

SIEMENS

HS736G3.1

Lò nướng đối lưu có chức năng hấp



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.



Có thể tìm thấy thông tin và giải thích bổ sung trực tuyến. Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		16 Thiết lập cơ bản	26
1 Bảo mật	2	17 Kết nối nhà	27
2 Tránh thiệt hại về vật chất	5	18 Chăm sóc và vệ sinh	29 19 Trợ lý
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	6 4 Làm quen với thiết bị	vệ sinh "humidClean"	31
5 Chế độ hoạt động	9	20 Loại bỏ canxi	32
6 Phụ kiện	11	21 Chức năng sấy khô	33
7 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	13 8 Vận hành cơ bản	22 Cửa thiết bị	33
9 Làm nóng nhanh	16 10 Chức năng lập trình thời gian	23 Rejillas	37
11 Hấp	17	24 Xử lý sự cố nhỏ	37
12 Termosonda	21	25 Loại bỏ	40
13 Platon	23	26 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	40
14 Yêu thích	25	27 Thông tin liên quan đến phần mềm miễn phí và mã nguồn mở	41
15 Khóa an toàn cho trẻ em	25	28 Tuyên bố về sự phù hợp	41
		29 Đây là cách đạt được điều đó	41
		30 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP	51 30.1 Hướng dẫn lắp ráp chung
			51



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 2000 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 ít nhất 15 tuổi.

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 11

 **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 nồi 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 5

► 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.

Đó là bảo mật

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ điện giật điện!

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 40

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.
nhiều.

- ▶ 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 ngọn 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.

1.6 Nhiệt kế thịt

 **CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!**

Không sử dụng nhiệt kế đo thịt phù hợp có thể làm hỏng lớp cách điện.

- ▶ Chỉ sử dụng nhiệt kế đo thịt được quy định cho thiết bị này.

thiệt hại về vật chất

2.1 Nói chung

CHÚ Ý

Hơi còn có thể bắt lửa khi khoang nấu rất nóng và có thể gây hư hỏng 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 đế. 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.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Đầu dò nhiệt có một điểm đo là sắc.

- ▶ Xử lý đầu dò nhiệt cẩn thận bằng điểm đo.

Nước ép chảy ra từ khay nướng tạo thành những vết bẩn khó tẩy sạch.

- ▶ Không nên chắt 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

Khôn 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.

Đó là bảo vệ môi trường và tiết kiệm

Chất lỏng nhỏ giọt có thể làm bẩn đáy ngăn nấu.

- ▶ Khi hấp trên khay có lỗ, luôn đặt khay nướng, khay đa năng hoặc khay không có lỗ bên dưới. Điều này cho phép thu thập chất lỏng được giải phóng.

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 khoang nấu 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 khoang nấu.
- ▶ Lau sạch nước ở đáy khoang nấu của thiết bị trước khi sử dụng.

Trong quá trình vận hành ở chế độ gia nhiệt bằng hơi nước nóng, sẽ sinh ra rất nhiều hơi nước. Nước ngưng tụ tích tụ trong kênh nhỏ giọt nằm bên dưới ngăn

khi 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 bảng điều khiển hoặc các bề mặt mỏng manh khác, có thể gây hư hỏng.

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

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.

Nếu bạn chạy nhiều lần chế độ hấp mà không vệ sinh đáy ngăn nấu hoặc khay hứng nước ngưng tụ, nước tích tụ có thể tràn ra ngoài và làm hỏng mặt trước hoặc đáy tủ.

- ▶ Sau mỗi lần sử dụng bằng hơi nước, hãy vệ sinh sạch sẽ đáy khoang nấu và khay hứng nước ngưng tụ.

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.



Xử lý bao bì theo cách thân thiện với môi trường
cái đó.

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 41

- ✓ 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 26

- ✓ 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)
-
-

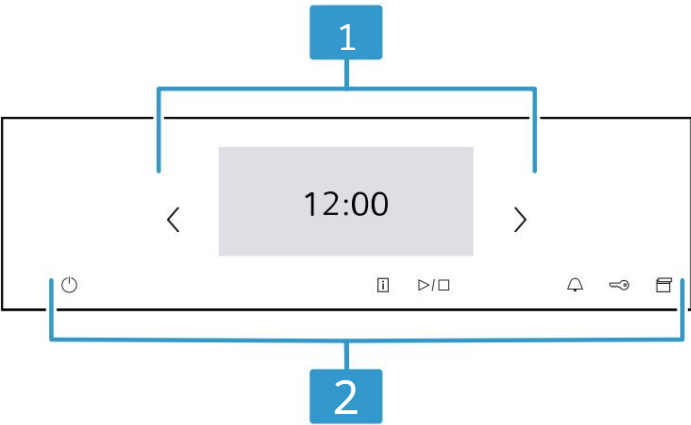
Theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hoặc trạng thái "sẵn sàng", đó là lý do tại sao chúng ta gọi nó là chế độ hoặc trạng thái năng lượng thấp. Để đo chế độ hoặc trạng thái công suất thấp, phải sử dụng tiêu chuẩn EN IEC 60350-1:2023.

thiết bị4 Làm quen với thiết bị

4.1 Bảng điều khiển

Tất cả các chức năng có thể được điều chỉnh thông qua bảng điều khiển. chức năng của thiết bị và nhận thông tin về nó tình trạng hoạt động.

Tùy thuộc vào kiểu máy mà có thể xảy ra một số thay đổi nhỏ. chỉ tiết hình ảnh, trang 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 8

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»	Chỉ định chức năng thời gian hiện tại. → "Các chức năng của thời gian", Trang 16
🕒	Bộ hẹn giờ đã được kích hoạt. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 17

Biểu tượng	Diễn giải
🔑	Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. → "An toàn cho trẻ em", Trang 25
📶	Cường độ tín hiệu WLAN cho Home 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 27
🏠	Khởi động từ xa với Home Connect được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 27
📶	Chẩn đoán từ xa với Home Connect để bảo trì được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 27
💡	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.

Làm quen với thiết bị

4.3 Cửa 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 14
	Hiển thị thông tin bổ sung về một chức năng hoặc cài đặt. → "Hiển thị thông tin", Trang 15
	Bắt đầu hoặc dừng hoạt động. → "Xử lý cơ bản", Trang 14
	Chọn bộ hẹn giờ. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 17
	Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây: kích hoạt/hủy kích hoạt khóa trẻ em. → "An toàn cho trẻ em", Trang 25
	Mở bảng điều khiển để xóa bồn chứa nước. → "Đổ đầy nước và vệ sinh", Trang 18

4.4 Ngăn nấu ăn

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

Lưới tản nhiệt

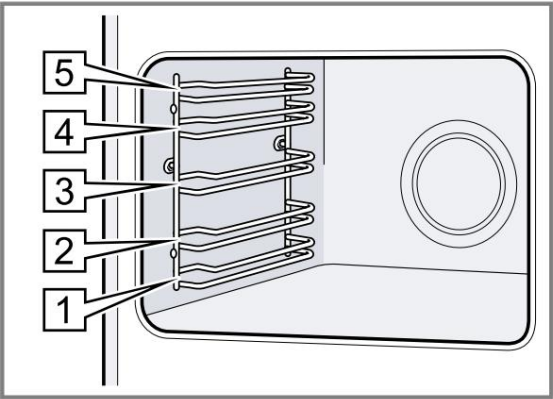
Có thể lắp các phụ kiện vào giá đỡ của ngăn nấu ở nhiều độ cao khác nhau.

→ "Phụ kiện", Trang 11

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 37



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 khoang nấu bề mặt tự động có thể lấp đầy"

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 ăn. 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 26

Cửa thiết bị

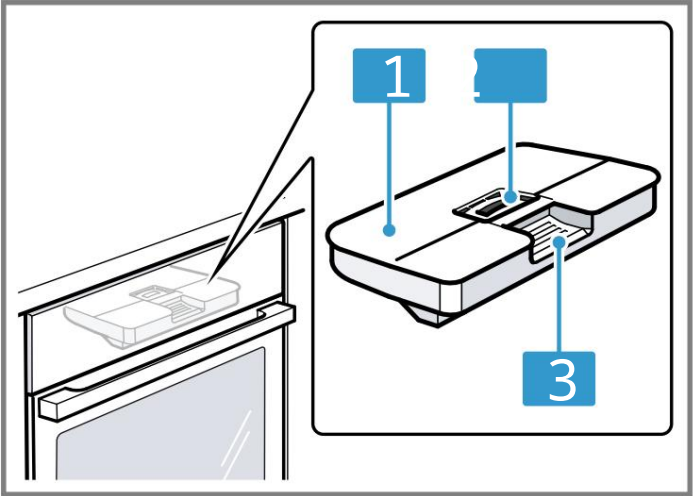
Nếu cửa thiết bị được mở trong khi đang hoạt động, thiết bị sẽ dừng lại. Khi cửa thiết bị khi đóng lại, hoạt động sẽ tự động tiếp tục.

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 18



- 1 Nắp bình xăng
- 2 Lắp 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 14
Đĩa	Sử dụng các cài đặt được lập trình và khuyến nghị cho các loại thực phẩm khác nhau. → "Platos", Trang 23
Nấu ăn hơi nước	Chuẩn bị món ăn nhẹ nhàng với các chế độ sưởi ấm bằng hơi nước. → "Hơi nước", Trang 17

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 lò nướng được đặt ở mức 3, sau khoảng 40 phút, nhiệt độ sẽ giảm xuống mức nướng 1.

Biểu tượng	Chế độ khởi động	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành Các chức năng bổ sung có thể có
	Không khí nóng 4D	30-250 °C	Nướng hoặc rang ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ điện trở tròn nằm trên tấm chắn sau.
	Nhiệt độ trên/dưới 30-250 °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.

Chế độ của hoạt động	Ứng dụng
Vệ sinh	Chọn chức năng làm sạch cho ngăn nấu ăn. → "Trợ lý vệ sinh humidClean", Trang 31 "Loại bỏ canxi", Trang 32 → "Chức năng sấy khô", Trang 33
Yêu thích	Sử dụng cài đặt đã lưu của riêng bạn. → "Yêu thích", Trang 25

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 27

là Chế độ hoạt động

Biểu tượng	Chế độ khởi động	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành Các chức năng bổ sung có thể có
	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	30-250 °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 2 = trung bình 3 = tối đa	Nướng các loại thực phẩm phẳng hoặc nông như bít tết, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Món ăn gratin. 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	30-250 °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	30-250 °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
	Rã đông	30-60 °C	Nhẹ nhàng rã đông thực phẩm đông lạnh.
	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.

Biểu tượng	Kiểu gia nhiệt bằng hơi nước: FullSteam	Phạm vi nhiệt độ 30-120 °C	Sử dụng và vận hành Có thể có thêm chức năng Hấp rau, thịt, cá và ngũ cốc một cách tối ưu. Vắt trái cây. Chần thực phẩm.
	Plus		Để giảm thời gian nấu, có thể hấp những loại thực phẩm dai hơn ở nhiệt độ trên 100°C.
	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 đun nóng,

ở hầu hết các chế độ đun nóng, nhiệt độ hiện tại của khoang nấu có thể được xem trên màn hình từ khoảng 40°C. và nhiệt độ được đặt cạnh nhau; P. ví dụ. 120 °C/210 °C.



Khi làm nóng lò trước, thời gian nấu tối ưu sẽ đạt được khi đường ống làm nóng đầy hoàn toàn và có tín hiệu âm thanh phát ra.

Lưu ý: Nhiệt độ hiển thị có thể thay đổi đôi chút so với nhiệt độ thực tế bên trong lò do tác động của quán tính nhiệt.

Đèn báo nhiệt dư Khi thiết bị tắt, bảng hiển thị sẽ hiển thị nhiệt dư của ngăn nấu với biểu tượng . Nhiệt độ càng thấp, biểu tượng càng khó nhìn thấy. Dưới khoảng 60°C, biểu tượng sẽ tắt hoàn toàn.

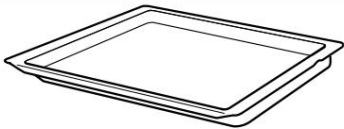
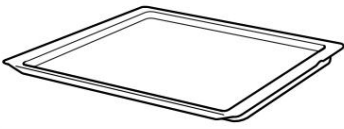
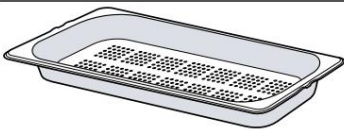
Phụ kiện6 Phụ kiện

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.

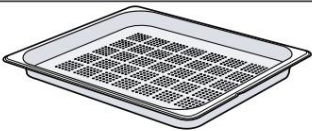
Khi phụ kiện nguội đi, hiện tượng biến dạng sẽ biến mất.

