

SIEMENS

EX8...KY...

Bếp từ



EN Thông tin sử dụng

Thiết bị gia dụng Siemens

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



Để biết thêm thông tin và giải thích, vui lòng truy cập trực tuyến:



Mục lục

1 An toàn..... 2

2 Tránh thiệt hại về vật chất..... 4

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng..... 5

4 Dụng cụ nấu ăn phù hợp..... 5

5 Làm quen với thiết bị của bạn 7

6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên 9

7 Hoạt động cơ bản 9

8 flexInduction..... 11

9 flexInduction Plus 12

10 powerMove Plus..... 12

11 Tùy chọn cài đặt thời gian..... 13

12 tăng cường sức mạnh 14

13 shortBoost..... 14

14 Chức năng giữ ấm..... 14

15 chuyển động linh hoạt..... 15

16 Trợ lý bữa ăn 15

17 Cảm biến nấu ăn không dây..... 18

18 Trợ lý bữa ăn 20

19 Khóa an toàn cho trẻ em..... 21

20 Bảo vệ lau chùi..... 21

21 Tất an toàn cá nhân 21

22 Thiết lập cơ bản..... 21

23 Kiểm tra đồ nấu nướng 22

24 Kết nối tại nhà 22

25 Điều khiển máy hút mùi trên bếp..... 24

26 Vệ sinh và bảo dưỡng..... 25

27 Xử lý sự cố..... 26

28 Xử lý..... 28

29 Tuyên bố về sự phù hợp 28

30 Dịch vụ khách hàng..... 29

31 Địa thử nghiệm 29



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 an toàn để tham khảo trong tương lai hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

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

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

Không sử dụng thiết bị: Với bộ phận 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.

Khi sử dụng chức năng nấu, hãy đặt bếp điện nơi bạn đặt nồi lên 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, EN 45502-2-1 và EN 45502-2-2, và thiết bị đó đã được lựa chọn, cấy ghép và lập trình theo VDE-AR-E

2750-10. Nếu đáp ứng được các điều kiện này và ngoài ra, sử dụng dụng cụ nấu ăn không phải kim loại và đồ nấu có tay cầm không phải kim loại thì có thể sử dụng bếp từ này theo đúng mục đích.

1.3 Giới hạn đối tượng sử dụng Thiết bị

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

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

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

Bề mặt nấu ăn trở nên rất nóng. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên

bề mặt nấu ăn hoặc ở khu vực lân cận.

Không bao giờ đặt đồ vật lên bề mặt nấu ăn khuân mặt.

Thiết bị sẽ trở nên nóng. Không giữ các vật dễ cháy hoặc

lon đựng sol trong ngăn kéo ngay bên dưới bếp.

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

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

đến khi bếp tự động tắt vì trên bếp không còn nồi, chảo nào nữa.

Thức ăn có thể bắt lửa.

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng, đặc biệt là phần bao quanh bếp, nếu có lắp. Cần thận trọng ở đây để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị.

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

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

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

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy

hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi đội ngũ nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn hoặc nguồn điện của thiết bị

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

Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, điều này rất nguy hiểm. Không bao giờ vận hành

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

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

bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy ngay lập tức tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Gọi cho dịch vụ khách hàng. Trang 29 Độ ẩm

xâm nhập có thể gây ra điện giật. Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

en Tránh thiết hại vật chất

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

Không bao giờ mang dây cáp thiết bị điện vào tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Nếu các vật bằng kim loại tiếp xúc với quạt nằm ở mặt dư ới của

bếp, điều này có thể gây ra điện giật.

Không cất giữ các vật kim loại dài, nhọn trong các ngăn kéo bên dư ới bếp.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

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

Luôn giữ bếp điện và nồi nấu để khô.

Không bao giờ sử dụng đồ nấu ăn lạnh như đá đã trong tủ đông.

Cảm biến nhiệt độ không dây đư ợc trang bị với pin, có thể bị hỏng nếu nó tiếp xúc với nhiệt độ cao.

Tháo cảm biến ra khỏi dụng cụ nấu và cất giữ ở nơi tránh xa bất kỳ nguồn nhiệt nào.

Cảm biến nhiệt độ có thể rất nóng khi lấy nó ra khỏi nồi.

Đeo găng tay hoặc dùng khăn lau để lấy lò ra.

Khi nấu trong nồi hấp, bếp và hộp đựng thức ăn có thể vỡ do quá nhiệt.

Hộp đựng đồ nấu ăn trong nồi hấp không đư ợc chạm trực tiếp vào đáy của bình đựng đầy nư ớc.

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

Không sử dụng thiết bị nếu nó có vết nứt hoặc bề mặt bị vỡ.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy hiểm: Tử t ử!

Cảm biến nhiệt độ không dây là tử t ử tính và có thể làm hỏng các thiết bị cấy ghép điện tử, ví dụ máy tạo nhịp tim hoặc máy bơm insulin.

Ngư ời có thiết bị cấy ghép điện tử phải đứng cách bộ phận điều khiển tử t ử tính ít nhất 10 cm.

Không bao giờ bỏ bộ phận điều khiển vào túi của bạn v.v.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể đặt vật liệu đóng gói lên trên đầu của họ hoặc quấn mình trong đó và ngạt thở.

Giữ vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em rư ợu.

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

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

Đề xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ. Không để trẻ em chơi với các bộ phận nhỏ.

2 Tránh thiết hại về vật chất

Đây là nơi bạn có thể tìm thấy những nguyên nhân gây hư hỏng phổ biến nhất và mẹo để tránh chúng.

Hư hại	Gây ra	Đo lường
Vết bẩn	Quá trình nấu ăn không có sự giám sát.	Theo dõi quá trình nấu ăn.
Vết bẩn, mụn nư ớc	Thức ăn bị đổ, đặc biệt là thức ăn có độ ẩm lư ợng đư ờng.	Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ ngay lập tức.
Vết bẩn, vết phồng rộp hoặc vết nứt trên kính	Đồ nấu nư ớc bị lỗi, đồ nấu nư ớc bị tan chảy men hoặc đồ nấu nư ớc có đáy bằng đồng hoặc nhôm-minium.	Sử dụng đồ nấu nư ớc phù hợp và còn mới.
Vết bẩn, đổi màu Phư ơng pháp vệ sinh không phù hợp.		Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với gốm thủy tinh, và chỉ vệ sinh bếp khi trời lạnh quá.
Phồng rộp hoặc gãy xư ơng ở cái ly	Đồ nấu nư ớc, phụ kiện nấu ăn hoặc các vật cứng, nhọn khác bị va chạm hoặc rơi xuống.	Khi nấu ăn, không đư ợc đập vào kính hoặc để vật lạ rơi xuống bếp.
Trầy xư ớc, đổi màu	Đồ dụng cụ nấu ăn thô ráp hoặc di chuyển dụng cụ nấu ăn trên bếp.	Kiểm tra đồ nấu nư ớc. Nhấc đồ nấu nư ớc lên khi di chuyển nó.
Vết xư ớc	Muối, đư ờng hoặc cát.	Không sử dụng bếp nấu như một bề mặt làm việc hoặc không gian lư u trữ.

Hư hại	Gây ra	Đo lường
Thiết hại cho thiết bị	Nấu ăn bằng đồ nấu đông lạnh.	Không bao giờ sử dụng đồ nấu nư ớng đông lạnh.
Hư hỏng đồ nấu nư ớng hoặc thiết bị	Nấu ăn mà không cần thức ăn bên trong.	Không bao giờ đặt hoặc đun nóng đồ nấu rỗng trên vùng nấu đang nóng.
Kính bị hư hỏng	Vật liệu nóng chảy trên vùng nấu nóng hoặc nắp nồi nóng trên mặt kính.	Không đặt giấy chống thấm dầu mỡ hoặc giấy bạc hoặc hộp nhựa hoặc nắp nồi lên bếp.
Quá nhiệt	Đồ nấu nóng trên bảng điều khiển hoặc trên khung.	Không bao giờ đặt đồ nấu nư ớng nóng vào những khu vực này.

CHÚ Ý!

Quạt nằm ở mặt dư ới của bếp này. Nếu có ngăn kéo nằm ở mặt dư ới của bếp, không đư ợc cất bất kỳ vật nhỏ hoặc nhọn, giấy hoặc khăn lau trà nào vào đó. Những vật này có thể bị hút vào và làm hỏng quạt hoặc làm giảm khả năng làm mát. Phải có khoảng cách ít nhất 2 cm giữa đồ trong ngăn kéo và điểm vào của quạt.

3 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. Phân loại từng thành phần theo loại và xử lý riêng.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

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

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

Mẹo: Các nhà sản xuất đồ nấu nư ớng thur ờng đư a ra đư ờng kính trên của nồi. Đư ờng kính này thur ờng lớn hơn đư ờng kính đáy.

ị Dụng cụ nấu ăn không phù hợp hoặc không đư ợc đặ nắp đầy đủ Các vùng năng lượng tiêu thụ rất nhiều năng lượng.

Đặ nắp nồi phù hợp.

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

Mở nắp càng ít càng tốt.

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

Sử dụng nắp thủy tinh.

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

Sử dụng 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 đồ nấu nư ớng lớn chứa ít thức ăn cần nhiều năng lượng hơn để làm nóng.

Chỉ nấu với một ít nư ớc.

Càng có nhiều nư ớc trong dụng cụ nấu ăn thì càng cần nhiều năng lượng để làm nóng nó.

Giảm công suất xuống mức thấp hơn ngay từ đầu.

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

Thông tin sản phẩm theo tiêu chuẩn (EU) 66/2014 có thể đư ợc tìm thấy trên thẻ thiết bị kèm theo và trực tuyến trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.

4 Dụng cụ nấu ăn phù hợp

Dụng cụ nấu ăn phù hợp với bếp từ phải có đế sắt từ, tức là phải bị nam châm hút. Để cũng phải phù hợp với kích thur ớc của vùng nấu. Nếu không phát hiện thấy dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu, hãy đặt dụng cụ nấu ăn đó lên vùng nấu có đư ờng kính nhỏ nhất tiếp theo.

4.1 Kích thur ớc và đặc điểm của dụng cụ nấu ăn

Để có thể phát hiện chính xác dụng cụ nấu ăn, bạn phải xem xét kích thur ớc và chất liệu của dụng cụ nấu ăn. Tất cả đáy dụng cụ nấu ăn phải hoàn toàn phẳng và nhẵn.

Sử dụng Kiểm tra đồ nấu để kiểm tra xem đồ nấu có phù hợp không. Tham khảo "Kiểm tra đồ nấu", Trang 22 để biết thêm chi tiết.

en Đồ nấu nư ớng phù hợp

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

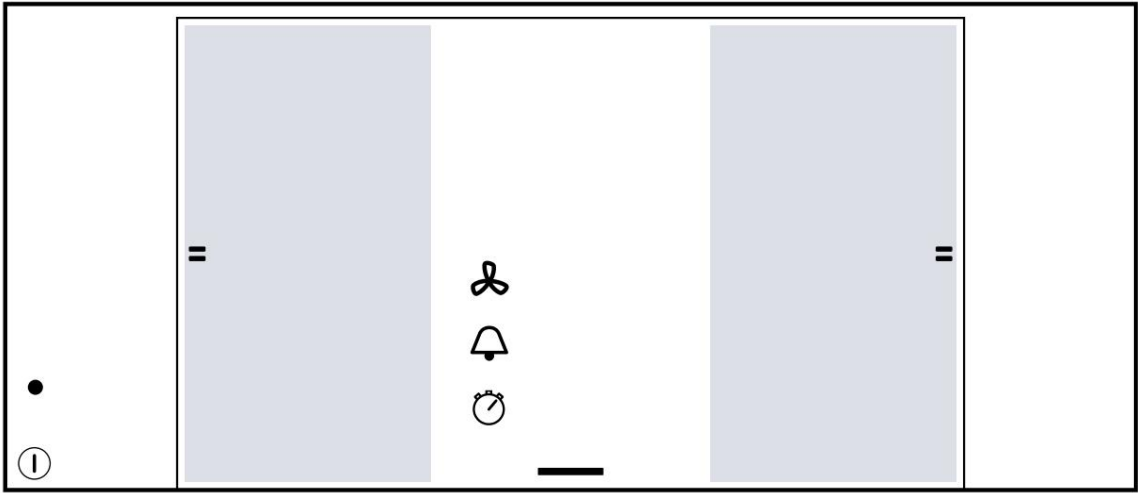
Ghi chú

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

5 Làm quen với thiết bị của bạn

5.1 Bảng điều khiển

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



Ghi chú

Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu nướng nào gần màn hình hoặc như ng-
tấn. Các thiết bị điện tử có thể quá nóng.

