



BOSCH

Đăng ký của bạn

thiết bị mới trên

MyBosch bây giờ và

nhận được lợi ích miễn phí:

bosch-home.com/
Chào mừng



Lò vi sóng

BE.7321.1

BE.7321.1M

[là]	Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cuộc họp	Lò vi sóng	2
[điểm]	Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt	Lò vi sóng	33

là Chỉ số

Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		12	Hàm lập trình thời gian	14
1 Bảo mật	2	13	Khóa an toàn trẻ em	16
2 Tránh thiệt hại về vật chất	5	14	Cài đặt cơ bản	16
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	6	15	Trợ lý vệ sinh	17
4 Làm quen với thiết bị của bạn	7	16	Chăm sóc và vệ sinh	17
5 Phụ kiện	8	17	Xử lý sự cố nhỏ	19
6 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	9	18	Loại bỏ	21
7 Xử lý cơ bản	9	19	Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	21
8 Microondas	9	20	Đây là cách thực hiện	21
9 Hoạt động kết hợp vi sóng	11	21	HƯỚNG DẪN LẮP RÁP	29
10 Nướng	12	21.2	Lắp đặt an toàn	29
11 Platos	13			



1 Bảo mật

Xin lưu ý các hướng dẫn sau đây
bảo vệ.

1.1 Cảnh báo chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn và thông tin
của sản phẩm để sử dụng sau này hoặc cho
chủ sở hữu tương lai.
Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá
trình vận chuyển.

1.2 Mục đích sử dụng

Thiết bị này được thiết kế dành riêng cho việc lắp âm
tường.
chú ý đến hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

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

Chỉ lắp ráp chuyên nghiệp theo
hướng dẫn lắp ráp có thể đảm bảo
sử dụng thiết bị an toàn. Người cài đặt là
chịu trách nhiệm cho sự hoạt động hoàn hảo của
vị trí lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị:
để chuẩn bị đồ uống và bữa ăn.
dưới sự giám sát của một người. Liên tục theo dõi quá
trình nấu nướng ngắn gọn.
tất cả.

dùng trong gia đình và các ứng dụng tương tự,
chẳng hạn như: trong bếp ăn của nhân viên tại các cửa
hàng, văn phòng và các khu thương mại khác; trên các khu
đất nông thôn; bởi
khách hàng trong khách sạn và các nơi lưu trú khác; trong
nhà nghỉ chỉ phục vụ bữa sáng.
lên đến độ cao 4000 m so với mực nước biển
biển.

Thiết bị này tuân thủ tiêu chuẩn EN 55011
và CISPR 11. Đây là sản phẩm của nhóm
2, Loại B. Nhóm 2 chỉ ra rằng lò vi sóng được thiết kế để
hâm nóng thức ăn. Loại B chỉ ra rằng thiết bị phù hợp để
sử dụng riêng trong gia đình.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng

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

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
Vệ sinh và chăm sóc thiết bị phụ trách
của người dùng có thể không được thực hiện bởi trẻ em
trừ khi họ ít nhất 15 tuổi

tuổi và có sự giám sát của người lớn.

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

1.4 Sử dụng an toàn

Lắp đúng phụ kiện vào ngăn nấu.

→ "Phụ kiện", Trang 8

 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.

 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 lau kính trên cửa thiết bị vì chúng có thể làm xước bề mặt.

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

- ▶ Không chạm vào vùng bản lề.

 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 dây nguồn hoặc dây điện chính của thiết bị này bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn hoặc dây điện chính chuyên dụng có thể mua từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.

- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

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

- ▶ Luôn tránh để dây nguồn tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc nguồn nhiệt.

- ▶ Luôn tránh để cáp kết nối mạng 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 hơi ẩm có thể gây ra điện giật.

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

Đó là bảo mật

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

► Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng.

► Không bao giờ vận hành thiết bị với
bề mặt nứt hoặc vỡ.
► 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 21

 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 Lò vi sóng

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN

AN TOÀN VÀ BẢO QUẢN QUAN TRỌNG

SỬ DỤNG TRONG TƯƠNG LAI

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Sử dụng thiết bị khác với mục đích đã chỉ định

có thể nguy hiểm và gây ra thiệt hại. Bởi

Ví dụ, nếu bạn làm nóng dép hoặc miếng lót chứa đầy hạt
hoặc ngũ cốc, chúng có thể bắt lửa ngay cả sau vài phút.

một vài giờ.

► Không bao giờ sử dụng thiết bị này để sấy khô thực
phẩm hoặc quần áo.
► Không bao giờ sử dụng thiết bị để làm nóng dép
đi trong nhà, đệm hạt hoặc ngũ cốc, miếng bọt
biển, khăn ướt hoặc các vật dụng tương tự.
► Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị
đồ ăn và đồ uống.

Thực phẩm và bao bì, hộp đựng thực phẩm có thể bắt lửa.

► Không hâm nóng thức ăn trong hộp đựng giữ nhiệt.

► Không hâm nóng thức ăn khi không có người trông
coi trong hộp nhựa, giấy hoặc các vật liệu khác.
để cháy.

► Không lập trình lò vi sóng ở mức công suất
hoặc thời lượng quá cao. Tuân thủ
các chỉ dẫn trong hướng dẫn này
sử dụng.

► Không sấy khô thực phẩm trong lò vi sóng.

► Thực phẩm có hàm lượng nước thấp,
chẳng hạn như bánh mì, không nên rã đông hoặc hâm nóng ở
công suất lò vi sóng cao hoặc quá lâu.

Dầu ăn có thể bắt lửa.

► Không đun nóng dầu ăn trong lò vi sóng.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ nổ!

Các thùng chứa kín với

chất lỏng hoặc thực phẩm khác có thể dễ dàng phát nổ.

► Không bao giờ đun nóng chất lỏng hoặc thực phẩm khác.
trong các thùng chứa kín.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thực phẩm có vỏ cứng hoặc da có thể
nổ trong khi khởi động hoặc thậm chí
một khi hoàn thành.

► Không nấu trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc
còn nguyên vỏ.

► Không nấu động vật giáp xác hoặc động vật có vỏ.

ngày.

► Trứng chiên và trứng dùng trong món ăn đầu
tiên phải được chọc thủng lòng đỏ.

► Trong thực phẩm có vỏ cứng, chẳng hạn như,
Ví dụ, vỏ táo, cà chua, khoai tây hoặc xúc xích có thể
bị vỡ. Trước khi hâm nóng, hãy chọc thủng vỏ hoặc lớp vỏ.

Nhiệt không được phân phối đều trong
thức ăn trẻ em.

► Không hâm nóng thức ăn cho trẻ em trong
hộp đựng có nắp đậy.

► Luôn tháo nắp hoặc nút vú ra.

► Khuấy hoặc lắc đều sau khi đun nóng.

► Kiểm tra nhiệt độ trước khi cho
Tôi cho em bé ăn.

Thức ăn nóng tỏa ra nhiệt. Vật đựng thức ăn nóng có thể rất
nóng.

nóng.

► Luôn luôn sử dụng miếng lót nôi để loại bỏ
đồ dùng trên bàn ăn hoặc phụ kiện.

Bao bì kín của một số loại thực phẩm có thể phát nổ.

► Luôn luôn làm theo hướng dẫn trên bao bì.

► Luôn luôn sử dụng miếng lót nồi để loại bỏ thức ăn từ ngăn nấu.

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

► Không bao giờ chạm vào những bộ phận nóng.

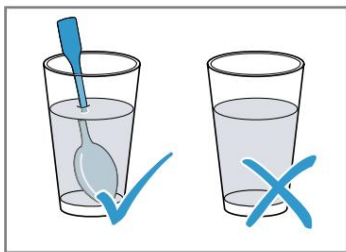
► Để xa tầm tay trẻ em.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khi đun nóng chất lỏng, sự chậm trễ trong quá trình sôi có thể xảy ra. Điều này có nghĩa là có thể đạt đến điểm sôi

không xuất hiện bọt hơi như thường lệ. Cần thận khi lắc nhẹ bình chứa. Chất lỏng nóng có thể đột nhiên sôi và bắn tung tóe.

► Luôn đặt thìa vào hộp đựng khi đun nóng. Điều này sẽ giúp tránh tình trạng nước sôi chậm.



⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Các món ăn không thích hợp để nấu bằng lò vi sóng có thể vỡ. Đồ đựng bằng sứ hoặc gốm có thể có những lỗ nhỏ trong đó quai và nắp. Những lỗ này che đi các khoảng trống. Bất kỳ độ ẩm nào có thể đã xâm nhập vào Những khoảng trống này có thể khiến thùng chứa bị vỡ.

► Chỉ sử dụng đồ dùng ăn uống phù hợp cho lò vi sóng.

Đồ dùng trên bàn ăn và đồ đựng bằng kim loại hoặc bằng đồ trang trí bằng kim loại có thể gây ra sự hình thành-

sự hình thành tia lửa khi chỉ sử dụng với chức năng lò vi sóng. Kết quả là thiết bị bị hư hỏng.

► Không bao giờ sử dụng hộp đựng bằng kim loại với chức năng vi sóng.

► Chỉ sử dụng các thùng chứa phù hợp cho lò vi sóng; hoặc sử dụng lò vi sóng kết hợp với chế độ

sưởi ấm.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!

Thiết bị hoạt động với điện áp cao.

► Không tháo vỏ của thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây tổn hại nghiêm trọng đến sức khỏe!

Vệ sinh kém có thể làm hỏng bề mặt thiết bị, giảm tuổi thọ và gây ra các tình huống nguy hiểm như rò rỉ nước.

năng lượng vi sóng.

► Vệ sinh thiết bị thường xuyên và tháo bỏ loại bỏ ngay lập tức bất kỳ thức ăn thừa nào.

► Luôn giữ ngăn chứa sạch sẽ nấu ăn, gioăng cửa, cửa và bản lề.

→ "Chăm sóc vệ sinh", Trang 17

Không vận hành thiết bị nếu cửa hoặc miếng đệm cửa ngăn

quá trình nấu ăn bị hỏng. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài.

► Không sử dụng thiết bị nếu cửa ngăn nấu, gioăng cửa,

hoặc khung nhựa của cửa là

Bị hư hại.

► Chỉ có Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật mới có thể sửa chữa được.

Trong một thiết bị không có vỏ bọc, năng lượng vi sóng thoát ra bên ngoài.

► Vỏ không bao giờ được tháo ra.

► Gọi hỗ trợ kỹ thuật

khi công việc cần phải được thực hiện bảo trì hoặc sửa chữa.

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).

Đó là bảo vệ môi trường và tiết kiệm

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 nóng.
- Độ ẩm tích tụ trong khoang nấu trong thời gian dài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.
- ▶ Lau sạch nước ngưng tụ sau khi nấu ở nhiệt độ thấp. Sau khi sử dụng ở nhiệt độ cao, hãy để ngăn nấu nguội chỉ khi cửa đóng.
- ▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong thời gian dài. kéo dài trong ngăn nấu kín.
- ▶ Không cất giữ bất kỳ thực phẩm nào bên trong ngăn nấu.

- ▶ Không gắn bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị.
- Nếu miếng đệm quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không đóng đúng cách. Mặt trước cửa đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.
- ▶ Luôn giữ cho bảng sạch sẽ.
 - ▶ Không bao giờ khởi động thiết bị khi còn niêm phong có bị hư hỏng hay không.

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

- ▶ Không được dựa, ngồi hoặc treo mình trên cửa thiết bị.

2.2 Lò vi sóng

Vui lòng lưu ý những hướng dẫn này khi sử dụng lò vi sóng.

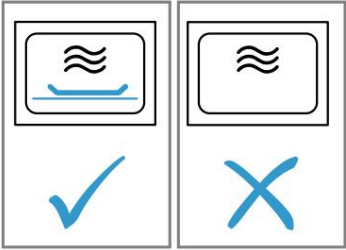
CHÚ Ý

Nếu kim loại chạm vào thành ngăn nấu, Tia lửa điện được tạo ra có thể làm hỏng thiết bị hoặc làm vỡ kính bên trong cửa.

- ▶ Các vật kim loại, ví dụ như thìa trong cốc, phải được để cách thành lò và bên trong cửa lò ít nhất 2 cm.

Khay nhôm có thể tạo ra tia lửa trong thiết bị. Thiết bị bị hư hỏng do tia lửa được hình thành.

- ▶ Không sử dụng khay nhôm trong thiết bị. Vận hành thiết bị mà không có thức ăn sẽ gây ra quá tải như vậy.
- ▶ Không bao giờ bật lò vi sóng khi không có thức ăn bên trong. Chỉ được phép ném thử thoáng qua thùng chứa.



Làm bỏng ngô nhiều lần liên tiếp trong lò vi sóng ở công suất vi sóng. Quá cao có thể gây hư hỏng cho khoang nấu.

- ▶ Chờ vài phút giữa các lần chuẩn bị để thiết bị nguội.
 - ▶ Không bao giờ cài đặt công suất lò vi sóng ở mức quá cao. Không bao giờ cài đặt công suất lò vi sóng ở mức quá cao. lò vi sóng ở mức quá cao.
 - ▶ Sử dụng công suất tối đa 600 W.
 - ▶ Luôn đặt túi bỏng ngô lên đĩa thủy tinh.
- Bộ đồ ăn không phù hợp có thể gây hư hỏng.
- ▶ Nếu bạn sử dụng lò nướng hoặc lò vi sóng kết hợp, chỉ sử dụng đồ nấu có thể chịu được nhiệt độ cao.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì

Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường. môi trường và vật liệu tái chế.

- ▶ Bỏ đi các mảnh khác nhau được tách ra theo thứ tự của chúng thiên nhiên.



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

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

- Mở cửa thiết bị càng ít càng tốt trong khi sử dụng. hoạt động.
- ✔ Nhiệt độ của ngăn nấu là duy trì; không cần phải hâm nóng lại thiết bị.

Đun nóng hai cốc chất lỏng cùng một lúc.

- ✔ Việc hâm nóng nhiều loại thực phẩm cùng một lúc đòi hỏi ít năng lượng hơn so với việc hâm nóng thức ăn từng cái một từ người khác.

- Tắt chỉ báo trong cài đặt cơ bản.
- ✔ Thiết bị giảm mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ mức tiêu thụ thấp.

Ghi chú

- Màn hình tự động giảm độ sáng xuống mức 1 ở chế độ tiết kiệm điện.
- Theo Quy định thiết kế sinh thái của EU 2023/826, thiết bị này là

- ở trạng thái khác khi nó ở chế độ vô hiệu hóa. Trong từ bây giờ nó sẽ được gọi là chế độ hoặc trạng thái low-con sumo.
- Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động, thiết bị cần nguồn điện để:
 - Phát hiện thao tác phím cảm ứng
 - Kiểm soát mở cửa
 - Chỉnh sửa thời gian (không có chỉ báo)

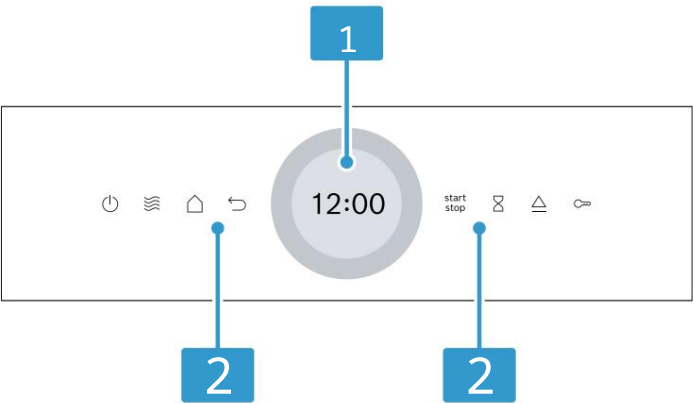
Theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hay chế độ "tắt".
trạng thái "đã chuẩn bị", đó là lý do tại sao chúng ta nói về chế độ hoặc
trạng thái công suất thấp. Để đo chế độ hoặc trạng thái-

Các thiết bị tiêu thụ điện năng thấp nên sử dụng tiêu chuẩn EN IEC
60350-1:2023.

thiết bị4 Làm quen với thiết bị

4.1 Bảng điều khiển

Tất cả các chức năng có thể được điều chỉnh thông qua bảng điều khiển.
các chức năng của thiết bị và nhận thông tin về nó
tình trạng hoạt động.
Tùy thuộc vào từng mẫu thiết bị, có thể xảy ra một số thay đổi nhỏ.
chi tiết của hình ảnh, ví dụ như màu sắc và hình dạng.



- 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 hiển thị tại, tùy chọn lựa chọn hoặc văn bản sẽ được hiển thị.
của thông báo.

→ "Màn hình cảm ứng", Trang 7
- Bảng điều khiển cảm ứng

2 Bảng điều khiển cảm ứng cho phép điều chỉnh trực tiếp nhiều chức năng khác nhau.

→ "Bảng cảm ứng", Trang 7

4.2 Bảng cảm ứng

Trường xúc giác là bề mặt nhạy cảm với cảm ứng.
Để chọn một chức năng, hãy nhấn vào trường tương ứng.

Bảng điều khiển cảm ứng	Chức năng
	Kết nối hoặc ngắt kết nối thiết bị. → "Xử lý cơ bản", Trang 9
	Truy cập trực tiếp vào lò vi sóng → "Lò vi sóng", Trang 9
	Trở lại cài đặt.
	Bắt đầu hoặc dừng hoạt động. → "Xử lý cơ bản", Trang 9
	Chọn bộ hẹn giờ.
	Bật hoặc tắt khóa an toàn cho trẻ em.
	Mở cửa thiết bị

Bảng điều khiển cảm ứng	Chức năng
	Mở menu chế độ hoạt động.

4.3 Màn hình cảm ứng

Các tùy chọn và cài đặt được thực hiện cho chức năng hiện tại sẽ xuất hiện trên màn hình cảm ứng.
Nhập vào trường văn bản tương ứng để chọn một trong các điểm.

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
Các giá trị vẫn còn trên màn hình. Xoay lại giá trị bằng vòng điều chỉnh nếu cần. Vòng
Núm điều chỉnh cho phép bạn điều chỉnh các giá trị chính xác bằng cách nhấn chậm. Trong cài đặt thời gian
Bạn cũng có thể trực tiếp chọn điểm của vòng điều chỉnh tương ứng với phút hoặc giờ mong muốn, ví dụ, nhấn vào phía dưới để 30 phút/giây.

Khu vực lập trình

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

Các tùy chọn lựa chọn hiển thị 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. Vuốt

trên màn hình để cuộn qua vùng lập trình. Để chọn một chức năng, hãy nhấn vào chức năng trên màn hình.

Các ký hiệu có thể có trong khu vực lập trình

Biểu tượng	Diễn giải
	Xác nhận giá trị cài đặt.
	Đặt lại giá trị cài đặt.
	Thay đổi giá trị cài đặt trong khi vận hành.

4.4 Nút mở tự động của cửa

Khi nút mở cửa tự động được nhấn, cửa thiết bị sẽ mở. Cửa thiết bị

có thể mở hoàn toàn bằng tay.

Ghi chú

- Nếu có mất điện, cửa tự động mở không hoạt động. Cửa thiết bị có thể được mở bằng tay.
- Nếu cửa được mở trong quá trình vận hành thiết bị, chương trình dừng lại.

là Phụ kiện

- Khi cửa thiết bị đóng, hoạt động không tự động tiếp tục. Đặt thiết bị đang hoạt động.

■ Nếu thiết bị vẫn không được cắm điện trong một thời gian trong một thời gian dài, cánh cửa sẽ mở ra với một thời gian trễ khi nhấn phím cửa mở.

4.5 Các loại và chức năng sưởi ấm

Dưới đây, chúng tôi giải thích sự khác biệt và ứng dụng của từng loại phương pháp làm nóng để bạn luôn có thể tìm được phương pháp phù hợp nhất với từng loại thực phẩm.

Tên	Công suất/Mức độ	Ứng dụng
Lò vi sóng	90/180/360/600/"boost"	Dùng để rã đông, ninh và hâm nóng thực phẩm hoặc chất lỏng. → "Lò vi sóng", Trang 9
Nướng	Mức độ nướng: ■ 1 = tối thiểu ■ 2 = trung bình ■ 3 = tối đa	Nướng thực phẩm phẳng hoặc nông, chẳng hạn như xúc xích hoặc bánh mì nướng. Làm nâu thực phẩm. → "Nướng", Trang 12
Hoạt động kết hợp từ lò vi sóng	90/180/360 W + Mức độ nướng 1/2/3	Nướng gratin. Món ăn sẽ chuyển sang màu nâu vàng. → "Hoạt động kết hợp vi sóng", Trang 11
Đĩa		Có những cài đặt được lập trình sẵn cho nhiều món ăn.
Hệ thống làm sạch		Chọn chức năng làm sạch cho ngăn nấu ăn. → "Trợ lý vệ sinh", Trang 17
Cài đặt cơ bản		Điều chỉnh các cài đặt cơ bản. → "Cài đặt cơ bản", Trang 16

4.6 Ngăn nấu ăn

Các chức năng của ngăn nấu ăn giúp bạn dễ dàng hoạt động của thiết bị.

Bề mặt tự động có thể lấp đầy

Nắp khoang nấu có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp với gốm xốp mờ và có bề mặt thô. Khi thiết bị đang hoạt động, Bề mặt tự làm sạch thu thập và loại bỏ các vết dầu mỡ bắn ra từ quá trình rang hoặc nướng.

Chiếu sáng nội thất

Khi cửa thiết bị được mở, đèn bên trong sẽ bật. Nếu cửa vẫn mở trong hơn Sau khoảng 15 phút, đèn bên trong lại tắt.

Ở hầu hết các loại và chức năng sưởi ấm, đèn chiếu sáng bên trong sẽ hoạt động trong quá trình vận hành. Khi hoàn tất, đèn chiếu sáng bên trong sẽ tắt.

Cái quạt

Quạt sẽ bật và tắt khi cần thiết. Không khí ẩm thoát ra qua lỗ thông gió trên cửa thiết bị.

CHÚ Ý

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

► Không được chặn lỗ thông gió.

Để làm mát bên trong lò nướng nhanh hơn sau khi sử dụng, quạt sẽ tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian nhất định. Nếu thiết bị đang được sử dụng, Khi chức năng vi sóng kết thúc, thiết bị vẫn lạnh và quạt vẫn bật. Quạt có thể tiếp tục hoạt động ngay cả sau khi chức năng vi sóng đã kết thúc.

4.7 Nước ngưng tụ

Khi đun nhỏ lửa, nước có thể hình thành ngưng tụ trong ngăn nấu và trong cửa thiết bị. Ngưng tụ là một cái gì đó bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Lau sạch nước ngưng tụ sau khi nấu ở bắn chậm.

4.8 Cửa thiết bị

Cửa thiết bị có thể được mở bằng . Nếu mở cửa thiết bị trong quá trình hoạt động, điều này sẽ dừng lại. Nếu cửa thiết bị đóng, nó có thể tiếp tục hoạt động với .

Phụ kiện5 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được thiết kế dành riêng cho thiết bị này. Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau.

Phụ kiện	Ứng dụng
Nướng 	■ Lò nướng không phù hợp với công suất vi sóng tối đa ■ Lò nướng để nướng và nướng trên vỉ ■ Lưới đỡ cho container
Khay thủy tinh 	■ Tấm chắn bắn nước khi nướng trực tiếp trên vỉ nướng ■ Đặt vỉ nướng lên khay thủy tinh ■ An toàn với lò vi sóng

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu 6.2 Vệ sinh thiết bị trước khi

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

sử dụng lần đầu Vệ sinh ngăn nấu và các phụ kiện trước khi chế biến bất kỳ món

ăn nào lần đầu tiên.

6.1 Khởi động ban đầu Trước khi sử dụng thiết

bị, bạn phải thiết lập các cài đặt cho lần khởi động ban đầu.

1. Đảm bảo không còn sót lại bao bì, vật liệu phụ kiện hoặc các vật dụng khác trong ngăn nấu.

Thực hiện khởi động ban đầu 1. Bật thiết bị bằng .



- ✓ Cài đặt đầu tiên được hiển thị.
- 2. 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 cài đặt có thể: -
Ngôn ngữ -
Thời gian

- 3. Nhấn và thấy đổi sang cài đặt tiếp theo.
- 4. Xem qua các cài đặt và sửa đổi nếu cần thiết.
- ✓ Sau khi điều chỉnh lần cuối, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết quá trình điều chỉnh đã hoàn tất.

- 2. Lau sạch các bề mặt nhẵn bên trong bằng vải mềm và ẩm.
- 3. Đóng cửa thiết bị.
- 4. Trong khi thiết bị đang nóng lên, hãy thông gió cho phòng.
- 5. Đặt vỉ nướng ở mức 3.
- 6. Đặt thời lượng là 15 phút.
- 7. Để thiết bị nguội.
- 8. Khi bên trong lò đã nguội, hãy lau sạch các bề mặt nhẵn bằng khăn thấm xà phòng và nước.

6.3 Vệ sinh phụ kiện

- Vệ sinh kỹ lưỡng các phụ kiện bằng nước xà phòng và vải mềm.

cơ bản7 Xử lý cơ bản

7.1 Kết nối thiết bị

- Sao xung.
- ✓ Thiết bị đã sẵn sàng hoạt động.

7.2 Ngắt kết nối thiết bị

- Sao xung.
- ✓ Thiết bị này ngắt các chức năng hiện tại.
- ✓ Thời gian sẽ được hiển thị trên màn hình trong vài phút.

7.3 Bắt đầu hoạt động

- Sao xung.

7.4 Ngắt hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc nhấn .

start
stop

- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
- 2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

7.5 Hủy thao tác

- Sao xung.
- ✓ Thiết bị này ngắt các chức năng hiện tại.

Lò vi sóng8 Lò vi sóng

Với lò vi sóng, các món ăn có thể được nấu chín, hâm nóng hoặc rã đông đặc biệt nhanh chóng.

Đó là lò vi sóng

8.1 Công suất vi sóng

Dưới đây là tổng quan về các mức công suất của lò vi sóng và khuyến nghị sử dụng.

Công suất vi sóng tính bằng watt	Thời lượng tối đa tính bằng giờ	Ứng dụng
90 W	1:30	Rã đông các món ăn dễ vỡ.
180 W	1:30	Rã đông bát đĩa và tiếp tục với nấu ăn.
360 W	1:30	Nấu chậm thịt và cá hoặc hâm nóng các món ăn nhẹ.
600 W	1:30	Đun nóng và nấu các món ăn ở lửa nhỏ.
tăng	0:30	Đun nóng chất lỏng.

Ghi chú

- Để bảo vệ thiết bị, công suất tối đa của "tăng cường" vi sóng được giảm dần xuống 600 W trong vài phút đầu tiên. Công suất tối đa sẽ có sẵn trở lại sau thời gian tạm dừng.
- Công suất vi sóng không tương ứng với mức tiêu thụ thực tế của thiết bị.

8.2 Các thùng chứa và phụ kiện phù hợp cho lò vi sóng

Để làm nóng thức ăn đều và không làm hỏng thức ăn thiết bị, luôn sử dụng các vật chứa và phụ kiện phù hợp.

Lưu ý: Trước khi sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng, hãy xem xét hướng dẫn của nhà sản xuất. Trong trường hợp nếu nghi ngờ, hãy thử nghiệm thùng chứa.
→ "Kiểm tra xem dụng cụ nấu bằng lò vi sóng có phù hợp không",
Trang 10

An toàn với lò vi sóng

Hộp đựng và phụ kiện	
Container chịu lực nhiệt và vật liệu phù hợp đối với lò vi sóng:	Những vật liệu này cho phép vi sóng đi qua. Vi sóng không làm hỏng vật chứa chịu nhiệt.
■ Thủy tinh ■ Bếp gốm ■ Sứ ■ Nhựa chịu nhiệt	
■ Gốm tráng men hoàn toàn không có vết nứt	
Đồ dùng bằng kim loại	Lưu ý: Để tránh sự chậm trễ trong đun sôi bạn có thể sử dụng dao kéo kim loại chẳng hạn như, ví dụ, một cái thìa trong một chiếc ly.

CHÚ Ý

Nếu kim loại chạm vào thành ngăn nấu, Tia lửa điện được tạo ra có thể làm hỏng thiết bị hoặc làm vỡ kính bên trong cửa.
► Các vật kim loại, ví dụ như thìa trong cốc, phải được để cách thành lò và bên trong cửa lò ít nhất 2 cm.

