

SIEMENS

VÍ DỤ...FX...

Bếp từ



EN Thông tin sử dụng

Thiết bị gia dụng Siemens

Đăng ký thiết bị của bạn trên My Siemens và khám phá các dịch vụ và ưu đãi độc quyền.



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



Mục lục

1 An toàn	2	11 Khóa an toàn cho trẻ em	11
2 Tránh thiệt hại về vật chất	4	12 Bảo vệ lau chùi	11
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng	4	13 Tắt an toàn cá nhân	11 14 Cài đặt cơ bản
4 Dụng cụ nấu ăn phù hợp	5	15 Kiểm tra đồ nấu nướng	13
5 Làm quen với thiết bị của bạn	5 6 Vận hành cơ bản	16 Vệ sinh và bảo dưỡng	13
7 lexInduction	9	17 Xử lý sự cố	14
8 powerMove Plus	9	18 Xử lý	15
9 Tùy chọn cài đặt thời gian	10	19 Dịch vụ khách hàng	15
10 powerBoost	10	20 Địa thử nghiệm	15

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, thiết bị và thông tin sản phẩm để tham khảo sau này 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

Chỉ có chuyên gia được cấp phép mới được kết nối thiết bị mà không cần phích cắm. Hư hỏng do kết nối không đúng cách không được bảo hành.

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: Để chế biến bữa ăn và đồ uống.
; Có sự giám sát. Không bao giờ để thiết bị không có người trông coi khi nấu ăn trong thời gian ngắn.
; Trong hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình.
Ở độ cao tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị: ; Với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng biệt. Điều này không áp dụng nếu tắt hoạt động với các thiết bị có trong EN 50615.

Nếu bạn đeo một thiết bị y tế cấy ghép chủ động (ví dụ máy tạo nhịp tim hoặc máy khử rung tim), hãy kiểm tra với bác sĩ của bạn để đảm bảo rằng thiết bị đó tuân thủ Chỉ thị của Hội đồng 90/385/EEC ngày 20 tháng 6 năm 1990, EN 45502-2-1 và EN 45502-2-2, và thiết bị đó đã được lựa chọn, cấy ghép và lập trình theo VDE-AR-E 2750-10. Nếu các điều kiện này được đáp ứng và nếu ngoài ra, sử dụng dụng cụ nấu ăn không phải kim loại và dụng cụ nấu ăn có tay cầm không phải kim loại, thì bạn có thể sử dụng bếp từ này theo đúng mục đích.

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 cháy nổ!

Đề mỡ hoặc dầu đang nấu trên bếp mà không có người trông coi có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn.

- ▶ Không bao giờ để dầu hoặc mỡ nóng mà không có người trông coi.
- ▶ Không bao giờ cố dập lửa bằng nước; thay vào đó, hãy tắt thiết bị rồi đậy nắp hoặc chặn chữa cháy.

Bề mặt nấu trở nên rất nóng.

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

Thiết bị sẽ nóng lên.

- ▶ Không để các vật dễ cháy hoặc bình xịt trong gần kéo ngay bên dưới bếp.

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

- ▶ Không sử dụng nắp bếp.

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

- ▶ Đừng đợi đến khi bếp tự động tắt vì lúc đó trên bếp không còn nồi hay chảo nào nữa.

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!

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng, đặc biệt là phần bao quanh bếp nếu có lắp.

- ▶ Cần phải cẩn thận ở đây để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.
- ▶ Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị này.

Tám chấn bếp có thể gây ra tai nạn.

- ▶ Không bao giờ sử dụng miếng bảo vệ bếp.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Các vật bằng kim loại trên bếp sẽ nhanh chóng trở nên rất nóng.

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

 **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 phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị.

- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc Dịch vụ khách hàng.

- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng thì sẽ rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hỏng.
- ▶ Nếu bề mặt bị nứt, bạn phải tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật. Để thực hiện việc này, hãy tắt thiết bị thông qua cầu chì trong hộp cầu chì thay vì tắt công tắc chính.

- ▶ Không bao giờ kéo dây nguồn để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút phích cắm của thiết bị ở nguồn điện chính.

- ▶ Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy ngay lập tức tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. → Trang 15

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy phun rửa bằng hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

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

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

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

- ▶ Không cất các vật kim loại dài, nhọn ở gần kéo bên dưới bếp.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây thương tích!

Chảo có thể đột nhiên nảy lên do có chất lỏng giữa đáy chảo và bếp điện.

- ▶ Luôn giữ cho bếp điện và đáy nồi khô ráo.

- ▶ Không bao giờ sử dụng đồ nấu nướng lạnh ngắt đã để trong tủ đông.

Khi nấu bằng cách đun cách thủy, mặt bếp và dụng cụ nấu có thể bị vỡ do quá nhiệt.

- ▶ Dụng cụ nấu trong nồi cách thủy không được chạm trực tiếp vào đáy nồi chứa đầy nước.

- ▶ Chỉ sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt.

en Tránh thiết hại vật chất

Một thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt.

- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu nó bị nứt hoặc bề mặt bị vỡ.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể đặt vật liệu đóng gói lên trên hoặc quần mình trong đó và chết ngạt.

- ▶ Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

- ▶ Không để trẻ em chơi với vật liệu đóng gói.

Trẻ em có thể hít vào hoặc nuốt những thứ nhỏ các bộ phận, khiến chúng ngạt thở.

- ▶ Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.
- ▶ Không để trẻ em chơi với những bộ phận nhỏ.

