

SIEMENS

HQ.74AE.3

Lò nướng âm tủ ởng



FR Hư ởng dẫn sử dụng và hư ởng dẫn cài đặt

Thiết bị gia dụng Siemens

Đăng ký thiết bị của bạn trên My Siemens và khám phá các dịch vụ và ưu đãi độc quyền.



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



Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1 Bảo mật 2

2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất 5

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng 6

4 Mô tả thiết bị 7

5 Phụ kiện 9

6 Trước khi sử dụng lần đầu 11

7 Sử dụng 11

8 Làm nóng nhanh 12

9 Chức năng của thời gian 12

10 An toàn cho trẻ em 13

11 Thiết lập cơ bản 14

12 Chương trình 15

13 Chức năng hẹn giờ 16

14 Vệ sinh và bảo dưỡng 17

15 Tự làm sạch 19

16 Ẩm sạch 20

17 Cửa thiết bị 21

18 Hỗ trợ 25

19 Dépannage 25

20 Xử lý 27

21 Dịch vụ sau bán hàng 27

22 Bình luận công bằng 28

23 HƯỚNG DẪN LẮP RÁP 33

23.1 Hướng dẫn lắp ráp chung 33

1 Bảo mật

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Chỉ định chung

Đọc kỹ thông báo này.

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

Không cắm điện nếu thiết bị bị hỏng trong quá trình vận chuyển.

1.2 Mục đích sử dụng

Thiết bị này chỉ được thiết kế để lắp âm tường. Thực hiện theo hướng dẫn lắp ráp cụ thể.

Chỉ những nhân viên có trình độ và được ủy quyền mới được phép kết nối thiết bị mà không cần phích cắm. Trong trường hợp hư hỏng do kết nối không đúng cách, chúng tôi sẽ không bảo hành.

Chỉ sử dụng thiết bị: để chế biến thực phẩm và đồ uống. Dùng cho mục đích cá nhân và trong phòng kín của ngôi nhà. lên đến độ cao tối đa 4.000 m so với mực nước biển.

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

1.3 Giới hạn đối với người dùng Trẻ em từ 8 tuổi trở

lên, người khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc không có kinh nghiệm và/hoặc kiến thức cần thiết có thể sử dụng thiết bị này với điều kiện phải có sự giám sát hoặc đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn và hiểu rõ những nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được phép chơi với thiết bị này.

Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo trì trừ khi đủ 15 tuổi trở lên và có người giám sát.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị và dây nguồn.

2

1.4 Sử dụng an toàn

Luôn lắp phụ kiện vào lò đúng cách.

→ "Phụ kiện", Trang 9

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dụng dễ cháy đư ợc cất giữ trong ngăn nấu có thể bắt lửa.

► Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy trong khoang nấu.

► Nếu có khói, hãy tắt thiết bị hoặc rút phích cắm nguồn và đóng cửa lại để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra.

Thức ăn thừa, mỡ và nư ớc nư ớng có thể bắt lửa.

► Trư ớc khi sử dụng, hãy loại bỏ hết bụi bẩn lớn khỏi khoang nấu, bộ phận làm nóng và phụ kiện.

Bạn có thể tạo ra luồng gió lùa nếu mở cửa thiết bị. Giấy dầu có thể chạm vào bộ phận làm nóng và bắt lửa.

► Không bao giờ đặt giấy dầu lỏng lẻo lên phụ kiện trong quá trình làm nóng và nấu.

► Luôn cất giấy dầu theo đúng kích thư ớc và đè nó xuống bằng đĩa nư ớng hoặc khay nư ớng.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận tiếp xúc của thiết bị sẽ trở nên rất nóng.

► Cần cẩn thận tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.

► Xin vui lòng tránh xa trẻ em dư ới 8 tuổi.

Các vật chứa hoặc phụ kiện trở nên rất nóng.

► Luôn sử dụng miếng lót nôi khi lấy vật đựng hoặc phụ kiện nóng ra khỏi khoang nấu.

Hơ i còn có thể bắt lửa trong khoang nấu ăn nóng. Cửa thiết bị có thể mở mạnh.

Có thể thoát ra khói nóng và ngọn lửa.

► Nếu món ăn của bạn có chứa cồn mạnh, chỉ nên thêm một lư ợng nhỏ.

► Không đun nóng rư ợu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) ở trạng thái chứa pha loãng (ví dụ: để pha vào nư ớc thực phẩm).

► Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

Các thanh ray dạng ống lồng sẽ nóng lên khi thiết bị hoạt động.

► Để thanh ray kính thiên văn nóng nguội trư ớc khi chạm vào chúng.

► Chỉ chạm vào thanh ray kéo dài đang nóng bằng miếng lót nôi.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

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

► Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng.

► Giữ trẻ em tránh xa.

Hơ i nư ớc nóng có thể thoát ra khi mở cửa thiết bị. Hơ i nư ớc không thể nhìn thấy đư ợc tùy thuộc vào nhiệt độ của nó.

► Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Giữ trẻ em tránh xa.

►

Sự hiện diện của nư ớc trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơ i nư ớc nóng.

► Không bao giờ đổ nư ớc vào khoang nấu nóng.

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

Cửa kính của thiết bị bị trầy xước có thể bị nứt.

► Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt.

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

► Thận trọng khi xử lý và vệ sinh.

► Nếu có thể, hãy đeo găng tay bảo vệ.

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

► Không bao giờ đư ợc đặt ngón tay vào khu vực bản lề.

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

► Đeo găng tay bảo vệ.

Hơ i còn có thể bắt lửa trong khoang nấu nóng và cửa thiết bị có thể mở và rơi ra. Cửa sổ có thể vỡ và nứt.

→ "Phòng ngừa thiệt hại vật chất", Trang 5

► Nếu món ăn của bạn có chứa cồn mạnh, chỉ nên thêm một lư ợng nhỏ.

fr Bảo mật

- ▶ Không đun nóng rử ợu mạnh ($\geq 15\%$ vol.) ở dạng không pha loãng (ví dụ để tư ới nư ớc đồ ăn).
- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

tái sử dụng.

- ▶ Chỉ những nhân viên có trình độ phù hợp mới đư ợc phép sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ có phụ tùng chính hãng có thể đư ợc sử dụng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu dây nguồn hoặc dây kết nối của thiết bị này bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn hoặc dây kết nối chuyên dụng có sẵn từ nhà sản xuất hoặc dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

- ▶ Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế.

bởi nhân viên có trình độ.

Dây nguồn có thể gây nguy hiểm nếu nó

lớp vỏ bảo vệ bị hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đặt dây nguồn tiếp xúc với nguồn nhiệt và

các bộ phận nóng của thiết bị.

- ▶ Không bao giờ đưa dây nguồn tiếp xúc với các điểm sắc nhọn hoặc cạnh sắc.
- ▶ Không bao giờ uốn cong, nghiền nát hoặc sửa đổi dây nguồn.

Sự xâm nhập của độ ẩm có thể gây ra

điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy rửa bằng hơi i nư ớc hoặc áp suất cao. áp suất để làm sạch thiết bị.

Thiết bị bị hỏng hoặc dây nguồn bị hỏng đều nguy hiểm.

- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị bị hỏng.
- ▶ Không bao giờ kéo dây nguồn nguồn điện để ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút dây điện ra khỏi ổ cắm nguồn điện chính.
- ▶ Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy rút ngay dây nguồn hoặc

Tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

- ▶ Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. → Trang 27
- Sau khi thiết bị đư ợc lắp đặt, các lỗ mở ở mặt sau của thiết bị không đư ợc có thể tiếp cận đư ợc với trẻ em.
- ▶ Thực hiện theo hứ ớng dẫn lắp ráp đặc biệt.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có nguy cơ bị cuốn vào

vật liệu đóng gói hoặc đặt chúng trên đầu và nghẹt thở.

- ▶ Để vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em. xa tầm với của trẻ em.
- ▶ Không bao giờ để trẻ em chơi với bao bì.

Trẻ em có nguy cơ hít phải hoặc nuốt phải những mảnh nhỏ và nghẹt thở.

- ▶ Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm với những đứa trẻ.
- ▶ Không để trẻ em chơi với những bộ phận nhỏ.

1.5 Bóng đèn Halogen

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Bóng đèn trong khoang nấu trở nên rất nóng. Nguy cơ bỏng

vẫn tồn tại trong một thời gian sau đó đã tắt.

- ▶ Không chạm vào bóng đèn thủy tinh.
- ▶ Tránh tiếp xúc với da khi vệ sinh.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ bị điện giật!

Khi thay thế đèn,

các tiếp điểm ổ cắm bóng đèn đang ở dư ới căng thẳng.

- ▶ Trư ớc khi thay đèn, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã đư ợc tắt để tránh bất kỳ nguy cơ bị điện giật.
- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

1.6 Chức năng hơi i nư ớc

Nếu bạn sử dụng chức năng hơi i nư ớc, hãy tôn trọng hứ ớng dẫn này.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng thiết bị, bình chứa nư ớc sẽ đạt nhiệt độ cao.

- ▶ Trong quá trình vận hành, không bao giờ tháo rời bể chứa nư ớc.
- ▶ Chỉ tháo bình chứa nư ớc ra khi bình đã nguội.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Hơi i từ chất lỏng dễ cháy có thể đốt cháy trong khoang nấu ăn do bề mặt nóng và nguyên nhân một vụ nổ. Cửa thiết bị có thể

mở mạnh. Có thể thoát ra khói nóng và ngọn lửa.

- ▶ Không đổ chất lỏng dễ cháy vào bình nư ớc, ví dụ như đồ uống có cồn.
- ▶ Chỉ đổ nư ớc vào bình chứa nư ớc.

1.7 Chức năng vệ sinh

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Nư ớc nấu ăn, dầu mỡ và thức ăn thừa bắn ra có thể bắt lửa trong quá trình vệ sinh.

