



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



bosch-home.com/
Chào mừng

Bếp gas âm tường

PPC6A.....
PPQ9A.....

PPP6A.....
PPS9A.....

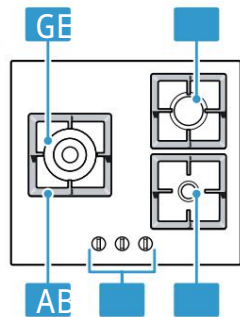
PPH6A.....
PPW9A.....

PPQ7A.....

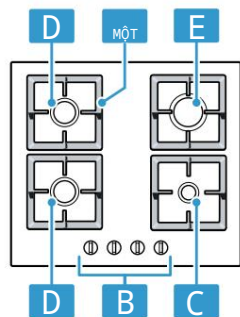
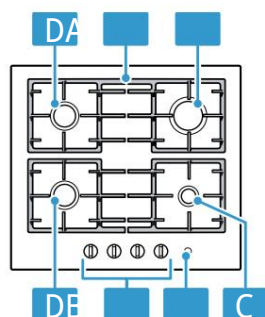
PPS7A.....

[en] Thông tin sử dụng

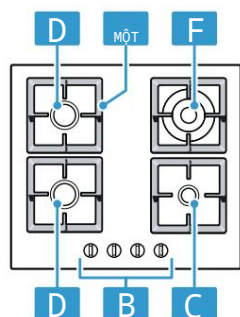
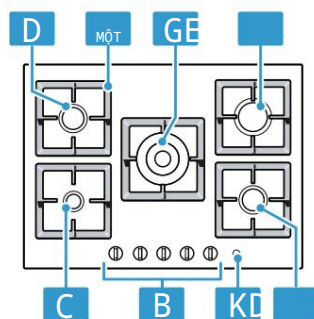
PPC6A.B1.., PPC6A.B2..



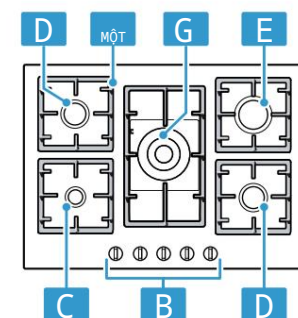
PPP6A.B1.., PPP6A.B2..

PPP6A.M9.., PPP6A.C9..,
PPP6A.B9..

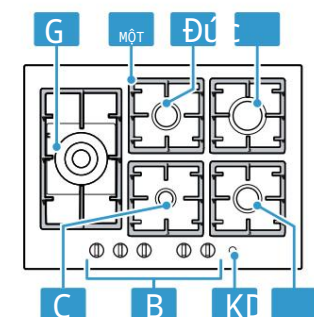
PPH6A.B2..

PPQ7A.B1.., PPQ7A.B2..,
PPQ7A.M2..

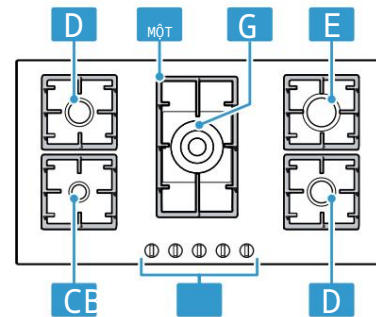
PPQ7A.B9..



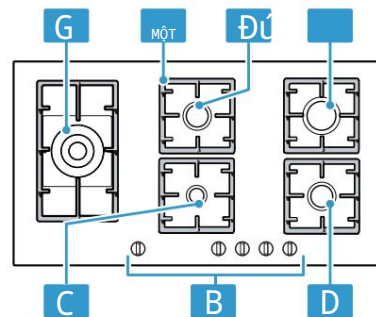
PPS7A.M9..



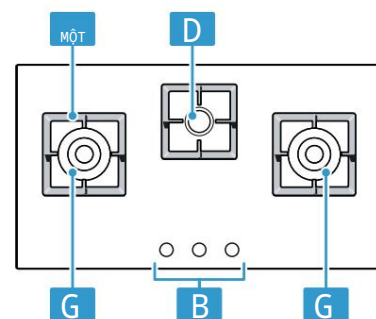
PPQ9A.B9..



PPS9A.B9.., PPS9A.C9..



PPW9A.B2..



¹	Thành phần	
A	Hỗ trợ chảo	-
B	Núm điều khiển	-
C	Đầu đốt tiết kiệm	0,90 / 1,00 kW
D	Đầu đốt công suất tiêu chuẩn	1,60 / 1,75 kW
E	Đầu đốt công suất cao	2,80 / 3,00 kW
F	Đầu đốt đa năng Mini-wok 3,30 / 3,50 kW	
G	Bếp nướng Wok nhiều đầu đốt	3,80 / 4,00 kW
K	Công tắc chính ²	-

¹ Hình ảnh hiển thị trong hướng dẫn này chỉ mang tính chất hướng dẫn.

² Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

Thông tin và giải thích thêm có sẵn trực tuyến:



Mục lục

1	An toàn.....	3
2	Phòng ngừa thiệt hại vật chất	6
3	Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng năng lượng	6
4	Làm quen với thiết bị của bạn	6
5	Phụ kiện.....	7
6	Thao tác cơ bản	8
7	Đồ nấu nướng.....	9
8	Cài đặt được khuyến nghị để nấu ăn.....	9
9	Vệ sinh và bảo dưỡng.....	10
10	Xử lý sự cố.....	11
11	Dịch vụ khách hàng.....	12
12	Xử lý.....	12



1 An toàn

Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng và

thông tin sản phẩm an toàn để tham khảo trong tương lai hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

Thiết bị chỉ có thể được sử dụng an toàn nếu được lắp đặt đúng cách theo hướng dẫn an toàn. Người lắp đặt có trách nhiệm đảm bảo thiết bị hoạt động hoàn hảo tại vị trí lắp đặt.



THẬN TRỌNG – Nguy cơ chấn thương!

Thiết bị này chỉ dùng cho mục đích nấu nướng. Không được sử dụng cho các mục đích khác, ví dụ như ví dụ sưởi ấm phòng.

Chỉ sử dụng thiết bị này: Để chuẩn bị bữa ăn và đồ uống.

Có sự giám sát. Không bao giờ để thiết bị không có người trông coi khi nấu ăn trong thời gian ngắn.

Trong một hộ gia đình riêng tư và trong môi trường gia đình.

Lên đến độ cao 2000 m so với mực nước biển mức độ.

Không sử dụng thiết bị: Trên thuyền hoặc trong xe cộ. Làm lò sưởi trong phòng. Có bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa. Ngoài trời.

Hãy gọi đến dịch vụ hậu mãi nếu bạn muốn chuyển đổi thiết bị của mình sang loại gas khác.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị

này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc không có đủ kinh nghiệm và/hoặc kiến thức, với điều kiện là họ được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu rõ những nguy hiểm có thể xảy ra.

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

Trẻ em không được thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi đã ít nhất 15 tuổi và có người giám sát.

Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần thiết bị và dây điện.

1.4 Sử dụng an toàn



CẢNH BÁO – Nguy cơ nổ!

Khí gas thoát ra có thể gây nổ. **PHẢI LÀM GÌ NẾU BẠN NGƯỠI THÍCH GAS HOẶC NẾU CÓ LỖI TRONG LẮP ĐẶT GAS** Ngay lập tức khóa nguồn cung cấp gas hoặc đóng van bình gas. Ngay lập tức dập tắt mọi ngọn lửa trần và thuốc lá. Không bật bất kỳ công tắc đèn hoặc thiết bị nào

công tắc an.

Không rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Không sử dụng điện thoại hoặc điện thoại di động trong tòa nhà. Mở cửa sổ và thông gió cho phòng.

en An toàn

Gọi dịch vụ sau bán hàng hoặc nhà cung cấp gas
kìm.

Khí gas thoát ra có thể gây nổ. Lượng khí nhỏ có thể tích tụ lâu ngày và bắt lửa. Đóng van an toàn của nguồn cung cấp khí gas khi thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài.

Khí gas thoát ra có thể gây nổ. 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 gas thoát ra ngoài không kiểm soát. Luôn sử dụng bình gas hóa lỏng ở vị trí thẳng đứng

vị trí đúng.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ ngộ độc!

Việc sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas sẽ sinh ra nhiệt, độ ẩm và sản phẩm cháy trong phòng lắp đặt thiết bị. Đảm bảo bếp được thông gió tốt, đặc biệt là khi thiết bị đang hoạt động. Việc sử dụng thiết bị trong thời gian dài với cường độ cao có thể cần thêm thông gió, ví dụ như tăng cường thông gió cơ học (nếu có), thông gió bổ sung để loại bỏ an toàn các sản phẩm cháy ra không khí bên ngoài (bên ngoài), đồng thời cung cấp sự trao đổi không khí trong phòng bằng thông gió bổ sung.

Tham khảo ý kiến chuyên gia trước khi lắp đặt thông gió bổ sung.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Đề mở hoặc dầu đang nấu trên bếp mà không có người trông coi có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. Không bao giờ để dầu hoặc mỡ nóng mà không có người trông coi. Không bao giờ cố gắng dập lửa bằng nước; thay vào đó, hãy tắt thiết bị rồi đập nắp hoặc phủ chăn cứu hỏa.

Thiết bị sẽ trở nên rất nóng. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy lên bếp hoặc gần bếp. Không bao giờ cất bất kỳ vật nào lên bếp.

Thiết bị sẽ trở nên nóng. Không để các vật dễ cháy hoặc để lon nước ngọt trong ngăn kéo ngay bên dưới bếp.

Không bao giờ lưu trữ hoặc sử dụng vật liệu dễ cháy (ví dụ như bình xịt hoặc chất tẩy rửa) bên dưới thiết bị hoặc ở gần thiết bị.

