



BOSCH

Đăng ký thiết bị
mới của bạn trên

MyBosch ngay bây giờ và nhận

được những lợi ích miễn phí:

bosch-home.com/
Chào mừng



Bếp từ

PIE8...HC..

[là] Hướng dẫn sử dụng



Bạn có thể tìm thêm thông tin và giải thích trực tuyến. Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

1 Bảo mật	2	16 Tạm dừng	12
2 Tránh thiệt hại về vật chất	4	17 Ngắt kết nối an toàn cá nhân	12
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	5	18 Thiết lập cơ bản	12
4 Các loại hộp đựng phù hợp	5	19 Kiểm tra các thùng chứa	14
5 Làm quen với thiết bị của bạn	6	20 Kết nối gia đình	14
6 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	7	21 Điều khiển mùi xe dựa trên bảng điều khiển cocción	16
7 Cập nhật phần mềm	8	22 Chăm sóc và vệ sinh	17
8 Xử lý cơ bản	8	23 Xử lý sự cố nhỏ	18
9 Nút Yêu thích	9	24 Loại bỏ	19
10 Hàm lập trình thời gian	9	25 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	20
11 Tăng cường năng lượng	10	26 Thông tin về phần mềm miễn phí và mã nguồn mở	20
12 PanBoost	10	27 Tuyên bố về sự phù hợp	20
13 Giữ ấm	11	28 Thực phẩm tiêu chuẩn	21
14 Cảm biến PerfectFry	11		
15 Khóa an toàn trẻ em	12		



1 Bảo mật

Xin lưu ý các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Cảnh báo chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn, chứng chỉ thiết bị và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc cho người mua tiềm năng trong tương lai.

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

1.2 Mục đích sử dụng: Thiết bị không có

phích cắm chỉ được kết nối bởi nhân viên có trình độ và được ủy quyền. Hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

Chỉ có việc lắp đặt chuyên nghiệp theo đúng hướng dẫn mới có thể đảm bảo sử dụng thiết bị an toàn. Người lắp đặt có trách nhiệm đảm bảo thiết bị hoạt động đúng cách tại vị trí lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị: ; để pha chế đồ uống và thức ăn. ; dưới sự giám sát của người khác. Liên tục theo dõi quá trình nấu nướng ngắn.

tất cả.

Sử dụng trong nhà riêng và không gian kín trong môi trường gia đình. Độ cao lên đến 4000 m so với mực nước biển. biển.

Không sử dụng thiết bị: ; với bộ hẹn giờ ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng biệt. Điều này không áp dụng nếu chức năng hoạt động bị vô hiệu hóa với các thiết bị được quy định bởi tiêu chuẩn EN 50615.

Nếu bạn có thiết bị y tế cấy ghép đang hoạt động (ví dụ: máy tạo nhịp tim hoặc máy khử rung tim), hãy kiểm tra với bác sĩ để đảm bảo thiết bị tuân thủ Chỉ thị 90/385/EEC của Hội đồng Cộng đồng Châu Âu ngày 20 tháng 6 năm 1990 cũng như EN 45502-2-1 và EN 45502-2-2 và thiết bị đã được lựa chọn, cấy ghép và lập trình theo tiêu chuẩn VDE-AR-E 2750-10. Nếu đáp ứng các yêu cầu này

và ngoài ra, cả dụng cụ nấu ăn không phải kim loại và hộp đựng có tay cầm đều được sử dụng không phải kim loại, việc sử dụng bếp này cảm ứng không gây hại trong điều kiện sử dụng bình thường.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

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

Bề mặt nấu sẽ rất nóng.

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

Thiết bị nóng lên.

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

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

của các mảnh vật liệu.

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

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

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

Thức ăn có thể bắt lửa.

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

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

Rào chắn bếp có thể gây ra tai nạn.

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

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Các vật bằng kim loại nóng lên nhanh chóng khi tiếp xúc với bếp.

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

CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

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

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

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

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

Thiết bị hoặc cáp kết nối bị hỏng lỗi là nguy hiểm.

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

- ▶ Nếu bề mặt bị vỡ, phải ngắt kết nối thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật.

điện. Trong trường hợp này, không ngắt kết nối thiết bị có công tắc chính, nhưng thông qua công tắc tự động trong bảng điều khiển điện.

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

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

công ty

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.
→ Trang 20

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

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

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

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

Tiếp xúc của các vật kim loại với quạt nằm ở phía dưới tấm

Nấu ăn có thể gây điện giật.

cái đó.

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Chậu có thể nhảy lên theo một cách nào đó đột ngột do sự hiện diện của chất lỏng giữa đáy hộp đựng và khu vực nấu nướng.

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

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

- ▶ Hộp đựng để nấu trong nồi hấp không phải chạm trực tiếp vào đáy nồi chứa nước.
- ▶ Chỉ sử dụng đồ đựng thực phẩm chịu nhiệt.

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

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu hoặc bị cuốn vào đó và chết ngạt.

- ▶ Giữ vật liệu đóng gói ra khỏi tầm với của trẻ em.
- ▶ Không cho trẻ em chơi với nó. bao bì.

Nếu trẻ em tìm thấy những mảnh nhỏ, chúng có thể hít phải hoặc nuốt phải và bị nghẹn.

- ▶ Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.

- ▶ Không cho trẻ em chơi với những bộ phận nhỏ.

thiệt hại vật chất

Tại đây, bạn sẽ tìm thấy những tình huống hoặc yếu tố thường gây ra thiệt hại nhiều nhất, cũng như mẹo để tránh chúng.

Hư hại	Gây ra	Giải pháp
Vết bẩn	Quá trình nấu nướng không cần giám sát.	Theo dõi quá trình nấu ăn.
Vết bẩn, bong tróc cứng	Thức ăn bị đổ, đặc biệt là ở độ cao hàm lượng đường.	Dùng dụng cụ cạo để loại bỏ chúng ngay lập tức. thủy tinh.
Vết bẩn, vết nứt hoặc vết rách trong thủy tinh	Hộp đựng bị lỗi hoặc lớp men của hộp đựng bằng đồng hoặc nhôm.	Sử dụng vật chứa phù hợp và trong tình trạng tốt. điều kiện.
Vết bẩn, đổi màu	Quy trình vệ sinh không đầy đủ.	Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp cho gốm thủy tinh và luôn luôn sạch sẽ khi cái đĩa lạnh.
Các vết nứt hoặc vỡ trên kính	Va đập hoặc rơi vỡ hộp đựng, phụ kiện đồ dùng nhà bếp hoặc các vật cứng hoặc nhọn khác.	Nấu cẩn thận để không làm vỡ kính. và không để chúng rơi xuống bếp.

Hư hại	Gây ra	Giải pháp
Trầy xước, đổi màu	Đáy thô của thùng chứa hoặc độ dịch chuyển của thùng chứa.	Kiểm tra các thùng chứa. Di chuyển các thùng chứa bằng cách nâng chúng lên mà không kéo chúng.
Rayaduras	Muối, đường hoặc cát.	Không sử dụng bếp như một cái khay hoặc mặt bàn bếp.
Hư hỏng thiết bị nấu ăn bằng	cách lấy trực tiếp vật đựng ra tâm trí đông lạnh.	Không đặt các thùng chứa đông lạnh trên khu vực nấu nướng.
Thiệt hại cho container hoặc trong thiết bị	Nấu chân không.	Không bao giờ đặt các thùng chứa không có nội dung hoặc để các khoảng trống nóng lên trên một khu vực nấu ăn nóng.
Hư hỏng kính	Vật liệu nóng chảy trên khu vực nấu ăn tapas nóng hoặc nóng trên ly.	Không đặt giấy nến, giấy bạc, hộp nhựa hoặc nắp lên trên đĩa nấu ăn.
Quá nhiệt	Các vật chứa nóng trên bảng điều khiển hoặc khung bếp.	Không bao giờ đặt vật chứa nóng lên những khu vực này.

- CHÚ Ý

Tấm này được trang bị một quạt nằm trên đáy.

 - ▶ Trong trường hợp có ngăn kéo dưới bếp nấu ăn, không cất giữ các vật nhỏ hoặc nhọn trong ngăn này hoặc đặt giấy hoặc pa-
- đồ dùng nhà bếp. Những đồ vật này có thể được hút bụi và gây hư hỏng cho quạt hoặc ảnh hưởng đến khả năng làm mát.

