

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG BOSCH

**BFL634GS1**

**BFL634GW1**

**BFL634GB1**



**Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm lò vi sóng mang thương hiệu nổi tiếng BOSCH, hi vọng sản phẩm sẽ đem đến cho khách hàng sự yên tâm và hài lòng. Để sử dụng sản phẩm được hiệu quả, an toàn và tốt nhất Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng:**

### **CÁC NỘI DUNG CHÍNH**

- Lưu ý an toàn
- Mô tả sản phẩm
- Sử dụng sản phẩm
- Chức năng vi sóng
- Chức năng hẹn giờ
- Thay đổi các cài đặt mặc định
- Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Xử lý sự cố
- Dịch vụ sau bán hàng
- Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường
- Chương trình tự động
- Các món ăn thử nghiệm

**Để biết thêm thông tin về sản phẩm, các phụ tùng, các bộ phận thay thế và dịch vụ của chúng tôi, vui lòng truy cập vào website: [www.siemens-home.vn](http://www.siemens-home.vn)**

**Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và cất giữ cẩn thận để tham khảo khi cần thiết**

#### **1. Lưu ý an toàn:**

- Sản phẩm được thiết kế để sử dụng trong bếp
- Kiểm tra sản phẩm sau khi mở hộp. Không lắp đặt sản phẩm nếu có bất kỳ hư hại nào phát sinh trong quá trình vận chuyển  
Chỉ nhân viên kỹ thuật mới được phép lắp đặt sản phẩm. Mọi hư hại do việc kết nối thiết bị không đúng sẽ không được bảo hành
- Chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn hoặc nước uống. Phải giám sát sản phẩm trong khi nó hoạt động.
- Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý hay suy giảm thể chất hoặc những người thiếu kinh nghiệm cũng như sự hiểu biết về sản phẩm đều có thể sử dụng sản phẩm này trừ khi có người hướng dẫn hoặc giám sát
- Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm
- Không để trẻ em làm vệ sinh sản phẩm trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.
- Giữ dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi
- Lắp đúng các phụ kiện đi kèm( xem phần lắp đặt các phụ kiện trong hướng dẫn này) ❖ Đối với rủi ro hỏa hoạn
- Không cất các đồ dễ cháy vào bên trong khoang lò. Không mở cửa lò khi có khói ở bên trong. Lúc đó hãy tắt lò và rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì.
- Không đặt giấy thấm dầu vào bên trong khoang lò vì chúng có thể tiếp xúc với các yếu tố làm nóng và bắt cháy

- Không sử dụng sản phẩm cho bất cứ mục đích nào khác như làm nóng dép đi trong nhà, sấy khô thực phẩm hay quần áo, làm khô bột biển hay quần áo ẩm hoặc bất cứ thứ gì tương tự vì chúng sẽ gây bắt cháy thậm chí một vài giờ sau khi chúng được làm nóng. Vì vậy chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn và thức uống
- Không làm nóng thực phẩm trong bao bì chịu nhiệt. Cần giám sát thực phẩm khi nó được đựng trong các hộp chứa làm từ nhựa, giấy hay các vật liệu dễ cháy khác trong khi nấu.
- Không chọn một mức công suất vi sóng hay cài đặt thời gian cao hơn mức cần thiết
- Không sử dụng chức năng vi sóng để sấy khô thực phẩm
- Không rã đông hay làm nóng thực phẩm ở mức nước thấp, tại mức công suất vi sóng quá cao hay trong thời gian quá dài. Ví dụ như bánh mì
- Dầu mỡ có thể bắt cháy vì vậy không dùng chức năng vi sóng để làm nóng dầu ăn
- Sản phẩm sẽ rất nóng khi hoạt động vì vậy nếu lắp đặt sản phẩm có cửa trang trí thì nhiệt sẽ tích lại khi cửa đóng. Chỉ vận hành sản phẩm khi cửa đã được mở ❖ Rủi ro cháy nổ:

Các chất lỏng hay thực phẩm khác có thể bị nổ khi nắp hộp chứa đóng quá chặt. Không làm nóng các chất lỏng hay thực phẩm khác trong các hộp chứa khi nắp đóng quá chặt

