

SIEMENS

CS736G1.1

Lò nung hơi i nước kết hợp



EN Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt

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

THÔNG TIN SỬ DỤNG		16 Kết nối nhà	23
1 An toàn	2	17 Vệ sinh và bảo dưỡng	24
2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất	4	18 Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean"	27 19 Tẩy
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng	5	cặn	27
4 Làm quen với thiết bị của bạn	6	20 Chức năng sấy khô	28 21
5 Chức năng nấu ăn	8	Cửa thiết bị	28
6 Phụ kiện	10	22 Đũa ray	32
7 Trượt khi sử dụng lần đầu tiên	11 8 Thao	23 Xử lý sự cố	32
tác cơ bản	13	24 Xử lý	35
9 Làm nóng nhanh	14	25 Dịch vụ khách hàng	35
10 Tùy chọn cài đặt thời gian	15	26 Thông tin về Nguồn mở và Miễn phí	35
11 Hấp	16	Phần mềm	35
12 Món ăn	19	27 Tuyên bố về sự phù hợp	36
13 Yêu thích	21	28 Cách thức hoạt động	36
14 Khóa an toàn cho trẻ em	21	29 HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	45 29.1 Hướng dẫn cài đặt
15 Thiết lập cơ bản	21	chung	45

⚠️ 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 sử dụng và thông tin sản phẩm để tham khảo sau này hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

Thiết bị này chỉ được thiết kế để lắp vào tủ bếp. Đọc hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

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

Chỉ sử dụng thiết bị này: i Để chế biến bữa ăn và đồ uống. i Trong hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình.

Ở độ cao tối đa 2000 m so với mực nước biển.

1.3 Giới hạn đối tượng sử dụng Thiết bị

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

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

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị và dây điện.

1.4 Sử dụng an toàn

Luôn đặt các phụ kiện vào ngăn nấu theo đúng chiều.

→ "Phụ kiện", Trang 10

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dễ cháy còn lại trong khoang nấu có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy trong ngăn nấu ăn.
- ▶ Nếu có khói, phải tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa để dập tắt ngọn lửa.

Thức ăn thừa, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.

- ▶ Trừ khi sử dụng thiết bị, hãy loại bỏ hết thức ăn thừa và cặn bã ra khỏi ngăn nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

Mở cửa thiết bị sẽ tạo ra luồng gió lùa.

Giấy chống thấm dầu mỡ có thể tiếp xúc với bộ phận làm nóng và bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ phủ giấy chống thấm mỡ lên các phụ kiện khi làm nóng thiết bị và trong khi nấu.
- ▶ Luôn cất giấy chống thấm dầu theo kích thước phù hợp và sử dụng đĩa hoặc khuôn nướng để giữ chặt giấy.

 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.

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

Các phụ kiện và đồ nấu nướng sẽ rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng găng tay khi lấy phụ kiện hoặc đồ nấu ra khỏi khoang nấu.

Khi khoang nấu ăn nóng, bất kỳ hơi i còn nào bên trong đều có thể bắt lửa. Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi i nước nóng và tia lửa có thể thoát ra ngoài.

- ▶ Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có hàm lượng cồn cao trong thức ăn.
- ▶ Không đun nóng rượu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) khi chứa pha loãng (ví dụ để ướp hoặc đổ lên thực phẩm).

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Không bao giờ chạm vào những phần nóng này.
- ▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Hơi i nước nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị. Hơi i nước có thể không nhìn thấy được, tùy thuộc vào nhiệt độ.

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

- ▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Nếu có nước trong khoang nấu khi lò nóng, điều này có thể tạo ra hơi i nước nóng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu khi khoang nấu đang nóng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Kính bị trầy xước ở cửa thiết bị có thể phát triển thành vết nứt.

- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh kính trên cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt.

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào có thể có cạnh sắc.

- ▶ Hãy cẩn thận khi xử lý và vệ sinh chúng.
- ▶ Nếu có thể, hãy đeo găng tay bảo vệ.

Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt.

- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

Hơi i còn có thể bắt lửa trong khoang nấu ăn nóng và cửa thiết bị có thể bật ra và rơi ra. Các tấm cửa có thể vỡ và vỡ thành từng mảnh.

→ "Ngăn ngừa thiệt hại vật chất", Trang 4

- ▶ Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có hàm lượng cồn cao trong thức ăn.
- ▶ Không đun nóng rượu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) khi chứa pha loãng (ví dụ để ướp hoặc đổ lên thực phẩm).

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

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

- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có 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 lớp cách điện của dây nguồn bị hỏng thì sẽ rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các bộ phận thiết bị nóng hoặc nguồn nhiệt.

và ngăn ngừa thiệt hại vật chất

- ▶ Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các điểm hoặc cạnh sắc nhọn.
- ▶ Không bao giờ làm gấp, đè bẹp hoặc sửa đổi dây nguồn.

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

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

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

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hỏng.
- ▶ Không bao giờ 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 rút dây nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì ngay lập tức.

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. → Trang 35

Sau khi thiết bị đã được lắp đặt, trẻ em không được phép tiếp cận các lỗ hở ở mặt sau của thiết bị.

- ▶ Đọc hướng dẫn cài đặt đặc biệt.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể trùm 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.

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.

1.5 Hơi nước

Thực hiện theo các hướng dẫn sau khi sử dụng chức năng hơi nước.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Nước trong bình chứa nước có thể trở nên rất nóng nếu bạn sử dụng thiết bị trong thời gian dài.

- ▶ Luôn đổ hết nước trong bình chứa sau khi sử dụng chức năng hơi nước.

Hơi nước nóng được tạo ra trong khoang nấu.

- ▶ Không được chạm vào khoang nấu khi đang sử dụng hơi nước.

Chất lỏng nóng có thể tràn ra ngoài thành phụ kiện khi tháo phụ kiện ra khỏi khoang nấu.

- ▶ Tháo bỏ các phụ kiện nóng một cách cẩn thận và luôn đeo găng tay chịu nhiệt.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

Do bề mặt nóng, hơi từ chất lỏng dễ cháy có thể bắt lửa trong khoang nấu (nổ). Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi nước nóng và tia lửa có thể thoát ra ngoài.

- ▶ Không đổ chất lỏng dễ cháy (ví dụ đồ uống có cồn) vào bình chứa nước.
- ▶ Chỉ đổ nước hoặc dung dịch tẩy rửa mà chúng tôi khuyến nghị vào bình chứa nước.

thiệt hại vật chất2 Ngăn ngừa thiệt hại vật chất

2.1 Tổng quan

LƯU Ý Hơi nước

có thể bắt lửa trong khoang nấu nóng và gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Cửa thiết bị có thể bật mở do nổ và có thể rơi ra. Các tấm cửa có thể vỡ và vỡ thành từng mảnh. Do áp suất âm phát sinh, khoang nấu có thể bị biến dạng đáng kể vào bên trong.

- ▶ Không đun nóng rỗng mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) khi chứa pha loãng (ví dụ để ướp hoặc đổ lên thực phẩm). Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi thiết bị hoạt động ở nhiệt độ trên $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, điều này sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên sàn khoang nấu.

- ▶ Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.

Các vật thể trên sàn khoang nấu ở nhiệt độ trên $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ sẽ khiến nhiệt tích tụ. Việc ngưng và rang

thời gian đánh răng sẽ không còn chính xác và men răng sẽ bị hư hại.

- ▶ Không đặt bất kỳ phụ kiện, giấy chống thấm dầu mỡ hoặc giấy bạc nào trên sàn khoang nấu.
- ▶ Chỉ đặt dụng cụ nấu ăn trên sàn khoang nấu nếu nhiệt độ được cài đặt dưới $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Khi khoang nấu nóng, bất kỳ nước nào bên trong khoang sẽ tạo ra hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu khi nước vẫn còn nóng.

- ▶ Không bao giờ đặt dụng cụ nấu ăn chứa nước trên sàn khoang nấu.

Độ ẩm tồn tại lâu trong khoang nấu sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Để ngăn nấu khô sau khi sử dụng.
- ▶ Không nên giữ thực phẩm ẩm trong khoang nấu trong thời gian dài khi cửa khoang đóng.
- ▶ Không cất giữ thực phẩm trong ngăn nấu.
- ▶ Cẩn thận không làm kẹt bất cứ thứ gì ở cửa thiết bị.

Nước trái cây chảy ra từ khay nước để lại những vết bẩn không thể tẩy sạch.

- ▶ Khi nước ống bánh flan trái cây nhiều nước, đừng cho quá nhiều vào khay nước.
- ▶ Nếu có thể, hãy sử dụng chảo đa năng sâu hơn.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nước trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nước trong khoang nước khi lò vẫn còn ấm.
- ▶ Loại bỏ hết thức ăn thừa ra khỏi ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bạn làm nóng thiết bị lần tiếp theo.

Nếu miếng đệm quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không còn đóng đúng cách trong quá trình vận hành. Điều này có thể làm hỏng mặt trước của các tủ bếp liền kề.

- ▶ Luôn giữ cho miếng đệm sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị nếu miếng đệm bị hỏng hoặc mất.

Ngồi hoặc đặt đồ vật lên cửa thiết bị có thể làm hỏng cửa.

- ▶ Không đặt, treo hoặc đỡ đồ vật trên cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt đồ nấu nước hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

Ở một số mẫu máy, phụ kiện có thể làm xước cửa máy khi đóng cửa máy.

- ▶ Luôn đẩy toàn bộ phụ kiện vào khoang nấu.

Nếu giấy bạc tiếp xúc với khung cửa, nó có thể gây ra hiện tượng đổi màu vĩnh viễn.

- ▶ Không để giấy bạc trong khoang nấu tiếp xúc với cửa lò.

2.2 Hơi nước

Thực hiện theo các hướng dẫn sau khi sử dụng chức năng hơi nước.

Lưu ý Đồ nước

bằng silicon không thích hợp để kết hợp với hơi nước.

- ▶ Đồ nấu nước phải chịu được nhiệt và hơi nước.

Sử dụng đồ nấu có vết gỉ sét có thể gây ra sự ăn mòn trong khoang nấu. Ngay cả những vết gỉ sét nhỏ nhất cũng có thể gây ra sự ăn mòn.

- ▶ Không sử dụng đồ nấu nước có vết gỉ sét.

Chất lỏng nhỏ giọt làm bẩn sàn khoang nấu.

- ▶ Khi hấp bằng hộp đựng thực phẩm có lỗ, hãy luôn đặt khay nước, chảo đa năng hoặc hộp đựng thực phẩm không có lỗ bên dưới. Điều này sẽ hứng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống.

Nước nóng trong bình chứa nước có thể làm hỏng hệ thống hơi nước.

- ▶ Chỉ đổ nước lạnh vào bình chứa nước.

Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi thiết bị hoạt động ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên sàn khoang nấu.

- ▶ Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.

Rất nhiều hơi nước được tạo ra trong quá trình vận hành với các loại gia nhiệt bằng hơi nước. Nước ngưng tụ tích tụ trong máng nhỏ giọt bên dưới ngăn nấu có thể tràn ra ngoài và làm hỏng các thiết bị liền kề.

- ▶ Không mở cửa thiết bị hoặc mở cửa càng ít càng tốt khi thiết bị đang hoạt động.

Nếu dung dịch tẩy cặn tiếp xúc với bảng điều khiển hoặc các bề mặt mỏng manh khác, chúng sẽ bị hỏng.

- ▶ Loại bỏ ngay dung dịch tẩy cặn bằng nước.

Việc vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén sẽ làm hỏng bình chứa nước.

- ▶ Không vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén.
- ▶ Vệ sinh bình chứa nước bằng vải mềm và nước rửa chén thông thường.

Nếu thực hiện nhiều thao tác phun hơi nước liên tiếp mà không lau sạch sàn khoang nấu và khay ngưng tụ sau mỗi lần, nước thu được có thể tràn ra ngoài và làm hỏng tấm hoặc chân đế đồ nội thất.

- ▶ Lau sạch sàn khoang nấu và khay ngưng tụ sau mỗi lần sử dụng hơi nước.

năng lượng3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện

với môi trường và có thể tái chế.

- ▶ Phân loại từng thành phần theo loại và loại bỏ chúng riêng biệt.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

Chỉ làm nóng trước thiết bị nếu công thức hoặc cài đặt được khuyến nghị yêu cầu bạn làm như vậy. Cách thức hoạt động

→ "Làm thế nào nó tác phẩm", Trang 36

- ▶ Không làm nóng thiết bị trước có thể giúp giảm lượng năng lượng sử dụng tới 20%.

Sử dụng khuôn nước tối màu, tráng men hoặc phủ đen.

- ✓ Những loại khuôn nước này hấp thụ nhiệt đặc biệt tốt.

Mở cửa thiết bị càng ít càng tốt trong khi vận hành.

- ✓ Điều này giúp duy trì nhiệt độ trong khoang nấu và loại bỏ nhu cầu phải hâm nóng lại thiết bị.

Khi nước nhiều món, hãy nước lần lượt hoặc song song.

- ✓ Khoang nấu được làm nóng sau khi nước xong món đầu tiên. Điều này làm giảm thời gian nước các món tiếp theo.

Nếu muốn nấu lâu hơn, bạn có thể tắt thiết bị 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc.

en Làm quen với thiết bị của bạn

✔ Vẫn còn đủ nhiệt để nấu chín món ăn.

Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không sử dụng ra khỏi ngăn nấu.

✔ Những phụ kiện không sử dụng không cần phải được làm nóng.

Để thực phẩm đông lạnh rã đông trước khi nấu.

✔ Điều này giúp tiết kiệm năng lượng vốn cần thiết để rã đông.

Tắt màn hình trong cài đặt cơ bản.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

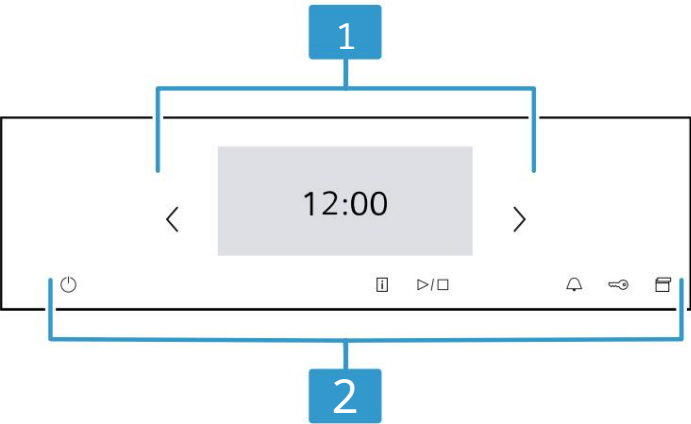
✔ Năng lượng được tiết kiệm khi màn hình tắt.

thiết bị của bạn4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Bảng điều khiển Bạn có

thể sử dụng bảng điều khiển để cấu hình mọi chức năng của thiết bị và để biết thông tin về trạng thái hoạt động.

Ở một số mẫu sản phẩm, các chi tiết cụ thể như màu sắc và hình dạng có thể khác so với hình ảnh.



	Màn hình
1	Màn hình hiển thị các giá trị điều chỉnh, tùy chọn hoặc ghi chú hiện tại. → "Hiển thị", Trang 6
	Các nút
2	Bạn có thể sử dụng các nút để thiết lập trực tiếp nhiều chức năng khác nhau. → "Nút", Trang 7

4.2 Màn hình Màn

hình được chia thành nhiều vùng khác nhau.

Thanh trạng thái

Thanh trạng thái nằm ở đầu màn hình.

Bạn có thể thực hiện các hành động tùy thuộc vào bước thiết lập.

Biểu tượng	Chức năng
←	Quay lại một cài đặt.
⚙️	Mở cài đặt cơ bản.

Lưu ý: Theo Chỉ thị thiết kế sinh thái EU 2023/826, thiết bị này ở trạng thái khác khi tắt. Trạng thái này được gọi dưới đây là chế độ năng lượng thấp.

Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động, thiết bị vẫn cần năng lượng để: Phát hiện hoạt

- động của các phím cảm ứng Theo dõi việc mở cửa
- Chính sửa thời gian (không hiển thị)
- thị)

Do đó, theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hoặc "chờ", đó là lý do tại sao thuật ngữ chế độ năng lượng thấp được sử dụng. Phải sử dụng EN IEC 60350-1:2023 để đo chế độ năng lượng thấp.

Ngoài thông tin dạng văn bản, bạn có thể xem trạng thái hiện tại của các chức năng khác nhau bằng ký hiệu.

Biểu tượng	Ý nghĩa
Thời gian, ví dụ "12 phút 10 giây"	Hiển thị các tùy chọn cài đặt thời gian hiện tại. → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
🔔	Bộ hẹn giờ đã được kích hoạt. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 15
🔑	Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. → "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 21
📶	Cường độ tín hiệu Wi-Fi cho Home Connect. Càng nhiều dòng ký hiệu được điền đầy đủ thì tín hiệu càng tốt. Nếu biểu tượng bị gạch bỏ thì nghĩa là không có tín hiệu Wi-Fi. Nếu có dấu "x" ở biểu tượng thì không có kết nối nào tới Home Connect máy chủ. → "Kết nối nhà", Trang 23
📶	Tính năng khởi động từ xa bằng Home Connect đã được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 23
📶	Chức năng chẩn đoán từ xa bằng Home Connect để bảo trì được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 23
💡	Đèn lò nướng đang bật hay tắt. → "Ánh sáng", Trang 7

Khu vực cài đặt Khu

vực cài đặt được hiển thị dưới dạng ô.

Mỗi ô riêng lẻ hiển thị cho bạn các tùy chọn lựa chọn và cài đặt hiện tại đã được triển khai.

Để chọn một chức năng, hãy nhấn vào ô tương ứng.

Thông tin cũng được hiển thị dưới dạng ô.

Để cuộn sang trái hoặc phải nếu có nhiều ô, hãy sử dụng các nút điều hướng hoặc vuốt trên màn hình < > ,

Các ký hiệu có thể có trong ô

Biểu tượng	Nghĩa là
⌵	Cuộn nếu có nhiều nội dung trong ô.
⌶	
—	Giảm hoặc tăng giá trị điều chỉnh.
+	

Biểu tượng	Nghĩa
	Nhập giá trị điều chỉnh thông qua trượt số.
	Đặt lại giá trị điều chỉnh.
	Đóng ô lại.

Lưu ý: Một chấm xanh hoặc một ngôi sao xanh trong một ô biểu thị rằng chức năng mới, mục yêu thích mới hoặc bản cập nhật đã được tải xuống thiết bị của bạn bằng ứng dụng Home Connect.

Dòng thông tin

Tùy thuộc vào bực thiết lập, bạn có thể thấy thêm thông tin về cài đặt của bạn ở cuối màn hình và có thể thực hiện các hành động.

4.3 Nút

Bạn có thể sử dụng các nút để trực tiếp chọn nhiều chức năng khác nhau.

Cái nút	Chức năng
	Bật hoặc tắt thiết bị. → "Hoạt động cơ bản", Trang 13
	Hiển thị thông tin bổ sung về một chức năng hoặc cài đặt. → "Hiển thị thông tin", Trang 14
	Bắt đầu hoặc tạm dừng hoạt động. → "Hoạt động cơ bản", Trang 13
	Chọn bộ hẹn giờ. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 15
	Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây: Bật hoặc tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em. → "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 21
	Mở bảng điều khiển để tháo bình chứa nước. → "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

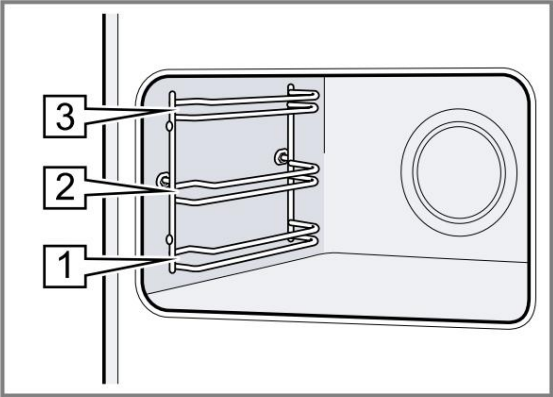
4.4 Ngăn nấu ăn

Nhiều chức năng khác nhau trong khoang nấu ăn cung cấp hỗ trợ khi vận hành thiết bị của bạn.

Giá đỡ kệ

Giá đỡ trong ngăn nấu ăn cho phép bạn có thể đặt các phụ kiện ở các độ cao khác nhau.
→ "Phụ kiện", Trang 10
Thiết bị của bạn có 3 vị trí kệ. Các vị trí kệ được đánh số từ dưới lên trên.

Bạn có thể tháo rời giá đỡ kệ để vệ sinh.
→ "Đỡ khay", Trang 32



Bề mặt tự làm sạch

Tấm ốp lưng trong khoang nấu ăn có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám. Khi thiết bị đang hoạt động, chức năng tự làm sạch bề mặt hấp thụ các chất bẩn ra từ việc rang hoặc nướng và phá vỡ chúng. Nếu bề mặt tự làm sạch không còn tự làm sạch được nữa. Trong quá trình vận hành, làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ thích hợp.

→ "Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong nấu ăn", Trang 26

Chiếu sáng

Một hoặc nhiều đèn lò chiếu sáng khoang nấu.

Khi bạn mở cửa thiết bị, ánh sáng trong ngăn nấu ăn bật. Nếu cửa thiết bị vẫn mở trong thời gian dài hơn khoảng 18 phút, đèn lại tắt. Đối với hầu hết các chế độ hoạt động, đèn được bật trong khi hoạt động. Đèn sẽ tắt một lần nữa khi hoạt động kết thúc.

Quạt làm mát

Quạt làm mát bật và tắt tùy thuộc vào nhiệt độ của thiết bị. Không khí nóng thoát ra phía trên cửa.

CHÚ Ý

Việc che các khe thông gió sẽ khiến thiết bị quá nóng.
► Không che các khe thông gió.

Để làm mát thiết bị và loại bỏ độ ẩm còn sót lại khỏi ngăn nấu, quạt làm mát sẽ chạy trong một thời gian nhất định sau khi nấu nướng.

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi thời gian chạy trong các thiết lập cơ bản. Nếu bạn thường xuyên chuẩn bị thực phẩm rất ẩm hoặc giữ nó ẩm trong ngăn nấu ăn, đặt thời gian chạy dài hơn thời gian.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

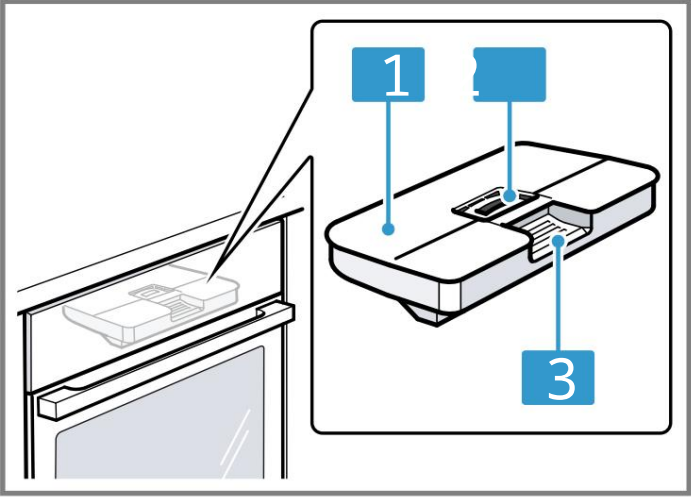
Cửa thiết bị

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang hoạt động, hoạt động sẽ dừng lại. Nếu bạn đóng cửa thiết bị, hoạt động tự động tiếp tục.

en Chức năng nấu ăn

Bể chứa nước

Bạn cần có bình chứa nước cho các loại phương pháp đun nóng bằng hơi nước. Bình chứa nước nằm phía sau bảng điều khiển.
→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16



- 1 Nắp bình xăng
- 2 Mở để đổ đầy và đổ rỗng
- 3 Tay cầm để tháo và lắp

Chức năng chức năng nấu ăn

Đây là nơi bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về chế độ hoạt động và chức năng chính của thiết bị.
Mẹo: Tùy thuộc vào loại thiết bị, bổ sung hoặc các chức năng toàn diện hơn có sẵn cho bạn với ứng dụng Home Connect. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong ứng dụng.

Hoạt động cách thức	Sử dụng
Các loại sưởi ấm	Chọn các loại sưởi ấm được điều chỉnh chính xác cho chuẩn bị thức ăn một cách tối ưu. → "Các loại sưởi ấm", Trang 8 → "Hoạt động cơ bản", Trang 13
Đĩa	Sử dụng các cài đặt được lập trình, đề xuất cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. → "Món ăn", Trang 19
Hơi nước	Chuẩn bị thức ăn nhẹ nhàng bằng các loại hơi nước sưởi ấm. → "Hơi nước", Trang 16

5.1 Các loại sưởi ấm

Để đảm bảo bạn luôn tìm được loại nhiệt phù hợp để nấu thức ăn, chúng tôi sẽ giải thích sự khác biệt và ứng dụng dư thừa.

Các ký hiệu cho từng loại hệ thống sưởi giúp bạn ghi nhớ chúng.
Khi bạn chọn loại sưởi ấm, thiết bị sẽ đề xuất nhiệt độ hoặc cài đặt phù hợp. Bạn có thể sử dụng các giá trị này hoặc thay đổi chúng trong phạm vi được chỉ định.
Đối với chế độ nướng 3, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ xuống chế độ nướng 1 sau khoảng 40 phút.

