Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome
MyBosch

Lò vi sóng

BE.7321.1 **BE.7321.1M**

[vi] Hướng dẫn sử dụng và lắp đặt

Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1 An toàn 2
2 Tránh thiệt hại vật chất 5
3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường 6
4 Làm quen 7
5 Phụ kiện 8
6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên 9
7 Điều khiển cơ bản 9
8 Lò vi sóng 9
9 Chế độ hoạt động kết hợp với lò vi sóng 11
10 Nướng 12
11 Meals 12
12 Chức năng thời gian 14
13 Khóa an toàn trẻ em 15
14 Các cài đặt cơ bản 15
15 Chế độ hỗ trợ làm sạch 16
16 Vệ sinh và chăm sóc 16
17 Khắc phục sự cố 18
18 Thải bỏ 19
19 Dịch vụ khách hàng 19
20 Cách thực hiện 20

21 HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT 27
21.2 Lắp ráp an toàn 27

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Hướng dẫn chung

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Giữ lại hướng dẫn và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc chuyển giao cho chủ sở hữu kế tiếp.
- Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.

1.2 Sử dụng theo quy định

Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách.

An toàn trong sử dụng chỉ được đảm bảo khi việc lắp đặt được thực hiện đúng kỹ thuật theo hướng dẫn lắp ráp. Người lắp đặt phải đảm bảo thiết bị hoạt động tốt tại nơi lắp đặt.
Chỉ sử dụng thiết bị:

- để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.
- dưới sự giám sát. Giám sát liên tục các quá trình nấu trong thời gian ngắn.
- trong nhà và trong các ứng dụng tương tự như: trong nhà bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các khu thương mại khác; trong các khu nông nghiệp; khách hàng trong khách sạn và các khu vực dân cư khác; khách hàng được phục vụ trên giường và bữa sáng.
- tới tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn EN 55011 và CISPR 11. Đây là sản phẩm Nhóm 2, Loại B. Nhóm 2 có nghĩa là vi sóng được tạo ra với mục đích hâm nóng thức ăn. Loại B có nghĩa là thiết bị phù hợp với môi trường hộ gia đình cá thể.

1.3 Hạn chế nhóm người sử dụng

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu hết những nguy hiểm có thể xảy ra.
Trẻ em không được phép nghịch thiết bị.
Trẻ em không được phép làm sạch và bảo dưỡng thiết bị, trừ khi trẻ đủ 15 tuổi trở lên và được giám sát.
Giữ trẻ dưới 8 tuổi tránh xa khỏi thiết bị và đường dây kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

Luôn đẩy các phụ kiện vào khoang nấu theo đúng hướng.

→ *"Phụ kiện", Trang 8*

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

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

- ▶ Không bao giờ được cất các vật dễ cháy trong khoang nấu.
- ▶ Nếu khói bốc ra, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xuất hiện.

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.

- ▶ Trước khi vận hành, hãy loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nấu, phần tử gia nhiệt và phụ kiện.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

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

- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

Các phụ kiện hoặc bát đĩa trở nên cực nóng.

- Luôn lấy các phụ kiện hoặc bát đĩa còn nóng ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.

Hơi cồn có thể bốc cháy trong khoang nấu nóng.

Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi nóng và ngọn lửa bùng phát có thể thoát ra.

- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống nồng độ cao trong thực phẩm.
- Không đun nóng rượu mạnh (> 15 % thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ: để rưới lên hoặc đổ lên thức ăn).
- Cẩn thận mở cửa thiết bị.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng nước!

Các bộ phận dễ tiếp cận sẽ nóng trong lúc hoạt động.

- Không chạm vào các bộ phận nóng.
- Giữ trẻ em tránh xa.

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

- Cẩn thận mở cửa thiết bị.
- Giữ trẻ em tránh xa.

Nước trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơi nước nóng.

- Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

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

- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa thiết bị vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.

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

- Không chạm vào khu vực bản lề.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- Chỉ được phép sử dụng các 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 hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.

Lớp cách điện của cáp nguồn bị hỏng rất nguy hiểm.

- Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc các nguồn nhiệt.
- Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các điểm nhọn hoặc các cạnh sắc.
- Không bao giờ gập xoắn, đè nghiến hoặc sửa đổi cáp nguồn.

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.

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

Thiết bị hoặc cáp nguồn bị hư hỏng rất nguy hiểm.

- Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
- Không bao giờ vận hành thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ.
- Không bao giờ kéo cáp nguồn khi muốn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút ở phích cắm của cáp nguồn.
- Nếu thiết bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy lập tức rút phích cắm của cáp nguồn hoặc dập cầu dao trong hộp cầu dao.
- Gọi dịch vụ khách hàng. → *Trang 19*

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ nghẹt thở!

Trẻ em có thể trùm bao bì đóng gói lên đầu hoặc bị cuốn vào trong đó và chết ngạt.

- Giữ bao bì đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
- Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói.

Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, dẫn đến ngạt thở.

- Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.
- Không để trẻ chơi với các bộ phận nhỏ.

1.5 Lò vi sóng

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG VÀ CẤT GIỮ ĐỂ SỬ DỤNG TRONG TƯƠNG LAI

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Việc sử dụng thiết bị không đúng cách sẽ rất nguy hiểm và có thể gây thiệt hại. Ví dụ, dép giữ ấm, gối nhồi vỏ ngũ cốc hoặc gối nhồi hạt có thể bắt lửa sau nhiều giờ.

- Không bao giờ được sấy khô thực phẩm hoặc quần áo bằng thiết bị.
- Không bao giờ được làm nóng dép giữ ấm, gối nhồi hạt hoặc gối nhồi vỏ ngũ cốc, bọt biển, khăn lau ẩm và những thứ tương tự bằng thiết bị.
- Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.

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

- Không bao giờ được hâm nóng thực phẩm trong bao bì giữ nhiệt.
- Không bao giờ được hâm nóng thực phẩm trong hộp bằng nhựa, giấy hay vật liệu dễ cháy khác mà không giám sát.
- Không bao giờ được đặt công suất lò vi sóng hoặc thời gian quá cao. Hãy tuân theo thông tin trong hướng dẫn sử dụng này.
- Không bao giờ được làm khô thực phẩm trong lò vi sóng.
- Không bao giờ rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm có hàm lượng nước thấp, chẳng hạn như: Bánh mì bằng lò vi sóng với công suất hoặc thời gian quá cao.

Dầu ăn có thể bắt lửa.

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

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ nổ!

Chất lỏng hoặc thực phẩm khác đựng trong hộp kín có thể dễ dàng phát nổ.

- Không được làm nóng chất lỏng hoặc thực phẩm khác đựng trong hộp kín chặt.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Thực phẩm có vỏ hoặc da rắn có thể phát nổ trong hoặc thậm chí sau khi đun nóng.

- Không bao giờ nấu trứng nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc chín nguyên vỏ.
- Không bao giờ nấu động vật có vỏ hoặc động vật giáp xác.
- Đối với trứng chiên hoặc trứng cho vào ly, hãy chọc thủng lòng đỏ trước.
- Đối với thực phẩm có vỏ hoặc da cứng, chẳng hạn như: Ví dụ: táo, cà chua, khoai tây hoặc xúc xích, vỏ có thể bị vỡ. Rạch vỏ hoặc da trước khi đun nóng.

Nhiệt lượng trong thức ăn của trẻ không được phân bổ đều.

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

Thức ăn được hâm nóng sẽ tỏa nhiệt. Đĩa có thể nóng.

- Luôn lấy đĩa hoặc phụ kiện ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.

Nếu thực phẩm được đậy kín, bao bì có thể bị vỡ.

- Luôn làm theo thông tin trên bao bì.
- Luôn lấy thức ăn ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.

Các bộ phận dễ tiếp cận sẽ nóng trong lúc hoạt động.

- Không chạm vào các bộ phận nóng.
- Giữ trẻ em tránh xa.

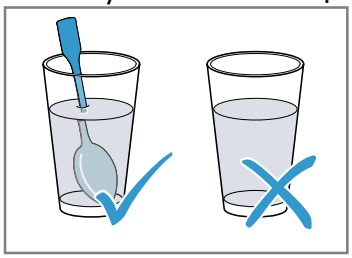
Việc sử dụng thiết bị không đúng cách sẽ rất nguy hiểm. Ví dụ, dép giữ ấm, gối nhồi hạt hoặc gối nhồi vỏ ngũ cốc, bọt biển, khăn lau ẩm và những thứ tương tự bị quá nhiệt có thể dẫn đến cháy.

- Không bao giờ được sấy khô thực phẩm hoặc quần áo bằng thiết bị.
- Không bao giờ được làm nóng dép giữ ấm, gối nhồi hạt hoặc gối nhồi vỏ ngũ cốc, bọt biển, khăn lau ẩm và những thứ tương tự bằng thiết bị.
- Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng nước!

Sôi chậm có thể xảy ra khi đun nóng chất lỏng. Điều này có nghĩa là nhiệt độ sôi đạt được mà không có bọt hơi nổi lên. Cần thận trọng ngay cả khi đồ chứa bị rung lắc nhẹ. Chất lỏng nóng có thể đột ngột sôi lên và bắn tung tóe.

- Luôn thêm một thìa vào đồ chứa khi hâm nóng. Điều này để tránh sôi chậm.



⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Bát đĩa không phù hợp có thể vỡ. Đĩa gốm sứ có thể có lỗ nhỏ ở tay cầm và nắp. Có một hốc rỗng đằng sau các lỗ này. Độ ẩm lọt vào hốc có thể khiến bát đĩa bị vỡ.

- Chỉ sử dụng bát đĩa an toàn với lò vi sóng.

Đĩa và hộp chứa bằng kim loại hoặc đĩa có trang trí bằng kim loại có thể tạo ra tia lửa điện khi sử dụng trong lò vi sóng. Thiết bị sẽ bị hỏng.

- Không bao giờ sử dụng hộp kim loại khi dùng lò vi sóng.
- Chỉ sử dụng các bát đĩa an toàn với lò vi sóng hoặc lò vi sóng kết hợp với chế độ làm nóng.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Thiết bị hoạt động với điện áp cao.

- Không bao giờ tháo vỏ.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy hiểm tổn hại sức khỏe nghiêm trọng!

Việc làm sạch không đúng cách có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị, rút ngắn thời gian sử dụng và dẫn đến các tình huống nguy hiểm như rò rỉ năng lượng vi sóng.

- Hãy vệ sinh thiết bị thường xuyên và loại bỏ cặn thức ăn còn sót lại ngay lập tức.
- Luôn giữ khoang nấu, gioăng cửa, cửa và cữ chặn cửa sạch sẽ.

→ *"Vệ sinh và chăm sóc", Trang 16*

Không bao giờ vận hành thiết bị nếu cửa khoang nấu hoặc gioăng cửa bị hỏng. Năng lượng lò vi sóng có thể bị rò ra.

- Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu, gioăng cửa hoặc khung nhựa của cửa bị hỏng.
- Chỉ cho phép sửa chữa bởi dịch vụ khách hàng.

Năng lượng vi sóng rò ra từ các thiết bị không có vỏ bọc.

- Không bao giờ tháo nắp vỏ.
- Nếu cần bảo trì hoặc sửa chữa, hãy gọi dịch vụ khách hàng.

2 Tránh thiệt hại vật chất

2.1 Thông tin chung

LƯU Ý!

Hơi cồn có thể bốc cháy trong khoang nấu nóng và gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Lửa bùng cháy có thể khiến cửa thiết bị bị nứt và có thể rơi ra. Cửa kính có thể bị nứt và vỡ vụn. Áp suất âm sinh ra có thể khiến khoang nấu bị biến dạng đáng kể vào trong.

▶ Không đun nóng rượu mạnh (> 15 % thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ: để rưới lên hoặc đổ lên thức ăn).

Nếu có nước trong khoang nấu nóng, sẽ xuất hiện hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.

Độ ẩm trong khoang nấu lâu ngày sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.

▶ Lau sạch nước ngưng sau mỗi lần nấu. Sau khi vận hành ở nhiệt độ cao, chỉ để khoang nấu nguội khi đóng kín.
▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong khoang nấu kín trong thời gian dài.
▶ Không bảo quản thực phẩm trong khoang nấu.
▶ Không kẹp bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị.

Nếu gioăng quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không còn đóng đúng cách trong quá trình vận hành. Mặt trước đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.

▶ Luôn giữ gioăng sạch sẽ.
▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hư hỏng hoặc không có gioăng.

Việc sử dụng cửa thiết bị làm chỗ ngồi hoặc bề mặt chứa có thể làm hỏng cửa thiết bị.

▶ Không đứng, ngồi, treo hoặc tựa vào cửa thiết bị.

2.2 Lò vi sóng

Hãy tuân theo hướng dẫn này khi sử dụng lò vi sóng.

LƯU Ý!

Nếu kim loại chạm vào thành khoang nấu, tia lửa điện sẽ được tạo ra có thể làm hỏng thiết bị hoặc phá hủy kính cửa bên trong.

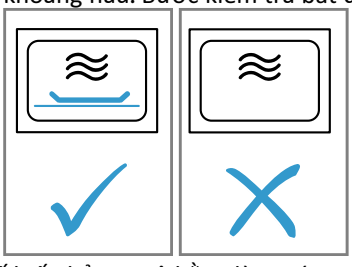
▶ Kim loại, ví dụ thìa trong thủy tinh, phải cách thành khoang nấu và mặt trong cửa ít nhất 2 cm.

Khay nhôm trong thiết bị có thể gây ra tia lửa điện. Thiết bị sẽ bị hỏng do hình thành tia lửa điện.

▶ Không sử dụng khay nhôm trong thiết bị.

Vận hành thiết bị mà không có thức ăn trong khoang nấu sẽ dẫn đến tình trạng quá tải.

▶ Không được khởi động lò vi sóng khi chưa có thức ăn trong khoang nấu. Bước kiểm tra bát đĩa nhanh sẽ được loại trừ.



Chế biến bỏng ngô bằng lò vi sóng nhiều lần liên tiếp với công suất vi sóng quá cao có thể làm hỏng khoang nấu.

▶ Để thiết bị nguội trong vài phút giữa các lần chế biến.
▶ Không được cài đặt công suất vi sóng quá cao.
▶ Sử dụng tối đa 600 Watt.
▶ Luôn đặt túi bỏng ngô lên đĩa thủy tinh.

Bát đĩa không phù hợp có thể gây hư hỏng.

▶ Khi sử dụng chế độ nướng hoặc vi sóng kết hợp, chỉ sử dụng bát đĩa có thể chịu được nhiệt độ cao.

3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường

3.1 Xử lý bao bì

Các vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế.

- ▸ Xử lý loại bỏ các thành phần riêng biệt theo từng loại.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn tuân thủ hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện hơn.

Hiếm khi mở cửa thiết bị trong quá trình vận hành.

- Nhiệt độ trong buồng nấu vẫn được duy trì và thiết bị không phải làm nóng lại.