Nút cảm ứng

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

Chức năng nút	
①	Công tắc chính
—	Menu neo đầu
i	⚙️ Cài đặt cơ bản
i	🧤 Bảo vệ lau chùi
i	🔑 Khóa an toàn cho trẻ em
i	ℹ️ Thông tin thực đơn
🕒	hàm countUp
🔔	Bộ đếm thời gian
≡	flexCảm ứng
0...Khu vực Cài đặt Tăng cường	
i	⏸️ Bộ hẹn giờ tắt
i	1...9 mức công suất
i	🔥 Chức năng giữ ấm
i	🔥 tăng cường sức mạnh
i	🔥 Tăng tốc ngắn
Menu chế độ nấu ăn	
Mức công suất	
i	🔥 nấu ănCảm biến
i	🔥 chiênCảm biến
i	🔥 Move Thêm
i	🔥 Tự lý bữa ăn

Các nút liên quan đến Home Connect

Ngay sau khi kết nối với Home Connect được thực hiện
được thiết lập, các nút sau đây sẽ khả dụng:

Chức năng nút	
📶	Kết nối
🔗	Hệ thống cookConnect

Chức năng nút

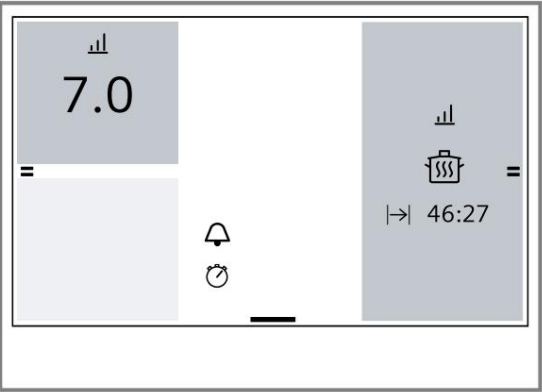
auto	Cảm biến kiểm soát thông gió
🔦	Đèn chiếu sáng mùi xe

5.2 Màn hình cảm ứng

Bạn có thể sử dụng màn hình cảm ứng để vận hành thiết bị
một cách đơn giản và trực quan.

Màn hình chính

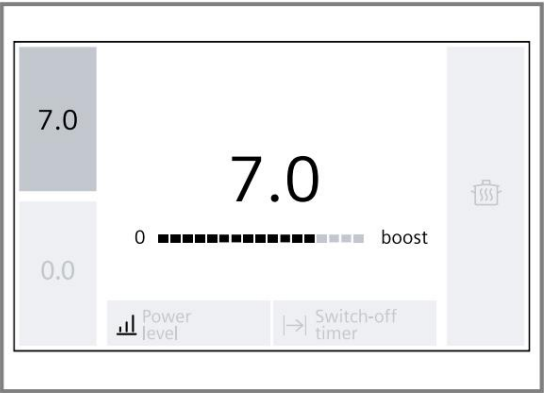
Chế độ xem chính hiển thị tổng quan về các vùng nấu của bếp.
Các chế độ nấu, mức công suất và tùy chọn cài đặt thời gian
được hiển thị trên màn hình cho các vùng nấu đang hoạt động.
vùng nấu ăn.



en Làm quen với thiết bị của bạn

Phạm vi cài đặt

Bạn có thể sử dụng chức năng này để thiết lập mức công suất, lập trình thời gian nấu ăn và các chế độ nấu ăn khác nhau chế độ cho vùng nấu đã chọn.

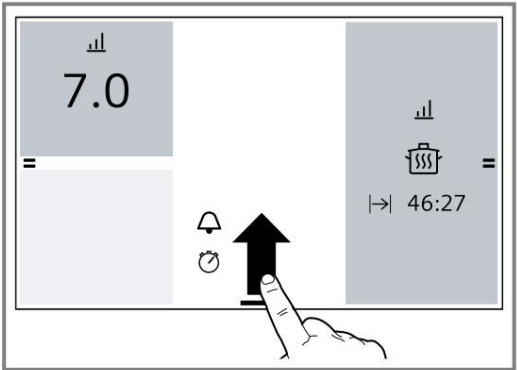


Menu neo đậu

Bạn có thể truy cập một số chức năng và menu bổ sung thông qua menu kết nối.

Mở menu dock

- 1. Ở khu vực phía dưới của chế độ xem chính, chạm và vuốt lên.



- 2. Để thoát khỏi menu dock, hãy chạm và vuốt xuống.

Thông tin thực đơn

Bạn có thể gọi thông tin về thiết bị và các chức năng hiện tại.

Mở menu thông tin

- 1. Mở menu dock.
- 2. Chạm vào
- a Các tùy chọn có sẵn sẽ được hiển thị.
- 3. Để trở về chế độ xem chính, chạm vào

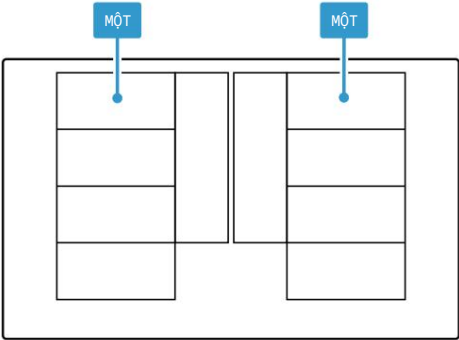
Lưu ý: Bạn cũng có thể truy cập thông tin về các chức năng bạn đang sử dụng. Để thực hiện việc này, hãy chạm vào biểu tượng cho chức năng bạn yêu cầu và giữ trong vài giây. Trên màn hình, một cửa sổ thông tin xuất hiện mô tả chức năng hiện tại.

Menu chế độ nấu ăn

Bếp có nhiều chế độ nấu khác nhau. Để thực hiện, hãy cài đặt chế độ nấu đang hoạt động trong vùng lập trình của vùng nấu đã chọn.

Biểu tượng	Chế độ nấu ăn	Chức năng
	Mức công suất	Chọn mức công suất cho vùng nấu.
	powerMove	Nhiệt độ có thể được điều chỉnh bằng cách thay đổi vị trí của dụng cụ nấu nư ớng trên vùng nấu.
	chiênCảm biến	Chiên ở nhiệt độ thích hợp.
	nấu ănCảm biến	Cảm biến nấu ăn không dây tự động phát hiện nhiệt độ trong quá trình nấu. Có sẵn sau khi kết nối với cảm biến nấu ăn không dây.
	Trợ lý bữa ăn	Chiên và nấu với các cài đặt được chọn trước cho mục đích cụ thể đĩa.

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



Khu vực	Mức công suất cao nhất
	Cấp độ công suất 2200W
	9 powerBoost 3700W
	Cấp độ công suất 3300W
	9 powerBoost 3700W

Trước khi sử dụng lần đầu tiên 6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy tuân thủ các khuyến nghị sau.

6.1 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 việc chăm sóc và vệ sinh. Trang 25

6.2 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.

7 Hoạt động cơ bản

7.1 Bật bếp Chạm vào .



Một âm báo hiệu sẽ vang lên và màn hình cảm ứng sáng lên. Bếp đã sẵn

sàng để sử dụng.

Khu vực	Mức công suất cao nhất
	Cấp độ công suất 2600W
	9 powerBoost 3700W
	Cấp độ công suất 3300W
	9 powerBoost 3700W

5.4 Vùng nấu Trước khi

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

Khu vực	Kiểu vùng nấu
	Vùng nấu một mạch
	Flex Zone
	"flexInduction", Trang 11
	FlexZone mở rộng
	"flexInduction Plus", Trang 12

5.5 Chỉ báo nhiệt dư

Khi tắt vùng nấu, đèn báo vùng nấu sẽ sáng màu đỏ trong khi vùng nấu vẫn còn nóng.

Không chạm vào vùng nấu khi đèn báo nhiệt dư vẫn sáng hoặc ngay sau khi đèn báo tắt.

6.3 Đồ nấu nư ớng

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 5

6.4 Khởi động ban đầu Khi

bật thiết bị lần đầu tiên, cài đặt ngôn ngữ chuẩn sẽ xuất hiện trên màn hình như bước đầu tiên để cấu hình bếp.

Bạn có thể thay đổi các thiết lập này bất cứ lúc nào trong phần thiết lập cơ bản. Trang 21

6.5 Thiết lập Home Connect Để bắt đầu thiết

lập kết nối, hãy chọn thiết lập Home Connect trong phần thiết lập cơ bản và làm theo hướng dẫn trong phần có tiêu đề "Home Connect", Trang 22.

khởi

động lại Nếu bạn bật thiết bị trong vòng 10 phút sau khi tắt, bếp sẽ hoạt động với các cài đặt đã được thiết lập trước đó. Bạn có thể kích hoạt chức năng này trong các cài đặt cơ bản. Trang 21

7.2 Tắt bếp Chạm vào cho đến khi

màn hình tắt 1 a Tất cả các vùng nấu đều tắt.

en Hoạt động cơ bản

Lưu ý: Nếu tất cả các vùng nấu đều tắt trong hơn 30 giây, bếp sẽ tự động đã tắt.

7.3 Cài đặt mức công suất khi nấu ăn vùng

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

- 1. Chạm vào vùng nấu cần thiết.
 - a Khu vực cài đặt cho vùng nấu mà bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên bảng hiển thị.
- 2. Vuốt ngón tay của bạn qua khu vực cài đặt và chạm vào mức công suất mà bạn yêu cầu.
 - a Mức công suất đã được thiết lập.
- 3. Để trở về màn hình chính, chạm vào nấu ăn hiển thị vùng.

7.4 Mẹo nấu ăn

Khi hâm nóng các loại súp kem, súp nhuyễn hoặc súp đặc nư ớc sốt, khuấy đều thỉnh thoảng. Để làm nóng trư ớc, hãy đặt mức công suất 8-9. Khi nấu với nắp đậy, hãy giảm công suất mức ngay khi bạn thấy hơi nư ớc thoát ra. kết quả nấu ăn không bị ảnh hưởng bởi hơi nư ớc thoát ra. Sau khi nấu, đậy nắp nồi nấu cho đến khi bạn phục vụ món ăn. Để nấu bằng nồi áp suất, hãy tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.

Không nấu thức ăn quá lâu, nếu không chất dinh dưỡng sẽ bị mất. Bộ hẹn giờ nhà bếp cho phép bạn thiết lập thời gian nấu tối ư u. Đảm bảo dầu không có khói. Để làm vàng thực phẩm, hãy chiên thành từng phần nhỏ, một phần sau cái khác. Một số đồ nấu nư ớng có thể đạt nhiệt độ cao trong khi nấu thức ăn. Do đó, bạn nên sử dụng găng tay lò nư ớng. Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị về tiết kiệm năng lượng nấu ăn dư ới "Tiết kiệm năng lượng", Trang 5

Khuyến nghị nấu ăn

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

		⌚ min
tan chảy		
Sôcôla, sô cô la nấu ăn	1 - 1,5	Bơ, mật -
ong, gelatin	Làm nóng 1 - 2	-
và giữ ấm		
Món hầm, ví dụ món hầm đậu	1,5 - 2	-
lãng Sữa	1 1,5 - 2,5	-
Xúc xích luộc	1 3-4	-
Rã đông và sơ ối ẩm		
¹ Không có nắp		

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

Thay đổi mức công suất và tắt khu vực nấu ăn

- 1. Chọn vùng nấu.
- 2. Chọn mức công suất cần thiết hoặc đặt thành 0 trong khu vực cài đặt.
 - a Mức công suất của vùng nấu thay đổi hoặc vùng nấu sẽ tự động tắt và lượng nhiệt còn lại Đèn báo nhiệt xuất hiện.