Không thích hợp cho lò vi sóng

Hộp đựng và phụ kiện	
Các thùng chứa bằng kim loại Kim loại không cho phép đi qua lò vi sóng. Thực phẩm chúng nóng lên rất yếu.	
Các thùng chứa có các yếu tố trang trí bằng vàng hoặc	Lò vi sóng có thể làm hỏng các chi tiết trang trí bằng vàng hoặc bạc.
Sự chỉ trả	Mẹo: Một thùng chứa có thể được sử dụng nếu nhà sản xuất đảm bảo rằng nó phù hợp dành cho lò vi sóng.

8.3 Kiểm tra tính phù hợp của các thùng chứa cho lò vi sóng

Kiểm tra hộp đựng lò vi sóng của các hộp đựng. Thiết bị chỉ nên được sử dụng trong chức năng lò vi sóng mà không có thực phẩm trong trường hợp một thử nghiệm container.
 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.

1. Đặt hộp trống vào ngăn chứa nấu ăn.
2. Đặt thiết bị ở công suất vi sóng tối đa trong ½-1 phút.
3. Bắt đầu hoạt động.
4. Kiểm tra thùng chứa nhiều lần:
 - Nếu bình chứa lạnh hoặc ấm thì thích hợp cho lò vi sóng.
 - Nếu bình chứa nóng hoặc phát sinh tia lửa điện, hủy bỏ thử nghiệm; thùng chứa không phù hợp cho lò vi sóng.

8.4 Khởi động nhanh

1. Sao xung.
 2. Bắt đầu thao tác với  .
- ✓ Công suất vi sóng được cài đặt trước sẽ bắt đầu trong 1 phút.

Lưu ý: Có thể thay đổi cài đặt công suất vi sóng mặc định trong phần cài đặt cơ bản.
→ Trang 16

8.5 Điều chỉnh lò vi sóng

- Lưu
- ý: Chú ý sử dụng lò vi sóng đúng cách: Lưu ý đến các cảnh báo về an toàn.
- Trang 4
 - Vui lòng làm theo hướng dẫn để tránh thiệt hại về vật chất.
→ Trang 6
 - Xin lưu ý hướng dẫn về các loại đĩa và phụ kiện an toàn với lò vi sóng.

- Nhấn "Lò vi sóng" trong menu.
 - Hoặc chọn lò vi sóng trực tiếp bằng bảng cảm ứng
 - Nhấn công suất lò vi sóng.
- sóng.
- Điều chỉnh công suất vi sóng bằng vòng
- sự điều chỉnh.
- Để xác nhận công suất lò vi sóng, nhấn vào màn hình
 - Nhấn "Thời gian nấu"
- Chế độ vi sóng luôn yêu cầu nhập thời lượng.

- Để sửa đổi thời lượng cài đặt trước, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ, chỉ báo phút "min" hoặc chỉ báo giây "s".
 - 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 đặt.
- Bắt đầu thao tác với
- Lò vi sóng bật và bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược. Khi công suất lò vi sóng đạt mức tối đa (tăng cường), màn hình sẽ hiển thị mức giảm công suất.
- 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
- Lau khô khoang nấu.

Mẹo: Để tận dụng tối đa thiết bị, hãy làm theo hướng dẫn cài đặt được đề xuất.

→ "Đó là cách nó là nhận được", Trang 21

8.6 Thay đổi công suất vi sóng Công suất vi sóng có thể được thay đổi trong quá trình hoạt động.

- Sao xung
 - Nhấn nút điều chỉnh công suất vi sóng.
 - Điều chỉnh công suất vi sóng bằng vòng
- sự điều chỉnh.
- Sao xung

8.7 Sửa đổi thời lượng

- Sao xung
- Nhấp vào mục "Thời gian nấu".
- Để thay đổi khoảng thời gian cài đặt trước, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: chỉ báo phút "min" hoặc chỉ báo giây "s".
 - 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
- Sao xung

8.8 Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian nấu đã hết, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

- Nhấn "Thêm thời gian nấu".
- Đặt thời lượng mong muốn.
→ "Điều chỉnh thời lượng", Trang 15
Bạn có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt.
- Sao xung
- Bắt đầu thao tác với

- 8.9 Ngắt hoạt động
- Mở cửa thiết bị hoặc nhấn
 - Hoạt động bị gián đoạn.
 - Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn
 - Hoạt động vẫn tiếp tục.

8.10 Hủy thao tác

- Sao xung
- Thiết bị này ngắt các chức năng hiện tại.

Hoạt động vi sóng9 Hoạt động kết hợp vi sóng

Để giảm thời gian nấu hoặc để hâm nóng và làm chín thức ăn cùng lúc, bạn có thể sử dụng vi nướng kết hợp với lò vi sóng.

Có thể chọn các công suất vi sóng sau: 90 W 180 W 360 W

-
-
-

9.1 Điều chỉnh đầu vào vi sóng bổ sung

- Yêu cầu: Thiết bị đã được bật.
- Pulsar "Grill".
 - Nhấn "Level".
 - Chọn mức độ nướng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
 - Sao xung
 - Nhấn "Thêm chức năng vi sóng".
 - Chọn công suất vi sóng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.

lò nướng

- ▶ Sao xung↘.

✓ Khoảng thời gian được chọn trước sẽ xuất hiện trên màn hình.
4. Nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu đã cài đặt, hãy nhấn "Thời gian nấu".

▶ Chọn thời lượng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Sao xung↘.

5. Nếu bạn muốn đặt thời gian kết thúc, hãy nhấn sai "Đã hoàn tất".

▶ Chọn thời gian mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Sao xung↘.

6. Bắt đầu thao tác với .

start

stop

✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.

9.2 Thay đổi mức độ của vi nướng Mức độ của vi nướng có thể được thay đổi trong khi vận hành.

1. Sao xung↘.
2. Nhấn mức nướng đã lập trình.
3. Đặt mức nướng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.

cài.
4. Sao xung↘.

9.3 Thay đổi công suất vi sóng Công suất vi sóng có thể được thay đổi trong quá trình hoạt động.

1. Sao xung↘.
2. Nhấn nút điều chỉnh công suất vi sóng.
3. Điều chỉnh công suất vi sóng bằng vòng

sự điều chỉnh.
4. Sao xung↘.

10 Lò nướng

Vi nướng cho phép bạn nướng vàng hoặc nướng vụn thức ăn. Vi nướng có thể được sử dụng riêng lẻ hoặc kết hợp với lò vi sóng.

10.1 Mức độ nướng Người dùng

có thể sử dụng các mức độ nướng sau.

Mức nướng 1 (tối thiểu)	Đồ ăn
	■ Gratins có độ dày nhất định ■ Suflés
2 (trung bình)	■ Gratin mỏng ■ Cá
3 (mạnh mẽ)	■ Xúc xích ■ Nướng

10.2 Tắt an toàn Để đảm bảo an toàn cho bạn, thiết bị

được trang bị chức năng tắt an toàn. Nếu hoạt động trong thời gian dài, thiết bị sẽ tự động tắt.

Thời gian tắt phụ thuộc vào cài đặt:

- Nướng: 90 phút

9.4 Sửa đổi thời lượng

1. Sao xung↘.
2. Nhấp vào mục "Thời gian nấu".
3. Để thay đổi khoảng thời gian cài đặt trước, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: chỉ báo phút "mìn" hoặc chỉ báo giây "s".

✓ Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
4. Điều chỉnh thời lượng bằng vòng điều chỉnh.

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng ↺.
5. Sao xung↘.

9.5 Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian nấu đã hết, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

1. Nhấn "Thêm thời gian nấu".
2. Đặt thời lượng mong muốn.

→ "Điều chỉnh thời lượng", Trang 15

Bạn có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt.
3. Sao xung↘.
4. Bắt đầu thao tác với .

start

stop

9.6 Ngắt hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc nhấn .

- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .

start

stop
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

9.7 Hủy thao tác

- ▶ Sao xung↘.
- ✓ Thiết bị này ngắt các chức năng hiện tại.

10.3 Điều chỉnh vi nướng Yêu

cầu: Thiết bị đã được bật.

1. Pulsar "Grill".
2. Nhấn "Level".
3. Chọn mức nướng mong muốn.
4. Sao xung↘.
5. Nếu bạn muốn đặt thời lượng, hãy đặt thời lượng.

▶ Nhấn "Thời gian nấu".

▶ Cài đặt thời lượng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.

▶ Sao xung↘.
6. Nếu bạn muốn đặt thời gian kết thúc, hãy đặt thời gian kết thúc.

▶ Nhấn "Hoàn tất".

▶ Đặt thời gian kết thúc mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Sao xung↘.

7. Bắt đầu thao tác với .

start

stop

✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.
- 10.4 Thay đổi mức độ của vi nướng Mức độ của vi nướng có thể được thay đổi trong khi vận hành.
1. Sao xung↘.

2. Nhấn mức nướng đã lập trình.
- 12

3. Đặt mức nướg mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
cái.
4. Sao xung↗.

10.5 Sửa đổi thời lượng

1. Sao xung↘.
2. Nhấp vào mục "Thời gian nấu".
3. Để thay đổi khoảng thời gian cài đặt trước, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: chỉ báo phút "min" hoặc chỉ báo giây "s".
- ✓ Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
4. Điều chỉnh thời lượng bằng vòng điều chỉnh.
Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng ↺.
5. Sao xung↗.

10.6 Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian nấu đã hết, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

1. Nhấn "Thêm thời gian nấu".
2. Đặt thời lượng mong muốn.
→ "Điều chỉnh thời lượng", Trang 15
Bạn có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt.
3. Sao xung↗.
4. Bắt đầu thao tác với .
start stop

10.7 Ngắt hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc

- nhấn .
start stop
- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .
start stop
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

10.8 Hủy thao tác

- ▶ Sao xung↗↘.
- ✓ Thiết bị này ngắt các chức năng hiện tại.

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 Hướng dẫn cài đặt cho các món ăn khác nhau Để có kết quả nấu ăn tối ưu, điều quan trọng

là phải lưu ý những mẹo sau:

- Chỉ sử dụng thực phẩm còn nguyên vẹn.
- Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân. Nếu không thể cài đặt trọng lượng chính xác trên thiết bị, hãy làm tròn trọng lượng lên hoặc xuống.
- Chỉ sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng và chịu nhiệt, ví dụ như hộp đựng bằng thủy tinh hoặc gốm.
- Đặt thức ăn vào ngăn nấu mà không cần làm nóng trước.

Rã đông Thực

- phẩm đông lạnh ở nhiệt độ -18°C theo chiều ngang và chia thành các phần thích hợp.
- Đặt thực phẩm đông lạnh vào vật đựng phẳng, ví dụ như đĩa thủy tinh hoặc đĩa sứ.
- Thực phẩm có thể không được rã đông hoàn toàn sau khi chương trình kết thúc. Tuy nhiên, bạn vẫn có thể nấu mà không gặp vấn đề gì.
- Để thực phẩm đã rã đông bên trong thiết bị đã tắt trong vòng 10 đến 30 phút để nhiệt độ ổn định.
- Khi thịt hoặc gia cầm được rã đông, nước sẽ chảy ra. Hãy đổ nước đi khi lật thịt.
- Không tái sử dụng chất lỏng hoặc để chúng tiếp xúc với thực phẩm khác.
- Lật ngược phần thịt băm đã rã đông để lấy ra.

- Nếu con chim còn nguyên vẹn, hãy đặt nó vào hộp với phần ngực hướng lên trên, còn nếu đã chặt thành từng miếng, hãy đặt phần da hướng lên trên.

Rau

- Rau củ tươi: Cắt thành miếng lớn, đều nhau. Thêm một thìa canh nước cho mỗi 100g.
- Rau củ đông lạnh: Chỉ rau củ chần mới phù hợp, không dùng rau củ nấu chín. Rau củ đông lạnh có sốt kem không phù hợp.

Thêm 1 đến 3 thìa canh nước. Không thêm nước vào rau bina hoặc bắp cải tím.

khoai tây

- Khoai tây luộc gọt vỏ: Cắt thành miếng lớn, đều nhau. Thêm hai thìa canh nước và một nhúm muối cho mỗi 100g.
- Khoai tây luộc chưa gọt vỏ: Dùng khoai tây có độ dày tương đương. Rửa sạch và chọc thủng vỏ. Cho khoai tây còn ẩm vào hộp không có nước.
- Khoai tây nướng: Dùng khoai tây có độ dày tương đương. Rửa sạch, lau khô và chọc thủng vỏ.

Gạo

- Không sử dụng gạo tự nhiên hoặc gạo trong túi nấu ăn.
- Thêm hai hoặc hai phần rưỡi nước cho mỗi phần gạo.

Đại lộ

- Chỉ sử dụng gia cầm ở nhiệt độ tủ lạnh.

- Dùng nĩa đâm nhiều lỗ vào da.
- Đặt miếng gà lên vỉ nướng, mặt da hướng lên trên. Đặt vỉ nướng lên khay thủy tinh. Việc này sẽ giúp hứng phần nước chảy ra.

Lasagna

- Lasagna đông lạnh thích hợp nhất với chiều cao khoảng 3 cm.

- Lấy lasagna ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Chức năng lập lịch thời gian

- Nếu chuẩn bị lasagna đông lạnh với số lượng lớn hơn 700g, đặt hộp đựng vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng đã lật ngược.

11.2 Điều chỉnh chương trình

Yêu cầu: Thiết bị đã được kết nối.

1. Nhấp vào "Platos".
2. Chọn một chương trình.
3. Nhấn trọng lượng cài đặt trước.
4. Đặt trọng lượng mong muốn bằng nút điều khiển hình tròn.
5. Xác nhận trọng lượng bằng ✓.
6. Nếu bạn muốn đặt thời gian kết thúc, hãy đặt thời gian kết thúc.
 - ▶ Nhấn "Hoàn tất".
 - ▶ Đặt thời gian mong muốn.
 - ▶ Xác nhận thời gian kết thúc bằng . ✓
7. Đặt thức ăn vào ngăn nấu.
sự kiện.
8. Đóng cửa thiết bị.
9. Sao xung^{start}_{stop}.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.

Lưu ý: Trong một số chương trình, trong quá trình chuẩn bị, Hiện thị lời nhắc trên màn hình. Làm theo chúng meo.

Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian kết thúc, phiên hợp có thể được tiếp tục. nấu một món ăn.

1. Nhấn "Thêm thời gian nấu".
2. Đặt thời lượng mong muốn.
→ "Điều chỉnh thời lượng", Trang 15
Bạn có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt.
3. Sao xung ✓.
4. Bắt đầu thao tác với . start
stop

Hoạt động ngắt

1. Mở cửa thiết bị hoặc nhấn . start
stop
✓ Hoạt động bị gián đoạn.
2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn . start
stop
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

Hủy bỏ hoạt động

- ▶ Sao xung^{start}_{stop}.
- ✓ Thiết bị này ngắt các chức năng hiện tại.

11.3 Tổng quan về các món ăn

Plato	Thực phẩm thích hợp	Phạm vi cân nặng tính bằng kg	Hộp đựng/phụ kiện
Rã đông bánh mì ¹	Bánh mì nguyên cám, bánh mì ổ hoặc bánh mì baguette, bánh mì cắt lát, bánh bông lan, bánh men, bánh trái cây, bánh không phủ kem, kem hoặc gelatin	0,20-1	Hộp đựng phẳng không có nắp
Rã đông thịt ¹	Thịt quay, thịt cắt mỏng, thịt gà, thịt bò cắt nhỏ	0,20-2	Hộp đựng phẳng không có nắp
Rã đông cá ¹	Cá nguyên con, cá phi lê hoặc ven-tresca	0,10-1	Hộp đựng phẳng không có nắp
Rau củ tươi ²	ví dụ như súp lơ, bông cải xanh, cà rốt, củ cải Thụy Điển, tỏi tây, hạt tiêu hoặc bí xanh	0,15-1	Hộp đựng có nắp
Rau, đông lạnh ²	ví dụ như súp lơ, bông cải xanh, cà rốt, củ cải Thụy Điển, lombarda hoặc espinacas	0,15-1	Hộp đựng có nắp
Cơm ²	Gạo hạt dài Khoai tây có	0,05-0,3	Hộp đựng cao có nắp
Khoai tây luộc với nên ²	hoặc không có vỏ, khoai tây thái miếng cùng kích thước	0,20-1	Hộp đựng có nắp
Khoai tây nướng ¹	Khoai tây còn vỏ, mỗi củ 200-250 g	0,20-1,5	Nướng trên khay thủy tinh
Lasagna, đông lạnh sâu	Lasagna hoặc các loại thực phẩm đông lạnh tương tự để làm món gratin	0,30-1	Hộp đựng không có nắp
Miếng gà tươi đông	Đùi gà, đùi gà, chân gà thịt gà	0,50-1	Nướng trên khay thủy tinh

thời gian12 Hàm lập trình thời gian

Thiết bị có chức năng thời gian mà bạn có thể Có thể cài đặt cả thời gian và thời điểm kết thúc hoạt động cũng như đồng hồ báo thức.

¹ Chú ý đến biển báo quay đầu.
² Chú ý đến tín hiệu khuấy.

Chức năng của lịch thời gian	Ứng dụng lập
Thời gian nấu	Nếu cài đặt thời gian hoạt động, thiết bị sẽ tự động dừng đun nóng sau khi thời gian này trôi qua.
Hoàn thành	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 của thiết bị. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị.

12.1 Cài đặt thời gian. Thời gian nấu

tăng cường có thể được thiết lập tối đa 30 phút. Thời gian chu kỳ nấu cho các mức nấu khác có thể được thiết lập tối đa 90 phút.

Yêu cầu: Phải lập trình được chế độ hoạt động và mức độ hoạt động.

- 1. Nhấn "Thời gian nấu".
- 2. Để thay đổi khoảng thời gian cài đặt trước, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: chỉ báo phút "min" hoặc chỉ báo giây "s".
- 3. Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- 4. Điều chỉnh thời lượng bằng vòng điều chỉnh.
- 5. Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- 6. Sao xung.
- 7. Bắt đầu thao tác với .

Tiếp tục nấu thức ăn Sau khi thời gian nấu đã trôi qua, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

- 1. Nhấn "Thêm thời gian nấu".
- 2. Đặt thời lượng mong muốn.
- 3. → "Điều chỉnh thời lượng", Trang 15
- 4. Bạn có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt.
- 5. Sao xung.
- 6. Bắt đầu thao tác với .

Thay đổi thời lượng Thời lượng có

thể được thay đổi bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn "Thời gian nấu".
- 2. Để thay đổi khoảng thời gian cài đặt trước, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: chỉ báo phút "min" hoặc chỉ báo giây "s".
- 3. Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- 4. Điều chỉnh thời lượng bằng vòng điều chỉnh.
- 5. Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- 6. Sao xung.

Hủy thời lượng Thời lượng có thể

bị gián đoạn bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấp vào thời lượng.

- 2. Đặt lại thời lượng bằng .
- 3. Ở chế độ hoạt động luôn yêu cầu thời lượng, thiết bị sẽ đặt lại thời lượng về giá trị đã đặt trước đó.

- 3. Sao xung.

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

động có thể bị trì hoãn tới 24 giờ.

Lưu ý

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

Yêu cầu Chế độ

- 1. và mức độ hoạt động phải được lập trình.
- 2. Phải có thời gian cụ thể được lên lịch.
- 3. 1. Nhấn "Xong".
- 4. Để thay đổi thời gian kết thúc được cài đặt trước, hãy chạm vào giá trị thời gian tương ứng.
- 5. Giá trị được chọn sẽ được đánh dấu màu xanh lam.
- 6. Đặt thời gian kết thúc bằng vòng điều chỉnh.
- 7. Sao xung.
- 8. Sao xung .
- 9. Thời gian bắt đầu sẽ hiển thị trên màn hình. Thiết bị đang ở chế độ chờ.
- 10. Khi đến thời gian bắt đầu, hoạt động sẽ bắt đầu và thời gian đếm ngược sẽ bắt đầu.
- 11. Khi thời gian kết thúc, sẽ có tín hiệu âm thanh. Màn hình hiển thị cho biết thao tác đã kết thúc.
- 12. Sau khi thời gian trôi qua, hãy thực hiện trong những hành động sau: Nếu cần
 - 13. thiết, có thể thực hiện thêm các điều chỉnh và khởi động lại hoạt động.
 - 14. Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.
- 15. 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.

- 1. Nhấn "Xong".
- 2. Đặt thời gian kết thúc bằng vòng điều chỉnh.
- 3. Nếu cần, hãy đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- 4. Sao xung.

Hủy bỏ thời gian kết thúc

- 1. Nhấn "Xong".
- 2. Đặt lại giá trị cài đặt bằng .
- 3. Sao xung.

12.3 Cài đặt hẹn giờ. Bộ hẹn giờ hoạt động độc

lập với chế độ vận hành. Bộ hẹn giờ cho phép bạn cài đặt thời gian lên đến 24 giờ. Bộ hẹn giờ có tín hiệu âm thanh riêng, vì vậy bạn sẽ nghe thấy

Nó an toàn cho trẻ em

khí cảnh báo theo lịch trình xảy ra hoặc báo động kết thúc khoảng thời gian.

1. Sao xung

2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, nhấn giá trị thời gian tương ứng trên màn hình, ví dụ, phút "min" hoặc segundos "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 được bật, các thiết lập chế độ dòng điện được hiển thị trên màn hình. Bộ hẹn giờ là hiển thị trên đèn báo hoạt động.

✓ Sau khi thời gian hẹn giờ đã trôi qua, Một tín hiệu vang lên. Một cảnh báo xuất hiện trên màn hình. rằng bộ đếm thời gian đã kết thúc.

Kết thúc bộ đếm thời gian

- Yêu cầu: Phải có tín hiệu âm thanh phát ra.
- ▶ Nhấp vào bất kỳ biểu tượng nào.

✓ Đồng hồ hẹn giờ reo lên.

Sửa đổi bộ đếm thời gian

Có thể thay đổi 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. 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 đếm thời gian chạy tính bằng giây máy bay, chọn bộ hẹn giờ đầu tiên.

2. Sao xung

3. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng

Khóa trẻ em13 Khóa an toàn trẻ em

Có 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

- ▶ Nhấn và giữ phím trong khoảng 4 giây.

✓ Các nút điều khiển đã bị khóa.

✓ Nếu thời gian được thiết lập trên bộ hẹn giờ, điều này tiếp tục. Trong khi khóa trẻ em đang hoạt động, Không thể thay đổi thời gian trên bộ hẹn giờ.

Để dừng âm báo cảnh báo, ví dụ, một Khi thời gian báo thức đã trôi qua, hãy nhấn bất kỳ phím nào.

13.2 Tắt chức năng khóa trẻ em

1. Xoay vòng 360°.

2. Hoặc, nhấn và giữ phím khoảng 4 giây.

3. Các nút điều khiển đã được mở khóa.

Cài 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.

Ghi chú

- Thay đổi cài đặt ngôn ngữ và giọng điệu Độ sáng màn hình và phím cảm ứng có hiệu lực ngay lập tức. Các cài đặt khác chỉ có hiệu lực khi được lưu.

■ Những thay đổi được thực hiện đối với các thiết lập cơ bản Họ cũng ở lại một thời gian sau đó mất điện.

Cài đặt cơ bản	Lựa chọn
Ngôn ngữ	Xem Lựa chọn trong thiết bị

Cài đặt cơ bản	Lựa chọn
Thời gian	"Thời gian" theo định dạng 24 giờ
Trưng bày	Lựa chọn
Ánh sáng	■ Cấp độ 1 đến 8 ¹
Màn hình chờ	■ Đã kích hoạt (cài đặt này làm tăng mức tiêu thụ điện năng) năng lượng) ■ Hoạt động 15 phút, sau đó ẩn Vô ¹ ■ hiệu hóa
Thời gian	■ Kỳ ¹ ■ thuật số tương tự
Hiển thị căn chỉnh	■ Hướng màn hình theo chiều dọc và chiều ngang.

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

Lời yêu cầu	Lựa chọn
Âm thanh của các phím	Đã kích hoạt¹ Tàn tật
Âm báo cảnh báo	Thời gian rất ngắn Thời gian ngắn Thời lượng trung bình¹ Thời gian dài
Cài đặt thiết bị	Lựa chọn
Tia chớp	Đã kích hoạt¹ Tàn tật
Công suất cài đặt trước của lò vi sóng.	90 W 180 W 360 W 600 W tăng
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo thương hiệu	Trưng bày¹ Không hiển thị
Chế độ hoạt động sau khi bật Menu ch	Hiển thị Lò vi sóng¹ Đĩa Nướng
Thời gian nấu đã trôi qua	Trưng bày¹ Không hiển thị

Cá nhân hóa	Lựa chọn
Khóa an toàn cho trẻ em	Có sẵn Hủy kích hoạt.
Cài đặt gốc	Lựa chọn
Cài đặt gốc	Khôi phục Hủy bỏ
Thông tin thiết bị	Hiển thị "Thông tin của thiết bị"

14.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

- Yêu cầu: Thiết bị đã được bật.
- Nhấn "Cài đặt cơ bản".
 - Nhấn vào cài đặt cơ bản mong muốn.
 - Sửa đổi các cài đặt mong muốn trên màn hình.
 - Quay lại phần tổng quan hoặc menu chính bằng .

14.3 Sửa đổi thời gian

- Yêu cầu: Thiết bị đã được bật.
- Nhấn "Cài đặt cơ bản".
 - Nhấn vào cài đặt cơ bản "Thời gian".
 - ✓ Giá trị cài đặt sẽ được hiển thị trên màn hình.
 - Cài đặt giờ bằng vòng điều chỉnh.
 - Nhấp vào phút.
 - Cài đặt phút bằng vòng điều chỉnh.
 - Sao xung↻.
 - Quay lại phần tổng quan hoặc menu chính bằng .

lý vệ sinh15 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.

- CHÚ Ý
- Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị.
- ▶ Không bao giờ đổ chất lỏng vào ngăn nấu.

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

Chỉ sử dụng 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.

15.1 Điều chỉnh trợ lý vệ sinh

- Yêu cầu: Thiết bị đã được bật.
- Nhấn "Hệ thống vệ sinh".
 - Làm theo hướng dẫn trên màn hình.
 - Sao xung↻.
 - ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.
 - Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

- 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. của bạn.
 - ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.
 - ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển.
 - ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh nóng.
 - ▶ Chỉ sử dụng dụng cụ cọ kính, nước lau kính hoặc sản phẩm làm sạch thép không gỉ nếu hướng dẫn vệ sinh khuyến nghị sử dụng chúng để vệ sinh. mảnh ghép đang được đề cập.

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

là Chăm sóc và vệ sinh

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

- ▶ Giặt sạch khăn mới trước khi sử dụng.

Hướng dẫn vệ sinh riêng lẻ sẽ chỉ ra sản phẩm vệ sinh nào phù hợp với các bề mặt và bộ phận khác nhau.

16.2 Vệ sinh thiết bị Thực hiện theo

hướng dẫn vệ sinh thiết bị để tránh làm hỏng các bộ phận và bề mặt do vệ sinh không đúng cách hoặc sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.



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.

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

- ▶ Trẻ em nhỏ (dưới 8 tuổi) không nên đến gần.



CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Thức ăn thừa, mỡ và nước nóng 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.



CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

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

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

- Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch phần.
- Thực hiện theo hướng dẫn về cách vệ sinh các bộ phận và bề mặt của thiết bị.
- Trừ khi có chỉ dẫn khác: Vệ sinh các bộ phận
 - ▶ của thiết bị bằng nước xà phòng ấm và vải.
 - ▶ Lau khô bằng vải mềm.

16.3 Vệ sinh bên trong lò nướng THẬN TRỌNG Vệ sinh

không đúng cách có thể làm hỏng ngăn nướng.

- ▶ Không sử dụng bình xịt lò nướng, chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc các chất tẩy rửa lò nướng mạnh khác.

- Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch phần.
- Làm sạch bằng nước xà phòng nóng hoặc giấm.
- Trong trường hợp vết bẩn quá nhiều, hãy sử dụng sản phẩm vệ sinh lò nướng phù hợp với bề mặt thép không gỉ.

Chỉ sử dụng sản phẩm vệ sinh lò nướng khi khoang nướng đã nguội.

Mẹo: Để khử mùi khó chịu, hãy hâm nóng một cốc nước với vài giọt nước cốt chanh trong 1 hoặc 2 phút ở công suất lò vi sóng tối đa. Để tránh nước sôi trào, hãy luôn đặt một chiếc thìa vào trong cốc.

