

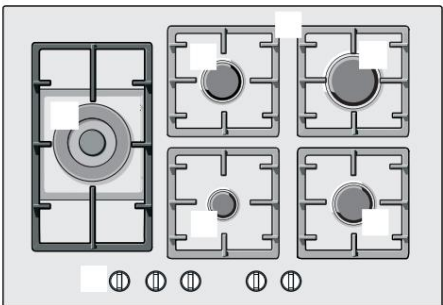
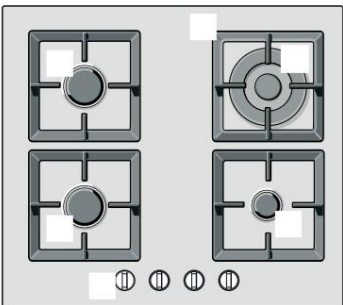
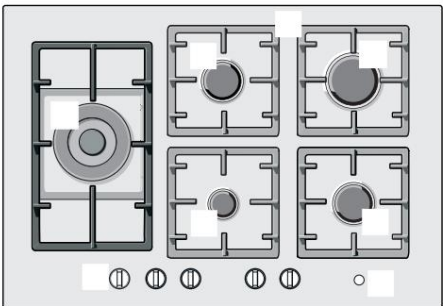
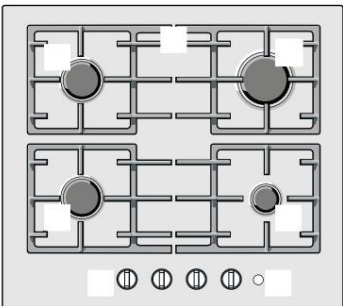
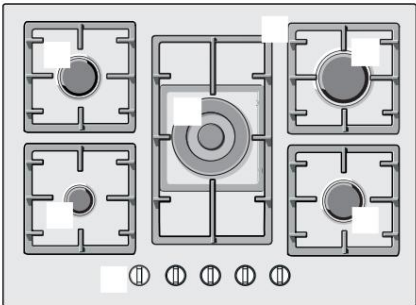
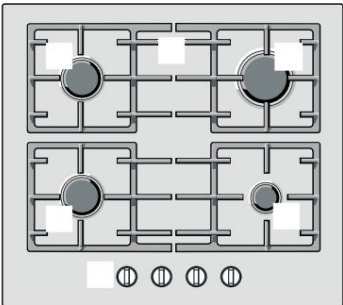
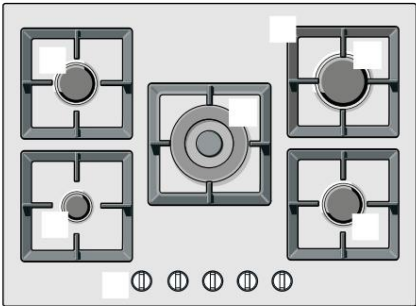
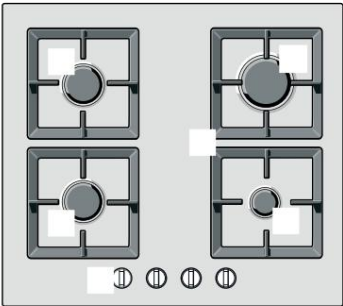
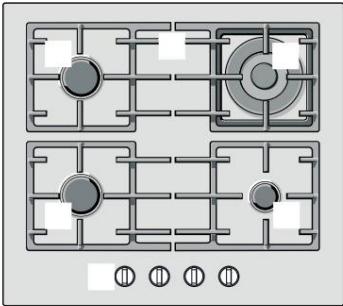
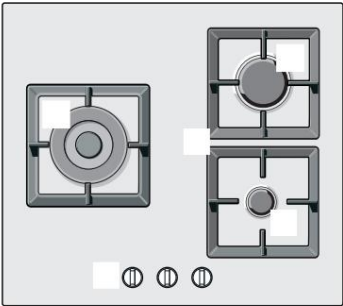


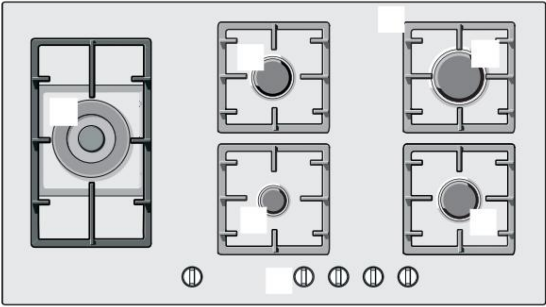
Bếp gas

PPC6A....., PPP6A....., PPH6A....., PPQ7A....., PPS7A....., PPS9A.....