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

Phụ kiện		Ứng dụng Khuôn
Nướng		■ bánh Khuôn nướng Đồ đựng ■ Thịt, chẳng hạn như thịt ■ quay hoặc thịt ■ nướng Món ăn đông lạnh Bánh ngọt Bánh mì ■ Thịt quay lớn Món ăn
Khay phủ thông		■ đông ■ lạnh Thu thập ■ chất ■ lỏng nhỏ giọt; P. ví dụ, mỡ từ ■ việc nướng hoặc nước từ việc ■ hấp.
Khay nướng		■ Bánh Khay Bánh Ngọt Nhỏ ■
Hộp đựng hấp, không đục lỗ, kích thước Tối		Đun nhỏ lửa: Gạo Các loại ■ đậu ■ Ngũ cốc Không ■ đặt nồi hấp lên vỉ nướng.
Hộp đựng hấp, đục lỗ, size M		■ Hấp rau. ■ Vắt quả mọng. ■ Rã đông. Không đặt hộp hấp lên vỉ nướng.

là Phụ kiện

Phụ kiện	Ứng dụng
Hộp đựng đồ nấu ăn hơi nước, đục lỗ, kích thước XL	Hấp một lượng lớn thực phẩm.



6.1 Mẹo và cảnh báo về phụ kiện

Một số phụ kiện chỉ phù hợp với một số chế độ hoạt động.

Hộp đựng hấp

Hộp đựng hấp thích hợp chỉ dành cho chế độ sưởi ấm bằng hơi nước lên đến 120 °C.
Hộp đựng hấp không phù hợp dành cho nhiệt độ cao hơn hoặc các chế độ sưởi ấm khác. Các thùng chứa có thể bị đổi màu vĩnh viễn và biến dạng.

6.2 Chức năng ren

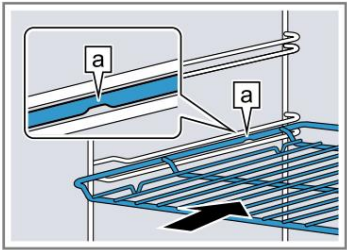
Tính năng snap-in ngăn không cho phụ kiện rơi ra ngoài khi trích xuất chúng.
Các phụ kiện có thể được kéo ra một nửa, lên đến rãnh chúng phù hợp với nhau. Bảo vệ chống rơi chỉ có tác dụng khi các phụ kiện được lắp đúng cách.
Được đưa vào khoang nấu.

6.3 Lắp phụ kiện vào ngăn nấu ăn

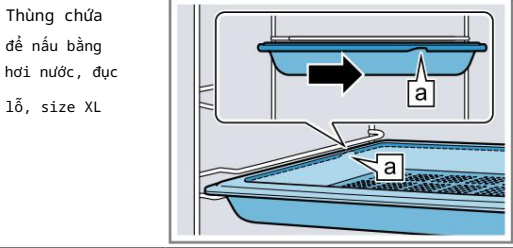
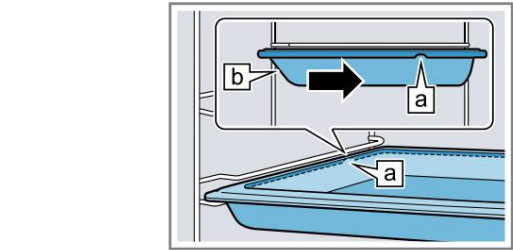
Lắp đúng phụ kiện vào khoang nấu. Các phụ kiện chỉ có thể được kéo ra một nửa như thế này mà không bị nghiêng.

- 1. Xoay phụ kiện sao cho phần khóa 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 đa năng hoặc khay nướng

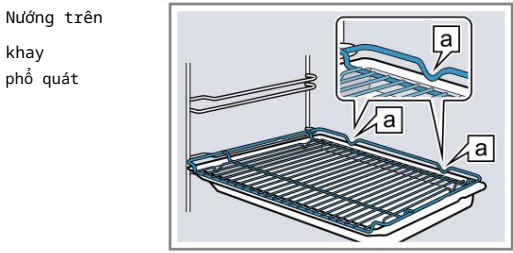


- 3. Lắp phụ kiện vào hoàn toàn sao cho không chạm vào cửa thiết bị.
- Lưu ý: Tháo các phụ kiện không sử dụng trong quá trình vận hành ra khỏi khoang nấu.

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.
- 2. Luôn chèn khay phủ thông vào giữa hai thanh dẫn hướng chiều cao lắp vào. Lò nướng phải được đặt phía trên thanh dẫn hướng phía trên.



6.4 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.

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

Áp dụng các thiết lập từ lần khởi động đầu tiên. Hiệu chỉnh thiết bị. 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 .

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

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 từ bao bì bên trong và bên ngoài thiết bị (tr. ví dụ, quả bóng polystyrene và băng dính).
2. Vệ sinh sạch sẽ bề mặt nhẵn của ngăn chứa. nấu ăn bằng khăn mềm, ẩm.
3. Làm sạch phụ kiện kỹ lưỡng bằng vải có rửa sạch bằng nước với một ít xà phòng hoặc bàn chải mềm.

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.

Đó là cách xử lý cơ bản

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

Điểm sôi của nước phụ thuộc vào áp suất không khí. Với hiệu chuẩn, thiết bị được điều chỉnh với điều kiện áp suất của địa điểm lắp đặt trong chức năng của độ cao so với mực nước biển.

Yêu cầu hiệu chuẩn trên chỉ báo

Khi bạn bật thiết bị, một thông báo sẽ xuất hiện trên đèn báo để hiệu chỉnh thiết bị. Bây giờ bạn có thể đóng thông báo. và sử dụng thiết bị như bình thường. Tuy nhiên, Thông báo này sẽ xuất hiện mỗi khi bật thiết bị cho đến khi hiệu chuẩn hoàn tất.

Hiệu chuẩn không chính xác làm giảm chức năng tạo hơi nước.

Lưu ý: Tùy thuộc vào phiên bản phần mềm, trước tiên bạn có thể cần tải tính năng này xuống thiết bị. Vì

Để biết thông tin, vui lòng tham khảo ứng dụng Home Con-nec.

Hoặc hiệu chỉnh thiết bị theo cách thủ công, để nó nấu ở hấp trong 30 phút khi khoang nấu rỗng.

→ "Hơi nước", Trang 17

Tự động hiệu chuẩn thiết bị

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

Lưu ý: Trong quá trình hiệu chuẩn, cửa thiết bị sẽ không được mở. có thể mở. Hiệu chuẩn bị gián đoạn.

- Yêu cầu
- Thiết bị sạch sẽ.
 - Ngăn nấu ăn lạnh.
 - Các phụ kiện đã được gỡ bỏ.
- Bật thiết bị.
 - Chọn tuyến đường tự động trong thông báo xuất hiện. ce trên chỉ báo.
 - Đổ đầy nước vào bình.
→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 18
 - Bắt đầu hoạt động.
- Quá trình hiệu chuẩn bắt đầu. Trong quá trình này, một lượng lớn hơi nước sẽ được tạo ra.
 - Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên. TRONG Màn hình hiển thị rằng hoạt động đã kết thúc.

5. Để thiết bị nguội rồi lau khô hoàn toàn phần đáy ngăn nấu.

6. Tắt thiết bị.
7. Làm khô thiết bị.
- "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước",
Trang 20

Hiệu chỉnh thiết bị theo cách thủ công

Cũng có thể cấu hình trực tiếp cài đặt độ cao cơ bản so với mực nước biển.

- Bật thiết bị.
- Chọn tuyến đường thủ công trong lời nhắc xuất hiện trên chỉ báo.
- ✓ Cài đặt chiều cao cơ bản sẽ xuất hiện trên màn hình. trên mực nước biển.
- Đặt độ cao so với mực nước biển.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 26

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

Làm nóng thiết bị một lần trước khi sử dụng để chế biến thực phẩm lần đầu tiên.

- Yêu cầu
- Thiết bị sạch sẽ.
 - Các phụ kiện đã được gỡ bỏ.

- Bật thiết bị.
 - Thực hiện các điều chỉnh sau:
- | | |
|-------------------------------|--------|
| Chế độ sưởi ấm Không khí nóng | |
| Nhiệt độ | tối đa |
| Khoảng thời gian | 1 giờ |
- "Xử lý cơ bản", Trang 14
- Bắt đầu hoạt động.
 - Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng.
 - Ngắt kết nối thiết bị sau 1 giờ.
 - Vệ sinh bề mặt nhẵn của ngăn. nấu ăn bằng khăn thấm nước và một ít xà phòng khi thiết bị đã nguội.

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 25

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 16

- → "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 16

- → "Nấu bằng hơi nước", Trang 17

- → "Thermosonde", Trang 21

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

▷/□.

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 bằng thanh + sự điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập giá trị trực tiếp bằng phím số.

3. Nhấn "Áp dụng".

8.7 Hiển 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 tạt".
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 26

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 15
→ "Điều chỉnh chế độ sưởi ấm và nhiệt độ ra", Trang 15

5. Điều chỉnh thời lượng mong muốn theo loại chức năng. ý tưởng.
→ "Điều chỉnh thời lượng", Trang 16
→ "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 16

15

Nó nóng lên nhanh chóng

6. Thiết lập thời gian dừng hoạt động bằng "Kết thúc".

- "Điều chỉnh thời gian kết thúc", Trang 17
- "Chức năng của thời gian", Trang 16

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

Để 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.

- 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.
- Nhấn "Làm nóng nhanh".
 - ✓ Ô hiển thị "Bật".
- 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".
- 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 nóng lên và thời gian nấu bắt đầu.
 - ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Anh ta bảng 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

Thay đổi thời gian Thời gian của

chu trình nấu có thể được thay đổi bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấp vào thời lượng.
- 2. Sửa đổi thời lượng bằng 00 trực tiếp với  thanh điều chỉnh.
- 3. Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời lượng Thời lượng có thể

bị gián đoạn bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấp vào thời lượng.
- 2. Đặt lại thời lượng bằng .
Lưu ý: Ở chế độ hoạt động luôn yêu cầu thời lượng, thiết bị sẽ đặt lại thời lượng về giá trị đã cài đặt trước đó.

- 3. Nhấn "Áp dụng".

10.2 Cài đặt thời gian kết thúc Thiết bị sẽ tự động bật và tắt vào thời gian kết thúc đã chọn. Để thực hiện việc này, hãy điều chỉnh thời lượng và thiết lập thời điểm kết thúc hoạt động.

Yêu cầu Loại

- hoạt động và nhiệt độ hoặc mức độ phải được lập trình.

- Phải có thời gian cụ thể được lên lịch.
 - 1. Nhấn "Kết thúc".
 - 2. Đặt lại thời gian bằng hoặc trực tiếp bằng te-các lớp số. .
Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .

- 3. Nhấn "Áp dụng".
- 4. Bắt đầu hoạt động với Thời gian bắt .
- ✓ đầu xuất hiện trên màn hình. Thiết bị đang ở chế độ chờ.

- ✓ Khi đạt đến thời gian bắt đầu, thiết bị sẽ bắt đầu làm nóng và thời gian bắt đầu chạy. Trong một số loại khởi động như ví dụ: ví dụ, fullSteam Plus, thời lượng chỉ bắt đầu sau thời gian khởi động. Thời gian làm nóng phụ thuộc vào số lượng và nhiệt độ của thực phẩm. Thời gian cuối cùng bị trì hoãn.

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

- 5. Nếu thời gian đã trôi qua: 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 .

Thay đổi thời gian kết thúc Để đạt được kết quả nấu ăn tốt, thời gian kết thúc đã cài đặt chỉ có thể thay đổi trước khi quá trình vận hành bắt đầu và thời gian nấu đã hết.

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

Hủy thời gian kết thúc Thời gian kết thúc có thể bị hủy bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn "Dừng".
- 2. Nhấp vào "Hoàn tất".
- 3. Đặt lại thời gian bằng .
Lưu ý: Ở chế độ hoạt động luôn yêu cầu thời lượng, thiết bị sẽ đặt lại thời gian hết hạn sang thời gian có thể tiếp theo.

- 4. Nhấn "Bắt đầu".

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 bỏ bộ đếm thời gian

- 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. Các chế độ nấu ăn có thể được sử dụng

hoạt động bằng hơi nước hoặc, trong một số chế độ sủi ầm, hoạt động bằng hơi nước phụ trợ.

Đó là nấu bằng hơi nước

- 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, bạn có thể không thể nhìn thấy hơi nước.

