

Gaggenau

một thông tin để sử dụng

CX492

Bếp từ toàn mặt

Mục Lục

1	An toàn.....	2
2	Tránh thiệt hại về vật chất.....	4
3	Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng 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	Nấu ăn động.....	11
9	Nấu ăn chuyên nghiệp.....	12
10	Tùy chọn cài đặt thời gian.....	13
11	Booster cho chậu cây.....	14
12	Bộ tăng cường cho chảo.....	15
13	Chức năng giữ ấm.....	15
14	Cài đặt chuyển giao.....	15
15	Cảm biến nấu ăn.....	16
16	Cảm biến nấu ăn không dây.....	19
17	Nấu ăn động cho một dụng cụ nấu ăn.....	20
18	Chức năng của Teppanyaki.....	21
19	Khóa an toàn cho trẻ em.....	22
20	Chức năng tạm dừng.....	22
21	Tất an toàn cá nhân.....	23
22	Thiết lập cơ bản.....	23
23	Giới hạn công suất.....	24
24	Kết nối tại nhà.....	24
25	Điều khiển máy hút mùi trên bếp.....	26
26	Vệ sinh và bảo dưỡng.....	27
27	Câu hỏi thường gặp.....	27
28	Xử lý sự cố.....	30
29	Xử lý.....	32
30	Tuyên bố về sự phù hợp.....	32
31	Dịch vụ khách hàng.....	33



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


1.3 Hạn chế nhóm người sử dụng 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.

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi 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 đậy 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

khuôn 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 dây nguồn bị hỏng, hãy ngay lập tức tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Gọi đến dịch vụ khách hàng.

Trang 33 Độ ẩm xâm nhập có thể gây ra điện giật.

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

Lớp cách điện trên cáp của các thiết bị điện có thể bị cháy nếu chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Không bao giờ để

cáp của thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Nếu các vật bằng kim loại tiếp xúc với quạt nằm ở mặt dưới của bếp, điều này có thể gây ra điện giật. Không cất giữ các vật bằng kim loại dài, nhọn

trong các ngăn kéo bên dưới bếp.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Chảo có thể đột ngột trào ra do có chất lỏng giữa đáy chảo và bếp điện. Luôn giữ bếp điện và đáy chảo khô ráo. Không bao giờ sử dụng đồ nấu ăn lạnh như đá đã để trong tủ đông.

en Tránh thiết hại vật chất

Cảm biến nhiệt độ không dây được 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 được chạm trực tiếp vào đáy của bình đựng đầy nước.

Chỉ sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt.

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

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

⚠ CẢNH BÁO – Nguy hiểm: Từ tính!

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

Người có thiết bị cấy ghép điện tử phải đứng cách bộ phận điều khiển từ 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 rườ.

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

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

Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.

Không để trẻ em chơi với 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 nước	Thức ăn bị đổ, đặc biệt là thức ăn có độ ẩm lưu trữ dư thừa.	Dùng dụng cụ cạo kính để loại bỏ ngay lập tức.
Vết bẩn, vết phồng rộp hoặc vết nứt trên kính	Đồ nấu nướng bị lỗi, đồ nấu nướng bị tan chảy men hoặc đồ nấu nướng có đáy bằng đồng hoặc nhôm-minium.	Sử dụng đồ nấu nướng phù hợp và còn mới.
Vết bẩn, đổi màu Phụ ứng 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 xử dụng ở cái ly	Đồ nấu nướng, phụ kiện nấu ăn hoặc các vật cứng, nhọn khác bị va chạm hoặc rơi xuống.	Khi nấu ăn, không được đập vào kính hoặc để vật lạ rơi xuống bếp.
Trầy xước, đổi màu	Để dụng cụ nấu ăn thô ráp hoặc di chuyển dụng cụ nấu ăn trên bếp.	Kiểm tra đồ nấu nướng. Nhấc đồ nấu nướng lên khi di chuyển nó.
Vết xước	Muối, đường hoặc cát.	Không sử dụng bếp nấu như một bề mặt làm việc hoặc không gian lưu trữ.
Thiết hại cho ứng dụng anne	Nấu ăn bằng đồ nấu đông lạnh.	Không bao giờ sử dụng đồ nấu nướng đông lạnh.
Thiết hại cho ứng dụng anne	Đồ nấu nướng nóng trên bảng điều khiển, bảng hiển thị hoặc khung bếp.	Không bao giờ đặt đồ nấu nướng nóng vào những khu vực này.
Hư hỏng đồ nấu nướng hoặc thiết bị	Nấu ăn mà không cần thức ăn.	Không bao giờ đặt hoặc làm nóng đồ nấu nướng rỗng trên vùng nấu nướng.
Kính bị hư hỏng	Vật liệu nóng chảy trên vùng nấu nướng hoặc nắp nồi lẩu trên kính.	Không đặt giấy chống thấm dầu mỡ hoặc giấy bạc nhôm cũng như hộp nhựa hoặc nắp nồi trên bếp.
Quá nhiệt	Đồ nấu nướng nóng trên bảng điều khiển hoặc trên khung.	Không bao giờ đặt đồ nấu nướng nóng vào những khu vực này.

CHÚ Ý!

Quạt nằm ở mặt dưới của bếp này. Nếu có ngăn kéo nằm ở mặt dưới của bếp, không được 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 hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ sử dụng ít năng lượng hơn.

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

Luôn đặt đồ nấu nư ớng vào khu vực có thể sử dụng của bề mặt nấu.

Mẹo: Các nhà sản xuất đồ nấu nư ớng thường đưa ra đư ớng kính trên của nôi. Đư ớng kính này thường lớn hơn đư ớng kính đáy.

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

Đậy nắp nôi 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 nôi 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

Đồ nấu nư ớng phù hợp với bếp từ phải có đế sắt từ. Điều này có nghĩa là đồ nấu nư ớng phải có từ tính và có kích thước đư ợc khuyến nghị.



Bếp sử dụng đư ớng kính và vật liệu sắt từ của đáy dụng cụ nấu để tự động phát hiện vị trí, kích thước và hình dạng của dụng cụ nấu đang sử dụng.

Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đồ nấu nư ớng.

Dụng cụ nấu ăn có đáy có đư ớng kính từ 90 đến 340 mm là phù hợp để sử dụng.

4.1 Kích thước và đặc điểm của dụng cụ nấu ăn

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

Đồ nấu nư ớng	Nguyên vật liệu	Tính chất:
Đề nghị nấu ăn- đồ dùng	Bộ đồ nấu bằng thép không gỉ có thiết kế dạng bánh sandwich giúp phân phối nhiệt tốt.	Dụng cụ nấu ăn này phân bố nhiệt đều, làm nóng nhanh và đảm bảo có thể phát hiện dễ dàng.
	Đồ nấu bằng sắt từ làm bằng thép tráng men, gang hoặc đồ nấu cảm ứng đặc biệt làm bằng thép không gỉ.	Dụng cụ nấu ăn này phân bố nhiệt đều, làm nóng nhanh và đảm bảo có thể phát hiện đư ợc.
Thích hợp	Phần đế không hoàn toàn có tính sắt từ.	Nếu diện tích sắt từ nhỏ hơn đáy của dụng cụ nấu ăn, chỉ có diện tích sắt từ nóng lên. Kết quả là nhiệt không đư ợc phân phối đều.
		

en Đồ nấu nư ớng phù hợp



Để đồ nấu nư ớng có chứa nhôm.

Những đồ dụng cụ nấu ăn này làm giảm diện tích sắt từ, có nghĩa là ít năng lượng 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 thường, thủy tinh, đất sét, đồng hoặc nhôm.

Ghi chú

Không sử dụng tấm chuyển đổi giữa bếp nấu và đồ nấu nư ớng.

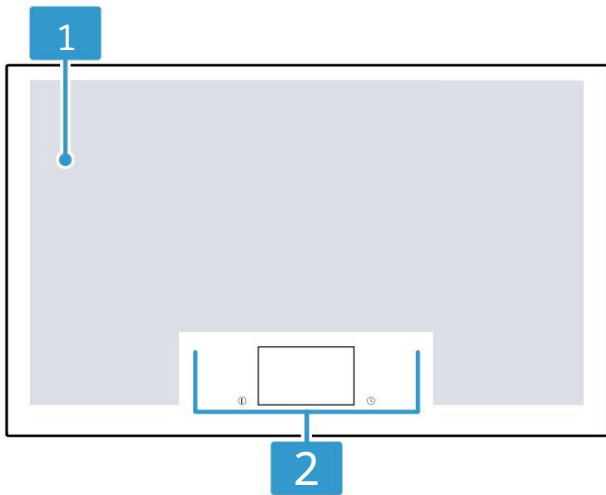
Không đun nóng đồ nấu ăn rỗng và không sử dụng đồ nấu nư ớng có đáy mỏng, vì điều này có thể trở nên rất nóng.

5 Làm quen với thiết bị của bạn

5.1 Bề mặt nấu Toàn bộ bề mặt nấu

của bếp cung cấp nhiệt cảm ứng. Đặt dụng cụ nấu vào bất kỳ vị trí nào trong giới hạn của bề mặt nấu có thể sử dụng. Bếp tự động phát hiện vị trí, kích thước và hình dạng của dụng cụ nấu.

Bạn có thể nấu ăn cùng lúc với tối đa sáu dụng cụ nấu trên bề mặt nấu.



1 Bề mặt nấu ăn có thể sử dụng

2 Bảng điều khiển

5.2 Bảng điều khiển Các

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



Lưu ý

Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.

Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu nư ớng 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 này sẽ sáng lên.

Chức năng nút

① Công tắc chính

Chức năng nút

	Thực đơn thời gian Bộ hẹn giờ Thời gian chạy
	Khóa an toàn cho trẻ em
	Chức năng tạm dừng
	Chế độ hoạt động của bếp Nấu ăn động Nấu ăn chuyên nghiệp Nấu ăn cổ điển Cài đặt cơ bản Đĩa đun nóng 1...9 mức công suất
	Bộ tăng cường ớng cho
	nồi Bộ tăng cường cho chảo Chức năng giữ ấm Bộ hẹn giờ tắt Chế độ hoạt động cho đồ nấu - Nấu ăn động cho một đồ nấu Nấu ăn cổ điển cho đồ nấu - Cảm biến nấu ăn - Teppanyaki

Các nút liên quan đến Home Connect

Ngay sau khi kết nối với Home Connect đư ợc thiết lập, các nút sau sẽ khả dụng:

Chức năng nút

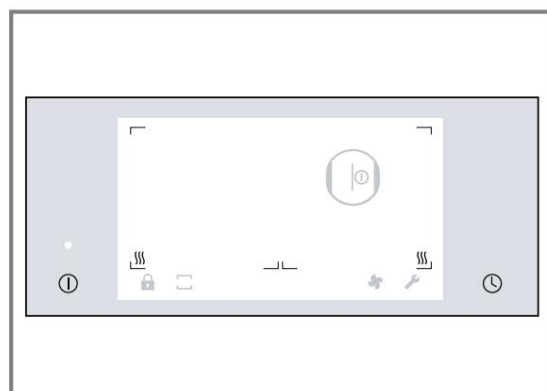
	Kết nối
	Điều khiển máy hút mùi dựa trên bếp
	Cảm biến kiểm soát thông gió
	Đèn chiếu sáng mũi xe

5.3 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

Hiện thị dụng cụ nấu trên bề mặt nấu và các cài đặt hiện tại cho vùng nấu đang hoạt động, ví dụ như chế độ nấu, mức công suất và tùy chọn cài đặt thời gian đang hoạt động.








en Làm quen với thiết bị của bạn

Thanh chức năng

Cho phép truy cập vào một số chức năng và bổ sung thực đơn.

Các tùy chọn sau đây được hiển thị trên thanh chức năng:


	Khóa an toàn cho trẻ em
	Chức năng tạm dừng
	thời trang Hob
	Điều khiển máy hút mùi dựa trên bếp
	Cài đặt cơ bản




Menu thông tin

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

Menu chế độ vận hành của bếp Bếp có


nhiều chức năng khác nhau cho toàn bộ bề mặt nấu.





Chạm vào  thanh chức năng để gọi chúng lên.

Biểu tượng	Chế độ nấu ăn	Chức năng
	Nấu ăn chuyên nghiệp	Cho phép bạn chọn mức công suất dựa trên vị trí của dụng cụ nấu trên bề mặt nấu, từ phải sang trái.
	Nấu ăn cổ điển	Cho phép bạn chọn mức công suất cho vùng nấu.
	Nấu ăn năng động	Cho phép bạn chọn mức công suất dựa trên vị trí của dụng cụ nấu trên bề mặt nấu, từ trước ra sau

Menu chế độ vận hành cho dụng cụ nấu Bếp có nhiều chế độ vận


hành khác nhau cho dụng cụ nấu của vùng nấu.