[en] Hướng dẫn sử dụng

Bếp gas





- ! Giá đỡ chảo
- " Nút điều khiển
- # Đầu đốt tiết kiệm với công suất lên đến 1 kW
- Đầu đốt tiêu chuẩn có công suất đầu ra lên đến 1,75 kW
- % Đầu đốt công suất cao với công suất lên tới 3 kW
- & Bếp đun chảo mini công suất lên đến 3,5 kW
- ' Đầu đốt chảo có công suất lên đến 4 kW
- (Công tắc chính

Mục lục

8	Mục đích sử dụng.	4
(	Thông tin an toàn quan trọng	5
*	Làm quen với thiết bị của bạn	6
	Bộ điều khiển và đầu đốt.	6
	Phụ kiện	6
Ả	Đầu đốt gas	7
	Bật thủ công.	7
	Đánh lửa tự động.	7
	Hệ thống an toàn.	7
	Tắt bếp.	7
	Công tắc chính/Khóa bếp (Công tắc chính).	7
	Cảnh báo	7
	Bảng cài đặt J và m.	8
	Chảo phù hợp.	8
	Thận trọng khi sử dụng.	8
	Bảng thời gian nấu.	8
2	Vệ sinh và bảo trì	10
	Vệ sinh.	10
	BẢO TRÌ.	10
3	Xử lý sự cố	10
4	Dịch vụ khách hàng.	11
	Điều kiện bảo hành	11
7	Bảo vệ môi trường	11
	Xử lý thân thiện với môi trường.	11

Thông tin bổ sung về sản phẩm, phụ kiện, phụ tùng thay thế và dịch vụ có thể được tìm thấy tại www.bosch-home.com và trong cửa hàng trực tuyến www.bosch-eshop.com

8Mục đích sử dụng

Kỹ hướng dẫn sử dụng này. Bạn chỉ có thể sử dụng thiết bị an toàn và hiệu quả khi đã đọc kỹ. Bạn nên giữ lại hướng dẫn vận hành và lắp đặt này và chuyển cho người mua nếu thiết bị được bán.

Nhà sản xuất sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào nếu không tuân thủ các yêu cầu của hướng dẫn này.

Hình ảnh hiển thị trong hướng dẫn này chỉ mang tính chất tham khảo.

Không tháo thiết bị ra khỏi bao bì bảo vệ cho đến khi lắp đặt xong. Không bật thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng. Liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật của chúng tôi.

Thiết bị này thuộc loại 3, theo quy định EN 30-1-1 dành cho thiết bị sử dụng gas: thiết bị âm tường.

Trước khi lắp bếp mới, hãy đảm bảo rằng bếp được lắp theo đúng hướng dẫn.

Thiết bị này không thể lắp đặt trên du thuyền hoặc xe caravan.

Thiết bị này chỉ được sử dụng ở những nơi thông gió tốt.

Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Mọi hoạt động liên quan đến lắp đặt, kết nối, điều chỉnh và chuyển đổi sang các loại khí khác phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên được ủy quyền, tuân thủ tất cả các quy định, tiêu chuẩn hiện hành và thông số kỹ thuật của nhà cung cấp khí đốt và điện địa phương. Cần đặc biệt chú ý đến các quy định về thông gió.

Thiết bị này được cài đặt sẵn loại gas được ghi trên nhãn thông số kỹ thuật khi xuất xưởng. Nếu cần thay đổi, vui lòng tham khảo hướng dẫn lắp ráp. Chúng tôi khuyến nghị bạn liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật để thay đổi loại gas khác.

Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng tại nhà, không dùng cho mục đích thương mại hoặc chuyên nghiệp. Thiết bị này chỉ dùng để nấu ăn, không phải là hệ thống sưởi ấm.

Bảo hành chỉ có hiệu lực nếu thiết bị

được sử dụng đúng mục đích mà nó được thiết kế.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa là 2000 mét so với mực nước biển.

Không sử dụng nắp đậy hoặc tấm chắn bếp cho trẻ em nếu không được nhà sản xuất bếp khuyến cáo. Chúng có thể gây ra tai nạn như quá nhiệt, cháy hoặc các mảnh vỡ vật liệu rơi ra.

Trẻ em trên 8 tuổi, người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được chơi đùa, lên hoặc xung quanh thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh thiết bị hoặc thực hiện bảo trì chung trừ khi đã đủ 15 tuổi trở lên và có người giám sát.

Giữ trẻ em dưới 8 tuổi ở khoảng cách an toàn với thiết bị và dây điện.

(Thông tin an toàn quan trọng

on:Cảnh báo – Nguy cơ cháy nổ!

Việc tích tụ khí gas chưa cháy trong không gian kín có nguy cơ gây cháy nổ. Không để thiết bị tiếp xúc với gió lửa. Gió lửa có thể làm nổ đầu đốt. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và cảnh báo về cách vận hành đầu đốt gas.

:Cảnh báo – Nguy cơ ngộ độc!

Bếp sẽ trở nên nóng ẩm và sinh ra các sản phẩm cháy khi sử dụng thiết bị gas này. Hãy đảm bảo bếp được thông gió tốt, đặc biệt là khi bếp đang hoạt động: mở các lỗ thông gió tự nhiên hoặc lắp đặt hệ thống thông gió (máy hút mùi). Việc sử dụng thiết bị trong thời gian dài với cường độ cao có thể cần thêm thông gió hoặc thông gió hiệu quả hơn: mở cửa sổ hoặc tăng công suất của hệ thống thông gió.

:Cảnh báo – Nguy cơ bỏng! ■ Đầu đốt và khu vực xung quanh rất nóng. Tuyệt đối không chạm vào bề mặt nóng.

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị này.

