

SIEMENS

HR736G1.1

Lò nướng âm tường



EN Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp

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.





Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		16 Kết nối nhà	23
1 Bảo mật	2	17 Chăm sóc và vệ sinh	25
2 Tránh thiệt hại về vật chất	4	18 "humidClean" trợ lý vệ sinh	27
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	6	19 Loại bỏ canxi	28
4 Làm quen với thiết bị	6	20 Chức năng sấy khô	28
5 Chế độ hoạt động	8	21 Cửa thiết bị	29
6 Phụ kiện	10	22 Rejillas	32
7 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	12	23 Xử lý sự cố nhỏ	33
8 Vận hành cơ bản	13	24 Loại bỏ	35
9 Làm nóng nhanh	14	25 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	36
10 Chức năng lập trình thời gian	15	26 Thông tin về phần mềm miễn phí và mã nguồn mở	36
11 Hấp	16	27 Tuyên bố về sự phù hợp	36
12 Platon	19	28 Đây là cách đạt được điều đó	37
13 Yêu thích	21	29 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP	44
14 Khóa an toàn cho trẻ em	21	29.1 Hướng dẫn lắp ráp chung	44
15 Thiết lập cơ bản	21		



1 Bảo mật

Xin lưu ý các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Cảnh báo chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

Lưu lại hướng dẫn và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc cho chủ sở hữu tương lai.

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 được thiết kế dành riêng cho việc lắp âm. Chú ý đến hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

Việc kết nối các thiết bị không có phích cắm chỉ được thực hiện bởi nhân viên có chuyên môn và được ủy quyền. Những hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

Chỉ sử dụng thiết bị: để pha chế đồ uống và thực phẩm.

trong mục đích sử dụng riêng tư trong gia đình và trong không gian kín trong môi trường gia đình. lên đến độ cao 4000 m so với mực nước biển.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị này có thể

được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc những người thiếu kiến thức hoặc kinh nghiệm, miễn là họ được giám sát bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hoặc đã được hướng dẫn trước về cách sử dụng và đã hiểu những nguy hiểm có thể phát sinh từ thiết bị.

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi trẻ đã đủ 15 tuổi và có sự giám sát của người lớn.

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị và cáp kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

Lắp đúng phụ kiện vào khoang nấu.

→ "Phụ kiện", Trang 10

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dễ cháy được cất giữ trong khoang nấu có thể bốc cháy.

- ▶ Không đưa các vật dễ cháy vào khoang nấu.
- ▶ Nếu có khói bốc ra từ thiết bị, hãy tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa để dập tắt mọi ngọn lửa có thể phát sinh.

Thức ăn thừa, mỡ và nước nướng có thể bị cháy.

- ▶ Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn cứng đầu khỏi khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

Khi mở cửa thiết bị, sẽ có luồng gió lùa vào. Giấy nến có thể tiếp xúc với các bộ phận làm nóng và bắt lửa.

- ▶ Dán chặt giấy nến vào các phụ kiện khi làm nóng thiết bị và khi nấu ở nhiệt độ thấp.

- ▶ Luôn cắt giấy nến có kích thước phù hợp và đặt một chiếc đĩa hoặc khuôn nướng lên trên để giữ cố định giấy nến.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận mà người dùng tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

sử dụng.

- ▶ Tiến hành cẩn thận để tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- ▶ Trẻ em nhỏ (dưới 8 tuổi) không được phép đến gần.

Phụ kiện và bát đĩa sẽ rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng miếng lót nôi để lấy phụ kiện và bát đĩa ra khỏi khoang nấu.

Hơi còn có thể bắt lửa khi bên trong lò nóng. Cửa thiết bị có thể mở đột ngột.

Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

- ▶ Nếu sử dụng đồ uống có cồn có nồng độ cao để nấu ăn, bạn chỉ nên dùng với lượng nhỏ.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn chưa pha loãng (trên 15% theo thể tích) (ví dụ: thêm vào hoặc đổ vào thức ăn).
- ▶ Mở cửa thiết bị một cách thận trọng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận có thể tiếp cận sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Không bao giờ chạm vào phần nóng.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

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

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách thận trọng.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Nếu đổ nước vào khoang nấu, hơi nước nóng có thể được tạo ra.

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Nếu kính trên cửa thiết bị bị hỏng, nó có thể vỡ.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính 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.

- ▶ Cẩn thận khi xử lý và vệ sinh.
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ bất cứ khi nào có thể.

Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.
- Các bộ phận bên trong của cửa có thể có cạnh sắc.

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.
- Hơi cồn có thể bắt lửa khi khoang nấu nóng, khiến cửa thiết bị đột ngột mở ra và rơi xuống. Kính cửa có thể vỡ và vỡ tan.

→ "Tránh thiệt hại vật chất", Trang 4

- ▶ Nếu sử dụng đồ uống có cồn có nồng độ cao để nấu ăn, bạn chỉ nên dùng với lượng nhỏ.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn chưa pha loãng (trên 15% theo thể tích) (ví dụ: thêm vào hoặc đổ vào thức ăn).
- ▶ Mở cửa thiết bị một cách thận trọng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng để sửa chữa thiết bị.

- Nếu cáp nguồn hoặc kết nối với mạng của thiết bị này bị hỏng, bạn phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc kết nối mạng đặc biệt có thể được mua thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.

- Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nhân sự chuyên môn.
Cách điện không đúng cách của cáp kết nối mạng rất nguy hiểm.

- Luôn luôn ngăn chặn cáp kết nối khỏi lưới tiếp xúc với các bộ phận nóng từ thiết bị hoặc nguồn nhiệt.
- Luôn tránh cáp kết nối lưới tiếp xúc với các góc hoặc cạnh sắc.
- Không bao giờ uốn cong, đè bẹp hoặc sửa đổi cáp kết nối mạng.

Sự xâm nhập của độ ẩm có thể gây ra một cú sốc điện.

- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

Thiết bị hoặc cáp kết nối bị hỏng khiếm khuyết là nguy hiểm.

- Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hỏng.

- Không bao giờ kéo cáp kết nối đến phích cắm điện để rút phích cắm của thiết bị.
Luôn rút cáp kết nối từ ổ cắm điện.
- Nếu thiết bị hoặc cáp kết nối mạng bị hỏng, hãy rút phích cắm ngay lập tức cáp kết nối mạng hoặc ngắt kết nối cầu dao trong bảng điện đồng
- Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

→ Trang 36

Sau khi thiết bị được lắp ráp, các lỗ mở của bảng điều khiển phía sau không được phép truy cập

những đứa trẻ.

- Chú ý đến hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

 **CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!**

Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu hoặc bị cuốn vào đó và chết ngạt.

- Giữ vật liệu đóng gói ra khỏi tầm với của trẻ em.
- Không cho trẻ em chơi với nó bao bì.

Nếu trẻ em tìm thấy những mảnh nhỏ, chúng có thể hít phải hoặc nuốt phải và bị nghẹn.

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

1.5 Hấp

Hãy ghi nhớ những hướng dẫn này khi sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước.

 **CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!**

Trong quá trình sử dụng thiết bị liên tục, nước trong bình có thể trở nên nóng.

- Đổ hết nước trong bình mỗi lần thiết bị hoạt động bằng hơi nước.
Hơi nước nóng được tạo ra trong khoang nấu.

- Trong khi thiết bị đang hoạt động khi có hơi nước, không được chạm vào bên trong khoang nấu.

Chất lỏng nóng có thể tràn ra khi tháo phụ kiện.

- Cẩn thận tháo phụ kiện nóng và sử dụng găng tay lò nướng.

 **CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!**

Hơi từ các chất lỏng dễ cháy này có thể bắt lửa trong khoang nấu khi bề mặt nóng.

(bùng nổ). Cửa thiết bị có thể mở đột ngột. Hơi nóng và ngon lửa có thể thoát ra.

- Không đổ chất lỏng dễ cháy (ví dụ như đồ uống có cồn) vào bình.
- Chỉ đổ nước vào bình hoặc sử dụng dung dịch tẩy cặn được khuyến nghị.

2.1 Nói chung

CHÚ Ý

Hơi còn có thể bắt lửa khi khoang nấu ăn nóng và sẽ gây hư hỏng

thiệt hại vĩnh viễn cho thiết bị. Sự tích tụ khí có thể khiến cửa thiết bị đột nhiên mở ra, khiến thiết bị rơi xuống. Kính cửa có thể vỡ và vỡ tan. Áp suất không đủ tạo ra

có thể làm biến dạng đáng kể khoang nấu vào bên trong.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn (trên 15% trong (thể tích), không pha loãng (ví dụ: thêm vào hoặc đổ vào thực phẩm).

Sự hiện diện của nước ở đáy ngăn nấu ăn trong khi thiết bị đang hoạt động ở nhiệt độ trên 120°C sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không vận hành thiết bị khi có nước ở đáy ngăn nấu.
- ▶ Lau sạch nước ở đáy ngăn nấu chín thiết bị trước khi đưa vào vận hành.

Các vật thể nằm ở đáy ngăn nấu ở nhiệt độ trên 50°C

gây ra sự tích tụ nhiệt. Thời gian nấu và rang không còn phù hợp nữa và lớp men sẽ bị hư hỏng.

- ▶ Không đặt phụ kiện, giấy nến hoặc màng phim lên đáy của ngăn nấu.
- ▶ Không đặt các thùng chứa trên đáy ngăn nấu ăn nếu nhiệt độ được thiết lập cao hơn 50 °C.

Nếu có nước trong khoang nấu, hơi nước có thể được tạo ra. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây ra thiệt hại.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu. nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt thùng chứa nước lên để. từ bên trong lò nướng.

Độ ẩm tích tụ trong khoang nấu trong thời gian dài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Lau khô khoang nấu sau khi sử dụng.
- ▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong thời gian dài. kéo dài trong khoang nấu kín.
- ▶ Không cất giữ bất kỳ thực phẩm nào bên trong ngăn nấu.

- ▶ Không gắn bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị. Nước ép chảy ra từ khay nướng tạo thành những vết bẩn khó tẩy sạch.

- ▶ Không nên chất quá nhiều bánh trái cây vào khay quá ngon ngọt.
- ▶ Sử dụng khay phổ thông sâu hơn khi khả thi.

Nếu sản phẩm làm sạch lò nướng được sử dụng trong ngăn nấu ăn khi nó còn nóng, men răng có thể bị hư hại.

- ▶ Các sản phẩm làm sạch không bao giờ được sử dụng cho lò nướng trong ngăn nấu ăn trong khi cái này nóng quá.
- ▶ Loại bỏ hoàn toàn mọi cặn bẩn còn sót lại trong khoang nấu và cửa thiết bị trước khi bật lại.

Nếu gioăng quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không đóng đúng cách. Mặt trận của

đồ nội thất bên cạnh có thể bị hư hỏng.

- ▶ Luôn giữ cho bảng sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ khởi động thiết bị khi còn niêm phong bị hư hỏng hoặc không có nó.

Cửa thiết bị có thể bị hỏng nếu sử dụng cửa thiết bị dùng làm ghế ngồi hoặc bề mặt lưu trữ.

- ▶ Không được dựa, ngồi hoặc treo mình trên cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt hộp đựng hoặc phụ kiện lên cửa của thiết bị.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, phụ kiện có thể bị trầy xước kính cửa khi đóng lại.

- ▶ Đặt phụ kiện vào ngăn nấu chín tới.
- Giấy bạc có thể gây ra hiện tượng đổi màu. gắn cố định trên kính cửa.
- ▶ Giấy bạc trong khoang nấu ăn không được tiếp xúc với kính cửa.

2.2 Hấp

Xin lưu ý những hướng dẫn này khi sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước.

CHÚ Ý

Khuôn silicon không phù hợp để sử dụng kết hợp khí nóng và hơi nước.

- ▶ Các thùng chứa phải chịu được nhiệt và hơi nước.

Các thùng chứa ri sét có thể gây ra sự ăn mòn trong ngăn nấu ăn. Ngay cả những vết bẩn cứng đầu nhất một lượng nhỏ ri sét có thể gây ra sự ăn mòn.

- ▶ Không sử dụng hộp đựng bị gỉ.

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

- ▶ Chỉ đổ nước lạnh vào bình.

Sự hiện diện của nước ở đáy ngăn

Nấu ăn trong khi thiết bị đang hoạt động ở nhiệt độ trên 120°C sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không vận hành thiết bị khi có nước ở đáy ngăn nấu.
- ▶ Lau sạch nước ở đáy ngăn nấu chín thiết bị trước khi đưa vào vận hành.

Trong quá trình vận hành ở chế độ gia nhiệt bằng hơi nước nóng, sẽ sinh ra rất nhiều hơi nước.

Nước. Nước ngưng tụ tích tụ trong

kênh nhỏ giọt nằm dưới ngăn

khí nấu ăn có thể tràn ra ngoài và làm hỏng đồ đạc bên cạnh.

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

Nếu dung dịch tẩy cặn thấm vào tấm pin

điều khiển từ xa hoặc các bề mặt mỏng manh khác có thể bị hư hỏng.

- ▶ Đổ bỏ dung dịch tẩy cặn ngay lập tức. với nước.

Có thể vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén gây ra thiệt hại.

- ▶ Không rửa bình chứa nước bằng máy rửa chén.
- ▶ Làm sạch bình chứa nước bằng vải mềm và chất tẩy rửa thông thường.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế.

- Loại bỏ các mảnh khác nhau được phân loại theo bản chất của chúng.



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

3.2 Tiết kiệm năng lượng Nếu

bạn làm theo các hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện năng hơn.

Chỉ làm nóng thiết bị nếu được chỉ định trong công thức hoặc cài đặt được khuyến nghị. Đây là cách nó đạt được

- "Đó là cách nó là lấy", Trang 37
- ✓ Nếu thiết bị không được làm nóng trước, có thể tiết kiệm tới 20% năng lượng.

Sử dụng khuôn nướng tối màu, tráng vecni hoặc tráng men đen.

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

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

- ✓ Nhiệt độ của khoang nấu được duy trì; không cần phải hâm nóng lại thiết bị.

Nướng nhiều món ăn trực tiếp, lần lượt hoặc song song.

- ✓ Khoang nấu sẽ nóng sau lần sử dụng đầu tiên. Điều này sẽ làm giảm thời gian nấu bánh tiếp theo.

Nếu thời gian nấu quá dài, hãy tắt thiết bị 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc.

- ✓ Lượng nhiệt còn lại đủ để nấu chín món ăn.

Tháo bỏ các phụ kiện không sử dụng ra khỏi ngăn nấu.

- ✓ Không nên làm nóng những phụ kiện không cần thiết.

Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi nấu.

- ✓ Điều này giúp tiết kiệm năng lượng cần thiết cho việc rã đông.

Tắt màn hình trong cài đặt cơ bản.

- "Cài đặt cơ bản", Trang 21
- ✓ Khi màn hình tắt, điện năng sẽ được tiết kiệm.

Lưu ý: Theo Quy định thiết kế sinh thái số 2023/826 của EU, thiết bị này sẽ ở trạng thái khác khi ở chế độ tắt. Sau đây gọi là chế độ hoặc trạng thái tiêu thụ thấp.

vì.

Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động, thiết bị vẫn cần nguồn điện để: Phát hiện thao tác phím cảm ứng

- Kiểm soát việc mở cửa Chính sửa thời gian (không hiển thị)
-

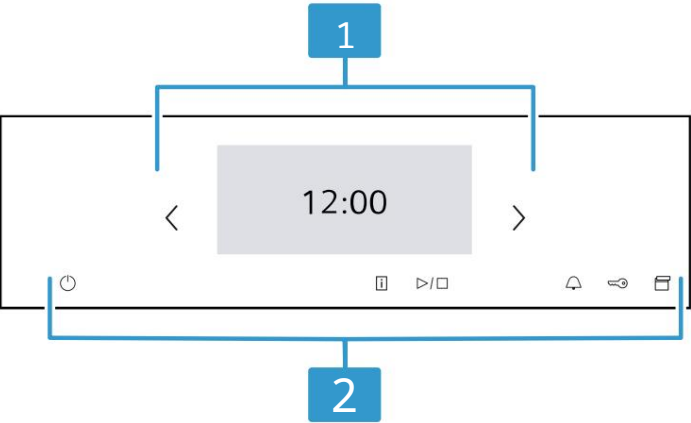
Theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hoặc trạng thái "sẵn sàng", đó là lý do tại sao chúng ta gọi nó là chế độ hoặc trạng thái năng lượng thấp. Để đo chế độ hoặc trạng thái công suất thấp, phải sử dụng tiêu chuẩn EN IEC 60350-1:2023.

thiết bị4 Làm quen với thiết bị

4.1 Bảng điều khiển

Bảng điều khiển cho phép bạn điều chỉnh mọi chức năng của thiết bị và nhận thông tin về trạng thái hoạt động.

Tùy thuộc vào kiểu máy, các chi tiết nhỏ trong hình ảnh có thể khác nhau, ví dụ: ví dụ như màu sắc và hình dạng.



	Bảng chỉ báo
1	Bảng hiển thị hiển thị các giá trị hiện tại được thiết lập, các tùy chọn lựa chọn hoặc văn bản có hướng dẫn.
	→ "Bảng chỉ báo", Trang 7
	Chìa khóa
2	Các phím được sử dụng để cấu hình trực tiếp các chức năng khác nhau.
	→ "Chìa khóa", Trang 7

4.2 Bảng chỉ thị

Bảng hiển thị được chia thành nhiều vùng khác nhau.

Thanh trạng thái

Thanh trạng thái nằm ở đầu bảng chỉ báo.

Tùy thuộc vào bước điều chỉnh, có thể thực hiện các hành động khác nhau.

Biểu tượng	Hoạt động
	Quay lại một cài đặt.
	Mở cài đặt cơ bản.

Ngoài việc hiển thị văn bản, trạng thái hiện tại của nhiều chức năng khác nhau cũng được hiển thị bằng cách sử dụng biểu tượng.

Biểu tượng	Diễn giải
Thời gian, P. KHÔNG. , «12 phút 10 giây»	→ "Chức năng của lập trình thời gian", Trang 15
	Bộ hẹn giờ đã được kích hoạt. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 16
	Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. → "An toàn cho trẻ em", Trang 21
	Cường độ tín hiệu WLAN cho Ho-me Connect. Càng nhiều vạch xuất hiện trên biểu tượng thì tín hiệu càng tốt. Khi biểu tượng bị gạch chéo thì có nghĩa là , không có tín hiệu WLAN. Nếu có chữ "x" trong biểu tượng, điều đó nghĩa là không có kết nối nào tới máy chủ Home Connect. → "Kết nối nhà", Trang 23
	Khởi động từ xa với Home Connect được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 23
	Chẩn đoán từ xa với Home Connect để bảo trì được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 23
	Đèn lò nướng đang bật hoặc đã xóa. → "Ánh sáng", Trang 8

Khu vực lập trình

Khu vực lập trình được cấu trúc giống như tranh ghép.

Các ô riêng lẻ hiển thị các tùy chọn cho lựa chọn thời gian và các thiết lập đã áp dụng. Vì

chọn một chức năng, chạm vào ô tương ứng.

Thông tin cũng được hiển thị có cấu trúc như tranh ghép.
Để điều hướng sang trái hoặc phải và xem nhiều ô hơn, sử dụng các phím điều hướng và/hoặc trượt ngón tay của bạn trên bảng chỉ báo.
Các biểu tượng có thể có trên tranh ghép

Biểu tượng	Nghĩa
	Điều hướng qua các ô có nội dung phong phú.
	Tăng hoặc giảm giá trị điều chỉnh.
	Nhập giá trị cài đặt bằng các phím số.
	Thiết lập lại giá trị cài đặt.
	Đóng bức tranh ghép lại.

Lưu ý: Một chấm xanh hoặc một ngôi sao xanh trong bức tranh khám chỉ ra rằng một tính năng mới đã được tải xuống, một mục yêu thích mới hoặc bản cập nhật trên thiết bị với Ứng dụng Home Connect.

Thanh thông tin

Tùy thuộc vào bước điều chỉnh, chúng được hiển thị trên bảng điều khiển chỉ báo các loại thông tin khác nhau liên quan đến điều chỉnh và có thể thực hiện nhiều hành động khác nhau.

4.3 Chìa khóa

Chọn các chức năng khác nhau trực tiếp bằng các phím.

Chìa khóa	Chức năng
	Kết nối hoặc ngắt kết nối thiết bị. → "Xử lý 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 dừng hoạt động. → "Xử lý cơ bản", Trang 13
	Chọn bộ hẹn giờ. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 16
	Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây: kích hoạt/hủy kích hoạt khóa trẻ em. → "An toàn cho trẻ em", Trang 21
	Mở bảng điều khiển để xóa bồn chứa nước. → "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

4.4 Ngăn nấu ăn

Nhiều chức năng khác nhau của khoang nấu hỗ trợ việc vận hành thiết bị.

Lưới tản nhiệt

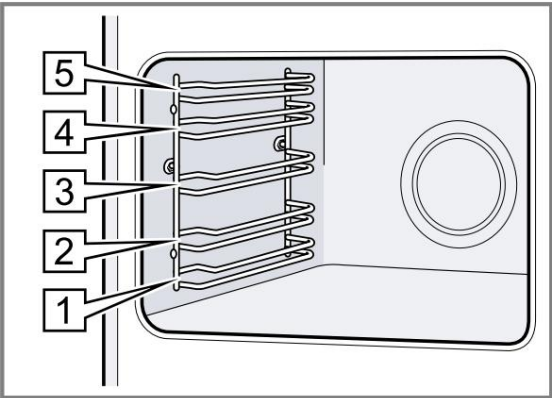
Có thể lắp các phụ kiện vào giá đỡ của ngăn nấu ở nhiều độ cao khác nhau.

→ "Phụ kiện", Trang 10

là Chế độ hoạt động

Thiết bị có năm độ cao lắp đặt. Các độ cao chèn này được đánh số từ dưới lên trên.
Các lưới có thể được tháo ra, ví dụ: ví dụ, để làm sạch chúng.

→ "Lưới", Trang 32



Bề mặt tự động có thể lấp đầy

Mặt sau của khoang nấu có chức 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 hoạt động, bề mặt tự làm sạch sẽ thu thập và loại bỏ các vết dầu mỡ bắn ra từ vỉ nướng hoặc thịt quay.

nướng.
Nếu bề mặt tự làm sạch không còn khả năng tự làm sạch đúng cách, khoang nấu phải được làm nóng một cách chọn lọc.

→ "Tái tạo bề mặt tự làm sạch của khoang nấu", Trang 27

Tia chớp

Một hoặc nhiều đèn chiếu sáng khoang nấu.

Nếu cửa thiết bị được mở, thiết bị sẽ bật lại.
Đèn chiếu sáng của khoang nấu tắt. Nếu cửa vẫn mở trong hơn 18 phút, nó sẽ trở thành
để tắt đèn.
Khi bắt đầu vận hành, đèn sẽ bật ở hầu hết các chế độ. Khi quá trình hoàn tất, đèn sẽ tắt.

Cái quạt

Quạt bật và tắt tùy thuộc vào nhiệt độ thiết bị. Không khí nóng thoát ra qua cửa.

CHÚ Ý

Nếu các khe thông gió được che phủ, thiết bị sẽ quá nóng.
► Không được chặn lỗ thông gió.

Để làm mát thiết bị và loại bỏ độ ẩm còn sót lại từ khoang nấu, quạt làm mát sẽ chạy trong một khoảng thời gian nhất định sau khi hoạt động.