Nắp đáy bếp có thể gây ra tai nạn, ví dụ do quá nhiệt, bắt lửa hoặc vật liệu vỡ. Không sử dụng nắp đáy bếp.

Khi bếp gas hoạt động mà không có dụng cụ nấu nướng nào được đặt lên trên, bếp có thể sinh ra rất nhiều nhiệt. Máy hút mùi phía trên có thể bị hỏng hoặc bắt lửa. Chỉ vận hành bếp gas khi có dụng cụ nấu nướng.

mặc chúng.

Thiết bị trở nên rất nóng, vải và các vật dụng khác có thể bắt lửa. Giữ vải (ví dụ như quần áo hoặc rèm cửa)

tránh xa ngọn lửa. Không bao giờ với tay qua ngọn lửa. Không

đặt các vật dễ cháy (ví dụ khăn lau hoặc báo) lên trên, bên cạnh hoặc phía sau thiết bị.

Khí thoát ra có thể bắt lửa.

Nếu đầu đốt không bắt lửa sau

Sau 10 giây, xoay núm điều khiển về vị trí "Tắt" và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ trong phòng. Không cố gắng đốt lại đầu đốt trong ít nhất một phút. Trong trường hợp ngọn lửa của đầu đốt vô tình bị dập

tắt, hãy tắt bộ điều khiển đầu đốt và không cố gắng đốt lại đầu đốt trong ít nhất một phút.

Thức ăn có thể bắt lửa.

Quá trình nấu nướng phải được theo dõi. Ngay cả những quá trình nấu nướng ngắn cũng phải được theo dõi liên tục.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình vận hành. Trẻ

nhỏ nên tránh xa thiết bị.

Tắm chắn bếp có thể gây ra tai nạn.

Không bao giờ sử dụng tắm chắn bếp.

Đồ nấu rỗng sẽ trở nên cực kỳ nóng khi đặt lên bếp gas đang hoạt động. Không bao giờ làm nóng đồ nấu rỗng.

Thiết bị sẽ nóng trong quá trình hoạt động. Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

** CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!**

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận Chăm sóc Khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương để tránh mọi rủi ro.

Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, điều này sẽ rất nguy hiểm. Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng. Không bao giờ kéo dây nguồn để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút phích cắm của thiết bị tại nguồn điện chính. Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy rút ngay dây nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì và tắt nguồn cung cấp gas. Gọi cho dịch vụ khách hàng. Trang 12 Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật. Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

Lớp cách điện trên dây cáp của các thiết bị điện có thể bị chảy nếu chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Không bao giờ để dây cáp của thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

** CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!**

Thiết bị gặp sự cố hoặc hư hỏng và việc sửa chữa không được thực hiện đúng cách đều nguy hiểm. Không bao giờ bật thiết bị nếu thiết bị có sự cố. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

Tắt nguồn cung cấp gas và gọi dịch vụ sau bán hàng.

Luôn luôn sửa chữa thiết bị và thay thế đường ống dẫn khí bị hỏng bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Các vết nứt hoặc vỡ trên bề mặt kính rất nguy hiểm.

Tắt ngay lập tức tất cả các đầu đốt và mỗi bộ phận gia nhiệt bằng điện và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Tắt nguồn cung cấp gas. Không chạm vào bề mặt thiết bị. Không sử dụng thiết bị. Gọi cho bộ phận chăm sóc khách hàng.

Nhiệt độ thay đổi mạnh có thể làm vỡ kính. Khi sử dụng bếp, tránh gió lùa và đồ chất lỏng lạnh.

Đồ nấu nướng không đúng kích cỡ, bị hư hỏng hoặc đặt không đúng vị trí có thể gây thương tích nghiêm trọng. Xem ghi chú về đồ nấu nướng.

Khi bật đầu đốt, tia lửa điện sẽ được tạo ra ở bugi đánh lửa. Không bao giờ chạm vào bugi đánh lửa khi đầu đốt đang cháy.

Nếu núm điều khiển quá cứng không thể xoay hoặc bị lỏng, bạn không được sử dụng núm đó nữa. Hãy liên hệ ngay với dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi để sửa chữa hoặc thay thế núm điều khiển.

Thiết bị có bề mặt nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt. Không sử dụng thiết bị nếu bề mặt thiết bị bị nứt hoặc vỡ.

** CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!**

Trẻ em có thể trùm vật liệu đóng gói lên đầu hoặc quấn mình trong đó và chết ngạt. Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay

trẻ em
dren.

Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói
terial.

Trẻ em có thể hít phải hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, khiến trẻ bị ngạt thở. Để các bộ phận nhỏ tránh xa tầm tay trẻ em. Không để trẻ em chơi với các bộ phận nhỏ.

