

SIEMENS

Bếp gas âm tư ờng

ER3A6AB70., ER3A6BB70.

Thông tin để sử dụng



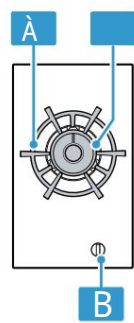
Đăng ký sản phẩm của bạn trên My Siemens và khám phá các dịch vụ và ưu đãi độc quyền. siemens-

home.bsh-group.com/welcome

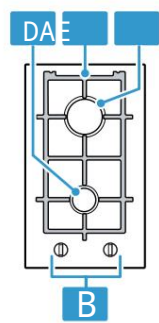
Tư ờng lai đang chuyển động.

Thiết bị gia dụng Siemens

ER3A . AB70 .



ER3A . BB70 .



1	Thành phần	
A	Hỗ trợ chảo	-
B	Núm điều khiển	-
D	Đầu đốt công suất tiêu chuẩn	1,90kW
E	Đầu đốt công suất cao	2,80kW
H	Đầu đốt đa đỉnh chảo kép 5,80 / 6,10 kw	

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

Thông tin và giải thích chi tiết có sẵn trực tuyến:



Mục lục

1 An toàn..... 3

2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất 5

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm en- năng lượng 6

4 Làm quen với thiết bị của bạn 6

5 Phụ kiện.....7

6 Hoạt động cơ bản 8

7 Đồ nấu nướng..... 9

8 Cài đặt khuyến nghị cho nấu ăn..... 9

9 Vệ sinh và bảo dưỡng..... 10

10 Xử lý sự cố..... 11

11 Dịch vụ khách hàng..... 12

12 Xử lý..... 12

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng và thông tin sản phẩm an toàn để tham khảo trong tương lai hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

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

Chỉ sử dụng thiết bị này: Cho mục đích nấu ăn.

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

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

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

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

Hãy gọi đến dịch vụ sau bán hàng nếu bạn muốn chuyển đổi thiết bị của mình sang loại gas khác.

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

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ nổ! Khí thoát ra có thể gây nổ. PHẢI LÀM GÌ NẾU BẠN NGƯỠI MÙI KHÍ HOẶC NẾU CÓ LỖI TRONG LẮP ĐẶT KHÍ Ngay lập tức tắt nguồn cung cấp khí hoặc đóng van bình khí. Ngay lập tức dập tắt mọi ngọn lửa trần và thuốc lá. Không bật bất kỳ công tắc đèn hoặc thiết bị nào

công tắc an toàn. Không rút phích cắm ra khỏi bất kỳ ổ cắm nào. Không sử dụng bất kỳ điện thoại hoặc điện thoại di động nào trong tòa nhà. Mở cửa sổ và thông gió cho phòng. Gọi dịch vụ sau bán hàng hoặc nhà cung cấp gas uốn cong.

a An toàn

Khí thoát ra có thể gây nổ. Một lượng nhỏ khí có thể tích tụ trong thời gian dài hơn và bắt lửa. Đóng van an toàn cho nguồn cung cấp khí khi thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài.

Khí thoát ra có thể gây nổ. Nếu bình khí hóa lỏng không thẳng đứng, propan/butan hóa lỏng có thể xâm nhập vào thiết bị. Do đó, ngọn lửa dữ dội có thể thoát ra khỏi đầu đốt. Các bộ phận có thể bị hư hỏng và bắt đầu rò rỉ theo thời gian khiến khí thoát ra không kiểm soát được. Luôn sử dụng bình khí hóa lỏng ở vị trí hướng lên trên

đúng vị trí.