Hâm nóng đồng thời hai cốc chất lỏng.

- Hâm nóng đồng thời nhiều loại thực phẩm tốn ít năng lượng hơn so với việc lần lượt hâm nóng nhiều loại thực phẩm.

Tắt màn hình trong phần cài đặt cơ bản.

- Trong chế độ nghỉ, thiết bị sẽ tốn ít điện hơn.

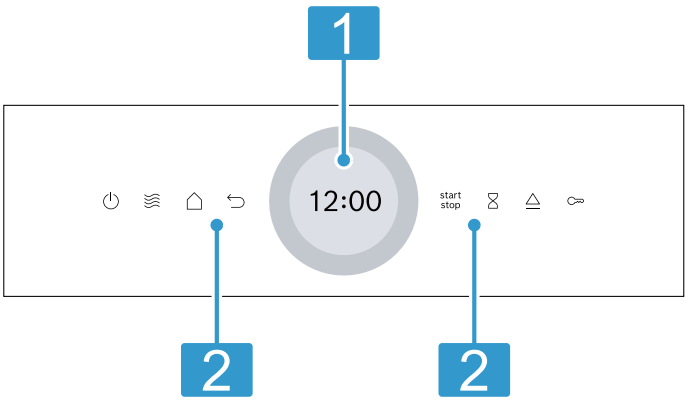
Các hướng dẫn

- Màn hình tự động giảm độ sáng xuống mức 1 trong chế độ chờ.
- Thiết bị cần thiết:
  - ở chế độ chờ với màn hình tắt, tối đa 0.5 W

4 Làm quen

4.1 Bảng điều khiển

Hãy cài đặt tất cả các chức năng của thiết bị và nhận thông tin về trạng thái vận hành qua bảng điều khiển.
Tùy theo kiểu thiết bị mà những chi tiết trong hình ảnh có thể khác nhau, ví dụ màu sắc và hình dạng.



1 Màn hình có vòng xoay
Sử dụng vòng cài đặt kỹ thuật số để cài đặt thiết bị trên màn hình.
Bạn sẽ thấy các giá trị cài đặt, khả năng chọn hoặc văn bản hướng dẫn.
→ *"Màn hình cảm ứng", Trang 7*

2 Những trường cảm ứng
Thiết lập trực tiếp những chức năng khác nhau tiếp bằng cách sử dụng trường cảm ứng.
→ *"Những trường cảm ứng", Trang 7*

4.2 Những trường cảm ứng

Vùng chạm là vùng cảm ứng. Để chọn một chức năng, hãy chạm vào nút tương ứng.

Trường cảm ứng	Chức năng
⏻	Bật hoặc tắt thiết bị. → *"Điều khiển cơ bản", Trang 9*
≋	Truy cập trực tiếp vào lò vi sóng → *"Lò vi sóng", Trang 9*
⮌	Quay lại một cài đặt.
start stop	Khởi động hay gián đoạn chế độ hoạt động. → *"Điều khiển cơ bản", Trang 9*
⧖	Chọn báo thức.
⚷	Kích hoạt hoặc bỏ kích hoạt khóa trẻ em.
⏏	Mở cửa thiết bị
⌂	Mở menu các kiểu chế độ hoạt động.

4.3 Màn hình cảm ứng

Trong màn hình cảm ứng, bạn có thể thấy các tùy chọn tùy chọn và cài đặt được thực hiện cho chức năng hiện tại.
Để lựa chọn một mục, hãy chạm vào vùng văn bản tương ứng.

Vòng xoay kỹ thuật số

Có thể sử dụng vòng xoay kỹ thuật số bên ngoài màn hình để thay đổi giá trị cài đặt.
Khi đã đạt đến giá trị nhỏ nhất hoặc lớn nhất, giá trị này vẫn hiển thị trên màn hình. Nếu cần, sử dụng vòng xoay để chỉnh lại giá trị. Di chuyển chậm ngón tay của bạn trên vòng xoay để cài đặt chính xác giá trị. Cũng có thể cài đặt trực tiếp thời gian bằng cách chọn điểm trên vòng xoay, điểm tương ứng với số phút hoặc giờ mong muốn, ví dụ: nhấn xuống trong 30 phút/ giây.

Phạm vi cài đặt

Phạm vi cài đặt nằm ở giữa màn hình.
Xem những tùy chọn lựa chọn hiện tại và những cài đặt đã được thực hiện trong phạm vi cài đặt.
Menu và những tùy chọn cài đặt khác được sắp xếp theo chiều ngang. Danh sách lựa chọn cho những chức năng được sắp xếp theo chiều dọc. Vuốt qua màn hình để cuộn trong phạm vi cài đặt. Nhấn chức năng trên màn hình để chọn một chức năng.

Biểu tượng có thể có trong phạm vi cài đặt

Biểu tượng	Ý nghĩa
✓	Xác nhận giá trị cài đặt.
↺	Thiết lập lại giá trị cài đặt.
∧	Thay đổi giá trị cài đặt trong chế độ hoạt động đang chạy.

4.4 Nút mở cửa tự động

Khi bạn nhấn nút mở cửa tự động, cửa thiết bị sẽ được mở ra. Bạn cũng hoàn toàn có thể mở cửa thiết bị bằng tay.

Các hướng dẫn

- Trong trường hợp mất điện, chức năng cửa tự động mở sẽ không hoạt động. Bạn cũng hoàn toàn có thể mở cửa bằng tay.
- Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang vận hành, chế độ hoạt động sẽ được dừng lại.
- Nếu bạn đóng cửa thiết bị lại, chế độ hoạt động sẽ không tự động tiếp tục. Hãy khởi động chế độ hoạt động.
- Nếu tắt thiết bị trong thời gian dài, cửa thiết bị sẽ mở ra lâu hơn một chút khi nhấn nút mở cửa.

4.5 Những cách làm nóng và chức năng

Để dễ dàng tìm thấy cách làm nóng nào phù hợp cho thực phẩm, chúng tôi sẽ giải thích cho bạn về sự khác biệt và lĩnh vực ứng dụng tại đây.

Tên	Công suất/Mức	Cách sử dụng
Microwave	90/180/360/600/"boost"	Để rã đông, nấu và hâm nóng thức ăn và chất lỏng. → *"Lò vi sóng", Trang 9*
Grill	Những mức nhiệt độ: ■ 1 = yếu ■ 2 = trung bình ■ 3 = cao	Đồ nướng có dạng phẳng như nướng xúc xích nhỏ hoặc lát bánh mỳ. Chế biến thức ăn kiểu "Gratin". → *"Nướng", Trang 12*
Chế độ hoạt động kết hợp với lò vi sóng	90/180/360 W + Mức nhiệt độ 1/2/3	Làm món hầm kiểu nướng và chế biến món ăn kiểu "Gratin". Món ăn chín vàng bên ngoài. → *"Chế độ hoạt động kết hợp với lò vi sóng", Trang 11*
Meals		Những cài đặt được lập trình sẵn cho nhiều món ăn.
Cleaning		Chọn chức năng vệ sinh cho buồng nấu. → *"Chế độ hỗ trợ làm sạch", Trang 16*
Basic settings		Điều chỉnh các cài đặt cơ bản. → *"Các cài đặt cơ bản", Trang 15*

4.6 Buồng nấu

Những chức năng trong buồng nấu giúp bạn vận hành thiết bị đơn giản hơn.

Bề mặt tự làm sạch

Trần trong buồng nấu có khả năng tự làm sạch. Những bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám. Khi thiết bị đang hoạt động, những bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ và loại bỏ những vết dầu mỡ khi chiên hoặc nướng.

Đèn buồng nấu

Khi bạn mở cửa thiết bị ra, đèn buồng nấu sẽ bật. Nếu cửa thiết bị mở lâu hơn 15 phút, đèn bên trong sẽ được tắt. Trong phần lớn chế độ làm nóng và chức năng, đèn buồng nấu sẽ bật trong khi đang hoạt động. Khi kết thúc chế độ hoạt động, đèn buồng nấu sẽ tắt.

Quạt tản nhiệt

Quạt tản nhiệt được bật và tắt khi cần thiết. Luồng khí ấm thoát ra qua những khe thông gió phía trên cửa thiết bị.

LƯU Ý!

Bịt các khe thông khí sẽ khiến thiết bị quá nhiệt.

▶ Không che các khe thông khí.

Để giúp buồng nấu nguội nhanh hơn sau khi hoạt động, quạt tản nhiệt sẽ chạy trong một khoảng thời gian nhất định. Khi thiết bị chạy trong độ chế độ lò vi sóng, nó vẫn lạnh nhưng quạt tản nhiệt vẫn còn bật. Quạt tản nhiệt vẫn có thể tiếp tục chạy, ngay cả khi chế độ lò vi sóng đã kết thúc.

4.7 Ngưng tụ nước

Khi nấu, hiện tượng ngưng tụ nước có thể xuất hiện trong buồng nấu và trên cửa thiết bị. Hiện tượng ngưng tụ này là bình thường và không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị. Sau khi nấu, nên lau sạch nước đã ngưng tụ.

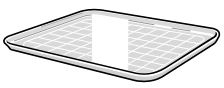
4.8 Cửa thiết bị

Có thể dùng △ để mở cửa. Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang chạy, chế độ hoạt động sẽ dừng lại. Khi cửa thiết bị được đóng lại, chế độ hoạt động sẽ được tiếp tục với start stop.

5 Phụ kiện

Hãy sử dụng phụ kiện chính hãng. Được thiết kế phù hợp với thiết bị của bạn.

Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị.

Phụ tùng		Cách sử dụng
Vỉ nướng		■ Công suất vi sóng tối đa không phù hợp với vỉ nướng ■ Vỉ nướng để nướng và nướng cháy ■ Vỉ nướng được dùng làm nơi đặt bát đĩa
Bát thủy tinh		■ Khi nướng trực tiếp trên vỉ, cần lưu ý nước bị bắn ra ■ Đặt vỉ nướng vào trong bát thủy tinh ■ An toàn khi sử dụng trong lò vi sóng

6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thực hiện các cài đặt cho lần chạy thử đầu tiên. Làm sạch thiết bị và phụ kiện.

6.1 Vận hành thử lần đầu

Bạn phải thực hiện những cài đặt cho lần vận hành thử ban đầu trước khi có thể sử dụng thiết bị của mình.

Thực hiện vận hành thử lần đầu

1. Bật thiết bị bằng ⏻.
✔ Cài đặt đầu tiên xuất hiện.
2. Nếu cần thay đổi cài đặt, nhấn vào một giá trị trong danh sách hoặc dùng vòng xoay để thay đổi giá trị.
Những phần có thể cài đặt:
   - Ngôn ngữ
   - Thời gian
3. Nhấn vào ✓ để chuyển sang mục cài đặt tiếp theo.
4. Đi qua những mục cài đặt và thay đổi chúng nếu cần.
✔ Sau mục cài đặt cuối cùng, một thông báo xuất hiện trên màn hình cho biết cài đặt đã hoàn tất.

6.2 Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên

Làm sạch buồng nấu và phụ kiện trước khi sử dụng thiết bị này để chế biến thức ăn vào lần đầu tiên.

1. Đảm bảo không còn mảnh bao bì, phụ kiện hoặc vật thể nào khác còn trong buồng nấu.
2. Sử dụng loại vải mềm và ẩm để lau sạch các bề mặt nhẵn trong buồng nấu.
3. Đóng cửa thiết bị.
4. Trong khi thiết bị đang gia nhiệt, hãy thông gió xung quanh.
5. Cài đặt chế độ nướng ở mức 3.
6. Cài đặt thời lượng tối đa 15 phút.
7. Để thiết bị nguội hẳn.
8. Khi buồng nấu đã nguội hẳn, dùng một khăn lau bát thấm nước xà phòng để lau sạch những bề mặt nhẵn.

6.3 Vệ sinh phụ kiện

▸ Sử dụng khăn mềm thấm nước xà phòng để làm sạch kỹ phụ kiện.

7 Điều khiển cơ bản

7.1 Bật thiết bị

▸ Nhấn vào ⏻.
✔ Thiết bị đã sẵn sàng.

7.2 Tắt thiết bị

▸ Nhấn vào ⏻.
✔ Thiết bị hủy chế độ đang chạy.
✔ Thời gian được hiển thị trên màn hình trong vài phút.

7.3 Khởi động chế độ hoạt động

▸ Nhấn vào start stop.

7.4 Gián đoạn chế độ hoạt động

1. Nhấn start stop hay mở cửa thiết bị.
✔ Ngừng chế độ hoạt động.
2. Đóng cửa thiết bị và nhấn start stop để tiếp tục chế độ hoạt động.
✔ Tiếp tục chế độ hoạt động.

7.5 Hủy chế độ hoạt động

▸ Nhấn vào ⏻.
✔ Thiết bị hủy chế độ đang chạy.

8 Lò vi sóng

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để nấu ăn, hâm nóng hoặc rã đông thực phẩm một cách đặc biệt nhanh chóng.

8.1 Những mức công suất vi sóng

Tại đây, bạn sẽ tìm thấy phần tổng quan về công suất vi sóng và khuyến nghị về cách sử dụng chúng.

Công suất vi sóng tính bằng Watt	Thời lượng tối đa tính bằng giờ	Cách sử dụng
90 W	1:30	Rã đông những thức ăn nhạy cảm.
180 W	1:30	Rã đông thức ăn và tiếp tục nấu.
360 W	1:30	Nấu thịt và cá hoặc hâm nóng những thức ăn nhạy cảm.
600 W	1:30	Làm nóng thức ăn và nấu.
boost	00:30	Làm nóng chất lỏng.

Các hướng dẫn
- Công suất vi sóng tối đa "boost" được giảm dần xuống mức 600 Watt trong vài phút đầu tiên để bảo vệ thiết bị. Công suất tối đa sẽ tái khả dụng sau một thời gian làm mát.
- Công suất vi sóng không tương ứng với mức tiêu thụ điện thực tế của thiết bị.

8.2 Bát đĩa và phụ kiện an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng

Để hâm nóng thức ăn đều và tránh làm hỏng thiết bị, nên sử dụng bát đĩa và phụ kiện phù hợp.

Hướng dẫn: Trước khi sử dụng bát đĩa trong lò vi sóng, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Nếu không chắc chắn, hãy thực hiện một bài kiểm tra bát đĩa.

→ *"Kiểm tra bát đĩa xem có an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng không", Trang 10*

An toàn khi sử dụng trong lò vi sóng

Bát đĩa và phụ kiện	Chú thích
Bát đĩa làm từ chất liệu chịu nhiệt và an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng: ■ Thủy tinh ■ Gốm thủy tinh ■ Sứ ■ Nhựa chịu nhiệt ■ Gốm tráng men hoàn toàn không có vết nứt	Những vật liệu này cho phép tia sóng viba đi qua. Lò vi sóng sẽ không làm hỏng bát đĩa chịu nhiệt.
Bộ đồ ăn bằng kim loại	**Hướng dẫn:** Bạn có thể sử dụng bộ đồ ăn bằng kim loại, ví dụ như để một cái thìa vào trong ly để tránh hiện tượng quá sôi.

