



Đăng ký thiết bị
mới của bạn trên

MyBosch ngay bây giờ và nhận

được những lợi ích miễn phí:

bosch-home.com/
Chào mừng



Lò nướng âm tường

HBG7741.1

[là] Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp



Bạn có thể tìm thêm thông tin và giải thích trực tuyến. Quét mã QR trên trang tiêu đề.



Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		16 Chăm sóc và vệ sinh	20 17 Chức
1 Bảo mật	2	năng vệ sinh "Tự làm sạch bằng nhiệt phân"	22
2 Tránh thiệt hại vật chất	5	ca"	
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	6 4 Làm quen với thiết bị	18 Trợ lý vệ sinh	23
5 Chế độ hoạt động	8	19 giấy	24
6 Phụ kiện	10	20 Cửa thiết bị	24
7 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	11 8 Thao tác cơ bản	21 Rejillas	28
9 Làm nóng nhanh	13 10 Chức năng	22 Xử lý sự cố nhỏ	28
lập trình thời gian	13	23 Loại bỏ	31
11 Platos	15	24 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	31
12 mục yêu thích	16	25 Thông tin liên quan đến phần mềm miễn phí và mã nguồn mở	31
13 Khóa an toàn trẻ em	17	26 Tuyên bố về sự phù hợp	32
14 Cài đặt cơ bản	17	27 Đây là cách đạt được điều đó	32
15 Kết nối gia đình	18	28 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP	38 28.1 Hướng dẫn lắp ráp chung



1 Bảo mật

Xin lưu ý các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Cảnh báo chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

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

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

1.2 Mục đích sử dụng

Thiết bị này được thiết kế dành riêng cho lắp đặt âm tủ. Vui lòng làm theo hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

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

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

Sử dụng trong nhà riêng và không gian kín trong môi trường gia đình. Độ cao lên đến 4000 m so với mực nước biển. biển.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị này có thể

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

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

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

1.4 Sử dụng an toàn

Lắp đúng phụ kiện vào ngăn nấu.

→ "Phụ kiện", Trang 10

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Các vật dễ cháy được cất giữ trong ngăn nấu có thể bắt lửa.

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

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

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

Khi mở cửa lò nướng, luồng gió sẽ thổi ra. Giấy nướng có thể tiếp xúc với thanh gia nhiệt và bắt lửa.

- ▶ Dán chặt giấy nền vào các phụ kiện khi làm nóng thiết bị và khi nấu ở lửa nhỏ.
- ▶ Luôn cắt giấy nền theo kích thước phù hợp và đặt một chiếc đĩa hoặc khuôn nướng lên trên để giữ cố định giấy nền.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

sử dụng.

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

Phụ kiện và bát đĩa sẽ rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng miếng lót nồi khi lấy phụ kiện và bát đĩa ra khỏi ngăn nấu.

Hơi còn có thể bốc cháy khi bên trong lò nóng. Cửa lò có thể mở đột ngột.

Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

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

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

- ▶ Không bao giờ chạm vào những bộ phận nóng.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

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

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

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

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

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

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

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

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

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

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

- ▶ Đeo găng tay bảo hộ.
- Hơi cồn có thể bốc cháy khi khoang nấu nóng, khiến cửa thiết bị đột ngột mở ra và rơi xuống. Kính cửa có thể vỡ và nứt.

→ "Tránh thiệt hại vật chất", Trang 5

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

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.

- ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.

Đó là bảo mật

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

- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nhân viên chuyên môn.

Cách điện không đúng cách của cáp kết nối mạng rất nguy hiểm.

- ▶ Luôn tránh cáp kết nối từ lưới tiếp xúc với các bộ phận nóng từ thiết bị hoặc nguồn nhiệt.

- ▶ Luôn tránh cáp kết nối lưới tiếp xúc với các góc hoặc cạnh sắc nhọn.

- ▶ Không bao giờ bẻ cong, nghiền nát hoặc sửa đổi cáp kết nối mạng.

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

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

Thiết bị hoặc cáp kết nối bị hỏng lỗi là nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng.

- ▶ Không bao giờ kéo cáp kết nối đến phích cắm điện để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút cáp kết nối từ ổ cắm điện.

- ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp kết nối mạng bị hỏng, hãy rút phích cắm ngay lập tức cáp kết nối mạng hoặc ngắt kết nối cầu dao trong bảng điện

công ty

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

→ Trang 31

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

những đứa trẻ.

- ▶ Hãy chú ý đến hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!

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

- ▶ Giữ vật liệu đóng gói ra khỏi tầm với của trẻ em.

- ▶ Không cho trẻ em chơi với nó. bao bì.

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

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

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

1.5 Đèn halogen

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Đèn ngăn nấu ăn

Chúng trở nên rất nóng. Vẫn còn nguy cơ bị bỏng một thời gian sau khi ngừng hoạt động.

- ▶ Không chạm vào lớp kính bảo vệ.
- ▶ Tránh tiếp xúc với da trong quá trình vệ sinh.

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

Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc trong đuôi đèn phải có điện.

- ▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.

- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc ngắt cầu dao điện bảng điện.

1.6 Chức năng làm sạch

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!

Thức ăn thừa, dầu và nước rang

có thể bắt lửa trong quá trình vệ sinh.

- ▶ Mỗi lần bạn khởi động chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ bụi bẩn cứng đầu khỏi khoang nấu.

- ▶ Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng nhau.

Bên ngoài của thiết bị đạt đến nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không treo các vật dễ cháy như: khăn lau bếp, trên tay nắm cửa.
- ▶ Giữ cho phía trước xe thông thoáng thiết bị.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Trong trường hợp gioăng cửa bị hỏng bị hư hỏng, sẽ xảy ra rò rỉ đáng kể của nhiệt.

- ▶ Không chà xát hoặc tháo miếng đệm.
- ▶ Không bao giờ khởi động thiết bị bằng miếng đệm bị hỏng hoặc mất.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây tổn hại nghiêm trọng đến sức khỏe!
Thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình vệ sinh. Lớp chống dính trên khay và khuôn bị phá hủy và sinh ra khí độc.

- ▶ Không cho khay hoặc khuôn chống dính vào trong khi đang thực hiện chức năng vệ sinh.
- ▶ Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng nhau.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ gây thương tích cho người sức khỏe!
Chức năng làm sạch làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ rất cao, để thức ăn thừa từ món quay, các món nướng và nướng bị cháy. Trong trường hợp này

quá trình này giải phóng hơi có thể gây kích ứng các màng nhầy.

- ▶ Thông gió tốt cho nhà bếp khi chức năng của đang trong quá trình vệ sinh.
- ▶ Không ở trong phòng trong thời gian một thời gian dài.
- ▶ Giữ trẻ em và động vật tránh xa.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Bên trong thiết bị đạt đến nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không bao giờ mở cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

⚠ Phân bên ngoài của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch vì.

- ▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

thiệt hại vật chất

2.1 Nói chung

CHÚ Ý
Hơi cồn có thể bốc cháy khi
Khoang nấu rất nóng và có thể gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Sự tích tụ khí gas có thể khiến cửa thiết bị đột ngột mở ra, khiến thiết bị rơi xuống. Kính cửa có thể bị vỡ.

và vỡ tan. Áp suất không đủ tạo ra có thể làm biến dạng đáng kể khoang nấu vào bên trong.

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

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

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

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

Chúng làm nhiệt tích tụ. Thời gian nấu và nướng không còn khớp nhau, và lớp men bị hư hại.

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

Nếu có nước trong khoang nấu, hơi nước có thể sinh ra. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu.
 - ▶ Không bao giờ đặt thùng chứa nước lên để từ bên trong lò nướng.
- Độ ẩm tích tụ trong khoang nấu trong thời gian dài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.
- ▶ Lau khô khoang nấu sau khi sử dụng.
 - ▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong thời gian dài.
 - ▶ Không cất giữ bất kỳ thực phẩm nào bên trong ngăn nấu.

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

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

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

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

Nếu miếng đệm quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không đóng đúng cách. Mặt trước đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.

- ▶ Luôn giữ cho bảng sạch sẽ.

Đó là bảo vệ môi trường và tiết kiệm

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hỏng hoặc mất.

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

- ▶ Không dựa, ngồi hoặc bám vào cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt hộp đựng hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

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

- ▶ Lắp các phụ kiện vào ngăn nấu ăn càng sâu càng tốt.

Giấy bạc có thể làm đổi màu vĩnh viễn kính cửa.

- ▶ Giấy bạc trong khoang nấu không được tiếp xúc với kính cửa.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện

với môi trường và có thể tái chế.

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



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

3.2 Tiết kiệm năng lượng Nếu

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

Chỉ làm nóng thiết bị nếu được hướng dẫn trong công thức hoặc cài đặt được khuyến nghị. Đây là cách hoạt động.

→ "Đó là cách nó là nhận được", Trang 32

- ✓ Nếu thiết bị không được làm nóng trước, có thể tiết kiệm tới 20% năng lượng.

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

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

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

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

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

- ✓ Khoang nướng sẽ nóng lên sau lần sử dụng đầu tiên, giúp rút ngắn thời gian nướng bánh tiếp theo.

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

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

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

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

Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi nấu.

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

Tắt màn hình trong cài đặt cơ bản.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 17

- ✓ Khi màn hình tắt, điện năng sẽ được tiết kiệm.

Lưu ý: Theo Quy định Thiết kế Sinh thái EU 2023/826, thiết bị này sẽ ở trạng thái khác khi ở chế độ tắt. Trạng thái này sau đây được gọi là chế độ hoặc trạng thái năng lượng thấp.

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

- Điều khiển mở cửa Chính sửa thời gian (không hiển thị)
-
-

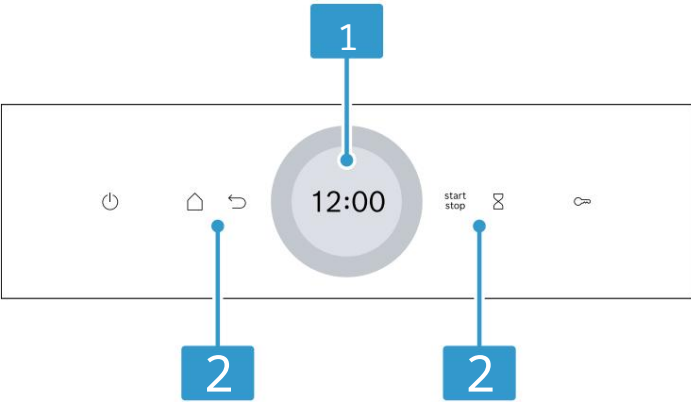
Theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hoặc trạng thái "sẵn sàng", đó là lý do tại sao chúng ta gọi chế độ hoặc trạng thái công suất thấp. Để đo chế độ hoặc trạng thái công suất thấp, phải sử dụng tiêu chuẩn EN IEC 60350-1:2023.

thiết bị4 Làm quen với thiết bị

4.1 Bảng điều khiển

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

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



- Màn hình có vòng điều chỉnh
Thiết bị được điều chỉnh theo màn hình bằng vòng chèn kỹ thuật số.
- 1** Các giá trị được cấu hình hiện tại, tùy chọn lựa chọn hoặc văn bản sẽ được hiển thị của thông báo.
→ "Màn hình", Trang 7
- Chìa khóa
- 2** Các phím được sử dụng để cấu hình trực tiếp các chức năng khác nhau.
→ "Chìa khóa", Trang 7

4.2 Chìa khóa

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

Chìa khóa	Chức năng
	Kết nối hoặc ngắt kết nối thiết bị. → "Quản lý cơ bản", Trang 12
	Mở menu chế độ hoạt động. → "Các cách hoạt động", Trang 8
	Quay lại một cài đặt.
	Bắt đầu hoặc dừng hoạt động. → "Quản lý cơ bản", Trang 12
	Chọn bộ hẹn giờ. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 15
	Giữ nó trong ít nhất 4 giây để kích hoạt khóa trẻ em. → "An toàn cho trẻ em", Trang 17

4.3 Màn hình

Màn hình được chia thành nhiều vùng khác nhau.

Vòng điều chỉnh kỹ thuật số

Với vòng điều chỉnh kỹ thuật số xung quanh màn hình, bạn có thể sửa đổi các giá trị đã cấu hình.
Khi giá trị tối thiểu hoặc tối đa đạt được, những giá trị vẫn hiển thị trên màn hình. Nếu cần, hãy vận lại giá trị bằng vòng điều chỉnh.

Chỉ báo hoạt động

Thông tin trạng thái được hiển thị ở đầu màn hình.

Biểu tượng	Diễn giải
	Bộ hẹn giờ đã được kích hoạt. → "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 15
	Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. → "An toàn cho trẻ em", Trang 17
	Cửa thiết bị được khóa bởi chức năng làm sạch hoặc khóa trẻ em. → "Chức năng tự làm sạch" → "Thiết lập", Trang 22 "Cài đặt cơ bản", Trang 17
	Cường độ tín hiệu WLAN cho Home Connect. Càng nhiều vạch xuất hiện trên biểu tượng thì tín hiệu càng tốt. Khi biểu tượng bị gạch chéo, nghĩa là không có tín hiệu WLAN. Nếu có chữ "x" trong biểu tượng, điều đó nghĩa là rằng không có kết nối nào tới máy chủ Home Connect. → "Kết nối tại nhà", Trang 18
	Khởi động từ xa với Home Connect được kích hoạt. → "Kết nối nhà", Trang 18
	Chẩn đoán từ xa với Home Connect để bảo trì được kích hoạt. → "Kết nối tại nhà", Trang 18

Khu vực lập trình

Khu vực lập trình được hiển thị ở giữa màn hình.

Các tùy chọn lựa chọn hiện tại và các thiết lập đã thực hiện sẽ được hiển thị trong vùng lập trình.
Menu và các tùy chọn cài đặt khác được sắp xếp theo chiều ngang.
Danh sách lựa chọn chức năng được sắp xếp theo chiều dọc. Trượt ngón tay của bạn trên màn hình để điều hướng qua khu vực lập trình.
Để chọn một chức năng, hãy nhấp vào chức năng đó trong màn hình.
→ "Điều chỉnh chế độ hoạt động", Trang 12

Các ký hiệu có thể có trong khu vực lập trình

Biểu tượng	Diễn giải
	Xác nhận giá trị đã điều chỉnh.
	Đặt lại giá trị đã điều chỉnh.
	Thay đổi giá trị cài đặt trong quá trình vận hành.

Lưu ý: Dấu "mới" màu xanh hoặc dấu chấm màu xanh bên cạnh chức năng cho biết một chức năng mới, mục yêu thích mới hoặc bản cập nhật đã được tải xuống thiết bị bằng ứng dụng Home Connect.

4.4 Ngăn nấu ăn

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

Chế độ hoạt động

Lưới tản nhiệt

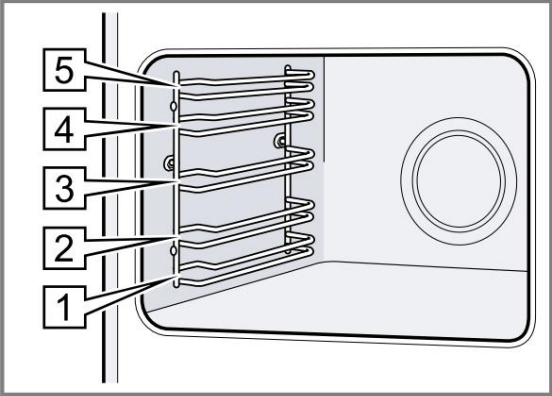
Có thể lắp các phụ kiện vào giá đỡ của ngăn nấu ở nhiều độ cao khác nhau.

→ "Phụ kiện", Trang 10

Thiết bị có năm mức độ chèn. Các mức độ chèn này được đánh số từ dưới lên trên.

Có thể tháo lưới ra để vệ sinh.

→ "Rejillas", Trang 28



Tia chớp

Một hoặc nhiều đèn chiếu sáng khoang nấu.

Nếu cửa thiết bị được mở, thiết bị sẽ bật lại.
Đèn ngăn nấu. Nếu cửa vẫn mở trong hơn 18 phút, đèn sẽ sáng trở lại

để tắt đèn.

Khi bắt đầu vận hành, đèn sẽ bật ở hầu hết các chế độ. Khi vận hành hoàn tất, đèn sẽ tắt.

Cái quạt

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

CHÚ Ý

Nếu các khe thông gió được che phủ, thiết bị sẽ quá nóng.

- ▶ Không được chặn lỗ thông gió.

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

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

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 17

Cửa thiết bị

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

Chế độ hoạt động

Sau đây là tổng quan về các chế độ của hoạt động và chức năng chính.
Để mở menu, nhấn .