 **CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngộ độc!**

Sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas sẽ dẫn đến tích tụ nhiệt, độ ẩm và các sản phẩm cháy trong phòng nơi lắp đặt thiết bị. Đảm bảo rằng bếp được thông gió đầy đủ, đặc biệt là khi

vận hành thiết bị nấu ăn bằng gas. Nếu sử dụng thiết bị với cường độ cao và trong thời gian dài, hãy đảm bảo có thêm hệ thống thông

gió để các sản phẩm cháy được đưa ra bên ngoài một cách an toàn, ví dụ nếu sử dụng thiết bị thông gió hiện có, hãy đặt mức hiệu suất cao hơn và đồng thời đảm bảo rằng không khí được thay thế bằng không khí trong lành trong phòng nơi lắp đặt thiết bị. Tham khảo ý kiến của nhân viên chuyên môn khi lắp đặt thêm thiết bị thông gió.

 **CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!**

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

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

Thiết bị sẽ trở nên nóng. Không giữ các vật dễ cháy hoặc lon đựng sol trong ngăn kéo ngay bên dưới bếp.

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

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

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

mặt chúng.

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

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

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

Khí thoát ra có thể bắt lửa.

Nếu đầu đốt không bắt lửa sau

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

bộ điều khiển đầu đốt. Không cố gắng đốt lại đầu đốt trong ít nhất một phút.

Thức ăn có thể bắt lửa.

Quá trình nấu phải được theo dõi. Một quá trình ngắn phải được theo dõi liên tục.

 **CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!**

Các bộ phận có thể tiếp cận có thể trở nên nóng trong quá trình vận

hành. Trẻ nhỏ nên tránh xa thiết bị.

Lưu ý bảo vệ bếp có thể gây ra tai nạn. Không bao giờ sử dụng lưu ý bảo vệ bếp.

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

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

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

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

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

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

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

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

Các vết nứt hoặc vỡ trên bề mặt kính rất nguy hiểm. Tắt ngay lập tức tất cả các đầu đốt và mỗi bộ phận làm nóng bằng điện và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Tắt nguồn cung cấp gas. Không chạm vào bề mặt thiết bị. Không sử dụng thiết bị. Gọi đến dịch vụ khách hàng.

Đồ nấu nướng không đúng kích cỡ, bị hư hỏng hoặc đặt không đúng vị trí có thể gây thương tích nghiêm trọng. Xem ghi chú về đồ nấu nướng. Khi bật bếp, tia lửa sẽ được tạo ra ở bugi đánh lửa. Không bao giờ chạm vào bugi đánh lửa khi bếp đang hoạt động.

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

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

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

Trẻ em.
Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói thể giới.

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

2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất

CHÚ Ý!
Nhiệt có thể gây hư hỏng cho các thiết bị liền kề hoặc các đơn vị bếp-bếp. Nếu thiết bị hoạt động trong thời gian dài, nhiệt và độ ẩm sẽ được tạo ra. Mở cửa sổ hoặc bật máy hút mùi hư hỏng ra bên ngoài.

Nhiệt tích tụ có thể làm hỏng thiết bị. Không sử dụng hai bếp nấu hoặc nguồn nhiệt để đun nóng một dụng cụ nấu ăn duy nhất.
Không sử dụng vỉ nướng, nồi đất, v.v. trong thời gian dài thời gian ở công suất tối đa.

en Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

Nhiệt độ tích tụ có thể làm hỏng các nút điều khiển.
Không sử dụng dụng cụ nấu ăn lớn trên các đầu đốt nằm gần các nút điều khiển.
Nếu núm điều khiển ở vị trí không đúng, điều này có thể dẫn đến trục trặc. Luôn vận núm điều khiển về vị trí "Tắt" khi không sử dụng thiết bị.

Xử lý đồ nấu nư ớng một cách thô bạo có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị. Xử lý đồ nấu nư ớng trên bếp một cách cẩn thận. Không đặt bất kỳ vật nặng nào lên bếp.
Việc di chuyển đồ nấu có thể làm xước kính. Nâng đồ nấu lên khi di chuyển.

Có thể xảy ra hư hỏng nếu vật cứng hoặc nhọn rơi vào bếp. Không để vật cứng hoặc nhọn rơi vào bếp. Không va vào bất kỳ cạnh nào của bếp.

