

SIEMENS

Bếp

EX8...CÁC...

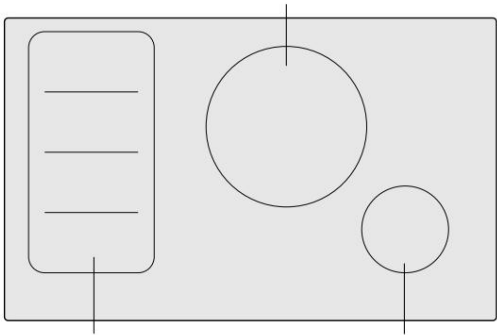
[en] Hướng dẫn sử dụng



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



			g*	b*
				
				

* 

Mục lục

8 Mục đích sử dụng. 4

(Thông tin an toàn quan trọng 5

] Nguyên nhân gây thiệt hại 6

Tổng quan 6

7 Bảo vệ môi trường 7

Tư vấn tiết kiệm năng lượng. 7

Xử lý thân thiện với môi trường. 7

f Nấu ăn bằng bếp từ 7

Ưu điểm của bếp từ. 7

Đồ nấu nướng. 7

* Làm quen với thiết bị của bạn 9

Bảng điều khiển. 9

Các bếp điện. 10

Chỉ báo nhiệt dư 10

1 Vận hành thiết bị 11

Bật và tắt bếp. 11

Đặt bếp điện. 11

Khuyến nghị của đầu bếp. 12

] Khu vực linh hoạt 14

Lời khuyên về cách sử dụng đồ nấu nướng. 14

Là một bếp nấu đơn. 14

Là hai bếp nấu độc lập. 14

u Chức năng di chuyển. 15

Kích hoạt 15

Đang hủy kích hoạt 15

0 Tùy chọn cài đặt thời gian 16

Lập trình thời gian nấu. 16

Bộ hẹn giờ nhà bếp. 16

Chức năng bấm giờ. 17

v Chức năng PowerBoost. 17

Đang kích hoạt 17

Đang hủy kích hoạt 17

x Hàm ShortBoost 18

Khuyến nghị sử dụng 18

Đang kích hoạt 18

Đang hủy kích hoạt 18

z Chức năng giữ ấm. 18

Đang kích hoạt 18

Đang hủy kích hoạt 18

c Cảm biến chiên 19

Ưu điểm khi chiên 19

Chảo rán cho cảm biến rán. 19

Cài đặt nhiệt độ 20

Bàn 20

Teppan Yaki và Nướng cho Khu Flex. 23

Thiết lập thủ tục. 25

Khóa an toàn cho trẻ em. 25

Kích hoạt và hủy kích hoạt khóa an toàn trẻ em. 25

Khóa an toàn cho trẻ em. 25

k Bảo vệ chống lau b Tự động 26

ngắt an toàn 26

Q Thiết lập cơ bản. 27

Để truy cập vào các thiết lập cơ bản: 28

[Chỉ báo mức tiêu thụ năng lượng t Kiểm tra 29

đồ nấu. h Trình quản lý nguồn 29

điện 30

D Vệ sinh 30

Bếp 30

Xung quanh bếp. 30

{ Câu hỏi thường gặp (FAQ) 31

3 Xử lý sự cố 32

4 Dịch vụ khách hàng 33

Số E và số FD. 33

E Địa thử nghiệm 34

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

8Mục đích sử dụng

sử dụng hếtĐọc kỹ hướng dẫn này. Vui lòng giữ hướng dẫn và sổ tay hướng dẫn lắp đặt cũng như giấy chứng nhận thiết bị ở nơi an toàn để sử dụng sau này hoặc cho những người di chuyển tiếp theo.

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

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

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

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

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 4000 mét so với mực nước biển.

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

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

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

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

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

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

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

(Thông tin an toàn quan trọng

on:Cảnh báo - Nguy cơ

cháy! ■ Dầu và mỡ nóng có thể bắt lửa rất nhanh. Không bao giờ để mỡ hoặc dầu nóng mà không có ngư ời trông coi. Không bao giờ dùng nư ớc để dập tắt dầu hoặc mỡ đang cháy. Tắt bếp điện. Dập tắt ngọn lửa cẩn thận bằng nắp đậy, chăn chữa cháy hoặc vật tưng tự.

Các đĩa nóng trở nên rất nóng. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy lên bếp. Không bao giờ đặt các vật dụng lên bếp.

Thiết bị sẽ nóng. Không giữ các vật dễ cháy hoặc bình xịt trong gần kéo ngay bên dư ới bếp.

Bếp sẽ tự động tắt và không thể vận hành dư ợc nữa. Bếp có thể bật lại ngoài ý muốn vào thời điểm sau. Tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

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

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

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

Các vật bằng kim loại trên bếp sẽ nhanh chóng trở nên rất nóng. Không bao giờ đặt các vật bằng kim loại (như dao, nĩa, thìa và nắp) lên bếp.

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

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

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

Thiết bị bị lỗi có thể gây ra điện giật. Không bao giờ bật một thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Vết nứt hoặc gãy trên ổ cắm thủy tinh có thể gây ra điện giật. Tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

:Cảnh báo - Có nguy cơ xảy ra lỗi! 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 sắc nhọn, giấy hoặc khăn lau trà nào vào đó. Những thứ 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 vật dụng trong ngăn kéo và điểm vào của quạt.

:Cảnh báo - Nguy cơ thương tích! ■ Khi nấu trong bain marie, bếp và hộp đựng thức ăn có thể vỡ do quá nhiệt. Hộp đựng thức ăn trong bain marie không đư ợc chạm trực tiếp vào đáy nồi chứa đầy nư ớc. Chỉ sử dụng đồ nấu ăn chịu nhiệt.

Không để trẻ em chơi gần bếp. Không để đồ chơi, đồ ăn hoặc đồ uống trên bếp. Không để đồ chơi, đồ ăn hoặc đồ uống trên bếp. Không để đồ chơi, đồ ăn hoặc đồ uống trên bếp.

hư hỏngCẩn thận!

- Bạn sẽ tìm thấy những thiệt hại thường gặp nhất trong bảng sau:

Hư hại	Gây ra	Do lỗi ở
Vết bẩn	Luộc qua thức ăn.	Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ ngay thức ăn trào ra ngoài.
	Chất tẩy rửa không phù hợp.	Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với loại bếp này.
Vết xước	Muối, đũa ống và cát.	Không sử dụng bếp nấu làm nơi làm việc hoặc nơi lưu trữ đồ.
	Đồ nấu nư ớng có đáy thô ráp sẽ làm xước bếp.	Kiểm tra đồ nấu nư ớng.
Sự đổi màu	Chất tẩy rửa không phù hợp.	Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với loại bếp này.
	Mài mòn chảo.	Nâng nồi và chảo khi di chuyển chúng.
Khuyết tật chân	Đũa ống, thực phẩm có hàm lượng đũa ống cao.	Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ ngay thức ăn trào ra ngoài.

Bảo vệ môi trường

phần này, bạn có thể tìm thấy thông tin về việc tiết kiệm năng lượng và xử lý thiết bị.