2 Ngăn ngừa thiệt hại vật chất

CHÚ Ý!	
Nhiệt có thể gây hư hỏng cho các thiết bị liên kết hoặc tủ bếp. Nếu thiết bị hoạt động trong thời gian dài, nhiệt và hơi ẩm sẽ sinh ra. Mở cửa sổ hoặc bật máy hút mùi.	Việc cầm nắm dụng cụ nấu nướng một cách thô bạo có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị. Cầm dụng cụ nấu nướng trên bếp một cách cẩn thận. Không đặt bất kỳ vật nặng nào lên bếp. Việc di chuyển dụng cụ nấu có thể làm xước kính. Nâng dụng cụ nấu lên khi di chuyển. Có thể xảy ra hư hỏng nếu vật cứng hoặc nhọn rơi xuống bếp. Không để vật cứng hoặc nhọn rơi xuống bếp. Không va vào bất kỳ cạnh nào của bếp.
ra bên ngoài. Nhiệt tích tụ có thể làm hỏng thiết bị. Không sử dụng hai bếp nấu hoặc nguồn nhiệt để làm nóng một dụng cụ nấu ăn duy nhất. Không sử dụng vỉ nướng, nồi đất, v.v. trong thời gian dài thời gian ở công suất tối đa. Nhiệt độ tích tụ có thể làm hỏng các nút điều khiển. Không sử dụng dụng cụ nấu ăn lớn trên các đầu đốt gần các nút điều khiển. Nếu nút điều khiển ở vị trí không đúng, điều này có thể dẫn đến trục trặc. Luôn xoay nút điều khiển về vị trí "Tắt" khi không sử dụng thiết bị.	Muối, đường hoặc cát rơi ra từ rau củ có thể làm xước mặt kính. Không sử dụng bếp làm bề mặt làm việc hoặc nơi lưu trữ không gian. Đường tan chảy hoặc thức ăn có hàm lượng đường cao có thể làm hỏng kính. Loại bỏ ngay thức ăn trào ra ngoài bằng cốc dụng cụạo.

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

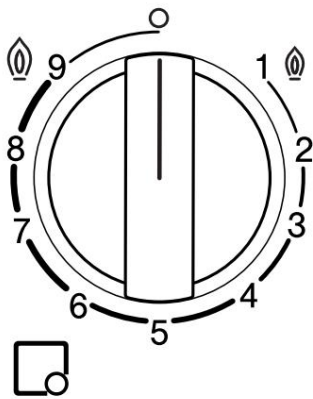
3.1 Tiết kiệm năng lượng	
Nếu bạn làm theo các hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ sử dụng ít năng lượng hơn.	Sử dụng nắp thủy tinh i Bạn có thể nhìn vào bên trong chảo qua nắp thủy tinh mà không cần phải nhắc nắp lên.
Chọn một chiếc bếp có kích thước gần bằng với chiếc chảo của bạn. Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa bếp.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với lượng thức ăn. Những vật dụng nấu nướng lớn chứa ít thức ăn cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.
Mẹo: Các nhà sản xuất dụng cụ nấu ăn thường ghi đường kính trên của nồi. Đường kính này thường lớn hơn đường kính đáy.	Chỉ nấu với một ít nước. Càng có nhiều nước trong dụng cụ nấu ăn, càng năng lượng cần thiết để làm nóng nó.
Dụng cụ nấu nướng không phù hợp hoặc không được đậy kín hoàn toàn Các vùng năng lượng tiêu thụ rất nhiều năng lượng.	Giảm công suất xuống mức thấp hơn ngay từ đầu. Nếu bạn sử dụng mức công suất liên tục quá cao, bạn sẽ lãng phí năng lượng.
Đậy nắp nồi bằng vật liệu phù hợp. Nấu ăn mà không có nắp sẽ tiêu thụ nhiều hơn đáng kể năng lượng.	
Mở nắp càng ít càng tốt. Khi bạn mở nắp, rất nhiều năng lượng sẽ thoát ra ngoài.	3.2 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế. Phân loại từng thành phần theo loại và xử lý riêng biệt.

4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Nút điều khiển

Bạn có thể sử dụng bảng điều khiển để cấu hình mọi chức năng của thiết bị và để biết thông tin về trạng thái hoạt động.

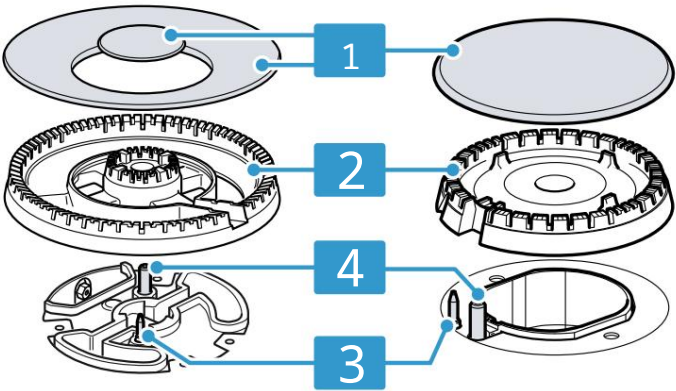
Bạn có thể sử dụng nút điều khiển để cài đặt độ cao ngọn lửa ở nhiều mức công suất khác nhau.