 - ▶ Phải giữ khoảng cách tối thiểu 2 cm giữa đồ trong ngăn kéo và cửa hút gió của quạt.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì

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

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



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

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

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

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

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

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

- Đậy nắp nồi bằng loại nắp thích hợp.
- ✓ Khi nấu mà không có nắp, thiết bị sẽ tiêu thụ nhiều năng lượng hơn đáng kể.
- Nâng nắp càng ít càng tốt.
- ✓ Khi mở nắp, rất nhiều năng lượng bị mất đi.
- Sử dụng nắp thủy tinh
- ✓ Có thể nhìn thấy bên trong qua lớp kính che. ra khỏi nồi mà không cần phải mở nắp.
- Sử dụng hộp đựng có đáy phẳng.
- ✓ Các căn cứ không phẳng đòi hỏi phải tiêu thụ năng lượng lớn hơn.
- Sử dụng đồ đựng phù hợp với lượng thực phẩm.
- ✓ Một hộp đựng đồ nấu ăn lớn với ít đồ bên trong cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.
- Khi nấu ăn, hãy dùng ít nước.
- ✓ Càng có nhiều nước trong hộp đựng thức ăn, cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng nó.
- Hãy chuyển sang mức công suất thấp hơn trước.
- ✓ Với mức nấu chậm quá cao lãng phí năng lượng.

phù hợp4 Thùng chứa phù hợp

Các vật chứa thích hợp để nấu ăn bằng cảm ứng phải có đế sắt từ, nghĩa là, bị thu hút bởi một nam châm, và đế phải vừa khít vùng nấu. Nếu chảo không được phát hiện trong một vùng nấu, hãy thử nó trên vùng có đường kính ngay bên dưới.

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

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

→ "Kiểm tra container", Trang 14

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

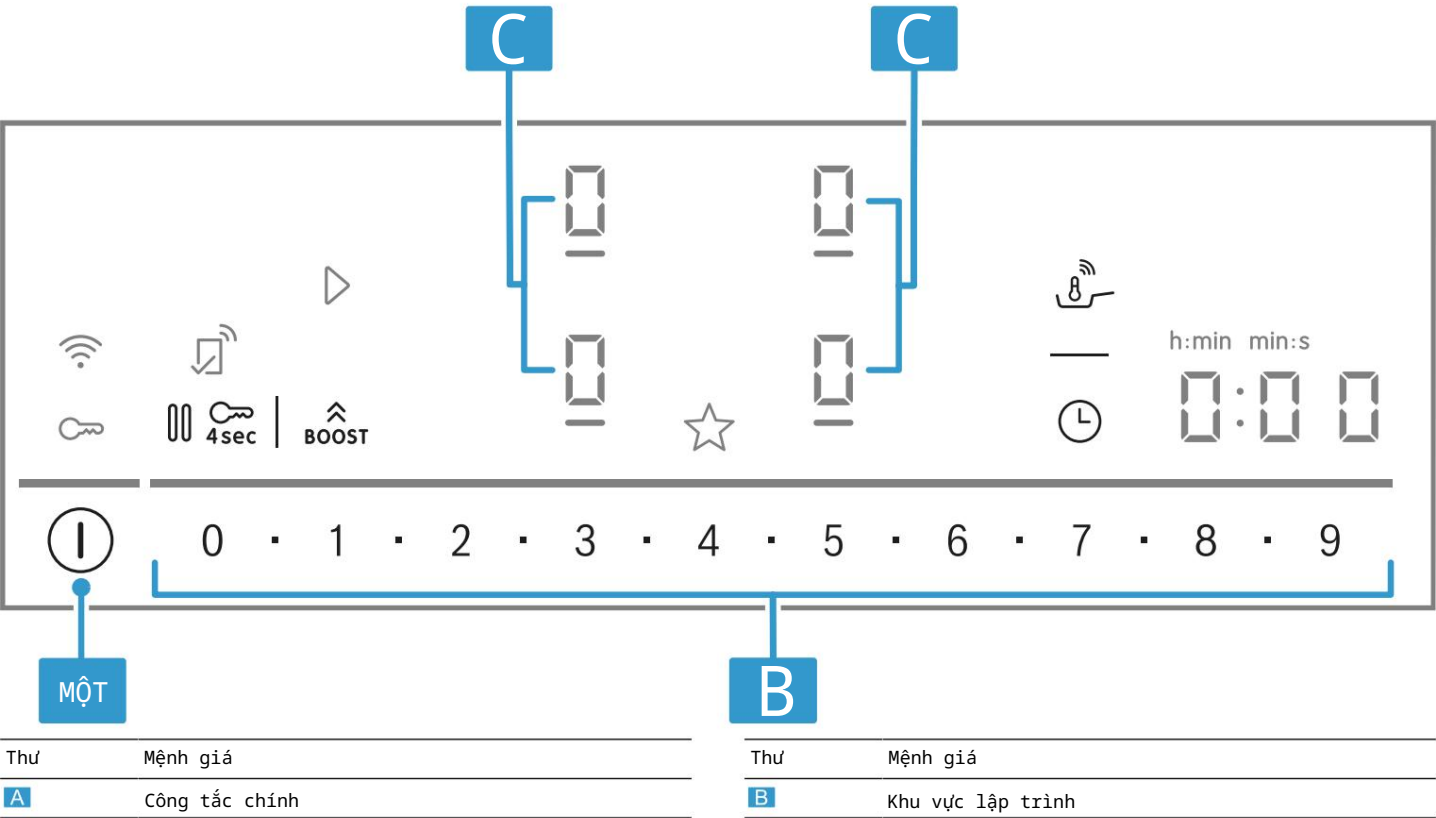
Ghi chú

- Không bao giờ sử dụng tấm khuếch tán giữa tấm gia nhiệt có để mịn vì chúng có thể đạt nhiệt độ rất cao. nấu ăn và đựng trong hộp.

thiết bị5 Làm quen với thiết bị

5.1 Bảng điều khiển

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



Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, hãy

Thư	Mệnh giá
C	Khu vực nấu ăn

Lưu ý: Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.

công ty

Mẹo: Không đặt bất kỳ vật chứa nào gần đèn báo và cảm biến. Hệ thống điện tử có thể bị quá nhiệt.

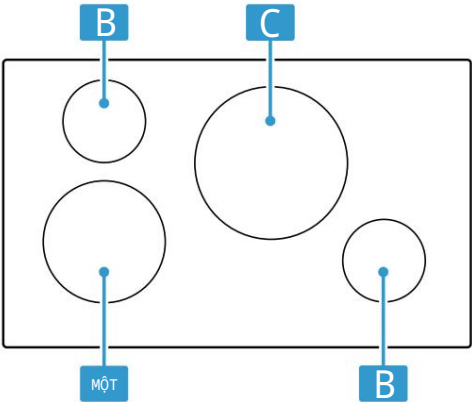
Cảm biến lựa chọn

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

Chức năng cảm biến	
⌚	Công tắc chính
📏	Chọn vùng nấu
0■1■2■...8■9	Khu vực lập trình
⬆️	Tăng cường sức mạnh
🔥	Cảm biến PerfectFry
🕒	Chức năng lập lịch thời gian
🔒 4sec	Khóa an toàn cho trẻ em
🔊	Tạm dừng

5.2 Phân bố vùng nấu

Công suất tối đa được chỉ định đã được thu được theo các thùng chứa và thử nghiệm theo tiêu chuẩn IEC/EN 60335-2-6. Những tiêu chuẩn này có thể thay đổi tùy theo kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu.



Khu vực	Công suất tối đa
A Ø 21 cm Mức công suất 9	2.500 W
Tăng cường sức mạnh	3.700 W
B Ø 14,5 cm Mức công suất 9	1.600 W
Tăng cường sức mạnh	2.200 W
C Ø 28 cm Mức công suất 9	3.000 W
Tăng cường sức mạnh	3.700 W

Ở mức công suất 9, bếp đạt đến công suất được chỉ ra trong bảng với mục đích giảm

Chức năng cảm biến	
☆	Nút yêu thích
📶	Kết nối

Các chỉ số

Chỉ số	Chức năng
🕒	Hẹn giờ ngủ
🔥	Cảm biến PerfectFry
19	Mức công suất
🔒	Khóa an toàn cho trẻ em

Cảm biến được kết nối với Home Connect

Sau khi kết nối với Home Connect được thiết lập, Các cảm biến và chỉ báo sau đây sẽ có sẵn:

áp dụng giải:

Chức năng cảm biến	
▶	Chấp nhận cài đặt từ thiết bị khác

Nếu đèn sáng, 🔥, xem lại ứng dụng Home Connect thông tin bổ sung sẽ được cung cấp.

thời gian làm nóng trước, duy trì trong một khoảng thời gian và bắt cứ khi nào một khu vực khác của chức năng nấu ở cùng một mặt không hoạt động.

5.3 Vùng nấu

Trước khi bắt đầu nấu, hãy kiểm tra kích thước của hộp đựng phù hợp với vùng nấu mà bạn muốn nấu:

Khu vực	Loại vùng
○	Vùng nấu đơn

5.4 Chỉ báo nhiệt dư

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

Ý nghĩa của chỉ số	
H	Khu vực nấu ăn rất nóng.
h	Khu vực nấu ăn nóng.

lần đầu tiên6 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

Hãy lưu ý những khuyến nghị sau.

