốt, chẳng hạn như nước sốt béchamel	1-2	3-6 phút
Nước sốt dạng kem sữa chẳng hạn như nước sốt béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 phút
Luộc, hấp, hầm		
Cơm (với gấp đôi lượng nước)	2-3	15-30 phút
Bánh pudding gạo	1.5-2.5	25-35 phút
Khoai tây luộc chưa bóc vỏ.	4-5	25-30 phút
Khoai tây luộc	4-5	15-25 phút
Mì ống, mì sợi	6-7*	6-10 phút
Món hầm, súp	3.5-4.5	15-60 phút
Rau củ	2.5-3.5	10-20 phút
Rau củ, đông lạnh	3.5-4.5	10-20 phút
Nấu bằng nồi áp suất	4-5	

* Tiếp tục nấu không đậy nắp

** Không đậy nắp

	Cài đặt mức nhiệt nấu	Thời gian nấu, phút
Om		
Món thịt cuộn	4-5	50-60 phút
Thịt om	4-5	60-100 phút
Ragu Hungari	2.5-3.5	50-60 phút
Chiên rán**		
Thịt bọc trứng và bánh mì rán, có hoặc không có rắc vụn bánh mì	6-7	6-10 phút
Thịt bọc trứng và bánh mì rán, đông lạnh	6-7	8-12 phút
Thịt cốt lết, có hoặc không có rắc vụn bánh mì	6-7	8-12 phút
Món bít tết (miếng dày 3 cm)	7-8	8-12 phút
Ức gia cầm (miếng dày 2cm)	5-6	10-20 phút
Ức gà, đông lạnh	5-6	10-30 phút
Cá và phi lê cá, không rắc vụn bánh mì	5-6	8-20 phút
Cá và phi lê cá, có rắc vụn bánh mì	6-7	8-20 phút
Cá và phi lê cá, có rắc vụn bánh mì và đông lạnh, chẳng hạn như cá tẩm bột	6-7	8-12 phút
Tôm càng và tôm hùm	7-8	4-10 phút
Thức ăn chiên đảo, đông lạnh	6-7	6-10 phút
Bánh xèo	6-7	Liên tục
Trứng tráng	3.5-4.5	Liên tục
Trứng chiên	5-6	3-6 phút
Chiên rán ngập dầu mỡ (chiên 150-200g mỗi mẻ liên tục trong 1-2 lít dầu**)		
Các thực phẩm đông lạnh, chẳng hạn như khoai tây chiên, gà chiên giòn	8-9	-
Miếng khoai tròn bọc vụn bánh mì và rán mỡ	7-8	-
Thịt viên	7-8	-
Thịt, ví dụ như các miếng thịt gà	6-7	-
Cá, rắc vụn bánh mì hoặc lăn bột	5-6	-
Rau củ, nấm, có rắc vụn bánh mì hoặc lăn bột	5-6	-
Các thực phẩm nhỏ, e.g. bánh doughnut, trái cây lăn bột	4-5	-

* Tiếp tục nấu không đậy nắp

** Không đậy nắp

Kiểm soát điểm sôi điện tử

Kiểm soát điểm sôi điện tử điều chỉnh nhiệt độ của vùng nấu bằng cách cài đặt công suất ở mức cao nhất để nấu sôi nhanh chóng, sau đó công suất sẽ giảm xuống tới mức ninh nhỏ lửa bạn đã cài đặt một cách tự động.

Thời gian cần thiết để vùng nấu nóng lên tùy thuộc vào cài đặt nhiệt thấp hơn (ninh nhỏ lửa) mà bạn đã chọn.

Cài đặt kiểm soát điểm sôi điện tử

Kiểm soát điểm sôi điện tử chỉ có thể được kích hoạt trong 30 giây đầu tiên sau khi bạn đã bật vùng nấu:

1. Cài đặt mức nhiệt ninh nhỏ lửa cho vùng nấu.

2. Chạm nhẹ vào biểu tượng \overline{H} .

Kiểm soát điểm sôi điện tử được kích hoạt. Biểu tượng \overline{H} và mức nhiệt nấu sẽ nhấp nháy luân phiên.