❖ Rủi ro nguy hại đến sức khỏe

- Bề mặt lò có thể bị hư hỏng nếu không được vệ sinh đúng cách. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài. Vệ sinh sạch sẽ sản phẩm theo các hướng dẫn và loại bỏ thực phẩm còn dư ngay sau khi nấu. Luôn giữ khoang lò và cửa cũng như sản phẩm được sạch sẽ. Xem phần hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài nếu cửa bị hỏng. Không sử dụng lò trong trường hợp này mà hãy liên lạc bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi
- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài mà không có bất kỳ vỏ bọc nào. Không được tháo vỏ bọc. Với bất kỳ sự bảo dưỡng hay sửa chữa hãy liên hệ bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi. ❖ Đối với rủi ro điện giật
- Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Mọi sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc người am hiểu về sản phẩm. Nếu sản phẩm gặp phải sự cố hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng.
- Vỏ dây ;nguồn có thể bị chảy khi chạm vào các bộ phận còn nóng của lò. Vì vậy, cần giữ nó ở khoảng cách an toàn.
- Không sử dụng các chất vệ sinh có áp suất cao hoặc dạng hơi nước
- Trước khi thay bóng đèn bên trong khoang lò cần phải rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì để đảm bảo an toàn.
- Sản phẩm bị lỗi có thể gây giật điện. Không sử dụng sản phẩm khi có lỗi mà hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì rồi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.
- Sản phẩm hoạt động với mức hiệu điện thế cao nên không được tháo bỏ các vỏ bọc
- Chỉ sử dụng nhiệt kế thịt như đã được đề xuất cho sản phẩm này vì nếu sử dụng nhiệt kế không phù hợp nó có thể sẽ bị hỏng

❖ Đối với rủi ro bị bỏng

- Sản phẩm sẽ rất nóng trong và sau khi sử dụng. Vì vậy không được chạm vào bên trong khoang lò hoặc các bộ phận sinh nhiệt khác cho tới khi lò nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.
- Hơi rượu có thể bắt cháy trong khoang lò nóng. Vì vậy không sử dụng lượng lớn đồ uống có chứa nồng độ cồn cao mà chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa cẩn thận.
- Các thực phẩm có vỏ hoặc da có thể bị nổ trong hoặc sau khi làm nóng. Không nấu trứng còn nguyên vỏ, sò hay động vật giáp xác. Chích lòng đỏ trứng gà khi nướng bánh. Với các thực phẩm có vỏ như táo, cà chua, khoai tây hay xúc xích cũng cần được chích trước khi làm nóng

- Không làm nóng đồ ăn của trẻ em trong hộp kín. Hãy mở nắp, khuấy hay lắc chúng sau khi đồ ăn đã được làm nóng. Kiểm tra lại nhiệt độ đồ ăn trước khi cho trẻ nhỏ sử dụng.
- Thực phẩm khi đã làm nóng sẽ tỏa nhiệt làm cho hộp chứa rất nóng vì vậy luôn sử dụng găng tay để lấy chúng hay các phụ kiện ra khỏi khoang lò
- Các hộp kín có thể bị vỡ khi đồ ăn được làm nóng. Nên cần tuân thủ theo đúng hướng dẫn sử dụng này. Luôn dùng găng tay để lấy đồ ăn đã chín ra khỏi lò.
- Khi mở cửa lò hơi nóng sẽ thoát ra ngoài vì vậy phải thật cẩn thận và giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn
- Nước trong khoang lò khi còn nóng sẽ tạo ra hơi nước nóng nên không cho nước vào lò khi khoang lò đã nóng
- Nước có thể đạt tới nhiệt độ sôi mà không thấy xuất hiện bong bóng trên bề mặt như thông thường. Thậm chí hộp chưa chỉ rung nhẹ và nướng nóng có thể bất ngờ sôi lên và bắn tung tóe. Vì vậy hãy luôn đặt một cái thìa trong hộp chứa để tránh điều này
- Các bộ phận có thể tiếp xúc sẽ trở nên rất nóng trong khi hoạt động. Vì vậy không chạm vào chúng và giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn

❖ Đối với rủi ro chấn thương

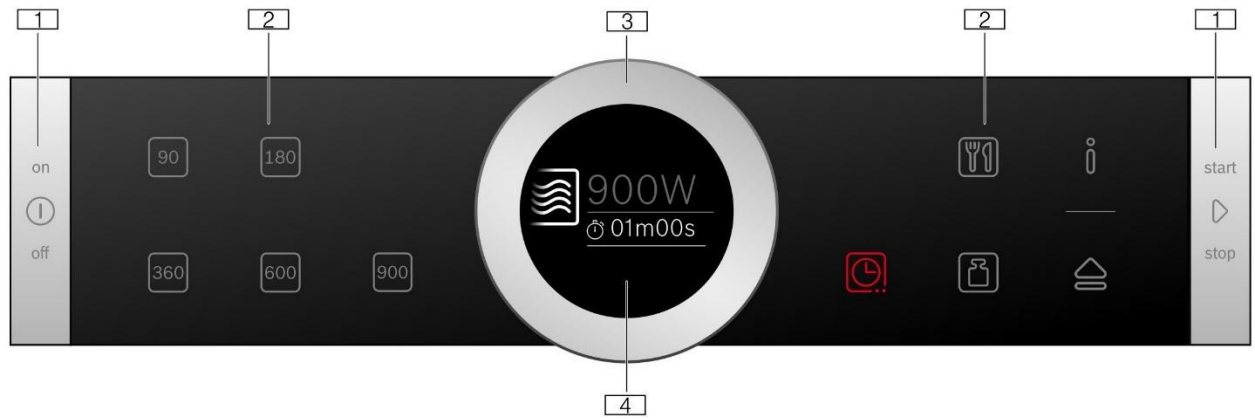
- Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.
- Nồi nấu/hộp chứa không phù hợp có thể bị nứt khi sử dụng. Vì vậy cần sử dụng đúng theo hướng dẫn này.

❖ Cảnh báo các nguyên nhân gây hỏng

- Sự tạo ra tia lửa: Đồ bằng kim loại( ví dụ thìa để trong cốc thủy tinh) phải được giữ khoảng cách tối thiểu là 2 cm với các cạnh bên và cửa lò nướng. Các tia lửa có thể gây ra nhưng hư hại không thể khắc phục với các tấm kính trên cửa.
- Không đặt các phụ kiện như khay nướng, giấy thấm dầu mỡ, nhôm lá hay hộp đựng trên sàn khoang lò vì điều này sẽ gây ra sự tích tụ nhiệt dẫn tới thời gian nấu không còn chính xác và lớp men sẽ bị phá hỏng
- Không cho nước vào trong khoang lò khi nó còn nóng vì sẽ gây ra sự bốc hơi. Nhiệt độ thay đổi có thể là nguyên nhân phá hỏng lớp men bên trong khoang lò  
Không cất trữ các thực phẩm ẩm ướt bên trong khoang lò. Điều này sẽ gây hỏng lớp men
- Khi nướng bánh trái cây không nên sử dụng khay quá rộng vì nước từ trái cây sẽ nhỏ giọt ra từ khay và để lại vết bẩn không thể lau sạch bên trong khoang lò.
- Chỉ được phép làm mát lò khi cửa được đóng lại. Nếu mở hé cửa dù chỉ một chút thì các nút điều khiển phía trước có thể bị hỏng theo thời gian
- Cửa đóng không chặt khi nó rất bẩn và các vùng lân cận có thể bị hỏng. Vì vậy hãy luôn lau chùi vệ sinh sạch sẽ
- Hơi nướng có thể ngưng tụ bên trong khoang lò, trên cửa. Điều này là hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động vi sóng. Để tránh sự ăn mòn hãy lau sạch sau mỗi lần sử dụng - Không ngồi, đặt, treo bất cứ thứ gì đó lên cửa lò kể cả nồi nấu, các phụ kiện của lò.
- Việc lắp các phụ kiện vào khoang lò có thể gây xước bảng điều khiển khi đóng cửa lò. Vì vậy cẩn thận khi lắp đặt
- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò
- Vận hành sản phẩm khi không có đồ ăn trong lò sẽ dẫn tới quá tải vì vậy không bật lò khi trong lò không có đồ ăn trừ việc thử nghiệm đồ sành sứ trong thời gian ngắn(xem phần vi sóng, đồ sành sứ phù hợp)
- Không đặt mức công suất vi sóng quá cao. Chỉ sử dụng mức công suất dưới 600 W. Luôn luôn đặt túi bông ngô trên tấm kính chịu nhiệt. Nó có thể bắn ra ngoài nếu nấu quá tải

## 2. Mô tả sản phẩm

- Cấu tạo của bảng điều khiển:



### 1 Nút bấm

Nút bấm ở phía bên trái và bên phải bảng điều khiển dùng để bật/tắt lò và khởi động/dừng chương trình hiện hành.

