

SIEMENS

studioLine

Bếp từ có hệ thống thông gió tích hợp

EX8...LX6...

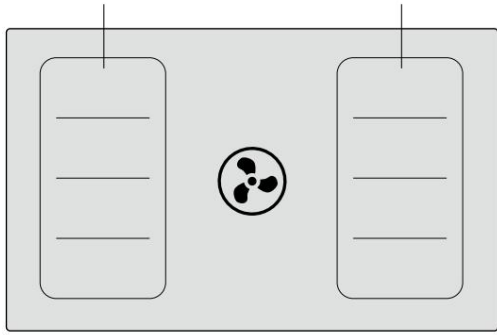
trong Hướng dẫn sử dụng



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g^*	b^*
			
			

* 

Mục lục

8 Mục đích sử dụng. 5

(Thông tin an toàn quan trọng 6

] Nguyên nhân gây thiệt hại 8

7 Bảo vệ môi trường 8

Mẹo tiết kiệm năng lượng 8

Xử lý thân thiện với môi trường. 8

f Nấu ăn bằng bếp từ 9

Ưu điểm của bếp từ. 9

Đồ nấu nướng. 9

* Làm quen với thiết bị của bạn 11

Thiết bị mới của bạn. 11

Phụ kiện đặc biệt 11

Bảng điều khiển. 12

Các bếp điện. 13

Chỉ báo nhiệt dư 13

Ç Chế độ hoạt động 14

Chế độ xả khí. 14

Chế độ lưu thông không khí. 14

K Trượt khi sử dụng lần đầu tiên. 14

Cài đặt Home Connect. 14

Thiết lập chế độ hoạt động. 14

1 Vận hành thiết bị 15

Bật và tắt bếp. 15

Đặt bếp điện. 15

Khuyến nghị của đầu bếp. 16

Điều khiển mùi xe bằng tay. 18

Bối cảnh chuyên sâu. 18

Tự động khởi động. 18

Chế độ tự động với điều khiển cảm biến. 18

Chức năng chạy tiếp. 18

| Khu vực linh hoạt 19

Lời khuyên về cách sử dụng đồ nấu nướng. 19

Là một bếp nấu đơn. 19

Là hai bếp nấu độc lập. 19

u Chức năng di chuyển. 20

Kích hoạt 20

Đang hủy kích hoạt 20

0 Tùy chọn cài đặt thời gian 21

Lập trình thời gian nấu. 21

Bộ hẹn giờ nhà bếp. 21

Chức năng bấm giờ. 22

v Chức năng PowerBoost 22

Đang kích hoạt 22

Đang hủy kích hoạt. 22

x Hàm ShortBoost 23

Khuyến nghị sử dụng 23

Đang kích hoạt 23

Đang hủy kích hoạt. 23

z Chức năng giữ ấm. 23

Đang kích hoạt 23

Đang hủy kích hoạt. 23

s Đang chuyển cài đặt 24

Kích hoạt 24

Ủ Chức năng hỗ trợ nấu ăn 25

Các loại chức năng của trợ lý nấu ăn. 25

Dụng cụ nấu ăn phù hợp. 26

Cảm biến và phụ kiện đặc biệt. 26

Chức năng và cài đặt nhiệt độ. 26

Món ăn dự đề xuất. 30

Teppan Yaki và Nướng cho Khu Flex. 38

, Cảm biến nhiệt độ không dây 40

Chuẩn bị và duy trì nhiệt độ không dây . . 40

cảm biến

Kết nối cảm biến nhiệt độ không dây với bảng điều khiển. . . 40

Vệ sinh 41

Thay pin. 41

Tuyên bố về sự phù hợp. 42

Khóa an toàn cho trẻ em. 43

Kích hoạt và hủy kích hoạt khóa an toàn trẻ em. 43

Khóa an toàn cho trẻ em. 43

k Bảo vệ chống lau b Tự 43

động ngắt an toàn 43

Q Thiết lập cơ bản. 44

Để truy cập vào các thiết lập cơ bản: 46

[Chỉ báo mức tiêu thụ năng lượng t Kiểm tra 46

đồ nấu. h Trình quản lý nguồn 47

điện 47

o Kết nối tại nhà 48

Đang thiết lập. 48

Cài đặt Home Connect. 49

Cập nhật phần mềm. 51

Chẩn đoán từ xa. 51

Về bảo vệ dữ liệu. 52

Tuyên bố về sự phù hợp. 52

D Vệ sinh 52

Chất tẩy rửa. 52

Các thành phần cần vệ sinh. 53

Viền bếp (chỉ áp dụng cho các thiết bị có viền bếp)
53

Bếp 54

Hệ thống thông gió. 54

Vệ sinh bình chứa tràn. 56

{ Câu hỏi thường gặp (FAQ) 57

3 Xử lý sự cố 59

4 Dịch vụ khách hàng. 61

Số sản phẩm (số E) và số sản xuất (số FD) . . . 61

E Địa thử nghiệm 62

Thông tin bổ sung về sản phẩm, phụ kiện, phụ tùng thay thế
và dịch vụ có thể được tìm thấy tại www.siemens-home.bsh-group.com và trong cửa hàng trực tuyến www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

8Mục đích sử dụng

sử dụngĐọc kỹ các hướng dẫn này. Vui lòng giữ hướng dẫn và sổ tay hướng dẫn lắp đặt, cũng như giấy chứng nhận thiết bị ở nơi an toàn để sử dụng sau này hoặc cho những chủ sở hữu tiếp theo.

Kiểm tra thiết bị sau khi lấy ra khỏi bao bì. Nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, không kết nối thiết bị, liên hệ với Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật và cung cấp thông báo bằng văn bản về thiệt hại đã gây ra, nếu không bạn sẽ mất quyền được bồi thường.

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

Thiết bị này phải được lắp đặt theo hướng dẫn lắp đặt đi kèm.

Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng cá nhân và môi trường gia đình. Thiết bị chỉ được sử dụng để chế biến thực phẩm và đồ uống. Quá trình nấu phải được giám sát. Quá trình nấu ngắn phải được giám sát mà không bị gián đoạn. Chỉ sử dụng thiết bị ở những không gian kín.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 2000 mét so với mực nước biển.

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

Chỉ sử dụng các thiết bị an toàn hoặc lưu ý bảo vệ trẻ em được chúng tôi chấp thuận. Các thiết bị an toàn hoặc lưu ý bảo vệ trẻ em không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ phận giờ ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Không được phép khai thác các vật liệu và hơi nguy hiểm hoặc dễ nổ.

Đảm bảo không có bộ phận nhỏ hoặc chất lỏng nào rơi vào bên trong thiết bị.

Trẻ em trên 8 tuổi, những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc những người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức đều có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được chơi với, trên hoặc xung quanh thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh thiết bị hoặc thực hiện bảo trì chung trừ khi trẻ ít nhất 15 tuổi và đang được giám sát.

Giữ trẻ em dưới 8 tuổi ở khoảng cách an toàn với thiết bị và dây điện.

Khi sử dụng chức năng nấu, hãy đặt bếp điện lên vị trí bạn đặt nồi có cảm biến nhiệt độ.

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, DIN EN 45502-2-1 và DIN EN 45502-2-2, và bếp đã được lựa chọn, lắp đặt và lập trình theo VDE-AR-E 2750-10. Nếu đáp ứng được các điều kiện này và nếu sử dụng thêm dụng cụ nấu ăn không phải kim loại và dụng cụ nấu ăn có tay cầm không phải kim loại, thì bếp từ này có thể sử dụng an toàn theo đúng mục đích.

(Thông tin an toàn quan trọng)

là: Cảnh báo - Có nguy cơ ngạt thở!

Vật liệu đóng gói nguy hiểm cho trẻ em.

Không bao giờ cho trẻ em chơi với vật liệu đóng gói.

:Cảnh báo - Nguy hiểm đến tính mạng!

Nguy cơ ngộ độc do khí thải bị hút ngược trở lại.

Luôn đảm bảo cung cấp đủ không khí trong lành cho phòng nếu thiết bị đang được vận hành ở chế độ hút không khí cùng lúc với thiết bị sưởi ấm không kín phòng đang được vận hành.



Các thiết bị sưởi ấm không kín phòng (ví dụ như máy sưởi đốt gas, dầu, gỗ hoặc than, máy sưởi dòng chảy liên tục hoặc máy nước nóng) hút không khí cháy từ phòng nơi lắp đặt chúng và thải khí thải ra ngoài thông qua hệ thống khí thải (ví dụ như ống khói).

Khi bật máy hút mùi, không khí sẽ được hút ra khỏi bếp và các phòng liền kề - nếu không có đủ nguồn cung cấp không khí, áp suất không khí sẽ giảm xuống dưới áp suất khí quyển.

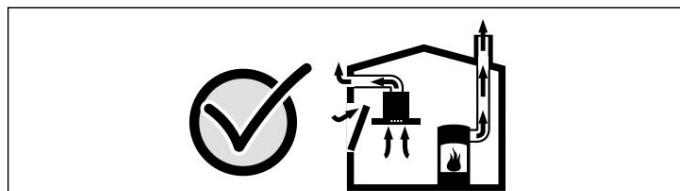
Khí độc từ ống khói hoặc ống hút được hút ngược trở lại không gian sống.

- Do đó, phải luôn có nguồn cung cấp không khí đầy đủ.
- Chỉ riêng ống dẫn khí cung cấp/hút khí là không đủ để đảm bảo tuân thủ giới hạn.

Chỉ có thể vận hành thiết bị một cách an toàn nếu áp suất trong phòng lắp đặt thiết bị sưởi ấm không giảm quá 4 Pa (0,04 mbar) so với áp suất khí quyển. Điều này có thể đạt được nếu không khí cần thiết cho quá trình đốt cháy có thể đi vào qua các lỗ hở không thể bịt kín, ví dụ như qua cửa ra vào, cửa sổ, qua ống dẫn khí cung cấp/khí thải hoặc bằng các phương tiện kỹ thuật khác.

Không được dẫn khí thải vào ống khói hoặc ống xả đang hoạt động hoặc vào trực thông gió cho các phòng lắp đặt thiết bị sưởi ấm.

Nếu muốn dẫn khí thải vào ống khói hoặc ống xả không hoạt động, bạn phải có được sự đồng ý của kỹ sư sưởi ấm chịu trách nhiệm.



Luôn tham khảo ý kiến của kỹ sư sưởi ấm có trách nhiệm. Họ sẽ có thể đánh giá toàn bộ hệ thống thông gió của ngôi nhà và đề xuất các biện pháp thông gió phù hợp nhất.

Có thể vận hành không hạn chế nếu máy hút mùi chỉ hoạt động ở chế độ tuần hoàn không khí.

:Cảnh báo - Nguy cơ cháy! ■ Dầu và

mỡ nóng có thể bắt lửa rất nhanh. Không bao giờ để mỡ hoặc dầu nóng mà không có người trông coi. Không bao giờ dùng nước để dập tắt dầu hoặc mỡ đang cháy. Tắt bếp điện. Dập tắt ngọn lửa cẩn thận bằng nắp đậy, chăn chữa cháy hoặc vật dụng tự.

- Các tấm nóng trở nên rất nóng. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy lên bếp. Không bao giờ đặt các vật dụng lên bếp.
- **Không để các vật dễ cháy gần bếp.** Không để các vật dễ cháy hoặc ngăn kéo ngay bên dưới bếp.

■ **Không để bếp hoạt động tắt và không thể** được nữa. Bếp có ý muốn vào thời điểm sau. Tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

- Các chất béo lỏng đọng trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa. Thường xuyên vệ sinh bộ lọc mỡ. Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có bộ lọc mỡ.
- Khi hệ thống thông gió được bật, các chất béo lỏng đọng trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa. Không bao giờ làm việc với ngọn lửa trần gần thiết bị (ví dụ như đốt lửa). Không lắp đặt thiết bị gần thiết bị sưởi ấm bằng nhiên liệu rắn (ví dụ như đốt gỗ hoặc than) trừ khi lắp nắp đậy kín, không thể tháo rời. Không được có tia lửa bay ra.

:Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng! ■ Các bếp
điện và khu vực xung quanh
(đặc biệt là phần bao quanh bếp, nếu có) trở nên rất
nóng. Không bao giờ chạm vào bề mặt nóng. Giữ trẻ em
ở khoảng cách an toàn.

■ Mặt bếp nóng lên như ng màn hình không hoạt động. Tắt cầu dao
trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

■ 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.

■ Sau mỗi lần sử dụng, luôn tắt bếp ở công tắc chính.
Không đợi bếp tự động tắt sau khi nhắc chảo ra.

■ Các bộ phận có thể tiếp cận trở nên rất nóng khi hoạt động.
Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng. Giữ trẻ em ở
khoảng cách an toàn.

■ Thiết bị trở nên nóng trong quá trình hoạt động.
Nếu chất lỏng nóng thấm vào thiết bị, hãy để thiết
bị nguội tự nhiên khi tháo bộ lọc mỡ kim loại hoặc bình
chứa tràn.

:Cảnh báo - Nguy cơ điện giật! ■ Sửa chữa không
đúng cách là nguy hiểm. Chỉ được phép sửa chữa và thay thế
dây điện bị hỏng bởi một trong những kỹ thuật viên
sau bán hàng được đào tạo của chúng tôi. Nếu thiết
bị bị lỗi, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi
nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với
dịch vụ sau bán hàng.

Không sử dụng bất kỳ máy phun rửa áp lực cao hoặc máy phun
rửa hơi nước nào vì có thể gây ra điện giật.

■ Điện giật có thể gây ra bỏng hoặc tử vong. Nếu có thể gây ra
một thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm thiết bị ra
khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên
hệ với dịch vụ sau bán hàng.

■ Các vết rò rỉ gas trên gốm thủy tinh
giật. Tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ
sau bán hàng.

:Cảnh báo - Nguy hiểm do từ tính!
Cảm biến nhiệt độ không dây là cảm biến từ tính.
Các thành phần từ tính trong đó có thể làm hỏng các thiết
bị cấy ghép điện tử, ví dụ như máy tạo nhịp tim hoặc máy bơm
insulin. Do đó, những người đeo cấy ghép điện tử không nên
mang cảm biến nhiệt độ trong túi và luôn giữ nó cách máy
tạo nhịp tim hoặc thiết bị y tế tương tự ít nhất 10 cm.

:Cảnh báo - Nguy cơ thương tích! ■ Cảm
biến nấu ăn không dây được trang bị pin, có thể bị hỏng nếu
tiếp xúc với nhiệt độ cao. Tháo cảm biến ra
khỏi đồ nấu và cất tránh xa bất kỳ nguồn
nhiệt nào

nguồn.

■ Cảm biến nhiệt độ có thể rất nóng khi tháo ra
khỏi nồi. Đeo găng tay lò nư ớng hoặc dùng khăn lau trà để
tháo ra.

■ Khi nấu trong bain marie, bếp và hộp đựng thức ăn có
thể vỡ do quá nhiệt. Hộp đựng thức ăn trong bain marie
không được chạm trực tiếp vào đáy nồi chứa đầy nư ớc. Chỉ
sử dụng đồ nấu ăn chịu nhiệt.

■ Chảo có thể đột nhiên nhảy do chất lỏng giữa
đáy chảo và bếp điện. Luôn giữ bếp điện và đáy
chảo khô ráo.

Nguyên nhân gây thiệt hại

- Đáy chảo thô có thể làm xước bếp.
- Các vật cứng hoặc sắc nhọn có thể làm hỏng bếp.
Không để vật cứng hoặc sắc nhọn rơi xuống bếp.
- Đun nóng đồ nấu khi không có gì bên trong có thể gây hư hỏng bề mặt.
Không bao giờ để đồ nấu không có gì trên bếp.
- Không đặt chảo nóng lên bảng điều khiển, khu vực chỉ báo hoặc
khung bếp. Làm như vậy có thể gây hư hỏng.
- Không bao giờ để giấy bạc hoặc hộp nhựa trên bếp điện đang nóng vì
điều này có thể làm hỏng bếp. Không sử dụng giấy lót lò nướng.
- Sử dụng các sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể gây ra
bề mặt bị hư hỏng, đổi màu và vết bẩn. Chỉ sử dụng các sản phẩm vệ
sinh phù hợp với loại bếp này.
- Ma sát từ nồi và chảo có thể gây hư hỏng bề mặt và đổi màu. Luôn
nhấc nồi và chảo lên trước khi đặt lại vị trí; không trượt
chúng trên bề mặt bếp.
- Thức ăn bị cháy có thể gây hư hỏng bề mặt và ó màu. Ngay lập tức
loại bỏ bất kỳ thức ăn nào bị sôi trào bằng dụng cụ cạo kính.
- Muối, đường và cát có thể gây hư hỏng bề mặt.
Không sử dụng bếp nấu làm nơi làm việc hoặc nơi lưu trữ đồ.
- Sử dụng đồ nấu có đáy thô có thể gây ra
hư hỏng bề mặt. Kiểm tra tất cả đồ nấu nướng trước khi sử dụng.
- Đường và thực phẩm có hàm lượng đường cao có thể gây tổn thương
bề mặt hoặc nứt vỡ sơn.
Ngay lập tức loại bỏ bất kỳ thức ăn nào bị trào ra ngoài bằng dụng
cụ cạo kính.

Bảo vệ môi trường

phần này, bạn có thể tìm thấy thông tin về cách tiết kiệm năng
lượng và thải bỏ thiết bị.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

- Luôn sử dụng nắp đầy phù hợp cho từng dụng cụ nấu ăn. Nấu ăn
mà không có nắp đầy sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng hơn đáng
kể. Sử dụng nắp thủy tinh. Khi đó, bạn có thể nhìn vào trong chảo mà
không cần mở nắp.
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy phẳng. Đáy không bằng phẳng làm
tăng mức tiêu thụ năng lượng.
- Đảm bảo đờng kính của đế dụng cụ nấu ăn
tương ứng với kích thước của vùng nấu. Xin lưu ý: Các nhà sản xuất
đồ nấu nướng chỉ định đờng kính của phần trên của chảo,
thứ ống lớn hơn đờng kính của đáy chảo.
- Đối với số lượng nhỏ, hãy sử dụng đồ nấu nướng nhỏ.
Sử dụng đồ nấu nướng lớn như vậy lại không đầy sẽ tốn nhiều
năng lượng.
- Nấu với càng ít nước càng tốt. Điều này tiết kiệm
năng lượng và giữ lại các vitamin và khoáng chất trong rau.
- Chuyển sang chế độ nhiệt thấp hơn kịp thời. Điều này giúp tránh
lãng phí năng lượng.
- Trong khi nấu, đảm bảo có đủ
cung cấp không khí để hệ thống thông gió hoạt động hiệu quả và ít gây
tiếng ồn khi vận hành.
- Điều chỉnh tốc độ quạt theo lượng hơi nấu ăn được tạo ra trong
quá trình nấu. Chỉ sử dụng chế độ chuyên sâu nếu cần. Tốc độ
quạt thấp hơn sẽ tiêu thụ ít năng lượng hơn.
- Nếu nấu ăn tạo ra lượng hơi lớn, hãy chọn tốc độ quạt cao hơn kịp thời.
Nếu hơi nấu ăn đã lan tỏa khắp bếp, hệ thống thông gió sẽ cần
phải hoạt động lâu hơn.
- Tắt thiết bị khi bạn không sử dụng.
- Vệ sinh và (nếu cần) thay bộ lọc thứ ống xuyên
khoảng thời gian nhất định để tăng hiệu quả của hệ thống thông gió và
ngăn ngừa nguy cơ hỏa hoạn.

Xử lý thân thiện với môi trường

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



Thiết bị này được 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). Hướng dẫn
này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế các
thiết bị đã qua sử dụng khi áp dụng trên toàn EU.

Cảm biến nhiệt độ không dây chạy bằng pin.
Vứt bỏ pin đã qua sử dụng theo cách có trách nhiệm với môi
trường.

Nấu ăn cảm ứng

Nấu ăn cảm ứng

Nấu ăn bằng cảm ứng rất khác so với các phương pháp nấu ăn truyền thống, vì nhiệt tích tụ trực tiếp trong dụng cụ nấu ăn. Điều này mang lại nhiều lợi thế:

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

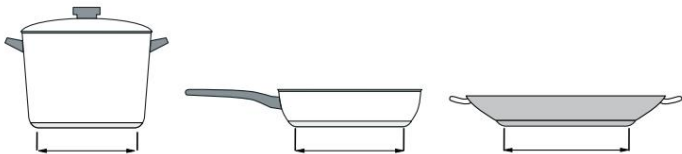
Đồ nấu nư ớng

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu bằng sắt từ để nấu bằng bếp từ, chẳng hạn như:

- Đồ nấu nư ớng làm bằng thép tráng men
- Đồ nấu nư ớng làm bằng gang
- Dụng cụ nấu ăn chuyên dụng dùng cho bếp từ được làm bằng thép không gỉ.

Để kiểm tra xem đồ nấu của bạn có phù hợp để nấu bằng bếp từ hay không, hãy tham khảo phần ~ "Kiểm tra đồ nấu".

Để đạt được kết quả nấu ăn tốt, vùng sắt từ trên đáy chảo phải phù hợp với kích thước của bếp điện. Nếu bếp điện không phát hiện ra vật dụng nấu ăn, hãy thử đặt nó lên một bếp điện khác có đũa ớng kính nhỏ hơn.

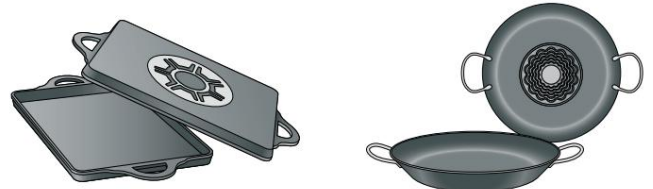


Nếu bếp nấu duy nhất được sử dụng là vùng nấu linh hoạt, có thể sử dụng dụng cụ nấu lớn hơn đặc biệt phù hợp với vùng này. Bạn có thể tìm thông tin về cách định vị dụng cụ nấu trong phần ~ "Vùng nấu linh hoạt".



Một số dụng cụ nấu ăn cảm ứng không có đáy hoàn toàn bằng sắt từ:

- Nếu đáy của dụng cụ nấu chỉ được một phần sắt từ, chỉ có khu vực sắt từ sẽ nóng lên. Điều này có nghĩa là nhiệt sẽ không được phân phối đều. Khu vực không có sắt từ có thể không nóng lên đến nhiệt độ đủ để nấu ăn.



- Diện tích sắt từ cũng sẽ giảm nếu vật liệu làm đế của dụng cụ nấu ăn có chứa nhôm, ví dụ. Điều này có nghĩa là dụng cụ nấu ăn sẽ không đủ nóng hoặc thậm chí không được phát hiện.



Chảo không phù hợp

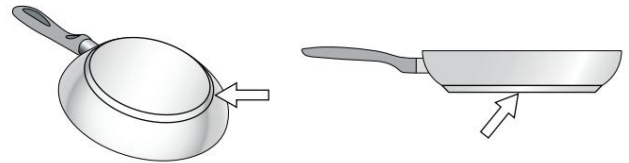
Không bao giờ sử dụng bếp hoặc chảo khuếch tán được làm từ:

- thép mỏng thông thường
- kính
- đồ gốm
- đồng
- nhôm

Tính chất của đế nồi

Vật liệu làm đế của dụng cụ nấu ăn có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn. Sử dụng nồi và chảo làm từ vật liệu phân phối nhiệt đều qua chúng, chẳng hạn như chảo thép không gỉ có đế ba lớp, giúp tiết kiệm thời gian và năng lượng.

Sử dụng đồ nấu có đáy phẳng; nếu đáy đồ nấu không bằng phẳng, điều này có thể làm giảm khả năng cung cấp nhiệt.



Không có chảo hoặc kích thước không phù hợp

Nếu không có chảo nào được đặt trên bếp điện đã chọn, hoặc nếu chảo được làm bằng vật liệu không phù hợp hoặc không đúng kích cỡ, mức công suất hiển thị trên đèn báo bếp điện sẽ nhấp nháy. Đặt một chảo phù hợp lên bếp điện để dừng nhấp nháy. Nếu mất hơn 90 giây, bếp điện sẽ tự động tắt.

en Nấu ăn cảm ứng

Chảo rỗng hoặc có đáy mỏng

Không đun nóng chảo rỗng hoặc sử dụng chảo có đáy mỏng.

Bếp được trang bị hệ thống an toàn bên trong.

Tuy nhiên, một chiếc chảo rỗng có thể nóng lên rất nhanh khiến chức năng "tự động tắt" không kịp phản ứng và chảo có thể đạt đến nhiệt độ rất cao.

Đáy chảo có thể tan chảy và làm hỏng mặt kính trên bếp. Trong trường hợp này, không chạm vào chảo và tắt bếp. Nếu bếp không hoạt động sau khi đã nguội, vui lòng liên hệ với Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.

