

SIEMENS

HM736GA.1

Lò vi sóng



EN Hư ớng dẫn sử dụng và hư ớng dẫn cài đặt

Thiết bị gia dụng Siemens

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



Để biết thêm thông tin và giải thích, vui lòng truy cập trực tuyến:



Mục lục

THÔNG TIN SỬ DỤNG

1	An toàn.....	2
2	Phòng ngừa thiệt hại vật chất	6
3	Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng	7
4	Làm quen với thiết bị của bạn	8
5	Chức năng nấu ăn.....	9
6	Phụ kiện.....	11
7	Trước khi sử dụng lần đầu tiên	13
8	Hoạt động cơ bản	13
9	Làm nóng nhanh	15
10	Tùy chọn cài đặt thời gian.....	15
11	Lò vi sóng	16
12	Chức năng thông gió Hoàn thiện sắc nét	18
13	Món ăn.....	19
14	Yêu thích.....	20
15	Khóa an toàn cho trẻ em.....	20
16	Thiết lập cơ bản.....	21
17	Kết nối tại nhà	22
18	Vệ sinh và bảo dưỡng.....	24
19	Chất trợ vệ sinh humidClean	26
20	Chức năng sấy khô	26
21	Cửa thiết bị.....	27
22	Đuờng ray	28
23	Xử lý sự cố.....	29
24	Xử lý.....	31
25	Dịch vụ khách hàng.....	31
26	Thông tin về Phần mềm Nguồn mở và Miễn phí.....	31
27	Tuyên bố về sự phù hợp	32
28	Cách thức hoạt động.....	32

29 HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

41

29.1 Hướng dẫn cài đặt chung.....

41



1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung ; Đọc kỹ

Hướng dẫn sử dụng này.

; Giữ lại hướng dẫn sử dụng và

thông tin sản phẩm an toàn để tham khảo trong tương lai hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng

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

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

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

Dùng trong gia đình và các ứng dụng tư nhân tự, chẳng hạn

như: Trong bếp của nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các khu thương mại khác; trong nông nghiệp; của khách hàng tại các khách sạn và các cơ sở dân cư khác; trong nhà nghỉ B&B. Ở độ cao tối đa 4000 m so với mực

nước biển.

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn EN 55011 và CISPR 11. Đây là sản phẩm nhóm 2, loại B. Nhóm 2 có nghĩa là lò vi sóng được sản xuất với mục đích hâm nóng thực phẩm. Loại B có nghĩa là thiết bị phù hợp với hộ gia đình riêng.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị

này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc không có khả năng.

có kinh nghiệm và/hoặc kiến thức tư ơng đ ơng đ ơng, với điều kiện là họ đ ợc giám sát hoặc đ ợc h ớng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu đ ợc những nguy hiểm có thể xảy ra.


Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

Trẻ em không đ ợc thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi đã ít nhất 15 tuổi và có người giám sát.

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

1.4 Sử dụng an toàn

Luôn đặt phụ kiện vào ngăn nấu ăn theo đúng cách. "Phụ kiện", Trang 11

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

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

Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy

trong khoang nấu.

Nếu phát hiện khói, phải tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa để dập tắt ngọn lửa.

Thức ăn thừa, mỡ và n ớc thịt có thể bắt lửa. Tr ớc khi sử dụng thiết bị, hãy tháo

Tệ nhất là cặn thức ăn và các chất còn sót lại từ


khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

Mở cửa thiết bị sẽ tạo ra luồng gió lùa. Giấy chống thấm dầu mỡ có thể tiếp xúc với bộ phận gia nhiệt và bắt lửa. Không bao giờ đặt giấy chống thấm dầu mỡ

lèo

trên các phụ kiện khi làm nóng thiết bị và trong khi nấu. Luôn cất giấy chống thấm

mỡ theo kích thước và sử dụng đĩa hoặc khuôn n ớng để giữ chặt.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên

trong quá trình sử dụng. Cần thận trọng

ở đây để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em

đ ới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị.

Phụ kiện và đồ nấu n ớng rất nóng. Luôn sử dụng găng tay lò n ớng để tháo lò vi sóng.

Đồ dùng hoặc dụng cụ nấu n ớng từ ngăn nấu.

Khi khoang nấu nóng, bất kỳ hơi i còn nào bên trong đều có thể bắt lửa. Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi i n ớc nóng và tia lửa có thể thoát ra ngoài. Chỉ sử dụng một l ợng nhỏ đồ uống có hàm l ợng cồn cao trong thực phẩm. Không đun nóng r ợu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) khi chưa pha loãng (ví dụ để r ớp hoặc đổ lên thực phẩm). Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.


Các kệ kéo dài sẽ nóng khi thiết bị đang đ ợc sử dụng.

Để các kệ kéo dài nóng

nguội lại

tr ớc khi chạm vào chúng.

Chỉ chạm vào các kệ lò n ớng có thể thu vào đang nóng bằng găng tay.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị sẽ nóng trong quá trình vận hành.

Không bao giờ chạm vào các bộ phận

nóng này. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Hơi i n ớc nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị.


Hơi i n ớc có thể không nhìn thấy đ ợc, tùy thuộc vào nhiệt độ. Mở cửa thiết bị cẩn thận.

Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Nếu có n ớc trong khoang nấu khi khoang nấu đang nóng,

điều này có thể tạo ra hơi i n ớc nóng. Không bao

giờ đổ n ớc vào khoang nấu khi khoang nấu đang nóng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Kính bị trầy xước trên cửa lò có thể phát triển thành

vết nứt. Không sử dụng

bất kỳ chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn hoặc dụng cụ

cạo kim loại sắc để vệ sinh kính trên cửa lò vì chúng

có thể làm xước bề mặt.

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào có thể có

các cạnh sắc. Cẩn thận khi xử lý và vệ

sinh

họ.

Nếu có thể, hãy đeo găng tay bảo vệ.

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

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

Đeo găng tay bảo vệ.

a An toàn

Hơi i còn có thể bắt lửa trong khoang nấu nóng và cửa thiết bị có thể bật ra và rơi ra. Các tấm cửa có thể vỡ và vỡ thành từng mảnh. "Ngăn ngừa hư hỏng vật liệu", Trang 6 Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có hàm lượng cồn cao trong thực phẩm. Không đun nóng rượu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) khi chứa pha loãng (ví dụ để ướp hoặc đổ lên thực phẩm).

Mở cửa thiết bị cẩn thận.

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, Dịch vụ khách hàng của nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương đương để tránh mọi rủi ro.

Nếu lớp cách điện của dây nguồn bị hỏng, điều này sẽ rất nguy hiểm. Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các bộ phận thiết bị nóng hoặc nguồn nhiệt. Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các điểm hoặc cạnh sắc. Không bao giờ làm cong, đè bẹp hoặc sửa đổi nguồn điện

dây.

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 suất cao để vệ sinh thiết bị.

Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, điều này rất nguy hiểm. Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng. Không bao giờ kéo dây nguồn để rút phích cắm thiết bị. Luôn rút phích cắm thiết bị ở nguồn điện chính.

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

Gọi đến bộ phận dịch vụ khách hàng. Trang 31

CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

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

rượu.

Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói thể giới.

Trẻ em có thể hít phải hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, khiến trẻ bị ngạt thở. Để các bộ phận nhỏ tránh xa trẻ em. Không để trẻ em chơi với các bộ phận nhỏ.

1.5 Lò vi sóng

ĐỌC KỸ CÁC LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG

HƯỚNG DẪN VÀ GIỮ CHỨNG AN TOÀN CHO

SỬ DỤNG TRONG TƯƠNG LAI

CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng đều nguy hiểm và có thể gây hư hỏng. Ví dụ, dếp và gói được sử dụng để nấu chín đầy ngũ cốc hoặc ngũ cốc có thể bắt lửa, thậm chí sau nhiều giờ. Không bao giờ sấy khô thực phẩm hoặc quần áo bằng thiết bị

anne.

Không bao giờ làm nóng dếp, gói đựng đầy ngũ cốc, miếng bọt biển, khăn lau ẩm hoặc những thứ tương tự bằng thiết bị. Thiết bị chỉ được sử dụng để chế biến thực phẩm và đồ uống.

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

bao giờ hâm nóng thực phẩm trong hộp giữ nhiệt.

lão hóa.

Không để thức ăn không có người trông coi khi nó đang đun nóng trong các vật chứa làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác. Không bao giờ đặt công suất vi sóng quá cao hoặc thời gian nấu quá dài. Thực hiện theo hướng dẫn được cung cấp trong hướng dẫn sử dụng này.

Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để làm khô thực phẩm. Không bao giờ rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm có

hàm lượng nước thấp, chẳng hạn như bánh mì, ở công suất lò vi sóng quá cao hoặc quá lâu.

Dầu ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ ăn dầu riêng lẻ.

CẢNH BÁO – Có nguy cơ nổ!

Chất lỏng và thực phẩm khác có thể dễ dàng phát nổ khi đựng trong hộp đựng được đậy kín. Không bao giờ đun nóng

chất lỏng hoặc thực phẩm khác trong hộp đựng được đậy kín.

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thực phẩm có vỏ hoặc da có thể vỡ hoặc phát nổ trong quá trình đun nóng, hoặc thậm chí sau đó. Không bao giờ nấu trứng trong vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc chín trong vỏ. Không bao giờ nấu động vật có vỏ hoặc giáp xác.

Luôn chọc thủng lòng đỏ trứng trước khi cho vào lò vi sóng.
Vỏ của thực phẩm có vỏ hoặc lớp da, chẳng hạn như táo, cà chua, khoai tây và xúc xích, có thể vỡ. Trước khi đun nóng, hãy chọc vỏ hoặc da.

Nhiệt không được phân phối đều khắp cơ thể bé đồ ăn.

Không bao giờ hâm nóng thức ăn cho trẻ trong hộp đựng kín.
Luôn tháo nắp hoặc nút vú.
Khuấy hoặc lắc đều sau khi đun nóng.
Kiểm tra nhiệt độ trước khi cho thức ăn hoặc đồ uống cho trẻ.

Thức ăn nóng tỏa ra nhiệt. Đồ nấu nư ớng có thể trở nên nóng.

Luôn sử dụng găng tay khi lấy thức ăn ra khỏi lò nư ớng.
Đồ dùng hoặc phụ kiện từ ngăn nấu ăn.

Bao bì kín có thể bị vỡ khi thực phẩm được làm nóng.

Luôn làm theo hướng dẫn trên bao bì-lão hóa.

Luôn sử dụng găng tay lò nư ớng để tháo bát đĩa từ ngăn nấu.

Các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở thành nóng trong quá trình hoạt động.

Không bao giờ chạm vào những bộ phận nóng này.

Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Chỉ ở chế độ cài đặt cao nhất trong lò vi sóng chế độ, chức năng sấy khô sẽ tự động bật thêm một bộ phận làm nóng để làm nóng khoang nấu.

Không bao giờ chạm vào bề mặt bên trong của ngăn nấu hoặc bộ phận làm nóng khi chúng còn nóng.

Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích của nó mục đích dự định là nguy hiểm. Điều này là do, ví dụ, dếp quá nóng, gói chứa đầy ngũ cốc hoặc ngũ cốc, bột biển và khăn lau ẩm, v.v. có thể gây bỏng vào da.

Không bao giờ sấy khô thực phẩm hoặc quần áo bằng ứng dụng anne.

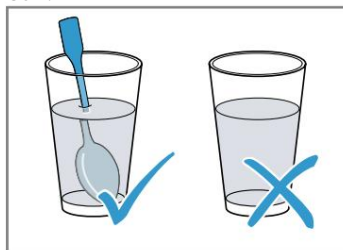
Không bao giờ làm nóng dếp, gói chứa đầy hạt hoặc ngũ cốc, miếng bột biển, vệ sinh ẩm vải hoặc vật tư ớng tự với thiết bị.

Thiết bị này chỉ được sử dụng để chế biến thực phẩm và đồ uống.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Có khả năng đun sôi chậm khi một chất lỏng được đun nóng. Điều này có nghĩa là chất lỏng đạt đến nhiệt độ sôi mà không có bọt hơi nư ớc thứ ớng nổi lên bề mặt. Thận trọng ngay cả khi chỉ lắc nhẹ bình chứa. Chất lỏng nóng có thể đột nhiên sôi lên và bắn tung tóe.

Luôn đặt thìa vào trong hộp đựng khi đun nóng chất lỏng. Điều này ngăn ngừa sự chậm trễ sôi.



⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Đồ nấu nư ớng không phù hợp có thể bị nứt. Đồ sứ hoặc đồ nấu bằng gốm có thể có các lỗ thủng nhỏ ở tay cầm và nắp. Các lỗ thủng này che giấu một lỗ hổng bên dư ới. Nếu hơi i ắm thấm vào lỗ hổng này, nó có thể khiến đồ nấu bị nứt.

Chỉ sử dụng đồ nấu ăn an toàn với lò vi sóng. Đồ nấu nư ớng và đồ đựng làm bằng kim loại hoặc đồ nấu nư ớng có viền kim loại có thể dẫn đến tia lửa được hình thành trong quá trình vận hành lò vi sóng đờ n giản. Thiết bị bị hỏng.

Không bao giờ sử dụng hộp đựng bằng kim loại khi chỉ sử dụng lò vi sóng.

Chỉ sử dụng đồ nấu ăn an toàn với lò vi sóng hoặc sử dụng lò vi sóng kết hợp với một loại của sứ ới ắm.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Thiết bị này sử dụng điện áp cao.

Không bao giờ tháo vỏ.

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

Vệ sinh không đầy đủ có thể phá hủy bề mặt của thiết bị, làm giảm tuổi thọ của thiết bị và dẫn đến những tình huống nguy hiểm, chẳng hạn như năng lượng vi sóng thoát ra ngoài.

Vệ sinh thiết bị thứ ớng xuyên, và loại bỏ ngay lập tức bất kỳ thức ăn còn sót lại. Luôn giữ ngăn nấu ăn, gioăng cửa, cửa và chặn cửa sạch sẽ. "Vệ sinh và bảo dư ớng", Trang 24

và ngăn ngừa thiệt hại vật chất

Không bao giờ vận hành thiết bị nếu cửa khoang nấu hoặc gioăng cửa bị hỏng. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài. Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu, gioăng cửa hoặc khung cửa nhựa bị hỏng. Bất kỳ công việc sửa chữa nào chỉ được thực hiện bởi bộ phận dịch vụ khách hàng.

Năng lượng vi sóng sẽ thoát ra khỏi các thiết bị không có vỏ bọc. Không bao giờ tháo vỏ bọc. Đối với bất kỳ công việc bảo trì hoặc sửa chữa nào, hãy liên hệ với dịch vụ khách hàng.

2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất

2.1 Tổng quan

CHÚ Ý!

Hơi còn có thể bắt lửa trong khoang nấu nóng và gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Cửa thiết bị có thể bật mở do nổ và có thể rơi ra. Các tấm cửa có thể vỡ và vỡ thành từng mảnh. Do áp suất âm tạo ra, khoang nấu có thể bị biến dạng đáng kể vào bên trong. Không đun nóng rượu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) khi chứa pha loãng (ví dụ:

đề ướp hoặc rượu lên thức ăn).

Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, điều này sẽ làm hỏng lớp men. Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên

sàn khoang nấu ăn.

Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.

Các vật dụng trên sàn khoang nấu ở nhiệt độ trên $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ sẽ khiến nhiệt tích tụ. Thời gian nấu và rang sẽ không còn chính xác và lớp men sẽ bị hỏng. Không đặt bất kỳ phụ kiện, giấy chống thấm dầu mỡ hoặc giấy bạc nào trên

sàn khoang nấu. Chỉ đặt dụng cụ nấu trên sàn khoang nấu nếu nhiệt độ đã được cài đặt dưới $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Khi khoang nấu nóng, bất kỳ nước nào bên trong khoang sẽ tạo ra hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng. Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu khi khoang vẫn còn nóng. Không bao giờ đặt dụng cụ nấu có chứa nước trên sàn khoang nấu.

Độ ẩm kéo dài trong khoang nấu sẽ dẫn đến ăn mòn. Để khoang nấu khô sau khi sử dụng. Để thực hiện việc này, hãy mở hoàn toàn cửa khoang nấu hoặc sử dụng chức năng sấy khô. Không để thực phẩm ẩm trong khoang nấu

trong thời gian dài khi cửa đóng. Không cất giữ thực phẩm trong ngăn nấu. Cảnh thận không làm kẹt bất cứ thứ gì trong thiết bị cửa.

Nước trái cây nhỏ giọt từ khay nướng sẽ để lại những vết bẩn không thể tẩy sạch. Khi nướng bánh flan trái cây rất ngon ngọt, không nên cho quá nhiều vào khay nướng.

Nếu có thể, hãy sử dụng khay

nướng đa năng sâu hơn.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu ăn nóng sẽ làm hỏng lớp men. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu ăn khi khoang vẫn còn ấm. Loại bỏ hết thức ăn thừa khỏi khoang nấu ăn và cửa thiết bị trước khi làm nóng thiết bị lần tiếp theo.

Nếu miếng đệm rất bẩn, cửa thiết bị sẽ không còn đóng đúng cách trong quá trình vận hành. Điều này có thể làm hỏng mặt trước của các tủ bếp liền kề. Luôn giữ miếng đệm sạch sẽ. Không bao giờ vận hành thiết bị nếu miếng đệm bị hỏng hoặc mất.

Ngồi hoặc đặt đồ vật lên cửa thiết bị có thể làm hỏng cửa. Không đặt, treo hoặc đỡ đồ vật lên cửa thiết bị. Không đặt đồ nấu nướng hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

Với một số kiểu máy, phụ kiện có thể làm xư ớc cửa khi đóng cửa thiết bị. Luôn đẩy phụ kiện hoàn toàn vào trong máy nấu.

phần. Nếu giấy bạc tiếp xúc với cửa lò, nó có thể gây ra hiện tượng đổi màu vĩnh viễn. Không để giấy bạc trong ngăn nấu tiếp xúc với cửa lò.

2.2 Lò vi sóng

Thực hiện theo các hướng dẫn sau khi sử dụng lò vi sóng. CHÚ Ý!

Kim loại chạm vào thành khoang nấu sẽ gây ra tia lửa, có thể làm hỏng thiết bị hoặc lớp kính cửa bên trong. Kim loại (ví dụ thìa trong cốc) phải được giữ cách thành khoang nấu và bên trong cửa ít nhất 2 cm .

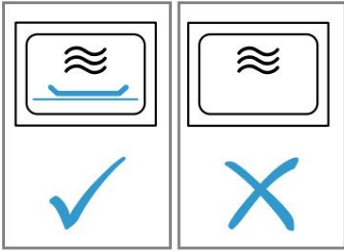
Sử dụng phụ kiện trực tiếp chồng lên nhau sẽ gây ra tia lửa.

Không kết hợp giá đỡ dây với giá đỡ đa năng chảo.

Luôn đặt các phụ kiện ở các vị trí khác nhau. Chảo và khay nướng đa năng không phù hợp để sử dụng ở chế độ chỉ dùng lò vi sóng. Sử dụng bất kỳ vật dụng nào trong số này đều có thể tạo ra tia lửa, làm hỏng ngăn nấu. Đặt phụ kiện lên giá đỡ bằng dây được cung cấp.

Đặt hộp đựng bằng nhôm vào trong thiết bị có thể gây ra tia lửa, làm hỏng thiết bị. Không sử dụng hộp đựng bằng nhôm trong thiết bị.

Vận hành thiết bị khi không có thức ăn trong ngăn nấu có thể dẫn đến quá tải. Không bật lò vi sóng trừ khi có thức ăn bên trong. Ngoại lệ duy nhất cho quy tắc này là khi thực hiện thử nghiệm dụng cụ nấu ăn ngăn.



Nếu bạn chuẩn bị bỏng ngô bằng lò vi sóng ở mức công suất vi sóng quá cao, cửa lò có thể bị nứt do quá tải. Không bao giờ cài đặt mức công suất vi sóng quá cao. Sử dụng công suất vi sóng tối đa là 600 watt. Luôn đặt túi bỏng ngô trên đĩa thủy tinh.

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện

với môi trường và có thể tái chế. Phân loại từng thành phần theo loại và xử lý riêng.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

Chỉ làm nóng trước thiết bị nếu công thức hoặc cài đặt được khuyến nghị yêu cầu bạn làm như vậy.

"Cách thức hoạt động", Trang

32 ; Không làm nóng trước thiết bị có thể giúp giảm lượng năng lượng sử dụng tới 20%.

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

Những loại khuôn nướng này hấp thụ nhiệt lượng phân tử khá tốt.

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

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

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

Khoang nấu được làm nóng sau khi nướng xong món đầu tiên. Điều này làm giảm thời gian nướng bánh thứ hai.

Nếu thời gian nấu tương đối dài, bạn có thể tắt thiết bị 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc.

Sẽ có đủ nhiệt lượng còn lại để hoàn thành việc nấu ăn món ăn.

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

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

Để thực phẩm đông lạnh rã đông trước khi nấu.