- Lau sạch khoang nấu bằng vải lịch thiệp.
- Để ngăn nấu và cửa khô đang mở.

16.4 Tái tạo bề mặt tự làm sạch của ngăn nấu

Nắp khoang nấu có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp gốm mờ xốp và có bề mặt nhám. Khi chức năng nướng được sử dụng, các bề mặt tự làm sạch sẽ thu gom mỡ bắn ra từ quá trình nướng hoặc quay và loại bỏ mỡ thừa còn sót lại. Nếu bạn chủ yếu sử dụng chức năng vi sóng, hãy khởi động chức năng nướng định kỳ để vệ sinh trần lò.

THẬN TRỌNG Các sản phẩm làm sạch lò nướng có thể làm hỏng một số bề mặt tự làm sạch.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trên các bề mặt tự làm sạch. Nếu chất tẩy rửa lò nướng tiếp xúc với các bề mặt này, hãy lau sạch ngay bằng nước và khăn. Không chà xát hoặc sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn.

Yêu cầu Ngăn

- nấu đang trống.
- Thiết bị đang bật.

- Pulsar "Grill".
- Nhấn "Level".
- Chọn mức nướng tối đa.
- Sao xung/.
- Nhấn "Thời gian nấu".
- Đặt thời lượng mong muốn.

Thời gian vệ sinh phụ thuộc vào lượng dầu mỡ còn sót lại. Bắt đầu với thời gian vệ sinh 20 phút.
- Sao xung/.
- Bắt đầu thao tác với

start

stop

Trong khi thiết bị đang nóng lên, hãy thông gió cho căn phòng.

✓

Trong quá trình vận hành, có thể xuất hiện khói. Hiện tượng này là bình thường và sẽ giảm dần.

✓

Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên.

- Nếu vẫn còn thấy khói khi thời gian kết thúc, thời gian có thể được kéo dài thêm.

16.5 Vệ sinh phụ kiện 1. Thực hiện theo hướng dẫn

- trên sản phẩm vệ sinh phần.
- Lau sạch cặn thức ăn cháy bằng nước xà phòng nóng và khăn ẩm.
 - Làm sạch phụ kiện bằng nước xà phòng ấm và vải hoặc bàn chải mềm.
 - Rửa vi nướng bằng sản phẩm chuyên dụng cho thép không gỉ hoặc bằng máy rửa chén.

Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy sử dụng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ hoặc sản phẩm vệ sinh lò nướng chuyên dụng.

- Lau khô bằng vải mềm.

16.6 Vệ sinh kính cửa THẬN TRỌNG Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng kính cửa.

► Không sử dụng dụng cụ cạo kính.

1. Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch phần.
2. Lau sạch kính cửa bằng nước lau kính và khăn ẩm.

Lưu ý: Bóng đổ trông giống như bụi bẩn trên kính cửa thực chất là ánh sáng phản chiếu từ đèn chiếu sáng bên trong xe.

3. Lau khô bằng vải mềm.

16.7 Vệ sinh gioăng cửa THẬN TRỌNG Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng gioăng cửa.

► Không sử dụng dụng cụ cạo kim loại hoặc dụng cụ cạo kính để vệ sinh.

► Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.

1. Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch phần.
2. Lau sạch gioăng cửa bằng nước ấm, một ít xà phòng và một miếng vải mềm.
3. Lau khô bằng vải mềm.

16.8 Vệ sinh mặt trước của thiết bị THẬN TRỌNG Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng mặt trước của thiết bị.

► Không sử dụng chất tẩy rửa kính, dụng cụ cạo kim loại hoặc dụng cụ cạo kính để vệ sinh.

- Để ngăn ngừa sự ăn mòn ở mặt trước bằng thép không gỉ, hãy lau sạch ngay các vết cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và lòng trắng trứng.
- Phải sử dụng các sản phẩm làm sạch đặc biệt để làm sạch bề mặt thép không gỉ nóng.

1. Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch phần.
2. Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng nước xà phòng ấm và vải.

Lưu ý: Mặt trước của thiết bị có thể có nhiều sắc thái màu khác nhau do chất liệu khác nhau, chẳng hạn như kính, nhựa hoặc kim loại.

3. Để vệ sinh mặt trước bằng thép không gỉ, hãy thoa một lớp rất mỏng sản phẩm làm sạch phù hợp với thép không gỉ bằng vải mềm.

Bạn có thể mua sản phẩm làm sạch thép không gỉ thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc tại các nhà bán lẻ chuyên dụng.

4. Lau khô bằng vải mềm.

16.9 Vệ sinh bảng điều khiển THẬN TRỌNG Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng bảng điều khiển.

► Không bao giờ lau bảng điều khiển khi còn ướt.

1. Thực hiện theo hướng dẫn về sản phẩm làm sạch phần.
2. Lau sạch bảng điều khiển bằng vải sợi nhỏ hoặc vải mềm, hơi ẩm.

3. Lau khô bằng vải mềm.

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 21

 **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 dây nguồn hoặc dây điện chính của thiết bị này bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn hoặc dây điện chính chuyên dụng, có thể mua từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
- Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

là để giải quyết những sự cố nhỏ

17.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Phích cắm cáp kết nối mạng chưa được kết nối. ► Kết nối thiết bị với nguồn điện chính. 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 1. Ngắt cầu chì khỏi hộp cầu chì. 2. Kết nối lại cầu chì sau khoảng 10 giây. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. 3. 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 21
Lò vi sóng không hoạt động.	Cửa không được đóng đúng cách. ► Kiểm tra xem có mảnh vụn thức ăn hoặc vật lạ nào bị kẹt không ở cửa.
Đĩa không nóng lên.	Chế độ demo được bật trong cài đặt cơ bản. 1. Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách ngắt cầu chì trong giây lát. có thể lấy từ hộp cầu chì. 2. Tắt chế độ Demo trong phần cài đặt cơ bản sau mỗi 5 phút. → Trang 16
Hệ thống chiếu sáng bên trong không hoạt động- cái đó.	Có nhiều nguyên nhân có thể xảy ra. ► Gọi . → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 21
Hoạt động của lò vi sóng bị gián đoạn.	Lỗi 1. Đặt lại thiết bị. ► Nhấn và giữ phím trong ít nhất 10 giây. ► Nếu không được, hãy ngắt cầu dao trong bảng điện. Kết nối lại cầu chì sau khoảng 10 giây. ✓ 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 21
Thức ăn mất nhiều thời gian để làm nóng hơn trước.	Công suất vi sóng quá yếu. ► Chọn công suất vi sóng cao hơn. Một lượng lớn hơn bình thường đã được đưa vào thiết bị. ► Đặt thời gian dài hơn. Đối với số lượng gấp đôi, cần gấp đôi thời gian. Thức ăn lạnh hơn mức cần thiết. ► Thỉnh thoảng khuấy hoặc lật thức ăn.
Khi thiết bị tắt, thời gian không được hiển thị trên màn hình	Màn hình tắt sau một thời gian ngắn. Không cần thực hiện hành động nào.

17.2 Chỉ dẫn trên màn hình trưng bày

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Một thông báo xuất hiện với chữ "D" hoặc "E" trên bảng hiển thị.	Lỗi 1. Đặt lại thiết bị. ► Nhấn và giữ phím trong ít nhất 10 giây. ► Nếu không được, hãy ngắt cầu dao trong bảng điện. Kết nối lại cầu chì sau khoảng 10 giây. ✓ 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 21

Loại trừ18 Loại trừ

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

kỹ thuật19 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

Để biết thông tin chi tiết về thời gian bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, hãy sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với 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.) và số sản xuất (FD) 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 D. Nguồn sáng có sẵn dưới dạng phụ tùng thay thế và chỉ có thể được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

Thông tin theo quy định (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến tại www.bosch-2023/826

home.com trong các phần đề cập đến sản phẩm và dịch vụ khách hàng, trong lĩnh vực hướng dẫn và tài liệu.

19.1 Số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD)

Số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) nằm trên tấm nhãn.

của 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.

nó được thực hiện

Tại đây bạn sẽ tìm thấy các cài đặt tương ứng và các phụ kiện cũng như hộp đựng tốt nhất cho từng món ăn khác nhau. Chúng tôi đã tối ưu hóa các khuyến nghị bằng cách điều chỉnh chúng đến thiết bị.

20.1 Nên tiến hành như sau: thái độ

- Khuyến bảo
- Hướng dẫn chuẩn bị
- Các thiết lập được đề xuất luôn được áp dụng cho ngăn nấu ăn trống rỗng và lạnh.
 - Các chỉ dẫn thời gian được đưa ra trong bảng là các giá trị chỉ định. Chúng được xác định bởi chất lượng và thành phần của thực phẩm.

- CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
- Thực phẩm có vỏ cứng hoặc da có thể vỡ trong quá trình khởi động hoặc thậm chí sau khi kết thúc.
- ▶ Không nấu trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc còn nguyên vỏ.
 - ▶ Không nấu động vật giáp xác hoặc động vật có vỏ.
 - ▶ Trứng chiên và trứng trên đĩa được ăn trước. lòng đỏ sẽ đâm vào chúng.
 - ▶ Trong các loại thực phẩm có vỏ cứng, chẳng hạn như táo, cà chua, khoai tây hoặc xúc xích, vỏ có thể nổ. Trước khi nung nóng, phải chọc thủng vỏ hoặc da.

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.

Lưu ý: 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.

Đây là cách nó đạt được

1. Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ tất cả những vật dụng không phải là hộp đựng.
cần thiết cho ngăn nấu ăn.
2. Chọn món ăn mong muốn từ các cài đặt được đề xuất.
3. Đặt thực phẩm vào hộp đựng thích hợp.
4. Có thể đặt thùng chứa ở giữa phần đế bên trong của thiết bị.
Do đó, vi sóng có thể tiếp cận mọi bộ phận của các món ăn.
5. Điều chỉnh thiết bị theo cài đặt được khuyến nghị.
Trước tiên, hãy đặt thời lượng ngắn nhất. Nếu cần, hãy kéo dài thời lượng.
6. Luôn sử dụng khăn phủ hộp để lấy vật dụng nóng ra khỏi ngăn nấu.

20.2 Rã đông, sưởi ấm và nấu bằng lò vi sóng

Cài đặt khuyến nghị cho chức năng rã đông, hâm nóng và ninh trong lò vi sóng.
Thời gian phụ thuộc vào vật chứa và nhiệt độ, của nhà nước, thành phần và số lượng của thực phẩm. Vì lý do này, trong biểu đồ nấu ăn Lẽ luôn được chỉ ra. Bắt đầu với giá trị thấp hơn và nếu cần thiết, đặt giá trị cao hơn.
Lần sau. Nếu bạn sử dụng số lượng khác với số lượng được chỉ định trong bảng, hãy làm theo quy tắc chung: gấp đôi số lượng - gần gấp đôi thời gian; một nửa số lượng - một nửa thời lượng.

Rã đông bằng lò vi sóng

- Sử dụng
- Hướng dẫn chuẩn bị
- Đông lạnh thực phẩm theo chiều ngang.
 - Sử dụng đồ nấu an toàn với lò vi sóng và không có nắp.
 - Đặt hộp đựng vào đáy ngăn nấu.
 - Trong khi đó, khuấy hoặc lật đĩa 2 đến 3 lần. Khi lật, hãy loại bỏ chất lỏng thu được ra khỏi đĩa.
rã đông.
 - Khi thịt hoặc gà được rã đông, nước sẽ chảy ra. Hãy bỏ phần nước này đi khi lật mặt. Không sử dụng hoặc để chúng tiếp xúc với các thực phẩm khác.
 - Lật ngược thịt băm đã rã đông để lấy thịt ra.
 - Khi lật, hãy tách riêng các phần đã rã đông.
 - Để thực phẩm đã rã đông nghỉ ngơi trong 10 đến 30 phút bên trong thiết bị đã tắt để nhiệt độ có thể ổn định.

Đĩa	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Những miếng thịt nguyên vẹn, có hoặc không có xương ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 phút 2. 10-15 phút
Những miếng thịt nguyên vẹn, có hoặc không có xương ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 15-20 phút
Những miếng thịt nguyên vẹn, có hoặc không có xương ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 phút 2. 20-25 phút
Thịt thái miếng hoặc phi lê 1,2	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 phút 2. 3-5 phút
Thịt thái miếng hoặc phi lê 1,2	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 5-10 phút
Thịt thái miếng hoặc phi lê 1,2	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 phút 2. 5-10 phút
Thịt băm, đa dạng 1.2	200g	90 W	8-10 phút
Thịt băm, đa dạng 1.2	500g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 8-10 phút
Thịt băm, đa dạng 1.2	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 10-15 phút
Thịt gà hoặc miếng thịt gà ^{1,2}	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 10-15 phút
Thịt gà hoặc miếng thịt gà ^{1,2}	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 phút 2. 10-15 phút
Phi lê, lát hoặc bụng của cá ^{1,2}	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 10-15 phút
Cá nguyên con ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 phút 2. 3-5 phút
Cá nguyên con ¹	600 g	1. 180 W	1,5 phút

¹ Lật thức ăn thường xuyên.
² Khi lật, hãy tách riêng các phần đã rã đông.

Đĩa	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
		2. 90 W	2. 8-10 phút
Rau, ví dụ như đậu Hà Lan ¹	300 g	180 W	5-10 phút
Trái cây, ví dụ như quả mâm xôi ¹	300 g	180 W	6-9 phút
Trái cây, ví dụ như quả mâm xôi ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 phút 2. 5-10 phút
Rã đông bơ ²	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 phút 2. 1-2 phút
Rã đông bơ ²	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 phút 2. 2-4 phút
Cà ỏ bánh mì ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 5-10 phút
Cà ỏ bánh mì ³	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 9-10 phút
Bánh bông lan khô, ví dụ như bánh bông lan bột bánh 4.5	500 g	90 W	5-10 phút
Bánh bông lan khô, ví dụ như bánh bông lan bột bánh 4.5	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 phút 2. 4 phút
Bánh ằm, ví dụ, trái cây hoặc bánh ngọt phô mai ⁴	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 3-5 phút
tươi Bánh quy ằm, ví dụ, trái cây hoặc bánh ngọt phô mai tươi ⁴	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 phút 2. 5-10 phút

Làm nóng hoặc nấu thực phẩm đông lạnh bằng lò vi sóng

Hãy lưu ý đến các cài đặt được khuyến nghị khi hâm nóng thức ăn trong lò vi sóng.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn với lò vi sóng có nắp đậy. Bạn cũng có thể đậy bằng đĩa hoặc nắp nhựa. Lò vi sóng. Bỏ bao bì khỏi các bữa ăn đã nấu chín trước.
- Xếp thức ăn theo chiều ngang trong hộp. Thức ăn dẹt sẽ chín nhanh hơn thức ăn phẳng. Hộp cao.
- Đặt hộp đựng vào đáy ngăn nấu.
- Thức ăn sẽ truyền nhiệt vào bát đĩa. Bát đĩa có thể rất nóng. Hãy sử dụng găng tay lò nướng khi cầm nắm. xử lý.
- Khuấy hoặc lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ trong khoảng 2 đến 5 phút.
- Hương vị tự nhiên của món ăn được giữ nguyên phần lớn. Hãy sử dụng muối và gia vị một cách tiết kiệm.
- Lấy lasagna ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.
- Lasagna đông lạnh thích hợp nhất ở độ cao khoảng 3 cm.
- Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng thức ăn hoặc thức ăn đã chế biến ở mức 600 watt. Nếu Bao bì ghi rõ công suất vi sóng cao hơn, kéo dài thời gian.

Đĩa	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Thức đơn, đĩa kết hợp, món ăn đã nấu chín trước (2-3 các thành phần)	300-400 g	600 W	8-13 phút
Canh	400 g	600 W	8-12 phút
Đã nấu chín	500 g	600 W	10-15 phút
Phi lê hoặc miếng thịt trong salsa, p. ej., món guly	500 g	600 W	10-15 phút

¹ Thỉnh thoảng khuấy nhẹ thức ăn.
² Tháo bỏ toàn bộ bao bì.
³ Lật thức ăn thường xuyên.
⁴ Chỉ dành cho bánh không có kem phủ, kem tươi, thạch hoặc kem.
⁵ Tách riêng từng phần bánh.

Đây là cách nó đạt được

Đĩa	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Cá, ví dụ như phi lê ¹	400g	600 W	10-15 phút
Gratin, ví dụ như lasagna, cannelloni (khoảng 3 cm chiều cao)	450g	600 W	12-15 phút
Các món ăn kèm, ví dụ như cơm, mì ống ¹	250 g	600 W	3-7 phút
Các món ăn kèm, ví dụ như cơm, mì ¹	500 g	600 W	8-12 phút
Ổng Rau, ví dụ như đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà ¹	300 g	600 W	7-10 phút
Rốt Rau, ví dụ như đậu Hà Lan, Súp lơ xanh, cà rốt, ¹	600 g	600 W	14-17 phút
rau bina nấu kem ²	450 g	600 W	9-12 phút

Mẹo cho lần rửa đông tiếp theo,
Nấu ăn và làm nóng bằng lò vi sóng
Hãy ghi nhớ những lời khuyên này để có được kết quả tốt
kết quả khi rửa đông, hâm nóng và nấu ăn
bằng lò vi sóng.

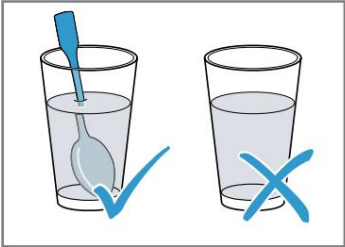
Mục tiêu	Khuyến bảo
Cái đĩa quá khô.	■ Rút ngắn thời gian hoặc chọn một nguồn điện của lò vi sóng thấp nhất. ■ Đậy nắp đĩa và thêm lỏng hơn.
Một khi thời gian, món ăn vẫn chưa được rửa đông, nó vẫn chưa được nấu chín hoặc chưa nấu chín.	■ Kéo dài thời gian. ■ số lượng lớn hơn hoặc tấm dày yêu cầu dài hơn.

Làm nóng bằng lò vi sóng

Hãy lưu ý đến các cài đặt được khuyến nghị khi hâm nóng thức ăn trong lò vi sóng.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Khi đun nóng chất lỏng, hiện tượng sôi trào có thể xảy ra. Điều này có nghĩa là chất lỏng có thể đạt đến điểm sôi mà không xuất hiện bọt khí thông thường. Hãy cẩn thận khi lắc nhẹ bình chứa. Chất lỏng nóng có thể đột nhiên sôi và bắn tung tóe.

- Luôn đặt thìa vào hộp đựng khi đun nóng. Điều này sẽ giúp tránh tình trạng nước sôi chậm.



CHÚ Ý
Nếu kim loại chạm vào thành ngăn nấu, tia lửa sẽ được tạo ra và có thể làm hỏng thiết bị hoặc làm vỡ kính bên trong cửa.

- Kim loại, ví dụ như thìa trong cốc, phải được giữ cách thành lò ít nhất 2 cm và bên trong cửa lò.

¹ Thêm một ít chất lỏng vào thức ăn.
² Nấu thức ăn mà không cần thêm nước.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn với lò vi sóng có nắp đậy. Bạn cũng có thể đậy bằng đĩa hoặc nắp nhựa. Lò vi sóng. Bỏ bao bì khỏi các bữa ăn đã nấu chín trước.
- Đặt hộp đựng vào đáy ngăn nấu.
- Khuấy hoặc lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ trong khoảng 2 đến 5 phút.
- Thức ăn sẽ truyền nhiệt vào bát đĩa. Bát đĩa có thể rất nóng. Hãy sử dụng găng tay lò nướng khi cầm nắm xử lý.
- Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng thức ăn hoặc thức ăn đã chế biến ở mức 600 watt. Nếu Bao bì ghi rõ công suất vi sóng cao hơn, kéo dài thời gian.

Đĩa	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Món ăn kết hợp, bảo quản lạnh	1 khẩu phần	600 W	5-8 phút
Đồ uống 1,2,3	125 ml	tăng	40-50 giây
Đồ uống 1,2,3	200 ml	tăng	1-2 phút
Đồ uống 1,2,3	500 ml	tăng	2-3 phút
Thức ăn trẻ em, ví dụ như: bình sữa 4, 5, 3	50 ml	600 W	khoảng 20-30 giây
Thức ăn trẻ em, ví dụ như: bình sữa 4, 5, 3	100 ml	600 W	30-40 giây
Thức ăn trẻ em, ví dụ như: bình sữa 4, 5, 3	200 ml	600 W	50-60 giây
Súp, 1 cốc ⁶	175g/miếng	600 W	2-3 phút
Súp, 2 cốc ⁶	175g/miếng	600 W	3-4 phút
Thịt trong nước sốt ⁷	500g	600 W	7-10 phút
món hầm ⁶	400g	600 W	4-5 phút
món hầm ⁶	800g	600 W	7-8 phút
Rau, 1 phần ăn ⁶	150g	600 W	2-3 phút
Rau, 2 phần ăn ⁶	300g	600 W	3-4 phút

20.4 Đun nhỏ lửa

Thiết bị này cho phép bạn nấu thức ăn ở nhiệt độ thấp.

Nấu bằng lò vi sóng

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Đặt hộp đựng vào đáy ngăn nấu.
- Xếp thức ăn theo chiều ngang trong hộp. Thức ăn dẹt sẽ chín nhanh hơn thức ăn phẳng. Hộp cao.
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn với lò vi sóng có nắp đậy. Bạn cũng có thể đậy bằng đĩa hoặc nắp nhựa. Lò vi sóng. Bỏ bao bì khỏi các bữa ăn đã nấu chín trước.
- Hương vị tự nhiên của món ăn được giữ nguyên phần lớn. Hãy sử dụng muối và gia vị một cách tiết kiệm.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ trong khoảng 2 đến 5 phút.
- Thức ăn sẽ truyền nhiệt vào bát đĩa. Bát đĩa có thể rất nóng. Hãy sử dụng găng tay lò nướng khi cầm nắm xử lý.
- Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng thức ăn hoặc thức ăn đã chế biến ở mức 600 watt. Nếu Bao bì ghi rõ công suất vi sóng cao hơn, kéo dài thời gian.

¹ Đặt một cái thìa vào trong ly.

² Không đun quá nóng đồ uống có cồn.

³ Luôn kiểm tra nhiệt độ.

⁴ Cho bé ăn thức ăn có trà và tapa.

⁵ Luôn lắc đều thức ăn sau khi hâm nóng.

⁶ Kiểm tra thức ăn của bạn thường xuyên.

⁷ Tách riêng từng lát thịt.

Đây là cách nó đạt được

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Khoảng thời gian
Gà nguyên con, tươi, không có nội tạng ¹	1200g	600 W	25-30 phút
Phi lê cá tươi ²	400g	600 W	6-11 phút
Rau củ tươi 3,2,4	250g	600 W	5-9 phút
Rau củ tươi 3,2,4	500g	600 W	10-15 phút
Khoai tây 3,2,4	250g	600 W	7-9 phút
Khoai tây 3,2,4	500g	600 W	10-12 phút
Khoai tây 3,2,4	750g	600 W	15-20 phút
Gạo 5.4	125g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-5 phút 1. 12-15 phút
Gạo 5.4	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 phút 1. 15-18 phút
Đồ ngọt, ví dụ như bánh pudding (ăn liền) ⁴	500 ml	600 W	5-8 phút
Mứt trái cây ⁴	500 g	600 W	9-12 phút

Bột làm bánh pudding

-  CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Thực phẩm nóng tỏa ra nhiệt. Hộp đựng có chứa chúng có thể rất nóng.
▶ Luôn sử dụng miếng lót nồi để lấy bát đĩa hoặc các phụ kiện.

1. Trộn một gói bột làm bánh pudding với đường và một ít sữa trong một cái bát cao dùng được trong lò vi sóng theo hướng dẫn trên bao bì để không còn cục nào.

Bông ngô vi sóng

-  CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Bao bì kín của một số loại thực phẩm có thể bị vỡ.
▶ Luôn luôn làm theo hướng dẫn trên bao bì.
▶ Luôn sử dụng miếng lót nồi để lấy thức ăn ra khỏi ngăn nấu.

CHÚ Ý
Việc nổ bông ngô nhiều lần liên tiếp trong lò vi sóng ở mức công suất vi sóng quá cao có thể làm hỏng ngăn nấu.

- ▶ Chờ vài phút giữa mỗi lần chuẩn bị để thiết bị nguội.
▶ Không bao giờ cài đặt công suất lò vi sóng quá cao.
▶ Sử dụng công suất tối đa 600 W.
▶ Luôn đặt túi bông ngô lên đĩa thủy tinh.

- Sử dụng
- Hướng dẫn chuẩn bị
- Đặt hộp đựng vào đáy ngăn nấu.
■ Chỉ sử dụng hộp thủy tinh phẳng, chịu nhiệt. Không sử dụng đĩa sứ hoặc đĩa có độ cong lớn.

■ Đặt túi bông ngô vào hộp đựng với mặt có đánh dấu hướng xuống dưới.
■ Điều chỉnh thời gian theo số lượng.
■ Để tránh bông ngô bị cháy, hãy lấy túi ra sau 1 phút 30 giây và lắc đều. Thận trọng: bông ngô rất nóng.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Bông ngô cho anh ấy lò vi sóng ⁶	1 túi 100 g	600 W	2,5-3,5 phút

¹ Lật thức ăn sau khi nấu được một nửa thời gian.
² Thêm một ít chất lỏng vào thức ăn.
³ Cắt thành từng miếng bằng nhau.
⁴ Thỉnh thoảng khuấy nhẹ thức ăn.
⁵ Thêm gấp đôi lượng chất lỏng.
⁶ Luôn đặt túi bông ngô lên đĩa thủy tinh. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

20.5 Nướng

Nướng các loại thực phẩm cần phải giòn.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Không làm nóng trước.
 - Sử dụng các miếng thịt nướng có trọng lượng và độ dày tương tự nhau.
Bằng cách này, các miếng thịt sẽ có màu nâu đều và vẫn giữ được độ ngon ngọt.
 - Đặt miếng thịt cần nướng trực tiếp lên vỉ nướng. Đặt vỉ nướng lên khay thủy tinh.
Nó giúp thu thập chất béo và nước từ thịt nướng.
 - Dùng kẹp nướng lật các miếng thịt lại.
Nếu bạn dùng nĩa đâm vào thịt, thịt sẽ mất nước và khô.
 - Ướp gia vị cho thịt sau khi nướng.
Muối làm cho thịt tiết ra nước.
 - Thịt sẫm màu, chẳng hạn như thịt bò hoặc thịt trâu, chuyển sang màu nâu nhanh hơn thịt trắng, chẳng hạn như thịt bê hoặc thịt lợn. Các miếng thịt hoặc cá trắng nướng thường có màu hơi vàng.
bề ngoài thì như vậy, nhưng bên trong thì chín và mọng nước.
 - Bộ phận nướng tự động bật và tắt. Điều này là bình thường. Tần suất phụ thuộc vào cài đặt của vỉ nướng.
- Khi nướng, có thể sinh ra khói.

Đĩa	Số lượng	Cân nặng	Mức nướng 3	Khoảng thời gian
Phi lê bít tết, dày khoảng 2 cm, 3-4 miếng		khoảng 220 g/ phần	(tối đa)	Mặt 1: xấp xỉ. 15 phút Mặt 2: xấp xỉ. 10-15 phút
Xúc xích nướng	4-6 miếng	khoảng 100 g/ phần	3 (tối đa)	Mặt 1: xấp xỉ. 20-25 phút Mặt 2: xấp xỉ. 10-20 phút
Bụng cá ¹	2-3 miếng	khoảng 150 g/ phần	3 (tối đa)	Mặt 1: xấp xỉ. 10 phút Mặt 2: xấp xỉ. 15-20 phút
Cá nguyên con, ví dụ như cá hồi ¹	2-3 miếng	khoảng 260 g/ phần	3 (tối đa)	Mặt 1: xấp xỉ. 15 phút Mặt 2: xấp xỉ. 10-15 phút
Bánh mì nướng (đã nướng sẵn)	2-6 lát		3 (tối đa)	Mặt 1: xấp xỉ. 4-5 phút Mặt 2: xấp xỉ. 2-3 phút
Bánh mì nướng gratin	2-6 lát		3 (tối đa)	Tùy thuộc vào phạm vi bảo hiểm: 5-10 phút

20.6 Lò nướng kết hợp lò vi sóng

Để giảm thời gian nấu, bạn có thể sử dụng
nướng kết hợp với lò vi sóng.