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

11.1 Trước mỗi thao tác với

hơi nước

Trước mỗi lần vận hành bằng hơi nước, hãy đảm bảo 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 (nổ). Cánh cửa của thiết bị có thể mở đột ngột. Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

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

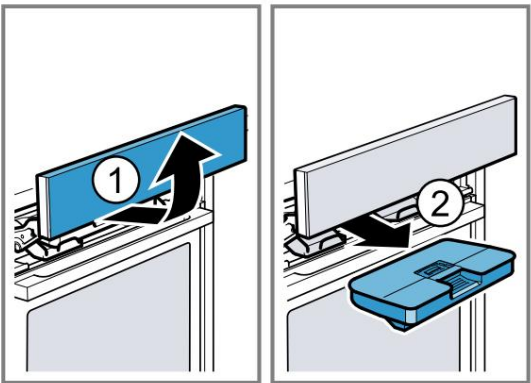
- CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Bình chứa nước có thể nóng trong quá trình hoạt động.

- ▶ Sau khi vận hành thiết bị trước đó, chờ cho đến khi bình nước nguội.
- ▶ Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang chứa.

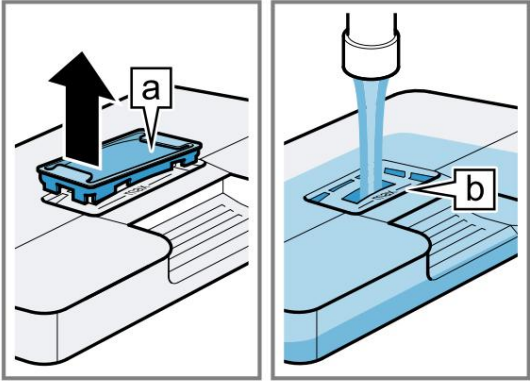
Yêu cầu: Độ cứng của nước phải được điều chỉnh chính xác.

1. Sao xun
- ✓ Bảng điều khiển tự động cuộn phía trước.
2. Dùng cả hai tay kéo bảng điều khiển về phía bạn. tiến về phía trước và sau đó kéo lên cho đến khi ren . ①
3. Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang bình. ĐẾN ②

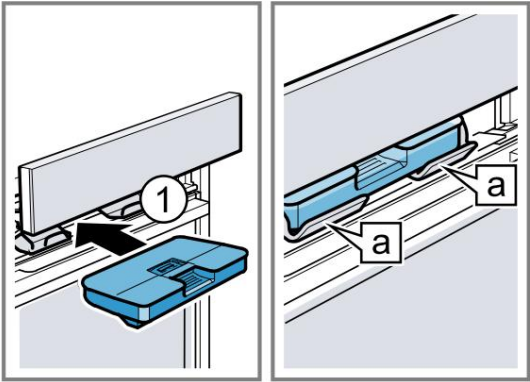


4. Nhấn nắp dọc theo khớp nối để nó không nước có thể thoát ra khỏi bể.
5. Tháo nắp bình chứa nước.

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



7. Đậy 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.

Chế độ sưởi ấm bằng hơi nước

Thiết bị có nhiều chế độ làm nóng khác nhau sử dụng hơi nước nóng để nấu chín thức ăn. nhẹ nhàng.

- CHÚ Ý**
- 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 khi 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.

fullSteam Plus

Khi hấp bằng fullSteam Plus, hơi nước từ , Nước nóng bao bọc thực phẩm, ngăn không cho thực phẩm mất đi chất dinh dưỡng. Trong phương pháp chế biến này, thực phẩm vẫn giữ được các đặc tính của nó hình dạng, màu sắc và mùi thơm đặc trưng của nó. Nếu nhiệt độ được đặt ở mức giữa 105 °C và 120 °C, giảm thời gian nấu nướng. Theo cách này, nó được bảo tồn

thậm chí còn giải phóng nhiều chất dinh dưỡng và vitamin hơn trong quá trình nấu ăn hấp.

Tái tạo

Chế độ tái tạo cho phép sưởi ấm các món ăn đã nấu chín hoặc chuẩn bị đồ nướng từ ngày hôm trước.

Để bột nở

Với chế độ làm nóng bằng hơi nước nóng "Fer-mentation", bột lên men nhanh hơn ở nhiệt độ phòng và không bị khô.

Rã đông

Với chế độ Rã đông, bạn có thể rã sản phẩm đông lạnh và đông lạnh sâu tối ưu.

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 15
 - Không khí nóng 4D
 - Nhiệt trên/dưới
 - Turbogrill
 - Giữ ấm
- →
- → "Platos", Trang23 "Đầu dò nhiệt", Trang21

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 → Trang 15
 - Không khí nóng 4D
 - Nhiệt trên/dưới
 - Turbogrill
- → "Thermosonde", Trang 21

Lưu ý: Chỉ có thể sử dụng 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:

- → "Chế độ sưởi ấm bằng hơi nước", Trang 18

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 18

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 trống bình chứa nước và lau khô ngăn chứa nấu ăn.

→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước", Trang 20

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.

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 bằng 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.

Đó là nấu bằng hơi nước

- 2. Sửa đổi thời lượng bằng 00 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 18
- 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 18

- 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 20

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 18
- 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 18
- 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 20

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", Trang 29

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 vận hành thiết bị trước đó, chờ cho đến khi bình nước nguội.
- Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang chứa.

CHÚ Ý

- Làm khô bình chứa nước bên trong thiết bị nóng có thể gây hư hỏng cho bình chứa.
- Không sấy khô bình chứa nước khi bên trong thiết bị còn nóng.

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.

- 1. Mở bảng điều khiển bằng .
- 2. Tháo bình chứa nước.
- 3. Cẩn thận tháo nắp bình chứa nước.

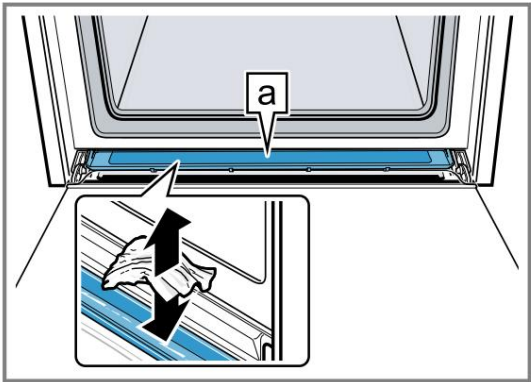
- 4. Đổ hết nước trong bình chứa, rửa sạch bằng chất tẩy rửa và rửa sạch bằng nước sạch.
- 5. Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.
- 6. Lau khô miếng đệm nắp thật kỹ.
- 7. Để bình chứa nước khô trong khi mở nắp.
- 8. Đậy nắp bình chứa nước và vặn chặt.
- 9. Lắp bình chứa nước vào và đóng hộp lại.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

Làm khô khay hứng nước
sự 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 tiếp tục vận hành. vệ sinh.

Yêu cầu: Khoảng nấu đã nguội.
1. Mở cửa thiết bị.

- 2. Lưu ý: Khay hứng nước là ngưng tụ nằm dưới ngăn nấu ăn.



- 3. Thấm chất lỏng từ khay đựng nước ngưng tụ với khăn bếp và vệ sinh cẩn thận.

Lưu ý: Có thể tháo khay đựng nước ngưng tụ để làm sạch nó.
→ "Tháo khay hứng nước ngưng tụ", Trang 34

Làm khô khoang nấu

- Sau đó, cần phải lau khô khoang nấu từ mỗi lần sử dụng bằng hơi nước.
- Lau khô khoang nấu bằng tay hoặc bằng chức năng sấy khô.
- "Chức năng sấy khô", Trang 33

Đầu dò nhiệt độ12 Đầu dò nhiệt độ

Nấu ăn một cách chính xác bằng cách đưa đầu dò vào thực phẩm và thiết lập nhiệt độ bên trong thiết bị. Đầu dò nhiệt độ bên trong của thức ăn đã được nấu chín. Khi nhiệt độ thực phẩm bên trong được thiết lập, thiết bị tự động dừng sưởi ấm.

12.1 Chế độ sưởi ấm phù hợp với đầu dò nhiệt

Chỉ có một số chế độ sưởi ấm nhất định là phù hợp để sử dụng với đầu dò nhiệt.

Đầu dò nhiệt có thể được sử dụng ở các chế độ sưởi ấm sau:

- 4D Không khí nóng
- trên/dưới Nhiệt
- Nhiệt dưới Nhiệt
- trên/dưới mềm Không khí nóng mềm
- Turbogrill Vị trí pizza
- Giữ ấm
- FullSteam Plus Tái tạo nấu ăn ở nhiệt độ thấp

12.2 Lắp đầu dò nhiệt

Sử dụng đầu dò nhiệt được cung cấp hoặc hỏi chúng tôi Dịch vụ chăm sóc khách hàng tốt.

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!
Nếu không sử dụng nhiệt kế đo thịt phù hợp, lớp cách điện có thể bị hư hỏng.
- Chỉ sử dụng nhiệt kế đo thịt được quy định cho thiết bị này.

CHÚ Ý

- Nhiệt kế đo thịt có thể bị hỏng.
- Không kẹp dây nhiệt kế đo thịt.
 - Để nhiệt độ cao không làm hỏng nhiệt kế thịt, cần duy trì khoảng cách vài cm giữa thanh nướng và nhiệt kế.

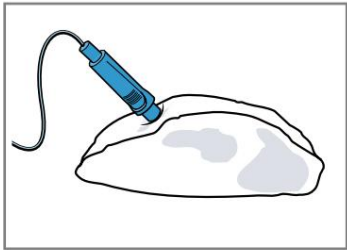
Thịt có thể bị nứt ra trong khi nấu.

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Đầu dò nhiệt có điểm đo sắc nét.
- Xử lý đầu dò nhiệt độ cẩn thận bằng một điểm đo lường.

- 1. Cắm đầu dò nhiệt vào thực phẩm.

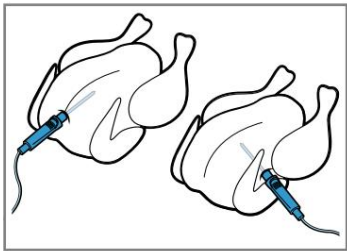
Đầu dò nhiệt có ba điểm đo. Đảm bảo rằng ít nhất điểm đo chất trung gian được đưa vào thực phẩm.

Những miếng mỏng thịt	Đưa đầu dò nhiệt vào theo chiều ngang phần dày nhất của thịt.
Các mảnh dày thịt	Cắm đầu dò nhiệt vào thịt cho đến khi điểm dừng từ phía trên, ở vị trí nghiêng.



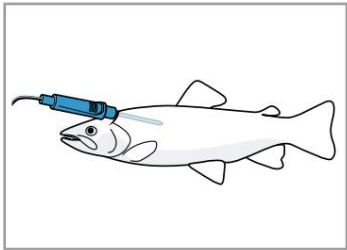
Lưu ý: Nếu bạn muốn lật thực phẩm, hãy đặt đầu dò theo chiều ngang vào thực phẩm để không phải tháo đầu dò ra khi lật.

Chim Đưa đầu dò nhiệt vào phần trong cùng ngực dày đến đỉnh. Tùy thuộc vào hình dạng của chim mà đưa đầu dò nhiệt vào theo chiều ngang hoặc chiều dọc.



Lật con chim lại và đặt nó lên vỉ nướng với ngực hướng xuống.

Cá Đối với những miếng cá nguyên con, hãy đưa đầu dò nhiệt vào phía sau đầu cá. cá, về phía xương, cho đến khi phần trên cùng.



Đặt cá vào mà không cần lật cá lại. Lưới ở tư thế bơi, p. ví dụ, với nửa củ khoai tây làm vật đỡ.

- 2. Đặt thực phẩm vào bên trong ngăn nấu ăn bằng nhiệt kế.
 - 3. Kết nối đầu dò nhiệt với ổ cắm nằm trên phía bên trái của ngăn nấu.
- Lưu ý: Khi lật thực phẩm, không được tháo đầu dò nhiệt. Sau khi lật thức ăn, hãy kiểm tra xem đầu dò nhiệt vẫn ở đúng vị trí.

12.3 Điều chỉnh đầu dò nhiệt độ

Nhiệt độ bên trong có thể được thiết lập giữa 30 °C và 99 °C.

- Yêu cầu
- Thức ăn được giữ bên trong ngăn nấu ăn bằng nhiệt kế.
 - Đầu dò nhiệt được đưa vào ngăn nấu ăn.
- Nhấn "Chế độ sưởi ấm".
 - Nhấn chế độ sưởi ấm mong muốn.

- Điều chỉnh nhiệt độ của ngăn nấu có hoặc không có thanh điều chỉnh. Ngoài ra, nhập giá trị trực tiếp bằng các phím số trường .
- Điều chỉnh nhiệt độ ngăn nấu ít nhất 10 °C cao hơn nhiệt độ bên trong của đồ ăn. Không đặt nhiệt độ của ngăn nấu trên 250°C.

- Nhấn "Thermistor".
- Điều chỉnh nhiệt độ bên trong bằng hoặc bằng thanh điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập nhiệt độ trong nhà trực tiếp bằng các phím số. 

- Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- Nhấn "Áp dụng".
 - Bắt đầu hoạt động với .
 - Thiết bị bắt đầu nóng lên.
 - Các giá trị thiết lập và thời gian hoạt động đã trôi qua.
 - Khi đạt đến nhiệt độ bên trong đã lập trình, sẽ có tín hiệu phát ra. Màn hình cho biết rằng hoạt động đã kết thúc. Thiết bị ngừng đun nóng. Ở chế độ nấu ăn nhiệt độ thấp nhiệt độ, thiết bị vẫn tiếp tục nóng lên.
8.  CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Bên trong thiết bị, các phụ kiện và nhiệt kế thịt đạt nhiệt độ rất cao.
- Luôn sử dụng miếng lót nồi để lấy các phụ kiện nóng và nhiệt kế đo thịt ra khỏi thiết bị.

- Khi nhiệt độ bên trong thực phẩm đạt đến:
- 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 .
 - Tháo đầu dò nhiệt độ ra khỏi đầu nối khoang nấu.
 - Tháo đầu dò nhiệt ra khỏi thực phẩm và lấy ra khỏi ngăn nấu ăn.

- Mẹo
- Đầu dò nhiệt cũng có thể được kết hợp với các đầu dò khác chế độ hoạt động, chẳng hạn như:
 - "Hơi nước", Trang 17
 - "Platos", Trang 23
 - Đầu dò nhiệt độ cũng có thể được sử dụng mà không cần cài đặt nhiệt độ lõi. Bằng cách này có thể đọc được nhiệt độ bên trong của thực phẩm trên bảng hiển thị và nếu cần, hãy dừng hoạt động theo cách thủ công.

Thay đổi nhiệt độ

Sau khi hoạt động đã bắt đầu, có thể sửa đổi bất cứ lúc nào nhiệt độ của khoang nấu và nhiệt độ bên trong thực phẩm.

- Nhấn vào nhiệt độ của ngăn nấu hoặc nhiệt độ bên trong thực phẩm.
- Thay đổi nhiệt độ bằng hoặc bằng thanh  sự điều chỉnh. Ngoài ra, bạn có thể nhập giá trị trực tiếp bằng phím số. 
- Nhấn "Áp dụng".

Đó là món ăn

sự kiện. Việc điều chỉnh chỉ có thể được thực hiện trong phạm vi mong muốn.

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

Cài đặt được đề xuất Một số

cài đặt được đề xuất được thiết lập sẵn ở chế độ sưởi ấm tối ưu.

Nhiệt độ và thời gian mặc định có thể được điều chỉnh.

Kiểu chế biến Đối với

một số món ăn, bạn có thể chọn kiểu chế biến ưa thích.

Đối với chế phẩm thông thường, hãy chọn loại chế phẩm có giá trị sau: cổ điển

■

Đĩa có đầu dò nhiệt độ có thể

được sử dụng trên một số đĩa.

Chọn loại chuẩn bị có giá trị sau: chính xác

■

Nhiệt độ và nhiệt độ bên trong có thể được điều chỉnh.

→ "Thermosonde", Trang 21

Món hấp Đối với một

số món ăn, bạn có thể chọn chế độ hấp. Thức ăn được chế biến một cách tinh tế.



Đối với chế phẩm có thêm hơi nước, hãy chọn loại chế phẩm có các giá trị sau: mềm và ngon ngọt mềm và giòn ngon ngọt ngon ngọt và rời rạc

■ cực kỳ rời rạc cực

kỳ rời rạc và sáng

■ bóng

sáng bóng và giòn

■ vàng và giòn

như mới nướng như mới làm

■

■

■ nhẹ nhàng

Đối với chế độ nấu bằng hơi nước, hãy chọn loại chế biến có các giá trị sau: mềm và ngon ngọt mềm và tinh tế mềm và nhanh đơn giản đơn giản và an toàn như

■ mới làm

■

■

■

Hãy xem xét thông tin về việc sử dụng va-qua.

→ "Hơi nước", Trang 17

13.3 Tổng quan về bát đĩa Các bát đĩa riêng

lẽ có sẵn khi chế độ vận hành được mở sẽ được hiển thị trên thiết bị.

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 cài đặt cơ bản, bạn có thể chuyên biệt hóa các món ăn được hiển thị theo khẩu vị của từng vùng.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 26

Thẻ loại thực phẩm	
Bánh ngọt	Bánh trong khuôn
	Bánh khay nướng
	Bánh ngọt nhỏ
	Bánh quy
Bánh mì, bánh cuộn	Cháo Cuộn
Pizza, bánh tart, salad	Bánh pizza Bánh tart mặn, bánh quiche
Gratins, soufflés	Gratin mặn, tươi với nguyên liệu nấu chín
	Khoai tây nghiền với nguyên liệu 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
	Bụng cá
	Món cá
	Hải sản
Sản phẩm đông lạnh sâu	Bánh pizza Cuộn Gratins Sản phẩm khoai tây Rau Chim, cá
Đồ trang trí, rau củ	Rau khoai tây Cơm Ngũ cốc Các loại đậu Mì ống, thịt viên Trứng
Món tráng miệng, compote	Viên men Kem caramel Bánh pudding gạo Mứt trái cây Sữa chua trong lọ
Tái sinh, nghiền	Rau Thức đơn Bánh kẹo Phụ kiện
Rã đông thực phẩm	Trái cây, rau quả

Thẻ loại thực phẩm	
Giữ,	Giữ
bóp và	Thẻ hiện
khử trùng	Tiệt trùng bình sữa cho bé

13.4 Điều chỉnh tấm

1. Nhấp vào "Platos".
2. Nhấp vào danh mục mong muốn.
3. Nhấn vào loại thực phẩm mong muốn.
4. Nhấn vào tấm mong muốn.

Mẹo: Trên một số món ăn, bạn có thể chọn một loại chế phẩm được ưa chuộng.
→ "Khả năng điều chỉnh của món ăn", Trang 23
- ✓ Cài đặt món ăn sẽ hiển thị trên bảng hiển thị.
5. 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 xi lanh", Trang 23
6. Để có được dữ liệu như, p. ví dụ, thông tin về phụ kiện và chiều cao lắp, nhấn .
7. Bắt đầu vận hành bằng Thiết bị bắt .
- ✓ dầu nóng lên và thời gian nấu bắt đầu.
- ✓ Không có thời gian hiển thị cho các món ăn có cảm biến nướng hoặc khi làm việc với dầu dò nhiệt

có điểm đo (tùy thuộc vào thiết bị) của thiết bị). Các giá trị được hiển thị trên màn hình điều chỉnh và thời gian hoạt động đã trôi qua. Nếu thiết bị được kết nối với Home Connect, nó sẽ hiển thị dự báo thời tiết còn lại cho một số món ăn.

- ✓ Khi món ăn đã sẵn sàng, sẽ có tín hiệu phát ra. Thiết bị ngừng đun nóng.
8. 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 

13.5 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 thích14 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.

14.1 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.

14.2 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:

- → "Hơi nước", Trang 17
- → "Thermosonde", Trang 21

14.3 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 em15 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.

15.1 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. 

là Cài đặt cơ bản

15.2 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 bản16 Cài đặt cơ bản

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

16.1 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 , không 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 27
Thời gian	Thời gian theo định dạng 24h
Ngày	Ngày theo định dạng DD.MM.YYYY
Màn hình	Lựa chọn
Độ sáng	■ Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 5 ¹
Chỉ định của chờ đợi	■ Đã kích hoạt, tạm thời bị giới hạn ■ Bật (cài đặt này làm tăng Tiêu thụ năng lượng) ■ Tàn tật ¹
Thời gian	■ Kỹ thuật số + ngày ¹ ■ 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 hoạt ¹ ■ TẮT
Âm thanh cảnh báo	■ Thời gian rất ngắn ■ Thời gian ngắn ■ Thời gian trung bình ¹ ■ Thời gian dài
Cài đặt của thiết bị	Lựa chọn
Thời gian của lượt sóng	■ Tối thiểu ■ Khuyến khích ¹ ■ Dài ■ 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

Cài đặt của thiết bị	Lựa chọn
Tia chớp	■ Được kích hoạt trong khi nấu ăn và tại Chỉ mở cửa khi ¹ ■ mở cửa ■ Luôn luôn bị vô hiệu hóa
Độ cứng của Nước	■ 4 (rất khó) ³ ■ (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. → "Hiệu chỉnh thiết bị trước khi sử dụng qua lần đầu tiên", Trang 14 ■ 0m - 300m ■ 300m - 600m ■ 600m - 900m ■ 900m - 1200m ■ 1200m - 1500m ■ 1500m - 1800m ■ 1800m - 2100m ■ Chiều cao so với mực nước biển không rõ (cần ¹ hiệu chuẩn)
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo của đánh dấu	■ Trình diễn ¹ ■ Không hiển thị
Hoạt động sau khi kích hoạt	■ Menu chính ¹ ■ Chế độ sưởi ấm ■ Hấp ■ Đĩa ■ Nút yêu thích
Thời gian nấu đã trôi qua	■ Trình diễn ¹ ■ Không hiển thị
Đĩa	■ Tất cả ¹ ■ Không có thịt lợn ■ Kosher đơn lẻ
Món ăn vùng miền	■ Tất cả ¹ ■ Món ăn Châu Âu ■ Món ăn theo phong cách Anh
Bảo hiểm trẻ em	■ Chỉ khóa chìa khóa ¹ ■ Tàn tật
Sưởi ấm tự động nhanh	■ Đã kích hoạt ¹ ■ TẮT

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

Cấu hình từ nhà máy	Lựa chọn
Cấu hình từ nhà máy	■ Khôi phục
Thông tin của thiết bị	■ Thông tin thiết bị

16.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

- 1. Nhấp vào  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.

17 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.

17.2 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.

17.1 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
		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 thiết bị từ xa thường xuyên, nên điều chỉnh khởi động từ xa là “vĩnh viễn”.

17.3 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.

17.4 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, đã 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.

17.5 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 .

17.6 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 sinh18 Chăm sóc và vệ sinh

Để đảm bảo thiết bị sử dụng được lâu dài khả năng hoạt động của nó phải được bảo trì và vệ sinh cẩn thận.

18.1 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 bằng hơi nước hoặc áp suất cao. áp suất để làm sạch thiết bị.

CHÚ Ý
Các sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể gây hư 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 các 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 31

Mặt trước của thiết bị

Bề mặt	Sản phẩm vệ sinh thích hợp	Mẹo
Thép không gỉ	■ Nước nóng với một một ít xà phòng ■ Sản phẩm vệ sinh đặc biệt cho thép thép không gỉ cho bề mặt nóng	Để ngăn ngừa sự ăn mòn, hãy làm sạch vết bẩn với ngay lập tức, mờ, tinh bột và lòng trắng trứng trên bề mặt thép không gỉ. Thoa một lớp rất mỏng sản phẩm làm sạch thép không gỉ.
Bề mặt nhựa hoặc sơn mài	■ Nước nóng với một một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính. Để tránh những vết bẩn khó tẩy, hãy lấy đồ ra ngay. cặn của sản phẩm tẩy cặn bám trên bề mặt.
Thủy tinh	■ Nước nóng với một 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 thích hợp	Mẹo
Tính thể của cửa	■ Nước nóng với một một ít xà phòng ■ Chất tẩy rửa lò nướng	Không sử dụng dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo kính cửa để vệ sinh. đáy. → "Cửa thiết bị", Trang 33

là Chăm sóc và vệ sinh

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh thích hợp	Mẹo
	Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	
Bìa cửa cửa	- Thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ - Nhựa: Nước nóng với một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính. Không sử dụng sản phẩm bảo dưỡng cho thép không gỉ. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 33
Khung bên trong của cánh cửa 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.
Tay nắm cửa	Nước nóng với một ít xà phòng	Để tránh những vết bẩn khó tẩy, hãy lấy đồ ra ngay. cạnh của sản phẩm tẩy rửa bám trên bề mặt.
Cửa niêm phong	Nước nóng với 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 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 31
Lưới tản nhiệt	- Nước nóng với 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 37
Phụ kiện	- Nước nóng với 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. Không sử dụng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ với nồi hấp bằng thép. Làm sạch dụng cụ nấu bằng thép bằng nước và giấm. hấp để loại bỏ bụi bẩn khỏi thực phẩm giàu tinh bột (ví dụ như gạo).
Bình chứa nước	Nước nóng với 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.
Đầu dò nhiệt	Nước nóng với một ít xà phòng	Nếu bụi bẩn quá nhiều, hãy dùng bàn chải. Không rửa bằng máy rửa chén.

18.2 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 29

- 1. 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 29

- 2. 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 37

- 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 37

humidClean19 "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 xà phòng bốc hơi. Bằng cách này, bụi bẩn có thể được loại bỏ dễ dàng hơn. một cách dễ dàng.