Tư vấn tiết kiệm năng lượng

- Luôn sử dụng đúng nắp cho mỗi chảo. Nấu ăn không có nắp sẽ sử dụng nhiều năng lượng hơn. Sử dụng nắp thủy tinh để có thể nhìn rõ và tránh phải nhắc nắp lên.
- Sử dụng chảo có đáy phẳng. Sử dụng để không phải tiêu tốn nhiều năng lượng hơn.
- Đường kính của đế chảo phải phù hợp với kích thước của bếp điện. Xin lưu ý: nhà sản xuất chảo thường cung cấp đường kính cho phần trên của chảo, thường lớn hơn đường kính của đế chảo.
- Sử dụng một chiếc chảo nhỏ cho một lượng thức ăn nhỏ. Một chiếc chảo lớn không đầy sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng.
- Sử dụng ít nước khi nấu. Điều này tiết kiệm năng lượng và giữ lại tất cả các vitamin và khoáng chất trong rau.
- Chọn mức công suất thấp nhất để duy trì quá trình nấu. Nếu mức công suất quá cao, năng lượng sẽ bị lãng phí.

Xử lý thân thiện với môi trường

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



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

Nấu ăn cảm ứng

nấu ăn cảm ứng của nấu ăn bằng bếp từ

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

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

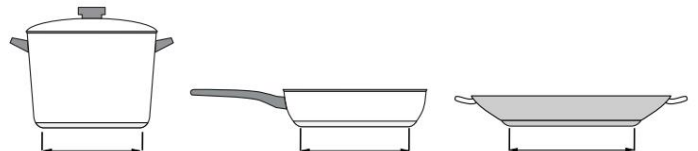
Đồ nấu nướng

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

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

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

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



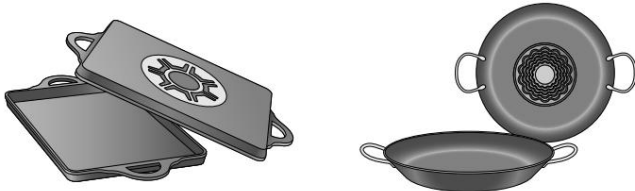
Nếu bếp nấu duy nhất được sử dụng là vùng nấu linh hoạt, có thể sử dụng dụng cụ nấu lớn hơn đặc biệt phù hợp với vùng này. Bạn có thể tìm thông tin về cách định vị dụng cụ nấu trong phần ~ "Vùng nấu linh hoạt".



en Nấu ăn cảm ứng

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

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



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



Chảo không phù hợp

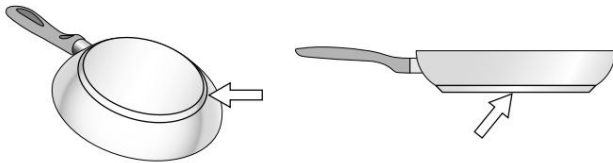
Không bao giờ sử dụng bếp hoặc chảo khuếch tán được làm từ:

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

Tính chất của đế nồi

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

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



Không có chảo hoặc kích thước không phù hợp

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

Chảo rỗng hoặc có đáy mỏng

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

Bếp được trang bị hệ thống an toàn bên trong.

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

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

Phát hiện Pan

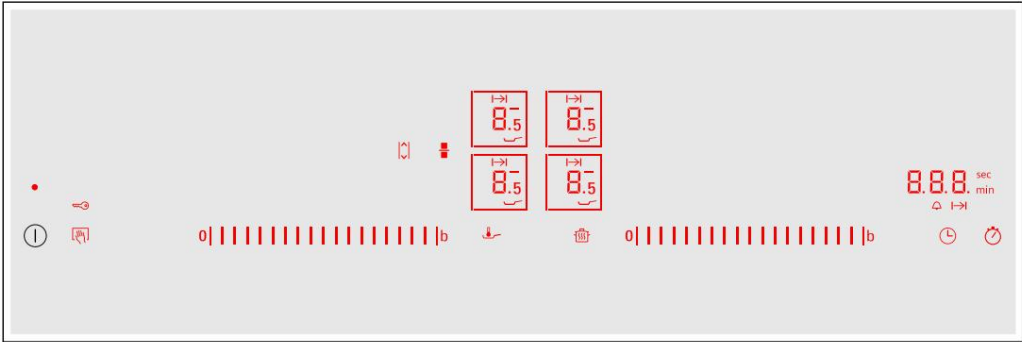
Mỗi bếp điện có giới hạn phát hiện chảo thấp hơn. Điều này phụ thuộc vào đường kính của vùng sắt từ của dụng cụ nấu và vật liệu làm đế của nó. Vì lý do này, bạn nên luôn sử dụng bếp điện phù hợp nhất với đường kính của đế chảo.

*Làm quen với thiết bị của bạn

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

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

Bảng điều khiển



Kiểm soát	
#	Công tắc chính
" / Æ	Chọn một bếp điện
ø IIIIIIIIIII	Khu vực cài đặt
	Chức năng PowerBoost và ShortBoost
&	Vùng nấu linh hoạt
ý	Chức năng di chuyển
ÿ Ñ	Khóa bảng điều khiển để vệ sinh và khóa an toàn cho trẻ em
è	Chức năng giữ ấm
Ö	Cảm biến chiên
Ø	Lập trình thời gian nấu và hẹn giờ bếp
giờ	Chức năng bấm giờ

Các chỉ số	
	Tình trạng hoạt động
< , -	Cài đặt nhiệt độ
§ • /	Nhiệt dư
	Chức năng PowerBoost
æ >	Chức năng ShortBoost
> Ø -	Chức năng giữ ấm
Ý Cảm biến chiên	
, Khóa an toàn cho trẻ em	
<< x	Chức năng hẹn giờ
Lập trình thời gian nấu	
V	Đồng hồ hẹn giờ nhà bếp
ö / ô Hiển thị thời gian	

Kiểm soát

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

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

Ghi chú

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

en Làm quen với thiết bị của bạn

Các bếp nóng

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

Chỉ báo nhiệt dư

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

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

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

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

Vận hành thiết bị

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

Bật và tắt bếp

Bật và tắt bếp bằng công tắc chính.

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

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

Ghi chú

- Bếp sẽ tự động tắt nếu tất cả các bếp nóng đã bị tắt trong hơn 20 giây.
- Các thiết lập đã chọn được lưu trữ trong bốn giây sau khi bếp đã tắt. Nếu bạn bật lại bếp trong thời gian này, bếp sẽ hoạt động theo các cài đặt đã lưu trữ trước đó.

Đặt bếp điện

Cài đặt mức nhiệt mong muốn trong phần cài đặt.

Cài đặt nhiệt độ 1 = cài đặt thấp nhất.

Cài đặt nhiệt độ 9 = cài đặt cao nhất.

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

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

Ghi chú

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

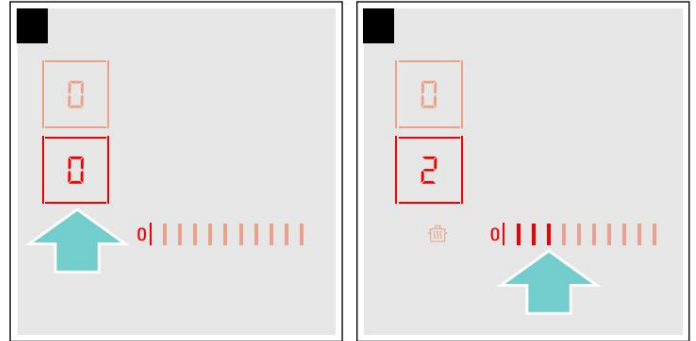
Chọn bếp điện và cài đặt nhiệt độ

Bếp phải được bật.

1. Chạm vào biểu tượng " và A cho bếp điện cần thiết.

Chỉ báo < sáng hơn.

2. Vuốt ngón tay trên vùng cài đặt tương đối cho đến khi đèn báo cài đặt nhiệt độ cần thiết sáng lên.



Cài đặt nhiệt độ đã được thiết lập.

