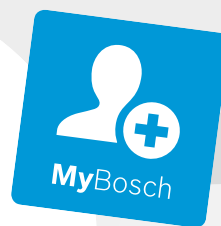




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



PPI8256...

PMI8256...

PPI82560MS

[vi] Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt

Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1	An toàn	2
2	Ngăn ngừa hư hỏng nghiêm trọng	4
3	Bảo vệ và gìn giữ môi trường	4
4	Phương pháp nấu ăn bằng bếp từ.....	5
5	Làm quen.....	6
6	Điều khiển cơ bản	8
7	Mẹo nấu ăn	8
8	Đồng hồ hẹn giờ	9
9	Chức năng powerBoost.....	10
10	Khóa bảo vệ trẻ em	10
11	Chức năng khóa để thực hiện vệ sinh	10
12	Tự động tắt an toàn	11
13	Các cài đặt cơ bản	11
14	Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng	12
15	Kiểm tra dụng cụ nấu	12
16	Vệ sinh và chăm sóc.....	12
17	Khắc phục lỗi	12
18	Dịch vụ khách hàng	13
19	Bỏ thiết bị cũ	14
20	HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT.....	14



1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Hướng dẫn chung

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Giữ lại hướng dẫn, thẻ thiết bị và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc chuyển giao cho chủ sở hữu kế tiếp.
- Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.

1.2 Vận hành theo quy định

Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách.

An toàn trong sử dụng chỉ được đảm bảo khi việc lắp đặt được thực hiện đúng kỹ thuật theo hướng dẫn lắp ráp. Người lắp đặt phải đảm bảo thiết bị hoạt động tốt tại nơi lắp đặt. Chỉ sử dụng thiết bị:

- để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.
- dưới sự giám sát. Không để thiết bị hoạt động mà không có sự giám sát ngay cả trong thời gian ngắn.
- trong các hộ gia đình và trong điều kiện môi trường trong nhà.
- tới tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị:

- với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng biệt. Điều này không áp dụng trong trường hợp chế độ vận hành ngắt bằng thiết bị được phát hiện bởi EN 50615.

Nếu bạn sử dụng các chức năng nấu ăn, hãy điều chỉnh bên bếp nấu đặt xoong có cảm biến nhiệt độ.

Nếu bạn đeo một thiết bị y tế cấy ghép đang hoạt động (ví dụ như máy tạo nhịp tim hoặc máy khử rung nhĩ), hãy xác nhận với bác sĩ của bạn rằng thiết bị này tuân thủ Chỉ thị 90/385/EEC của Ủy ban Cộng đồng Châu Âu từ ngày 20. 06.1990 cũng như EN 45502-2-1 và EN 45502-2-2, đồng thời được chọn, cấy ghép và lắp trình phù hợp với VDE-AR- E 2750-10. Nếu các yêu cầu này được đáp ứng và nếu phụ kiện nấu nướng không làm nóng kim loại và xoong nồi có tay cầm phụ kiện nấu nướng không làm nóng kim loại được sử dụng, thì việc sử dụng bếp từ này là an toàn khi vận hành theo quy định.

1.3 Hạn chế nhóm người sử dụng

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 15 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu hết những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép nghịch thiết bị. Trẻ em không được phép làm sạch và bảo dưỡng thiết bị, trừ khi trẻ đủ 15 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ trẻ dưới 8 tuổi tránh xa khỏi thiết bị và đường dây kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ nghẹt thở!

Trẻ em có thể trùm bao bì đóng gói lên đầu hoặc bị cuốn vào trong đó và bị nghẹt thở.

- ▶ Giữ bao bì đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói. Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, dẫn đến nghẹt thở.
- ▶ Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ chơi với các bộ phận nhỏ.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Sơ ý để mỡ hoặc dầu ăn trên bếp có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn đến tình trạng hỏa hoạn.

- ▶ Không bao giờ được sơ ý để dầu nóng hoặc mỡ trên bếp.
- ▶ Không bao giờ cố dập tắt lửa bằng nước; thay vào đó, tắt thiết bị và sau đó dập bằng nắp hoặc mền chữa cháy.

Mặt bếp trở nên rất nóng.

- ▶ Không bao giờ được đặt các vật dễ cháy trên mặt bếp hoặc vùng lân cận gần nhất.
- ▶ Không bao giờ được đặt các đồ vật trên mặt bếp.

Thiết bị sẽ trở nên nóng.

- ▶ Không được để các vật dễ cháy hoặc bình xon khí trong ngăn kéo ngay bên dưới bếp.

Thức ăn có thể bắt lửa.

- ▶ Phải giám sát quá trình nấu ăn. Phải liên tục giám sát quá trình nấu ăn ngắn.

Tắt bếp bằng công tắc chính sau mỗi lần sử dụng.

- ▶ Đừng đợi cho đến khi bếp tự động tắt vì không còn bất kỳ nồi chảo nào trên bếp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

Thiết bị hoặc cáp nguồn bị hư hỏng rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
- ▶ Nếu bề mặt bị nứt, phải tắt thiết bị để tránh điện giật. Để thực hiện việc này, không tắt

thiết bị bằng công tắc chính, mà hãy tắt thiết bị ở cầu chì trong hộp cầu chì.

- ▶ Không bao giờ kéo cáp nguồn khi muốn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút ở phích cắm của cáp nguồn.
 - ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy lập tức dập cầu chì trong hộp cầu chì.
 - ▶ Gọi dịch vụ khách hàng. → *Trang 13*
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với bề mặt bếp bằng sứ-thủy tinh hoặc vật liệu tương tự để bảo vệ các bộ phận mang điện.
- Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.
- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.

Lớp cách điện trên dây cáp của thiết bị điện có thể bị chảy nếu chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị.

- ▶ Không bao giờ được để dây cáp của thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Nếu các đồ vật bằng kim loại tiếp xúc với quạt nằm ở mặt dưới của bếp, điều này có thể gây ra tình trạng điện giật.

- ▶ Không được để các vật bằng kim loại dài, nhọn trong các ngăn kéo bên dưới bếp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Bếp trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần gia nhiệt.
- ▶ Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, muỗng và nắp trên bếp vì chúng có thể trở nên nóng.

Thiết bị trở nên nóng trong khi nấu.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Khi nấu bằng phương pháp cách thủy, bếp và dụng cụ nấu có thể bị vỡ do quá nóng.

- ▶ Dụng cụ nấu cách thủy không được chạm trực tiếp vào đáy nồi đựng nước.
 - ▶ Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn chịu nhiệt.
- Thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt.
- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu bề mặt bị nứt hoặc vỡ.

Chảo có thể bật lên đột ngột do chất lỏng giữa đáy chảo và bếp.

- ▶ Luôn giữ cho bếp và đáy chảo khô ráo.

LƯU Ý!

Tắt bếp bằng nút điều khiển – không phụ thuộc vào cảm biến chảo sau khi sử dụng.

2 Ngăn ngừa hư hỏng nghiêm trọng

LƯU Ý!

Quạt nằm ở mặt dưới của bếp này. Đáy nồi và chảo thô ráp sẽ làm xước sứ. ▶ Kiểm tra dụng cụ nấu ăn. Đun cạn chảo có thể làm hỏng dụng cụ nấu ăn hoặc thiết bị. ▶ Không bao giờ được đặt chảo không lên bếp đã nóng hoặc để đun cạn. Đặt dụng cụ nấu không đúng vị trí có thể khiến thiết bị quá nóng. ▶ Không bao giờ được đặt nồi hoặc chảo nóng trên nút điều khiển hoặc vùng bao quanh bếp.

Tại đây bạn có thể tìm thấy các loại hư hỏng phổ biến nhất và các mẹo về cách tránh tình trạng hư hỏng.

Hư hỏng	Nguyên nhân	Biện pháp
Vết bẩn	Thức ăn sôi trào	Loại bỏ thức ăn bị trào ra ngay lập tức bằng dụng cụ cạo bằng thủy tinh.
Vết bẩn	Sản phẩm vệ sinh không phù hợp	Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp với sứ thủy tinh.
Trầy xước	Muối, đường hoặc cát	Không sử dụng bếp như là bề mặt làm việc hoặc không gian lưu trữ.
Trầy xước	Đáy nồi hoặc chảo thô ráp	Kiểm tra dụng cụ nấu ăn.

