

SIEMENS

VÀ...HQ26E

Bếp từ có hệ thống thông gió tích hợp



EN Thông tin sử dụng

Thiết bị gia dụng Siemens

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



Bạn có thể tìm thêm thông tin và giải thích trực tuyến.

Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

1 An toàn	2	16 Chức năng giữ ấm	13 17
2 Tránh thiệt hại về vật chất	4	fryingSensor	13
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng	5	18 Khóa an toàn cho trẻ em	13
4 Dụng cụ nấu ăn phù hợp	6	19 Tạm dừng	14
5 Làm quen với thiết bị của bạn	6	6 Cập nhật phần mềm	8
7 Chế độ hoạt động	8	20 Tất an toàn cá nhân	14
8 Trước khi sử dụng lần đầu tiên	9	21 Cài đặt cơ bản	14
9 Hoạt động cơ bản	9	22 Kiểm tra đồ nấu nướng	16
10 Kiểm soát thông gió	10	23 Kết nối nhà	16
11 Nút Yêu thích	11	24 Vệ sinh và bảo dưỡng	18
12 vùng kết hợp	11	25 Xử lý sự cố	20
13 Tùy chọn cài đặt thời gian	11	26 Xử lý	21
14 tăng cường sức mạnh	12	27 Dịch vụ khách hàng	22
15 shortBoost	12	28 Thông tin về Nguồn mở và Miễn phí Phần mềm	22
		29 Tuyên bố về sự phù hợp	23
		30 Địa thử nghiệm	23

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.
Giữ lại hướng dẫn, thiết bị và thông tin sản phẩm để tham khảo sau này hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

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

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

Chỉ sử dụng thiết bị này: Để chế biến bữa ăn và đồ uống.

- ị Có sự giám sát. Không bao giờ để thiết bị không có người trông coi khi nấu ăn trong thời gian ngắn.
- ị Trong hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình. Ở độ cao tối đa 2000 m so với mực nước biển.
- Không sử dụng thiết bị: Trên thuyền hoặc trên xe cộ.
- ị Với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa riêng biệt. Điều này không áp dụng nếu tắt hoạt động với các thiết bị có trong EN 50615.

- ị Để trích xuất các chất nguy hiểm hoặc dễ nổ thể đứng và hơi nước.
- Để chiết xuất các bộ phận nhỏ và chất lỏng.
- 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 rằng nó tuân thủ Chỉ thị của Hội đồng 90/385/EEC ngày 20 tháng 6 năm 1990, EN 45502-2-1 và EN 45502-2-2, và nó đã được lựa chọn, cấy ghép và lập trình theo VDE-AR-E 2750-10. Nếu các điều kiện này được đáp ứng, và

Ngoài ra, nếu sử dụng dụng cụ nấu ăn không phải kim loại và dụng cụ nấu ăn có tay cầm không phải kim loại thì bạn có thể sử dụng bếp từ này một cách an toàn theo mục đích sử dụng.

1.3 Giới hạn đối tượng sử dụng Thiết bị này

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

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể hít phải hoặc nuốt phải những bộ phận nhỏ, khiến chúng bị ngạt thở.

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

Trẻ em có thể trèo vật liệu đóng gói lên đầu hoặc quấn mình trong đó và chết ngạt.

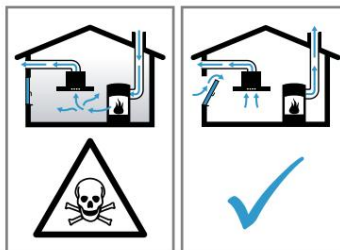
- ▶ Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơi với vật liệu đóng gói.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngộ độc!

Nguy cơ ngộ độc do khí thải bị hút ngược trở lại. Các thiết bị tạo nhiệt phụ thuộc vào không khí trong phòng (ví dụ: lò sưởi chạy bằng khí đốt, dầu, gỗ hoặc than, lò sưởi dòng chảy liên tục hoặc máy nước nóng) lấy không khí đốt từ phòng mà chúng được lắp đặt và thải khí thải ra ngoài thông qua hệ thống khí thải (ví dụ: ống khói). Khi bật máy hút mùi, không khí 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 trực hút

bị hút trở lại không gian sống.



- ▶ Luôn đảm bảo có đủ không khí trong lành trong phòng nếu thiết bị đang được vận hành ở chế độ xả khí cùng lúc với thiết bị tỏa nhiệt phụ thuộc vào không khí trong phòng đang được vận hành.
- ▶ Chỉ có thể vận hành thiết bị một cách an toàn nếu áp suất trong phòng lắp đặt thiết bị sưởi ấm không giảm xuống dưới 4 Pa (0,04 mbar). Điều này có thể đạt được bất cứ khi nào không khí cần thiết cho quá trình đốt cháy có thể đi vào qua các lỗ hở không thể bịt kín, ví dụ như ở cửa ra vào, cửa sổ, hộp tường không khí vào/ra hoặc bằng các phương tiện kỹ thuật khác. Chỉ riêng hộp tường không khí vào/ra không đủ để đảm bảo tuân thủ giới hạn.
- ▶ Trong mọi trường hợp, hãy tham khảo ý kiến của người quét ống khói có trách nhiệm. Họ có thể đánh giá toàn bộ hệ thống thông gió của ngôi nhà và sẽ gợi ý cho bạn các biện pháp thông gió phù hợp.
- ▶ Có thể vận hành không hạn chế nếu thiết bị chỉ được vận hành ở chế độ lưu thông không khí.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

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

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

Bề mặt nấu trở nên rất nóng.

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

Thiết bị sẽ nóng lên.

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

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

- ▶ Không sử dụng nắp bếp.

en Tránh thiết hại vật chất

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

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

Các chất béo lỏng đọng trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có bộ lọc mỡ.
- ▶ Vệ sinh bộ lọc mỡ thường xuyên.
- ▶ 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 ẩm nhiên liệu rắn (ví dụ như đốt gỗ hoặc than) trừ khi thiết bị sưởi ẩm có nắp đậy kín, không thể tháo rời. Không được có tia lửa bay ra.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

Tắm chắn bếp có thể gây ra tai nạn.

- ▶ Không bao giờ sử dụng miếng bảo vệ bếp.
- 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.
- Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.
- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

- ▶ Nếu chất lỏng nóng thấm vào thiết bị, chỉ tháo bộ lọc mỡ hoặc thùng chứa tràn sau khi thiết bị đã nguội.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị.

- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, thì phải

có thể thay thế bằng dây nguồn đặc biệt hoặc cáp nguồn thiết bị đặc biệt, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc Dịch vụ Khách hàng.

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

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

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hỏng.
 - ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị có bề mặt nứt hoặc vỡ.
-
- ▶ Không bao giờ kéo dây nguồn để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút phích cắm của thiết bị ở nguồn điện chính.
-
- ▶ Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy ngay lập tức tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. → Trang 22
- Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật.

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

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

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

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

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

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

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

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

- ▶ Chỉ sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt.
- Thiết bị có bề mặt nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt.

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

thiệt hại vật chất2 Tránh thiết hại vật chất		
Đây là nơi bạn có thể tìm thấy những nguyên nhân gây hư hỏng phổ biến nhất và mẹo để tránh chúng.		
Hư hại	Gây ra	Đo lường
Vết bẩn	Quá trình nấu ăn không có sự giám sát.	Theo dõi quá trình nấu ăn.

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

năng lượng3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì

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

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

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

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

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

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

- ✓ Dụng cụ nấu nướng không phù hợp hoặc vùng nấu không được che chắn sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng.

Đậy nắp nồi phù hợp.

- ✓ Nấu ăn mà không có nắp sẽ tiêu thụ nhiều hơn đáng kể năng lượng.

Mở nắp càng ít càng tốt.

- ✓ Khi bạn mở nắp, rất nhiều năng lượng sẽ thoát ra ngoài.

Sử dụng nắp thủy tinh

- ✓ Bạn có thể nhìn vào chảo qua nắp thủy tinh mà không cần phải nhấc nó lên.

Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng.

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

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

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

Chỉ nấu với một ít nước.

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

Giảm xuống mức công suất thấp hơn ngay từ đầu. Sử dụng mức công suất phù hợp liên tục.

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

Điều chỉnh tốc độ quạt theo lượng hơi nước tạo ra trong khi nấu ăn.

- ✓ Tốc độ quạt càng thấp thì năng lượng tiêu thụ càng ít.

Nếu nấu ăn tạo ra lượng hơi nước lớn, hãy chọn tốc độ quạt cao hơn kịp thời.

- ✓ Mùi hôi sẽ ít lan tỏa khắp phòng hơn.

Tắt thiết bị khi bạn không sử dụng.

- ✓

Đảm bảo thông gió đầy đủ khi nấu ăn.

- ✓ Thiết bị hoạt động hiệu quả hơn và ít tốn kém hơn tiếng ồn khi vận hành.

Vệ sinh hoặc thay thế bộ lọc theo định kỳ.

- ✓ Hiệu quả của bộ lọc vẫn được duy trì.

Đồ nấu nướng Đồ nấu nướng phù hợp

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

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

4.1 Kích thước và đặc điểm của dụng cụ nấu ăn

Để có thể phát hiện chính xác dụng cụ nấu, bạn phải xem xét đến kích thước và chất liệu của dụng cụ nấu. Tất cả đáy dụng cụ nấu nướng phải hoàn toàn phẳng và nhẵn. Sử dụng thử dụng cụ nấu ăn để kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn có phù hợp hay không.