Để truy cập, hãy chạm vào màn hình vùng nấu rồi chạm vào .

Biểu tượng	Chế độ nấu ăn	Chức năng
	Nấu ăn động cho một món đồ nấu nướng	Tính năng này cho phép bạn kiểm soát mức công suất nhất định theo vị trí của dụng cụ nấu bằng cách di chuyển dụng cụ nấu từ trước ra sau trên bề mặt nấu.
	Nấu ăn cổ điển cho một món đồ nấu nướng	Tính năng này cho phép bạn chọn mức công suất cho từng loại dụng cụ nấu.
	Cảm biến nấu ăn	Bạn có thể sử dụng cảm biến nấu ăn được gắn bên ngoài chảo để tự động giữ nhiệt độ ở mức đã đặt. Các chức năng nấu ăn này được thiết kế cho các loại thực phẩm cần nấu bằng nhiều nước hoặc chiên bằng nhiều dầu/mỡ trong chảo.
	Teppanyaki	Điều này có nghĩa là bạn có thể nấu thức ăn ở một ngăn và giữ ấm thức ăn ở ngăn còn lại, hoặc sử dụng toàn bộ khu vực để nấu thức ăn ở cùng mức công suất.

5.4 Màn hình hiển thị vùng nấu Khi bạn đặt



một dụng cụ nấu lên bề mặt nấu, đèn báo cho vùng nấu có liên quan sẽ sáng lên trên màn hình cảm ứng.



Bếp điện	Trạng
	thái Đã phát hiện vùng nấu ; Đã phát hiện thấy dụng cụ nấu trên bề mặt nấu. Đèn báo vùng nấu sẽ sáng lên. Chạm để chọn chế độ nấu vùng.




Mở menu thông tin Chạm vào thanh chức năng. Trờ cảm ứng sẽ hiển thị khi chức năng khả dụng. có thể.

Hiển thị và thông báo ; Thông báo cho

ngư ời dùng biết trạng thái của thiết bị đã thay đổi hoặc cho họ biết khi nào họ cần xác nhận điều gì đó. Dòng trên cùng của màn hình sáng lên màu cam.

Để quay lại chế độ xem chính, chạm vào .
Các thông báo cho bạn biết rằng cần phải thực hiện hành động. Dòng trên cùng của màn hình sáng lên màu xanh lam.
Làm theo hướng dẫn trên màn hình. Để quay lại chế độ xem chính, chạm vào .

Bếp điện	Trạng thái
	Vùng nấu đã chọn Vùng nấu hiển thị đã được chọn. Bạn có thể cài đặt mức công suất.
	Vùng nấu được bật Vùng nấu được hiển thị đang được bật. Mức công suất đã chọn sẽ sáng lên trên màn hình.

Bếp điện	Trạng thái
	<p>Không có dụng cụ nấu nướng nào trên vùng nấu. Bạn đã lấy dụng cụ nấu nướng ra khỏi bề mặt nấu.</p> <p>Mức công suất đã chọn trước đó sẽ sáng yếu hơn.</p>
	<p>Màn hình khác Bạn không thể cài đặt vùng nấu đã chọn.</p> <p>Để biết thêm thông tin, hãy chạm vào .</p> <p>Nguyên nhân có thể: Có</p> <p>tới sáu món đồ nấu nướng phân bố đều trên bề mặt nấu có thể được làm nóng cùng lúc.</p> <p>Đồ nấu nướng không thích hợp để sử dụng trên bếp từ.</p> <p>Thiết bị đã vượt quá mức tiêu thụ điện năng tối đa.</p>

Lưu ý: Màn hình vùng nấu có thể hiển thị kích thước hoặc hình dạng khác với dụng cụ nấu thực sự được sử dụng.

Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động của bếp.

5.5 Chỉ báo nhiệt dư

Vùng nấu có một số đèn báo nhiệt dư cho biết bề mặt nấu vẫn còn nóng.

Một, hai hoặc cả ba vạch chỉ báo sẽ sáng tùy thuộc vào cường độ nhiệt còn lại. Không chạm vào bề mặt nấu khi các chỉ báo vẫn sáng hoặc ngay sau khi chúng đã tắt.

Đèn báo nhiệt dư sẽ vẫn sáng cho đến khi bề mặt nấu vẫn còn nóng, ngay cả khi bạn đã tắt bề mặt nấu.

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 www.gaggenau.com.

Thông tin thêm về việc chăm sóc và vệ sinh. Trang 27

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.

6.3 Đồ nấu nướng

Bạn có thể tìm thấy danh sách các dụng cụ nấu ăn được khuyến nghị trên trang web chính thức www.gaggenau.com. Thông tin thêm về dụng cụ nấu ăn phù hợp.

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 bư ớc 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 23

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 24.

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.

Kích hoạt lại

Nếu bạn bật thiết bị trong vòng 10 giây 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 23

7.2 Tắt bếp Chạm vào cho đến khi màn hình

tắt. a Tắt cả các vùng nấu đều tắt.

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

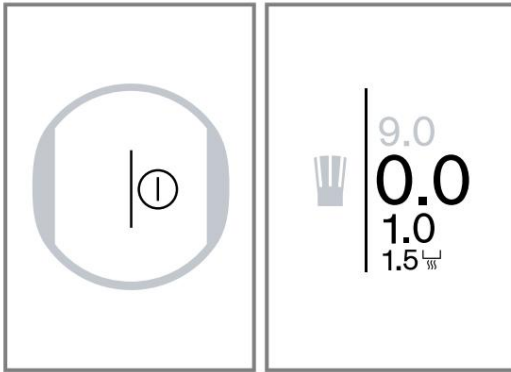
7.3 Cài đặt mức công suất khi nấu ăn vùng

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 quy trình nấu đã lên kế hoạch.

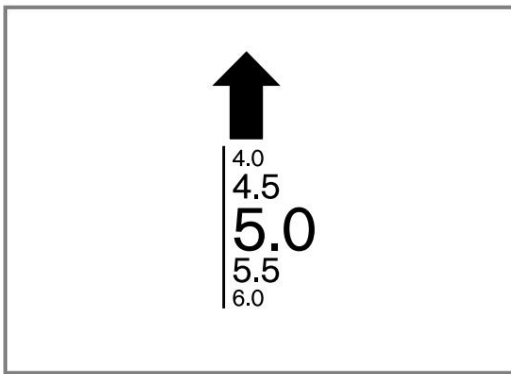
Yêu cầu: Bếp phải được bật.

- Đặt dụng cụ nấu lên bề mặt nấu.
- Chạm vào màn hình vùng nấu mong muốn. Vùng cài đặt cho vùng nấu mà bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.

en Hoạt động cơ bản



3. 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.

Bắt đầu nhanh

Nếu bạn đặt dụng cụ nấu lên bề mặt nấu tự động khi bật thiết bị, nó sẽ được phát hiện khi công tắc chính được nhấn và nấu ăn vùng hiển thị trên màn hình cảm ứng.

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 lưu nhiệt còn lại Đèn báo nhiệt xuất hiện.

Không có dụng cụ nấu ăn/dụng cụ nấu ăn có kích thước không phù hợp

Yêu cầu: Luôn đặt các vật dụng nấu nướng bên trong diện tích sử dụng của bề mặt nấu ăn.

Nếu dụng cụ nấu không được đặt đúng vị trí hoặc không vật liệu phù hợp hoặc kích thước phù hợp, được hiển thị bên cạnh màn hình hiển thị vùng nấu.

Di chuyển đồ nấu nướng hoặc sử dụng đồ nấu nướng khác.

Nếu bạn lấy dụng cụ nấu ăn đang hoạt động ra khỏi bếp bề mặt trong hơn 30 giây, bếp điện tự động tắt.

Tắt vùng nấu nhanh chóng

Nếu bạn nhấn và giữ màn hình hiển thị vùng nấu trên màn hình chính trong vài giây, mức năng lượng được tự động đặt thành 0.0. Bạn có thể tắt chức năng này trong cài đặt cơ bản. Trang 23

7.4 Mẹo nấu ăn

Khi hâm nóng các món súp kem, súp xay nhuyễn hoặc súp đặc nư ớc sốt, khuấy đều thỉnh thoảng.

Để làm nóng tự 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 ưu.

Đảm bảo dầu không có khói.

Để làm vàng thực phẩm, hãy chiên nó thành từng phần nhỏ, một phần sau cái khác.


Một số đồ nấu nướng có thể đạt nhiệt độ cao trong khi nấu thức ăn. Do đó, bạn nên



sử dụng găng tay lò nướng.

Bạn có thể tìm thấy các khuyến nghị về tiết kiệm năng lượng nấu ăn 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
<u>tan chảy</u>		
Lớp phủ sơn cô la Bơ,	1 - 1,5	-
mật ong, gelatin Làm	1 - 2	-
<u>nóng và giữ ấm</u>		
Món hầm, ví dụ món hầm đậu	1,5 -	-
Lẩu Sữa ¹	2 1,5 - 2,5	-
Xúc xích luộc ¹	3-4	-
<u>Rã đông và sưởi ấm</u>		
Rau bina, Goulash	3-4	15 - 25
đông lạnh, luộc	3-4	35 - 55
<u>đông lạnh, ninh nhừ</u>		
Bánh bao khoai tây ¹	4,5 - 5,5	20 - 30
Cá ¹	4-5	10 - 15
Nư ớc sốt trắng, ví dụ như Béchamel	1 - 2	3-6
nư ớc sốt		
Nư ớc sốt đánh bông, ví dụ	3-4	8-12
Nư ớc sốt Béarnaise, Hollandaise		
nư ớc sốt		
<u>Luộc, hấp, hầm</u>		
Gạo, với khối lượng gấp đôi	2,5 - 3,5	15 - 30
Nư ớc		
Bánh pudding gạo	2-3	30 - 40
Nồi luộc chur a gọt vỏ	4,5 - 5,5	25 - 35

¹ Không có nắp

		 min
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	-
Hầm		
Que nướng cuộn	4-5	50 - 65
tôi có thể nướng	4-5	60 - 100
món thịt hầm	3-4	50 - 60
Hầm/chiên với một ít lưu ý chất béo		
Escalope, không có hoặc có tẩm bột	6 -	6-10
Escalope, đông lạnh	7 6 - 7	6-12
Thịt thăn, không hoặc tẩm bột chiên	6-7	8-12
Bít tết (dày 3 cm)	7 -	8-12
Thịt ức gia cầm (dày 2 cm)	8 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
¹ Không có nắp		

		 min
Cá tẩm bột và đông lạnh, ví dụ ngón tay cá	6-7	8-15
Tôm và tôm càng Xào	7-8	4-10
rau tứ di và nấm	7-8	10 - 20
Xào, rau, thịt cắt nhỏ đãi 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	-
Trứng ốp la (nấu chín sau khi khác)	3,5 - 4,5	3 - 10
Trứng chiên	5-6	3-6
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 nướng nhỏ, ví dụ như bánh rán, trái cây tẩm bột	4-5	-
¹ Không có nắp		

8 Nấu ăn năng động

Bạn có thể sử dụng chức năng này đặc biệt cho các quá trình nấu ăn mà bạn thường xuyên thay đổi công suất. Trong quá trình nấu, hãy điều chỉnh công suất cân bằng nhanh chóng và thuận tiện bằng cách di chuyển đồ nấu tiến hoặc lùi.

Nếu bạn kích hoạt chức năng này, toàn bộ bề mặt nấu được chuyển đổi thành một khu vực nấu ăn duy nhất với ba mức công suất khác nhau. Tùy thuộc vào vị trí của đồ nấu nướng, thiết bị kích hoạt cài đặt trước tự động mức công suất.



Ghi chú

- Nếu chức năng nấu ăn động đang hoạt động, các chức năng sau đây không khả dụng:
- Booster cho nồi
 - Bộ tăng cường cho chảo
 - Chức năng giữ ấm
 - Chế độ hoạt động của dụng cụ nấu
 - Hẹn giờ tắt

Nếu bạn di chuyển dụng cụ nấu trên bề mặt nấu, bếp tự động bắt đầu tìm kiếm. Công suất mức độ được thiết lập cho khu vực mà đồ nấu nướng được đặt được phát hiện.

Thông tin thêm về kích thước và vị trí của đồ nấu nướng có thể được tìm thấy trong chương có tiêu đề "Đồ nấu nướng phù hợp." Trang 5

8.1 Mức công suất cài đặt trước



Mức công suất được chỉ định cho từng dụng cụ nấu sẽ hiển thị trên màn hình vùng nấu tương ứng.

Khu vực	Mức công suất
Khu vực phía trước	9.0
Khu vực giữa	5.0
Khu vực phía sau	1.0

Bạn có thể thay đổi mức công suất được cài đặt sẵn trong mục cơ bản cài đặt. Trang 23

đầu bếp chuyên nghiệp



8.2 Kích hoạt nấu ăn động


1. Chạm vào 
2. Chạm vào 
3. Chạm để xác nhận lựa chọn. a Các mức công suất

đợc cài đặt trước đợc hiển thị trên màn hình chính màn hình.

