

SIEMENS

ED...HQ26E

Bếp từ có hệ thống thông gió tích hợp



EN Thông tin sử dụng

Thiết bị gia dụng Siemens

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



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

Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

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

1 An toàn

Tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.
Giữ lại hướng dẫn, thiết bị và thông tin sản phẩm để tham khảo 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 thiết bị mà không cần phích cắm. Hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

Thiết bị chỉ có thể được sử dụng an toàn nếu được lắp đặt đúng cách 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 chuẩn bị bữa ăn và đồ uống.

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

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

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

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị này

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

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!

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

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

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

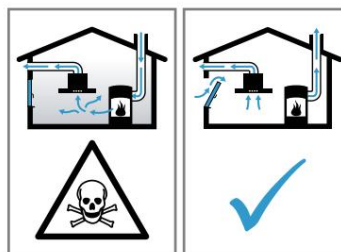
- ▶ Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơi với vật liệu đóng gói.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ ngộ độc!

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

Nếu không được cung cấp đủ không khí, áp suất không khí sẽ giảm xuống dưới áp suất khí quyển. Khí độc từ ống khói hoặc ống hút

bị hút trở lại không gian sống.



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

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

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

Bề mặt nấu trở nên rất nóng.

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

Thiết bị sẽ nóng lên.

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

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

- ▶ Không sử dụng nắp đập bếp.

en Tránh thiết hại vật chất

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

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

Các chất béo tích tụ trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có bộ lọc mỡ.
- ▶ Vệ sinh bộ lọc mỡ thường xuyên.
- ▶ Không bao giờ làm việc với ngọn lửa trần gần thiết bị (ví dụ như đốt lửa).
- ▶ Không lắp đặt thiết bị gần thiết bị sưởi ấm bằng nhiên liệu rắn (ví dụ: đốt gỗ hoặc than) trừ khi thiết bị sưởi ấm có nắp đậy kín, không thể tháo rời. Không được để tia lửa điện bắn ra.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

- ▶ Cần phải cẩn thận khi thực hiện thao tác này để tránh chạm vào bộ phận gia nhiệt.
- ▶ Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị này.

Tắm chắn bếp có thể gây ra tai nạn.

- ▶ Không bao giờ sử dụng miếng bảo vệ bếp.
- Các vật bằng kim loại trên bếp sẽ nhanh chóng trở nên rất nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt các vật bằng kim loại (như dao, nĩa, thìa và nắp) lên bếp.
- Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.
- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.
-
- ▶ Nếu chất lỏng nóng thấm vào thiết bị, chỉ tháo bộ lọc mỡ hoặc thùng chứa tràn sau khi thiết bị đã nguội.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

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

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

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

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

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

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. → Trang 22

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc máy phun rửa áp lực cao để vệ sinh thiết bị.
- Lớp cách điện trên dây cáp của các thiết bị điện có thể bị chảy nếu chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị.

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

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

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

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

Khi nấu bằng phương pháp bain marie, mặt bếp và vật đựng thức ăn có thể bị vỡ do quá nhiệt.

- ▶ Dụng cụ nấu trong nồi cách thủy không được chạm trực tiếp vào đáy nồi chứa đầy nước.
-
- ▶ Chỉ sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt.
- Thiết bị có bề mặt nứt hoặc vỡ có thể gây ra vết cắt.
-
- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu bề mặt thiết bị bị nứt hoặc vỡ.

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

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

năng lượng3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì

Vật liệu đóng gói tương thích với môi trường
và có thể tái chế.

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

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

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

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

Mẹo: Các nhà sản xuất đồ nấu nướng thường ghi đường kính trên của
nồi. Đường kính này thường lớn hơn đường kính đáy nồi.
đường kính.

- ✔ Dụng cụ nấu nướng không phù hợp hoặc vùng nấu không được che
phủ đầy đủ sẽ tiêu tốn rất nhiều năng lượng.

Đậy nắp nồi bằng vật liệu phù hợp.

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

Mở nắp càng ít càng tốt.

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

Sử dụng nắp thủy tinh

- ✔ Bạn có thể nhìn vào chảo qua nắp kính mà không cần
phải nâng nó lên.

Sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng.

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

Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với lượng thức ăn.

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

Chỉ nấu với một ít nước.

- ✔ Càng có nhiều nước trong dụng cụ nấu ăn, càng
năng lượng cần thiết để làm nóng nó.

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

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

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

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

Nếu nấu ăn tạo ra nhiều hơi nước, hãy chọn
tốc độ quạt cao hơn đúng lúc.

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

Tắt thiết bị khi bạn không sử dụng.

- ✔

Đảm bảo thông gió đầy đủ khi nấu ăn.

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

Vệ sinh hoặc thay thế bộ lọc theo định kỳ.

- ✔ Hiệu quả của bộ lọc được duy trì.

Dụng cụ nấu nướng Dụng cụ nấu nướng phù hợp

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

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

4.1 Kích thước và đặc điểm của dụng cụ nấu ăn

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

→ "Kiểm tra đồ nấu nướng", Trang 16

Đồ nấu nướng	Nguyên vật liệu	Của cải
Công thức nấu ăn được đề xuất- đồ dùng	Đồ nấu bằng thép không gỉ trong bánh sandwich thiết kế phân phối nhiệt tốt.	Bộ đồ nấu ăn này phân phối nhiệt đều, nóng lên nhanh chóng và đảm bảo rằng nó có thể dễ dàng phát hiện.
	Đồ nấu nướng bằng sắt từ được tráng men thép, gang hoặc dụng cụ nấu ăn cắm ứng đặc biệt được làm bằng thép không gỉ.	Bộ đồ nấu ăn này phân phối nhiệt đều, nóng lên nhanh chóng và đảm bảo rằng nó có thể đã phát hiện.
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 vùng sắt từ mới nóng lên. Kết quả là, nhiệt không phân bố đều.
 	Để đồ nấu nướng có chứa nhôm.	Những đế dụng cụ nấu ăn này làm giảm diện tích sắt từ, có nghĩa là ít năng lượng hơn phát ra cho dụng cụ nấu nướng. Dụng cụ nấu nướng này có thể không được phát hiện đầy đủ hoặc có thể không được phát hiện chút nào, và do đó không đủ nhiệt.
Không phù hợp	Đồ nấu nướng làm bằng thép mỏng thông thường, thủy tinh, đất sét, đồng hoặc nhôm.	