Thay đổi mức công suất

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

Tắt bếp điện

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

Ghi chú

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

en Vận hành thiết bị

Khuyến nghị của đầu bếp

Khuyến nghị

- Khi đun nóng súp kem, súp nhuyễn và đặc
nữ ớc sớt, khuấy đều thỉnh thoảng.
- Đặt mức nhiệt từ 8 đến 9 để làm nóng trư ớc.
- Khi nấu với nắp đậy, hãy giảm nhiệt độ xuống ngay khi hơi nữ ớc
thoát ra giữa nắp và dụng cụ nấu. Hơi nữ ớc không cần phải
thoát ra để có kết quả nấu ăn tốt.
- Sau khi nấu, hãy đậy nắp nổi cho đến khi bạn dọn thức ăn ra.
- Để nấu bằng nồi áp suất, hãy quan sát
hư ớng dẫn của nhà sản xuất.
- Không nấu thức ăn quá lâu, nếu không
chất dinh dư ỡng sẽ bị mất. Đồng hồ bếp có thể đư ợc sử dụng để cài
đặt thời gian nấu tối ư u.
- Để nấu ăn lành mạnh hơn, nên tránh sử dụng dầu hun khói.
- Để làm vàng thực phẩm, hãy chiên từng phần nhỏ liên tiếp.
- Đồ nấu nữ ớng có thể đạt nhiệt độ cao trong khi nấu thức ăn.
Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng găng tay lò nữ ớng.
- Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị về nấu ăn tiết kiệm năng
lư ợng trong phần ~ "Bảo vệ môi trư ờng"

Bàn nấu ăn

Bảng hiển thị mức nhiệt nào phù hợp với từng loại thực phẩm. Thời
gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào loại, trọng lư ợng, độ dày
và chất lư ợng của thực phẩm.

	Cài đặt nhiệt	Thời gian nấu (phút)
tan chảy		
Lớp phủ sô cô la	1 - 1,5	-
Bơ, mật ong, gelatin	1 - 2	-
Sử ỡi ấm và giữ ấm		
Món hầm, ví dụ món hầm đậu lăng	1,5 - 2	-
Sữa*	1,5 - 2,5	-
Làm nóng xúc xích trong nữ ớc*	3-4	-
Rã đông và sử ỡi ấm		
Rau bina, đông lạnh	3-4	15 - 25
Thịt hầm đông lạnh	3-4	35 - 55
Luộc, ninh		
Bánh bao khoai tây*	4,5 - 5,5	20 - 30
Cá*	4-5	10 - 15
Các loại nữ ớc sớt trắng, ví dụ như : Nữ ớc sớt	1 - 2	3-6
Béchamel Các loại nữ ớc sớt đánh bông, ví dụ như Sốt Béarnaise, sốt Hollandaise	3-4	8-12
* Không có nắp		
** Quay nhiều lần		
*** Làm nóng trư ớc ở mức nhiệt 8 - 8,5		

	Cài đặt nhiệt	Thời gian nấu (phút)
Luộc, hấp, hầm		
Gạo (với lượng nước gấp đôi)	2,5 - 3,5	15 - 30
Bánh pudding gạo***	2-3	30 - 40
Khoai tây luộc chưa gọt vỏ	4,5 - 5,5	25 - 35
Khoai tây luộc	4,5 - 5,5	15 - 30
Mì ống, mì sợi*	6-7	6-10
món hầm	3,5 - 4,5	120 - 180
Súp	3,5 - 4,5	15 - 60
Rau	2,5 - 3,5	10 - 20
Rau củ đông lạnh	3,5 - 4,5	7-20
Nấu ăn bằng nồi áp suất	4,5 - 5,5	-
om		
Cuộn	4-5	50 - 65
Tái có thể rang.	4-5	60 - 100
Thịt hầm ***	3-4	50 - 60
Rang/chiên với ít dầu*		
Escalope, không có hoặc có tẩm bột	6-7	6-10
Escalope, đông lạnh	6-7	6-12
Cắt nhỏ, không hoặc tẩm bột**	6-7	8-12
Bít tết (dày 3 cm)	7-8	8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm)**	5-6	10 - 20
Ngực gia cầm, đông lạnh**	5-6	10 - 30
Rissoles (dày 3 cm)**	4,5 - 5,5	20 - 30
Hamburger (dày 2 cm)**	6-7	10 - 20
Cá và phi lê cá, không có gì	5-6	8-20
Cá và phi lê cá tẩm bột chiên	6-7	8-20
Cá, tẩm bột chiên và đông lạnh, ví dụ	6-7	8-15
như cá viên	7-8	4-10
Scampi, tôm Xào rau tươi và nấm Xào rau,	7-8	10 - 20
thịt cắt thành từng dải theo phong cách châu	7-8	15 - 20
Á Xào, đông	6-7	6-10
lạnh Bánh kép (nướng liên tiếp)	6,5 - 7,5	-
Trứng ốp la (nấu liên tiếp)	3,5 - 4,5	3-10
Trứng chiên	5-6	3-6
Chiên ngập dầu* (150-200 g mỗi phần trong 1-2 lít dầu, chiên ngập dầu theo từng phần)		
Sản phẩm đông lạnh, ví dụ như khoai tây chiên, gà	8-9	-
viên Croquettes, thịt	7-8	-
đông lạnh, ví dụ như phần thịt	6-7	-
gà Cá, tẩm bột chiên hoặc trong bột bia	6-7	-
Rau, nấm, tẩm bột hoặc tẩm bột chiên, tempura Các món	6-7	-
nướng nhỏ, ví dụ như bánh rán, trái cây tẩm bột chiên	4-5	-
* Không có nắp		
** Quay nhiều lần		
*** Làm nóng trước ở mức nhiệt 8 - 8,5		

Khu vực Flex

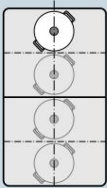
Có thể sử dụng mỗi vùng flex như một bếp điện đơn hoặc như hai bếp điện độc lập tùy theo nhu cầu.

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

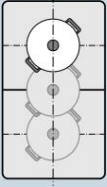
Lời khuyên về việc sử dụng đồ nấu nướng

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

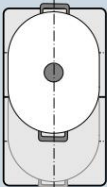
Như một đĩa nóng duy nhất



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

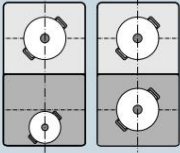


Đường kính lớn hơn 13 cm Đặt dụng cụ nấu ở một trong ba vị trí có thể thấy trong hình minh họa.



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

Như hai bếp nấu độc lập



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

Như một đĩa nóng duy nhất

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

Kích hoạt

1. Chọn vùng nấu linh hoạt bằng cách chạm vào  biểu tượng.
2. Chọn cài đặt nhiệt độ cần thiết từ các cài đặt khu vực.

Vùng nấu linh hoạt hiện đã được kích hoạt.

Thay đổi cài đặt nhiệt độ

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

Thêm một mặt hàng đồ nấu nướng mới

Đặt dụng cụ nấu ăn mới xuống bếp điện rồi chạm vào biểu tượng  hai lần. Dụng cụ nấu ăn mới sẽ được phát hiện và cài đặt nhiệt độ đã chọn trước đó sẽ được giữ nguyên.

Lưu ý: Nếu dụng cụ nấu được di chuyển đến bếp điện đang sử dụng hoặc được nhắc lên, bếp điện sẽ tự động tìm kiếm và cài đặt nhiệt độ đã chọn trước đó sẽ được giữ nguyên.

Vô hiệu hóa

Touch the  symbol.