Hiện thị Ý nghĩa Đầu đốt	
	được gán cho nút điều khiển.
	Tắt bếp.
	Cài đặt công suất cao nhất và đánh lửa bằng điện của đầu đốt.
	Cài đặt công suất thấp nhất.

4.2 Đầu đốt

Bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về các bộ phận của đầu đốt tại đây.



1	Nắp đầu đốt
2	Cốc đốt
3	Cáp nhiệt điện để theo dõi ngọn lửa
4	Bugì đánh lửa

4.3 Giá đỡ chảo Lắp giá đỡ

chảo đúng cách.
Đặt dụng cụ nấu nướng đúng cách lên giá đỡ chảo.
Không bao giờ đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp lên bếp.
Luôn cẩn thận tháo bỏ các giá đỡ chảo. Khi di chuyển giá đỡ chảo, giá đỡ chảo bên cạnh cũng có thể di chuyển.

Mẹo: Bạn có thể loại bỏ cạnh kim loại còn sót lại khi di chuyển một số vật dụng nấu nướng trên giá đỡ chảo bằng cách vệ sinh đúng cách. "Vệ sinh giá đỡ chảo", Trang 11

5 Phụ kiện

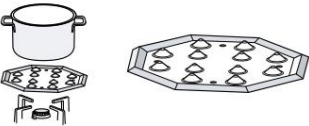
Bạn có thể mua phụ kiện tại dịch vụ hậu mãi, từ các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến. Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng vì chúng được thiết kế riêng cho thiết bị của bạn.

Phụ kiện thay đổi tùy theo từng thiết bị. Khi mua phụ kiện, hãy luôn ghi rõ mã sản phẩm (E no.) của thiết bị. Trang 12

Bạn có thể tìm hiểu những phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của mình trong danh mục, tại cửa hàng trực tuyến hoặc từ dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi. www.bosch-home.com

Phụ kiện	Sự miêu tả	Sử dụng
Lưới wok bổ sung		Chỉ sử dụng trên bếp nấu nhiều tầng. Luôn sử dụng cho đồ nấu nướng có hình tròn cân cứ. Được khuyến nghị để kéo dài tuổi thọ của thiết bị.
Lưới pha cà phê espresso bổ sung		Chỉ sử dụng trên bếp có công suất thấp nhất. Sử dụng với dụng cụ nấu có đường kính nhỏ hơn 12.

en Thao tác cơ bản

Phụ kiện	Sự miêu tả	Sử dụng
Nắp đun nhỏ lửa		ị Bảo đảm điều này ở trên đầu đốt tiết kiệm Chỉ sử dụng ở mức công suất thấp nhất của đầu đốt. Đặt dụng cụ nấu lên giá đỡ của chảo, không đặt trực tiếp lên nắp vung.
Đĩa đun nhỏ lửa		Dùng để nấu ở nhiệt độ thấp. Sử dụng đầu đốt tiết kiệm hoặc đầu đốt công suất tiêu chuẩn. Nếu có nhiều đầu đốt công suất tiêu chuẩn, tốt nhất nên sử dụng đầu đốt phía sau hoặc phía trước bên phải. Đặt nó lên giá đỡ chảo với các gờ hướng lên trên - không bao giờ đặt trực tiếp lên bếp.

6 Thao tác cơ bản

6.1 Đánh lửa đầu đốt gas Bếp có chức

năng đánh lửa đầu đốt tự động.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Khí gas thoát ra có thể gây cháy. Nếu đầu đốt không cháy sau 10 giây, hãy xoay núm điều khiển sang vị trí "Tắt" và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ trong phòng. Không cố gắng đốt lại đầu đốt trong ít nhất một phút. Trong trường hợp ngọn lửa đầu đốt vô tình bị dập tắt, hãy tắt bộ điều khiển đầu đốt. Không cố gắng đốt lại đầu đốt trong ít nhất một phút.

CHÚ Ý!

Nếu bạn xoay núm điều khiển trực tiếp giữa vị trí và 1, có thể xảy ra trục trặc. Vì lý do này, không bao giờ xoay trực tiếp từ vị trí đến vị trí 1 hoặc ngược lại.

1. Nhấn núm điều khiển cho đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức cao nhất. Giữ núm điều khiển được nhấn vào. a Đối với tất cả các đầu đốt, tia lửa sẽ được tạo ra và ngọn lửa sẽ bắt lửa.

2. Chờ vài giây rồi nhả núm điều khiển. "Hệ thống an toàn", Trang 8

3. Xoay núm điều khiển đến vị trí mong muốn.

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

Lưu ý:

Hãy lưu ý những thông tin sau để đảm bảo thiết bị hoạt động chính xác: Các bộ phận của đầu đốt Trang 7 và giá đỡ chảo Trang 7 phải được lắp đúng cách.