→ "Kiểm tra đồ nấu nướng", Trang 16

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

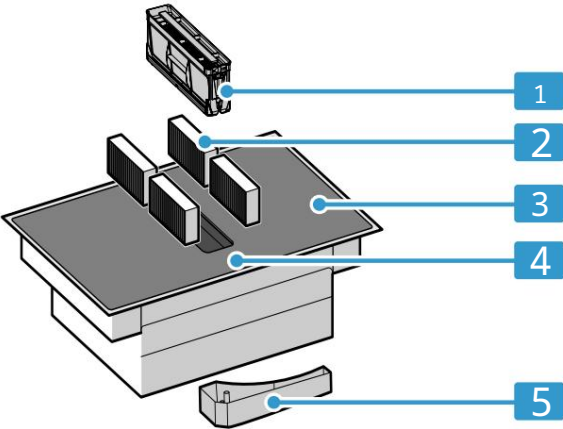
- Ghi chú

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

thiết bị của bạn5 Làm quen với thiết bị của bạn

5.1 Thiết bị mới của bạn

Thông tin về thiết bị mới của bạn



- 2

Bộ lọc mùi cho chế độ tuần hoàn không khí hoặc bộ lọc âm thanh cho chế độ hút không khí¹
- 3

Bếp
- 4

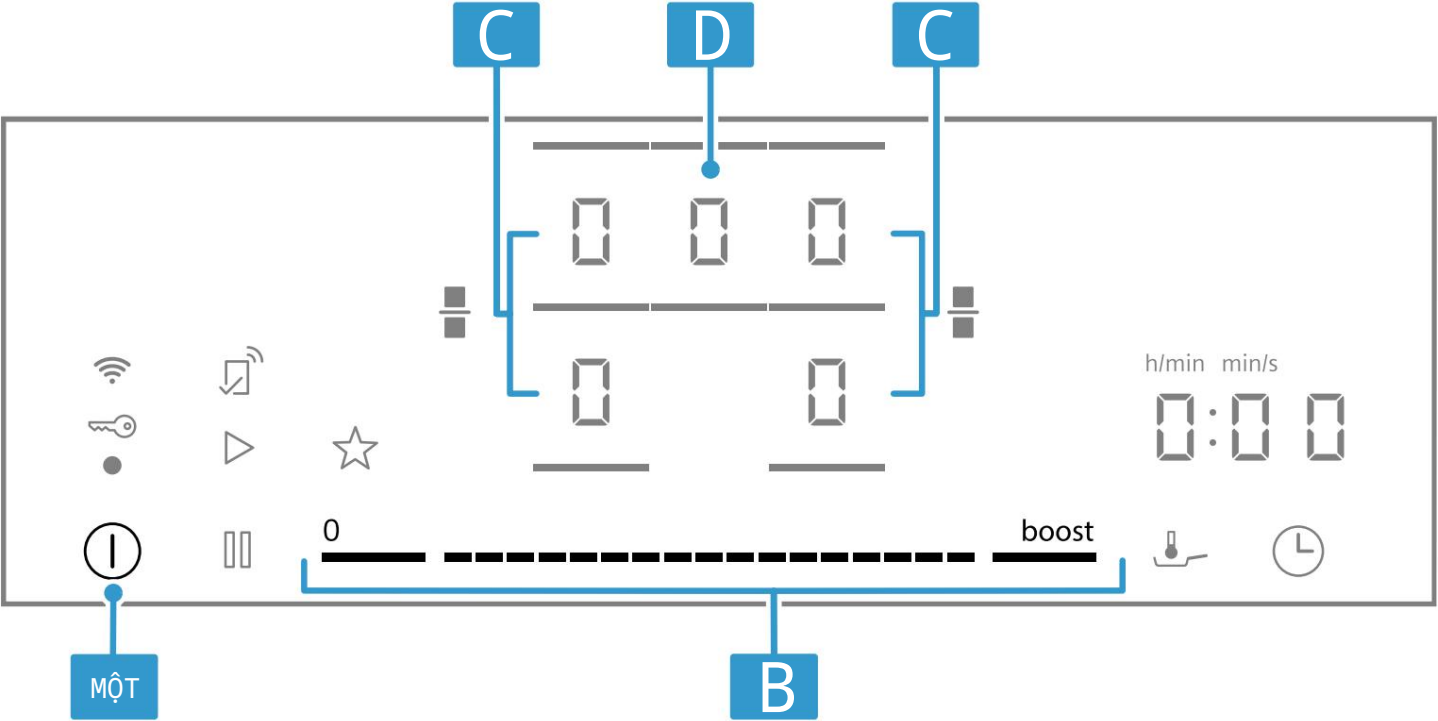
Bảng điều khiển
- 5

Thùng chứa tràn

5.2 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 mùi cho chế độ tuần hoàn không khí
- Bộ lọc âm thanh cho chế độ hút khí

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



Chữ cái chỉ định	
A	Công tắc chính
B	Bảng điều khiển
C	Khu vực nấu ăn
D	Cảm biến thông gió

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

Các trường cảm ứng

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

Chức năng cảm biến	
①	Công tắc chính
—	Chọn vùng nấu
---	Khu vực cài đặt
boost	powerBoost
■	Tự động liên kết/tách vùng nấu

Chức năng cảm biến	
🔧	chiênCảm biến
🕒	Chức năng hẹn giờ
⏸	Tạm dừng
🔒	Khóa an toàn cho trẻ em
★	Nút yêu thích
📶	Kết nối

Chỉ số/biểu tượng

Trưng bày	Chức năng
👉🔧	Bộ hẹn giờ tắt
🔧	chiênCảm biến
1-9	Mức công suất
🔒	Khóa an toàn cho trẻ em

Các nút liên quan đến Home Connect

Ngay sau khi kết nối với Home Connect được thiết lập, các nút và màn hình sau sẽ khả dụng:

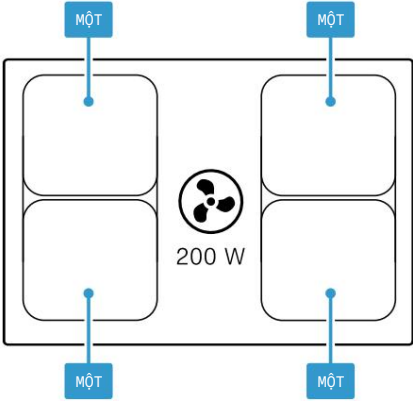
¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị.

và cập nhật phần mềm

Chức năng cảm biến
▶ Chắp nhận cài đặt từ thiết bị khác

5.4 Phân bổ vùng nấu Công suất được chỉ định đã được đo

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



Khu vực	Cài đặt cao nhất	
A Đường kính 21 cm Mức 9 Công suất 9 powerBoost	2500W	
B	3700W	
A 21x38cm B	Cấp độ sức mạnh 9	3600W

Ở mức công suất 9, bếp sẽ đạt đến mức công suất được chỉ định trong bảng để giảm thời gian làm nóng trước và duy trì hoạt động trong một khoảng thời gian nhất định, với điều kiện vùng nấu còn lại ở cùng phía không được sử dụng.

Nếu đèn sáng, hãy tìm kiếm thêm thông tin trong ứng dụng Home Connect.

5.5 Vùng nấu Trước khi bắt

đầu nấu, hãy kiểm tra xem kích thước của dụng cụ nấu có phù hợp với vùng nấu mà bạn muốn sử dụng để nấu hay không:

Khu vực	Kiểu vùng nấu
B	Vùng nấu một mạch
B	Khu vực nấu ăn kết hợp → Trang 11

5.6 Chỉ báo nhiệt dư

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

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

5.7 Chỉ báo bão hòa

Bếp được trang bị đèn báo bão hòa. Khi bộ lọc khử mùi bão hòa, đèn sẽ sáng và bộ lọc phải được thay thế.

→ "Bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh", Trang 19

Cập nhật Cập nhật phần mềm

Nếu thiết bị được kết nối với Home Connect, một số chức năng có thể có sẵn khi cập nhật phần mềm.

Có thể tìm thấy thêm thông tin về tính khả dụng của các chức năng bổ sung trên trang web siemens-home.bsh-group.com

Chế độ Chế độ hoạt động

Bạn có thể sử dụng thiết bị ở chế độ hút khí hoặc chế độ tuần hoàn khí.

7.1 Chế độ hút khí

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



Không được thải không khí vào ống khói dùng để xả khói từ các thiết bị đốt gas hoặc nhiên liệu khác (không áp dụng cho các thiết bị chỉ thải không khí trở lại phòng).

- 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.
- Nếu khí thải được dẫn qua tường ngoài, nên sử dụng ống dẫn dạng ống lồng.

7.2 Tuần hoàn không khí

Không khí được hút vào sẽ được làm sạch qua bộ lọc dầu mỡ và bộ lọc mùi, sau đó được đưa trở lại phòng.



Để khử mùi ở chế độ tuần hoàn không khí, bạn phải lắp bộ lọc mùi. Các tùy chọn khác nhau để vận hành thiết bị ở chế độ tuần hoàn không khí có thể được tìm thấy trong danh mục của chúng tôi. Hoặc, hãy hỏi đại lý của bạn. Các phụ kiện cần thiết có thể được mua từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, từ dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi hoặc từ cửa hàng trực tuyến.

Lưu ý: Khi nấu ăn nhiều và trong thời gian dài, hơi ẩm sẽ thoát ra không khí trong phòng. Khi sử dụng thiết bị ở chế độ tuần hoàn không khí, chúng tôi khuyên bạn nên thông gió cho bếp đầy đủ, ví dụ như mở cửa sổ trong thời gian ngắn để loại bỏ hơi ẩm dư thừa.

lần đầu8 Trước khi sử dụng lần đầu

Hãy tuân thủ các khuyến nghị sau.

8.1 Vệ sinh ban đầu Loại bỏ

bất kỳ bao bì nào còn sót lại khỏi bề mặt bếp và lau bề mặt bằng khăn ẩm. Bạn có thể tìm thấy danh sách các chất tẩy rửa được khuyến nghị trên trang web chính thức [siemens-home.bsh-group.com](#).

Thông tin thêm về cách chăm sóc và vệ sinh.

→ Trang 18

8.2 Chuẩn bị thiết bị Để đảm bảo hoạt động

chính xác, bạn phải sắp xếp các bộ phận theo thứ tự sau: 1. Lắp bộ lọc.

2. Lắp bộ lọc mỡ bằng kim loại.

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

8.3 Nấu ăn bằng bếp từ So với bếp thông

thường, công nghệ bếp từ mang lại một loạt các thay đổi và có một số lợi ích như tiết kiệm thời gian khi nấu và chiên, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ vệ sinh và chăm sóc hơn. Nó cũng cung cấp khả năng kiểm soát nhiệt tốt hơn vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trong dụng cụ nấu.