Thao tác này sẽ vô hiệu hóa vùng nấu linh hoạt. Hai bếp nấu sẽ hoạt động độc lập.

Như hai bếp nấu độc lập

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

Ngắt kết nối bếp điện

1. Touch the  symbol.
2. Chọn bếp nấu cần thiết bằng cách chạm vào  biểu tượng.
3. Chọn cài đặt nhiệt độ cần thiết từ các cài đặt khu vực.

Bếp điện đã được kích hoạt.

Ghi chú

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

Kết nối hai bếp điện

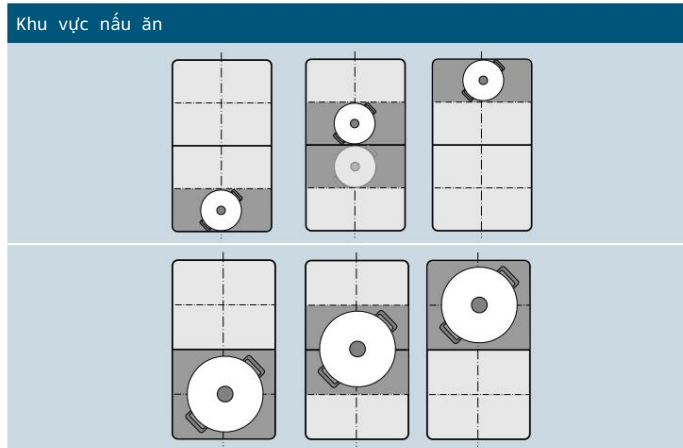
Touch the  symbol.

Vùng nấu linh hoạt hiện đã được kích hoạt.

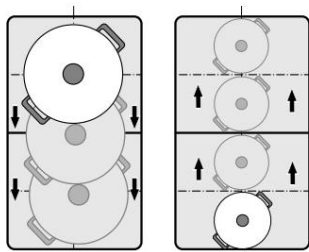
Chức năng uMove

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

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



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



Cài đặt nhiệt độ trước:

Khu vực phía trước = cài đặt nhiệt độ 5

Khu vực giữa = cài đặt nhiệt độ 7

Khu vực phía sau = cài đặt nhiệt độ 9

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

Ghi chú

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

Kích hoạt

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

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

Thay đổi cài đặt nhiệt độ

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

Ghi chú

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

Vô hiệu hóa

Chạm vào biểu tượng ý . Nó sáng mờ.

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

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

OTùy chọn cài đặt thời gian

onsBếp của bạn có ba chức năng hẹn giờ:

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

Lập trình thời gian nấu

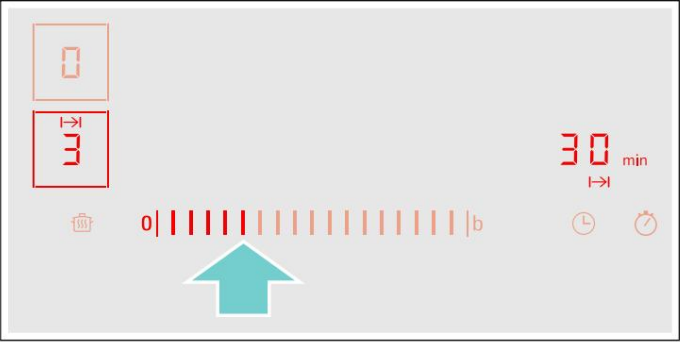
Bếp điện sẽ tự động tắt sau khi hết thời gian cài đặt.

Quy trình thiết lập:

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



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



Thời gian nấu bắt đầu trôi qua.

Ghi chú

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

Cảm biến nhiệt

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

Thay đổi hoặc xóa thời gian

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

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

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

Khi thời gian đã trôi qua

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

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

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

Ghi chú

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

Bộ hẹn giờ nhà bếp

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

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

Thiết lập thủ tục

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

Thay đổi hoặc xóa thời gian

Chạm vào biểu tượng số 0.

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

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

Khi thời gian đã trôi qua

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

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

Chức năng bấm giờ

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

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

Kích hoạt

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

Thời gian nấu bắt đầu trôi qua.

Vô hiệu hóa

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

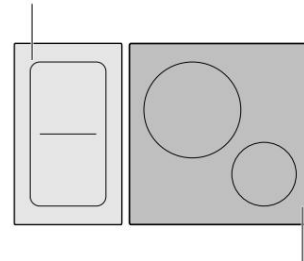
Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

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

Chức năng vPowerBoost

Chức năng PowerBoost cho phép bạn đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với khi sử dụng chế độ cài đặt nhiệt độ 5.

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



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

Kích hoạt

1. Chọn bếp điện.
2. Chạm vào biểu tượng  .
Đèn báo > sáng lên.

Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Vô hiệu hóa

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

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

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

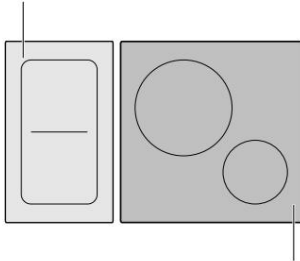
và chức năng ShortBoost

Chức năng xShortBoost

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

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

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



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

Khuyến nghị sử dụng

- Luôn sử dụng đồ nấu chưa đư ợc làm nóng trư ớc.
- Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng. Không sử dụng đồ nấu nư ớng có đáy mỏng.
- Không bao giờ để đồ nấu nư ớng, dầu, bơ hoặc mỡ lợn trống tự làm nóng mà không có ngư ời trông coi.
- Không đậy nắp nồi nấu.
- Đặt dụng cụ nấu vào giữa bếp điện.
Đảm bảo đư ờng kính của đáy dụng cụ nấu tư ớng ứng với kích thước của bếp điện.
- Bạn có thể tìm thấy thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong phần ~ "Nấu ăn bằng bếp từ"

Kích hoạt

1. Chọn bếp điện.
2. Chạm vào biểu tượng & hai lần.
Đèn báo >0 sáng lên.
Chức năng này hiện đã đư ợc kích hoạt.

Vô hiệu hóa

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

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

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

zChức năng giữ ấm

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

Kích hoạt

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

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

Vô hiệu hóa

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

Chức năng này đã bị vô hiệu hóa.

Cảm biến chiên

Chức năng này có thể được sử dụng để chiên thực phẩm trong khi vẫn duy trì nhiệt độ chảo rán thích hợp.

Các vùng nấu có chức năng này được xác định bằng biểu tượng chức năng rang.

Ưu điểm khi chiên

- Đĩa nóng chỉ nóng lên nếu điều này là cần thiết duy trì nhiệt độ. Điều này giúp tiết kiệm năng lượng và ngăn dầu hoặc mỡ quá nóng.
- Chức năng chiên sẽ báo cáo khi chảo rán trở lại đạt đến nhiệt độ tối ưu để thêm dầu và sau đó thêm thức ăn.

Lưu ý

- Không đặt nắp chảo. Nếu không, chức năng không kích hoạt đúng cách. Bạn có thể sử dụng tấm chắn để ngăn mỡ bắn vào.
- Sử dụng dầu hoặc mỡ thích hợp để chiên. Nếu sử dụng bơ, bơ thực vật, dầu ô liu nguyên chất hoặc mỡ lợn, hãy đặt mức nhiệt 1 hoặc 2.
- Không bao giờ để chảo rán, có hoặc không có thức ăn, không có người trông coi khi đang đun nóng.
- Nếu bếp điện có nhiệt độ cao hơn dụng cụ nấu nướng hoặc ngưng lại, cảm biến chiên sẽ không được kích hoạt đúng cách.