6.1 Vệ sinh lần đầu

Loại bỏ bất kỳ bao bì còn lại nào khỏi bề mặt của bếp và lau sạch bằng khăn ẩm. Với-

Xem các sản phẩm vệ sinh được khuyến nghị trên trang web chính thức. Xem www.bosch-home.com . thêm thông tin trong mục Chăm sóc và Vệ sinh. → Trang 17

6.2 Nấu ăn bằng bếp từ

Nấu ăn bằng bếp từ mang lại một số thay đổi với so với các hình thức sưởi ấm khác và một loạt về những lợi ích như tiết kiệm thời gian khi nấu nướng và chiên rán, tiết kiệm năng lượng, dễ chăm sóc và vệ sinh hơn. Nó cũng cung cấp khả năng kiểm soát nhiệt tốt hơn, vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong bình chứa.

6.3 Container

Kiểm tra các thùng chứa được đề xuất của chúng tôi trên trang web chính thức www.bosch-home.com.

Thông tin thêm về các loại thùng chứa phù hợp. → Trang 5

6.4 Ajustar Home Connect

Khi bạn bật thiết bị lần đầu tiên, quá trình thiết lập kết nối mạng gia đình sẽ bắt đầu. Biểu tượng sẽ sáng lên trên bảng điều khiển trong vài giây. Để bắt đầu thiết lập kết nối, hãy nhấn cảm biến và làm theo hướng dẫn trong chương. Để thoát khỏi chế độ cài đặt, hãy tắt bếp. Bạn có thể bắt đầu cài đặt Home Connect trên bất kỳ thiết bị nào khác. chốc lát.



phần mềm7 Cập nhật phần mềm

Khi thiết bị được kết nối với Home Connect, một số chức năng có thể khả dụng thông qua bản cập nhật phần mềm.

Bạn sẽ tìm thấy thêm thông tin về sự sẵn có của các chức năng bổ sung trên trang web www.bosch-home.com

cơ bản8 Xử lý cơ bản

8.1 Bật bếp

- Sao xung. Một tín hiệu âm thanh vang lên. Các biểu tượng sáng lên. tương ứng với các vùng nấu và chức năng có sẵn tại thời điểm đó. Trong đèn báo vùng nấu sẽ sáng lên. Bếp đã sẵn sàng hoạt động.

Khởi động lại

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

8.2 Tắt bếp

- Nhấn cho đèn khi đèn báo tắt.
 - Tắt cả các vùng nấu đều tắt.
- Lưu ý: Bếp sẽ tự động tắt khi tắt cả các vùng nấu vẫn bật.

lịch hơn 59 giây.

8.3 Điều chỉnh mức công suất trong các vùng nấu ăn

Đĩa của bạn có 17 mức công suất được chỉ ra từ đến và các giá trị trung gian. Chọn nhiều nhất

8.4 Khuyến nghị nấu ăn

Bảng này cho biết mức công suất () phù hợp để nấu các loại thực phẩm. Thời gian nấu () có thể thay đổi tùy theo loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng của thực phẩm. Sử dụng mức công suất 8 - 9 trong khi nấu. làm nóng trước.

		⌚ min
Tan chảy		
Bơ, mật ong, thạch	1 - 2	-

- phù hợp với thực phẩm và quá trình nấu nướng sẽ được thực hiện.
- Nhấn nút chỉ báo vùng nấu mong muốn. Đèn báo và đèn sáng. Chọn mức công suất trong vùng lập trình.
 - Mức công suất đã được điều chỉnh.
- Lưu ý: Nếu một container không được đặt trong khu vực nấu ăn hoặc hộp đựng không phù hợp, mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một lúc, vùng nấu sẽ tắt.

Bắt đầu nhanh

- Nếu có một hoặc nhiều thùng chứa được đặt trong bất kỳ vùng nấu trước khi bật thiết bị, Bếp sẽ phát hiện và chọn vùng nấu. một trong số chúng tự động. Sau đó chọn mức công suất trong vòng 59 giây hoặc dấu hiệu biến mất.

Thay đổi mức công suất và tắt vùng nấu ăn

- Chọn vùng nấu.
- Chọn mức công suất mong muốn hoặc điều chỉnh thành
- Mức công suất của vùng nấu bị thay đổi hoặc vùng nấu bị tắt.

		 min
Làm nóng và giữ ấm		
Xúc xích đun nóng trong nước Rã	¹ 3 - 4	-
đông và làm nóng		
Rau bina đông lạnh Đun nhỏ	3 - 4	15 - 25
lửa, đun sôi ở 400°C bắn chậm		
Bánh bao khoai tây Nước	¹ 4,5 - 5,5	20 - 30
sốt đánh bông, ví dụ: sốt béarnaise, sốt hollandaise	3 - 4	8 - 12
Luộc, hấp, xào		
Gạo (với số lượng gấp đôi Nước)	2,5 - 3,5	15 - 30
Khoai tây luộc chưa gọt vỏ Mì ống	4,5 - 5,5	25 - 35
¹	6 - 7	6 - 10
Canh	3,5 - 4,5	15 - 60
Rau	2,5 - 3,5	10 - 20
Nấu bằng nồi áp suất	4,5 - 5,5	-
Đồ bọc		
Đồ bọc	4 - 5	60 - 100
món guly	² 3 - 4	50 - 60
Rang / Chiên với ít dầu	¹	
Leo thang, hoàn toàn tự nhiên hoặc empana- do	6 - 7	6 - 10

		 min
Bít tết (dày 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Ngực (dày 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Bánh mì kẹp thịt (dày 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Cá và phi lê cá tẩm bột	6 - 7	8 - 20
Tôm và tôm Xào rau tươi	7 - 8	4 - 10
và nấm	7 - 8	10 - 20
Các món ăn đông lạnh, ví dụ như: xào	6 - 7	6 - 10
Bánh Tortilla (chiên lần lượt từng cái một)	3,5 - 4,5	3 - 10
Chiên (150-200 g mỗi khẩu phần trong 1-2 lít dầu, chiên từng phần một)	¹	
Các sản phẩm đông lạnh sâu, ví dụ như ví dụ như khoai tây chiên, gà viên	8 - 9	-
Rau, mũi tên, bánh empanada hoặc trong bột bia hoặc trong nhiệt độ ngôi đền	6 - 7	-
Bánh ngọt, ví dụ như bánh rán, trái cây trong khối lượng bia	4 - 5	-

Nút Yêu thích

Cho phép bạn chọn hai chức năng nấu hoặc cài đặt để có thể truy cập nhanh chóng trên cảm biến. ☆

9.1 Gán chức năng cho Nút Yêu thích

Yêu cầu: Kết nối thiết bị với Home Connect. Tham khảo Home Connect.

1. Để chỉ định vai trò, hãy mở ứng dụng và làm theo hướng dẫn sử dụng Home Connect.
2. Sau khi được phân công, họ sẽ có thể:
✓ Chức năng 1: Nhấn nhanh vào . ☆
✓ Chức năng 2: Nhấn và giữ . ☆
- Lưu ý: Nếu không có chức năng nào được gán, chức năng này sẽ tắt sau khi bật bếp. ☆

thời gian10 Chức năng lập lịch thời gian

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

- Hẹn giờ ngủ
- Bộ hẹn giờ

Theo mặc định, chức năng Timer được gán ngắt kết nối với cảm biến , nhưng bạn có thể chỉ định một cảm biến khác các chức năng trên. Bạn có thể thay đổi cài đặt này thông qua Ứng dụng Home Connect hoặc trong Cài đặt cơ bản → Trang 12

10.1 Bộ hẹn giờ ngủ

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

Kích hoạt bộ hẹn giờ ngủ

1. Chọn vùng nấu và mức công suất mong muốn.
2. Sao xung .
- ✓ Đèn sáng lên và  0:00.
3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy chọn thời gian nấu mong muốn trong vùng lập trình.
 - Bạn có thể đặt các giá trị trung gian từ 1 phút đến 9 phút theo các bước 30 giây bằng cách chọn các giá trị trung gian.
 -
 - Để chọn thời gian tính bằng giờ, ví dụ: 1h 30 phút, nhấn dãy số 1 - 3 - 0 trong vùng lập trình. Nếu một thời gian lớn hơn 60 phút, đồng hồ sẽ tự động hiển thị theo giờ.

¹ Không có nắp
² Làm nóng trước ở mức công suất 8-8,5

es PowerBoost

4. Nhấn để xác nhận.
- ✓

Thời gian nấu bắt đầu chạy. Sẽ có tín hiệu báo 1 phút trước khi thời gian đã chọn kết thúc. Bạn có thể kiểm tra tình trạng thực phẩm và kéo dài thời gian nấu nếu cần.
- ✓

Sau khi thời gian nấu đã trôi qua, nó sẽ phát ra âm thanh một tín hiệu và vùng nấu sẽ tắt.

Ghi chú

- Khi lập trình thời gian nấu ăn trên khu vực mà chức năng PerfectFry Sen-sor được kích hoạt, thời gian nấu được lập trình bắt đầu trôi qua khi đạt đến mức nhiệt độ đã chọn.
- Để chuyển đổi màn hình giữa nhiệt độ của chức năng PerfectFry Sensor và thời gian nấu nhấn theo chương trình ở nhiệt độ đã chọn.

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

1. Chọn vùng nấu và sau đó sao xung.

2. Thay đổi thời gian nấu hoặc tắt.

0:00 ĐẾN

10.2 Bộ hẹn giờ

Cho phép bạn kích hoạt bộ đếm. Nó độc lập với vùng nấu và các cài đặt khác, nó không tự động tắt vùng nấu.