LƯU Ý!

Nếu kim loại chạm vào thành khoang nấu, tia lửa điện sẽ được tạo ra có thể làm hỏng thiết bị hoặc phá hủy kính cửa bên trong.

▶ Kim loại, ví dụ thìa trong thủy tinh, phải cách thành khoang nấu và mặt trong cửa ít nhất 2 cm.

Không an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng

Bát đĩa và phụ kiện	Chú thích
Bát đĩa bằng kim loại	Kim loại không cho tia sóng viba đi qua. Thức ăn hầu như không được hâm nóng.
Bát đĩa có hình trang trí bằng vàng hoặc bạc	Lò vi sóng có thể làm hư hỏng đồ trang trí bằng vàng và bạc. **Lời khuyên:** Nếu nhà sản xuất đảm bảo bát đĩa được sử dụng an toàn trong lò vi sóng, vậy bạn có thể sử dụng loại bát đĩa đó.

8.3 Kiểm tra bát đĩa xem có an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng không

Thực hiện một bài kiểm tra bát đĩa để kiểm tra xem bát đĩa có an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng không. Bạn chỉ được phép vận hành thiết bị ở chế độ lò vi sóng mà không có thức ăn, khi thực hiện bài kiểm tra bát đĩa.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng nước!

Các bộ phận dễ tiếp cận sẽ nóng trong lúc hoạt động.

▸ Không chạm vào các bộ phận nóng.

▸ Giữ trẻ em tránh xa.

1. Đặt bát đĩa rỗng vào buồng nấu.
2. Chỉnh thiết bị ở mức công suất vi sóng tối đa trong ½ - 1 phút.
3. Khởi động chế độ hoạt động.
4. Kiểm tra bát đĩa nhiều lần:
   - Nếu bát đĩa nguội hoặc ấm ở mức sờ tay được, vậy nó an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng.
   - Nếu bát đĩa nóng hoặc xuất hiện tia lửa điện, dừng thực hiện kiểm tra bát đĩa. Bát đĩa này không an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng.

8.4 QuickStart

1. Nhấn ≋.
2. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

✔ Công suất vi sóng mặc định được bắt đầu trong 1 phút.

Hướng dẫn: Bạn có thể thay đổi cài đặt mặc định của công suất vi sóng trong cài đặt cơ bản. → *Trang 15*

8.5 Cài đặt lò vi sóng

Hướng dẫn:

Chắc chắn bạn đang sử dụng lò vi sóng đúng cách:
- Chú ý các thông tin an toàn. → *Trang 3*
- Chú ý đến những hướng dẫn để tránh gây thiệt hại tài sản. → *Trang 5*
- Chú ý các thông tin về bát đĩa và phụ kiện an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng.

1. Nhấn vào "Microwave" trong menu.
   – Hoặc chọn trực tiếp lò vi sóng bằng trường cảm ứng ≋.
2. Nhấn vào công suất vi sóng tính bằng Watt.
3. Cài đặt công suất vi sóng bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào ✓ trong màn hình để xác nhận công suất vi sóng,
5. Nhấn vào ◷ "Cooking time".
   Một chế độ hoạt động của lò vi sóng luôn mất nhiều thời gian.
6. Nhấn giá trị thời gian thích hợp, ví dụ: phần hiển thị phút "m" hoặc phần hiển thị giây "s" để thay đổi thời lượng đã cài đặt sẵn.

✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.

7. Cài đặt thời lượng bằng vòng xoay.
   Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
8. Nhấn vào ✓ trên màn hình để xác nhận thời lượng đã cài đặt.
9. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

✔ Lò vi sóng khởi động và thời lượng đã hết. Khi công suất vi sóng ở mức tối đa, "boost" màn hình hiển thị mức giảm công suất.

✔ Khi thời lượng đã kết thúc, một âm tín hiệu phát ra. Một thông báo xuất hiện trên màn hình cho biết chế độ hoạt động đã kết thúc.

10. Khi thời lượng đã kết thúc:
    – Nếu cần, bạn có thể thực hiện thêm một số cài đặt khác và khởi động lại chế độ hoạt động.
    – Khi đã nấu xong thức ăn, tắt thiết bị bằng ⏻.
11. Làm khô buồng nấu.

Lời khuyên: Để sử dụng thiết bị của mình một cách tối ưu, hãy làm theo thông tin trong phần đề xuất cài đặt.

→ *"Cách thực hiện", Trang 20*

8.6 Thay đổi công suất vi sóng

Bạn có thể thay đổi công suất vi sóng trong khi đang vận hành.

1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào công suất vi sóng đã cài đặt.
3. Cài đặt công suất vi sóng bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào ✓.

8.7 Thay đổi thời lượng

1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào "Cooking time" đã cài đặt.
3. Nhấn giá trị thời gian thích hợp, ví dụ: phần hiển thị phút "m" hoặc phần hiển thị giây "s" để thay đổi thời lượng đã cài đặt sẵn.

✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.

4. Cài đặt thời lượng bằng vòng xoay.
   Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
5. Nhấn vào ✓.

8.8 Nấu lại thức ăn

Bạn có thể nấu lại thức ăn sau khi hết thời lượng.

1. Nhấn vào "Add extra cooking time".
2. Cài đặt thời lượng mong muốn.
   → *"Cài đặt thời lượng", Trang 14*
   Có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt bằng ↺.
3. Nhấn vào ✓.
4. Khởi động chế độ hoạt động bằng start stop.

8.9 Gián đoạn chế độ hoạt động

1. Nhấn start stop hay mở cửa thiết bị.

✔ Ngừng chế độ hoạt động.

2. Đóng cửa thiết bị và nhấn start stop để tiếp tục chế độ hoạt động.

✔ Tiếp tục chế độ hoạt động.

8.10 Hủy chế độ hoạt động

▶ Nhấn vào ⏻.

✔ Thiết bị hủy chế độ đang chạy.

9 Chế độ hoạt động kết hợp với lò vi sóng

Có thể rút ngắn thời gian nấu hay khi muốn hâm nóng thức ăn và đồng thời chín vàng bằng cách sử dụng chức năng nướng kết hợp với lò vi sóng.
Có thể lựa chọn một trong những công suất vi sóng sau:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

9.1 Cài đặt chế độ bổ sung chức năng vi sóng

Điều kiện tiên quyết: Thiết bị được bật.

1. Nhấn vào "Grill".
2. Nhấn vào "Level".
   – Chọn mức nhiệt độ mong muốn bằng vòng xoay.
   – Nhấn vào ✓.
3. Nhấn vào "Microwave function".
   – Chọn công suất vi sóng mong muốn bằng vòng xoay.
   – Nhấn vào ✓.

✔ Một thời lượng đã cài đặt xuất hiện trên màn hình.

4. Nhấn "Cooking time" khi muốn thay đổi một thời lượng đã được cài đặt trước.
   – Chọn thời lượng mong muốn bằng vòng xoay.
   – Nhấn vào ✓.
5. Nhấn "End" để chọn thời kết thúc mong muốn.
   – Chọn thời gian mong muốn bằng vòng xoay.
   – Nhấn vào ✓.
6. Khởi động chế độ hoạt động bằng start stop.

✔ Khi thời lượng đã trôi qua, một âm tín hiệu vang lên.

9.2 Thay đổi mức nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi mức nhiệt độ trong khi đang vận hành.

1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào mức nhiệt độ đã cài đặt.
3. Cài đặt mức nhiệt độ mong muốn bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào ✓.

9.3 Thay đổi công suất vi sóng

Bạn có thể thay đổi công suất vi sóng trong khi đang vận hành.

1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào công suất vi sóng đã cài đặt.
3. Cài đặt công suất vi sóng bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào ✓.

9.4 Thay đổi thời lượng

1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào "Cooking time" đã cài đặt.
3. Nhấn giá trị thời gian thích hợp, ví dụ: phần hiển thị phút "m" hoặc phần hiển thị giây "s" để thay đổi thời lượng đã cài đặt sẵn.

✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.

4. Cài đặt thời lượng bằng vòng xoay.
   Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
5. Nhấn vào ✓.

9.5 Nấu lại thức ăn

Bạn có thể nấu lại thức ăn sau khi hết thời lượng.

1. Nhấn vào "Add extra cooking time".
2. Cài đặt thời lượng mong muốn.
   → *"Cài đặt thời lượng", Trang 14*
   Có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt bằng ↺.
3. Nhấn vào ✓.
4. Khởi động chế độ hoạt động bằng start stop.

9.6 Gián đoạn chế độ hoạt động

1. Nhấn start stop hay mở cửa thiết bị.

✔ Ngừng chế độ hoạt động.

2. Đóng cửa thiết bị và nhấn start stop để tiếp tục chế độ hoạt động.

✔ Tiếp tục chế độ hoạt động.

9.7 Hủy chế độ hoạt động

▶ Nhấn vào ⏻.

✔ Thiết bị hủy chế độ đang chạy.

10 Nướng

Bạn có thể nướng vàng hoặc nướng xém thức ăn trong chế độ nướng. Bạn có thể sử dụng riêng chế độ nướng hoặc kết hợp với chế độ lò vi sóng.

10.1 Những mức nhiệt độ

Những mức nhiệt độ sau khả dụng cho bạn.

Mức nhiệt độ	Thức ăn
1 (yếu)	■ Món hầm kiểu nướng dày ■ Bánh souffle
2 (trung bình)	■ Món hầm kiểu nướng khuôn phẳng ■ Cá
3 (cao)	■ Xúc xích nhỏ ■ Bánh mỳ gối

10.2 Chế độ tắt an toàn

Để bảo vệ an toàn cho người dùng, thiết bị được trang bị chế độ tắt an toàn. Nếu thiết bị được sử dụng trong thời gian dài, nó sẽ tự động tắt.
Khoảng thời gian cho đến khi tắt máy phụ thuộc vào cài đặt:
■ Nướng: 90 phút

10.3 Cài đặt chế độ nướng

Điều kiện tiên quyết: Thiết bị được bật.
1. Nhấn vào "Grill".
2. Nhấn vào "Level".
3. Chọn mức nhiệt độ mong muốn.
4. Nhấn vào ✓.
5. Cài đặt thời lượng mong muốn khi đã xác định được nó.
   – Nhấn vào "Cooking time".
   – Cài đặt thời lượng mong muốn bằng vòng xoay.
   – Nhấn vào ✓.
6. Cài đặt thời gian kết thúc mong muốn khi đã xác định được nó.
   – Nhấn vào "End".
   – Cài đặt thời gian kết thúc mong muốn bằng vòng xoay.
   – Nhấn vào ✓.
7. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

✔ Khi thời lượng đã trôi qua, một âm tín hiệu vang lên.

10.4 Thay đổi mức nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi mức nhiệt độ trong khi đang vận hành.
1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào mức nhiệt độ đã cài đặt.
3. Cài đặt mức nhiệt độ mong muốn bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào ✓.

10.5 Thay đổi thời lượng

1. Nhấn vào ^.
2. Nhấn vào "Cooking time" đã cài đặt.
3. Nhấn giá trị thời gian thích hợp, ví dụ: phần hiển thị phút "m" hoặc phần hiển thị giây "s" để thay đổi thời lượng đã cài đặt sẵn.

✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.

4. Cài đặt thời lượng bằng vòng xoay.
   Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
5. Nhấn vào ✓.

10.6 Nấu lại thức ăn

Bạn có thể nấu lại thức ăn sau khi hết thời lượng.
1. Nhấn vào "Add extra cooking time".
2. Cài đặt thời lượng mong muốn.
   → *"Cài đặt thời lượng", Trang 14*
   Có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt bằng ↺.
3. Nhấn vào ✓.
4. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

10.7 Gián đoạn chế độ hoạt động

1. Nhấn start/stop hay mở cửa thiết bị.

✔ Ngừng chế độ hoạt động.

2. Đóng cửa thiết bị và nhấn start/stop để tiếp tục chế độ hoạt động.

✔ Tiếp tục chế độ hoạt động.

10.8 Hủy chế độ hoạt động

▸ Nhấn vào ⏻.

✔ Thiết bị hủy chế độ đang chạy.

11 Meals

Chế độ hoạt động này "Meals" trong thiết bị sẽ hỗ trợ bạn chuẩn bị nhiều món ăn khác nhau và tự động chọn lựa những cài đặt tối ưu.

11.1 Những hướng dẫn về cài đặt món ăn

Hãy làm theo những hướng dẫn sau để thu được chất lượng món ăn tốt nhất:
■ Chỉ dùng những thực phẩm tươi không bị hư hại.
■ Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân nó lên. Nếu bạn không thể nhập trọng lượng chính xác vào thiết bị, hãy làm tròn trọng lượng lên hoặc xuống.
■ Chỉ sử dụng bát đĩa chịu nhiệt, an toàn khi dùng trong lò vi sóng, ví dụ như làm bằng thủy tinh hoặc gốm.
■ Đặt thực phẩm vào buồng nấu đang trong trạng thái mát.

Rã đông
■ Cấp đông và bảo quản thực phẩm trong trạng thái nằm phẳng ở -18 ° C.
■ Đặt thực phẩm đông lạnh lên một đĩa phẳng, ví dụ như đĩa thủy tinh hoặc đĩa sứ.
■ Thực phẩm có thể chưa được rã đông hết mặc dù chương trình sắp hết. Mặc dù vậy, thực phẩm vẫn có thể dễ dàng được tiếp tục chế biến.
■ Để thực phẩm đã rã đông nghỉ thêm từ 10 đến 30 phút trong thiết bị đã tắt, để cân bằng nhiệt độ.
■ Khi rã đông thịt đỏ hay thịt gia cầm, chất lỏng sẽ chảy ra. Lau sạch chất lỏng chảy ra khi lật. Không được tái sử dụng chất lỏng này hoặc để nó tiếp xúc với những thực phẩm khác.

- Lấy thịt xay đã được rã đông ra sau khi lật.
- Trước hết, đặt nguyên miếng thịt gia cầm có phần ức và những miếng có da vào trong bát hay đĩa.

Rau
- Rau tươi: Cắt thành những miếng bằng nhau. Cứ 100 gr, thêm một thìa ăn nước vào.
- Rau đông lạnh: Chỉ phù hợp cho rau đã chần qua và chưa chín sẵn. Không phù hợp cho rau cấp đông có sốt kem. Cho thêm 1 đến 3 thìa ăn nước. Không thêm nước vào rau chân vịt và bắp cải đỏ.

Khoai tây
- Khoai tây muối: Cắt thành những miếng bằng nhau. Cứ 100 gr, thêm hai thìa ăn nước và một chút muối vào.
- Khoai tây bóc vỏ: Sử dụng khoai tây có cùng độ dày. Rửa sạch và gọt vỏ. Cho khoai tây vào đĩa hay bát không có nước, khi khoai vẫn còn ướt.
- Khoai tây bỏ lò: Sử dụng khoai tây có cùng độ dày. Rửa sạch, lau khô và gọt vỏ.