8.3 Đặt dụng cụ nấu xuống

Lưu ý: Nếu có dụng cụ nấu đang hoạt động trên vùng nấu trước khi bạn kích hoạt chức năng này, màn hình vùng nấu sẽ hiển thị mà không có mức công suất.

1. Chạm vào màn hình vùng nấu để xác nhận mức công suất đợc chỉ định.
2. Nhấn . 
3. Nếu đặt một dụng cụ nấu ăn mới xuống, hãy chạm vào màn hình hiển thị vùng nấu.
4. Nhấn . 


Lưu ý: Nếu dụng cụ nấu không có kích thước phù hợp với chức năng này, biểu tượng sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị vùng nấu. Để biết thông tin, hãy chạm vào . Để quay lại chế độ xem chính, hãy chạm vào . 

8.4 Thay đổi mức công suất Bạn có thể thay đổi mức công suất trong khi đang nấu ăn.

1. Chạm vào mức công suất cần thay đổi.
2. Chọn mức công suất khác trong phần cài đặt.

Lưu ý: Nếu bạn tắt chức năng này, mức công suất sẽ trở về giá trị cài đặt trước.

8.5 Tắt chức năng nấu ăn động

1. Chạm vào 
2. Chọn chế độ hoạt động khác cho bếp.
3. Chạm để xác nhận lựa chọn.

Mức công suất đợc chỉ định cho từng loại dụng cụ nấu sẽ đợc giữ nguyên.

9 Nấu ăn chuyên nghiệp

Bạn có thể sử dụng chức năng này đặc biệt cho các quy trình nấu ăn mà bạn thường xuyên thay đổi mức công suất. Trong quá trình nấu, hãy điều chỉnh mức công suất một cách nhanh chóng và thuận tiện bằng cách di chuyển dụng cụ nấu sang trái hoặc phải.

Nếu bạn kích hoạt chức năng này, toàn bộ bề mặt nấu sẽ đợc chuyển đổi thành một vùng nấu duy nhất với ba mức công suất khác nhau. Tùy thuộc vào vị trí của dụng cụ nấu, thiết bị sẽ kích hoạt mức công suất đợc cài đặt trước tương ứng.

Ghi chú

• Nếu chức năng nấu ăn chuyên nghiệp đợc kích hoạt, các chức năng sau sẽ không khả dụng: - Chức năng tăng cường cho nồi - Chức năng tăng cường cho chảo - Chế độ vận hành cho đồ nấu - Bộ hẹn giờ tắt

• Thông tin thêm về kích thước và vị trí của đồ nấu nư ớng có thể đợc tìm thấy trong chương có tiêu đề "Đồ nấu nư ớng phù hợp." Trang 5



9.1 Mức công suất cài đặt trước

Mức công suất đợc chỉ định cho từng dụng cụ nấu sẽ hiển thị trên màn hình vùng nấu có liên quan.

Khu vực	Mức công suất
Khu vực bên trái	1,5
Khu vực giữa	9.0
Khu vực bên phải	5.0



Bạn có thể thay đổi mức công suất đợc cài đặt sẵn trong phần cài đặt cơ bản. Trang 23


9.2 Kích hoạt chức năng nấu ăn chuyên nghiệp

1. Chạm vào 
2. Chạm vào 

3. Chạm để xác nhận lựa chọn a Các mức công suất đợc cài đặt trước đợc hiển thị trên màn hình chính màn hình.

9.3 Đặt dụng cụ nấu xuống Lưu ý: Nếu có dụng cụ nấu đang hoạt động trên vùng nấu trước khi bạn kích hoạt chức năng, màn hình vùng nấu sẽ hiển thị mà không có mức công suất.

1. Chạm vào màn hình vùng nấu để xác nhận mức công suất đợc chỉ định.
2. Nhấn . 
3. Nếu đặt một dụng cụ nấu ăn mới xuống, hãy chạm vào màn hình hiển thị vùng nấu.
4. Nhấn . 

Lưu ý: Nếu dụng cụ nấu không có kích thước phù hợp với chức năng này, biểu tượng sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị vùng nấu. Để biết thông tin, hãy chạm vào . Để quay lại chế độ xem chính, hãy chạm vào . 

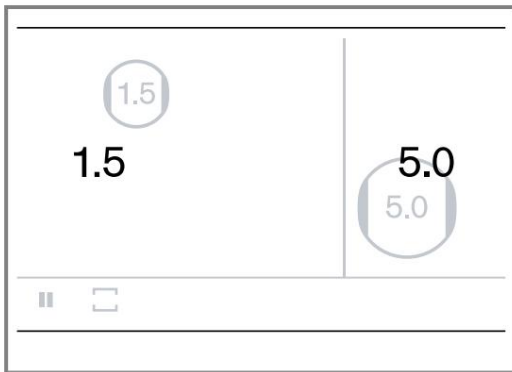
9.4 Kết hợp các khu vực Các khu

vực có mức công suất đợc cài đặt trước có thể đợc kết hợp để tạo thành một bề mặt lớn có cùng mức công suất.

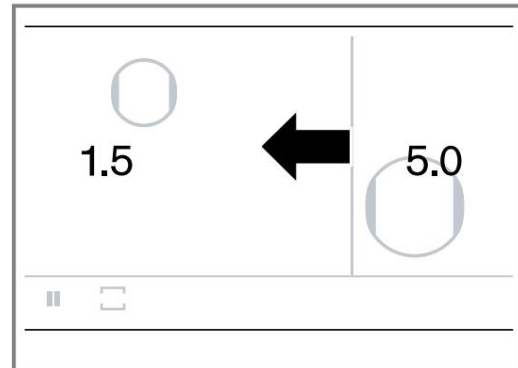
- Để thực hiện việc này, hãy chạm vào một trong các cạnh thẳng đứng của vùng giữa và vuốt sang trái hoặc phải bằng ngón tay đến cuối vùng liền kề.



- a Mức công suất của khu vực kết hợp phải bằng mức công suất của khu vực đang được mở rộng.



- Để tách các vùng đã kết hợp lại, hãy chạm vào một trong các cạnh dọc của vùng đó và vuốt sang trái hoặc phải bằng ngón tay cho đến khi phần ẩn xuất hiện trở lại.



- 9.5 Thay đổi mức công suất Bạn có thể thay đổi mức công suất trong khi đang nấu ăn.

- Chạm vào mức công suất cần thay đổi.
- Chọn mức công suất khác trong phần cài đặt.

Lưu ý: Nếu bạn tắt chức năng này, mức công suất sẽ trở về giá trị cài đặt trước.

- 9.6 Tắt chức năng nấu ăn chuyên nghiệp

- Chạm vào .
- Chọn chế độ hoạt động khác cho bếp.
- Chạm để xác nhận lựa chọn.

Mức công suất được chỉ định cho từng loại dụng cụ nấu sẽ được giữ nguyên.

10 Tùy chọn cài đặt thời gian

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

- Bộ hẹn giờ tắt
- Bộ hẹn giờ
- Thời gian chạy

10.1 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.

Bạn có thể cài đặt thời gian nấu lên tới 12 giờ 59 phút.

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

2. Chạm vào mức công suất đã chọn. Đèn sẽ sáng.

3. Nhấn . 00:00:00 đèn sáng ở vùng nấu tương ứng.

4. Chọn thời gian nấu bạn cần tính bằng giờ và phút.

5. 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: Khi bạn cài đặt thời gian nấu cho vùng nấu có cảm biến nấu ăn 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 máy 1. Nhấn .

- Chạm để xác nhận thời gian đã đặt.
- Nhấn để hủy.


10.2 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.

Thiết lập bộ đếm thời gian ngắn hạn

- Nhấn .
- Chọn .
- Chạm để xác nhận lựa chọn. a Màn hình 00 | 00:00 sáng lên.
- Trong vòng 10 giây tiếp theo, hãy trượt ngón tay lên hoặc xuống và đặt thời gian cần thiết. Bạn có thể đặt giờ, phút và giây.
- Chạm để xác nhận cài đặt đã chọn. a và thời gian đã đặt hiển thị trên thanh chức năng.

Booster cho chậu

a Thời gian cài đặt bắt đầu đếm ngược. a Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. a 00.00. nhấp nháy trên màn hình hiển thị bộ đếm thời gian ngắn hạn. 6. Nhấn . a 

Màn hình tắt và âm báo hiệu dừng lại.


Thay đổi hoặc xóa bộ hẹn giờ ngắn hạn 1. Chạm vào .




2. Thay đổi thời gian đã cài đặt.
3. Chạm để xác nhận cài đặt.
4. Chạm để xóa thời gian.

Tạm dừng bộ hẹn giờ ngắn hạn 1. Nhấn .



2. Nhấn . a 

Bộ đếm thời gian dừng lại.

3. Chạm vào  rồi chạm lại để khởi động lại. a



Bộ hẹn giờ nhà bếp sẽ bắt đầu lại.

10.3 Thời gian chạy

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

Kích hoạt chức năng bấm giờ 1. Nhấn .




2. Chọn . 
3. Chạm để xác nhận lựa chọn. a Thanh chức năng hiển thị 00.00 và . a Thời gian bắt đầu trôi qua. 

Tạm dừng thời gian chạy.

1. Chạm vào  độ xem chính.
2. Chạm vào 


a Đồng hồ bấm giờ dừng lại.

3. Chạm vào  rồi chạm lại để khởi động lại. a

Đồng hồ bấm giờ tiếp tục chạy.

Tắt chức năng đồng hồ bấm giờ 1. Chạm vào .



2. Chạm vào . 


a Đồng hồ bấm giờ dừng lại.

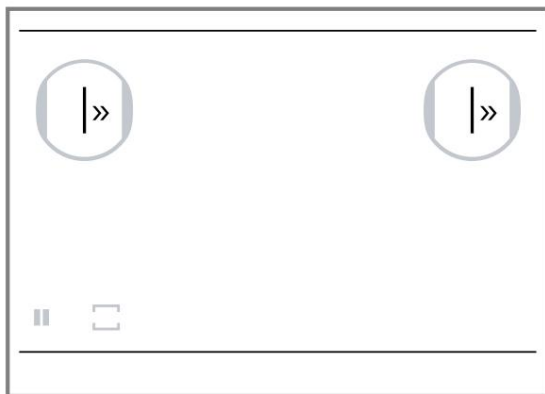
00.00 xuất hiện ở chế độ xem chính.

3. Chạm để thoát khỏi menu và trở về menu chính xem.

11 Booster cho chậu

Chức năng này cho phép đun nóng lưu trữ nước lớn nhanh hơn so với mức công suất 9.

Có thể chọn chức năng tăng cường nếu đèn sáng trong  cài đặt cho dụng cụ nấu. Chức năng tăng cường cho nồi chỉ khả dụng cho một nồi ở mỗi bên bề mặt nấu.




Nếu chức năng được kích hoạt và bạn chọn vùng nấu thứ hai ở cùng một bên của bề mặt nấu, thiết bị sẽ vô hiệu hóa chức năng. Thiết bị tự động đặt mức công suất 9.0.



Nếu chức năng này được kích hoạt ở giữa bề mặt nấu, bạn có thể thay đổi cài đặt cho các dụng cụ nấu khác ở bên phải và bên trái của bếp.

11.1 Kích hoạt chức năng tăng cường cho nồi 1. Chọn vùng nấu.

2. Vuốt ngón tay lên trên cho đến khi xuất hiện  a Chức năng đã được kích hoạt.

11.2 Tắt chức năng Booster cho nồi 1. Chọn vùng nấu.


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

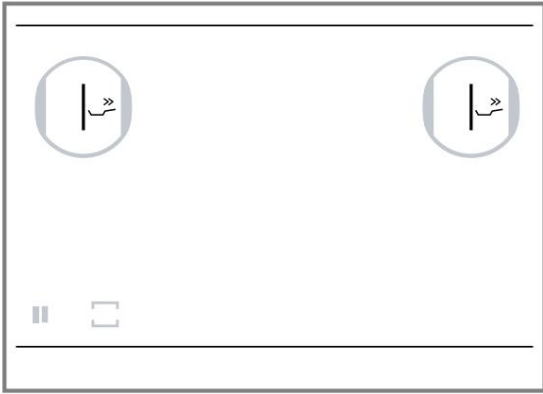
Lưu ý: Trong một số tư thế hợp nhất định, chức năng này có thể tự động tắt Booster for Pots để bảo vệ các linh kiện điện tử trên bảng mạch bên trong.

12 Booster cho chảo

Bạn có thể sử dụng chức năng này để làm nóng đồ nấu nhanh hơn so với mức công suất 9.0.

Sau khi tắt chức năng này, hãy chọn chế độ nấu phù hợp cho thực phẩm của bạn.