Phát hiện Pan

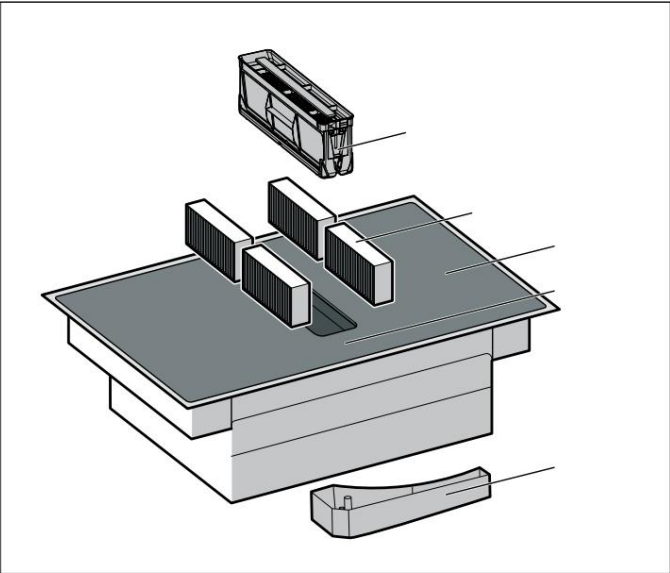
Mỗi bếp điện có giới hạn phát hiện chảo thấp hơn. Điều này phụ thuộc vào đường kính của vùng sắt từ của dụng cụ nấu và vật liệu làm đế của nó. Vì lý do này, bạn nên luôn sử dụng bếp điện phù hợp nhất với đường kính của đế chảo.

*Làm quen với thiết bị của bạn

Có thể tìm thông tin về kích thước và công suất của bếp điện trong- Trang 2

Lưu ý: . Tùy thuộc vào từng kiểu thiết bị, các chi tiết và màu sắc riêng lẻ có thể khác nhau.

Thiết bị mới của bạn



KHÔNG.	Chỉ định
1	Bộ lọc mỡ kim loại
2	Bộ lọc than hoạt tính để tuần hoàn không khí hoặc bộ lọc âm thanh để hút không khí*
3	Bếp
4	Bảng điều khiển
5	Thùng chứa tràn
*Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị	

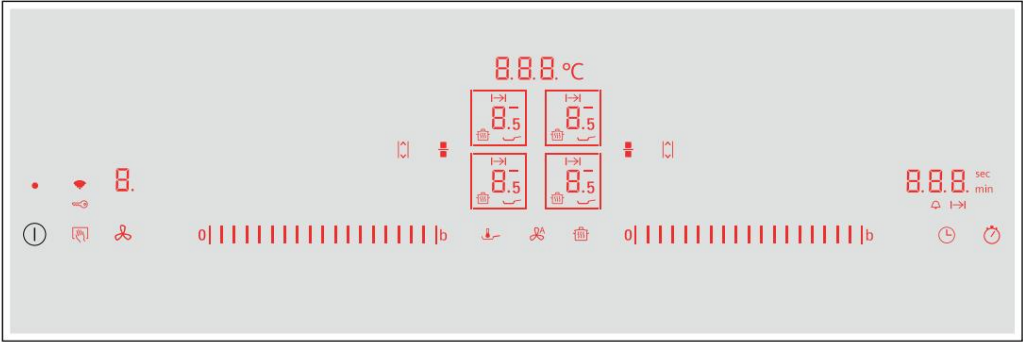
Phụ kiện đặc biệt

Tùy thuộc vào kiểu máy, có nhiều phụ kiện khác nhau và bạn có thể mua chúng từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, từ dịch vụ sau bán hàng hoặc từ trang web chính thức của chúng tôi:

- Bộ hút khí
- Bộ tuần hoàn không khí
- Bộ lọc than hoạt tính: Lưu ý thông không khí
- Bộ lọc âm thanh: Dành cho chế độ hút khí

en Làm quen với thiết bị của bạn

Bảng điều khiển



Cảm biến lựa chọn	
#	Công tắc chính
"/Ả Chọn vùng nấu	
ø IIIIIIIIIII	Khu vực cài đặt
&	Chức năng PowerBoost và ShortBoost
	Cài đặt thông gió chuyên sâu
FlexZone	
Chức năng di chuyển	
ý ý Ñ	Khóa bảng điều khiển để vệ sinh và khóa an toàn cho trẻ em
è Chức năng giữ ấm	
Õ Cảm biến chiên	
0	Cài đặt thời gian nấu và hẹn giờ bếp
th	Chức năng bấm giờ
D -Wifi	
Điều khiển mùi xe bằng tay	
TÔI	Kiểm soát mùi xe cảm biến

Trư ng bày	
	Tình trạng hoạt động
< , -	Mức công suất
§ • /	Nhiệt dư
æ >	Chức năng PowerBoost
	Cài đặt thông khí chuyên sâu I
	Chức năng ShortBoost
	Cài đặt thông khí chuyên sâu II
	Chức năng giữ ấm
>Ø >. - f	Đang chuyển cài đặt
Ý Cảm biến chiên	
õ Chức năng nấu ăn	
<<< °C	Nhiệt độ cho chức năng nấu ăn
<<	Tùy chọn cài đặt thời gian
x Hẹn giờ nấu ăn	
Bí ẩn thời gian	
Màn hình hiển thị thời gian V ổ/ổ	
, Khóa an toàn cho trẻ em	
D -Wifi	
I	Kiểm soát mùi xe cảm biến

Kiểm soát

Khi bếp nóng lên, các biểu tượng điều khiển có sẵn tại thời điểm đó sẽ sáng lên.

Chạm vào một biểu tượng để kích hoạt chức năng tương ứng.

Ghi chú

- Các ký hiệu tương ứng cho các nút điều khiển sẽ sáng lên tùy thuộc vào việc chúng có sẵn hay không.
Màn hình hiển thị của bếp nấu hoặc các chức năng được chọn sẽ sáng hơn.
- Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
Độ ẩm có thể khiến nó không hoạt động bình thường.
- Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào gần đèn báo hoặc cảm biến. Thiết bị điện tử có thể bị quá nhiệt.

Các bếp nóng

Bếp điện	
Ủ Bếp nấu đơn giản á	Sử dụng dụng cụ nấu ăn có kích thước phù hợp
Vùng nấu linh hoạt	Xem phần ~ "Flex Zone"
Chỉ sử dụng đồ nấu nư ớng phù hợp với bếp từ; xem phần ~ "Nấu ăn bằng bếp từ"	

Chỉ báo nhiệt dư

Bếp có đèn báo nhiệt dư cho mỗi vùng nấu.
Điều này cho biết bếp vẫn còn nóng. Không chạm vào bếp khi đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn sáng.
Các chỉ số sau đây đư ợc hiển thị tùy thuộc vào lư ợng nhiệt còn lại:

- Hiển thị ∙: Nhiệt độ cao
- Hiển thị æ: Nhiệt độ thấp

Nếu bạn lấy đồ nấu ra khỏi bếp điện trong khi nấu, đèn báo nhiệt độ còn lại và cài đặt nhiệt độ đã chọn sẽ nhấp nháy xen kẽ.

Khi bếp điện tắt, đèn báo nhiệt dư sẽ sáng. Ngay cả sau khi bếp đã tắt, đèn báo nhiệt dư vẫn sáng cho đến khi bếp điện vẫn còn ấm.

và chế độ hoạt động

Chế độ hoạt động

bị này có thể được sử dụng ở chế độ hút khí hoặc chế độ tuần hoàn khí.

Chế độ khí thải



Không khí được hút vào sẽ được làm sạch qua bộ lọc mỡ và được dẫn ra bên ngoài bằng hệ thống đường ống.

Lưu ý: Không được dẫn khí thải vào ống khói hoặc ống xả đang hoạt động hoặc vào trực tiếp thông gió cho các phòng lắp đặt có chứa các thiết bị sinh nhiệt.

- Trước khi dẫn khí thải vào một khói hoặc khí thải đang hoạt động, hãy xin sự đồng ý của kỹ sư sưởi ấm có trách nhiệm.
- Nếu khí thải được dẫn qua thành ngoài, nên sử dụng hộp tư ở dạng ống lồng.

Chế độ lưu thông không khí



Không khí được hút vào sẽ được làm sạch qua bộ lọc mỡ và bộ lọc than hoạt tính rồi được đưa trở lại bếp.

Lưu ý: Để khử mùi ở chế độ tuần hoàn không khí, bạn phải lắp bộ lọc than hoạt tính. Các tùy chọn khác nhau để vận hành thiết bị ở chế độ tuần hoàn không khí có thể được tìm thấy trong tờ hướng dẫn. Hoặc, hãy hỏi đại lý của bạn.

Các phụ kiện cần thiết có thể mua tại các cửa hàng chuyên dụng, dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc Cửa hàng trực tuyến.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

đọc thông tin sau trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên:

Vệ sinh sạch sẽ thiết bị và tất cả các bộ phận phụ kiện.

Trước khi có thể sử dụng thiết bị mới, bạn phải áp dụng một số cài đặt nhất định.

Bật và tắt bếp bằng công tắc chính #.

Cài đặt Home Connect

Khi bạn bật thiết bị lần đầu tiên, bạn sẽ được nhắc thiết lập mạng gia đình. Biểu tượng D sẽ sáng mờ trong vài giây trên bảng hiển thị.

Để bắt đầu thiết lập kết nối, hãy chạm vào cảm biến D và tiến hành theo thông tin được cung cấp trong phần có tiêu đề ~ "Home Connect". Để thoát khỏi quá trình thiết lập ban đầu, hãy chạm vào bất kỳ cảm biến nào.

Thiết lập chế độ hoạt động

Thiết bị được trang bị chế độ tuần hoàn không khí được cài đặt sẵn.

Khi bếp được lắp đặt với một cửa thoát khí ra ngoài

bên ngoài, bạn phải cấu hình cài đặt "M" ở chế độ này. Xem phần ~ "Cài đặt cơ bản".

1Vận hành thiết bị

eChương này giải thích cách cài đặt bếp điện. Bảng hiển thị cài đặt nhiệt độ và thời gian nấu cho nhiều bữa ăn khác nhau.

Mẹo: Bật hệ thống thông gió khi bạn bắt đầu nấu và chỉ tắt sau vài phút khi bạn nấu xong. Đây là cách hiệu quả nhất để loại bỏ hơi nấu ăn.

Lưu ý: Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có bộ lọc mỡ bằng kim loại và thùng chứa tràn.

Bật và tắt bếp

Bật và tắt bếp bằng công tắc chính.

Để bật: Chạm vào biểu tượng # . Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Các biểu tượng cho các bếp nấu và các chức năng có sẵn tại thời điểm này sẽ sáng lên. Bếp đã sẵn sàng để sử dụng.

Để tắt: Chạm vào biểu tượng # cho đến khi đèn báo tắt. Đèn báo nhiệt dư vẫn sáng cho đến khi bếp đã nguội đủ.

Ghi chú

- Nếu thiết bị chưa được kết nối với mạng gia đình hoặc kết nối bị ngắt, thiết lập ban đầu về kết nối mạng sẽ được kích hoạt bất cứ khi nào bạn bật bếp.
- Bếp sẽ tự động tắt nếu vùng nấu đã tắt trong vài giây.
- Các thiết lập được lưu trong 4 giây sau khi bếp đã tắt. Nếu bạn bật lại bếp trong thời gian này, bếp sẽ hoạt động theo các thiết lập đã lưu.

Đặt bếp điện

Cài đặt mức nhiệt mong muốn trong phần cài đặt.

Cài đặt nhiệt độ 1 = cài đặt thấp nhất.

Cài đặt nhiệt độ 9 = cài đặt cao nhất.

Mỗi chế độ nhiệt đều có chế độ cài đặt trung gian. Chế độ này được đánh dấu bằng †.

Lưu ý: Bếp điện bên trái được đặt ở vùng cài đặt bên trái và bếp điện bên phải được đặt ở vùng cài đặt bên phải.

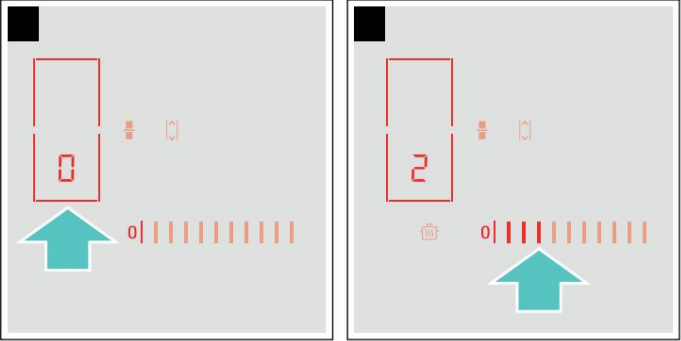
Ghi chú

- Để bảo vệ các bộ phận dễ vỡ của thiết bị của bạn khỏi quá nhiệt và quá tải điện, bếp có thể tạm thời giảm công suất.
- Để tránh thiết bị tạo ra tiếng ồn quá mức, bếp có thể tạm thời giảm công suất.

Chọn bếp điện và cài đặt nhiệt độ

Bếp phải được bật.

1. Chạm vào biểu tượng " hoặc Æ cho vùng nấu bạn yêu cầu.
Biểu tượng " hoặc Æ sáng hơn.
2. Vuốt ngón tay trên vùng cài đặt tương đối cho đến khi đèn báo cài đặt nhiệt độ cần thiết sáng lên.



Cài đặt nhiệt độ đã được thiết lập.

Lưu ý: Khi bạn đặt nồi hoặc chảo lên Flex Zone, bếp sẽ phát hiện và tự động chọn bếp. Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin về Flex Zone trong phần có tiêu đề ~ "Flex Zone".

Thay đổi mức công suất

Chọn bếp điện và cài đặt mức công suất mong muốn trong vùng lập trình.

Tắt bếp điện

Chọn bếp điện và đặt thành < trong bảng lập trình. Bếp điện tắt và đèn báo nhiệt dư xuất hiện.

Ghi chú

- Nếu không có chảo nào được đặt trên bếp điện, mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy. Sau một khoảng thời gian nhất định, bếp điện sẽ tắt.
- Nếu chảo được đặt trên bếp điện trước khi bật bếp, chảo sẽ được phát hiện trong vòng 20 giây sau khi nhấn công tắc chính và bếp điện sẽ được chọn tự động. Sau khi phát hiện, hãy chọn mức công suất trong vòng 20 giây tiếp theo hoặc bếp điện sẽ tắt.

en Vận hành thiết bị

Khuyến nghị của đầu bếp

Khuyến nghị

- Khi đun nóng súp kem, súp nhuyễn và đặc
nư ớc s ốt, khuấy đều th ình tho ảng.
- Đ ặt m ức n hiệt từ 8 đến 9 để làm nóng trư ớc.
- Khi nấu với nắp đ ậy, hãy giảm n hiệt độ xuống ngay khi hơi nư ớc
thoát ra gi ữa nắp và dụng cụ nấu. Hơi nư ớc không cần phải
thoát ra để có kết quả nấu ăn tốt.
- Sau khi nấu, hãy đ ậy nắp n ồi cho đến khi bạn dọn th ức ăn ra.
- Để nấu bằng n ồi áp su ất, hãy quan sát
hư ớng dẫn của nhà sản xuất.
- Không nấu th ức ăn quá lâu, nếu không
chất dinh dư ỡng sẽ bị mất. Đồng hồ bếp có thể đư ợc sử dụng để cài
đ ặt thời gian nấu tối ư u.
- Để nấu ăn lành mạnh hơn, nên tránh sử dụng dầu hun khói.
- Để làm vàng th ực phẩm, hãy chiên từng phần nhỏ liên tiếp.
- Đồ nấu nư ớng có thể đ ạt n hiệt độ cao trong khi nấu th ức ăn.
Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng g ăng tay lò nư ớng.
- Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị về nấu ăn tiết kiệm năng
lư ợng trong phần ~ "Bảo vệ môi trư ờng"

Bàn nấu ăn

Bảng hiển thị m ức n hiệt nào phù hợp với từng loại th ực phẩm. Thời
gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào loại, trọng lư ợng, độ dày
và chất lư ợng của th ực phẩm.

	Cài đ ặt n hiệt	Thời gian nấu (phút)
tan chảy		
Lớp phủ s ơ cô la	1 - 1,5	-
Bơ, m ật ong, gelatin	1 - 2	-
Sư ởi ấm và gi ữ ấm		
Món hầm, ví dụ món hầm đậu l ắng	1,5 - 2	-
Sữa*	1,5 - 2,5	-
Làm nóng xúc xích trong nư ớc*	3-4	-
R ă đông và sư ởi ấm		
Rau b ina, đông lạnh	3-4	15 - 25
Thịt hầm đông lạnh	3-4	35 - 55
Luộc, ninh		
Bánh bao khoai tây*	4,5 - 5,5	20 - 30
Cá*	4-5	10 - 15
Các loại nư ớc s ốt trắng, ví dụ như : Nư ớc s ốt	1 - 2	3-6
Béchalme Các loại nư ớc s ốt đánh bông, ví dụ như S ốt Béarnaise, s ốt Hollandaise	3-4	8-12
* Không có nắp		
** Quay nhiều lần		
*** Làm nóng trư ớc ở m ức n hiệt 8 - 8,5		

	Cài đặt nhiệt	Thời gian nấu (phút)
Luộc, hấp, hầm		
Gạo (với lượng nước gấp đôi)	2,5 - 3,5	15 - 30
Bánh pudding gạo***	2-3	30 - 40
Khoai tây luộc chưa gọt vỏ	4,5 - 5,5	25 - 35
Khoai tây luộc	4,5 - 5,5	15 - 30
Mì ống, mì sợi*	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 củ đông lạnh	3,5 - 4,5	7-20
Nấu ăn bằng nồi áp suất	4,5 - 5,5	-
om		
Cuộn	4-5	50 - 65
Tái có thể rang.	4-5	60 - 100
Thịt hầm ***	3-4	50 - 60
Rang/chiên với ít dầu*		
Escalope, không có hoặc có tẩm bột	6-7	6-10
Escalope, đông lạnh	6-7	6-12
Cắt nhỏ, không hoặc tẩm bột**	6-7	8-12
Bít tết (dày 3 cm)	7-8	8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm)**	5-6	10 - 20
Ngực gia cầm, đông lạnh**	5-6	10 - 30
Rissoles (dày 3 cm)**	4,5 - 5,5	20 - 30
Hamburger (dày 2 cm)**	6-7	10 - 20
Cá và phi lê cá, không có gì	5-6	8-20
Cá và phi lê cá tẩm bột chiên	6-7	8-20
Cá, tẩm bột chiên và đông lạnh, ví dụ	6-7	8-15
như cá viên	7-8	4-10
Scampi, tôm Xào rau tươi và nấm Xào rau,	7-8	10 - 20
thịt cắt thành từng dải theo phong cách châu	7-8	15 - 20
Á Xào, đông	6-7	6-10
lạnh Bánh kép (nướng liên tiếp)	6,5 - 7,5	-
Trứng ốp la (nấu liên tiếp)	3,5 - 4,5	3-10
Trứng chiên	5-6	3-6
Chiên ngập dầu* (150-200 g mỗi phần trong 1-2 lít dầu, chiên ngập dầu theo từng phần)		
Sản phẩm đông lạnh, ví dụ như khoai tây chiên, gà	8-9	-
viên Croquettes, thịt	7-8	-
đông lạnh, ví dụ như phần thịt	6-7	-
gà Cá, tẩm bột chiên hoặc trong bột bia	6-7	-
Rau, nấm, tẩm bột hoặc tẩm bột chiên, tempura Các món	6-7	-
nướng nhỏ, ví dụ như bánh rán, trái cây tẩm bột chiên	4-5	-
* Không có nắp		
** Quay nhiều lần		
*** Làm nóng trước ở mức nhiệt 8 - 8,5		

en Vận hành thiết bị

Điều khiển mui xe bằng tay

Bạn có thể điều khiển chế độ thông gió theo cách thủ công.

Lưu ý: Sử dụng các vật dụng nấu ăn cao có thể ngăn hệ thống hút hoạt động ở công suất tối ưu. Có thể cải thiện công suất hút bằng cách đặt một góc nắp trên dụng cụ nấu ăn.

Kích hoạt

- 1. Chạm vào biểu tượng I. Hệ thống thông gió bắt đầu ở mức công suất được cài đặt trước.
- 2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy chọn mục cần thiết mức công suất trong phần cài đặt. Mức công suất đã chọn sẽ sáng lên.
- 3. Chạm vào biểu tượng I để xác nhận cài đặt đã chọn. Hệ thống thông gió đã được bật.

Thay đổi và tắt

Chạm vào biểu tượng I và chọn mức công suất mong muốn hoặc đặt thành < trong phần cài đặt.

Thiết lập chuyên sâu

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

Kích hoạt

Chạm vào biểu tượng I và chọn cài đặt chuyên sâu cần thiết.

- Cài đặt chuyên sâu I : Chạm vào biểu tượng & . Màn hình > sáng lên. Cài đặt chuyên sâu được kích hoạt.
- Cài đặt chuyên sâu II: Chạm vào biểu tượng & hai lần. > Màn hình sáng lên. Cài đặt chuyên sâu được kích hoạt.

Lưu ý: Sau tám phút, thiết bị sẽ tự động chuyển về chế độ quạt 3.

Thay đổi và tắt

Chạm vào biểu tượng I và chọn mức công suất mong muốn hoặc đặt thành < trong phần cài đặt.

Tự động bắt đầu

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

Bếp được trang bị chức năng khởi động tự động điều khiển bằng cảm biến theo tiêu chuẩn. Bạn có thể tìm hiểu cách thay đổi cài đặt này trong phần ~ "Cài đặt cơ bản".

Tự động khởi động với điều khiển cảm biến

Cảm biến chất lượng không khí tự động ghi lại hơi nấu ăn, chọn mức công suất tối ưu và bật đèn hiển thị.

Tự động khởi động thông qua mức công suất

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

Chế độ tự động với điều khiển cảm biến

Bếp có cảm biến chất lượng không khí tự động ghi lại hơi nấu ăn và bật hệ thống thông gió.

Nếu chức năng khởi động tự động bị tắt hoặc được cài đặt theo mức công suất, bạn có thể bật chế độ vận hành bằng điều khiển cảm biến theo cách thủ công bất cứ lúc nào.

Kích hoạt

Chạm vào biểu tượng o . Màn hình sẽ sáng lên và mức công suất tối ưu được tự động thiết lập với sự trợ giúp của cảm biến.

Vô hiệu hóa

Chạm vào biểu tượng o . Màn hình ' tắt. Điều khiển cảm biến đã bị tắt.

Lưu ý: Bạn có thể tìm hiểu cách cài đặt độ nhạy cảm biến trong phần ~ "Cài đặt cơ bản".

Chức năng chạy trên

Chức năng chạy cho phép hệ thống thông gió tiếp tục hoạt động trong vài phút sau khi bếp đã tắt. Điều này loại bỏ bất kỳ hơi nấu ăn còn sót lại nào. Sau đó, hệ thống thông gió sẽ tự động tắt.

Bếp được cung cấp theo tiêu chuẩn với thời gian chạy với thời gian tắt tối đa. Bạn có thể tìm hiểu cách thay đổi cài đặt này trong phần ~ "Cài đặt cơ bản".

Kích hoạt

Thời gian chạy có thể tùy thuộc vào các thiết lập cơ bản được cấu hình:

- Thông qua bộ điều khiển cảm biến chất lượng không khí. I biểu tượng và đèn hiển thị sáng lên.
- Với thời gian tắt tối đa. Biểu tượng I sáng lên.

Lưu ý: Chức năng chạy chỉ bật nếu ít nhất một vùng nấu được bật trong ít nhất một phút.

Vô hiệu hóa

Thủ công

Chạm vào biểu tượng I. Chức năng chạy được chuyển đổi tắt.

Tự động

Chức năng chạy được tắt trong các trường hợp sau

các trường hợp:

- Thời gian chạy đã trôi qua.
- Thiết bị được bật lại.
- Cảm biến đảm bảo chất lượng không khí ở mức tốt.

Khu vực Flex

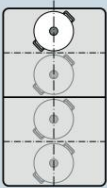
Có thể sử dụng mỗi vùng flex như một bếp điện đơn hoặc như hai bếp điện độc lập tùy theo nhu cầu.

Nó bao gồm bốn cuộn cảm hoạt động độc lập với nhau. Nếu sử dụng vùng nấu linh hoạt, chỉ có vùng được bao phủ bởi dụng cụ nấu được kích hoạt.

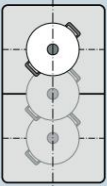
Lời khuyên về việc sử dụng đồ nấu nướng

Để đảm bảo dụng cụ nấu được phát hiện và nhiệt được phân bổ đều, hãy đặt dụng cụ nấu đúng vị trí:

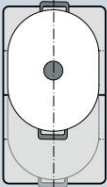
Như một đĩa nóng duy nhất



Đường kính nhỏ hơn hoặc bằng 13 cm Đặt dụng cụ nấu vào một trong bốn vị trí có thể thấy trong hình minh họa.

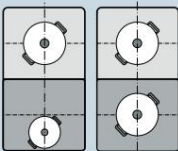


Đường kính lớn hơn 13 cm Đặt dụng cụ nấu ở một trong ba vị trí có thể thấy trong hình minh họa.



Nếu dụng cụ nấu chiếm nhiều hơn một bếp điện, hãy đặt dụng cụ bắt đầu từ mép trên hoặc mép dưới của vùng nấu linh hoạt.