Cơm
- Không sử dụng gạo lứt hay gạo được đóng gói trong bịch nấu ăn.
- Cho thêm vào hai đến hai lần rưỡi lượng nước vào gạo.

Gia cầm
- Chỉ sử dụng những miếng thịt gà ở nhiệt độ tủ lạnh.
- Dùng dĩa hâm vào da ở vài chỗ.
- Đặt miếng thịt gà lên trên vỉ nướng, mặt chính của nó hướng lên trên. Đặt vỉ nướng vào trong bát thủy tinh. Những giọt chất lỏng nhỏ xuống sẽ được hứng.

Lasagne
- Lasagne đã cấp đông có độ cao khoảng 3 cm là tốt nhất.
- Lấy lasagne ra khỏi bao bì và đặt chúng vào bát hay đĩa an toàn sử dụng trong lò vi sóng.
- Nếu bạn làm món lasagna cấp đông theo khẩu phần hơn 700 g, hãy úp ngược một cái đĩa lên bát đựng. Đĩa này phải an toàn dùng trong lò vi sóng.

11.2 Cài đặt chương trình

Điều kiện tiên quyết: Thiết bị được bật.

1. Nhấn vào "Meals".
2. Chọn một chương trình.
3. Nhấn vào trọng lượng đã được cài đặt sẵn.
4. Sử dụng vòng điều khiển để cài đặt trọng lượng mong muốn.
5. Xác nhận trọng lượng với ✓.
6. Cài đặt thời gian kết thúc mong muốn khi đã xác định được nó.
   – Nhấn vào "End".
   – Cài đặt thời gian mong muốn.
   – Xác nhận thời gian kết thúc với ✓.
7. Cho thức ăn vào trong buồng nấu.
8. Đóng cửa thiết bị.
9. Nhấn vào start/stop.

✔ Khi thời lượng đã trôi qua, một âm tín hiệu vang lên.

Hướng dẫn: Hướng dẫn xuất hiện trên màn hình trong quá trình chuẩn bị đối với một số chương trình. Tuân theo những hướng dẫn.

Nấu lại thức ăn

Bạn có thể nấu lại thức ăn sau khi hết thời lượng.

1. Nhấn vào "Add extra cooking time".
2. Cài đặt thời lượng mong muốn.
   → *"Cài đặt thời lượng", Trang 14*
   Có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt bằng ↺.
3. Nhấn vào ✓.
4. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

Gián đoạn chế độ hoạt động

1. Nhấn start/stop hay mở cửa thiết bị.

✔ Ngừng chế độ hoạt động.

2. Đóng cửa thiết bị và nhấn start/stop để tiếp tục chế độ hoạt động.

✔ Tiếp tục chế độ hoạt động.

Hủy chế độ hoạt động

▸ Nhấn vào ⏻.

✔ Thiết bị hủy chế độ đang chạy.

11.3 Tổng quan về những món ăn

Món ăn	Thực phẩm thích hợp	Khoảng trọng lượng tính bằng kg	Bát đĩa/Phụ kiện
Defrost bread[1]	Bánh mì nguyên cái, tròn hoặc dài, bánh mì cắt lát, bánh bông lan trái cây không, bánh ngọt có men, bánh trái cây, bánh không phủ kem đường, kem tươi hoặc gelatin	0.20–1	Phẳng, bát đĩa không đậy nắp
Defrost meat[1]	Chiên thịt thái cục, thịt gà, thịt xoay	0.20–2	Phẳng, bát đĩa không đậy nắp
Defrost fish[1]	Cá nguyên con cá phi lê, cá cốt lết	0.10–1	Phẳng, bát đĩa không đậy nắp
Fresh vegetables[2]	ví dụ: súp lơ, bông cải xanh, cà rốt, su hào, tỏi tây, ớt ngọt, bí xanh	0.15–1	Bát đĩa đậy nắp
Frozen vegetables[2]	ví dụ: súp lơ, bông cải xanh, cà rốt, su hào, bắp cải đỏ, rau chân vịt	0.15–1	Bát đĩa đậy nắp
Rice[2]	Gạo hạt dài	0.05–0.3	Bát đĩa đậy nắp, thành cao
Boiled potatoes[2]	Khoai tây có hoặc không có vỏ, khoai tây được cắt thành những miếng bằng nhau	0.20–1	Bát đĩa đậy nắp

[1] Chú ý đến tín hiệu lật.
[2] Chú ý đến tín hiệu khuấy.

Món ăn	Thực phẩm thích hợp	Khoảng trọng lượng tính bằng kg	Bát đĩa/Phụ kiện
Baked potatoes[1]	Khoai tây có vỏ, mỗi củ 200–250 g	0.20–1.5	Vỉ nướng đặt trên bát thủy tinh
Lasagne, frozen	Lasagna hoặc món hầm kiểu nướng đông lạnh tương tự	0.30–1	Bát đĩa không đậy nắp
Chicken pieces, fresh	Má đùi gà, đùi gà tỏi, đùi gà	0.50–1	Vỉ nướng đặt trên bát thủy tinh

[1] Chú ý đến tín hiệu lật.
[2] Chú ý đến tín hiệu khuấy.

12 Chức năng thời gian

Thiết bị của bạn có những chức năng thời gian cho phép cài đặt thời lượng và kết thúc chế độ hoạt động cũng như chức năng báo thức.

Chức năng thời gian	Cách sử dụng
Cooking time	Nếu cài đặt một thời lượng cho chế độ hoạt động, thiết bị sẽ tự động ngừng gia nhiệt khi hết thời gian.
End	Bạn có thể cài đặt thời gian kết thúc chế độ hoạt động. Thiết bị được tự động khởi động để chế độ hoạt động được kết thúc đúng vào thời điểm mong muốn.
Báo thức	Báo thức có thể được cài đặt độc lập với chế độ hoạt động. Nó không gây ảnh hưởng đến thiết bị.

12.1 Cài đặt thời lượng

Bạn có thể cài đặt thời lượng tối đa 30 phút cho chế độ hoạt động bằng "boost". Bạn có thể cài đặt thời lượng tối đa 90 phút cho tất cả các giai đoạn tiếp theo.

Điều kiện tiên quyết: Một chế độ hoạt động và một giai đoạn được thiết lập.

1. Nhấn vào "Cooking time".
2. Nhấn giá trị thời gian thích hợp, ví dụ: phần hiển thị phút "m" hoặc phần hiển thị giây "s" để thay đổi thời lượng đã cài đặt sẵn.
✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.
3. Cài đặt thời lượng bằng vòng xoay.
Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
4. Nhấn vào ✓.
5. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

Nấu lại thức ăn

Bạn có thể nấu lại thức ăn sau khi hết thời lượng.

1. Nhấn vào "Add extra cooking time".
2. Cài đặt thời lượng mong muốn.
→ *"Cài đặt thời lượng", Trang 14*
Có thể thiết lập lại thời lượng đã cài đặt bằng ↺.
3. Nhấn vào ✓.
4. Khởi động chế độ hoạt động bằng start/stop.

Thay đổi thời lượng

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

1. Nhấn vào "Cooking time".
2. Nhấn giá trị thời gian thích hợp, ví dụ: phần hiển thị phút "m" hoặc phần hiển thị giây "s" để thay đổi thời lượng đã cài đặt sẵn.
✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.
3. Cài đặt thời lượng bằng vòng xoay.
Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
4. Nhấn vào ✓.

Hủy thời lượng

Bạn có thể hủy giá trị thời lượng bất cứ lúc nào.

1. Nhấn vào phần thời lượng.
2. Thiết lập lại thời lượng bằng ↺.
Với những chế độ hoạt động luôn cần có thời lượng, thiết bị sẽ thiết lập lại thời lượng về giá trị đặt trước.
3. Nhấn vào ✓.

12.2 Cài đặt thời gian kết thúc

Bạn có thể hoãn thời gian hoàn thành chế độ hoạt động lên tới 24 giờ.

Các hướng dẫn

- Để đảm bảo đạt được chất lượng nấu tốt, không thay đổi thời gian khi chế độ hoạt động đã bắt đầu.
- Không nên để thực phẩm trong buồng nấu quá lâu để tránh bị hư hỏng.

Những điều kiện tiên quyết

- Một chế độ hoạt động và một giai đoạn được thiết lập.
- Đã cài đặt một thời lượng.

1. Nhấn vào "End".
2. Nhấn giá trị thời gian thích hợp để thay đổi thời gian kết thúc đã cài đặt sẵn.
✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.
3. Cài đặt thời gian kết thúc bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào ✓.
5. Nhấn vào start/stop.
✔ Màn hình hiển thị thời gian bắt đầu. Thiết bị đang ở trạng thái chờ.
✔ Khi tới thời gian bắt đầu, chế độ hoạt động sẽ bắt đầu cho đến khi hết thời lượng.
✔ Khi thời lượng đã kết thúc, một âm tín hiệu phát ra. Một thông báo xuất hiện trên màn hình cho biết chế độ hoạt động đã kết thúc.
6. Khi thời lượng đã kết thúc, hãy thực hiện một trong các thao tác sau:
– Nếu cần, bạn có thể thực hiện thêm một số cài đặt khác và khởi động lại chế độ hoạt động.
– Khi đã nấu xong thức ăn, tắt thiết bị bằng ⏻.

Thay đổi thời gian kết thúc

Để đảm bảo đạt được chất lượng nấu tốt, chỉ thay đổi thời gian đã cài đặt trước khi chế độ hoạt động đã bắt đầu và thời lượng đã chạy.

1. Nhấn vào "End".
2. Cài đặt thời gian kết thúc bằng vòng xoay.
   Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
3. Nhấn vào ✓.

Hủy thời gian kết thúc

1. Nhấn vào "End".
2. Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺.
3. Nhấn vào ✓.

12.3 Cài đặt báo thức

Báo thức chạy độc lập với chế độ hoạt động. Bạn có thể cài đặt báo thức tối đa đến 24 giờ. Báo thức có ấm báo riêng, vì vậy bạn sẽ nghe thấy báo thức hoặc thời lượng đã kết thúc.

1. Nhấn vào ⧖.
2. Nhấn vào giá trị thời gian tương ứng trên màn hình để cài đặt báo thức, ví dụ như phần phút "m" hoặc phần giây "s".
   ✔ Giá trị được chọn đã đánh dấu màu xanh dương.
3. Cài đặt báo thức bằng vòng xoay.
   ✔ Thiết lập lại giá trị cài đặt bằng ↺, nếu cần.
4. Nhấn ▷ để khởi động báo thức.
   ✔ Báo thức đã hết.
   ✔ Báo thức vẫn được hiển thị trong màn hình, mặc dù thiết bị đã tắt.
   ✔ Những cài đặt của chế độ hoạt động đang chạy xuất hiện trên màn hình, khi thiết bị đã bật. Hiển thị báo thức trong phần hiển thị trạng thái.
   ✔ Khi báo thức đã kết thúc, một âm tín hiệu phát ra. Một thông báo xuất hiện trên màn hình cho biết báo thức đã kết thúc.

Kết thúc báo thức

Điều kiện tiên quyết: Một âm tín hiệu vang lên.

▸ Nhấn vào một trường bất kỳ.
✔ Báo thức đã tắt.

Thay đổi báo thức

Bạn có thể thay đổi báo thức bất cứ lúc nào.

1. Nếu báo thức đang chạy trong phần nền, vậy trước đó đã chọn báo thức bằng ⧖.
2. Nhấn vào ⏸.
3. Thay đổi báo thức bằng vòng xoay.
4. Xác nhận với ▷.

Hủy báo thức

Bạn có thể hủy báo thức bất cứ lúc nào.

1. Nếu báo thức đang chạy trong phần nền, vậy trước đó đã chọn báo thức bằng ⧖.
2. Nhấn vào ⏸.
3. Thiết lập lại báo thức bằng ↺.

13 Khóa an toàn trẻ em

Phòng ngừa thiết bị không bị trẻ em vô tình bật lên hoặc thay đổi những cài đặt.

13.1 Kích hoạt khóa an toàn trẻ em

▸ Nhấn giữ nút ⚿ khoảng 4 giây.
✔ Các nút điều khiển bị khóa.
✔ Khi một khoảng thời gian báo thức đã được cài đặt, nó vẫn tiếp tục chạy. Miễn là khóa an toàn trẻ em vẫn đang hoạt động, thời gian báo thức không thể được thay đổi. Để tắt âm báo thức, nhấn một nút bất kỳ.

13.2 Hủy kích hoạt khóa an toàn trẻ em

1. Xoay vòng 360° .
2. Ngoài ra, nhấn giữ nút ⚿ khoảng 4 giây.
3. Đã mở khóa các nút điều khiển.

14 Các cài đặt cơ bản

Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt cơ bản của thiết bị theo nhu cầu của mình.

14.1 Tổng quan về cài đặt cơ bản

Ở đây, bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các cài đặt cơ bản và cài đặt tại xưởng. Các cài đặt cơ bản phụ thuộc vào trang thiết bị của thiết bị.

Các hướng dẫn

- Những thay đổi cài đặt về ngôn ngữ, âm bàn phím và độ sáng hiển thị có hiệu lực ngay lập tức. Những thay đổi cài đặt khác chỉ có tác dụng sau khi bạn lưu những thay đổi đó.
- Những thay đổi cài đặt cơ bản của bạn sẽ được lưu giữ trong một thời gian, ngay cả khi mất điện.

Cài đặt cơ bản	Lựa chọn
Language	Xem lựa chọn trên thiết bị
Time	"Time" trong định dạng thời gian 24h

Display	Lựa chọn
Brightness	■ Mức 1 đến 8[1]
Standby screen	■ Bật (cài đặt này làm tăng mức tiêu thụ điện) ■ Clock displayed, for set time[1] ■ Tắt

[1] Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

Display	Lựa chọn
Clock	■ Digital[1] ■ Analog
Adjustment	■ Căn chỉnh màn hình theo chiều dọc và ngang.

[1] Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

Sound	Lựa chọn
Button tone	■ Bật[1] ■ Tắt
Signal tone	■ Very short ■ Short duration ■ Medium duration[1] ■ Long duration

[1] Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

Appliance settings	Lựa chọn
Illumination	■ Bật[1] ■ Tắt
Microwave output selection	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

[1] Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

Customisation	Lựa chọn
Brand logo	■ Display[1] ■ Don’t display
Operat. after switch-on	■ Main menu[1] ■ Microwave ■ Meals ■ Grill

[1] Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

Customisation	Lựa chọn
Elapsed cooking time	■ Display[1] ■ Don’t display
Childproof lock	■ Available ■ Deactivated

[1] Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

Factory settings	Lựa chọn
Factory settings	■ Restore ■ Cancel
Appliance information	■ Hiển thị "Appliance information"

14.2 Thay đổi cài đặt cơ bản

Điều kiện tiên quyết: Thiết bị được bật.