Chức năng này khả dụng nếu biểu tượng  lên trong vùng cài đặt cho dụng cụ nấu. Chức năng này chỉ khả dụng cho một dụng cụ nấu ở mỗi bên bề mặt nấu.



Nếu bạn chọn cài đặt cho một vùng nấu khác trên cùng một mặt của bề mặt nấu, chức năng tăng cường sẽ bị vô hiệu hóa. Mức công suất 9.0 được thiết lập tự động.

Nếu chức năng này được kích hoạt ở giữa bề mặt nấu, bạn có thể áp dụng cài đặt cho các dụng cụ nấu khác ở phía bên phải và bên trái của bếp.



12.1 Ứng dụng được khuyến nghị Chỉ sử dụng đồ nấu

lạnh.

i Sử dụng đồ nấu có đáy phẳng hoàn toàn. Không sử dụng đồ nấu có đáy mỏng.


Không bao giờ đun nóng đồ nấu như ống rỗng hoặc dầu, bơ hoặc mỡ lợn mà không có người trông coi.

Không đẩy nắp vào dụng cụ nấu.

i Bạn có thể tìm thấy thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu ăn trong phần Dụng cụ nấu ăn phù hợp. Trang 5

12.2 Bật chức năng Booster cho chảo 1. Chạm vào màn hình

hiển thị vùng nấu.

2. Chọn trong  cài đặt. a Chức năng được kích hoạt.

12.3 Tắt chức năng tăng cường cho chảo Chạm vào màn hình vùng nấu và

chọn bất kỳ mức công suất nào trong vùng cài đặt.


a Chức năng đã bị tắt.

Lưu ý: Chức năng tăng cường công suất chảo rán sẽ tự động tắt sau 30 giây và sau đó tự động chuyển sang mức công suất 9.0.

13 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.

13.1 Kích hoạt chức năng giữ ấm 1. Chọn vùng nấu.

2. Cài đặt mức công suất 1.5 a  .
Chức năng được kích hoạt.

13.2 Tắt chức năng giữ ấm 1. Chạm vào màn hình hiển thị vùng nấu.

2. Chọn bất kỳ mức công suất nào.

a Chức năng đã tắt.

14 Cài đặt chuyển giao

Bạn có thể sử dụng chức năng này để chuyển mức công suất hoặc mức nhiệt độ đã cài đặt và thời gian nấu khi bạn di chuyển dụng cụ nấu trên bề mặt nấu.

Nếu bạn nhấc dụng cụ nấu ra khỏi bề mặt nấu hoặc di chuyển nó, vùng nấu sẽ không còn nóng nữa.

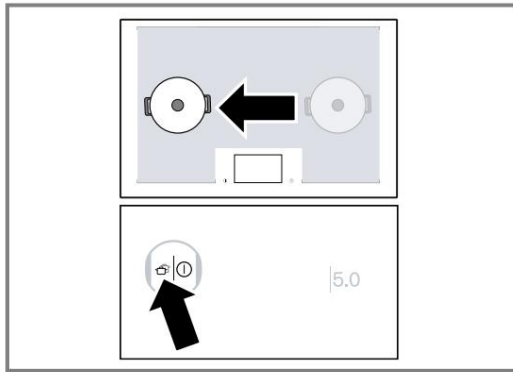
một cảm biến nấu ăn

Các thiết lập cho vùng nấu đợc giữ nguyên 30 giây.

Khi bạn đặt lại dụng cụ nấu ăn vào vị trí này, sử dụng các thiết lập tự đợng tự.

14.1 Cài đặt chuyển giao

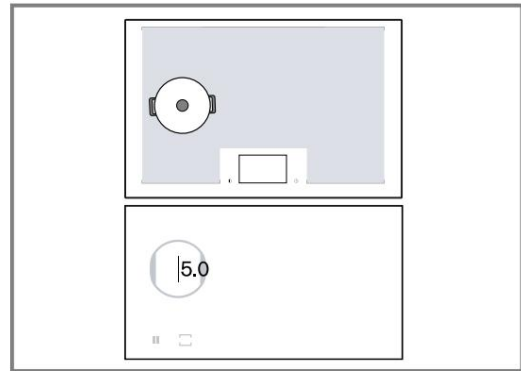
1. Đặt dụng cụ nấu ăn xuống một vị trí khác trên bề mặt nấu ăn.



* Đèn sáng trên màn hình hiển thị vùng nấu mới.

2. Chạm để xác nhận việc chuyển cài đặt.

a Mức công suất đợc hiển thị trong chế độ nấu ăn mới vùng.



a Các thiết lập đợc chuyển sang nấu ăn mới vùng.

Cảm biến nấu ăn 15 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 đợc 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 ợng.

15.1 Mức nhiệt độ

Mức nhiệt độ để chế biến bữa ăn.

Mức độ	Nhiệt độ	Chức năng	Đồ nấu nư ợng
1	70 °C	Sử ợi ấm và bảo quản ấm	
2	85 °C	Luộc trong sữa	
3	90 °C	Luộc trong nư ớc	
4	Sôi 100 °C		
5	115 °C	Nấu trong nồi áp suất	
6	160 °C	Chiên ngập dầu trong tấm ngậm tại một nhiệt độ thấp	
7	170 °C	Chiên ngập dầu trong tấm ngậm tại một nhiệt độ trung bình	

Mức độ	Nhiệt độ	Chức năng	Đồ nấu nư ợng
8	180 °C	Chiên ngập dầu trong tấm ngậm tại một nhiệt độ cao	

15.2 Lưu ý 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 đợc 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 lượng, hãy sử dụng nắp đậy.

Đặt dụng cụ nấu ăn theo cách mà cảm biến nấu ăn không dây hướng 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.

15.3 Bật cảm biến nấu ăn

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

- Gắn cảm biến nấu ăn không dây vào đồ nấu.
- Đặt dụng cụ nấu chứa đủ chất lỏng vào vùng nấu cần thiết và đậy nắp lại.
- Chọn vùng nấu mà bạn đã đặt đồ nấu nư ợng có cảm biến nấu ăn không dây.
- Chạm vào biểu tượng đợng.
- Vuốt ngón tay lên trên và chọn Nấu ăn cảm biến.



6. Sau đó chạm vào trung tâm của bếp nấu không dây cảm biến.
7. Chọn mức nhiệt độ tương ứng cho thức ăn bạn muốn nấu. Biểu tượng nhiệt độ bên cạnh vùng nấu ăn sáng lên theo từng giai đoạn cho đến khi đã đạt đến nhiệt độ đã chọn. Sau đó, một tín hiệu sẽ phát ra và biểu tượng nhiệt độ sẽ tắt.
- a Chức năng đã được kích hoạt.
- a Mức nhiệt độ và đèn sáng lên. Màn hình hiển thị nhiệt độ sáng dần màu đỏ cho đến khi đạt đến mức nhiệt độ yêu cầu. Một tín hiệu âm thanh.
8. Khi âm báo hiệu đã vang lên, hãy tháo nắp ra và thêm thức ăn vào. Nấu với nắp đậy kín.

15.4 Tắt cảm biến nấu ăn

- Chạm vào mức nhiệt độ.
 - Chạm và chọn chế độ hoạt động khác cho đồ nấu nướng.
- Chạm để xác nhận.
- a Chức năng đã bị tắt.

15.5 Khuyến nghị nấu ăn với Cảm biến nấu ăn

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

Sử dụng ấm và giữ ấm

	°C	min
Làm nóng món guly	70	10-20
Làm nóng rừ ợu vang	70	5-15
Rau củ sốt kem	70	15-20
Rã đông nư ớc dùng	70	15-25

- Luộc trong sữa

	°C	min
Khoai tây		
Bánh bao khoai tây	85	30-40
Mì ống và ngũ cốc		
Bột ngô	85	3-8
Bánh pudding bột semolina	85	5-10
Món tráng miệng		
Bánh pudding gạo	85	40-50
Cháo	85	10-15
Bánh pudding sô cô la	85	3-5
Khác		
Làm nóng sữa	85	3-10

Luộc trong nư ớc.

	°C	min
Thịt		
Xúc xích	90	10-20
Cá		
Cá kho	90	15-20
Mì ống và ngũ cốc		

	°C	min
Cơm	90	25-35
Cơm luộc	90	25-35
Gạo lứt	90	45-55
Các món cơm lạ (Basmati, Thái Lan)	90	8-12
Gạo hoang dã	90	20-30
Hạt diêm mạch	90	10-12
Súp		
Kem đư ợng da tức thì	90	10-15

- 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
Rau chân vịt	100	5-10

Cải Brussels

Cải Brussels	100	30-40
--------------	-----	-------

Đậu xanh

Đậu xanh	100	15-30
----------	-----	-------

Đậu gà

Đậu gà	100	60-90
--------	-----	-------

Đậu Hà Lan

Đậu Hà Lan	100	15-20
------------	-----	-------

Đậu lăng

Đậu lăng	100	45-60
----------	-----	-------

Khoai tây

Khoai tây		
-----------	--	--

Bánh Gnocchi

Bánh Gnocchi	100	3-6
--------------	-----	-----

Khoai tây luộc

Khoai tây luộc	100	30-45
----------------	-----	-------

Khoai lang

Khoai lang	100	30-45
------------	-----	-------

Mì ống và ngũ cốc

Mì ống và ngũ cốc		
-------------------	--	--

Bánh mì cứng

Bánh mì cứng	100	7-10
--------------	-----	------

Mì tứ ợi

Mì tứ ợi	100	3-5
----------	-----	-----

Mì ống nguyên cám

Mì ống nguyên cám	100	7-10
-------------------	-----	------

Mì ống lúa mì cứng nhồi

Mì ống lúa mì cứng nhồi	100	15-20
-------------------------	-----	-------

Mì tứ ợi, nhồi

Mì tứ ợi, nhồi	100	5-8
----------------	-----	-----

Hạt diêm mạch

Hạt diêm mạch	100	10-12
---------------	-----	-------

Súp

Súp		
-----	--	--

Nư ớc dùng tự làm

Nư ớc dùng tự làm	100	60-90
-------------------	-----	-------

Súp ăn liền

Súp ăn liền	100	5-10
-------------	-----	------

Món tráng miệng

Món tráng miệng		
-----------------	--	--

Mứt trái cây

Mứt trái cây	100	15-25
--------------	-----	-------

Sản phẩm đông lạnh

Sản phẩm đông lạnh		
--------------------	--	--

Đậu xanh

Đậu xanh	100	15-30
----------	-----	-------

Nấu ăn bằng nồi áp suất

	°C	min
Thịt		
Thịt gà	115	15-25

một cảm biến nấu ăn

	°C	min
Bê	115	15-25
Rau và các loại đậu		
Rau	115	3-6
Đậu gà	115	25-35
Đậu lăng	115	10-20
Đậu	115	25-35
Khoai tây		
Khoai tây	115	10-20
Khoai lang	115	10-20
Mì ống và ngũ cốc		
Cơm	115	6-8
Gạo lứt	115	12-18
Súp		
Nữ ốc dùng tự làm	115	20-30

Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn ở nhiệt độ thấp nhiệt độ.
Dùng nắp để đun nóng dầu, sau đó mở nắp để chiên thực phẩm.

	°C	min
Khoai tây		
khoai tây bravas	160	8-12
Món tráng miệng		
Bánh rán nhân mít và bánh rán	160	5-10

Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn ở mức trung bình nhiệt độ.
Dùng nắp để đun nóng dầu, sau đó mở nắp để chiên thực phẩm.

	°C	min
Thịt		
Miếng gà	170	10-15
Thịt viên	170	10-15
Cá		
Cá tẩm bột bia hoặc tẩm bột chiên xù	170	10-15
Rau và các loại đậu		
Rau củ tẩm bột bia hoặc tẩm bột	170	4-8
Nấm tẩm bột hoặc tẩm bột bia	170	4-8

Chiên ngập dầu với lượng dầu lớn ở nhiệt độ cao nhiệt độ.
Dùng nắp để đun nóng dầu, sau đó mở nắp để chiên thực phẩm.

	°C	min
Sản phẩm đông lạnh		
Khoai tây chiên	180	4-8

15.6 Cảm biến nấu ăn không dây



Để sử dụng cảm biến nấu ăn, bạn phải mua một thiết bị không dây cảm 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 www.gaggenau.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. Chạm vào  để xem chính xác.
2. Chọn tùy chọn "Ghép nối cảm biến nấu ăn" và nhấn  để xác nhận lựa chọn của bạn.
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	Có sẵn cảm biến nấu ăn.
 Không kết nối đúng	Lỗi giao tiếp Lặp lại quá trình kết nối. Nếu kết quả vẫn là  , liên hệ 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.