Như hai bếp nấu độc lập



Mỗi bếp điện phía trước và phía sau đều có hai cuộn cảm và có thể sử dụng độc lập với nhau. Chọn mức nhiệt cần thiết cho mỗi bếp điện. Chỉ sử dụng một dụng cụ nấu trên mỗi bếp điện.

Như một đĩa nóng duy nhất

Vùng nấu linh hoạt được kích hoạt như một bếp nấu duy nhất.

Kích hoạt

Các vùng nấu sẽ tự động kết nối hoặc tách biệt tùy thuộc vào vị trí đặt nồi hoặc chảo.

Kết nối chúng theo cách thủ công:

1. Chọn vùng nấu linh hoạt bằng cách chạm vào biểu tượng A .
2. Cài đặt mức công suất bạn cần trong phần cài đặt. Flex Zone đã được kích hoạt.

Thay đổi cài đặt nhiệt độ

Chọn bếp điện và thay đổi mức nhiệt trong phần cài đặt tương ứng.

Thêm một mặt hàng đồ nấu nướng mới

1. Đặt nồi hoặc chảo mới vào vị trí phù hợp với kích thước của nó.
Nếu dụng cụ nấu ăn được đặt đúng cách, thiết bị sẽ phát hiện ra. Thiết bị sẽ tách các vùng nấu và tự động chọn vùng nấu này.
2. Chọn mức công suất bạn yêu cầu từ phần cài đặt khu vực.

Ghi chú

- Nếu bạn di chuyển hoặc nhấc đồ nấu lên vùng nấu đang hoạt động, vùng nấu sẽ tự động bắt đầu tìm kiếm và mức công suất bạn đã chọn trước đó sẽ được giữ nguyên.
- Bạn có thể tắt chức năng tự động phát hiện dụng cụ nấu ăn. Bạn sẽ tìm thấy thêm thông tin về chức năng này trong phần có tiêu đề ~ "Cài đặt cơ bản".

Vô hiệu hóa

Các vùng nấu được tự động kết nối hoặc tách biệt tùy thuộc vào vị trí đặt nồi hoặc chảo. Để tách biệt các vùng nấu theo cách thủ công, hãy chạm vào biểu tượng ý .

Flex Zone đã bị vô hiệu hóa. Hai vùng nấu hiện sẽ hoạt động độc lập với nhau.

Như hai bếp nấu độc lập

Sử dụng vùng nấu linh hoạt như hai bếp nấu độc lập.

Phân tách các vùng nấu

Các vùng nấu sẽ tự động kết nối hoặc tách biệt tùy thuộc vào vị trí đặt nồi hoặc chảo.

Để tách các vùng nấu theo cách thủ công:

1. Touch the ý symbol.
2. Chọn vùng nấu bạn muốn sử dụng bằng cách chạm vào biểu tượng " .
3. Cài đặt mức công suất bạn cần trong phần cài đặt. Vùng nấu đã được kích hoạt.

Ghi chú

- Nếu bếp tự tắt rồi bật lại, vùng nấu linh hoạt sẽ lại được sử dụng như một bếp nấu duy nhất.
- Để thay đổi cài đặt cấu hình cho vùng nấu linh hoạt, hãy tham khảo phần ~ "Cài đặt cơ bản".

Kết nối hai vùng nấu

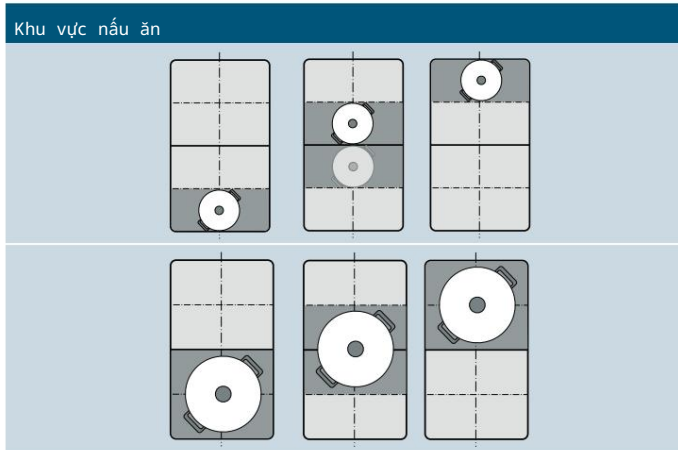
Các vùng nấu được tự động kết nối hoặc tách biệt tùy thuộc vào vị trí đặt nồi hoặc chảo. Để kết nối các vùng nấu theo cách thủ công, hãy chạm vào biểu tượng ý .

Flex Zone đã được kích hoạt.

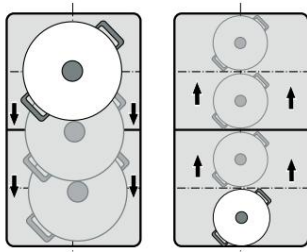
Chức năng uMove

Chức năng kích hoạt toàn bộ vùng nấu linh hoạt, được chia thành ba vùng nấu và có cài đặt nhiệt độ được thiết lập sẵn.

Chỉ sử dụng một dụng cụ nấu ăn. Kích thước của khu vực nấu ăn phụ thuộc vào dụng cụ nấu ăn được sử dụng và liệu nó có được đặt đúng vị trí hay không.



Điều này có nghĩa là trong quá trình nấu, bạn có thể di chuyển một dụng cụ nấu ăn sang vùng nấu khác có chế độ nhiệt khác:



Cài đặt nhiệt độ trước:

Khu vực phía trước = cài đặt nhiệt độ 5

Khu vực giữa = cài đặt nhiệt độ †

Khu vực phía sau = cài đặt nhiệt độ ,.†

Các cài đặt nhiệt độ cài đặt trước có thể được thay đổi độc lập với nhau. Bạn có thể tìm hiểu cách thay đổi các cài đặt này trong phần ~ "Cài đặt cơ bản".

Ghi chú

- Nếu phát hiện có nhiều hơn một dụng cụ nấu trên vùng nấu linh hoạt, chức năng này sẽ bị vô hiệu hóa.
- Nếu đồ nấu được di chuyển trong vùng nấu linh hoạt hoặc được nhấc lên, bếp sẽ tự động bắt đầu tìm kiếm và cài đặt mức nhiệt của khu vực phát hiện có đồ nấu.
- Bạn có thể tìm thông tin về kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong phần ~ "Flex Zone"

Kích hoạt

1. Chọn một trong hai bếp điện trong vùng nấu linh hoạt.
2. Chạm vào biểu tượng ý ; biểu tượng sẽ sáng hơn. Vùng nấu linh hoạt được kích hoạt như một bếp nấu duy nhất.

Mức nhiệt độ tại khu vực đặt dụng cụ nấu sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị của bếp nấu.
Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Thay đổi cài đặt nhiệt độ

Có thể thay đổi cài đặt nhiệt độ cho từng vùng nấu trong quá trình nấu. Đặt dụng cụ nấu xuống vùng nấu và thay đổi cài đặt nhiệt độ trong phạm vi cài đặt.

Ghi chú

- Chỉ có thể thay đổi mức nhiệt ở khu vực đặt dụng cụ nấu.
- Nếu chức năng này bị vô hiệu hóa, cài đặt nhiệt độ cho ba vùng nấu sẽ được đặt lại về giá trị cài đặt trước.

Vô hiệu hóa

Chạm vào biểu tượng ý . Nó sáng mờ.

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Lưu ý: Nếu một trong các vùng nấu được đặt thành ‹, chức năng này sẽ bị vô hiệu hóa sau vài giây.

0Tùy chọn cài đặt thời gian

Bếp của bạn có ba chức năng hẹn giờ:

- Lập trình thời gian nấu
- Bộ hẹn giờ nhà bếp
- Chức năng bấm giờ

Lập trình thời gian nấu

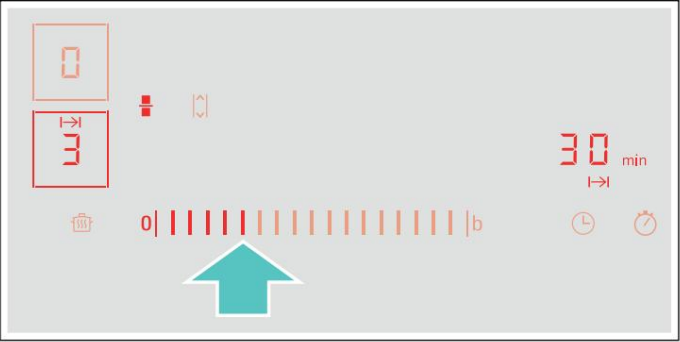
Bếp điện sẽ tự động tắt sau khi hết thời gian cài đặt.

Quy trình thiết lập:

1. Chạm vào biểu tượng 0 hai lần. << và chỉ báo x sáng lên trên màn hình hiển thị hẹn giờ.
2. Chọn bếp điện. Đèn báo x sẽ sáng lên.
3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy cài đặt thời gian nấu cần thiết trong phạm vi cài đặt.



4. Chạm vào biểu tượng 0 để xác nhận cài đặt đã chọn.
5. Chọn mức nhiệt độ mong muốn.



Thời gian nấu bắt đầu trôi qua.

Ghi chú

- Có thể tự động thiết lập thời gian nấu giống nhau cho tất cả các bếp điện. Thời gian thiết lập cho từng bếp điện đếm ngược độc lập.
Bạn có thể tìm thông tin về việc lập trình thời gian nấu tự động trong phần ~ "Cài đặt cơ bản"
- Nếu vùng nấu linh hoạt được chọn làm vùng nấu duy nhất, thời gian cài đặt cho toàn bộ vùng nấu là như nhau.
- Nếu chức năng Di chuyển được chọn cho kết hợp bếp điện, thời gian cài đặt cho cả ba bếp điện là như nhau.

Cảm biến chiên

Nếu thời gian nấu đã được lập trình cho bếp điện và cảm biến chiên đã được kích hoạt, thời gian nấu sẽ không bắt đầu đếm ngược cho đến khi đạt đến nhiệt độ cài đặt đã chọn.

Chức năng nấu ăn

Nếu thời gian nấu đã được lập trình cho một bếp điện và một trong các chức năng nấu đã được kích hoạt, thời gian nấu đã cài đặt sẽ không bắt đầu đếm ngược cho đến khi đạt được nhiệt độ ở khu vực đã chọn.

Thay đổi hoặc xóa thời gian

Chạm vào biểu tượng số 0 hai lần rồi chọn bếp điện.

Thay đổi thời gian nấu trong phần cài đặt hoặc đặt << để xóa thời gian nấu đã lập trình.

Chạm vào biểu tượng 0 để xác nhận cài đặt đã chọn.

Khi thời gian đã trôi qua

Bếp điện tự tắt, đèn báo x nhấp nháy và bếp điện hiển thị <. Có tín hiệu âm thanh phát ra.

<< và đèn báo x sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Khi chạm vào biểu tượng số 0, đèn báo sẽ tắt và tín hiệu âm thanh sẽ ngừng.

Ghi chú

- Nếu thời gian nấu được lập trình cho nhiều bếp điện, thời gian nấu ngắn nhất sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.
- Để hỏi thời gian nấu còn lại của bếp điện, chạm vào biểu tượng 0 hai lần và chọn bếp điện.
- Bạn có thể cài đặt thời gian nấu lên đến 5 phút.

Bộ hẹn giờ nhà bếp

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ nhà bếp để cài đặt thời gian lên đến 99 phút.

Chức năng này hoạt động độc lập với bếp điện và các cài đặt khác. Chức năng này không tự động tắt bếp điện.

Thiết lập thủ tục

1. Chạm vào biểu tượng 0. << và đèn báo V sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị hẹn giờ.
2. Chọn thời gian cần thiết trong phần cài đặt và xác nhận cài đặt này bằng cách chạm vào biểu tượng 0 .
Sau vài giây, thời gian bắt đầu trôi qua.

Thay đổi hoặc xóa thời gian

Chạm vào biểu tượng số 0 .

Thay đổi thời gian nấu trong phần cài đặt hoặc thiết lập << để xóa thời gian nấu đã lập trình.

Chạm vào biểu tượng 0 để xác nhận cài đặt đã chọn.

Khi thời gian đã trôi qua

Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi thời gian trôi qua. << và biểu tượng V sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Đèn báo sẽ tắt sau khi chạm vào biểu tượng 0 .

và chức năng PowerBoost

Chức năng bấm giờ

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

Chức năng này hoạt động độc lập với bếp điện và các cài đặt khác. Chức năng này không tự động tắt bếp điện.

Kích hoạt

Chạm vào biểu tượng  sáng lên trên màn hình hiển thị hẹn giờ.

Thời gian nấu bắt đầu trôi qua.

Vô hiệu hóa

Chạm vào biểu tượng  xuất hiện trên màn hình hẹn giờ rồi tắt.

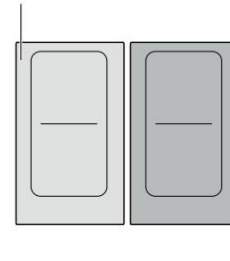
Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Lưu ý: Bạn phải chọn chức năng này để tắt đồng hồ bấm giờ.

Chức năng vPowerBoost

Chức năng  cho phép bạn đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với khi sử dụng chế độ cài đặt nhiệt độ .

Chức năng này luôn có thể được kích hoạt cho một bếp điện, miễn là bếp điện khác trong cùng nhóm không được sử dụng (xem hình minh họa).



Lưu ý: Chức năng PowerBoost cũng có thể được kích hoạt ở vùng nấu linh hoạt nếu vùng nấu được sử dụng như một bếp điện duy nhất.

Kích hoạt

1. Chọn bếp điện.
2. Chạm vào biểu tượng .
Đèn báo  sáng lên.
Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Vô hiệu hóa

1. Chọn bếp điện.
2. Chạm vào biểu tượng .
Đèn báo  tắt và bếp điện chuyển về chế độ nhiệt độ .

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

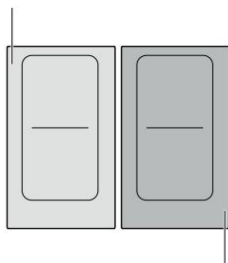
Lưu ý: Trong một số trường hợp nhất định, chức năng PowerBoost có thể tự động tắt để bảo vệ các bộ phận điện tử bên trong bếp.

Chức năng xShortBoost

Chức năng ShortBoost cho phép bạn làm nóng đồ nấu nướng nhanh hơn khi sử dụng chế độ cài đặt nhiệt 5.

Sau khi tắt chức năng này, hãy chọn mức nhiệt phù hợp cho thực phẩm của bạn.

Chức năng này luôn có thể được kích hoạt cho một bếp điện, miễn là bếp điện khác trong cùng nhóm không được sử dụng (xem hình minh họa).



Lưu ý: Với vùng nấu linh hoạt, chức năng ShortBoost có thể được kích hoạt ngay cả khi đây là vùng nấu duy nhất.

Khuyến nghị sử dụng

- Luôn sử dụng đồ nấu chưa được làm nóng trước.
- Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng. Không sử dụng đồ nấu nướng có đáy mỏng.
- Không bao giờ để đồ nấu nướng, dầu, bơ hoặc mỡ lợn trống tự làm nóng mà không có người trông coi.
- Không đẩy nắp nồi nấu.
- Đặt dụng cụ nấu vào giữa bếp điện.
Đảm bảo đường kính của đáy dụng cụ nấu tương ứng với kích thước của bếp điện.
- Bạn có thể tìm thấy thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong phần ~ "Nấu ăn bằng bếp từ"

Kích hoạt

1. Chọn bếp điện.
2. Chạm vào biểu tượng & hai lần.
Đèn báo >0 sáng lên.

Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Vô hiệu hóa

1. Chọn bếp điện.
2. Chạm vào biểu tượng & .
Đèn báo >0 tắt và bếp điện chuyển về chế độ nhiệt 5.

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Lưu ý: Sau 30 giây, chức năng này sẽ tự động tắt.

Chức năng giữ ấm

Chức năng này thích hợp để làm tan chảy sữa cô la hoặc bơ và giữ ấm thức ăn.

Kích hoạt

1. Chạm vào biểu tượng .
2. Chọn bếp điện cần thiết trong vòng 10 giây tiếp theo.

Đèn báo - sáng lên.
Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Vô hiệu hóa

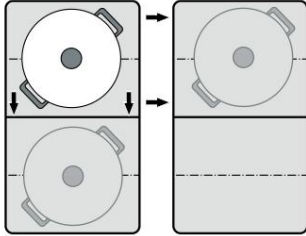
1. Chạm vào biểu tượng .
2. Chọn bếp điện.
Đèn báo - tắt. Bếp điện tự tắt và đèn báo nhiệt dư sáng lên.

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

sChuyển cài đặt

Đặt nhiệt độ và thời gian nấu đã lập trình có thể được chuyển từ bếp điện này sang bếp điện khác bằng chức năng này.

Để chuyển cài đặt, hãy di chuyển dụng cụ nấu từ bếp điện đang bật sang bếp điện khác.



Lưu ý: Bạn có thể tìm thêm thông tin về vị trí của dụng cụ nấu trong phần ~ "Flex Vùng"

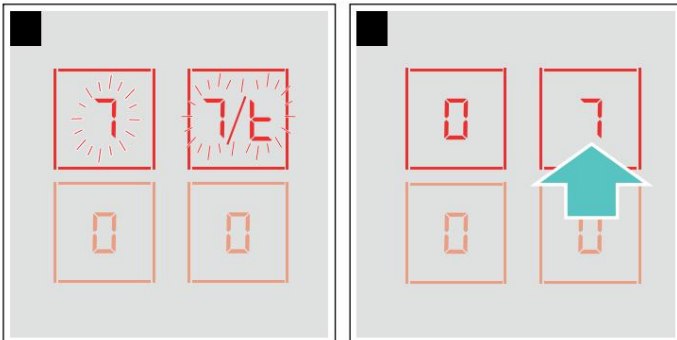
Kích hoạt

1. Di chuyển dụng cụ nấu từ bếp điện đang bật sang bếp điện khác.

Cài đặt nhiệt độ của bếp điện ban đầu sẽ nhấp nháy. Dụng cụ nấu được phát hiện và cài đặt nhiệt độ đã chọn trước đó cùng biểu tượng ϵ sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị bếp điện mới.

2. Chọn bếp điện mới để xác nhận cài đặt.

Mức nhiệt của bếp điện ban đầu được đặt ở mức ϵ .



Các cài đặt đã được chuyển sang bếp điện mới.

Ghi chú

- Di chuyển dụng cụ nấu đến một bếp điện không được bật mà bạn chưa cài đặt trước hoặc chưa đặt bất kỳ dụng cụ nấu nư ớng nào khác lên đó.
- Chức năng PowerBoost hoặc ShortBoost sau đó có thể chỉ có thể di chuyển từ trái sang phải hoặc từ phải sang trái nếu không có bếp điện nào đang hoạt động.
- Nếu đặt một dụng cụ nấu mới lên bếp điện khác trước khi xác nhận cài đặt, chức năng này sẽ sẵn sàng cho cả hai dụng cụ nấu.
- Nếu nhiều tàu được di chuyển, chức năng này chỉ khả dụng cho tàu được di chuyển lần cuối.

ÜChức năng hỗ trợ nấu ăn

Chức năng hỗ trợ nấu chức năng hỗ trợ nấu ăn giúp việc nấu ăn trở nên dễ dàng và luôn mang lại cho bạn kết quả tuyệt vời. Các cài đặt nhiệt độ được khuyến nghị phù hợp với mọi loại nấu ăn.

Chúng cho phép bạn nấu ăn mà không cần sử dụng nhiệt độ quá cao và đảm bảo kết quả nấu nướng và chiên hoàn hảo.

Cảm biến đo nhiệt độ của chảo hoặc chảo rán trong suốt quá trình nấu. Điều này đảm bảo rằng công suất được kiểm soát liên tục và nhiệt độ phù hợp được duy trì.

Có thể thêm thức ăn khi đạt đến nhiệt độ đã chọn. Thức ăn sẽ không bị quá nóng và chất lỏng sẽ không sôi trào.

- Các bếp điện có cảm biến chiên sẽ được đánh dấu bằng biểu tượng cảm biến chiên.
- Chức năng nấu ăn có sẵn trên tất cả các bếp điện nếu cảm biến nhiệt độ không dây được kết nối.
- Trong phần này, bạn sẽ tìm thấy thông tin về:
- Các loại chức năng trợ lý nấu ăn
 - Đồ nấu nướng phù hợp
 - Cảm biến và phụ kiện đặc biệt
 - Chức năng và cài đặt nhiệt độ
 - Món ăn được đề xuất

Các loại chức năng của trợ lý nấu ăn

Bạn có thể sử dụng các chức năng hỗ trợ nấu ăn để lựa chọn chế độ nấu tốt nhất cho từng loại thực phẩm.

Bảng dưới đây hiển thị các cài đặt chức năng khác nhau có sẵn cho trợ lý nấu ăn:

Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Cài đặt nhiệt độ	Đồ nấu nướng	Khả dụng	Kích hoạt
Cảm biến chiên				
Hầm/chiên với một lượng nhỏ mỡ	1, 2, 3, 4, 5		Ổ Ổ	
Chức năng nấu ăn				
Sử dụng ấm/giữ ấm	1/70°C		Tất cả các vùng nấu »	
Sẵn trộm	2/90°C		Tất cả các vùng nấu »	
Đun sôi	3/100°C		Tất cả các vùng nấu »	
Nấu ăn bằng nồi áp suất	4/120°C		Tất cả các vùng nấu »	
Chiên với lượng dầu lớn trong chảo*	5/170°C		Tất cả các vùng nấu »	
*Làm nóng chảo khi đậy nắp và chiên khi mở nắp.				
Nếu bếp không có cảm biến nấu ăn không dây, bạn có thể mua từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, dịch vụ sau bán hàng hoặc trang web chính thức của chúng tôi.				

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Đồ nấu nư ớng phù hợp

Chọn vùng nấu có đư ớng kính phù hợp nhất với đư ớng kính đáy dụng cụ nấu và đặt dụng cụ nấu vào giữa vùng nấu này.

Đối với chức năng nấu ăn, hãy sử dụng dụng cụ nấu ăn đủ cao để khi thêm lư ợng nư ớc cần thiết, mực nư ớc sẽ cao hơn miếng silicon của cảm biến nấu ăn không dây.

Bạn có thể mua chảo rán chuyên dụng đư ợc thiết kế cho cảm biến rán. Bạn có thể mua chúng từ dịch vụ sau bán hàng, từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trực tuyến. Bạn sẽ tìm thấy một loạt các phụ kiện toàn diện cho thiết bị này trong các tờ rơi và trực tuyến của chúng tôi.

Tính khả dụng và tùy chọn đặt hàng trực tuyến phụ thuộc vào quốc gia tư ơng ứng. Bạn có thể tìm thông tin về điều này trong các tờ rơi bán hàng.

Lưu ý: Không phải tất cả các phụ kiện tùy chọn đều phù hợp với mọi thiết bị. Khi mua phụ kiện, hãy luôn trích dẫn số sản phẩm chính xác (E no.) của thiết bị của bạn.

Phụ kiện tùy chọn
Chảo rán 15cm Phụ kiện đư ợc khuyến nghị cho cảm biến chiên.
Chảo rán 19cm Phụ kiện đư ợc khuyến nghị cho cảm biến chiên.
Chảo rán 21cm Phụ kiện đư ợc khuyến nghị cho cảm biến chiên.
Teppan Yaki Phụ kiện đư ợc khuyến nghị cho cảm biến chiên. Chỉ dành cho vùng nấu linh hoạt.
Thùng đựng đồ nư ớng Phụ kiện đư ợc khuyến nghị cho cảm biến chiên. Chỉ dành cho vùng nấu linh hoạt.

Những chiếc chảo rán này có lớp chống dính giúp bạn có thể chiên thực phẩm với một lư ợng nhỏ dầu.

Ghi chú

- Cảm biến chiên đã đư ợc cấu hình cụ thể dành cho loại chảo rán và kích thur ớc này.
- Sử dụng chảo rán có kích thur ớc khác hoặc chảo rán có kích thur ớc vị trí không phù hợp trên vùng nấu linh hoạt có thể khiến cảm biến chiên không đư ợc kích hoạt. Xem phần ~ "Vùng nấu linh hoạt".
- Các loại chảo rán khác có thể quá nóng và đạt nhiệt độ cao hơn hoặc thấp hơn mức cài đặt nhiệt đã chọn. Hãy thử cài đặt nhiệt độ thấp nhất để bắt đầu và thay đổi nếu cần.

Bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào phù hợp với nấu ăn bằng cảm ứng đều có thể sử dụng với chức năng nấu ăn. Bạn có thể tìm thông tin về loại dụng cụ nấu ăn nào có thể sử dụng với bếp từ trong phần ~ "Nấu ăn bằng cảm ứng".

Bảng chức năng hỗ trợ nấu ăn liệt kê dụng cụ nấu nào phù hợp với chức năng nào.

Cảm biến và phụ kiện đặc biệt

Các cảm biến đo nhiệt độ của nồi trong suốt quá trình nấu. Điều này đảm bảo rằng công suất nấu đư ợc kiểm soát với độ chính xác cao để duy trì nhiệt độ chính xác và đạt đư ợc kết quả nấu tối ư u.