Điều này giúp tiết kiệm năng lượng vốn cần thiết để rã đông.

Tắt màn hình trong cài đặt cơ bản. "Cài đặt cơ bản", Trang 21 ; Năng lượng được tiết kiệm khi màn hình tắt.

Đun nóng hai cốc hoặc ly chất lỏng cùng một lúc.

Việc hâm nóng nhiều món ăn cùng một lúc đòi hỏi

ít năng lượng hơn so với việc hâm nóng từng món ăn một.

Lưu ý:

Thiết bị yêu cầu: Tối đa 2

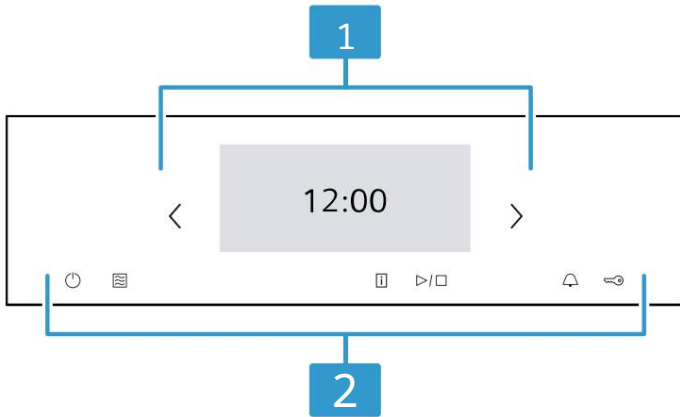
W ở chế độ chờ có kết nối mạng Tối đa 0,5 W ở chế độ chờ không có kết nối mạng với màn hình tắt

4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Bảng điều khiển Bạn có

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

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



1 Màn hình

Màn hình hiển thị các giá trị điều chỉnh hiện tại, các tùy chọn hoặc ghi chú. "Hiển thị", Trang 8 Nút

Bạn có thể sử dụng các nút để thiết lập nhiều chức năng khác nhau trực tiếp. "Nút", Trang 8

4.2 Màn hình Màn

hình được chia thành nhiều vùng khác nhau.

Thanh trạng

thái Thanh trạng thái nằm ở đầu màn hình.

Bạn có thể thực hiện các hành động tùy thuộc vào bư ớc thiết lập.

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

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

Biểu tượng	Ý nghĩa
	Thời gian, ví dụ "12 phút 10 giây" tại. "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15 Bộ
	hẹn giờ được kích hoạt. "Đang cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 16
	Khóa an toàn cho trẻ em được kích hoạt. "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 20

Biểu tượng	Nghĩa là
	cử ờng độ tín hiệu Wi-Fi cho Home Connect. Càng nhiều dòng ký hiệu được điền đầy đủ thì tín hiệu càng tốt. Nếu biểu tượng bị gạch bỏ thì nghĩa là không có tín hiệu Wi-Fi. Nếu có dấu "x" ở biểu tượng thì không có kết nối tới Home Connect máy chủ. "Home Connect", Trang 22 Khởi động
	từ xa bằng Home Connect được kích hoạt. "Home Connect", Trang 22 Chẩn đoán từ xa bằng Home Con-
	nect để bảo trì được kích hoạt. "Home Connect", Trang 22 Đèn lò nư ớng bật hoặc tắt. "Đèn chiếu sáng", Trang 9

Khu vực cài đặt Khu

vực cài đặt được hiển thị dưới dạng ô.

Mỗi ô riêng lẻ hiển thị cho bạn các tùy chọn lựa chọn và cài đặt hiện tại đã được triển khai.

Để chọn một chức năng, hãy nhấn vào ô tương ứng.

Thông tin cũng được hiển thị dưới dạng ô.

Để cuộn sang trái hoặc phải nếu có nhiều ô, hãy sử dụng các nút điều hướng hoặc vuốt trên màn hình. < >

Các ký hiệu có thể có trong ô

Biểu tượng	Nghĩa là
	Cuộn nếu có nhiều nội dung trong ô.
	Giảm hoặc tăng giá trị điều chỉnh.
	Nhập giá trị điều chỉnh thông qua trợ ờng số.
	Đặt lại giá trị điều chỉnh.
	Đóng ô lại.

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




Dòng thông

tín Tùy thuộc vào bư ớc cài đặt, bạn có thể xem thông tin bổ sung về cài đặt của mình ở cuối màn hình và có thể thực hiện các hành động.

4.3 Nút

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

Cái nút	Chức năng
	Bật hoặc tắt thiết bị. "Hoạt động cơ bản", Trang 13

Cái nút	Chức năng
	Chọn trực tiếp chế độ hoạt động của lò vi sóng. "Lò vi sóng", Trang 16 Hiện thị thông tin
	tin bổ sung về chức năng hoặc cài đặt. "Hiện thị thông tin", Trang 14 Bắt đầu hoặc tạm dừng hoạt động. "Hoạt động cơ bản", Trang 13 Chọn bộ hẹn giờ. "Cài đặt bộ hẹn giờ", Trang 16
	Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây: Kích hoạt hoặc hủy kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em. "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 20

4.4 Ngăn nấu Các chức năng khác nhau

trong ngăn nấu hỗ trợ bạn khi vận hành thiết bị.

Giá đỡ kệ Giá đỡ kệ

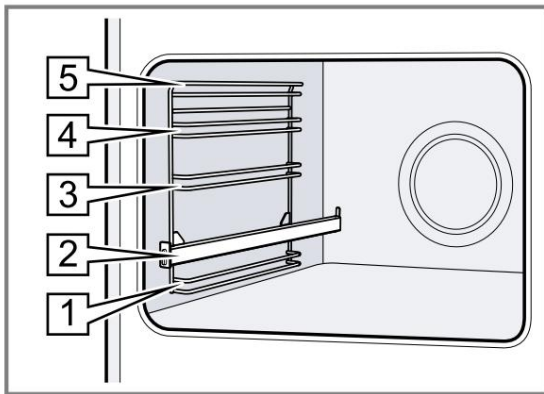
trong ngăn nấu cho phép bạn đặt các phụ kiện ở các độ cao khác nhau.

"Phụ kiện", Trang 11 **Thiết bị của bạn có 5 vị trí kệ.**

Các vị trí kệ được đánh số từ dưới lên trên.

Giá đỡ được trang bị thanh kéo ra ở một hoặc nhiều tầng, tùy thuộc vào loại thiết bị.

Bạn có thể tháo rời giá đỡ kệ, ví dụ để vệ sinh. "Thanh ray", Trang 28



5 Chức năng nấu ăn

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

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

Chế độ hoạt động	Sử dụng
Các loại sử dụng ấm	Chọn loại nhiệt được điều chỉnh chính xác để chế biến thực phẩm của bạn một cách tối ưu. "Các loại nhiệt", Trang 10 "Hoạt động cơ bản", Trang 13

Bề mặt tự làm sạch Tắm ồp lư ng

trong khoang nấu có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám.

Khi thiết bị hoạt động, bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ các chất bẩn ra từ quá trình rang hoặc nướng và phân hủy chúng.

Nếu các bề mặt tự làm sạch không còn tự làm sạch đầy đủ trong quá trình vận hành, hãy làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ thích hợp.

"Tái tạo các bề mặt tự làm sạch trong khoang nấu", Trang 25

Đèn chiếu

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

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

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

Quạt làm mát

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

CHÚ Ý!

Việc che các khe thông gió sẽ khiến thiết bị quá nóng. Không che các khe thông gió.

Để đảm bảo thiết bị nguội nhanh hơn sau khi hoạt động, quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian nhất định sau đó.

Cửa thiết bị Nếu bạn

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

Ở chế độ vi sóng, nếu bạn đóng cửa thiết bị, bạn phải tiếp tục hoạt động.

Chế độ hoạt động	Sử dụng
Đĩa	Sử dụng các cài đặt được lập trình, khuyến nghị cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. "Món ăn", Trang 19 Lò vi sóng
sóng Nấu, hâm nóng hoặc rã đông nhanh hơn bằng lò vi sóng.	"Lò vi sóng", Trang 16

en Chức năng nấu ăn

Hoạt động cách thức	Sử dụng
Vệ sinh	Chọn chức năng làm sạch cho ngăn nấu ăn. "Chất hỗ trợ vệ sinh 'humidClean'", Trang 26 "Chức năng sấy khô", Trang 26
Mục ưa thích	Sử dụng cài đặt đã lưu của riêng bạn. "Yêu thích", Trang 20

Trang chủ Kết nối

Với Home Connect, bạn có thể kết nối và điều khiển từ xa điều khiển lò nung bằng thiết bị di động và sử dụng toàn bộ chức năng của thiết bị.

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

"Home Connect", Trang 22

5.1 Các loại sưởi ấm






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

Các ký hiệu cho từng loại phụ trợ pháp sưởi ấm giúp bạn nhớ lại chúng.

Khi bạn chọn một loại sưởi ấm, thiết bị sẽ gợi ý nhiệt độ hoặc cài đặt phù hợp. Bạn có thể sử dụng những giá trị này hoặc thay đổi chúng trong phạm vi được chỉ định phạm vi.

Đối với cài đặt nhiệt độ trên 275 °C và cài đặt nung 3, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ xuống khoảng 275 °C hoặc cài đặt nung 1 sau khoảng 40 phút.

Biểu tượng	Loại sưởi ấm	Nhiệt độ phạm vi	Nó được sử dụng để làm gì và hoạt động như thế nào Các chức năng bổ sung có thể có
	Không khí nóng 4D	30 - 275 °C	Nung hoặc rang ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau, xung quanh khoang nấu.
	Làm nóng trên/dưới 30 - 300 °C		Theo truyền thống, nung hoặc rang ở một mức độ. Kiểu sưởi ấm này là đặc biệt tốt cho bánh có lớp phủ ẩm. Nhiệt được tỏa ra đều từ trên xuống dư dãi.
	Không khí nóng nhẹ nhàng	125 - 250 °C Nấu nhẹ	các món ăn đã chọn ở một mức mà không cần làm nóng trước. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở bức tường phía sau, xung quanh khoang nấu. Thức ăn được nấu chín theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Luôn luôn giữ cửa thiết bị đóng lại khi nấu ăn. Thức ăn được nấu chín trong pha sử dụng nhiệt dư. Luôn giữ cửa thiết bị đóng khi nấu ăn. Nếu bạn mở cửa thiết bị ngay cả Nói tóm lại, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt lưu trữ còn lại nào. Loại sưởi ấm này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn không khí và mức hiệu suất năng lượng.
	Nhiệt trên/dưới dịu dàng	150 - 250 °C Nấu nhẹ	các món ăn đã chọn. Nhiệt được tỏa ra từ phía trên và phía dư dãi. Thức ăn được nấu chín theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Luôn luôn giữ cửa thiết bị đóng lại khi nấu ăn. Thức ăn được nấu chín trong pha sử dụng nhiệt dư. Luôn giữ cửa thiết bị đóng khi nấu ăn. Nếu bạn mở cửa thiết bị ngay cả Nói tóm lại, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt lưu trữ còn lại nào. Loại sưởi ấm này được sử dụng để đo mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.
	Nung không khí tuần hoàn 30 - 300 °C		Thịt gia cầm nung, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn. Bộ phận nung và quạt bật và tắt luân phiên. quạt luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Lò nung, diện tích lớn	Cài đặt nung: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Nung các món mỏng như lát thịt và xúc xích hoặc làm bánh mì nung. Nung thức ăn. Toàn bộ khu vực bên dư dãi thanh nung sẽ nóng lên.
	Lò nung, diện tích nhỏ	Cài đặt nung: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Nung số lượng nhỏ, chẳng hạn như lát thịt, xúc xích hoặc bánh mì nung. Nung trên vỉ lưu trữ thức ăn nhỏ. Khu vực trung tâm bên dư dãi thanh nung sẽ nóng lên.
	Thiết lập Pizza	30 - 275 °C	Nấu pizza hoặc thực phẩm cần nhiều nhiệt từ bên dư dãi. Bộ phận làm nóng ở phía dư dãi và bộ phận làm nóng hình vòng ở thành sau làm nóng khoang nấu.

Biểu tượng Loại sưởi ấm	Nhiệt độ phạm vi	Nó được sử dụng để làm gì và hoạt động như thế nào Các chức năng bổ sung có thể có
 Chức năng CoolStart	30 - 275 °C	Dùng để chế biến nhanh các sản phẩm đông lạnh mà không cần làm nóng trước. Nhiệt độ được xác định theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất. Sử dụng nhiệt độ cao nhất được chỉ định trên bao bì.
 Nhiệt độ thấp nấu ăn	70 - 120 °C	Nấu chậm và nhẹ nhàng những miếng thịt mềm đã áp chảo trong dụng cụ nấu không đáy nắp. Nhiệt độ tỏa ra đều từ trên xuống dưới ở nhiệt độ thấp.
 Sưởi ấm dưới đáy	30 - 250 °C	Nấu hoặc nấu thực phẩm lần cuối bằng cách đun cách thủy. Nhiệt độ tỏa ra từ bên dưới.
 Giữ ấm	50 - 100 °C	Giữ ấm thức ăn đã nấu chín.
 Làm nóng trước dụng cụ nấu	30 - 90 °C	Làm nóng trước đồ nấu.

5.2 Nhiệt độ

Với hầu hết các loại sưởi ấm, bạn có thể đọc được dòng điện nhiệt độ trong khoang nấu và bộ nhiệt độ cạnh nhau trên màn hình trong quá trình gia nhiệt, ví dụ 120 °C | 210 °C.

Khi bạn làm nóng trước thiết bị, thời gian tối ưu để đặt bữa ăn vào lò nướng ngay khi lò nóng được dây đã đầy hoàn toàn và có tiếng chuông báo hiệu.

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

Chỉ báo nhiệt dư

Khi thiết bị tắt, màn hình sẽ sử dụng biểu tượng để hiển thị nhiệt còn lại trong quá trình nấu ăn ngăn. Nhiệt độ càng giảm thì ít hơn biểu tượng có thể nhìn thấy. Biểu tượng biến mất hoàn toàn ở khoảng 60 °C.

5.3 Cài đặt đầu ra vi sóng

Đây là nơi bạn có thể tìm thấy tổng quan về các cài đặt đầu ra vi sóng khác nhau và các khuyến nghị về thời điểm sử dụng chúng.

Cài đặt công suất vi sóng có nhiều mức và không phải lúc nào cũng tương ứng với công suất chính xác mà thiết bị sử dụng.

Đầu ra vi sóng trong watt	Nấu ăn tối đa thời gian tính bằng giờ	Sử dụng
90W	1:30	Rã đông thực phẩm mềm.
180W	1:30	Rã đông thực phẩm và tiếp tục nấu.
360W	1:30	Nấu cá và thịt. Làm nóng các loại thực phẩm mềm.
600W	1:30	Làm nóng và nấu chín thức ăn.
800 W "Tăng cường"	00:30	Làm nóng chất lỏng.

Ghi chú
Để bảo vệ thiết bị, mức vi sóng tối đa công suất đầu ra "Boost" giảm dần xuống còn 600 watt trong vài phút đầu tiên. Sản lượng tối đa là được cung cấp trở lại sau thời gian tạm lắng.

Các thiết lập đầu ra của lò vi sóng không tương ứng với mức tiêu thụ điện năng thực tế của thiết bị.

6 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được sản xuất riêng cho thiết bị của bạn.

Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng nếu chúng bị nóng. Biến dạng không ảnh hưởng đến chức năng. Khi phụ kiện nguội đi, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu.

Các phụ kiện được cung cấp có thể khác nhau tùy thuộc vào mô hình thiết bị.

và Phụ kiện

Phụ kiện	Sử dụng
Giá đỡ dây	<ul style="list-style-type: none"> • Khuôn bánh • Đĩa chịu nhiệt ; Đồ nấu ăn ; Thịt, ví dụ như thịt nướng hoặc bít tết ; Bữa ăn đông lạnh
Chảo đa năng	<ul style="list-style-type: none"> • Bánh ngọt ẩm • Đồ nướng Bánh mì Thịt quay lớn • Bữa ăn đông lạnh • Hứng chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ như mỡ khi nướng thực phẩm trên vỉ nướng.
Khay nướng	<ul style="list-style-type: none"> • Khay nướng • Các món nướng nhỏ

6.1 Thông tin về phụ kiện

Một số phụ kiện chỉ phù hợp với một số loại sưởi ấm nhất định.

Phụ kiện lò vi sóng Giá đỡ được

cung cấp chỉ phù hợp để sử dụng riêng với lò vi sóng.

Khay nướng, ví dụ như khay nướng đa năng hoặc khay nướng, có thể tạo ra tia lửa và không phù hợp. Quan sát thông tin về lò vi sóng. "Đồ nấu nướng và phụ kiện dùng với lò vi sóng", Trang 16

6.2 Chức năng khóa Chức năng

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

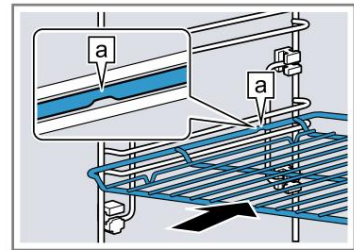
Bạn có thể kéo phụ kiện ra khoảng một nửa mà không bị đổ. Phụ kiện phải được lắp đúng vào khoang nấu để chức năng chống nghiêng hoạt động bình thường.

6.3 Trượt phụ kiện vào khoang nấu Luôn trượt phụ kiện vào khoang nấu theo đúng

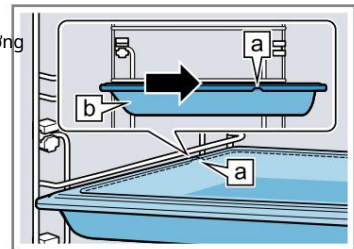
chiều. Đây là cách duy nhất để đảm bảo phụ kiện có thể được kéo ra khoảng một nửa mà không bị đổ.

1. Xoay phụ kiện sao cho phần khía ở phía sau và hướng xuống dưới.
2. Lắp phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng để tạo thành vị trí kệ.

Kệ đỡ dây Lắp kệ đỡ dây vào với mặt mở hướng về phía cửa thiết bị và phần mép cong hướng xuống dưới.

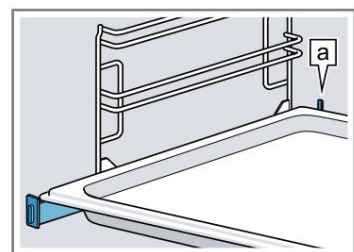


Khay nướng Trượt khay vào theo cạnh nghiêng về Ví dụ: chảo đa năng hoặc khay nướng



3. Để đặt phụ kiện ở vị trí kệ bằng cách kéo ra khỏi thanh ray, kéo thanh ray kéo ra.

Giá nướng Đặt phụ kiện sao cho nó được lắp vào điểm dừng phía sau của hệ thống kéo ra.



Lưu ý: Nhẹ nhàng đẩy thanh kéo ra trở lại ngăn nấu.

4. Đẩy phụ kiện vào hết cỡ, đảm bảo không chạm vào cửa thiết bị.

Lưu ý: Lấy bất kỳ phụ kiện nào mà bạn không sử dụng ra khỏi ngăn nấu khi thiết bị đang hoạt động.

6.4 Các phụ kiện khác

Bạn có thể mua các phụ kiện khác từ dịch vụ khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến.

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


7 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cấu hình cài đặt cho lần khởi động đầu tiên. Vệ sinh thiết bị và phụ kiện.

7.1 Thực hiện khởi động ban đầu Sau khi

kết nối thiết bị với nguồn điện, bạn phải cấu hình cài đặt cho lần khởi động ban đầu. Có thể mất vài phút để cài đặt hiển thị trên màn hình.

Lưu ý: Bạn cũng có thể sử dụng ứng dụng Home Connect để cấu hình cài đặt. Khi thiết bị của bạn được kết nối, hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.

1. Nhấn để  thiết bị. Cài đặt đầu tiên xuất hiện.

2. Nếu cần, hãy thay đổi cài đặt.

Các cài đặt có thể: -

Ngôn ngữ - Home

Connect - Thời gian -

Ngày 3.

Sử dụng

để chuyển sang cài đặt tiếp theo.


4. Thực hiện các thiết lập và thay đổi khi cần thiết. đã hỏi.


a Sau khi cài đặt lần cuối, một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận quá trình khởi động ban đầu đã hoàn tất.

5. Để kiểm tra thiết bị trước khi làm nóng lần đầu tiên, hãy mở và đóng cửa thiết bị một lần.

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

Trước khi sử dụng thiết bị để nấu thức ăn lần đầu tiên, bạn phải vệ sinh khoang nấu và các phụ kiện.

1. Tháo thông tin sản phẩm và các phụ kiện ra khỏi ngăn nấu. Tháo bỏ mọi bao bì còn sót lại, chẳng hạn như viên polystyrene và mọi băng dính trong hoặc trên thiết bị.
2. Lau sạch các bề mặt nhẵn trong khoang nấu ăn. Lau bằng vải mềm, ẩm.
3. Nhấn để  thiết bị.
4. Áp dụng các thiết lập sau:

Kiểu gia nhiệt	Không khí nóng 4D 
Nhiệt độ Thời gian nấu	Tối đa 1 giờ

"Hoạt động cơ bản", Trang 13 5.