Không được hoán đổi nắp đầu đốt. Điều quan trọng là phải giữ cho thiết bị sạch sẽ. Sạch sẽ Thường xuyên vệ sinh bugi đánh lửa bằng chổi nhỏ không phải kim loại. Cần thận tránh va đập mạnh vào bugi.

Các lỗ và rãnh của đầu đốt phải sạch để đảm bảo ngọn lửa chính xác. "Vệ sinh đầu đốt", Trang 10

6.2 Hệ thống an toàn. Hệ

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

- Đốt cháy đầu đốt mà không nhả núm điều khiển. a Ngọn lửa bắt lửa.
- Nhấn và giữ núm điều khiển trong bốn giây nữa.

6.3 Đánh lửa đầu đốt gas thủ công Trong trường hợp mất

điện, bạn có thể đánh lửa đầu đốt bằng tay.

- Nhấn núm điều khiển cho đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức cao nhất.
- Đặt bật lửa hoặc ngọn lửa (bật lửa, diêm, v.v.) vào đầu đốt.

6.4 Tắt bếp

Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến 

6.5 Hành vi bình thường trong quá trình vận hành Hành vi này là

bình thường đối với thiết bị: ị Tiếng rít nhẹ từ đầu đốt đang cháy.

ị Mùi hôi phát ra khi sử dụng thiết bị lần đầu. Mùi hôi này sẽ biến mất sau một thời gian ngắn.

Ngọn lửa màu cam là bình thường. Điều này có thể do bụi bẩn trong môi trường, chất lỏng bị đổ, v.v.

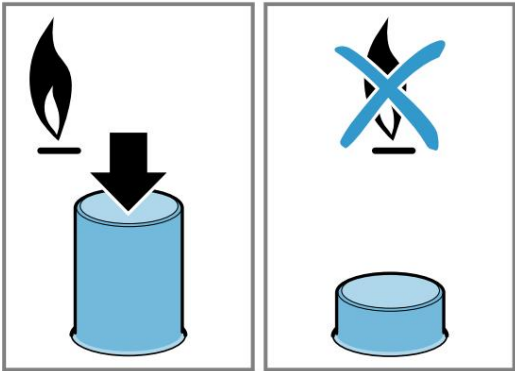
Tiếng nổ lách tách vài giây sau khi tắt đầu đốt. Nguyên nhân là do bật hệ thống an toàn. "Hệ thống an toàn", Trang 8

Tiếng gõ nếu tắt đầu đốt bằng tay. Tiếng ồn có thể lớn hơn đối với khí hóa lỏng so với khí tự nhiên.

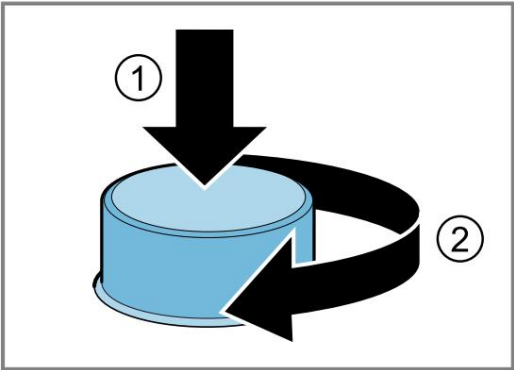
6.6 Sử dụng công tắc chính để khóa bếp. Công tắc chính sẽ ngắt dòng khí gas chung. Bạn có thể sử dụng công tắc chính để ngăn trẻ em vô tình làm cháy đầu đốt hoặc để ngăn tất cả các đầu đốt bị tắt đột ngột.

Khóa bếp

Nhấn công tắc chính. a Tắt cả các đầu đốt đang bật sẽ tắt. a Bếp đã được khóa.



Mở khóa bếp Yêu cầu: Tắt cả các bếp đều đã tắt. Nhấn công tắc chính và xoay hết chiều kim đồng hồ.



a Bếp hiện đã được mở khóa.

7 Đồ nấu nướng

Thông tin này được cung cấp để giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng đồ nấu nướng.

7.1 Dụng cụ nấu nướng phù hợp

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu nướng có đường kính phù hợp. Dụng cụ nấu nướng không được nhô ra khỏi mép bếp. Không bao giờ sử dụng dụng cụ nấu nhỏ trên bếp lớn. Ngọn lửa không được chạm vào thành dụng cụ nấu.