Có thể xảy ra hư hỏng nếu các vật cứng hoặc nhọn rơi xuống bếp. ▶ Không để các vật cứng hoặc nhọn rơi xuống bếp. Vật liệu không chịu nhiệt sẽ bị chảy trên bếp đã nóng. ▶ Không sử dụng giấy bạc bảo vệ lò. ▶ Không sử dụng giấy nhôm hoặc hộp nhựa.

2.1 Tổng quan về loại hư hỏng phổ biến nhất

Hư hỏng	Nguyên nhân	Biện pháp
Bạc màu	Sản phẩm vệ sinh không phù hợp	Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp với sứ thủy tinh.
Bạc màu	Chảo bị mài mòn, ví dụ, nhôm	Nhấc chảo và nồi lên để di chuyển trên bếp.
Phồng rộp	Đường hoặc thức ăn có hàm lượng đường cao	Loại bỏ thức ăn bị trào ra ngay lập tức bằng dụng cụ cạo bằng thủy tinh.

3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường

3.1 Xử lý bao bì

Các vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế. ▶ Xử lý loại bỏ các thành phần riêng biệt theo từng loại.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn tuân thủ hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít năng lượng. **Lời khuyên:** Các nhà sản xuất dụng cụ nấu ăn thường cung cấp đường kính trên của chảo. Nó thường lớn hơn đường kính đáy chảo. ■ Dụng cụ nấu không phù hợp hoặc vùng nấu không được đậy kín sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng. Đậy chảo bằng nắp đậy phù hợp. ■ Nấu không đậy nắp sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng hơn đáng kể.

Mở nắp càng ít càng tốt. ■ Khi bạn mở nắp, rất nhiều năng lượng sẽ thoát ra ngoài. Sử dụng nắp đậy bằng thủy tinh. ■ Bạn có thể nhìn vào chảo qua nắp thủy tinh mà không cần phải mở nắp đậy. Sử dụng chảo và nồi có đáy phẳng. ■ Đáy không bằng phẳng sẽ làm tăng lượng tiêu thụ năng lượng. Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với lượng thức ăn. ■ Các dụng cụ nấu ăn lớn đun ít thức ăn sẽ cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng thức ăn. Chỉ nấu với một ít nước. ■ Dụng cụ nấu ăn càng chứa nhiều nước thì càng cần nhiều năng lượng để làm nóng nước. Vận nhỏ xuống mức công suất thấp hơn ngay từ đầu. ■ Bạn sẽ lãng phí năng lượng nếu bạn liên tục sử dụng mức công suất quá cao.

4 Phương pháp nấu ăn bằng bếp từ

4.1 Ưu điểm của phương pháp nấu ăn bằng bếp từ

Phương pháp nấu ăn bằng bếp từ về cơ bản khác với các phương pháp nấu ăn truyền thống, vì nhiệt tích tụ trực tiếp trong dụng cụ nấu ăn. Phương pháp này mang lại nhiều ưu điểm:

- Tiết kiệm thời gian khi luộc và chiên.
- Tiết kiệm năng lượng.
- Dễ chăm sóc và vệ sinh hơn. Thức ăn bị trào không cháy nhanh.
- Kiểm soát nguồn cung cấp nhiệt và độ an toàn; bếp tăng hoặc giảm nguồn cung cấp nhiệt ngay khi người dùng thay đổi cài đặt. Vùng nấu từ sẽ ngừng cung cấp nhiệt nếu bạn lấy dụng cụ nấu ăn ra khỏi vùng nấu mà không cần phải tắt bếp trước.

4.2 Dụng cụ nấu ăn

Chỉ có dụng cụ nấu bằng sắt từ mới phù hợp để nấu ăn bằng bếp từ.

Ví dụ:

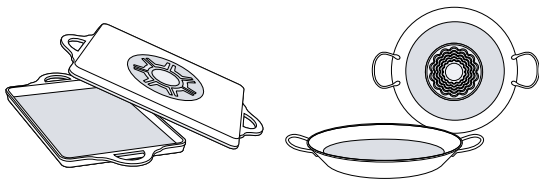
- Dụng cụ nấu ăn bằng thép tráng men
- Dụng cụ nấu ăn bằng gang
- Dụng cụ nấu ăn bằng thép không gỉ đặc biệt phù hợp để nấu ăn bằng bếp từ

Bạn có thể tìm thêm thông tin về các loại dụng cụ nấu ăn nào phù hợp để nấu ăn bằng bếp từ trong → "pemeriksaan peralatan masak", Trang 12

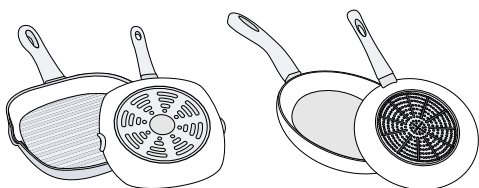
Bảo đảm rằng diện tích sắt từ của đáy dụng cụ nấu tương ứng với kích thước của vùng nấu để đạt được kết quả nấu ăn tốt. Nếu dụng cụ nấu không được phát hiện thấy trên vùng nấu, hãy đặt nó trên vùng nấu có đường kính nhỏ hơn.

Đáy của nhiều loại dụng cụ nấu bằng bếp từ không hoàn toàn là sắt từ:

Nếu bạn sử dụng đồ nấu lớn có đáy sắt từ nhỏ hơn, thì chỉ vùng có sắt từ mới nóng lên. Vì vậy, nhiệt không được phân bổ đều. Do đó, nhiệt độ của vùng phi sắt từ có thể quá thấp để nấu ăn.



Đáy của dụng cụ nấu ăn có chứa nhôm làm giảm diện tích sắt từ. Đặc điểm này có thể làm giảm công suất và dụng cụ nấu ăn sẽ không được phát hiện đầy đủ hoặc hoàn toàn không được phát hiện và do đó sẽ không được làm nóng đủ.



Dụng cụ nấu ăn không phù hợp

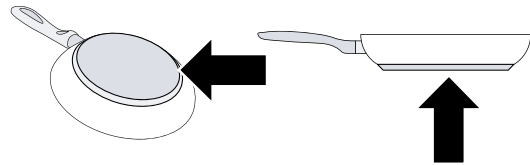
Không bao giờ được sử dụng các tấm chuyển hướng dòng hoặc dụng cụ nấu ăn làm bằng những vật liệu sau:

- Thép thường có thành mỏng
- Thủy tinh
- Đất sét
- Đồng
- Nhôm

Thành phần của đáy dụng cụ nấu ăn

(Các) vật liệu tạo thành đáy của dụng cụ nấu ăn có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu. Dụng cụ nấu làm bằng vật liệu giúp phân bổ nhiệt đều trong nồi, chẳng hạn như chảo có đáy sandwich bằng thép không gỉ, giúp tiết kiệm thời gian và năng lượng.

Tốt nhất bạn nên sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng vì đáy dụng cụ nấu không bằng phẳng sẽ làm giảm khả năng cung cấp nhiệt.



Không có dụng cụ nấu ăn/dụng cụ nấu ăn có kích thước không phù hợp

Nếu không đặt dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu đã chọn hoặc dụng cụ nấu ăn được làm bằng vật liệu không phù hợp hoặc không đúng kích cỡ cho vùng nấu, thì màn hình cho vùng nấu sẽ nhấp nháy. Đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp lên vùng nấu để tắt màn hình. Vùng nấu sẽ tự động tắt nếu không đặt dụng cụ nấu phù hợp lên vùng nấu trong vòng 90 giây.

