

SIEMENS

HS758G3.1B

Lò nung hơi i nước kết hợp



EN Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt

Thiết bị gia dụng Siemens

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



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

Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

THÔNG TIN SỬ DỤNG		17 Kết nối nhà	25
1 An toàn	2	18 Vệ sinh và bảo dưỡng	27
2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất	5	19 Chức năng vệ sinh "ecoClean Plus"	29
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng	6	20 Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean"	30
4 Làm quen với thiết bị của bạn	6	21 Tẩy cặn	31
5 Chức năng nấu ăn	8	22 Chức năng sấy khô	31
6 Phụ kiện	10	23 Cửa thiết bị	32
7 Trượt khi sử dụng lần đầu tiên	12	24 Đũa ray	35
8 Thao tác cơ bản	13	25 Xử lý sự cố	36
9 Làm nóng nhanh	15	26 Xử lý	38
10 Tùy chọn cài đặt thời gian	15	27 Dịch vụ khách hàng	38
11 Hấp	16	28 Thông tin về Nguồn mở và Miễn phí Phần mềm	39
12 Que thăm thịt	19	29 Tuyên bố về sự phù hợp	39
13 Món ăn	21	30 Cách thức hoạt động	40
14 Yêu thích	23	31 HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	51
15 Khóa an toàn cho trẻ em	24	31.1 Hướng dẫn cài đặt chung	51
16 Thiết lập cơ bản	24		

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.
Giữ lại hướng dẫn sử dụng và thông tin sản phẩm để tham khảo sau này hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

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

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

Chỉ sử dụng thiết bị này: Để chế biến bữa ăn và đồ uống.

ở trong hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình.
Ở độ cao tối đa 2000 m so với mực nước biển.

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

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

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

→ "Phụ kiện", Trang 10

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

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

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

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

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

Mở cửa thiết bị sẽ tạo ra luồng gió lùa.

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

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

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

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

Các phụ kiện và đồ nấu nước sẽ rất nóng.

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

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

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

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

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

- ▶ Không bao giờ chạm vào những phần nóng này.

- ▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

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

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

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

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

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây thương tích!

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

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

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

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

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

- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

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

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

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

→ "Ngăn ngừa thiệt hại vật chất", Trang 5

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

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

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

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

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

- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc Dịch vụ khách hàng.

a An toàn

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

Nếu lớp cách điện của dây nguồn bị hỏng thì sẽ rất nguy hiểm.

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

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

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

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

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hỏng.
- ▶ Không bao giờ kéo dây nguồn để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút phích cắm của thiết bị ở nguồn điện chính.

- ▶ Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy rút dây nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì ngay lập tức.

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. → Trang 38

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

- ▶ Đọc hướng dẫn cài đặt đặc biệt.

 **CẢNH BÁO** – Nguy hiểm: Tử tính!



Thận trọng: Tử tính



Thận trọng đối với những người có máy tạo nhịp tim Nam châm vĩnh cửu được sử dụng trong bảng điều khiển. Chúng có thể làm suy yếu chức năng của các thiết bị cấy ghép điện tử, ví dụ như máy tạo nhịp tim hoặc máy bơm insulin.

- ▶ Người đeo thiết bị điện tử phải đứng cách bảng điều khiển ít nhất 10 cm.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!

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

- ▶ Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

- ▶ Không để trẻ em chơi với vật liệu đóng gói.

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

- ▶ Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.

- ▶ Không để trẻ em chơi với những bộ phận nhỏ.

1.5 Hơi i nước

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

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

Hơi i nước nóng được tạo ra trong khoang nấu.

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

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

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

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

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

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

1.6 Que thăm dò thịt

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

Sử dụng đầu dò thịt không phù hợp có thể làm hỏng lớp cách điện.

- ▶ Chỉ sử dụng đầu dò thịt cho thiết bị cụ thể này.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây thương tích!

Que thăm thịt rất sắc.

- ▶ Cẩn thận khi cầm que thăm thịt.

1.7 Chức năng vệ sinh

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

 Bên ngoài của thiết bị trở nên rất nóng

khi chức năng vệ sinh đang được thực hiện.

- ▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

thiệt hại vật chất2 Ngăn ngừa thiệt hại vật chất

2.1 Tổng quan

LƯU Ý Hơi i còn

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

- ▶ Không đun nóng rử ợu mạnh (≥ 15% thể tích) khi chử a pha loãng (ví dụ để ử ớp hoặc đổ lên thực phẩm).
- Nếu có nư ớc trên sàn khoang nấu khi thiết bị hoạt động ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men.

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

- ▶ Lau sạch nư ớc trên sàn khoang nấu trư ớc khi vận hành.

Các vật thể trên sàn khoang nấu ở nhiệt độ trên 50 °C sẽ khiến nhiệt tích tụ. Thời gian nư ớng và rang sẽ không còn chính xác và lớp men sẽ bị hỏng.

- ▶ Không đặt bất kỳ phụ kiện, giấy chống thấm dầu mỡ hoặc giấy bạc nào trên sàn khoang nấu.
- ▶ Chỉ đặt dụng cụ nấu ăn trên sàn khoang nấu nếu nhiệt độ đư ợc cài đặt đư ới 50 °C.

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

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

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

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

Nư ớc trái cây chảy ra từ khay nư ớng để lại những vết bẩn không thể tẩy sạch.

- ▶ Khi nư ớng bánh flan trái cây nhiều nư ớc, dừng cho quá nhiều vào khay nư ớng.
- ▶ Nếu có thể, hãy sử dụng chảo đa năng sâu hơ n.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Hơi i nư ớc

Thực hiện theo các hư ớng dẫn sau khi sử dụng chức năng hơi i nư ớc.

LƯU Ý Đồ nư ớng

bằng silicon không thích hợp để kết hợp với hơi i nư ớc.

- ▶ Đồ nấu nư ớng phải chịu đư ợc nhiệt và hơi i nư ớc.
- Sử dụng đồ nấu có vết gỉ sét có thể gây ra sự ăn mòn trong khoang nấu. Ngay cả những vết gỉ sét nhỏ nhất cũng có thể gây ra sự ăn mòn.

- ▶ Không sử dụng đồ nấu nư ớng có vết gỉ sét.
- Chất lỏng nhỏ giọt làm bẩn sàn khoang nấu.

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

Nư ớc nóng trong bình chứa nư ớc có thể làm hỏng hệ thống hơi i nư ớc.

- ▶ Chỉ đổ nư ớc lạnh vào bình chứa nư ớc.
- Nếu có nư ớc trên sàn khoang nấu khi thiết bị hoạt động ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men.

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

- ▶ Lau sạch nư ớc trên sàn khoang nấu trư ớc khi vận hành.

Rất nhiều hơi i nư ớc đư ợc tạo ra trong quá trình vận hành với các loại gia nhiệt bằng hơi i nư ớc. Nư ớc ngưng tụ tích tụ trong máng nhỏ giọt bên dư ới ngăn nấu có thể tràn ra ngoài và làm hỏng các thiết bị liền kề.

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

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

- ▶ Loại bỏ ngay dung dịch tẩy cặn bằng nư ớc.

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

- ▶ Không vệ sinh bình chứa nư ớc trong máy rửa chén.
- ▶ Vệ sinh bình chứa nư ớc bằng vải mềm và nư ớc rửa chén thông thư ờng.

Nếu thực hiện nhiều thao tác hơi i nư ớc liên tiếp mà không lau sạch sàn khoang nấu và khay ngưng tụ sau mỗi lần,

en Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

nước đọng có thể tràn ra ngoài và làm hỏng tấm ốp hoặc chân đế đồ nội thất.

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

năng lượng3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân

thiện với môi trường và có thể tái chế.

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

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

- Chỉ làm nóng thiết bị trước khi sử dụng nếu công thức hoặc chế độ cài đặt được khuyến nghị yêu cầu bạn làm như vậy.
- "Nó hoạt động như thế nào", Trang 40
- ✓ Không làm nóng thiết bị trước khi có thể giúp giảm lượng năng lượng sử dụng tới 20%.

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

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

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

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

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

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

- Nếu muốn nấu lâu hơn, bạn có thể tắt thiết bị 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc.
- ✓ Vẫn còn đủ nhiệt để nấu chín món ăn.

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

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

- Đề thực phẩm đông lạnh rã đông trước khi nấu.
- ✓ Điều này giúp tiết kiệm năng lượng vốn cần thiết để rã đông.

- Tắt màn hình trong cài đặt cơ bản.
- "Cài đặt cơ bản", Trang 24
- ✓ Năng lượng được tiết kiệm khi màn hình tắt.

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

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

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

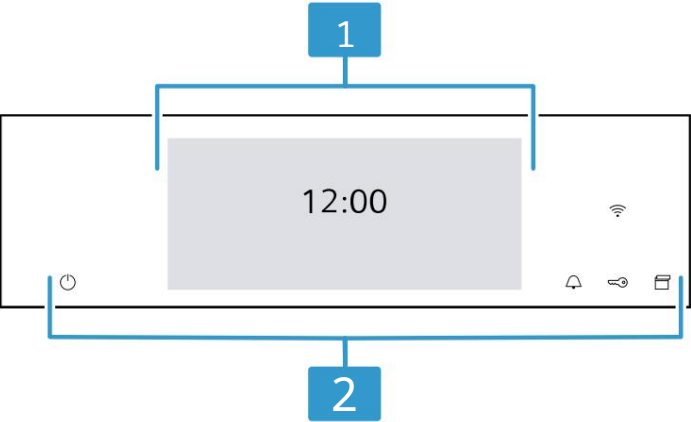
Do đó, theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hoặc "chờ", đó là lý do tại sao thuật ngữ chế độ năng lượng thấp được sử dụng. Phải sử dụng EN IEC 60350-1:2023 để đo chế độ năng lượng thấp.

thiết bị của bạn4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Bảng điều khiển Bạn có

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

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



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

4.2 Hiển thị

Màn hình được chia thành nhiều khu vực khác nhau.

Thanh trạng thái

Thanh trạng thái nằm ở đầu màn hình.
Bạn có thể thực hiện các hành động tùy thuộc vào cài đặt

bước tiếp theo.

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

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

Biểu tượng	Nghĩa
⌚	Thời gian, ví dụ "12 phút 10 giây" → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
🔔	Bộ hẹn giờ đã được kích hoạt. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 16
🔑	Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. → "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 24
📶	Cường độ tín hiệu Wi-Fi cho Home Connect. Càng nhiều dòng của biểu tượng được điền đầy, tín hiệu càng tốt. Nếu biểu tượng bị gạch bỏ, thì có  không có tín hiệu Wi-Fi. Nếu có một "x" ở biểu tượng, thì có  không có kết nối với Home Connect máy chủ. → "Kết nối nhà", Trang 25
📶	Tính năng khởi động từ xa bằng Home Connect đã được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 25
📶	Chẩn đoán từ xa với Home Connect để bảo trì được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 25

Khu vực cài đặt

Khu vực cài đặt được hiển thị dưới dạng ô.
Mỗi ô riêng lẻ hiển thị cho bạn các tùy chọn lựa chọn và cài đặt hiện tại đã được triển khai.
Để chọn một chức năng, hãy nhấn vào ô tương ứng.
Thông tin cũng được hiển thị dưới dạng ô.
Để cuộn sang trái hoặc phải nếu có nhiều ô, vuốt trên màn hình.

Các ký hiệu có thể có trong ô

Biểu tượng	Nghĩa
🔢	Nhập giá trị điều chỉnh thông qua trình số.
↺	Thiết lập lại giá trị cài đặt.

Biểu tượng	Nghĩa
✖	Đóng ô lại.

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

Dòng thông tin

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

4.3 Nút

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

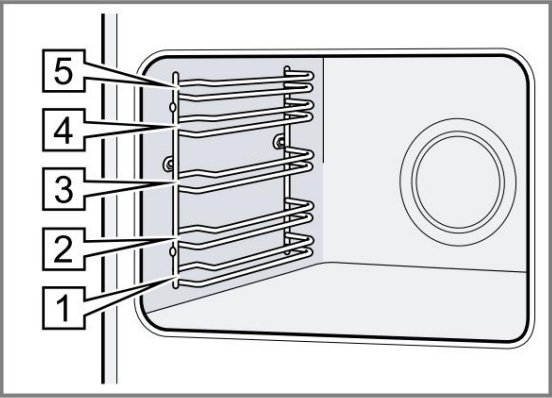
Cái nút	Chức năng
⏻	Bật hoặc tắt thiết bị. → "Hoạt động cơ bản", Trang 13
🔔	Chọn bộ hẹn giờ. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 16
🔑	Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây: Bật hoặc tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em. → "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 24
📺	Mở bảng điều khiển để tháo bình chứa nước. → "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16

4.4 Ngăn nấu ăn

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

Giá đỡ kệ

Giá đỡ trong ngăn nấu ăn cho phép bạn có thể đặt các phụ kiện ở các độ cao khác nhau.
→ "Phụ kiện", Trang 10
Thiết bị của bạn có 5 vị trí kệ. Các vị trí kệ được đánh số từ dưới lên trên.
Bạn có thể tháo rời giá đỡ kệ để vệ sinh.
→ "Đuờng ray", Trang 35



Bề mặt tự làm sạch

Các bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu được phủ một lớp gốm xốp, mờ và có một bề mặt gỗ ghè. Khi thiết bị đang hoạt động, bề mặt tự làm sạch hấp thụ các chất bẩn ra từ quá trình rang hoặc nướng và cắt nhỏ chúng.

en Chức năng nấu ăn

Các bề mặt sau đây có khả năng tự làm sạch:

- Bức tường phía sau
- Trần nhà
- Tủ ở bên

Sử dụng chức năng vệ sinh tự động xuyên để giúp duy trì khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch và ngăn ngừa hư hỏng.

→ "Chức năng vệ sinh ecoClean Plus", Trang 29

Đèn chiếu

sáng Một hoặc nhiều đèn lò sẽ chiếu sáng khoang nấu.

Khi bạn mở cửa thiết bị, đèn trong ngăn nấu sẽ bật sáng. Nếu cửa thiết bị vẫn mở trong thời gian dài hơn khoảng 18 phút, đèn sẽ tắt lần nữa.

Đối với hầu hết các chế độ vận hành, đèn sẽ bật trong khi vận hành. Đèn sẽ tắt khi kết thúc vận hành.

Quạt làm mát Quạt

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

LƯU Ý Việc che

các khe thông gió sẽ khiến thiết bị quá nóng.

► Không che các khe thông gió.

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

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi thời gian chạy trong các thiết lập cơ bản. Nếu bạn thư giãn xuyên chuẩn bị thực phẩm rất ẩm hoặc giữ

khi nấu trong ngăn nấu ẩm, hãy cài đặt thời gian nấu lâu hơn.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 24

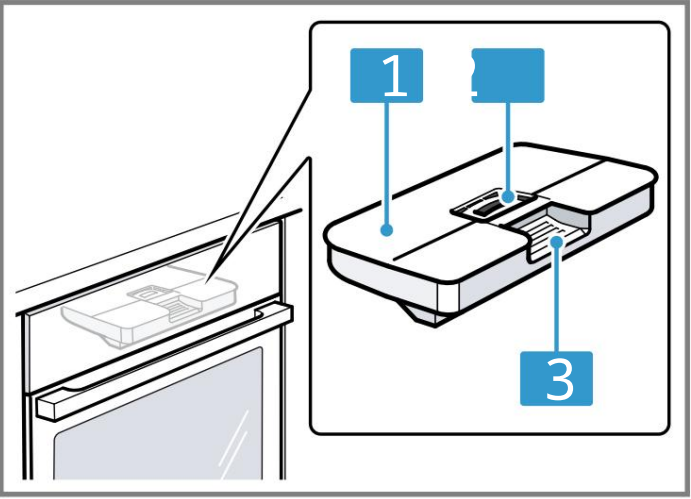
Cửa thiết bị Nếu bạn

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

Bình chứa nước

Bạn cần bình chứa nước cho các loại phụ kiện nướng gia nhiệt bằng hơi nước. Bình chứa nước nằm phía sau bảng điều khiển.

→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16



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

Chức năng chức năng nấu ăn

Đây là nơi bạn có thể tìm thấy thông tin tổng quan về chế độ hoạt động và chức năng chính của thiết bị.

Mẹo: Tùy thuộc vào loại thiết bị, các chức năng bổ sung hoặc toàn diện hơn có sẵn cho bạn với ứng dụng Home Connect. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong ứng dụng.

Chế độ hoạt động	Sử dụng
Các loại sưởi ấm	Chọn loại nhiệt độ được điều chỉnh phù hợp để chế biến thực phẩm một cách tối ưu. → "Các loại sưởi ấm", Trang 9 → "Hoạt động cơ bản", Trang 13
Đĩa	Sử dụng các cài đặt được lập trình sẵn và khuyến nghị cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. → "Món ăn", Trang 21
Hơi nước	Chế biến thực phẩm nhẹ nhàng bằng các loại phụ kiện nướng bằng hơi nước. → "Hơi nước", Trang 16

Chế độ hoạt động	Sử dụng
Vệ sinh	Chọn chức năng vệ sinh cho khoang nấu. → "Chức năng vệ sinh ecoClean Plus", Trang 29 "Vệ sinh hỗ trợ độ ẩm sạch", Trang 30 → "Tẩy cặn", Trang 31 → "Chức năng sấy khô", Trang 31
Mục ưa thích	Sử dụng cài đặt đã lưu của riêng bạn. → "Yêu thích", Trang 23

Home Connect Với

Home Connect, bạn có thể kết nối và điều khiển lò nướng từ xa bằng thiết bị di động và sử dụng đầy đủ chức năng của thiết bị.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, các chức năng bổ sung hoặc toàn diện hơn có sẵn cho thiết bị của bạn với ứng dụng Home Connect. Bạn có thể tìm thêm thông tin về điều này trong ứng dụng.

→ "Kết nối nhà", Trang 25

5.1 Các loại sưởi ấm

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

Các ký hiệu cho từng loại hệ thống sưởi giúp bạn ghi nhớ chúng.		
Khi bạn chọn loại sưởi ấm, thiết bị sẽ đề xuất nhiệt độ hoặc cài đặt phù hợp. Bạn có thể sử dụng các giá trị này hoặc thay đổi chúng trong phạm vi được chỉ định.		
Đối với chế độ ngưng 3, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ xuống chế độ ngưng 1 sau khoảng 40 phút.		
Biểu tượng	Loại sưởi ấm	Nhiệt độ phạm vi
Nó được sử dụng để làm gì và hoạt động như thế nào		
Các chức năng bổ sung có thể có		
	Không khí nóng 4D	30 - 250 °C
Nữ ống hoặc rang ở một hoặc nhiều mức.		
Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau, xung quanh khoang nấu.		
	Làm nóng trên/dưới 30 - 250 °C	
Theo truyền thống, nữ ống hoặc rang ở một mức. Kiểu gia nhiệt này đặc biệt tốt cho bánh có lớp phủ ẩm.		
Nhiệt được tỏa ra đều từ trên xuống dưới.		
	Không khí nóng nhẹ nhàng	125 - 250 °C Nấu nhẹ
các món ăn đã chọn ở một mức mà không cần làm nóng trước.		
Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau, xung quanh khoang nấu.		
Thức ăn được nấu chín theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Luôn luôn giữ cửa thiết bị đóng khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt lưu trữ còn lại nào.		
Loại sưởi ấm này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn không khí và lớp hiệu quả năng lượng.		
	Nhiệt trên/dưới dịu dàng	150 - 250 °C Nấu nhẹ
các món ăn đã chọn.		
Nhiệt được tỏa ra từ phía trên và phía dưới.		
Thức ăn được nấu chín theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Luôn luôn giữ cửa thiết bị đóng khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt lưu trữ còn lại nào.		
Loại sưởi ấm này được sử dụng để đo mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.		
	Nữ ống không khí tuần hoàn 30 - 250 °C	
Thịt gia cầm nữ ống, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn.		
Bộ phận nữ ống và quạt bật và tắt luân phiên. Quạt luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.		
	Lò ngưng, diện tích lớn	Cài đặt ngưng: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao
Nữ ống các món mỏng như lát thịt và xúc xích hoặc làm bánh mì ngưng. Thực phẩm ngưng.		
Toàn bộ khu vực bên dưới thanh ngưng sẽ nóng lên.		
	Lò ngưng, diện tích nhỏ	Cài đặt ngưng: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao
Nữ ống số lượng nhỏ, chẳng hạn như lát thịt, xúc xích hoặc bánh mì ngưng. Nữ ống trên vì lưu trữ thức ăn nhỏ.		
Khu vực trung tâm bên dưới thanh ngưng sẽ nóng lên.		
	Thiết lập Pizza	30 - 250 °C
Nấu pizza hoặc thực phẩm cần nhiều nhiệt từ bên dưới.		
Thanh gia nhiệt dưới cùng và thanh gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau làm nóng ngăn nấu.		
	Chức năng CoolStart	30 - 250 °C
Dùng để chế biến nhanh các sản phẩm đông lạnh mà không cần làm nóng trước.		
Nhiệt độ được xác định theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất. Sử dụng nhiệt độ cao nhất được chỉ định trên bao bì.		
	Nhiệt độ cao	30 - 250 °C
Chuẩn bị các món ăn có để giòn.		
Nhiệt tỏa ra từ phía trên và tỏa ra mạnh hơn từ phía dưới.		
	Nhiệt độ thấp nấu ăn	70 - 120 °C
Nấu chậm và nhẹ nhàng những miếng thịt mềm đã áp chảo trong dụng cụ nấu không đáy nắp.		
Nhiệt được tỏa ra đều từ trên xuống dưới ở nhiệt độ thấp.		
	Sưởi ấm dư dãi đây	30 - 250 °C
Nữ ống hoặc nấu thực phẩm lần cuối bằng cách đun cách thủy.		
Nhiệt được tỏa ra từ bên dưới.		
	Giữ ấm	50 - 100 °C
Giữ ấm thức ăn đã nấu chín.		
	Làm nóng trước dụng cụ nấu 30 - 90 °C	
Làm nóng trước đồ nấu.		

và Phụ kiện

Các loại sưởi ấm bằng hơi nước

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

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

5.2 Nhiệt độ

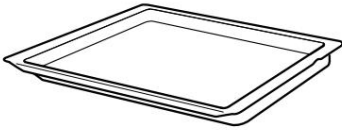
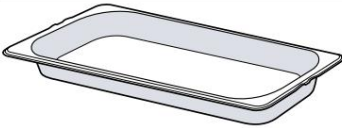
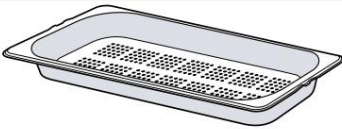
Với hầu hết các loại sưởi ấm, bạn có thể đọc được dòng điện nhiệt độ trong khoang nấu và bộ nhiệt độ cạnh nhau trên màn hình trong quá trình gia nhiệt, ví dụ 120 °C|210 °C.
Khi bạn làm nóng trước thiết bị, thời gian tối ưu để đặt bữa ăn vào lò nướng ngay khi lò nóng đủ để dây đã đầy hoàn toàn và có tiếng chuông báo hiệu.