Đầu đốt	Đường kính tối đa của đế nồi nấu	Đường kính tối đa của đế nồi nấu
Đầu đốt nhiều đỉnh	22 cm	30 cm
Đầu đốt công suất cao	20 cm	26 cm
Đầu đốt đầu ra tiêu chuẩn	14 cm	22 cm
Đầu đốt tiết kiệm 12 cm		16 cm

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

Bếp phải có đầu đốt nhiều vòng và vỉ nướng wok bổ sung.

i Lưới wok bổ sung phải được lắp đúng cách. "Phụ kiện", Trang 7

7.2 Sử dụng dụng cụ nấu

nướng Việc lựa chọn và bố trí dụng cụ nấu nướng ảnh hưởng đến sự an toàn và hiệu quả sử dụng năng lượng của thiết bị. "Tiết kiệm năng lượng", Trang 6

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Các vật dễ cháy có thể bắt lửa. Duy trì khoảng cách ít nhất 50 mm giữa đồ nấu nướng và các vật dễ cháy.

Không sử dụng dụng cụ nấu ăn bị biến dạng. Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy dày, phẳng.	Đồ nấu nướng bị biến dạng sẽ không đứng vững trên bếp và có thể bị đổ.
Đặt dụng cụ nấu ăn vào chính giữa bếp.	Đồ nấu nướng có thể bị đổ nếu không được đặt ở giữa bếp.
Đặt dụng cụ nấu ăn đúng cách lên giá đỡ chảo.	Đồ nấu nướng có thể bị đổ nếu bạn đặt trực tiếp lên bếp.

8 Cài đặt được đề xuất để nấu ăn

Bạn có thể sử dụng núm điều khiển trên thiết bị để tăng dần độ cao của ngọn lửa theo các mức công suất khác nhau từ 1 đến 9.

Thời gian nấu và mức công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào loại thực phẩm, trọng lượng và chất lượng thực phẩm, loại khí sử dụng và chất liệu làm dụng cụ nấu.

- Khi nấu súp, kem, đậu lăng hoặc gà-
đậu Hà Lan, thêm tất cả các thành phần vào dụng cụ nấu ăn
cùng một lúc.
- Đối với các món chiên, trước tiên hãy làm nóng dầu.
khi bạn bắt đầu chiên, hãy giữ nhiệt độ
ổn định và điều chỉnh mức công suất theo yêu cầu.
Khi chuẩn bị nhiều phần, hãy đợi cho đến khi
nhiệt độ liên quan đã đạt được trở lại.
Lật thức ăn thường xuyên.

- Sử dụng nồi áp suất để nấu kem và xung. Nếu bạn đang sử dụng nồi áp suất, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Nước phải sôi trước khi cho mì vào, gạo hoặc khoai tây. Sau đó điều chỉnh mức công suất trong để tiếp tục đun sôi.
- Luôn đậy nắp khi nấu cơm và khoai tây ngón chân.

Quyền lực mức độ	Chuẩn bị bữa ăn
7-9	Bắt đầu quá trình nấu: Mì ống, súp, kem, cơm thập cẩm, đậu, bánh pudding gạo. Chiên ngập dầu: Rau củ Tempura, bánh croquette, khoai tây chiên, khoai tây chiên kiểu trứng ốp la, bánh escalop, thực phẩm đông lạnh, đồ nướng mặt hàng. Chiên với một ít dầu: Trứng tráng kiểu Pháp, bit tết, bit tết thân bò chín kỹ, thịt bò Strogono . Chiên, áp chảo: Rau, thịt.
4-6	Tiếp tục quá trình nấu ăn: Mì ống, súp, kem, cơm thập cẩm, đậu, bánh pudding gạo. Chiên ngập dầu với một ít dầu: Giăm bông-bánh mì kẹp thịt, xúc xích, cá hồi nướng, bánh ris-soles. ị Hầm, nướng nôi: Ragout, goulash, rata-touille. Nấu ở nhiệt độ trung bình: Sốt phô mai, béchamel, carbonara, Sốt Neapolitana, blancmange, bánh crepe. Rã đông: Thực phẩm đông lạnh.
1-3	Hoàn thiện nấu ăn: Cơm Paella, đậu, bánh pudding gạo. Hấp: Cá, rau. Làm nóng và giữ ấm: Bữa ăn đã sẵn sàng để ăn.
1	Làm tan chảy: Bơ, sô cô la, bơ, gelatin, mật ong, caramel.

Để giữ cho thiết bị của bạn hoạt động hiệu quả trong thời gian dài thời gian, điều quan trọng là phải vệ sinh và bảo trì cẩn thận.

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.

1. Để thiết bị nguội.

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

9.4 Vệ sinh giá đỡ chảo Lưu ý: Đọc thông tin về chất tẩy rửa. "Sản phẩm tẩy rửa", Trang 10

- CHÚ Ý!
- Giá đỡ chảo có thể bị hỏng nếu bạn vệ sinh chúng trong máy rửa chén. Không vệ sinh giá đỡ chảo trong máy rửa chén.
- 1. Để thiết bị nguội.
 - 2. Cẩn thận tháo giá đỡ chảo.
 - 3. Làm sạch bằng bàn chải không phải kim loại và nước xà phòng. Cẩn thận vệ sinh khu vực xung quanh miếng đệm cao su. Nếu miếng đệm cao su bị lỏng, để nổi có thể làm xước bếp.
 - 4. Lau khô hoàn toàn thiết bị. Nếu có nước những giọt nước hoặc vùng ẩm ướt khi bắt đầu nấu ăn có thể làm hỏng men răng.
 - 5. Lắp giá đỡ chảo đúng cách. "Giá đỡ chảo", Trang 7

10 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình. Đọc kỹ thông tin xử lý sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ hậu mãi. Điều này sẽ giúp bạn tránh được những chi phí không cần thiết.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương! Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi cho Dịch vụ Khách hàng. "Dịch vụ Khách hàng", Trang 12

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật! Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, Dịch vụ khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương để ngăn ngừa mọi rủi ro.