Chảo rán cho cảm biến rán

Có sẵn các loại chảo rán chuyên dụng để sử dụng với cảm biến rán. Các phụ kiện tùy chọn này có thể được mua từ các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc thông qua dịch vụ sau bán hàng kỹ thuật của chúng tôi. Luôn trích dẫn số tham chiếu có liên quan.

■ Chảo rán HZ390210 15 cm. ■ Chảo rán HZ390220 19 cm. ■ Chảo rán HZ390230 21 cm. ■ Chảo rán HZ390250 28 cm. Chỉ khuyến nghị cho vùng nấu đơn 28 cm.

- HZ390512 Teppan Yaki. Khuyến nghị cho chỉ vùng nấu linh hoạt.
- Tấm nướng HZ390522. Khuyến nghị cho chỉ vùng nấu linh hoạt.

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

Ghi chú

- Cảm biến chiên đã được cấu hình cụ thể dành cho loại chảo rán này.
- Đảm bảo đũa đỡ kính của đáy chảo rán chảo tương ứng với kích thước của bếp điện. Đặt chảo rán vào giữa bếp điện.
- Sử dụng chảo rán có kích thước khác hoặc chảo rán có kích thước việc định vị không đúng cách trên các vùng nấu linh hoạt có thể khiến cảm biến chiên không được kích hoạt. Xem phần về ~ "Vùng linh hoạt".
- Các chảo rán khác có thể quá nóng. Chúng có thể đạt đến nhiệt độ cao hơn hoặc thấp hơn mức cài đặt nhiệt độ đã chọn. Hãy thử cài đặt nhiệt độ thấp nhất để bắt đầu và thay đổi nếu cần.

Cảm biến chiên

Cài đặt nhiệt độ

Mức nhiệt độ	Phù hợp cho
1	rất thấpChuẩn bị và làm nư ớc s ốt, hầm rau và chiên thực phẩm trong dầu ô liu nguyên chất, bơ hoặc bơ thực vật.
2	thấpChiên thực phẩm bằng dầu ô liu nguyên chất, bơ hoặc bơ thực vật, ví dụ như trứng tráng.
3	trung bình - thấpChiên cá và thức ăn đặc như thịt viên và xúc xích.
4	trung bình - caoChiên bít tết (chín kỹ), các sản phẩm đông lạnh tẩm bột chiên và các loại thực phẩm mỏng như thịt cốt lết, thịt thái miếng và rau.
5	caoChiên thực phẩm ở nhiệt độ cao, ví dụ như bít tết tái (tái hoặc vừa), khoai tây chiên và khoai tây chiên.

Bàn

Bảng này cho biết mức nhiệt nào phù hợp với từng loại thực phẩm. Thời gian rang có thể thay đổi tùy thuộc vào loại, trọng lượng, kích thước và chất lượng của thực phẩm.

Mức nhiệt cài đặt khác nhau tùy thuộc vào loại chảo rán đư ợc sử dụng.

Làm nóng chảo r ỗng trư ớc; thêm dầu và thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh.

	Cài đặt nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Thịt		
Thang cuốn, tr ợn1	4	6-10
Escalope, tẩm bột chiên1	4	6-10
Phi lê2	4	6-10
Thịt th ần1	3	10 - 15
Cordon xanh1	4	10 - 15
Thịt viên kiểu Vienna1	4	10 - 15
Bít tết, tái (dày 3 cm)2	5	6-8
Bít tết, vừa (dày 3 cm)2	5	8-12
Bít tết, chín kỹ (dày 3 cm)1	4	8-12
Thịt ực gia cầm (dày 2 cm)1	3	10 - 20
Các dải thịt3	4	7-12
Cu quay h ả chuy ến3	4	7-12
Thịt xông khói1	2	5-8
Thịt băm3	4	6-10
Hamburger (dày 1,5 cm)1	3	6-15
Thịt viên (dày 2 cm)1	3	10 - 20
Rissoles1	3	10 - 20
Xúc xích luộc sẵn1	3	8-20
Xúc xích sống1	3	8-20
1 Xoay th ư ờng xuyên.		
2 Thêm dầu và thức ăn sau khi có tín hiệu.		
3 Khuấy đều.		
4 Thêm bơ và thức ăn sau khi có tín hiệu.		
5 Thời gian ghi trên mỗi phần. Chiên riêng từng phần.		
6 Thêm nư ớc sau khi có tín hiệu. Thêm thức ăn khi nư ớc sôi.		
7 Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.		

	Cài đặt nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Cá		
Phi lê cá, không có xương ¹	4	10 - 20
Phi lê cá tẩm bột chiên ¹	3	10 - 20
Tôm 1	4	4-8
Cá hồi ¹	4	4-8
Cá chiên, nguyên con ¹	3	10 - 20
Món ăn từ trứng		
Trứng chiên bơ ⁴	2	2-6
Trứng chiên trong dầu ²	4	2-6
Trứng rán ³	2	4-9
Trứng ốp la ⁵	2	3-6
Bánh kếp ⁵	5	1,5 - 2,5
Bánh mì nư ớc kiểu Pháp ⁵	3	4-8
Bánh kếp nho khô vụn ⁵	3	10 - 15
Rau và các loại đậu		
Tỏi ³	2	2-10
Hành tây trắng men ³	2	2-10
Hành tây chiên ³	3	5-10
Bí ngò ¹	3	4-12
Cà tím ¹	3	4-12
Tiêu ¹	3	4-15
Măng tây xanh ¹	3	4-15
Nấm ³	4	10 - 15
Xào rau trong dầu ³	1	10 - 20
Rau củ trắng men ³	3	6-10
Khoai tây		
Khoai tây luộc còn nguyên vỏ ³	5	6-12
Khoai tây chiên làm từ khoai tây sống ³	4	15 - 25
Bánh khoai tây ⁵	5	2,5 - 3,5
Thịt Sốt röstl ⁴	2	50 - 55
Khoai tây trắng men ³	3	10 - 15
¹ Xoay thứ ờng xuyên.		
² Thêm dầu và thức ăn sau khi có tín hiệu.		
³ Khuấy đều.		
⁴ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tín hiệu.		
⁵ Thời gian ghi trên mỗi phần. Chiên riêng từng phần.		
⁶ Thêm nư ớc sau khi có tín hiệu. Thêm thức ăn khi nư ớc sôi.		
⁷ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.		

Cảm biến chiên

	Cài đặt nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Nước sốt		
Sốt cà chua với rau củ ³	1	25 - 35
Sốt Béchamel ¹³	1	10 - 20
Sốt phô mai ³	1	10 - 20
Giảm nước sốt ³	1	25 - 35
Nước sốt ngọt ³	1	15 - 25
Sản phẩm đông lạnh		
Thang cuốn ¹	4	15 - 20
Cordon xanh ¹	4	10 - 30
Ngực gia cầm ¹	4	10 - 30
Gà viên ¹	4	10 - 15
Cơm quay nhỏ chuyển	4	10 - 15
Thịt nướng ³	4	10 - 15
Phi lê cá, không có xương ¹	3	10 - 20
Phi lê cá tẩm bột chiên ¹	3	10 - 20
Cá ngón tay ¹	4	8-12
Khoai tây chiên ³	5	4-6
Xào ³	3	6-10
Chả giò ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Lật Vật		
Camembert ¹	3	7-10
Bánh mì nướng ³	3	6-10
Thức ăn khô chế biến sẵn ⁶	1	5-10
Rang hạnh nhân ⁷	4	3-15
Rang hạt ⁷	4	3-15
Rang hạt thông ⁷	4	3-15
¹ Xoay thứ ởng xuyên.		
² Thêm dầu và thức ăn sau khi có tín hiệu.		
³ Khuấy đều.		
⁴ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tín hiệu.		
⁵ Thời gian ghi trên mỗi phần. Chiên riêng từng phần.		
⁶ Thêm nước sau khi có tín hiệu. Thêm thức ăn khi nước sôi.		
⁷ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu.		