Chế độ của hoạt động	Ứng dụng
Các chế độ của sưởi ấm	Có các chế độ sưởi ấm được điều chỉnh chính xác để đạt được chế biến thực phẩm tối ưu. → "Chế độ sưởi ấm", Trang 8 → "Quản lý cơ bản", Trang 12
Yêu thích	Sử dụng cài đặt đã lưu của riêng bạn. → "Yêu thích", Trang 16
Địa	Sử dụng các cài đặt được lập trình và khuyến nghị cho các loại thực phẩm khác nhau. → "Platos", Trang 15

Chế độ của hoạt động	Ứng dụng
Vệ sinh	Chọn chức năng làm sạch cho ngăn nấu ăn. → "Chức năng tự làm sạch" → "Nhiệt phân", Trang 22 → "Sấy khô", Trang 24
Cài đặt cơ bản-cos	Điều chỉnh các cài đặt cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 17

Kết nối nhà
Với Home Connect, bạn có thể kết nối lò nướng với một thiết bị đầu cuối di động có thể điều khiển từ xa và sử dụng đầy đủ các chức năng của thiết bị. Tùy thuộc vào loại thiết bị, có nhiều chức năng khác nhau (hoặc với các tính năng mở rộng hơn) có sẵn với Ứng dụng Home Connect. Thông tin chi tiết có sẵn trong ứng dụng.

→ "Kết nối tại nhà", Trang 18

5.1 Chế độ sưởi ấm

Dưới đây là sự khác biệt và cách áp dụng từng chế độ làm nóng để bạn có thể tìm được chế độ phù hợp với từng loại thực phẩm.

Các ký hiệu liên quan đến từng chế độ sưởi ấm giúp nhận biết chúng tốt hơn.
Khi bạn chọn chế độ sưởi ấm, thiết bị sẽ đề xuất mức nhiệt độ hoặc mức độ phù hợp. hoặc các giá trị trong vùng được chỉ định có thể được sửa đổi.

Nếu nhiệt độ cài đặt vượt quá 275 °C và vi nướng ở mức 3, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ sau vài giây.
40 phút ở nhiệt độ 275°C, tức là nướng ở mức 1.

Biểu tượng	Chế độ khởi động	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành
	Không khí nóng 3D	30-275 °C	Nướng hoặc quay ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ điện trở tròn nằm trên tấm chắn. sau.
	Nhiệt trên và nhiệt dưới	30-300 °C	Nướng theo kiểu truyền thống hoặc nướng trên một tầng. Chế độ Việc làm nóng đặc biệt thích hợp cho những chiếc bánh có lớp vỏ ngoài mỏng nước. Nhiệt tỏa ra đều từ trên xuống dưới.
	Không khí nóng mềm	125-250 °C	Chuẩn bị nhẹ nhàng các loại thực phẩm được chọn trên một mặt phẳng duy nhất mà không cần làm nóng chúng trước. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ điện trở tròn nằm trên tấm chắn. sau. Thức ăn được nấu chín theo từng đợt bằng cách sử dụng nhiệt còn lại. Đóng cửa thiết bị trong khi nấu. Nếu Nếu bạn mở cửa thiết bị, dù chỉ trong giây lát, thiết bị vẫn sẽ tiếp tục làm nóng mà không sử dụng lượng nhiệt còn lại. Loại sưởi ấm này được sử dụng để tính toán mức tiêu thụ năng lượng trong chế độ lưu thông không khí và để xác định lớp hiệu quả năng lượng.
	Chiên không dầu	30-300 °C	Nấu giòn ở chế độ ít chất béo. Đặc biệt thích hợp cho các món ăn thường được chiên bằng dầu. ví dụ như khoai tây chiên.
	Nhiệt độ trên và dưới nhẹ nhàng	150-250 °C	Chuẩn bị thực phẩm đã chọn một cách cẩn thận. Nhiệt đến từ trên và dưới. Thức ăn được nấu chín theo từng đợt bằng cách sử dụng nhiệt còn lại. Đóng cửa thiết bị trong khi nấu. Nếu Nếu bạn mở cửa thiết bị, dù chỉ trong giây lát, thiết bị vẫn sẽ tiếp tục làm nóng mà không sử dụng lượng nhiệt còn lại. Loại sưởi ấm này được sử dụng để tính toán mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.
	Turbogrill	30-300 °C	Thịt gia cầm nướng, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn. Điện trở lưới tản nhiệt và quạt được kết nối và ngắt kết nối Hoặc là. Quạt sẽ luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Vi nướng, bề mặt lớn Các mức vi nướng: 1 = tối thiểu 2 = trung bình 3 = tối đa		Nướng các loại thực phẩm phẳng hoặc nông như lát thịt, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Để nướng thức ăn. Toàn bộ bề mặt bên dưới thanh nướng được làm nóng.
	Vi nướng, bề mặt nhỏ	Mức độ nướng: 1 = tối thiểu 2 = trung bình 3 = tối đa	Nướng một lượng nhỏ thực phẩm, chẳng hạn như lát thịt, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Làm vàng một lượng nhỏ. Bề mặt trung tâm bên dưới sức cản của nướng.
	Vị trí pizza	30-275 °C	Chuẩn bị pizza hoặc các loại thực phẩm cần nhiều nhiệt do đáy. Nhiệt lượng tỏa ra từ điện trở thấp hơn và điện trở tròn nằm ở tấm sau.
	Nấu ở nhiệt độ thấp	70-120 °C	Nhẹ nhàng và chậm rãi nấu những miếng thịt mềm, nướng trong hộp đựng không có nắp. Ở nhiệt độ thấp, nhiệt được phát ra đều từ điện trở trên và dưới.
	Rã đông	30-60 °C	Rã đông thực phẩm đông lạnh một cách nhẹ nhàng.
	Nhiệt độ đáy	30-250 °C	Nướng lại thức ăn hoặc nấu trong nồi cách thủy. Nhiệt lượng tỏa ra từ điện trở thấp hơn.
	Giữ ấm	50-100 °C	Giữ cho thực phẩm nướng luôn ấm.

là Phụ kiện

Biểu tượng	Chế độ khởi động	Phạm vi nhiệt độ	Sử dụng và vận hành
	Làm nóng trước các thùng chứa	30-90 °C	Làm nóng hộp đựng trước.

5.2 Nhiệt độ

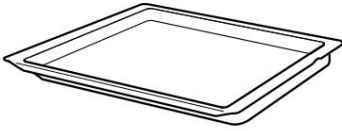
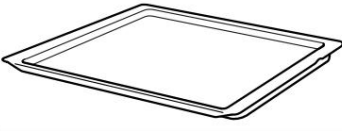
Khi đun nóng ở hầu hết các chế độ đun nóng, nhiệt độ hiện tại của ngăn nấu có thể được hiển thị trên màn hình từ 30 °C.

xấp xỉ và nhiệt độ cài đặt cạnh nhau;
ví dụ: 120 °C / 210 °C.
Khi làm nóng trước, điểm nấu tối ưu sẽ đạt được khi nhiệt độ của ngăn nấu và nhiệt độ cài đặt bằng nhau.

Lưu ý: Nhiệt độ hiển thị có thể thay đổi đôi chút.
liên quan đến nhiệt độ thực tế bên trong lò
do tác dụng của quán tính nhiệt.
Chỉ báo nhiệt dư
Khi thiết bị tắt, một đường màu đỏ xung quanh vòng điều khiển sẽ hiển thị lượng nhiệt còn lại của thiết bị.
ngăn nấu. Nhiệt độ càng thấp, vòng sẽ càng sẫm màu. Bên dưới
60 °C. Vòng sẽ tắt hoàn toàn.

Phụ kiện6 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được thiết kế dành riêng cho thiết bị này.
Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng khi bị làm nóng. Sự biến dạng này không ảnh hưởng đến chức năng của phụ kiện.
Khi phụ kiện nguội đi, hiện tượng biến dạng sẽ biến mất.
Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau.

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

6.1 Chức năng ren

Tính năng gắn vào giúp ngăn phụ kiện rơi ra ngoài khi trích xuất chúng.
Các phụ kiện có thể được kéo ra một nửa, lên đến đảm bảo chúng vừa khít. Chức năng chống rơi chỉ có tác dụng nếu các phụ kiện được cố định đúng cách.
được đưa vào ngăn nấu.

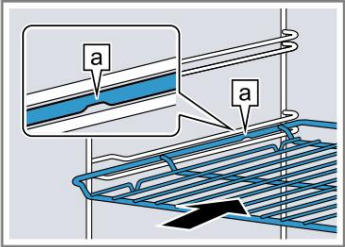
6.2 Lắp các phụ kiện vào ngăn nấu ăn

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

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

Nướng

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

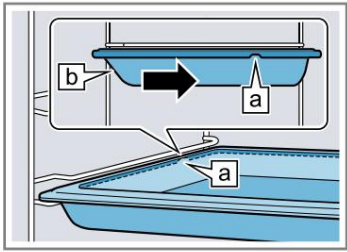


Khay

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



ví dụ, khay đa năng hoặc khay nướng



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

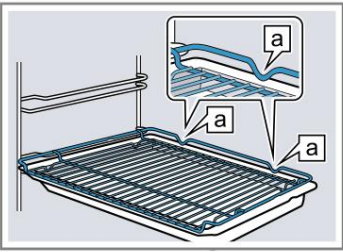
Lưu ý: Tháo các phụ kiện không sử dụng trong quá trình vận hành ra khỏi ngăn nấu.

Kết hợp phụ kiện

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

- Đặt vỉ nướng lên khay nướng đa năng sao cho cả hai điểm dừng trượt đều nằm phía sau mép khay nướng đa năng. 
- Luôn chèn các khay phổ thông vào giữa hai thanh dẫn hướng chiều cao lắp vào. Lưới tản nhiệt phải được đặt phía trên thanh dẫn hướng phía trên.

Nướng trên khay phổ quát



6.3 Phụ kiện đặc biệt

Các phụ kiện khác có thể được mua từ Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật, tại các cơ sở chuyên môn hoặc Internet.

Nhiều loại phụ kiện cho thiết bị được giới thiệu trong tài liệu quảng cáo và trên Internet của chúng tôi: www.bosch-home.com

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

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

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

Áp dụng cài đặt khởi động ban đầu. Vệ sinh thiết bị và các phụ kiện.

7.1 Thực hiện khởi động đầu tiên

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

- Bật thiết bị bằng 
✔ Cài đặt đầu tiên được hiển thị.
- Để thay đổi cài đặt nếu cần, hãy chạm vào giá trị trong danh sách hoặc thay đổi giá trị bằng vòng điều chỉnh.

Các thiết lập có thể:

- Ngôn ngữ
 - Kết nối tại nhà
 - "Kết nối nhà", Trang 18
 - Thời gian
 - "Đặt thời gian", Trang 18
- Nhấn và chuyển sang cài đặt tiếp theo.
 - Xem qua các cài đặt và sửa đổi nếu cần thiết.
 - Sau lần điều chỉnh cuối cùng, dấu hiệu cho thấy lần điều chỉnh đầu tiên quá trình khởi động đã hoàn tất sẽ xuất hiện trên màn hình.
5. Để thiết bị thực hiện tự kiểm tra, Trước khi sử dụng lần đầu, hãy mở và đóng cửa một lần. thiết bị.

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

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

- Lấy thông tin sản phẩm và phụ kiện ra khỏi ngăn nấu. Loại bỏ mọi cặn bẩn. của bao bì bên trong và bên ngoài thiết bị (ví dụ: bóng polystyrene và băng dính).
- Vệ sinh bề mặt nhẵn của ngăn chứa. nấu ăn bằng vải mềm, ẩm.
- Bật thiết bị bằng .
- Thực hiện các điều chỉnh sau:

Chế độ sưởi ấm 3D Hot Air	
Nhiệt độ	tối đa
Khoảng thời gian	1 giờ

- "Quản lý cơ bản", Trang 12
- Bắt đầu hoạt động.
 - Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng.
 - ✔ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Màn hình hiển thị cho biết hoạt động đã kết thúc.
6. Tắt thiết bị bằng .
- Vệ sinh bề mặt nhẵn của ngăn chứa. nấu bằng khăn có thấm nước và một ít xà phòng khi thiết bị đã nguội.
8. Lau sạch các phụ kiện kỹ lưỡng bằng vải có rửa sạch bằng nước với một ít xà phòng hoặc bàn chải mềm.

cơ bản8 Xử lý cơ bản

8.1 Kết nối thiết bị

- ▶ Bật thiết bị bằng .
- ✓ Menu sẽ xuất hiện trên màn hình.

8.2 Ngắt kết nối thiết bị

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

- ▶ Tắt thiết bị bằng .
- ✓ Thiết bị tắt. Các chức năng đang được kích hoạt sẽ bị gián đoạn.

- ✓ Màn hình hiển thị thời gian hoặc nhiệt lượng còn lại.

8.3 Bắt đầu hoạt động

Người dùng phải khởi tạo từng thao tác.

CHÚ Ý

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

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

- ▶ Bắt đầu hoạt động với .
- ✓ Các cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

8.4 Ngắt hoạt động

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

1. Để dừng hoạt động, nhấn .
2. Nhấn lại để tiếp tục hoạt động.

8.5 Thiết lập chế độ hoạt động

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

1. Để cuộn qua các tùy chọn lựa chọn khác nhau, Để thực hiện, hãy trượt ngón tay của bạn trên màn hình.
 - ▶ Để duyệt menu và các khả năng khác điều chỉnh, trượt ngón tay của bạn sang phải hoặc trái bên trái.
 - ▶ Để cuộn qua danh sách lựa chọn, hãy vuốt xuống hoặc lên.
2. Để chọn một chức năng, hãy nhấp vào chức năng đó trên màn hình.
- ✓ Tùy thuộc vào chức năng, có thể chọn các giá trị điều chỉnh khác nhau hoặc các khả năng khác.
3. Để quay lại cài đặt nếu cần, hãy nhấn .
4. Để thay đổi giá trị cài đặt, hãy sử dụng vòng điều chỉnh kỹ thuật số:
 - ▶ Vệ sinh vòng điều chỉnh bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ nếu cần.
 - ▶ Hoặc nhấn vào vị trí cụ thể trên vòng của sự điều chỉnh.

- ▶ Hoặc, khi nhấn vòng điều chỉnh, hãy nhấn biểu tượng xuất hiện và nhập giá trị trực tiếp thông qua phím số.

5. Xác nhận cài đặt bằng .
6. Bắt đầu thao tác với .
7. Khi thao tác hoàn tất:
 - ▶ Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Lưu ý: Cài đặt có thể được lưu vào mục "Yêu thích" và sử dụng lại.
→ "Yêu thích", Trang 16

8.6 Điều chỉnh chế độ sưởi ấm và nhiệt độ

1. Nhấn "Chế độ sưởi ấm" trong menu.
2. Nhấn chế độ sưởi ấm mong muốn.
3. Nhấp vào nhiệt độ theo °C hoặc, tùy thuộc vào loại khởi động, ở mức cài đặt.
4. Điều chỉnh nhiệt độ bằng vòng điều chỉnh.
5. Nhấn vào màn hình để xác nhận nhiệt độ chặt.
Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh sau:
 - → "Khởi động nhanh", Trang 13
 - → "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 13

6. Bắt đầu thao tác với .
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên.
- ✓ Các giá trị thiết lập và thời gian hoạt động đã trôi qua.
7. Khi thao tác hoàn tất:
 - ▶ Nếu cần thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
 - ▶ Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Lưu ý: Chế độ làm nóng phù hợp cho loại thực phẩm có thể được tìm thấy trong phần mô tả của các chế độ sưởi ấm.
→ "Chế độ sưởi ấm", Trang 8

Thay đổi chế độ sưởi ấm

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

1. Sao xung .
2. Sao xung .
3. Nhấn chế độ sưởi ấm mong muốn.
4. Thiết lập lại thao tác và bắt đầu bằng .

Thay đổi nhiệt độ

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

1. Chạm vào màn hình.
2. Nhấp vào nhiệt độ.
3. Điều chỉnh nhiệt độ bằng vòng điều chỉnh.
4. Để xác nhận thay đổi, hãy chạm vào màn hình.
- ✓ Sự thay đổi đã được áp dụng.

8.7 Hiển thị thông tin

Trong hầu hết các trường hợp, bạn có thể yêu cầu thông tin về chức năng đã chọn. Thiết bị sẽ tự động hiển thị một số lời nhắc, ví dụ:

xác nhận hoặc khi đó là một yêu cầu hoặc một cảnh báo.

1. Nhấp vào  "Thông tin".

✓ Thông tin sẽ được hiển thị trong vài giây.

2. Để cuộn qua chỉ dẫn nếu nội dung là rộng rãi, trượt ngón tay của bạn trên màn hình.

3. Nếu cần, hãy thoát khỏi cảnh báo bằng .

8.8 Giữ ấm trong một khoảng thời gian thời gian dài

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

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

1. Sửa đổi các thiết lập cơ bản.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 17

▶ Thay đổi cài đặt cơ bản "Ánh sáng" thành "Luôn tắt".

