

SIEMENS

HB534AE.3

Lò nướng âm tủ



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.



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



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1 An toàn

2 2

Tránh thiệt hại về vật chất

4

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

5

4 Làm quen với thiết bị của bạn

5

5 Phụ kiện

8

6 Trú ở khi sử dụng lần đầu

9

7 Về bản chất của Bộ

10

8 Làm nóng nhanh

10

9 Chức năng thời gian

10

10 Kinderslot

12

11 Vệ sinh và bảo dưỡng

12

12 ÂmSạch

14

13 Thiết bị

15 14 Kế

hoạch

18

15 Xử lý sự cố

18

16 Phiền muộn

20

17 Dịch vụ

20

18 Cách thực hiện

20

19 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP

25 19.1 Hư hỏng

dẫn lắp ráp chung

25



1 An toàn

Vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn sau.

1.1 Hướng dẫn chung ; Đọc kỹ hướng

dẫn này
của.

; Giữ lại hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn bảo quản
thông tin ống dẫn để sử dụng sau này hoặc cho
chủ sở hữu tiếp theo.

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

1.2 Mục đích sử dụng của thiết bị

Thiết bị này chỉ được thiết kế để lắp âm tường.
Vui lòng tuân thủ hướng dẫn cài đặt đặc biệt.
Các thiết bị không có phích cắm chỉ có thể được kết nối bởi
nhân viên được đào tạo. Trong trường hợp hư hỏng do kết
nối không đúng cách, bạn sẽ không được bảo hành.

Chỉ sử dụng thiết bị: ; để chế biến thực
phẩm và đồ uống. ; sử dụng trong gia đình và ở
không gian kín trong môi trường gia đình. ; lên đến độ
cao 4000 m so với mực nước biển

bê.

Không sử dụng thiết bị: ; với bộ
hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

1.3 Hạn chế đối với người dùng Trẻ em từ 8

tuổi trở lên và những người có năng lực thể chất, giác
quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc
kiến thức có thể vận hành thiết bị này, miễn là họ được giám
sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ
những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép chơi đùa với thiết bị này.

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

Đảm bảo trẻ em dưới 8 tuổi không thể với tới thiết bị hoặc
cáp kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn hơn

Luôn trượt phụ kiện vào bên trong theo đúng cách.

→ "Phụ kiện", Trang 8



CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!
Các vật dễ cháy được cất giữ trong nhà có thể bắt lửa.

► Không bao giờ lưu trữ vật liệu dễ cháy bên trong.

► Nếu có khói, phải tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng
chặt cửa.

để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra.

Cẩn thức ăn rời, mỡ và nư ớc thịt có thể bắt lửa.

- ▶ Trư ớc khi sử dụng, bạn phải vệ sinh bên trong, bộ phận làm nóng và phụ kiện để thoát khỏi sự ô nhiễm nghiêm trọng.

Khi mở cửa thiết bị, một có luồng không khí. Giấy nến sau đó có thể đư ợc các bộ phận làm nóng chạm vào nhau và bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ đặt giấy nến lỏng lẻo lên phụ kiện trong quá trình làm nóng hoặc nấu.

- ▶ Luôn cắt giấy nến theo kích thư ớc mong muốn và đè nó xuống bằng một chiếc hộp thiếc.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và những bộ phận có thể chạm vào đư ợc của cô ấy đư ợc gọi là.

- ▶ Cẩn thận tránh chạm vào bộ phận làm nóng.

- ▶ Trẻ em đư ới 8 tuổi phải đư ợc giữ tránh xa đư ợc giữ trong khu phố.
- Phụ kiện hoặc khuôn mẫu trở nên rất nóng.
- ▶ Luôn xử lý các phụ kiện và hình dạng nóng với sử dụng miếng lót nôi từ bên trong.

Hơ i còn có thể bắt lửa trong không khí nóng bên trong xe. Cửa thiết bị có thể bật mở. Có thể có hơ i nóng và tia lửa thoát ra.

- ▶ Chỉ sử dụng một lư ợng nhỏ đồ uống có nồng độ cồn cao.
- ▶ Không có đồ uống có cồn ($\geq 15\%$ vol.) ở trạng thái không pha loãng (ví dụ đối với (để đổ hoặc rư ới lên bát đĩa)).

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

Thanh ray dạng ống lồng sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng của thiết bị.

- ▶ Để thanh ray kính thiên văn nóng nguội trư ớc khi chạm vào chúng.
- ▶ Chỉ chạm vào thanh ray dạng ống lồng có miếng lót nôi.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng, có thể truy cập các bộ phận đư ợc gọi là.

- ▶ Không bao giờ chạm vào phần nóng.
- ▶ Hãy chắc chắn rằng không có trẻ em ở gần là.

Khi mở cửa thiết bị, nóng hơ i nư ớc đư ợc giải phóng. Hơ i nư ớc phụ thuộc vào nhiệt độ không phải lúc nào cũng có thể nhìn thấy đư ợc.

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

- ▶ Hãy chắc chắn rằng không có trẻ em ở gần là.

Nư ớc trong nội thất nóng có thể gây ra nóng

hơ i nư ớc đư ợc tạo ra.

- ▶ Không bao giờ đổ nư ớc vào bên trong lò nóng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thư ơ ng tích!

Nếu kính cửa thiết bị bị trầy xước, nó có thể bị nứt.

- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa sắc nhọn hoặc mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn nào để vệ sinh cửa kính lò nư ớng vì điều này có thể làm hỏng bề mặt.

Thiết bị và các bộ phận tiếp xúc của nó có thể có cạnh sắc.

- ▶ Sử dụng cẩn thận và vệ sinh sạch sẽ.
- ▶ Đeo găng tay an toàn nếu có thể với.

Khi mở và đóng cửa thiết bị bản lề di chuyển và chúng có thể bị kẹt.

- ▶ Không đặt tay gần bản lề.

Một số bộ phận ở cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- ▶ Đeo găng tay an toàn.
- Hơ i còn trong phần bên trong nóng có thể bắt lửa và cửa thiết bị có thể bật mở và có thể rơ i ra. Khung cửa có thể bị vỡ và vỡ tan.

→ "Tránh thiệt hại vật chất", Trang 4

- ▶ Chỉ sử dụng một lư ợng nhỏ đồ uống có nồng độ cồn cao.
- ▶ Không có đồ uống có cồn ($\geq 15\%$ vol.) ở trạng thái không pha loãng (ví dụ đối với (để đổ hoặc rư ới lên bát đĩa)).

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật sốc!

Việc sửa chữa không có tay nghề rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những ngư ời chuyên nghiệp đư ợc đào tạo có thể tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ có thể sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hỏng Nếu nó bị ảnh hư ởng, nó phải đư ợc thay thế bằng một cáp kết nối nguồn điện đặc biệt hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc dịch vụ khách hàng.
- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải đư ợc thay thế bởi nhân viên có trình độ.

nl Tránh thiết hại vật chất

Lớp cách điện trên dây nguồn bị hỏng rất nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các bộ phận thiết bị nóng hoặc nguồn nhiệt.
- ▶ Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các điểm hoặc cạnh sắc nhọn.
- ▶ Không bao giờ uốn cong, kẹp hoặc sửa đổi dây nguồn.

Độ ẩm thâm nhập có thể gây ra điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy phun rửa bằng hơi i nư ớc hoặc máy phun rửa áp lực cao để vệ sinh thiết bị.
- Thiết bị bị hỏng hoặc dây điện bị hỏng đều nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị bị hỏng.
 - ▶ Không bao giờ kéo dây nguồn để ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.
- Luôn rút phích cắm khỏi dây nguồn.

- ▶ Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm ngay lập tức hoặc tắt cầu chì trong tủ đo.

- ▶ Vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng.
→ Trang 20

Sau khi lắp đặt thiết bị, không đư ợc phép tiếp cận các lỗ hở ở thành sau của thiết bị.

- ▶ Vui lòng tuân thủ hư ớng dẫn cài đặt đặc biệt.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu, bị vư ớng vào đó và chết ngạt.

- ▶ Để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ em chơ i với vật liệu đóng gói.

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

- ▶ Để xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.
- ▶ Không để trẻ em chơ i với những bộ phận nhỏ.

1.5 Đèn Halogen

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Đèn bên trong rất nóng. Vẫn có nguy cơ bị bỏng trong một thời gian sau khi tắt máy.

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

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

- ▶ Trư ớc khi thay đèn, hãy đảm bảo thiết bị đã đư ợc tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.

đàn ông.

- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu chì trong tủ đo.

Tránh Tránh thiết hại vật chất

2.1 Tổng quan

THẬN TRỌNG

Hơ i còn có thể bắt lửa trong phần bên trong nóng và gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Quá trình cháy nổ có thể khiến cửa thiết bị bật ra và có thể rơ i ra. Cửa sổ có thể vỡ và vỡ tan. Áp suất âm tạo ra có thể khiến không gian bên trong bị biến dạng đáng kể vào bên trong.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn (≥ 15% thể tích) ở trạng thái chư a pha loãng (ví dụ: để rót hoặc rót lên bát đĩa).

Nư ớc ở đáy bên trong có nhiệt độ trên 120°C sẽ làm hỏng men răng.

- ▶ Không khởi động chư ơ ng trình nếu có nư ớc ở đáy bên trong.
- ▶ Trư ớc khi sử dụng, hãy đổ hết nư ớc ở đáy không gian bên trong.

Nếu nhiệt độ cao hơn 50°C, nhiệt sẽ tích tụ do các vật thể ở dư ới đáy bên trong. Thời gian nư ớng và rang không còn chính xác nữa và lớp men bị hỏng.

- ▶ Không bao giờ đặt bất kỳ phụ kiện, giấy nến hoặc giấy bạc nào ở dư ới đáy ngăn nấu.
- ▶ Chỉ đặt khuôn vào đáy bên trong khi nhiệt độ đã đạt dư ới 50°C.

Khi bên trong nóng chứa nư ớc, hơ i nư ớc sẽ đư ợc tạo ra. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nư ớc vào bên trong lò nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt bát đĩa đựng nư ớc ở đáy bên trong.

Khi độ ẩm tồn tại bên trong trong thời gian dài, hiện tư ợng ăn mòn sẽ xảy ra.

- ▶ Để bên trong khô sau khi sử dụng.

- ▶ Không lưu trữ thực phẩm ẩm ướt trong thời gian dài hơn ở trong không gian kín trong nhà.
 - ▶ Không cất bát đĩa ở bên trong.
 - ▶ Không chèn bất cứ vật gì vào giữa cửa thiết bị.
- Nước trái cây nhỏ giọt từ khay nước để lại vết bẩn đáng sau đó không thể gỡ bỏ được nữa.
- ▶ Không nên làm khay nước quá nóng đối với những loại bánh trái cây có độ ẩm cao, che phủ nhiều.
 - ▶ Nếu có thể, hãy sử dụng khay rang sâu hơn.
- Sử dụng chất tẩy rửa lò nước trong không gian ẩm áp bên trong gây tổn thương men răng.
- ▶ Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nước ở bên trong lò ẩm.
 - ▶ Trú ý khi hâm nóng, hãy loại bỏ hoàn toàn mọi cạnh bên trong và trên cửa thiết bị.
- Nếu miếng đệm rất bẩn, cửa sẽ đóng lại trong việc sử dụng không còn đúng nữa. Mặt trượt của đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.
- ▶ Đảm bảo miếng đệm luôn sạch sẽ.

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị có lớp niêm phong bị hỏng hoặc sử dụng không cần niêm phong.
- Khi cửa thiết bị được sử dụng như một bề mặt để đặt hoặc để bất cứ thứ gì lên đó có thể làm hỏng cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt, treo hoặc đỡ bất cứ vật gì trên cửa thiết bị.
 - ▶ Không có hình dạng hoặc phụ kiện trên cửa thiết bị địa điểm.
- Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện có thể gây trầy xước trên kính hơn là cửa thiết bị khi nó đóng lại.
- ▶ Luôn đặt phụ kiện đúng vị trí trong không gian nội thất.
- Lá nhôm trên cửa sổ có thể tạo ra vĩnh viễn xảy ra hiện tượng đổi màu.
- ▶ Lớp giấy bạc bên trong không được tiếp xúc với nhau đi kèm với cửa sổ cửa ra vào.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì

Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái sử dụng.

- ▶ Các thành phần riêng biệt được phân tách theo loại để thoát nước.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

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

Chỉ làm nóng trước thiết bị khi công thức hoặc lời khuyên cài đặt chỉ ra điều này.

- "Nó hoạt động như thế này", Trang 20
- ✓ Nếu bạn không làm nóng thiết bị trước, bạn có thể tiết kiệm tới 20% năng lượng.

Sử dụng khuôn nước sơn mài hoặc tráng men màu đen, tối màu.

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

Mở cửa thiết bị càng ít càng tốt trong khi nấu. khả thi.

- ✓ Nhiệt độ bên trong vẫn không đổi và thiết bị không cần phải được hâm nóng lại.

Nước uống nhiều món ăn lần lượt hoặc song song.

- ✓ Phần bên trong sẽ nóng lên sau lần nước đầu tiên. Điều này sẽ rút ngắn thời gian nước bánh sau đó.

- Để thời gian nấu lâu hơn, hãy để thiết bị trong 10 phút tắt trước khi thời gian nấu kết thúc.
- ✓ Lưu ý nhiệt còn lại đủ để tiếp tục nấu món ăn chuẩn bị.

Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không sử dụng ra khỏi bên trong.

- ✓ Những phụ kiện thừa không cần phải làm nóng.

Để sản phẩm đông lạnh sẵn đông trước khi chế biến.

TRONG.

- ✓ Điều này giúp tiết kiệm năng lượng để sẵn đông thực phẩm.