Tắt vùng nấu nhanh chóng

Nếu bạn chạm và giữ đèn báo vùng nấu trên màn hình hiển thị trong vài giây, mức năng lượng là tự động đặt thành 0.0. Bạn có thể chuyển đổi chức năng này tắt trong cài đặt cơ bản. Trang 21

	⏻	⌚ min
Rau bina, Goulash	3-4	15 - 25
đông lạnh, luộc	3-4	35 - 55
<u>đông lạnh, ninh nhừ</u>		
Bánh bao khoai tây Cá ¹	4,5 - 5,5	20 - 30
Nư ớc ¹	4-5	10 - 15
sốt trắng, ví dụ như Béchamel nư ớc sốt	1-2	3-6
Nư ớc sốt đánh bông, ví dụ Sốt Béarnaise, Hollandaise nư ớc sốt	3-4	8-12
<u>Luộc, hấp, hầm</u>		
Gạo, với khối lượng gấp đôi Nư ớc	2,5 - 3,5	15 - 30
Bánh pudding gạo	2-3	30 - 40
Khoai tây luộc còn nguyên vỏ	4,5 - 5,5	25 - 35
Khoai tây luộc	4,5 - 5,5	15 - 30
Mì ống ¹	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
Hầm trong nồi áp suất	4,5 - 5,5	-
<u>om</u>		
Que nư ớng cuộn	4-5	50 - 65
Tôi có thể rang.	4-5	60 - 100
món thịt hầm	3-4	50 - 60
<u>Hầm/chiên với một ít lượng chất béo</u>		
Escalope, không có hoặc có tấm bột	6-7	6-10
Escalope, đông lạnh	6-7	6-12
Thịt thăn, không hoặc tấm bột chiên	6-7	8-12
¹ Không có nắp		

		 min
Bít tết (dày 3 cm)	7 -	8-12
Thịt ức gia cầm, dày 2 cm	8 5 - 6	10 - 20
Thịt ức gia cầm, đông	5-6	10 - 30
lạnh Rissoles (dày 3 cm)	4,5 - 5,5	20 - 30
Hamburger (dày 2 cm)	6 - 7	10 - 20
Cá và phi lê cá, không	5-6	8-20
tẩm bột Cá và phi lê cá, tẩm	6 -	8-20
bột và đông lạnh, ví dụ ngón tay cá	7 6 - 7	8-15
Tôm và tôm càng Xào	7-8	4-10
rau tư di và nấm	7-8	10 - 20
Xào, rau, thịt cắt nhỏ dải theo phong cách châu Á	7-8	15 - 20
Các món ăn đông lạnh, ví dụ như món xào Bánh kếp, nấu chín sau khi	6-7	6-10
khác	5,5 - 7,5 -	
¹ Không có nắp		

		 min
Trứng ốp la (nấu chín sau khi khác)	3,5 - 4,5	3 - 10
Trứng chiên ngập	5-6	3-6
dầu Chiên ngập dầu, 150-200 g mỗi phần trong 1-2 l dầu, mỡ đậm chiên thành từng phần ¹		
Sản phẩm đông lạnh, ví dụ như khoai tây chiên, gà viên	8-9	-
Thịt viên, thịt đông	7-8	-
lạnh, ví dụ như thịt gà, cá	6-7	-
tẩm bột hoặc tẩm bột chiên	6 -	-
giòn Rau, nấm, tẩm bột, tẩm bột bia hoặc tempura	7 6 - 7	-
Các món nư ớng nhỏ, ví dụ như bánh rán, trái cây tẩm bột	4-5	-
¹ Không có nắp		

flexInduction 8 flexInduction

Bạn có thể sử dụng vùng nấu linh hoạt như một kết nối vùng nấu hoặc là hai vùng nấu độc lập, như yêu cầu.

Nó bao gồm bốn cuộn cảm hoạt động độc lập với lẫn nhau. Khi vùng nấu linh hoạt đang được sử dụng, chỉ có vùng được đồ nấu nư ớng che phủ mới được kích hoạt.

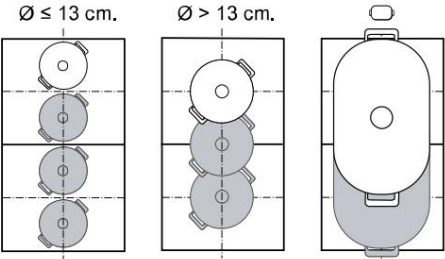
8.1 Vị trí đặt dụng cụ nấu

Khu vực nấu ăn linh hoạt có thể được cấu hình thành hai cách, tùy thuộc vào dụng cụ nấu ăn được sử dụng. Để đảm bảo phát hiện nhiệt tốt và phân phối nhiệt, chúng tôi khuyên bạn nên đặt đồ nấu ở vị trí ở giữa, như thể hiện trong hình.

Là một vùng nấu ăn được kết nối

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

Vị trí đặt dụng cụ nấu tùy theo kích thước:



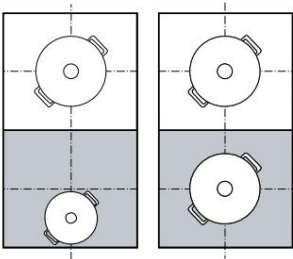
Dụng cụ nấu ăn hình chữ nhật được khuyến nghị:



Như hai vùng nấu riêng biệt

Khuyến khích nấu ăn với hai món nấu đồ dùng.

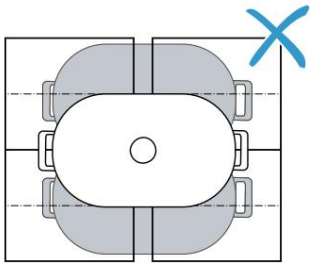
Bạn có thể sử dụng khu vực phía trước và phía sau một cách độc lập nhau và thiết lập mức năng lượng riêng cho từng ng ời vùng.



trong flexInduction Plus

Thận trọng

Không đặt dụng cụ nấu ăn ở giữa vùng nấu bên phải và bên trái. Các vùng nấu không được kích hoạt đúng cách và bạn sẽ không đạt được kết quả nấu ăn tốt.



8.2 ngắt kết nối flexInduction Theo mặc định, vùng

nấu được cấu hình theo cách mà hai vùng nấu được kết nối với nhau. Để tách các vùng nấu:

- 1. Chọn một trong hai vùng nấu.
- 2. Chạm vào .

Vùng Flex được tách ra.

Ghi chú

; Bạn có thể thay đổi cài đặt mặc định cho Flex Vùng. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong phần "Cài đặt cơ bản" Trang 21.

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.

8.3 flexInduction kết nối

Chạm vào .

Các vùng nấu được kết nối với nhau và tiếp tục hoạt động cùng nhau.

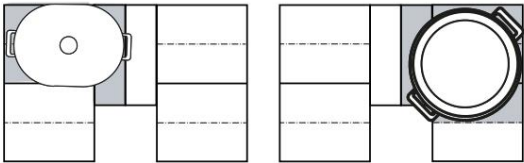
9 flexInduction Plus

Với FlexZone mở rộng, bạn có thể nấu bằng dụng cụ nấu lớn hơn hoặc đặt dụng cụ nấu dài nằm ngang trên. Tiện ích mở rộng luôn bật cùng với một trong hai FlexZone. Bạn không thể bật tiện ích mở rộng riêng lẻ.

9.1 Đặt dụng cụ nấu theo trọng lượng và kích thước Đặt dụng cụ nấu ở giữa phía sau vùng

nấu linh hoạt và phần mở rộng của vùng này.

Tùy thuộc vào kích thước của dụng cụ nấu và bề mặt nấu được phủ, bạn có thể bật vùng nấu linh hoạt như hai vùng nấu riêng biệt hoặc như một vùng nấu được kết nối:



9.2 Kích hoạt flexInduction Plus 1. Đặt dụng cụ nấu

vào vùng nấu sao cho dụng cụ nấu cũng nằm trên vùng FlexZone mở rộng.

- 2. Chọn vùng nấu và mức công suất. Khu vực FlexZone mở rộng sẽ hiển thị trên màn hình. a Chức năng được bật.

Lưu ý: Nếu FlexZone mở rộng không hiển thị trên màn hình, hãy nhấn chảo lên và đặt vào vùng nấu.

9.3 Tắt chức năng flexInduction Plus Chọn vùng nấu và

đặt về 0. a Chức năng này đã tắt.

10 powerMove Plus

Bạn có thể sử dụng chức năng này để thay đổi mức công suất cho một vật dụng nấu ăn bằng cách chỉ cần di chuyển nó trong FlexZone. Đối với chức năng này, vùng nấu được chia thành ba khu vực với các mức công suất khác nhau.

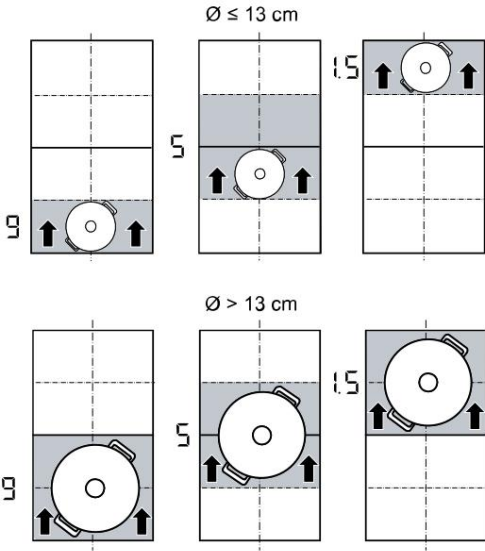
10.1 Vị trí và di chuyển đồ nấu Chỉ sử dụng một đồ nấu. Khu vực nấu phụ thuộc vào đồ nấu được sử dụng, cũng như kích thước và vị trí của nó.

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

; Phần trước = mức công suất 9.0 ; Phần giữa = mức công suất 5.0 ; Phần sau = mức công suất .



Bạn có thể thay đổi cài đặt chuẩn cho mức công suất mặc định. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong phần "Cài đặt cơ bản" Trang 21.



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

1. Chọn một trong hai vùng nấu trong FlexZone.
2. Chạm vào chế độ nấu đang hoạt động.
3. Chọn Chức năng này đã được bật.

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

10.3 Tắt chức năng powerMove Plus 1. Chọn vùng nấu.

2. Chạm vào chế độ nấu đang hoạt động và chuyển sang chế độ nấu khác.
 - a Chức năng này đã tắt.

11 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
- Timer
- Chức năng đếm ngược

11.1 Bộ hẹn giờ tắt

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

Bật bộ hẹn giờ tắt 1. Chọn vùng nấu và mức công suất.

2. Chạm vào vùng cài đặt.
3. Cài đặt thời gian nấu trong phần cài đặt.
4. Chạm để xác nhận. a Thời

gian nấu bắt đầu trôi qua. a 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.

Khi bạn cài đặt thời gian nấu cho vùng nấu có cảm biến cookingSensor được kích hoạt, thời gian nấu sẽ không bắt đầu đếm ngược cho đến khi đạt đến mức nhiệt độ đã chọn.

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

2. Thay đổi thời gian nấu trong vùng lập trình hoặc chạm để xóa thời gian.
3. Chạm để xác nhận cài đặt đã chọn.
4. Chạm vào màn hình vùng nấu để trở về màn hình chính.

11.2 Bộ đếm thời gian

Bạn có thể sử dụng chức năng này để bật bộ hẹn giờ. Chức năng này hoạt động độc lập với vùng nấu và các cài đặt khác. Nó không tự động tắt vùng nấu.

Bật bộ hẹn giờ

1. Chạm vào .
2. Chọn thời gian cần thiết trong vùng lập trình.
3. Chạm để xác nhận cài đặt. a Thời gian bắt đầu trôi qua. a Một âm báo hiệu sẽ vang lên khi thời gian trôi qua.
4. Chạm vào .