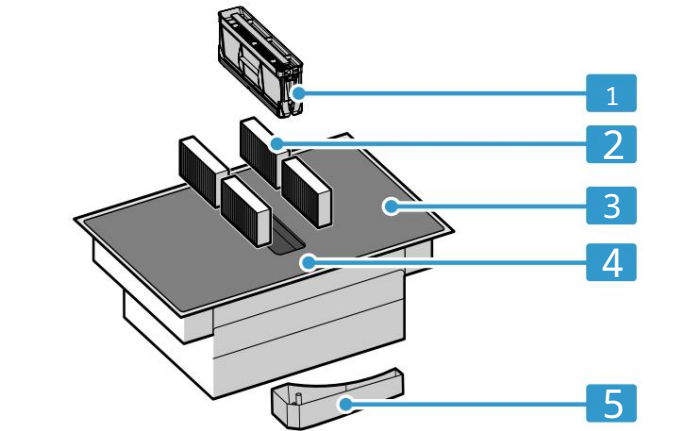
- Ghi chú

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

thiết bị của bạn5 Làm quen với thiết bị của bạn

5.1 Thiết bị mới của bạn

Thông tin về thiết bị mới của bạn



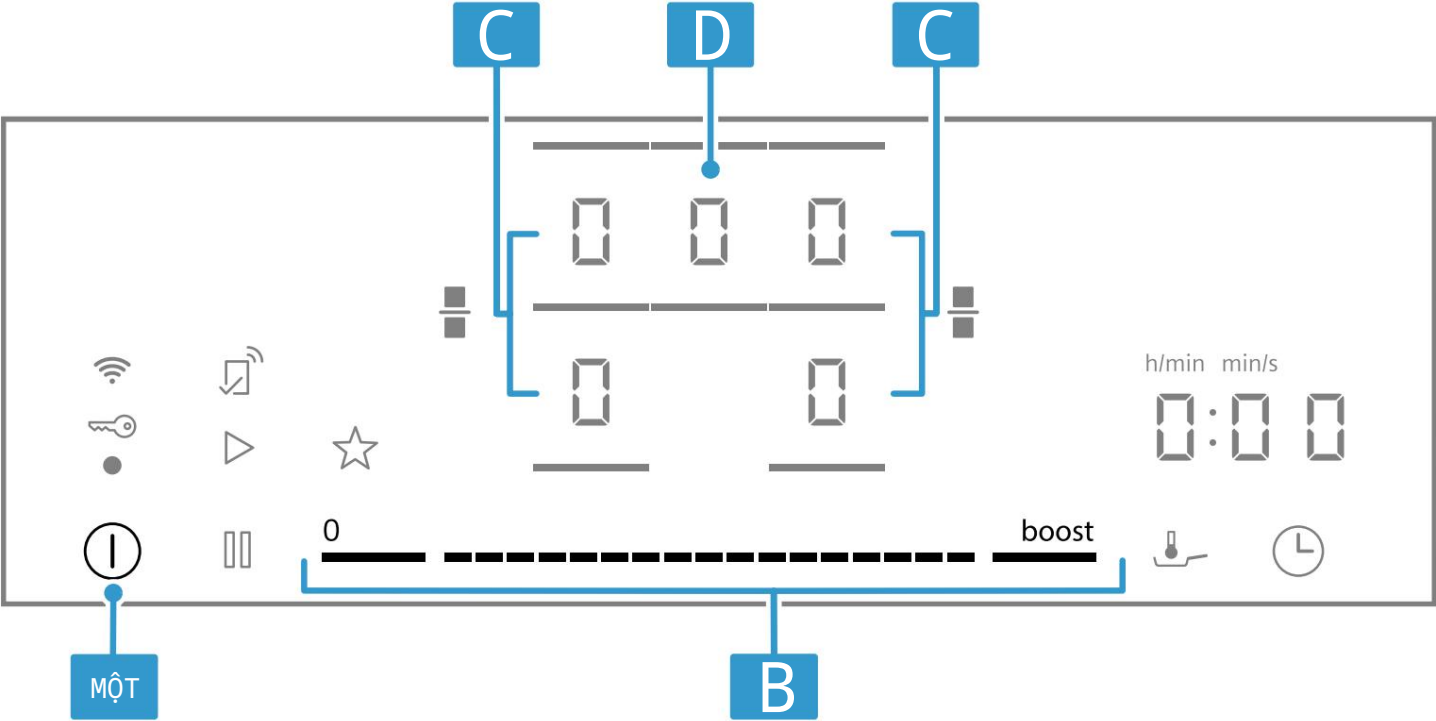
1	Bộ lọc mỡ
---	-----------

2	Bộ lọc mùi cho chế độ tuần hoàn không khí hoặc bộ lọc âm thanh cho chế độ hút không khí
3	Bếp nấu
4	Bảng điều khiển
5	Thùng chứa tràn

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

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

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



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

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

Các trường cảm ứng

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

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

Chức năng cảm biến	
🔥	cảm biến chiên
⌚	Chức năng hẹn giờ
⏸	Tạm dừng
🔒	Khóa an toàn cho trẻ em
★	Nút yêu thích
📶	Kết nối

Các chỉ số/biểu tượng	
Trưng bày	Chức năng
🔥	Bộ hẹn giờ tắt
🔥	cảm biến chiên
1-9	Mức công suất
🔒	Khóa an toàn cho trẻ em