Lưu ý: Thời gian thực hiện có thể được sửa đổi trong cài đặt cơ bản. Nếu các món ăn được chuẩn bị thường xuyên rất ẩm hoặc vẫn nóng trong khoang nấu, hãy lập trình thời gian nấu sau khi nấu lâu hơn.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

Cửa thiết bị

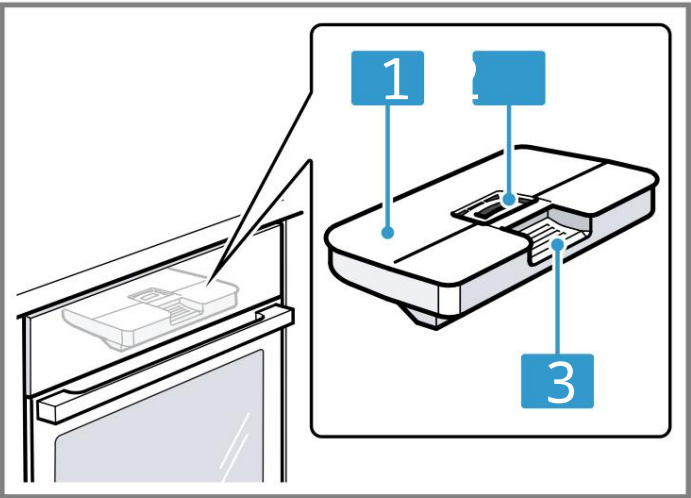
Nếu cửa thiết bị được mở trong khi đang hoạt động, thiết bị sẽ dừng lại. Khi cửa thiết bị khi đóng lại, hoạt động sẽ tự động tiếp tục.

Bể chứa nước

Bình chứa nước là cần thiết cho chế độ đun nóng bằng hơi nước.

Bình chứa nước nằm phía sau bảng điều khiển.
Điều khiển.

→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16



- 1 Nắp bình xăng
- 2 Lấp đầy và làm rỗng lỗ mở
- 3 Tay cầm để lấy ra và đưa vào

Chế độ hoạt động

Sau đây là tổng quan về các chế độ của hoạt động và chức năng chính.
Mẹo: Tùy thuộc vào loại thiết bị, có nhiều loại chức năng (hoặc có tính năng mở rộng hơn) có sẵn với ứng dụng Home Connect. Có thể tìm thấy thêm thông tin trong ứng dụng.

Chế độ của hoạt động	Ứng dụng
Các chế độ của sưởi ấm	Có các chế độ sưởi ấm được điều chỉnh chính xác để đạt được chế biến thực phẩm tối ưu. → "Chế độ sưởi ấm", Trang 9 → "Xử lý cơ bản", Trang 13

Chế độ của hoạt động	Ứng dụng
Đĩa	Sử dụng các cài đặt được lập trình và khuyến nghị cho các loại thực phẩm khác nhau. → "Platos", Trang 19
Nấu ăn hơi nước	Chuẩn bị món ăn nhẹ nhàng với các chế độ sưởi ấm bằng hơi nước. → "Hơi nước", Trang 16
Vệ sinh	Chọn chức năng làm sạch cho ngăn nấu ăn. → "Trợ lý vệ sinh humidClean", Trang 27 "Decalcify", Trang 28 → "Chức năng sấy khô", Trang 28

Chế độ của hoạt động	Ứng dụng
Yêu 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 lò nướng với một thiết bị đầu cuối di động có thể điều khiển từ xa và sử dụng đầy đủ các chức năng của thiết bị. Tùy thuộc vào loại thiết bị, có nhiều chức năng khác nhau (hoặc với các tính năng mở rộng hơn) có sẵn với Ứng dụng Home Connect. Có thể tìm thấy thêm thông tin trong ứng dụng. → "Kết nối nhà", Trang 23	

5.1 Chế độ sưởi ấm

Dưới đây là giải thích về sự khác biệt và ứng dụng của từng chế độ làm nóng để bạn có thể tìm được chế độ phù hợp với từng loại thực phẩm.

Các ký hiệu liên quan đến từng chế độ sưởi ấm giúp nhận biết chúng tốt hơn.

Khi bạn chọn chế độ sưởi ấm, thiết bị sẽ gợi ý mức nhiệt độ hoặc mức độ phù hợp. Họ có thể được chấp nhận hoặc các giá trị trong vùng được chỉ định có thể được sửa đổi.

Nếu nhiệt độ cài đặt vượt quá 275 °C và vì nướng ở mức 3, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ sau vài giây.

40 phút ở nhiệt độ 275°C, tức là mức nướng 1.

Biểu tượng	Chế độ khởi động	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành
	Không khí nóng 4D	30-275 °C	Sử dụng và vận hành Các chức năng bổ sung có thể có Nướng hoặc rang ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ điện trở tròn nằm trên tấm chắn sau.
	Nhiệt độ trên/dưới 30-300 °C		Nướng theo cách truyền thống hoặc nướng trên một mặt phẳng. Chế độ của Việc làm nóng đặc biệt thích hợp cho những chiếc bánh có lớp vỏ ngoài mỏng nước. Nhiệt tỏa ra đều từ trên xuống dưới.
	Không khí nóng mềm	125-250 °C	Nhẹ nhàng chuẩn bị các loại thực phẩm được chọn trên một mặt phẳng duy nhất mà không cần làm nóng chúng trước. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ điện trở tròn nằm trên tấm chắn sau. Thức ăn được nấu chín theo từng đợt bằng cách sử dụng nhiệt lượng còn lại. Đóng cửa thiết bị trong khi nấu. Vâng Nếu bạn mở cửa thiết bị, ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng nhiệt còn lại. Loại sưởi ấm này được sử dụng để tính toán mức tiêu thụ năng lượng trong chế độ lưu thông không khí và để xác định lớp hiệu quả năng lượng.
	Nhiệt độ nhẹ nhàng từ trên xuống dưới	150-250 °C	Chuẩn bị thực phẩm đã chọn một cách cẩn thận. Nhiệt đến từ trên và dưới. Thức ăn được nấu chín theo từng đợt bằng cách sử dụng nhiệt lượng còn lại. Đóng cửa thiết bị trong khi nấu. Vâng Nếu bạn mở cửa thiết bị, ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng nhiệt còn lại. Loại sưởi ấm này được sử dụng để tính toán mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.
	Turbogrill	30-300 °C	Thịt gia cầm nướng, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn. Điện trở lưới và quạt được kết nối và ngắt kết nối xen kẽ. Quạt sẽ luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Lò nướng, bề mặt lớn	Các mức nướng: 1 = tối thiểu	Nướng các loại thực phẩm phẳng hoặc nông như bít tết, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Món ăn gratin.

là Phụ kiện

Biểu tượng	Chế độ khởi động	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành
			Các chức năng bổ sung có thể có
		2 = trung bình 3 = tối đa	Toàn bộ bề mặt bên dưới thanh nướng được làm nóng.
	Lò nướng, bề mặt nhỏ	Các mức nướng: 1 = tối thiểu 2 = trung bình 3 = tối đa	Nướng số lượng nhỏ, chẳng hạn như bít tết, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Gratin với số lượng nhỏ. Bề mặt trung tâm bên dưới sức cản của nướng.
	Vị trí pizza	30-275 °C	Chuẩn bị pizza hoặc các loại thực phẩm cần nhiều nhiệt do đáy. Nhiệt tỏa ra từ điện trở thấp hơn và điện trở tròn nằm ở thành sau.
	chức năng coolStart	30-275 °C	Dùng để chế biến nhanh các sản phẩm đông lạnh mà không cần làm nóng trước. Nhiệt độ phụ thuộc vào hướng dẫn của nhà sản xuất. Sử dụng nhiệt độ tối đa được ghi trên bao bì.
	Nấu ăn ở nhiệt độ thấp	70-120 °C	Nhẹ nhàng và chậm rãi nấu những miếng thịt mềm, nướng trong hộp đựng không có nắp. Ở nhiệt độ thấp, nhiệt được phát ra đều từ điện trở trên và dưới.
	Nhiệt độ dưới đáy	30-250 °C	Quay lại việc nướng thức ăn hoặc nấu trong lò nướng. Nhiệt tỏa ra từ điện trở thấp hơn.
	Giữ ấm	50-100 °C	Giữ ấm thức ăn nướng.
	Làm nóng trước các thùng chứa	30-90 °C	Làm nóng trước các hộp đựng.

Chế độ sưởi ấm bằng hơi nước

Tổng quan về các chế độ gia nhiệt bằng hơi nước và ứng dụng của chúng được nêu ở đây.

Biểu tượng	Kiểu sưởi ấm bằng hơi nước	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành
			Các chức năng bổ sung có thể có
	Tái tạo	80-180 °C	Làm nóng lại cẩn thận các món ăn đã nấu chín và đồ nướng. Thức ăn không bị khô nhờ hiệu ứng hơi nước.
	Đề bột nở ở nhiệt độ 30-50 °C		Ủ bột men. Bột lên men nhanh hơn ở nhiệt độ phòng. Bề mặt của bột không bị khô.

5.2 Nhiệt độ

Khi sưởi ấm, ở hầu hết các chế độ sưởi ấm, Có thể xem nhiệt độ hiện tại trên màn hình từ ngăn nấu ăn từ khoảng 40 °C. và nhiệt độ được đặt cạnh nhau; P. ví dụ. 120 °C/210 °C.

Khi làm nóng lò trước, thời điểm tối ưu để đưa vào Thức ăn sẽ sẵn sàng khi đường ống đun nóng đầy và có tiếng chuông báo.

tín hiệu âm thanh.

Lưu ý: Nhiệt độ hiển thị có thể thay đổi đôi chút. liên quan đến nhiệt độ thực tế bên trong lò do tác dụng của quán tính nhiệt.

Chỉ báo nhiệt dư

Khi thiết bị tắt, bảng chỉ báo hiển thị nhiệt lượng còn lại của ngăn nấu với biểu tượng . Nhiệt độ càng thấp, biểu tượng càng khó nhìn thấy. Dưới

Ở nhiệt độ khoảng 60 °C, biểu tượng sẽ tắt hoàn toàn.

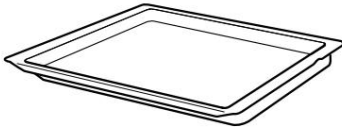
Phụ kiện6 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được thiết kế dành cho thiết bị này.

Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng khi bị làm nóng. Sự biến dạng không ảnh hưởng tới chức năng.

Khi phụ kiện nguội đi, hiện tượng biến dạng sẽ biến mất.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau.

Phụ kiện		Ứng dụng
Nướng		■ Khuôn bánh ■ Khuôn làm gratin ■ Container ■ Thịt, chẳng hạn như thịt quay hoặc thịt nướng ■ Bữa ăn đông lạnh
Khay phổ thông		■ Bánh ngọt ■ Bánh kẹo ■ Cháo ■ Thịt nướng lớn ■ Các món ăn siêu đông lạnh ■ Thu thập chất lỏng nhỏ giọt khi nướng lò nướng (ví dụ như mỡ).
Khay nướng		■ Bánh trên khay ■ Bánh ngọt nhỏ

6.1 Chức năng ren

Tính năng snap-in ngăn không cho phụ kiện rơi ra ngoài khi trích xuất chúng.

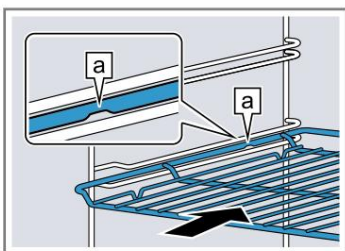
Các phụ kiện có thể được kéo ra một nửa, lên đến rằng chúng phù hợp với nhau. Bảo vệ chống rơi chỉ có tác dụng khi các phụ kiện được lắp đúng cách.
được đưa vào khoang nấu.

6.2 Lắp phụ kiện vào ngăn nấu ăn

Lắp đúng phụ kiện vào khoang nấu. Các phụ kiện chỉ có thể được kéo ra một nửa như thế này mà không bị nghiêng.

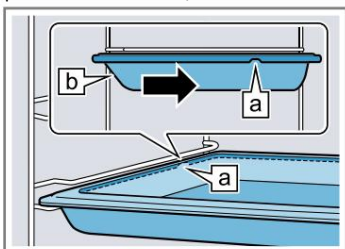
1. Xoay phụ kiện sao cho phần khía nằm ở mặt sau và hướng xuống dưới.
2. Chèn các phụ kiện vào giữa hai hướng dẫn của một chiều cao chèn.

Nướng Lắp vỉ nướng vào với mặt mở về phía cửa thiết bị và độ cong hướng xuống dưới.



Khay Lắp khay vào sao cho phần vát hướng về phía cửa thiết bị.

P. ví dụ, khay đựng thức ăn phổ thông hoặc khay đựng đồ ăn nhẹ KHÔNG



3. Lắp phụ kiện vào hoàn toàn sao cho không chạm vào cửa thiết bị.

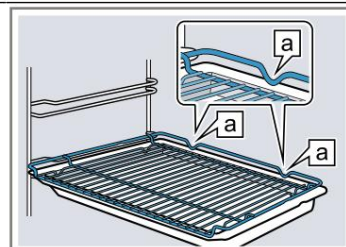
Lưu ý: Tháo các phụ kiện không sử dụng trong quá trình vận hành ra khỏi khoang nấu.

Kết hợp phụ kiện

Để thu thập chất lỏng nhỏ giọt, có thể kết hợp lò nướng có khay đựng đa năng.

1. Đặt vỉ nướng lên khay đa năng sao cho cả hai điểm dừng trượt đều nằm ở phía sau mép khay đa năng. **a**
2. Luôn chèn khay phổ thông vào giữa hai thanh dẫn hướng chiều cao lắp vào. Lò nướng phải được đặt phía trên thanh dẫn hướng phía trên.

Nướng trên khay phổ quát



6.3 Phụ kiện đặc biệt

Bạn có thể mua các phụ kiện khác từ Bộ phận dịch vụ. Hỗ trợ kỹ thuật, tại các cơ sở chuyên môn hoặc Internet.

Nhiều loại phụ kiện cho thiết bị được giới thiệu trong các tờ rơi và trên Internet của chúng tôi:

siemens-home.bsh-group.com

Phụ kiện dành riêng cho từng thiết bị. Đối với Khi mua hàng, hãy luôn ghi rõ mệnh giá chính xác (E-Nr.) của thiết bị.

Thông tin liên quan đến phụ kiện cho thiết bị của bạn có sẵn thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trong cửa hàng trực tuyến.

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

lần đầu tiên7 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

Áp dụng các thiết lập từ lần khởi động đầu tiên. Vệ sinh thiết bị và phụ kiện.

7.1 Xác định độ cứng của nước trước khi khởi động lần đầu

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy kiểm tra độ cứng của nước máy với công ty cung cấp nước. nguồn cung cấp nước tương ứng. Để thiết bị có thể nhớ thực hiện việc tẩy cặn một cách đáng tin cậy, độ cứng của nước phải được điều chỉnh chính xác.

CHÚ Ý
Nếu độ cứng của nước được cài đặt không đúng cách, chức năng hơi nước sẽ bị ảnh hưởng và thiết bị sẽ không thể nhắc nhở bạn tẩy cặn kịp thời.

- ▶ Điều chỉnh độ cứng của nước ở mức thích hợp.
Thiết bị bị hư hỏng do sử dụng chất lỏng không phù hợp.
- ▶ Không sử dụng nước cất hoặc chất lỏng khác.
- ▶ Chỉ sử dụng nước máy sạch, nước mềm hoặc nước khoáng không ga.
Có thể xảy ra trục trặc nếu sử dụng nước lọc hoặc nước khử khoáng. Thiết bị có thể yêu cầu đổ đầy nước ngay cả khi bình chứa nước đã đầy hoặc chức năng tạo hơi nước có thể dừng sau khoảng 2 phút.
- ▶ Nếu cần, hãy pha nước lọc hoặc nước khử khoáng với nước khoáng đóng chai theo tỷ lệ 1:1.

- Ghi chú
- Nếu sử dụng nước khoáng, độ cứng của nước phải được đặt ở mức "rất cứng". Nếu sử dụng nước khoáng thì phải luôn là nước khoáng nguyên chất.
 - Nếu nước máy của bạn có hàm lượng vôi cao, bạn nên sử dụng nước đã được làm mềm. Nếu bạn chỉ sử dụng nước đã làm mềm, hãy đặt độ cứng của nước thành "đã làm mềm".

Điều chỉnh	Độ cứng của nước trong mmol/l	Độ cứng của nước Đức tính bằng °dH	Độ cứng của nước Pháp tính bằng °fH
0 (mềm) 1 (mềm) ¹	-	-	-
2 (trung bình) 3	lên đến 1,5	lên đến 8,4	lên đến 15
(cứng) 4	1,5-2,5	8,4-14	15-25
(rất cứng) ²	2,5-3,8	14-21,3	25-38
	hơn 3,8	hơn 21,3	hơn 38

7.2 Thực hiện khởi động đầu tiên

Sau khi kết nối nguồn điện, cần thực hiện những thao tác sau:
cài đặt cho lần khởi động đầu tiên của thiết bị.
Có thể mất vài phút để chúng xuất hiện.
các thiết lập trên bảng hiển thị.

Lưu ý: Cũng có thể thực hiện điều chỉnh bằng ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị được kết nối, làm theo hướng dẫn sử dụng.

1. Bật thiết bị bằng .
✔ Thiết lập đầu tiên được hiển thị.
2. Thay đổi cài đặt nếu cần.
Các thiết lập có thể:
 - Ngôn ngữ
 - Kết nối nhà
 - Thời gian
 - Ngày
 - Độ cứng của nước
3. Di chuyển đến cài đặt tiếp theo bằng phím .
4. Xem qua các cài đặt và sửa đổi nếu cần thiết.
- ✔ Sau lần điều chỉnh cuối cùng, dấu hiệu cho thấy lần điều chỉnh đầu tiên. Quá trình khởi động đã hoàn tất sẽ xuất hiện trên màn hình.

5. Để thiết bị thực hiện tự kiểm tra,
Trước khi sử dụng lần đầu, hãy mở và đóng cửa thiết bị một lần.

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

Vệ sinh khoang nấu và các phụ kiện trước khi chế biến bất kỳ món ăn nào lần đầu tiên.

1. Tháo thông tin về sản phẩm và phụ kiện ra khỏi ngăn nấu. Loại bỏ phần còn lại của bao bì bên trong và bên ngoài thiết bị (ví dụ: quả bóng polystyren và băng dính).
2. Vệ sinh sạch sẽ bề mặt nhẵn của ngăn chứa nấu ăn bằng khăn mềm, ẩm. 
3. Bật thiết bị bằng .
4. Đổ đầy nước vào bình.
→ "Điền vào bồn nước", Trang 16
5. Thực hiện các điều chỉnh sau:

Chế độ sưởi ấm Không khí nóng 4D	
Nhiệt độ	tối đa

¹ Chỉ điều chỉnh nếu chỉ sử dụng nước mềm.
² Ngoài ra, hãy điều chỉnh nước khoáng. Chỉ sử dụng nước khoáng không ga.

Thêm hơi nước	03
Khoảng thời gian	1 giờ

→ "Xử lý cơ bản", Trang 13

6. Bắt đầu hoạt động.

▶ Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng.

✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Anh ta bảng chỉ báo cho biết hoạt động đã kết thúc.

7. Tắt thiết bị bằng . ⏻
8. Vệ sinh sạch sẽ bề mặt nhẵn của ngăn chứa.
nấu ăn bằng khăn thấm nước và một ít xà phòng khi thiết bị đã nguội.
9. Làm sạch phụ kiện kỹ lưỡng bằng vải có
xà phòng và nước hoặc bàn chải mềm.
10. Làm rỗng bình chứa nước và lau khô ngăn chứa
nấu ăn.
→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước",
Trang 18

cơ bản8 Xử lý cơ bản

8.1 Kết nối thiết bị

- ▶ Bật thiết bị bằng . ⏻
- ✓ Menu sẽ xuất hiện trên bảng hiển thị.

8.2 Ngắt kết nối thiết bị

Rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu không được sử dụng trong một khoảng thời gian. một khoảng thời gian kéo dài.

▶ Tắt thiết bị bằng . ⏻

✓ Thiết bị tắt. Các chức năng đang được kích hoạt sẽ bị gián đoạn.

✓ Bảng hiển thị thời gian hoặc nhiệt lượng còn lại.

8.3 Bắt đầu hoạt động

Người dùng phải khởi tạo từng thao tác.

CHÚ Ý

Sự hiện diện của nước ở đáy ngăn
Nấu ăn trong khi thiết bị đang hoạt động ở nhiệt độ trên 120°C sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không vận hành thiết bị khi có nước ở đáy ngăn nấu.
- ▶ Lau sạch nước ở đáy ngăn
nấu chín thiết bị trước khi đưa vào vận hành.

- ▶ Bắt đầu hoạt động với Các cài đặt ▷/□.
- ✓ xuất hiện trên bảng hiển thị.

8.4 Hoạt động ngắt quãng

Hoạt động cũng có thể bị gián đoạn để tiếp tục sau.

1. Để dừng hoạt động, nhấn 2. Nhấn lần nữa để tiếp tục hoạt động. ▷/□.

8.5 Thiết lập chế độ hoạt động

Sau khi thiết bị được bật, menu sẽ xuất hiện trên màn hình.

1. Trượt ngón tay của bạn trên bảng chỉ báo sang bên trái. trái hoặc phải để cuộn qua các tùy chọn lựa chọn khác nhau.
2. Để chọn chức năng, hãy nhấn vào ô tương ứng.

- ✓ Tùy theo chức năng mà có thể lựa chọn các giá trị điều chỉnh khác nhau hoặc các khả năng khác nhau.

3. Nếu cần, hãy chạm vào ô khác.
4. Để sửa đổi giá trị điều chỉnh:

▶ Nhấn . − +

▶ Ngoài ra, bạn có thể nhấn và nhập giá trị trực tiếp bằng các phím số.
5. Bắt đầu hoạt động với 6. Khi hoạt động ▷/□.
- hoàn tất:

▶ Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.

▶ Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.
với . ⏻

Mẹo: Cài đặt có thể được lưu dưới dạng "Yêu thích" và sử dụng lại.
☆
→ "Yêu thích", Trang 21

8.6 Điều chỉnh chế độ sưởi ấm và nhiệt độ

1. Nhấn "Chế độ sưởi ấm".
2. Nhấn chế độ sưởi ấm mong muốn.
3. Điều chỉnh nhiệt độ bằng hoặc bằng thanh +
sự điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập giá trị trực tiếp bằng phím số.
Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh:

- → "Khởi động nhanh", Trang 14

- → "Chức năng lập lịch thời gian",
Trang 15

- → "Hơi nước", Trang 16
4. Bắt đầu hoạt động với ▷/□.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị thiết lập và thời gian hoạt động đã trôi qua.
5. Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng ⏻.

Lưu ý: Chế độ làm nóng phù hợp cho loại thực phẩm này có thể được tìm thấy trong phần mô tả.
của các chế độ sưởi ấm.
→ "Chế độ sưởi ấm", Trang 9

Thay đổi chế độ sưởi ấm

Bằng cách thay đổi chế độ sưởi ấm, bạn cũng có thể thiết lập lại các cài đặt khác.