4. Nhấn để  nhận.
- Để kết nối một cảm biến nấu ăn khác, hãy chạm vào  biểu tượng.
- Để quay lại cài đặt cơ bản, chạm vào .
a Sau khi cảm biến nấu ăn đã được kết nối với bảng điều khiển đúng cách, cảm biến nấu ăn là có sẵn.

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 nữ ớc bắt đầu sôi phụ thuộc vào chiều cao của ngôi nhà của bạn so với mực nữ ớc biển. Nếu nữ ớc 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 23

Cài đặt cơ bản mặc định là 200-400 m. Nếu nhà bạn là nằm ở độ cao này so với mực nữ ớc biển, không đặt điểm sôi. Chọn cài đặt phù hợp với bạn
chiều cao của ngôi nhà so với mực nữ ớc biển.

Lưu ý: Nhiệt độ 4/100 °C là đủ để đun sôi hiệu quả. Để đun sôi mạnh hơn, hãy chọn mức thấp hơn.

Mẹo: Nếu bạn muốn cài đặt nhiệt độ chính xác hơn, bạn có thể tăng hoặc giảm nhiệt độ này từ 1 °C đến 5 °C. Để thực hiện điều này, chạm vào nhiệt độ đã chọn và sau đó chọn

✓. Sau đó chọn nhiệt độ cần thiết và nhấn để xác nhận. Để hủy và thoát khỏi menu, chạm vào biểu tượng ❌.

16 Cảm biến nấu ăn không dây

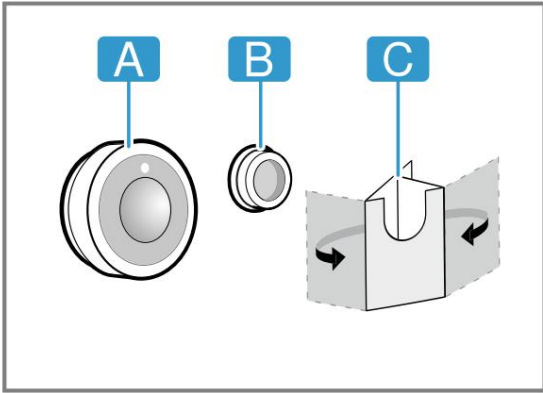
Để sử dụng cảm biến nấu ăn, bạn phải mua một thiết bị không dây cảm biến nấu ăn.

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 www.gaggenau.com.

16.1 Phạm vi giao hàng

Sau khi tháo tất cả các bộ phận ra, hãy kiểm tra xem có vận chuyển đư ợc không thiết hại và để giao hàng đư ợc hoàn thiện.

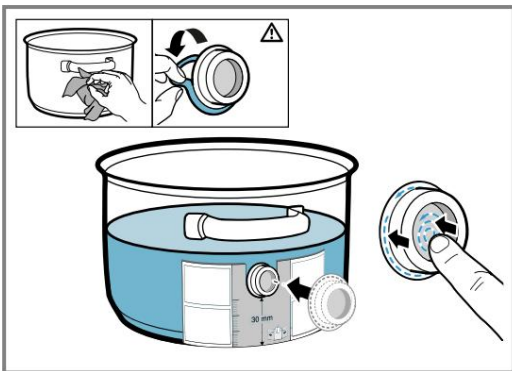
- i **A** Cảm biến nấu ăn không dây
- i **B** Miếng dán silicon
- i **C** Bản mẫu



16.2 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:

- Khu vực dính trên dụng cụ nấu phải sạch từ mỡ. Làm sạch và lau khô hộp đựng thật kỹ, và chà xát vùng keo dính bằng cồn, để ví dụ.
- 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.



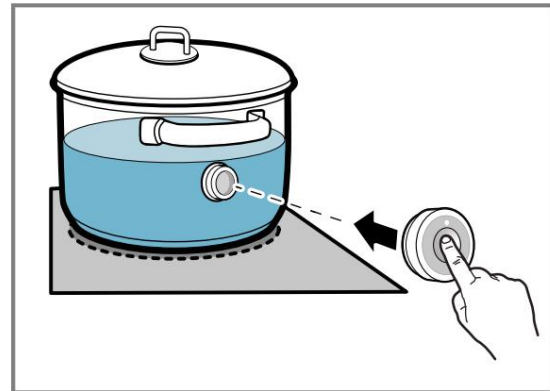
3. Nhấn xuống toàn bộ bề mặt của silicone miếng vá, bao gồm cả ở giữa.

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 từ các nhà bán lẻ chuyên dụng, từ dịch vụ khách hàng của chúng tôi hoặc trên trang web chính thức của chúng tôi www.gag-genau.com bằng cách trích dẫn số bài viết 17007119. Tất cả các chất kết dính đều bị phân hủy theo thời gian khi chúng đư ợc lưu trữ. Để ngăn chặn điều này xảy ra, hãy đặt các đế silicon-one vào hộp đựng của chúng ngay khi chúng đư ợc đã đư ợc làm sạch.

16.3 Gắn cảm biến nấu ăn không dây

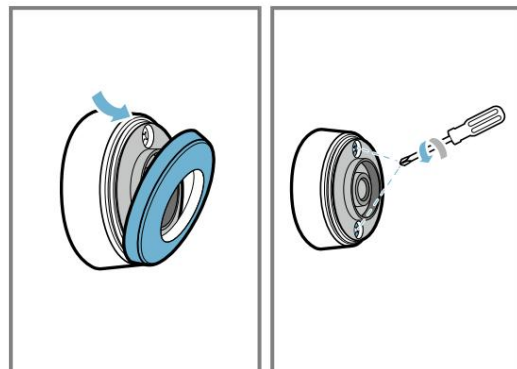
- Đảm bảo rằng miếng dán silicon đã khô hoàn toàn trước khi gắn cảm biến nấu ăn.
- Gắn phần nấu ăn vào miếng silicon sao cho nó vừa vặn hoàn hảo.



16.4 Thay pin

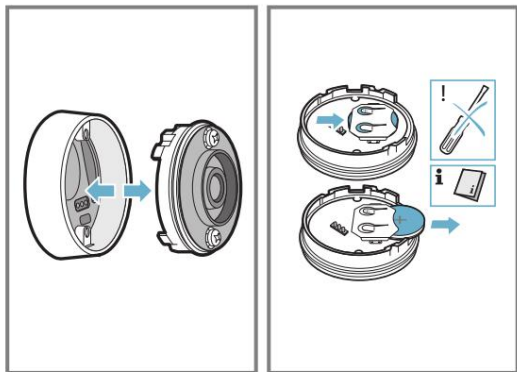
Nếu đèn LED trên cảm biến nấu ăn không dây không sáng lên khi nhấn, pin đã hết. Thay pin:

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

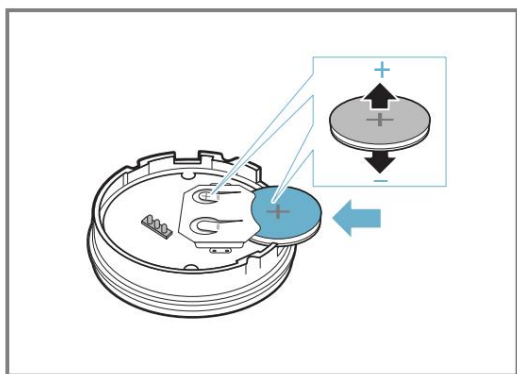


en Nấu ăn động cho một món đồ nấu nư ớng

2. Mở nắp cảm biến nấu ăn và tháo pin ra khỏi ể.

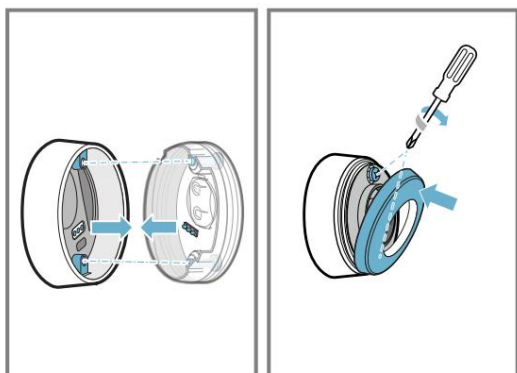


3. Lắp pin mới, tuân thủ theo hướng dẫn cực pin. Chỉ sử dụng pin CR2032 chất lượng cao.



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 ới của vỏ. Sử dụng tua vít để vặn chặt các vít và cố định nắp silicon ở phần dư ới của vỏ cảm biến nấu ăn.



16.5 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

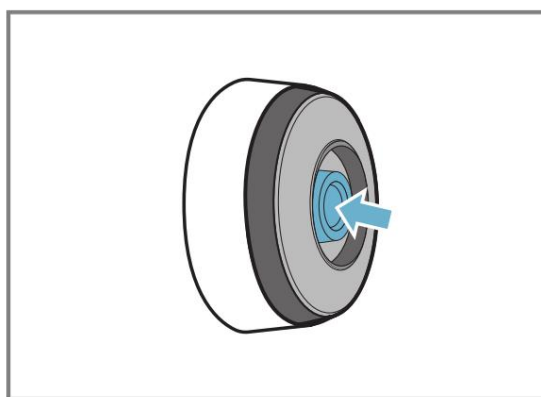
sạch và lau khô trước khi gắn cảm biến nấu ăn.

Có thể rửa bằng máy rửa chén.

Lưu ý: Không đư ợc ngâm dụng cụ nấu có miếng dán silicon trong nư ớc 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. Thư ờng 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.

16.6 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 www.gag-genau.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 đư ợc 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 tư ớng ứng.

17 Nấu ăn động cho một món đồ nấu nư ớng

Cho phép bạn đun sôi ở mức công suất đư ợc cài đặt sẵn cho một dụng cụ nấu mà bạn đặt trên bề mặt nấu.

Tính năng này cho phép thay đổi mức công suất trong khi nấu bằng cách trư ợt dụng cụ nấu về phía trư ớc hoặc phía sau. Mức công suất cài đặt trư ớc: 1.0, 3.0, 5.0, 7.0, 9.0.

Bạn có thể thay đổi mức công suất đư ợc cài đặt sẵn trong phần cài đặt cơ bản.



Lưu ý

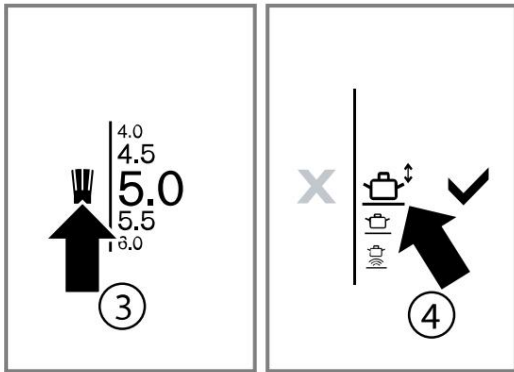
• Nếu chức năng này không khả dụng, dụng cụ nấu có thể quá lớn. Trong trường hợp này, hãy sử dụng dụng cụ nấu nhỏ hơn.

- Nếu chức năng này không được kích hoạt, có thể thiết bị đã đạt đến công suất tối đa.

• Thông tin thêm về kích thước và vị trí của đồ nấu nướng có thể được tìm thấy trong chương có tiêu đề "Đồ nấu nướng phù hợp." Trang 5

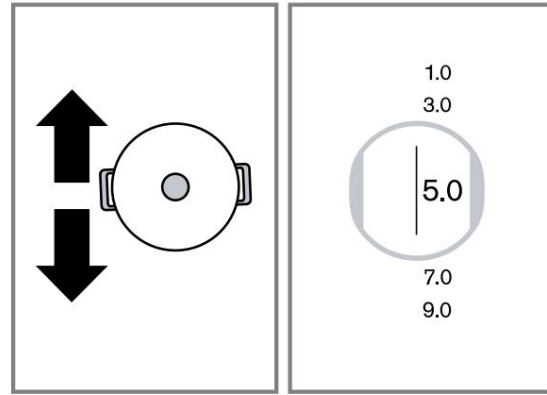
17.1 Bật chức năng nấu ăn động cho một dụng cụ nấu ăn

1. Đặt dụng cụ nấu lên bề mặt nấu.
2. Chạm vào màn hình hiển thị vùng nấu của dụng cụ nấu.
3. Nhấn .
4. Vuốt ngón tay xuống cho đến khi xuất hiện . Chạm vào để xác nhận lựa chọn. ✓



a Chức năng đã được kích hoạt.

5. Di chuyển dụng cụ nấu trên bề mặt nấu cho đến khi màn hình vùng nấu hiển thị mức công suất mong muốn.




17.2 Thay đổi mức công suất Bạn có thể thay đổi

mức công suất trong khi đang nấu ăn.

1. Chạm vào mức công suất cần thay đổi.
2. Chọn mức công suất khác trong phần cài đặt.

Lưu ý: Nếu bạn tắt chức năng này, mức công suất sẽ trở về giá trị cài đặt trước.