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

Chỉ báo nhiệt dư
Khi thiết bị tắt, màn hình sẽ sử dụng))) biểu tượng để hiển thị nhiệt còn lại trong quá trình nấu ăn nhiệt độ càng giảm thì càng ít biểu tượng có thể nhìn thấy. Biểu tượng tắt hoàn toàn tại khoảng 60 °C.

Phụ kiện6 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được sản xuất riêng cho thiết bị của bạn.
Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng nếu chúng nóng lên. Biến dạng không ảnh hưởng đến chức năng. Vì phụ kiện khi nguội đi, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu.
Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy thuộc vào kiểu máy.

Phụ kiện	Sử dụng
Giá đỡ dây 	- Khuôn bánh - Đĩa chịu nhiệt - Đồ nướng nướng - Thịt, ví dụ như thịt nướng hoặc thịt băm - Bữa ăn đông lạnh
Chảo đa năng 	- Bánh ẩm - Các món nướng - Bánh mì - Thịt nướng lớn - Bữa ăn đông lạnh - hứng chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ như mỡ khi nướng thức ăn trên vỉ nướng hoặc nước khi nấu bằng hơi nước.
Bình chứa hơi, rắn, kích thước Tối 	Nấu ăn: - Cơm - Đậu - Ngũ cốc Không đặt bình chứa hơi nước lên đây giá đỡ.
Bình chứa hơi nước, đục lỗ, size M 	- Hấp rau. - Ép nước quả mọng. - Rã đông. Không đặt bình chứa hơi nước lên đây giá đỡ.

Phụ kiện	Sử dụng
Bình chứa hơi i nư ớc đục lỗ, size XL	Hấp một lư ợng lớn thực phẩm.
Nhiệt kế thịt	Rang hoặc nấu có độ chính xác cao. → "Thịt thấm dòn", Trang 19

6.1 Thông tin về phụ kiện

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

Bình chứa hơi i nư ớc Bình

chứa hơi i nư ớc thích hợp cho các loại đun nóng chỉ bằng hơi i nư ớc lên đến 120 °C.
Các bình chứa hơi i nư ớc không phù hợp với nhiệt độ cao hơn n hoặc các loại sử ời ẩm khác. Các bình chứa sẽ bị đổi màu và biến dạng vĩnh viễn.

6.2 Chức năng khóa Chức năng

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

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

6.3 Trư ợt phụ kiện vào khoang nấu Luôn trư ợt phụ kiện vào

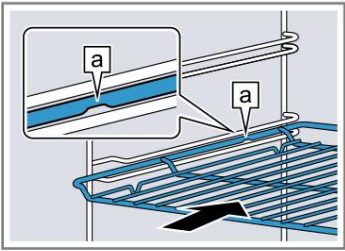
khaoang nấu theo đúng

chiều. Đây là cách duy nhất để đảm bảo phụ kiện có thể đư ợc kéo ra khoảng một nửa mà không bị đổ.

- 1. Xoay phụ kiện sao cho phần khía ở phía sau và hư ớng xuống đư ới.
- 2. Lắp phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hư ớng để tạo thành vị trí kệ.

Giá đỡ dây

Lắp giá đỡ vào sao cho mặt mở hư ớng về phía cửa thiết bị và phần mép cong hư ớng xuống đư ới.

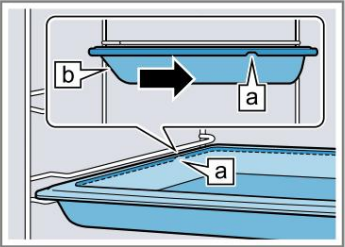


Khay

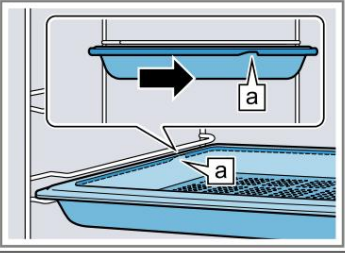
Trư ợt khay vào theo cạnh nghiêng về phía cửa thiết bị.



Ví dụ: khay nư ớc đa năng hoặc khay nư ớc



Bình chứa hơi i, đục lỗ, kích thước XL

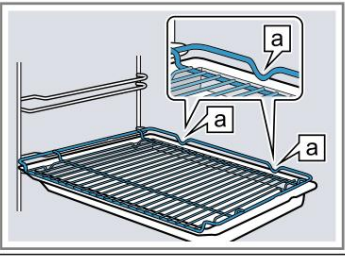


- 3. Đẩy phụ kiện vào hết cỡ, đảm bảo phụ kiện không chạm vào cửa thiết bị.
- Lưu ý: Lấy bất kỳ phụ kiện nào mà bạn không sử dụng ra khỏi ngăn nấu khi thiết bị đang hoạt động.

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

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

Giá đỡ dây trên phổ thông chảo



6.4 Các phụ kiện khác

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

en Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

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

lần đầu tiên7 Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

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

7.1 Xác định độ cứng của nư ớc trư ớc khi bật thiết bị lần đầu tiên

Trư ớc khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, hãy hỏi nhà cung cấp nư ớc về độ cứng của nư ớc máy. Để đảm bảo để thiết bị có thể nhắc nhở bạn cạo cặn khi cần thiết, bạn phải cài đặt phạm vi độ cứng của nư ớc một cách chính xác.

- CHÚ Ý
- Nếu độ cứng của nư ớc đư ợc cài đặt không đúng, chức năng tạo hơ i nư ớc sẽ bị ảnh hưởng và thiết bị không thể nhắc bạn tẩy cặn đúng thời điểm.
- ▶ Cài đặt độ cứng của nư ớc một cách chính xác.
- Sử dụng chất lỏng không phù hợp có thể làm hỏng thiết bị.
- ▶ Không sử dụng nư ớc cất hoặc chất lỏng khác.
 - ▶ Chỉ sử dụng nư ớc máy lạnh, nư ớc sạch, nư ớc mềm hoặc nư ớc khoáng không có ga.
- Có thể xảy ra trục trặc khi sử dụng nư ớc lọc hoặc nư ớc khử khoáng. Thiết bị có thể yêu cầu bạn nạp thêm nư ớc bình chứa nư ớc mặc dù đã đầy hoặc hoạt động bằng hơ i nư ớc bị hủy sau khoảng hai phút.
- ▶ Nếu cần, hãy trộn nư ớc lọc hoặc nư ớc khử khoáng với nư ớc khoáng không ga đóng chai theo tỷ lệ một đối một.

- Ghi chú
- Nếu bạn đang sử dụng nư ớc khoáng, hãy đặt phạm vi độ cứng của nư ớc thành "rất cứng". Nếu bạn đang sử dụng nư ớc khoáng, bạn chỉ đư ợc sử dụng nư ớc khoáng không có ga.
 - Nếu nư ớc máy của bạn rất cứng, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nư ớc đã làm mềm. Nếu bạn chỉ sử dụng nư ớc đã làm mềm, hãy đặt phạm vi độ cứng của nư ớc "mềm".

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

7.2 Thực hiện khởi động ban đầu

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

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

1. Nhấn để  Bật thiết bị.
 - ✓ Thiết lập đầu tiên xuất hiện.
2. Nếu cần, hãy thay đổi cài đặt.

Các thiết lập có thể:

 - Ngôn ngữ
 - Kết nối nhà
 - Thời gian
 - Ngày
 - Độ cứng của nư ớc

3. Sử dụng  để chuyển sang cài đặt tiếp theo.
4. Thực hiện các thiết lập và thay đổi khi cần thiết.

đã hỏi.

 - ✓ Sau khi cài đặt lần cuối, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận quá trình khởi động ban đầu đã hoàn tất.
5. Kiểm tra thiết bị trư ớc khi đun nóng lần đầu tiên thời gian, mở và đóng cửa thiết bị một lần.

7.3 Vệ sinh thiết bị trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

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

1. Xóa thông tin sản phẩm và phụ kiện từ ngăn nấu ăn. Loại bỏ bất kỳ phần còn lại nào

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

- bao bì, chẳng hạn như hạt polystyren và bất kỳ băng dính nào ở trong hoặc trên thiết bị.
- 2. Lau sạch các bề mặt nhấn trong khoang nấu ăn.
Lau bằng vải mềm, ẩm.
- 3. Vệ sinh kỹ lưỡng các phụ kiện bằng dung dịch tẩy rửa và khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm.

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

Điểm sôi của nước phụ thuộc vào áp suất không khí. Trong quá trình hiệu chuẩn, thiết bị sẽ thực hiện các điều chỉnh để thích ứng với điều kiện áp suất tại vị trí lắp đặt dựa trên độ cao so với mực nước biển.

Hiệu chỉnh yêu cầu trên màn hình Khi bạn bật thiết bị, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để hiệu chỉnh thiết bị. Bạn có thể đóng thông báo và sử dụng thiết bị như bình thường.

Tuy nhiên, yêu cầu này sẽ xuất hiện mỗi lần bật thiết bị cho đến khi hiệu chuẩn hoàn tất. Hiệu chuẩn không chính xác sẽ làm giảm chức năng tạo hơi nước.

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

Hoặc hiệu chỉnh thiết bị theo cách thủ công bằng cách để chức năng hấp hoạt động trong 30 phút khi ngăn nấu trống.

→ "Hơi nước", Trang 16

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

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

Yêu cầu Thiết bị

- đã được vệ sinh sạch sẽ.
- Ngăn nấu ăn lạnh.
- Phụ kiện đã bị gỡ bỏ.

1. Bật thiết bị.
2. Chọn tự động trong yêu cầu xuất hiện trong trình bày.

3. Đổ đầy nước vào bình.
→ "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16
4. Bắt đầu hoạt động.
✓ Quá trình hiệu chuẩn bắt đầu. Điều này tạo ra rất nhiều hơi nước.
✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.

5. Để thiết bị nguội rồi lau khô hoàn toàn sàn khoang nấu.

6. Tắt thiết bị.
7. Làm khô thiết bị.
→ "Sau khi sử dụng hoạt động hơi nước", Trang 19

Hiệu chỉnh thiết bị theo cách thủ công Bạn cũng có thể thiết lập cài đặt cơ bản cho độ cao so với mực nước biển trực tiếp.

1. Bật thiết bị.
2. Chọn hướng dẫn sử dụng trong yêu cầu xuất hiện trong display.
✓ Cài đặt cơ bản về độ cao so với mực nước biển sẽ hiển thị trên màn hình.
3. Đặt độ cao so với mực nước biển.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 24

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

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

Yêu cầu Thiết bị

- đã được vệ sinh sạch sẽ.
- Phụ kiện đã bị gỡ bỏ.

1. Bật thiết bị.
2. Áp dụng các thiết lập sau:

Loại sưởi ấm	Không khí nóng
Nhiệt độ	Tối đa
Khoảng thời gian	1 giờ

→ "Hoạt động cơ bản", Trang 13

3. Bắt đầu hoạt động.
▶ Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng.
4. Tắt thiết bị sau 1 giờ.
5. Sau khi thiết bị đã nguội, hãy vệ sinh
Làm sạch bề mặt nhấn trong khoang nấu bằng dung dịch tẩy rửa và khăn lau bát đĩa.

Hoạt động cơ bản

8.1 Bật thiết bị Nhấn để bật thiết bị.

- ▶ 
- ✓ Màn hình hiển thị menu.

8.2 Tắt thiết bị Tắt thiết bị khi bạn không sử

dụng. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu không được sử dụng trong một khoảng thời gian nhất định.

- ▶ Nhấn để  thiết bị.
- ✓ Thiết bị sẽ tắt. Mọi chức năng đang thực hiện sẽ bị hủy.

- ✓ Chỉ báo thời gian hoặc nhiệt độ còn lại sẽ xuất hiện trên màn hình.

8.3 Bắt đầu thao tác Bạn phải bắt đầu

từng thao tác.

en Hoạt động cơ bản

CHÚ Ý

- Nếu có nư ớc trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng men răng.
- ▶ Không sử dụng thiết bị nếu có nư ớc trên sàn khoang nấu ăn.
 - ▶ Lau sạch nư ớc trên khoang nấu sàn trư ớc khi vận hành.
 - ▶ Sử dụng "Bắt đầu" để bắt đầu hoạt động.
 - ✔ Các cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

8.4 Ngắt hoạt động

- Bạn có thể tạm dừng hoạt động và tiếp tục lại.
1. Để dừng hoạt động, hãy nhấn "Dừng".
 2. Để tiếp tục thao tác, hãy nhấn "Bắt đầu".

8.5 Thiết lập chế độ hoạt động

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

1. Để cuộn qua các tùy chọn lựa chọn khác nhau, hãy vuốt sang trái hoặc phải trên màn hình.
2. Để chọn chức năng, hãy nhấn vào ô tư ơ ng ứng.
 - ✔ Tùy thuộc vào chức năng, có thể lựa chọn các giá trị điều chỉnh hoặc các ô khác.
3. Nếu cần, hãy nhấn vào ô khác.
4. Để thay đổi giá trị điều chỉnh:
 - ▶ Vuốt qua đư ờng điều chỉnh màu xanh hoặc đẩ y đư ờng điều chỉnh đến điểm thích hợp.
 - ▶ Hoặc nhấn vào  nhập giá trị trực tiếp thông qua trư ờng số xuất hiện.
5. Sử dụng "Bắt đầu" để bắt đầu hoạt động.
6. Nếu hoạt động kết thúc:
 - ▶ Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút  này để tắt thiết bị.

Mẹo: Bạn có thể lưu cài đặt của mình dư ới dạng "Yêu thích" và sử dụng lại những thứ này.
→ "Yêu thích", Trang 23

8.6 Thiết lập loại sưởi ấm và nhiệt độ

1. Nhấn "Các loại sưởi ấm".
2. Nhấn loại nhiệt mà bạn muốn sử dụng.
3. Cài đặt nhiệt độ bằng cách sử dụng đư ờng điều chỉnh hoặc hư ớng vv thông qua trư ờng số. 

Nếu cần, bạn có thể triển khai thêm các cài đặt:

 - → "Làm nóng nhanh", Trang 15
 - → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
 - → "Hư i nư ớc", Trang 16
 - → "Thịt hầm dờ", Trang 19
4. Sử dụng "Bắt đầu" để bắt đầu hoạt động.
 - ✔ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
 - ✔ Các giá trị điều chỉnh và thời gian sử dụng thiết bị đã hoạt động sẽ đư ợc hiển thị trên màn hình.

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

Lưu ý: Loại nhiệt độ phù hợp nhất cho thực phẩm của bạn có thể đư ợc tìm thấy trong phần mô tả loại sưởi ấm.
→ "Các loại sưởi ấm", Trang 9

Thay đổi loại sưởi ấm

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

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

Thay đổi nhiệt độ

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

1. Nhấn nhiệt độ.
2. Thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng đư ờng điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số. 
3. Nhấn "Áp dụng".

8.7 Hiện thị thông tin

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

1. Nhấn 
 - ✔ Nếu có thông tin, thông tin này sẽ đư ợc hiển thị trong một vài giây.
2. Nếu có nhiều nội dung, hãy vuốt xuống.
3. Nếu cần, hãy đóng thông báo bằng cách sử dụng  X

8.8 Giữ ấm trong thời gian dài

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

Lưu ý: Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang hoạt động, thiết bị ngừng làm nóng. Khi bạn đóng cửa thiết bị, thiết bị tiếp tục làm nóng lại. Để đảm bảo rằng hành vi của thiết bị không thay đổi trong quá trình vận hành, chỉ mở cửa thiết bị sau khi thời gian quy định đã trôi qua.

1. Thay đổi cài đặt cơ bản của "Ánh sáng" thành "Luôn tắt".
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 24
2. Thay đổi cài đặt cơ bản của "Màn hình chờ" thành "Bật".
3. Thay đổi cài đặt cơ bản "Âm thanh tín hiệu" thành "Rất ngắn khoảng thời gian".

Điều này sẽ đảm bảo rằng đèn trong khoang nấu luôn tắt khi thiết bị đang hoạt động.

và khi bạn mở cửa thiết bị. Đồng hồ hiển thị không thay đổi. Thời lư ợng của tín hiệu âm thanh giảm dần khi kết thúc thao tác.

4. Cài đặt chế độ hoạt động cần thiết.
→ "Cài đặt chế độ hoạt động", Trang 14
→ "Cài đặt chế độ sưởi ấm và nhiệt độ", Trang 14
5. Cài đặt thời gian nấu cần thiết tùy thuộc vào chế độ vận hành.

- "Cài đặt thời gian nấu", Trang 15
 - "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
6. Sử dụng "Thời gian kết thúc" để thiết lập thời gian thực hiện thao tác nên kết thúc.
 - "Đặt thời gian kết thúc", Trang 15
 - "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
7. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu trư ớc thiết bị bắt đầu nóng lên.

8. Bắt đầu hoạt động.
- ✓

Màn hình hiển thị thời gian còn lại cho đến khi hoạt động bắt đầu.
- ✓

Thiết bị đang ở chế độ chờ.
- ✓

Khi đạt đến thời gian bắt đầu, thiết bị sẽ bắt đầu làm nóng và thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

9. Khi quá trình kết thúc, lấy thức ăn ra khỏi ngăn nấu. Thiết bị sẽ tự động tắt hoàn toàn sau khoảng 15 đến 20 phút.

Lưu ý: Nếu cần, hãy thay đổi lại các cài đặt cơ bản khác.

Làm nóng	Làm nóng nhanh
Để tiết kiệm thời gian, việc làm nóng nhanh có thể rút ngắn thời gian làm nóng trước ở nhiệt độ cài đặt trên 100 °C. Có thể làm nóng nhanh đối với các loại sử dụng ẩm sau: Không khí nóng 4D Làm ■ nóng trên/  ■ dư ới Làm nóng chuyên sâu  ■ 	1. Đặt loại nhiệt độ và chế độ sử dụng ẩm phù hợp ở mức ít nhất 100 °C. Chế độ sử dụng ẩm nhanh tự động bật ở nhiệt độ 200 °C trở lên. 2. Nhấn "Làm nóng nhanh". ✓ "Bật" nằm trên ô. 3. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu thao tác. ✓ Bắt đầu làm nóng nhanh. ✓ Khi quá trình làm nóng nhanh kết thúc, sẽ có tín hiệu phát ra. "Tắt" sẽ xuất hiện cho "Làm nóng nhanh".  4. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu. Hủy chế độ làm nóng nhanh Nhấn "Làm ▶ nóng nhanh". ✓ Đối với chế độ "Làm nóng nhanh", màn hình sẽ hiển thị chữ "Tắt".

Tùy chọn Tùy chọn cài đặt thời gian

Đối với một thao tác, bạn có thể cài đặt thời gian nấu và thời gian hoàn tất thao tác. Bộ hẹn giờ chạy độc lập với thao tác.

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

10.1 Cài đặt thời gian nấu Bạn có thể cài đặt thời gian nấu cho hoạt động lên đến 24 giờ.

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

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

Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách sử dụng vạch điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số.
- 

Nếu cần, hãy sử dụng



 thiết lập lại giá trị điều chỉnh.

4. Sử dụng "Bắt đầu" để bắt đầu hoạt động.
- ✓

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

Khi thời gian nấu đã trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một lưu ý sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng quá trình nấu đã hoàn tất.
5. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: Nếu cần,
- ▶

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

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

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

1. Nhấn thời gian nấu.
2. Thay đổi thời gian nấu bằng cách sử dụng



 điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số.
3. Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời gian nấu Bạn có thể hủy thời gian nấu bất cứ lúc nào.

1. Nhấn thời gian nấu.
2. Đặt lại thời gian nấu bằng cách sử dụng



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

10.2 Thiết lập thời gian kết thúc Thiết

bị tự động bật, sau đó tự động tắt vào thời gian kết thúc đã chọn trước. Để thực hiện chức năng này, bạn đặt thời gian nấu (thời lưu ý) và chỉ định thời điểm bạn muốn thức ăn chín.

và hấp

Yêu cầu Chế độ vận

- hành và nhiệt độ hoặc mức độ đã đư ợc thiết lập.
- Thời gian nấu đã đư ợc thiết lập.
- 1. Nhấn "Thời gian kết thúc".
- 2. Trì hoãn thời gian bằng cách sử dụng đư ờng điều chỉnh hoặc trực tiếp thông qua trư ờng số.
- Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
- 3. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu thao tác.
- ✓ Màn hình hiển thị thời gian bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ.
- ✓ Khi thời gian bắt đầu đạt đến, thiết bị sẽ bắt đầu làm nóng và thời gian nấu bắt đầu đếm ngư ợc. Đối với một số loại chế độ làm nóng, ví dụ như fullSteam Plus, thời gian nấu chỉ bắt đầu sau thời gian làm nóng.
- Thời gian làm nóng phụ thuộc vào khối lư ợng và nhiệt độ của thực phẩm. Thời gian kết thúc đư ợc hoãn lại.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
- 4. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: Nếu cần, bạn
 - ▶ có thể chọn các cài đặt khác và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút này để tắt thiết bị.

Thay đổi thời gian kết thúc Để đạt

đư ợc kết quả nấu ăn tốt, chỉ thay đổi thời gian đã cài đặt trư ợc khi hoạt động bắt đầu và trư ợc khi thời gian nấu bắt đầu đếm ngư ợc.

1. Nhấn "Dừng"
2. Nhấn "Thời gian kết thúc"
3. Thay đổi thời gian bằng cách sử dụng đư ờng điều chỉnh hoặc nhập nó trực tiếp thông qua trư ờng số.
4. Nhấn "Bắt đầu"

Hủy thời gian kết thúc Bạn có thể xóa

thời gian đã đặt bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn "Dừng"
2. Nhấn "Thời gian kết thúc"

Hấp11 Hấp

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

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

11.1 Trư ợc khi sử dụng chức năng hơi i nư ớc Trư ợc khi sử

dụng chức năng hơi i nư ớc mỗi lần, hãy đảm bảo rằng thiết bị của bạn đư ợc cung cấp đủ nư ớc.

3. Sử dụng để thiết lập lại thời gian.

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

10.3 Cài đặt bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ

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

1. Nhấn nút.
2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, hãy nhấn giá trị thời gian có liên quan trên màn hình, ví dụ giờ hiển thị "h" hoặc phút hiển thị "min".
- ✓ Giá trị đã chọn đư ợc đánh dấu màu xanh.
3. Cài đặt bộ đếm thời gian bằng cách sử dụng ô số.
- Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
4. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu hẹn giờ.
- ✓ Bộ đếm thời gian đang đếm ngư ợc.
- ✓ Bộ hẹn giờ vẫn hiển thị trên màn hình ngay cả khi thiết bị đã tắt.

- ✓ Khi thiết bị đư ợc bật, màn hình sẽ hiển thị các cài đặt cho hoạt động hiện tại. Bộ hẹn giờ đư ợc hiển thị trên thanh trạng thái.
- ✓ Khi hết thời gian, một tín hiệu sẽ phát ra. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thời gian đã kết thúc.