8.4 Đồ nấu nướng

Bạn có thể tìm thấy danh sách các dụng cụ nấu ăn được khuyến nghị trên trang web chính thức [siemens-home.bsh-group.com](#).
Thông tin thêm về dụng cụ nấu ăn phù hợp.

→ Trang 6

8.5 Cài đặt chế độ hoạt động Thiết bị được trang bị

chế độ lưu thông không khí được cài đặt sẵn.

Khi bếp của bạn được lắp đặt với lỗ thoát khí ở bên ngoài, bạn phải cấu hình cài đặt ở chế độ này.

17

Bạn có thể tìm thấy thông tin bổ sung về điều này trong phần có tiêu đề

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14

8.6 Thiết lập Home Connect Khi bạn bật thiết

bị lần đầu tiên, bạn sẽ được nhắc thiết lập mạng gia đình. Đèn sáng trong vài giây trên bảng hiển thị.

Wi-Fi

Để bắt đầu kết nối với Home Connect, hãy chạm vào và tiến hành

Wi-Fi

theo thông tin trong phần .

Để kết thúc cài đặt, hãy tắt bếp.
Bạn cũng có thể điều chỉnh cài đặt Home Connect vào thời điểm khác.

Hoạt động cơ bản

9.1 Bật bếp

- ▶ Chạm .
- ①
- Có tín hiệu. Các biểu tượng cho vùng nấu và các chức năng hiển thị sẽ sáng lên. Đèn sẽ sáng trên màn hình vùng nấu.
- 0
- ✓ Bếp đã sẵn sàng để sử dụng.
- khởi động lại
- ▶ Nếu bạn bật thiết bị trong vòng bốn giây sau khi tắt, bếp sẽ hoạt động theo các cài đặt đã được thiết lập trước đó.

9.2 Tắt bếp

- ▶ Chạm cho đến khi màn hình tắt.
- ✓ Tắt cả các vùng nấu đều đã tắt.
- Lưu ý: Nếu tắt cả các vùng nấu tắt trong hơn 59 giây, bếp sẽ tự động tắt.

9.3 Cài đặt mức công suất khi nấu ăn vùng

Vùng nấu có 17 mức công suất, được hiển thị từ đến với các giá trị trung gian. Chọn

1 9

9.4 Khuyến nghị nấu ăn Bảng hiển thị mức công suất

nào () phù hợp với loại thực phẩm nào. Thời gian nấu (loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng của thực phẩm. Để min) có thể thay đổi tùy thuộc vào làm nóng trước, hãy đặt mức công suất 8-9.

mức công suất tốt nhất cho thực phẩm và quá trình nấu ăn theo kế hoạch.

1. Chạm vào màn hình hiển thị vùng nấu cần thiết
- ✓ 0 và trở nên tươi sáng hơn.
2. Chọn mức công suất mong muốn trong phần cài đặt.
- ✓ Mức công suất đã được thiết lập.

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

quickStart Nếu

- ▶ bạn đặt một hoặc nhiều vật dụng nấu ăn trên bất kỳ vùng nấu nào trước khi bật thiết bị, bếp sẽ phát hiện ra điều này và tự động chọn vùng nấu cho một trong các vật dụng nấu ăn. Sau đó chọn mức công suất trong 59 giây tiếp theo, nếu không bếp sẽ tắt.

Thay đổi mức công suất và tắt vùng nấu 1. Chọn vùng nấu.

2. Chọn mức công suất cần thiết hoặc đặt thành
- ✓ 0
- Mức công suất của vùng nấu bị thay đổi hoặc vùng nấu bị tắt.

		 min
tan chảy		
Bơ, mật ong, gelatin Làm nóng và giữ ấm	1 - 2	-
Xúc xích luộc Rã	3-4	-
đông và hâm nóng		
Rau bina, đông	3-4	15 - 25
lạnh Luộc, ninh nhừ		
Bánh bao khoai tây	4. - 5.	20 - 30
Sốt đánh bông, trứng Béarnaise nước sốt, nước sốt Hollandaise	3-4	8-12
Luộc, hấp, hầm		
Gạo, với khối lượng gấp đôi Nước	2. - 3.	15 - 30
Nồi luộc chưa gọt vỏ	4. - 5.	25 - 35
Mì ống	6-7	6-10
Súp	3. - 4.	15 - 60
Rau	2. - 3.	10 - 20
Hầm trong nồi áp suất	4. - 5.	-
Hầm		
Tôi có thể rang.	4-5	60 - 100
món thịt hầm	3-4	50 - 60

		 min
Hầm/chiên với một ít lượng chất béo		
Escalope, không có hoặc có tẩm bột	6-7	6-10
Bít tết (dày 3 cm)	7-8	8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm)	5-6	10 - 20
Hamburger (dày 2 cm)	6-7	10 - 20
Cá và phi lê cá tẩm bột chiên	6-7	8-20
Tôm và tôm càng	7-8	4-10
Xào rau tươi và nấm	7-8	10 - 20
Các món ăn đông lạnh, ví dụ như	6-7	6-10
món xào Trứng ốp la (nấu chín sau khi khác)	3. - 4.	3-10
Chiên ngập dầu, 150-200 g mỗi phần trong 1-2 l dầu, mỡ đậm		
chiên thành từng phần Săn		
phẩm đông lạnh, ví dụ như khoai tây chiên, gà viên	8-9	-
Rau, nấm, tẩm bột, tẩm bột bia hoặc tempura	6-7	-
Các món nướng nhỏ, ví dụ như bánh rán, trái cây tẩm bột	4-5	-

Kiểm soát

Kiểm soát thông gió

Vùng nấu có hệ thống hút mùi tích hợp trên bề mặt nấu.

Các chức năng để điều khiển hệ thống hút khí được mô tả dưới đây.
Bạn có thể thay đổi cài đặt gốc bất cứ lúc nào.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14

Lưu ý: Sử dụng dụng cụ nấu nông để cải thiện hiệu suất.
Với dụng cụ nấu ăn sâu, hãy đặt nắp ở một góc.

10.1 Tự động khởi động thông gió hệ thống

Nếu bạn chỉ định mức công suất cho vùng nấu đầu tiên, hệ thống hút khí sẽ tự động khởi động.
Đèn cài đặt thông gió sẽ sáng trên cảm biến thông gió.
Sau khi khởi động tự động, bạn có thể thay đổi thông gió cài đặt. Thay đổi hoặc hủy kích hoạt cài đặt thông gió.
→ Trang 10

10.2 Kiểm soát thông gió

Bảng có 9 chế độ thông gió.

Bật hệ thống thông gió

- Nhấn cảm biến thông gió.
✔ Hệ thống thông gió bắt đầu ở mức công suất cài đặt trước mức độ.
- Chọn mức công suất mong muốn trong phần cài đặt.
✔ Đèn báo mức công suất của hệ thống thông gió sẽ sáng lên.

¹ Không có nắp
² Làm nóng trước ở mức công suất 8 - 8,5

Thay đổi hoặc tắt thông gió hệ thống

- Nhấn cảm biến thông gió.
- Chọn cài đặt thông gió cần thiết hoặc thay đổi nó thành .

10.3 Cài đặt thông khí chuyên sâu

Có hai chế độ thông gió chuyên sâu mà hệ thống thông gió hoạt động trong thời gian ngắn ở mức cao hơn mức công suất.

Bật chế độ cài đặt chuyên sâu

- Nhấn cảm biến thông gió.
- Chọn cài đặt chuyên sâu cần thiết:
 - ▶ Cài đặt chuyên sâu I: Nhấn **boost** 1 lần để sáng lên.
 - ▶ Thiết lập chuyên sâu II: Nhấn **boost** hai lần để sáng lên.

Lưu ý: Sau khoảng 8 phút, thiết bị sẽ tự động chuyển về chế độ thông gió.

Thay đổi hoặc tắt các cài đặt chuyên sâu

- Nhấn cảm biến thông gió.
- Chọn cài đặt thông gió cần thiết hoặc thay đổi nó thành .

10.4 Quạt chạy cho hệ thống thông gió Hệ thống thông gió vẫn tiếp tục chạy trong vài phút sau khi vùng nấu được tắt bằng công tắc chính.

Điều này giả định rằng vùng nấu đã được bật trong ít nhất một phút và hệ thống thông gió đang hoạt động.

Khi thời gian tương ứng trôi qua, hệ thống thông gió sẽ tự động tắt. Thời gian này phụ thuộc vào chế độ hoạt động mà thiết bị được lắp đặt.

Khi hệ thống thông gió được bật, cài đặt thông gió sẽ sáng lên. Hệ thống thông gió có thể được tắt bất cứ lúc nào bằng cách nhấn cảm biến thông gió.

Nút yêu thích

Bạn có thể sử dụng chức năng này để chọn hai chức năng hoặc cài đặt nấu ăn mà sau đó có thể truy cập nhanh trên .

11.1 Chỉ định chức năng nút Yêu thích Yêu cầu: Kết nối thiết bị với Home Connect. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này tại Home Connect

- 1. Để chỉ định chức năng, hãy mở ứng dụng Home Connect và làm theo hướng dẫn.
- 2. Ngay sau khi bạn đã gán các chức năng, bạn có thể sử dụng
 - ✓ chúng: Chức năng 1: Nhấn nhanh.
 - ✓ Chức năng 2: Nhấn và giữ .

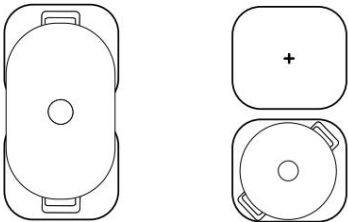
Lưu ý: Nếu bạn chưa gán bất kỳ chức năng nào, hãy tắt sau khi bếp được bật.

combiZone12 combiZone

Cho phép kết hợp hai vùng nấu có cùng kích thước, với cùng mức công suất được bật ở cả hai vùng. Tính năng này đặc biệt dành cho việc nấu bằng dụng cụ nấu dài.

Chức năng này cho phép bạn nấu ăn bằng một dụng cụ nấu ăn chiếm một vùng nấu và có thể di chuyển từ vùng này sang vùng khác để tăng thêm sự tiện lợi. Trong trường hợp này, hai vùng nấu cũng giữ nguyên mức công suất và cùng cài đặt.