▶ Thay đổi cài đặt cơ bản "Màn hình chờ" một «Đạo luật».

- ▶ Thay đổi cài đặt cơ bản "Âm báo" thành "Rất thời gian ngắn».

✓ Bằng cách này, ánh sáng của khoang chức năng nấu sẽ luôn tắt trong quá trình hoạt động và khi cửa thiết bị được mở.

Màn hình đồng hồ không thay đổi. Thời lượng được giảm của âm thanh cảnh báo khi kết thúc hoạt động.

2. Chọn loại hoạt động mong muốn.

→ "Điều chỉnh chế độ của hoạt động", Trang 12

→ "Điều chỉnh chế độ sưởi ấm và nhiệt độ", Trang 12

3. Điều chỉnh thời lượng mong muốn theo loại chức năng. tinh thần

→ "Điều chỉnh thời lượng", Trang 14

→ "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 13

4. Đặt thời gian dừng hoạt động bằng "Thời gian dừng".

→ "Điều chỉnh thời gian kết thúc", Trang 14

→ "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 13

5. Đặt thức ăn vào ngăn nấu trước khi thiết bị bắt đầu nóng lên.

6. Bắt đầu thao tác với .

✓ Màn hình hiển thị thời gian còn lại cho đến khi bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ.

Chờ đợi.

✓ Khi đến thời gian bắt đầu, thiết bị bắt đầu ấm lên và thời gian bắt đầu trôi qua.

7. Khi thao tác hoàn tất, hãy tháo thức ăn từ ngăn nấu. Thiết bị Nó sẽ tự động tắt sau khoảng 15-20 phút.

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

9 Làm nóng nhanh

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

Có thể làm nóng nhanh ở những chế độ này. sưởi ấm:

- Nhiệt nóng 3D trên/ 

■ dưới 

9.1 Điều chỉnh chế độ làm nóng nhanh

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

nấu cho đến khi nóng nhanh hoàn toàn.

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

1. Đặt loại sưởi ấm phù hợp và nhiệt độ cao hơn 100 °C.

Từ nhiệt độ cài đặt là 200 °C,

tự động kích hoạt chế độ làm nóng nhanh.

2. Nhấn "Làm nóng nhanh".

✓ Biểu tượng sáng lên màu đỏ.

3. Bắt đầu thao tác với .

✓ Bắt đầu khởi động nhanh.

✓ Khi quá trình làm nóng nhanh hoàn tất, sẽ có tín hiệu phát ra. Biểu tượng sẽ chuyển sang màu trắng trở lại.

4. Đặt thức ăn vào ngăn nấu. sự kiện.

Ngắt quá trình gia nhiệt nhanh

1. Chạm vào màn hình.

2. Nhấn "Làm nóng nhanh".

✓ Biểu tượng lại chuyển sang màu trắng.

10 Hàm lập trình thời gian

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

Chức năng của thời gian	Sử dụng
Khoảng thời gian 	Nếu một khoảng thời gian được thiết lập cho hoạt động, thiết bị dừng lại

Chức năng lập lịch thời gian

Chức năng	Sử dụng
thời gian	
	tự động giảm tốc độ sau khi thời gian này trôi qua.
Hoàn thiện	 Để điều chỉnh thời gian, bạn có thể cài đặt thời gian lò nướng sẽ kết thúc. Lò nướng sẽ tự động khởi động để lò nướng kết thúc đúng thời gian mong muốn.
Bộ hẹn giờ	Bộ hẹn giờ có thể được thiết lập độc lập với hoạt động. 
	Nó không ảnh hưởng đến thiết bị.

10.1 Cài đặt thời lượng Thời lượng hoạt

động có thể được cài đặt lên đến 24 giờ.

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

- Nhấn "Thời lượng".
- Để cài đặt thời lượng, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: trên màn hình hiển thị giờ "h" hoặc màn hình hiển thị phút "m".

 Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- Điều chỉnh thời lượng bằng vòng điều chỉnh.
Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- Chạm vào màn hình để xác nhận thời lượng chặt.
- Bắt đầu thao tác với .
- Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian nấu bắt đầu trôi qua.

 Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Màn hình hiển thị cho biết hoạt động đã kết thúc.
- Nếu thời gian đã trôi qua: Nếu cần
 - thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
 - Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị với .

Thay đổi thời gian Thời gian của

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

- Ngắt hoạt động với .
- Nhấp vào thời lượng. 
- Thay đổi thời lượng bằng vòng điều chỉnh.
- Để xác nhận thay đổi, hãy chạm vào màn hình. 
- Bắt đầu thao tác với .

Hủy thời lượng Thời lượng có thể

bị gián đoạn bất cứ lúc nào.

- Ngắt hoạt động với .
- Nhấp vào thời lượng. 
- Đặt lại thời lượng bằng 
Lưu ý: Ở chế độ hoạt động luôn yêu cầu thời lượng, thiết bị sẽ đặt lại thời lượng về giá trị đã đặt trước đó.
- Để xác nhận thay đổi, hãy chạm vào màn hình. 
- Bắt đầu thao tác với .

10.2 Cài đặt thời gian kết thúc Thời gian kết thúc hoạt

động có thể bị trì hoãn tới 24 giờ.

Lưu ý

- Để có kết quả nấu ăn tốt, không nên trì hoãn thời gian kết thúc khi quá trình nấu đã bắt đầu.
- Để tránh thực phẩm bị hỏng, không nên để thực phẩm trong ngăn nấu quá lâu.

Yêu cầu Phải

- lập trình được loại hoạt động và nhiệt độ hoặc mức độ.
 - Phải có thời gian cụ thể được lên lịch.
- Nhấn "Thời gian kết thúc".
 - Để cài đặt thời gian, nhấn nút chỉ báo giờ hoặc chỉ báo phút.
 Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
 - Chỉnh lại thời gian bằng vòng điều chỉnh.
Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
 - Để xác nhận thời gian đã cài đặt, hãy nhấn vào màn hình với.
 - Bắt đầu thao tác với .
 - Màn hình hiển thị thời gian còn lại cho đến khi bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ.

 Khi đến thời gian bắt đầu, thiết bị sẽ bắt đầu làm nóng và thời gian bắt đầu trôi qua.
 - Khi thời gian trôi qua, tín hiệu sẽ phát ra. Màn hình hiển thị cho biết thao tác đã kết thúc.
 - Nếu thời gian đã trôi qua: Nếu cần
 - thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
 - Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị với .

Thay đổi thời gian kết thúc Để đạt được kết quả nấu ăn

tốt, thời gian kết thúc đã cài đặt chỉ có thể thay đổi trước khi quá trình nấu bắt đầu và thời gian nấu đã hết.

- Ngắt hoạt động với .
- Nhấn vào thời gian kết thúc. 
- Thay đổi thời gian kết thúc bằng vòng điều chỉnh cái.
- Để xác nhận thay đổi, hãy chạm vào màn hình. 
- Bắt đầu thao tác với .

Hủy thời gian kết thúc Có thể hủy thời gian kết thúc bất

cứ lúc nào.

- Ngắt hoạt động với .
- Nhấn vào thời gian kết thúc. 
- Đặt lại thời gian kết thúc bằng 
Lưu ý: Ở chế độ hoạt động luôn yêu cầu thời lượng, thiết bị sẽ đặt lại thời gian hết hạn sang thời gian có thể tiếp theo.
- Để xác nhận thay đổi, hãy chạm vào màn hình. 
- Bắt đầu thao tác với .

10.3 Cài đặt hẹn giờ. Bộ hẹn giờ hoạt

động độc lập với chế độ vận hành. Bạn có thể cài đặt thời gian hẹn giờ lên đến 24 giờ. Bộ hẹn giờ có tín hiệu âm thanh riêng, vì vậy người dùng có thể nghe thấy lời nhắc đã lập trình hoặc thời gian kết thúc.

1. Sao xung.
2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng trên màn hình, ví dụ: trên màn hình hiển thị phút là "m" hoặc trên màn hình hiển thị giây là "s".
- ✓ Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
3. Cài đặt bộ hẹn giờ bằng vòng điều chỉnh. Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
4. Để bắt đầu hẹn giờ, hãy chạm vào màn hình. 
- ✓ Thời gian trên đồng hồ đếm ngược đã hết.
- ✓ Bộ hẹn giờ vẫn hiển thị trên màn hình khi thiết bị đã tắt.
- ✓ Nếu thiết bị đang bật, cài đặt chế độ hiện tại sẽ hiển thị trên màn hình. Bộ hẹn giờ sẽ hiển thị trên đèn báo hoạt động.
- ✓ Khi hết thời gian, sẽ có tín hiệu báo động. Một cảnh báo sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết thời gian đã hết.

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

1. Khi bộ hẹn giờ đang chạy ở chế độ nền, trước tiên hãy chọn bộ hẹn giờ bằng .
2. Sao xung.
3. Điều chỉnh bộ hẹn giờ bằng vòng điều chỉnh.
4. Nhấn để xác nhận.

Hủy bộ hẹn giờ Có thể hủy bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

1. Khi bộ hẹn giờ đang chạy ở chế độ nền, trước tiên hãy chọn bộ hẹn giờ bằng .
2. Sao xung.
3. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng .

11 món ăn

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

11.1 Vật đựng món ăn Kết quả nấu ăn

được xác định bởi thành phần và kích thước của vật đựng.

Sử dụng hộp đựng chịu nhiệt phù hợp để nấu ở nhiệt độ lên đến 300°C. Hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm là tốt nhất. Thịt nướng nên ngập khoảng hai phần ba đáy hộp.

- Các vật chứa làm từ những vật liệu sau đây không phù hợp: nhôm đánh bóng; đồ gốm không tráng
- men; nhựa; hoặc vật chứa có tay
 - cầm bằng nhựa.
 -

11.2 Tùy chọn điều chỉnh món ăn Để chế biến món ăn một

cách tối ưu, thiết bị sử dụng các cài đặt khác nhau tùy theo cách chế biến. Các cài đặt đã áp dụng sẽ hiển thị trên màn hình. Người dùng có thể điều chỉnh một số cài đặt. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Lưu ý: Kết quả nấu nướng phụ thuộc vào chất lượng và thành phần của thực phẩm. Sử dụng thực phẩm tươi sống ở nhiệt độ tủ lạnh. Thực phẩm đông lạnh nên được sử dụng ngay sau khi lấy ra khỏi ngăn đá.

Mẹo và gợi ý về cài đặt Khi bạn điều chỉnh một món ăn, màn hình sẽ hiển thị thông tin liên quan đến món ăn đó; ví dụ:

- Chiều cao chèn thích hợp

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

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

Chương trình Một số chương trình có loại nhiệt độ, thời gian và chế độ làm nóng tối ưu được cài đặt sẵn tại nhà máy.

Để đạt được kết quả nấu nướng tối ưu, bạn cũng có thể cần điều chỉnh trọng lượng, độ dày hoặc độ chín của thịt. Việc điều chỉnh chỉ có thể được thực hiện trong phạm vi mong muốn.

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

11.3 Tổng quan về các món ăn Các món ăn

riêng lẻ có sẵn khi chế độ vận hành được mở sẽ được hiển thị trên thiết bị. Việc lựa chọn món ăn phụ thuộc vào thiết bị của thiết bị.

Lưu ý: Trong cài đặt cơ bản, bạn có thể chuyên biệt hóa các món ăn được hiển thị theo biến thể của từng vùng. → "Cài đặt cơ bản", Trang 17

- Đĩa
- Bánh Pavlova
 - Bánh nướng xốp
 - Bánh scone, bánh cuộn ngọt của Scotland
 - Bánh mì cuộn/bánh mì baguette nướng sẵn

là mục ưa thích

- Gratin mặn tươi với nguyên liệu nấu chín Gratin khoai tây với nguyên
- liệu sống, cao 4 cm Lasagna tươi vụn trái cây Gà, cắt đôi Miếng gà
- Vịt,
- không nhồi Đùi
- ngỗng Gà tây nhỏ
- không nhồi Úc gà tây
- Gà tây, vương miện
- - kiểu Anh Mỏ lợn
- quay không xương Thịt
- lợn quay có da, ví dụ như vai Thăn
- lợn quay Thịt thăn -
- kiểu Anh Thịt lợn quay - kiểu Anh Thịt
- lợn ba chỉ - kiểu Anh Thịt bò quay, tái Thịt bò quay,
- vừa Thịt bò hầm Thịt bò Thịt bò quay chậm - kiểu Anh Thịt
- bò Mặt trên, móng trên - kiểu Anh
- Thịt bò quay, có vân mỡ Thịt bò quay,
- nạc Đùi cừu còn xương, chín kỹ Đùi cừu
- không xương, vừa Vai cừu, bỏ xương
- và cuộn - kiểu Anh Thịt
- bò băm tươi quay Osso
- buco Hầm với thịt Cá
- nguyên con chiên Pizza đông lạnh, đế dày, 1 miếng
- Pizza đông lạnh, đế mỏng, 1 miếng Khoai tây chiên
- đông lạnh

- Khoai tây nướng, nguyên củ
- Nấu với rau

11.4 Điều chỉnh tâm

1. Nhấp vào "Món ăn" trong menu.
2. Nhấn vào tấm mong muốn.
✔ Cài đặt món ăn sẽ xuất hiện trên màn hình.
3. Điều chỉnh cài đặt nếu cần thiết.
Tùy thuộc vào món ăn, chỉ có thể thực hiện một số cài đặt nhất định.
→ "Tùy chọn điều chỉnh xi lanh", Trang 15
4. Để có được dữ liệu như thông tin về phụ kiện và chiều cao lắp, nhấn "Thông tin". (1)
5. Bắt đầu thao tác với . start stop
✔ Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian nấu bắt đầu trôi qua.
- ✔ Khi món ăn đã chín, sẽ có tín hiệu phát ra. Thiết bị sẽ ngừng làm nóng.
6. Nếu thời gian đã trôi qua: Nếu cần
▶ thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
▶ Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng . (1)

11.5 Chức năng tự động tắt

Chức năng tự động tắt cho phép bạn nướng và quay Auto Off cho phép các món ăn một cách an tâm.

Khi quá trình hoạt động kết thúc, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng.

Để có kết quả nấu ăn tối ưu, hãy lấy đĩa ra khỏi ngăn nấu khi nấu xong.

Yêu thích12 Yêu thích

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

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thiết bị/phần mềm, bạn có thể cần tải tính năng này về thiết bị trước. Để biết thêm thông tin, hãy xem ứng dụng Home Connect.

12.1 Lưu mục yêu thích

Có thể lưu tới 10 chế độ hoạt động khác nhau vào mục yêu thích.

- Để lưu chế độ hoạt động vào mục yêu thích, hãy sử dụng ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị đã được kết nối, hãy làm theo hướng dẫn của ứng dụng.

12.2 Chọn mục ưa thích Nếu đã lưu cài đặt

ưa thích, bạn có thể chọn chúng khi điều chỉnh thao tác.

1. Nhấp vào "Yêu thích" trong menu.
 2. Nhấn vào cài đặt yêu thích mong muốn.
 3. Nếu cần thiết, có thể sửa đổi cài đặt.
 4. Bắt đầu thao tác với . start
stop
- ✓ Các giá trị đã điều chỉnh sẽ được hiển thị trên màn hình.
- Lưu

ý: Vui lòng tuân thủ hướng dẫn cho các chế độ vận hành khác nhau:

12.3 Sửa đổi mục ưa thích

Có thể sửa đổi, sắp xếp hoặc xóa các cài đặt yêu thích đã lưu bất cứ lúc nào.

- Để thay đổi cài đặt yêu thích, hãy sử dụng ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị đã được kết nối, hãy làm theo hướng dẫn của ứng dụng.

Khóa trẻ em13 Khóa an toàn trẻ em

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

13.1 Kích hoạt khóa an toàn trẻ em

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

13.2 Tắt chức năng khóa trẻ em

- Khóa an toàn trẻ em có thể bị vô hiệu hóa ngay khi ước.
1. Nhấn vào bất kỳ vùng nào trên màn hình.
 2. Để tắt chức năng khóa trẻ em:
 - ▶ Làm theo hướng dẫn trên màn hình để thực hiện biểu đồ vòng tròn đã được điền đầy đủ.
 - ▶ Hoặc nhấn và giữ trong khoảng 4 giây.
- ✔ Một lời nhắc xác nhận sẽ hiển thị trên màn hình.

Cài đặt cơ bản14 Cài đặt cơ bản

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

14.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

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

Với "Thông tin" bạn có thể xem thêm thông tin về các thiết lập cơ bản cụ thể trên màn hình.