Kích hoạt bộ đếm thời gian

- Yêu cầu: Gán chức năng cho cảm biến.
1. Sao xung.
2. Chọn thời gian mong muốn.
- ✓

Thời gian bắt đầu trôi qua.
- ✓

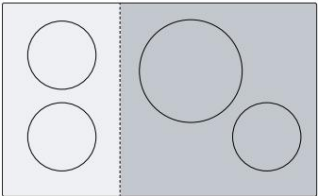
Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên và đèn báo nhấp nháy.

Sửa đổi hoặc hủy kích hoạt bộ hẹn giờ

1. Sao xung.
2. Sửa đổi thời gian hoặc điều chỉnh để hủy kích hoạt.

PowerBoost11 PowerBoost

Cho phép bạn đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với việc sử dụng mức công suất. Chức năng này có sẵn trên tất cả các vùng nấu, với điều kiện là vùng nấu khác ở cùng phía không hoạt động. Nếu không, chỉ báo trực quan của vùng nấu đã chọn sẽ nhấp nháy và mức công suất sẽ được điều chỉnh mà không cần kích hoạt chức năng.



11.1 Kích hoạt PowerBoost

1. Chọn vùng nấu.
2. Sao xung.
- ✓

Đèn báo sáng lên.
- ✓

Chức năng đã được kích hoạt.

11.2 Tắt PowerBoost

1. Chọn vùng nấu.
2. Sao xung.
- ✓

Đèn báo ngừng nhấp nháy và vùng nấu trở về mức công suất.
- ✓

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

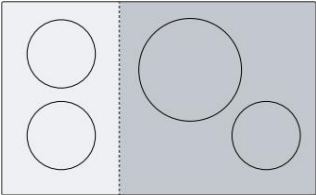
Lưu ý: Trong một số trường hợp nhất định, tính năng này có thể tự động bị vô hiệu hóa để bảo vệ các thành phần. thiết bị điện tử bên trong bo mạch.

PanBoost12 PanBoost

Cho phép bạn làm nóng chảo nhanh hơn so với sử dụng mức công suất. Không sử dụng chức năng PowerBoost với chảo, vì điều này có thể làm hỏng lớp phủ. Có thể kích hoạt thông qua ứng dụng Home Con-nect hoặc Nút Yêu thích.

Chức năng này có sẵn trên tất cả các vùng nấu, với điều kiện là vùng nấu khác ở cùng phía không hoạt động. Nếu không, chỉ báo trực quan của vùng nấu được chọn sẽ nhấp nháy và .

Sau đó, mức công suất sẽ được điều chỉnh mà không cần kích hoạt chức năng này.



12.1 Khuyến nghị sử dụng

- Không đẩy nắp chảo.
- Không bao giờ đun nóng chảo mà không có người trông coi.
- Luôn sử dụng chảo chưa được làm nóng trước đó.

- Sử dụng chảo có đáy phẳng hoàn toàn. Không sử dụng chảo có đáy mỏng.

12.2 Kích hoạt PanBoost

Yêu cầu: Gán chức năng cho cảm biến.  .

→ "Nút Yêu thích", Trang 9

1. Chọn vùng nấu.

2. Nhấn 

✓ Đèn sáng 

✓ Chức năng đã được kích hoạt.

12.3 Vô hiệu hóa PanBoost

1. Chọn vùng nấu.

2. Chọn mức công suất khác.

✓ Dừng hiển thị 

✓ Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Lưu ý: Để tránh nhiệt độ cao, chức năng này là tự động ngắt kết nối sau 30 giây.

Ấm13 Giữ ấm

Chức năng này phù hợp để làm tan chảy số cô la hoặc bơ và giữ ấm thức ăn.
Có thể kích hoạt thông qua ứng dụng Home Con-nect hoặc Nút Yêu thích.

13.1 Kích hoạt Giữ ấm

Yêu cầu: Gán chức năng cho cảm biến.  .

→ "Nút Yêu thích", Trang 9

1. Chọn vùng nấu mong muốn.

2. Nhấn 

Đèn sáng. 

✓ Chức năng đã được kích hoạt.

13.2 Tắt chức năng Giữ ấm

1. Chọn vùng nấu.

2. Đặt thành 

Dừng hiển thị. 

✓ Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Cảm biến

Cảm biến PerfectFry

Nó cho phép bạn làm tan chảy, làm nước sốt, xào, nấu các món chiên hoặc chiên trên chảo rán, giữ nhiệt độ ở mức kiểm soát.

Thay vì điều chỉnh mức công suất liên tục, nhiệt độ mong muốn chỉ được chọn lúc bắt đầu quá trình. Cảm biến dưới kính gốm đo liên tục theo dõi nhiệt độ của hộp đựng và giữ nhiệt độ ổn định trong suốt quá trình nấu.
Nó có sẵn trên các vùng nấu được chỉ định bằng biểu tượng .

Chức năng	Nhiệt độ
Tan chảy	70-80 °C
Chuẩn bị nước sốt	110-120 °C
Chiên rán	140 °C
Chiên rán	160 °C
Chiên rán	180-200 °C
Chiên rán	220 °C

14.1 Các thùng chứa được khuyến nghị

Các thùng chứa cụ thể được thiết kế để sử dụng chức năng này và đạt được kết quả tối ưu.
Những thùng chứa được đề xuất này có thể được mua tại thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật, tại các cửa hàng chuyên dụng hoặc tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi www.bosch-home.com

Lưu ý: Cũng có thể sử dụng các thùng chứa khác cho nấu ăn. Tùy thuộc vào đặc tính của vật chứa, nhiệt độ đạt được có thể khác nhau
mức nhiệt độ đã chọn.

14.2 Kích hoạt cảm biến PerfectFry

1. Đặt hộp đựng rỗng lên vùng nấu.

2. Chọn vùng nấu.

3. Sao xung .

✓ Màn hình hiển thị vùng nấu sẽ hiển thị các chỉ báo và nhiệt độ cài đặt trước.  

4. Chọn nhiệt độ mong muốn bằng cách trượt ngón tay trên vùng lập trình.

✓  nhấp nháy cho đến khi đạt đến nhiệt độ đã chọn.

✓ Nhiệt độ được chọn và sự tiến hóa của Nhiệt độ đạt được trong chảo sẽ nhấp nháy liên tục trên bảng điều khiển cho đến khi đạt được nhiệt độ mong muốn.
nhiệt độ đã chọn.

✓ Nhiệt độ hiển thị trên các chỉ số là gần đúng và có thể khác với nhiệt độ thực tế của chảo rán.

✓ Khi đạt đến nhiệt độ, một tín hiệu sẽ phát ra và  và nhiệt độ ngừng nhấp nháy.

5. Thêm dầu vào chảo và sau đó cho thức ăn vào các phương pháp.

Lưu ý: Nếu bạn muốn nấu với hơn 250 ml dầu, thêm dầu và đợi vài giây trước khi thêm thức ăn.

14.3 Vô hiệu hóa cảm biến PerfectFry

► Chọn vùng nấu và nhấn .

Nó an toàn cho trẻ em

14.4 Khuyến nghị nấu ăn bằng Chức năng cảm biến PerfectFry

Trong các tài liệu đính kèm, bạn sẽ tìm thấy một bảng với Khuyến nghị nấu ăn bằng chức năng PerfectFry Sensor.

Khóa trẻ em15 Khóa an toàn trẻ em

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

15.1 Kích hoạt Khóa trẻ em

- Yêu cầu: Bếp phải được tắt.
- ▶ Nhấn trong 4 giây.
 - ✓ Đèn báo sẽ sáng trong 10 giây.
 - ✓ Bếp đã bị khóa

15.2 Vô hiệu hóa Khóa trẻ em

1. Nhấn để bật bếp.
 2. Nhấn trong 4 giây.
- ✓ Khóa đã bị vô hiệu hóa.

15.3 Khóa an toàn trẻ em tự động

Cho phép bạn kích hoạt chức năng này tự động luôn bếp tắt
Để kích hoạt và hủy kích hoạt, hãy xem Cài đặt cơ bản
→ Trang 12

16 giờ nghỉ

Cho phép bạn dừng các quá trình nấu đang hoạt động và tiếp tục chúng mà không cần sửa đổi các cài đặt đã chọn trong quá trình nấu. tối đa 10 phút.
Ví dụ, có thể kích hoạt tính năng này để vệ sinh bảng điều khiển. yêu cầu.

16.1 Kích hoạt chức năng Tạm dừng

- ▶ Sao xung.
- ✓ Đèn báo vùng nấu sẽ sáng lên. cái đó.
- ✓ Quá trình nấu nướng đang diễn ra sẽ dừng lại. các thiết lập được ghi nhớ.
- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

16.2 Tắt chức năng Tạm dừng

- ▶ Sao xung.
- ✓ Chức năng này đã bị vô hiệu hóa. Quá trình nấu vẫn tiếp tục.