1. Nhấn 2. ▷/□.
Nhấn . ⬅
3. Nhấn chế độ sưởi ấm mong muốn.
4. Điều chỉnh lại hoạt động và bắt đầu với ▷/□.

Nó nóng lên nhanh chóng

Thay đổi nhiệt độ

Nhiệt độ có thể thay đổi bất cứ lúc nào sau khi bắt đầu hoạt động.

- 1. Nhấp vào nhiệt độ.
- 2. Thay đổi nhiệt độ bằng hoặc hoặc bằng thanh + sự điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập giá trị trực tiếp bằng phím số.
- 3. Nhấn "Áp dụng".

8.7 Hiện thị thông tin

Trong hầu hết các trường hợp, bạn có thể yêu cầu cung cấp thông tin về vai trò đã chọn. Thiết bị tự động hiển thị một số hướng dẫn, ví dụ: ví dụ, đối với xác nhận hoặc khi đó là một yêu cầu hoặc một cảnh báo.

- 1. Sao xung.
- ✓ Nếu có sẵn, thông tin sẽ được hiển thị trong một vài giây.
- 2. Điều hướng qua các ô có nhiều nội dung bằng hoặc .
- 3. Nếu cần, hãy đóng thông báo có biểu tượng .

8.8 Giữ ấm trong một khoảng thời gian thời gian dài

Có thể giữ ấm thức ăn bằng thiết bị của bạn lên đến 24 giờ mà không cần phải thay đổi hoạt động của thiết bị. Sử dụng các hàm thời gian và sửa đổi các thiết lập cơ bản.

Lưu ý: Nếu cửa thiết bị được mở trong khi đang hoạt động, thiết bị sẽ ngừng làm nóng. Nếu bạn đóng cửa, thiết bị vẫn tiếp tục nóng lên. Vì vậy mà hành vi của thiết bị không thay đổi trong quá trình vận hành, không mở cửa thiết bị cho đến khi nó đã sau khi thời gian đã đặt đã trôi qua.

- 1. Thay đổi cài đặt cơ bản "Ánh sáng" thành "Luôn bật" tàn tật".
- "Cài đặt cơ bản", Trang 21

- 2. Thay đổi cài đặt cơ bản "Màn hình chờ" thành "Hành động".
- 3. Thay đổi cài đặt cơ bản "Âm báo" thành "Rất" thời gian ngắn». Theo cách này, ánh sáng của khoang chức năng nấu sẽ luôn tắt trong quá trình hoạt động và khi cửa thiết bị được mở. Các Màn hình đồng hồ không thay đổi. Thời gian được giảm bớt của âm thanh cảnh báo khi kết thúc hoạt động.
- 4. Chọn loại hoạt động mong muốn. → "Điều chỉnh chế độ hoạt động", Trang 13 → "Điều chỉnh chế độ sưởi ấm và nhiệt độ", Trang 13
- 5. Điều chỉnh thời lượng mong muốn theo loại chức năng. ý tưởng. → "Điều chỉnh thời lượng", Trang 15 → "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 15
- 6. Thiết lập thời gian dừng hoạt động bằng "Kết thúc". → "Điều chỉnh thời gian kết thúc", Trang 15 → "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 15
- 7. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu trước khi thiết bị bắt đầu nóng lên.
- 8. Bắt đầu hoạt động. ✓ Thời gian còn lại cho đến khi bắt đầu sẽ hiển thị trên màn hình. Thiết bị đang ở chế độ chờ. Chờ đợi. ✓ Khi đến thời gian bắt đầu, thiết bị bắt đầu ấm lên và thời gian bắt đầu trôi qua.
- 9. Khi hoạt động hoàn tất, hãy tháo thức ăn từ ngăn nấu. Thiết bị Nó sẽ tự động tắt sau khoảng thời gian. 15-20 phút. Lưu ý: Nếu cần, hãy thay đổi lại các cài đặt cơ bản khác nhau.

Làm Nóng Nhanh

Để tiết kiệm thời gian, có thể làm nóng nhanh giảm thời gian làm nóng trước ở một số nhiệt độ trên 100 °C.

Có thể làm nóng nhanh ở những chế độ này. sưởi ấm: 4D Không khí nóng trên/dưới Nhiệt

9.1 Điều chỉnh chế độ làm nóng nhanh

Đề đạt được kết quả nấu chín đều, không nên cho thực phẩm vào ngăn nấu.

nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh hoàn tất.

Lưu ý: Đặt thời lượng một lần làm nóng nhanh.

- 1. Đặt chế độ sưởi ấm phù hợp và nhiệt độ cao hơn 100 °C. Từ nhiệt độ cài đặt là 200 °C, tự động kích hoạt chế độ sưởi ấm nhanh.
- 2. Nhấn "Làm nóng nhanh". ✓ Ô hiển thị "Bật".
- 3. Bắt đầu hoạt động với .
- ✓ Bắt đầu khởi động nhanh.
- ✓ Khi kết thúc quá trình khởi động nhanh, một tín hiệu sẽ vang lên. "Tắt" xuất hiện trong mục "Làm nóng" nhanh".
- 4. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu. sự kiện.

Ngắt quá trình gia nhiệt nhanh

- Nhấn "Làm nóng nhanh".
- ✓ Có chữ "Nhiệt độ tăng nhanh" trên bảng chỉ báo "Đã tắt" xuất hiện.

thời gian10 Hàm lập trình thời gian

Đối với mỗi hoạt động, thời lượng có thể được điều chỉnh và thời điểm mà hoạt động phải kết thúc. Bộ hẹn giờ được thiết lập độc lập với hoạt động.

Chức năng của thời gian	Sử dụng
Khoảng thời gian 	Nếu một khoảng thời gian được thiết lập cho hoạt động, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng sau khi thời gian này trôi qua.
Hoàn thiện 	Để điều chỉnh thời lượng, bạn có thể đặt thời gian kết thúc hoạt động. Lò nướng là bắt đầu tự động để hoạt động kết thúc vào thời điểm mong muốn.
Bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ có thể được cài đặt độc lập với hoạt động. 	Nó không ảnh hưởng tới thiết bị.

10.1 Điều chỉnh thời lượng

Thời gian hoạt động có thể được thiết lập lên đến 24 giờ.

Yêu cầu: Phải lập trình được loại hoạt động và nhiệt độ hoặc mức độ.

- Nhấn "Thời lượng".
- Để điều chỉnh thời lượng, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng, p. ví dụ, chỉ báo giờ "h" hoặc chỉ báo phút "min".

✓

Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- Điều chỉnh thời lượng bằng hoặc bằng thanh điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập thời lượng trực tiếp bằng các phím số.

✓

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- Nhấn "Áp dụng".
- Bắt đầu vận hành bằng Thiết bị bắt đầu .

✓

đầu nóng lên và thời gian nấu bắt đầu.
- Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Anh ta bấm chỉ báo cho biết hoạt động đã kết thúc.
- Nếu thời hạn đã hết:

▶

Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.

▶

Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng .

Sửa đổi thời lượng

Thời gian của chu trình nấu có thể được thay đổi trong bất cứ lúc nào.

- Nhấp vào thời lượng.
- Sửa đổi thời lượng bằng oo trực tiếp với thanh điều chỉnh.
- Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời gian

Thời gian có thể bị gián đoạn bất cứ lúc nào. chốc lát.

- Nhấp vào thời lượng.
- Đặt lại thời lượng bằng .

✓

Lưu ý: Trong các chế độ hoạt động luôn luôn yêu cầu thời lượng, thiết bị sẽ đặt lại thời lượng về giá trị đã đặt trước đó.
- Nhấn "Áp dụng".

10.2 Điều chỉnh thời gian kết thúc

Thiết bị tự động bật và tắt ở thời gian kết thúc đã chọn. Để làm điều này, hãy điều chỉnh thời gian và thiết lập thời điểm kết thúc hoạt động.

- Yêu cầu
- Một loại hoạt động phải được lập trình và nhiệt độ hoặc mức độ.
 - Phải có thời gian cụ thể được lên lịch.
- Nhấn "Kết thúc".
 - Đặt lại thời gian bằng hoặc trực tiếp bằng các lớp số. .

✓

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
 - Nhấn "Áp dụng".
 - Bắt đầu hoạt động với Thời gian bắt đầu .

✓

đầu xuất hiện trên màn hình. Thiết bị đang ở chế độ chờ.
 - Khi đến thời gian bắt đầu, thiết bị bắt đầu ấm lên và thời gian bắt đầu trôi qua.
 - Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên. TRONG Màn hình hiển thị rằng hoạt động đã kết thúc.
 - Nếu thời hạn đã hết:

▶

Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.

▶

Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị với .

Sửa đổi thời gian kết thúc

Để có được kết quả nấu ăn tốt, chỉ có thể sửa đổi thời gian kết thúc đã đặt trước rằng hoạt động bắt đầu và thời gian kết thúc khoảng thời gian.

- Nhấn "Kết thúc".
- Sửa đổi thời gian bằng hoặc trực tiếp bằng phím số. .
- Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời gian kết thúc

Thời gian kết thúc có thể bị hủy bất cứ lúc nào. chốc lát.

- Nhấn "Dừng".
- Nhấp vào "Hoàn tất".
- Đặt lại thời gian bằng .

✓

Lưu ý: Trong các chế độ hoạt động luôn luôn yêu cầu một khoảng thời gian, thiết bị sẽ thiết lập lại thời gian tại đó thời gian kéo dài hết hạn vào thời điểm sau thời gian có thể.
- Nhấn "Bắt đầu".

Đó là nấu bằng hơi nước

10.3 Cài đặt bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ hoạt động

độc lập với chế độ vận hành. Bạn có thể cài đặt đồng hồ báo thức khi bật và tắt thiết bị trong tối đa 24 giờ. Bộ hẹn giờ có tín hiệu âm thanh riêng, do đó người dùng có thể nghe thấy cảnh báo theo lịch trình hoặc thời gian kết thúc.

- 1. Nhấn cảm biến .
- 2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng trên bảng hiển thị, ví dụ: ví dụ, kim chỉ giờ "h" hoặc kim chỉ phút "min".

- ✓ Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- 3. Cài đặt bộ đếm thời gian bằng cách sử dụng ô số. Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .

- 4. Để bắt đầu hẹn giờ, hãy nhấn "Bắt đầu".
- ✓ Thời gian trên đồng hồ đã trôi qua.
- ✓ Bộ hẹn giờ vẫn hiển thị trên màn hình khi thiết bị đã tắt.
- ✓ Nếu thiết bị được bật, cài đặt chế độ hiện tại sẽ được hiển thị trên màn hình. Bộ đếm thời gian được hiển thị trên dòng trạng thái.
- ✓ Khi thời gian hẹn giờ trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra. Một cảnh báo sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết thời gian đã hết.

Sửa đổi bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ có thể được sửa đổi bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn cảm biến .
- 2. Nhấn "Dừng".
- 3. Sửa đổi bộ đếm thời gian.
- 4. Nhấn "Bắt đầu".

- Hủy bộ hẹn giờ 1. Nhấn cảm biến .
- 2. Nhấn "Dừng".
 - 3. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng .
 - 4. Sao xung .

Hấp

Hấp cho phép bạn nấu thức ăn với độ mềm đặc biệt. Có thể sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước hoặc ở một số chế độ sưởi ấm, có thể sử dụng chức năng hơi nước phụ trợ.

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng! Hơi nước nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị. Xin lưu ý rằng, tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước có thể không nhìn thấy được.
- ▶ Mở cửa thiết bị một cách thận trọng.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

11.1 Trước mỗi lần sử dụng hơi nước Trước mỗi lần sử dụng hơi nước, hãy đảm bảo rằng thiết bị có đủ nước.

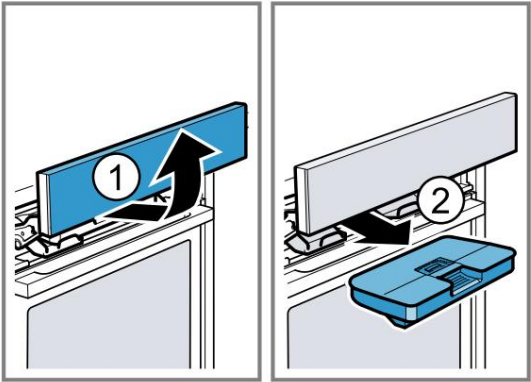
Đổ đầy nước vào bình

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ! Hơi từ các chất lỏng dễ cháy này có thể bắt lửa trong khoang nấu khi bề mặt nóng (gây nổ). Cửa thiết bị có thể mở đột ngột. Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

- ▶ Không đổ chất lỏng dễ cháy (ví dụ như đồ uống có cồn) vào bình.
- ▶ Chỉ đổ nước hoặc dung dịch tẩy cặn được khuyến nghị vào bình.

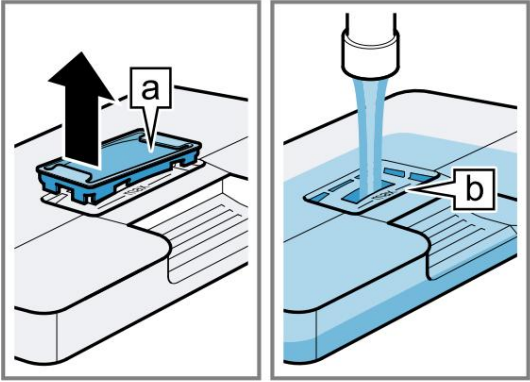
- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng! Bình chứa nước có thể nóng trong quá trình hoạt động.
- ▶ Sau khi sử dụng thiết bị trước đó, hãy đợi cho đến khi bình chứa nước nguội.

- ▶ Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang chứa.
- Yêu cầu: Độ cứng của nước phải được điều chỉnh chính xác.
- 1. Sao xung .
 - ✓ Bảng điều khiển sẽ tự động cuộn về phía trước.
 - 2. Dùng cả hai tay kéo bảng điều khiển về phía trước, sau đó kéo lên trên cho đến khi khớp vào đúng vị trí.
 - 3. Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang bình.



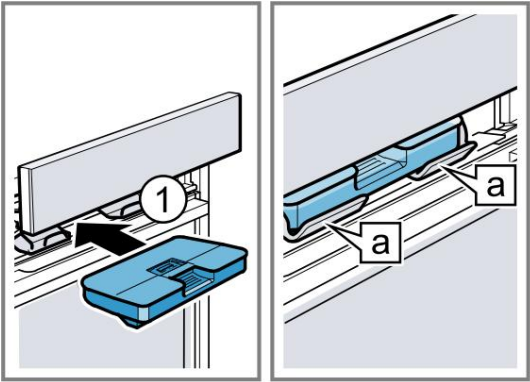
- 4. Vặn chặt nắp theo khớp nối để nước không thể thoát ra khỏi bình.
- 5. Tháo nắp bình chứa nước. [a]

6. Đổ nước vào bình đến vạch "max".
từ tiền gửi.



7. Đẩy nắp lại lỗ mở bình chứa nước.

8. Đổ đầy nước vào bình chứa. Khi làm như vậy, hãy đảm bảo rằng bình chứa nước vừa khít phía sau những hạn chế.



9. Từ từ di chuyển bảng điều khiển về phía xuống và sau đó nhấn trở lại lên rằng nó đã hoàn toàn đóng lại.

11.2 Khả năng điều chỉnh hơi nước

Thức ăn có thể được chế biến theo nhiều cách khác nhau chức năng hơi nước.

Thêm hơi nước

Khi nấu ăn bằng cách thêm hơi nước, nó sẽ tạo ra hơi nước trong khoang nấu ăn ở các khoảng thời gian thời gian thay đổi. Vỏ thực phẩm trở nên giòn và bề mặt sáng bóng. Thịt mềm và bên trong mọng nước và thể tích giảm đi rất ít.

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

- Các loại khởi động → Trang 13
 - Không khí nóng 4D
 - Nhiệt trên/dưới
 - Turbogrill
 - Giữ ấm
- → "Platos", Trang 19

Sóng hơi nước dâng cao

Với chức năng tăng cường hơi nước, bạn có thể thêm hơi nước mạnh mẽ tạm thời và có chọn lọc. Bánh mì và bánh cuộn nở đặc biệt tốt, trở nên giòn và có được màu sắc đẹp.

Thiết bị giải phóng hơi nước vào khoang nấu trong khoảng 3-5 phút. Tùy thuộc vào hoạt động, nó là Bạn có thể kích hoạt luồng hơi nước nhiều lần.
Có thể thêm chức năng tăng cường hơi nước vào các chức năng sau:

- Chế độ sưởi ấm - Không khí nóng → Trang 13
- 4D - Nhiệt trên/dưới -
- Nướng Turbo Lưu ý: Chỉ có thể
- sử dụng chức năng

năng tăng cường hơi nước khi khoang nấu có nhiệt độ trên 120 °C.

11.3 Điều chỉnh chế độ sưởi ấm bằng hơi nước

Sử dụng
Xin lưu ý các hướng dẫn về chế độ sử dụng sưởi ấm bằng hơi nước:

Yêu cầu: Bình nước phải đầy. Khi nó là đồ hết nước trong bình chứa trong khi vận hành, một cảnh báo xuất hiện trên màn hình. Hoạt động bị gián đoạn.

→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

1. Nhấn "Đang hấp".
2. Nhấn chế độ làm nóng bằng hơi nước mong muốn.
3. Điều chỉnh nhiệt độ bằng hoặc bằng sự điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập thời lượng trực tiếp bằng các phím số.
4. Nhấn "Thời lượng".
Chế độ sưởi ấm bằng hơi nước yêu cầu rằng thời lượng luôn được thiết lập.
5. Để sửa đổi thời lượng cài đặt trước, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, p. ví dụ, chỉ số của chỉ số phút "min" hoặc giây "s".
- ✓ Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
6. Điều chỉnh thời lượng bằng hoặc bằng thanh điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập thời lượng trực tiếp bằng các phím số.

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng

7. Nhấn "Áp dụng".
8. Bắt đầu vận hành bằng Thiết bị bắt

✓ đầu nóng lên và thời gian nấu bắt đầu. Trong một số loại sưởi ấm, chẳng hạn như fullSteam Plus, thời lượng chỉ

bắt đầu sau thời gian khởi động. Thời tiết thời gian làm nóng phụ thuộc vào số lượng và nhiệt độ của thực phẩm.

✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên. TRONG Màn hình hiển thị rằng hoạt động đã kết thúc.

9. Nếu thời hạn đã hết:

- ▶ Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
- ▶ Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị. với

10. Làm rỗng bình chứa nước và lau khô ngăn chứa nấu ăn.

→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước", Trang 18

Đó là nấu bằng hơi nước

Thay đổi chế độ sưởi ấm bằng hơi nước

Khi thay đổi chế độ làm nóng bằng hơi nước, Các thiết lập khác cũng được thiết lập lại.

1. Nhấn 2. .

Nhấn . .

3. Nhấn chế độ làm nóng bằng hơi nước mong muốn.

4. Điều chỉnh lại hoạt động và bắt đầu với .

Thay đổi nhiệt độ

Nhiệt độ có thể thay đổi bất cứ lúc nào sau khi bắt đầu hoạt động.

- 1. Nhấp vào nhiệt độ.
- 2. Thay đổi nhiệt độ bằng hoặc hoặc bằng thanh  sự điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập giá trị trực tiếp bằng phím số. 
- 3. Nhấn "Áp dụng".

Sửa đổi thời lượng

Thời gian của chu trình nấu có thể được thay đổi trong bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấp vào thời lượng.
- 2. Sửa đổi thời lượng bằng oo trực tiếp với  thanh điều chỉnh.
- 3. Nhấn "Áp dụng".

11.4 Điều chỉnh lượng hơi nước bổ sung

Yêu cầu

- Hãy lưu ý đến các hướng dẫn liên quan đến chế độ hoạt động tương ứng.
→ "Khả năng điều chỉnh hơi nước", Trang 17
- Bể nước đã đầy. Khi bể chứa nước trong quá trình hoạt động, xuất hiện một thông báo trên màn hình. Hoạt động tiếp tục không cần thêm hơi nước.
→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

- 1. Nhấn chế độ hoạt động mong muốn.
- 2. Thiết lập chế độ hoạt động,
P. ví dụ, chế độ sưởi ấm và nhiệt độ.
- 3. Nhấn "Thêm hơi". 
- 4. Nhấn mức hơi nước mong muốn.

Mức hơi nước 1	Thêm hơi nước
	Thấp
2	Một nửa
3	Cao

- 5. Nhấp vào "Áp dụng".
- 6. Bắt đầu hoạt động với .
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị thiết lập và thời gian hoạt động đã trôi qua.
- 7. Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng .
- 8. Làm trống bình chứa nước và lau khô ngăn chứa nấu ăn.
→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước", Trang 18

Sửa đổi việc bổ sung hơi nước

Có thể sửa đổi và hủy kích hoạt việc bổ sung hơi nước trong bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn nút điều chỉnh hơi nước.
- 2. Thay đổi hoặc vô hiệu hóa việc thêm hơi nước.

3. Nhấn "Áp dụng".

11.5 Điều chỉnh hơi nước phun ra

Yêu cầu

- Hãy lưu ý đến các hướng dẫn liên quan đến chế độ hoạt động tương ứng.
→ "Khả năng điều chỉnh hơi nước", Trang 17
- Bể nước đã đầy. Khi bể chứa nước trong quá trình hoạt động, xuất hiện một thông báo trên màn hình. Hoạt động bị gián đoạn.

→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

- 1. Nhấn chế độ hoạt động mong muốn.
- 2. Thiết lập chế độ hoạt động,
P. ví dụ, chế độ sưởi ấm và nhiệt độ.
- 3. Nhấn "Steam Shot".
- 4. Bắt đầu hoạt động.
- 5. Nhấn "Steam Shot" vào thời điểm  mong muốn.
Không sử dụng hơi nước cho đến khi thiết bị được đã ấm lên hoàn toàn.
- ✓ Thiết bị này làm nóng nước.
- 6. Nhấn "Steam Shot" một lần nữa khi nước  đang nóng.

Lưu ý: Nếu chế độ làm nóng nhanh được kích hoạt,  không thể kích hoạt vụ nổ hơi nước cho đến khi điều này đã hoàn thành.
- ✓ Chức năng phun hơi nước sẽ được kích hoạt và thiết bị sẽ giải phóng hơi nước vào khoang nấu trong vài giây. 3-5 phút.
- ✓ Khi quá trình phun hơi nước hoàn tất, hoạt động vẫn tiếp tục như bình thường. Tùy thuộc vào từ chế độ vận hành, chức năng phun hơi nước có thể được kích hoạt lại nếu cần thiết.
- 7. Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng .
- 8. Làm trống bình chứa nước và lau khô ngăn chứa nấu ăn.
→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước", Trang 18

Hủy bỏ vụ nổ hơi nước

Có thể hủy bỏ vụ nổ hơi nước bất cứ lúc nào.

- 1. Sao xung .
- 2. Nhấn "Steam Shot". 
- 3. Nhấn "Áp dụng".
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục mà không xảy ra hiện tượng nổ hơi nước.

11.6 Sau mỗi thao tác với

hơi nước

Thiết bị phải được sấy khô sau mỗi lần sử dụng với hơi nước.

Lưu ý: Sau khi vận hành bằng hơi nước, chúng có thể cặn vôi có thể vẫn còn trong khoang nấu. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể Loại bỏ cặn vôi bằng nước nóng hoặc vải thấm giấm. Hãy tính đến loại vệ sinh.
→ "Chăm sóc vệ ~~sinh~~ **sinh**", Trang 25

Đổ hết nước trong bình chứa

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
Bình chứa nước có thể nóng trong quá trình hoạt động.