Muối, đư ờng hoặc cát có thể rơi ra từ rau sẽ làm xước kính. Không sử dụng bếp làm bề mặt làm việc hoặc nơi lưu trữ không gian.
Đư ờng tan chảy hoặc thức ăn có hàm lượng đư ờng cao có thể làm hỏng kính. Loại bỏ thức ăn trào ra ngay lập tức bằng cốc dụng cụ cạo.

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Tiết kiệm năng lượng Nếu bạn làm theo các hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ sử dụng ít năng lượng hơn.
Chọn một chiếc bếp có kích thước gần bằng chiếc chảo của bạn. Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa bếp.
Mẹo: Các nhà sản xuất đồ nấu nư ớng thường đưa ra đư ờng kính trên của nồi. Đư ờng kính này thường lớn hơn đư ờng kính đáy.

i Dụng cụ nấu ăn không phù hợp hoặc không đư ợc đậy nắp đầy đủ Các vùng năng lượng tiêu thụ rất nhiều năng lượng.
Đậy nắp nồi phù hợp. Nấu ăn mà không có nắp sẽ tiêu thụ nhiều hơn đáng kể năng lượng.
Mở nắp càng ít càng tốt. Khi bạn mở nắp, rất nhiều năng lượng sẽ thoát ra ngoài.

Sử dụng nắp thủy tinh. Bạn có thể nhìn vào bên trong chảo qua nắp thủy tinh mà không cần phải mở nắp.

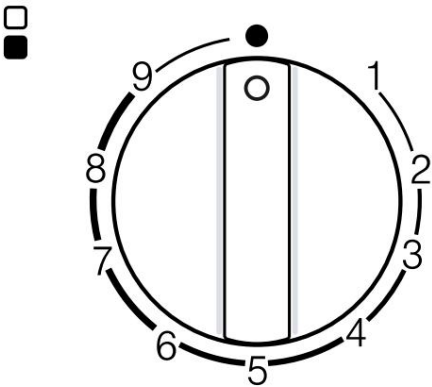
Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với lượng thực phẩm. Những đồ nấu nư ớng lớn chứa ít thức ăn cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.
Chỉ nấu với một ít nư ớc. Càng có nhiều nư ớc trong dụng cụ nấu ăn thì càng cần nhiều năng lượng để làm nóng nó.
Giảm công suất xuống mức thấp hơn ngay từ đầu. Nếu bạn sử dụng mức công suất liên tục quá cao, bạn sẽ lãng phí năng lượng.
Thông tin sản phẩm theo tiêu chuẩn (EU) 66/2014 có thể đư ợc tìm thấy trên thẻ thiết bị kèm theo và trực tuyến trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.

3.2 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế. Phân loại từng thành phần theo loại và xử lý riêng.

4 Làm quen với thiết bị của bạn

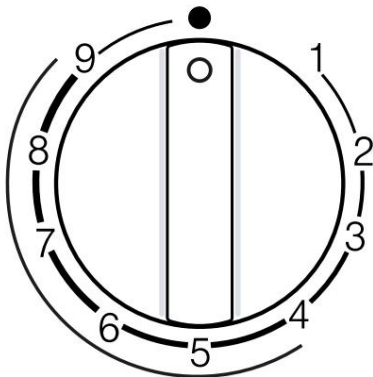
4.1 Núm điều khiển Bạn có thể sử dụng bảng điều khiển để cấu hình mọi chức năng của thiết bị và để biết thông tin về trạng thái hoạt động.

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



Hiển thị ý nghĩa Đầu đốt	
	đư ợc gắn vào núm điều khiển.
	Tắt bếp.
9	Cài đặt công suất cao nhất và đánh lửa bằng điện của đầu đốt.
1	Cài đặt công suất thấp nhất.