Lưu ý: Nếu chức năng này không bị vô hiệu hóa, bếp sẽ Nó sẽ tự động tắt sau 10 phút.

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

Tính năng bảo mật này được kích hoạt khi một vùng Vùng nấu đã hoạt động trong một thời gian dài mà không có bất kỳ thay đổi nào. Bếp sẽ hiển thị cảnh báo và vùng nấu sẽ tắt. FB

Thời gian ngắt kết nối được điều chỉnh bởi mức độ của quyền lực được lựa chọn.

Mức công suất 1.0 - 1.5	Thời gian
	10 giờ

Mức công suất 2.0 - 3.5	Thời gian
	5 giờ
4.0 - 5.0	4 giờ
5,5 - 6,5	3 giờ
7.0 - 7.5	2 giờ
8.0 - 9.0	1 giờ

Nhấn bất kỳ cảm biến nào để chấp nhận và kích hoạt lại khu vực nấu nướng.

Cài bản18 Cài đặt cơ bản

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

Chỉ báo điều chỉnh		Giá trị
c 1	Khóa an toàn cho trẻ em → "An toàn cho trẻ em", Trang 12	0 - Thủ công. ¹ 1 - Tự động. 2 - Chức năng đã bị vô hiệu hóa.
c 2	Tín hiệu âm thanh	0 - Vô hiệu hóa tín hiệu xác nhận, báo lỗi và sử dụng sai. 1 - Tín hiệu lỗi được kích hoạt. 2 - Tín hiệu xác nhận và sử dụng không đúng được kích hoạt. 3 - Tất cả tín hiệu đã được kích hoạt. ¹
c 3	Âm lượng của tín hiệu âm thanh	1 - Thấp. 2 - Một nửa. ¹ 3 - Dừng lại.
c 6	Gán một trong các chức năng lập trình thời gian cho cảm biến trên bảng điều khiển. ⌚ yêu cầu → "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 9	1 - Hẹn giờ ngủ. ¹ 2 - Bộ đếm thời gian.
c 7	Giới hạn công suất Cho phép bạn giới hạn tổng công suất của tám nấu ăn theo nhu cầu của mỗi lần lắp đặt điện. Hãy tính đến các quy định của các công ty địa phương các nhà cung cấp điện. Các điều chỉnh có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp (xem bảng dữ liệu). Nếu chức năng đang hoạt động và bếp Nếu đạt đến giới hạn công suất, mức công suất mong muốn và được phép sẽ nhấp nháy và không thể chọn mức công suất. công suất cao hơn.	Công suất tăng thêm 500W ở mỗi cấp độ. 0 - Tắt. Công suất bếp tối đa ¹ . 1 - Công suất thấp hơn 1000 W. 15 - 1500 W ... 3 - 3000 W 35 - 3500 W 4 - 4000 W 45 - 4500 W ... 9 - Công suất tối đa của bếp nấu.
c 8	Chế độ demo Chế độ trình diễn bảng. Khi bật bếp sáng lên cho DE vài giây và các vùng nấu không chúng nóng lên.	0 - Tàn tật. ¹ 1 - Đã kích hoạt.
c 12	Kiểm tra tàu Cho phép bạn kiểm tra chất lượng của các thùng chứa → "Kiểm tra người nhận", Trang 14	0 - Không phù hợp. 1 - Không tối ưu. 2 - Phù hợp.
c 18 - c 22	Kiểm soát chuông Cài đặt có sẵn tùy thuộc vào kiểu máy hình chuông.	→ "Tổng quan về cài đặt điều khiển chuông", Trang 17
c 0	Trở về cài đặt gốc	0 - Cài đặt cá nhân. ¹ 1 - Cài đặt gốc.

Yêu cầu: Bếp phải được tắt.

1. Nhấn để bắt bếp.
2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, giữ nguyên trong 4 giây.

Thông tin sản phẩm Chi số dịch	Chi số
vụ kỹ thuật (KI)	01,
Số sản xuất	Fd
Sản xuất số 1	02-

Thông tin sản phẩm	Chỉ số
Sản xuất số 2	05

- ✓ Bỏ chỉ báo đầu tiên hiển thị thông tin sản phẩm. Nhấp để xem từng chỉ báo.
các chỉ số.
3. Nhấn để truy cập cài đặt cơ bản.
- ✓ Chúng sáng lên và tắt theo cài đặt mặc định.
4. Nhấn liên tục cho đến khi chọn được cài đặt mong muốn.
mong muốn.
5. Chọn giá trị mong muốn trong vùng lập trình.
thông tin.

Đó là thử nghiệm tàu

6. Nhấn **trong** 4 giây.
✓ Các thiết lập đã được lưu.

18.3 Hủy thay đổi trong cài đặt

- những điều cơ bản
- Sao xung **đ**.
- ✓ Những thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không được lưu lại.

Kiểm tra tàu

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

Trước khi thực hiện kiểm tra, hãy đảm bảo rằng đường kính của đáy hộp đựng phù hợp với đường kính của vùng nấu được sử dụng.
Có thể truy cập thông qua Cài đặt cơ bản. → Trang 12

19.1 Thực hiện thử nghiệm tàu

1. Đặt hộp đựng ở nhiệt độ phòng với Khoảng 200 ml nước, được đặt đúng vị trí trong vùng nấu phù hợp nhất theo kích thước của đáy hộp đựng.
2. Truy cập cài đặt cơ bản và chọn 3. Nhấn vùng **c** **12**.
lập trình. Đèn báo sẽ nhấp nháy trên các vùng nấu. **u**
- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.
- ✓ Sau 10 giây trên các chỉ báo vùng kết quả nấu ăn sẽ xuất hiện.

19.2 Kiểm tra kết quả

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

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

Lưu ý: Trong trường hợp kết quả không thuận lợi, hãy quay lại kiểm tra hộp đựng ở vùng nấu cao hơn nhỏ, nếu có.
Để kích hoạt lại chức năng, hãy nhấn vào vùng lập trình.

20 Kết nối Trang chủ

Thiết bị này có khả năng kết nối mạng.
Kết nối thiết bị của bạn với thiết bị di động để quản lý các chức năng thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh cài đặt cơ bản hoặc theo dõi trạng thái hoạt động hiện tại.
Dịch vụ Home Connect không khả dụng ở tất cả các quốc gia. Tính khả dụng của chức năng Home Connect phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Home Connect tại quốc gia của bạn. Để biết thêm thông tin, hãy xem: Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn toàn bộ quy trình. www.home-connect.com

quá trình đăng ký. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect để cấu hình cài đặt.
Mẹo: Vui lòng cũng lưu ý các hướng dẫn của ứng dụng Home Connect.
Ghi chú

- ✓ Vui lòng lưu ý các hướng dẫn an toàn trong sách hướng dẫn này và đảm bảo rằng bạn cũng tuân thủ chúng nếu sử dụng thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect.
→ "Bảo mật", Trang 2
- ✓ Việc quản lý từ văn phòng chính luôn được ưu tiên thiết bị. Tại thời điểm này, không thể vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect.
- ✓ Trong quá trình hoạt động tích cực được kết nối với lưới điện, Thiết bị chỉ tiêu thụ tối đa 2 W.

20.1 Ajustar Home Connect

- Yêu cầu
- Thiết bị hiện đã được kết nối với nguồn điện và bật nguồn.
 - Bạn có một thiết bị di động (ví dụ: điện thoại di động) thông minh) với phiên bản hiện tại của hệ điều hành iOS hoặc Android.
 - Tại vị trí của nó, thiết bị được phủ sóng bởi mạng WLAN (Wi-Fi) tại nhà.
 - Thiết bị di động và thiết bị gia dụng nằm bên trong trong phạm vi tín hiệu Wi-Fi của mạng gia đình.

1. Quét mã QR sau.



- Sử dụng mã QR, bạn có thể cài đặt ứng dụng Home Connect và kết nối thiết bị.
2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Con. kết quả.

20.2 Biểu tượng mạng gia đình



Biểu tượng mạng gia đình trên bảng điều khiển Nó thay đổi tùy thuộc vào trạng thái và cường độ kết nối cũng như tính khả dụng của máy chủ Home Connect.

Tình trạng	Sự miêu tả
Nó phát sáng tĩnh với cường độ trung bình.	Không có kết nối mạng đã lưu.
Nhấp nháy ở cường độ tối đa.	Việc thành lập đang diễn ra kết nối mạng.
Nó sáng lên ở cường độ tối đa.	Đã lưu kết nối mạng và wifi đang hoạt động.
Chớp mắt.	Cài đặt mạng đã được được thiết lập lại.
Tàn tật.	Mạng không hoạt động.

20.3 Thêm hoặc xóa mạng gia đình không dây

Tóm tắt sau đây cho thấy cách thêm hoặc xóa mạng gia đình không dây.

Trạng thái mạng gia đình không dây	Hoạt động
Chưa được thiết lập mạng gia đình không dây cài đó.	Để thêm mạng gia đình không dây, hãy nhấn nhanh .
La red doméstica inalám-brica se ha Guardado.	Để ghép nối một thiết bị khác, hãy nhấn và giữ .
La red doméstica inalám-brica se ha Guardado.	Để thiết lập lại cài đặt từ mạng gia đình không dây, nhấn và giữ . Nếu nhấp nháy, hãy quay lại sao xung .