Lưu ý: Theo yêu cầu của Chỉ thị 2023/826 liên quan đến Thiết kế sinh thái Khi tắt, thiết bị này ở trạng thái khác. Cái này

sau đây sẽ được gọi là chế độ tiết kiệm. Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động, thiết bị vẫn cần năng lượng để:

- Phát hiện hoạt động của phím cảm biến
- Giám sát mở cửa
- Chính sửa thời gian (không hiển thị)

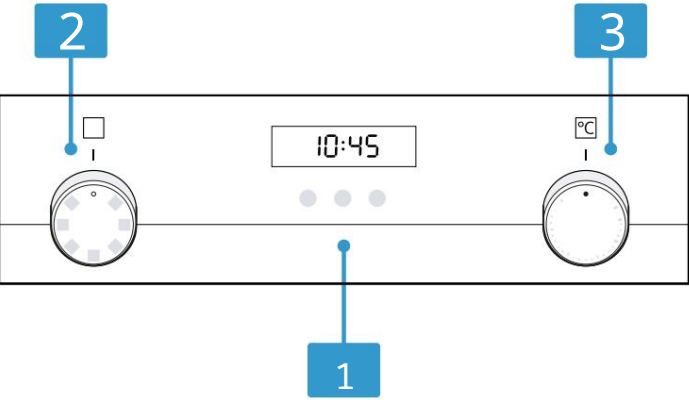
Theo định nghĩa, không có "Out" hay ở "chế độ chờ", do đó thuật ngữ "chế độ tiết kiệm" được sử dụng. Để đo chế độ tiết kiệm năng lượng, phải sử dụng tiêu chuẩn EN IEC 60350-1:2023.

Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Kiểm soát

Bạn có thể sử dụng bảng điều khiển để cài đặt tất cả các chức năng của thiết bị và biết thông tin về trạng thái hoạt động của thiết bị.

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thiết bị, chỉ tiết trong hình ảnh khác nhau, ví dụ: màu sắc và hình thức.



1 Phím và màn hình hiển thị
Các phím là bề mặt cảm ứng. ĐẾN
Để chọn một chức năng, chỉ cần nhấn nhẹ vào ô tương ứng.
Màn hình hiển thị các biểu tượng của chức năng đang hoạt động
và xem các hàm thời gian.
→ "Chìa khóa và hiển thị", Trang 6

Nút chọn chức năng
Núm chọn chức năng cho phép bạn cài đặt phương pháp làm nóng và các chức năng khác.
Bộ chọn chức năng có thể được vận hành từ vị trí số không 0
rẽ phải và rẽ trái.
2 Tùy thuộc vào loại thiết bị, nút chọn chức năng có thể được
thiết kế lõm vào. Đối với ổ khóa hoặc
nhả ở vị trí số 0, nhấn nút chọn chức năng.
→ "Phương pháp sưởi ấm và chức năng", Trang 6
Núm điều chỉnh nhiệt độ
Sử dụng núm điều chỉnh nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ
để biết phương pháp làm nóng và chọn cài đặt cho các chức
năng khác.
3 Núm điều chỉnh nhiệt độ có thể được điều chỉnh từ vị trí số không 0
Rẽ phải hết mức có thể, không được rẽ xa hơn.
Núm điều chỉnh nhiệt độ có thể được thiết kế lõm vào tùy theo
loại thiết bị. Để khóa hoặc mở khóa ở vị trí số 0, hãy nhấn nút
nhiệt độ.

4.2 Phím và màn hình

Các nút cho phép bạn cài đặt nhiều chức năng khác nhau cho thiết bị của bạn. Bạn sẽ thấy các cài đặt trên màn hình.
Khi một chức năng được kích hoạt, biểu tượng tương ứng sẽ sáng lên trên màn hình. Biểu tượng đồng hồ chỉ sáng lên khi bạn
thời thể đang thay đổi.

Biểu tượng Chức năng	Sử dụng
Các hàm thời gian	Chọn thời gian, thời lượng và kết thúc. Để chọn các chức năng thời gian khác nhau, hãy nhấn nhấn phím → "Các hàm thời gian", Trang 10
Tắt thiểu	Giảm giá trị cài đặt.
Thêm vào đó	Tăng giá trị cài đặt.
Khóa trẻ em	Bật hoặc tắt chế độ khóa trẻ em. → "Khóa trẻ em", Trang 12

4.3 Phương pháp và chức năng gia nhiệt

Để bạn luôn có thể xác định phương pháp làm nóng phù hợp cho món ăn của mình, chúng tôi sẽ giải thích sự khác biệt và ứng dụng tại đây.

Khi bạn chọn phương pháp làm nóng, thiết bị sẽ đề xuất nhiệt độ hoặc cài đặt phù hợp. Bạn có thể
sao chép hoặc thay đổi giá trị trong vùng hiển thị.

Phương pháp gia nhiệt biểu tượng của	Sử dụng và phương pháp hoạt động
Không khí nóng 3D	Nướng hoặc rang ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối đều nhiệt từ bộ phận gia nhiệt tròn ở phía sau ra khắp bên trong.
Không khí nóng Eco	Nấu nhẹ các món ăn đã chọn ở một mức mà không cần làm nóng trước. Quạt phân phối đều nhiệt từ bộ phận gia nhiệt tròn ở phía sau ra khắp bên trong. Sản phẩm được chế biến theo từng giai đoạn bằng cách sử dụng nhiệt dư. Giữ cửa của thiết bị đóng lại trong khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị dù chỉ trong chốc lát mở ra, thiết bị vẫn tiếp tục làm nóng mà không sử dụng nhiệt còn lại. Chọn nhiệt độ từ 120 °C đến 230 °C. Phương pháp sưởi ấm này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng trong chế độ lưu thông không khí và mức năng lượng được sử dụng.
Quầy bán pizza	Chuẩn bị pizza hoặc các món ăn cần nhiều nhiệt từ bên dưới.

Phươ ng pháp gia nhiệt biểu tư ợng- của	Sử dụng và phươ ng pháp hoạt động
	Bộ phận làm nóng ở phía dư ới và bộ phận làm nóng tròn ở thành sau đư ợc bật.
	Nhiệt độ dư ới đáy Nư ớ ng các món ăn hoặc chế biến chúng trong lò nư ớ ng. Nhiệt tỏa ra từ bên dư ới.
	Lò nư ớ ng tuần hoàn Thịt gia cầm nư ớ ng, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn. Bộ phận nư ớ ng và quạt bật rồi tắt luân phiên. Cái quạt luồ ng khí nóng xoáy quanh đĩa.
	Lò nư ớ ng, lớn Quầy nư ớ ng: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao Nư ớ ng các sản phẩm phẳng như rau, xúc xích hoặc bánh mì nư ớ ng. Đĩa đựng thức ăn. Toàn bộ bề mặt bên dư ới vì nư ớ ng sẽ nóng lên.
	Nhiệt trên và nhiệt dư ới Nư ớ ng hoặc rang theo phươ ng pháp truyền thống ở một mức độ. Phươ ng pháp làm nóng này đặc biệt thích hợp cho các loại bánh ngọt có lớp phủ ẩm. Nhiệt tỏa ra đều từ trên xuống dư ới. Phươ ng pháp sưởi ẩm này đư ợc sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lư ợ ng ở chế độ thông thư ờ ng.

Nhiều tính năng hơn n

Tại đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các chức năng bổ sung của thiết bị.

Biểu tư ợ ng	Chức năng	Sử dụng
	Làm nóng nhanh	Làm nóng bên trong nhanh chóng mà không cần phụ kiện. → "Làm nóng nhanh", Trang 10
	Đèn lò nư ớ ng	Chiếu sáng không gian bên trong mà không cần sưởi ẩm.

4.4 Nhiệt độ và chế độ cài đặt

Có nhiều chế độ cài đặt khác nhau cho phươ ng pháp và chức năng sưởi ẩm.

Lưu ý: Ở nhiệt độ cài đặt trên 250 °C, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ xuống xấp xỉ 240 °C. Nếu thiết bị của bạn có kiểu sưởi ẩm trên/dư ới hoặc sưởi ẩm dư ới, nhiệt độ sẽ không giảm ở đó.

Biểu tư ợ ng	Chức năng	Sử dụng
	Không có	Thiết bị không nóng lên.
50 - 275	Phạm vi nhiệt độ 1, 2, 3	Cài đặt nhiệt độ bên trong theo °C.
	Quầy nư ớ ng của	Đặt cài đặt nư ớ ng cho Nư ớ ng, lớn và Nư ớ ng, nhỏ (tùy thuộc vào loại thiết bị). 1 = yếu 2 = trung bình 3 = mạnh

Chỉ báo nhiệt độ

Thiết bị sẽ báo hiệu khi nào nó đang nóng lên.

Khi thiết bị đang nóng lên, màn hình hiển thị biểu tư ợ ng đư ợc chiếu sáng. Trong thời gian nghỉ sưởi ẩm nó sẽ tắt biểu tư ợ ng.

Khi làm nóng trư ớc, thời gian tối ưu để việc lắp đĩa sẽ đư ợc thực hiện ngay khi biểu tư ợ ng này xuất hiện lần đầu tiên.

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

Giá đỡ

Bạn có thể trư ợt các phụ kiện vào các ngăn bên trong ngăn ở nhiều độ cao khác nhau.

Thiết bị của bạn có 5 độ cao lắp đặt. Chiều cao chèn đư ợc tính từ dư ới lên trên.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện là đư ợc trang bị thanh ray có thể kéo dài hoặc kẹp. Các thanh ray dạng ống lồng đư ợc cố định và không thể đã xóa. Bạn có thể điều chỉnh thanh ray dạng ống lồng theo ý muốn của bạn áp dụng cho tất cả các chiều cao chèn miễn phí.

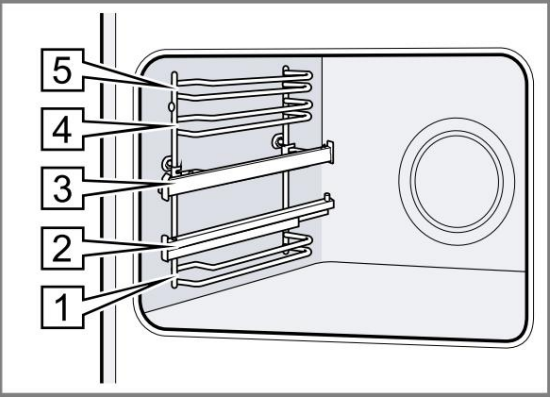
4.5 Không gian nội thất

Các chức năng bên trong giúp bạn sử dụng thiết bị dễ dàng hơn n.

nl Phụ kiện

Bạn có thể tháo rời giá đỡ để vệ sinh.
ren.

→ "Giá đỡ", Trang 18



Bề mặt tự làm sạch

Bức tư ở phía sau bên trong có khả năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch trong nội thất là được trang bị một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám. Khi thiết bị đang được sử dụng, các bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ các vết dầu mỡ

từ việc nướng, rang hoặc nướng và phá vỡ chúng của.

Nếu bề mặt tự làm sạch không còn khả năng tự làm sạch trong quá trình sử dụng, hãy làm nóng phần bên trong.

→ "Bề mặt tự làm sạch trong nội thất vệ sinh", Trang 14

Quạt làm mát

Quạt làm mát tự động bật trong quá trình sử dụng trong. Không khí thoát ra qua cửa.

Lưu ý

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

► Không che các khe thông gió.

Để làm mát thiết bị và loại bỏ độ ẩm còn sót lại khỏi ngăn nấu ăn để tháo ra, quạt làm mát chạy sau khi công ty tắt trong một khoảng thời gian nhất định.

Cửa thiết bị

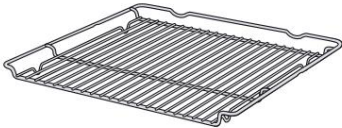
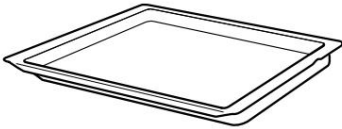
Khi bạn mở cửa thiết bị trong khi sử dụng, hoạt động sẽ tiếp tục.

Phụ kiện5 Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng. Những điều này được thiết kế riêng cho từng thiết bị.

Lưu ý: Khi các phụ kiện trở nên nóng, chúng có thể bị biến dạng. Sự biến dạng không ảnh hưởng hoạt động. Sự biến dạng sẽ biến mất sau khi các phụ kiện nguội đi.

Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy thuộc vào loại thiết bị.

Phụ kiện	Sử dụng
Gà trống 	■ Khuôn nướng ■ Đĩa nướng ■ Đồ gốm ■ Thịt, ví dụ như miếng nướng hoặc nướng ■ Bữa ăn đông lạnh
Chảo rang 	■ Bánh ngọt ẩm ■ Bánh ngọt ■ Đàn con ■ Thịt nướng lớn ■ Bữa ăn đông lạnh ■ Thu thập chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ: mỡ nướng trên vỉ nướng.

5.1 Chức năng khóa

Chức năng khóa ngăn chặn các phụ kiện nghiêng khi kéo ra.

Bạn có thể kéo phụ kiện ra khoảng một nửa, cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí. Chức năng chống nghiêng chỉ hoạt động khi bạn lắp phụ kiện đúng cách. slide về không gian nội thất.

2. Luôn đặt phụ kiện giữa hai thanh dẫn hướng đặt ở độ cao trượt.

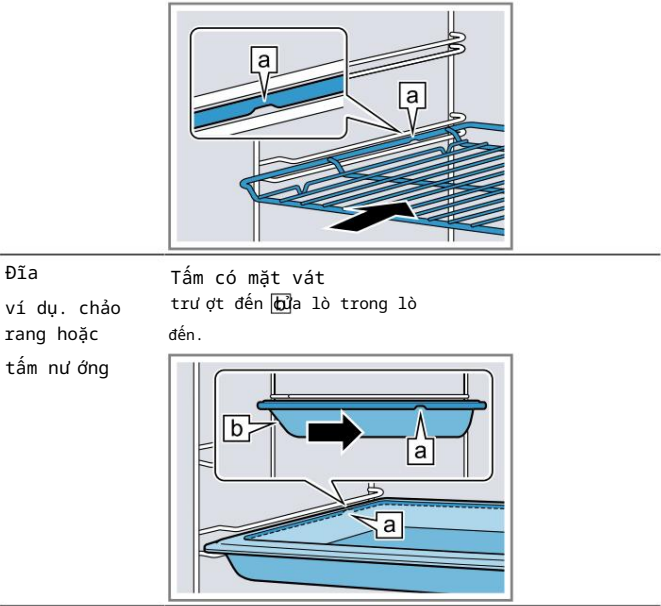
Gà trống	Lưu ý có mặt mở hướng về phía Trượt cửa thiết bị và vòm xuống phía dưới vào trong lò.
----------	---

5.2 Trượt phụ kiện vào bên trong

Luôn lắp phụ kiện vào đúng vị trí bên trong. Đây là cách duy nhất để sử dụng phụ kiện mà không cần

nghiêng cho đến khi kéo dài được khoảng một nửa.