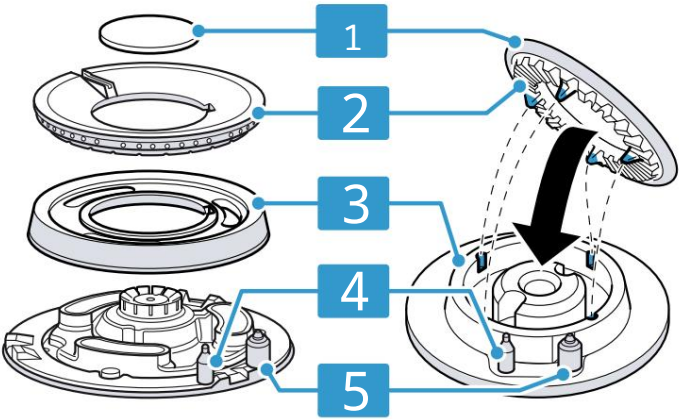
Đầu đốt đa năng hai chảo Với đầu đốt đa năng hai chảo, bạn có thể điều chỉnh ngọn lửa bên trong và bên ngoài độc lập với nhau.



Mức công suất	Nghĩa
9	Ngọn lửa bên trong và bên ngoài ở mức công suất tối đa.
4	Ngọn lửa bên ngoài ở mức tối thiểu, ngọn lửa bên trong ở mức tối đa.
3	Ngọn lửa bên trong đạt công suất tối đa.
1	Ngọn lửa bên trong ở mức công suất tối thiểu.

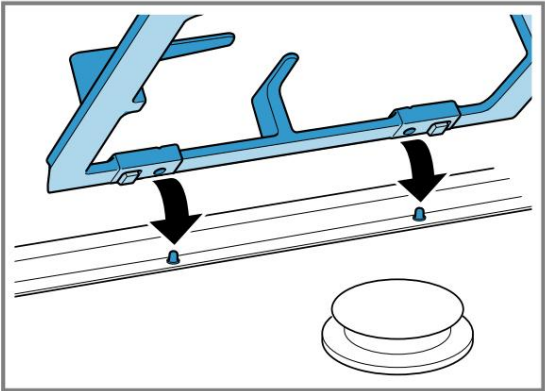
4.2 Đầu đốt

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



- 1 Nắp đầu đốt
- 2 Cốc đốt
- 3 Đế cốc đốt
- 4 Cặp nhiệt điện để theo dõi ngọn lửa
- 5 Bugi đánh lửa

4.3 Giá đỡ chảo Lắp giá đỡ chảo đúng cách.



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

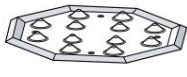
Mẹo: Bạn có thể loại bỏ cặn kim loại còn sót lại khi di chuyển một số vật dụng nấu nướng trên giá đỡ chảo bằng cách vệ sinh đúng cách. "Vệ sinh giá đỡ chảo", Trang 10

5 Phụ kiện

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

Phụ kiện thay đổi tùy theo từng thiết bị. Khi mua phụ kiện, hãy luôn trích dẫn số sản phẩm chính xác (E số) của thiết bị của bạn. Trang 12

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

Phụ kiện	Sự miêu tả	Sử dụng
Lư ới wok bở sung	 	Chỉ sử dụng trên bếp từ nhiều ngọn. Luôn sử dụng cho đồ nấu nư ớng có hình tròn căn cứ. Đư ợc khuyến nghị để kéo dài tuổi thọ của thiết bị.
Lư ới máy pha cà phê espresso bở sung	 	Chỉ sử dụng trên bếp có mức công suất thấp nhất. Sử dụng với dụng cụ nấu có đư ờng kính nhỏ hơn 12.
Đĩa đun sôi	 	Dùng để nấu ở nhiệt độ thấp. i Sử dụng đầu đốt tiết kiệm hoặc đầu đốt công suất chuẩn. Nếu có nhiều đầu đốt công suất chuẩn, tốt nhất nên sử dụng đầu đốt phía sau hoặc phía trư ớc bên phải. Đặt nó lên giá đỡ chảo với các gờ hư ớng lên trên - không bao giờ đặt trực tiếp lên bếp.

5.1 Phụ kiện lắp đặt

Để kết hợp các thiết bị cùng thương hiệu, hãy sử dụng phụ kiện lắp đặt.