1. Nhấn vào "Basic settings".
2. Nhấn vào cài đặt cơ bản mong muốn.
3. Thay đổi cài đặt cơ bản mong muốn trong màn hình.
4. Quay về phần tổng quan hoặc menu chính bằng ⮌.

14.3 Thay đổi thời gian

Điều kiện tiên quyết: Thiết bị được bật.

1. Nhấn vào "Basic settings".
2. Nhấn vào cài đặt cơ bản "Time".
✔ Màn hình hiển thị giá trị đã cài đặt.
3. Cài đặt giờ bằng vòng xoay.
4. Nhấn vào phần phút.
5. Cài đặt phút bằng vòng xoay.
6. Nhấn vào ✓.
7. Quay về phần tổng quan hoặc menu chính bằng ⮌.

15 Chế độ hỗ trợ làm sạch

Giá đỡ làm sạch là giải pháp thay thế nhanh chóng cho việc làm sạch khoang nấu giữa chừng. Hỗ trợ làm sạch sẽ làm mềm chất bẩn bằng cách làm bay hơi nước xà phòng. Bụi bẩn sau đó có thể được loại bỏ dễ dàng hơn.

LƯU Ý!

Làm sạch không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị.

▶ Không bao giờ đổ chất lỏng vào khoang nấu.

15.1 Cài đặt chế độ hỗ trợ làm sạch

Điều kiện tiên quyết: Thiết bị được bật.

1. Nhấn vào "Cleaning".
2. Tuân theo các chỉ dẫn trên màn hình.
3. Nhấn vào start stop.
✔ Sau khi thời lượng kết thúc, một âm tín hiệu vang lên.
4. Tuân theo các chỉ dẫn trên màn hình.

16 Vệ sinh và chăm sóc

Để thiết bị của bạn hoạt động tốt trong thời gian dài, hãy vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị một cách cẩn thận.

16.1 Chất tẩy rửa

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.

▸ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.

LƯU Ý!

Chất tẩy rửa không phù hợp làm hỏng các bề mặt của thiết bị.

▶ Không sử dụng dụng cụ làm sạch sắc hoặc gây mòn.
▶ Không sử dụng chất tẩy rửa chứa cồn mạnh.
▶ Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc miếng bọt biển cứng.
▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để làm sạch ấm.
▶ Chỉ sử dụng chất tẩy rửa kính, dụng cụ cạo kính hoặc sản phẩm chăm sóc thép không gỉ nếu chúng được khuyến nghị trong hướng dẫn vệ sinh cho bộ phận liên quan.

Muối có trong khăn lau đa năng mới có thể làm hỏng bề mặt.
▶ Giặt kỹ khăn lau đa năng mới trước khi sử dụng.

Bạn có thể tìm hiểu chất tẩy rửa nào phù hợp cho từng bề mặt và bộ phận thiết bị trong hướng dẫn làm sạch riêng.

16.2 Vệ sinh thiết bị

Vệ sinh thiết bị theo hướng dẫn, để những bộ phận thiết bị và bề mặt khác nhau không bị hư hỏng do làm sạch không đúng cách hoặc chất tẩy rửa không phù hợp.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên.
- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.
- Trước khi vận hành, hãy loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nấu, phần tử gia nhiệt và phụ kiện.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Kính trầy xước trên cửa thiết bị có thể bị vỡ.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa thiết bị vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Làm theo hướng dẫn để làm sạch những bộ phận hoặc bề mặt của thiết bị.
3. Trừ khi có quy định khác:
   – Sử dụng một khăn rửa chén thấm nước xà phòng nóng để làm sạch những bộ phận của thiết bị.
   – Lau khô bằng khăn mềm.

16.3 Vệ sinh buồng nấu

LƯU Ý!

Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng buồng nấu.
▶ Không sử dụng bình xịt lò nướng, chất tẩy rửa dạng bọt hoặc chất tẩy rửa mạnh khác.

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Chỉ vệ sinh bằng nước xà phòng nóng và giấm.
3. Nếu có những vết bẩn cứng đầu trên các bề mặt bằng thép không gỉ, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng.
   Chỉ sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong buồng nấu khi nó đang nguội.
   Lời khuyên: Để khử mùi hôi khó chịu bên trong thiết bị, hâm nóng một cốc nước với vài giọt nước cốt chanh trong 1 đến 2 phút trong chế độ lò vi sóng ở mức công suất tối đa. Luôn để một cái thìa vào trong hộp đựng để tránh hiện tượng quá sôi.
4. Dùng một miếng vải mềm để lau sạch buồng nấu.
5. Mở cửa để làm khô buồng nấu.

16.4 Tái tạo bề mặt tự làm sạch trong buồng nấu

Trần trong buồng nấu có khả năng tự làm sạch. Những bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp gốm xốp, mờ và có bề mặt nhám. Khi chức năng nướng đang hoạt động, những bề mặt tự làm sạch sẽ hấp thụ và loại bỏ những vết dầu mỡ khi chiên hoặc nướng và bóc tách những cặn dầu bám. Nếu bạn thường sử dụng chức năng vi sóng, hãy định kỳ khởi động chức năng nướng để làm sạch trần buồng nấu.

LƯU Ý!

Chất tẩy rửa lò nướng trên các bề mặt tự làm sạch sẽ làm hỏng những bề mặt đó.
▶ Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trên các bề mặt tự làm sạch. Nếu chất tẩy rửa lò nướng dính lên những các bề mặt này, hãy dùng một miếng vải xốp thấm nước lau sạch chúng. Không chà xát hay sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn.

Những điều kiện tiên quyết
- Buồng nấu đang trống.
- Thiết bị được bật.

1. Nhấn vào "Grill".
2. Nhấn vào "Level".
3. Chọn mức nhiệt độ cao nhất.
4. Nhấn vào ✓.
5. Nhấn vào "Cooking time".
6. Cài đặt thời lượng mong muốn.
   Thời gian cần thiết để làm sạch phụ thuộc vào lượng cặn dầu mỡ bám vào. Bắt đầu một thời lượng 20 phút.
7. Nhấn vào ✓.
8. Khởi động chế độ hoạt động bằng start stop.
   Trong khi thiết bị đang gia nhiệt, hãy thông gió xung quanh.
   ✔ Có thể xuất hiện khói trong quá trình vận hành. Việc này là bình thường và khói sẽ biến mất.
   ✔ Khi thời lượng đã trôi qua, một âm tín hiệu vang lên.
9. Nếu thời lượng sắp hết những vẫn nhìn thấy khói, hãy kéo dài thêm thời gian.

16.5 Vệ sinh phụ kiện

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Dùng khăn ẩm thấm nước xà phòng nóng làm mềm cặn thức ăn bị cháy.
3. Dùng một khăn rửa bát thấm nước xà phòng nóng hoặc một bàn chải rửa bát để làm sạch phụ kiện.
4. Dùng chất tẩy rửa thép không gỉ để làm sạch vỉ nướng hoặc cho vào máy rửa chén.
   Nếu có những vết bẩn cứng đầu, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng hay miếng cọ bằng thép không gỉ.
5. Lau khô bằng khăn mềm.

16.6 Vệ sinh miếng kính

LƯU Ý!

Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng miếng kính.
▶ Không sử dụng cái nạo kính.

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Sử dụng một khăn rửa chén ẩm thấm nước lau kính để làm sạch miếng kính.
   Hướng dẫn: Bóng trên những ô cửa trông như vệt mờ là sự phản chiếu ánh sáng từ ánh sáng của buồng nấu.
3. Lau khô bằng khăn mềm.

16.7 Vệ sinh gioăng cửa

LƯU Ý!

Vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng gioăng cửa.
▶ Không sử dụng cái cạo kim loại hoặc cái cạo kính để vệ sinh.
▶ Không sử dụng dụng cụ làm sạch gây mòn.

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Sử dụng khăn mềm thấm nước xà phòng nóng để làm sạch gioăng cửa.
3. Lau khô bằng khăn mềm.

16.8 Vệ sinh mặt trước thiết bị

LƯU Ý!

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

- ▶ Không sử dụng nước lau kính, cái cạo kim loại hoặc cái cạo kính để vệ sinh.
- ▶ Làm sạch vết cặn vôi, vết dầu mỡ, vết tinh bột và vết protein ngay lập tức để hạn chế ăn mòn ở mặt trước thiết bị làm bằng thếp không gỉ.
- ▶ Sử dụng những sản phẩm chăm sóc thép không gỉ đặc biệt dành cho bề mặt ấm khi làm sạch bề mặt thép không gỉ.

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Sử dụng một khăn rửa chén thấm nước xà phòng nóng để làm sạch mặt trước của thiết bị.

   Hướng dẫn: Sự khác biệt nhỏ về màu sắc ở mặt trước của thiết bị là do các vật liệu khác nhau, ví dụ: kính, nhựa hoặc kim loại.
3. Dùng một miếng vải mềm để bôi một lớp thật mỏng chất bảo dưỡng thép không gỉ lên mặt trước của thiết bị được làm bằng thép không gỉ.
   Bạn có thể mua sản phẩm bảo dưỡng thép không gỉ qua dịch vụ khách hàng hoặc tại cửa hàng chuyên dụng.
4. Lau khô bằng khăn mềm.

16.9 Vệ sinh bảng điều khiển

LƯU Ý!

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

- ▶ Không bao giờ lau ướt bảng điều khiển.

1. Chú ý đến những hướng dẫn về chất tẩy rửa.
2. Sử dụng một miếng vải sợi nhỏ hay một miếng vải mềm, ẩm để vệ sinh bảng điều khiển.
3. Lau khô bằng khăn mềm.

17 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự mình khắc phục các lỗi nhỏ xảy ra đối với thiết bị. Sử dụng các thông tin hướng dẫn khắc phục lỗi trước khi liên hệ với dịch vụ khách hàng. Như vậy, bạn sẽ tránh được những phí tổn không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▸ Chỉ các kỹ thuật viên đã qua đào tạo mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▸ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi dịch vụ khách hàng.
  → *"Dịch vụ khách hàng", Trang 19*

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▸ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▸ Chỉ được phép sử dụng các 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 hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.

17.1 Các lỗi chức năng

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Phích cắm điện của dây nối nguồn điện không được cắm. ▸ Hãy kết nối thiết bị với mạng điện.
	Cầu chì trong hộp cầu chì tắt. ▸ Hãy kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì.
	Nguồn điện bị lỗi. ▸ Hãy kiểm tra đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không.
	Lỗi chức năng 1. Tắt cầu chỉ trong hộp cầu chì. 2. Bật lại cầu chì sau khoảng 10 giây. ✔ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. 3. Nếu thông báo lại xuất hiện, hãy gọi cho bộ phận dịch vụ khách hàng. Cung cấp thông báo lỗi chính xác khi bạn gọi. → *"Dịch vụ khách hàng", Trang 19*
Lò vi sóng không hoạt động.	Cửa không được đóng chặt. ▸ Kiểm tra xem có mảnh vụn thức ăn hoặc vật thể lạ nào mắc kẹt ở cửa hay không.
Thức ăn chưa được hâm nóng.	Đã kích hoạt chế độ Demo trong phần cài đặt cơ bản. 1. Ngắt nguồn điện ra khỏi thiết bị bằng cách tắt cầu chì trong hộp cầu chì trong một thời gian ngắn. 2. Vô hiệu hóa chế độ Demo ở phần cài đặt cơ bản trong vòng 5 phút. → *Trang 15*
Đèn buồng nấu không hoạt động.	Có thể xảy ra nhiều nguyên nhân khác nhau. ▸ Hãy gọi cho bộ phận → *"Dịch vụ khách hàng", Trang 19.*

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Chế độ lò vi sóng bị hủy.	Lỗi chức năng **1.** Thiết lập lại thiết bị. – Hoặc là nhấn giữ nút ⏻ ít nhất trong 10 giây. – Hay tắt cầu chỉ trong hộp cầu chì. Bật lại cầu chì đó sau khoảng 10 giây. ✔ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. **2.** Nếu thông báo lại xuất hiện, hãy gọi cho bộ phận dịch vụ khách hàng. Cung cấp thông báo lỗi chính xác khi bạn gọi. → *"Dịch vụ khách hàng", Trang 19*
Thức ăn nóng lên chậm hơn trước.	Công suất vi sóng được cài đặt quá thấp. ▸ Bạn hãy tăng công suất vi sóng lên.
	Đã cho một lượng lớn hơn bình thường vào thiết bị. ▸ Bạn hãy cài đặt một thời lượng dài hơn. Bạn cần gấp đôi thời gian khi cho một lượng gấp đôi vào thiết bị.
	Thức ăn nguội hơn bình thường. ▸ Đảo thức ăn hoặc thi thoảng khuấy thức ăn lên.
Khi thiết bị đã tắt, thời gian cũng không hiển thị nữa	Chỉ sau một thời gian ngắn, màn hình cũng sẽ tắt. Không cần xử lý.

17.2 Hướng dẫn trong bảng hiển thị

Lỗi	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Thông báo có "D" hay "E" xuất hiện trên màn hình.	Lỗi chức năng **1.** Thiết lập lại thiết bị. – Hoặc là nhấn giữ nút ⏻ ít nhất trong 6 giây. – Hay tắt cầu chỉ trong hộp cầu chì. Bật lại cầu chì đó sau khoảng 10 giây. ✔ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo sẽ biến mất. **2.** Nếu thông báo lại xuất hiện, hãy gọi cho bộ phận dịch vụ khách hàng. Cung cấp thông báo lỗi chính xác khi bạn gọi. → *"Dịch vụ khách hàng", Trang 19*

18 Thải bỏ

18.1 Thải bỏ thiết bị cũ

Có thể sử dụng lại các nguyên liệu thô có giá trị bằng cách xử lý thải thân thiện với môi trường.

1. Rút phích cắm của cáp nguồn.
2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Hãy thải bỏ thiết bị thân thiện với môi trường.
Hãy tham khảo thông tin về phương pháp xử lý loại bỏ hiện nay từ đại lý của bạn cũng như từ chính quyền thành phố hoặc chính quyền địa phương.

Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử – WEEE).
Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.

19 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tham khảo thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi, đại lý của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi.
Nếu liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần có mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) của thiết bị.
Bạn có thể tìm thấy chi tiết liên hệ của dịch vụ khách hàng trong danh bạ dịch vụ khách hàng đính kèm hoặc trên trang web của chúng tôi.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng tiết kiệm năng lượng loại D. Các nguồn sáng này có sẵn dưới dạng phụ tùng thay thế và chỉ có thể được thay thế bởi các kỹ thuật viên đã qua đào tạo.

19.1 Mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD)

Xem mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) trên biển thông số của thiết bị.

Biển thông số với các mã số này có thể được tìm thấy khi mở cửa thiết bị.

Bạn có thể ghi lại dữ liệu để nhanh chóng tìm thấy thông số của thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng.