### 2 Vùng cảm ứng

Dễ dàng sử dụng bằng cách chạm vào biểu tượng để chọn chức năng cho lò

### 3 Nút xoay

Dùng 1 ngón tay để điều chỉnh bằng cách xoay sang trái hoặc sang phải

### 4 Màn hình hiển thị




Bạn có thể thấy được thời gian thực, thời gian nấu còn lại, chương trình nấu... trên màn hình hiển thị

90	Công suất vi sóng	Chọn mức công suất 90 watts
180	Công suất vi sóng	Chọn mức công suất 180 watts
360	Công suất vi sóng	Chọn mức công suất 360 watts
600	Công suất vi sóng	Chọn mức công suất 600 watts
900	Công suất vi sóng	Chọn mức công suất 900 watts
	Cài đặt thời gian	Chọn chức năng cài đặt thời gian
	Chương trình tự động	Chọn chức năng nấu tự động
	Chọn khối lượng nấu	Chọn khối lượng cho chương trình nấu tự động
	Thông tin	Cài đặt thông tin cơ bản
	Mở cửa	Mở cửa bằng điều khiển điện tử

### Các lưu ý:

- Khi bật lò nướng đèn chiếu sáng bên trong khoang lò cũng được bật
- Khi chức năng cài đặt tùy chọn thời gian đã chọn hiển thị trên màn hình thì biểu tượng tương ứng sẽ xuất hiện ở giữa dấu ngoặc vuông. Ngoại trừ với đồng hồ, biểu tượng chỉ sáng lên khi bạn thực hiện các thay đổi
- Các phụ kiện được cung cấp cho sản phẩm bao gồm:
  - Giá đỡ: sử dụng để đặt dụng cụ nấu, nướng trực tiếp thực phẩm
  - Khay thủy tinh: Nó có thể được dùng đặt dưới giá đỡ khi bạn nướng đồ ăn trực tiếp trên giá đỡ. Nó cũng được sử dụng ở chế độ vi sóng

## 3. Sử dụng sản phẩm

- Thao tác bật lò: nhấn nút nguồn
- 90, 180, 360, 600, 900 W: các mức công suất vi sóng
- Nút  và  : chọn chương trình tự động nấu
- Thao tác tắt lò: Nhấn nút nguồn. Lò vi sóng đã tắt và đồng hồ hiển thị trên màn hình
- Cài đặt đồng hồ
  - ❖ Khi lò đã được bật, biểu tượng đồng hồ và 4 số 0 sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Khi đó cần thiết lập thời gian theo các bước:
    - Sử dụng nút điều khiển để chọn thời gian cần sử dụng
    - Nhấn nút , thời gian đã được cài đặt
  - ❖ Ẩn đồng hồ: Bạn có thể ẩn đồng hồ và chỉ nhìn thấy khi lò hoạt động
- Trước khi sử dụng các phụ kiện trong lần đầu tiên sử dụng, hãy làm sạch chúng với khăn lau mềm, nước nóng và một ít xà phòng