Nếu bình gas hóa lỏng không được đặt thẳng đứng, propan/butan hóa lỏng có thể xâm nhập vào thiết bị. Do đó, ngọn lửa dữ dội có thể bùng phát từ đầu đốt.

Các bộ phận có thể bị hư hỏng và bắt đầu rò rỉ theo thời gian, khiến khí thoát ra ngoài không kiểm soát. Cả hai đều có thể gây bỏng.

Luôn sử dụng bình khí hóa lỏng ở vị trí thẳng đứng.

:Cảnh báo – Nguy cơ hỏa hoạn! ■ Quá trình nấu nướng phải được giám sát. Ngay cả khi nấu trong thời gian ngắn, cũng phải giám sát liên tục.

■ Đầu đốt rất nóng. Không đặt vật dễ cháy lên bếp. Không cất giữ đồ vật trên bếp.

■ Không lưu trữ hoặc sử dụng hóa chất ăn mòn, sản phẩm tạo ra khói, vật liệu dễ cháy hoặc sản phẩm không phải thực phẩm bên dưới hoặc gần thiết bị gia dụng này.

■ Mỡ hoặc dầu quá nóng rất dễ bắt lửa. Không bao giờ để mỡ hoặc dầu nóng mà không có người trông coi. Nếu dầu hoặc mỡ bắt lửa, tuyệt đối không dùng nước để dập lửa. Hãy dập lửa bằng cách đậy nắp chảo và tắt bếp.

:Cảnh báo – Nguy cơ chấn thương! ■ Các vết nứt hoặc gãy trên tấm kính là nguy hiểm. Tắt ngay lập tức tất cả các đầu đốt và bất kỳ bộ phận gia nhiệt điện nào. Rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Khóa nguồn cung cấp gas. Không chạm vào bề mặt thiết bị. Tuyệt đối không bật thiết bị bị lỗi.

Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

■ Nhiệt độ thay đổi đột ngột có thể làm vỡ kính. Khi sử dụng bếp, hãy tránh gió lửa và không đổ bất kỳ chất lỏng lạnh nào lên bếp.

■ Nồi bị hỏng, không đúng kích cỡ, treo lơ lửng trên mép bếp hoặc đặt không đúng vị trí có thể gây thương tích nghiêm trọng. Hãy tuân thủ các khuyến cáo và cảnh báo liên quan đến nồi nấu.

■ Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa và thay thế đường dây điện và đường ống dẫn khí bị hỏng chỉ được thực hiện bởi kỹ sư dịch vụ hậu mãi được chúng tôi đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Ngắt nguồn cung cấp khí. Liên hệ với dịch vụ hậu mãi.

■ Nếu núm điều khiển quá cứng hoặc lỏng, không được sử dụng. Hãy liên hệ ngay với dịch vụ hậu mãi của chúng tôi để sửa chữa hoặc thay thế núm điều khiển.

:Cảnh báo – Nguy cơ điện giật! ■ Không vệ sinh thiết bị bằng máy làm sạch bằng hơi nước.

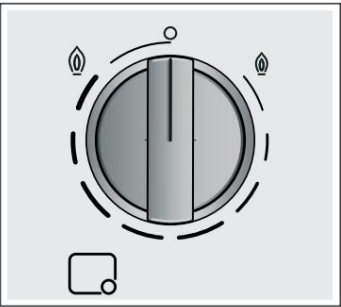
■ Các vết nứt hoặc vết vỡ trên tấm kính có thể trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ hậu mãi.

*Làm quen với thiết bị của bạn

Có thể tìm thấy thiết bị và công suất đầu đốt trong phần tổng quan về kiểu máy. ~ Trang 2

Bộ điều khiển và đầu đốt

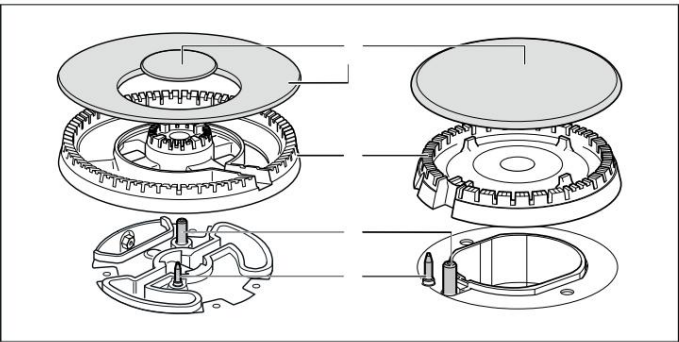
Mỗi nút điều khiển được đánh dấu bằng đầu đốt mà nó điều khiển. Bạn có thể sử dụng các nút điều khiển để cài đặt mức đầu ra cần thiết trong từng trường hợp ở các vị trí khác nhau giữa mức tối đa và mức tối thiểu. Tuyệt đối không chuyển trực tiếp từ vị trí 0 sang vị trí 1 hoặc từ vị trí 1 sang vị trí 0.



Các chỉ số	
'	Đầu đốt được điều khiển bằng nút điều khiển
0	Đầu đốt đã tắt
– 9	Cài đặt công suất cao nhất và đánh lửa điện
1 ~	Cài đặt công suất thấp nhất

Điều quan trọng là phải đảm bảo tất cả các bộ phận của đầu đốt và giá đỡ chảo được lắp đặt đúng cách để thiết bị hoạt động bình thường. Không được hoán đổi nắp đầu đốt.