Bếp của bạn có hai hệ thống đo nhiệt độ khác nhau để đạt đư ợc kết quả tốt nhất:

- Cảm biến nhiệt độ nằm bên trong bếp và theo dõi nhiệt độ của đáy dụng cụ nấu. Thích hợp cho cảm biến chiên.
- Cảm biến nấu ăn không dây truyền thông tin về nhiệt độ của dụng cụ nấu đến bảng điều khiển. Thích hợp cho các chức năng nấu ăn.

Cảm biến nấu ăn rất cần thiết khi sử dụng chức năng nấu ăn.

Nếu bếp của bạn không có cảm biến nấu ăn không dây, bạn có thể mua từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng hoặc trang web chính thức của chúng tôi bằng cách trích dẫn số tham chiếu HZ39050.

Bạn có thể tìm thông tin về cảm biến nấu ăn trong phần ~ "Chuẩn bị và bảo trì cảm biến nhiệt độ không dây"

Chức năng và cài đặt nhiệt độ

Cảm biến chiên

Bạn có thể sử dụng cảm biến chiên khi chiên thực phẩm bằng chảo với một lư ợng nhỏ dầu.

Bếp điện có chức năng này đư ợc đánh dấu bằng biểu tư ơng cảm biến chiên.

Những lợi ích

- Bếp điện chỉ nóng lên khi cần thiết. Điều này giúp tiết kiệm năng lư ợng. Dầu và mỡ sẽ không bị quá nóng.
- Một tín hiệu sẽ phát ra khi chảo rán rỗng đạt đến nhiệt độ tối ư u để thêm dầu và thực phẩm.

Ghi chú

- Không đậy nắp chảo vì điều này sẽ ngăn bộ điều khiển hoạt động. Bạn có thể sử dụng tấm chắn dầu để tránh dầu bắn ra ngoài.
- Sử dụng dầu hoặc mỡ thích hợp để chiên. Nếu sử dụng bơ, bơ thực vật, dầu ô liu ép lạnh hoặc mỡ lợn, hãy sử dụng cài đặt nhiệt độ 1 hoặc 2.
- Không bao giờ để mỡ hoặc dầu không có ngư ời trông coi khi bạn đang đun nóng.
- Nếu bếp điện có nhiệt độ cao hơn dụng cụ nấu nư ớng hoặc ngư ợc lại, cảm biến nhiệt độ sẽ không đư ợc kích hoạt đúng cách.
- Luôn sử dụng chức năng nấu khi chiên với lư ợng dầu lớn trong chảo. "Chiên với lư ợng dầu lớn trong chảo", cài đặt nhiệt độ 5.

Cài đặt nhiệt độ

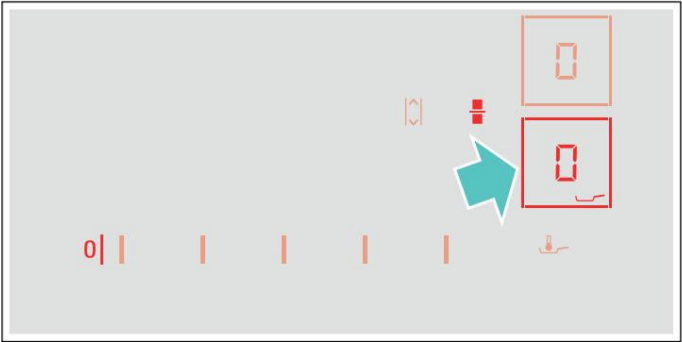
Mức nhiệt độ rất	Phù hợp cho
1	thấp
2	thấp
3	trung bình - thấp
4	trung bình - cao
5	cao

Chuẩn bị và làm nước sốt, hầm rau và chiên thực phẩm trong dầu ô liu nguyên chất, bơ hoặc bơ thực vật.
Chiên thực phẩm bằng dầu ô liu nguyên chất, bơ hoặc bơ thực vật, ví dụ như trứng tráng.
Chiên cá và các loại thức ăn đặc như thịt viên và xúc xích.
Chiên bít tết (chín kỹ), các sản phẩm đông lạnh tẩm bột chiên và các loại thực phẩm mỏng như thịt cốt lết, thịt thái miếng và rau.
Chiên thực phẩm ở nhiệt độ cao, ví dụ như bít tết tái (tái hoặc vừa), khoai tây chiên và khoai tây chiên.

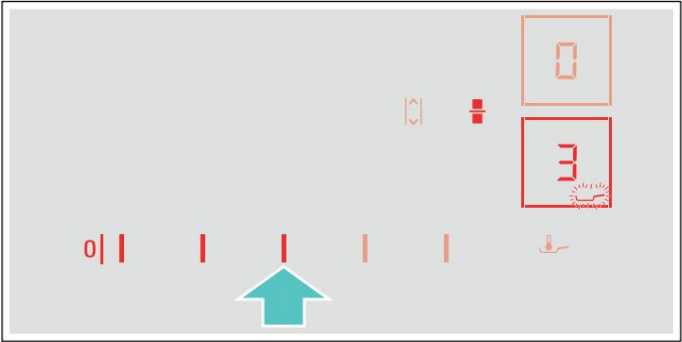
Thiết lập thủ tục

Chọn mức nhiệt độ phù hợp từ bảng.
Đặt một vật dụng nấu ăn trống xuống bếp vùng.

- 1. Chạm vào biểu tượng 0 .
- 2. Chọn bếp điện. Đèn báo Ý sáng lên trên màn hình bếp điện.



- 3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy chọn cài đặt nhiệt độ mong muốn từ phạm vi cài đặt.



Chức năng này hiện đã được kích hoạt.
Biểu tượng nhiệt độ Ý nhấp nháy cho đến khi đạt đến nhiệt độ chiên. Một tín hiệu phát ra và biểu tượng nhiệt độ ngừng nhấp nháy.
4. Khi đạt đến nhiệt độ chiên, cho mỡ và sau đó cho thực phẩm vào chảo.

Lưu ý: Lật thức ăn để không bị cháy.

Tắt cảm biến chiên

Chạm vào biểu tượng 0 và chọn bếp điện. Bếp điện sẽ tự tắt và đèn báo nhiệt dư sẽ sáng lên.

Chức năng nấu ăn

Bạn có thể sử dụng các chức năng này để hâm nóng, ninh hoặc nấu thức ăn, hoặc nấu trong nồi áp suất hoặc chiên trong chảo với lượng dầu vừa đủ ở nhiệt độ được kiểm soát.
Các chức năng nấu ăn này có sẵn cho tất cả các bếp điện.

Những lợi ích

- Vùng nấu chỉ tiếp tục đun nóng trong thời gian cần thiết để duy trì nhiệt độ. Điều này giúp tiết kiệm năng lượng và ngăn dầu hoặc mỡ quá nóng.
- Nhiệt độ được theo dõi liên tục. Điều này ngăn không cho thức ăn tràn ra ngoài. Ngoài ra, không cần phải thay đổi cài đặt nhiệt độ.
- Một tín hiệu sẽ phát ra khi nước hoặc dầu đạt đến nhiệt độ tối ưu để thêm thức ăn. Bảng hiển thị nếu thức ăn cần được thêm ngay từ đầu.

Ghi chú

- Sử dụng nồi và chảo có đáy dày, phẳng. Không sử dụng nồi và chảo có đáy mỏng hoặc hình vòm.
- Đổ đầy nước vào nồi sao cho ngập đủ để phủ kín miếng silicon của cảm biến nấu ăn.
- Sử dụng cảm biến chiên khi chiên với lượng dầu ít.
- Đặt dụng cụ nấu ăn theo cách mà cảm biến nấu ăn hướng về phía bên ngoài của bếp.
- Không tháo cảm biến nấu ăn ra khỏi nồi trong khi nấu ăn.
- Tháo cảm biến nấu ăn ra khỏi nồi sau khi nấu ăn. Hãy cẩn thận vì cảm biến nấu ăn có thể rất nóng.

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Phạm vi và cài đặt nhiệt độ

Chức năng nấu ăn	Cài đặt nhiệt độ	Phạm vi nhiệt độ 1/70 °C	Phù hợp cho
Sử ới ẩm, giữ ẩm		60 - 70°C	Ví dụ súp, rư ụu đấm
Săn trộm	2/90°C	80 - 90°C	Ví dụ gạo, sữa
Nấu ăn	3/100°C	90 - 100°C	Ví dụ mì ống, rau
Nấu ăn bằng nồi áp suất	4/120°C	110 - 120°C	Ví dụ như thịt gà, món hầm.
Chiên với một lư ợng lớn dầu trong chảo	5/170°C	170 - 180°C	Ví dụ bánh rán, thịt viên

Mẹo nấu ăn bằng chức năng nấu ăn

- Chức năng làm nóng/giữ ẩm: Sản phẩm đông lạnh trong phần, ví dụ như rau bina. Đặt sản phẩm đông lạnh vào đồ nấu. Đồ lư ợng nư ớc theo chỉ định của nhà sản xuất. Đậy nắp đồ nấu và chọn chế độ 1/70 °C. Khuấy thỉnh thoảng.
- Chức năng săn trộm: Chức năng này phù hợp với nấu thức ăn ở nhiệt độ thấp và để làm đặc nư ớc sốt và món hầm. Chọn cài đặt 2/90 °C.
- Chức năng đun sôi: Chức năng này cho phép bạn đun sôi nư ớc có nắp mà không bị trào ra ngoài. Bạn có thể đun sôi hiệu quả nhờ vào khả năng kiểm soát nhiệt độ. Chọn cài đặt 3/100 °C.
- Nấu bằng chức năng nồi áp suất: Thực hiện theo khuyến nghị của nhà sản xuất. Tiếp tục nấu trong thời gian khuyến nghị sau khi có tín hiệu. Chọn cài đặt 4/120 °C.
- Chiên với lư ợng dầu lớn trong chảo
chức năng: Làm nóng dầu khi vẫn đậy nắp. Mở nắp sau khi có tín hiệu và cho thức ăn vào (nếu không có hư ớng dẫn nào khác trong bảng "Món ăn đư ợc khuyến nghị"). Chọn cài đặt 5/170 °C.

Ghi chú

- Luôn nấu khi đậy nắp. Ngoại lệ: "Chiên với lư ợng dầu lớn trong chảo", cài đặt nhiệt độ 5/170 °C.
- Nếu không có tín hiệu âm thanh nào phát ra, hãy đảm bảo nắp đã đư ợc đậy kín.
- Không bao giờ để dầu không có ngư ời trông coi trong khi đun nóng. Sử dụng dầu hoặc mỡ thích hợp để chiên. Không trộn các loại mỡ nấu ăn khác nhau với nhau, ví dụ như dầu và mỡ lợn. Hỗn hợp các loại mỡ khác nhau có thể tạo bọt khi nóng.
- Nếu bạn không hài lòng với kết quả nấu ăn, ví dụ khi nấu khoai tây, lần sau hãy dùng ít nư ớc hơn như ng vẫn giữ nguyên nhiệt độ khuyến nghị.

Thiết lập điểm sôi

Điểm nư ớc bắt đầu sôi phụ thuộc vào độ cao của ngôi nhà bạn so với mực nư ớc biển. Bạn có thể thiết lập điểm sôi nếu nư ớc sôi quá mạnh hoặc không đủ mạnh. Để thực hiện, hãy tiến hành như sau:

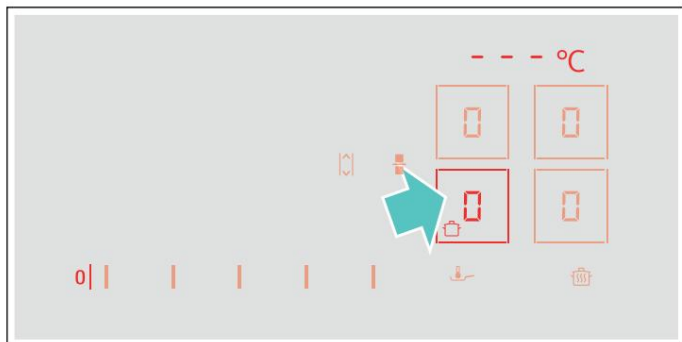
- Chọn cài đặt cơ bản ™.; xem phần về ~ "Cài đặt cơ bản"
- Cài đặt cơ bản là 3 theo tiêu chuẩn. Nếu nhà bạn là ở độ cao từ 200 đến 400 mét so với mực nư ớc biển, không cần phải thiết lập điểm sôi. Nếu không, hãy chọn thiết lập chính xác từ bảng sau theo độ cao của bạn:

Chiều cao	Cài đặt ™.
0 - 100 phút.	/
100 - 200 mét.	f
200 - 400m.	"*
400 - 600 mét.	•
600 - 800m.	†
800 - 1000m.	‡
1000 - 1200m.	^
1200 - 1400m.	‰
Trên 1400 m.	với
* Cài đặt cơ bản	

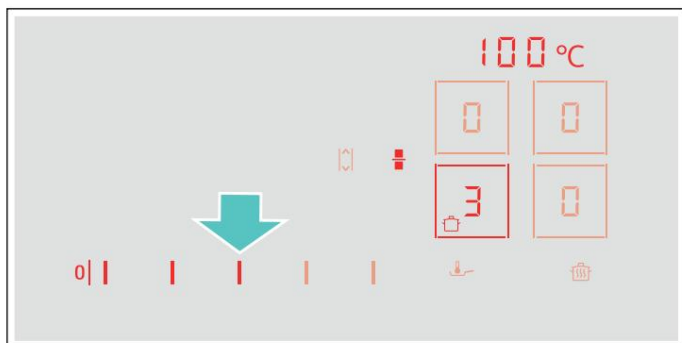
Lưu ý: Cài đặt nhiệt độ 3/100 °C là đủ để đun sôi hiệu quả, ngay cả khi nư ớc không sôi mạnh. Tuy nhiên, có thể thay đổi điểm sôi. Ví dụ, bạn có thể đặt độ cao thấp hơn nếu muốn nư ớc sôi mạnh hơn.

Thiết lập thủ tục

1. Gắn cảm biến nhiệt độ vào nồi; xem phần ~ "Chuẩn bị và bảo trì cảm biến nhiệt độ không dây"
2. Đặt một chiếc chảo chứa đủ chất lỏng lên bếp điện và luôn đậy nắp lại.
3. Nhấn biểu tượng » trên cảm biến nhiệt độ không dây. Đèn báo sẽ sáng lên trên bảng điều khiển.
4. Chọn bếp điện mà bạn đã đặt nồi có cảm biến nhiệt độ.



5. Chọn mức nhiệt độ phù hợp từ bảng.



Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Biểu tượng nhiệt độ sẽ nhấp nháy cho đến khi nước hoặc dầu đạt đến nhiệt độ thích hợp để thêm thực phẩm. Một tín hiệu sẽ phát ra và biểu tượng nhiệt độ sẽ ngừng nhấp nháy.

6. Khi tín hiệu đã kêu, hãy mở nắp và cho thức ăn vào. Đậy nắp trong khi nấu.

Lưu ý: Không đậy nắp chảo khi sử dụng chức năng "Chiên với lượng dầu lớn trong chảo".

Tắt chức năng nấu ăn

Chọn bếp điện và đặt ở vị trí < trong bảng điều khiển. Bếp điện sẽ tắt và đèn báo nhiệt độ còn lại sẽ xuất hiện.

Lưu ý: Để kích hoạt lại chức năng nấu, hãy đợi khoảng 10 giây.

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Món ăn đư ợc đề xuất

Bảng sau đây hiển thị một số món ăn và đư ợc sắp xếp theo loại thực phẩm. Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào số lư ợng, tình trạng và chất lư ợng của thực phẩm.

Chức năng hỗ trợ nấu ăn:

- Ồ Cảm biến chiên cho chảo
- » Cảm biến nấu ăn

Thịt	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với lư ợng dầu ít			
Escalope, đồng bằng ¹	Anh ấy 4		6-10
Escalop, tấm bột chiên ¹	Anh ấy 4		6-10
Phi lê ²	Anh ấy 4		6-10
Thịt thăn ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 15
Cordon xanh ¹	Anh ấy 4		10 - 15
Thịt viên kiểu Vienna ¹	Anh ấy 4		10 - 15
Bít tết, tái (dày 3 cm) ²	Anh ấy/Cô ấy 5		6-8
Bít tết, vừa (dày 3 cm) ²	Anh ấy/Cô ấy 5		8-12
Bít tết chín kỹ (dày 3 cm) ¹	Anh ấy 4		8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm) ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
Thịt cắt thành từng dải ³	Anh ấy 4		7-12
³ Còn quay khi chuyển	Anh ấy 4		7-12
Thịt xông khói ¹	Anh ấy/Cô ấy 2		5-8
Thịt băm ³	Anh ấy 4		6-10
1 chiếc bánh hamburger (dày 1,5 cm)	Anh ấy/Cô ấy 3		6-15
Thịt viên (dày 2 cm) ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
Rissoles ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
Xúc xích luộc ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		8-20
Xúc xích sống ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		8-20
Đun nhỏ lửa			
Xúc xích ⁴	» 2 - 90 °C		10 - 20
Đun sôi			
Thịt viên ⁴	» 3 - 100 oC » 3 - 100		20 - 30
Thịt gà ⁴	oC » 3 - 100 oC		60 - 90
Thịt bò ⁴			60 - 90
¹ Xoay thư ờng xuyên.			
² Thêm dầu và thức ăn sau khi có tín hiệu.			
³ Khuấy đều.			
⁴ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.			
⁵ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			
⁶ Đun nóng dầu trong khi dậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần dậy nắp.			

Thịt	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Nấu ăn bằng nồi áp suất			
Gà trong nồi áp suất ⁵	» 4 - 120 °C » 4 -		15 - 25
Thịt bò trong nồi áp suất ⁵	120 °C		15 - 25
Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn			
Phần gà chiên giòn ⁶	» 5 - 170 °C » 5 -		10 - 15
Thịt viên chiên giòn ⁶	170 °C		10 - 15
¹ Xoay thứ ờng xuyên. ² Thêm dầu và thức ăn sau khi có tín hiệu. ³ Khuấy đều. ⁴ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu. ⁵ Thêm thức ăn vào lúc đầu. ⁶ Đun nóng dầu trong khi đậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần đậy nắp.			

Cá	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
Phi lê cá, không có gì ¹	Anh ấy 4		10 - 20
Phi lê cá tẩm bột chiên ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
Tôm ¹	Anh ấy 4		4-8
Cá cỡ ¹	Anh ấy 4		4-8
Cá chiên nguyên con ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
Săn trộm			
Cá hầm ²	» 2 - 90 °C		15 - 20
Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn			
Cá chiên ngập mỡ trong bột bia ³	» 5 - 170 °C » 5 -		10 - 15
Cá tẩm bột chiên ngập dầu ³	170 °C		10 - 15
¹ Xoay thứ ờng xuyên. ² Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu. ³ Đun nóng dầu trong khi đậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần đậy nắp.			

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Món ăn từ trứng	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
Trứng chiên bơ ¹	Anh ấy/Cô ấy 2		2-6
Trứng chiên ²	Anh ấy 4		2-6
Trứng rán ³	Anh ấy/Cô ấy 2		4-9
Trứng ốp la ⁴	Anh ấy/Cô ấy 2		3-6
Bánh xèo ⁴	Anh ấy/Cô ấy 5		1,5 - 2,5
bánh mì nư ỡng kiểu Pháp ⁴	Anh ấy/Cô ấy 3		4-8
Bánh kếp nhỏ khô vụn ⁴	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 15
Đun sôi			
Trứng luộc ⁵	» 3 - 100 °C		5-10
¹ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu.			
² Thêm dầu và thức ăn vào chảo sau khi có tín hiệu.			
³ Khuấy đều.			
⁴ Thời gian ghi trên mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
⁵ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			

Rau và đậu	Hỗ trợ nấu ăn- mức nhiệt độ	Chức năng kiểm tra	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
Tỏi ¹	Anh ấy/Cô ấy 2		2-10
Hành tây, trắng men ¹	Anh ấy/Cô ấy 2		2-10
Hành tây chiên giòn ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		5-10
Bí ngòi ²	Anh ấy/Cô ấy 3		4-12
Cà tím ²	Anh ấy/Cô ấy 3		4-12
Ớt chuông ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		4-15
Măng tây xanh ²	Anh ấy/Cô ấy 3		4-15
Nấm ¹	Anh ấy 4		10 - 15
Xào rau trong dầu ¹	Anh ấy/Cô ấy 1		10 - 20
Rau củ trắng men ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		6-10
¹ Khuấy đều.			
² Xoay thứ ỡng xuyên.			
³ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Cho thức ăn vào chảo rán sau khi có tín hiệu.			
⁴ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			
⁵ Đun nóng dầu trong khi dậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần dậy nắp.			

Rau và đậu	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Đun sôi			
Súp lơ xanh ³	» 3 - 100 °C	» 3 - 100	10 - 20
Súp lơ ³	°C » 3 - 100 °C	» 3 -	10 - 20
Cải Brussels ³	100 °C » 3 - 100 °C	»	30 - 40
Đậu xanh ³	3 - 100 °C		15 - 30
Đậu gà ⁴			60 - 90
Đậu Hà Lan ³			15 - 20
Đậu lăng ⁴			45 - 60
Nấu ăn bằng nồi áp suất			
Rau củ trong nồi áp suất ⁴	» 4 - 120 °C	» 4 - 120	3-6
Đậu gà trong nồi áp suất ⁴	°C » 4 - 120 °C	» 4 -	25 - 35
Đậu trong nồi áp suất ⁴	120 °C		25 - 35
Đậu lăng trong nồi áp suất ⁴			10 - 20
Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn			
Rau củ tẩm bột chiên giòn ⁵	» 5 - 170 °C	» 5 - 170	4-8
Chiên rau củ trong bột bia ⁵	°C » 5 - 170 °C	» 5 -	4-8
Chiên ngập dầu nấm tẩm bột ⁵	170 °C		4-8
Chiên nấm trong bột bia ⁵			4-8
¹ Khuấy đều.			
² Xoay thứ ờng xuyên.			
³ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Cho thức ăn vào chảo rán sau khi có tín hiệu.			
⁴ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			
⁵ Đun nóng dầu trong khi đậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần đậy nắp.			

Khoai tây	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
Khoai tây luộc còn nguyên vỏ ¹	Anh ấy/Cô ấy 5		6-12
Khoai tây chiên (làm từ khoai tây sống) ¹	Anh ấy 4		15 - 25
Bánh khoai tây ²	Anh ấy/Cô ấy 5		2,5 - 3,5
bánh mì nư ớng Thụy Sĩ ³	Anh ấy/Cô ấy 2		50 - 55
Khoai tây trắng men ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 15
Đun nhỏ lửa			
Bánh bao khoai tây ⁴	» 2 - 90 °C		30 - 40
¹ Khuấy đều.			
² Thời gian ghi trên mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
³ Thêm dầu và thức ăn vào chảo sau khi có tín hiệu.			
⁴ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.			
⁵ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Khoai tây	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Đun sôi			
Khoai tây luộc ⁵	» 3 - 100 °C		30 - 45
Nấu ăn bằng nồi áp suất			
Khoai tây trong nồi áp suất ⁵	» 4 - 120 °C		10 - 20
¹ Khuấy đều.			
² Thời gian ghi trên mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
³ Thêm dầu và thức ăn vào chảo sau khi có tín hiệu.			
⁴ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.			
⁵ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			

Mì ống và ngũ cốc	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Đun nhỏ lửa			
Cơm ¹	» 2 - 90 oC » 2 -		25 - 35
Bột ngô ²	90 oC » 2 - 90 oC		3-8
Bánh pudding bột semolina ²			5-10
Đun sôi			
Mì ống ²	» 3 - 100 °C » 3 -		7-10
Mì nhồi ²	100 °C		6-15
Nấu ăn bằng nồi áp suất			
Cơm trong nồi áp suất ³	» 4 - 120 °C		5-8
¹ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.			
² Khuấy đều.			
³ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			

Súp	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Đun nhỏ lửa			
Súp kem ăn liền ¹	» 2 - 90 °C		10 - 15
Đun sôi			
Nước dùng tự làm ²	» 3 - 100 °C » 3 -		60 - 90
Súp ăn liền ¹	100 °C		5-10
Nấu ăn bằng nồi áp suất			
Nước dùng tự làm trong nồi áp suất ²	» 4 - 120 °C		20 - 30
¹ Khuấy đều.			
² Thêm thức ăn vào lúc đầu.			

Nước sốt	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
Sốt cà chua với rau ¹	Anh ấy/Cô ấy 1		25 - 35
Nước sốt bechamel ¹	Anh ấy/Cô ấy 1		10 - 20
Sốt phô mai ¹	Anh ấy/Cô ấy 1		10 - 20
Giảm nước sốt ¹	Anh ấy/Cô ấy 1		25 - 35
Nước sốt ngọt ¹	Anh ấy/Cô ấy 1		15 - 25
¹ Khuấy đều.			

