

SIEMENS

HB372A0.0

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 5

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng 5

4 Làm quen với thiết bị của bạn 6

5 Phụ kiện..... 8

6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên 9

7 Hoạt động cơ bản 9

8 Làm nóng nhanh 10

9 Tùy chọn cài đặt thời gian..... 10

10 Chương trình..... 11

11 Khóa an toàn cho trẻ em..... 13

12 Thiết lập cơ bản..... 14

13 Vệ sinh và bảo dưỡng..... 14

14 Tự làm sạch 16

15 ÂmSạch..... 17

16 Giá đỡ kệ..... 18

17 Cửa thiết bị..... 18

18 Xử lý sự cố.....21

19 Xử lý..... 23

20 Dịch vụ khách hàng..... 23

21 Cách thức hoạt động..... 23

22 HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT 26

22.1 Hướng dẫn cài đặt chung..... 26

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 thức ăn và đồ uống. Trong hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình. Ở độ cao tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị: Không với bộ phận gần bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

1.3 Giới hạn đối tượng sử dụng Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc không có đủ kinh nghiệm và/hoặc kiến thức, với điều kiện là họ được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra.

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi đã ít nhất 15 tuổi và có người giám sát.

Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần 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 8

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.

** 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 nước thịt có thể bắt lửa. Trữ

khí sử dụng thiết

bị, hãy tháo

Tệ nhất là cạnh 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

lỏng

lên

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 nướng 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

dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị.

Phụ kiện và đồ nấu nướng rất nóng. Luôn sử dụng

găng tay lò nướng để tháo lò vi sóng.

Đồ dùng hoặc dụng cụ nấu nướng từ ngăn nấu.

Khi khoang nấu ăn nóng, bất kỳ hơi i còn nào bên trong đều có

thể bắt lửa. Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi i nước nóng và

tia lửa có thể thoát ra ngoài. 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.

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

Để các kệ kéo dài nóng

ngủ lại

trở lại khi chạm vào chúng.

Chỉ chạm vào các kệ lò nướng có thể thu vào đang

nóng bằng găng tay.

** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!**

Các bộ phận 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 nước nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị.

Hơi nước có thể không nhìn thấy được, tùy thuộc vào nhiệt độ. Mở cửa thiết bị cẩn thận.

Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Nếu có nước trong khoang nấu khi khoang nấu đang nóng,

điều này có thể tạo ra hơi nước nóng. Không bao

giờ đổ nước 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.

** 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 nhân

viên chuyên môn được đào tạo.

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.

a An toàn

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 dịch vụ khách hàng. Trang 23

 **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.

rủi ro.

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.

Bóng đèn halogen 1.5

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Bóng đèn trong khoang nấu rất nóng. Vẫn có nguy cơ bị bỏng trong một thời gian sau khi đã tắt. Không chạm vào nắp kính. Tránh tiếp xúc với da khi vệ sinh.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị điện giật!

Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc của ổ cắm bóng đèn phải có điện. Trừ ớc

khi thay bóng đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt để ngăn ngừa nguy cơ điện giật. Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì.

1.6 Chức năng vệ sinh

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

Thức ăn thừa, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa khi chức năng vệ sinh đang diễn ra. Trừ ớc khi bạn bắt đầu chức năng vệ sinh, hãy

cách loại bỏ bụi bẩn thô khỏi khoang nấu.

Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng lúc.

Bên ngoài thiết bị sẽ rất nóng khi chức năng vệ sinh đang diễn ra. Không bao giờ treo các vật dễ cháy, ví dụ

như khăn lau, trên tay nắm cửa. Để mặt trừ ớc của thiết bị thông thoáng. Giữ trẻ em ở

khoảng cách an toàn.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, một lượng nhiệt lớn sẽ được tạo ra xung quanh cửa. Không chà xát hoặc tháo gioăng cửa. Không bao giờ vận hành thiết bị nếu

gioăng cửa bị hỏng

bị hư hỏng hoặc mất tích.

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

Thiết bị sẽ rất nóng khi chức năng vệ sinh đang diễn ra.

Lớp phủ chống dính trên khay nướng và khuôn nướng bị phá hủy và khí độc được giải phóng. Không bao giờ vệ sinh khay nướng chống dính hoặc khuôn nướng bằng chức năng vệ sinh. Không bao giờ vệ sinh phụ kiện cùng lúc.

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

Chức năng vệ sinh làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ rất cao để thức ăn còn sót lại sau khi rang, nướng và nướng bánh sẽ cháy hết. Quá trình này giải phóng hơi nước, có thể gây kích ứng niêm mạc. Giữ cho bếp thông gió tốt trong khi chức năng vệ sinh đang chạy. Không ở trong phòng trong thời gian dài. Tránh xa trẻ em và vật nuôi.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Khoang nấu sẽ rất nóng khi chức năng vệ sinh đang diễn ra.

Không bao giờ mở cửa thiết bị. Để thiết bị nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

 Bên ngoài của thiết bị trở nên rất nóng

khi chức năng vệ sinh đang diễn ra. Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị. Để thiết bị nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất

2.1 Tổng quan

CHÚ Ý! Hơi 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 dư ợc mạnh (≥ 15% thể tích) khi chứa pha loãng (ví dụ: nước rửa chén hoặc rửa lên thức ăn). 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. Các vật dụng trên sàn khoang nấu ở nhiệt độ trên 50 °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 °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 tồn tại lâu trong khoang nấu sẽ dẫn đến ăn mòn. Để khoang nấu khô sau khi sử dụng. Không để thực phẩm ẩm trong khoang nấu. Trong thời gian dài khi cửa đóng. Không cất giữ thực phẩm trong ngăn nấu.	Để thiết bị nguội khi cửa mở sẽ làm hỏng mặt trước của các tủ bếp bên cạnh theo thời gian. Luôn để ngăn nấu nguội khi cửa đóng sau khi nấu ở nhiệt độ cao. Cần thận trọng để bất cứ thứ gì kẹt trong thiết bị cửa. Chỉ để khoang nấu khô với cửa mở nếu có nhiều hơi ẩm thoát ra trong quá trình hoạt động. Nước trái cây nhỏ giọt từ khay nước sẽ để lại những vết bẩn không thể tẩy sạch. Khi nước đóng bánh flan trái cây rất ngon ngọt, không nên cho quá nhiều vào khay nước. Nếu có thể, hãy sử dụng khay nước đa năng sâu hơn. Sử dụng chất tẩy rửa lò nước trong khoang nấu ăn nóng sẽ làm hỏng lớp men. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nước trong khoang nấu ăn khi khoang vẫn còn ẩm. Loại bỏ hết thức ăn thừa khỏi khoang nấu ăn và cửa thiết bị trước khi bạn 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 nước hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị. Với một số kiểu máy, phụ kiện có thể làm xước cửa khi đóng cửa thiết bị. Luôn đẩy phụ kiện hoàn toàn vào trong máy nấu. phần.
---	---

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 thiết bị trước khi sử dụng nếu công thức hoặc chế độ cài đặt được khuyến nghị yêu cầu bạn làm như vậy. Không làm nóng thiết bị trước có thể giúp giảm lượng năng lượng sử dụng tới 20%.	Sử dụng khuôn nước tối màu, tráng men hoặc phủ đen. Những loại khuôn nước 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 nấu nhiều món, hãy nấu lần lượt hoặc song song. Khoang nấu được làm nóng sau khi nấu món đầu tiên. Điều này làm giảm thời gian nấu các món bánh tiếp theo.
---	---

en Làm quen với thiết bị của bạn

Để kéo dài thời gian nấu, bạn có thể tắt thiết bị 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc.
Có đủ nhiệt dư để hoàn tất việc nấu ăn món ăn.

Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không được sử dụng khỏi ngăn nấu ăn.
; Các phụ kiện không được sử dụng không cần phải được đun nóng.

Để thực phẩm đông lạnh rã đông trước khi nấu.
Điều này giúp tiết kiệm năng lượng vốn cần thiết để rã đông.
Ghi chú:
Thiết bị này yêu cầu:
Tối đa 1 W ở chế độ chờ với màn hình chờ i bật lên
Tối đa 0,5 W ở chế độ chờ với màn hình chờ i tắt

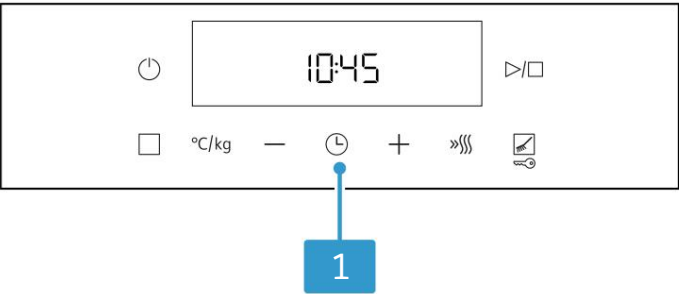
4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Kiểm soát

Bạn có thể sử dụng bảng điều khiển để cấu hình tất cả các chức năng của thiết bị của bạn và để có được thông tin về tình trạng hoạt động.
Lưu ý: Ở một số mẫu máy, các chi tiết cụ thể như màu sắc và hình dạng có thể khác so với hình ảnh.

1 Nút và màn hình hiển thị
Các nút là bề mặt cảm ứng. Để chọn một chức năng, chỉ cần nhấn nhẹ vào trường có liên quan.

Màn hình hiển thị các biểu tượng cho các chức năng đang hoạt động và các tùy chọn cài đặt thời gian.



4.2 Các nút và màn hình hiển thị

Bạn có thể sử dụng các nút để thiết lập nhiều chức năng khác nhau cho thiết bị của mình. Màn hình hiển thị các cài đặt.
Nếu một chức năng đang hoạt động, biểu tượng tương ứng sẽ sáng lên trên màn hình. Biểu tượng đồng hồ chỉ sáng lên khi bạn thay đổi thời gian.

Biểu tượng	Chức năng	Sử dụng
	Công tắc chính	Bật và tắt lò nướng.
	Bắt đầu/tạm dừng	Nhấn nhanh: Bắt đầu hoặc tạm dừng thiết bị. Nhấn và giữ: Hủy thao tác
	Thực đơn	Mở menu "Các loại sưởi ấm và chức năng sưởi ấm".
	Cài đặt nhiệt độ hoặc nướng	Chọn nhiệt độ hoặc chế độ nướng.
	Cân nặng	Chọn trọng số cho các chương trình.
	Trừ	Đặt tùy chọn cài đặt thời gian và nhiệt độ hoặc chọn loại
	Thêm vào đó	sưởi ấm.
	Tùy chọn cài đặt thời gian	Chọn thời gian để , bộ đếm thời gian , thời gian nấu và thời gian kết thúc. → chọn các tùy chọn cài đặt thời gian riêng lẻ, hãy nhấn nút nhiều lần.
	Làm nóng nhanh	Làm nóng nhanh khoang nấu mà không cần phụ kiện.
	Chức năng làm sạch	Chọn loại vệ sinh.
	Khóa an toàn cho trẻ em	Bật hoặc tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em.

4.3 Các loại nhiệt và chức năng Để đảm bảo bạn luôn tìm

đượ loại nhiệt phù hợp để nấu thức ăn, chúng tôi sẽ giải thích sự khác biệt và ứng dụng dư ới đây.

Khi bạn chọn loại sưởi ầm, thiết bị sẽ đề xuất nhiệt độ hoặc cài đặt phù hợp. Bạn có thể sử dụng các giá trị này hoặc thay đổi chúng trong phạm vi đượ chỉ định.