Sau khi thức ăn đã được nấu sôi, chỉ có cài đặt nhiệt cho chế độ ninh nhỏ lửa vẫn còn sáng trên màn hình.

Bảng tham khảo nấu với chức năng kiểm soát điểm sôi điện tử

Bảng dưới đây trình bày các món ăn tiêu biểu có thể nấu với chức năng điều khiển điểm sôi điện tử

Một lượng ít hơn sẽ được nấu ở các vùng nấu nhỏ hơn, và lượng lớn sẽ được nấu ở các vùng nấu lớn hơn. Các giá trị được cung cấp chỉ để tham khảo.

Các món ăn nấu với chức năng kiểm soát điểm sôi điện tử	Số lượng	Cài đặt mức nhiệt	Tổng thời gian nấu, phút
Đun nóng			
Nước hầm	500 ml-1 lít	A 7-8	4-7 phút
Súp đặc	500 ml-1 lít	A 2-3	3-6 phút
Sữa**	200-400 ml	A 1-2	4-7 phút
Đun nóng và giữ ấm			
Món hầm (chẳng hạn như đậu lăng hầm)	400-800 g	A 1-2	
Rã đông và đun nóng			
Rau bina đông lạnh	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 phút
Món ragu Hungari đông lạnh	500g-1 kg	A 2.5-3.5	20-30 phút
Chần			
Cá	300-600 g	A 4-5*	20-25 phút
Luộc			
Cơm (với gấp đôi lượng nước)	125-250 g	A 2-3	20-25 phút
Khoai tây luộc chưa bóc vỏ với 1-3 chén nước	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 phút
Khoai tây luộc với 1-3 chén nước	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 phút
Rau củ với 1-3 chén nước	500g-1 kg	A 2.5-3.5	15-20 phút
Rau củ đông lạnh với 1-3 chén nước	500g-1 kg	A 4.5-5.5	15-20 phút
Om			
Món thịt cuộn	4 miếng	A 4-5	50-60 phút
Thịt om	1 kg	A 4-5	80-100 phút
Chiên rán**			
Thịt bọc trứng và bánh mì rán, có hoặc không rắc vụn bánh mì	1-2	A 6-7	8-12 phút
Thịt cốt lết, có hoặc không có rắc vụn bánh mì	1-2	A 6-7	8-12 phút
Món bít tết (miếng dày 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 phút
Cá và phi lê cá, có rắc vụn bánh mì	1-2	A 6-7	8-12 phút
Cá và phi lê cá, có rắc vụn bánh mì và đông lạnh, chẳng hạn như cá tầm bột	200-300 g	A 6-7	8-12 phút
Bánh xèo		A 6-7	Chiên rán liên tục

* Nấu liên tục mà không cần đậy nắp

** Không đậy nắp

Mẹo sử dụng chức năng kiểm soát điểm sôi điện tử

Chức năng kiểm soát điểm sôi điện tử được thiết kế để duy trì giá trị dinh dưỡng của thực phẩm trong khi dùng ít nước để nấu.



- Thêm chỉ khoảng 3 chén nước vào thực phẩm đối với vùng nấu lớn và 2 chén nước đối với vùng nấu nhỏ.
- Đậy nắp nổi lại.
- Chức năng kiểm soát điểm sôi điện tử không phù hợp để nấu các thực phẩm với lượng nước nhiều (chẳng hạn như món mì ống).


Khóa an toàn trẻ em

Bạn có thể sử dụng chức năng khóa an toàn trẻ em để tránh trẻ em vô tình bật vùng nấu.

Bật và tắt khóa an toàn trẻ em

Bếp phải được tắt.

Để bật khóa an toàn trẻ em: chạm nhẹ vào biểu tượng  khoảng 5 giây. Biểu tượng  sẽ sáng lên trong khoảng 4 giây. Bếp được khóa.