Món tráng miệng	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Đun nhỏ lửa			
Bánh pudding gạo ¹	» 2 - 90 °C	» 2 - 90	40 - 50
Cháo yến mạch ¹	°C	» 2 - 90 °C	10 - 15
Bánh pudding sô cô la ¹			3-5
Đun sôi			
Mứt trái cây ²	» 3 - 100 °C		15 - 25
Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn			
Chiên ngập dầu Berliners ³	» 5 - 170 °C	» 5 - 170	5-10
Bánh rán chiên giòn ³	°C	» 5 - 170 °C	5-10
Bánh rán chiên giòn ³			5-10
¹ Khuấy đều.			
² Thêm thức ăn vào lúc đầu.			
³ Đun nóng dầu trong khi dậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần dậy nắp.			

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Sản phẩm đông lạnh	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
thang cuốn ¹	Anh ấy 4		15 - 20
Cordon xanh ¹	Anh ấy 4		10 - 30
Ngực gia cầm ¹	Anh ấy 4		10 - 30
Gà viên ¹	Anh ấy 4		10 - 15
Còn quay khi chuyển ²	Anh ấy 4		10 - 15
Thịt nư ớng ²	Anh ấy 4		10 - 15
Phi lê cá, không có gì ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
Phi lê cá tẩm bột chiên ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 20
ngón tay cá ¹	Anh ấy 4		8-12
Chiên khoai tây chiên ²	Anh ấy/Cô ấy 5		4-6
Xào ²	Anh ấy/Cô ấy 3		6-10
Nem rán ¹	Anh ấy 4		10 - 30
phô mai Camembert ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		10 - 15
Giữ ấm, sưởi ấm			
Rau củ sốt kem ²	» 1 - 70 °C		15 - 20
Đun sôi			
Đậu xanh, đông lạnh ³	» 3 - 100 °C		15 - 30
Chiên với nhiều dầu			
Khoai tây chiên giòn ⁴	» 5 - 170 °C		4-8
¹ Xoay thư ờng xuyên.			
² Khuấy đều.			
³ Đun nóng và nấu với nắp đậy. Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.			
⁴ Đun nóng dầu trong khi đậy nắp. Chiên từng phần một mà không cần đậy nắp.			

Khác	Chức năng hỗ trợ nấu ăn	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian nấu từ khi có tín hiệu (phút)
Chiên với một ít dầu			
phô mai Camembert ¹	Anh ấy/Cô ấy 3		7-10
bánh mì nướng ²	Anh ấy/Cô ấy 3		6-10
Bữa ăn khô chế biến sẵn ³	Anh ấy/Cô ấy 1		5-10
Rang hạnh nhân ⁴	Anh ấy 4		3-15
Rang hạt ⁴	Anh ấy 4		3-15
Rang hạt thông ⁴	Anh ấy 4		3-15
Giữ ấm, sưởi ấm			
Làm nóng súp thịt bò ⁵	» 1 - 70 °C » 1 -		10 - 20
Làm nóng rượu vang ⁵	70 °C		5-15
Đun nhỏ lửa			
Làm nóng sữa ⁵	» 2 - 90 °C		3-10
¹ Xoay thử ống xuyên.			
² Khuấy đều.			
³ Thêm nước sau khi có tín hiệu. Thêm thức ăn ngay khi nước sôi.			
⁴ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh.			
⁵ Thêm thức ăn vào lúc đầu.			

en Chức năng hỗ trợ nấu ăn

Teppan Yaki và Nư ớng cho Flex Zone

Các phụ kiện Teppan Yaki và Grill lý tư ớng cho FlexZone và hoàn hảo khi sử dụng cảm biến chiên.

~Lò nư ớng

Lò nư ớng thích ứng với Flex Zone. Bạn có thể nấu lư ợng lớn và nhỏ thịt, cá, rau tư đi và bánh mì với rất ít dầu, lành mạnh và dễ dàng. Hình dạng rãnh đảm bảo thực phẩm hấp thụ ít chất béo hơn. Dễ vận hành giúp nư ớng các món ăn trông và có hư ớng vị như đư ợc nấu trên lò nư ớng truyền thống. Thêm một ít dầu vào lò nư ớng hoặc bề mặt thực phẩm để tạo điều kiện truyền nhiệt.

«Teppan Yaki

Teppan Yaki cho phép bạn nấu thịt, cá, hải sản, rau, món tráng miệng và bánh mì với rất ít dầu, dễ dàng và lành mạnh. Teppan Yaki thích ứng hoàn hảo với Flex Zone. Tiếp xúc trực tiếp với tấm nư ớng và truyền nhiệt đồng đều giúp giữ đư ợc độ đồng nhất, màu sắc và độ ngon ngọt của thực phẩm khi áp chảo và làm nâu.

Bảng sau đây hiển thị một số món ăn và đư ợc sắp xếp theo loại thực phẩm. Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào số lư ợng, tình trạng và chất lư ợng của thực phẩm.

Lưu ý: Thiết lập Flex Zone như một vùng nấu duy nhất để đảm bảo chức năng này đư ợc kích hoạt đúng cách.

	Đồ nấu nư ớng	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Thịt			
Thang cuốn, trợn1	« / ˆ 4 « / ˆ 4 « / ˆ 3		6-10
Phi lê1	« / ˆ 5 « / ˆ 5 « / ˆ 4		6-10
Thịt thăn1	« / ˆ 3 « / ˆ 3 « / ˆ 3		10 - 15
Bít tết, tái (dày 3 cm)1	« / ˆ 4 « / ˆ 4 « 4 « 4		6-8
Bít tết, vừa (dày 3 cm)1			8-12
Bít tết, chín kỹ (dày 3 cm)1			8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm)1			10 - 20
Thịt xông khói1			5-8
Bánh mì kẹp thịt1			6-15
Xúc xích luộc1			8-20
Xúc xích sống1			8-20
Cơm quay nấu chuyên2			7-12
Thịt băm2			6-10
Cá và hải sản			
Phi lê cá, không có xương1	« / ˆ 4 « / ˆ 4 « / ˆ 4		10 - 20
Cá hồi1	« / ˆ 3		4-8
Tôm 1			4-8
Cá chiên, nguyên con1			15 - 30
¹ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh. Lật nếu cần.			
² Thêm dầu (nếu cần) và thực phẩm sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Khuấy đều.			
³ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁴ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Tổng thời gian nấu cho mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
⁵ Thêm dầu (xát vào thức ăn) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁶ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh.			

	Đồ nấu nư ớng	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Rau			
Bí ngò ¹	« / 3 « / 3 « /		4-12
Cà tím ¹	3 « / 3 « /		4-12
Ớt chuông ¹	4 « 2 « 2 « 3		4-15
Chiên măng tây xanh ¹			4-15
Nấm ²			10 - 15
Tỏi ²			2-10
Hành tây đồ mỡ hồi ²			2-10
Tráng men rau củ ²			6-10
Khoai tây			
Khoai tây chiên (làm từ khoai tây luộc chưa gọt vỏ) ²	2 « 5 « 5		6-12
Bánh khoai			2,5 - 3,5
Khoai tây tráng men ²	tây4 « 3		10 - 15
Món ăn từ trứng			
Trứng chiên bơ ³	« 2 « 4 « 2 « 2 « 5		2-6
Trứng chiên trong dầu ¹	« 3 « 3		2-6
Trứng rán ²			4-9
Trứng ốp la ⁴			3-6
Bánh kếp ⁴			1,5 - 2,5
Bánh mì nư ớng kiểu Pháp ⁴			4-8
Bánh kếp nho khô vụn ⁴			10 - 15
Lật Vặt			
Nư ớng ⁵	« / 3 « 3 « 4 « 4		4-6
Bánh mì nư ớng ²	« 4		6-10
Rang hạnh nhân ⁶			3-15
Rang hạt ⁶			3-15
Rang hạt thông ⁶			3-15
¹ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh. Lật nếu cần.			
² Thêm dầu (nếu cần) và thực phẩm sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Khuấy đều.			
³ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁴ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Tổng thời gian nấu cho mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
⁵ Thêm dầu (xát vào thức ăn) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁶ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh.			

Nhiệt độ không dây cảm biến

sẽ cần kết nối cảm biến nhiệt độ không dây với bảng điều khiển trước khi sử dụng chức năng nấu nư ớ ng lần đầu tiên.

Chuẩn bị và bảo trì cảm biến nhiệt độ không dây

Phần này cung cấp thông tin về:

- Dán miếng dán silicon
- Sử dụng cảm biến nấu ăn không dây
- Vệ sinh
- Thay pin

Miếng dán silicon và cảm biến nấu ăn có thể đư ợc mua sau này từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp, dịch vụ hậu mãi kỹ thuật của chúng tôi hoặc trang web chính thức của chúng tôi. Để thực hiện việc này, hãy trích dẫn số tham chiếu có liên quan:

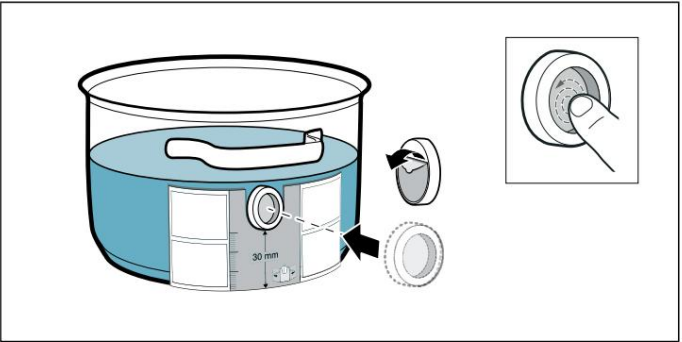
00577921 Bộ 5 miếng dán silicon
HZ39050 Cảm biến nấu ăn và bộ 5 miếng dán silicon

Dán miếng dán silicon

Miếng dán silicon gắn cảm biến nhiệt độ vào dụng cụ nấu.

Khi sử dụng chảo lần đầu tiên với chức năng nấu ăn, miếng dán silicon phải đư ợc dán trực tiếp vào chảo. Điều quan trọng là

1. Khu vực keo dính trên chảo không có mỡ. Làm sạch chảo, lau khô hoàn toàn và lau sạch vùng dính bằng cồn.
2. Tháo lớp màng bảo vệ khỏi miếng dán silicon.
Dán miếng dán silicon vào bên ngoài chảo ở đúng vị trí theo hướng dẫn trong mẫu kèm theo.



3. Nhấn xuống toàn bộ bề mặt miếng dán silicon, kể cả phần ở giữa.

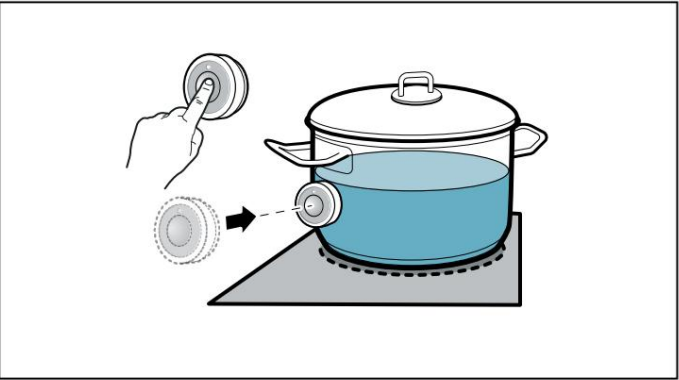
Keo cần một giờ để đông cứng hoàn toàn. Không sử dụng hoặc vệ sinh chảo trong thời gian này.

Ghi chú

- Không để chảo có miếng dán silicon ngâm nước xà phòng trong thời gian dài.
- Nếu miếng dán silicon bị bong ra, hãy dán miếng mới.

Lắp đặt cảm biến nhiệt độ không dây

Gắn cảm biến nhiệt độ vào miếng dán silicon và căn chỉnh cho đúng.



Ghi chú

- Đảm bảo miếng dán silicon khô hoàn toàn trước khi gắn cảm biến nhiệt độ.
- Đặt dụng cụ nấu ăn theo cách mà Cảm biến nhiệt độ hướng về phía bên ngoài của bếp.
- Để tránh quá nhiệt, cảm biến nhiệt độ không đư ợc hướng về phía một vật dụng nấu nư ớ ng khác đang nóng. ■ Tháo cảm biến nhiệt độ ra khỏi nồi sau khi nấu. Bảo quản ở nơi sạch sẽ, an toàn, tránh xa nguồn nhiệt.
- Bạn có thể sử dụng tối đa ba cảm biến nhiệt độ cùng một lúc.

Kết nối cảm biến nhiệt độ không dây với bảng điều khiển

Để kết nối cảm biến nhiệt độ không dây với bảng điều khiển, hãy làm theo hướng dẫn dưới đây:

1. Chọn cài đặt cơ bản "M"; xem phần về "Cài đặt cơ bản"
- Đèn báo cho một trong các bếp điện và b
đèn báo sẽ sáng. Bảng điều khiển sẽ tắt.
2. Chọn bếp điện và đèn báo sẽ sáng lên. Một tín hiệu sẽ phát ra. Đèn báo ố sẽ nhấp nháy.
3. Nhấn biểu tượng » trên nhiệt độ không dây cảm biến trong vòng 30 giây.
Sau vài giây, trạng thái kết nối giữa cảm biến nhiệt độ và bảng điều khiển sẽ hiển thị trên màn hình của bếp điện.

Trạng thái
< Đã kết nối đúng
' Không kết nối đúng cách: Lỗi truyền dẫn.
f Không kết nối đúng cách: Lỗi cảm biến nhiệt độ.

- Chức năng nấu sẽ khả dụng khi cảm biến nhiệt độ được kết nối đúng cách với bảng điều khiển.
- Nếu có lỗi với cảm biến nhiệt độ, kết nối có thể không được thiết lập chính xác vì những lý do sau:
 - Lỗi kết nối Bluetooth.
 - Bạn không nhấn biểu tượng trên cảm biến nhiệt độ trong vòng 30 giây sau khi chọn bếp nấu.
 - Pin trong cảm biến nhiệt độ đã hết ngoài.Đặt lại cảm biến nhiệt độ không dây và thực hiện lại quy trình kết nối.
- Nếu cảm biến nhiệt độ và bảng điều khiển không được kết nối đúng cách do lỗi truyền dẫn, hãy thực hiện lại quy trình kết nối.

Nếu màn hình vẫn hiển thị kết nối không chính xác, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.

Đặt lại cảm biến nhiệt độ không dây

1. Chạm và giữ biểu tượng » trong khoảng 8-10 giây.

Trong khi bạn đang thực hiện thao tác này, đèn LED chỉ báo của cảm biến nhiệt độ sẽ sáng ba lần. Khi đèn LED sáng lần thứ ba, nó sẽ bắt đầu thiết lập lại cảm biến nhiệt độ. Tại thời điểm này, bạn sẽ cần nhấc ngón tay ra khỏi biểu tượng.

Khi đèn LED tắt, điều này có nghĩa là cảm biến nhiệt độ không dây đã được thiết lập lại.
2. Lắp lại quy trình kết nối từ điểm 2.

Vệ sinh

Không vệ sinh cảm biến nhiệt độ không dây trong máy rửa chén.

Cảm biến nhiệt độ

Vệ sinh cảm biến nhiệt độ bằng khăn ẩm. Không bao giờ vệ sinh cảm biến trong máy rửa chén. Không nhúng cảm biến vào nước hoặc rửa dưới vòi nước chảy.

Tháo cảm biến nhiệt độ ra khỏi nồi sau khi nấu. Bảo quản ở nơi sạch sẽ, an toàn (như trong bao bì) tránh xa nguồn nhiệt.

Miếng dán silicon

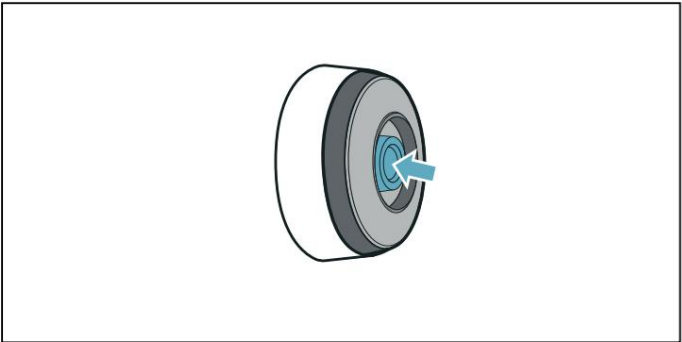
Làm sạch và lau khô trước khi gắn vào cảm biến nhiệt độ. Có thể rửa bằng máy rửa chén.

Lưu ý: Không nên ngâm đồ nấu nướng có miếng dán silicon trong nước xả phòng trong thời gian dài.

Cửa sổ cảm biến nhiệt độ

Cửa sổ cảm biến phải luôn sạch và khô.
Tiến hành như sau:

- Thùng xuyên lau sạch bụi bẩn và dầu mỡ bắn vào.
- Sử dụng vải mềm hoặc tấm bông và nước lau cửa sổ để vệ sinh.



Ghi chú

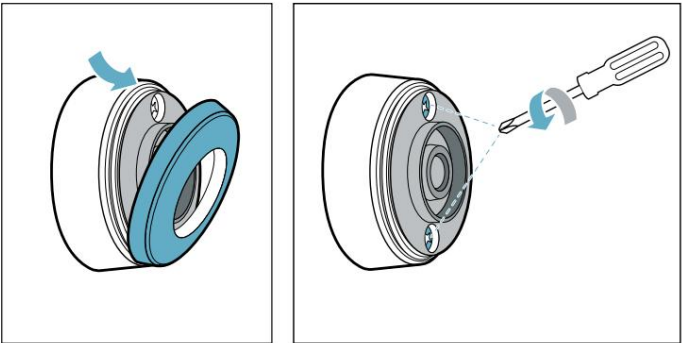
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn như miếng cọ rửa, bàn chải chà hoặc chất tẩy rửa dạng kem.
- Không chạm ngón tay vào cửa sổ cảm biến. Điều này có thể làm bẩn hoặc trầy xước nó.

Thay pin

Nếu cảm biến nhiệt độ không sáng khi biểu tượng được nhấn, pin yếu.

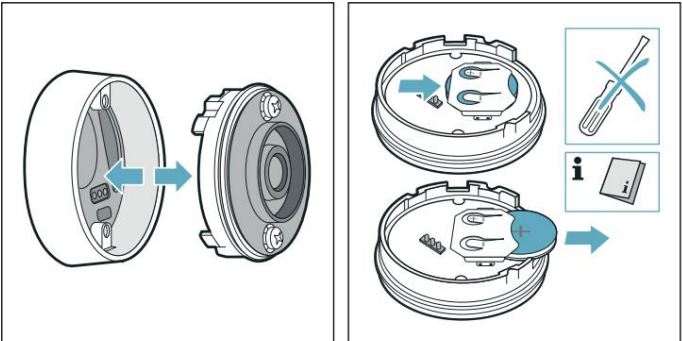
Thay pin:

1. Tháo nắp silicon khỏi phần dư thừa của vỏ cảm biến nhiệt độ và tháo cả hai con vít bằng tua vít.



2. Mở nắp cảm biến nhiệt độ.

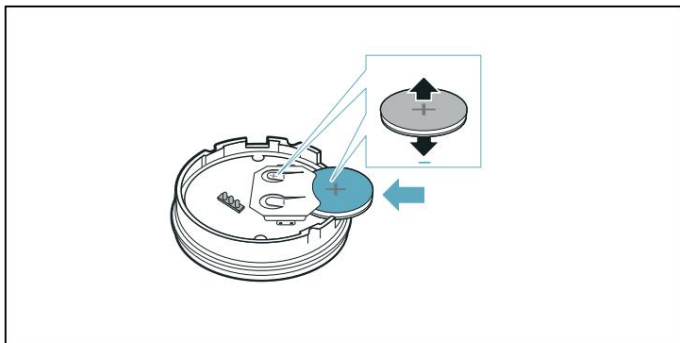
Tháo pin ra khỏi phần dư thừa của vỏ máy và lắp pin mới vào (chú ý hướng đúng của các cực pin).



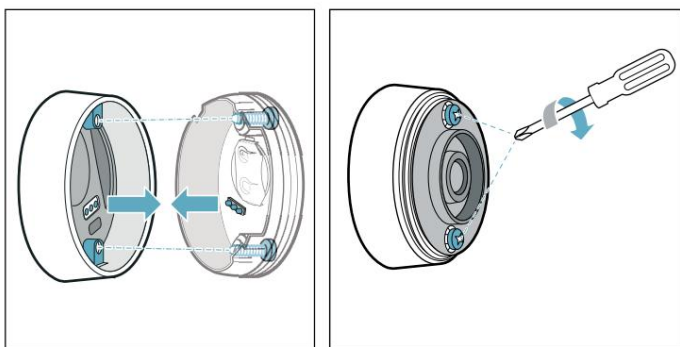
en Cảm biến nhiệt độ không dây

Cẩn thận!

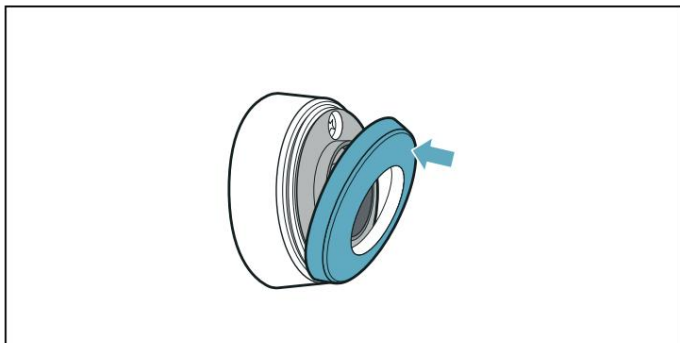
Không sử dụng bất kỳ vật kim loại nào để tháo pin.
Không chạm vào các điểm kết nối pin.



3. Đóng nắp cảm biến nhiệt độ (các khía để bắt vít trên nắp phải thẳng hàng với các khía ở phần dư ới của vỏ). Vặn chặt các vít bằng tua vít.



4. Gắn lại nắp silicon vào phần dư ới của vỏ cảm biến nhiệt độ.



Lưu ý: Chỉ sử dụng pin chất lượng cao loại CR2032 để đảm bảo tuổi thọ lâu dài.

Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng cảm biến nhiệt độ không dây đáp ứng 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 về sự phù hợp RED chi tiết trực tuyến tại www.siemens-home.bsh-group.com trên trang sản phẩm của thiết bị cùng với các tài liệu bổ sung.

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

Khóa an toàn cho trẻ em

Có thể sử dụng khóa an toàn cho trẻ em để ngăn trẻ em bật bếp.

Kích hoạt và hủy kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em

Bếp phải tắt.

Để kích hoạt:

- 1. Bật bếp bằng công tắc chính.
- 2. Chạm và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây.

Đèn báo , sẽ sáng trong 10 giây.
Bếp đã bị khóa.

Để hủy kích hoạt:

- 1. Bật bếp bằng công tắc chính.
- 2. Chạm và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây.

Khóa đã được mở.

Khóa an toàn cho trẻ em

Với chức năng này, chức năng khóa an toàn cho trẻ em sẽ tự động kích hoạt khi bếp tắt.

Bật và tắt

Bạn có thể tìm hiểu cách bật chế độ khóa an toàn trẻ em tự động trong phần ~ "Cài đặt cơ bản"

bảo vệ kWipe

Bạn lau bảng điều khiển trong khi bếp đang bật, cài đặt có thể bị thay đổi. Để tránh điều này, bạn có thể sử dụng chức năng "Khóa bảng điều khiển để vệ sinh" của bếp.

Để kích hoạt: Chạm vào biểu tượng . Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Bảng điều khiển bị khóa trong 35 giây. Bây giờ bạn có thể lau sạch bề mặt bảng điều khiển mà không cần thay đổi bất kỳ cài đặt nào.

Để hủy kích hoạt: Bảng điều khiển sẽ được mở khóa sau 35 giây. Để hủy chức năng sớm, hãy chạm vào biểu tượng .

Ghi chú

- Một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên sau 30 giây kích hoạt. Điều này cho biết chức năng sắp kết thúc.
- Khóa vệ sinh không khóa công tắc chính. Bếp có thể tắt bất cứ lúc nào.

bTự động ngắt an toàn

Bếp điện hoạt động trong thời gian dài và không có cài đặt nào được thay đổi, chức năng tự động ngắt an toàn sẽ được kích hoạt.

Bếp điện ngừng làm nóng. ,  và đèn báo nhiệt độ còn lại  hoặc  nhấp nháy luân phiên trên màn hình hiển thị của bếp điện.

Khi bạn chạm vào bất kỳ biểu tượng nào, màn hình sẽ tắt. Bây giờ có thể cài đặt lại bếp điện.

Thời điểm chức năng ngắt an toàn được kích hoạt tùy thuộc vào mức nhiệt độ đã được cài đặt (sau 1 đến 10 giờ).

Cài đặt QBasic

bị có nhiều cài đặt cơ bản khác nhau. Những cài đặt cơ bản này có thể được thay đổi để phù hợp với yêu cầu riêng của bạn.