thiệt hại vật chất2 Tránh thiết hại vật chất		
Đây là nơi bạn có thể tìm thấy những nguyên nhân gây hư hỏng phổ biến nhất và mẹo để tránh chúng.		
Hư hại	Gây ra	Đo lường
Vết bẩn	Quá trình nấu ăn không có sự giám sát.	Theo dõi quá trình nấu ăn.
Vết bẩn, mụn nước	Thức ăn bị đổ, đặc biệt là thức ăn có độ hàm lượng đường.	Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ ngay lập tức.
Vết bẩn, vết phồng rộp hoặc vết nứt trên kính	Đồ nấu nướng bị lỗi, đồ nấu nướng bị tan chảy men hoặc đồ nấu nướng có đáy bằng đồng hoặc nhôm-minium.	Sử dụng đồ nấu nướng phù hợp và còn mới.
Vết bẩn, đổi màu	Phương pháp vệ sinh không phù hợp.	Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với gốm thủy tinh, và chỉ vệ sinh bếp khi nó lạnh.
Phồng rộp hoặc gãy xương ở cái ly	Đồ nấu nướng, phụ kiện nấu ăn hoặc các vật cứng, nhọn khác bị va chạm hoặc rơi xuống.	Khi nấu ăn, không được đập vào kính hoặc để vật lạ rơi xuống bếp.
Trầy xước, đổi màu	Để dụng cụ nấu ăn thô ráp hoặc di chuyển dụng cụ nấu ăn trên bếp.	Kiểm tra đồ nấu nướng. Nhấc đồ nấu nướng lên khi di chuyển nó.
Vết xước	Muối, đường hoặc cát.	Không sử dụng bếp nấu như một bề mặt làm việc hoặc lưu trữ. không gian tuổi tác.
Thiết hại cho thiết bị	Nấu ăn bằng đồ nấu đông lạnh.	Không bao giờ sử dụng đồ nấu nướng đông lạnh.
Hư hỏng đồ nấu nướng hoặc thiết bị	Nấu ăn mà không cần thức ăn bên trong.	Không bao giờ đặt hoặc đun nóng đồ nấu nướng rỗng trên bếp nóng khu vực nấu ăn.
Kính bị hư hỏng	Vật liệu nóng chảy trên vùng nấu nóng hoặc nắp nồi lẩu trên kính.	Không đặt giấy chống thấm mỡ hoặc nhôm giấy bạc hoặc hộp nhựa hoặc nắp nồi trên bếp nấu.
Quá nhiệt	Đồ nấu ăn nóng trên bảng điều khiển hoặc trên khung.	Không bao giờ đặt đồ nấu nướng nóng vào những khu vực này.

CHÚ Ý

Có một chiếc quạt ở mặt dưới của bếp.

- ▶ Nếu có một ngăn kéo nằm ở phía dưới của bếp, hãy không lưu trữ bất kỳ vật nhỏ hoặc nhọn, giấy hoặc trà

khăn tắm trong đó. Những đồ vật này có thể bị hút vào và làm hỏng quạt hoặc làm giảm khả năng làm mát.

- ▶ Phải có khoảng cách ít nhất 2 cm giữa nội dung của ngăn kéo và điểm vào của quạt.

năng lượng3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì

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

- ▶ Sắp xếp các thành phần riêng lẻ theo loại và loại bỏ của chúng một cách riêng biệt.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn làm theo các hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ sử dụng ít năng lượng hơn.

Chọn vùng nấu phù hợp với kích thước chảo của bạn. Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa bếp.

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

Mẹo: Các nhà sản xuất đồ nấu ăn thường cung cấp đường kính trên của nồi. Nó thường lớn hơn đường kính đáy đường kính.

- ✔ Dụng cụ nấu nướng không phù hợp hoặc vùng nấu không được che chắn sẽ tiêu tốn 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 chảo qua nắp thủy tinh mà không cần phải nhấc nó lên.

Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng.

- ✔ Đáy không bằng phẳng làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với lượng thực phẩm.

- ✔ Những vật dụng nấu nướng lớn chứa ít thức ăn cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.

Chỉ nấu với một ít nước.

- ✔ Càng có nhiều nước trong đồ nấu nướng, càng nhiều năng lượng cần thiết để làm nóng nó.

Giảm công suất xuống mức thấp hơn ngay từ đầu.

- ✔ Nếu bạn sử dụng mức năng lượng liên tục quá cao, bạn sẽ lãng phí năng lượng.

Đồ nấu nướng Đồ nấu nướng phù hợp

Đồ nấu nướng phù hợp với bếp từ phải có một bazơ sắt từ, nghĩa là nó phải bị thu hút bởi một nam châm. Để cũng phải phù hợp với kích thước của bếp nấu

vùng nấu. Nếu dụng cụ nấu không được phát hiện trên bếp nấu vùng nấu, đặt nó lên vùng nấu có đường kính nhỏ hơn tiếp theo.

4.1 Kích thước và đặc điểm của dụng cụ nấu ăn

Để có thể phát hiện chính xác dụng cụ nấu, bạn phải xem xét đến kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu.

Tất cả đáy dụng cụ nấu nướng phải hoàn toàn phẳng và nhẵn.

Sử dụng thử dụng cụ nấu ăn để kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn có phù hợp hay không.

Đồ nấu nướng	Nguyên vật liệu	Của cái
Đề nghị nấu ăn- đồ dùng	Đồ nấu bằng thép không gỉ trong một chiếc bánh sandwich thiết kế phân phối nhiệt tốt.	Bộ đồ nấu ăn này phân phối nhiệt đều, nóng lên nhanh chóng và đảm bảo rằng nó có thể dễ dàng phát hiện.
	Đồ nấu bằng sắt từ được tráng men thép, gang hoặc dụng cụ nấu ăn cảm ứng đặc biệt được làm bằng thép không gỉ.	Bộ đồ nấu ăn này phân phối nhiệt đều, nóng lên nhanh chóng và đảm bảo rằng nó có thể được phát hiện.
Thích hợp	Phần đế không hoàn toàn có tính sắt từ.	Nếu diện tích sắt từ nhỏ hơn đáy của dụng cụ nấu ăn, chỉ có khu vực có từ tính sắt nóng lên. Kết quả là, nhiệt là không phân bố đều.
 	Để đồ nấu nướng có chứa nhôm.	Những đế dụng cụ nấu ăn này làm giảm diện tích sắt từ, có nghĩa là ít năng lượng hơn phát ra cho đồ nấu nướng. Đồ nấu nướng này có thể không được phát hiện đầy đủ hoặc có thể không được phát hiện chút nào, và do đó không đủ nhiệt.
Không phù hợp	Đồ nấu nướng làm bằng thép mỏng thông thường, thủy tinh, đất sét, đồng hoặc nhôm.	