Biểu tượng Loại sưởi ấm	Nhiệt độ phạm vi	Nó được sử dụng để làm gì và hoạt động như thế nào Các chức năng bổ sung có thể có
 Không khí nóng 4D	30 - 250 °C	Nướng hoặc rang ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau, xung quanh khoang nấu.
 Làm nóng trên/dưới 30 - 250 °C		Theo truyền thống, nướng hoặc rang ở một mức. Kiểu gia nhiệt này đặc biệt tốt cho bánh có lớp phủ ẩm. Nhiệt được tỏa ra đều từ trên xuống dưới.

Hoạt động cách thức	Sử dụng
Vệ sinh	Chọn chức năng vệ sinh cho khoang nấu. → "Chất trợ vệ sinh humidClean", Trang 27 → "Tẩy cặn", Trang 27 → "Chức năng sấy khô", Trang 28
Mức ưa thích	Sử dụng cài đặt đã lưu của riêng bạn. → "Yêu thích", Trang 21

Trang chủ Kết nối
Với Home Connect, bạn có thể kết nối và điều khiển lò nướng từ xa bằng thiết bị di động và sử dụng đầy đủ chức năng của thiết bị.
Tùy thuộc vào loại thiết bị, bổ sung hoặc nhiều hơn Các chức năng toàn diện có sẵn cho thiết bị của bạn với ứng dụng Home Connect. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong ứng dụng.
→ "Kết nối nhà", Trang 23

Biểu tượng	Loại sử dụng	Nhiệt độ phạm vi	Nó được sử dụng để làm gì và hoạt động như thế nào Các chức năng bổ sung có thể có
	Không khí nóng nhẹ nhàng	125 - 250 °C	Nấu nhẹ các món ăn đã chọn ở một mức mà không cần làm nóng trước. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau, xung quanh khoang nấu. Thức ăn được nấu chín theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Luôn luôn giữ cửa thiết bị đóng khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt lưu trữ còn lại nào. Loại sử dụng này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn không khí và lớp hiệu quả năng lượng.
	Nhiệt trên/dưới dịu dàng	150 - 250 °C	Nấu nhẹ các món ăn đã chọn. Nhiệt được tỏa ra từ phía trên và phía dưới. Thức ăn được nấu chín theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Luôn luôn giữ cửa thiết bị đóng khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt lưu trữ còn lại nào. Loại sử dụng này được sử dụng để đo mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.
	Nấu không khí tuần hoàn	30 - 250 °C	Thịt gia cầm nấu, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn. Bộ phận nấu và quạt bật và tắt luân phiên. Quạt luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Lò nấu, diện tích lớn	Cài đặt nấu: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Nấu các món hầm như bít tết và xúc xích hoặc làm bánh mì nấu. Thực phẩm nấu. Toàn bộ khu vực bên dưới thanh nấu sẽ nóng lên.
	Lò nấu, diện tích nhỏ	Cài đặt nấu: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Nấu số lượng nhỏ, chẳng hạn như bít tết, xúc xích hoặc bánh mì nấu. Nấu trên vỉ lưu trữ thức ăn nhỏ. Khu vực trung tâm bên dưới thanh nấu sẽ nóng lên.
	Thiết lập Pizza	30 - 250 °C	Nấu pizza hoặc thực phẩm cần nhiều nhiệt từ bên dưới. Thanh gia nhiệt dưới cùng và thanh gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau làm nóng ngăn nấu.
	Chức năng CoolStart	30 - 250 °C	Dùng để chế biến nhanh các sản phẩm đông lạnh mà không cần làm nóng trước. Nhiệt độ được xác định theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất. Sử dụng nhiệt độ cao nhất được chỉ định trên bao bì.
	Nhiệt độ thấp nấu ăn	70 - 120 °C	Nấu chậm và nhẹ nhàng những miếng thịt mềm đã áp chảo trong dụng cụ nấu không đáy nắp. Nhiệt được tỏa ra đều từ trên xuống dưới ở nhiệt độ thấp.
	Sử dụng dưới đáy	30 - 250 °C	Nấu hoặc nấu thực phẩm lần cuối bằng cách đun cách thủy. Nhiệt được tỏa ra từ bên dưới.
	Giữ ấm	50 - 100 °C	Giữ ấm thức ăn đã nấu chín.
	Làm nóng trước dụng cụ nấu	30 - 90 °C	Làm nóng trước đồ nấu.

Các loại sử dụng bằng hơi nước

Đây là nơi bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về các loại phương pháp sử dụng bằng hơi nước và cách sử dụng chúng.

Biểu tượng	Loại gia nhiệt bằng hơi nước	Nhiệt độ phạm vi	Nó được sử dụng để làm gì và hoạt động như thế nào Các chức năng bổ sung có thể có
	Rã đông	30 - 60 °C	Nhẹ nhàng rã đông thực phẩm đông lạnh.
	Làm nóng lại	80 - 180 °C	Nhẹ nhàng hâm nóng lại đồ ăn đã bày trên đĩa và đồ nấu. Hơi nước giúp thực phẩm không bị khô.
	fullSteam Plus	30 - 120 °C	Hấp nhẹ rau, thịt, cá và ngũ cốc. Ép nước trái cây. Chần đồ ăn. Để giảm thời gian nấu, có thể nấu được nhiều thực phẩm chắc hơn hấp ở nhiệt độ trên 100 °C.
	Bột nhào	30 - 50 °C	Để bột nở. Bột nở nhanh hơn đáng kể so với ở nhiệt độ phòng. Bề mặt bột không bị khô.

và Phụ kiện

5.2 Nhiệt độ Với hầu hết

các loại chế độ sưởi, bạn có thể đọc nhiệt độ hiện tại trong ngăn nấu và nhiệt độ cài đặt cạnh nhau trên màn hình trong khi sưởi, ví dụ 120 °C|210 °C.



Khi bạn làm nóng trước thiết bị, thời điểm tối ưu để đặt thức ăn vào lò là ngay khi đèn ống làm nóng đầy hoàn toàn và có tiếng chuông báo hiệu.

Lưu ý: Do quán tính nhiệt, nhiệt độ hiển thị có thể hơi khác so với nhiệt độ thực tế bên trong ngăn nấu.

Chỉ báo nhiệt dư

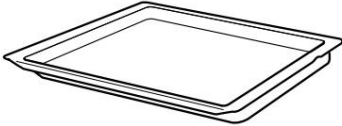
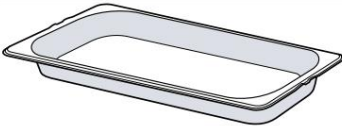
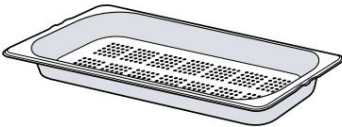
Khi thiết bị tắt, màn hình sẽ sử dụng biểu tượng để hiển thị nhiệt độ còn lại trong thiết bị nấu. Biểu tượng sẽ tắt hoàn toàn ở khoảng 60 °C.

Phụ kiện6 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được sản xuất riêng cho thiết bị của bạn.

Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng nếu chúng nóng lên. Biến dạng không ảnh hưởng đến chức năng. Khi phụ kiện nguội đi, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu.

Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy thuộc vào kiểu máy.

Phụ kiện	Sử dụng
Giá đỡ dây	 ■ Khuôn bánh ■ Đĩa chịu nhiệt Đồi nấu ■ ăn Thịt, ví ■ dụ như thịt nư ớng hoặc bít tết Bữa ăn ■ đông lạnh
Chảo đa năng	 ■ Bánh ẩm Đồi ■ nư ớng Bánh mì ■ Thịt ■ quay lớn Bữa ăn ■ đông lạnh hững ■ chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ như mỡ khi nư ớng thực phẩm trên vỉ hoặc nư ớc khi nấu bằng hơi i nư ớc.
Bình chứa hơi i, rắn, kích thước Tối	 Nấu ăn: ■ Cơ m ■ Đậu Ngũ ■ Cốc Không đặt hộp đựng hơi i nư ớc lên giá.
Bình chứa hơi i nư ớc, đục lỗ, size M	 ■ Hấp rau. ■ Ép nư ớc quả mọng. ■ Rã đông. Không đặt hộp đựng hơi i nư ớc lên giá.
Bình chứa hơi i nư ớc đục lỗ, size XL	 Hấp một lượng lớn thực phẩm.

6.1 Thông tin về phụ kiện

Một số phụ kiện chỉ phù hợp với một số loại sưởi ẩm nhất định.

Bình chứa hơi i nư ớc

Bình chứa hơi i nư ớc thích hợp cho các loại đun nóng chỉ bằng hơi i nư ớc lên đến 120 °C.

Các bình chứa hơi i nư ớc không phù hợp với nhiệt độ cao hơn n hoặc các loại sưởi ẩm khác. Các bình chứa sẽ bị đổi màu và biến dạng vĩnh viễn.

6.2 Chức năng khóa Chức năng

khóa ngăn không cho các phụ kiện bị nghiêng khi chúng được kéo ra.

Bạn có thể kéo phụ kiện ra khoảng một nửa mà không bị đổ. Phụ kiện phải được lắp đúng vào khoang nấu để chức năng chống nghiêng hoạt động bình thường.

6.3 Trượt phụ kiện vào khoang nấu Luôn trượt phụ kiện vào khoang nấu theo đúng

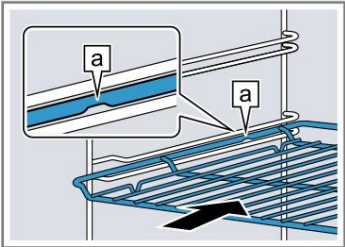
chiều. Đây là cách duy nhất để đảm bảo

có thể kéo phụ kiện ra khoảng một nửa mà không bị đổ.

1. Xoay phụ kiện sao cho phần khía ở phía sau và hướng xuống dưới.
2. Lắp phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng để tạo thành vị trí kệ.

Giá đỡ dây

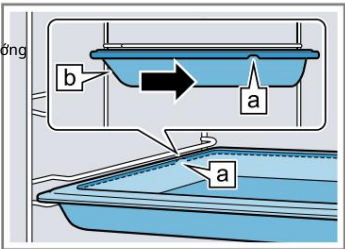
Lắp giá đỡ vào sao cho mặt mở hướng về phía cửa thiết bị và phần mép cong hướng xuống dưới.



Khay

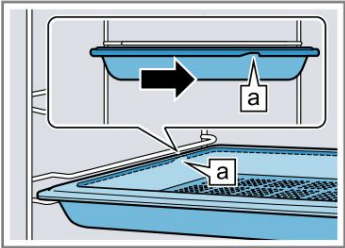
Ví dụ: khay nướng đa năng hoặc khay nướng

Trượt khay vào theo cạnh nghiêng về phía cửa thiết bị.



Bình chứa hơi i, đục lỗ, kích thước XL

Trượt bình chứa vào theo cạnh nghiêng về phía cửa thiết bị.



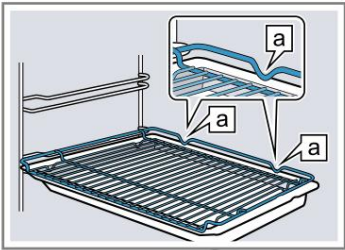
3. Đẩy phụ kiện vào hết cỡ, đảm bảo phụ kiện không chạm vào cửa thiết bị.

Lưu ý: Lấy bất kỳ phụ kiện nào mà bạn không sử dụng ra khỏi ngăn nấu khi thiết bị đang hoạt động.

Kết hợp phụ kiện Bạn có thể kết hợp giá đỡ bằng kim loại với khay đựng đa năng để hứng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống.

1. Đặt giá đỡ lên chảo đa năng sao cho cả hai miếng đệm đều nằm ở mép sau của chảo đa năng.
2. Chèn chảo đa năng vào giữa hai thanh dẫn hướng để tạo thành vị trí kệ. Khi làm như vậy, giá đỡ dây sẽ nằm trên thanh dẫn hướng phía trên.

Giá đỡ dây trên phổ thông chảo



6.4 Các phụ kiện khác

Bạn có thể mua các phụ kiện khác từ dịch vụ chăm sóc khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trực tuyến. Bạn sẽ tìm thấy một loạt các sản phẩm toàn diện cho thiết bị của mình trong các tờ rơi i và trực tuyến của chúng tôi: siemens-home.bsh-group.com Phụ kiện dành riêng cho thiết bị. Khi mua phụ kiện, hãy luôn trích dẫn số sản phẩm chính xác (E no.) của thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm hiểu những phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của bạn trong cửa hàng trực tuyến hoặc từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

lần đầu tiên7 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thực hiện các thiết lập cho cấu hình ban đầu. Hiệu chỉnh thiết bị. Vệ sinh thiết bị và các phụ kiện.

7.1 Xác định độ cứng của nước trước khi bật thiết bị lần đầu tiên Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, hãy hỏi nhà cung cấp nước về độ cứng của nước máy. Để đảm bảo rằng thiết bị có thể nhắc nhở bạn tẩy cặn khi cần thiết, bạn phải cài đặt phạm vi độ cứng của nước một cách chính xác.

LƯU Ý Nếu độ cứng của nước được cài đặt không đúng, chức năng hơi i nước sẽ bị ảnh hưởng và thiết bị không thể nhắc bạn tẩy cặn vào đúng thời điểm.

- Cài đặt độ cứng của nước một cách chính xác.
- Sử dụng chất lỏng không phù hợp có thể làm hỏng thiết bị.
- Không sử dụng nước cất hoặc chất lỏng khác.
- Chỉ sử dụng nước máy lạnh, nước sạch, nước mềm hoặc nước khoáng không có ga.
- Có thể xảy ra trục trặc khi sử dụng nước lọc hoặc nước khử khoáng. Thiết bị có thể yêu cầu bạn đổ đầy bình nước ngay cả khi bình đã đầy hoặc hoạt động bằng hơi i nước bị hủy sau khoảng hai phút.
- Nếu cần, hãy trộn nước lọc hoặc nước khử khoáng với nước khoáng không ga đóng chai theo tỷ lệ một: một.

en Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Ghi chú

- Nếu bạn đang sử dụng nước khoáng, hãy đặt phạm vi độ cứng của nước thành "rất cứng". Nếu bạn đang sử dụng nước khoáng, bạn chỉ được sử dụng nước khoáng không có ga.
- Nếu nước máy của bạn rất cứng, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước đã làm mềm. Nếu bạn chỉ sử dụng nước đã làm mềm, hãy đặt phạm vi độ cứng của nước "mềm".

Cài đặt	Độ cứng của nước trong mmol/l	Độ cứng của Đức °dH	Độ cứng của Pháp °fH
0 (mềm) 1 ¹	-	-	-
(mềm) 2	Lên đến	Lên đến	Lên đến 15
(trung bình)	1,5 1,5-2,5	8.4 8.4-14	15-25
3 (cứng)	2,5-3,8	14-21.3	25-38
4 (rất cứng) 2 ²	Trên 3,8	Trên 21,3	Trên 38

7.2 Thực hiện khởi động ban đầu

Sau khi kết nối thiết bị với nguồn điện, bạn phải cấu hình các thiết lập cho lần khởi động ban đầu của nó. Nó có thể mất vài phút để các cài đặt xuất hiện trên màn hình.

Lưu ý: Bạn cũng có thể sử dụng ứng dụng Home Connect để cấu hình các thiết lập. Khi thiết bị của bạn được kết nối, làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.

1. Nhấn để đặt thiết bị.
✔ Thiết lập đầu tiên xuất hiện.
2. Nếu cần, hãy thay đổi cài đặt.
Các thiết lập có thể:
 - Ngôn ngữ
 - Kết nối nhà
 - Thời gian
 - Ngày
 - Độ cứng của nước
3. Sử dụng để chuyển sang cài đặt tiếp theo.
4. Thực hiện các thiết lập và thay đổi khi cần thiết.
đã hỏi.
✔ Sau khi cài đặt lần cuối, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận quá trình khởi động ban đầu đã hoàn tất.
5. Kiểm tra thiết bị trước khi đun nóng lần đầu tiên
thời gian, mở và đóng cửa thiết bị một lần.

7.3 Vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng thiết bị để nấu thức ăn lần đầu tiên
Lúc này, bạn phải vệ sinh sạch sẽ khoang nấu và các phụ kiện.

1. Xóa thông tin sản phẩm và phụ kiện từ ngăn nấu ăn. Loại bỏ bất kỳ phần còn lại nào bao bì, chẳng hạn như hạt polystyren và bất kỳ băng dính nào ở trong hoặc trên thiết bị.
2. Lau sạch các bề mặt nhẵn trong khoang nấu ăn.
Lau bằng vải mềm, ẩm.
3. Làm sạch phụ kiện kỹ lưỡng bằng chất tẩy rửa dung dịch và khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm.

7.4 Hiệu chỉnh thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên

Điểm sôi của nước phụ thuộc vào áp suất không khí.
Trong quá trình hiệu chuẩn, thiết bị thực hiện các điều chỉnh

điều chỉnh để thích ứng với điều kiện áp suất tại vị trí lắp đặt dựa trên độ cao so với mực nước biển mức độ.

Hiệu chỉnh yêu cầu trong màn hình
Khi bạn bật thiết bị, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để hiệu chỉnh thiết bị. Bạn có thể đóng thông báo và sử dụng thiết bị như bình thường. Tuy nhiên, yêu cầu xuất hiện mỗi lần thiết bị được bật cho đến khi hiệu chuẩn hoàn tất.
Hiệu chuẩn không chính xác sẽ làm giảm chức năng tạo hơi nước.

Lưu ý: Tùy thuộc vào trạng thái phần mềm của thiết bị, trước tiên bạn phải tải chức năng này xuống thiết bị của mình. Bạn có thể tìm thêm thông tin trong ứng dụng Home Connect.

Hoặc hiệu chỉnh thiết bị của bạn theo cách thủ công bằng cách để chức năng hấp chạy trong 30 phút khi nấu ngăn chứa trống rỗng.
→ "Hơi nước", Trang 16

Hiệu chỉnh thiết bị tự động

Hiệu chuẩn tự động chính xác hơn hiệu chuẩn thủ công. Thiết bị chạy trong khoảng 30 phút trong chế độ hơi nước.

Lưu ý: Không mở cửa thiết bị trong khi hiệu chuẩn đang được tiến hành vì điều này sẽ hủy quá trình hiệu chuẩn.

- Yêu cầu
- Thiết bị đã được vệ sinh.
 - Ngăn nấu ăn lạnh.
 - Phụ kiện đã bị gỡ bỏ.

1. Bật thiết bị.
2. Chọn tự động trong yêu cầu xuất hiện trong trưng bày.
3. Đổ đầy nước vào bình.
→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16
4. Bắt đầu hoạt động.
✔ Quá trình hiệu chuẩn bắt đầu. Điều này tạo ra rất nhiều hơi nước.
✔ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng hoạt động đã hoàn tất.
5. Để thiết bị nguội và sau đó lau khô sàn khoang nấu ăn sạch sẽ.
6. Tắt thiết bị.
7. Làm khô thiết bị.
→ "Sau khi sử dụng hoạt động hơi nước", Trang 18

¹ Chỉ cài đặt chế độ này nếu bạn chỉ sử dụng nước mềm.
² Cũng áp dụng cho nước khoáng. Chỉ sử dụng nước khoáng không có ga.

- Hiệu chỉnh thiết bị theo cách thủ công Bạn cũng có thể thiết lập cài đặt cơ bản cho độ cao so với mực nước biển trực tiếp.
1. Bật thiết bị.
 2. Chọn hướng dẫn sử dụng trong yêu cầu xuất hiện trong dis-chợ i.
 - ✓ Cài đặt cơ bản về độ cao so với mực nước biển sẽ hiển thị trên màn hình.
 3. Đặt độ cao so với mực nước biển.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

7.5 Làm nóng thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm nóng thiết bị trước khi sử dụng để nấu thức ăn lần đầu tiên.

Hoạt động cơ bản

- 8.1 Bật thiết bị Nhấn để bật thiết bị.
- ▶ 
- ✓ Màn hình hiển thị menu.
- 8.2 Tắt thiết bị Tắt thiết bị khi bạn không sử dụng. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu không được sử dụng trong một khoảng thời gian nhất định.
- ▶ Nhấn để  tắt thiết bị.
- ✓ Thiết bị sẽ tắt. Mọi chức năng đang thực hiện sẽ bị hủy.
- ✓ Chỉ báo thời gian hoặc nhiệt độ còn lại sẽ xuất hiện trên màn hình.

- 8.3 Bắt đầu thao tác Bạn phải bắt đầu từng thao tác.
- LƯU Ý Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên sàn khoang nấu.
- ▶ Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.
- ▶ Sử dụng  để bắt đầu hoạt động.
- ✓ Các cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

- 8.4 Ngắt hoạt động Bạn có thể ngắt hoạt động rồi tiếp tục lại.
1. Để dừng hoạt động, nhấn 2. Nhấn lần nữa để  tiếp tục hoạt động.

- 8.5 Cài đặt chế độ hoạt động Sau khi bạn bật thiết bị, menu sẽ xuất hiện trên màn hình.

1. Để cuộn qua các tùy chọn lựa chọn khác nhau, hãy vuốt sang trái hoặc phải trên màn hình.

- Yêu cầu Thiết bị
- đã được vệ sinh sạch sẽ.
 - Phụ kiện đã bị gỡ bỏ.
1. Bật thiết bị.
 2. Áp dụng các thiết lập sau:
- | | |
|------------------|----------------|
| Loại sưởi ấm | Không khí nóng |
| Nhiệt độ | Tối đa |
| Khoảng thời gian | 1 giờ |
- "Hoạt động cơ bản", Trang 13
3. Bắt đầu hoạt động.
 - ▶ Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng.
 4. Tắt thiết bị sau 1 giờ.
 5. Sau khi thiết bị đã nguội, hãy vệ sinh làm sạch bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng dung dịch tẩy rửa và khăn lau bát đĩa.

2. Để chọn chức năng, hãy nhấn vào ô tương ứng.
- ✓ Tùy thuộc vào chức năng, có thể lựa chọn các giá trị điều chỉnh hoặc các ô khác.
3. Nếu cần, hãy nhấn vào ô khác.
4. Để thay đổi giá trị cài đặt: Nhấn hoặc  .
 - ▶ Hoặc nhấn vào  nhập giá trị trực tiếp thông qua trường số xuất hiện.
5. Nhấn để  bắt đầu thao tác.
6. Nếu hoạt động kết thúc:
 - ▶ Nếu cần, bạn có thể chọn các cài đặt khác và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút  này để tắt thiết bị.

Mẹo: Bạn có thể lưu cài đặt của mình thành "Yêu thích" và sử dụng lại.

→ "Yêu thích", Trang 21

- 8.6 Cài đặt loại sưởi ấm và nhiệt độ 1. Nhấn "Loại sưởi ấm".

2. Nhấn loại nhiệt mà bạn muốn sử dụng.
3. Đặt nhiệt độ bằng hoặc hoặc thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập nhiệt độ trực tiếp thông qua trường số. 
- Nếu cần, bạn có thể triển khai thêm các cài đặt:
 - → "Làm nóng nhanh", Trang 14
 - → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
 - → "Hơi nước", Trang 16
4. Sử dụng để  bắt đầu hoạt động.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị điều chỉnh và thời gian thiết bị đã hoạt động được hiển thị trên màn hình.

5. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng  để chuyển đổi ứng dụng tắt.

Lưu ý: Bạn có thể tìm thấy loại phụ kiện pháp sưởi ấm phù hợp nhất cho thực phẩm của mình trong phần mô tả loại phụ kiện pháp sưởi ấm.

→ "Các loại sưởi ấm", Trang 8

a Làm nóng nhanh

Thay đổi loại sưởi ấm

Khi bạn thay đổi loại sưởi ấm, các thiết lập khác cũng được thiết lập lại.

- 1. Nhấn .
- 2. Nhấn .
- 3. Nhấn loại nhiệt mà bạn muốn sử dụng.
- 4. Thiết lập lại hoạt động và sử dụng để bắt đầu .

Thay đổi nhiệt độ

Sau khi hoạt động đã bắt đầu, bạn có thể thay đổi nhiệt độ bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn nhiệt độ.
- 2. Thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng hoặc  hoặc thông qua ad- thanh điều chỉnh. Hoặc nhập nhiệt độ trực tiếp qua  trợ ứng số.
- 3. Nhấn "Áp dụng".

8.7 Hiện thị thông tin

Trong hầu hết các trường hợp, bạn có thể gọi thông tin về chức năng mà bạn vừa mới bắt đầu. Thiết bị tự động hiển thị một số thông tin nhất định, ví dụ như yêu cầu bạn làm/xác nhận điều gì đó hoặc đưa ra cảnh báo.

- 1. Nhấn .
- ✓ Nếu có thông tin, thông tin này sẽ được hiển thị trong một vài giây.
- 2. Nếu có nhiều nội dung trong ô, hãy cuộn bằng hoặc .
- 3. Nếu cần, hãy đóng thông báo bằng cách sử dụng .