Biểu tư ợng	Loại nhiệt độ và phạm vi nhiệt độ	Nó đượ sử dụng để làm gì/nó hoạt động như thế nào
	Lò nư ớng toàn bề mặt Cài đặt nư ớng: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Nư ớng các món phẳng như bít tết và xúc xích hoặc làm bánh mì nư ớng. Nư ớng thức ăn. Toàn bộ khu vực bên dư ới thanh nư ớng sẽ nóng lên.
	Nư ớng bằng khí nóng 30 - 275 °C	Thịt gia cầm nư ớng, cá nguyên con và những miếng thịt lớn. Bộ phận nư ớng và quạt bật và tắt luân phiên. Quạt luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Không khí nóng nhẹ nhàng 125 - 275 °C	Nấu các món ăn đã chọn nhẹ nhàng ở một mức mà không cần làm nóng trư ớc. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở thành sau đều khắp khoang nấu. Thức ăn đượ nấu chín theo từng giai đoạn bằng nhiệt dư . Luôn đóng cửa thiết bị khi nấu ăn. Loại sưởi ầm này đượ sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn không khí và mức hiệu suất năng lượng.
	Không khí nóng 30 30 - 275 °C	Nư ớng và quay ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình vòng ở thành sau lò đều khắp khoang nấu.
	Nhiệt độ gia nhiệt trên/ dư ới 30 - 275 °C	Theo truyền thống, nư ớng hoặc rang ở một mức. Kiểu gia nhiệt này lý tư ờng cho bánh có lớp phủ ầm. Nhiệt đượ tỏa ra đều từ trên xuống dư ới. Loại sưởi ầm này đượ sử dụng để đo mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thư ờng.
	Làm nóng đáy 30 - 250 °C	Nư ớng hoặc nấu thực phẩm lần cuối bằng cách đun cách thủy. Nhiệt đượ tỏa ra từ bên dư ới.
	Cài đặt Pizza 30 - 275 °C	Nấu pizza hoặc các món ăn cần nhiều nhiệt từ bên dư ới. Bộ phận làm nóng ở phía dư ới và bộ phận làm nóng hình vòng ở thành sau làm nóng khoang nấu.

Các chức năng khác Đây là nơi bạn có thể tìm thấy tổng quan về các chức năng khác của thiết bị.

Biểu tư ợng	Chức năng	Sử dụng
	Chư ơ ng trình	Sử dụng các giá trị cài đặt đượ lập trình cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. "Chư ơ ng trình", Trang
	Đèn lò nư ớng	11 Bật đèn trong ngăn nấu.
	Chức năng làm sạch	ị Tự làm sạch sẽ tự động làm sạch khoang nấu. "Tự làm sạch", Trang 16 ị humidClean giúp vệ sinh vệ sinh lò nư ớng dễ dàng hơn. "humidClean", Trang 17

4.4 Nhiệt độ và mức cài đặt Có nhiều mức cài đặt khác nhau cho các loại chế độ sưởi ầm và chức năng.

Các thiết lập sẽ xuất hiện trên màn hình.
Nhiệt độ có thể đượ cài đặt theo mức tăng 1 độ cho đến 100 °C và sau đó tăng dần theo mức tăng 5 độ.
Lưu ý: Đối với chế độ nư ớng 3, thiết bị sẽ hạ chế độ xuống chế độ nư ớng 1 sau khoảng 20 phút.

Đèn báo nhiệt Thiết bị sẽ báo hiệu khi nào thiết bị đang nóng lên.

Khi thiết bị đang nóng, đèn sẽ sáng trên màn hình hiển thị.

Khi bạn làm nóng thiết bị trư ớc, thời điểm tốt nhất để đặt thực phẩm vào ngăn nấu là khi biểu tư ợng tắt.

Nếu nhiệt độ trong khoang nấu quá cao khi thiết bị đượ khởi động, sẽ xuất hiện trên màn hình đối với một số loại chế độ sưởi ầm. Đợi cho đến khi lò nguội và tắt.

và Phụ kiện

Lưu ý

Đèn báo nhiệt độ chỉ xuất hiện đối với các loại chế độ sưởi ấm mà bạn có thể cài đặt nhiệt độ. Đèn báo nhiệt độ không xuất hiện đối với chế độ nư ớng, ví dụ.

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

4.5 Ngăn nấu Các chức năng trong ngăn nấu

giúp bạn sử dụng thiết bị dễ dàng hơn.

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 8 Thiết bị của bạn có năm vị trí kệ. Các vị trí kệ đư ợc đánh số từ dư ới lên trên.

Tùy thuộc vào thiết bị, giá đỡ kệ đư ợc lắp thanh ray kéo ra hoặc thanh ray kéo ra có kẹp. Thanh ray kéo ra đư ợc cố định tại chỗ và không thể tháo rời. Thanh ray kéo ra có kẹp cho phép bạn sử dụng chúng theo ý muốn ở mọi vị trí kệ trống.

Bạn có thể tháo rời giá đỡ kệ, ví dụ để vệ sinh. "Giá đỡ kệ", Trang 18

Đèn chiếu

sáng Đèn của lò sẽ chiếu sáng khoang nấu. Với hầu hết các loại chức năng và chế độ sưởi ấm, đèn sẽ sáng trong khi hoạt động. Đèn sẽ tắt khi hoạt động kết thúc.

Bạn có thể sử dụng tùy chọn đèn lò nư ớng trong menu để bật đèn mà không làm nóng lò nư ớng. Sau khoảng 15 phút, đèn sẽ tự động tắt.

Quạt làm mát

Quạt làm mát tự động bật trong quá trình vận hành. Không khí nóng thoát ra phía trên cửa. CHÚ Ý!

Không che khe thông gió phía trên cửa thiết bị. Thiết bị sẽ quá nóng. Đảm bảo rằng các khe thông gió không bị cản trở.

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

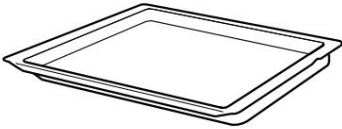
mở cửa thiết bị trong khi đang hoạt động, hoạt động vẫn tiếp tục.

5 Phụ kiện

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

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

Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy thuộc vào kiểu máy.

Phụ kiện		Sử
Giá đỡ dây		dụng i Khuôn bánh i Đĩa chịu nhiệt i Đồ nấu ăn i Thịt, ví dụ như thịt nư ớng hoặc bít tết i Bữa ăn đông lạnh
Chảo đa năng		Bánh ngọt ẩm Đồ nư ớng Bánh mì Thịt quay lớn Bữa ăn đông lạnh Thảm chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ như mỡ khi nư ớng thực phẩm trên vỉ nư ớng.
Khay nư ớng		i Khay nư ớng i Các món nư ớng nhỏ

5.1 Chức năng khóa Chức năng

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

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

5.2 Các phụ kiện khác

Bạn có thể mua các phụ kiện khác từ dịch vụ sau bán 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 bạn trong các tài liệu quảng cáo và trực tuyến của chúng tôi: siemens-home.bsh-group.com

Phụ kiện thay đổi tùy theo từng thiết bị. Khi mua phụ kiện, hãy luôn ghi rõ số sản phẩm (E no.) của thiết bị.

Bạn có thể tìm hiểu những phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của bạn trong cửa hàng trực tuyến hoặc từ dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

6 Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

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

6.1 Sử dụng ban đầu

Bạn cần phải thiết lập các thông số ban đầu trư ớc khi có thể sử dụng thiết bị.

Cài đặt thời gian trên đồng hồ Sau khi thiết bị đư ợc kết nối với nguồn điện hoặc sau khi mất điện, thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình. Thời gian bắt đầu từ "12:00". Cài đặt thời gian hiện tại.

- 1. Sử dụng nút hoặc để cài đặt thời gian.
- 2. Nhấn nút . Thời gian đư ợc

cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Mẹo: Bạn có thể vào phần cài đặt cơ bản Trang 14 để chỉ định có hiển thị thời gian trên màn hình hay không.

6.2 Vệ sinh thiết bị trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên

Vệ sinh sạch sẽ sẽ ngăn nấu và các phụ kiện trư ớc khi sử dụng thiết bị để chế biến thực phẩm lần đầu tiên.

- 1. Loại bỏ mọi phụ kiện và bao bì còn sót lại, chẳng hạn như hạt polystyren, khối ngăn nấu.
 - 2. Trư ớc khi làm nóng thiết bị, hãy lau sạch bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng vải mềm, ẩm.
 - 3. Giữ cho phòng thông thoáng trong khi thiết bị đang hoạt động sưởi ấm.
 - 4. Thiết lập loại sưởi ấm và nhiệt độ. "Hoạt động cơ bản", Trang 9
- | | |
|---------------------|-------------------|
| Loại gia nhiệt | Không khí nóng 3D |
| Nhiệt độ tối đa | |
| Thời gian nấu 1 giờ | |
- 5. Tắt thiết bị sau khi nấu xong thời gian.
 - 6. Đợi cho đến khi khoang nấu nguội xuống.
 - 7. Lau sạch bề mặt nhẵn bằng nư ớc xà phòng và khăn lau bát đĩa.
 - 8. Làm sạch các phụ kiện bằng nư ớc xà phòng và một cái đĩa vải hoặc bàn chải mềm.

7 Hoạt động cơ bản

7.1 Bật thiết bị Chạm vào . a Thiết bị đư ợc

bật. a Kiểu

sưởi ấm đư ợc cài đặt trư ớc sẽ sáng lên

trên màn hình

bảng điều khiển.

7.2 Cài đặt loại sưởi ấm và nhiệt độ 1. Sử dụng hoặc để chọn

loại sưởi ấm.

– +

– Bạn cũng có thể chọn loại chế độ sưởi ấm bằng cách chạm vào .

2. Chạm vào . °C/kg

3. Sử dụng hoặc để chọn nhiệt độ hoặc chế độ nư ớng.

4. Chạm vào . >/□

Thiết bị bắt đầu nóng lên sau vài giây.

5. Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Mẹo
; Bạn có thể tìm thấy loại phư ơng pháp sưởi ấm phù hợp nhất cho thực phẩm của mình trong phần mô tả loại phư ơng pháp sưởi ấm.
; Bạn cũng có thể cài đặt thời gian nấu và thời gian kết thúc trên thiết bị. "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 10

Thay đổi nhiệt độ Bạn có thể thay đổi

nhiệt độ bất cứ lúc nào.

Sử dụng các nút hoặc để chọn nhiệt độ hoặc chế độ nư ớng.

Thay đổi loại sưởi ấm Bạn có thể thay đổi loại sưởi ấm bất kỳ lúc nào. Nếu thay đổi trong khi lò đang hoạt động, hoạt động này sẽ bị tạm dừng.

- 1. Chạm vào . □
- 2. Sử dụng hoặc để lập trình một loại nhiệt.
- 3. Chạm vào . >/□

Tạm dừng hoặc hủy thao tác Bạn có thể tạm dừng chức năng trong giây lát rồi tiếp tục. Nếu bạn hủy hoàn toàn chức năng, các thiết lập sẽ đư ợc thiết lập lại.

- 1. Để tạm dừng hoạt động: – Chạm vào . Lò nư ớng tạm dừng.
– Chạm để kết thúc tạm dừng.
- 2. Để hủy một chức năng: – Nhấn và giữ >/□.

a Chức năng bị gián đoạn và mọi cài đặt đư ợc thiết lập lại.

7.3 Khởi động thiết bị Bạn phải khởi động

từng chế độ vận hành. Chạm vào . >/□

a Làm nóng nhanh

7.4 Tắt thiết bị

Chạm vào .
Thiết bị đã tắt.

8 Làm nóng nhanh

Có thể làm nóng nhanh các loại nhiệt sau:

- Không khí nóng
- Sưởi ấm trên/dưới

8.1 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.

- Đặt loại nhiệt độ và chế độ sưởi ấm phù hợp ít nhất 100 °C.

Chế độ làm nóng nhanh sẽ tự động tắt ở nhiệt độ 200 °C trở lên.

- Nếu chế độ làm nóng nhanh không tự động tắt, hãy nhấn nút . a xuất hiện trên màn hình. a Chế độ làm nóng nhanh bắt đầu sau vài giây. a Khi chế độ làm nóng nhanh kết thúc, một âm thanh và biểu tượng sẽ tắt trên màn hình.
- Đặt thực phẩm vào ngăn nấu.

Hủy chế độ làm nóng nhanh Nhấn nút . a Biểu tượng biến mất khỏi màn hình.

9 Tùy chọn cài đặt thời gian

Thiết bị của bạn có nhiều tùy chọn cài đặt thời gian khác nhau, giúp bạn kiểm soát hoạt động của thiết bị.

- Tổng quan về các tùy chọn cài đặt thời gian Bằng nút , chọn các tùy chọn cài đặt thời gian khác nhau.

Tùy chọn cài đặt thời gian	Sử dụng
Bộ hẹn giờ	Bộ hẹn giờ có thể được cài đặt độc lập với thiết bị khi thiết bị đang hoạt động. Nó không ảnh hưởng đến thiết bị.
Thời gian nấu	Nếu bạn cài đặt thời gian nấu, thiết bị sẽ tự động dừng hoạt động khi hết thời gian này.
Thời gian kết thúc	Đối với thời gian nấu, bạn có thể cài đặt thời gian kết thúc hoạt động. Thiết bị sẽ tự động khởi động để hoàn tất quá trình nấu vào thời gian yêu cầu.
Thời gian	Bạn có thể cài đặt thời gian.