Các nút liên quan đến Home Connect

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

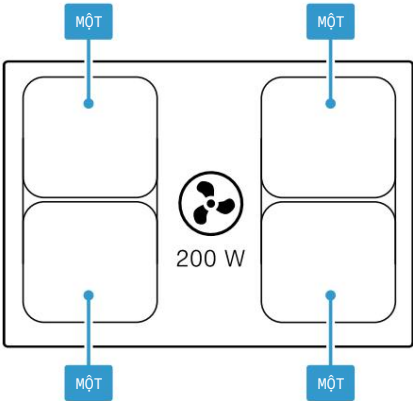
¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị.

và cập nhật phần mềm

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

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

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



Khu vực	Cài đặt cao nhất	
A Đường kính 21 cm Mức Công suất 9 powerBoost	2500 W	
	3700 W	
A 21 x 38 cm	Cấp độ sức mạnh 9	3600 W

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

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

5.5 Vùng nấu Trước khi bắt

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

Khu vực	Loại vùng nấu
	Vùng nấu đơn mạch
	Vùng nấu kết hợp → Trang 11

5.6 Chỉ báo nhiệt dư

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

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

5.7 Chỉ báo bão hòa

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

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

Cập nhật

Cập nhật phần mềm

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

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

Chế độ

Chế độ hoạt động

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

7.1 Chế độ hút khí

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



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

- Nếu muốn dẫn khí thải vào ống khói hoặc ống xả không hoạt động, bạn phải có được sự đồng ý của kỹ sư sưởi ấm chịu trách nhiệm.
- Nếu không khí thải được dẫn qua tường ngoài, nên sử dụng ống dẫn dạng ống lồng.

7.2 Tuần hoàn không khí

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



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

Lưu ý: Khi nấu nướng với cường độ cao và trong thời gian dài, hơi ẩm sẽ thoát ra không khí trong phòng. Khi sử dụng thiết bị ở chế độ tuần hoàn không khí, chúng tôi khuyến nghị nên thông gió đầy đủ cho bếp, ví dụ bằng cách mở cửa sổ trong giấy lát để loại bỏ hơi ẩm dư thừa.

lần đầu8 Trước khi sử dụng lần đầu

Hãy tuân thủ các khuyến nghị sau.

8.1 Vệ sinh ban đầu: Loại bỏ

bao bì còn sót lại trên bề mặt bếp và lau sạch bằng khăn ẩm. Bạn có thể tìm thấy danh sách các chất tẩy rửa được khuyến nghị trên trang web chính thức siemens-home.bsh-group.com.

Thông tin thêm về cách chăm sóc và vệ sinh. → Trang 18

8.2 Chuẩn bị thiết bị Để đảm bảo hoạt động

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

2. Lắp bộ lọc mỡ kim loại vào.

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

8.3 Nấu ăn bằng bếp từ So với bếp thông

thường, công nghệ bếp từ mang đến một loạt thay đổi và nhiều lợi ích như tiết kiệm thời gian nấu nướng và chiên rán, tiết kiệm năng lượng cũng như dễ dàng vệ sinh và bảo quản hơn. Công nghệ này cũng cải thiện khả năng kiểm soát nhiệt nhờ nhiệt được tạo ra trực tiếp trên dụng cụ nấu.

8.4 Đồ nấu nướng

Bạn có thể tìm thấy danh sách các dụng cụ nấu ăn được khuyến nghị trên trang web chính thức siemens-home.bsh-group.com. Thông tin thêm về dụng cụ nấu ăn phù hợp. → Trang 6

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

chế độ lưu thông không khí cài đặt sẵn.

Khi bếp của bạn được lắp đặt với lỗ thoát khí ở bên ngoài, bạn phải cấu hình cài đặt ở chế độ này. Bạn có thể tìm thấy thông tin bổ sung về điều này trong phần có tiêu đề

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14

8.6 Thiết lập Home Connect Khi bạn bật thiết

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

Để bắt đầu kết nối với Home Connect, hãy chạm và tiến hành theo thông tin trong phần .

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

Hoạt động cơ bản

9.1 Bật bếp

- ▶ Chạm . Một tín hiệu âm thanh vang lên. Các biểu tượng cho vùng nấu và chức năng hiện có sẽ sáng lên. Đèn báo trên màn hình vùng nấu.
- ✓ Bếp đã sẵn sàng để sử dụng.

khởi động lại

- ▶ Nếu bạn bật thiết bị trong vòng bốn giây sau khi tắt, bếp sẽ hoạt động theo các cài đặt đã được thiết lập trước đó.

9.2 Tắt bếp

- ▶ Chạm cho đến khi màn hình tắt.
- ✓ Tắt cả các vùng nấu đều đã tắt.

Lưu ý: Nếu tắt cả các vùng nấu tắt trong thời gian dài hơn 59 giây, bếp sẽ tự động tắt.

9.3 Cài đặt mức công suất khi nấu ăn các vùng

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

9.4 Khuyến nghị nấu nướng Bảng hiển thị mức công

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

mức công suất tốt nhất cho thực phẩm và quá trình nấu nướng đã định.

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

Lưu ý: Nếu không đặt dụng cụ nấu nào lên vùng nấu hoặc nồi không phù hợp, mức công suất đã chọn sẽ nhấp nháy.

Sau một khoảng thời gian nhất định, vùng nấu sẽ tự động tắt.

Khởi động nhanh:

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

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

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

a Kiểm soát thông gió

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

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

Kiểm soát

Kiểm soát thông gió

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

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

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

10.1 Tự động khởi động hệ thống thông gió
hệ thống

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

10.2 Kiểm soát thông gió

Bảng có 9 chế độ thông gió.

Bật hệ thống thông gió

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

Thay đổi hoặc tắt thông gió
hệ thống

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

10.3 Cài đặt thông khí chuyên sâu

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

Bật cài đặt chuyên sâu

1. Nhấn cảm biến thông gió.
2. Chọn cài đặt chuyên sâu cần thiết:

▶ Cài đặt chuyên sâu I: Nhấn **boost** 1 lần sáng lên.