8.8 Giữ ấm trong thời gian dài

Bạn có thể sử dụng thiết bị của mình để giữ ấm bữa ăn trong thời gian lên đến 24 giờ mà không cần thay đổi hành vi của thiết bị. Sử dụng chức năng thời gian và thay đổi các cài đặt cơ bản.

Lưu ý: Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang hoạt động, thiết bị ngừng làm nóng. Khi bạn đóng cửa thiết bị, thiết bị tiếp tục làm nóng lại. Để

- đảm bảo rằng hành vi của thiết bị không thay đổi trong quá trình vận hành, chỉ mở cửa thiết bị sau khi thời gian quy định đã trôi qua.
- 1. Thay đổi cài đặt cơ bản của "Ánh sáng" thành "Luôn tắt".
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21
- 2. Thay đổi cài đặt cơ bản của "Màn hình chờ" thành "Bật".
- 3. Thay đổi cài đặt cơ bản "Âm thanh tín hiệu" thành "Rất ngắn khoảng thời gian".
Điều này sẽ đảm bảo rằng đèn trong khoang nấu luôn tắt khi thiết bị đang hoạt động.
và khi bạn mở cửa thiết bị. Đồng hồ hiển thị không thay đổi. Thời lượng của tín hiệu âm thanh giảm dần khi kết thúc thao tác.
- 4. Cài đặt chế độ hoạt động cần thiết.
→ "Cài đặt chế độ hoạt động", Trang 13
→ "Cài đặt chế độ sưởi ấm và nhiệt độ", Trang 13
- 5. Cài đặt thời gian nấu cần thiết tùy thuộc vào chế độ vận hành.
→ "Cài đặt thời gian nấu", Trang 15
→ "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15

- 6. Sử dụng "Thời gian kết thúc" để thiết lập thời gian thực hiện thao tác nên kết thúc.
→ "Đặt thời gian kết thúc", Trang 15
→ "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
- 7. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu tự động thiết bị bắt đầu nóng lên.
- 8. Bắt đầu hoạt động.
✓ Màn hình hiển thị thời gian còn lại cho đến khi hoạt động bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ.
- ✓ Khi thời gian bắt đầu đã đạt đến, thiết bị bắt đầu đun nóng và thời gian nấu bắt đầu đếm xuống.
- 9. Khi quá trình kết thúc, lấy thức ăn ra khỏi ngăn nấu ăn. Thiết bị sẽ tự động tắt hoàn toàn sau khoảng 15 đến 20 phút.
Lưu ý: Nếu cần, hãy thay đổi các thiết lập cơ bản khác nhau lại.

Làm nóng Làm nóng nhanh

Để tiết kiệm thời gian, việc làm nóng nhanh có thể rút ngắn thời gian làm nóng trước ở nhiệt độ cài đặt trên 100 °C.

Có thể làm nóng nhanh các loại nhiệt sau:

- Sưởi ấm 
- trên/dưới bằng khí nóng 40 

9.1 Cài đặt chế độ gia nhiệt nhanh

Để đảm bảo kết quả nấu chín đều, không đặt thực phẩm trong ngăn nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh đi đến hồi kết.

Lưu ý: Không đặt thời gian nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh đã hoàn tất. đi đến hồi kết.

- 1. Đặt loại nhiệt độ và chế độ sưởi ấm phù hợp ở mức ít nhất 100 °C.
Chế độ sưởi ấm nhanh tự động bật ở nhiệt độ 200 °C trở lên.

- 2. Nhấn "Làm nóng nhanh".
✓ "Bật" nằm trên ô.
- 3. Nhấn để bắt đầu thao tác.
✓ Bắt đầu làm nóng nhanh.
✓ Khi quá trình gia nhiệt nhanh kết thúc, sẽ có tín hiệu phát ra. "Tắt" xuất hiện cho "Làm nóng nhanh". 
- 4. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu.

Hủy bỏ việc gia nhiệt nhanh

- ▶ Nhấn "Làm nóng nhanh".
- ✓ Đối với chế độ "Làm nóng nhanh", màn hình sẽ hiển thị chữ "Tắt".

Tùy chọn	Tùy chọn cài đặt thời gian
Đối với một thao tác, bạn có thể cài đặt thời gian nấu và thời gian hoàn tất thao tác. Bộ hẹn giờ chạy độc lập với thao tác.	
Tùy chọn cài đặt thời	Sử dụng
gian Thời gian nấu	Nếu bạn cài đặt thời gian nấu, thiết bị sẽ tự động ngừng đun nóng khi hết thời gian này.
Thời gian kết thúc	Cùng với thời gian nấu, bạn có thể cài đặt thời gian bạn muốn hoạt động kết thúc. Thiết bị sẽ tự động khởi động để hoạt động kết thúc vào thời điểm cần thiết.
Bộ đếm thời gian	Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ chạy độc lập với thiết bị trong quá trình hoạt động. Nó không ảnh hưởng đến thiết bị.

10.1 Cài đặt thời gian nấu Bạn có thể cài đặt

thời gian nấu cho hoạt động lên đến 24 giờ.

Yêu cầu: Chế độ vận hành và nhiệt độ hoặc cài đặt đã được thiết lập.

1. Nhấn "Thời gian nấu".

2. Để cài đặt thời gian nấu, hãy nhấn thời gian có liên quan giá trị, ví dụ giờ hiển thị "h" hoặc phút hiển thị "min".

✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.

3. Cài đặt thời gian nấu bằng hoặc hoặc Thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập thời gian nấu trực tiếp thông qua trường số.

✓ Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị điều chỉnh.

4. Nhấn "Áp dụng".

5. Sử dụng để bắt đầu hoạt động.

✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian đếm ngược.

✓ Khi thời gian nấu đã trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một lưu ý sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng quá trình nấu đã hoàn tất.

6. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: Nếu cần, bạn

▶ có thể chọn các cài đặt khác và khởi động lại hoạt động.

▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút này để tắt thiết bị.

Thay đổi thời gian nấu Bạn có thể thay đổi

thời gian nấu bất cứ lúc nào.

1. Nhấn thời gian nấu.

2. Thay đổi thời gian nấu bằng cách sử dụng hoặc +, hoặc trực tiếp qua thanh điều chỉnh.

3. Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời gian nấu Bạn có thể hủy thời gian

nấu bất cứ lúc nào.

1. Nhấn thời gian nấu.

2. Đặt lại thời gian nấu bằng cách sử dụng

Lưu ý: Đối với chế độ vận hành luôn yêu cầu thời gian nấu, thiết bị sẽ thiết lập lại thời gian nấu theo giá trị cài đặt trước.

3. Nhấn "Áp dụng".

10.2 Thiết lập thời gian kết thúc Thiết

bị tự động bật, sau đó tự động tắt vào thời gian kết thúc đã chọn trước.

Để thực hiện chức năng này, bạn đặt thời gian nấu (thời lượng) và chỉ định thời điểm bạn muốn thức ăn chín.

Yêu cầu Chế độ vận

▶ hành và nhiệt độ hoặc mức độ đã được thiết lập.

▶ Thời gian nấu đã được thiết lập.

1. Nhấn "Thời gian kết thúc".

2. Sử dụng hoặc để trì hoãn thời gian hoặc nhập thời gian trực tiếp thông qua trường số.

✓ Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.

3. Nhấn "Áp dụng".

4. Nhấn để bắt đầu thao tác.

✓ Màn hình hiển thị thời gian bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ.

✓ Khi thời gian bắt đầu đạt đến, thiết bị sẽ bắt đầu làm nóng và thời gian nấu bắt đầu đếm ngược. Đối với một số loại chế độ làm nóng, ví dụ như fullSteam Plus, thời gian nấu chỉ bắt đầu sau thời gian làm nóng.

Thời gian làm nóng phụ thuộc vào khối lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Thời gian kết thúc được hoãn lại.

✓ Khi thời gian trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.

5. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: Nếu cần, bạn

▶ có thể chọn các cài đặt khác và khởi động lại hoạt động.

▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút này để tắt thiết bị.

Thay đổi thời gian kết thúc Để đặt

được kết quả nấu ăn tốt, chỉ thay đổi thời gian đã cài đặt trước khi hoạt động bắt đầu và trước khi thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

1. Nhấn "Thời gian kết thúc".

2. Sử dụng hoặc để thay đổi thời gian hoặc nhập lượng thời gian thông qua trường số.

✓

3. Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời gian kết thúc Bạn có thể xóa

thời gian đã đặt bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn "Dừng"

2. Nhấn "Thời gian kết thúc"

3. Sử dụng để thiết lập lại thời gian.

Lưu ý: Đối với chế độ vận hành luôn yêu cầu thời gian nấu, thiết bị sẽ thiết lập lại thời gian kết thúc nấu sang thời gian có thể tiếp theo.

4. Nhấn "Bắt đầu"

10.3 Cài đặt bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ

chạy độc lập trong quá trình vận hành. Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ khi thiết bị được bật hoặc tắt, tối đa 24 giờ. Bộ hẹn giờ có tín hiệu riêng để bạn có thể biết được đó là bộ hẹn giờ hay thời gian nấu đã trôi qua.

1. Nhấn nút.

15

và hấp

2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, hãy nhấn giá trị thời gian có liên quan trên màn hình, ví dụ giờ hiển thị "h" hoặc phút hiển thị "min".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
3. Cài đặt bộ đếm thời gian bằng cách sử dụng ô số. Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
4. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu hẹn giờ.
- ✓ Bộ đếm thời gian đang đếm ngược.
- ✓ Bộ hẹn giờ vẫn hiển thị trên màn hình ngay cả khi thiết bị đã tắt.
- ✓ Khi thiết bị được bật, màn hình sẽ hiển thị các cài đặt cho hoạt động hiện tại. Bộ hẹn giờ được hiển thị trên thanh trạng thái.
- ✓ Khi hết thời gian, một tín hiệu sẽ phát ra. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thời gian đã kết thúc.

Thay đổi bộ hẹn giờ Bạn có thể thay đổi bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

1. Nhấn nút.
2. Nhấn "Dừng".
3. Thay đổi bộ đếm thời gian.
4. Nhấn "Bắt đầu".

Hủy bỏ bộ đếm thời gian

1. Nhấn nút.
2. Nhấn "Dừng"
3. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng cách sử dụng . Đặt lại bộ hẹn giờ bằng cách sử dụng .
4. Nhấn .

Hấp11 Hấp

Thực phẩm có thể được nấu chín nhẹ nhàng bằng hơi i nư ớc. Bạn có thể sử dụng các loại hơi i nư ớc nóng đặc biệt hoặc sử dụng sự hỗ trợ của hơi i nư ớc với một số loại hơi i nư ớc nhất định.

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Hơi i nư ớc nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị. Hơi i nư ớc có thể không nhìn thấy được, tùy thuộc vào nhiệt độ.

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.
- ▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

11.1 Trư ớc khi sử dụng chức năng hơi i nư ớc Trư ớc khi sử dụng chức năng hơi i nư ớc mỗi lần, hãy đảm bảo rằng thiết bị của bạn được cung cấp đủ nư ớc.

Đổ đầy bình nư ớc

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Do bề mặt nóng, hơi i từ chất lỏng dễ cháy có thể bắt lửa trong khoang nấu (gây nổ).

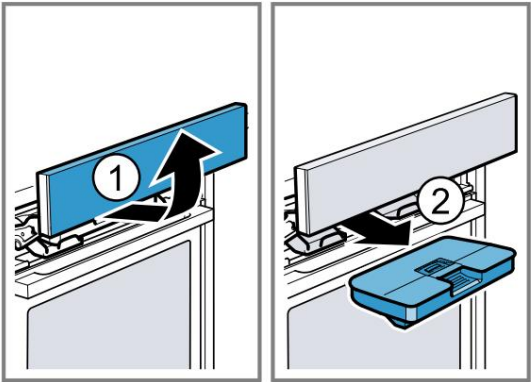
Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi i nư ớc nóng và tia lửa có thể thoát ra.

- ▶ Không đổ chất lỏng dễ cháy (ví dụ đồ uống có cồn) vào bình chứa nư ớc.
- ▶ Chỉ đổ nư ớc hoặc dung dịch tẩy cặn mà chúng tôi khuyến nghị vào bình chứa nư ớc.

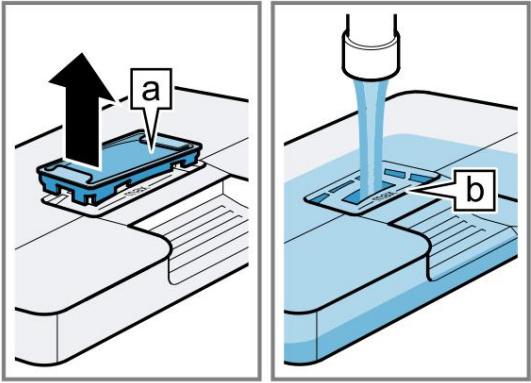
- !** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
- Bình chứa nư ớc có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.
- ▶ Chờ cho đến khi bình nư ớc nguội sau thao tác trư ớc đó.
- ▶ Tháo bình chứa nư ớc ra khỏi hốc bình.

- Yêu cầu: Độ cứng của nư ớc được cài đặt chính xác.
1. Nhấn .
- ✓ Bảng điều khiển tự động bật ra.
2. Dùng cả hai tay kéo bảng điều khiển về phía bạn rồi đẩy lên trên cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí.

3. Tháo bình chứa nư ớc ra khỏi hốc bình chứa.

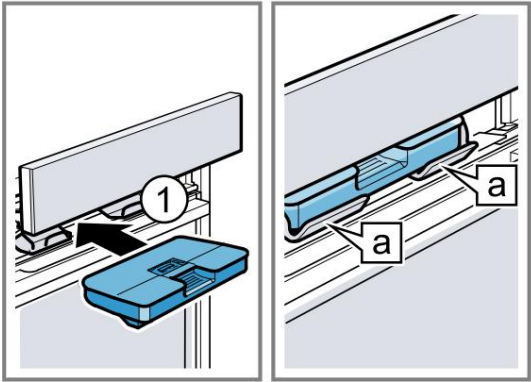


4. Nhấn nắp bình chứa nư ớc dọc theo phần đệm để tránh nư ớc rò rỉ ra khỏi bình chứa nư ớc.
5. Tháo nắp bình chứa nư ớc.
6. Đổ nư ớc vào bình chứa đến vạch "tối đa".



7. Đặt nắp trở lại vào lỗ trên mặt nư ớc xe tăng.

8. Lắp bình chứa nước đầy. Khi làm như vậy, hãy chắc chắn rằng bình chứa nước được lắp vào đúng vị trí phía sau ngăn giữ [a]



9. Từ từ trượt bảng điều khiển xuống dưới và sau đó đẩy nó ra xa bạn cho đến khi nó đóng lại hoàn toàn.

11.2 Thiết lập tùy chọn với hơi nước

Có nhiều cách khác nhau để bạn có thể chuẩn bị thức ăn hấp.

Các loại sưởi ẩm bằng hơi nước

Có nhiều loại phương pháp sưởi ẩm bằng hơi nước khác nhau. Hơi nước nóng được sử dụng để chế biến thực phẩm một cách nhẹ nhàng.

CHÚ Ý

Rất nhiều hơi nước được tạo ra trong quá trình hoạt động với các loại hơi nước nóng. Ngưng tụ thu thập trong máng nhỏ giọt bên dưới ngăn nấu có thể tràn và làm hỏng các đơn vị lân cận.

- ▶ Không mở cửa thiết bị hoặc mở cửa càng ít càng tốt khi thiết bị đang hoạt động.

fullSteam Plus

Trong quá trình hấp bằng fullSteam Plus, , hơi nước nóng trên bề mặt thực phẩm sẽ được làm tròn để tránh mất chất dinh dưỡng. Điều này giúp phương pháp nấu ăn cũng giúp giữ nguyên hình dạng, màu sắc và hương vị đặc trưng của món ăn. Khi nhiệt độ từ 105 °C đến 120 °C là thiết lập, thời gian nấu ăn được giảm xuống. Điều này có nghĩa là ngay cả hấp sẽ giữ lại được nhiều chất dinh dưỡng và vitamin hơn.

Làm nóng lại

Chức năng hâm nóng có thể được sử dụng để hâm nóng thực phẩm đã được nấu chín, hoặc bánh mì và bánh ngọt từ ngày hôm trước mà không ảnh hưởng đến chất lượng của chúng.

Bột nhào

Bột nở nhanh hơn đáng kể khi sử dụng

Loại nhào bột bằng hơi nước nóng hơn ở nhiệt độ phòng và không bị khô.

Rã đông

Sử dụng chức năng rã đông để rã đông thực phẩm đông lạnh sâu và đông lạnh sản phẩm nhẹ nhàng mà không ảnh hưởng đến chất lượng.

Đã thêm hơi nước

Khi bạn nấu bằng hơi nước bổ sung, thiết bị sẽ đưa hơi nước vào ngăn nấu ở nhiều mức độ khác nhau. Điều này giúp cho thực phẩm của bạn có lớp vỏ giòn và sáng bóng

bề mặt. Thịt vẫn giữ được độ mềm và ngon ngọt, và chỉ giảm thể tích ở mức tối thiểu.

Bạn có thể kết hợp hơi nước bổ sung với các chức năng sau:

- Các loại sưởi ẩm - → Trang 13
 - Không khí nóng 
 - 4D - Sưởi ẩm trên/dưới 
 - Nướng bằng luồng khí tuần hoàn 
 - Giữ ẩm 
- → "Món ăn", Trang 19

Máy phun hơi nước

Bạn có thể sử dụng chức năng phun hơi nước để thêm hơi nước chuyên sâu vào các khoảng thời gian khác nhau. Điều này làm cho bánh mì và đặc biệt là bánh mì cuộn giòn tuyệt vời và mang lại chúng có màu vàng.

Thiết bị này bổ sung thêm hơi nước vào quá trình nấu ăn ngắn trong khoảng 3 đến 5 phút. Tùy thuộc vào hoạt động, bạn có thể kích hoạt tia hơi nước nhiều lần.

Bạn có thể thêm tia hơi nước cho các chức năng sau:

- Các loại gia nhiệt - → Trang 13
 - Không khí nóng 
 - 4D - Gia nhiệt trên/dưới - 
 - Nướng không khí tuần hoàn 

Lưu ý: Chỉ sử dụng tia hơi nước khi nhiệt độ ngăn nấu trên 120 °C.

11.3 Cài đặt loại hơi nước nóng

Ghi chú

Tuần thủ hướng dẫn cho các loại phương pháp sưởi ẩm bằng hơi nước:

- → "Các loại sưởi ẩm bằng hơi nước", Trang 17

Yêu cầu: Bình chứa nước đã được đổ đầy. Nếu bình chứa nước cạn trong quá trình vận hành, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Hoạt động đã dừng lại.

→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

1. Nhấn "Steam".
2. Nhấn loại hơi nước cần gia nhiệt.
3. Đặt nhiệt độ bằng hoặc thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập thời gian nấu trực tiếp thông qua trượt số. 
4. Nhấn "Thời gian nấu".

Luôn phải thiết lập thời gian nấu cho các loại hơi nước sưởi ẩm.
5. Để thay đổi thời gian nấu được cài đặt trước, hãy nhấn nút có liên quan giá trị thời gian, ví dụ hiển thị phút "min" hoặc hiển thị giây "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
6. Đặt thời gian nấu bằng hoặc  , hoặc thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập thời gian nấu trực tiếp thông qua trượt số. 
- Nếu cần, hãy sử dụng  để thiết lập lại giá trị cài đặt.
7. Nhấn "Áp dụng".
8. Nhấn để bắt đầu thao tác.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian nấu đếm ngược. Đối với một số loại chế độ sưởi ẩm, ví dụ như full-Steam Plus, thời gian nấu chỉ bắt đầu sau thời gian làm nóng. Thời gian làm nóng phụ thuộc vào thể tích và nhiệt độ của thực phẩm.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Thông báo xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng hoạt động đã hoàn tất.

và hấp

9. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua:
- ▶ Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút này để tắt thiết bị.

10. Để hết nước trong bình chứa và lau khô khoang nấu.
- ý tư ớng.
- "Sau khi sử dụng hoạt động hơi i nước", Trang 18

Thay đổi loại hơi i nước nóng

Khi bạn thay đổi loại hơi i nước làm nóng, cái kia cài đặt cũng đư ợc thiết lập lại.

1. Nhấn .
2. Nhấn .
3. Nhấn loại hơi i nước cần gia nhiệt.
4. Thiết lập lại hoạt động và sử dụng để bắt đầu .

Thay đổi nhiệt độ

Sau khi hoạt động đã bắt đầu, bạn có thể thay đổi nhiệt độ bất cứ lúc nào.

1. Nhấn nhiệt độ.
2. Thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng hoặc hoặc thông qua ad- thanh điều chỉnh. Hoặc nhập nhiệt độ trực tiếp qua tư ớng số. .
3. Nhấn "Áp dụng".

Thay đổi thời gian nấu

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu bất cứ lúc nào.

1. Nhấn thời gian nấu.
2. Thay đổi thời gian nấu bằng cách sử dụng hoặc , hoặc trực tiếp qua thanh điều chỉnh.
3. Nhấn "Áp dụng".

11.4 Cài đặt thêm hơi i nước

Yêu cầu

- Quan sát thông tin về chế độ hoạt động tư ơ ng ứng.

- "Thiết lập tùy chọn với steam", Trang 17
- Bể chứa nước đã đư ợc đổ đầy. Nếu bể chứa nước chảy khô trong quá trình hoạt động, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Thiết bị vẫn tiếp tục hoạt động như ng không có phun hơi i nước vào khoang nấu.
 - "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16
 - 1. Nhấn chế độ hoạt động mà bạn yêu cầu.
 - 2. Chọn cài đặt cho chế độ hoạt động, ví dụ loại của sự ởi ảm và nhiệt độ.
 - 3. Nhấn "Đã thêm Steam". .
 - 4. Nhấn mức hơi i nước mong muốn.

Mức hơi i nước	Đã thêm hơi i nước
1	Thấp
2	Trung bình
3	Cao

5. Nhấn "Áp dụng".
6. Nhấn để bắt đầu thao tác.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị cài đặt và thời gian thiết bị đã đã hoạt động sẽ đư ợc hiển thị trên màn hình.
7. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng để chuyển đổi ứng dụng tắt.

8. Để hết nước trong bình chứa và lau khô bộ phận nấu.
- ý tư ớng.
- "Sau khi sử dụng hoạt động hơi i nước", Trang 18

Thay đổi hơi i nước thêm vào

Bạn có thể thay đổi hoặc hủy kích hoạt chức năng hơi i nước đã thêm bất cứ lúc nào.

1. Nhấn nút điều chỉnh hơi i nước.
2. Thay đổi hoặc hủy kích hoạt hơi i nước đã thêm vào.
3. Nhấn "Áp dụng".

11.5 Cài đặt chức năng phun hơi i nước

Yêu cầu

- Quan sát thông tin về chế độ hoạt động tư ơ ng ứng.

- "Thiết lập tùy chọn với steam", Trang 17
- Bể chứa nước đã đư ợc đổ đầy. Nếu bể chứa nước chảy khô trong quá trình hoạt động, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Hoạt động bị dừng lại.
 - "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

1. Nhấn chế độ hoạt động mà bạn yêu cầu.
2. Chọn cài đặt cho chế độ hoạt động, ví dụ loại của sự ởi ảm và nhiệt độ.
3. Nhấn "Phun hơi i nước"
4. Bắt đầu hoạt động.
5. Nhấn "Steam jet" vào thời gian mong muốn. Không sử dụng tia hơi i nước cho đến khi thiết bị nóng hoàn toàn.
- ✓ Thiết bị bắt đầu đun nóng nước.
6. Khi nước nóng lên, nhấn "Steam jet"  lại.
- Lưu ý: Nếu kích hoạt chế độ làm nóng nhanh, tia hơi i nước chỉ có thể đư ợc kích hoạt khi quá trình làm nóng nhanh hoàn tất.
- ✓ Vòi phun hơi i nước đư ợc kích hoạt và thiết bị đư ợc thêm vào thổi hơi i nước vào khoang nấu trong khoảng 3 đến 5 phút.

- ✓ Khi tia hơi i nước kết thúc, hoạt động tiếp tục diễn ra bình thường. Tùy thuộc vào hoạt động, Có thể kích hoạt lại tia hơi i nước nếu cần thiết.
- 7. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng để chuyển đổi ứng dụng tắt.
- 8. Để hết nước trong bình chứa và lau khô bộ phận nấu.
- ý tư ớng.
- "Sau khi sử dụng hoạt động hơi i nước", Trang 18

Hủy bỏ tia hơi i nước

Bạn có thể hủy chế độ phun hơi i nước bất cứ lúc nào.

1. Nhấn .
2. Nhấn "Phun hơi i nước" .
3. Nhấn "Áp dụng".
- ✓ Hoạt động này vẫn tiếp tục mà không cần tia hơi i nước.

11.6 Sau khi sử dụng chức năng hơi i nước

Làm khô thiết bị sau mỗi lần sử dụng hơi i nước.

Lưu ý: Có thể còn sót lại cặn vôi trong quá trình nấu ngăn sau khi vận hành bằng hơi i nước. Chức năng của thiết bị không bị ảnh hưởng bởi điều này. Bạn có thể loại bỏ lại các vết cặn vôi bằng nước nóng hoặc vải ngâm trong giấm. Quan sát thông tin về việc vệ sinh.