Ghi chú

- Không sử dụng tấm chuyển đổi giữa bếp và đồ nấu nướng.
- Không làm nóng dụng cụ nấu ăn rỗng và không sử dụng đồ nấu nướng có đáy mỏng, vì điều này có thể trở nên rất nóng.

thiết bị của bạn5 Làm quen với thiết bị của bạn

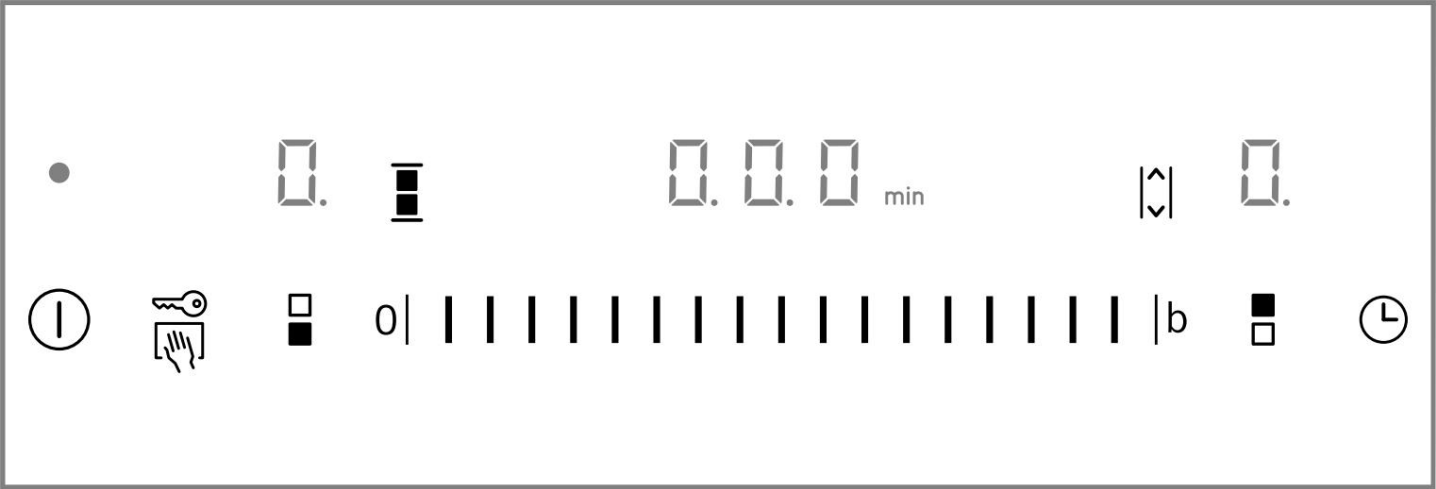
5.1 Nấu ăn bằng bếp từ

So với bếp nấu thông thường, công nghệ cảm ứng mang đến một loạt những thay đổi và có một số

nhiều lợi ích như tiết kiệm thời gian khi nấu ăn và chiên, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ dàng vệ sinh và chăm sóc hơn. Nó cũng cung cấp khả năng kiểm soát nhiệt được cải thiện như nhiệt được tạo ra trực tiếp trong dụng cụ nấu.

5.2 Bảng điều khiển Các

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



Lưu ý

- Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
- Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào gần màn hình hoặc nút bấm. Thiết bị điện tử có thể bị quá nhiệt.

Cảm biến lựa chọn Khi

bạn bật bếp, các ký hiệu cho các nút điều khiển có sẵn tại thời điểm này sẽ sáng lên.

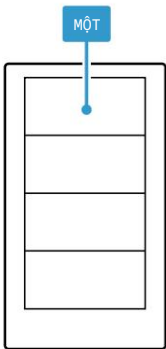
Chức năng cảm biến	
①	Công tắc chính
	Bảo vệ lau chùi
	Chọn vùng nấu

Chức năng cảm biến	
	Khu vực cài
	đặt powerBoost
	lexInduction
	powerMove Thêm
	Chức năng hẹn giờ
	Khóa an toàn cho trẻ em

Tùy thuộc vào trạng thái của bếp, màn hình hiển thị vùng nấu và các chức năng được kích hoạt và có sẵn cũng sẽ sáng lên.

5.3 Phân bổ vùng nấu Công suất được chỉ định đã

Được đo bằng các nồi tiêu chuẩn, được mô tả trong IEC/EN 60335-2-6. Công suất có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước của dụng cụ nấu hoặc vật liệu của dụng cụ nấu.



5.4 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 muốn sử dụng để nấu hay không:

Khu vực	Kiểu vùng nầu
	Vùng nầu một mạch
	Khu vực Flex → " lexInduction", Trang 9

5.5 Chỉ báo nhiệt dư

Bếp có đèn báo nhiệt dư cho từng vùng nấu. Không chạm vào vùng nấu nếu đèn báo nhiệt dư sáng.

Hiện thị ý nghĩa	
H	Vùng nấu đang nóng.
h	Vùng nấu đang ấm.

Hoạt động cơ bản

6.1 Bật bếp

- ▶ Chạm .  Một tín hiệu âm thanh phát ra và màn hình  hiển thị bên cạnh nó sáng lên.
- ✓ Bếp đã sẵn sàng để sử dụng.

khởi động lại

- ▶ Nếu bạn bật thiết bị trong vòng bốn giây tắt nó đi, bếp sẽ hoạt động với các cài đặt đã được thiết lập trước đó.

6.2 Tắt bếp

- ▶ Chạm cho  đến khi màn hình tắt.
- ✓ Tắt cả các vùng nấu đều đã tắt.

Lưu ý: Nếu tắt cả các vùng nấu đều tắt trong hơn 20 giây, bếp sẽ tự động đã tắt.

6.3 Cài đặt mức công suất khi nấu ăn

vùng

Vùng nấu có 17 mức công suất, được hiển thị từ đến với các giá trị trung gian.  Chọn mức công suất tốt nhất cho thực phẩm và kế hoạch nấu ăn quá trình.

1. Để chọn vùng nấu, chạm vào . 
- ✓  sáng lên và sáng lên bên dưới nó.
2. Chọn mức công suất mong muốn trong phần cài đặt.
- ✓ Mức công suất đã được thiết lập.

Lưu ý: Nếu không có dụng cụ nấu nào được đặt trên vùng nấu hoặc nồi không phù hợp, mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một khoảng thời gian nhất định, vùng nấu sẽ chuyển đổi tự tắt.

Bắt đầu nhanh

- ▶ Nếu bạn đặt dụng cụ nấu ăn lên bếp trước khi bạn chuyển nó trên, dụng cụ nấu ăn được phát hiện khi bạn bật và

Khuyến nghị nấu ăn

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

		 min
tan chảy		
Sôcôla, sô cô la nấu ăn Bơ, mật ong, gelatin	1 - 1.	-
Làm nóng và	1 - 2	-
giữ ấm		
Món hầm, ví dụ món hầm đậu lăng	1. -2	-
Sữa ¹	1. - 2.	-
Xúc xích luộc ¹	3-4	-
Rã đông và sưởi ấm		
Rau bina, đông lạnh	3-4	15 - 25
Thịt hầm đông lạnh	3-4	35 - 55

vùng nấu tương ứng được chọn tự động. Chọn mức công suất trong 20 giây tiếp theo, hoặc bếp sẽ tự động tắt.