1. Xoay phụ kiện sao cho chốt ở vị trí nằm ở phía sau và hướng xuống dưới.
- 



Đặt phụ kiện lên thanh ray thu gọn.



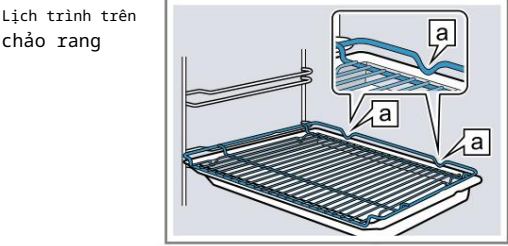
Lưu ý: Khi mở rộng hoàn toàn, thanh ray dạng ống lồng sẽ khớp vào đúng vị trí. Đu ờng ray dạng ống lồng có áp lực nhẹ trư ợt trở lại không gian bên trong.

3. Trư ợt phụ kiện vào hoàn toàn sao cho nó cửa thiết bị không chạm vào.
- Lưu ý: Loại bỏ những phụ kiện không cần thiết khi sử dụng trong nhà.

Kết hợp phụ kiện

Để hứng chất lỏng nhỏ giọt, bạn có thể sử dụng lưới kết hợp với khay nư ớng.

- Đặt giá đỡ vào khay nư ớng sao cho cả hai miếng đệm đư ợc đặt mép sau của khay nư ớng.
- Khay nư ớng nằm giữa hai thanh dẫn hư ớng của trư ợt đến độ cao trư ợt. Lịch trình có ở đó phía trên thanh dẫn hư ớng phía trên.



5.3 Thêm phụ kiện

Bạn có thể mua thêm phụ kiện từ bộ phận dịch vụ, trong các cửa hàng chuyên doanh hoặc trên internet. Bạn sẽ tìm thấy một phạm vi rộng lớn cho thiết bị của bạn trong thư mục của op internet: siemens-home.bsh-group.com Có sẵn các phụ kiện chuyên dụng cho từng thiết bị khác nhau. Khi mua, hãy luôn cung cấp chính xác số hiệu (E-No.) của thiết bị. Những phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của bạn? Bạn có thể xem tại cửa hàng trực tuyến hoặc hỏi bộ phận chăm sóc khách hàng.

sử dụng lần đầu

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

6.1 Lần sử dụng đầu tiên

Bạn phải thực hiện cài đặt ban đầu trước khi có thể sử dụng thiết bị.

Đặt thời gian

Sau khi kết nối thiết bị hoặc sau khi mất điện, thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình. Thời gian bắt đầu lúc 12:00 giờ. Đặt thời gian hiện tại.

Yêu cầu: Nút chọn chức năng phải ở vị trí số không. đứng.

- Cài đặt thời gian bằng phím hoặc .
 - Nhấn phím.
- ✓ Màn hình hiển thị thời gian đã cài đặt.

6.2 Vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng đầu tiên đư ợc sử dụng

Trước khi bạn chuẩn bị món ăn lần đầu tiên với thiết bị bạn phải kiểm tra bên trong và phụ kiện lau dọn.

- Xóa thông tin sản phẩm và phụ kiện khỏi không gian nội thất. Loại bỏ bất kỳ chất thải đóng gói nào, chẳng hạn như hạt xốp và băng dính ở bên trong và bên ngoài thiết bị.
- Lau sạch các bề mặt nhẵn bên trong xe bằng một miếng vải mềm, ẩm.
- Cài đặt phư ơ ng pháp và nhiệt độ làm nóng. → "Đề Hoạt động về bản chất", Trang 10

Phư ơ ng pháp sư ờ ỉ ẩ m	Không khí nóng 3D
Nhiệt độ	tối đa
Khoảng thời gian	1 giờ

- Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng.
 - Tắt thiết bị sau thời gian đã chỉ định.
- chỉ một.

n1 Hoạt động về bản chất

6. Làm sạch bề mặt nhẵn bên trong bằng
nước xà phòng và khăn lau nếu cần thiết
thiết bị đã nguội.

7. Vệ sinh phụ kiện bằng nước xà phòng và khăn lau hoặc
bàn chải mềm.

Bộ về bản chất

7.1 Bật thiết bị

- ▶ Xoay núm chọn chức năng sang vị trí khác ngoài vị trí số không.
-
- ✔ Thiết bị đã được bật.

7.2 Phức hợp pháp gia nhiệt và nhiệt độ cài đặt

1. Chọn phức hợp pháp làm nóng bằng núm xoay chọn chức năng.
địa điểm.

2. Cài đặt nhiệt độ hoặc chế độ nước bằng núm điều chỉnh nhiệt độ
cài đặt.

✔ Sau vài giây, thiết bị sẽ bắt đầu nóng lên.

3. Khi món ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Mẹo: Phức hợp pháp sử dụng ẩm phù hợp nhất cho bạn
món ăn có thể được tìm thấy trong phần mô tả phức hợp pháp làm
nóng.

→ "Phức hợp pháp sử dụng ẩm TRONG chức năng", Trang 6

7.3 Tắt máy

- ▶ Xoay núm chọn chức năng về vị trí số không.
-
- ✔ Thiết bị đã tắt.

Làm nóng nhanh

Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể rút ngắn thời gian làm nóng bằng
chức năng làm nóng nhanh.

8.1 Phức hợp pháp sử dụng ẩm thích hợp cho khởi động mát mẻ

coolStart có thể được sử dụng ở nhiệt độ cài đặt trên 100°C
rút ngắn thời gian đun nóng.

Các phức hợp pháp sử dụng ẩm phù hợp nhất là:

- Không khí nóng 3D

8.2 Cài đặt chế độ gia nhiệt nhanh

Để có được kết quả nấu ăn đồng đều,
Không đặt bát đĩa vào khoang nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh
hoàn tất.

1. Làm nóng nhanh bằng nút chọn chức năng
địa điểm.
2. Nhiệt độ mong muốn bằng nút nhiệt độ
cài đặt.
- ✔ Sau vài giây, quá trình làm nóng nhanh sẽ bắt đầu.
- ✔ Khi quá trình làm nóng nhanh kết thúc, đèn báo sẽ tắt
để làm nóng trước.
3. Cài đặt phức hợp pháp làm nóng phù hợp bằng núm xoay
chọn chức năng.
4. Đặt đĩa vào ngăn nấu.

Các hàm thời gian9 Các hàm thời gian

Thiết bị của bạn có nhiều chức năng thời gian khác nhau
mà bạn có thể sử dụng để kiểm soát hoạt động.

9.1 Tổng quan về các hàm thời gian

Với nút chọn các chức năng thời gian khác nhau.

Chức năng thời gian	Sử dụng
Đồng hồ báo thức	Bạn có thể cài đặt đồng hồ báo thức độc lập với thiết lập hoạt động. Nó không ảnh hưởng tới thiết bị.
Khoảng thời gian	Khi bạn đặt thời gian cho hoạt động, thiết bị sẽ dừng lại sau thời gian hết hạn sẽ tự động dừng lại khi đun nóng.
Kết thúc	Bạn có thể thiết lập thời gian cho khoảng thời gian tại thời điểm đó hiệu ứng kết thúc. Thiết bị sẽ tự động khởi động để hoàn tất hoạt động vào thời điểm mong muốn.

Chức năng thời gian	Sử dụng
Thời gian	Bạn có thể cài đặt thời gian.

9.2 Cài đặt bộ hẹn giờ

Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với hoạt động. Bạn có thể
hẹn giờ bật và tắt thiết bị lên đến 23
giờ và 59 phút. Bộ đếm thời gian có riêng của nó
tín hiệu, để bạn có thể nghe thấy khi bộ đếm thời gian hoặc khoảng thời gian
kết thúc.

Lưu ý: Thời gian và thời lượng không thể chạy đồng thời. Nếu một
khoảng thời gian đã được thiết lập, thì
không thể cài đặt bộ hẹn giờ.

1. Số lần nút hiển thị được nhấn cho đến khi trên
tô sáng.
2. Cài đặt thời gian hẹn giờ bằng nút hoặc.

Nhỏ lên	Giá trị đề xuất
—	5 phút

Nhỏ lên

Giá trị đề xuất 10 phút

+

Có thể cài đặt thời gian hẹn giờ theo từng bước 30 giây trong tối đa 10 phút. Sau đó, các bước thời gian sẽ trở nên lớn hơn khi giá trị tăng lên.

- ✓ Sau vài giây, bộ đếm thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian.
- ✓ Khi thời gian hẹn giờ trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian hẹn giờ sẽ hiển thị số không trên màn hình.

3. Khi thời gian hẹn giờ đã trôi qua: Nhấn bất

- ▶ ký nút nào để tắt hẹn giờ.

Thay đổi đồng hồ báo thức Bạn luôn có thể thay đổi thời gian báo thức.

Yêu cầu: Màn hình được tô sáng. 🔔

- ▶ Thay đổi thời gian báo thức bằng phím **⏰** hoặc **+**
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Hủy báo thức

Bạn có thể hủy thời gian báo thức bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Màn hình được tô sáng. 🔔

- ▶ Đặt lại thời gian báo thức về 0 bằng phím **⏰**.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ chấp nhận thay đổi và tắt.

9.3 Cài đặt thời lượng Bạn có thể cài đặt thời lượng hoạt động lên đến 23 giờ 59 phút.

Yêu cầu: Phương pháp gia nhiệt và nhiệt độ hoặc cài đặt đã được thiết lập.

- Số lần nút hiển thị được tô 🔔 nhấn cho đến khi trên sáng. **⏰**
- Đặt thời lượng bằng nút hoặc **-** **+**

Nhỏ lên	Giá trị đề xuất 10 phút
—	
+	30 phút

Thời lượng có thể được thiết lập theo từng phút cho đến một giờ, sau đó theo từng 5 phút.

- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian trôi qua.
 - ✓ Khi thời gian trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian trên màn hình sẽ hiển thị số không.
3. Khi thời gian đã trôi qua: Nhấn bất kỳ nút nào
- ▶ để kết thúc tín hiệu sớm.
 - ▶ Để thiết lập lại thời gian, hãy nhấn nút **+** để nhấn.
 - ▶ Khi món ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Thay đổi thời lượng Bạn luôn có thể thay đổi thời lượng.

Yêu cầu: Màn hình được tô sáng. **⏰**

- ▶ Thay đổi thời lượng bằng phím **⏰** hoặc **+**
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Hủy thời lượng Bạn có thể hủy thời lượng bất kỳ lúc nào.

Yêu cầu: Màn hình được tô sáng. **⏰**

- ▶ Đặt lại thời lượng về 0 bằng phím **⏰**.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận sự thay đổi và tiếp tục làm nóng mà không có sự chậm trễ.

9.4 Đặt kết thúc

Bạn có thể điều chỉnh thời gian hết hạn của khoảng thời gian này tối đa là 23 giờ 59 phút.

- Lưu ý Đối với
- loại lò sưởi có chức năng nư ớng, không thể cài đặt mức cuối.
 - Để có được kết quả nấu ăn tốt, không thay đổi đầu sau khi đã bắt đầu hoạt động.
 - Để tránh thực phẩm bị hỏng, không nên để thực phẩm bên trong tủ quá lâu.

Yêu cầu

- Phương pháp gia nhiệt và nhiệt độ hoặc cài đặt đã được thiết lập.
- Khoảng thời gian đã được thiết lập.

- Được đánh dấu **⏰** nhấn cho đến khi màn hình hiển thị **→** trên chìa khóa.
- Nhấn nút hoặc **-** **+**
 - ✓ Màn hình hiển thị kết quả tính toán.
- Phần cuối có nút bấm hoặc thanh trượt **⏰**
 - ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận cài đặt và màn hình sẽ hiển thị kết quả cài đặt.
 - ✓ Khi đạt đến thời gian bắt đầu đã tính toán, thiết bị sẽ bắt đầu nóng lên và thời gian kết thúc.
 - ✓ Khi thời gian trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian trên màn hình sẽ hiển thị số không.
- Khi thời gian đã trôi qua: Nhấn bất kỳ nút nào
 - ▶ để kết thúc tín hiệu sớm.
 - ▶ Để thiết lập lại thời gian, hãy nhấn nút **+** để nhấn.
 - ▶ Khi món ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Thay đổi phần cuối

Để có được kết quả nấu ăn tốt, bạn chỉ có thể thay đổi phần cuối đã cài đặt cho đến khi quá trình nấu bắt đầu và thời gian đã trôi qua.

Yêu cầu: Màn hình được tô sáng. **⏰**

- ▶ Phần cuối có nút bấm hoặc thanh trượt **⏰**.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Hủy Kết thúc Bạn luôn có thể xóa kết thúc đã thiết lập.

Yêu cầu: Màn hình được tô sáng. **⏰**

- ▶ Sử dụng nút này để thiết lập lại thời gian hiện tại cộng với khoảng thời gian đã cài đặt.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng sự thay đổi và bắt đầu nóng lên. Thời gian đang sắp hết.

nl Khóa trẻ em

9.5 Thiết lập thời gian

Sau khi kết nối thiết bị hoặc sau khi mất điện, thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình. Thời gian bắt đầu lúc 12:00 giờ. Đặt thời gian hiện tại.

- Yêu cầu: Nút chọn chức năng phải ở vị trí số không. đúng.
- 1. Cài đặt thời gian bằng phím hoặc .+
 - 2. Nhấn phím. ⌚
- ✓ Màn hình hiển thị thời gian đã cài đặt.