Để tắt khóa an toàn trẻ em: chạm nhẹ vào biểu tượng  khoảng 4 giây. Bếp được mở khóa.

Khóa an toàn trẻ em tự động

Chức năng này sẽ tự động kích hoạt khóa an toàn trẻ em mỗi khi bạn tắt bếp.

Bật và tắt chức năng tự động khóa an toàn trẻ em

Bạn có thể tham khảo tắt và mở chức năng tự động khóa an toàn trẻ em ở phần các cài đặt cơ bản.

Bộ hẹn giờ

Có thể sử dụng bộ hẹn giờ cho hai mục đích khác nhau:

- Để tự động tắt vùng nấu
- Bộ hẹn giờ cho nhà bếp

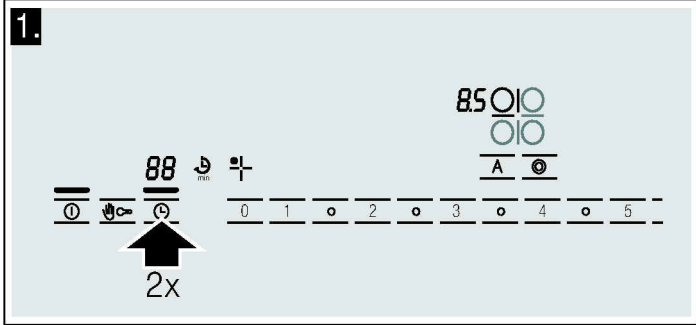
Tự động tắt vùng nấu

Nhập vào thời gian nấu cho vùng nấu bạn chọn. Khi hết thời gian nấu, vùng nấu sẽ tự động tắt.

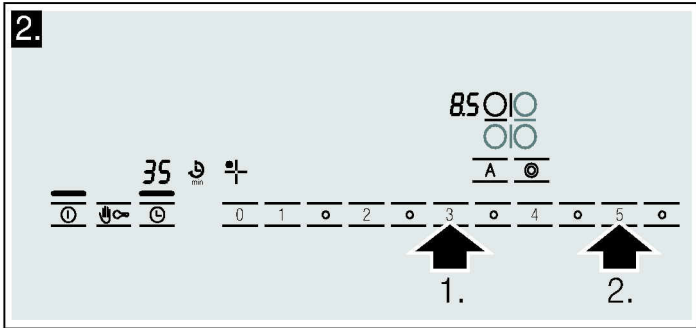
Cài đặt thời gian nấu

Trước hết phải chọn vùng nấu và cài đặt

1. Chạm nhẹ vào biểu tượng hai lần. Đèn báo cho vùng nấu bạn chọn sẽ sáng lên. Biểu tượng xuất hiện và ký hiệu sáng lên trên màn hình hiển thị.



2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy cài đặt thời gian mong muốn theo khoảng cài đặt cho sẵn.



Thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược.

Khi hết thời gian nấu

Khi thời gian nấu đã hết, vùng nấu sẽ tắt và ký hiệu sẽ sáng lên. Sau đó một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và ký hiệu sáng

lên khoảng 10 giây trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Chạm nhẹ vào biểu tượng . Màn hình hiển thị sẽ tắt và âm thanh sẽ ngắt.

Thay đổi hoặc hủy thời gian nấu

Chọn vùng nấu và chạm nhẹ vào biểu tượng hai lần. Thực hiện thay đổi thời gian nấu và cài đặt trở về ở khu vực cài đặt.

Lưu ý

- Nếu bạn cài đặt làm bộ hẹn giờ trong nhà bếp, thời gian trên hẹn giờ trong nhà bếp sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ. Để chuyển sang chọn chức năng cài đặt thời gian nấu cho vùng nấu, chọn vùng nấu và nhấn biểu tượng hai lần. Trong khoảng thời gian 10 giây thời gian nấu sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.
- Nếu bạn cài đặt thời gian nấu cho nhiều vùng nấu, thời gian nấu cho vùng nấu được chọn sẽ luôn hiển thị trên màn hình.
- Bạn có thể cài đặt thời gian nấu lên đến 99 phút.