- ▶ Sau khi sử dụng thiết bị trước đó, hãy đợi cho đến khi bình chứa nước nguội.
- ▶ Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang chứa.

THẬN TRỌNG Việc

làm khô bình chứa nước khi bên trong thiết bị còn nóng có thể gây hư hỏng cho bình chứa.

- ▶ Không sấy khô bình chứa nước khi bên trong thiết bị còn nóng.

Việc vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén có thể gây hư hỏng.

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

1. Mở bảng điều khiển bằng 
2. Tháo bình chứa nước.
3. Cần thận tháo nắp bình chứa nước.
4. Đổ hết nước trong bình chứa, rửa sạch bằng chất tẩy rửa và xả sạch bằng nước sạch.
5. Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.
6. Lau khô miếng đệm nắp thật kỹ.
7. Để bình chứa nước khô trong khi mở nắp.
8. Đậy nắp bình chứa nước và vặn chặt.
9. Lắp bình chứa nước vào và đóng hộp lại.
điều khiển.

Làm khô khay hứng nước ngưng tụ

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

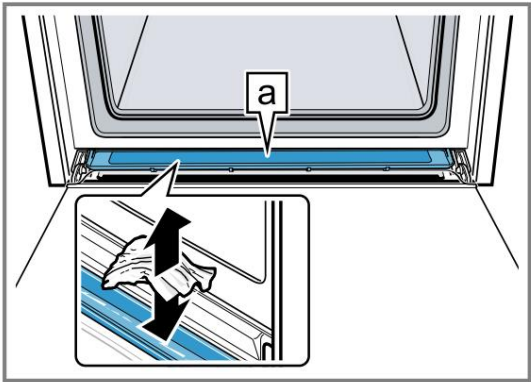
- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Yêu cầu: Khoang nấu đã nguội.

1. Mở cửa thiết bị.

Lưu ý: Khay hứng nước ngưng tụ nằm bên dưới khoang nấu.





2. Thấm chất lỏng từ khay đựng.
- dùng khăn bếp thấm nước ngưng tụ  và lau sạch cẩn thận.

Lưu ý: Khay thu nước ngưng tụ có thể tháo rời để vệ sinh.

→ "Tháo khay hứng nước ngưng tụ", Trang 29

Làm khô khoang nấu Khoang nấu phải được làm khô bằng hơi nước sau mỗi lần sử dụng.

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

→ "Chức năng sấy khô", Trang 28

12 món ăn

Với chế độ hoạt động "Món ăn", thiết bị giúp bạn chế biến nhiều loại thực phẩm khác nhau và tự động chọn chế độ phù hợp nhất.

12.1 Dụng cụ nấu Kết quả nấu được xác định bởi thành phần và kích thước của dụng cụ nấu.

Sử dụng hộp đựng chịu nhiệt có thể chịu được nhiệt độ lên tới 300°C. Hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm là phù hợp nhất. Thịt nướng phải phủ kín khoảng 2/3 đáy hộp đựng.

Các vật chứa làm bằng những vật liệu sau đây không phù hợp: nhôm sáng bóng; đất sét không tráng

- men; làm bằng nhựa hoặc có tay cầm bằng nhựa.
-

12.2 Tùy chọn điều chỉnh món ăn Để chế biến món ăn một cách tối ưu, thiết bị sẽ sử dụng các cài đặt khác nhau tùy thuộc vào món ăn.

Các cài đặt được áp dụng sẽ xuất hiện trong bảng chỉ báo. Người dùng có thể điều chỉnh một số cài đặt. Thực hiện theo chỉ dẫn trên bảng hiển thị.

Lưu ý: Kết quả nấu ăn được quyết định bởi chất lượng và thành phần của thực phẩm. Tốt nhất nên sử dụng thực phẩm tươi ở nhiệt độ tủ lạnh. Thực phẩm đông lạnh nên được sử dụng trực tiếp từ tủ đông.

Mẹo và gợi ý về cài đặt Khi điều chỉnh món ăn, bảng chỉ báo sẽ hiển thị thông tin có liên quan đến món ăn đó; Ví dụ:

- Chiều cao lắp phù hợp Phụ kiện hoặc hộp
- dụng phù hợp Thêm chất lỏng Thời điểm lý tưởng
- để lật hoặc khuấy thực
- phẩm: ngay khi đạt đến thời điểm này, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.

Nhấp để xem  thông tin. Một số lời nhắc sẽ tự động xuất hiện.

Đó là món ăn

Chương trình

Trong một số chương trình, chúng được cấu hình sẵn từ nhà máy loại gia nhiệt, nhiệt độ và thời gian gia nhiệt tối ưu.

Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, bạn cũng cần phải điều chỉnh trọng lượng, độ dày hoặc mức độ nấu. Điều chỉnh chỉ có thể được thực hiện trong phạm vi hy vọng.

Trừ khi có chỉ định khác, hãy điều chỉnh tổng trọng lượng của tấm.

Cài đặt được đề xuất

Trong một số cài đặt được đề xuất, nó được cấu hình như nhà máy có loại hệ thống sưởi ẩm tối ưu. Nhiệt độ và thời gian cài đặt trước có thể được thích nghi.

Các loại chế biến

Trong một số món ăn, có thể lựa chọn một loại chế phẩm ưa thích.

Đối với chế phẩm thông thường, hãy chọn loại của sự chuẩn bị với giá trị sau:

- cổ điển

Món hấp

Trong một số món ăn, có thể lựa chọn một loại chuẩn bị hấp. Thức ăn được nấu bằng tinh vi.

Để chế biến thêm hơi nước, hãy chọn một loại chế phẩm có các giá trị sau:

- mềm và ngon ngọt
 - mềm và giòn
- mỏng nước
 - mỏng nước và lòng lẻo
- rất lỏng lẻo
 - cực kỳ lỏng lẻo và sáng bóng
- sáng và sắc nét
 - vàng và giòn
- như mới nướng
 - như mới làm
- nhẹ nhàng

Hãy xem xét thông tin về việc sử dụng va-qua.
→ "Hơi nước", Trang 16

12.3 Tổng quan về các món ăn

Các món ăn đang được nấu sẽ được hiển thị trên thiết bị. có sẵn khi bạn mở chế độ hoạt động. Việc lựa chọn món ăn phụ thuộc vào thiết bị của thiết bị. Các món ăn được sắp xếp theo danh mục và thức ăn.

Lưu ý: Trong các thiết lập cơ bản, có thể chuyên môn hóa các món ăn được trình bày theo sự thay đổi của từng vùng.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

Thể loại thực phẩm	
Bánh ngọt	Bánh trong khuôn Bánh khay nướng Bánh ngọt nhỏ Bánh quy
Bánh mì, bánh cuộn	Chảo Cuộn

Thể loại thực phẩm	
Pizza, bánh nướng xa lát	Bánh pizza Bánh tart mặn, bánh quiche
Gratin, phồng lên	Gratin mặn, tươi với nguyên liệu nấu chín Khoai tây nghiền với các thành phần thô, cao 4 cm Lasagna tươi lasagna đông lạnh Gratin, ngọt, tươi Trái cây vụn Soufflé trong khuôn chia phần Bánh Pudding Yorkshire
Chim	Thịt gà Vịt, ngỗng Ở đâu?
Thịt	Thịt lợn Thịt bò Thịt bò Thịt cừu Thịt thú săn Món thịt
Cá	Cá, nguyên con Phi lê cá
Các sản phẩm đông lạnh sâu	Bánh pizza Cuộn Gratins Sản phẩm khoai tây Chim, cá
Garnicio-nes, đun sôi-ras	Rau khoai tây
Tái sinh, nạo	Bánh kẹo Phụ kiện Thức đơn Rau

12.4 Điều chỉnh tấm

- Nhấp vào "Platos".
- Nhấp vào danh mục mong muốn.
- Nhấn vào loại thực phẩm mong muốn.
- Nhấn vào tấm mong muốn.

Mẹo: Trên một số món ăn, bạn có thể chọn một loại chế phẩm được ưa chuộng.

→ "Tùy chọn điều chỉnh kẹp", Trang 19

✓ Cài đặt món ăn sẽ hiển thị trên bảng hiển thị.

- Điều chỉnh cài đặt nếu cần thiết.

Tùy thuộc vào món ăn, có thể chỉ điều chỉnh một số cài đặt.

→ "Tùy chọn điều chỉnh kẹp", Trang 19
- Để có được dữ liệu như, p. ví dụ, thông tin về phụ kiện và chiều cao lắp, nhấn ⓘ.
- Bắt đầu vận hành bằng Thiết bị bắt ▷/□.
- ✓ đầu nóng lên và thời gian nấu bắt đầu.
- ✓ Khi món ăn đã sẵn sàng, sẽ có tín hiệu phát ra. Thiết bị ngừng đun nóng.
- Nếu thời hạn đã hết:

- Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
 - Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị. với ⏻.

12.5 Chức năng tự động tắt

Chức năng tự động tắt cho một số  các món ăn cho phép bạn nướng và quay dễ dàng.

Khi hoạt động kết thúc, thiết bị dừng lại tự động làm nóng.
Để có kết quả nấu ăn tối ưu, hãy loại bỏ đĩa ra khỏi ngăn nấu khi quá trình nấu hoàn tất.

Yêu thích13 Yêu thích

Cài đặt có thể được lưu trong phần yêu thích để sử dụng lại.

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thiết bị/phiên bản phần mềm, Có thể bạn cần tải xuống tính năng này trước. thiết bị. Để biết thông tin, vui lòng tham khảo ứng dụng Home Connect.

13.1 Lưu mục yêu thích

- Có thể lưu tới 30 chế độ hoạt động khác nhau như mục yêu thích.
- ▶ Nhấp vào  bên cạnh tên chế độ hoạt động.
 - ▶ Để thay đổi tên mục yêu thích, bạn phải sử dụng ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị là đã kết nối, hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.

13.2 Chọn mục ưa thích

Nếu đã lưu cài đặt yêu thích, bạn có thể chọn lại khi điều chỉnh thao tác.

1. Nhấp vào "Yêu thích".
 2. Nhấn vào cài đặt yêu thích mong muốn.
 3. Nếu cần thiết, có thể thay đổi cài đặt.
 4. Bắt đầu vận hành với Các giá trị cài / .
- ✓ đặt được hiển thị trên màn hình.

Sử dụng
Xin lưu ý hướng dẫn cho các chế độ vận hành khác nhau:

■ → "Nấu bằng hơi nước", Trang 16

13.3 Sửa đổi mục ưa thích

- Có thể sửa đổi, sắp xếp hoặc xóa các thiết lập yêu thích đã lưu bất cứ lúc nào.
- ▶ Để sửa đổi các thiết lập ưa thích, bạn phải sử dụng Ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị đã được kết nối, hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.

Khóa cho trẻ em14 Khóa an toàn cho trẻ em

Cố định thiết bị sao cho trẻ em không thể bật thiết bị lên. hoặc thay đổi cài đặt.

14.1 Kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em.

- Khóa trẻ em có thể được kích hoạt bằng thiết bị bật hoặc tắt.
- ▶ Để kích hoạt khóa trẻ em, hãy nhấn và giữ  trong khoảng 4 giây.
 - ✓ Một lời nhắc xác nhận sẽ hiển thị trên màn hình.
 - ✓ Bảng điều khiển bị khóa. Thiết bị chỉ có thể được tắt bằng .
 - ✓ Biểu tượng sáng lên. 

14.2 Tắt chức năng khóa trẻ em

- Khóa trẻ em có thể bị vô hiệu hóa ngay khi ước.
- ▶ Để tắt chức năng khóa trẻ em, hãy nhấn và giữ trong khoảng 4 giây. 
 - ✓ Một lời nhắc xác nhận sẽ hiển thị trên màn hình.

Cài bản15 Cài đặt cơ bản

Có thể điều chỉnh các thiết lập cơ bản của thiết bị cho phù hợp nhu cầu cá nhân.

15.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Tại đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các cài đặt cơ bản và cài đặt gốc. Các thiết lập cơ bản phụ thuộc vào thiết bị của bạn.

Với , thông tin chi tiết hơn về các thiết lập cơ bản sẽ xuất hiện cụ thể trên màn hình.

Thiết lập cơ bản-cos	Lựa chọn
Ngôn ngữ	Xem lựa chọn trên thiết bị
Home Connect Liên kết	và điều khiển lò nướng bằng thiết bị đầu cuối di động. → "Kết nối nhà", Trang 23
Thời gian	Thời gian theo định dạng 24h
Ngày	Ngày theo định dạng DD.MM.YYYY

là Cài đặt cơ bản

Màn hình	Lựa chọn
Độ sáng	Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 5¹
Chỉ định của chờ đợi	Đã kích hoạt, tạm thời bị giới hạn Bật (cài đặt này làm tăng Tiêu thụ năng lượng) Tàn tật¹
Thời gian	Kỹ thuật số + ngày¹ Điện tử Tương tự
Điều chỉnh	Định hướng màn hình theo chiều dọc và trong nằm ngang
Lời yêu cầu	Lựa chọn
Âm chủ	Đã kích hoạt¹ TẮT
Âm thanh cảnh báo	Thời gian rất ngắn Thời gian ngắn Thời gian trung bình¹ Thời gian dài
Cài đặt của thiết bị	Lựa chọn
Thời gian của lướt sóng	Tối thiểu Chiều dài khuyến¹ ngủ Rất dài
Hệ thống có thể trích xuất	Đã lắp đặt (trên thanh trượt 2 rãnh) và 3 cấp độ) Không được lắp đặt (trên giá đỡ 1 tầng và thanh trượt)¹
Tia chớp	Được kích hoạt trong khi nấu ăn và tại Chỉ mở cửa khi¹ mở cửa Luôn luôn bị vô hiệu hóa
Độ cứng của Nước	4 (rất khó)³¹ (khó) 2 (trung bình) 1 (hỗn hợp) 0 (làm mềm)
Chiều cao so với mực nước biển	Nếu hiệu chuẩn là tự động, điều này cài đặt cơ bản biến mất. 0m - 300m 300m - 600m 600m - 900m 900m - 1200m 1200m - 1500m 1500m - 1800m 1800m - 2100m Chiều cao so với mực nước biển không rõ (cần¹ hiệu chuẩn)
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo của đánh dấu	Trình diễn¹ Không hiển thị

Cá nhân hóa	Lựa chọn
Hoạt động sau khi kích hoạt	Menu chính¹ Chế độ sưởi ấm Hấp Đĩa Nút yêu thích
Thời gian nấu đã trôi qua	Trình diễn¹ Không hiển thị
Đĩa	Tất cả¹ Không có thịt lợn Kosher đơn lẻ
Món ăn vùng miền	Tất cả¹ Món ăn Châu Âu Món ăn theo phong cách Anh
Bảo hiểm trẻ em	Chỉ khóa chìa khóa¹ Tàn tật
Sưởi ấm tự động nhanh	Đã kích hoạt¹ TẮT
Cấu hình từ nhà máy	Lựa chọn
Cấu hình từ nhà máy	Khôi phục
Thông tin của thiết bị	Thông tin thiết bị

15.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

1. Nhấp vào  trong trạng thái.
2. Nhấn vào vùng cài đặt cơ bản mong muốn.
3. Nhấn vào cài đặt cơ bản mong muốn.
4. Nhấn tùy chọn mong muốn để điều chỉnh cơ bản.
- ✓ Trong hầu hết các thiết lập cơ bản, sửa đổi là áp dụng trực tiếp.
5. Để sửa đổi các thiết lập cơ bản hơn, hãy nhấn để quay lại và chọn một thiết lập cơ bản khác. ←
6. Để thoát khỏi cài đặt cơ bản, hãy quay lại menu chính bằng hoặc tắt thiết bị bằng . ⏻
- ✓ Những thay đổi đã được lưu.

Lưu ý: Sau khi mất điện, những điều sau đây vẫn được duy trì: những thay đổi được thực hiện đối với các thiết lập cơ bản.

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 để quản lý chức năng thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh cài đặt cơ bản hoặc theo dõi trạng thái.
hoạt động hiện tại.

Dịch vụ Home Connect không khả dụng ở tất cả các quốc gia. Tính năng Home Connect có khả dụng hay không tùy thuộc vào dịch vụ Home Connect có sẵn tại quốc gia của bạn hay không. Để biết thêm thông tin, hãy xem: Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn thực hiện toàn bộ quy trình. www.home-connect.com.

quá trình đăng ký. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect để cấu hình cài đặt.

Mẹo: Xin lưu ý thêm các hướng dẫn của ứng dụng Home Connect.

Ghi chú

- Vui lòng lưu ý các hướng dẫn an toàn trong sách hướng dẫn này và đảm bảo bạn cũng tuân thủ theo nếu sử dụng thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect.
→ "Bảo mật", Trang 2
- Việc quản lý từ máy tính của người dùng luôn được ưu tiên thiết bị. Vào thời điểm này, không thể xử lý được thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect.
- Trong quá trình hoạt động tích cực được kết nối với lưới điện, Thiết bị chỉ tiêu thụ tối đa 2 W.

16.1 Thiết lập ứng dụng Home Connect

1. Cài đặt ứng dụng Home Connect trên thiết bị di động.

16.3 Cài đặt Home Connect

Trong phần cài đặt cơ bản của thiết bị, bạn có thể điều chỉnh cài đặt và cấu hình mạng cho Home Connect.
Cài đặt xuất hiện trên bảng hiển thị phụ thuộc vào việc Home Connect đã được thiết lập hay chưa và thiết bị có được kết nối với mạng gia đình.

Điều chỉnh cơ bản	Cài đặt có thể	Giải thích
Trợ lý gia đình Kết nối	Bắt đầu trình hướng dẫn Ngắt kết nối	Trình hướng dẫn Home Connect cho phép bạn kết nối thiết bị với ứng dụng Home Connect. Lưu ý: Khi sử dụng trình hướng dẫn Home Connect lần đầu tiên, Chỉ có cài đặt "Start Wizard" là khả dụng.
Wifi	Đã kích hoạt Tàn tật	Tùy chọn Wi-Fi cho phép bạn tắt kết nối mạng của thiết bị. Sau khi kết nối được thiết lập thành công, Bạn có thể tắt Wi-Fi mà không làm mất dữ liệu chi tiết. Khi bạn bật lại Wi-Fi, thiết bị sẽ tự động kết nối. Lưu ý: Trong chế độ chờ mạng, thiết bị tiêu thụ Tối đa 2 W.
Trạng thái điều khiển từ xa	Giám sát Khởi động từ xa bằng tay Khởi động từ xa vĩnh viễn	Với chức năng "Giám sát", chỉ trạng thái hoạt động của thiết bị mới có thể được hiển thị trên ứng dụng. Trong trường hợp chuyển từ giám sát từ xa hoặc bắt đầu luôn ở chế độ khởi động từ xa bằng tay, khởi động từ xa phải được kích hoạt mỗi lần. Có thể mở cửa thiết bị 15 phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Cái này sẽ không vô hiệu hóa khởi động từ xa. Một khi 15 phút, khởi động thủ công từ xa bị vô hiệu hóa khi mở cửa thiết bị. Với khởi động từ xa vĩnh viễn, thiết bị có thể được khởi động và có thể sử dụng từ xa bất cứ lúc nào. Nếu bạn xử lý nó

2. Khởi động ứng dụng Home Connect và cấu hình quyền truy cập vào Home Connect.
Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn trong toàn bộ quá trình. quá trình đăng ký.

16.2 Ajustar Home Connect

Yêu cầu

- Thiết bị hiện đã được kết nối với nguồn điện và bật nguồn.
- Bạn có một thiết bị di động (ví dụ: điện thoại di động) thông minh) với phiên bản hiện tại của hệ điều hành iOS hoặc Android.
- Tại vị trí của nó, thiết bị được phủ sóng bởi mạng WLAN (Wi-Fi) tại nhà.
- Thiết bị di động và thiết bị gia dụng nằm bên trong trong phạm vi tín hiệu Wi-Fi của mạng gia đình.

1. Quét mã QR sau.



- Sử dụng mã QR, bạn có thể cài đặt ứng dụng Home Connect và kết nối thiết bị.
2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Con. kết quả.

Điều chỉnh cơ bản	Cài đặt có thể	Giải thích
		thiết bị từ xa thường xuyên, nên điều chỉnh khởi động từ xa là “vĩnh viễn”.

16.4 Vận hành thiết bị bằng ứng dụng Trang chủ Kết nối

Với ứng dụng Home Connect, bạn có thể điều chỉnh và sử dụng thiết bị từ xa.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dễ cháy được cất giữ trong khoang nấu có thể bốc cháy.

► Không đưa các vật dễ cháy vào khoang nấu.

► Nếu có khói bốc ra từ bên trong thiết bị, hãy tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa. Để dập tắt mọi ngọn lửa có thể phát sinh.

- Yêu cầu**
- Thiết bị đã bị ngắt kết nối.
 - Thiết bị được kết nối với mạng gia đình và với ứng dụng Home Connect.
 - Để có thể điều chỉnh thiết bị thông qua ứng dụng, bạn phải bật chế độ khởi động từ xa cố định hoặc thủ công. được chọn trong cài đặt cơ bản Trạng thái của điều khiển từ xa.
1. Để kích hoạt khởi động từ xa thủ công, hãy nhấn  Xác nhận trong lò chỉ cần thiết nếu chuyển từ khởi động từ xa hoặc giám sát liên tục sang khởi động từ xa thủ công.
- Đối với khởi động từ xa vĩnh viễn thì không cần thiết không có xác nhận trong lò.
2. Thực hiện cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi nó đến thiết bị.
- Ghi chú**
- Nếu lò nướng được bắt đầu từ thiết bị, khởi động từ xa được tự động kích hoạt. Cài đặt có thể được thay đổi thông qua ứng dụng Home Connect; nó cũng có thể bắt đầu một chương trình mới.
 - Có thể mở cửa thiết bị trong 15 phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Cái này sẽ không vô hiệu hóa khởi động từ xa. Sau 15 phút, chức năng khởi động thủ công từ xa sẽ bị vô hiệu hóa khi cửa thiết bị được mở.

16.5 Cập nhật phần mềm

Với chức năng cập nhật phần mềm có thể cập nhật phần mềm thiết bị, ví dụ: ví dụ, tối ưu hóa, xử lý sự cố, cập nhật liên quan cho bảo mật hoặc các tính năng và dịch vụ bổ sung. Cái này có thể gây ra những thay đổi nhỏ về hiển thị và hoạt động. quản lý chỉ số.

Các điều kiện tiên quyết cần thiết là: là người dùng đã đăng ký với Home Connect, cài đặt ứng dụng trên thiết bị di động của bạn và được kết nối với máy chủ Kết nối trang chủ.

Ngay khi có bản cập nhật phần mềm có sẵn, bạn sẽ được thông báo qua ứng dụng Home Connect và có thể bắt đầu cập nhật phần mềm thông qua ứng dụng. Sau khi tải xuống thành công, bạn có thể chạy bản cập nhật.

thông qua ứng dụng Home Connect nếu người dùng nằm trên mạng không dây tại nhà của bạn (Wi-Fi). Sau khi cài đặt thành công, nhận thông tin qua ứng dụng Home Connect.