20.4 Vô hiệu hóa kết nối mạng

- ▶ Nhấn và giữ . Nếu đèn nhấp nháy , hãy nhấn lại. sao xung .
- ✔ Kết nối với mạng Wi-Fi bị vô hiệu hóa và các cổng mạng bị ngắt kết nối.

Lưu ý: Để kích hoạt lại kết nối mạng, hãy xem [. → "Thêm/Xóa mạng gia đình không dây", Trang 15](#)

20.5 Sửa đổi cài đặt bằng cách sử dụng Ứng dụng Home Connect

Với ứng dụng Home Connect, bạn có thể sửa đổi các thiết lập cho vùng nấu và gửi chúng đến đĩa nấu ăn.

Yêu cầu: Bếp được kết nối với nguồn điện trong nước và ứng dụng Home Connect.

- Thực hiện cài đặt trong ứng dụng Home Connect và đưa nó vào bếp.
Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Con-nec.

Cài đặt được gửi đến bếp từ ứng dụng Home Connect phải được xác nhận trong bếp nấu.
✔ Khi cài đặt nấu ăn được truyền đến vùng nấu, đèn báo tương ứng sẽ bắt đầu nhấp nháy tùy thuộc vào cài đặt.
- Để xác nhận cài đặt, nhấn .
- Để từ chối điều chỉnh, hãy nhấp vào bất kỳ mục nào khác cảm biến bếp.

20.6 Kích hoạt khám phá Bluetooth®

Công nghệ không dây này cho phép phát hiện sự hiện diện tự động, do đó không còn cần thiết nữa xác nhận cài đặt nấu ăn của thiết bị di động trên bếp nếu người dùng ở gần của bếp. Nếu các thiết lập được gửi đến một vùng nấu ăn, những thông tin này có thể được xác nhận trực tiếp từ thiết bị di động.

- Yêu cầu
- Bếp được kết nối với mạng gia đình và ứng dụng Home Connect.
 - Hệ thống Bluetooth® được kết nối với thiết bị di động.
 - Người dùng ngồi gần bếp nấu.
- Mở ứng dụng Home Connect.
 - Để thiết lập tính năng khám phá Bluetooth®, hãy làm theo các bước dưới đây: Hướng dẫn sử dụng ứng dụng Home Connect.

Lưu ý: Các cổng kết nối Bluetooth® sẽ bị vô hiệu hóa khi bảng mạch được ngắt kết nối và đi vào hoạt động. chế độ năng lượng thấp. Ngoài ra, kết nối Có thể tắt Bluetooth® thông qua ứng dụng Home Connect.

Bản cập nhật phần mềm 20.7

Với chức năng cập nhật phần mềm có thể cập nhật phần mềm thiết bị, ví dụ: tối ưu hóa, Khắc phục sự cố, cập nhật liên quan cho bảo mật hoặc các tính năng và dịch vụ bổ sung. Các điều kiện tiên quyết cần thiết là: là người dùng Đã đăng ký với Home Connect, cài đặt ứng dụng trên thiết bị di động của bạn và kết nối với máy chủ Kết nối tại nhà.
Ngay khi có bản cập nhật phần mềm Nếu bản cập nhật khả dụng, bạn sẽ được thông báo qua ứng dụng Home Connect và có thể bắt đầu cập nhật phần mềm thông qua ứng dụng. Sau khi tải xuống thành công, bạn có thể chạy bản cập nhật.

thông qua ứng dụng Home Connect nếu người dùng nằm trên mạng gia đình không dây của bạn (Wi-Fi). Sau khi cài đặt thành công, nhận thông tin qua ứng dụng Home Con-nec.

- Ghi chú
- Quá trình cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
 - Bước đầu tiên, quá trình tải xuống diễn ra.
 - Bước thứ hai, quá trình cài đặt diễn ra trên thiết bị.
 - Trong quá trình tải xuống, bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân trong

Điều khiển máy hút mùi dựa trên bếp

- Ứng dụng, bản cập nhật phần mềm cũng là có thể tải xuống tự động.
- Việc cài đặt mất vài phút. Không thể thực hiện được. sử dụng thiết bị trong quá trình cài đặt.
- Nếu đây là bản cập nhật bảo mật quan trọng, bạn nên cài đặt càng sớm càng tốt. khả thi.

20.8 Chẩn đoán từ xa

Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật có thể truy cập thiết bị thông qua Chẩn đoán từ xa bằng cách liên hệ liên hệ với Dịch vụ này nếu thiết bị được kết nối với máy chủ Home Connect và nếu Chẩn đoán Điều khiển từ xa có sẵn ở quốc gia nơi thiết bị được sử dụng. thiết bị.

Mẹo: Để biết thêm thông tin cũng như kiểm tra tính khả dụng của dịch vụ Chẩn đoán từ xa ở một quốc gia cụ thể, vui lòng tham khảo trang web trợ giúp/hỗ trợ kỹ thuật tại địa phương: www.home-connect.com.

20.9 Bảo vệ dữ liệu

Xin lưu ý thông tin liên quan đến bảo vệ dữ liệu.

Khi bạn kết nối thiết bị với mạng được kết nối Internet lần đầu tiên, thiết bị sẽ truyền các danh mục dữ liệu sau đến máy chủ Home Connect (đăng ký ban đầu):

- Xác định rõ ràng thiết bị (bao gồm khóa thiết bị và địa chỉ MAC của mô-đun) sử dụng kết nối wifi).
- Chứng chỉ bảo mật cho mô-đun giao tiếp Wi-Fi (để đảm bảo kết nối an toàn).
- Phiên bản hiện tại của phần mềm và phần cứng của bạn thiết bị.
- Tình trạng của một khả năng tiên thành lập cài đặt gốc.

Đăng ký ban đầu chuẩn bị cho việc sử dụng các chức năng Home Connect và chỉ cần thiết lần đầu tiên bạn các chức năng Home Connect này sẽ được sử dụng.

Lưu ý: Xin lưu ý rằng các chức năng Home Connect chỉ có thể được sử dụng kết nối với ứng dụng Home Connect. Thông tin có thể được tìm thấy liên quan đến bảo vệ dữ liệu trong ứng dụng Home Connect.

Điều khiển máy hút mùi dựa trên bếp

- Nếu bếp nấu và máy hút mùi Đã bật Home Connect, kết nối các thiết bị sử dụng ứng dụng Home Connect. Để thực hiện việc này, bạn cần kết nối cả hai thiết bị với Home Connect và tiếp tục hướng dẫn sử dụng.
- Ghi chú
- Trong mọi trường hợp, việc vận hành từ máy hút mùi được ưu tiên. Hiện tại, không thể vận hành từ bộ điều khiển máy hút mùi trên bếp.
 - Kết nối với máy hút mùi chỉ có thể được thiết lập thông qua ứng dụng Home Connect.

21.1 Điều khiển máy hút mùi từ bếp nấu

Trong các thiết lập cơ bản của bếp bạn có thể điều chỉnh hoạt động của máy hút mùi tùy thuộc vào việc bo mạch chủ được kết nối hay ngắt kết nối nấu ăn hoặc các vùng nấu ăn khác nhau. Có thể thực hiện các điều chỉnh khác bằng cách sử dụng các điều khiển từ bếp nấu.

Lưu ý: Nếu những thiết lập này không có trên bo mạch chủ của bạn, khi nấu ăn, hãy kiểm tra cài đặt máy hút mùi trong ứng dụng Home Connect để cấu hình kết nối.

Kết nối quạt

- Để điều chỉnh máy hút mùi từ bếp Khi nấu ăn, chức năng hút mùi phải được gán cho nút Yêu thích trước.
- "Nút Yêu thích", Trang 9 Nếu chức năng hút mùi được chỉ định, bạn có thể chọn giữa , với việc điều chỉnh quạt, kích hoạt chức năng

hoạt động tự động hoặc điều chỉnh ánh sáng của máy hút mùi.

Điều chỉnh quạt

- Yêu cầu: Chức năng này được gán cho Nút Yêu thích.
- Sao xung.
 - Chọn cài đặt mong muốn trong vùng lập trình. thông tin.
- Có thể chọn các thiết lập sau:

<i>H00</i>	Tắt quạt
<i>H01</i>	Quạt cấp độ 1
<i>H02</i>	Quạt cấp độ 2
<i>H03</i>	Quạt cấp độ 3
<i>HP1</i>	Cấp độ chuyên sâu 1
<i>HP2</i>	Cấp độ chuyên sâu 2
<i>H-R</i>	Hoạt động tự động đồng

Lưu ý: Có sẵn tùy theo mẫu máy hút mùi máy chiết xuất.

- ✓ Quạt đã được kết nối.
- 3. Để tắt thông gió, nhấn . ☆

Kích hoạt hoạt động tự động

Có thể kích hoạt chế độ hoạt động tự động thông qua bảng điều khiển của bếp.