▶ Cài đặt chuyên sâu II: Nhấn **boost** hai lần sáng lên.

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

Thay đổi hoặc tắt cài đặt chuyên sâu

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

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

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

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

Khi thời gian tương ứng trôi qua, hệ thống thông gió sẽ tự động tắt. Thời gian này phụ thuộc vào chế độ vận hành của thiết bị.

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

Nút Nút yêu thích

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

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

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

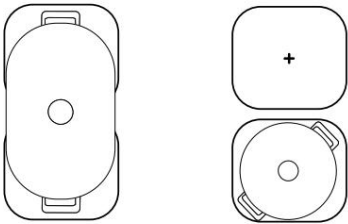
Lưu ý: Nếu bạn chưa gán bất kỳ chức năng nào, hãy tắt sau khi bật bếp.

combiZone12 combiZone

Tính năng này cho phép kết hợp hai vùng nấu có cùng kích thước, với cùng mức công suất được bật ở cả hai vùng. Tính năng này đặc biệt hữu ích khi nấu bằng nồi chảo dài.

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

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



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

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

12.3 Tắt combiZone

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

Tùy chọn 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

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

→ Trang 14

13.1 Bộ hẹn giờ tắt

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

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

- 2. Chạm vào .
- ✓ |→| và 0:00 sáng lên.

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

và powerBoost

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

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

2. Để tắt chức năng, hãy thay đổi thời gian nấu hoặc đặt nó thành 0:00.

13.2 Bộ hẹn giờ

Cho phép kích hoạt đồng hồ. Chức năng này hoạt động độc lập với vùng nấu và các cài đặt khác.
Nó không tự động tắt vùng nấu.

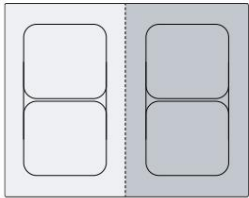
- Bật bộ hẹn giờ Yêu cầu: Gán chức năng cho .
1. Nhấn .
 2. Chọn thời gian cần thiết.
 - ✓ Thời gian bắt đầu trôi qua.
 - ✓ Một âm báo hiệu sẽ vang lên và màn hình sẽ nhấp nháy khi thời gian trôi qua.

Thay đổi hoặc tắt Bộ hẹn giờ 1. Nhấn .

2. Để tắt chức năng, hãy thay đổi thời gian nấu hoặc đặt nó thành 0:00.

powerBoost14 powerBoost

Chức năng PowerBoost cho phép bạn đun nóng lượng nước lớn nhanh hơn so với khi sử dụng.
Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu, miễn là vùng nấu còn lại ở cùng phía không được sử dụng.
Nếu không, đèn nhấp nháy trên màn hình cho vùng nấu đã chọn sẽ tự động được cài đặt mà không cần kích hoạt chức năng.



14.1 Bật powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

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

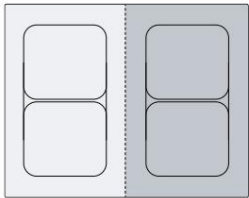
14.2 Tắt powerBoost 1. Chọn vùng nấu.

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

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

shortBoost15 shortBoost

Bạn có thể sử dụng chức năng này để làm nóng chảo nhanh hơn so với chức năng PowerBoost. Không sử dụng chức năng PowerBoost với chảo rán - điều này có thể làm hỏng lớp phủ.
Bạn có thể kích hoạt chức năng này thông qua nút Home Connect hoặc Favourite.
Chức năng này có sẵn cho tất cả các vùng nấu, miễn là vùng nấu còn lại ở cùng phía không được sử dụng.
Nếu không, đèn sẽ nhấp nháy trên màn hình của vùng nấu đã chọn, sau đó tự động bật.



15.1 Ứng dụng được đề xuất

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

15.2 Bật shortBoost Yêu cầu: Gán chức năng cho .

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

15.3 Tắt chức năng shortBoost 1. Chọn vùng nấu.

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

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

Chức năng Chức năng giữ ấm

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

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

- "Nút yêu thích", Trang 11
- 1. Chọn vùng nấu cần thiết.

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

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

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

fryingSensor17 fryingSensor

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

Thay vì liên tục điều chỉnh mức công suất trong khi nấu, bạn chỉ cần chọn nhiệt độ mong muốn ngay từ đầu. Các cảm biến bên dưới lớp gốm thủy tinh sẽ đo nhiệt độ của dụng cụ nấu và duy trì nhiệt độ này ổn định trong suốt quá trình nấu.

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

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

17.1 Dụng cụ nấu nướng được khuyến nghị

Dụng cụ nấu ăn đặc biệt đã được phát triển cho chức năng này, mang lại kết quả tốt nhất. Bạn có thể mua bộ đồ nấu nướng được khuyến dùng tại dịch vụ chăm sóc khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc cửa hàng trực tuyến của chúng tôi tại siemens-home.bsh-group.com.

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

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

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

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

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

5. Thêm mỡ chiên và thức ăn vào chảo rán.

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

17.3 Tắt cảm biến chiên Chọn vùng nấu và

- chạm vào .

17.4 Khuyến nghị khi nấu ăn bằng cảm biến chiên

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

Khóa em18 Khóa an toàn trẻ em

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

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

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

một kỳ nghỉ

2. Chạm và giữ trong 3 giây.

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

18.2 Tắt chức năng khóa an toàn trẻ em

1. Để bật bếp, chạm vào . ①
 2. Chạm và giữ trong 3 giây.
- ✓ Khóa đã được mở.

18.3 Khóa an toàn trẻ em tự động

Bạn cũng có thể tự động kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em mỗi khi bếp tắt.
Bạn có thể tìm hiểu cách bật và tắt chức năng này trong phần "Cài đặt cơ bản" → Trang 14 .