Khóa trẻ em10 Khóa trẻ em

Bảo vệ thiết bị của bạn để trẻ em không thể vô tình bật thiết bị hoặc thay đổi cài đặt.

Lưu ý: Sau khi mất điện, chức năng khóa trẻ em sẽ bị vô hiệu hóa.

10.1 Kích hoạt khóa trẻ em

- Yêu cầu: Nút chọn chức năng được đặt ở vị trí số không. ⌚
- ▶ Để kích hoạt khóa trẻ em, hãy nhấn nút giữ cho đến khi xuất hiện trên màn hình. SAFE

10.2 Tắt chức năng khóa trẻ em

- Yêu cầu: Nút chọn chức năng được đặt ở vị trí số không. ⌚
- ▶ Để tắt chức năng khóa trẻ em, hãy nhấn nút giữ cho đến khi hiển thị SAFE đi ra ngoài.

bảo dưỡn11 Vệ sinh và bảo dưỡn

Vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị của bạn cẩn thận để đảm bảo để đảm bảo nó tiếp tục hoạt động bình thường trong thời gian dài.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa cồn mạnh.
- ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa mạnh hoặc miếng bọt biển rửa chén.

11.1 Chất tẩy rửa

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

- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa đặc biệt nào cho vệ sinh bằng nhiệt.
- Sử dụng chất tẩy rửa lò nung trong không gian ẩm áp bên trong gây tổn thương men răng.
- ▶ Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nung ở bên trong lò ẩm.
 - ▶ Trước khi hâm nóng, hãy loại bỏ hoàn toàn mọi cạnh bên trong và trên cửa thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!
Độ ẩm thâm nhập có thể gây ra điện giật.

Khăn lau bát đĩa mới có chứa cạnh bả tử quá trình sản xuất.

- ▶ Rửa sạch khăn lau bát đĩa mới trước khi sử dụng của nó.

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

Lưu ý
Chất tẩy rửa không phù hợp sẽ làm hỏng bề mặt của thiết bị.

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

11.2 Chất tẩy rửa phù hợp

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp cho các bề mặt khác nhau của thiết bị. Thực hiện theo hướng dẫn khi vệ sinh thiết bị.

Mặt trước của thiết bị

Bề mặt	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Xe RV	■ Nước xà phòng ấm ■ Sản phẩm bảo dưỡng thép không gỉ đặc biệt dành cho bề mặt ẩm áp	Loại bỏ ngay các vết vôi, dầu mỡ, tinh bột và protein trên bề mặt thép không gỉ để ngăn ngừa ăn mòn. Thoa một lớp mỏng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ.
Bề mặt nhựa hoặc sơn	■ Nước xà phòng ấm	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính cho bếp gốm sứ.
ví dụ. bảng điều khiển		

Cửa thiết bị

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Cửa sổ của qua	Nước xà phòng ấm Bột biển xoắn ốc bằng thép không gỉ	Không sử dụng dụng cụ cạo cho bếp gốm sứ. Mẹo: Để vệ sinh kỹ lưỡng, hãy tháo cửa sổ ra. → "Cửa thiết bị", Trang 15
Bảo vệ cửa	Được làm bằng thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ làm bằng nhựa: Nước xà phòng ấm	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính cho bếp gốm sứ. Mẹo: Để vệ sinh kỹ lưỡng, hãy tháo nắp cửa. → "Cửa thiết bị", Trang 15
Tay nắm cửa	Nước xà phòng ấm	Để ngăn ngừa các vết bẩn không thể loại bỏ được nữa, Ngay lập tức loại bỏ chất tẩy rửa khỏi tay nắm cửa.
Gioăng cửa	Nước xà phòng ấm	Không lau hoặc chà nhám.

Không gian nội thất

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Bề mặt men-ken	Nước xà phòng ấm Nước giấm Lò nướng bánh mì Bột biển xoắn ốc bằng thép không gỉ	Trong trường hợp bị nhiễm bẩn nặng, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng bọt biển xoắn ốc bằng thép không gỉ để sử dụng. Để làm khô bên trong sau khi vệ sinh, hãy để cửa mở. thiết bị mở. Bình luận Men được nung ở nhiệt độ rất cao, điều đó có nghĩa là có thể xảy ra sự khác biệt nhỏ về màu sắc. Hoạt động của thiết bị là không bị ảnh hưởng. Các cạnh hẹp của khay nướng không thể được phủ kín hoàn toàn có men và có thể thô. Bảo vệ chống ăn mòn vẫn còn nguyên vẹn ở đây. Cặn thức ăn gây ra cặn trắng trên bề mặt bề mặt men răng. Cuộc tấn công này không gây hại cho sức khỏe. Hoạt động của thiết bị không bị ảnh hưởng. BẠN BẠN có thể loại bỏ cặn bẩn bằng axit citric.
Bề mặt tự làm sạch	-	Thực hiện theo hướng dẫn để tự làm sạch bề mặt. → "Làm sạch bề mặt tự làm sạch bên trong", Trang 14
Nắp kính của đèn lò nướng	Nước xà phòng ấm	Trong trường hợp vết bẩn nặng, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng.
Giá đỡ	Nước xà phòng ấm Bột biển xoắn ốc bằng thép không gỉ	Trong trường hợp bị nhiễm bẩn nặng, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng bọt biển xoắn ốc bằng thép không gỉ để sử dụng. Mẹo: Tháo giá đỡ ra trước khi vệ sinh. → "Giá đỡ", Trang 18
Hệ thống kéo ra	Nước xà phòng ấm	Trong trường hợp bị nhiễm bẩn nặng, hãy sử dụng bàn chải. Để tránh làm mất mỡ, tốt nhất là vệ sinh thanh ray khi chúng được thu vào. Không rửa bằng máy rửa chén. Mẹo: Tháo hệ thống kính thiên văn trước khi vệ sinh. → "Giá đỡ", Trang 18
Phụ kiện	Nước xà phòng ấm Lò nướng bánh mì Bột biển xoắn ốc bằng thép không gỉ	Trong trường hợp bị nhiễm bẩn nặng, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng bọt biển xoắn ốc bằng thép không gỉ để sử dụng. Phụ kiện tráng men có thể cho vào máy rửa chén.

11.3 Vệ sinh thiết bị

Vệ sinh sạch sẽ để tránh làm hỏng thiết bị chỉ vệ sinh thiết bị theo chỉ dẫn và bằng chất tẩy rửa phù hợp.

⚠

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

► Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

⚠

CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

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

► Trước khi sử dụng, hãy vệ sinh sạch sẽ bên trong, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

ô nhiễm nghiêm trọng.

Yêu cầu: Thực hiện theo hướng dẫn sử dụng các chất tẩy rửa.

→ "Chất tẩy rửa", Trang 12

1. Vệ sinh thiết bị bằng nước xả phòng nóng và khăn lau.

- ▶ Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa thay thế.
→ "Các chất tẩy rửa phù hợp", Trang 12

2. Lau khô bằng vải mềm.

11.4 Bề mặt tự làm sạch trong nội thất sạch sẽ

Bức tư ở phía sau bên trong có khả năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được cung cấp một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám. Khi thiết bị đang được sử dụng, các bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ các chất bẩn ra từ việc nấu nướng, rang hoặc nướng chúng và xé nhỏ chúng. Khi tự làm sạch Nếu bề mặt không còn đủ sạch trong quá trình sử dụng, hãy làm nóng phần bên trong.

Lưu ý

Nếu bề mặt tự làm sạch không được vệ sinh thường xuyên, điều này có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt.

- ▶ Nếu thấy có đốm đen trên bề mặt tự làm sạch, hãy làm nóng ngăn lò.
- ▶ Không có chất tẩy rửa lò nướng hoặc chất tẩy rửa mài mòn để sử dụng. Nếu chất tẩy rửa lò nướng vô tình đổ vào Nếu bề mặt tự làm sạch bị bẩn, hãy lau ngay bằng nước và khăn lau bát đĩa. Không được chà xát.

1. Tháo các phụ kiện và khuôn ra khỏi bên trong.
2. Nới lỏng các giá đỡ và tháo chúng ra khỏi bên trong cái.
→ "Giá đỡ", Trang 18
3. Làm sạch bụi bẩn thô bằng nước xả phòng và khăn mềm tháo vải:
 - của bề mặt men nhám
 - từ cửa thiết bị bên trong
 - từ tấm chắn thủy tinh của đèn lò

Bằng cách này, bạn có thể ngăn ngừa những vết bẩn không thể tẩy sạch.

4. Lấy các vật thể ra khỏi bên trong. Không gian bên trong phải trống rỗng.
5. Thiết lập chế độ khí nóng 3D.
6. Đặt nhiệt độ tối đa.
✔ Sau vài giây, thiết bị sẽ bắt đầu nóng lên.

7. Tắt thiết bị sau 1 giờ.
8. Khi thiết bị đã nguội hẳn, hãy lau bên trong bằng khăn ẩm.

Lưu ý: Có thể xuất hiện vết bẩn trên bề mặt tự làm sạch. Dư lượng dư thừa và protein

trong thực phẩm không bị phá vỡ và vẫn còn bám dính vào bề mặt. Đốm đó là phần còn lại của thức ăn mặn, vết bẩn không phải là rỉ sét. Các vết bẩn không nguy hiểm cho sức khỏe. Các vết bẩn không ảnh hưởng đến khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch.

9. Treo giá đỡ.
→ "Giá đỡ", Trang 18

ẨM SẠCH12 ẨM SẠCH

HumidityClean là giải pháp thay thế nhanh chóng cho việc vệ sinh khoang nấu. Chất tẩy rửa sẽ thấm vào bụi bẩn thông qua quá trình bay hơi của nước xả phòng. Sau đó, các chất gây ô nhiễm có thể được loại bỏ dễ dàng hơn.

12.1 Thiết lập hỗ trợ vệ sinh

Thông gió cho bếp khi chức năng vệ sinh đang hoạt động.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Nước trong nội thất nóng có thể gây ra hơi i nước nóng này sinh.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào bên trong lò nóng.

Yêu cầu: Không gian bên trong đã hoàn toàn mát mẻ.

1. Tháo các phụ kiện ra khỏi bên trong.
2. Trộn 0,4 lít nước với một giọt nước rửa chén và đổ vào giữa phần đáy của khoang trống bên trong. Đóng cửa thiết bị.
Không sử dụng nước cất.
3. Phương pháp gia nhiệt Nhiệt độ dư với nút chọn chức năng cài đặt.
4. Đặt nhiệt độ ở mức 80°C bằng núm điều chỉnh nhiệt độ.
5. Nhấn nút cho đến khi màn hình được tô sáng.

6. Đặt thời gian bằng nút hoặc thành 4 phút chỉ một.
✔ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian trôi qua.
- ✔ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra và Màn hình hiển thị thời gian ở mức không.
7. Tắt thiết bị và tháo ngăn nấu Để nguội trong khoảng 20 phút.

12.2 Không gian nội thất sau hỗ trợ vệ sinh vệ sinh

Lưu ý

Khi độ ẩm tồn tại bên trong trong thời gian dài, hiện tượng ăn mòn sẽ xảy ra.

- ▶ Sau khi vệ sinh phần đế, lau sạch bên trong và để khô hoàn toàn.

Yêu cầu: Không gian bên trong đã mát mẻ.

1. Nước còn lại bên trong với một miếng bọt biển thấm nước.
2. Làm sạch bề mặt men nhám bên trong bằng khăn lau hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ cặn cứng đầu bằng miếng cọ rửa thép không gỉ.
3. Loại bỏ cặn vôi bằng vải thấm giấm và sau đó rửa sạch bằng nước sạch.
4. Lau khô bên trong bằng vải mềm.

5. Khi bên trong đã được làm sạch đầy đủ:

- Để làm khô khoang nấu nhanh chóng, hãy để cửa thiết bị mở trong khoảng 5 phút.
Không khí nóng 3D (địa) nhiệt độ sử dụng ẩm 50°C.

Cửa thiết bị13 Cửa thiết bị

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

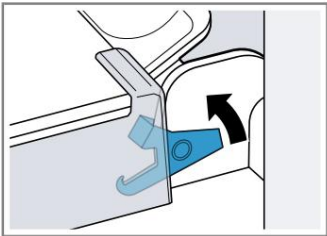
13.1 Tháo cửa thiết bị

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Một số bộ phận ở cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- Đeo găng tay an toàn.
- Khi mở và đóng cửa thiết bị, hãy di chuyển bản lề có thể bị kẹt.
- Không đặt tay gần bản lề.

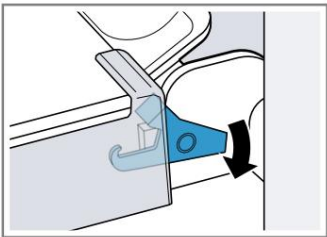
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
 2. **⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!**
Nếu bản lề không được cố định, chúng có thể đóng lại với lực mạnh.
 - Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn luôn được đóng chặt hoàn toàn được gấp lại tư ng ứng. khi loại bỏ cửa thiết bị mở hoàn toàn.
- Đòn bẩy khóa ở bản lề trái và phải gấp lại.

Đòn bẩy khóa gấp lại



Bản lề được cố định và không thể đóng lại.

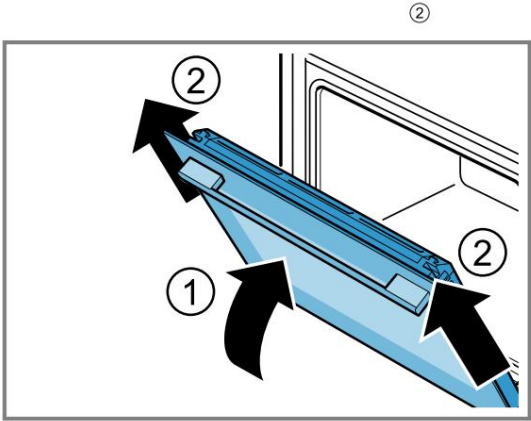
Đòn bẩy khóa gấp xuống



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

- ✓ Các đòn bẩy khóa được gấp lại. Bản lề là được bảo vệ và không thể gấp lại được.