Thay đổi bộ hẹn giờ Bạn có thể

thay đổi bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

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

Hủy bỏ bộ đếm thời gian

1. Nhấn nút.
2. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng cách sử dụng để đặt lại bộ hẹn giờ bằng cách sử dụng .
3. Đóng lại với ✕

Đổ đầy bình nư ớc

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

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

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

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

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

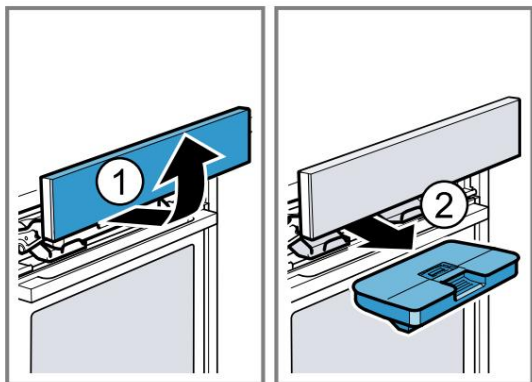
Bình chứa nư ớc có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.

- ▶ Chờ cho đến khi bình nư ớc nguội sau thao tác trư ợc đó.

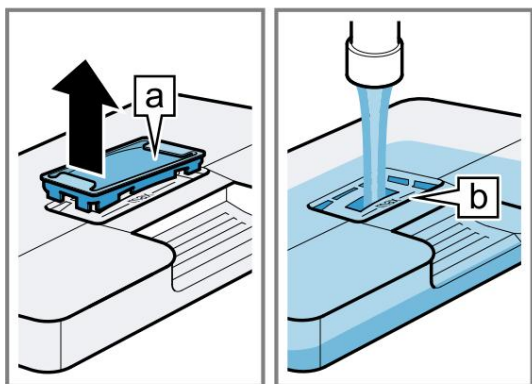
- ▶ Tháo bình chứa nư ớc ra khỏi hốc bình.

Yêu cầu: Độ cứng của nư ớc đư ợc cài đặt chính xác.

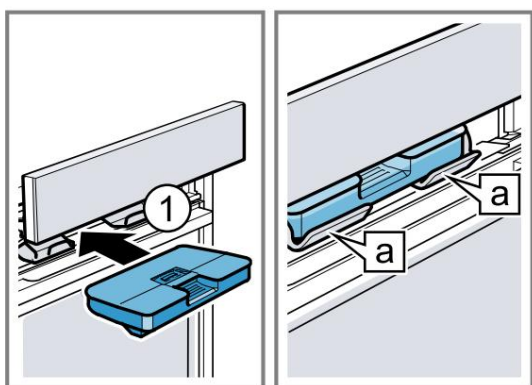
- Nhấn . 
- ✓ Bảng điều khiển tự động bật ra.
- Dùng cả hai tay kéo bảng điều khiển về phía bạn rồi đẩy lên trên cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí. ①
- Tháo bình chứa nước ra khỏi hốc bình chứa. ②



- Nhấn nắp bình chứa nước dọc theo phần đệm để tránh nước rò rỉ ra khỏi bình chứa nước.
- Tháo nắp bình chứa nước  a
- Đổ nước vào bình chứa đến vạch "tối đa". b



- Đặt nắp trở lại vào lỗ trên mặt nước xe tăng.
- Lắp bình chứa nước đầy. Khi lắp như vậy, hãy đảm bảo bình chứa nước được lắp đúng vị trí phía sau bộ phận giữ. a



- Từ từ trượt bảng điều khiển xuống dưới rồi đẩy ra xa bạn cho đến khi bảng điều khiển đóng hoàn toàn.

11.2 Tùy chọn chế độ hấp Có nhiều cách khác nhau để chế biến thực phẩm bằng hơi nước.

Các loại phương pháp làm nóng bằng hơi

nước Có nhiều loại phương pháp làm nóng bằng hơi nước khác nhau, trong đó hơi nước nóng được sử dụng để chế biến thực phẩm một cách nhẹ nhàng.

LƯU Ý Có rất

nhiều hơi nước được tạo ra trong quá trình vận hành với các loại lò sưởi bằng hơi nước. Nước ngưng tụ tích tụ trong máng hứng bên dưới khoang nấu có thể tràn ra ngoài và làm hỏng các thiết bị bên cạnh.

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

fullSteam Plus

Trong quá trình hấp bằng fullSteam Plus, thực phẩm , hơi nước nóng trên bề mặt phẩm sẽ được làm tròn để tránh mất chất dinh dưỡng. Phương pháp nấu này cũng giúp giữ nguyên hình dạng, màu sắc và hương vị đặc trưng của thực phẩm.

Khi nhiệt độ được thiết lập từ 105 °C đến 120 °C, thời gian nấu sẽ giảm. Điều này có nghĩa là nhiều chất dinh dưỡng và vitamin hơn được giữ lại khi hấp.

Hâm nóng

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

Ủ bột Bột nở nhanh

hơn đáng kể khi sử dụng phương pháp ủ bột bằng hơi nước so với ở nhiệt độ phòng và không bị khô.

Rã đông Sử

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

Thêm hơi nước Khi

bạn nấu bằng hơi nước thêm vào, thiết bị sẽ đưa hơi nước vào khoang nấu theo các khoảng thời gian khác nhau. Điều này giúp thực phẩm của bạn có lớp vỏ giòn và bề mặt sáng bóng. Thịt vẫn giữ được độ mềm và ngon ngọt, và chỉ giảm thể tích ở mức tối thiểu.

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

- Ấm - Không khí nóng → Trang 14
- 4D - Sưởi ấm 
- trên/dưới - Nướng không khí 
- tuần hoàn - Giữ ấm 
- →
- → "Món ăn", Trang 21 "Thăm dò thịt", Trang 19

Phun hơi nước

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

Thiết bị này sẽ phun hơi nước vào khoang nấu trong khoảng 3 đến 5 phút. Tùy thuộc vào hoạt động, bạn có thể kích hoạt tia hơi nước nhiều lần.

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

- Các loại sưởi ấm → Trang 14
- Không khí nóng 4D 
- Sưởi ấm trên/dưới 
- Nướng bằng luồng khí tuần hoàn 
- → "Thịt thăm dò", Trang 19

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

và hấp

11.3 Cài đặt loại hơi nước nóng

Ghi chú

Tuân thủ hướng dẫn cho các loại phương pháp sưởi ấm bằng hơi nước:

- "Các loại sưởi ấm bằng hơi nước", Trang 17

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

- "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16
- 1. Nhấn "Steam".
- 2. Nhấn loại hơi nước cần gia nhiệt.
- 3. Cài đặt nhiệt độ bằng cách sử dụng đũa điều chỉnh hoặc hướng dẫn thông qua trường số.
- 4. Nhấn "Thời gian nấu".
Luôn phải thiết lập thời gian nấu cho các loại hơi nước sưởi ấm.
- 5. Để thay đổi thời gian nấu được cài đặt trước, hãy nhấn nút có liên quan giá trị thời gian, ví dụ hiển thị phút "min" hoặc hiển thị giây "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
- 6. Đặt thời gian nấu bằng cách sử dụng đũa điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số.
Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
- 7. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu thao tác.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian nấu đếm ngược. Đối với một số loại chế độ sưởi ấm, ví dụ như full-Steam Plus, thời gian nấu chỉ bắt đầu sau thời gian làm nóng. Thời gian làm nóng phụ thuộc vào thể tích và nhiệt độ của thực phẩm.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. thông báo xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng hoạt động đã hoàn tất.
- 8. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua:
 - ▶ Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng nút này để tắt thiết bị.
- 9. Đổ hết nước trong bình chứa và lau khô bộ phận nấu.
ý tư ông.
- "Sau khi sử dụng hoạt động hơi nước", Trang 19

Thay đổi loại hơi nước nóng

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

- 1. Nhấn "Dừng"
- 2. Nhấn ←
- 3. Nhấn loại hơi nước cần gia nhiệt.
- 4. Thiết lập lại hoạt động và sử dụng "Bắt đầu" để bắt đầu.

Thay đổi nhiệt độ

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

- 1. Nhấn nhiệt độ.
- 2. Thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng đũa điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số.
- 3. Nhấn "Áp dụng".

Thay đổi thời gian nấu

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

- 1. Nhấn thời gian nấu.
- 2. Thay đổi thời gian nấu bằng cách sử dụng đũa điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số.
- 3. Nhấn "Áp dụng".

11.4 Cài đặt thêm hơi nước

Yêu cầu

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

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

- 5. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu thao tác.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị cài đặt và thời gian thiết bị đã hoạt động sẽ được hiển thị trên màn hình.
- 6. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng để chuyển đổi ứng dụng tắt.
- 7. Đổ hết nước trong bình chứa và lau khô bộ phận nấu.
ý tư ông.
- "Sau khi sử dụng hoạt động hơi nước", Trang 19

Thay đổi hơi nước thêm vào

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

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

11.5 Cài đặt chức năng phun hơi nước

Yêu cầu

- Quan sát thông tin về chế độ hoạt động tương ứng.
 - "Thiết lập tùy chọn với steam", Trang 17
- Bể chứa nước đã được đổ đầy. Nếu bể chứa nước chảy khô trong quá trình hoạt động, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Hoạt động bị dừng lại.
 - "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16
- 1. Nhấn chế độ hoạt động mà bạn yêu cầu.
- 2. Chọn cài đặt cho chế độ hoạt động, ví dụ loại của sưởi ấm và nhiệt độ.
- 3. Nhấn "Phun hơi nước"
- 4. Bắt đầu hoạt động.
- 5. Nhấn "Steam jet" vào thời gian mong muốn.
Không sử dụng tia hơi nước cho đến khi thiết bị nóng hoàn toàn.
- ✓ Thiết bị bắt đầu đun nóng nước.
- 6. Khi nước nóng lên, nhấn "Steam jet"



- Lưu ý: Nếu kích hoạt chế độ làm nóng nhanh, tia hơi nước chỉ có thể được kích hoạt khi quá trình làm nóng nhanh hoàn tất.
- ✓ Vòi phun hơi nước được kích hoạt và thiết bị được thêm vào thổi hơi nước vào khoang nấu trong khoảng 3 đến 5 phút.
 - ✓ Khi tia hơi nước kết thúc, hoạt động tiếp tục diễn ra bình thường. Tùy thuộc vào hoạt động, có thể kích hoạt lại tia hơi nước nếu cần thiết.
7. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng để chuyển đổi ứng dụng tắt.
8. Đổ hết nước trong bình chứa và lau khô bộ phận nấu ý tư ởng.
- "Sau khi sử dụng hoạt động hơi nước", Trang 19

Hủy bỏ tia hơi nước

- Bạn có thể hủy chế độ phun hơi nước bất cứ lúc nào.
1. Nhấn .
 2. Nhấn "Phun hơi nước".
 3. Nhấn "Áp dụng".
- ✓ Hoạt động này vẫn tiếp tục mà không cần tia hơi nước.

11.6 Sau khi sử dụng chức năng hơi nước

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

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

→ "Dịch vụ vệ sinh", Trang 27

Đổ hết nước trong bình chứa

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

- ▶ Chờ cho đến khi bình nước nguội hẳn hoạt động trước đó.
- ▶ Tháo bình chứa nước ra khỏi hốc bình.

CHÚ Ý

Làm khô bình chứa nước trong khoang nấu nóng dẫn đến hư hỏng bình chứa nước.

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

Việc vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén sẽ làm hỏng No.

- ▶ Không vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén.

- ▶ Vệ sinh bình chứa nước bằng vải mềm và tiêu chuẩn nước rửa chén.

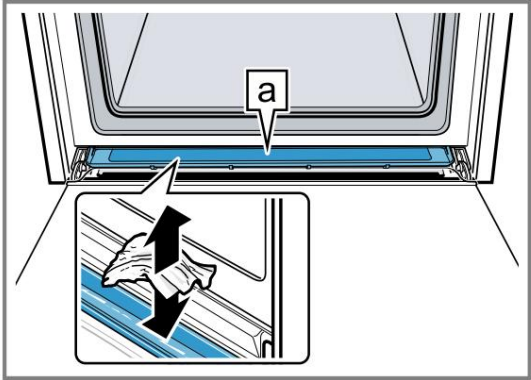
1. Sử dụng để mở bảng điều khiển.
2. Tháo bình chứa nước.
3. Cẩn thận tháo nắp bình chứa nước.
4. Đổ hết nước trong bình chứa, rửa sạch bằng chất tẩy rửa và sau đó rửa sạch bằng nước sạch.
5. Lau khô tất cả các bộ phận bằng vải mềm.
6. Chà lớp niêm phong trên nắp cho đến khi khô.
7. Đặt bình chứa nước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

Làm khô khay ngưng tụ

- !** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
- Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.
- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

Yêu cầu: Khoang nấu đã nguội xuống.

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



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

Lưu ý: Bạn có thể tháo khay ngưng tụ để làm sạch nó.

→ "Đang tháo khay ngưng tụ", Trang 32

Làm khô khoang nấu

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

- ▶ Lau khô khoang nấu bằng tay hoặc sử dụng chức năng sấy khô.
- "Chức năng sấy khô", Trang 31

dò thịt12 Que thăm dò thịt

Nấu ăn một cách chính xác bằng cách đưa đầu dò thịt vào thực phẩm và thiết lập nhiệt độ lõi trên thiết bị. Đầu dò thịt đo nhiệt độ lõi bên trong thực phẩm. Khi nhiệt độ lõi đã được thiết lập đã đạt được trong thực phẩm, thiết bị tự động ngừng sưởi ấm.

12.1 Các loại nhiệt độ thích hợp để chế biến thịt thăm dò

Chỉ một số loại sưởi ấm nhất định mới phù hợp để sử dụng với que thăm dò thịt.

Bạn có thể sử dụng đầu dò thịt với các loại sau sưởi ấm:

- Không khí nóng 4D
- Sưởi ấm trên/dưới
- Nhiệt độ dư ở đáy
- Nhiệt độ trên/dưới nhẹ nhàng
- Không khí nóng nhẹ nhàng
- Nướng không khí tuần hoàn
- Thiết lập Pizza
- Giữ ấm
- Nhiệt độ cao

và thăm dò thịt

- Nấu chậm fullSteam 
- Plus 
- Làm nóng lại 

12.2 Lắp que thăm thịt Sử dụng que thăm

thịt được cung cấp hoặc đặt mua que thăm thịt phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Sử dụng đầu dò thịt không phù hợp có thể làm hỏng lớp cách điện.

- ▶ Chỉ sử dụng đầu dò thịt cho thiết bị cụ thể này.

LƯU Ý Nếu không,

đầu dò thịt có thể bị hỏng.

- ▶ Không làm kẹt dây cáp của đầu dò thịt.
- ▶ Để tránh đầu dò thịt bị hỏng do nhiệt độ quá cao, phải có khoảng cách vài cm giữa thanh nung nóng và đầu dò thịt.

Thịt có thể nở ra trong quá trình nấu.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Que thăm thịt rất sắc.

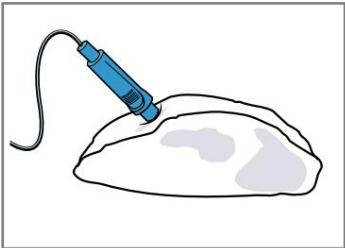
- ▶ Cần thận khi cầm que thăm thịt.

1. Cắm đầu dò thịt vào thực phẩm.

Que đo thịt có ba điểm đo. Đảm bảo rằng ít nhất điểm đo ở giữa được đưa vào thực phẩm.

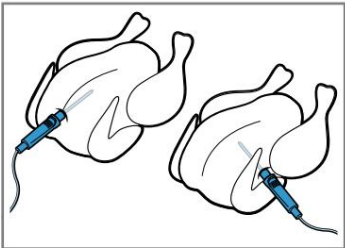
Những miếng thịt mỏng	Cắm đầu dò vào phần dày nhất của thịt từ bên cạnh.
-----------------------	--

Những miếng thịt dày	Cắm que thăm thịt theo đường chéo vào thịt từ phía trên, đẩy vào sâu nhất có thể.
----------------------	---



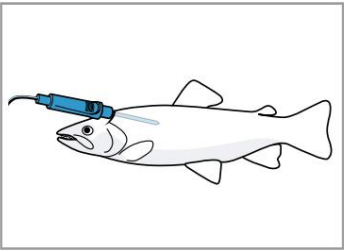
Lưu ý: Nếu bạn muốn lật thực phẩm, hãy cắm đầu dò thịt vào bên cạnh thực phẩm để không cần phải tháo đầu dò ra khi lật.

Gia cầm	Cắm que thăm dò thịt vào phần dày nhất của ức, đẩy vào càng xa càng tốt. Que thăm dò thịt có thể được cầm theo chiều ngang hoặc chiều dọc tùy thuộc vào kích thước và hình dạng của gia cầm.
---------	--



Lật ngược gia cầm và đặt lên giá với phần ngực hướng xuống dưới.

Cá Khi nấu cá nguyên con, hãy cắm que thăm thịt vào phía sau đầu cá theo hướng sống lưng, đẩy que thăm thịt vào sâu nhất có thể.



Đặt cá lên giá nướng ở tư thế bơi mà không cần xoay, ví dụ dùng nửa củ khoai tây làm vật đỡ.

- 2. Đặt thực phẩm cùng đầu dò thịt vào khoang nấu.
- 3. Cắm đầu dò thịt vào ổ cắm ở phía bên trái của ngăn nấu.

Lưu ý: Không tháo que thăm thịt khi lật thực phẩm. Sau khi lật thực phẩm, hãy kiểm tra xem que thăm thịt đã được đặt đúng vị trí trong thực phẩm chưa.

12.3 Cài đặt đầu dò thịt Bạn có thể cài đặt nhiệt độ lõi trong khoảng từ 30 °C đến 99 °C.

Yêu cầu Thực phẩm

- có đầu dò thịt nằm trong ngăn nấu.
- Que thăm thịt được đưa vào khoang nấu.

- 1. Nhấn "Các loại sơ ối ẩm".
 - 2. Nhấn loại nhiệt mà bạn muốn sử dụng.
 - 3. Đặt nhiệt độ ngăn nấu bằng cách sử dụng đồng điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua trường số .
- Đặt nhiệt độ của ngăn nấu cao hơn nhiệt độ lõi ít nhất 10 °C.

Không đặt nhiệt độ của ngăn nấu cao hơn 250 °C.

- 4. Nhấn "Thăm dò thịt".
- 5. Đặt nhiệt độ lõi bằng cách sử dụng đồng điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua ô số . Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
- 6. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu thao tác.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị cài đặt và thời gian thiết bị đã hoạt động sẽ được hiển thị trên màn hình.
- ✓ Khi thực phẩm đạt đến nhiệt độ lõi, một tín hiệu sẽ phát ra. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng hoạt động đã hoàn tất. Thiết bị dừng làm nóng. Với kiểu làm nóng nấu chậm, thiết bị sẽ tiếp tục làm nóng.

7. CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khoang nấu, phụ kiện và que thăm thịt trở nên rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng găng tay khi nướng để tháo các phụ kiện nóng và que thăm thịt ra khỏi ngăn nướng.

- Khi nhiệt độ lõi đạt đến:
- ▶ Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy sử dụng núm này để tắt thiết bị.
- ▶ Rút que thăm thịt ra khỏi ổ cắm trong khoang nấu.
- ▶ Kéo đầu dò thịt ra khỏi thực phẩm và lấy nó ra từ ngăn nấu ăn.

- Mẹo
- Bạn cũng có thể kết hợp đầu dò thịt với một loại khác chế độ hoạt động, ví dụ:
 - → "Hơi i nư ớc", Trang 16
 - → "Món ăn", Trang 21
 - Bạn có thể sử dụng đầu dò thịt ngay cả khi không có nhiệt độ lõi nào đư ợc thiết lập. Bạn có thể đọc nhiệt độ lõi của thực phẩm trên màn hình và kết thúc hoạt động bằng tay nếu cần.

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ của ngăn nấu và nhiệt độ lõi tại bất kỳ thời điểm nào sau khi bắt đầu hoạt động.

1. Nhấn nhiệt độ khoang nấu hoặc lõi nhiệt độ.
2. Đặt nhiệt độ bằng cách sử dụng đư ờng điều chỉnh hoặc nhập trực tiếp thông qua trư ờng số. 
3. Nhấn "Áp dụng".

Thay đổi loại sưởi ấm

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

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

12.4 Nhiệt độ lõi của các loại thực phẩm khác nhau

Đây là nơi i bạn có thể tìm thấy nhiệt độ cốt lõi đư ợc đề xuất cho các loại thực phẩm khác nhau.

Những gợi ý này phụ thuộc vào chất lư ợng và kích thư ớc/ hình dạng của thực phẩm. Không sử dụng thực phẩm đông lạnh.

Gia cầm	Nhiệt độ lõi trong °C
Thịt gà	80 - 85

Gia cầm	Nhiệt độ lõi trong °C
Ức gà	75 - 80
Con vịt	80 - 85
Ngực vịt, tái vừa	55 - 60
Thỏ Nhĩ Kỳ	80 - 85
Ngực gà tây	80 - 85
Ngỗng	80 - 90
Thịt lợn	Nhiệt độ lõi trong °C
Vai heo	85 - 90
Thịt thăn heo, tái vừa	62 - 70
Thịt thăn heo, chín kỹ	72 - 80
Thịt bò	Nhiệt độ lõi trong °C
Thăn lư ng hoặc thăn bò, tái	45 - 52
Thăn lư ng hoặc thăn bò, tái vừa	55 - 62
Thăn lư ng hoặc thăn bò, nấu chín kỹ	65 - 75
Bê	Nhiệt độ lõi trong °C
Khớp của bê hoặc chân giò, nạc	75 - 80
Khớp thịt bê, vai	75 - 80
Thịt bê	85 - 90
Cừu non	Nhiệt độ lõi trong °C
Chân cừu, tái vừa	60 - 65
Chân cừu, chín kỹ	70 - 80
Yên cừu, vừa chín tái	55 - 60
Cá	Nhiệt độ lõi trong °C
Cá, nguyên con	65 - 70
Phi lê cá	60 - 65
Khác	Nhiệt độ lõi trong °C
Thịt viên, các loại thịt	80 - 90
Làm nóng thức ăn, hâm nóng lại	65 - 75

Đồ nấu nư ớng làm từ những vật liệu sau đây không phù hợp:

- Nhôm sáng bóng
- Đất sét không tráng men
- Tay cầm bằng nhựa hoặc nhựa

13.2 Thiết lập các tùy chọn cho món ăn

Để nấu chín món ăn một cách hoàn hảo, thiết bị sẽ sử dụng các chế độ cài đặt khác nhau tùy theo từng món ăn. Màn hình hiển thị cho bạn các cài đặt đư ợc sử dụng. Bạn có thể điều chỉnh một số cài đặt nhất định. Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình hiển thị.

13 món ăn

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

13.1 Đồ nấu ăn cho các món ăn

Kết quả nấu ăn phụ thuộc vào thành phần của thịt và kích thư ớc của dụng cụ nấu ăn. Do đó, bạn nên sử dụng đồ nấu nư ớng chịu nhiệt thích hợp cho nhiệt độ lên đến 300 °C. Thủy tinh hoặc thủy tinh đồ nấu bằng gốm là tốt nhất. Mỗi nồi phải bao phủ khoảng 2/3 đáy đồ nấu.

trong Món ăn

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

Mẹo và thông tin về cài đặt Nếu bạn đặt một món ăn, màn hình sẽ hiển thị thông tin liên quan đến món ăn này, ví dụ: Vị trí

- kệ phù hợp Phụ kiện hoặc
- dụng cụ nấu phù hợp Chất lỏng thêm
- vào Thời gian
- lật hoặc khuấy Khi đến thời điểm này, sẽ có tín hiệu phát ra.