Thay đổi mức công suất và tắt khu vực nấu ăn

1. Chọn vùng nấu.
 2. Chọn mức công suất cần thiết trong vùng cài đặt hoặc đặt nó thành .
- ✓ Mức công suất của vùng nấu thay đổi hoặc vùng nấu tự tắt và đèn báo nhiệt độ còn lại xuất hiện.

6.4 Mẹo nấu ăn

- Khi hâm nóng súp kem, súp xay nhuyễn hoặc súp đặc nước sốt, khuấy đều thỉnh thoảng.
- Để làm nóng trước, hãy đặt mức công suất 8-9.
- Khi nấu với nắp đậy, hãy giảm mức công suất ngay khi bạn thấy hơi nước thoát ra. Việc nấu ăn kết quả không bị ảnh hưởng bởi hơi nước thoát ra.
- Sau khi nấu, đậy nắp nồi nấu cho đến khi bạn phục vụ món ăn.
- Để nấu bằng nồi áp suất, hãy tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không nấu thức ăn quá lâu, nếu không chất dinh dưỡng sẽ bị mất. Bộ hẹn giờ nhà bếp cho phép bạn cài đặt thời gian nấu tối ưu.
- Đảm bảo dầu không bốc khói.
- Để làm nấu thực phẩm, hãy chia nó thành từng phần nhỏ, một phần sau cái khác.
- Một số đồ dùng nấu ăn có thể đạt nhiệt độ cao trong khi nấu thức ăn. Do đó, bạn nên sử dụng găng tay lò nướng.
- Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị về tiết kiệm năng lượng nấu ăn dưới
→ "Tiết kiệm năng lượng", Trang 4

		 min
Luộc, ninh		
Bánh bao khoai tây ¹	4. - 5.	20 - 30
Cá ¹	4-5	10 - 15
Nước sốt trắng, ví dụ như Béchamel nước sốt	1 - 2	3-6
Các loại nước sốt đánh bông, ví dụ như Béarnaise nước sốt, nước sốt Hollandaise	3-4	8-12
Luộc, hấp, hầm		
Gạo, với khối lượng gấp đôi nước	2. - 3.	15 - 30
Bánh pudding gạo ²	2-3	30 - 40

¹ Không có nắp
² Làm nóng ở mức công suất 8 - 8.

en Hoạt động cơ bản

		 min
Khoai tây luộc còn nguyên vỏ	4. - 5.	25 - 35
Khoai tây luộc	4. - 5.	15 - 30
Mì ống ¹	6-7	6-10
món hầm	3. - 4.	120 - 180
Súp	3. - 4.	15 - 60
Rau	2. - 3.	10 - 20
Rau củ đông lạnh	3. - 4.	7-20
Hầm trong nồi áp suất	4. - 5.	-
om		
Que nướng cuộn	4-5	50 - 65
Tôi có thể rang.	4-5	60 - 100
món thịt hầm ²	3-4	50 - 60
Hầm/chiên với một ít lượng chất béo ¹		
Thịt thần lúng, không tẩm bột hoặc tẩm	6-7	6-10
gia vị Thịt thần lúng,	6-7	6-12
đông lạnh Thịt thần lúng, không tẩm	6-7	8-12
bột hoặc tẩm gia vị (dày 3 cm)	7-8	8-12
Thịt ức gia cầm, dày 2 cm	5-6	10 - 20
Thịt ức gia cầm, đông	5-6	10 - 30
lạnh Rissoles (dày 3 cm)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (dày 2 cm)	6-7	10 - 20
Cá và phi lê cá, không	5-6	8-20
tẩm bột Cá và phi lê cá, tẩm	6-7	8-20
bột và đông lạnh, ví dụ ngón tay cá	6-7	8-15
Tôm và tôm càng	7-8	4-10
Xào rau tươi và nấm	7-8	10 - 20
Xào, rau, thịt cắt nhỏ dài theo phong cách châu Á	7-8	15 - 20
Các món ăn đông lạnh, ví dụ như món xào Bánh kếp, nấu chín sau khi khác	6-7	6-10
Trứng ốp la (nấu chín sau khi khác)	3. - 4.	3-10
Trứng chiên ngập	5-6	3-6
dầu Chiên ngập dầu, 150-200 g mỗi phần trong 1-2 l dầu, mỡ đậm		
chiên thành từng phần Sản ¹		
phẩm đông lạnh, ví dụ như khoai tây chiên, gà viên	8-9	-
Thịt viên, thịt đông	7-8	-
lạnh, ví dụ như thịt gà, cá	6-7	-
tẩm bột hoặc tẩm bột chiên	6-7	-
giòn Rau, nấm, tẩm bột, tẩm bột bia hoặc tempura	6-7	-

		 min
Các món nướng nhỏ, ví dụ như bánh rán, trái cây tẩm bột	4-5	-

¹ Không có nắp

² Làm nóng ở mức công suất 8 - 8.

lexInduction7 lexInduction

Vùng nấu linh hoạt cho phép bạn định vị đồ nấu nướng có bất kỳ hình dạng hoặc kích thước nào theo bất kỳ cách nào bạn thích. Nó bao gồm bốn cuộn cảm hoạt động độc lập với nhau. Khi sử dụng vùng nấu linh hoạt, chỉ có vùng được bao phủ bởi dụng cụ nấu mới được kích hoạt.

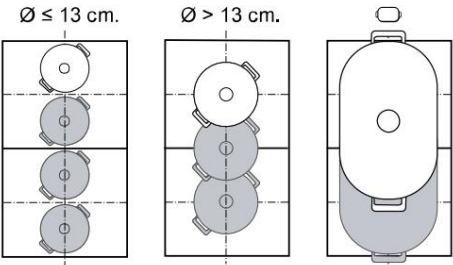
7.1 Vị trí đặt dụng cụ nấu Vùng nấu linh

hoạt có thể được cấu hình theo hai cách, tùy thuộc vào dụng cụ nấu nào được sử dụng. Để đảm bảo phát hiện nhiệt và phân phối nhiệt tốt, chúng tôi khuyên bạn nên đặt dụng cụ nấu ở giữa, như minh họa trong hình.

Là một vùng nấu ăn được kết nối

Khuyến khích nấu ăn chỉ với một vật dụng nấu ăn đồ dùng.

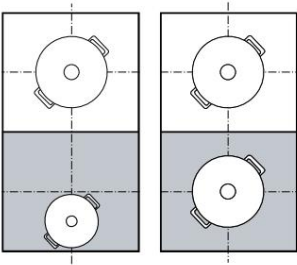
- Đặt dụng cụ nấu ăn theo kích thước:



- Đồ nấu nướng hình chữ nhật được khuyến nghị:



Có hai vùng nấu riêng biệt Nên dùng khi nấu bằng hai dụng cụ nấu.
Bạn có thể sử dụng vùng trước và vùng sau độc lập với nhau và cài đặt mức công suất riêng cho từng vùng.