→ "Vệ sinh và bảo dưỡng", Trang 24

Đổ hết nước trong bình chứa

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Bình chứa nước có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.

- ▶ Chờ cho đến khi bình nước nguội sau thao tác trước đó.
- ▶ Tháo bình chứa nước ra khỏi hốc bình.

LƯU Ý Việc làm

khô bình chứa nước trong khoang nấu nóng có thể làm hỏng bình chứa nước.

- ▶ Không làm khô bình chứa nước trong khoang nấu nóng.

Việc vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén sẽ làm hỏng bình chứa nước.

- ▶ Không vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén.
- ▶ Vệ sinh bình chứa nước bằng vải mềm và nước rửa chén thông thường.

1. Sử dụng để mở bảng điều khiển.
2. Tháo bình chứa nước.
3. Cẩn thận tháo nắp bình chứa nước.
4. Đổ hết nước trong bình chứa, rửa sạch bằng chất tẩy rửa và sau đó xả sạch bằng nước sạch.
5. Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.
6. Chà lớp niêm phong trên nắp cho đến khi khô.
7. Để bình chứa nước khô khi mở nắp.
8. Đậy nắp bình chứa nước và ấn xuống.
9. Lắp bình chứa nước vào và đóng bảng điều khiển.

Làm khô khay ngưng tụ

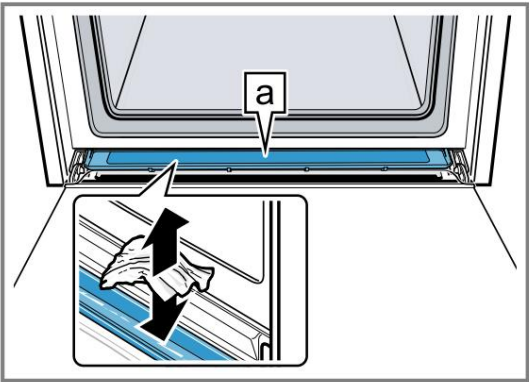
! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Yêu cầu: Khoang nấu đã nguội.

1. Mở cửa thiết bị.
2. Lưu ý: Khay ngưng tụ nằm bên dưới ngăn nấu.



3. Thấm nước trong khay ngưng tụ bằng khăn lau và lau sạch cẩn thận.

Lưu ý: Bạn có thể tháo khay ngưng tụ để vệ sinh.

→ "Đang tháo khay ngưng tụ", Trang 29

Làm khô khoang nấu Làm khô khoang nấu sau mỗi lần sử dụng hơi nước.

- ▶ Lau khô khoang nấu bằng tay hoặc sử dụng chức năng sấy khô.

→ "Chức năng sấy khô", Trang 28

12 món ăn

Chế độ hoạt động "Món ăn" giúp bạn sử dụng thiết bị để chế biến nhiều bữa ăn khác nhau bằng cách tự động chọn cài đặt tối ưu.

12.1 Đồ nấu ăn

Kết quả nấu ăn phụ thuộc vào thành phần của thịt và kích thước của dụng cụ nấu.

Do đó, bạn nên sử dụng đồ nấu ăn chịu nhiệt phù hợp với nhiệt độ lên đến 300 °C. Đồ nấu ăn bằng thủy tinh hoặc gốm thủy tinh là tốt nhất. Mỗi nồi phải bao phủ khoảng 2/3 đáy đồ nấu ăn.

Đồ nấu nước làm từ những vật liệu sau đây không phù hợp: Nhôm sáng bóng, Đất

- sét không tráng men Tay cầm
- bằng nhựa hoặc nhựa
-

12.2 Tùy chọn cài đặt cho món ăn Để nấu chín món ăn một

cách hoàn hảo, thiết bị sẽ sử dụng các cài đặt khác nhau tùy thuộc vào từng món ăn.

Màn hình hiển thị các cài đặt đang sử dụng. Bạn có thể điều chỉnh một số cài đặt nhất định. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Lưu ý: Kết quả nấu phụ thuộc vào chất lượng và thành phần của thực phẩm. Sử dụng thực phẩm tươi và lý tưởng nhất là thực phẩm ướp lạnh. Sử dụng thực phẩm đông lạnh lấy thẳng từ tủ đông.

Mẹo và thông tin về cài đặt Nếu bạn đặt một món ăn, màn hình sẽ hiển thị thông tin liên quan đến món ăn này, ví dụ: Vị trí kệ phù hợp Phụ kiện hoặc dụng cụ nấu phù hợp Chất lỏng thêm

- vào Thời gian lật hoặc khuấy Khi đến thời điểm này, sẽ có
- tín hiệu phát ra.

Để gọi thông tin, hãy nhấn . Một số ghi chú được hiển thị tự động.

Chương trình Các

chương trình được cài đặt sẵn loại nhiệt độ, thời gian nấu và chế độ làm nóng lý tưởng.

Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, bạn cũng phải cài đặt trọng lượng, độ dày hoặc mức độ nấu. Bạn chỉ có thể cài đặt trọng lượng trong phạm vi mong muốn.

Trừ khi có chỉ dẫn khác, hãy thiết lập tổng trọng lượng cho món ăn của bạn.

trong Món ăn

Cài đặt đư ợc khuyến nghị Đối

với cài đặt đư ợc khuyến nghị, loại nhiệt độ tối ưu đư ợc cài đặt sẵn ở dạng giá trị cố định. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ cài đặt sẵn và thời gian nấu.

Phư ơ ng pháp nấu ăn Đối

với một số món ăn, bạn có thể chọn phư ơ ng pháp nấu ăn ưa thích.

Chọn phư ơ ng pháp nấu ăn có giá trị sau cho cách nấu ăn thông thường:

- **Cổ điển**

Món ăn hấp Đối với một

số món ăn, bạn có thể chọn phư ơ ng pháp nấu bằng hơi i nư ớc. Thức ăn đư ợc nấu chín nhẹ nhàng.

Chọn phư ơ ng pháp nấu với các giá trị sau để nấu bằng hơi i nư ớc bỏ sung: Mềm và ngon ngọt Mềm và giòn

- Mọng nư ớc Mọng nư ớc và nhạt Nhẹ hơn Nhẹ
- hơ n và bóng Bóng và
- giòn Vàng và giòn Như mới nư ớng Như mới nấu Nhẹ nhàng

■

■

Đối với việc nấu bằng hơi i nư ớc thuần túy, hãy chọn phư ơ ng pháp nấu có các giá trị sau:

- Nấu chín nhẹ nhàng và ngon ngọt Nấu chín nhẹ nhàng và mềm Nấu chín nhẹ nhàng và nhanh chóng
- Dễ Dễ dàng và an toàn
- Như thể vừa mới nấu xong
- Đùng trọng tâm

Lưu ý thông tin về cách vận hành bằng hơi i nư ớc.

→ "Hơi i nư ớc", Trang 16

12.3 Tổng quan về các món ăn

Bạn có thể tìm hiểu những món ăn riêng lẻ nào có sẵn trên thiết bị khi bạn gọi chế độ hoạt động.

Các món ăn phụ thuộc vào các tính năng của thiết bị của bạn.

Các món ăn đư ợc phân loại theo thể loại và món ăn.

Lưu ý: Trong cài đặt cơ bản, bạn có thể chuyên môn hóa các món ăn đư ợc hiển thị theo từng khu vực.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

Thể loại Thực phẩm	
Bánh ngọt	Bánh trong hộp thiếc
	Bánh trên khay nư ớng
	Các món nư ớng nhỏ
	Bánh quy
Bánh mì, bánh mì cuộn	Bánh mì Bánh mì cuộn
Pizza, bánh mặn	Bánh pizza Bánh mặn, bánh quiche
Bánh nư ớng, bánh soufflé	Nguyên liệu nư ớng, mặn, tư ơ i, nấu chín Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm Lasagne, tư ơ i

Thể loại Thực phẩm	
	Lasagne, ư ớp lạnh Nư ớng, ngọt, tư ơ i Trái cây vụn Soufflés trong khuôn riêng bánh pudding Yorkshire
Gia cầm	Thịt gà Vịt, ngỗng Thổ Nhĩ Kỳ
Thịt	Thịt lợn Thịt bò Bê Cừu non Trò chơ i Món thịt
Cá.	Cá, nguyên con Phi lê cá Cá cốt lết Món cá Hải sản
Sản phẩm đông lạnh	Bánh pizza Bánh mì cuộn Nư ớng Sản phẩm khoai tây Rau Gia cầm, cá
Món ăn kèm, rau	Rau Khoai tây Cơ m Ngũ cốc Đậu Mì ống, bánh bao Trứng
Món tráng miệng, compote	Bánh bao men Kem caramel Bánh pudding gạo Mứt trái cây SỮa chua trong lọ thủy tinh
Làm nóng lại, làm giòn	Rau Thực đơ n Các món nư ớng Món ăn kèm
Rã đông thực phẩm	Trái cây, rau quả
Bảo quản, chiết xuất nư ớc ép, tiệt trùng	Bảo quản thực phẩm Chiết xuất nư ớc ép Khử trùng chai lọ

12.4 Đặt đĩa

- Nhấn "Đĩa".
- Nhấn vào danh mục cần tìm.
- Nhấn vào loại thực phẩm cần thiết.
- Nhấn vào món ăn cần nấu.

Mẹo: Đối với một số món ăn, bạn có thể chọn phư ơ ng pháp nấu ăn ưa thích.

→ "Cài đặt tùy chọn cho các món ăn", Trang 19

✓ Các cài đặt cho món ăn sẽ hiển thị trên màn hình.

5. Điều chỉnh cài đặt nếu cần thiết.
Bạn chỉ có thể điều chỉnh một số cài đặt nhất định tùy thuộc vào món ăn.
- "Cài đặt tùy chọn cho món ăn", Trang 19
6. Để biết thông tin về phụ kiện và vị trí kệ
Ví dụ, nhấn .
7. Nhấn để bắt đầu thao tác.
- ✔ Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian đếm ngược.
- ✔ Khi món ăn đã chín, một tín hiệu sẽ vang lên. Thiết bị sẽ ngừng đun nóng.
8. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: Nếu cần, bạn
▶ có thể chọn các cài đặt khác và khởi động lại hoạt động.

Yêu thích13 Yêu thích

Trong mục "Yêu thích", bạn có thể lưu cài đặt và sử dụng lại.

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thiết bị/trạng thái phần mềm, trư ớc tiên bạn phải tải chức năng này xuống thiết bị của mình.
Bạn có thể tìm thêm thông tin trong ứng dụng Home Connect.

13.1 Lưu mục ưa thích Bạn có thể

lưu tối đa 30 chế độ hoạt động khác nhau làm mục ưa thích.

- ▶ Bên cạnh tiêu đề chế độ hoạt động, hãy nhấn .
- Để đổi tên mục yêu thích, bạn phải sử dụng ứng dụng Home Con-nec.
- Nếu thiết bị của bạn đư ợc kết nối, hãy làm theo hư ớng dẫn trong ứng dụng.

13.2 Chọn mục yêu thích Nếu bạn đã lưu

mục yêu thích, bạn có thể sử dụng chúng để thiết lập thao tác.

- ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút này để tắt thiết bị.

12.5 Chức năng tự động tắt

Chức năng tự động tắt bếp cho phép bạn nư ớc và chiên mà không cần lo lắng.

Khi quá trình hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng đun nóng.

Để đạt đư ợc kết quả nấu ăn tối ư u, hãy lấy đĩa ra khỏi ngăn nấu sau khi quá trình nấu hoàn tất.

1. Nhấn "Yêu thích".
2. Nhấn vào mục yêu thích cần thiết.
3. Nếu cần, bạn có thể thay đổi cài đặt.
4. Sử dụng để bắt đầu hoạt động.
- ✔ Các giá trị điều chỉnh đư ợc hiển thị trên màn hình.

Lưu

ý: Hãy chú ý đến các thông số kỹ thuật cho các chế độ hoạt động khác nhau:

- → "Hư i nư ớc", Trang 16

13.3 Thay đổi mục yêu thích Bạn có thể

thay đổi, sắp xếp hoặc xóa mục yêu thích đã lưu bất kỳ lúc nào.

- ▶ Để thay đổi mục ưa thích, bạn phải sử dụng ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị của bạn đư ợc kết nối, hãy làm theo hư ớng dẫn trong ứng dụng.

Khóa Khóa an toàn cho trẻ em

Bạn có thể khóa chặt thiết bị để tránh trẻ em vô tình bật thiết bị hoặc thay đổi cài đặt.

14.1 Kích hoạt chức năng khóa an toàn trẻ em Chức

năng khóa an toàn trẻ em có thể đư ợc kích hoạt bất kể thiết bị đang bật hay tắt.

- ▶ Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây để kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em.
- ✔ Một thông báo xác nhận sẽ xuất hiện trên màn hình.
- ✔ Bảng điều khiển đã bị khóa. Thiết bị chỉ có thể đư ợc tắt bằng cách sử dụng .
- ✔ Biểu tượng sáng lên.

14.2 Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em Bạn có thể tắt

chức năng khóa an toàn cho trẻ em bất kỳ lúc nào.

- ▶ Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây để tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em.
- ✔ Một thông báo xác nhận sẽ xuất hiện trên màn hình.

Cài đặt cơ Cài đặt cơ bản

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

15.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản Tại đây, bạn có

thể tìm thấy tổng quan về các thiết lập cơ bản và thiết lập gốc. Các thiết lập cơ bản phụ thuộc vào các tính năng của thiết bị của bạn.

en Cài đặt cơ bản

Bạn có thể tìm thêm thông tin về các thông tin cơ bản của từng cá nhân cài đặt trên màn hình bằng cách sử dụng .

Cài đặt cơ bản		Lựa chọn
Ngôn ngữ	Xem lựa chọn trên thiết bị	
Home Connect Kết nối	lò nư ớng với thiết bị di động và điều khiển từ xa. → "Kết nối nhà", Trang 23	
Cái đồng hồ	Thời gian theo định dạng 24 giờ	
Ngày	Ngày theo định dạng DD.MM.YYYY	
Trư ng bày	Lựa chọn	
Độ sáng	■ Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 5 ¹	
Màn hình chờ Bật trong	Thời gian giới hạn ■ Bật (cài đặt này làm tăng năng lư ợng sử tiêu thụ) ■ Tắt¹	
Cái đồng hồ	■ Kỹ thuật số + ngày ¹ ■ Điện tử ■ Tư ớng tự	
Căn chỉnh	■ Căn chỉnh màn hình theo chiều ngang và theo chiều dọc	
Giọng điệu		
Ấm thanh nút	■ TRÊN ¹ ■ Tắt	
Tín hiệu âm thanh	■ Thời gian rất ngắn ■ Thời gian ngắn ■ Thời lư ợng trung bình¹ ■ Thời gian dài	
Cài đặt thiết bị		
Thời gian chạy quạt TỐT ¹ ■ ít nhất ■ Đề xuất dài¹ ■ ■ Rất dài		
Hệ thống kéo ra	■ Đã lắp thêm (nếu có 2 hoặc 3 bộ kéo ra dư ờng ray dư ợc lắp đặt) ■ Không dư ợc lắp thêm (nếu giá đỡ và một bộ thanh ray kéo ra duy nhất là dư ợc trang bị)¹	
Chiếu sáng	■ Khi nấu ăn và khi mở cửa Chỉ khi cửa dư ợc mở ¹ ■ ■ Luôn luôn tắt	
Độ cứng của nư ớc 4	■ (rất cứng) 3 (cứng) ¹ ■ ■ 2 (trung bình) ■ 1 (mềm) ■ 0 (làm mềm)	
Chiều cao trên mực nư ớc biển	Nếu hiệu chuẩn diễn ra tự động, thiết lập cơ bản này sẽ biến mất. → "Hiệu chỉnh thiết bị trư ớc mặt chúng ta - lần đầu tiên", ینگ nó Trang 12 ■ 0m - 300m ■ 300m - 600m ■ 600m - 900m ■ 900m - 1200m	

Cài đặt thiết bị	Lựa chọn
	■ 1200m - 1500m ■ 1500m - 1800m ■ 1800m - 2100m ■ Độ cao so với mực nư ớc biển không xác định (cần hiệu chuẩn)¹
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo thư ớng hiệu	■ Trư ng bày ¹ ■ Không hiển thị
Hoạt động sau bật công tắc	■ Menu chính ¹ ■ Các loại sứ ời ẩm ■ Hấp ■ Đĩa ■ Yêu thích
Thời gian nấu đã trôi qua	■ Trư ng bày ¹ ■ Không hiển thị
Đĩa	■ Tất cả ¹ ■ Không có thịt lợn ■ Chỉ Kosher
Khu vực đĩa	■ Tất cả ¹ ■ Món ăn Châu Âu ■ Món ăn Anh
Khóa an toàn cho trẻ em	■ Chỉ có khóa chìa ¹ ■ Đã hủy kích hoạt
Tự động làm nóng nhanh	■ TRÊN ¹ ■ Tắt
Cài đặt nhà máy	Lựa chọn
Cài đặt nhà máy	■ Khôi phục
Thông tin thiết bị	■ Thông tin thiết bị

15.2 Thay đổi các thiết lập cơ bản

1. Nhấn vào  thanh trạng thái.
2. Nhấn vào vùng cài đặt cơ bản cần thiết.
3. Nhấn vào cài đặt cơ bản cần thiết.
4. Nhấn để chọn cài đặt cơ bản cần thiết.
- ✓ Sự thay đổi này dư ợc áp dụng trực tiếp cho hầu hết các thiết lập cơ bản.
5. Để thay đổi các thiết lập cơ bản bổ sung, hãy sử dụng  để đi quay lại và chọn một thiết lập cơ bản khác.
6. Để thoát khỏi cài đặt cơ bản, sử dụng  để quay lại menu chính hoặc tắt thiết bị bằng cách sử dụng .
- ✓ Những thay đổi đã dư ợc lư u.

Lư u ý: Những thay đổi của bạn đối với cài đặt cơ bản sẽ dư ợc lư u lại ngay cả khi mất điện.

¹ Cài đặt gốc (có thể thay đổi tùy theo kiểu máy)

16 Trang chủ Kết nối

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

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

www.home-connect.com.

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

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

Lưu ý

- Vui lòng lưu ý các biện pháp phòng ngừa an toàn trong hướng dẫn sử dụng này và đảm bảo tuân thủ chúng khi vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect.
- "An toàn", Trang 2
- Vận hành thiết bị trên chính thiết bị luôn được ưu tiên. Trong thời gian này, không thể vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect.
- Ở chế độ chờ kết nối mạng, thiết bị cần tối đa 2 W.

16.2 Cài đặt Home Connect Bạn có thể điều chỉnh

cài đặt Home Connect và cài đặt mạng trong phần cài đặt cơ bản của thiết bị. Cài đặt hiển thị trên màn hình sẽ tùy thuộc vào việc Home Connect đã được thiết lập hay chưa và thiết bị có được kết nối với mạng gia đình của bạn hay không.

Cài đặt cơ bản	Cài đặt có thể	Giải thích Bạn
Trợ lý Home Connect	Bắt đầu trợ lý Ngắt kết nối	có thể kết nối thiết bị của mình với ứng dụng Home Connect thông qua trợ lý Home Connect. Lưu ý: Nếu bạn sử dụng trợ lý Home Connect lần đầu tiên, chỉ có cài đặt "Bắt đầu trợ lý" khả dụng.
Wi-Fi	TRÊN TẮT	Bạn có thể sử dụng Wi-Fi để tắt kết nối mạng cho thiết bị của mình. Khi bạn đã kết nối thành công một lần, bạn có thể hủy kích hoạt Wi-Fi và không mất dữ liệu chi tiết của mình. Ngay khi bạn kích hoạt lại Wi-Fi, thiết bị sẽ tự động kết nối. Lưu ý: Ở chế độ chờ kết nối mạng, thiết bị chỉ cần tối đa 2 W.
Giám sát trạng thái điều khiển từ xa	Khởi động từ xa bằng tay Khởi động từ xa vĩnh viễn	Trong quá trình giám sát, bạn chỉ có thể xem trạng thái hoạt động của thiết bị trong ứng dụng. Nếu bạn chuyển từ chế độ giám sát hoặc khởi động từ xa cố định sang khởi động từ xa thủ công, bạn phải kích hoạt khởi động từ xa mỗi lần. Bạn có thể mở cửa thiết bị trong vòng 15 phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Khởi động từ xa sẽ không bị hủy kích hoạt bởi thao tác này. Sau khi 15 phút trôi qua, việc mở cửa thiết bị sẽ hủy kích hoạt khởi động từ xa thủ công. Đối với khởi động từ xa vĩnh viễn, bạn có thể khởi động và vận hành thiết bị từ xa bất cứ lúc nào. Nếu bạn thư giãn xuyên vận hành thiết bị từ xa, sẽ hữu ích nếu đặt khởi động từ xa thành "Vĩnh viễn".

16.1 Thiết lập yêu cầu của Home Connect Thiết bị

- được kết nối với
- nguồn điện và được bật.
 - Bạn có thiết bị di động chạy phiên bản mới nhất của hệ điều hành iOS hoặc Android, ví dụ như điện thoại thông minh.
 - Thiết bị đang nhận tín hiệu từ mạng WLAN gia đình (Wi-Fi) tại vị trí lắp đặt.
 - Thiết bị di động và thiết bị gia dụng nằm trong phạm vi tín hiệu Wi-Fi của mạng gia đình bạn.
1. Quét mã QR sau.



- Bạn có thể cài đặt ứng dụng Home Connect và kết nối thiết bị của mình thông qua mã QR.
2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

en Vệ sinh và bảo dư ỡng

16.3 Vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect Bạn có thể sử dụng ứng dụng Home Connect để cài đặt và khởi động thiết bị từ xa.

**CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dễ cháy còn lại trong khoang nấu có thể bắt lửa.

 Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy trong khoang nấu ăn.

 Nếu có khói, phải tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa để dập tắt ngọn lửa.

Yêu cầu Thiết bị đã

 đư ợc tắt.

 Thiết bị đư ợc kết nối với mạng gia đình và ứng dụng Home Connect.

 Để có thể cài đặt thiết bị thông qua ứng dụng, bạn phải chọn khởi động thủ công hoặc khởi động từ xa cố định trong cài đặt cơ bản "Trạng thái điều khiển từ xa".

1. Để kích hoạt khởi động từ xa thủ công, hãy nhấn .
Bạn chỉ cần xác nhận trên lò nư ớng nếu bạn đang chuyển từ chế độ giám sát hoặc khởi động từ xa cố định sang chế độ khởi động từ xa thủ công.

Với chức năng khởi động từ xa, bạn không cần phải xác nhận trên lò nư ớng.

2. Cấu hình cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi đến thiết bị.

Ghi chú

 Khi bạn khởi động lò nư ớng bằng các nút điều khiển trên chính thiết bị, chức năng khởi động từ xa sẽ tự động đư ợc kích hoạt. Bạn có thể sử dụng ứng dụng Home Con-nect để điều chỉnh cài đặt hoặc bắt đầu một chư ơ ng trình mới.

 Bạn có thể mở cửa thiết bị trong vòng 15 phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Khởi động từ xa sẽ không bị vô hiệu hóa bởi điều này. Sau 15 phút trôi qua, việc mở cửa thiết bị sẽ vô hiệu hóa khởi động từ xa thủ công.

16.4 Cập nhật phần mềm Phần mềm của

thiết bị của bạn có thể đư ợc 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. Điều này có thể dẫn đến những thay đổi nhỏ về hình ảnh và hoạt động trên màn hình.

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

- Lưu ý:
-  Việc cập nhật phần mềm bao gồm hai bư ớc.

- Bư ớc đầu tiên là tải xuống.

- Bư ớc thứ hai là cài đặt trên ứng dụng của bạn ane.

 Bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị của mình như bình thư ờng trong khi các bản cập nhật đang đư ợc tải xuống. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân của bạn trong ứng dụng, các bản cập nhật phần mềm cũng có thể đư ợc thiết lập để tải xuống tự động.

 Quá trình cài đặt mất vài phút. Bạn không thể sử dụng thiết bị trong khi cài đặt.

 Chúng tôi khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật bảo mật càng sớm càng tốt.

16.5 Chẩn đoán từ xa Bộ phận 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 nơ i 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 phư ơ ng của bạn: www.home-connect.com.

16.6 Bảo vệ dữ liệu Vui lòng xem

thông tin về bảo vệ dữ liệu.

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

 MAC của mô-đun giao tiếp Wi-Fi đư ợc cài đặt).

-  Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông Wi-Fi (để đảm bảo kết nối dữ liệu an toàn).

 Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của thiết bị của bạn.

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

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

Lưu ý: Xin lưu ý rằng các chức năng Home Connect chỉ có thể đư ợc sử dụng với ứng dụng Home Connect. Thông tin về bảo vệ dữ liệu có thể đư ợc tìm thấy trong ứng dụng Home Con-nect.

bảo dư ỡng17 Vệ sinh và bảo dư ỡng

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

17.1 Sản phẩm vệ sinh Để tránh làm hỏng

các bề mặt khác nhau của lò nư ớng, không sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị điện giật!

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

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

CHÚ Ý

Các chất tẩy rửa không phù hợp sẽ làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.

- ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển lau chùi.
- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa đặc biệt nào để vệ sinh thiết bị khi thiết bị còn nóng.

