



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



# Sàn FlexInduction có hệ thống thông hơi tích hợp

PXX...D6..

[vi] Hướng dẫn sử dụng

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo Hướng dẫn sử dụng kỹ thuật số.



## Mục lục

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1  | An toàn .....                         | 2  |
| 2  | Tránh thiệt hại vật chất .....        | 4  |
| 3  | Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường..... | 5  |
| 4  | Dụng cụ nấu phù hợp.....              | 5  |
| 5  | Làm quen.....                         | 7  |
| 6  | Các chế độ vận hành .....             | 8  |
| 7  | Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....   | 8  |
| 8  | Điều khiển cơ bản.....                | 9  |
| 9  | Bộ điều khiển thông gió.....          | 11 |
| 10 | FlexInduction .....                   | 12 |
| 11 | MoveMode .....                        | 12 |
| 12 | Các chức năng thời gian .....         | 13 |
| 13 | PowerBoost .....                      | 14 |
| 14 | PanBoost .....                        | 14 |
| 15 | Giữ ấm .....                          | 14 |
| 16 | Truyền cài đặt .....                  | 14 |
| 17 | Assist.....                           | 15 |
| 18 | Cảm biến nấu không dây .....          | 18 |
| 19 | Khóa trẻ em .....                     | 20 |
| 20 | Chống gạt .....                       | 20 |
| 21 | Ngắt an toàn .....                    | 21 |
| 22 | Cài đặt cơ bản .....                  | 21 |
| 23 | Kiểm tra dụng cụ nấu .....            | 22 |
| 24 | Giới hạn công suất.....               | 23 |
| 25 | Home Connect .....                    | 23 |
| 26 | Vệ sinh và chăm sóc.....              | 25 |
| 27 | FAQ.....                              | 27 |
| 28 | Khắc phục sự cố .....                 | 29 |
| 29 | Thải bỏ.....                          | 31 |
| 30 | Tuyên bố về tính phù hợp.....         | 31 |
| 31 | Dịch vụ khách hàng.....               | 31 |
| 32 | Món thử nghiệm .....                  | 32 |



## 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 Sử dụng 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. Giám sát liên tục các quá trình nấu trong thời gian ngắn.
- trong các hộ gia đình cá thể và ở các phòng kín trong môi trường gia đình.
- tới tối đa 2000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị:

- trên thuyền hoặc trên xe ô tô.
- 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.
- để hút các chất và hơi nguy hiểm hoặc dễ nổ.
- để hút các mảnh nhỏ hoặc chất lỏng.

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 lập 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 bằng kim loại và

xoong nồi có tay cầm không làm bằng 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 8 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 hít hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, dẫn đến nghẹt thở.

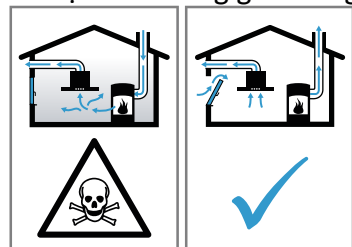
- ▶ Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ chơi với các bộ phận nhỏ.

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

- ▶ 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 trúng độc!

Khí đốt hút trở lại có thể gây ngộ độc. Các lò sưởi phụ thuộc khí phòng (ví dụ các lò sưởi dùng than, gỗ, dầu hoặc ga, thiết bị đun nước tức thời, máy nước nóng) rút khí đốt từ phòng lắp đặt và dẫn khí thải thông qua một hệ thống xả (ví dụ lò sưởi) vào trong không khí. Kết hợp với một chụp hút đã bật khí phòng sẽ được hút khỏi nhà bếp và các phòng liền kề. Nếu lượng khí đầy đủ không tạo ra một chân không. Khí độc từ lò sưởi hoặc ống khói bị hút trở lại vào không gian sống.



- ▶ Luôn luôn đảm bảo cung cấp khí đầy đủ khi thiết bị được sử dụng đồng thời ở chế độ khí xả với một lò sưởi phụ thuộc khí phòng.
- ▶ Vận hành an toàn chỉ được đảm bảo, khi chân không trong phòng lắp đặt lò sưởi không vượt quá 4 Pa (0,04 mbar). Điều này chỉ có thể đạt

được, nếu khí cần thiết có thể được bổ sung để đốt, thông qua các lỗ không khóa ví dụ như trong các cửa, cửa sổ, kết hợp với một ống vách xả/nạp khí hoặc thông qua các biện pháp kỹ thuật khác. Chỉ một ống vách xả khí/nạp khí không thể đảm bảo tuân thủ được giá trị giới hạn.

- ▶ Trong mọi trường hợp hãy hỏi ý kiến người cạo ống khói bạn, người mà có thể đánh giá toàn bộ hệ thống thông gió của ngôi nhà và sẽ đề xuất các biện pháp thích hợp để thông gió.
- ▶ Nếu thiết bị chỉ được sử dụng trong chế độ khí tái tuần hoàn, hoạt động có thể diễn ra mà không hạn chế.

#### ⚠ 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 đập 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.

Tấm che bếp có thể dẫn đến tai nạn, ví dụ: do vật liệu quá nhiệt, bốc cháy hoặc vỡ vụn.

- ▶ Không sử dụng tấm che bếp.

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.

Dầu mỡ lắng đọng trong bộ lọc dầu mỡ có thể cháy.

- ▶ Không vận hành thiết bị mà không có bộ lọc dầu mỡ.
- ▶ Làm sạch bộ lọc dầu mỡ thường xuyên.
- ▶ Không bao giờ làm việc với ngọn lửa trần gần thiết bị (ví dụ: đốt lửa).
- ▶ Chỉ lắp đặt thiết bị ở gần lò sưởi dùng nhiên liệu rắn (ví dụ, gỗ hoặc than) nếu có lò sưởi có một tấm chắn kín, và không thể tháo rời. Không cho phép tia lửa bắn.

#### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên, đặc biệt là bất kỳ khung bếp nào.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

Lưới bảo vệ bếp có thể dẫn đến tai nạn.

- ▶ Không sửa dụng lưới bảo vệ bếp.

Các vật kim loại nóng lên rất nhanh trên bếp.

- ▶ Không bao giờ sử dụng các vật bằng kim loại như Đặt dao, nĩa, thìa và nắp lên bếp.

Thiết bị nóng trong quá trình hoạt động.

- ▶ Để nguội trước khi làm sạch thiết bị.
- ▶ Nếu chất lỏng nóng rơi vào thiết bị, không tháo bộ lọc dầu mỡ hoặc đồ chứa tràn cho đến khi thiết bị nguội.

### **⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!**

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.

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

- ▶ Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ.
- ▶ 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 31*

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.

### **⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!**

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

- ▶ Luôn giữ cho bếp và đáy chảo khô ráo.
- ▶ Không bao giờ được sử dụng dụng cụ nấu ăn đông lạnh đã được đặt trong tủ đông.

Cảm biến nhiệt độ không dây được trang bị pin có thể bị hỏng nếu tiếp xúc với nhiệt độ cao.

- ▶ Tháo cảm biến ra khỏi dụng cụ nấu và bảo quản nó cách xa mọi nguồn nhiệt.

Cảm biến nhiệt độ có thể cực nóng khi lấy ra khỏi nồi nấu.

- ▶ Sử dụng găng tay nhà bếp hoặc khăn bếp để lấy ra.

Khi nấu trong bếp bain marie, bếp và dụng cụ nấu có thể bị vỡ do quá nóng.

- ▶ Dụng cụ nấu trong bếp bain marie 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.

### **⚠ CẢNH BÁO – Nguy hiểm do từ tính!**

Cảm biến nhiệt độ không dây có từ tính và có thể làm hỏng mô cấy điện tử, ví dụ máy trợ tim hoặc máy bơm insulin.

- ▶ Duy trì khoảng cách tối thiểu 10 cm tới phần tử điều khiển từ tính.
- ▶ Không bao giờ mang phần tử điều khiển trong túi quần áo của bạn.

## 2 Tránh thiệt hại vật chất

Ở đây bạn sẽ tìm thấy nguyên nhân phổ biến nhất gây hư hỏng và những lời khuyên về cách bạn có thể tránh.

| Thiệt hại                                | Nguyên nhân  | Phương pháp   |
|--|--|---|
| Vết                                      | Quá trình nấu không được giám sát.   | Quan sát quá trình nấu ăn.  |
| Vết bẩn, vết nứt dạng vò sò              | Thực phẩm bị đổ, đặc biệt là những thực phẩm có nhiều đường.   | Loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.                                       |
| Vết bẩn, vết nứt dạng vò sò hoặc vỡ kính | Dụng cụ nấu bị hỏng, dụng cụ nấu có lớp men bị nóng chảy hoặc dụng cụ nấu có đế bằng đồng hoặc nhôm. | Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp và ở tình trạng tốt.                                  |
| Vết bẩn, đổi màu                         | Phương pháp làm sạch không phù hợp.  | Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với gốm thủy tinh và chỉ làm sạch khi bếp nguội. |
| Vết nứt dạng vò sò hoặc vỡ kính          | Va chạm hoặc dụng cụ nấu bị rơi, phụ kiện nấu ăn hoặc các vật cứng, sắc nhọn khác.                   | Khi nấu ăn, không đập vào kính hoặc làm rơi đồ vật lên bếp.                       |

| Thiệt hại                                | Nguyên nhân  | Phương pháp   |
|--|--|---|
| Vết xước, đổi màu                        | Đáy dụng cụ nấu thô ráp hoặc dụng cụ nấu dịch chuyển trên bếp.     | Kiểm tra bát đĩa. Nâng dụng cụ nấu khi dịch chuyển.                 |
| Vết xước                                 | Muối, đường hoặc cát.  | Không sử dụng bếp làm nơi làm việc hoặc nơi cất giữ.                |
| Thiệt hại trên thiết bị                  | Nấu ăn bằng dụng cụ nấu bị đông lạnh.                              | Không được sử dụng dụng cụ nấu ăn bị đông lạnh.                     |
| Thiệt hại trên dụng cụ nấu hoặc thiết bị | Nấu mà không có thức ăn.   | Không được đặt hoặc đun nóng dụng cụ nấu rỗng trên vùng nấu nóng.   |
| Hư hỏng kính                             | Vật liệu nóng chảy trên vùng nấu nóng hoặc nắp nồi nóng trên kính. | Không đặt giấy nướng, giấy nhôm, hộp nhựa hoặc nắp nồi lên bếp nấu. |
| Quá nhiệt                                | Dụng cụ nấu nóng trên bảng điều khiển hoặc trên khung.             | Không được đặt dụng cụ nấu nóng tại các khu này.                    |

## 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.

Chọn vùng nấu phù hợp với kích thước chảo. Đặt dụng cụ nấu ngay tại trung tâm bếp.

Sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy bằng với đường kính của bếp.

**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 nồi bằng nắp phù hợp.

- Nếu bạn nấu mà không có nắp, thiết bị sẽ cần nhiều năng lượng hơn đáng kể.

Nâng nắp càng ít càng tốt.

- Khi nhắc nắp lên, nhiều năng lượng sẽ thoát ra.

Sử dụng nắp thủy tinh.

- Nắp thủy tinh cho phép bạn nhìn vào nồi mà không cần nhắc nắp.

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 thực phẩm.

- Dụng cụ nấu lớn có ít thức ăn cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.

Nấu với một ít nước.

- Càng có nhiều nước trong dụng cụ nấu thì càng cần nhiều năng lượng để làm nóng.

Nhanh chóng chuyển về cấp độ nấu thấp hơn. Sử dụng cấp độ nấu tiếp phù hợp.

- Nếu cấp độ nấu tiếp quá cao, bạn sẽ lãng phí năng lượng.

Điều chỉnh cấp quạt thông gió phù hợp với cường độ của mùi đun nấu.

- Cấp quạt thông gió nhỏ hơn có nghĩa là tiêu thụ năng lượng ít hơn.

Đối với mùi đun nấu nặng, hãy sớm chọn cấp quạt thông gió cao hơn.

- Mùi lan tỏa ít trong phòng.

Tắt thiết bị khi không còn cần thiết.

■

Thông gió đầy đủ khi nấu ăn.

- Thiết bị hoạt động hiệu quả hơn và có độ ồn hoạt động thấp hơn.

Làm sạch hoặc thay bộ lọc theo các khoảng thời gian được chỉ định.

- Hiệu quả của các bộ lọc được duy trì.

Hãy tìm thông tin sản phẩm theo (EU) 66/2014 trên chứng nhận thiết bị kèm theo và trên Internet phía sản phẩm của thiết bị.

## 4 Dụng cụ nấu phù hợp

Dụng cụ nấu phù hợp để nấu bằng cảm ứng phải có đế bằng sắt từ, tức là nó phải được hút bằng nam châm. Ngoài ra, sàn phải tương ứng với kích thước của vùng nấu ăn. Nếu không nhận dạng được một dụng cụ nấu trên vùng nấu, hãy đặt nó lên vùng nấu có đường kính nhỏ hơn.

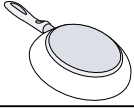
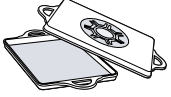

### 4.1 Kích thước và đặc điểm của dụng cụ nấu

Để nhận biết chính xác dụng cụ nấu, bạn cần lưu ý đến kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu. Tất cả đáy dụng cụ nấu phải hoàn toàn bằng phẳng và trơn.

Với Kiểm tra dụng cụ nấu hãy kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp không. Để biết thêm thông tin, xem

→ "Kiểm tra dụng cụ nấu", Trang 22.

## vi Dụng cụ nấu phù hợp

| Dụng cụ nấu  | Vật liệu  | Đặc điểm  |
|--|---|---|
| Dụng cụ nấu được khuyến nghị   | Dụng cụ nấu bằng thép không gỉ có thiết kế dạng sandwich giúp phân phối nhiệt tốt.                          | Dụng cụ nấu này phân phối nhiệt đều, nóng lên nhanh và đảm bảo phát hiện nhiệt.   |
|    | Dụng cụ nấu sắt từ làm bằng thép tráng men hoặc gang và bát đĩa cảm ứng từ đặc biệt làm bằng thép không gỉ. | Dụng cụ nấu này nóng lên nhanh chóng và được phát hiện chính xác.   |
| Phù hợp  | Đáy không hoàn toàn bằng vật liệu sắt từ.   | Nếu vùng sắt từ nhỏ hơn đáy nồi thì chỉ có bề mặt sắt từ nóng lên. Kết quả là nhiệt không được phân bố đều.   |
| <br> | Đáy dụng cụ nấu có thành phần nhôm.   | Đáy dụng cụ nấu này làm bề mặt sắt từ, có nghĩa là sẽ cung cấp ít công suất hơn cho dụng cụ nấu. Bát đĩa này chỉ được phát hiện một cách hạn chế hoặc không được phát hiện, do đó không được làm nóng đủ. |
| Không phù hợp  | Dụng cụ nấu được làm từ thép mỏng, thủy tinh, đất sét, đồng hoặc nhôm thông thường.                         |   |

### Các hướng dẫn

- Theo nguyên tắc, không sử dụng tấm tiếp hợp giữa bếp nấu và dụng cụ nấu.
- Không đun nóng dụng cụ nấu rỗng và không dùng dụng cụ nấu có đáy mỏng vì nhiệt có thể trở nên quá mạnh.

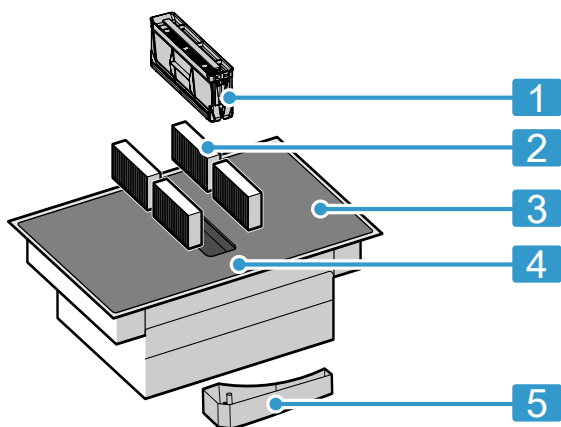
## 5 Làm quen

### 5.1 Nấu cảm ứng

Nấu ăn trên bếp từ có một số thay đổi so với bếp nấu thông thường và một số ưu điểm như tiết kiệm thời gian khi nấu và chiên, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ dàng chăm sóc và làm sạch. Điều này cũng giúp kiểm soát nhiệt tốt hơn vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong dụng cụ nấu.

### 5.2 Thiết bị mới của bạn

Các thông tin về thiết bị mới của bạn



| Số | Tên   |
|----|---|
| 1  | Bộ lọc dầu mỡ   |
| 2  | Bộ lọc mùi ở chế độ khí tái tuần hoàn hoặc bộ lọc âm thanh ở chế độ khí thải <sup>1</sup> |
| 3  | Bếp   |
| 4  | Bảng điều khiển   |
| 5  | Thùng chảy Thùng chống tràn   |

<sup>1</sup> Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị.