Teppan Yaki và Nư ớng cho Flex Zone

~Lò nư ớng

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

«Teppan Yaki

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

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

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

	Đồ nấu nư ớng	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Thịt			
Thang cuốn, tron1	« / ~ 4 « / ~ 4 « /		6-10
Phi lê1	~ 3 « / ~ 5 « / ~ 5		6-10
Thịt thăn1	« / ~ 4 « / ~ 3 « /		10 - 15
Bít tết, tái (dày 3 cm)1	~ 3 « / ~ 3 « / ~ 4		6-8
Bít tết, vừa (dày 3 cm)1	« / ~ 4 « 4 « 4		8-12
Bít tết, chín kỹ (dày 3 cm)1			8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm)1			10 - 20
Thịt xông khói1			5-8
Bánh mì kẹp thịt1			6-15
Xúc xích luộc1			8-20
Xúc xích sống1			8-20
Cuộn quay hải sản2			7-12
Thịt băm2			6-10
Cá và hải sản			
Phi lê cá, không có xư ớng1	« / ~ 4 « / ~ 4 « /		10 - 20
Cá hồi1	~ 4 « / ~ 3		4-8
Tôm 1			4-8
Cá chiên, nguyên con1			15 - 30
Rau			
Bí ngò11	« / ~ 3 « / ~ 3 « /		4-12
Cà tím1	~ 3		4-12
Ớt chuông1			4-15
¹ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh. Lật nếu cần.			
² Thêm dầu (nếu cần) và thực phẩm sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Khuấy đều.			
³ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁴ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Tổng thời gian nấu cho mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
⁵ Thêm dầu (xát vào thức ăn) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁶ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh.			

Cảm biến chiên

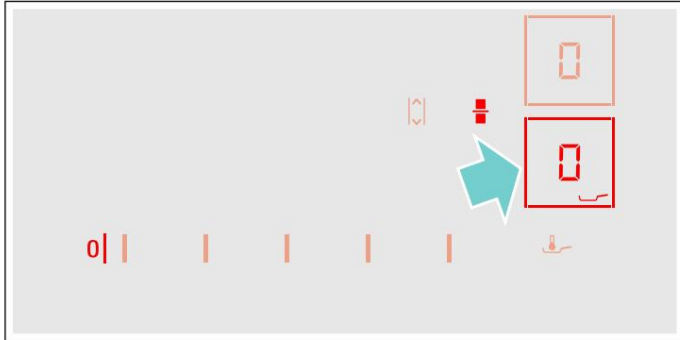
	Đồ nấu nư ớng	Mức nhiệt độ	Tổng thời gian chiên sau khi có tín hiệu âm thanh (phút)
Chiên măng tây xanh1	« / 3 « / 4 « 2		4-15
Nấm2	« 2 « 3		10 - 15
Tỏi2			2-10
Hành tây đỏ nhỏ12			2-10
Tráng men rau củ2			6-10
Khoai tây			
Khoai tây chiên (làm từ khoai tây luộc chưa gọt vỏ)2 « 5 « 5			6-12
Bánh khoai			2,5 - 3,5
Khoai tây trắng nhỏ2 « 3			10 - 15
Món ăn từ trứng			
Trứng chiên bơ3	« 2 « 4 « 2 « 2 « 5		2-6
Trứng chiên trong dầu1	« 3 « 3		2-6
Trứng rán2			4-9
Trứng ốp la4			3-6
Bánh kẹp4			1,5 - 2,5
Bánh mì nư ớng kiểu Pháp4			4-8
Bánh kẹp nho khô vụn4			10 - 15
Lật Vật			
Nư ớng5	« / 4 « 3 « 4 « 4		4-6
Bánh mì nư ớng2	« 4		6-10
Rang hạnh nhân6			3-15
Rang hạt6			3-15
Rang hạt thông6			3-15
¹ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh. Lật nếu cần.			
² Thêm dầu (nếu cần) và thực phẩm sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Khuấy đều.			
³ Thêm bơ và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁴ Thêm dầu (nếu cần) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Tổng thời gian nấu cho mỗi phần. Chiên riêng từng phần.			
⁵ Thêm dầu (xát vào thức ăn) và thức ăn sau khi có tiếng chuông báo hiệu. Lật nếu cần thiết.			
⁶ Thêm thức ăn sau khi có tín hiệu âm thanh.			

Thiết lập thủ tục

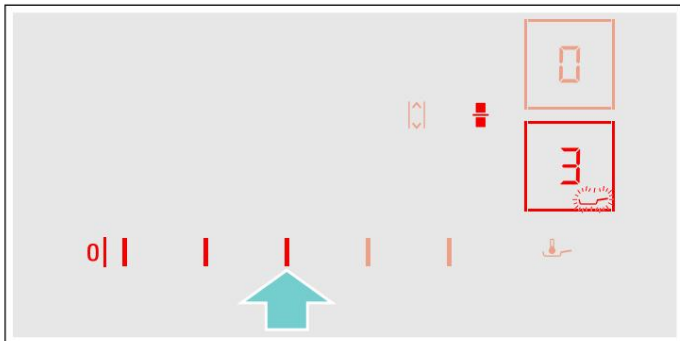
Chọn mức nhiệt độ phù hợp từ bảng.

Đặt một vật dụng nấu ăn rỗng xuống bếp vùng.

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



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



Chức năng này hiện đã được kích hoạt.

Biểu tượng nhiệt độ Ý nhấp nháy cho đến khi đạt đến nhiệt độ chiên. Một tín hiệu phát ra và biểu tượng nhiệt độ ngừng nhấp nháy.

4. Khi đạt đến nhiệt độ chiên, cho mỡ và sau đó cho thực phẩm vào chảo.

Lưu ý: Lật thức ăn để không bị cháy.

Tắt cảm biến chiên

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

Khóa an toàn cho trẻ em

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

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

Bếp phải tắt.

Để kích hoạt:

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

Đèn báo , sẽ sáng trong 10 giây.

Bếp đã bị khóa.

Để hủy kích hoạt:

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

Khóa đã được mở.

Khóa an toàn cho trẻ em

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

Bật và tắt

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

bảo vệ kWipe

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

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

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

Ghi chú

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

bTự động ngắt an toàn

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

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

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

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

Cài đặt QBasic

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

Chỉ số/ biểu tư ợng	Chức năng
TM, g Tự động. , f	Khóa an toàn cho trẻ em Thủ công*. Tự động. Chức năng đã bị vô hiệu hóa.
TMf	Âm báo hiệu « Tín hiệu xác nhận và lỗi sẽ bị tắt. Chỉ có tín hiệu lỗi đư ợc bật. f Chỉ có tín hiệu xác nhận đư ợc bật. “ Tất cả tín hiệu âm thanh đều đư ợc bật.*
TM,,	Hiển thị mức tiêu thụ năng lư ợng « Đã vô hiệu hóa.* Đã kích hoạt.
TM†	Tự động lập trình thời gian nấu «« Đã tắt.* «, -S3 Thời gian cho đến khi tự động tắt.
TM‡	Thời lư ợng tín hiệu âm thanh cho chức năng hẹn giờ , 10 giây.* f 30 giây. “ 1 phút.
TM^	Chức năng quản lý điện năng. Giới hạn tổng công suất của bếp Các cài đặt có sẵn phụ thuộc vào công suất tối đa của bếp. « Đã tắt. Công suất tối đa của bếp.*/** Công suất tối thiểu 1000 W. ,.† 1500 W ... ,, 3000 W đư ợc khuyến nghị cho 13 A. ,,† 3500 W đư ợc khuyến nghị cho 16 A. . 4000W ..† Khuyến nghị 4500 W cho 20 A. ... S hoặc S.†Công suất tối đa của bếp.**
TM,,	Thay đổi mức công suất cài đặt trư ợc cho chức năng Di chuyển ×S Cài đặt mức công suất cho khu vực nấu ăn phía trư ợc. Ù† Cài đặt mức công suất cho khu vực nấu ăn trung tâm. Ø,.† Mức công suất cài đặt trư ợc cho khu vực nấu ăn phía sau.
TM,f	Kiểm tra dụng cụ nấu và kết quả nấu g Không phù hợp Không hoàn hảo , f Thích hợp

en Cài đặt cơ bản

™,, Cấu hình kích hoạt vùng nấu linh hoạt

< Có hai vùng nấu độc lập.