7.2 ngắt kết nối lexInduction Theo mặc định, vùng nấu được cấu hình là một vùng nấu duy nhất. Để tách các vùng nấu: 1. Chọn một trong hai vùng nấu.

2. Chạm vào .
- ✓ Màn hình sáng lên. FlexZone đã được ngắt kết nối.
- Lưu ý: Nếu bạn di chuyển hoặc nhấc dụng cụ nấu ra khỏi vùng nấu đang được kết nối, quá trình tìm kiếm tự động sẽ bắt đầu. Mỗi dụng cụ nấu nướng được tìm thấy trong vùng nấu trong quá trình tìm kiếm này sẽ được đun nóng ở mức công suất đã chọn trước đó.

7.3 lexInduction kết nối

- ▶ Chạm .
- ✓ Các vùng nấu được kết nối với nhau và hoạt động cùng nhau.

Plus8 powerMove Plus

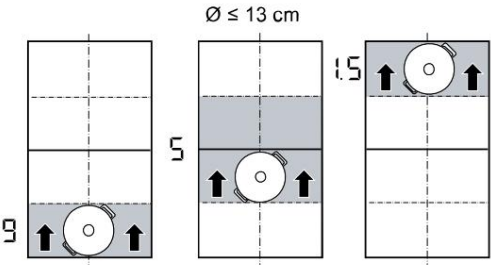
Bạn có thể sử dụng chức năng này để thay đổi mức công suất của một vật dụng nấu ăn bằng cách chỉ cần trượt nó về phía trước hoặc phía sau trong vùng nấu linh hoạt. Vùng này được chia thành ba vùng với các mức công suất khác nhau.

8.1 Vị trí và di chuyển đồ nấu Chỉ sử dụng một đồ nấu. Khu vực nấu phụ thuộc vào đồ nấu được sử dụng, cũng như kích thước và vị trí của nó.

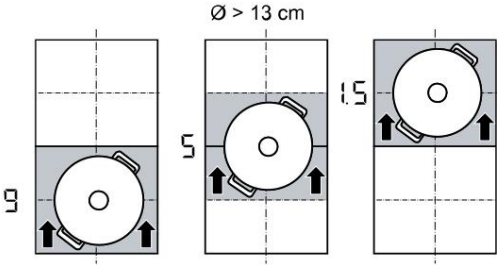
Mỗi vùng nấu đều có mức công suất được cài đặt sẵn:

- Khu vực phía trước = mức công suất 9
- suất Khu vực giữa = mức công suất 5
- Khu vực phía sau = mức công suất 15

Bạn có thể thay đổi cài đặt chuẩn của mức công suất được cài đặt trước. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong phần "Cài đặt cơ bản" → Trang 11 .



en Tùy chọn cài đặt thời gian



8.2 Kích hoạt yêu cầu của powerMove Plus : Chỉ đặt một dụng cụ nấu ăn lên FlexZone.

- 1. Chọn một trong hai vùng nấu trong FlexZone.
- 2. Chạm vào 
- ✓  đèn sẽ sáng hơn và mức công suất ở khu vực đặt dụng cụ nấu sẽ sáng lên.
- ✓ Chức năng này đã được bật.

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi mức công suất của các vùng nấu trong khi nấu.

8.3 Tắt tính năng powerMove Plus Touch.

- 
- ✓ Màn hình sáng yếu hơn.
- ✓ Chức năng này đã bị tắt.

Tùy chọn

Tùy chọn cài đặt thời gian

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

- Bộ hẹn giờ tắt
- Chức năng đếm giờ đếm ngược

9.1 Bộ hẹn giờ tắt

Bạn có thể sử dụng chức năng này để lập trình thời gian nấu cho một hoặc nhiều vùng nấu. Vùng nấu sẽ tự động tắt khi hết thời gian đã cài đặt.

- Bật bộ hẹn giờ tắt 1. Chọn vùng nấu và mức công suất.
2. Chạm hai lần vào 
- ✓  vùng nấu để đèn sáng.
3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy cài đặt thời gian nấu cần thiết trong phần cài đặt.
- Nếu bạn chạm vào nửa đầu của phạm vi cài đặt, thời gian nấu sẽ giảm đi một phút. Nếu bạn chạm vào nửa sau của phạm vi cài đặt, thời gian nấu sẽ tăng thêm một phút.

- ✓ Thời gian nấu bắt đầu trôi qua.
- ✓ Một âm thanh báo hiệu sẽ vang lên khi thời gian nấu đã trôi qua.

4. Chạm vào 
- ✓ Màn hình tắt và tín hiệu âm thanh dừng lại.

Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ tắt bếp 1. Chạm hai lần rồi chọn vùng nấu. 

2. Để xóa thời gian, hãy thay đổi thời gian nấu trong phạm vi cài đặt hoặc thiết lập thành .

9.2 Bộ đếm thời gian

Cho phép kích hoạt bộ hẹn giờ từ 0-99 phút. Chức năng này có thể được sử dụng độc lập với chức năng nấu

vùng nấu và các cài đặt khác. Nó không tự động tắt vùng nấu.

- Bật Bộ hẹn giờ 1. Chạm nhiều lần cho đến khi đèn sáng. sáng trên màn hình.
- ✓ 
2. Đặt thời gian cần thiết trong phần cài đặt.
- ✓ Thời gian bắt đầu trôi qua.
 - ✓ Một âm thanh báo hiệu sẽ vang lên khi thời gian nấu đã trôi qua.

3. Chạm vào 
- ✓ Màn hình tắt và tín hiệu âm thanh dừng lại.

- Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ 1. Chạm nhiều lần cho đến khi đèn sáng. 
2. Trong khu vực cài đặt, hãy thay đổi thời gian hoặc thiết lập thành  để xóa thời gian.

9.3 Chức năng countUp Chức năng

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

- Bật chức năng countUp 1. Chạm vào  và sáng lên trên màn hình. 
- ✓  
2. Sau đó chạm vào bất kỳ biểu tượng nào trong vùng cài đặt.
- ✓ Thời gian bắt đầu trôi qua.

Tắt chức năng countUp 1. Chạm vào 

2. Sau đó chạm vào bất kỳ biểu tượng nào trong vùng cài đặt.
- ✓ Màn hình hiển thị chức năng lập trình thời gian chạy sẽ tắt.
- ✓ Chức năng này đã bị tắt.

powerBoost10 tăng cường sức mạnh

Bạn có thể sử dụng chức năng này để đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với .

Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu, miễn là vùng nấu khác trong cùng nhóm không được sử dụng.

Nếu không, đèn **b** thay thế màn hình hiển thị cho vùng nấu đã chọn sẽ tự động được cài đặt mà không cần kích hoạt chức năng.



10.1 Bật powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chạm vào **b**
- ✓ **b** đèn sẽ sáng.
- ✓ Chức năng này đã được bật.

Lưu ý: Bạn cũng có thể bật chức năng này khi nấu ăn bằng FlexZone được kết nối.

10.2 Tắt powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chạm . **b**
- ✓ **b** còn hiển thị nữa. Đèn sáng ở
- ✓ **g** vùng nấu.
- ✓ Chức năng này đã bị tắt.

Lưu ý: Trong một số trường hợp nhất định, thiết bị sẽ tắt chức năng này để bảo vệ các bộ phận điện tử bên trong bếp.

Khóa Khóa an toàn cho trẻ em

Bếp được trang bị khóa an toàn cho trẻ em. Bạn có thể sử dụng khóa này để ngăn trẻ em bật bếp.

11.1 Bật khóa an toàn cho trẻ em Yêu cầu: Bếp phải được

- tắt.
- ▶ Chạm và giữ trong 4 giây.
- ✓ sáng trong khoảng 10 giây.
- ✓ Bếp đã bị khóa.

11.2 Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em

- ▶ Chạm và giữ trong 4 giây.
- ✓ Khóa đã được mở.

11.3 Khóa an toàn trẻ em tự động Bạn cũng có thể

tự động kích hoạt khóa an toàn trẻ em mỗi khi bếp tắt.

Bạn có thể tìm hiểu cách bật và tắt chức năng này trong phần "Cài đặt cơ bản" → Trang 11 .

Bảo vệ lau

Cho phép khóa bảng điều khiển để vệ sinh để các cài đặt không bị điều chỉnh vô tình. Khóa không có tác dụng gì với công tắc chính.

12.1 Bật chế độ bảo vệ Wipe

- ▶ Nhấn . Một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên.
- ✓ Bảng điều khiển sẽ bị khóa trong 35 giây.

12.2 Tắt chức năng bảo vệ xóa Để tắt chức năng này sớm.

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

Tắt Tắt an toàn cá nhân

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



Thời gian từ 1 đến 10 giờ tùy thuộc vào mức công suất được chọn.

Nhấn bất kỳ nút nào để bật vùng nấu.

Cài đặt cơ Cài đặt cơ bản

Bạn có thể cấu hình các cài đặt cơ bản cho thiết bị để đáp ứng nhu cầu của mình.

Cài đặt hiển thị	Giá trị
c 1	Khóa an toàn cho trẻ em
c 2	Â m báo hiệu
c 3	Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng Hiển thị tổng mức tiêu thụ năng lượng giữa bật và tắt bếp theo kWh. Độ chính xác của màn hình hiển thị phụ thuộc vào nhiều yếu tố như chất lượng điện áp của nguồn điện.
c 5	Tự động tắt vùng nấu.
c 6	Thời lượng của tín hiệu kết thúc hẹn giờ
c 7	Giới hạn công suất Cho phép giới hạn tổng công suất của bếp nấu nếu cần thiết dựa trên các điều kiện của lắp đặt điện của bạn. Các thiết lập có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp. Bạn có thể tìm thấy thông tin chính xác về tấm đánh giá. Nếu chức năng đang hoạt động và bếp đã đạt đến giới hạn công suất đã cài đặt, được hiển thị và bạn không thể chọn công suất cao hơn mức độ.
c 9	Thời gian chọn vùng nấu
c 11	powerMove Thêm Cho phép bạn thay đổi mức công suất được cài đặt trước cho ba khu vực nấu ăn của linh hoạt khu vực nấu ăn. Chọn một trong hai vùng nấu, cài đặt mức công suất yêu cầu trong khu vực cài đặt và chạm để xác nhận mức công suất mới và chọn vùng nấu tiếp theo.
c 12	Kiểm tra đồ nấu nướng Bạn có thể sử dụng chức năng này để kiểm tra chất lượng của đồ nấu nướng.
c 0	Khôi phục cài đặt gốc

Yêu cầu: Bếp phải được tắt.

1. Để bật bếp, chạm vào . ①
2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, chạm và giữ trong bốn giây.

Thông tin sản phẩm	Trưng bày
Thư mục cho dịch vụ sau bán hàng kỹ thuật dịch vụ (TK)	01
Số lượng sản xuất	Fd
Số sản xuất 1	02.

¹ Cài đặt tại nhà máy

Thông tin sản phẩm	Trưng bày
Số sản xuất 2	05

- ✔ Bốn màn hình đầu tiên cung cấp thông tin sản phẩm. Để gọi từng màn hình, hãy chạm vào bảng điều khiển.

- ### 3. Chạm để truy cập vào các cài đặt cơ bản và sáng

- ✓ C xen kẽ cũng như theo giá trị cài đặt trước. 0

4. Chạm nhiều lần cho đến khi chức năng cần thiết bị tắt.
đã chơi.
5. Chọn cài đặt cần thiết trong phạm vi cài đặt.
6. Chạm và giữ trong bốn giây.
- ✓ Các thiết lập đã được lưu.

14.3 Hủy bỏ các thay đổi đối với các thiết lập cơ bản

- ▶ Chạm . ①
- ✓ Mọi thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không được lưu.

Kiểm tra

Kiểm tra đồ nấu nướng

<

bảo dưỡng16 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

16.1 Sản phẩm vệ sinh Bạn có thể mua

sản phẩm vệ sinh và dụng cụ cạo kính phù hợp từ dịch vụ chăm sóc khách hàng, cửa hàng trực tuyến hoặc nhà bán lẻ.

LƯU Ý Các sản

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

- ▶ Không bao giờ sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa khi bếp vẫn còn nóng. Điều này có thể gây ra vết trên bề mặt.

Sản phẩm vệ sinh không phù hợp

- Chất tẩy rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa dành cho máy rửa chén
- Sản phẩm làm sạch mài mòn
- Các sản phẩm làm sạch mạnh như bình xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn

- Miếng bọt biển mài mòn
- Máy phun rửa áp suất cao hoặc hơi nước

16.2 Vệ sinh bếp Vệ sinh bếp sau mỗi

lần sử dụng để tránh thức ăn còn sót lại bị cháy.