19.1 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 đế 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.

là để loại bỏ cặn

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 sau người giúp việc vệ ~~hệ thống~~ Trang 32

19.2 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.

Tẩy cặn20 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)
- Lần 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.

20.1 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

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.
6. Để ngăn ngừa khô hoàn toàn khi nấu ăn, hãy để cửa thiết bị mở trong một giờ hoặc sử dụng chức năng "Sấy khô".
→ "Điều chỉnh sấy", Trang 33

20.2 Điều chỉnh việc tẩy cặn

- Yêu cầu:
- "Chuẩn bị tẩy cặn", Trang 32
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 nước", Trang 20

►

Tắt thiết bị bằng . 

sấy khô21 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.

21.1 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 33

Điều chỉnh sấy khô

- Yêu cầu:
- "Làm khô khoang nấu", Trang 33
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 Cửa thiết bị

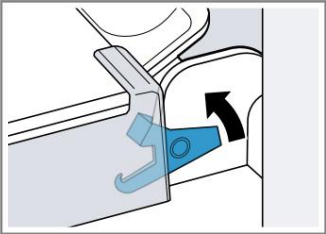
Có thể tháo rời cửa thiết bị để vệ sinh kỹ lưỡng.

Lưu ý: Vệ sinh khay thu nước ngưng tụ mà không cần ấn mạnh.

22.1 Tháo cửa thiết bị

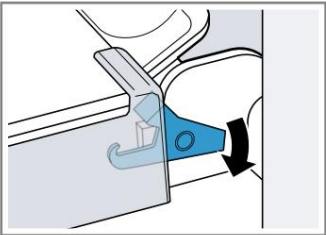
- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
- Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.
- Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.
- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.
 2. ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy 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



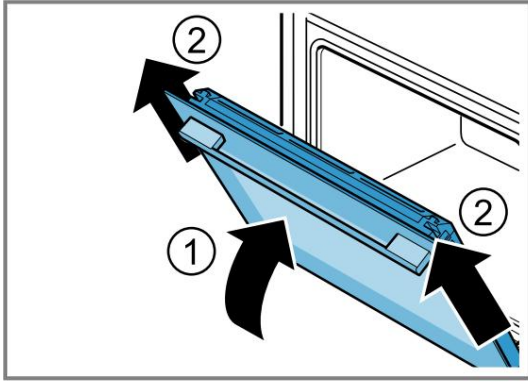
Cửa thiết bị là được cố định chắc chắn và không thể tháo ra được.

- ✓ 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. ①
Nắm chặt cửa thiết bị bằng cả hai tay

Đó là cánh cửa thiết bị

phải và trái và trích xuất nó bằng cách kéo nó về phía bên trên ②.



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

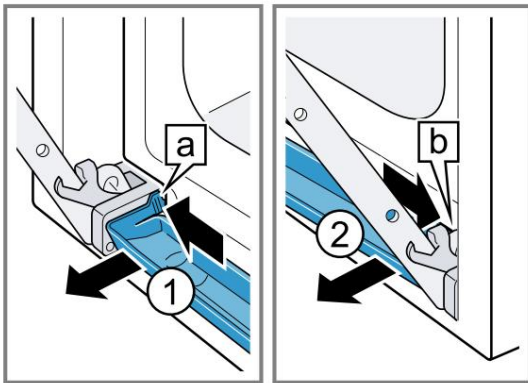
Tháo rời khay hứng nước sự ngưng tụ

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.

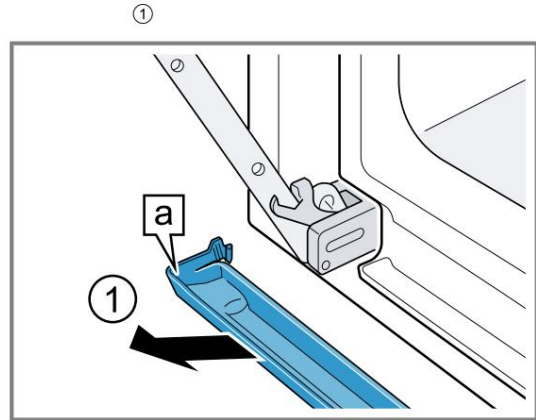
Yêu cầu: Cửa thiết bị phải được tháo ra.

1. Trên bề mặt áp suất bên trái, ấn cho đến khi móc nhả ra.
2. Trên bề mặt áp suất bên phải ấn cho đến khi cái móc bị lỏng. ②



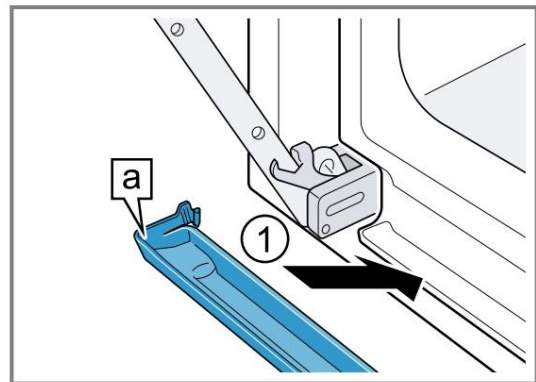
3. Nghiêng khay hứng nước ngưng tụ. sation hơi hướng về phía trước cho đến khi nó được giải phóng móc hỗ trợ phía dưới.

4. Tháo khay hứng nước ngưng tụ bằng cách kéo chéo lên trên bằng cả hai tay ②.

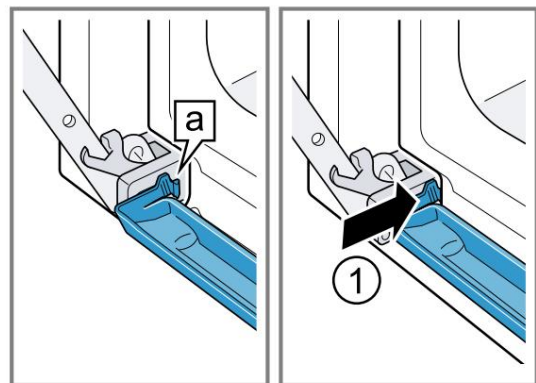


Lắp khay hứng nước sự ngưng tụ

1. Dùng cả hai tay đẩy khay hứng nước ngưng tụ theo đường chéo. ②



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



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.

22.2 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.

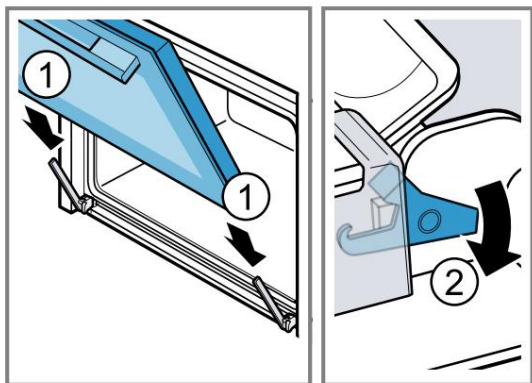
- ▶ Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn ở trong đóng, ngoại trừ khi tháo cửa thiết bị: trong trường hợp này, chúng phải được mở.

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 cửa 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.

22.3 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.

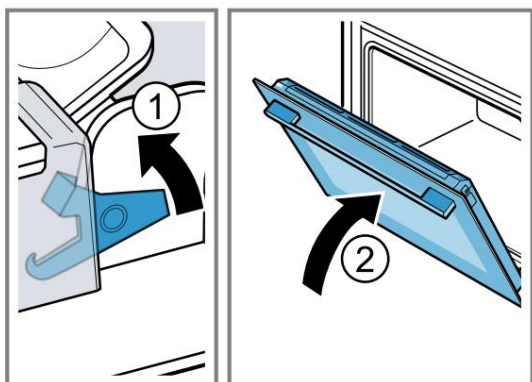
2. Mở đòn bẩy giữ ở bản lề trái và phải.

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.

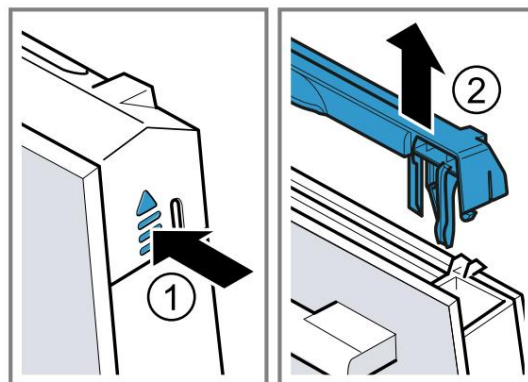
②



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

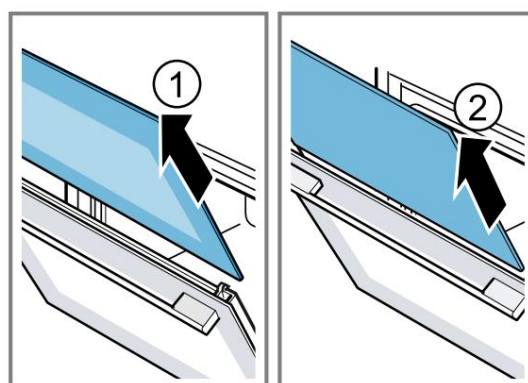
5. Tháo nắp cửa.

②

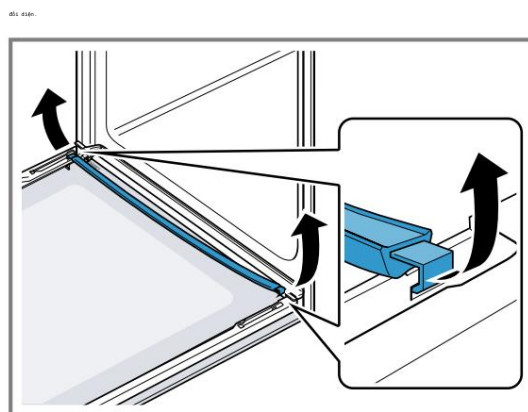


6. Tháo lớp kính bên trong ra và đặt lại cẩn thận trên một bề mặt phẳng.

7. Tháo tấm kính trung gian ra và cẩn thận đặt lên bề mặt phẳng.

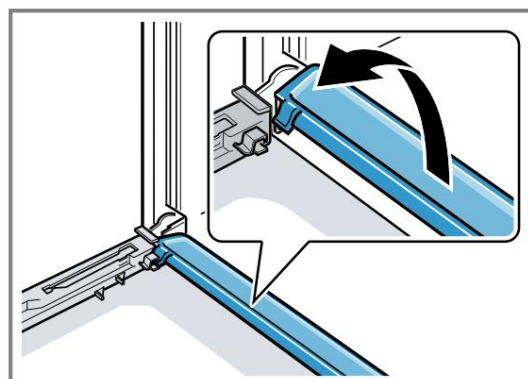


8. Mở cửa thiết bị và tháo miếng đệm cửa.



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.



Đó là cánh cửa thiết bị

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 của vệ sinh đầy đủ", Trang 29

13. Lau khô kính cửa và lắp lại.

→ "Lắp đặt kính cửa", Trang 36

22.4 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.

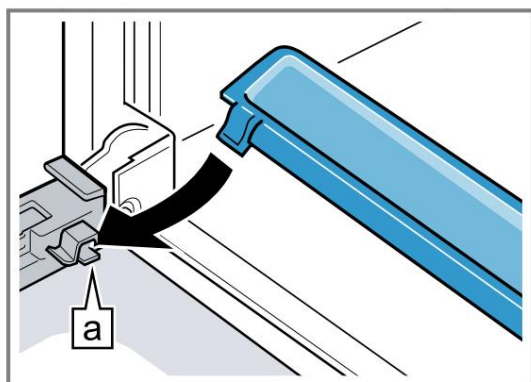
- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.