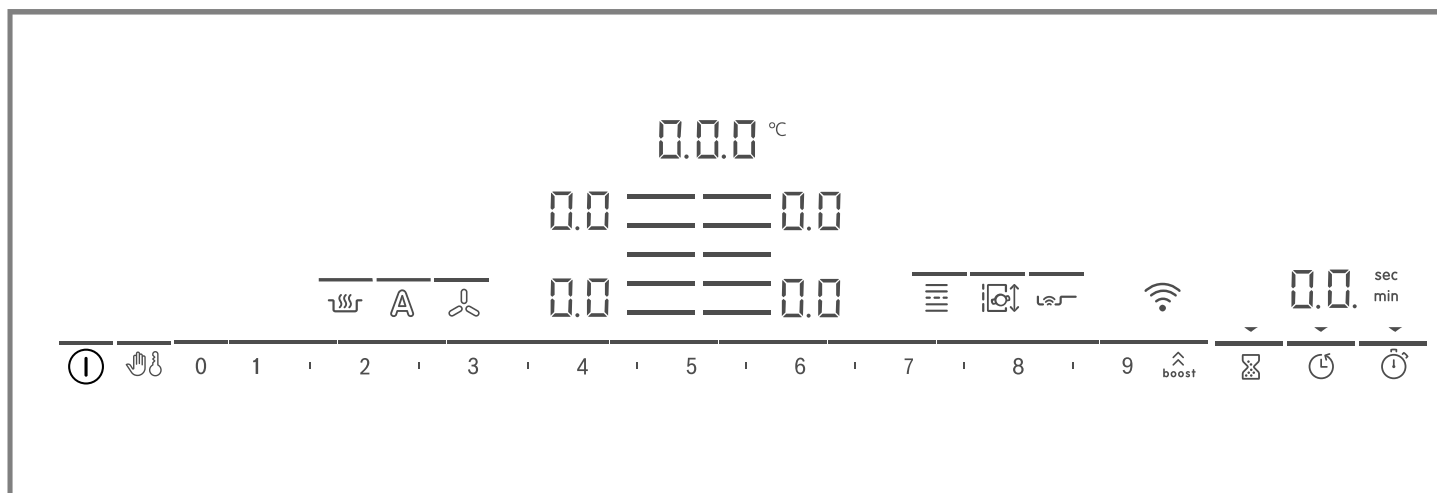
### 5.3 Phụ kiện đặc biệt

Tùy thuộc vào kiểu lắp đặt của thiết bị, mà có các phụ kiện khác nhau mà bạn có thể mua từ đại lý chuyên doanh, từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc qua trang web chính thức của chúng tôi.

- Bộ phụ tùng khí thải
- Bộ phụ tùng khí tái tuần hoàn
- Bộ lọc mùi cho chế độ khí tái tuần hoàn
- Bộ lọc âm thanh cho chế độ khí thải

### 5.4 Bảng điều khiển

Các chi tiết riêng lẻ như màu sắc và hình dạng có thể khác với hình minh họa.



#### Các hướng dẫn

- Giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
- Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu nào gần màn hiển thị và cảm biến. Các thiết bị điện có thể quá nhiệt.









#### Nút cảm ứng

Khi bạn bật bếp lên, biểu tượng của các nút có sẵn tại thời điểm đó sẽ sáng lên.

| Cảm biến | Chức năng      |
|----------|----------------|
| ①        | Công tắc chính |

| Cảm biến    | Chức năng             |
|-------------|-----------------------|
| 👉           | Chống gạt             |
| 👶           | Khóa trẻ em           |
| 0 1 2 3 ... | Vùng cài đặt          |
| ⬆️ boost    | PowerBoost / PanBoost |
| 🕒           | Đồng hồ báo           |
| 🕒           | Bộ hẹn giờ ngắt       |
| 🕒           | Count-up timer        |

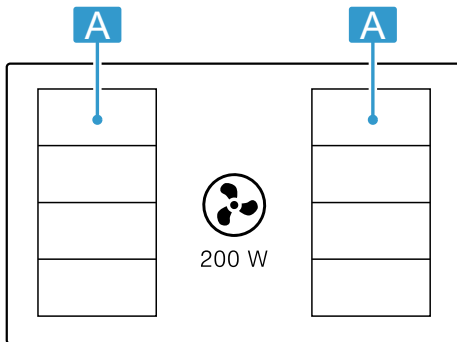
## vi Các chế độ vận hành



| Cảm biến   | Chức năng                        |
|--|----------------------------------|
|  | Giữ ấm                           |
|  | PerfectFry Sensor                |
|  | FlexInduction                    |
|  | MoveMode                         |
|  | Chọn vùng nấu                    |
|  | WLAN                             |
|  | Bộ điều khiển thông gió          |
|  | Bộ điều khiển thông gió cảm biến |

Tùy thuộc vào trạng thái của bếp, các hiển thị của vùng nấu và các chức năng đã bật và khả dụng khác nhau cũng sẽ sáng lên.

### 5.5 Phân bố vùng nấu



Công suất đã nêu được đo bằng nòng tiêu chuẩn như mô tả trong IEC/EN 60335-2-6. Công suất có thể khác nhau tùy thuộc vào kích thước dụng cụ nấu hoặc vật liệu dụng cụ nấu.



| Phạm vi   | Cấp độ nấu cao nhất           |                    |
|---|-------------------------------|--------------------|
|  | Mức công suất 9<br>PowerBoost | 2.200 W<br>3.700 W |
|  | Mức công suất 9<br>PowerBoost | 3.300 W<br>3.700 W |



### 5.6 Vùng nấu

Trước khi bắt đầu nấu, hãy kiểm tra xem kích thước của dụng cụ nấu có phù hợp với vùng nấu mà bạn đang nấu không:

| Phạm vi   | Loại vùng nấu                            |
|---|--|
|  | Vùng nấu tiêu chuẩn                      |
|  | Vùng Flex<br>→ "FlexInduction", Trang 12 |

### 5.7 Hiển thị nhiệt dư

Bếp có đèn báo nhiệt dư cho từng vùng nấu. Khi đèn báo nhiệt dư còn sáng, không chạm vào vùng nấu.

| Hiển thị  | Đèn chiếu sáng |
|---|----------------|
|  | Vùng nấu nóng. |
|  | Vùng nấu ấm.   |

## 6 Các chế độ vận hành

Bạn có thể sử dụng thiết bị của mình ở chế độ khí xả hoặc ở chế độ khí tái tuần hoàn.

### 6.1 Chế độ khí xả

Khí hút được làm sạch qua bộ lọc dầu mỡ và được dẫn ra ngoài không khí qua hệ thống ống.



Không khí không được đưa vào ống khói dùng cho khí thải từ các thiết bị đốt khí hoặc nhiên liệu khác (điều này không áp dụng cho các thiết bị khí tái tuần hoàn).

- Nếu khí xả được dẫn vào ống xả khí hoặc ống khói trong lúc không vận hành, phải có sự đồng ý của người tạo ống khói.
- Nếu khí xả được dẫn thông qua tường bên ngoài, cần sử dụng một ống vách dạng kính thiên văn.

### 6.2 Chế độ khí tái tuần hoàn

Khí đã hút sẽ được làm sạch bằng bộ lọc dầu mỡ và một bộ lọc mùi và sau đó được đưa trở lại phòng.



Để giữ chặt mùi trong chế độ khí tái tuần hoàn phải lắp một bộ lọc mùi. Các khả năng khác nhau để vận hành thiết bị trong chế độ khí tái tuần hoàn, hãy tham khảo danh mục sản phẩm hoặc hỏi đại lý của bạn. Bạn có thể mua phụ kiện cần thiết trong đại lý, qua dịch vụ khách hàng hoặc tại cửa hàng trực tuyến.

**Hướng dẫn:** Trong chế độ nấu ăn tăng cường và lâu dài, hơi ẩm sẽ thoát vào không khí trong phòng. Nếu bạn vận hành thiết bị ở chế độ khí tái tuần hoàn, chúng tôi khuyên bạn nên thông gió cho nhà bếp một cách thích hợp, ví dụ: bằng cách mở nhanh cửa sổ để loại bỏ độ ẩm dư thừa.

## 7 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy tuân thủ các khuyến nghị sau.

## 7.1 Làm sạch lần đầu

Loại bao bì dư khỏi bề mặt bếp và lau bề mặt bằng vải ẩm. Bạn có thể tìm thấy danh sách chất tẩy rửa được khuyến dùng trên trang web chính thức [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Thông tin chi tiết về chăm sóc và làm sạch. → Trang 25

## 7.2 Chuẩn bị thiết bị

Để vận hành chính xác, bạn phải sắp xếp các thành phần theo thứ tự sau:

1. Lắp bộ lọc.
2. Sử dụng bộ lọc dầu mỡ bằng kim loại.

**Hướng dẫn:** Không bao giờ sử dụng thiết bị mà không có bộ lọc dầu mỡ bằng kim loại và thùng chống tràn.

## 7.3 Nấu cảm ứng


Nấu ăn trên bếp từ có một số thay đổi so với bếp nấu thông thường và một số ưu điểm như tiết kiệm thời gian khi nấu và chiên, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ dàng chăm sóc và làm sạch. Điều này cũng giúp kiểm soát nhiệt tốt hơn vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong dụng cụ nấu.

## 7.4 Dụng cụ nấu

Bạn có thể tìm thấy danh sách các dụng cụ nấu được khuyến dùng trên trang web chính thức [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).



Thông tin chi tiết về dụng cụ nấu phù hợp. → Trang 5

## 7.5 Cài đặt chế độ vận hành

Thiết bị được cung cấp với chế độ khí tái tuần hoàn cài sẵn. Nếu bếp của bạn được lắp đặt với lỗ thoát khí ra bên ngoài, bạn phải định cấu hình cài đặt  ở chế độ này. Hãy xem thông tin chi tiết trong chương

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21




## 7.6 Bật Home Connect

Khi bạn bật thiết bị lần đầu tiên, cài đặt mạng gia đình sẽ được mở. Biểu tượng sáng lên trên bảng hiển thị trong vài giây . Để khởi động cài đặt kết nối, hãy chạm vào cảm biến  và lưu ý các thông tin trong chương

→ "Home Connect", Trang 23. Để thoát cài đặt ban đầu, chạm vào bất kỳ cảm biến nào.

# 8 Điều khiển cơ bản


## 8.1 Bật bếp

- ▶ Chạm vào .
- Một tín hiệu phát ra. Các biểu tượng của vùng nấu và các chức năng hiện có sẽ sáng lên.  sáng lên bên cạnh vùng nấu .
- ✓ Bếp sẵn sàng vận hành.

### ReStart

- ▶ Nếu bạn bật lại thiết bị trong vòng 4 giây sau khi tắt, bếp sẽ hoạt động với các cài đặt trước đó.

## 8.2 Tắt bếp

- ▶ Chạm vào  , đến khi hiển thị tắt.
- ✓ Tắt cả vùng nấu đều được tắt.


**Hướng dẫn:** Nếu tắt cả vùng nấu tắt hơn 20 giây, bếp sẽ tắt.


## 8.3 Điều chỉnh mức công suất tại các vùng nấu

Bếp từ có 17 mức công suất được hiển thị từ 1 đến 9 với các giá trị trung gian. Chọn mức công suất phù hợp nhất cho thực phẩm cần nấu và quy trình nấu theo kế hoạch.

## 8.4 Mẹo nấu ăn

- Thỉnh thoảng khuấy 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 đậy nắp. Hơi nước thoát ra không ảnh hưởng đến kết quả nấu.
- Sau khi nấu, đậy 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.

1. Chạm vào  của vùng nấu mong muốn.

✓  sáng hơn.

2. Chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt.


✓ Mức công suất được cài đặt.

**Hướng dẫn:** Nếu không có dụng cụ nấu trên vùng nấu hoặc nồi không phù hợp, mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một thời gian nhất định, vùng nấu sẽ tắt.

### QuickStart

- ▶ Nếu bạn đặt dụng cụ nấu lên bếp trước khi bật, dụng cụ nấu sẽ được phát hiện khi bật và vùng nấu tương ứng sẽ được tự động chọn. Sau đó chọn mức công suất trong 20 giây tiếp theo, nếu không bếp sẽ tắt.

### Thay đổi mức công suất hoặc tắt vùng nấu

1. Chọn vùng nấu.
  2. Chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt hoặc đặt thành .
- ✓ Cấp độ nấu của vùng nấu thay đổi hoặc vùng nấu tắt và hiển thị nhiệt dư xuất hiện.

- 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.
- Bảo đảm rằng dầu không bốc khói.
- Chiên từng phần nhỏ, từng phần một để chiên vàng thức ăn.
- 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.

**vi** Điều khiển cơ bản

- Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị nấu ăn tiết kiệm năng lượng trong  
→ "Tiết kiệm năng lượng", Trang 5

**Các khuyến nghị để nấu**

Bảng hiển thị mức công suất nào phù hợp (☰) với thực phẩm nào. Thời gian nấu (⌚ min) có thể thay đổi tùy theo loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng của thực phẩm.

|   | ☰         | ⌚ min     |
|---|-----------|-----------|
| <b>Nấu chảy</b>   |           |           |
| Sô cô la, couverture                                      | 1 - 1.5   | -         |
| Bơ, mật ong, gelatin                                      | 1 - 2     | -         |
| <b>Hâm nóng và giữ nhiệt</b>                              |           |           |
| Món hầm, ví dụ: Đậu lăng hầm                              | 1.5 - 2   | -         |
| Sữa <sup>1</sup>  | 1.5 - 2.5 | -         |
| Xúc xích luộc <sup>1</sup>                                | 3 - 4     | -         |
| <b>Rã đông và hâm nóng</b>                                |           |           |
| Rau bina, đông lạnh                                       | 3 - 4     | 15 - 25   |
| Thịt hầm Hungary, đông lạnh sâu                           | 3 - 4     | 35 - 55   |
| <b>Kho, ninh nhỏ lửa</b>                                  |           |           |
| Bánh bao khoai tây <sup>1</sup>                           | 4.5 - 5.5 | 20 - 30   |
| Cá <sup>1</sup>   | 4 - 5     | 10 - 15   |
| Nước sốt trắng, ví dụ: Nước sốt béchamel                  | 1 - 2     | 3 - 6     |
| Nước sốt đánh bông, ví dụ: sốt Béarnaise, sốt Hollandaise | 3 - 4     | 8 - 12    |
| <b>Luộc, hấp, om</b>                                      |           |           |
| Gạo, với lượng nước gấp đôi                               | 2.5 - 3.5 | 15 - 30   |
| Chè gạo <sup>2</sup>                                      | 2 - 3     | 30 - 40   |
| Khoai tây luộc  | 4.5 - 5.5 | 25 - 35   |
| Khoai tây muối  | 4.5 - 5.5 | 15 - 30   |
| Mì <sup>1</sup>   | 6 - 7     | 6 - 10    |
| Món hầm   | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Súp   | 3.5 - 4.5 | 15 - 60   |
| Rau   | 2.5 - 3.5 | 10 - 20   |
| Rau, đông lạnh sâu  | 3.5 - 4.5 | 7 - 20    |
| Hầm bằng nồi áp suất                                      | 4.5 - 5.5 | -         |

<sup>1</sup> Không cần nắp

<sup>2</sup> Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

|  | ☰         | ⌚ min    |
|--|-----------|----------|
| <b>Hâm</b>   |           |          |
| Thịt cuộn chiên  | 4 - 5     | 50 - 65  |
| Thịt hầm   | 4 - 5     | 60 - 100 |
| Thịt hầm Hungary <sup>2</sup>  | 3 - 4     | 50 - 60  |
| <b>Hâm/chiên với ít mỡ<sup>1</sup></b>   |           |          |
| Thịt rán, không tẩm hoặc tẩm bột   | 6 - 7     | 6 - 10   |
| Thịt rán, đông lạnh sâu  | 6 - 7     | 6 - 12   |
| Cốt lết, không tẩm hoặc tẩm bột  | 6 - 7     | 8 - 12   |
| Bít tết (dày 3 cm)   | 7 - 8     | 8 - 12   |
| Ức gia cầm, dày 2cm  | 5 - 6     | 10 - 20  |
| Ức gia cầm, đông lạnh sâu  | 5 - 6     | 10 - 30  |
| Thịt viên (Dày 3 cm)   | 4.5 - 5.5 | 20 - 30  |
| Hamburger (Dày 2 cm)   | 6 - 7     | 10 - 20  |
| Cá và cá phi lê, không tẩm bột   | 5 - 6     | 8 - 20   |
| Cá và cá phi lê, tẩm bột   | 6 - 7     | 8 - 20   |
| Cá, tẩm bột và đông lạnh sâu, ví dụ: thanh cá  | 6 - 7     | 8 - 15   |
| Tôm và cua   | 7 - 8     | 4 - 10   |
| Xào rau và nấm tươi  | 7 - 8     | 10 - 20  |
| Các món chiên rán, rau, thịt theo dài kiểu Á   | 7 - 8     | 15 - 20  |
| Món đông lạnh, ví dụ: Món chiên rán  | 6 - 7     | 6 - 10   |
| Bánh kẹp, rán từng cái một   | 6.5 - 7.5 | -        |
| Ốp lết (chiên lần lượt từng món)   | 3.5 - 4.5 | 3 - 10   |
| Trứng chiên  | 5 - 6     | 3 - 6    |
| <b>Chiên, 150-200g mỗi khẩu phần trong 1-2 l dầu, chiên theo khẩu phần<sup>1</sup></b> |           |          |
| Sản phẩm đông lạnh, ví dụ: Khoai tây chiên, gà viên                                    | 8 - 9     | -        |
| Bánh croquette, đông lạnh sâu  | 7 - 8     | -        |
| Thịt, ví dụ miếng thịt gà  | 6 - 7     | -        |
| Cá, tẩm bột hoặc tẩm bột Beer Batter   | 6 - 7     | -        |
| Rau, nấm, tẩm bột hoặc tẩm bột Beer Batter, hoặc tempura                               | 6 - 7     | -        |
| Bánh quy, ví dụ Bánh rán/bánh rán Berlin, trái cây tẩm bột Beer Batter                 | 4 - 5     | -        |

<sup>1</sup> Không cần nắp

<sup>2</sup> Làm nóng trước đến mức công suất 8 - 8,5

## 9 Bộ điều khiển thông gió



Với bộ điều khiển thông gió, bạn có thể điều khiển hệ thống khí thải hiệu quả cao được tích hợp vào bề mặt bếp.

### 9.1 Bộ điều khiển thông gió thủ công



Bạn có thể điều khiển mức thông gió bằng tay.

**Hướng dẫn:** Công suất hút tối ưu không thể được đảm bảo cho các đồ nấu cao. Công suất hút được cải thiện bằng nắp đặt nghiêng.