6 Hoạt động cơ bản

6.1 Đánh lửa đầu đốt gas Bếp có chức

năng đánh lửa đầu đốt tự động.
 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

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

CHÚ Ý!

Nếu bạn xoay núm điều khiển trực tiếp giữa vị trí và 1, có thể xảy ra
trục trượt. Vì lý do này, không bao giờ
xoay trực tiếp từ vị trí
đến vị trí 1 hoặc ngược lại.
1. Nhấn núm điều khiển của đầu đốt đã chọn và xoay ngược chiều kim
đồng hồ đến mức cao nhất.
Giữ núm điều khiển đư ợc ấn chặt. Đối với
tất cả các đầu đốt, tia lửa sẽ đư ợc tạo ra và ngọn lửa sẽ bắt đầu cháy.

2. Đợi vài giây rồi nhả núm điều khiển.
"Hệ thống an toàn", Trang 8
3. Xoay núm điều khiển đến vị trí mong muốn.
4. Nếu đầu đốt không cháy, hãy xoay núm điều khiển về vị trí tắt và lặp
lại các bước đư ợc mô tả ở trên. Lần này, giữ núm điều khiển
lâu hơn (tối đa 10 giây).

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

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

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

6.2 Hệ thống an toàn Hệ thống

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

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

6.3 Đánh lửa bếp gas thủ công Trong trư ờng hợp mất điện,
bạn có thể đánh lửa bếp gas thủ công.

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

6.4 Tắt bếp

Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến ●

6.5 Hành vi bình thư ờng trong quá trình vận hành Hành vi này

là bình thư ờng đối với thiết bị: Tiếng rít nhẹ từ đầu
đốt đang đánh lửa.

ị Phát ra mùi khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên. Những mùi này sẽ
biến mất sau một thời gian ngắn.

Ngon lửa màu cam là bình thư ờng. Điều này là do bụi trong môi trư ờng,
chất lỏng bị đổ, v.v.

Tiếng nổ lách tách vài giây sau khi tắt bếp. Điều này là do bật
hệ thống an toàn. "Hệ thống an toàn", Trang 8

7 Đồ nấu ăn

Thông tin này đư ợc cung cấp để giúp bạn tiết kiệm năng lư ợng và
tránh làm hỏng đồ nấu nư ớng.

7.1 Đồ nấu nư ớng phù hợp

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đư ờng kính phù hợp. Dụng cụ nấu ăn
không đư ợc nhô ra khỏi mép bếp.
Không bao giờ sử dụng đồ nấu nhỏ trên bếp lớn. Ngon lửa không
đư ợc chạm vào thành đồ nấu.

Đầu đốt	Đư ờng kính tối thiểu của đế nồi nấu	Đư ờng kính tối đa của đế nồi nấu
Đầu đốt nhiều đỉnh	22cm	30cm
Đầu đốt công suất cao	20cm	26cm
Đầu đốt đầu ra tiêu chuẩn	12cm	22cm

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy tròn trên bếp nấu nhiều cạnh.

Bếp phải có nhiều đầu đốt và vi nư ớng chảo bỏ sung.

ị Lư ới chảo bỏ sung phải đư ợc lắp đúng cách. "Phụ kiện", Trang 7

7.2 Sử dụng đồ nấu nư ớng

Việc lựa chọn và bố trí đồ nấu nư ớng ảnh hư ờng đến sự an
toàn và hiệu quả sử dụng năng lư ợng của thiết bị của
bạn. "Tiết kiệm năng lư ợng", Trang 6

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dễ cháy có thể bắt lửa. Duy
trì khoảng cách ít nhất 50 mm giữa

đồ nấu nư ớng và các vật dễ cháy.