20 Cách thực hiện

Tại đây, bạn sẽ tìm thấy những cài đặt phù hợp cho những món ăn khác nhau cũng như phụ kiện và bát đĩa thích hợp nhất. Chúng tôi đã điều chỉnh những đề xuất một cách tối ưu nhất cho thiết bị của bạn.

20.1 Cách thực hiện tốt nhất

Tại đây, bạn sẽ tìm ra phương thức tốt nhất để có thể từng bước sử dụng những đề xuất cài đặt một cách lý tưởng. Bạn sẽ nhận được thông tin về những món ăn cùng với dữ liệu và lời khuyên về cách sử dụng cũng như cài đặt thiết bị một cách lý tưởng.

Lời khuyên

Hướng dẫn chế biến

- Những đề xuất cài đặt luôn áp dụng khi buồng nấu nấu ở trạng thái lạnh và trống.
- Thông tin thời gian nằm trong phần tổng quan chỉ mang tính chỉ dẫn. Chúng còn phụ thuộc vào chất lượng và tính nhất quán của thực phẩm.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Thực phẩm có vỏ hoặc da rắn có thể phát nổ trong hoặc thậm chí sau khi đun nóng.

- ▸ Không bao giờ nấu trứng nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc chín nguyên vỏ.
- ▸ Không bao giờ nấu động vật có vỏ hoặc động vật giáp xác.
- ▸ Đối với trứng chiên hoặc trứng cho vào ly, hãy chọc thủng lòng đỏ trước.
- ▸ Đối với thực phẩm có vỏ hoặc da cứng, chẳng hạn như: Ví dụ: táo, cà chua, khoai tây hoặc xúc xích, vỏ có thể bị vỡ. Rạch vỏ hoặc da trước khi đun nóng.

LƯU Ý!

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

- ▶ Không nên cho các thực phẩm có tính axit như: Ví dụ, đặt trái cây hoặc đồ nướng thấm nước xốt có tính axit trực tiếp lên vỉ lò.

Hướng dẫn: Lưu ý cho người bị dị ứng niken

Trong một số trường hợp hiếm gặp, một lượng nhỏ niken có thể tồn tại trong thực phẩm.

1. Lấy những bát đĩa không cần thiết ra khỏi buồng nấu trước khi sử dụng.
2. Chọn thức ăn mong muốn từ những đề xuất cài đặt.
3. Đặt thức ăn lên vào một bát hay đĩa thích hợp.
4. Đặt bát đĩa vào giữa đáy buồng nấu.
   Nghĩa là sóng viba của lò vi sóng tiếp cận được với thức ăn từ mọi phía.
5. Cài đặt thiết bị theo những đề xuất cài đặt.
   Đầu tiên là cài đặt thời lượng ngắn hơn. Nếu cần thiết, hãy kéo dài thời lượng.
6. Khi lấy bát đĩa nóng ra khỏi buồng nấu, hãy sử dụng miếng lót nồi.

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

Để rã đông, hầm nóng và nấu ăn bằng lò vi sóng, hãy làm theo những đề xuất cài đặt.

Thời lượng còn phụ thuộc vào bát đĩa, nhiệt độ, tính nhất quán và trọng lượng của thực phẩm. Do đó, giá trị thời lượng đã được chỉ định trong bảng Phạm vi. Bắt đầu từ giá trị nhỏ hơn và nếu cần, hãy đặt giá trị cao hơn vào lần tiếp theo. Nếu bạn sử dụng một lượng khác với lượng được chỉ định trong bảng, hãy tuân theo quy tắc chung: lượng gấp đôi - thời lượng gần như gấp đôi, một nửa lượng - một nửa thời lượng.

Rã đông bằng lò vi sóng

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Để thức ăn ngay ngắn khi làm đông lạnh.
- Sử dụng bát đĩa không đậy nắp, an toàn khi dùng trong lò vi sóng.
- Đặt bát đĩa lên đáy buồng nấu.
- Thi thoảng khuấy hoặc đảo thức ăn 2 đến 3 lần. Lau sạch chất lỏng rã đông chảy ra khi lật.
- Khi rã đông thịt đỏ hay thịt gia cầm, chất lỏng sẽ chảy ra. Lau sạch chất lỏng chảy ra khi lật. Không được tái sử dụng hoặc để nó tiếp xúc với những thực phẩm khác.
- Lấy thịt xay đã được rã đông ra sau khi lật.
- Khi lật, tách các phần đã được rã đông ra khỏi nhau.

- Để thực phẩm đã rã đông nghỉ thêm từ 10 đến 30 phút trong thiết bị đã tắt, để cân bằng nhiệt độ.

Thức ăn	Trọng lượng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Thịt nguyên tảng có hoặc không có xương[1]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 15–20 phút
Thịt nguyên tảng có hoặc không có xương[1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 phút 2. 20 phút
Thịt nguyên tảng có hoặc không có xương[1]	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 phút 2. 25–30 phút
Thịt thái lát hoặc miếng[1, 2]	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5–8 phút 2. 5–10 phút
Thịt thái lát hoặc miếng[1, 2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 9 phút 2. 10–15 phút
Thịt thái lát hoặc miếng[1, 2]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 10–15 phút
Thịt xay, trộn thịt bò và lợ[1, 2]	200 g	90 W	8–10 phút
Thịt xay, trộn thịt bò và lợ[1, 2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 10–12 phút
Thịt xay, trộn thịt bò và lợ[1, 2]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 phút 2. 15–17 phút
Thịt gia cầm hoặc bộ phận của gia cầm[1, 2]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 phút 2. 12–15 phút
Thịt gia cầm hoặc bộ phận của gia cầm[1, 2]	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15–20 phút 2. 15–20 phút
Cá phi lê, cá cốt lết hoặc cá thái lát[1, 2]	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 10–15 phút
Cá nguyên con[1]	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 10–12 phút
Cá nguyên con[1]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 phút 2. 13–15 phút
Rau, ví dụ đậu Hà Lan[3]	300 g	180 W	10–15 phút
Trái cây, ví dụ mâm xôi[3]	300 g	180 W	6–9 phút
Trái cây, ví dụ mâm xôi[3]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6–8 phút 2. 5–10 phút
Bơ, rã đông [4]	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 phút 2. 1–2 phút
Bơ, rã đông [4]	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 phút 2. 2–4 phút
Bánh mỳ nguyên cái[1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 phút 2. 5–10 phút
Bánh mỳ nguyên cái[1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 phút 2. 9–10 phút
Bánh ngọt, khô, ví dụ như bánh trái cây khô[5, 6]	500 g	90 W	8–10 phút
Bánh ngọt, khô, ví dụ như bánh trái cây khô[5, 6]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3–5 phút 2. 6 phút
Bánh ngọt, vị trái cây, ví như bánh ngọt hoa quả, bánh phô mai[5]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 phút 2. 10–15 phút
Bánh ngọt, vị trái cây, ví như bánh ngọt hoa quả, bánh phô mai[5]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 phút 2. 10–15 phút

[1] Lật thức ăn nhiều lần.
[2] Khi lật, tách các phần đã được rã đông ra khỏi nhau.
[3] Thỉnh thoảng cẩn thận khuấy thức ăn.
[4] Tháo toàn bộ bao bì ra.
[5] Chỉ rã đông loại bánh ngọt không có kem đường, kem tươi, gelatin hoặc kem.
[6] Tách những miếng bánh ra khỏi nhau.

Hâm nóng hoặc nấu thức ăn đông lạnh bằng lò vi sóng

Để hâm nóng trong lò vi sóng, hãy làm theo những đề xuất cài đặt.

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Sử dụng bát đĩa đậy nắp, an toàn khi dùng trong lò vi sóng. Bạn cũng có thể dùng một cái đĩa hoặc nắp lò vi sóng để đậy lên. Lấy những món ăn đã được nấu sẵn ra khỏi bao bì.
- Chia đều thức ăn vào trong bát đĩa. Món ăn càng dày, thời gian nấu càng lâu.
- Đặt bát đĩa lên đáy buồng nấu.
- Thức ăn hấp thụ nhiệt từ bát đĩa. Bát đĩa có thể trở nên rất nóng. Sử dụng đồ bắc bếp.
- Lật hoặc khuấy thức ăn nhiều lần trong quá trình nấu.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ từ 2 đến 5 phút.
- Phần lớn hương vị vốn có của thức ăn sẽ được giữ lại. Rắc một chút muối và gia vị lên.
- Lấy lasagne ra khỏi bao bì và đặt chúng vào bát hay đĩa an toàn sử dụng trong lò vi sóng.
- Lasagne đã cấp đông có độ cao khoảng 3 cm là tốt nhất.
- Để có được hương vị ngon nhất, chúng tôi khuyến nghị nên hâm nóng thực phẩm hoặc đồ ăn chế biến sẵn ở mức 600 Watt. Nếu trên bao bì ghi công suất vi sóng lớn hơn, hãy tăng thời gian lên.

Thức ăn	Trọng lượng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Thực đơn, suất ăn theo đĩa, thức ăn nấu sẵn (2–3 thành phần)	300–400 g	600 W	8–13 phút
Súp	400 g	600 W	8–12 phút
Những món hầm	500 g	600 W	10–15 phút
Thịt miếng hoặc thịt khối trong nước sốt, ví dụ như món Goulash	500 g	600 W	10–15 phút
Cá, ví dụ như cá phi lê[1]	400 g	600 W	10–15 phút
Món hầm kiểu nướng, ví dụ như món lasagna, cannelloni (cao khoảng 3 cm)	450 g	600 W	12–15 phút
Món ăn kèm, ví dụ như cơm, mỳ [1]	250 g	600 W	3–7 phút
Món ăn kèm, ví dụ như cơm, mỳ [1]	500 g	600 W	8–12 phút
Rau, ví dụ đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt[1]	300 g	600 W	7–10 phút
Rau, ví dụ đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt[1]	600 g	600 W	14–17 phút
Rau bó xôi sốt kem[2]	450 g	600 W	9–12 phút

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

Lời khuyên cho lần rã đông, hâm nóng và nấu ăn bằng lò vi sóng tiếp theo

Làm theo những lời khuyên này để có được kết quả tốt nhất khi rã đông, hâm nóng và nấu ăn bằng lò vi sóng.

Đính kèm	Lời khuyên
Thức ăn của bạn quá khô.	■ Chọn công suất vi sóng thấp hơn hoặc thời lượng ngắn hơn. ■ Đậy thức ăn lại và thêm chất lỏng vào.
Sau khi hết thời gian, thức ăn của bạn vẫn chưa được rã đông, làm nóng hoặc nấu.	Kéo dài thời lượng. Số lượng lớn hơn và các món ăn có độ dày cao hơn sẽ cần nhiều thời gian hơn.
Sau khi hết thời gian, bên trong thức ăn của bạn vẫn chưa chín, nhưng bên ngoài đã rất nóng rồi.	■ Thỉnh thoảng khuấy. ■ Giảm công suất vi sóng và kéo dài thời lượng.
Sau khi rã đông, bên trong thịt gia cầm hoặc thịt đỏ vẫn chưa chín, nhưng bên ngoài đã chín rồi.	■ Giảm công suất vi sóng. ■ Lật nhiều lần khi đồ cần rã đông lớn.

20.3 Hâm nóng

Bạn có thể hâm nóng thức ăn bằng thiết bị của mình.

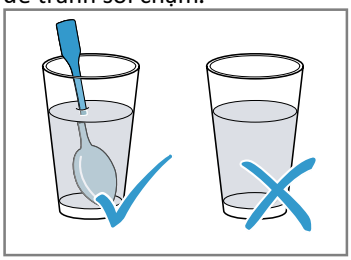
Hâm nóng bằng lò vi sóng

Để hâm nóng trong lò vi sóng, hãy làm theo những đề xuất cài đặt.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng nước!

Sôi chậm có thể xảy ra khi đun nóng chất lỏng. Điều này có nghĩa là nhiệt độ sôi đạt được mà không có bọt hơi nổi lên. Cần thận trọng ngay cả khi đồ chứa bị rung lắc nhẹ. Chất lỏng nóng có thể đột ngột sôi lên và bắn tung tóe.

- Luôn thêm một thìa vào đồ chứa khi hâm nóng. Điều này để tránh sôi chậm.



LƯU Ý!

Nếu kim loại chạm vào thành khoang nấu, tia lửa điện sẽ được tạo ra có thể làm hỏng thiết bị hoặc phá hủy kính cửa bên trong.

- Kim loại, ví dụ thìa trong thủy tinh, phải cách thành khoang nấu và mặt trong cửa ít nhất 2 cm.

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Sử dụng bát đĩa đậy nắp, an toàn khi dùng trong lò vi sóng. Bạn cũng có thể dùng một cái đĩa hoặc nắp lò vi sóng để đậy lên. Lấy những món ăn đã được nấu sẵn ra khỏi bao bì.
- Đặt bát đĩa lên đáy buồng nấu.
- Lật hoặc khuấy thức ăn nhiều lần trong quá trình nấu.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ từ 2 đến 5 phút.
- Thức ăn hấp thụ nhiệt từ bát đĩa. Bát đĩa có thể trở nên rất nóng. Sử dụng đồ bắc bếp.
- Để có được hương vị ngon nhất, chúng tôi khuyến nghị nên hâm nóng thực phẩm hoặc đồ ăn chế biến sẵn ở mức 600 Watt. Nếu trên bao bì ghi công suất vi sóng lớn hơn, hãy tăng thời gian lên.

Thức ăn	Trọng lượng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Suất ăn theo đĩa, đã nguội	1 khẩu phần	600 W	5-8 phút
Đồ uống [1, 2, 3]	125 ml	boost	40-50 giây
Đồ uống [1, 2, 3]	200 ml	boost	1-2 phút
Đồ uống [1, 2, 3]	500 ml	boost	2-3 phút
Thức ăn cho trẻ em, ví dụ như bình sữa[4, 5, 3]	50 ml	600 W	khoảng 20-30 giây
Thức ăn cho trẻ em, ví dụ như bình sữa[4, 5, 3]	100 ml	600 W	30-40 giây
Thức ăn cho trẻ em, ví dụ như bình sữa[4, 5, 3]	200 ml	600 W	50-60 giây
Súp, 1 cốc[6]	mỗi lần 175 g	600 W	2-3 phút
Súp, 2 cốc[6]	mỗi lần 175 g	600 W	3-4 phút
Thịt có nước sốt[7]	500 g	600 W	7-10 phút
Món hầm[6]	400 g	600 W	4-5 phút
Món hầm[6]	800 g	600 W	7-8 phút
Rau, 1 khẩu phần [6]	150 g	600 W	2-3 phút
Rau, 2 khẩu phần [6]	300 g	600 W	3-4 phút

[1] Thêm một thìa vào ly thủy tinh.
[2] Không đun sôi đồ uống có cồn.
[3] Bắt buộc kiểm soát nhiệt độ.
[4] Hâm nóng đồ ăn cho bé mà không cần núm vú hoặc nắp đậy.
[5] Luôn luôn lắc đều thức ăn sau khi nó được hâm nóng.
[6] Thỉnh thoảng kiểm tra thức ăn.
[7] Tách những lát thịt ra khỏi nhau.