3. Đóng cửa thiết bị hết mức có thể. Dùng cả hai tay trái và phải nắm chặt cửa thiết bị rồi kéo lên trên.

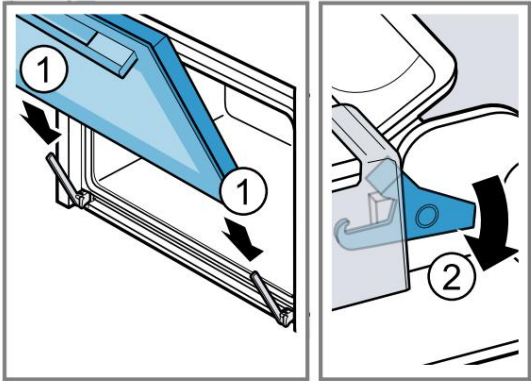


4. Cẩn thận đặt cửa thiết bị lên bề mặt phẳng.

13.2 Treo cửa thiết bị

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!**
Khi mở và đóng cửa thiết bị, hãy di chuyển bản lề có thể bị kẹt.
- Không đặt tay gần bản lề.
- Nếu bản lề không được cố định, chúng có thể đóng lại với lực mạnh.
- Xin lưu ý rằng cần khóa luôn luôn được gấp vào hoặc mở ra hoàn toàn. Khi tháo cửa thiết bị, hãy mở cửa hoàn toàn.

1. Cửa thiết bị thẳng trên cả hai bản lề đẩy. Trượt cửa thiết bị hết cỡ.
2. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
3. Đòn bẩy khóa ở bản lề trái và phải đóng.



- ✓ Các đòn bẩy khóa được gấp lại. Cửa thiết bị được bảo vệ và không thể xóa.
4. Đóng cửa thiết bị.

nl Cửa thiết bị

13.3 Tháo kính cửa

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

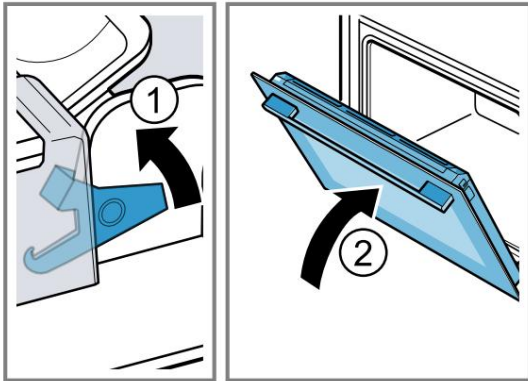
Khi mở và đóng cửa thiết bị, hãy di chuyển bàn lề có thể bị kẹt.

▶ Không đặt tay gần bàn lề.

Một số bộ phận ở cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

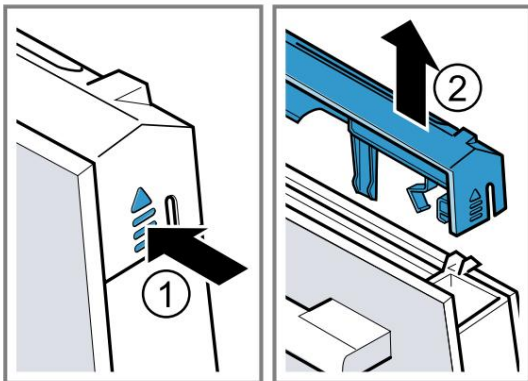
▶ Đeo găng tay an toàn.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2. Đòn bẩy khóa ở bàn lề trái và phải gấp lại. ①
- ✓ Các đòn bẩy khóa được gấp lại. Bàn lề là được bảo vệ và không thể gấp lại được.
3. Đóng cửa thiết bị hết mức có thể. ②

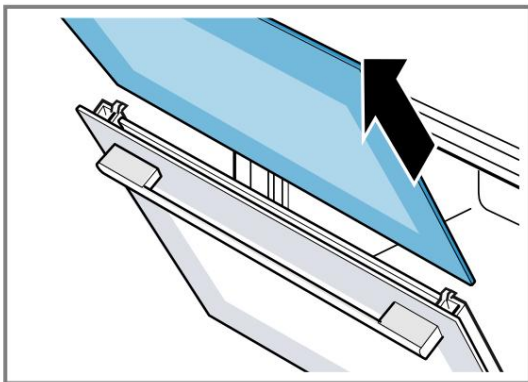


4. Nhấn vào thanh chắn cửa ở bên trái và bên phải từ bên ngoài cho ken ①, đến khi nó kêu tách.

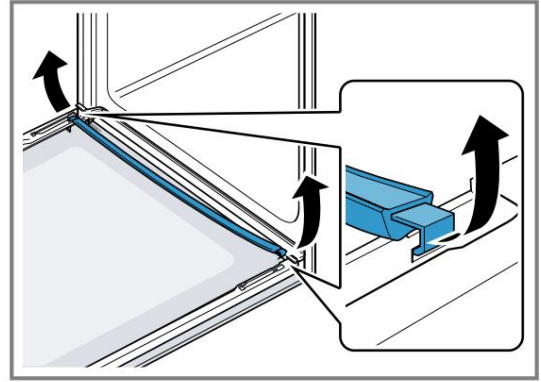
5. Tháo thanh bảo vệ cửa. ②



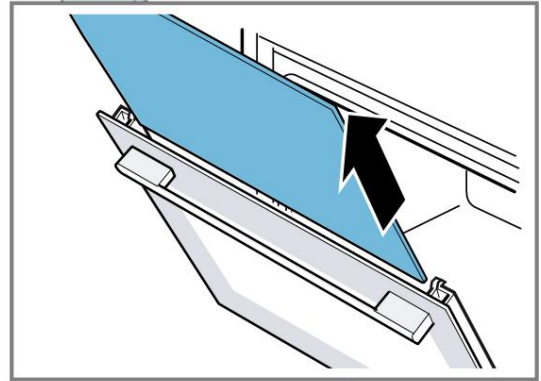
6. Kéo lớp kính bên trong ra và cẩn thận đặt lên bề mặt phẳng.



7. Mở cửa thiết bị và tháo miếng đệm cửa của ai.

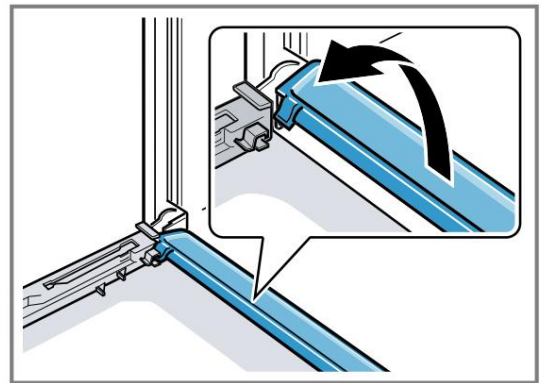


8. Kéo tấm trung gian ra và cẩn thận đặt nó lên một trải phẳng bề mặt.



9. Nếu cần thiết, bạn có thể vệ sinh dải ngừ ng tự để xóa.

- ▶ Mở cửa thiết bị.
- ▶ Gấp dải ngừ ng tự lên trên và kéo ra.



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

Khi có vết xước trên kính cửa thiết bị ngoài, nó có thể vỡ.

- ▶ Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn nào hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh kính cửa cửa lò nư ớng vì đây là bề mặt có thể bị hư hỏng.

Lau sạch cửa sổ đã tháo rời ở cả hai mặt bằng nư ớc rửa kính và vải mềm.

11. Làm sạch dải ngừ ng tự bằng vải và nư ớc xà phòng nóng sop.

12. Vệ sinh cửa thiết bị.

→ "Các chất tẩy rửa phù hợp", Trang 12

13. Lau khô cửa sổ và lắp lại.

→ "Lắp đặt cửa sổ", Trang 17

13.4 Lắp đặt cửa sổ cửa ra vào

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Khi mở và đóng cửa thiết bị, bản lề sẽ di chuyển và có thể bị kẹt.

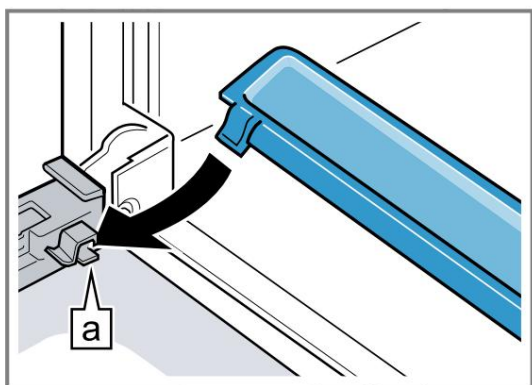
► Không đặt tay gần bản lề.

Một số bộ phận ở cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

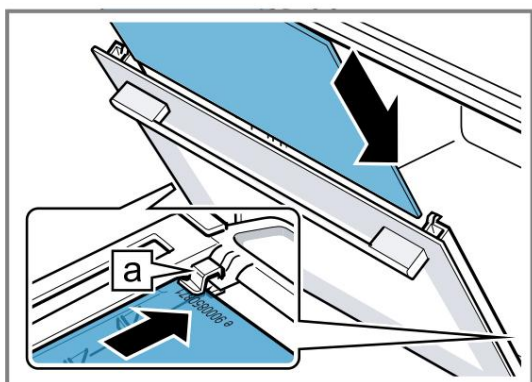
► Đeo găng tay an toàn.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

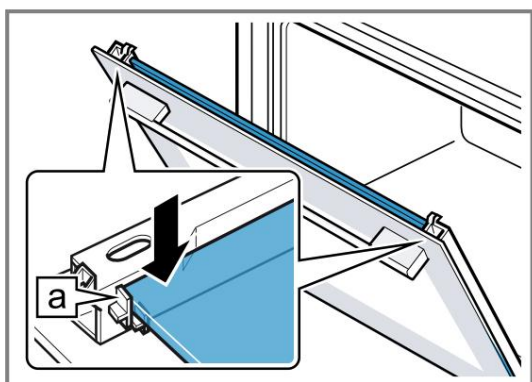
2. Đặt dải ngưng tụ theo chiều thẳng đứng vào giá đỡ và xoay xuống dư dôi.



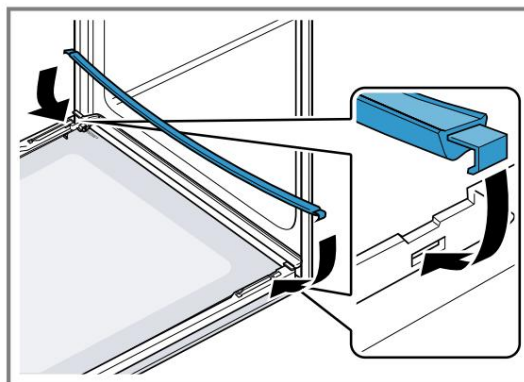
3. Trượt tấm trung gian vào giá đỡ bên trái và bên phải đến.



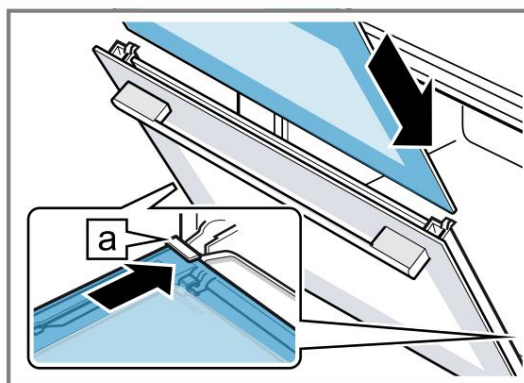
4. Nhấn vào khung trung gian ở trên cùng cho đến khi nó nằm ở giá đỡ bên trái và bên phải. **a**



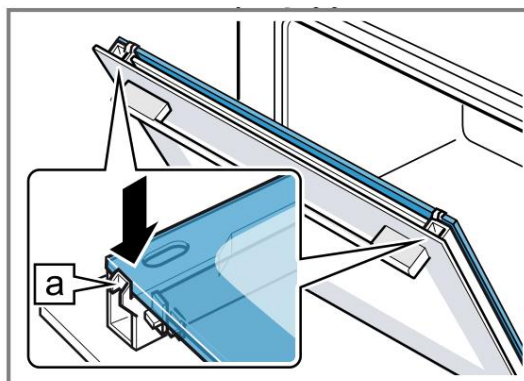
5. Mở cửa thiết bị và giữ chặt gioăng cửa gen



6. Trượt tấm kính bên trong vào giá đỡ bên trái **a**



7. Nhấn vào khung bên trong ở trên cùng cho đến khi nó khớp vào bên trái bên phải và người giữ bên phải.

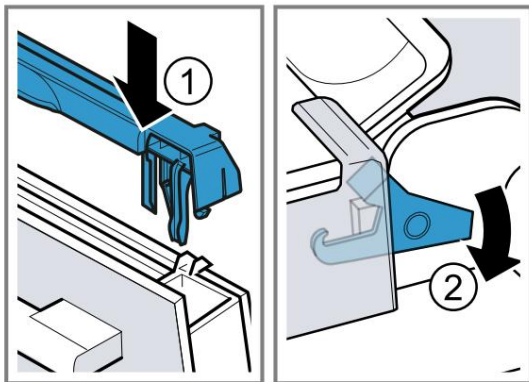


8. Lắp và ấn thanh bảo vệ cửa, **①** cho đến khi nó kêu tách một tiếng vào đúng vị trí.

9. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

n1 Giá đỡ

10. Cần khóa ở bản lề trái và phải
đóng . ②



- ✓ Các đòn bẩy khóa được gấp lại. Cửa thiết bị được bảo vệ an toàn và không thể tháo rời.

11. Đóng cửa thiết bị.

Lưu ý: Không sử dụng nội thất cho đến khi cửa sổ được lắp đặt đúng cách.

14 Giá đỡ

Để vệ sinh giá đỡ và bên trong hoặc thay giá đỡ, bạn có thể tháo rời các giá đỡ.