Không sử dụng đồ nấu nư ớng bị biến dạng. Chỉ sử dụng đồ nấu nư ớng có đáy dày, phẳng.	Đồ nấu nư ớng bị biến dạng sẽ không ổn định trên bếp và có thể bị đổ.
Đặt dụng cụ nấu vào chính giữa bếp.	Đồ nấu nư ớng có thể bị đổ nếu không đư ợc đặt ở giữa bếp.
Đặt dụng cụ nấu ăn đúng cách lên giá đỡ chảo.	Đồ nấu nư ớng có thể bị đổ nếu bạn đặt trực tiếp lên bếp.

8 Cài đặt đư ợc khuyến nghị để nấu ăn

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

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

Mẹo

- ị Mẹo nấu ăn
- Khi nấu súp, kem, đậu lăng hoặc gà-
đậu Hà Lan, cho tất cả các nguyên liệu vào nồi nấu cùng một
lúc.
 - Đối với các món chiên chảo, trư ớc tiên hãy làm nóng dầu. Ngay
khi bạn bắt đầu chiên, hãy giữ nhiệt độ không đổi và điều
chỉnh mức công suất theo yêu cầu.
Khi chế biến nhiều phần ăn, hãy đợi cho đến khi đạt đư ợc
nhiệt độ cần thiết.
Lật thức ăn thư ờng xuyên.
 - ị Để giảm thời gian nấu: - Sử dụng nồi
áp suất để nấu kem và
xung. Nếu bạn sử dụng nồi áp suất, hãy làm theo hư ớng dẫn của
nhà sản xuất.
 - Nư ớc phải sôi trư ớc khi bạn cho mì ống, gạo hoặc khoai tây
vào. Sau đó điều chỉnh mức công suất để tiếp tục đun sôi.
 - Luôn đậy nắp khi nấu cơm và khoai tây.
ngón chân.

Mức công suất	Chuẩn bị bữa ăn
9	Đun sôi nư ớc. Nư ớng trong nồi cách thủy: Bánh bông lan, bánh blanc-mange, bánh pudding bánh mì. Chiên ở nhiệt độ cao: Các món ăn châu Á.
7-9	Bắt đầu quá trình nấu ăn: Mì ống, súp, kem, cơm thập cẩm, đậu, bánh pudding gạo. Chiên ngập dầu: Rau củ tẩm bột Tempura, bánh croquette, khoai tây chiên, trứng ốp la khoai tây, thịt rán, thực phẩm đông lạnh, đồ nư ớng. Chiên với một ít dầu: Trứng tráng kiểu Pháp, thịt bò bít tết, thịt thăn bò chín kỹ, thịt bò Strogono . Chiên, áp chảo: Rau, thịt.

en Vệ sinh và bảo dư ỡng

Mức công suất	Chuẩn bị bữa ăn
4-6	Tiếp tục quá trình nấu ăn: Mì ống, súp, kem, cơm thập cẩm paella, đậu, bánh pudding gạo. Chiên ngập dầu với một ít dầu: Giăm bông bánh mì kẹp thịt, xúc xích, cá hồi nư ỡng, ris-soles. Món hầm, thịt nư ỡng: Ragout, goulash, ratatouille. Nấu ở nhiệt độ trung bình: Sốt phô mai, béchamel, carbonara, sốt Neapolitana, blancmange, bánh crepe. Rã đông: Thực phẩm đông lạnh.

Mức công suất	Chuẩn bị bữa ăn
1-3	Hoàn thiện quá trình nấu: Cơm Paella, đậu, bánh pudding gạo. Hấp: Cá, rau. Làm nóng và giữ ấm: Bữa ăn đã sẵn sàng để ăn.
1	Làm tan chảy: Bơ, sô cô la, bơ, gelatin, mật ong, caramel.

9 Vệ sinh và bảo dư ỡng

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

9.1 Sản phẩm vệ sinh Bạn có thể

mua sản phẩm vệ sinh phù hợp từ dịch vụ sau bán hàng hoặc cửa hàng trực tuyến.

CHÚ Ý!

Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn. Không sử dụng len thép. Không sử dụng dao hoặc vật sắc nhọn để loại bỏ thức ăn thừa khô bám trên bếp. Không sử dụng dao hoặc vật sắc nhọn để vệ sinh

kết nối giữa kính và tấm đốt, khung kim loại hoặc tấm kính/nhôm để vệ sinh.

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nư ớc.

9.2 Vệ sinh thiết bị

CHÚ Ý!

Khi tháo núm điều khiển trong khi vệ sinh thiết bị, độ ảm có thể xâm nhập và làm hỏng bên trong thiết bị. Khi vệ sinh thiết bị, không tháo

điều khiển.

1. Để thiết bị nguội.
2. Làm sạch bằng miếng bọt biển và nư ớc xà phòng.
3. Lau khô bằng vải mềm.

Mẹo: Loại bỏ chất lỏng đổ ra ngay lập tức. Điều này ngăn thức ăn còn sót lại bám vào và giảm thời gian và công sức cần thiết để vệ sinh sau đó.

9.3 Vệ sinh đầu đốt Sau mỗi lần sử

dụng, hãy vệ sinh sạch sẽ bề mặt các bộ phận của đầu đốt. Điều này ngăn không cho thức ăn còn sót lại bị cháy.

CHÚ Ý!

Các bộ phận của đầu đốt có thể bị hỏng nếu bạn vệ sinh chúng trong máy rửa chén. Không

vệ sinh các bộ phận của đầu đốt trong máy rửa chén.

Lưu ý: Đọc thông tin về chất tẩy rửa. "Sản phẩm tẩy rửa", Trang 10 1. Để thiết bị nguội.

2. Làm sạch bằng bàn chải không chứa kim loại và nư ớc xà phòng.
3. Làm khô hoàn toàn thiết bị. Nếu có nư ớc những giọt nư ớc hoặc vùng ảm ướt khi bắt đầu nấu ăn, điều này có thể làm hỏng men răng.
4. Lắp các bộ phận của đầu đốt. Đảm bảo rằng nắp đầu đốt đư ợc đặt đúng vị trí trên bộ phận tản lửa. "Đầu đốt", Trang 7

9.4 Vệ sinh giá đỡ chảo Lưu ý: Đọc thông tin về

chất tẩy rửa. "Sản phẩm tẩy rửa", Trang 10 1. Để thiết bị nguội.

2. Cẩn thận tháo bỏ giá đỡ chảo.
3. Làm sạch bằng bàn chải không chứa kim loại và nư ớc xà phòng. Cẩn thận vệ sinh khu vực xung quanh miếng đệm cao su. Nếu miếng đệm cao su bị lỏng, giá đỡ chảo có thể làm xư ớc bếp.
4. Ngoài ra, bạn có thể vệ sinh giá đỡ chảo trong máy rửa chén. Sử dụng chất tẩy rửa đư ợc nhà sản xuất máy rửa chén khuyến nghị. Trong trư ờng hợp bất thường, chúng tôi khuyến bạn nên vệ sinh trư ớc phần đỡ chảo.
5. Làm khô hoàn toàn thiết bị. Nếu có nư ớc những giọt nư ớc hoặc vùng ảm ướt khi bắt đầu nấu ăn, điều này có thể làm hỏng men răng.
6. Lắp giá đỡ chảo đúng cách. "Giá đỡ chảo", Trang 7

10 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình.
Đọc thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng. Điều này sẽ tránh được các chi phí không cần thiết.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận Dịch vụ Khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương để ngăn ngừa mọi rủi ro.