Nướng kết hợp lò vi sóng

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Đặt hộp đựng lên vỉ nướng.
 - Khi nướng, hãy dùng hộp cao. Nấu trong hộp kín sẽ giúp khoang nướng sạch hơn.
- Đặt miếng thịt gà và ức vịt với phần da hướng lên trên.
- Dùng nĩa đâm nhiều lỗ vào da.
- Đối với món gratin, hãy sử dụng hộp đựng lớn, phẳng.

¹ Đầu tiên, phết dầu lên vỉ nướng.

Đây là cách nó đạt được

Trong những vật chứa hẹp và cao, thức ăn mất nhiều thời gian để nấu chín hơn và sẫm màu hơn ở bề mặt.

- Để nguyên món gratin trong thiết bị đã tắt trong 5 phút.
- Kiểm tra xem hộp đựng có vừa khít với khoang nấu không. Hộp đựng không nên quá lớn.
- Để thịt nghỉ từ 5 đến 10 phút trước khi cắt.
Điều này giúp nước thịt phân bố đều hơn và không bị đổ ra ngoài khi cắt.
- Luôn cài đặt thời gian nấu tối đa.
Kiểm tra tình trạng của thực phẩm sau khi thời gian ngắn nhất được chỉ định đã trôi qua.
- Lấy lasagna ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.
- Nếu bạn muốn chế biến món lasagna đông lạnh có chiều cao khoảng 4-5 cm, hãy đặt các món ăn vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng đã úp ngược.

Đĩa	Cân nặng	Mức nướng	Công suất vi sóng	Khoảng thời gian
Thịt lợn quay, ví dụ, phi lê của ngừ trưa ¹	khoảng 750 g	1 (tối thiểu)	360 W	35-40 phút
Thịt băm nướng, cao tối đa 7 cm	khoảng 750 g	2 (trung bình)	360 W	20-25 phút
Thịt gà, thịt gà ²	khoảng 1200 g	3 (tối đa)	360 W	35-40 phút
cắt đôi, ví dụ như Thịt gà xé nhỏ Úc ²	khoảng 800 g	3 (tối đa)	360 W	20-25 phút
vịt Mì ống nướng ²	khoảng 800 g	3 (tối đa)	180 W	20-25 phút
(của các thành phần đã nấu chín trước) ³	khoảng 1000 g	1 (tối thiểu)	360 W	25-30 phút
Lasagna đông lạnh (cao khoảng 3 cm)	350-450 g	3 (tối đa)	360 W	12-15 phút
Lasagna đông lạnh (cách nhau khoảng 4-5 cm)	600-1000 g	3 (tối đa)	360 W	25-30 phút
Khoai tây nghiền (thô), tối đa 3 cm cao	khoảng 1000 g	2 (trung bình)	360 W	25-30 phút
Cá Gratin Phô mai Cottage	khoảng 600 g	3 (tối đa)	360 W	15 phút
gratin, cao tối đa 5 cm	khoảng 850 g	1 (tối thiểu)	360 W	20-25 phút

20.7 Bữa ăn tiêu chuẩn

Tổng quan này đã được chuẩn bị để giúp người dùng dễ dàng hơn các viện thử nghiệm để thử nghiệm thiết bị

theo tiêu chuẩn EN 60350-1:2013 hoặc IEC 60350-1:2013 1:2011 và theo tiêu chuẩn EN 60705:2012 và IEC 60705:2010.

Nấu bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Công suất vi sóng và W	Thời lượng tính bằng phút	Sử dụng
Hỗn hợp sữa và trứng, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 phút 2. 8-10 phút	Khuôn pha lê Pyrex
Bánh bông lan, 475 g	600 W	7-9 phút	Khuôn thủy tinh, Pyrex, Ø 22 cm
Thịt băm nướng, 900 g	600 W	20-25 phút	Khuôn thủy tinh, Pyrex, Ø 28 cm

¹ Lật mặt sau 15 phút.
² Không lật thức ăn.
³ Rắc phô mai lên thức ăn.

Đồ ăn	Công suất vi sóng và W	Thời lượng tính bằng phút	Sử dụng
Đĩa kết hợp, ướp lạnh, 1 khẩu phần	600 W	5-6 phút	Nắp lò vi sóng

Rã đông bằng lò vi sóng

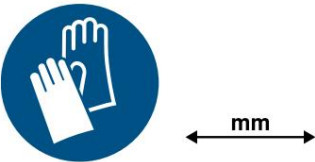
Đồ ăn	Công suất vi sóng và W	Thời lượng tính bằng phút	Sử dụng
Thịt, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 phút 2. 6-9 phút	Khuôn thủy tinh, Pyrex, Ø 24 cm

Nấu chậm bằng lò vi sóng và vỉ nướng

Đồ ăn	Công suất vi sóng và W	Thời lượng tính bằng phút	Sử dụng
Khoai tây nghiền, 1100 g	360 W + nướng mức 2	25-35 phút	Molde de vidrio, Pyrex re-dondo, Ø 22 cm
Bánh ngọt	-		Không khuyến khích

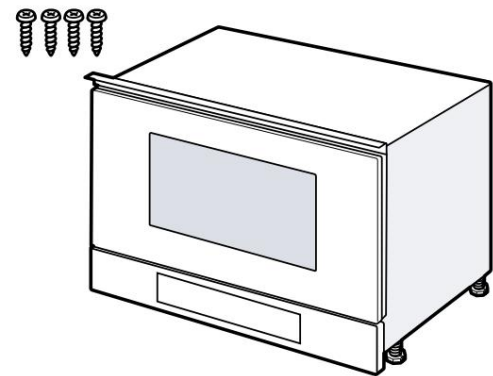
lắp ráp21 Hướng dẫn lắp ráp

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



21.1 Phạm vi giao hàng

Khi mở hộp thiết bị, hãy kiểm tra xem tất cả các bộ phận đã các bộ phận và chúng không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.



21.2 Lắp đặt an toàn

Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau khi lắp ráp thiết bị.

Chỉ lắp ráp chuyên nghiệp theo hướng dẫn lắp ráp có thể đảm bảo sử dụng thiết bị an toàn. Người lắp đặt chịu trách nhiệm cho hoạt động hoàn hảo tại địa điểm lắp đặt.

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 khởi động thiết bị, hãy tháo vật liệu đóng gói và màng dính trên cửa và ngăn chứa đồ nấu ăn.

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 chip; chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động của các thành phần điện. Chỉ kết nối các thiết bị không cần phích cắm có thể được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn và được ủy quyền. Thiết hại gây ra do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
Các bộ phận có thể truy cập trong quá trình lắp đặt có thể có cạnh sắc hoặc gây ra vết cắt khi chạm vào.
► Đeo găng tay bảo hộ.

Hướng dẫn lắp ráp

⚠ 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.

21.3 Đồ nội thất tích hợp

Thiết bị này được thiết kế dành riêng để sử dụng trong Lắp đặt âm tường. Thiết bị này không được thiết kế để lắp trên bàn hoặc sử dụng trong một tủ quần áo.

Không nên có tấm ốp lưng trên tủ nơi đặt thiết bị. Chiều cao lắp đặt tối thiểu là 850 mm.

Không che các khe hoặc lỗ thông gió.

khất vọng.

Sau khi lắp ráp, thiết bị phải được cố định chắc chắn và không được đổ.

21.4 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 điện để có thể thực hiện công việc 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. Có thể mua cáp nguồn Kết nối dài 5m thông qua Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật.
- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng cáp gốc. Có thể mua qua Dịch vụ Khách hàng.

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính

Lưu ý: Thiết bị này chỉ có thể được kết nối với ổ cắm điện. lắp đặt theo quy định hiện hành và được cung cấp kết nối đất.

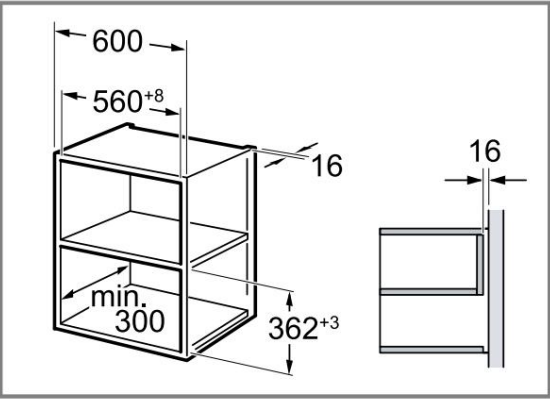
1. Cắm đầu nối lạnh của cáp nguồn vào thiết bị. kết nối mạng.
Kiểm tra xem đầu nối lạnh đã được lắp chặt chưa đã ổn định.
2. Cắm phích cắm của cáp kết nối mạng từ thiết bị vào ổ cắm gần thiết bị.

Khi lắp thiết bị, phích cắm của dây cáp điện phải luôn ở vị trí dễ tiếp cận.

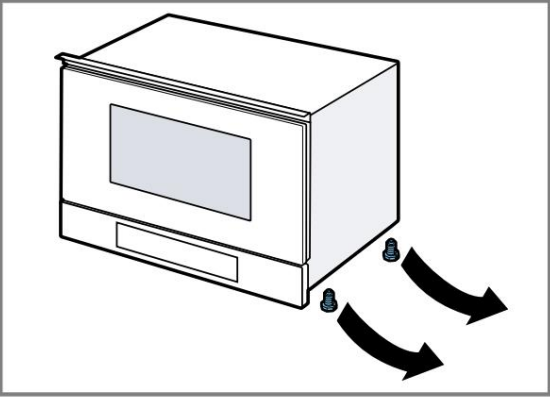
Nếu không thể tiếp cận được phích cắm, phải lắp thiết bị ngắt kết nối.
đa cực trong hệ thống điện cố định, theo với các tiêu chuẩn lắp đặt.

21.5 Lắp đặt trong tủ trên cùng

Lưu ý đến khoảng cách an toàn và kích thước lắp đặt trên cột phía trên lò nướng.

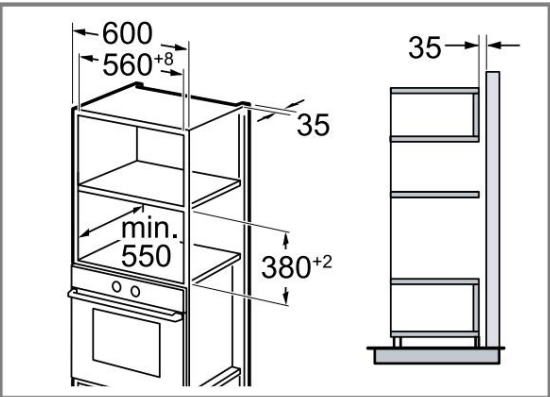


Không nên lắp thiết bị quá cao để có thể tháo rời các phụ kiện mà không gặp vấn đề gì.
Tháo bỏ chân đỡ.

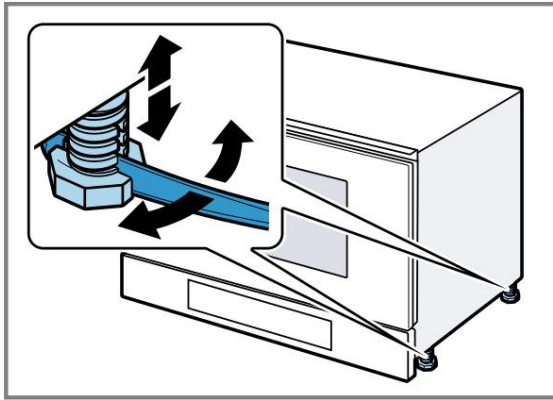


21.6 Lắp đặt trong tủ cao

Lưu ý đến khoảng cách an toàn và kích thước lắp đặt trên cột phía trên lò nướng.

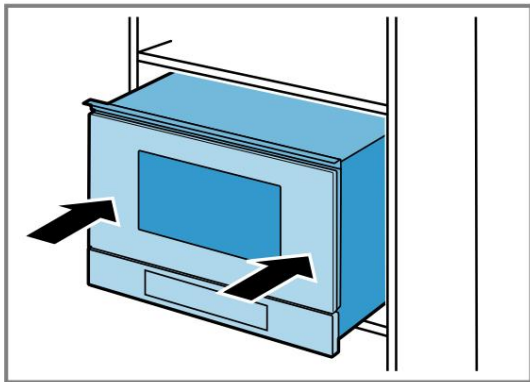


Không nên lắp thiết bị quá cao để có thể tháo rời các phụ kiện mà không gặp vấn đề gì.
Điều chỉnh chân đỡ.



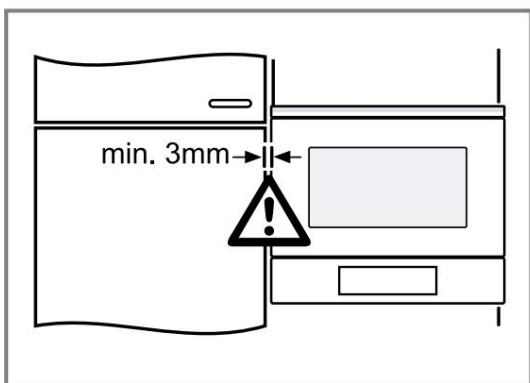
21.7 Lắp ráp thiết bị 1. Lắp hoàn

toàn thiết bị vào.



Không uốn cong, kẹp hoặc luồn qua các cạnh sắc của cáp kết nối.

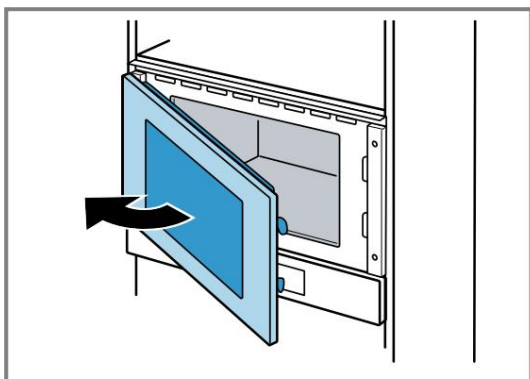
2. Kiểm tra khoảng cách đến các thiết bị liền kề;



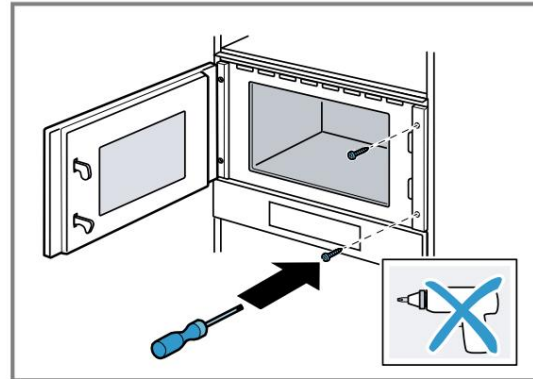
3. LƯU Ý - khi mở cửa, thiết bị có thể nghiêng về phía trước.

- Giữ chặt thiết bị khi mở cửa.

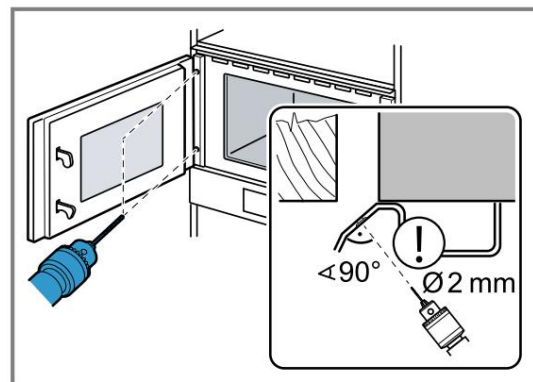
Mở cửa thiết bị từ từ.



4. Vặn chặt thiết bị vào đồ nội thất ở phía đối diện với bản lề.



5. Khoan lỗ vít trước ở mặt bản lề của đồ nội thất.



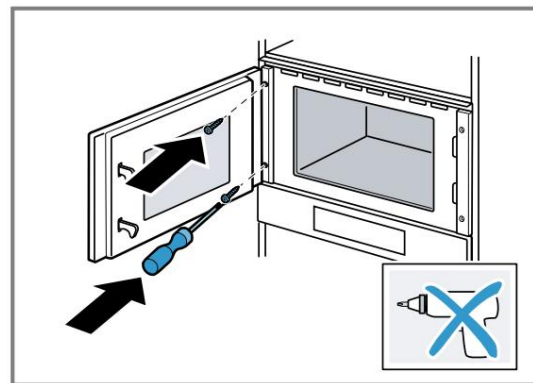
Che bản lề cửa.

Sử dụng mũi khoan gỗ có đường kính 2 mm.

6. Lấy khoai tây chiên ra khỏi ngăn nấu.

7. Vặn chặt thiết bị vào đồ nội thất ở phía bản lề.

trở chơi.

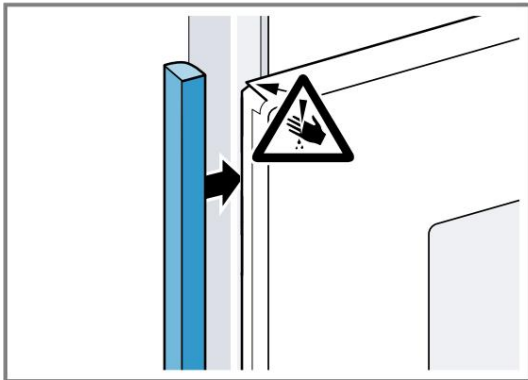


8. Tháo bỏ vật liệu đóng gói và màng bọc thực phẩm khỏi cửa và ngăn nấu.

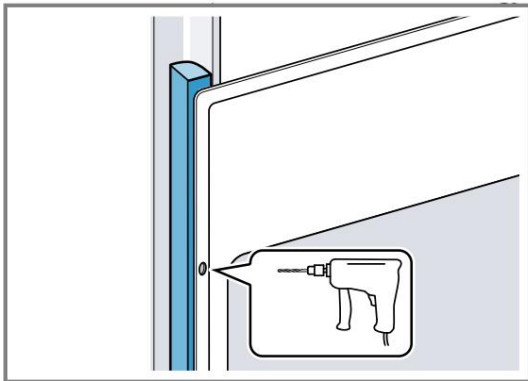
Hướng dẫn lắp ráp

21.8 Trong nhà bếp không có tay cầm nhưng có tay cầm thẳng đứng:

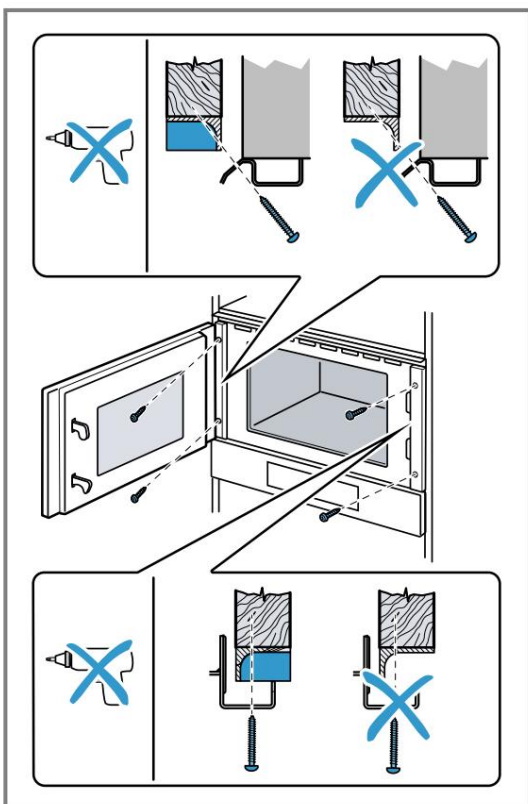
1. Đặt miếng đệm thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp đặt chắc chắn.



2. Cố định miếng đệm vào đồ nội thất.
3. Khoan trước phần đệm và đồ nội thất để tạo kết nối ren.



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



21.9 Tháo rời thiết bị 1. Ngắt kết

nối thiết bị khỏi nguồn điện.

2. Nơi lỏng các vít điều chỉnh.
3. Nâng nhẹ thiết bị lên và lấy nó ra hoàn toàn. khay.

Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		12 Hàm thời gian	45
1 An toàn	33	13 Khóa an toàn trẻ em	47
2 Tránh thiệt hại tài sản	36	14 Cài đặt cơ bản	47
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	37	15 Hỗ trợ vệ sinh	48
4 Làm quen	37	16 Vệ sinh và bảo trì	48
5 Phụ kiện	39	17 Loại bỏ falhas	50
6 Trước khi sử dụng lần đầu	40	18 Loại bỏ	51
7 Thao tác cơ bản	40	19 Hỗ trợ kỹ thuật	52
8 Micro-ondas	40	20 Làm thế nào để đạt được kết quả tốt	52
9 Hoạt động kết hợp với lò vi sóng	42	21 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP	60
10 Grelhador	43	21.2 Lắp ráp an toàn	60
11 Công thức	44		

1 Bảo mật

Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Chỉ định chung

Đọc kỹ hướng dẫn này.

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

Nếu bạn phát hiện bất kỳ hư hỏng nào trong quá trình vận chuyển, không kết nối thiết bị.

1.2 Sử dụng đúng cách Thiết bị

bị này chỉ dùng để lắp ráp.

Thực hiện theo hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

Thiết bị chỉ được kết nối bởi kỹ thuật viên được ủy quyền. Bảo hành sẽ hết hiệu lực trong trường hợp hư hỏng do kết nối không đúng cách.

An toàn khi sử dụng chỉ có thể được đảm bảo thông qua việc lắp ráp chuyên nghiệp và theo đúng hướng dẫn. Người lắp đặt có trách nhiệm đảm bảo vận hành đúng cách tại vị trí lắp đặt.

Chỉ sử dụng thiết bị: để chuẩn bị thức ăn và đồ uống. dưới sự giám sát. Luôn giám sát việc nấu nướng trong thời gian ngắn.

Trong các ứng dụng gia đình và tương tự, chẳng hạn như: trong bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các khu vực khác

bất động sản thương mại; trên các bất động sản nông nghiệp; cho khách hàng tại khách sạn và các cơ sở dân cư khác; trong chỗ ở có bao gồm bữa sáng.

lên đến độ cao lên đến 4000 m so với mực nước biển của biển.

Thiết bị này tuân thủ tiêu chuẩn EN 55011 hoặc CISPR 11. Đây là sản phẩm Nhóm 2, Loại B. Nhóm 2 nghĩa là lò vi sóng được sử dụng để hâm nóng thực phẩm. Loại B nghĩa là thiết bị được thiết kế để sử dụng trong gia đình.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Trẻ em từ 8 tuổi trở

lên và những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn đúng cách về cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu rõ những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép chơi với thiết bị này.

Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi đã đủ 15 tuổi trở lên và có người giám sát.

en Bảo mật

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị và dây nguồn của thiết bị.

1.4 Sử dụng an toàn

Luôn luôn lắp phụ kiện đúng cách vào bên trong thiết bị.

→ "Phụ kiện", Trang 39

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!

Các vật dễ cháy được cất giữ bên trong thiết bị có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy bên trong của thiết bị.
- ▶ Nếu khói bốc ra từ thiết bị, nó phải được tắt hoặc phải rút phích cắm ra khỏi ổ cắm và đóng cửa lại để dập tắt mọi ngọn lửa.

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

- ▶ Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ bụi bẩn thô từ bên trong thiết bị, từ các bộ phận làm sạch hệ thống sưởi ấm và phụ kiện.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên.

- ▶ Bạn nên cẩn thận tránh chạm vào bộ phận làm nóng.

- ▶ Trẻ nhỏ, dưới 8 tuổi, có để tránh xa.

Phụ kiện hoặc hộp đựng rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng tay cầm nhà bếp để nhấc các vật dụng hoặc vật đựng nóng ra khỏi bếp bên trong thiết bị.

Hơi còn có thể bắt lửa trong bên trong thiết bị nóng. Cửa thiết bị có thể mở đột ngột. Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra ngoài.

- ▶ Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có nồng độ cồn cao cùng với thức ăn.
- ▶ Không đun nóng rượu mạnh ($\geq 15\%$ (thể tích) ở trạng thái không pha loãng (ví dụ, để ướp hoặc rưới lên thức ăn).
- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Các phần có thể truy cập được là nóng trong quá trình vận hành thiết bị.

- ▶ Không bao giờ chạm vào những bộ phận nóng.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Khi bạn mở cửa thiết bị, hơi nước có thể thoát ra. nóng. Tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước có thể không nhìn thấy được.

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Nước bên trong thiết bị nóng có thể biến thành hơi nước nóng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào thiết bị. ẩm.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!

Kính trên cửa thiết bị bị trầy xước có thể bị nứt.

- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn. hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau sạch kính trên cửa thiết bị vì có thể làm xước bề mặt.

Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể bị kẹt.

- ▶ Không đặt tay vào khu vực bản lề.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi được thực hiện bởi các kỹ thuật viên có trình độ.
- ▶ Để sửa chữa thiết bị, chỉ có thể thực hiện những điều sau: sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng.
- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp kết nối của thiết bị bị hỏng theo bất kỳ cách nào, được thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp kết nối cho thiết bị cụ thể, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc Hỗ trợ kỹ thuật.
- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên có trình độ.

Sẽ rất nguy hiểm nếu lớp cách điện của cáp điện bị hỏng.

- ▶ Trong bất kỳ trường hợp nào, không được phép sử dụng cáp tiếp xúc điện với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc với nguồn nhiệt. nhiệt.
- ▶ Trong bất kỳ trường hợp nào, không được phép sử dụng cáp tiếp xúc điện với các điểm hoặc cạnh sắc nhọn.
- ▶ Trong bất kỳ trường hợp nào, không được phép sử dụng cáp điện bị uốn cong, nghiền nát hoặc bị thay đổi.

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

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

Thiết bị hoặc dây điện bị hỏng

là những vật nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị bằng bề mặt nứt hoặc vỡ.
- ▶ Để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện, tuyệt đối không kéo dây nguồn. Luôn rút dây nguồn bằng phích cắm.
- ▶ Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy rút dây hoặc phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu chì trong bảng điện.
- ▶ Liên hệ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.
→ Trang 52

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!

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

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

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

Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải những bộ phận nhỏ và bị nghẹn.

- ▶ Để các bộ phận nhỏ xa tầm tay của trẻ em.
- ▶ Không cho trẻ em chơi với các bộ phận nhỏ.

1.5 Lò vi sóng

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN AN TOÀN.

CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ VÀ TIẾT KIỆM QUAN TRỌNG CHO

SỬ DỤNG TRONG TƯƠNG LAI

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!

Sử dụng thiết bị cho các mục đích khác ngoài của những người mà nó nhắm đến là nguy hiểm và có thể gây ra thiệt hại. Ví dụ, dép đi trong nhà, gối đựng hạt giống hoặc ngũ cốc được làm nóng trong thiết bị có thể bắt lửa ngay cả sau vài giờ.

- ▶ Không bao giờ sấy khô thực phẩm hoặc quần áo bằng thiết bị.
- ▶ Không bao giờ làm nóng dép đi trong nhà, miếng lót đựng hạt hoặc ngũ cốc, miếng bọt biển, khăn lau ẩm và các vật dụng tương tự bằng thiết bị.

- ▶ Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị của các bữa ăn và đồ uống.

Thực phẩm và bao bì, hộp đựng thực phẩm có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ hâm nóng thức ăn trong hộp đựng được thiết kế để giữ thức ăn tươi.
nóng.

- ▶ Không bao giờ hâm nóng thức ăn mà không có người trông coi.
bên trong nhựa, giấy hoặc hộp đựng các vật liệu dễ cháy khác.
- ▶ Không bao giờ điều chỉnh công suất lò vi sóng hoặc thời gian tương ứng cho các giá trị quá nhiều cao. Được hướng dẫn bởi dữ liệu không đổi trong Hướng dẫn Dịch vụ này.
- ▶ Không bao giờ sấy khô thực phẩm trong lò vi sóng.
- ▶ Không bao giờ rã đông hoặc hâm nóng thức ăn có hàm lượng nước thấp, ví dụ như bánh mì, với công suất vi sóng rất cao hoặc trong một thời gian dài.

Dầu ăn có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ đun nóng riêng dầu ăn trong lò vi sóng.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ nổ!

Chất lỏng nóng hoặc các loại thực phẩm khác bên trong các thùng chứa kín có thể dễ dàng phát nổ.