Màn hình tắt và âm báo hiệu dừng lại.

Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ 1. Chạm vào .

2. Thay đổi thời gian trong vùng lập trình hoặc chạm để xóa thời gian.
3. Chạm để xác nhận cài đặt đã chọn.
4. Để trở về chế độ xem chính, chạm vào .

11.3 Chức năng countUp Chức năng

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

Bật chức năng countUp

Chạm vào . Thời gian bắt đầu trôi qua.

Tạm dừng chức năng countUp.

1. Chạm vào chế độ xem chính.
2. Chạm vào .
- a Đồng hồ bấm giờ dừng lại.
3. Chạm vào .

Đồng hồ bấm giờ tiếp tục chạy.

và powerBoost

Tắt chức năng countUp 1. Chạm vào .

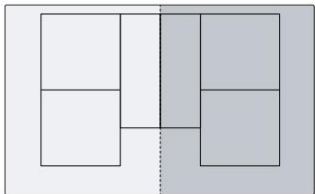


- 2. Chạm vào . Màn hình hiển thị thời gian được đặt thành 00 phút 00 giây.
- Để bật lại màn hình hiển thị thời gian, chạm vào .
- 3. Để trở về chế độ xem chính, chạm vào .

12 tăng cường sức mạnh

Chức năng này cho phép đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với chế độ công suất 9.

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



12.1 Bật powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chọn tăng cường trong phần cài đặt và sáng .
- 3. Chạm vào .

Chức năng này đã được bật.

12.2 Tắt powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

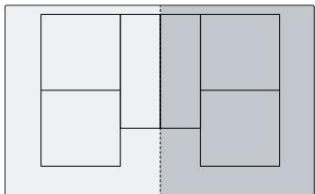
- 2. Đặt mức công suất khác trong phần cài đặt. a Chức năng đã tắt.

Lưu ý: Trong một số trường hợp nhất định, chức năng này sẽ tự động tắt để bảo vệ các linh kiện điện tử bên trong PCB.

13 tăng tốc ngắn

Bạn có thể sử dụng chức năng này để làm nóng chảo nhanh hơn so với mức công suất 9.

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



13.1 Ứng dụng được khuyến nghị Không đặt nắp chảo.

Không bao giờ để chảo không có người trông coi khi chúng đang nóng

hư hỏng sản phẩm.

Chỉ sử dụng chảo lạnh.

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

13.2 Bật shortBoost 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chọn tăng cường trong phần cài đặt và sáng .
- 3. Chạm vào .

a Chức năng này đã được bật.

13.3 Tắt chức năng shortBoost 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Đặt mức công suất khác trong phần cài đặt. a Chức năng đã tắt.

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

14 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.

14.1 Bật chức năng Giữ ấm 1. Chọn vùng nấu.

- 2. Chọn mức công suất thấp nhất trong phần cài đặt. đèn sáng. a Chức năng đã được bật.

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

- 2. Đặt thành 0.
- Vùng nấu và tắt. a Chức năng đã tắt.

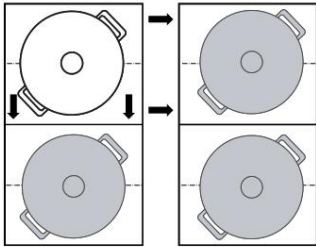
15 chuyển động linh hoạt

Bạn có thể sử dụng chức năng này để chuyển mức năng lượng, đặt thời gian nấu và chức năng nấu đã chọn từ vùng nấu này sang vùng nấu khác.

15.1 chuyển động linh hoạt

Yêu cầu: Di chuyển dụng cụ nấu đến vùng nấu chưa được bật, chưa cài đặt trước và chưa từng đặt bất kỳ dụng cụ nấu nướng nào khác lên đó.

1. Di chuyển đồ nấu nướng.



- Đồ nấu nướng được phát hiện. Sau vài giây, tùy chọn để xác nhận cài đặt mặc định cho môi trường nấu sẽ hiển thị trên màn hình.
2. Xác nhận cài đặt.
- a Các thiết lập được chuyển sang nấu ăn mới vùng.

16 Trợ lý bữa ăn

Trợ lý nấu ăn được đảm bảo sẽ nấu ăn đơn giản và hứa hẹn mang lại kết quả nấu ăn tuyệt vời. Nếu bạn đã chọn nhiệt độ cần thiết, cảm biến liên tục đo nhiệt độ của đồ nấu nướng và giữ nguyên trong suốt quá trình nấu.

Thuận lợi

Khi đạt đến nhiệt độ đã chọn, máy sẽ tự động duy trì nhiệt độ không đổi, giúp tiết kiệm năng lượng. Dầu sẽ không bị quá nóng và thức ăn sẽ không bị sôi qua.

16.1 chiênCảm biến

Thích hợp để nấu hoặc làm nước sốt, bánh kếp hoặc chiên trứng với bơ, để chiên rau hoặc bí tét lên đến mức sôi cần thiết và để giữ nhiệt độ được kiểm soát. Chức năng này có sẵn trên tất cả các vùng nấu được đánh dấu với biểu tượng này.

Mức nhiệt độ

Mức nhiệt độ để chế biến bữa ăn.

Mức độ	Nhiệt độ	Chức năng
1	120 °C	Đun sôi và đun sôi nước sốt, xào rau
2	140 °C	Áp chảo trong dầu ô liu hoặc bơ
3	160 °C	Chiên cá và thực phẩm thô
4	180 °C	Chiên ngập dầu tẩm bột, đông lạnh và đồ nướng
5	Lò nướng và chảo rán nhiệt độ cao 215 °C	đĩa

Đồ nấu nướng được đề xuất

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

Bộ đồ nấu ăn được đề xuất có sẵn tại dịch vụ khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi 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, nhiệt độ đặt được có thể khác với mức nhiệt độ đã chọn.

Bật cảm biến chiên

1. Đặt dụng cụ nấu nướng vào vùng nấu.
2. Chọn vùng nấu.
3. Chạm vào chế độ nấu đang hoạt động và chọn Tùy chọn cảm biến chiên.
4. Chọn mức nhiệt độ bạn cần và chạm vào vùng nấu để trở về màn hình chính.
- a Chức năng đã được bật.

trên vùng nấu nhấp nháy cho đến khi nấu xong vùng đạt đến nhiệt độ chiên. Một tín hiệu phát ra âm thanh và màn hình ngừng nhấp nháy.

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

Tắt cảm biến chiên

1. Chọn vùng nấu.
2. Đặt thành 0.
- a Chức năng đã bị tắt.
3. Để thoát khỏi chức năng fryingSensor, hãy chọn một chức năng khác chế độ nấu ăn.

Khuyến nghị nấu ăn với chiênCảm biến

Bảng sau đây cho thấy mức nhiệt độ lý tưởng cho một số món ăn. Nhiệt độ và thời gian nấu tùy thuộc vào số lượng, điều kiện và chất lượng thực phẩm.

	°C	min
Thịt		
thang cuốn	4	6-10
Escalop, tẩm bột chiên	4	6-10
Phi lê	4	6-10
Thịt thăn	3	10-15

và trợ lý bữa ăn

		 min
Cordon bleu, Wiener Schnitzel Bít tết,	4	10-15
tái, dày 3 cm Bít tết, vừa,	5	6-8
dày 3 cm Bít tết, chín kỹ, dày 3	5	8-12
cm Bít tết xư ớng chữ T, tái, dày	4	8-12
4,5 cm Bít tết xư ớng chữ T, vừa, dày	5	10-15
4,5 cm Ngực gia cầm, dày 2 cm Thịt xông khói	5	20-30
	3	10-20
	2	5-8
Thịt băm	4	6-10
Hamburgers, dày 1,5 cm Thịt	3	6-15
viên, dày 2 cm Xúc	3	10-20
xích	3	8-20
Chorizo, xúc xích tư ới	3	10-20
Xiên, thịt nư ớng	3	10-20
Gyros	4	7-12
Cá và hải sản		
Phi lê cá	4	10-20
Phi lê cá tẩm bột chiên	4	10-20
Cá, chiên, nguyên con	3	10-20
Cá mòi	4	6-12
Scampi, tôm	4	4-8
Mực, mực nang	4	6-12
Món ăn từ trứng		
Trứng chiên bơ	2	2-6
Trứng chiên		2-6
Trứng rán	4	2 4-9
Trứng ốp la	2	3-6
bánh mì nư ớng kiểu Pháp	3	4-8
Bánh crepe, blini, bánh kếp, tacos	5	1-3
Rau		
Khoai tây nư ớng	5	6-12
Khoai tây chiên	4	15-25
Bánh khoai tây	5	2-4
Hành tây, tỏi rang		2-10
Hành tây chiên giòn	2	3 5-10
Bí xanh, cà tím, ớt chuông	2	4-12
Măng tây xanh	3	4-15
Nấm	4	10-15
Rau củ, om trong dầu	1	10-20
Rau củ trong bột tempura	4	5-10
Sản phẩm đông lạnh		
Gà viên	4	10-15
ngón tay cá	4	8-12
Khoai tây chiên	5	4-8
Xào	3	6-10
Nem rán	4	10-30
Bánh ngọt, bánh croquette	5	3-8
Nư ớc sốt		
Sốt cà chua	1	25-35
nư ớc sốt bechamel	1	10-20

		 min
Sốt phô mai	1	10-20
Nư ớc sốt ngọt	1	15-25
Nư ớc sốt, giảm	1	25-35
Khác		
Phô mai chiên	3	7-10
bánh mì nư ớng	3	6-10
Bánh mì nư ớng	4	4-8
Bữa ăn khô chế biến sẵn	1	5-10
Hạnh nhân, óc chó, hạt thông, rang	4	3-15
Bông ngô	5	3-4

16.2 cảm biến nấu ăn

Bạn có thể sử dụng chức năng này để hâm nóng, nấu hoặc đun sôi thực phẩm, nấu bằng nồi áp suất hoặc chiên trong nồi với nhiều dầu ở nhiệt độ đư ợc kiểm soát. Để sử dụng các chức năng này, bạn cần có kết nối không dây cảm biến nấu ăn cho nấu ăn không dây. Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu ăn với Cảm biến nấu ăn không dây trên dụng cụ nấu ăn thông thư ờng.

Mức nhiệt độ

Mức nhiệt độ để chế biến bữa ăn.

Mức độ	Nhiệt độ	Chức năng	Đồ nấu nư ớng
1	70 °C	Sử ới ẩm và giữ gìn ẩm	
2	90 °C	Nấu ăn	
3	100 °C	Đun sôi	
4	Nấu ở nhiệt độ 120 °C trong nồi áp suất		
5	Chiên ngập dầu ở nhiệt độ 180 °C		

Ghi chú về chức năng cảm biến nấu ăn

Cảm biến nấu ăn không dây đo nhiệt độ của chất lỏng thông qua đế silicon gắn vào bình chứa. Để đảm bảo đo chính xác, đế silicon phải đư ợc phủ hoàn toàn

- bằng chất lỏng cần đo.
- Khung của cảm biến nấu ăn không dây và đế silicon gắn trên dụng cụ nấu phải khô hoàn toàn trư ớc khi bạn có thể bắt đầu nấu.
- Không tháo cảm biến nấu ăn không dây trong khi nấu ăn. Sau khi nấu ăn, hãy tháo cảm biến cẩn thận vì cảm biến có thể nóng.

Để tiết kiệm năng lư ợng, hãy sử dụng nắp đậy. Đặt dụng cụ nấu ăn theo cách mà cảm biến nấu ăn không dây hư ớng về phía bên ngoài bên cạnh bếp nấu. Để tránh quá nhiệt, không bao giờ căn chỉnh bếp nấu cảm biến với bất kỳ dụng cụ nấu ăn nóng nào khác.

Bật cảm biến nấu ăn

Yêu cầu: Kết nối cảm biến nấu ăn không dây.