Để gọi thông tin, hãy nhấn . Một số giao diện cho được hiển thị tự động.

Chương trình

Các chương trình được cài đặt sẵn loại nhiệt độ, thời gian nấu và chế độ làm nóng lý tưởng. Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, bạn cũng phải cài đặt trọng lượng, độ dày hoặc mức độ nấu. Bạn chỉ có thể cài đặt trọng lượng trong phạm vi mong muốn.

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

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

Phương pháp nấu ăn Đối

với một số món ăn, bạn có thể chọn phương pháp nấu ăn ưa thích.

Chọn phương pháp nấu ăn có giá trị sau cho cách nấu ăn thông thường:

- Cổ điển

Món ăn có que thăm thịt Bạn có thể sử dụng que thăm thịt để đo một số món ăn.

Chọn phương pháp nấu ăn có chứa giá trị sau: Đến mức độ chính xác

-

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ và nhiệt độ lõi.

→ "Thịt thăm dò", Trang 19

Món ăn hấp Đối với một

số món ăn, bạn có thể chọn phương pháp nấu bằng hơi nước. Thức ăn được nấu chín nhẹ nhàng.

Chọn phương pháp nấu với các giá trị sau để nấu bằng hơi nước bổ sung: Mềm và ngon ngọt Mềm và giòn

- Mọng nước Mọng nước và nhạt Nhẹ hơn Nhẹ
- hơn
- và bóng Bóng và
- giòn Vàng và
- giòn Như mới nước Như
- mới nấu Nhẹ nhàng

Đối với việc nấu bằng hơi nước thuần túy, hãy chọn phương pháp nấu có các giá trị sau:

- Nấu chín nhẹ nhàng và ngon ngọt
- Nấu chín nhẹ nhàng và mềm

Nấu chín nhẹ nhàng và nhanh chóng

- Dễ
- Dễ dàng và an toàn
- Như thể vừa mới nấu xong
- Đứng trọng tâm

Lưu ý thông tin về cách vận hành bằng hơi nước.

→ "Hơi nước", Trang 16

13.3 Tổng quan về các món ăn

Bạn có thể tìm hiểu những món ăn riêng lẻ nào có sẵn cho bạn trên thiết bị khi bạn gọi chế độ hoạt động. Các món ăn phụ thuộc vào các tính năng của ứng dụng của bạn anne.

Các món ăn được phân loại theo thể loại và món ăn.

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

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 24

Thể loại Thực phẩm	
Bánh ngọt	Bánh trong hộp thiếc
	Bánh trên khay nướng
	Các món nướng nhỏ
	Bánh quy
Bánh mì, bánh mì cuộn	Bánh mì
	Bánh mì cuộn
Pizza, bánh mặn	Bánh pizza Bánh mặn, bánh quiche
Bánh nướng, bánh soufflé	Nguyên liệu nướng, mặn, tươi, nấu chín
	Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm
	Lasagne, tươi
	Lasagne, ướp lạnh
	Nướng, ngọt, tươi
	Trái cây vụn
	Soufflés trong khuôn riêng
	bánh pudding Yorkshire
Gia cầm	Thịt gà
	Vịt, ngỗng
	Thỏ New Kỳ
Thịt	Thịt lợn
	Thịt bò
	Bê
	Cừu non
	Trò chơi
Cá.	Món thịt
	Cá, nguyên con
	Phi lê cá
	Cá cốt lết
	Món cá
Sẵn phẩm đông lạnh	Hải sản
	Bánh pizza
	Bánh mì cuộn
	Nướng
	Sản phẩm khoai tây
Món ăn kèm, rau	Rau
	Khoai tây
	Cơ m
	Ngũ cốc
	Đậu
	Mì ống, bánh bao

Thể loại Thực phẩm	
	Trứng
Món tráng miệng, compote	Bánh bao men
	Kem caramel
	Bánh pudding gạo
	Mứt trái cây
	Sữa chua trong lọ thủy tinh
Làm nóng lại, làm giòn	Rau
	Thực đơn
	Các món nư ớng
	Món ăn kèm
Rã đông thực phẩm	Trái cây, rau quả
Bảo quản, chiết xuất	Bảo quản thực phẩm
nư ớc ép, tiệt trùng	Chiết xuất nư ớc ép
	Khử trùng chai lọ

13.4 Đặt đĩa

1. Nhấn "Đĩa".
2. Nhấn vào danh mục cần tìm.
3. Nhấn vào loại thực phẩm cần thiết.
4. Nhấn vào món ăn cần nấu.

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

→ "Cài đặt tùy chọn cho các món ăn", Trang 21
- ✓ Các cài đặt cho món ăn sẽ hiển thị trên màn hình.

5. Điều chỉnh cài đặt nếu cần thiết.

Bạn chỉ có thể điều chỉnh một số cài đặt nhất định tùy thuộc vào món ăn.

→ "Cài đặt tùy chọn cho món ăn", Trang 21
6. Để biết thông tin về phụ kiện và vị trí kệ Ví dụ, nhấn .
7. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu thao tác.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian đếm ngư ợc.
- ✓ Đối với các món ăn có cảm biến nư ớng hoặc khi sử dụng cảm biến rang (tùy thuộc vào thiết bị của thiết bị), thời gian nấu sẽ không đư ợc hiển thị. Các giá trị cài đặt và thời gian thiết bị đã hoạt động sẽ đư ợc hiển thị trên màn hình. Nếu thiết bị đư ợc kết nối với Home Connect, thời gian dự báo còn lại sẽ đư ợc hiển thị.
- ✓ Khi món ăn đã chín, một tín hiệu sẽ vang lên. Thiết bị sẽ ngừng đun nóng.
8. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: Nếu

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

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

13.5 Chức năng tự động tắt

Chức năng tự động tắt bếp cho phép bạn nư ớng và chiên mà không cần lo lắng.
Khi quá trình hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng đun nóng.

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

Yêu thích14 Yêu thích

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

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

14.1 Lưu mục ưa thích Bạn có

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

1. Bên cạnh tiêu đề chế độ hoạt động, hãy nhấn . ☆
2. Nếu cần, hãy thay đổi tiêu đề của mục yêu thích bằng bàn phím trên màn hình.
3. Nhấn "Áp dụng".

14.2 Chọn mục yêu thích Nếu bạn đã

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

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

- Ghi chú
- Hãy chú ý đến các thông số kỹ thuật cho các chế độ hoạt động khác nhau:
- → "Hơ i nư ớc", Trang 16
- → "Thịt thắm dỏ", Trang 19

14.3 Thay đổi mục yêu thích Bạn có

thể thay đổi mục yêu thích đã lưu u bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn "Yêu thích".
2. Nhấn vào mục yêu thích cần thiết.
3. Bên cạnh tiêu đề mục yêu thích, hãy nhấn . ✎
4. Thay đổi cài đặt hoặc tiêu đề của mục yêu thích.
5. Xác nhận thay đổi.

Sắp xếp mục ưa thích

1. Nhấn "Yêu thích".
2. Bên cạnh tiêu đề "Mục ưa thích", hãy nhấn ✎.
3. Nhấn và giữ ô để có mục yêu thích cần thiết và kéo nó đến vị trí khác.

Xóa mục yêu thích

1. Nhấn "Yêu thích".
2. Nhấn để ✖ chọn mục yêu thích.
3. Xác nhận xóa.

và khóa an toàn cho trẻ em

Khóa em15 Khóa an toàn cho trẻ em

Bạn có thể bảo vệ thiết bị của mình để ngăn trẻ em vô tình bật hoặc thay đổi cài đặt.

15.1 Kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em

Khóa an toàn cho trẻ em có thể được kích hoạt bất kể cho dù thiết bị đang bật hay tắt.

- ▶ Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây để kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em.
- ✔ Một thông báo xác nhận sẽ xuất hiện trên màn hình.
- ✔ Bảng điều khiển bị khóa. Thiết bị chỉ có thể được tắt bằng cách sử dụng ¹
- ✔ Biểu tượng sáng lên.

Cài đặt cơ Cài đặt cơ bản

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

16.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Tại đây bạn có thể tìm thấy tổng quan về các thiết lập cơ bản và cài đặt gốc. Các cài đặt cơ bản phụ thuộc vào tính năng của thiết bị của bạn. Bạn có thể tìm thêm thông tin về các thông tin cơ bản của từng cá nhân cài đặt trên màn hình bằng cách sử dụng ¹

Cài đặt cơ bản Lựa chọn	
Ngôn ngữ	Xem lựa chọn trên thiết bị
Trang chủ Kết nối Kết nối lò nư ớng với thiết bị di động và điều khiển từ xa. → "Kết nối nhà",	Trang 25
Cài đồng hồ	Thời gian theo định dạng 24 giờ
Ngày	Ngày theo định dạng DD.MM.YYYY
Trư ng bày	Lựa chọn
Độ sáng	■ Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 5 ¹
Màn hình chờ Bật trong	■ thời gian giới hạn ■ Bật (cài đặt này làm tăng năng lư ợng sử tiêu thụ) ■ Tắt ¹
Cài đồng hồ	■ Kỹ thuật số + ngày ¹ ■ Điện tử ■ Analogue + ngày ■ Tư ớ ng tự
Căn chỉnh	■ Căn chỉnh màn hình theo chiều ngang và theo chiều dọc
Giọng điệu	Lựa chọn
Âm thanh nút	■ TRÊN ¹ ■ Tắt
Âm lư ợng	■ Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 5 ¹
Tín hiệu âm thanh	■ Thời gian rất ngắn ■ Thời gian ngắn ■ Thời lư ợng trung bình ¹ ■ Thời gian dài

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

15.2 Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em

Bạn có thể tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em bất cứ lúc nào.

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

Cài đặt thiết bị	Lựa chọn
Thời gian chạy quạt Tối thiểu	■ Khuyến khích ¹ ■ Dài ■ Rất dài
Hệ thống kéo ra	■ Đã lắp thêm (nếu có 2 hoặc 3 bộ kéo ra dư ờng ray dư ợc lắp đặt) ■ Không dư ợc lắp thêm (nếu giá đỡ và một bộ thanh ray kéo ra duy nhất là ¹ dư ợc trang bị)
Chiếu sáng	■ Khi nấu ăn và khi mở cửa ¹ ■ Chỉ khi cánh cửa dư ợc mở ra ■ Luôn luôn tắt
Độ cứng của nư ớc 4 (tắt cứng) 3 (cứng) ¹	■ ■ 2 (trung bình) ■ 1 (mềm) ■ 0 (làm mềm)
Chiều cao trên mực nư ớc biển	Nếu hiệu chuẩn diễn ra tự động, thiết lập cơ bản này sẽ biến mất. → "Hiệu chỉnh thiết bị trư ợc khi sử dụng lần đầu tiên", Trang 13 ■ 0m - 300m ■ 300m - 600m ■ 600m - 900m ■ 900m - 1200m ■ 1200m - 1500m ■ 1500m - 1800m ■ 1800m - 2100m ■ Độ cao so với mực nư ớc biển không xác định (cần hiệu chuẩn) ¹
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo thư ớ ng hiệu	■ Trư ng bày ¹ ■ Không hiển thị

Cá nhân hóa	Lựa chọn
Hoạt động sau khi bật	Menu chính¹ Các loại sưởi ấm Hấp Đĩa Yêu thích
Thời gian nấu đã trôi qua	Trưng bày¹ Không hiển thị
Đĩa	Tắt cả¹ Không có thịt lợn Chỉ Kosher
Món ăn vùng miền	Tất cả¹ Món ăn Châu Âu Món ăn Anh
Khóa an toàn cho trẻ em	Chỉ có khóa chìa¹ Đã hủy kích hoạt
Tự động làm nóng nhanh	TRÊN¹ Tắt

Cài đặt nhà máy	Lựa chọn
Cài đặt nhà máy	Khôi phục
Thông tin thiết bị	Thông tin thiết bị

16.2 Thay đổi các thiết lập cơ bản

1. Nhấn vào  thanh trạng thái.

2. Nhấn vào vùng cài đặt cơ bản cần thiết.

3. Nhấn vào cài đặt cơ bản cần thiết.

4. Nhấn để chọn cài đặt cơ bản cần thiết.

✓ Sự thay đổi này được áp dụng trực tiếp cho hầu hết các thiết lập cơ bản.

5. Để thay đổi các cài đặt cơ bản bổ sung, hãy sử dụng  phím quay lại và chọn một cài đặt cơ bản khác.

6. Để thoát khỏi cài đặt cơ bản, hãy  sử dụng phím để quay lại menu chính hoặc tắt thiết bị bằng .

✓ Những thay đổi đã được lưu.
- Lưu ý: Những thay đổi của bạn đối với cài đặt cơ bản sẽ được lưu lại ngay cả khi mất điện.

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 cho phép bạn kiểm soát các chức năng của thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh các cài đặt cơ bản và theo dõi trạng thái hoạt động của thiết bị.

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

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

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

Lưu ý

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

→ "An toàn", Trang 2

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

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

17.1 Thiết lập yêu cầu của Home Connect Thiết bị

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

17.2 Cài đặt Home Connect Bạn có thể

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

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

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

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!
Các vật dễ cháy còn lại trong khoang nấu có thể bắt lửa.

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

Yêu cầu Thiết bị đã

- được tắt.
 - Thiết bị được kết nối với mạng gia đình và ứng dụng Home Connect.
 - Để có thể cài đặt thiết bị thông qua ứng dụng, bạn phải chọn khởi động thủ công hoặc khởi động từ xa cố định trong cài đặt cơ bản "Trạng thái điều khiển từ xa".
1. Để kích hoạt khởi động từ xa thủ công, hãy nhấn  .
Bạn chỉ cần xác nhận trên lò nư ớng nếu bạn đang chuyển từ chế độ giám sát hoặc khởi động từ xa cố định sang chế độ khởi động từ xa thủ công.
Với chức năng khởi động từ xa, bạn không cần phải xác nhận trên lò nư ớng.

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

Ghi chú

- Khi bạn khởi động lò nư ớng bằng các nút điều khiển trên chính thiết bị, chức năng khởi động từ xa sẽ tự động được kích hoạt. Bạn có thể sử dụng ứng dụng Home Con-nect để điều chỉnh cài đặt hoặc bắt đầu một chương trình mới.
- Bạn có thể mở cửa thiết bị trong vòng 15 phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Khởi động từ xa sẽ không bị vô hiệu hóa bởi điều này. Sau 15

đã trôi qua vài phút, việc mở cửa thiết bị sẽ vô hiệu hóa chức năng khởi động từ xa thủ công.

17.4 Cập nhật phần mềm Phần mềm của

thiết bị của bạn có thể được cập nhật bằng chức năng cập nhật phần mềm, ví dụ như cho mục đích tối ưu hóa, khắc phục sự cố hoặc cập nhật bảo mật. Điều này có thể dẫn đến những thay đổi nhỏ về hình ảnh và hoạt động trên màn hình.

Để thực hiện việc này, bạn phải là người dùng Home Con-nect đã đăng ký, đã cài đặt ứng dụng trên thiết bị di động và được kết nối với máy chủ Home Connect.

Ngay khi có bản cập nhật phần mềm, bạn sẽ được thông báo qua ứng dụng Home Connect và có thể bắt đầu cập nhật phần mềm qua ứng dụng. Sau khi bản cập nhật đã được tải xuống thành công, bạn có thể bắt đầu cài đặt thông qua ứng dụng Home Connect nếu bạn đang ở trong mạng gia đình (Wi-Fi). Ứng dụng Home Connect sẽ thông báo cho bạn khi quá trình cài đặt thành công.

Lưu ý:

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

17.5 Chẩn đoán từ xa Dịch vụ khách hàng có

thể sử dụng Chẩn đoán từ xa để truy cập thiết bị của bạn nếu bạn liên hệ với họ, kết nối thiết bị của bạn với máy chủ Home Connect và nếu

Chẩn đoán từ xa có sẵn ở quốc gia mà bạn đang sử dụng thiết bị.

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

17.6 Bảo vệ dữ liệu

Vui lòng xem thông tin về bảo vệ dữ liệu.

Lần đầu tiên thiết bị của bạn được đăng ký trên một ngôi nhà mạng được kết nối với Internet, thiết bị của bạn sẽ truyền các loại dữ liệu sau đây đến máy chủ Home Connect (đăng ký ban đầu):

- Nhận dạng thiết bị duy nhất (bao gồm mã thiết bị cũng như địa chỉ MAC của mô-đun giao tiếp Wi-Fi được cài đặt).

- Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông Wi-Fi (để đảm bảo kết nối dữ liệu an toàn).
- Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của bạn thiết bị.
- Trạng thái của bất kỳ lần khôi phục cài đặt gốc nào trước đó.

Đăng ký ban đầu này chuẩn bị các chức năng Home Connect để sử dụng và chỉ được yêu cầu khi bạn muốn sử dụng Chức năng Home Connect hoạt động lần đầu tiên.

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

bảo dưỡng18 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

18.1 Sản phẩm vệ sinh

Để tránh làm hỏng các bề mặt khác nhau của lò nướng trên thiết bị, không sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp các sản phẩm.

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

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

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

CHÚ Ý

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

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

Chất tẩy rửa phù hợp

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

Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh thiết bị.

→ "Vệ sinh thiết bị", Trang 28

Mặt trước của thiết bị

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

- ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển lau chùi.
 - ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa đặc biệt nào để vệ sinh thiết bị khi thiết bị còn nóng.
- Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu ăn khi trời vẫn còn ẩm.
 - ▶ Loại bỏ tất cả thức ăn còn sót lại khỏi ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bạn đun nóng lần tiếp theo thiết bị.
- Nếu các chất tẩy rửa khác nhau được trộn lẫn với nhau, sẽ có thể là phản ứng hóa học giữa những chất này.
- ▶ Không trộn lẫn các chất tẩy rửa.
 - ▶ Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa.
- Muối có trong miếng bọt biển mới có thể làm hỏng bề mặt.
- ▶ Giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Cửa thiết bị

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Tấm cửa	Nư ớc xà phòng nóng Chất tẩy rửa lò nư ỡng Len thép	Không sử dụng dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo các tấm cửa ra để vệ sinh sạch sẽ. → "Cửa thiết bị", Trang 32
Nắp cửa	Đư ợc làm bằng thép không gỉ thép: Chất tẩy rửa thép không gỉ Đư ợc làm từ nhựa: Nư ớc xà phòng nóng	Không sử dụng nư ớc lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lư ỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 32
Khung cửa bên trong bằng thép không gỉ	Chất tẩy rửa thép không gỉ	Có thể loại bỏ tình trạng đổi màu bằng chất tẩy rửa thép không gỉ. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ.
Tay nắm cửa	Nư ớc xà phòng nóng	Để tránh vết bẩn vĩnh viễn, hãy loại bỏ ngay bất kỳ chất tẩy cặn nào đư ợc đư a lên bề mặt.
Gioăng cửa	Nư ớc xà phòng nóng	Không đư ợc tháo ra hoặc chà xát.

Ngăn nấu ăn

Phạm vi	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Bề mặt men	Nư ớc xà phòng nóng Dung dịch giấm Chất tẩy rửa lò nư ỡng Len thép	Làm ư ớt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Để cửa thiết bị mở để làm khô khoang nấu sau khi đang lau dọn nó. Ghi chú Men bị cháy ở nhiệt độ rất cao, gây ra hiện tư ợng đổi màu nhẹ. Chức năng của thiết bị không bị ảnh hư ỡng bởi điều này. Các cạnh của khay mỏng không thể đư ợc tráng men hoàn toàn và có thể thô ráp. Điều này không làm giảm khả năng chống ăn mòn. Cặn thức ăn để lại lớp phủ màu trắng trên bề mặt men răng. lớp phủ không gây nguy cơ cho sức khỏe. Chức năng của thiết bị của bạn không bị ảnh hư ỡng bởi điều này. Bạn có thể loại bỏ cặn bằng chanh nư ớc ép.
Bề mặt tự làm sạch	-	Thực hiện theo hư ớng dẫn để tự làm sạch bề mặt. → "Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu ăn", Trang 29
Giá đỡ kệ	Nư ớc xà phòng nóng Len thép	Làm ư ớt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Lư u ý: Để vệ sinh kỹ lư ỡng, hãy tháo rời các giá đỡ kệ. → "Đư ờng ray", Trang 35
Phụ kiện	Nư ớc xà phòng nóng Chất tẩy rửa lò nư ỡng Len thép	Làm ư ớt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Các phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén. Không sử dụng len thép không gỉ cho bình đựng hơi i nư ớc làm bằng thép không gỉ. Sử dụng dung dịch giấm để loại bỏ mọi bụi bẩn trên thép không gỉ bằng hơi i nư ớc các thùng chứa do thực phẩm giàu tinh bột (ví dụ như gạo) gây ra.
Bể chứa nư ớc	Nư ớc xà phòng nóng	Để loại bỏ chất tẩy rửa còn sót lại sau khi vệ sinh, hãy rửa sạch bằng nư ớc sạch. Để làm khô bình chứa nư ớc sau khi vệ sinh, hãy để bình chứa nư ớc khô bằng mở nắp. Làm khô lớp niêm phong trên nắp. Không rửa bằng máy rửa chén.
Thăm dò thịt	Nư ớc xà phòng nóng	Dùng bàn chải để loại bỏ vết bẩn cứng đầu. Không rửa bằng máy rửa chén.

18.2 Vệ sinh thiết bị

Để tránh làm hỏng thiết bị, bạn phải chỉ vệ sinh thiết bị của bạn theo đúng chỉ định và bằng cách phù hợp sản phẩm vệ sinh.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

- Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- ▶ Cần phải thận trọng ở đây để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.
 - ▶ Trẻ em dư ới 8 tuổi phải đư ợc giữ tránh xa thiết bị.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

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

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

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

→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 27

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

→ "Các chất tẩy rửa phù hợp", Trang 27

2. Lau khô bằng vải mềm.

Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu Tắm ốp lưng, trần nhà và thành bên trong khoang nấu có khả năng tự làm sạch và có bề mặt thô.

LƯU Ý Nếu bạn

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

- ▶ Nếu thấy có vết bẩn tối màu trên bề mặt tự làm sạch, hãy sử dụng chức năng vệ sinh để vệ sinh ngăn nấu.
- ▶ Nếu màn hình hiển thị lời nhắc vệ sinh, hãy sử dụng chức năng vệ sinh để vệ sinh khoang nấu.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn. Nếu chất tẩy rửa lò nướng vô tình tiếp xúc với bề mặt tự làm sạch, hãy thấm sạch ngay bằng nước và khăn bọt biển. Không chà xát.
- ▶ Sử dụng chức năng dọn dẹp.
 - "Chức năng vệ sinh ecoClean Plus", Trang 29

Plus19 Chức năng vệ sinh "ecoClean Plus"

Sử dụng chức năng vệ sinh "ecoClean Plus" thường xuyên để giúp duy trì khả năng vệ sinh của bề mặt tự làm sạch và ngăn ngừa hư hỏng.

Các bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu được phủ một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám. Khi thiết bị đang hoạt động, các bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ các chất bẩn ra từ quá trình rang hoặc nướng và phân hủy chúng.