Ghi chú

- Việc cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
 - Bước đầu tiên, quá trình tải xuống diễn ra.
 - Bước thứ hai, quá trình cài đặt diễn ra trên thiết bị.
- Trong quá trình tải xuống, bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân trong ứng dụng, một bản cập nhật phần mềm cũng là có thể tải xuống tự động.
- Quá trình cài đặt mất vài phút. Không thể được sử dụng thiết bị trong quá trình cài đặt.
- Nếu đó là bản cập nhật quan trọng về bảo mật, bạn nên cài đặt càng sớm càng tốt. khả thi.

16.6 Chẩn đoán từ xa

Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật có thể truy cập thiết bị thông qua Chẩn đoán từ xa bằng cách liên hệ hãy liên hệ với Dịch vụ này nếu thiết bị được kết nối với máy chủ Home Connect và nếu Chẩn đoán Điều khiển từ xa có sẵn ở quốc gia nơi thiết bị được sử dụng. thiết bị.

Mẹo: Để biết thêm thông tin cũng như kiểm tra tính khả dụng của dịch vụ Chẩn đoán từ xa ở một quốc gia cụ thể, vui lòng tham khảo trang web trợ giúp/hỗ trợ kỹ thuật tại địa phương: www.home-connect.com.

16.7 Bảo vệ dữ liệu

Xin lưu ý thông tin liên quan đến bảo vệ dữ liệu.

Khi bạn kết nối thiết bị với mạng được kết nối Internet lần đầu tiên, thiết bị sẽ truyền các danh mục dữ liệu sau đến máy chủ Home Connect (đăng ký ban đầu):

- Xác định rõ ràng thiết bị (bao gồm khóa thiết bị và địa chỉ MAC của mô-đun) sử dụng giao tiếp wifi).
- Chứng chỉ bảo mật cho mô-đun giao tiếp Wi-Fi (để đảm bảo kết nối an toàn).
- Phiên bản hiện tại của phần mềm và phần cứng của bạn thiết bị.
- Tình trạng của một khả năng tiên thành lập cài đặt gốc.

Đăng ký ban đầu chuẩn bị sử dụng các chức năng Home Connect và chỉ cần thiết lần đầu tiên bạn các chức năng Home Connect này sẽ được sử dụng.

Lưu ý: Xin lưu ý rằng các chức năng Home Connect chỉ có thể sử dụng khi kết nối với ứng dụng Home Connect. Thông tin có thể được tham khảo liên quan đến bảo vệ dữ liệu trong ứng dụng Ho-me Connect.

vệ sinh17 Chăm sóc và vệ sinh

Để thiết bị có thể duy trì khả năng hoạt động trong thời gian dài, cần phải bảo dưỡng và vệ sinh cẩn thận.

17.1 Sản phẩm vệ sinh Để tránh làm hỏng các

bề mặt khác nhau của thiết bị, chỉ sử dụng các sản phẩm vệ sinh 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 phun rửa hơi nước hoặc máy phun rửa áp lực cao để vệ sinh thiết bị.

THẬN TRỌNG Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.

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

Sản phẩm vệ sinh phù hợp Chỉ sử dụng sản phẩm vệ sinh phù hợp với các bề mặt khác nhau của thiết bị.
Thực hiện theo hướng dẫn để vệ sinh thiết bị.
→ "Vệ sinh thiết bị", Trang 26

Mặt trước của thiết bị

Bề mặt	Sản phẩm vệ sinh phù hợp	Mẹo
Thép không gỉ	■ Nước nóng với một ít xà phòng	Để ngăn ngừa sự ăn mòn, hãy làm sạch ngay các vết cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và lòng trắng trứng trên bề mặt thép không gỉ.
	■ Sản phẩm vệ sinh đặc biệt dành cho thép không gỉ và bề mặt nóng	Thoa một lớp rất mỏng sản phẩm làm sạch thép không gỉ.
Bề mặt nhựa hoặc sơn mài	■ Nước nóng với một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính. Để tránh các vết bẩn cứng đầu, hãy loại bỏ ngay bất kỳ cặn sản phẩm tẩy cặn nào bám trên bề mặt.
Thủy tinh	■ Nước nóng với một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính.

Cửa thiết bị

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh phù hợp	Mẹo
Kính cửa	■ Nước nóng với một ít xà phòng	Không sử dụng dụng cụ cạo kính.
	■ Chất tẩy rửa cho hor- chống ta	Mẹo: Tháo kính cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. → "Cổng của thiết bị", Trang 29
	■ Miếng cọ rửa kim loại bằng thép không gỉ	
Nắp cửa	■ Thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính. Không sử dụng sản phẩm bảo dưỡng cho thép không gỉ.
	■ Nhựa: Nước nóng với một ít xà phòng	Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 29
Khung cửa bên trong bằng thép không gỉ	■ Chất tẩy rửa thép không gỉ	Chất tẩy rửa thép không gỉ có tác dụng loại bỏ vết đổi màu. Không sử dụng sản phẩm bảo dưỡng cho thép không gỉ.

- ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh bằng nước nóng.

Nếu sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nướng khi lò còn nóng, lớp men có thể bị hỏng.

- ▶ Không bao giờ được sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu khi lò còn nóng.
- ▶ Loại bỏ hoàn toàn mọi cặn bẩn còn sót lại trong khoang nấu và cửa thiết bị trước khi bật lại.

Hỗn hợp các sản phẩm tẩy rửa có bản chất khác nhau có thể phản ứng hóa học.

- ▶ Không trộn lẫn các sản phẩm tẩy rửa.
- ▶ Loại bỏ hoàn toàn mọi dấu vết của sản phẩm tẩy rửa.

Muối có trong vải mới có thể làm hỏng bề mặt.

- ▶ Giặt sạch khăn mới trước khi sử dụng.

là Chăm sóc và vệ sinh

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh thích hợp	Mẹo
Tay nắm cửa	Nước nóng với một một ít xà phòng	Để tránh những vết bẩn khó tẩy, hãy lấy đồ ra ngay. cặn của sản phẩm tẩy cặn bám trên bề mặt.
Cửa niêm phong	Nước nóng với một một ít xà phòng	Không được tháo ra hoặc chà xát.
Ngăn nấu ăn		
Khu vực	Sản phẩm vệ sinh thích hợp	Mẹo
Bề mặt tráng men	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Giấm pha loãng - Chất tẩy rửa lò nướng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. thép không gỉ. Sau khi vệ sinh, cửa thiết bị phải được để mở để khoang nấu bị khô. Ghi chú - Men được nung ở nhiệt độ rất cao, điều này gây ra sự xuất hiện của các sắc thái khác nhau. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. - Các cạnh của khay mỏng có thể thô và không được tráng men hoàn toàn. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng chống ăn mòn. - Một lớp trắng xuất hiện trên bề mặt men răng do cặn thức ăn. Lớp này không gây hại cho sức khỏe. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể loại bỏ cặn bẩn 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 của ngăn nấu ăn", Trang 27
Lưới tản nhiệt	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. thép không gỉ. Lưu ý: Tháo thanh chắn để vệ sinh kỹ hơn. → "Lưới", Trang 32
Phụ kiện	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Chất tẩy rửa lò nướng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. thép không gỉ. Các phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén.
Bình chứa nước	Nước nóng với một một ít xà phòng	Rửa sạch dưới vòi nước chảy để loại bỏ hết cặn nước rửa chén sau khi vệ sinh. Sau khi vệ sinh, mở nắp bình chứa nước và để khô. Lau khô hoàn toàn các gioăng nắp. Không rửa bằng máy rửa chén.

17.2 Vệ sinh thiết bị

Để tránh làm hỏng thiết bị, chỉ nên vệ sinh thiết bị theo đúng chỉ định và bằng các sản phẩm vệ sinh thích hợp.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận mà người dùng tiếp xúc các điểm tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

- Tiến hành một cách thận trọng để tránh tiếp xúc với các điện trở.
- Trẻ nhỏ (dưới 8 tuổi) nên tránh xa ra.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Thức ăn thừa, mỡ và nước rang có thể đốt cháy.

- Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn cứng đầu khỏi khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

- Yêu cầu: Xin lưu ý các lưu ý về sản phẩm làm sạch.
- "Sản phẩm của vệ sinh", Trang 25
- Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng nóng và bayeta.
 - Có thể sử dụng các sản phẩm làm sạch khác trên một số bề mặt.
→ "Sản phẩm của vệ sinh đầy đủ", Trang 25
 - Lau khô bằng vải mềm.

Tái tạo bề mặt tự làm sạch của ngăn nấu ăn

Mặt sau của khoang nấu có chức 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, bề mặt tự làm sạch sẽ thu thập và loại bỏ các vết bẩn từ việc nướng, rang hoặc quay. Nếu bề mặt tự làm sạch không còn khả năng tự làm sạch đúng cách, bạn cần phải đun nóng nước.

ngăn nấu ăn một cách chọn lọc.

CHÚ Ý

Nếu bề mặt tự làm sạch không được vệ sinh thường xuyên, bề mặt có thể bị hư hỏng.

- ▶ Nếu có những đốm đen nhìn thấy được trên bề mặt Tự làm sạch, làm nóng khoang nấu.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng hoặc các sản phẩm tẩy rửa vệ sinh mài mòn. Nếu sản phẩm làm sạch cho lò nướng vô tình tiếp xúc với những thứ này bề mặt, hãy rửa sạch chúng ngay lập tức bằng nước và một miếng vải. Không được chà xát.

1. Tháo các phụ kiện và hộp đựng ra khỏi bên trong lò vi sóng.
2. Tháo giá đỡ và lấy chúng ra khỏi ngăn nấu.

→ "Lưới", Trang 32

3. Dùng một lượng nước nhỏ để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng xà phòng và vải mềm:
 - bề mặt tráng men nhẵn;
 - từ bên trong cửa thiết bị
 - từ lớp kính bảo vệ của đèn chiếu sáng từ lò nướng
- Điều này ngăn ngừa sự tích tụ của các vết bẩn khó tẩy.

4. Lấy đồ ra khỏi ngăn nấu. Anh ta ngăn nấu phải trống.
5. Cài đặt chế độ sưởi ấm thành "4D Hot Air".
6. Đặt nhiệt độ tối đa.
7. Bắt đầu hoạt động.
8. Ngắt kết nối thiết bị sau một giờ.
9. Khi thiết bị đã nguội hoàn toàn, hãy vệ sinh nếu cần, hãy lau bên trong bằng khăn ẩm.
Lưu ý: Có thể có vết bẩn hình thành trên bề mặt tự làm sạch. Phần còn lại của đường và protein Thức ăn không bị phân hủy và vẫn còn trong các bề mặt. Những vết ố đó không phải là gỉ sét mà là cặn thức ăn mặn. Những vết bẩn này không phải là có hại cho sức khỏe. Những vết bẩn này không làm giảm khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch.

10. Lắp lưới.
→ "Lưới", Trang 32

humidClean18

"humidClean" Trợ lý vệ sinh

Trợ lý vệ sinh "humidClean" là giải pháp thay thế nhanh chóng cho việc vệ sinh khoang nấu. thỉnh thoảng. Trợ lý vệ sinh làm mềm bụi bẩn do nước xả phòng bốc hơi. Bằng cách này, bụi bẩn có thể được loại bỏ dễ dàng hơn. một cách dễ dàng.

18.1 Điều chỉnh trợ lý vệ sinh

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Nếu đổ nước vào khoang nấu, hơi nước nóng có thể được tạo ra.

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

Lưu ý: Đèn lò không bật trong khi nấu. hoạt động của trợ lý vệ sinh.

Yêu cầu: Khoang nấu đã nguội hoàn toàn.

1. Tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn nấu.
2. LƯU Ý – Nước cất có thể ăn mòn ngăn nấu ăn.

- ▶ Không sử dụng nước cất.

Trộn 0,4 lít nước với một giọt xà phòng rửa chén và đổ hỗn hợp vào giữa để của ngăn nấu ăn.

3. Nhấn "Vệ sinh".
4. Pulsar "humidClean".

Không thể thay đổi thời lượng.

5. Nhấn Trên▶/□.

- ✓ bảng hiển thị, các chế phẩm được chỉ ra cần thiết cho người giúp việc vệ sinh làm việc.

6. Xác nhận chỉ dẫn.
 - ✓ Trình hướng dẫn dọn dẹp bắt đầu và tài khoản được đăng nhập đăng sau thời lượng.
 - ✓ Sau khi trình hướng dẫn dọn dẹp hoàn tất, nó sẽ phát ra âm thanh một dấu hiệu. Bảng chỉ báo cho biết hoạt động đã kết thúc.

7. Tắt thiết bị bằng .
8.
→ "Vệ sinh khoang nấu bằng chất tẩy rửa", Trang 27

18.2 Vệ sinh khoang nấu sau khi trợ lý vệ sinh

CHÚ Ý

Độ ẩm tích tụ trong khoang nấu trong thời gian dài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Sau khi vệ sinh xong, hãy vệ sinh khoang nấu và để khô hoàn toàn.

1. Để thiết bị nguội.
2. Lau sạch nước còn sót lại trong khoang nấu bằng khăn thấm nước.
3. Vệ sinh bề mặt tráng men của khoang nấu bằng vải hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng miếng cọ rửa bằng kim loại bằng thép không gỉ.
4. Loại bỏ cặn vôi bằng vải thấm giấm và nước sạch.
5. Làm khô khoang nấu của thiết bị bằng một miếng vải mềm.

là để loại bỏ cặn

6. Để ngăn chứa khô hoàn toàn
- khí nấu ăn, hãy để cửa thiết bị mở trong một giờ hoặc sử dụng chức năng "Sấy khô".

→ "Điều chỉnh sấy", Trang 29

Tẩy cặn19 Tẩy cặn

Để đảm bảo thiết bị tiếp tục hoạt động bình thường, cần phải tẩy cặn thường xuyên.

Tần suất tẩy cặn phụ thuộc vào mức độ hơi nước và chế độ vận hành hơi nước được sử dụng mức độ cứng của nước. Thiết bị sẽ cảnh báo bạn khi còn 5 (hoặc ít hơn) chu kỳ vận hành bằng hơi nước có thể thực hiện được. Nếu không thực hiện việc tẩy cặn thì không có thể sử dụng hoạt động bằng hơi nước.

Quá trình tẩy cặn bao gồm nhiều bước và kéo dài trong khoảng 70 và 95 phút:

- Tẩy cặn (khoảng 55-70 phút)
- Rửa lần đầu (khoảng 8-12 phút)
- Làn rửa thứ hai (khoảng 8-12 phút)

Thực hiện quá trình tẩy cặn hoàn toàn.

Nếu quá trình tẩy cặn bị gián đoạn, không thể thiết lập bất kỳ chế độ vận hành nào. Để đưa thiết bị trở lại trạng thái hoạt động, cần phải chạy 2 chu trình xả.

19.1 Chuẩn bị để tẩy cặn

- CHÚ Ý
- Thời gian của quá trình tẩy cặn tương ứng với sản phẩm tẩy cặn dạng lỏng được khuyến nghị.
- Các sản phẩm tẩy cặn khác có thể gây ra thiệt hại cho thiết bị.
- ▶ Để tẩy cặn, chỉ sử dụng sản phẩm tẩy cặn dạng lỏng được khuyến nghị.
- Nếu dung dịch tẩy cặn thấm vào tấm pin điều khiển từ xa hoặc các bề mặt mỏng manh khác có thể bị hư hỏng.
- ▶ Đổ bỏ dung dịch tẩy cặn ngay lập tức với nước.
1. Pha dung dịch tẩy cặn:
 - ▶ 200 ml sản phẩm tẩy cặn dạng lỏng
 - ▶ 400 ml nước

2. Mở bảng điều khiển.
3. Tháo bình chứa nước và đổ đầy dung dịch vào máy làm mềm nước.
4. Lắp bình chứa nước chứa dung dịch tẩy cặn vào.
5. Đóng bảng điều khiển.

19.2 Điều chỉnh việc tẩy cặn

- Yêu cầu:
- "Chuẩn bị tẩy cặn", Trang 28
1. Nhấn "Vệ sinh".
2. Nhấn "Loại bỏ cặn bẩn".

Không thể thay đổi thời lượng.
3. Nhấn Các  .

✔ bước chuẩn bị cần thiết để tẩy cặn được hiển thị trên màn hình.
4. Xác nhận chỉ dẫn.

✔ Quá trình tẩy cặn bắt đầu và diễn ra thời tiết.

✔ Khi phần đầu tiên của quá trình tẩy cặn hoàn tất, một tín hiệu sẽ được phát ra. Thiết bị cần 2 chu kỳ của việc rửa sạch.
5. Để rửa sạch thiết bị, đối với mỗi chu kỳ rửa:
 - ▶ Mở bảng điều khiển và tháo bình nhiên liệu. Nước.
 - ▶ Rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước vào. Nước.
 - ▶ Lắp bình chứa nước vào và đóng hộp lại của các điều khiển.
 - ▶ Bắt đầu xả bằng Khi chu  .

✔ trình xả kết thúc, một tiếng bíp sẽ phát ra dấu hiệu.
6. Sau khi chu trình xả thứ hai hoàn tất:
 - ▶ Đổ hết nước trong bình chứa và lau khô.→ "Làm trống bình chứa nước", Trang 19
 - ▶ Tắt thiết bị bằng .

sấy khô20 Chức năng sấy khô

- Sau khi sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước, hãy lau khô khoang nấu để tránh hơi ẩm còn sót lại.
- CHÚ Ý
- Sự hiện diện của nước ở đáy ngăn
- Nấu ăn trong khi thiết bị đang hoạt động ở nhiệt độ trên 120°C sẽ làm hỏng lớp men.
- ▶ Không vận hành thiết bị khi có nước ở đáy ngăn nấu.
- ▶ Lau sạch nước ở đáy ngăn nấu chín thiết bị trước khi đưa vào vận hành.

20.1 Làm khô khoang nấu

- Khoang nấu có thể được sấy khô bằng tay hoặc với chức năng "Sấy khô".
1. Để thiết bị nguội.
2. Loại bỏ bụi bẩn khỏi khoang nấu.
3. Đổ hết nước còn lại ra khỏi khoang nấu. sự kiện.
4. Lau khô khoang nấu.
 - ▶ Để khoang nấu khô, hãy để cửa thiết bị mở trong vài phút.

một giờ.

▶ Để sử dụng chức năng "Chức năng sấy khô", hãy đặt "Chức năng sấy khô".

→ "Điều chỉnh sấy", Trang 29

Điều chỉnh sấy khô

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 Trên ▷/◻.
- ✓ bảng hiển thị, các chế phẩm được chỉ ra cần thiết để thực hiện sấy khô.

- 4. Xác nhận chỉ dẫn.
- ✓ Quá trình sấy bắt đầu và thời gian bắt đầu trôi qua.
- ✓ Khi quá trình sấy khô hoàn tất, sẽ có tín hiệu phát ra. Bảng điều khiển chỉ báo cho biết hoạt động đã kết thúc.
- 5. Tắt thiết bị bằng .
- 6. Để làm khô hoàn toàn khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở trong 1 hoặc 2 phút.

Cửa thiết bị

Có thể tháo rời cửa thiết bị để vệ sinh kỹ lưỡng.

Lưu ý: Vệ sinh khay thu nước 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 của cửa có thể có các cạnh sắc.

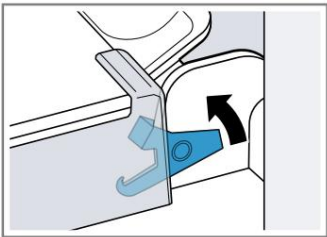
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.
- Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.
- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.

- 1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.
- 2. ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
- Nếu bản lề không được khóa chặt, chúng có thể đóng sầm lại.

- ▶ Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn đóng, ngoại trừ khi tháo cửa ra khỏi thiết bị: trong trường hợp này, chúng phải mở.

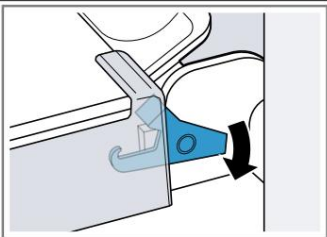
Mở cần khóa bản lề bên trái và đúng.

Đòn bẩy khóa mở



Bản lề được cố định và không thể đóng lại đảo chính.

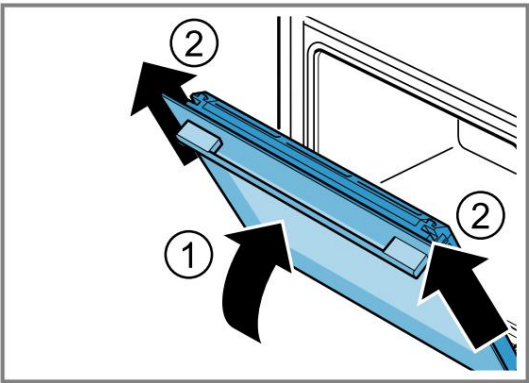
Đòn bẩy khóa đóng lại



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

- ✓ Cần khóa đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.

- 3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi nó dừng lại.
- Nắm chặt cửa thiết bị bằng cả hai tay phải và trái và trích xuất nó bằng cách kéo nó về phía bên trái.



- 4. Cẩn thận đặt cửa thiết bị vào bề mặt phẳng.

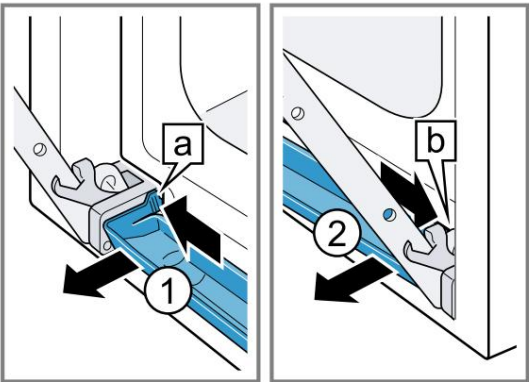
Tháo rời khay hứng nước sự ngưng tụ

Ghi chú

- Làm sạch khay thu nước ngưng tụ sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước hoặc trước mỗi lần tháo rời.
- Không rửa khay hứng nước ngưng tụ trong máy rửa chén.

Yêu cầu: Cửa thiết bị phải được tháo ra.

- 1. Trên bề mặt áp suất bên trái, nhấn cho đến khi- [a] ① cho đến khi móc được tháo ra.
- 2. Trên bề mặt áp suất bên phải ấn cho đến khi [b] ② cái móc bị lỏng.



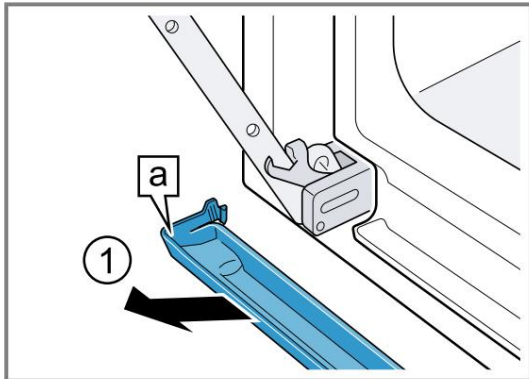
Đó là cánh cửa thiết bị

3. Nghiêng khay hứng nước ngưng tụ.

sation hơi hướng về phía trước cho đến khi nó được giải phóng móc hỗ trợ phía dưới.