Dụng cụ nấu ăn trống hoặc dụng cụ nấu ăn có đáy mỏng

Không đun nóng dụng cụ nấu ăn trống và không sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy mỏng. Bếp được trang bị hệ thống an toàn nội bộ. Tuy nhiên, dụng cụ nấu ăn trống có thể nóng lên nhanh đến mức chức năng "Tự động tắt" không phản hồi kịp thời và đạt đến nhiệt độ quá cao. Vì vậy, đáy của dụng cụ nấu ăn có thể bị chảy và làm hỏng tấm thủy tinh. Không chạm vào dụng cụ nấu ăn và tắt vùng nấu trong trường hợp này. Liên lạc dịch vụ kỹ thuật hậu mãi nếu vùng nấu không còn hoạt động sau khi nguội.

Phát hiện dụng cụ nấu ăn

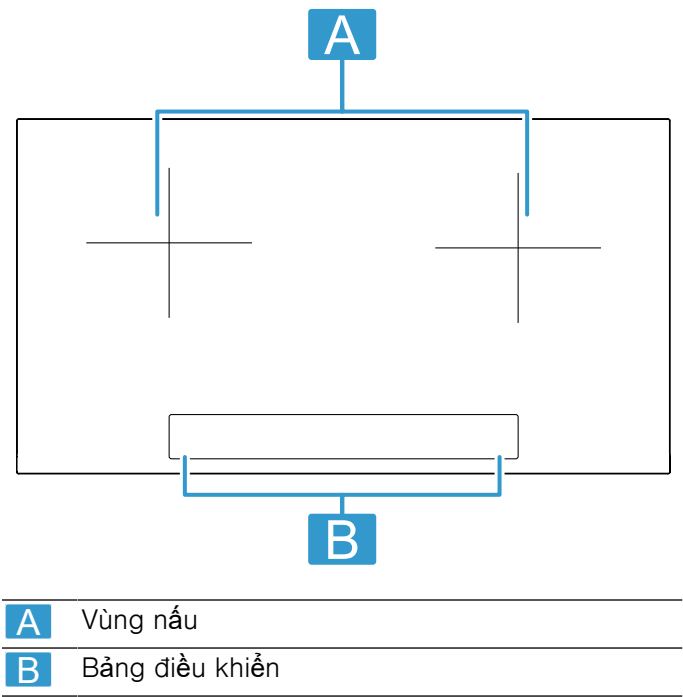
Mỗi vùng nấu có giới hạn tối thiểu để phát hiện dụng cụ nấu ăn và điều này phụ thuộc vào đường kính sắt từ và vật liệu của đáy dụng cụ nấu ăn. Do đó, hãy sử dụng vùng nấu tương ứng tốt nhất với đường kính của đáy chảo.

5 Làm quen

5.1 Thiết bị

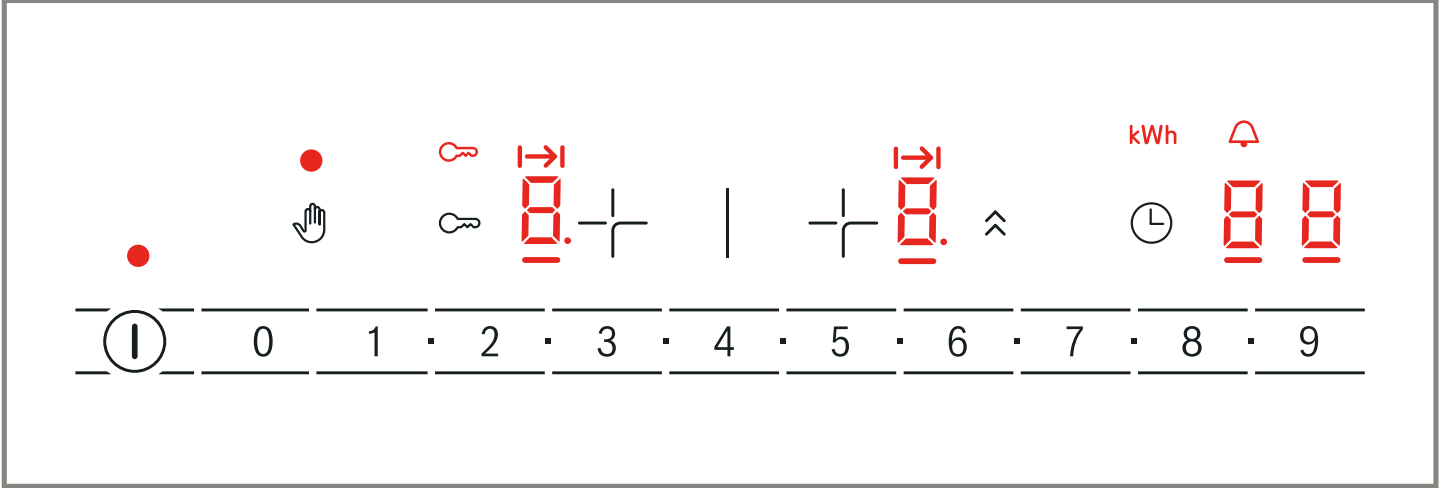
Ở đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về thành phần của thiết bị.

Hình ảnh bên dưới chỉ nhằm mục đích minh họa. Sản phẩm thực tế có thể thay đổi.



5.2 Bảng điều khiển

Sử dụng các chức năng của thiết bị và nắm được thông tin về trạng thái vận hành qua bảng điều khiển.



①	Công tắc điện
🔑	Khóa bảo vệ trẻ em
👉	Khóa để thực hiện vệ sinh
⚡	Chọn vùng nấu: Vùng nấu bên trái / Vùng nấu bên phải
🕒	Đồng hồ hẹn giờ
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Vùng cài đặt
⏏	Chế độ powerBoost

5.3 Các trường cảm ứng và màn hình

- Các biểu tượng cho trường cảm ứng hiện có sẽ sáng lên khi bật bếp.
Màn hình hiển thị vùng nấu hoặc chức năng đã chọn sẽ sáng hơn.
Chạm vào biểu tượng để kích hoạt chức năng mà nó biểu thị.
- Luôn giữ bảng điều khiển sạch và khô ráo. Độ ẩm làm suy giảm chức năng.
 - Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào gần các đèn báo hoặc cảm biến. Các thiết bị điện tử có thể quá nóng.

5.4 Đèn báo lượng nhiệt dư

Bếp có đèn báo lượng nhiệt dư cho từng vùng nấu. Điều này cho biết vùng nấu vẫn còn nóng. Không chạm vào vùng nấu ngay sau khi tắt bếp hoặc khi đèn báo lượng nhiệt dư đang còn sáng.

Tùy thuộc vào lượng nhiệt dư, những điều sau đây được thể hiện:

- *H* hiển thị: Nhiệt độ cao

- *h* hiển thị: Nhiệt độ thấp

Nếu bạn lấy dụng cụ nấu ăn ra khỏi vùng nấu trong khi đang nấu, đèn báo lượng nhiệt dư và mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy luân phiên.

Đèn báo lượng nhiệt dư sẽ sáng lên nếu bạn tắt vùng nấu. Nếu đã tắt bếp, đèn báo lượng nhiệt dư vẫn sáng trong thời gian vùng nấu vẫn còn ấm.