- ▶ Không bao giờ đun nóng chất lỏng hoặc thực phẩm khác bên trong các thùng chứa kín.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Thực phẩm có vỏ hoặc da cứng có thể vỡ trong quá trình gia nhiệt, và thậm chí sau đó.

- ▶ Không bao giờ luộc trứng trong vỏ hoặc hâm nóng chúng trứng luộc còn nguyên vỏ.
- ▶ Không bao giờ nấu nhuyễn thỏ và giáp xác trong thiết bị.
- ▶ Trong trường hợp trứng chiên hoặc trứng luộc cắt nhỏ đá quý trước.
- ▶ Vỏ hoặc lớp da của thực phẩm có vỏ hoặc vỏ cứng, ví dụ như táo, cà chua, khoai tây hoặc xúc xích, có thể bị vỡ. Chọc thủng lỗt vỏ hoặc lỗt da trước khi đun nóng.

Nhiệt không được phân bố đều trong thức ăn trẻ em.

- ▶ Không bao giờ hâm nóng thức ăn cho trẻ em trong hộp kín.
- ▶ Luôn tháo nắp hoặc núm vú ra.
- ▶ Sau khi đun nóng, khuấy hoặc lắc đều.
- ▶ Trước khi cho trẻ ăn, hãy kiểm tra nhiệt độ.

Thức ăn nóng sẽ tỏa nhiệt. Hộp đựng có thể bị nóng.

- ▶ Luôn sử dụng găng tay khi lấy hộp đựng hoặc phụ kiện ra khỏi bên trong của thiết bị.

Trong trường hợp thực phẩm được đóng gói kín, bao bì có thể bị vỡ.

- ▶ Luôn luôn làm theo hướng dẫn trên bao bì.

en Tránh thiết hại vật chất

- ▶ Luôn sử dụng tay cầm để lấy thức ăn.
từ bên trong thiết bị.

Các phần có thể truy cập được là
nóng trong quá trình vận hành thiết bị.

- ▶ Không bao giờ chạm vào những bộ phận nóng.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

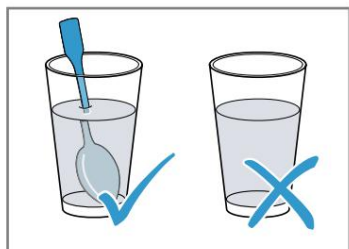
⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khi đun nóng chất lỏng, hiện tượng sôi chậm có thể xảy ra. Tức là chất lỏng có thể đạt đến điểm sôi mà không xuất hiện bọt khí thông thường. Cần thận trọng.

bằng cách lắc nhẹ bình chứa.

Chất lỏng nóng có thể đột nhiên tràn ra ngoài ra ngoài và té nước.

- ▶ Khi đun nóng, luôn đặt một cái thìa bên trong thùng chứa. Điều này ngăn ngừa sự sôi chậm phát triển.



⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Thùng chứa không phù hợp có thể bị vỡ.
đồ đựng bằng sứ và gốm có thể
có lỗ nhỏ ở tay cầm và nắp.
Đằng sau những lỗ hổng này ẩn chứa một
khoang. Độ ẩm thấm vào khoang có thể làm vỡ hộp đựng.

- ▶ Chỉ sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng.

Đĩa kim loại và hộp đựng hoặc đồ gốm sứ có
các nguyên tố kim loại có thể gây ra tia lửa

ở chế độ lò vi sóng. Thiết bị sẽ bị hỏng.

- ▶ Không bao giờ sử dụng hộp đựng bằng kim loại theo bất kỳ cách nào
lò vi sóng.
- ▶ Chỉ sử dụng các thùng chứa phù hợp cho
lò vi sóng hoặc lò vi sóng kết hợp với
một loại khởi động.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Thiết bị hoạt động ở điện áp cao.

- ▶ Không bao giờ tháo vỏ máy ra khỏi thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ gây thương tích nghiêm trọng cho sức khỏe!

Vệ sinh kém có thể phá hủy bề mặt thiết bị và làm giảm tuổi thọ của thiết bị.

và tạo ra những tình huống nguy hiểm như, ví dụ, thoát năng lượng vi sóng.

- ▶ Vệ sinh thiết bị thường xuyên và loại bỏ bất kỳ loại bỏ ngay lập tức bất kỳ thức ăn thừa nào.
- ▶ Giữ lại phần bên trong của thiết bị, phần niêm phong của cửa, cửa và bản lề luôn sạch sẽ.

→ "Vệ sinh Và bảo trì", Trang 48

Không bao giờ vận hành thiết bị nếu cửa hoặc gioăng cửa bị hỏng. Có

nguy cơ thoát năng lượng vi sóng.

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa, gioăng hoặc khung nhựa bị hỏng.

- ▶ Chỉ có bộ phận dịch vụ mới có thể tiến hành sửa chữa.
hỗ trợ người tiêu dùng.

Thiết bị không có hộp đựng

thoát năng lượng vi sóng.

- ▶ Không bao giờ tháo nắp hộp ra.

- ▶ Để bảo trì hoặc sửa chữa, hãy liên hệ với Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.

thiết hại vật chất

2.1 Thông tin chung

CHÚ Ý

Hơi cồn có thể gây cháy bên trong.
của thiết bị và gây hư hỏng lâu dài cho thiết bị. Trong trường hợp nổ, cửa thiết bị có thể mở đột ngột và có thể rơi xuống. Kính cửa có thể vỡ và nứt. Do

áp suất âm tạo ra, bên trong thiết bị có thể bị biến dạng đáng kể vào bên trong.

- ▶ Không đun nóng rượu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ, để ướp hoặc rót lên thức ăn).

Nếu phát hiện có nước bên trong thiết bị nóng, hơi nước được hình thành. Nhiệt độ thay đổi có thể gây ra thiệt hại.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào bên trong thiết bị đang nóng. Sự hiện diện kéo dài của độ ẩm bên trong thiết bị gây ra sự ăn mòn.
- ▶ Sau khi nấu, loại bỏ nước ngưng tụ. Sau khi hoạt động ở nhiệt độ cao, luôn để bên trong thiết bị nguội xuống với cánh cửa đóng.
- ▶ Không nên bảo quản thực phẩm ướt trong thời gian dài. bên trong thiết bị đóng.
- ▶ Không lưu trữ thực phẩm bên trong thiết bị.
- ▶ Không được nhét bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị.

Quá nhiều bụi bẩn trên gioăng có thể khiến cửa không mở được. thiết bị đóng đúng cách trong quá trình hoạt động. Mặt trước của đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.

- ▶ Luôn giữ cho niêm phong sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị khi lớp niêm phong bị hỏng hoặc không có con dấu.

Sử dụng cửa thiết bị làm chỗ ngồi hoặc giá đỡ có thể làm hỏng cửa thiết bị.

- ▶ Không được dựa, ngồi, treo hoặc nếu đặt trên cửa thiết bị.

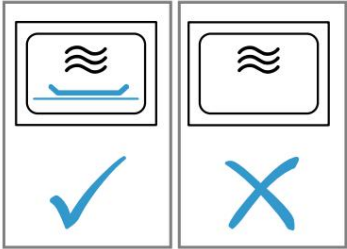
2.2 Lò vi sóng

Thực hiện theo các hướng dẫn này bất cứ khi nào bạn sử dụng lò vi sóng.

- CHÚ Ý
- Trong trường hợp tiếp xúc giữa kim loại và thành bên trong thiết bị, tia lửa sẽ phát sinh có thể làm hỏng thiết bị. thiết bị hoặc phá hủy lớp kính bên trong cửa.
- ▶ Kim loại, ví dụ như thìa bên trong cốc, phải được giữ nguyên cách tường bên trong ít nhất 2 cm của thiết bị và bên trong cửa.
- Khuôn nhôm bên trong thiết bị có thể gây ra tia lửa điện. Những tia lửa này có thể làm hỏng thiết bị. thiết bị.
- ▶ Không đặt chảo nhôm vào bên trong thiết bị.

Vận hành thiết bị khi không có thực phẩm bên trong sẽ gây quá tải.

- ▶ Không bao giờ khởi động lò vi sóng khi không có thức ăn bên trong, ngoại trừ một thử nghiệm đĩa ngăn.



Lặp đi lặp lại và liên tục làm bỏng ngô trong lò vi sóng ở mức công suất vi sóng quá cao nhiệt độ cao có thể gây hư hỏng bên trong thiết bị.

- ▶ Trong khi nấu, hãy để thiết bị nguội bớt. trong vài phút.
- ▶ Không bao giờ cài đặt công suất lò vi sóng quá cao.
- ▶ Không sử dụng tối đa 600 W.
- ▶ Luôn đặt túi bỏng ngô lên đĩa của kính.

Vật chứa không phù hợp có thể gây hư hỏng.

- ▶ Khi sử dụng lò nướng hoặc lò vi sóng kết hợp, chỉ sử dụng những vật chứa có thể chịu được nhiệt độ cao.

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 sử dụng.

- ▶ Tách riêng các thành phần và xử lý chúng cho phù hợp với loại vật liệu.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

Mở cửa thiết bị càng ít càng tốt trong khi sử dụng. hoạt động.

- ✔ Nhiệt độ bên trong thiết bị được duy trì và không cần phải hâm nóng lại thiết bị.

Đun nóng hai bát chất lỏng cùng một lúc.

- ✔ Làm nóng nhiều bữa ăn cùng lúc cần ít năng lượng hơn so với việc sưởi ấm một số các bữa ăn liên tiếp.

Tắt màn hình trong cài đặt cơ bản.

- ✔ Thiết bị tiết kiệm năng lượng ở chế độ điện năng thấp.

Ghi chú

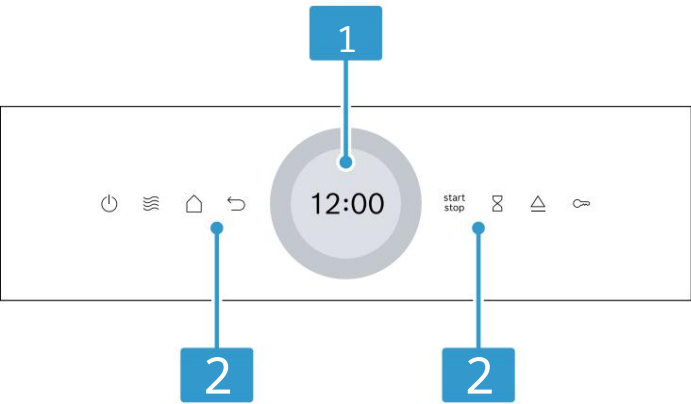
- Ở chế độ tiết kiệm điện, màn hình sẽ tự động mờ xuống mức 1.
- Theo Chỉ thị thiết kế sinh thái của EU 2023/826, thiết bị này sẽ ở trạng thái khác khi tắt. Trạng thái này được gọi dưới đây là chế độ tiết kiệm điện. mãnh liệt.
- Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động, thiết bị cần nguồn điện để:
 - phát hiện kích hoạt điều khiển cảm ứng
 - giám sát việc mở cửa
 - xử lý thời gian (không có chỉ định)Theo định nghĩa, không có chế độ "Tắt" hoặc "Chờ", vì vậy nó được sử dụng chế độ năng lượng thấp. Để đo chế độ tiêu thụ năng lượng thấp, phải sử dụng tiêu chuẩn EN IEC 60350-1:2023.

Làm quen4 Làm quen

4.1 Bảng điều khiển

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

Tùy thuộc vào loại thiết bị, một số chi tiết có thể khác nhau. chi tiết của hình, ví dụ như màu sắc và hình dạng.



Màn hình có vòng điều chỉnh
Bạn có thể điều chỉnh thiết bị thông qua màn hình bằng cách sử dụng vòng điều chỉnh kỹ thuật số.
Bạn có thể xem các giá trị cài đặt hiện tại, các tùy chọn có thể có hoặc văn bản thông tin.
→ "Màn hình" xúc giác", Trang 38

Vùng xúc giác
Các vùng xúc giác cho phép bạn điều chỉnh trực tiếp nhiều chức năng khác nhau.
→ "Vùng xúc giác", Trang 38

4.2 Vùng xúc giác

Trường xúc giác là bề mặt nhạy cảm với cảm ứng.
Để chọn một chức năng, hãy chạm vào trường tương ứng.

Vùng xúc giác	Chức năng
	Bật hoặc tắt thiết bị. → "Chiến dịch căn cứ", Trang 40
	Truy cập trực tiếp vào lò vi sóng → "Lò vi sóng", Trang 40
	Hủy bỏ một quy định.
	Bắt đầu hoặc dừng hoạt động. → "Chiến dịch căn cứ", Trang 40
	Chọn bộ hẹn giờ.
	Bật hoặc tắt khóa an toàn cho trẻ em.
	Mở cửa thiết bị
	Mở menu chế độ hoạt động.

4.5 Các loại và chức năng sưởi ấm

Để bạn luôn tìm được loại nhiệt phù hợp cho món ăn của mình, chúng tôi sẽ giải thích sự khác biệt và các lĩnh vực ứng dụng.

Tên	Công suất/Mức độ	Sử dụng
Lò vi sóng	90/180/360/600/"boost"	Dùng để rã đông, nấu và hâm nóng thực phẩm và chất lỏng. của. → "Lò vi sóng", Trang 40

4.3 Màn hình cảm ứng

Trên màn hình cảm ứng, bạn có thể thấy các tùy chọn và cài đặt có thể có cho chức năng hiện tại.
Để chọn một trong các điểm, hãy chạm vào trường văn bản tương ứng.

Vòng điều chỉnh kỹ thuật số

Sử dụng vòng điều chỉnh kỹ thuật số ở bên ngoài màn hình để thay đổi giá trị điều chỉnh.
Khi đạt đến giá trị tối thiểu hoặc tối đa, giá trị đó sẽ không thay đổi trên màn hình. Nếu cần, hãy điều chỉnh giá trị. trở lại với vòng điều chỉnh. Với các chuyển động ngón tay chậm lại, các giá trị có thể được điều chỉnh bằng độ chính xác với vòng điều chỉnh. Trong trường hợp cài đặt thời gian, bạn cũng có thể trực tiếp chọn điểm trên vòng điều chỉnh tương ứng với phút hoặc giây mong muốn, ví dụ: nhấn xuống trong 30 phút/giây.

Khu vực điều tiết

Vùng điều chỉnh nằm ở giữa màn hình.
Trong khu vực cài đặt, bạn có thể thấy các tùy chọn lựa chọn hiện tại và các cài đặt đã thực hiện.
Menu và các tùy chọn điều chỉnh khác được sắp xếp theo chiều ngang. Danh sách lựa chọn cho các chức năng được sắp xếp theo chiều dọc. Để duyệt vùng điều chỉnh, Vuốt ngón tay trên màn hình. Để chọn một chức năng, hãy nhấn vào chức năng đó trên màn hình.

Biểu tượng	Nghĩa
	Xác nhận giá trị quy định.
	Đặt lại giá trị điều chỉnh.
	Thay đổi giá trị cài đặt trong khi vận hành.

4.4 Tay nắm cửa tự động

Nếu bạn kích hoạt bộ mở cửa tự động, cửa của thiết bị mở. Bạn có thể mở hoàn toàn cửa thiết bị bằng tay.

Ghi chú

- Trong trường hợp mất điện, tự động mở Cửa không hoạt động. Bạn có thể mở cửa bằng tay.
- Nếu bạn mở cửa thiết bị khi nó đang chạy, để làm việc, hoạt động bị gián đoạn.
- Khi bạn đóng cửa thiết bị, hoạt động không tự động tiếp tục. Bắt đầu hoạt động.
- Nếu thiết bị bị tắt trong một thời gian dài, cửa thiết bị mở ra với một chút chậm trễ khi nhấn nút mở cửa.

Tên	Công suất/Mức độ	Sử dụng
Nướng	Công suất nướng: ■ 1 = yếu ■ 2 = trung bình ■ 3 = mạnh	Nướng các loại thực phẩm mỏng như xúc xích hoặc bánh mì nướng. Thực phẩm nghiền. → "Nướng", Trang 43
Hoạt động kết hợp với lò vi sóng	Công suất 90/180/360 W + tử vi nướng 1/2/3	Nấu món soufflé và gratin. Các món ăn đã chín vàng. → "Hoạt động kết hợp với lò vi sóng", Trang 42
Doanh thu		Nhiều món ăn có chế độ nấu được lập trình sẵn.
Vệ sinh		Chọn chức năng vệ sinh bên trong thiết bị. → "Hỗ trợ vệ sinh", Trang 48
Quy định cơ bản		Điều chỉnh các quy định cơ bản. → "Quy định cơ bản", Trang 47

4.6 Bên trong thiết bị

Các chức năng bên trong thiết bị giúp việc vận hành dễ dàng hơn.

Bề mặt tự làm sạch

Trần bên trong thiết bị có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ gốm. xốp và tráng men và có bề mặt nhám. Khi thiết bị đang hoạt động, bề mặt tự làm sạch hấp thụ các tia nước bắn ra mờ từ các món quay hoặc nướng và hòa tan chúng.

Chiếu sáng bên trong thiết bị

Khi bạn mở cửa thiết bị, đèn bên trong thiết bị sẽ bật sáng. Nếu cửa thiết bị vẫn mở trong hơn 15 phút,

đèn bên trong thiết bị sẽ tắt. Đối với hầu hết các loại và chức năng sưởi ấm, đèn chiếu sáng bên trong thiết bị được bật trong khi hoạt động. Khi hoạt động hoàn tất, đèn bên trong thiết bị sẽ tắt.

Quạt làm mát

Tuabin làm mát bật và tắt khi nếu cần thiết. Không khí nóng thoát ra qua khe thông gió phía trên cửa thiết bị.

CHÚ Ý
Việc chặn khe thông gió sẽ khiến thiết bị quá nóng.

- ▶ Không chặn các khe thông gió.

Để giúp bên trong thiết bị nguội nhanh hơn sau khi vận hành, quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian nhất định. Khi thiết bị đang hoạt động ở chế độ làm mát,

lò vi sóng, nó vẫn mát, nhưng quạt Quạt làm mát bật. Quạt làm mát có thể tiếp tục chạy ngay cả khi quạt làm mát đã ngừng hoạt động. hoạt động bằng lò vi sóng.

4.7 Nước ngưng tụ

Trong quá trình nấu, hơi nước có thể đọng lại bên trong thiết bị và trên cửa. Hiện tượng ngưng tụ này là bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. thiết bị. Sau khi nấu, loại bỏ nước ngưng tụ.

4.8 Cửa thiết bị

Bạn có thể mở cửa thiết bị bằng . Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi nó đang hoạt động, hoạt động bị gián đoạn. Khi cửa thiết bị đã đóng, bạn có thể tiếp tục hoạt động với start stop .

Phụ kiện5 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được thiết kế riêng cho thiết bị của bạn. Các phụ kiện được cung cấp có thể khác nhau tùy thuộc vào loại thiết bị.

Phụ kiện	Sử dụng
Nướng 	■ Lò nướng không đạt công suất tối đa từ lò vi sóng ■ Lò nướng để nướng và nướng trên vỉ ■ Lưới tản nhiệt làm bề mặt hỗ trợ cho các thùng chứa
Đĩa nướng thủy tinh 	■ Bảo vệ chống bắn nước khi nướng trực tiếp trên vỉ nướng ■ Đặt giá vào bên trong đĩa nướng thủy tinh ■ An toàn với lò vi sóng

sử dụng lần đầu

Thiết lập các thông số cho lần sử dụng đầu tiên. Vệ sinh thiết bị và các phụ kiện.

6.1 Sử dụng lần đầu Trước khi sử dụng thiết bị, bạn phải thiết lập các thông số cho lần sử dụng đầu tiên.

Tiến hành vận hành thử lần đầu

1. Bật thiết bị bằng .
✓ Quy định đầu tiên xuất hiện.
2. Để thay đổi cài đặt nếu cần, hãy nhấn một giá trị trong danh sách hoặc thay đổi giá trị bằng vòng điều chỉnh.
- Các cài đặt có thể: - Ngôn ngữ - Thời gian

3. Nhấn và  đi chuyển đến cài đặt tiếp theo.

4. Xem qua các cài đặt và thay đổi nếu cần thiết.

✓ Sau lần điều chỉnh cuối cùng, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết quá trình điều chỉnh đã hoàn tất.
- 6.2 Vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng lần đầu Vệ sinh bên trong
- thiết bị và các phụ kiện trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên.
1. Đảm bảo không còn bao bì nào sót lại, phụ kiện hoặc các vật dụng khác bên trong thiết bị.

2. Lau sạch các bề mặt nhãn bên trong thiết bị bằng vải mềm, ẩm.

3. Đóng cửa thiết bị.

4. Thông gió cho phòng trong khi thiết bị đang sưởi ấm.
chúng nhận

5. Điều chỉnh vi nướng ở mức 3.

6. Đặt thời lượng là 15 phút.

7. Để thiết bị nguội.

8. Khi bên trong thiết bị đã nguội, hãy lau sạch các bề mặt nhãn bằng dung dịch tẩy rửa và khăn lau bát đĩa.
- 6.3 Vệ sinh phụ kiện
- ▶ Lau sạch phụ kiện kỹ lưỡng bằng dung dịch tẩy rửa và vải mềm đa năng.
- cơ sở7 Hoạt động cơ sở
- 7.1 Bật thiết bị
- ▶ Trước 

✓ Thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.
- 7.2 Tắt thiết bị
- ▶ Trước 

✓ Thiết bị hủy các chức năng hiện tại.

✓ Màn hình hiển thị thời gian tính bằng phút.
- 7.3 Bắt đầu hoạt động
- ▶ Trước 
- 7.4 Dừng hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc
- nhấn .

✓ Hoạt động bị gián đoạn.

2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .

✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.
- 7.5 Hủy thao tác
- ▶ Trước 

✓ Thiết bị hủy các chức năng hiện tại.
- Lò vi sóng8 Lò vi sóng
- Lò vi sóng cho phép bạn nấu, hâm nóng hoặc rã đông thực phẩm cực kỳ nhanh chóng.
- 8.1 Công suất vi sóng
- Tại đây, bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các mức công suất vi sóng và khuyến nghị về cách sử dụng chúng.
- | Công suất vi sóng tính bằng W | Thời gian tối đa tính bằng giờ | Sử dụng |
|-------------------------------|--------------------------------|--|
| 90 W | 1:30 | Rã đông thực phẩm nhạy cảm. |
| 180 W | 1:30 | Rã đông và tiếp tục nấu thức ăn. |
| 360 W | 1:30 | Nấu thịt, cá hoặc hâm nóng thực phẩm nhạy cảm. |
| 600 W | 1:30 | Làm nóng và nấu chín thức ăn. |
- 40

Công suất vi sóng tính bằng W Thời gian tối đa tính bằng giờ	Sử dụng
ras	
tăng	Đun nóng chất lỏng.

Ghi chú	
■ Để bảo vệ thiết bị, trong vài phút đầu tiên, công suất tăng cường vi sóng tối đa bị giảm dần đến 600 W. Công suất tối đa sẽ có sẵn trở lại sau thời gian làm mát.	
■ Công suất vi sóng không phù hợp năng lượng thực sự được thiết bị tiêu thụ.	

Container và phụ kiện Lý do	Mẹo: Nếu nhà sản xuất đảm bảo rằng thùng chứa là an toàn với lò vi sóng, bạn có thể sử dụng thùng chứa.
-----------------------------	---

8.2 Các vật chứa và phụ kiện phù hợp

có thể dùng được trong lò vi sóng

Để làm nóng thức ăn của bạn đều và không làm hỏng thiết bị của bạn, hãy sử dụng hộp đựng và phụ kiện thích hợp.

Lưu ý: Trước khi sử dụng hộp đựng an toàn với lò vi sóng, làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Nếu nghi ngờ, hãy thử nghiệm bằng đĩa.
→ "Testar a hộp đựng an toàn với lò vi sóng", Trang 41

An toàn với lò vi sóng	
Container và phụ kiện Lý do	
Thùng chứa vật liệu chịu nhiệt và an toàn với lò vi sóng:	Những vật liệu này có khả năng hấp thụ vi sóng. Lò vi sóng không làm hỏng vật dụng chịu nhiệt.
■ Thủy tinh	với cái nóng.
■ Gốm thủy tinh	
■ Sứ	
■ Nhựa chịu nhiệt	
■ Gốm tráng men hoàn toàn không có vết nứt	
ras	
Đồ dùng bằng kim loại	Lưu ý: Để tránh bị sôi bị trì hoãn, bạn có thể sử dụng dao kéo bằng kim loại, ví dụ như thìa trong ly.

CHÚ Ý
Trong trường hợp tiếp xúc giữa kim loại và thành bên trong thiết bị, tia lửa sẽ phát sinh có thể làm hỏng thiết bị. thiết bị hoặc phá hủy lớp kính bên trong cửa.
► Kim loại, ví dụ như thìa bên trong cốc, phải được giữ nguyên cách tường bên trong ít nhất 2 cm của thiết bị và bên trong cửa.

Không an toàn với lò vi sóng	
Container và phụ kiện Lý do	
Hộp đựng bằng kim loại Kim loại không thấm nước	với lò vi sóng. Thực phẩm hầu như không nóng lên.
Các thùng chứa có trang trí bằng vàng hoặc bạc	Lò vi sóng có thể làm hỏng đồ trang trí bằng vàng hoặc bạc.

8.3 Kiểm tra tính phù hợp của thùng chứa đối với lò vi sóng

Kiểm tra xem hộp đựng có an toàn với lò vi sóng không, thực hiện một bài kiểm tra món ăn. Bạn chỉ có thể sử dụng chế độ lò vi sóng không có thức ăn trong quá trình thử nghiệm món ăn.

Cài đặt.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Những bộ phận có thể tiếp cận sẽ nóng lên. trong quá trình vận hành thiết bị.

► Không bao giờ chạm vào những bộ phận nóng.

► Giữ trẻ em tránh xa.

- Đặt hộp đựng rỗng vào bên trong thiết bị.
- Đặt thiết bị ở mức công suất vi sóng tối đa. sóng trong ½ - 1 phút.
- Bắt đầu hoạt động.
- Kiểm tra thùng chứa nhiều lần:
 - Nếu hộp đựng lạnh hoặc ẩm thì có thể dùng được trong lò vi sóng.
 - Nếu vật chứa nóng hoặc có bất kỳ chất lỏng nào hình thành tia lửa, dừng thử nghiệm món ăn. Các thùng chứa không thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

8.4 Khởi động nhanh

- Đầu tiên .
- Bắt đầu thao tác với .
- ✓ Công suất vi sóng được thiết lập trước đó là bắt đầu trong 1 phút.

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi cài đặt nguồn điện của lò vi sóng ở chế độ cơ bản. → Trang 47

8.5 Điều chỉnh lò vi sóng

Sử dụng

Chú ý sử dụng lò vi sóng đúng cách:

■ Thực hiện theo hướng dẫn an toàn. → Trang 35

■ Thực hiện theo hướng dẫn để tránh hư hỏng vật liệu. → Trang 37

■ Thực hiện theo hướng dẫn trên hộp đựng và phụ kiện an toàn với lò vi sóng.

1. Nhấn "Lò vi sóng" trong menu.

► Hoặc trực tiếp chọn lò vi sóng thông qua của vùng xúc .

giác 2. Nhấn nút nguồn vi sóng ở W.

3. Điều chỉnh công suất vi sóng bằng vòng điều chỉnh. quy định.

4. Để xác nhận công suất vi sóng, hãy nhấn 

không có tấm che mặt

41

Hoạt động kết hợp với lò vi sóng

5. Nhấn "Thời lượng".
Hoạt động của lò vi sóng luôn cần có thời gian.
6. Để thay đổi khoảng thời gian đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: phút hiển thị "m" hoặc giây hiển thị "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
7. Điều chỉnh thời gian bằng vòng điều chỉnh.
chó.
Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .
8. Để xác nhận thời lượng đã đặt, hãy nhấn vào màn hình.
✓
9. Bắt đầu thao tác với .
start stop
- ✓ Lò vi sóng bắt đầu hoạt động và thời gian nấu sẽ đếm ngược. Ở công suất vi sóng tối đa (tăng cường), màn hình sẽ hiển thị mức giảm công suất.
- ✓ Khi thời gian kết thúc, tín hiệu sẽ phát ra. Màn hình hiển thị thông báo quá trình đã hoàn tất.
10. Khi thời gian hoạt động đã trôi qua: Nếu cần, bạn có thể thực
▶ hiện thêm các điều chỉnh và bắt đầu hoạt động lại.