- 1. Gắn cảm biến nấu ăn không dây vào đồ nấu.
- 2. Đặt dụng cụ nấu chứa đủ chất lỏng vào vùng nấu cần thiết và đậy nắp lại.
- 3. Chọn vùng nấu mà bạn đã đặt đồ nấu nư ớng có cảm biến nấu ăn không dây.
- 4. Chạm và chọn cookingSensor.
- 5. Sau đó chạm vào trung tâm của bếp nấu không dây cảm biến.
- 6. Chọn mức nhiệt độ tư ớng ứng cho món ăn bạn muốn nấu.
 - a Chức năng đã đư ợc bật.
 - a Mức nhiệt độ và đèn sáng lên. Màn hình hiển thị nhiệt độ sáng dần màu đỏ cho đến khi nư ớc hoặc dầu đạt đến nhiệt độ thích hợp để thêm thức ăn vào nấu ăn. Một tín hiệu âm thanh âm thanh.
- 7. Khi âm báo hiệu đã vang lên, hãy tháo nắp ra và thêm thức ăn vào. Nấu với nắp đậy kín.

Tắt cảm biến nấu ăn

- 1. Chọn vùng nấu.
- 2. Đặt thành 0.
 - a Chức năng đã bị tắt.
- 3. Để thoát khỏi cookingSensor, hãy chạm và chọn một chế độ nấu ăn.

Khuyến nghị nấu ăn với nấu ănCảm biến

Bảng sau đây cho thấy mức nhiệt độ lý tư ớng để lựa chọn các món ăn. và phụ thuộc vào số lư ợng, tình trạng và chất lư ợng của thực phẩm.

Sư ời ẩm và giữ ẩm		
	⌌ °C	🕒 min
Làm nóng món guly	70	10-20
Làm nóng rư ợu vang	70	5-15
- Sẵn trộm		
	⌌ °C	🕒 min
Thịt		
Xúc xích	90	10-20
Cá		
Cá kho	90	15-20
Món ăn từ trứng		
Trứng luộc	90	2-5
Khoai tây		
Bánh bao khoai tây	90	30-40
Mì ống và ngũ cốc		
Cơm	90	25-35
Cơm luộc	90	25-35
Gạo lứt	90	45-55
Gạo, basmati, Thái	90	8-12
Gạo hoang dã	90	20-30
Bột ngô	90	3-8
Bánh pudding bột semolina	90	5-10
Súp		

	⌌ °C	🕒 min
Kem dư ớng da tức thì	90	10-15
Món tráng miệng		
Bánh pudding gạo	90	40-50
Cháo	90	10-15
Bánh pudding sô cô la	90	3-5
Khác		
Sữa	90	3-10

- Đun sôi

	⌌ °C	🕒 min
Thịt		
Thịt viên	100	20-30
Thịt gà	100	60-90
Bê	100	60-90
Món ăn từ trứng		
Trứng luộc	100	5-10
Rau và các loại đậu		
Súp lơ xanh	100	10-20
Súp lơ	100	10-20
Cải Brussels	100	30-40
Đậu xanh	100	15-30
Đậu gà	100	60-90
Đậu Hà Lan	100	15-20
Đậu lăng	100	45-60
Khoai tây		
Bánh Gnocchi	100	3-6
Khoai tây luộc	100	30-45
Khoai lang	100	30-45
Mì ống và ngũ cốc		
Bánh mì lúa mì cứng	100	7-10
Mì tư ới	100	3-5
Mì nguyên cám	100	7-10
Mì ống lúa mì cứng nhồi	100	15-20
Mì tư ới, nhồi	100	5-8
Hạt diêm mạch	100	10-12
Súp		
Nư ớc dùng tự làm	100	60-90
Súp ăn liền	100	5-10
Món tráng miệng		
Mứt trái cây	100	15-25
Sản phẩm đông lạnh		
Đậu xanh	100	15-30

Nấu ăn bằng nồi áp suất

	⌌ °C	🕒 min
Thịt		
Thịt gà	120	15-25
Bê	120	15-25
Rau và các loại đậu		
Rau	120	3-6

en Cắm biến nấu ăn không dây

	⌚ °C	⌚ min
Đậu gà	120	25-35
Đậu lăng	120	10-20
Đậu	120	25-35
Khoai tây		
Khoai tây	120	10-20
Khoai lang	120	10-20
Mì ống và ngũ cốc		
Cơm	120	6-8
Gạo lứt	120	12-18
Súp		
Nước dùng tự làm	120	20-30

Chiên với lượng dầu lớn
Đùng nắp để đun nóng dầu, sau đó mở nắp để chiên thực phẩm.

	⌚ °C	⌚ min
Thịt		
Miếng gà	180	10-15
Thịt viên	180	10-15
Cá		
Cá tẩm bột chiên giòn	180	10-15
Rau và các loại đậu		
Rau, tẩm bột, tẩm bột chiên 180		4-8
Nấm, tẩm bột hoặc bị đánh đập	180	4-8
Món tráng miệng		
Bánh rán nhân mứt và bánh rán	180	5-10
Sản phẩm đông lạnh		
Khoai tây chiên	180	4-8

16.3 Cắm biến nấu ăn không dây

Để sử dụng cookingSensor, bạn phải mua một thiết bị không dây cắm biến nấu ăn.
Bạn có thể mua cảm biến nấu ăn không dây từ dịch vụ khách hàng, tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc tại một chuyên gia mua sắm tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com).

Kết nối cảm biến nấu ăn không dây

Để kết nối cảm biến nấu ăn không dây với bộ điều khiển bảng điều khiển, tiến hành như sau:
1. Mở cài đặt cơ bản Trang 21
2. Chọn cài đặt cảm biến nấu ăn và chọn Tùy chọn "Thêm cảm biến nấu ăn mới".

3. Chạm nhẹ vào giữa bếp nấu không dây cảm biến trong vòng 30 giây.	
- Sau vài giây, kết quả của kết nối giữa cảm biến nấu ăn và bộ điều khiển bảng điều khiển xuất hiện trên màn hình.	
Kết quả	
Đã kết nối đúng cách	cookingSensor hiện đã có sẵn.
Không kết nối đúng	Lỗi giao tiếp Lặp lại quá trình kết nối. Nếu kết quả vẫn liên lạc, dịch vụ khách hàng.
Không kết nối đúng	Lỗi giao tiếp Lỗi kết nối Bluetooth. Lặp lại quá trình kết nối. Bạn chưa chạm vào trung tâm nấu ăn không dây cảm biến trong vòng 30 giây sau khi chọn vùng nấu. Lặp lại quy trình kết nối. Pin trong không dây cảm biến nấu ăn phẳng. Thay thế pin, thiết lập lại không dây cảm biến nấu ăn và lặp lại quá trình kết nối.

Đặt lại cảm biến nấu ăn không dây

- 1. Nhấn vào giữa cảm biến nấu ăn trong khoảng 8 giây - 10 giây.
- a Trong quá trình này, màn hình LED hiển thị cho mạng không dây Cảm biến nấu ăn sẽ sáng lên ba lần.
- a Khi đèn LED sáng lần thứ ba, nó sẽ bắt đầu để thiết lập lại cảm biến nhiệt độ.
- 2. Bây giờ hãy ngừng nhấn vào giữa cảm biến nấu ăn không dây.

- a Ngay khi đèn LED tắt, điều này có nghĩa là Cảm biến nấu ăn không dây đã được thiết lập lại.
- 3. Lặp lại quá trình kết nối từ điểm 2.

Thiết lập điểm sôi

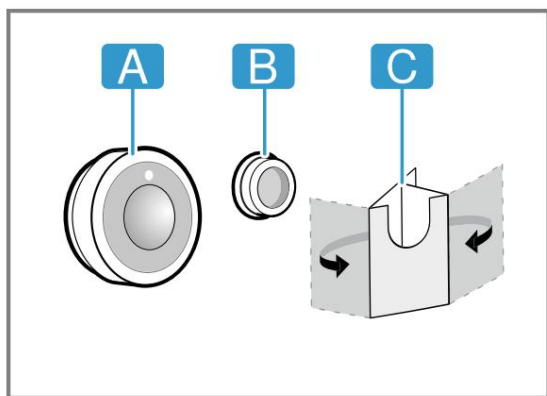
Thời điểm nước bắt đầu sôi phụ thuộc vào chiều cao của ngôi nhà của bạn so với mực nước biển. Nếu nước là đun sôi quá mạnh hoặc không đủ mạnh, bạn có thể điều chỉnh điểm sôi. Tiến hành như sau:
Chọn cài đặt "Đặt điểm sôi" trong "Cài đặt cơ bản", Trang 21.
Cài đặt cơ bản mặc định là 200-400 m. Nếu ngôi nhà là nằm ở độ cao này so với mực nước biển, không đặt điểm sôi. Chọn cài đặt phù hợp với bạn
chiều cao của ngôi nhà so với mực nước biển.
Lưu ý: Nhiệt độ 3/100 °C là đủ để đun sôi hiệu quả. Để đun sôi mạnh hơn, hãy chọn mức thấp hơn.

17 Cắm biến nấu ăn không dây

Để sử dụng cookingSensor, bạn phải mua một thiết bị không dây cắm biến nấu ăn.
Bạn có thể mua cảm biến nấu ăn không dây từ dịch vụ khách hàng, tại cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc tại một chuyên gia mua sắm tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com).

17.1 Phạm vi giao hàng

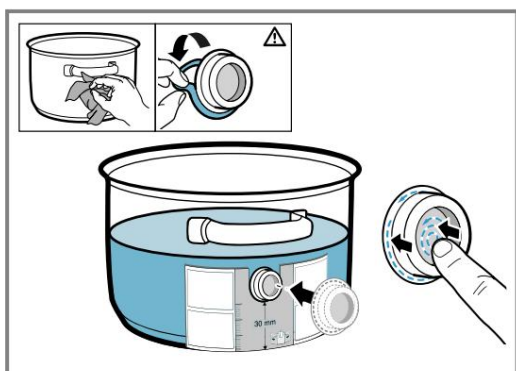
Sau khi tháo tất cả các bộ phận ra, hãy kiểm tra xem có vận chuyển được không thiết hại và để giao hàng được hoàn thiện.
i **A** Cảm biến nấu ăn không dây
i **B** Miếng dán silicon

i **C** Bản mẫu

17.2 Gắn miếng dán silicon

Miếng dán silicon cố định cảm biến nấu ăn vào đồ nấu nư ớng. Để lắp vào đồ nấu nư ớng:

1. Khu vực dính trên dụng cụ nấu phải sạch sẽ từ mỡ. Làm sạch và lau khô hộp đựng thật kỹ, và chà xát vùng keo dính bằng cồn, để ví dụ.
2. Tháo lớp màng bảo vệ khỏi miếng dán silicon. Dán miếng dán silicon vào bên ngoài dụng cụ nấu ăn ở đúng vị trí theo hướng dẫn có trong tấm mẫu kèm theo.



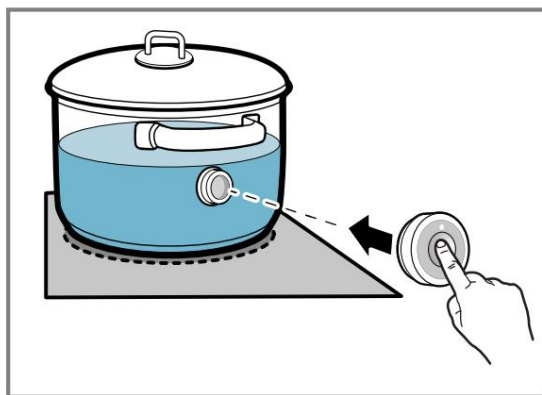
3. Nhấn xuống toàn bộ bề mặt của silicone miếng vá, bao gồm cả ở giữa.
4. Để keo khô trong một giờ. Không sử dụng hoặc rửa sạch đồ nấu nư ớng trong thời gian này.