5.5 Thông số kỹ thuật

Mã số sản phẩm	PPI82566VN	PPI8256EVN	PPI82560MS
Model sản phẩm	CS35-PPI82566VN	CS35-PPI8256EVN	CS35-PPI82560MS
Kích thước bên ngoài (LxWxD)	780 x 450 x 65 mm	780 x 450 x 65 mm	780 x 450 x 65 mm
Kích thước lỗ để bếp (WxD)	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm
Chiều cao của thiết bị phía trên mặt bàn bếp	5,5 mm	5,5 mm	5,5 mm
Panel	Thủy tinh sứ đen	Thủy tinh sứ đen	Thủy tinh sứ đen
Trọng lượng tịnh	10,5 kg	10,5 kg	10,5 kg
Tổng trọng lượng	13 kg	13 kg	13 kg
Điện áp định mức;	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Tần số định mức	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Đầu vào công suất định mức (Trái)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)
Đầu vào công suất định mức (Phải)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)
Mức công suất tiêu thụ định mức	3500 W	3500 W	3500 W

Mã số sản phẩm	PPI82569VN	PPI8256XVN	PMI82560VN
Model sản phẩm	CS35-PPI82569VN	CS35-PPI8256XVN	CS28-PMI82560VN
Kích thước bên ngoài (LxWxD)	780 x 450 x 65 mm	780 x 450 x 65 mm	780 x 450 x 65 mm
Kích thước lỗ để bếp (WxD)	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm
Chiều cao của thiết bị phía trên mặt bàn bếp	5,5 mm	5,5 mm	5,5 mm
Panel	Thủy tinh sứ đen	Thủy tinh sứ đen	Thủy tinh sứ đen
Trọng lượng tịnh	10,5 kg	10,5 kg	10,5 kg
Tổng trọng lượng	13 kg	13 kg	13 kg
Điện áp định mức;	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Tần số định mức	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Đầu vào công suất định mức (Trái)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	2800 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)
Đầu vào công suất định mức (Phải)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	3100 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	2800 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)
Mức công suất tiêu thụ định mức	3500 W	3500 W	2800 W

Mã số sản phẩm	PMI82566VN	PMI8256EVN
Model sản phẩm	CS28-PMI82566VN	CS28-PMI8256EVN
Kích thước bên ngoài (LxWxD)	780 x 450 x 65 mm	780 x 450 x 65 mm

Mã số sản phẩm	PMI82566VN	PMI8256EVN
Kích thước lỗ để bếp (WxD)	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm	700 x 400 mm Góc tròn 4 x R20 mm
Chiều cao của thiết bị phía trên mặt bàn bếp	5,5 mm	5,5 mm
Panel	Thủy tinh sứ đen	Thủy tinh sứ đen
Trọng lượng tịnh	10,5 kg	10,5 kg
Tổng trọng lượng	13 kg	13 kg
Điện áp định mức;	220-240 V~	220-240 V~
Tần số định mức	50/60 Hz	50/60 Hz
Đầu vào công suất định mức (Trái)	2800 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	2800 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)
Đầu vào công suất định mức (Phải)	2800 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)	2800 W (Cài đặt nhiệt 9: 1800 W)
Mức công suất tiêu thụ định mức	2800 W	2800 W

6 Điều khiển cơ bản

6.1 Bật bếp của bạn.

- ▶ Chạm ①.
- ✓ Âm thanh phát ra , ① đèn báo bật, màn hình vùng nấu 7 sáng lên.

6.2 Tắt bếp của bạn.

- ▶ Chạm ①.
- ✓ ① đèn báo tắt, tất cả các vùng nấu tắt.
- ✓ Đèn báo lượng nhiệt dư sẽ vẫn sáng cho đến khi các vùng nấu đã đủ nguội.

Hướng dẫn: Bếp sẽ tự động tắt khi tất cả các vùng nấu đã được tắt trong một khoảng thời gian đã thiết lập.
Nếu bếp được bật lại trong vòng 4 giây sau khi tắt, bếp sẽ khởi động với các cài đặt đã lưu trước đó.

6.3 Chọn vùng nấu và cài đặt năng lượng yêu cầu

1. Chạm + lựa chọn vùng nấu.
- ✓ Màn hình vùng nấu tương ứng 7 sáng lên.
2. Chạm vùng cài đặt 0 1■2■...8■9 , chọn cài đặt công suất yêu cầu.

Hiện thị	Giải thích
1	công suất tối thiểu
9	công suất tối đa

Mỗi mức công suất có một mức trung gian • .

Hướng dẫn: Mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy nếu không có chảo nào được đặt trên vùng nấu. Vùng nấu sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

6.4 Tắt vùng nấu ăn.

1. Chạm + lựa chọn vùng nấu.
2. Chạm vùng cài đặt 0 1■2■...8■9 , thiết lập công suất đến 7 .
- ✓ Vùng nấu tự tắt và đèn báo lượng nhiệt dư sáng lên.

7 Mẹo nấu ăn

- Khuấy thường xuyên khi hâm nóng sốt nhuyễn, xúp kem hoặc nước sốt đặc.
- Thiết lập mức công suất 8-9 để làm nóng trước.
- Giảm mức công suất ngay khi thấy hơi nước thoát ra trong khi nấu dậy nắp. Hơi nước thoát ra không ảnh hưởng đến kết quả nấu.
- Sau khi nấu, đừng nắp dụng cụ nấu ăn cho đến khi bạn dọn món ăn lên.
- Để nấu bằng nồi áp suất, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không nấu thức ăn quá lâu, nếu không sẽ làm mất chất dinh dưỡng. Chế độ hẹn giờ giúp thiết lập thời gian nấu tối ưu.

Bảng thể hiện mức công suất nào (■=■) phù hợp với loại thức ăn nào. Thời gian nấu (⌚min) có thể khác nhau tùy thuộc vào loại, khối lượng, độ dày và chất lượng của thức ăn.

- Bảo đảm rằng dầu không bốc khói.
- Chiên từng phần nhỏ một để thức ăn chín vàng đều u.
- Một số dụng cụ nấu ăn có thể đạt đến nhiệt độ cao trong khi thức ăn đang được nấu. Do đó, bạn nên sử dụng găng tay dành cho lò.
- Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị nấu ăn tiết kiệm năng lượng trong → "Tiết kiệm năng lượng", Trang 4

7.1 Khuyến nghị nấu ăn

		⌚ min
Đang tan chảy		
Sô cô la hoặc sô cô la khối	1 - 1.	-
Bơ, mật ong, gelatin	1 - 2	-
Đang đun nóng và giữ ấm		
Món hầm, ví dụ, đậu lăng hầm	1. - 2	-
Sữa ¹	1. - 2.	-
Xúc xích luộc ¹	3 - 4	-
Đang rã đông và đun nóng		
Cải bó xôi, đông lạnh	3 - 4	15 - 25
Súp hầm kiểu Hungary, đông lạnh	3 - 4	35 - 55
Đang chần, đun sủi		
Bánh bao khoai tây ¹	4. - 5.	20 - 30
Cá ¹	4 - 5	10 - 15
Nước sốt trắng, ví dụ, sốt Béchamel	1 - 2	3 - 6
Nước sốt đánh bông, ví dụ, sốt Béarnaise, sốt Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Đang luộc, hấp, om		
Gạo, với lượng nước gấp đôi	2. - 3.	15 - 30
Bánh pudding gạo ²	2 - 3	30 - 40
Khoai tây luộc nguyên vỏ	4. - 5.	25 - 35
Khoai tây luộc	4. - 5.	15 - 30
Mì ống ¹	6 - 7	6 - 10
Hầm	3. - 4.	120 - 180
Xúp	3. - 4.	15 - 60
Rau	2. - 3.	10 - 20
Rau củ, đông lạnh	3. - 4.	7 - 20
Hầm trong nồi áp suất	4. - 5.	-
Đang om		
Thịt bò nướng cuộn	4 - 5	50 - 65
Thịt om	4 - 5	60 - 100
Xúp hầm kiểu Hungary ²	3 - 4	50 - 60
Đang om/chiên với một lượng nhỏ mỡ¹		

¹ Không cần nắp² Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

		⌚ min
Lát thịt, để nguyên hoặc có rắc vụn bánh mì vào	6 - 7	6 - 10
Lát thịt, đông lạnh	6 - 7	6 - 12
Thịt sườn, để nguyên hoặc có rắc vụn bánh mì vào	6 - 7	8 - 12
Bít tết (dày 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Ức gia cầm, dày 2 cm	5 - 6	10 - 20
Ức gia cầm, đông lạnh	5 - 6	10 - 30
Món ăn Rissole (dày 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (dày 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Cá và phi lê cá, để nguyên	5 - 6	8 - 20
Cá và phi lê cá, có rắc vụn bánh mì vào	6 - 7	8 - 20
Cá, có rắc vụn bánh mì vào và đông lạnh, ví dụ, lát cá có rắc vụn bánh mì vào	6 - 7	8 - 15
Tôm và tôm hùm	7 - 8	4 - 10
Xào rau và nấm tươi	7 - 8	10 - 20
Món xào, rau củ, thịt cắt sợi kiểu Á	7 - 8	15 - 20
Món đông lạnh ví dụ, món xào	6 - 7	6 - 10
Bánh kếp, rán lần lượt từng cái	6. - 7.	-
Trứng tráng (tráng lần lượt từng mẻ)	3. - 4.	3 - 10
Trứng chiên	5 - 6	3 - 6
Chiên ngập dầu, 150–200 g mỗi phần trong 1–2 l dầu, chiên ngập dầu theo từng phần¹		
Sản phẩm đông lạnh, ví dụ, khoai tây chiên, gà viên chiên	8 - 9	-
Bánh croquette, đông lạnh	7 - 8	-
Thịt, ví dụ, các phần thịt gà	6 - 7	-
Cá, có rắc vụn bánh mì hoặc tẩm bột	6 - 7	-
Rau, nấm, có rắc vụn bánh mì, tẩm bột hoặc tẩm bột tempura	6 - 7	-
Các món nướng nhỏ, ví dụ, bánh vòng, trái cây tẩm bột	4 - 5	-