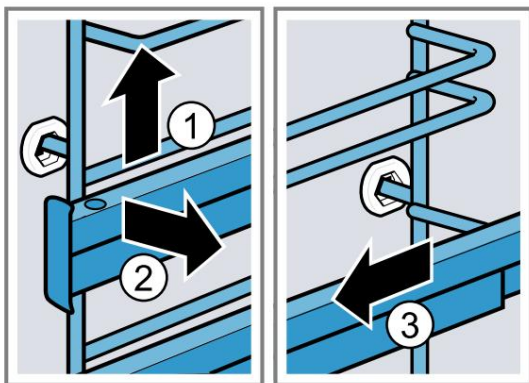
14.1 Tháo giá đỡ

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các giá đỡ trở nên rất nóng

- ▶ Không bao giờ chạm vào giá nóng.
- ▶ Luôn để thiết bị nguội.
- ▶ Đảm bảo không có trẻ em ở gần.

1. Nâng nhẹ giá đỡ ở phía trước và nơi lỏng. ①
anh ấy ②.
2. Kéo giá đỡ về phía trước và tháo ③ ra.



3. Vệ sinh giá đỡ.

→ "Chất tẩy rửa", Trang 12

14.2 Treo kệ Lưu ý Kệ chỉ lắp

được ở bên

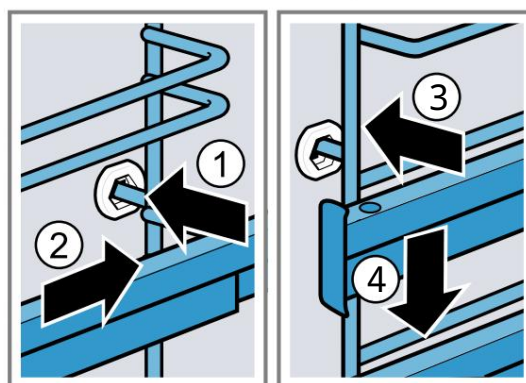
- trái hoặc bên phải.
- Xin lưu ý rằng cả hai thanh ray dạng ống lồng đều có thể kéo dài về phía trước.

1. Lắp giá đỡ vào giữa xe buýt phía sau cho đến khi giá đỡ chạm vào ①, thành bên trong và đẩy về phía sau.

②

2. Lắp giá đỡ vào ổ cắm phía trước cho đến ④ khi giá đỡ chạm vào thành bên trong rồi đẩy xuống.

④



Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ của thiết bị. Trước khi liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng, vui lòng tham khảo thông tin khắc phục sự cố. Bằng cách này, bạn tránh được những chi phí không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không có tay nghề rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên được đào tạo mới được phép sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến bộ phận dịch vụ.

→ "Phòng dịch vụ", Trang 20

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không có tay nghề rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên được đào tạo mới được phép sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.

- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hỏng, thì phải thay thế bằng cáp kết nối nguồn điện đặc biệt hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc dịch vụ khách hàng.
- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

15.1 Sự cố

Thiết bị	Nguyên nhân và cách khắc phục
bị lỗi không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì đã bị ngắt. ▶ Kiểm tra cầu chì trong tủ điện.
	Nguồn điện bị hỏng. ▶ Kiểm tra xem đèn chiếu sáng bên trong hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
	Lỗi trong hệ thống điện tử 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong ít nhất 30 giây, bằng cách để tắt cầu chì. 2. Khôi phục cài đặt cơ bản về mặc định của nhà sản xuất.
Thiết bị không tắt hoàn toàn sau một khoảng thời gian.	Sau một khoảng thời gian, thiết bị sẽ ngừng đun nóng. Đèn và quạt làm mát của lò không tắt. Với phụ trợ ng pháp sử dñi ẩm bằng luồng không khí lưu u thông, quạt ở thành sau của thiết bị vẫn tiếp tục chạy. ▶ Xoay núm chọn chức năng về vị trí số không. ✓ Thiết bị đã tắt. ✓ Đèn và quạt ở tư ờng phía sau lò đã tắt. ✓ Quạt làm mát sẽ tự động tắt khi thiết bị đã nguội.
Màn hình sáng lên và không thể thiết lập thiết bị.	Khóa trẻ em đã đư ợc kích hoạt. ▶ Tắt chức năng khóa trẻ em bằng nút.  → "Khóa trẻ em", Trang 12
Một thông báo xuất hiện trên màn hình, ví dụ:   .	Lỗi điện tử 1. Nhấn phím. Nếu cần, . ▶ hãy thiết lập lại thời gian. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo lỗi sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ. Vui lòng cung cấp thông báo lỗi chính xác và số E. từ thiết bị của bạn. → "Phòng dịch vụ", Trang 20
Kết quả chuẩn bị không đạt yêu cầu.	Cài đặt không phù hợp. Thiết lập giá trị, ví dụ: nhiệt độ hoặc thời gian, tùy thuộc vào công thức, số lưu ợng và thực phẩm. ▶ Đặt giá trị thấp hơn n hoặc cao hơn n vào lần sau. 

15.2 Thay đèn lò nư ớng

Nếu đèn lò nư ớng bị hỏng, hãy thay bóng đèn lò nư ớng.

Lưu ý: Đèn halogen chịu nhiệt 230V, 40 - Công suất 43 watt, có thể mua tại phòng dịch vụ hoặc các cửa hàng chuyên dụng. Chỉ sử dụng những loại đèn này. Chỉ sử dụng khăn sạch và khô để xử lý đèn halogen mới. Điều này sẽ kéo dài tuổi thọ của đèn.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận chạm vào sẽ nóng lên.

- ▶ Cần thận tránh chạm vào bộ phận làm nóng.
- ▶ Trẻ em đư ới 8 tuổi không đư ợc phép đến gần.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị điện giật!
Khi thay thế đèn, các điểm tiếp xúc của ổ cắm đèn chịu lực căng.

- ▶ Trư ớc khi thay đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị đư ợc tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.

- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu chì trong tủ đo.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây thương ng tích!
Nắp kính có thể bị hư hỏng do tác động bên ngoài bị hỏng hoặc do áp lực quá lớn trong quá trình lắp đặt hoặc mở rộng để phá vỡ.

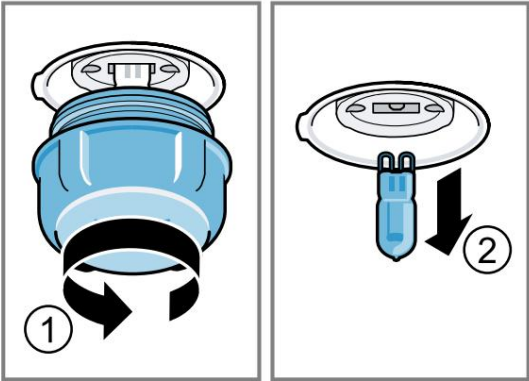
- ▶ Hãy cẩn thận khi cài đặt hoặc gỡ bỏ nắp kính.
- ▶ Sử dụng găng tay hoặc khăn lau.

Yêu cầu

- Thiết bị phải đư ợc ngắt khỏi nguồn điện.

- Không khí bên trong đã mát mẻ hơn n.
- Có sẵn đèn halogen thay thế mới.

- Đặt một chiếc khăn lau vào bên trong để tránh hư hỏng.
- Xoay nắp kính sang bên trái.
- Kéo đèn halogen ra mà không cần xoay nó



- Lắp bóng đèn halogen mới vào và đẩy chặt vào trong sự phù hợp.
- Lưu ý vị trí các chân của đèn halogen.
- Tùy thuộc vào loại thiết bị, nắp kính được trang bị vòng đệm kín. Lắp vòng đệm kín.
- Vặn chặt nắp kính.
- Tháo khăn lau ra khỏi bên trong.
- Kết nối thiết bị với nguồn điện.

Cổng16 Cổng

16.1 Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn

Xử lý thân thiện với môi trường cho phép có giá trị nguyên liệu thô được tái sử dụng.

- Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm trên tư ờng an h ầy.
- Cắt dây nguồn.
- Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường. Tại đại lý và văn phòng hội đồng thành phố hoặc quận của bạn có thể có đư ợc thông tin về các phư ơ ng pháp thoát nư ớc hiện tại.



Thiết bị này đư ợc đánh dấu theo Chỉ thị Châu Âu

2012/19/EU về chất thải thiết bị điện và điện tử (rác thải thiết bị điện và điện tử - WEEE).

Chỉ thị này cung cấp khuôn khổ cho trả lại và tái chế các thiết bị cũ có hiệu lực tại EU.

Phòng dịch vụ17 Phòng dịch vụ

Thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và Bạn có thể biết đư ợc các điều kiện bảo hành tại quốc gia của mình thông qua mã QR trên tài liệu kèm theo về thông tin liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, từ bộ phận dịch vụ khách hàng, đại lý của chúng tôi hoặc trên trang web của chúng tôi. Nếu bạn liên hệ với bộ phận dịch vụ, bạn sẽ có số sản phẩm (E-No.) và số sản xuất (FD) theo yêu cầu của thiết bị. Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng qua mã QR trên tài liệu kèm theo về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành hoặc trên trang web. Sản phẩm này chứa nguồn sáng có năng lư ợng loại G. Thông tin theo Quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể đư ợc tìm thấy trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trên trang sản phẩm và dịch vụ

trang b ả ng của thiết bị của bạn trong hư ớ ng dẫn sử dụng và các tài liệu bổ sung.

17.1 Số sản phẩm (E-no.) và số sản xuất (FD)

Số sản phẩm (E-No.) và số sản xuất (FD) có thể đư ợc tìm thấy trên tấm nhãn của thiết bị. Bạn sẽ tìm thấy tấm loại có các con số khi bạn cửa thiết bị mở ra.



Để nhanh chóng tìm dữ liệu thiết bị và số điện thoại dịch vụ, bạn có thể ghi lại dữ liệu.

Đối với nhiều món ăn khác nhau, bạn sẽ tìm thấy những thiết lập phù hợp cũng như các phụ kiện và hình dạng tốt nhất tại đây.

đàn ông. Chúng tôi đã tối ưu hóa lời khuyên cho thiết bị của bạn.

18.1 Hư ớng dẫn chung về chế biến Thực hiện theo thông tin này khi chế biến tất cả các món ăn.

- Nhiệt độ và thời gian phụ thuộc vào số lượng và công thức. Đó là lý do tại sao phạm vi thiết lập được chỉ định. Hãy thử các giá trị thấp hơn n trước.
- Các giá trị cài đặt được áp dụng cho các sản phẩm được đặt ở bên trong không có hệ thống sưởi ấm. Nếu bạn vẫn muốn làm nóng trước, không lắp phụ kiện vào khoang nấu cho đến khi làm nóng trước.
- Loại bỏ bất kỳ phụ kiện không sử dụng nào ra khỏi không gian bên trong.

THẬN TRỌNG
Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng vỉ nướng. Không đặt trực tiếp các loại thực phẩm có tính axit như trái cây hoặc các sản phẩm nướng được ướp bằng nước sốt có tính axit lên vỉ nướng.

Hướng dẫn dành cho người bị dị ứng niken Trong một số trường hợp hiếm gặp, một lượng nhỏ niken có thể bám vào thực phẩm.

Bạn có thể mua phụ kiện phù hợp từ dịch vụ chăm sóc khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trực tuyến.
→ "Thêm phụ kiện", Trang 9

18.2 Hướng dẫn nướng Khi nướng, hãy sử dụng chiều cao kệ được chỉ định.

Nướng bánh ngọt cao trên một	Chiều cao
mặt phẳng hoặc tạo hình bánh ngọt phẳng trên	2
giá. trên khay nướng	3
Nướng trên hai tầng	Chiều cao
Chảo rang	
Khay nướng	3 1
Các hình dạng trên lưới: Lưới đầu tiên lưới thứ hai	Chiều cao
	3 1
Nướng trên ba tầng	Chiều cao
Khay nướng	5
Chảo rang	3
Khay nướng	1

- Lưu ý: Sử dụng
- khi nóng để nướng ở nhiều mức. Những chiếc bánh được cho vào lò cùng một lúc không nhất thiết phải chín cùng một lúc.
 - Đặt các hình dạng cạnh nhau hoặc xếp so le lên nhau trong không gian bên trong.
 - Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khuôn nướng bằng kim loại tối màu.

18.3 Hướng dẫn quay và nướng Các giá trị cài đặt áp dụng cho thịt chưa nhồi, gia cầm đã sẵn sàng để quay và thịt và cá ở nhiệt độ tủ lạnh, được đặt trong ngăn nấu chưa được làm nóng.

- Thịt gia cầm, thịt hoặc cá càng lớn thì nhiệt độ càng thấp và thời gian nấu càng lâu.
- Lật gia cầm, thịt và cá sau khoảng 1/2 đến 2/3 thời gian quy định.
- Khi lật gia cầm, hãy đảm bảo mặt ức hoặc mặt da nướng xuống dưới.

Rang và nướng trên vỉ nướng

- Nướng trên vỉ nướng đặc biệt thích hợp cho gia cầm lớn hoặc nhiều miếng cùng một lúc
- Tùy thuộc vào kích thước và loại sản phẩm, đồ tối đa 1/2 lít nước vào khay rang.

Bạn có thể sử dụng nước rang còn lại này để làm nước sốt. Điều này cũng tạo ra ít khói hơn và không gian bên trong ít bị ô nhiễm hơn.
 - Đóng cửa lò nướng khi nướng.

- Không bao giờ nướng khi cửa thiết bị mở.
- Đặt miếng thịt cần nướng lên vỉ nướng. Ngoài ra, đặt khay nướng sao cho mặt nghiêng hướng về phía cửa thiết bị, thấp hơn khay nướng ít nhất một tầng.
Đây là cách thu thập mỡ nhỏ giọt.

Rang trong khuôn Khi nấu trong khuôn kín, bên trong thực phẩm vẫn sạch hơn n.

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất khay nướng. Hình dạng thủy tinh là phù hợp nhất.

- Mở dạng Sử dụng khay rang ở nhiệt độ cao.
- Đặt khuôn lên giá.
 - Nếu bạn không có chảo phù hợp, bạn có thể sử dụng chảo rang.