19 Tạm dừng

Bạn có thể sử dụng chức năng này để tạm dừng và tiếp tục hoạt động quá trình nấu trong tối đa 10 phút mà không cần thay đổi cài đặt bạn đã chọn.
Bạn có thể bật chức năng này để vệ sinh bộ điều khiển bảng điều khiển, ví dụ.

19.1 Kích hoạt chức năng Tạm dừng

- ▶ Nhấn . 00
- ✓ Đèn sáng trên màn hình hiển thị vùng nấu.
- ✓ Mọi quá trình nấu đang diễn ra đều dừng lại. Các cài đặt vẫn được giữ nguyên.
- ✓ Chức năng đã được kích hoạt.

19.2 Tắt chức năng Tạm dừng

- ▶ Chạm . 00
 - ✓ Chức năng này đã bị tắt. Quá trình nấu ăn Tiếp tục.
- Lưu ý: Sau khoảng 10 phút, vùng nấu tự động tắt.

Tắt Tắt an toàn cá nhân

Kích hoạt chức năng an toàn nếu một vùng nấu hoạt động trong thời gian dài và bạn không thay đổi bất kỳ cài đặt nào. Vùng nấu hiển thị và tự động tắt. *FB*
Thời gian phụ thuộc vào mức công suất được chọn.

Mức công suất	Thời gian
1,0 - 1,5	10 giờ

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

Nhấn bất kỳ nút nào để bật vùng nấu.

Cài đặt cơ Cài đặt cơ bản

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

21.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

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

¹ Cài đặt gốc

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

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

phải được tắt.

1. Để bật bếp, chạm vào . 🕒
2. Trong vòng 10 giây tiếp theo, chạm và giữ trong 4 giây. 🕒

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

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

3. Chạm để truy cập cài đặt cơ bản và sáng lên
✓ **C 1** như **C 1** đặt trước. 🕒
4. Chạm nhiều lần cho đến khi cài đặt mong muốn xuất hiện. 🕒
5. Chọn cài đặt cần thiết trong vùng cài đặt.
6. Chạm và giữ trong 4 giây. 🕒
- ✓ Thao tác này sẽ lưu các thiết lập.

21.3 Hủy bỏ các thay đổi đối với cài đặt cơ bản

- Chạm . 🕒
- ✓ Mọi thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không được lưu lại.

¹ Cài đặt gốc

và thử nghiệm đồ nấu nướng

Kiểm tra dụng cụ nấu nướng22 Kiểm tra dụng cụ nấu nướng

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

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

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

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

22.1 Thực hiện thử nghiệm dụng cụ nấu nướng 1. Ở

nhiệt độ phòng, đặt dụng cụ nấu nướng có ứng dụng khoảng 200 ml nước ở giữa vùng nấu, vừa vặn nhất với đáy dụng cụ nấu về mặt kích thước.

2. Gọi các cài đặt cơ bản và chọn 3. Chạm vào khu vực cài đặt. Nhấp nháy trong quá trình nấu ăn các vùng.

- ✓ Chức năng này đã được bật.
- ✓ Sau 10 giây, kết quả sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.

22.2 Kiểm tra kết quả Bạn có thể xem

kết quả có ý nghĩa gì đối với chất lượng và tốc độ của quá trình nấu trong bảng sau.

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

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

23 Kết nối Trang chủ

Thiết bị này có khả năng kết nối mạng. Việc kết nối thiết bị với thiết bị di động cho phép bạn điều khiển các chức năng của thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh các cài đặt cơ bản và theo dõi trạng thái hoạt động của thiết bị. Dịch vụ Home Connect không khả dụng ở mọi quốc gia. Tính khả dụng của chức năng Home Connect phụ thuộc vào sự khả dụng của dịch vụ Home Connect tại quốc gia của bạn. Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin về vấn đề này tại: www.home-connect.com. Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn toàn bộ quy trình đăng nhập. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect để cấu hình cài đặt.

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

Lưu ý

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

→ "An toàn", Trang 2

- Việc vận hành thiết bị trên chính thiết bị luôn được ưu tiên. Trong thời gian này, không thể vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect.

- Ở chế độ chờ kết nối mạng, thiết bị cần tối đa 2 W.

23.1 Thiết lập các yêu cầu của Home Connect Thiết

bị được kết nối

- với nguồn điện và được bật.

- Bạn có thiết bị di động chạy phiên bản mới nhất của hệ điều hành iOS hoặc Android, ví dụ như điện thoại thông minh.

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

- Thiết bị di động và thiết bị gia dụng nằm trong phạm vi tín hiệu Wi-Fi của mạng gia đình bạn.

1. Quét mã QR sau.



Bạn có thể cài đặt ứng dụng Home Connect và kết nối thiết bị của mình thông qua mã QR.

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

23.2 Biểu tượng Wi-Fi Đèn



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

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

23.3 Thêm hoặc xóa mạng Wi-Fi gia đình

Tổng quan sau đây cho biết cách thêm hoặc xóa mạng Wi-Fi gia đình.

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

23.4 Tắt kết nối mạng

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

Lưu ý: Để bật lại kết nối mạng, hãy xem .
→ "Thêm hoặc loại bỏ Một Mạng Wi-Fi gia đình",
Trang 17

23.5 Thay đổi cài đặt thông qua ứng dụng Home

Connect Bạn có thể sử dụng ứng

dụng Home Connect để thay đổi cài đặt cho vùng nấu và gửi chúng đến bếp.

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

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

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

23.6 Kích hoạt tính năng phát hiện Bluetooth® . Công nghệ

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

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

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

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

chế độ. Kết nối Bluetooth® cũng có thể được tắt thông qua ứng dụng Home Connect.

23.7 Cập nhật phần mềm Phần mềm của

thiết bị của bạn có thể được cập nhật bằng chức năng cập nhật phần mềm, ví dụ 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 và được kết nối với máy chủ Home Connect.
Ngay khi có bản cập nhật phần mềm, bạn sẽ được thông báo qua ứng dụng Home Connect và có thể bắt đầu cập nhật phần mềm thông qua ứng dụng. Sau khi bản cập nhật được tải xuống thành công, bạn có thể bắt đầu cài đặt thông qua ứng dụng Home Connect nếu đang ở trong mạng gia đình (Wi-Fi). Ứng dụng Home Connect sẽ thông báo cho bạn khi quá trình cài đặt thành công.