¹ Không cần nắp² Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

8 Đồng hồ hẹn giờ

Bếp có 2 chức năng chế độ hẹn giờ:

- Lập trình thời gian nấu
- Chức năng đồng hồ hẹn giờ

8.1 Lập trình thời gian nấu

Vùng nấu tự động tắt sau khi thời gian cài đặt đã trôi qua. Bạn có thể thiết lập thời gian nấu lên đến 99 phút.

Thiết lập thời gian nấu

1. Chọn vùng nấu và cài đặt năng lượng yêu cầu
2. Chạm .

- ✓ Màn hình vùng nấu sáng lên I→I.
- ✓ Màn hình đồng hồ hẹn giờ  sáng lên.
- 3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, thiết lập thời gian nấu cần thiết trong phạm vi cài đặt.
- ✓ Thời gian bắt đầu trôi đi.

Các hướng dẫn

- Để kiểm tra thời gian nấu còn lại, hãy chọn vùng nấu tương ứng và chạm .
- Nếu thời gian nấu đã được lập trình cho nhiều vùng nấu, thì thông tin thời gian cho vùng nấu đã chọn sẽ được thể hiện trên màn hình đồng hồ hẹn giờ.

Thay đổi hoặc xóa thời gian

1. Chọn vùng nấu, và chạm .
2. Thay đổi thời gian nấu hoặc thiết lập đến  trong vùng cài đặt.

Thời gian nấu đã trôi qua

Vùng nấu tắt. Báo hiệu nghe rõ vang lên. Màn hình đồng hồ hẹn giờ  trong 10 giây và biến mất.

- ▶ Chạm vào bất kỳ phím nào.
- ✓ Các đèn báo tắt và báo hiệu nghe rõ ngừng lại.

8.2 Chức năng đồng hồ hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng đồng hồ hẹn giờ để thiết lập thời gian lên đến 99 phút. Chức năng này độc lập với các vùng nấu và với các cài đặt khác. Chức năng này không tự động tắt vùng nấu.

Thiết lập chế độ hẹn giờ

1. Chạm  liên tục cho đến khi  sáng lên.
 - ✓ Màn hình đồng hồ hẹn giờ  sáng lên.
2. Thiết lập thời gian được yêu cầu trong vùng cài đặt.
 - ✓ Thời gian bắt đầu trôi đi.

Thay đổi hoặc hủy chế độ hẹn giờ

1. Chạm  liên tục cho đến khi  sáng lên.
2. Thay đổi thời gian nấu trong vùng cài đặt hoặc thiết lập .

Thời gian đã trôi đi

Báo hiệu cảnh báo vang lên.  sáng lên. Màn hình đồng hồ hẹn giờ  trong 10 giây và biến mất.

- ▶ Chạm vào bất kỳ phím nào.
- ✓ Các đèn báo tắt và báo hiệu nghe rõ ngừng lại.

9 Chức năng powerBoost

Chức năng powerBoost giúp hâm nóng thức ăn nhanh hơn so với việc sử dụng cài đặt năng lượng .

9.1 Kích hoạt chức năng powerBoost

Điều kiện tiên quyết: Có thể kích hoạt chức năng này cho mọi vùng nấu bất kỳ, nhưng với điều kiện chỉ đang sử dụng một vùng nấu.

1. Chọn vùng nấu.
 2. Chạm .
- ✓ Vùng nấu hiển thị , chức năng đã được kích hoạt.

Hướng dẫn: Chức năng powerBoost tự động chạy trong 10 phút. Sau 10 phút, vùng nấu sẽ tự động quay trở lại , và hiển thị .

Sau khi chức năng powerBoost được kích hoạt, nếu một vùng nấu khác được bật, chức năng powerBoost của vùng nấu trước đó sẽ tự động tắt và vùng hiển thị sẽ luân phiên nhấp nháy  và , và hiển thị .

9.2 Vô hiệu hóa chức năng powerBoost

1. Chọn vùng nấu
 2. Chạm .
- ✓ Vùng nấu hiển thị , vùng nấu chuyển trở lại cài đặt nhiệt .

10 Khóa bảo vệ trẻ em

Có thể sử dụng khóa bảo vệ trẻ em để ngăn trẻ em bật bếp.

10.1 Kích hoạt khóa bảo vệ trẻ em

Điều kiện tiên quyết: Bếp đã tắt.

- ▶ Chạm và giữ  trong khoảng 5 giây.
- ✓ Bếp được khóa khi đèn báo khóa bảo vệ trẻ em sáng lên.

10.2 Vô hiệu hóa khóa bảo vệ trẻ em

- ▶ Chạm và giữ  trong khoảng 5 giây.
- ✓ Đèn báo khóa bảo vệ trẻ em tắt, giờ đây có thể sử dụng bếp.

10.3 Khóa bảo vệ trẻ em tự động

Khóa bảo vệ trẻ em tự động có thể ngăn trẻ em bật bếp.

Bạn có thể thay đổi khóa bảo vệ trẻ em trong cài đặt cơ bản → Trang 11.

11 Chức năng khóa để thực hiện vệ sinh

Với chức năng này, có thể vệ sinh bề mặt bằng điều khiển mà không có nguy cơ thay đổi cài đặt.

11.1 Kích hoạt khóa để thực hiện vệ sinh

- ▶ Chạm .
- ✓ Bảng điều khiển bị khóa trong khoảng 35 giây.

- ✓ Chức năng sẽ bị vô hiệu hóa sau khi hết thời gian.

11.2 Vô hiệu hóa khóa để thực hiện vệ sinh

- ▶ Chạm  hoặc .
- ✓ Bảng điều khiển được mở khóa.

12 Tự động tắt an toàn

Nếu vùng nấu hoạt động trong thời gian kéo dài và không thay đổi cài đặt nào, thì chức năng tự động tắt an toàn sẽ được kích hoạt. Thời gian cho đến khi tắt tùy thuộc vào cài đặt năng lượng, từ 1 đến 10 giờ.

Âm thanh nghe rõ, đèn báo lượng nhiệt dư H/h sáng lên, vùng nấu ngừng gia nhiệt.

13 Các cài đặt cơ bản

Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt cơ bản của thiết bị theo nhu cầu của mình.

13.1 Tổng quan về các cài đặt cơ bản

Hiện thị	Chức năng
$c \ 1$	Khóa bảo vệ trẻ em ☐ Thủ công. ¹ ☐ Tự động. ☒ Đã vô hiệu hóa chức năng.
$c \ 2$	Âm báo ☐ Báo hiệu lỗi và xác nhận bị vô hiệu hóa. ☐ Chỉ có báo hiệu lỗi được kích hoạt. ☒ Chỉ có báo hiệu xác nhận được kích hoạt. ☒ Tất cả âm báo hiệu đều được kích hoạt. ¹
$c \ 3$	Hiện thị mức tiêu thụ năng lượng ☐ Đã vô hiệu hóa. ¹ ☒ Được kích hoạt.
$c \ 5$	Tự động tắt vùng nấu ☒ Đã tắt. ¹ ☐ $1-99$ Thời gian cho đến khi tự động tắt.
$c \ 6$	Thời lượng của âm báo hiệu kết thúc chế độ hẹn giờ ☐ 10 giây. ¹ ☒ 30 giây. ☒ 1 phút.
$c \ 7$	Giới hạn công suất. Giới hạn tổng công suất của bếp. ☐ Đã tắt. ¹ ☐ công suất tối thiểu 1000 W ☐ 1500 W ☒ 2000 W ☒ 2500 W ... Việc tăng mỗi mức cài đặt sẽ tăng công suất của bếp thêm 500W, cài đặt tối đa bằng tổng công suất định mức của bếp.