Lưu ý: Nếu miếng dán silicon bị lỏng, hãy sử dụng miếng dán mới một. Nếu cần, bạn có thể mua một bộ gồm năm miếng dán silicon-one từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, từ dịch vụ khách hàng của chúng tôi hoặc trên trang web chính thức của chúng tôi siemens-home.bsh-group.com bằng cách trích dẫn số bài viết 17007119.

Tất cả các chất kết dính đều bị phân hủy theo thời gian khi chúng được lưu trữ. Để ngăn chặn điều này xảy ra, hãy đặt các để silicon-one vào hộp đựng của chúng ngay khi chúng được đã được làm sạch.

17.3 Gắn cảm biến nấu ăn không dây

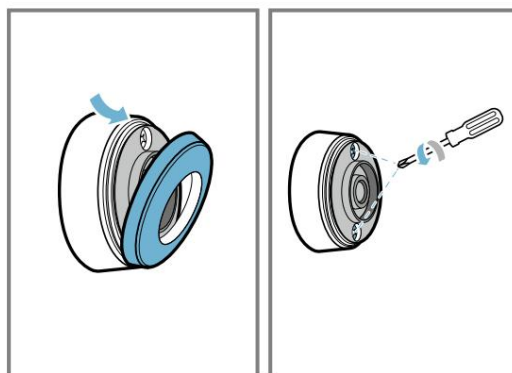
1. Đảm bảo rằng miếng dán silicon đã khô hoàn toàn trước khi gắn cảm biến nấu ăn.
2. Gắn phần nấu ăn vào miếng silicon sao cho nó vừa vặn hoàn hảo.



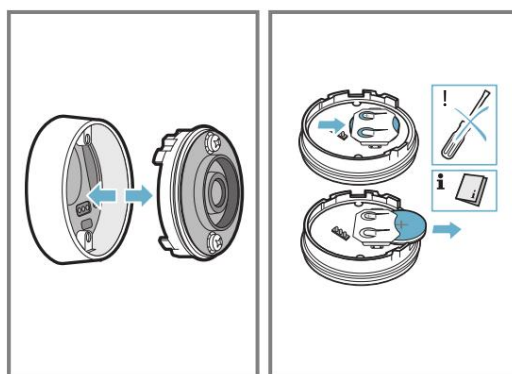
17.4 Thay pin

Nếu đèn LED trên cảm biến nấu ăn không dây không sáng lên khi nhấn, pin đã hết. Thay pin:

1. Tháo nắp silicon ra khỏi phần dư ới của vỏ cảm biến nấu ăn và tháo cả hai vít sử dụng tua vít.

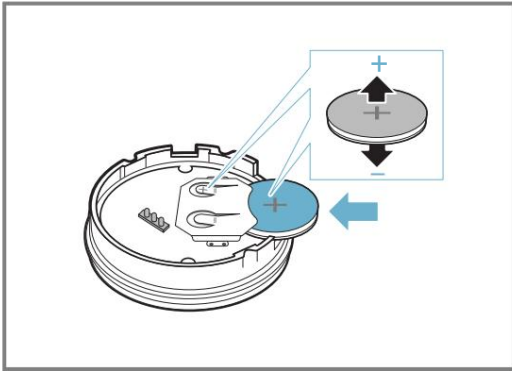


2. Mở nắp cảm biến nấu ăn và tháo pin từ cơ sở.



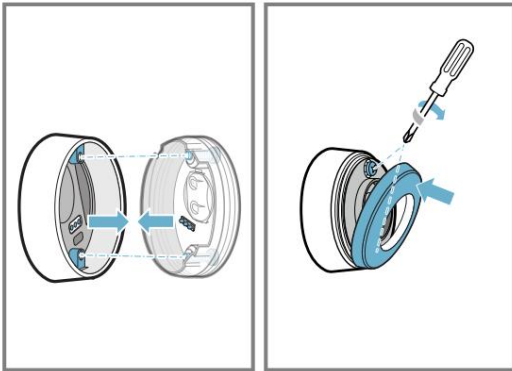
và trợ lý bữa ăn

3. Lắp pin mới, tuân thủ theo hướng dẫn cực pin. Chỉ sử dụng pin CR2032 chất lượng cao.



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

4. Đóng nắp cảm biến nấu ăn. Dấu lõm Vị trí của các vít trên nắp phải thẳng hàng với các vết lõm ở phần dư ở cửa vỏ. Sử dụng tua vít để vặn chặt các vít và cố định nắp silicon ở phần dư ở cửa vỏ cảm biến nấu ăn.



17.5 Vệ sinh cảm biến

nấu ăn Vệ sinh bằng khăn ẩm. Không đặt vào máy rửa chén và không làm ướt cảm biến.

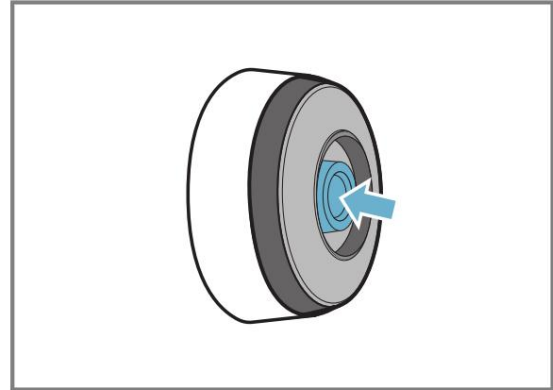
Khi không sử dụng cảm biến nấu ăn, hãy tháo cảm biến ra khỏi dụng cụ nấu và cất ở nơi sạch sẽ, an toàn, tránh xa mọi nguồn nhiệt.

Miếng dán silicon làm

sạch và lau khô trước khi gắn cảm biến nấu ăn. Có thể rửa bằng máy rửa chén.

Lưu ý: Không được ngâm dụng cụ nấu có miếng dán silicon trong nước xà phòng trong thời gian dài.

- Cửa sổ cho cảm biến nấu ăn không dây Luôn giữ cửa sổ sạch sẽ và khô ráo. Quan trọng: 1. Thùng xuyên lau sạch bụi bẩn và dầu mỡ bắn tung tóe.
2. Để vệ sinh, hãy sử dụng vải hoặc tấm bông và dung dịch lau cửa sổ.



Ghi chú

Không sử dụng các vật cứng hoặc thô như lông bàn chải chổi hoặc miếng cọ rửa để vệ sinh bếp, không sử dụng chất tẩy rửa.

Không chạm ngón tay vào cửa sổ cảm biến nấu ăn không dây vì điều này sẽ làm bẩn hoặc trầy xước cửa sổ.

17.6 Tuyên bố về sự phù hợp BSH Hausgeräte GmbH

tuyên bố rằng thiết bị có chức năng cảm biến nấu ăn 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 chi tiết theo Chỉ thị RED tại siemens-home.bsh-group.com trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn trong mục "Tài liệu bổ sung".

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

18 Trợ lý bữa ăn

Có thể chế biến mọi loại thực phẩm bằng chức năng này. Thiết bị sẽ chọn chế độ tối ưu cho bạn. Công thức nấu ăn cho chức năng cookingSensor chỉ khả dụng sau khi kết nối với cảm biến nấu ăn không dây.

18.1 Kích hoạt trợ lý bữa ăn 1. Chọn vùng nấu.

2. Chạm vào chế độ nấu đang hoạt động và chọn .



3. Chọn nhóm chương trình và thực phẩm cần thiết.
4. Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

18.2 Hủy trợ lý bữa ăn 1. Chọn vùng nấu.

2. Chọn chế độ nấu đang hoạt động và chuyển sang chế độ nấu khác. a Chức năng này đã tắt.

19 Khóa an toàn cho trẻ em

Bếp được trang bị khóa an toàn cho trẻ em. Khóa này ngăn trẻ em bật bếp.

19.1 Kích hoạt khóa an toàn trẻ em Yêu cầu ị Bếp được bật.

Tất cả các vùng nấu đều đã tắt.

1. Mở menu dock.

2. Chạm vào 

a Bếp đã được khóa.

19.2 Tắt chế độ khóa an toàn cho trẻ em Thực hiện theo hướng dẫn trên bảng hiển thị. a Khóa được mở.

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

Bạn có thể tìm hiểu cách bật và tắt chức năng này trong phần "Cài đặt cơ bản" Trang 21.

20 Bảo vệ lau chùi

Bạn có thể sử dụng chức năng này để khóa bảng điều khiển khi vệ sinh để không vô tình thay đổi cài đặt.

Khóa không có tác dụng gì với công tắc chính.

20.1 Bật chế độ bảo vệ xóa 1. Mở menu gắn kết.

2. Chạm vào 

Một tín hiệu sẽ phát ra.

a Bảng điều khiển vẫn bị khóa trong 30 giây. a Sau 30 giây, một âm báo hiệu sẽ vang lên và bảng điều khiển đã được mở khóa.

20.2 Tắt chức năng bảo vệ xóa Để hủy chức năng sớm, hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.

21 Tắt an toàn cá nhân

Chức năng an toàn được bật nếu một vùng nấu hoạt động trong thời gian dài và bạn không thay đổi bất kỳ cài đặt nào. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình và vùng nấu dừng đun nóng.

Để tắt màn hình và thiết lập lại vùng nấu, hãy chạm vào bất kỳ nút nào.

22 Thiết lập cơ bản

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

22.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Cài đặt	Mô tả và tùy chọn Thay đổi ngôn
Ngôn ngữ	ngữ hiển thị cho thiết bị.
Home Connect	Bạn có thể sử dụng chức năng này để kết nối thiết bị với mạng gia đình và thiết bị di động.
nấu ănKết nối Hệ thống	Bạn có thể sử dụng chức năng này để điều khiển một số chức năng nhất định của máy hút mùi thông qua bếp nấu.
Âm báo hiệu	Bạn có thể sử dụng chức năng này để chọn âm báo cảnh báo mà thiết bị sẽ phát ra.
Thời lượng tín hiệu cảnh báo Âm	Bạn có thể sử dụng chức năng này để thay đổi thời lượng của tín hiệu cảnh báo.
nút	Bạn có thể sử dụng chức năng này để chọn xem thiết bị có phát ra âm thanh khi bạn chạm vào các nút trên màn hình cảm ứng hay không.

Cài đặt	Mô tả và tùy chọn Thay đổi độ
Hiển thị sáng-sự thật	sáng của màn hình.
flexInduction	Bạn có thể sử dụng chức năng này để cài đặt chế độ bật cho chức năng sau khi bếp đã được bật: Hai vùng nấu độc lập hoặc một vùng nấu duy nhất.
sức mạnhDi chuyển Thêm vào đó	Bạn có thể sử dụng chức năng này để thay đổi mức công suất được cài đặt sẵn của ba vùng nấu trong FlexZone.
Khóa an toàn cho trẻ em	Bạn có thể sử dụng chức năng này để tự động khóa bếp nhằm ngăn trẻ em sử dụng bếp mà không có sự giám sát.
chức năng quickStop	Cho phép tắt vùng nấu nhanh chóng và trực tiếp thông qua màn hình chính.
Logo thương hiệu	Bạn có thể sử dụng chức năng này để cài đặt xem logo thương hiệu có hiển thị khi bạn bật bếp hay không.

và thử nghiệm đồ nấu nư ớng

Thiết lập	Mô tả và tùy chọn
khởi động lại	Bạn có thể sử dụng chức năng này để thiết lập cách thiết bị tiết kiệm đư ợc nhiều nhất cài đặt đư ợc sử dụng gần đây khi bạn tắt thiết bị.
Giới hạn công suất	Điều này cho phép bạn giới hạn tổng số công suất của bếp, nếu cần, do hoàn cảnh điện của bạn cài đặt. Các thiết lập có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp. Bạn có thể tìm thấy thông tin chính xác trên bảng đánh giá. Nếu chức năng đư ợc bật và bếp đã đạt đến giới hạn công suất đã đặt, đư ợc hiển thị và bạn không thể chọn mức công suất cao hơn.
Màn hình hiển thị mức tiêu thụ năng lượng	Hiển thị tổng mức tiêu thụ năng lượng tính bằng kWh giữa việc bật và tắt vùng nấu. Độ chính xác của màn hình phụ thuộc vào về nhiều yếu tố như chất lượng điện áp của nguồn điện.
Nấu ăn cảm biến	Thêm cảm biến nấu ăn không dây mới.