Luôn tháo rời các giá đỡ chảo một cách cẩn thận. Khi di chuyển giá đỡ chảo, các giá đỡ chảo bên cạnh cũng có thể di chuyển.



Các bộ phận của đầu đốt	
1	Bugì đánh lửa
2	Cặp nhiệt điện
3	Cốc đốt
4	Nắp đầu đốt

Phụ kiện

Tùy thuộc vào kiểu máy, bếp có thể bao gồm các phụ kiện sau. Bạn cũng có thể mua những phụ kiện này từ Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.

	Lưới wok bổ sung Chỉ thích hợp sử dụng trên bếp chảo wok. Sử dụng dụng cụ nấu có đáy tròn. Để kéo dài tuổi thọ của thiết bị, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng vỉ nướng wok bổ sung.
	Lưới pha cà phê espresso bổ sung Chỉ thích hợp sử dụng trên bếp có kích thước nhỏ nhất. Sử dụng dụng cụ nấu có đường kính dưới 12 cm.
	Nắp đun nhỏ lửa Chỉ sử dụng nắp đậy khi nấu ở công suất tối thiểu. Đặt nắp đậy lên nắp bếp tiết kiệm. Luôn đặt dụng cụ nấu lên để nổi, không đặt trực tiếp lên nắp đậy.

Mã số
HEZ298126 Lưới wok bổ sung: Gang (đầu đốt wok mini)

HEZ298127 Lưới wok bổ sung: Gang (4-5 kW)
HEZ298110 Lưới wok bổ sung: Thép tráng men
HEZ298114 Lưới pha cà phê espresso bổ sung
HEZ211310 Nắp đun nhỏ lửa

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu những phụ kiện này không được sử dụng hoặc sử dụng không đúng cách.

Đầu đốt gas

sBật thủ công

1. Nhấn nút điều khiển cho đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức công suất cao nhất.
2. Giữ một môi lửa hoặc ngọn lửa trần (chẳng hạn như bật lửa hoặc (một que diêm) vào lò đốt.

Đánh lửa tự động

Nếu bếp có chức năng đánh lửa tự động (bugi đánh lửa):

1. Nhấn nút điều khiển cho đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức công suất cao nhất.
Khi giữ nút điều khiển, tất cả các đầu đốt sẽ tạo ra tia lửa. Ngọn lửa sẽ bùng cháy. Đợi vài giây.
2. Nhả nút điều khiển.
3. Xoay nút điều khiển đến vị trí mong muốn.

Nếu đầu đốt không cháy, hãy tắt bếp và lặp lại các bước được mô tả ở trên. Lần này, giữ nút điều khiển lâu hơn (tối đa 10 giây).

:Cảnh báo - Nguy cơ cháy nổ!
Nếu ngọn lửa không bắt lửa sau 15 giây, hãy tắt bếp và mở cửa sổ hoặc cửa ra vào phòng.
Chờ ít nhất một phút trước khi bật lại bếp.

Lưu ý: Điều quan trọng là phải giữ cho thiết bị sạch sẽ. Nếu bugi bị bẩn, điều này có thể gây ra sự cố đánh lửa. Hãy vệ sinh bugi thường xuyên bằng bàn chải nhỏ, không phải bàn chải kim loại. Cần thận để bugi không bị va đập mạnh.

Hệ thống an toàn

Bếp của bạn được trang bị hệ thống an toàn (cặp nhiệt điện) có chức năng ngắt gas khi đầu đốt vô tình bị tắt.

Để đảm bảo thiết bị này đang hoạt động:

1. Bật bếp như bình thường.
2. Không nhả nút điều khiển, nhấn và giữ chặt trong 4 giây sau khi thấp lửa.

Tắt bếp

Xoay nút điều khiển tương ứng theo chiều kim đồng hồ đến mức 0.

Vài giây sau khi tắt bếp, sẽ có tiếng động (tiếng động nhỏ). Đây không phải là lỗi - điều này có nghĩa là thiết bị an toàn không còn hoạt động nữa.

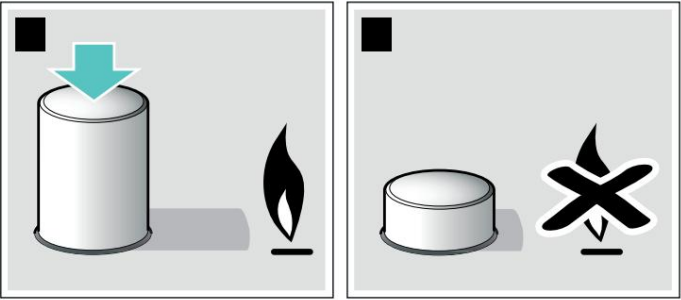
Công tắc chính/Khóa bếp (Công tắc chính)

Bếp có thể có công tắc chính để ngắt nguồn gas và tắt tất cả các bếp cùng lúc. Công tắc này rất tiện dụng nếu nhà có trẻ em hoặc nếu vì lý do nào đó cần tắt tất cả các bếp nhanh chóng.