¹ Cài đặt gốc

Hiện thị	Chức năng
$c \ 9$	Thời gian để chọn vùng nấu ☐ Không giới hạn : Vùng nấu được thiết lập lần cuối vẫn được chọn. ¹ ☐ Giới hạn: Chỉ có vùng nấu được chọn trong vài giây.
$c \ 12$	Kiểm tra dụng cụ nấu, kết quả ☐ Không phù hợp. ☐ Không tối ưu. ☒ Phù hợp.
$c \ 0$	Khôi phục cài đặt gốc ☐ Cài đặt riêng lẻ. ¹ ☒ Cài đặt gốc.
¹ Cài đặt gốc	

13.2 Để truy cập các cài đặt cơ bản

- Chạm $\textcircled{1}$. Bật bếp.
- Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy chạm và giữ $\textcircled{0}$ trong 5 giây.
☒ Âm thanh nghe rõ, màn hình chế độ hẹn giờ -- .
- Chạm $\textcircled{0}$.
☒ Đèn báo vùng nấu bên phải luân phiên nhấp nháy $c \ 1$ / 1 .
- Chạm $\textcircled{0}$ nhiều lần cho đến khi chức năng yêu cầu được hiển thị.
- Chọn cài đặt yêu cầu từ vùng cài đặt.
☒ Ánh sáng đèn báo thể hiện giá trị cài đặt tương ứng.
- Chạm và giữ $\textcircled{0}$ cho đến khi nghe thấy âm thanh.
☒ Cài đặt được lưu.

Hướng dẫn: Nếu bạn chạm $\textcircled{1}$ trong quá trình cài đặt để thoát, thì cài đặt mới sẽ không được lưu.

14 Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng

Chức năng này cho biết tổng lượng năng lượng tiêu thụ khi bật bếp và tắt bếp lại.
Sau khi tắt, mức tiêu thụ năng lượng được hiển thị theo kilowatt giờ, ví dụ, 1,08 kWh, trong 10 giây.

Độ chính xác của màn hình phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau như chất lượng điện áp của nguồn điện.
Có thể kích hoạt màn hình trong cài đặt cơ bản.
→ Trang 11

15 Kiểm tra dụng cụ nấu

Chức năng này có thể được sử dụng để kiểm tra tốc độ và chất lượng của quá trình nấu tùy thuộc vào dụng cụ nấu ăn.
Kết quả là giá trị tham chiếu và phụ thuộc vào đặc tính của dụng cụ nấu ăn và vùng nấu đang được sử dụng.

15.1 Phát hiện dụng cụ nấu ăn

- 1. Đặt dụng cụ nấu ăn ở nhiệt độ phòng với một lượng nước nhỏ, đặt chính xác trên vùng nấu phù hợp nhất với đường kính đáy dụng cụ nấu ăn.
- 2. Đi đến các cài đặt cơ bản và chọn **12**.
- ✓ Tính năng phát hiện dụng cụ nấu ăn kích hoạt, - nhấp nháy.
- ✓ Sau 10 giây, kết quả sẽ hiển thị trên màn hình của vùng nấu.

15.2 Kết quả phát hiện

- Kiểm tra kết quả bằng cách sử dụng bảng sau đây.

Hiển thị	Kết quả
	Dụng cụ nấu ăn không phù hợp với vùng nấu và do đó sẽ không nóng lên.
	Dụng cụ nấu ăn sẽ được làm nóng chậm hơn dự kiến và kết quả của quá trình nấu sẽ không tối ưu.
	Dụng cụ nấu ăn đang nóng lên đúng cách và quá trình nấu diễn ra thuận lợi.

16 Vệ sinh và chăm sóc

Để thiết bị của bạn hoạt động tốt trong thời gian dài, hãy vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị một cách cẩn thận.

16.1 Sản phẩm vệ sinh

Bạn có thể mua các sản phẩm vệ sinh và dụng cụ cạo bằng thủy tinh phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng, cửa hàng trực tuyến hoặc cửa hàng bán lẻ.

LƯU Ý!

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

- Không bao giờ được sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.

Sản phẩm vệ sinh không phù hợp

- Chất tẩy rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa dành cho máy rửa chén
- Chất tẩy rửa mài mòn
- Các sản phẩm tẩy rửa mạnh như chất tẩy rửa dầu mỡ cho dụng cụ nhà bếp hoặc chất tẩy vết bẩn

- Bọt biển mài mòn
- Thiết bị làm sạch bằng hơi nước hoặc máy phun rửa áp lực cao

16.2 Thủy tinh sứ làm sạch

Làm sạch bếp sau mỗi lần sử dụng để ngăn không cho cặn nấu ăn bị cháy.

Hướng dẫn: Lưu ý thông tin về sản phẩm vệ sinh không phù hợp. → Trang 12

Điều kiện tiên quyết: Bếp đã nguội.

- 1. Loại bỏ cặn đất bám chặt bằng dụng cụ cạo bằng thủy tinh.
- 2. Vệ sinh bằng nước tẩy rửa kính.

Các hướng dẫn

- Thực hiện theo các hướng dẫn vệ sinh trên bao bì.
- Bạn có thể mua dụng cụ cạo bằng thủy tinh phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc qua cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

17 Khắc phục lỗi

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- Nếu cấp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

17.1 Mã lỗi / Màn hình lỗi / Báo hiệu

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Không có màn hình sáng lên.	Nguồn điện đã bị ngắt. ► Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có bị mất điện hay không. Thiết bị chưa được kết nối như thể hiện trong sơ đồ mạch. ► Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch. Các thiết bị điện tử đã phát hiện lỗi. 1. Tắt và bật lại thiết bị. ✓ Thông báo sẽ biến mất nếu lỗi chỉ xảy ra một lần. 2. Vui lòng gọi bộ phận dịch vụ khách hàng và đề cập đến mã lỗi nếu thông báo lại xuất hiện. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 13
Màn hình nhấp nháy.	Bảng điều khiển bị ướt hoặc bị đồ vật che phủ. ► Làm khô bảng điều khiển hoặc loại bỏ đồ vật.
F2	Bộ phận điện tử quá nóng và đã tắt vùng nấu bị ảnh hưởng. ► Chờ cho đến khi các bộ phận điện tử đủ nguội. Sau đó chạm vào mọi nút bất kỳ trên bảng điều khiển.
F4	Bộ phận điện tử quá nóng và tất cả các vùng nấu ăn đã được tắt. ► Chờ cho đến khi các bộ phận điện tử đủ nguội. Sau đó chạm vào mọi nút bất kỳ trên bảng điều khiển.
F5 và âm báo hiệu	Có dụng cụ nấu ăn nóng gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ các bộ phận điện tử. ► Lấy dụng cụ nấu ăn ra. Đợi một vài giây. Chạm mọi nút bất kỳ. Bạn có thể tiếp tục nấu khi màn hình lỗi tắt.
F1/F6	Vùng nấu quá nóng và đã được tắt để bảo vệ mặt phẳng trong bếp. ► Đợi cho đến khi bộ phận điện tử đủ nguội trước khi bật lại vùng nấu.
F8	Vùng nấu đã hoạt động liên tục trong thời gian kéo dài. ► saklar pengaman otomatis được bật. Chạm vào mọi nút bất kỳ để tắt màn hình sao cho có thể cài đặt vùng nấu.
E 9000/E9010	Điện áp hoạt động không chính xác và nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thường. ► Liên lạc nhà cung cấp năng lượng.
E2030/ E2031/ E2032 / E2130/ E2131/ E2132	Các thiết bị điện tử đã phát hiện lỗi. 1. Tắt và bật lại thiết bị. ✓ Thông báo sẽ biến mất nếu lỗi chỉ xảy ra một lần. 2. Vui lòng gọi bộ phận dịch vụ khách hàng và đề cập đến mã lỗi nếu thông báo lại xuất hiện. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 13

17.2 Cảnh báo

Các hướng dẫn

- Nếu E xuất hiện trên màn hình, nhấn và giữ cảm biến cho vùng nấu tương ứng và đọc mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không được liệt kê trong bảng, hãy ngắt kết nối bếp từ nguồn điện và đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Liên hệ với bộ phận kỹ thuật dịch vụ hậu mãi và nêu rõ mã lỗi chính xác nếu màn hình này xuất hiện lần nữa.
- Thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ chờ nếu xảy ra lỗi.