9.2 Cài đặt bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ

chạy độc lập với thiết bị khi thiết bị đang hoạt động. Bộ hẹn giờ có thể được cài đặt khi thiết bị được bật hoặc tắt, lên đến 23 giờ và 59 phút. Bộ hẹn giờ có tín hiệu âm thanh riêng để bạn có thể biết liệu đó là bộ hẹn giờ hay thời gian nấu đã trôi qua.

- Nhấn nút nhiều lần cho đến khi trên màn hình được tô sáng hiển thị.
- Sử dụng nút hoặc để cài đặt thời gian hẹn giờ.

Cái nút	Giá trị mặc định
—	5 phút
+	10 phút

Thời gian hẹn giờ có thể được thiết lập theo mức tăng 30 giây lên đến 10 phút. Trên 10 phút, mức tăng thời gian sẽ dài hơn khi giá trị càng cao.

- Bộ đếm thời gian bắt đầu và thời gian của bộ đếm thời gian bắt đầu đếm ngược sau vài giây. Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và thời lượng hẹn giờ bằng không trên màn hình khi thời gian hẹn giờ đã trôi qua.
- Sau khi thời gian hẹn giờ đã trôi qua:
 - Nhấn bất kỳ nút nào để tắt bộ hẹn giờ.

Thay đổi bộ hẹn giờ Bạn có thể thay đổi thời lượng bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào. Yêu cầu: được đánh dấu trên màn hình. Sử dụng nút hoặc để thay đổi thời lượng hẹn giờ. a Thiết bị áp dụng thay đổi sau vài giây.

Hủy bộ hẹn giờ Bạn có thể hủy thời gian hẹn giờ bất cứ lúc nào. Yêu cầu: được đánh dấu trên màn hình. Sử dụng nút để đặt lại thời lượng hẹn giờ về 0. Sau vài giây, thiết bị áp dụng

thay đổi và đi ra ngoài.

- Cài đặt thời gian nấu Bạn có thể cài đặt thời gian nấu lên đến 23 giờ 59 phút.

Yêu cầu: Loại nhiệt độ và cài đặt đã được thiết lập.

- Nhấn nút nhiều lần cho đến khi trên màn hình hiển thị.
- Sử dụng nút hoặc để cài đặt thời gian.

Cái nút	Giá trị mặc định
—	10 phút
+	30 phút

Thời gian nấu có thể được cài đặt theo mức tăng dần một phút cho đến một giờ, sau đó tăng dần theo mức tăng dần năm phút.

3. Nhấn vào 

Sau vài giây, thiết bị bắt đầu làm nóng và thời gian nấu đếm ngược.

a Khi thời gian nấu đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh và thời lượng bằng không trên màn hình.

4. Khi thời gian nấu đã trôi qua: – Nhấn bất kỳ nút nào để kết thúc tín hiệu sớm.

– Để cài đặt thời gian nấu khác, hãy nhấn nút.

– Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt ứng dụng.

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

Yêu cầu: được đánh dấu trên màn hình. Thay đổi thời gian nấu bằng nút hoặc . a Thiết bị áp dụng thay đổi sau vài giây.

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

Yêu cầu: được đánh dấu trên màn hình. Đặt lại thời gian nấu về 0 bằng nút. a Sau vài giây, thiết bị áp dụng thay đổi và tiếp tục đun nóng mà không cần thời gian nấu.

9.4 Cài đặt thời gian kết thúc Bạn có thể trì hoãn thời gian nấu xong tối đa 23 giờ 59 phút.

Lưu ý Không thể cài đặt thời gian kết thúc cho các loại lò sưởi có chức năng sưởi.

Để đạt được kết quả nấu ăn tốt, không trì hoãn thời gian kết thúc khi thiết bị đã hoạt động.

Thức ăn sẽ bị hỏng nếu bạn để trong ngăn nấu quá lâu.

Yêu cầu ; Loại sưởi ấm và nhiệt độ hoặc cài đặt là bộ.

Phải cài đặt thời gian nấu.

1. Nhấn nút nhiều lần cho đến khi trên màn hình hiển thị.

2. Nhấn nút hoặc - màn hình hiển thị thời gian kết thúc đã tính toán.

3. Sử dụng nút hoặc để trì hoãn thời gian kết thúc.

4. Nhấn vào 

a Sau vài giây, thiết bị áp dụng cài đặt và màn hình hiển thị thời gian kết thúc đã cài đặt. a Khi đạt đến thời gian bắt đầu đã tính toán, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian nấu sẽ đếm ngược.

a Khi thời gian nấu đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh và thời lượng bằng không trên màn hình.

5. Khi thời gian nấu đã trôi qua: – Nhấn bất kỳ nút nào để kết thúc tín hiệu sớm.

– Để cài đặt thời gian nấu khác, hãy nhấn nút.

– Khi thức ăn đã sẵn sàng, hãy tắt ứng dụng.

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

Yêu cầu: được đánh dấu trên màn hình. Sử dụng nút hoặc để trì hoãn thời gian kết thúc. a Thiết bị áp dụng thay đổi sau vài giây.

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

Yêu cầu: được đánh dấu trên màn hình. Đặt lại thời gian kết thúc thành thời gian hiện tại cộng với thời gian nấu đã đặt bằng nút. a Sau vài giây, thiết bị áp dụng thay đổi và bắt đầu nóng lên. Thời gian nấu đếm ngược.

9.5 Cài đặt thời gian trên đồng hồ Sau khi thiết bị được kết nối với nguồn điện hoặc sau khi mất điện, thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình. Thời gian bắt đầu từ "12:00". Cài đặt thời gian hiện tại.

1. Sử dụng nút hoặc để cài đặt thời gian.

2. Nhấn nút . Thời gian được cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

Mẹo: Bạn có thể vào phần cài đặt cơ bản Trang 14 để chỉ định có hiển thị thời gian trên màn hình hay không.

Thay đổi thời gian trên đồng hồ Bạn có thể thay đổi thời gian trên đồng hồ bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Thiết bị phải được tắt.

1. Nhấn nút nhiều lần cho đến khi nút đó được tô sáng trên màn hình.

2. Sử dụng hoặc để thay đổi thời gian. Thiết bị sẽ áp dụng thay đổi sau vài giây.

10 Chương trình

Các chương trình này giúp bạn sử dụng thiết bị để chế biến nhiều món ăn khác nhau bằng cách tự động lựa chọn chế độ cài đặt tối ưu.

10.1 Đồ nấu ăn cho các chương trình Do đó, bạn nên sử dụng đồ nấu ăn chịu nhiệt phù hợp với nhiệt độ lên đến 300 °C.

Đồ nấu bằng thủy tinh hoặc gốm thủy tinh là tốt nhất. Mỗi nồi phải bao phủ khoảng hai phần ba đáy đồ nấu.

Đồ nấu nung làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp: Nhôm sáng bóng Đất sét không tráng men Tay cầm bằng nhựa hoặc nhựa

trong Chưng trình

10.2 Chuẩn bị thức ăn cho chưng trình

Sử dụng thực phẩm tươi và lý tưởng nhất là thực phẩm lạnh.

- 1. Cân thực phẩm.
Cần phải biết trọng lượng của thực phẩm để thiết lập chưng trình một cách chính xác.

- 2. Cho thức ăn vào nồi nấu.
- 3. Đặt dụng cụ nấu ăn lên giá.
Luôn đặt dụng cụ nấu vào ngăn nấu khi dụng cụ còn lạnh.

10.3 Bảng chưng trình

Số chưng trình được gán cho các loại thực phẩm cụ thể.
Trọng lượng có thể được cài đặt trong khoảng từ 0,5 kg đến 2,5 kg.

Không. Thực phẩm	Đồ nấu nướng	Cài đặt trọng lượng	Thêm chất lỏng	Cái kệ chức vụ	Thông tin
01 Thịt gà, chưa nhồi	Đĩa nướng với	Trọng lượng gà	Không	2	Đặt vào dụng cụ nấu ăn cùng với ngực
Sẵn sàng để nấu ăn, đã nằm	nắp thủy tinh				hướng lên trên
02 Ngực gà tây	Đĩa nướng với	Ngực gà tây	Che phủ	2	Không nên áp chảo thịt
Nguyên con, đã tắm ướp	nắp thủy tinh	cân nặng	đáy của đĩa nướng, và cộng lại đến 250 g rau nếu cần		trước đó
03 Món hầm rau củ	Đĩa rang sâu	Tổng trọng lượng	Theo công thức 2		Cắt rau quả
Ngủ dậy ăn chay	có nắp đậy				mất nhiều thời gian hơn để nấu (ví dụ như cà rốt) vào những mảnh nhỏ hơn rau quả có thể lấy ít thời gian nấu nướng hơn (ví dụ cà chua)
04 Thịt hầm	Đĩa rang sâu	Tổng trọng lượng	Theo công thức 2		Đặt thịt vào
Thịt bò hoặc thịt lợn thái hạt lựu, với rau	có nắp đậy				đáy và nắp với rau Không nên áp chảo thịt trước đó
05 Thịt viên tươi	Đĩa nướng với	Trọng lượng của khớp	Không	2	-
Thịt bò băm, thịt lợn hoặc cừu non	nắp đậy				
06 Thịt bò nướng	Đĩa nướng với	Trọng lượng của thịt	Gần như che phủ thịt với	2	Không nên áp chảo thịt
Ví dụ xương sườn đầu tiên, vai, mông hoặc thịt bò nướng ướp	nắp đậy		chất lỏng		trước đó
07 Thịt bò cuộn	Đĩa nướng với	Tổng trọng lượng của tất cả của những cuộn nhỏ	Thêm cỏ phiếu, nước hoặc chất lỏng khác vào món ăn cho đến khi thịt bò ô liu hầu như được bao phủ	2	Không nên áp chảo thịt
Nhồi rau hoặc thịt	nắp đậy				trước đó
08 Chân cừu, chín kỹ	Đĩa nướng với	Trọng lượng của thịt	Che phủ	2	Không nên áp chảo thịt
Đã bỏ xương, tắm gia vị	nắp đậy		đáy của đĩa nướng, và cộng lại đến 250 g rau nếu cần		trước đó

Không. Thực phẩm	Đồ nấu nư ớng	Cài đặt trọng lư ợng	Thêm chất lỏng	Cái kệ chức vụ	Thông tin
09 Thịt bê, nạc Ví dụ thân hoặc mắt	Đĩa nư ớng với náp đáy	Trọng lư ợng của thịt	Che phủ đáy của đĩa nư ớng, và cộng lại đến 250 g rau nếu cần	2	Không nên áp chảo thịt trư ớc đó
10 Cỏ heo Đã bỏ xư ớng, tằm gia vị	Đĩa nư ớng với nắp thủy tinh	Trọng lư ợng của thịt	Che phủ đáy của đĩa nư ớng, và cộng lại đến 250 g rau nếu cần	2	Không nên áp chảo thịt trư ớc đó

10.4 Thiết lập chươ ng trình

Thiết bị sẽ chọn loại nhiệt độ, nhiệt độ và thời gian nấu tối ư u. Tất cả những gì bạn cần làm là thiết lập trọng lư ợng.

Ghi chú
Bạn chỉ có thể cài đặt trọng lư ợng trong phạm vi mong muốn.
Sau khi chươ ng trình bắt đầu, bạn không còn có thể thay đổi chươ ng trình và trọng lư ợng.

1. Sử dụng để chọn Chươ ng trình.
2. Chạm 3. °C/kg.

Sử dụng hoặc để cài đặt chươ ng trình cần thiết.
4. Chạm 5. °C/kg.

Sử dụng hoặc để thiết lập trọng lư ợng của thực phẩm. Luôn luôn làm tròn lên đến trọng lư ợng gần nhất.

6. Chạm vào >/□
- Màn hình hiển thị thời gian nấu đã tính toán.
Bạn không thể thay đổi thời gian nấu.

- Trong một số chươ ng trình, bạn có thể trì hoãn kết thúc thời gian sử dụng.
- Sau vài giây, chươ ng trình bắt đầu và thời gian nấu đang đếm ngư ợc.
- a Nếu chươ ng trình đã kết thúc, một tín hiệu âm thanh âm thanh và màn hình hiển thị thời gian nấu ăn như không.
7. Khi chươ ng trình kết thúc:
- Để dừng tín hiệu sớm, hãy chạm vào bất kỳ ô cảm ứng nào.