Để khóa bếp:

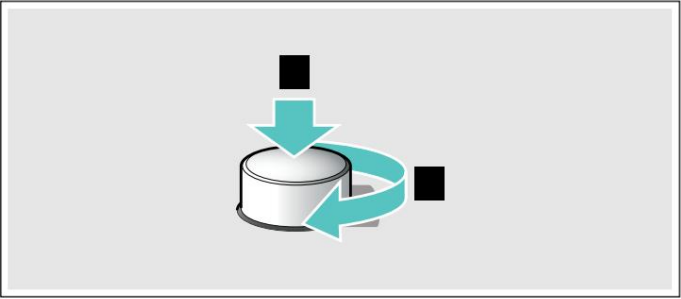
Nhấn công tắc chính.

Thao tác này sẽ tắt tất cả các bếp đang bật. Bếp đã được khóa.



Để mở khóa bếp:

1. Xoay tất cả các nút điều khiển về vị trí "tắt".
2. Nhấn công tắc chính và xoay hết theo chiều kim đồng hồ.



Nguồn gas chính đã được bật. Bây giờ bạn có thể sử dụng bếp bình thường.

Cảnh báo

Việc nghe thấy tiếng còi nhẹ khi đầu đốt đang hoạt động là bình thường.

Khi mới sử dụng, đầu đốt có thể phát ra mùi là bình thường. Điều này không gây nguy hiểm và không phải là dấu hiệu của sự cố. Mùi sẽ biến mất theo thời gian.

Ngọn lửa màu cam là bình thường. Nguyên nhân là do bụi trong không khí, chất lỏng bị đổ, v.v.

Trong trường hợp ngọn lửa của đầu đốt bị dập tắt một cách vô tình, hãy tắt bộ điều khiển đầu đốt và không cố đốt lại đầu đốt trong ít nhất một phút.

Bảng JSettings và mẹo

mẹo Chảo phù hợp

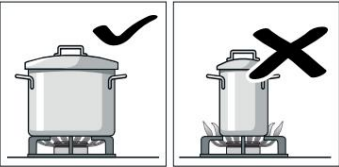
Đầu đốt	Đường kính tối thiểu của đế dụng cụ nấu ăn	Đường kính tối đa của đế dụng cụ nấu ăn
Bếp đốt chảo	22 cm	30 cm
Đầu đốt công suất cao	20 cm	26 cm
Đầu đốt công suất tiêu chuẩn 14 cm		22 cm
Đầu đốt tiết kiệm 12 cm		16 cm

Dụng cụ nấu nướng không được nhô ra khỏi mép bếp.

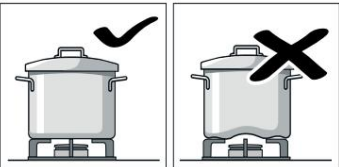
Bạn chỉ nên sử dụng dụng cụ nấu có đáy vòm nếu bếp của bạn có đầu đốt wok và vỉ wok bổ sung. Vỉ wok bổ sung phải được đặt đúng vị trí.

Thận trọng khi sử dụng

Những lời khuyên sau đây có mục đích giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng chảo:

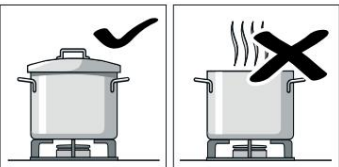


Sử dụng chảo có kích thước phù hợp với từng bếp nấu. Không sử dụng chảo nhỏ trên bếp lớn. Ngọn lửa không được chạm vào thành chảo.

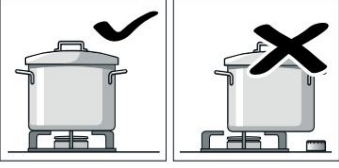


Không sử dụng chảo bị hỏng, không đặt cân bằng trên bếp. Chảo có thể bị đổ.

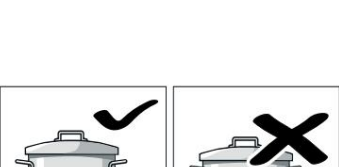
Chỉ sử dụng chảo có đáy dày và phẳng.



Không nấu mà không đậy nắp và đảm bảo nắp được đậy kín. Việc này gây lãng phí năng lượng.



Luôn đặt chảo ở giữa bếp, không nghiêng sang một bên. Nếu không, chảo có thể bị đổ.



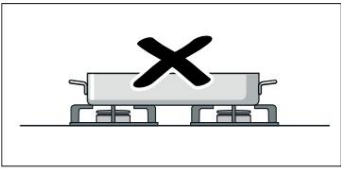
Không đặt chảo lớn lên bếp gần núm điều khiển. Chúng có thể bị hỏng do nhiệt độ quá cao.



Đặt chảo lên giá đỡ chảo, không đặt trực tiếp lên bếp.

Đảm bảo rằng giá đỡ chảo và nắp đầu đốt được đặt đúng vị trí trước khi sử dụng thiết bị.

Nên đặt chảo lên bếp một cách cẩn thận. Không đập mạnh vào bếp và không đặt vật nặng quá mức lên bếp.