Yêu cầu: Bếp phải nguội. Không để bếp nguội nếu trên bếp có vết đường, tinh bột gạo, nhựa hoặc giấy bạc.

1. Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ vết bẩn cứng đầu.
2. Vệ sinh mặt bếp bằng chất tẩy rửa dành cho kính gốm.

Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh trên bao bì của chất tẩy rửa.

Meo

- Bạn có thể đạt được hiệu quả vệ sinh tốt khi sử dụng miếng bọt biển chuyên dụng cho đồ gốm thủy tinh.
- Nếu bạn giữ cho đáy dụng cụ nấu sạch sẽ, bề mặt bếp sẽ luôn trong tình trạng tốt.

16.3 Vệ sinh thanh định hình Vệ sinh

thanh định hình nếu chúng bị bắn hoặc ố màu sau khi sử dụng.

Lưu ý: Không sử dụng dụng cụ cạo kính.

1. Vệ sinh bằng nước xà phòng ấm và vải mềm.
Giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

và Xử lý sự cố

2. Lau khô bằng vải mềm.

Xử lý sự cố17 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa chữa các 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 bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
→ "Dịch vụ khách hàng", Trang 15

 **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 phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng.
dây nguồn hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

17.1 Cảnh báo

Ghi chú

- Nếu xuất hiện trên màn hình, hãy nhấn và giữ cảm biến cho vùng nấu tương ứng và đọc mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không được liệt kê trong bảng sau, hãy ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện và đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Nếu màn hình này áp dụng

- lê một lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng và chỉ định mã lỗi chính xác.
- Nếu xảy ra lỗi, thiết bị không chuyển sang chế độ chờ.
 - Để bảo vệ các bộ phận điện tử của thiết bị do quá nhiệt hoặc dòng điện tăng đột biến, bếp có thể tạm thời giảm mức công suất.

17.2 Thông tin trên bảng hiển thị

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Không có màn hình nào sáng lên.	Nguồn điện đã bị ngắt. ▶ Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có sự cố mất điện không.
	Thiết bị chưa được kết nối như trong sơ đồ mạch điện. ▶ Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch điện.
	Lỗi điện tử ▶ Nếu bạn không thể khắc phục lỗi, hãy thông báo cho bộ phận kỹ thuật sau bán hàng.
Màn hình nhấp nháy.	Bảng điều khiển bị ướt hoặc có vật gì đó che mất bảng điều khiển. ▶ Làm khô bảng điều khiển hoặc tháo vật đó ra.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Các thiết bị điện tử đã quá nóng và một hoặc tất cả các vùng nấu đã bị tắt. ▶ Đợi cho đến khi thiết bị điện tử nguội đủ. Sau đó chạm vào bất kỳ nút nào trên bảng điều khiển.
<i>F5</i> + mức công suất và tín hiệu âm thanh	Có đồ nấu ăn nóng ở gần bảng điều khiển. Điều này có thể gây ra thiết bị điện tử bị quá nhiệt. ▶ Tháo dụng cụ nấu ăn ra. Màn hình lỗi sẽ tắt ngay sau đó. Bạn có thể tiếp tục nấu.
<i>F5</i> và tín hiệu âm thanh	Có đồ nấu ăn nóng ở gần bảng điều khiển. Khu vực nấu ăn có đã được tắt để bảo vệ thiết bị điện tử. ▶ Tháo dụng cụ nấu ăn ra. Đợi vài giây. Chạm vào bất kỳ nút nào. Khi lỗi Khi màn hình tắt, bạn có thể tiếp tục nấu ăn.
<i>F1/F6</i>	Vùng nấu đã quá nóng và đã được tắt để bảo vệ công việc bề mặt. ▶ Chờ cho đến khi các thiết bị điện tử nguội đủ trước khi chuyển đổi vùng nấu ăn được bật lại.
<i>F8</i>	Khu vực nấu ăn đã hoạt động liên tục trong một thời gian dài. ▶ Công tắc an toàn cá nhân được bật. Chạm vào bất kỳ nút nào để tắt màn hình để bạn có thể cài đặt vùng nấu.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
<i>E 9000/E9010</i>	Điện áp hoạt động không chính xác và nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thường. ► Liên hệ với nhà cung cấp năng lượng của bạn.
<i>U400/E9011</i>	Bếp không được kết nối đúng cách. ► Ngắt kết nối bếp từ nguồn điện. Kết nối bếp theo sơ đồ mạch điện.
<i>d E</i>	Chế độ demo đã được kích hoạt. ► Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Đợi 30 giây và kết nối bếp. Chạm vào bất kỳ cảm biến nào trong ba phút tiếp theo. Chế độ demo sẽ bị vô hiệu hóa.
-	Khóa an toàn trẻ em đã được kích hoạt. ► Khóa trẻ em bị vô hiệu hóa

17.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

Bếp từ đôi khi có thể gây ra tiếng ồn hoặc rung động, chẳng hạn như tiếng vo ve, tiếng lách tách, tiếng rít, tiếng quạt tiếng ồn hoặc tiếng động có nhịp điệu.

Xử lý18 Xử lý

18.1 Xử lý thiết bị cũ

Nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.

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

2. Cắt dây nguồn.

3. Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường cách thân thiện.
Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại từ đại lý chuyên ngành hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này được dán nhãn theo với Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU liên quan đến các thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (rác thải điện và thiết bị điện tử - WEEE).
Hướng dẫn xác định khuôn khổ để trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng khi áp dụng trong suốt

Dịch vụ Dịch vụ khách hàng

Linh kiện thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Lệnh thiết kế sinh thái tương ứng có thể được lấy từ Dịch vụ khách hàng trong thời gian ít nhất 10 năm kể từ ngày mà thiết bị của bạn được đặt trên thị trường trong Khu vực kinh tế châu Âu.
Lưu ý: Theo điều khoản bảo hành của nhà sản xuất việc sử dụng Dịch vụ Khách hàng là miễn phí.
Thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn có sẵn thông qua Mã QR trên tài liệu kèm theo về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc trên trang web của chúng tôi.
Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ khách hàng, bạn sẽ yêu cầu số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị của bạn.
Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi thông qua mã QR trên tài liệu kèm theo về thông tin liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc trên trang web của chúng tôi.
Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết theo Quy định (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 trực tuyến tại

siemens-home.bsh-group.com trên các trang sản phẩm và dịch vụ cho thiết bị của bạn, trong phần hướng dẫn sử dụng và các tài liệu bổ sung.