Ghi

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

23.8 Chẩn đoán từ xa Dịch vụ khách hàng

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

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

23.9 Bảo vệ dữ liệu Vui lòng xem

thông tin về bảo vệ dữ liệu.

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

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

- Chứng chỉ bảo mật của mô-đun giao tiếp Wi-Fi (để đảm bảo kết nối dữ liệu an toàn).
- Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của thiết bị của bạn.

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

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

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

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

bảo dưỡng24 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

24.1 Sản phẩm vệ sinh Bạn có thể mua

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

LƯU Ý: Các sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không bao giờ sử dụng sản phẩm làm sạch không phù hợp.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa khi bếp vẫn còn nóng. Điều này có thể để lại vết trên bề mặt.

Sản phẩm làm sạch không phù hợp

- Chất tẩy rửa không pha loãng
- Chất tẩy rửa dành cho máy rửa chén
- Sản phẩm làm sạch mài mòn
- Các sản phẩm làm sạch mạnh như bình xịt lò nướng hoặc chất tẩy vết bẩn

- Miếng bọt biển mài mòn
- Máy phun rửa áp suất cao hoặc hơi nước

24.2 Vệ sinh bếp Vệ sinh bếp sau mỗi

lần sử dụng để tránh thức ăn thừa bị cháy.

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

1. Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng dụng cụ cạo kính.
2. Vệ sinh bếp bằng chất tẩy rửa dành cho mặt 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 ăn sạch sẽ, bề mặt bếp sẽ luôn trong tình trạng tốt.

24.3 Vệ sinh thanh định hình Vệ sinh

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

Lưu ý: Không sử dụng dụng cụ cạo kính.

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

24.4 Bộ lọc mỡ

Bộ lọc mỡ có chức năng lọc mỡ ra khỏi hơi nước trong bếp. Bộ lọc bao gồm một hộp chứa và hai bộ lọc mỡ có thể tháo rời. Tần suất vệ sinh bộ lọc phụ thuộc vào lượng và loại mỡ sử dụng khi nấu nướng. Để bộ lọc hoạt động tốt, bạn phải:

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

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!

Các chất béo tích tụ trong bộ lọc mỡ có thể bắt lửa.

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

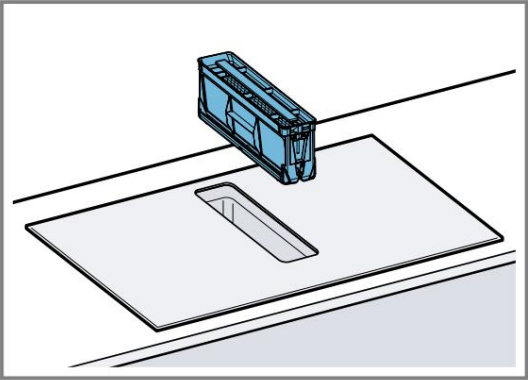
LƯU Ý Bộ lọc mỡ

rơi có thể làm hỏng bếp bên dưới.

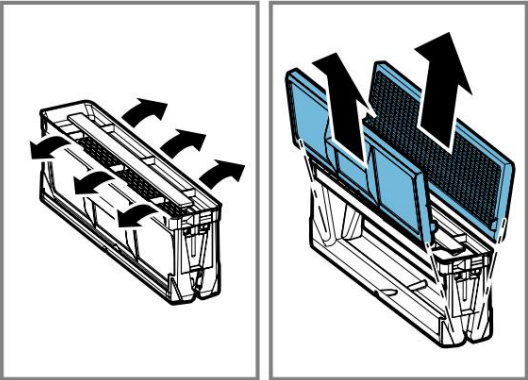
- ▶ Dùng một tay nắm chặt phần bên dưới bộ lọc mỡ.

1. Tháo bộ lọc mỡ.

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



2. Tháo các bộ phận của bộ lọc mỡ.



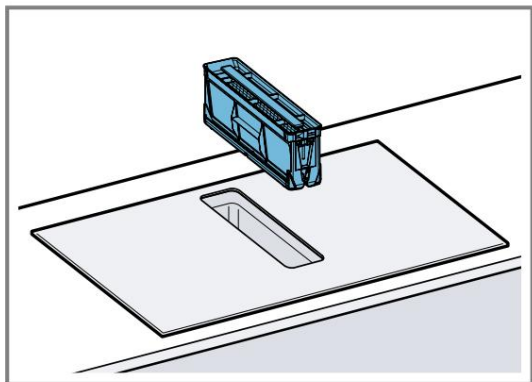
3. Làm sạch bộ lọc mỡ bằng máy rửa chén hoặc bằng tay.

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

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

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

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



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

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

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

3. Rửa sạch bộ lọc mỡ.

4. Để bộ lọc mỡ ráo nước.

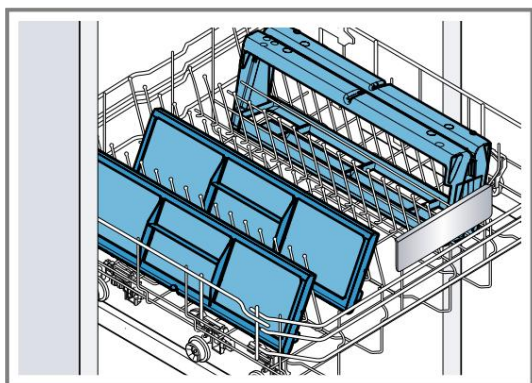
5. Lắp các bộ phận của bộ lọc mỡ.

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

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

2. Tháo các bộ phận của bộ lọc mỡ.

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



Không vệ sinh bộ lọc mỡ bị bẩn nặng bằng dụng cụ ăn uống. Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh, có tính axit hoặc kiềm.