- Để cài đặt thời gian nấu cho lần nấu tiếp theo, nhấn . Thiết bị sẽ tiếp tục làm nóng bằng cách sử dụng các cài đặt chươ ng trình.

- Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

11 Khóa an toàn cho trẻ em

Bạn có thể bảo vệ thiết bị của mình để ngăn ngừa trẻ em do vô tình bật nó lên hoặc thay đổi cài đặt.

Lưu ý: Bạn có thể vào cài đặt cơ bản Trang 14 để chỉ rõ bạn có muốn cài đặt tùy chọn khóa an toàn cho trẻ em hay không.

11.1 Kích hoạt và hủy kích hoạt

khóa an toàn cho trẻ em

1. Để tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em, hãy nhấn và giữ trong khoảng 4 giây.
- ☞

sáng lên trên bảng hiển thị.
- a Khóa an toàn trẻ em đã đư ợc kích hoạt.
2. Để tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em, hãy nhấn và giữ trong khoảng 4 giây.
- ☞

biến mất khỏi màn hình.

a Khóa an toàn trẻ em đã bị vô hiệu hóa.

Ghi chú
Nếu thời gian đã đư ợc thiết lập trên bộ hẹn giờ thì , này sẽ tiếp tục để đếm ngư ợc. Trong khi khóa an toàn cho trẻ em đư ợc kích hoạt, bộ hẹn giờ không thể thay đổi.
Khóa an toàn cho trẻ em không có tác dụng gì đối với chính công tắc. Mặc dù có khóa chống trẻ em, bạn vẫn có thể tắt lò nư ớng. Để làm điều này, hãy nhấn nút chính công tắc.

11.2 Khóa cửa lò nư ớng

Khi lò nư ớng tắt, cửa lò sẽ khóa ngay lập tức nếu chức năng khóa an toàn trẻ em đã đư ợc kích hoạt.
Bạn có thể thay đổi các thiết lập cơ bản để lò nư ớng cửa cũng khóa.
"Cài đặt cơ bản", Trang 14

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

12.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

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.

Hiện thị Cài đặt cơ bản	Lựa chọn
C 1 Thời lượng tín hiệu khi hoàn thành thời gian nấu hoặc thời gian hẹn giờ	1 = 30 giây = 1 2 phút1 = 5 phút 3
C 2 Thời gian chờ cho đến khi cài đặt được áp dụng	1 = 3 giây1 = 6 2 giây = 10 giây 3 = tắt = bật1
C 3 Âm thanh nút khi nhấn nút	0 1
C 4 Độ sáng của màn hình chiếu sáng	1 = tối = 2 trung bình 3 = sáng1 =
C 5 Hiện thị thời gian	0 ẩn thời gian = hiện 1 thị thời gian1
C 6 Khóa an toàn cho trẻ em có thể được điều chỉnh "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 13	0 = không 1 = yes1 2 = có, với cửa khóa
C 7 Chiếu sáng nội thất trong quá trình hoạt động	0 = không 1 = yes1
C 8 Thời gian chạy của quạt làm mát	1 = ngắn = 2 trung bình1 3 = dài = 4 cực dài
C 9 Kệ kính thiên văn được lắp lại2	0 = không ¹ (cho thanh ray và ngăn kéo 1 tầng) 1 = có (cho ngăn kéo 2 tầng và 3 tầng)
C R Tự động gia nhiệt nhanh từ 200 °C	0 = Không 1 = Có1
C b Đặt lại tất cả các giá trị về cài đặt gốc	0 = Số 1 1 = Có

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

² Tùy thuộc vào thông số kỹ thuật của thiết bị

12.2 Thay đổi cài đặt cơ bản Yêu cầu: Thiết

bị đã đư ợc tắt.

1. Nhấn và giữ nút trong khoảng ^(L)bốn giây. a Cài đặt cơ bản đầu tiên xuất hiện

trên màn hình, ví dụ
1.

2. Sử dụng nút  hoặc để thay đổi cài đặt.
3. Sử dụng nút để chuyển sang cài đặt cơ bản tiếp theo.

4. Để lưu các thay đổi, hãy nhấn và giữ nút  trong khoảng bốn giây.

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

12.3 Hủy bỏ các thay đổi đối với các thiết lập cơ bản

Chạm vào .

Tất cả các thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không đư ợc lư u.

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

13.1 Sản phẩm vệ sinh Để tránh làm

hỏng các bề mặt khác nhau của lò nư ớng, không sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.

 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 hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

CHÚ Ý!

Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp có thể 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 nung trong khoang nấu ăn nóng làm hỏng men răng.
Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nung 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.
Vải xốp mới có chứa cặn bã từ quá trình sản xuất.
Giặt sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Chất tẩy rửa phù hợp

Chỉ sử dụng các sản phẩm vệ sinh 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 16

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) trên bề mặt thép không gỉ ngay lập tức. Thoa một lớp mỏng sản phẩm làm sạch thép không gỉ bằng khăn mềm vải.
Nhựa hoặc sơn bề mặt	Nước xà phòng nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.
Ví dụ bảng điều khiển		

Cửa thiết bị

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp Thông tin	
Tấm cửa	Nước xà phòng nóng	Không sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc len thép không gỉ. Mẹo: Tháo các tấm cửa để vệ sinh sạch sẽ. "Cửa thiết bị", Trang 18
Nắp cửa	Được làm bằng thép không gỉ thép: Chất tẩy rửa thép không gỉ Được làm bằng nhựa: Nước xà phòng nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. "Cửa thiết bị", Trang 18
Tay nắm cửa	Nước xà phòng nóng	Để tránh vết bẩn vĩnh viễn, hãy loại bỏ chất tẩy cặn khỏi cửa xử lý ngay lập tức.
Gioăng cửa	Nước xà phòng nóng	Không được tháo ra hoặc chà xát.

en Tự làm sạch

Ngăn nấu ăn

Khu vực	Chất tẩy rửa phù hợp	Thông tin
Bề mặt men Nồi nước nóng Nồi nước lạnh 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. Mẹo: Tốt nhất là sử dụng chức năng vệ sinh. "Tự vệ sinh", Trang 16 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 điều 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. Thức ăn còn sót lại sẽ để lại lớp phủ màu trắng trên bề mặt men răng. Lớp phủ không gây nguy cơ cho sức khỏe. Chức năng của thiết bị không bị ảnh hưởng bởi điều này. Bạn có thể loại bỏ cặn bã bằng nồi nước chanh.
Nắp kính cho đèn lò nướng	Nồi nước nóng	Sử dụng chất tẩy rửa lò nướng để loại bỏ vết bẩn cứng đầu.
Đường ray	Nồi nước nóng	Làm ướt những khu vực bị bẩn nhiều và sử dụng bàn chải hoặc len thép. Mẹo: Tháo giá đỡ kệ để vệ sinh. "Giá đỡ kệ", Trang 18
Hệ thống kéo ra	Nồi nước nóng	Sử dụng 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. Mẹo: Tháo hệ thống kéo ra để vệ sinh. "Giá đỡ kệ", Trang 18
Phụ kiện	Nồi nước 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.

13.2 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 tệ 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 14

- Làm sạch thiết bị bằng nồi nước nóng và khăn lau bất dính.
 - Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng thay thế chất tẩy rửa.
"Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 15
- Lau khô bằng vải mềm.

14 Tự làm sạch

Chức năng tự làm sạch làm sạch việc nấu nướng ngăn ngừa riêng biệt. Sử dụng chức năng vệ sinh để vệ sinh khoang nấu ăn sau mỗi hai đến ba tháng. Nếu cần, bạn có thể sử dụng chức năng vệ sinh tự động xuyên hơi nước. Chức năng làm sạch cần khoảng 2,5-4,8 kilowatt giờ.

14.1 Chuẩn bị thiết bị cho chức năng làm sạch

Để đạt được kết quả làm sạch tốt, hãy chuẩn bị sử dụng thiết bị cẩn thận.

 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.

Thức ăn thừa, mỡ và nư ớc thịt có thể bắt lửa khi chức năng vệ sinh đang hoạt động. Trư ớc khi bắt đầu chức năng vệ sinh, hãy luôn loại bỏ bụi bẩn thô ra khỏi ngăn nấu.

Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng lúc. Bên ngoài của thiết bị sẽ rất nóng khi chức năng vệ sinh đang diễn ra. Không bao giờ treo các vật dễ cháy, ví dụ như khăn lau trà, trên tay nắm cửa. Để mặt trư ớc của thiết bị thông thoáng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn. Nếu gioăng cửa bị hỏng, một lư ợng nhiệt lớn sẽ sinh ra xung quanh cửa. Không chà xát hoặc tháo gioăng cửa. Không bao giờ vận hành thiết bị nếu gioăng cửa bị hỏng hoặc mất.

1. Tháo phụ kiện và dụng cụ nấu ra khỏi bếp.
ngăn chứa đồ.
2. Tháo móc đỡ giá đỡ và lấy chúng ra khỏi ngăn nấu ăn. "Giá đỡ kệ", Trang 18
3. Loại bỏ chất bẩn nặng bám trên bộ phận nấu ăn.
ý tư ớng.
4. Sử dụng dung dịch tẩy rửa và vải mềm để lau sạch bề mặt ở các cạnh của khoang nấu xung quanh gioăng cửa.

Không tháo hoặc chà xát gioăng cửa.
Sử dụng chất tẩy rửa lò nư ớng để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu ở bên trong khung cửa.
5. Lấy hết mọi vật ra khỏi khoang nấu.
Ngăn nấu phải trống.

14.2 Cài đặt chức năng vệ sinh Thông gió cho bếp trong

khi chức năng vệ sinh đang hoạt động.

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

Chức năng vệ sinh làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ rất cao để thức ăn còn sót lại sau khi rang, nư ớng và nư ớng bánh sẽ cháy hết. Quá trình này giải phóng hơi i, có thể gây kích ứng niêm mạc. Giữ cho bếp thông gió tốt trong khi chức năng vệ sinh đang chạy. Không ở trong phòng trong thời gian dài. Tránh xa trẻ em và vật nuôi.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khoang nấu sẽ rất nóng khi chức năng vệ sinh đang diễn ra. Không bao giờ mở cửa thiết bị. Để thiết bị nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

 Bên ngoài thiết bị sẽ rất nóng khi chức năng vệ sinh đang diễn ra. Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị. Để thiết bị nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Lưu ý: Đèn của lò nư ớng sẽ không sáng khi chức năng vệ sinh đang hoạt động.

Yêu cầu: Chuẩn bị thiết bị cho chức năng vệ sinh. Trang 16 1. Chạm vào .



2. Cài đặt chế độ vệ sinh trong phần cài đặt.

Thiết lập vệ sinh	Mức độ làm sạch	Thời gian tính bằng giờ
1	Thấp	Khoảng 1:15
2	Trung bình	Khoảng 1:30
3	cao mạnh	Khoảng 2:00

Đối với vết bẩn cứng đầu hoặc lâu ngày, hãy chọn chế độ làm sạch cao hơn. Bạn không thể thay đổi thời lư ợng. 3. Chạm vào .
Chức năng làm sạch sẽ bắt đầu sau vài giây và thời gian sẽ đếm ngược.

- a Để đảm bảo an toàn cho bạn, cửa thiết bị sẽ khóa một lần đạt đến nhiệt độ nhất định trong khoang nấu. xuất hiện trên màn hình. Khi chức năng vệ sinh kết thúc, một âm báo hiệu âm thanh và thời lư ợng bằng không trên màn hình.
4. Tắt thiết bị.
Khi thiết bị đã nguội đủ, cửa thiết bị sẽ đư ợc mở khóa và đi ra ngoài.
 5. Chuẩn bị thiết bị để sử dụng. Trang 17

14.3 Chuẩn bị thiết bị để sử dụng sau khi thực hiện chức năng vệ sinh 1. Để thiết bị nguội.

2. Lau sạch tro còn sót lại trong khoang nấu và xung quanh cửa thiết bị bằng khăn ẩm.
3. Loại bỏ cặn trắng bằng nư ớc cốt chanh.
Lưu ý: Cặn trắng trên bề mặt men có thể do bị bắn nhiều. Cặn thức ăn này vô hại. Các cặn này không làm ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị.
4. Lắp giá đỡ kệ.
"Giá đỡ kệ", Trang 18

15 Ắm Sạch

Chất hỗ trợ vệ sinh là giải pháp thay thế nhanh chóng để thỉnh thoảng vệ sinh khoang nấu. Chất hỗ trợ vệ sinh làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi i nư ớc xà phòng. Sau đó, dễ dàng loại bỏ bụi bẩn hơn.

và giá đỡ kệ

15.1 Cài đặt trợ lý vệ sinh

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Nếu có nước trong khoang nấu khi khoang nấu đang nóng, điều này có thể tạo ra hơi nước nóng. Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu khi khoang nấu đang nóng.