- Biểu mẫu đóng
- Đặt khuôn lên giá.
 - Thịt, gia cầm và cá cũng có thể giòn khi nướng trong chảo kín. Để thực hiện được điều này, hãy sử dụng khay nướng có nắp thủy tinh. Đặt nhiệt độ cao hơn n.

-  CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Đặt vật bằng thủy tinh nóng lên bề mặt lạnh hoặc ướt có thể khiến thủy tinh bị nứt.
- ▶ Đặt khuôn thủy tinh nóng lên một tấm lót ly khô.

-  CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Khi mở nắp sau khi nấu, hơi nước rất nóng có thể thoát ra. Hơi nước không phải lúc nào cũng có thể nhìn thấy được tùy thuộc vào nhiệt độ.
- ▶ Nâng nắp lên để hơi nước nóng có thể thoát ra khỏi thân nồi.
 - ▶ Đảm bảo không có trẻ em ở gần.

18.4 Lựa chọn món ăn Tư vấn chế biến nhiều loại thực phẩm được sắp xếp theo danh mục.

Lời khuyên thiết lập cho các món ăn khác nhau

Thực phẩm	Phụ kiện / cho- đàn ông	Phư ơ ng pháp gia nhiệt theo chiều cao	Nhiệt độ trong °C / cài đặt nư ớ ng	Thời gian trong phút
Bánh, đơ n giản	Hình dạng khăn xếp của Khuôn nư ớ ng hình chữ nhật	2		150-170 50-70
Bánh, mịn (hình chữ nhật) Hình Bundt	của Khuôn nư ớ ng hình chữ nhật	2		150-170 60-80
Bánh, 2 tầng	Hình dạng khăn xếp của Khuôn nư ớ ng hình chữ nhật	3+1		140-150 70-85
Bánh trái cây hoặc bánh phô mai với lớp vỏ bánh ngọt	Khuôn lò xo Ø 26 cm 2			170-190 55-80
Bánh mì Brioche, 900 g, vỏ cứng	Khuôn lò xo Ø 28 cm 2			155 25-40
Bánh bông lan, 6 quả trứng	Khuôn lò xo Ø 28 cm 2			150-160 ¹ 30-40
Bánh cuộn	Chảo rang	3		180-200 ¹ 10-15
Bánh vân đá, 2 kg	Chảo rang	3		170 30-50
Bánh quy hạt dẻ Đức, 1,6 kg	Chảo rang	3		165 25-45
Bánh ngọt để mỏng với lớp phủ ẳ m	Chảo rang	2		160-180 55-95
Bánh bơ , 900 g	Chảo rang	3		150 20-35
Bột bánh men với độ ẳ m che phủ	Chảo rang	3		180-200 30-55
bánh nư ớ ng xấp	khay bánh nư ớ ng xấp	2		170-190 20-40
Bánh ngọt nhỏ làm từ bột men	Chảo rang	3		160-180 25-35
Bánh quy	Chảo rang	3		140-160 15-25
Cookie, 2 cấp độ	Chảo rang + Khay nư ớ ng	3+1		140-160 15-25
Cookie, 3 cấp độ	Chảo rang + 2 lần Khay nư ớ ng	5+3+1		140-160 15-25
Bánh meringue	Chảo rang	3		80-90 ¹ 120-150
Bánh mì, 1000 g (hình chữ nhật hình dạng và trên đĩa)	Chảo rang của Khuôn nư ớ ng hình chữ nhật	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹ 1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tứ ơ i - trên khay nư ớ ng	Chảo rang	2		200-220 25-35
Pizza, tứ ơ i - trên khay nư ớ ng	Chảo rang	3		180-200 20-30
Pizza, tứ ơ i, để mỏng, trong piz- zavorm	Đĩa đựng pizza	2		250-270 ¹ 15-20
Pizza, tứ ơ i, để mỏng, trong piz- zavorm	Đĩa đựng pizza	2		250-270 ¹ 8-13
bánh quiche	Khuôn bánh của Thiếc đen	1		210-230 30-40
bánh quiche	Khuôn bánh của Thiếc đen	2		190-210 25-35
Bánh ngọt	Chảo rang	1		180-200 40-50

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

Thực phẩm	Phụ kiện / cho- đàn ông	Phư ơ ng pháp gia nhiệt theo chiều cao	Nhiệt độ trong °C / cài đặt nư ớ ng	Thời gian trong phút	
Món hầm, thịnh soạn, nguyên liệu nấu chín	Đĩa chống cháy	2		200-220	30-60
Thịt gà, 1,3 kg, chứa a nhồi	Mở biểu mẫu	2		200-220	60-70
Thịt gà miếng nhỏ, mỗi miếng 250 g	Mở biểu mẫu	3		220-230	30-35
Ngỗng, không nhồi, 3 kg	Mở biểu mẫu	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Thịt lợn quay không có vỏ, ví dụ miếng cổ, 1,5 kg	Mở biểu mẫu	2		160-170	130-150
Phi lê tròn, vữa, 1 kg ¹	Gà trống + Chảo rang	3		210-220	40-50 ²
Thịt bò hầm, 1,5 kg ³	Biểu mẫu đóng	2		200-220	130-150
Thịt bò nư ớ ng, vữa, 1,5 kg	Gà trống + Chảo rang	3		200-220	60-70 ²
Burger, cao 3-4 cm Đùi ⁴	Gà trống	4		3	25-30 ⁵
cừu không xư ớ ng, cỡ vữa, 1,0 kg Cá nguyên ⁶	Mở biểu mẫu	2		170-190	70-80 ⁷
con, nư ớ ng, 300 g, ví dụ cá hồi ¹	Gà trống	2		160-180	20-30

Sữa chua

Làm sữa chua bằng máy của bạn.

Làm sữa chua

1. Tháo các phụ kiện và kệ ra khỏi bên trong.
đàn ông.
2. Đổ hỗn hợp sữa chua đã chuẩn bị trư ớc đó vào các khuôn
nhỏ, ví dụ: cốc hoặc ly nhỏ.

Lời khuyên về món tráng miệng

3. Phủ khuôn bằng giấy bạc, ví dụ: với màng bọc thực phẩm
núi dúi.
4. Đặt các hình dạng vào đáy của khoang bên trong.
5. Cài đặt thiết bị theo khuyến nghị.
6. Sau khi chuẩn bị xong, để sữa chua nguội trong tủ lạnh.
để làm mát.

Thực phẩm	Phụ kiện / cho- đàn ông	Phư ơ ng pháp gia nhiệt theo chiều cao	Nhiệt độ trong °C	Thời gian trong phút
Sữa chua	Hình dạng phần ăn	Đất của không gian bên trong	1.  2. 	1.100 2.- 8 1.- 2,8-9 giờ

18.5 Phù hợp với bài kiểm tra

Mặt đất

- Các giá trị cài đặt đư ợc áp dụng cho các sản phẩm đư ợc
đặt ở bên trong không có hệ thống sưởi ấm.
- Thực hiện theo hư ớ ng dẫn làm nóng trư ớc trong
Vui lòng tuân thủ lời khuyên về cài đặt. Các giá trị cài đặt đư ợc áp dụng mà không cần
làm nóng nhanh.
- Khi nư ớ ng, hãy sử dụng nhiệt độ thấp nhất đư ợc chỉ định trư ớc
nhiệt độ.

- Bánh trên khay nư ớ ng hoặc trong khuôn đồng thời trong
lò nư ớ ng không cần phải sẵn sàng cùng lúc.
- Chiều cao chèn khi nư ớ ng trên 2 mức:
- Khay nư ớ ng cao 3
Khay nư ớ ng: cao 1
- Hình dạng trên lư ới:
Lư ới đầu tiên: chiều cao 3
Lư ới thứ hai: chiều cao 1
- Chiều cao chèn khi nư ớ ng trên 3 mức:

¹ Trư ợ t khay nư ớ ng vào đư ới giá.

² Lật đĩa sau 1/2 - 2/3 thời gian.

³ Thêm chất lỏng vào chảo ngay từ đầu, thịt quay phải ngập ít nhất 2/3 trong chất lỏng

⁴ Đặt khay nư ớ ng ở phía đư ới, cao bằng kệ 2.

⁵ Lật đĩa sau 2/3 thời gian.

⁶ Thêm nư ớc sao cho ngập hết đáy khuôn.

⁷ Không lật thức ăn.

⁸ Làm nóng thiết bị trư ớc trong 15 phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

n1 Đây là cách nó hoạt động

- Khay nư ớng: cao 5
 - Khay nư ớng cao 3
 - Khay nư ớng: cao 1
- Bánh bông lan

- Khi nư ớng trên 2 tầng, khuôn lò xo luôn đặt chúng ở giữa, chồng lên nhau trên lư ới.
- Thay thế cho lư ới, bạn cũng có thể sử dụng sử dụng đĩa Air Fry do chúng tôi cung cấp.

Lời khuyên khi nư ớng bánh

Thực phẩm	Phụ kiện / cho- đàn ông	Phư ơ ng pháp gia nhiệt theo chiều cao	Nhiệt độ trong °C	Thời gian trong phút	
Rư ợu	Chảo rang	3		140-150 ¹	25-35
Rư ợu	Chảo rang	3		140-150 ¹	20-30
Spritz, 2 cấp độ	Chảo rang + Khay nử ớng	3+1		140-150 ¹	25-35
Spritz, 3 cấp độ	Chảo rang + 2 lần Khay nử ớng	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Bánh nhỏ	Chảo rang	3		150-160 ¹	25-35
Bánh nhỏ	Chảo rang	3		150 ¹	20-30
Bánh nhỏ	Chảo rang	3		155	25-40
Bánh nhỏ, 2 tầng	Chảo rang + Khay nử ớng	3+1		150 ¹	25-35
Bánh nhỏ, 3 tầng	Chảo rang + 2 lần Khay nử ớng	5+3+1		140 ¹	30-40
Bánh bông lan	Khuôn lò xo Ø 26 cm 2			160-170 ²	25-35
Bánh bông lan	Khuôn lò xo Ø 26 cm 2			160	25-45
Bánh bông lan, 2 tầng	Chảo lò xo Ø 26 cm 3+1			150-160 ²	35-50

Lò nư ớng

Lời khuyên khi nư ớng

Thực phẩm	Phụ kiện / cho- dẫn ống	Phương pháp gia nhiệt theo chiều cao	Nhiệt độ trong °C / cài đặt nư ớng	Thời gian trong phút
Bánh mì nư ớng vàng	Gà trống	5 	3 ¹	0,5-1,5

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

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

Hư ớng dẫn lắp ráp19 Hư ớng dẫn lắp ráp

Vui lòng lưu ý thông tin này khi cài đặt thiết bị.



mm



19.1 Hư ớng dẫn lắp ráp chung

Vui lòng tuân thủ các hư ớng dẫn này trước khi bắt đầu quá trình lắp đặt thiết bị bắt đầu.

Chỉ khi việc cài đặt được thực hiện bởi một chuyên gia và được thực hiện theo đúng hư ớng dẫn lắp đặt này, đảm bảo an toàn khi sử dụng. Người thợ máy phải chịu trách nhiệm đối với thiệt hại do sai sót tích hợp sẵn.

Sau khi mở hộp, hãy kiểm tra thiết bị.

Không kết nối trong tủ ớng hợp sản phẩm bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy tháo bỏ vật liệu đóng gói và màng dính ra khỏi bên trong và cửa.

Khi lắp đặt phụ kiện, bạn phải để tuân thủ theo mô tả trong bảng lắp ráp.

Đồ nội thất tích hợp phải có khả năng chống chịu nhiệt độ lên đến tối đa 95°C, đồ nội thất liền kề lên đến 70°C.

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí hoặc cửa đồ nội thất. Có một mối nguy hiểm quá nóng.

Thực hiện các hoạt động cắt trên

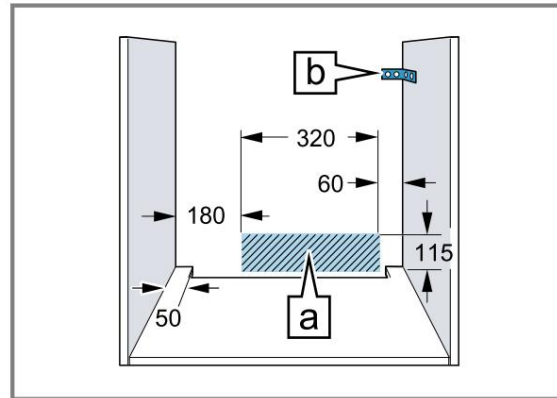
đồ nội thất trước khi lắp đặt thiết bị. Loại bỏ chip. Những điều này có thể ảnh hưởng đến hoạt động của điện thành phần.

Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang địa điểm.

Ổ cắm thiết bị phải được định vị trong khu vực của vùng nở hoặc được đặt bên ngoài không gian lắp đặt.

1 Đồ đạc không cố định phải được cố định bằng 0. phổ biến có sẵn trên thị trường mon-

giá đỡ để gắn vào tủ ớng.



Đeo găng tay làm việc để ngăn ngừa từ các vết cắt. Các bộ phận được sử dụng trong cài đặt có thể truy cập được, sắc nét có cạnh.

Chỉ định kích thước của hình ảnh trong ồm.



CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật sốc!

Sau khi lắp đặt thiết bị, các lỗ mở ở mặt sau của thiết bị không thể tiếp cận được với trẻ em, thậm chí thông qua các ngăn kéo và tủ bếp bên dưới. Điều này phải được đảm bảo bằng cách cài đặt. Trong tủ ớng hợp của một hòn đảo nấu ăn, một cần có tủ ớng sau khép kín.



CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Sử dụng dây nguồn dài và bộ chuyển đổi không được ủy quyền là rất nguy hiểm.

► Không sử dụng dây điện nối dài hoặc nhiều ổ cắm.