Cài đặt cơ bản-cos	Lựa chọn
Ngôn ngữ	Xem lựa chọn trên thiết bị.
Kết nối Home Connect và điều khiển lò nướng bằng thiết bị đầu cuối di động.	→ "Kết nối tại nhà", Trang 18
Thời gian	Thời gian theo định dạng 24 giờ.
Màn hình	Lựa chọn
Độ sáng	■ Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 5 ¹
Chỉ định của chế độ chờ	■ Đã kích hoạt, tạm thời bị giới hạn ■ Bật (cài đặt này làm tăng tiêu thụ năng lượng) ■ Tàn tật ¹
Thời gian	■ Kỳ ¹ ■ thuật số tương tự
Điều chỉnh	■ Hướng màn hình dọc và theo chiều ngang.
Lời yêu cầu	Lựa chọn
Âm chủ	■ Đã kích hoạt ¹ ■ TẮT
Âm báo cảnh báo	■ Thời gian rất ngắn (một lần) ■ Thời gian ngắn (khoảng 5 giây) ■ Thời lượng trung bình (khoảng 10 giây) ■ Thời lượng dài (khoảng 30 giây) ¹

Cài đặt của thiết bị	Lựa chọn
Thời gian hoạt động từ người hâm mộ sau khi tự động ngắt kết nối	■ Tối thiểu ■ Khuyến khích ¹ ■ Dài ■ Rất dài
Hệ thống có thể trích xuất	■ Không được lắp đặt (trên giá đỡ 1 tầng và thanh trượt) ¹ ■ Đã lắp đặt (trên thanh trượt 2 rãnh) và 3 cấp độ)
Tia chớp	■ Trong khi nấu ăn và khi mở cửa ¹ ■ Chỉ khi mở cửa ■ Luôn luôn bị vô hiệu hóa
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo của đánh dấu	■ Trình diễn ¹ ■ Không hiển thị
Hoạt động sau khi kích hoạt	■ Menu chính ¹ ■ Chế độ sưởi ấm ■ Đĩa ■ Nút yêu thích
Thời gian nấu đã trôi qua	■ Không hiển thị ■ Trình diễn ¹
Món ăn vùng miền	■ Tất cả ¹ ■ Các món ăn châu Âu ■ Các món ăn theo phong cách Anh
Đĩa	■ Tất cả ¹ ■ Không có thịt lợn ■ Kosher đơn lẻ
Bảo hiểm trẻ em	■ Khóa cửa + Khóa các phím ¹ ■ Chỉ khóa bằng chìa khóa ¹ ■ Tàn tật

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

Cá nhân hóa	Lựa chọn
Sưởi ấm	TẮT
tự động nhanh	Hành động.¹
Cấu hình từ nhà máy	Lựa chọn
Cấu hình từ nhà máy	Khôi phục
Thông tin	Chỉ định
Thông tin của thiết bị	Hiển thị thông tin kỹ thuật về thiết bị.

14.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

- 1. Nhấn "Cài đặt cơ bản" trong menu.
- 2. Nhấn vào vùng cài đặt cơ bản mong muốn.
- 3. Nhấn vào cài đặt cơ bản mong muốn.

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

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

14.3 Đặt thời gian

- 1. Nhấn "Cài đặt cơ bản" trong menu.
- 2. Nhấn "Thời gian".
- 3. Để cài đặt thời gian, nhấn nút chỉ báo giờ hoặc chỉ báo phút.
- ✔ Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- 4. Cài đặt thời gian bằng vòng điều chỉnh.
- 5. Để thoát khỏi cài đặt cơ bản, hãy quay lại menu chính bằng hoặc tắt thiết bị bằng .
- ✔ Tiết kiệm được thời gian.

15 Kết nối Trang chủ

Thiết bị này có khả năng kết nối mạng. Kết nối thiết bị của bạn với thiết bị di động để quản lý các chức năng thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh cài đặt cơ bản hoặc theo dõi trạng thái hoạt động hiện tại.

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

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

Mẹo: Vui lòng cũng lưu ý các hướng dẫn của ứng dụng Home Connect.

Ghi chú

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

15.1 Thiết lập ứng dụng Home Connect

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

15.3 Cài đặt Home Connect

Trong phần cài đặt cơ bản của thiết bị, bạn có thể điều chỉnh cài đặt và cấu hình mạng cho Home Connect.

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

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

15.2 Cấu hình Home Connect

Yêu cầu

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

- 1. Mở ứng dụng Home Connect và quét mã QR sau.



- 2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Con. kết quả.

Cài đặt xuất hiện trên bảng hiển thị phụ thuộc vào việc Home Connect đã được thiết lập hay chưa và thiết bị có được kết nối với mạng gia đình.

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

15.4 Vận hành thiết bị bằng ứng dụng
Kết nối nhà

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

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!
Các vật dễ cháy được cất giữ trong ngăn nấu có thể bốc cháy.

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

- Yêu cầu
- Thiết bị đã bị ngắt kết nối.
 - Thiết bị được kết nối với mạng gia đình và với ứng dụng Home Connect.
 - Để có thể điều chỉnh thiết bị thông qua ứng dụng, bạn phải bật chế độ khởi động từ xa cố định hoặc thủ công.
được chọn trong cài đặt cơ bản Trạng thái của điều khiển từ xa.
1. Để kích hoạt khởi động từ xa thủ công, hãy nhấn .
Xác nhận trong lò chỉ cần thiết nếu chuyển từ khởi động từ xa hoặc giám sát liên tục sang khởi động từ xa thủ công.

Đối với khởi động từ xa vĩnh viễn thì không cần thiết không có xác nhận trong lò.
2. Thực hiện cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi nó đến thiết bị.
- Ghi chú
- Nếu lò nướng được bắt đầu từ Thiết bị, khởi động từ xa được tự động kích hoạt. Cài đặt có thể được thay đổi thông qua ứng dụng Home Connect; nó cũng có thể bắt đầu một chương trình mới.

- Có thể mở cửa thiết bị trong 15 phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Điều này sẽ không hủy kích hoạt khởi động từ xa. Sau 15 phút, chức năng khởi động từ xa thủ công sẽ bị hủy kích hoạt khi cửa thiết bị được mở.

15.5 Cập nhật phần mềm

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

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

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

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

- Ghi chú
- Quá trình cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
 - Bước đầu tiên, quá trình tải xuống diễn ra.
 - Bước thứ hai, quá trình cài đặt diễn ra trên thiết bị.
 - Trong quá trình tải xuống, bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân trong

là Chăm sóc và vệ sinh

- Ứng dụng, bản cập nhật phần mềm cũng là có thể tải xuống tự động.
- Việc cài đặt mất vài phút. Không thể thực hiện được. sử dụng thiết bị trong quá trình cài đặt.
- Nếu đây là bản cập nhật bảo mật quan trọng, bạn nên cài đặt càng sớm càng tốt. khả thi.

15.6 Chẩn đoán từ xa

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

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

15.7 Bảo vệ dữ liệu

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

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

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

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

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

Vệ sinh16 Chăm sóc và Vệ sinh

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

16.1 Sản phẩm làm sạch

Để tránh làm hỏng các bề mặt khác nhau của thiết bị, chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!
Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy phun rửa bằng hơi nước hoặc áp suất cao. áp lực để làm sạch thiết bị.

CHÚ Ý
Các sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể gây hư hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc mạnh.

- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.

Sản phẩm làm sạch phù hợp

Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp với các bề mặt khác nhau của thiết bị. Làm theo hướng dẫn để vệ sinh thiết bị.
→ "Vệ sinh thiết bị", Trang 22

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

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

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

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

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

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

- ▶ Giặt sạch khăn mới trước khi sử dụng.

Mặt trước của thiết bị

Bề mặt	Sản phẩm làm sạch thích hợp	Mẹo
Thép không gỉ	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Sản phẩm làm sạch đặc biệt cho thép thép không gỉ cho bề mặt nóng	Để ngăn ngừa sự ăn mòn, hãy làm sạch vết bẩn cặn vôi ngay lập tức, mỡ, tinh bột và lòng trắng trứng trên bề mặt thép không gỉ. Thoa một lớp rất mỏng sản phẩm làm sạch thép không gỉ.
Bề mặt nhựa hoặc sơn mài	Nước nóng với một một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính. Để tránh những vết bẩn khó tẩy, hãy lấy đồ vật ra ngay lập tức. cặn của sản phẩm tẩy cặn bám trên bề mặt.
Thủy tinh	Nước nóng với một một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính.

Cửa thiết bị

Khu vực	Sản phẩm làm sạch thích hợp	Mẹo
Tĩnh thể của cửa	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Chất tẩy rửa lò nướng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Không sử dụng dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo kính cửa ra để vệ sinh. đáy. → "Cửa thiết bị", Trang 24
Khung bên trong của cánh cửa thép thép không gỉ	Chất tẩy rửa thép thép không gỉ	Chất tẩy rửa thép không gỉ có tác dụng loại bỏ vết đổi màu. Không sử dụng sản phẩm bảo dưỡng cho thép không gỉ.
Tay nắm cửa	Nước nóng với một một ít xà phòng	Để tránh những vết bẩn khó tẩy, hãy lấy đồ vật ra ngay lập tức. cặn của sản phẩm tẩy cặn bám trên bề mặt.

Ngăn nấu ăn

Khu vực	Sản phẩm làm sạch thích hợp	Mẹo
Bề mặt tráng men	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Giấm pha loãng - Chất tẩy rửa lò nướng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. được làm bằng thép không gỉ. Sau khi vệ sinh, cửa thiết bị phải được mở để ngăn nấu ăn bị khô. Ghi chú - Tốt nhất nên sử dụng chức năng vệ sinh. → "Chức năng tự làm sạch nhiệt phân", Trang 22 - Men được nung ở nhiệt độ rất cao, điều này gây ra xuất hiện các sắc thái khác nhau. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. - Các cạnh của khay mỏng có thể thô ráp và không được tráng men hoàn toàn. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng chống ăn mòn. - Một lớp trắng xuất hiện trên bề mặt men răng do cặn thức ăn. Lớp này không gây hại cho men răng. sức khỏe. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể loại bỏ cặn bẩn bằng nước cốt chanh.
Kính bảo vệ của đèn chiếu sáng	Nước nóng với một một ít xà phòng	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy sử dụng sản phẩm làm sạch chuyên dụng. cho lò nướng.
KHÔNG		
Lưới tản nhiệt	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. được làm bằng thép không gỉ. Lưu ý: Tháo thanh chắn để vệ sinh kỹ hơn. → "Rejillas", Trang 28

Chức năng làm sạch Tự làm sạch bằng nhiệt phân

Khu vực	Sản phẩm làm sạch thích hợp	Mẹo
Phụ kiện	■ Nước nóng với một một ít xà phòng ■ Chất tẩy rửa lò nướng ■ Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. được làm bằng thép không gỉ. Các phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén.

16.2 Vệ sinh thiết bị

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

- ▶ Tiến hành cẩn thận để tránh tiếp xúc với điện trở.

- ▶ Trẻ nhỏ (dưới 8 tuổi) nên tránh xa ra.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

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

Yêu cầu: Vui lòng lưu ý các ghi chú về sản phẩm làm sạch.

→ "Sản phẩm làm sạch", Trang 20

1. Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng nóng và bayeta.
 - ▶ Có thể sử dụng các sản phẩm làm sạch khác trên một số bề mặt.

→ "Sản phẩm làm sạch phù hợp", Trang 20

2. Lau khô bằng vải mềm.

bằng nhiệt phân17 Chức năng làm sạch "Tự làm sạch bằng nhiệt phân"

Với chức năng làm sạch "Tự làm sạch bằng nhiệt phân" bạn làm sạch khoang nấu gần như tự động.

Nên vệ sinh khoang nấu với chức năng vệ sinh mỗi 2 hoặc 3 tháng. Trong trường hợp cần thiết, có thể sử dụng thường xuyên hơn. Chức năng làm sạch cần khoảng 3,9 - 4,8 kilowatt-giờ.

17.1 Chuẩn bị thiết bị cho chức năng của vệ sinh

Để đạt được kết quả làm sạch tốt và tránh hư hỏng, thiết bị phải được chuẩn bị cẩn thận.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

- ▶ Không đưa các vật dễ cháy vào khoang nấu.

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

Thức ăn thừa, dầu và nước rang có thể bắt lửa trong quá trình vệ sinh.

- ▶ Mỗi lần bạn khởi động chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ bụi bẩn cứng đầu khỏi khoang nấu.

- ▶ Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng nhau.

Phần bên ngoài của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không treo các vật dễ cháy như vải. bếp, trên tay nắm cửa.
- ▶ Giữ mặt trước của thiết bị sạch sẽ.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Trong trường hợp gioăng cửa bị hỏng, nó là sẽ tạo ra sự rò rỉ nhiệt đáng kể.

- ▶ Không chà xát hoặc tháo miếng đệm.
- ▶ Không bao giờ khởi động thiết bị khi còn niêm phong có bị hư hỏng hay không.

1. Tháo các phụ kiện và hộp đựng ra khỏi bên trong lò vi sóng.

Có thể vệ sinh vi nướng.

Mẹo: Cũng tháo bỏ các thanh chắn để tiết kiệm năng lượng và đạt được kết quả làm sạch tốt hơn trong ngăn nấu ăn.

→ "Rejillas", Trang 28

2. Loại bỏ bụi bẩn thô khỏi ngăn chứa nấu ăn và nướng. Bụi bẩn có thể bám chặt và gây khó khăn cho việc loại bỏ. sự loại bỏ.
3. Vệ sinh cửa thiết bị và các cạnh của khoang nấu xung quanh gioăng.

cửa bằng nước xà phòng nhẹ và một miếng vải lịch thiệp.

Không tháo gioăng cửa hoặc chà xát mạnh. Loại bỏ bụi bẩn bám vào bên trong kính

cửa lò nướng bằng sản phẩm làm sạch lò nướng chuyên dụng.

4. Lấy các vật dụng ra khỏi ngăn nấu. ngăn nấu phải trống trừ qua song sắt.

17.2 Điều chỉnh chức năng làm sạch

Thông gió cho bếp khi đang bật chức năng vệ sinh. đang tiến hành.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây hại cho sức khỏe!

Chức năng làm sạch sẽ làm nóng ngăn chứa nấu ở nhiệt độ rất cao, do đó thức ăn thừa từ các món quay, nướng và nướng bánh bị đốt cháy. Trong quá trình này, hơi được giải phóng có thể gây kích ứng niêm mạc.

- ▶ Thông gió tốt cho bếp khi vệ sinh đang được tiến hành.
- ▶ Không nên ở trong phòng quá lâu.

▶ Giữ trẻ em và động vật tránh xa.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Phần bên trong của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không bao giờ mở cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.



Phần bên ngoài của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao.

được nâng lên trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Lưu ý: Đèn lò nướng không sáng trong khi nấu. chức năng làm sạch.

Yêu cầu: .

→ "Chuẩn bị chức năng làm sạch", Trang 22

1. Nhấn "Vệ sinh" trong menu.

2. Nhấn " làm sạch bằng nhiệt phân".

3. Nhấn "Độ cứng" và điều chỉnh mức độ làm sạch bằng vòng điều chỉnh.

Mức độ làm sạch	Mức độ sạch sẽ	Thời lượng tính bằng giờ
1	Thấp	Khoảng 2:15
2	Cao	Khoảng 2:30

Không thể thay đổi thời lượng.

Có thể trì hoãn thời gian kết thúc khóa học. hoạt động.

→ "Điều chỉnh thời gian kết thúc", Trang 14

4. Để xác nhận mức độ làm sạch đã cài đặt, hãy chạm vào màn hình.

✓

5. Mạch ~~đặt~~ ^{đặt} ^{đặt}.

✓ Các chế phẩm cần thiết được chỉ ra trên màn hình để thực hiện chức năng làm sạch.

6. Xác nhận chỉ định.

✓ Chức năng làm sạch bắt đầu và thời gian bắt đầu trôi qua.

✓ Để đảm bảo an toàn cho người sử dụng, cửa thiết bị Nó khóa ở một nhiệt độ nhất định bên trong ngăn nấu. Trên màn hình được hiển thị. 

✓ Khi quá trình vệ sinh hoàn tất, sẽ có tín hiệu âm thanh. Màn hình hiển thị cho biết quá trình đã hoàn tất. hoàn thành.

7. Tắt thiết bị bằng . 

8. .

→ "Hãy để thiết bị nguội", Trang 23 sử dụng sau khi

Hủy chức năng làm sạch

Một khi đã bắt đầu, chức năng làm sạch sẽ không thể dừng lại được nữa. dừng lại hoặc đổi.

▶ Để hủy chức năng làm sạch, hãy tắt thiết bị bằng . 

17.3 Để thiết bị sẵn sàng sử dụng sau chức năng làm sạch

1. Để thiết bị nguội.