- ▶ Khi bữa ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng .
11. Lau khô bên trong thiết bị.
- Mẹo: Để sử dụng thiết bị một cách tối ưu, hãy làm theo hướng dẫn trong phần khuyến nghị điều chỉnh.

→ "Làm thế nào để đạt được kết quả tốt", Trang 52

8.6 Thay đổi công suất vi sóng Bạn có thể thay đổi công suất vi sóng khi lò đang hoạt động.

1. Đầu tiên.
2. Nhấn vào nút cài đặt công suất vi sóng.

3. Điều chỉnh công suất vi sóng bằng vòng điều chỉnh.
quy định.
4. Đầu tiên.

8.7 Thay đổi thời gian kéo dài

1. Đầu tiên.
2. Nhấn vào cài đặt "Thời lượng".
3. Để thay đổi khoảng thời gian đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: phút hiển thị "m" hoặc giây hiển thị "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
4. Điều chỉnh thời gian bằng vòng điều chỉnh.
chó.
5. Đầu tiên.
- Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .

8.8 Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian nấu đã hết, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

1. Nhấn "Thêm nhiệt độ nấu tối đa".
2. Điều chỉnh thời gian mong muốn.
→ "Điều chỉnh thời gian kéo dài", Trang 46
Bạn có thể thiết lập lại thời gian đã quy định.
3. Đầu tiên.
4. Bắt đầu thao tác với .
start stop

8.9 Ngắt hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc nhấn .

- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .
start stop

- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

8.10 Hủy thao tác

- ▶ Trước .
- ✓ Thiết bị hủy các chức năng hiện tại.

lò vi sóng9 Hoạt động kết hợp với lò vi sóng

Để rút ngắn thời gian nấu nướng hoặc khi bạn muốn hâm nóng và làm chín thức ăn cùng lúc, bạn có thể sử dụng vi nướng kết hợp với lò vi sóng.

Có thể chọn các công suất vi sóng sau: 90 W 180 W 360 W

-
-
-

9.1 Điều chỉnh lượng bổ sung của lò vi sóng Yêu cầu:

- Thiết bị đã được bật.
1. Nhấn "Nướng".
2. Nhấn "Level".
▶ Chọn công suất nướng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Trước .
3. Nhấn "Thêm chức năng vi sóng".
▶ Chọn công suất vi sóng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.

- ▶ Trước .
- ✓ Khoảng thời gian được thiết lập trước đó sẽ xuất hiện trên màn hình.
4. Nếu bạn muốn thay đổi thời gian cài đặt trước, hãy nhấn "Thời gian".
▶ Chọn thời lượng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Trước .
5. Nếu bạn muốn cài đặt thời gian kết thúc quá trình nấu, hãy nhấn "Fim".
▶ Chọn thời gian mong muốn bằng vòng điều chỉnh.

- ▶ Trước .
6. Bắt đầu thao tác với .
start stop
- ✓ Khi thời gian trôi qua, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu.

9.2 Thay đổi công suất của lò nướng Bạn có thể thay đổi công suất của lò nướng khi lò đang hoạt động.

1. Đầu tiên.

2. Nhấn vào nút cài đặt công suất nướng.
3. Điều chỉnh công suất nướng mong muốn bằng vòng của quy định.
4. Đầu tiên✓.

9.3 Thay đổi công suất vi sóng Bạn có thể thay đổi công suất vi sóng khi lò đang hoạt động.

1. Đầu tiên✓.
2. Nhấn vào nút cài đặt công suất vi sóng.
3. Điều chỉnh công suất vi sóng bằng vòng điều chỉnh quy định.
4. Đầu tiên✓.

9.4 Thay đổi thời gian kéo dài

1. Đầu tiên✓.
2. Nhấn vào cài đặt "Thời lượng".
3. Để thay đổi khoảng thời gian đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: phút hiển thị "m" hoặc giây hiển thị "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
4. Điều chỉnh thời gian bằng vòng điều chỉnh chố.
- Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .

5. Đầu tiên✓.

9.5 Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian nấu đã hết, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

1. Nhấn "Thêm nhiệt độ nấu tối đa".
2. Điều chỉnh thời gian mong muốn.
- "Điều chỉnh thời gian kéo dài", Trang 46
- Bạn có thể thiết lập lại thời gian đã quy định.
3. Đầu tiên✓.
4. Bắt đầu thao tác với .

9.6 Dừng hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc nhấn .

- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .

- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

9.7 Hủy thao tác

- ▶ Trước .
- ✓ Thiết bị hủy các chức năng hiện tại.

Nướng10 Nướng

Với vỉ nướng, bạn có thể nướng vàng hoặc nướng than hoa cho thực phẩm. Bạn có thể sử dụng riêng vỉ nướng hoặc kết hợp với lò vi sóng.

10.1 Mức công suất nướng Có các mức công suất nướng sau đây.

Công suất nướng	Đồ ăn
1 (yếu)	■ Gratin cao ■ Soufflés
2 (trung bình)	■ Gratins phẳng ■ Cá
3 (mạnh)	■ Xúc xích ■ Nướng

10.2 Tắt an toàn Để đảm bảo an toàn cho bạn, thiết bị được trang bị chức năng tắt an toàn. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu hoạt động quá lâu.

Thời gian cho đến khi tắt tùy thuộc vào cài đặt: Nướng: 90 phút

■

10.3 Điều chỉnh vỉ nướng Yêu cầu:

- Thiết bị đã được bật.
1. Nhấn "Nướng".
2. Nhấn "Level".
3. Chọn công suất nướng mong muốn.
4. Đầu tiên✓.

5. Nếu bạn muốn thời lượng, hãy điều chỉnh nó.
- ▶ Nhấn "Thời lượng".
- ▶ Điều chỉnh thời lượng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Trước .✓
6. Nếu bạn muốn biết thời gian kết thúc nấu, hãy điều chỉnh lại.
- ▶ Prima "Fim".
- ▶ Cài đặt thời gian kết thúc nấu mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
- ▶ Trước .✓
7. Bắt đầu thao tác với .
- ✓ Khi thời gian trôi qua, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu.

10.4 Thay đổi công suất của lò nướng Bạn có thể thay đổi công suất của lò nướng khi lò đang hoạt động.

1. Đầu tiên✓.
2. Nhấn vào nút cài đặt công suất nướng.
3. Điều chỉnh công suất nướng mong muốn bằng vòng điều chỉnh.
4. Đầu tiên✓.

10.5 Thay đổi thời gian kéo dài

1. Đầu tiên✓.
2. Nhấn vào cài đặt "Thời lượng".
3. Để thay đổi khoảng thời gian đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: phút hiển thị "m" hoặc giây hiển thị "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
4. Điều chỉnh thời gian bằng vòng điều chỉnh chố.
- Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .
5. Đầu tiên✓.

pt Công thức nấu ăn

10.6 Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian nấu đã hết, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

- 1. Nhấn "Thêm nhiệt độ nấu tối đa".
- 2. Điều chỉnh thời gian mong muốn.
→ "Thời gian thường xuyên của thời lượng", Trang 46
- 3. Đầu tiên. Bạn có thể thiết lập lại thời gian đã quy định.
- 4. Bắt đầu thao tác với .

10.7 Dừng hoạt động 1. Mở cửa thiết bị hoặc

- nhấn .
- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
- 2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa thiết bị và nhấn .
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

10.8 Hủy thao tác

- ▶ Trước .
- ✓ Thiết bị hủy các chức năng hiện tại.

Công thức nấu ăn11 Công thức nấu ăn

Với chế độ hoạt động "Công thức nấu ăn", thiết bị sẽ giúp bạn chuẩn bị nhiều bữa ăn khác nhau và tự động chọn cài đặt lý tưởng.

11.1 Lưu ý về cách chế biến thực phẩm Để đạt được kết quả nấu

nướng hoàn hảo, hãy làm theo các hướng dẫn sau: Chỉ sử dụng thực phẩm còn

- nguyên vẹn.
- Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân. Nếu thiết bị không thể xác định chính xác trọng lượng, hãy làm tròn lên hoặc xuống.
- Chỉ sử dụng hộp đựng chịu nhiệt, an toàn với lò vi sóng, ví dụ như thủy tinh hoặc gốm.
- Đặt thực phẩm vào bên trong thiết bị lạnh.

Rã đông Thực

- phẩm đông lạnh ở nhiệt độ -18°C, phẳng và chia thành từng phần phù hợp.
- Đặt thực phẩm đông lạnh vào vật chứa nông, ví dụ như đĩa thủy tinh hoặc sứ.
- Thực phẩm có thể không được rã đông hoàn toàn sau khi chương trình kết thúc. Tuy nhiên, thực phẩm vẫn có thể tiếp tục được nấu mà không gặp vấn đề gì.
- Để thực phẩm đã rã đông trong thiết bị đã tắt thêm 10 đến 30 phút nữa để nhiệt độ được cân bằng.
- Khi rã đông thịt hoặc gia cầm, nước sẽ chảy ra. Khi lật, hãy đổ nước ra. Không tái sử dụng nước hoặc để nước tiếp xúc với thực phẩm khác.

- Thịt xay đã rã đông phải được lấy ra sau khi lật.

- Đặt toàn bộ con chim vào hộp đựng, phần ngực trước, nếu là thịt gia cầm miếng thì phần da hướng xuống dưới.

Rau củ :

- Rau củ tươi: Cắt thành miếng vừa ăn. Cỡ 100g rau củ thì cho thêm 1 thìa canh nước.
- Rau củ đông lạnh: Chỉ nên dùng rau củ chần, chưa nấu chín. Rau củ đông lạnh có sốt kem không phù hợp. Thêm 1 đến 3 thìa canh nước. Không thêm nước khi chế biến rau bina.

hoặc bóp cái đó.

Khoai tây

- Khoai tây luộc: Cắt thành từng miếng bằng nhau. Cỡ 100g khoai tây, cho thêm hai thìa canh nước và một ít muối.
- Khoai tây luộc còn vỏ: Dùng khoai tây có độ dày tương đương. Rửa sạch và cắt nhỏ vỏ. Cho khoai tây đã luộc vào bát, không cần thêm nước.
- Khoai tây nướng lò: Dùng khoai tây có độ dày tương đương. Rửa sạch, lau khô và chích nhẹ vào vỏ.

Cơm

- Không sử dụng gạo lứt hoặc gạo trong túi nấu ăn.
- Thêm lượng nước gấp hai đến hai lần rưỡi lượng gạo.

Chim

- Chỉ sử dụng miếng gà ở nhiệt độ tủ lạnh.
- Dùng nĩa châm đều vào da.
- Đặt miếng gà lên vỉ nướng, mặt da hướng lên trên. Đặt vỉ nướng vào trong khay nướng thủy tinh. Phần nước thịt chảy ra sẽ được thu lại.

Lasagna

- Lasagna đông lạnh có độ dày tối đa là 3 cm là loại được khuyến dùng nhất.
- Lấy lasagna ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.
- Nếu chuẩn bị lasagna đông lạnh với khẩu phần lớn hơn 700g, hãy đặt hộp đựng lên đĩa úp ngược dùng được trong lò vi sóng.

11.2 Điều chỉnh chương trình Yêu cầu:

- Thiết bị được bật.
- 1. "Receitas" đầu tiên.
- 2. Chọn một chương trình.
- 3. Nhấn trọng lượng đã cài đặt trước đó.
- 4. Điều chỉnh trọng lượng mong muốn bằng vòng điều khiển.
- 5. Xác nhận trọng lượng bằng ✓
- 6. Nếu bạn muốn biết thời gian kết thúc nấu, hãy điều chỉnh lại.
 - ▶ Prima "Fim".
 - ▶ Đặt thời gian mong muốn.
 - ▶ Xác nhận thời gian nấu kết thúc bằng . ✓
- 7. Đặt thực phẩm vào bên trong thiết bị.
- 8. Đóng cửa thiết bị.
- 9. Đầu tiên.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu.

Lưu ý: Trong một số chương trình, nội dung sau đây được trình bày: trong quá trình chuẩn bị, hãy chú ý đến các chỉ dẫn trên màn hình. Hãy làm theo hướng dẫn.

Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian đã trôi qua, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

1. Nhấn "Thêm nhiệt độ nấu tối đa".
2. Điều chỉnh thời gian mong muốn.
→ "Điều chỉnh thời gian kéo dài", Trang 46
- Bạn có thể thiết lập lại thời gian đã quy định.

3. Đầu tiên.
4. Bắt đầu thao tác với .

Dừng hoạt động

1. Mở cửa thiết bị hoặc nhấn .
- ✓ Hoạt động bị gián đoạn.
2. Để tiếp tục hoạt động, hãy đóng cửa.
- cửa thiết bị và nhấn .
- ✓ Hoạt động vẫn tiếp tục.

Hủy bỏ hoạt động

- ▶ Trước .
- ✓ Thiết bị hủy các chức năng hiện tại.

11.3 Tổng quan về bữa ăn

Món ăn	Thực phẩm phù hợp	Phạm vi cân nặng	Đĩa/phụ kiện
		tính bằng kg	
Rã đông bánh mì ¹	Bánh mì, nguyên, tròn hoặc dài, bánh mì trong bánh lát, bánh bông lan, bánh men, bánh trái cây, bánh không phủ kem, kem tươi hoặc gelatin	0,20-1	Thùng chứa nông, mở
Rã đông thịt ¹	Thịt quay, thịt miếng mỏng, thịt gà, thịt băm	0,20-2	Thùng chứa nông, mở
Rã đông cá ¹	Cá nguyên con, phi lê cá, miếng cá 0,10-1 p. (ví dụ súp		Thùng chứa nông, mở
Rau tươi ²	lơ, bông cải xanh, cà rốt, cải ngựa, cây tỏi tây, ớt chuông, bí xanh	0,15-1	Container kín
Các loại đậu, đông lạnh ²	ví dụ, súp lơ, bông cải xanh, cà rốt, cải ngựa, bắp cải đỏ, rau bina	0,15-1	Container kín
Cơm ²	Cơm dài, khoai	0,05-0,3	Thùng chứa cao, kín
Khoai tây luộc ²	tây có vỏ hoặc không có vỏ, khoai tây thành từng miếng có kích thước bằng nhau	0,20-1	Container kín
Khoai tây nướng ¹	Khoai tây còn vỏ, mỗi củ 200-250 g	0,20-1,5	Nướng trong đĩa nướng thủy tinh
Lasagna, đông lạnh sâu.	Lasagna hoặc món soufflé đông lạnh tương tự	0,30-1	Mở thùng chứa
Gà xé miếng, bức bích họa	Đùi gà, đùi gà, chân gà thịt gà	0,50-1	Nướng trong đĩa nướng thủy tinh

thời gian12 Hàm thời gian

Thiết bị của bạn có chức năng thời gian, với bạn có thể điều chỉnh thời gian và thời điểm kết thúc hoạt động cũng như bộ hẹn giờ.

Các hàm thời gian	Sử dụng
Thời lượng thời gian	Nếu bạn thiết lập thời gian kéo dài để vận hành, thiết bị tự động dừng sưởi ấm khi thời gian kéo dài đến đến cùng.

Các hàm thời gian	Sử dụng
Kết thúc	Ngoài thời gian kéo dài, Bạn có thể thiết lập thời gian kết thúc hoạt động. Thiết bị sẽ tự động bật, do đó hoàn thành hoạt động đúng thời hạn mong muốn.
Bộ hẹn giờ	Bạn có thể điều chỉnh bộ hẹn giờ độc lập với thao tác. Nó không ảnh hưởng đến thiết bị.

¹ Chú ý đến biển báo lật thức ăn.

² Chú ý đến tín hiệu khuấy thức ăn.

en Các hàm thời gian

12.1 Thời lượng thông thường

Bạn có thể thiết lập thời gian cho hoạt động "tăng cường" lên đến 30 phút.
Bạn có thể thiết lập thời gian cho tất cả các cấp độ khác lên đến 90 phút.

Yêu cầu: Chúng được điều chỉnh theo một chế độ hoạt động và một cấp độ.

- 1. Nhấn "Thời lượng".
- 2. Để thay đổi khoảng thời gian đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: phút hiển thị "m" hoặc giây hiển thị "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
- 3. Điều chỉnh thời gian bằng vòng điều chỉnh.

chó.

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .
- 4. Đầu tiên✓.
- 5. Bắt đầu thao tác với .

start stop

Tiếp tục nấu thức ăn

Sau khi thời gian đã trôi qua, bạn có thể tiếp tục nấu thức ăn.

- 1. Nhấn "Thêm nhiệt độ nấu tối đa".
- 2. Điều chỉnh thời gian mong muốn.

→ "Điều chỉnh thời gian kéo dài", Trang 46

Bạn có thể thiết lập lại thời gian đã quy định.
- 3. Đầu tiên✓.
- 4. Bắt đầu thao tác với .

start stop

Thay đổi thời gian kéo dài

Bạn có thể thay đổi thời lượng bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn "Thời lượng".
- 2. Để thay đổi khoảng thời gian đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng, ví dụ: phút hiển thị "m" hoặc giây hiển thị "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
- 3. Điều chỉnh thời gian bằng vòng điều chỉnh.

chó.

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .
- 4. Đầu tiên✓.

Hủy thời gian

Bạn có thể hủy thời gian bất cứ lúc nào.

- 1. Nhấn vào thời gian.
- 2. Đặt lại thời gian kéo dài bằng .

Trong các chế độ hoạt động luôn yêu cầu thời gian kéo dài, thiết bị sẽ đặt lại thời gian kéo dài đến giá trị mặc định.
- 3. Đầu tiên✓.

12.2 Điều chỉnh thời gian kết thúc nấu

Bạn có thể hoãn thời gian mà bạn nên hoàn thành thời gian hoạt động.

Ghi chú

- Để có được kết quả nấu ăn tốt, đừng trì hoãn cộng thêm một giờ sau khi hoạt động bắt đầu.
- Để tránh thực phẩm bị hỏng, không nên để thực phẩm bên trong thiết bị quá lâu.

Yêu cầu

- Có chế độ hoạt động và mức độ được điều chỉnh.
- Có một khoảng thời gian được quy định.

- 1. Prima "Fim".
- 2. Để thay đổi thời gian hoàn thành đã đặt trước đó, hãy nhấn giá trị thời gian tương ứng.
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
- 3. Điều chỉnh thời gian hoàn thành bằng vòng điều chỉnh.

chó.
- 4. Đầu tiên✓.
- 5. Đầu tiên^{start}_{stop}✓.
- ✓ Màn hình hiển thị thời gian bắt đầu. Thiết bị đang ở trong chế độ chờ.
- ✓ Khi đến thời gian bắt đầu, hoạt động sẽ bắt đầu và thời gian thực hiện sẽ được đếm ngược.
- ✓ Khi thời gian kết thúc, một tín hiệu sẽ vang lên. Màn hình sẽ hiển thị thông báo rằng hoạt động đã hoàn tất.
- 6. Khi thời gian đã kết thúc, thực hiện một trong các hành động sau:
 - ▶ Nếu cần thiết, bạn có thể thực hiện các điều chỉnh thêm và bắt đầu hoạt động trở lại.
 - ▶ Khi bữa ăn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng .

⏻

Thay đổi thời gian kết thúc nấu

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

- 1. Prima "Fim".
- 2. Điều chỉnh thời gian hoàn thành bằng vòng điều chỉnh.

chó.

Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .
- 3. Đầu tiên✓.

Hủy thời gian kết thúc nấu

- 1. Prima "Fim".
- 2. Đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .

⏻
- 3. Đầu tiên✓.

12.3 Điều chỉnh bộ hẹn giờ

Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với chế độ vận hành. Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ lên đến 24 giờ.
bộ hẹn giờ có tín hiệu riêng của nó, cho phép nó phân biệt xem đó là bộ đếm thời gian đã reo hay thời gian của thời gian đã kết thúc.

- 1. Đầu tiên✗.
- 2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, nhấn giá trị thời gian phóng viên không có người xem, p. ví dụ, phút "m" hoặc se-gundos "s".
- ✓ Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh.
- 3. Điều chỉnh bộ hẹn giờ bằng vòng điều chỉnh.
- ✓ Nếu cần, hãy đặt lại giá trị điều chỉnh bằng .

⏻
- 4. Để bắt đầu hẹn giờ, hãy nhấn vào màn hình.

▶
- ✓ Bộ đếm thời gian đang đếm ngược.
- ✓ Nếu thiết bị đã tắt, bộ hẹn giờ vẫn hiển thị trên màn hình.
- ✓ Nếu thiết bị được bật, các cài đặt cho hoạt động hiện tại sẽ được hiển thị trên màn hình. Bộ hẹn giờ sẽ được hiển thị trên màn hình vận hành.
- ✓ Khi hết giờ, sẽ có tín hiệu âm thanh. Màn hình hiển thị thời gian kết thúc.

Kết thúc bộ đếm thời gian

- Yêu cầu: Nghe thấy tín hiệu.
- ▶ Nhấn vào bất kỳ ô nào.
 - ✓ Bộ hẹn giờ đã tắt.

Thay đổi bộ đếm thời gian

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

1. Nếu bộ hẹn giờ đang chạy ở chế độ chờ nền, trước tiên hãy chọn bộ hẹn giờ với . ⌵

2. Đầu tiên⏸.
3. Thay đổi bộ hẹn giờ bằng vòng điều chỉnh.
4. Xác nhận bằng . ➤

Hủy bộ hẹn giờ

Bạn có thể hủy bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

1. Nếu bộ hẹn giờ đang chạy ở chế độ nền, hãy chọn Đầu tiên kích hoạt bộ hẹn giờ bằng . ⏸
2. Đầu tiên⏸.
3. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng . ↺

trẻ em13 Khóa an toàn trẻ em

Khóa thiết bị của bạn để ngăn trẻ em sử dụng. có thể vô tình bật hoặc thay đổi cài đặt của chúng.

được kích hoạt, bạn sẽ không thể thay đổi thời gian của hẹn giờ. Để kết thúc tiếng bíp, ví dụ: sau khi thời gian được đặt trên bộ hẹn giờ đã trôi qua, hãy nhấn bất kỳ phím nào.

13.1 Kích hoạt khóa an toàn để

những đứa trẻ

- ▶ Giữ phím trong khoảng⏸ 4 giây.
- ✓ Các lệnh bị chặn.
- ✓ Nếu bộ hẹn giờ được thiết lập, điều này tiến bộ. Trong khi khóa an toàn trẻ em

13.2 Vô hiệu hóa khóa an toàn để

những đứa trẻ

1. Xoay vòng 360°.
2. Ngoài ra, giữ phím trong ⏸ khoảng 4 giây.
3. Các nút điều khiển đã được mở khóa.

cơ bản14 Quy định cơ bản

Bạn có thể điều chỉnh các thiết lập cơ bản của thiết bị của bạn để nhu cầu của bạn.

14.1 Tổng quan về các quy định cơ bản

Ở đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các quy định cơ bản và từ cài đặt gốc. Các cài đặt cơ bản phụ thuộc vào đặc điểm của thiết bị của bạn.

Ghi chú

- Những thay đổi về quy định liên quan đến ngôn ngữ, Âm thanh của phím và độ sáng của bảng điều khiển có tác dụng ngay lập tức. Mọi điều chỉnh khác chỉ có hiệu lực sau khi bạn đã ghi nhớ chúng.
- Những thay đổi bạn thực hiện đối với cài đặt cơ bản vẫn sẽ tồn tại trong một thời gian ngay cả sau khi xảy ra lỗi. của năng lượng.

Quy định cơ bản	Lựa chọn
Ngôn ngữ	Xem lựa chọn trên thiết bị
Thời gian	"Giờ" theo định dạng 24 giờ giờ
Tắt che mặt	Lựa chọn
Chiếu sáng	■ Cấp độ 1 đến 8 ¹
Chỉ báo thời gian	■ Trên (cài đặt này tăng mức tiêu thụ năng lượng) ■ Trên, giới hạn trong thời gian ¹ ■ Tắt

Tắt che mặt	Lựa chọn
Thời gian	■ Kỹ ¹ ■ thuật số tương tự
Điều chỉnh	■ Căn chỉnh màn hình theo chiều ngang và chiều dọc.
Tín hiệu âm thanh	Lựa chọn
Âm thanh chính	■ Đã kết nối ¹ ■ Tắt
Tín hiệu âm thanh	■ Thời gian ngắn ■ Thời gian ngắn ■ Thời lượng trung ¹ ■ bình Thời lượng dài
Cài đặt thiết bị	Lựa chọn
Chiếu sáng	■ Đã kết nối ¹ ■ Tắt
Cài đặt trước công suất vi sóng	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ tăng
Cá nhân hóa	Lựa chọn
Logo thương hiệu	■ Tắt che mặt ¹ ■ Không trình bày

¹ Cài đặt gốc (có thể thay đổi tùy theo loại thiết bị)

en Hỗ trợ vệ sinh

Cá nhân hóa	Lựa chọn
Sau khi bật chế độ nguồn	Menu chính Lò vi sóng Doanh thu Nướng
Thời gian nấu đã trôi qua	Tắt che mặt¹ Không trình bày
Khóa an toàn cho trẻ em	Có sẵn Đề tắt
Cài đặt gốc	Lựa chọn
Cài đặt gốc	Khôi phục Hủy bỏ
Thông tin thiết bị	Hiển thị "Thông tin thiết bị"

14.2 Thay đổi cài đặt cơ bản Yêu cầu: Thiết bị

được bật.

- Nhấn "Cài đặt cơ bản".
- Nhấn cài đặt cơ sở mong muốn.
- Thay đổi cài đặt mong muốn trên màn hình.
- Quay lại phần tổng quan hoặc menu chính bằng .

14.3 Thay đổi thời gian

Yêu cầu: Thiết bị phải được bật.

- Nhấn "Cài đặt cơ bản".
- Nhấn nút cài đặt cơ bản "Thời gian".
- Màn hình hiển thị giá trị đã cài đặt.
- Điều chỉnh giờ bằng vòng điều chỉnh.
- Nhấn vào phút.
- Điều chỉnh phút bằng vòng điều chỉnh.
- Đầu tiên✓.
- Quay lại phần tổng quan hoặc menu chính bằng .

vệ sinh15 Hỗ trợ vệ sinh

Hỗ trợ vệ sinh là một giải pháp thay thế nhanh chóng cho việc vệ sinh bên trong thiết bị. Hỗ trợ vệ sinh làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi dung dịch tẩy rửa. Sau đó, bụi bẩn sẽ dễ dàng được loại bỏ hơn.

CẢNH BÁO Vệ

sinh không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị.

- ▶ Không bao giờ đổ chất lỏng vào thiết bị.

15.1 Điều chỉnh chế độ hỗ trợ vệ sinh Yêu cầu: Thiết bị được

bật.

- Nhấn "Vệ sinh".
- Làm theo hướng dẫn trên màn hình.
- Đầu tiên^{start}✓.
- Sau khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra.
- Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

bảo trì16 Vệ sinh và bảo trì

Để đảm bảo thiết bị của bạn hoạt động được lâu dài, bạn phải vệ sinh và bảo trì thiết bị cẩn thận.

16.1 Sản phẩm làm sạch Chỉ sử

dụng 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 hơi nước hoặc máy phun rửa áp lực cao để vệ sinh thiết bị.

THẬN TRỌNG

Các sản phẩm làm sạch không phù hợp sẽ làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.
- ▶ Không sử dụng miếng len thép hoặc miếng bọt biển mài mòn.
- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh bằng nước nóng.
- ▶ Chỉ sử dụng chất tẩy rửa kính, chất tẩy rửa thép không gỉ và dụng cụ cạo kính.

nếu hướng dẫn vệ sinh khuyến nghị sử dụng chúng cho sản phẩm đó.

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

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

Tham khảo hướng dẫn vệ sinh riêng để biết sản phẩm vệ sinh nào phù hợp với từng bề mặt và bộ phận.

16.2 Vệ sinh thiết bị Vệ sinh

thiết bị theo hướng dẫn để các bộ phận và bề mặt khác nhau không bị hư hỏng do vệ sinh không đúng cách hoặc sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên.

- ▶ Bạn nên cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.

- ▶ Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa.

¹ Cài đặt gốc (có thể thay đổi tùy theo loại thiết bị)

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

- ▶ Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ bụi bẩn thô từ bên trong thiết bị, các bộ phận làm nóng và của các phụ kiện.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Kính trên cửa thiết bị bị trầy xước có thể bị nứt.