19.1 Số sản phẩm (E-Nr.) và sản xuất số (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.
Bảng đánh giá có thể được tìm thấy:
■ trên giấy chứng nhận thiết bị.
■ ở phần dưới của bếp.
Số sản phẩm (E số) cũng có thể được tìm thấy trên gôm thủy tinh. Bạn cũng có thể hiển thị chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và số sản xuất (FD) trong cài đặt cơ bản. → Trang 11
Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại Dịch vụ khách hàng để tìm lại chúng nhanh chóng.

Đĩa Đĩa thử nghiệm

Những thiết lập được đề xuất này dành cho các viện thử nghiệm để tạo điều kiện thuận lợi cho việc thử nghiệm các thiết bị của chúng tôi. Các thử nghiệm được thực hiện bằng cách sử dụng bộ đồ nấu ăn của chúng tôi cho bếp từ

bếp nấu. Nếu cần, những bộ phụ kiện này có thể được mua sau này từ các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc

một món ăn thử nghiệm

thông qua dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

20.1 Làm tan chảy lớp phủ sô cô la Nguyên liệu: 150 g sô

- cô la đen (55% ca cao). Nồi 16 cm không có nắp – Đun sôi: Mức công suất 1.

20.2 Làm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng Công thức theo DIN 44550

Nhiệt độ ban đầu 20 °C Làm nóng mà không cần khuấy

Nồi có nắp 16 cm, lượng: 450 g

– Làm nóng: Thời gian 1 phút 30

- giây, mức công suất 9 – Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1. Nồi có nắp 20 cm, lượng: 800 g – Làm nóng: Thời gian 2 phút 30 giây, mức công suất 9 – Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.

20.3 Làm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng Ví dụ: Đường kính đậu lăng 5-

7 mm. Nhiệt độ ban đầu 20 °C Khuấy sau khi đun nóng trong 1 phút Nồi 16 cm có nắp, lượng: 500 g – Làm nóng:

- Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, công suất

mức 9 –

Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1. Nồi 20

- cm có nắp, khối lượng: 1 kg – Làm nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, công suất cấp độ

9 – Đun nhỏ lửa: Cấp độ công suất 1.

20.4 Nước sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7 °C

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

Chuẩn bị sốt Béchamel 1. Đun chảy bơ, cho

bột mì và muối vào khuấy đều, sau đó đun nóng hỗn hợp.

- Làm nóng: Thời gian 6 phút, mức công suất 2

2. Thêm sữa vào hỗn hợp roux và đun sôi, khuấy đều liên tục.

- Làm nóng: Thời gian 6 phút 30 giây, mức công suất 7 3. Khi nước sốt Béchamel sôi, để trên vùng nấu thêm hai phút nữa.

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2

20.5 Nấu bánh pudding gạo với nắp đậy Nhiệt độ sữa: 7 °C 1. Đun nóng

sữa cho đến khi sữa bắt đầu

sôi. Đun nóng mà không cần nắp đậy. Khuấy sau khi đun nóng trong 10 phút.

2. Đặt mức công suất được khuyến nghị và thêm gạo, đường và muối vào sữa.

Thời gian nấu, bao gồm cả thời gian làm nóng, là khoảng 45 phút. Nồi 16 cm,

- nguyên liệu: 190 g gạo hạt ngắn, 90 g đường, 750 ml sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và 1 g muối – Làm nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, công suất cấp độ 8.

– Đun nhỏ lửa: Công suất 3 Nồi 20

- cm, nguyên liệu: 250 g gạo hạt ngắn, 120 g đường, 1 l sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và 1,5 g muối – Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30

giây, công suất cấp độ 8.

– Đun nhỏ lửa: Mức công suất 3, khuấy đều sau 10 phút

20.6 Nấu chè trôi nước không cần nắp Nhiệt độ sữa: 7 °C 1. Cho

các nguyên liệu vào sữa và

đun nóng hỗn hợp trong khi khuấy liên tục.

2. Khi sữa đạt khoảng 90 °C, hãy chọn mức công suất được khuyến nghị và để sôi ở mức lửa nhỏ trong khoảng 50 phút. Nồi 16 cm không có nắp, nguyên liệu: 190 g gạo hạt ngắn, 90 g

- đường, 750 ml sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và 1 g muối – Làm nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, công suất

cấp độ 8.

– Đun nhỏ lửa: Công suất 3 Nồi 20 cm

- không có nắp, nguyên liệu: 250 g gạo hạt ngắn, 120 g đường, 1 l sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và 1,5 g muối – Đun nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, công suất cấp độ 8.

– Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2.

20.7 Nấu cơm Công thức theo

DIN 44550 Nhiệt độ nước: 20 °C Nồi có nắp 16 cm,

nguyên liệu: 125 g gạo hạt dài,

- 300 g nước và một nhúm muối – Làm nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, công suất

mức 9 –

Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2 Nồi 20

- cm có nắp, nguyên liệu: 250g gạo hạt dài, 600g nước và một chút muối – Đun nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất cấp độ 9 – Đun nhỏ lửa: Cấp độ công suất 2.

20.8 Nướng thăn heo Nhiệt độ ban đầu của

thăn: 7 °C

- Chảo 24 cm không có nắp, nguyên liệu: 3 miếng thăn heo, tổng trọng lượng khoảng 300 g, dày 1 cm và 15 g dầu hướng dương – Làm nóng: Thời

gian khoảng 1 phút 30 giây, công suất cấp độ 9

– Đun nhỏ lửa: Mức công suất 7

20.9 Chuẩn bị bánh crepe Công thức

theo DIN EN 60350-2

- Chảo 24 cm không có nắp, nguyên liệu: 55 ml bột cho mỗi chiếc bánh crepe

– Làm nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9 – Đun nhỏ lửa: Mức công suất 7

20.10 Khoai tây chiên đông lạnh ngập dầu

- Nồi đường kính 20 cm không có nắp: nguyên liệu: 2 l dầu hướng dương. Mỗi lần chiên: 200 g khoai tây chiên đông lạnh, dày 1 cm.
 - Làm nóng: Mức công suất 9, cho đến khi nhiệt độ dầu đạt tới 180 °C.
 - Đun nhỏ lửa: Mức công suất 9



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



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

EN Sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép nhãn hiệu của Siemens AG

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Anh bởi

BSH Home Appliances Ltd.

Nhà Grand Union

Đường Old Wolverton

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

Vương quốc Anh

BSH Hausgeräte GmbH Carl-

Wery-Straße 34 81739

Munich, ĐỨC siemens-home.bsh-

group.com

9001763557

9001763557 (050411) REG25

TRONG