Yêu cầu: Bên trong lò đã nguội hoàn toàn.

- 1. Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào khỏi bộ phận nấu ăn.
- 2. Trộn 0,4 lít nước với một giọt nước rửa chén rồi đổ vào giữa sàn khoang nấu.

Không sử dụng nước cất.
3. Đóng cửa thiết bị.
4. Chạm hai lần.
- Thời lượng và hiển thị trên bảng hiển thị.
5. Nhấn . a **Tháo**
gian sẽ xuất hiện trên bảng hiển thị. a Sau vài giây, thiết bị bắt đầu làm nóng và thời gian đang đếm ngược.

Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra khi máy trợ giúp vệ sinh hoàn tất và hiển thị trên màn hình **00:00**
Tất thiết bị.

Lưu ý: **h**ấp nháy trên bảng hiển thị nếu lò chưa nguội hoàn toàn. Đợi cho đến khi lò nguội và tắt.

15.2 Vệ sinh khoang nấu sau khi nấu

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.

Yêu cầu: Khoang nấu phải nguội.

- 1. Mở cửa thiết bị và lau sạch nước còn lại bằng miếng bọt biển thấm nước.
- 2. Vệ sinh bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng khăn lau bát đĩa hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ các thức ăn còn sót lại bằng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.
- 3. Dùng vải thấm giấm để loại bỏ cặn vôi. Sau đó lau bằng nước sạch và lau khô bằng vải mềm, kể cả dư ới gioăng cửa.
- 4. Sau khi đã vệ sinh khoang nấu đầy đủ: - Để làm khô khoang nấu, hãy để cửa thiết bị mở ở vị trí chốt (khoảng 30°) trong khoảng một giờ.

- Để làm khô khoang nấu nhanh chóng, hãy làm nóng thiết bị trong khoảng năm phút ở chế độ khí nóng 3D và 50 °C trong khi cửa mở.

15.3 Loại bỏ các lớp bụi bẩn cứng đầu Bạn có một số lựa chọn

để loại bỏ các lớp bụi bẩn cứng đầu.

Để nước xả phòng phát huy tác dụng trong một thời gian trước khi bắt đầu sử dụng chất tẩy rửa.
Chà nước xả phòng vào những phần bẩn trên bề mặt nhẵn rồi bắt đầu sử dụng chất tẩy rửa.
Khởi động lại chức năng một lần nữa bên trong thiết bị đã nguội đi.

16 Giá đỡ kệ

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

16.1 Tháo rời giá đỡ kệ

⚠ 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 nhẹ thanh ray về phía trước và **tháo** rời. 2. Kéo toàn bộ thanh ray về phía trước và tháo ra.

16.2 Gắn giá đỡ kệ

Lưu ý
Thanh ray chỉ lắp được ở bên phải hoặc bên trái.
Đối với cả hai thanh ray kéo ra, hãy đảm bảo rằng bạn có thể kéo chúng về phía trước và ra ngoài.
1. Đầu tiên, đẩy thanh ray vào giữa phía sau ổ cắm cho đến khi thanh ray chạm vào thành khoang nấu, sau đó đẩy nó trở lại.
2. Đẩy thanh ray vào ổ cắm phía trước cho đến khi thanh ray cũng chạm vào thành khoang nấu, sau đó ấn thanh ray này xuống dưới.

17 Cửa thiết bị

Để đảm bảo thiết bị của bạn giữ được vẻ ngoài và hoạt động tốt trong thời gian dài, bạn có thể tháo cửa thiết bị và vệ sinh sạch sẽ.

17.1 Tháo cửa thiết bị

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc. Đeo găng tay bảo vệ.

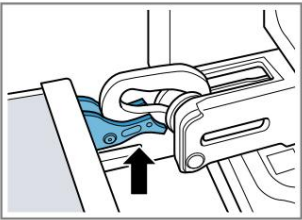
Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt. Tránh xa bản lề.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị và đẩy theo hướng của thiết bị.

2. **⚠ CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây thương tích!
Khi bản lề không được cố định, chúng có thể đóng sầm lại với lực rất lớn. Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn hoặc đóng hoàn toàn hoặc (khi tháo cửa lò) mở hoàn toàn.

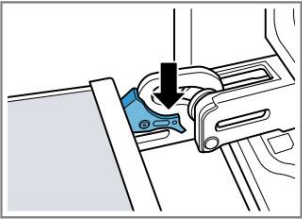
Mở cần khóa ở bản lề bên trái và bên phải.

Đòn bẩy khóa mở



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

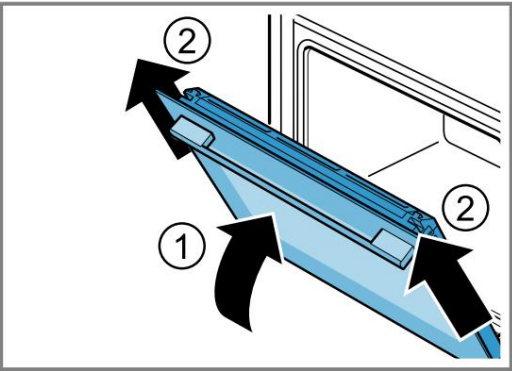
Đòn bẩy khóa đóng lại



Cửa thiết bị được cố định chắc chắn và không thể tháo rời.

a Các đòn bẩy khóa đã mở. Các bản lề hiện đã được khóa đã được chữa khỏi và không thể đóng lại được.

3. Đóng chặt cửa thiết bị. Nắm chặt cửa thiết bị bằng cả hai tay (bên trái và bên phải) và kéo lên trên và ra ngoài.



4. Cẩn thận đặt cửa thiết bị trên một bề mặt phẳng khuôn mặt.

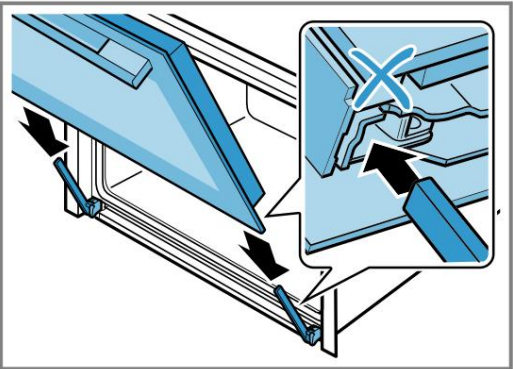
17.2 Lắp cửa thiết bị

⚠ 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.

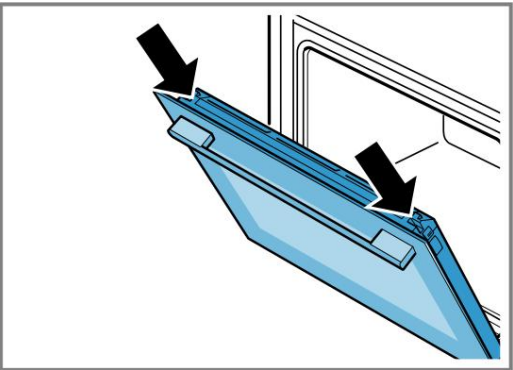
Khi bản lề không được cố định chắc chắn, chúng có thể đóng sầm lại với lực rất lớn. Đảm bảo rằng đòn bẩy khóa luôn đóng hoàn toàn hoặc (khi tháo cửa lò) mở hoàn toàn.

1. Lưu ý: Đảm bảo cửa thiết bị trượt vào bản lề mà không có bất kỳ lực cản nào. Nếu bạn cảm thấy có lực cản, hãy kiểm tra xem bạn có trượt vào đúng vị trí mở không.

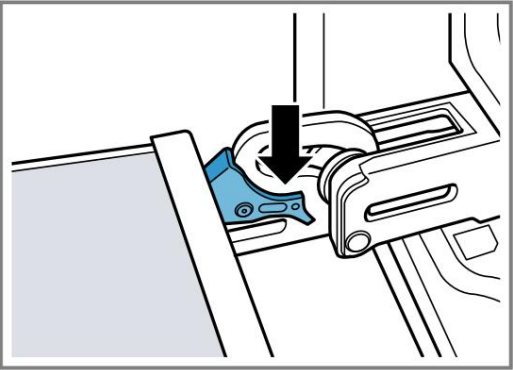
Trượt cửa thiết bị thẳng vào hai bản lề. Trượt cửa thiết bị xa nhất có thể.



2. Dùng cả hai tay ấn xuống bên trái và bên phải của nắp cửa từ trên xuống để kiểm tra xem thiết bị đã được đẩy vào hết mức có thể chưa.



3. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
4. Đóng các đòn bẩy khóa ở bên trái và bên phải bản lề.



a Các đòn bẩy khóa đã đóng. Cửa thiết bị đã được cố định và không thể tháo rời.
5. Đóng cửa thiết bị.

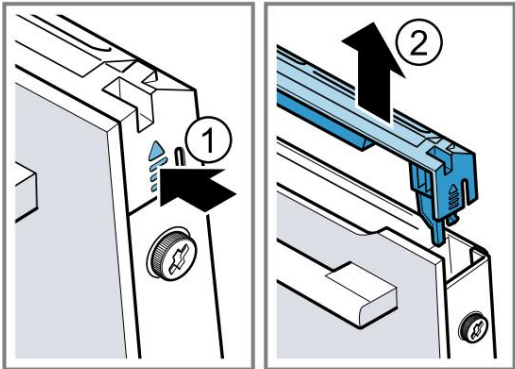
và Thiết bị của

17.3 Tháo bỏ 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.

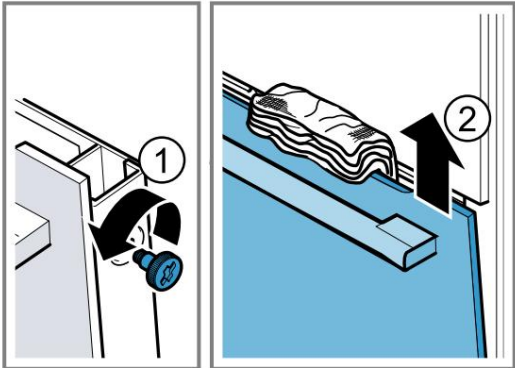
Các bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc. Đeo găng tay bảo vệ.

- 1. Mở nhẹ cửa thiết bị.
- 2. Đẩy vào bên trái và bên phải của nắp cửa từ bên ngoài cho đến khi nó được nhả ra.
- 3. Tháo nắp cửa.

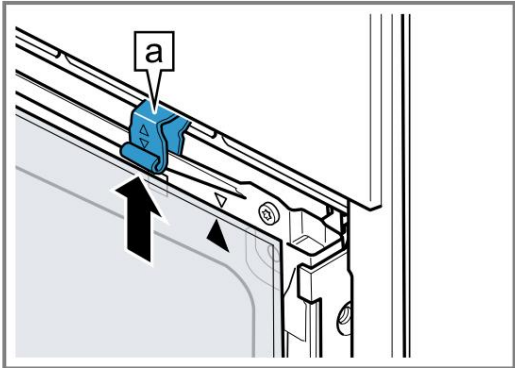


- 4. Vệ sinh nắp cửa. "Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 15
- 5. Tháo và lắp các vít bên trái và bên phải trên cửa thiết bị
- 6. Đặt một chiếc khăn lau gấp lại vào cửa thiết bị.

Kéo tấm kính phía trước lên và ra ngoài.



- 7. Đặt tấm kính phía trước xuống một bề mặt phẳng với tay nắm cửa hướng xuống dưới.
- 8. Nhấn tấm trung gian vào thiết bị bằng một tay trong khi đẩy chốt giữ bên trái và bên phải lên trên. Không tháo chốt giữ.