10.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Hoạt động điện nói chung bị suy yếu.	Bộ ngắt mạch bị lỗi. Kiểm tra bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì.
	Bộ ngắt mạch hoặc một trong các bộ ngắt mạch dòng điện dư đã được kích hoạt. Trong hộp cầu chì, hãy kiểm tra xem bộ ngắt mạch hoặc một trong các bộ ngắt mạch dòng điện dư bộ ngắt mạch đã được kích hoạt.
	Phích cắm điện chưa được cắm vào. Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Đã xảy ra mất điện. Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
Hệ thống đánh lửa tự động không hoạt động.	Thức ăn thừa hoặc bụi bẩn nằm giữa bugi đánh lửa và đầu đốt. Vệ sinh khoảng trống giữa bugi đánh lửa và đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt bị ướt. Lau khô cẩn thận các bộ phận của đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí.
	Thiết bị không được nối đất hoặc không được kết nối đúng cách, hoặc cáp nối đất bị hỏng. Liên hệ với thợ điện.
Ngọn lửa của đầu đốt không đều.	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí.
	Các lỗ mở trên đầu đốt bị bẩn. Làm sạch và lau khô các lỗ mở trên đầu đốt.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Khí dường như không chảy bình thường hoặc không có khí nào được tạo ra cả.	Nguồn cung cấp khí đã bị khóa bởi các van trung gian. Mở các van trung gian. Bình gas đã hết. Thay bình gas mới.
Có mùi gas trong bếp.	Núm điều khiển đang mở. Đóng núm điều khiển. Bình gas chưa được kết nối đúng cách. Đảm bảo bình gas đã được kết nối đúng cách. Đường ống dẫn gas đến thiết bị bị rò rỉ. 1. Đóng vòi gas chính. 2. Thông gió cho căn phòng. 3. Gọi ngay cho thợ lắp đặt được ủy quyền để kiểm tra hệ thống gas và cấp giấy chứng nhận lắp đặt. 4. Không sử dụng thiết bị cho đến khi bạn chắc chắn rằng khí không bị rò rỉ từ hệ thống lắp đặt hoặc thiết bị.
Đầu đốt sẽ tắt ngay khi bạn nhả núm điều khiển.	Núm điều khiển không được nhấn đủ lâu. 1. Giữ núm điều khiển ở mức thấp trong vài giây sau khi đánh lửa. 2. Nhấn mạnh núm điều khiển xuống. Các lỗ mở trên đầu đốt bị bẩn. Làm sạch và lau khô các lỗ mở trên đầu đốt.

11 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể nhận được các phụ tùng thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Đơn đặt hàng Ecodesign tương ứng từ Dịch vụ Khách hàng trong thời hạn ít nhất 10 năm kể từ ngày thiết bị của bạn được đưa ra thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

Lưu ý: Theo điều khoản bảo hành của nhà sản xuất, việc sử dụng Dịch vụ khách hàng là miễn phí.

Thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và các điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn có sẵn thông qua mã QR trên tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc trên trang web của chúng tôi.

Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ Khách hàng, bạn sẽ cần số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

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

Bạn có thể tìm thấy thông tin theo yêu cầu của Quy định (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 trực tuyến tại www.bosch-home.com trên các trang sản phẩm và dịch vụ dành cho thiết bị của bạn, trong phần hướng dẫn sử dụng và các tài liệu bổ sung.

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

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

Có thể tìm thấy biển đánh giá:  trên giấy chứng nhận thiết bị.  ở phần dưới của bếp.

Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng để có thể tìm lại chúng nhanh chóng.

12 Xử lý

12.1 Xử lý thiết bị cũ Nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.

1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.

2. Cắt đứt dây nguồn.

3. Đóng vòi gas chính.

4. Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường cách thân thiện.

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



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU liên quan đến các 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 các thiết bị đã qua sử dụng được áp dụng trên toàn EU.



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



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



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



Cảm ơn bạn đã mua Thiết bị gia dụng Bosch!

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

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

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

www.bosch-home.com/welcome



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

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

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

Dữ liệu liên hệ của tất cả các

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

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

Một công ty của Bosch

9001613571

9001613571 (050409) REG25

vi

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh bởi

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House Old

Wolverton Road Wolverton,

Milton Keynes MK12 5PT Vương quốc Anh