12.1 Vị trí đặt dụng cụ nấu Sử dụng dụng cụ nấu vừa với vùng nấu.



12.2 Bật combiZone 1. Chọn một trong hai vùng nấu và cài đặt mức công suất.

- 2. Nhấn .
- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

12.3 Tắt combiZone

- Chạm .
- ✓ Chức năng này đã bị tắt.
- ✓ Hai vùng nấu một lần nữa hoạt động độc lập với nhau.

Tùy Tùy chọn cài đặt thời gian

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

- Bộ hẹn giờ tắt
- Bộ đếm thời gian

Nút này được gán cho chức năng hẹn giờ Tắt theo mặc định. Tuy nhiên, bạn cũng có thể gán một trong các chức năng được đề cập ở trên cho cảm biến. Bạn có thể thay đổi các cài đặt này thông qua ứng dụng Home Connect hoặc trong cài đặt cơ bản

→ Trang 14

13.1 Bộ hẹn giờ tắt

Cho phép bạn lập trình thời gian nấu cho một hoặc nhiều vùng nấu và tự động tắt khi hết thời gian đã cài đặt.

Bật Bộ hẹn giờ tắt 1. Chọn vùng nấu và mức công suất cần thiết.

2. Chạm vào

- ✓ |→| và 0:00 sáng lên.

3. Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy cài đặt thời gian nấu cần thiết trong phần cài đặt.

và powerBoost

4. Chạm để xác nhận.
- ✓ Thời gian nấu bắt đầu trôi qua. Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra 1 phút trước khi thời gian đã chọn trôi qua. Bạn có thể kiểm tra tình trạng thực phẩm và nếu cần, có thể kéo dài thời gian nấu.
 - ✓ Khi thời gian nấu đã trôi qua, vùng nấu sẽ tắt và có tín hiệu âm thanh.
- Lưu ý
- Nếu thời gian nấu đã được lập trình trong vùng nấu có fryingSensor được kích hoạt, thời gian nấu đã lập trình sẽ bắt đầu đếm ngược ngay khi đạt đến mức nhiệt độ đã chọn.
 - Để chuyển đổi màn hình hiển thị giữa cảm biến nhiệt độ hoạt động và thời gian nấu đã lập trình, hãy nhấn nhiệt độ đã chọn.

Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ tắt bếp 1. Chọn vùng nấu rồi chạm vào .

2. Để tắt chức năng, hãy thay đổi thời gian nấu hoặc đặt nó thành 0:00.
- 13.2 Bộ đếm thời gian
- Cho phép kích hoạt đồng hồ. Chức năng này hoạt động độc lập với vùng nấu và các cài đặt khác.
- Bếp không tự động tắt vùng nấu.
- Bật bộ hẹn giờ Yêu cầu: Gán chức năng cho .
1. Nhấn .
2. Chọn thời gian cần thiết.
- ✓ Thời gian bắt đầu trôi qua.
 - ✓ Một âm báo hiệu sẽ vang lên và màn hình sẽ nhấp nháy khi thời gian trôi qua.

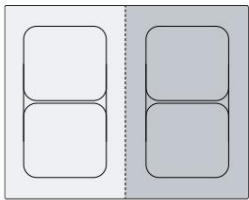
- Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ 1. Nhấn .
2. Để tắt chức năng, hãy thay đổi thời gian nấu hoặc đặt nó thành 0:00.

powerBoost14 tăng cường sức mạnh

Chức năng PowerBoost cho phép bạn đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với khi sử dụng.

Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu, miễn là vùng nấu còn lại ở cùng bên không được sử dụng.

Nếu không, đèn nhấp nháy trên màn hình của vùng nấu đã chọn sẽ tự động được cài đặt mà không cần kích hoạt chức năng.



- 14.1 Bật powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

2. Chạm vào boost
- ✓ vào Màn hình sáng lên.
 - ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

- 14.2 Tắt chức năng PowerBoost 1. Chọn vùng nấu.

2. Chạm Màn boost.
- ✓ hình tắt và vùng nấu chuyển về mức công suất Chức năng đã tắt.
 - ✓

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

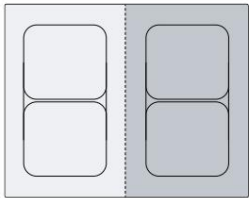
shortBoost15 shortBoost

Bạn có thể sử dụng chức năng này để làm nóng chảo nhanh hơn so với chức năng . Không sử dụng chức năng powerBoost với chảo rán - điều này có thể làm hỏng lớp phủ.

Bạn có thể kích hoạt chức năng này thông qua nút Home Connect hoặc Favourite.

Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu, miễn là vùng nấu còn lại ở cùng bên không được sử dụng.

Nếu không, đèn sẽ nhấp nháy trên màn hình của vùng nấu đã chọn, sau đó tự động bật.



15.1 Ứng dụng được đề xuất

- Không đẩy nắp chảo.
- Không bao giờ để chảo không có người trông coi khi chúng đang nóng.
- Chỉ sử dụng chảo lạnh.
- Sử dụng chảo có đáy phẳng hoàn toàn. Không sử dụng chảo có đáy mỏng.

- 15.2 Bật shortBoost Yêu cầu: Gán chức năng cho .
- ☆ .

- "Nút yêu thích", Trang 11
1. Chọn vùng nấu.
2. Chạm vào ☆
- ✓ P đèn sẽ sáng.
 - ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

15.3 Tắt chức năng shortBoost 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chọn mức công suất. tắt Chức năng đã tắt.

Lưu ý: Để tránh nhiệt độ cao, chức năng này sẽ tự động tắt sau 30 giây.

Chức năng Chức năng giữ ấm

Bạn có thể sử dụng chức năng này để làm tan chảy sô-cô-la hoặc bơ, và giữ ấm thức ăn. Bạn có thể kích hoạt chức năng này thông qua nút Home Connect hoặc Favorite.

16.1 Bật chức năng Giữ ấm Yêu cầu: Gán chức năng cho .



→ "Nút yêu thích", Trang 11

1. Chọn vùng nấu cần thiết.

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

16.2 Tắt chức năng Giữ ấm 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chuẩn bị ra ngoài.
- ✓ Chức năng này đã bị tắt.

fryingSensor17 fryingSensor

Chức năng này cho phép bạn làm tan chảy, chế biến nước sốt, xào, chiên ngập dầu hoặc rán trong khi vẫn kiểm soát được nhiệt độ.

Thay vì liên tục điều chỉnh mức công suất trong khi nấu, hãy chọn nhiệt độ mục tiêu cần thiết một lần khi bắt đầu. Các cảm biến bên dưới gồm thủy tinh đo nhiệt độ của dụng cụ nấu và giữ nhiệt độ này không đổi trong suốt quá trình nấu.

Chức năng này có sẵn trên tất cả các vùng nấu được đánh dấu bằng biểu tượng này.

Chức năng	Nhiệt độ 70 -
tan chảy	80 °C
Chuẩn bị nước sốt	110 - 120°C
Chiên	140°C
Chiên	160°C
Chiên	180 - 200°C
Chiên	220°C

17.1 Đồ nấu nướng được khuyến nghị

Dụng cụ nấu ăn đặc biệt đã được phát triển cho chức năng này, mang lại kết quả tốt nhất.

Bạn có thể mua bộ đồ nấu ăn được khuyến dùng tại dịch vụ chăm sóc khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi tại siemens-home.bsh-group.com.

Lưu ý: Bạn cũng có thể sử dụng các dụng cụ nấu ăn khác. Tùy thuộc vào thành phần của dụng cụ nấu ăn, nhiệt độ đạt được có thể khác với mức nhiệt độ đã chọn.

17.2 Bật cảm biến chiên 1. Đặt dụng cụ nấu rỗng vào

vùng nấu.

- 2. Chọn vùng nấu.
- 3. Nhấn . và nhiệt độ cài đặt trước sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị của vùng nấu đã chọn.
- 4. Chọn nhiệt độ bằng cách vuốt ngón tay của bạn qua khu vực cài đặt sẽ nhấp nháy cho đến khi đạt được nhiệt độ cài đặt lần nữa.
- ✓ Nhiệt độ đã chọn và nhiệt độ đạt được trong chảo sẽ nhấp nháy xen kẽ cho đến khi đạt được nhiệt độ đã chọn.

- ✓ Nhiệt độ hiển thị trên màn hình chỉ là nhiệt độ gần đúng và có thể khác với nhiệt độ thực tế trong chảo rán.

- ✓ Khi đạt đến nhiệt độ mong muốn, sẽ có tiếng chuông báo hiệu và biểu tượng nhiệt độ sẽ ngừng nhấp nháy.

5. Thêm mỡ chiên và sau đó cho thực phẩm vào chảo rán.

Lưu ý: Nếu bạn cần nấu với hơn 250 ml dầu, hãy thêm dầu và đợi vài giây trước khi cho thực phẩm vào.

17.3 Tắt cảm biến chiên Chọn vùng nấu và

- ▶ chạm vào .

17.4 Khuyến nghị nấu ăn bằng cảm biến chiên

Tài liệu kèm theo có chứa bảng khuyến nghị về cách nấu ăn bằng fryingSensor.

Khóa em18 Khóa an toàn cho trẻ em

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

18.1 Bật Khóa an toàn trẻ em Yêu cầu: Bếp phải

- được tắt.
- 1. Để bật bếp, chạm vào .

2. Chạm và giữ trong 40 giây.

- ✓  sáng trong 10 giây.
- ✓ Bếp đã bị khóa

18.2 Tất chức năng khóa an toàn cho trẻ em

1. Để bật bếp, chạm vào . ①
 2. Chạm và giữ trong 4 giây.
- ✓ Khóa đã được mở.

19 Tạm dừng

Bạn có thể sử dụng chức năng này để tạm dừng và tiếp tục hoạt động quá trình nấu trong tối đa 10 phút mà không cần thay đổi cài đặt bạn đã chọn.

Bạn có thể bật chức năng này để vệ sinh bộ điều khiển

bảng điều khiển, ví dụ.