Cài đặt	Mô tả và tùy chọn
Thiết lập điểm sôi	Bạn có thể nhập chiều cao của bạn so với mực nư ớc biển mức độ để cải thiện cảm biến nấu ăn sự chính xác.
Kiểm tra đồ nấu nư ớng	Bạn có thể sử dụng chức năng này để kiểm tra chất lượng của đồ nấu nư ớng.
Thông tin thiết bị	Bạn có thể sử dụng chức năng này để gọi lên thông tin về thiết bị.
Cài đặt nhà máy	Khôi phục tất cả cài đặt về cài đặt gốc.

22.2 Gọi các thiết lập cơ bản

Yêu cầu: Tắt cả các vùng nấu phải đư ợc tắt.

- Mở menu dock.
- Chạm vào 
- Kéo ngón tay của bạn để cuộn qua các bộ có sẵn-
những thứ khác.
- Để gọi menu phụ và chọn tùy chọn cần thiết, hãy chạm vào một cài đặt. Để quay lại menu trư ớc đó, chạm vào trong một menu phụ. 
- Trư ớc khi thoát khỏi cài đặt cơ bản, hãy lưu hoặc hủy các thiết lập trong màn hình xác nhận.
- Chạm để thoát.

23 Kiểm tra đồ nấu nư ớng

Chất lượng của đồ nấu nư ớng ảnh hưởng 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 nư ớng.

Trư ớc khi thử nghiệm, hãy đảm bảo rằng kích thước của dụng cụ nấu ăn kích thước để tương ứng với kích thước của vùng nấu đang sử dụng.

Truy cập thông qua các thiết lập cơ bản. Trang 21

23.1 Thực hiện thử nghiệm đồ nấu nư ớng

Là một vùng nấu đơn, vùng nấu linh hoạt là đư ợc thiết lập theo cách mà chỉ kiểm tra từng đồ nấu riêng lẻ.

- Ở nhiệt độ phòng, đặt dụng cụ nấu ăn có áp dụng khoảng 200 ml nư ớc ở giữa vùng nấu phù hợp nhất với phần đế của dụng cụ nấu ăn về mặt kích cỡ.
- Mở phần cài đặt cơ bản và chọn tùy chọn "Kiểm tra dụng cụ nấu".
- Thực hiện theo hướng dẫn trên bảng hiển thị.
a Sau 10 giây, kết quả sẽ xuất hiện trong phần nấu ăn hiển thị vùng.
Lưu ý: Để kích hoạt chức năng này, hãy quay lại cài đặt cơ bản và chọn Kiểm tra đồ nấu.

24 Kết nối nhà

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 nó thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh các cài đặt cơ bản của nó và theo dõi tình trạng hoạt động của nó. Các dịch vụ Home Connect không có sẵn ở mọi nơi quốc gia. Tính khả dụng của chức năng Home Connect phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Home Connect ở 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 Con-nec để cấu hình cài đặt.
Mẹo: Vui lòng cũng làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

Ghi chú
Xin lưu ý các biện pháp phòng ngừa an toàn trong hướng dẫn này hướng dẫn và đảm bảo rằng chúng cũng đư ợc quan sát khi vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Con-nect.
"An toàn",
Trang 2
Vận hành thiết bị trên chính thiết bị đó cách thức đư ợc ưu tiên. Trong thời gian này không thể để vận hành thiết bị bằng Home Connect ứng dụng.
Ở chế độ chờ đư ợc kết nối mạng, thiết bị yêu cầu tối đa là 2 W.
Bếp nấu không đư ợc thiết kế để không đư ợc trông coi. Luôn luôn theo dõi quá trình nấu nư ớng.

24.1 Thiết lập ứng dụng Home Connect 1. Cài đặt ứng dụng Home

Connect trên thiết bị di động của bạn
thiết bị.

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

Ứng dụng Home Connect hướng dẫn bạn thực hiện toàn bộ quy trình đăng
nhập.

24.2 Thiết lập Yêu cầu Kết nối tại Nhà ; 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.

Ứng dụng Home Connect đã được cài đặt trên thiết bị di động của bạn.

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



2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

24.3 Tổng quan về cài đặt Home Connect Bạn có thể điều chỉnh

cài đặt và

cài đặt mạng cho Home Connect bằng cách vào phần cài đặt cơ bản của
bếp.

Bếp sẽ hiển thị cài đặt "Cài đặt bằng trợ lý" nếu bếp không được kết
nối với mạng gia đình. Tất cả các cài đặt khác chỉ được hiển thị
nếu bếp đã được kết nối với Wi-Fi.

Cài đặt	Mô tả và tùy chọn Bếp có thể được
Thiết lập sử dụng trợ lý	Thiết lập để tự động đăng nhập vào mạng gia đình hoặc bạn có thể thực hiện thủ công.
	; Sử dụng trợ lý để cấu hình cài đặt (tự động kết nối với mạng gia đình).1 ; Sử dụng trợ lý để cấu hình cài đặt: WPS không được hỗ trợ (đăng nhập thủ công vào mạng gia đình của bạn).
Kết nối với Bạn có thể kết nối bếp nấu với một hoặc nhiều tài khoản Home Connect. ứng dụng Cài đặt gốc	
1	

Cài đặt	Mô tả và tùy chọn ; Tắt: Chỉ
Thiết lập bằng ứng dụng	Trạng thái hiện tại của bếp được hiển thị trên ứng dụng. ; On1 : Bạn có thể gửi bộ nấu ăn- từ ứng dụng đến bếp. Các cài đặt nấu ăn được gửi phải được xác nhận trên bếp.
Wi-Fi	Bạn có thể tắt mô-đun không dây của bếp để ngắt kết nối với Wi-Fi. Đã tắt: Mô-đun không dây đã bị tắt. ; Đã kích hoạt 1 : Đã kết nối mô-đun không dây.
Ngắt kết nối khỏi mạng	Bạn có thể xóa các kết nối đã lưu tới Wi-Fi. Kết nối mạng cũng bị xóa nếu bạn khôi phục cài đặt gốc trên bếp.
Thông tin thiết bị Bạn có thể hiển thị thông tin về Home Connect và mạng.	
1 Cài đặt tại nhà máy	

24.4 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.

Nếu bạn nhấn và giữ biểu tượng trong ít nhất hai giây, màn hình
sẽ hiển thị mô tả về biểu tượng đó.

24.5 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 được
kết nối với Wi-Fi và ứng dụng Home Connect.

; Để cài đặt bếp thông qua ứng dụng Home Connect, bạn phải bật cài đặt
cơ bản "Cài đặt thông qua ứng dụng". Cài đặt cơ bản được bật
khi giao hàng. Nếu tùy chọn truyền cài đặt đã bị vô hiệu hóa, chỉ
trạng thái hoạt động của bếp sẽ được hiển thị trong ứng dụng Home
Connect.

1. Chọn cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi đến bếp.

Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.
Các cài đặt mà bạn gửi từ ứng dụng Home Connect đến bếp nấu phải được
xác nhận trên bếp nấu. a Nếu cài đặt nấu ăn được truyền
đến vùng nấu, màn hình sẽ hiển thị một thông báo.

2. Để xác nhận cài đặt, chạm vào "Áp dụng".
3. Để hủy cài đặt, chạm vào "Hủy".

24.6 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.

en Điều khiển máy hút mùi dựa trên bếp

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.
- 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 của bạn trong quá trình cài đặt. Chúng tôi khuyên bạn nên cài đặt các bản cập nhật bảo mật như sớm nhất có thể.

24.7 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.

25 Điều khiển máy hút mùi trên bếp

Nếu bếp nấu và máy hút mùi tương thích với Home Connect, hãy kết nối các thiết bị trong ứng dụng Home Connect. Để thực hiện việc này, hãy kết nối hai thiết bị với Home Connect và làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.

Lưu ý

- Luôn sử dụng các nút điều khiển trên máy hút mùi được ưu tiên. Không thể sử dụng chức năng điều khiển máy hút mùi trên bếp trong thời gian này.
- Bạn chỉ có thể kết nối với máy hút mùi thông qua Ứng dụng Home Connect. Các tuyến kết nối khác không còn được hỗ trợ.

25.1 Đặt lại cài đặt Home Connect Nếu bạn gặp sự cố khi kết nối

thiết bị với mạng gia đình WLAN (Wi-Fi) hoặc nếu bạn muốn đăng nhập thiết bị vào mạng gia đình WLAN khác (Wi-Fi), bạn có thể đặt lại cài đặt Home Connect.

Lưu ý: Nếu bạn đặt lại cài đặt Home Connect, kết nối với bất kỳ máy hút mùi nào cũng sẽ bị chấm dứt.

- Chạm để mở cài đặt cơ bản.
- Chọn cài đặt "Điều khiển máy hút mùi".
- Chạm vào "Ngắt kết nối".

25.2 Điều khiển máy hút mùi qua bếp

Trong phần cài đặt cơ bản cho bếp, bạn có thể điều chỉnh hoạt động của máy hút mùi tùy thuộc vào việc bếp hoặc từng vùng nấu riêng lẻ được bật hay tắt.

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.

24.8 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 Connect (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).

Chúng 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 cho các chức năng Home Connect sẵn sàng 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 các 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.

Bạn có thể chọn các cài đặt khác bằng cách sử dụng nút điều khiển trên bếp.

- Cài đặt quạt 1. Chạm vào bảng điều khiển. a Màn hình hiển thị cài đặt quạt được cài đặt sẵn.
2. Chọn chế độ quạt. Bạn có thể chọn giữa các cấp độ 1, 2 và 3. Để thiết lập chế độ chuyên sâu, chạm vào int 1 hoặc int 2.

- Tắt quạt 1. Chạm vào bảng điều khiển.
2. Chọn cài đặt quạt 0.

- Bật chế độ tự động 1. Chạm vào bảng điều khiển.
2. Chọn Quạt auto. tự động khởi động khi hơi nước bốc lên
- được giám sát.

- Tắt chế độ tự động 1. Chạm vào bảng điều khiển.
2. Chọn cài đặt quạt 0.

Cài đặt đèn chiếu sáng máy hút mùi Bạn có thể bật và tắt đèn chiếu sáng máy hút mùi bằng bảng điều khiển của bếp. Để bật đèn, chạm vào ở mặt chính màn hình.

25.3 Tổng quan về cài đặt điều khiển máy hút mùi Trong phần cài đặt cơ

bản cho bếp, bạn có thể điều chỉnh hoạt động của máy hút mùi tùy thuộc vào việc bếp hoặc từng vùng nấu riêng lẻ được bật hay tắt.

Màn hình chỉ hiển thị các cài đặt khi thiết bị được kết nối với máy hút mùi.

Cài đặt1	Lựa chọn	Mô tả Bạn có
Điều khiển quạt (khởi động tự động)	Đã tắt - Máy hút mùi phải được bật thủ công nếu cần thiết.	thể cài đặt thời gian và cách quạt khởi động khi bật bếp.
	⌵ Bật ở chế độ tự động2 - Ở chế độ tự động, máy hút mùi sẽ tự động bật khi bạn bật bất kỳ vùng nấu nào.	
	⌵ Bật ở chế độ chuẩn - Máy hút mùi sẽ được bật ở chế độ cài đặt đã chỉ định khi vùng nấu được bật.	
Quạt chạy trên	Quạt tản nhiệt. ⌵ Bật ở chế độ tự động.2 ⌵ Bật với chế độ chạy quạt tiêu chuẩn TRÊN. Không thể điều chỉnh chế độ quạt khi bếp đã tắt.	Bạn có thể cài đặt xem bếp có tiếp tục hoạt động hay không và hoạt động như thế nào khi bạn tắt bếp.
Tự động kích hoạt ánh sáng	Tắt ⌵ On2 - Đèn được bật khi bếp đã được bật.	Bạn có thể cài đặt chế độ bật đèn của máy hút mùi tự động thông qua bếp nấu.
Tự động tắt đèn	⌵ Tắt2 ⌵ Bật - Đèn sẽ tự tắt khi bếp tắt.	Bạn có thể cài đặt chế độ tự động tắt đèn của máy hút mùi thông qua bếp nấu.
Ngắt kết nối	-	Với cài đặt này, bạn có thể thiết lập lại các kết nối đã lưu vào Wi-Fi hoặc quay lại máy hút mùi.
¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị ² Cài đặt gốc (có thể thay đổi tùy theo kiểu máy)		

26 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.