Chất tẩy rửa phù hợp

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với các bề mặt khác nhau trên thiết bị của bạn.

Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh thiết bị.

→ "Vệ sinh thiết bị", Trang 26

Mặt trước của thiết bị

Bề mặt	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Thép không gỉ	■ Nước xà phòng nóng ■ Thép không gỉ đặc biệt sản phẩm làm sạch phù hợp với bề mặt nóng	Để ngăn ngừa sự ăn mòn, hãy loại bỏ bất kỳ mảng bám vôi, mỡ, tinh bột hoặc albumin (ví dụ lòng trắng trứng) khỏi bề mặt thép không gỉ ngay lập tức. Thoa một lớp mỏng sản phẩm làm sạch thép không gỉ.
Nhựa hoặc sơn bề mặt	■ Nước xà phòng nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Để tránh vết bẩn vĩnh viễn, hãy loại bỏ ngay bất kỳ chất tẩy rửa nào được đưa lên bề mặt.
Thủy tinh	■ Nước xà phòng nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.

Cửa thiết bị

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Tấm cửa	■ Nước xà phòng nóng ■ Chất tẩy rửa lò nướng ■ Len thép	Không sử dụng dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo các tấm cửa ra để vệ sinh sạch sẽ. → "Cửa thiết bị", Trang 28
Nắp cửa	■ Được làm bằng thép không gỉ thép: Chất tẩy rửa thép không gỉ ■ Được làm từ nhựa: Nước xà phòng nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 28
Khung cửa bên trong bằng thép không gỉ	■ Chất tẩy rửa thép không gỉ	Có thể loại bỏ tình trạng đổi màu bằng chất tẩy rửa thép không gỉ. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ.
Tay nắm cửa	■ Nước xà phòng nóng	Để tránh vết bẩn vĩnh viễn, hãy loại bỏ ngay bất kỳ chất tẩy rửa nào được đưa lên bề mặt.
Gioăng cửa	■ Nước xà phòng nóng	Không được tháo ra hoặc chà xát.

Ngăn nấu ăn

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Bề mặt men	■ Nước xà phòng nóng ■ Dung dịch giấm ■ Chất tẩy rửa lò nướng ■ Len thép	Làm ướt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Để cửa thiết bị mở để làm khô khoang nấu sau khi đang lau dọn nó.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu ăn khi trời vẫn còn ẩm.
- ▶ Loại bỏ tất cả thức ăn còn sót lại khỏi ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bạn đun nóng lần tiếp theo thiết bị.

Nếu các chất tẩy rửa khác nhau được trộn lẫn với nhau, sẽ có thể là phản ứng hóa học giữa những chất này.

- ▶ Không trộn lẫn các chất tẩy rửa.
- ▶ Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa.

Muối có trong miếng bọt biển mới có thể làm hỏng bề mặt.

- ▶ Giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
		Ghi chú - Men cháy ở nhiệt độ rất cao, gây ra hiện tượng đổi màu nhẹ. Chức năng của thiết bị không bị ảnh hưởng bởi điều này. - Các cạnh của khay mỏng không thể được tráng men hoàn toàn và có thể bị nhám. Điều này không làm giảm khả năng chống ăn mòn. - Cặn thức ăn để lại lớp phủ màu trắng trên bề mặt men. Lớp phủ này không gây nguy cơ cho sức khỏe. Chức năng của thiết bị của bạn không bị ảnh hưởng bởi điều này. Bạn có thể loại bỏ cặn bằng nước cốt chanh.
Bề mặt tự làm sạch	-	Thực hiện theo hướng dẫn để tự làm sạch bề mặt. → "Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu ăn", Trang 26
Giá đỡ kệ	- Nước xả phòng nóng - Len thép	Làm ướt những khu vực bị bắn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Lưu ý: Để vệ sinh kỹ lưỡng, hãy tháo rời các giá đỡ kệ. → "Đường ray", Trang 32
Phụ kiện	- Nước xả phòng nóng - Chất tẩy rửa lò nướng - Len thép	Làm ướt những khu vực bị bắn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Các phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén. Không sử dụng len thép không gỉ cho bình đựng hơi nước làm bằng thép không gỉ. Sử dụng dung dịch giấm để loại bỏ bụi bắn trên hộp đựng hơi nước bằng thép không gỉ do thực phẩm giàu tinh bột (ví dụ như gạo) gây ra.
Bể chứa nước	Nước xả phòng nóng	Để loại bỏ chất tẩy rửa còn sót lại sau khi vệ sinh, hãy rửa kỹ bằng nước sạch. Để làm khô bình chứa nước sau khi vệ sinh, hãy để bình chứa nước khô với nắp mở. Làm khô lớp niêm phong trên nắp. Không rửa bằng máy rửa chén.

17.2 Vệ sinh thiết bị Để tránh làm hỏng thiết

bị, bạn chỉ được vệ sinh thiết bị theo đúng hướng dẫn và bằng các sản phẩm vệ sinh phù hợp.

 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.
▶ Cần phải cẩn thận ở đây để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.

▶ Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị này.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Thức ăn thừa, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.

▶ Trước khi sử dụng thiết bị, hãy loại bỏ hết các cặn thức ăn và tàn dư còn sót lại khỏi ngăn nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

Yêu cầu: Đọc thông tin về sản phẩm tẩy rửa.

→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 24

1. Làm sạch thiết bị bằng nước xả phòng nóng và một cái đĩa vải.
 - Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa thay thế.

→ "Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 25

2. Lau khô bằng vải mềm.

Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu Tắt ổp sau trong khoang nấu có khả năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám.

Khi thiết bị đang hoạt động, các bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ các chất bắn ra từ quá trình nướng, rang hoặc nướng, và phân hủy chúng. Nếu các bề mặt tự làm sạch không còn tự làm sạch đầy đủ trong quá trình hoạt động, hãy làm nóng khoang nấu cụ thể đến nhiệt độ thích hợp.

LƯU Ý Nếu bạn không vệ sinh bề mặt tự làm sạch thường xuyên, chúng có thể bị hư hỏng.

- ▶ Nếu thấy có vết bắn sẫm màu trên bề mặt tự làm sạch, hãy làm nóng ngăn nấu.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn. Nếu chất tẩy rửa lò nướng vô tình tiếp xúc với bề mặt tự làm sạch, hãy thấm sạch ngay bằng nước và khăn bọt biển. Không chà xát.

1. Tháo bỏ các phụ kiện và dụng cụ nấu ra khỏi bếp ngăn.
2. Tháo rời các giá đỡ và lấy chúng ra khỏi ngăn nấu.

→ "Đường ray", Trang 32

3. Loại bỏ bụi bắn thô bằng nước xả phòng và khăn mềm vải: -
Từ bề mặt men nhẵn - Từ bên trong cửa thiết bị -
Từ nắp kính trên đèn lò nướng Điều này ngăn ngừa các vết bắn không thể loại bỏ.

4. Lấy hết mọi vật ra khỏi khoang nấu.
Ngăn nấu phải trống.
5. Cài đặt chế độ sưởi ấm bằng khí nóng 4D.
6. Đặt nhiệt độ tối đa.
7. Bắt đầu hoạt động.
8. Tắt thiết bị sau 1 giờ.
9. Sau khi thiết bị đã nguội, hãy lau sạch bếp.
Lau sạch ngăn chứa bằng khăn ẩm.

Lưu ý: Có thể xuất hiện các vết trên bề mặt tự làm sạch. Các cạnh đũa và lòng trắng trứng trong thức ăn không được loại bỏ và bám vào bề mặt. Các vết đỏ là cặn từ thức ăn mặn - chúng không phải là gỉ sét. Các vết bẩn không gây nguy hiểm cho sức khỏe. Những vết này

không làm suy yếu khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch.

10.Lắp giá đỡ kệ.
→ "Đũa ray", Trang 32

humidClean18

Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean"

Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean" là giải pháp thay thế nhanh chóng để thanh toán vệ sinh khoang nấu. Chất hỗ trợ vệ sinh làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi nước xả phòng. Sau đó, việc loại bỏ bụi bẩn sẽ dễ dàng hơn.

18.1 Cài đặt chất hỗ trợ vệ sinh

-  CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
- Nếu có nước trong khoang nấu khi lò nóng, điều này có thể tạo ra hơi nước nóng.
- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu khi khoang nấu đang nóng.

Lưu ý: Đèn lò nước không sáng trong quá trình vệ sinh.

Yêu cầu: Khoang nấu phải nguội hoàn toàn.

1. Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào khỏi bộ phận nấu ăn.
đũa.
 2. LƯU Ý – Nước cất trong khoang nấu có thể gây ăn mòn.
 - ▶ Không sử dụng nước cất.

Trộn 0,4 lít nước với một giọt nước rửa chén rồi đổ vào giữa sàn khoang nấu.
 3. Nhấn "Vệ sinh".
 4. Nhấn "humidClean".

Không thể thay đổi thời gian.
 5. Nhấn /.
- ✓ Một thông báo nêu rõ bạn nên thực hiện công việc chuẩn bị cần thiết cho chất hỗ trợ vệ sinh sẽ xuất hiện trên màn hình.

6. Xác nhận thông báo.
 - ✓ Máy sẽ bắt đầu làm sạch và thời gian nấu sẽ đếm ngược.
- ✓ Khi quá trình vệ sinh kết thúc, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
7. Nhấn để tắt thiết bị. 8. .

→ "Vệ sinh khoang nấu sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh", Trang 27

18.2 Vệ sinh khoang nấu sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh

- LƯU Ý Độ ẩm tồn tại lâu trong khoang nấu sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.
- ▶ Sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh, hãy lau sạch khoang nấu và để khô hoàn toàn.
1. Để thiết bị nguội.
 2. Lau sạch nước còn lại trong ngăn nấu bằng miếng vải xấp xỉ thấm nước.
 3. Làm sạch bề mặt men nhẵn trong khoang nấu bằng khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ các cặn thức ăn cứng đầu bằng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.
 4. Loại bỏ cặn vôi bằng vải thấm giấm và lau sạch bằng nước sạch.
 5. Lau khô khoang nấu bằng vải mềm.
 6. Để làm khô hoàn toàn khoang nấu, hãy để mở cửa thiết bị trong khoảng 1 giờ hoặc sử dụng chức năng "Sấy khô".

→ "Thiết lập quá trình sấy", Trang 28

Tẩy cặn19 Tẩy cặn

Để đảm bảo thiết bị của bạn tiếp tục hoạt động bình thường, bạn phải tẩy cặn thường xuyên. Tần suất bạn cần chạy chương trình tẩy cặn phụ thuộc vào độ cứng của nước và số lần bạn sử dụng các thao tác hỗ trợ bằng hơi nước. Thiết bị sẽ chỉ báo khi chỉ có thể thực hiện thêm 5 thao tác hỗ trợ bằng hơi nước hoặc ít hơn. Nếu bạn không thực hiện tẩy cặn, bạn không thể thiết lập bất kỳ thao tác nào bằng hơi nước nữa.

- Quá trình tẩy cặn bao gồm một số bước và mất khoảng 70 - 95 phút: Tẩy cặn (khoảng 55 - 70 phút)
- - Chu trình xả đầu tiên (khoảng 8 - 12 phút)
 - Chu trình xả thứ hai (khoảng 8 - 12 phút)
- Thực hiện cạo cặn hoàn toàn.

Nếu quá trình tẩy cặn bị gián đoạn, bạn không thể thiết lập bất kỳ hoạt động nào nữa. Để đảm bảo thiết bị đã sẵn sàng hoạt động trở lại, hãy thực hiện 2 chu trình xả.

19.1 Chuẩn bị tẩy cặn

- LƯU Ý Thời gian để chất tẩy cặn hoạt động dựa trên chất tẩy cặn dạng lỏng được khuyến nghị. Các chất tẩy cặn khác có thể làm hỏng thiết bị.
- ▶ Chỉ sử dụng chất tẩy cặn dạng lỏng chúng tôi khuyến nghị cho chương trình tẩy cặn.
- Nếu dung dịch tẩy cặn tiếp xúc với bảng điều khiển hoặc các bề mặt mỏng manh khác, chúng sẽ bị hỏng.
- ▶ Loại bỏ ngay dung dịch tẩy cặn bằng nước.

1. Pha dung dịch tẩy cặn: 200 ml chất
 - ▶ tẩy cặn dạng lỏng

en Chức năng sấy khô

- ▶ 400 ml nước
- 2. Mở bảng điều khiển.
- 3. Tháo bình chứa nước và đổ đầy dung dịch tẩy cặn.
sự kiện.
- 4. Sau khi đổ dung dịch tẩy cặn vào bình chứa nước, hãy trượt bình chứa vào lại.
- 5. Đóng bảng điều khiển.

19.2 Thiết lập chương trình tẩy cặn Yêu cầu:

- "Chuẩn bị tẩy cặn", Trang 27
1. Nhấn "Vệ sinh".
 2. Nhấn "Tẩy cặn".
Không thể thay đổi thời lượng.
 3. Nhấn .
- ✓ Một thông báo yêu cầu bạn thực hiện công việc chuẩn bị cần thiết để tẩy cặn sẽ xuất hiện trên màn hình.

4. Xác nhận tin nhắn.
✓ Chương trình tẩy cặn sẽ bắt đầu và thời gian sẽ được đếm ngược.
- ✓ Khi phần đầu tiên của chương trình tẩy cặn kết thúc, một tín hiệu sẽ phát ra. Thiết bị nhắc bạn thực hiện 2 chu trình xả.
5. Để rửa sạch thiết bị, đối với mỗi chu kỳ rửa:
 - ▶ Mở bảng điều khiển và tháo bình chứa nước.
 - ▶ Rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước sạch vào.
 - ▶ Đặt bình chứa nước vào và đóng bảng điều khiển.
 - ▶ Nhấn  để bắt đầu chu trình xả.
- ✓ Sẽ có âm báo hiệu khi mỗi chu trình xả kết thúc.
6. Sau khi chu trình xả thứ hai hoàn tất:
 - ▶ Đổ hết nước và lau khô bình chứa nước.
→ "Đổ hết nước trong bể", Trang 19
 - ▶ Nhấn để ~~tắt~~ thiết bị.

Chức năng Chức năng sấy khô

Để tránh hơi ẩm còn sót lại, hãy làm khô khoang nấu sau khi sử dụng hơi nước.

LƯU Ý Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên sàn khoang nấu.
- ▶ Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.

20.1 Làm khô khoang nấu Bạn có thể làm khô khoang nấu bằng tay hoặc sử dụng chức năng "Làm khô".

1. Để thiết bị nguội.
2. Loại bỏ bụi bẩn khỏi khoang nấu.
3. Lau sạch nước trong khoang nấu.
4. Lau khô khoang nấu.
 - ▶ Để làm khô khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở trong 1 giờ.

- ▶ Để sử dụng chức năng "Chức năng sấy khô", hãy cài đặt "Chức năng sấy khô".
→ "Thiết lập quá trình sấy", Trang 28

Thiết lập quá trình sấy

- Yêu cầu:
- "Làm khô khoang nấu", Trang 28
1. Nhấn "Vệ sinh".
 2. Nhấn "Chức năng sấy khô".
Không thể thay đổi thời lượng.
 3. Nhấn .
- ✓ Một thông báo nêu rõ bạn nên thực hiện các công việc chuẩn bị cần thiết cho quá trình sấy khô sẽ xuất hiện trên màn hình.
4. Xác nhận thông báo.
 - ✓ Quá trình sấy bắt đầu và thời gian sẽ đếm ngược.
 - ✓ Khi quá trình sấy kết thúc, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
 5. Nhấn để ~~tắt~~ thiết bị.
 6. Để làm khô hoàn toàn khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở trong 1 đến 2 phút.

Cửa bị21 Cửa thiết bị

Để vệ sinh cửa thiết bị một cách kỹ lưỡng, bạn có thể tháo rời cửa thiết bị.

Lưu ý: Lau sạch máng ngưng tụ mà không cần ấn mạnh.

21.1 Tháo cửa thiết bị

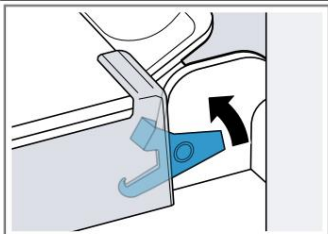
 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.
- Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt.
- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2.  CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
Khi bản lề không được cố định chắc chắn, chúng có thể đóng sầm lại với lực rất lớn.
 - ▶ Đảm bảo rằng cần khóa luôn đóng hoàn toàn hoặc (khi tháo cửa lò) mở hoàn toàn.

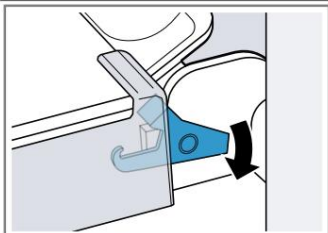
Mở cần khóa ở bản lề bên trái và bên phải.

Đòn bẩy khóa mở



Bản lề bây giờ đã được cố định và không thể đóng lại được.

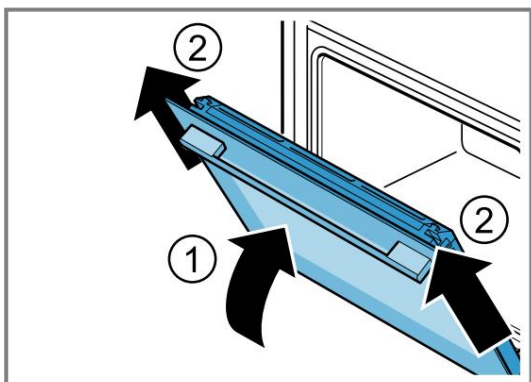
Đòn bẩy khóa đóng lại



Cửa thiết bị được cố định chắc chắn và không thể tháo rời.

- ✓ Các đòn bẩy khóa đã mở. Bản lề hiện đã được cố định và không thể đóng sầm lại được.

- Đóng chặt cửa thiết bị. Nắm chặt cửa thiết bị bằng cả hai tay (bên trái và bên phải) và kéo nó lên trên và ra ngoài. ②



- Cẩn thận đặt cửa thiết bị trên bề mặt phẳng.

Tháo khay rửa tự động

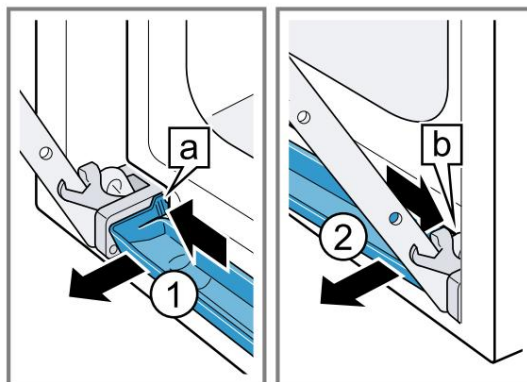
Ghi chú

- Lau sạch khay rửa tự động sau mỗi lần sử dụng hơi nước hoặc trước khi tháo khay ra.
- Không vệ sinh khay rửa tự động trong máy rửa chén.

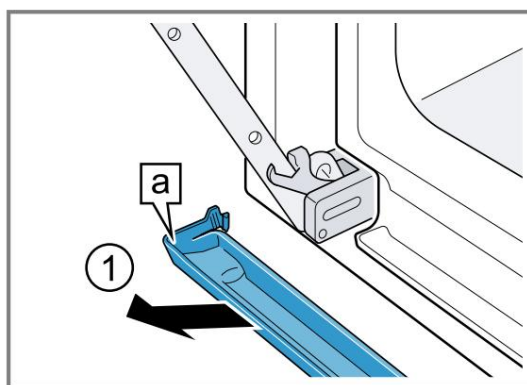
Yêu cầu: Cửa thiết bị phải được tháo ra.

- Nhấn vào bề mặt áp suất bên trái cho đến khi móc được thả ra. a ①

- Nhấn vào bề mặt áp suất bên phải móc sẽ được thả ra. b ② cho đến khi ra.

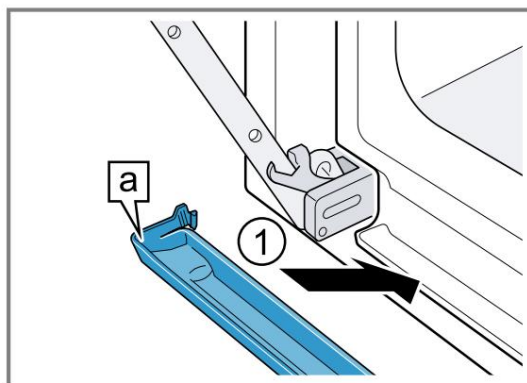


- Nghiêng khay rửa tự động về phía trước một chút cho đến khi móc giữ phía dưới được thả ra.
- Dùng cả hai tay kéo khay rửa tự động lên trên và ra ngoài theo một góc. ①

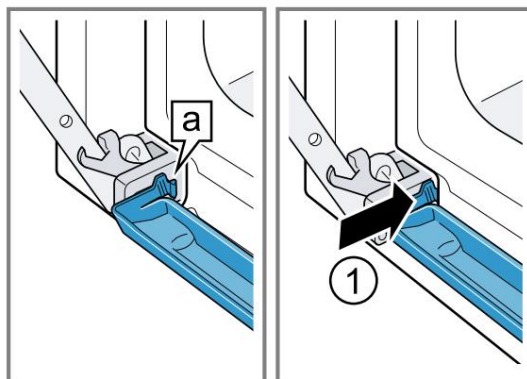


Lắp khay rửa tự động

- Sử dụng cả hai tay để chèn khay rửa tự động ở một góc. ①



- Bấm các móc ở bên trái và bên phải của con khay đặc vào khe hở. ①



và Thiết bị của

3. Đẩy khay ngưng tụ cho đến khi các móc ở bên phải, nhấp chuột trái và dư ới vào đúng vị trí.
- ✓ Khay ngưng tụ đ ược lắp đặt theo chiều ngang.

21.2 Lắp cửa thiết bị



CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

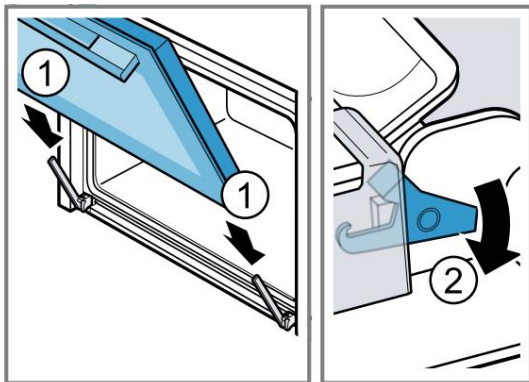
Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt.

- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

Khi bản lề không đ ược cố định chắc chắn, chúng có thể đóng sầm lại với lực rất lớn.

- ▶ Đảm bảo rằng cần khóa luôn đóng hoàn toàn hoặc (khi tháo cửa lò) mở hoàn toàn.

1. Trượt cửa thiết bị thẳng vào hai bản lề. Trượt cửa thiết bị hết cỡ.
2. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
3. Đóng các đòn bẩy khóa ở bên trái và bên phải bản lề . ②



- ✓ Các đòn bẩy khóa đã đóng. Cửa thiết bị đã đ ược cố định và không thể tháo rời.

4. Đóng cửa thiết bị.

21.3 Tháo bỏ các tấm cửa



CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt.

- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

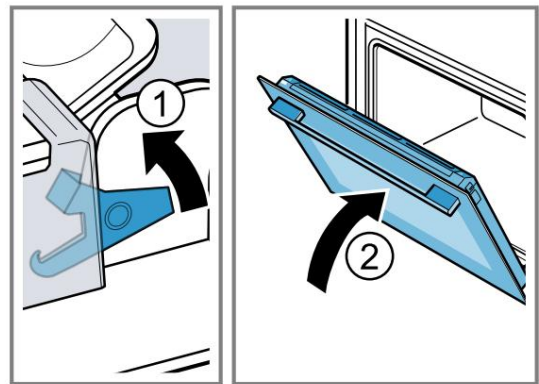
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2. Mở cần khóa ở bên trái và bên phải bản lề . ①

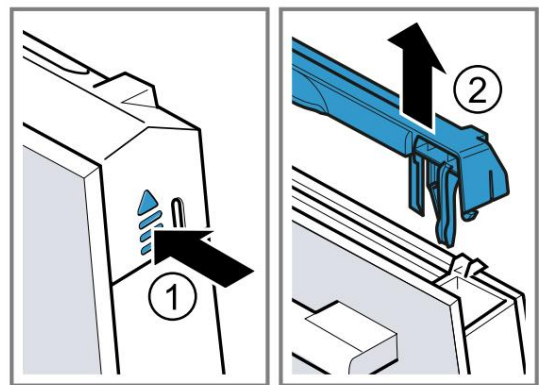
- ✓ Các đòn bẩy khóa đã mở. Bản lề hiện đã đ ược cố định và không thể đóng sầm lại đ ược.

3. Đóng chặt cửa thiết bị.