Chỉ số/ biểu tượng	Chức năng
TM, f	Khóa an toàn cho trẻ em < Tắt công*. f, Tự động. f Chức năng đã bị vô hiệu hóa.
TMf	Âm báo hiệu < Tín hiệu xác nhận và lỗi sẽ bị tắt. Chỉ có tín hiệu lỗi được bật. f Chỉ có tín hiệu xác nhận được bật. " Tất cả tín hiệu âm thanh đều được bật.*
TM,"	Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng < Đã vô hiệu hóa.* Đã kích hoạt.
TM,. f	Thiết lập để tính đến độ cao so với mực nước biển f, Giảm " o Cài đặt cơ bản . - Mở rộng
TM†	Tự động lập trình thời gian nấu << Đã tắt.* <,-Sở Thời gian cho đến khi tự động tắt.
TM‡	Thời lượng tín hiệu âm thanh cho chức năng hẹn giờ 10 giây.* 30 giây. f, f " 1 phút.
TM^	Chức năng quản lý điện năng. Giới hạn tổng công suất của bếp Các cài đặt có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp. < Đã tắt. Công suất tối đa của bếp.*/** Công suất tối thiểu 1000 W. f,† 1500 W ... " 3000 W được khuyến nghị cho 13 A. "† 3500 W được khuyến nghị cho 16 A. . 4000W ..† Khuyến nghị 4500 W cho 20 A. ... S hoặc S.†Công suất tối đa của bếp.**
TM,,	Thay đổi mức công suất cài đặt trước cho chức năng Di chuyển ×S Cài đặt mức công suất cho khu vực nấu ăn phía trước. † Cài đặt mức công suất cho khu vực nấu ăn trung tâm. 0,† Mức công suất cài đặt trước cho khu vực nấu ăn phía sau.

™,f	Kiểm tra dụng cụ nấu và kết quả nấu
◁	Không phù hợp
!	Không hoàn hảo
f	Phù hợp
™,,	Cấu hình kích hoạt vùng nấu linh hoạt
◁	Có hai vùng nấu độc lập.
,	Là một vùng nấu duy nhất.*
™,. .	Kết nối cảm biến nấu ăn không dây với bếp nấu
◁	Đã kết nối đúng
	Không kết nối đúng cách: Lỗi truyền dẫn.
f	Không kết nối đúng cách: Lỗi cảm biến nhiệt độ.
™,^	Thiết lập chế độ tuần hoàn không khí hoặc chế độ hút không khí
	Cấu hình chế độ tuần hoàn không khí.*
◁ ,	Cấu hình chế độ hút khí.
™,%	Thiết lập khởi động tự động
◁	Đã tắt.
	Đã bật: Chế độ tự động với điều khiển cảm biến.*
,	f Bật: Hệ thống thông gió bắt đầu ở mức công suất phù hợp với mức công suất tư ơng ứng của vùng nấu.
™,S	Cài đặt độ nhạy của cảm biến cho hệ thống thông gió
,	Cài đặt độ nhạy cảm biến thấp nhất.
f	Cài đặt độ nhạy cảm biến ở mức trung bình.*
"	Cài đặt độ nhạy cảm biến cao nhất.
™f◁	Thiết lập chạy trên
◁	Đã tắt.
	Bật: Chức năng tự động với chế độ chạy đư ợc điều khiển bằng cảm biến.
,	f Đã bật*:
	Nếu bếp đang hoạt động ở chế độ hút khí, hệ thống thông gió sẽ tự động bật trong khoảng sáu phút ở mức công suất „.
	Nếu bếp đang hoạt động ở chế độ lưu thông không khí, hệ thống thông gió sẽ tự động bật trong khoảng 30 phút ở mức công suất „.
	Chức năng chạy liên tục sẽ tự động tắt sau thời gian này.
™f†	Tự động phát hiện nồi
◁	Đã hủy kích hoạt: Chọn vùng nấu cần thiết theo cách thủ công.
,	Kích hoạt: Bếp sẽ phát hiện kích thước và vị trí của nồi và chọn vùng nấu tư ơng ứng*.
• !	Trang chủ Kết nối
	~ "Cài đặt Home Connect"
™◁	Khôi phục cài đặt chuẩn
◁	Cài đặt cá nhân.*
,	Khôi phục cài đặt gốc.
	*Cài đặt gốc
	**Công suất tối đa của bếp đư ợc ghi trên bảng thông số.

en Chỉ số tiêu thụ năng lượng

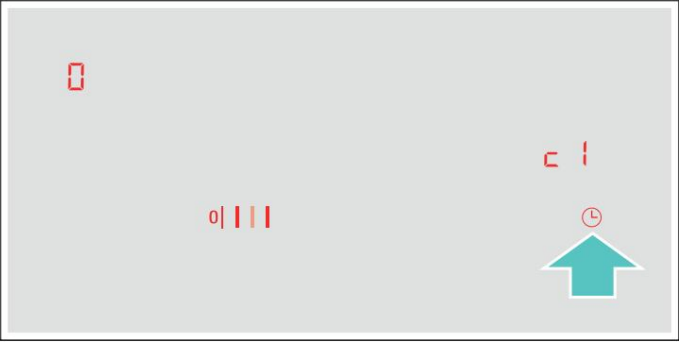
Để truy cập vào các cài đặt cơ bản:

Bếp phải tắt.

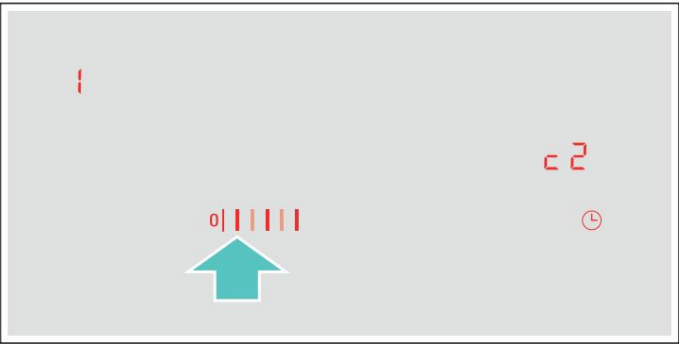
- 1. Bật bếp.
- 2. Trong vòng mười giây, chạm và giữ biểu tượng số 0 trong khoảng bốn giây.
Bốn màn hình đầu tiên cung cấp thông tin sản phẩm.
Chạm vào vùng cài đặt để xem từng màn hình riêng lẻ.

Thông tin sản phẩm	Màn hình hiển thị
Chỉ số dịch vụ sau bán hàng (ASSI)	< ,
Số lượng sản xuất	"với
Số sản xuất 1	VỚI.
Số sản xuất 2	< .†

- 3. Chạm vào biểu tượng 0 một lần nữa sẽ đưa bạn đến phần cơ bản cài đặt.
™, và < sáng lên như một cài đặt trước trên màn hình hiển thị.



- 4. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi chức năng cần thiết được hiển thị.
- 5. Sau đó chọn cài đặt cần thiết từ cài đặt khu vực.



- 6. Chạm vào biểu tượng 0 trong ít nhất bốn giây.

Cài đặt đã được lưu.

Rời khỏi các thiết lập cơ bản

Tắt bếp bằng công tắc chính.

[Chỉ số tiêu thụ năng lượng

Chỉ báo hoặcChức năng này cho biết tổng lượng năng lượng mà bếp này tiêu thụ vào lần cuối cùng sử dụng để nấu ăn.

Sau khi bếp tắt, mức tiêu thụ năng lượng được hiển thị bằng kilowatt giờ (ví dụ : ,.<‰ kWh) trong 10 giây.

Độ chính xác của thông tin hiển thị phụ thuộc vào chất lượng điện áp của nguồn điện chính cùng nhiều yếu tố khác.

Bạn có thể tìm hiểu cách bật chức năng này trong phần ~ "Cài đặt cơ bản"

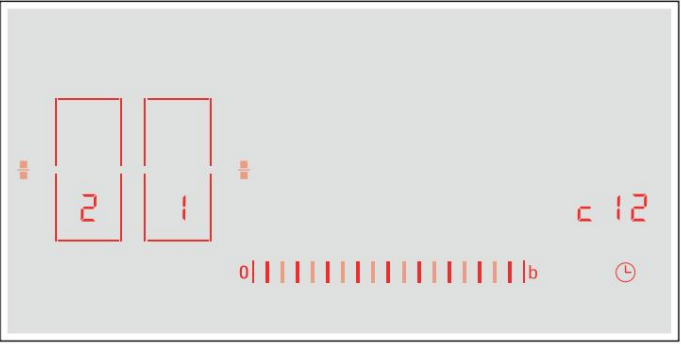
Kiểm tra đồ nấu ăn

món ănChức năng này có thể đư ợc sử dụng để kiểm tra tốc độ và chất lư ợng của quá trình nấu tùy thuộc vào dụng cụ nấu.

Kết quả là giá trị tham khảo và phụ thuộc vào đặc tính của dụng cụ nấu và bếp điện đư ợc sử dụng.

1. Đặt nồi chứa khoảng 200 ml nư ớc ở nhiệt độ phòng vào đúng vị trí trên vùng nấu phù hợp nhất với đư ờng kính đáy nồi.
2. Vào cài đặt cơ bản và chọn cài đặt ™, f.
3. Nhấn vào vùng lập trình. Đèn nhấp nháy ở Màn hình hiển thị vùng nấu. Chức năng này hiện đã đư ợc kích hoạt.

Sau 10 giây, kết quả nấu và tốc độ của quá trình nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị của vùng nấu.



Kiểm tra kết quả bằng cách sử dụng bảng sau:

Kết quả
◀ Đồ nấu nư ớng không phù hợp với bếp điện và do đó sẽ không nóng lên.*
, Đồ nấu nư ớng mất nhiều thời gian để làm nóng hơn dự kiến và quá trình nấu nư ớng không diễn ra tốt như mong đợi.*
f Đồ nấu nư ớng nóng lên đúng cách và quá trình nấu diễn ra tốt đẹp.
* Nếu có một bếp điện nhỏ hơn, hãy thử lại dụng cụ nấu ăn trên bếp điện nhỏ hơn.

Để kích hoạt lại chức năng này, hãy chạm vào phạm vi cài đặt.

Ghi chú

- Vùng nấu linh hoạt chỉ đư ợc tính là một bếp điện; không đặt nhiều hơn một dụng cụ nấu nư ớng lên đó.
- Nếu đư ờng kính của đĩa đun nóng đư ợc sử dụng nhỏ hơn nhiều so với đư ờng kính của dụng cụ nấu, chỉ có thể mong đợi phần giữa của dụng cụ nấu nóng lên. Điều này có thể dẫn đến kết quả nấu không tốt như mong đợi hoặc không đạt yêu cầu.
- Bạn có thể tìm thấy thông tin về chức năng này trong phần về ~ "Cài đặt cơ bản".
- Bạn có thể tìm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong các phần về ~ "Nấu ăn bằng cảm ứng" và ~ "Vùng Flex".

Trình quản lý hPower

có thể sử dụng bộ quản lý nguồn điện để cài đặt tổng công suất của bếp.

Bếp đư ợc cài đặt sẵn tại nhà máy. Hiệu suất tối đa của bếp đư ợc ghi rõ trên bảng định mức. Bạn có thể sử dụng bộ quản lý nguồn để thay đổi giá trị theo yêu cầu của hệ thống điện có liên quan.

Để không vư ợt quá giá trị cài đặt này, bếp sẽ tự động phân bổ nguồn điện có sẵn giữa các vùng nấu đang bật.

Miền là chức năng quản lý nguồn điện đư ợc kích hoạt, công suất của vùng nấu có thể tạm thời giảm xuống dư ới giá trị danh nghĩa. Nếu vùng nấu đư ợc bật và đạt đến giới hạn công suất, ~ sẽ xuất hiện trên màn hình cài đặt nhiệt trong một thời gian ngắn. Thiết bị tự động điều chỉnh và chọn mức công suất cao nhất có thể.

Để biết thêm thông tin về cách thay đổi tổng công suất của bếp, hãy xem phần ~ "Cài đặt cơ bản"

oKết nối Home

Thiết bị này hỗ trợ WLAN và cài đặt có thể được gửi đến thiết bị thông qua thiết bị di động.

Nếu thiết bị không được kết nối với mạng gia đình, thiết bị sẽ hoạt động giống như bếp nấu không có kết nối mạng. Bếp nấu luôn có thể được vận hành thông qua bảng điều khiển.

Tính khả dụng của chức năng Home Connect phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Home Connect tại quốc gia của bạn. Dịch vụ Home Connect không khả dụng ở mọi quốc gia. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này tại www.home-connect.com.

Ghi chú

- Bếp không được thiết kế để sử dụng mà không có người trông coi - bạn phải luôn để mắt đến quá trình nấu nướng.
- Đảm bảo rằng bạn làm theo các hướng dẫn an toàn trong hướng dẫn sử dụng này và cũng tuân thủ các hướng dẫn này khi vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect. Bạn cũng phải làm theo các hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.~ "Thông tin an toàn quan trọng" trên trang 6
- Sử dụng ứng dụng Home Connect, bạn có thể gửi cài đặt đến thiết bị của mình và sau đó phải xác nhận chúng trên thiết bị. Không thể vận hành thiết bị khi bạn vắng nhà.
- Hoạt động trên thiết bị luôn được ưu tiên. Trong thời gian này, không thể vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect.

Thiết lập

Để thực hiện cài đặt thông qua Home Connect, bạn phải cài đặt và thiết lập ứng dụng Home Connect trên thiết bị di động của mình.

Hãy tuân thủ các tài liệu Home Connect được cung cấp cho mục đích này.

Thực hiện theo các bước được ứng dụng chỉ định để thực hiện cài đặt.

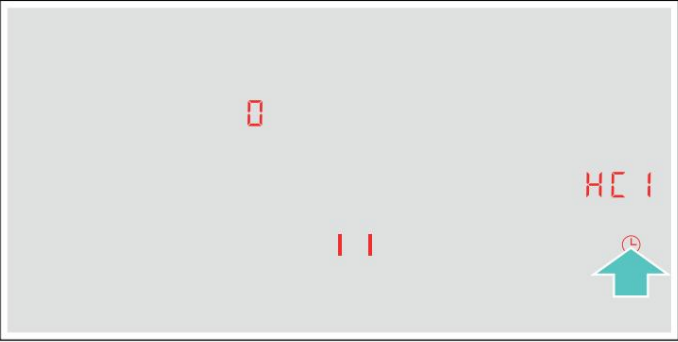
Ứng dụng phải được mở để thực hiện quá trình thiết lập.

Đăng ký tự động trong mạng gia đình

Bạn cần một bộ định tuyến có chức năng WPS.

Bạn cần có quyền truy cập vào bộ định tuyến của mình. Nếu không có, hãy làm theo các bước "Đăng nhập thủ công vào mạng gia đình".

1. Bật bếp.
2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •', cài đặt xuất hiện. < đèn sáng trên màn hình hiển thị vị trí nấu.

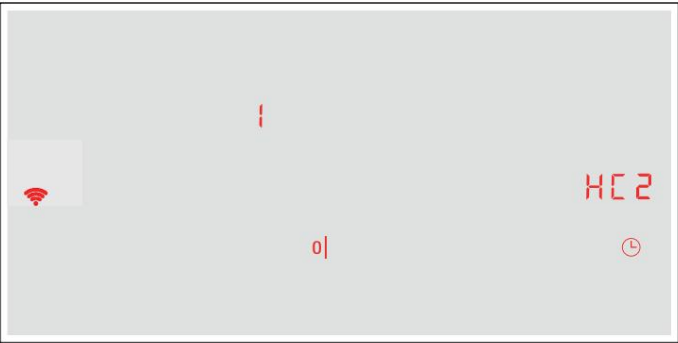


4. Đặt giá trị , trong bảng điều khiển. Trong bảng điều khiển, , và biểu tượng D nhấp nháy.
5. Nhấn nút WPS trên bộ định tuyến trong vòng tiếp theo hai phút. Nếu biểu tượng D không còn nhấp nháy trên bảng điều khiển mà sáng liên tục thì bếp đã được kết nối với mạng gia đình.

Ghi chú:

Nếu không thể thiết lập kết nối, giá trị f "Kết nối thủ công" xuất hiện. Đăng nhập thủ công thiết bị vào mạng gia đình hoặc khởi động lại kết nối tự động.

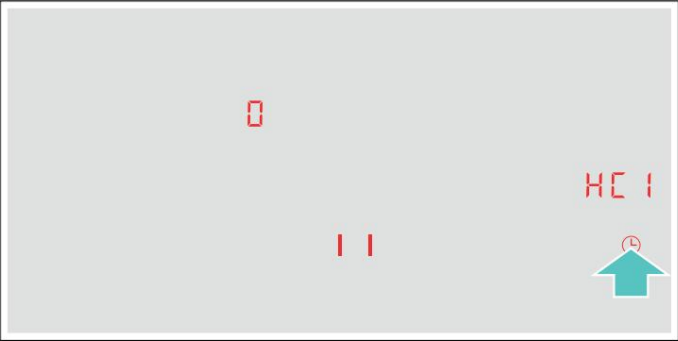
Thiết bị tự động cố gắng kết nối với ứng dụng và cài đặt •'f được hiển thị. Giá trị , nhấp nháy trên bảng điều khiển.



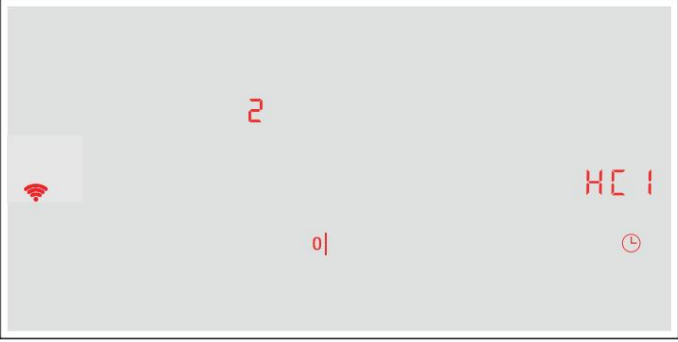
6. Khởi động ứng dụng trên thiết bị di động và làm theo hướng dẫn để đăng ký mạng tự động. Quá trình đăng ký được hoàn tất khi giá trị < xuất hiện trên màn hình hiển thị vị trí nấu.

Đăng ký thủ công trong mạng gia đình

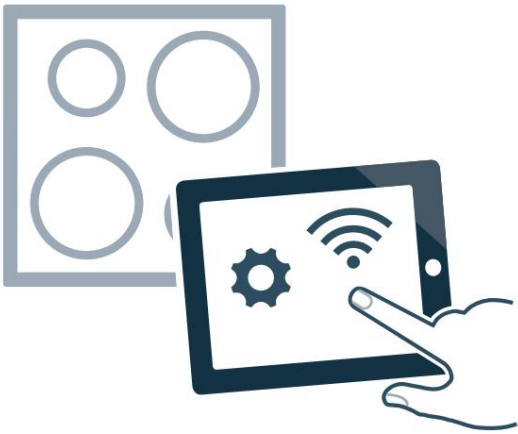
- 1. Bật bếp.
- 2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
- 3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •', cài đặt xuất hiện. < đèn sáng trên màn hình hiển thị vị trí nấu.



- 4. Đặt giá trị f trong bảng điều khiển. Trong bảng điều khiển, chữ f và ký hiệu D nhấp nháy.

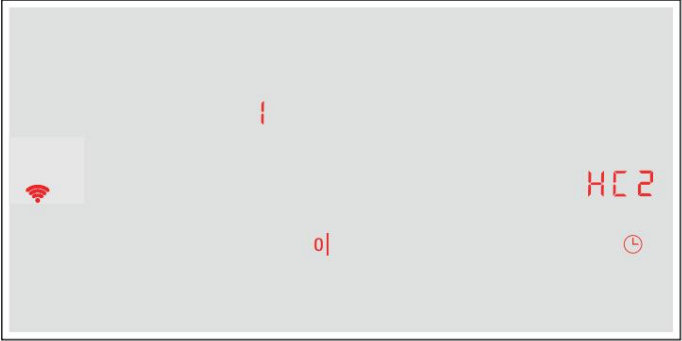


- 5. Sử dụng SSID "Home Connect" và "Home Phím "Kết nối" để đăng nhập thiết bị di động của bạn vào mạng bếp.



Nếu biểu tượng D không còn nhấp nháy trên bảng điều khiển mà sáng liên tục thì bếp đã được kết nối với mạng gia đình.

Thiết bị tự động cố gắng kết nối với ứng dụng và cài đặt •'f được hiển thị. Giá trị , nhấp nháy trên bảng điều khiển.



- 6. Khởi động ứng dụng trên thiết bị di động và làm theo hướng dẫn để đăng ký mạng thủ công. Quá trình đăng ký được hoàn tất khi giá trị < xuất hiện trên màn hình hiển thị vị trí nấu.

Cài đặt Home Connect

Bạn có thể điều chỉnh Home Connect cho phù hợp với nhu cầu của mình bất cứ lúc nào. Trong phần cài đặt cơ bản cho bếp nấu, hãy điều hướng đến phần cài đặt Home Connect để hiển thị thông tin về mạng và thiết bị.

Biểu tượng Chức năng	
•', Đăng ký trong mạng gia đình (WLAN)	
9	Không kết nối/ngắt kết nối mạng.
	Kết nối tự động.
	Kết nối thủ công.
• f "	Đã kết nối.
•'f Kết nối với ứng dụng	
	Không kết nối.
< '	Kết nối.
•', Kết nối với WLAN	
	Mô-đun radio đã tắt.
< '	Mô-đun radio đã được bật.
•'. Cài đặt qua ứng dụng	
	Đã tắt.
< '	Đã bật.*
•'† Cập nhật phần mềm	
	Bản cập nhật đã có sẵn và sẵn sàng để cài đặt.
• f	Bắt đầu cài đặt.
•'‡ Truy cập từ xa bởi Dịch vụ khách hàng	
< Không được phép.	
'	Được phép.
* Cài đặt cơ bản	

và Home Connect

Biểu tượng Chức năng	
•'^	Cường độ tín hiệu WLAN
9	Không kết nối với mạng gia đình (WLAN).
	Cường độ tín hiệu 1 (kém)
	Cường độ tín hiệu 2 (trung bình)
• f "	Cường độ tín hiệu 3 (tốt)
•'%	Kết nối tới máy chủ Home Connect
< ,	Không kết nối.
	Đã kết nối.
* Cài đặt cơ bản	

Ghi chú

- Cài đặt •'^ chỉ được hiển thị nếu thiết bị được kết nối với mạng gia đình.
- Cài đặt •'," chỉ được hiển thị nếu thiết bị đã từng kết nối với mạng.
- Thiết lập •'† chỉ được hiển thị nếu có bản cập nhật có sẵn.
- Cài đặt •'‡ chỉ được hiển thị nếu Khách hàng Dịch vụ đang cố gắng kết nối với thiết bị. Bạn có thể kết thúc việc này bất cứ lúc nào sau khi cấp quyền truy cập.
- Các thiết lập •'^ và •'% chỉ được hiển thị nếu có kết nối tới WLAN.

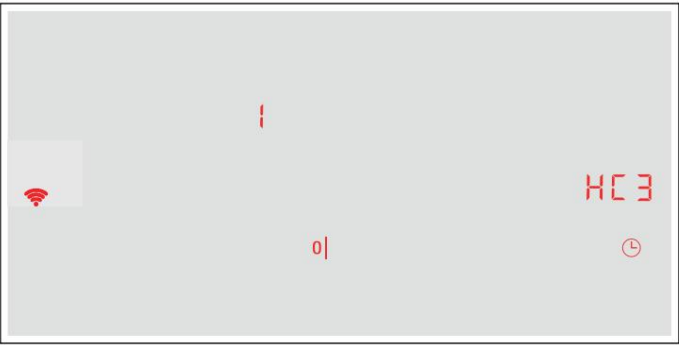
Vô hiệu hóa Wi-Fi

Nếu Wi-Fi đã được kích hoạt, bạn có thể sử dụng chức năng Home Connect.

Lưu ý

ý: Ở chế độ chờ kết nối mạng, thiết bị của bạn chỉ cần tối đa 2 W.

1. Bật bếp.
2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •', , đèn sáng trên màn hình hiển thị vị trí nấu.



4. Đặt giá trị < trên bảng điều khiển. Thao tác này sẽ vô hiệu hóa Wi-Fi; biểu tượng D sẽ tắt trên bảng điều khiển.

Ngắt kết nối khỏi mạng

Bạn có thể ngắt kết nối bếp khỏi mạng bất cứ lúc nào.

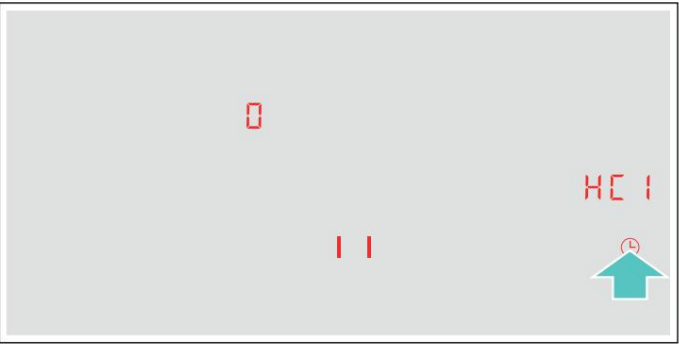
Lưu ý:

Nếu bếp của bạn bị ngắt kết nối mạng, bạn không thể vận hành bếp bằng Home Connect.

1. Bật bếp.
2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •', , đèn báo sáng trên màn hình hiển thị vị trí nấu.
4. Đặt giá trị < trên bảng điều khiển. Thao tác này sẽ ngắt kết nối thiết bị khỏi mạng gia đình của bạn; biểu tượng D sẽ tắt trên bảng điều khiển.