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

5. Để bộ lọc mỡ ráo nước.

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

24.5 Bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh

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

Lưu ý:

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

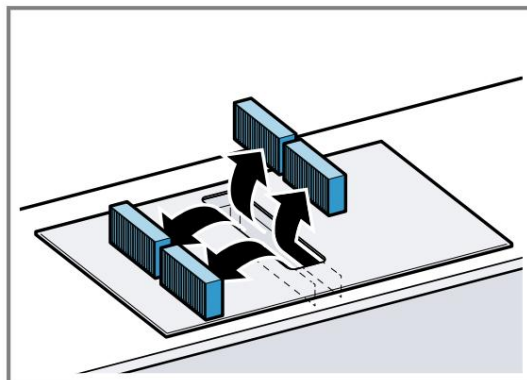
→ "Đặt lại chỉ báo báo hòa", Trang 19

- Thay bộ lọc âm thanh nếu chúng bị bẩn.

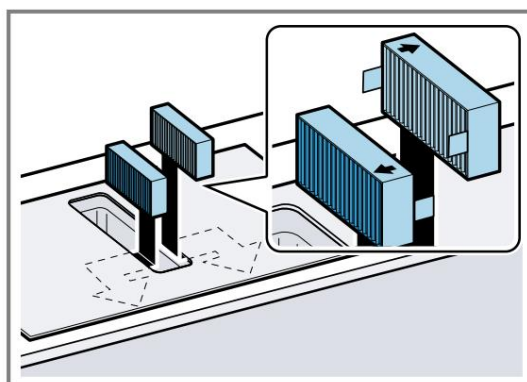
Yêu cầu: Để giữ cho chúng hoạt động tốt, chỉ sử dụng bộ lọc thay thế chính hãng.

1. Tháo bộ lọc mỡ.

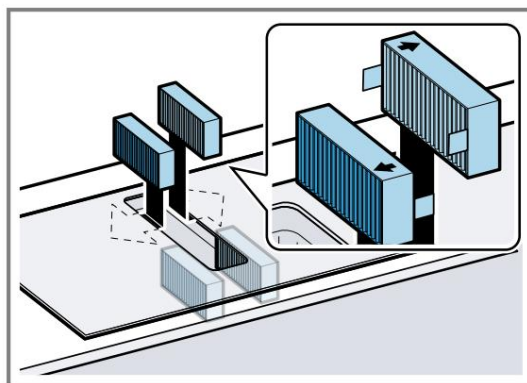
2. Tháo bốn bộ lọc mùi hoặc bộ lọc âm thanh và vứt bỏ chúng đúng nơi quy định.



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



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



5. Lắp bộ lọc mỡ vào thiết bị.

Đặt lại chỉ báo báo hòa Sau khi tắt thiết bị, đèn sẽ sáng.

F

1. Thay bộ lọc mùi.

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

2. Nhấn và giữ cảm biến thông gió cho đến khi có tín hiệu âm thanh. Đèn báo ngừng

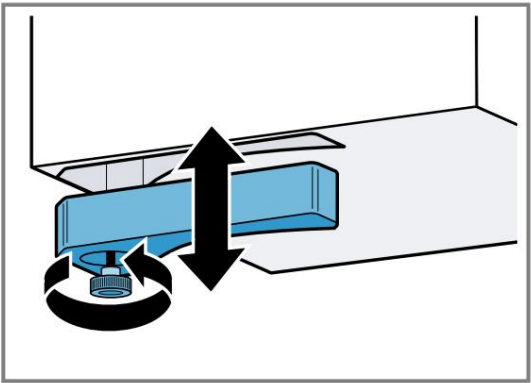
- ✓ F sáng. Màn hình bộ lọc mùi được đặt lại.

và Khắc phục sự cố

24.6 Vệ sinh hộp chứa nước tràn Hộp chứa nước tràn thu thập chất lỏng hoặc vật thể rơi vào thiết bị từ phía trên.

Yêu cầu: Thiết bị đã nguội và đèn báo nhiệt dư đã tắt.

- 1. Giữ bình chứa tràn bằng một tay và mở vận nó bằng tay kia.
 - ▶ Giữ chặt bình chứa tràn để tránh chất lỏng rò rỉ ra ngoài.



- 2. Đổ hết nước trong thùng chứa tràn và rửa sạch.
- 3. Nếu cần, hãy tháo vít và vệ sinh hộp chứa tràn mà không cần vít trong máy rửa chén.
- 4. Làm sạch bình chứa tràn trước khi vận lại vào đúng vị trí.
- 5. Đảm bảo rằng nguồn cung cấp cho thùng chứa tràn không bị chặn.

Sau khi thiết bị nguội, hãy loại bỏ mọi vật thể đã lọt vào bên trong. Để làm điều này, hãy tháo bộ lọc mỡ.

Xử lý sự cố25 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa chữa những lỗi nhỏ trên thiết bị. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn xử lý sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ hậu mãi. Điều này sẽ giúp bạn tránh được những chi phí không đáng có.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
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 22

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

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

25.1 Cảnh báo

Lưu ý:

- Nếu **E** hoặc **F** xuất hiện trên màn hình, hãy nhấn và giữ cảm biến của vùng nấu tương ứng và đọc mã lỗi.
- Nếu mã lỗi không được liệt kê trong bảng sau, hãy ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện và đợi 30 giây trước khi kết nối lại. Nếu màn hình này hiển thị

lê một lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ Khách hàng và chỉ định mã lỗi chính xác.

- Nếu xảy ra lỗi, thiết bị sẽ không chuyển sang chế độ chờ.
- Để bảo vệ các bộ phận điện tử của thiết bị khỏi tình trạng quá nhiệt hoặc dòng điện tăng đột biến, bếp có thể tạm thời giảm mức công suất.