#### Kích hoạt bộ điều khiển thông gió thủ công

1. Chạm vào .  
Thông gió bắt đầu ở mức công suất đặt trước.
2. Trong 10 giây tiếp theo, hãy chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt.  
Mức công suất đã cài đặt sẽ sáng lên.
3. Để xác nhận cài đặt, chạm vào .  
✓ Thông gió được kích hoạt.




#### Thay đổi hoặc hủy kích hoạt bộ điều khiển thông gió thủ công


1. Chạm vào .
2. Chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt hoặc đặt thành .

### 9.2 Mức thông gió chuyên sâu



Có hai cấp độ chuyên sâu cho hệ thống thông gió. Nếu bạn kích hoạt các mức độ chuyên sâu, hệ thống thông gió sẽ hoạt động với công suất tối đa trong một thời gian ngắn.

#### Kích hoạt mức thông gió chuyên sâu

1. Chạm vào .
2. Chọn mức chuyên sâu mong muốn:
  - **Mức chuyên sâu I:** Nhấn . Vạch phía trên biểu tượng sáng lên. Mức được kích hoạt.
  - **Mức chuyên sâu II:** Nhấn  hai lần. Vạch phía trên biểu tượng nhấp nháy. Mức được kích hoạt.

**Hướng dẫn:** Sau khoảng 8 phút, thiết bị tự quay lại mức công suất .

#### Thay đổi hoặc bỏ kích hoạt mức thông gió chuyên sâu

1. Chạm vào .
2. Chọn mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt hoặc đặt thành .


### 9.3 Khởi động tự động cho thông gió

Nếu bạn chọn mức công suất cho vùng nấu, chế độ khởi động tự động sẽ bật.

Bếp được giao theo tiêu chuẩn với chế độ khởi động tự động được điều khiển bằng cảm biến. Bạn có thể tìm hiểu cách thay đổi cài đặt này trong chương

→ "*Cài đặt cơ bản*", Trang 21.

#### Khởi động tự động với bộ điều khiển cảm biến

Cảm biến chất lượng không khí tự động phát hiện khói, bật mức công suất tối ưu và vạch phía trên  sáng lên.

#### Khởi động tự động qua các mức công suất


Hệ thống thông gió sẽ bật ở mức công suất theo mức công suất tương ứng của vùng nấu.

### 9.4 Chế độ tự động với bộ điều khiển cảm biến


Bếp có cảm biến chất lượng không khí tự động ghi nhận khói và bật hệ thống thông gió.

Nếu chế độ khởi động tự động bị tắt hoặc được cài đặt theo cấp độ nấu, bạn có thể bật chế độ này theo cách thủ công bất kỳ lúc nào bằng bộ điều khiển cảm biến.

#### Kích hoạt chế độ tự động với bộ điều khiển cảm biến

- ▶ Chạm vào .  
Vạch phía trên biểu tượng sáng hơn.  
Mức công suất tối ưu được cài đặt tự động bằng cảm biến.
- ✓ Chức năng được kích hoạt.

#### Bỏ kích hoạt chế độ tự động với bộ điều khiển cảm biến

- ▶ Chạm vào .  
Vạch phía trên biểu tượng tắt.
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

**Hướng dẫn:** Bạn có thể tìm hiểu cách cài đặt độ nhạy của cảm biến trong chương

→ "*Cài đặt cơ bản*", Trang 21.

### 9.5 Chức năng chạy tiếp cho hệ thống thông gió



Chức năng chạy tiếp cho phép hệ thống thông gió tiếp tục chạy trong vài phút sau khi tắt bếp. Đây là cách bạn loại bỏ khói nấu ăn còn sót lại. Hệ thống thông gió sau đó sẽ tự động tắt.

Bếp được cung cấp theo tiêu chuẩn với thời gian chạy tiếp và thời gian tắt tối đa. Bạn có thể tìm hiểu cách thay đổi cài đặt này trong chương

→ "*Cài đặt cơ bản*", Trang 21.

#### Kích hoạt chức năng chạy tiếp của quạt

Chạy tiếp được định cấu hình theo cài đặt cơ bản:

- Qua bộ điều khiển của cảm biến chất lượng không khí.  sáng lên.
- Với thời gian tắt tối đa.  sáng lên.

**Hướng dẫn:** Chức năng chạy tiếp chỉ bật nếu ít nhất một vùng nấu đã được bật trong ít nhất một phút.

#### Bỏ kích hoạt chức năng chạy tiếp của quạt

##### Thủ công

Nếu bạn chạm vào  hoặc , hãy bỏ kích hoạt chức năng.

##### Tự động

Thiết bị sẽ bỏ kích hoạt chức năng chạy tiếp nếu:

- Thời gian chạy tiếp đếm ngược.
- Hãy bật lại thiết bị.
- Cảm biến xác định chất lượng không khí ở mức ổn.

## 10 FlexInduction

Vùng nấu linh hoạt cho phép bạn đặt dụng cụ nấu với hình dạng hoặc kích thước bất kỳ. Trong đó bao gồm bốn cuộn cảm hoạt động độc lập với nhau. Nếu vùng nấu linh hoạt hoạt động, chỉ vùng được bao phủ bởi dụng cụ nấu được kích hoạt.

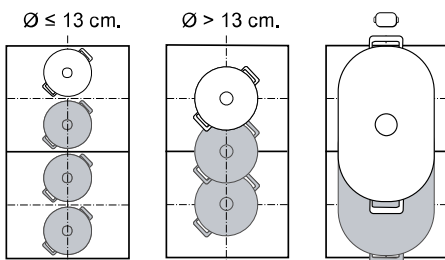
### 10.1 Đặt dụng cụ nấu

Vùng nấu linh hoạt có thể được định cấu hình theo hai cách tùy thuộc vào loại dụng cụ nấu nào được sử dụng. Để đảm bảo khả năng phát hiện nhiệt và phân bố nhiệt tốt, hãy đặt dụng cụ nấu ở giữa như trong hình minh họa.

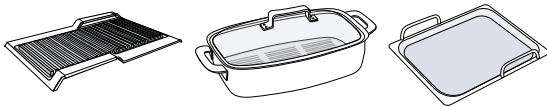
#### Là một vùng nấu liền mạch

Khuyến nghị nấu ăn chỉ với một dụng cụ nấu.

- Đặt dụng cụ nấu theo kích thước:



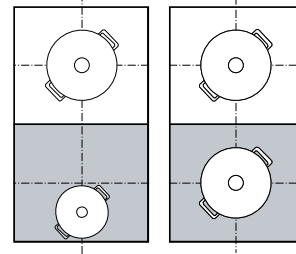
- Dụng cụ nấu dài được khuyến nghị



#### Là hai vùng nấu riêng biệt

Khuyến nghị nấu ăn với hai dụng cụ nấu.

Bạn có thể sử dụng các vùng phía trước và phía sau riêng biệt và đặt mức công suất riêng cho từng vùng.



### 10.2 Kết nối FlexInduction

1. Đặt dụng cụ nấu lên vùng nấu.
2. Thiết bị phát hiện dụng cụ nấu và chọn vùng nấu.
  - ✓ Tùy thuộc vào kích thước và vị trí của dụng cụ nấu, các vùng nấu sẽ được tách riêng hoặc kết nối tự động.
  - ✓ Vùng Flex được kết nối và sáng lên.

#### Các hướng dẫn

- Bạn có thể thay đổi cài đặt vùng nấu theo cách thủ công bằng cách chạm vào
- Bạn có thể thay đổi cấu hình tiêu chuẩn của vùng nấu linh hoạt. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện trong chương Cài đặt cơ bản. → Trang 21
- Nếu bạn di chuyển hoặc nhấc dụng cụ nấu ra khỏi vùng nấu được kết nối đang hoạt động, tìm kiếm tự động sẽ bắt đầu. Bất kỳ dụng cụ nấu nào được tìm thấy trong vùng nấu khi tìm kiếm sẽ được làm nóng ở mức công suất đã chọn trước đó.

## 11 MoveMode

Chức năng này cho phép bạn thay đổi mức công suất của dụng cụ nấu bằng cách di chuyển nó tiến hoặc lùi trong vùng nấu linh hoạt. Vùng này được chia thành ba khu vực với các mức độ công suất khác nhau.

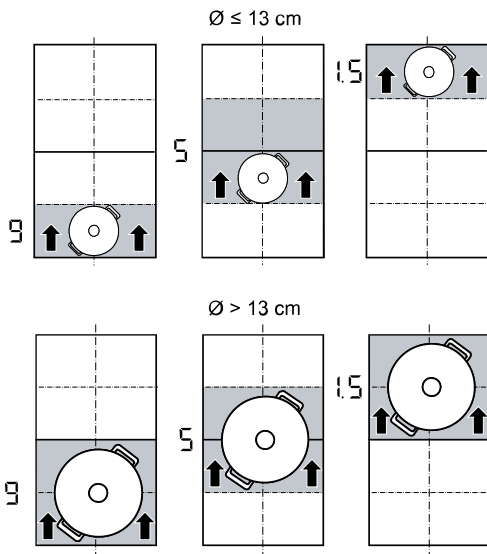
### 11.1 Đặt và dịch chuyển dụng cụ nấu

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu. Khu vực nấu phụ thuộc vào dụng cụ nấu được sử dụng cũng như kích thước và vị trí của nó.

Mỗi khu vực nấu đều có mức công suất cài đặt trước:



- Khu vực trước = Cấp độ nấu
- Khu vực giữa = Cấp độ nấu
- Vùng phía sau = Cấp độ nấu

Bạn có thể thay đổi cài đặt tiêu chuẩn của mức công suất đặt trước. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện trong chương Cài đặt cơ bản. → Trang 21.





## 11.2 Kích hoạt MoveMode

**Điều kiện tiên quyết:** Chỉ đặt một dụng cụ nấu trên vùng linh hoạt.

1. Chọn một trong hai vùng nấu của vùng linh hoạt.
2. Nhấn .
  - ✓ Mức công suất của khu vực đang đặt dụng cụ nấu, sẽ sáng lên trong hiển thị vùng nấu cạnh .
  - ✓ Chức năng được bật.

**Hướng dẫn:** Bạn có thể thay đổi các mức công suất của khu vực trong quá trình nấu.

## 11.3 Bỏ kích hoạt MoveMode

- ▶ Chạm vào .
- ✓ Hiển thị bên cạnh  tắt.
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

# 12 Các chức năng thời gian




Bếp của bạn có nhiều chức năng khác nhau để cài đặt thời gian nấu:

- Bộ hẹn giờ ngắt
- Đồng hồ báo
- Count-up timer

## 12.1 Bộ hẹn giờ ngắt

Cho phép bạn lập trình thời gian nấu cho một hoặc nhiều vùng nấu. Khi hết thời gian, vùng nấu sẽ tự động tắt.



### Bật Bộ hẹn giờ ngắt


1. Chọn vùng nấu và mức công suất.
2. Nhấn .
  - ✓ Hiển thị  của mặt bếp sáng lên.
3. Cài đặt thời gian nấu trong vùng cài đặt.
  - Để cài đặt thời gian nấu dưới 10 phút, luôn chạm vào số 0 trước khi chọn giá trị mong muốn.
4. Xác nhận với .
  - ✓ Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.
  - ✓ Sau khi hết thời gian nấu, vùng nấu sẽ tắt và có tín hiệu phát ra.

### Các hướng dẫn

- Nếu trong vùng nấu mà PerfectFry Sensor được kích hoạt, thời gian nấu được lập trình, thì thời gian nấu đã lập trình bắt đầu đếm ngược, ngay khi đạt được mức nhiệt độ mong muốn.
- Nếu thời gian nấu được lập trình cho một vùng nấu và PerfectCook Sensor được kích hoạt, thời gian nấu đã cài đặt bắt đầu đếm ngược nếu đạt đến mức nhiệt độ đã chọn.

### Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ ngắt



1. Chọn vùng nấu và chạm vào .
2. Trong vùng cài đặt, hãy thay đổi thời gian hoặc cài đặt thành  để xóa thời gian.

3. Xác nhận với .




## 12.2 Đồng hồ báo

Cho phép bạn kích hoạt đồng hồ báo phút 0 đến 99. Chức năng này độc lập với vùng nấu và các cài đặt khác. Nó không tự động tắt bếp.

### Bật Đồng hồ báo

1. Chạm vào .
2. Cài đặt thời gian mong muốn trong vùng cài đặt.
3. Xác nhận với .
  - ✓ Thời gian bắt đầu chạy.
  - ✓ Sau khi hết thời gian, một tín hiệu phát ra và hiển thị nhấp nháy.


### Thay đổi hoặc tắt Đồng hồ báo

1. Chạm vào .
2. Trong vùng cài đặt, hãy thay đổi thời gian hoặc cài đặt thành  để xóa thời gian.
3. Xác nhận với .



## 12.3 Count-up timer

Chức năng đồng hồ bấm giây hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi kích hoạt.


### Bật Count-up timer

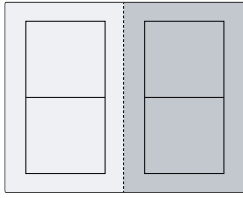
- ▶ Chạm vào .
- ✓ Thời gian bắt đầu chạy.

### Tắt Count-up timer



1. Chạm vào . Đồng hồ bấm giây dừng. Hiển thị đồng hồ bấm giờ.
2. Chạm vào . Các hiển thị tắt.

## 13 PowerBoost

Với chức năng này bạn có thể đun nóng lượng lớn nước nhanh hơn so với . Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu nếu vùng nấu khác ở cùng phía không hoạt động.






### 13.1 Bật PowerBoost

1. Chọn vùng nấu.
  2. Chạm vào . Hiển thị  sáng.
- ✓ Chức năng được bật.


**Hướng dẫn:** Bạn cũng có thể bật chức năng này khi nấu với Flexzone được kết nối với nhau.

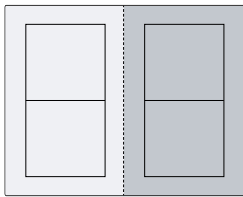
### 13.2 Tắt PowerBoost

1. Chọn vùng nấu.
  2. Chạm vào . Hiển thị  tắt và vùng nấu trở về cấp độ nấu .
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

**Hướng dẫn:** Trong một số trường hợp nhất định, chức năng này có thể tự động tắt để bảo vệ các phần tử điện tử bên trong bếp.



## 14 PanBoost

Với chức năng này, bạn có thể làm nóng chảo nhanh hơn với . Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu nếu vùng nấu khác ở cùng phía không hoạt động.






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

### 14.2 Bật PanBoost

1. Chọn vùng nấu.
  2. Chạm hai lần vào .  sáng lên.
- ✓ Chức năng được bật.

**Hướng dẫn:** Bạn cũng có thể bật chức năng này khi nấu với Flexzone được kết nối với nhau.

### 14.3 Tắt PanBoost



1. Chọn vùng nấu.
  2. Chạm vào .  tắt và vùng nấu trở về cấp độ nấu .
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

**Hướng dẫn:** Để tránh nhiệt độ cao, chức năng này sẽ tự động tắt sau 30 giây.



## 15 Giữ ấm

Bạn có thể sử dụng chức năng này để đun chảy sôcôla hoặc bơ và giữ nhiệt thức ăn.

### 15.1 Bật Giữ ấm

1. Chọn vùng nấu mong muốn.
  2. Chạm vào  trong 10 giây tiếp theo.
-  sáng lên.
- ✓ Chức năng được bật.

### 15.2 Tắt Giữ ấm

1. Chọn vùng nấu.
  2. Chạm vào .
-  tắt.
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

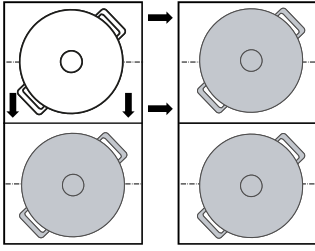
## 16 Truyền cài đặt

Với chức năng này, bạn có thể truyền cấp độ nấu, thời gian nấu đã cài đặt và chức năng nấu đã chọn từ vùng nấu này sang vùng nấu khác.

### 16.1 Truyền cài đặt

**Điều kiện tiên quyết:** Di chuyển dụng cụ nấu đến vùng nấu chưa được bật, chưa được cài đặt sẵn và chưa đặt dụng cụ nấu nào khác.

## 1. Dịch chuyển dụng cụ nấu.



Dụng cụ nấu được phát hiện và trong hiển thị của vùng nấu mới, mức công suất đã chọn trước đó và 🔥 sẽ nhấp luân phiên.

## 2. Để áp dụng cài đặt, hãy chọn vùng nấu mới.

Thiết bị cài đặt mức công suất của vùng nấu ban đầu thành 00.

- ✓ Cài đặt được truyền tới vùng nấu mới.

**Hướng dẫn:** Nếu bạn đặt dụng cụ nấu mới trên vùng nấu khác trước khi xác nhận cài đặt, bạn có thể sử dụng chức năng này cho cả hai dụng cụ nấu.

# 17 Assist

Trợ lý nấu ăn đảm bảo nấu ăn dễ dàng và hứa hẹn mang lại kết quả nấu ăn tuyệt vời.

Sau khi bạn đã chọn nhiệt độ mong muốn, các cảm biến sẽ liên tục đo nhiệt độ của dụng cụ nấu và giữ nhiệt độ này không đổi trong suốt quá trình nấu.

### Ưu điểm

- Khi đạt đến nhiệt độ đã chọn, nhiệt độ sẽ tự động được duy trì, giúp tiết kiệm năng lượng.
- Dầu không bị quá nhiệt và thức ăn không bị chín quá.

## 17.1 PerfectFry Sensor

Phù hợp để chế biến hoặc đun cạn nước sôi, chiên bánh kẹp hoặc chiên trứng với bơ, xào rau hoặc bit tết đến mức độ chín mong muốn trong khi vẫn kiểm soát được nhiệt độ.

Chức năng này khả dụng trên vùng nấu được đánh dấu bằng 🔥.