Bắt đầu hoạt động.

- Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng. Tại.

a Khi thời gian nấu đã trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một lưu ý sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng quá trình nấu đã hoàn tất.

6. Nhấn để  thiết bị.

7. Sau khi thiết bị đã nguội, hãy vệ sinh làm sạch bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng dung dịch tẩy rửa và khăn lau bát đĩa.

8. Vệ sinh kỹ lưỡng các phụ kiện bằng dung dịch tẩy rửa và khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm.

8 Hoạt động cơ bản

8.1 Bật thiết bị Nhấn để bật thiết bị.

a Màn hình  hiển thị menu.

8.2 Tắt thiết bị Tắt thiết bị khi bạn không

sử dụng.

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

để tắt thiết bị. a Thiết bị sẽ tắt. Bất kỳ

chức năng nào hiện tại

đang tiến hành sẽ bị hủy bỏ.

a Chỉ báo thời gian hoặc nhiệt độ còn lại xuất hiện trên trưng bày.

8.3 Bắt đầu thao tác Bạn phải bắt


đầu từng thao tác.

CHÚ Ý!

Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men. Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên

sàn khoang nấu ăn.



Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành. Sử dụng để bắt đầu vận hành. a Các cài

đặt sẽ  trên màn hình.

en Hoạt động cơ bản







8.4 Ngắt hoạt động

Bạn có thể ngắt hoạt động và sau đó tiếp tục lại.

1. Để dừng hoạt động, nhấn . Nhấn lần nữa để  tiếp tục hoạt động.


8.5 Thiết lập chế độ hoạt động

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


1. Để cuộn qua các tùy chọn lựa chọn khác nhau, vuốt sang trái hoặc phải trên màn hình.
2. Để chọn chức năng, hãy nhấn vào ô tương ứng.
 - a. Tùy thuộc vào chức năng, có thể lựa chọn các giá trị điều chỉnh hoặc các ô khác.
3. Nếu cần, hãy nhấn vào ô khác.
4. Để thay đổi giá trị cài đặt:
 - Nhấn hoặc  
 - Hoặc nhấn và  giá trị trực tiếp thông qua  số xuất hiện.
5. Nhấn để  thao tác.
6. Nếu hoạt động kết thúc:
 - Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại thao tác.
 - Khi thức ăn đã chín, sử dụng nút để  thiết bị.

Mẹo: Bạn có thể lưu cài đặt của mình dưới dạng "Yêu thích" và sử dụng lại những mục này. "Mục ưa thích", Trang 20

8.6 Thiết lập loại sưởi ấm và nhiệt độ

1. Nhấn "Các loại sưởi ấm".
2. Nhấn loại nhiệt mà bạn muốn sử dụng.
3. Đặt nhiệt độ bằng cách sử dụng hoặc thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập nhiệt độ trực tiếp thông qua  số.




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

 - "Làm nóng nhanh", Trang 15
 - "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
 - "Lò vi sóng", Trang 16
 - "Chức năng thông gió 'Crisp Finish'", Trang 18
4. Sử dụng để bắt đầu hoạt động.
 - a. Thiết bị bắt đầu nóng lên.
 - a. Các giá trị điều chỉnh và thời gian sử dụng thiết bị đã hoạt động sẽ được hiển thị trên màn hình.
5. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng để  chuyển đổi ứng dụng tắt.

Lưu ý: Loại nhiệt độ phù hợp nhất cho thực phẩm của bạn có thể được tìm thấy trong mô tả loại sưởi ấm. "Các loại sưởi ấm", Trang 10


Thay đổi loại sưởi ấm

Khi bạn thay đổi loại chế độ sưởi, các cài đặt khác cũng được thiết lập lại.

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





Thay đổi nhiệt độ

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

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

8.7 Hiện thị thông tin

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

1. Nhấn 
 - a. Nếu có thông tin, thông tin này sẽ được hiển thị trong một vài giây.
 2. Nếu có nhiều nội dung trong ô, hãy cuộn bằng  hoặc .
 3. Nếu cần, hãy đóng thông báo bằng cách sử dụng .

8.8 Giữ ấm trong thời gian dài

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

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

1. Thay đổi cài đặt cơ bản của "Ánh sáng" thành "Luôn tắt".
"Cài đặt cơ bản", Trang 21
2. Thay đổi cài đặt cơ bản của "Màn hình chờ" thành "Bật".
3. Thay đổi cài đặt cơ bản "Ám thanh tín hiệu" thành "Rất ngắn khoảng thời gian".
Điều này đảm bảo rằng đèn trong khoang nấu luôn tắt khi thiết bị đang hoạt động.
và khi bạn mở cửa thiết bị, và thời gian hiển thị không thay đổi. Thời lượng của âm thanh tín hiệu giảm xuống khi kết thúc thao tác.
4. Cài đặt chế độ hoạt động cần thiết.
"Cài đặt chế độ hoạt động", Trang 14
"Cài đặt loại sưởi ấm và nhiệt độ", Trang 14
5. Cài đặt thời gian nấu cần thiết tùy thuộc vào chế độ vận hành.
"Cài đặt thời gian nấu", Trang 15
"Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
6. Sử dụng "Thời gian kết thúc" để thiết lập thời gian hoạt động.
tion nên kết thúc.
"Đặt thời gian kết thúc", Trang 15
"Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
7. Đặt thực phẩm vào ngăn nấu trước thiết bị bắt đầu nóng lên.
8. Bắt đầu hoạt động.
 - a. Màn hình hiển thị thời gian còn lại cho đến khi hoạt động bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ.
 - a. Khi thời gian bắt đầu đã đạt đến, thiết bị bắt đầu làm nóng và thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.
9. Khi quá trình kết thúc, lấy thức ăn ra từ ngăn nấu ăn. Thiết bị sẽ tự động tắt hoàn toàn sau khoảng 15 đến 20 phút.

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

9 Làm nóng nhanh

Để tiết kiệm thời gian, việc làm nóng nhanh có thể rút ngắn thời gian làm nóng trước ở nhiệt độ cài đặt trên 100 °C.

Có thể làm nóng nhanh các loại sợi ẩm sau: ; Không khí nóng 4D

; Làm nóng trên/dưới



9.1 Cài đặt chế độ làm nóng nhanh Để đảm

bảo kết quả nấu chín đều, không cho thực phẩm vào ngăn nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh kết thúc.

Lưu ý: Không cài đặt thời gian nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh kết thúc.

- Thiết lập loại nhiệt độ và chế độ sợi ẩm phù hợp ít nhất 100 °C.
Chế độ sợi ẩm nhanh tự động bật ở nhiệt độ 200 °C trở lên.

- Nhấn "Sợi ẩm nhanh". Có chữ "Bật" trên ô.
- Nhấn để bắt đầu hoạt động. a Quá trình làm nóng nhanh bắt đầu. a Khi quá trình làm nóng nhanh kết thúc, sẽ có tín hiệu phát ra. "Tắt" xuất hiện ở chế độ "Làm nóng nhanh".
- Đặt thực phẩm vào ngăn nấu.

Hủy chế độ làm nóng nhanh Nhấn "Làm nóng nhanh". a Đối với "Làm nóng nhanh", "Tắt" sẽ hiển thị trên màn hình.

10 Tùy chọn cài đặt thời gian

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

Tùy chọn cài đặt thời

Sử dụng

gian Thời gian nấu Nếu bạn cài đặt thời gian nấu, thiết bị sẽ tự động ngừng đun nóng khi hết thời gian này.

Thời gian kết thúc Cùng với thời gian nấu, bạn có thể cài đặt thời gian bạn muốn kết thúc hoạt động. Thiết bị sẽ tự động khởi động để hoạt động kết thúc vào thời điểm mong muốn.

Bộ hẹn giờ thời gian Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ chạy độc lập với thiết bị trong quá trình vận hành. Nó không ảnh hưởng đến ứng dụng.

10.1 Cài đặt thời gian nấu Bạn có thể cài đặt

thời gian nấu cho hoạt động lên đến 24 giờ.

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

- Nhấn "Thời gian nấu".
- Để cài đặt thời gian nấu, hãy nhấn thời gian có liên quan giá trị, ví dụ giờ hiển thị "h" hoặc phút hiển thị "min." Giá trị đã chọn được đánh dấu màu xanh lam.
- Cài đặt thời gian nấu bằng hoặc hoặc thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập thời gian nấu trực tiếp thông qua trợ số.
Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị điều chỉnh.
- Nhấn "Áp dụng".
- Sử dụng để bắt đầu hoạt động. a Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian được tính xuống.

a Khi thời gian nấu đã trôi qua, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một lưu ý sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng quá trình nấu đã hoàn tất.

- Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: - Nếu cần, bạn có thể chọn các cài đặt khác và bắt đầu lại hoạt động.

- Khi thức ăn đã chín, sử dụng nút để tắt thiết bị.

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

- Nhấn thời gian nấu.
- Thay đổi thời gian nấu bằng hoặc thông qua thanh điều chỉnh.
- Nhấn "Áp dụng".

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

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

- Nhấn "Áp dụng".

10.2 Cài đặt thời gian kết thúc Bạn có

thể trì hoãn thời gian nấu cho hoạt động này tối đa 24 giờ.

Yêu cầu ; Một chế độ hoạt động và nhiệt độ hoặc mức độ phải có đã được thiết lập.

Đã cài đặt thời gian nấu.

- Nhấn "Thời gian kết thúc".
- Sử dụng hoặc để trì hoãn thời gian hoặc nhập dự thời gian thông qua trợ số.
Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
- Nhấn "Áp dụng".
- Nhấn để bắt đầu hoạt động.

lò vi sóng

a Màn hình hiển thị thời gian bắt đầu. Thiết bị đang ở chế độ chờ. a Khi thời gian bắt đầu đạt đến, thiết bị sẽ bắt đầu làm nóng và thời gian nấu sẽ bắt đầu đếm ngược.

a Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. A sẽ hiển thị thông báo xác nhận thao tác đã hoàn tất.

5. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: - Nếu cần, bạn có thể chọn các cài đặt khác và bắt đầu lại hoạt động.

- Khi thức ăn đã chín, sử dụng nút để tắt thiết bị.

Cài đặt thời gian kết thúc Để

đạt được kết quả nấu ăn tốt, chỉ thay đổi thời gian đã cài đặt trước khi quá trình nấu bắt đầu và trước khi thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

1. Nhấn "Thời gian kết thúc".
2. Sử dụng hoặc để thay đổi thời gian hoặc nhập hướng thời gian thông qua trường số.
3. Nhấn "Áp dụng".

Hủy thời gian kết thúc Bạn có thể xóa thời gian đã đặt bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn "Dừng"
2. Nhấn "Thời gian kết thúc"
3. Sử dụng để thiết lập lại thời gian.

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

4. Nhấn "Bắt đầu"

10.3 Cài đặt bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ

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

1. Nhấn nút.
2. Để cài đặt bộ hẹn giờ, hãy nhấn giá trị thời gian có liên quan trên màn hình, ví dụ giờ hiển thị "h" hoặc phút hiển thị "min".

a Giá trị được chọn được đánh dấu màu xanh.

3. Cài đặt bộ đếm thời gian bằng cách sử dụng ô số. Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.
4. Nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu hẹn giờ. a Bộ hẹn giờ đếm ngược. a Bộ hẹn giờ

vẫn hiển thị trên màn hình nếu thiết bị đã tắt. a Khi thiết bị đã bật, màn hình

hiển thị các thiết lập cho hoạt động hiện tại. Bộ đếm thời gian được hiển thị trên thanh trạng thái.

a Khi hết thời gian, một tín hiệu sẽ phát ra. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thời gian đã kết thúc.

Thay đổi bộ hẹn giờ Bạn có

thể thay đổi bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

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

Hủy bộ hẹn giờ 1. Nhấn nút.

2. Nhấn "Dừng"
3. Đặt lại bộ hẹn giờ bằng cách sử dụng để đặt lại bộ hẹn giờ bằng cách sử dụng .
4. Nhấn .

11 Lò vi sóng

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để nấu, hâm nóng, nư ớng hoặc rã đông thực phẩm rất nhanh chóng.

11.1 Đồi nấu nư ớng và phụ kiện dùng lò vi sóng

Để làm nóng thức ăn đều và tránh làm hỏng thiết bị, điều quan trọng là chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn và phụ kiện phù hợp.

Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đồ nấu nư ớng.

Trừ khi có quy định khác, hãy đặt dụng cụ nấu ăn và phụ kiện ở mức 2.

Đồ nấu ăn an toàn với lò vi sóng

Đồ nấu nư ớng làm từ vật liệu chịu nhiệt, an toàn với lò vi sóng:

Thủy tinh

; Gốm thủy tinh

; Sứ

; Nhựa chịu nhiệt

; Gốm tráng men hoàn toàn không có vết nứt

; Đĩa đựng Chỉ sử dụng

đồ nấu nư ớng có viền trang trí bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất đảm bảo chúng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Giá đỡ đi kèm Khi chỉ sử

dụng lò vi sóng, các tấm và khay, ví dụ như chảo đa năng hoặc khay nư ớng, có thể tạo ra tia lửa và không phù hợp.

Những vật liệu này cho phép vi sóng đi qua mà không bị hư hại.

Đồ nấu nư ớng không an toàn với lò vi sóng Lưu ý:

Tuân thủ các thông số kỹ thuật để tránh hư hỏng vật liệu. "Lò vi sóng", Trang 6

Đồ nấu nư ớng và đồ nư ớng bằng

kim loại

Sóng vi ba không thể đi qua kim loại. Thực phẩm hầu như không được làm nóng hoặc không được làm nóng. Kim loại có thể tạo ra tia lửa khi chỉ sử dụng lò vi sóng.

Đồ nấu nư ớng khi thêm lò vi sóng vào chế độ hoạt động

Nếu bạn bật lò vi sóng ở chế độ hoạt động khác, kim loại cũng là một lựa chọn, ngoài đồ nấu nư ớng và phụ kiện an toàn với lò vi sóng:

Đồ nấu nư ớng và đồ nư ớng bằng kim loại

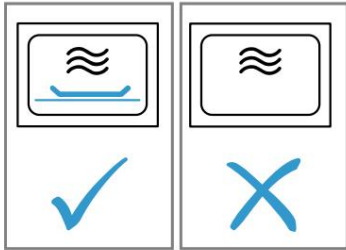
Kim loại phải đư ợc đặt cách thành khoang nấu và bên trong cửa lò ít nhất 2 cm.

Luôn đặt đồ nấu nư ớng bằng kim loại hoặc đồ nư ớng vào giữa giá đựng đi kèm.

Phụ kiện đi kèm: Giá đỡ, khay nư ớng đa năng

Kiểm tra xem dụng cụ nấu có phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không. Nếu bạn không chắc liệu dụng cụ nấu của mình có phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không, hãy tiến hành kiểm tra dụng cụ nấu. CHÚ Ý!

Vận hành thiết bị khi không có thức ăn trong ngăn nấu có thể dẫn đến quá tải. Không bật lò vi sóng trừ khi có thức ăn bên trong. Ngoại lệ duy nhất cho quy tắc này là khi thực hiện thử nghiệm dụng cụ nấu ăn ngăn.



! CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị sẽ nóng trong quá trình vận hành.

Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng này. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

- Đặt dụng cụ nấu ăn trống vào ngăn nấu ăn.
ý tư ớng.
- Cài đặt thiết bị chạy ở mức công suất tối đa trong 30 giây đến 1 phút.
- Bắt đầu hoạt động.
- Kiểm tra đồ nấu nhiều lần: - Nếu đồ nấu vẫn lạnh hoặc ấm khi chạm vào thì đồ nấu đó có thể sử dụng đư ợc trong lò vi sóng.
- Nếu đồ nấu trở nên nóng hoặc phát ra tia lửa, hãy dừng thử nghiệm đồ nấu. Đồ nấu không an toàn với lò vi sóng.

11.2 Cài đặt tùy chọn với lò vi sóng. Bạn có thể sử dụng lò vi sóng riêng lẻ hoặc kết hợp với chế độ hoạt động khác.

Hoạt động chỉ bằng vi sóng Sóng điện

từ của riêng lò vi sóng tạo ra năng lượng và năng lượng này đư ợc chuyển hóa thành nhiệt trong thực phẩm chẳng hạn.

Để ngăn ngừa sự ngưng tụ, khi công suất vi sóng là 600 watt và "Tăng cơ ớng", thiết bị sẽ tự động bật bộ phận gia nhiệt. Ngăn nấu và các phụ kiện trở nên nóng. Kết quả nấu không bị ảnh hưởng bởi điều này.

Bạn có thể tắt chức năng sấy tự động này trong cài đặt cơ bản. "Cài đặt cơ bản", Trang

21

! CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Ở chế độ chỉ vi sóng, chức năng sấy sẽ tự động bật thêm một bộ phận làm nóng để làm nóng ngăn nấu. Không bao giờ chạm vào bề mặt bên trong ngăn nấu hoặc bộ phận làm nóng khi chúng còn nóng.

Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Thêm lò vi sóng Thêm lò vi

sóng vào chế độ hoạt động sẽ giảm thời gian nấu.

Bạn có thể kết hợp lò vi sóng với các chức năng sau: Các loại chế độ sử ớng ấm

Trang 14 - Không khí nóng 4D - Sử ớng

ấm trên/dư ới -

Nư ớng không khí tuần hoàn -

Nư ớng toàn bộ bề mặt - Nư ớng khu vực trung tâm

"Đĩa", Trang 19 "Chức

năng thông gió 'Crisp Finish'",

Trang 18 Các công suất vi sóng có thể kết hợp với chế độ vận

hành bao gồm: 90 watt 180 watt 360 watt

11.3 Cài đặt lò vi sóng

Ghi chú:

Lưu ý cách sử dụng lò vi sóng đúng cách: "An toàn", Trang

2 "Ngăn ngừa hư hỏng vật

liệu", Trang 6 "Cài đặt công suất lò vi sóng", Trang

11 "Đồ nấu và phụ kiện dùng lò vi sóng",

Trang 16

1. Nhấn "Lò vi sóng".

- Hoặc chọn lò vi sóng trực tiếp bằng nút but-
tấn.

2. Nhấn cài đặt công suất vi sóng mong muốn.

3. Nhấn "Thời gian nấu".

Luôn phải cài đặt thời gian nấu để vận hành lò vi sóng.

4. Để thay đổi thời gian nấu đư ợc cài đặt trư ớc, hãy nhấn giá trị thời gian có liên quan, ví dụ: hiển thị phút là "min" hoặc hiển thị giây là "s". Giá

trị đã chọn đư ợc đánh dấu màu xanh lam.

5. Đặt thời gian nấu bằng hoặc , hoặc thông qua thanh điều chỉnh. Hoặc nhập thời gian nấu trực tiếp thông qua trư ờng số.

Nếu cần, hãy sử dụng để thiết lập lại giá trị cài đặt.

6. Nhấn "Áp dụng".

7. Nhấn để bắt đầu hoạt động. a Lò vi sóng bắt

đầu và thời gian nấu đư ợc tính

xuống. Màn hình hiển thị hiệu suất giảm cho đầu ra vi sóng tối đa

"Tăng cơ ớng". "Cài đặt đầu ra vi sóng", Trang 11 a Khi

thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra. Một

thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng hoạt động đã hoàn tất.

en Chức năng thông gió "Crisp Finish"

8. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua:

- Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại thao tác.
- Khi thức ăn đã chín, sử dụng nút để tắt thiết bị.

9. Nếu bạn đã tắt chức năng sấy khô cho

lò vi sóng ở chế độ cơ bản và ngưng tụ đã hình thành trong khoang nấu ăn, làm khô ngăn nấu ăn. "Chức năng sấy khô", Trang 26

Lưu ý: Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang hoạt động, hoạt động dừng lại. Nếu bạn đóng cửa thiết bị, bạn phải tiếp tục hoạt động. Nếu bạn đã thay đổi thiết lập cơ bản cho việc này, hãy đảm bảo rằng lò vi sóng không tiếp tục hoạt động nếu không có thức ăn bên trong. "Cài đặt cơ bản", Trang 21


Thay đổi cài đặt đầu ra của vi sóng

Bạn có thể thay đổi công suất lò vi sóng bất cứ lúc nào.

1. Nhấn nút cài đặt công suất vi sóng.
2. Thay đổi cài đặt công suất vi sóng.
3. Nhấn "Áp dụng".

Thay đổi thời gian nấu

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

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

11.4 Cài đặt thêm lò vi sóng

Ghi chú:

Lưu ý cách sử dụng lò vi sóng đúng cách:

- 1 "An toàn", Trang 2

12 Chức năng thông gió "Crisp Finish"





Chức năng thông gió "Crisp Finish" hút ẩm từ khoang nấu để bữa ăn của bạn sẽ giòn hơn.