Không bao giờ sử dụng hai bếp nấu hoặc nguồn nhiệt để đun nóng một chiếc chảo duy nhất.

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

Bảng thời gian nấu

Bảng dưới đây liệt kê mức nhiệt và thời gian nấu tối ưu cho các loại thực phẩm khác nhau. Thông tin này áp dụng khi nấu bốn phần.

Thời gian nấu và cài đặt nhiệt độ có thể khác nhau tùy thuộc vào loại thực phẩm, trọng lượng và chất lượng, loại gas sử dụng và chất liệu làm dụng cụ nấu. Để chế biến món ăn này, dụng cụ nấu chủ yếu được làm bằng thép không gỉ.

Luôn sử dụng dụng cụ nấu nướng có kích thước phù hợp và đặt vào giữa bếp. Bạn có thể tìm thông tin về đường kính của dụng cụ nấu nướng trong mục ~ "Chảo phù hợp"

Thông tin trên bảng

Mỗi loại thực phẩm có thể được chế biến chỉ trong một hoặc hai bước. Mỗi bước bao gồm những thông tin sau:

- § Vị trí nấu ăn
- v Thời gian nấu tính bằng phút

Trong bảng, bạn sẽ tìm thấy thông tin về cách nấu thức ăn trên các loại bếp khác nhau. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng bếp đầu tiên. Tổng quan về model bếp mô tả tất cả các loại bếp trên bếp. ~ Trang 2

Phương pháp	Đầu đốt	Bước 1	Bước 2
Bữa ăn	§ v	§ v	
Luộc, nấu ăn			
Súp cá	%%' 8-9 %' 9	6-13	1-4 4-9
Kem bí ngô, borscht		8-17	2-6 17-33
Minestrone (súp rau)	%%& 9	8-12	3-6 35-50
Mì Ý	%%' 8-9* %' 8-9	8-12	6-7 10-12
Cơm	%%' 8-9	4-9	2-6 11-15
Ravioli		4-14	6-8 5-8
Đậu lăng núi %' 6-9		8-22	4-8 25-35
Trai xanh %&' 9		4-7	
Xúc xích luộc (12 cái)	\$' % 4-9	7-14	
Bánh pudding gạo**	\$# ' 7-9* %\$'	9-14	1-4* 21-31
Kem trứng**	2-5* %' & 9	3-13	
Bánh xốp (trong nồi hấp cách thủy)		35-45	
Chiên ngập dầu			
Khuấy tay chiên	' %& 7-9*	15-20	
* Không có nắp			
**Khuấy liên tục			

Phương pháp	Đầu đốt	Bước 1	Bước 2		
Bữa ăn		§ v § v			
Bánh tortilla Tây Ban Nha %&' 9*		18-30			
Cá tuyết tẩm bột %&' 6-8* %'\$ 9*		4-10			
Gà escalop (8 miếng ức gà)		2-12	6*	5-8	
Croquettes, đông lạnh (16 miếng)	&% ' 8-9	4-10			
Cá viên đông lạnh (12 miếng)	&% ' 8-9	4-10			
Chiên ngập dầu với một ít dầu, cho đến khi vàng nâu, chiên trong chảo					
Rau củ trong bột tempura	%&' 7*	6-8	5-6*	5-9	
Rau tươi xào**	'&% 9*	6-8			
Shakshuka, mene-đan ống	\$\$' 6-9	7-13	3-4	4-9	
Trứng ốp la (1 phần)	\$\$& 8-9*	2-5			
Cá hồi nướng %&' 7-8* \$%' 5-7*		2-4	1	3-8	
Ức vịt (1 phần)		6-11			
Thịt bò Stroganoff &% ' 8-9* Thịt		5-13			
băm %\$& 8-9* %\$ ' 7-9 Xúc xích nhỏ (12 miếng)		12-25			
		5-12			
Bánh mì kẹp thịt bò (4 miếng, dày 1 cm, 110 g)	%&' 9*	1-3	7*	2-6	
Bánh crepe (4 miếng)	&% ' 7* %&' 9*	1-3	4-6*	7-19	
lạnh**	Rau củ đông	5-12			
Sốt Napoli \$ '& 6-8*		1-4	4-6*	12-19	
Pizza (20 cm) '&% 1		4-20			
Nấu ăn bằng nồi áp suất					
Khoai tây luộc (nghiên, salad khoai tây)	\$\$' 7-9	8-13	5-6	14-18	
Hummus (đậu gà xay nhuyễn)	%&' 7-9	10-12	4-7	37-43	
Bánh pudding bánh mì (trong nồi hấp cách thủy)	% ' & 8-9	8-12	6-7	12-18	
Làm tan chảy, rắc đông, các món ăn ngon					
Sốt Béchamel** # \$ ' 5-6* # \$ % 3-7*		1-4	5-6	2-11	
Sốt phô mai xanh**		3-6			
* Không có nắp					
**Khuấy liên tục					

Phương pháp	Đầu đốt	Bước 1	Bước 2		
Bữa ăn		§ v § v			
Sốt Carbonara \$ % # 5-9*		4-7	3-5*	4-8	
Sô cô la sữa # \$ 1*		10-20			
* Không có nắp					
**Khuấy liên tục					