19.1 Kích hoạt chức năng Tạm dừng

- Nhấn .
- ✓ Đèn báo sáng trên màn hình vùng nấu.
- ✓ Tất cả các quá trình nấu đang diễn ra đều dừng lại. Các cài đặt vẫn được giữ nguyên.
- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

Tắt an toàn cá nhân

Kích hoạt chức năng an toàn nếu một vùng nấu hoạt động trong thời gian dài và bạn không thay đổi

bất kỳ cài đặt nào. Vùng nấu hiển thị và tự động tắt.

Thời gian phụ thuộc vào mức công suất được chọn.

Mức công suất	Thời gian
1.0 - 1.5	10 giờ

Cài đặt cơ Cài đặt cơ bản

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

21.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Cài đặt hiển thị	Giá trị
C 1 Khóa an toàn cho trẻ em → "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 13	0 - Thủ công.¹ 1 - Tự động. 2 - Chức năng đã tắt.
C 2 Tín hiệu âm thanh	0 - Tín hiệu xác nhận, tín hiệu lỗi và tín hiệu nếu sử dụng không đúng cách sẽ bị vô hiệu hóa. 1 - Tín hiệu lỗi được kích hoạt. 2 - Tín hiệu xác nhận và tín hiệu sử dụng không đúng được kích hoạt. 3 - Tất cả tín hiệu âm thanh đều được bật ¹.
C 3 Âm lượng của tín hiệu âm thanh	1 - Im lặng. 2 - Trung bình.¹

¹ Cài đặt tại nhà máy

18.3 Khóa trẻ em tự động

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

Bạn có thể tìm hiểu cách bật và tắt chức năng này trong

phần "Cài đặt cơ bản" → Trang 14 .

19.2 Tắt chức năng Tạm dừng

- Chạm . 
- ✓ Chức năng đã tắt. Các quá trình nấu ăn
Tiếp tục.

Lưu ý: Sau khoảng 10 phút, vùng nấu

tự động tắt.

Mức công suất	Thời gian
2.0 - 3.5	5 giờ
4.0 - 5.0	4 giờ
5,5 - 6,5	3 giờ
7.0 - 7.5	2 giờ
8.0 - 9.0	1 giờ

Nhấn bất kỳ nút nào để bật vùng nấu.

Cài đặt hiển thị	Giá trị
	3 - Ổn ào.
C 6 Gán một trong các chức năng chương trình cài đặt thời gian trên bảng điều khiển. → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 11	1 - Hẹn giờ tắt. ¹ 2 - Bỏ đếm thời gian.
C 7 Giới hạn công suất Tính năng này cho phép bạn giới hạn tổng công suất của bếp, nếu cần, tùy theo tình hình lắp đặt điện của bạn. Tuân thủ các quy định của nhà cung cấp điện địa phương. Các cài đặt có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp. Bạn có thể tìm thêm thông tin trên bảng định mức. Nếu chức năng được bật và bếp đã đạt đến giới hạn công suất đã đặt, mức công suất bắt buộc và được phép sẽ nhấp nháy và bạn không thể chọn mức công suất cao hơn.	Công suất tăng thêm 500 W ở mỗi cấp độ. 0 - Tắt. Công suất tối đa của bếp - 1000 W. Cài đặt ¹ . 1 công suất thấp nhất. 15 - 1500W ... 3 - 3000W 35 - 3500W 4 - 4000W 45 - 4500W ... 9 - Công suất tối đa của bếp.
C 8 Chế độ demo Chế độ demo cho bếp nấu: Khi bạn bật bếp, bếp sẽ sáng trong vài giây và vùng nấu không được nóng lên.	0 - Đã tắt. ¹ 1 - Đã bật.
C 12 Kiểm tra đồ nấu nướng Bạn có thể sử dụng chức năng này để kiểm tra chất lượng đồ nấu nướng. → "Kiểm tra đồ nấu nướng", Trang 16	0 - Không phù hợp. 1 - Không tối ưu. 2 - Thích hợp.
C 17 Cài đặt chế độ tuần hoàn không khí hoặc chế độ hút không khí.	0 - Cấu hình chế độ tuần hoàn không khí. ¹ 1 - Cấu hình chế độ hút khí.
C 18 Cài đặt chế độ khởi động hệ thống thông gió tự động. Hệ thống thông gió bắt đầu ở mức hiệu suất được cài đặt trước.	0 - Đã tắt. 1 - Đã bật. ¹
C 20 Cài đặt chế độ quạt chạy cho hệ thống thông gió. Nếu bếp của bạn đang hoạt động ở chế độ hút khí, hệ thống thông gió sẽ được bật ở mức công suất trong khoảng 6 phút. Nếu bếp của bạn đang hoạt động ở chế độ lưu thông không khí, hệ thống thông gió sẽ được bật ở mức công suất trong khoảng 30 phút.	0 - Đã tắt. 1 - Đã bật.
C 0 Khôi phục cài đặt gốc	0 - Cài đặt riêng lẻ - ¹ . 1 Cài đặt gốc.

21.2 Để chuyển đến cài đặt cơ bản Yêu cầu: Bếp

phải được tắt.

1. Để bật bếp, chạm vào .

2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, chạm và giữ trong 4 giây.

Thông tin sản phẩm	Trưng bày
Danh bạ dịch vụ khách hàng	0 1 1
Số lượng sản xuất	Fd
Số sản xuất 1	02-
Số sản xuất 2	05

- ✓ Bón màn hình đầu tiên cung cấp thông tin sản phẩm. Chạm để xem từng màn hình riêng lẻ.

3. Chạm để truy cập cài đặt cơ bản và sáng lên

✓ **C 1** như cài đặt trước.

4. Chạm liên tục cho đến khi cài đặt mong muốn xuất hiện.

5. Chọn cài đặt cần thiết trong phần cài đặt.

6. Chạm và giữ trong 4 giây.

✓ Thao tác này sẽ lưu các thiết lập.

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

- Chạm .

✓ Mọi thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không được lưu.

¹ Cài đặt tại nhà máy

và thử nghiệm đồ nấu nướng

Kiểm tra

Kiểm tra đồ nấu nướng

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

Bạn có thể sử dụng chức năng này để kiểm tra chất lượng đồ nấu nướng.

Trước khi thử nghiệm, hãy đảm bảo đường kính của đáy dụng cụ nấu tương ứng với đường kính của vùng nấu đang sử dụng.

Có thể truy cập thông qua các thiết lập cơ bản. → Trang 14

22.1 Thực hiện thử nghiệm đồ nấu nướng 1. Ở nhiệt độ phòng, đặt đồ nấu nướng có áp dụng khoảng 200 ml nước ở giữa vùng nấu, vừa vặn nhất với đáy dụng cụ nấu về mặt kích thước.

2. Gọi các thiết lập cơ bản và chọn 3. Chạm vào khu vực thiết lập. nhấp nháy trong khi nấu ăn vùng.

✓ Chức năng này đã được bật.

✓ Sau 10 giây, kết quả sẽ hiển thị trên màn hình vùng nấu.

22.2 Kiểm tra kết quả Bạn có thể xem kết quả có ý nghĩa gì đối với chất lượng và tốc độ của quá trình nấu trong bảng sau.

Kết quả
0 Dụng cụ nấu nướng không phù hợp với vùng nấu nên không nóng lên.
1 Đồ nấu nướng mất nhiều thời gian để nóng hơn dự kiến và việc nấu nướng không diễn ra tốt như mong đợi.
2 Đồ nấu nướng đang nóng lên đúng cách và quá trình nấu ăn đang diễn ra tốt đẹp.

Để kích hoạt lại chức năng này, hãy chạm vào khu vực cài đặt.

23 Trang chủ Kết nối

Thiết bị này có khả năng kết nối mạng. Kết nối thiết bị của bạn với thiết bị di động cho phép bạn kiểm soát các chức năng của thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh các cài đặt cơ bản và theo dõi trạng thái hoạt động của thiết bị.

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

Ứng dụng Home Connect hướng dẫn bạn trong toàn bộ quá trình đăng nhập. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect để cấu hình cài đặt.

Mẹo: Vui lòng làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

- Lưu ý

- Vui lòng lưu ý các biện pháp phòng ngừa an toàn trong hướng dẫn sử dụng này và đảm bảo tuân thủ chúng khi vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect.
- "An toàn", Trang 2

- Vận hành thiết bị trên chính thiết bị luôn được ưu tiên. Trong thời gian này, không thể vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect.
- Ở chế độ chờ kết nối mạng, thiết bị cần tối đa 2 W.

23.1 Thiết lập yêu cầu của Home Connect Thiết bị được kết nối với nguồn điện và được bật.

- Bạn có thiết bị di động chạy phiên bản mới nhất của hệ điều hành iOS hoặc Android, ví dụ như điện thoại thông minh.
- Thiết bị đang nhận tín hiệu từ mạng WLAN gia đình (Wi-Fi) tại vị trí lắp đặt.

- Thiết bị di động và thiết bị gia dụng nằm trong phạm vi tín hiệu Wi-Fi của mạng gia đình bạn.
1. Quét mã QR sau.
- 
- Bạn có thể cài đặt ứng dụng Home Connect và kết nối thiết bị của mình thông qua mã QR.
2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

23.2 Biểu tượng Wi-Fi Đèn báo

Wi-Fi trên màn hình chính thay đổi tùy theo trạng thái và chất lượng kết nối cũng như tính khả dụng của máy chủ Home Connect.

trạng thái	Sự miêu tả
Sáng liên tục ở mức sáng một nửa.	Không có kết nối mạng nào được lưu.
Nhấp nháy ở độ sáng tối đa. Kết nối mạng đang được thiết lập.	
Sáng liên tục ở độ sáng tối đa.	Kết nối mạng đã được lưu và Wi-Fi đã được bật.
Nhấp nháy.	Cài đặt mạng đã được thiết lập lại.
Đã tắt.	Mạng không hoạt động.

23.3 Thêm hoặc xóa mạng Wi-Fi gia đình

Tổng quan sau đây hiển thị cách thêm hoặc xóa mạng Wi-Fi gia đình.