Hơi nước nóng có thể thoát ra khi cửa thiết bị được mở ra được giảm xuống.

12.1 Các loại sưởi ẩm phù hợp với chức năng thông gió

Chỉ một số loại sưởi ẩm nhất định mới phù hợp với chức năng thông gió.

Bạn có thể sử dụng chức năng thông gió cho những mục đích sau



- 1 Không khí nóng 
- 2 4D  ; Làm nóng trên/dưới
- 3  ; Cài đặt Pizza
- 4  ; Ngưng không khí tuần hoàn

12.2 Cài đặt chức năng thông gió

Bạn có thể kích hoạt chức năng thông gió bất cứ lúc nào, ngay cả sau khi hoạt động đã bắt đầu.

- 1 "Ngăn ngừa thiệt hại vật chất", Trang 6
- 2 "Cài đặt đầu ra của lò vi sóng", Trang 11
- 3 "Đồ nấu nướng và phụ kiện có lò vi sóng", Trang 16



Yêu cầu: Quan sát thông tin về chế độ hoạt động tương ứng. "Cài đặt tùy chọn với lò vi sóng", Trang 17

1. Nhấn chế độ hoạt động mà bạn yêu cầu.
2. Thực hiện các thiết lập cho chế độ hoạt động, ví dụ loại sưởi ẩm và nhiệt độ.
3. Nhấn "Đã thêm lò vi sóng". 
4. Nhấn cài đặt công suất vi sóng mong muốn.
5. Nhấn "Thời gian nấu" và cài đặt thời gian nấu.
6. Sử dụng  để bắt đầu hoạt động.
 - a Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian được tính xuống.
 - a Khi thời gian nấu đã trôi qua, một âm báo hiệu âm thanh. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.
7. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua:
 - Nếu cần, bạn có thể chọn các thiết lập khác và khởi động lại thao tác.
 - Khi thức ăn đã chín, sử dụng nút để tắt thiết bị.

Thay đổi thêm lò vi sóng

Bạn có thể thay đổi hoặc hủy kích hoạt lò vi sóng đã thêm vào tại bất cứ lúc nào.



1. Nhấn nút cài đặt công suất vi sóng.
2. Thay đổi hoặc hủy kích hoạt cài đặt đầu ra của lò vi sóng.
3. Nhấn "Áp dụng".

1. Cài đặt loại nhiệt độ và chế độ sưởi ẩm phù hợp. Nếu cần, bạn có thể chọn các cài đặt khác và kết hợp với chức năng thông gió.
2. Nhấn "Crisp Finish". có chữ "Bật" trên ô.
3. Nhấn để  thao tác.
 - a Thiết bị bắt đầu nóng lên.
 - a Các giá trị cài đặt được hiển thị trên màn hình.
4. Khi thức ăn đã sẵn sàng, sử dụng để  chuyển đổi ứng dụng tắt.

Lưu ý: Có thể nghe thấy tiếng ồn của quạt khuếch đại khi thiết bị đang hoạt động.

Hủy chức năng thông gió

Bạn có thể tắt chức năng thông gió bất cứ lúc nào.

- 1 Nhấn "Crisp Finish". 
- 2 Cho "Kết thúc sắc nét"  , Màn hình hiển thị chữ "Tắt".
- 3 a Hoạt động tiếp tục mà không có chức năng thông gió sự kiện.

13 món ăn

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

13.1 Đồ nấu ăn cho các món ăn

Kết quả nấu ăn phụ thuộc vào thành phần của thịt và kích thước của dụng cụ nấu.

Do đó, bạn nên sử dụng đồ nấu ăn chịu nhiệt phù hợp với nhiệt độ lên đến 300 °C. Đồ nấu ăn bằng thủy tinh hoặc gốm thủy tinh là tốt nhất. Mỗi nồi phải bao phủ khoảng 2/3 đáy đồ nấu ăn.

Đồ nấu nướng làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp: Nhôm sáng bóng

Đất sét không tráng men Tay cầm bằng nhựa hoặc nhựa

Lưu ý: Đối với một số món ăn,

thiết bị sẽ bật lò vi sóng. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình cho biết bạn nên sử dụng đồ nấu nướng phù hợp với mi-

sử dụng lò vi sóng.

"Đồ nấu nướng và phụ kiện dùng với lò vi sóng",

Trang 16

13.2 Cài đặt tùy chọn cho món ăn Để nấu chín món ăn

một cách hoàn hảo, thiết bị sẽ sử dụng các cài đặt khác nhau tùy thuộc vào từng món ăn.

Màn hình hiển thị các cài đặt đang sử dụng. Bạn có thể điều chỉnh một số cài đặt nhất định. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Mẹo và thông tin về cài đặt Nếu bạn đặt một món ăn, màn hình sẽ hiển thị thông tin liên quan đến món ăn này, ví dụ: Vị trí kệ phù hợp Phụ kiện hoặc đồ nấu phù hợp Chất lỏng thêm vào Thời gian lật hoặc khuấy Khi đến thời điểm này, sẽ có tín hiệu phát ra.

Để gọi thông tin, hãy nhấn . Một số ghi chú sẽ được hiển thị tự động.

Chức năng trình Các

chức năng trình được cài đặt sẵn loại nhiệt độ, thời gian nấu và chế độ làm nóng lý tưởng.

Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, bạn cũng phải cài đặt trọng lượng, độ dày hoặc mức độ nấu. Bạn chỉ có thể cài đặt trọng lượng trong phạm vi mong muốn.

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

Cài đặt được khuyến nghị Đối với

cài đặt được khuyến nghị, loại nhiệt độ tối ưu được cài đặt sẵn ở dạng giá trị cố định.

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ cài đặt sẵn và thời gian nấu.

Phương pháp nấu ăn Đối

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

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

Các món ăn có lò vi sóng

Đối với một số món ăn, bạn có thể chọn phương pháp nấu bằng lò vi sóng. Thời gian nấu được rút ngắn.

Chọn phương pháp nấu ăn với các giá trị sau: ; Nhanh hơn ; Nấu nhẹ nhàng

và nhanh chóng Quan sát thông tin về

cách vận hành lò vi sóng. "Lò vi sóng", Trang 16

13.3 Tổng quan về các món ăn

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

anne.

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

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

"Cài đặt cơ bản", Trang 21

Thể loại Thực phẩm	
Bánh ngọt	Bánh trong hộp thiếc Bánh trên khay nướng Các món nướng nhỏ Bánh quy
Bánh mì, bánh mì cuộn	Bánh mì Bánh mì cuộn
Pizza, bánh mặn	Bánh pizza Bánh mặn, bánh quiche
Bánh nướng, bánh soufflé	Nguyên liệu nướng, mặn, tươi sống, nấu chín Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm Lasagne, tươi sống Lasagne, ướp lạnh Nướng, ngọt, tươi sống Trái cây vụn Soufflés trong khuôn riêng bánh pudding Yorkshire
Gia cầm	Thịt gà Vịt, ngỗng Thỏ Nhĩ Kỳ
Thịt	Thịt lợn Thịt bò Bê Cừu non Trò chơi Món thịt
Cá.	Cá, nguyên con Phi lê cá

trong mục Yêu thích

Thẻ loại Thực phẩm	
Đông lạnh	Sản phẩm Pizza
	Nữ ứng
	Sản phẩm khoai tây
	Rau
	Gia cầm, cá
Món ăn kèm, rau	Rau
	Khoai tây
	Cơ m
	Ngũ cốc
Rã đông thực phẩm	Bánh mì, bánh mì cuộn
	Bánh ngọt
	Thịt, gia cầm
	Cá

13.4 Đặt đĩa

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


Mẹo: Đối với một số món ăn, bạn có thể chọn phụ trợ ng pháp nấu ưa thích. "Cài đặt tùy chọn cho món ăn", Trang 19 a Cài đặt cho món ăn sẽ hiển thị trên màn hình.

14 mục yêu thích

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

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

14.1 Lưu mục ưa thích Bạn có thể

Lưu tối đa 30 chế độ vận hành khác nhau làm mục ưa thích. Bên cạnh tiêu đề của chế độ vận hành, hãy nhấn .

Để đổi tên mục yêu thích, bạn phải sử dụng ứng dụng Home Con-nec. Nếu thiết bị của bạn được kết nối, hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.


14.2 Chọn mục yêu thích Nếu bạn đã lưu

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

15 Khóa an toàn cho trẻ em


Bạn có thể khóa chặt thiết bị của mình để tránh trẻ em vô tình bật thiết bị hoặc thay đổi các cài đặt.


15.1 Kích hoạt khóa an toàn trẻ em Khóa an toàn trẻ

em có thể được kích hoạt bất kể thiết bị đang bật hay tắt. Nhấn và giữ trong khoảng 4 giây để kích hoạt khóa an toàn trẻ em. 

5. Điều chỉnh cài đặt nếu cần thiết.

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


"Tùy chọn cài đặt cho món ăn", Trang 19 6. Để biết thông tin về vị trí phụ kiện và kệ, hãy 

Ví dụ, nhấn 


7. Nhấn để bắt đầu hoạt động. a Thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian được tính xuống.

a Khi món ăn đã chín, một tín hiệu sẽ vang lên. Thiết bị ngừng đun nóng.

8. Sau khi thời gian nấu đã trôi qua: - Nếu cần, bạn có thể chọn các cài đặt khác và bắt đầu lại hoạt động.

- Khi thức ăn đã chín, sử dụng nút để tắt thiết bị. 

13.5 Chức năng tự động tắt

Chức năng tự động tắt bếp cho phép bạn nấu  và chiên mà không cần lo lắng.


Khi quá trình hoàn tất, thiết bị sẽ tự động dừng đun nóng.

Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, hãy lấy đĩa ra khỏi ngăn nấu sau khi quá trình nấu hoàn tất.

1. Nhấn "Yêu thích".

2. Nhấn vào mục yêu thích cần thiết.

3. Nếu cần, bạn có thể thay đổi cài đặt.

4. Sử dụng  để bắt đầu hoạt động. a Các giá trị điều chỉnh được hiển thị trên màn hình.

Lưu

ý: Hãy chú ý đến các thông số kỹ thuật cho các chế độ hoạt động khác nhau: "Lò

vi sóng", Trang 16 "Chức năng

thông gió 'Crisp Finish'", Trang 18


14.3 Thay đổi mục yêu thích Bạn có

thể thay đổi, sắp xếp hoặc xóa mục yêu thích đã lưu của mình bất kỳ

lúc nào. Để thay đổi mục yêu thích, bạn phải sử dụng Ứng dụng Home Connect. Nếu thiết bị của bạn được kết nối, hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng.

a Một thông báo xác nhận xuất hiện trên màn hình. a Bảng điều


khiển đã bị khóa. Thiết bị chỉ có thể được tắt bằng cách sử dụng . a

Biểu tượng sáng lên. 



15.2 Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em Bạn có

thể tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em bất kỳ lúc nào.

Nhấn và giữ trong  bảng 4 giây để tắt chức năng khóa an toàn trẻ em.


Một thông báo xác nhận sẽ xuất hiện trên màn hình.

16 Thiết lập cơ bản

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

16.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản Tại đây,

bạn có thể tìm thấy tổng quan về các thiết lập cơ bản và thiết lập gốc. Các thiết lập cơ bản phụ thuộc vào các tính năng của thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm thêm thông tin về từng cài đặt cơ bản trên màn hình bằng cách sử dụng .

Cài đặt cơ bản Lựa chọn Ngôn ngữ

Xem Lựa chọn trên thiết bị Home Connect Kết nối lò nướng với thiết bị di động và điều khiển từ xa. "Home Connect", Trang 22 Thời gian theo định dạng 24 giờ

Cài đồng hồ

Ngày Ngày theo định dạng DD.MM.YYYY

Trưng bày Lựa chọn

Độ sáng ; Cấp độ 1, 2, 3, 4 và 51

Chờ màn hình ; Có trong thời gian có hạn ; Bật (cài đặt này làm tăng mức tiêu thụ năng lượng) ; Off1

Cài đồng hồ ; Kỹ thuật số + ngày1 Điện tử Tự động tự

Căn chỉnh Căn chỉnh màn hình theo chiều ngang và chiều dọc

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

Giọng điệu Lựa chọn

Âm thanh nút ; Trên1 Tắt

Tín hiệu âm thanh Thời gian rất ngắn Thời gian ngắn ; Thời lượng trung bình1 Thời gian dài

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

Cài đặt thiết bị Lựa chọn

Thời gian chạy của quạt Tối thiểu ; Khuyến nghị1 Dài Rất dài

Chiếu sáng Khi nấu ăn và khi mở cửa¹ Chỉ khi cánh cửa được mở Luôn luôn tắt

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

Cài đặt thiết bị Lựa chọn

Cài đặt đầu ra của lò vi sóng ; 90W ; 180W ; 360W 600W Tầng củ ồng1

Tiếp tục TRÊN lò vi sóng ; Tắt1

Lò vi sóng khô ; On1 Tắt

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

Cá nhân hóa Lựa chọn

Logo thương hiệu Hiển thị Không hiển thị

Hoạt động sau khi bật ; Menu chính1 Các loại sưởi ấm Lò vi sóng Đĩa ; Yêu thích

Thời gian nấu đã trôi qua Hiển thị Không hiển thị

Khay nướng vi sóng ; Trên1 Tắt

Đĩa Tắt cả Không có thịt lợn Chỉ dành cho người ăn kosher

Món ăn vùng miền Tắt cả ; Các món ăn châu Âu Các món ăn của Anh

Khóa an toàn cho trẻ em ; Chỉ có khóa phím1 Đã vô hiệu hóa

Tự động làm nóng nhanh ; Trên1 Tắt


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

Cài đặt nhà máy Lựa chọn

Cài đặt nhà máy Khôi phục




Thông tin thiết bị ; Thông tin thiết bị

16.2 Thay đổi các thiết lập cơ bản

- Nhấn vào  trạng thái.
- Nhấn vào vùng cài đặt cơ bản cần thiết.
- Nhấn vào cài đặt cơ bản cần thiết.
- Nhấn để chọn cài đặt cơ bản cần thiết. a Thay đổi được áp dụng trực tiếp cho hầu hết các cài đặt cơ bản

những thứ khác.

và Home Connect

- Để thay đổi các cài đặt cơ bản bổ sung, hãy sử dụng phím  quay lại và chọn một cài đặt cơ bản khác.
- Để thoát khỏi cài đặt cơ bản, hãy sử dụng phím  . a để quay lại menu chính hoặc tắt thiết bị. Các thay đổi sẽ được lưu. 

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

17 Kết nối nhà

Thiết bị này có khả năng kết nối mạng. Kết nối thiết bị của bạn với thiết bị di động cho phép bạn kiểm soát các chức năng của thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect, điều chỉnh các cài đặt cơ bản và theo dõi trạng thái hoạt động của thiết bị.

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

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

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

Ghi chú

; Vui lòng lưu ý các biện pháp phòng ngừa an toàn trong hướng dẫn sử dụng này và đảm bảo rằng chúng cũng được tuân thủ khi vận hành thiết bị thông qua ứng dụng Home Connect. "An toàn", Trang 2 ; Vận hành thiết bị trên chính

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

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

17.1 Thiết lập ứng dụng Home Connect 1. Cài đặt ứng dụng Home

Connect trên thiết bị di động của bạn thiết bị.

2. Khởi động ứng dụng Home Connect và thiết lập quyền truy cập cho Home Connect.

Ứng dụng Home Connect hướng dẫn bạn thực hiện toàn bộ quy trình đăng nhập.

17.2 Thiết lập Yêu cầu Kết nối tại Nhà ; Thiết bị

được kết nối với nguồn điện và được bật.

Bạn có thiết bị di động chạy phiên bản mới nhất của hệ điều hành iOS hoặc Android, ví dụ như điện thoại thông minh.

Ứng dụng Home Connect đã được cài đặt trên thiết bị di động của bạn.

Thiết bị đang nhận tín hiệu từ mạng WLAN gia đình (Wi-Fi) tại vị trí lắp đặt.

Thiết bị di động và thiết bị gia dụng nằm trong phạm vi tín hiệu Wi-Fi của mạng gia đình bạn.

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



2. Làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

17.3 Cài đặt Home Connect Bạn có thể điều chỉnh

cài đặt Home Connect và cài đặt mạng trong phần cài đặt cơ bản của thiết bị.

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


Cài đặt cơ bản	Cài đặt có thể	Giải thích Bạn
Trang chủ Kết nối với tư cách là trợ lý	Bắt đầu trợ lý Ngắt kết nối	Có thể kết nối thiết bị của mình với ứng dụng Home Connect thông qua trợ lý Home Connect. Lưu ý: Nếu bạn sử dụng trợ lý Home Connect lần đầu tiên, chỉ có cài đặt "Bắt đầu trợ lý" khả dụng.

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

17.4 Vận hành thiết bị bằng ứng dụng Home Connect Bạn có thể

sử dụng ứng dụng Home Connect

để cài đặt và khởi động thiết bị từ xa.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!


Các vật dễ cháy còn lại trong khoang nấu có thể bắt lửa. Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy trong khoang nấu. Nếu phát ra khói, phải tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa để dập tắt mọi ngọn lửa.

Yêu cầu | Thiết bị

đã được tắt.

Thiết bị được kết nối với mạng gia đình và ứng dụng Home Connect.

Để có thể cài đặt thiết bị thông qua ứng dụng, chế độ khởi động thủ công hoặc khởi động từ xa cố định phải được chọn trong cài đặt cơ bản "Trạng thái điều khiển từ xa".

- Để kích hoạt khởi động từ xa thủ công, hãy nhấn . Bạn chỉ cần xác nhận trên lò nư ớng nếu bạn đang chuyển từ chế độ giám sát hoặc khởi động từ xa cố định sang chế độ khởi động từ xa thủ công.
Với chức năng khởi động từ xa, bạn không cần phải xác nhận trên lò nư ớng.
- Cấu hình cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi đến thiết bị.

Ghi chú

| Khi bạn khởi động lò nư ớng bằng các nút điều khiển trên chính thiết bị, chức năng khởi động từ xa sẽ tự động được kích hoạt. Bạn có thể sử dụng ứng dụng Home Connect để điều chỉnh cài đặt hoặc bắt đầu một chương trình mới.

Bạn có thể mở cửa thiết bị trong vòng 15

phút sau khi kích hoạt khởi động từ xa. Khởi động từ xa sẽ không bị vô hiệu hóa bởi điều này. Sau 15 phút, việc mở cửa thiết bị sẽ vô hiệu hóa khởi động từ xa thủ công.

17.5 Cập nhật phần mềm Phần mềm của

thiết bị của bạn có thể được cập nhật bằng chức năng cập nhật phần mềm, ví dụ cho mục đích tối ưu hóa, khắc phục sự cố hoặc cập nhật bảo mật.

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

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

Lưu ý

- Việc cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
 - Bước đầu tiên là tải xuống.
 - Bước thứ hai là cài đặt trên ứng dụng của bạn ane.

| Bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị của mình như bình thường trong khi các bản cập nhật đang được tải xuống. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân của bạn trong ứng dụng, các bản cập nhật phần mềm cũng có thể được thiết lập để tải xuống tự động. Quá trình cài đặt mất vài phút. Bạn không thể sử dụng thiết bị của bạn trong quá trình cài đặt.

Chúng tôi khuyên bạn nên cài đặt các bản cập nhật bảo mật như sớm nhất có thể.

17.6 Chẩn đoán từ xa Dịch vụ khách hàng

có thể sử dụng Chẩn đoán từ xa để truy cập thiết bị của bạn nếu bạn liên hệ với họ, kết nối thiết bị của bạn với máy chủ Home Connect và nếu Chẩn đoán từ xa khả dụng ở quốc gia nơi bạn đang sử dụng thiết bị.

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

17.7 Bảo vệ dữ liệu Vui lòng xem

thông tin về bảo vệ dữ liệu.

en Vệ sinh và bảo dưỡng

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

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

Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông Wi-Fi (để đảm bảo kết nối dữ liệu an toàn).

Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của bạn thiết bị.

Trạng thái của bất kỳ lần khôi phục cài đặt gốc nào trước đó.

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

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

18 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

18.1 Sản phẩm vệ sinh

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

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

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

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

CHÚ Ý!

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

Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.

Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có nồng độ cồn cao nội dung.

Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc chất tẩy rửa miếng bọt biển.

Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa đặc biệt nào để vệ sinh thiết bị khi thiết bị còn nóng.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu ăn nóng làm hỏng men răng.

Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu khi trời vẫn còn ẩm.

Loại bỏ hết thức ăn thừa ra khỏi ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bạn làm nóng thiết bị.

Nếu các chất tẩy rửa khác nhau được trộn lẫn với nhau, sẽ có thể là phản ứng hóa học giữa những chất này.

Không trộn lẫn các chất tẩy rửa.

Loại bỏ hoàn toàn cặn chất tẩy rửa.