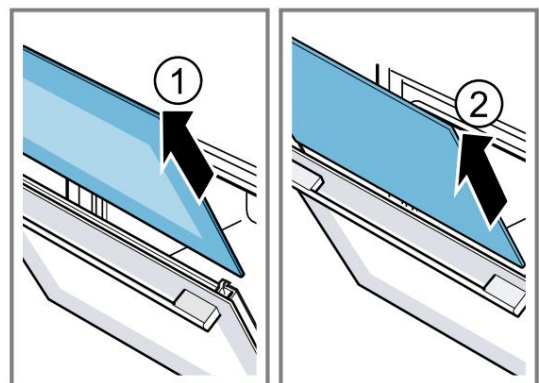
4. Đẩy vào bên trái và bên phải của nắp cửa từ bên ngoài cho đến khi nó đ ược nhả ra. ①

5. Tháo nắp cửa. ②

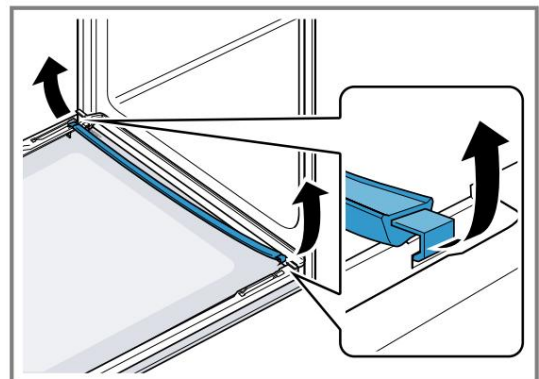


6. Nhấc tấm kính bên trong ra và đặt nhẹ nhàng lên bề mặt phẳng.

7. Nhấc tấm kính trung gian ra và đặt cẩn thận xuống bề mặt phẳng.

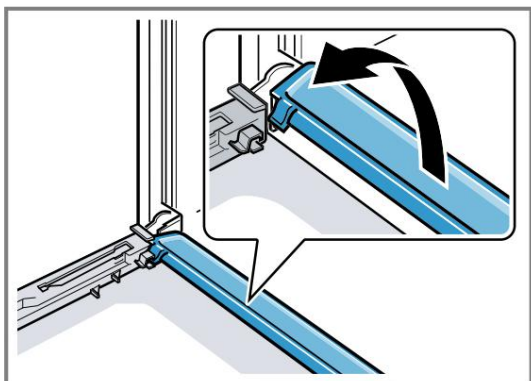


8. Mở cửa thiết bị và tháo miếng đệm cửa.



9. Nếu cần, bạn có thể tháo máng ngưng tụ để vệ sinh.

- ▶ Mở cửa thiết bị.
- ▶ Nghiêng máng ngưng tụ lên trên và tháo ra.



10. **CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!

Kính bị trầy xước ở cửa thiết bị có thể phát triển thành vết nứt.

- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh kính trên cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt.

Lau sạch các tấm cửa đã tháo ra ở cả hai mặt bằng nước rửa kính và vải mềm.

11. Làm sạch máng ngưng tụ bằng vải và nước nóng nước xả phòng.

12. Vệ sinh cửa thiết bị.

→ "Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 25

13. Làm khô tấm cửa và lắp lại.

→ "Lắp đặt cửa sổ", Trang 31

21.4 Lắp đặt các tấm cửa

CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt.

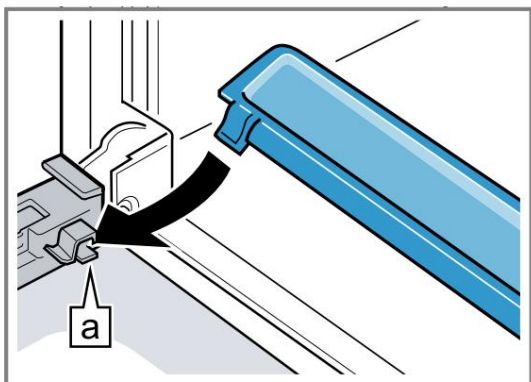
- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

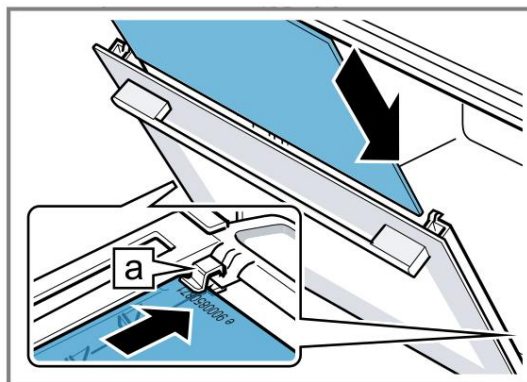
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

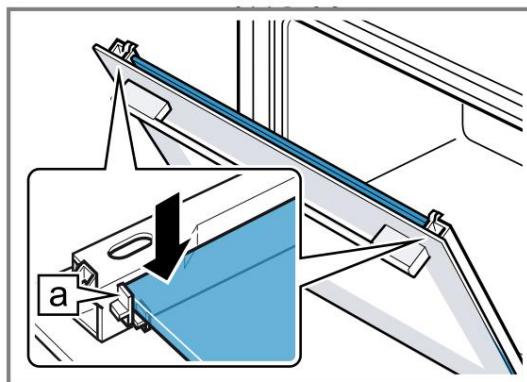
2. Đặt máng ngưng tụ theo chiều thẳng đứng vào bộ phận giữ và xoay máng xuống  đủ để.



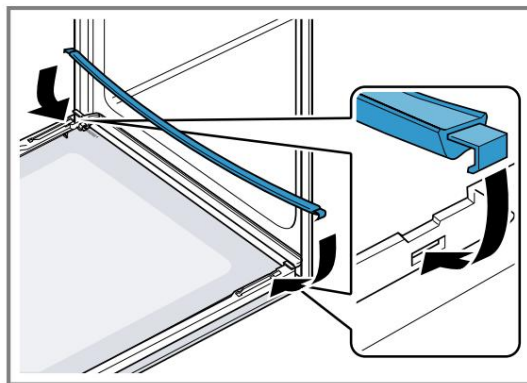
3. Trượt khung trung gian vào bên trái và bên phải dụng cụ giữ tay. 



4. Đẩy tấm trung gian lên trên cho đến khi nó ở trong dụng cụ giữ bên trái và bên phải 

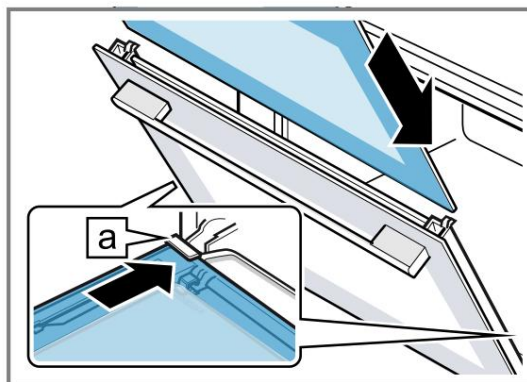


5. Mở cửa thiết bị và lắp gioăng cửa vào.

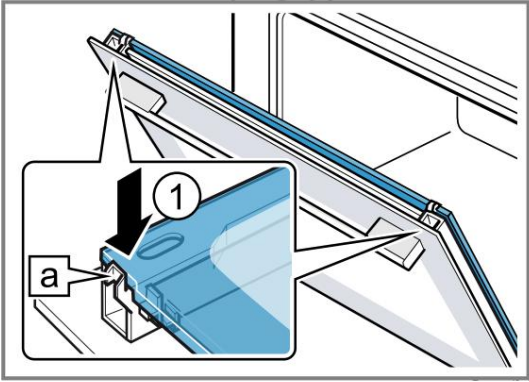


6. Lưu ý: Khi trượt khung vào, hãy đảm bảo rằng Mặt bóng của khung nằm ở bên ngoài và các đường cắt ở bên trái và bên phải nằm ở phía trên.

7. Trượt tấm kính bên trong vào các chốt giữ bên trái và bên phải. 

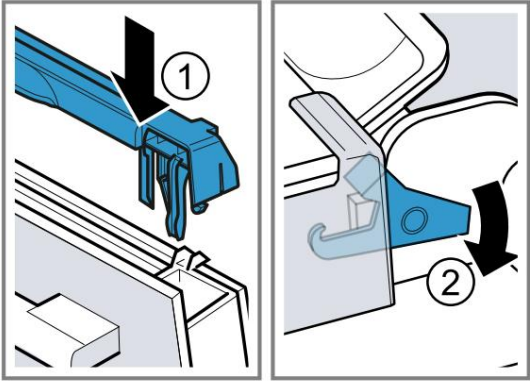


8. Đẩy tấm kính bên trong lên trên cho đến khi nó nằm trong giá đỡ bên trái và bên phải. 



9. Đặt nắp cửa vào đúng vị trí và ấn xuống cho đến khi bạn nghe thấy tiếng kêu tách.
10. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

11. Đóng cần khóa ở bản lề bên trái và bên phải. 



✓ Các đòn bẩy khóa đã đóng. Cửa thiết bị đã được cố định và không thể tháo rời.
12. Đóng cửa thiết bị.
Lưu ý: Không sử dụng lại ngăn nấu cho đến khi cửa kính được lắp đúng cách.

22 Đuờng ray

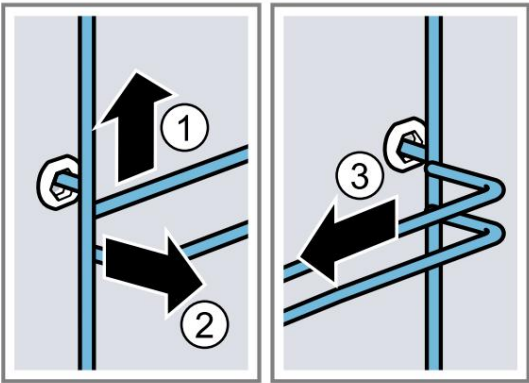
Để vệ sinh kỹ lưỡng các thanh ray và khoang nấu, hoặc để thay thế các thanh ray, bạn có thể tháo các thanh ray ra.

22.1 Tháo rời thanh ray

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Giá đỡ kệ rất nóng. Không bao giờ chạm
▶ vào giá đỡ kệ khi còn nóng.
▶ Luôn để thiết bị nguội.
▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

1. Nâng nhẹ thanh ray về phía trước và tháo rời. 2. Kéo toàn bộ thanh ray về phía trước và tháo ra. 



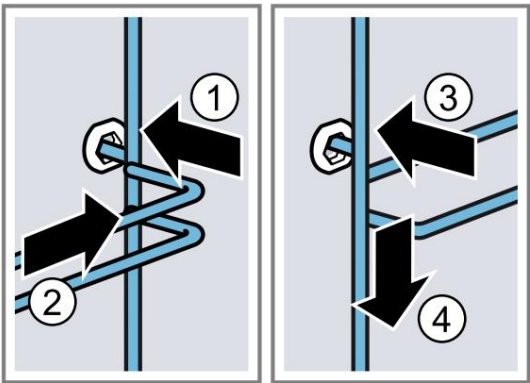
3. Làm sạch thanh ray.
→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 24

22.2 Gắn thanh ray

Lưu ý:

- Thanh ray chỉ lắp được ở bên phải hoặc bên trái.
- Đối với cả hai thanh ray, hãy đảm bảo các thanh cong nằm ở phía trước.

1. Đầu tiên, đẩy thanh ray vào giữa ổ cắm phía sau cho đến khi thanh ray chạm vào thành khoang nấu, sau đó đẩy thanh ray này trở lại. 
2. Đẩy thanh ray vào ổ cắm phía trước cho đến khi thanh ray cũng dựa vào thành ngăn nấu, sau đó ấn xuống dư ới. 



Xử lý sự cố

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

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

- Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
→ "Dịch vụ khách hàng", Trang 35

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

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

23.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Cầu
Thiết bị không hoạt động.	dao điện trong hộp cầu chì đã bị ngắt. ► Kiểm tra cầu dao điện trong hộp cầu chì.
	Đã xảy ra mất điện. ► Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
	Lỗi điện tử 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong ít nhất 30 giây bằng cách tắt cầu chì.
	2. Khôi phục cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
"Sprache Deutsch" xuất hiện trong Đã xảy ra sự cố mất điện.	► Cấu hình các thiết lập cấu hình ban đầu. hiển thị.
Hoạt động không bắt đầu hoặc bị gián đoạn.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. ► Kiểm tra thông báo xuất hiện trên màn hình. → "Hiển thị thông tin", Trang 14
	Cuộc gọi báo ► lỗi. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 35
Thiết bị không nóng lên.	Chế độ demo đã được bật. 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách chuyển mạch ngắt cầu dao trong hộp cầu chì rồi bật lại. 2. Tắt chế độ demo trong phần cài đặt cơ bản trong khoảng 5 phút. → "Thay đổi cài đặt cơ bản", Trang 22
	Đã xảy ra mất điện. ► Mở và đóng cửa thiết bị một lần sau khi mất điện. ✓ Thiết bị đã được kiểm tra và sẵn sàng sử dụng.
Thời gian sẽ không được hiển thị khi thiết bị đã tắt.	Cài đặt cơ bản đã được thay đổi. ► Thay đổi cài đặt cơ bản để hiển thị thời gian. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
Home Connect không hoạt động bình thường.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. ► Đi đến www.home-connect.com .
Không thể mở được bảng điều khiển.	Cầu dao điện trong hộp cầu chì đã bị ngắt. ► Kiểm tra cầu dao điện trong hộp cầu chì.
	Đã xảy ra mất điện. ► Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
	Sự cố 1. Gọi đến dịch vụ sau bán hàng. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 35
	2. Nếu có nước trong bình chứa nước, hãy đổ hết nước trong bình chứa: ► Mở cửa thiết bị. ► Tay nắm bên phải và bên trái bên dưới bảng điều khiển. ► Từ từ kéo bảng điều khiển ra và đẩy lên trên.
Khi hấp, hơi nước sẽ tỏa ra mạnh.	Thiết bị được hiệu chuẩn tự động.
	Không cần thực hiện hành động nào.
	Nếu thời gian nấu quá ngắn, thiết bị sẽ không được hiệu chỉnh tự động. Nếu hơi nước được tạo ra nhiều lần, thiết bị sẽ được hiệu chuẩn lại.

và Xử lý sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Khi hấp, hơi nước sẽ tỏa ra mạnh.	1. Khôi phục cài đặt gốc cho thiết bị. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21 2. Lắp lại hiệu chuẩn. → "Trước khi sử dụng lần đầu tiên", Trang 11
Thiết bị yêu cầu tẩy cặn mà không cần hiển thị mặt quầy trước.	Phạm vi độ cứng của nước được thiết lập quá thấp. 1. Tẩy cặn bám trên thiết bị. → "Tẩy cặn", Trang 27 2. Kiểm tra độ cứng của nước và cài đặt ở chế độ cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
Thiết bị sẽ nhắc bạn rửa sạch.	Trong quá trình tẩy cặn, nguồn điện bị ngắt hoặc thiết bị bị tắt. ► Rửa sạch thiết bị. → "Tẩy cặn", Trang 27
"Đổ đầy nước vào bình" xuất hiện trên màn hình ngay cả khi bình nước đã đầy.	Bình chứa nước chưa được lắp đúng vị trí. ► Lắp bình chứa nước đúng cách sao cho khớp với giá đỡ. → "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16 Bình chứa nước bị rơi ra. Sự rung lắc đã khiến các bộ phận trong bình chứa nước bị lỏng. Bình chứa nước bị rò rỉ. ► Đặt mua một bể chứa nước mới. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 35
	Sự cố Không sử dụng nước khử ion hoặc nước lọc. → "Xác định độ cứng của nước trước khi bật thiết bị lần đầu tiên", Trang 11
	Cảm biến bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ khách hàng", Trang 35
Các nút đang nhấp nháy.	Có hơi nước ngưng tụ phía sau bảng điều khiển. Không cần thực hiện hành động nào. Ngay khi hơi nước ngưng tụ bay hơi, các nút sẽ không còn nhấp nháy nữa.
Có thể nghe thấy tiếng "bụp" khi nấu bằng hơi nước.	Hơi nước cần có tác dụng lạnh/nóng để đông lạnh thực phẩm. Không cần thực hiện hành động nào.
Thiết bị kêu ù ù trong khi hoạt động và sau khi tắt.	Kiểm tra chức năng của máy bơm tạo ra tiếng ồn khi vận hành. Không cần thực hiện hành động nào.
Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động.	Cài đặt cơ bản đã được thay đổi. ► Thay đổi cài đặt cơ bản cho ánh sáng. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
	Đèn LED bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ khách hàng", Trang 35
Đã đạt thời gian hoạt động tối đa.	Để ngăn chặn hoạt động vĩnh viễn không mong muốn, thiết bị sẽ tự động dừng làm nóng sau vài giờ nếu cài đặt không thay đổi. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Thời điểm đạt được thời gian hoạt động tối đa được xác định bởi các cài đặt tương ứng cho chế độ hoạt động. 1. Để tiếp tục hoạt động, hãy tắt và bật lại thiết bị bằng cách sử dụng . Đặt lại và bắt đầu hoạt động. 2. Nếu bạn không cần sử dụng thiết bị, hãy nhấn để tắt thiết bị. ⌚ Mẹo: Để tránh việc thiết bị tắt khi bạn không muốn, hãy cài đặt thời gian nấu. → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
Mã lỗi bao gồm chữ cái và số xuất hiện trên màn hình, ví dụ E0111.	Thiết bị điện tử đã phát hiện ra lỗi. 1. Tắt và bật lại thiết bị. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, tin nhắn sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy gọi đến dịch vụ sau bán hàng. Vui lòng chỉ rõ thông báo lỗi chính xác khi gọi điện. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 35

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Kết quả nấu ăn không đạt yêu cầu.	Cài đặt không phù hợp. Các giá trị điều chỉnh, ví dụ như nhiệt độ hoặc thời gian nấu, phụ thuộc vào công thức, số lượng và thực phẩm. ► Lần sau, hãy đặt giá trị thấp hơn hoặc cao hơn. Mẹo: Nhiều thông tin khác về việc chuẩn bị, điều chỉnh tự động ứng giá trị và công thức nấu ăn có thể được tìm thấy trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi siemens-home.bsh-group.com. 

Xử lý24 Xử lý

24.1 Xử lý thiết bị cũ

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

- Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
- Cắt dây nguồn.
- Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường theo 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

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

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

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi thông qua mã QR trên tài liệu kèm theo về thông tin liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc trên trang web của chúng tôi.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng từ lớp hiệu suất năng lượng G. Các nguồn sáng này có sẵn dưới dạng phụ tùng thay thế và chỉ được thay thế bởi đội ngũ nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết theo Quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trên sản phẩm và các trang dịch vụ cho thiết bị của bạn, trong khu vực hướng dẫn sử dụng và các tài liệu bổ sung.

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

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

Bạn sẽ thấy bảng xếp hạng với những con số này nếu bạn mở cửa thiết bị. Trên một số thiết bị có nấu ăn bằng hơi nước, bạn sẽ tìm thấy bảng đánh giá ở phía sau bảng điều khiển.



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

Bạn cũng có thể hiển thị thông tin thiết bị trong cài đặt cơ bản.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

phi26 Thông tin về Phần mềm Nguồn mở và Miễn phí

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

Thông tin giấy phép áp dụng được lưu trữ trên thiết bị gia dụng. Bạn cũng có thể truy cập thông tin giấy phép áp dụng thông qua ứng dụng Home Connect của mình: "Hồ sơ -> Thông tin pháp lý -> Thông tin giấy phép".¹ Bạn có thể

¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

en Tuyên bố về sự phù hợp

tải xuống thông tin giấy phép về sản phẩm thương hiệu trang web. (Vui lòng tìm kiếm trên trang web sản phẩm của bạn mẫu thiết bị và các tài liệu bổ sung). Ngoài ra, bạn có thể yêu cầu thông tin có liên quan từ oss-request@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Đức.

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

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

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

sự phù hợp27 Tuyên bố về sự phù hợp

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



Theo đây, BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu theo luật định có liên quan.¹
Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp chi tiết trực tuyến tại siemens-home.bsh-group.com/uk/ 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 200 mW

	LÀ	BG	CZ	DK	CỦA	EE	phụ kiện	ANH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	VI	củ áo	LV	Trung cấp	LU	Đại học
	MT	Hà Lan	TẠI	PL	VẬT LÝ	RO	VÀ	SK	LÀ
	ĐN	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Anh Quốc (UK)			

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

AL	KHÔNG	BẮC SĨ	TÔI	MK	Đại học	Anh quốc	LÀM
----	-------	--------	-----	----	------------------------	-------------------------	-----

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

27.1 Tuyên bố tuân thủ cho Great Anh

Tuyên bố tuân thủ đầy đủ theo
Bảo mật sản phẩm và cơ sở hạ tầng viễn thông
(Yêu cầu bảo mật cho các kết nối có liên quan Sản phẩm) Quy định năm 2023 có thể được tìm thấy trực tuyến tại www.siemens-home.bsh-group.com/uk/home trong số các tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm dành cho bạn thiết bị.

Loại sản phẩm
Tuyên bố tuân thủ này bao gồm các sản phẩm được mô tả trong thông tin này để sử dụng có nhóm nhận dạng mô hình được nhìn thấy trên trang tiêu đề. Mã nhận dạng mô hình đầy đủ được tạo thành từ các ký tự trừ ớc dấu gạch chéo trong số sản phẩm (E số) có thể tìm thấy trên tấm đánh giá. Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy mã nhận dạng model ở dòng đầu tiên của Nhãn năng lượng Vươ ng quốc Anh.

Tên và địa chỉ của nhà sản xuất
BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Strasse 34, 81739 Munich, Đức
Tuyên bố tuân thủ này được nhà sản xuất lập ra.

- Nhà sản xuất, BSH Hausgeräte GmbH, cho rằng đã tuân thủ
- điều khoản 5.1-1 của ETSI EN 303 645 v2.1.1 và, khi có liên quan, điều khoản 5.1-2 của ETSI EN 303 645 phiên bản 2.1.1;
 - điều khoản 5.2-1 của ETSI EN 303 645 v2.1.1;
 - điều khoản 5.3-13 của ETSI EN 303 645 v2.1.1.

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

hoạt động28 Cách thức hoạt động

Tại đây, bạn có thể tìm thấy các thiết lập lý tư ớng cho nhiều loại thực phẩm cũng như các phụ kiện và đồ nấu nư ớng tốt nhất. Chúng tôi

đã điều chỉnh hoàn hảo những khuyến nghị này cho bạn thiết bị.

¹ Chỉ áp dụng cho Vươ ng quốc Anh

Mẹo: Bạn có thể tìm thấy nhiều thông tin khác về cách chế biến, giá trị điều chỉnh tư ơng ứng và công thức nấu ăn trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com).

28.1 Mẹo nấu ăn chung

Hãy lưu ý những thông tin sau khi nấu tất cả các loại thực phẩm.

- Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lượng thức ăn và công thức. Phạm vi cài đặt được chỉ định vì lý do này. Hãy thử sử dụng các giá trị thấp hơn để bắt đầu.
- Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm được đặt trong ngăn nấu khi ngăn nấu vẫn còn lạnh. Nếu bạn vẫn muốn làm nóng trước, không đặt phụ kiện vào ngăn nấu cho đến khi nó hoàn tất quá trình làm nóng trước.
- Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không sử dụng ra khỏi ngăn nấu.

Bạn có thể mua phụ kiện phù hợp từ dịch vụ chăm sóc khách hàng, từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trực tuyến.
→ "Phụ kiện khác", Trang 11

28.2 Mẹo nư ớng bánh

- Khuôn nư ớng bằng kim loại tối màu thích hợp nhất để nư ớng bánh ngọt, bánh mì và các loại bánh nư ớng khác.
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn rộng, nông để nư ớng và làm món gratin. Thức ăn mất nhiều thời gian hơn để nấu trong dụng cụ nấu sâu, hẹp và có màu nâu hơn ở phía trên.
- Nếu bạn nư ớng bánh trực tiếp trong khay nư ớng đa năng, hãy đặt khay nư ớng đa năng vào ngăn nư ớng ở mức 1.
- Các giá trị cài đặt cho bột làm bánh mì được áp dụng cho cả bột trên khay nư ớng và bột trong khuôn bánh mì.

LƯU Ý Khi khoang

nấu nóng, bất kỳ nư ớc nào bên trong khoang sẽ tạo ra hơi nư ớc. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- Không bao giờ đổ nư ớc vào khoang nấu khi nư ớc vẫn còn nóng.
- Không bao giờ đặt dụng cụ nấu ăn chứa nư ớc trên sàn khoang nấu.

Vị trí kệ Bạn sẽ đặt

được kết quả tốt nhất nếu sử dụng các vị trí kệ sau đây.

Nếu bạn nư ớng ở một tầng, hãy sử dụng kệ ở vị trí 1.	
Nư ớng trên 2 tầng	Chiều cao
Chảo đa năng	3
Khay nư ớng	1
Khuôn nư ớng/đĩa trên hai giá đỡ bằng dây 3 1	

Sử dụng chức năng sưởi ẩm bằng khí nóng 4D.

Lưu ý: Các vật dụng được đặt trong thiết bị trên khay nư ớng hoặc trong khuôn/đĩa nư ớng cùng một lúc không nhất thiết sẽ chín cùng lúc.

28.3 Mẹo rang, om và nư ớng

- Chế độ nấu được khuyến nghị dành cho thực phẩm ở nhiệt độ tủ lạnh và thịt gia cầm chưa nhồi, có thể nấu trong lò.
- Đặt thịt gia cầm vào nồi nấu với phần ngực hoặc phần da hướng xuống dưới.
- Lật các miếng thịt nư ớng, đồ nư ớng hoặc cá nguyên con sau khoảng ½ đến ¾ thời gian quy định.