### Các mức nhiệt độ

Các mức nhiệt độ để chế biến thức ăn.

| Mức | Nhiệt độ | Các chức năng                               |
|-----|----------|---|
| 1   | 120 °C   | Nấu và đun cạn nước sôi, xào rau            |
| 2   | 140 °C   | Chiên trong dầu ô liu hoặc bơ               |
| 3   | 160 °C   | Chiên cá và thực phẩm thô                   |
| 4   | 180 °C   | Chiên thực phẩm tẩm bột, đông lạnh và nướng |
| 5   | 215 °C   | Tẩm nướng và vỉ nướng nhiệt độ cao          |

### Dụng cụ nấu được khuyến nghị

Dụng cụ nấu đặc biệt đã được phát triển cho chức năng này để mang lại kết quả tối ưu.

Bạn có thể mua dụng cụ nấu được khuyến nghị từ dịch vụ khách hàng, đại lý chuyên doanh hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Hướng dẫn:** Theo nguyên tắc, có thể sử dụng các dụng cụ nấu khác. Tùy thuộc vào chất lượng của dụng cụ nấu, nhiệt độ đạt được có thể khác với mức nhiệt độ đã chọn.

### Bật PerfectFry Sensor

1. Đặt dụng cụ nấu trống lên vùng nấu.
  2. Chọn vùng nấu và chạm vào 🔥.
  3. Trong 10 giây tiếp theo, hãy chọn mức nhiệt độ mong muốn trong vùng cài đặt.
- ✓ Chức năng khởi động. 🔥 nhấp nháy cho đến khi đạt được nhiệt độ mục tiêu đã đặt.

- ✓ Khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu, tín hiệu sẽ phát ra và 🔥 ngừng nhấp nháy.

## 4. Thêm dầu và sau đó cho thức ăn vào chảo chiên.

**Hướng dẫn:** Nếu bạn cần nhiều hơn 250ml dầu để nấu, hãy thêm dầu và chờ vài giây trước khi cho thức ăn vào.

### Tắt PerfectFry Sensor

- ▶ Chọn vùng nấu và chạm vào 🔥.
- ✓ Chức năng bị bỏ kích hoạt.

### Các khuyến nghị để nấu với PerfectFry Sensor

Trong bảng, bạn sẽ tìm thấy mức nhiệt độ thích hợp để lựa chọn các món ăn 🍴. Thời gian nấu quy định ⌚ min có thể thay đổi tùy theo lượng, trạng thái và chất lượng của thực phẩm.

|   | 🍴 | ⌚ min |
|---|---|-------|
| <b>Thịt</b>                               |   |       |
| Thịt rán                                  | 4 | 6-10  |
| Thịt rán, tẩm bột                         | 4 | 6-10  |
| Phi lê                                    | 4 | 6-10  |
| Cốt lết                                   | 3 | 10-15 |
| Cordon bleu, thịt rán thành Vienna        | 4 | 10-15 |
| Bit tết, tái, dày 3 cm                    | 5 | 6-8   |
| Bit tết, chín vừa, dày 3 cm               | 5 | 8-12  |
| Bit tết, chín kỹ, dày 3 cm                | 4 | 8-12  |
| Bit tết xương chữ T, tái, dày 4,5 cm      | 5 | 10-15 |
| Bit tết xương chữ T, chín vừa, dày 4,5 cm | 5 | 20-30 |
| Ức gia cầm, dày 2cm                       | 3 | 10-20 |
| Thịt xông khói                            | 2 | 5-8   |
| Thịt xay                                  | 4 | 6-10  |
| Hamburger, dày 1,5 cm                     | 3 | 6-15  |
| Thịt viên, dày 2cm                        | 3 | 10-20 |
| Xúc xích nhỏ                              | 3 | 8-20  |
| Chorizo, xúc xích tươi                    | 3 | 10-20 |
| Thịt xiên, kebab                          | 3 | 10-20 |
| Gyros                                     | 4 | 7-12  |
| <b>Cá và hải sản</b>                      |   |       |
| Phi lê cá                                 | 4 | 10-20 |
| Phi lê cá, tẩm bột                        | 4 | 10-20 |
| Cá, chiên, nguyên con                     | 3 | 10-20 |
| Cá mòi                                    | 4 | 6-12  |

|  | ⌚ | ⌚ min |
|--|---|-------|
| Tôm càng, tôm                              | 4 | 4-8   |
| Mực, Sepia                                 | 4 | 6-12  |
| <b>Món trứng</b>                           |   |       |
| Trứng chiên bơ                             | 2 | 2-6   |
| Trứng chiên                                | 4 | 2-6   |
| Trứng bác                                  | 2 | 4-9   |
| Ốp lết                                     | 2 | 3-6   |
| Bánh mì chiên trứng sữa                    | 3 | 4-8   |
| Bánh crepe, bánh blini, bánh tortita, taco | 5 | 1-3   |
| <b>Rau củ</b>                              |   |       |
| Khoai tây chiên kiểu Đức                   | 5 | 6-12  |
| Khoai tây chiên                            | 4 | 15-25 |
| Bánh khoai tây chiên                       | 5 | 2-4   |
| Hành, tỏi chiên                            | 2 | 2-10  |
| Hành tây chiên                             | 3 | 5-10  |
| Bí ngò, cà tím, ớt                         | 2 | 4-12  |
| Măng tây xanh                              | 3 | 4-15  |
| Nấm  | 4 | 10-15 |
| Rau củ hấp trong dầu                       | 1 | 10-20 |
| Rau củ tẩm bột tempura                     | 4 | 5-10  |
| <b>Sản phẩm đông lạnh sâu</b>              |   |       |
| Nugget gà                                  | 4 | 10-15 |
| Thanh cá                                   | 4 | 8-12  |
| Khoai tây chiên                            | 5 | 4-8   |
| Món chiên rán                              | 3 | 6-10  |
| Nem rán                                    | 4 | 10-30 |
| Bánh nhồi, bánh croquette                  | 5 | 3-8   |
| <b>Nước sốt</b>                            |   |       |
| Sốt cà chua                                | 1 | 25-35 |
| Sốt Béchamel                               | 1 | 10-20 |
| Sốt phô mai                                | 1 | 10-20 |
| Nước sốt ngọt                              | 1 | 15-25 |
| Nước sốt, nấu cạn                          | 1 | 25-35 |
| <b>Khác</b>                                |   |       |
| Phô mai chiên                              | 3 | 7-10  |
| Bánh mì cắt nhỏ                            | 3 | 6-10  |
| Bánh mì nướng                              | 4 | 4-8   |
| Món ăn sẵn khô                             | 1 | 5-10  |
| Hạnh nhân, óc chó, hạt thông, nướng        | 4 | 3-15  |
| Bông ngô                                   | 5 | 3-4   |

## 17.2 PerfectCook Sensor




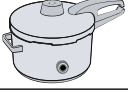

Với chức năng này, bạn có thể hâm nóng, nấu chậm, đun sôi, đun nhỏ lửa, nấu áp suất hoặc chiên ngập thực phẩm trong nồi có nhiều dầu ở nhiệt độ được kiểm soát.

Để sử dụng các chức năng này, bạn cần có cảm biến nấu không dây để nấu ăn không dây.

Chức năng này có sẵn trên tất cả vùng nấu có cảm biến nấu không dây trên các dụng cụ nấu thông thường.

### Các mức nhiệt độ

Các mức nhiệt độ để chế biến thức ăn.



| Mức | Nhiệt độ | Các chức năng         | Dụng cụ nấu   |
|-----|----------|-----------------------|---|
| 1   | 70 °C    | Hâm nóng và giữ nhiệt |  |
| 2   | 90 °C    | Nấu                   |  |
| 3   | 100 °C   | Đun sôi               |  |
| 4   | 120 °C   | Nấu trong nồi áp suất |  |
| 5   | 180 °C   | Chiên                 |  |

### Lưu ý về chức năng PerfectCook Sensor


- Cảm biến nấu không dây đo nhiệt độ của chất lỏng thông qua đế silicon gắn vào hộp chứa. Để đo chính xác, đế silicon phải được bao phủ hoàn toàn bởi chất lỏng cần đo.
- Khung của cảm biến nấu không dây và đế silicon gắn vào dụng cụ nấu phải khô hoàn toàn trước khi bạn bắt đầu nấu.
- Không tháo cảm biến nấu không dây trong quá trình nấu. Sau khi nấu, cẩn thận tháo cảm biến vì cảm biến có thể nóng.
- Để tiết kiệm năng lượng, hãy sử dụng nắp.
- Đặt dụng cụ nấu sao cho cảm biến nấu không dây hướng về phía bề mặt bên ngoài của bếp nấu.
- Không bao giờ hướng cảm biến nấu không dây vào dụng cụ nấu đang nóng khác để tránh quá nhiệt.

### Bật PerfectCook Sensor

**Điều kiện tiên quyết:** Kết nối cảm biến nấu không dây.

1. Gắn cảm biến nấu không dây vào dụng cụ nấu.
2. Đặt dụng cụ nấu có đủ chất lỏng vào vùng nấu mong muốn và đậy nắp lại.
3. Chọn vùng nấu nơi đặt dụng cụ nấu có cảm biến nấu không dây. Sau đó, nhấn vào giữa cảm biến nấu không dây.
- ✓ Trên bảng điều khiển  sáng lên.
4. Lựa chọn mức nhiệt độ phù hợp để nấu chín thực phẩm.
- ✓ Chức năng được bật.
- ✓  nhấp nháy cho đến khi nước hoặc dầu đạt đến nhiệt độ thích hợp để thêm thức ăn. Có tín hiệu phát ra và biểu tượng nhiệt độ ngừng nhấp nháy.
5. Mở nắp sau tiếng bíp và thêm thức ăn vào. Đậy nắp trong quá trình nấu.

### Tắt PerfectCook Sensor

1. Chọn vùng nấu.
2. Trong vùng cài đặt, đặt thành .
- ✓ Các chức năng bị bỏ kích hoạt.

**Hướng dẫn:** Để kích hoạt lại chức năng nấu, hãy chờ khoảng 10 giây.

### Các khuyến nghị để nấu với PerfectCook Sensor

Bảng dưới đây trình bày mức nhiệt độ lý tưởng cho việc lựa chọn các món ăn. ⌚ °C và ⌚ min phụ thuộc vào lượng, tình trạng và chất lượng của thực phẩm.

**Hâm nóng và giữ nhiệt**

|                               | ⌘ °C | ⌚ min |
|-------------------------------|------|-------|
| Hâm nóng món thịt hầm Hungary | 70   | 10-20 |
| Hâm nóng vang nóng            | 70   | 5-15  |

**- Kho**

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Thịt**

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Xúc xích nhỏ | 90 | 10-20 |
|--------------|----|-------|

**Cá**

|        |    |       |
|--------|----|-------|
| Cá hấp | 90 | 15-20 |
|--------|----|-------|

**Món trứng**

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| Trứng chần | 90 | 2-5 |
|------------|----|-----|

**Khoai tây**

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Bánh bao khoai tây | 90 | 30-40 |
|--------------------|----|-------|

**Mì và ngũ cốc**

|     |    |       |
|-----|----|-------|
| Gạo | 90 | 25-35 |
|-----|----|-------|

|        |    |       |
|--------|----|-------|
| Gạo đỏ | 90 | 25-35 |
|--------|----|-------|

|                |    |       |
|----------------|----|-------|
| Gạo nguyên hạt | 90 | 45-55 |
|----------------|----|-------|

|                    |    |      |
|--------------------|----|------|
| Gạo, Basmati, Thái | 90 | 8-12 |
|--------------------|----|------|

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Gạo hoang dã | 90 | 20-30 |
|--------------|----|-------|

|          |    |     |
|----------|----|-----|
| Cháo ngô | 90 | 3-8 |
|----------|----|-----|

|                   |    |      |
|-------------------|----|------|
| Cháo bột Semolina | 90 | 5-10 |
|-------------------|----|------|

**Súp**

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| Kem ăn liền | 90 | 10-15 |
|-------------|----|-------|

**Món tráng miệng**

|         |    |       |
|---------|----|-------|
| Chè gạo | 90 | 40-50 |
|---------|----|-------|

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Cháo | 90 | 10-15 |
|------|----|-------|

|                       |    |     |
|-----------------------|----|-----|
| Bánh pudding sô cô la | 90 | 3-5 |
|-----------------------|----|-----|

**Khác**

|     |    |      |
|-----|----|------|
| Sữa | 90 | 3-10 |
|-----|----|------|

**- Nấu**

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Thịt**

|           |     |       |
|-----------|-----|-------|
| Thịt viên | 100 | 20-30 |
|-----------|-----|-------|

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Thịt gà | 100 | 60-90 |
|---------|-----|-------|

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Thịt bê | 100 | 60-90 |
|---------|-----|-------|

**Món trứng**

|            |     |      |
|------------|-----|------|
| Trứng luộc | 100 | 5-10 |
|------------|-----|------|

**Rau củ và cây họ đậu**

|             |     |       |
|-------------|-----|-------|
| Súp lơ xanh | 100 | 10-20 |
|-------------|-----|-------|

|              |     |       |
|--------------|-----|-------|
| Súp lơ trắng | 100 | 10-20 |
|--------------|-----|-------|

|              |     |       |
|--------------|-----|-------|
| Cải Brussels | 100 | 30-40 |
|--------------|-----|-------|

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Đậu xanh | 100 | 15-30 |
|----------|-----|-------|

|        |     |       |
|--------|-----|-------|
| Đậu gà | 100 | 60-90 |
|--------|-----|-------|

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Đậu Hà Lan | 100 | 15-20 |
|------------|-----|-------|

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Đậu lăng | 100 | 45-60 |
|----------|-----|-------|

**Khoai tây**

|         |     |     |
|---------|-----|-----|
| Gnocchi | 100 | 3-6 |
|---------|-----|-----|

|                 |     |       |
|-----------------|-----|-------|
| Khoai tây, luộc | 100 | 30-45 |
|-----------------|-----|-------|

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Khoai lang | 100 | 30-45 |
|------------|-----|-------|

**Mì và ngũ cốc**

|                          |     |      |
|--------------------------|-----|------|
| Pasta từ lúa mì hạt cứng | 100 | 7-10 |
|--------------------------|-----|------|

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| Pasta tươi | 100 | 3-5 |
|------------|-----|-----|

|                         |     |      |
|-------------------------|-----|------|
| Pasta từ bột nguyên hạt | 100 | 7-10 |
|-------------------------|-----|------|

|                                     |     |       |
|-------------------------------------|-----|-------|
| Pasta từ lúa mì hạt cứng, được nhồi | 100 | 15-20 |
|-------------------------------------|-----|-------|

|                  |     |     |
|------------------|-----|-----|
| Pasta tươi, nhồi | 100 | 5-8 |
|------------------|-----|-----|

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Hạt quinoa | 100 | 10-12 |
|------------|-----|-------|

**Súp**

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| Nước dùng tự làm | 100 | 60-90 |
|------------------|-----|-------|

|             |     |      |
|-------------|-----|------|
| Súp ăn liền | 100 | 5-10 |
|-------------|-----|------|

**Món tráng miệng**

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Món trộn | 100 | 15-25 |
|----------|-----|-------|

**Sản phẩm đông lạnh sâu**

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Đậu xanh | 100 | 15-30 |
|----------|-----|-------|

**Nấu trong nồi áp suất**

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Thịt**

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Thịt gà | 120 | 15-25 |
|---------|-----|-------|

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| Thịt bê | 120 | 15-25 |
|---------|-----|-------|

**Rau củ và cây họ đậu**

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| Rau | 120 | 3-6 |
|-----|-----|-----|

|        |     |       |
|--------|-----|-------|
| Đậu gà | 120 | 25-35 |
|--------|-----|-------|

|          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Đậu lăng | 120 | 10-20 |
|----------|-----|-------|

|     |     |       |
|-----|-----|-------|
| Đậu | 120 | 25-35 |
|-----|-----|-------|

**Khoai tây**

|           |     |       |
|-----------|-----|-------|
| Khoai tây | 120 | 10-20 |
|-----------|-----|-------|

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Khoai lang | 120 | 10-20 |
|------------|-----|-------|

**Mì và ngũ cốc**

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| Gạo | 120 | 6-8 |
|-----|-----|-----|

|                |     |       |
|----------------|-----|-------|
| Gạo nguyên hạt | 120 | 12-18 |
|----------------|-----|-------|

**Súp**

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| Nước dùng tự làm | 120 | 20-30 |
|------------------|-----|-------|

**Chiên nhiều dầu**

Dùng nắp để đun nóng dầu rồi lấy ra để chiên thức ăn.

|  | ⌘ °C | ⌚ min |
|--|------|-------|
|--|------|-------|

**Thịt**

|               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Miếng thịt gà | 180 | 10-15 |
|---------------|-----|-------|

|           |     |       |
|-----------|-----|-------|
| Thịt viên | 180 | 10-15 |
|-----------|-----|-------|

**Cá**

|                                 |     |       |
|---------------------------------|-----|-------|
| Cá tẩm bột Beer Batter, tẩm bột | 180 | 10-15 |
|---------------------------------|-----|-------|

**Rau củ và cây họ đậu**

|                                  |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|
| Rau tẩm bột Beer Batter, tẩm bột | 180 | 4-8 |
|----------------------------------|-----|-----|

|                                      |     |     |
|--------------------------------------|-----|-----|
| Nấm tẩm bột hoặc tẩm bột Beer Batter | 180 | 4-8 |
|--------------------------------------|-----|-----|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

**Món tráng miệng**

|                               |     |      |
|-------------------------------|-----|------|
| Bánh Donut và bánh rán Berlin | 180 | 5-10 |
|-------------------------------|-----|------|

**Sản phẩm đông lạnh sâu**

|                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
| Khoai tây chiên | 180 | 4-8 |
|-----------------|-----|-----|

## 17.3 Cảm biến nấu không dây

Để sử dụng PerfectCook Sensor, bạn phải mua cảm biến nấu không dây.