- Các bề mặt sau đây có khả năng tự làm sạch: Tủ ở
- sau Trần
 - nhà
 - Tủ ở bên

LƯU Ý Nếu bạn

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

- ▶ Nếu thấy có vết bẩn tối màu trên bề mặt tự làm sạch, hãy sử dụng chức năng vệ sinh để vệ sinh ngăn nấu.
- ▶ Nếu màn hình hiển thị lời nhắc vệ sinh, hãy sử dụng chức năng vệ sinh để vệ sinh khoang nấu.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn. Nếu chất tẩy rửa lò nướng vô tình tiếp xúc với bề mặt tự làm sạch, hãy thấm sạch ngay bằng nước và khăn bọt biển. Không chà xát.

19.1 Khuyến nghị về vệ sinh Thiết bị sẽ ghi lại loại

và thời lượng hoạt động và nếu cần, sẽ khuyến nghị chức năng vệ sinh nào nên sử dụng.

Khi bạn bật thiết bị, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết bạn nên sử dụng chức năng vệ sinh. Hãy bắt đầu chức năng vệ sinh càng sớm càng tốt.

Bạn có thể sử dụng thiết bị như bình thường. Tuy nhiên, khuyến nghị vệ sinh sẽ xuất hiện trên màn hình cho đến khi bạn chạy hết chức năng vệ sinh.

Lưu ý: Nếu thiết bị bị nhiễm bẩn sớm, ví dụ như do thịt gia cầm hoặc thịt quay có mỡ, hoặc nếu xuất hiện các đốm đen trên

bề mặt tự làm sạch, không đợi đến khi thông báo xuất hiện trên màn hình trừ khi bạn sử dụng chức năng làm sạch. Bạn sử dụng chức năng làm sạch càng thường xuyên thì khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch càng được duy trì lâu hơn.

19.2 Chuẩn bị thiết bị cho chức năng vệ sinh

Để đạt được kết quả làm sạch tốt, hãy chuẩn bị thiết bị cẩn thận.

LƯU Ý Sử dụng

chất tẩy rửa lò nướng trên bề mặt tự làm sạch sẽ làm hỏng bề mặt.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trên bề mặt tự làm sạch. Nếu chất tẩy rửa lò nướng dính vào các bề mặt này, hãy lau sạch ngay bằng nước và miếng bọt biển. Không chà xát bề mặt và không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn.

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

→ "Đỡ ray", Trang 35

3. Loại bỏ bụi bẩn thô bằng nước xả phòng và khăn mềm vải: -
 - Từ sàn khoang nấu - Từ bên trong cửa thiết bị - Từ nắp kính trên đèn lò nướng Điều này ngăn ngừa các vết bẩn không thể loại bỏ được.

4. Lấy hết mọi vật ra khỏi khoang nấu.
 - Ngăn nấu phải trống.

19.3 Cài đặt chức năng vệ sinh Thông gió cho bếp trong khi chức năng vệ sinh đang hoạt động.

en Làm sạch hỗ trợ humidClean



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!



Bên ngoài của thiết bị trở nên rất nóng khi chức năng vệ sinh đang được tiến hành.

▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.

▶ Để thiết bị nguội.

▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Lưu ý: Đèn lò nư ớng không sáng trong khi vệ sinh chức năng đang chạy.

Yêu cầu: .

→ "Chuẩn bị thiết bị cho chức năng vệ sinh",

Trang 29

1. Nhấn "Vệ sinh".
2. Nhấn "ecoClean Plus".

Không thể thay đổi thời lư ợng 1 giờ.

Bạn có thể trì hoãn thời gian mà hoạt động sẽ diễn ra được hoàn thành.

→ "Đặt thời gian kết thúc", Trang 15

3. Nhấn "Bắt đầu".

- ✓

Thông báo nêu rõ rằng bạn nên thực hiện công tác chuẩn bị cần thiết cho chức năng vệ sinh xuất hiện trên màn hình.

4. Xác nhận thông báo.
- ✓

Chức năng làm sạch bắt đầu và thời gian đếm xuống.
- ✓

Một âm báo hiệu vang lên khi chức năng làm sạch đã được kích hoạt hoàn tất. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
5. Nhấn để tắt thiết bị.
6. .
- "Chuẩn bị các tìon"thiết bị sau khi vệ sinh chức năng-
Trang 30

19.4 Chuẩn bị thiết bị sau khi chức năng làm sạch

1. Để thiết bị nguội.
2. Lau sạch khoang nấu bằng khăn ẩm.
- Lưu ý: Có thể xuất hiện vết bẩn trên bề mặt tự làm sạch. Cặn dư ờng và lòng trắng trứng trong thực phẩm không được loại bỏ và dính vào bề mặt. Vết bẩn màu đỏ là cặn bã từ thức ăn mặn – chúng không phải là rỉ sét. Vết bẩn không gây nguy hiểm cho sức khỏe. Những vết bẩn này không làm suy yếu khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch.

3. Lắp giá đỡ kệ.
- "Đư ờng ray", Trang 35

humidClean20 Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean"

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

20.1 Cài đặt chất hỗ trợ vệ sinh



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

Lưu ý: Đèn lò nư ớng không sáng trong quá trình chất hỗ trợ vệ sinh.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải có đã nguội hoàn toàn.

1. Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào khỏi bộ phận nấu ăn.
- ý tư ờng.

2. LƯU Ý – Nước cất trong khoang nấu có thể gây ăn mòn.

- ▶ Không sử dụng nước cất.

Trộn 0,4 lít nước với một giọt nước rửa chén và đổ vào giữa ngăn nấu sẵn nhà.

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

Không thể thay đổi thời lư ợng.

5. Nhấn "Bắt đầu".

- ✓

Một thông báo yêu cầu bạn phải thực hiện công tác chuẩn bị cần thiết cho chất hỗ trợ vệ sinh sẽ xuất hiện trên màn hình.

6. Xác nhận thông báo.
- ✓

Chất hỗ trợ vệ sinh bắt đầu và thời gian nấu ăn được tính xuống.
- ✓

Khi chất hỗ trợ vệ sinh kết thúc, một âm báo hiệu âm thanh. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
7. Nhấn để tắt thiết bị.
8. .
- "Vệ sinh khoang nấu sau khi sử dụng
chất hỗ trợ vệ sinh", Trang 30

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

CHÚ Ý

Sự hiện diện kéo dài của độ ẩm trong quá trình nấu ăn ngăn dẫn đến ăn mòn.

- ▶ Sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh, lau sạch bếp nấu ngăn chứa và để khô hoàn toàn.

1. Để thiết bị nguội.
2. Lau sạch nước còn lại trong ngăn nấu bằng miếng vải xốp thấm nước.
3. Làm sạch bề mặt men nhẵn trong quá trình nấu ăn ngăn bằng khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ lại các thức ăn thừa cứng đầu bằng thép không gỉ miếng cọ rửa.
4. Loại bỏ cặn vôi bằng vải thấm giấm và lau sạch bằng nước sạch.
5. Lau khô khoang nấu bằng vải mềm.
6. Để làm khô hoàn toàn khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở trong khoảng 1 giờ hoặc sử dụng Chức năng "Sấy khô".
- "Thiết lập quá trình sấy", Trang 31

Tẩy cặn21 Tẩy cặn

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

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

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

Thực hiện cạo cặn hoàn toàn.

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

21.1 Chuẩn bị tẩy cặn

- LƯU Ý Thời gian
- Để chất tẩy cặn hoạt động dựa trên chất tẩy cặn dạng lỏng được khuyến nghị. Các chất tẩy cặn khác có thể làm hỏng thiết bị.
- Chỉ sử dụng chất tẩy cặn dạng lỏng được chúng tôi khuyến nghị cho chương trình tẩy cặn.
- Nếu dung dịch tẩy cặn tiếp xúc với bảng điều khiển hoặc các bề mặt mỏng manh khác, chúng sẽ bị hỏng.
- Loại bỏ ngay dung dịch tẩy cặn bằng nước.
1. Pha dung dịch tẩy cặn: 200 ml chất
 - tẩy cặn dạng lỏng 400 ml nước
 -
 2. Mở bảng điều khiển.

3. Tháo bình chứa nước và đổ đầy dung dịch tẩy cặn.

sự kiện.
4. Sau khi đổ dung dịch tẩy cặn vào bình chứa nước, hãy trượt bình chứa vào lại.
5. Đóng bảng điều khiển.

21.2 Thiết lập chương trình tẩy cặn Yêu cầu:

- "Chuẩn bị tẩy cặn", Trang 31
1. Nhấn "Vệ sinh".
 2. Nhấn "Tẩy cặn".

Không thể thay đổi thời lượng.
 3. Nhấn "Bắt đầu".
- ✓ Một thông báo yêu cầu bạn phải thực hiện các công việc chuẩn bị cần thiết để tẩy cặn sẽ xuất hiện trên màn hình.
4. Xác nhận tin nhắn.
 - ✓ Chương trình tẩy cặn sẽ bắt đầu và thời gian sẽ được đếm ngược.
- ✓ Khi phần đầu tiên của chương trình tẩy cặn kết thúc, một tín hiệu sẽ phát ra. Thiết bị nhắc bạn thực hiện 2 chu trình xả.
5. Để rửa sạch thiết bị, đối với mỗi chu kỳ rửa:
 - Mở bảng điều khiển và tháo bình chứa nước.
 - Rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước sạch vào.
 - Đặt bình chứa nước vào và đóng bảng điều khiển.
 - Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu chu trình xả.
- ✓ Sẽ có âm báo hiệu khi mỗi chu trình xả kết thúc.
6. Sau khi chu trình xả thứ hai hoàn tất: Đổ hết
 - nước và lau khô bình chứa nước.
 - "Làm trống bồn nước", Trang 19
 - Nhấn để ~~tắt~~ thiết bị.

Chức năng

Chức năng sấy khô

- Để tránh hơi ẩm còn sót lại, hãy làm khô khoang nấu sau khi sử dụng hơi nước.
- LƯU Ý Nếu có
- nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men.
- Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên sàn khoang nấu.
- Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.

22.1 Làm khô khoang nấu Bạn có thể làm khô khoang nấu bằng tay

hoặc sử dụng chức năng "Làm khô".

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

- Để sử dụng chức năng "Chức năng sấy khô", hãy cài đặt "Chức năng sấy khô".
- "Thiết lập quá trình sấy", Trang 31

Thiết lập quá trình sấy

- Yêu cầu:
- "Làm khô khoang nấu", Trang 31
1. Nhấn "Vệ sinh".
 2. Nhấn "Chức năng sấy khô".

Không thể thay đổi thời lượng.
 3. Nhấn "Bắt đầu".
- ✓ Một thông báo yêu cầu bạn phải thực hiện các công việc chuẩn bị cần thiết để sấy khô sẽ xuất hiện trên màn hình.
4. Xác nhận thông báo.
 - ✓ Quá trình sấy bắt đầu và thời gian sẽ đếm ngược.
- ✓ Khi quá trình sấy kết thúc, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
5. Nhấn để ~~tắt~~ thiết bị.

và Thiết bị của

6. Để làm khô hoàn toàn khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở trong 1 đến 2 phút.

Cửa bị23 Cửa thiết bị

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

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

23.1 Tháo cửa thiết bị

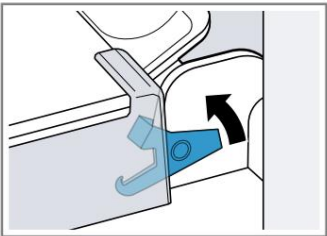
! CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

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

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

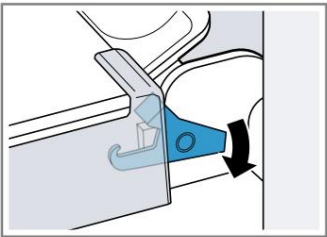
Mở cần khóa ở bản lề bên trái và bên phải.

Đòn bẩy khóa mở



Bản lề hiện đã được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại được nữa.

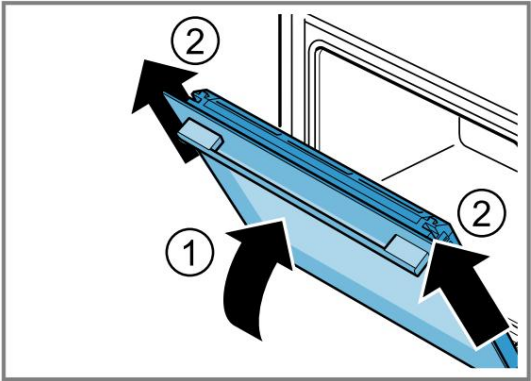
Đòn bẩy khóa đóng lại



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

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

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

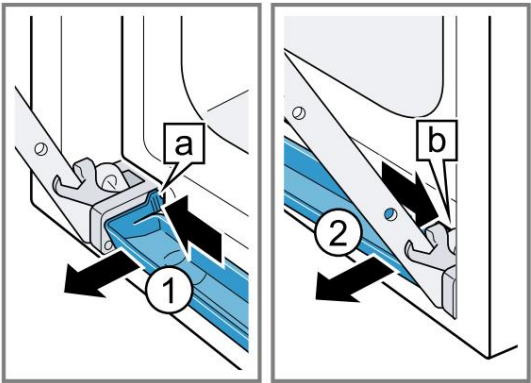


- Cẩn thận đặt cửa thiết bị trên bề mặt phẳng.

Tháo khay ngưng tụ Lưu ý Lau sạch khay ngưng tụ sau

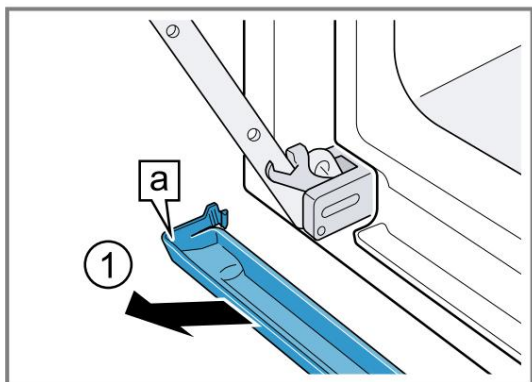
- mỗi lần sử dụng hơi nước hoặc trước khi tháo khay.
- Không vệ sinh khay ngưng tụ trong máy rửa chén. Yêu cầu: Phải tháo cửa thiết bị.

- Nhấn vào bề mặt áp suất bên trái cho đến khi móc được **a** 1 nhả ra.
- Nhấn vào bề mặt áp suất bên phải móc sẽ được nhả **b** 2 cho đến khi ra.

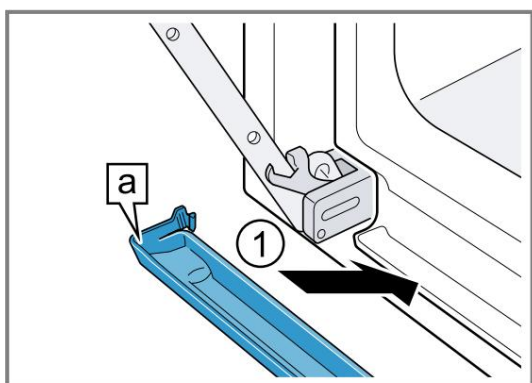


- Nghiêng khay ngưng tụ về phía trước một chút cho đến khi các móc giữ phía dưới được nhả ra.

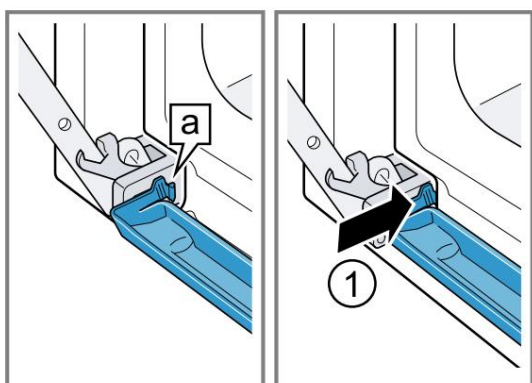
4. Dùng cả hai tay kéo khay ngưng tụ lên hướng ra ngoài theo một góc. ①



Lắp khay ngưng tụ 1. Sử dụng cả hai tay để lắp khay ngưng tụ ở một vị trí góc. ①



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



3. Đẩy khay ngưng tụ cho đến khi các móc ở bên phải, nhấp chuột trái và dư ới vào đúng vị trí.

✓ Khay ngưng tụ được lắp đặt theo chiều ngang.

23.2 Lắp cửa thiết bị

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

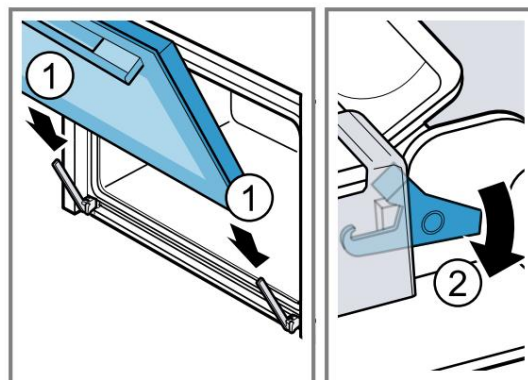
Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt.

► Tránh xa tay khỏi bản lề.

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

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

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



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

4. Đóng cửa thiết bị.

23.3 Tháo bỏ các tấm cửa

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

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

► Tránh xa tay khỏi bản lề.

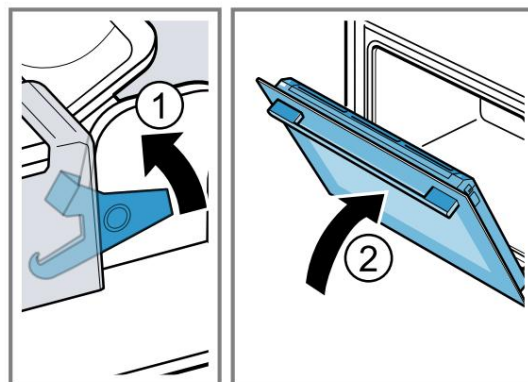
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

► Đeo găng tay bảo vệ.

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

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

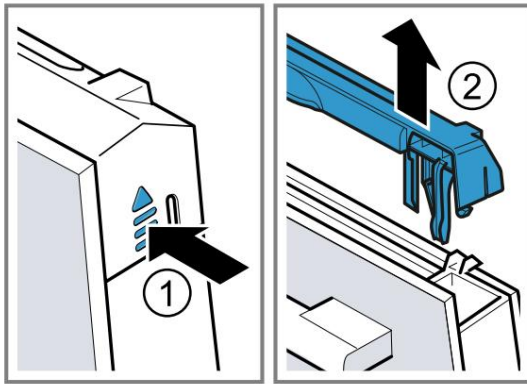
3. Đóng chặt cửa thiết bị. ②



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

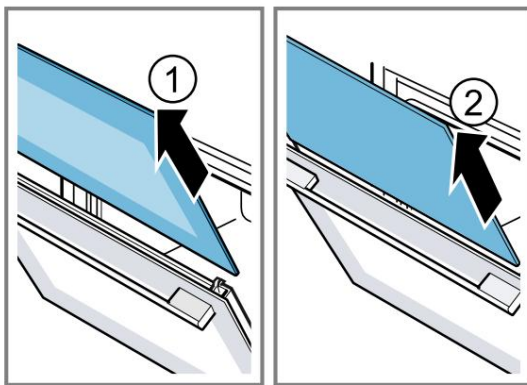
và Thiết bị của

5. Tháo nắp cửa.

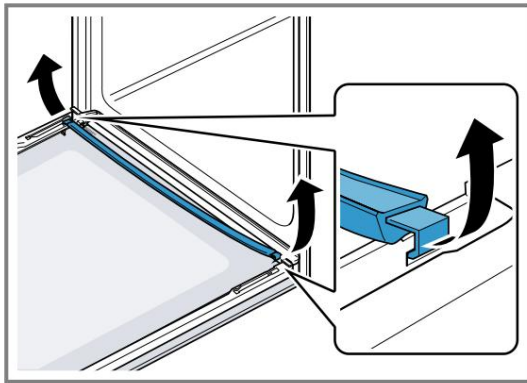


6. Nhấc tấm kính bên trong ra và đặt nhẹ nhàng lên bề mặt phẳng.

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

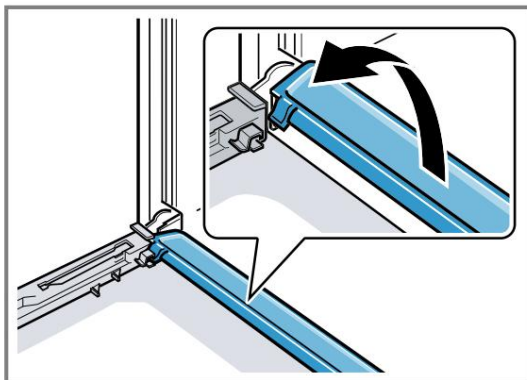


8. Mở cửa thiết bị và tháo miếng đệm cửa.



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

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



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

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

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

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

11. Vệ sinh máng ngưng tụ bằng vải và nước xà phòng nóng.

12. Vệ sinh cửa thiết bị.

→ "Các chất tẩy rửa phù hợp", Trang 27

13. Làm khô tấm cửa và lắp lại.

→ "Lắp đặt cửa sổ", Trang 34

23.4 Lắp đặt các tấm cửa

CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

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

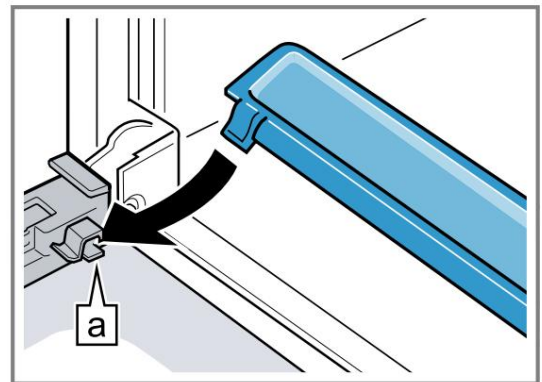
- ▶ Tránh xa tay khỏi bản lề.

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

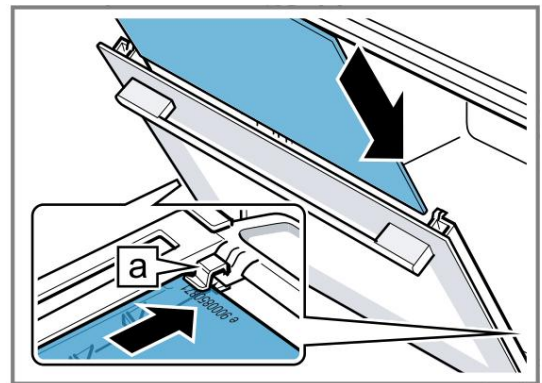
- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

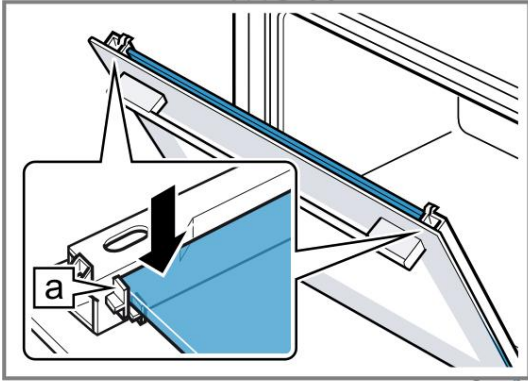
2. Đặt máng ngưng tụ theo chiều thẳng đứng vào bộ phận giữ và xoay máng xuống dư ới.