2. Loại bỏ bất kỳ cặn tro nào có thể đã lắng xuống trong ngăn nấu, trên vỉ nướng và ở khu vực cửa thiết bị.

→ "Chăm sóc vệ sinh", Trang 20

3. Loại bỏ cặn trắng bằng nước cốt chanh.

Lưu ý: Có thể xuất hiện cặn trắng trên bề mặt tráng men do bị bắn quá mức. Những cặn thức ăn này hoàn toàn vô hại. Các cặn bẩn không hạn chế hoạt động của thiết bị.

Lưu ý: Trong quá trình vệ sinh, màu sắc sẽ bị mất đi. khung bên trong và các thành phần khác làm bằng thép không gỉ của cửa thiết bị. Những vết đổi màu này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể loại bỏ vết đổi màu bằng chất tẩy rửa. cho thép.

lý vệ sinh18 Trợ lý vệ sinh

Trợ lý vệ sinh là một giải pháp thay thế nhanh chóng cho Thỉnh thoảng vệ sinh khoang nấu. Chất tẩy rửa sẽ làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi nước xà phòng. Nhờ đó, việc loại bỏ bụi bẩn dễ dàng hơn.

18.1 Điều chỉnh trợ lý vệ sinh



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

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

Yêu cầu: Ngăn nấu đã nguội hoàn toàn.

1. Tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn nấu.

2. LƯU Ý – Nước cất có thể ăn mòn ngăn nấu ăn.

▶ Không sử dụng nước cất.

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

3. Nhấn "Vệ sinh" trong menu.

4. Nhấn " hướng dẫn dọn dẹp".

Không thể thay đổi thời lượng.

23

Nó đã khô

5. Sao xung^{start}_{stop}.
- ✓

Các chế phẩm cần thiết được chỉ ra trên màn hình để người giúp việc vệ sinh làm việc.
6. Xác nhận chỉ định.
- ✓

Trình hướng dẫn dọn dẹp bắt đầu và tài khoản được đăng nhập đăng sau thời lượng.
- ✓

Sau khi trình hướng dẫn dọn dẹp hoàn tất, nó sẽ phát ra âm thanh một tín hiệu. Màn hình hiển thị cho biết thao tác đã kết thúc.
7. Tắt thiết bị bằng .
8. .
- "Vệ sinh khoang nấu sau khi vệ sinh", Trang 24
- lần

18.2 Vệ sinh khoang nấu sau khi trợ lý vệ sinh

CHÚ Ý

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

► Sau khi làm sạch, hãy vệ sinh khoang nấu và để khô hoàn toàn.

1. Để thiết bị nguội.
2. Lau sạch nước còn sót lại trong khoang nấu bằng khăn thấm nước.
3. Lau sạch bề mặt tráng men của khoang nấu bằng vải hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.
4. Loại bỏ cặn vôi bằng vải thấm giấm và nước ngọt.
5. Lau khô khoang nấu của thiết bị bằng một miếng vải mềm.
6. Để ngăn chứa khô hoàn toàn khi nấu ăn, hãy để cửa thiết bị mở trong 1 giờ hoặc sử dụng chức năng sấy khô.
- "Điều chỉnh sấy khô", Trang 24

19 Sấy khô

Lau khô khoang nấu sau khi trợ lý vệ sinh để tránh độ ẩm còn sót lại.

CHÚ Ý

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

► Không vận hành thiết bị khi có nước ở đáy ngăn nấu.

► Lau sạch nước ở đáy ngăn nấu chín thiết bị trước khi đưa vào vận hành.

19.1 Làm khô khoang nấu

Khoang nấu có thể được sấy khô bằng tay hoặc sử dụng chức năng sấy khô.

1. Để thiết bị nguội.
2. Loại bỏ bụi bẩn khỏi khoang nấu.
3. Đổ hết nước còn lại ra khỏi ngăn nấu.

sự kiện.
4. Lau khô khoang nấu.

► Để ngăn nấu khô, hãy để cửa thiết bị mở trong 1 phút.
- giờ.

- Để sử dụng chức năng sấy khô, hãy thiết lập "Chức năng "sấy khô".
- "Điều chỉnh sấy khô", Trang 24

Điều chỉnh sấy khô

Yêu cầu:

→ "Làm khô khoang nấu", Trang 24

1. Nhấn "Vệ sinh" trong menu.

2. Nhấn "Chức năng sấy khô".

Không thể thay đổi thời lượng.

3. Sao xung^{start}_{stop}.

✓

Các chế phẩm cần thiết được chỉ ra trên màn hình để thực hiện sấy khô.

4. Xác nhận chỉ định.

✓

Quá trình sấy bắt đầu và thời gian bắt đầu trôi qua.

✓

Khi quá trình sấy khô hoàn tất, một tín hiệu sẽ phát ra. Trong màn hình cho biết hoạt động đã kết thúc.

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

phút.

Cửa thiết Cửa thiết bị

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

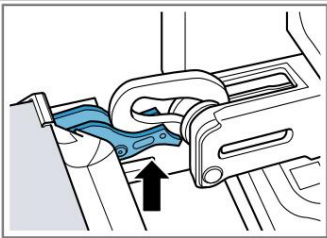
Lưu ý: Thông tin thêm:



20.1 Tháo cửa thiết bị Lưu ý: Tay nắm cửa có thể khác nhau tùy theo thiết bị.

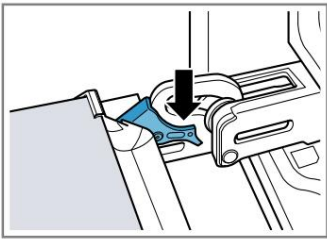
- 1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
- 2. Mở cần khóa ở bản lề trái và phải.

Đòn bẩy khóa mở



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

Đòn bẩy khóa đóng



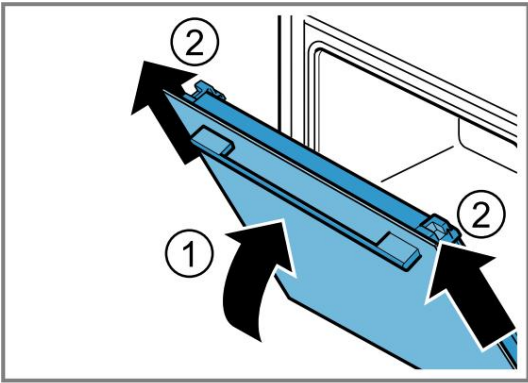
Cửa thiết bị được bảo vệ và không thể mở được.

✓ Các đòn bẩy khóa đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.

- 3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng lại. Dùng cả hai tay nắm chặt cửa thiết bị ở bên phải và bên trái rồi kéo lên trên để tháo ra.

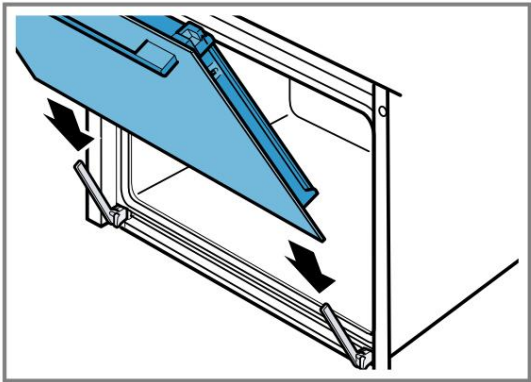
①

②

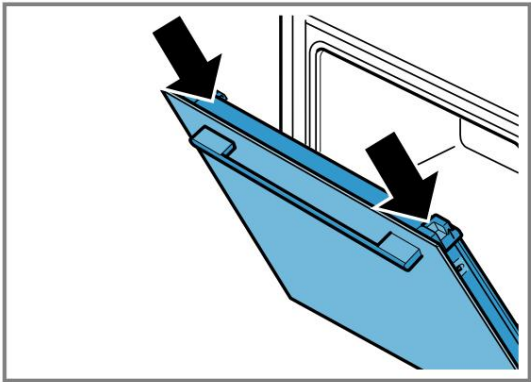


- 4. Cần thận đặt cửa thiết bị lên bề mặt phẳng.

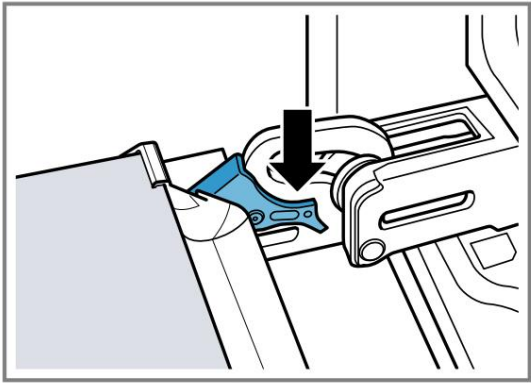
20.2 Lắp cửa thiết bị Lưu ý: Đảm bảo cửa thiết bị trượt vào bản lề mà không gặp trở ngại.



- 1. Dùng cả hai tay đẩy cửa thiết bị vào cho đến khi cửa dừng lại.



- 2. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
- 3. Đóng cần khóa ở bản lề trái và phải.



✓ Cần khóa đã đóng. Cửa thiết bị đã được khóa chặt và không thể mở ra được.

- 4. Đóng cửa thiết bị.

20.3 Tháo kính ra khỏi cửa

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

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

► Không chạm vào vùng bản lề.

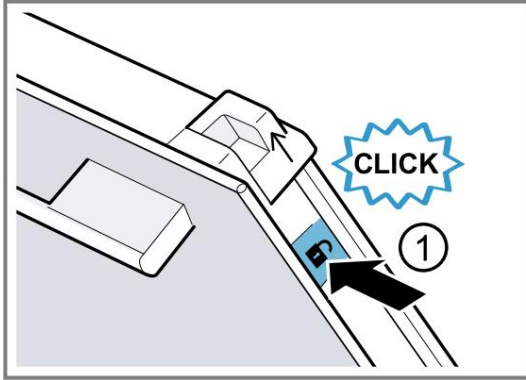
Các bộ phận bên trong của cửa có thể có cạnh sắc.

► Đeo găng tay bảo hộ.

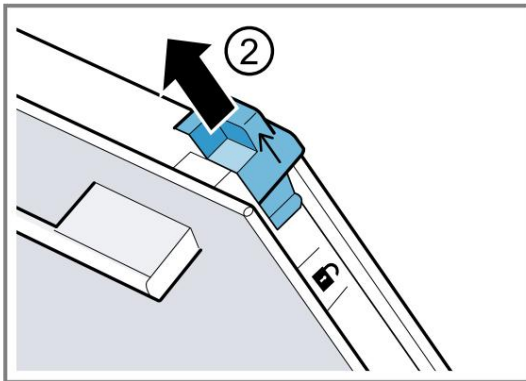
Lưu ý: Tùy thuộc vào thiết bị, nó có thanh kim loại để mở.

Đó là cánh cửa thiết bị

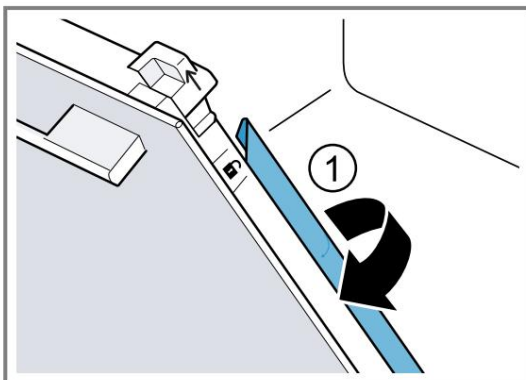
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2. Mở cần khóa bản lề bên trái và đúng
- ✓ Các đòn bẩy giữ đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.
3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng lại.
4. Nhấn vào bề mặt áp lực ở bên trái và cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách.



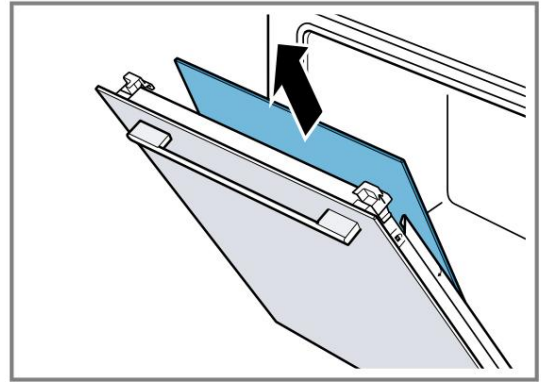
5. Trượt hai nắp trượt lên trên vào hướng của mũi tên. ②



6. Tháo lớp kính bên trong bằng cách kéo lên trên. vị trí nghiêng và cẩn thận đặt nó lên một bề mặt phẳng.
7. Tùy thuộc vào thiết bị, hãy mở các thanh kim loại bên trái và đúng theo hướng mũi tên. ①



8. Tháo kính trung gian thứ nhất và thứ hai bằng cách kéo nâng chúng lên theo chiều nghiêng và đặt chúng cẩn thận trên một bề mặt phẳng.



9. ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
Nếu kính trên cửa thiết bị bị hỏng, có thể gây.
► Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính. của cửa lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt.

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

10. Lau sạch cửa thiết bị.
→ "Sản phẩm làm sạch phù hợp", Trang 20
11. Lau khô kính cửa và lắp lại.

Lưu ý: Trong quá trình vệ sinh, màu sắc sẽ bị mất đi. khung bên trong và các thành phần khác làm bằng thép không gỉ của cửa thiết bị. Những vết đổi màu này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể loại bỏ vết đổi màu bằng chất tẩy rửa.

cho thép.

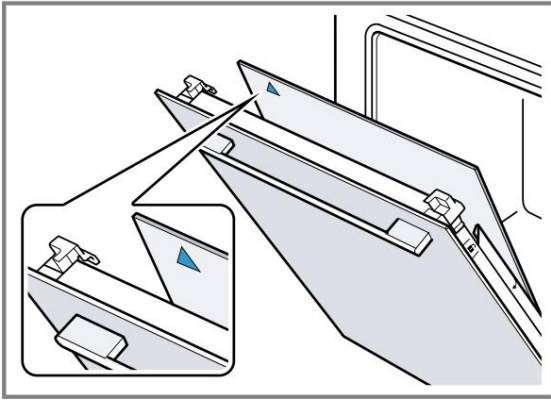
20.4 Lắp kính cửa

- ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến
Việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.
► Không chạm vào vùng bản lề.
Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.
► Đeo găng tay bảo hộ.

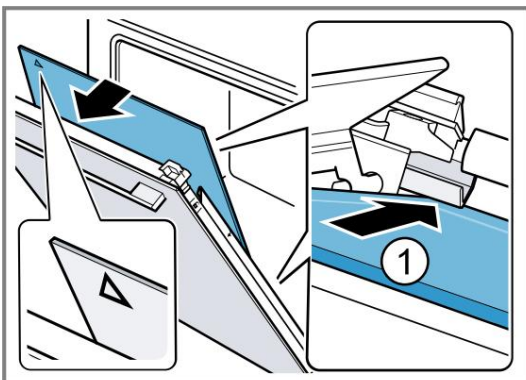
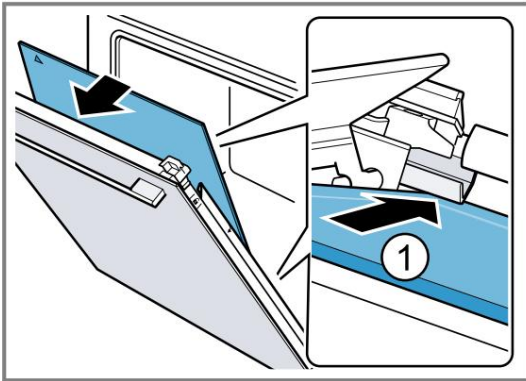
Tùy thuộc vào thiết bị, nó có
■ một thanh kim loại để đóng,
■ hoặc hai tinh thể trung gian khác nhau.
Lưu ý: Các tinh thể trung gian được đánh dấu bằng

biểu tượng hình tam giác.
Đầu tiên, lắp kính trung gian bằng một hình tam giác không tô, sau đó lắp kính trung gian bằng một hình tam giác không tô. hình tam giác đã tô đầy.

Trong các tình huống trung gian, hãy quan sát rằng mũi tên là ở góc trên bên trái.