Trạng thái mạng Wi-Fi gia đình	Hoạt động
Không có mạng Wi-Fi gia đình nào được lưu trữ.	Để thêm mạng Wi-Fi gia đình, hãy nhấn nhanh  .
Mạng Wi-Fi gia đình hiện đã được lưu.	Để ghép nối một thiết bị khác, hãy nhấn và giữ  .
Mạng Wi-Fi gia đình hiện đã được lưu.	Để thiết lập lại cài đặt mạng Wi-Fi gia đình, hãy nhấn và giữ  . Nếu nhấp nháy,  hãy nhấn và giữ lại.

23.4 Tắt kết nối mạng

- ▶ Nhấn và giữ . Nếu nhấp nháy,  hãy nhấn và giữ lần nữa. 
- ✔ Kết nối tới mạng Wi-Fi đã bị tắt và các kết nối mạng đã bị ngắt.

Lưu ý: Để bật lại kết nối mạng, hãy xem ["Thêm hoặc loại bỏ một Mạng Wi-Fi gia đình"](#), Trang 17

23.5 Thay đổi cài đặt thông qua ứng dụng Home

Connect Bạn có thể sử dụng ứng dụng Home Connect để thay đổi cài đặt cho vùng nấu và gửi chúng đến bếp.

Yêu cầu: Bếp phải được kết nối với Wi-Fi và ứng dụng Home Connect.

- Chọn cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi đến bếp.
 - Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.
 - Các cài đặt bạn gửi từ ứng dụng Home Connect đến bếp phải được xác nhận trên bếp.
 - ✔ Ngay khi các cài đặt nấu ăn được truyền đến vùng nấu, màn hình sẽ bắt đầu nhấp nháy, tùy thuộc vào cài đặt.
- Nhấn để xác nhận cài đặt.
- Để hủy cài đặt, hãy nhấn bất kỳ trường cảm ứng nào khác trên bếp nấu.

23.6 Kích hoạt phát hiện Bluetooth® Công nghệ không dây này

cho phép phát hiện sự hiện diện tự động. Nếu bạn ở gần bếp, bạn không cần phải xác nhận cài đặt từ thiết bị di động trên bếp nữa. Nếu bạn gửi cài đặt đến vùng nấu, bạn có thể xác nhận trực tiếp từ thiết bị di động.

- Yêu cầu Bếp được
- kết nối với Wi-Fi và ứng dụng Home Connect.
 - Hệ thống Bluetooth® được kết nối với thiết bị di động.

- Người dùng ở gần bếp nấu.
 - Mở ứng dụng Home Connect.
 - Để cài đặt phát hiện Bluetooth®, hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

Lưu ý: Kết nối Bluetooth® sẽ bị vô hiệu hóa nếu bếp bị ngắt kết nối và chuyển sang chế độ tiết kiệm năng lượng

chế độ. Kết nối Bluetooth® cũng có thể bị vô hiệu hóa thông qua ứng dụng Home Connect.

23.7 Cập nhật phần mềm Phần mềm của

thiết bị của bạn có thể được cập nhật bằng chức năng cập nhật phần mềm, ví dụ cho mục đích tối ưu hóa, khắc phục sự cố hoặc cập nhật bảo mật.

Để thực hiện việc này, bạn phải là người dùng Home Con-nect đã đăng ký, đã cài đặt ứng dụng trên thiết bị di động 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 và có thể bắt đầu cập nhật phần mềm qua ứng dụng. Sau khi bản cập nhật đã được tải xuống thành công, bạn có thể bắt đầu cài đặt thông qua ứng dụng Home Connect nếu bạn đang ở trong mạng gia đình (Wi-Fi). Ứng dụng Home Connect sẽ thông báo cho bạn khi quá trình cài đặt thành công.

Lưu ý:

- Việc cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
 - Bước đầu tiên là tải xuống.
 - Bước thứ hai là cài đặt trên ứng dụng của bạn anne.
- Bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị của mình như bình thường trong khi các bản cập nhật đang được tải xuống. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân của bạn trong ứng dụng, các bản cập nhật phần mềm cũng có thể được thiết lập để tải xuống tự động.
- Quá trình cài đặt mất vài phút. Bạn không thể sử dụng thiết bị trong khi cài đặt.
- Chúng tôi khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật bảo mật càng sớm càng tốt.

23.8 Chẩn đoán từ xa 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.

Mẹo: Để biết thêm thông tin 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

23.9 Bảo vệ dữ liệu Vui lòng xem

thông tin về bảo vệ dữ liệu.

Lần đầu tiên thiết bị của bạn được đăng ký trên mạng gia đình được kết nối với Internet, thiết bị của bạn sẽ truyền các loại dữ liệu sau đến máy chủ Home Con-nect (đăng ký ban đầu): Mã nhận dạng thiết bị duy nhất (bao gồm mã thiết bị cũng như địa

- chỉ MAC của mô-đun giao tiếp Wi-Fi được cài đặt).

- Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông Wi-Fi (để đảm bảo kết nối dữ liệu an toàn).
- Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của thiết bị 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 lần đầu tiên.

Lưu ý: Xin lưu ý rằng chức năng Home Connect chỉ có thể được sử dụng với ứng dụng Home Connect. Thông tin

về bảo vệ dữ liệu có thể được tìm thấy trong ứng dụng Home Connect.

bảo dưỡng24 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

24.1 Sản phẩm vệ sinh Bạn có thể mua

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

LƯU Ý Các sản

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

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

Sản phẩm vệ sinh không phù hợp

- Chất tẩy rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa dành cho máy rửa chén
- Sản phẩm làm sạch mài mòn
- Các sản phẩm làm sạch mạnh như bình xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn
- Miếng bọt biển mài mòn
- Máy phun rửa áp suất cao hoặc hơi nước

24.2 Vệ sinh bếp Vệ sinh bếp sau mỗi

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

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

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

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

Mẹo

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

24.3 Vệ sinh thanh định hình Vệ sinh

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

Lưu ý: Không sử dụng dụng cụ cạo kính.

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

24.4 Bộ lọc mỡ

Bộ lọc mỡ lọc mỡ ra khỏi hơi nước trong bếp. Bộ lọc bao gồm một hộp đựng và hai bộ lọc mỡ có thể tháo rời. Tần suất bạn vệ sinh mô-đun phụ thuộc vào lượng và loại mỡ được sử dụng khi nấu ăn. Để giữ cho chúng hoạt động tốt, bạn phải

vệ sinh bộ lọc mỡ nếu có cặn mỡ nhìn thấy được hoặc ít nhất một lần mỗi tháng.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Các chất béo lỏng đọng trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa.

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

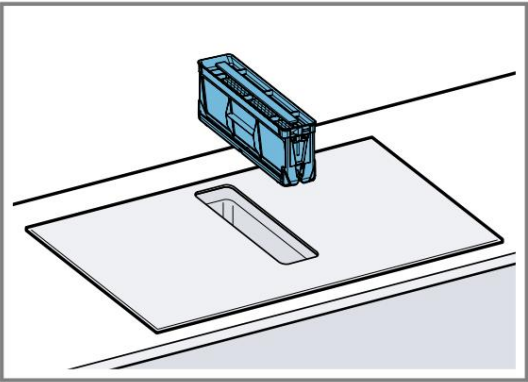
LƯU Ý Bộ lọc mỡ

rơi có thể làm hỏng bếp bên dưới.

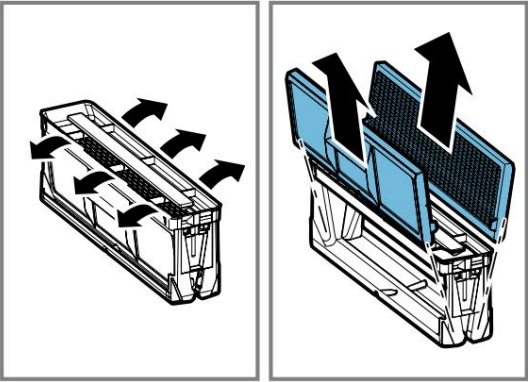
- ▶ Dùng một tay nắm chặt phần bên dưới bộ lọc mỡ.

1. Tháo bộ lọc mỡ.

- ▶ Mỡ có thể tích tụ ở đáy hộp đựng. Giữ bộ lọc mỡ ở mức cân bằng để mỡ không nhỏ giọt ra ngoài.



2. Tháo các bộ phận của bộ lọc mỡ.



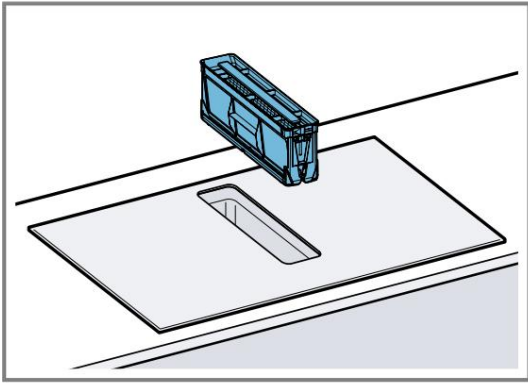
3. Làm sạch bộ lọc mỡ bằng máy rửa chén hoặc bằng tay.

- "Vệ sinh bộ lọc mỡ thủ công", Trang 19
- "Vệ sinh bộ lọc trong máy rửa chén", mở Trang 19

4. Nếu cần, hãy tháo bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh và vệ sinh thiết bị từ bên trong.
5. Nếu có bất kỳ vật thể nào lọt vào trong thiết bị, hãy loại bỏ chúng và đảm bảo nguồn cung cấp cho bình chứa tràn không bị chặn.

6. Lau sạch bên trong thiết bị bằng nước xà phòng và khăn lau bát đĩa.

7. Sau khi vệ sinh, lắp lại bộ lọc mỡ đã khô.



Vệ sinh bộ lọc mỡ thủ công 1. Tháo các bộ phận của bộ lọc mỡ.

2. Ngâm bộ lọc mỡ vào nước xà phòng nóng.

- ▶ Sử dụng bàn chải để vệ sinh bộ lọc mỡ. Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh, có tính axit hoặc kiềm.
- ▶ Sử dụng dung môi mỡ chuyên dụng cho vết bẩn cứng đầu. Bạn có thể mua dung môi mỡ từ Dịch vụ khách hàng, thông qua cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc tại một cửa hàng chuyên dụng.