- Có thể tạm thời giảm mức công suất của bếp để bảo vệ các bộ phận điện tử của thiết bị không bị quá nhiệt hoặc dòng điện tăng vọt.

17.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

Bếp từ đôi khi có thể gây ra tiếng ồn hoặc độ rung, chẳng hạn như tiếng vù vù, tiếng răng rắc, tiếng rít, tiếng quạt hoặc tiếng có nhịp điệu đều đều.

18 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tham khảo thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi, đại lý của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi.

Nếu liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần có mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy chi tiết liên hệ của dịch vụ khách hàng trong danh bạ dịch vụ khách hàng đính kèm hoặc trên trang web của chúng tôi.

18.1 Mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD)

Xem mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) trên biển thông số của thiết bị.

Bạn có thể ghi lại dữ liệu để nhanh chóng tìm thấy thông số của thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng.

19 Bỏ thiết bị cũ

Sử dụng lại các vật liệu thô vẫn còn giá trị bằng cách tái chế.

1. Rút phích cắm của cáp nguồn.

2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Bỏ thiết bị cũ theo quy định về môi trường của địa phương.

20 Hướng dẫn lắp đặt

Tuân thủ thông tin này khi lắp đặt thiết bị.



⚠ 20.1 Lắp đặt an toàn

Thực hiện theo các hướng dẫn an toàn này khi lắp đặt thiết bị.

An toàn trong sử dụng chỉ được đảm bảo khi việc lắp đặt được thực hiện đúng kỹ thuật theo hướng dẫn lắp ráp. Người lắp đặt chịu trách nhiệm về hoạt động không lỗi tại nơi lắp đặt.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Các bộ phận tiếp xúc được trong quá trình lắp đặt có thể có các mép sắc và có thể dẫn đến các vết thương do bị cắt.

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ nghẹt thở!

Trẻ em có thể trùm bao bì đóng gói lên đầu hoặc bị cuốn vào trong đó và chết ngạt.

- ▶ Giữ bao bì đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Lắp đặt không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ kết nối và vận hành thiết bị theo thông tin trên bảng thông số.
- ▶ Chỉ kết nối thiết bị với mạng điện xoay chiều qua một ổ cắm có tiếp đất được lắp đặt đúng quy định.
- ▶ Hệ thống dây điện bảo vệ của hệ thống điện trong nhà phải được lắp đặt theo quy định.
- ▶ Không bao giờ cấp điện cho thiết bị qua một thiết bị chuyển mạch ngoài, ví dụ: bộ hẹn giờ hoặc điều khiển từ xa.
- ▶ Khi lắp đặt thiết bị, phải bố trí sao cho có thể tiếp cận dễ dàng phích cắm của cáp nguồn hoặc nếu không thì phải lắp đặt thiết bị ngắt kết nối tất cả các cực trong hệ thống điện cố định phù hợp với các quy định về lắp đặt.

- ▶ Khi lắp đặt thiết bị, hãy lưu ý không để cáp nguồn bị kẹt hoặc bị hư hỏng.

Bảo hành

LƯU Ý!

Mọi biện pháp bất kỳ ở bên trong thiết bị, kể cả việc thay dây cáp nguồn điện chính, phải do nhân viên được đào tạo đặc biệt từ bộ phận kỹ thuật dịch vụ khách hàng thực hiện. Việc lắp đặt, kết nối hoặc lắp ráp không đúng cách có thể dẫn đến tình trạng mất hiệu lực bảo hành sản phẩm.

20.2 Chuẩn bị lắp đặt

Ghi nhớ những lưu ý sau:



Bề mặt lắp đặt

- Bề mặt lắp đặt phải chịu được nhiệt độ lên đến 90 °C.
- Bề mặt phải bằng phẳng, nằm ngang và ổn định, và phù hợp với trọng lượng xấp xỉ 60 kg.

Máy hút mùi

- Khoảng hở giữa máy hút mùi và bếp ít nhất phải tương ứng với khoảng hở được quy định trong hướng dẫn lắp đặt cho máy hút mùi.

Thông gió

- Bếp phải được thông gió đầy đủ để bảo đảm thiết bị hoạt động chính xác.
- Phần thông gió ở phần dưới của thiết bị cần cung cấp đủ không khí trong lành. Do đó, hãy điều chỉnh thiết bị cho mục đích này nếu cần.
- Giữ trống một vùng ít nhất 10 cm xung quanh bếp để bảo đảm thông gió thích hợp.

Lưu trữ

- Lưu trữ thiết bị ở vị trí nằm ngang khi tháo thiết bị ra.

20.3 Kết nối điện

- Phải kết nối thiết bị với nguồn điện cố định và phải lắp công tắc ngắt phù hợp theo hướng dẫn lắp đặt.
- Liên lạc với thợ điện nếu bạn không hiểu hoàn toàn hướng dẫn về nối đất hoặc nếu bạn có thắc mắc liên quan đến việc nối đất đúng cách cho thiết bị.

Loại kết nối

- Thiết bị đáp ứng các yêu cầu về mức bảo vệ I và chỉ được vận hành cùng với dây nối đất.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với mọi thiệt hại nào do vận hành không đúng cách và lắp đặt điện không đúng.

Dây nối nguồn điện

- Chỉ sử dụng cáp được cung cấp cùng với thiết bị hoặc được cung cấp bởi dịch vụ hậu mãi.
- Phải luôn dễ tiếp cận điểm kết nối, ổ cắm và phích cắm.
- Bảo đảm rằng dây cáp nguồn điện chính không bị kẹt hoặc bị kẹp và không đi dây qua các mep sắc.
- Đi dây cáp nguồn điện chính sao cho dây cáp không tiếp xúc với bất kỳ bộ phận nóng nào có nhiệt độ trên 70 °C.
- Không cố định dây cáp nguồn điện chính và không đi dây qua những nơi mà trẻ em có thể tiếp cận được.
- Không bao giờ được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm.

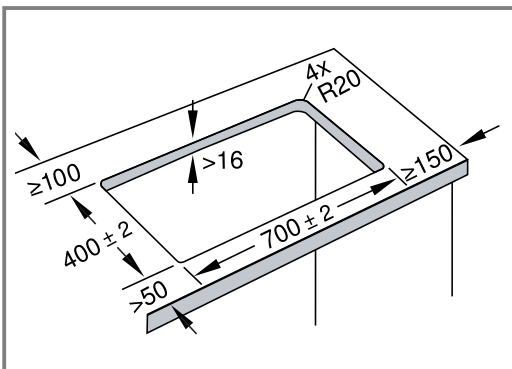
20.4 Kiểm tra thiết bị

- Kiểm tra xem liệu mặt bàn bếp của bộ tủ bếp và thiết bị có chắc chắn và bằng phẳng không. Độ dày của mặt bàn bếp >16mm, độ rộng ≥550mm.

20.5 Chuẩn bị bộ tủ bếp và thiết bị

Điều kiện tiên quyết: Bộ tủ bếp và thiết bị này phù hợp để lắp đặt.