17.3 Tắt chức năng nấu động cho một dụng cụ nấu ăn

1. Chạm vào màn hình hiển thị mức năng lượng.
2. Chạm và chạm  chế độ vận hành khác cho dụng cụ nấu.

3. Chạm để xác nhận. a Chức

năng đã tắt. Mức công suất đã chọn trước đó vẫn được giữ nguyên.

18 Chức năng Teppanyaki

Chế độ này cho phép bạn chia bề mặt của teppan-yaki thành hai nửa: Một vùng nóng được chỉ định mức công suất và một vùng không được chỉ định mức công suất nào.

Bạn có thể thay đổi mức công suất trong khi nấu ăn.

Lưu ý: Nếu chế độ này không khả dụng trong phần cài đặt, hãy kiểm tra xem dụng cụ nấu có quá lớn không. Sử dụng dụng cụ nấu nhỏ hơn.

18.1 Dụng cụ nấu nướng phù hợp cho Teppanyaki Bạn có thể mua

các loại đĩa nướng Teppanyaki phù hợp từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp, thông qua dịch vụ sau bán hàng hoặc trang web chính thức của chúng tôi.

Trích dẫn số tham chiếu có liên quan: • Tấm nướng


GN232110, kích thước 325 x 530 mm

• Tấm nướng CA051300, kích thước 265 x 415 mm







18.2 Kích hoạt chức năng Teppanyaki 1. Đặt dụng cụ nấu trên bề

mặt nấu theo chiều ngang hoặc chiều dọc.

2. Chạm vào màn hình hiển thị vùng nấu.

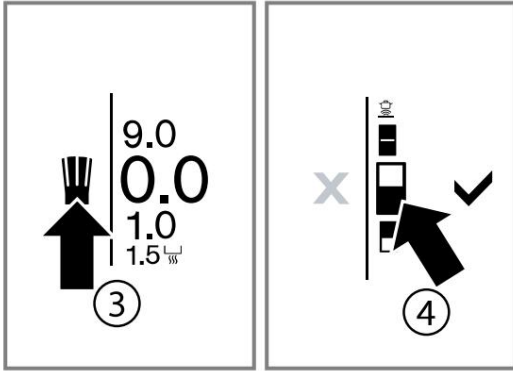
3. Nhấn .
4. Vuốt ngón tay lên trên cho đến khi chạm tới biểu tượng lò nướng Teppanyaki.
Các ký hiệu có sẵn phụ thuộc vào kích thước của vỉ nướng Teppanyaki và vị trí của nó trên bề mặt nấu.

Vị trí biểu tượng

	Dọc: Hai vùng nấu nóng
	Dọc: Vùng nấu dư nhiệt cùng được làm nóng ở mức nhiệt trung bình
	Dọc: Vùng nấu trên cùng được làm nóng bằng nhiệt độ cao
	Ngang: Hai vùng nấu nóng
	Ngang: Vùng nấu bên phải nóng
	Ngang: Vùng nấu bên trái nóng

và khóa trẻ em

5. Nhấn . ✓



6. Chọn mức công suất cần thiết trong khu vực cài đặt. a Căn chỉnh lò nư ớng Teppanyaki với mức đã chọn

Mức công suất đư ợc hiển thị trên màn hình. Nếu không có mức công suất nào đư ợc chỉ định cho vùng nấu, sẽ xuất hiện



18.3 Thay đổi mức công suất cho chức năng Teppanyaki 1. Chạm vào mức công suất đã cài đặt.

2. Sử dụng ngón tay để cuộn lên hoặc xuống cho đến khi đạt đư ợc mức năng lượng mong muốn.

Lưu ý: Nếu bạn thay đổi vị trí của Teppanyaki, bạn có thể chọn cài đặt phù hợp trên màn hình hiển thị vùng nấu.

18.4 Tắt chức năng Teppanyaki 1. Chạm vào mức công suất.

2. Chạm và chọn chế độ nấu khác trong khu vực cài đặt.
3. Chạm vào . ✓

19 Khóa an toàn cho trẻ em

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

Lưu ý: Nếu bếp điện đang bật, bạn không thể kích hoạt chức năng khóa an toàn cho trẻ em.

19.1 Kích hoạt khóa an toàn trẻ em Yêu cầu: Bếp phải

đư ợc bật. Chạm và giữ trong khoảng bốn giây. Đèn sáng.

Bếp đã đư ợc khóa.

19.2 Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em Yêu cầu: Bếp phải

đư ợc bật.

Chạm và giữ trong khoảng bốn giây. Đèn sẽ sáng. Khóa đư ợc mở.

19.3 Khóa an toàn trẻ em tự động Chức năng này sẽ

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

Kích hoạt và hủy kích hoạt Bạn có thể

kích hoạt chức năng khóa an toàn trẻ em tự động trong cài đặt cơ bản.

Trang 23 Lưu ý: Để hủy kích

hoạt chức năng khóa an toàn trẻ em tự động, hãy nhấn và giữ trong khoảng bốn giây.

20 Chức năng tạm dừng

Các cài đặt đã chọn sẽ đư ợc giữ nguyên khi chức năng tạm dừng đư ợc kích hoạt, nhưng không có mức công suất nào đư ợc sử dụng và thời gian nấu đã đư ợc cài đặt sẽ dừng lại.

Nếu bạn đã kích hoạt báo thức hoặc bộ hẹn giờ, nó sẽ tiếp tục chạy.

Bạn không thể thay đổi thời gian báo thức khi chức năng tạm dừng đư ợc kích hoạt.

Khóa không có tác dụng gì với công tắc chính. Bạn có thể tắt bếp

bất cứ lúc nào.

20.1 Bật chức năng tạm dừng

Nhấn . a

Bếp sẽ bị khóa trong 30 phút. a Bây giờ bạn có thể vệ

sinh bề mặt màn hình cảm ứng

mà không cần thay đổi cài đặt.

20.2 Tắt chức năng tạm dừng Để tắt chức năng này trư ớc khi

hết 30 phút, trư ớc tiên hãy chạm vào rồi chạm vào để xác nhận.


Ghi chú

Nếu chức năng không tự tắt, bếp tự động tắt sau 30 phút.

Nếu bạn di chuyển dụng cụ nấu trên bề mặt nấu trong khi chức năng được kích hoạt, tất cả các cài đặt có thể bị mất.

21 Tắt an toàn cá nhân



















Chức năng an toàn được bật nếu một vùng nấu đang hoạt động trong một 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 sẽ ngừng làm nóng.

Để tắt màn hình và thiết lập lại vùng nấu, chạm vào bất kỳ nút nào.
Chạm vào  Bạn có thể cài đặt lại vùng nấu.

22 Thiết lập cơ bản


Bạn có thể cấu hình thiết bị để đáp ứng nhu cầu của mình.

22.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Cài đặt biểu tượng	Mô tả và tùy chọn
	Độ sáng màn hình Thay đổi độ sáng của màn hình cảm ứng.
	Màn hình bắt đầu Bạn có thể chọn hiển thị hay không hiển thị logo thương hiệu khi bạn bật bếp.
	Âm điệu Bạn có thể cài đặt âm thanh cảnh báo phát ra từ thiết bị.
	Giới hạn công suất Hạn chế tổng công suất của bếp và điều chỉnh sao cho phù hợp với nguồn điện tại địa phương.
	Nấu ăn chuyên nghiệp Bạn có thể thay đổi mức công suất được cài đặt sẵn cho các vùng nấu.
	Nấu ăn năng động Bạn có thể thay đổi mức công suất được cài đặt sẵn cho các vùng nấu.
	Nấu ăn năng động cho một vật dụng nấu nướng Bạn có thể thay đổi mức công suất được cài đặt sẵn cho các vùng nấu.
	Cài đặt chế độ sôi Để điều chỉnh điểm sôi, hãy nhập độ cao so với mực nước biển của ngôi nhà bạn.
	Kết nối cảm biến nấu ăn Thiết lập kết nối giữa cảm biến nấu ăn không dây và bếp nấu.
	Định dạng nhiệt độ Thay đổi định dạng nhiệt độ.
	Ngôn ngữ Thay đổi ngôn ngữ hiển thị cho thiết bị.
	Chế độ bắt đầu Chọn chế độ nấu mà bạn muốn bếp bắt đầu.
	Số thiết bị và ngày sản xuất Xem thông tin về thiết bị.
	Tự động khôi phục Thiết lập thời gian thiết bị lưu các cài đặt được sử dụng gần đây nhất sau khi nó đã bị tắt.
	Cài đặt trư ớc Bạn có thể khôi phục tất cả cài đặt về cài đặt gốc.
	Khóa an toàn cho trẻ em Tắt bếp và ngăn trẻ em sử dụng bếp khi không có sự giám sát.
	Điều khiển máy hút mùi dạng bếp Hệ thống thông gió có thể được điều khiển từ bếp nấu bằng cách kết nối các thiết bị gia dụng vào mạng lưới gia đình hoặc bằng cách kết nối trực tiếp hệ thống thông gió với bếp nấu.
	Mạng gia đình Thiết lập bếp nấu để tự động đăng nhập vào mạng gia đình của bạn thông qua WPS hoặc bạn có thể thực hiện việc này theo cách thủ công.

22.2 Thay đổi các thiết lập cơ bản

Yêu cầu: Tắt cả các vùng nấu đều phải tắt.

1. Chạm vào 

a Menu cài đặt cơ bản được hiển thị.

a Tùy chọn đầu tiên được hiển thị là độ sáng.

2. Sử dụng ngón tay của bạn để cuộn sang trái hoặc phải theo thứ tự để chọn một tùy chọn khác.

3. Chạm để thay đổi cài đặt.

4. Chạm để xác nhận thay đổi.

5. Chạm để hủy bỏ các thay đổi.

22.3 Thoát khỏi cài đặt cơ bản

Chạm vào công tắc chính. 

23 Giới hạn công suất

Bạn có thể sử dụng chức năng này để thiết lập tổng công suất của bếp nấu.

Bếp được thiết lập tại nhà máy. Bạn có thể tìm thấy công suất tối đa của bếp trên bảng định mức. Bạn có thể sử dụng chức năng này để điều chỉnh cấu hình theo yêu cầu của từng hệ thống điện.

Để đảm bảo rằng giá trị cài đặt này không bị vượt quá, bếp tự động phân phối năng lượng có sẵn khi cần thiết giữa các vùng nấu đang bật.

Trong khi chức năng PowerManager được kích hoạt, công suất đầu ra của vùng nấu có thể tạm thời giảm xuống dưới mức giá trị danh nghĩa. Nếu bạn bật vùng nấu và công suất tối đa đạt được, một thông báo tự động ứng xuất hiện trên màn hình. Thiết bị tự động điều chỉnh và chọn mức công suất cao nhất.

Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong "Cài đặt cơ bản" phần Trang 23

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 Connect 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 được quan sát khi vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect. "An toàn",

Trang 2

Vận hành thiết bị trên chính thiết bị đó cách thức được ưu tiên. Trong thời gian này không thể để vận hành thiết bị bằng Home Connect

ứng dụng.

Ở chế độ chờ được kết nối mạng, thiết bị yêu cầu tối đa là 2 W.

Bếp nấu không được thiết kế để không được trông coi. Luôn luôn theo dõi quá trình nấu.

24.1 Thiết lập ứng dụng Home Connect

1. Cài đặt ứng dụng Home Connect trên điện thoại di động của bạn thiết bị.

2. Khởi động ứng dụng Home Connect và thiết lập quyền truy cập cho Kết nối trang chủ.

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

24.2 Thiết lập Home Connect

Yêu cầu

Thiết bị được kết nối với nguồn điện và được bật.

Bạn có một thiết bị di động với phiên bản hiện tại 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 của bạn thiết bị di động.

Thiết bị đang nhận tín hiệu từ WLAN mạng gia đình (Wi-Fi) tại vị trí lắp đặt.

Thiết bị di động và thiết bị 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 "Kết nối" nếu bếp không được kết nối với Wi-Fi. Tất cả các cài đặt khác chỉ hiển thị nếu bếp đã được kết nối với Wi-Fi.

Biểu tượng	Cài đặt	Mô tả và tùy chọn
	Sự liên quan	Bạn có thể bật hoặc tắt mạng Wi-Fi.
	Kết nối với ứng dụng	Bạn có thể kết nối bếp với một hoặc nhiều tài khoản Home Connect.
	Thiết lập bằng ứng dụng	Bạn có thể thiết lập cài đặt nấu ăn từ Home Connect ứng dụng có thể được gửi đến bếp.
	Xóa cài đặt mạng	Bạn có thể xóa các kết nối đã lưu tới Wi-Fi.

24.4 Biểu tượng Wi-Fi Đèn báo

Wi-Fi trên bảng điều khiển chính thay đổi tùy thuộc vào trạng thái của kết nối và tính khả dụng của máy chủ Home Connect.