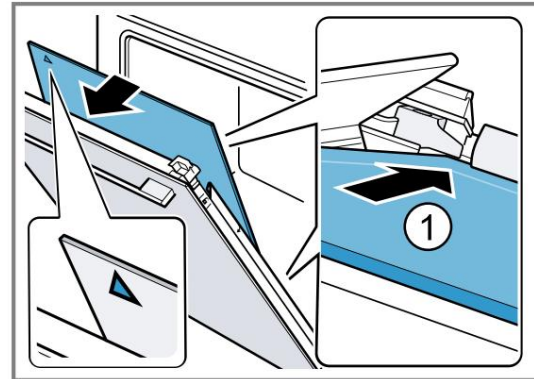
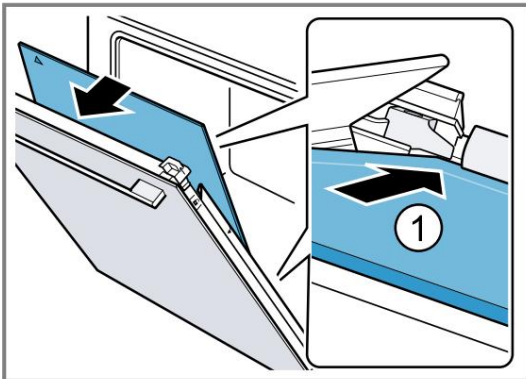


1. Lắp cốc thủy tinh trung gian đầu tiên vào giá đỡ dưới cùng và đặt lên trên.

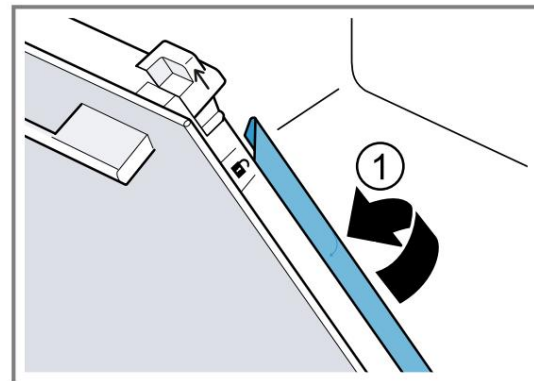


- ✓ Kính trung gian được định vị tự động bằng chuyển động quay của miếng đệm.

2. Lắp cốc thủy tinh trung gian thứ hai vào giá đỡ vào giữa và đặt lên trên.

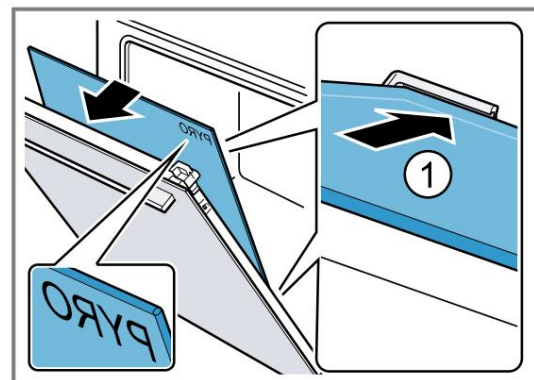


3. Tùy thuộc vào thiết bị, hãy đóng các thanh kim loại ở bên trái và bên phải.



4. Đặt kính bên trong xuống giá đỡ và đặt nó lên trên.

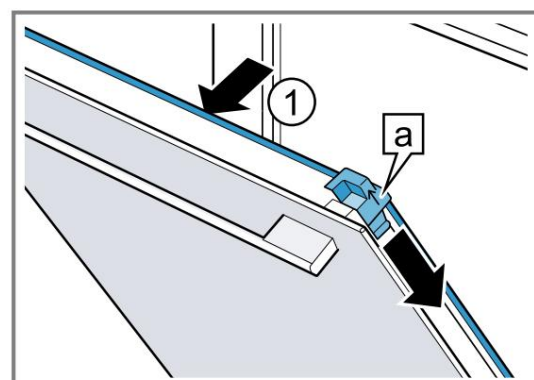
①



Từ "Pyro" phải dễ đọc ở phía trên, như thể hiện trong hình.

5. Nhấn phần trên của kính bên trong. Nhấn nắp trượt xuống theo hướng mũi tên.

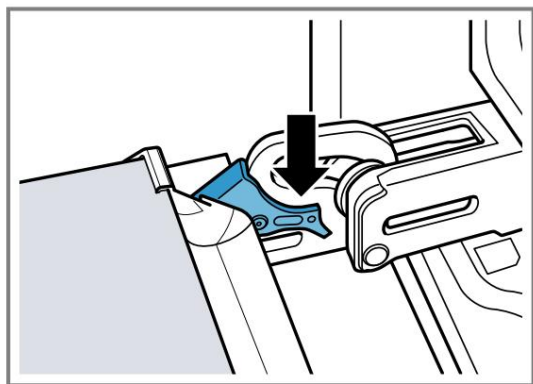
a



6. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

Đó là Grilles

7. Đóng cần khóa ở bản lề trái và phải.



8. Đóng cửa thiết bị.

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

21 lưới

Để làm sạch hoàn toàn các thanh chắn và ngăn chứa khí nấu ăn hoặc thay thế giá đỡ, bạn có thể tháo chúng ra.

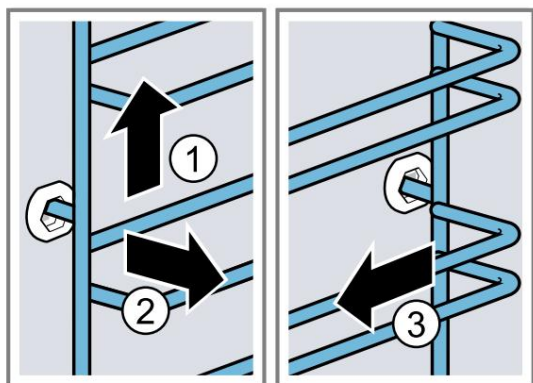
21.1 Tháo lưới

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các lưới đạt nhiệt độ rất cao

- ▶ Không bao giờ chạm vào vỉ nướng nóng.
- ▶ Luôn để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

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



3. Làm sạch vỉ nướng.

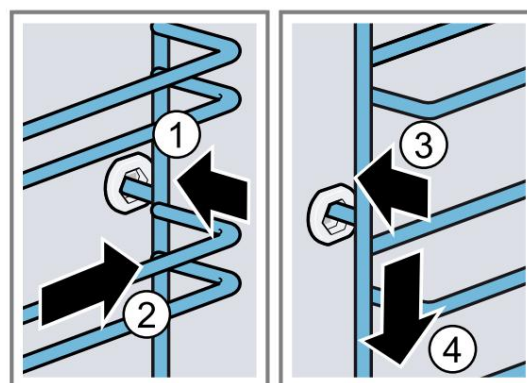
→ "Sản phẩm của vệ sinh", Trang 20

21.2 Móc lưới

Ghi chú

- Lưới tản nhiệt chỉ có thể điều chỉnh sang trái hoặc phải.
- Lưu ý rằng các thanh cong của cả hai lưới đang ở phía trước.

1. Chèn lưới qua tâm vào nĩa trượt phía sau cho đến khi nó chạm vào thành cửa ① ngăn nấu và nhấn lại.
2. Lắp giá đỡ vào thanh trượt phía trước cho đến khi chạm vào thành cửa ② ngăn nấu và ấn xuống.



Xử lý sự cố nhỏ

Người dùng có thể tự khắc phục các sự cố nhỏ với thiết bị này. Chúng tôi khuyến nghị bạn nên tham khảo thông tin hướng dẫn khắc phục sự cố trước khi liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật. Điều này sẽ giúp tránh những chi phí không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.
→ "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 31

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.

- Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối nguồn điện của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nguồn điện đặc biệt hoặc kết nối mạng có thể được mua thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
- Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

22.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì đã bị đứt. - Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện đã bị gián đoạn. - Kiểm tra xem đèn trong ngăn chứa hoặc các thiết bị khác có hoạt động không cần phòng. Lỗi điện tử - Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện chính, ngắt kết nối trong ít nhất 30 giây hộp cầu chì ngắt mạch. - Khôi phục cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 17
Bảng chỉ báo hiển thị "Tiếng Tây Ban Nha".	Nguồn điện đã bị gián đoạn. Áp dụng các thiết lập từ lần khởi động đầu tiên. → "Thực hiện cài đặt đầu tiên" TRONG hành quân", Trang 11
Hoạt động không bắt đầu hoặc ngắt quãng.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. - Kiểm tra các chỉ dẫn xuất hiện trên bảng hiển thị. → "Hiển thị thông tin", Trang 13 Lỗi - Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 31
Thiết bị không nóng lên.	Chế độ demo đã được kích hoạt. - Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện một cách nhanh chóng; để thực hiện việc này, hãy ngắt kết nối cầu chì trong hộp cầu chì và kết nối lại. - Trước khi hết năm phút, hãy tắt chế độ Demo trong phần cài đặt. các bài kiểm tra cơ bản. → "Sửa đổi cài đặt cơ bản", Trang 18 Nguồn điện đã bị gián đoạn. - Sau khi mất điện, hãy mở và đóng cửa một lần. thiết bị. - Thiết bị sẽ tự kiểm tra và sẵn sàng sử dụng.
Khi thiết bị tắt, thời gian không được hiển thị trên bảng điều khiển chỉ số.	Cài đặt cơ bản đã được sửa đổi. Thay đổi cài đặt cơ bản của màn hình hiển thị thời gian. → "Cài đặt cơ bản", Trang 17
Không thể mở được cửa thiết bị.	Cửa thiết bị được khóa bằng chức năng làm sạch; đèn sáng  bảng chỉ báo. - Để thiết bị nguội cho đến khi đèn báo tắt.  → "Chức năng tự làm sạch nhiệt phân", Trang 22 Khóa trẻ em sẽ khóa cửa thiết bị. - Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em bằng vòng điều chỉnh. → "An toàn cho trẻ em", Trang 17 Có thể tắt chức năng khóa trong phần cài đặt cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 17
Home Connect không hoạt động bình thường.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. Sẽ www.home-connect.com .
Hệ thống chiếu sáng bên trong không hoạt động-cài đặt.	Cài đặt cơ bản đã được sửa đổi. - Thay đổi cài đặt ánh sáng cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 17 Đèn halogen bị lỗi. - Thay bóng đèn lò nướng. → "Thay bóng đèn lò nướng," Trang 30

là để giải quyết những sự cố nhỏ

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Đã đạt thời gian hoạt động tối đa.	Để ngăn thiết bị tiếp tục hoạt động ngoài ý muốn, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng sau vài giờ nếu cài đặt không chính xác. không được sửa đổi. Một cảnh báo sẽ hiển thị trên bảng chỉ báo. Thời gian đạt được thời lượng hoạt động tối đa phụ thuộc vào cài đặt tương ứng của chế độ hoạt động. 1. Để tiếp tục hoạt động, trước tiên phải tắt thiết bị. và bật lại. Điều chỉnh lại và khởi động lại hoạt động. 2. Tắt thiết bị nếu không sử dụng. Mẹo: Để tránh thiết bị tắt đột ngột, bạn phải cài đặt thời gian nấu. → "Chức năng của thời gian lập trình", Trang 13
A xuất hiện trên bảng chỉ báo mã lỗi bao gồm chữ cái và số, ví dụ: E0111.	Hệ thống điện tử đã phát hiện ra lỗi. 1. Ngắt kết nối và kết nối lại thiết bị. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. 2. Nếu dấu hiệu này xuất hiện trở lại, hãy thông báo cho Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Khi gọi, vui lòng cung cấp thông báo lỗi chính xác. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 31
Kết quả của việc nấu ăn không phải là thỏa mãn.	Các thiết lập không phù hợp. Các giá trị điều chỉnh, chẳng hạn như nhiệt độ hoặc thời gian, phụ thuộc vào công thức, của số lượng thực phẩm và sản phẩm. ► Đặt giá trị cao hơn hoặc thấp hơn vào lần sau. Mẹo: Có rất nhiều hướng dẫn để chuẩn bị cho các giá trị các điều chỉnh và công thức nấu ăn phù hợp có sẵn trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi www.bosch-home.com. 
Kết quả của chức năng làm sạch không đạt yêu cầu.	Ngăn nấu ăn rất bẩn. ► Trước khi sử dụng chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn cứng đầu khỏi ngăn nấu. ► Tháo giá đỡ ra khỏi khoang nấu để tiết kiệm năng lượng và làm sạch khoang nấu tốt hơn. ► Chú ý vệ sinh và bảo quản thiết bị. → "Chăm sóc vệ sinh", Trang 20

22.2 Thay bóng đèn lò nướng

Nếu đèn trong khoang nấu bị hỏng, bạn phải thay bóng đèn lò nướng.

Lưu ý: Có thể mua đèn halogen 230V. và chịu nhiệt 40 - 43 W thông qua Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật hoặc đại lý chuyên dụng. Chỉ sử dụng những loại đèn này. Chỉ sử dụng khăn sạch, khô để lau đèn halogen mới.

Bằng cách này, tuổi thọ hữu ích của nó sẽ được kéo dài.

- **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
- Thiết bị và các bộ phận mà người dùng tiếp xúc các điểm tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Tiến hành cẩn thận để tránh tiếp xúc với điện trở.
 - Trẻ nhỏ (dưới 8 tuổi) nên tránh xa ra.

- **CẢNH BÁO** – Nguy cơ điện giật!
- Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc trong đui đèn có điện áp.
- Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị được tắt để tránh những cú sốc có thể xảy ra điện.
 - Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong bảng điện.

**CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!

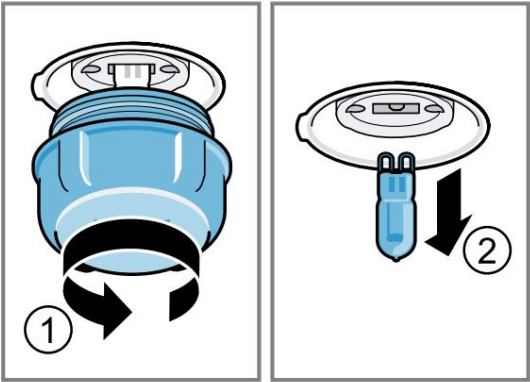
Kính bảo vệ có thể bị vỡ do tác động bên ngoài hoặc có thể vỡ khi lắp đặt hoặc tháo ra dưới áp lực quá lớn.

- Tiến hành cẩn thận khi lắp ráp hoặc tháo rời kính bảo vệ.
- Sử dụng găng tay hoặc khăn lau bếp.

- Yêu cầu
- Thiết bị đã bị ngắt khỏi nguồn điện.
 - Ngăn nấu đã nguội.
 - Có sẵn đèn halogen thay thế mới.

1. Để tránh hư hỏng, hãy đặt một chiếc khăn bếp lên trên ngăn nấu ăn.
2. Tháo lớp kính bảo vệ bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ bên trái . ①

3. Tháo đèn halogen mà không cần xoay.



4. Cắm và ấn chặt đèn halogen vào ổ cắm.

Chú ý đến vị trí của các chốt.

5. Tùy thuộc vào loại thiết bị, kính bảo vệ được trang bị vòng đệm kín.

Đặt vòng đệm kín

Cái bảng.

6. Vặn chặt kính bảo vệ.

7. Lấy khăn lau bếp ra khỏi ngăn nấu.

sự kiện.

8. Kết nối thiết bị với nguồn điện chính.

Loại trừ23 Loại trừ

23.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng

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

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

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



Thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU trên thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (Thiết bị điện và điện tử thải loại) rác thải điện tử WEEE). Chỉ thị này cung cấp khuôn khổ chung có hiệu lực trên toàn Liên minh Châu Âu về thu gom và tái sử dụng thiết bị thải bỏ điện và điện tử.

kỹ thuậtDịch vụ hỗ trợ kỹ thuật 24

Để biết thông tin chi tiết về thời gian bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, hãy sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với đại lý của bạn hoặc ghé thăm trang web của chúng tôi. Khi liên hệ với Bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật, vui lòng nhớ cung cấp số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số đếm (Z-Nr.) của thiết bị. Trong tài liệu đính kèm về các liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng có sẵn trên trang web của chúng tôi thông qua mã QR.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng loại hiệu quả năng lượng G. Thông tin theo quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến trong phần sản phẩm và [dịch vụ khách hàng](#) của chúng tôi.

khư vực sách hướng dẫn và tài liệu.

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

Số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số đếm (Z-Nr.) được tìm thấy trong biển tên thiết bị. Biển tên có thông tin tương ứng các số sẽ được tìm thấy khi bạn mở cửa thiết bị.



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

Kỹ thuật, bạn có thể viết ra những dữ liệu như vậy. Bạn cũng có thể hiển thị thông tin thiết bị trong các thiết lập cơ bản.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 17

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

mở

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

Thông tin giấy phép tương ứng được lưu trữ trong thiết bị. Thông tin giấy phép tương ứng cũng có thể được truy cập bằng

rằng thông qua ứng dụng Home Connect: "Hỗ trợ
-> Thông báo pháp lý -> Thông tin giấy phép. Bạn có¹ Với
thể tải xuống thông tin giấy phép từ trang web của thương
hiệu sản phẩm. (Tìm kiếm model.)
của thiết bị và các tài liệu khác trên trang web của
sản phẩm). Bạn cũng có thể yêu cầu thông tin tương ứng tại
ossrequest@bshg.com hoặc BSH
Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Mã nguồn sẽ được cung cấp theo yêu cầu.
Vui lòng gửi đơn đăng ký của bạn đến ossrequest@bshg.com hoặc
BSH Haus-geräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Asunto: „OSSREQUEST“
Chi phí xử lý đơn đăng ký của bạn sẽ được gửi đến bạn. Ưu
đãi này có hiệu lực trong ba năm kể từ ngày
ngày mua hoặc ít nhất là thời điểm mua
Chúng tôi cung cấp hỗ trợ kỹ thuật và phụ tùng thay thế cho
thiết bị tương ứng.

sự phù hợp26 Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH xin chứng nhận rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ
các yêu cầu cơ bản và các điều khoản khác có hiệu lực của Chỉ thị 2014/53/EU.
Có tuyên bố chi tiết về sự phù hợp của RED trên trang web của sản phẩm www.bosch-home.com
tương ứng với thiết bị của bạn trong phần tài liệu bổ sung.