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

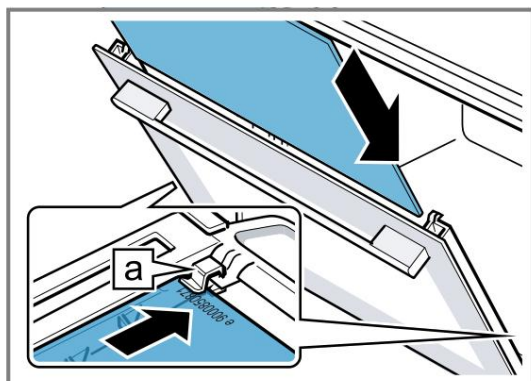
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

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

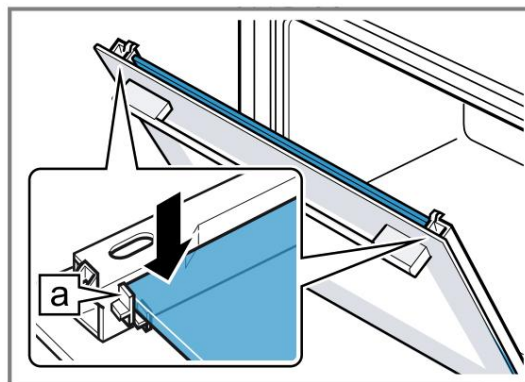
2. Đặt vành ngưng tụ thẳng đứng vào giá đỡ và xoay xuống dưới. a



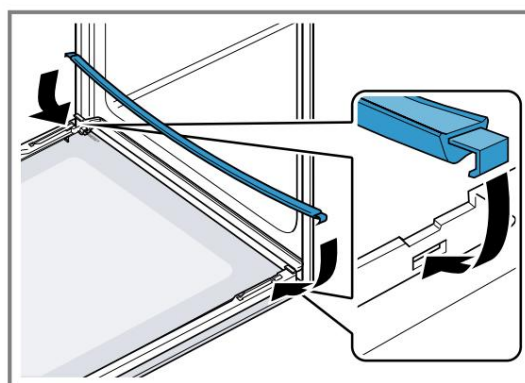
3. Di chuyển kính trung gian ở giá đỡ bên trái và bên phải. a



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. a

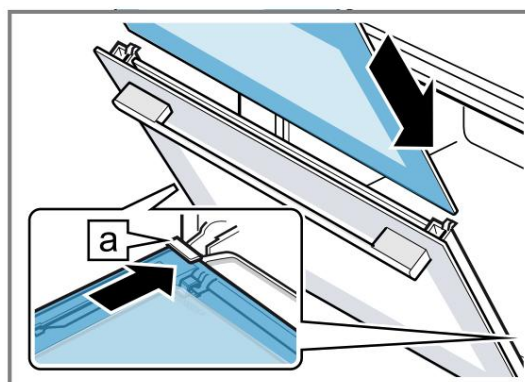


5. Mở cửa thiết bị và móc miếng đệm vào cửa.

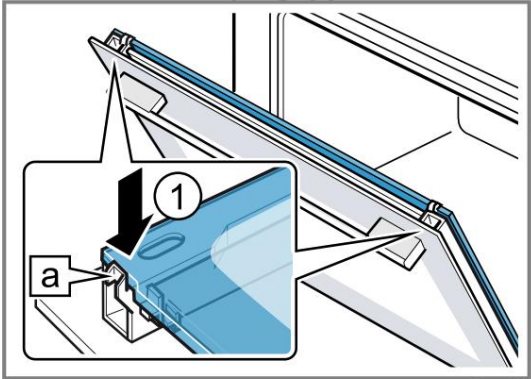


6. Lưu ý: Khi lắp kính cửa, hãy đảm bảo rằng Đảm bảo rằng phần sáng bóng của kính nằm ở bên ngoài và các khía ở bên phải và bên trái đứng dậy.

7. Trượt kính bên trong vào giá đỡ bên trái và Phải. a

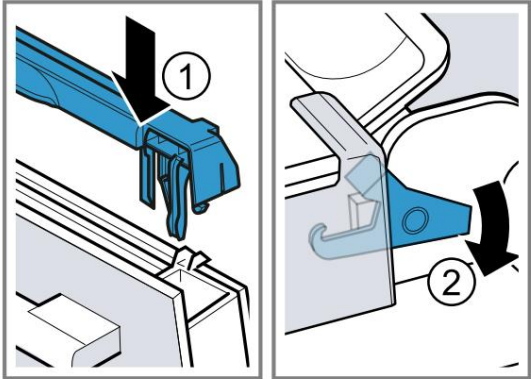


8. Nhấn phần kính bên trong từ trên xuống cho đến khi nó khớp vào giá đỡ bên trái và bên phải. ^[a]



9. Đặt nắp cửa vào và ấn cho đến khi nghe thấy tiếng kêu tách. mà bạn có thể nghe thấy rằng nó phù hợp.
10. Mở hoàn toàn cửa thiết bị một lần nữa.

11. 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.
12. Đóng cửa thiết bị.
Lưu ý: Sử dụng ngăn nấu nếu tấm kính cửa đã được lắp đúng cách.

23 lưới

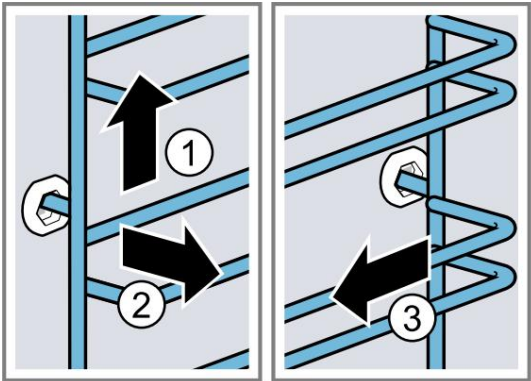
Để vệ sinh sạch sẽ các thanh chắn và ngăn chứa khi nấu ăn hoặc để thay thế giá đỡ, bạn có thể tháo chúng ra.

3. Làm sạch vôi nung.
→ "Sản phẩm của vệ sinh", Trang 29

23.1 Tháo lưới

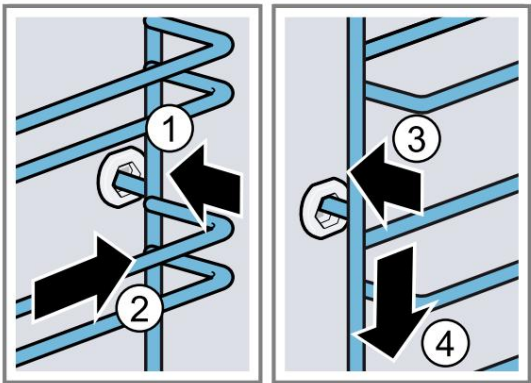
- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Các lưới đạt nhiệt độ rất cao
- ▶ Không bao giờ chạm vào vôi nung đang nóng.
 - ▶ Luôn để thiết bị nguội.
 - ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

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



23.2 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 cửa ngăn nấu và nhấn lại. ^[2]
2. Lắp giá đỡ vào thanh trượt phía trước cho đến khi chạm vào thành ngăn nấu và ấn xuống. ^[4]



Xử lý sự cố

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.

là để giải quyết những sự cố nhỏ

 **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 Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 40 của

 **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 của thiết bị này bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn hoặc phích cắm chuyên dụng, có thể mua từ 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.

24.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Cầu chì trong
Thiết bị không hoạt động.	hộp cầu chì bị đứt. - Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện đã bị gián đoạn. - Kiểm tra xem đèn chiếu sáng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không.
	Lỗi điện tử 1. Rút phích cắm 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 26
Bảng hiển thị hiển thị "Ngôn ngữ: tiếng Tây Ban Nha".	Nguồn điện đã bị gián đoạn. Áp dụng các thiết lập từ lần khởi động đầu tiên.
Hoạt động không bắt đầu hoặc bị gián đoạn.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. - Kiểm tra các chỉ dẫn xuất hiện trên bảng hiển thị. → "Hiển thị thông tin", Trang 15 Cuộc - gọi báo sự cố. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 40
Thiết bị không nóng lên.	Chế độ demo đã được kích hoạt. - 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. - 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 27 Nguồn điện đã bị gián đoạn. - Sau khi mất điện, hãy mở và đóng cửa thiết bị một lần. ✓ Thiết bị sẽ tự kiểm tra và sẵn sàng sử dụng.
Khi thiết bị tắt, cài đặt cơ bản đã bị thay đổi. thời gian không được hiển thị trên bảng hiển thị.	Thay đổi cài đặt cơ bản của đồng hồ báo thời gian. → "Cài đặt cơ bản", Trang 26
Home Connect không hoạt động bình thường.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. Sẽ www.home-connect.com .
Không thể mở được bằng 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 chiếu sáng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Không thể mở được bảng điều khiển.	Lỗi 1. Gọi đến bộ phận dịch vụ khách hàng. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 40 2. Đổ 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.
Tạo hơi nước ở tốc độ cao sức mạnh hấp trong quá trình nấu bằng hơi nước.	Thiết bị sẽ tự động hiệu chuẩn. Không cần thực hiện hành động nào. Thiết bị không tự động hiệu chỉnh thời gian nấu quá dài. ngắn gọn. Hiệu chỉnh thiết bị nếu lại tạo ra nhiều hơi nước. 1. Khô phục cài đặt gốc cho thiết bị. → "Cài đặt cơ bản", Trang 26 2. Lặp lại hiệu chuẩn. → "Trước lần đầu tiên", thiết bị sử dụng lần đầu tiên, Trang 13
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. → "Khử canxi", Trang 32 2. Kiểm tra độ cứng của nước và cài đặt ở chế độ cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 26
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. → "Khử canxi", Trang 32
"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 18 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 40
	Lỗi ► Không sử dụng nước lọc hoặc nước khử khoáng. → "Xác định độ cứng của nước trước khi sử dụng lần đầu", Trang 13 TRONG Cảm biến bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 40
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.
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 26 Đèn LED bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 40
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.

Đó là sự loại bỏ

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Đã đạt được thời gian hoạt động tối đa.	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. → "Chức năng của thời gian lập trình", Trang 16
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 40
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 trừ25 Loại trừ

25.1 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. tạo ra bầu không khí.

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 thuật26 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. Các nguồn sáng là

Chúng được cung cấp dưới dạng phụ tùng thay thế và chỉ có thể được thay thế bởi nhân viên có chuyên môn.

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 sở tay hướng dẫn và tài liệu.

26.1 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,

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 26



 E-Nr: 
 FD: 
 Z-Nr: 

Type: 

Thông tin liên quan đến phần mềm miễn phí và nguồn mở

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.

CE

	LÀ	BG	CZ	DK	CỦA	EE	EUROPEAN UNION	ANH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	VI	CHÍNH SÁCH	Lv	TRƯỜNG HỌC	LU	Đại học
	MT	Hà Lan	TẠI	PL	VẬT LÝ	RO	VÀ	SK	LÀ
	ĐN	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Anh Quốc (UK)			

AL	KHÔNG	Bác sĩ	TÔI	MK	ĐẠI HỌC	Anh quốc	LÀM
----	-------	--------	-----	----	---------	----------	-----

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

41

Đây là cách nó đạt được

- 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.

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 12

29.2 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 để. 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 phở thông	3
■ Khay nướng	1
2 cấp độ	
■ 2 vỉ nướng có khuôn ở trên	3
	1
3 cấp độ	
■ Khay nướng	5
■ Khay phở thông	3
■ Khay nướng	1
4 cấp độ	
■ 4 giá có giấy nướng	5

Nướng ở nhiều mức độ	Chiều cao
	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.

29.3 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.
- 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 lắp 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 bữa bộn 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.

29.4 Hướng dẫn chuẩn bị cho hấp

- Nấu thức ăn nhẹ nhàng. Đồ ăn đặc biệt ngon ngọt.
Không giống như khi chế biến bằng cách hấp, thịt không có lớp vỏ giòn.
- Sử dụng hộp đựng không có nắp, chịu nhiệt và an toàn với hơi nước.
 - Phù hợp nhất là hộp hấp có lỗ XL. Để thu thập chất lỏng
- bị rò rỉ, hãy lắp khay đa năng vào một mặt phẳng bên dưới ngăn nấu.
Bạn cũng có thể sử dụng khay thủy tinh và đặt lên vỉ nướng.
- Đậy kín các loại thực phẩm thường được chế biến hấp cách thủy bằng màng bọc thực phẩm, chẳng hạn như màng bọc thực phẩm.
 - Không nên lật thức ăn.
 - Một cách khác, bạn có thể áp chảo các miếng thịt, gia cầm hoặc cá trước khi hấp.
Rút ngắn thời gian nấu.

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

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 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

- Những miếng lớn cần thời gian đun nóng và nấu lâu hơn.
- Nếu chọn nhiều miếng có trọng lượng bằng nhau, thiết bị sẽ kéo dài thời gian làm nóng. Thời tiết cách nấu ăn không thay đổi.
- Cửa nên được mở càng ít càng tốt trong suốt quá trình hấp. Sau khi chuẩn bị, làm sạch khay hứng nước ngưng tụ. Vâng khay thu nước ngưng tụ là trần ra ngoài, đồ đặc có thể bị hư hỏng.
- Trong phần chính của hướng dẫn sử dụng bạn sẽ tìm thấy bao gồm thông tin về cách điều chỉnh nấu ăn hơi nước.
→ "Hơi nước", Trang 17

- Rau ở nhiều cấp độ
Nhiều loại thực phẩm hoặc thực đơn hoàn chỉnh, chẳng hạn như bông cải xanh với hành tây, có thể được nấu chín tối ưu trên hai tầng. Khoai tây. → Trang 46
- Gạo hoặc các loại ngũ cốc khác
- Thêm nước hoặc chất lỏng theo tỷ lệ chỉ định.
Ví dụ, "1 : 1,5" có nghĩa là tỷ lệ này nên được sử dụng 100g gạo và 150ml nước.