Nư ớng trên vỉ nư ớng Thực phẩm nư ớng

trên vỉ nư ớng sẽ trở nên giòn ở mọi mặt. Ví dụ, bạn có thể nư ớng gia cầm lớn hoặc nhiều miếng riêng lẻ cùng một lúc.

- Nư ớng những miếng có trọng lượng và độ dày tư ơng tự. Thức ăn nư ớng sẽ có màu nâu đều và vẫn giữ được độ ngon ngọt.
- Đặt thực phẩm cần nư ớng trực tiếp lên vỉ nư ớng.
- Để hứng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống, hãy đặt chảo đa năng có giá đỡ bên trong vào ngăn nấu ở độ cao kệ được chỉ định.
- Thêm tối đa ½ lít nư ớc vào khay nư ớng đa năng, tùy thuộc vào kích thước và loại thực phẩm bạn muốn nư ớng.

Bạn có thể làm nư ớc sốt từ nư ớc ép thu được. Điều này cũng có nghĩa là ít khói hơn nư ớc tạo ra và khoang nấu không bị bẩn.

Rang trong đồ nấu Nếu bạn đặt nắp

đồ nấu khi nấu thức ăn, khoang nấu sẽ sạch hơn.

Thông tin chung về việc rang bằng dụng cụ nấu nư ớng Sử dụng dụng

- cụ nấu nư ớng chịu nhiệt, dùng được trong lò nư ớng.
- Đặt đồ nấu nư ớng lên giá.
- Đồ nấu bằng thủy tinh là tốt nhất.
- Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với đĩa nư ớng của bạn.

Rang trong dụng cụ nấu không đặt nắp Sử dụng

- đĩa rang sâu.
- Nếu bạn không có dụng cụ nấu ăn phù hợp, bạn có thể sử dụng chảo đa năng.

Rang trong dụng cụ nấu có nắp đặt

- Sử dụng nắp đặt phù hợp và kín.
- Khi nư ớng thịt, phải có khoảng cách ít nhất 3 cm giữa thực phẩm và nắp. Thịt có thể nở ra.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Hơi nư ớc rất nóng có thể thoát ra khi mở nắp sau khi nấu. Có thể không nhìn thấy hơi nư ớc, tùy thuộc vào nhiệt độ.

- Nâng nắp theo cách mà hơi i nư ớc nóng có thể thoát ra xa bạn.
- Giữ trẻ em tránh xa thiết bị.

Nư ớng

Nư ớng thức ăn nếu bạn muốn thức ăn giòn. Kiểu làm nóng "Grill" thích hợp để nấu các miếng thịt gia cầm, thịt và cá mỏng hơn như bít tết, đùi gà và bánh mì kẹp thịt. Kiểu này cũng tuyệt vời để nư ớng bánh mì.

Lò nư ớng không khí tuần hoàn rất thích hợp để nư ớng gia cầm và cá nguyên con, cũng như thịt, ví dụ như thịt lợn quay với da lợn.

en Cách thức hoạt động

- Khi nư ớ ng nhiều loại thực phẩm, hãy chọn những miếng có trọng lư ợ ng và độ dày tư ơ ng tự nhau. Thực phẩm nư ớ ng sẽ chuyển sang màu nâu đều và vẫn giữ đư ợ c độ mọng nư ớ c và ngon ngọt.
- Đặt thực phẩm cần nư ớ ng trực tiếp lên dây giá đờ .
- Để hứ ng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống, hãy đặt chảo đa năng vào ngăn nấu ít nhất một mức bên dư ới giá đờ dây.

Ghi chú

- Bộ phận nư ớ ng bật và tắt liên tục. Đây là điều bình thư ờ ng. Cài đặt lò nư ớ ng mà bạn sử dụng sẽ quyết định tần suất xảy ra hiện tư ợ ng này.
- Khi nư ớ ng có thể sinh ra khói.

28.4 Mẹo nấu ăn hấp

Nấu thức ăn của bạn nhẹ nhàng. Thức ăn vẫn đặc biệt ngon.

Ngư ợ c lại với việc nấu bằng hơi i nư ớ c, thịt không không bị giòn ở bên ngoài.

- Sử dụng đồ nấu nư ớ ng không đậy nắp, chịu nhiệt và thích hợp để nấu bằng hơi i nư ớ c.
- Khay hấp có lỗ, cỡ XL, là lựa chọn tốt nhất ở đây. Để hứ ng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống, hãy tư ợ t chảo đa năng vào ngăn nấu một mức bên dư ới. Ngoài ra, bạn có thể đặt một đĩa thủy tinh lên dây giá đờ .
- Đậy kín thức ăn mà bạn thư ờ ng nấu trong nồi nư ớ c nóng Marie với màng phim, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
- Bạn không cần phải lật thức ăn.
- Để có đư ợ c hư ớ ng vị hơi i khác một chút, bạn có thể áp chảo thịt, gia cầm hoặc cá tư ợ c khi hấp. Giảm thời gian nấu.
- Các loại thực phẩm lớn hơn cần thời gian làm nóng lâu hơn và thời gian nấu lâu hơn n.
- Nếu bạn đang sử dụng nhiều mảnh giống nhau trọng lư ợ ng, thời gian làm nóng của thiết bị đư ợ c tăng lên. thời gian nấu vẫn giữ nguyên.

Cài đặt đư ợ c đề xuất cho nhiều loại thực phẩm khác nhau

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớ ng	Chiều cao Loại	Nhiệt độ trong	Hơi i nư ớ c	Thời gian nấu ăn
		sư ớ i ẩm	°C/cài đặt nư ớ ng	mức độ	trong vài phút
Bánh bông lan, mềm mại	Hộp thiếc hình tròn hoặc Khuôn bánh mì	1	 150-170	-	60-80
Bánh tart trái cây hoặc bánh phô mai với bánh ngọt giòn căn cứ	Bánh Springform thiếc, đư ờ ng kính 26 cm	1	 170-180	-	60-80
Bánh flan xốp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø28 cm	1	 150-160	1 Tắt	1. 10 2. 25-35
Bánh flan xốp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø28 cm	1	 150-160	-	50-60
Bánh tart để ngăn với độ ẩm	Chảo đa năng	1	 160-180	-	60-80
phủ bên trên thức ăn					
Bánh men với độ ẩm	Chảo đa năng	1	 180-190	-	30-45
phủ bên trên thức ăn					
cuộn Thụy Sĩ	Khay nư ớ ng	1	 190-210 ¹	1	10-15
bánh nư ớ ng xốp	khay bánh nư ớ ng xốp	1	 170-190	-	15-30

¹ Làm nóng tư ợ c thiết bị.

- Mở cửa càn ít càn tốt trong hấp. Lau sạch khay hứ ng nư ớ c ngư ợ ng tự sau khi chuẩn bị. Nếu khay hứ ng nư ớ c ngư ợ ng tự tràn, điều này có thể gây hư hỏng cho đồ dùng nhà bếp.
- Phần chính của hư ớ ng dẫn sử dụng chứa thông tin về cách cấu hình cài đặt hơi i nư ớ c.
→ "Hơi i nư ớ c", Trang 16

Rau ở nhiều cấp độ

Bạn có thể dễ dàng nấu nhiều loại thực phẩm hoặc thậm chí toàn bộ thực đơ n, ví dụ như bông cải xanh và khoai tây, ở 2 tầng.
→ Trang 41

Sản phẩm từ gạo hoặc ngũ cốc

- Thêm nư ớ c hoặc chất lỏng theo tỷ lệ quy định. Ví dụ, 1:1,5 có nghĩa là thêm 150 ml chất lỏng cho mỗi 100g gạo.

28.5 Hư ớ ng dẫn nấu ăn cho các bữa ăn sẵn

- Kết quả nấu ăn phụ thuộc rất nhiều vào chất lư ợ ng của thức ăn. Có thể đã bị chuyển sang màu nâu và không đều có trong thực phẩm tư ợ c khi nấu.
- Không sử dụng các sản phẩm đông lạnh đư ợ c phủ bằng lớp đá dày. Loại bỏ hết đá trên thực phẩm.
- Lấy đồ ăn đã chế biến sẵn ra khỏi bao bì.
- Nếu bạn đang hâm nóng hoặc nấu bữa ăn đã sẵn sàng trong đồ nấu nư ớ ng, hãy đảm bảo rằng đồ nấu nư ớ ng đó có khả năng chịu nhiệt.
- Phân phối thực phẩm dư ới dạng riêng biệt các miếng, chẳng hạn như bánh mì cuộn và các sản phẩm khoai tây, vì vậy rằng chúng đư ợ c trải phẳng và đều trên phụ kiện. Để lại một khoảng cách nhỏ giữa các cá nhân mảnh ghép.
- Thực hiện theo hư ớ ng dẫn bảo quản của nhà sản xuất trên bao bì.

28.6 Danh mục thực phẩm

Cài đặt đư ợ c đề xuất cho nhiều loại thực phẩm, đư ợ c phân loại vào các loại thực phẩm.

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử ới ẩm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bánh men nhỏ	Khay nư ớng	1 	160-180	2	25-35
Bánh quy	Khay nư ớng	2 	140-160	-	15-30
Bánh quy, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1 	130-150	-	20-35
Bánh mì, 750 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	1 	1. 210-220 2. 180-190	3 Tắt	1. 10-15 2. 25-35
Bánh mì, 1500 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	1 	1. 210-220 2. 180-190	3 Tắt	1. 10-15 2. 45-55
Bánh mì, 1500 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	1 	200-210	-	35-45
bánh mì dẹt	Chảo đa năng	2 	220-230	3	20-30
Bánh mì cuộn, tươ i	Khay nư ớng	1 	200-220	2	20-30
Pizza, tươ i	Khay nư ớng	1 	180-200	-	20-30
Pizza, tươ i, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1 	180-190	-	35-45
Pizza, tươ i, đế mỏng, trên mọt khay đựng pizza	Khay đựng pizza	1 	210-230	-	20-30
Bánh ngọt	Chảo đa năng	1 	180-190	-	35-45
bánh quiche	Bánh quiche phủ đen tín	1 	190-210	-	30-45
Bánh Flammkuchen	Chảo đa năng	1 	240-250 ¹	-	10-18
Nư ớng, mặn, nấu chín thành phần	Đĩa chịu nhiệt	1 	200-220	-	35-55
Nư ớng, mặn, nấu chín thành phần	Đĩa chịu nhiệt	1 	160-170	2	40-50
Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm	Đĩa chịu nhiệt	1 	170-180	-	50-65
Gà, 1,3 kg, chươ nhồi	Giá đỡ dây	1 	200-220	-	60-70
Gà, 1,3 kg, chươ nhồi	Giá đỡ dây	1 	200-220	2	50-60
Phi lê ức gà, hấp	Khay hấp có lỗ	2 	100	-	15-25
Phần gà nhỏ, 250 g mỗ i cái	Giá đỡ dây	2 	200-220	2	30-45
Ngỗng, chươ nhồi, 3 kg	Giá đỡ dây	1 	160-180	-	120-150
Ngỗng, chươ nhồi, 3 kg	Giá đỡ dây	1   	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	2 2 Tắt	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Thịt heo không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Giá đỡ dây	1 	180-200	-	120-130
Thịt heo không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	1 	180-190	-	120-140
Thịt heo có bì, ví dụ vai, 2 kg	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	1   	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Tắt 1 Tắt	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử ới ẩm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Thịt bò phi lê, vừa, 1kg	Giá đỡ dây	1	 210-220	-	40-50
Thịt bò phi lê, vừa, 1kg	Nấu ăn không đáy nắp đồ dùng	1	 190-200	1	50-60
Thịt bò nư ớng nôi, 1,5 kg	Dụng cụ nấu có nắp đáy 1		 200-220	-	130-140
Thịt bò nư ớng nôi, 1,5 kg	Dụng cụ nấu có nắp đáy 1		 200-220	-	140-160
Thăn lư ng, vừa, 1,5 kg	Giá nư ớng Thăn	1	 220-230	-	60-70
lư ng, vừa, 1,5 kg	Dụng cụ nấu không có nắp đáy đồ dùng	1	 190-200	1	65-80
Burger, dày 3-4 cm	Đùi	2	 3	-	20-30 ¹
cừu, bỏ xư ơ ng, vừa, 1,5 kg	Giá đỡ dây	1	 170-190	-	50-70
Đùi cừu, bỏ xư ơ ng, vừa, 1,5 kg	Nấu ăn không đáy nắp đồ dùng	1	 170-180	1	80-90
Cá, nư ớng, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Giá đỡ dây	1	 170-190	-	20-30
Cá, nư ớng, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Chảo đa năng	1	 1. 170-180 2. 160-170	2 Tắt	1. 15-20 2. 5-10
Cá, hấp, nguyên con, g, ví dụ cá hồi	Hơ i nư ớc đực lỗ-300 khay đựng	2	 80-90	-	15-25
Phi lê cá, không, hấp	Khay hấp đực lỗ	2	 80-100	-	10-16
Súp lơ , nguyên quả,	Hấp hơ i nư ớc đực lỗ khay đựng	2	 120	-	20-30
Cà rốt thái lát, hấp	Khay hấp có lỗ	2	 120	-	5-7
Rau bina, hấp	Khay hấp có lỗ	2	 100	-	2-3
Khoai tây luộc chư a gọt vỏ, nguyên củ	Khay hấp có lỗ	2	 120	-	30-35
Gạo hạt dài, 1:1,5	Đồ nấu ăn nông 1		 110	-	12-17
Trứng luộc chín	Khay hấp có lỗ	2	 100	-	9-12

Món tráng miệng

Làm kem caramen hoặc crême brûlée

- Sử dụng công thức ưa thích của bạn để làm hỗn hợp cho kem.
- Đổ hỗn hợp vào khuôn cho đến khi hỗn hợp Sâu 2-3 cm.
- Đặt khuôn vào khay hấp có lỗ (cỡ XL).
- Đậy thức ăn mà bạn thư ờng nấu trong nôi nư ớc nóng Marie với màng phim, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
- Sử dụng các thiết lập đư ợc đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.
- Nếu khuôn đư ợc làm từ vật liệu rất dày, hãy kéo dài thời gian nấu.

Làm sữa chua

- Tháo các phụ kiện và kê ra khỏi bếp. ngăn chứa đồ.
- Đun nóng 1 lít sữa nguyên chất (3,5% chất béo) đến 90 °C trên đun nóng và để nguội đến 40 °C. Chỉ cần đun nóng sữa UHT đến nhiệt độ 40 °C là đủ.
- Trộn 150 g sữa chua lạnh vào sữa.
- Đổ hỗn hợp vào các hộp đựng nhỏ, ví dụ như cốc hoặc lọ nhỏ.
- Dùng màng bọc thực phẩm phủ kín hộp đựng, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
- Đặt các hộp đựng vào ngăn nấu sản nhà.
- Sử dụng các thiết lập đư ợc đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.
- Sau khi làm xong sữa chua, để nguội trong tủ lạnh. ủ ít nhất 12 giờ.

¹ Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

Cài đặt được đề xuất cho món tráng miệng và món hầm

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nướng	Chiều cao Loại sử dụng	Nhiệt độ trong °C	Hơi nước mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Kem brûlée	Khuôn riêng lẻ 1		85	-	20-30
Kem caramel	Khuôn riêng lẻ 1		85	-	25-35
Sữa chua	Khuôn riêng Nấu ăn		35-40	-	300-360

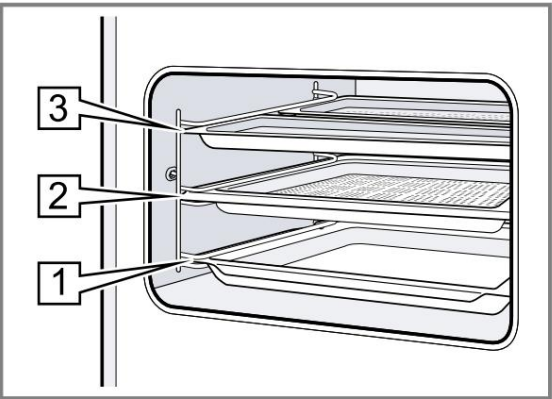
sản khoảng

Nấu toàn bộ thực đơn bằng hơi nước

Cài đặt được đề xuất và thông tin thêm cho nấu toàn bộ thực đơn cùng một lúc.

Mẹo nấu toàn bộ thực đơn

- Sử dụng các phụ kiện phù hợp và đảm bảo rằng bạn đặt cho chúng vào lò theo đúng chiều. → Trang 10



- Vị trí kệ:

Cài đặt được đề xuất để nấu toàn bộ thực đơn

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử dụng	Nhiệt độ trong °C	Hơi nước mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Khoai tây luộc đã gọt vỏ, chia làm tư	Khay hấp có lỗ, size M	3+3+2	100	-	1. 30 2. 20
Phi lê cá hồi đông lạnh	+				3. 10
Súp lơ xanh	Không đục lỗ khay hấp, kích thước Tối				
	+				
	Bình chứa hơi nước, Kích thước XL				

- Khay hấp size M: Vị trí kệ 3
- Khay hấp, size XL: Vị trí kệ 2
- Chảo đa năng: Vị trí kệ 1
- Đặt thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào ngăn nấu ăn đầu tiên. Thêm phần thức ăn còn lại vào thời điểm thích hợp. Điều này có nghĩa là tất cả các thực phẩm sẽ phải sẵn sàng cùng một lúc.
- Thực hiện theo hướng dẫn nấu ăn cho từng loại thực phẩm khác nhau.
- Thời gian gia nhiệt thay đổi tùy theo kích thước và trọng lượng của thực phẩm.
- Thời gian nấu không bị ảnh hưởng bởi số lượng đồ ăn.
- Sử dụng đồ nấu nướng có khả năng chống hơi nước.
- Dùng màng bọc thực phẩm phủ lên soufflé, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
- Luôn lắp chảo đa năng ở mức 1.
- Tổng thời gian nấu được kéo dài khi nấu toàn bộ bữa ăn với hơi nước, khi một ít hơi nước thoát ra mỗi lần cửa thiết bị được mở và khoang nấu phải được hâm nóng lại.
- Lau sạch khoang nấu và làm khô khay hứng nước ngưng tự sau khi sử dụng để nấu thức ăn.

28.7 Phương pháp nấu ăn đặc biệt và các phương pháp khác
Ứng dụng

Thông tin và cài đặt được đề xuất cho đặc biệt phương pháp nấu ăn và các ứng dụng khác, ví dụ nấu ăn ở nhiệt độ thấp.

Nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đối với tất cả các loại thịt hạng cần được nấu tái hoặc "à điểm". Khi nấu chậm ở nhiệt độ thấp, thịt và thịt gia cầm vẫn giữ được độ mềm và ngon ngọt.

Nấu thịt gia cầm hoặc thịt ở nhiệt độ thấp

Lưu ý: Khi sử dụng loại nấu ở nhiệt độ thấp sử dụng ẩm, bạn không thể trì hoãn việc bắt đầu chương trình bằng cách đặt thời gian kết thúc.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

- Sử dụng thịt tươi, hợp vệ sinh. Các miếng không có xương và không có nhiều mô liên kết là hầu hết thích hợp.
- Đặt dụng cụ nấu ăn lên giá đỡ ở mức 1 trong ngăn nấu ăn.
- Làm nóng trước ngăn nấu và dụng cụ nấu trong khoảng 15 phút.
- Áp chảo thịt ở tất cả các mặt trên bếp ở nhiệt độ rất cao nhiệt.
- Ngay lập tức đặt thịt vào lò đã được làm ấm trước để nấu nướng trong ngăn nấu. Để đảm bảo nhiệt độ trong khoang nấu luôn ổn định, hãy đóng cửa khoang nấu trong khi nấu ở nhiệt độ thấp.

en Cách thức hoạt động

Mẹo nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Ở đây bạn sẽ tìm thấy những mẹo để đạt được kết quả tốt khi nấu thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

Vấn đề	Mẹo
Bạn muốn nấu một ức vịt ở mức thấp nhiệt độ.	■ Đặt ức vịt lạnh vào cái chảo. ■ Đầu tiên, áp chảo mặt da. ■ Nấu ức vịt ở nhiệt độ thấp nhiệt độ.

Cài đặt khuyến nghị cho nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đồ ăn	Phụ kiện/ đồ nấu nư ớ ng	Chiều cao	Áp chảo thời gian trong phút	Loại của sư ớ i ấ m	Nhiệt độ tính bằng °C	Hơ i nư ớ c mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Ngực vịt, vừa hiếm, mỗi loại 300 g	Đã đư ợ c tiết lộ đồ nấu nư ớ ng	1	6-8		95 ¹	-	45-60
Thịt lợn thăn, nguyên con	Không đặ y nắp đồ nấu nư ớ ng	1	4-6		85 ¹	-	45-70
Thịt bò phi lê, 1 kg	Đã đư ợ c tiết lộ đồ nấu nư ớ ng	1	4-6		85 ¹	-	90-120
Huy chư ơ ng bê, 4 cm dày	Đã đư ợ c tiết lộ đồ nấu nư ớ ng	1	4		80 ¹	-	40-60
Yên cừu, đã bó xư ớ ng, mỗi con 200 g	Đã đư ợ c tiết lộ đồ nấu nư ớ ng	1	4		85 ¹	-	30-45

Khử trùng và vệ sinh

Bạn có thể khử trùng đồ nấu nư ớ ng chịu nhiệt hoặc bình sữa cho trẻ em đang trong tình trạng hoàn hảo. Quá trình này tư ớ ng đư ớ ng để khử trùng thông thư ớ ng bằng cách đun sôi.

Khử trùng chai lọ

1.

Làm sạch chai bằng bàn chải chai ngay sau khi sử dụng.
2.

Rửa sạch chai lọ bằng máy rửa chén.
3.

Đặt các chai vào khay hấp (kích thư ớ c XL) trong theo cách mà chúng không chạm vào nhau.
4.

Bắt đầu chư ơ ng trình "Tiệt trùng".
5.

Lau khô chai bằng khăn sạch.
6.

Lau sạch bên trong thiết bị sau khi khử trùng.

Cài đặt đư ợ c khuyến nghị cho vệ sinh

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớ ng	Chiều cao	Loại sư ớ i ấ m	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớ c mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Khử trùng dụng cụ nấu ăn sạch	Khay hấp có lỗ	1		100	-	15-20

Bột nhào

Bột men nở nhanh hơ n trong thiết bị của bạn so với ở nhiệt độ phòng và không bị khô.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

1.

Trư ớ t vớ nư ớ ng vào khoang nấu.
2.

Đặt bột vào giá đựng trong bát.
Không đặ y nắp bát.

Vấn đề	Mẹo
	■ Sau khi nấu ở nhiệt độ thấp, nư ớ ng ức vịt trong 3 đến 5 phút cho đến khi giòn.
Bạn muốn phục vụ nhiệt độ thấp của bạn thịt nấu chín nóng càng tốt.	■ Làm nóng đĩa đựng thức ăn trư ớ c. ■ Đảm bảo rằng nư ớ c sốt đi kèm rất nóng khi bạn phục vụ họ.

Thông tin hữu ích về khử trùng

Xin hãy lưu ý những thông tin sau nếu bạn

dụng cụ nấu nư ớ ng khử trùng.

- Bạn có thể sử dụng thiết bị của mình để chuẩn bị lọ mứt hoặc lọ đựng thực phẩm và nắp lọ.
- Bạn có thể thực hiện một bư ớ c xử lý bổ sung tại kết thúc để kéo dài thời hạn sử dụng của mứt.
- Chỉ khử trùng dụng cụ nấu ăn chịu nhiệt phù hợp để nấu bằng hơ i nư ớ c.
- Chỉ sử dụng lọ và nắp sạch và còn nguyên vẹn.

- Tốt nhất, bạn nên rửa sạch đồ nấu nư ớ ng trong máy rửa chén trư ớ c khi khử trùng.

3.

Sử dụng các thiết lập đư ợ c đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.
Các giá trị chỉ là giá trị hư ớ ng dẫn. Nhiệt độ và thời gian chứng minh phụ thuộc vào loại và số lư ớ ng các thành phần.
4.

Không mở cửa máy khi đang nhào bột.
chứng minh, nếu không độ ẩ m sẽ thoát ra ngoài.
5.

Lau khô khoang nấu trư ớ c khi nư ớ ng nó.

¹ Làm nóng trư ớ c thiết bị.

Thiết lập đư ợc đề xuất để ủ bột

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao Loại sư ới ấ m	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớ c mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bột nhào mịn, ví dụ như pan-ettone	Bát trên giá dây 1		40-45	-	40-90
Bánh mì trắng	Bát trên giá dây 1		35-40	-	30-40

Làm nóng lại

Làm ấ m nhẹ nhàng thức ăn bằng hơ i nư ớ c. Thức ăn có hư ớ ng vị và trông như thế nó vừa mới đư ợ c nấu chín. Bạn thậm chí có thể hâm nóng và làm giòn các loại bánh nư ớ ng trong ngày trư ớ c.

Mẹo hâm nóng thức ăn

- Sử dụng đồ nấu nư ớ ng không đậy nắp, chịu nhiệt và thích hợp để nấu bằng hơ i nư ớ c.