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

Giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Chất tẩy rửa phù hợp

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

Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh thiết bị. "Vệ sinh thiết bị", Trang 25

Mặt trước của thiết bị

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

Cửa thiết bị

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Tấm cửa	Nước xà phòng nóng ; Chất tẩy rửa lò nướng	Không sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc len thép. Mẹo: Tháo các tấm cửa để vệ sinh sạch sẽ. "Cửa thiết bị", Trang 27
Nắp cửa	Được làm bằng thép không gỉ thép: Chất tẩy rửa thép không gỉ Được làm từ nhựa: Nước xà phòng nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. "Cửa thiết bị", Trang 27

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Khung cửa bên trong bằng thép không gỉ	Chất tẩy rửa thép không gỉ	Có thể loại bỏ tình trạng đổi màu bằng chất tẩy rửa thép không gỉ. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ.
Tay nắm cửa	Nước xả phòng nóng	Để tránh vết bẩn vĩnh viễn, hãy loại bỏ ngay bất kỳ chất tẩy rửa nào được đưa lên bề mặt.
Gioăng cửa	Nước xả phòng nóng	Không được tháo ra hoặc chà xát.


Ngăn nấu ăn

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Bề mặt men ; Nước xả phòng nóng Dung dịch giấm ; Chất tẩy rửa lò nướng		Làm ướt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Để cửa thiết bị mở để làm khô khoang nấu sau khi làm sạch nó. Ghi chú Men bị cháy ở nhiệt độ rất cao, gây ra sự đổi màu nhẹ. Chức năng của thiết bị của bạn không bị ảnh hưởng bởi cái này. Các cạnh của khay mỏng không thể được tráng men hoàn toàn và có thể thô ráp. Điều này không làm giảm khả năng chống ăn mòn. ; Cặn thức ăn để lại lớp phủ màu trắng trên bề mặt men răng. Lớp phủ không gây ra rủi ro cho sức khỏe. Chức năng của thiết bị của bạn không bị ảnh hưởng bởi điều này. Bạn có thể loại bỏ cặn bằng nước chanh.
Bề mặt tự làm sạch	-	Thực hiện theo hướng dẫn về bề mặt tự làm sạch. "Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong ngăn nấu", Trang 25

Giá đỡ kệ	Nước xả phòng nóng	Làm ướt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Lưu ý: Để vệ sinh kỹ lưỡng, hãy tháo rời các giá đỡ kệ. "Thanh ray", Trang 28
Hệ thống kéo ra	Nước xả phòng nóng	Dùng bàn chải để loại bỏ vết bẩn cứng đầu. Làm sạch các thanh kéo ra trong khi chúng được đẩy vào để bạn không loại bỏ chất bôi trơn. Không rửa bằng máy rửa chén. Lưu ý: Để vệ sinh kỹ lưỡng, hãy tháo rời hệ thống kéo ra. "Thanh ray", Trang 28
Phụ kiện	Nước xả phòng nóng ; Chất tẩy rửa lò nướng	Làm ướt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Các phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén.

18.2 Vệ sinh thiết bị

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

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!


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

Cần phải thận trọng ở đây để tránh

chạm vào các bộ phận làm nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ

tránh xa thiết bị.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

Thức ăn thừa, mỡ và nước thịt có thể bám vào

ngọn lửa.

Trước khi sử dụng thiết bị, hãy loại bỏ phần tẻ nhất của

thức ăn thừa và cặn bã từ ngăn nấu, bộ phận làm nóng và phụ

kiện.

Yêu cầu: Đọc thông tin về vệ sinh

sản phẩm.

"Sản phẩm vệ sinh", Trang 24

1. Làm sạch thiết bị bằng nước xả phòng nóng và

khăn lau bát đĩa.

– Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng thay thế chất tẩy rửa.

"Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 24

2. Lau khô bằng vải mềm.

Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong ngăn nấu ăn

Tám ống lọc trong khoang nấu ăn có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp

lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám.

Khi thiết bị đang hoạt động, chức năng tự làm sạch

bề mặt hấp thụ các chất bẩn ra từ việc nướng, rang hoặc

nướng và phá vỡ chúng. Nếu bề mặt tự làm sạch không còn tự làm

sạch đầy đủ trong

hoạt động, làm nóng khoang nấu cụ thể đến nhiệt độ thích hợp.

en Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean"

CHÚ Ý!

Nếu bạn không vệ sinh bề mặt tự làm sạch thứ ờng xuyên, chúng có thể bị hỏng. Nếu thấy vết bẩn sẫm màu trên bề mặt tự làm sạch, hãy làm nóng ngăn nấu. Không sử dụng chất tẩy rửa lò nư ớng hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn. Nếu chất tẩy rửa lò vô tình tiếp xúc với bề mặt tự làm sạch, hãy thấm sạch ngay bằng nư ớc và miếng bọt biển. Không chà xát.

1. Tháo phụ kiện và dụng cụ nấu ra khỏi bếp. ngăn chứa đồ.

2. Tháo rời các giá đỡ kệ và lấy chúng ra khỏi ngăn nấu ăn. "Rails", Trang 28

3. Loại bỏ bụi bẩn thô bằng nư ớc xà phòng và khăn mềm vải:

- Từ bề mặt men nhẵn
- Từ bên trong cửa thiết bị

- Từ nắp kính trên đèn lò nư ớng. Điều này ngăn ngừa các vết bẩn không thể loại bỏ đư ợc.
- 4. Lấy hết mọi vật ra khỏi khoang nấu. Ngăn nấu phải trống.
- 5. Cài đặt chế độ sưởi ấm bằng khí nóng 4D.
- 6. Đặt nhiệt độ tối đa.
- 7. Bắt đầu hoạt động.
- 8. Tắt thiết bị sau 1 giờ.
- 9. Khi thiết bị đã nguội, hãy lau sạch khoang nấu bằng khăn ẩm.

Lưu ý: Có thể xuất hiện vết trên bề mặt tự làm sạch. Cặn đư ờng và lòng trắng trứng trong thức ăn không đư ợc loại bỏ và bám vào bề mặt. Vết bẩn màu đỏ là cặn từ thức ăn mặn - chúng không phải là gỉ sét. Các vết bẩn không gây nguy hiểm cho sức khỏe. Những vết bẩn này không làm giảm khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch.

10. Gắn giá đỡ kệ. "Thanh ray", Trang 28

19 Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean"

Chất hỗ trợ vệ sinh "humidClean" là giải pháp thay thế nhanh chóng để vệ sinh khoang nấu nư ớng thứ ờng xuyên. Chất hỗ trợ vệ sinh làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi nư ớc xà phòng. Sau đó, việc loại bỏ bụi bẩn trở nên dễ dàng hơn.

19.1 Cài đặt chất hỗ trợ vệ sinh

CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Nếu có nư ớc trong khoang nấu khi khoang nấu đang nóng, điều này có thể tạo ra hơi i nư ớc nóng. Không bao giờ đổ nư ớc vào khoang nấu khi khoang nấu đang nóng.

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

Yêu cầu: Khoang nấu phải nguội hoàn toàn.

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

2. CHÚ Ý!


Nư ớc cất trong khoang nấu ăn sẽ dẫn đến ăn mòn. Không sử dụng nư ớc cất.

Trộn 0,4 lít nư ớc với một giọt nư ớc rửa chén rồi đổ vào giữa sàn khoang nấu.

3. Nhấn "Vệ sinh".

4. Nhấn "humidClean".

Không thể thay đổi thời lư ợng.

5. Nhấn vào /□.

thông báo A nêu rõ rằng bạn nên thực hiện công việc chuẩn bị cần thiết cho chất hỗ trợ vệ sinh sẽ hiển thị trên màn hình.

6. Xác nhận thông báo. a Thiết

bị hỗ trợ vệ sinh bắt đầu và thời gian nấu đư ợc tính xuống.

a Khi chất hỗ trợ vệ sinh kết thúc, một âm báo hiệu âm thanh. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng thao tác đã hoàn tất.

7. Nhấn để tắt thiết bị. 8. "Vệ sinh khoang nấu sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh", Trang 26.

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

CHÚ Ý!

Độ ẩm tồn tại lâu trong khoang nấu sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn. Sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh, hãy lau sạch khoang nấu và để khô hoàn toàn.

1. Để thiết bị nguội.

2. Lau sạch nư ớc còn lại trong ngăn nấu bằng miếng bọt biển thấm nư ớc.

3. Làm sạch bề mặt men nhẵn trong khoang nấu bằng khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ các cặn thức ăn cứng đầu bằng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.

4. Dùng vải thấm giấm để loại bỏ cặn vôi và lau sạch bằng nư ớc sạch.

5. Lau khô khoang nấu bằng vải mềm.

6. Để làm khô hoàn toàn khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở trong khoảng 1 giờ hoặc sử dụng chức năng "Sấy khô". "Cài đặt quy trình sấy khô", Trang 27

20 Chức năng sấy khô

Để tránh hơi i ẩm còn sót lại, hãy lau khô ngăn nấu sau khi chỉ sử dụng lò vi sóng.

CHÚ Ý!

Nếu có nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120 °C, điều này sẽ làm hỏng lớp men. Không sử dụng thiết bị nếu có nước trên

sàn khoang nấu ăn.

Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi vận hành.

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

hoặc sử dụng chức năng "Làm khô".


1. Để thiết bị nguội.
 2. Loại bỏ bụi bẩn khỏi khoang nấu.
 3. Lau sạch nước trong khoang nấu.
 4. Lau khô khoang nấu.
 - Để làm khô khoang nấu, hãy để nguyên ứng dụng Cửa mở trong 1 giờ.
 - Để sử dụng chức năng "Chức năng sấy", hãy thiết lập "Chức năng sấy".
- "Thiết lập quy trình sấy", Trang 27

Cài đặt quy trình sấy Yêu cầu: "Sấy

khô khoang nấu", Trang 27 1. Nhấn "Vệ sinh".

2. Nhấn "Chức năng sấy khô".

Không thể thay đổi thời lưu ợng.

3. Nhấn a .

Một thông báo yêu cầu bạn thực hiện các công việc chuẩn bị cần thiết cho quá trình sấy khô sẽ xuất hiện trên màn hình.

4. Xác nhận thông báo. a Quá trình

sấy bắt đầu và thời gian dự ợc tính xuống.

a Khi quá trình sấy kết thúc, một âm báo hiệu sẽ vang lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng quá trình đã hoàn tất.

5. Nhấn để tắt thiết bị.



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

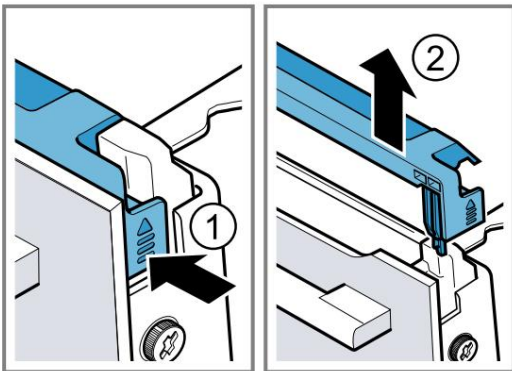
21 Cửa thiết bị

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

21.1 Tháo nắp cửa Lớp khám thép không gỉ trong nắp

cửa có thể bị đổi màu. Tháo nắp cửa để vệ sinh nắp cửa và lớp khám thép không gỉ hoặc để tháo các tấm cửa.

1. Mở nhẹ cửa thiết bị.
2. Nhấn xuống phía bên trái và bên phải của nắp cửa. 
3. Tháo nắp cửa và đóng cẩn thận cửa thiết bị. 



21.2 Tháo bỏ các tấm cửa

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

Kính bị trầy xước trên cửa lò có thể phát triển thành vết nứt. Không sử dụng

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


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

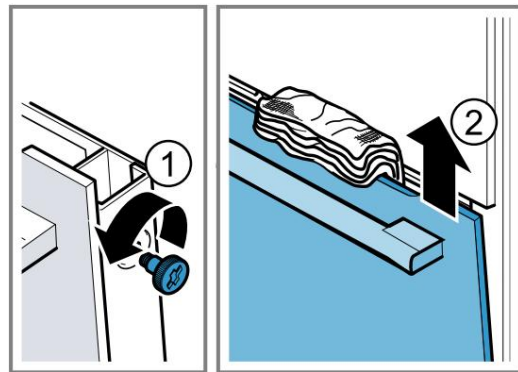
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc. Đeo găng tay bảo vệ.

Yêu cầu: Nắp cửa đã được tháo ra. "Tháo nắp cửa", Trang 27 1.

Tháo và lắp lại các vít ở bên trái và bên phải cửa

thiết bị. 

2. Đặt một chiếc khăn lau gấp lại vào cửa thiết bị.
3. Đóng cửa thiết bị.
4. Kéo tấm kính phía trước lên và ra ngoài. 

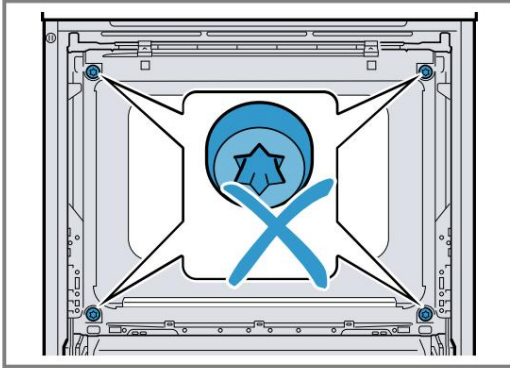


5. Đặt tấm kính phía trước xuống bề mặt phẳng với tay nắm cửa hướng xuống dư ới.

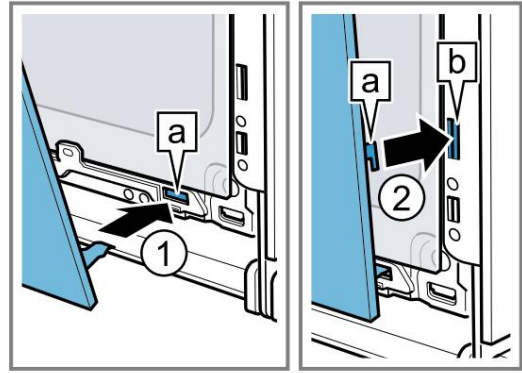
và Đỡ ray

6. **⚠ CẢNH BÁO** - Có nguy cơ gây hại nghiêm trọng đến sức khỏe!
 Nếu các ốc vít bị tháo ra, sự an toàn của thiết bị không còn được đảm bảo nữa. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài. Không bao giờ tháo các ốc vít.

Không bao giờ tháo bốn con ốc màu đen trên khung.



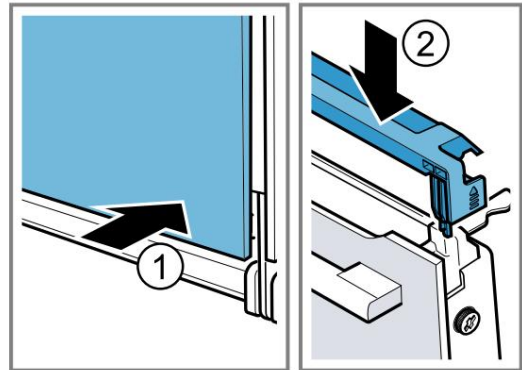
2. Đẩy tấm chắn phía trước vào thiết bị cho đến khi móc bên trái và bên phải đối diện với giá đỡ **a** **2**.



3. Đẩy tấm kính phía trước vào phía dưới cho đến khi bạn nghe thấy tiếng kêu tách vào đúng vị trí.
 4. Mở nhẹ cửa máy và lấy khăn lau ra.

5. Vận lại cả hai con vít ở bên trái và bên phải của cửa thiết bị.

6. Đặt nắp cửa vào đúng vị trí và ấn xuống cho đến khi bạn nghe thấy tiếng kêu tách. **2**



7. Đóng cửa thiết bị.

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

21.3 Lắp đặt các tấm cửa

- ⚠ CẢNH BÁO** - Có nguy cơ gây thương tích!

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

Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc. Đeo găng tay bảo vệ.

1. Gắn tấm kính phía trước xuống dưới vào các chốt giữ bên trái và bên phải **a** **1**.

22 Đỡ ray

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

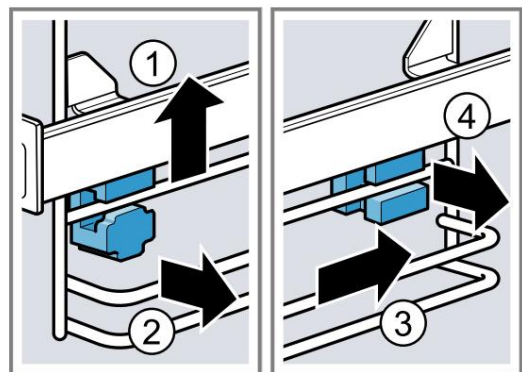
22.1 Tháo rời thanh ray

- ⚠ CẢNH BÁO** - Có nguy cơ bị bỏng!

Giá đỡ kệ rất nóng. Không bao giờ chạm vào giá đỡ kệ khi còn nóng. Luôn để thiết bị nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

1. Nâng thanh ray về phía trước **1** và tháo rời **2**.

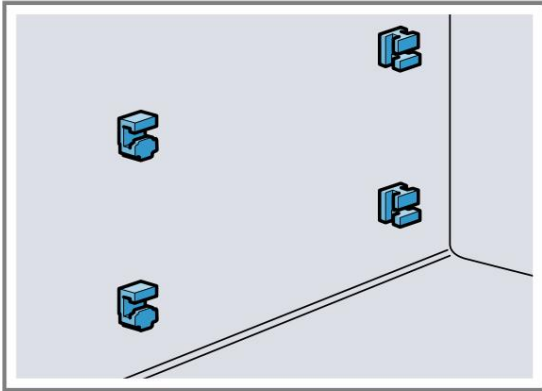
2. Đẩy toàn bộ thanh ray về phía sau và lấy nó ra. **4**



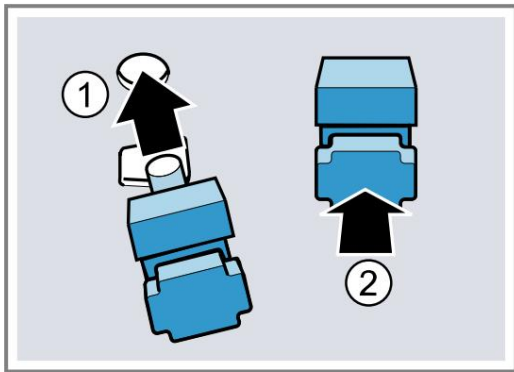
22.2 Lắp bộ phận giữ Bộ phận giữ có thể rơi ra khi bạn tháo thanh ray.

Lưu ý:

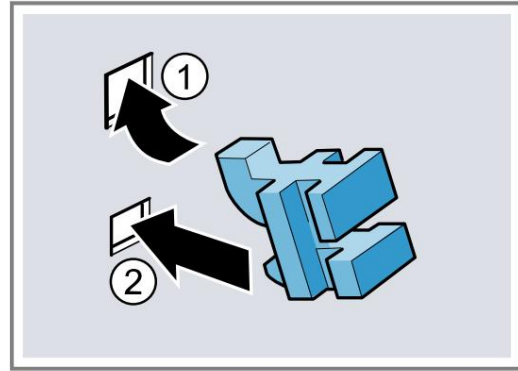
Các thanh giữ ở phía trước khác với các thanh giữ ở phía sau.



1. Dùng móc móc vào bộ phận giữ phía trước vào lỗ tròn ở phía trên và đặt chúng ở một góc hơi nghiêng. ①
2. Móc chốt giữ phía trước vào phía dư ới và kéo thẳng chúng. ②

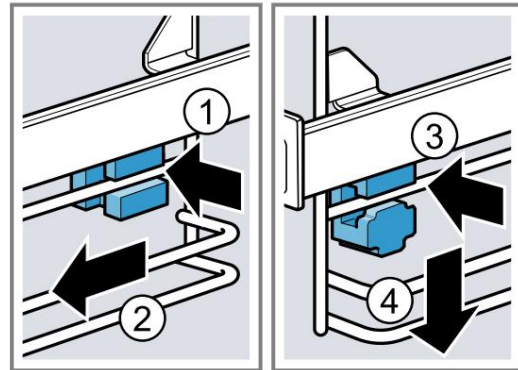


3. Móc các chốt giữ phía sau bằng móc vào lỗ trên cùng và đẩy chúng vào lỗ dư ới cùng. ②



22.3 Lắp thanh ray 1. Móc giá đỡ kệ

- phía sau vào các chốt giữ ở trên cùng và dư ới cùng rồi kéo về phía trước. ① ②
2. Móc thanh ray ở phía trước và ấn nó xuống. ③ ④



23 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình.

Đọc thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng. Điều này sẽ tránh được các chi phí không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy

hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu

thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến Dịch vụ Khách hàng. "Dịch vụ khách hàng", Trang 31

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy

hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu

dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, nó

phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận Dịch vụ Khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tư vấn được đào tạo để ngăn ngừa mọi rủi ro.