Biểu tượng	Sự miêu tả
	Mạng Wi-Fi gia đình có sẵn và cài đặt trong ứng dụng Home Connect được kích hoạt.
	Mạng Wi-Fi gia đình có sẵn và cài đặt trong ứng dụng Home Connect bị vô hiệu hóa.
	Bếp không được kết nối với máy chủ Home Connect và các cài đặt trong Ứng dụng Home Connect đã được kích hoạt.
	Bếp không được kết nối với máy chủ Home Connect và các cài đặt trong Ứng dụng Home Connect đã bị vô hiệu hóa.
	Bếp không được kết nối với Wi-Fi nhà mạng và các cài đặt trong ứng dụng Home Connect được kích hoạt.
	Không có kết nối Wi-Fi và các cài đặt trong ứng dụng Home Connect đã bị vô hiệu hóa.
	Có thể thực hiện bảo trì từ xa và có kết nối Wi-Fi.
	Bảo trì từ xa được thực hiện và không có kết nối Wi-Fi.

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 nấu thông qua ứng dụng Home Connect, thiết lập cơ bản "Thiết lập qua ứng dụng" phải là được bật. Cài đặt cơ bản được bật khi giao hàng. Nếu tùy chọn truyền cài đặt

đã bị vô hiệu hóa, chỉ có bếp nấu hoạt động trạng thái sẽ được hiển thị trên ứng dụng Home Connect.

Chọn cài đặt trong ứng dụng Home Connect và đưa nó vào bếp.

Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

Cài đặt bạn gửi từ ứng dụng Home Connect phải xác nhận trên bếp.

a Nếu cài đặt nấu ăn được truyền đến một thiết bị nấu ăn vùng, màn hình sẽ hiển thị thông báo xác nhận.

24.6 Cập nhật phần mềm

Phần mềm thiết bị của bạn có thể được cập nhật bằng cách sử dụng chức năng cập nhật phần mềm, ví dụ như 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 Connect đã đăng ký, đã cài đặt ứng dụng trên thiết bị di động của mình và được kết nối với máy chủ Home Connect.

Ngay khi bản cập nhật phần mềm có sẵn, bạn sẽ được thông báo qua ứng dụng Home Connect và sẽ có thể bắt đầu cập nhật phần mềm thông qua ứng dụng. Sau khi 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 mạng gia đình (Wi-Fi). Ứng dụng Home Connect thông báo khi bạn cài đặt thành công.

Ghi chú

Quá trình cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.

- Bước đầu tiên là tải xuống.
- Bước thứ hai là cài đặt trên ứng dụng của bạn anne.

Bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị của mình như bình thường trong khi các bản cập nhật đang được tải xuống. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân trong ứng dụng, cập nhật phần mềm có thể 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 có sẵn ở quốc gia mà bạn đang sử dụng thiết bị.

Mẹo: Để biết thêm thông tin và chi tiết về tính khả dụng của Chẩn đoán từ xa tại quốc gia của bạn, vui lòng hãy truy cập phần dịch vụ/hỗ trợ của 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 một ngôi nhà mạng được kết nối với Internet, thiết bị của bạn sẽ truyền các loại dữ liệu sau đây đến

Máy chủ Home Connect (đăng ký ban đầu):

i 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 bạn thiết bị.

Trạng thái của bất kỳ lần khôi phục cài đặt gốc nào trước đó.

Đăng ký ban đầu này chuẩn bị cho Home Connect

chức năng để sử dụng và chỉ được yêu cầu khi bạn muốn sử dụng 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.

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.

1. Chạm để mở Cài đặt cơ bản.
2. Điều hướng qua các mục và chạm vào cài đặt "Điều khiển mùi xe".
3. Chọn "Ngắt kết nối điều khiển máy hút mùi" và nhấn để xác nhận. ✓

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.

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




Cài đặt quạt 1. Chạm vào màn hình chính.

2. Chọn chế độ quạt trong phần cài đặt.
Bạn có thể chọn các cài đặt sau:

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 đặt ¹	Lựa chọn	Mô tả Bạn có
	Kiểm soát tự động	thể cài đặt chế độ quạt mà máy hút mùi sẽ bắt đầu hoạt động khi bạn bật bếp.
	Chức năng chạy trên	Bạn có thể cài đặt xem bếp có tiếp tục chạy hay không và tiếp tục chạy như thế nào khi bạn tắt bếp.
	Độ sáng	Bạn có thể cài đặt độ sáng để đèn của máy hút mùi tự động bật cùng với bếp nấu.

¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

0	Quạt tắt.
1, 2, 3	Cài đặt quạt: Thấp, Trung bình, Cao
>>	Chế độ chuyên sâu
Tùy thuộc vào cài đặt được chọn cho bộ điều khiển quạt, các tùy chọn sau sẽ được hiển thị:	
A	Chế độ tự động
⌚	Quạt chạy trên
U	Chế độ không xác định

a Cài đặt quạt đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình chính bên cạnh biểu tượng.

Tắt quạt Chọn cài đặt quạt

0.

Bật chế độ tự động 1. Chạm vào màn hình chính.

2. Chọn tùy chọn "Điều khiển mùi xe".
3. Chọn tùy chọn "Tự động". Tùy thuộc vào cách cảm biến máy hút mùi được được cấu hình, quạt sẽ tự động khởi động khi thiết bị phát hiện khói.

Lưu ý: Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong hướng dẫn sử dụng máy hút mùi.



Tắt chế độ tự động 1. Chạm vào màn hình chính.

2. Chọn chế độ quạt khác.

Cài đặt đèn hút mùi Bạn có thể bật

và tắt đèn hút mùi bằng bảng điều khiển của bếp.

1. Chạm vào màn hình chính.
2. Chọn tùy chọn "Độ sáng".
3. Chọn mức độ sáng. Tùy thuộc vào cài đặt cơ bản bạn đã chọn, đèn sẽ tự động bật hoặc tắt khi bếp được bật hoặc tắt.

Cài đặt ¹	Lựa chọn	Mô tả Bạn có
	Tự động tắt đèn	thể cài đặt chế độ tự động tắt đèn của máy hút mùi bằng bếp nấu.
	Ngắt kết nối bộ điều khiển mùi xe	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

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 cạo kính phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng, nhà bán lẻ hoặc cửa hàng trực tuyến www.gaggenau.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 cạo kính để loại bỏ vết bẩn cứng đầu.
2. Vệ sinh mặt bếp bằng chất tẩy rửa dành cho kính gốm.

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

Mẹo

- Bạn có thể đạt được kết 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 cạo kính.

1. Làm sạch khung bếp bằng nư ớc xà phòng nóng và khăn mềm vải.
- Giặt sạch miếng bọt biển mới trư ớc khi sử dụng.
2. Lau khô bằng vải mềm.

27 Câu hỏi thường gặp

27.1 Sử dụng thiết bị

Câu hỏi	Trả lời
Không có hình ảnh nào xuất hiện trên bảng hiển thị.	Độ sáng không đư ợc thiết lập đú ng. Nhìn vào màn hình tử trên xuống và cài đặt độ sáng ở chế độ cơ bản. Bạn có thể tìm thêm thông tin về cài đặt này trong phần có tiêu đề "Cài đặt cơ bản", Trang 23.
Màn hình chính hiển thị thông báo cảnh báo và tiếng chuông báo hiệu vang lên.	• Loại bỏ chất lỏng hoặc cặn thức ăn khỏi bảng điều khiển. Loại bỏ bất kỳ vật thể nào khỏi bảng điều khiển. Bạn có thể tìm hiểu cách tắt tín hiệu âm thanh trong phần "Cài đặt cơ bản". Trang 23

27.2 Tiếng ồn

Câu hỏi Tại	Trả lời
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 đế của dụng cụ nấu. Những tiếng ồn này là bình thường đối với công nghệ cảm ứng. Chúng không chỉ ra rằng có lỗi.
Tiếng ồn có thể xảy ra	<p>Tiếng ồn ù ù sâu giống như tiếng máy biến áp: Xảy ra khi nấu ở mức công suất cao. Tiếng ồn này biến mất hoặc nhỏ hơn khi bạn giảm mức công suất.</p> <p>Tiếng vo ve sâu: Dụng cụ nấu có thể quá nhỏ hoặc không phù hợp để nấu bằng bếp từ. Di chuyển đồ nấu đến vị trí khác trên bề mặt nấu hoặc sử dụng đồ nấu lớn hơn.</p> <p>Tiếng còi nhẹ: Có thể nghe thấy khi dụng cụ nấu ăn rỗng. Tiếng còi này sẽ biến mất khi bạn thêm nước hoặc thức ăn vào dụng cụ nấu ăn.</p> <p>Tiếng nổ lách tách: Tiếng ồn này xảy ra khi dụng cụ nấu ăn được làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau hoặc nếu bạn sử dụng dụng cụ nấu ăn có kích thước và vật liệu khác nhau. Độ to của tiếng ồn có thể thay đổi tùy thuộc vào lượng thức ăn được nấu hoặc phương pháp nấu.</p> <p>Tiếng còi lớn: Những tiếng còi này có thể phát sinh nếu bạn vận hành hai vùng nấu cùng lúc và ở mức công suất tối đa. Những tiếng còi này sẽ biến mất hoặc nhỏ hơn khi bạn giảm mức công suất.</p> <p>Tiếng ồn của quạt: Bếp được trang bị quạt tự động bật khi nhiệt độ cao. Quạt cũng có thể tiếp tục chạy sau khi bạn đã tắt bếp nếu nhiệt độ đo được vẫn quá cao.</p> <p>Tiếng lách cách: Thỉnh thoảng có tiếng lách cách khi kích hoạt hoặc di chuyển một vật dụng nấu ăn là hoàn toàn bình thường. Thỉnh thoảng, có thể xảy ra những tiếng động hoàn toàn ngẫu nhiên khác không liên quan gì đến vật dụng nấu ăn.</p>

27.3 Đồ nấu nư ớng

Câu hỏi	Trả lời
Loại nồi nào phù hợp với bếp từ?	Bạn có thể tìm thấy thông tin về loại dụng cụ nấu ăn nào phù hợp để nấu bằng bếp từ trong phần "Dụng cụ nấu nư ớng phù hợp". Trang 5 Đảm bảo
Tại sao bếp không nóng?	<p>ràng dụng cụ nấu nư ớng phù hợp để sử dụng với bếp từ.</p> <p>Bạn có thể tìm thêm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu ăn phù hợp trong phần "Dụng cụ nấu ăn phù hợp". Trang 5</p>
Tại sao đồ nấu nư ớng mất nhiều thời gian để nóng lên hoặc tại sao nó không nóng đủ mặc dù đã ở chế độ công suất cao?	<p>Đảm bảo rằng dụng cụ nấu nư ớng phù hợp để sử dụng với bếp từ.</p> <p>Bạn có thể tìm thêm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu ăn phù hợp trong phần "Dụng cụ nấu ăn phù hợp". Trang 5</p>
Hiện thị hình ảnh về đồ nấu trên màn hình cảm ứng không tương ứng với kích thước hoặc hình dạng của đồ nấu.	<p>Có nhiều hơn 8 dụng cụ nấu ăn trên bề mặt nấu.</p> <p>Dụng cụ nấu quá nhỏ: Chúng tôi khuyên dùng dụng cụ có đường kính từ 90 đến 340 mm.</p> <p>Sử dụng dụng cụ nấu ăn lớn hơn hoặc dụng cụ nấu ăn phù hợp với bếp từ.</p> <p>Ngoài ra, bạn có thể di chuyển dụng cụ nấu đến vị trí khác trên bề mặt nấu.</p> <p>Bạn có thể tìm thông tin về loại đồ nấu nào phù hợp để nấu bằng bếp từ trong phần "Đồ nấu phù hợp". Trang 5</p> <p>Có nhiều hơn 8 đồ nấu trên bề mặt nấu.</p>
Có một dụng cụ nấu ăn không được hiển thị trên màn hình cảm ứng nằm trên bề mặt nấu.	<p>Dụng cụ nấu quá nhỏ: Chúng tôi khuyên dùng dụng cụ có đường kính từ 90 đến 340 mm.</p> <p>Sử dụng dụng cụ nấu ăn lớn hơn hoặc dụng cụ nấu ăn phù hợp với bếp từ.</p> <p>Ngoài ra, bạn có thể di chuyển dụng cụ nấu đến vị trí khác trên bề mặt nấu.</p> <p>Bạn có thể tìm thông tin về loại đồ nấu nào phù hợp để nấu bằng bếp từ trong phần "Đồ nấu phù hợp". Trang 5</p>
Có hai loại dụng cụ nấu ăn trên bề mặt nấu, nhưng chúng được hiển thị trên màn hình cảm ứng như một dụng cụ nấu ăn.	<p>Nếu bạn đặt hai dụng cụ nấu ăn rất gần nhau trên bề mặt nấu ăn, điều này có thể xuất hiện trên màn hình cảm ứng như một món đồ nấu nư ớng.</p> <p>Di chuyển các dụng cụ nấu ăn ra xa nhau hơn cho đến khi chúng hiển thị như hai dụng cụ nấu ăn riêng biệt trên màn hình cảm ứng.</p>