10.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Cầu
Hoạt động điện nói chung bị ảnh hưởng.	dao điện bị lỗi. Kiểm tra cầu dao điện trong hộp cầu chì.
	Bộ ngắt mạch hoặc một trong các bộ ngắt mạch dòng điện dư đã được kích hoạt. Trong hộp cầu chì, hãy kiểm tra xem bộ ngắt mạch hoặc một trong các bộ ngắt mạch dòng điện dư bộ ngắt mạch đã được kích hoạt.
	Phích cắm điện chưa được cắm vào. Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Đã xảy ra tình trạng mất điện. Kiểm tra xem đèn trong bếp hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
Hệ thống đánh lửa tự động không hoạt động.	Thức ăn thừa hoặc bụi bẩn nằm giữa bugi đánh lửa và đầu đốt. Vệ sinh sạch sẽ khoảng trống giữa bugi đánh lửa và đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt bị ứ ốt. Lau khô cẩn thận các bộ phận của đầu đốt.
	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt đúng vị trí các bộ phận của đầu đốt.
	Thiết bị không được nối đất hoặc không được kết nối đúng cách, hoặc cáp nối đất bị hỏng. Liên hệ với thợ điện.
Ngọn lửa của đầu đốt không đồng đều.	Các bộ phận của đầu đốt được đặt không đúng vị trí. Đặt đúng vị trí các bộ phận của đầu đốt.
	Các lỗ mở trên đầu đốt bị bẩn. Vệ sinh và lau khô các lỗ mở trên đầu đốt.
Khí dư ờng như không chảy bình thường hoặc không có khí nào được tạo ra.	Nguồn cung cấp khí đã bị khóa bởi các van trung gian. Mở các van trung gian.
	Bình gas đã hết. Thay bình gas mới.
Có mùi gas trong bếp.	Núm điều khiển đang mở. Đóng núm điều khiển.
	Bình gas chưa được kết nối đúng cách. Đảm bảo bình gas đã được kết nối đúng cách.
	Dư ờng ống dẫn gas tới thiết bị bị rò rỉ. 1. Đóng vòi gas chính. 2. Thông gió cho căn phòng. 3. Gọi ngay cho thợ lắp đặt được ủy quyền để kiểm tra hệ thống gas và cấp giấy chứng nhận lắp đặt.
	4. Không sử dụng thiết bị cho đến khi bạn chắc chắn rằng khí không bị rò rỉ từ hệ thống lắp đặt hoặc thiết bị.

và Dịch vụ khách hàng

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Nút
Đầu đốt sẽ tắt ngay khi bạn nhả nút điều khiển.	điều khiển không đư ợc nhấn đủ lâu. 1. Giữ nút điều khiển trong vài giây sau khi đánh lửa. 2. Nhấn nút điều khiển xuống thật mạnh.
	Các lỗ mở trên đầu đốt bị bẩn. Vệ sinh và lau khô các lỗ mở trên đầu đốt.

11 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể nhận đư ợc các phụ tùng thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Đơn đặt hàng Ecodesign tư ớng ứng từ Dịch vụ Khách hàng trong thời gian ít nhất là 10 năm kể từ ngày thiết bị của bạn đư ợc đư a ra thị trư ờng trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

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

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và các điều khoản bảo hành tại quốc gia của bạn thông qua dịch vụ sau bán hàng, nhà bán lẻ hoặc trên trang web của chúng tôi. Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng trong danh bạ Dịch vụ Khách hàng kèm theo hoặc trên trang web của chúng tôi.

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị. Có thể tìm thấy biển đánh giá ở: j trên giấy chứng nhận thiết bị. i ở phần dư ới của bếp.

Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng để có thể tìm lại chúng một cách nhanh chóng.

12 Xử lý

- 12.1 Vứt bỏ thiết bị cũ Nguyên liệu thô có giá trị có thể đư ợc tái sử dụng bằng cách tái chế.
1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
 2. Cắt dây nguồn.
 3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trư ờng.

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



Thiết bị này đư ợc dán nhãn theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU liên quan đến các thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (thiết bị điện và điện tử thải loại - WEEE).

Hư ớng dẫn này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng đư ợc áp dụng trên toàn EU.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



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

BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-
Straße 34 81739 Munich,
ĐỨC siemens-home.bsh-group.com

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:
Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh
bởi BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House Đường
Old Wolverton Wolverton,
Milton Keynes MK12 5PT Vương
quốc Anh

Được sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép nhãn hiệu của Siemens AG

8001253330

8001253330 (021209) trong