Bạn có thể mua cảm biến nấu không dây qua dịch vụ khách hàng, trong cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc tại đại lý chuyên doanh [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### Kết nối cảm biến nấu không dây

Để kết nối cảm biến nấu không dây với bảng điều khiển, hãy tiến hành như sau:

1. Chọn cài đặt cơ bản  $c^1$ . Cài đặt cơ bản → Trang 21
- ✓ - sáng lên.
2. Chọn vùng nấu có hiển thị sáng lên. Một tín hiệu phát ra  $c^2$  nhấp nháy.
3. Nhấn nhanh vào giữa cảm biến nấu không dây trong vòng 30 giây.
  - Sau vài giây, kết quả kết nối cảm biến nấu với bảng điều khiển sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

| Kết quả                    |   |
|----------------------------|---|
| $c^1$ Kết nối không có lỗi | PerfectCook Sensor khả dụng.  |
| $c^2$ Kết nối lỗi          | Lỗi liên lạc <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lặp lại quá trình kết nối. Nếu kết quả vẫn tiếp tục <math>c^2</math>, hãy thông báo cho dịch vụ khách hàng.</li> </ul>  |
| $c^3$ Kết nối lỗi          | Lỗi liên lạc <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lỗi liên lạc Bluetooth. Lặp lại quá trình kết nối.</li> <li>▪ Bạn đã không nhấn vào giữa cảm biến nấu không dây trong vòng 30 giây sau khi chọn vùng nấu. Lặp lại quá trình kết nối.</li> <li>▪ Pin cảm biến nấu ăn không dây đã hết. Thay pin, đặt lại cảm biến nấu không dây và lặp lại quá trình kết nối.</li> </ul> |

### Thiết lập lại cảm biến nấu không dây

1. Nhấn vào giữa cảm biến nấu trong khoảng 8 - 10 giây.
  - ✓ Trong quá trình này, hiển thị LED cảm biến nấu không dây sẽ sáng ba lần.
  - ✓ Quá trình thiết lập lại bắt đầu khi LED sáng lên lần thứ ba.
2. Giữ không nhấn vào giữa cảm biến nấu vô tuyến.
  - ✓ Ngay khi LED tắt, cảm biến nấu không dây sẽ được thiết lập lại.
3. Lặp lại quá trình kết nối từ điểm 2.

### Cài đặt điểm sôi

Thời điểm nước bắt đầu sôi phụ thuộc vào độ cao của nơi ở so với mực nước biển. Nếu nước sôi quá mạnh hoặc quá yếu, bạn có thể điều chỉnh điểm sôi. Muốn vậy:

Chọn cài đặt cơ bản  $c^4$ . Cài đặt cơ bản → Trang 21

| Chiều cao     | Giá trị cài đặt $c^4$ |
|---------------|-----------------------|
| 0 m           | 1                     |
| 100 - 200 m   | 2                     |
| 200 - 400 m   | 3 <sup>1</sup>        |
| 400 - 600 m   | 4                     |
| 600 - 800 m   | 5                     |
| 800 - 1000 m  | 6                     |
| 1000 - 1200 m | 7                     |
| 1200 - 1400 m | 8                     |
| Trên 1400 m   | 9                     |

<sup>1</sup> Cài đặt cơ bản

**Hướng dẫn:** Nhiệt độ 3/100 °C là đủ để nấu hiệu quả, nhưng nếu bạn muốn nấu kỹ hơn, bạn có thể chọn cấp độ thấp hơn.

## 18 Cảm biến nấu không dây

Để sử dụng PerfectCook Sensor, bạn phải mua cảm biến nấu không dây.

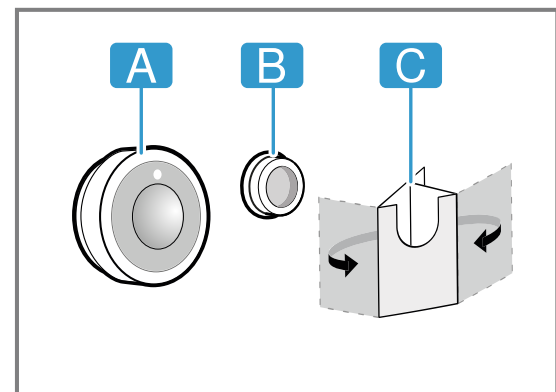
Bạn có thể mua cảm biến nấu không dây qua dịch vụ khách hàng, trong cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc tại đại lý chuyên doanh [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 18.1 Phạm vi 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.

- **A** Cảm biến nấu không dây
- **B** Miếng vá silicon

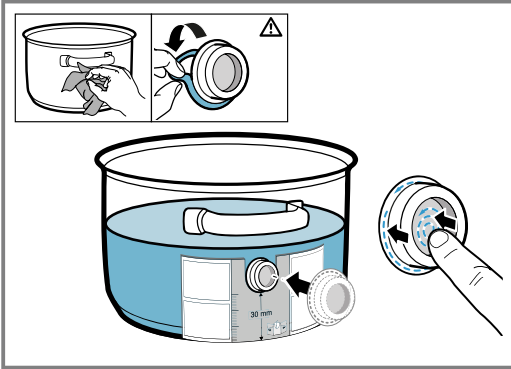
- **C** Khuôn mẫu



### 18.2 Gắn miếng vá silicon

Miếng vá silicon cố định cảm biến nấu trên vật chứa. Để lắp trên dụng cụ nấu:

1. Điểm dính trên dụng cụ nấu phải sạch dầu mỡ. Làm sạch vật chứa, lau khô và chà sạch điểm dán bằng cồn.
2. Gỡ màng bảo vệ khỏi miếng vá silicon. Sử dụng khuôn mẫu đi kèm, dán miếng vá silicon ở bên ngoài dụng cụ nấu ở độ cao tương ứng.



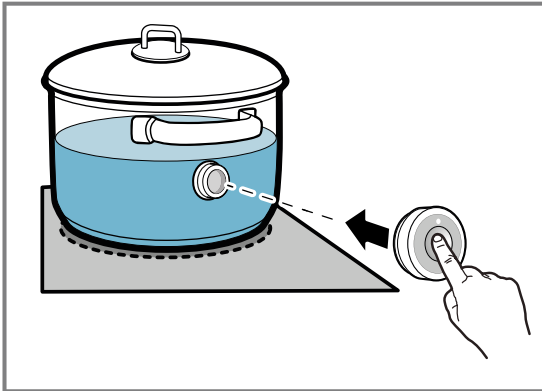
3. Nhấn vào toàn bộ bề mặt và vùng bên trong của miếng vá silicon.
4. Để keo dính khô trong một giờ. Không sử dụng hoặc rửa dụng cụ nấu trong thời gian này.

**Hướng dẫn:** Nếu miếng vá silicon bong ra, hãy sử dụng miếng vá mới. Nếu cần, bạn có thể mua một bộ năm miếng vá silicon từ các đại lý chuyên doanh, tại dịch vụ khách hàng hoặc trên trang web chính thức của chúng tôi [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) theo mã số mặt hàng 17007119.

Tất cả chất kết dính sẽ bị biến chất theo thời gian khi được bảo quản. Để tránh điều này, hãy đặt đế silicon vào hộp chứa sau khi nhận được.

### 18.3 Gắn cảm biến nấu không dây

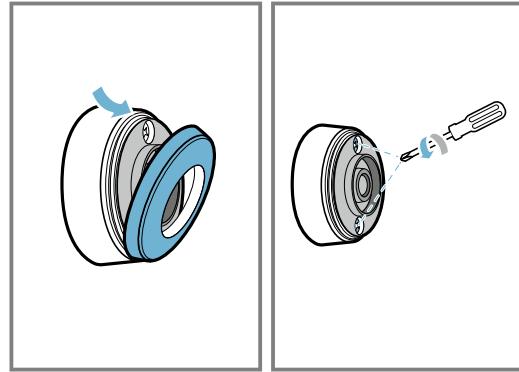
1. Đảm bảo miếng vá silicon khô hoàn toàn trước khi gắn cảm biến nấu.
2. Gắn cảm biến nấu vào miếng vá silicon sao cho vừa khít.



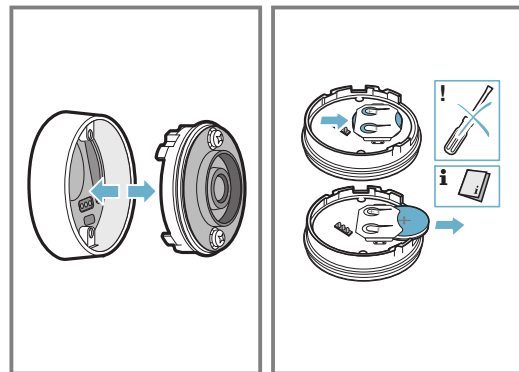
### 18.4 Thay pin

Nếu LED trên cảm biến nấu không dây không sáng khi bạn nhấn thì pin đã cạn. Thay pin:

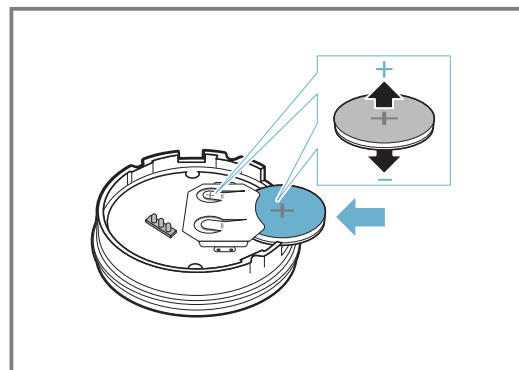
1. Tháo nắp silicon khỏi vỏ dưới của cảm biến nấu và tháo hai vít bằng chìa vặn vít.



2. Mở nắp cảm biến nấu và tháo pin ra khỏi đế.

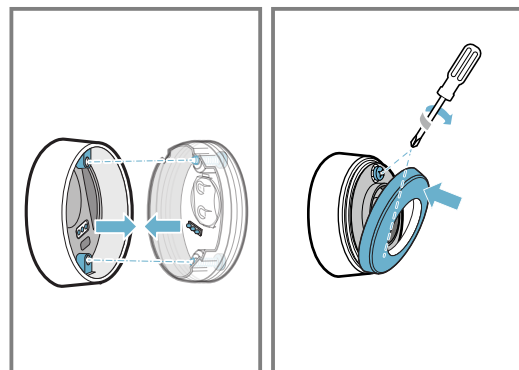


3. Lắp pin mới vào, làm theo hướng dẫn cho cực pin. Chỉ sử dụng pin loại CR2032 chất lượng cao.



**Hướng dẫn:** Không sử dụng vật kim loại để tháo pin. Không chạm vào các điểm kết nối pin.

4. Đóng chốt khóa của cảm biến nấu. Các khe dành cho vít trên chốt khóa phải thẳng hàng với các hốc ở vỏ dưới. Siết chặt các vít bằng chìa vặn vít và gắn nắp silicon vào vỏ dưới của cảm biến nấu.



## 18.5 Làm sạch

### Cảm biến nấu

Làm sạch bằng khăn ẩm. Không cho vào máy rửa chén và không làm ướt.

Khi không sử dụng cảm biến nấu, hãy tháo nó ra khỏi dụng cụ nấu và bảo quản ở nơi sạch sẽ, an toàn, tránh xa nguồn nhiệt.

### Miếng vá silicon

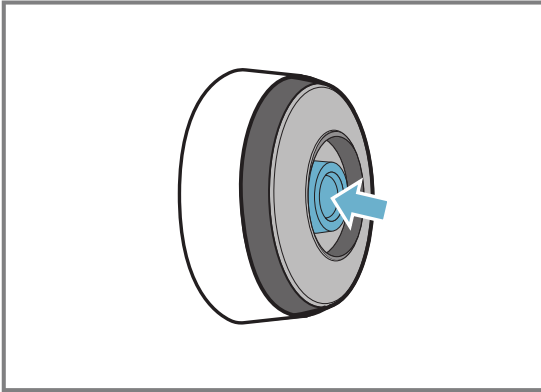
Làm sạch và lau khô trước khi gắn cảm biến nấu. Phù cho với máy rửa chén.

**Hướng dẫn:** Không đặt dụng cụ nấu có miếng vá silicon vào nước xà phòng trong thời gian dài.

### Cửa sổ cảm biến nấu không dây

Giữ cửa sổ sạch sẽ và khô ráo. Cần lưu ý:

1. Thường xuyên loại bỏ chất bẩn và vết dầu mỡ.
2. Dùng vải hoặc tấm bông và nước lau cửa sổ để làm sạch.



### Các hướng dẫn

- Không sử dụng các vật cứng và thô như bàn chải lông cứng hoặc bụi nhùi hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn để làm sạch bếp.
- Để tránh làm bẩn hoặc trầy xước cửa sổ của cảm biến nấu không dây, không chạm ngón tay vào đó.

## 18.6 Tuyên bố phù hợp

Theo đó, BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng cảm biến nấu không dây đã tuân theo các yêu cầu cơ bản và các điều khoản liên quan khác của chỉ thị 2014/53/EU.

Bạn có thể tìm thấy tuyên bố về sự phù hợp chi tiết theo chỉ thị RED tại [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) trên trang sản phẩm của thiết bị tại phần Tài liệu bổ sung.

Logo và nhãn hiệu Bluetooth® là các thương hiệu đã đăng ký thuộc sở hữu của Bluetooth SIG, Inc. và việc sử dụng các nhãn hiệu đó đều phải tuân BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép. Tất cả các nhãn hiệu và tên thương mại khác là tài sản của các công ty tương ứng.

## 19 Khóa trẻ em

Bếp được trang bị khóa trẻ em. Điều này sẽ ngăn trẻ em bật bếp nấu.

### 19.1 Bật Khóa trẻ em

**Điều kiện tiên quyết:** Bếp phải được tắt.

1. Chạm vào ①.
  2. Chạm vào ② trong 4 giây.
- ✓ Hiện thị ③ sáng trong 10 giây.
  - ✓ Bếp bị khóa.

### 19.2 Tắt Khóa trẻ em

1. Chạm vào ①.
  2. Chạm vào ③ trong 4 giây.
- ✓ Khóa bị hủy.

### 19.3 Khóa trẻ em tự động

Bạn cũng có thể kích hoạt tự động khóa trẻ em mỗi khi tắt bếp.

Bạn có thể tìm hiểu cách bật và tắt chức năng trong chương Cài đặt cơ bản → Trang 21.

## 20 Chống gạt

Cho phép bạn khóa bằng điều khiển khi làm sạch để các cài đặt không vô tình bị thay đổi.

Khóa không có tác dụng với công tắc chính.

### 20.1 Bật Chống gạt

- ▶ Nhấn ④. Một âm cảnh báo phát ra và ④ sáng lên.
- ✓ Bảng điều khiển bị khóa trong 35 giây. Một tín hiệu phát ra trong 5 giây trước khi tắt.

### 20.2 Tắt Chống gạt

Để tắt sớm chức năng:

- ▶ Chạm vào ④.
- ✓ Das Bedienfeld ist entsperrt.

## 21 Ngắt an toàn


Chức năng an toàn sẽ được kích hoạt nếu vùng nấu hoạt động trong thời gian dài và bạn không thay đổi cài đặt. Vùng nấu hiển thị **FB** và tắt.

Thời gian từ 1 đến 10 giờ tùy thuộc vào mức công suất được chọn.  
Để bật vùng nấu, nhấn nút bất kỳ.