Câu hỏi Có	Trả lời
một dụng cụ nấu ăn trên bề mặt nấu, nhưng có hai hoặc nhiều dụng cụ nấu ăn được hiển thị trên màn hình cảm ứng.	Phần đế của dụng cụ nấu có thể bị biến dạng hoặc nổi, hoặc dụng cụ nấu không thích hợp cho nấu ăn bằng bếp từ. Kiểm tra độ phẳng của dụng cụ nấu và đặt lại lên bề mặt nấu. Bạn có thể tìm thông tin về loại đồ nấu nào phù hợp để nấu bằng bếp từ trong phần "Đồ nấu phù hợp". Trang 5
Bạn không thể sử dụng bất kỳ dụng cụ nấu nướng nào trên bề mặt nấu.	Bạn có thể đặt tối đa 8 dụng cụ nấu ăn trên bề mặt nấu nhưng chỉ được đặt tối đa 6 dụng cụ. Các vật phẩm được phân bổ đều có thể được sử dụng cùng một lúc. Bạn có thể tìm thêm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu ăn phù hợp trong phần "Dụng cụ nấu ăn phù hợp". Trang 5 Bạn có thể nấu tối đa 3 dụng cụ nấu ăn ở mỗi bên cùng một lúc. Nếu dụng cụ nấu ăn nằm ở giữa bề mặt nấu hoặc dụng cụ nấu ăn quá lớn, điều này sẽ hạn chế số lượng dụng cụ nấu ăn đang hoạt động. Bạn có thể tìm thêm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu ăn phù hợp trong phần "Dụng cụ nấu ăn phù hợp". Trang 5 Một trong những đồ nấu nướng không phù hợp với bếp từ. sẽ xuất hiện bên cạnh đồ nấu nướng không phù hợp trên màn hình cảm ứng. Bạn có thể tìm thêm thông tin về loại, kích thước và vị trí của dụng cụ nấu ăn phù hợp trong phần "Dụng cụ nấu ăn phù hợp". Trang 5 Thiết bị đã vượt quá mức tiêu thụ điện năng tối đa hoặc chức năng Giới hạn công suất đã bị tắt. Kiểm tra cài đặt và thiết lập chức năng giới hạn nguồn điện một cách chính xác.
Không thể tăng mức công suất.	Thiết bị đã vượt quá mức tiêu thụ điện năng tối đa hoặc chức năng Giới hạn điện năng đã bị tắt. Thay đổi cách phân bố dụng cụ nấu trên bề mặt nấu. Kiểm tra cài đặt và thiết lập chức năng Giới hạn nguồn điện chính xác Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong phần "Cài đặt cơ bản" Trang 23 Thiết bị đã vượt quá mức tiêu
Cảm biến nấu ăn không khả dụng.	thụ điện năng tối đa hoặc chức năng Giới hạn nguồn điện đã được bật. Tắt hoặc giảm mức công suất của các dụng cụ nấu khác. Thay đổi cách phân phối dụng cụ nấu trên vùng nấu. Kiểm tra cài đặt và thiết lập chức năng giới hạn nguồn điện một cách chính xác. Giới hạn công suất Trang 24
Thời gian nấu sẽ lâu hơn nếu bạn sử dụng thiết bị thứ 6 xuyên.	Điều này có thể là do cơ chế an toàn bên trong ngăn không cho bếp quá nóng. Hãy thử thay đổi vị trí của dụng cụ nấu.
Có bọt khí hình thành và phân bố không đều bên trong dụng cụ nấu.	Tùy thuộc vào mức công suất đã chọn, loại dụng cụ nấu hoặc sự kết hợp với các dụng cụ nấu khác, bọt khí có thể hình thành không đều. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến nhiệt độ hoặc quá trình nấu. Bạn có thể tìm thông tin về loại đồ nấu nào phù hợp để nấu bằng bếp từ trong phần "Đồ nấu phù hợp". Trang 5

27.4 Vệ sinh

Câu hỏi Tôi	Trả lời
có thể vệ sinh bếp nấu bằng cách nào?	Bạn có thể đạt được kết quả tốt nhất bằng cách sử dụng các sản phẩm vệ sinh gồm thủy tinh đặc biệt. Không sử dụng các sản phẩm vệ sinh mạnh hoặc mài mòn, chất tẩy rửa nước rửa chén (có đặc) hoặc miếng cọ rửa. Bạn có thể tìm thêm thông tin về vấn đề này tại "Vệ sinh và bảo dưỡng", Trang 27.

và khắc phục sự cố


27.5 Mạng gia đình

Câu hỏi Tại	Trả lời
sao tôi không thể kết nối bếp nấu với WiFi sau khi đã nhấn nút WPS trên bộ định tuyến?	Nhấn nút WPS trên bộ định tuyến trong vòng 2 phút sau khi chọn kết nối tùy chọn tự động. Sau khi thời gian này trôi qua, hãy bắt đầu thiết lập lại kết nối. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy khôi phục thiết bị về cài đặt gốc. Bạn có thể tìm hiểu cách thực hiện việc này trong phần "Cài đặt cơ bản" Trang 23.
Tại sao thiết bị di động của tôi không đăng nhập vào mạng Home Connect?	Kết nối với SSID Home Connect và khóa Home Connect. Đảm bảo rằng tất cả các ký tự đã được nhập chính xác và chú ý đến cả chữ hoa và chữ thường.


28 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 những 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 33

 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.

28.1 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

! 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.

28.2 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 chế độ nấu. 2. Không đặt dụng cụ nấu nóng lên bảng điều khiển.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Có lỗi
Bếp đang phản ứng theo một cách bất thường (cách thức hoặc có thể không còn có thể vận hành chính xác được nữa).	<p>xảy ra ở hệ thống điện tử.</p> <ol style="list-style-type: none"> Tắt thiết bị bằng cầu chì chính hoặc cầu dao trong hộp cầu chì. Đợi vài giây trước khi kết nối lại thiết bị.
Một hoặc tất cả các vùng nấu đã tự động tắt.	<p>Các thiết bị điện tử bị quá nhiệt và một hoặc tất cả các vùng nấu đã bị tắt.</p> <p>Có đồ nấu ăn nóng ở gần bảng điều khiển. Vùng nấu đã được tắt để bảo vệ thiết bị điện tử.</p> <p>Vùng nấu đã quá nóng và đã được tắt để bảo vệ bề mặt làm việc.</p>
Không thể kích hoạt chức năng cài đặt chuyển giao.	<p>Lỗi điện tử Chạm vào bất kỳ nút nào để xác nhận lỗi hiển thị. Bạn có thể tiếp tục nấu ăn bình thường mà không cần sử dụng chức năng cài đặt Chuyển. Liên hệ với dịch vụ khách hàng.</p>
E7010	<p>Bếp không thể kết nối với mạng gia đình hoặc máy hút mùi.</p> <ol style="list-style-type: none"> Xác nhận lỗi hiển thị bằng cách chạm vào bất kỳ nút cảm biến nào. Bạn có thể nấu ăn bình thường mà không cần kết nối. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.
E8202	<p>Cảm biến nấu ăn đã quá nóng và vùng nấu đã tắt. Đợi cho đến khi cảm biến nấu ăn nguội đủ trước khi kích hoạt chức năng lại.</p>
E8203	<p>Cảm biến nấu ăn đã quá nóng và tất cả các vùng nấu đã bị tắt. Khi bạn không sử dụng cảm biến nấu ăn, hãy tháo cảm biến ra khỏi dụng cụ nấu và để xa các vùng nấu hoặc nguồn nhiệt khác. Bật các vùng nấu.</p>
E8204	<p>Pin trong cảm biến nấu ăn gần 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</p>
E8205	<p>Kết nối với cảm biến nấu ăn đã bị hỏng. Tắt chức năng này và kích hoạt lại.</p>
E8206	<p>Cảm biến nấu ăn bị hỏng/lỗi. Liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng.</p>
Màn hình cảm biến nấu ăn không dây không sáng.	<p>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.</p> <p>Nếu cách này không giải quyết được vấn đề, hãy nhấn và giữ biểu tượng trên cảm biến nấu ăn trong 8-10 giây rồi kết nối lại cảm biến nấu ăn với bếp. Bạn có thể tìm thêm thông tin trong phần có tiêu đề "Kết nối cảm biến nấu ăn không dây", Trang 18. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật sau bán hàng của chúng tôi.</p>
Màn hình cảm biến nhấp nháy hai lần.	<p>Pin trong cảm biến nấu ăn gần 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.</p>
Màn hình cảm biến sẽ nhấp nháy ba lần.	<p>Kết nối với cảm biến nấu ăn đã bị ngắt. Nhấn và giữ biểu tượng trên cảm biến nấu ăn trong 8-10 giây rồi kết nối lại cảm biến nấu ăn trên bếp.</p>
E 9000/E9010	<p>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.</p>
U400/E9011	<p>Bếp không được kết nối đúng cách. Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện. Kết nối bếp theo sơ đồ mạch điện gram.</p>
Vùng nấu không nóng lên và được hiển thị.	<p>Chế độ demo đã được kích hoạt.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ngắt nguồn điện của bếp và sau vài giây hãy kết nối lại. Tắt chế độ demo trong phần cài đặt cơ bản trong vòng ba phút tiếp theo.

trong việc xử lý

28.3 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.

29 Xử lý

29.1 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 theo 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.

29.2 Vứt bỏ pin

Pin nên được tái chế theo cách thân thiện với môi trường theo cách thân thiện. Không vứt bỏ pin trong rác thải sinh hoạt.

Vứt bỏ pin theo cách thân thiện với môi trường theo cách thân thiện.



Theo Hướng dẫn của Châu Âu Theo quy định 2006/66/EC, các bộ pin/pin bị lỗi hoặc đã qua sử dụng phải được thu gom riêng và thải bỏ tại nơi quy định. cách thức bảo vệ môi trường đúng đắn.

30 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 www.gaggenau.com trong số các bộ sung tài liệu trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.




Theo đây, BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu theo luật định có liên quan.¹

Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp chi tiết trực tuyến tại www.gaggenau.com/gb trong số các tài liệu bổ sung tài liệu trên trang sản phẩm cho thiết bị của bạn.¹



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

	LÀ	BG	CZ	DK	CỬA	EE	...	AMH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	CY	...	Lv	...	LU	Đại học
	MT	Hà Lan	TẠI	PL	VẬT LÝ	RO	VÀ	SK	LÀ
	SE	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Vùng quốc Anh (UK)			

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

AL	KHÔNG	Bắc sê	TÔI	MK	BAL HOC	...	Anh quốc	UA
----	-------	--------	-----	----	---------	-----	----------	----

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

¹ Chỉ áp dụng cho Vùng quốc Anh

30.1 Tuyên bố tuân thủ của Vụ ơng quốc Anh

Loại sản phẩm

Tuyên bố tuân thủ này bao gồm các sản phẩm đư ợc mô tả trong thông tin này để sử dụng có nhóm nhận dạng model đư ợc hiển thị trên trang tiêu đề. Mã nhận dạng model đầy đủ bao gồm các ký tự trừ ớc dấu gạch chéo trong số sản phẩm (E no.) có thể tìm thấy trên bảng định mức. Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy mã nhận dạng model ở dòng đầu tiên của Nhãn năng lư ợng Vụ ơng quốc Anh.

Tên và địa chỉ của nhà sản xuất

BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Strasse 34, 81739 München, Đức

Tuyên bố tuân thủ này đư ợc nhà sản xuất lập ra.

Nhà sản xuất BSH Hausgeräte GmbH cho rằng họ đã tuân thủ ị 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 v2.1.1;

ị điều khoản 5.2-1 của ETSI EN 303 645 v2.1.1; ị 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 cho đến ít nhất ngày 28/02/2034.

31 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể nhận đư ợc các phụ tùng thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Đơn đặt hàng Ecodesign tư ơng ứng từ Dịch vụ Khách hàng trong thời gian ít nhất là 10 năm kể từ ngày thiết bị của bạn đư ợc đư ợc ra thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

Lư u 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.

31.1 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: ị trên giấy chứng nhận thiết bị. ị ở phần dư ới của bếp.

Số sản phẩm (E no.) cũng có thể đư ợc tìm thấy trên gôm thủy tinh. Bạn cũng có thể hiển thị chỉ số dịch vụ khách hàng (KI) và số sản xuất (FD) trong cài đặt cơ bản. Trang 23 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.

BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-
Straße 34 81739 Munich,
ĐỨC www.gaggenau.com

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

GAGGENAU

9001725823

9001725823