Băng tần 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz): tối đa 100 mW.
Băng tần 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz): tối đa 150 mW

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

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

AL	KHÔNG	Bắc s1	TÔI	MK	RS	Anh	LÀM
----	-------	--------	-----	----	----	-----	-----

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

nó đạt được

Các thiết lập tương ứng được chỉ ra ở đây, cũng như
Phụ kiện và hộp đựng tốt nhất cho nhiều loại thực phẩm khác
nhau. Chúng tôi đã tối ưu hóa các khuyến nghị để phù hợp với
thiết bị của bạn.

Mẹo: Có rất nhiều hướng dẫn về cách chuẩn bị, cài đặt giá
trị và công thức nấu ăn phù hợp.
có sẵn trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của
chúng tôi www.bosch-home.com.

27.1 Hướng dẫn chuẩn bị chung

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

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

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

CHÚ Ý

Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng vỉ nướng.
► Không đặt thực phẩm có tính axit như trái cây lên giá.
hoặc các loại thực phẩm nướng ướp trong chất có tính axit.

Cảnh báo cho những người bị dị ứng niken
Trong một số trường hợp hiếm hoi, có thể có một lượng nhỏ niken.
xâm nhập vào thức ăn.
Có thể mua phụ kiện phù hợp từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, các nhà bán lẻ
chuyên dụng hoặc trực tuyến.

→ "Phụ kiện đặc biệt", Trang 11

27.2 Hướng dẫn chuẩn bị cho
nướng

- Để nướng bánh ngọt, bánh ngọt hoặc bánh mì, khuôn
kim loại tối màu là phù hợp nhất.
- Đối với món gratin, hãy sử dụng hộp đựng rộng và phẳng.
Trong vật chứa hẹp và cao, thức ăn mất nhiều thời gian
nấu chín hơn và sẫm màu hơn.
diện tích bề mặt.

¹ Tùy thuộc vào thiết bị của thiết bị

- Khuôn silicon không phù hợp.
- Nếu bạn muốn chế biến món gratin trực tiếp trong khay đa năng, hãy đặt khay ở mức 2.
- Các thiết lập cho bột bánh mì có thể áp dụng cho cả bột được đặt trên khay nướng và trong khuôn hình chữ nhật.

THẬN TRỌNG:
Nếu có nước trong khoang nấu, hơi nước có thể sinh ra. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào ngăn nấu nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt vật chứa nước ở dưới đáy lò nướng.

Chiều cao chèn

Nướng ở một mức	Chiều cao
Bánh ngọt cao / khuôn trên vỉ nướng	2
Khay nướng bánh ngọt thấp 3	
Nướng ở nhiều mức độ	Chiều cao
2 cấp độ	
■ Khay đa năng	3
■ Khay nướng 2 tầng có 2	1
giá và	
■ khuôn ở trên	3
	1
3 cấp độ	
■ Khay nướng	5
■ Khay đa năng	3
■ Khay nướng	1

Sử dụng loại sưởi ấm bằng không khí nóng.
Lưu ý: Bánh ngọt trên khay nướng hoặc trong khuôn đã được đặt vào lò nướng cùng lúc không nhất thiết phải chín cùng lúc.

27.3 Hướng dẫn chuẩn bị cho món rang, om và nướng

- Các cài đặt được khuyến nghị áp dụng cho thực phẩm để nướng ở nhiệt độ tủ lạnh cũng như gia cầm chưa nhồi, sẵn sàng để nướng.
- Đặt chim vào hộp đựng với phần ức hoặc da hướng xuống dưới.
- Lật thức ăn nướng hoặc cá nguyên con sau khi thời gian nấu đã trôi qua được khoảng một nửa đến hai phần ba.

Nướng : Thức ăn nướng trên vỉ nướng đặc biệt giòn ở mọi mặt. Ví dụ, bạn có thể nướng gia cầm lớn hoặc nhiều miếng cùng lúc.

- Bạn cũng có thể nướng những miếng có trọng lượng và độ dày tương tự. Các miếng thịt sẽ chín vàng đều và vẫn giữ được độ mọng nước.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên vỉ nướng.
- Để thu thập chất lỏng nhỏ giọt, hãy lắp khay đa năng có lưới vào mức lắp được chỉ định.

- Tùy thuộc vào loại và kích thước của thực phẩm, hãy thêm tối đa nửa lít nước vào khay đựng đa năng. Nước thịt nướng có thể được thu thập để làm nước sốt. Cách này cũng giúp giảm khói và giảm tình trạng bữa bột trong khoang nấu.

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

- Ghi chú chung khi rang trong chảo
- Sử dụng hộp đựng chịu nhiệt, an toàn với lò nướng.
 - Đặt hộp đựng lên vỉ nướng.
 - Đổ đựng bằng thủy tinh là phù hợp nhất.
 - Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất hộp đựng đã chọn.

Rang trong thùng chứa không đầy nắp

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

Rang trong hộp có nắp đầy

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Khi mở nắp sau khi nấu, hơi nước rất nóng có thể thoát ra. Tùy thuộc vào nhiệt độ, bạn có thể không nhìn thấy hơi nước.

- ▶ Mở nắp để hơi nước nóng thoát ra khỏi thân nồi.
- ▶ Không cho trẻ em lại gần.

Nướng Nướng các loại thực phẩm cần phải giòn. Lò nướng turbo lý tưởng để chế biến gia cầm hoặc cá nguyên con, cũng như các loại thịt, ví dụ như thịt có lớp mỡ giòn.

- Nướng các loại thực phẩm có trọng lượng và độ dày tương tự. Các miếng thịt có màu nâu đều và vẫn giữ được độ mọng nước.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên vỉ nướng.
- Để hứng chất lỏng nhỏ giọt, hãy lắp khay đa năng thấp hơn vỉ nướng ít nhất một tầng.

Lưu ý:
■ Bộ phận nướng tự động bật và tắt. Đây là hiện tượng bình thường. Tần suất nướng phụ thuộc vào cài đặt của vỉ nướng.

- Khi nướng, có thể sinh ra khói.

27.4 Hướng dẫn chuẩn bị các món ăn đã nấu chín trước

- Kết quả nấu nướng phụ thuộc phần lớn vào thực phẩm. Sản phẩm có thể đã bị cháy xém hoặc chín không đều.
- Không sử dụng các sản phẩm đông lạnh có phủ đá. Lấy đá ra khỏi thực phẩm.
- Bỏ bao bì khỏi các bữa ăn đã nấu chín trước.

Đây là cách nó đạt được

- Nếu các bữa ăn nấu sẵn được hâm nóng hoặc nấu trong vật chứa này phải chịu được nhiệt.
- Phân phối đều trên phụ kiện các loại thực phẩm được chia thành từng miếng, chẳng hạn như cuộn hoặc sản phẩm khoai tây. Chứa một khoảng trống giữa mỗi miếng.

- Hãy lưu ý đến hướng dẫn của nhà sản xuất. được liệt kê trên bao bì.

27.5 Lựa chọn thực phẩm

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

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

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ một °C / mức từ ví nướng	Thời lượng tính bằng phút
Bột bánh bông lan, Khuôn mỏng hình	corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		150-170 60-80
Bánh bông lan bột bánh, 2 tầng	Khuôn có hình dạng corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	3+1		140-150 70-85
Bánh tart trái cây hoặc phô mai tươi với để bánh ngọt	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2		170-190 55-80
Bánh bông lan, 6 quả trứng	Khuôn có thể tháo rời Ø 28 cm	2		150-160 ¹ 30-40
Bánh tart vỏ ngắn với lớp phủ mọng nước	Khay đa năng	3		160-180 55-95
Bánh men có phủ lớp phủ mọng nước	Khay đa năng	3		180-190 30-55
Bánh cuộn Thụy Sĩ	Khay đựng bánh ngọt	3		180-190 ¹ 10-15
Bánh nướng xốp	Khuôn khay của bánh nướng xốp	2		170-190 20-40
Bánh ngọt men nhỏ	Khay đựng bánh ngọt	3		160-170 25-45
Cookie	Khay đựng bánh ngọt	3		140-160 15-25
Cookie, 2 cấp độ	Khay đa năng + Khay đựng bánh ngọt	3+1		140-160 15-30
Cookie, 3 cấp độ	2x Khay đựng bánh ngọt + Khay đa năng	5+3+1		140-160 15-30
Chảo, 750 g	Khay đa năng hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 1. 10-15 2. 25-35
Chảo, 1500 g	Khay đa năng hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 1. 10-15 2. 40-50
Bánh mì	Khay đa năng	3		240-250 20-25
Bánh cuốn tươi	Khay đựng bánh ngọt	3		180-190 20-30
Pizza, tươi, trên khay nướng	Khay đựng bánh ngọt	3		190-210 20-30
Pizza, tươi, trên khay nướng, 2 tầng	Khay đa năng + Khay đựng bánh ngọt	3+1		180-190 30-40
Pizza, tươi, để mỏng, trong chảo cho pizza	Khay đựng pizza 2			250-270 ¹ 8-13
Bánh ngọt	Khay đa năng	1		180-190 40-50

¹ Làm nóng thiết bị trước.

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ một °C / mức từ vỉ nướng	Thời lượng tính bằng phút	
Bánh quiche	Khuôn bánh quiche tối màu có phủ lớp phủ	2		190-210	25-35
Bánh tart Flambé	Khay đa năng	3		260-270 ¹	10-15
Món gratin mặn, với các nguyên liệu đã nấu chín	Khuôn nướng gratin 2			200-220	30-60
Khoai tây nghiền với nguyên liệu thô, cao 4 cm	Khuôn nướng gratin 2			150-170	60-80
Thịt gà, 1,3 kg, chưa nhồi	Hộp đựng không có nắp	2		200-220	60-70
Miếng gà, mỗi miếng 250 g. Hộp không có nắp. 3				220-230	30-35
Ngỗng, chưa nhồi, 3 kg 2	Hộp đựng không có nắp			1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Thịt lợn quay không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp 2			190-200	120-150
Thịt thăn heo, nạc, 1 kg	Khuôn gratin phẳng	2		180	90-120
Thịt bò phi lê, tái vừa, 1 kg	Nướng + Khay đa năng	3		210-220	40-50 ²
Thịt bò hầm, 1,5 kg ³	Hộp đựng có nắp 2			200-220	130-150
Thịt bò nướng, al punto, 1,5 kg	Nướng + Khay đa năng	3		200-220	60-70 ²
Burger, dày 3-4 cm Thịt cừu nướng không xương, để điểm, 1,5 kg ⁵	Hộp đựng không có nắp	4		3	25-30 ⁴
		2		170-190	70-80 ⁶
Cá, nướng, nguyên con, 300 g; ví dụ, cá hồi, ⁷	Nướng	2		160-180	20-30
xào, nguyên con 300 g, ví dụ, cá hồi	Hộp đựng có nắp 2			170-190	30-40
Cá, xào, nguyên con 1,5 kg, ví dụ, cá hồi	Hộp đựng có nắp 2			180-200	55-65

Da ua

Chuẩn bị sữa chua bằng máy.

Chuẩn bị sữa chua

1. Tháo giá đỡ và phụ kiện ra khỏi ngăn
nấu ăn.

2. Đun nóng 1 lít sữa (3,5% chất béo) trên bếp
nấu ở nhiệt độ 90 °C và để nguội đến 40 °C.
Trong trường hợp sữa UHT, chỉ cần làm nóng là đủ.
lên đến 40 °C.

3. Thêm 150 g sữa chua vào sữa ở nhiệt độ phòng.
tủ lạnh.

4. Đổ bột vào các hộp đựng nhỏ, chẳng hạn như cốc
những chiếc tazros.

5. Đậy kín hộp đựng bằng màng bọc thực phẩm, ví dụ như giấy bạc.
nhựa trong suốt.

6. Đặt các thùng chứa ở đáy ngăn
nấu ăn.

7. Điều chỉnh thiết bị theo cài đặt được khuyến nghị.

8. Cuối cùng, để sữa chua nghỉ trong tủ lạnh.
trong ít nhất 12 giờ.

¹ Làm nóng thiết bị trước.

² Lật thức ăn sau khi nấu được một nửa đến hai phần ba thời gian.

³ Để bắt đầu, thêm chất lỏng vào hộp đựng: thịt nướng phải được ngập trong nước ít nhất 2/3

⁴ Lật thức ăn sau 2/3 thời gian nấu.

⁵ Đổ nước ngập đáy thùng chứa.

⁶ Không lật thức ăn.

⁷ Đặt khay đa năng vào dưới vỉ nướng.

Đây là cách nó đạt được

Cài đặt đề xuất cho món tráng miệng và món hầm

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Thời lượng tính bằng phút
Da ua	Khuôn chia phần	Cơ sở của  ngăn của nấu ăn	40-45	8-9 giờ

27.6 Các loại chế phẩm đặc biệt và các loại chế phẩm khác các ứng dụng

Cài đặt được đề xuất và thông tin bổ sung về các phương pháp nấu ăn đặc biệt và các ứng dụng khác, chẳng hạn như nấu ở nhiệt độ thấp.

Nấu ở nhiệt độ thấp

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

Nấu thịt gia cầm hoặc thịt ở nhiệt độ thấp

Lưu ý: Không thể thực hiện thao tác trì hoãn thời gian kết thúc với loại chức năng nấu chậm.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

- Sử dụng thịt tươi, đảm bảo vệ sinh. Thịt không xương, ít mô liên kết là phù hợp nhất.
- Đặt hộp đựng lên vỉ nướng ở mức 2 của ngăn nấu ăn.
- Làm nóng ngăn nấu và hộp đựng. piente trong khoảng 15 phút.
- Đánh dấu thịt trên đĩa nấu ở tất cả các mặt. đun ở nhiệt độ rất cao.

Cài đặt khuyến nghị cho nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chiều cao	Khoảng thời gian phần sofri- đến một phút.	Chế độ sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Khoảng thời gian trong vài phút
Ức vịt, tái vừa, 300 g/miếng	Hộp đựng không có nắp 2	6-8		95 ¹	60-70	
Thịt lợn phi lê, nguyên con	Hộp đựng không có nắp 2	4-6		85 ¹	75-100	
Thịt bò phi lê, 1 kg	Hộp đựng không có nắp 2	6-8		85 ¹	90-150	
Huy chương thịt bê, dày 4 cm	Hộp đựng không có nắp 2	4		80 ¹	50-70	
Thịt thăn cừu, không có xương, 200 g/miếng	Hộp đựng không có nắp 2	4		85 ¹	30-70	

27.7 Bữa ăn tiêu chuẩn

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

Nướng

- Các giá trị cài đặt có giá trị cho đầu vào của thực phẩm có ngăn chưa được làm nóng trước.

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

Mẹo thực tế khi nấu ăn ở nhiệt độ thấp

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

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

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

¹ Làm nóng thiết bị trước.

- Khay đa năng: cao 3

Khay nướng: cao 1

- Nấm mốc trên vỉ nướng:

Lưới đầu tiên: chiều cao 3

Lưới thứ hai: chiều cao 1

■ Chiều cao chèn để nướng trên 3 mức:

- Khay nướng: cao 5

- Khay đa năng: cao 3
- Khay nướng: cao 1

■ Để bánh

- Nếu nướng trên hai tầng, hãy đặt khuôn có thể tháo rời trên các tấm lưới ở vị trí trung tâm, tấm này chồng lên tấm kia.