- Sử dụng đồ nấu ăn rộng, nông. Đồ nấu ăn lạnh kéo dài thời gian hâm nóng.
- Đặt đồ nấu nư ớ ng lên giá.
- Đặt thức ăn mà bạn không hâm nóng vào đồ nấu nư ớ ng (ví dụ như ổ bánh mì) trực tiếp lên giá ở mức 1.
- Không đậy thức ăn.
- Không mở cửa khoang nấu trong khi thức ăn đang đư ợ c hâm nóng, nếu không thì một lư ợ ng lớn hơ i nư ớ c sẽ thoát ra.
- Lau sạch khoang nấu và lau khô khay hứng nư ớ c nư ớ ng tự sau khi sử dụng để hâm nóng thực phẩm.

Cài đặt đư ợ c khuyến nghị để sư ới ấ m và hâm nóng lại

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sư ới ấ m	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớ c mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bữa ăn đư ợ c mạ, ư ớ p lạnh, 1 phần	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	1	 120-130	-	15-25
Pizza, nấu chín, ư ớ p lạnh	Giá đỡ dây	1	 170-180 ¹	-	5-15
Bánh mì cuộn, bánh mì baguette, nư ớ ng	Giá đỡ dây	1	 150-160 ¹	-	10-20
Pizza, nấu chín, đông lạnh	Giá đỡ dây	1	 170-180 ¹	-	5-15
Bánh mì cuộn, bánh mì baguette, nư ớ ng, đông lạnh	Giá đỡ dây	1	 160-170 ¹	-	10-20

Giữ ấ m thức ăn

Mẹo giữ ấ m thức ăn

- Sử dụng chức năng sư ới ấ m "Giữ ấ m" để ngăn ngừa sự nư ớ ng tự hình thành. Bạn sẽ không phải lau xuống ngăn nấu ăn.
- Không đậy thức ăn.
- Không giữ thức ăn ấ m quá 2 giờ.
- Hãy lưu ý rằng một số loại thực phẩm thực sự sẽ tiếp tục nấu khi bạn giữ chúng ấ m trong lò nư ớ ng.

Các mức hơ i nư ớ c bổ sung khác nhau phù hợp để giữ ấ m các loại thực phẩm sau:

- Cấp độ 1: Các món ăn và đồ nư ớ ng sơ qua
- Cấp độ 2: Đồ nư ớ ng và món ăn kèm
- Cấp độ 3: Món hầm và súp

28.8 Đĩa thử nghiệm

Thông tin trong phần này đư ợ c cung cấp cho các viện thử nghiệm để tạo điều kiện thuận lợi cho việc thử nghiệm thiết bị theo với EN 60350-1.

Nư ớ ng bánh

- Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm đư ợ c đặt vào ngăn nấu lạnh.
 - Lưu ý thông tin về việc làm nóng trư ớ c trong bảng cài đặt đư ợ c khuyến nghị. Các giá trị cài đặt này đư ợ c áp dụng mà không cần làm nóng nhanh.
 - Khi nư ớ ng, hãy sử dụng nhiệt độ thấp hơn nư ớ c chỉ định trư ớ c.
-
- Các vật dụng đư ợ c đặt trong thiết bị trên khay nư ớ ng hoặc trong khuôn/đĩa nư ớ ng cùng một lúc sẽ không nhất thiết phải chín cùng lúc.
 - Vị trí kệ khi nư ớ ng trên 2 tầng:
 - Chảo đa năng: Vị trí kệ 3
 - Khay nư ớ ng: Vị trí kệ 1
 - Bánh bông lan nư ớ c nóng
 - Khi nư ớ ng trên 2 tầng, đặt khuôn lò xo ở các góc đối diện chéo của giá đỡ dây.
 - Thay thế cho giá đỡ chảo, bạn cũng có thể sử dụng khay nư ớ ng Air Fry do chúng tôi cung cấp.

¹ Làm nóng trư ớ c thiết bị.

Cài đặt khuyến nghị để nư ớng

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao Loại	sư ới ấm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
bánh quy bơ	Khay nư ớng	1		150-160 ¹	-	25-40
bánh quy bơ	Khay nư ớng	1		140-150 ¹	-	25-35
Bánh quy bơ , 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1		140-150 ¹	-	25-35
Bánh nhỏ	Khay nư ớng	1		160 ¹	-	25-35
Bánh nhỏ	Khay nư ớng	1		150 ¹	-	25-35
Bánh nhỏ, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1		150 ¹	-	25-35
Bánh bông lan nư ớc nóng Bánh Springform	thiếc, đư ờng kính 26 cm	1		160-170 ²	-	25-35
Bánh bông lan nư ớc nóng Bánh Springform	thiếc, đư ờng kính 26 cm	1		160-170 ²	-	25-35
Bánh bông lan nư ớc nóng Bánh Springform	thiếc, đư ờng kính 26 cm	1		1. 150-160 2. 150-160	1 Tắt	1. 10 2. 20-30

Hấp

Trư ợt chảo đa năng vào ngăn nấu bên đư ới khay hấp có lỗ (kích thư ớc XL) nếu đư ợc hư ớng dẫn để thực hiện việc này trong bảng cài đặt đư ợc đề xuất.

Vị trí kệ

Vị trí kệ khi hấp ở một tầng:

- Sử dụng tối đa 2,5 kg.

Cài đặt khuyến nghị để hấp

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại	sư ới ấm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Đậu Hà Lan, đông lạnh, hai chứa-	x2 Bình chứa hơ i nư ớc, Kích thư ớc XL + Chảo đa năng	3+2+1		100	-	- 3
Súp lơ xanh, tư ơ i, 300 g	Bình chứa hơ i nư ớc, Kích thư ớc XL	2		100 ⁴	-	8-9 ⁵
Súp lơ xanh, tư ơ i, một hộp	Bình chứa hơ i nư ớc, Kích thư ớc XL	2		100 ⁴	-	10-11 ⁵

Nư ớng

Cài đặt khuyến nghị cho việc nư ớng

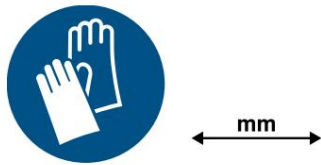
Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao Loại	sư ới ấm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Nư ớng bánh mì	Giá đờ dây	3		3 ⁶	-	3-6

¹ Làm nóng thiết bị trong năm phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.
² Làm nóng trư ớc thiết bị. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.
³ Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ đạt tới 85 °C tại điểm lạnh nhất (xem IEC 60350-1).
⁴ Làm nóng trư ớc thiết bị.
⁵ Mức độ nấu tư ơ ng đư ờng giữa mẫu tham chiếu và mẫu chính đạt đư ợc nếu mẫu tham chiếu là nấu trong 5 phút (sản xuất theo mô tả trong IEC 60350-1).
⁶ Không làm nóng thiết bị trư ớc.

Hướng dẫn

Hướng dẫn cài đặt

Hãy lưu ý thông tin này khi lắp đặt thiết bị.



29.1 Hướng dẫn cài đặt chung

Thực hiện theo các hướng dẫn sau trước khi bạn bắt đầu lắp đặt thiết bị.

- Hoạt động an toàn của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo nếu nó được lắp đặt theo tiêu chuẩn chuyên nghiệp theo hướng dẫn lắp đặt này. Người lắp đặt sẽ chịu trách nhiệm về các thiệt hại phát sinh do lắp đặt không đúng cách.

Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng sau khi tháo đóng gói. Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Trước khi khởi động thiết bị, hãy tháo bỏ mọi vật liệu đóng gói và màng dính khỏi khoang nấu và cửa.

Tiến hành lắp đặt phụ kiện theo đúng hướng dẫn lắp đặt.

Các đơn vị được lắp đặt phải có khả năng chịu nhiệt lên đến 95 °C và mặt trước của thiết bị liền kề lên tới 70 °C.

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí hoặc cửa tủ bếp.

Có nguy cơ quá nhiệt.

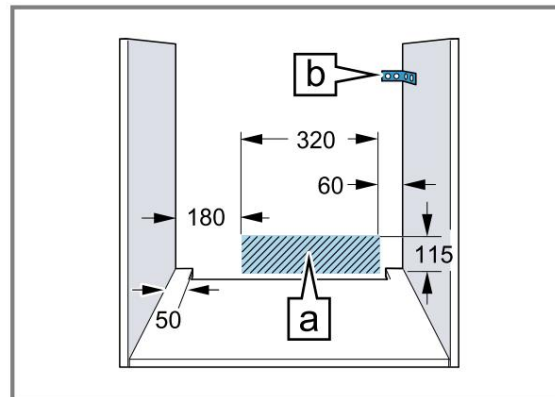
- Công việc cắt bỏ các bộ phận phải được thực hiện trước khi lắp đặt thiết bị. Loại bỏ bất kỳ vụn nào. Nếu không, hoạt động chính xác của các bộ phận điện có thể bị ảnh hưởng xấu.

Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang

khuôn mặt.

Ổ cắm điện của thiết bị phải được đặt ở khu vực có vạch chia hoặc bên ngoài khu vực lắp đặt thiết bị. 

1 Bất kỳ thiết bị nào không được cố định phải được cố định vào tủ ở 0. bằng giá đỡ tiêu chuẩn. 



Đối với các thiết bị có công tắc bản lề bảng điều khiển, đảm bảo rằng bảng điều khiển không chạm vào tủ bếp liền kề khi bạn mở nó.

- Đeo găng tay bảo vệ để bạn không tự cắt mình. Các bộ phận có thể tiếp cận trong quá trình lắp đặt có thể có cạnh sắc.

Kích thước của các hình tính bằng mm.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Sau khi thiết bị đã được lắp đặt, trẻ em không được phép tiếp cận các lỗ hở ở mặt sau của thiết bị, ngay cả qua các ngăn kéo và tủ bếp bên dưới. Điều này phải được đảm bảo trong quá trình lắp đặt. Trong trường hợp của một đơn vị đảo, cần có một mặt sau đóng kín.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Việc sử dụng dây nguồn dài và bộ chuyển đổi không được chấp thuận là rất nguy hiểm.

- Không sử dụng cáp nối dài hoặc nhiều ổ cắm.
- Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và dây nguồn được nhà sản xuất chấp thuận.
- Nếu dây nguồn quá ngắn và không có dây dài hơn, vui lòng liên hệ với thợ điện để điều chỉnh lại hệ thống lắp đặt trong nhà.

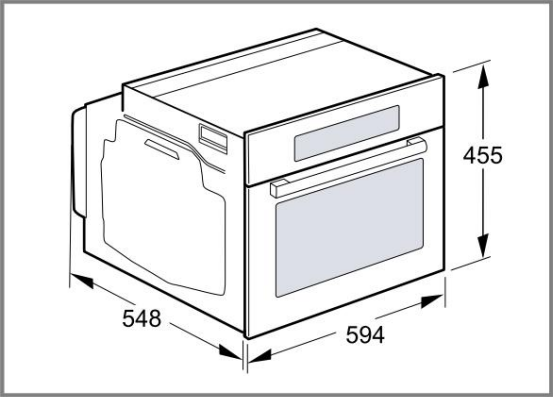
LƯU Ý: Việc cầm

thiết bị bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng thiết bị. Tay nắm cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

- Không mang hoặc giữ thiết bị bằng tay nắm cửa.

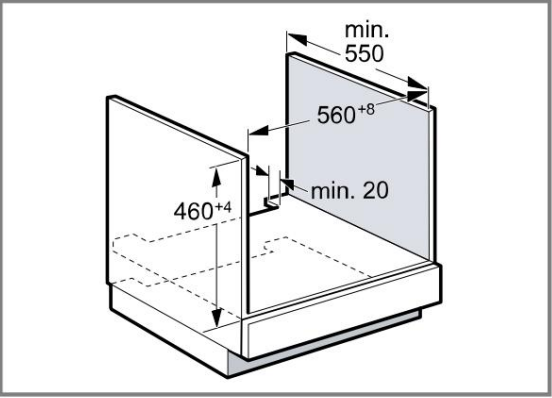
29.2 Kích thước thiết bị

Bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị ở đây



29.3 Lắp đặt bên dưới mặt bàn làm việc

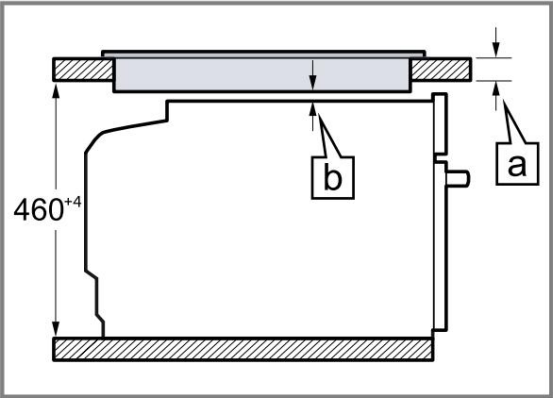
Quan sát kích thước lắp đặt và lắp đặt hướng dẫn khi lắp đặt bên dưới mặt bàn làm việc.



- Để thông gió cho thiết bị, sàn trung gian phải có lỗ thông gió.
- Mặt bàn phải được cố định chắc chắn vào bộ phận lắp đặt.
- Tuân thủ mọi hướng dẫn cài đặt có sẵn cho bếp nấu.
- Tuân thủ các hướng dẫn cài đặt quốc gia khác nhau cho bếp nấu.

29.4 Lắp đặt bên dưới bếp nấu

Nếu thiết bị được lắp đặt dưới bếp, phải tuân thủ các kích thước tối thiểu sau đây (bao gồm cả kết cấu, nếu có).



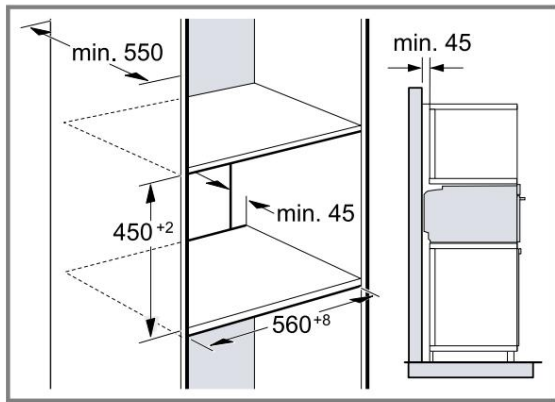
Độ dày tối thiểu của mặt bàn làm việc^[b] dựa trên khoảng cách tối thiểu bắt buộc. ^[a]

Loại bếp	a được nâng lên trong mm	một xả trong mm	b trong mm
Bếp từ	42	43	5
Bếp từ toàn mặt 52		53	5
Nâng khí	32	43	5 ¹
Bếp điện	32	35	2

¹ Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt bếp theo từng quốc gia.

29.5 Lắp đặt trong một đơn vị cao

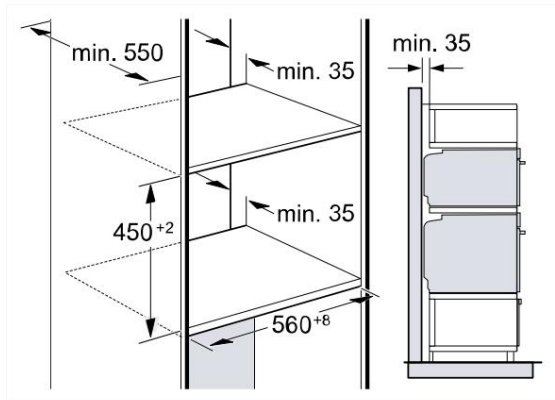
Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt trong tủ cao.



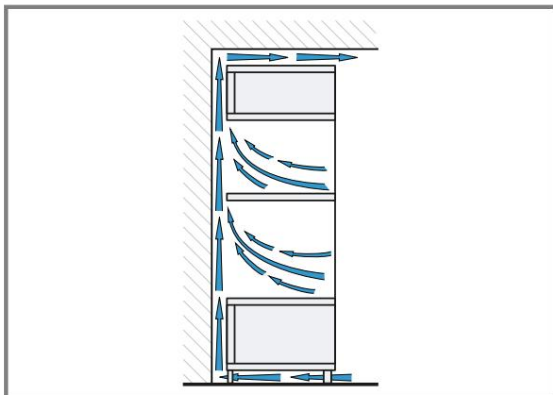
- Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông gió.
- Chỉ lắp thiết bị ở độ cao cho phép tháo lắp phụ kiện dễ dàng.

29.6 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau

Thiết bị của bạn cũng có thể được lắp đặt phía trên hoặc phía dưới một thiết bị khác. Hãy tuân thủ các kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt các thiết bị chồng lên nhau.



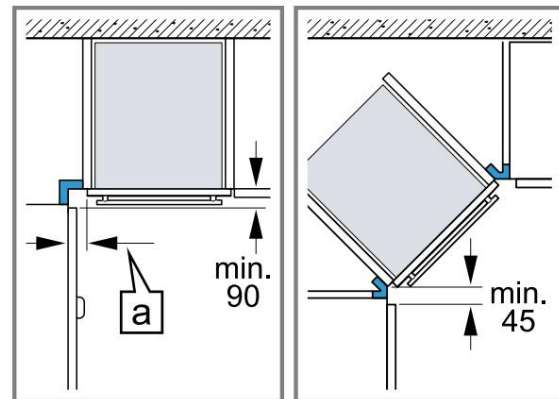
- Để thông gió cho các thiết bị, sàn trung gian phải có lỗ thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho hai thiết bị, phải có lỗ thông gió rộng ít nhất 200 cm² ở khu vực đế. Để thực hiện việc này, hãy cắt bột tấm đế hoặc lắp lưới ở thông gió.
- Đảm bảo trao đổi không khí theo đúng sơ đồ.



- Chỉ lắp các thiết bị có độ cao cho phép tháo lắp phụ kiện dễ dàng.

29.7 Lắp đặt góc

Lưu ý kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp ở góc.

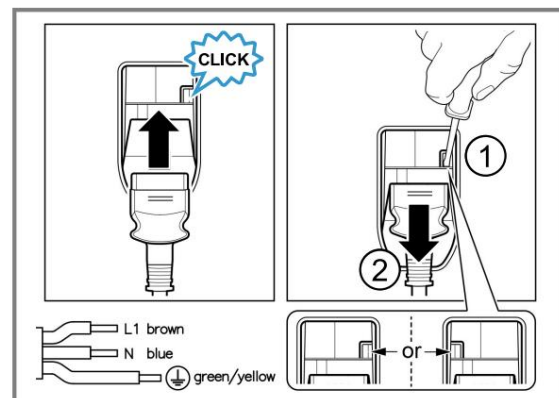


- Để đảm bảo cửa thiết bị có thể mở được, bạn phải cân nhắc đến kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trước thiết bị và tay cầm. a

29.8 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị với hệ thống điện một cách an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

- Thiết bị này tương ứng với lớp bảo vệ I và chỉ được vận hành khi có kết nối tiếp địa bảo vệ.
- Cầu chì bảo vệ phải tương ứng với mức công suất được chỉ định trên bảng công suất của thiết bị và với các quy định của địa phương.
- Thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện bất cứ khi nào tiến hành lắp đặt.
- Thiết bị chỉ được kết nối bằng cáp nguồn được cung cấp.
- Cáp nguồn phải được cắm vào phía sau thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách. Có thể lấy cáp nguồn dài 3 m từ bộ phận dịch vụ khách hàng.



- Cáp nguồn chỉ được thay thế bằng cáp từ nhà sản xuất ban đầu. Có thể mua tại dịch vụ sau bán hàng.
- Việc lắp đặt phải đảm bảo bảo vệ tiếp xúc.

en Hướng dẫn cài đặt

- Nếu màn hình trên thiết bị vẫn tối, thiết bị chưa được kết nối đúng cách. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và kiểm tra kết nối.

Kết nối thiết bị bằng điện với phích cắm tiếp xúc bảo vệ Lưu ý:
Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm tiếp xúc bảo vệ đã được lắp đặt đúng cách.

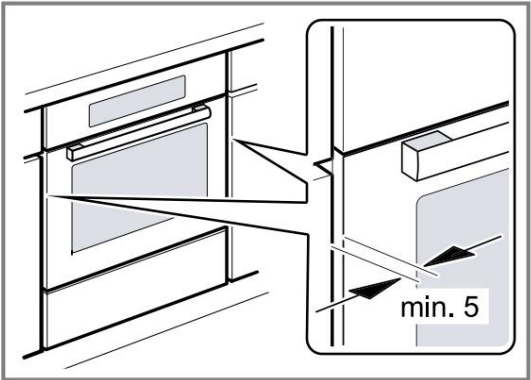
- ▶ Cắm phích cắm vào ổ cắm tiếp xúc bảo vệ.
Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm điện của dây nguồn phải có thể tiếp cận dễ dàng. Nếu không thể tiếp cận dễ dàng, phải tích hợp công tắc cách ly vào hệ thống điện cố định theo quy định lắp đặt.

Kết nối điện cho thiết bị mà không có phích cắm tiếp xúc bảo vệ Lưu ý:
Chỉ những chuyên gia được cấp phép mới được kết nối thiết bị. Hư hỏng do kết nối không đúng cách không được bảo hành.

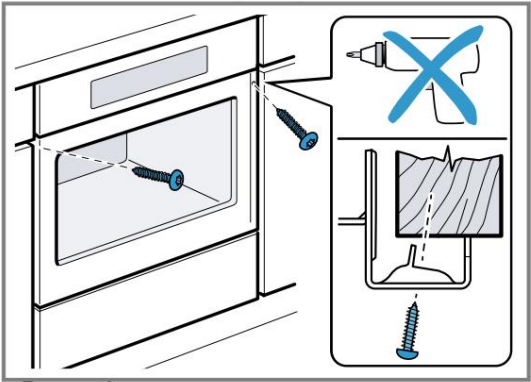
Theo quy định về lắp đặt, phải lắp công tắc cách ly vào hệ thống điện cố định.

1. Xác định dây pha và dây trung tính trong ổ cắm.
Thiết bị có thể bị hỏng nếu không được kết nối đúng cách.
2. Kết nối bếp theo đúng kết nối sơ đồ.
Xem bảng định mức để biết điện áp.
3. Kết nối các dây của cáp nguồn chính theo mã màu: Xanh lá cây/vàng = Dây dẫn bảo vệ Xanh lam = Dây dẫn trung tính Nâu = Dây pha (dây dẫn ngoài) 
- ▶
- ▶
- ▶

29.9 Lắp đặt thiết bị 1. Trượt thiết bị vào hoàn toàn và căn chỉnh vào giữa.

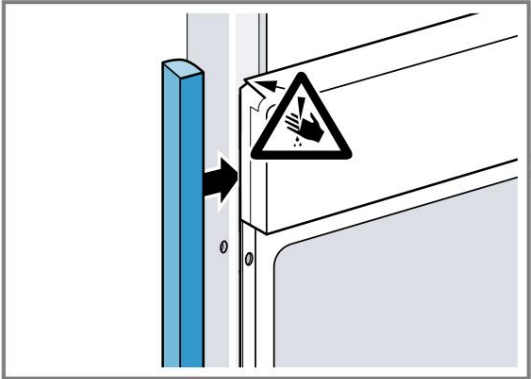


2. Vặn chặt thiết bị vào đúng vị trí.

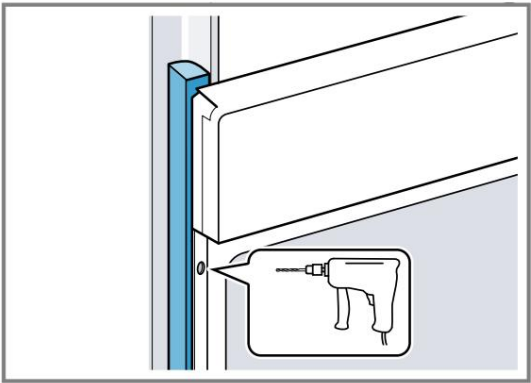


Lưu ý: Không được chèn thêm thanh chắn vào khoảng hở giữa mặt bàn và thiết bị.
Không được lắp dải cách nhiệt vào tấm ốp bên của thiết bị bao quanh.

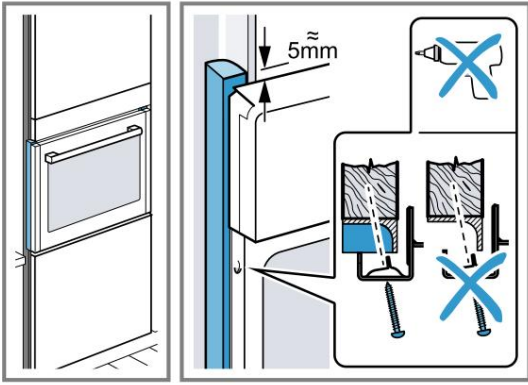
29.10 Đối với bếp không tay nắm có thanh tay nắm dọc: 1. Gắn miếng đệm thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp đặt an toàn.



2. Cố định miếng trám vào thiết bị.
3. Khoan trước phần điền đầy và bộ phận để thiết lập kết nối vít.



4. Cố định thiết bị bằng vít phù hợp.



- 29.11 Tháo thiết bị 1. Ngắt kết nối

thiết bị khỏi nguồn điện.

2. Tháo các vít cố định.
3. Nâng nhẹ thiết bị lên và kéo ra hoàn toàn.



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

9001647872

9001647872 (050318) REG25

TRONG