- 9. Tháo bỏ tấm kính trung gian.

- 10. **!** 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.

Lau sạch các tấm cửa đã tháo ra ở cả hai mặt bằng nước rửa kính và vải mềm.

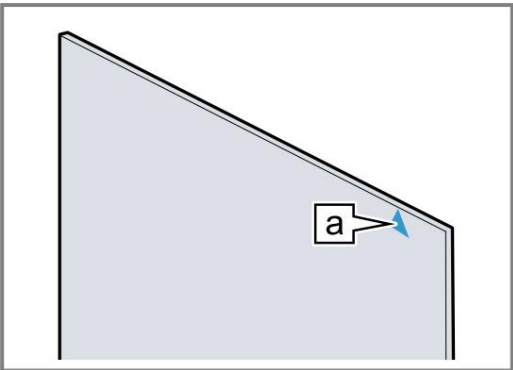
- 11. Vệ sinh cửa thiết bị. "Chất tẩy rửa phù hợp", Trang 15
- 12. Làm khô các tấm cửa và lắp lại. "Lắp các tấm cửa", Trang 20

17.4 Lắp đặt các tấm cửa

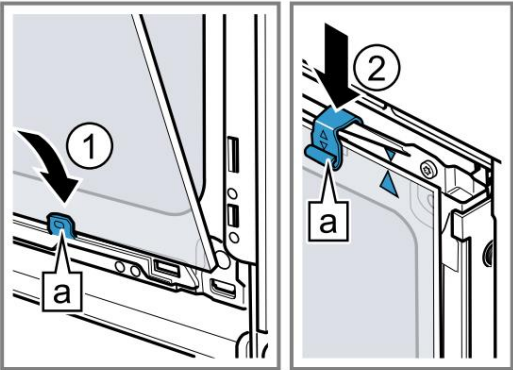
! CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!
Bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng, có thể khiến ngón tay bạn bị kẹt. Tránh xa bản lề.

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

- 1. Xoay khung trung gian cho đến khi mũi tên ở góc trên bên phải.

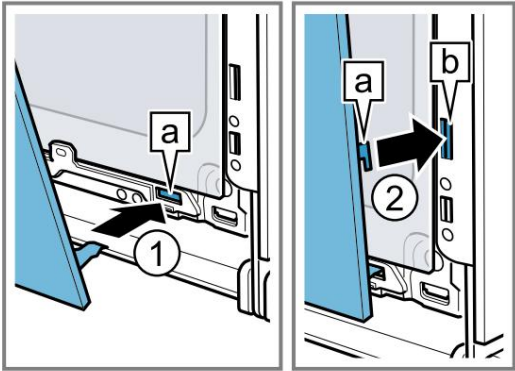


- 2. Lắp tấm trung gian vào bộ phận giữ ở phía dưới và đẩy chặt vào phía trên.
- 3. Đẩy chốt giữ bên trái và bên phải xuống dưới cho đến khi tấm kính trung gian được kẹp chặt.



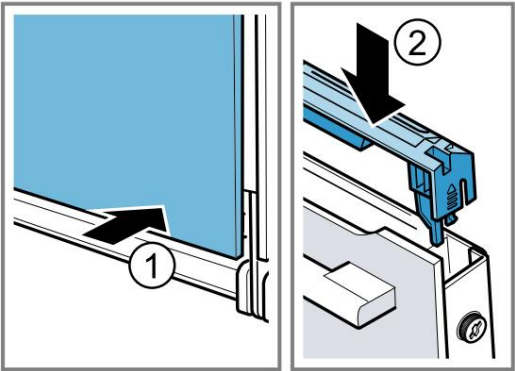
- 4. Gắn tấm kính phía trước xuống dưới vào các chốt giữ bên trái và bên phải.

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



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

8. Vận lại cả hai con vít ở bên trái và bên phải của cửa thiết bị.
9. Đặt nắp cửa vào đúng vị trí và ấn xuống cho đến khi bạn nghe thấy tiếng kêu tách. ②



10. Đóng cửa thiết bị.
- Lưu ý: Không sử dụng lại ngăn nầu cho đến khi cửa kính được lắp đúng cách.

18 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 23

⚠ 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 phụ tùng chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

18.1 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 bằng cách tắt cầu chì. 2. Đặt lại cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. "Cài đặt cơ bản", Trang 14
Thiết bị không nóng; dầu hai chấm nhấp nháy trên màn hình.	Chế độ demo đã được kích hoạt. 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách bật cầu dao điện tắt hộp cầu chì và bật lại. 2. Tắt chế độ demo trong vòng năm phút bằng cách thay đổi cài đặt cơ bản "Cài đặt cơ bản", Trang 14 Khóa
Không thể mở được cửa thiết bị; đèn báo sáng trên màn hình hiển thị.	an toàn trẻ em sẽ khóa cửa thiết bị. Sử dụng nút để hủy kích hoạt khóa an toàn trẻ em. "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 13
Không thể mở được cửa thiết bị; đèn báo sáng trên màn hình hiển thị.	Chức năng vệ sinh khóa cửa thiết bị. Để thiết bị nguội cho đến khi màn hình hiển thị. "Tự vệ sinh", Trang 16
Thời gian nhấp nháy trên màn hình.	Đã xảy ra mất điện. Thiết lập lại thời gian.

và Xử lý sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thời gian không xuất hiện trên màn hình khi thiết bị là đã 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 14
☞ sáng lên trên màn hình và không có cài đặt có thể được thực hiện trên thiết bị.	Khóa an toàn trẻ em đã được kích hoạt. Sử dụng nút này để tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em. "Khóa an toàn cho trẻ em", Trang 13
h nhấp nháy trên màn hình và thiết bị sẽ không khởi động.	Khoang nấu quá nóng so với thao tác đã chọn. 1. Tắt thiết bị và để thiết bị nguội. 2. Khởi động lại hoạt động.
F B xuất hiện trong trưng bày.	Đã đạt đến thời gian nấu tối đa. Để tránh hoạt động liên tục không mong muốn, thiết bị sẽ tự động dừng đun nóng sau vài giờ nếu cài đặt không thay đổi. Tắt thiết bị. Bạn có thể cấu hình cài đặt mới nếu cần. Mẹo: Để ngăn không cho thiết bị tắt khi bạn không muốn, ví dụ như đối với thời gian chuẩn bị cực kỳ dài, hãy đặt thời gian nấu. "Tùy chọn cài đặt thời gian", Trang 10
Một thông báo xuất hiện trên màn hình, ví dụ E05-32.	Lỗi điện tử 1. Nhấn nút. ⌚ - Nếu cần, hãy thiết lập lại thời gian. a Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo lỗi sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy gọi đến dịch vụ sau bán hàng. Trích dẫn lỗi chính xác tin nhắn và số E của thiết bị của bạn. "Dịch vụ khách hàng", Trang 23

18.2 Thay bóng đèn lò nư ớng

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

Lưu ý: Bóng đèn halogen chịu nhiệt, công suất 40 watt, 230 V là có sẵn từ dịch vụ sau bán hàng hoặc các nhà bán lẻ chuyên nghiệp. Chỉ sử dụng những bóng đèn này. Giữ bóng đèn halogen mới chỉ với một chiếc khăn sạch và khô. Điều này làm tăng dịch vụ tuổi thọ của bóng đèn.



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 bị điện giật!

Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc của ổ cắm bóng đèn là sống.

Trước khi thay bóng đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị được tắt để ngăn ngừa nguy cơ điện sốc.

Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc công tắc ngắt cầu dao trong hộp cầu chì.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Nắp kính có thể đã bị vỡ do tác động bên ngoài hoặc có thể vỡ do áp lực quá lớn khi lắp đặt hoặc tháo dỡ.

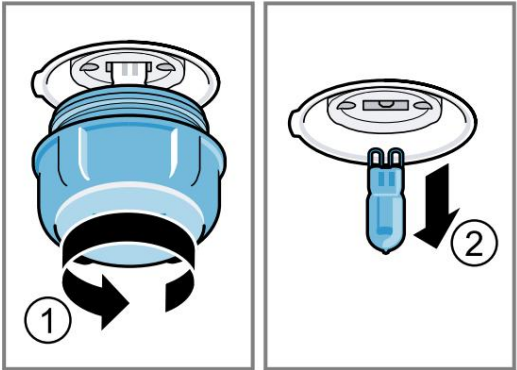
Thận trọng khi lắp đặt hoặc tháo dỡ nắp kính.

Sử dụng găng tay hoặc khăn lau.

- Yêu cầu
- Thiết bị đã bị ngắt khỏi nguồn điện lớp.
- Khoang nấu đã nguội.
- Bạn phải có một bóng đèn halogen mới để thay thế cái cũ.
1. Đặt một chiếc khăn lau trà vào ngăn nấu ăn để ngăn ngừa thiệt hại.

2. Xoay nắp thủy tinh ngược chiều kim đồng hồ để tháo ra.

3. Kéo 1. bóng đèn halogen ra mà không cần xoay. 2



4. Lắp bóng đèn halogen mới vào và ấn chặt vào ổ cắm.

Đảm bảo các chốt được đặt đúng vị trí.

5. Tùy thuộc vào kiểu máy, nắp kính có thể có vòng đệm. Gắn vòng đệm.

6. Vặn chặt nắp kính.

7. Lấy khăn lau trà ra khỏi bộ phận nấu ăn. ý tư ớng.

8. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

19 Xử lý

19.1 Vứt bỏ 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 theo cách thân thiện với môi trường.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại từ đại lý chuyên ngành hoặc chính quyền địa phương.



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

Hướng dẫn này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng được áp dụng trên toàn EU.

20 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và các điều khoản bảo hành tại quốc gia của bạn thông qua dịch vụ sau bán hàng, nhà bán lẻ hoặc trên trang web của chúng tôi. Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng trong danh bạ Dịch vụ Khách hàng kèm theo hoặc trên trang web của chúng tôi.

Sản phẩm này chứa nguồn sáng có hiệu suất năng lượng loại G.

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị. Bạn sẽ nhìn thấy tám biển ghi những con số này khi mở cửa thiết bị.



Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng để có thể tìm lại chúng một cách nhanh chóng.

21 Nó hoạt động như thế nào

Tại đây, bạn có thể tìm thấy những chế độ lý tưởng cho nhiều loại thực phẩm cũng như các phụ kiện và đồ nấu nướng tốt nhất. Chúng tôi đã điều chỉnh những khuyến nghị này một cách hoàn hảo cho thiết bị của bạn.

21.1 Mẹo nấu ăn Hãy tuân

thủ thông tin này khi chế biến thực phẩm. Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lượng thức ăn và công thức. Các phạm vi cài đặt được chỉ định vì lý do này. Hãy thử sử dụng các giá trị thấp hơn để bắt đầu.

Các giá trị cài đặt áp dụng cho thực phẩm được đặt trong ngăn nấu khi ngăn nấu vẫn còn lạnh. Không trượt phụ kiện vào ngăn nấu cho đến khi hoàn tất quá trình làm nóng trước.

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

21.2 Lưu ý khi nướng Khi nướng,

hãy sử dụng các vị trí kệ được chỉ định.

Nướng ở một mức độ	Chiều cao
Thực phẩm nướng sâu hoặc hộp thiếc trên giá dây 2 3	
Bánh nướng phẳng hoặc bánh nướng trong khay nướng	

Nướng trên hai tầng		Chiều cao
Chảo đa năng		3
Khay nướng		1
Khuôn/đĩa nướng trên vỉ nướng:		Chiều cao
Giá đỡ dây đầu tiên		3
Giá đỡ dây thứ hai		1
Nướng trên ba tầng		Chiều cao
Khay nướng		5
Chảo đa năng		3
Khay nướng		1

Lưu ý

Khi nướng nhiều lớp, luôn sử dụng khay nướng. Các loại bánh nướng được cho vào lò cùng một lúc chưa chắc đã chín cùng lúc.

; Đặt các khuôn/đĩa nướng cạnh nhau hoặc đặt trên các kệ khác nhau sao cho chúng không nằm chồng lên nhau trong ngăn nấu.

Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng đồ nướng bằng kim loại tối màu.

en Cách thức hoạt động

21.3 Lưu ý khi rang và nướng

Các giá trị thiết lập dựa trên giả định rằng thịt gia cầm, thịt hoặc cá chưa nhồi, ướp lạnh, sẵn sàng để nướng được đặt vào ngăn nấu lạnh.