3. Rửa sạch bộ lọc mỡ.

4. Để bộ lọc mỡ ráo nước.

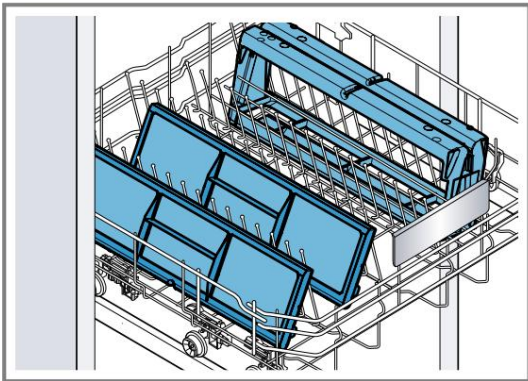
5. Lắp các bộ phận của bộ lọc mỡ.

6. Sau khi khô, lắp bộ lọc mỡ vào thiết bị.

Vệ sinh bộ lọc mỡ trong máy rửa chén 1. Tháo bộ lọc mỡ.

2. Tháo các bộ phận của bộ lọc mỡ.

3. Đặt các bộ phận của bộ lọc mỡ vào máy rửa chén một cách nhẹ nhàng và không làm kẹt chúng.



Không vệ sinh bộ lọc mỡ bị bẩn nặng bằng đồ dùng trên bàn ăn. Không sử dụng các sản phẩm vệ sinh có tính axit, kiềm hoặc mạnh.

4. Khởi động máy rửa chén. Chọn mức nhiệt độ tối đa là 70 °C.

5. Để bộ lọc mỡ ráo nước.

6. Sau khi khô, lắp bộ lọc mỡ vào thiết bị.

24.5 Bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh

Bạn có thể mua bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc tại cửa hàng trực tuyến.

Lưu ý:

- Thay bộ lọc mùi khi cảnh báo hiển thị trên thiết bị.

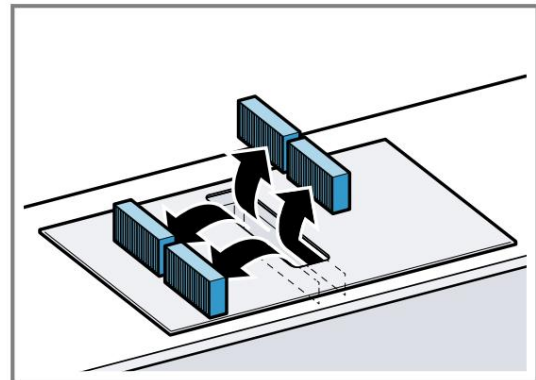
→ "Đặt lại chỉ báo bảo hòa", Trang 19

- Thay bộ lọc âm thanh nếu chúng bị bẩn.

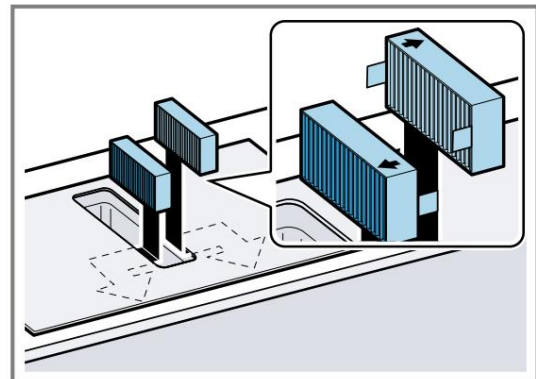
Yêu cầu: Để giữ cho chúng hoạt động tốt, chỉ sử dụng bộ lọc thay thế chính hãng.

1. Tháo bộ lọc mỡ.

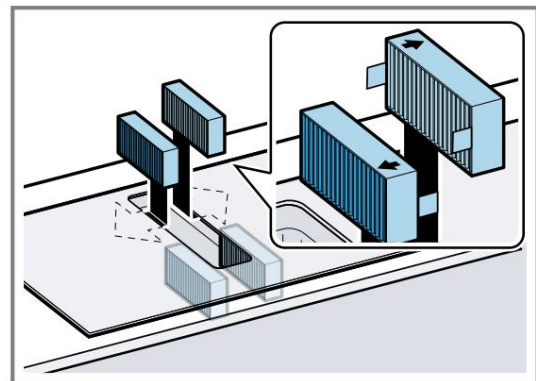
2. Tháo bốn bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh và vứt bỏ chúng đúng cách.



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



4. Lắp các bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh khác vào bên trái và bên phải của thiết bị.



5. Lắp bộ lọc mỡ vào thiết bị.

Thiết lập lại đèn báo bảo hòa Sau khi tắt thiết bị, đèn sẽ sáng.

F

1. Thay bộ lọc mùi.

→ "Bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh", Trang 19

2. Nhấn và giữ cảm biến thông gió cho đến khi có tiếng chuông báo hiệu. Đèn ngừng

- ✓ F sáng. Màn hình hiển thị bộ lọc mùi được thiết lập lại.

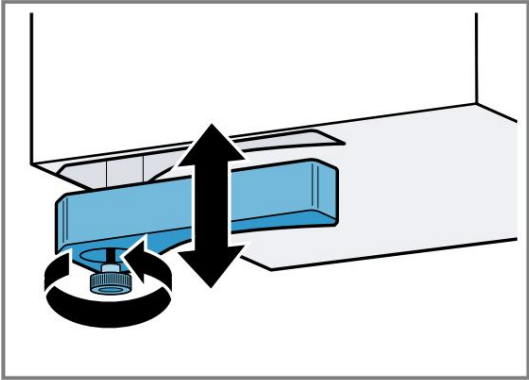
và Xử lý sự cố

24.6 Vệ sinh bình chứa tràn Bình chứa tràn thu thập chất

lỏng hoặc vật thể chảy vào thiết bị từ phía trên.

Yêu cầu: Thiết bị đã nguội và đèn báo nhiệt độ còn lại đã tắt.

1. Giữ bình tràn bằng một tay và tháo vận nó bằng tay kia.
 - Giữ bình chứa tràn ở mức cân bằng 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.
5. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp cho thùng chứa tràn không bị chặn.

Loại bỏ mọi vật thể đã xâm nhập vào thiết bị sau khi thiết bị đã nguội. Để thực hiện việc này, hãy tháo bộ lọc mỡ.

Xử lý sự cố25 Xử lý sự cố

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
 - Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
→ "Dịch vụ khách hàng", Trang 22

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
- Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị.
- Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có thể mua từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
- Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

25.1 Cảnh báo

- Lưu ý:
 - Nếu **E** hoặc **F** xuất hiện trên màn hình, hãy nhấn và giữ cảm biến của vùng nấu tương ứng và đọc mã lỗi.
 - Nếu mã lỗi không được liệt kê trong bảng sau, hãy ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện và đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Nếu màn hình này hiển thị
- lê một lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng và nêu rõ mã lỗi chính xác.
 - Nếu xảy ra lỗi, thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ chờ.
 - Để bảo vệ các bộ phận điện tử của thiết bị khỏi tình trạng quá nhiệt hoặc dòng điện tăng đột biến, bếp có thể tạm thời giảm mức công suất.

25.2 Thông tin trên bảng hiển thị

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Nguồn
Không có màn hình nào sáng lên.	điện đã bị ngắt kết nối. Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có sự cố mất điện hay không.
	Thiết bị chưa được kết nối như trong sơ đồ mạch điện. Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch điện.
Lỗi điện tử	Nếu bạn không thể khắc phục lỗi, hãy thông báo cho bộ phận kỹ thuật sau bán hàng.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Hệ thống thông gió không hoạt động	Thiết bị chưa được kết nối như trong sơ đồ mạch điện. ▶ Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch điện.
Màn hình nhấp nháy.	Bảng điều khiển bị ướt hoặc có vật gì đó che mắt bảng điều khiển. ▶ Làm khô bảng điều khiển hoặc tháo vật đó ra.
<i>F</i>	Bộ lọc mùi đã bão hòa hoặc đèn báo bão hòa sáng lên mặc dù bộ lọc đã được thay thế. ▶ Thay đổi bộ lọc và đặt lại chỉ báo bão hòa bộ lọc. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong phần có tiêu đề . → "Vệ sinh và bảo dưỡng", Trang 18
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Các thiết bị điện tử đã quá nóng và một hoặc tất cả các vùng nấu đã bị đã tắt. ▶ Đợi cho đến khi thiết bị điện tử nguội đủ. Sau đó chạm vào bất kỳ nút nào trên bảng điều khiển.
<i>F5</i> + mức công suất và tín hiệu âm thanh	Có đồ nấu ăn nóng ở gần bảng điều khiển. Điều này có thể gây ra thiết bị điện tử bị quá nhiệt. ▶ Tháo dụng cụ nấu ăn ra. Màn hình lỗi sẽ tắt ngay sau đó. Bạn có thể tiếp tục nấu.
<i>F5</i> và tín hiệu âm thanh	Có đồ nấu ăn nóng ở gần bảng điều khiển. Khu vực nấu ăn có đã được tắt để bảo vệ thiết bị điện tử. ▶ Tháo dụng cụ nấu ăn ra. Đợi vài giây. Chạm vào bất kỳ nút nào. Khi lỗi Khi màn hình tắt, bạn có thể tiếp tục nấu ăn.
<i>F1/F6</i>	Vùng nấu đã quá nóng và đã được tắt để bảo vệ công việc bề mặt. ▶ Chờ cho đến khi các thiết bị điện tử nguội đủ trước khi chuyển đổi vùng nấu ăn được bật lại.
<i>F8</i>	Khu vực nấu ăn đã hoạt động liên tục trong một thời gian dài. ▶ Công tắc an toàn cá nhân được bật. Chạm vào bất kỳ nút nào để tắt màn hình để bạn có thể cài đặt vùng nấu.
<i>E 9000/E9010</i>	Điện áp hoạt động không chính xác và nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thường. ▶ Liên hệ với nhà cung cấp năng lượng của bạn.
<i>U400/E9011</i>	Bếp không được kết nối đúng cách. ▶ Ngắt kết nối bếp từ nguồn điện. Kết nối bếp theo sơ đồ mạch điện.
<i>d E</i>	Chế độ demo đã được kích hoạt. ▶ Tắt chế độ demo trong cài đặt cơ bản.
-	Khóa an toàn trẻ em đã được kích hoạt. ▶ Khóa trẻ em bị vô hiệu hóa
Home Connect không hoạt động đúng cách.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. ▶ Đi đến www.home-connect.com .
Hoạt hình trên <i>000</i> hiển thị	Trong một số trường hợp nhất định, bếp có thể thực hiện các tác vụ tự bảo trì, ví dụ như cập nhật phần mềm, tối ưu hóa hoặc khắc phục sự cố. ▶ Chờ cho đến khi quá trình hoàn tất rồi mới bật bếp.