23.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Cầu
Thiết bị không hoạt động.	dao trong hộp cầu chì bị ngắt. Kiểm tra cầu dao trong hộp cầu chì. Đã xảy ra tình trạng mất điện. Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không. Lỗi điện tử 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong ít nhất 30 giây bằng cách tắt cầu chì. 2. Đặt lại cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. "Cài đặt cơ bản", Trang 21

và Xử lý sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
"Ngôn ngữ tiếng Đức" xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Đã xảy ra mất điện. Cấu hình các thiết lập cấu hình ban đầu.
Hoạt động này không khởi động hoặc bị gián đoạn.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. Kiểm tra các thông báo xuất hiện trên màn hình. "Hiển thị thông tin", Trang 14 Sự cố Gọi "Dịch vụ khách hàng", Trang 31.
Thiết bị không nóng lên.	Chế độ demo đã được bật. 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách bật cầu dao điện tắt hộp cầu chì rồi bật lại. 2. Tắt chế độ demo trong phần cài đặt cơ bản trong khoảng 5 phút. "Thay đổi cài đặt cơ bản", Trang 21 Đã xảy ra mất điện. Mở và đóng cửa thiết bị một lần sau khi mất điện. a Thiết bị đã được kiểm tra và sẵn sàng sử dụng.
Thời gian không được hiển thị khi thiết bị được bật tắt.	Cài đặt cơ bản đã được thay đổi. Thay đổi cài đặt cơ bản cho màn hình hiển thị thời gian. "Cài đặt cơ bản", Trang 21
Home Connect không phải là hoạt động bình thường.	Có thể có nhiều nguyên nhân khác nhau. Truy cập www.home-connect.com .
Trong quá trình hoạt động của lò vi sóng đơn giản, khoang nấu trở nên nóng.	Chức năng sấy khô đã được bật. Để ngăn ngừa sự ngưng tụ hình thành khi thiết bị chỉ ở chế độ vi sóng, thiết bị tự động bật thêm một bộ phận làm nóng khi được đặt ở mức 600 W hoặc 800 W. Kết quả nấu ăn không bị ảnh hưởng bởi điều này. Bạn có thể thay đổi cài đặt cơ bản cho chức năng sấy trong khi sử dụng lò vi sóng. "Cài đặt cơ bản", Trang 21 - Quan sát thông tin về hoạt động với lò vi sóng. "Lò vi sóng", Trang 16
Chiếu sáng nội thất không hoạt động.	Cài đặt cơ bản đã được thay đổi. Thay đổi cài đặt cơ bản cho ánh sáng. "Cài đặt cơ bản", Trang 21 Đèn LED bị lỗi. Gọi "Dịch vụ khách hàng", Trang 31.
Hoạt động tối đa đã đến thời điểm.	Để ngăn chặn hoạt động vĩnh viễn không mong muốn, thiết bị sẽ tự động dừng sưởi ấm sau vài giờ nếu cài đặt không thay đổi. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Thời điểm đạt được thời gian hoạt động tối đa được xác định bằng các thiết lập tự động ứng cho chế độ hoạt động. 1. Để tiếp tục hoạt động, hãy tắt và bật lại thiết bị bằng cách sử dụng . Đặt lại và bắt đầu hoạt động. 2. Nếu bạn không cần sử dụng thiết bị, hãy nhấn để tắt thiết bị. ☺ Mẹo: Để tránh thiết bị tắt khi bạn không muốn, hãy cài đặt chế độ nấu thời gian. "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 15
Mã lỗi được tạo ra của các chữ cái và số xuất hiện trên hiển thị, ví dụ E0111.	Thiết bị điện tử đã phát hiện ra lỗi. 1. Tắt và bật lại thiết bị. a Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy gọi đến dịch vụ sau bán hàng. Vui lòng chỉ rõ lỗi chính xác tin nhắn khi gọi. "Dịch vụ khách hàng", Trang 31

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Kết quả nấu ăn là không thỏa đáng.	<p>Cài đặt không phù hợp. Các giá trị điều chỉnh, ví dụ như nhiệt độ hoặc thời gian nấu, phụ thuộc vào công thức, số lượng và đồ ăn.</p> <p>Lần sau, hãy đặt giá trị thấp hơn hoặc cao hơn.</p> <p>Mẹo: Nhiều thông tin khác về cách chế biến thực phẩm và điều chỉnh tự động ứng giá trị có thể được tìm thấy trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang web của chúng tôi siemens-home.bsh-group.com.</p>

24 Xử lý

24.1 Xử lý thiết bị cũ

Nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.

1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
2. Cắt dây nguồn.
3. Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường theo cách thân thiện.

Thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại là có sẵn tại đại lý chuyên nghiệp hoặc chính quyền địa phương.



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

Hướng dẫn xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế thiết bị đã qua sử dụng khi áp dụng trên khắp EU.

25 Dịch vụ khách hàng

Thông tin chi tiết về thời hạn và điều khoản bảo hành bảo hành tại quốc gia của bạn có sẵn thông qua dịch vụ sau bán hàng, nhà bán lẻ của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi. Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ khách hàng, bạn sẽ yêu cầu số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số thứ tự liên tiếp (Z-Nr.) của ứng dụng của bạn ane.

Chi tiết liên lạc của Dịch vụ khách hàng có thể được tìm thấy trong danh bạ Dịch vụ Khách hàng kèm theo hoặc trên trang web.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng từ lớp hiệu suất năng lượng G. Các nguồn sáng này có sẵn dự đi dạng phụ tùng thay thế và chỉ được thay thế bởi đội ngũ nhân viên chuyên môn được đào tạo.

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.), số sản xuất (FD) và số thứ tự liên tiếp (Z-Nr.) trên bảng thông số của thiết bị.

Bạn sẽ thấy bảng xếp hạng với những con số này nếu bạn mở cửa thiết bị.



Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại Dịch vụ khách hàng để tìm lại chúng nhanh chóng.

Bạn cũng có thể hiển thị thông tin thiết bị trong cài đặt cơ bản.

"Cài đặt cơ bản", Trang 21

26 Thông tin về Phần mềm Nguồn mở và Miễn phí

Sản phẩm này bao gồm các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu bản quyền là miễn phí hoặc phần mềm nguồn.

Thông tin giấy phép áp dụng được lưu trữ trên thiết bị gia dụng. Bạn cũng có thể truy cập thông tin giấy phép áp dụng thông qua ứng dụng Home Connect của mình: "Hỗ trợ -> Thông tin pháp lý -> Thông tin giấy phép".¹ Bạn có thể tải xuống thông tin giấy phép về sản phẩm thư ng hiệu trang web. (Vui lòng tìm kiếm trên trang web sản phẩm mẫu thiết bị của bạn và các tài liệu bổ sung).

Cuối cùng, bạn có thể yêu cầu thông tin có liên quan từ ossrequest@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Đức. Mã nguồn sẽ được cung cấp cho bạn khi bạn yêu cầu.

Vui lòng gửi yêu cầu của bạn đến ossrequest@bshg.com hoặc BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Đức.

Tiêu đề: „OSSREQUEST“

¹ Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

en Tuyên bố về sự phù hợp


Chi phí thực hiện yêu cầu của bạn sẽ được tính vào bạn. Ưu đãi này có hiệu lực trong ba năm kể từ ngày mua hoặc ít nhất là miễn là chúng tôi cung cấp hỗ trợ và phụ tùng thay thế cho thiết bị có liên quan.

27 Tuyên bố về sự phù hợp

BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu thiết yếu và các quy định có liên quan khác của Chỉ thị 2014/53/EU.

Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp của RED chi tiết trực tuyến tại siemens-home.bsh-group.com trong số các tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm cho ứng dụng của bạn anne.



	LÀ	BG	CZ	DK	CỬA	EE	---	ANH TA	LÀ
	Pháp	Nhân sự	NÓ	VI	<small>ĐAI HO</small>	LV	<small>Trong đó</small>	LU	<small>Đại học</small>
	MT	Hà Lan	TẠI	PL	<small>VẬT LÝ</small>	RO	VÀ	SK	LÀ
	ĐN	KHÔNG	CH	TR	LÀ	Anh Quốc (UK)			

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

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

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

27.1 Tuyên bố tuân thủ cho Great Anh

Tuyên bố tuân thủ đầy đủ theo Bảo mật sản phẩm và cơ sở hạ tầng viễn thông (Yêu cầu bảo mật cho các kết nối có liên quan Sản phẩm) Quy định năm 2023 có thể được tìm thấy trực tuyến tại www.siemens-home.bsh-group.com/uk/home trong số các tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm dành cho bạn thiết bị.

Loại sản phẩm

Tuyên bố tuân thủ này bao gồm các sản phẩm được mô tả trong thông tin này để sử dụng có nhóm nhận dạng mô hình được nhìn thấy trên trang tiêu đề. Mã nhận dạng mô hình đầy đủ được tạo thành từ các ký tự trước dấu gạch chéo trong số sản phẩm (E số) có thể được tìm thấy trên tấm đánh giá. Ngoài ra, bạn cũng có thể tìm thấy mô hình mã định danh ở dòng đầu tiên của Nhãn năng lượng Vương quốc Anh.

Theo đây, BSH Hausgeräte GmbH tuyên bố rằng thiết bị có chức năng Home Connect tuân thủ các yêu cầu theo luật định có liên quan.¹

Có thể tìm thấy Tuyên bố về sự phù hợp chi tiết trực tuyến tại siemens-home.bsh-group.com/uk/ trong số tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm cho bạn thiết bị.¹

Băng tần 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz): Tối đa 100 mW

Băng tần 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz): max. 200 mW

Tên và địa chỉ của nhà sản xuất

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

Tuyên bố tuân thủ này được nhà sản xuất lập ra.

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

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

phiên bản 2.1.1;

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

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

Thời gian hỗ trợ

BSH Hausgeräte GmbH sẽ cung cấp các bản cập nhật bảo mật cần thiết để duy trì các chức năng chính miễn phí có hiệu lực đến ít nhất ngày 28/02/2034.

28 Nó hoạt động như thế nào

Tại đây, bạn có thể tìm thấy các thiết lập lý tưởng cho nhiều loại khác nhau thực phẩm cũng như các phụ kiện và đồ nấu nướng tốt nhất.

Chúng tôi đã điều chỉnh hoàn hảo những khuyến nghị này cho thiết bị của bạn.

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

28.1 Mẹo nấu ăn chung

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

Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào

lượng thức ăn và công thức. Phạm vi cài đặt là

được chỉ định vì lý do này. Hãy thử sử dụng các giá trị thấp hơn để bắt đầu.

¹ Chỉ áp dụng cho Vương quốc Anh

Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm đượ đặt trong ngăn nấu khi ngăn nấu vẫn còn lạnh. Nếu bạn vẫn muốn làm nóng trư ớc, không đặt phụ kiện vào ngăn nấu cho đến khi nó hoàn tất quá trình làm nóng trư ớc.

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

CHÚ Ý!

Thức ăn có tính axit có thể làm hỏng

lư ới. Không đặt thức ăn có tính axit, chẳng hạn như trái cây hoặc thức ăn có nư ớc cốt có tính axit trực tiếp lên giá đỡ chảo.

Thông tin dành cho những ngư ời bị dị ứng với niken

Trong một số trư ờng hợp hiếm gặp, một lư ới nhỏ niken có thể xâm nhập vào thực phẩm.

Bạn có thể mua phụ kiện phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng, từ các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến.

"Phụ kiện khác", Trang 13 Mẹo Đối với

một

số loại thực phẩm, bạn có thể sử dụng chức năng thông gió "Crisp Finish". Đối với một số loại thực phẩm, bạn có thể sử dụng chức năng thông gió. Chức năng thông gió "Crisp Finish" hút độ ẩm từ ngăn nấu với cư ờng độ tăng dần. Phư ơng pháp này đư ợc khuyến nghị cho thực phẩm có nhiều độ ẩm, ví dụ: để nấu trên nhiều mức độ, đối với các món nư ớc có lớp phủ ẩm, đối

với bánh meringue, khi cần tăng độ giòn

Đối với thực phẩm giòn hơn, chúng tôi khuyên bạn

nên bật chức năng này vào

nửa sau của thời gian nấu. "Chức năng thông gió

'Crisp Finish'", Trang 18

28.2 Mẹo nư ớc bánh Khuôn

nư ớc bằng kim loại tối màu thích hợp nhất để nư ớc bánh ngọt, bánh mì và các loại bánh nư ớc khác.

Sử dụng dụng cụ nấu ăn rộng, nông để nư ớc và làm món gratin.

Thức ăn mất nhiều thời gian hơn để nấu trong dụng cụ nấu sâu, hẹp và có màu nâu hơn ở phía trên.

Nếu bạn đang nấu nư ớc trực tiếp trong lò nư ớc đa năng chảo, đặt chảo đa năng vào ngăn nấu ở mức 2.

Các giá trị cài đặt cho bột bánh mì áp dụng cho cả hai bột đư ợc đặt trên khay nư ớc và bột đư ợc đặt trong khuôn bánh mì.

Cài đặt đư ợc khuyến nghị để nư ớc kết hợp với chế độ vi sóng áp dụng cho khuôn nư ớc bằng kim loại.

CHÚ Ý!

Khi khoang nấu nóng, bất kỳ nư ớc nào bên trong khoang sẽ tạo ra hơi i nư ớc. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng. Không bao giờ đổ nư ớc vào khoang nấu khi khoang vẫn còn nóng. Không bao giờ đặt dụng cụ nấu có chứa nư ớc trên sàn

khoang nấu.

Vị trí kệ Nếu bạn sử

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

Nư ớc ở một mức độ	Chiều cao
Các món nư ớc cao và hộp/đĩa trên giá dây	2
Đồ nư ớc nông/khay nư ớc	3

Nư ớc trên hai hoặc nhiều mức 2 mức	Chiều cao
Chảo đa năng	3
¡ Khay nư ớc	1
2 cấp độ	
¡ Khuôn nư ớc/đĩa trên 2 giá đỡ bằng dây	3
	1
3 cấp độ	
¡ Khay nư ớc	5
Chảo đa năng	3
¡ Khay nư ớc	1
4 tầng	
¡ 4 giá đỡ bằng lư ới có lớp phủ chống thấm mỡ	5
	3
	2
	1

Sử dụng chức năng sứ đi ếm bằng khí nóng 4D.

Ghi chú

¡ Các vật dụng đư ợc đặt trong thiết bị khi nư ớc khay hoặc trong khuôn/đĩa nư ớc cùng một lúc không nhất thiết sẽ chín cùng lúc.

Nếu bạn chọn nấu kết hợp với chế độ lò vi sóng, bạn chỉ có thể nấu ở một mức.

28.3 Mẹo quay, om và nư ớc ¡ Các chế độ đư ợc khuyến nghị dành

cho thực phẩm ở nhiệt độ tủ lạnh và gia cầm chưa a nhồi, đã sẵn sàng cho lò nư ớc.

Đặt gia cầm vào nồi nấu với phần ngực hoặc phần da hư ớng xuống đư ới.

Lật các miếng thịt nư ớc, đồ nư ớc hoặc cá nguyên con sau khoảng ½ đến ⅔ thời gian quy định.

Nư ớc trên vỉ nư ớc Thực phẩm nư ớc

trên vỉ nư ớc sẽ trở nên giòn ở mọi mặt. Ví dụ, bạn có thể nư ớc gia cầm lớn hoặc nhiều miếng riêng lẻ cùng một lúc.

Nư ớc những miếng có trọng lư ợng và độ dày tư ơng tự. Thức ăn nư ớc sẽ có màu nâu đều và vẫn giữ đư ợc độ ngon ngọt.

Đặt thực phẩm cần nư ớc trực tiếp lên dây giá đỡ.

Để hứng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống, hãy đặt đơ n vị đặt chảo đa năng vào ngăn nấu ở vị trí thấp hơn giá nư ớc một tầng.

Thêm tối đa ½ lit nư ớc vào khay nư ớc đa năng, tùy thuộc vào kích thư ớc và loại thực phẩm bạn muốn nư ớc.

Bạn có thể làm nư ớc sốt từ nư ớc ép thu đư ợc. Điều này cũng có nghĩa là ít khói hơn đư ợc tạo ra và khoang nấu không bị bẩn.

Rang trong đồ nấu Nếu bạn đặ

nắp đồ nấu khi nấu thức ăn, khoang nấu sẽ sạch hơn.

en Cách thức hoạt động

Thông tin chung về việc rang bằng đồ nấu nư ớng ; Sử dụng đồ nấu nư ớng chịu nhiệt, có thể dùng trong lò nư ớng. Đặt đồ nấu nư ớng lên giá.

Đồ nấu bằng thủy tinh là tốt nhất.

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất dành cho đĩa rang của bạn.

Rang trong dụng cụ nấu không đậy nắp ; Sử dụng đĩa rang sâu.

Nếu bạn không có dụng cụ nấu ăn phù hợp, bạn có thể sử dụng chảo đa năng.

Rang trong dụng cụ nấu có nắp đậy ; Sử dụng nắp đậy phù hợp và kín.

Khi nư ớng thịt, phải có khoảng cách ít nhất 3 cm giữa thực phẩm và nắp. Thịt có thể nở ra.

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Hơi i nư ớc rất nóng có thể thoát ra khi mở nắp sau khi nấu. Có thể không nhìn thấy hơi i nư ớc, tùy thuộc vào nhiệt độ. Nâng nắp theo cách hơi i nư ớc nóng có thể thoát ra xa bạn.

Tránh xa trẻ em khỏi thiết bị.

Nư ớng

Nư ớng thức ăn nếu bạn muốn thức ăn giòn.

Kiểu làm nóng "Grill" thích hợp để nấu các miếng thịt gia cầm, thịt và cá mỏng hơn như bít tết, đùi gà và bánh mì kẹp thịt. Kiểu này cũng tuyệt vời để nư ớng bánh mì.

Lò nư ớng không khí tuần hoàn rất thích hợp để nư ớng gia cầm và cá nguyên con, cũng như thịt, ví dụ như thịt lợn quay với da lợn.

Khi nư ớng nhiều loại thực phẩm, hãy chọn những miếng có trọng lượng và độ dày tương tự nhau. Thực phẩm nư ớng sẽ có màu nâu đều và vẫn giữ được độ ngon ngọt.

Đặt thực phẩm cần nư ớng trực tiếp lên dây giá đỡ.

Để hứng bất kỳ chất lỏng nào nhỏ xuống, hãy đặt chảo đa năng vào ngăn nấu ăn thấp hơn giá đỡ ít nhất một tầng.

Lưu ý:

Thanh nư ớng bật và tắt liên tục.

Đây là điều bình thường. Cài đặt lò nư ớng mà bạn sử dụng sẽ quyết định tần suất xảy ra hiện tượng này.

Có thể sinh ra khói khi nư ớng.

28.4 Nấu bằng lò vi sóng Nếu bạn nấu

thức ăn bằng chế độ vi sóng, bạn có thể giảm đáng kể thời gian nấu.

Thông tin chung Khi sử dụng

chế độ vi sóng, thời gian nấu được xác định dựa trên tổng trọng lượng.

Nếu bạn muốn nấu một lượng khác với lượng đã chỉ định, nguyên tắc chung là Gấp đôi lượng sẽ cần thời gian nấu gấp đôi.

Thức ăn truyền nhiệt cho dụng cụ nấu ăn.

đồ dùng có thể trở nên rất nóng.

Phần chính của hướng dẫn sử dụng có thông tin về cách cấu hình cài đặt lò vi sóng và lò tăng cường vi sóng. "Lò vi sóng", Trang 16 "Lò vi sóng đã thêm", Trang 17 Mẹo Bạn có thể tìm thêm công thức nấu ăn bằng lò vi sóng tại đây: "Rã đông",

Trang 38 "Hâm nóng thực phẩm bằng chế độ vi sóng",

Trang 39

Nấu ăn, om hoặc hấp bằng chế độ vi sóng ; Sử dụng đồ nấu ăn an toàn với lò vi sóng có

nắp đậy. Thay thế

Một cách khác, bạn có thể dùng đĩa hoặc màng bọc thực phẩm chuyên dụng dùng được trong lò vi sóng để đậy đĩa lại.

Đối với các sản phẩm ngũ cốc, ví dụ như gạo, hãy sử dụng dụng cụ nấu ăn sâu có nắp đậy. Các sản phẩm ngũ cốc tạo bọt rất nhiều trong quá trình nấu. Thêm chất lỏng theo hướng dẫn và thông tin được cung cấp trong bảng cài đặt được khuyến nghị.

Không rửa hoặc sấy khô thực phẩm. Thêm 1-3 thìa nư ớc hoặc nư ớc cốt chanh vào thực phẩm.

Trải thức ăn ra sao cho càng nhiều càng tốt vật đựng tiếp xúc với đáy của dụng cụ nấu.

Thức ăn tiếp xúc với đáy sẽ chín nhanh hơn thức ăn đợc chất đống.

; Sử dụng muối và gia vị một cách tiết kiệm. Khi nấu ăn

Khi nấu thực phẩm bằng chế độ vi sóng, hầu hết hơi nư ớc tự nhiên của thực phẩm sẽ được giữ lại.

