



Đăng ký thiết bị
mới của bạn trên
MyBosch ngay bây giờ và nhận
được những lợi ích miễn phí:



bosch-home.com/
Chào mừng

Lò nướng âm tường

HBG536E.4

[là] Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp





Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		12 Cài đặt cơ bản.....14
1 Bảo mật	2	13 Chăm sóc và vệ sinh.....15
2 Tránh thiệt hại về vật chất.....	4	14 Trợ lý vệ sinh..... 18 15 Cửa
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm.....	5 4 Làm quen	thiết bị..... 18
với thiết bị.....	6	16 Lưới tản nhiệt
5 Phụ kiện	8	21 17 Xử lý sự cố nhỏ..... 23
6 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	10	18 Loại bỏ
7 Xử lý cơ bản		19 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật
10 8 Làm nóng nhanh	11	20 Đây là cách đặt được điều đó..... 25
9 Chức năng lập trình thời gian.....	11 10 Chương	21 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP..... 30 21.1 Hướng dẫn lắp ráp
trình.....	13	chung..... 30
11 Khóa an toàn trẻ em.....	14	



1 Bảo mật

Vui lòng lưu ý các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Cảnh báo chung

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này.

Giữ lại hướng dẫn và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc cho chủ sở hữu tương lai.

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

1.2 Sử dụng theo chỉ định

Thiết bị này được thiết kế dành riêng cho lắp đặt âm tủ. Vui lòng chú ý đến hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

Việc kết nối các thiết bị không có phích cắm chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên có trình độ và được ủy quyền. Hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

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

Không sử dụng thiết bị: với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ hẹn giờ thủ công từ xa.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị này có thể

được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kiến thức hoặc kinh nghiệm, với điều kiện là họ được giám sát bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hoặc đã được hướng dẫn trước về cách sử dụng thiết bị và đã hiểu những nguy hiểm có thể phát sinh từ thiết bị.

Không để trẻ em chơi với thiết bị này.
Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi đã đủ 15 tuổi trở lên và có sự giám sát của người lớn.

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị và dây nguồn.

1.4 Sử dụng an toàn

Lắp đúng phụ kiện vào ngăn nấu.

→ "Phụ kiện", Trang 8

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Các vật dễ cháy được cất giữ trong ngăn nấu có thể bắt lửa.

- ▶ Không đưa các vật dễ cháy vào khoang nấu.
- ▶ Nếu khói bốc ra từ thiết bị, hãy tắt thiết bị hoặc rút phích cắm và đóng chặt cửa để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra.

Thức ăn thừa, mỡ và nước thịt nướng có thể bị cháy.

- ▶ Trước khi vận hành, hãy loại bỏ hết bụi bẩn bám trên khoang nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

Khi mở cửa lò nướng, luồng gió sẽ thổi vào. Giấy nướng có thể tiếp xúc với thanh gia nhiệt và bắt lửa.

- ▶ Có định chặt giấy nền vào các phụ kiện khi làm nóng thiết bị và khi nấu ở nhiệt độ thấp.
- ▶ Luôn cắt giấy nền theo kích thước phù hợp và đặt một chiếc đĩa hoặc khay nướng lên trên để giữ cố định.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị và các bộ phận mà người dùng tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình

sử dụng.

- ▶ Tiến hành cẩn thận để tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.
- ▶ Trẻ em (dưới 8 tuổi) không nên đến gần.

Các phụ kiện và bát đĩa sẽ rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng miếng lót nồi để lấy phụ kiện và bát đĩa ra khỏi ngăn nấu.

Hơi còn có thể bốc cháy khi bên trong lò nóng. Cửa lò có thể bị sập mạnh.

Hơi nước nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

- ▶ Nếu sử dụng đồ uống có cồn có nồng độ cao để nấu ăn, chỉ nên dùng với lượng nhỏ.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn chưa pha loãng (trên 15% theo thể tích) (ví dụ: thêm hoặc đổ vào thức ăn).

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

Các thanh ray dạng ống lồng sẽ nóng lên trong quá trình vận hành thiết bị.

- ▶ Để cho thanh trượt nóng nguội trước khi xử lý.

- ▶ Chỉ giữ thanh ray kính thiên văn nóng bằng kẹp.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận dễ tiếp cận sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

- ▶ Không bao giờ chạm vào phần nóng.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Khi bạn mở cửa thiết bị, hơi nước nóng có thể thoát ra. Xin lưu ý rằng, tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước có thể không nhìn thấy được.

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Việc đổ nước vào khoang nấu có thể tạo ra hơi nước nóng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào ngăn nấu nóng.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Nếu kính ở cửa thiết bị bị hỏng, nó có thể bị nứt.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để vệ sinh kính cửa lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt.

Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào có thể có cạnh sắc.

- ▶ Hãy cẩn thận khi xử lý và vệ sinh.
- ▶ Đeo găng tay bảo hộ bất cứ khi nào có thể.

Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không chạm vào vùng bản lề.

Các bộ phận bên trong của cửa có thể có cạnh sắc.

- ▶ Đeo găng tay bảo hộ.

Hơi còn có thể bốc cháy khi khoang nấu nóng, khiến cửa thiết bị bật tung và rơi ra. Kính cửa có thể vỡ tan.

→ "Tránh thiệt hại vật chất", Trang 4

- ▶ Nếu sử dụng đồ uống có cồn có nồng độ cao để nấu ăn, chỉ nên dùng với lượng nhỏ.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn chưa pha loãng (trên 15% theo thể tích) (ví dụ: thêm hoặc đổ vào thức ăn).

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên chuyên môn mới có thể tiến hành sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.

Để tránh thiệt hại về vật chất.

- Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- Nếu cáp nguồn hoặc kết nối với
Nếu mạng của thiết bị này bị hỏng, bạn sẽ cần phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc kết nối với mạng đặc biệt có thể được thực hiện thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.

- Nếu cáp kết nối mạng của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nhân viên chuyên môn.

Việc cách điện không đúng cách của cáp kết nối mạng rất nguy hiểm.

- Luôn tránh cáp kết nối lưới tiếp xúc với các bộ phận nóng từ thiết bị hoặc nguồn nhiệt.
- Luôn tránh cáp kết nối của lưới tiếp xúc với các góc hoặc cạnh sắc nhọn.

- Không bao giờ bẻ cong, nghiền nát hoặc sửa đổi cáp kết nối mạng.

Sự xâm nhập của độ ẩm có thể gây ra một cú sốc điện.

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

Thiết bị hoặc cáp kết nối bị hỏng những cái bị lỗi thì nguy hiểm.

- Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng.

- Không bao giờ kéo cáp kết nối mạng lưới điện để rút phích cắm thiết bị.
Luôn rút cáp kết nối từ mạng lưới ổ cắm điện.

- Nếu thiết bị hoặc cáp kết nối mạng Chúng bị hỏng, hãy rút phích cắm ngay lập tức cáp kết nối mạng hoặc ngắt kết nối cầu dao điện trong bảng điện-

công ty

- Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.
→ Trang 25

Sau khi thiết bị được lắp ráp, các lỗ mở của Bảng điều khiển phía sau không nên được tiếp cận với

những đứa trẻ.

- Hãy chú ý đến hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ ngạt thở!
Trẻ em có thể trùm vật liệu đóng gói lên đầu hoặc quấn mình trong đó và chết ngạt.

- Giữ vật liệu đóng gói ra khỏi tầm với của trẻ em.
- Không cho trẻ em chơi với bao bì.

Nếu trẻ em tìm thấy những mảnh nhỏ, chúng có thể hít phải hoặc nuốt phải và bị nghẹn.

- Đề xa tầm tay trẻ em những bộ phận nhỏ.

- Không cho trẻ em chơi với những bộ phận nhỏ.

1.5 Đèn halogen

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
Đèn trong ngăn nấu ăn Chúng trở nên rất nóng. Vẫn còn nguy cơ bị bỏng một thời gian sau khi tắt công tắc.

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

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ điện giật Điện!

Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc trong đuôi đèn sẽ có điện áp.

- Trước khi thay bóng đèn, hãy đảm bảo Đảm bảo thiết bị đã tắt để tránh bị điện giật.

- Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc ngắt cầu dao điện bảng điện.

thiệt hại vật chất

2.1 Nói chung

CHÚ Ý

Hơi cồn có thể bốc cháy khi Khoang nấu rất nóng và có thể gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Khí gas tích tụ có thể khiến cửa thiết bị bị bung ra, có khả năng rơi ra. Kính cửa có thể vỡ.

và vỡ tan. Áp suất không đủ tạo ra

có thể làm biến dạng đáng kể khoang nấu hướng vào bên trong.

- Không đun nóng đồ uống có cồn (có nồng độ cồn trên 15% theo thể tích) (thể tích), không pha loãng (ví dụ: thêm hoặc đổ vào thực phẩm).

Sự hiện diện của nước ở đáy ngăn nấu ăn trong khi thiết bị đang hoạt động ở nhiệt độ

Nhiệt độ trên 120 °C sẽ gây tổn hại đến men răng.

- ▶ Không vận hành thiết bị khi có nước ở đáy ngăn nấu.
- ▶ Làm sạch nước từ đáy ngăn nấu chín thiết bị trước khi đưa vào vận hành.

Các vật thể nằm ở đáy ngăn nấu ở nhiệt độ trên 50°C

Chúng làm nhiệt tích tụ. Thời gian nấu và nướng không còn trùng khớp, và lớp men bị hư hại.

- ▶ Không đặt phụ kiện, giấy nướng hoặc màng bọc thực phẩm lên trên đáy của ngăn nấu.
- ▶ Không đặt các thùng chứa ở đáy ngăn nấu ăn nếu nhiệt độ được đặt ở trên 50 °C.

Nếu có nước trong khoang nấu, hơi nước có thể sinh ra. Nhiệt độ thay đổi có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào ngăn nấu nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt các thùng chứa nước trên bề mặt bên trong lò nướng.

Độ ẩm tích tụ trong khoang nấu trong thời gian dài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Lau khô khoang nấu sau khi sử dụng.
- ▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong một khoảng thời gian thời gian dài trong khoang nấu kín.
- ▶ Không cất giữ bất kỳ thực phẩm nào bên trong ngăn nấu.

- ▶ Không gắn bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị.

Nước ép chảy ra từ khay nướng tạo ra những vết bẩn khó tẩy sạch.

- ▶ Không nên chất quá nhiều bánh trái cây vào khay quá ngon ngọt.
- ▶ Sử dụng khay phổ thông sâu nhất khi nếu có thể.

Nếu sản phẩm làm sạch lò nướng được sử dụng trong ngăn nấu ăn khi nó còn nóng, Men răng có thể bị hư hại.

- ▶ Các sản phẩm làm sạch không bao giờ được sử dụng cho lò nướng trong ngăn nấu ăn trong khi Trời nóng quá.
- ▶ Loại bỏ hoàn toàn mọi cặn bẩn còn sót lại trong ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bật lại.

Nếu miếng đệm quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không đóng đúng cách. Mặt trước của

Đồ nội thất liền kề có thể bị hư hỏng.

- ▶ Luôn giữ miếng đệm sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ khởi động thiết bị khi miếng đệm còn nguyên bị hư hỏng hoặc không có nó.

Cửa thiết bị có thể bị hỏng nếu sử dụng cửa thiết bị dùng làm chỗ ngồi hoặc bề mặt lưu trữ.

- ▶ Không được dựa vào, ngồi lên hoặc treo mình vào cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt hộp đựng hoặc phụ kiện lên cửa của thiết bị.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện có thể bị trầy xước. kính ở cửa khi đóng cửa.

- ▶ Đặt các phụ kiện vào ngăn chứa nấu cho đến khi chín hoàn toàn.

Giấy bạc có thể gây ra hiện tượng đổi màu. gắn cố định trên kính cửa.

- ▶ Giấy bạc trong ngăn nấu ăn Không được để nó tiếp xúc với kính cửa.

tiết kiệm môi trường3 Bảo vệ và tiết kiệm môi trường

3.1 Xử lý bao bì

Vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường môi trường và vật liệu tái chế.

- ▶ Bỏ đi các mảnh khác nhau được tách ra theo thiên nhiên.



Loại bỏ bao bì theo cách thân thiện với môi trường.

3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn thực hiện theo những hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện hơn.

Chỉ làm nóng thiết bị nếu công thức chỉ định hoặc các thiết lập được đề xuất.

→ "00 là cách nó là "được", Trang 25

- ✓ Nếu thiết bị không được làm nóng trước, có thể tiết kiệm được một phần trăm nhất định. 20% năng lượng.

Sử dụng khuôn nướng tối màu, được đánh vecni hoặc tráng men màu đen.

- ✓ Những khuôn nướng này hấp thụ đặc biệt tốt Trời nóng quá.

Mở cửa thiết bị càng ít càng tốt trong khi hoạt động.

- ✓ Nhiệt độ của ngăn nấu là Nó vẫn giữ nguyên hình dạng; không cần phải hâm nóng lại thiết bị.

Nướng nhiều món ăn trực tiếp liên tiếp nhau hoặc song song.

- ✓ Khoang nấu sẽ nóng lên sau lần sử dụng đầu tiên. Điều này giúp giảm thời gian làm nóng. nướng chiếc bánh tiếp theo.

Nếu sử dụng thời gian nấu kéo dài, hãy tắt thiết bị 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu.

- ✓ Nhiệt còn lại đủ để nấu chín hoàn toàn cái đĩa.

Tháo bỏ các phụ kiện không sử dụng ra khỏi ngăn chứa nấu ăn.

- ✓ Không nên làm nóng những phụ kiện không cần thiết.

Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi nấu.

- ✓ Điều này giúp tiết kiệm năng lượng cần thiết cho việc rã đông.

Đó là về việc làm quen với thiết bị

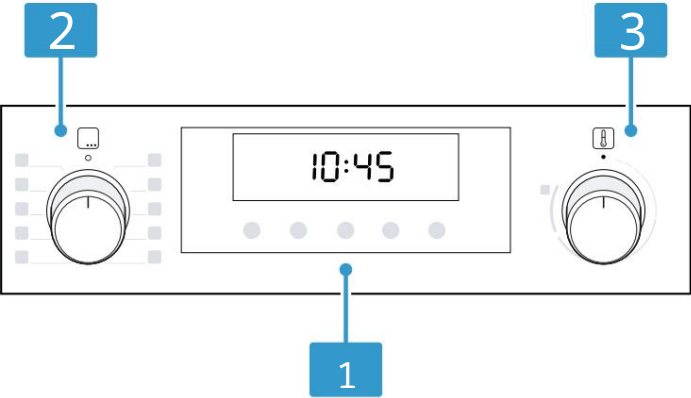
Lưu ý: Theo Quy định 2023/826 về
Tiêu chuẩn thiết kế sinh thái của EU, thiết bị này là
ở trạng thái khác khi ở chế độ vô hiệu hóa.
từ bây giờ nó sẽ được gọi là chế độ tiêu thụ thấp hoặc trạng thái-
vì.
Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động,
Thiết bị cần năng lượng để:
■ Phát hiện thao tác phím cảm ứng

■ Kiểm soát mở cửa
■ Chính sửa thời gian (không có chỉ báo)
Theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hoặc
Trạng thái "Sẵn sàng", do đó có thuật ngữ chế độ hoặc trạng thái công
suất thấp. Để đo chế độ hoặc trạng thái của
Tiêu thụ điện năng thấp nên sử dụng tiêu chuẩn EN IEC.
60350-1:2023.

thiết bị4 Làm quen với thiết bị

4.1 Kiểm soát

Tất cả các cài đặt có thể được điều chỉnh thông qua bảng điều khiển
các chức năng của thiết bị và nhận thông tin về nó
tình trạng hoạt động.
Lưu ý: Tùy thuộc vào kiểu máy, các chi tiết nhỏ của hình ảnh có
thể khác nhau, ví dụ như màu sắc và hình dạng.



Cảm biến và bảng chỉ báo
Các phím là bề mặt cảm ứng.
1 để chọn một chức năng, nhấn nhẹ vào
trường tương ứng.
Bảng chỉ báo hiển thị các ký hiệu của
hàm hoạt động và hàm thời gian.
→ "Cảm biến bảng chỉ báo", Trang 6

Kiểm soát chức năng
Chức năng điều khiển cho phép bạn lựa chọn
các loại sưởi ấm và các chức năng khác.
Núm chức năng có thể xoay từ vị trí số 0 sang phải và sang trái.
2
Theo thiết bị, chức năng điều khiển có thể
Có thể thu vào. Nhấn nút chức năng để khóa hoặc mở khóa ở vị
trí số không.
→ "Các loại chức năng sưởi ấm", Và
Trang 7

Kiểm soát nhiệt độ
Kiểm soát nhiệt độ cho phép bạn điều chỉnh
nhiệt độ của loại sưởi ấm và chọn cài đặt cho các chức năng
khác.
3 Kiểm soát nhiệt độ có thể được chuyển từ
vị trí số không chỉ ở bên phải cho đến đỉnh
chữ không phải ngược lại.
Tùy thuộc vào thiết bị, kiểm soát nhiệt độ
Nó có thể thu vào được. Nhấn vị trí số không của
kiểm soát nhiệt độ để lắp hoặc tháo.
→ "Mức điều chỉnh nhiệt độ", Trang 7

4.2 Cảm biến và bảng chỉ báo

Nhiều chức năng khác nhau của thiết bị có thể được điều chỉnh bằng cảm
biến. Các cài đặt được hiển thị trên bảng chỉ báo.

Nếu một chức năng được kích hoạt, biểu tượng tương ứng
Biểu tượng này sẽ sáng lên trên bảng chỉ báo. Biểu tượng đồng hồ chỉ
sáng lên khi thời gian thay đổi.

Biểu tượng Chức năng	
	Chọn thời gian, đồng hồ báo thức và thời gian kết thúc. , màn hình cứng Để chọn các chức năng khác nhau của theo thời gian, nút phải được nhấn nhiều lần cảm biến . → "Chức năng lập trình thời gian", Trang 11
	Giảm các giá trị đã cấu hình.
	Tăng các giá trị đã cấu hình.
	Chọn trọng số cho các chương trình. → "Chương trình", Trang 13
	Để kích hoạt hoặc hủy kích hoạt khóa trẻ em, hãy nhấn và giữ trong khoảng 3 giây. → "An toàn cho trẻ em", Trang 14

4.3 Các loại và chức năng sưởi ấm

Sự khác biệt và ứng dụng của từng chế độ làm nóng được giải thích bên dưới để bạn luôn có thể tìm được chế độ phù hợp với từng loại thực phẩm.

Biểu tượng	Chế độ sưởi ấm	Sử dụng và vận hành
	Không khí nóng 3D	Nướng hoặc quay ở một hoặc nhiều mức. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ bộ phận gia nhiệt hình tròn nằm ở mặt sau.
	Không khí ấm áp nhẹ nhàng	Chuẩn bị nhẹ nhàng các loại thực phẩm được chọn ở cùng mức mà không cần làm nóng trước trước đây. Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ bộ phận gia nhiệt hình tròn nằm ở mặt sau. Thức ăn được nấu chín theo từng đợt bằng nhiệt dư. Đóng chặt cửa thiết bị trong khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị, ngay cả Ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị vẫn tiếp tục nóng mà không sử dụng hết lượng nhiệt còn lại. Chọn nhiệt độ từ 120°C đến 230°C. Loại sưởi ấm này được sử dụng để tính toán mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ lưu thông không khí và xác định mức hiệu suất năng lượng.
	Chức năng Pizza	Chuẩn bị pizza hoặc các loại thực phẩm cần nhiều nhiệt từ bên dưới. Nhiệt đến từ bộ phận gia nhiệt phía dưới và bộ phận gia nhiệt hình tròn nằm ở tấm ốp lưng.
	Nhiệt độ thấp hơn	Nướng lại thức ăn hoặc nấu trong nồi cách thủy. Nhiệt tỏa ra từ phía dưới.
	Vỉ nướng, bề mặt lớn Mức độ nướng: 1 = tối thiểu 2 = một nửa 3 = tối đa	Nướng các loại thực phẩm phẳng hoặc nông, chẳng hạn như rau, xúc xích hoặc Nướng. Nướng thức ăn. Toàn bộ bề mặt bên dưới thanh nướng sẽ nóng lên.
	Lò nướng không khí nóng. Nướng gia cầm, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn.	Bộ phận nướng và quạt luân phiên bật/tắt. Quạt luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Chiên không dầu	Chiên giòn, ít béo trên một mặt phẳng. Đặc biệt thích hợp cho các loại thực phẩm thường được chiên ngập dầu, ví dụ như khoai tây chiên.
	Nhiệt trên và nhiệt dưới	Nướng theo kiểu truyền thống hoặc nướng trên một khay. Chế độ làm nóng Đặc biệt thích hợp cho các loại bánh có lớp vỏ mỏng nước. Nhiệt tỏa ra đều từ trên xuống dưới. Loại sưởi ấm này được sử dụng để tính toán mức tiêu thụ năng lượng trong chế độ thông thường.

Các tính năng bổ sung

Phần này cung cấp cái nhìn tổng quan về các chức năng bổ sung có sẵn trên bảng điều khiển chức năng hoặc trong menu thiết bị.

Biểu tượng	Chức năng	Ứng dụng
	Làm nóng nhanh. Làm nóng ngăn	nấu nhanh chóng mà không cần phụ kiện. → "Khởi động nhanh", Trang 11
	Sét đánh	Chiếu sáng khoang nấu khi lò nướng đã tắt. → "Ánh sáng", Trang 8
	Chương trình	Sử dụng các giá trị điều chỉnh được lập trình cho các loại thực phẩm khác nhau. → "Chương trình", Trang 13

4.4 Nhiệt độ và mức điều chỉnh

Có nhiều chế độ cài đặt khác nhau cho các loại và chức năng sưởi ấm.

Lưu ý: Nếu nhiệt độ cài đặt vượt quá 250°C, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ sau khoảng 10 phút. 240 °C. Nếu loại gia nhiệt của thiết bị là nhiệt trên/dưới hoặc nhiệt dưới, thì sự giảm này trong nhiệt độ sẽ không diễn ra.

Biểu tượng	Chức năng	Sử dụng
●	Vị trí số không	Thiết bị không nóng lên.

Phụ kiện

Biểu tượng Chức năng		Sử dụng
50 - 275 Phạm vi nhiệt độ- ngày		Điều chỉnh nhiệt độ bên trong lò theo °C.
1, 2, 3 hoặc TỐI, II, III	Mức độ nướng	Điều chỉnh mức nướng. Nướng trên bề mặt lớn. 1 = tối thiểu 2 = một nửa 3 = tối đa
	Chương trình	Điều chỉnh chức năng của chương trình. → "Chương trình", Trang 13

Chỉ báo nhiệt độ

Thiết bị chỉ báo cho bạn biết khi nào nó nóng lên.
Dòng xuất hiện ở cuối màn hình
Nó chuyển sang màu đỏ theo ba bước từ trái sang phải khi bên trong lò
nóng lên. Trong thời gian tạm dừng làm nóng, một trong những

các phần của đường màu đỏ.
Khi làm nóng trước, thời điểm tối ưu để cho thức ăn vào sẽ đạt được
khi cả ba phần của đường ống đều sáng màu đỏ.

Lưu ý: Nhiệt độ hiển thị có thể thay đổi đôi chút.
liên quan đến nhiệt độ thực tế bên trong lò
do tác dụng của quán tính nhiệt.

4.5 Ngăn nấu ăn

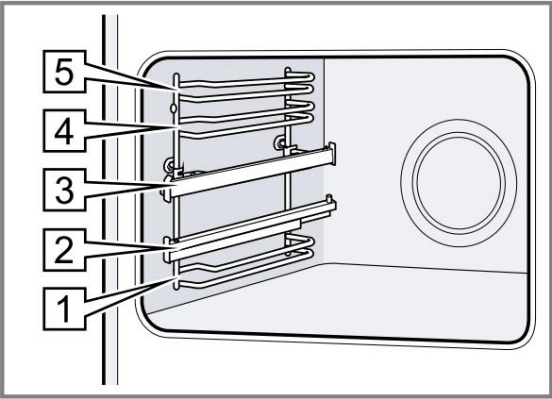
Các chức năng bên trong lò nướng giúp cho việc vận hành thiết bị trở
nên dễ dàng hơn.

Lưới chắn

Có thể lắp các phụ kiện có chiều cao khác nhau vào giá đỡ của ngăn nấu.

Thiết bị có 5 độ cao chèn. Các độ cao này
Các điểm chèn được đánh số từ dưới lên trên.
Tùy thuộc vào thiết bị, các lưới tản nhiệt được trang bị
với các thanh dẫn hướng hoặc kẹp dẫn hướng. Thanh dẫn hướng
Chúng được cố định và không thể tháo rời. Các kẹp dẫn hướng có thể được
định vị ở bất kỳ độ cao lắp nào theo
thuận lợi.
Có thể tháo rời các thanh chắn để vệ sinh.

→ "Lưới", Trang 21



Bề mặt tự động có thể lấp đầy

Mặt sau bên trong thiết bị có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm
sạch được phủ một lớp phủ.
với gôm xốp mờ và có bề mặt
thô. Khi thiết bị đang hoạt động,
Bề mặt tự làm sạch thu thập và loại bỏ các vết dầu mỡ bắn ra từ quá
trình rang hoặc nướng.
Nếu các bề mặt tự làm sạch không còn tự làm sạch đúng cách nữa, hãy
làm nóng ngăn chứa
nấu ăn có chọn lọc.
→ "Vệ sinh bề mặt tự làm sạch của ngăn nấu", Trang 17
tâm lý

Sét đánh

Đèn chiếu sáng lò nướng chiếu sáng khoảng nấu.

Trong hầu hết các loại sưởi ấm và chức năng,
Đèn sẽ sáng trong quá trình vận hành. Khi vận hành xong, đèn sẽ tắt.

Với vị trí đèn lò nướng trên bộ điều khiển
Đèn có thể được bật bằng các chức năng
lò nướng đã tắt.
Quạt cũng hoạt động ở vị trí đèn lò nướng.

Cái quạt

Quạt tự động bật trong quá trình
hoạt động. Không khí thoát ra qua cửa.

CHÚ Ý
Nếu các khe thông gió được che phủ, thiết bị sẽ
quá nóng.
► Không được chặn lỗ thông gió.

Để làm mát thiết bị và loại bỏ độ ẩm còn sót lại
Trong khoang nấu, quạt làm mát sẽ chạy trong một khoảng thời gian
nhất định sau khi hoạt động.

Lưu ý: Thời gian thực hiện có thể được sửa đổi trong
Điều chỉnh cơ bản. Nếu các món ăn được chuẩn bị thường xuyên
Nếu thức ăn rất ẩm hoặc vẫn nóng trong ngăn nấu, hãy lập trình thời
gian nấu sau khi nấu lâu hơn.

→ "Điều chỉnh cơ bản", Trang 14

Cửa thiết bị

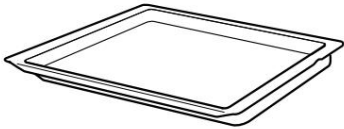
Nếu cửa thiết bị được mở trong khi đang hoạt động, thiết bị vẫn
tiếp tục hoạt động.

Phụ kiện5 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được thiết kế dành riêng cho thiết bị này.

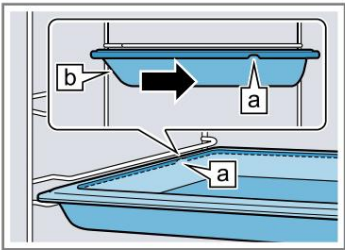
Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng khi nóng lên. Sự biến dạng này không ảnh hưởng đến chức năng của phụ kiện. Khi phụ kiện nguội đi, hiện tượng biến dạng sẽ biến mất.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau.

Phụ kiện	Ứng dụng
Nướng 	■ Khuôn nướng ■ Khuôn nướng gratin ■ Thùng chứa ■ Thịt (ví dụ: thịt quay hoặc thịt nướng) ■ Bữa ăn đông lạnh
Khay đa năng 	■ Bánh ngọt ■ Bánh kẹo ■ Chảo ■ Thịt nướng lớn ■ Món ăn đông lạnh ■ Thu gom bất kỳ chất lỏng nào nhỏ giọt, chẳng hạn như... mỡ khi nướng.
Khay chiên không dầu và nướng được tráng men và đục lỗ 	■ Nướng thực phẩm cho đến khi giòn, thường được chiên trong dầu, ví dụ: khoai tây chiên. ■ Đồ nướng.

5.1 Chức năng ren

Tính năng gắn vào giúp ngăn các phụ kiện rơi ra. khi trích xuất chúng. Các phụ kiện có thể được kéo ra một nửa, lên đến được lắp đặt đúng cách. Chức năng chống rơi chỉ có tác dụng nếu các phụ kiện được lắp đặt đúng cách. được đặt trong ngăn nấu.



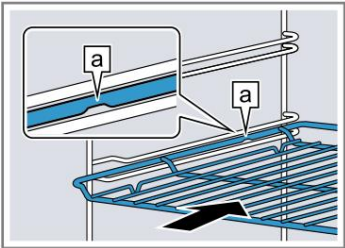
Đặt các phụ kiện vào thanh ray dạng ống lồng đã lắp vào.

5.2 Lắp các phụ kiện vào ngăn nấu ăn

Lắp đúng các phụ kiện vào khoang nấu. Chỉ có thể tháo rời các phụ kiện một nửa mà không được nghiêng.

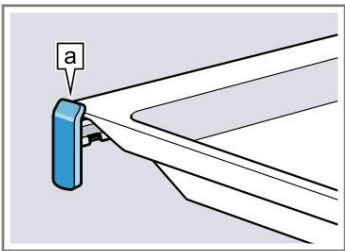
- 1. Xoay phụ kiện sao cho phần khía nằm ở mặt sau và hướng xuống dưới.
- 2. Chèn các phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng của một chiều cao chèn.

Nướng Lắp vỉ nướng vào với mặt mở hướng về phía cửa thiết bị và đường cong đi xuống.



Khay ví dụ, khay đa năng hoặc khay nướng Lắp khay vào sao cho phần vát hướng về phía cửa thiết bị.

Nướng hoặc khay Đặt phụ kiện sao cho cạnh nằm phía sau lưới của thanh ray chiết xuất.



Lưu ý: Các thanh ray trích xuất khớp vào đúng vị trí khi chúng được mở rộng hoàn toàn. Lắp lại thanh ray chiết xuất vào ngăn nấu bằng cách dùng một chút áp lực.

- 3. Lắp phụ kiện vào hoàn toàn Không chạm vào cửa thiết bị.

Lưu ý: Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không sử dụng trong quá trình nấu ra khỏi ngăn nấu.

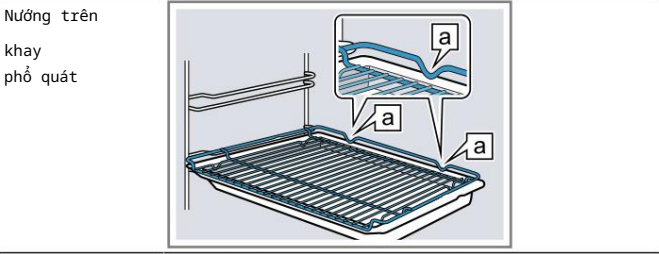
Kết hợp phụ kiện

Để thu thập chất lỏng nhỏ giọt, có thể kết hợp vỉ nướng có khay đa năng.

- 1. Đặt vỉ nướng lên khay đa năng sao cho cả hai điểm dừng trượt đều nằm phía sau mép khay đa năng.

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

2. Luôn chèn các khay phủ thông vào giữa Hai thanh dẫn hướng chiều cao lắp. Lưới tản nhiệt phải đặt mình ở vị trí cao hơn hướng dẫn phía trên.



5.3 Phụ kiện đặc biệt

Bạn có thể mua các phụ kiện khác tại Trung tâm dịch vụ. Hỗ trợ kỹ thuật tại các cơ sở chuyên môn hoặc Internet. Các tài liệu quảng cáo và Internet của chúng tôi giới thiệu nhiều loại phụ kiện cho thiết bị: www.bosch-home.com Các phụ kiện dành riêng cho thiết bị. Khi mua hàng, hãy luôn ghi rõ tên chính xác (E-Nr.) của thiết bị. Thông tin về phụ kiện cho thiết bị của bạn Bạn có thể mua sản phẩm này thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc tại cửa hàng trực tuyến.

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

Áp dụng cài đặt ban đầu. Vệ sinh thiết bị và các phụ kiện.

6.1 Khởi động ban đầu

Trước khi sử dụng thiết bị, cần phải thực hiện các điều chỉnh để khởi động ban đầu.

Đặt thời gian

Thời gian nhấp nháy trên bảng chỉ báo sau khi kết nối thiết bị hoặc sau khi mất điện. Thời gian ban đầu được đặt là 12:00. Điều chỉnh thời gian thật sự.

- Yêu cầu: Chức năng điều khiển phải được đặt tại vị trí số không. 0
1. Cài đặt thời gian bằng phím hoặc
 2. Nhấn cảm biến.
- ✓ Thời gian đã điều chỉnh sẽ được hiển thị trên bảng chỉ báo.

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

Vệ sinh khoang nấu và các phụ kiện trước khi chuẩn bị bất kỳ món ăn nào lần đầu tiên.

1. Lấy thông tin sản phẩm và phụ kiện ra khỏi ngăn nấu. Loại bỏ bất kỳ cặn bẩn còn sót lại. của bao bì bên trong và bên ngoài thiết bị (ví dụ: ví dụ, bóng polystyrene và băng dính).
2. Làm sạch các bề mặt nhẵn của ngăn nấu ăn bằng vải mềm, ẩm.
3. Điều chỉnh loại và nhiệt độ sưởi ấm. → "Xử lý cơ bản", Trang 10

Chế độ sưởi ấm	Không khí nóng 3D
Nhiệt độ	tối đa
Khoảng thời gian	1 giờ

4. Thông gió cho bếp trong khi thiết bị đang nóng lên.
5. Tắt thiết bị sau khoảng thời gian được chỉ định.
6. Làm sạch các bề mặt nhẵn của ngăn nấu bằng khăn có thấm nước và một ít xà phòng khi thiết bị đã nguội.
7. Lau sạch các phụ kiện bằng vải. rửa sạch bằng nước với một ít xà phòng hoặc bàn chải mềm.

cơ bản 7 Xử lý cơ bản

7.1 Kết nối và ngắt kết nối thiết bị

1. Để bật thiết bị, hãy xoay nút chức năng sang vị trí khác ngoài vị trí BẬT. không 0
2. Để tắt thiết bị, hãy xoay núm chức năng về vị trí số không. 0

7.2 Điều chỉnh loại sưởi ấm và nhiệt độ

1. Điều chỉnh chế độ sưởi ấm bằng núm chức năng. các hành động.
 2. Điều chỉnh nhiệt độ hoặc mức nướng bằng núm điều chỉnh nhiệt độ.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu ấm.

3. Khi thức ăn đã chín, hãy rút phích cắm thiết bị. Mẹo: Chế độ sưởi ấm phù hợp cho Bạn có thể tìm thấy thông tin về loại thực phẩm cần nấu trong phần mô tả chế độ làm nóng. → "Các loại chức năng sưởi ấm", Trang 7 Lưu ý: Thời gian và kết thúc của hoạt động Chúng có thể được điều chỉnh trên thiết bị. → "Các hàm lập trình thời gian", Trang 11

Sửa đổi loại sưởi ấm

Có thể thay đổi loại sưởi ấm bất cứ lúc nào. ► Thay đổi loại sưởi ấm bằng núm điều khiển chức năng. ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Thay đổi nhiệt độ

Nhiệt độ có thể thay đổi bất cứ lúc nào.

- Thay đổi nhiệt độ bằng bộ điều khiển nhiệt độ ngày.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

nhANH 8 Làm nóng nhanh

Với khả năng làm nóng nhanh, có thể giảm thời gian làm nóng trước của thiết bị để tiết kiệm thời gian.

8.1 Điều chỉnh chế độ gia nhiệt nhanh

Để đạt được kết quả nấu chín đều, thực phẩm không nên được đặt trong ngăn

nấu cho đến khi quá trình làm nóng nhanh hoàn tất.

1. Điều chỉnh chế độ gia nhiệt nhanh bằng núm điều khiển chức năng.

2. Điều chỉnh nhiệt độ bằng bộ điều khiển nhiệt độ. Chỉ sử dụng chế độ gia nhiệt nhanh ở nhiệt độ trên 100 °C.

- ✓ Quá trình khởi động nhanh bắt đầu sau vài giây.

- ✓ Vào cuối quá trình khởi động nhanh, một tín hiệu sẽ vang lên và Đèn báo nhiệt sẽ tắt.

3. Điều chỉnh loại sưởi ấm phù hợp với kiểm soát chức năng.

Các loại sưởi ấm tương thích nhất là:

- Không khí nóng 3D
- Nhiệt trên và nhiệt dưới

4. Đặt thức ăn vào ngăn nấu sự kiện.

thời gian9 Chức năng lập lịch thời gian

Thiết bị có nhiều chức năng thời gian khác nhau, mà qua đó có thể kiểm soát được hoạt động.

9.1 Tóm tắt các hàm thời gian

Chọn các chức năng lập trình khác nhau của thời gian với cảm biến.

Chức năng của thời gian	Ứng dụng
Đồng hồ báo thức	Đồng hồ báo thức có thể được điều chỉnh độc lập với hoạt động. Nó không ảnh hưởng đến thiết bị.
Khoảng thời gian	Nếu một khoảng thời gian được thiết lập cho Trong quá trình hoạt động, thiết bị sẽ tự động dừng gia nhiệt khi thời gian này trôi qua.
Hoàn thiện	Để điều chỉnh thời lượng, bạn có thể Đặt thời gian kết thúc hoạt động. Lò nướng sẽ Nó bắt đầu tự động để hoạt động kết thúc vào thời điểm mong muốn.
Thời gian	Có thể điều chỉnh thời gian.

9.2 Điều chỉnh đồng hồ báo thức

Đồng hồ báo thức hoạt động độc lập với chức năng. Đồng hồ báo thức có thể được điều chỉnh bằng

Thiết bị có thể được bật và tắt trong tối đa 23 giờ 59 phút. Đồng hồ báo thức có tín hiệu âm thanh riêng, vì vậy người dùng có thể nghe thấy tiếng báo thức đã được lập trình hoặc báo hiệu thời gian kết thúc.

1. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi xuất hiện dấu trên bảng chỉ báo.
2. Lập trình thời gian báo thức bằng cảm biến độ phân giải.

Chìa khóa	Giá trị đề xuất
—	5 phút
+	10 phút

Thời gian trên đồng hồ báo thức có thể được thiết lập để 10 phút trong khoảng thời gian 30 giây. Sau đó, các khoảng thời gian sẽ lớn hơn Giá trị càng lớn.

- ✓ Đồng hồ báo thức bắt đầu đếm sau khoảng giây và thời gian được lập trình sẽ bắt đầu đếm ngược.
- ✓ Khi thời gian hiển thị trên đồng hồ báo thức đã trôi qua, Một tín hiệu âm thanh và bảng chỉ báo hiển thị thời gian trên đồng hồ báo thức bằng không.
3. Để tắt đồng hồ báo thức, hãy nhấn phím bất kỳ.

Sửa đổi đồng hồ báo thức

Có thể sửa đổi thời gian của đồng hồ báo thức trong bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Được đánh dấu trên bảng chỉ báo.

- Thay đổi thời gian báo thức bằng các phím
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Hủy báo thức

Bạn có thể hủy giờ báo thức bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Được đánh dấu trên bảng chỉ báo.

- Đặt lại thời gian đồng hồ báo thức bằng cách nhấn với cảm biến.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng Tôi bật công tắc và nó tắt.

Đó là chức năng lập lịch thời gian

9.3 Điều chỉnh thời gian hoạt động

Thời gian hoạt động có thể được điều chỉnh lên đến 23 giờ 59 phút.

Yêu cầu: Phải lập trình được loại nhiệt độ và mức nhiệt độ.

1. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi cảm biến[⌚] xuất hiện dấu hiệu[⌚] trên bảng chỉ báo.

2. Điều chỉnh thời lượng bằng cảm biến hoặc .

—

+

Chia khóa	Giá trị đề xuất
—	10 phút
+	30 phút

Thời lượng có thể được điều chỉnh theo từng phút cho đến một giờ; sau đó, theo từng 5 phút.

- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian sẽ được hiển thị ở mức không trên bảng chỉ báo.
3. Nếu thời gian đã trôi qua: Nhấn bất kỳ

▶ cảm biến nào để tắt tín hiệu sớm.

▶ Để điều chỉnh lại thời lượng, hãy nhấn cảm biến .

+

▶ Khi thức ăn đã chín, hãy rút phích cắm của thiết bị.
- Thay đổi thời gian Thời gian của chu trình nấu có thể được thay đổi bất cứ lúc nào.
- Yêu cầu: Được [⌚] đánh dấu trên bảng chỉ báo.

▶ Thay đổi thời lượng bằng phím hoặc .

—

+

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.
- Hủy thời lượng Thời lượng có thể bị gián đoạn bất cứ lúc nào.
- Yêu cầu: Được [⌚] đánh dấu trên bảng chỉ báo.

▶ Đặt lại thời lượng bằng cách nhấn 0 bằng cảm biến.

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi và tiếp tục làm nóng mà không có khoảng thời gian được cấu hình.
- 9.4 Điều chỉnh thời gian hoàn thành Thời gian hoàn thành của thời gian nấu có thể được trì hoãn lên đến 23 giờ 59 phút.
- Lưu ý:

■ Không thể điều chỉnh thời gian hoàn thành ở các loại lò sưởi có chức năng nướng.

■ Để có kết quả nấu ăn tốt, không nên trì hoãn thời gian kết thúc khi quá trình nấu đã bắt đầu.

■ Để tránh thực phẩm bị hỏng, không nên để thực phẩm trong ngăn nấu quá lâu.
- Yêu cầu : Phải

■ lập trình được loại và nhiệt độ hoặc mức độ sưởi ấm.

■ Khoảng thời gian phải được lập trình.
1. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi cảm biến[⌚] xuất hiện dấu hiệu[⌚] trên bảng chỉ báo.

2. Nhấn cảm biến hoặc .

—

+

✓ Thời gian hoàn thành được tính toán sẽ xuất hiện trên bảng chỉ báo.

3. Trì hoãn thời gian hoàn thành bằng các cảm biến cái⁺

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng điều chỉnh và thời gian hoàn thành đã lập trình sẽ được hiển thị trên bảng chỉ báo.

✓ Khi đạt đến thời gian bắt đầu được tính toán, thiết bị sẽ bắt đầu nóng lên và quá trình đếm ngược thời gian bắt đầu.

✓ Khi thời gian trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian sẽ được hiển thị ở mức không trên bảng chỉ báo.

4. Nếu thời gian đã trôi qua: Nhấn bất kỳ

▶ cảm biến nào để tắt tín hiệu sớm.

▶ Để điều chỉnh lại thời lượng, hãy nhấn cảm biến .

+

▶ Khi thức ăn đã chín, hãy rút phích cắm của thiết bị.

Thay đổi thời gian kết thúc Để có được kết quả nấu ăn tốt, bạn chỉ có thể thay đổi thời gian kết thúc đã đặt cho đến khi quá trình nấu bắt đầu và thời gian thực hiện kết thúc.

Yêu cầu: Được [⌚] đánh dấu trên bảng chỉ báo.

▶ Trì hoãn thời gian hoàn thành bằng cảm biến hoặc .

—

+

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Hủy thời gian hoàn thành Thời gian hoàn thành có thể bị hủy bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Được [⌚] đánh dấu trên bảng chỉ báo.

▶ Đặt lại thời gian kết thúc bằng cách nhấn thời gian hiện tại cộng với thời gian kéo dài được đặt bằng cảm biến .

—

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi và bắt đầu nóng lên. Thời gian đã lập trình sau đó sẽ bắt đầu.

9.5 Cài đặt thời gian: Thời gian sẽ nhấp nháy trên bảng chỉ báo sau khi thiết bị được bật hoặc sau khi mất điện. Thời gian ban đầu được đặt là 12:00. Cài đặt thời gian hiện tại.

Yêu cầu: Chức năng điều khiển phải ở vị trí số không.

○

1. Cài đặt thời gian bằng phím hoặc .

—

+

2. Nhấn cảm biến.

⌚

✓ Thời gian đã điều chỉnh sẽ được hiển thị trên bảng chỉ báo.

Thay đổi thời gian. Có thể thay đổi thời gian bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Chức năng điều khiển phải ở vị trí số không.

○

1. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi cảm biến[⌚] xuất hiện dấu hiệu[⌚] trên bảng chỉ báo.

12

2. Điều chỉnh thời gian bằng cảm biến hoặc .

—

+

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Chương trình10 Chương trình

Với các chương trình này, thiết bị hỗ trợ chế biến nhiều loại thực phẩm khác nhau và tự động chọn chế độ cài đặt tốt nhất.

10.1 Các thùng chứa cho chương trình

Sử dụng hộp đựng chịu nhiệt có thể chịu được nhiệt độ lên tới 300°C.

Đồ nấu bằng thủy tinh hoặc gốm là tốt nhất phù hợp. Thịt nướng nên phủ kín khoảng 2/3 từ đáy thùng chứa.

Các thùng chứa được làm từ các vật liệu sau không phù hợp:

- nhôm đánh bóng
- đất sét không tráng men
- làm bằng nhựa hoặc có tay cầm bằng nhựa

10.2 Bảng chương trình

Số chương trình được gán cho các món ăn cụ thể.

N. Thực phẩm	Thùng chứa	Điều chỉnh trọng lượng	Thêm chất lỏng	Chiều cao trong- để được- sự kiện	Mẹo
01 Gà, không nhồi sẵn sàng để nấu, ném ném	Đĩa nướng có nắp kính	Cân nặng của gà	KHÔNG	2	Đặt vào hộp đựng với phần ức hướng lên trên
02 Ưc gà tây nguyên con, đã tẩm ướp	Đĩa nướng có nắp kính	Trọng lượng của ức gà tây	Đậy kín đáy hộp đựng; thêm nếu cần cần thiết, lên đến 250 g của rau	2	Không nên làm nâu trước thịt
03 Món hầm với rau người ăn chay	Đài phun nước cao với ta- còn nhiều điều đáng phiên hơn	Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Các loại rau có thời gian nấu lâu hơn Các loại rau củ phát triển lâu hơn (ví dụ như cà rốt) nên được cắt thành những miếng nhỏ hơn những cái nhỏ hơn những cái đó Họ có thời gian để nấu ăn nhỏ (ví dụ, cà chua)
04 Thịt hầm Thịt bò hoặc thịt lợn thái hạt lựu với rau	Đài phun nước cao với ta- còn nhiều điều đáng phiên hơn	Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Đặt thịt xuống dưới và phủ nó bằng rau Không nên làm nâu trước thịt
05 Asado de carne pica-da, ngoài trời Thịt bò băm, thịt lợn hoặc thịt cừu	Đĩa nướng có nắp	Trọng lượng của thịt nướng không		2	-
06 Thịt bò hầm P. ej., lomo alto, espal- dilla, babilla o asado ướp	Đĩa nướng có nắp	Cân nặng của thịt. Đậy kín thịt.	Tôi gần như cho hoàn thành với chất lỏng	2	Không nên làm nâu trước thịt
07 Chả Bò với nhân rau thịt	Đĩa nướng có nắp	Trọng lượng của tất cả các cuộn nhỏ	Che cuộn giấy lại gần như thịt hoàn toàn với nóng hoặc Nước	2	Không nên làm nâu trước thịt

Nó an toàn cho trẻ em

N. Thực phẩm	Thùng chứa	Điều chỉnh trọng lượng Thêm chất lỏng	Chiều cao trong- để được- sự kiện	Mẹo
08 Chân cừu, làm không xương, tấm ướp	Đĩa nướng có nắp	Cân trọng lượng của thịt. Đậy kín đáy. của container; thêm vào, trong trường hợp cần thiết, lên đến 250 g của rau	2	Không nên làm nấu trước thịt
09 Thịt bò nạc nướng ví dụ như lưng hoặc eo	Đĩa nướng có nắp	Cân trọng lượng của thịt. Đậy kín đáy hộp; thêm thịt nếu cần. cần thiết, lên đến 250 g của rau	2	Không nên làm nấu trước thịt
10 Thịt lợn quay không xương, tấm ướp	Đĩa nướng có nắp kính	Cân trọng lượng của thịt. Đậy kín đáy. làm của container; thêm, cho trường hợp, thậm chí 250g rau	2	Không làm xe bị nấu là

10.3 Điều chỉnh chương trình

Lưu ý: Sau khi chương trình bắt đầu, nó sẽ không còn có thể sửa đổi chương trình hoặc trọng lượng.

1. Lập trình chương trình bằng hàm control.
2. Lập trình chương trình với bộ điều khiển nhiệt độ ngày.
3. Điều chỉnh chương trình mong muốn bằng cảm biến mong muốn với .
4. Nhấn cảm biến. kg

5. Điều chỉnh trọng lượng thực phẩm bằng cảm biến hoặc . Luôn điều chỉnh trọng lượng gần nhất ở trên. Chỉ Có thể điều chỉnh trọng lượng trong phạm vi mong muốn.
- ✓ Thời lượng tính toán sẽ xuất hiện trên bảng chỉ báo. Không thể thay đổi thời lượng.
- ✓ Chương trình bắt đầu sau một vài giây và thời lượng bắt đầu được tính.
- ✓ Khi chương trình kết thúc, một tín hiệu sẽ phát ra và Bảng chỉ báo hiển thị thời lượng ở mức không.
6. Sau khi chương trình kết thúc:

▶ Nhấn bất kỳ cảm biến nào để tắt tín hiệu trước thời hạn.

▶ Để tiếp tục nấu, hãy điều chỉnh một cái mới Thời gian nhấn cảm biến°. Lò tiếp tục làm nóng theo cài đặt chương trình.

▶ Khi thức ăn được nấu chín, hãy tắt bếp thiết bị.

trẻ em 11 Bảo hiểm an toàn trẻ em	
Cố định thiết bị sao cho trẻ em không thể bật thiết bị lên. hoặc thay đổi cài đặt.	▶ Nhấn và giữ phím cho đến khi nó xuất hiện trên bảng chỉ báo.
11.1 Kích hoạt và hủy kích hoạt khóa cho những đứa trẻ	▶ Để tắt chức năng khóa trẻ em, hãy giữ Nhấn cảm biến cho đến khi nó biến mất khỏi bảng chỉ báo.
Yêu cầu: Chức năng điều khiển nằm ở vị trí số không	Lưu ý: Sau khi mất điện, Khóa trẻ em đã bị vô hiệu hóa.

cơ bản12 Cài đặt cơ bản

Có thể điều chỉnh các thiết lập cơ bản của thiết bị cho phù hợp nhu cầu cá nhân.

12.1 Tổng quan về các thiết lập cơ bản

Tại đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các cài đặt cơ bản và cài đặt gốc. Các cài đặt cơ bản phụ thuộc vào thiết bị của thiết bị của bạn.

Chỉ định	Điều chỉnh cơ bản	Lựa chọn
c1	Hiển thị thời gian	0 = ẩn thời gian 1 = hiển thị thời gian ¹
c2	Thời lượng tín hiệu sau khi thời gian trôi qua được lập trình hoặc thời gian của đồng hồ báo thức	1 = 10 giây 2 = 30 giây = 2 phút ¹ 3
c3	Âm thanh phím cảm ứng khi nhấn phím	0 = ngắt kết nối 1 đã kết nối ¹
c4	Thời gian hoạt động tiếp theo của quạt	1 = ngắn 2 = trung ¹ 3 bình = dài 4 = ngoại cỡ
c5	Thời gian chờ đợi cho đến khi một điều chỉnh	1 = 3 giây = 6 giây ¹ 2 3 = 10 giây
c6	Khóa an toàn cho trẻ em có thể điều chỉnh	0 = không 1 = có ¹
c7	Độ cứng của nước ²	0 = làm mềm 1 = mềm (lên đến 1,5 mmol/l) 2 = bình thường (1,5-2,5 mmol/L) 3 = cứng (2,5-3,8 mmol/l) 4 = rất cứng (hơn 3,8 mmol/l) ¹

12.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

Yêu cầu: Thiết bị đã được rút phích cắm.

1. Nhấn và giữ cảm biến trong khoảng 4 giây.

✓ Cài đặt cơ bản đầu tiên được hiển thị trên bảng chỉ báo, ví dụ: 2.

Thay đổi cài **c1** **1**.

đặt bằng cảm biến hoặc .

3. Chuyển sang cài đặt cơ bản tiếp theo bằng cảm biến.

4. Để lưu các thay đổi, hãy nhấn và giữ cảm biến trong khoảng 4 giây.

Lưu ý: Sau khi mất điện, các cài đặt cơ bản sẽ được khôi phục về mặc định của nhà sản xuất.

Hủy bỏ thay đổi đối với các thiết lập cơ bản

- ▶ Tắt thiết bị bằng chức năng điều khiển.
- ✓ Mọi thay đổi sẽ bị hủy bỏ và không được lưu lại.

vệ sinh13 Chăm sóc và vệ sinh

Để thiết bị có thể sử dụng được lâu dài

Khả năng hoạt động của nó phải được duy trì và vệ sinh.

cẩn thận.

13.1 Sản phẩm làm sạch

Để tránh làm hỏng các bề mặt khác nhau của thiết bị, chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch phù hợp.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ bị điện giật!

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra hiện tượng phóng điện.

- ▶ Không sử dụng máy phun rửa bằng hơi nước hoặc tia nước áp suất cao áp lực để làm sạch thiết bị.

CHÚ Ý

Sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể gây hư hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.
- ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc miếng bọt biển có tính tẩy rửa mạnh.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh nóng.

Nếu sản phẩm làm sạch lò nướng được sử dụng trong ngăn nấu ăn khi nó còn nóng,

Men răng có thể bị hư hại.

- ▶ Các sản phẩm làm sạch không bao giờ được sử dụng cho lò nướng trong ngăn nấu ăn trong khi Trời nóng quá.

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

² Chỉ dành cho các thiết bị có chức năng hơi nước

- ### 13.2 Sản phẩm làm sạch phù hợp

Mặt trước của thiết bị

Cửa thiết bị

Ngăn nấu ăn

16

Khu vực	Sản phẩm làm sạch thích hợp	Mẹo
Bề mặt tự làm sạch	-	Làm theo hướng dẫn để tự làm sạch bề mặt. → "Vệ sinh những thứ tự động" có thể lấp đầy
Kính bảo vệ đèn chiếu sáng	Nước nóng với một một ít xà phòng	Nếu bụi bẩn nhiều, hãy sử dụng sản phẩm làm sạch chuyên dụng cho lò nướng.
KHÔNG		
Lưới chắn	- Nước nóng với một một ít xà phòng - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. được làm bằng thép không gỉ. Mẹo: Tháo rời vì nướng để vệ sinh. → "Lưới", Trang 21
Hệ thống có thể tháo rời	Nước nóng với một một ít xà phòng	Nếu bụi bẩn nhiều, hãy dùng bàn chải. Để tránh làm mất mỡ bôi trơn, hãy vệ sinh thanh ray hút khi lắp chúng vào. Không rửa bằng máy rửa chén. Mẹo: Tháo rời hệ thống có thể tháo rời để vệ sinh. → "Lưới", Trang 21
Phụ kiện	- Nước nóng với một một ít xà phòng - chất tẩy rửa lò nướng chúng ta - Miếng cọ rửa kim loại thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa. được làm bằng thép không gỉ. Các phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén.

13.3 Vệ sinh thiết bị

Để tránh làm hỏng thiết bị, chỉ nên vệ sinh theo hướng dẫn và bằng các sản phẩm vệ sinh thích hợp.



CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị nóng lên trong quá trình hoạt động.

 Để thiết bị nguội trước khi tiến hành vệ sinh.



CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Thức ăn thừa, mỡ và nước thịt nướng có thể dễ đốt cháy.

 Trước khi khởi động, hãy loại bỏ hết bụi bẩn bám trên ngăn nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

Yêu cầu: Hãy lưu ý đến các hướng dẫn liên quan đến sản phẩm làm sạch.

- "Sản phẩm làm sạch", Trang 15
1. Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng nóng và bayeta.

 Một số sản phẩm có thể sử dụng trên một số bề mặt. phương pháp làm sạch thay thế.
→ "Sản phẩm làm sạch phù hợp", Trang 16
2. Lau khô bằng vải mềm.

13.4 Làm sạch bề mặt tự làm sạch từ ngăn nấu ăn

Mặt sau của khoang nấu có chức năng tự làm sạch. Các bề mặt tự làm sạch được phủ một lớp gốm mờ xốp và có bề mặt vân nổi. Khi thiết bị hoạt động, các bề mặt tự làm sạch sẽ thu thập và loại bỏ các vết bẩn từ quá trình nướng, rang hoặc nướng vỉ. Nếu các bề mặt tự làm sạch không còn tự làm sạch nữa,

- Nếu họ chơi đúng cách một mình, cần phải làm nóng ngăn nấu chọn lọc.
- CHÚ Ý
- Nếu bề mặt tự làm sạch không được vệ sinh thường xuyên, bề mặt có thể bị hư hỏng.
-  Nếu có những đốm đen có thể nhìn thấy trên bề mặt tự làm sạch, làm nóng khoang nấu.
-  Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng hoặc các sản phẩm làm sạch mài mòn. Nếu các sản phẩm làm sạch cho lò nướng vô tình tiếp xúc với những thứ này bề mặt, hãy làm sạch chúng ngay lập tức bằng nước và một miếng vải. Không chà xát.
1. Tháo các phụ kiện và hộp đựng ra khỏi bên trong lò vi sóng.

2. Tháo lưới chắn và lấy chúng ra khỏi ngăn. chất tạo màu nấu ăn.
→ "Lưới", Trang 21

3. Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng nước và một ít nước. một cốc xà phòng và một miếng vải mềm:
 - bề mặt tráng men nhẵn;
 - từ bên trong cửa thiết bị
 - từ lớp kính bảo vệ của đèn chiếu sáng từ lò nướng.Điều này ngăn ngừa sự tích tụ của các vết bẩn khó tẩy rửa.
4. Lấy các vật dụng ra khỏi ngăn nấu. Ngăn nấu phải trống.

5. Lập trình luồng khí nóng 3D.

6. Điều chỉnh nhiệt độ tối đa.

 Sau vài giây, thiết bị bắt đầu ấm.

7. Rút phích cắm thiết bị sau một giờ.

8. Khi thiết bị đã nguội hoàn toàn, hãy vệ sinh. Nếu cần thiết, hãy lau sạch bên trong bằng khăn ẩm.
- 17

Đây là một trợ lý dọn dẹp.

Lưu ý: Có thể hình thành vết bẩn trên bề mặt tự làm sạch. Các chất cặn đường và protein của Thức ăn không bị phân hủy và vẫn còn trong các bề mặt. Các vết màu đỏ không phải là gỉ sét, mà là cặn thức ăn mặn. Những vết bẩn này không phải là

Chúng có hại cho sức khỏe. Những vết bẩn này không làm giảm khả năng làm sạch của bề mặt tự làm sạch.

9. Lắp lưới tản nhiệt.
→ "Lưới", Trang 21

Trợ lý vệ sinh

Trợ lý dọn dẹp là một giải pháp thay thế nhanh chóng cho Thính thoảng vệ sinh khoang nấu. Chất tẩy rửa sẽ làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi nước xà phòng. Nhờ đó, bụi bẩn dễ dàng được loại bỏ hơn.

14.1 Điều chỉnh hệ thống làm sạch

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!
Nếu đổ nước vào khoang nấu, hơi nước nóng có thể được tạo ra.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào ngăn nấu nóng.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải có đã nguội hoàn toàn.

1. Tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn nấu.
 2. Trộn 0,4 lít nước với một giọt xà phòng rửa chén và đổ hỗn hợp vào giữa đáy bình.
Ngăn nấu. Đóng cửa thiết bị.
- Không sử dụng nước cất.
3. Điều chỉnh loại sưởi ấm thành Nhiệt độ dưới cùng với chức năng điều khiển.
 4. Lập trình 80 °C bằng cách sử dụng bộ điều khiển nhiệt độ.
 5. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi nó xuất hiện trên bảng chỉ báo.
 6. Điều chỉnh thời gian bằng cảm biến hoặc đến 4 phút.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu để làm nóng và thời gian bắt đầu chạy.
 - ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra và Bảng chỉ báo hiển thị thời lượng ở mức không.

7. Tắt thiết bị và để ngăn nấu nguội trong khoảng 20 phút.

14.2 Vệ sinh khoang nấu sau khi trợ lý vệ sinh

CHÚ Ý
Độ ẩm tích tụ trong khoang nấu trong thời gian dài có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh, hãy vệ sinh khoang nấu và để khô hoàn toàn.

Yêu cầu: Ngăn nấu phải có được làm mát.

1. Lau sạch nước còn sót lại trong khoang nấu bằng khăn thấm nước.
 2. Lau sạch bề mặt tráng men của khoang nấu bằng vải hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.
-
3. Loại bỏ cặn vôi bằng vải thấm giấm và nước ngọt.
 4. Lau khô khoang nấu của thiết bị bằng một miếng vải mềm.
 5. Nếu ngăn nấu đã được vệ sinh sạch sẽ thì-
kiến nhẫn:
 - ▶ Để ngăn nấu khô,
Mở cửa thiết bị ở vị trí khóa.
(khoảng 30°) trong khoảng 1 giờ.
 - ▶ Để làm khô nhanh khoang nấu, hãy làm nóng thiết bị với cửa mở trong khoảng 5 phút bằng cách sử dụng 3D Hot Air và 50 °C.

Cửa thiết bị

Có thể tháo rời cửa thiết bị để vệ sinh kỹ lưỡng.

15.1 Mở chốt cửa thiết bị

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương!
Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.

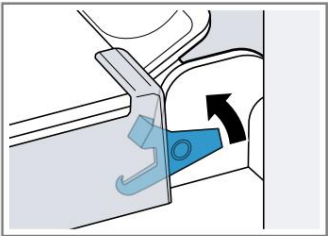
- ▶ Đeo găng tay bảo hộ.
Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến Việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.
- ▶ Không chạm vào vùng bản lề.

1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2. **⚠ CẢNH BÁO** - Nguy cơ chấn thương!
Nếu bản lề không được khóa chặt, chúng có thể đóng sầm lại.

- ▶ Đảm bảo rằng cần khóa luôn đóng, ngoại trừ khi mở móc cửa.
thiết bị: trong trường hợp đó, chúng phải được mở.

Mở cần khóa bản lề bên trái và đúng.

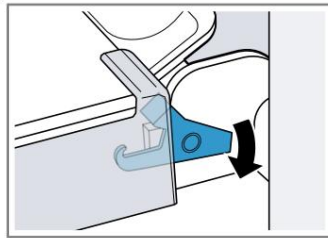
Đòn bẩy khóa mở



Bản lề bị khóa và không thể đóng lại được.

đảo chính.

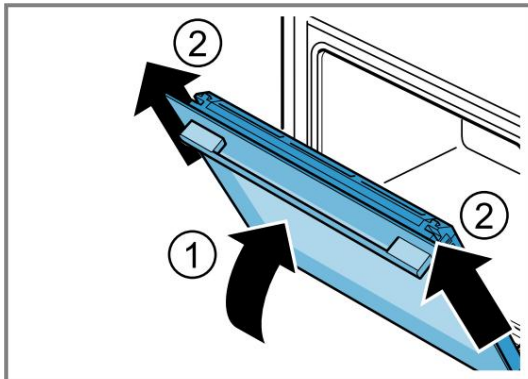
Đòn bẩy khóa đóng



Cửa thiết bị là được cố định và không thể tháo ra được.

- ✓ Các đòn bẩy giữ đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.

- Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng lại. ①
 Nắm chặt cửa thiết bị bằng cả hai tay phải và trái và kéo nó ra phía bên trên.



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

15.2 Khóa cửa thiết bị

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương!

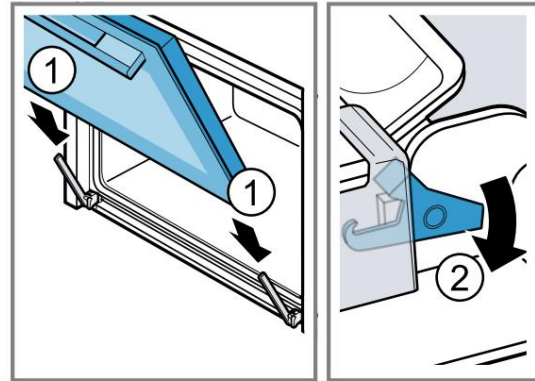
Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến Việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không chạm vào vùng bản lề.
- Nếu bản lề không được khóa, chúng có thể đóng lại đột nhiên.
- ▶ Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn ở đúng vị trí đóng, ngoại trừ khi mở cửa thiết bị: trong trường hợp đó, chúng phải được mở.

- Lắp cửa thiết bị vào qua cả hai bản lề. ①
 Đóng cửa thiết bị cho đến khi nó dừng lại.

- Mở lại hoàn toàn cửa thiết bị.

- Đóng cần giữ bản lề trái và phải. ②



- ✓ Các đòn bẩy giữ đã đóng. Cửa thiết bị được bảo vệ và không thể tháo rời.

- Đóng cửa thiết bị.

15.3 Tháo kính ra khỏi cửa

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương!

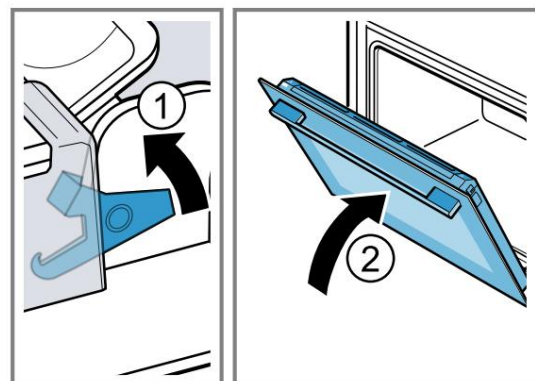
Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến Việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không chạm vào vùng bản lề.
- Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.
- ▶ Đeo găng tay bảo hộ.

- Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
- Mở cần giữ bản lề trái và phải. ①

- ✓ Các đòn bẩy giữ đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.

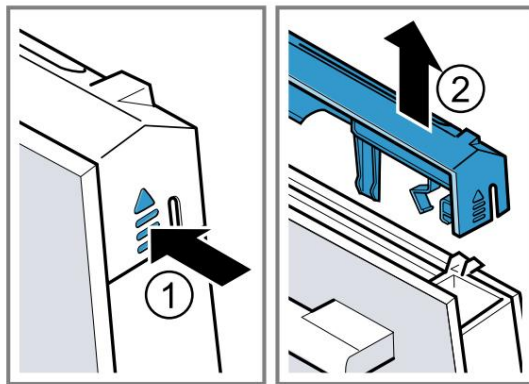
- Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng lại. ②



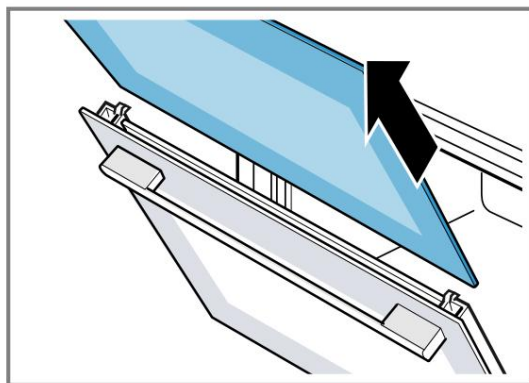
- Nhấn nắp cửa sang trái và phải từ bên ngoài cho đến khi nó tách ra. ①

Đây là cửa thiết bị.

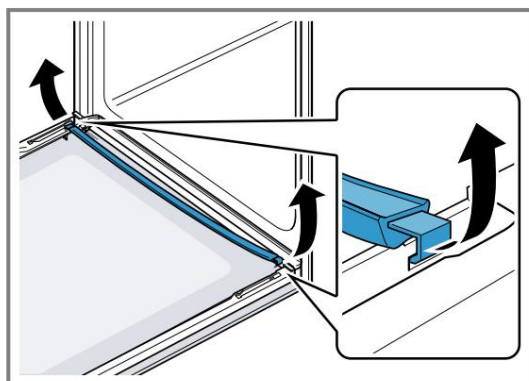
5. Tháo nắp cửa.



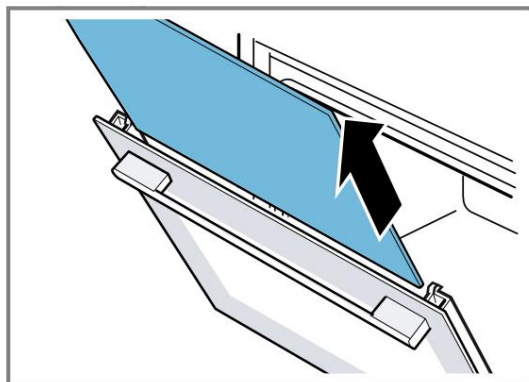
6. Tháo lớp kính bên trong ra và cẩn thận đặt lên bề mặt phẳng.



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



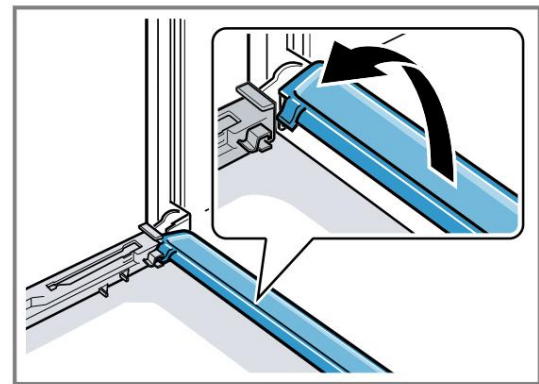
8. Tháo tinh thể trung gian ra và cẩn thận cất đi trên một bề mặt phẳng.



9. Nếu cần thiết, có thể tháo vành ngưng tụ để vệ sinh.

► Mở cửa thiết bị.

► Nhấc vành ngưng tụ lên và tháo ra.



10. **CẢNH BÁO** - Nguy cơ chấn thương!

Nếu kính ở cửa thiết bị bị hỏng, Nó có thể bị gãy.

► Không sử dụng các sản phẩm làm sạch có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính từ cửa lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt.

Làm sạch kính cửa đã được tháo ra bởi cả hai mặt bằng nước lau kính và vải mềm.

11. Lau sạch vành ngưng tụ bằng vải với nước nóng và một ít xà phòng.

12. Vệ sinh cửa thiết bị.

→ "Sản phẩm làm sạch phù hợp", Trang 16

13. Lau khô kính cửa và lắp lại.

→ "Lắp đặt kính cửa", Trang 20

15.4 Lắp kính cửa

CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương!

Bản lề cửa thiết bị di chuyển đến Việc mở và đóng cửa có thể gây hư hỏng.

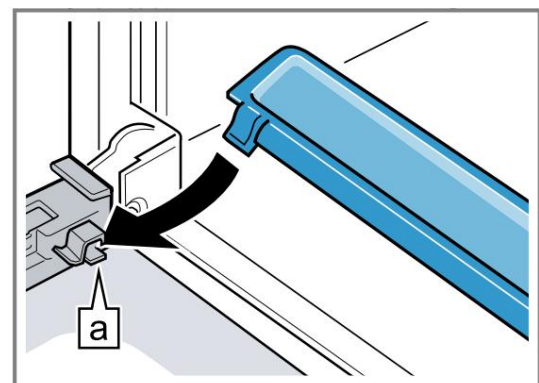
► Không chạm vào vùng bản lề.

Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.

► Đeo găng tay bảo hộ.

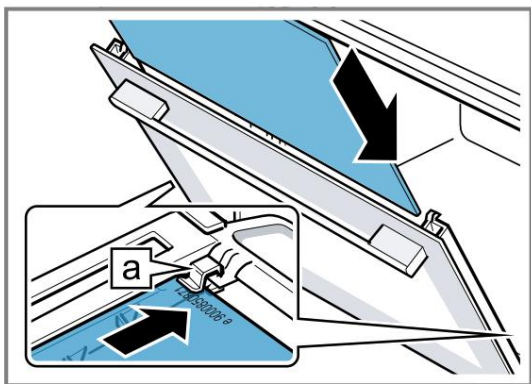
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

2. Đặt mép ngưng tụ theo chiều thẳng đứng trong giá đỡ và xoay xuống dưới. 

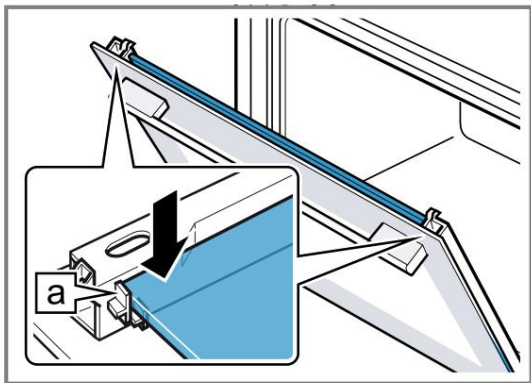


3. Di chuyển kính trung gian vào giá đỡ bên trái và bên phải.

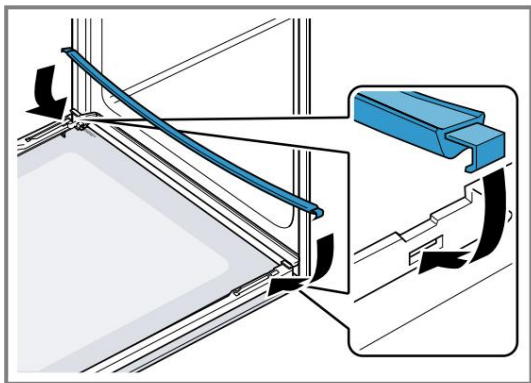
a



4. Nhấn vào ly trung gian từ trên xuống cho đến khi nó nằm ở tay cầm bên trái và bên phải. **a**

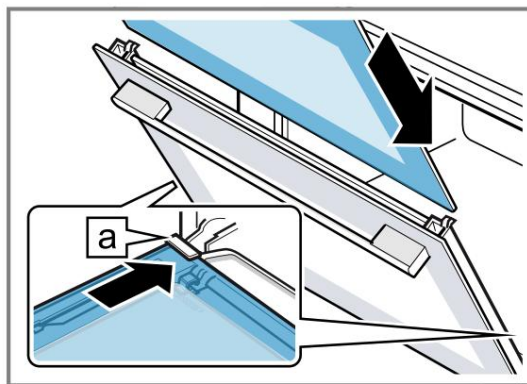


5. Mở cửa thiết bị và móc miếng đệm của cửa.

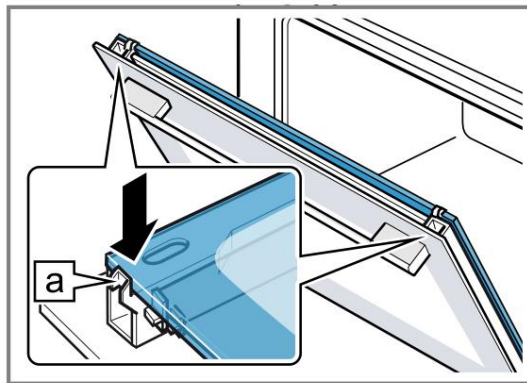


6. Di chuyển tấm kính bên trong vào giá đỡ bên trái và bên phải.

a



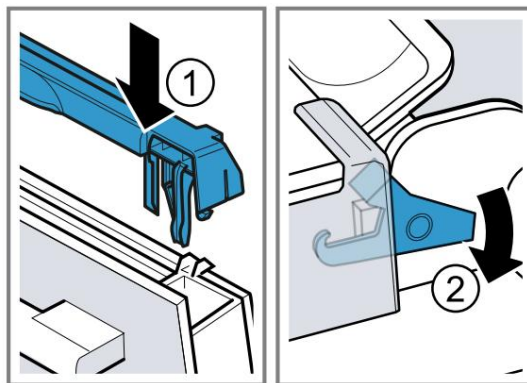
7. Nhấn vào ly bên trong từ trên xuống cho đến khi nó nằm ở vị trí tay cầm bên trái và bên phải. **a**



8. Đặt nắp cửa và ấn xuống cho đến khi **①** rằng nó được nghe là phù hợp.

9. Mở lại hoàn toàn cửa thiết bị.

10. Đóng cửa giữ bản lề trái và phải. **②**



✓ Các cửa khóa đã đóng. Cửa thiết bị đã được khóa chặt và không thể mở được.

11. Đóng cửa thiết bị.

Lưu ý: Chỉ sử dụng ngăn nấu nếu cửa kính đã được lắp đúng cách.

16 lưới

Để vệ sinh giá đỡ và ngăn nấu hoặc để thay thế giá đỡ, bạn có thể tháo rời chúng.

16.1 Tháo lưới tản nhiệt



CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

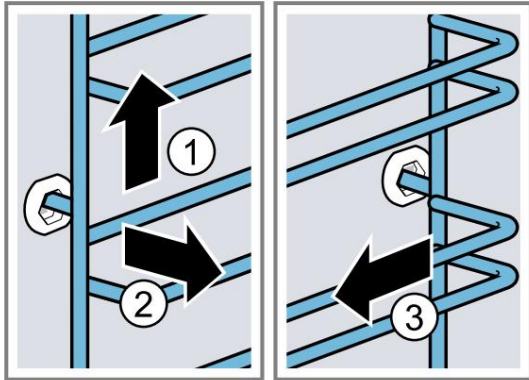
Lưới tản nhiệt có nhiệt độ rất cao. Không bao giờ

chạm vào lưới tản nhiệt đang nóng.

Đó là một lưới

- ▶ Luôn để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

1. Nhẹ nhàng nhấc lưới tản nhiệt ra khỏi mặt trước và tháo ra. ^①
^②
2. Kéo lưới tản nhiệt về phía trước^③ và tháo ra.

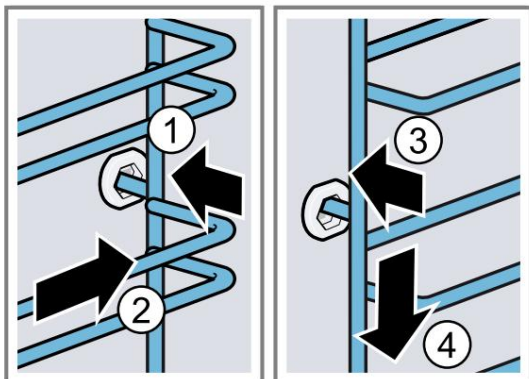


16.2 Gắn các thanh chắn

Ghi chú

- Lưới tản nhiệt chỉ có thể điều chỉnh sang trái hoặc phải.
- Đảm bảo cả hai thanh ray kéo đều có thể kéo về phía trước.

1. Chèn lưới tản nhiệt qua tâm vào phước trượt phía sau cho đến khi nó chạm vào thành của ngăn nấu và nhấn lại. ^①
^②
2. Lắp giá đỡ vào thanh trượt phía trước cho đến khi chạm vào thành^③ ngăn nấu và ấn xuống. ^④



16.3 Tháo thanh ray trích xuất

⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Các lưới tản nhiệt đạt nhiệt độ rất cao

- ▶ Không bao giờ chạm vào vì nung nóng.
- ▶ Luôn để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

CHÚ Ý

Các bề mặt tự làm sạch của ngăn

Bề mặt nấu có thể bị hư hỏng khi tháo và lắp thanh ray hút mùi.

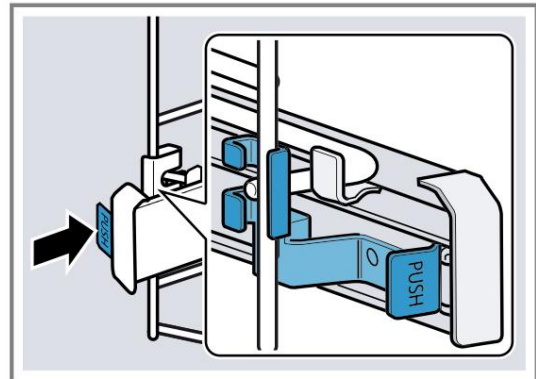
- ▶ Đầu tiên, tháo lưới chắn trước khi tháo hoặc móc thanh ray hút.

Ghi chú

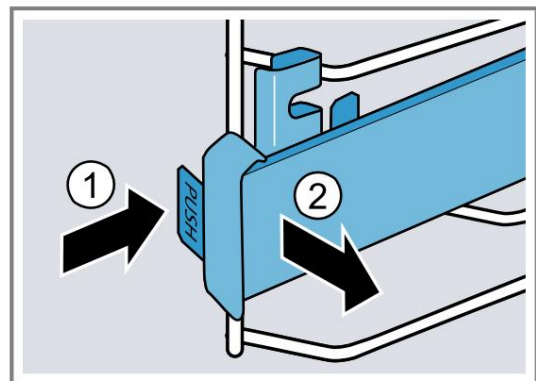
- Tùy thuộc vào loại thiết bị, trong các mô hình có tính năng Lưới và thanh ray hút phải được điều chỉnh điều chỉnh cơ bản cho thanh ray dạng ống lồng.
→ "Điều chỉnh cơ bản", Trang 14

- Nếu cần thiết, tất cả các tầng đều có thể được trang bị thanh ray dạng ống lồng.

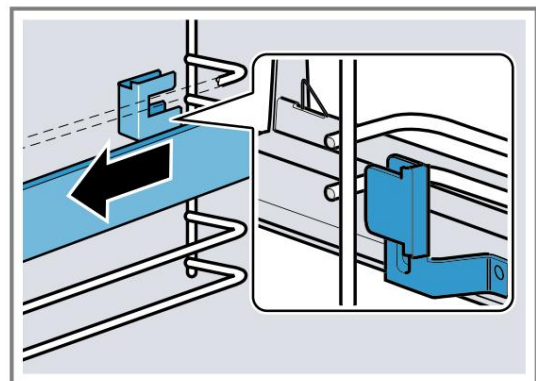
1. Nhấn PUSH ở mặt sau của thanh ray và trượt nó trở lại.



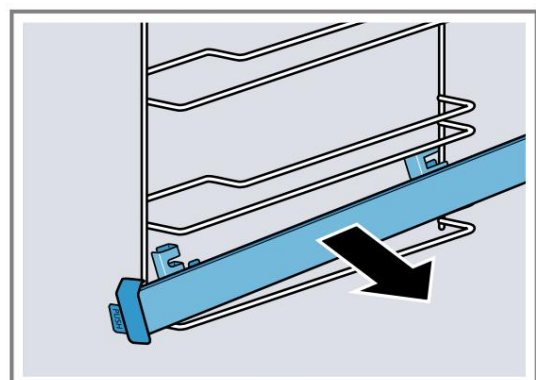
2. Giữ phím PUSH và nghiêng thanh ray về phía-
ngay^②



3. Kéo thanh ray về phía trước cho đến khi kẹp khớp vào đúng vị trí. thả ra ở phía sau.



4. Tháo thanh ray hút.



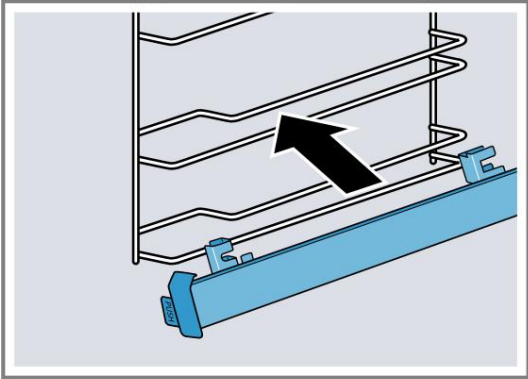
5. Làm sạch thanh ray hút.

→ "Sản phẩm làm sạch", Trang 15

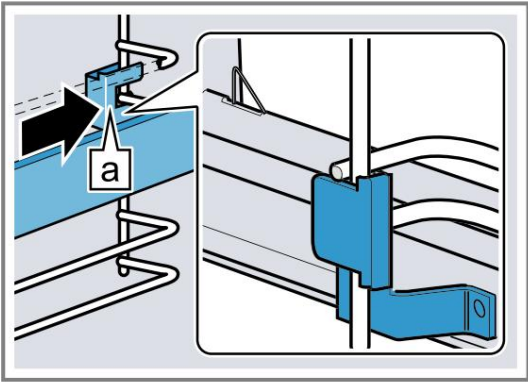
16.4 Gắn thanh ray trích xuất

Lưu ý: Thanh kéo chỉ có thể điều chỉnh sang bên trái hoặc bên phải.
Khi lắp chúng, hãy đảm bảo rằng
có thể được trích xuất bằng cách kéo chúng về phía trước.

- 1. Lắp thanh ray rút vào giữa hai thanh dẫn hướng.

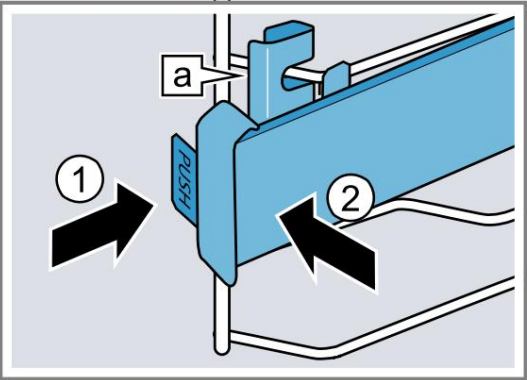


- 2. Chèn chốt vào phía sau, giữ ^a thanh dẫn hướng trên và dưới.



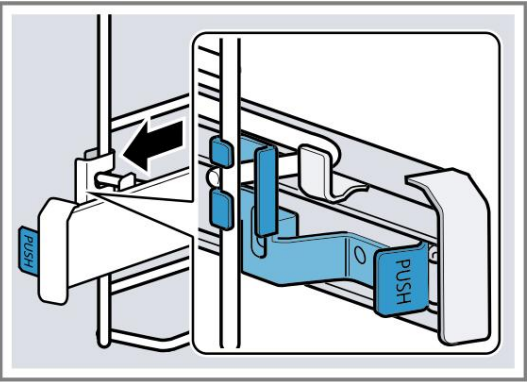
- 3. Nhấn và giữ nút PUSH và nghiêng ¹ thanh ray kéo vào trong cho đến khi giá đỡ phía trước nằm giữa hai thanh dẫn hướng. ^a

► Thả nút ĐẨY. ²



✓ Chốt được khóa ^a chặt tại chỗ.

- 4. Kéo thanh ray trích xuất ra cho đến khi nó dừng lại và lắp lại.



Xử lý sự cố nhỏ

Người dùng có thể tự khắc phục các lỗi nhỏ của thiết bị này. Khuyến nghị sử dụng thông tin khắc phục sự cố được cung cấp trước khi liên hệ với bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật. Điều này sẽ giúp tránh các chi phí không cần thiết.

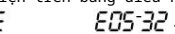
⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ chấn thương!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.
► Chỉ có nhân viên chuyên môn mới có thể thực hiện sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
► Nếu thiết bị bị lỗi, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.
→ "Dịch vụ Cửa Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 25

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ bị điện giật!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.
► Chỉ có nhân viên chuyên môn mới có thể thực hiện sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
► Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
► Nếu dây nguồn hoặc cáp kết nối nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng cáp nguồn điện hoặc kết nối với mạng lưới đặc biệt có thể được cung cấp thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
► Nếu cáp kết nối mạng của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

17.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và giải pháp cho vấn đề
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì đã bị đứt. ► Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì.

Đó là về việc sửa chữa những sự cố nhỏ

Lỗi	Nguyên nhân và giải pháp cho vấn đề
Thiết bị không hoạt động.	Việc cung cấp điện đã bị gián đoạn. ▶ Kiểm tra xem đèn chiếu sáng hoặc các thiết bị khác trong khoang có hoạt động không cần phòng.
Bảng chỉ báo đang nhấp nháy. thời gian.	Việc cung cấp điện đã bị gián đoạn. ▶ Đặt lại thời gian. → "Đặt thời gian", Trang 12
Thiết bị không tắt hoàn toàn sau khi thực hiện một khoảng thời gian.	Sau một khoảng thời gian nhất định, thiết bị sẽ ngừng làm nóng. Bóng đèn Quạt lò nướng không tắt. Ở loại lò nướng tuần hoàn, quạt vẫn tiếp tục hoạt động ở mặt sau của thiết bị. ▶ Đặt bộ chọn chức năng về vị trí số không. ✓ Thiết bị đã bị ngắt kết nối. ✓ Đèn lò nướng và quạt ở mặt sau đã tắt. ✓ Quạt sẽ tự động tắt ngay khi thiết bị nguội.
Bảng chỉ báo sáng lên và thiết bị không thể được lập trình.	Khóa trẻ em đã được kích hoạt. ▶ Tắt chức năng khóa trẻ em bằng cảm biến. → "An toàn cho trẻ em", Trang 14
Một thông báo xuất hiện trên bảng điều khiển chỉ báo với, ví dụ  .	Lỗi điện tử 1. Nhấn cảm biến.  ▶ Điều chỉnh lại thời gian nếu cần thiết. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo lỗi sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo lỗi xuất hiện lần nữa, hãy thông báo cho Bộ phận Chăm sóc Khách hàng. Khách hàng. Vui lòng cung cấp thông báo lỗi chính xác và số sản phẩm. thiết bị. → "Dịch vụ của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 25
Kết quả của việc nấu ăn không phải là thỏa mãn.	Các điều chỉnh không đầy đủ. Các giá trị điều chỉnh, chẳng hạn như nhiệt độ hoặc thời gian, phụ thuộc vào công thức. của lượng thực phẩm và sản phẩm. ▶ Điều chỉnh giá trị cao hơn hoặc thấp hơn vào lần sau. 

17.2 Thay bóng đèn lò nướng

Nếu đèn trong khoang nấu bị hỏng, cần phải thay bóng đèn lò nướng.

Lưu ý: Có thể mua đèn halogen 230V và chịu nhiệt 40-43W thông qua Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật hoặc cửa hàng chuyên dụng. Chỉ sử dụng những loại đèn này. Chỉ sử dụng khăn sạch, khô để lau đèn halogen mới.

Bằng cách này, tuổi thọ hữu ích của nó sẽ được kéo dài.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
Thiết bị và các bộ phận mà người dùng nhập vào Các điểm tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
▶ Tiến hành cẩn thận để tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.

▶ Trẻ nhỏ (dưới 8 tuổi) nên tránh xa ra.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ bị điện giật!
Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc trong đuôi đèn Chúng có điện áp.
▶ Trước khi thay bóng đèn, hãy đảm bảo rằng Đảm bảo thiết bị đã tắt để tránh nguy cơ bị điện giật. điện.
▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc ngắt cầu dao trong bảng điện.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!
Kính bảo vệ có thể bị vỡ do tác động bên ngoài hoặc vỡ khi lắp hoặc tháo dưới áp lực quá lớn.

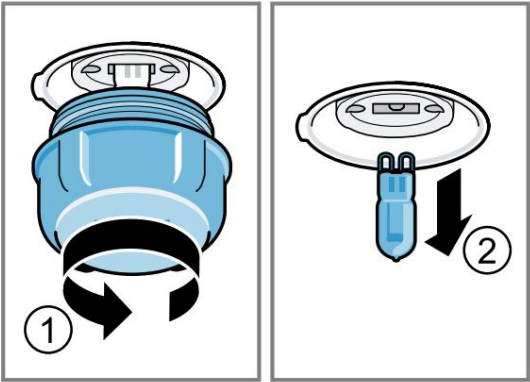
- ▶ Tiến hành cẩn thận khi lắp ráp hoặc tháo rời kính bảo vệ.
- ▶ Sử dụng găng tay hoặc khăn lau bếp.

Yêu cầu

- Thiết bị đã bị ngắt khỏi mạng điện.
- Ngăn nấu đã nguội.
- Có sẵn đèn halogen thay thế mới.

1. Để tránh hư hỏng, hãy đặt một chiếc khăn bếp lên trên ngăn nấu ăn.
2. Tháo kính bảo vệ bằng cách xoay nó về phía bên trái . ①

3. Tháo đèn halogen mà không cần xoay.



4. Đặt và ấn chặt đèn halogen vào ổ cắm.

Chú ý đến vị trí của các chốt.

5. Tùy thuộc vào loại thiết bị, kính bảo vệ sẽ được trang bị vòng đệm kín. Đặt vòng đệm kín

Cái bảng.

6. Vặn chặt kính bảo vệ.

7. Lấy khăn lau bếp ra khỏi ngăn nấu. sự kiện.

8. Kết nối thiết bị với mạng điện.

Loại trừ18 Loại trừ

18.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng

Nhờ phương pháp xử lý thân thiện với môi trường, các vật liệu có giá trị có thể được tái sử dụng.

- 1. Rút cáp kết nối mạng ra khỏi ổ cắm của hiện tại.
- 2. Cắt cáp kết nối mạng.
- 3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp và lựa chọn hiện tại để xử lý vật liệu từ nhà phân phối hoặc hội đồng địa phương.



Thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng tuân thủ Chỉ thị Quy định của Châu Âu 2012/19/EU về thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (Thiết bị điện và điện tử thải loại Thiết bị điện tử WEEE). Chỉ thị này cung cấp khuôn khổ chung có hiệu lực trên toàn Liên minh Liên minh Châu Âu về thu gom và tái sử dụng thiết bị điện và điện tử thải loại điện và điện tử.

kỹ thuật19 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

Để biết thông tin chi tiết về thời gian Bảo hành và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, sử dụng mã QR trên tài liệu đính kèm để biết thông tin liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với nhà phân phối của bạn hoặc ghé thăm trang web của chúng tôi. Khi liên hệ với Bộ phận Hỗ trợ Kỹ thuật, vui lòng nhớ cung cấp số sản phẩm. (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị. Trong tài liệu đính kèm liên quan đến các liên hệ dịch vụ và Điều kiện bảo hành hoặc thông tin liên hệ dịch vụ khách hàng có sẵn trên trang web của chúng tôi thông qua mã QR.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng loại hiệu quả năng lượng G. Thông tin theo quy định của EU Quy định 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến trong các phần- www.bosch-home.com

nes liên quan đến sản phẩm và dịch vụ khách hàng, trong khu vực hướng dẫn và tài liệu.

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

Số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) nằm trên nhãn sản phẩm.

của thiết bị. Biển tên có thông tin tương ứng các số sẽ được tìm thấy khi bạn mở cửa thiết bị.



Để nhanh chóng tìm thấy thông tin chi tiết về thiết bị hoặc số điện thoại của Bộ phận trợ giúp Về mặt kỹ thuật, bạn có thể ghi lại dữ liệu này.

thực hiện.

Các thiết lập tương ứng được chỉ ra ở đây, cũng như Phụ kiện và hộp đựng tốt nhất cho nhiều loại thực phẩm khác nhau. Chúng tôi đã tối ưu hóa các khuyến nghị để phù hợp với thiết bị của bạn.

20.1 Hướng dẫn chuẩn bị chung

Hãy ghi nhớ thông tin này khi chuẩn bị bất kỳ thực phẩm nào.

- Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lượng thực phẩm và công thức nấu. Vì lý do này, điều quan trọng là...

Đó là cách nó được thực hiện

- Chúng chỉ ra phạm vi điều chỉnh. Bạn nên luôn bắt đầu bằng cách thử nghiệm với các giá trị thấp nhất;
- Các giá trị điều chỉnh có hiệu lực nếu nhập các thông tin sau: thức ăn trong ngăn mà không cần làm nóng trước; tuy nhiên, nếu bạn muốn làm nóng trước, hãy cho các phụ kiện vào ngăn nấu sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.
- Tháo bỏ các phụ kiện không sử dụng ra khỏi ngăn nấu.

CHÚ Ý

Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng lưới điện.

- Không đặt thực phẩm có tính axit như trái cây lên giá. hoặc các loại thực phẩm nướng ướp trong chất có tính axit.

Cảnh báo cho những người bị dị ứng niken

Trong một số trường hợp hiếm hoi, có thể có một lượng nhỏ niken xâm nhập vào thức ăn.

Có thể mua các phụ kiện phù hợp từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, tại các cơ sở chuyên dụng hoặc trên Internet.

→ "Phụ kiện đặc biệt", Trang 10

20.2 Mẹo nướng bánh

Sử dụng chiều cao chèn được chỉ định để nướng.

Nướng trên một tầng	Chiều cao
Mì ống nấu chín kỹ hoặc mốc trên nướng	2
Bánh ngọt dẹt hoặc trên khay nướng 3	
Nướng trên hai tầng	Chiều cao
Khay đa năng	3
Khay nướng	1
Khuôn trên vỉ nướng: nướng đầu tiên	Chiều cao 3
vỉ nướng thứ hai	1

Nướng trên ba tầng	Chiều cao
Khay nướng	5
Khay đa năng	3
Khay nướng	1

- Ghi chú
- Khi nướng nhiều tầng, hãy luôn sử dụng chế độ nướng đối lưu. Bánh ngọt được cho vào lò nướng cùng lúc không nhất thiết phải nướng cùng lúc. phải sẵn sàng cùng một lúc.
 - Đặt khuôn vào ngăn nấu cạnh nhau hoặc mỗi tầng một cái, không có cái nào ở trên cái nào.
 - Để có kết quả nấu ăn tốt nhất, bạn nên sử dụng khuôn kim loại tối màu.

20.3 Mẹo khi quay và nướng

Các giá trị điều chỉnh có hiệu lực khi nhập thịt chưa nhồi, gia cầm hoặc cá, sẵn sàng để nướng. nhiệt độ tủ lạnh khi ngăn nấu chưa được làm nóng trước.

- Chim, cá hoặc phần thịt càng lớn thì nhiệt độ càng thấp và thời gian nấu càng lâu.
- Lật gia cầm, thịt hoặc cá khi thời gian chỉ định đã trôi qua khoảng 1/2 đến 2/3.
- Khi lật con chim lại, hãy đảm bảo phần ngực hoặc da được đặt đầu tiên hướng về phía dưới.

Nướng và quay trên vỉ nướng

- Nướng đặc biệt thích hợp cho chim lớn hoặc nhiều con cùng một lúc.
- Tùy thuộc vào loại và kích thước của thực phẩm cần rang, hãy thêm tối đa nửa lít nước trong khay đựng đa năng. Nước ép thu được từ quá trình rang có thể được thu thập để chuẩn bị nước sốt. Ngoài ra, cách này tạo ra ít khói hơn và ngăn nấu ăn Nó ít gây bừa bộn hơn.
 - Luôn đóng cửa lò khi nướng. Không bao giờ nướng khi cửa thiết bị đang mở.
 - Đặt thức ăn bạn muốn chế biến lên vỉ nướng. Đặt khay lên vỉ nướng. Sau đó, chèn khay vào. phổ biến ít nhất một chiều cao chèn thấp hơn và với cạnh dốc hướng về phía cửa thiết bị. Bằng cách này, mỡ có thể được thu thập.

Nướng trong hộp đựng

Nếu chế biến trong hộp kín, khoang nấu sẽ sạch hơn.

Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất hộp đựng. đã chọn. Các vật chứa bằng thủy tinh là phổ biến nhất thích hợp.

Hộp đựng không có nắp

- Sử dụng khay nướng cao.
- Đặt hộp đựng lên vỉ nướng.
- Nếu không có vật chứa phù hợp, hãy sử dụng khay. phổ quát.

Hộp đựng có nắp

- Đặt hộp đựng lên vỉ nướng.
- Thịt, gia cầm và cá cũng có thể trở nên rất giòn khi nướng trong khay có nắp đậy. Để làm điều này, hãy sử dụng khay nướng có nắp. làm bằng thủy tinh. Sử dụng nhiệt độ cao hơn.

-  **CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!
- Nếu đặt vật đựng bằng thủy tinh trên bề mặt ướt hoặc lạnh, vật đựng bằng thủy tinh có thể bị vỡ.
- Đặt vật đựng thủy tinh nóng lên giá đỡ khô.

-  **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
- Khi mở nắp sau khi nấu, hơi nước rất nóng có thể thoát ra. Điều này có thể xảy ra tùy thuộc vào nhiệt độ. để hơi nước không nhìn thấy được.
- Mở nắp để hơi nước nóng có thể thoát ra ngoài. ra xa cơ thể.
 - Không để trẻ em lại gần.

20.4 Lựa chọn thực phẩm

Cài đặt đề xuất cho nhiều loại thực phẩm được phân loại theo danh mục.

Cài đặt được đề xuất cho các loại thực phẩm khác nhau

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao	sưởi ấm	Nhiệt độ một °C / mức từ vi nướng	Thời lượng tính bằng phút
Bột bánh bông lan, để làm. Khuôn có hình dạng như... corona hoặc Khuôn hình chữ nhật		2		150-170	50-70
Bánh bông lan mỏng (trong khuôn)	Khuôn có hình dạng corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		150-170	60-80
Bánh bông lan, 2 tầng	Khuôn có hình dạng corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	3+1		140-150	70-85
Bánh tart trái cây hoặc phô mai tươi với để bánh ngọt	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Bánh mì Brioche, 900 g, không nhân	Khuôn có thể tháo rời Ø 28 cm	2		155	25-40
Bánh pound, 6 quả trứng	Khuôn có thể tháo rời Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Cánh tay Gypsy	Khay đa năng	3		180-200 ¹	10-15
Bánh cẩm thạch, 2 kg	Khay đa năng	3		170	30-50
Hạt tam giác (Nus-secken), 1,6 kg	Khay đa năng	3		165	25-45
Bánh tart vỏ bánh ngắn với lớp phủ mọng nước	Khay đa năng	2		160-180	55-95
Bánh bơ (Butterku-chen), 900 g	Khay đa năng	3		150	20-35
Bánh men có phủ lớp phủ mọng nước	Khay đa năng	3		180-200	30-55
Magdalenas	Khuôn khay của bánh nướng xốp	2		170-190	20-40
Bánh ngọt men nhỏ	Khay đa năng	3		160-180	25-35
Cookie	Khay đa năng	3		140-160	15-25
Cookie, 2 cấp độ	Khay đa năng + khay đựng bánh ngọt	3+1		140-160	15-25
Cookie, 3 cấp độ	Khay đa năng + 2 uds. khay đựng bánh ngọt	5+3+1		140-160	15-25
Merengue	Khay đa năng	3		80-90 ¹	120-150
Bánh mì, 1000 g (trong khuôn chữ nhật và không có khuôn)	hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tươi, trong khay nướng KHÔNG	Khay đa năng	2		200-220	25-35
Pizza, tươi, trên khay nướng	Khay đa năng	3		180-200	20-30
Pizza, tươi, để mỏng, trong chảo cho pizza	Khay đựng pizza 2			250-270 ¹	15-20
Pizza, tươi, để mỏng, trong chảo cho pizza	Khay đựng pizza 2			250-270 ¹	8-13

¹ Làm nóng thiết bị trước.

Đó là cách nó được thực hiện

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ một °C / mức từ vỉ nướng	Thời lượng tính bằng phút
Bánh quiche	Khuôn bánh hoặc Thiếc đen	1		210-230 30-40
Bánh quiche	Khuôn bánh hoặc Thiếc đen	2		190-210 25-35
Bánh ngọt	Khay đa năng	1		180-200 40-50
Nướng, cay, với các thành phần nấu chín	Khuôn nướng gratin 2			200-220 30-60
Thịt gà, 1,3 kg, chưa nhồi	Hộp đựng không có nắp	2		200-220 60-70
Thịt gà miếng, 250 g/miếng	Hộp đựng không có nắp	3		220-230 30-35
Ngỗng, không nhồi, 3 kg	Hộp đựng không có nắp	2		1. 140 2. 160 1. 130-140 2. 50-60
Thịt lợn quay không da, ví dụ, cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		160-170 130-150
Bít tết bò, nấu vừa, 1 kg ¹	Nướng + Khay đa năng	3		210-220 40-50 ²
Thịt bò hầm, 1,5 kg ³	Hộp đựng có nắp 2			200-220 130-150
Thịt bò nướng, tái vừa, 1,5 kg	Nướng + Khay đa năng	3		200-220 60-70 ²
Thịt bò băm, dày 3-4 cm; Đùi cừu ⁴	Nướng	4		3 25-30 ⁵
không xương, nấu vừa, 1,0 kg buộc lại; Cá nướng, nguyên con ⁶	Hộp đựng không có nắp	2		170-190 70-80 ⁷
(300 g), ví dụ, cá hồi ¹	Nướng	2		160-180 20-30

Da ua

Chuẩn bị sữa chua bằng thiết bị này.

Chuẩn bị sữa chua

1. Tháo lưới tản nhiệt và phụ kiện ra khỏi ngăn
nấu ăn.

2. Đổ hỗn hợp sữa chua đã chuẩn bị vào hộp đựng
những thứ nhỏ, như cốc hoặc hộp đựng nhỏ.

Cài đặt đề xuất cho món tráng miệng

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Thời lượng tính bằng phút
Da ua	Khuôn chia phần bởi vì	Cơ sở của ngăn cửa	1. 100 2. -	1. - ⁸ 2,8-9 giờ
		nấu ăn		

¹ Đặt khay đa năng vào dưới vỉ nướng.

² Lật thức ăn sau khoảng một nửa đến hai phần ba thời gian.

³ Để bắt đầu, thêm chất lỏng vào hộp đựng: thịt để nướng phải được ngập trong nước ít nhất 2/3

⁴ Đặt khay đa năng vào bên dưới ở độ cao 2.

⁵ Lật thức ăn sau 2/3 thời gian.

⁶ Đổ nước ngập đáy thùng chứa.

⁷ Không lật thức ăn.

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

20.5 Các loại chế phẩm đặc biệt và các loại chế phẩm khác các ứng dụng

Cài đặt được đề xuất và thông tin bổ sung về các loại chế biến đặc biệt và các ứng dụng khác, chẳng hạn như nấu ở nhiệt độ thấp.

Chiên không dầu

Nấu các món ăn giòn chậm và với ít dầu bằng chức năng Air Fry. Chức năng Air Fry là đặc biệt thích hợp cho các loại thực phẩm thường được chiên bằng dầu.

Hướng dẫn chuẩn bị cho chức năng Air Fry

Vui lòng xem xét thông tin sau đây khi chế biến thức ăn bằng Air Fry.

- Chuẩn bị chiên không khí chỉ có thể thực hiện được trong một cấp độ.
- Khay chiên không dầu tráng men đạt được Kết quả giòn hơn. Bề mặt đục lỗ Nó cho phép lưu thông không khí đặc biệt tốt xung quanh thực phẩm. Nếu khay chiên không khí không

Cài đặt được đề xuất cho Nồi chiên không dầu

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Thời lượng tính bằng phút
Khoai tây chiên đông lạnh	Khay chiên không dầu 3		180-200	15-25
Khoai tây chiên, nhồi, đông lạnh	Khay chiên không dầu 3		180-200	15-25
Bánh khoai tây đông lạnh	Khay chiên không dầu 3		180-200	15-25
Gà viên, gà viên đông lạnh	Khay chiên không dầu 3		170-190	15-25
Cá viên đông lạnh, Khay chiên không dầu 3			170-190	15-25
Bông cải xanh tẩm bột chiên giòn	Khay chiên không dầu 3		170-190	15-25

20.6 Bữa ăn tiêu chuẩn

Nướng

- Các giá trị điều chỉnh có giá trị cho đầu vào của thực phẩm với ngăn chứa mà không cần làm nóng trước.
- Hãy lưu ý đến các hướng dẫn làm nóng trước trong cài đặt được khuyến nghị. Các giá trị của điều chỉnh có hiệu lực mà không cần làm nóng nhanh.
- Khi nướng, hãy sử dụng nhiệt độ lúc đầu. thấp hơn mức đã chỉ định.
- Bánh ngọt trên khay nướng hoặc khuôn đã được đặt trong lò cùng một lúc Họ không cần phải sẵn sàng cùng một lúc.
- Chiều cao chèn nướng 2 tầng:

Cài đặt nướng được đề xuất

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Thời lượng tính bằng phút
Bánh quy trà	Khay đa năng	3	 140-150 ¹	25-35
Bánh quy trà	Khay đa năng	3	 140-150 ¹	20-30

- Nó được bao gồm theo mặc định trong thiết bị, có thể có được nó như một phụ kiện đặc biệt.
- Không làm nóng lò trước.
 - Không sử dụng giấy nến. Không khí phải lưu thông. ngăn nấu ăn.
 - Không rã đông thực phẩm đông lạnh.
 - Phân phối thức ăn đều khắp Khay chiên không dầu. Nếu có thể, hãy phân phối thức ăn. trong một lớp duy nhất trên phụ kiện.
 - Đặt các phụ kiện vào ngăn nấu ở mức 3. Nếu sử dụng khay chiên không dầu, Bạn có thể chèn một khay đựng đồ rỗng vào độ cao 1 để ngăn không cho ngăn bị bẩn.
 - Lật thức ăn lại sau khi một nửa thời gian nấu. Nếu số lượng lớn hơn, Lật thức ăn hai lần.

Mẹo: Nêm muối vào thức ăn sau khi nấu.

Thức ăn sẽ giòn hơn.

Rau củ tẩm bột cũng có thể được chế biến

Dùng nồi chiên không dầu. Để tiết kiệm dầu, hãy rắc vụn bánh mì lên trên. với dầu bằng bình xịt. Theo cách này, Nó tạo thành lớp vỏ giòn chỉ với một ít dầu.

- Khay đa năng: cao 3
Khay nướng: cao 1
- Nấm mốc trên vỉ nướng:
Lưới đầu tiên: chiều cao 3
Lưới thứ hai: chiều cao 1
- Chiều cao chèn nướng 3 cấp:
 - Khay nướng: cao 5
 - Khay đa năng: cao 3
 - Khay nướng: cao 1
- Đế bánh
 - Nếu nướng trên hai tầng, hãy đặt khuôn có thể tháo rời trên các tấm lưới ở vị trí trung tâm, tấm này chồng lên tấm kia.
 - Thay vì dùng lò nướng, bạn cũng có thể sử dụng khay chiên không dầu mà chúng tôi cung cấp.

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

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ ở °C	Thời lượng tính bằng phút
Bánh quy trà, 2 tầng	Khay đa năng + khay đựng bánh ngọt	3+1	140-150 ¹	25-35
Bánh quy trà, 3 tầng	Khay đa năng + 2 uds. khay đựng bánh ngọt	5+3+1	130-140 ¹	35-55
Bánh nhỏ	Khay đa năng Khay	3	150-160 ¹	25-35
Bánh nhỏ	đa năng Khay đa	3	150 ¹	20-30
Bánh nhỏ	năng Khay đa năng	3	155	25-40
Bánh nhỏ, 2 cái	+ khay đựng bánh ngọt	3+1	150 ¹	25-35
Bánh nhỏ, 3 cái	Khay đa năng + 2 uds. khay đựng bánh ngọt	5+3+1	140 ¹	30-40
Đế bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2	160-170 ²	25-35
Đế bánh	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2	160	25-45
Đế bánh, 2 tầng	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	3+1	150-160 ²	35-50

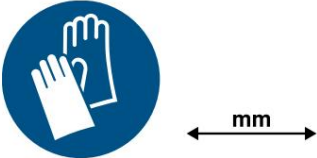
Nướng

Cài đặt khuyến nghị để nướng

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ một °C / mức từ vị nướng	Thời lượng tính bằng phút
Nướng	Nướng	5	3 ¹	0,5-1,5

lắp ráp 21 Hướng dẫn lắp ráp

Hãy lưu ý đến thông tin này khi lắp ráp thiết bị.



21.1 Hướng dẫn lắp ráp chung

Xin hãy lưu ý những hướng dẫn sau đây trước khi bắt đầu cài đặt thiết bị.

Chỉ có lắp đặt chuyên nghiệp theo đúng hướng dẫn lắp ráp này mới đảm bảo lắp đặt đúng cách. có thể đảm bảo sử dụng an toàn. Trong trường hợp

Nếu xảy ra hư hỏng do lắp ráp không đúng cách, người lắp đặt sẽ phải chịu trách nhiệm. Kiểm tra thiết bị sau khi tháo nó ra khỏi em- chần lưu. Không nên kết nối thiết bị nếu nó bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Trước khi khởi động thiết bị, hãy tháo bỏ vật liệu đóng gói và màng dính ra khỏi cửa và bên trong.

của thiết bị.
Vui lòng tham khảo tờ hướng dẫn.
để lắp đặt các phụ kiện.
Đồ nội thất nơi đặt thiết bị-
có thể chịu được nhiệt độ lên tới

¹ Làm nóng thiết bị trong 5 phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.
² Làm nóng thiết bị trước. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

95 °C, và mặt trước của đồ nội thất liền kề, lên tới 70 °C.

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa

Trang trí hoặc đồ nội thất. Có nguy cơ quá nhiệt.

Thực hiện công việc cắt tỉa trong

Lấy thiết bị ra khỏi tủ trước khi đặt vào vị trí.

Các mảnh vụn. Chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động

của các thành phần điện.

Đặt thiết bị trên bề mặt

theo chiều ngang.

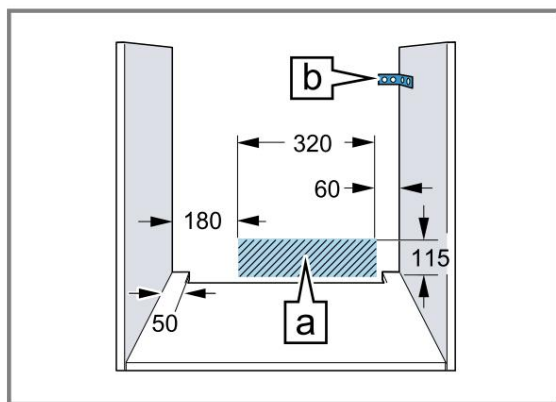
Ổ cắm điện của thiết bị phải nằm trong khu vực có bóng râm hoặc bên ngoài không gian lắp đặt.

[a]

1 Đồ nội thất không cố định phải là i-0.

gắn vào tường bằng giá đỡ tiêu chuẩn

[b].



Đeo găng tay bảo hộ để tránh bị kích ứng

Kiểm tra. Các bộ phận có thể tiếp cận trong quá trình lắp ráp có thể có cạnh sắc.

Kích thước của các hình được chỉ ra một mm.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ điện giật Điện!

Sau khi thiết bị được lắp ráp, các lỗ mở của Bảng điều khiển phía sau không nên được tiếp cận với trẻ em, thậm chí không qua các ngăn kéo và tủ bếp nằm bên dưới. Điều này phải được đảm bảo trong quá trình lắp ráp. Trong trường hợp Đảo bếp, cần có tấm ốp phía sau đóng cửa.

⚠ CẢNH BÁO - Nguy cơ hỏa hoạn!

Sử dụng cáp kết nối mạng là nguy hiểm bộ điều hợp mở rộng và trái phép.

- Không sử dụng dây nối dài hoặc ổ cắm điện nhiều.
 - Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và cáp kết nối mạng được nhà sản xuất ủy quyền.
 - Nếu cáp kết nối mạng quá ngắn và không có cáp nào khác khả dụng
- Đối với chiều dài dài hơn, vui lòng liên hệ

một thợ điện để điều chỉnh hệ thống lắp đặt trong nhà.

CHÚ Ý

Tay nắm cửa có thể bị gãy nếu nó

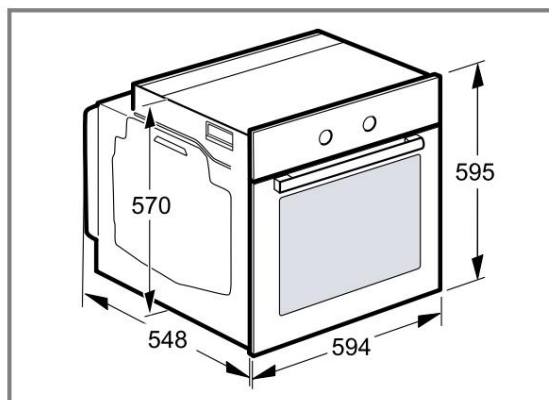
được sử dụng để vận chuyển thiết bị. Người bán

Cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

- Không mang hoặc giữ thiết bị bằng tay nắm cửa.

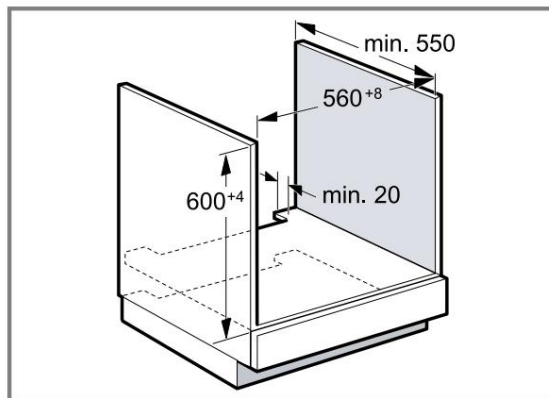
21.2 Đo lường thiết bị

Bạn có thể tìm thấy kích thước của thiết bị ở đây.



21.3 Lắp đặt dưới quầy

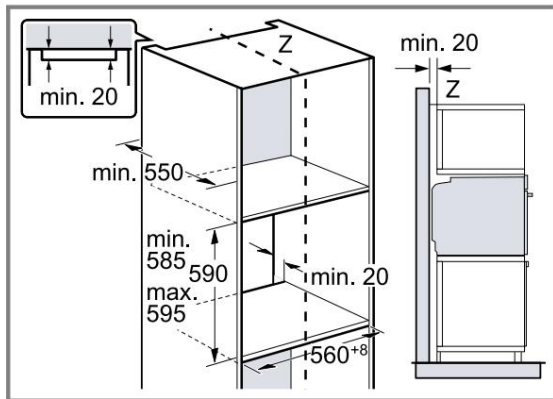
Hãy tính đến kích thước và hướng dẫn của lắp ráp khi lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn bếp.



- Để tạo điều kiện thông gió cho thiết bị, tấm trung gian phải có khe thông gió.
- Nếu lắp đặt kết hợp với bếp từ, không được cản trở không gian giữa mặt bàn làm việc và thiết bị có thanh bổ sung.
- Mặt bàn bếp phải được cố định vào tủ âm tường.
- Vui lòng lưu ý đến bất kỳ hướng dẫn lắp ráp nào dành cho bếp nấu.
- Hãy lưu ý đến các hướng dẫn lắp ráp bếp nấu khác nhau của từng quốc gia.
- Vui lòng cho phép độ sâu tối thiểu của mặt bàn của 600 mm.
- Khi lắp dưới bếp gas, đảm bảo thiết bị không tiếp xúc với kết nối gas của bếp nấu khí.
- Nếu cần, hãy gọi cho chuyên gia được cấp phép trong lắp đặt khí đốt.

21.4 Lắp đặt trong tủ cao

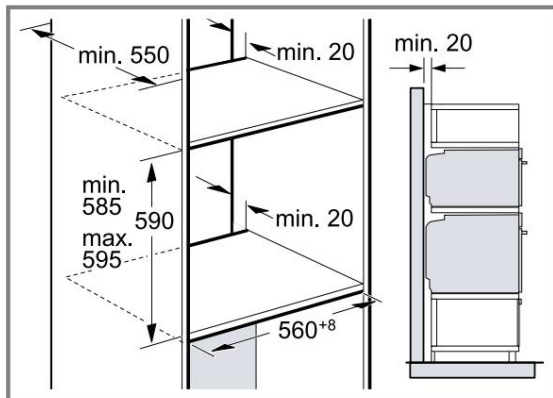
Hãy tính đến kích thước và hướng dẫn của lắp ráp khi lắp đặt thiết bị vào tủ cao.



- Để thông gió cho thiết bị, sàn ngăn cách phải có khe thông gió.
- Không gắn thiết bị quá cao để có thể tháo bỏ các phụ kiện mà không gặp vấn đề gì.

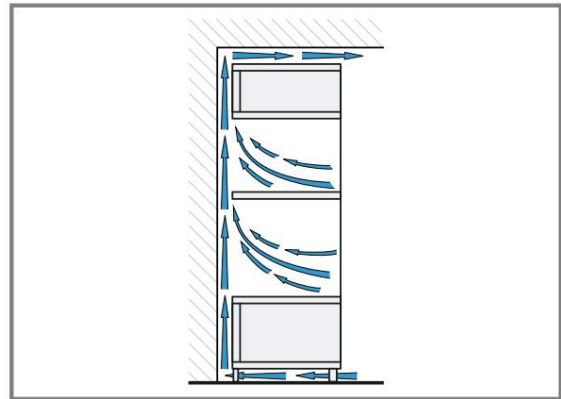
21.5 Lắp đặt hai thiết bị, một thiết bị chồng lên thiết bị kia.

Thiết bị cũng có thể được gắn phía trên hoặc phía dưới của các thiết bị khác. Hãy tính đến kích thước và hướng dẫn lắp ráp khi lắp một thiết bị lên trên một thiết bị khác.



- Để thông gió cho các thiết bị, các tấm trung gian phải có khe thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho cả hai
Đối với các thiết bị gia dụng, cần có lỗ thông gió.
Tối thiểu 200 cm² ở khu vực chân tường. Để đạt được điều này, hãy cắt lại tấm bảo vệ chân tường hoặc lắp lưới thông gió.

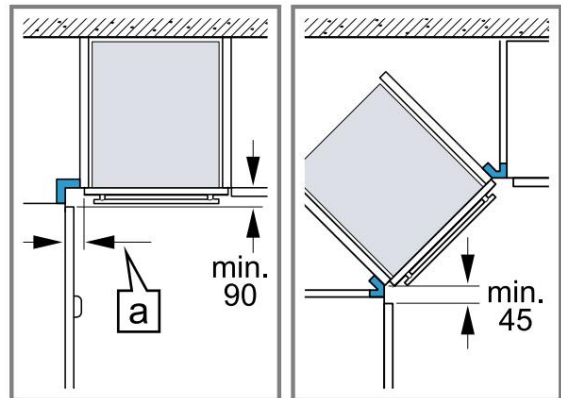
- Cần phải tiến hành thận trọng để đảm bảo rằng quá trình trao đổi không khí diễn ra theo đúng sơ đồ.



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

21.6 Lắp góc

Hãy tính đến kích thước và hướng dẫn của giá đỡ để lắp ở góc.



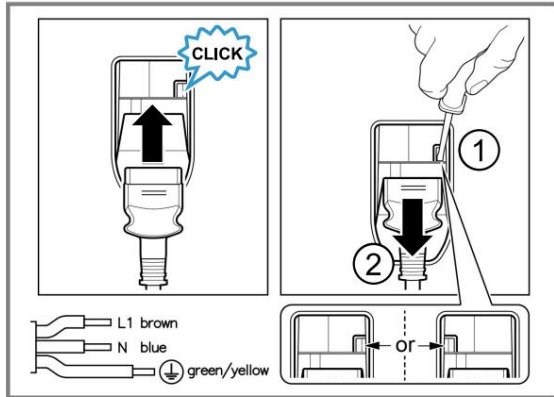
- Để cửa thiết bị có thể mở, hãy tuân thủ kích thước tối thiểu khi lắp góc. Kích thước này phụ thuộc vào độ dày của mặt trước.
a
đồ nội thất và tay cầm.

21.7 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị điện một cách an toàn, vui lòng tham khảo hướng dẫn này.

- Thiết bị thuộc loại bảo vệ I và chỉ
Có thể sử dụng bằng cách kết nối với dây dẫn nối đất.
- Cầu chì bảo vệ phải được thiết lập theo dữ liệu nguồn điện ghi trên bảng tên.
về đặc điểm và quy định của địa phương.
- Thiết bị phải được ngắt khỏi nguồn điện trong quá trình lắp ráp.
- Thiết bị chỉ có thể được kết nối bằng cáp kết nối được cung cấp.
- Cáp kết nối phải được kết nối với bộ phận phía sau thiết bị và sẽ nghe thấy tiếng tách khi mở thiết bị.

Cerlo. Có thể mua cáp kết nối dài 3m thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng cáp chính hãng. Dịch vụ này có sẵn thông qua Dịch vụ Khách hàng.
- Việc lắp đặt phải đảm bảo an toàn trước những va chạm ngoài ý muốn.

Kết nối thiết bị với mạng điện bằng đầu nối có tiếp điểm nối đất. Lưu ý: Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm điện tiêu chuẩn và có tiếp điểm nối đất.

- Cắm phích cắm vào ổ cắm điện có nối đất.

Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm của cáp kết nối nguồn điện phải dễ tiếp cận hoặc nếu không thể tiếp cận được thì phải lắp đặt thiết bị tách biệt trong hệ thống điện cố định theo quy định trong tiêu chuẩn lắp đặt.

Kết nối thiết bị với nguồn điện mà không có phích cắm nối đất.

Lưu ý: Chỉ nhân viên chuyên nghiệp có trình độ mới được kết nối thiết bị này. Hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

Thiết bị tách biệt phải được lắp đặt trong hệ thống điện cố định theo quy định trong tiêu chuẩn lắp đặt.

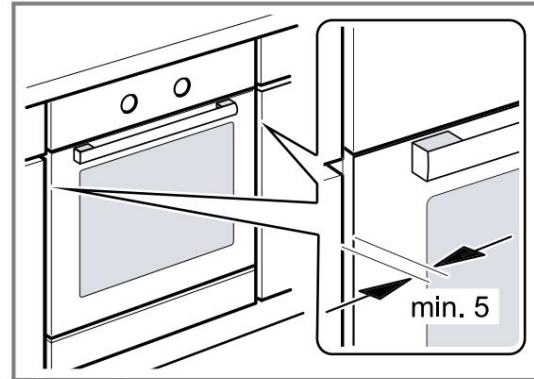
1. Xác định dây pha và dây trung tính ("không") của ổ cắm điện.

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

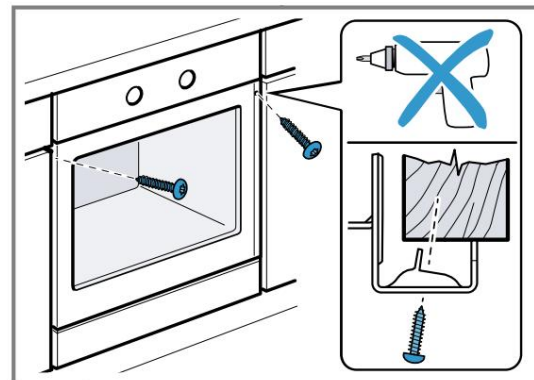
2. Kết nối thiết bị theo sơ đồ kết nối.
Điện áp, xem bảng tên.
3. Kết nối các dây dẫn kết nối nguồn điện theo mã màu: xanh lá cây-vàng = kết nối đất xanh lam = dây trung tính ("không") nâu = pha
 - (dây dẫn bên ngoài) ⊕
 -
 -

21.8 Lắp ráp thiết bị 1. Lắp thiết bị

hoàn toàn vào và căn giữa.



2. Vặn chặt thiết bị vào.

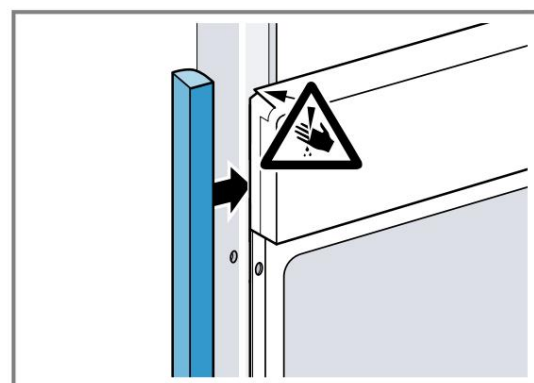


Lưu ý: Không được chặn thêm các thanh chắn giữa mặt bàn và thiết bị.

Không thể lắp dải tản nhiệt vào thành bên của tủ có thể tháo rời.

21.9 Trong nhà bếp không có tay cầm với cần gạt thẳng đứng:

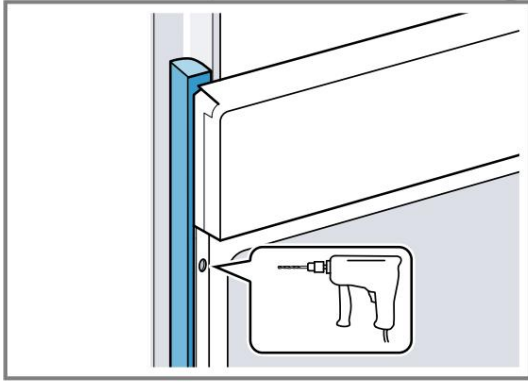
1. Đặt miếng đệm thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo vừa khít.



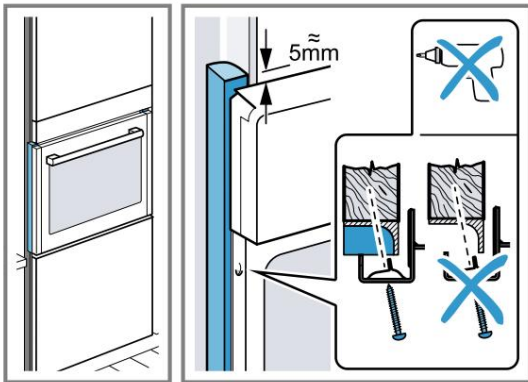
2. Gắn miếng đệm vào đồ nội thất.

Hướng dẫn lắp ráp

3. Khoan trước phần đệm và tủ để tạo kết nối ren.



4. Cố định thiết bị bằng các vít thích hợp.



21.10 Tháo rời thiết bị 1. Ngắt kết nối thiết

bị khỏi nguồn điện.

2. Nới lỏng các vít điều chỉnh.

3. Nâng nhẹ thiết bị lên và tháo ra bằng com-
khay.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right edge of the page.



Cảm ơn bạn đã mua Thiết bị gia dụng Bosch!

Đăng ký thiết bị mới của bạn trên MyBosch ngay bây giờ và hưởng lợi trực tiếp từ:

- Mẹo và thủ thuật chuyên nghiệp cho thiết bị của bạn
- Tùy chọn gia hạn bảo hành
- Giảm giá cho phụ kiện và phụ tùng thay thế
- Sách hướng dẫn kỹ thuật số và tất cả dữ liệu thiết bị trong tầm tay
- Dễ dàng truy cập Dịch vụ thiết bị gia dụng Bosch

Đăng ký miễn phí và dễ dàng - cũng trên điện thoại di động: www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Bạn đang tìm kiếm sự trợ giúp?
Bạn sẽ tìm thấy nó ở đây.

Lời khuyên chuyên môn về các thiết bị gia dụng Bosch của bạn, trợ giúp giải quyết sự cố hoặc sửa chữa từ các chuyên gia Bosch.

Tìm hiểu mọi thông tin về nhiều cách Bosch có thể hỗ trợ bạn: www.bosch-home.com/service Dữ liệu liên hệ của

tất cả các quốc gia đều được liệt kê trong danh bạ dịch vụ đính kèm.

BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Straße 34, 81739 Munich, Đức, www.bosch-home.com

Một công ty của Bosch

9002002981

9002002981 (050507) REG25

là