29.5 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.

29.6 Lựa chọn thực phẩm

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

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
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 phổ thông + Khay đựng bánh ngọt	3+1		140-160	-	15-30
Cookie, 3 cấp độ	² lần Khay đựng bánh ngọt + Khay phổ thông	5+3+1		140-160	-	15-30
Chảo, 750 g	Khay phổ 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 phổ 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 phổ 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			180-200	-	20-30
Pizza, tươi, trên khay lò nướng, 2 tầng	Khay phổ 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 đa năng 1			200-220 ¹	-	20-30
bánh quiche	Khuôn bánh quiche tối với lớp phủ	3		180-200	-	25-40
bánh nướng xốp	Khay đa năng 3			240-250 ¹	-	10-18
Gratin mặn, với các thành phần nấu chín	Khuôn nướng gratin 2			150-170	2	40-50

¹ Làm nóng trước thiết bị.

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao	ở °C / mức độ của	Mức độ	Thời gian trong	
			sưởi ẩm	hơi nước	phút	
			nướng			
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
Phi lê ức gà hấp	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		100	-	15-25
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	Tàn tạt 1 Tàn tạt	1. 25-30 2. 60-80 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	Lò 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
Cá hấp nguyên con, 300 g; P. ví dụ, cá hồi	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		80-90	-	15-25
Phi lê cá, tự nhiên, hấp	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		80-100	-	10-16
Súp lơ, nguyên cây, hấp	Hộp đựng có lỗ để hấp hơi nước	3		120	-	20-30

¹ Lật thức ăn sau 2/3 thời gian nấu.

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
Cà rốt, thái lát, hấp	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		120	-	5-7
Rau bina hấp	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		100	-	2-3
Khoai tây luộc, chưa gọt vỏ, nguyên củ	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		120	-	30-35
Gạo hạt dài, 1:1,5	Container phẳng	3		110	-	12-17
Trứng luộc chín	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	3		100	-	9-12

Món tráng miệng

Chuẩn bị kem caramel hoặc kem Catalan

- Chuẩn bị bột kem theo công thức của riêng bạn.
- Đổ bột vào khuôn cao khoảng 2-3 cm.
- Đặt khuôn nhỏ vào hộp hấp có lỗ XL.
- Đậy kín những thực phẩm thường được chế biến cách thủy; ví dụ như dùng màng bọc thực phẩm.
- Điều chỉnh thiết bị theo cài đặt được khuyến nghị.
- Nếu khuôn nhỏ được làm bằng một dày, thời gian nấu có thể lâu hơn.

Chuẩn bị sữa chua

- Tháo lưới tản nhiệt và phụ kiện ra khỏi ngăn nấu ăn.

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

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
Kem brûlée	Khuôn chia phần	3		85	-	20-30
Kem caramel	Khuôn chia phần	3		85	-	30-40
Da ua	Khuôn chia phần	Cơ sở của ngăn của nấu ăn		35-40	-	300-360

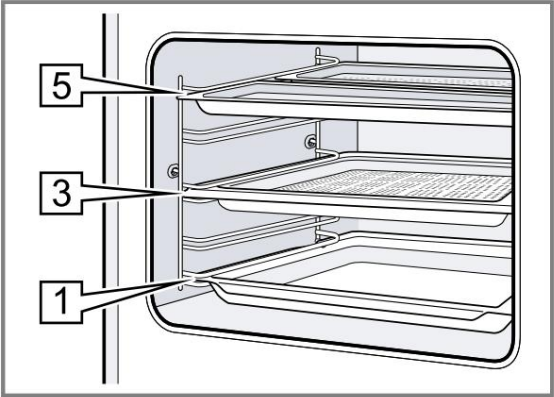
Nấu một thực đơn bằng hơi nước

Cài đặt được đề xuất và thông tin bổ sung để nấu một thực đơn hoàn chỉnh.

Mẹo nấu ăn

- Sử dụng phụ kiện phù hợp và lắp đúng cách vào lò.

→ Trang 11



- Chiều cao chèn:
 - Hộp hấp size M: cao ngày thứ 5
 - Hộp hấp size XL: chiều cao ngày thứ 3
 - Khay đa năng: cao 1

Cài đặt được đề xuất cho menu đầy đủ

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
Khoai tây muối, cắt thành bốn phần	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn	5+5+3	 100	-	1. 30 2. 20 3. 10
Phi lê cá hồi siêu đông lạnh	hơi nước, cỡ M +				
Súp lơ xanh	Hộp đựng đồ nấu ăn không có lỗ hấp, cỡ M + Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước, cỡ XL				

29.7 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.
- 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.
 - Đặt hộp đựng lên vỉ nướng ở mức 2 của ngăn nấu ăn.

- Vị trí đầu tiên trong khoang nấu ăn thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất. Sau đó cho phần thức ăn còn lại vào thời điểm thích hợp. Theo cách này, tất cả các thức ăn được nấu xong cùng lúc.
- Xin lưu ý hướng dẫn chế biến từng món ăn.
 - Thời gian làm nóng thay đổi tùy theo kích thước và trọng lượng của thực phẩm.
 - Thời gian nấu không phụ thuộc vào số lượng của thực phẩm.
 - Sử dụng vật chứa chống hơi nước.
 - Phủ một lớp màng bọc thực phẩm lên trên soufflé; ví dụ, phim trans- liên quan đến.
 - Luôn lắp khay đa năng ở mức cân bằng 1.
- Khi chuẩn bị một thực đơn hoàn chỉnh bằng hơi nước, yêu cầu tổng thời gian nấu lâu hơn, vì rằng, mỗi lần mở cửa thiết bị, hơi nước bị mất đi một ít và phải được hâm nóng lại.
- Lau khô khoang nấu và khay thu thập nước ngưng tụ sau khi nấu một thực đơn đầy đủ.

- Làm nóng trước ngăn nấu và hộp đựng. pente cho khoảng 15 phút.
- Đánh dấu thịt trên đĩa nấu ở tất cả các mặt. đun ở nhiệt độ rất cao.
- 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.

Đây là cách nó đạt được

Mục tiêu	Khuyến bảo
	vịt trong khoảng 3 đến 5 phút cho đến khi giòn.

Mục tiêu	Khuyến bảo
Nếu bạn muốn phục vụ thịt nấu ở nhiệt độ thấp	■ Làm nóng nguồn mà nó nằm trong sẽ phục vụ. ■ Dùng nước sốt tương ứng khi còn nóng.
nóng nhất có thể.	

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 điểm, 300 g/cái	Container không có đường	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Thịt lợn phi lê, nguyên con	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

Khử trùng và làm sạch

Khử trùng các chai lọ hoặc hộp đựng chịu nhiệt và trong tình trạng hoàn hảo. Quy trình này tương tự như cách đun sôi truyền thống.

Tiệt trùng bình sữa cho bé

1. Vệ sinh bình bằng bàn chải phù hợp ngay sau khi sử dụng.
2. Rửa sạch chai lọ bằng máy rửa chén.
3. Đặt các chai vào hộp đựng đồ nấu ăn hấp cỡ XL để chúng không chạm vào nhau.
4. Khởi động chương trình "Tiệt trùng".
5. Lau khô chai bằng vải sạch.
6. Vệ sinh thiết bị sau khi khử trùng.

Cài đặt được đề xuất để vệ sinh

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
Khử trùng các thùng chứa lau dọn	Hộp đựng có lỗ để nấu ăn hơi nước	2		100	-	15-20

Đề bột nở

Bột men lên men nhanh hơn

trong thiết bị ở nhiệt độ phòng và không bị khô.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

1. Lắp vỉ nướng vào.
2. Cho bột vào bát và nướng trên vỉ nướng. Không đẩy nắp bát.

Mẹo thực tế để khử trùng

Xin vui lòng lưu ý những thông tin sau đây khi thực hiện khử trùng các thùng chứa.

- Bạn có thể chuẩn bị lọ đựng mứt hoặc để đựng bảo quản với các món tapas tương ứng của họ với thiết bị.
 - Có thể áp dụng biện pháp xử lý sau cho mứt để tăng độ bền của mứt.
 - Chỉ khử trùng các vật chứa chịu nhiệt và phù hợp. để dùng hơi nước.
 - Chỉ sử dụng lọ và nắp sạch, hoàn hảo.
-
- Tốt nhất là rửa hộp đựng trong máy rửa chén trước để khử trùng nó.

3. Điều chỉnh thiết bị theo cài đặt được khuyến nghị. Dữ liệu nêu trên chỉ mang tính chất hướng dẫn. Nhiệt độ và thời gian lên men sẽ phụ thuộc vào loại và số lượng các thành phần.
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.

¹ Làm nóng trước thiết bị.

Cài đặt được đề xuất cho bột nở

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao 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, ổ bánh mì là	Nguồn trên vỉ nướng	2	 40-45	-	40-90
Bánh mì trắng	Nguồn trên vỉ 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 vỉ nướng.
- Đặt thực phẩm chưa chế biến trong hộp trực tiếp lên vỉ 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.
- Lau khô khoang nấu và khay thu thập nước ngưng tụ sau khi tái sinh.

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

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao 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

29.8 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
 - Khay nướng: cao 1
 - Khuôn trên vỉ nướng:

¹ Làm nóng trước thiết bị.

Đây là cách nó đặt được

- 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	Chiều cao	Chế độ của 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 3+1			140-150 ¹	-	25-40
Bánh quy trà, 2 tầng	Khay phổ thông + Khay đựng bánh ngọt			140-150 ¹	-	25-40
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
Đế bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Đế bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2		160-170 ²	-	30-40
Đế bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 Tàn tạt	1. 10 2. 20-25
Đế đựng bánh, 2 tầng 2x	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	3+1		150-170 ²	-	30-50

Hơi nước

Lắp khay đa năng vào bên dưới hộp hấp có lỗ XL khi cần thiết.

như được chỉ ra bởi các thiết lập được đề xuất.

Chiều cao chèn

Chiều cao chèn cho hấp một cấp

- Sử dụng tối đa 2,5 kg.

Cài đặt khuyến nghị để hấp

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
Đậu Hà Lan, đông lạnh, hai thùng chứa	² lần	5+3+1		100	-	- ³

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 Thử nghiệm hoàn tất khi đạt tới 85°C tại điểm lạnh nhất (xem IEC 60350-1).

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao		Nhiệt độ trong °C	Mức độ hơi nước	Thời gian trong phút
	Container cho hấp, kích thước XL + Khay phở thông					
Súp lơ xanh, tươi, 300 g	Container cho hấp, kích thước XL	3		100 ¹	-	8-9 ²
Súp lơ xanh, tươi, một hộp	Container cho hấp, kích thước XL	3		100 ¹	-	10-11 ²

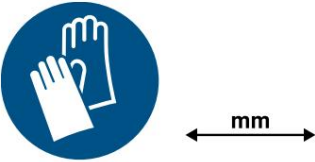
Nướng

Cài đặt khuyến nghị cho việc nướng

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao		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

lắp ráp30 Hướng dẫn lắp ráp

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



 30.1 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.

balaje. 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

mìn dính trên 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.



¹ Làm nóng trước thiết bị.

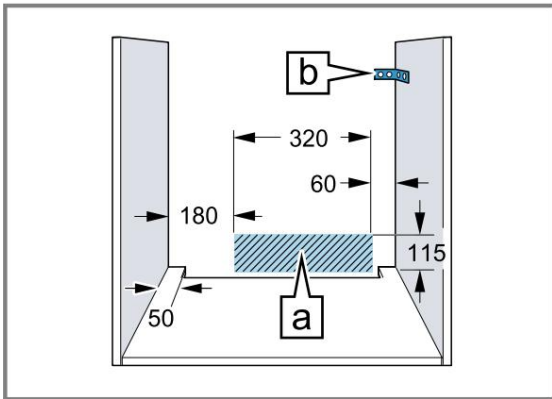
² Bằng cách nấu mẫu tham chiếu, mẫu chính và mẫu tham chiếu sẽ đạt được mức độ nấu chín tương tự nhau.

³ 5 phút ở nhiệt độ thấp (thực hiện theo mô tả trong IEC 60350-1).

Không làm nóng thiết bị trước.

Đồ nội thất không cố định phải fi-1

1. cố định vào tường bằng giá đỡ tiêu chuẩn .



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.