CHÚ Ý!

Thức ăn có tính axit có thể làm hỏng lưỡi

Không để thực phẩm có tính axit như trái cây hoặc thực phẩm có nước cốt có tính axit được đổ trực tiếp lên giá đỡ chảo.

Gia cầm, thịt hoặc cá càng lớn thì càng thấp nhiệt độ nấu và thời gian nấu càng lâu

1 Lật gia cầm, thịt hoặc cá sau khoảng 1/2 đến 2/3 thời gian được liệt kê.

Thêm một ít chất lỏng vào thịt gia cầm trong dụng cụ nấu.

Phủ đáy dụng cụ nấu ăn bằng khoảng 1-2 cm chất lỏng.

Khi bạn lật gia cầm, hãy đảm bảo rằng mặt ức hoặc mặt da ở phía dưới để bắt đầu.

Thông tin cho những người bị dị ứng với niken

Trong những trường hợp hiếm hoi, một lưỡi nhỏ niken có thể đi vào thức ăn.

Rang và nướng trên vỉ nướng

Rang trên giá dây đặc biệt hiệu quả đối với gia cầm lớn hoặc nhiều miếng cùng một lúc.

Tùy thuộc vào kích thước và loại thực phẩm cần chế biến rang, thêm tối đa 1/2 lít nước vào chảo.

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

1 Giữ cửa thiết bị đóng khi sử dụng

nướng.

Không bao giờ nướng khi cửa thiết bị mở.

1 Đặt thực phẩm cần nướng lên vỉ nướng. Ngoài ra, trượt chảo đa năng vào ít nhất một ngăn vị trí thấp hơn, với cạnh nghiêng hướng về phía cửa thiết bị. Điều này có nghĩa là bất kỳ chất béo nhỏ giọt nào bắt gặp.

Rang trong nồi nấu nướng

Khi chế biến thực phẩm bằng dụng cụ nấu có nắp đậy, khoang nấu sẽ sạch hơn.

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất cho quá trình rang của bạn

Đồ đựng bằng thủy tinh là tốt nhất.

Đồ nấu nướng không có nắp

Sử dụng đĩa rang sâu.

Đặt đồ nấu nướng lên giá.

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

Đồ nấu ăn có nắp

Đặt đồ nấu nướng lên giá.

Thịt, gia cầm và cá cũng có thể trở nên giòn trong đĩa rang có nắp đậy. Sử dụng đĩa rang có nắp đậy nắp thủy tinh. Đặt nhiệt độ cao hơn.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Nếu đặt đồ nấu bằng thủy tinh nóng trên bề mặt ướt hoặc lạnh, đồ nấu bằng thủy tinh có thể bị vỡ.

Đặt đồ thủy tinh nóng lên một tấm thảm khô sau khi nấu.

Tại.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Hơi nước rất nóng có thể thoát ra khi mở nắp sau khi nấu. Có thể không nhìn thấy hơi nước, tùy thuộc vào nhiệt độ.

Nâng nắp theo cách mà hơi nước nóng có thể thoát ra xa bạn.

Tránh xa trẻ em khỏi thiết bị.

21.4 Lựa chọn thực phẩm

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nướng Vị trí kệ	Loại của sưởi ấm	Nhiệt độ theo °C/lò nướng cài đặt	Nấu ăn thời gian tính bằng phút
Bánh bông lan, mềm mịn	Khuôn bánh mì 2		150-170	60-80
Bánh bông lan, 2 tầng	Khuôn bánh mì 3+1		140-150	70-85
Bánh tart trái cây hoặc bánh phô mai với đế bánh giòn cơ sở bánh ngọt	Khuôn bánh lò xo, đứng kính 26 cm 2		170-190	55-80
Bánh flan xếp, 6 quả trứng	Khuôn bánh lò xo Ø 28cm 2		150-160	30-40
cuộn Thụy Sĩ	Khay nướng 3		180-200	10-15
Bánh tart để nguội với lớp phủ ẩm	Chảo đa năng 2		160-180	55-95
Bánh men với lớp phủ ẩm	Chảo đa năng 3		180-200	30-55
bánh nướng xếp	Khay nướng bánh muffin trên giá 2		170-190	20-40
Bánh men nhỏ	Khay nướng 3		150-170	20-30
Bánh quy	Khay nướng 3		140-160	15-25

¹ Làm nóng trước thiết bị.

² Lật đĩa sau khoảng một nửa thời gian nấu đến hai phần ba thời gian.

³ Khi bắt đầu, thêm chất lỏng vào dụng cụ nấu sao cho ít nhất 2/3 khớp được ngập trong chất lỏng.

⁴ Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

⁵ Không lật thức ăn. Đổ nước ngập phần đáy.

⁶ Trượt khay nướng đa năng vào bên dưới giá đỡ.

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng Vị trí kệ		Loại của sư ời ấ m	Nhiệt độ theo °C/lò nư ớng cài đặt	Nấu ăn thời gian tính bằng phút
Bánh quy, 2 hoặc 3 lớp	Chảo đa năng	3+1		140-160	15-25
	Khay nư ớng	5+3+1			
Bánh mì, 1000 g (trong khuôn bánh mì hoặc dạng tự do)	Chảo đa năng	2		200-220	35-50
	Khuôn bánh mì				
Pizza, tư ớ i	Khay nư ớng	3		190-210	20-30
Pizza, tư ớ i, đế mỏng	Khay pizza tròn	2		250-2701	8-13
bánh quiche	Đĩa hoặc hộp đựng bánh tart	2		190-210	25-35
Nư ớng, mặn, nấu chín Thành phần Gà,	Đĩa chịu nhiệt	2		200-220	30-60
1,3 kg, không nhồi Các phần	Đồ nấu nư ớng không có nắp	2		200-220	60-70
gà nhỏ, mỗi phần 250 g Ngỗng, không	Đồ nấu nư ớng không có nắp	3		220-230	30-35
nhồi, 3 kg	Đồ nấu nư ớng không có nắp	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Khớp thịt lợn không có da, ví dụ như cổ, 1,5kg	Đồ nấu nư ớng không có nắp	2		160-170	150-160
Thịt bò phi lê, vừa, 1 kg	Giá đỡ dây	3		210-220	40-502
	Chảo đa năng				
Thịt bò nư ớng, 1,5 kg	Đồ nấu ăn có nắp	2		200-220	130-1503
Thăn lư ng, vừa, 1,5 kg	Giá đỡ dây	3		200-220	60-702
	Chảo đa năng				
Thịt viên, dày 3-4 cm	Giá đỡ dây	4		3	25-304
Đùi cừu, bỏ xư ớ ng, vừa, 1,0 kg Cá,	Đồ nấu nư ớng không có nắp	2		170-190	70-805
nư ớng, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Giá đỡ dây	2		160-180	20-306

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

² Lật đĩa sau khoảng một nửa thời gian nấu đến hai phần ba thời gian.

³ Khi bắt đầu, thêm chất lỏng vào dụng cụ nấu sao cho ít nhất 2/3 khớp đư ợc ngập trong chất lỏng.

⁴ Lật đĩa sau 2/3 thời gian nấu.

⁵ Không lật thức ăn. Đồ nư ớc ngập phần đáy.

⁶ Trư ợ t khay nư ớng đa năng vào bên đư ới giá đỡ.

21.5 Sữa chua

Bạn có thể sử dụng thiết bị này để tự làm sữa chua.

Chuẩn bị sữa chua

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

2. Đổ hỗn hợp sữa chua đã chuẩn bị trư ớc đó vào hộp đựng nhỏ, ví dụ như vào cốc hoặc lọ nhỏ.

3. Dùng giấy bạc phủ kín hộp đựng, ví dụ như màng bọc thực phẩm.

4. Đặt các hộp đựng vào ngăn nấu
sản nhà.

5. Cài đặt thiết bị theo khuyến nghị
cài đặt.

6. Sau khi làm xong sữa chua, để nguội trong tủ lạnh.
máy phát điện.

Cài đặt đư ợc đề xuất cho sữa chua

Đồ ăn	Phụ kiện/đồ nấu nư ớng Vị trí kệ		Loại của sư ời ấ m	Nhiệt độ trong °C	Nấu ăn thời gian trong phút
Sữa chua	Khuôn mẫu riêng lẻ	Ngăn nấu ăn	 1. 	1. 100 2. -	1. - ¹ 2. 8-9 giờ
		sản nhà			

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

21.6 Đĩa thử

Những bản tổng quan này đã đư ợc tạo ra cho các viện thử nghiệm để tạo điều kiện cho việc thử nghiệm thiết bị theo EN 60350-1.

Nư ớng bánh

Xin hãy lưu ý những thông tin sau nếu bạn
đĩa thử nư ớng.

Thông tin chung

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

Lưu ý các ghi chú về việc làm nóng trư ớc trong bảng.

Các giá trị cài đặt này có hiệu lực mà không cần làm nóng nhanh.
Khi nư ớng, hãy bắt đầu bằng mức nhiệt độ thấp hơn n đư ợc
liệt kê.

en Hư ớng dẫn cài đặt

Vị trí kệ
Vị trí kệ để nư ớng ở hai tầng:
Lưu ý: Các vật dụng đư ợc đặt trong lò nư ớng trên khay nư ớng hoặc trong khuôn/đĩa nư ớng cùng một lúc sẽ không nhất thiết phải chín cùng lúc.
i Chảo đa năng: Vị trí kệ 3
Khay nư ớng: Vị trí kệ 1
i Khay nư ớng/đĩa trên giá nư ớng
Giá đỡ dây đầu tiên: Vị trí kệ 3
Giá đỡ dây thứ hai: Vị trí kệ 1

Vị trí kệ để nư ớng trên ba tầng:
i Khay nư ớng: Mức 5
Chảo đa năng: Cấp độ 3
Khay nư ớng: Cấp độ 1
Bánh bông lan nư ớc nóng:
Khi nư ớng trên 2 tầng, hãy đặt khuôn lò xo mỗi cái ở giữa giá đỡ bằng lư ới.

Cài đặt khuyến nghị để nư ớng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ời ẩm	Nhiệt độ trong °C	Thời gian nấu ăn trong phút
bánh quy bơ	Khay nư ớng	3		140-150 ¹	25-35
bánh quy bơ	Khay nư ớng	3		140-150 ¹	20-30
Vòng xoáy Vienna, 2 cấp độ	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3 + 1		140-150 ¹	25-35
Vòng xoáy Vienna, 3 cấp độ	Chảo đa năng + Khay nư ớng	5 + 3 + 1		130-140 ¹	35-55
Bánh nhỏ	Khay nư ớng	3		150 ¹	25-35
Bánh nhỏ	Khay nư ớng			150 ¹	20-30
Bánh nhỏ, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	3 3 + 1		150 ¹	25-35
Bánh nhỏ, 3 tầng	Chảo đa năng + Khay nư ớng	5 + 3 + 1		140 ¹	30-40
Bánh bông lan nư ớc nóng	Khuôn bánh lò xo, đư ờng kính 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Bánh bông lan nư ớc nóng	Khuôn bánh lò xo, đư ờng kính 26 cm	2		160-170	30-35
Bánh bông lan nư ớc nóng, khuôn bánh Springform 2 tầng, đư ờng kính 26 cm		3 + 1		150-160 ²	35-50

¹ Làm nóng thiết bị trong năm phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.
² Làm nóng trư ớc thiết bị. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

Cài đặt khuyến nghị cho việc nư ớng

Đồ ăn	Phụ kiện/nấu ăn- đồ dùng	Vị trí kệ	Loại của sử ời ẩm	Nhiệt độ trong °C/cài đặt nư ớng	Thời gian nấu ăn trong phút
Nư ớng bánh mì	Giá đỡ dây	5		3	5-6

22 Hư ớng dẫn cài đặt

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



 22.1 Hư ớng dẫn cài đặt chung

Thực hiện theo các hư ớng dẫn này trư ớc khi bạn bắt đầu việc lắp đặt thiết bị.
i Hoạt động an toàn của thiết bị này có thể chỉ đư ợc đảm bảo nếu nó đã đư ợc cài đặt theo tiêu chuẩn chuyên nghiệp phù hợp

với các hướng dẫn cài đặt này. Người cài đặt sẽ chịu trách nhiệm về các thiệt hại phát sinh do cài đặt không đúng cách.