Lật hoặc khuấy thức ăn 2-3 lần trong khi nấu.

Sau khi nấu xong, để thức ăn nghỉ trong vòng 2-3 phút.

28.5 Hướng dẫn nấu ăn cho các bữa ăn chế biến sẵn ; Kết quả nấu ăn

phụ thuộc rất nhiều vào chất lượng thực phẩm. Thực phẩm có thể đã bị chuyển sang màu nâu trước khi nấu và không đều.

Không sử dụng các sản phẩm đông lạnh đợc phủ một lớp đá dày. Loại bỏ hết đá trên thực phẩm.

Lấy thức ăn đã chế biến sẵn ra khỏi bao bì.

Nếu bạn đang hâm nóng hoặc nấu bữa ăn đã sẵn sàng trong

đồ nấu nư ớng, hãy đảm bảo rằng đồ nấu nư ớng đó có khả năng chịu nhiệt.

Phân phối thực phẩm dư ới dạng riêng biệt

các miếng, chẳng hạn như bánh mì cuộn và các sản phẩm khoai tây, sao cho chúng đợc trải phẳng và đều trên phụ kiện. Chừa một ít khoảng trống giữa các miếng riêng lẻ.

; Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì-lão hóa.

Để đạt đợc kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên hâm nóng lại thực phẩm hoặc thức ăn chế biến sẵn ở mức 600 watt. Nếu bao bì chỉ định cài đặt công suất vi sóng cao hơn, hãy kéo dài thời gian.

28.6 Danh mục thực phẩm

Cài đặt khuyến nghị cho nhiều loại thực phẩm, đư ợc phân loại theo danh mục thực phẩm.

Cài đặt đư ợc đề xuất cho nhiều loại thực phẩm khác nhau

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ớ i ấ m	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớ ng	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Bánh bông lan, đơ n giản	Hộp thiếc hình tròn hoặc Khuôn bánh mì	2		160-180	90	30-40
Bánh bông lan, mềm mại	Hộp thiếc hình tròn hoặc Khuôn bánh mì	2		150-170	-	60-80
Bánh bông lan, 2 tầng	Hộp thiếc hình tròn hoặc Khuôn bánh mì	3+1		140-150	-	60-80
Bánh tart trái cây hoặc bánh phở mai với bánh ngọt giòn căn cứ	Bánh Springform thiếc, đư ớ ng kính 26 cm	2		150-170	-	65-85
Bánh tart trái cây hoặc bánh phở mai với bánh ngọt giòn căn cứ	Bánh Springform thiếc, đư ớ ng kính 26 cm	2		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	1. 30-40 2. 20
Bánh flan xốp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø28 cm	2		150-160	-	50-60
Bánh flan xốp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø28 cm	2		150-170 ¹	-	30-50
Bánh tart để ngăn với độ ẩm <small>phủ bên trên thức ăn</small>	Chảo đa năng	3		160-180	-	55-75
Bánh men với độ ẩm <small>phủ bên trên thức ăn</small>	Chảo đa năng	3		180-190	-	30-40
cuộn Thụy Sĩ	Khay nư ớ ng	3		180-190 ¹	-	15-20
<small>bánh nư ớ ng xốp</small>	<small>khay bánh nư ớ ng xốp</small>	3		170-190	-	15-20
Bánh men nhỏ	Khay nư ớ ng			160-180	-	25-40
Bánh quy	Khay nư ớ ng	3 3		140-160	-	15-30
Bánh quy, 2 tầng	Chảo đa năng +	3+1		140-160	-	15-30
Bánh quy, 3 tầng	x2 Khay nư ớ ng +	5+3+1		140-160	-	15-30
Bánh mì, 750 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	2		1. 210-220 2. 180-190 ¹	-	1. 10-15 2. 25-35
Bánh mì, 1500 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	2		1. 210-220 2. 180-190	-	1. 10-15 2. 40-50
Bánh mì, 1500 g	Chảo đa năng hoặc Khuôn bánh mì	2		200-210	-	35-45
bánh mì dẹt	Chảo đa năng	3		250-270	-	20-25
Bánh mì cuộn, Pizza	Khay nư ớ ng	3		180-190	-	20-30
tư ớ i, tư ớ i, trên lò nư ớ ng khay	Khay nư ớ ng	3		200-220	-	25-35

¹ Làm nóng trư ớ c thiết bị.

² Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

³ Khuấy thức ăn một hoặc hai lần trong khi nấu.

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ới ắm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Pizza, tứ ớ i, đang nư ớng khay, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3+1		180-190	-	35-45
Pizza, tứ ớ i, đế mỏng, trên một khay đựng pizza	Khay đựng pizza	2		220-230	-	20-30
Bánh ngọt	Chảo đa năng	1		200-220 ¹	-	20-30
bánh quiche	phủ tối khuôn bánh quiche	3		190-210	-	30-40
Bánh Flammkuchen	Chảo đa năng	3		260-280	-	10-15
Nư ớng, mặ n, nấu chín thành phần	Đĩa chịu nhiệt	2		150-170	360	20-30
Lasagne, đông lạnh, 350-450 g, sâu 3 cm	Nấu ăn không đặ nấp đồ dùng	2		200-210	180	20-25
Lasagne, đông lạnh, 600-1000g, 4-5cm sâu	Nấu ăn không đặ nấp đồ dùng	2		200-210	180	35-45
Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm	Đĩa chịu nhiệt	2		160-190	-	50-70
Khoai tây nghiền, nguyên liệu thô, sâu 4 cm	Đĩa chịu nhiệt	2		170-190	360	20-25
Gà, 1,3 kg, chư a nhò i	Hỗ trợ chảo	2		200-220	-	60-70
Gà, 1,3 kg, chư a nhò i	Đồ nấu nư ớng có nấp đặ 2			230-250	360	25-35
Phần gà nhỏ, 250 g mỗi cái	Hỗ trợ chảo	3		220-230	-	30-35
Phần gà nhỏ, 250 g mỗi cái	Nấu ăn không đặ nấp đồ dùng	2		190-210	360	20-30
Ngõng, chư a nhò i, 3 kg	Giá đờ chảo Ngõng,	2		160-180	-	120-150
chư a nhò i, 3 kg	Giá đờ chảo Thịt lợn không có da,	2		170-190	180	80-90
1,5 kg	Cổ gà chư a đặ nấp, đồ dùng	2		180-190	-	110-130
Thịt heo không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Đồ nấu nư ớng có nấp đặ 2			220-240	360	55-65
Thịt heo không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Nấu ăn không đặ nấp đồ dùng	2		190-200	-	120-140
Thịt bò phi lê, vừa, 1kg	Hỗ trợ chảo	2		210-220	-	40-50
Thịt bò nư ớng nò i, 1,5 kg	Dụng cụ nấu có nấp đặ 2			200-220	-	130-160
nư ớng nò i, 1,5 kg	Dụng cụ nấu có nấp đặ 2			200-220	-	140-160
1,5 kg	Giá đờ chảo 2			220-230	-	60-70
nấp đặ	Thần lư ng, vừa, 1,5 kg	2		240-260	180	30-40
Burger, dày 3-4 cm	Đùi					
cừu, bở xư ớng, vừa, 1,5 kg	Hỗ trợ chảo	4			-	25-30 ²
Đùi cừu, bở xư ớng, vừa, 1,5 kg	Nấu ăn không đặ nấp đồ dùng	2		3 170-190	-	50-80
Thịt viên, 1 kg + 20 ml Nư ớc	Đồ nấu nư ớng có nấp đặ 2			240-260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35-40
	Nấu ăn không đặ nấp đồ dùng	2		170-190	360	30-40

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.² Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.³ Khuấy thức ăn một hoặc hai lần trong khi nấu.

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ới ấm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Cá, nư ớng, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Hỗ trợ chảo	2		170-180	-	20-30
Cá, nư ớng, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Hỗ trợ chảo	3		2	90	15-20
Rau, tứ ới, 250 g Đồ nấu có nắp đậy 2 Rau hỗn hợp, 250 g, nư ớc	Đồ nấu có nắp đậy 2 + 25 ml			-	600	6-10 ³
Khoai tây nư ớng, cắt đôi, 1kg	Chảo đa năng	3		200-220	360	15-20
Khoai tây luộc đã gọt vỏ, cắt thành bốn phần, 500 g	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2			-	600	12-15 ³
Gạo hạt dài, 250 g + 500ml nư ớc	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2			-	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 13-16
Kê, nguyên hạt, 250 g, + 600 ml nư ớc	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2			-	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 5-10
Bột ngô hoặc ngô bán phần, 125 g + 500 ml nư ớc	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2			-	600	6-8 ³

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

² Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

³ Khuấy thức ăn một hoặc hai lần trong khi nấu.

Món tráng miệng

Làm sữa chua

- Tháo các phụ kiện và kệ ra khỏi ngăn nấu ăn.
- Đun nóng 1 lít sữa nguyên chất (3,5% chất béo) đến 90 °C trên đun nóng và để nguội đến 40 °C.
Chỉ cần đun nóng sữa UHT đến nhiệt độ 40 °C là đủ.
- Trộn 150 g sữa chua lạnh vào sữa.
- Đổ hỗn hợp vào các hộp đựng nhỏ, ví dụ như cốc hoặc lọ nhỏ.
- Đóng màng bọc thực phẩm phủ kín hộp đựng, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
- Đặt các hộp đựng vào ngăn nấu sẵn nhà.
- Sử dụng các thiết lập đư ợc đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.
- Sau khi làm xong sữa chua, để nguội trong tủ lạnh. ú ít nhất 12 giờ.

Làm bánh Blancmange từ bột bánh Blancmange

- Sử dụng vật chứa sâu, an toàn với lò vi sóng.
- Đổ bột blancmange và toàn bộ sữa vào và đư ờng vào bình đưng và trộn đều.
- Đặt ổ cắm vào giá đỡ dây và trư ợt giá để vào khoang nấu.
- Sử dụng các thiết lập đư ợc đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.

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

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ới ấm	Nhiệt độ trong °C	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Blancmange làm từ bột bánh Blancmange	Đồ nấu nư ớng có nắp đậy 2			Trang 10 -	600	5-8 ¹

¹ Khuấy thức ăn một hoặc hai lần trong khi nấu.

² Đặt túi kín vào dụng cụ nấu ăn.

5. Ngay khi sữa bắt đầu nổi lên, khuấy đều.

6. Lập lại quá trình cho đến khi đạt đư ợc độ đặc cần thiết đã đạt đư ợc.

Sử dụng chế độ vi sóng để làm bông ngô

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Bao bì kín có thể bị vỡ khi thực phẩm đư ợc đun nóng.

Luôn làm theo hư ớng dẫn trên bao bì.

Luôn sử dụng găng tay lò nư ớng để lấy bát đĩa ra khỏi lò ngăn nấu ăn.

- Sử dụng đĩa nông, chịu nhiệt an toàn với lò vi sóng. Không sử dụng đồ sứ hoặc đĩa sâu.
- Đặt túi bông ngô vào dụng cụ nấu theo đúng hư ớng dẫn trên bao bì.
- Sử dụng các thiết lập đư ợc đề xuất khi cấu hình cài đặt thiết bị.
- Thời gian có thể cần phải đư ợc điều chỉnh, tùy thuộc vào sản phẩm và số lượng cần hỏi.
- Lấy túi bông ngô ra sau 1½ phút và lắc đều để đảm bảo bông ngô không bị cháy.
- Đặt túi bông ngô trở lại lò và để nó tiếp tục nở.
- Một khi bạn chỉ có thể nghe thấy tiếng nổ một lần mỗi 2-3 giây, tắt thiết bị và lấy túi bông ngô lấy ra khỏi lò.
- Sau đó lau sạch khoang nấu.

en Cách thức hoạt động

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ỡi ấm Trang 10	Nhiệt độ trong °C	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Sữa chua	Khuôn riêng	Nấu ăn		40-45	-	8-9 giờ
Bắp rang vi sóng, 1 x Túi 100g	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		-	600	4-6

¹ Khuấy thức ăn một hoặc hai lần trong khi nấu.
² Đặt túi kín vào dụng cụ nấu ăn.

28.7 Phư ơ ng pháp nấu ăn đặc biệt và các phư ơ ng pháp khác Ứng dụng

Thông tin và cài đặt đư ợc đề xuất cho đặc biệt
phư ơ ng pháp nấu ăn và các ứng dụng khác, ví dụ nấu ăn ở
nhiệt độ thấp.

Nấu ăn ở nhiệt độ thấp

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

Nấu thịt gia cầm hoặc thịt ở nhiệt độ thấp

Lư u ý: Khi sử dụng loại nấu ở nhiệt độ thấp
sử ỡi ấm, bạn không thể trì hoãn việc bắt đầu chư ơ ng trình
bằng cách thiết lập thời gian kết thúc.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải lạnh.

- Sử dụng thịt tứ ỡi, hộp vệ sinh. Các miếng không có
xư ớng và không có nhiều mô liên kết
phù hợp nhất.
- Đặt dụng cụ nấu ăn lên giá đỡ ở mức 2 trong
ngăn nấu ăn.
- Làm nóng trư ớc ngăn nấu và dụng cụ nấu trong
khoảng 15 phút.
- Áp chảo thịt ở tất cả các mặt trên bếp ở nhiệt độ rất cao
nhiệt.

Cài đặt khuyến nghị cho nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Đồ ăn	Phụ kiện/ đồ nấu nư ớng	Chiều cao	Áp chảo thời gian trong phút	Loại của sử ỡi ấm	Nhiệt độ tính bằng °C	Tôi- sóng biến quyền lực thiết lập trong TRONG	Thời gian nấu ăn trong vài phút
Ngực vịt, vừa hiếm, mỗi loại 300 g	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	6-8		90 ¹	-	45-60
Thịt lợn thân, nguyên con	Không đậy nắp đồ nấu nư ớng	2	4-6		80 ¹	-	45-70
Thịt bò phi lê, 1 kg	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	4-6		80 ¹	-	90-120
Huy chư ơ ng bê, dày 4 cm	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	4		80 ¹	-	30-50
Yên cừu, đã bỏ xư ớng, mỗi con 200 g	Đã đư ợc tiết lộ đồ nấu nư ớng	2	4		80 ¹	-	30-45

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

Rã đông

Bạn có thể rã đông thực phẩm đông lạnh trong thiết bị của mình.

- Ngay lập tức đặt thịt vào lò đã đư ợc làm ấm trư ớc
đồ nấu nư ớng trong ngăn nấu.
ĐỂ đảm bảo nhiệt độ trong khoang nấu luôn ổn định, hãy
đóng cửa khoang nấu trong khi nấu ở nhiệt độ thấp.

Mẹo nấu ăn ở nhiệt độ thấp

Ở đây bạn sẽ tìm thấy những mẹo để đạt đư ợc kết quả tốt khi
nấu thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

Vấn đề	Mẹo
Bạn muốn nấu một ức vịt ở mức thấp nhiệt độ.	Đặt ức vịt lạnh vào chảo. Đầu tiên, áp chảo mặt da. Nấu ức vịt ở nhiệt độ thấp nhiệt độ. Sau khi nấu ở nhiệt độ thấp, nư ớng ức vịt trong 3 đến 5 phút cho đến khi giòn.
Bạn muốn phục vụ thịt nấu ở nhiệt độ thấp của bạn như nóng nhất có thể.	Làm nóng đĩa đựng thức ăn trư ớc. ; Hãy đảm bảo rằng các acom- nư ớc sốt panying rất cay khi bạn phục vụ họ.

Mẹo rã đông thực phẩm

Bạn có thể sử dụng chế độ "vi sóng" để rã đông
trái cây đông lạnh, rau, gia cầm, thịt, cá hoặc nư ớng
hàng hóa.

Lấy thực phẩm đông lạnh ra khỏi bao bì trước khi rã đông.

Sử dụng đồ nấu nư ớng chịu nhiệt và an toàn với lò vi sóng.

Các thiết lập đư ợc khuyến nghị dành cho nhiệt độ tủ đông thực phẩm tinh khiết (-18 °C).

Việc rã đông sẽ hiệu quả hơn n ếu bạn chia thành nhiều bư ớc. Các bư ớc đư ợc liệt kê theo thứ tự trong bảng cài đặt đư ợc khuyến nghị.

Khuấy hoặc lật thực phẩm 1-2 lần trong quá trình rã đông.


Lật nhiều lần các món ăn lớn. Chia nhỏ thực phẩm thành các phần nhỏ hơn n khi rã đông.

Lấy những miếng đã rã đông ra khỏi ngăn nấu.

Sau khi thực phẩm đã rã đông, hãy tắt ứng dụng.

và để thực phẩm trong thiết bị thêm 10 đến 30 phút nữa để nhiệt độ cân bằng.

Cài đặt khuyến nghị để rã đông thực phẩm

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại sưởi ấm	Nhiệt độ tính bằng °C	Lò vi sóng cài đặt công suất nấu trong W phút	Thời gian
Bánh mì cuộn	Hỗ trợ chảo	2		140-160	90	2-4

Làm nóng thực phẩm bằng chế độ vi sóng Bạn có thể sử dụng chế độ vi sóng để làm nóng thực phẩm hoặc rã đông và làm nóng thực phẩm chỉ bằng một bư ớc.

Mẹo hâm nóng thức ăn bằng chế độ vi sóng ; Sử dụng đồ nấu an toàn với lò vi sóng và có nắp đậy.

Lật hoặc khuấy thức ăn 2-3 lần trong khi hâm nóng.

Sau khi hâm nóng thức ăn, hãy để yên trong khoảng 1-2 phút.

Thức ăn truyền nhiệt cho dụng cụ nấu ăn.

đồ dùng có thể trở nên rất nóng.

Hãy đảm bảo thực hiện những điều sau khi hâm nóng thức ăn cho bé:

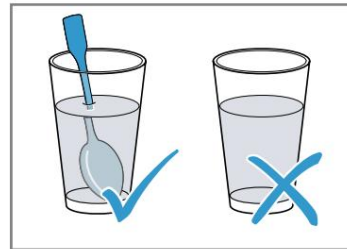
- Đặt bình sữa lên giá đỡ mà không có núm vú hoặc nắp.
- Lắc hoặc khuấy đều thức ăn cho bé sau khi hâm nóng
- Luôn kiểm tra nhiệt độ của thức ăn cho bé.

Lau khô khoang nấu sau khi sử dụng để hâm nóng thức ăn.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!


Có khả năng sôi chậm khi đun nóng chất lỏng. Điều này có nghĩa là chất lỏng đạt đến nhiệt độ sôi mà không có bọt hơi i thông thường nổi lên bề mặt. Hãy cẩn thận ngay cả khi chỉ lắc nhẹ bình chứa. Chất lỏng nóng có thể đột nhiên sôi trào và bắn tung tóe. Luôn đặt một chiếc thìa vào bình chứa khi đun nóng chất lỏng. Điều này ngăn ngừa hiện tượng sôi chậm.



CHÚ Ý!

Kim loại chạm vào thành khoang nấu sẽ gây ra tia lửa, có thể làm hỏng thiết bị hoặc lớp kính cửa bên trong. Kim loại (ví dụ thìa trong cốc) phải đư ợc giữ cách thành khoang nấu và bên trong cửa ít nhất 2 cm.

Cài đặt đư ợc khuyến nghị để sưởi ấm và hâm nóng lại

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại sưởi ấm	Nhiệt độ tính bằng °C	Lò vi sóng cài đặt công suất nấu trong W phút	Thời gian
Đồ nư ớng, 400 g, ví dụ như lasagna, khoai tây nghiền, đông lạnh	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		180-200	180	20-25

Giữ ấm thức ăn Mẹo giữ ấm

thức ăn ; Sử dụng chức năng sưởi

ấm "Giữ ấm" để ngăn ngừa sự ngưng tụ hình thành. Bạn sẽ không phải lau sạch ngăn nấu.

Để tránh thực phẩm bị khô, bạn có thể đậy nắp

Nó.

Không giữ thức ăn ấm lâu hơn 2 giờ.

Lưu ý rằng một số loại thực phẩm sẽ tiếp tục chín khi bạn giữ chúng ấm trong lò.

28.8 Đĩa thử nghiệm

Thông tin trong phần này được cung cấp cho các viện thử nghiệm để tạo điều kiện thuận lợi cho việc thử nghiệm thiết bị theo EN 60350-1 hoặc IEC 60350-1 và EN 60705 hoặc IEC 60705.

Nướ ống bánh

Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm được đặt vào ngăn nấu lạnh.

Hãy lưu ý thông tin về việc làm nóng trữ ớc trong các bảng cài đặt được khuyến nghị. Các giá trị cài đặt này áp dụng mà không làm nóng nhanh.

Khi nướ ống, hãy sử dụng nhiệt độ thấp hơn n được chỉ định trữ ớc.

Các vật dụng được đặt trong thiết bị khi nướ ống khay hoặc trong khuôn nướ ống/đĩa cùng một lúc sẽ không nhất thiết phải sẵn sàng cùng một lúc.