Bộ hẹn giờ tự động

Bạn có thể sử dụng chức năng này để chọn trước thời gian nấu cho tất cả các vùng nấu. Mỗi khi bật một vùng nấu lên, thời gian nấu đã được chọn trước sẽ bắt đầu đếm ngược. Khi thời gian nấu đã hết, vùng nấu sẽ tự động tắt.

Xem phần các cài đặt cơ bản để biết cách bật bộ hẹn giờ tự động.

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi thời gian nấu cho một vùng nấu hoặc tắt bộ hẹn giờ tự động cho các vùng nấu.

Chọn vùng nấu và chạm nhẹ vào biểu tượng hai lần. Thay đổi thời gian nấu và sau đó cài đặt trở về ở khu vực cài đặt.

Bộ hẹn giờ cho nhà bếp

Bạn cũng có thể sử dụng bộ hẹn giờ cho nhà bếp để cài đặt thời gian lên đến 99 phút. Chức năng này hoạt động hoàn toàn độc lập với tất cả các cài đặt khác.

Quy trình cài đặt

1. Chạm nhẹ vào biểu tượng , đèn báo cho bộ hẹn giờ trong nhà bếp sẽ sáng lên trên màn hình hẹn giờ. Ký hiệu sẽ sáng lên trên màn hình hẹn giờ.
2. Chọn thời gian mong muốn trong khoảng thời gian cài đặt có sẵn. Sau vài giây bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược.

Khi thời gian đã hết

Khi thời gian đã trôi qua hết, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Ký hiệu sẽ sáng trên màn hình hẹn giờ. Đèn báo cho bộ hẹn giờ trong nhà bếp sẽ sáng lên. Sau 10 giây, đèn báo sẽ tắt.

Thay đổi thời gian

Chạm nhẹ vào biểu tượng , đèn báo cho bộ hẹn giờ trong nhà bếp sẽ sáng lên. Cài đặt thời gian mong muốn theo khoảng cài đặt có sẵn.

Giới hạn thời gian tự động

Nếu sử dụng một vùng nấu trong thời gian dài mà không thay đổi cài đặt, giới hạn thời gian tự động sẽ được kích hoạt.


Bếp sẽ ngừng gia nhiệt. Ký hiệu sẽ sáng trên đèn chỉ báo của bếp.

Màn hình hiển thị sẽ tắt khi bạn nhấn bất kỳ chức năng điều khiển nào. Bạn có thể thực hiện cài đặt mới

Khi giới hạn thời gian được kích hoạt, thời gian này tùy thuộc vào cài đặt mức nhiệt đã được chọn (1 đến 10 giờ).

Bảo vệ cài đặt khi lau chùi bếp

Nếu bạn lau bảng điều khiển khi bếp đang bật, các cài đặt có thể vô tình sẽ thay đổi.

























Để tránh điều này xảy ra, bếp của bạn có chức năng bảo vệ tránh thay đổi cài đặt khi lau chùi. Chạm nhẹ vào biểu tượng . Tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Bảng điều khiển sẽ được khóa trong vòng 30 giây.

Bây giờ, bạn có thể thực hiện lau và vệ sinh bảng điều khiển mà không làm thay đổi các cài đặt.

Lưu ý: Công tắc chính sẽ không bị ảnh hưởng trong chức năng này. Bạn vẫn có thể tắt bếp bất kỳ lúc nào.

Các cài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có các cài đặt cơ bản khác nhau. Bạn có thể chọn các cài đặt nào phù hợp với nhu cầu của mình.