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 hướng dẫn lắp đặt.

Các thiết bị được 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.

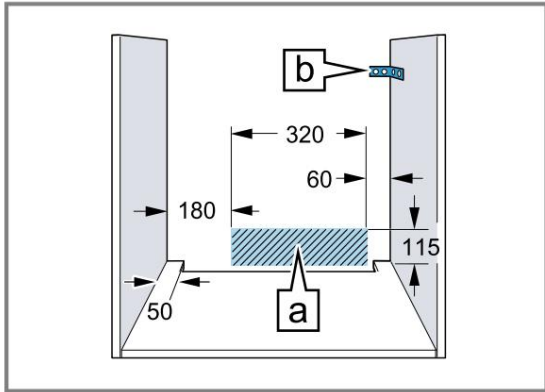
Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí hoặc cửa tủ bếp.

Có nguy cơ quá nhiệt.

• Công việc cắt bỏ các bộ phận phải được 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 cho thiết bị phải có thể được đặt ở khu vực có vạch kẻ hoặc bên ngoài khu vực lắp đặt thiết bị.

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



• 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 được chấp thuận là rất nguy hiểm. Không sử dụng nhiều ổ cắm điện. Chỉ sử dụng cáp kéo dài được chứng nhận, có tiết diện tối thiểu là 1,5 mm² và tuân thủ các yêu cầu an toàn quốc gia hiện hành.

Nếu dây nguồn quá ngắn, hãy liên hệ với khách hàng dịch vụ trước đây.

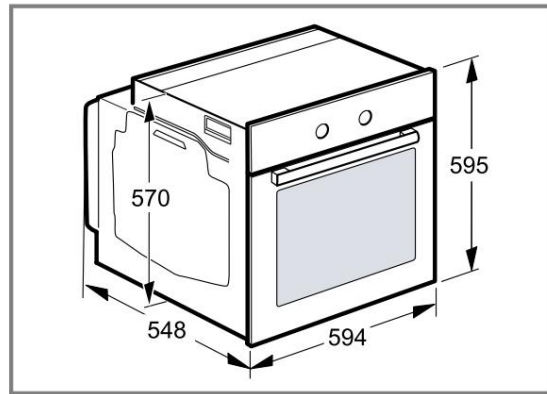
Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi được nhà sản xuất chấp thuận.

CHÚ Ý!

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

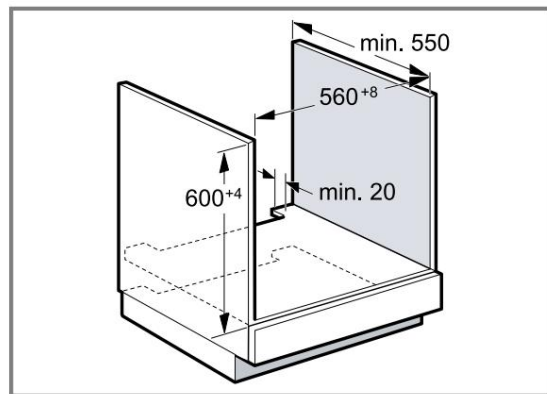
22.2 Kích thước thiết bị Bạn sẽ tìm thấy

kích thước của thiết bị tại đây



22.3 Lắp đặt bên dưới mặt bàn bếp Tuân thủ kích thước

lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt bên dưới mặt bàn bếp.



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

Kết hợp với bếp từ, khoảng cách

không được dùng thêm các dải băng dính khác để bịt kín khoảng cách giữa mặt bàn làm việc và thiết bị.

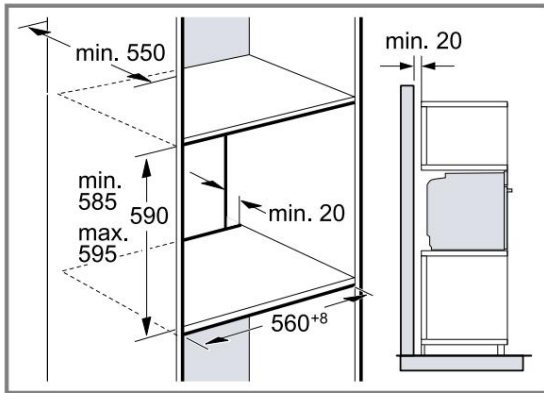
Mặt bàn làm việc phải được cố định chắc chắn vào bộ phận lắp đặt.

• Tuân thủ mọi hướng dẫn cài đặt có sẵn cho bếp nấu.

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

22.4 Lắp đặt trong một đơn vị cao

Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt trong tủ cao.



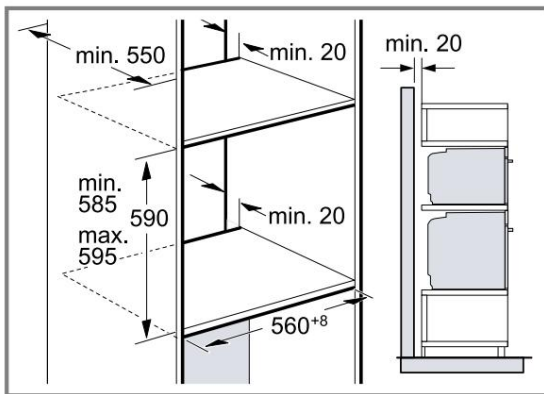
Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông gió.

Nếu bộ phận cao có thêm tấm ốp lưng ngoài các tấm ốp lưng của bộ phận chính thì phải tháo bỏ tấm ốp lưng này.

Chỉ lắp thiết bị ở độ cao cho phép tháo rời các phụ kiện một cách dễ dàng.

22.5 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau

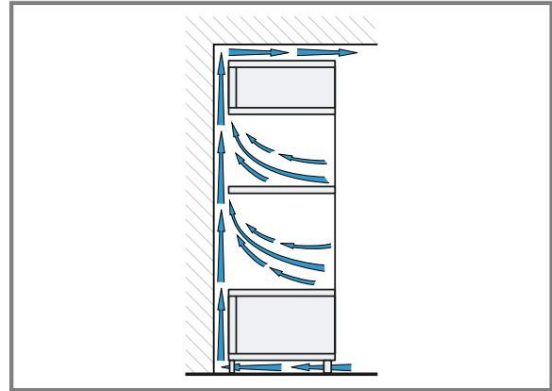
Thiết bị của bạn cũng có thể được lắp đặt phía trên hoặc phía dưới thiết bị khác. Hãy tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt các thiết bị chồng lên nhau.



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

Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho hai ứng dụng phải có lỗ thông gió rộng ít nhất 200 cm² ở khu vực đế. Để thực hiện, hãy cắt bớt tấm đế hoặc lắp lưới thông gió.

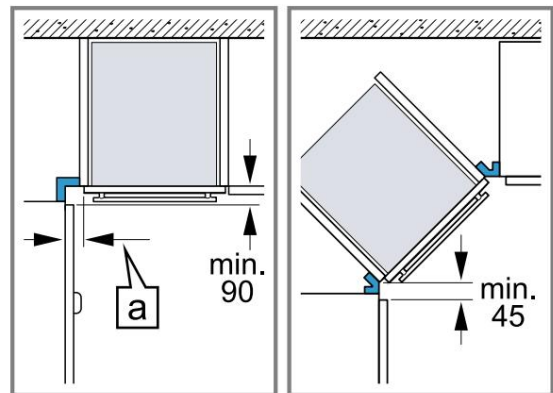
Đảm bảo trao đổi không khí theo đúng sơ đồ.



Chỉ lắp các thiết bị có chiều cao cho phép phụ kiện có thể tháo rời dễ dàng.

22.6 Lắp đặt góc

Lưu ý kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt góc.



Để đảm bảo cửa thiết bị có thể mở được, bạn phải cân nhắc đến kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trước thiết bị và tay cầm. a

22.7 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị với hệ thống điện một cách an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

Thiết bị này tự động ứng với lớp bảo vệ I và chỉ được vận hành khi có kết nối đất bảo vệ.

Cầu chì bảo vệ phải tương ứng với mức công suất được ghi trên bảng công suất của thiết bị và với các quy định của địa phương.

Thiết bị phải được ngắt kết nối khỏi cung cấp điện bất cứ khi nào công việc lắp đặt được thực hiện.

Thiết bị chỉ được kết nối bằng cáp nguồn được cung cấp.

Cáp nguồn phải được cắm vào phía sau thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách. Có thể mua dây nguồn dài 3 m từ dịch vụ sau bán hàng.

Cáp nguồn chỉ được thay thế bằng cáp từ nhà sản xuất ban đầu. Có thể mua tại dịch vụ sau bán hàng.

Việc bảo vệ tiếp xúc phải được đảm bảo ngay từ khâu lắp đặt.

Kết nối thiết bị bằng điện với phích cắm tiếp xúc bảo vệ

Lưu ý: Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm tiếp điểm bảo vệ đã được lắp đặt đúng cách.

Cắm phích cắm vào ổ cắm tiếp xúc bảo vệ.

Khi thiết bị được 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 được cấp phép mới được kết nối thiết bị. Thiết hại do kết nối không đúng cách không được được bảo hành.

Một công tắc cách ly phải được tích hợp vào hệ thống điện cố định theo đúng yêu cầu lắp đặt quy định.

1. Xác định dây pha và dây trung tính trong ổ cắm.

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

2. Kết nối bếp theo đúng kết nối sơ đồ.

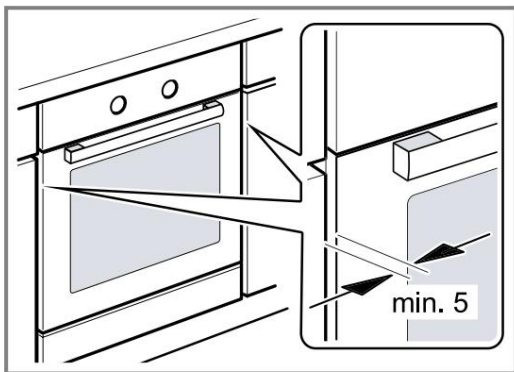
Xem bảng định mức để biết điện áp.

3. Kết nối các dây của cáp nguồn chính theo mã màu:

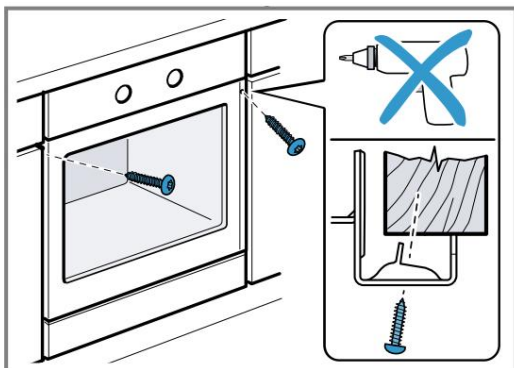
- Xanh lá/vàng = Dây dẫn bảo vệ - Xanh dương = Dây dẫn trung tính
- Nâu = Pha (dây dẫn ngoài)

22.8 Lắp đặt thiết bị

1. Trượt thiết bị vào hoàn toàn và căn giữa.



2. Vặn chặt thiết bị vào đúng vị trí.



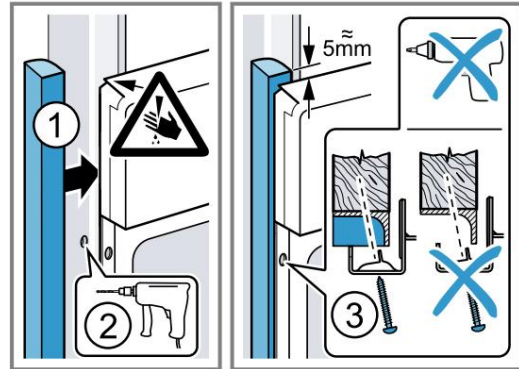
3. Đối với bếp không tay nắm có tay cầm dạng thanh dọc dài:

- Đinh kèm miếng đệm thích hợp để che phủ bất kỳ cạnh sắc nào và đảm bảo lắp đặt an toàn.

- Khoan trước các thanh nhôm để bắt vít sự liên quan.

- Cố định thiết bị bằng vít phù hợp.

③



Lưu ý: Khoảng cách giữa mặt bàn và thiết bị không được đóng bằng thanh gỗ bổ sung.

Không được lắp dải cách nhiệt vào bên hông các tấm của thiết bị bao quanh.

22.9 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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

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)

9001880406

9001880406 (030720)