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

Cài đặt nướng được đề xuất

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Thời lượng tính bằng phút
Bánh trà	Khay đựng bánh ngọt	3	 140-150 ¹	25-35
Bánh trà	Khay đựng bánh ngọt	3	 140 ¹	28-38
Bánh quy trà, 2 tầng	Khay đa năng + Khay đựng bánh ngọt	3+1	 140 ¹	30-40
Bánh trà, 3 tầng	2 uds. Khay đựng bánh ngọt + Khay đa năng	5+3+1	 130-140 ¹	35-55
Bánh nướng nhỏ	Khay đựng bánh ngọt	3	 150 ¹	25-35
Bánh nướng nhỏ	Khay đựng bánh ngọt	3	 150 ¹	20-30
Bánh nướng nhỏ	Khay nướng	3	 160 ²	20-30
Bánh nướng nhỏ, 2 tầng	Khay đa năng + Khay đựng bánh ngọt	3+1	 140 ¹	25-35
Bánh nướng nhỏ, 3 tầng	2 uds. Khay đựng bánh ngọt + Khay đa năng	5+3+1	 140 ¹	25-35
Để bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2	 160-170 ³	25-35
Để bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2	 160-170 ²	30-40
Để bánh, 2 tầng	2x Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	3+1	 150-160 ³	35-50
Bánh táo, 2 chiếc	2 uds. Khuôn có thể tháo rời Ø 20 cm	2	 180-190 ²	75-90

Nướng

Cài đặt khuyến nghị để nướng

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ mỗi °C / mức từ vỉ nướng	Thời lượng tính bằng phút
Bánh mì nướng nâu	Nướng	5	 3 ²	5-6

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

² Không làm nóng thiết bị trước.

³ Làm nóng thiết bị trước. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

lắp ráp 28 Hướng dẫn lắp ráp

Hãy lưu ý đến thông tin này khi lắp ráp thiết bị.



mm



28.1 Hướng dẫn lắp ráp chung

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

Chỉ lắp đặt chuyên nghiệp theo hướng dẫn lắp ráp này

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

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

Kiểm tra thiết bị sau khi lấy ra khỏi bao bì.

Không được bật thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

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

của thiết bị.

Xin hãy lưu ý các tờ hướng dẫn để lắp đặt phụ kiện.

Đồ nội thất nơi đặt thiết bị-

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

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa ra vào.

trang trí hoặc đồ nội thất. Có nguy cơ quá nhiệt.

Thực hiện công việc cắt tỉa trên

đồ nội thất trước khi đặt thiết bị. Tháo bỏ các con chip. Chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động của các thành phần điện.

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng theo chiều ngang.

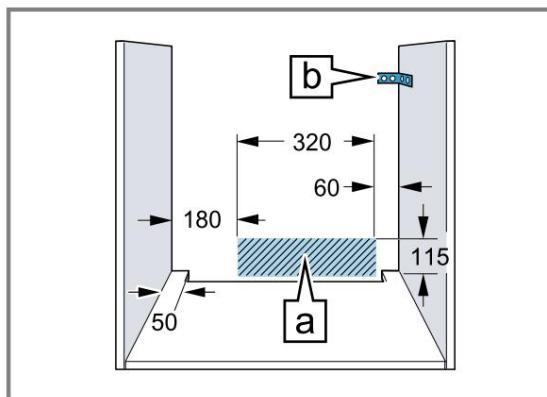
Ổ cắm thiết bị phải nằm trong khu vực có bóng râm hoặc nằm ngoài không gian lắp đặt.

[a]

1 Đồ nội thất không cố định phải được cố định vào tường

1. bằng giá đỡ tiêu chuẩn.

[b].



Đeo găng tay bảo hộ để tránh bị đứt tay.

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

Kích thước của các hình được chỉ ra một mm.



CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!

Sau khi thiết bị được lắp ráp, các lỗ mở của bảng điều khiển phía sau không được phép truy cập trẻ em, thậm chí không qua các ngăn kéo và tủ bếp nằm bên dưới. Điều này nên

được đảm bảo trong quá trình lắp ráp. Trong trường hợp đảo bếp, cần có tấm ốp phía sau đóng cửa.



CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

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

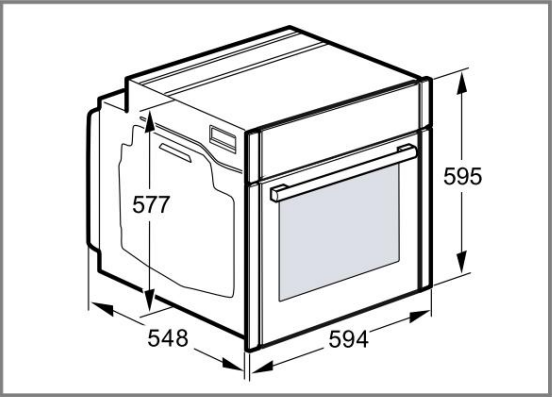
CHÚ Ý

Tay nắm cửa có thể bị gãy nếu nó được sử dụng để mang thiết bị. Tay cầm cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

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

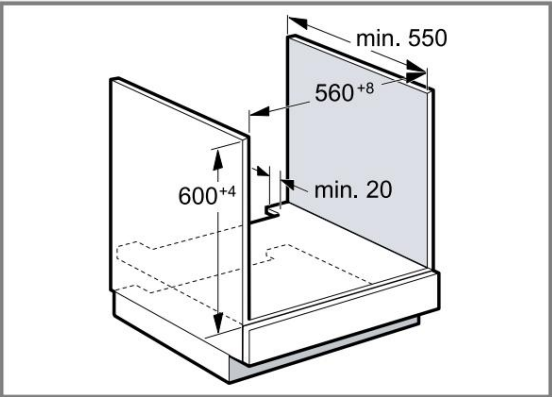
28.2 Kích thước thiết bị

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



28.3 Lắp đặt dưới gầm

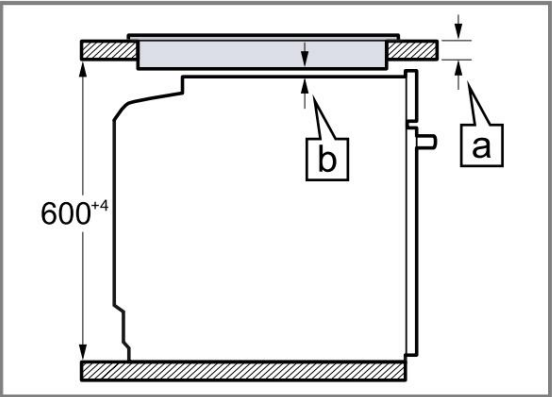
Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn làm việc.



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

28.4 Lắp đặt dưới bếp

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



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

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

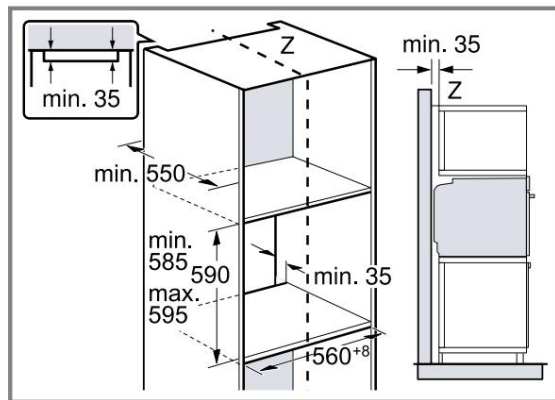
¹ Xin lưu ý các thông số kỹ thuật quốc gia khác nhau để lắp đặt bếp.

Hướng dẫn lắp ráp

28.5 Lắp đặt trong tủ cao

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.

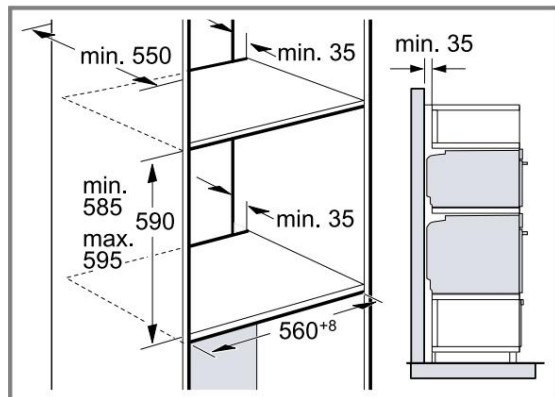
lắp ráp khi lắp đặt thiết bị vào tủ cao.



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

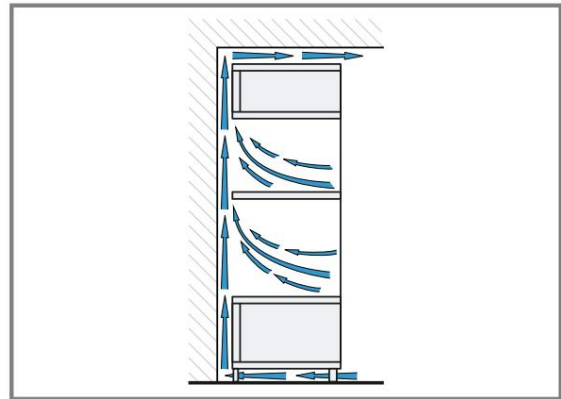
28.6 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau khác

Thiết bị cũng có thể được gắn phía trên hoặc phía dưới từ các thiết bị khác. Hãy tính đến kích thước và hướng dẫn lắp ráp khi lắp một thiết bị lên trên một thiết bị khác.



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

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

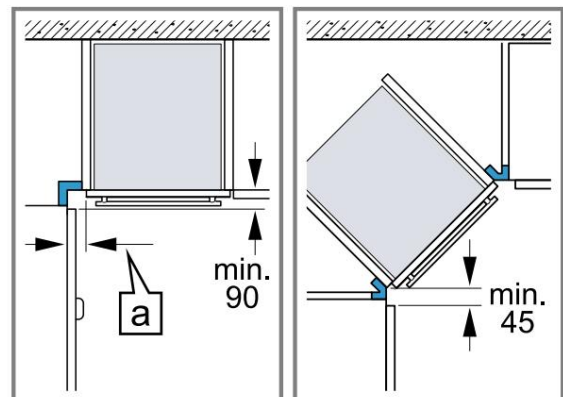


- Không lắp đặt các thiết bị quá cao, để có thể tháo rời các phụ kiện mà không gặp vấn đề gì.

28.7 Lắp góc

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.

giả đỡ để gắn góc.



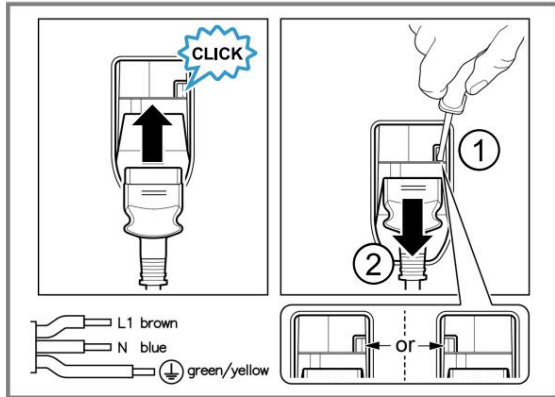
- Để đảm bảo cửa thiết bị có thể mở được, hãy tuân thủ kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trước thiết bị. đồ nội thất và tay cầm.

28.8 Kết nối điện

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

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

cerlo. Có thể mua cáp kết nối dài 3 m thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng cáp chính hãng. Dịch vụ Khách hàng có thể hỗ trợ thay thế.
- Việc lắp đặt phải đảm bảo an toàn trước những va chạm ngoài ý muốn.
- Nếu màn hình thiết bị vẫn tối, điều đó có nghĩa là kết nối không chính xác. Hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và kiểm tra kết nối.

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

- Cắm phích cắm vào ổ cắm có nối đất.

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

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính mà không có đầu nối đất.

Lưu ý: Chỉ nhân viên có trình độ mới được kết nối thiết bị. Hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

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

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

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

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

Điện áp, xem bảng tên.

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

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

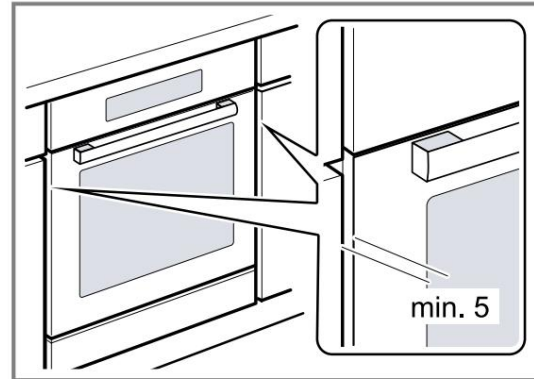
- trung tính ("không") nâu = pha (dây ⚡)

- dẫn bên ngoài)

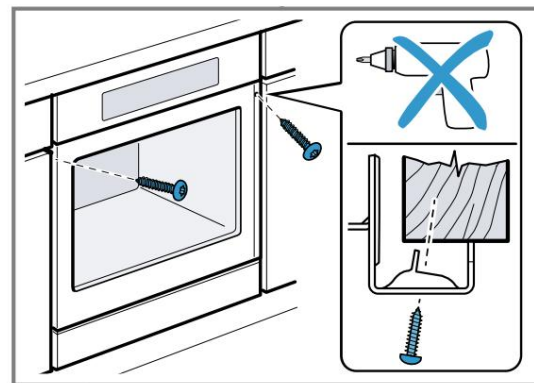
-

28.9 Lắp ráp thiết bị 1. Lắp hoàn

toàn thiết bị vào và căn giữa.



2. Vặn chặt thiết bị.

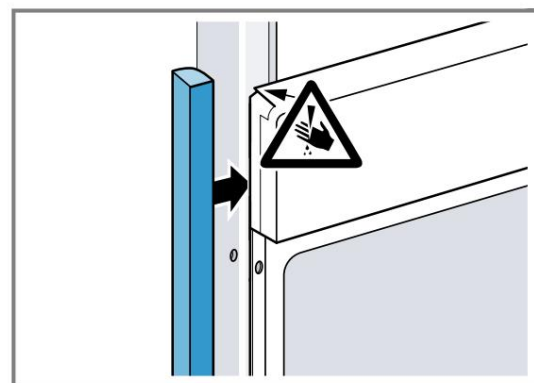


Lưu ý: Khoảng cách giữa mặt bàn làm việc và thiết bị không được bị che khuất bởi các dải chắn bổ sung.

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

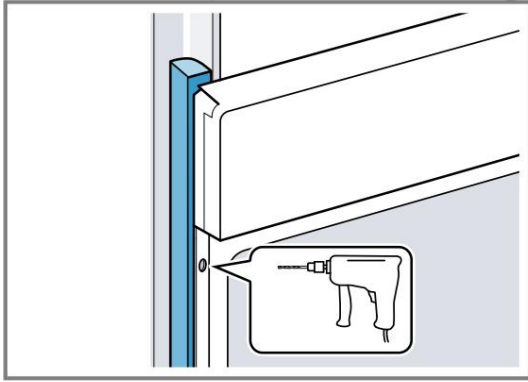
28.10 Trong nhà bếp không có tay nắm nhưng có tay nắm thẳng đứng:

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

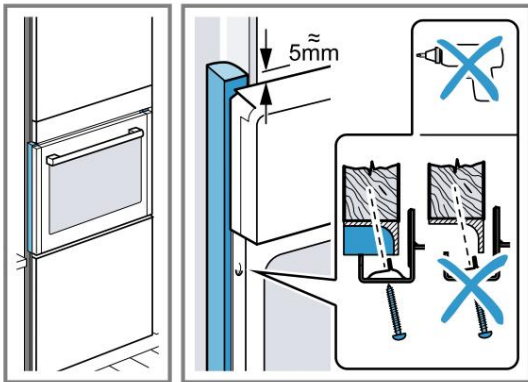


2. Cố định miếng đệm vào đồ nội thất.

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



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



28.11 Tháo rời thiết bị 1. Ngắt kết nối thiết

bị khỏi nguồn điện.

2. Nới lỏng các vít điều chỉnh.

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



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



Cảm ơn bạn đã mua Thiết bị gia dụng Bosch!

Đăng ký thiết bị mới của bạn trên MyBosch ngay bây giờ và hưởng lợi trực tiếp từ:

- Mẹo và thủ thuật chuyên nghiệp cho thiết bị của bạn
- Tùy chọn gia hạn bảo hành
- Giảm giá cho phụ kiện và phụ tùng thay thế
- Sách hướng dẫn kỹ thuật số và tất cả dữ liệu thiết bị trong tầm tay
- Dễ dàng truy cập Dịch vụ thiết bị gia dụng Bosch

Đăng ký miễn phí và dễ dàng - cũng trên điện thoại di động: www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Bạn đang tìm kiếm sự trợ giúp?
Bạn sẽ tìm thấy nó ở đây.

Lời khuyên chuyên môn về các thiết bị gia dụng Bosch của bạn, trợ giúp giải quyết sự cố hoặc sửa chữa từ các chuyên gia Bosch.

Tìm hiểu mọi thông tin về nhiều cách Bosch có thể hỗ trợ bạn: www.bosch-home.com/service Dữ liệu liên hệ của

tất cả các quốc gia đều được liệt kê trong danh bạ dịch vụ đính kèm.

BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-
Straße 34 81739 Munich,
ĐỨC www.bosch-home.com

Một công ty của Bosch

9001698741

9001698741 (050224) REG25

là