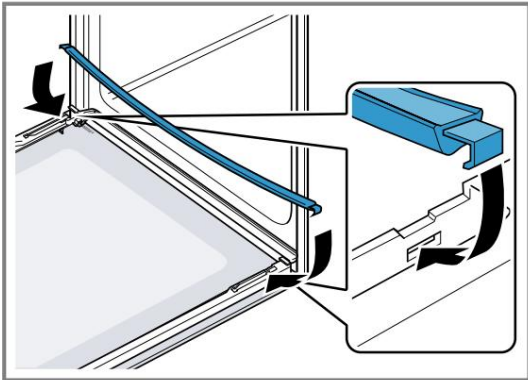
3. Trượt khung trung gian vào bên trái và bên phải dụng cụ giữ tay. **a**



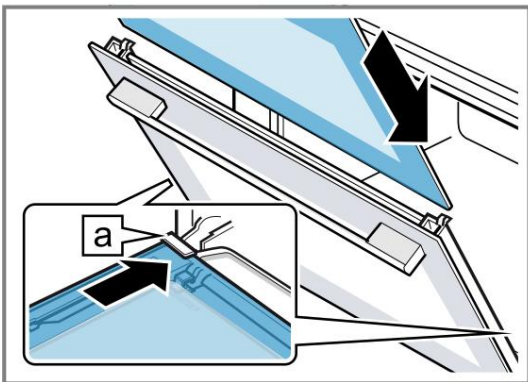
4. Đẩy tấm trung gian lên trên cho đến khi nó ở trong dụng cụ giữ bên trái và bên phải. [a]



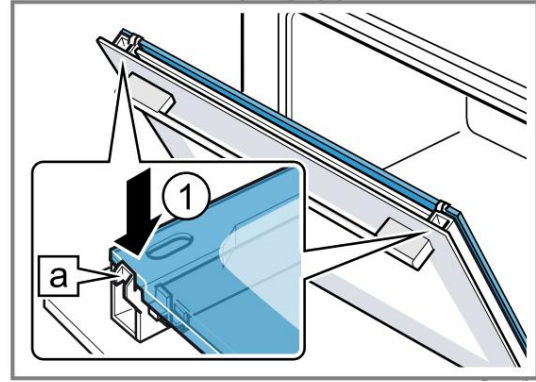
5. Mở cửa thiết bị và lắp gioăng cửa vào.



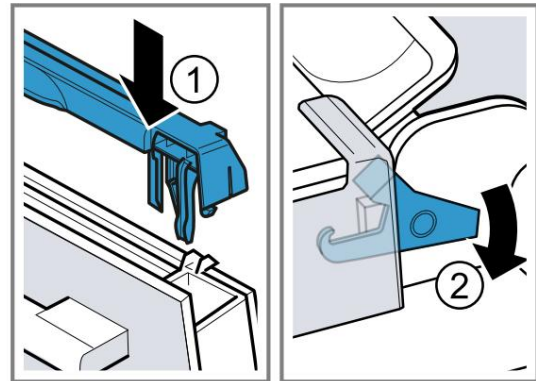
6. Lưu ý: Khi trượt khung vào, hãy đảm bảo rằng Mặt bóng của khung nằm ở bên ngoài và các đường cắt ở bên trái và bên phải nằm ở phía trên.
7. Trượt tấm kính bên trong vào các chốt giữ bên trái và bên phải. [a]



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



9. Đặt nắp cửa vào đúng vị trí và ấn xuống cho đến khi bạn nghe thấy tiếng kêu tách.
10. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
11. Đóng các đòn bẩy khóa ở bên trái và bên phải bản lề. ②



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

12. Đóng cửa thiết bị.

Lưu ý: Không sử dụng lại ngăn nấu cho đến khi cửa kính được lắp đúng cách.

24 Đường ray

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

24.1 Tháo rời thanh ray

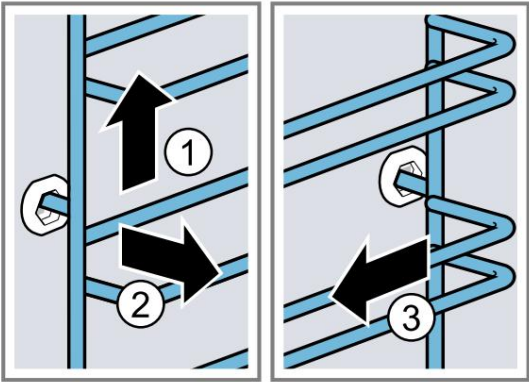
⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Giá đỡ kệ rất nóng. Không bao giờ chạm

- ▶ vào giá đỡ kệ khi còn nóng.
- ▶ Luôn để thiết bị nguội.
- ▶ Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

1. Nâng thanh ray về phía trước một chút ① và tháo nó ra ②.

2. Kéo toàn bộ thanh ray về phía trước và tháo ra.

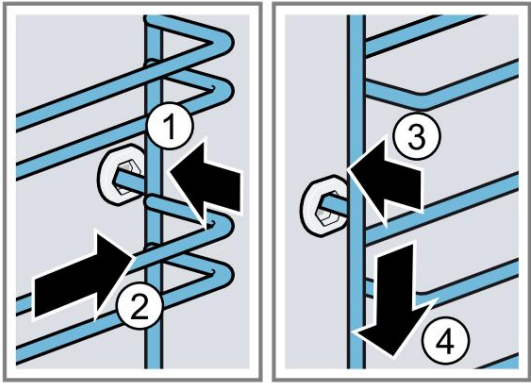


3. Làm sạch thanh ray.
→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 27

24.2 Lắp thanh ray

Lưu ý:
■ Thanh ray chỉ lắp được ở bên phải hoặc bên trái.

- Đối với cả hai thanh ray, hãy đảm bảo các thanh cong nằm ở phía trước.
- 1. Đầu tiên, đẩy thanh ray vào giữa ổ cắm phía sau cho đến khi thanh ray chạm vào thành khoang nấu, sau đó đẩy thanh ray này trở lại.
- 2. Đẩy thanh ray vào ổ cắm phía trước cho đến khi thanh ray cũng dựa vào thành ngăn nấu, sau đó ấn xuống dư ới.



Xử lý sự cố25 Xử lý sự cố

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

- ⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!
- Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.
- ▶ Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
 - ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
→ "Dịch vụ khách hàng", Trang 38

- ⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị điện giật!
- Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.
- ▶ Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
 - ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị.
 - ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có thể mua từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
 - ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

25.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Cầu
Thiết bị không hoạt động.	dao điện trong hộp cầu chì đã bị ngắt. ▶ Kiểm tra cầu dao điện trong hộp cầu chì. Đã xảy ra mất điện. ▶ Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không. Lỗi điện tử 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong ít nhất 30 giây bằng cách tắt cầu chì. 2. Khôi phục cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 24
"Sprache Deutsch" xuất hiện trên màn hình	There has been a power cut. ▶ Thiết lập các cài đặt cấu hình ban đầu.
Hoạt động không bắt đầu hoặc bị gián đoạn.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. ▶ Kiểm tra thông báo xuất hiện trên màn hình. → "Hiển thị thông tin", Trang 14 Cuộc gọi báo ▶ lỗi. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 38

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thiết bị không nóng lên.	Chế độ demo đã được bật. - Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách chuyển mạch ngắt cầu dao trong hộp cầu chì rồi bật lại. - Tắt chế độ demo trong phần cài đặt cơ bản trong khoảng 5 phút. → "Thay đổi cài đặt cơ bản", Trang 25 Đã xảy ra mất điện. - Mở và đóng cửa thiết bị một lần sau khi mất điện. - Thiết bị đã được kiểm tra và sẵn sàng sử dụng.
Thời gian không được hiển thị khi thiết bị đã tắt.	Cài đặt cơ bản đã được thay đổi. Thay đổi cài đặt cơ bản để hiển thị thời gian. → "Cài đặt cơ bản", Trang 24
Home Connect không hoạt động đúng cách.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. Đi đến www.home-connect.com.
Bảng điều khiển không thể đã mở.	Cầu dao điện trong hộp cầu chì đã bị ngắt. - Kiểm tra cầu dao điện trong hộp cầu chì. Đã xảy ra mất điện. - Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không. Sự cố - Gọi đến dịch vụ sau bán hàng. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 38 - Nếu có nước trong bình chứa nước, hãy đổ hết nước trong bình chứa: - Mở cửa thiết bị. - Tay nắm bên phải và bên trái bên dưới bảng điều khiển. - Từ từ kéo bảng điều khiển ra và đẩy lên trên.
Tạo ra hơi nước mạnh khi hấp.	Thiết bị được hiệu chuẩn tự động. Không cần thực hiện hành động nào. Nếu thời gian nấu quá ngắn, thiết bị sẽ không được hiệu chỉnh tự động. Nếu hơi nước được tạo ra nhiều lần, thiết bị sẽ được hiệu chuẩn lại. - Khôi phục cài đặt gốc cho thiết bị. → "Cài đặt cơ bản", Trang 24 - Lập lại hiệu chuẩn. → "Trước khi sử dụng lần đầu tiên", Trang 12
Thiết bị yêu cầu tẩy cặn không có quỳ xuất hiện trong nâng cao.	Phạm vi độ cứng của nước được thiết lập quá thấp. - Tẩy cặn bám trên thiết bị. → "Tẩy cặn", Trang 31 - Kiểm tra độ cứng của nước và cài đặt ở chế độ cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 24
Thiết bị nhắc bạn rửa sạch nó.	Trong quá trình tẩy cặn, nguồn điện bị ngắt hoặc thiết bị được bật tắt. Rửa sạch thiết bị. → "Tẩy cặn", Trang 31
"Đổ đầy bình nước" xuất hiện trong hiển thị mặc dù nước bình chứa đã được đổ đầy.	Bình chứa nước chưa được lắp đúng vị trí. - Lắp bình chứa nước đúng cách sao cho khớp với giá đỡ. → "Đổ đầy nước vào bình", Trang 16 Bình chứa nước bị rơi ra. Sự rung lắc đã khiến các bộ phận trong bình chứa nước bị lỏng. Bình chứa nước bị rò rỉ. - Đặt mua một bể chứa nước mới. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 38 Sự cố - Không sử dụng nước khử ion hoặc nước lọc. → "Xác định độ cứng của nước trước khi chuyển lần đầu", Trang 12 TRÊN thiết bị cho Cảm biến bị lỗi. - Gọi . → "Dịch vụ khách hàng", Trang 38
Các nút đang nhấp nháy.	Có hơi nước ngưng tụ phía sau bảng điều khiển. Không cần hành động. Ngay khi hơi nước ngưng tụ bốc hơi, các nút không đèn flash dài hơn.

trong Xử lý

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Hơ i
Có thể nghe thấy tiếng "bụp" khi nấu bằng hơ i nư ớc.	nư ớc cần có tác dụng lạnh/nóng để đông lạnh thực phẩm. Không cần thực hiện hành động nào.
Thiết bị kêu ù ù trong khi hoạt động và sau khi tắt.	Kiểm tra chức năng của máy bơm tạo ra tiếng ồn khi vận hành. Không cần thực hiện hành động nào.
Đèn chiếu sáng bên trong không hoạt động.	Cài đặt cơ bản đã đư ợc thay đổi. ► Thay đổi cài đặt cơ bản cho ánh sáng. → "Cài đặt cơ bản", Trang 24
	Đèn LED bị lỗi. ► Gọi . → "Dịch vụ khách hàng", Trang 38
Đã đạt thời gian hoạt động tối đa.	Để ngăn chặn hoạt động vĩnh viễn không mong muốn, thiết bị sẽ tự động dừng làm nóng sau vài giờ nếu cài đặt không thay đổi. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Thời điểm đạt đư ợc thời gian hoạt động tối đa đư ợc xác định bởi các cài đặt tư ơ ng ứng cho chế độ hoạt động. 1. Để tiếp tục hoạt động, hãy tắt và bật lại thiết bị bằng cách sử dụng . Đặt lại và bắt đầu hoạt động. 2. Nếu bạn không cần sử dụng thiết bị, hãy nhấn để tắt thiết bị🕒 Mẹo: Để tránh việc thiết bị tắt khi bạn không muốn, hãy cài đặt thời gian nấu. → "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
Mã lỗi bao gồm chữ cái và số xuất hiện trên màn hình, ví dụ E0111.	Thiết bị điện tử đã phát hiện ra lỗi. 1. Tắt và bật lại thiết bị. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, tin nhắn sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy gọi đến dịch vụ sau bán hàng. Vui lòng chỉ rõ thông báo lỗi chính xác khi gọi điện. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 38
Kết quả nấu ăn không đạt yêu cầu.	Cài đặt không phù hợp. Giá trị điều chỉnh, ví dụ như nhiệt độ hoặc thời gian nấu, phụ thuộc vào công thức, số lượng và thực phẩm. ► Lần sau, hãy đặt giá trị thấp hơn hoặc cao hơn. Mẹo: Bạn có thể tìm thấy nhiều thông tin khác về cách chế biến, giá trị điều chỉnh tư ơ ng ứng và công thức nấu ăn trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi siemens-home.bsh-group.com . 

Xử lý26 Xử lý

26.1 Xử lý thiết bị cũ Nguyên liệu thô có giá trị có thể đư ợc tái sử dụng bằng cách tái chế.

- Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
- Cắt dây nguồn.
- Vứt bỏ thiết bị ở nơ i thân thiện với môi trư ờng cách thân thiện.
Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phư ơ ng pháp xử lý hiện tại từ đại lý chuyển ngành hoặc chính quyền địa phư ơ ng.



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

Hư ớng dẫn này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng đư ợc áp dụng trên toàn EU.

Dịch vụ Dịch vụ khách hàng

Có thể lấy đư ợc phụ tùng thay thế chính hãng có liên quan đến chức năng theo Đơ n đặt hàng Ecodesign tư ơ ng ứng từ Dịch vụ khách hàng trong thời gian ít nhất 10 năm kể từ

ngày thiết bị của bạn đư ợc đư a ra thị trư ờng trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

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

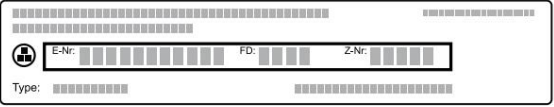
Thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn có sẵn thông qua Mã QR trên tài liệu kèm theo về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, từ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc trên trang web của chúng tôi.

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

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi thông qua mã QR trên tài liệu kèm theo về thông tin liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc trên trang web của chúng tôi. Sản phẩm này chứa các nguồn sáng từ lớp hiệu suất năng lượng G. Các nguồn sáng này có sẵn dưới dạng phụ tùng thay thế và chỉ được thay thế bởi đội ngũ nhân viên chuyên môn được đào tạo. Bạn có thể tìm thấy thông tin cần thiết theo Quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trên sản phẩm và các trang dịch vụ cho thiết bị của bạn, trong khu vực hướng dẫn sử dụng và các tài liệu bổ sung.

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.), sản xuất số (FD) và số thứ tự liên tiếp (Z-Nr.) trên tấm định mức của thiết bị. Bạn sẽ thấy bảng xếp hạng với những con số này nếu bạn mở cửa thiết bị. Trên một số thiết bị có nấu ăn bằng hơi i nư ớc, bạn sẽ tìm thấy bảng đánh giá ở phía sau bảng điều khiển.



Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại Dịch vụ khách hàng để tìm lại chúng nhanh chóng. Bạn cũng có thể hiển thị thông tin thiết bị trong cài đặt cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 24

phí28 Thông tin về Phần mềm Nguồn mở và Miễn phí

Sản phẩm này bao gồm các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền dưới dạng miễn phí hoặc mã nguồn mở phần mềm. Thông tin giấy phép áp dụng được lưu trữ trên thiết bị gia dụng. Bạn cũng có thể truy cập thông tin giấy phép áp dụng thông qua ứng dụng Home Connect của mình: "Hỗ trợ -> Thông tin pháp lý -> Thông tin giấy phép".¹ Bạn có thể tải xuống thông tin giấy phép về sản phẩm từ ứng dụng trang web. (Vui lòng tìm kiếm trên trang web sản phẩm của bạn mẫu thiết bị và các tài liệu bổ sung). Ngoài ra, bạn có thể yêu cầu thông tin có liên quan từ oss-

request@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Đức. Mã nguồn sẽ được cung cấp cho bạn khi bạn yêu cầu. Vui lòng gửi yêu cầu của bạn đến ossrequest@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Đức. Tiêu đề: „OSSREQUEST“ Chỉ phí thực hiện yêu cầu của bạn sẽ được tính vào bạn. Ưu đãi này có hiệu lực trong ba năm kể từ ngày mua hoặc ít nhất là miễn là chúng tôi cung cấp hỗ trợ và phụ tùng thay thế cho thiết bị có liên quan.

sự phù hợp29 Tuyên bố về sự phù hợp

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



Theo đây, BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu theo luật định có liên quan.² Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp chi tiết trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com/uk/](https://www.siemens-home.bsh-group.com/uk/) trong số các thông tin bổ sung tài liệu trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.²



Băng tần 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz): Tối đa 100 mW
Băng tần 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz): tối đa 200 mW

¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị
² Chỉ áp dụng cho Vương quốc Anh

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

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

AL	KHÔNG	Bắc sĩ	TÔI	MK	Đại học	Anh quốc	LÀM
----	-------	--------	-----	----	------------------------	-------------------------	-----

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

29.1 Tuyên bố tuân thủ cho Great Anh

Loại sản phẩm

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

Tên và địa chỉ của nhà sản xuất

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

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

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

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

phiên bản 2.1.1;

- điều khoản 5.2-1 của ETSI EN 303 645 v2.1.1;
- điều khoản 5.3-13 của ETSI EN 303 645 v2.1.1.

Thời gian hỗ trợ

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

hoạt động	30 Cách thức hoạt động
-----------	------------------------

Tại đây, bạn có thể tìm thấy các thiết lập lý tữ ờng cho nhiều loại thực phẩm cũng như các phụ kiện và đồ nấu nư ớng tốt nhất. Chúng tôi đã điều chỉnh hoàn hảo những khuyến nghị này cho bạn thiết bị.

Mẹo: Rất nhiều thông tin khác về việc chuẩn bị, các giá trị điều chỉnh tữ ơ ng ứng và công thức có thể đư ợc có trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi siemens-home.bsh-group.com.

30.1 Mẹo nấu ăn chung

Hãy lư u ý những thông tin sau đây khi nấu tất cả các loại thực phẩm.

- Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lư ợng thức ăn và công thức. Phạm vi cài đặt là đư ợc chỉ định vì lý do này. Hãy thử sử dụng các giá trị thấp hơn để bắt đầu với.
- Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm đư ợc đặt trong ngăn nấu trong khi ngăn nấu đang vẫn còn lạnh. Nếu bạn muốn làm nóng tữ ớng, đừng đặt phụ kiện vào ngăn nấu cho đến khi nó có

hoàn tất quá trình làm nóng tữ ớng.

- Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không đư ợc sử dụng từ ngăn nấu ăn.

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

→ "Phụ kiện khác", Trang 11

30.2 Mẹo nư ớng bánh

- Khuôn nư ớng kim loại màu tối thích hợp nhất cho nư ớng bánh ngọt, bánh mì và các loại bánh nư ớng khác.
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn rộng, nông để nư ớng và làm món gratin. Thức ăn mất nhiều thời gian hơn để nấu chín trong dụng cụ nấu ăn sâu và hẹp và nó có màu nâu hơn ở phía trên.

- Nếu bạn đang nấu nư ớng trực tiếp trong chảo đa năng, đặt chảo đa năng vào ngăn nấu ở cấp độ 2.
 - Các giá trị cài đặt cho bột bánh mì áp dụng cho cả hai bột đư ợc đặt trên khay nư ớng và bột đư ợc đặt trong
- một khuôn bánh mì.

CHÚ Ý

Khi khoang nấu nóng, bất kỳ nư ớc nào bên trong nó sẽ tạo ra hơi i nư ớc. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây ra thiệt hại.

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

Vị trí kệ

Nếu bạn đang sử dụng loại sứ ời ấm bằng không khí nóng 4D, bạn có thể chọn giữa các vị trí kệ 1, 2, 3 và 4. Bạn sẽ đạt đư ợc kết quả tốt nhất nếu bạn sử dụng các vị trí kệ sau.

Nư ớng ở một mức độ	Chiều cao
Các mặt hàng nư ớng cao và hộp/đĩa trên giá đỡ dây	2
Đồ nư ớng nông/khay nư ớng	3
Nư ớng trên hai hoặc nhiều mức 2 mức	Chiều cao
■ Chảo đa năng	3
■ Khay nư ớng	1
2 cấp độ	
■ Khuôn nư ớng/đĩa trên 2 giá đỡ bằng dây 3	1

Nướng trên hai hoặc nhiều mức 3 mức	Chiều cao
 	5
 	3
 	1
4 tầng 4	
 	5
	3
	2
	1

en Cách thức hoạt động

Rau ở nhiều cấp độ
Bạn có thể dễ dàng nấu nhiều loại thực phẩm hoặc thậm chí toàn bộ thực đơn, ví dụ như bông cải xanh và khoai tây, ở 2 tầng.
→ Trang 44

Sản phẩm từ gạo hoặc ngũ cốc

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

30.5 Hư ớng dẫn nấu ăn cho các bữa ăn sẵn

- Kết quả nấu ăn phụ thuộc rất nhiều vào chất lượng của thức ăn. Có thể đã bị chuyển sang màu nâu và không đều có trong thực phẩm trước khi nấu.
- Không sử dụng các sản phẩm đông lạnh được phủ bằng lớp đá dày. Loại bỏ hết đá trên thực phẩm.

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

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nướng	Chiều cao	Loại sử ời ắm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bánh bông lan, mềm mại	Hộp thiếc hình tròn hoặc Khuôn bánh mì	2		150-170	-	60-80
Bánh bông lan, 2 tầng	Hộp thiếc hình tròn hoặc Khuôn bánh mì	3+1		140-160	-	60-80
Bánh tart trái cây hoặc bánh phô mai với bánh ngọt giòn cần cữ	Bánh Springform thiếc, đư ờng kính 26 cm	2		160-180	-	70-90
Bánh flan xốp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø28 cm	2		150-160	-	50-60
Bánh flan xốp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø28 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 Tắt	1. 10 2. 25-35
Bánh tart để ngăn với độ ắm	Chảo đa năng	3		160-180	-	55-75
phủ bên trên thức ăn						
Bánh men với độ ắm	Chảo đa năng	3		180-190	-	30-40
phủ bên trên thức ăn						
cuộn Thụy Sĩ	Khay nư ớng	3		180-200 ¹	1	10-15
bánh nư ớng xốp	khay bánh nư ớng xốp	3		170-190	-	15-20
Bánh men nhỏ	Khay nư ớng	3		160-180	2	25-35
Bánh quy	Khay nư ớng	3		140-160	-	15-30
Bánh quy, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1		140-160	-	15-30
Bánh quy, 3 tầng	x2 Khay nư ớng + Chảo đa năng	5+3+1		140-160	-	15-30
Bánh mì, 750 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	2		1. 210-220 2. 180-190	3 Tắt	1. 10-15 2. 25-35
Bánh mì, 1500 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	2		1. 210-220 2. 180-190	3 Tắt	1. 10-15 2. 45-55
Bánh mì, 1500 g	Chảo đa năng hoặc	2		200-210	-	35-45

- Lấy đồ ăn đã chế biến sẵn ra khỏi bao bì.
- Nếu bạn đang hâm nóng hoặc nấu bữa ăn đã sẵn sàng trong đồ nấu nướng, hãy đảm bảo rằng đồ nấu nướng đó có khả năng chịu nhiệt.
- Phân phối thực phẩm dư ới dạng riêng biệt các miếng, chẳng hạn như bánh mì cuộn và các sản phẩm khoai tây, vì vậy rằng chúng đư ợc trải phẳng và đều trên phụ kiện. Để lại một khoảng cách nhỏ giữa các cá nhân mảnh ghép.
- Thực hiện theo hư ớng dẫn bảo quản của nhà sản xuất trên bao bì.