1. Khoét lỗ trên mặt bàn bếp, tùy thuộc vào vị trí lắp đặt, đơn vị: mm.



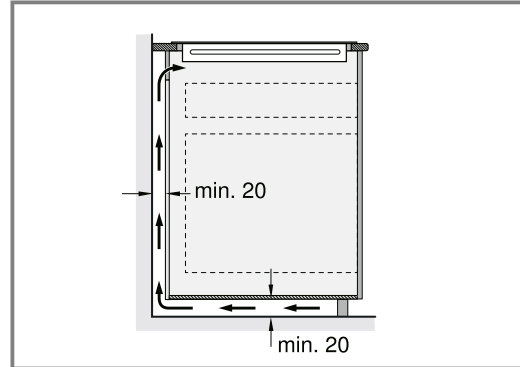
2. Góc giữa bề mặt cắt và mặt bàn bếp phải là 90°.
3. Bảo đảm rằng mặt bàn bếp có đủ khả năng chịu tải và có độ ổn định. Sử dụng vật liệu gia cố chịu nhiệt và chống ẩm cho mọi kết cấu phụ bất kỳ.
4. Bảo đảm rằng thiết bị đã lắp vẫn ổn định sau khi khoét lỗ.

4. Loại bỏ mọi mảnh vụn.

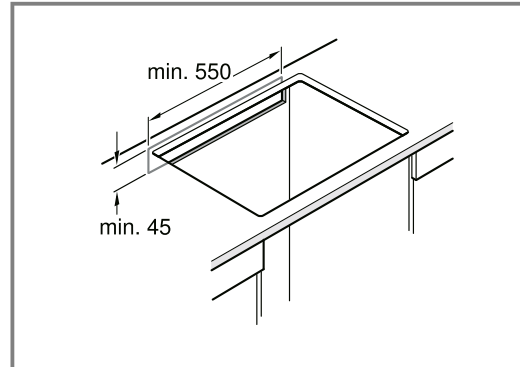
Thông gió

Bếp phải được thông gió đầy đủ để bảo đảm thiết bị hoạt động chính xác. Phần thông gió ở phần dưới của thiết bị cần cung cấp đủ không khí trong lành. Do đó, hãy điều chỉnh thiết bị cho mục đích này nếu cần.

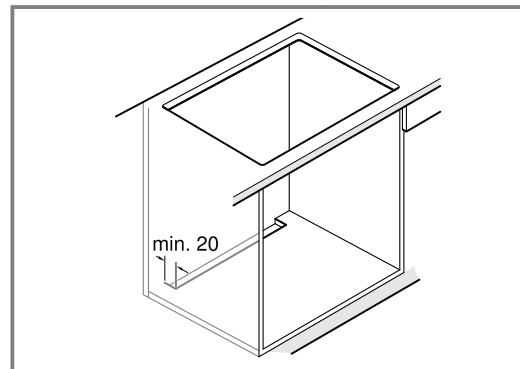
1. Duy trì khoảng hở tối thiểu giữa mặt sau của thiết bị và tường bếp.



2. Bảo đảm rằng lỗ ở phần trên phía sau của thiết bị không có chướng ngại vật.



3. Tạo một lỗ ở mặt dưới nếu khoảng hở từ thành sau của thiết bị nhỏ hơn 20 mm.

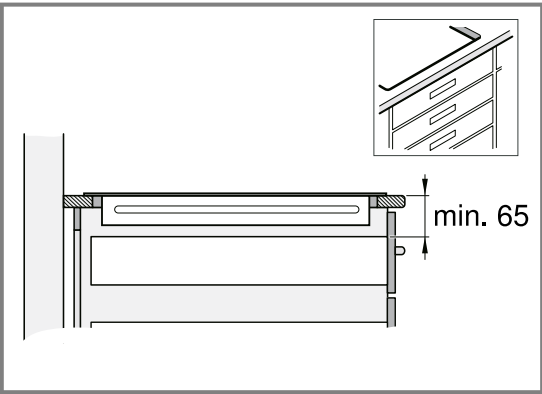


4. Không bịt kín đáy dưới.

Hướng dẫn: Bảo đảm rằng bếp được thông gió phù hợp nếu thiết bị được lắp đặt trong khu vực bếp tập trung hoặc ở một vị trí khác không được mô tả trong Hướng dẫn sử dụng này.

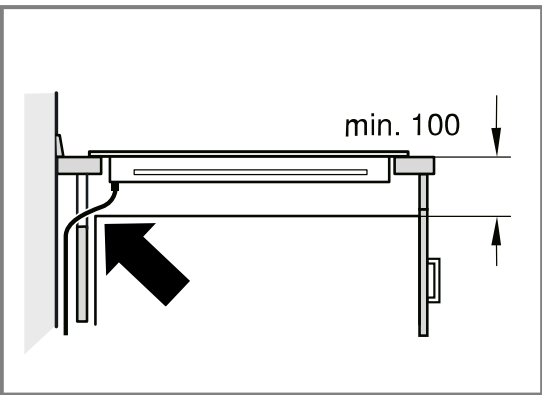
Lắp đặt phía trên ngăn kéo

- Để bảo đảm thông gió tốt, khoảng hở giữa bề mặt của mặt bàn bếp và vùng phía trên của ngăn kéo phải là 65 mm.



Lắp đặt trên các thiết bị tích hợp

- Để bảo đảm thông gió tốt, khoảng hở giữa bề mặt của mặt bàn bếp và vùng phía trên của thiết bị phải là 100 mm.



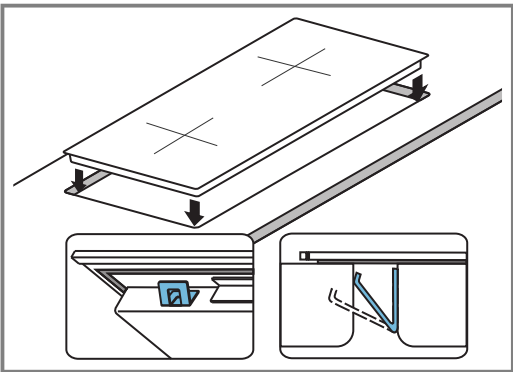
20.6 Được bao gồm trong giao hàng

Sau khi mở hộp, hãy kiểm tra các hư hại do vận chuyển và độ nguyên vẹn của tất cả bộ phận khi giao hàng.

Tên	Số lượng
Bếp từ	1 cái
Hướng dẫn lắp đặt và sử dụng	1 bản sao
Mi ếng đệm gắn kèm	1 bộ

20.7 Lắp đặt thiết bị

- Chọn bất kỳ mặt nào của bếp từ và gắn mảnh lắp đặt vào khe ở mặt đó.



- Nhấc bếp lên theo chiều ngang và từ từ đặt bếp vào lỗ trên mặt bàn bếp cho đến khi mép của bếp tiếp xúc hoàn toàn với mặt bàn bếp.

20.8 Lắp đặt và kết nối

Xem tấm tên (mặt bên của bếp từ) để biết điện áp định mức

- Bảo đảm mạch điện, ổ cắm và cầu chì tại nhà người dùng tuân thủ yêu cầu lắp đặt điện 16A.



- Chỉ kết nối theo sơ đồ đầu nối (xem hình). Nên kết nối dây nối đất (màu xanh lá cây và màu vàng [3]) trước và ngắt kết nối sau cùng. Dây nối này cũng phải dài hơn các loại khác, để ngay cả khi đang di chuyển bếp, có thể ngắt kết nối các dây khác trước dây nối đất.
- Không xoắn hoặc kẹp dây nguồn, hoặc đi dây qua các mép sắc.
- Để tháo bếp, ngắt kết nối bếp từ nguồn điện và đẩy bếp ra từ bên dưới. Có thể thực hiện ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính bằng phích cắm điện có thể chạm được hoặc bằng cách kết hợp công tắc trong hệ thống dây điện cố định theo quy tắc nối dây. Công tắc bảo đảm tắt cả các cực của bếp từ được ngắt kết nối phải được kết nối trực tiếp với cầu đầu dây của đường dây điện, đồng thời tắt cả các cực này phải có khoảng cách sốc điện, và hoàn toàn có thể được ngắt kết nối theo điều kiện quá áp loại III.



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.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001285951 (030706) 01

vi