, Là một vùng nấu duy nhất.*

™<

Khôi phục cài đặt chuẩn

< Cài đặt cá nhân.*

, Khôi phục cài đặt gốc.

*Cài đặt gốc

**Công suất tối đa của bếp được ghi trên bảng thông số.

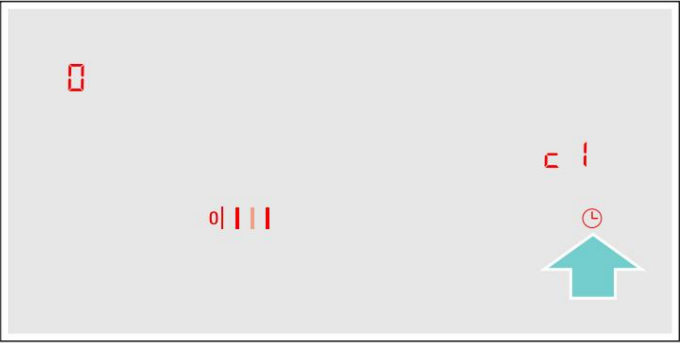
Để truy cập vào các cài đặt cơ bản:

Bếp phải tắt.

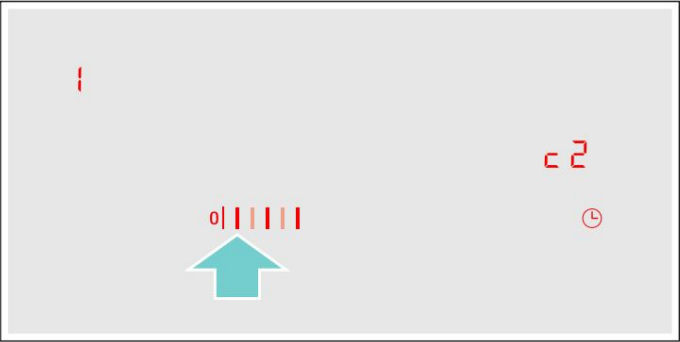
1. Bật bếp.
2. Trong vòng mười giây, chạm và giữ biểu tượng số 0 trong khoảng bốn giây.
Bốn màn hình đầu tiên cung cấp thông tin sản phẩm.
Chạm vào vùng cài đặt để xem từng màn hình riêng lẻ.

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

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



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



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

Cài đặt đã được lưu.

[Rời khỏi các thiết lập cơ bản](#)

Tắt bếp bằng công tắc chính.

[Chỉ số tiêu thụ năng lượng

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

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

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

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

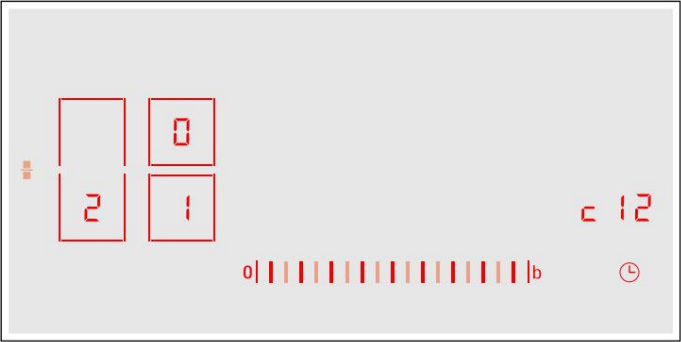
Kiểm tra đồ nấu ăn

kChức năng này có thể được sử dụng để kiểm tra tốc độ và chất lượng của quá trình nấu tùy thuộc vào dụng cụ nấu.

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

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

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



Kiểm tra kết quả bằng cách sử dụng bảng sau:

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

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

Ghi chú

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

và quản lý nguồn điện

Trình quản lý hPower

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

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

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

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

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

D Vệ sinh

Vệ sinhCác sản phẩm bảo dư ống và vệ sinh phù hợp có thể được mua từ dịch vụ sau bán hàng hoặc tại Cửa hàng điện tử của chúng tôi.

Bếp

Vệ sinh

Luôn vệ sinh bếp sau khi nấu. Điều này sẽ ngăn thức ăn bám vào bị cháy. Chỉ vệ sinh bếp sau khi đèn báo nhiệt dư đã tắt.

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

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với loại bếp này. Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì sản phẩm.

Không bao giờ sử dụng:

- Nước rửa chén không pha loãng
 - Chất tẩy rửa được thiết kế cho máy rửa chén
 - Chất tẩy rửa mài mòn ■
- Chất tẩy rửa mạnh, chẳng hạn như bình xịt lò nư ống và chất tẩy cặn vôi
- Miếng cọ rửa ■ Máy phun rửa áp lực cao hoặc máy phun rửa hơi nước

Tốt nhất nên loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính có bán tại các nhà bán lẻ. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Bạn có thể mua dụng cụ cạo kính phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc thông qua cửa hàng trực tuyến của chúng tôi.

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

Điểm tiềm năng	
Cặn vôi và vết nước	Vệ sinh bếp ngay khi bếp nguội. Bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với bếp gốm kính.*
Đư ống, bột gạo hoặc nhựa	Vệ sinh ngay lập tức. Sử dụng dụng cụ cạo kính. Thận trọng: Có nguy cơ bị bỏng.*
* Sau đó lau sạch bằng khăn ẩm và lau khô bằng vải hoặc khăn tắm.	

Lưu ý: Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào khi bếp vẫn còn nóng. Điều này có thể làm bẩn bề mặt. Đảm bảo rằng bất kỳ chất tẩy rửa nào còn sót lại đều được loại bỏ.

Xung quanh bếp

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

- Chỉ sử dụng nước xà phòng ẩm
- Giặt sạch khăn lau bát đĩa mới trước khi sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- Không sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc vật sắc nhọn.