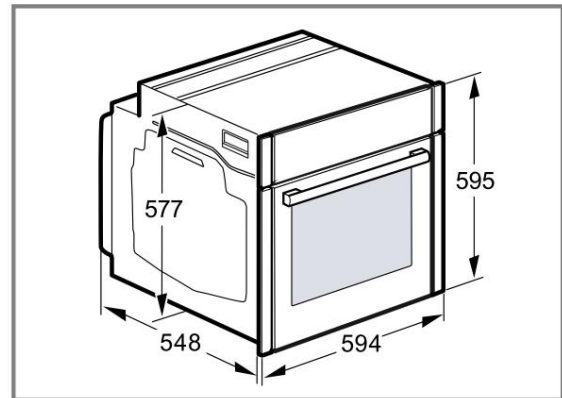
CHÚ Ý

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.

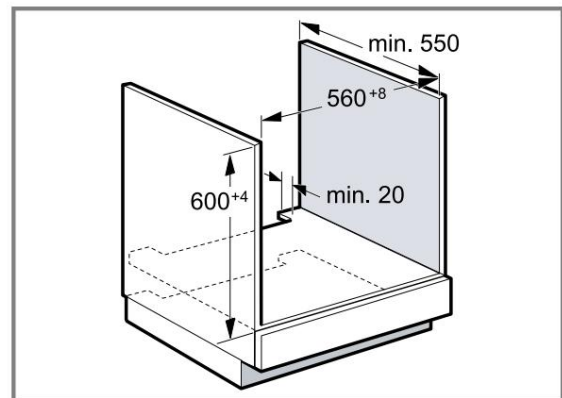
30.2 Kích thước thiết bị

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



30.3 Lắp đặt dưới gầm

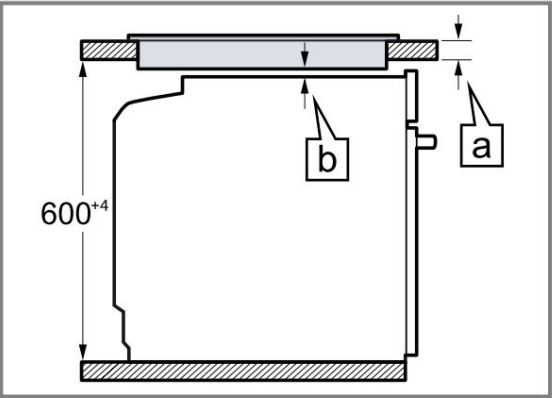
Hãy lưu ý đến kích thước và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn bếp.



- 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.

30.4 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).



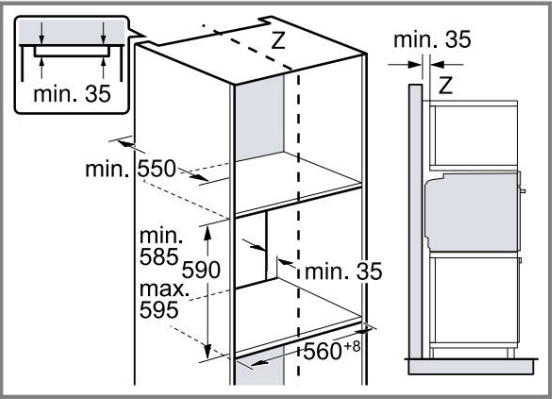
Độ dày tối thiểu của mặt bàn được xác định dựa trên khoảng cách tối thiểu cần thiết.

a

Loại tấm	đề 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

30.5 Lắp đặt trong tủ cao

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn lắp ráp khi lắp đặt thiết bị vào tủ cao.

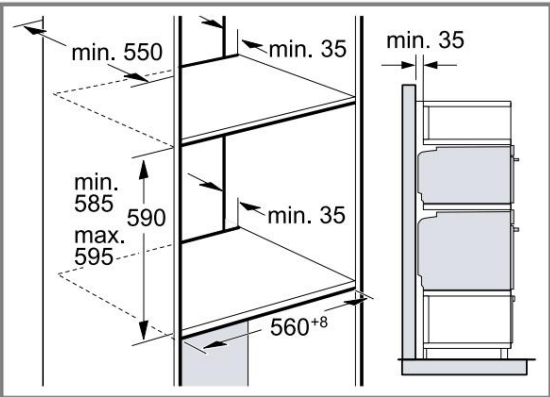


- Để thông gió cho thiết bị, sàn ngăn cách phải có khe thông gió.
- Không lắp thiết bị quá cao để có thể tháo bỏ phụ kiện dễ dàng.

30.6 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.

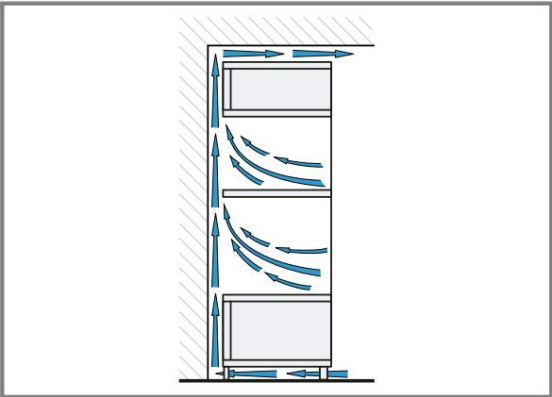


- Để thông gió cho các thiết bị, các tấm trung gian phải có khe thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho cả hai thiết bị, cần có lỗ thông gió có kích thước ít nhất là 1,5 cm. ít hơn 200 cm² ở diện tích đáy. Để thực hiện việc này, hãy cắt lại tấm bảo vệ của ván chân tường hoặc lắp lưới thông gió.

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

Hướng dẫn lắp ráp

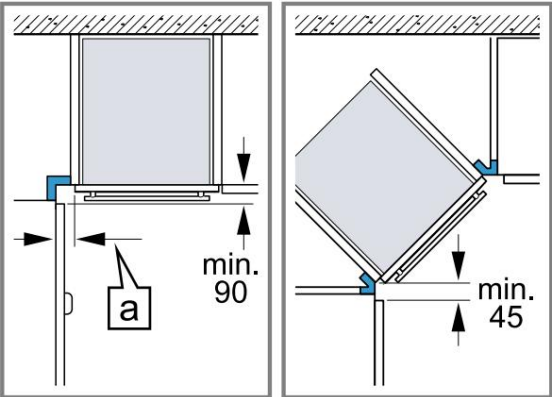
- Cần phải cẩn thận để đảm bảo rằng
rằng việc trao đổi không khí diễn ra theo đúng sơ đồ.



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

30.7 Gắn góc

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.
giá đỡ để gắn góc.



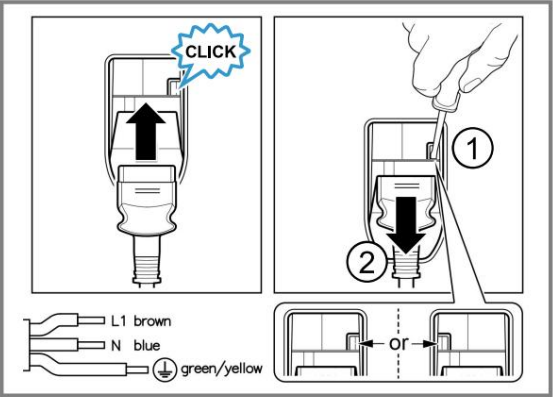
- Để đảm bảo có thể mở được cửa thiết bị, hãy tuân thủ kích thước tối
thiểu để lắp ở góc. Việc đo lường phụ thuộc vào độ dày của mặt trước
đồ nội thất và tay cầm.

30.8 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. Có thể mua cáp kết nối dài 3m.
thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng
một sợi 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, điều đó có nghĩa là
có kết nối kém. Ngắt kết nối thiết bị khỏi
mạng 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 này chỉ có thể được kết nối với ổ cắm điện.
lắp đặt theo quy định hiện tại và được cung cấp kết nối đất.

- ▶ Cắm phích cắm vào ổ cắm có sẵn.
tiếp địa.
Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm điện phải có thể tiếp cận được hoặc,
Nếu không thể thực hiện được điều này, phải lắp đặt thiết bị phân
tách trong cơ sở.
hệ thống điện cố định theo quy định trong quy chuẩn lắp đặt.

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính mà không cần
đầu nối có tiếp điểm nối đất

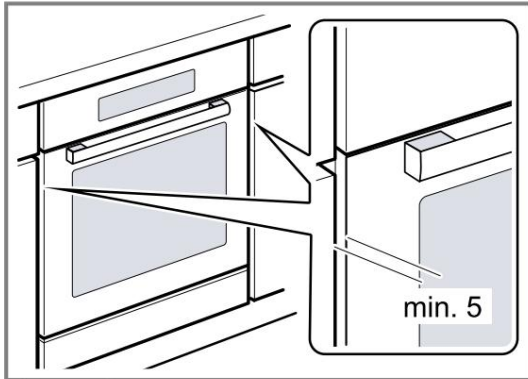
Lưu ý: Thiết bị chỉ có thể được kết nối bởi nhân viên chuyên nghiệp có
trình độ. Thiệt hại gây ra bởi
Kết nối không đúng sẽ không được bảo hành.

Một thiết bị tách biệt phải được lắp đặt trong
lắp đặt điện cố định như được cung cấp trong
tiêu chuẩn lắp đặt.

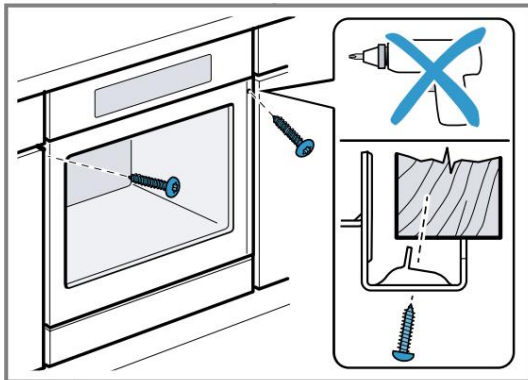
1. Xác định dây pha và dây trung tính
("số không") của ổ cắm điện.
Thiết bị có thể bị hỏng nếu không được kết nối.
một cách thích hợp.
2. Kết nối thiết bị theo sơ đồ kết nối.
Điện áp, xem bảng tên.
3. Kết nối các dây dẫn đường dây kết nối với
mạng lưới theo mã màu:
 - ▶ xanh lá cây-vàng = đất xanh lam = dây ⚡
 - ▶ trung tính ("không")
 - ▶ nâu = pha (dây dẫn bên ngoài)

30.9 Lắp đặt thiết bị 1. Lắp thiết

bị hoàn toàn vào và căn chỉnh ở giữa.



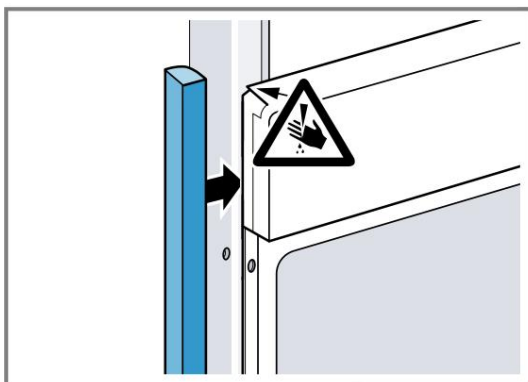
2. Vặn chặt thiết bị.



Lưu ý: Khoảng cách giữa mặt bàn làm việc và thiết bị không được bị cản trở bởi các dải chắn bổ sung. Không thể lắp dải tản nhiệt vào thành bên của tủ có thể tháo rời.

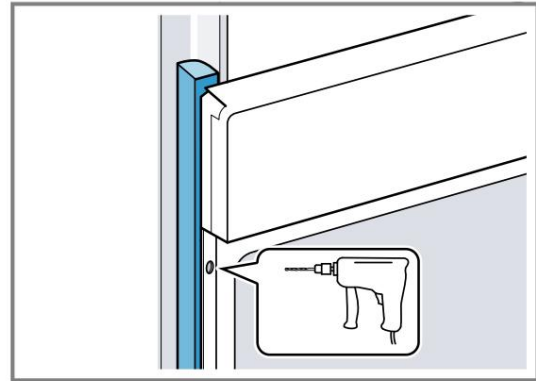
30.10 Trong bếp không có tay cầm nhưng có tay cầm thẳng đứng:

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

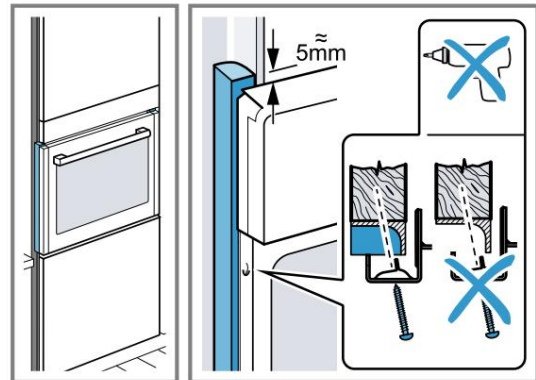


2. Cố định miếng đệm vào đồ nội thất.

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



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



30.11 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.

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

9001647901

9001647901 (050318) REG25

là