20.4 Chế biến

Bạn có thể chế biến thức ăn với thiết bị của mình.

Nấu bằng lò vi sóng

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Đặt bát đĩa lên đáy buồng nấu.
- Chia đều thức ăn vào trong bát đĩa. Món ăn càng dày, thời gian nấu càng lâu.
- Sử dụng bát đĩa đậy nắp, an toàn khi dùng trong lò vi sóng. Bạn cũng có thể dùng một cái đĩa hoặc nắp lò vi sóng để đậy lên. Lấy những món ăn đã được nấu sẵn ra khỏi bao bì.
- Phần lớn hương vị vốn có của thức ăn sẽ được giữ lại. Rắc một chút muối và gia vị lên.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ từ 2 đến 5 phút.
- Thức ăn hấp thụ nhiệt từ bát đĩa. Bát đĩa có thể trở nên rất nóng. Sử dụng đồ bắc bếp.
- Để có được hương vị ngon nhất, chúng tôi khuyến nghị nên hâm nóng thực phẩm hoặc đồ ăn chế biến sẵn ở mức 600 Watt. Nếu trên bao bì ghi công suất vi sóng lớn hơn, hãy tăng thời gian lên.

Thức ăn	Trọng lượng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Gà nguyên con, tươi, không có nội tạng [1]	1200 g	600 W	25 – 30 phút
Cá phi lê,, tươi[2]	400 g	600 W	6 – 11 phút
Rau, tươi[3, 2, 4]	250 g	600 W	5 – 9 phút
Rau, tươi[3, 2, 4]	500 g	600 W	10 – 15 phút
Khoai tây[3, 2, 4]	250 g	600 W	7 – 9 phút
Khoai tây[3, 2, 4]	500 g	600 W	10 – 12 phút
Khoai tây[3, 2, 4]	750 g	600 W	15 – 20 phút
Cơm[5, 4]	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 phút 1. 12 – 15 phút
Cơm[5, 4]	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 phút 1. 15 – 18 phút
Các món ngọt, ví dụ như bánh Pudding (đồ ăn liền)[4]	500 ml	600 W	5 – 8 phút
Compote trái cây[4]	500 g	600 W	9 – 12 phút

[1] Lật món sau 1/2 tổng thời gian.
[2] Thêm một ít chất lỏng vào món ăn.
[3] Cắt thành những miếng bằng nhau.
[4] Thỉnh thoảng cẩn thận khuấy thức ăn.
[5] Cho thêm một lượng chất lỏng gấp đôi.

Làm bánh Pudding từ bột bánh Pudding

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Thức ăn được hâm nóng sẽ tỏa nhiệt. Đĩa có thể nóng.

- ▸ Luôn lấy đĩa hoặc phụ kiện ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.

1. Trộn một gói nhỏ bột bánh pudding với đường và một ít sữa vào một bát thành cao theo tỷ lệ ghi trên bao bì để không bị vón cục. Bát được sử dụng phải an toàn khi dùng trong lò vi sóng.
2. Thêm nốt phần sữa còn lại vào và khuấy đều.
3. Đặt bát này vào buồng nấu và đóng cửa thiết bị lại.
4. Cài đặt thiết bị theo những đề xuất cài đặt.
5. Để yên trong 3 phút và khuấy lần đầu tiên. Sau đó, cứ mỗi một phút lại khuấy một lần cho đến khi đạt đến độ đặc mong muốn.
   Thời lượng nấu phụ thuộc vào nhiệt độ của sữa và hộp đựng được sử dụng.

Nổ bỏng ngô bằng lò vi sóng

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Nếu thực phẩm được đậy kín, bao bì có thể bị vỡ.

- ▸ Luôn làm theo thông tin trên bao bì.
- ▸ Luôn lấy thức ăn ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.

LƯU Ý!

Chế biến bỏng ngô bằng lò vi sóng nhiều lần liên tiếp với công suất vi sóng quá cao có thể làm hỏng khoang nấu.

- ▶ Để thiết bị nguội trong vài phút giữa các lần chế biến.
- ▶ Không được cài đặt công suất vi sóng quá cao.
- ▶ Sử dụng tối đa 600 Watt.
- ▶ Luôn đặt túi bỏng ngô lên đĩa thủy tinh.

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Đặt bát đĩa lên đáy buồng nấu.
- Sử dụng bát đĩa thủy tinh phẳng, chịu nhiệt. Không sử dụng đĩa sứ hoặc đĩa có vành cong lớn.
- Đặt túi bỏng ngô lên đĩa với mặt được đánh dấu hướng xuống dưới.
- Điều chỉnh thời lượng tùy theo lượng.

- Để bỏng ngô không bị cháy, lấy túi bỏng ra sau 1 phút 30 giây và lắc. Cẩn thận, bỏng ngô đang nóng.

Thức ăn	Trọng lượng	Công suất vi sóng	Thời lượng
Nổ bỏng ngô bằng lò vi sóng[1]	1 túi 100 g	600 W	2.5-3.5 phút

[1] Luôn đặt túi bỏng ngô lên đĩa thủy tinh. Lưu ý đến các thông tin của nhà sản xuất.

20.5 Nướng

Nướng giòn thức ăn.

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Không gia nhiệt trước.
- Sử dụng những miếng nướng có cùng trọng lượng và độ dày.
  Làm như vậy những miếng nướng vàng đều và giữ được vị ngọt.
- Đặt những miếng nướng trực tiếp lên vỉ nướng. Đặt vỉ nướng vào trong bát thủy tinh. Mỡ và nước thịt nhỏ giọt sẽ được chảy xuống dưới.
- Dùng kẹp nướng để lật miếng nướng.
  Nếu bạn dùng dĩa đâm vào thịt, thịt sẽ mất nước và bị khô.
- Chỉ thêm muối vào đồ nướng sau khi nướng.
  Muối lấy bớt nước khỏi thịt.
- Thịt đỏ sẫm màu, ví dụ như thịt bò, vàng nhanh hơn thịt đỏ nhạt màu như thịt bê hoặc thịt lợn. Những miếng thịt đỏ nhạt màu hoặc cá nướng thường chỉ vàng nhạt trên bề mặt, nhưng bên trong đã chín và mọng nước.
- Thanh điện trở nhiệt để nướng vẫn liên tục bật và tắt. Việc này là bình thường. Tần suất phụ thuộc vào mức nhiệt độ đã được cài đặt.
- Có thể xuất hiện khói khi nướng.

Thức ăn	Lượng	Trọng lượng	Mức nhiệt độ	Thời lượng
Bít tết - miếng cổ, dày khoảng 2cm	3 - 4 miếng	mỗi miếng khoảng 220 g	3 (cao)	Trang 1 khoảng 15 phút Trang 2: khoảng 10-15 phút
Nướng xúc xích	4 - 6 miếng	mỗi miếng khoảng 100 g	3 (cao)	Trang 1 khoảng 15-20 phút Trang 2: khoảng 10-15 phút
Cá cốt lết[1]	2 - 3 miếng	mỗi miếng khoảng 150 g	3 (cao)	Trang 1 khoảng 10 phút Trang 2: khoảng 15-20 phút
Cá nguyên con, ví dụ như cá hồi nấu[1]	2 - 3 miếng	mỗi miếng khoảng 260 g	3 (cao)	Trang 1 khoảng 15 phút Trang 2: khoảng 10-15 phút
Bánh mỳ gối nướng (đã nướng trước)	2 - 6 lát		3 (cao)	Trang 1 khoảng 4-5 phút Trang 2: khoảng 2-3 phút
Nướng xém bánh mỳ gối	2 - 6 lát		3 (cao)	mỗi mặt: 5 - 10 phút

[1] Phết trước dầu lên vỉ nướng.

20.6 Đã kết hợp nướng với lò vi sóng

Có thể rút ngắn thời gian nấu bằng cách sử dụng chức năng nướng kết hợp với lò vi sóng.

Đã kết hợp nướng với lò vi sóng

Hướng dẫn:

Hướng dẫn chế biến

- Đặt bát đĩa đó lên vỉ nướng.
- Dùng một khuôn thành cao để chiên. Khi chế biến trong bát đĩa được đậy nắp, buồng nấu sẽ sạch sẽ hơn.
- Đặt mặt chính của thịt gà, miếng thịt gà và ức vịt hướng lên trên.
- Dùng dĩa hâm vào da ở vài chỗ.
- Dùng một bát hay đĩa phẳng, lớn để đựng món hầm kiểu nướng và món được chế biến kiểu "Gratin".
  Nếu sử dụng bát đĩa hẹp có thành cao, thức ăn sẽ mất nhiều thời gian hơn và mặt trên sẽ sẫm màu hơn.
- Nhứng món hầm kiểu nướng và những món được chế biến kiểu "Gratin" được để nghỉ 5 phút trong thiết bị đã tắt.
- Kiểm tra xem đã đặt bát đĩa vào buồng nấu chưa. Không được phép dùng bát đĩa quá to.
- Trước khi thái thịt, để thịt nghỉ trong 5-10 phút.
  Làm như vậy sẽ phân bố đều nước thịt và chúng không bị chảy ra ngoài khi cắt thịt.
- Luôn cài đặt thời gian nấu tối đa.
  Kiểm tra thức ăn sau một khoảng thời gian ngắn hơn thời gian dự định.
- Lấy lasagne ra khỏi bao bì và đặt chúng vào bát hay đĩa an toàn sử dụng trong lò vi sóng.
- Nếu bạn làm món lasagna đông lạnh có độ dày khoảng 4-5cm, hãy úp ngược một cái đĩa lên bát đựng. Đĩa này phải an toàn dùng trong lò vi sóng.

Thức ăn	Trọng lượng	Mức nhiệt độ	Công suất vi sóng	Thời lượng
Rán thịt lợn, ví dụ bít tết miếng cổ[1]	khoảng 750 g	1 (yếu)	360 W	35-40 phút
Thịt xay nướng dạng ổ bánh mỳ, dày tối đa 7 cm	khoảng 750 g	2 (trung bình)	360 W	20-25 phút
Nửa con gà[2]	khoảng 1200 g	3 (cao)	360 W	35-40 phút
Miếng thịt gà, ví dụ như một phần tư con gà[2]	khoảng 800 g	2 (trung bình)	360 W	20-25 phút
Ức vịt[2]	khoảng 800 g	3 (cao)	180 W	20-25 phút
Món hầm kiểu nướng có mỳ (từ nguyên liệu đã chín sẵn)[3]	khoảng 1000 g	1 (yếu)	360 W	25-30 phút
Lasagna đông lạnh (dày khoảng 3 cm)	350-450 g	3 (cao)	360 W	12-15 phút
Lasagna đông lạnh (dày khoảng 4-5 cm)	600-1000 g	3 (cao)	360 W	25-30 phút
Khoai tây nấu kiểu "Gratin" (từ khoai tây sống), dày tối đa 3 cm	khoảng 1000 g	2 (trung bình)	360 W	25-30 phút
Cá, nướng xém	khoảng 600 g	3 (cao)	360 W	15 phút
Món hầm kiểu nướng với sữa đông, dày tối đa 5 cm	khoảng 850 g	1 (yếu)	360 W	20-25 phút

[1] Lật sau 15 phút.
[2] Không lật món ăn.
[3] Phủ pho mai lên bền mặt thức ăn.

20.7 Món ăn thử nghiệm

Những thông tin tổng quan này được những viện nghiên cứu thử nghiệm cung cấp, nhằm giúp việc thử nghiệm thiết bị theo tiêu chuẩn EN 60350-1:2013 hoặc IEC 60350-1:2011 cũng như EN 60705:2012, IEC 60705:2010 trở nên dễ dàng hơn.

Nấu bằng lò vi sóng

Thức ăn	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời lượng tính bằng phút	Hướng dẫn
Sữa trứng, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 phút 2. 8-10 phút	Khuôn Pyrex
Bánh quy, 475 g	600 W	7-9 phút	Khuôn Pyrex, Ø 22 cm
Thịt xay nướng dạng ổ bánh mỳ, 900 g	600 W	20-25 phút	Khuôn Pyrex dài, Ø 28cm
Suất ăn theo đĩa, đã nguội, 1 khẩu phần	600 W	5-6 phút	Nắp đậy lò vi sóng

Rã đông bằng lò vi sóng

Thức ăn	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời lượng tính bằng phút	Hướng dẫn
Thịt, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 phút 2. 7-10 phút	Khuôn Pyrex, Ø 24 cm

Nấu bằng lò vi sóng và nướng

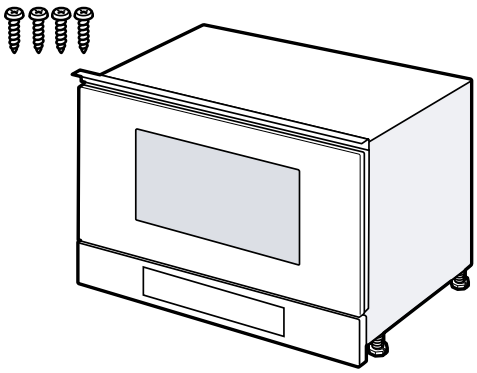
Thức ăn	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời lượng tính bằng phút	Hướng dẫn
Khoai tây kiểu "Gratin", 1100 g	360 W + mức nhiệt độ 2	25-35 phút	Khuôn Pyrex tròn, Ø 22 cm
Bánh ngọt	-		Không khuyến nghị

21 Hướng dẫn lắp đặt

Tuân thủ thông tin này khi lắp đặt thiết bị.

21.1 Phạm vi giao hàng

Sau khi mở hộp, hãy kiểm tra các hư hại do vận chuyển và độ nguyên vẹn của tất cả bộ phận khi giao hàng.



21.2 Lắp ráp an toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn này khi lắp thiết bị.

- An toàn trong sử dụng chỉ được đảm bảo khi việc lắp đặt được thực hiện đúng kỹ thuật theo hướng dẫn lắp ráp. Người lắp đặt phải đảm bảo thiết bị hoạt động tốt tại nơi lắp đặt.
- Kiểm tra thiết bị sau khi mở gói. Không kết nối khi có hư hỏng trong vận chuyển.
- Thu dọn vật liệu bao bì và lấy tất cả màng dính ra khỏi buồng nấu và cửa trước khi vận hành thử.
- Xem kỹ tờ hướng dẫn lắp ráp để lắp đặt phụ kiện.
- Đồ nội thất tích hợp phải có khả năng chịu nhiệt lên tới 95 ° C, mặt trước của đồ nội thất liền kề chịu được lên đến 70 ° C.
- Không lắp đặt thiết bị phía sau một cửa trang trí hoặc cửa đồ nội thất. Có nguy cơ làm cửa quá nóng.
- Trước khi lắp thiết bị vào, cần thực hiện công việc cắt trên đồ nội thất. Loại bỏ tất cả phoi ra. Chúng có thể làm suy giảm chức năng của những bộ phận điện.

- Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị thương!

Các bộ phận có thể tiếp cận được trong quá trình lắp ráp có thể có các cạnh sắc và dẫn đến thương tích do cắt.

- ▶ Mang găng tay bảo vệ.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Sử dụng dây cáp nguồn kéo dài và một bộ chuyển đổi không được cho phép sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Không sử dụng dây cáp kéo dài hay ổ cắm điện nhiều lỗ.
- ▶ Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và dây cáp nguồn được nhà sản xuất cho phép.
- ▶ Nếu dây cáp nguồn quá ngắn và không có cáp nguồn nào dài hơn, hãy liên hệ với bộ phận thợ điện để điều chỉnh việc lắp đặt trong nhà.

21.3 Đồ nội thất âm tường

Thiết bị này chỉ dùng để lắp đặt. DThiết bị này không dành cho mục đích sử dụng như một thiết bị để bàn hoặc sử dụng trong tủ.
Tủ âm tường không được có tường phía sau thiết bị. Chiều cao lắp đặt tối thiểu là 850 mm.
Các khe thông khí và lỗ hút không được bịt kín.
Sau khi lắp đặt, thiết bị phải được lắp đặt chắc chắn và không được lật đổ.

21.4 Kết nối điện

Làm theo những hướng dẫn sau để có thể kết nối an toàn thiết bị điện.

- Thiết bị này tuân thủ cấp bảo vệ I và chỉ được phép vận hành với đầu nối dây dẫn bảo vệ.
- Việc bảo vệ phải được thực hiện theo thông tin công suất trên nhãn thông tin và những quy định của địa phương.
- Thiết bị phải được ngắt điện trong suốt quá trình lắp ráp.
- Thiết bị chỉ được phép kết nối bằng cáp kết nối được cung cấp.
- Cáp kết nối phải được cắm vào mặt sau của thiết bị. Một cáp kết nối dài 5 m được gửi từ bộ phận dịch vụ khách hàng.
- Cáp kết nối này chỉ được phép thay thế bằng cáp chính hãng. Nó cũng được gửi từ bộ phận dịch vụ khách hàng.

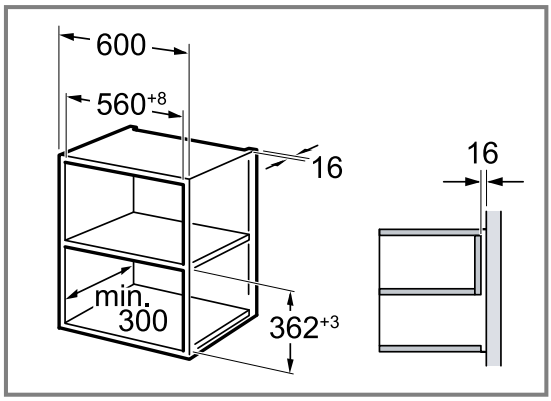
Kết nối điện cho thiết bị

Hướng dẫn: Thiết bị chỉ được kết nối với một ổ cắm nối đất an toàn được lắp theo quy định.

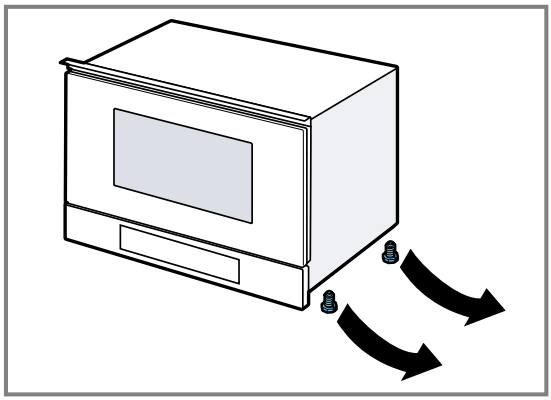
1. Cắm phích cắm IEC của dây nguồn trên thiết bị.
   Kiểm tra xem phích cắm thiết bị đã được cắm chặt chưa.
2. Cắm phích cắm điện lưới của thiết bị vào ổ cắm gần thiết bị.
   Khi lắp đặt thiết bị, phải bố trí sao cho có thể tiếp cận dễ dàng phích cắm của cáp nguồn. Nếu không thể dễ dàng tiếp cận phích cắm nguồn, vậy phải lắp đặt thiết bị ngắt kết nối tất cả các cực trong hệ thống điện cố định phù hợp với các quy định về lắp đặt.

21.5 Lắp đặt trong một tủ phía trên

Tuân thủ kích thước lắp đặt và khoảng cách an toàn đối với tủ cao.

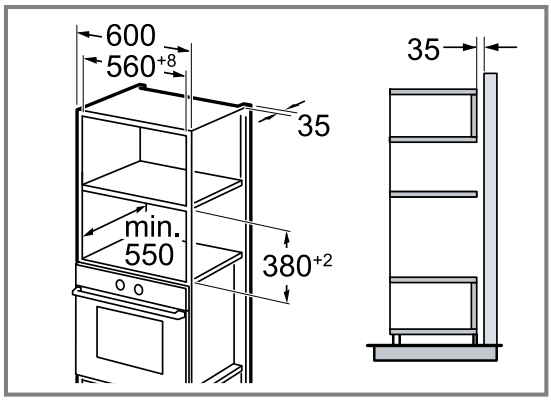


Chỉ lắp đặt thiết bị ở độ cao có thể dễ dàng tháo lắp các phụ kiện.
Tháo các chân đứng ra.



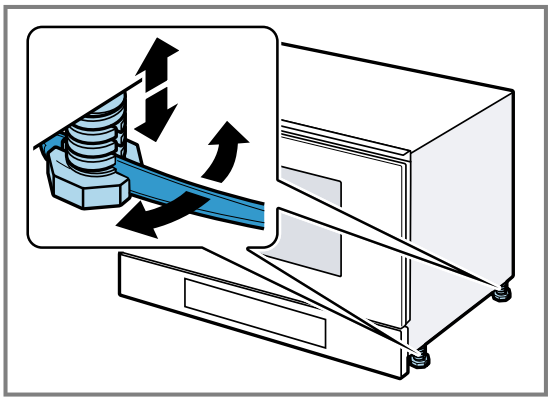
21.6 Lắp đặt trong một tủ cao

Tuân thủ kích thước lắp đặt và khoảng cách an toàn đối với tủ cao.



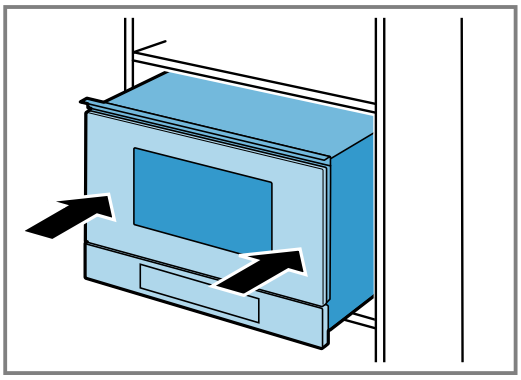
Chỉ lắp đặt thiết bị ở độ cao có thể dễ dàng tháo lắp các phụ kiện.

Điều chỉnh những chân đứng.



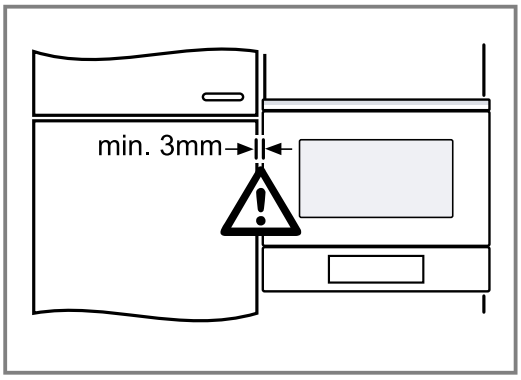
21.7 Lắp đặt thiết bị

1. Đẩy toàn bộ thiết bị vào.

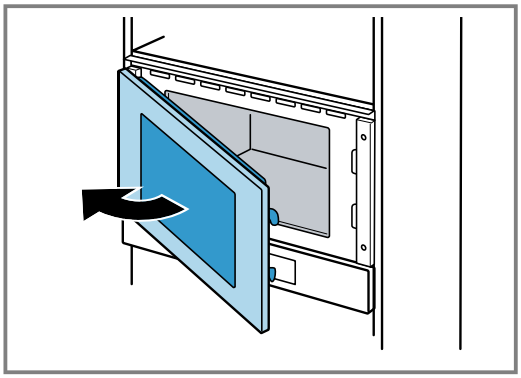


Không uốn cong, kẹp hoặc luồn cáp kết nối qua những cạnh sắc.

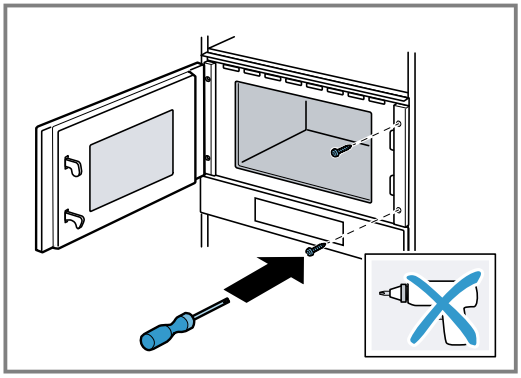
2. Kiểm tra khoảng cách đến những thiết bị lân cận.



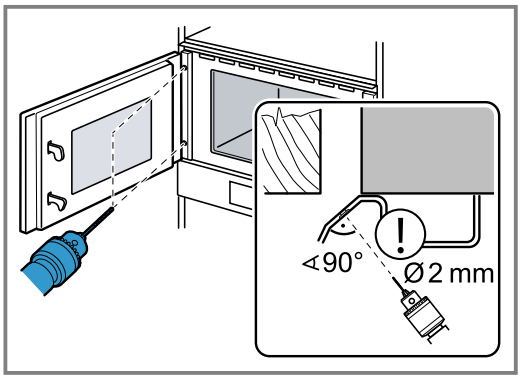
3. **LƯU Ý!**
   Khi mở cửa thiết bị ra, thiết bị có thể bị nghiêng về phía trước.
   ▸ Giữ thiết bị đứng yên khi mở cửa thiết bị ra.
   Mở từ từ cửa thiết bị.



4. Vít chặt thiết bị vào mặt đối diện của bản lề trên đồ nội thất.

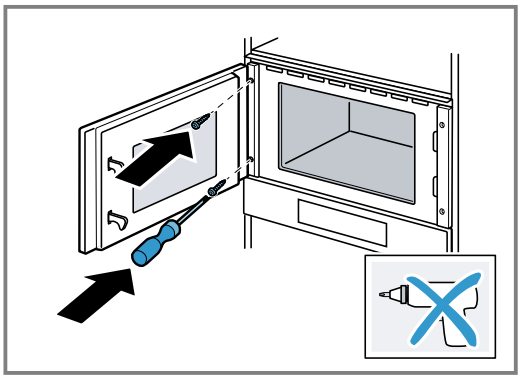


5. Khoan trước các lỗ cho kết nối vít ở mặt bên của bản lề trên đồ nội thất.



Che bản lề cửa lại.
Sử dụng một mũi khoan gỗ có đường kính 2 mm.

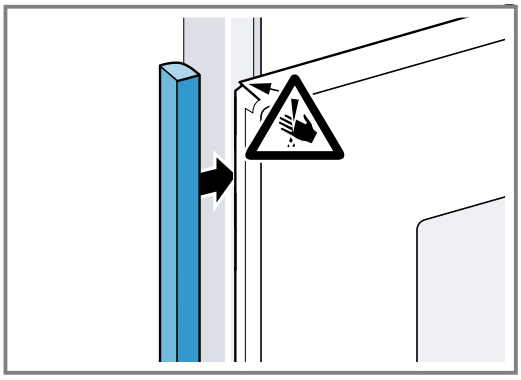
6. Loại bỏ tất cả phoi ra khỏi buồng nấu.
7. Vít chặt thiết bị vào bên bản lề của đồ nội thất.



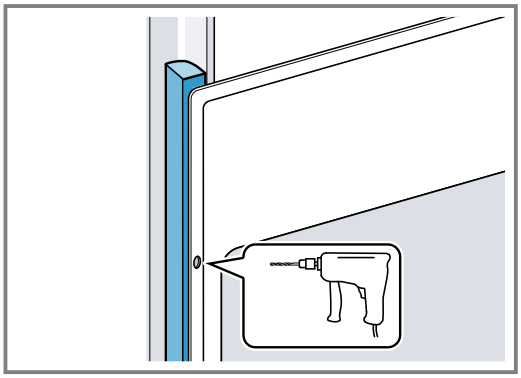
8. Thu dọn vật liệu bao bì và lấy tất cả màng dính ra khỏi buồng nấu và cửa.

21.8 Lắp đặt thiết bị trong bếp không tay nắm có dải tay cầm dọc

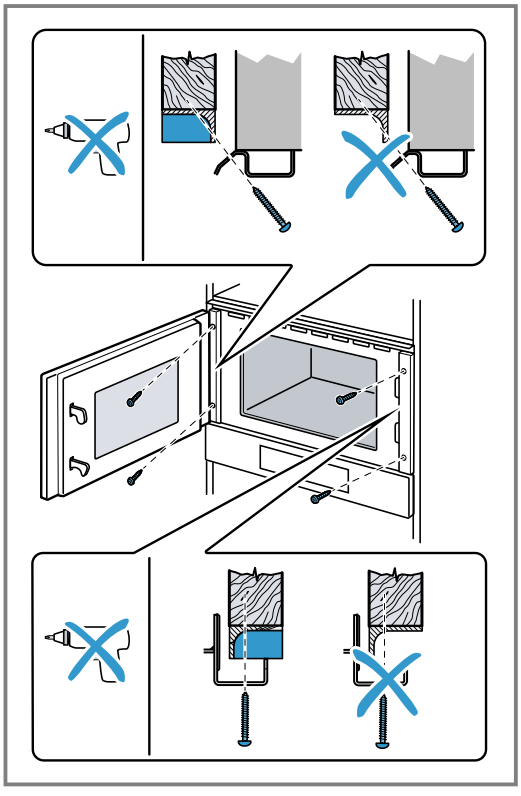
1. Gắn chất độn thích hợp ở hai phía để che các cạnh sắc có thể có và đảm bảo lắp đặt an toàn.



2. Gắn chất độn vào đồ nội thất.
3. Khoan trước chất độn và đồ nội thất để tạo kết nối vít.



4. Gắn chặt thiết bị bằng vít thích hợp.



21.9 Tháo dỡ thiết bị

1. Ngắt điện khỏi thiết bị.
2. Nới lỏng những vít cố định.
3. Nâng nhẹ thiết bị lên và kéo hết ra.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001898222 (040412)
vi