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

- Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch cái.
- Thực hiện theo hướng dẫn về cách vệ sinh các bộ phận hoặc bề mặt của thiết bị.
- Trừ khi có quy định khác:
 - ▶ Lau sạch các bộ phận của thiết bị bằng dung dịch xà phòng ấm và vải.
 - ▶ Lau khô bằng vải mềm.

16.3 Vệ sinh bên trong thiết bị

CHÚ Ý

Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng bên trong thiết bị.

- ▶ Không sử dụng bình xịt lò nướng, sản phẩm mài mòn hoặc các chất tẩy rửa lò nướng mạnh khác.

- Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch cái.
- Làm sạch bằng dung dịch tẩy rửa ấm hoặc nước với giấm.
- Trong trường hợp vết bẩn nhiều, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng phù hợp với bề mặt thép không gỉ. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa lò nướng ở bên trong của thiết bị lạnh.
Mẹo: Để loại bỏ mùi khó chịu, hãy làm nóng một cốc nước với một vài giọt nước ép chanh trong 1 đến 2 phút ở công suất tối đa lò vi sóng. Để tránh tình trạng sôi chậm, hãy luôn đặt một chiếc thìa vào hộp đựng.
- Lau sạch bên trong thiết bị bằng vải mềm.
- Để bên trong thiết bị khô khi mở cửa.

chất mài

16.4 Tái tạo bề mặt của tự làm sạch bên trong thiết bị

Trần bên trong thiết bị có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ gốm xốp và tráng men và có bề mặt nhám. Khi chức năng nướng hoạt động, các bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ

mỡ bắn ra từ các món nướng hoặc vi nướng và hòa tan mỡ thừa. Nếu bạn sử dụng chủ yếu chức năng vi sóng, thường xuyên bật chức năng lưới để vệ sinh trần nhà.

CHÚ Ý

- Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trên bề mặt tự làm sạch làm hỏng bề mặt.
- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa lò nướng nào trên các bề mặt tự làm sạch. Tuy nhiên, nếu chất tẩy rửa lò nướng liên hệ

với những bề mặt này, hãy làm ướt chúng ngay lập tức bằng nước và khăn bọt biển. Không chà xát hoặc sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa mài mòn nào.

Yêu cầu

- Bên trong thiết bị trống rỗng.
 - Thiết bị đã được bật.
- Nhấn "Nướng".
 - Nhấn "Level".
 - Chọn công suất nướng tối đa.
 - Đầu tiên✓.
 - Nhấn "Thời lượng".
 - Điều chỉnh thời gian mong muốn.
Thời gian vệ sinh phụ thuộc vào lượng dầu mỡ còn sót lại. Bắt đầu từ 20 phút.
 - Đầu tiên✓.
 - Bắt đầu thao tác với .
Mở cửa phòng trong khi thiết bị đang sưởi ấm.
- chứng nhận
- ✓ Trong quá trình hoạt động, sự hình thành của hút thuốc. Điều này là bình thường và sẽ giảm dần theo thời gian.
 - ✓ Khi thời gian trôi qua, bạn sẽ nghe thấy một tín hiệu.
- Nếu khói vẫn còn hình thành sau khi nấu xong, hãy kéo dài thời gian nấu.

16.5 Vệ sinh phụ kiện

- Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch cái.
- Làm mềm thức ăn thừa bị cháy bằng một miếng vải đa năng ẩm và dung dịch nóng dựa trên của chất tẩy rửa.
- Làm sạch kỹ lưỡng các phụ kiện bằng dung dịch nước ấm một để chất tẩy rửa và một miếng vải đa năng hoặc bàn chải vệ sinh.
- Làm sạch vỉ nướng bằng chất tẩy rửa thép không gỉ có thể oxy hóa hoặc cho vào máy rửa chén. Trong trường hợp bụi bẩn nhiều, hãy sử dụng cuộn thép thép không gỉ hoặc chất tẩy rửa lò nướng.
- Lau khô bằng vải mềm.

16.6 Vệ sinh kính cửa

CHÚ Ý

Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng kính cửa.

- ▶ Không sử dụng dụng cụ cạo kính.

- Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch cái.
- Lau sạch kính cửa bằng khăn ẩm và nước lau kính.

Lưu ý: Bóng đổ trên kính cửa, tương tự như vết sáng là sự phản chiếu ánh sáng từ đèn bên trong thiết bị.

- Lau khô bằng vải mềm.

16.7 Vệ sinh gioăng cửa

CHÚ Ý

Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng gioăng cửa.

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

en Loại bỏ lỗi

- 1. Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch. cái.
- 2. Lau sạch gioăng cửa bằng dung dịch xà phòng ấm và khăn mềm đa năng.
- 3. Lau khô bằng vải mềm.

16.8 Vệ sinh mặt trước của thiết bị THẬN TRỌNG Vệ sinh

không đúng cách có thể làm hỏng mặt trước của thiết bị.

- ▶ Không vệ sinh bằng nước lau kính, dụng cụ cạo kim loại hoặc dụng cụ cạo kính.
- ▶ Để ngăn ngừa sự ăn mòn ở mặt trước bằng thép không gỉ, hãy loại bỏ ngay các vết cặn vôi, vết dầu mỡ, vết hồ bột và vết lòng trắng trứng.
- ▶ Trên bề mặt thép không gỉ, hãy sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ chuyên dụng cho bề mặt nóng.

- 1. Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch. cái.
- 2. Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng dung dịch xà phòng ấm và khăn lau bát đĩa.

Lưu ý: Có thể có sự khác biệt nhỏ về màu sắc ở mặt trước của thiết bị do các vật liệu khác nhau, ví dụ như kính, nhựa hoặc kim loại.

- 3. Trên mặt trước của thiết bị bằng thép không gỉ, áp dụng một lớp mỏng chất bảo quản bằng thép không gỉ với một miếng vải mềm.

Bạn có thể mua sản phẩm bảo quản bằng thép không gỉ từ Trung tâm hỗ trợ kỹ thuật hoặc các nhà bán lẻ chuyên dụng.

- 4. Lau khô bằng vải mềm.

16.9 Vệ sinh bằng điều khiển THẬN TRỌNG Vệ sinh không

đúng cách có thể làm hỏng bảng điều khiển.

- ▶ Không bao giờ vệ sinh bằng điều khiển khi nó còn ướt.

- 1. Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm làm sạch. cái.
- 2. Lau sạch bằng điều khiển bằng vải sợi nhỏ hoặc vải mềm, ẩm.
- 3. Lau khô bằng vải mềm.

lỗi17 Loại bỏ lỗi

Người dùng có thể tự khắc phục các sự cố nhỏ của thiết bị. Trước khi liên hệ với bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật, vui lòng tham khảo thông tin khắc phục sự cố. Điều này giúp bạn tránh được những chi phí không đáng có.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi các kỹ thuật viên có trình độ.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy liên hệ với bộ phận Hỗ trợ kỹ thuật.
→ "Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 52

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi các kỹ thuật viên có trình độ.
- ▶ Chỉ được sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu dây nguồn hoặc cáp kết nối của thiết bị bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn hoặc cáp kết nối dành riêng cho thiết bị đó, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật của nhà sản xuất.
- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên có trình độ.

17.1 Sự cố

Sự cố	Nguyên nhân và cách khắc phục Phích cắm dây
Thiết bị không hoạt động.	nguồn chưa được cắm vào.
	▶ Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Cầu chì trong hộp cầu chì đã bị đứt.
	▶ Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì.
	Không có nguồn điện.
	▶ Kiểm tra xem ánh sáng xung quanh hoặc các thiết bị khác trong cùng không gian có hoạt động không.

Sự cố	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố Sự cố
Thiết bị không hoạt động.	1. Tắt cầu dao trong bảng điện. 2. Bật lại cầu dao sau khoảng 10 giây. ✓ Nếu sự bất thường là duy nhất, tin nhắn sẽ bị xóa. 3. Nếu thông báo lỗi vẫn xuất hiện, vui lòng liên hệ với bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật. Khi liên hệ, vui lòng nêu rõ thông báo lỗi. → "Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 52
Lò vi sóng không hoạt động.	Cửa không được đóng đúng cách. ▶ Kiểm tra xem có mảnh vụn thức ăn hoặc vật lạ nào kẹt trong cửa không.
Thức ăn không nóng lên.	Chế độ demo được kích hoạt trong cài đặt cơ bản. 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách tắt nhanh cầu dao trong bảng điện. 2. Tắt chế độ demo trong vòng 5 phút trong phần cài đặt căn cứ. → Trang 47
Đèn bên trong thiết bị không hoạt động.	Có một số nguyên nhân có thể xảy ra. ▶ Liên hệ với chúng tôi. → "Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 52
Lò vi sóng ngừng hoạt động.	Sự cố 1. Khởi động lại thiết bị. ▶ Giữ phím trong ít nhất 10 giây. ▶ Hoặc tắt cầu dao điện trong tủ điện. Bật lại cầu dao điện sau khoảng 10 giây. ✓ Nếu sự bất thường là duy nhất, tin nhắn sẽ bị xóa. 2. Nếu thông báo lỗi vẫn xuất hiện, vui lòng liên hệ với bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật. Khi liên hệ, vui lòng nêu rõ thông báo lỗi. → "Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 52
Bữa ăn nóng lên chậm hơn trước.	Công suất lò vi sóng được đặt quá thấp. ▶ Đặt lò vi sóng ở mức công suất cao hơn. Một lượng lớn hơn bình thường đã được đưa vào thiết bị. ▶ Đặt thời gian kéo dài hơn. Đề tăng gấp đôi số lượng, bạn cần gấp đôi thời gian. Thức ăn lạnh hơn bình thường. ▶ Thỉnh thoảng lật hoặc khuấy thức ăn.
Thời gian không được hiển thị khi thiết bị tắt	Màn hình sẽ tắt ngay sau đó. Không cần thực hiện hành động nào.

17.2 Chỉ dẫn trên bảng chỉ dẫn

Sự cố	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố Sự cố
Một thông báo có chữ "D" hoặc "E" sẽ xuất hiện trên màn hình.	1. Đặt lại thiết bị. ▶ Giữ phím trong ít nhất 10 giây. ▶ Hoặc tắt cầu dao điện trong tủ điện. Bật lại cầu dao điện sau khoảng 10 giây. ✓ Nếu sự bất thường là duy nhất, tin nhắn sẽ bị xóa. 2. Nếu thông báo lỗi vẫn xuất hiện, vui lòng liên hệ với bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật. Khi liên hệ, vui lòng nêu rõ thông báo lỗi. → "Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 52

Loại trừ18 Loại trừ

- 18.1 Xử lý thiết bị cũ Nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng thông qua phương pháp xử lý thân thiện với môi trường.

1. Ngắt phích cắm khỏi dây nguồn.
2. Cắt dây điện.

3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

Để biết thêm thông tin về quy trình xử lý hiện hành, vui lòng liên hệ với Đại lý chuyên môn hoặc Dịch vụ đô thị tại địa phương.

	Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị 2012/19/EU liên quan đến thiết bị xử lý chất thải thiết bị điện và điện tử (WEEE).	Chỉ thị thiết lập khuôn khổ cho việc tạo ra một hệ thống thu thập và phục hồi thiết bị đã qua sử dụng có hiệu lực tại tất cả các quốc gia thành viên của Liên minh Châu Âu.
---	--	---

kỹ thuật19 Hỗ trợ kỹ thuật

Bạn có thể nhận được thông tin chi tiết về thời lượng và các điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn với dịch vụ hỗ trợ khách hàng của chúng tôi, đại lý hoặc trên trang web của chúng tôi, sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm liên quan đến liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành.

Nếu bạn liên hệ với Bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật, bạn phải có số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị của bạn.

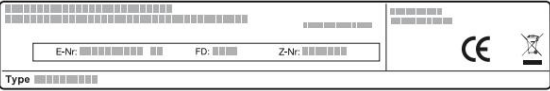
Bạn có thể tìm thấy thông tin liên lạc của dịch vụ hỗ trợ người tiêu dùng thông qua mã QR trong tài liệu đính kèm liên quan đến liên hệ dịch vụ điều kiện bảo hành hoặc trên trang web của chúng tôi.

Sản phẩm này có nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng loại D. Các nguồn sáng có sẵn như một bộ phận dự phòng và chỉ có thể thay thế bởi nhân viên chuyên môn.

Tìm thông tin theo Quy định (EU) 2023/826 trực tuyến trên trang [www.ec.europa.eu/energy-efficiency/home](https://ec.europa.eu/energy-efficiency/home) hoặc dịch vụ của thiết bị trong hướng dẫn vận hành và tài liệu bổ sung.

19.1 Số sản phẩm (E-Nr.) và số sê-ri sản xuất (FD)

Tìm số sản phẩm (E-Nr.) và số bộ phận ngày sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị. Tìm tám biển đánh giá có các con số khi bạn mở cửa thiết bị.



Chỉ ra dữ liệu để luôn có dữ liệu trong tầm tay thiết bị của bạn và số điện thoại hỗ trợ Kỹ thuật.

để có được kết quả tốt

Bạn sẽ tìm thấy các quy định phù hợp ở đây, cũng như các phụ kiện và hộp đựng tốt nhất, cho các mục đích khác nhau món ăn. Chúng tôi điều chỉnh các khuyến nghị một cách hoàn hảo để thiết bị của bạn.

20.1 Cách tiến hành tốt nhất

- Mẹo
- Hướng dẫn chuẩn bị
- Các quy định được khuyến nghị luôn áp dụng cho bên trong thiết bị lạnh và trống rỗng.
 - Thời gian được chỉ ra trong phần tổng quan chỉ là giá trị tham chiếu. Chúng phụ thuộc vào chất lượng và thành phần thực phẩm.
-  **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
- Thực phẩm có vỏ hoặc lớp da cứng có thể bị vỡ trong quá trình khởi động và thậm chí sau đó.
- ▶ Không bao giờ nấu trứng trong vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc trong vỏ.
 - ▶ Không bao giờ nấu động vật có vỏ và giáp xác trong thiết bị này.
 - ▶ Trong trường hợp trứng chiên hoặc trứng luộc, hãy cắt nhỏ lòng đỏ trước.
 - ▶ Vỏ hoặc lớp da của thực phẩm có vỏ hoặc lớp da cứng, ví dụ như táo, cà chua, khoai tây hoặc xúc xích, có thể bị vỡ. Chọc thủng vỏ hoặc lớp da trước khi cầm. khởi động.

CHÚ Ý

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

- ▶ Không cho thực phẩm có tính axit như trái cây hoặc thực phẩm nướng được ướp gia vị có tính axit, trực tiếp trên vỉ nướng.

Lưu ý: Thông tin dành cho những người bị dị ứng với niken

Trong một số trường hợp hiếm hoi, một lượng nhỏ niken có thể ngấm vào thực phẩm.

1. Trước khi sử dụng, hãy lấy hết đồ bên trong thiết bị ra. những thùng chứa mà bạn không cần.
2. Chọn món ăn mong muốn từ các khuyến nghị. khuyến nghị về quy định.
3. Đặt thực phẩm vào hộp đựng phù hợp.
4. Đặt hộp đựng vào giữa đế của thiết bị. Bằng cách này, vi sóng có thể đạt tới đồ ăn ở khắp mọi nơi.
5. Điều chỉnh thiết bị theo khuyến nghị điều chỉnh.

- Đầu tiên, hãy đặt thời lượng ngắn nhất. Nếu nếu cần thiết, hãy kéo dài thời gian.
- 6. Khi lấy vật chứa nóng ra khỏi thiết bị, sử dụng tay cầm.

20.2 Rã đông, hâm nóng và nấu bằng lò vi sóng

Thiết lập các khuyến nghị về rã đông, hâm nóng và nấu bằng lò vi sóng.

Thời gian tồn tại phụ thuộc vào vật chứa và nhiệt độ, cũng như thành phần và số lượng của thực phẩm. Do đó, các bảng chứa các phạm vi tham khảo. Hãy thử sử dụng giá trị cao hơn trước thấp và nếu cần, hãy điều chỉnh lên giá trị cao hơn vào lần sau.

Nếu bạn sử dụng các lượng khác nhau trong số những điều được chỉ ra trong bảng, hãy tuân theo công thức thực nghiệm: gấp đôi số lượng - gần gấp đôi thời gian

thời lượng, một nửa số lượng - một nửa thời gian

khoảng thời gian.

Rã đông bằng lò vi sóng

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Đông lạnh thực phẩm theo chiều ngang.
- Sử dụng hộp đựng mở, an toàn với lò vi sóng.
- Đặt hộp đựng vào đế của thiết bị.
- Trong khi đó, khuấy hoặc lật thức ăn 2 hoặc 3 lần. Khi lật, hãy loại bỏ phần nước đã rã đông.
- Khi rã đông thịt hoặc gia cầm, nước sẽ chảy ra. Khi lật thịt, hãy đổ bỏ nước. Không tái sử dụng hoặc để nước chảy ra môi trường. tiếp xúc với các thực phẩm khác.
- Sau khi lật thịt bò xay đã rã đông, lấy thịt ra.
- Khi lật, hãy tách riêng các phần đã rã đông.
- Để thực phẩm đã rã đông trong thiết bị đã tắt thêm 10 đến 30 phút nữa để nhiệt độ cân bằng.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Thịt nguyên con, có và không có xương ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 phút 2. 10-15 phút
Thịt nguyên con, có và không có xương ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 15-20 phút
Thịt nguyên con, có và không có xương ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 phút 2. 20-25 phút
Thịt thái miếng hoặc lát 1,2	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 phút 2. 3-5 phút
Thịt thái miếng hoặc lát 1,2	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 5-10 phút
Thịt thái miếng hoặc lát 1,2	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 phút 2. 5-10 phút
Thịt băm hỗn hợp ^{1,2}	200g	90 W	8-10 phút
Thịt băm hỗn hợp ^{1,2}	500g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 8-10 phút
Thịt băm hỗn hợp ^{1,2}	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 10-15 phút
Gia cầm hoặc các bộ phận của gia cầm ^{1,2}	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 10-15 phút
Gia cầm hoặc các bộ phận của gia cầm ^{1,2}	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 phút 2. 10-15 phút
Phi lê cá, bít tết cá hoặc cá thái lát ^{1,2}	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 10-15 phút
Cá nguyên con ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 phút 2. 3-5 phút
Cá nguyên con ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 8-10 phút
Các loại đậu, ví dụ như đậu Hà Lan ³	300 g	180 W	5-10 phút
Trái cây, ví dụ như quả mâm xôi ³	300 g	180 W	6-9 phút
Trái cây, ví dụ như quả mâm xôi ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 phút 2. 5-10 phút
Bơ, rã đông ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 phút 2. 1-2 phút
Bơ, rã đông ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 phút 2. 2-4 phút
Bánh mì nguyên cám ¹	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 5-10 phút

¹ Lật thức ăn nhiều lần.
² Khi lật, hãy tách riêng các phần đã rã đông.
³ Thỉnh thoảng khuấy thức ăn cẩn thận.
⁴ Tháo bỏ hoàn toàn bao bì.

en Làm thế nào để có được kết quả tốt

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Bánh mì nguyên cám ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1,5 phút 2. 9-10 phút
Bát, khô, ví dụ như quả bóng bowling bột đánh 2.3	500 g	90 W	5-10 phút
Bát, khô, ví dụ như quả bóng bowling bột đánh 2.3	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 phút 2. 4 phút
Bánh, cây mọng nước, ví dụ như bát đựng trái cây, bánh phở mai ²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 3-5 phút
Bánh, cây mọng nước, ví dụ như bát đựng trái cây, bánh phở mai ²	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 phút 2. 5-10 phút

Làm nóng hoặc nấu thực phẩm đông lạnh bằng lò vi sóng

Thực hiện theo khuyến nghị về cài đặt lò vi sóng.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Sử dụng hộp đựng kín, an toàn với lò vi sóng. Bạn cũng có thể dùng đĩa hoặc nắp đậy để đậy hộp đựng. an toàn với lò vi sóng. Lấy thức ăn chế biến sẵn ra khỏi bao bì.
- Phân phối đều thức ăn trong hộp đựng. Thức ăn dẹt mất ít thời gian nấu hơn cao nhất.
- Đặt hộp đựng vào đế của thiết bị.
- Thức ăn tỏa nhiệt vào hộp đựng. Hộp đựng có thể trở nên rất nóng. Hãy sử dụng găng tay khi nướng.
- Lật hoặc khuấy thức ăn nhiều lần trong quá trình nấu.
- Để thức ăn nghỉ trong vòng 2 đến 5 phút sau khi hâm nóng.
- Hương vị của món ăn vẫn không thay đổi. Giảm muối và gia vị.
- Lấy lasagna ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.
- Nên dùng loại lasagna đông lạnh có độ dày tối đa là 3 cm.
- Để đạt được kết quả hoàn hảo, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng thức ăn hoặc bữa ăn sẵn ở mức 600 W. Nếu Nếu bao bì ghi công suất vi sóng cao hơn, hãy tăng thời gian.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Thực đơn, bữa ăn nấu chín, bữa ăn sẵn (2-3 các thành phần)	300-400 g	600 W	8-13 phút
Canh	400 g	600 W	8-12 phút
Món hầm	500 g	600 W	10-15 phút
Thịt thái lát hoặc miếng với nước sốt, ví dụ như thịt bò bò hầm	500 g	600 W	10-15 phút
Cá, ví dụ như phi lê ⁴	400g	600 W	10-15 phút
Các món nướng, ví dụ như lasagna, cannelloni (khoảng Cao 3 cm)	450g	600 W	12-15 phút
Các món ăn kèm, ví dụ như: cơm, mì ống ⁴	250 g	600 W	3-7 phút
Các món ăn kèm, ví dụ như: cơm, mì ống ⁴	500 g	600 W	8-12 phút
Các loại đậu, ví dụ như đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà ⁴	300 g	600 W	7-10 phút
rốt Rau, ví dụ như đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt ⁴	600 g	600 W	14-17 phút

¹ Lật thức ăn nhiều lần.
² Chỉ rã đông bánh khi không có kem phủ, kem tươi, gelatin hoặc kem trứng.
³ Tách riêng từng miếng bánh ra.
⁴ Thêm một ít chất lỏng vào thức ăn.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng Thời lượng	
Rau bina với kem ¹	450 g	600 W	9-12 phút

Mẹo để đông lạnh lại, hâm nóng lại và nấu ăn bằng lò vi sóng

Hãy chú ý những mẹo này để có kết quả tốt khi rã đông, hâm nóng và nấu bằng lò vi sóng.

Mối quan tâm:	Gợi ý
Món ăn của bạn quá khô.	■ Giảm thời gian kéo dài hoặc chọn một công suất vi sóng kém cỏi. ■ Thêm chất lỏng và đun thức ăn.
Sau khi thời gian kết thúc, món ăn chưa được rã đông, làm nóng hoặc đã nấu chín.	Kéo dài thời gian nấu. Số lượng lớn hơn và thời gian nấu lâu hơn cần thêm thời gian.

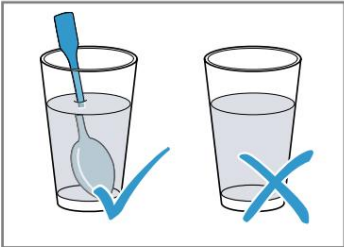
Làm nóng bằng lò vi sóng

Thực hiện theo khuyến nghị về cài đặt lò vi sóng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khi đun nóng chất lỏng, hiện tượng sôi chậm có thể xảy ra. Nghĩa là chất lỏng có thể đạt đến điểm sôi không xuất hiện bọt hơi nước thông thường. Cần cẩn thận khi lắc bình, ngay cả khi lắc nhẹ. chất lỏng nóng có thể đột nhiên tràn ra ngoài và bắn tung tóe.

► Khi đun nóng, luôn đặt một chiếc thìa vào bên trong hộp đựng. Điều này giúp tránh tình trạng sôi chậm.



CHÚ Ý

Nếu kim loại tiếp xúc với thành bên trong thiết bị, tia lửa có thể phát ra và làm hỏng thiết bị hoặc phá hủy lớp kính bên trong cửa.

► Kim loại, ví dụ như thìa bên trong cốc, phải cách thành bên trong thiết bị và bên trong cửa ít nhất 2 cm.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Sử dụng hộp đựng kín, an toàn với lò vi sóng. Bạn cũng có thể dùng đĩa hoặc nắp đậy để đậy hộp đựng. an toàn với lò vi sóng. Lấy thức ăn chế biến sẵn ra khỏi bao bì.
- Đặt hộp đựng vào đế của thiết bị.
- Lật hoặc khuấy thức ăn nhiều lần trong quá trình nấu.
- Để thức ăn nghỉ trong vòng 2 đến 5 phút sau khi hâm nóng.
- Thức ăn tỏa nhiệt vào hộp đựng. Hộp đựng có thể trở nên rất nóng. Hãy sử dụng găng tay khi nướng.
- Để đạt được kết quả hoàn hảo, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng thức ăn hoặc bữa ăn sẵn ở mức 600 W. Nếu Nếu bao bì ghi công suất vi sóng cao hơn, hãy tăng thời gian.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng Thời lượng	
Món ăn đông lạnh sẵn sàng để ăn	1 liều	600 W	5-8 phút
Đồ uống 2,3,4	125 ml	tăng	40-50 giây

¹ Nấu thức ăn mà không cần thêm nước.

² Đặt một cái thìa vào trong ly.

³ Không đun quá nóng đồ uống có cồn.

⁴ Luôn kiểm tra nhiệt độ.

en Làm thế nào để có được kết quả tốt

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Đồ uống 1,2,3	200 ml	tăng cường 1-2 phút	
Đồ uống 1,2,3	500 ml	tăng	2-3 phút
Thức ăn trẻ em, ví dụ như: bình sữa 4,5,3	50 ml	600 W	khoảng 20-30 giây
Thức ăn trẻ em, ví dụ như: bình sữa 4,5,3	100 ml	600 W	30-40 giây
Thức ăn trẻ em, ví dụ như: bình sữa 4,5,3	200 ml	600 W	50-60 giây
Súp, 1 bát ⁶	175 g mỗi	600 W	2-3 phút
Súp, 2 bát ⁶	175 g mỗi	600 W	3-4 phút
Thịt với nước sốt ⁷	500 g	600 W	7-10 phút
món hầm ⁶	400 g	600 W	4-5 phút
món hầm ⁶	800 g	600 W	7-8 phút
Đậu, 1 liêu ⁶	150 g	600 W	2-3 phút
Đậu, 2 liêu ⁶	300 g	600 W	3-4 phút

20.4 Nấu ăn

Thiết bị của bạn cho phép bạn nấu ăn.

Nấu ăn bằng lò vi sóng

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Đặt hộp đựng vào đế của thiết bị.
- Phân phối đều thức ăn trong hộp đựng. Thức ăn dẹt mất ít thời gian nấu hơn cao nhất.
- Sử dụng hộp đựng kín, an toàn với lò vi sóng. Bạn cũng có thể dùng đĩa hoặc nắp đậy để đậy hộp đựng. an toàn với lò vi sóng. Lấy thức ăn chế biến sẵn ra khỏi bao bì.
- Hương vị của món ăn vẫn không thay đổi. Giảm muối và gia vị.
- Để thức ăn nghỉ trong vòng 2 đến 5 phút sau khi hâm nóng.
- Thức ăn tỏa nhiệt vào hộp đựng. Hộp đựng có thể trở nên rất nóng. Hãy sử dụng găng tay khi nướng.
- Để đạt được kết quả hoàn hảo, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng thức ăn hoặc bữa ăn sẵn ở mức 600 W. Nếu Nếu bao bì ghi công suất vi sóng cao hơn, hãy tăng thời gian.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng thời gian
Thịt gà tươi nguyên con, không có nội tạng ⁸	1200g	600 W	25 - 30 phút
Phi lê cá tươi ⁹	400g	600 W	6 - 11 phút
Rau củ tươi 10,9,11	250g	600 W	5 - 9 phút
Rau củ tươi 10,9,11	500g	600 W	10 - 15 phút
Khoai tây 10,9,11	250g	600 W	7 - 9 phút
Khoai tây 10,9,11	500g	600 W	10 - 12 phút
Khoai tây 10,9,11	750g	600 W	15 - 20 phút
Cơm 12.11	125g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 - 5 phút 1. 12 - 15 phút

¹ Đặt một cái thìa vào trong ly.

² Không đun quá nóng đồ uống có cồn.