## 22 Cài đặt cơ bản

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

### 22.1 Tổng quan về cài đặt cơ bản

| Hiển thị    | Cài đặt  | Giá trị  |
|-------------|--|--|
| <b>c 1</b>  | Khóa trẻ em  | 0 - Thủ công. <sup>1</sup><br>1 - Tự động.<br>2 - Tắt.   |
| <b>c 2</b>  | Tín hiệu âm thanh  | 0 - Tín hiệu xác nhận và tín hiệu lỗi được tắt.<br>1 - Chỉ tín hiệu lỗi được bật.<br>2 - Chỉ tín hiệu xác nhận được bật.<br>3 - Tất cả âm tín hiệu được bật <sup>1</sup> .   |
| <b>c 3</b>  | Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng<br>Hiển thị tổng mức tiêu thụ năng lượng giữa lúc bật và tắt bếp tính bằng kWh.<br>Độ chính xác của hiển thị phụ thuộc vào chất lượng điện áp của mạng điện.  | 0 - Tắt. <sup>1</sup><br>1 - Bật.  |
| <b>c 4</b>  | Chọn cài đặt theo chiều cao trên mực nước biển:  | 1-2 - Giảm.<br>3 - Cài đặt cơ bản.<br>4-9 - Tăng.  |
| <b>c 5</b>  | Tự động tắt các vùng nấu.  | 00 - Tắt. <sup>1</sup><br>01-99 - Phút cho đến khi tự động tắt.  |
| <b>c 6</b>  | Thời lượng của âm tín hiệu kết thúc đồng hồ bấm giờ  | 1 - 10 giây <sup>1</sup><br>2 - 30 giây<br>3 - 1 phút  |
| <b>c 7</b>  | Giới hạn công suất<br>Cho phép bạn giới hạn tổng công suất của bếp nếu cần thiết tùy theo điều kiện hệ thống điện của bạn. Các cài đặt khả dụng phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp (xem Nhãn thông số). Nếu chức năng này đang hoạt động và bếp đạt đến giới hạn công suất đã cài đặt, _ được hiển thị và bạn không thể chọn mức công suất cao hơn.    | 0 - Tắt. Công suất tối đa của bếp <sup>1</sup> .<br>1 - 1000 W. Công suất thấp nhất.<br>1.5 - 1500 W.<br>...<br>3 - 3000 W. Khuyến nghị cho 13 Ampe<br>3.5 - 3500 W. Khuyến nghị cho 16 Ampe.<br>4 - 4000 W.<br>4.5 - 4500 W. Khuyến nghị cho 20 Ampe.<br>...<br>9 - Công suất tối đa của bếp. |
| <b>c 11</b> | MoveMode<br>Cho phép bạn thay đổi mức công suất cài sẵn của ba khu vực nấu của vùng nấu linh hoạt. Muốn vậy, hãy chọn một trong hai vùng nấu, cài đặt mức công suất mong muốn trong vùng cài đặt và chạm vào  để xác nhận mức công suất mới và chọn vùng nấu tiếp theo. | 9 - Mức công suất cài sẵn cho vùng nấu phía trước.<br>5 - Mức công suất cài sẵn cho vùng nấu ở giữa.<br>1.5 - Mức công suất cài sẵn cho vùng nấu phía sau.   |
| <b>c 12</b> | Kiểm tra dụng cụ nấu<br>Chức năng này cho phép bạn kiểm tra chất lượng của dụng cụ nấu.  | 0 - Không phù hợp.<br>1 - Không tối ưu.<br>2 - Phù hợp.  |
| <b>c 13</b> | FlexInduction<br>Thay đổi chế độ bật của Flex Zone.  | 0 - Dưới dạng hai vùng nấu độc lập. <sup>1</sup><br>1 - Là một vùng nấu liền mạch.   |
| <b>c 14</b> | Kết nối cảm biến nấu không dây với bếp.  | 0 - Kết nối không có lỗi.<br>1 - Kết nối lỗi do lỗi đường truyền.<br>2 - Kết nối lỗi do lỗi cảm biến nấu.  |

<sup>1</sup> Cài đặt gốc

| Hiển thị | Cài đặt  | Giá trị  |
|----------|--|--|
| c 17     | Cài đặt chế độ khí tái tuần hoàn hoặc chế độ khí thải.   | 0 - Định cấu hình chế độ khí tái tuần hoàn. <sup>1</sup><br>1 - Định cấu hình chế độ khí thải.   |
| c 18     | Cài đặt khởi động tự động  | 0 - Tắt.<br>1 - Bật: Chế độ tự động với bộ điều khiển cảm biến. <sup>1</sup><br>2 - Bật: Quá trình thông gió bắt đầu ở mức công suất tương ứng với mức công suất tương đương của vùng nấu. |
| c 19     | Điều chỉnh độ nhạy của cảm biến để thông gió.  | 1 - Cài đặt độ nhạy thấp nhất của cảm biến.<br>2 - Cài đặt độ nhạy trung bình của cảm biến. <sup>1</sup><br>3 - Cài đặt độ nhạy cao nhất của cảm biến.                                     |
| c 20     | Cài đặt chạy tiếp<br>Nếu bếp của bạn hoạt động ở chế độ khí thải, hệ thống thông gió sẽ bật ở mức công suất trong khoảng 6 phút.<br>Nếu bếp của bạn hoạt động ở chế độ khí tái tuần hoàn, hệ thống thông gió sẽ bật ở mức công suất trong khoảng 30 phút.<br>Chức năng chạy tiếp sẽ tự động tắt sau thời gian này. | 0 - Tắt.<br>1 - Bật: Chức năng tự động với quá trình chạy tiếp được điều khiển bằng cảm biến.<br>2 - Bật <sup>1</sup> :  |
| c 25     | Phát hiện dụng cụ nấu tự động  | 0 - Chọn vùng nấu mong muốn bằng cách thủ công.<br>1 - Vùng nấu phát hiện kích thước và vị trí của dụng cụ nấu và chọn vùng hoặc các vùng nấu tương ứng. <sup>1</sup>                      |
| c 0      | Thiết lập lại về cài đặt xuất xưởng  | 0 - Cài đặt cá nhân. <sup>1</sup><br>1 - Cài đặt xuất xưởng.   |

<sup>1</sup> Cài đặt gốc

## 22.2 Tới cài đặt cơ bản

**Điều kiện tiên quyết:** Bếp phải được tắt.

- Để bật bếp, chạm vào ①.
- Trong 10 giây tiếp theo, chạm vào ② trong 4 giây.

| Thông tin sản phẩm                                    | Hiển thị |
|---|----------|
| Danh mục của Bộ phận dịch vụ Khách hàng Kỹ thuật (TK) | 01       |
| Mã sản xuất   | Fd       |
| Mã sản xuất 1   | 02.      |
| Mã sản xuất 2   | 05       |

- ✓ Bốn hiển thị đầu tiên cung cấp thông tin sản phẩm. Để mở từng hiển thị riêng lẻ, hãy chạm vào vùng cài đặt.

- Để vào cài đặt cơ bản, chạm vào ③.
- ✓ c 1 và 0 sáng lên dưới dạng cài đặt mặc định.
- Chạm liên tục vào ④ cho đến khi cài đặt mong muốn xuất hiện.
- Chọn cài đặt mong muốn trong vùng cài đặt.
- Chạm vào ⑤ trong 4 giây.
- ✓ Cài đặt bị khóa.

## 22.3 Hủy thay đổi cài đặt cơ bản

- ▶ Chạm vào ①.
- ✓ Tất cả thay đổi sẽ bị loại bỏ và không được lưu.

# 23 Kiểm tra dụng cụ nấu

Chất lượng của dụng cụ nấu có ảnh hưởng lớn đến tốc độ và kết quả của quá trình nấu.

Chức năng này cho phép bạn kiểm tra chất lượng của dụng cụ nấu.

Trước khi kiểm tra, hãy đảm bảo kích thước của đáy dụng cụ nấu phù hợp với kích thước của vùng nấu bạn đang sử dụng.

Truy cập thông qua các cài đặt cơ bản. → Trang 21

## 23.1 Tiến hành Kiểm tra dụng cụ nấu

Vùng nấu linh hoạt là vùng nấu duy nhất được cài đặt sao cho nó chỉ kiểm tra một dụng cụ nấu duy nhất.

- Đặt dụng cụ nấu ở nhiệt độ phòng với khoảng 200 ml nước ở giữa vùng nấu phù hợp nhất với kích thước của đáy dụng cụ nấu.
- Mở cài đặt cơ bản và chọn c 1 2.

- Chạm vào vùng cài đặt. Trong các vùng nấu, hiển thị — nhấp nháy.
- ✓ Kiểm tra đang chạy.
- ✓ Sau 10 giây, trong hiển thị vùng nấu xuất hiện kết quả.

## 23.2 Kiểm tra kết quả

Trong bảng sau, bạn có thể thấy kết quả có ý nghĩa như thế nào đối với chất lượng và tốc độ của quá trình nấu.

### Kết quả

- 0 Dụng cụ nấu không phù hợp với vùng nấu và do đó không được làm nóng.

**!** Dụng cụ nấu nóng lên chậm hơn dự kiến và quá trình nấu không tối ưu.

**2** Dụng cụ nấu nóng lên chính xác và quá trình nấu diễn ra tốt.

Để kích hoạt chức năng này, hãy chạm vào vùng cài đặt.

## 24 Giới hạn công suất

Chức năng này cho phép bạn cài đặt tổng công suất của bếp. Bếp được cài đặt tại xưởng. Công suất tối đa của bếp có thể được tìm thấy trên nhãn thông số. Chức năng này cho phép bạn điều chỉnh cấu hình theo yêu cầu của từng hệ thống điện. Để không vượt quá giá trị cài đặt này, bếp sẽ tự động phân phối công suất có ảm cho các vùng nấu được bật theo yêu cầu.

Nếu chức năng này được kích hoạt, công suất của từng vùng nấu có thể tạm thời giảm xuống dưới giá trị danh nghĩa. Để không vượt quá giá trị cài đặt này, bếp sẽ tự động phân phối công suất có ảm cho các vùng nấu được bật theo yêu cầu ... Thiết bị sẽ tự động điều chỉnh và chọn mức công suất cao nhất có thể.

Khi đó, bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện trong chương Cài đặt cơ bản → *Trang 21*

## 25 Home Connect

Thiết bị này có thể nối mạng. Kết nối thiết bị của bạn với thiết bị di động để vận hành 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 mọi quốc gia. Tính khả dụng của chức năng Home Connect phụ thuộc vào tính khả dụng của các dịch vụ Home Connect ở quốc gia của bạn. Xem thêm thông tin tại: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn đi từ đầu đến cuối quá trình đăng nhập. Hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect để tiến hành cài đặt.

**Lời khuyên:** Lưu ý cả các hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

### Các hướng dẫn

- Lưu ý các hướng dẫn an toàn trong hướng dẫn sử dụng này và đảm bảo rằng chúng được tuân thủ khi bạn vận hành thiết bị qua ứng dụng Home Connect.  
→ "An toàn", *Trang 2*
- Thao tác trên thiết bị luôn được ưu tiên. Trong lúc này không thể điều khiển qua ứng dụng Home Connect.
- Ở chế độ sẵn sàng nối mạng, thiết bị yêu cầu tối đa 2 W.
- Bếp không được thiết kế để dùng mà không giám sát. Quá trình nấu phải được giám sát.

### 25.1 Thiết lập ứng dụng Home Connect

1. Cài đặt ứng dụng Home Connect trên thiết bị đầu cuối di động.

2. Khởi động ứng dụng Home Connect và thiết lập truy cập cho Home Connect.

Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn đi từ đầu đến cuối quá trình đăng nhập.

### 25.2 Thiết lập Home Connect

#### Những điều kiện tiên quyết

- Thiết bị được kết nối với nguồn điện và được bật.
- Bạn có thiết bị di động với phiên bản hiện tại của hệ điều hành iOS hoặc Android, ví dụ: một chiếc điện thoại thông minh.
- Ứng dụng Home Connect được thiết lập trên thiết bị đầu cuối di động.
- Thiết bị có khả năng tiếp nhận mạng nhà WLAN (Wi-Fi) tại nơi lắp đặt.
- Thiết bị đầu cuối di động và thiết bị nằm trong phạm vi phủ sóng của tín hiệu WiFi của mạng gia đình bạn.

1. Mở ứng dụng Home Connect và quét mã QR sau đây.



2. Tuân theo chỉ dẫn của ứng dụng Home Connect.

### 25.3 Tổng quan Home Connect cài đặt

Trong cài đặt cơ bản của bếp, bạn có thể điều chỉnh cài đặt và cài đặt mạng cho Home Connect.

| Cài đặt | Lựa chọn hoặc hiển thị  | Các thông tin bổ sung   |
|---------|---|---|
| H C 1   | Kết nối mạng<br><b>0</b> - Không được kết nối/ngắt kết nối mạng<br><b>1</b> - Kết nối tự động<br><b>2</b> - Kết nối thủ công<br><b>3</b> - Đã kết nối | Đăng nhập bếp trong mạng gia đình WLAN (Wi-Fi) hoặc ngắt kết nối mạng |

<sup>1</sup> Cài đặt gốc

| Cài đặt | Lựa chọn hoặc hiển thị  | Các thông tin bổ sung   |
|---------|---|---|
| H C 2   | Kết nối với ứng dụng<br>0 - Chưa kết nối<br>1 - Tạo kết nối   | H C 2 chỉ được hiển thị, nếu bếp được kết nối với mạng gia đình.  |
| H C 3   | Kết nối với WLAN<br>0 - Mô-đun vô tuyến được tắt<br>1 - Mô-đun vô tuyến được bật  | Nếu WLAN được kích hoạt, bạn có thể sử dụng chức năng Home Connect.<br>H C 3 chỉ được hiển thị, nếu bếp đã được kết nối một lần với mạng. |
| H C 4   | Cài đặt qua ứng dụng<br>0 - Tắt<br>1 - Bật <sup>1</sup>   | Nếu H C 4 được tắt, chỉ các trạng thái vận hành của bếp được hiển thị trong Home Connect ứng dụng.  |
| H C 5   | Cập nhật phần mềm<br>1 - Cập nhật khả dụng và sẵn sàng cài đặt<br>2 - Khởi động cài đặt   | H C 5 chỉ được hiển thị, nếu cập nhật phần mềm khả dụng.  |
| H C 6   | Điều khiển truy cập từ xa qua dịch vụ khách hàng<br>0 - Không được phép<br>1 - Được phép  | H C 6 chỉ được hiển thị, nếu dịch vụ khách hàng cố kết nối với bếp. Bạn có thể kết thúc bất cứ lúc nào sau khi quyền truy cập được cấp.   |
| H C 7   | Cho hiển thị cường độ tín hiệu WLAN<br>0 - Không được kết nối với mạng gia đình WLAN (Wi-Fi)<br>1 - Cường độ tín hiệu 1 (kém)<br>2 - Cường độ tín hiệu 2 (bình thường)<br>3 - Cường độ tín hiệu 3 (tốt) | H C 7 chỉ được hiển thị, nếu có kết nối với mạng gia đình WLAN (Wi-Fi).   |
| H C 8   | Kết nối với Home Connect máy chủ<br>0 - Chưa kết nối<br>1 - Đã kết nối  | H C 8 chỉ được hiển thị, nếu có kết nối với mạng gia đình WLAN (Wi-Fi).   |

<sup>1</sup> Cài đặt gốc

## 25.4 Cài đặt bản cập

Với chức năng Cập nhật phần mềm, phần mềm của thiết bị sẽ được cập nhật ví dụ tối ưu hóa, khắc phục sự cố, cho cập nhật an toàn cũng như cho các chức năng và dịch vụ bổ sung.

Với điều kiện bạn là người dùng đã đăng ký

Home Connect là người cài đặt ứng dụng trên thiết bị đầu cuối di động và được kết nối với Home Connect máy chủ. Ngay sau khi có bản cập nhật phần mềm, bạn sẽ được thông báo về ứng dụng Home Connect và có thể khởi động cập nhật phần mềm qua ứng dụng. Sau khi tải xuống thành công, bạn có thể bắt đầu cài đặt thông qua ứng dụng Home Connect, nếu bạn dùng mạng WLAN tại nhà (WiFi). Sau khi cài đặt thành công, bạn sẽ được thông báo về ứng dụng Home Connect.

### Các hướng dẫn

- Việc cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
  - Bước đầu tiên là tải xuống.
  - Ở bước thứ hai, cài đặt trên thiết bị của bạn.
- Bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị của mình trong quá trình tải xuống. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân trong ứng dụng, mà cập nhật phần mềm cũng có thể được tải xuống tự động.
- Quá trình cài đặt mất vài phút. Bạn không thể sử dụng thiết bị của mình trong khi cài đặt.
- Trong trường hợp cập nhật an toàn, bạn nên tiến hành cài đặt càng sớm càng tốt.

## 25.5 Chẩn đoán từ xa

Dịch vụ khách hàng có thể truy cập thiết bị của bạn thông qua tính năng chẩn đoán từ xa nếu bạn liên hệ với dịch vụ khách hàng và yêu cầu họ làm vậy, thiết bị của bạn được kết nối với máy chủ Home Connect và tính năng chẩn đoán từ xa khả dụng tại quốc gia nơi mà bạn sử dụng thiết bị.

**Lời khuyên:** Bạn có thể tìm thêm thông tin và ghi chú về tính khả dụng của chẩn đoán từ xa ở quốc gia của bạn trong mục Dịch vụ/Hỗ trợ của trang web địa phương: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 25.6 Bảo mật dữ liệu

Lưu ý hướng dẫn về bảo mật dữ liệu.

Khi thiết bị của bạn được kết nối lần đầu với một mạng nhà có kết nối Internet, thiết bị của bạn sẽ truyền các loại dữ liệu sau đến máy chủ Home Connect (đăng ký lần đầu):

- Mã nhận dạng thiết bị duy nhất (bao gồm các mã khóa thiết bị và địa chỉ MAC của mô-đun truyền thông Wi-Fi đã được thiết lập).
- Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông Wi-Fi (để bảo mật CNTT của kết nối).
- Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của thiết bị nhà bạn.
- Trạng thái của một lần thiết lập lại về cài đặt gốc trước đó.

Việc đăng ký lần đầu này chuẩn bị cho việc sử dụng các chức năng Home Connect và chỉ được yêu cầu tại thời điểm bạn muốn sử dụng các chức năng Home Connect lần đầu tiên.

**Hướng dẫn:** Lưu ý rằng các chức năng Home Connect chỉ có thể được sử dụng cùng với ứng dụng Home Connect. Có thể mở xem các thông tin về bảo mật dữ liệu trong ứng dụng Home Connect.

## 26 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.

### 26.1 Chất tẩy rửa

Bạn có thể mua chất tẩy rửa và dụng cụ nạo kính phù hợp từ dịch vụ khách hàng, đại lý hoặc tại cửa hàng trực tuyến [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### LƯU Ý!

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

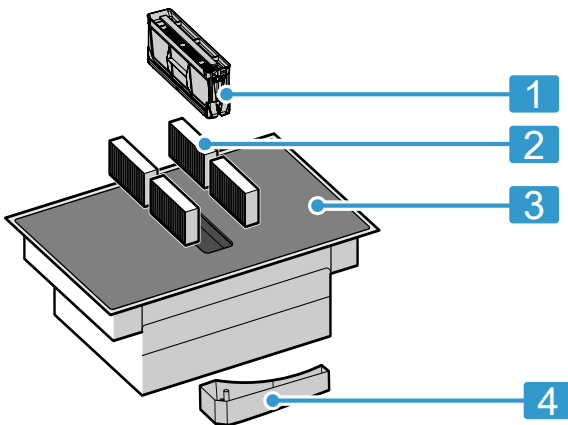
- ▶ Không bao giờ được sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.
- ▶ Không được sử dụng các sản phẩm vệ sinh khi bếp vẫn còn nóng. Điều này có thể để lại các vết trên bề mặt.

#### Chất tẩy rửa không phù hợp

- Nước rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa cho máy rửa chén
- Chất tẩy ăn mòn
- Chất tẩy rửa mạnh, ví dụ: xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn
- Bột biển thô ráp
- Máy rửa cao áp và máy phun hơi

### 26.2 Các thành phần cần được làm sạch hoặc thay thế

Tổng quan sau đây hiển thị các thành phần của thiết bị mà bạn thay thế hoặc vệ sinh.