26.1 Sản phẩm vệ sinh Bạn có thể mua

sản phẩm vệ sinh và dụng cụ cọ kính phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng, nhà bán lẻ hoặc cửa hàng trực tuyến siemens-home.bsh-group.com.

CHÚ 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 các sản phẩm vệ sinh 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 nư ớng hoặc chất tẩy vết bẩn

Miếng bọt biển mài mòn

Máy phun rửa áp suất cao hoặc hơi nư ớc

26.2 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 dư ớng, tinh bột gạo, nhựa hoặc giấy bạc.

1. Dùng dụng cụ cọ 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.

26.3 Vệ sinh xung quanh bếp Nếu khung bếp bị bẩn

hoặc có vết ố sau khi sử dụng, hãy vệ sinh sạch sẽ.

Lưu ý: Không sử dụng dụng cụ cọ kính.

1. Làm sạch khung bếp bằng nư ớc xà phòng nóng và khăn mềm vải.

và xử lý sự cố

- Giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.
2. Lau khô bằng vải mềm.

27 Xử lý sự cố

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng. "Dịch vụ khách hàng", Trang 29

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

27.1 Cảnh báo Nếu xảy ra sự cố, hư hỏng dẫn, cảnh báo hoặc thông báo lỗi sẽ tự động hiển thị trên màn hình.
Để loại bỏ sự cố, hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình cảm ứng. Nếu cần, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng và chỉ định mã lỗi chính xác.

Lưu ý
i 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.

27.2 Thông tin trên bảng hiển thị

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Nguồn
Không thể bật bếp.	điện đã bị ngắt kết nối. Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có sự cố mất điện không.
	Thiết bị không được kết nối như trong sơ đồ mạch điện. Kết nối thiết bị theo sơ đồ mạch điện.
	Lỗi điện tử Nếu bạn không thể khắc phục lỗi, hãy thông báo cho bộ phận kỹ thuật sau bán hàng.
Màn hình cảm ứng không phản hồi hoặc bị đơ.	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.
Không thể tăng mức công suất của vùng nấu.	Tổng công suất đầu ra của bếp đã bị giới hạn. Thay đổi tổng công suất trong mục "Tiêu thụ điện năng tối đa" trong cài đặt cơ bản. Nếu sử dụng một dụng cụ nấu ăn rất lớn, điều này có thể ảnh hưởng đến mức công suất tối đa cho nửa bếp đó. Đặt dụng cụ nấu ăn trở lại bếp.
Tín hiệu âm thanh	Có cái gì đó trên màn hình cảm ứng. 1. Tháo vật thể ra và cài đặt lại cài đặt bếp. 2. Không đặt dụng cụ nấu nóng lên bảng điều khiển.
Bếp đang phản ứng theo cách bất thường hoặc không thể	Đã xảy ra lỗi ở thiết bị điện tử. 1. Tắt thiết bị bằng cầu chì chính hoặc cầu dao trong hộp cầu chì. 2. Đợi vài giây trước khi kết nối lại thiết bị.
không còn có thể vận hành chính xác được nữa.	
Một hoặc tất cả các vùng nấu đã tự động tắt.	Các thiết bị điện tử bị quá nhiệt và một hoặc tất cả các vùng nấu đã bị tắt.
	Có đồ nấu ăn nóng ở gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ thiết bị điện tử.
	Vùng nấu đã quá nóng và đã được tắt để bảo vệ bề mặt làm việc.
Không thể kích hoạt chức năng cài đặt chuyển giao.	Lỗi điện tử Chạm vào bất kỳ nút nào để xác nhận lỗi hiển thị. Bạn có thể tiếp tục nấu ăn bình thường không sử dụng chức năng flexMotion. Liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Nấu ăn FlexPlus vùng không thể được kích hoạt.	Lỗi điện tử Chạm vào bất kỳ cảm biến nào để xác nhận lỗi hiển thị. Bạn có thể sử dụng các vùng nấu còn lại để tiếp tục nấu. Liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng.
E7010	Bếp không thể kết nối với mạng gia đình hoặc máy hút mùi. 1. Xác nhận lỗi hiển thị bằng cách chạm vào bất kỳ trục ứng cảm biến nào. Bạn có thể nấu như bình thường mà không cần kết nối. 2. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
E8202	Cảm biến nấu ăn đã quá nóng và vùng nấu đã bị tắt. Đợi cho đến khi cảm biến nấu ăn nguội đủ trước khi kích hoạt chức năng lại.
E8203	Cảm biến nấu ăn đã quá nóng và tắt cả các vùng nấu đã bị tắt. Khi bạn không sử dụng cảm biến nấu ăn, hãy tháo nó ra khỏi dụng cụ nấu và cất đi tránh xa các vùng nấu hoặc nguồn nhiệt khác. Bật các vùng nấu.
E8204	Pin trong cảm biến nấu ăn gần như hết. Lần nấu tiếp theo, 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", Trang 19
E8205	Kết nối với cảm biến nấu ăn đã bị hỏng. Tắt chức năng này và kích hoạt lại.
E8206	Cảm biến nấu ăn bị hỏng/lỗi. Liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng.
Nấu ăn không dây màn hình cảm biến không sáng lên.	Cảm biến nấu ăn không dây không phản hồi và màn hình không sáng. Thay pin 3 V CR2032. Để biết thêm thông tin, hãy xem phần có tiêu đề "Thay pin", Trang 19. Nếu điều 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. Bạn có thể tìm thêm thông tin trong phần có tiêu đề "Kết nối cảm biến nấu ăn không dây", Trang 18. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
Màn hình hiển thị trên cảm biến nhấp nháy hai lần.	Pin trong cảm biến nấu ăn gần như hết. Lần nấu tiếp theo, 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", Trang 19.
Màn hình hiển thị 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 nấu. "Kết nối cảm biến nấu ăn không dây", Trang 18
E 9000/E9010	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.
U400/E9011	Bếp không được kết nối đúng cách. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Kết nối bếp theo sơ đồ mạch điện. gram.
Các vùng nấu ăn không nóng lên, và DEMO MODE được hiển thị.	Chế độ demo đã được kích hoạt. 1. Ngắt nguồn điện của bếp và sau vài giây hãy kết nối lại. 2. Tắt chế độ demo trong phần cài đặt cơ bản trong vòng ba phút tiếp theo.

27.3 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.

trong Xử lý

28 Xử lý

28.1 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.
Thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại là có sẵn tại đại lý chuyên nghiệp hoặc chính quyền địa phương.



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

Hướng dẫn xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế thiết bị đã qua sử dụng khi áp dụng trên khắp EU.

29 Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu cơ bản và các điều khoản 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/uk/) trong số các tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm cho ứng dụng của bạn ane.



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 tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm cho bạn thiết bị.1



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

	LÀ	BG	CZ	DK	CỦA	EE	ẢNH TÁ	LÀ
Pháp	Nhân sự	NÓ	VI	Lv	Trong cấp	LU	Đại học	
MT	Hà Lan	TẠI	PL	VẬT LÝ	RO	VÀ	Tướng Viên	LÀ
ĐN	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Anh Quốc (UK)			

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

AL	KHÔNG	BẮC SĨ	TÔI	MK	ĐẠI HỌC	Anh quốc	LÀM
----	-------	--------	-----	----	---------	----------	-----

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

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 được tìm thấy trên tấm đánh giá. Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy mô hình mã định danh ở dòng đầu tiên của Nhận 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 nó 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 2.1.1.1;
; 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 miễn phí có hiệu lực đến ít nhất ngày 28/02/2034.

¹ Chỉ áp dụng cho Vương quốc Anh

30 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể nhận được các phụ tùng thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Đơn đặt hàng Ecodesign tư vấn ứng từ Dịch vụ Khách hàng trong thời gian ít nhất là 10 năm kể từ ngày thiết bị của bạn được đưa ra 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.

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

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

31 Đĩa thử

Các 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 bộ dụng cụ nấu ăn của chúng tôi dành cho bếp từ. Nếu cần, bạn có thể mua các bộ phụ kiện này sau từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc thông qua dịch vụ sau bán hàng kỹ thuật hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

31.1 Làm tan chảy lớp phủ sô cô la Nguyên liệu: 150 g sô cô la đen (55% ca cao). 1 Nồi 16 cm không có nắp - Đun sôi: Mức công suất 1.5

31.2 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 1 Nồi có nắp 16 cm, Lượng: 450 g

- Làm nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9
- Đun nhỏ lửa: Công suất 1.5 1 Nồi có nắp 20 cm, Lượng: 800 g
- Làm nóng: Thời gian 2 phút 30 giây, mức công suất 9
- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.5

31.3 Làm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng Ví dụ: Đuờng kính đậu lăng 5-7 mm. Nhiệt độ ban đầu 20 °C Khuấy sau khi đun nóng trong 1 phút 1 Nồi 16 cm có nắp, Lượng: 500 g

- Làm nóng: Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, mức công suất 9 - Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.5 1 Nồi có nắp 20 cm, khối lượng: 1 kg
- Làm nóng: Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9 - Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.5

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị. Có thể tìm thấy biển đánh giá ở: 1 trên giấy chứng nhận thiết bị. 1 ở phần dư ở của bếp.

Số sản phẩm (E no.) cũng có thể được tìm thấy trên gói 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 21 Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại Dịch vụ khách hàng để tìm lại chúng một cách nhanh chóng.

31.4 Nấu sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7 °C 1 Nồi 16 cm không có nắp, nguyên liệu: 40 g như ng-ter, 40 g bột mì, 0,5 l sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và một nhúm 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 liên tục.
 - Làm nóng: Thời gian 6 phút 30 giây, mức công suất 7
3. Khi nư ớc sốt Béchamel sôi, hãy để nguyên trên bếp thêm hai phút nữa.
- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2

31.5 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 hạt ngắn gạo, 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, mức công suất 8.5 - Đun nhỏ lửa: Mức công suất 3 1 Nồi 20 cm, nguyên liệu: 250 g hạt ngắn gạo, 120 g đường, 1 l sữa có hàm lượng chất béo 3,5% và 1,5 g muối - Làm nóng: Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8,5

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

một món ăn thử nghiệm

31.6 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, mức công suất 8.5 - Đun
nhỏ lửa: Mức 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 - Làm nóng:
Thời gian khoảng 5 phút 30 giây, mức công suất 8,5 - Đun
nhỏ lửa: Mức công
suất 2,5

31.7 Nấu cơm Công thức theo

tiêu chuẩn 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, mức công suất 9 - Đun nhỏ lửa:
Mức công suất 2 ; Nồi có nắp 20 cm, nguyên liệu: 250 g gạo
hạt dài, 600 g
nước và một nhúm muối - Làm nóng:
Thời gian khoảng 2 phút 30 giây, mức công suất 9 - Đun nhỏ lửa:
Mức công suất 2,5

31.8 Nấu thịt heo Nhiệt độ ban đầu của

thịt: 7 °C ; Chảo 24 cm không có nắp, nguyên
liệu: 3 thịt 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,
mức công suất 9
- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 7

31.9 Chuẩn bị bánh crepe Công thức

theo tiêu chuẩn DIN EN 60350-2 ; Khuôn 24 cm không có
nắp, nguyên liệu: 55 ml bột cho mỗi
bánh
crepe - Làm nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất
9
- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 7

31.10 Chiên ngập dầu khoai tây chiên đông lạnh ; 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 180 °C.
- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 9



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

bởi BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House 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

9001725850

9001725850

(040410)