4. Tháo khay hứng nước ngưng tụ bằng cách kéo chéo lên trên bằng cả hai tay. ^a

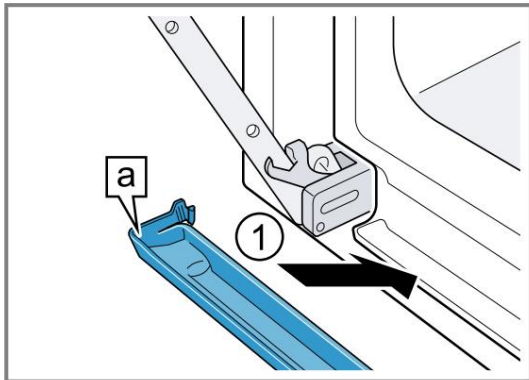
①



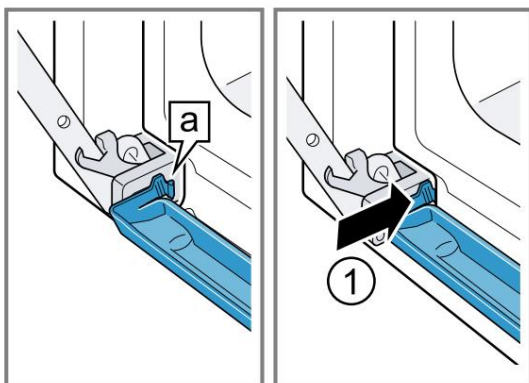
Lắp khay hứng nước ngưng tụ

1. Dùng cả hai tay đẩy khay hứng nước ngưng tụ theo đường chéo. ^a

①



2. Lắp móc vào khay đựng của ^a nước ngưng tụ ở bên trái và bên phải của sự tách biệt. ①



3. Nhấn khay hứng nước. siết chặt cho đến khi móc vừa khít với bên trái, bên phải và bên dưới.

- ✓ Khay thu nước ngưng tụ Nó được gắn theo chiều ngang.

21.2 Lắp cửa thiết bị

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.

- Không chạm vào khu vực bản lề.

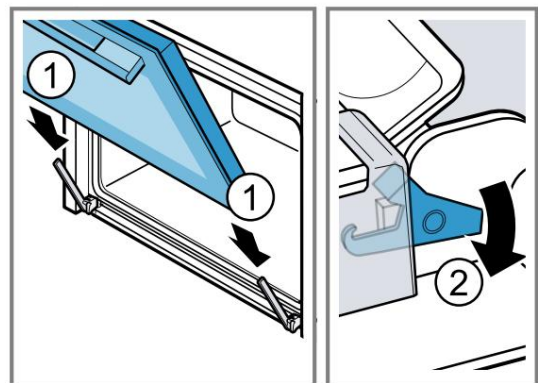
Nếu bản lề không được khóa, chúng có thể đóng lại. đột nhiên.

- Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn ở trong đóng, ngoại trừ khi tháo cửa thiết bị: trong trường hợp này, chúng phải được mở.

1. Lắp cửa thiết bị vào qua hai bản lề. Đẩy cửa thiết bị cho đến khi nó dừng lại.

2. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.

3. Đóng cần khóa ở bản lề trái và phải. ²



- ✓ Các đòn bẩy khóa đã đóng. Cánh cửa của thiết bị được cố định chắc chắn và không thể tháo ra được.

4. Đóng cửa thiết bị.

21.3 Tháo kính ra khỏi cửa

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.

- Không chạm vào khu vực bản lề.

Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.

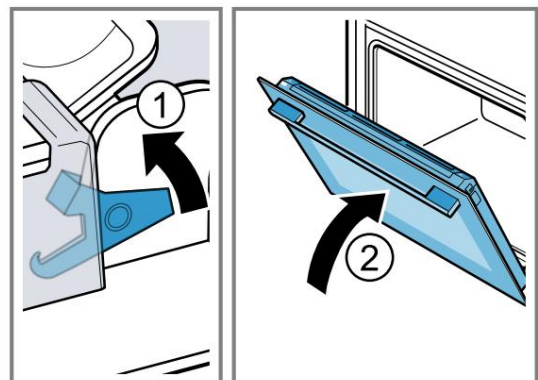
- Đeo găng tay bảo vệ.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.

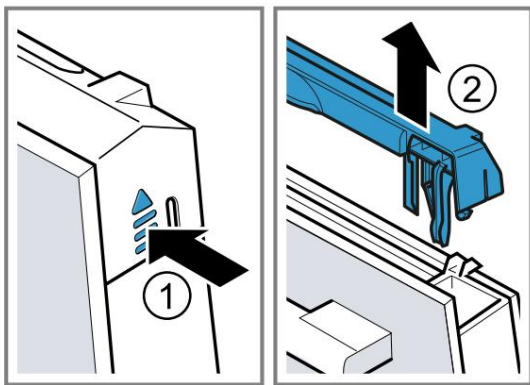
2. Mở đòn bẩy giữ ở bản lề trái và phải. ¹

- ✓ Đòn bẩy giữ đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.

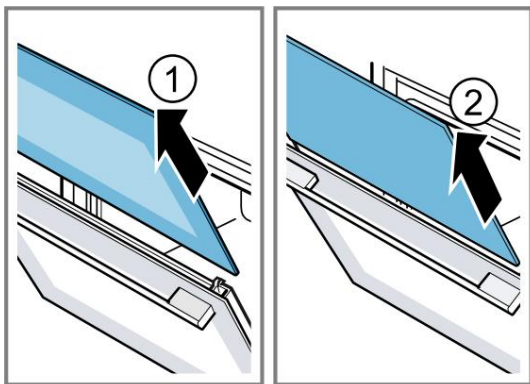
3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi nó dừng lại. ²



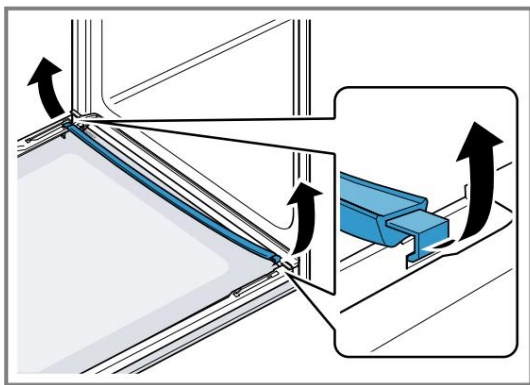
4. Nhấn nắp cửa từ ngoài vào bên trái và bên phải cho đến khi nắp bật ra. ①
5. Tháo nắp cửa.



6. Tháo lớp kính bên trong ra ① và đặt lại cẩn thận trên một bề mặt phẳng.
7. Tháo tấm kính trung gian ra và ② cẩn thận đặt lên bề mặt phẳng.



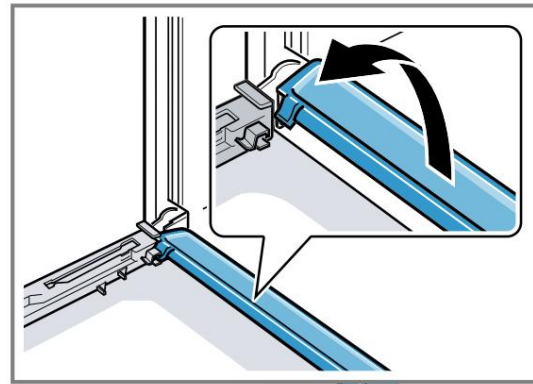
8. Mở cửa thiết bị và tháo miếng đệm cửa.



9. Nếu cần thiết, có thể tháo vành ngưng tụ để vệ sinh.

- ▶ Mở cửa thiết bị.

- ▶ Nhấc vành ngưng tụ lên và tháo ra.



10. ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Nếu kính trên cửa thiết bị bị hỏng, có thể bị gãy.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa cửa lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt.

Làm sạch kính cửa đã tháo ra bằng cách cả hai mặt bằng nước rửa kính và vải mềm.

11. Làm sạch mép ngưng tụ bằng vải với nước nóng và một ít xà phòng.
12. Vệ sinh cửa thiết bị.
→ "Sản phẩm vệ sinh phù hợp", Trang 25
13. Lau khô kính cửa và lắp lại.
→ "Lắp đặt kính cửa", Trang 31

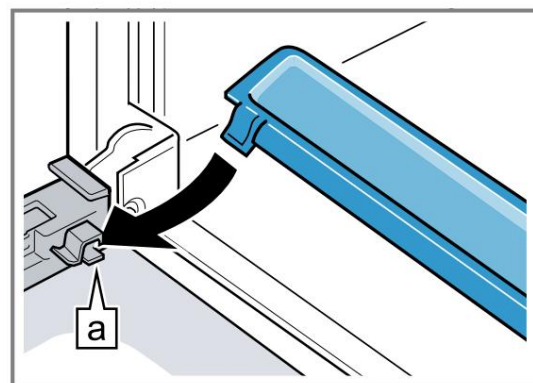
21.4 Lắp kính cửa

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.

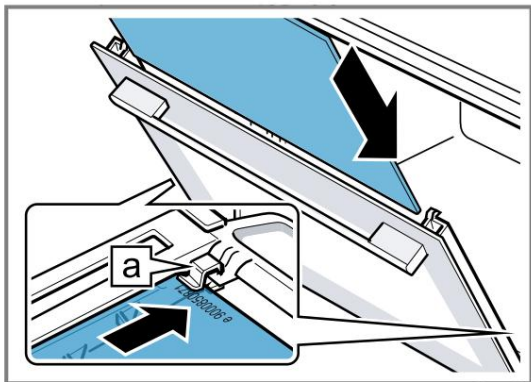
- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.
- Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.
2. Đặt vành ngưng tụ thẳng đứng vào giá đỡ và xoay xuống dưới.

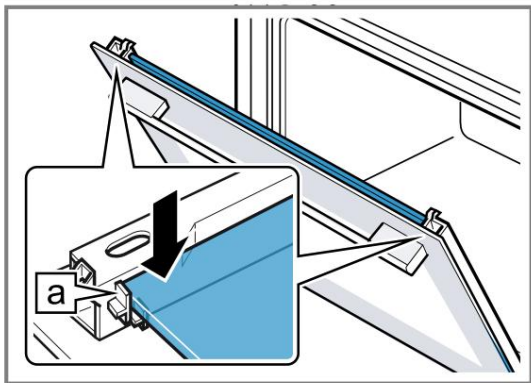


3. Di chuyển kính trung gian ở giá đỡ bên trái và bên phải.

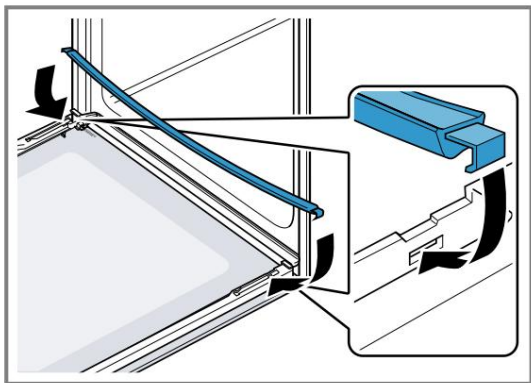
a



4. Nhấn vào phần kính ở giữa từ trên xuống cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí. giữ nguyên vị trí hỗ trợ bên trái và bên phải.



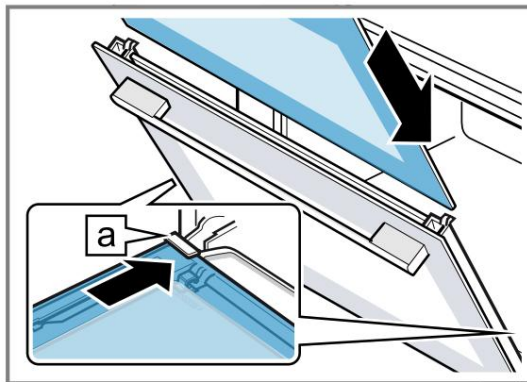
5. Mở cửa thiết bị và móc miếng đệm vào cửa.



Lưu ý: Khi lắp kính cửa, hãy đảm bảo mặt sáng bóng của kính nằm ở bên ngoài và các khía ở bên phải và bên trái phải khớp với nhau. đứng dậy.

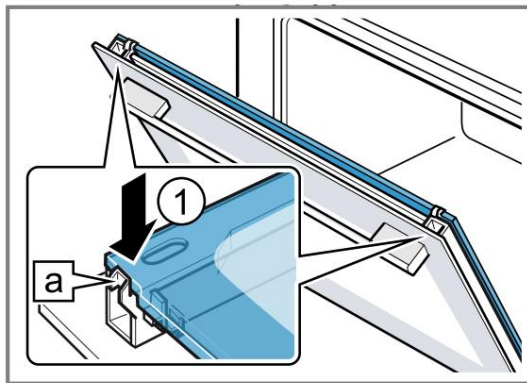
6. Trượt kính bên trong vào giá đỡ bên trái và Phải .

a



7. Nhấn phần kính bên trong từ trên xuống cho đến khi nó khớp vào giá đỡ bên trái và bên phải.

a

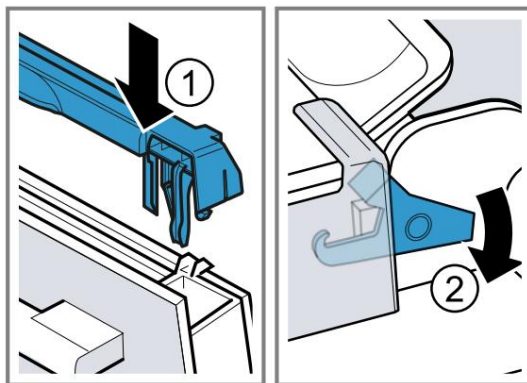


8. Đặt nắp cửa vào và ấn cho đến khi nghe thấy tiếng kêu tách. mà bạn có thể nghe thấy rằng nó phù hợp.

9. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.

10. Đóng cửa giữ bản lề trái và phải.

2



✓ Các đòn bẩy giữ đã đóng. Cánh cửa của thiết bị được cố định chắc chắn và không thể tháo ra được.

11. Đóng cửa thiết bị.

Lưu ý: Sử dụng ngăn nấu nếu tấm kính cửa đã được lắp đúng cách.

22 lưới

Để vệ sinh sạch sẽ các thanh chắn và ngăn chứa khi nấu ăn hoặc để thay thế giá đỡ, bạn có thể tháo chúng ra.

22.1 Tháo lưới

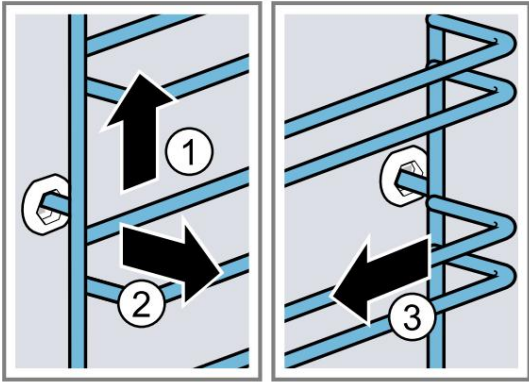
⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các lưới đạt nhiệt độ rất cao

► Không bao giờ chạm vào vỉ nướng đang nóng.

- ▶ Luôn để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

1. Nhấc nhẹ lưới tản nhiệt ra khỏi mặt trước và tháo ra.^①
2. Kéo lưới tản nhiệt về phía trước^③ và tháo ra.

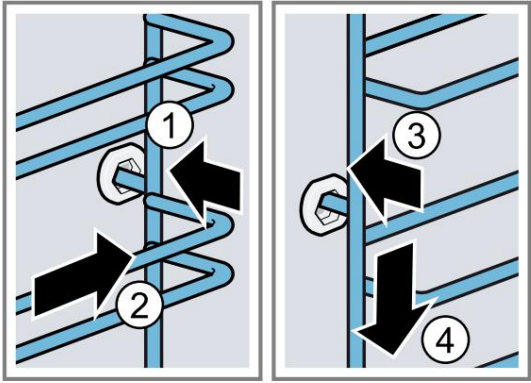


3. Làm sạch vỉ nướng.
→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 25

22.2 Móc lưới

Ghi chú

- Lưới tản nhiệt chỉ có thể điều chỉnh sang trái hoặc phải.
 - Lưu ý rằng các thanh cong của cả hai lưới đang ở phía trước.
1. Chèn lưới qua tâm vào phước trượt phía sau cho đến khi nó chạm vào thành của ^① ngăn nấu và nhấn lại.
 2. Lắp giá đỡ vào thanh trượt phía trước cho đến khi chạm vào thành ngăn ^② nấu và ấn xuống.



Xử lý sự cố nhỏ

Người dùng có thể tự khắc phục những lỗi nhỏ của thiết bị này. Bạn nên sử dụng thông tin về cách khắc phục sự cố trước khi liên hệ với Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Bằng cách này, có thể tránh được những chi phí không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.
→ "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu dây nguồn hoặc phích cắm điện của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nguồn điện đặc biệt hoặc kết nối mạng có thể được mua thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

23.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì bị đứt. ▶ Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì.
	Nguồn điện đã bị gián đoạn. ▶ Kiểm tra xem đèn trong ngăn hoặc các thiết bị khác có hoạt động không cần phòng.
	Lỗi điện tử 1. Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện chính, ngắt kết nối trong ít nhất 30 giây hộp cầu chì ngắt mạch. 2. Khôi phục cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
Bảng chỉ báo hiển thị "Tiếng Tây Ban Nha".	Nguồn điện đã bị gián đoạn. ▶ Áp dụng các thiết lập từ lần khởi động đầu tiên.

là để giải quyết những sự cố nhỏ

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Hoạt động không bắt đầu hoặc ngắt quãng.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. ► Kiểm tra các chỉ dẫn xuất hiện trên bảng hiển thị. → "Hiển thị thông tin", Trang 14
	Lỗi ► Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36
Thiết bị không nóng lên.	Chế độ demo đã được kích hoạt. 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện một cách nhanh chóng; Để thực hiện điều này, hãy ngắt kết nối cầu chì trong hộp cầu chì và kết nối lại. 2. Trước khi hết năm phút, hãy hủy kích hoạt chế độ Demo trong phần cài đặt. các bài kiểm tra cơ bản. → "Sửa đổi cài đặt cơ bản", Trang 22 Nguồn điện đã bị gián đoạn. ► Sau khi mất điện, hãy mở và đóng cửa một lần. thiết bị. ✓ Thiết bị sẽ tự kiểm tra và sẵn sàng sử dụng.
Khi thiết bị tắt, thời gian không được hiển thị trên bảng điều khiển chỉ báo.	Cài đặt cơ bản đã được sửa đổi. ► Thay đổi cài đặt cơ bản của đồng hồ báo thời gian. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
Home Connect không hoạt động bình thường.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. ► Sẽ www.home-connect.com .
Không thể mở được bảng điều khiển.	Cầu chì trong hộp cầu chì bị đứt. ► Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện đã bị gián đoạn. ► Kiểm tra xem đèn trong ngăn hoặc các thiết bị khác có hoạt động không cần phòng.
	Lỗi 1. Gọi đến bộ phận dịch vụ khách hàng. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36 2. Đồ hết nước trong bình chứa nếu vẫn còn nước bên trong: ► Mở cửa thiết bị. ► Nắm bên trái và bên phải phía dưới bảng điều khiển. ► Từ từ tháo bảng điều khiển và kéo lên trên.
Thiết bị cần được tẩy cặn mà không cần mặt quây phải xuất hiện trước.	Cài đặt độ cứng của nước quá thấp. 1. Tẩy cặn bám trên thiết bị. → "Decalcify", Trang 28 2. Kiểm tra độ cứng của nước và cài đặt ở chế độ cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21
Thiết bị cần được rửa sạch. Trong quá trình	tẩy cặn, nguồn điện bị ngắt hoặc ngắt kết nối thiết bị. ► Vệ sinh thiết bị. → "Decalcify", Trang 28
"Đổ đầy nước vào bình" xuất hiện trên bảng chỉ báo ngay cả khi bình nước đã đầy.	Không lắp được bình chứa nước. ► Lắp bình chứa nước đúng cách sao cho vừa khít với giá đỡ. → "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16 Bể chứa nước đã bị đổ. Một số bộ phận bên trong bình đã bị lỏng. nước do chuyển động. Bình chứa nước không kín nước. ► Yêu cầu bể chứa nước mới. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36
	Lỗi ► Không sử dụng nước lọc hoặc nước khử khoáng. → "Xác định độ cứng của nước trước khi cho vào bước đầu", Trang 12
	Cảm biến bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36
Các cảm biến đang nhấp nháy.	Có hơi nước ngưng tụ phía sau bảng điều khiển. Không cần thực hiện hành động nào. Ngay sau khi nước ngưng tụ bốc hơi hết, các phím sẽ ngừng nhấp nháy.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Có những tiếng gõ khô trong hấp.	Hơi nước gây ra hiệu ứng nóng/lạnh cho thực phẩm đông lạnh. Không cần thực hiện hành động nào.
Thiết bị phát ra tiếng ồn khi hoạt động và sau khi tắt.	Kiểm tra hoạt động của máy bơm gây ra tiếng ồn. Không cần thực hiện hành động nào.
Hệ thống chiếu sáng bên trong không hoạt động-cái đó.	Cài đặt cơ bản đã được sửa đổi. ► Thay đổi cài đặt ánh sáng cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 21 Đèn LED bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36
Đã đạt được thời gian hoạt động tối đa.	Để tránh thiết bị tiếp tục hoạt động ngoài ý muốn, thiết bị sẽ tự động ngừng đun nóng sau vài giờ nếu cài đặt không chính xác. không được sửa đổi. Một cảnh báo sẽ hiển thị trên bảng chỉ báo. Thời gian đạt được thời lượng hoạt động tối đa phụ thuộc vào cài đặt tương ứng của chế độ hoạt động. 1. Để tiếp tục hoạt động, trước tiên phải tắt thiết bị. và bật lại. Thiết lập lại và khởi động lại hoạt động. 2. Tắt thiết bị nếu không sử dụng. Mẹo: Để tránh tình trạng thiết bị tắt đột ngột, bạn phải cài đặt thời gian nấu. → "Tính năng lập lịch thời gian", Trang 15
A xuất hiện trên bảng chỉ báo mã lỗi bao gồm chữ cái và số, ví dụ: ví dụ: E0111.	Hệ thống điện tử đã phát hiện ra lỗi. 1. Ngắt kết nối và kết nối lại thiết bị. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. 2. Nếu dấu hiệu này xuất hiện trở lại, hãy thông báo cho bộ phận Hỗ trợ kỹ thuật. Đến Khi gọi, vui lòng cung cấp thông báo lỗi chính xác. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 36
Kết quả của việc nấu ăn không phải là thỏa mãn.	Các thiết lập không phù hợp. Các giá trị điều chỉnh, chẳng hạn như nhiệt độ hoặc thời gian, phụ thuộc vào công thức, của số lượng thực phẩm và sản phẩm. ► Đặt giá trị cao hơn hoặc thấp hơn vào lần tiếp theo. Mẹo: Có rất nhiều hướng dẫn để chuẩn bị cho các giá trị các điều chỉnh và công thức nấu ăn phù hợp có sẵn trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi siemens-home.bsh-group.com . 

Loại trừ24 Loại trừ

24.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng

Nhờ phương pháp xử lý thân thiện với môi trường, các vật liệu có giá trị có thể được tái sử dụng.

1. Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm của hiện tại.
2. Cắt cáp kết nối mạng.
3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp và lựa chọn xử lý hiện tại từ nhà phân phối hoặc hội đồng địa phương.



Thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU trên thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (Thiết bị điện và điện tử thải loại) WEEE điện tử).

Chỉ thị này cung cấp khuôn khổ chung có hiệu lực trên toàn Liên minh

Liên minh Châu Âu về thu gom và tái sử dụng thiết bị thải bỏ điện và điện tử.

kỹ thuật25 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

Để biết thông tin chi tiết về thời gian bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, hãy sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với nhà phân phối của bạn hoặc ghé thăm trang web của chúng tôi.

Khi liên hệ với bộ phận Hỗ trợ kỹ thuật, vui lòng nhớ cung cấp số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số lượng đếm (Z-Nr.) của thiết bị.

Trong tài liệu đính kèm về các liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng có sẵn trên trang web của chúng tôi thông qua mã QR.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng loại Tiết kiệm năng lượng G. Nguồn sáng có sẵn dưới dạng phụ tùng thay thế và chỉ có thể được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

Thông tin theo quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trong các phần liên quan đến sản phẩm và dịch vụ khách hàng, trong khu vực sổ tay hướng dẫn và tài liệu.

25.1 Số sản phẩm (E-Nr.), số lượng sản xuất (FD) và số đếm (Z-Nr.)

Số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số đếm (Z-Nr.) được tìm thấy trong biển tên thiết bị.

Biển tên có thông tin tương ứng các số sẽ được tìm thấy khi bạn mở cửa thiết bị. TRONG một số thiết bị được trang bị chức năng hơi nước, Biển tên được đặt ở phía sau khung.



Để nhanh chóng tìm thấy dữ liệu thiết bị hoặc số điện thoại dịch vụ khách hàng

Kỹ thuật, bạn có thể viết ra những dữ liệu như vậy.

Bạn cũng có thể hiển thị thông tin thiết bị trong các thiết lập cơ bản.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 21

mở

Sản phẩm này chứa các thành phần phần mềm được cấp phép là phần mềm miễn phí và mã nguồn mở theo bản quyền.

Thông tin giấy phép tương ứng được lưu trữ trong thiết bị. Thông tin giấy phép tương ứng cũng có thể được truy cập thông qua ứng dụng Home Connect: "Hồ sơ

-> Thông báo pháp lý -> Thông tin giấy phép». Bạn ¹ Với có thể tải xuống thông tin giấy phép từ trang web của thương hiệu sản phẩm. (Tìm mô hình của thiết bị và các tài liệu khác trên trang web của sản phẩm). Bạn cũng có thể yêu cầu thông tin

Thông tin về phần mềm miễn phí và nguồn mở

văn phòng liên hệ tại ossrequest@bshg.com hoặc BSH Công ty TNHH Thiết bị gia dụng, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Mã nguồn sẽ được cung cấp theo yêu cầu.

Vui lòng gửi đơn xin việc của bạn tới ossrequest@bshg.com hoặc BSH Haus-geräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich. Asunto: „OSSREQUEST“

Bạn sẽ phải thanh toán chi phí xử lý đơn đăng ký của mình. Ưu đãi này có hiệu lực trong ba năm kể từ ngày mua. ngày mua hoặc ít nhất là trong thời gian đó

Chúng tôi cung cấp hỗ trợ kỹ thuật và phụ tùng thay thế cho thiết bị tương ứng.

sự phù hợp27 Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH chứng nhận rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu cơ bản và các điều khoản khác có hiệu lực của Chỉ thị 2014/53/EU.

Tuyên bố về sự phù hợp RED chi tiết có sẵn trên [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trên trang web sản phẩm dành cho thiết bị của bạn trong phần tài liệu bổ sung.



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. 200mW

	LÀ	BG	CZ	DK	CỦA	EE	HELVETIA	ANH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	VI	CÁC MÀ	Lv	TRUNG CẬP	LU	ĐẠI HỌC
	MT	Hà Lan	TẠI	PL	VẬT LÝ	RO	VÀ	SK	LÀ

¹ Tùy thuộc vào thiết bị của thiết bị

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.							

nó đạt được

Các thiết lập tương ứng được chỉ ra ở đây, cũng như những phụ kiện và hộp đựng tốt nhất cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. Chúng tôi đã tối ưu hóa các đề xuất bằng cách điều chỉnh chúng cho phù hợp với thiết bị.

Mẹo: Có rất nhiều hướng dẫn chế biến, cài đặt giá trị phù hợp và công thức nấu ăn.

có sẵn trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) của chúng tôi.

28.1 Hướng dẫn chuẩn bị chung

Hãy lưu ý thông tin này khi chuẩn bị bất kỳ loại thực phẩm nào.

- Nhiệt độ và thời gian phụ thuộc vào lượng thực phẩm và công thức nấu ăn. Vì lý do này, phạm vi điều chỉnh được chỉ ra. Bạn nên luôn bắt đầu bằng cách thử nghiệm với giá trị thấp nhất;
- Các giá trị điều chỉnh có hiệu lực nếu nhập các thông tin sau: thực phẩm trong ngăn chứa mà không cần làm nóng trước; Tuy nhiên, nếu bạn muốn làm nóng trước, hãy đặt các phụ kiện vào ngăn nấu sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.
- Tháo bỏ các phụ kiện không sử dụng ra khỏi ngăn nấu.

CHÚ Ý

Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng vỉ nướng.

- Không đặt thực phẩm có tính axit như trái cây lên giá. hoặc các loại thực phẩm nướng ướp trong chất có tính axit.

Cảnh báo cho người bị dị ứng niken

Trong một số trường hợp hiếm hoi, có thể có một lượng nhỏ niken xâm nhập vào thức ăn.

Có thể mua phụ kiện phù hợp từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến.

→ "Phụ kiện đặc biệt", Trang 11

28.2 Hướng dẫn chuẩn bị cho nướng

- Để nướng bánh ngọt, bánh nướng xốp hoặc bánh mì, khuôn kim loại tối màu là phù hợp nhất.
- Đối với món gratin, hãy dùng hộp đựng rộng, phẳng. Trong hộp đựng hẹp và cao, thực phẩm mất nhiều thời gian hơn để nấu chín và sẫm màu hơn. diện tích bề mặt.
- Nếu bạn muốn chuẩn bị gratin trực tiếp trong khay đựng đa năng, lắp vào mức 2.
- Các điều chỉnh cho bột bánh mì được áp dụng cho cả hai dành cho bột được đặt trên khay nướng hoặc trong khuôn hình chữ nhật.

CHÚ Ý

Nếu có nước trong khoang nấu, hơi nước có thể được tạo ra. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây ra thiệt hại.

- Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu. nóng.
- Không bao giờ đặt thùng chứa nước lên đế. từ bên trong lò nướng.

Chiều cao chèn

Nếu sử dụng loại sưởi ấm "4D Hot Air", Có thể lựa chọn giữa các độ cao chèn 1, 2, 3 và 4. Kết quả tốt nhất có thể đạt được bằng cách sử dụng độ cao chèn sau đây.

Nướng ở một mức	Chiều cao
Bánh ngọt cao / khuôn trên vỉ nướng	2

Khay nướng bánh ngọt thấp 3	
Nướng ở nhiều mức độ	Chiều cao
2 cấp độ - Khay phổ thông - Khay nướng	3 1
2 cấp độ 2 vỉ nướng có khuôn ở trên	3 1
3 cấp độ - Khay nướng - Khay phổ thông - Khay nướng	5 3 1
4 cấp độ 4 giá có giấy nướng	5 3 2 1

Sử dụng loại sưởi ấm bằng không khí nóng 4D.

Lưu ý: Các miếng bánh ngọt trên khay nướng hoặc khuôn đã được đặt trong lò nướng ở có lẽ họ không cần phải sẵn sàng cùng một lúc.

28.3 Hướng dẫn chuẩn bị rang, om và nướng

- Các thiết lập được khuyến nghị áp dụng cho thực phẩm nướng ở nhiệt độ tủ lạnh cũng như chim chưa nhồi, sẵn sàng để quay.
- Đặt những con chim vào trong hộp đựng có phần ngực hoặc da xuống.

Đây là cách nó đạt được

- Lật thức ăn nướng hoặc cá toàn bộ một lần gần đúng đã trôi qua từ một nửa đến hai phần ba thời gian đã chỉ định.

Nướng

Thức ăn nướng trên vỉ nướng đặc biệt giòn ở mọi mặt. Ví dụ,

Bạn có thể quay những con chim lớn hoặc nhiều con cùng lúc.

- Những miếng có trọng lượng và độ dày tương tự cũng có thể được rang. Các miếng thịt có màu nâu đều và Chúng rất ngon ngọt.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên vỉ nướng.
- Để thu thập chất lỏng nhỏ giọt, hãy chèn khay đa năng có vỉ nướng ở mức thấp được chỉ định.
- Tùy thuộc vào loại và kích thước của thực phẩm, thêm tối đa nửa lít nước trong khay đựng thông dụng. Nước ép thu được từ quá trình rang có thể được thu thập để chuẩn bị nước sốt. Ngoài ra, theo cách này, ít khói được tạo ra hơn và khoang nấu ăn ít gây bẩn hơn.

Rang trong thùng chứa

Nếu chế biến trong hộp kín, khoang nấu sẽ sạch hơn.

Ghi chú chung khi rang trong chảo

- Sử dụng hộp đựng chịu nhiệt và an toàn với lò nướng. lò vi sóng.
- Đặt hộp đựng lên vỉ nướng.
- Hộp đựng bằng thủy tinh là phù hợp nhất.
- Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất hộp đựng đã chọn.

Rang trong thùng chứa không đầy nắp

- Sử dụng khay nướng cao.
- Nếu không có sẵn hộp đựng phù hợp, bạn có thể sử dụng khay đựng thông dụng.

Rang trong hộp đầy kín

- Sử dụng nắp đầy phù hợp và đóng chặt.
- Khi nấu thịt, phải giữ khoảng cách tối thiểu 3 cm giữa thực phẩm và nắp. Các thịt có thể bị nứt ra trong khi nấu.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khi bạn mở nắp sau khi nấu, hơi nước rất nóng có thể thoát ra.

Tùy thuộc vào nhiệt độ, nó có thể xảy ra

để hơi nước không thể nhìn thấy được.

- ▶ Mở nắp để hơi nước nóng thoát ra ngoài. ra xa cơ thể.
- ▶ Không cho trẻ em đến gần.

Nướng

Nướng các loại thực phẩm cần phải giòn.

Turbogrill lý tưởng để chế biến gia cầm hoặc cá nguyên con, cũng như thịt, ví dụ như thịt với

lớp vỏ giòn.

- Nướng các loại thực phẩm có trọng lượng và độ dày tương tự nhau. Các miếng thịt có màu nâu đều và mọng nước.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên vỉ nướng.
- Để thu thập chất lỏng nhỏ giọt, hãy chèn khay đựng thức ăn phải đặt thấp hơn vỉ nướng ít nhất một tầng.

Ghi chú

- Điện trở nướng sẽ tự động bật và tắt. Đây là điều bình thường. Tần suất phụ thuộc vào mức độ nướng được cài đặt.

- Khi nướng, có thể sinh ra khói.

28.4 Hướng dẫn chuẩn bị cho món ăn đã nấu sẵn

- Kết quả nấu ăn phụ thuộc phần lớn vào đồ ăn. Sản phẩm có thể đã được nướng hoặc có những điểm không đồng đều.
- Không sử dụng các sản phẩm đông lạnh được phủ bằng đá. Lấy đá ra khỏi thức ăn.
- Bỏ bao bì ra khỏi các bữa ăn đã nấu sẵn.
- Nếu các bữa ăn nấu sẵn được hâm nóng hoặc nấu trong vật chứa này phải chịu được nhiệt.
- Phân phối đều trên phụ kiện các loại thực phẩm được chia thành từng miếng, chẳng hạn như cuộn hoặc sản phẩm khoai tây. Chừa một khoảng trống giữa mỗi phần.

- Hãy tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. được liệt kê trên bao bì.

28.5 Lựa chọn thực phẩm

Cài đặt đề xuất cho nhiều loại thực phẩm được sắp xếp theo danh mục.

Cài đặt được đề xuất cho các loại thực phẩm khác nhau

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chiều cao	Chế độ của sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C / mức độ của nướng	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Bánh bông lan mỏng	Khuôn có hình dạng corona hoặc Khuôn chữ nhật	2		150-170	-	60-80
Bánh bông lan bột bánh, 2 tầng	Khuôn có hình dạng corona hoặc Khuôn chữ nhật	3+1		140-160	-	60-80

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C / mức độ của nướng	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Bánh tart trái cây hoặc phô mai với lớp đế bánh ngọt khe núi	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2	 170-190	-	55-80
Bánh bông lan, 6 quả trứng	Khuôn có thể tháo rời Ø28 cm	2	 150-160	-	50-60
Bánh bông lan, 6 quả trứng	Khuôn có thể tháo rời Ø28 cm	2	 1. 150-160 2. 150-160	1 Tàn tạt	1. 10 2. 25-35
Bánh tart vỏ ngắn với lớp phủ mọng nước	Khay đa năng 3		 160-180	-	55-75
Bánh men với lớp phủ mọng nước	Khay đa năng 3		 180-190	-	30-40
cuộn Thụy Sĩ	Khay đựng bánh ngọt 3		 180-200 ¹	1	10-15
bánh nướng xốp	Khuôn khay của bánh nướng xốp	3	 170-190	-	15-20
Bánh men nhỏ	Khay đựng bánh ngọt 3		 160-180	2	25-35
Bánh quy	Khay đựng bánh ngọt 3		 140-160	-	15-30
Cookie, 2 cấp độ	Khay phở thông + Khay đựng bánh ngọt	3+1	 140-160	-	15-30
Cookie, 3 cấp độ	² lần Khay đựng bánh ngọt + Khay phở thông	5+3+1	 140-160	-	15-30
Chảo, 750 g	Khay phở thông hoặc Khuôn chữ nhật	2	 1. 210-220 2. 180-190	3 Tàn tạt	1. 10-15 2. 25-35
Chảo, 1500 g	Khay phở thông hoặc Khuôn chữ nhật	2	 1. 210-220 2. 180-190	3 Tàn tạt	1. 10-15 2. 45-55
Chảo, 1500 g	Khay phở thông hoặc Khuôn chữ nhật	2	 200-210	-	35-45
Bánh mì bánh ngọt	Khay đa năng 3		 220-230	3	20-30
Bánh cuốn tươi	Khay đựng bánh ngọt 3		 200-220	2	20-30
Pizza, tươi, trên khay lò vi sóng	Khay đựng bánh ngọt 3		 200-220	-	25-35
Pizza, tươi, trên khay lò nướng, 2 tầng	Khay phở thông + Khay đựng bánh ngọt	3+1	 180-190	-	35-45
Pizza, tươi, để mỏng, khuôn bánh pizza	Khay đựng pizza 2		 220-230	-	20-30
Bánh ngọt	Khay phở thông	1	 200-220 ¹	-	20-30
bánh quiche	Khuôn bánh quiche tối với lớp phủ	3	 190-210	-	30-40
bánh nướng xốp	Khay đa năng 3		 260-270 ¹	-	10-15
Gratin mặn, với các thành phần nấu chín	Khuôn nướng gratin 2		 150-170	2	40-50

¹ Làm nóng trước thiết bị.

Đây là cách nó đạt được

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chiều cao	Chế độ của sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C / mức độ của nướng	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Khoai tây nghiền với nguyên liệu thô, Cao 4 cm	Khuôn nướng gratin 2			160-190	-	50-70
Gà, 1,3 kg, không nhồi	Nướng	2		200-220	-	60-70
Gà, 1,3 kg, không nhồi	Nướng	2		190-210	2	50-60
Thịt gà miếng, 250 g mỗi người	Nướng	3		200-220	2	30-45
Ngỗng, chưa nhồi, 3 kg	Nướng	2		160-180	-	120-150
Ngỗng, chưa nhồi, 3 kg	Nướng	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	2 2 Tàn tạt	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Thịt lợn nướng không bì, p. ví dụ, cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		180-190	-	110-130
Thịt lợn nướng không bì, p. ví dụ, cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		190-200	-	120-140
Thịt lợn quay còn da, p. ví dụ. vai, 2 kg	Hộp đựng không có nắp	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	3 1 Tàn tạt	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-30
Thịt bò phi lê, tái vừa, 1 kg	Nướng	2		210-220	-	40-50
Thịt bò phi lê, tái vừa, 1 kg	Hộp đựng không có nắp	2		190-200	1	50-60
Thịt bò hầm, 1,5kg	Hộp đựng có nắp	2		200-220	-	130-160
Thịt bò hầm, 1,5kg	Hộp đựng có nắp	2		200-220	-	140-160
Thịt bò nướng, nấu chín, 1,5 kg	Nướng	2		220-230	-	60-70
Thịt bò nướng, nấu chín, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		190-200	1	65-80
Thịt viên, 3-4 cm độ dày	Nướng	4		3	-	25-30 ¹
Chân cừu không có xương, vừa chín tái, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		170-190	-	50-80
Chân cừu không có xương, vừa chín tái, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		170-180	1	80-90
Cá nướng, nguyên con 300g; P. ví dụ, cá hồi	Khay đa năng 2			1. 170-180 2. 160-170	1 Tàn tạt	1. 15-20 2. 5-10

Món tráng miệng

Chuẩn bị sữa chua

1. Tháo lưới tản nhiệt và phụ kiện ra khỏi ngăn nấu ăn.
2. Đun nóng 1 lít sữa (3,5% chất béo) trên bếp. nấu ở nhiệt độ 90 °C và để nguội đến 40 °C. Trong trường hợp sữa UHT, chỉ cần làm nóng là đủ. lên đến 40 °C.
3. Thêm 150g sữa chua vào sữa ở nhiệt độ phòng. tủ lạnh.

4. Đổ bột vào các hộp đựng nhỏ, chẳng hạn như cốc những chiếc lọ.
5. Đậy kín hộp đựng bằng màng bọc thực phẩm, ví dụ: ví dụ, với lá nhôm nhựa trong suốt.
6. Đặt các thùng chứa ở đáy ngăn nấu ăn.
7. Điều chỉnh thiết bị theo cài đặt được khuyến nghị.
8. Cuối cùng, để sữa chua nghỉ trong tủ lạnh. trong ít nhất 12 giờ.

¹ Lật thức ăn sau 2/3 thời gian nấu.

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

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Da ua	Khuôn chia phần	Cơ sở của ngăn của nấu ăn	35-40	-	300-360

28.6 Các loại chế biến đặc biệt và khác ứng dụng

Cài đặt được khuyến nghị và thông tin bổ sung về các loại chế biến đặc biệt và các ứng dụng khác, chẳng hạn như nấu ở nhiệt độ thấp.

Nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đối với tất cả các loại thịt mềm sẽ được chế biến tái hoặc vừa. Thịt và gia cầm, Khi nấu chậm ở nhiệt độ thấp, chúng vẫn giữ được độ ngon ngọt và mềm.

Nấu thịt gia cầm hoặc thịt ở nhiệt độ thấp

Lưu ý: Không thể trì hoãn thời gian kết thúc hoạt động đối với loại chức năng nấu chậm.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

- 1. Sử dụng thịt tươi trong điều kiện vệ sinh hoàn hảo. Những miếng không xương và không có nhiều mô liên kết là phù hợp nhất.
- 2. Đặt hộp đựng lên vỉ nướng ở mức 2 của ngăn nấu ăn.
- 3. Làm nóng trước ngăn nấu và hộp đựng. pente cho khoảng 15 phút.
- 4. Đánh dấu thịt trên đĩa nấu ở tất cả các mặt. đun ở nhiệt độ rất cao.

Cài đặt khuyến nghị cho nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đồ ăn	Phụ kiện / máy thu	Chiều cao	Khoảng thời gian phần sofri- đến một phút.	Chế độ của sưởi ấm	Nhiệt độ tính bằng °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Ngực vịt, al điếm, 300 g/cái	Container không có đường	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Thịt lợn phi lê, nguyên con-ro	Container không có đường	2	4-6		80 ¹	-	45-70
Thịt bò phi lê, 1 kg	Hộp không có đường	2	4-6		80 ¹	-	90-120
Huy chương bê, dày 4 cm	Container không có đường	2	4		80 ¹	-	30-50
Thịt thăn cừu, không có xương, 200 g/miếng	Container không có đường	2	4		80 ¹	-	30-45

Đề bột nở

Bột men lên men nhanh hơn trong thiết bị ở nhiệt độ phòng và không được lưu trữ lại có thể.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

- 1. Lấp vỉ nướng vào.

- 5. Ngay lập tức chuyển thịt vào hộp đựng đã được làm nóng trước trong ngăn nấu. Giữ cửa ngăn đóng lại nấu ăn trong khi nấu ăn ở nhiệt độ thấp duy trì nhiệt độ đồng nhất.

Mẹo thực tế để nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Phần này chứa các mẹo để có được một kết quả tốt khi nấu ở nhiệt độ thấp.

Mục tiêu	Khuyến bảo
Nếu bạn muốn nấu ăn ở nhiệt độ thấp ức vịt.	■ Thêm ức vịt chiên trong chảo. ■ Đánh dấu mặt trước của da. ■ Nấu thịt ức vịt nhiệt độ thấp. ■ Sau khi nấu ở nhiệt độ thấp, nướng phần ức gà. vịt trong khoảng 3 đến 5 phút cho đến khi giòn.
Nếu bạn muốn phục vụ thịt nấu ở nhiệt độ thấp nóng nhất có thể.	■ Làm nóng nguồn mà nó nằm trong sẽ phục vụ. ■ Dùng nước sốt tương ứng khi còn nóng.

¹ Làm nóng trước thiết bị.

Đây là cách nó đạt được

4. Không mở cửa thiết bị trong quá trình vệ sinh.
lên men, nếu không độ ẩm sẽ bị mất.
5. Lau khô khoang nướng trước khi nướng.

Cài đặt được đề xuất cho bột nở

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chiều cao	Chế độ của sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Khối lượng có hàm lượng cao trong chất béo; P. ví dụ, panettone	Nguồn trên vi nướng	2		40-45	-	40-90
Bánh mì trắng	Nguồn trên vi nướng	2		35-40	-	30-40

Tái tạo

Làm nóng thức ăn nhẹ nhàng bằng cách thêm hơi nước. Thực phẩm vẫn giữ được hương vị và hình thức như khi mới chế biến. Bạn cũng có thể hâm nóng lại bánh ngọt từ ngày hôm trước.

Hướng dẫn chuẩn bị tái sinh

- Sử dụng hộp đựng không có nắp, chịu nhiệt và an toàn với hơi nước.

- Sử dụng hộp đựng phẳng và rộng. Các thùng chứa nhiệt độ lạnh kéo dài quá trình tái sinh.
- Đặt hộp đựng lên vi nướng.
- Đặt thực phẩm chưa chế biến trong hộp trực tiếp lên vi nướng ở tầng 2; ví dụ như bánh cuộn.
- Không đậy thức ăn.
- Không mở cửa khoang nấu trong quá trình tái sinh, nếu không hơi nước sẽ bị mất.