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Bộ lọc dầu mỡ                   |
| 2 | Bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh |
| 3 | Gốm thủy tinh                   |
| 4 | Thùng chảy Thùng chống tràn     |

### 26.3 Làm sạch bếp

Làm sạch bếp sau mỗi lần sử dụng để tránh cặn thức ăn bị cháy.

**Điều kiện tiên quyết:** Bếp phải nguội. Khi có vết đường, tinh bột, nhựa hoặc giấy nhôm thì không để bếp nguội.

1. Loại bỏ vết bắn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính.

2. Làm sạch bếp bằng chất tẩy rửa gốm thủy tinh. Tuân theo hướng dẫn làm sạch trên bao bì chất tẩy rửa.

#### Những lời khuyên

- Bạn có thể đạt được kết quả làm sạch tốt bằng bột biển đặc biệt dành cho gốm thủy tinh.
- Giữ đáy dụng cụ nấu sạch sẽ sẽ giữ cho bề mặt bếp ở tình trạng tốt.

### 26.4 Làm sạch khung bếp

Nếu có chất bẩn hoặc vết bẩn trên khung bếp sau khi sử dụng, hãy làm sạch.

**Hướng dẫn:** Không dùng dụng cụ nạo kính.

1. Làm sạch khung bếp bằng nước xà phòng ấm và vải mềm. Giặt kỹ khăn lau đa năng mới trước khi sử dụng.
2. Lau khô bằng khăn mềm.

### 26.5 Thay bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh

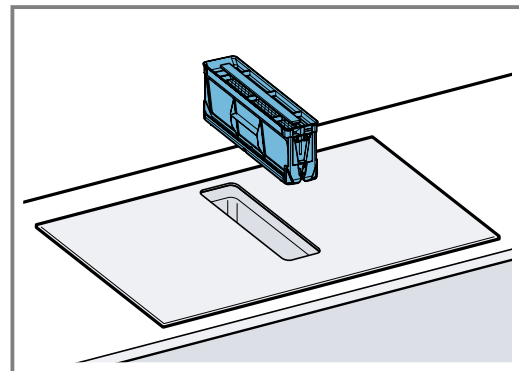
Thay bộ lọc mùi thường xuyên. Thay bộ lọc âm thanh nếu chúng bị bẩn.

**Hướng dẫn:** Bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh có sẵn tại đại lý chuyên doanh, dịch vụ khách hàng hoặc trong cửa hàng trực tuyến.

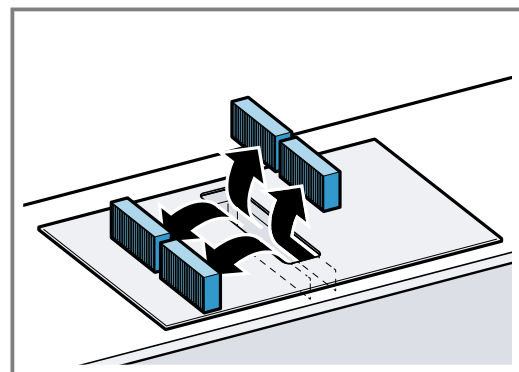
1. Chỉ bộ lọc chính hãng để đảm bảo chức năng tối ưu.
2. **LƯU Ý!**  
Bộ lọc dầu mỡ rơi có thể làm hỏng bếp nấu ăn bên dưới.
  - ▶ Đặt một tay dưới bộ lọc dầu mỡ.

Tháo bộ lọc dầu mỡ.

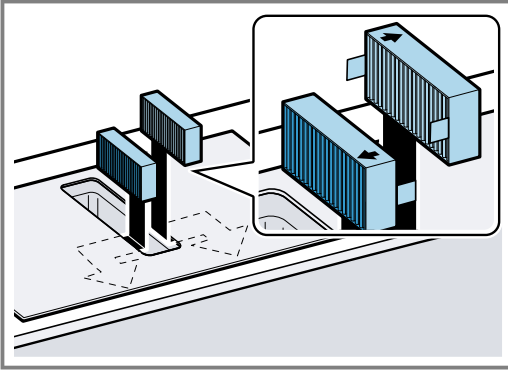
- Dầu mỡ có thể tích tụ ở đáy thùng chứa. Không nghiêng bộ lọc mỡ để tránh dầu mỡ nhỏ giọt.



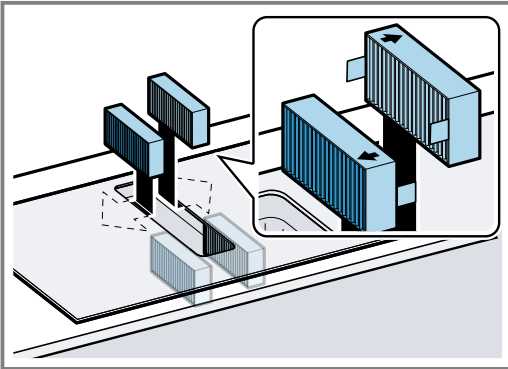
3. Tháo 4 bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh và thải bỏ chúng đúng cách.



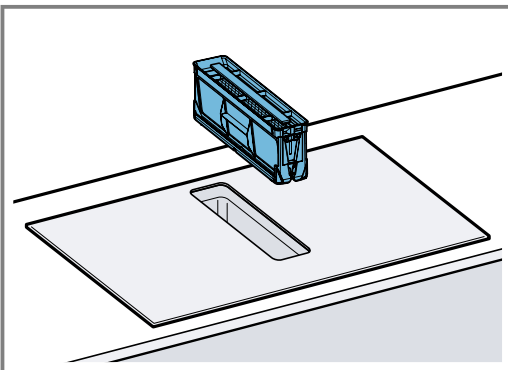
4. Lắp 2 bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh ở bên trái và bên phải vào thiết bị và đẩy chúng về phía trước.



5. Lắp bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh khác ở bên trái và bên phải vào thiết bị.




6. Lắp bộ lọc dầu mỡ.



### Thiết lập lại chỉ số báo hỏa

**Điều kiện tiên quyết:** Sau khi tắt thiết bị, F sáng.

1. Thay bộ lọc mùi. → Trang 25
2. Nhấn giữ  đến khi âm tín hiệu phát ra.  
✓ Hiện thị F ngừng sáng. Chỉ số báo hỏa cho bộ lọc mùi được thiết lập lại.

### 26.6 Làm sạch bộ lọc dầu mỡ

Bộ lọc dầu mỡ sẽ lọc dầu mỡ từ hơi bếp. Làm sạch bộ lọc dầu mỡ thường xuyên để đảm bảo chức năng tối ưu.

#### CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Dầu mỡ lắng đọng trong bộ lọc dầu mỡ có thể cháy.

- ▶ Không vận hành thiết bị mà không có bộ lọc dầu mỡ.
- ▶ Làm sạch bộ lọc dầu mỡ thường xuyên.
- ▶ Không bao giờ làm việc với ngọn lửa trần gần thiết bị (ví dụ: đốt lửa).

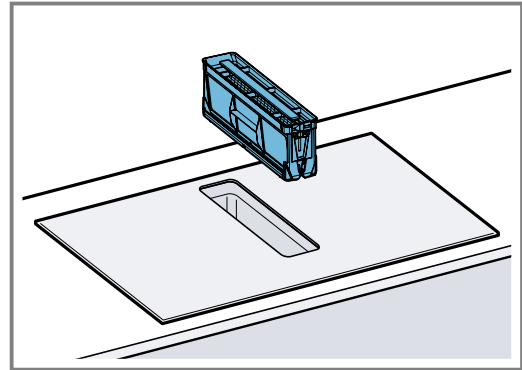
### 1. LƯU Ý!

Bộ lọc dầu mỡ rời có thể làm hỏng bếp nấu ăn bên dưới.

- ▶ Đặt một tay dưới bộ lọc dầu mỡ.

Tháo bộ lọc dầu mỡ.

- Dầu mỡ có thể tích tụ ở đáy thùng chứa. Không nghiêng bộ lọc mỡ để tránh dầu mỡ nhỏ giọt.



2. Làm sạch bộ lọc dầu mỡ.

- → "Làm sạch bộ lọc dầu mỡ bằng tay", Trang 26
- → "Làm sạch bộ lọc dầu mỡ trong máy rửa bát", Trang 27

3. Nếu cần, hãy tháo bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh và làm sạch thiết bị từ bên trong.

→ "Thay bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh", Trang 25

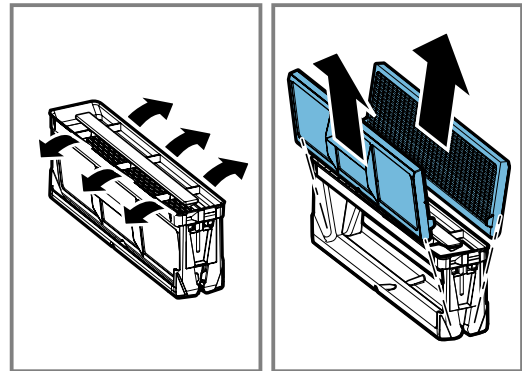
4. Nếu có đồ vật lọt vào thiết bị, hãy loại bỏ những đồ vật này và đảm bảo rằng đầu vào của thùng chống tràn không bị tắc.

5. Lau bên trong thiết bị bằng nước xà phòng và khăn lau đa năng.

6. Sau khi làm sạch, lắp bộ lọc dầu mỡ khô vào.

### Làm sạch bộ lọc dầu mỡ bằng tay

1. Tháo rời bộ lọc dầu mỡ.



2. Ngâm bộ lọc dầu mỡ trong nước xà phòng ấm.

3. Làm sạch bộ lọc dầu mỡ bằng bàn chải.

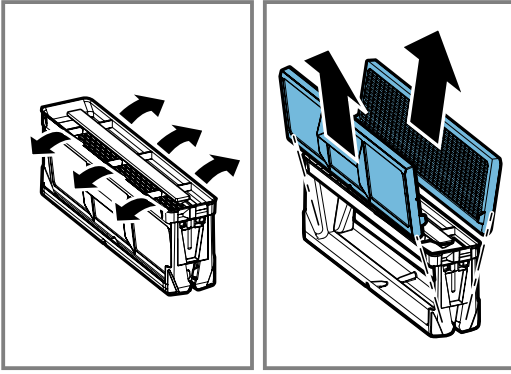
Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, có tính kiềm hoặc axit. Đối với vết bẩn cứng đầu, hãy sử dụng chất tẩy nhờn đặc biệt. Mua chất tẩy nhờn qua dịch vụ khách hàng, trong cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc tại đại lý chuyên doanh.

4. Rửa kỹ bộ lọc dầu mỡ.

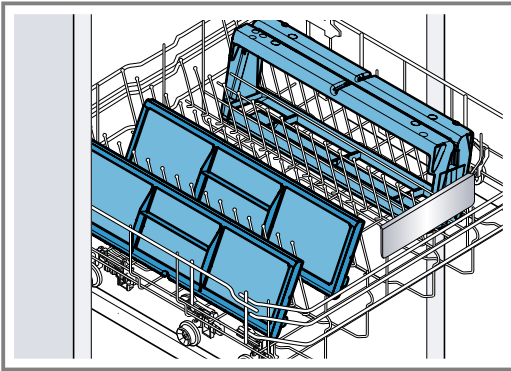
5. Để bộ lọc dầu mỡ nhỏ giọt.

## Làm sạch bộ lọc dầu mỡ trong máy rửa bát

- Để có kết quả làm sạch tối ưu, hãy tháo rời bộ lọc dầu mỡ.



- Đặt lồng từng thành phần riêng lẻ của bộ lọc dầu mỡ vào máy rửa chén và không kẹp chúng.



Không làm sạch bộ lọc dầu mỡ bị bẩn nặng với bát đĩa.  
Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, có tính kiềm hoặc axit.

- Khởi động máy rửa bát.

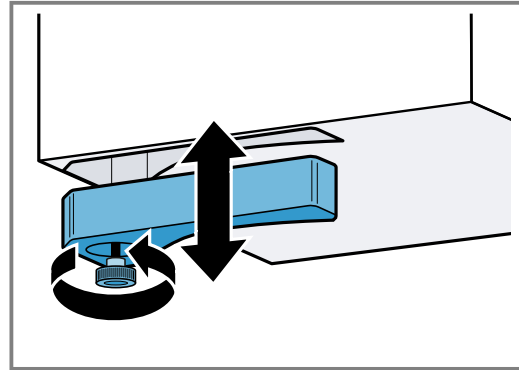
4. Khi cài đặt nhiệt độ, chọn tối đa 70° C.  
Để bộ lọc dầu mỡ nhỏ giọt.

## 26.7 Làm sạch thùng chống tràn

Thùng chống tràn thu gom chất lỏng hoặc vật thể rơi vào thiết bị từ trên cao.

**Điều kiện tiên quyết:** Thiết bị đã nguội và hiển thị nhiệt dư đã tắt.

1. Giữ thùng chống tràn bằng một tay và tháo nó bằng tay kia.
  - Không nghiêng thùng chống tràn để tránh rò rỉ chất lỏng.



2. Xả cạn và rửa sạch thùng chống tràn.
3. Nếu cần, hãy tháo vít và làm sạch thùng chống tràn trong máy rửa chén mà không cần vít.
4. Sau khi làm sạch, vặn lại thùng chống tràn.
5. Đảm bảo rằng đầu vào của thùng chống tràn không bị chặn.  
Loại bỏ mọi vật thể lọt vào thiết bị sau khi thiết bị nguội.  
Muốn vậy, hãy tháo bộ lọc dầu mỡ. → Trang 26

## 27 FAQ

### 27.1 Sử dụng

| Câu hỏi  | Câu trả lời   |
|--|---|
| Tại sao tôi không thể bật bếp và tại sao hiển thị lại sáng? Khóa trẻ em? | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chức năng Khóa trẻ em được bật. Hãy xem thông tin chi tiết về chức năng này tại → "Khóa trẻ em", Trang 20.</li> </ul>  |
| Tại sao hiển thị đèn nhấp nháy và âm tín hiệu phát ra?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Làm sạch chất lỏng hoặc cặn thức ăn trên bề mặt bảng điều khiển. Loại bỏ mọi vật thể có thể che mất bảng điều khiển.<br/>Để biết thêm thông tin về cách tắt âm tín hiệu, hãy xem → "Cài đặt cơ bản", Trang 21.</li> </ul>                          |
| Tại sao tôi không thể kích hoạt các chức năng trợ lý nấu ăn?             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Đã đạt mức tiêu thụ công suất tối đa của thiết bị hoặc chức năng Giới hạn công suất được bật. Tắt hoặc giảm mức công suất của các vùng nấu hoạt động.<br/>Hãy xem thêm thông tin về chức năng này tại → "Giới hạn công suất", Trang 23.</li> </ul> |
| Hệ thống thông gió không bật, dù khởi động tự động được kích hoạt.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kích hoạt hệ thống thông gió bằng tay hoặc kiểm tra cấu hình khởi động tự động. Hãy xem thông tin chi tiết trong chương → "Cài đặt cơ bản", Trang 21.</li> </ul>   |
| Thông gió quá mạnh hoặc quá yếu ở chế độ điều khiển cảm biến.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Điều chỉnh độ nhạy của cảm biến để thông gió không được định cấu hình đúng. Hãy xem thông tin chi tiết về cài đặt này trong chương → "Cài đặt cơ bản", Trang 21.</li> </ul>  |

| Câu hỏi   | Câu trả lời   |
|---|---|
| Hệ thống thông gió vẫn tiếp tục chạy ngay cả khi vùng nấu đã tắt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tắt thủ công hệ thống thông gió.<br/>Hãy xem thông tin chi tiết về cài đặt này trong chương → "<i>Bộ điều khiển thông gió</i>", Trang 11.</li> </ul>                         |
| Hệ thống thông gió vẫn bật ngay cả khi thiết bị đã tắt.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cài đặt chức năng chạy tiếp với bộ điều khiển cảm biến được chọn.<br/>Hãy xem thông tin chi tiết về cài đặt này trong chương → "<i>Cài đặt cơ bản</i>", Trang 21.</li> </ul> |
| Hút gió vào quá yếu.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Đảm bảo bộ lọc dầu mỡ sạch.<br/>Bạn có thể tìm hiểu cách làm sạch và thay bộ lọc trong chương → "<i>Vệ sinh và chăm sóc</i>", Trang 25.</li> </ul>                           |

## 27.2 Tiếng ồn

| Câu hỏi                         | Câu trả lời  |
|---------------------------------|--|
| Tại sao có tiếng ồn khi nấu ăn? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tùy thuộc vào tình trạng của đáy dụng cụ nấu, tiếng ồn có thể xảy ra khi bếp hoạt động. Những tiếng ồn này là bình thường và do công nghệ cảm ứng điện từ. Đó không phải lỗi hỏng.</li> </ul>   |
| Tiếng ồn có thể xuất hiện       | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Âm thanh vo vo như ở máy biến áp:</b> xảy ra khi nấu với cấp độ nấu cao. Tiếng ồn này biến mất hoặc nhỏ dần khi bạn giảm cấp độ nấu.</li> <li><b>Tiếng còi nhỏ:</b> Phát ra, nếu dụng cụ nấu rỗng. Tiếng ồn này biến mất khi bạn thêm nước hoặc thực phẩm vào dụng cụ nấu.</li> <li><b>Tiếng răng rắc:</b> Xảy ra khi bạn sử dụng các dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu khác nhau chồng lên nhau hoặc khi bạn sử dụng các dụng cụ nấu có kích cỡ khác nhau và được làm từ các vật liệu khác nhau. Âm lượng của tiếng ồn có thể thay đổi tùy thuộc vào số lượng và phương pháp chế biến thực phẩm.</li> <li><b>Âm còi chói tai:</b> Có thể xảy ra nếu bạn vận hành hai vùng nấu ở cấp độ nấu cao nhất cùng một lúc. Tiếng còi này biến mất hoặc ít hơn khi bạn giảm cấp độ nấu.</li> <li><b>Tiếng ồn quạt thông gió:</b> Bếp được trang bị quạt bật thông gió khi nhiệt độ cao. Quạt thông gió có thể chạy ngay cả sau khi bếp đã tắt nếu nhiệt độ đo được vẫn quá cao.</li> </ul> |