{Câu hỏi thường gặp

Câu hỏi (FAQ)

Sử dụng
Tại sao tôi không thể bật bếp và tại sao biểu tượng khóa an toàn trẻ em lại sáng? Khóa an toàn trẻ em hiện đã được kích hoạt. Bạn có thể tìm thông tin về chức năng này trong phần ~ "Khóa chống trẻ em"
Tại sao đèn báo nhấp nháy và tại sao tôi có thể nghe thấy tiếng tín hiệu? Loại bỏ bất kỳ chất lỏng hoặc thức ăn còn sót lại nào khỏi bảng điều khiển. Loại bỏ bất kỳ vật thể nào khỏi bảng điều khiển. Bạn có thể tìm thấy hướng dẫn về cách tắt tín hiệu âm thanh trong phần ~ "Cài đặt cơ bản"
Tại sao cảm biến chiên không thể kích hoạt được? Thiết bị đã đạt mức tiêu thụ điện tối đa hoặc chức năng quản lý điện năng đã được kích hoạt. Tắt hoặc giảm mức công suất của bếp điện đang hoạt động. Bạn có thể tìm thêm thông tin về chức năng này trong phần ~ "Trình quản lý nguồn" ở trang 30

Tiếng ồn
Tại sao tôi có thể nghe thấy tiếng động khi đang nấu ăn? Tiếng ồn có thể phát ra khi sử dụng bếp tùy thuộc vào vật liệu cơ bản của dụng cụ nấu. Những tiếng ồn này là một phần bình thường của công nghệ cảm ứng. Chúng không chỉ ra lỗi.
Những tiếng động có thể xảy ra: Tiếng ồn nhỏ giống như tiếng máy biến áp: Xảy ra khi nấu ở nhiệt độ cao. Tiếng ồn biến mất hoặc nhỏ hơn khi nhiệt độ giảm. Tiếng còi nhỏ: Xảy ra khi dụng cụ nấu ăn rỗng. Tiếng ồn này biến mất khi thêm nước hoặc thức ăn vào dụng cụ nấu ăn. Tiếng nổ Lách tách: Xảy ra khi sử dụng đồ nấu nướng làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau hoặc khi sử dụng đồ nấu nướng có kích thước và vật liệu khác nhau cùng một lúc. Độ to của tiếng ồn có thể thay đổi tùy thuộc vào lượng thực phẩm được nấu hoặc phương pháp nấu. Tiếng huýt sáo the thé: Có thể xảy ra khi hai bếp điện được sử dụng ở mức nhiệt cao nhất cùng một lúc. Tiếng huýt sáo sẽ biến mất hoặc trở nên nhỏ hơn khi mức nhiệt giảm xuống. Tiếng ồn của quạt: Bếp được trang bị quạt tự động bật khi nhiệt độ cao. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp nếu nhiệt độ phát hiện vẫn còn quá cao.

Đồ nấu nướng
Những loại đồ nấu nướng nào có thể sử dụng với bếp từ? Bạn có thể tìm thông tin về loại dụng cụ nấu ăn nào có thể sử dụng với bếp từ trong phần ~ "Nấu ăn bằng bếp từ".
Tại sao bếp điện không nóng lên và tại sao chế độ cài đặt nhiệt độ lại nhấp nháy? Mặt bếp chứa dụng cụ nấu nướng chưa được bật. Kiểm tra xem bạn đã bật đúng bếp điện chưa. Dụng cụ nấu quá nhỏ so với bếp điện đang bật hoặc không phù hợp để nấu bằng bếp từ. Kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp để nấu bằng cảm ứng không và được đặt trên bếp điện phù hợp nhất với kích thước của dụng cụ. Bạn có thể tìm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu trong các phần ~ "Nấu bằng cảm ứng", ~ "Flex Zone" và ~ "Chức năng di chuyển".

Đồ nấu nư ớng

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

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

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

Vệ sinh

Làm thế nào để vệ sinh bếp?

Sử dụng chất tẩy rửa gồm thủy tinh đặc biệt sẽ mang lại kết quả tốt nhất. Chúng tôi khuyên bạn không nên sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc mài mòn, chất tẩy rửa dạng nư ớc rửa chén (cô đặc) hoặc miếng cọ rửa.

Bạn có thể tìm thêm thông tin về cách vệ sinh và chăm sóc bếp trong phần ~ "Vệ sinh"

Xử lý sự cố

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

Trư ợc bày	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Không có	Nguồn điện đã bị ngắt.	Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có xảy ra hiện tư ợng đoản mạch ở nguồn điện không.
	Thiết bị chưa đư ợc kết nối theo sơ đồ mạch điện.	Đảm bảo rằng thiết bị đã đư ợc kết nối theo sơ đồ mạch điện.
	Lỗi điện tử.	Nếu không thể khắc phục đư ợc lỗi, hãy thông báo cho bộ phận kỹ thuật sau bán hàng.
Màn hình nhấp nháy	Bảng điều khiển bị ẩm hoặc có vật gì đó che mắt.	Làm khô bảng điều khiển hoặc tháo vật đó ra.
Đèn báo ù nhấp nháy trên màn hình hiển thị của bếp điện	Đã xảy ra lỗi ở thiết bị điện tử.	Để xác định lỗi, hãy dùng tay che bảng điều khiển.
"f"	Các thiết bị điện tử bị quá nhiệt và đã tắt bếp điện tư ợng ứng.	Chờ cho đến khi thiết bị điện tử nguội đủ. Sau đó chạm vào bất kỳ biểu tư ợng nào trên bếp.
"."	Các thiết bị điện tử đã quá nóng và đã tắt tất cả các bếp điện.	
"† + cài đặt nhiệt độ và tín hiệu âm thanh	Có một cái chảo nóng ở khu vực bảng điều khiển. Có nguy cơ thiết bị điện tử sẽ quá nóng.	Tháo chảo ra. Màn hình lỗi sẽ tắt ngay sau đó. Bạn có thể tiếp tục nấu.
"† và tín hiệu âm thanh	Có một chảo nóng ở khu vực bảng điều khiển. Để bảo vệ các thiết bị điện tử, bếp nóng đã đư ợc tắt.	Lấy chảo ra. Đợi vài giây. Chạm vào bất kỳ nút điều khiển nào. Nếu màn hình lỗi tắt, bạn có thể tiếp tục nấu.
"./"‡	Bếp điện quá nóng và tự động tắt để bảo vệ bề mặt làm việc.	Chờ cho đến khi các thiết bị điện tử nguội đủ rồi mới bật lại bếp điện.
"%00	Bếp điện hoạt động trong thời gian dài mà không bị gián đoạn.	Chức năng tắt an toàn tự động đã đư ợc kích hoạt. Xem phần
"VỚI<<<" "VỚI<, <	Điện áp cung cấp bị lỗi; nằm ngoài phạm vi hoạt động bình thư ớng.	Liên hệ với nhà cung cấp điện của bạn.
—.<<<	Bếp không đư ợc kết nối đúng cách	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Đảm bảo rằng bếp đã đư ợc kết nối theo sơ đồ mạch điện.
với"	Chế độ demo đã đư ợc kích hoạt	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Đợi 30 giây và kết nối lại. Chạm vào bất kỳ điều khiển cảm ứng nào trong ba phút tiếp theo. Chế độ demo đã bị vô hiệu hóa.
Không đặt chảo nóng lên bảng điều khiển.		

Ghi chú

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

4Dịch vụ khách hàng

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

Số E và số FD

Vui lòng trích dẫn số E (số sản phẩm) và số FD (số sản xuất) của thiết bị khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

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

- Trên giấy chứng nhận thiết bị.
- Ở phần dư ới của bếp.

Số E cũng có thể đư ợc tìm thấy trên bề mặt kính của bếp. Bạn có thể kiểm tra chỉ số khách hàng (KI) và số FD bằng cách vào cài đặt cơ bản. Tra cứu phần ~ "Cài đặt cơ bản" để biết thông tin này.

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

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

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

đư ợc tính theo cơ ớc phí địa phư ờng hoặc di động.
01450 2655

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

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

một món ăn thử nghiệm

Đĩa ETest

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

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH Carl-

Wery-Str. 34
81739 München

ĐỨC

Được sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo Giấy phép Thương hiệu của Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com

9001378885

9001378885 (991129)