Vị trí kệ khi nướ ống trên 2 tầng:

- Chảo đa năng: Vị trí kệ 3
- Khay nướ ống: Vị trí kệ 1
- Khuôn nướ ống trên vỉ nướ ống:

Giá đỡ dây đầu tiên: Vị trí kệ 3

Giá đỡ dây thứ hai: Vị trí kệ 1

Vị trí kệ khi nướ ống trên 3 tầng:












- Khay nướ ống: Vị trí kệ 5
- Chảo đa năng: Vị trí kệ 3
- Khay nướ ống: Vị trí kệ 1

Bánh bông lan nướ ống

- Khi nướ ống trên 2 tầng, đặt khuôn lò xo hộp thiếc ở các góc đối diện chéo của dây giá đỡ.

- Thay thế cho giá đỡ chảo, bạn cũng có thể sử dụng khay nướ ống Air Fry do chúng tôi cung cấp.

Cài đặt khuyến nghị để nướ ống

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nướ ống	Vị trí kệ	Loại của sứ ời ấm	Nhiệt độ trong °C	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
bánh quy bơ	Khay nướ ống	3		140-150 ¹	-	25-40
bánh quy bơ	Khay nướ ống	3		140-150 ¹	-	25-40
Bánh quy bơ, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nướ ống	3+1		140-150 ¹	-	30-40
Bánh quy bơ, 3 tầng	x2 Khay nướ ống + Chảo đa năng	5+3+1		130-140 ¹	-	35-55
Bánh nhỏ	Khay nướ ống	3		160 ¹	-	20-30
Bánh nhỏ	Khay nướ ống	3		150 ¹	-	25-35
Bánh nhỏ, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nướ ống	3+1		150 ¹	-	25-35
Bánh nhỏ, 3 tầng	x2 Khay nướ ống + Chảo đa năng	5+3+1		140 ¹	-	35-45
Bánh bông lan nướ ống nóng	Bánh Springform thiếc, đờ ống kính 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Bánh bông lan nướ ống nóng	Bánh Springform thiếc, đờ ống kính 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Bánh bông lan nướ ống nóng, 2 cấp độ	x2 Bánh Springform thiếc, đờ ống kính 26 cm	3+1		150-170 ²	-	30-50

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

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

Nư ớng

Cài đặt khuyến nghị cho việc nư ớng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sư ới ấ Trang 10	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Nư ớng bánh mì	Hỗ trợ chảo	5		3 ¹	-	3-5

¹ Không làm nóng thiết bị trữ ớc.

Nấu ăn bằng lò vi sóng

Để kiểm tra chế độ vi sóng một cách độc lập, hãy tắt chức năng sấy khô trong các cài đặt cơ bản. Trang 21

Cài đặt khuyến nghị để rã đông thực phẩm bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sư ới ấ Trang 10	Nhiệt độ trong °C	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Thịt	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cài đặt khuyến nghị để nấu thức ăn bằng lò vi sóng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sư ới ấ Trang 10	Nhiệt độ trong °C	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
sữa trứng	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
miếng bột biển	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		-	600	7-9
Bánh thịt viên	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		-	600	22-27

Cài đặt khuyến nghị để nấu ăn kết hợp với lò vi sóng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sư ới ấ Trang 10	Nhiệt độ trong °C	Lò vi sóng thiết lập nguồn điện trong W	Nấu ăn thời gian trong phút
Khoai tây nghiền	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		170-190	360 25-30	
Bánh ngọt	Nấu ăn không đậy nắp đồ dùng	2		180-200	180	18-23
Thịt gà	Để chảo: Lật	2		200-220	360	25-35 ¹

¹ đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

29 Hư ớng dẫn cài đặt

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



29.1 Hư ớng dẫn cài đặt chung

Thực hiện theo các hư ớng dẫn sau trữ ớc khi bạn bắt đầu lắp đặt thiết bị.

Tủ lắp đặt không đư ợc có

mặt sau của thiết bị. Có

phải có khoảng cách ít nhất là 35 mm

giữa tư ớng và đế tủ cũng như mặt sau của tủ nằm phía trên.

Các khe thông gió và cửa hút gió không đợc che phủ.

Hoạt động an toàn của thiết bị này có thể chỉ đợc bảo hành nếu sản phẩm đợc lắp đặt theo tiêu chuẩn chuyên nghiệp theo hư ớng dẫn lắp đặt này. Bên lắp đặt sẽ chịu trách nhiệm về các thiệt hại phát sinh do lắp đặt không đúng cách.

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

Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng không sau khi mở bao bì. Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Trước khi khởi động thiết bị, hãy tháo bỏ mọi vật liệu đóng gói và màng dính khỏi khoang nấu và cửa.

Tiến hành lắp đặt phụ kiện theo đúng hư ớng dẫn lắp đặt.

Các thiết bị đợc lắp đặt phải chịu nhiệt lên đến 95 °C và mặt trước của các thiết bị liền kề phải chịu nhiệt lên đến 70 °C.

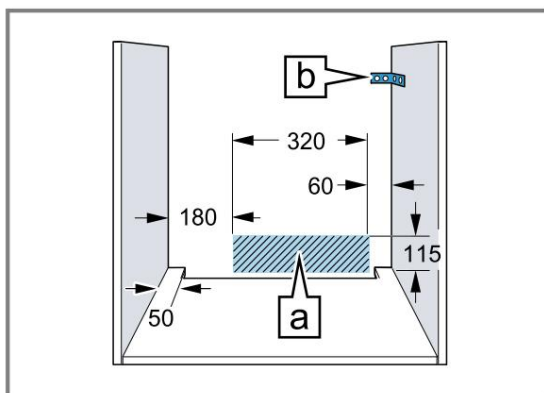
Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí hoặc cửa tủ bếp.

Có nguy cơ quá nhiệt.

Công việc cắt bỏ các bộ phận phải đợc thực hiện trước khi lắp đặt thiết bị. Loại bỏ bất kỳ vụn nào. Nếu không, hoạt động chính xác của các bộ phận điện có thể bị ảnh hưởng xấu.

Ổ cắm điện của thiết bị phải đợc đặt ở khu vực có vạch chia hoặc bên ngoài khu vực lắp đặt thiết bị. a

Bất kỳ thiết bị nào không đợc cố định phải đợc cố định vào tư ớng bằng giá đỡ tiêu chuẩn. b



Đeo găng tay bảo vệ để bạn không bị cắt. Các bộ phận có thể tiếp cận trong quá trình lắp đặt có thể có cạnh sắc.

Kích thước của các hình tính bằng mm.

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

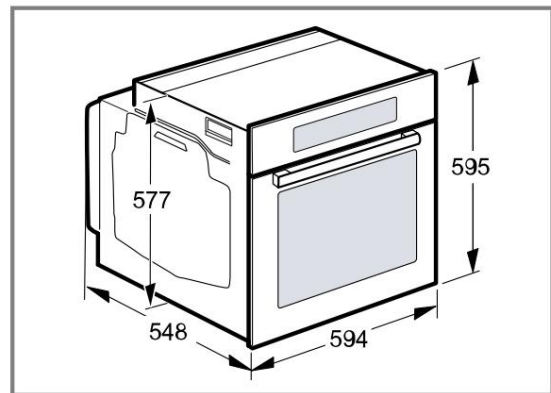
Việc sử dụng dây nguồn kéo dài và bộ chuyển đổi không đợc chấp thuận là rất nguy hiểm. Không sử dụng cáp kéo dài hoặc nhiều dài ổ cắm. Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và dây nguồn đợc nhà sản xuất chấp thuận. Nếu dây nguồn quá ngắn và không có dây dài hơn, vui lòng liên hệ với thợ điện để điều chỉnh hệ thống lắp đặt trong nhà.

CHÚ Ý!

Việc mang thiết bị bằng tay nắm cửa có thể làm hỏng thiết bị. Tay nắm cửa không thể chịu đợc trọng lượng của thiết bị. Không mang hoặc giữ thiết bị bằng tay nắm cửa.

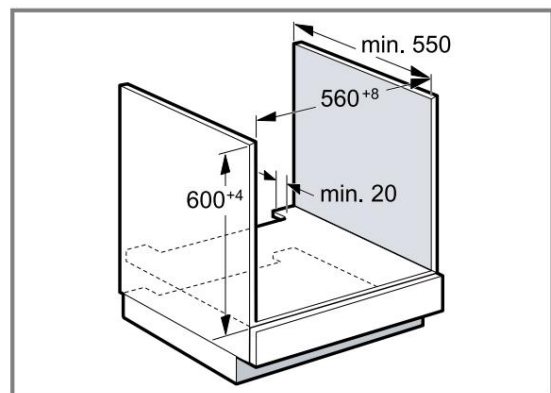
29.2 Kích thước thiết bị Bạn sẽ tìm thấy

kích thước của thiết bị tại đây



29.3 Lắp đặt bên dư ới mặt bàn làm việc

Tuân thủ kích thước lắp đặt và hư ớng dẫn lắp đặt khi lắp đặt bên dư ới mặt bàn làm việc.



Để thông gió cho thiết bị, sàn trung gian phải có lỗ thông gió.

Mặt bàn làm việc phải đợc cố định chắc chắn vào bộ phận lắp đặt.

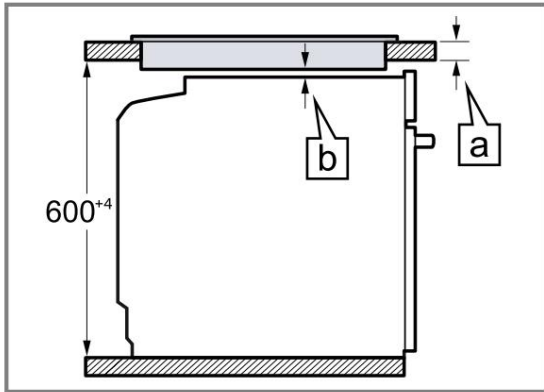
Tuân thủ mọi hư ớng dẫn cài đặt có sẵn cho bếp nấu.

¡ Tuân thủ các hướng dẫn cài đặt quốc gia khác nhau cho bếp nấu.

29.4 Lắp đặt bên dư ới bếp nấu

Nếu thiết bị đư ợc lắp đặt dư ới bếp, những điều sau đây kích thước tối thiểu phải đư ợc tuân thủ (bao gồm kết cấu phụ, nếu có).

Độ dày tối thiểu của mặt bàn làm việc a đư ợc trên khoảng cách tối thiểu cần thiết. a



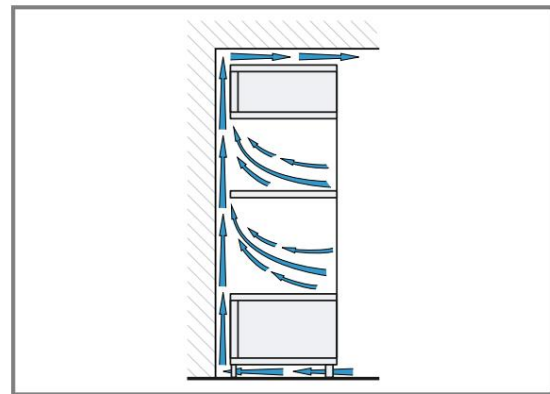
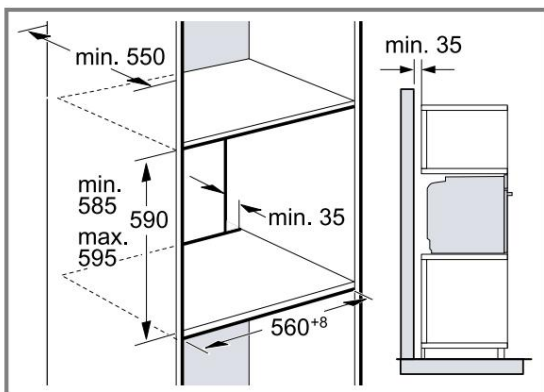
Loại bếp	a đư ợc nâng lên trong mm	một xả trong mm	b trong mm
Bếp từ 37		38	5
Bếp từ toàn mặt 47		48	5
Nâng khí	27	38	5 ¹
Bếp điện	27	30	2

¹ Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt bếp theo từng quốc gia.

29.5 Lắp đặt trong một đờ n vị cao

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

tắm hoặc lắp lư ới thông gió. Đảm bảo rằng trao đổi không khí đư ợc đảm bảo theo sơ đồ.



Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông gió.

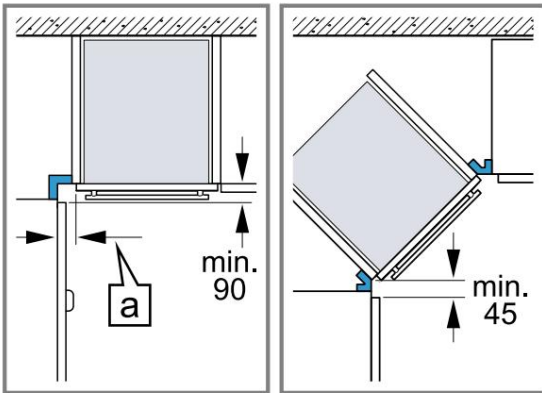
Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho ứng dụng

Để đảm bảo, phải có lỗ thông gió có kích thước ít nhất là 200 cm² ở khu vực đế. Để làm điều này, hãy cắt phần đế

Nếu đờ n vị cao có một tấm ốp lư ợng khác ngoài các tấm ốp lư ợng của bộ phận này phải đư ợc tháo ra. Chỉ lắp thiết bị ở độ cao cho phép phụ kiện có thể tháo rời dễ dàng.

29.6 Lắp đặt góc

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



Để đảm bảo rằng cửa thiết bị có thể đợc mở,
bạn phải xem xét kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích
thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trớc của thiết bị và

a

tay cầm.

29.7 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị với hệ thống điện một cách an toàn, hãy làm
theo các hư ớng dẫn sau.

Thiết bị tư ớng ứng với lớp bảo vệ I và
chỉ đợc vận hành khi có kết nối đất bảo vệ.

Cầu chì bảo vệ phải tư ớng ứng với nguồn điện
định mức đợc chỉ định trên bảng định mức của thiết bị và
theo quy định của địa phương.

Thiết bị phải đợc ngắt kết nối khỏi
cung cấp điện bất cứ khi nào công việc lắp đặt đang đợc thực hiện
đã tiến hành.

Thiết bị chỉ đợc kết nối bằng cách sử dụng
có cung cấp cấp nguồn.

Cấp nguồn phải đợc cắm vào phía sau
thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng kêu tách. 3 m
cấp nguồn có thể đợc lấy từ dịch vụ sau bán hàng
dịch vụ.

Cấp nguồn chỉ đợc thay thế bằng cấp
từ nhà sản xuất ban đầu. Điều này có sẵn từ
dịch vụ sau bán hàng.

Việc bảo vệ tiếp xúc phải đợc đảm bảo ngay từ khâu lắp đặt.

Nếu màn hình trên thiết bị vẫn tối, thì nó đã
không đợc kết nối đúng cách. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn
điện và kiểm tra kết nối.

Kết nối thiết bị bằng điện với phích cắm tiếp xúc bảo vệ

Lưu ý: Thiết bị chỉ đợc kết nối với ổ cắm tiếp điểm bảo vệ đã
đợc lắp đặt đúng cách.

Cắm phích cắm vào ổ cắm tiếp xúc bảo vệ.
Khi thiết bị đợc lắp đặt, phích cắm điện của
dây nguồn phải dễ dàng tiếp cận. Nếu không thể tiếp cận dễ dàng,
phải tích hợp công tắc cách ly vào hệ thống điện cố định theo
quy định về lắp đặt.

Kết nối điện một thiết bị mà không cần phích cắm tiếp xúc bảo vệ

Lưu ý: Chỉ những chuyên gia đợc cấp phép mới đợc kết
nối thiết bị. Thiết hại do kết nối không đúng cách không đợc
đợc bảo hành.

Một công tắc cách ly phải đợc tích hợp vào hệ thống điện cố định
theo đúng yêu cầu lắp đặt.

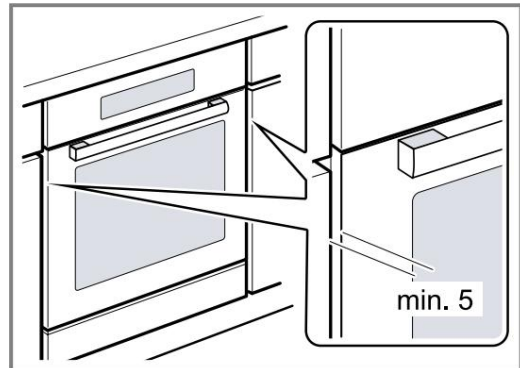
quy định.

- Xác định dây pha và dây trung tính trong
ổ cắm.
Thiết bị có thể bị hỏng nếu không đợc kết nối đúng cách.
- Kết nối bếp theo đúng kết nối
sơ đồ.
Xem bảng định mức để biết điện áp.
- Kết nối các dây của cấp nguồn chính theo mã màu:

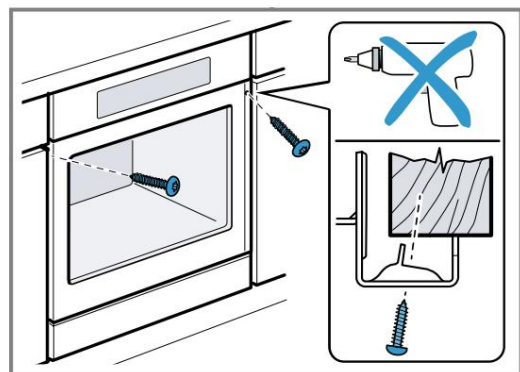
- Xanh lá/vàng = Dây dẫn bảo vệ - Xanh đ ớng = \oplus
Dây dẫn trung tính
- Nâu = Pha (dây dẫn ngoài)

29.8 Lắp đặt thiết bị

- Trượt thiết bị vào hoàn toàn và căn giữa.

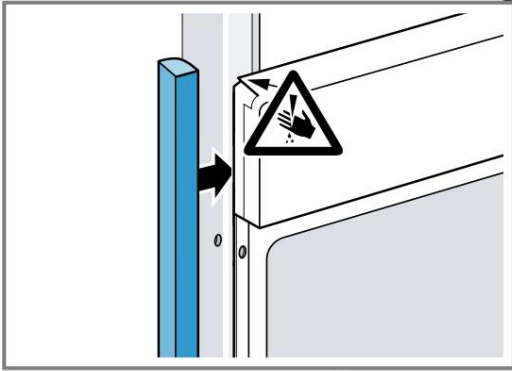


- Vặn chặt thiết bị vào đúng vị trí.

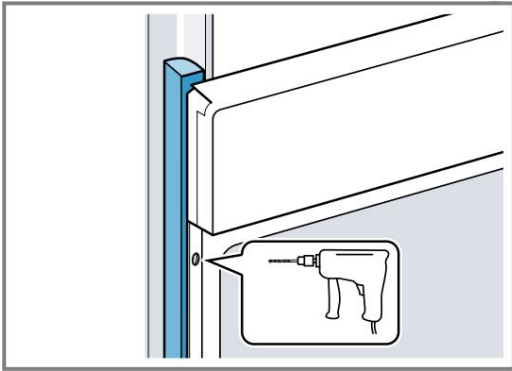


Lưu ý: Khoảng cách giữa mặt bàn và thiết bị
không đợc đóng bằng thanh gỗ bổ sung.
Không đợc lắp dải cách nhiệt vào bên hông
các tấm của thiết bị bao quanh.

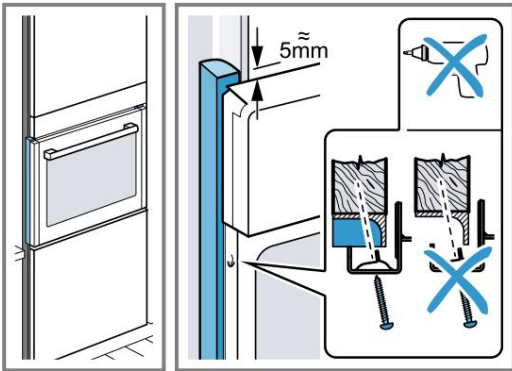
- 29.9 Đối với bếp không tay nắm có thanh tay nắm dọc: 1. Gắn miếng đệm thích hợp để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp đặt an toàn.



2. Khoan trước các thanh nhôm để thiết lập vít cố định kết nối.



3. Cố định thiết bị bằng vít phù hợp.



- 29.10 Tháo thiết bị 1. Ngắt kết nối thiết bị

khỏi nguồn điện.

2. Tháo các vít cố định.

3. Nâng nhẹ thiết bị lên và kéo ra hoàn toàn.

EN Sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép nhãn hiệu của Siemens AG

Có hiệu lực tại Vương quốc

Anh: Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh bởi BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House Đường
Old Wolverton Wolverton,
Milton Keynes MK12 5PT Vương quốc Anh

BSH Hausgeräte GmbH Carl-
Wery-Straße 34 81739
Munich, ĐỨC [siemens-home.bsh-
group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

9001647979

9001647979

(040326)