## 27.3 Dụng cụ nấu

| Câu hỏi  | Câu trả lời  |
|--|--|
| Dụng cụ nấu nào phù hợp với bếp từ?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Để biết thông tin chi tiết về dụng cụ nấu phù hợp để nấu ăn bằng cảm ứng điện từ, hãy xem → "<i>Dụng cụ nấu phù hợp</i>", Trang 5.</li> </ul>   |
| Tại sao vùng nấu không nóng lên và cấp độ nấu nhấp nháy?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vùng nấu nơi đặt dụng cụ nấu không được bật.<br/>Đảm bảo rằng vùng nấu nơi đặt dụng cụ nấu đã được bật.</li> <li>Dụng cụ nấu quá nhỏ so với vùng nấu đã được bật hoặc không phù hợp với bếp từ. Đảm bảo rằng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ và nằm trên vùng nấu phù hợp nhất với kích thước của dụng cụ nấu.<br/>Hãy xem thêm thông tin tại<br/>→ "<i>FlexInduction</i>", Trang 12<br/>→ "<i>Dụng cụ nấu phù hợp</i>", Trang 5.</li> </ul> |
| Tại sao dụng cụ nấu mất nhiều thời gian để nóng lên hoặc tại sao nó không đủ nóng mặc dù mức công suất được đặt ở mức cao? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dụng cụ nấu quá nhỏ so với vùng nấu đã được bật hoặc không phù hợp với bếp từ. Đảm bảo rằng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ và nằm trên vùng nấu phù hợp nhất với kích thước của dụng cụ nấu.<br/>Hãy xem thêm thông tin tại<br/>→ "<i>FlexInduction</i>", Trang 12<br/>→ "<i>Dụng cụ nấu phù hợp</i>", Trang 5.</li> </ul>  |

## 27.4 Làm sạch

| Câu hỏi   | Câu trả lời   |
|---|---|
| Tôi có thể làm sạch bếp như thế nào?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có thể đạt được kết quả tối ưu bằng các chất tẩy rửa gồm thủy tinh đặc biệt. Không sử dụng chất tẩy rửa, nước rửa cho máy rửa chén, chất cô đặc hoặc giẻ cọ rửa.<br/>Hãy xem thêm thông tin tại<br/>→ "<i>Vệ sinh và chăm sóc</i>", Trang 25.</li> </ul> |
| Có nước ở tủ bên dưới bếp.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra xem thùng chống tràn đã đầy chưa.<br/>Để biết thêm thông tin về cách làm sạch và bảo trì bếp nấu, hãy xem tại<br/>→ "<i>Vệ sinh và chăm sóc</i>", Trang 25.</li> </ul>  |
| Tôi phải làm sạch thùng chống tràn vào những khoảng thời gian nào | <ul style="list-style-type: none"> <li>Làm sạch thường xuyên thùng chống tràn.<br/>Để biết thêm thông tin về cách làm sạch thùng chống tràn, hãy xem tại<br/>→ "<i>Vệ sinh và chăm sóc</i>", Trang 25.</li> </ul>   |
| Tôi phải làm sạch bộ lọc dầu mỡ vào những khoảng thời gian nào    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Làm sạch bộ lọc dầu mỡ thường xuyên.<br/>Bạn có thể tìm hiểu cách làm sạch và thay bộ lọc trong chương<br/>→ "<i>Vệ sinh và chăm sóc</i>", Trang 25.</li> </ul>  |
| Mùi được cảm nhận trong thiết bị.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Thay bộ lọc dầu mỡ hoặc bộ lọc mùi ngay cả khi hiển thị báo hòa không sáng.<br/>Hãy xem thêm thông tin tại<br/>→ "<i>Vệ sinh và chăm sóc</i>", Trang 25.</li> </ul>  |

## 28 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự mình khắc phục các lỗi nhỏ xảy ra đối với thiết bị. Sử dụng các thông tin hướng dẫn khắc phục lỗi trước khi liên hệ với dịch vụ khách hàng. Như vậy, bạn sẽ tránh được những phí tổn không cần thiết.

### CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- Chỉ các kỹ thuật viên đã qua đào tạo mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi dịch vụ khách hàng.  
→ "*Dịch vụ khách hàng*", Trang 31

### CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.

### 28.1 Cảnh báo

#### Các hướng dẫn

- Nếu E<sup>+</sup> 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.

### 28.2 Lưu ý trên trường hiển thị

| Lỗi                         | Nguyên nhân và xử lý sự cố   |
|-----------------------------|--|
| Không có hiển thị nào sáng. | <p>Nguồn điện đã bị ngắt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có bị mất điện hay không.</li> </ul> <p>Thiết bị chưa được kết nối như thể hiện trong sơ đồ mạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch.</li> </ul> <p>Trục trục hệ thống điện</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu bạn không thể khắc phục sự cố, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.</li> </ul> |
| Thông gió không hoạt động   | <p>Thiết bị chưa được kết nối như thể hiện trong sơ đồ mạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch.</li> </ul>   |

| Lỗi   | Nguyên nhân và xử lý sự cố  |
|---|---|
| Màn hình nhấp nháy.                             | Bảng điều khiển bị ướt hoặc bị đồ vật che phủ.<br>▶ Làm khô bảng điều khiển hoặc loại bỏ đồ vật.  |
| F   | Bộ lọc mùi đã bão hòa hoặc hiển thị bão hòa vẫn sáng ngay cả khi bạn đã thay bộ lọc.<br>▶ Thay bộ lọc và thiết lập lại hiển thị bão hòa bộ lọc. Hãy xem thông tin chi tiết trong chương → " <i>Vệ sinh và chăm sóc</i> ", Trang 25.   |
| F2,F 4,E 7015,E<br>8207,E 8208                  | Hệ thống điện quá nhiệt và tắt một hoặc tất cả các vùng nấu.<br>▶ Chờ cho đến khi các bộ phận điện tử đủ nguội. Sau đó chạm vào mọi nút bất kỳ trên bảng điều khiển.  |
| FS + Mức công suất và âm tín hiệu               | Một dụng cụ nấu nóng được đặt gần bảng điều khiển. Do đó, hệ thống điện có thể quá nhiệt.<br>▶ Bỏ dụng cụ nấu ra. Hiển thị lỗi sẽ tắt ngay sau đó. Bạn có thể nấu tiếp.   |
| FS 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.<br>▶ 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/FG   | Vùng nấu quá nóng và đã được tắt để bảo vệ mặt phẳng trong bếp.<br>▶ Đợi cho đến khi bộ phận điện tử đủ nguội trước khi bật lại vùng nấu.   |
| FD  | Truyền cài đặt không được kích hoạt.<br>▶ Để kết thúc hiển thị lỗi, chạm vào nút bất kỳ. Nếu như bình thường mà không sử dụng chức năng Truyền cài đặt. Liên hệ với dịch vụ khách hàng.   |
| FB  | Vùng nấu đã hoạt động liên tục trong thời gian kéo dài.<br>▶ Ngắt an toàn được bật. Chạm vào mọi nút bất kỳ để tắt màn hình sao cho có thể cài đặt vùng nấu.  |
| EB202   | Cảm biến nấu quá nóng và vùng nấu bị tắt.<br>▶ Chờ cho đến khi cảm biến nấu đủ nguội và kích hoạt chức năng.  |
| EB203   | Cảm biến nấu quá nhiệt và tất cả các vùng nấu đều bị tắt.<br>▶ Nếu bạn không sử dụng cảm biến nấu, hãy tháo nó ra khỏi vật chứa và bảo quản nó cách xa các vùng nấu hoặc nguồn nhiệt khác. Bật các vùng nấu.  |
| EB204   | Có dụng cụ nấu ăn nóng gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ các bộ phận điện tử.<br>▶ Thay pin 3V CR2032. Hãy xem thông tin chi tiết trong phần → " <i>Thay pin</i> ", Trang 19  |
| EB205   | Mất kết nối với cảm biến nấu.<br>▶ Tắt chức năng và kích hoạt lại.  |
| EB206   | Cảm biến nấu bị hỏng/bị lỗi.<br>▶ Liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.  |
| Hiển thị của cảm biến nấu không dây không sáng. | Cảm biến nấu không dây không phản hồi và hiển thị không sáng.<br>▶ Thay pin 3V CR2032. Hãy xem thông tin chi tiết trong phần → " <i>Thay pin</i> ", Trang 19.<br>▶ Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy nhấn và giữ biểu tượng trên cảm biến nấu trong 8-10 giây và kết nối lại cảm biến nấu với bếp. Hãy xem thông tin chi tiết trong phần → " <i>Kết nối cảm biến nấu không dây</i> ", Trang 18.<br>▶ Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật. |
| Hiển thị trên cảm biến nhấp nháy hai lần.       | Pin của cảm biến nấu gần cạn. Quá trình nấu tiếp theo có thể bị gián đoạn do hết pin.<br>▶ Thay pin 3V CR2032. Hãy xem thông tin chi tiết trong phần → " <i>Thay pin</i> ", Trang 19.   |
| Hiển thị trên cảm biến nhấp nháy ba lần.        | Mất kết nối với cảm biến nấu.<br>▶ Nhấn và giữ biểu tượng trên cảm biến nấu trong 8-10 giây và kết nối lại với bếp. Hãy xem thông tin chi tiết trong phần → " <i>Kết nối cảm biến nấu không dây</i> ", Trang 18.  |
| E 9000/E9010                                    | Điện áp hoạt động không chính xác và nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thường.<br>▶ Liên lạc nhà cung cấp năng lượng.  |
| U400/E9011                                      | Bếp không được kết nối đúng cách.<br>▶ Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Kết nối bếp theo sơ đồ mạch.   |
| dE  | Chế độ demo được kích hoạt.<br>▶ Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Chờ 30 giây và kết nối bếp. Chạm vào bất kỳ cảm biến nào trong 3 phút tiếp theo. Chế độ demo bị bỏ kích hoạt.  |

| Lỗi                                       | Nguyên nhân và xử lý sự cố  |
|---|---|
| Home Connect không hoạt động bình thường. | Có thể xảy ra nhiều nguyên nhân khác nhau.<br>▶ Đi đến <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> . |

## 28.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

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

# 29 Thải bỏ

## 29.1 Thải bỏ thiết bị cũ

Có thể sử dụng lại các nguyên liệu thô có giá trị bằng cách xử lý thải thân thiện với môi trường.

1. Rút phích cắm của cáp nguồn.
2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Hãy thải bỏ thiết bị thân thiện với môi trường.

Hãy tham khảo thông tin về phương pháp xử lý loại bỏ hiện nay từ đại lý của bạn cũng như từ chính quyền thành phố hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử - WEEE).

Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.

# 30 Tuyên bố về tính phù hợp

Văn bản này tuyên bố rằng BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect các chức năng của thiết bị tuân thủ các yêu cầu cơ bản và các quy định có liên quan khác của chỉ thị 2014/53/EU. Bạn có thể tìm thấy tuyên bố chi tiết về sự phù hợp ngay RED trên mạng [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), trong phần các tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm của thiết bị.

Dải tần 2,4-GHz (2400 – 2483,5 MHz): tối đa 100 mW  
5-GHz-Band (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): max. 50 mW



|    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
| BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
| FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
| MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
| SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): Chỉ sử dụng trong nhà.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): Chỉ sử dụng trong nhà.

# 31 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể mua các phụ tùng chức năng chính hãng phù hợp với Quy định liên quan về thiết kế sinh thái từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi trong khoảng thời gian ít nhất là 10 năm kể từ khi thiết bị của bạn được đưa ra thị trường trong khu vực kinh tế Châu Âu.

**Hướng dẫn:** Việc sử dụng dịch vụ khách hàng là miễn phí trong khuôn khổ các điều khoản bảo hành của nhà sản xuất.

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.

## 31.1 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.

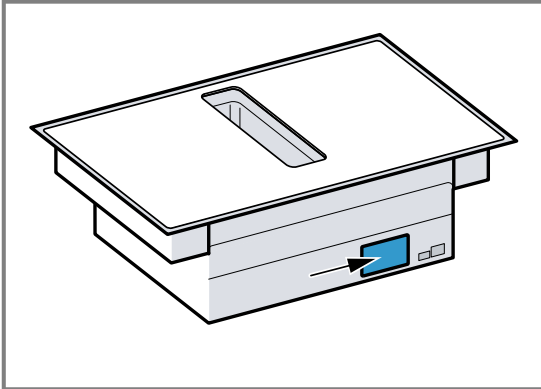
Biển thông số có thể được tìm thấy:

- trên thẻ thiết bị.

## vi Món thử nghiệm

- phía trước ở mặt dưới của bếp.

Hãy tìm mã số sản phẩm (E-Nr.) trên gôm thủy tinh. Chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và mã sản xuất (FD) cũng có thể được hiển thị cho bạn trong cài đặt cơ bản → *Trang 21*.



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.

## 32 Món thử nghiệm

Khuyến nghị cài đặt này dành cho các viện thử nghiệm để giúp việc thử nghiệm thiết bị của chúng tôi dễ dàng hơn. Các thử nghiệm được thực hiện bằng bộ dụng cụ nấu dành cho bếp từ của chúng tôi. Nếu cần, bạn có thể mua bộ phụ kiện này sau từ đại lý chuyên doanh, dịch vụ khách hàng hoặc tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

### 32.1 Nấu chảy Socola couverture

Nguyên liệu: 150g socola đen (55% cacao).

- Nồi Ø 16 cm không nắp
  - Nấu: Mức công suất 1.5

### 32.2 Đun nóng đậu lăng hầm và giữ ấm

Công thức theo DIN 44550

Nhiệt độ ban đầu 20 ° C

Đun nóng mà không cần khuấy

- Nồi Ø 16 cm có nắp, khối lượng: 450 g
  - Đun nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5
- Nồi Ø 20 cm có nắp, khối lượng: 800 g
  - Đun nóng: Thời gian 2 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5

### 32.3 Đun nóng đậu lăng hầm và giữ ấm

Ví dụ: Đường kính ống kính 5-7 mm. Nhiệt độ ban đầu 20° C

Khuấy sau khi đun nóng trong 1 phút

- Nồi Ø 16 cm có nắp, khối lượng: 500 g
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5
- Nồi Ø 20 cm có nắp, khối lượng: 1 kg
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 1.5

### 32.4 Sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7 ° C

- Nồi Ø 16 cm không có nắp, nguyên liệu: 40 g bơ, 40 g bột mì, 0,5 l sữa với 3,5% chất béo và một chút muối

### Chế biến sốt Béchamel

1. Đun chảy bơ, cho bột mì và muối vào rồi đun nóng mọi thứ.
  - Đun nóng: Thời gian 6 phút, mức công suất 2
2. Thêm sữa và bột đảo bơ và đun sôi, khuấy liên tục.
  - Đun nóng: Thời gian 6 phút 30 giây, mức công suất 7
3. Khi nước sốt béchamel sôi, nấu tại vùng nấu thêm 2 phút nữa, khuấy liên tục.
  - Nấu tiếp: Mức công suất 2

### 32.5 Nấu chè gạo với nắp đậy

Nhiệt độ sữa: 7 °C

1. Đun nóng sữa cho đến khi sữa bắt đầu nổi lên. Đun nóng mà không cần nắp. Khuấy sau khi đun nóng 10 phút
2. Cài đặt mức công suất khuyến nghị và thêm gạo, đường và muối vào sữa.

Thời gian nấu bao gồm cả đun nóng khoảng 45 phút.

- Nồi Ø 16 cm, nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa có 3,5% béo và 1 g muối
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
  - Nấu tiếp: Mức công suất 3
- Nồi Ø 20 cm, nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 l sữa có 3,5% béo và 1,5 g muối
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
  - Nấu tiếp: Mức công suất 3, khuấy sau 10 phút

### 32.6 Nấu chè gạo không cần nắp đậy

Nhiệt độ sữa: 7 °C

1. Thêm các thành phần vào sữa và đun nóng, khuấy liên tục.
2. Khi sữa đã đạt đến khoảng 90 °C, hãy chọn mức công suất khuyến nghị và đun nhỏ lửa trong khoảng 50 phút.
  - Nồi Ø 16 cm không nắp, nguyên liệu: 190 g gạo hạt tròn, 90 g đường, 750 ml sữa có 3,5% béo và 1 g muối
    - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
    - Nấu tiếp: Mức công suất 3

- Nồi Ø 20 cm không nắp, nguyên liệu: 250 g gạo hạt tròn, 120 g đường, 1 l sữa có 3,5% béo và 1,5 g muối
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8.5
  - Nấu tiếp: Mức công suất 2.5

### 32.7 Nấu cơm

Công thức theo 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
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 2
- Nồi Ø 20 cm có nắp, nguyên liệu: 250 g gạo hạt dài, 600 g nước và một chút muối
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 2.5

### 32.8 Chiên thăn lợn

Nhiệt độ ban đầu của thịt thăn: 7 ° C

- Chảo Ø 24 cm không nắp, nguyên liệu: 3 miếng thăn lợn, tổng trọng lượng khoảng 300 g, dày 1 cm, 15 g dầu hướng dương
  - Đun nóng: Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 7

### 32.9 Làm bánh crepe

Công thức theo DIN EN 60350-2

- Chảo Ø 24 cm không có nắp, nguyên liệu: 55 ml bột mỗi bánh crepe
  - Đun nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9
  - Nấu tiếp: Mức công suất 7

### 32.10 Chiên khoai tây chiên đông lạnh

- Nồi Ø 20 cm không nắp, nguyên liệu: 2 l dầu hướng dương. Cho mỗi lần chiên: 200 g khoai tây chiên đông lạnh, dày 1 cm.
  - Làm nóng: Mức công suất 9, cho đến khi dầu đạt nhiệt độ 180 ° C.
  - Nấu tiếp: Mức công suất 9







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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



9001905307 (040319)

vi