- Yêu cầu: Chức năng này được gán cho Nút Yêu thích.
- Để kích hoạt chế độ hoạt động tự động, nhấn . ☆
 - Để hủy kích hoạt hoạt động tự động, nhấn ☆.

Yêu cầu: Chúc năng này được gán cho Nút Yêu thích.

1. Để bật đèn, nhấn .
2. Để tắt đèn, nhấn .



21.2 Tổng quan về cài đặt điều khiển máy hút mùi Các cài đặt cơ bản cho bếp nấu cho phép bạn điều

chính hoạt động của máy hút mùi, tùy thuộc vào kiểu máy hút mùi và việc bếp nấu hoặc từng vùng nấu đang bật hay tắt. Nếu bếp nấu của bạn không có các cài đặt này, hãy kiểm tra cài đặt máy hút mùi trong ứng dụng Home Connect để cấu hình kết nối. Màn hình chỉ hiển thị cài đặt khi thiết bị được kết nối với máy hút mùi.

Chỉ báo điều chỉnh		Giá trị
c18	Cài đặt để xác định quạt có tự động bật hay không và bật như thế nào.	Khởi động quạt tự động - Đã tắt Nếu cần, phải 0 kích hoạt máy hút mùi bằng tay. 1 - Được kích hoạt bằng thao tác thủ công. Chuông-Máy hút mùi được bật bằng cách cài đặt vùng nấu ở mức công suất cố định. 2¹ - Kích hoạt chế độ tự động. Máy hút mùi sẽ bật khi vùng nấu được cài đặt ở chế độ tự động.
c20	Cài đặt để xác định xem quạt có tiếp tục chạy hay không và chạy như thế nào sau khi rút phích cắm của bếp.	Bờ biển 0 - Quạt tắt cùng với bếp 1 - Kích hoạt với chế độ lướt sóng tiêu chuẩn 2 - Không có thay đổi nào về cài đặt 3¹ - Được kích hoạt với chế độ hoạt động tự động
c21	Đèn sẽ sáng khi bếp được bật.	Tự động bật đèn 0 - Tàn tắt 1¹ - Đã kích hoạt
c22	Đèn sẽ tắt khi bếp tắt.	Tự động tắt đèn 0 - Tàn tắt¹ 1 - Đã kích hoạt

Vệ sinh22 Chăm sóc và Vệ sinh

Để thiết bị có thể duy trì được khả năng hoạt động trong thời gian dài, cần phải bảo dưỡng và vệ sinh cẩn thận.

- Các sản phẩm làm sạch mạnh như bình xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn
- Miếng bọt biển có thể cào
- Máy phun rửa áp lực cao và máy phun rửa hơi nước

22.1 Sản phẩm vệ sinh Có thể mua sản phẩm vệ

sinh và dụng cụ tạo kính phù hợp từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc từ các nhà bán lẻ chuyên dụng.

22.2 Vệ sinh bếp Vệ sinh bếp sau

mỗi lần sử dụng để tránh thức ăn thừa bám vào.

THẬN TRỌNG:

Các sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không bao giờ sử dụng sản phẩm làm sạch không phù hợp.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa khi bếp còn nóng vì có thể gây ra vết bẩn.

Yêu cầu: Bếp phải nguội. Chỉ trong trường hợp vết bỏng từ đường, bột gạo, nhựa hoặc giấy bạc, không để bếp nguội.

- Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo.
thủy tinh.
- Vệ sinh bếp bằng sản phẩm tẩy rửa gốm thủy tinh.

Sản phẩm làm sạch không phù hợp

- Chất tẩy rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa máy rửa chén
- Sản phẩm mài mòn

Vui lòng làm theo hướng dẫn trên bao bì sản phẩm làm sạch.

¹ Cài đặt gốc

² Tùy thuộc vào thiết bị của thiết bị

là để giải quyết những sự cố nhỏ

- Mẹo
- Có thể đạt được kết quả vệ sinh tốt bằng miếng bọt biển chuyên dụng dành cho bếp gốm thủy tinh.
 - Giữ cho đáy hộp sạch sẽ giúp giữ cho bề mặt hộp luôn trong tình trạng tốt.
- đĩa nấu ăn.

22.3 Làm sạch các mặt cắt của tấm nấu ăn

Vệ sinh sạch sẽ mặt bếp sau khi sử dụng.
mỗi lần sử dụng trong trường hợp có bụi bẩn hoặc vết bẩn TRÊN.

Lưu ý: Không sử dụng bất kỳ dụng cụ cạo kính nào.

1. Làm sạch bằng nước ấm với một ít xà phòng và vải mềm.
Giặt sạch khăn mới trước khi sử dụng.
2. Lau khô bằng vải mềm.

Xử lý sự cố nhỏ

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.

→ "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 20

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối nguồn điện của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nguồn điện đặc biệt hoặc kết nối mạng có thể được mua thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

23.1 Cảnh báo

Ghi chú

- Nếu đèn báo xuất hiện trên các đèn báo, hãy giữ cảm biến **E_u F**, vùng nấu tương ứng được chọn để kiểm tra mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không được chỉ định trong bàn, ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện, đợi khoảng 30 giây và kết nối lại một lần nữa. Nếu chỉ báo được hiển thị một lần nữa, hãy thông báo đến Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật và chỉ ra mã sự cố chính xác.
- Trong trường hợp có lỗi, thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ tiết kiệm điện.
- Để bảo vệ các bộ phận nhạy cảm của thiết bị khỏi tình trạng quá nhiệt hoặc quá tải điện, bếp có thể tạm thời giảm công suất.

23.2 Chỉ dẫn trên bảng điều khiển

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Không có đèn báo sáng lên	Nguồn điện đã bị gián đoạn ▶ Kiểm tra bằng các thiết bị điện khác để xem có sự cố mất điện hay không.
	Thiết bị chưa được kết nối theo sơ đồ kết nối. ▶ Kiểm tra xem thiết bị đã được kết nối theo sơ đồ kết nối chưa.
	Lỗi trong hệ thống điện tử ▶ Nếu các kiểm tra trên không giải quyết được vấn đề, hãy thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật.
Các chỉ số nhấp nháy	Bảng điều khiển bị ướt hoặc có vật gì đó đặt lên trên. ▶ Lau khô khu vực bảng điều khiển hoặc tháo vật đó ra.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Hệ thống điện tử đã quá nóng và đã tắt một hoặc nhiều vùng nấu ăn ▶ Đợi cho đến khi hệ thống điện tử nguội đủ. Nhấn, sau đó bất kỳ biểu tượng nào trên bếp.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
<i>F5</i> + mức công suất và âm sắc của để ý	Có một thùng chứa nóng trong khu vực bảng điều khiển. Rất có thể là hệ thống điện tử quá nóng ▶ Tháo hộp đựng ra. Đèn báo lỗi sẽ tắt ngay sau đó. bạn có thể tiếp tục nấu ăn
<i>F5</i> và giọng cảnh báo	Có một chảo nóng trong khu vực bảng điều khiển. Khu vực nấu ăn là đã được tắt để bảo vệ hệ thống điện tử ▶ Lấy hộp đựng ra. Đợi vài giây. Ấn vào bất kỳ bề mặt nào của kiểm soát. Khi đèn báo lỗi tắt, bạn có thể tiếp tục nấu.
<i>F1/F6</i>	Vùng nấu đã quá nóng và đã tắt để bảo vệ bếp của bạn. ▶ Chờ cho hệ thống điện tử nguội đủ rồi mới khởi động lại. bật lại lần nữa.
<i>F8</i>	Khu vực nấu ăn đã hoạt động trong một khoảng thời gian kéo dài và không bị gián đoạn ▶ Chức năng Ngắt kết nối an toàn cá nhân đã được kích hoạt. Nhấn bất kỳ biểu tượng nào để tắt đèn báo và thiết lập lại vùng an toàn. nấu ăn.
<i>E 9000/E9010</i>	Điện áp cung cấp không chính xác, nằm ngoài giới hạn hoạt động bình thường ▶ Liên hệ với nhà cung cấp điện.
<i>U400/E9011</i>	Bếp không được kết nối đúng cách ▶ Ngắt nguồn điện của bếp. Kiểm tra xem bếp đã được kết nối theo đúng sơ đồ đấu dây chưa.
<i>d E</i>	Chế độ demo được kích hoạt ▶ Vào Cài đặt cơ bản và tắt Chế độ demo.
-	Khóa trẻ em đã được kích hoạt. ▶ Tắt Khóa trẻ em.
Home Connect không hoạt động bình thường.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. ▶ See www.home-connect.com .
Bộ điều khiển mùi xe không hoạt động bình thường	Các chức năng điều khiển mùi xe không được kích hoạt ▶ Đặt lại cài đặt mạng không dây tại nhà và ghép nối lại.
Hoạt hình về các chỉ số	<i>000</i> Trong một số trường hợp nhất định, bếp có thể tự làm sạch. bảo trì, ví dụ: cập nhật chương trình cơ sở, tối ưu hóa, khắc phục sự cố sự cố, v.v. ▶ Đợi quá trình hoàn tất rồi mới bật lại nguồn. đĩa nấu ăn.