Mẹo nấu ăn

- Sử dụng nồi áp suất để nấu súp kem và Các loại đậu. Điều này giúp giảm đáng kể thời gian nấu. Nếu bạn sử dụng nồi áp suất, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Cho tất cả nguyên liệu vào ngay từ đầu.
- Luôn sử dụng nắp đậy khi nấu khoai tây và cơm. Điều này giúp giảm đáng kể thời gian nấu. Nước phải sôi trước khi cho mì ống, gạo hoặc khoai tây vào. Sau đó, điều chỉnh nhiệt độ để tiếp tục đun sôi.
- Đối với các món chiên bằng chảo, trước tiên hãy làm nóng dầu. Ngay khi bắt đầu chiên, hãy giữ chảo ở nhiệt độ ổn định bằng cách điều chỉnh nhiệt độ cho phù hợp. Khi chế biến nhiều phần ăn, hãy đợi cho đến khi đạt được nhiệt độ cần thiết. Thường xuyên lật thức ăn.
- Khi nấu súp, kem, đậu lăng hoặc đậu gà, hãy cho tất cả các nguyên liệu vào dụng cụ nấu cùng một lúc.

2Vệ sinh và bảo trì

vệ sinh

Sau khi thiết bị nguội, hãy dùng miếng bọt biển để vệ sinh thiết bị bằng xà phòng và nước.

Sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh bề mặt các bộ phận đầu đốt sau khi chúng đã nguội. Nếu còn sót lại bất kỳ cặn bẩn nào (thức ăn cháy, dầu mỡ, v.v.), dù ít đến đâu, chúng cũng sẽ bám chặt vào bề mặt và khó loại bỏ hơn sau này. Các lỗ và rãnh phải được vệ sinh sạch sẽ để ngọn lửa có thể cháy tốt.

Việc di chuyển một số chảo có thể để lại cặn kim loại trên giá đỡ chảo.

Làm sạch đầu đốt và giá đỡ chảo bằng nước xà phòng và chà bằng bàn chải không có dây.

Nếu giá đỡ chảo được lắp bằng cao su, hãy đảm bảo vệ sinh chúng. Giá đỡ có thể bị lỏng và giá đỡ chảo có thể làm xước bếp.

Luôn lau khô hoàn toàn đầu đốt và giá đỡ chảo.

Những giọt nước hoặc vết ẩm trên bếp khi bắt đầu nấu có thể làm hỏng lớp men.

Sau khi vệ sinh và lau khô đầu đốt, hãy đảm bảo nắp đầu đốt được đặt đúng vị trí trên bộ khuếch tán.

Thận trọng!

- Không tháo rời các nút điều khiển khi vệ sinh thiết bị. Thiết bị có thể bị hỏng nếu hơi ẩm xâm nhập vào bên trong.
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước. Điều này có thể làm hỏng bếp nấu.
- Không bao giờ sử dụng các sản phẩm mài mòn, miếng cọ rửa bằng thép, dụng cụ sắc nhọn, dao, v.v. để loại bỏ các mảnh thức ăn cứng trên bếp.
- Không sử dụng dao, dụng cụ cạo hoặc các dụng cụ tương tự để vệ sinh điểm tiếp giáp giữa kính và viền đầu đốt, khung kim loại hoặc tấm kính/nhôm, nếu có.
- Không cho các bộ phận của đầu đốt vào máy rửa chén.

BẢO TRÌ

Luôn lau sạch chất lỏng ngay khi bị đổ. Điều này sẽ ngăn thức ăn thừa bám vào bề mặt bếp và giúp bạn tiết kiệm công sức không cần thiết.

Không bao giờ trượt chảo trên bề mặt kính vì có thể làm xước kính. Ngoài ra, cố gắng không làm rơi vật nặng hoặc vật sắc nhọn lên kính. Tuyệt đối không đập vào bất kỳ bộ phận nào của bếp.

Những hạt cát từ việc rửa trái cây và rau quả có thể làm xước bề mặt kính.

Đường tan chảy hoặc thức ăn chứa nhiều đường có thể bị đổ ra ngoài phải được lau sạch ngay khỏi bếp bằng dụng cụ cạo kính.

3Xử lý sự cố

một số lỗi được phát hiện có thể dễ dàng được giải quyết. Trước khi gọi Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật, hãy ghi nhớ những lời khuyên sau:

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Hệ thống điện chung đang hoạt động không bình thường.	Cầu chì bị lỗi.	Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì chính và thay thế nếu bị hỏng.
	Công tắc an toàn tự động hoặc cầu dao điện đã bị ngắt.	Kiểm tra bảng điều khiển chính để xem công tắc an toàn tự động hoặc cầu dao điện có bị ngắt không.
Chức năng tự động bật không hoạt động.	Có thể có thức ăn hoặc chất tẩy rửa mắc kẹt giữa bộ phận đánh lửa và đầu đốt.	Khoảng cách giữa bộ phận đánh lửa và đầu đốt phải sạch.
	Đầu đốt bị ướt.	Lau khô nắp đầu đốt cẩn thận.
	Nắp đầu đốt không được đặt đúng vị trí.	Kiểm tra xem nắp đầu đốt đã được đặt đúng vị trí chưa.
	Thiết bị không được nối đất, kết nối kém hoặc nối đất bị lỗi.	Liên hệ với kỹ thuật viên lắp đặt.
Ngọn lửa của đầu đốt không đồng đều.	Các bộ phận của đầu đốt không được đặt đúng vị trí.	Đặt đúng các bộ phận vào đầu đốt thích hợp.
	Các rãnh trên đầu đốt bị bẩn.	Làm sạch các rãnh trên đầu đốt.
Dòng khí không bình thường hoặc không có khí.	Nguồn cung cấp khí đốt bị chặn bởi vòi khí.	Mở tất cả các vòi gas.
	Nếu khí được cung cấp từ bình khí, hãy kiểm tra xem bình có rỗng không.	Thay bình gas.