30.6 Danh mục thực phẩm

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

¹ Làm nóng trước thiết bị.

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử ới ẩm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút	
Khuôn bánh mì						
bánh mì dẹt	Chảo đa năng	3	 220-230	3	20-30	
Bánh mì cuộn, tứ ơ i	Khay nư ớng	3	 200-220	2	20-30	
Pizza, tứ ơ i, đang nư ớng khay	Khay nư ớng	3	 180-200	-	20-30	
Pizza, tứ ơ i, đang nư ớng khay, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1	 180-190	-	35-45	
Pizza, tứ ơ i, đế mỏng, trên một khay đựng pizza	Khay đựng pizza	2	 220-230	-	20-30	
Bánh ngọt	Chảo đa năng	3	 200-210	-	30-40	
bánh quiche	Bánh quiche phủ đen tín	1	 200-210	-	25-40	
Bánh Flammkuchen	Chảo đa năng	3	 240-250 ¹	-	10-18	
Nư ớng, mặn, nấu chín thành phần	Đĩa chịu nhiệt	2	 150-170	2	40-50	
Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm	Đĩa chịu nhiệt	2	 160-190	-	50-70	
Gà, 1,3 kg, chứ a nhồi	Giá đỡ dây	2	 200-220	-	60-70	
Gà, 1,3 kg, chứ a nhồi	Giá đỡ dây	2	 190-210	2	50-60	
Phi lê ức gà, hấp	Khay hấp có lỗ	3	 100	-	15-25	
Phần gà nhỏ, 250 g mỗi cái	Giá đỡ dây	3	 200-220	2	30-45	
Ngỗng, chứ a nhồi, 3 kg	Giá dây	2	 160-180	-	120-150	
Ngỗng, chứ a nhồi, 3 kg	Giá dây	2	1.  130-140 2.  150-160 3.  170-180	2 2 Tắt	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40	
Thịt heo không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Nấu ăn không dậy nắp đồ dùng	2	 180-190	-	110-130	
Thịt heo không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Nấu ăn không dậy nắp đồ dùng	2	 190-200	-	120-140	
Thịt heo có bì, ví dụ vai, 2 kg	Nấu ăn không dậy nắp đồ dùng	2	1.  100 2.  170-180 3.  200-210	Tắt 1 Tắt	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30	
Thịt bò phi lê, vừa, 1kg	Giá đỡ dây	2	 210-220	-	40-50	
Thịt bò phi lê, vừa, 1kg	Nấu ăn không dậy nắp đồ dùng	2	 190-200	1	50-60	
Thịt bò nư ớng nôi, 1,5 kg	Dụng cụ nấu có nắp dậy 2	Thịt bò	 200-220	-	130-160	
nư ớng nôi, 1,5 kg	Dụng cụ nấu có nắp dậy 2	Thăn lư ng, vừa,	 200-220	-	140-160	
1,5 kg	Giá nư ớng 2	Thăn lư ng, vừa, 1,5 kg	Dụng cụ nấu không	 220-230	-	60-70
nắp dậy		2	 190-200	1	65-80	
đồ dùng						
Burger, dày 3-4 cm	Đùi	Giá đỡ dây	4	 3	-	25-30 ²
cừu, bỏ xư ơ ng, vừa, 1,5 kg	Nấu ăn không dậy nắp đồ dùng	2	 170-190	-	50-80	
Đùi cừu, bỏ xư ơ ng, vừa, 1,5 kg	Nấu ăn không dậy nắp đồ dùng	2	 170-180	1	80-90	

¹ Làm nóng trước thiết bị.
² Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sử ới ẩm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Cá, nư ớng, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Chảo đa năng	2		1. 170-180 2. 160-170	1 Tắt	1. 15-20 2. 5-10
Cá, hấp, nguyên con, g, ví dụ cá hồi	Hơ i nư ớc đực lỗ-300 khay đựng	3		80-90	-	15-25
Phi lê cá, không, hấp	Khay hấp đực lỗ	3		80-100	-	10-16
Súp lơ , nguyên quả,	Hấp hơ i nư ớc đực lỗ khay đựng	3		120	-	20-30
Cà rốt thái lát, hấp	Khay hấp có lỗ	3		120	-	5-7
Rau bina, hấp	Khay hấp có lỗ	3		100	-	2-3
Khoai tây luộc chư a gọt vỏ, nguyên củ	Khay hấp có lỗ	3		120	-	30-35
Gạo hạt dài, 1:1,5	Đồ nấu ăn nông 3			110	-	12-17
Trứng luộc chín	Khay hấp có lỗ	3		100	-	9-12

Món tráng miệng

Làm kem caramen hoặc crème brûlée

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

Cài đặt đư ợc đề xuất cho món tráng miệng và món hầm

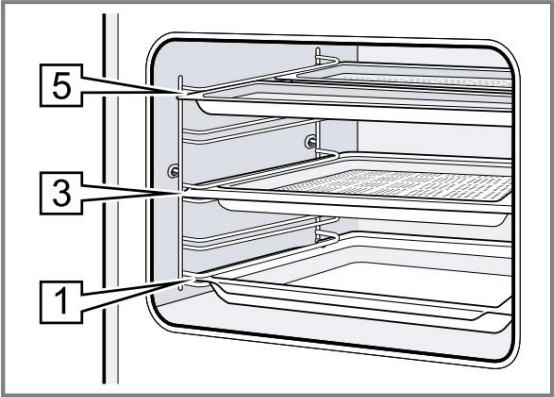
Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sử ới ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Kem brûlée	Khuôn riêng lẻ 3			85	-	20-30
Kem caramel	Khuôn riêng lẻ 3			85	-	30-40
Sữa chua	Khuôn riêng Nấu ăn			35-40	-	300-360

sản khoang

Nấu toàn bộ thực đơ n bằng hơ i nư ớc

Cài đặt đư ợc đề xuất và thông tin thêm cho nấu toàn bộ thực đơ n cùng một lúc.

Mẹo nấu toàn bộ thực đơn Sử dụng các phụ kiện phù hợp và đảm bảo đặt chúng vào lò nư ớng đúng cách. → Trang 10



- Vị trí kệ:
 - Khay hấp size M: Vị trí kệ 5
 - Khay hấp, size XL: Vị trí kệ 3

Cài đặt đư ợc đề xuất để nấu toàn bộ thực đơn

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn-đồ dùng	Chiều cao Loại sử ớng ẩm	Nhiệt độ tính bằng °C	Mức hơ i nư ớc	Thời gian nấu trong phút
Khoai tây luộc gọt vỏ, cắt thành bốn	Khay hấp có lỗ, size M	5+5+3	100	-	1. 30
Phi lê cá hồi đông lạnh	+				2. 20
Súp lơ xanh	Khay hấp không đư ợc lỗ, kích thước tối +				3. 10
	Khay hấp có lỗ, size XL				

30.7 Phư ơng pháp nấu ăn đặc biệt và các ứng dụng khác Thông tin và cài đặt

đư ợc khuyến nghị cho các phư ơng pháp nấu ăn đặc biệt và các ứng dụng khác, ví dụ như nấu ở nhiệt độ thấp.

Nấu ở nhiệt độ thấp Dành cho tất cả các loại thịt hảo hạng cần nấu tái hoặc "à point". Khi nấu chậm ở nhiệt độ thấp, thịt và gia cầm vẫn giữ đư ợc độ mềm và ngon ngọt.

Nấu thịt hoặc gia cầm ở nhiệt độ thấp Lưu ý: Khi sử dụng kiểu nấu ở nhiệt độ thấp, bạn không thể trì hoãn thời gian bắt đầu chư ơng trình bằng cách cài đặt thời gian kết thúc.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

1. Sử dụng thịt tư ớng i, hợp vệ sinh. Các miếng không có xư ớng và không có nhiều mô liên kết là phù hợp nhất.
2. Đặt dụng cụ nấu ăn lên giá đỡ ở mức 2 trong ngăn nấu ăn.
3. Làm nóng khoang nấu và dụng cụ nấu trong khoảng 15 phút.
4. Áp chảo thịt ở tất cả các mặt trên bếp ở nhiệt độ rất cao nhiệt.

- Chảo đa năng: Vị trí kệ 1 Đặt thực phẩm có thời gian nấu lâu nhất vào ngăn nấu trư ớc. Thêm phần thực phẩm còn lại vào thời điểm thích hợp. Điều này có nghĩa là tất cả thực phẩm sẽ sẵn sàng cùng một lúc.
- Thực hiện theo hư ớng dẫn nấu ăn cho từng loại thực phẩm khác nhau.
 - Thời gian gia nhiệt thay đổi tùy theo kích thước và trọng lượng của thực phẩm.
 - Thời gian nấu không bị ảnh hưởng bởi số lượng đồ ăn.
 - Sử dụng đồ nấu nư ớng có khả năng chống hơ i nư ớc.
 - Dùng màng bọc thực phẩm phủ lên soufflé, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
 - Luôn lắp chảo đa năng ở mức 1.
- Thời gian nấu tổng thể sẽ kéo dài hơn n khi nấu toàn bộ bữa ăn bằng hơ i nư ớc, vì một ít hơ i nư ớc sẽ thoát ra mỗi khi cửa thiết bị đư ợc mở và ngăn nấu phải đư ợc hâm nóng lại.
- Lau sạch khoang nấu và làm khô khay hứng nư ớc ngưng tụ sau khi sử dụng để nấu thức ăn.

5. Ngay lập tức đặt thịt vào dụng cụ nấu đã đư ợc làm ấm trong ngăn nấu.
Để đảm bảo nhiệt độ trong khoang nấu luôn ổn định, hãy đóng cửa khoang nấu trong khi nấu ở nhiệt độ thấp.

Mẹo nấu ăn ở nhiệt độ thấp Sau đây là những mẹo giúp bạn đạt đư ợc kết quả tốt khi nấu thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

Vấn đề	Mẹo
Bạn muốn nấu ức vịt ở nhiệt độ thấp.	■ Đặt ức vịt lạnh vào cái chảo. ■ Đầu tiên, áp chảo mặt da. ■ Nấu ức vịt ở nhiệt độ thấp.
	■ Sau khi nấu ở nhiệt độ thấp, nư ớng ức vịt trong 3 đến 5 phút cho đến khi giòn.
Bạn nên thư ớng thức món thịt nấu ở nhiệt độ thấp ở mức nóng nhất có thể.	■ Làm nóng đĩa đựng thức ăn trư ớc. ■ Đảm bảo rằng nư ớc sốt ăn kèm phải thật nóng khi bạn dùng.

Cài đặt khuyến nghị cho nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đồ ăn	Phụ kiện/ đồ nấu nư ớng	Chiều cao	Áp chảo thời gian trong phút	Loại của sư ới ẩm	Nhiệt độ tính bằng °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Ngực vịt, vừa hiếm, mỗi loại 300 g	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Thịt lợn thăn, nguyên con	Không đậy nắp đồ nấu nư ớng	2	4-6		80 ¹	-	45-70
Thịt bò phi lê, 1 kg	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	4-6		80 ¹	-	90-120
Huy chươ ng bê, 4 cm dày	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	4		80 ¹	-	30-50
Yên cừu, đã bỏ xư ớng, mỗi con 200 g	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	4		80 ¹	-	30-45

Khử trùng và vệ sinh

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

Khử trùng chai lọ

- Làm sạch chai bằng bàn chải chai ngay sau khi sử dụng.
- Rửa sạch chai lọ bằng máy rửa chén.
- Đặt các chai vào khay hấp (kích thư ớc XL) trong theo cách mà chúng không chạm vào nhau.
- Bắt đầu chươ ng trình "Tiệt trùng".
- Lau khô chai bằng khăn sạch.
- Lau sạch bên trong thiết bị sau khi khử trùng.

Cài đặt đư ợc khuyến nghị cho vệ sinh

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sư ới ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Khử trùng dụng cụ nấu ăn sạch	Khay hấp có lỗ	2		100	-	15-20

Bột nhào

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

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

- Trư ợt vớ nư ớng vào khoang nấu.
- Đặt bột vào giá đựng trong bát.
Không đậy nắp bát.

Thiết lập đư ợc đề xuất để ủ bột

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao	Loại sư ới ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bột nhào mịn, ví dụ như pan-ettone	Bát trên giá dây 2			40-45	-	40-90
Bánh mì trắng	Bát trên giá dây 2			35-40	-	30-40

Làm nóng lại

Làm ẩm nhẹ nhàng thức ăn bằng hơ i nư ớc. Thức ăn có hươ ng vị và trông như thể nó vừa mới đư ợc nấu chín. Bạn

Thông tin hữu ích về khử trùng

Xin hãy lư u ý những thông tin sau nếu bạn dụng cụ nấu nư ớng khử trùng.

- Bạn có thể sử dụng thiết bị của mình để chuẩn bị lọ mứt hoặc lọ đựng thực phẩm và nắp lọ.
- Bạn có thể thực hiện một bư ớc xử lý bổ sung tại kết thúc để kéo dài thời hạn sử dụng của mứt.
- Chỉ khử trùng dụng cụ nấu ăn chịu nhiệt phù hợp để nấu bằng hơ i nư ớc.
- Chỉ sử dụng lọ và nắp sạch và còn nguyên vẹn.
- Tốt nhất, bạn nên rửa sạch đồ nấu nư ớng trong máy rửa chén trư ớc khi khử trùng.

- Sử dụng các thiết lập đư ợc đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.
Các giá trị chỉ là giá trị hươ ng dẫn. Nhiệt độ và thời gian chứng minh phụ thuộc vào loại và số lư ợng các thành phần.
- Không mở cửa máy khi đang nhào bột.
chứng minh, nếu không độ ẩm sẽ thoát ra ngoài.
- Lau khô khoang nấu trư ớc khi nư ớng nó.

thậm chí có thể hâm nóng và làm giòn các loại bánh nư ớng trong ngày trư ớc.

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

Mẹo hâm nóng thức ăn

- Sử dụng đồ nấu nư ớ ng không đậy nắp, chịu nhiệt và thích hợp để nấu bằng hơi i nư ớc.
- Sử dụng đồ nấu ăn rộng, nông. Đồ nấu ăn lạnh kéo dài thời gian hâm nóng.
- Đặt đồ nấu nư ớ ng lên giá.

- Đặt thức ăn mà bạn không hâm nóng vào đồ nấu nư ớ ng (ví dụ như ổ bánh mì) trực tiếp lên giá ở tầng 2.
- Không đậy thức ăn.
- Không mở cửa khoang nấu trong khi thức ăn đang đư ợc hâm nóng, nếu không thì một lượng lớn hơi i nư ớc sẽ thoát ra.
- Lau sạch khoang nấu và lau khô khay hứng nư ớc ngưng tụ sau khi sử dụng để hâm nóng thực phẩm.

Cài đặt đư ợc khuyến nghị để sử ớ i ẩm và hâm nóng lại

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử ớ i ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơi i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bữa ăn đư ợc mạ, ớ ớp lạnh, 1 phần	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2	 120-130	-	15-25
Pizza, nấu chín, ớ ớp lạnh	Giá đỡ dây	2	 170-180 ¹	-	5-15
Bánh mì cuộn, bánh mì baguette, nư ớ ng	Giá đỡ dây	2	 150-160 ¹	-	10-20
Pizza, nấu chín, đông lạnh	Giá đỡ dây	2	 170-180 ¹	-	5-15
Bánh mì cuộn, bánh mì baguette, nư ớ ng, đông lạnh	Giá đỡ dây	2	 160-170 ¹	-	10-20

Giữ ẩm thức ăn

Mẹo giữ ẩm thức ăn

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

Các mức hơi i nư ớc bổ sung khác nhau phù hợp để giữ ẩm các loại thực phẩm sau:

- Cấp độ 1: Các món ăn và đồ nư ớ ng sơ qua

Cài đặt đư ợc đề xuất để nư ớ ng ở một mức

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử ớ i ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơi i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bánh bông lan Victoria	x2 Đư ờng kính 20 cm khuôn bánh	2	 150-160	1	25-35
Bánh trái cây giàu dinh dư ờ ng	Hộp thiếc sâu, đư ờng kính 23 cm	2	 140-160	-	120-180
Bánh trái cây giàu dinh dư ờ ng	Hộp thiếc sâu, đư ờng kính 23 cm	2	 130-150	-	150-180
bánh trái cây	Đư ờng kính 20 cm đĩa hoặc Khuôn bánh nư ớ ng	2	 160-170	-	55-70
bánh trái cây	Đư ờng kính 20 cm đĩa hoặc Khuôn bánh nư ớ ng	2	 170-190	-	60-75
Bánh mì hoặc bánh mì trắng	Khuôn bánh mì, 1 x 900 g hoặc 2 x 450 g	2	 190-200	2	30-40
Bánh mì hoặc bánh mì trắng	Khuôn bánh mì, 1 x 900 g hoặc 2 x 450 g	2	 190-200	-	40-50

- Cấp độ 2: Đồ nư ớ ng và món ăn kèm
- Cấp độ 3: Món hầm và súp

30.8 Các bữa ăn và mẹo nấu ăn tuyệt vời Anh

Thiết lập đư ợc đề xuất cho các bữa ăn với món ăn Anh thói quen.
Ngoài ra, hãy làm theo hướng dẫn trong từng phần riêng biệt.
Phần này chỉ chứa thông tin bổ sung đặc biệt liên quan đến bữa ăn và thói quen nấu nư ớ ng của ngư ời Anh.

Nư ớ ng bánh

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

en Cách thức hoạt động

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sử ới ấm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
bánh scone	Tấm nư ớng trên giá đỡ dây	3		180-190 ¹	-	10-14
Bánh quy	Tấm nư ớng trên giá đỡ dây	3		140-160 ¹	-	10-25
Bánh nhỏ	12-cup-tin	3		140-160 ²	-	20-30
Pavlova	Tấm nư ớng trên giá đỡ dây	3		90-100 ¹	-	120-180
bánh pudding Yorkshire	12-cup-tin	3		200-220 ¹	-	15-25

Cài đặt đư ợc đề xuất để nư ớng ở nhiều mức độ

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sử ới ấm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bánh bông lan Victoria, 2 mức độ	x4 Đư ờng kính 20 cm khuôn bánh	3+1		160-170 ¹	-	20-25
Bánh quy, 2 tầng	x2 Tấm nư ớng trên giá đỡ dây	3+1		140-160 ¹	-	15-30
Bánh quy, 3 tầng	x3 Tấm nư ớng trên giá đỡ dây	5+3+1		140-160 ¹	-	15-30

Nư ớng

Cài đặt đư ợc đề xuất cho thịt

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sử ới ấm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Thịt lợn, thịt xông khói ³	Giá đỡ dây	3		3 ⁴	-	1. 4-5 2. 3-4 ⁵
Thịt lợn, xúc xích, độ dày 2-4 cm	Giá đỡ dây	3		3 ⁶	-	10-15 ⁷
Thịt lợn, bụng	Giá đỡ dây	2		200-220	-	30+25
Thịt heo, Ba chỉ, 1 kg ³	Giá đỡ dây	2		1. 170-180 2. 190-200	1 Tắt	1. 50-60 2. 25-35
Thịt lợn, thịt đùi hun khói	Giá đỡ dây	2		180-200	-	30+25

Thiết lập đư ợc đề xuất cho gia cầm

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao	Loại sử ới ấm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Gà, nguyên con ³	Giá đỡ dây	2		200-220	-	20+15
Gà, nguyên con, 1,5 kg ³	Giá đỡ dây	2		180-190	2	65-75

Rang và hầm

Mẹo nấu ăn để rang và om

Thực hiện theo thông tin này khi chiên hoặc hầm gia cầm hoặc thịt.

Tính thời gian nấu, ví dụ 20+35:

- Để tính thời gian nấu, giả sử là 20 phút trên 500 g thịt. Sau đó thêm 35 phút nữa con số đó.
- Đối với 1,5 kg, thời gian nấu do đó sẽ là 95 phút.

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.
² Làm nóng thiết bị trong năm phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.
³ Trư ợt khay nư ớng đa năng vào bên đư ới giá đỡ.
⁴ Làm nóng thiết bị trư ớc trong 5 phút.
⁵ Thỉnh thoảng lật thức ăn.
⁶ Làm nóng thiết bị trong 3 phút.
⁷ Lật thức ăn nhiều lần.

Khoảng thời gian nấu, ví dụ 10-15:

- Thức ăn của bạn sẽ sẵn sàng trong phạm vi quy định thời gian (tính bằng phút).

Cài đặt đư ợc đề xuất cho thịt

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sư ới ắm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Thịt bò, Mặt trên, Mông trên	Giá đỡ bằng dây	2	 160-170	-	30+25
Thịt bò, Mặt trên, Mông trên 1,5kg ¹	Giá đỡ dây	2	 170-180	1	100-120
Thịt cừu, Chân, có xư ơ ng	Giá đỡ dây	2	 160-170	-	25+25
Thịt cừu, Chân, có xư ơ ng, 1,5kg ¹	Giá đỡ dây	2	 180-190	1	80-90
Thịt lợn, bụng	Giá đỡ dây	2	 170-180	-	30+25

Thiết lập đư ợc đề xuất cho gia cầm

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao Loại sư ới ắm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Gà, nguyên con ¹	Giá đỡ dây	2	 170-180	-	25+15
Gà, nguyên con, 1,5 kg ¹	Giá đỡ dây	2	 180-190	2	65-75
Thỏ Nhĩ Kỳ, vư ớng miện	Giá đỡ dây	2	 150-160	-	20+15
Gà tây, vư ớng miện, 3 kg ¹	Giá đỡ dây	2	 140-150	2	100-140
Gà tây, nguyên con, 4-8 kg	Giá đỡ dây	2	 150-160	-	12+12 ²
Gà tây, nguyên con, 7 kg ¹	Giá đỡ dây	1	 1. 140-150 2. 170-180	2 Tắt	1. 120-150 2. 30-40

Cài đặt đư ợc đề xuất cho việc nư ớng

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao Loại sư ới ắm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Thịt thái hạt lựu, ví dụ như thịt bò, thịt lợn, thịt cừu, 500 g thịt	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2		140	-	100-120
Thịt thái hạt lựu, ví dụ như thịt bò, thịt lợn, thịt cừu, 500 g thịt	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2		140 ³	-	100-120

Thiết lập đư ợc đề xuất cho bữa ăn hoàn chỉnh

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sư ới ắm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Bữa ăn hoàn chỉnh với Thịt gà ¹	x2 Giá đỡ dây	4+1	 180	-	Thịt gà: (25+15) + 20
Bữa ăn hoàn chỉnh với Gà, 1,5 kg	x2 Giá đỡ dây	4+1	 180	1 Tắt	65-75

30.9 Đĩa thử

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

Nư ớng bánh

- Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm đư ợc đặt vào ngăn nấu lạnh.
- Lưu ý thông tin về việc làm nóng trư ớc trong bảng cài đặt đư ợc khuyến nghị. Các giá trị cài đặt này đư ợc áp dụng mà không cần làm nóng nhanh.