#### 4. Chức năng vi sóng:

- Những lưu ý có liên quan tới nồi/dụng cụ nấu:
  - ❖ Nồi/dụng cụ nấu phù hợp: Đó là các đồ chịu được nhiệt độ cao được làm từ thủy tinh, gốm thủy tinh, sứ, gốm hoặc nhựa chịu nhiệt. Bạn cũng có thể sử dụng các đĩa nhỏ để đựng đồ ăn. Điều này giúp bạn không phải chuyển đồ ăn từ đĩa này sang đĩa khác. Chỉ nên sử dụng các đồ dùng với viền trang trí bằng vàng hay bạc nếu nhà sản xuất bảo đảm chúng có thể sử dụng được trong lò vi sóng.
  - ❖ Nồi/dụng cụ nấu không thích hợp: Đó là các dụng cụ được làm từ kim loại. Nó không sử dụng được ở chế độ vi sóng. Đồ ăn đựng trong dụng cụ có nắp đậy bằng kim loại vẫn sẽ không được hâm nóng.
  - ❖ Cảnh báo: sự tạo ra các tia lửa(ví dụ thìa đặt trong cốc thủy tinh). Nó phải được đặt các thành trong của lò, cửa ít nhất 2 cm vì các tia lửa có thể phá hỏng các tấm kính trên cửa lò
  - ❖ Thử nghiệm dụng cụ nấu: Không bật chức năng vi sóng khi không có đồ ăn bên trong khoang lò trừ việc thử nghiệm sau đây:
    - Làm nóng lò trống tại mức công suất cao nhất trong 30 đến 60 giây
    - Kiểm tra nhiệt độ thường xuyên trong suốt thời gian này. Dụng cụ nấu vẫn nên lạnh và ẩm khi chạm vào là dụng cụ thích hợp. Nếu dụng cụ nấu nóng hoặc tạo ra tia lửa là không phù hợp
- Cài đặt mức công suất vi sóng: Sử dụng nút điều khiển để cài mức công suất cần sử dụng như các mức trong bảng dưới đây:

Mức công suất	Chức năng
90W	Rã đông thực phẩm đã chỉ định
180W	Rã đông và tiếp tục nấu
360W	Nấu thịt và hâm nóng thực phẩm đã chỉ định
600W	Hâm nóng và nấu đồ ăn
900W	Hâm nóng các món nước

- ❖ Lưu ý:
  - Khi nhấn nút, Mức công suất đã chọn sáng lên
  - Mức công suất vi sóng có thể đặt lên tới 900W trong thời gian tối đa 30 phút. Với các mức công suất khác thời gian tối đa là 1 giờ 30 phút

- Cài đặt chức năng vi sóng: Trong ví dụ đang để mức công suất vi sóng 360W, thời gian nấu là 17 phút. Thao tác cài đặt như sau:

- ❖ Nhấn nút nguồn. Lò vi sóng đã sẵn sàng sử dụng
- ❖ Nhấn nút để chọn mức công suất vi sóng cần sử dụng. Mức 360W hiển thị trên màn hình và thời gian nấu gợi ý cũng hiển thị.
- ❖ Sử dụng nút điều khiển để chọn thời gian nấu
- ❖ Nhấn nút . Chức năng bắt đầu hoạt động và thời gian nấu cũng bắt đầu đếm ngược 
- ❖ Khi thời gian nấu trôi hết sẽ xuất hiện âm thanh báo. Chức năng vi sóng kết thúc. Nhấn nút để tắt âm thanh báo. hoặc nhấn nút nguồn 
- ❖ Nếu mở cửa lò khi đang nấu thì lò tạm dừng hoạt động. Sau khi đóng cửa lò hãy nhấn nút trong thời gian ngắn. Chương trình nấu lại được tiếp tục.
- ❖ Có thể thay đổi thời gian nấu bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng nút điều khiển để điều chỉnh
- ❖ Thay đổi mức công suất vi sóng: Nhấn nút để chọn mức công suất mới. sử dụng nút điều khiển để cài đặt thời gian và khởi động lại chức năng vi sóng
- ❖ Để hủy hoạt động: Nhấn và giữ nút  và nhấn nút nguồn để tắt lò ❖ Lưu ý:
  - Khi sử dụng nút nguồn để bật lò thì mức công suất vi sóng cao nhất luôn sáng lên như cài đặt mặc định
  - Nếu mở cửa lò trong khi nấu, quạt tản nhiệt có thể vẫn tiếp tục hoạt động.

- Chức năng vi sóng kết hợp chế độ hoạt động khác:

- ❖ Điều này có liên quan tới hoạt động đồng thời của một chế độ làm nóng với chức năng vi sóng. Nó cho phép bạn chuẩn bị các món ăn như bánh mì kẹp thịt được chín nhanh hơn.