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nhà bếp có mùi gas.	Một vòi gas vẫn còn mở.	Tắt vòi nước.
	Kết nối bình gas không đúng cách.	Kiểm tra xem khớp nối có chắc chắn không.
	Có thể rò rỉ khí gas.	Tắt nguồn cung cấp gas, thông gió toàn bộ khu vực và ngay lập tức thông báo cho kỹ thuật viên lắp đặt được ủy quyền để kiểm tra và xác nhận việc lắp đặt. Không sử dụng thiết bị cho đến khi đảm bảo không có rò rỉ gas trong hệ thống lắp đặt hoặc bản thân thiết bị.
Đầu đốt sẽ tắt ngay lập tức sau khi nhả nút điều khiển.	Nút điều khiển không được giữ đủ lâu.	Sau khi bật bếp, hãy giữ nút điều khiển thêm vài giây nữa.
	Các rãnh trên đầu đốt bị bẩn.	Làm sạch các rãnh trên đầu đốt.

4Dịch vụ khách hàng

Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng, vui lòng cung cấp số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị. Thông tin này được ghi trên bảng thông số kỹ thuật nằm ở phía dưới bếp và trên nhãn trong sách hướng dẫn sử dụng.

Vui lòng tìm thông tin liên hệ của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng kèm theo.

Để đặt lịch hẹn với kỹ sư và tư vấn sản phẩm GB 0344 892 8979 Cuộc gọi được tính theo giá cước nội hạt hoặc di động. IE01450 2655 0,03 € mỗi phút vào giờ cao điểm. Ngoài giờ cao điểm là 0,0088 € mỗi phút.

Hãy tin tưởng vào tính chuyên nghiệp của nhà sản xuất. Do đó, bạn có thể yên tâm rằng việc sửa chữa được thực hiện bởi đội ngũ kỹ thuật viên được đào tạo bài bản, có sẵn phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn.

Điều kiện bảo hành

Trong trường hợp hiếm hoi thiết bị bị hư hỏng hoặc không đáp ứng được kỳ vọng của quý khách về chất lượng, vui lòng thông báo cho chúng tôi càng sớm càng tốt. Để bảo hành có hiệu lực, thiết bị không bị can thiệp hoặc sử dụng không đúng mục đích.

Điều kiện bảo hành áp dụng là điều kiện do văn phòng đại diện của công ty tại quốc gia mua hàng quy định. Thông tin chi tiết có sẵn tại các cửa hàng bán lẻ. Vui lòng xuất trình bằng chứng mua hàng để được hưởng quyền lợi bảo hành.

Chúng tôi có quyền đưa ra những thay đổi.

7Bảo vệ môi trường

Nếu biểu tượng) được hiển thị trên bảng thông số kỹ thuật, hãy ghi nhớ các hướng dẫn sau:

Xử lý thân thiện với môi trường

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



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (thiết bị điện và điện tử thải loại - WEEE). Hướng dẫn này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế thiết bị đã qua sử dụng áp dụng trên toàn EU.

Bao bì sản phẩm của bạn được sản xuất chỉ sử dụng những vật liệu tối cần thiết để đảm bảo hiệu quả bảo vệ trong quá trình vận chuyển. Những vật liệu này có thể tái chế 100%, do đó giảm thiểu tác động đến môi trường. Bạn cũng có thể góp phần bảo vệ môi trường bằng cách làm theo những lời khuyên dưới đây:

- Vứt bỏ bao bì vào thùng tái chế thích hợp.
- Trước khi bạn vứt bỏ một thiết bị cũ, hãy đảm bảo bạn hãy tắt nó đi. Liên hệ với chính quyền địa phương để tìm địa chỉ của trung tâm tái chế gần nhất để xử lý thiết bị của bạn.
- Không đổ dầu đã qua sử dụng xuống bồn rửa. Hãy thu gom dầu vào thùng kín và mang đến điểm thu gom phù hợp, hoặc nếu không, hãy bỏ vào thùng rác (dầu sẽ được đưa đến bãi rác được kiểm soát; đây có thể không phải là lựa chọn tốt nhất, nhưng sẽ tránh gây ô nhiễm nguồn nước ngầm).



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh bởi

Công ty TNHH Thiết bị gia dụng BSH
Grand Union House Old
Wolverton Road Wolverton,
Milton Keynes MK12 5PT Vương quốc
Anh

9001132083

9001132083

990717(H)