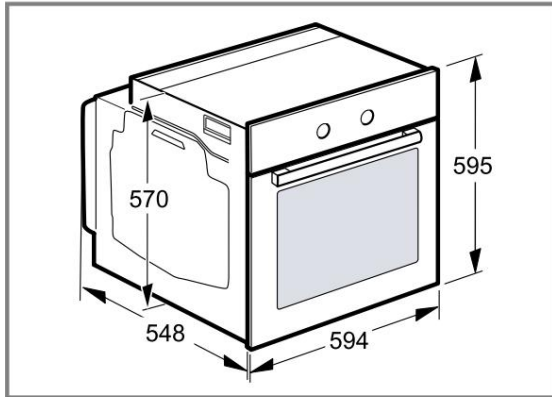
- Chỉ nhà sản xuất chấp thuận sử dụng bộ chuyển đổi và dây nguồn.
- Khi dây nguồn quá ngắn và không có Nếu có dây nguồn dài hơn, vui lòng liên hệ với một cửa hàng điện để điều chỉnh cài đặt tại nhà.

Lưu ý

Việc cầm vào tay nắm cửa có thể khiến thiết bị bị hỏng. Tay nắm cửa giữ trọng lượng của thiết bị thì không.

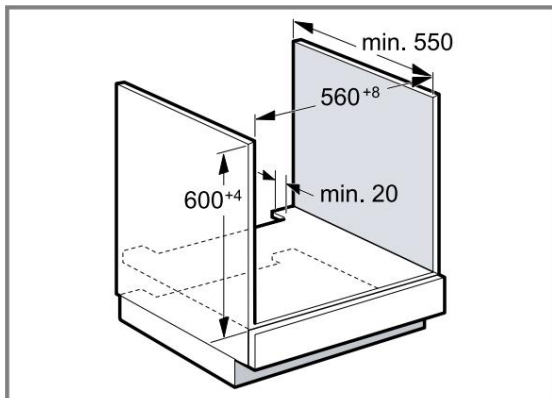
► Không cầm hoặc mang thiết bị bằng tay nắm cửa.

19.2 Kích thước của thiết bị Bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị tại đây.



19.3 Lắp đặt dưới mặt bàn làm việc

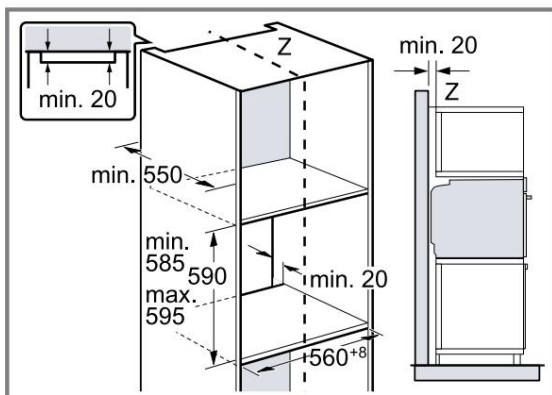
Khi lắp đặt dưới mặt bàn làm việc, hãy tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt.



- Để không khí có thể lưu thông vào thiết bị, vách ngăn phải có lỗ thông gió.
- Khi kết hợp với bếp từ, khoảng cách giữa mặt bếp và thiết bị không được chặn bằng các dải chắn bổ sung.
- Mặt bàn phải được gắn chặt vào đồ nội thất tích hợp.
- Tuân thủ mọi hướng dẫn lắp đặt bếp nếu có.
- Tuân thủ mọi quy định lắp đặt bếp của quốc gia.

19.4 Lắp đặt trong tủ cao Tuân thủ kích

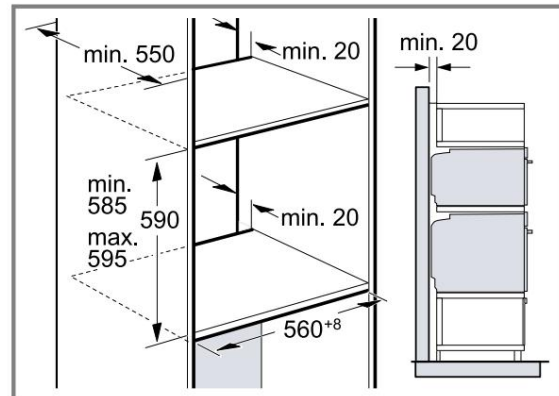
thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt trong tủ cao.



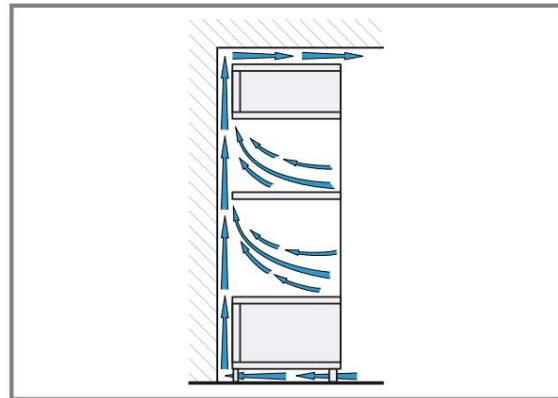
- Để không khí có thể lưu thông vào thiết bị, các vách ngăn phải có lỗ thông gió.
- Không lắp đặt thiết bị quá cao để có thể tháo rời các phụ kiện mà không gặp vấn đề gì.

19.5 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau

Thiết bị của bạn cũng có thể được lắp phía trên hoặc phía dưới một thiết bị khác. Khi lắp chồng lên nhau, hãy tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt.



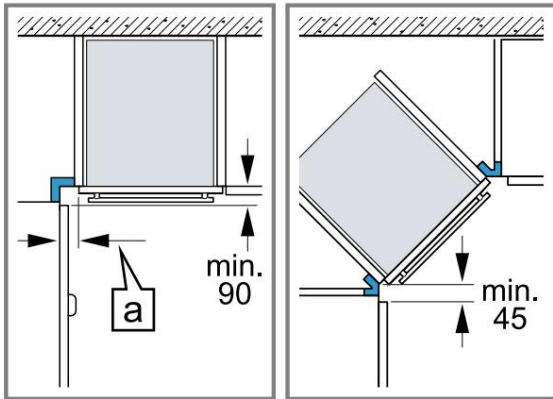
- Để không khí có thể lưu thông qua các thiết bị, các vách ngăn phải có lỗ thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho thiết bị, cần có lỗ thông gió có kích thước ít nhất 200 cm² ở ván chân tủ ờng. Để thực hiện việc này, hãy cắt tấm để theo kích thước phù hợp hoặc lắp lưu ới thông gió.
- Xin lưu ý rằng sự lưu thông không khí được đảm bảo như trong bản vẽ.



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

19.6 Lắp đặt góc

Mang theo kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt lắp đặt góc tám.

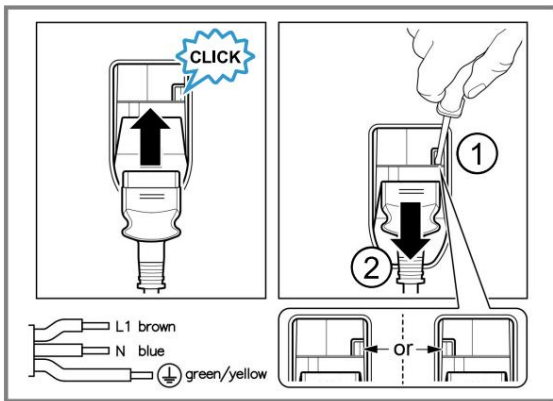


- Để đảm bảo có thể mở được cửa lò, hãy tuân thủ kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trước và tay cầm của đồ nội thất.

19.7 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị điện một cách an toàn, bạn phải tuân thủ những hướng dẫn này.

- Thiết bị tuân thủ lớp bảo vệ I và có thể chỉ được sử dụng khi kết nối có nối đất.
- Cầu chì phải tuân thủ theo công suất định mức trên bảng tên và địa phương quy định.
- Thiết bị phải được sử dụng cho tất cả các công việc lắp đặt bị mất năng lượng.
- Thiết bị chỉ có thể được kết nối bằng cáp kết nối được cung cấp.
- Cáp kết nối phải được lắp vào phía sau cho đến khi nghe thấy tiếng tách. Dịch vụ chăm sóc khách hàng cung cấp cáp kết nối dài 3m.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng một sợi cáp gốc. Bạn có thể sử dụng dịch vụ này.
- Việc lắp đặt phải đảm bảo khả năng chống tiếp xúc.

Thiết bị có phích cắm điện nối đất kết nối

Lưu ý: Thiết bị chỉ có thể được kết nối với một nối đất ổ cắm được lắp đặt theo đúng quy định.

- Cắm phích cắm vào ổ cắm có nối đất. Khi thiết bị được lắp sẵn, phích cắm điện của cáp kết nối điện phải dễ dàng tiếp cận hoặc khi không thể truy cập miễn phí, Hệ thống điện lắp đặt cố định phải có thiết bị phân tách được lắp đặt theo đúng quy định về lắp đặt.

Thiết bị không có phích cắm điện nối đất kết nối

Lưu ý: Thiết bị này chỉ có thể được sử dụng bởi nhân viên được đào tạo nhân viên được kết nối. Trong trường hợp thiệt hại gây ra bởi một Trong trường hợp kết nối không đúng, bạn không thể khiếu nại bảo đảm.

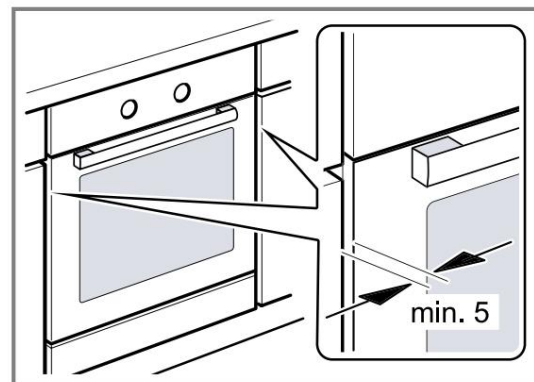
Trong hệ thống điện lắp đặt cố định thiết bị tách theo quy định lắp đặt được xây dựng bên trong.

- Dây pha và dây trung tính ("không") trong ổ cắm nhận dạng. Kết nối không đúng có thể làm hỏng thiết bị.
- Kết nối theo sơ đồ kết nối. Về điện áp, hãy xem bảng tên.
- Lõi của cáp kết nối điện phải được kết nối theo mã màu:

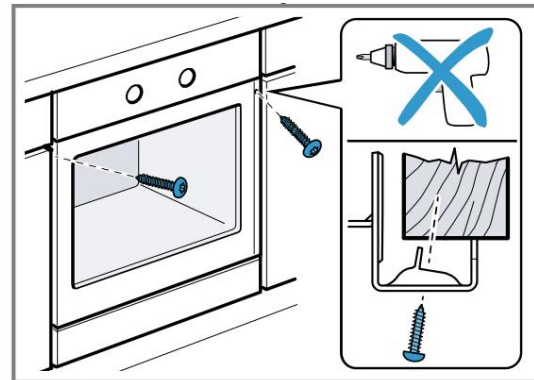
- xanh lá cây-vàng = dây nối đất (⊕)
- xanh dương = dây trung tính ("số không")
- nâu = pha (dây ngoài)

19.8 Lắp đặt thiết bị

- Trượt thiết bị vào hoàn toàn và căn chỉnh nó ở giữa với.



- Vặn chặt thiết bị vào đúng vị trí.



Lưu ý: Khoảng cách giữa mặt bàn và thiết bị không thể đóng bằng danh sách bổ sung.

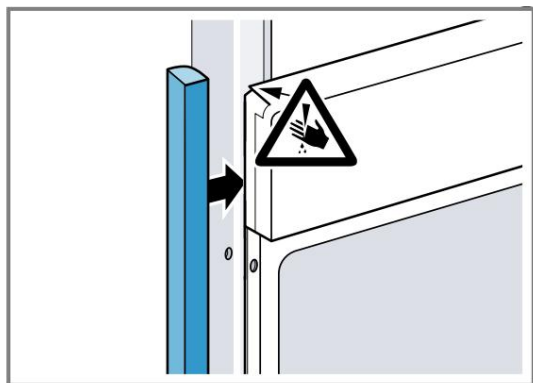
en Hư ớng dẫn lắp ráp

Không đợc lắp bất kỳ thanh cách nhiệt nào vào thành bên của
hộp chuyển đổi.

19.9 Đối với bếp không có tay nắm có thanh tay cầm dọc:

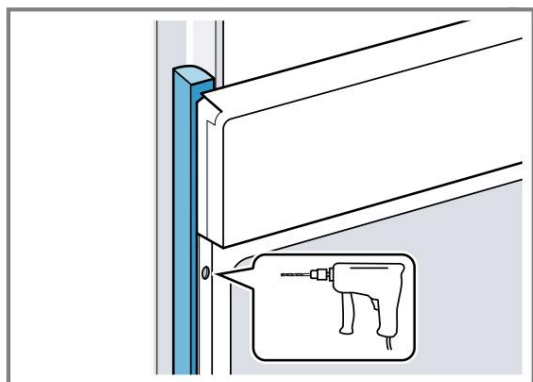
1. Dán miếng

trám thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo
lắp đặt an toàn.

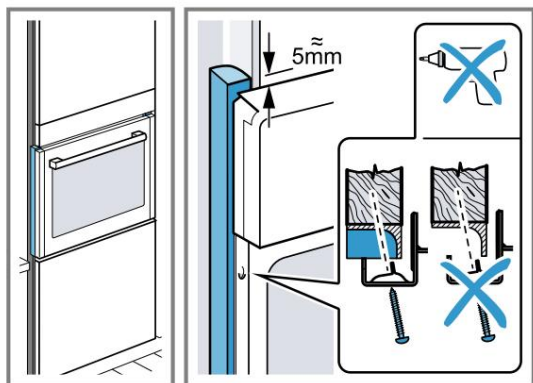


2. Gắn miếng đệm vào đồ nội thất.

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



4. Cố định thiết bị bằng các ốc vít phù hợp.



19.10 Tháo rời thiết bị 1. Ngắt kết

nối thiết bị khỏi nguồn điện.

2. Nới lỏng các vít lắp.

3. Nâng nhẹ thiết bị lên và kéo nó ra hoàn toàn-
mới.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.

EN Sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép nhãn hiệu của Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH Carl-
Wery-Straße 34 81739
Munich, ĐỨC [siemens-home.bsh-
group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

9001940362

9001940362 (050225) REG25 không có