25.2 Thông tin trên bảng hiển thị

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

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

25.3 Tiếng ồn bình thường từ thiết bị của bạn

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

Xử lý26 Xử lý

26.1 Xử lý thiết bị cũ

- Nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.
1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
 2. Cắt đứt dây nguồn.

3. Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường cách thân thiện.
Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại từ đại lý chuyên ngành hoặc chính quyền địa phương.



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

Hướng dẫn xác định khuôn khổ
để trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử
dụng khi áp dụng trong suốt

Dịch vụ Dịch vụ khách hàng

Phụ tùng chính hãng có liên quan đến chức năng theo
Lệnh Thiết kế sinh thái tương ứng có thể được lấy từ
Dịch vụ khách hàng trong thời gian ít nhất 10 năm kể từ
ngày thiết bị của bạn được đặt trên
thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

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

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

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

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

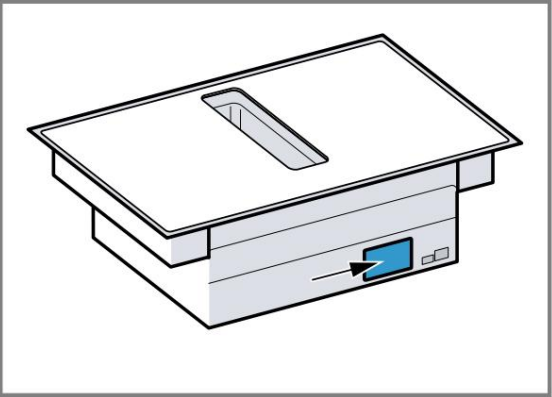
27.1 Số sản phẩm (E-Nr.), sản xuất
số (FD) và đánh số liên tiếp (Z-Nr.)

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

Có thể tìm thấy bảng đánh giá ở đây:

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

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



Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại
Dịch vụ Khách hàng để tìm lại chúng
nhẹ nhàng.

phi28 Thông tin về Phần mềm Nguồn mở và Miễn phí

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

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

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

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

Chủ đề: „OSSREQUEST“

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

¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

sự phù hợp29 Tuyên bố về sự phù hợp

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



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



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

	LÀ	BG	CZ	DK	CỦA	EE	IE	ANH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	EN	cái áo	LV	Trung úy	LU	HU
	MT	Hà Lan	TẠI	PL	PT	RO	VÀ	SK	LÀ
	Đông Nam	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Anh (UK)			

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

AL	KHÔNG	Bắc sĩ	TÔI	MK	RS	Anh	LÀM
----	-------	--------	-----	----	----	-----	-----

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

29.1 Tuyên bố tuân thủ cho Great Anh

Loại sản phẩm
Tuyên bố tuân thủ này áp dụng cho các sản phẩm được mô tả trong thông tin này để sử dụng, có nhóm mã định danh mô hình được hiển thị trên trang tiêu đề. Mã định danh mô hình đầy đủ bao gồm các ký tự trước dấu gạch chéo trong
Số hiệu sản phẩm (E no.) có thể được tìm thấy trên nhãn năng lượng. Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy mã định danh model ở dòng đầu tiên của Nhãn Năng lượng Vương quốc Anh.
Tên và địa chỉ của nhà sản xuất
BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Strasse 34, 81739 Munich, Đức

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

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

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

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

Đĩa Đĩa thử nghiệm

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

30.1 Làm tan chảy lớp phủ sô cô la

Thành phần: 150 g sô cô la đen (55% ca cao).
■ Nồi 16 cm không có nắp

– Đun sôi: Mức công suất 1.

30.2 Làm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng

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

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

¹ Chỉ áp dụng cho Vương quốc Anh

một món ăn thử nghiệm

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.

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

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

- Thời gian khoảng 1 phút 30 giây, công suất

mức 9 -

Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1. Nồi 20

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

9 - Đun nhỏ lửa: Mức công suất 1.

30.4 Sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa: 7 °C

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

Chuẩn bị sốt Béchamel 1. Đun chảy bơ, cho

bột mì và muối vào khuấy đều, sau đó đun nóng hỗn hợp.

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

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

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

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

- ▶ Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2

30.5 Nấu bánh pudding gạo có nếp nấu . Nhiệt độ sữa: 7 °C. 1. Đun

nóng sữa cho đến khi sữa bắt

đầu sôi. Đun nóng không nếp nấu. Khuấy đều sau khi đun trong 10 phút.

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

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

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

- Ninh nhỏ lửa: Công suất 3 Nồi 20

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

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

30.6 Nấu chè trôi nước không cần nếp nấu Nhiệt độ sữa: 7 °C 1.

Cho các nguyên liệu vào sữa

và đun nóng hỗn hợp trong khi khuấy liên tục.

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

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

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

- Ninh nhỏ lửa: Công suất 3 Nồi 20

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

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 2.

30.7 Nấu cơm Công thức theo

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

nguyên liệu: 125 g gạo hạt dài,

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

mức 9 -

Ninh nhỏ lửa: Công suất mức 2 Nồi 20

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

9 - Đun nhỏ lửa: Cấp độ công suất 2.

30.8 Nướng thăn lợn Nhiệt độ ban đầu của

thăn: 7 °C

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

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

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 7

30.9 Chuẩn bị bánh crepe Công thức

theo DIN EN 60350-2

- Khuôn 24 cm không có nắp, nguyên liệu: 55 ml bột cho mỗi chiếc bánh crepe - Làm nóng: Thời gian 1 phút 30 giây, mức công suất 9 - Ninh nhỏ lửa: Mức công suất 7

30.10 Khoai tây chiên đông lạnh chiên ngập dầu

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

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

- Đun nhỏ lửa: Mức công suất 9



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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.

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

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Anh bởi

BSH Home Appliances Ltd.

Nhà Grand Union

Đường Old Wolverton

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

Vương quốc Anh

BSH Hausgeräte GmbH Carl-

Wery-Straße 34 81739

Munich, ĐỨC siemens-home.bsh-

group.com

9001868390

9001868390 (050326) REG25

TRONG