25.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

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

Xử lý26 Xử lý

26.1 Xử lý thiết bị cũ

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

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

2. Cắt dây nguồn.

3. Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường cách thân thiện.

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

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

Dịch vụ Dịch vụ khách hàng

Linh kiện thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Lệnh thiết kế sinh thái tương ứng có thể được lấy từ Dịch vụ khách hàng trong thời gian ít nhất 10 năm kể từ ngày mà thiết bị của bạn được đặt trên thị trường trong Khu vực kinh tế châu Âu.

Lưu ý: Theo điều khoản bảo hành của nhà sản xuất việc sử dụng Dịch vụ Khách hàng là miễn phí.

Thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn có sẵn thông qua Mã QR trên tài liệu kèm theo về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc trên trang web của chúng tôi.

Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ khách hàng, bạn sẽ yêu cầu số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số thứ tự (Z-Nr.) của thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi thông qua mã QR trên tài liệu kèm theo về thông tin liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc trên trang web của chúng tôi. Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết theo Quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trên sản phẩm và các trang dịch vụ cho thiết bị của bạn, trong khu vực hướng dẫn sử dụng và các tài liệu bổ sung.

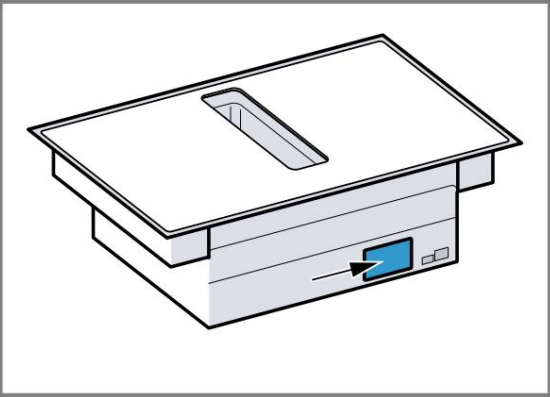
27.1 Số sản phẩm (E-Nr.), sản xuất số (FD) và đánh số liên tiếp (Z-Nr.)

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.), sản xuất số (FD) và số thứ tự liên tiếp (Z-Nr.) trên tấm định mức của thiết bị.

Bảng đánh giá có thể được tìm thấy:

- Trên giấy chứng nhận thiết bị.
- Ở mặt dưới của bếp, hướng về phía trước.

Số sản phẩm (E số) cũng có thể được tìm thấy trên gôm thủy tinh. Bạn cũng có thể hiển thị chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và số sản xuất (FD) trong cài đặt cơ bản. → Trang 14



Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại Dịch vụ khách hàng để tìm lại chúng nhanh chóng.

phí28 Thông tin về Phần mềm Nguồn mở và Miễn phí

Sản phẩm này bao gồm các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền dưới dạng miễn phí hoặc mã nguồn mở phần mềm.

Thông tin giấy phép áp dụng được lưu trữ trên thiết bị gia dụng. Bạn cũng có thể truy cập thông tin giấy phép áp dụng thông qua ứng dụng Home Connect của mình: "Hỗ trợ -> Thông tin pháp lý -> Thông tin giấy phép".¹ Bạn có thể tải xuống thông tin giấy phép về sản phẩm thương hiệu trang web. (Vui lòng tìm kiếm trên trang web sản phẩm của bạn mẫu thiết bị và các tài liệu bổ sung). Ngoài ra, bạn có thể yêu cầu thông tin có liên quan từ oss-request@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Đức.

Mã nguồn sẽ được cung cấp cho bạn khi bạn yêu cầu.

Vui lòng gửi yêu cầu của bạn đến ossrequest@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Đức.

Tiêu đề: „OSSREQUEST“

Chi phí thực hiện yêu cầu của bạn sẽ được tính vào bạn. Ưu đãi này có hiệu lực trong ba năm kể từ ngày mua hoặc ít nhất là miễn là chúng tôi cung cấp hỗ trợ và phụ tùng thay thế cho thiết bị có liên quan.

¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

sự phù hợp29 Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu thiết yếu và các quy định liên quan khác của Chỉ thị 2014/53/EU.
Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp của RED chi tiết trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trong số các thông tin bổ sung tài liệu trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.



Theo đây, BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu theo luật định có liên quan.¹
Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp chi tiết trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com/uk/](https://www.siemens-home.bsh-group.com/uk/) trong số các thông tin bổ sung tài liệu trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.¹



Băng tần 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): Tối đa 100 mW
Băng tần 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): tối đa 130 mW

<

29.1 Tuyên bố tuân thủ cho Great Anh

Loại sản phẩm
Tuyên bố tuân thủ này bao gồm các sản phẩm được mô tả trong thông tin này để sử dụng có nhóm nhận dạng mô hình được nhìn thấy trên trang tiêu đề. Mã nhận dạng mô hình đầy đủ được tạo thành từ các ký tự trước dấu gạch chéo trong số sản phẩm (E số) có thể tìm thấy trên tấm đánh giá. Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy mã nhận dạng model ở dòng đầu tiên của Nhãn năng lượng Vương quốc Anh.
Tên và địa chỉ của nhà sản xuất
BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Strasse 34, 81739 Munich, Đức

Tuyên bố tuân thủ này được nhà sản xuất lập ra.

Nhà sản xuất, BSH Hausgeräte GmbH, cho rằng đã tuân thủ

- điều khoản 5.1-1 của ETSI EN 303 645 v2.1.1 và, khi có liên quan, điều khoản 5.1-2 của ETSI EN 303 645 phiên bản 2.1.1;
- điều khoản 5.2-1 của ETSI EN 303 645 v2.1.1;
- điều khoản 5.3-13 của ETSI EN 303 645 v2.1.1.

Thời gian hỗ trợ
BSH Hausgeräte GmbH sẽ cung cấp các bản cập nhật bảo mật cần thiết để duy trì các chức năng chính không bị sặc ít nhất đến ngày 28/02/2034.

Đĩa Đĩa thử

Những thiết lập được đề xuất này dành cho các viện thử nghiệm để tạo điều kiện thuận lợi cho việc thử nghiệm các thiết bị của chúng tôi. Các thử nghiệm được thực hiện bằng cách sử dụng bộ đồ nấu ăn của chúng tôi cho bếp từ bếp nấu. Nếu cần, những bộ phụ kiện này có thể được mua sau này từ các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc thông qua dịch vụ sau bán hàng kỹ thuật của chúng tôi hoặc trực tuyến của chúng tôi cửa hàng.

30.1 Làm tan chảy lớp phủ sô cô la

Thành phần: 150 g sôcôla đen (55% cacao).
■ Nồi 16 cm không có nắp

- Đun sôi: Mức công suất 1.

30.2 Làm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng

Công thức theo DIN 44550
Nhiệt độ ban đầu 20 °C
Làm nóng mà không cần khuấy

- Nồi có nắp 16 cm, khối lượng: 450 g
 - Làm nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9
 - Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.
- Nồi có nắp 20 cm, khối lượng: 800 g
 - Làm nóng: Thời gian 2 phút 30 giây, mức công suất 9

¹ Chỉ áp dụng cho Vương quốc Anh

một món ăn thử nghiệm

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.

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

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

- Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, công suất

mức 9 -

Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1. Nồi 20

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

9 - Đun nhỏ lửa: Cấp độ công suất 1.

30.4 Nước sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7 °C

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

Chuẩn bị sốt Béchamel 1. Đun chảy bơ, cho bột mì và muối vào khuấy đều, sau đó đun nóng hỗn hợp.

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

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

- ▶ Làm nóng: Thời gian 6 phút 30 giây, mức công suất 7 3. Khi nước

sốt Béchamel sôi, để trên vùng nấu thêm hai phút nữa.

- ▶ Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2

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

sữa cho đến khi sữa bắt đầu

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

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

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

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

- Đun nhỏ lửa: Công suất 3 Nồi 20

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

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

30.6 Nấu bánh pudding gạo không cần nắp Nhiệt độ sữa: 7 °C 1. Cho

các nguyên liệu vào sữa và

đun nóng hỗn hợp trong khi khuấy liên tục.

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

- đường, 750 ml sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và 1 g muối

- Làm nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, công suất cấp độ 8.

- Đun nhỏ lửa: Công suất 3 Nồi 20 cm

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

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2.

30.7 Nấu cơm Công thức theo

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

nguyên liệu: 125 g gạo hạt dài,

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

mức 9 -

Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2 Nồi 20

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

9 - Đun nhỏ lửa: Cấp độ công suất 2.

30.8 Nướng thăn heo Nhiệt độ ban đầu của

thăn: 7 °C

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

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

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 7

30.9 Chuẩn bị bánh crepe Công thức

theo DIN EN 60350-2

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

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

30.10 Khoai tây chiên đông lạnh ngập dầu

- Nồi đường kính 20 cm không có nắp: nguyên liệu: 2 l dầu hướng dương. Mỗi lần chiên: 200 g khoai tây chiên đông lạnh, dày 1 cm.

- Làm nóng: Mức công suất 9, cho đến khi nhiệt độ dầu đạt tới 180 °C.

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the header and continuing down the page.



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



A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the header and continuing down the page.

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

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Anh bởi

BSH Home Appliances Ltd.

Nhà Grand Union

Đường Old Wolverton

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

Vương quốc Anh

BSH Hausgeräte GmbH Carl-

Wery-Straße 34 81739

Munich, ĐỨC siemens-home.bsh-

group.com

9001868390

9001868390 (050326) REG25

TRONG