³ Luôn kiểm tra nhiệt độ.

⁴ Hâm nóng thức ăn cho trẻ em mà không cần vôi hoặc nắp.

⁵ Luôn lắc đều thức ăn sau khi hâm nóng.

⁶ Kiểm tra thức ăn thường xuyên.

⁷ Tách riêng từng lát thịt ra.

⁸ Lật thức ăn sau khi nấu được 1/2 thời gian.

⁹ Thêm một ít chất lỏng vào thức ăn.

¹⁰ Cắt rau thành từng miếng có kích thước bằng nhau.

¹¹ Thỉnh thoảng khuấy thức ăn cẩn thận.

¹² Thêm gấp đôi lượng chất lỏng.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng	Thời lượng thời gian
Gạo 1.2	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 - 8 phút 1. 15 - 18 phút
Đồ ngọt, ví dụ như bánh pudding (ăn liền) ²	500 ml	600 W	5 - 8 phút
Mứt trái cây ²	500 g	600 W	9 - 12 phút

Bánh pudding ăn liền

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thức ăn nóng tỏa ra nhiệt. Hộp đựng có thể nóng.

- ▶ Luôn sử dụng tay cầm nhà bếp để lấy hộp đựng hoặc phụ kiện ra khỏi bên trong thiết bị.

1. Trong một cái bát cao an toàn với lò vi sóng, trộn một gói bột bánh pudding với đường và một ít của sữa, như được chỉ định trên bao bì, để không còn vón cục.

2. Thêm phần sữa còn lại vào và khuấy lại.
3. Đặt bát vào bên trong thiết bị và đóng cửa thiết bị.

4. Điều chỉnh thiết bị theo khuyến nghị khuyến nghị về quy định.
5. Khuấy lần đầu tiên sau 3 phút. Sau đó, quay trở lại khuấy liên tục mỗi phút cho đến khi đạt được độ sệt mong muốn.
Thời gian giữ ấm phụ thuộc vào nhiệt độ của sữa và vật chứa được sử dụng.

Bông ngô vi sóng

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong trường hợp thực phẩm được đóng gói kín, bao bì có thể bị vỡ.

- ▶ Luôn luôn làm theo hướng dẫn trên bao bì.
- ▶ Luôn sử dụng tay cầm để lấy thức ăn ra khỏi thiết bị.

CHÚ Ý

Lặp lại việc làm bông ngô trong lò vi sóng ở mức công suất lò vi sóng quá cao có thể gây hư hỏng bên trong thiết bị.

- ▶ Trong khi nấu, hãy để thiết bị nguội trong vài phút.
- ▶ Không bao giờ cài đặt công suất lò vi sóng quá cao.
- ▶ Không sử dụng tối đa 600 W.
- ▶ Luôn đặt túi bông ngô lên đĩa thủy tinh.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Đặt hộp đựng vào đế của thiết bị.
- Chỉ sử dụng hộp thủy tinh phẳng, chịu nhiệt. Tránh sử dụng đồ sứ hoặc đĩa quá sâu.
- Đặt túi bông ngô vào hộp đựng sao cho mặt có đánh dấu hướng xuống dưới.
- Điều chỉnh thời gian tùy theo số lượng.
- Để tránh bông ngô bị cháy, hãy lấy túi ra và lắc nhẹ sau 1 phút 30 giây. Cẩn thận, bông ngô rất nóng.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất vi sóng Thời lượng
Bông ngô vi sóng ³	1 túi 100 g	600 W 2,5-3,5 phút

20.5 Nướng

Nướng thực phẩm bạn muốn làm giòn.

Sử dụng

Hướng dẫn chuẩn bị

- Không làm nóng trước.
- Sử dụng các vật nướng có trọng lượng và độ dày tương tự.
Bằng cách này, chúng sẽ có màu nâu đều và vẫn giữ được độ ngon ngọt.
- Đặt miếng thịt cần nướng trực tiếp lên vỉ nướng. Đặt vỉ nướng vào trong khay nướng thủy tinh. Nước thịt chảy ra chất béo và nước từ thịt nướng được thu thập.
- Dùng kẹp nướng để lật các miếng thịt cần nướng.
Nếu bạn cắm nĩa vào thịt, thịt sẽ mất nước và bị khô.
- Chỉ rắc muối vào thức ăn cần nướng sau khi đã nướng xong.
Muối hút nước ra khỏi thịt.

¹ Thêm gấp đôi lượng chất lỏng.
² Thỉnh thoảng khuấy thức ăn cẩn thận.
³ Luôn đặt túi bông ngô lên đĩa thủy tinh. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

en Làm thế nào để có được kết quả tốt

- Thịt sẫm màu, ví dụ như thịt bò, sẽ chuyển sang màu nâu nhanh hơn thịt sáng màu, ví dụ như thịt bê hoặc thịt lợn. Những miếng thịt hoặc cá nướng thường có bề mặt hơi cháy xém, nhưng phần bên trong vẫn chín và mọng nước.
- Bộ phận làm nóng của vỉ nướng liên tục bật và tắt. Điều này là bình thường. Tần suất bật/tắt phụ thuộc vào cài đặt công suất của vỉ nướng.
- Có thể sinh ra khói khi nướng.

Đồ ăn	Số lượng	Cân nặng	Sức mạnh của nướng	Thời lượng thời gian
Bít tết cổ, dày khoảng 2 cm 3-4 miếng		khoảng 220 g mỗi	3 (mạnh)	Mặt thứ nhất xấp xỉ. 15 phút Mặt thứ 2: xấp xỉ. 10-15 phút
Xúc xích nướng	4-6 đơn vị	khoảng 100 g mỗi	3 (mạnh)	Mặt thứ nhất xấp xỉ. 20-25 phút Mặt thứ 2: xấp xỉ. 10-20 phút
Bài viết về cá ¹	2-3 đơn vị	khoảng 150 g mỗi	3 (mạnh)	Mặt thứ nhất xấp xỉ. 10 phút Mặt thứ 2: xấp xỉ. 15-20 phút
Cá, nguyên con, ví dụ như cá hồi ¹	2-3 đơn vị	khoảng 260 g mỗi	3 (mạnh)	Mặt thứ nhất xấp xỉ. 15 phút Mặt thứ 2: xấp xỉ. 10-15 phút
Bánh mì cắt lát (nướng trước)	2-6 lát		3 (mạnh)	Mặt thứ nhất xấp xỉ. 4-5 phút Mặt thứ 2: xấp xỉ. 2-3 phút
Bánh mì nướng Gratinat	2-6 lát		3 (mạnh)	tùy thuộc vào phạm vi phù sóng: 5-10 phút

20.6 Nướng kết hợp với lò vi sóng

Để rút ngắn thời gian nấu, bạn có thể sử dụng vỉ nướng kết hợp với lò vi sóng.

Nướng kết hợp với lò vi sóng

- Sử dụng
- Hướng dẫn chuẩn bị
- Đặt hộp đựng lên vỉ nướng.
 - Khi nướng, hãy dùng chảo cao. Nấu trong hộp kín sẽ giúp bên trong thiết bị sạch hơn.
 - Đặt thịt gà, các miếng thịt gà và ức vịt với phần da hướng lên trên.
 - Dùng nĩa châm đều vào da.
 - Đối với món soufflé và gratin, hãy dùng đĩa lớn và nông.
Trong những vật chứa hẹp và cao, thức ăn mất nhiều thời gian để nấu chín hơn và có màu sẫm hơn ở phía trên. Và.
 - Để các món soufflé và gratin nghỉ trong thiết bị đã tắt trong 5 phút.
 - Đảm bảo hộp đựng vừa khít với thiết bị. Hộp đựng không được quá lớn.
 - Trước khi cắt, hãy để thịt nghỉ trong 5-10 phút.
Bằng cách này, nước sốt thịt sẽ được phân bố đều và không bị chảy khi cắt.
 - Luôn cài đặt thời gian nấu tối đa.
Kiểm tra thức ăn sau thời gian ngắn nhất được chỉ định.
 - Lấy lasagna ra khỏi bao bì và cho vào hộp đựng an toàn với lò vi sóng.
 - Nếu bạn đang chuẩn bị món lasagna đông lạnh có chiều cao khoảng 4-5 cm, hãy đặt hộp đựng lên đĩa úp ngược dùng được trong lò vi sóng.

¹ Phết dầu vào vỉ nướng trước.

Đồ ăn	Cân nặng	Công suất nướng	Công suất vi sóng	Thời lượng thời gian
Thịt lợn cho món nướng, ví dụ, bít tết cachapo ¹	khoảng 750 g	1 (yếu)	360 W	35-40 phút
Thịt băm cuộn, không cao tối đa 7 cm ngày	khoảng 750 g	2 (trung bình)	360 W	20-25 phút
Thịt gà, cắt thành khối ²	khoảng 1200 g	3 (mạnh)	360 W	35 - 40 phút
Miếng gà, ví dụ, phòng ngủ Pasta ²	khoảng 800 g	3 (mạnh)	360 W	20-25 phút
Gratin ức gà ²	khoảng 800 g	3 (mạnh)	180 W	20-25 phút
vịt (à la thành phần cơ sở (đã nấu chín trước) ³	khoảng 1000 g	1 (yếu)	360 W	25-30 phút
Lasagna, đông lạnh (khoảng Cao 3 cm)	350-450 g	3 (mạnh)	360 W	12-15 phút
Lasagna, đông lạnh (khoảng Cao 4-5 cm)	600-1000 g	3 (mạnh)	360 W	25-30 phút
Khoai tây nghiền (dựa trên khoai tây) (thô), không tối đa 3 cm cao	khoảng 1000 g	2 (trung bình)	360 W	25-30 phút
Cá, gratin Phô	khoảng 600 g	3 (mạnh)	360 W	15 phút
mai tươi soufflé, không cao tối đa 5 cm ngày	khoảng 850 g	1 (yếu)	360 W	20-25 phút

20.7 Bữa ăn thử nghiệm

Những bản tổng quan này được chuẩn bị cho các viện nghiên cứu. kiểm tra, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc xác minh thiết bị

theo tiêu chuẩn EN 60350-1:2013 hoặc IEC 60350-1:2011 và tiêu chuẩn EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Nấu ăn bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Công suất vi sóng em W	Thời lượng thời gian tính bằng phút	Lưu ý
Eggnog với sữa, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 phút 2. 8-10 phút	Khuôn Pyrex
Bánh đơn giản, 475 g	600 W	7-9 phút	Khuôn Pyrex, Ø 22 cm
Thịt băm cuộn, 900 g	600 W	20-25 phút	Khuôn Pyrex, Ø 28 cm, dài
Bữa ăn sẵn đông lạnh, 1 lít Lượng	600 W	5-6 phút	Nắp lò vi sóng

Rã đông bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Công suất vi sóng em W	Thời lượng thời gian tính bằng phút	Lưu ý
Thịt, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 phút 2. 6-9 phút	Khuôn Pyrex, Ø 24 cm

¹ Lật mặt sau 15 phút.
² Không lật thức ăn.
³ Rắc phô mai lên thức ăn.

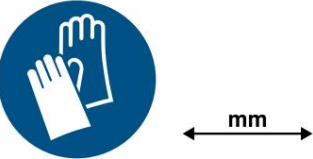
en Hướng dẫn lắp ráp

Nấu ăn bằng lò vi sóng và vỉ nướng

Đồ ăn	Công suất vi sóng em W	Thời lượng thời gian tính bằng phút	Lưu ý
Khoai tây nghiền, 1100 g	Công suất nướng 360 W + 2	25-35 phút	Khuôn Pyrex tròn, Ø 22 cm
Bánh ngọt	-		Không khuyến khích

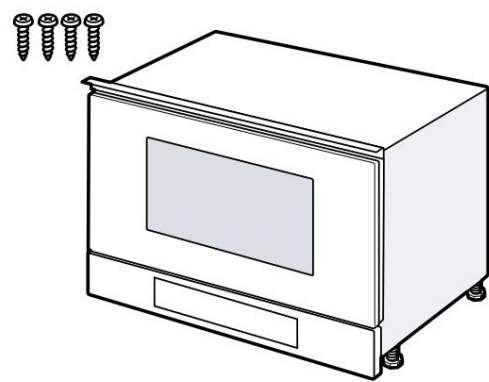
Hướng dẫn lắp ráp21 Hướng dẫn lắp ráp

Vui lòng tôn trọng thông tin này trong quá trình cài đặt thiết bị.



21.1 Phạm vi cung cấp

Sau khi mở hộp thiết bị, hãy kiểm tra tất cả các bộ phận xem có bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển không và đảm bảo rằng các mặt hàng được cung cấp đều đầy đủ.



⚠ 21.2 Lắp ráp an toàn

Thực hiện theo các hướng dẫn an toàn sau khi lắp ráp thiết bị.

Chỉ với lắp ráp chuyên dụng và trong

Bằng cách làm theo hướng dẫn lắp ráp, sự an toàn trong quá trình sử dụng có thể được đảm bảo. Người lắp đặt có trách nhiệm để hoạt động chính xác tại vị trí cuộc họp.

Kiểm tra thiết bị sau khi mở hộp.

nhà. Nếu phát hiện hư hỏng trong quá trình vận chuyển, không bật thiết bị.

; Tháo bỏ bao bì và màng dán bên trong thiết bị và trên cửa.

trước khi đưa vào sử dụng.

Thực hiện theo hướng dẫn lắp ráp để lắp đặt phụ kiện.

Đồ nội thất gắn tường phải bền chắc

ở nhiệt độ lên đến 95 °C và mặt trước của đồ nội thất liền kề lên đến 70 °C.

Không lắp thiết bị ở phía sau cửa ra vào.

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

Thực hiện công việc cắt bỏ trên đồ nội thất trước khi lắp

đặt thiết bị. Tháo bỏ

phoi bào. Chức năng của các bộ phận điện có thể bị suy giảm.

Các thiết bị chỉ có thể được kết nối bằng

kỹ thuật viên được cấp phép. Bảo hành chấm dứt

trong trường hợp hư hỏng do kết nối không đúng cách.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Những bộ phận có thể tiếp cận trong quá trình lắp ráp có thể có cạnh sắc và gây ra thương tích.

► Đeo găng tay bảo hộ.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Việc sử dụng các phần mở rộng cáp điện và sử dụng bộ chuyển đổi không được chấp thuận là nguy hiểm.

► Không sử dụng dây nối dài hoặc ổ cắm nhiều.

► Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và cáp thiết bị điện được nhà sản xuất phê duyệt.

► Nếu dây nguồn quá ngắn và không có sẵn cáp điện nào khác lâu dài, hãy liên hệ với chuyên gia điện để điều chỉnh hệ thống lắp đặt trong nhà.

cái đó.

21.3 Đồ nội thất tích hợp

Thiết bị này chỉ dành riêng cho lắp ráp tích hợp. Thiết bị này không được thiết kế để đặt trên bàn hoặc sử dụng bên trong tủ.

Tủ âm tường không được có tấm ốp phía sau thiết bị. Chiều cao lắp đặt tối thiểu là 850 mm.

Khe thông gió và lỗ hút gió không thể che phủ được.

Sau khi lắp ráp, thiết bị phải được lắp ráp an toàn và không thể lật ngược.

21.4 Kết nối điện

Để thực hiện kết nối điện của thiết bị trong an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

- Thiết bị tương ứng với lớp bảo vệ I và chỉ có thể hoạt động với kết nối dây dẫn của sự bảo vệ.
- Việc bảo vệ phải được đảm bảo theo chỉ dẫn về công suất trên bảng định mức và các tiêu chuẩn địa phương.
- Thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện khi thực hiện bất kỳ công việc lắp ráp nào.
- Thiết bị chỉ có thể được kết nối bằng cáp kết nối được cung cấp.
- Cáp kết nối phải được lắp vào mặt sau của thiết bị. Trong dịch vụ hỗ trợ khách hàng bạn có thể mua một sợi cáp kết nối dài 5 m.
- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng một dây cáp gốc. Có thể mua dây cáp này từ dịch vụ hỗ trợ người tiêu dùng.

Kết nối điện của thiết bị

Lưu ý: Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm có nối đất được lắp đặt theo các quy tắc.

1. Cắm phích cắm của cáp kết nối nguồn vào thiết bị.

Bạn biết.

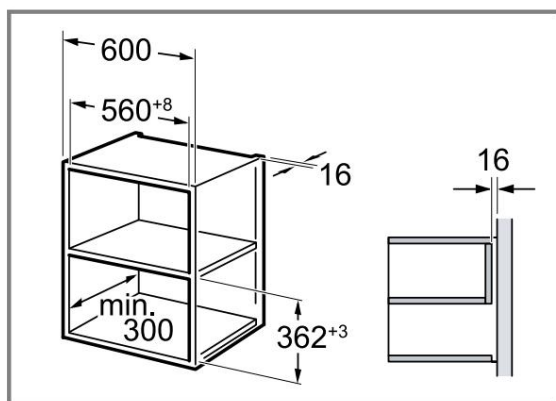
Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm chặt chưa.

2. Cắm phích cắm điện của thiết bị vào ổ cắm trên tường độ gần của thiết bị.

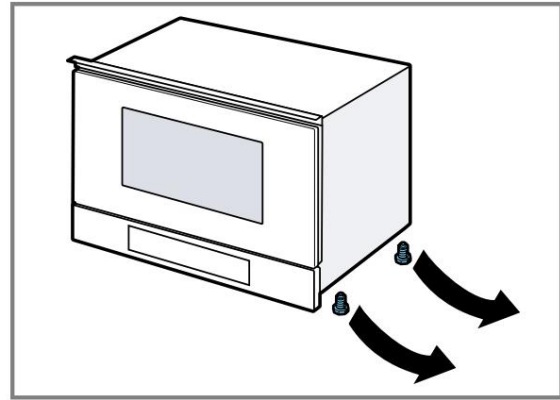
Với thiết bị đã được lắp ráp, phích cắm điện của dây nguồn kết nối điện phải dễ dàng tiếp cận. Nếu nếu không thể dễ dàng tiếp cận ổ cắm điện, cần phải lắp đặt thiết bị ngắt kết nối đa cực trong hệ thống điện cố định theo đúng quy định lắp đặt.

21.5 Lắp đặt trong tủ trên cùng

Tôn trọng các phép đo và khoảng cách lắp ráp an toàn trong tủ đứng.

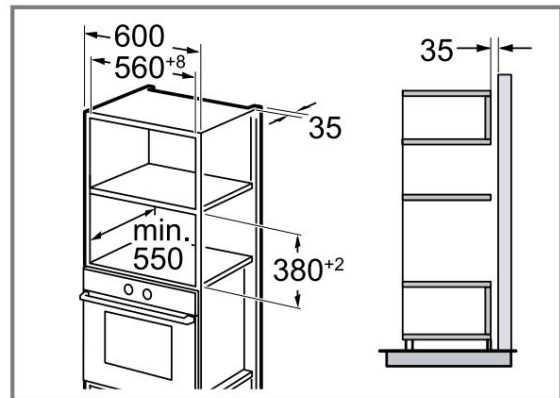


Lắp thiết bị ở độ cao tối đa cho phép bạn tháo các phụ kiện mà không gặp bất kỳ vấn đề gì.
Tháo bỏ chân đỡ.



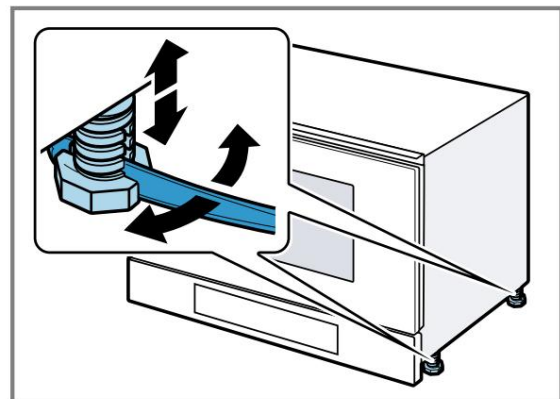
21.6 Lắp đặt trong tủ đứng

Tôn trọng các phép đo và khoảng cách lắp ráp an toàn trong tủ đứng.



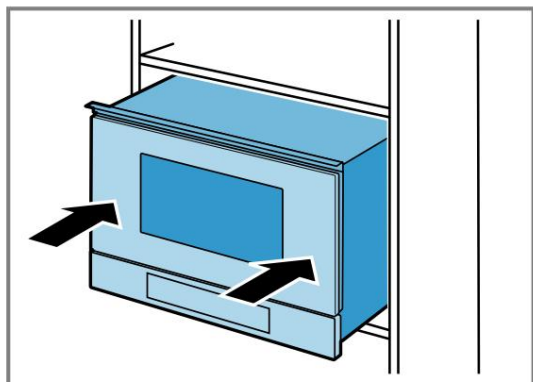
Lắp thiết bị ở độ cao tối đa cho phép bạn tháo các phụ kiện mà không gặp bất kỳ vấn đề gì.

Điều chỉnh chân đỡ.



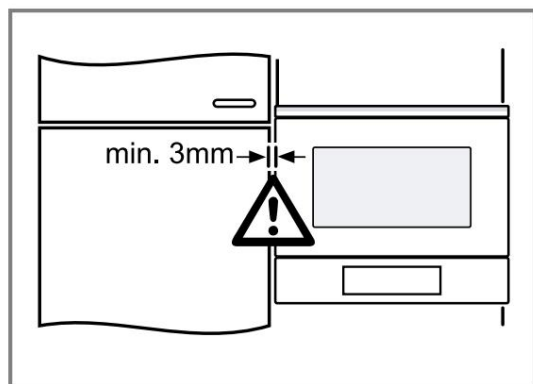
21.7 Lắp ráp thiết bị 1. Lắp

thiết bị hoàn toàn vào.



Không uốn cong, kẹp hoặc chạy cáp kết nối qua các cạnh sắc.

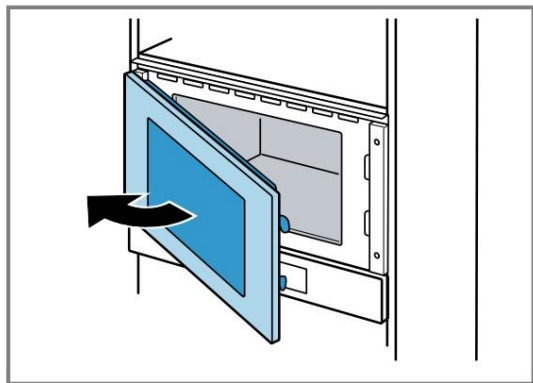
2. Kiểm tra khoảng cách đến các thiết bị liền kề. hàng trăm.



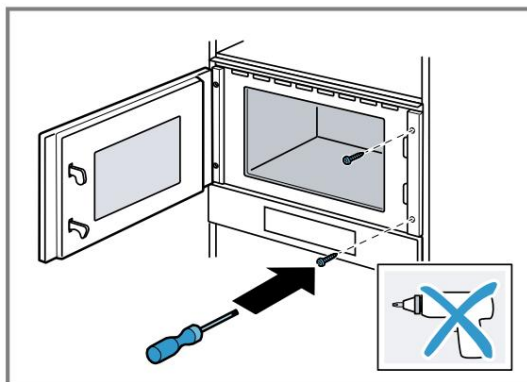
3. CẢNH BÁO - Khi mở cửa thiết bị, cửa có thể bị đổ về phía trước.

- Giữ nguyên thiết bị ở đúng vị trí khi mở cửa thiết bị.

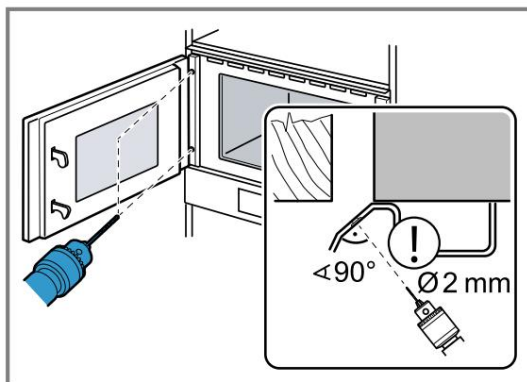
Mở cửa thiết bị từ từ.



4. Vận chặt thiết bị vào đồ nội thất ở phía đối diện của bản lề.



5. Khoan lỗ trước để bắt vít mặt bên của bản lề trên đồ nội thất.

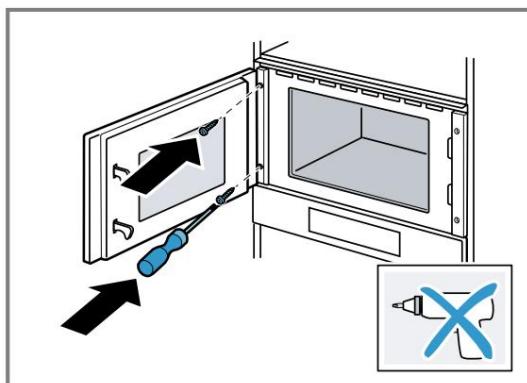


Che bản lề cửa.

Sử dụng mũi khoan gỗ có đường kính 2 mm.

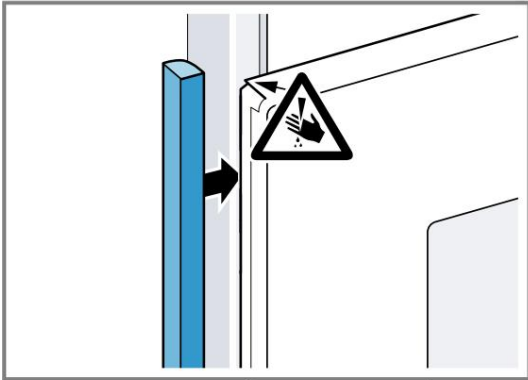
6. Lấy hết vụn gỗ ra khỏi thiết bị.

7. Vận chặt thiết bị vào đồ nội thất ở phía bản lề. ces.

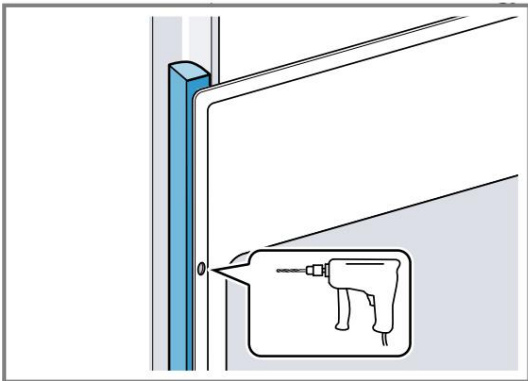


8. Tháo bỏ bao bì và màng dính bên trong thiết bị và trên cửa thiết bị.

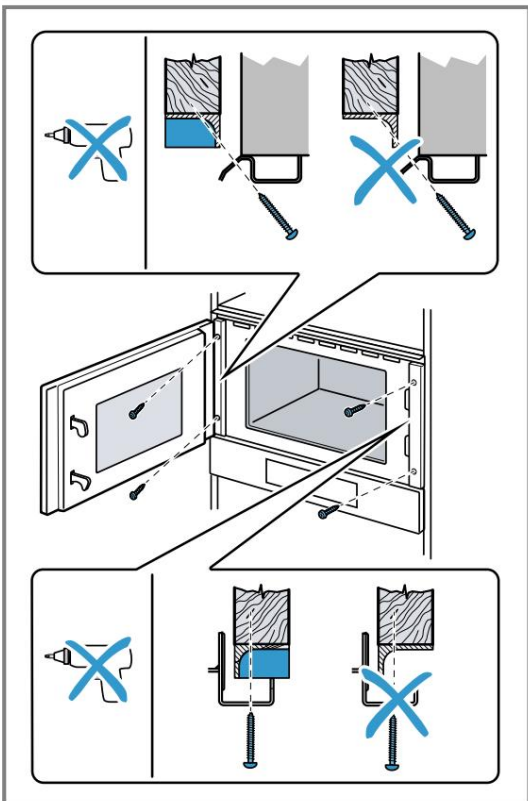
- 21.8 Trong nhà bếp không có tay nắm với tay nắm dạng dài dọc: 1. Dán miếng trám thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp ráp an toàn.



2. Cố định miếng đệm vào đồ nội thất.
3. Khoan trước phần trám và đồ nội thất để tạo kết nối ren.



4. Cố định thiết bị bằng vít phù hợp.



- 21.9 Tháo rời thiết bị 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
2. Nới lỏng các vít cố định.
3. Nâng nhẹ thiết bị lên và tháo hoàn toàn.



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

9001768145

9001768145 (050807) REG25 es, pt