Bạn có thể sử dụng tất cả các mức công suất vi sóng trừ mức 900W


- ❖ Các cài đặt cơ bản trong bản dưới và tùy chọn thay đổi chúng

Kí hiệu	Cài đặt cơ bản	Tùy chọn	Giải thích
	Hiển thị đồng hồ <b>1</b> = bật	Hiển thị đồng hồ <b>2</b> = tắt	Hiển thị đồng hồ
	Thời gian duy trì âm thanh báo <b>2</b> = trung bình = 2 phút	<b>1</b> = ngắn = 10 giây <b>3</b> = dài = 5 phút	Thời gian duy trì tín hiệu âm thanh báo sau khi thời gian nấu kết thúc
	Nút chuông <b>1</b> = Bật	Nút chuông <b>2</b> = tắt	Xác nhận chuông khi nút đã được nhấn

c4	Thời gian chờ đợi <b>2</b> = trung bình = 5 giây	<b>1</b> = ngắn= 2 giây <b>3</b> = dài= 10 giây	Thời gian chờ đợi giữa hai bước riêng biệt sau khi cài đặt
----	---	--	--

❖ Thao tác thay đổi cài đặt cơ bản:

- Nhấn và giữ nút  trong một vài giây, cài đặt cơ bản đầu tiên hiển thị trên màn hình
- Sử dụng núm điều khiển để thay đổi các cài đặt cơ bản
- Xác nhận lại bằng việc nhấn  nút, tiếp theo cài đặt cơ bản hiển thị.

Để kết thúc hãy nhấn và giữ nút  trong một vài giây.  
Để đổi các cài đặt bất cứ khi nào có nhu cầu

Tất cả các cài đặt được áp dụng. Bạn có thể thay

### 5. Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm

- ❖ Có thể nhìn thấy các màu khác nhau ở phía trước bảng điều khiển do các nguyên vật liệu khác nhau đã được sử dụng trong sản xuất như thủy tinh, nhựa hay kim loại
  - ❖ Các mảng tối bám bên trên bảng điều khiển có thể là những bụi bẩn nhưng thực tế chúng được phản chiếu từ ánh sáng bên trong khoang lò
  - ❖ Lớp men tráng bên trong khoang lò bị cháy ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra những thay đổi màu sắc nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến sự hoạt động của lò. Các cạnh của khay nướng bánh mỏng có thể không được tráng men hoàn toàn vì vậy có cảm giác chúng hơi thô nhưng không ảnh hưởng đến sự an toàn khi sử dụng.
- Vệ sinh sản phẩm theo hướng dẫn trong bảng dưới đây để tránh mọi hư hại do việc sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Không được sử dụng các sản phẩm sau để vệ sinh lò nướng:
- ❖ Sản phẩm có tính axit hoặc ăn mòn
  - ❖ Sản phẩm có nồng độ cồn cao
  - ❖ Các miếng bọt biển cứng
  - ❖ Chất tẩy dạng xịt hơi hoặc áp suất cao





Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
Bảng điều khiển	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén rồi lau khô lại với một miếng vải mềm. Không sử dụng sản phẩm lau kính hoặc dao cạo kính chuyên dụng
Bề mặt thép không gỉ	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Lau ngay những vết bẩn dạng nước, mỡ, hoa ngô, trứng hoặc các vết bẩn màu trắng vì sự ăn mòn có thể xảy ra do các vết bẩn này.  Các sản phẩm đặc biệt được thiết kế để vệ sinh chất liệu thép không gỉ. Nó được cung cấp bởi trung tâm dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc các đại lý chuyên bán lẻ. Sử dụng miếng vải mềm để lau sạch sản phẩm



Khoang lò	Nước xà phòng nóng hoặc giấm ăn và một miếng vải mềm. Nếu các vết bẩn cứng đầu thì phải sử dụng sản phẩm vệ sinh cho chất liệu thép không gỉ hoặc sản phẩm chuyên dụng. chỉ lau khi lò đã nguội hẳn
Tấm kính che ánh sáng của lò	Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén
Tấm bên ngoài cửa	Sản phẩm vệ sinh kính. Lau khô các vết bẩn với vải mềm. Không sử dụng dao cạo kính
Các tấm kính bên trong cửa	Sản phẩm lau kính. Lau sạch các vết bẩn với vải mềm, không sử dụng dao cạo kính
Cửa lò	Nước xà phòng nóng. Lau sạch bằng vải mềm. Không được cạo, không sử dụng dao cạo kính hay đồ vật bằng kim loại để vệ sinh
Các phụ kiện	Nước nóng và một chút xà phòng: Ngâm và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải

## 6. Xử lý sự cố

Các sự cố thường do các chi tiết rất nhỏ. Trước khi gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật, bạn hãy nhớ kĩ những lời khuyên và cảnh báo dưới đây của chúng tôi:

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lò không hoạt động	Cầu chì bị cháy	Kiểm tra lại cầu chì
	Không cắm phích cắm	Cắm nguồn
	Điện bị cắt	Kiểm tra đèn điện trong bếp
	Hoạt động không chính xác	Ngắt kết nối hộp cầu chì, và kết nối lại sau khoảng 10 giây
Lò không hoạt động. Thời gian nấu hiển thị trên màn hình	 Chưa nhấn nút sau khi đã thiết lập các cài đặt	 Nhấn nút
Chức năng vi sóng không hoạt động	Cửa đóng không chặt	Đóng chặt cửa, đảm bảo cửa không có gì bất thường
	Chưa nhấn nút 	Nhấn nút 
Với chức năng vi sóng, thực phẩm mất nhiều thời gian để nóng lên so với trước đó	Mức công suất quá thấp	Chọn mức công suất cao hơn
	Đặt quá nhiều thực phẩm trong lò hơn thông thường	Tuân thủ nguyên tắc lượng gấp đôi= thời gian gấp đôi

	Thực phẩm đã nguội hơn so với thường lệ	Khuấy và lật thực phẩm trong khi nấu
--	---	--------------------------------------

Khi màn hình hiển thị lỗi văn bản với biểu tượng  hãy nhấn nút . Đoạn văn bản sẽ mất đi. Chức năng hẹn giờ cũng bị xóa. Nếu đoạn văn bản lỗi không mất đi hãy gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật. Lỗi văn bản sau có thể được khắc phục bởi người dùng

Lỗi văn bản	Nguyên nhân	Biên pháp khắc phục
E723 hiển thị trên màn hình	Cửa đóng không chặt	Mở cửa lò và đóng lại
Er1, Er4, Er18, E305	Sự cố kỹ thuật	Hãy gọi bộ phận dịch vụ sau bán hàng
Er11 nút bị kẹt	Các nút quá bẩn hoặc bị tắc	Nhấn tất cả các nút vài lần, vệ sinh sạch sẽ các vết bẩn với vải khô mềm, sau đó mở cửa lò.
		Nếu không được hãy gọi chúng tôi

## 7. Dịch vụ sau bán hàng

- Chúng tôi có bộ phận dịch vụ sau bán hàng để hỗ trợ khi sản phẩm của bạn cần sửa chữa, bảo dưỡng. Chúng tôi cam kết sẽ có những giải pháp tốt nhất cũng như để tránh các cuộc gọi không cần thiết.
- Số hiệu sản phẩm ( E number) và số hiệu sản xuất ( FD number): Vui lòng cho biết số hiệu sản phẩm và số hiệu sản xuất của sản phẩm khi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Các thông tin này dễ dàng tìm thấy trên chứng nhận sản phẩm.
- Xin lưu ý việc nhân viên đến sửa chữa sản phẩm là không được miễn phí thậm chí đang trong thời gian bảo hành - Vui lòng tìm thông tin liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng đính kèm
- Với sự chuyên nghiệp của nhà sản xuất, bạn có thể yên tâm việc sửa chữa sẽ được thực hiện bởi đội ngũ kĩ thuật có sự đào tạo bài bản mang đến những phụ tùng nguyên bản từ nhà sản xuất cho sản phẩm của bạn.

## 8. Các món ăn được nấu thử nghiệm

Bảng điều chỉnh nấu tự động

Chương trình	Món ăn thích hợp	Khối lượng
Rã đông		
Bánh mì	Bánh mì dài hoặc bánh mì tròn, bánh mì cắt lát, bánh bông lan, bán flan, bánh không bao gồm kem	0.2 – 1.5 kg
Thịt	Thịt miếng, thịt lợn, gà, vịt	0.2 – 2.0 kg
Cá	Cá nguyên con, cá file, cá khúc	0.1 – 1.0 kg
Nấu ăn		

Rau tươi	Carot, súp lơ, bông cải xanh, su hào, cây tiêu, bí xanh	0.15 – 1.00 kg
Rau đông lạnh	Súp lơ, bông cải xanh, carrot, su hào, cải bắp, rau chân vịt	0.15 – 1.00 kg
Khoai	Khoai hấp, khoai thái lát, khoai miếng	0.2 – 1.00 kg
Cơm	Cơm, cơm nếp	0.05 – 0.3 kg