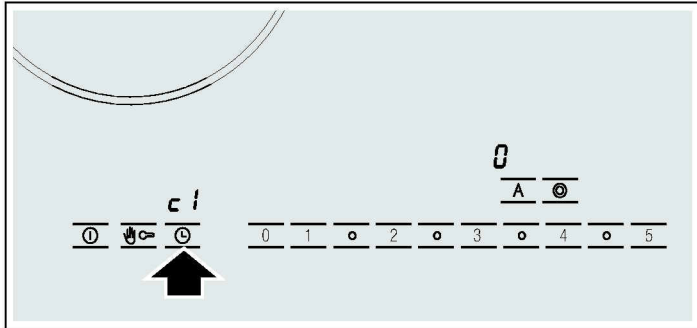
Đèn báo	Chức năng
	Tự động khóa an toàn trẻ em  Tắt.*  Bật.
	Tín hiệu âm thanh  Tắt tín hiệu báo lỗi hoạt động và tín hiệu xác nhận thao tác.  Chỉ bật tín hiệu báo lỗi hoạt động.  Bật tín hiệu báo lỗi hoạt động và tín hiệu xác nhận thao tác.*
	Bộ hẹn giờ tự động  Tắt.  1-99 Khoảng thời gian mà sau đó bếp sẽ tắt.
	Khoảng thời gian phát tín hiệu kết thúc hẹn giờ.  10 giây.*  30 giây  1 phút.
	Kích hoạt mạch sợi đốt  Tắt.  Mở.  Cài đặt cuối cùng trước khi tắt vùng nấu.*
	Thời gian chọn vùng nấu  Không giới hạn: Vùng nấu được chọn sau cùng có thể luôn luôn được điều chỉnh mà không cần phải chọn lựa lại lần nữa.  Mỗi khi bạn chọn vùng nấu, bạn có 10 giây để điều chỉnh, sau thời gian đó bạn sẽ phải chọn lại để có thể điều chỉnh bếp.
	Thiết lập trở về cài đặt cơ bản  Tắt.  Mở.

*Các cài đặt cơ bản

Thay đổi các cài đặt cơ bản

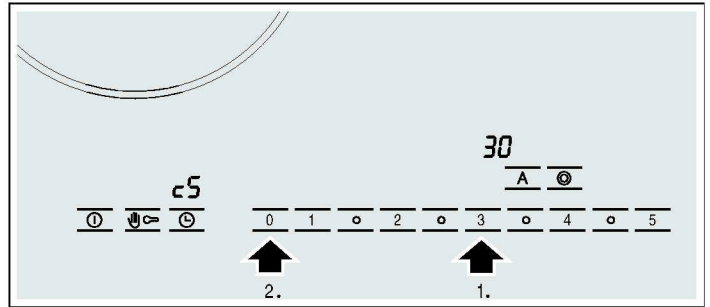
Bếp phải đang bật

1. Bật bếp lên
2. Trong vòng 10 giây tiếp theo đó, chạm nhẹ vào biểu tượng ⌚ trong vòng 4 giây.



c i xuất hiện bên trái màn hình hiển thị và ⌚ xuất hiện bên phải màn hình hiển thị.

3. Chạm nhẹ vào biểu tượng ⌚ nhiều lần cho đến khi biểu tượng mong muốn hiển thị bên trái màn hình.
4. Cài đặt giá trị mong muốn trên bảng điều khiển.



5. Chạm nhẹ vào biểu tượng ⌚ trong vòng 4 giây. Cài đặt sẽ được kích hoạt.

Tắt

Để thoát khỏi cài đặt cơ bản, tắt bếp và thực hiện các cài đặt mới.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Thông tin trong phần này sẽ hướng dẫn bạn cách bảo dưỡng tốt nhất cho bếp điện của mình.

Bạn có thể mua các đồ dùng và dung dịch vệ sinh và bảo dưỡng ở trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

Bề mặt gốm

Vệ sinh bếp sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng để tránh các thực phẩm tràn ra bị cháy khét trên bề mặt gốm.

Chỉ vệ sinh khi bếp đã nguội.

Dùng dung dịch vệ sinh phù hợp để vệ sinh bề mặt gốm. Hãy thực hiện theo các quy trình hướng dẫn ghi trên bao bì của thiết bị.