Cài đặt được khuyến nghị cho việc sưởi ấm và tái tạo

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chiều cao	Chế độ của sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Đĩa kết hợp, làm lạnh, 1 khẩu phần	Hộp đựng không có nắp 2			120-130	-	15-25
Pizza, nướng, làm lạnh	Nướng	2		170-180 ¹	-	5-15
Bánh mì cuộn hoặc bánh mì dài, đồ nướng	Nướng	2		150-160 ¹	-	10-20
Pizza, nướng, đông lạnh	Nướng	2		170-180 ¹	-	5-15
Bánh mì cuộn hoặc bánh mì dài, nướng, đông lạnh	Nướng	2		160-170 ¹	-	10-20

Giữ ấm

Hướng dẫn chuẩn bị giữ ấm

- Khi sử dụng loại sưởi ấm "Giữ" "nóng", tránh được sự hình thành ngưng tụ. KHÔNG khoang nấu phải được vệ sinh sạch sẽ.
- Không đậy thức ăn.
- Không giữ thức ăn nóng quá lâu 2 giờ.
- Hãy nhớ rằng một số loại thực phẩm vẫn tiếp tục chín khi được giữ ấm.

Các mức hơi nước khác nhau phù hợp để giữ ấm:

- Cấp độ 1: miếng để nướng và thức ăn chín cả hai mặt vòng
- Cấp độ 2: gratin và các món ăn kèm
- Cấp độ 3: món hầm và súp

28.7 Bữa ăn tiêu chuẩn

Thông tin trong phần này dành cho các viện kiểm tra, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc xác minh. của thiết bị theo EN 60350-1.

Nướng

- Các giá trị cài đặt có giá trị cho đầu vào của thực phẩm có ngăn chứa không được làm nóng trước.
- Vui lòng lưu ý hướng dẫn làm nóng trước để biết cài đặt được khuyến nghị. Các giá trị của điều chỉnh có hiệu lực mà không cần làm nóng nhanh.
- Để nướng, hãy sử dụng nhiệt độ lúc đầu thấp hơn mức đã chỉ định.
- Những miếng bánh ngọt trên khay nướng hoặc khuôn đã được đặt trong lò cùng một lúc Họ không cần phải sẵn sàng cùng một lúc.
- Chiều cao chèn để nướng trên 2 mức:
 - Khay đa năng: cao 3

¹ Làm nóng trước thiết bị.

- Khay nướng: cao 1

- Khuôn trên vỉ nướng:

Lưới đầu tiên: chiều cao 3

Lưới thứ hai: chiều cao 1
- Chiều cao của khay nướng ở 3 mức:

- Khay nướng: cao 5

- Khay đa năng: cao 3

- Khay nướng: cao 1

■ Để bánh

- Nếu nướng trên hai tầng, hãy đặt khuôn có thể tháo rời trên lưới tản nhiệt, một ở trên cùng khác.

- Thay thế cho lò nướng, bạn cũng có thể sử dụng khay chiên không dầu mà chúng tôi cung cấp.

Cài đặt nướng được khuyến nghị

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Bánh trà	Khay đựng bánh ngọt 3		140-150 ¹	-	25-40
Bánh trà	Khay đựng bánh ngọt 3		140-150 ¹	-	25-40
Bánh quy trà, 2 tầng	Khay phổ thông + Khay đựng bánh ngọt	3+1 	140-150 ¹	-	30-40
Bánh trà, 3 tầng	² lần Khay đựng bánh ngọt + Khay phổ thông	5+3+1 	130-140 ¹	-	35-55
Bánh nướng xốp	Khay đựng bánh ngọt 3		160 ¹	-	20-30
Bánh nướng xốp	Khay đựng bánh ngọt 3		150 ¹	-	25-35
Bánh nướng xốp, 2 tầng	Khay phổ thông + Khay đựng bánh ngọt	3+1 	150 ¹	-	25-35
Bánh nướng xốp, 3 tầng	² lần Khay đựng bánh ngọt + Khay phổ thông	5+3+1 	140 ¹	-	35-45
Để bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2 	160-170 ²	-	25-35
Để bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2 	160-170 ²	-	30-40
Để bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2 	1. 150-160 2. 150-160	1 Tàn tạt	1. 10 2. 20-25
Để đựng bánh, 2 tầng 2x	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	3+1 	150-170 ²	-	30-50

Nướng

Cài đặt khuyến nghị cho việc nướng

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C / mức độ của nướng	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Bánh mì nướng nâu	Nướng	5 	3 ³	-	4-6

¹ Làm nóng thiết bị trước trong 5 phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

² Làm nóng trước thiết bị. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

³ Không làm nóng thiết bị trước.

lắp ráp29 Hướng dẫn lắp ráp

Hãy tính đến thông tin này khi lắp ráp thiết bị.



mm



29.1 Hướng dẫn lắp ráp chung

Hãy lưu ý những hướng dẫn này trước khi bắt đầu lắp đặt thiết bị.

Chỉ lắp đặt chuyên nghiệp theo đúng hướng dẫn lắp ráp này

có thể đảm bảo sử dụng an toàn. Trong trường hợp hư hỏng do lắp ráp không đúng cách, trách nhiệm sẽ thuộc về người lắp đặt.

Không sử dụng tay nắm cửa cho vận chuyển hoặc lắp ráp.

Kiểm tra thiết bị sau khi lấy ra khỏi bao bì. Không được kết nối thiết bị nếu nó bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Trước khi bật thiết bị, hãy tháo bỏ vật liệu đóng gói và màng dính ra khỏi cửa và bên trong.

của thiết bị.

Xin hãy chú ý đến tờ hướng dẫn để lắp đặt phụ kiện.

Đồ nội thất nơi đặt thiết bị có thể chịu được nhiệt độ lên tới 95 °C, và mặt trước của đồ nội thất liền kề, lên tới 70 °C.

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa ra vào. trang trí hoặc đồ nội thất. Có nguy cơ quá nhiệt.

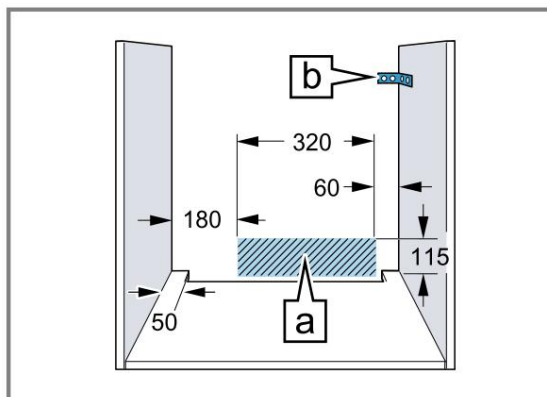
Thực hiện công việc cắt tỉa trên đồ nội thất trước khi đặt thiết bị. Rút những mảnh vụn. Chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động của các thành phần điện.

Đặt thiết bị trên bề mặt theo chiều ngang.

Ổ cắm thiết bị phải nằm trong khu vực bề mặt có bóng râm hoặc nằm ngoài không gian lắp đặt.

[a]

- Đồ nội thất không cố định phải được cố định vào tường bằng giá đỡ tiêu chuẩn.
- [b].



Trong các thiết bị có phần phía trước của công tắc đang dao động, tránh để bộ phận đó va chạm với đồ nội thất bên cạnh khi tháo nó ra.

Đeo găng tay bảo vệ để tránh bị đứt tay.

Bạn. Những bộ phận có thể tiếp cận trong quá trình lắp ráp có thể có cạnh sắc.

Kích thước của các hình được chỉ ra một mm.



CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!

Sau khi thiết bị được lắp ráp, các lỗ mở của bảng điều khiển phía sau không được phép truy cập trẻ em, thậm chí không thể chui qua các ngăn kéo và tủ bếp bên dưới. Điều này phải được đảm bảo trong quá trình lắp ráp. Trong trường hợp của một đảo bếp, cần có tấm ốp lưng đóng lại.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Sử dụng cáp kết nối mạng là nguy hiểm bộ điều hợp mở rộng và trái phép.

- ▶ Không sử dụng dây nối dài hoặc ổ cắm điện nhiều.
- ▶ Chỉ sử dụng bộ điều hợp mạng và cáp kết nối được nhà sản xuất ủy quyền.
- ▶ Nếu cáp kết nối mạng quá ngắn và không có cáp nào khác khả dụng đối với chiều dài dài hơn, vui lòng liên hệ một kỹ thuật viên điện để điều chỉnh hệ thống lắp đặt trong nhà.

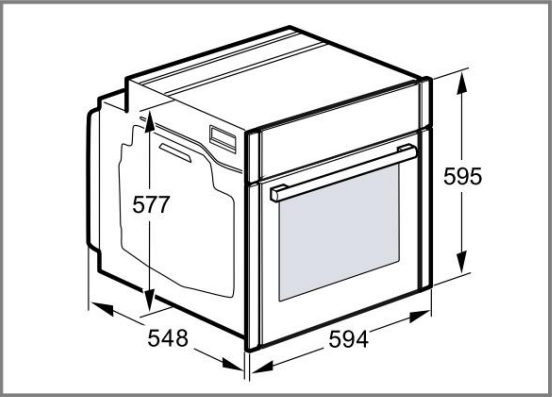
CHÚ Ý

Tay nắm cửa có thể bị gãy nếu nó được sử dụng để vận chuyển thiết bị. Người bắn súng của cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

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

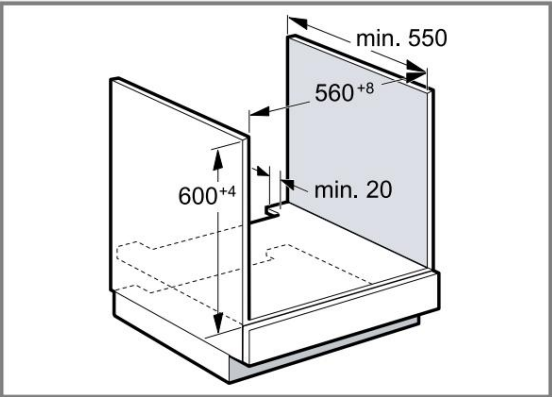
29.2 Kích thước thiết bị

Kích thước của thiết bị có thể được tìm thấy ở đây.



29.3 Lắp đặt dưới gầm

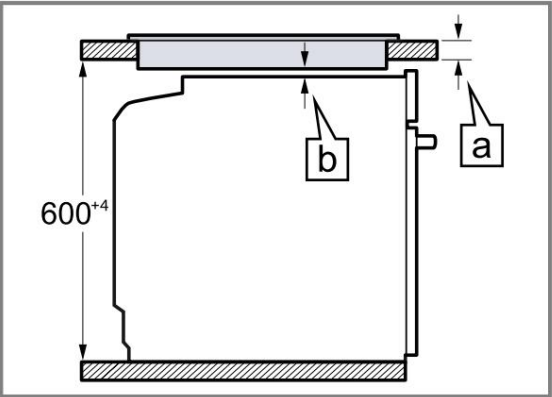
Hãy lưu ý đến kích thước và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn bếp.



- Để có thể thông gió cho thiết bị, tấm trung gian phải có khe thông gió.
- Mặt bàn bếp phải được cố định vào tủ âm tường.
- Xin lưu ý bất kỳ hướng dẫn lắp ráp nào cho bếp.
- Xin lưu ý các thông số kỹ thuật quốc gia khác nhau để lắp đặt bếp.

29.4 Lắp đặt dưới bếp

Nếu thiết bị được lắp bên dưới bếp nấu, phải tuân thủ các kích thước tối thiểu (nếu cần, bao gồm cả cấu trúc phía dưới).



Độ dày tối thiểu của mặt bàn được xác định dựa trên khoảng cách tối thiểu cần thiết.

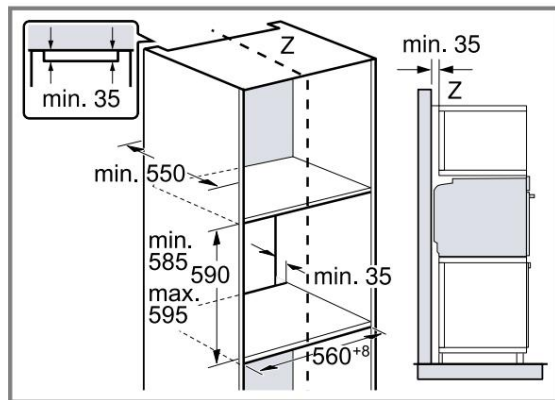
Loại tấm	để nhúng vào mm	xả bằng mm	b một mm
Bếp từ	37	38	5
Bếp có bề mặt cảm ứng hoàn toàn	47	48	5
Bếp gas	27	38	5 ¹
Đĩa điện	27	30	2

¹ Xin lưu ý các thông số kỹ thuật quốc gia khác nhau để lắp đặt bếp.

29.5 Lắp đặt trong tủ cao

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.

lắp ráp khi lắp đặt thiết bị vào tủ cao.

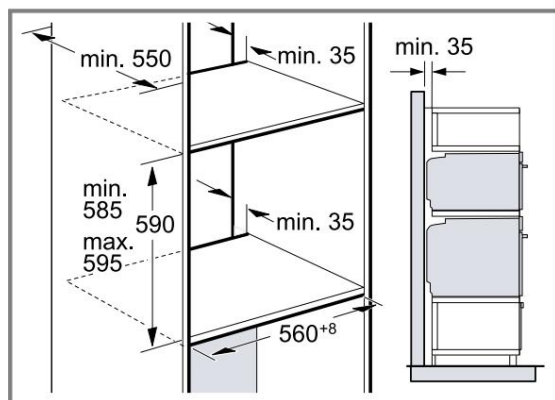


- Để thông gió cho thiết bị, sàn ngăn cách phải có khe thông gió.
- Không lắp thiết bị quá cao để có thể tháo bỏ phụ kiện dễ dàng.

29.6 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau khác

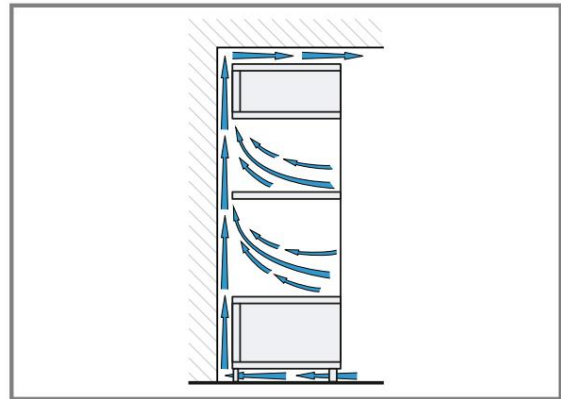
Thiết bị cũng có thể được gắn ở trên hoặc dưới

từ các thiết bị khác. Hãy tính đến các kích thước và hướng dẫn lắp ráp khi lắp một thiết bị lên trên một thiết bị khác.



- Để thông gió cho các thiết bị, các tấm trung gian phải có khe thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho cả hai thiết bị, cần có lỗ thông gió có kích thước ít nhất là 1,5 cm. ít hơn 200 cm² ở diện tích đáy. Để thực hiện việc này, hãy cắt lại tấm bảo vệ của ván chân tường hoặc lắp lưới thông gió.

- Cần phải cẩn thận để đảm bảo rằng rằng việc trao đổi không khí diễn ra theo đúng sơ đồ.

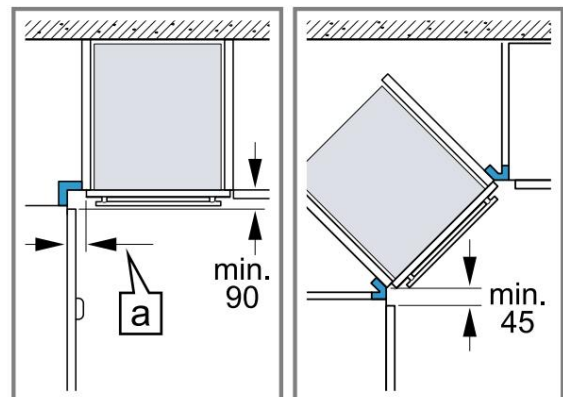


- Không lắp đặt các thiết bị quá cao, để có thể tháo rời các phụ kiện mà không gặp vấn đề gì.

29.7 Gắn góc

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.

giả đỡ để gắn góc.



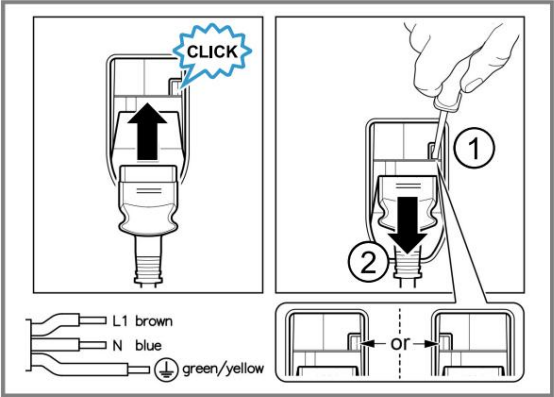
- Để đảm bảo có thể mở được cửa thiết bị, hãy tuân thủ kích thước tối thiểu để lắp ở góc. Việc đo lường phụ thuộc vào độ dày của mặt trước **a** đồ nội thất và tay cầm.

29.8 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị điện an toàn, hãy tham khảo hướng dẫn này.

- Thiết bị thuộc loại bảo vệ I và chỉ có thể được sử dụng kết nối với dây dẫn nối đất.
- Cầu chì bảo vệ phải được cấu hình theo dữ liệu nguồn điện ghi trên bảng tên. về đặc điểm và quy định của địa phương.
- Thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện trong quá trình lắp ráp.
- Thiết bị chỉ có thể được kết nối bằng cáp kết nối được cung cấp.
- Cáp kết nối phải được kết nối với bộ phận mặt sau của thiết bị và một tiếng tách sẽ được nghe thấy khi

màu đỏ. Bạn có thể mua cáp kết nối dài 3m từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng cáp gốc. Có thể sử dụng dịch vụ này thông qua bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
- Việc lắp đặt phải đảm bảo chống lại sự tiếp xúc ngẫu nhiên.
- Nếu màn hình thiết bị vẫn tối thì có nghĩa là kết nối không chính xác. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và kiểm tra kết nối.

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính bằng đầu nối có tiếp điểm nối đất. Lưu ý: Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm điện có lắp đặt theo quy định và có tiếp điểm nối đất.

- ▶ Cắm phích cắm vào ổ cắm có nối đất.

Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm điện phải dễ tiếp cận hoặc nếu không thể tiếp cận được, phải lắp đặt thiết bị tách biệt trong hệ thống điện cố định theo quy định về lắp đặt.

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính mà không có đầu nối đất. Lưu ý: Thiết bị chỉ được kết nối bởi nhân viên chuyên nghiệp có trình độ. Những hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

Phải lắp đặt thiết bị tách biệt tại hệ thống điện cố định theo quy định trong quy định về lắp đặt.

1. Xác định dây pha và dây trung tính ("không") của ổ cắm.

Thiết bị có thể bị hỏng nếu không được kết nối đúng cách.

2. Kết nối thiết bị theo sơ đồ kết nối.

Điện áp, xem bảng tên.

3. Kết nối các dây dẫn đường dây kết nối với

mạng lưới theo mã màu: xanh lá cây-vàng = đất xanh lam = dây

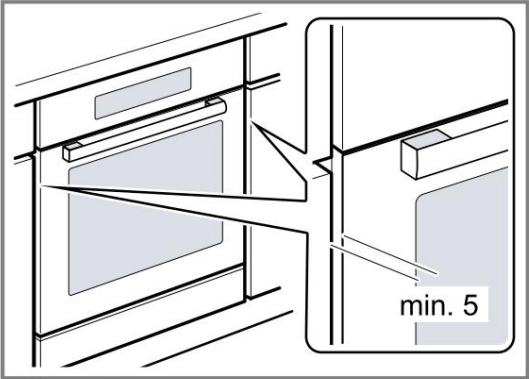
- ▶ trung tính ("không") nâu = pha (dây ⚡)

- ▶ dẫn ngoài)

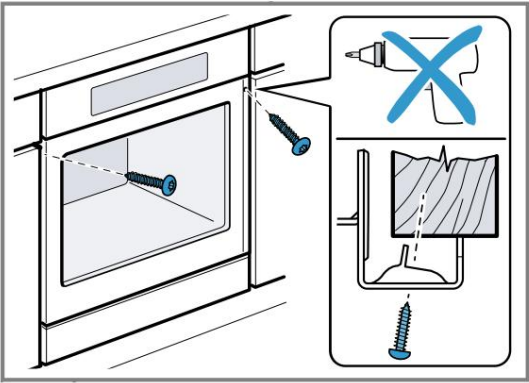
▶

29.9 Lắp ráp thiết bị 1. Lắp hoàn

toàn thiết bị vào và căn chỉnh ở giữa.



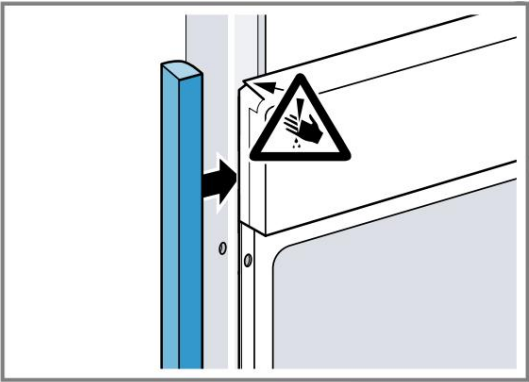
2. Vặn chặt thiết bị.



Không thể lắp dải tản nhiệt vào thành bên của tủ có thể tháo rời.

29.10 Trong bếp không có tay cầm nhưng có tay cầm thẳng đứng:

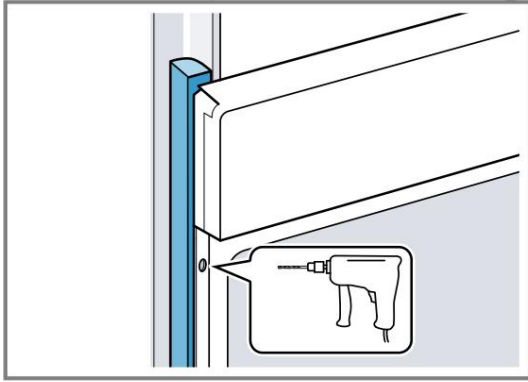
1. Đặt miếng đệm thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp đặt chắc chắn.



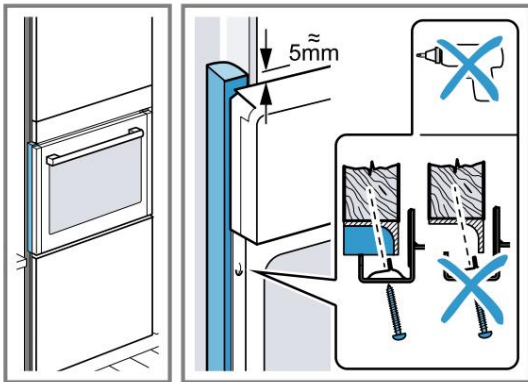
2. Cố định miếng đệm vào đồ nội thất.

Hướng dẫn lắp ráp

3. Khoan trước phần đệm và đồ nội thất để tạo kết nối ren.



4. Cố định thiết bị bằng các vít thích hợp.



29.11 Tháo rời thiết bị 1. Ngắt kết nối thiết

bị khỏi nguồn điện.

2. Nới lỏng các vít điều chỉnh.

3. Nâng nhẹ thiết bị lên và lấy nó ra hoàn toàn.
khay.



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



A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the header and continuing down the page.



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

Được sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép của nhãn hiệu Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH Carl-
Wery-Straße 34 81739
Munich, ĐỨC [siemens-home.bsh-
group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

9001646894

9001646894 (050227)

là