Kết nối với mạng

1. Bật bếp.
2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •', , đèn báo sáng trên màn hình hiển thị vị trí nấu.



4. Trên bảng điều khiển đặt giá trị "Kết nối tự động" hoặc giá trị f "Kết nối thủ công" .
5. Thực hiện theo hướng dẫn theo ~ "Tự động" "đăng ký trong mạng gia đình" hoặc ~ "Đăng ký thủ công trong mạng gia đình".

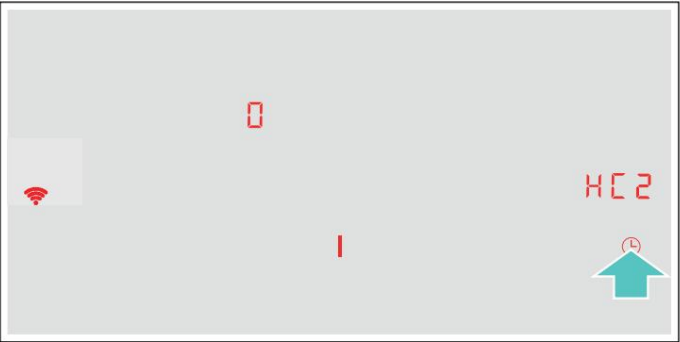
Kết nối với ứng dụng

Nếu ứng dụng Home Connect được cài đặt trên thiết bị di động của bạn, bạn có thể kết nối nó với bếp nấu.

Ghi chú

- Thiết bị phải được kết nối với mạng.
- Ứng dụng phải được mở và thiết lập.

- 1. Bật bếp.
- 2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
- 3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •'f cài đặt xuất hiện.
< đèn sáng trên màn hình hiển thị vị trí nấu.



- 4. Đặt giá trị , trên bảng điều khiển.
- 5. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng để hoàn tất quá trình kết nối.

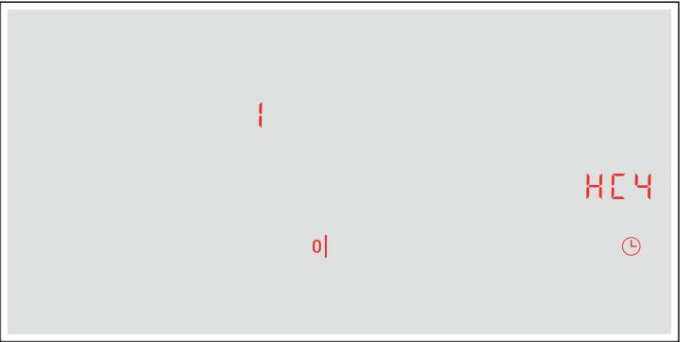
Cài đặt qua ứng dụng

Khi sử dụng ứng dụng Home Connect, bạn có thể dễ dàng truy cập các cài đặt cơ bản cho bếp và gửi cài đặt cho vùng nấu đến bếp.

Ghi chú

- Trước khi bạn có thể thay đổi các cài đặt cơ bản, bếp phải được tắt.
- Nếu thiết bị đang được vận hành bằng các nút điều khiển trên chính thiết bị, chế độ vận hành này luôn được ưu tiên. Trong thời gian này, không thể vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect.
- Khi thiết bị được giao, các cài đặt tùy chọn truyền tải đã được kích hoạt theo mặc định.
- Nếu tùy chọn truyền tải cài đặt đã được Nếu không hoạt động, chỉ trạng thái hoạt động của bếp mới được hiển thị trên ứng dụng Home Connect.

- 1. Bật bếp.
- 2. Chạm và giữ biểu tượng số 0 trong bốn giây. Thông tin sản phẩm được hiển thị.
- 3. Chạm vào biểu tượng 0 nhiều lần cho đến khi •'f cài đặt xuất hiện.
- 4. Để kích hoạt chuyển khoản, hãy chọn giá trị , trên bảng điều khiển. Để hủy kích hoạt chuyển giao, hãy chọn < giá trị.



Xác nhận cài đặt

Ngay khi cài đặt nấu ăn được truyền đến vùng nấu, màn hình vùng nấu, màn hình hẹn giờ hoặc chức năng đã sửa đổi sẽ bắt đầu, tùy thuộc vào cài đặt. Để xác nhận rằng bạn muốn sử dụng các cài đặt này, hãy chạm vào đèn báo cho bếp nấu cần thiết. Để hủy cài đặt, hãy chạm vào bất kỳ nút nào khác trên bếp.

Cập nhật phần mềm

Sử dụng chức năng cập nhật phần mềm, phần mềm bếp của bạn có thể được cập nhật (ví dụ: để tối ưu hóa, khắc phục sự cố hoặc cập nhật bảo mật). Để thực hiện việc này, bạn cần phải là người dùng Home Connect đã đăng ký, đã cài đặt ứng dụng trên thiết bị di động của mình và được kết nối với máy chủ Home Connect.

Ngay khi có bản cập nhật phần mềm, bạn sẽ được thông báo qua ứng dụng Home Connect, từ đó bạn cũng có thể tải xuống bản cập nhật.

Sau khi bản cập nhật đã được tải xuống thành công, bạn có thể bắt đầu cài đặt thông qua bếp (cài đặt cơ bản, •'† cài đặt) hoặc ứng dụng Home Connect nếu bạn đang sử dụng mạng cục bộ.

Ứng dụng Home Connect sẽ thông báo cho bạn khi quá trình cài đặt hoàn tất.

Ghi chú

- Bạn có thể tiếp tục sử dụng bếp nấu của mình như bình thường trong khi đang tải xuống các bản cập nhật.
- Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân của bạn trong ứng dụng, các bản cập nhật phần mềm cũng có thể được cài đặt để tự động tải xuống.
- Chúng tôi khuyên bạn nên cài đặt các bản cập nhật bảo mật khi sớm nhất có thể.

Chẩn đoán từ xa

Bộ phận Dịch vụ Khách hàng có thể sử dụng Chẩn đoán từ xa để truy cập thiết bị của bạn nếu bạn liên hệ với họ, kết nối thiết bị của bạn với máy chủ Home Connect và nếu Chẩn đoán từ xa khả dụng ở quốc gia nơi bạn đang sử dụng thiết bị.

Lưu ý:

Để biết thêm thông tin và chi tiết về tính khả dụng của Chẩn đoán từ xa tại quốc gia của bạn, vui lòng truy cập phần dịch vụ/hỗ trợ trên trang web địa phương của bạn: www.home-connect.com

en Vệ sinh

Về bảo vệ dữ liệu

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

- Nhận dạng thiết bị duy nhất (bao gồm mã thiết bị cũng như địa chỉ MAC của mô-đun giao tiếp WiFi được cài đặt).
- Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông WiFi (để đảm bảo kết nối CNTT an toàn).
- Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của thiết bị gia dụng của bạn.
- Trạng thái của bất kỳ lần khôi phục cài đặt gốc nào trước đó.

Việc đăng ký ban đầu này sẽ chuẩn bị các chức năng Home Connect để sử dụng và chỉ được yêu cầu khi bạn muốn sử dụng các chức năng Home Connect này lần đầu tiên.

Lưu ý: Đảm bảo rằng chức năng Home Connect chỉ có thể được sử dụng kết hợp với ứng dụng Home Connect. Bạn có thể truy cập thông tin về bảo vệ dữ liệu trong ứng dụng Home Connect.

Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có tính năng Home Connect tuân thủ 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 RED chi tiết trực tuyến tại www.siemens-home.bsh-group.com trên trang sản phẩm của thiết bị cùng với các tài liệu bổ sung.



Băng tần 2,4 GHz: tối đa 100 mW
Băng tần 5 GHz: tối đa 100 mW

Và	BE BG CZ	ĐK ĐỊA ẬU			ANH TA
	LÀ	FR Nhân sự CNTT	VI	Lv	LU
	HU MT NL TẠI PL			PT RO SI	
	SK FI	ĐN	Anh KHÔNG CÓ	CH TR	
Wi-Fi 5 GHz: chỉ sử dụng trong nhà					

D Vệ sinh

rửa:Cảnh báo – Nguy cơ bị bỏng!
Thiết bị sẽ nóng trong quá trình hoạt động. Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

:Cảnh báo – Có nguy cơ bị bỏng!
Thiết bị sẽ nóng trong quá trình hoạt động. Nếu chất lỏng nóng thấm vào thiết bị, hãy để thiết bị nguội trước khi tháo bộ lọc mỡ kim loại hoặc bình chứa tràn.

:Cảnh báo – Có nguy cơ bị điện giật!
Không sử dụng máy phun rửa áp lực cao hoặc máy phun rửa bằng hơi nước vì có thể gây ra điện giật.

:Cảnh báo – Có nguy cơ bị điện giật!
Độ ẩm xâm nhập có thể gây ra điện giật.
Chỉ vệ sinh thiết bị bằng khăn ẩm. Trước khi vệ sinh, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì.

:Cảnh báo – Có nguy cơ gây thương tích!
Các bộ phận bên trong thiết bị có thể có cạnh sắc. Hãy đeo găng tay bảo vệ.

Ghi chú

- Chỉ sử dụng một lượng nước tối thiểu khi vệ sinh để không có nước nào chảy vào thiết bị.
- Trước khi vệ sinh, hãy tháo hết đồ trang sức khỏi cánh tay và bàn tay.
- Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào khi bếp vẫn còn nóng. Điều này có thể làm bẩn bề mặt. Đảm bảo loại bỏ mọi cặn bẩn còn sót lại do chất tẩy rửa.

Chất tẩy rửa

Chỉ sử dụng các sản phẩm vệ sinh phù hợp với loại bếp này. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì sản phẩm.

Thực hiện theo mọi hướng dẫn và cảnh báo đi kèm với sản phẩm vệ sinh.

Bạn có thể mua các sản phẩm bảo dưỡng và vệ sinh phù hợp từ dịch vụ sau bán hàng hoặc tại Cửa hàng điện tử của chúng tôi.

Cẩn thận!

Cẩn thận gây hư hỏng bề mặt
Không sử dụng:

- Nước rửa chén không pha loãng
- Sản phẩm vệ sinh dành cho máy rửa chén
- Sản phẩm làm sạch mài mòn
- Máy rửa áp lực hoặc máy phun hơi nước
- Chất tẩy rửa lò nướng
- Chất tẩy rửa ăn mòn hoặc có tính ăn mòn, hoặc những chất có chứa clo
- Chất tẩy rửa có chứa một tỷ lệ lớn cồn
- Miếng bọt biển cứng, thô ráp, bàn chải hoặc miếng cọ rửa

Cẩn thận!

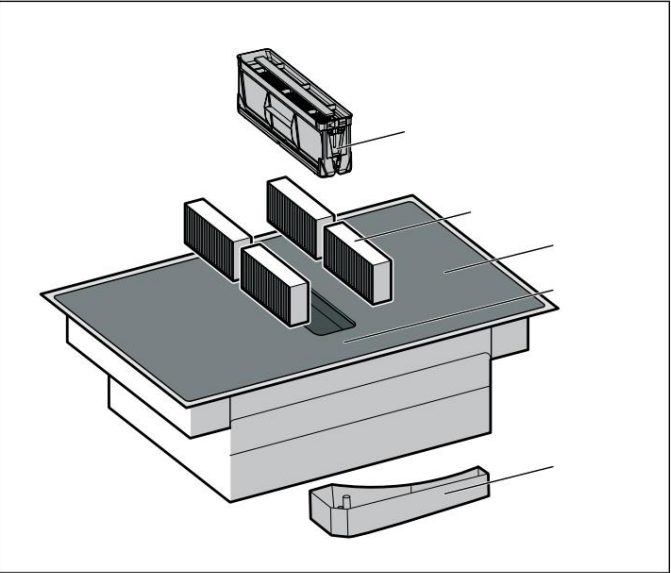
Cẩn thận gây hư hỏng bề mặt

Luôn giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Để đảm bảo các bề mặt khác nhau không bị hư hại do sử dụng sai sản phẩm vệ sinh, hãy làm theo hướng dẫn trong bảng.

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
Gốm thủy tinh	Nước lau kính cho vết bẩn do cặn vôi và vết nước: Lau sạch mặt bếp ngay khi bếp nguội. Bạn có thể sử dụng sản phẩm lau chùi phù hợp với bếp gốm kính hoặc nước lau kính. Dụng cụ cạo kính để loại bỏ vết bẩn do dư thừa, bột gạo hoặc nhựa gây ra: Vệ sinh ngay lập tức. Thận trọng: Có nguy cơ bị bỏng. Sau đó lau sạch bằng khăn ẩm và lau khô bằng khăn. Lưu ý: Không sử dụng các sản phẩm làm sạch được thiết kế dành cho máy rửa chén.
Thép không gỉ	Nước xả phòng nóng: Lau sạch bằng khăn lau bát đĩa và lau khô bằng khăn mềm. Sử dụng một lượng nước tối thiểu khi vệ sinh để tránh nước thấm vào ứng dụng. Ngâm phần còn lại đã khô trong một ít nước xả phòng; không chà rửa. Chỉ vệ sinh bề mặt thép không gỉ theo hướng dẫn hoàn thiện. Các sản phẩm vệ sinh thép không gỉ đặc biệt có sẵn tại dịch vụ sau bán hàng, thông qua cửa hàng trực tuyến hoặc từ các nhà bán lẻ chuyên dụng. Dùng vải mềm để lau một lớp sản phẩm tẩy rửa rất mỏng. Lưu ý: Không sử dụng dụng cụ cạo kính để vệ sinh xung quanh bếp nấu.
Nhựa	Nước xả phòng nóng: Lau sạch bằng vải mềm hoặc bằng máy rửa chén.
Kiểm soát	Nước xả phòng nóng hoặc nước rửa kính thích hợp: Lau sạch bằng khăn lau bát đĩa ẩm rồi lau khô bằng khăn mềm.

Các thành phần cần làm sạch



KHÔNG	Chỉ định
1	Bộ lọc mỡ kim loại
2	Bộ lọc than hoạt tính để tuần hoàn không khí hoặc bộ lọc âm thanh để hút không khí*
3	Bếp
4	Bảng điều khiển
5	Thùng chứa tràn
*Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị	

Viên bếp (chỉ áp dụng cho các thiết bị có viên bếp)

Để tránh làm hỏng phần bao quanh bếp, hãy tuân thủ các hướng dẫn sau:

- Chỉ sử dụng nước xả phòng ấm
- Giặt sạch khăn lau bát đĩa mới trước khi sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- Không sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc vật sắc nhọn.
- Không sử dụng bất kỳ miếng bọt biển, bàn chải hoặc miếng cọ rửa cứng, thô ráp nào.

en Vệ sinh

Bếp

Vệ sinh bếp mỗi lần sử dụng. Điều này sẽ ngăn thức ăn thừa bị cháy. Không vệ sinh bếp cho đến khi đèn báo nhiệt dư tắt.

Đổ ngay phần nư ớc sôi trào ra ngoài và không để thức ăn thừa khô lại.

Để lại bộ lọc mỡ kim loại trong thiết bị trong khi bạn vệ sinh bếp. Bụi bẩn và thức ăn thừa tích tụ trong bộ lọc mỡ kim loại chứ không phải bên trong thiết bị. Bạn có thể vệ sinh bộ lọc mỡ kim loại trong máy rửa chén.

Lau sạch bếp bằng khăn ẩm và lau khô bằng khăn để tránh cặn vôi tích tụ.

Tốt nhất nên loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính hoặc chất tẩy rửa gốm kính (có bán tại các nhà bán lẻ). Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Bạn có thể mua dụng cụ cạo kính phù hợp (mã số sản phẩm 00087670) từ dịch vụ sau bán hàng hoặc thông qua cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

Sử dụng miếng bọt biển chuyên dụng để vệ sinh bếp kính-gốm mang lại hiệu quả vệ sinh tuyệt vời.

Hệ thống thông gió

Bộ lọc phải đư ợc vệ sinh hoặc thay thế thường xuyên để đảm bảo lọc mùi và dầu mỡ hiệu quả.

Bộ lọc mỡ kim loại

Bộ lọc mỡ bằng kim loại phải đư ợc vệ sinh thường xuyên.

:Cảnh báo – Có nguy cơ cháy nổ!
Các chất béo lỏng đọng trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa. Thường xuyên vệ sinh bộ lọc mỡ. Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có bộ lọc mỡ.

Bộ lọc than hoạt tính

Bộ lọc than hoạt tính nên đư ợc thay thế thường xuyên. Chỉ báo báo hòa trên thiết bị của bạn sẽ cho bạn biết tần suất cần thực hiện việc này.

Nếu bạn chỉ sử dụng thiết bị ở chế độ hút khí, hãy thay bộ lọc âm thanh ngay khi nó bị bẩn.

Hiển thị độ bão hòa

Khi bộ lọc than hoạt tính đã bão hòa, sẽ có tín hiệu âm thanh phát ra sau khi tắt thiết bị.

” sáng lên trên màn hình.

Đừng chờ nữa mà hãy thay bộ lọc than hoạt tính.

Nếu bạn đã thay thế bộ lọc than hoạt tính, bạn nên đặt lại chỉ báo báo hòa để ” màn hình tắt.

Sau khi thiết bị đã tắt, đèn sẽ sáng.

Nhấn và giữ biểu tượng hệ thống thông gió cho đến khi có tín hiệu âm thanh phát ra.

Đèn báo độ bão hòa của bộ lọc than hoạt tính hiện đã đư ợc đặt lại.

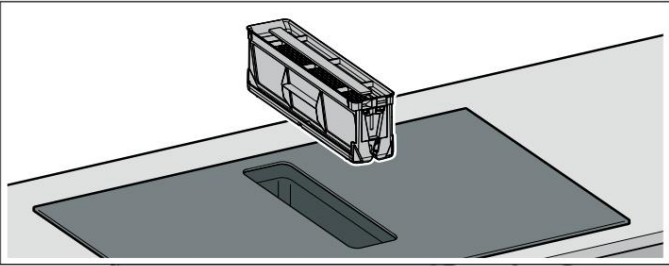
Thay bộ lọc than hoạt tính (chỉ ở chế độ tuần hoàn không khí)

Bộ lọc than hoạt tính giữ lại các hợp chất gây mùi trong mùi nấu ăn. Chúng chỉ đư ợc sử dụng cho chế độ tuần hoàn không khí.

Ghi chú

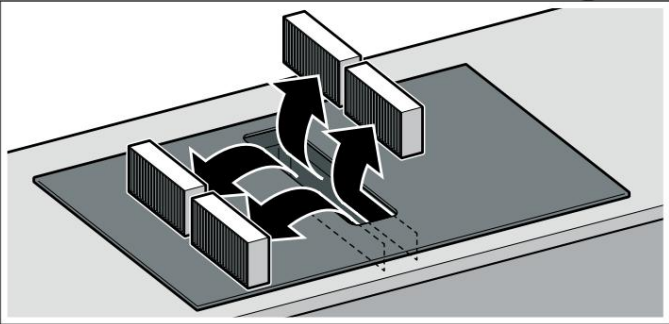
- Bộ lọc than hoạt tính và bộ lọc âm thanh đư ợc bao gồm trong thiết bị. Khi cần thay thế bộ lọc than hoạt tính hoặc bộ lọc âm thanh, bạn có thể mua từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, từ dịch vụ sau bán hàng hoặc từ cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.
- Bộ lọc than hoạt tính và bộ lọc âm thanh không thể đư ợc làm sạch hoặc kích hoạt lại.
- Chỉ sử dụng bộ lọc thay thế chính hãng. Điều này sẽ đảm bảo thiết bị hoạt động tối ư u.

1. Tháo bộ lọc mỡ bằng kim loại.

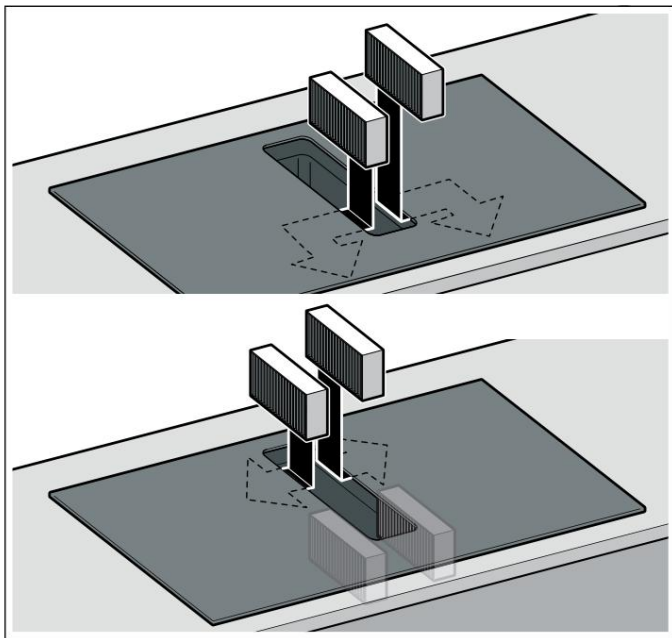


Ghi chú

- Mỡ có thể tích tụ ở đáy hộp đựng. Giữ bộ lọc mỡ bằng kim loại ở mức ngang bằng để mỡ không nhỏ giọt ra ngoài.
 - Đảm bảo bộ lọc mỡ bằng kim loại không bị rơi và làm hỏng mặt bếp.
2. Tháo bốn bộ lọc than hoạt tính hoặc lọc âm thanh và xử lý chúng đúng cách.



3. Lắp hai bộ lọc than hoạt tính hoặc bộ lọc âm thanh vào bên trái và bên phải của thiết bị và trượt chúng về phía trước.



4. Lắp bộ lọc than hoạt tính hoặc bộ lọc âm thanh khác vào bên trái và bên phải của thiết bị.
5. Lắp bộ lọc mỡ bằng kim loại vào.

Đặt lại màn hình báo hòa

Nếu bạn đã thay thế bộ lọc than hoạt tính, bạn nên đặt lại chỉ báo báo hòa để " màn hình tắt.

Sau khi thiết bị đã tắt, đèn sẽ sáng.

Nhấn và giữ biểu tượng hệ thống thông gió cho đến khi có tín hiệu âm thanh phát ra.

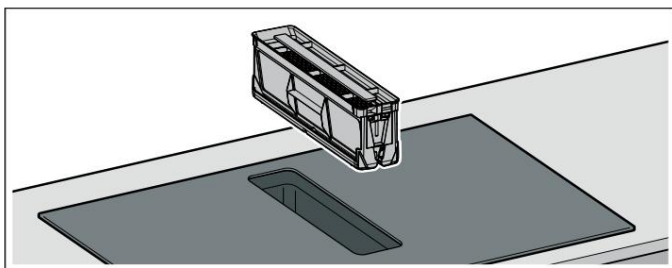
Đèn báo độ bão hòa của bộ lọc than hoạt tính hiện đã được đặt lại.

Tháo bộ lọc mỡ kim loại

Bộ lọc mỡ kim loại lọc mỡ ra khỏi hơi nước trong bếp. Để giữ cho bộ lọc mỡ hoạt động tốt, bộ lọc mỡ kim loại phải được vệ sinh thường xuyên.

Ngoài ra, hãy vệ sinh bên trong hệ thống hút mùi của bếp thường xuyên. Bạn có thể sử dụng chất tẩy dầu mỡ chuyên dụng để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu.

1. Tháo bộ lọc mỡ bằng kim loại.



Ghi chú

- Mỡ có thể tích tụ ở đáy hộp đựng. Giữ bộ lọc mỡ bằng kim loại ở mức ngang bằng để mỡ không nhỏ giọt ra ngoài.
- Đảm bảo bộ lọc mỡ bằng kim loại không bị rơi và làm hỏng mặt bếp.

2. Làm sạch bộ lọc mỡ kim loại trong máy rửa chén hoặc bằng nước xả phòng nóng. ~ "Vệ sinh bộ lọc mỡ kim loại" ở trang 55
3. Nếu cần, sau khi tháo bộ lọc mỡ bằng kim loại, hãy tháo bộ lọc than hoạt tính và vệ sinh thiết bị từ bên trong.
4. Sau khi vệ sinh, lắp lại bộ lọc mỡ kim loại đã khô.

Vệ sinh bộ lọc mỡ kim loại

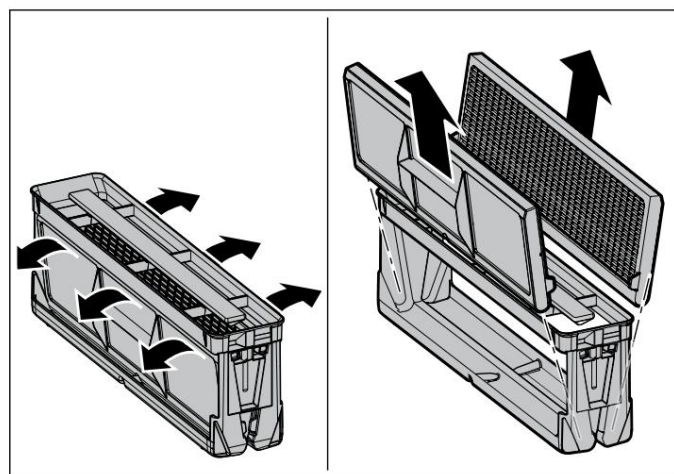
Ghi chú

- Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính axit, kiềm hoặc mạnh.
- Bộ lọc mỡ kim loại có thể được làm sạch trong máy rửa chén hoặc bằng tay.