- Khi nư ớng, hãy sử dụng nhiệt độ thấp hơn n đư ợc chỉ định trư ớc.
- Các vật dụng đư ợc đặt trong thiết bị trên khay nư ớng hoặc trong khuôn/đĩa nư ớng cùng một lúc sẽ không nhất thiết phải chín cùng lúc.
- Vị trí kệ khi nư ớng trên 2 tầng:
 - Chảo đa năng: Vị trí kệ 3
 - Khay nư ớng: Vị trí kệ 1
 - Khuôn nư ớng trên vỉ nư ớng:
 - Giá đỡ dây đầu tiên: Vị trí kệ 3
 - Giá đỡ dây thứ hai: Vị trí kệ 1
- Vị trí kệ khi nư ớng trên 3 tầng:

¹ Trư ợt khay nư ớng đa năng vào bên đư ới giá đỡ.
² Lật thức ăn sau khoảng một giờ.
³ Làm nóng trư ớc thiết bị.

en Cách thức hoạt động

- Khay nư ớng: Vị trí kệ 5
 - Chảo đa năng: Vị trí kệ 3
 - Khay nư ớng: Vị trí kệ 1

■ Bánh bông lan nư ớc nóng
- Khi nư ớng trên 2 tầng, đặt khuôn lò xo ở các góc đối diện chéo của giá đỡ dây.
 - Thay thế cho giá đỡ chảo, bạn cũng có thể sử dụng khay nư ớng Air Fry do chúng tôi cung cấp.

Cài đặt khuyến nghị để nư ớng

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng	Chiều cao	Loại sư ớng ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
bánh quy bơ	Khay nư ớng	3		140-150 ¹	-	25-40
bánh quy bơ	Khay nư ớng	3		140-150 ¹	-	25-40
Bánh quy bơ , 2 tầng	Chảo đa năng +	3+1		140-150 ¹	-	25-40
	Khay nư ớng					
Bánh quy bơ , 3 tầng	x2	5+3+1		130-140 ¹	-	35-55
	Khay nư ớng +					
	Chảo đa năng					
Bánh nhỏ	Khay nư ớng	3		160 ¹	-	20-30
Bánh nhỏ	Khay nư ớng	3		150 ¹	-	25-35
Bánh nhỏ, 2 tầng	Chảo đa năng +	3+1		150 ¹	-	25-35
	Khay nư ớng					
Bánh nhỏ, 3 tầng	x2	5+3+1		140 ¹	-	35-45
	Khay nư ớng +					
	Chảo đa năng					
Bánh bông lan nư ớc nóng	Bánh Springform thiếc, đư ờng kính 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
	Bánh Springform thiếc, đư ờng kính 26 cm					
Bánh bông lan nư ớc nóng	Bánh Springform thiếc, đư ờng kính 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	1 Tắt	1. 10 2. 20-25
Bánh bông lan nư ớc nóng, 2 cấp độ	x2 Bánh Springform thiếc, đư ờng kính 26 cm	3+1		150-170 ²	-	30-50

- ### Hấp

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

Vị trí kệ

Vị trí kệ khi hấp ở một tầng:

■ Sử dụng tối đa 2,5 kg.
- Khay hấp đư ợc lỗ, size XL: Vị trí kệ 3

Vị trí kệ khi hấp ở hai tầng:

■ Sử dụng tối đa 1,8 kg cho mỗi cấp độ.

■ Khay hấp đư ợc lỗ, size XL: Vị trí kệ 5

■ Khay hấp đư ợc lỗ, size XL: Vị trí kệ 3

Cài đặt khuyến nghị để hấp

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao	Loại sư ớng ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơ i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Đậu Hà Lan, đông lạnh, hai chứa-	x2 Bình chứa hơ i nư ớc, Kích thư ớc XL + Chảo đa năng	5+3+1		100	-	- ³

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

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

³ Thử nghiệm kết thúc khi nhiệt độ đạt tới 85 °C tại điểm lạnh nhất (xem IEC 60350-1).

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử dụng ẩm	Nhiệt độ trong °C	Hơi i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Súp lơ xanh, tư ơ i, 300 g	Bình chứa hơi i nư ớc, Kích thước XL	3	100 ¹	-	9-10 ²
Súp lơ xanh, tư ơ i, một hộp	Bình chứa hơi i nư ớc, Kích thước XL	3	100 ¹	-	12-13 ²

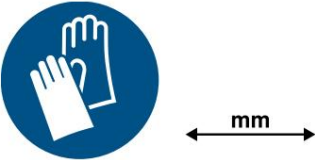
Nư ớ ng

Cài đặt khuyến nghị cho việc nư ớ ng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Chiều cao Loại sử dụng ẩm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớ ng	Hơi i nư ớc mức độ	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Nư ớ ng bánh mì	Giá đỡ dây	5	3 ³	-	4-6

Hư ớ ng dẫn đặt31 Hư ớ ng dẫn cài đặt

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



31.1 Hư ớ ng dẫn cài đặt chung

Thực hiện theo các hư ớ ng dẫn sau trư ớc khi bạn bắt đầu lắp đặt thiết bị.

Hoạt động an toàn của thiết bị này chỉ có thể đư ợ c đảm bảo nếu nó đã đư ợ c cài đặt vào tiêu chuẩn chuyên môn theo hư ớ ng dẫn cài đặt này. Trình cài đặt sẽ chịu trách nhiệm về những thiệt hại phát sinh như một kết quả của việc cài đặt không đúng.

Không sử dụng tay nắm cửa để vận chuyển hoặc cài đặt.

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

Trư ớc khi khởi động thiết bị, hãy tháo bỏ bất kỳ vật liệu đóng gói và màng dính từ khoang nấu và cửa.

Tiến hành theo đúng quy trình cài đặt tắ m để lắp phụ kiện.

Các đơ n vị đư ợ c lắp đặt phải có khả năng chịu nhiệt lên đến 95 °C và mặt trư ớc của thiết bị liền kề lên tới 70 °C.

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

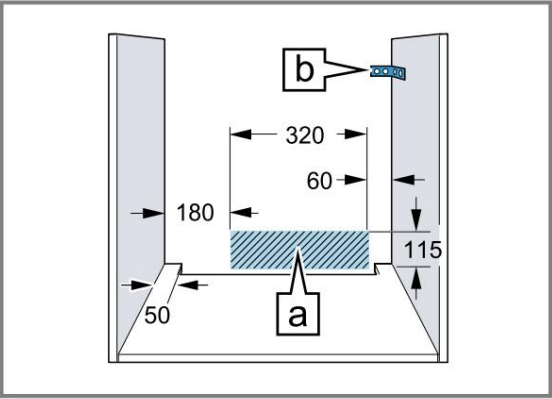
Có nguy cơ quá nhiệt.
Công việc cắt bỏ trên các đơ n vị nên đư ợ c thực hiện ra trư ớc khi lắp đặt thiết bị. Tháo

bất kỳ vụn nào. Nếu không, hoạt động chính xác của các thành phần điện có thể bị ảnh hưởng xấu.

Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang khuôn mặt.

Ổ cắm điện cho thiết bị phải hoặc nằm trong khu vực nở hoặc bên ngoài khu vực lắp đặt thiết bị.

1 Bất kỳ đơ n vị nào không đư ợ c bảo đảm phải đư ợ c bảo đảm 1. tư ớ ng sử dụng giá đỡ tiêu chuẩn.



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

Đeo găng tay bảo vệ để bạn không cắt chính mình. Các bộ phận có thể tiếp cận trong lắp đặt có thể có cạnh sắc.
Kích thước của các hình tính bằng mm.

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.
² Mức độ nấu tư ơ ng đư ợ ng giữa mẫu tham chiếu và mẫu chính đặt đư ợ c nếu mẫu tham chiếu nấu trong 5 phút (sản xuất theo mô tả trong IEC 60350-1).
³ Không làm nóng thiết bị trư ớc.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

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

⚠ CẢNH BÁO – Nguy hiểm: Từ tính!

Thận trọng: Từ tính



Thận trọng đối với những người có máy tạo nhịp tim Nam châm vĩnh cửu được sử dụng trong bảng điều khiển. Chúng có thể làm suy yếu chức năng của các thiết bị cấy ghép điện tử, ví dụ như máy tạo nhịp tim hoặc máy bơm insulin.

- ▶ Người đeo thiết bị điện tử phải đứng cách bảng điều khiển ít nhất 10 cm.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

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

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

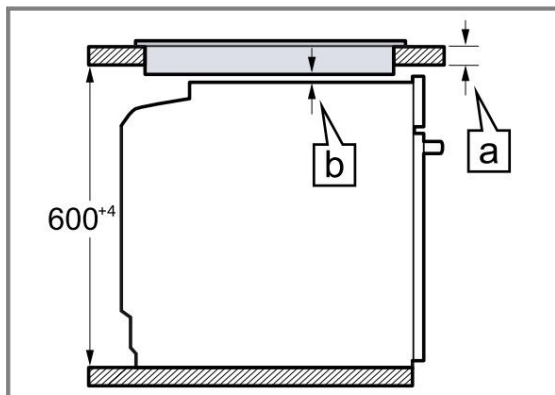
LƯU Ý: Việc cầm

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

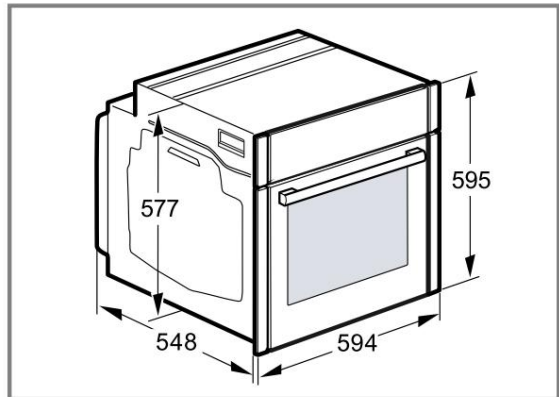
- ▶ Không mang hoặc giữ thiết bị bằng tay nắm cửa.

31.4 Lắp đặt dưới bếp

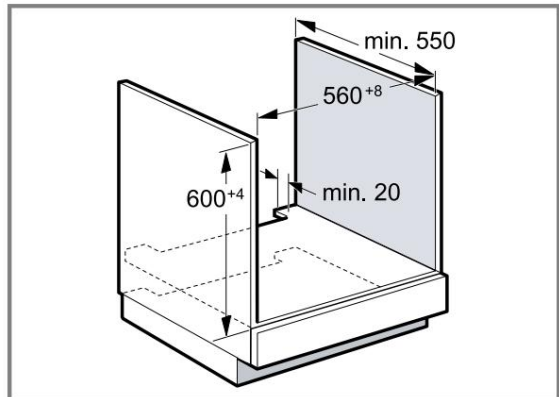
Nếu thiết bị được lắp đặt dưới bếp, phải tuân thủ các kích thước tối thiểu sau đây (bao gồm cả kết cấu, nếu có).

**31.2 Kích thước thiết bị Bạn sẽ tìm**

thấy kích thước của thiết bị tại đây

**31.3 Lắp đặt bên dưới mặt bàn làm việc**

Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt bên dưới mặt bàn làm việc.



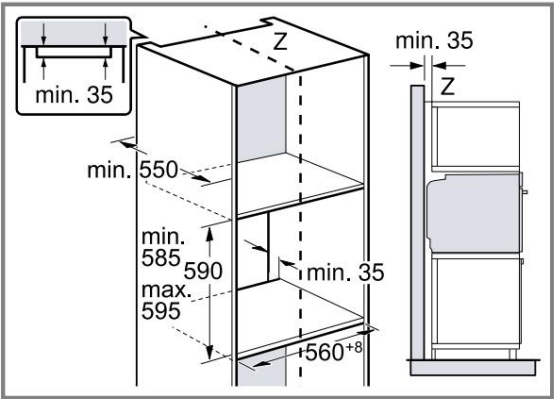
- Để thông gió cho thiết bị, sàn trung gian phải có lỗ thông gió.
- Mặt bàn phải được cố định chắc chắn vào bộ phận lắp đặt.
- Tuân thủ mọi hướng dẫn lắp đặt có sẵn cho bếp.
- Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt bếp theo từng quốc gia.

Độ dày tối thiểu của mặt bàn làm việc a a trên khoảng cách tối thiểu bắt buộc. a

Loại bếp	a được nâng lên trong mm	một xả trong mm	b trong mm
Bếp từ	37	38	5
Bếp từ toàn mặt 47		48	5
Năng khí	27	38	5 ¹
Bếp điện	27	30	2

31.5 Lắp đặt trong một đơn vị cao

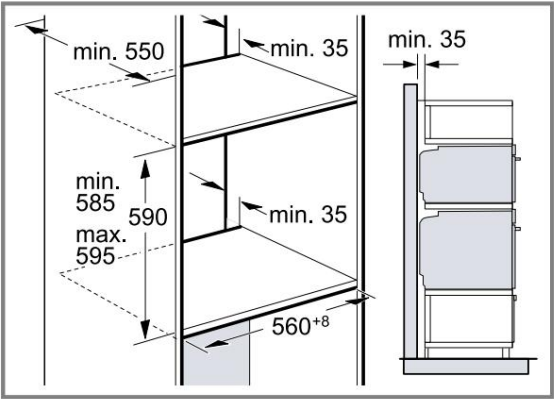
Quan sát kích thước lắp đặt và lắp đặt
hướng dẫn khi lắp đặt trong tủ cao.



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

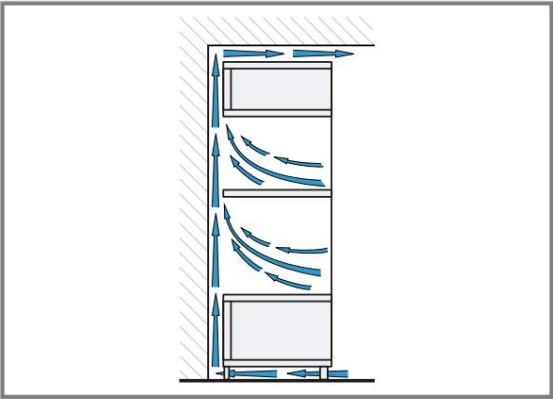
31.6 Lắp đặt hai thiết bị trên đầu mỗi khác

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



- Để thông gió cho các thiết bị, sàn trung gian phải có lỗ thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho hai thiết bị, phải có một lỗ thông gió ít nhất 200 cm² ở khu vực để. Để làm điều này, hãy cắt phần để tấm chắn hoặc lắp lưu ý thông gió.

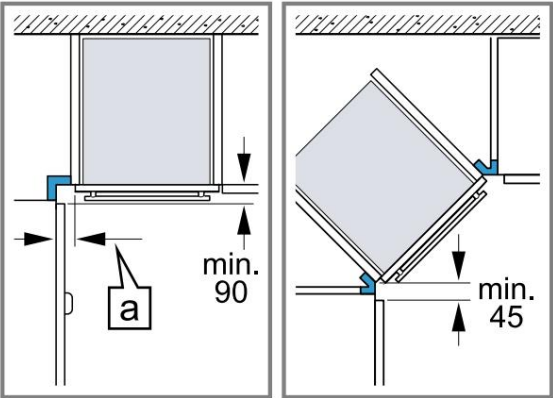
- Đảm bảo trao đổi không khí theo đúng sơ đồ.



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

31.7 Lắp đặt góc

Quan sát kích thước lắp đặt và lắp đặt
hướng dẫn khi lắp đặt ở góc.



- Để đảm bảo rằng cửa thiết bị có thể được mở, bạn phải xem xét kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích thước là a phụ thuộc vào độ dày của mặt trước của đơn vị và xử lý.

31.8 Kết nối điện

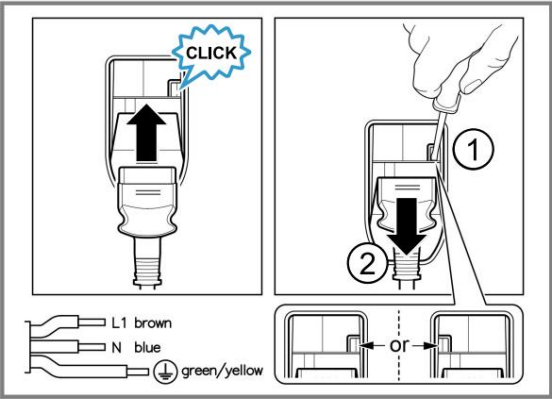
Để kết nối thiết bị với nguồn điện một cách an toàn hệ thống, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

- Thiết bị tương ứng với lớp bảo vệ I và chỉ được vận hành khi có kết nối đất bảo vệ.
- Cầu chì bảo vệ phải tương ứng với định mức công suất được chỉ định trên bảng định mức của thiết bị và các quy định của địa phương.

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

en Hư ớng dẫn cài đặt

- Thiết bị phải đư ợc ngắt khỏi nguồn điện bất cứ khi nào tiến hành lắp đặt.
- Thiết bị chỉ đư ợc kết nối bằng cáp nguồn đư ợc cung cấp.
- Cáp nguồn phải đư ợc cắm vào phía sau thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách. Có thể lấy cáp nguồn dài 3 m từ bộ phận dịch vụ khách hàng.



- Cáp nguồn chỉ đư ợc thay thế bằng cáp từ nhà sản xuất ban đầu. Có thể mua tại dịch vụ sau bán hàng.
- Việc lắp đặt phải đảm bảo bảo vệ tiếp xúc.
- Nếu màn hình trên thiết bị vẫn tối, thiết bị chưa đư ợc kết nối đúng cách. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và kiểm tra kết nối.

Kết nối thiết bị bằng điện với phích cắm tiếp xúc bảo vệ Lưu ý:

Thiết bị chỉ đư ợc kết nối với ổ cắm

tiếp xúc bảo vệ đã đư ợc lắp đặt đúng cách.

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

Kết nối điện cho thiết bị mà không có phích cắm tiếp xúc bảo vệ Lưu ý:

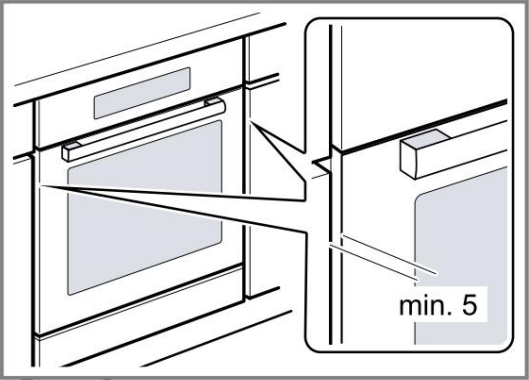
Chỉ những chuyên gia đư ợc cấp phép

mới đư ợc kết nối thiết bị. Hư hỏng do kết nối không đúng cách không đư ợc bảo hành.

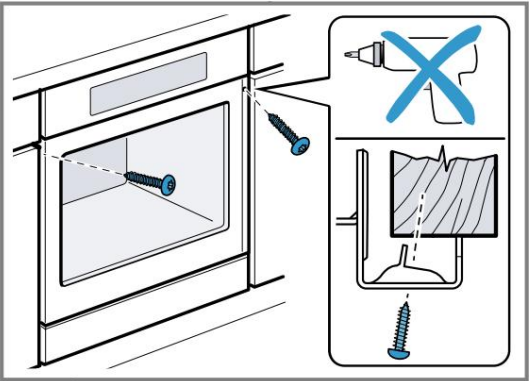
Theo quy định về lắp đặt, phải lắp công tắc cách ly vào hệ thống điện cố định.

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

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

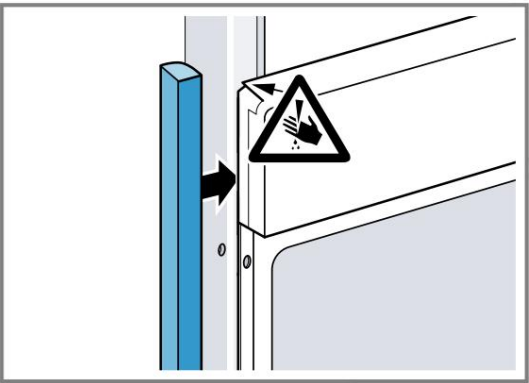


2. Vặn chặt thiết bị vào đúng vị trí.



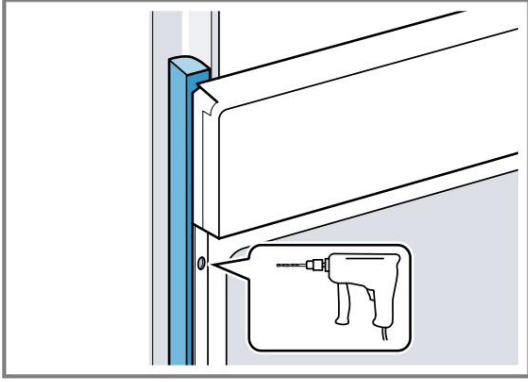
Lưu ý: Không đư ợc chèn thêm thanh chắn vào khoảng hở giữa mặt bàn và thiết bị. Không đư ợc lắp dải cách nhiệt vào tấm ốp bên của thiết bị bao quanh.

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

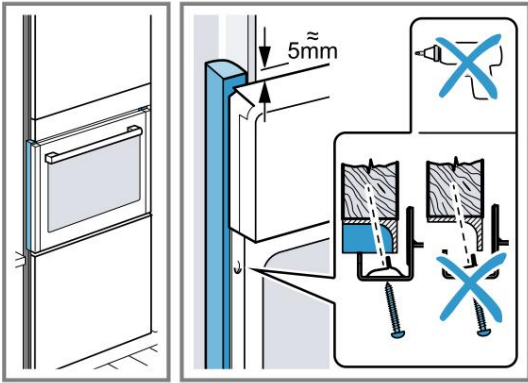


2. Cố định miếng trám vào thiết bị.

3. Khoan trục ở phần điền đầy và bộ phận để thiết lập kết nối vít.



4. Cố định thiết bị bằng vít phù hợp.



31.11 Tháo thiết bị 1. Ngắt kết nối thiết

bị khỏi nguồn điện.

2. Tháo các vít cố định.

3. Nâng nhẹ thiết bị lên và kéo ra hoàn toàn.

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

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Anh bởi

BSH Home Appliances Ltd.

Nhà Grand Union

Đường Old Wolverton

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

Vương quốc Anh

BSH Hausgeräte GmbH Carl-

Wery-Straße 34 81739

Munich, Đức siemens-home.bsh-

group.com

9001647542

9001647542 (050410) REG25

TRONG