23.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

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

Loại bỏ24 Loại bỏ

24.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng

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

1. Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm của hiện tại.

2. Cắt cáp kết nối mạng.

3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.
- tạo nên bầu không khí.

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



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

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

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

kỹ thuật25 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

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

Lưu ý: Sự can thiệp của Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật

Nó miễn phí theo các điều kiện bảo hành từ nhà sản xuất.

Để biết thông tin chi tiết về thời gian bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, hãy sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với đại lý của bạn hoặc ghé thăm trang web của chúng tôi. Khi liên hệ với Bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật, vui lòng nhớ cung cấp số sản phẩm.

(E-Nr.), số sản xuất (FD) và số lượng đếm (Z-Nr.) của thiết bị.

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

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

25.1 Số sản phẩm (E-Nr.), số lượng sản xuất (FD) và số đếm (Z-Nr.)

Số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số đếm (Z-Nr.) được tìm thấy trong biển tên thiết bị.

Biển tên nằm ở địa chỉ:

- thẻ thiết bị.
- đáy bếp.

Số sản phẩm (E-Nr.) cũng có thể được tìm thấy trên bề mặt gốm thủy tinh. Ngoài ra, có thể tham khảo Chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và số sản xuất (FD) trong cài đặt cơ bản → Trang 12 .

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

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

mở

Sản phẩm này chứa các thành phần phần mềm được cấp phép là phần mềm miễn phí và mã nguồn mở theo bản quyền.

Thông tin giấy phép tương ứng được lưu trữ trong thiết bị. Thông tin giấy phép tương ứng cũng có thể được truy cập thông qua ứng dụng Home Connect: "Hỗ trợ"

-> Thông báo pháp lý -> Thông tin giấy phép. Bạn có thể ¹ Với tải xuống thông tin giấy phép từ trang web của thương hiệu sản phẩm. (Tìm kiếm model.) của thiết bị và các tài liệu khác trên trang web của sản phẩm). Bạn cũng có thể yêu cầu thông tin

Thông tin về phần mềm miễn phí và nguồn mở

nes tương ứng với ossrequest@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Mã nguồn sẽ được cung cấp theo yêu cầu. Vui lòng gửi đơn đăng ký của bạn đến ossrequest@bshg.com hoặc BSH Haus-geräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Asunto: „OSSREQUEST“ Chi phí xử lý đơn đăng ký của bạn sẽ được gửi đến bạn. Ưu đãi này có hiệu lực trong ba năm kể từ ngày ngày mua hoặc ít nhất là thời điểm mua Chúng tôi cung cấp hỗ trợ kỹ thuật và phụ tùng thay thế cho thiết bị tương ứng.

sự phù hợp27 Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH xin chứng nhận rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu cơ bản và các điều khoản khác có hiệu lực của Chỉ thị 2014/53/EU. Có tuyên bố chi tiết về sự phù hợp của RED trên trang web của sản phẩm. www.bosch-home.com tương ứng với thiết bị của bạn trong phần tài liệu bổ sung.



Băng tần 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz): tối đa 100 mW.
Băng tần 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz): tối đa 130 mW

	LÀ	BG	CZ	DK	CỦA	EE	IE	ANH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	EN	củi gỗ	LV	Trang bị	LU	HU

¹ Tùy thuộc vào thiết bị của thiết bị

MT	Hà Lan	TẠI	PL	PT	RO	VÀ	SK	LÀ
Đông Nam	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Anh (UK)			
WLAN 5 GHz (Wi-Fi): Chỉ sử dụng trong nhà.								
AL	KHÔNG	Bắc sī	TÔI	MK	RS	Anh	LÀM	
WLAN 5 GHz (Wi-Fi): Chỉ sử dụng trong nhà.								

Bữa ăn tiêu chuẩn

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

28.1 Làm tan chảy lớp phủ sô cô la

- Thành phần: 150g sô cô la đen (55% ca cao).
- Nồi Ø 16 cm không có nắp.
 - Nấu ăn: mức công suất 1.5

28.2 Đun nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng

Công thức theo DIN 44550.
Nhiệt độ ban đầu 20°C.
Làm nóng trước mà không cần khuấy.

- Nồi Ø 16 cm có nắp. Khối lượng: 450 g.
 - Làm nóng trước: 1'30''; mức công suất 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.5
- Nồi Ø 20 cm có nắp. Khối lượng: 800 g
 - Làm nóng trước: thời gian 2'30''; mức công suất 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.5

28.3 Đun nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng đóng hộp

Ví dụ: đường kính hạt đậu lăng 5-7 mm. Nhiệt độ ban đầu 20°C.

- Khuấy đều sau 1 phút đun nóng.
- Nồi Ø 16 cm có nắp. Khối lượng: 500 g.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 1'30''; mức công suất của 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.5
 - Nồi Ø 20 cm có nắp. Khối lượng: 1 kg
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 2'30''; mức công suất của 9
 - Nấu ăn: mức công suất 1.5

28.4 Sốt Béchamel

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

Chuẩn bị nước sốt bechamel

- Đun chảy bơ, trộn bột mì với muối và đun nóng tất cả các nguyên liệu.
 - ▶ Làm nóng trước: thời gian 6'00''; mức công suất 2
- Thêm sữa và đun sôi nước sốt, nhưng không để nó để loại bỏ.
 - ▶ Làm nóng trước: thời gian 6'30''; mức công suất 7
- Khi nước sốt bechamel sôi, tiếp tục đun sôi thêm 2 phút nữa, khuấy liên tục.
 - ▶ Nấu ăn: mức công suất 2

28.5 Nấu bánh pudding gạo có nắp đậy

- Nhiệt độ sữa: 7°C
- Đun sữa cho đến khi sữa bắt đầu nở. Đun nóng sữa mà không cần đậy nắp. Sau 10 phút, khuấy đều.
nhìn thấy.
 - Chọn mức nấu được khuyến nghị và thêm gạo, đường và muối vào sữa.
Tổng thời gian, bao gồm cả khởi động, 45 phút xấp xỉ
- Nồi Ø 16 cm. Nguyên liệu: 190 g gạo hạt to tròn, 90 g đường, 750 ml sữa (3,5% chất béo) và 1 g muối.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 5'30''; mức công suất của 8.5
 - Nấu ăn: mức công suất 3
 - Nồi Ø 20 cm. Nguyên liệu: 250 g gạo hạt to tròn, 120 g đường, 1 l sữa (3,5% nguyên liệu thô) chất béo) và 1,5 g muối
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 5'30''; mức công suất của 8.5
 - Nấu ăn: mức công suất 3 , loại bỏ sau 10 phút

28.6 Nấu bánh pudding gạo không cần nắp

- Nhiệt độ sữa: 7°C
- Cho các nguyên liệu vào cùng với sữa, đun nóng và khuấy liên tục.
 - Chọn mức nấu được khuyến nghị khi sữa đạt nhiệt độ khoảng 90°C và nấu ở lửa nhỏ trong khoảng 50 phút.
- Nồi 16 cm không nắp. Nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa (3,5% chất béo) và 1 g muối.
 - Làm nóng trước: thời gian: khoảng 5'30''; mức công suất: của 8.5
 - Nấu ăn. Mức công suất 3
 - Nồi 20 cm không nắp. Nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 l sữa (3,5% chất béo) và 1,5 g muối.

Đó là bữa ăn được tiêu chuẩn hóa

- Làm nóng trước: thời gian: khoảng 5'30''; mức công suất: 8.5
- Nấu ăn: mức công suất 2.5

28.7 Nấu cơm

Công thức nấu ăn theo tiêu chuẩn

DIN 44550 Nhiệt độ nước: 20°C Nồi Ø

- 16 cm có nắp. Nguyên liệu: 125 g gạo hạt dài, 300 g nước và một chút muối.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 2'30''; mức công suất 9
 - Nấu: Mức công suất 2. Nồi 20 cm có
- nắp. Nguyên liệu: 250 g gạo hạt dài, 600 g nước và một chút muối.
 - Làm nóng trước: thời gian khoảng 2'30''; mức công suất Công ty 9
 - Nấu ăn: mức công suất 2.5

28.8 Thịt thăn heo chiên giòn

Nhiệt độ ban đầu của thăn: 7°C. Chảo rán

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

28.9 Chuẩn bị bánh crepe Công thức

theo tiêu chuẩn DIN EN 60350-2 Khuôn Ø 24

- cm không có nắp. Nguyên liệu: 55 ml bột cho mỗi chiếc bánh crepe.
 - Làm nóng trước: 1'30''; mức công suất 9 - Nấu: mức công suất 7

28.10 Chiên khoai tây đông lạnh

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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



Cảm ơn bạn đã mua Thiết bị gia dụng Bosch!

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

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

Đăng ký miễn phí và dễ dàng - cũng trên điện thoại di động: www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

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

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

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

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

Một công ty của Bosch

9001769130

9001769130 (050331) REG25

là