Không được sử dụng:

- Các dung dịch vệ sinh không hòa tan
- Chất vệ sinh dành cho máy rửa chén.
- Các chất tẩy

- Các chất vệ sinh thô ráp chẳng hạn như chất tẩy rỉ sét hoặc bình phun xịt vệ sinh lò nướng.
 - Miếng xốp có tính ăn mòn.
 - Thiết bị vệ sinh cao áp hoặc thiết bị vệ sinh dùng tia nước
- Bạn có thể mua dụng cụ cạo kính ở các cửa hàng bán lẻ để vệ sinh các vết dơ bề mặt bên trong. Vui lòng tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Bạn cũng có thể mua dụng cụ cạo kính ở trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

Khu vực xung quanh bếp

Để tránh hư hỏng các bề mặt xung quanh bếp, vui lòng tuân thủ theo các chỉ dẫn sau đây:

- Chỉ sử dụng nước xà phòng ấm.
- Không sử dụng dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn và thô ráp.
- Không dùng dụng cụ cạo kính.

Xử lý sự cố

Các lỗi thông thường có những giải thích đơn giản để xử lý. Vui lòng đọc các hướng dẫn sau đây trước khi gọi cho trung tâm chăm sóc khách hàng.

Đèn báo	Lỗi	Cách khắc phục
	Không có nguồn điện.	Kiểm tra cầu chì. Kiểm tra xem nguồn điện có bị ngắt không bằng cách nối thử một thiết bị điện tử khác vào.
	Các biểu tượng điều khiển bị ẩm ướt hoặc có vật lạ đè lên.	Lau khô các biểu tượng điều khiển hoặc lấy vật ra khỏi các biểu tượng này.
	Lỗi điện tử.	Ngắt cầu dao tổng hoặc bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì và tắt và bật thiết bị lại sau khoảng 30 giây. Hãy liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng nếu lỗi này hiển thị lần nữa.
	Các chi tiết điện tử bị quá nhiệt và vùng nấu tương ứng bị tắt.	Đợi cho đến khi các chi tiết điện tử nguội hẳn. Sau đó chạm nhẹ vào một biểu tượng điều khiển của vùng nấu.*

* Không đặt nồi / chảo nóng gần hoặc lên bảng điều khiển

Đèn báo	Lỗi	Cách khắc phục
<i>F4</i>	Các chi tiết điện tử bị quá nhiệt và tắt cả các vùng nấu đều tắt.	Đợi cho đến các chi tiết điện tử đó nguội hẳn. Sau đó chạm nhẹ vào bất kỳ biểu tượng điều khiển nào.*
<i>F8</i>	Vùng nấu đã hoạt động quá lâu và đã tự tắt.	Bạn có thể bật vùng nấu trở lại ngay tức thì.

* Không đặt nồi/chảo nóng gần hoặc lên bảng điều khiển

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ nếu bếp điện của bạn gặp sự cố. Chúng tôi cam kết sẽ cung cấp giải pháp tốt nhất để bạn có thể tránh các cuộc gọi không cần thiết.

Số E và số FD:

Khi liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng, nên ghi rõ số E (mã thiết bị) và số FD (mã lô sản xuất). Bảng thông số kỹ thuật có ghi các con số này trong chứng nhận thiết bị.

Vui lòng lưu ý rằng nếu bạn cần tư vấn, nhân viên dịch vụ khách hàng sẽ đến xem xét thiết bị của bạn và bạn vẫn phải trả phí ngay cả khi còn trong thời gian bảo hành.

Hãy liên lạc với Trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất trong danh sách đính kèm.


Để đăng ký kỹ sư đến tư vấn sản phẩm

GB 0844 8928979

Các cuộc gọi từ BT landline sẽ trả phí lên đến 3 xu mỗi phút. Phí thiết lập cuộc gọi có thể lên đến 6 xu.

IE 01450 2655

Quý khách có thể tin tưởng vào tay nghề của nhà sản xuất và chúng tôi luôn bảo đảm rằng việc sửa chữa sẽ được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo chuyên nghiệp với các phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn.



Robert Bosch Hausgerate GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND