



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

HQA.74E.3

[1à] Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp ráp



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



Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG		13 Cài đặt cơ bản	16
1 Bảo mật	2	14 Chăm sóc và vệ sinh	17
2 Tránh thiệt hại vật chất	5	15 Pirólisis	20
3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm	6	16 Trợ lý vệ sinh	21
4 Làm quen với thiết bị	7	17 Cửa thiết bị	21
5 Phụ kiện	10	18 Lưới tản nhiệt	25
6 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên	11	19 Xử lý sự cố nhỏ	25
7 Xử lý cơ bản	11	20 Loại bỏ	27
8 Khởi động nhanh	12	21 Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	28
9 Chức năng lập trình thời gian	12	22 Đây là cách thực hiện	28
10 Trợ lý Steam	14	23 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP	34
11 Chương trình	15	23.1 Hướng dẫn lắp ráp chung	34
12 An toàn cho trẻ em	16		



1 Bảo mật

Xin lưu ý các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Cảnh báo chung

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 Mục đích sử dụng

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

Việc kết nối các thiết bị không có phích cắm chỉ 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 thức ăn. ; để sử dụng riêng trong gia đình và ở không gian kín trong môi trường gia đình.

lên đến độ cao 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị: với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ điều khiển từ xa 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 khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, 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 đó về cách sử dụng thiết bị và đã hiểu những nguy hiểm có thể phát sinh từ thiết bị.

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

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị và cáp kết nối.

1.4 Sử dụng an toàn

Lắp đúng phụ kiện vào ngăn nấu.

→ "Phụ kiện", Trang 10

 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 có 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 phát sinh.

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

- ▶ Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn cứng đầu khỏi ngăn nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

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

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

 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.

sử dụng.

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

Phụ kiện và bát đĩa sẽ rất nóng.

- ▶ Luôn sử dụng miếng lót nồi khi 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 mở đột ngột.

Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

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

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn chưa pha loãng (nồng độ cồn trên 15% theo thể tích) (ví dụ: thêm vào 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 các phiến kính nóng nguội trước khi xử lý.

- ▶ Chỉ giữ thanh ray nóng bằng miếng lót nồi.

 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 những bộ phận nóng.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Hơi nước nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị. 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.

Nếu đổ nước vào khoang nấu, hơi nước nóng có thể được tạo ra.

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Nếu kính trên cửa thiết bị bị hỏng, nó có thể vỡ.

- ▶ 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.

- ▶ 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 đột ngột mở ra và rơi xuống. Kính cửa có thể vỡ và nứt.

→ "Tránh thiệt hại vật chất", Trang 5

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

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn chưa pha loãng (nồng độ cồn trên 15% theo thể tích) (ví dụ: thêm vào hoặc đổ vào thức ăn).
- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

Đó là bảo mật

 CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật điện!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
 - ▶ Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
 - ▶ Nếu cáp nguồn hoặc kết nối với mạng của thiết bị này bị hỏng, bạn phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc kết nối mạng đặc biệt có thể được mua thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
 - ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nhân viên chuyên môn.
- Cách điện không đúng cách của cáp kết nối mạng rất nguy hiểm.
- ▶ Luôn tránh cáp kết nối từ lưới tiếp xúc với các bộ phận nóng từ thiết bị hoặc nguồn nhiệt.
 - ▶ Luôn tránh cáp kết nối 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 làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất cao để làm sạch thiết bị.

Thiết bị hoặc cáp kết nối bị hỏng lỗi là nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng.

- ▶ Không bao giờ kéo cáp kết nối đến phích cắm điện để rút phích cắm của thiết bị. Luôn rút cáp kết nối từ ổ cắm điện.

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

công ty

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.

→ Trang 28

Sau khi thiết bị được lắp ráp, các lỗ mở của bảng điều khiển phía sau không được phép truy cập

những đứa trẻ.

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể kéo vật liệu đóng gói qua đầu hoặc bị cuốn vào đó và chết ngạt.

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

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

- ▶ Để 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 ngăn nấu ăn

Chúng trở nên rất nóng. Vẫn còn nguy cơ bị bỏng một thời gian sau khi ngừng hoạt động.

- ▶ 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 dui đèn phải có điện.

- ▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.

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

1.6 Trợ lý Steam

Hãy lưu ý những hướng dẫn này khi sử dụng

trợ lý hơi nước.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình vận hành thiết bị, bình chứa nước sẽ đạt nhiệt độ cao.

- ▶ Không bao giờ tháo bình chứa nước trong khi máy đang hoạt động.
- ▶ Tháo bình chứa nước ra sau khi nó đã nguội.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Hơi từ các chất lỏng dễ cháy này có thể bắt lửa trong khoang nấu khi bề mặt nóng.

(nổ). Cửa thiết bị có thể mở-

đốt ngọt. Hơi nóng và ngọn lửa có thể thoát ra.

- ▶ Không đổ chất lỏng dễ cháy (ví dụ: đồ uống có cồn) vào bình chứa nước.
- ▶ Chỉ đổ nước vào bình chứa nước.

1.7 Chức năng làm sạch

 CẢNH BÁO – Nguy cơ hỏa hoạn!

Thức ăn thừa, dầu và nước rang có thể bắt lửa trong quá trình vệ sinh.

- ▶ Mỗi lần bạn khởi động chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ bụi bẩn cứng đầu khỏi khoang nấu.
- ▶ Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng nhau.

Bên ngoài của thiết bị đạt đến nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không treo các vật dễ cháy như: khăn lau bếp, trên tay nắm cửa.
- ▶ Giữ cho phía trước xe thông thoáng thiết bị.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Trong trường hợp gioăng cửa bị hỏng bị hư hỏng, sẽ xảy ra rò rỉ đáng kể của nhiệt.

- ▶ Không chà xát hoặc tháo miếng đệm.
- ▶ Không bao giờ khởi động thiết bị bằng miếng đệm bị hỏng hoặc mất.

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

Thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch. Lớp phủ-

Lớp chống dính trên khay và khuôn bị phá hủy và tạo ra khí độc.

- ▶ Không cho khay hoặc khuôn chống dính vào trong khi đang thực hiện chức năng vệ sinh.
- ▶ Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng nhau.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ gây thương tích cho người sức khỏe!

Chức năng làm sạch làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ rất cao, để thức ăn thừa từ món quay, các món nướng và nướng bị cháy. Trong trường hợp này quá trình này giải phóng hơi có thể gây kích ứng các màng nhầy.

- ▶ Thông gió tốt cho nhà bếp khi chức năng của đang trong quá trình vệ sinh.
- ▶ Không ở trong phòng trong thời gian một thời gian dài.
- ▶ Giữ trẻ em và động vật tránh xa.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Bên trong thiết bị đạt đến nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.

- ▶ Không bao giờ mở cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

 Phần bên ngoài của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch. vì.

- ▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

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. Sự tích tụ khí gas có thể khiến cửa thiết bị đốt ngọt mở ra, khiến thiết bị rơi xuống. Kính cửa có thể bị vỡ.

và vỡ tan. Áp suất không đủ tạo ra có thể làm biến dạng đáng kể khoang nấu vào bên trong.

- ▶ Không đun nóng đồ uống có cồn (trên 15% trong (thể tích), không pha loãng (ví dụ, thêm vào 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.
- ▶ Lau sạch nước ở 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 khớp nhau, và lớp men bị hư hại.

- ▶ Không đặt phụ kiện, giấy nến hoặc màng bọc lên trên đáy của ngăn nấu.
- ▶ Không đặt các thùng chứa ở đáy ngăn nấu ăn nếu nhiệt độ được thiết lập cao hơn 50 °C, ngoại trừ bình chứa nước khi sử dụng trợ lý hơi nước.

Đó là bảo vệ môi trường và tiết kiệm

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

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào ngăn nấu nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt hộp đựng nước ở đáy khoang nấu. Hộp đựng nước là một ngoại lệ khi sử dụng chức năng bổ sung hơi nước.

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 ngăn nấu kín trong thời gian dài.

- ▶ 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 thành những vết bẩn khó tẩy sạch.

- ▶ Không nên cho quá nhiều bánh trái cây vào khay vì bánh này quá nhiều nước.
- ▶ Sử dụng khay phủ thông sâu nhất bất cứ khi nào có thể.

Nếu sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu khi lò còn nóng, lớp men có thể bị hỏng.

- ▶ Không bao giờ được sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu khi lò còn nóng.

- ▶ Loại bỏ hoàn toàn mọi cạnh bản còn sót lại trong ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bật lại.

Nếu gioăng bị bẩn nhiều, cửa thiết bị sẽ không đóng kín. Mặt trước của các tủ liền kề có thể bị hư hỏng.

- ▶ Luôn giữ cho bảng sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hỏng hoặc mất.

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

- ▶ Không dựa, ngồi hoặc bám vào cửa thiết bị.

- ▶ Không đặt hộp đựng hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

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

- ▶ Lắp các phụ kiện vào ngăn nấu ăn càng sâu càng tốt.

Giấy bạc có thể làm đổi màu vĩnh viễn kính cửa.

- ▶ Giấy bạc trong khoang nấu không được tiếp xúc với kính cửa.

tiết kiệm3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện

với môi trường và có thể tái chế.

- ▶ Loại bỏ các mảnh khác nhau được phân loại theo tính chất của chúng.



Vứt bỏ bao bì theo cách thân thiện với môi trường
cái đó.

3.2 Tiết kiệm năng lượng Nếu

bạn làm theo các hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện năng hơn.

Chỉ làm nóng thiết bị nếu được chỉ định trong công thức hoặc cài đặt được khuyến nghị.

→ "Đó là cách nó là nhận được", Trang 28

- ✓ Nếu thiết bị không được làm nóng trước, có thể tiết kiệm tới 20% năng lượng.

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

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

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

- ✓ Nhiệt độ của ngăn nấu được duy trì; không cần phải hâm nóng lại thiết bị.

Nướng nhiều món ăn trực tiếp, lần lượt hoặc song song.

- ✓ Khoang nướng sẽ nóng lên sau lần sử dụng đầu tiên, giúp rút ngắn thời gian nướng bánh tiếp theo.

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

- ✓ Lượng nhiệt còn lại đủ để nấu chín món ăn.

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

- ✓ 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.

Lưu ý: Theo Quy định Thiết kế Sinh thái EU 2023/826, thiết bị này sẽ ở trạng thái khác khi ở chế độ tắt. Trạng thái này sau đây được gọi là chế độ hoặc trạng thái năng lượng thấp.

Ngay cả khi chức năng chính không hoạt động, thiết bị vẫn cần nguồn điện để: Phát hiện thao tác phím cảm ứng

- Điều khiển mở cửa Chính sửa thời gian (không hiển thị)
-
-

Theo định nghĩa, không có chế độ "tắt" hay trạng thái "sẵn sàng", đó là lý do tại sao chúng tôi gọi nó là chế độ hoặc trạng thái công suất thấp. Để đo chế độ hoặc trạng thái của

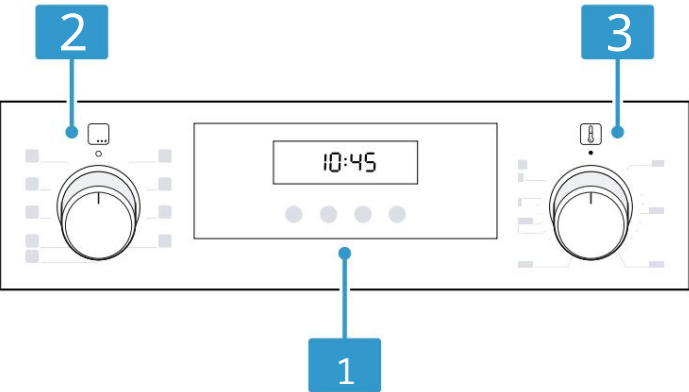
tiêu thụ thấp nên sử dụng tiêu chuẩn EN IEC 60350-1:2023.

thiết bị4 Làm quen với thiết bị

4.1 Kiểm soát

Tất cả các chức năng 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, ví dụ như màu sắc và hình dạng, có thể khác nhau.



Cảm biến và bảng chỉ báo

Các phím là bề mặt cảm ứng. Để chọn một chức năng, chạm nhẹ vào trường tương ứng.

Bảng chỉ báo hiển thị các ký hiệu cho hàm hoạt động và hàm thời gian.

→ "Cảm biến bảng chỉ thị", Trang 7

Kiểm soát chức năng

Với nút chức năng bạn có thể chọn các loại sưởi ấm và chức năng khác.

Nút chức năng có thể xoay từ vị trí số không sang phải và trái.

○

Tùy thuộc vào thiết bị, chức năng điều khiển có thể có thể thu vào. Nhấn nút chức năng để vào hoặc ra ở vị trí số không.

○

→ "Các loại chức năng sưởi ấm", Và Trang 7

Kiểm soát nhiệt độ

Với bộ điều khiển nhiệt độ, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ loại sưởi ấm và chọn cài đặt cho các chức năng khác.

Kiểm soát nhiệt độ có thể được chuyển từ vị trí số không ở bên phải và bên trái.

●

Tùy thuộc vào thiết bị, kiểm soát nhiệt độ có thể thu vào được. Nhấn vị trí số không của kiểm soát nhiệt độ phù hợp hoặc không phù hợp.

→ "Mức điều chỉnh nhiệt độ", Trang 8

4.2 Cảm biến và bảng chỉ báo

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

Nếu một chức năng được kích hoạt, biểu tượng tương ứng sáng lên trên bảng hiển thị. Biểu tượng thời gian chỉ sáng lên khi thời gian được thay đổi.

⌚	Chọn thời gian, bộ đếm thời gian và thời gian kết thúc. Để chọn các chức năng khác nhau của thời gian, bạn phải nhấn nút nhiều lần cảm biến ⌚.	⏰, màn hình
→	→ "Chức năng lập lịch thời gian", Trang 12	
—	Giảm các giá trị đã cấu hình.	
+	Tăng các giá trị đã cấu hình.	
kg	Chọn trọng số cho các chương trình.	
⚖️	→ "Chương trình", Trang 15	
kg	Để kích hoạt hoặc hủy kích hoạt khóa trẻ em, hãy nhấn và giữ trong khoảng 3 giây.	
	→ "An toàn cho trẻ em", Trang 16	

4.3 Các loại và chức năng sưởi ấm

Dưới đây là sự khác biệt và cách áp dụng từng chế độ làm nóng để bạn có thể tìm được chế độ phù hợp với từng loại thực phẩm.

Biểu tượng	Chế độ sưởi ấm-Tôi nói đối	Sử dụng và vận hành
🔥	Không khí nóng 3D	Nướng hoặc quay ở một hoặc nhiều mức.

Làm quen với thiết bị

Biểu tượng chế độ sưởi ấm	Sử dụng và vận hành
	Quạt phân phối nhiệt đều khắp khoang nấu từ bộ phận gia nhiệt hình tròn nằm ở bảng điều khiển phía sau.
	Không khí nóng với va-qua Nướng và rang bằng hơi nước đặc biệt thích hợp cho nướng thịt và làm bánh mì, bánh ngọt. Quạt phân phối nhiệt và hơi nước đều khắp ngăn nấu ăn. Ghi chú ■ Luôn sử dụng với bình chứa nước. ■ Xem hướng dẫn hấp. → "Nhân viên phục vụ hơi nước", Trang 14
	Không khí nóng mềm Chuẩn bị nhẹ nhàng các loại thực phẩm được chọn trên một mặt phẳng 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 bảng điều khiển phía 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 khi Nói tóm lại, thiết bị sẽ tiếp tục làm nóng mà không sử dụng 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 lượng đến từ điện trở thấp hơn và điện trở tròn nằm trên tấm lưng.
	Nhiệt độ đáy Nướng lại thức ăn hoặc nấu trong nồi cách thủy. Nhiệt tỏa ra từ phía dưới.
	Vì nướng, bề mặt lớn Mức độ nướng: 1 = tối thiểu 2 = trung bình 3 = tối đa Nướng các loại thực phẩm phẳng hoặc thấp như rau, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Để nướng thức ăn. Toàn bộ bề mặt bên dưới thanh nướng được làm nóng.
	Lò nướng không khí nóng Nướng gia cầm, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn. Bộ phận nướng và quạt luân phiên bật và tắt. Quạt luân chuyển luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Nhiệt trên và nhiệt dưới Nướng theo cách truyền thống hoặc nướng trên một tầng. 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

Tổng quan về các chức năng bổ sung trên bộ điều khiển chức năng hoặc trong menu thiết bị được hiển thị ở đây.

Biểu tượng Chức năng	Ứng dụng
	Làm nóng nhanh Làm nóng nhanh ngăn nấu mà không cần phụ kiện. → "Khởi động nhanh", Trang 12
	Tia chớp Chiếu sáng ngăn nấu khi lò nướng đã tắt. → "Ánh sáng", Trang 9
	Chương trình Sử dụng các giá trị điều chỉnh được lập trình cho các loại thực phẩm khác nhau. → "Chương trình", Trang 15
	Nhiệt phân Cài đặt chức năng vệ sinh để tự động vệ sinh khoang nấu. gần như tự động → "Nhiệt phân", Trang 20

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 vì nướng được đặt ở mức 3, thiết bị sẽ hạ xuống mức 1 sau khoảng 20 phút.

Biểu tượng	Chức năng	Sử dụng
●	Vị trí số không	Thiết bị không nóng lên.
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 độ nướng Nướng, bề mặt lớn 1 = tối thiểu 2 = trung bình 3 = tối đa
1, 2, 3 hoặc Tối, II, III	Mức độ làm sạch	Điều chỉnh mức độ làm sạch cho quá trình nhiệt phân. 1 = thấp 2 = trung bình 3 = chuyên sâu → "Nhiệt phân", Trang 20

Chỉ báo nhiệt độ

Thiết bị chỉ báo cho bạn biết khi nào nó nóng lên.
Khi thiết bị đang nóng lên, biểu tượng sẽ được hiển thị  trên màn hình.
Khi làm nóng lò nướng trước, thời gian tối ưu để cho thức ăn vào sẽ đạt được ngay khi biểu tượng biến mất.
Ghi chú

- Đèn báo sưởi chỉ xuất hiện đối với loại sưởi đã được cài đặt.

nhiệt độ. Ví dụ, ở mức nướng, đèn báo nhiệt không xuất hiện.

- Nhiệt độ chỉ định có thể thay đổi đôi chút liên quan đến nhiệt độ thực tế bên trong lò nướng do tác dụng của quán tính nhiệt.

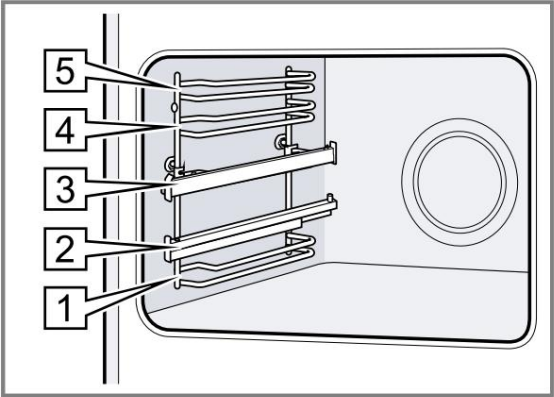
4.5 Ngăn nấu ăn

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

Lưới tản nhiệt
Có thể lắp các phụ kiện vào giá đỡ của ngăn nấu ở nhiều độ cao khác nhau.

Thiết bị có 5 độ cao chèn. Các độ cao này các phần 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 với các kẹp dẫn hướng. Các thanh dẫn hướng được cố định và không thể tháo rời. Các kẹp dẫn hướng có thể được định vị ở bất kỳ độ cao lắp nào tùy thuộc vào thuận lợi.
Có thể tháo lưới ra để vệ sinh.

→ "Rejillas", Trang 25



Tia chớp

Đèn lò nướng chiếu sáng khoang nấu.

Trong hầu hết các loại và chức năng sưởi ấm, Đèn sẽ sáng trong quá trình vận hành. Khi kết thúc vận hành, đèn sẽ tắt.
Với vị trí đèn lò của bộ điều khiển  chức năng có thể được bật đèn bằng tắt lò.

Cái quạt

Quạt tự động bật trong quá trình hoạt động. Không khí thoát ra qua cửa. Thiết bị phát hiện độ ẩm tăng cao trong khoang nấu. Để điều chỉnh độ ẩm, bạn có thể điều chỉnh cường độ và độ ồn của quạt.

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 từ ngăn 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 cài đặt cơ bản. Nếu bạn thường xuyên chuẩn bị món ăn rất ẩm hoặc vẫn nóng trong khoang nấu, hãy lập trình thời gian nấu sau khi nấu lâu hơn.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 16

Cửa thiết bị

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

là Phụ kiện

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 bị làm nóng. 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 làm gratin ■ Thùng chứa ■ Thịt (ví dụ: thịt quay hoặc thịt nướng) ■ Các món ăn siêu đông lạnh
Khay đa năng 	■ Bánh ngọt ■ Bánh kẹo ■ Chảo ■ Thịt nướng lớn ■ Bữa ăn đông lạnh ■ Thu thập chất lỏng nhỏ giọt, chẳng hạn như mỡ khi nướng.
Bình đựng nước 	Nấu ăn bằng hơi nước. Các vạch ngang trên bình chứa cho biết lượng nước: ■ 100 ml ■ 150 ml ■ 200 ml Lưu ý: tối đa 250 ml

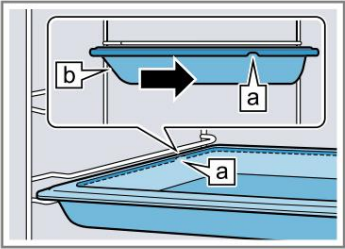
5.1 Chức năng ren

Tính năng gắn vào giúp ngăn phụ kiện rơi ra ngoài khi trích xuất chúng.

Các phụ kiện có thể được kéo ra một nửa, lên đến đảm bảo chúng vừa khít. Chức năng chống rơi chỉ có tác dụng nếu các phụ kiện được cố định đúng cách.

được đưa vào ngăn nấu.

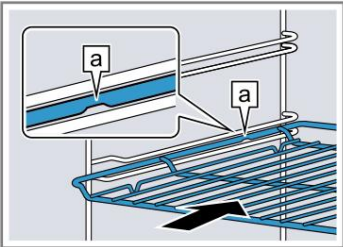
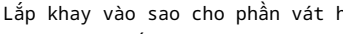
ví dụ, khay đa năng hoặc khay nướng



5.2 Lắp các phụ kiện vào ngăn nấu ăn

Lắp đúng các phụ kiện vào khoang nấu. Các phụ kiện chỉ có thể được kéo ra một nửa theo cách này mà không bị nghiêng.

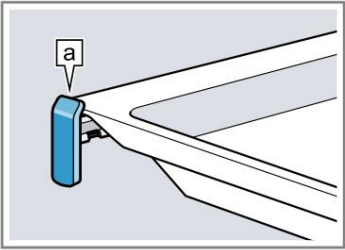
1. Xoay phụ kiện sao cho phần khóa nằm ở mặt sau và hướng xuống dưới.
2. Chèn các phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng của một chiều cao chèn.

Nướng	Lắp vỉ nướng vào với mặt mở hướng về phía cửa thiết bị và độ cong hướng xuống dưới. 
Khay	Lắp khay vào sao cho phần vát hướng về phía cửa thiết bị. 

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

Nướng hoặc khay

Đặt phụ kiện sao cho cạnh nằm phía sau lưới của thanh ray trích xuất.



- Lưu ý: Thanh kéo ra sẽ tự động khớp vào vị trí khi chúng được rút ra hoàn toàn. Lắp lại thanh ray rút vào ngăn nấu bằng cách dùng một chút áp lực.
3. Lắp hoàn toàn phụ kiện vào sao cho không chạm vào cửa thiết bị.

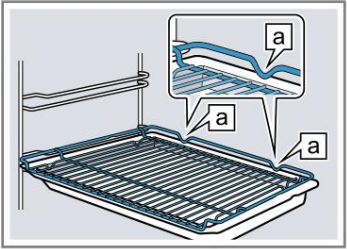
Lưu ý: Tháo các phụ kiện không sử dụng trong quá trình vận hành ra khỏi ngăn nấu.

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 nướng đa năng sao cho cả hai điểm dừng trượt đều nằm phía sau mép khay nướng đa năng.
- 2. Luôn chèn các khay phổ thông vào giữa hai thanh dẫn hướng chiều cao lắp vào. Lưới tản nhiệt phải được đặt phía trên thanh dẫn hướng phía trên.

Nướng trên khay phổ quát



5.3 Phụ kiện đặc biệt

Các phụ kiện khác có thể được mua từ Bộ phận Dịch vụ. Hỗ trợ kỹ thuật, tại các cơ sở chuyên môn hoặc Internet.

Nhiều loại phụ kiện cho thiết bị được giới thiệu trong tài liệu quảng cáo và trên Internet của chúng tôi: www.bosch-home.com

Các phụ kiện dành riêng cho thiết bị. Đối với Khi mua hàng, hãy luôn ghi rõ mệnh giá chính xác (E-Nr.) của thiết bị.

Thông tin về phụ kiện cho thiết bị của bạn có sẵn thông qua Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc trong cửa hàng trực tuyến.

lần đầu tiên6 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

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

6.1 Khởi động lần đầu

Trước khi sử dụng thiết bị, phải thực hiện các cài đặt để khởi động ban đầu.

Đặt thời gian

Thời gian nhấp nháy trên bảng hiển thị sau khi kết nối thiết bị hoặc sau khi mất điện. Thời gian ban đầu được đặt là 12:00. Đặt thời gian thật sự.

- Yêu cầu: Chức năng điều khiển phải ở trong vị trí số không. ☐
- 1. Cài đặt thời gian bằng phím hoặc . ☐ ☐
 - 2. Nhấn cảm biến. ☐

✓ Thời gian cài đặt sẽ được hiển thị trên bảng hiển thị.

- 1. Lấy thông tin sản phẩm và phụ kiện ra khỏi ngăn nấu. Loại bỏ mọi cặn bẩn. từ bao bì bên trong và bên ngoài thiết bị (tr. ví dụ, bóng polystyrene và băng dính).
- 2. Vệ sinh bề mặt nhẵn của ngăn chứa. nấu ăn bằng vải mềm, ẩm.
- 3. Điều chỉnh loại và nhiệt độ sưởi ấm. → "Xử lý cơ bản", Trang 11

Chế độ khởi động	Không khí nóng 3D
------------------	-------------------

Nhiệt độ	tối đa
----------	--------

Khoảng thời gian	1 giờ
------------------	-------

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

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.

cơ bản7 Xử lý cơ bản

7.1 Kết nối và ngắt kết nối thiết bị

- 1. Để bật thiết bị, hãy xoay núm chức năng sang vị trí khác ngoài vị trí TẮT. không ☐
- 2. Để tắt thiết bị, hãy xoay núm chức năng về vị trí số không. ☐

7.2 Điều chỉnh loại sưởi ấm và nhiệt độ

- 1. Cài đặt chế độ sưởi bằng núm chức năng. các hành động.

- 2. Điều chỉnh nhiệt độ hoặc mức nướng bằng núm vặn. của nhiệt độ. ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu ấm.
- 3. Khi thức ăn đã chín, hãy ngắt kết nối thiết bị.

Mẹo: Chế độ sưởi ấm phù hợp cho Bạn có thể tìm thấy thông tin về thực phẩm trong phần mô tả chế độ làm nóng. → "Các loại chức năng sưởi ấm", Trang 7

Nó nóng lên nhanh chóng

Lưu ý: Thời hạn và kết thúc hoạt động
có thể điều chỉnh trên thiết bị.
→ "Tính năng lập lịch thời gian", Trang 12

Thay đổi loại sưởi ấm

Có thể thay đổi loại sưởi ấm bất cứ lúc nào.

- ▶ Thay đổi loại sưởi ấm bằng nút 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.
- ✔ Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

nhanh8 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, không nên cho thực phẩm vào ngăn nấu.

nấu cho đến khi nóng nhanh hoàn toàn.

1. Cài đặt chế độ làm nóng nhanh bằng nút  điều khiển chức năng.

2. Điều chỉnh nhiệt độ bằng nút điều chỉnh 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 tắt.

3. Điều chỉnh loại nhiệt độ phù hợp với lệnh 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
Bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ có thể được thiết lập độc lập với hoạt động. 	Nó không ảnh hưởng đến thiết bị.
Khoảng thời gian 	Nếu một khoảng thời gian được thiết lập cho hoạt động, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng sau khi thời gian này trôi qua.
Hoàn thiện 	Để điều chỉnh thời lượng, bạn có thể đặt thời gian mà hoạt động sẽ kết thúc. Lò nướng sẽ bắt đầu tự động để hoạt động kết thúc vào thời điểm mong muốn.
Thời gian 	Có thể thiết lập thời gian.

phút. Bộ hẹn giờ có tín hiệu âm thanh riêng, do đó người dùng có thể nghe thấy cảnh báo đã lập trình hoặc báo hiệu thời gian kết thúc.

Lưu ý: Bộ hẹn giờ và thời lượng không thể chạy đồng thời. Nếu thời lượng đã được lập trình, bộ hẹn giờ không thể được thiết lập.

1. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi dấu  xuất hiện trên bảng hiển thị.
2. Cài đặt thời gian báo thức bằng cảm biến-độ phạm giải .

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

Thời gian của 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.

- ✔ Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm sau vài giây. giây và thời gian được lập trình sẽ bắt đầu đếm ngược.
- ✔ Khi thời gian trên bộ đếm thời gian 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 bộ hẹn giờ, hãy nhấn phím bất kỳ.

Sửa đổi bộ đếm thời gian

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

Yêu cầu: xuất hiện dấu kiểm trên bảng chỉ báo.

► Thay đổi thời gian của bộ hẹn giờ bằng phím hoặc .

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

Hủy bộ hẹn giờ Bạn có thể hủy bộ hẹn giờ

bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: xuất hiện dấu kiểm trên bảng chỉ báo.

► Đặt lại thời gian hẹn giờ bằng cách nhấn 0 bằng cảm biến.

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

9.3 Cài đặt thời lượng Thời lượng hoạt

động có thể được cài đặt lên đến 23 giờ 59 phút.

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

1. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi nó xuất hiện 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 bảng hiển thị sẽ hiển thị thời gian là 0.

3. Nếu thời gian đã trôi qua:
► Nhấn bất kỳ cảm biến nào để tắt tín hiệu trước thời hạn.

► Để thiết lập 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: xuất hiện dấu kiểm 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: xuất hiện dấu kiểm 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 Cài đặt thời gian kết thúc Thời gian kết thúc của thời gian

nấu có thể được trì hoãn tới 23 giờ 59 phút.

Lưu ý:

- Không thể điều chỉnh thời gian hoàn thành đối với loại lò nướng có chức năng nướng.
- Để có được kết quả nấu ăn tốt, không nên trì hoãn thời gian hoàn thành 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 Loại và

- nhiệt độ hoặc mức độ sưởi ấm phải được lập trình.

- Phải có thời gian cụ thể được lên lịch.

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 hiển thị.

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

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

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

✓ Khi thời gian trôi qua, sẽ có tín hiệu phát ra và bảng hiển thị sẽ hiển thị thời gian là 0.

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

► biến nào để tắt tín hiệu trước thời hạn.

► Để thiết lập 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 đạt được kết quả nấu ăn

tốt, thời gian kết thúc đã cài đặt chỉ có thể thay đổi cho đến khi quá trình nấu bắt đầu và thời gian nấu đã trôi qua.

Yêu cầu: xuất hiện dấu kiểm trên bảng chỉ báo.

► Trì hoãn thời gian kết thúc bằng cảm biến hoặc .

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

Hủy thời gian kết thúc Có thể hủy thời gian kết thúc bất

cứ lúc nào.

Yêu cầu: xuất hiện dấu kiểm 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 làm nóng. Thời gian đã lập trình sẽ bắt đầu.

9.5 Cài Đặt thời gian Thời

gian sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị sau khi bật thiết bị hoặc sau khi mất điện. Thời gian ban đầu được đặt là 12:00. Cài đặt thời gian hiện tại.

Yêu cầu: Công tắc chức năng phải ở vị trí số không.

- 1. Cài đặt thời gian bằng phím hoặc .
- 2. Nhấn cảm biến.

Thời gian cài đặt sẽ được hiển thị trên bảng hiển thị.

Steam10 Trợ lý Steam

Khi nấu bằng hơi nước, hơi nước sẽ được tạo ra trong khoang nấu. Nhờ đó, thức ăn giòn tan và bề mặt sáng bóng. Thức ăn vẫn mềm và mọng nước bên trong, đồng thời thể tích thức ăn được giảm thiểu tối đa.

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình vận hành thiết bị, bình chứa nước sẽ đạt nhiệt độ cao.

- Không bao giờ tháo bình chứa nước trong khi máy đang hoạt động.
- Sau khi nước đã nguội, lấy bình đựng nước ra.

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Hơi nước nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa thiết bị. 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.
- Đề xa tầm tay trẻ em.

LƯU Ý Chỉ sử

dụng bình chứa nước đi kèm với thiết bị.

- Không bao giờ đổ đầy thức ăn vào hộp đựng trong khi nấu. Chỉ sử dụng bình chứa nước để nấu bằng chức năng hấp.

- Nếu muốn sử dụng chức năng khác, hãy tháo bình chứa nước ra.

- Không sử dụng vật cứng, kim loại, sắc nhọn hoặc mài mòn.

10.1 Trước mỗi lần sử dụng hơi nước Trước mỗi lần sử dụng hơi

nước, hãy

đảm bảo rằng thiết bị có đủ nước.

Đặt bình chứa nước 1. Đặt bình chứa nước vào

giữa đế từ ngăn nấu ăn.

- Đổ đủ nước vào bình chứa.

Các vạch trên vành bình chứa nước cho biết lượng nước: - 100 ml - 150 ml - 200 ml

Thay đổi thời gian

Thời gian có thể thay đổi bất cứ lúc nào.

Yêu cầu: Công tắc chức năng 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.
- 2. Thay đổi thời gian bằng cảm biến hoặc .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ áp dụng thay đổi.

Lưu ý: tối đa 250 ml

Thông tin về lượng nước phù hợp để hỗ trợ tạo hơi nước có thể tìm thấy trong chương .

→ "Đó là cách nó là nhận được", Trang 28

10.2 Điều chỉnh hoạt động bằng hơi nước phụ trợ

Yêu cầu Ngăn

- nấu lạnh.
- Bình chứa nước trong ngăn nấu được đưa vào và đổ đầy.

→ "Trước mỗi lần vận hành bằng hơi nước", Trang 14

- 1. Cài đặt loại sưởi ẩm Không khí nóng có hơi nước bằng cách sử dụng chức năng điều khiển.
- 2. Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng nút điều khiển nhiệt độ.
- Để đảm bảo sản xuất hơi nước tối ưu, hãy đặt nhiệt độ trên 100°C.

- Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên.

- 3. Khi thức ăn đã chín, hãy ngắt kết nối thiết bị.

- 4. Lau khô khoang nấu.

→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi nước", Trang 14

10.3 Sau mỗi lần sử dụng bằng hơi nước Thiết bị phải được sấy khô sau mỗi lần

sử dụng bằng hơi nước.

Lưu ý: Hãy cân nhắc đến loại hình vệ sinh.

→ "Chăm sóc vệ sinh", Trang 17 và

Làm khô khoang nấu Yêu cầu: Thiết bị đã nguội.

- 1. Tháo bình chứa nước ra khỏi khoang nấu và vệ sinh bằng vải mềm, một ít xà phòng và nước ấm.
- 2. Lau khô khoang nấu của thiết bị bằng một miếng bọt biển hoặc vải mềm.
- 3. Dùng khăn thấm giấm để lau sạch vết cặn vôi, sau đó lau lại bằng khăn khác có thấm nước sạch và lau khô bằng khăn mềm.

Chương trình11 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.

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

11.1 Các thùng chứa chương trình

Sử dụng vật chứa chịu nhiệt có thể chịu được nhiệt độ lên tới 300 °C.

Đồ đựng 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 bằng các vật liệu sau không phù hợp:

- nhôm đánh bóng sáng

11.2 Cài đặt chương trình

Thiết bị lựa chọn loại nhiệt độ tối ưu, nhiệt độ và thời gian.

Để có kết quả nấu ăn tối ưu, chỉ Tôi cần điều chỉnh trọng lượng của thức ăn.

Lưu ý: Kết quả nấu ăn được xác định bởi chất lượng và thành phần của thực phẩm. Sử dụng tốt nhất là thực phẩm tươi ở nhiệt độ tủ lạnh.

11.3 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 LÀM	Chiều cao trong- để được- sự kiện	Mẹo
01 Gà, không nhồi sẵn sàng để nấu, nêm nếm	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 ức gà tây	Đậy kín đáy hộp đựng; thêm 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 phiền hơn	Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Các loại rau có thời gian nấu lâu hơn những củ dài (ví dụ như cà rốt) nên được cắt thành những miếng nhỏ hơn nhỏ hơn những cái đó Họ có thời gian nấu ăn nhỏ (ví dụ, cà chua)
04 Thịt hầm Thịt bò hoặc thịt bê thịt lợn thái hạt lựu với rau	Đài phun nước cao với ta- còn nhiều điều đáng phiền hơn	Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Đặt thịt bên dưới và phủ nó bằng rau Không nên làm nâu trước thịt
05 Thịt băm tươi nướng Thịt bò băm, thịt lợn hoặc thịt cừu	Đĩa nướng có nắp	Trọng lượng của thịt nướng không		2	-
06 Thịt bò hầm ví dụ, lomo high, cốc tập uống, em bé hoặc móng ướp	Đĩa nướng có nắp	Trọng lượng của thịt	Che phủ xe- gần như bằng 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 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, đã hoàn thành không xương, tấm ướp	Đĩa nướng có nắp	Trọng lượng của thịt Che phủ phần đáy- của thùng chứa; thêm vào nếu cần thiết cần thiết, lên đến 250 g của rau	2	Không nên làm nấu trước thịt
09 Thịt bò nướng nạc ví dụ như lưng hoặc eo	Đĩa nướng có nắp	Trọng lượng của thịt Đậy kín đáy hộp đựng; thêm 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	Trọng lượng của thịt Che phủ phần đáy- của container; thêm, cho trường hợp, cho đến khi 250 g rau	2	Không làm xe bị nấu là

11.4 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 núm chức năng.
- 2. Bộ chọn nhiệt độ ở vị trí không.
- 3. Thiết lập chương trình mong muốn bằng cảm biến hoặc với .+
- 4. Nhấn cảm biến. kg

- 5. Điều chỉnh trọng lượng của thực phẩm bằng cảm biến hoặc .+ Luôn đặt trọng lượng gần nhất cao hơn. Chỉ Có thể điều chỉnh trọng lượng trong phạm vi đã định.
 - ✓ Thời lượng tính toán sẽ xuất hiện trên bảng hiển thị. 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 âm thanh sẽ vang lên và trong 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 đặt thời gian mới. thời gian bằng cách nhấn cảm biến+. Lò tiếp tục làm nóng theo cài đặt chương trình.
 - ▶ Khi thức ăn được nấu chín, hãy ngắt kết nối thiết bị.

Khóa trẻ em12 Khóa an toàn trẻ em

Cố định thiết bị sao cho trẻ em không thể bật thiết bị lên. hoặc thay đổi cài đặt.

12.1 Kích hoạt và hủy kích hoạt bảo hiểm cho
những đứa trẻ

Yêu cầu: Chức năng điều khiển nằm trên vị trí số không

- ▶ Giữ phím cho đến khi xuất hiện kg trên bảng chỉ báo.
- ▶ Để tắt khóa trẻ em, hãy giữ nhấn cảm biến cho đến kg khi nó biến mất khỏi bảng chỉ báo.

Cài bản13 Cài đặt cơ bản

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

13.1 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	Thời lượng tín hiệu sau khi hết thời gian thời gian theo lịch trình hoặc thời gian hẹn giờ	1 = 10 giây 2 = 30 giây = 2 phút ¹ 3
c2	Thời gian chờ đợi cho đến khi a được áp dụng điều chỉnh	1 = 3 giây = 6 giây ¹ 2 3 = 10 giây
c3	Âm thanh phím cảm ứng khi nhấn phím	0 = ngắt kết nối 1 = đã kết nối ¹
c4	Độ sáng của đèn báo trên bảng điều khiển	1 = tối 2 = phương tiện truyền thông 3 = rõ ràng ¹
c5	Giữ giờ	0 = ẩn thời gian 1 = hiển thị thời gian ¹
c6	Khóa trẻ em có thể điều chỉnh	0 = không 1 = có ¹ 2 = có, với cơ chế mở cửa
c7	Chiếu sáng bên trong khi vận hành = không	0 1 = có ¹
c8	Thời gian chạy quạt tiếp theo	1 = ngắn 2 = trung ¹ 3 bình = dài 4 = ngoại cỡ
c9	Đường ray kính thiên văn được gắn với hậu thể ²	0 = không ¹ (trên giá đỡ và thanh ray một tầng) 1 = có (trên đường ray cấp 2 và cấp 3)
cA	Đặt lại tất cả về cài đặt gốc các giá trị	0 = không ¹ 1 = có

13.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

- Yêu cầu: Thiết bị đã được tắt.
1. Nhấn và giữ cảm biến trong khoảng 4 giây.
 - ✓ Cài đặt cơ bản đầu tiên được hiển thị trên bảng hiển thị, ví dụ:
2. Thay đổi **c1**.
- cài 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, những điều sau đây vẫn được duy trì: những thay đổi được thực hiện đối với các thiết lập cơ bản.

Hủy bỏ thay đổi trong cài đặt cơ bản

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

Vệ sinh14 Chăm sóc và Vệ sinh

Để đảm bảo thiết bị có thể sử dụng được lâu dài khả năng hoạt động của nó phải được bảo trì và vệ sinh cẩn thận.

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

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

CHÚ Ý
Các 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 có tính ăn mòn hoặc mạnh.

¹ Cài đặt gốc (có thể thay đổi tùy theo kiểu máy)
² Tùy thuộc vào thiết bị của thiết bị

là Chăm sóc và vệ sinh

- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.

▶ Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển.

▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh bằng nước nóng.
- ▶ Loại bỏ hoàn toàn mọi cặn bẩn còn sót lại trong ngăn nấu và cửa thiết bị trước khi bật lại.

Khăn lau mới có chứa cặn sản xuất.

Nếu sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu khi lò còn nóng, lớp men có thể bị hỏng.

▶ Giặt sạch khăn mới trước khi sử dụng.

- ▶ Không bao giờ được sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu khi lò còn nóng.

14.2 Sản phẩm vệ sinh phù hợp Chỉ sử dụng sản phẩm vệ sinh phù

hợp với các bề mặt khác nhau của thiết bị.
Làm theo hướng dẫn để vệ sinh thiết bị.

Mặt trước của thiết bị

Bề mặt	Sản phẩm làm sạch phù hợp	Mẹo
Thép không gỉ	■ Nước nóng với một ít xà phòng ■ Sản phẩm làm sạch đặc biệt dành cho thép không gỉ và bề mặt nóng	Để ngăn ngừa ăn mòn, hãy làm sạch ngay cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và vết lòng trắng trứng trên bề mặt thép không gỉ. Thoa một lớp rất mỏng sản phẩm làm sạch thép không gỉ.
Nhựa hoặc bề mặt sơn mài, ví dụ như bảng điều khiển	■ Nước nóng với một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính.

Cửa thiết bị

Khu vực	Sản phẩm làm sạch phù hợp	Mẹo
Kính cửa	■ Nước nóng với một ít xà phòng ■ Miếng cọ rửa kim loại bằng thép không gỉ	Không sử dụng dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo kính cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 21
Nắp cửa	■ Thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ ■ Nhựa: Nước nóng với một ít xà phòng	Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 21
Tay nắm cửa	■ Nước nóng với một ít xà phòng	Để tránh các vết bẩn cứng đầu, hãy ngay lập tức loại bỏ sản phẩm tẩy cặn khỏi tay nắm cửa.

Ngăn nấu ăn

Khu vực	Sản phẩm làm sạch phù hợp	Mẹo
Bề mặt tráng men	■ Nước nóng với một ít xà phòng ■ Giấm pha loãng ■ Chất tẩy rửa lò nướng ■ Miếng cọ rửa kim loại bằng thép không gỉ	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy ngâm và sử dụng bàn chải hoặc miếng cọ rửa bằng thép không gỉ. Sau khi vệ sinh, nên mở cửa thiết bị để ngăn nấu khô. Mẹo: Tốt nhất nên sử dụng chức năng làm sạch. → "Nhiệt phân", Trang 20

Khu vực	Sản phẩm làm sạch thích hợp	Mẹo
		Ghi chú - Men được nung ở nhiệt độ rất cao, điều này gây ra xuất hiện các sắc thái khác nhau. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. - Các cạnh của khay mỏng có thể thô ráp và không được tráng men hoàn toàn. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng chống ăn mòn. - Một lớp trắng xuất hiện trên bề mặt men răng do cặn thức ăn. Lớp này không gây hại cho men răng. sức khỏe. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể loại bỏ cặn bẩn bằng nước cốt chanh.
Kính bảo vệ của đèn chiếu sáng	Nước nóng với một ít xà phòng	Nếu vết bẩn quá nhiều, hãy sử dụng sản phẩm làm sạch chuyên dụng cho lò nướng.
KHÔNG		
Lưỡi tản nhiệt	- Nước nóng với 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 thanh chắn để vệ sinh. → "Rejillas", Trang 25
Hệ thống có thể tháo rời	Nước nóng với một ít xà phòng	Nếu bụi bẩn quá 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 hệ thống có thể tháo rời để vệ sinh. → "Rejillas", Trang 25
Phụ kiện	- Nước nóng với một ít xà phòng - Chất tẩy rửa lò nướng - 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.
thùng chứa nước	Nước nóng với một ít xà phòng	Rửa sạch và lau khô bằng vải mềm. Bình chứa nước có thể rửa bằng máy rửa chén. Không sử dụng vật cứng, kim loại, sắc nhọn hoặc mài mòn. → "Nhân viên phục vụ hơi nước", Trang 14 Lưu ý: Lau sạch vết cặn vôi bằng vải mềm và nước giấm.

14.3 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 sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.
- Để thiết bị nguội trước khi sử dụng vệ sinh.

- **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!
- Thức ăn thừa, mỡ và nước rang có thể đốt cháy.
- Trước khi sử dụng, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn cứng đầu khỏi ngăn nấu, bộ phận làm nóng và các phụ kiện.

- Yêu cầu: Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn trên sản phẩm làm sạch.
- "Sản phẩm làm sạch", Trang 17
- Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng nóng và bayeta.
 - Trên một số bề mặt, sản phẩm có thể được sử dụng phương pháp làm sạch thay thế.
→ "Sản phẩm làm sạch phù hợp", Trang 18
 - Lau khô bằng vải mềm.

Nhiệt phân15 Nhiệt phân

Với chức năng làm sạch bằng nhiệt phân, khoang nấu được làm sạch gần như tự động.
Nên vệ sinh khoang nấu bằng chức năng vệ sinh định kỳ 2 đến 3 tháng một lần. Nếu cần thiết, có thể sử dụng thường xuyên hơn.

Chức năng làm sạch cần khoảng 2,5-4,8 kilowatt-giờ.

15.1 Chuẩn bị thiết bị cho chức năng vệ sinh Để đạt được kết quả vệ sinh tốt, thiết bị phải được chuẩn bị cẩn thận.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ hỏa hoạn!
Các vật dễ cháy được cất giữ trong ngăn nấu có thể bốc cháy.

- ▶ Không đưa các vật dễ cháy vào khoang nấu.
- ▶ Nếu có 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 phát sinh.

Thức ăn thừa, dầu mỡ và nước nướng có thể bắt lửa trong quá trình vệ sinh.
▶ Mỗi lần bạn khởi động chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ bụi bẩn cứng đầu khỏi khoang nấu.

- ▶ Không bao giờ vệ sinh các phụ kiện cùng nhau.
Phần bên ngoài của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.
- ▶ Không treo các vật dễ cháy như khăn lau trên tay nắm cửa.

- ▶ Giữ mặt trước của thiết bị sạch sẽ.
- ▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, sẽ xảy ra hiện tượng rò rỉ nhiệt đáng kể.

- ▶ Không chà xát hoặc tháo miếng đệm.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hỏng hoặc mất.

1. Tháo các phụ kiện và hộp đựng ra khỏi bên trong lò vi sóng.
2. Tháo giá đỡ và lấy chúng ra khỏi ngăn nấu.

→ "Rejillas", Trang 25

3. Loại bỏ bụi bẩn để thấy nhất khối khoang nấu.

Bụi bẩn có thể bám chặt và khó loại bỏ.

4. Lau sạch cửa thiết bị và các cạnh của khoang nấu xung quanh gioăng cửa bằng nước xà phòng nhẹ và vải.

lịch thiệp.

Không tháo gioăng cửa hoặc chà xát mạnh.
Loại bỏ mọi bụi bẩn bám trên mặt kính bên trong cửa bằng sản phẩm vệ sinh lò nướng chuyên dụng.

5. Lấy đồ ra khỏi ngăn nấu. Ngăn nấu phải trống.

15.2 Cài đặt chức năng vệ sinh Thông gió cho bếp khi

chức năng vệ sinh đang bật.
đang tiến hành.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây hại cho sức khỏe!
Chức năng làm sạch sẽ làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ rất cao, đốt cháy các thức ăn từ quá trình rang, nướng và nướng bánh. Quá trình này giải phóng hơi nước có thể gây kích ứng niêm mạc.

- ▶ Thông gió tốt cho bếp khi đang vệ sinh.
- ▶ Không nên ở trong phòng quá lâu.
- ▶ Giữ trẻ em và động vật tránh xa.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!
Phần bên trong của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.
▶ Không bao giờ mở cửa thiết bị.
▶ Để thiết bị nguội.
▶ Để xa tầm tay trẻ em.

 Phần bên ngoài của thiết bị đạt nhiệt độ rất cao trong quá trình làm sạch.
▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.
▶ Để thiết bị nguội.
▶ Để xa tầm tay trẻ em.

Lưu ý: Đèn lò nướng không bật trong quá trình vệ sinh.

Yêu cầu: Chuẩn bị thiết bị để thực hiện chức năng vệ sinh.

→ Trang 20

1. Lập trình nhiệt phân bằng  chức năng điều khiển.
2. Chọn mức độ làm sạch bằng núm điều khiển  nhiệt độ.

Mức độ làm sạch	Mức độ sạch sẽ	Thời lượng tính bằng giờ
1	Thấp	Khoảng 1:15,
2	Một nửa	khoảng 1:30,
3	Cao	khoảng 2:00

Nếu có vết bẩn cứng đầu hoặc bám sâu, hãy chọn mức độ làm sạch cao hơn.

Không thể thay đổi thời lượng.

- ✓ Chức năng làm sạch sẽ bắt đầu sau vài giây và thời gian bắt đầu trôi qua.
- ✓ Để đảm bảo an toàn cho người dùng, cửa thiết bị sẽ khóa khi đạt đến nhiệt độ nhất định bên trong khoang nấu. Bảng hiển thị sẽ hiển thị .

- ✓ Khi chức năng làm sạch hoàn tất, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian sẽ được hiển thị trên bảng chỉ báo ở điểm 0.

3. Tắt thiết bị.

Khi thiết bị đã nguội đủ, cửa sẽ mở khóa và thiết bị sẽ tắt.



4. Chuẩn bị thiết bị để vận hành.

→ Trang 20

15.3 Để thiết bị sẵn sàng sử dụng sau khi thực hiện chức năng vệ sinh 1. Để thiết bị nguội.

2. Loại bỏ bất kỳ cặn tro nào có thể đã lắng xuống trong ngăn nấu và xung quanh cửa thiết bị.
→ "Chăm sóc vệ sinh", Trang 17
3. Loại bỏ cặn trắng bằng nước cốt chanh.
Lưu ý: Có thể xuất hiện cặn trắng trên bề mặt trắng men do bị bắn quá nhiều

- siva. Những thức ăn thừa này hoàn toàn vô hại. Các cặn bẩn không hạn chế hoạt động của thiết bị.
4. Lắp lưới.
→ "Rejillas", Trang 25

lý vệ sinh16 Trợ lý vệ sinh

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

16.1 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 khoang nấu. nóng.

Yêu cầu: Ngăn nấu ăn phải được 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. Cài đặt loại sưởi ấm Nhiệt độ dưới cùng với  lệnh hàm.
4. Đặt nhiệt độ ở mức 80°C.
5. Nhấn cảm biến nhiều lần cho đến khi  nó xuất hiện trên bảng chỉ báo.
6. Điều chỉnh thời gian bằng cảm biến ~~trở lại~~ đến 4 phút.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu khởi động và thời gian bắt đầu chạy.
- ✓ Khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ phát ra và Thời lượng được hiển thị trên bảng hiển thị ở mức 0.

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

16.2 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 làm sạch, hãy vệ sinh khoang nấu và để khô hoàn toàn.

Yêu cầu: Ngăn nấu ăn phải được được làm mát.

1. Lau sạch nước còn sót lại trong khoang nấu bằng khăn thấm nước.
2. Lau sạch bề mặt trắng 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 khoang nấu đã được vệ sinh sạch sẽ, có hiệu quả:
 - Để làm khô khoang nấu, mở cửa thiết bị đến vị trí khớp nối (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 Cửa thiết bị

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

Lưu ý: Thông tin thêm:



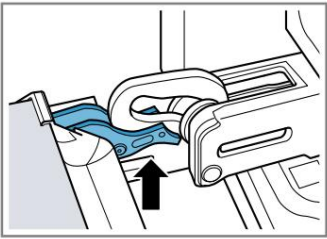
17.1 Tháo cửa thiết bị

Lưu ý: Tay nắm cửa có thể khác nhau tùy theo 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.
- Các bộ phận bên trong của cửa có thể có các cạnh sắc.
- Đeo găng tay bảo hộ.
- Nếu bản lề không được khóa, chúng có thể đóng lại đột nhiên.
- Đảm bảo rằng các đòn bẩy khóa luôn ở trong đóng, ngoại trừ khi tháo cửa thiết bị: trong trường hợp này, chúng phải được mở.
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2. Mở cần khóa bản lề bên trái và đúng.

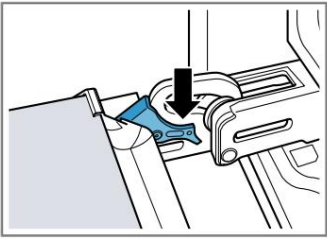
Đó là cánh cửa thiết bị

Đòn bẩy khóa mở



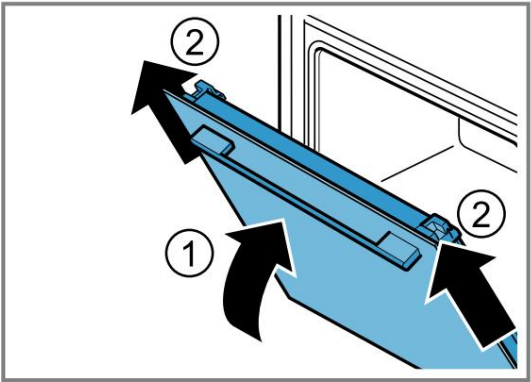
Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.

Đòn bẩy khóa đóng



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

- ✓ Các đòn bẩy giữ đang mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sầm lại.
- 3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng lại. ①
Dùng cả hai tay nắm chặt cửa thiết bị ở bên phải và bên trái rồi kéo lên trên để tháo ra. ②

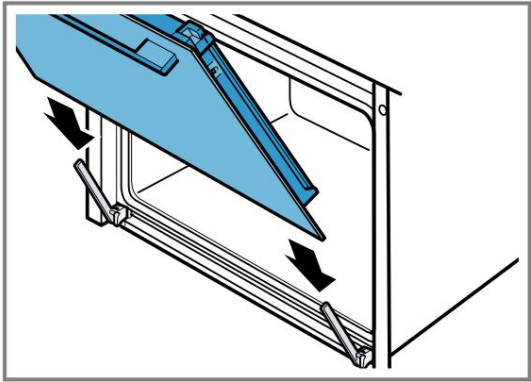


- 4. Cần thận đặt cửa thiết bị lên bề mặt phẳng.

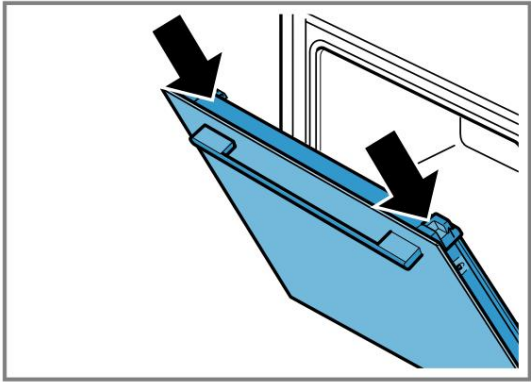
17.2 Lắp cửa thiết bị

- 1. CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể gây hư hỏng.
 - ▶ Không chạm vào vùng bản lề.

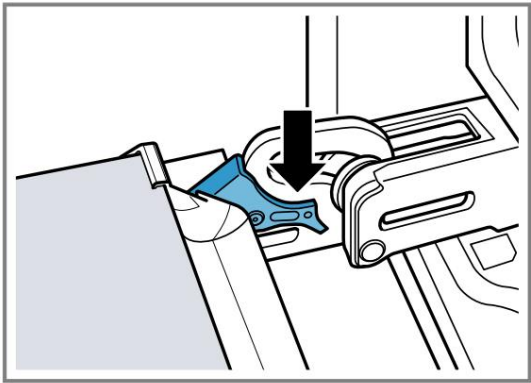
Lưu ý: Đảm bảo cửa thiết bị trượt vào bản lề mà không gặp trở ngại.



- 2. Dùng cả hai tay đẩy cửa thiết bị vào cho đến khi cửa dừng lại.



- 3. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
- 4. Đóng cần khóa ở bản lề trái và phải.



- ✓ Cần khóa đã đóng. Cửa thiết bị đã được khóa chặt và không thể mở ra được.
- 5. Đóng cửa thiết bị.

17.3 Tháo kính ra khỏi cửa

- CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!
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.

Lưu ý: Tùy thuộc vào thiết bị, nó có thanh kim loại để mở.

- 1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

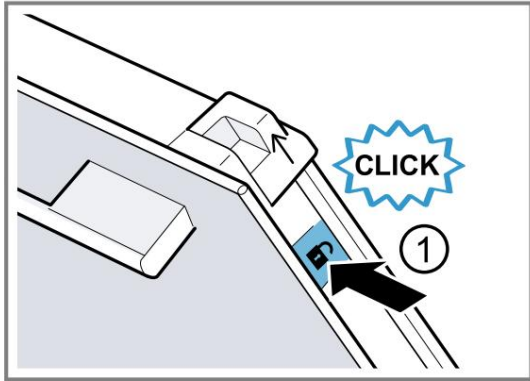
2. Mở cần khóa bản lề bên trái

và bên phải

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

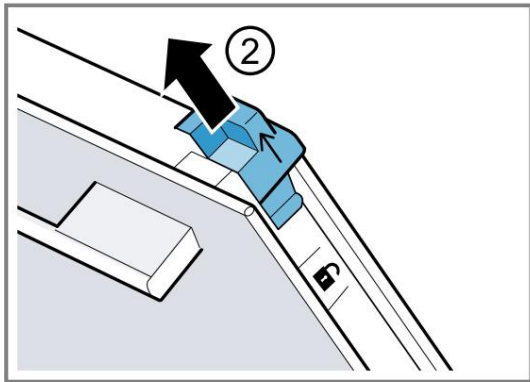
3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng lại.

4. Nhấn vào bề mặt áp suất ở bên trái và bên phải cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách.



5. Trượt hai nắp trượt lên trên theo hướng mũi tên.

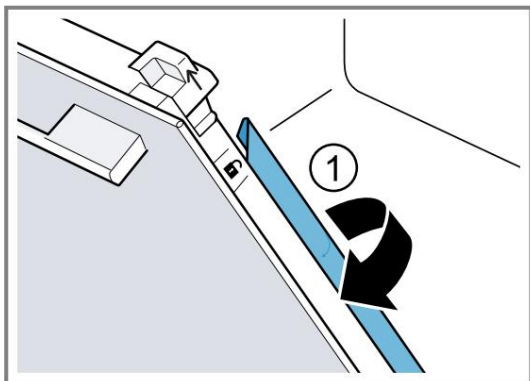
②



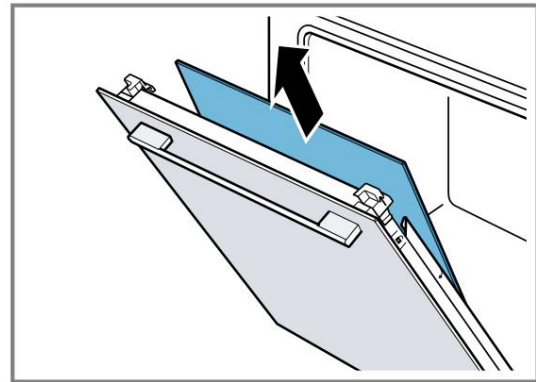
6. Tháo lớp kính bên trong bằng cách kéo lên theo một góc và cẩn thận đặt lên bề mặt phẳng.

7. Tùy thuộc vào thiết bị, hãy mở thanh kim loại bên trái và bên phải theo hướng mũi tên.

①



8. Tháo tấm kính trung gian thứ nhất và thứ hai bằng cách kéo chúng lên theo một góc rồi cẩn thận đặt chúng lên bề mặt phẳng.



9. ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Nếu kính trên 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.

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

10. Lau sạch cửa thiết bị.

11. Lau khô kính cửa và lắp lại.

Lưu ý: Trong quá trình vệ sinh, khung bên trong và các bộ phận bằng thép không gỉ khác của cửa thiết bị có thể bị đổi màu. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Có thể loại bỏ vết đổi màu bằng chất tẩy rửa thép không gỉ.

17.4 Lắp kính cửa

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

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.

Sử dụng

Tùy thuộc vào thiết bị, nó có

- một thanh kim loại để đóng hoặc hai tấm
- kính trung gian khác nhau.

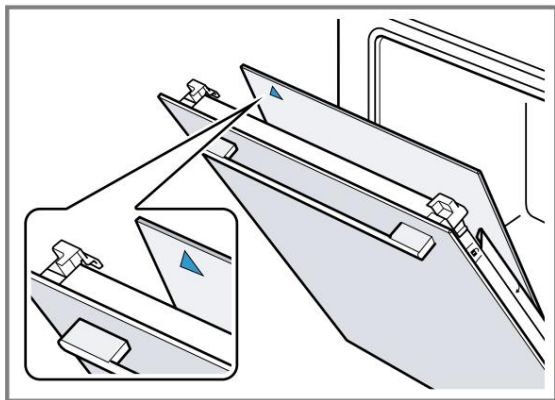
Các tinh thể trung gian được đánh dấu bằng ký hiệu hình tam giác.

Đầu tiên, lắp kính trung gian có hình tam giác không tô, sau đó lắp kính trung gian có hình tam giác tô.

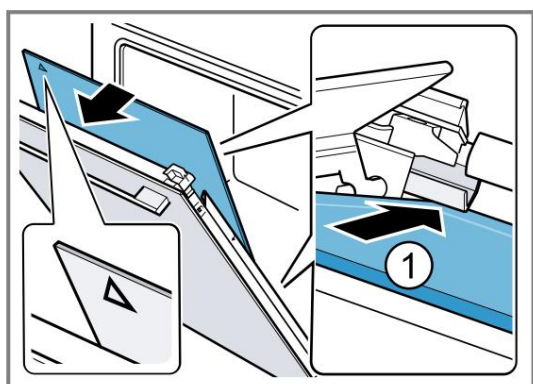
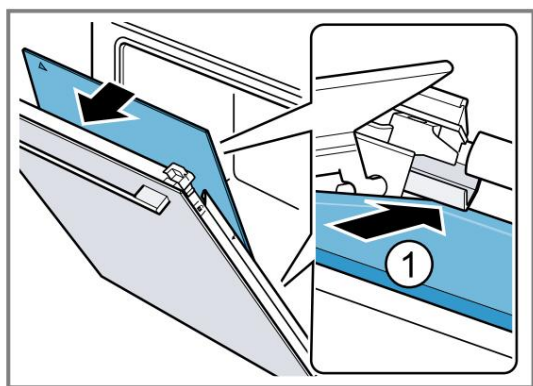


Đó là cánh cửa thiết bị

Trong các tình huống trung gian, hãy quan sát rằng mũi tên là ở góc trên bên trái.

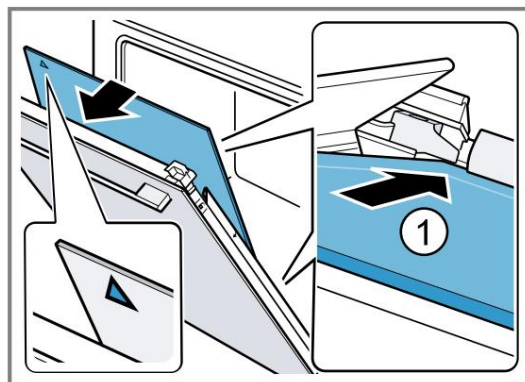
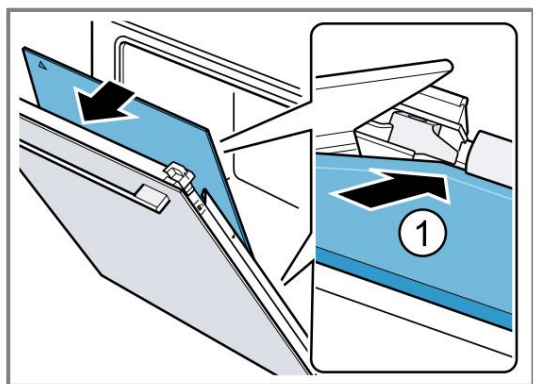


1. Lắp cốc thủy tinh trung gian đầu tiên vào giá đỡ dưới cùng và đặt lên trên.

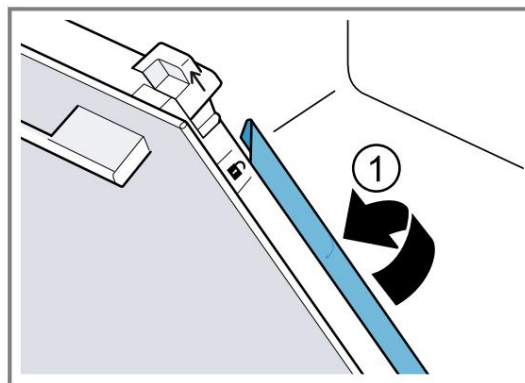


- ✓ Kính trung gian được định vị tự động bằng chuyển động quay của miếng đệm.

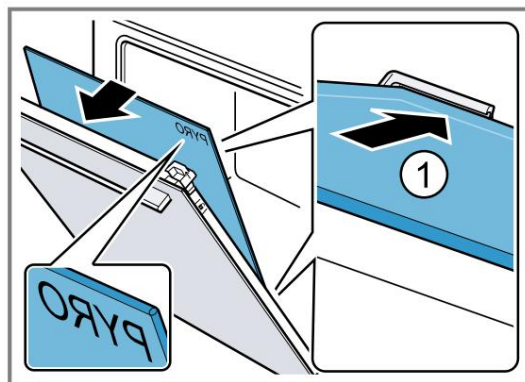
2. Lắp cốc thủy tinh trung gian thứ hai vào giá đỡ vào giữa và đặt lên trên.



3. Tùy thuộc vào thiết bị, hãy đóng các thanh kim loại ở bên trái và bên phải.

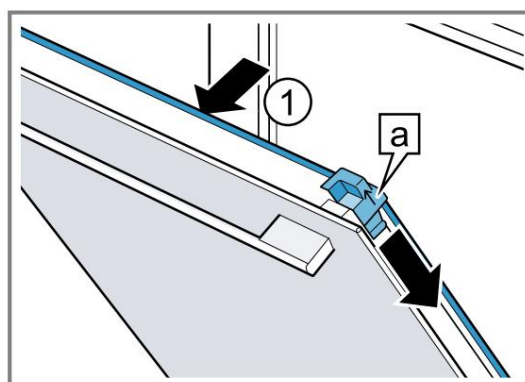


4. Đặt kính bên trong xuống giá đỡ và đặt nó lên trên.



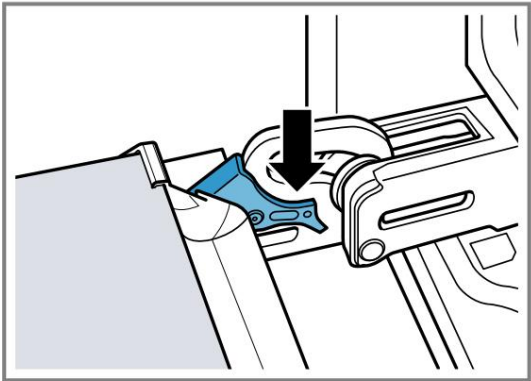
Từ "Pyro" phải dễ đọc ở phía trên, như thể hiện trong hình.

5. Nhấn phần trên của kính bên trong. Nhấn nắp trượt xuống theo hướng mũi tên.



6. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

7. Đóng cần khóa ở bản lề trái và phải.



8. Đóng cửa thiết bị.

Lưu ý: Sử dụng ngăn nấu nếu tấm kính cửa đã được lắp đúng cách.

18 lưới

Để làm sạch vỉ nướng và ngăn nấu hoặc để thay thế lưới, bạn có thể tháo lưới ra.

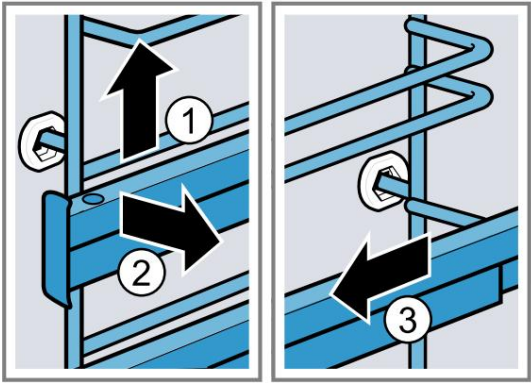
18.1 Tháo lưới

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các lưới đạt nhiệt độ rất cao

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

1. Nhấc nhẹ lưới tản nhiệt ra khỏi phía trước và tháo ra. ①
2. Kéo lưới tản nhiệt về phía trước ③ và tháo ra.



3. Làm sạch vỉ nướng.

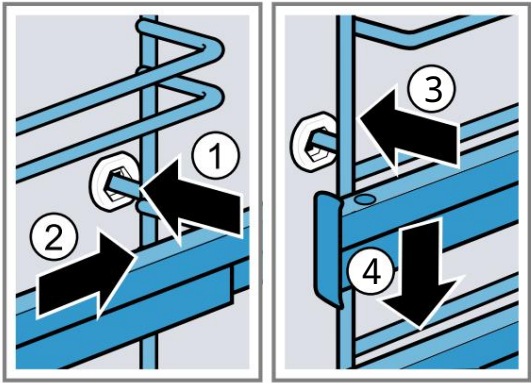
→ "Sản phẩm làm sạch", Trang 17

18.2 Móc lưới

Ghi chú

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

1. Chèn lưới qua tâm vào nĩa trượt phía sau cho đến khi nó chạm vào thành cửa ngăn nấu và nhấn lại. ②
2. Cắm giá đỡ vào thanh trượt phía trước cho đến khi chạm vào thành ⑧ ngăn nấu và ấn xuống. ④



Xử lý sự cố nhỏ

Người dùng có thể tự khắc phục các sự cố nhỏ với thiết bị này. Chúng tôi khuyến nghị bạn nên tham khảo thông tin hướng dẫn khắc phục sự cố trước khi liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật. Điều này sẽ giúp tránh những chi phí không cần thiết.

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ chấn thương!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- ▶ Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép 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 của Hỗ trợ kỹ thuật", Trang 28

là để giải quyết những sự cố nhỏ

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

- Chỉ có nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa và can thiệp vào thiết bị.
- Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối nguồn điện của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng nguồn điện đặc biệt hoặc kết nối mạng có thể được mua thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc trực tiếp từ nhà sản xuất.
- Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên có trình độ.

19.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì đã bị đứt. - Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện đã bị gián đoạn. - Kiểm tra xem đèn trong ngăn chứa hoặc các thiết bị khác có hoạt động không căn phòng. Lỗi điện tử - Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện chính, ngắt kết nối trong ít nhất 30 giây hộp cầu chì ngắt mạch. - Khởi phục cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 16
Bảng chỉ báo nhấp nháy giờ.	Nguồn điện đã bị gián đoạn. Đặt lại thời gian. → "Đặt thời gian", Trang 14
Khi thiết bị không nóng, hai chấm nhấp nháy trên bảng hiển thị.	Chế độ demo đã được kích hoạt. - Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách ngắt cầu chì. tháo hộp cầu chì và kết nối lại. - Tắt chế độ Demo trong vòng 5 phút bằng cách thay đổi giá trị trong bối cảnh cơ bản. ⏏ ⏏ → "Cài đặt cơ bản", Trang 16
Không thể mở được cửa thiết bị; đèn báo trên bảng điều khiển vẫn sáng. chỉ số.	Khóa trẻ em sẽ khóa cửa thiết bị. Tắt chức năng khóa trẻ em bằng cảm biến. kg → "An toàn cho trẻ em", Trang 16
Không thể mở được cửa thiết bị; đèn báo trên bảng điều khiển vẫn sáng. chỉ số.	Cửa thiết bị được khóa bằng chức năng vệ sinh. Để thiết bị nguội cho đến khi đèn báo tắt. 🔒 → "Nhiệt phân", Trang 20
Đèn sẽ sáng trên bảng chỉ báo và thiết bị không thể được lập trình.	Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. Tắt chức năng khóa trẻ em bằng cảm biến. kg → "An toàn cho trẻ em", Trang 16
h nhấp nháy trên bảng chỉ báo và thiết bị không khởi động.	Khoang nấu quá nóng so với thao tác đã chọn. - Tắt thiết bị và để nguội. - Khởi động lại hoạt động.
Bảng chỉ báo hiển thị B.	Đã đạt đến thời gian hoạt động tối đa. Để ngăn thiết bị tiếp tục hoạt động ngoài ý muốn, thiết bị sẽ ngừng làm nóng. tự động sau vài giờ nếu cài đặt không thay đổi. Tắt thiết bị. Nếu cần thiết, có thể dời lại lịch. Mẹo: Để tránh thiết bị tắt đột ngột trong thời gian nấu quá dài, bạn phải cài đặt thời gian nấu. → "Tính năng lập lịch thời gian", Trang 12
Một thông báo xuất hiện trên bảng điều khiển chỉ báo với , ví dụ . E05-32.	Lỗi điện tử - Nhấn cảm biến. 🕒 Điều chỉnh lại thời gian nếu cần thiết. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo lỗi sẽ biến mất. - Nếu thông báo lỗi vẫn hiển thị, hãy thông báo cho Bộ phận Chăm sóc Khách hàng. Khách hàng. Cung cấp thông báo lỗi chính xác và số sản phẩm của thiết bị. → "Dịch vụ củaHỗ trợ kỹ thuật", Trang 28

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Kết quả của việc nấu ăn không phải là thỏa mãn.	Các thiết lập không phù hợp. Các giá trị điều chỉnh, chẳng hạn như nhiệt độ hoặc thời gian, phụ thuộc vào công thức, của số lượng thực phẩm và sản phẩm. ▶ Đặt giá trị cao hơn hoặc thấp hơn vào lần sau. 
Kết quả của chức năng làm sạch không đạt yêu cầu.	Ngăn nấu ăn rất bẩn. ▶ Trước khi sử dụng chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn cứng đầu khỏi ngăn nấu. ▶ Chú ý vệ sinh và bảo quản thiết bị. → "Chăm sóc vệ sinh", Trang 17

19.2 Thay bóng đèn lò nướng

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

Lưu ý: Có thể mua đèn halogen 230V. và chịu nhiệt 40 - 43 W thông qua Dịch vụ Hỗ trợ kỹ thuật hoặc đại lý 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 tiếp xúc các điểm tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
▶ Tiến hành cẩn thận để tránh tiếp xúc với điện trở.

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

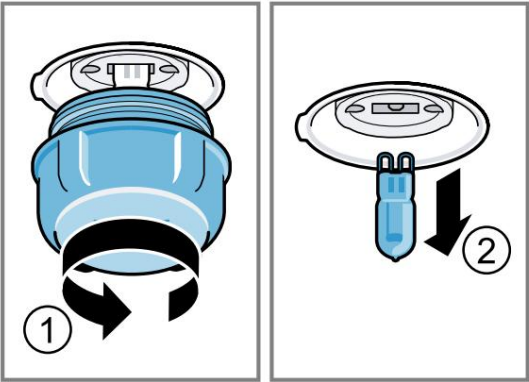
 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ điện giật!
Khi thay bóng đèn, các điểm tiếp xúc trong đuôi đèn có điện áp.
▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị được tắt để tránh những cú sốc có thể xảy ra điện.
▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong bảng điện.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!
Kính bảo vệ có thể bị vỡ do tác động bên ngoài hoặc có thể vỡ khi lắp đặt hoặc tháo ra 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 nguồn 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 lớp kính bảo vệ bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ bên trái . ①
3. Tháo đèn halogen mà không cần xoay. ②



4. Cắm 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 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 nguồn điện chính.

Loại trừ20 Loại trừ

20.1 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 dây nguồn 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 xử lý hiện tại từ nhà phân phối hoặc hội đồng địa phương.



Thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng tuần thủ Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU trên thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (Thiết bị điện và điện tử thải loại) rác thải 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 thải bỏ điện và điện tử.

kỹ thuật21 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, hãy sử dụng mã QR trong tài liệu đính kèm về liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành, liên hệ dịch vụ khách hàng của chúng tôi, với đại lý 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 về 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.

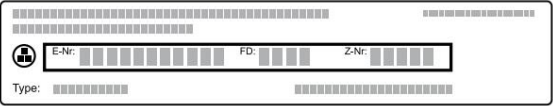
Sản phẩm này chứa các nguồn sáng loại hiệu quả năng lượng G. Thông tin theo quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến trong các phần www.bosch-home.com

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

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

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

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 dữ liệu thiết bị hoặc số điện thoại dịch vụ khách hàng Kỹ thuật, bạn có thể viết ra những dữ liệu như vậy.

nó đạt được

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.

22.1 Hướng dẫn chuẩn bị chung

Hãy lưu ý 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, các phạm vi điều chỉnh được chỉ định. Luôn bắt đầu bằng cách thử nghiệm với các giá trị thấp nhất;
- Các giá trị điều chỉnh có hiệu lực nếu được nhập như sau: thức ăn trong ngăn mà không cần làm nóng trước; tuy nhiên, nếu bạn muốn làm nóng trước, hãy đặt 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 vỉ nướng. ▶ 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 phụ kiện phù hợp từ Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến.

→ "Phụ kiện đặc biệt", Trang 11

22.2 Mẹo nướng bánh

Sử dụng chiều cao chèn được chỉ định để nướng.

Nướng ở một mức		Chiều cao
Nấu ở nhiệt độ cao hoặc làm mốc mì ống trên nướng		2
Mì ống phẳng hoặc khay nướng 3		
Nướng trên hai tầng		Chiều cao
Khay đa năng		3
Khay nướng		1
Khuôn trên vỉ nướng:		Chiều cao
Lưới đầu tiên		3
Lưới thứ hai		1
Nướng trên ba tầng		Chiều cao
Khay nướng		5
Khay đa năng		3
Khay nướng		1

Ghi chú

- Đối với nướng nhiều tầng, luôn sử dụng chế độ nướng không khí nóng. Bánh ngọt đã được cho vào lò nướng

- axit trong lò nướng cùng một lúc không phải phải sẵn sàng cùng một lúc.
- Đặt khuôn vào ngăn nấu cái này nằm cạnh cái kia hoặc một cái ở mỗi tầng, mà không chồng lên cái kia.
- Để có kết quả nướng tốt nhất, bạn nên sử dụng khuôn kim loại tối màu.

22.3 Mẹo quay và nướng

Các giá trị điều chỉnh có hiệu lực khi cho thịt, gia cầm hoặc cá chưa nhồi vào, 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 thịt, gia cầm hoặc cá sau khi thời gian nấu đã trôi qua khoảng 1/2 đến 2/3.
- Khi xoay con chim, hãy đảm bảo rằng phần vú 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. Điều này cũng tạo ra ít khói hơn và ngăn nấu ăn 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 trên vỉ nướng. Ngoài ra, hãy chèn khay 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 chảo

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

Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất thùng chứa 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.
- Trong trường hợp 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 được làm giòn trong khay nướng có nắp đậy. Để làm điều này, hãy sử dụng hộp rang có nắp. 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 thể nhìn thấy được. ▶ Mở nắp để hơi nước nóng thoát ra ngoài. ra xa cơ thể. ▶ Không cho trẻ em lại gần.

22.4 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 vỉ nướng	Thời lượng tính bằng phút
Khuôn làm bánh bông lan dễ dàng hình bánh	bánh corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		150-170	50-70
Khuôn làm bánh bông lan dễ dàng hình bánh	bánh corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		150-160	70-90
Bánh bông lan mỏng (trong khuôn)	Khuôn có hình dạng corona hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		150-170	60-80
Bánh bông lan bột bánh, 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 đế bánh ngọt	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	2		170-190	55-80

Đây là cách nó đạt được

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
Bánh men trong khuôn	Khuôn có thể tháo rời Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Bánh bốn phần tư, 6 quả trứng	Khuôn có thể tháo rời Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Bánh cuộn Thụy Sĩ	Khay đa năng	3		180-200 ¹	10-15
Bánh tart vỏ ngắn với lớp phủ mọng nước	Khay đa năng	2		160-180	55-95
Bánh men có phủ lớp phủ mọng nước	Khay đa năng	3		180-200	30-55
Bánh nướng xốp	Khuôn khay của bánh nướng xốp	2		170-190	20-40
Bánh ngọt men nhỏ	Khay đa năng	3		160-180	25-35
Bánh ngọt men nhỏ	Khay đa năng	3		160-170	25-45
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 Khay	3		80-90 ¹	120-150
Bánh mì, 1000 g (trong khuôn chữ nhật và không có khuôn)	đa năng hoặc Khuôn hình chữ nhật	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
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	8-13
Bánh quiche	Khuôn bánh hoặc Thiếc đen	2		190-210	25-35
Bánh ngọt	Khay đa năng	1		180-200	40-50
Món gratin mặn, với các nguyên liệu đã 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, chưa nhồi, 3 kg	Hộp đựng không có nắp	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Thịt thăn heo, nạc, 1 kg	Khuôn gratin phẳng	2		180	90-120
Thịt lợn quay không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		160-170	130-150
Thịt lợn quay không có da, ví dụ cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp	2		190-200	120-150
Thịt bò phi lê, tái vừa, 1 kg ²	Nướng + Khay đa năng	3		210-220	40-50 ³
Thịt bò hầm, 1,5 kg ⁴	Hộp đựng có nắp 2			200-220	130-150

¹ Làm nóng thiết bị trước.
² Đặt khay đa năng vào dưới vi nướng.
³ Lật thức ăn sau khi nấu được một nửa đến hai phần ba thời gian.
⁴ Để bắt đầu, thêm chất lỏng vào hộp đựng: thịt nướng phải được ngập trong nước ít nhất 2/3

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
Thịt bò nướng, al punto, 1,5 kg	Khay đa năng + Nướng	3		200-220 ¹
Thịt bò băm, dày 3-4 cm Đùi cừu ²	Nướng	4		25-30 ³
không xương, tái vừa, 1,0 kg buộc lại Cá nướng, nguyên con ⁴	Hộp đựng không có nắp 2			170-190 ⁵
(300 g), ví dụ, cá hồi, ⁶	Nướng	2		160-180
xào, nguyên con 300 g, ví dụ, cá hồi	Hộp đựng có nắp 2			170-190
Cá, xào, nguyên con 1,5 kg, ví dụ, cá hồi	Hộp đựng có nắp 2			180-200
				55-65

Da ua

Chuẩn bị sữa chua bằng máy.

Chuẩn bị sữa chua

1. Tháo giá đỡ và phụ kiện ra khỏi ngăn
nấu ăn.
2. Đổ hỗn hợp sữa chua đã chuẩn bị vào hộp đựng
nhỏ, chẳng hạn 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	Cơ sở của ngăn của nấu ăn	 40-45	8-9 giờ
Da ua	Khuôn chia phần	Cơ sở của ngăn của nấu ăn	 40-45	8-9 giờ

22.5 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 phương pháp
nấu ăn đặc biệt và các ứng dụng khác, chẳng hạn như nấu ở
nhiệt độ thấp.

Cài đặt được đề xuất cho chức năng hơi nước

Luôn đặt bình chứa nước vào để của thiết bị với lượng nước được khuyến nghị.

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chế độ chiều cao sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Số lượng nước tính bằng ml	Khoảng thời gian trong vài phút
Bánh mì trắng, 750 g	Khay đa năng 2		1. 210 2. 170	100	1. 10 2. 20-30

3. Đậy kín hộp đựng bằng màng bọc thực phẩm, ví dụ như màng bọc thực phẩm.
trong suốt.
4. Đặt hộp đựng trên sàn ngăn nấu.
5. Điều chỉnh thiết bị theo cài đặt được khuyến nghị.
6. Cuối cùng, để sữa chua nghỉ trong tủ lạnh.

công ty

Trợ lý Steam

Khi sử dụng trợ lý hơi nước, hơi nước được tạo ra
trong ngăn nấu. Điều này giúp thực phẩm có lớp vỏ giòn và
bề mặt mịn.
sáng, mềm và mọng nước bên trong và khối lượng của nó
được giảm thiểu tối thiểu.

¹ Lật thức ăn sau khi nấu được một nửa đến hai phần ba thời gian.
² Đặt khay đa năng vào bên dưới ở độ cao 2.
³ Lật thức ăn sau 2/3 thời gian nấu.
⁴ Đổ nước ngập đáy thùng chứa.
⁵ Không lật thức ăn.
⁶ Đặt khay đa năng vào dưới vỉ nướng.

Đây là cách nó đạt được

Đồ ăn	Phụ kiện / hộp đựng	Chiều cao	Chế độ của sưởi ấm	Nhiệt độ trong °C	Số lượng nước tính bằng ml	Khoảng thời gian trong vài phút
Chảo, 1000 g (một khuôn) hình chữ nhật và không có khuôn)	Khay đa năng 2			1. 210 2. 170	100	1. 10 2. 20-30
Bánh mì	Khay đa năng 3			230-240	150	20-30
Bánh cuốn tươi	Khay đa năng 3			170-180	100	25-30
Bánh mì cuộn/bánh mì baguette, đã nướng trước	Lò nướng 3			190-200 ¹	100	8-10
Bánh cuộn, kẹo, đồ tươi-cos	Khay đa năng 3			180-190 ¹	100	15-20
Bánh men trong khuôn	Khuôn có thể tháo rời Ø 28 cm	2		150-160	100	25-35
Trenza/corona de levadu-ngày	Khay đa năng 2			150-160	100	20-30
Bánh ngọt men nhỏ	Khay đa năng 2			160-170	100	20-30
Pizza đông lạnh, để mỏng, 1 chiếc	Nướng	2		190-200	100	15-20
Gratin, cay, với nguyên liệu nấu chín	Khuôn nướng gratin 2			160-170	150	35-45
Miếng gà, 250 g/phần	Hộp đựng không có nắp 2			220-230	150	30-40
Gà, 1,3 kg, chưa đóng gói	Hộp không có nắp 2			190-200	200	45-65
Thịt lợn quay không có da, ví dụ như cổ, 1,5 kg	Hộp đựng không có nắp 2			160-180	250	120-130
Cá, chiên, nguyên con, 300 g; ví dụ, cá hồi	Hộp đựng không có nắp 2			180-190	100	25-35
Pizza nướng, tái tạo-rar	Nướng	2		170-180 ¹	100	7-10
Gratins, ví dụ như lasagna, khoai tây nghiền, 1 khẩu phần, tái tạo	Hộp đựng không có nắp 2			150-160	100	15-20
Bánh mì cuộn, bánh mì baguette, tái tạo	Nướng	2		150-160 ¹	100	6-8

22.6 Bữa ăn tiêu chuẩn

Thông tin trong phần này dành cho các viện kiểm tra, nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc xác minh. của thiết bị theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng

- Các giá trị cài đặt có giá trị cho đầu vào của thực phẩm có ngăn chứa được làm nóng trước.
- Vui lòng tuân thủ hướng dẫn làm nóng trước để biết các cài đặt được khuyến nghị. Các giá trị cho điều chỉnh có hiệu lực mà không cần làm nóng nhanh.
- Để nướng, hãy sử dụng nhiệt độ lúc đầu thấp hơn mức đã chỉ định.
- Những miếng 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 để nướng trên 2 tầng:
 - Khay đa năng: cao 3
 - Khay nướng: cao 1
 - Nắm mốc trên vỉ nướng:
 - Lưới đầu tiên: chiều cao 3
 - Lưới thứ hai: chiều cao 1
- Chiều cao chèn để nướng trên 3 mức:
 - Khay nướng: cao 5
 - Khay đa năng: cao 3
 - Khay nướng: cao 1
- Để 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 trước.

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 trà	Khay đa năng	3	 140-150 ¹	25-35
Bánh trà	Khay đa năng	3	 140 ¹	28-38
Bánh quy trà, 2 tầng	Khay đa năng + Khay đựng bánh ngọt	3+1	 140 ¹	30-40
Bánh 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	 170	20-30
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	 160-170	30-40
Đế bánh, 2 tầng	Khuôn có thể tháo rời Ø 26 cm	3+1	 150-160 ²	35-50
Bánh táo, 2 chiếc	2 uds. Khuôn có thể tháo rời Ø 20 cm	2	 180-190	75-90

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 vỉ nướng	Thời lượng tính bằng phút
Bánh mì nướng nâu	Nướng	5	 3 ³	5-6

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.
³ Không làm nóng thiết bị trước.

lắp ráp 23 Hướng dẫn lắp ráp

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



mm



23.1 Hướng dẫn lắp ráp chung

Hãy lưu ý những hướng dẫn này trước khi bắt đầu lắp đặt thiết bị.

Chỉ lắp đặt chuyên nghiệp theo hướng dẫn lắp ráp này

có thể đảm bảo sử dụng an toàn. Trong trường hợp hư hỏng do lắp ráp không đúng cách, trách nhiệm sẽ thuộc về người lắp đặt.

Kiểm tra thiết bị sau khi lấy ra khỏi bao bì.

Không được bật thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

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

của thiết bị.

Xin hãy lưu ý các tờ hướng dẫn.

để lắp đặt phụ kiện.

Đồ nội thất nơi đặt thiết bị-

có thể chịu được nhiệt độ lên tới

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

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa ra vào.

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

Thực hiện công việc cắt tỉa trên

đồ nội thất trước khi đặt thiết bị. Tháo bỏ các con chip. Chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động của các thành phần điện.

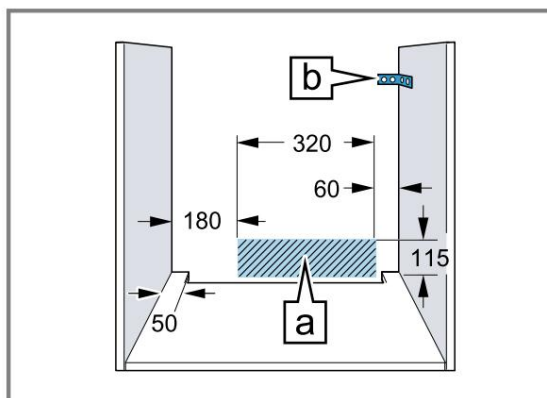
Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng theo chiều ngang.

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

[a]

Đồ nội thất không cố định phải i-1

0. cố định vào tường bằng một hình vuông tiêu chuẩn [b].



Đeo găng tay bảo hộ để tránh bị đứt tay.

Những 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 được phép truy cập trẻ em, thậm chí không qua các ngăn kéo và tủ bếp nằm bên dưới. Điều này nên

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 điều hợp mạng và cáp kết nối được nhà sản xuất ủy quyền.
- Nếu cáp kết nối mạng quá ngắn và không có cáp nào khác khả dụng có chiều dài lớn hơn, vui lòng liên hệ một kỹ thuật viên điện để điều chỉnh hệ thống lắp đặt trong nhà.

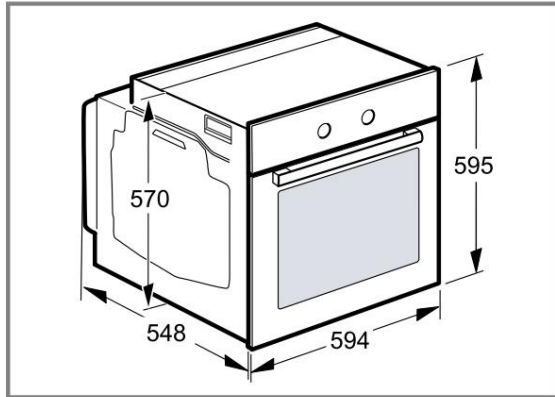
CHÚ Ý

Tay nắm cửa có thể bị gãy nếu nó được sử dụng để mang thiết bị. Tay cầm cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

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

23.2 Kích thước thiết bị

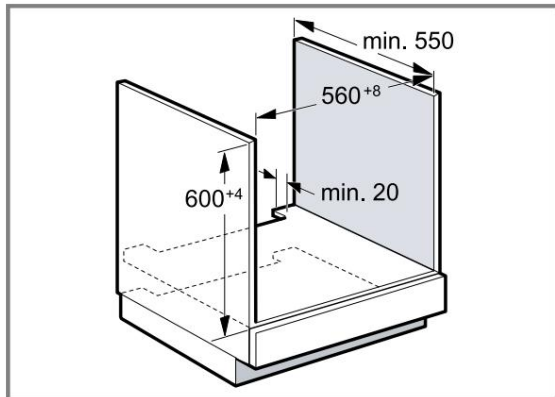
Kích thước của thiết bị có thể được tìm thấy ở đây.



23.3 Lắp đặt bên dưới

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.

lắp đặt khi lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn làm việc.



- 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 khoảng không giữa bếp và thiết bị có thêm thanh chắn.
- Mặt bàn bếp phải được cố định vào tủ âm tường.
- Xin lưu ý bất kỳ hướng dẫn lắp ráp nào cho bếp.

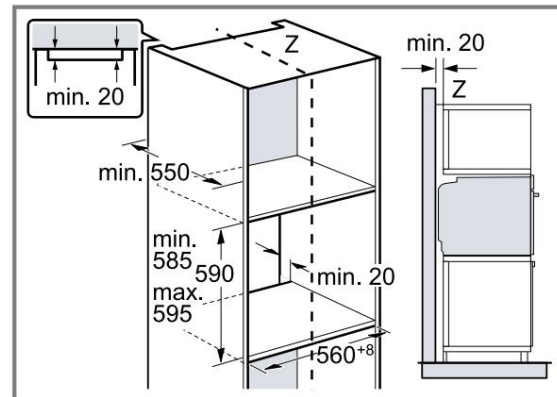
- Xin lưu ý các hướng dẫn lắp đặt bếp khác nhau theo từng quốc gia.

- Xin lưu ý độ sâu tối thiểu của mặt bàn làm việc của 600 mm.
- Khi lắp dưới bếp gas, đảm bảo rằng thiết bị không tiếp xúc với kết nối gas của bếp khí.
- Nếu cần thiết, hãy gọi cho một chuyên gia được ủy quyền trong lắp đặt khí đốt.

23.4 Lắp đặt trong tủ cao

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn.

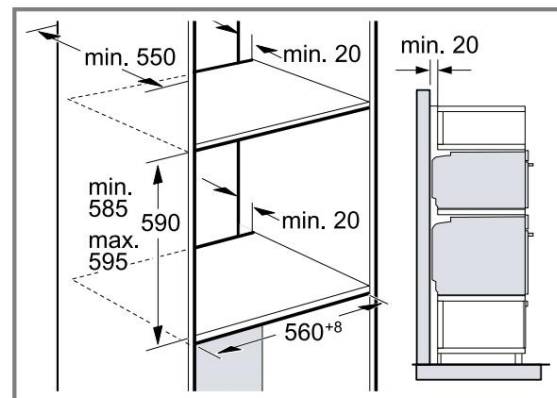
lắp ráp khi lắp đặt thiết bị vào tủ cao.



- Để thông gió cho thiết bị, sàn ngăn cách phải có khe thông gió.
- Không lắp thiết bị quá cao để có thể tháo phụ kiện dễ dàng.

23.5 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau khác

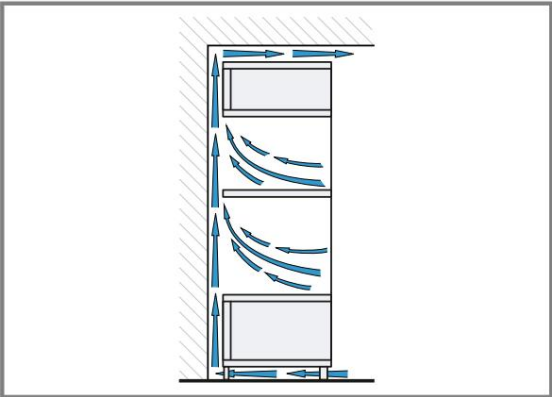
Thiết bị cũng có thể được gắn phía trên hoặc phía dưới từ các thiết bị khác. Hãy tính đến kích thước và hướng dẫn lắp ráp khi lắp một thiết bị lên trên một thiết bị khác.



- 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 các thiết bị, cần có lỗ thông gió có kích thước ít nhất là 1,5 cm. ít nhất 200 cm² ở khu vực bề. Để thực hiện việc này, hãy cắt lại tấm bảo vệ của bề hoặc lắp lưới thông gió.

Hướng dẫn lắp ráp

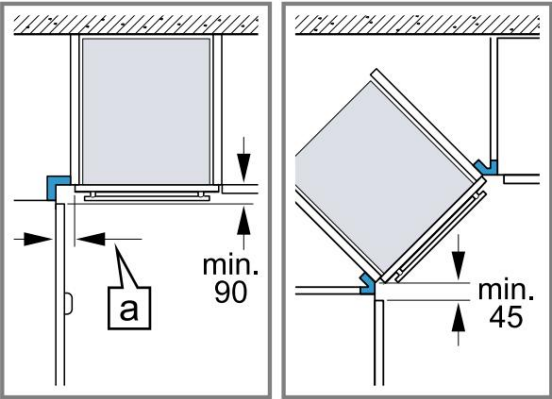
- Cần phải cẩn thận để đảm bảo rằng việc trao đổi không khí diễn ra theo đúng kế hoạch.



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

23.6 Lắp góc

Xin lưu ý kích thước và hướng dẫn giá đỡ để gắn góc.



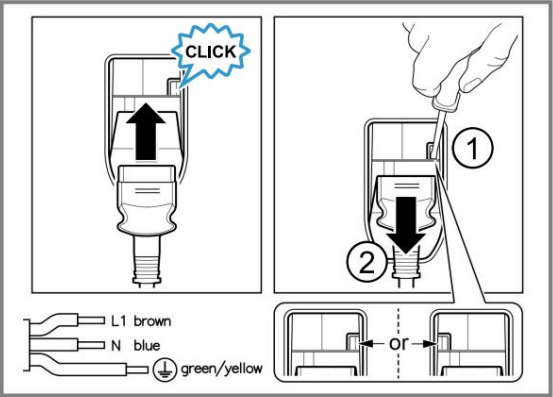
- Để đảm bảo cửa thiết bị có thể mở được, hãy tuân thủ kích thước tối thiểu khi lắp đặt ở góc. Kích thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trước thiết bị. đồ nội thất và tay cầm.

23.7 Kết nối điện

Để kết nối thiết bị điện an toàn, hãy tham khảo hướng dẫn này.

- Thiết bị thuộc loại bảo vệ I và chỉ có thể được sử dụng kết nối với dây dẫn nối đất.
- Cầu chì bảo vệ phải được cấu hình 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 mặt sau của thiết bị và sẽ nghe thấy tiếng tách khi

cerlo. Có thể mua cáp kết nối dài 3 m thông qua Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng cáp gốc. Có thể mua 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 nguồn điện chính bằng đầu nối có tiếp điểm nối đất

Lưu ý: Thiết bị này chỉ có thể được kết nối với ổ cắm điện. lắp đặt theo quy định hiện hành và được cung cấp kết nối đất.

- ▶ Cắm phích cắm vào ổ cắm được cung cấp. nối đất.
- Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm điện phải có thể tiếp cận được hoặc
- Nếu không thể thực hiện được điều này, phải lắp đặt thiết bị phân tách tại cơ sở.
- hệ thống điện cố định theo quy định trong quy định lắp đặt.

Kết nối thiết bị với nguồn điện chính mà không cần đầu nối có tiếp điểm nối đất

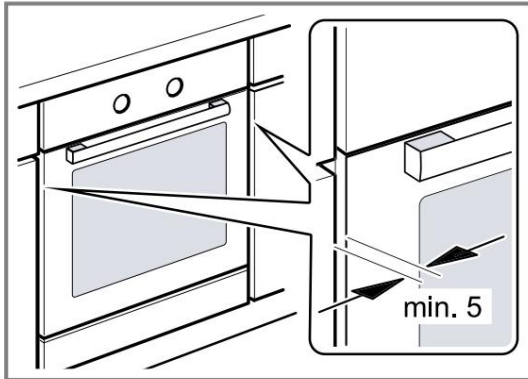
Lưu ý: Thiết bị chỉ có thể được kết nối bởi nhân viên chuyên nghiệp có trình độ. Hư hỏng do Kết nối không đúng sẽ không được bảo hành.

Một thiết bị tách biệt phải được lắp đặt trong lắp đặt điện cố định như được cung cấp trong tiêu chuẩn lắp đặt.

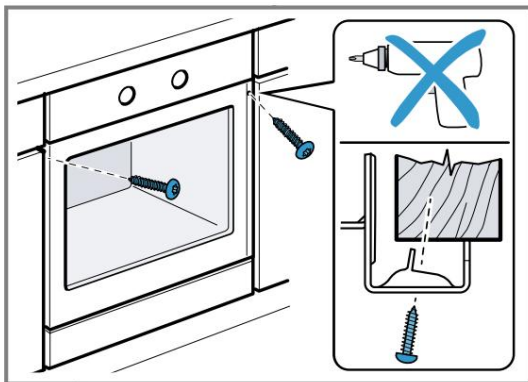
1. Xác định dây pha và dây trung tính ("số không") của ổ cắm điện. Thiết bị có thể bị hỏng nếu không được kết nối. một cách thích hợp.
2. Kết nối thiết bị theo sơ đồ kết nối. Điện áp, xem bảng tên.
3. Kết nối các dây dẫn đường dây kết nối với mạng lưới theo mã màu:
 - ▶ xanh lá cây-vàng = đất xanh dương = ⊕
 - ▶ dây trung tính ("không")
 - ▶ nâu = pha (dây dẫn bên ngoài)

23.8 Lắp đặt thiết bị 1. Lắp thiết

bị hoàn toàn vào và căn giữa.



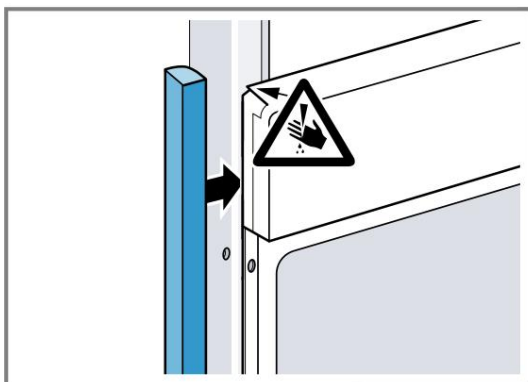
2. Vặn chặt thiết bị.



Lưu ý: Khoảng cách giữa mặt bàn làm việc và thiết bị không được bị che khuất bởi các dải chắn bổ sung. Không thể lắp dải tản nhiệt vào thành bên của tủ có thể tháo rời.

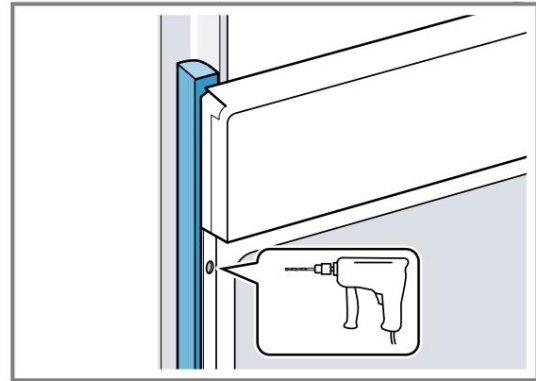
23.9 Trong nhà bếp không có tay cầm nhưng có tay cầm thẳng đứng:

1. Đặt miếng đệm thích hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp đặt chắc chắn.

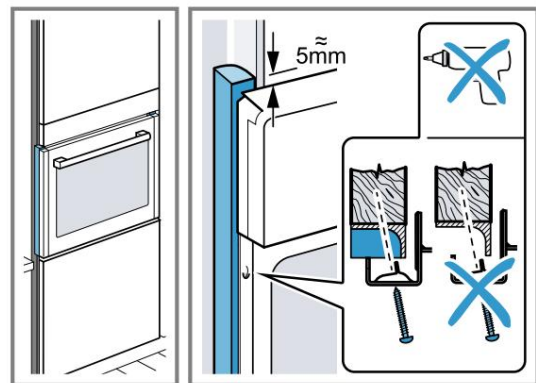


2. Cố định miếng đệm vào đồ nội thất.

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



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



23.10 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 lấy nó ra hoàn toàn. khay.



A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the header and continuing down the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the first line below the header and continuing down 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

9001918815

9001918815 (050611) REG25

là