Bằng tay:

Lưu ý: Bạn có thể sử dụng chất tẩy nhờn đặc biệt để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu. Có thể đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến.

- Tháo bộ lọc mỡ bằng kim loại.



- Ngâm bộ lọc mỡ kim loại trong nước xả phòng nóng. ■
Làm sạch bộ lọc mỡ kim loại bằng bàn chải và sau đó rửa sạch.

- Để bộ lọc mỡ kim loại ráo nước.

Trong máy rửa chén:

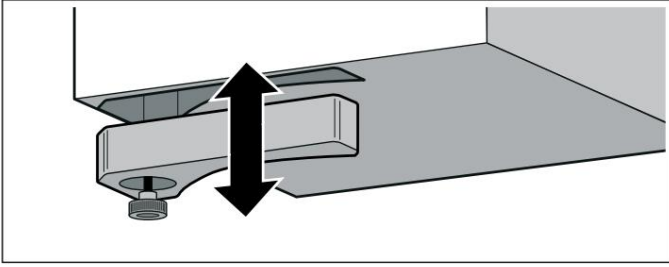
- Không vệ sinh bộ lọc mỡ kim loại cùng với đồ nấu nướng nếu bị bẩn nhiều.
- Đặt bộ lọc mỡ kim loại vào máy rửa chén, để lại nhiều khoảng trống xung quanh nó. Không làm kẹt bộ lọc mỡ bằng kim loại.
- Để có kết quả tốt nhất, hãy đặt bộ lọc mỡ kim loại vào Mặt lọc máy rửa chén hướng xuống dưới.

en Vệ sinh

Vệ sinh bình chứa tràn

1. Dùng cả hai tay để mở nắp bình tràn.

Lưu ý: Giữ chặt bình chứa tràn để tránh chất lỏng rò rỉ ra ngoài.



2. Đổ hết nước trong thùng chứa tràn và rửa sạch.

3. Nếu cần, hãy tháo vít và vệ sinh hộp chứa tràn mà không cần vít trong máy rửa chén.

4. Làm sạch bình chứa tràn trước khi vận lại vào đúng vị trí.

Ghi chú

- Đảm bảo nguồn cung cấp cho bình tràn không bị chặn. Sau khi bình đã nguội, hãy loại bỏ mọi vật thể đã xâm nhập vào thiết bị. Để thực hiện việc này, hãy tháo bộ lọc mỡ bằng kim loại.
- Nếu chất lỏng tràn vào thiết bị từ phía trên, chất lỏng này sẽ được thu thập trong hộp chứa tràn. Mở hộp chứa tràn và đổ hết chất lỏng ra.

{

Câu hỏi thường gặp

Câu hỏi (FAQ)

Sử dụng thiết bị
Tại sao tôi không thể bật bếp và tại sao biểu tượng khóa an toàn trẻ em lại sáng? Khóa an toàn trẻ em hiện đã được kích hoạt. Bạn có thể tìm thông tin về chức năng này trong phần có tiêu đề ~ "Khóa an toàn cho trẻ em".
Tại sao màn hình sáng lại nhấp nháy và tại sao lại có tín hiệu âm thanh? Loại bỏ bất kỳ chất lỏng hoặc thức ăn còn sót lại nào khỏi bảng điều khiển. Loại bỏ bất kỳ vật thể nào khỏi bảng điều khiển. Bạn có thể tìm hiểu cách tắt tín hiệu âm thanh trong phần có tiêu đề ~ "Cài đặt cơ bản".
Tại sao tôi không thể kích hoạt chức năng hỗ trợ nấu ăn? Thiết bị đã đạt mức tiêu thụ điện năng tối đa hoặc chức năng quản lý điện năng đã được kích hoạt. Tắt hoặc giảm mức công suất của vùng nấu đang hoạt động. Bạn có thể tìm thêm thông tin về chức năng này trong phần có tiêu đề ~ "Chức năng hỗ trợ nấu ăn".
Hệ thống thông gió không bật mặc dù đã cài đặt chế độ khởi động tự động. Bật hệ thống thông gió theo cách thủ công hoặc kiểm tra cấu hình chế độ tự động. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong phần có tiêu đề ~ "Cài đặt cơ bản".
Hệ thống thông gió hoạt động với công suất quá lớn hoặc quá nhỏ ở chế độ điều khiển cảm biến. Độ nhảy của cảm biến cho hệ thống thông gió được cấu hình không đúng. Bạn có thể tìm thêm thông tin về cài đặt này trong phần có tiêu đề ~ "Cài đặt cơ bản".
Hệ thống thông gió vẫn hoạt động ngay cả khi vùng nấu đã tắt. Tắt hệ thống thông gió bằng tay. Bạn có thể tìm thêm thông tin về cài đặt này trong phần có tiêu đề ~ "Vận hành thiết bị".
Hệ thống thông gió vẫn bật mặc dù thiết bị đã tắt. Chức năng chạy bằng điều khiển cảm biến được chọn. Bạn có thể tìm thêm thông tin về cài đặt này trong phần có tiêu đề ~ "Cài đặt cơ bản".
Hệ thống hút gió quá yếu. Đảm bảo bộ lọc mỡ bằng kim loại sạch sẽ. Để tìm hiểu cách vệ sinh và thay thế bộ lọc, hãy tham khảo phần có tiêu đề ~ "Vệ sinh".

Tiếng ồn
Tại sao tôi có thể nghe thấy tiếng động khi đang nấu ăn? Tiếng ồn có thể phát ra khi sử dụng bếp tùy thuộc vào vật liệu cơ bản của dụng cụ nấu. Những tiếng ồn này là một phần bình thường của công nghệ cảm ứng. Chúng không chỉ ra lỗi.
Những tiếng động có thể xảy ra: Tiếng ồn nhỏ giống như tiếng máy biến áp: Xảy ra khi nấu ở nhiệt độ cao. Tiếng ồn biến mất hoặc nhỏ hơn khi nhiệt độ giảm. Tiếng còi nhỏ: Xảy ra khi dụng cụ nấu ăn rỗng. Tiếng ồn này biến mất khi thêm nước hoặc thức ăn vào dụng cụ nấu ăn. Tiếng nổ lách tách: Xảy ra khi sử dụng đồ nấu nước làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau hoặc khi sử dụng đồ nấu nước có kích thước và vật liệu khác nhau cùng một lúc. Độ to của tiếng ồn có thể thay đổi tùy thuộc vào lượng thực phẩm được nấu hoặc phương pháp nấu.

Tiếng ồn

Tiếng huýt sáo the thé: Có thể xảy ra khi hai bếp điện được sử dụng ở mức nhiệt cao nhất cùng một lúc. Tiếng huýt sáo sẽ biến mất hoặc trở nên nhỏ hơn khi mức nhiệt giảm xuống.

Tiếng ồn của quạt:

Bếp được trang bị quạt tự động bật khi nhiệt độ cao. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp nếu nhiệt độ phát hiện vẫn còn quá cao.

Đồ nấu nướng

Những loại đồ nấu nướng nào có thể sử dụng với bếp từ?

Bạn có thể tìm thông tin về loại dụng cụ nấu ăn nào có thể sử dụng với bếp từ trong phần ~ "Nấu ăn bằng bếp từ".

Tại sao bếp điện không nóng lên và tại sao chế độ cài đặt nhiệt độ lại nhấp nháy?

Mặt bếp chứa dụng cụ nấu nướng chưa được bật.

Kiểm tra xem bạn đã bật đúng bếp điện chưa.

Dụng cụ nấu quá nhỏ so với bếp điện đang bật hoặc không phù hợp để nấu bằng bếp từ.

Kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp để nấu bằng cảm ứng không và được đặt trên bếp điện phù hợp nhất với kích thước của dụng cụ. Bạn có thể tìm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong các phần ~ "Nấu bằng cảm ứng", ~ "Flex Zone" và ~ "Chức năng di chuyển".

Tại sao đồ nấu nướng mất nhiều thời gian để nóng lên hoặc tại sao nó không nóng đủ mặc dù đã ở mức nhiệt cao?

Dụng cụ nấu quá nhỏ so với bếp điện đang bật hoặc không phù hợp để nấu bằng bếp từ.

Kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp để nấu bằng cảm ứng không và được đặt trên bếp điện phù hợp nhất với kích thước của dụng cụ. Bạn có thể tìm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong các phần ~ "Nấu bằng cảm ứng", ~ "Flex Zone" và ~ "Chức năng di chuyển".

Vệ sinh

Làm thế nào để vệ sinh bếp từ?

Có thể đạt được kết quả tối ưu bằng các sản phẩm vệ sinh chuyên dụng cho bề mặt kính-gốm. Không sử dụng các sản phẩm vệ sinh mạnh hoặc mài mòn, chất tẩy rửa máy rửa chén (dạng cô đặc) hoặc khăn lau sàn.

Để tìm hiểu cách vệ sinh và bảo quản bếp, hãy tham khảo phần có tiêu đề ~ "Vệ sinh".

Có nước trong tủ bên dưới bếp.

Kiểm tra xem thùng chứa tràn có đầy không.

Để tìm hiểu cách vệ sinh thùng chứa tràn, hãy tham khảo phần có tiêu đề ~ "Vệ sinh".

Tôi cần vệ sinh hộp đựng tràn bao lâu một lần?

Vệ sinh bình chứa tràn thường xuyên.

Để tìm hiểu cách vệ sinh thùng chứa tràn, hãy tham khảo phần có tiêu đề ~ "Vệ sinh".

Tôi cần vệ sinh bộ lọc mỡ kim loại bao lâu một lần?

Vệ sinh bộ lọc mỡ bằng kim loại thường xuyên.

Để tìm hiểu cách vệ sinh và bảo dưỡng bộ lọc, hãy tham khảo phần có tiêu đề ~ "Vệ sinh".

3Xử lý sự cố

ngThông thường, lỗi là những vấn đề nhỏ dễ loại bỏ. Vui lòng đọc thông tin trong bảng trước khi gọi đến dịch vụ sau bán hàng.

Trạng bày	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Không có	Nguồn điện đã bị ngắt.	Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem nguồn điện có bị gián đoạn không.
	Thiết bị chưa được kết nối như trong sơ đồ mạch điện.	Đảm bảo rằng thiết bị đã được kết nối như trong sơ đồ mạch điện.
	Lỗi điện tử.	Nếu không thể khắc phục được lỗi, hãy thông báo cho bộ phận kỹ thuật sau bán hàng.
Màn hình nhấp nháy.	Bảng điều khiển bị ẩm hoặc có vật gì đó trên đó.	Làm khô bảng điều khiển hoặc tháo vật đó ra.
Màn hình ù sẽ nhấp nháy trên màn hình vùng nấu.	Đã xảy ra lỗi ở thiết bị điện tử.	Để xác định lỗi, hãy dùng tay che tạm bảng điều khiển.
"	Bộ lọc than hoạt tính đã bão hòa hoặc đèn báo bão hòa sáng lên mặc dù bộ lọc đã được vệ sinh hoặc thay thế.	Thay đổi bộ lọc và đặt lại chỉ báo độ bão hòa của bộ lọc. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong phần có tiêu đề ~ "Vệ sinh".
"f / " %of<^ / " ^<,† Các thiết bị điện tử đã quá nóng và có tất vùng nấu bị ảnh hưởng.		Chờ cho đến khi thiết bị điện tử nguội đủ. Sau đó chạm vào bất kỳ biểu tượng nào trên bếp.
". / " %of<%o / " ^<,† Các thiết bị điện tử đã quá nóng và tất cả vùng nấu đã bị tắt.		
"† + mức công suất và tín hiệu âm thanh	Có đồ nấu nóng gần bảng điều khiển. Có nguy cơ thiết bị điện tử sẽ quá nóng.	Loại bỏ dụng cụ nấu ăn đang gây ra sự cố. Mã lỗi sẽ biến mất ngay sau đó. Bạn có thể tiếp tục nấu.
"† và tín hiệu âm thanh	Có đồ nấu nóng gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ các thiết bị điện tử.	Tháo dụng cụ nấu ăn đang gây ra sự cố. Đợi vài giây. Chạm vào bất kỳ nút điều khiển cảm ứng nào. Khi đèn báo lỗi tắt, bạn có thể tiếp tục nấu.
" , / " ‡	Vùng nấu đã quá nóng và đã được tắt để bảo vệ bề mặt làm việc.	Chờ cho đến khi thiết bị điện tử nguội đủ. Sau đó bật lại vùng nấu.
" <	Không thể kích hoạt chức năng cài đặt chuyển giao.	Xác nhận lỗi hiển thị bằng cách chạm vào bất kỳ cảm biến nào. Bạn có thể nấu mà không cần sử dụng chức năng chuyển cài đặt. Liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
" %o	Khu vực nấu ăn đã hoạt động liên tục trong một thời gian dài.	Chức năng tự động ngắt an toàn đã được kích hoạt. Bạn có thể tìm thêm thông tin về chức năng này trong phần có tiêu đề .
" < 0 <	Bếp không thể kết nối với mạng gia đình bạn.	Xác nhận lỗi hiển thị bằng cách chạm vào bất kỳ cảm biến nào. Bạn có thể nấu mà không cần kết nối. Nếu thông báo này xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
" %of< f	Cảm biến nấu ăn đã quá nóng và vùng nấu đã bị tắt.	Chờ cho đến khi cảm biến nấu ăn nguội đủ trước khi kích hoạt lại chức năng này.
" %o1 < ,	Cảm biến nấu ăn đã quá nóng và tất cả các vùng nấu đã bị tắt.	Nếu bạn không sử dụng cảm biến nấu ăn, hãy tháo cảm biến ra khỏi dụng cụ nấu và để xa các vùng nấu hoặc nguồn nhiệt khác. Bật vùng nấu.
" 719.	Pin trong cảm biến nấu ăn gần hết. Thay pin 3 V CR2032. Để biết thêm thông tin, hãy xem phần có tiêu đề ~ "Thay pin".	
" %o1 < †	Kết nối với cảm biến nấu ăn đã bị hỏng.	Tắt chức năng này đi rồi bật lại.
" 7195	Cảm biến nấu ăn bị hỏng/lỗi.	Hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
Không đặt dụng cụ nấu nóng lên bảng điều khiển.		

Hiện thị	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn báo cảm biến nấu ăn không sáng.	Cảm biến nấu ăn không phản hồi và đèn báo không sáng.	Thay pin 3 V CR2032. Để biết thêm thông tin, hãy xem phần có tiêu đề ~ "Thay pin". Nếu cách này không giải quyết được vấn đề, hãy nhấn và giữ biểu tượng trên cảm biến nấu ăn trong 8-10 giây rồi kết nối lại cảm biến nấu ăn với bếp. Để biết thêm thông tin, hãy xem phần có tiêu đề ~ "Kết nối cảm biến nhiệt độ không dây với bảng điều khiển". Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
Đèn báo trên cảm biến nhấp nháy hai lần.	Pin trong cảm biến nấu ăn gần như hết. Lần nấu ăn tiếp theo của bạn có thể bị gián đoạn do hết pin.	Thay pin 3 V CR2032. Để biết thêm thông tin, hãy xem phần có tiêu đề ~ "Thay pin".
Đèn báo trên cảm biến nhấp nháy ba lần.	Kết nối với cảm biến nấu ăn đã bị hỏng.	Nhấn và giữ biểu tượng trên cảm biến nấu ăn trong 8-10 giây rồi kết nối lại cảm biến nấu ăn với bếp. Để biết thêm thông tin, hãy xem phần có tiêu đề ~ "Kết nối cảm biến nhiệt độ không dây với bảng điều khiển".
"VỚI<<< "VỚI<, <	Điện áp hoạt động không chính xác và nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thường.	Liên hệ với nhà cung cấp điện của bạn.
— . < <	Bếp không được kết nối đúng cách.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Đảm bảo bếp đã được kết nối như trong sơ đồ mạch điện.
với"	Chế độ demo đã được kích hoạt.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Chạm vào bất kỳ cảm biến nào trong ba phút tiếp theo. Chế độ demo hiện đã bị vô hiệu hóa.
Không đặt dụng cụ nấu nóng lên bảng điều khiển.		

Ghi chú

- Nếu “ xuất hiện trên màn hình, hãy nhấn và giữ nút dành cho vùng nấu có liên quan để đọc mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không được liệt kê trong bảng, hãy ngắt bếp khỏi nguồn điện chính và đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Nếu mã này hiển thị lại, hãy liên hệ với dịch vụ sau bán hàng kỹ thuật và chỉ định mã lỗi nào đã xuất hiện.
- Nếu xảy ra lỗi, thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ chờ.

4Dịch vụ khách hàng

Dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ bạn nếu thiết bị của bạn cần được sửa chữa. Chúng tôi sẽ luôn tìm ra giải pháp phù hợp, cũng như để tránh nhân viên sau bán hàng phải đến tận nơi không cần thiết.

Số sản phẩm (số E) và số sản xuất (số FD)

Khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi, hãy luôn trích dẫn số sản phẩm (số E) và số sản xuất (số FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy biển số có ghi những con số này ở đây:

- Trên giấy chứng nhận thiết bị.
- Ở mặt trước dư dôi của bếp.

Số sản phẩm (số E) có thể được tìm thấy trên bếp gồm thủy tinh. Bạn có thể xem chỉ số dịch vụ sau bán hàng (KI) và số sản xuất (số FD) bằng cách vào cài đặt cơ bản. Xem phần ~ "Cài đặt cơ bản".

Xin lưu ý rằng việc kỹ sư dịch vụ sau bán hàng đến kiểm tra sẽ không miễn phí trong trường hợp thiết bị bị sử dụng sai mục đích, ngay cả trong thời gian bảo hành.

Vui lòng tìm thông tin liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng kèm theo.

Để đặt lịch hẹn gặp kỹ sư và tư vấn sản phẩm
GB 0344 892 8999 Cuộc gọi

được tính theo cước phí địa phương hoặc di động.
01450 2655

0,03 € mỗi phút vào giờ cao điểm. Ngoài giờ cao điểm
0,0088 € mỗi phút.

Hãy tin tưởng vào tính chuyên nghiệp của nhà sản xuất. Do đó, bạn có thể chắc chắn rằng việc sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ được đào tạo, những người có phụ tùng thay thế chính hãng cho các thiết bị của bạn.

một món ăn thử nghiệm

Đĩa ETest

Bảng này đư ợc sản xuất cho các viện thử nghiệm để tạo điều kiện thuận lợi cho việc thử nghiệm các thiết bị của chúng tôi. Dữ liệu trong bảng đề cập đến các phụ kiện đồ nấu nư ớng Schulte-Ufer của chúng tôi (bộ đồ nấu nư ớng 4 món cho bếp từ HZ 390042) với các phép đo sau:

- Nồi Ø 16 cm, 1,2 l dùng cho đĩa hâm Ø 14,5 cm
- Nồi Ø 16 cm, 1,7 l cho bếp điện Ø 14,5 cm
- Nồi Ø 22 cm, 4,2 l cho bếp điện Ø 18 cm
- Chảo rán Ø 24 cm, dùng cho bếp điện Ø 18 cm

Đĩa thử nghiệm	Làm nóng trước		Nấu ăn	
	Thiết lập nhiệt độ của đồ nấu nư ớng	Thời gian nấu ăn (phút:giây)	Nắp Cài đặt nhiệt	Nắp
Sôcôla tan chảy				
Lớp phủ sô cô la (ví dụ nhãn hiệu Dr. Oetker, sô cô la đen 55% ca cao, 150 g)	Nồi, đư ờng kính 16 cm	-	-	1,5
Làm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng				
Món hầm đậu lăng*				
Nhiệt độ ban đầu 20 °C				
Số lư ợng: 450 g	Nồi nấu ăn, đư ờng kính 16 cm	9	Đúng	Đúng
Số lư ợng: 800 g	Nồi, đư ờng kính 22 cm	9	Đúng	Đúng
Món hầm đậu lăng từ hộp thiếc				
Ví dụ đậu lăng với xúc xích Erasco.				
Nhiệt độ ban đầu 20 °C				
Số lư ợng: 500 g	Nồi nấu ăn, đư ờng kính 16 cm	9	Đúng	Đúng
Số lư ợng: 1 kg	Nồi, đư ờng kính 22 cm	9	Đúng	Đúng
Chuẩn bị nư ớc sốt Béchamel				
Nhiệt độ của sữa: 7 °C				
Thành phần: 40 g bơ, 40 g bột mì, 0,5 l sữa (hàm lư ợng chất béo 3,5%) và một chút muối				
1. Đun chảy bơ, khuấy đều với bột mì và muối, và đun nóng hỗn hợp. Nồi,	Đư ờng kính 16 cm	2	Khoảng 6:00 Không	-
2 Đổ sữa vào hỗn hợp roux và đun sôi, khuấy liên tục.		7	Khoảng 6:30 Không	-
3. Khi nư ớc sốt Béchamel sôi, để trên bếp thêm hai phút nữa, khuấy liên tục.		-	-	2
*Công thức theo DIN 44550				
**Công thức theo tiêu chuẩn DIN EN 60350-2				

			Làm nóng trữ ớc		Nấu ăn	
Đĩa thử nghiệm	Thiết lập nhiệt độ của đồ nấu nư ớng		Thời gian nấu ăn (phút:giây)		Nắp Cài đặt nhiệt Nắp	
Nấu bánh pudding gạo						
Bánh pudding gạo, nấu với nắp đậy						
Nhiệt độ của sữa: 7 °C						
Đun nóng sữa cho đến khi sữa bắt đầu sôi. Đặt mức nhiệt đư ợc khuyến nghị và thêm gạo, đư ờng và muối vào sữa.						
Thời gian nấu, bao gồm cả thời gian làm nóng trữ ớc, là khoảng 45 phút.						
Nguyên liệu: 190g gạo hạt ngắn, 90g đư ờng, 750ml sữa (hàm lư ợng chất béo 3,5%) và 1g muối	Nồi nấu ăn, đư ờng kính 16 cm	8,5	Khoảng 5:30	Không	3 (khuấy sau 10 phút)	Đúng
Nguyên liệu: 250g gạo hạt ngắn, 120g đư ờng, 1l sữa (hàm lư ợng chất béo 3,5%) và 1,5g muối	Nồi, đư ờng kính 22 cm	8,5	Khoảng 5:30	Không	3 (khuấy sau 10 phút)	Đúng
Bánh pudding gạo, nấu không cần nắp						
Nhiệt độ của sữa: 7 °C						
Thêm các thành phần vào sữa và đun nóng hỗn hợp trong khi khuấy liên tục. Khi sữa đạt khoảng 90 °C, hãy chọn mức nhiệt đư ợc khuyến nghị và để sôi ở mức lửa nhỏ trong khoảng 50 phút.						
Nguyên liệu: 190g gạo hạt ngắn, 90g đư ờng, 750ml sữa (hàm lư ợng chất béo 3,5%) và 1g muối	Nồi nấu ăn, đư ờng kính 16 cm	8,5	Khoảng 5:30	Không	3	KHÔNG
Nguyên liệu: 250g gạo hạt ngắn, 120g đư ờng, 1l sữa (hàm lư ợng chất béo 3,5%) và 1,5g muối	Nồi, đư ờng kính 22 cm	8,5	Khoảng 5:30	Không	2,5	KHÔNG
Nấu cơm*						
Nhiệt độ nư ớc: 20 °C						
Nguyên liệu: 125g gạo hạt dài, 300g nư ớc và một chút muối	Nồi nấu, đư ờng kính 16cm	9	Khoảng 2:30	Có	2	Đúng
Nguyên liệu: 250g gạo hạt dài, 600g nư ớc và một chút muối. Nồi,	Đư ờng kính 22 cm	9	Khoảng 2:30	Có	2,5	Đúng
Nư ớng thần heo						
Nhiệt độ ban đầu của thăn: 7 °C						
Số lư ợng: 3 miếng thăn heo (tổng trọng lư ợng khoảng 300 g, dày 1 cm) và 15 ml dầu hư ớng đư ợng	Chảo rán, đư ờng kính 24 cm	9	Khoảng 1:30	Không	7	KHÔNG
Chuẩn bị bánh kép**						
Lư ợng: 55 ml bột cho mỗi chiếc bánh kép	Chảo rán, đư ờng kính 24 cm	9	Khoảng 1:30	Không	7	KHÔNG
Khoai tây chiên ngập dầu						
Lư ợng: 2 l dầu hư ớng đư ợng, mỗi phần: 200 g khoai tây chiên đông lạnh (ví dụ Khoai tây chiên McCain 123 Original)	Nồi, đư ờng kính 22 cm	9	Cho đến khi nhiệt độ dầu đạt 180 °C	KHÔNG	9	KHÔNG
*Công thức theo DIN 44550						
**Công thức theo tiêu chuẩn DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh bởi

Công ty TNHH Thiết bị gia dụng BSH
Grand Union House Đứng
Old Wolverton Wolverton,

Milton Keynes MK12 5PT Vương
quốc Anh

siemens-home.bsh-group.com

9001469466

9001469466 (000115)