- ▶ Trư ớc mỗi lần bắt đầu chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn lớn khỏi khoang nấu.
- ▶ Không bao giờ vệ sinh phụ kiện cùng lúc.

Phần bên ngoài của thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình vệ sinh.

- ▶ Không bao giờ treo các vật dễ cháy như khăn lau bát đĩa trên tay nắm cửa.

- ▶ Giữ mặt trư ớc của thiết bị thông thoáng.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, nhiệt độ cao sẽ thoát ra ngoài qua cửa.

- ▶ Không chà xát hoặc tháo bỏ lớp niêm phong.
- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị khi nắp đậy bị hỏng hoặc không có nắp đậy.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ gây hại nghiêm trọng cho sức khỏe!

Thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình vệ sinh. Lớp chống dính của đĩa và khuôn bị phá hủy và giải phóng khí độc.

- ▶ Không bao giờ vệ sinh khay nư ớng hoặc chảo chống dính bằng chức năng vệ sinh.
- ▶ Không bao giờ vệ sinh phụ kiện cùng lúc.

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

Chức năng làm sạch sẽ làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ rất cao, giúp các chất cặn bã từ quá trình rang, nư ớng và nư ớng bánh biến thành tro. Đồng thời, khói sẽ đư ợc giải phóng và có thể gây kích ứng niêm mạc.

- ▶ Trong quá trình vệ sinh, hãy thông gió tốt cho bếp.
- ▶ Đừng ở trong phòng quá lâu. Tránh xa trẻ em và vật nuôi.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khoang nấu sẽ trở nên rất nóng trong quá trình vệ sinh.

- ▶ Không bao giờ mở cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội. Giữ trẻ em tránh xa.

 Phần bên ngoài của thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình vệ sinh.

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

thiệt hại vật chất2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất

2.1 Nói chung

THẬN TRỌNG HƠI

còn có thể bắt lửa trong khoang nấu nóng và gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Trong trư ờng hợp xảy ra nổ, cửa thiết bị có thể mở và rơi xuống nếu cần thiết.

Cửa sổ có thể vỡ và nứt. Sự sụt lún này có thể khiến khoang nấu bị biến dạng đáng kể vào bên trong.

- ▶ Không đun nóng rư ợu mạnh ($\geq 15\%$ thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ: để pha vào nư ớc thực phẩm). Nư ớc còn sót lại ở đáy ngăn nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120°C sẽ làm hỏng lớp men.
- ▶ Không vận hành thiết bị khi có nư ớc ở đáy ngăn nấu.

- ▶ Lau sạch nư ớc ở đáy ngăn nấu trư ớc khi sử dụng.

Đặt các vật ở đáy ngăn nấu ở nhiệt độ trên 50°C có thể gây tích tụ nhiệt. Thời gian nấu khi đó không còn phù hợp nữa và lớp men răng sẽ bị hỏng.

- ▶ Không đặt bất kỳ phụ kiện, giấy dầu hoặc giấy bạc nào ở dư ới đáy ngăn nấu.
- ▶ Không đặt bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào có nhiệt độ trên 50°C ở đáy ngăn nấu. Ngoại trừ bình chứa nư ớc đư ợc sử dụng cùng với máy tạo hơi i nư ớc.

Sự hiện diện của nư ớc trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơi i nư ớc. Sự thay đổi

Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

nhiệt độ cao có thể làm hỏng đáy của ngăn nấu.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu nóng.
- ▶ Không bao giờ đặt vật chứa nước ở dư thừa đáy ngăn nấu. Ngoài trừ khay đựng nước khi sử dụng chức năng bổ sung hơi nước.

Độ ẩm kéo dài trong khoang nấu sẽ thúc đẩy quá trình ăn mòn.

- ▶ Để ngăn nấu khô sau khi sử dụng.
- ▶ Không nên cất giữ thực phẩm ẩm trong ngăn nấu trong thời gian dài.
- ▶ Không cất bát đĩa vào ngăn nấu.

- ▶ Không được kẹp bất cứ vật gì vào cửa thiết bị.
- Nước trái cây chảy ra từ đĩa sẽ để lại những vết bẩn vĩnh viễn.

- ▶ Không nên cho quá nhiều bột vào khay nướng khi làm bánh trái cây quá nhiều nước.
 - ▶ Tốt nhất nên sử dụng khay hứng nước có thành cao.
- Chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nướng nóng sẽ làm hỏng lớp men.

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

- ▶ Trượt khi đun nóng lần tiếp theo, hãy loại bỏ hoàn toàn căn bản khỏi khoang nấu và cửa thiết bị.

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

- ▶ Đảm bảo miếng đệm luôn sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị khi nắp đậy bị hỏng hoặc mất.

Sử dụng cửa thiết bị làm nơi ngồi hoặc làm bề mặt đỡ có thể làm hỏng cửa thiết bị.

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

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

Tùy thuộc vào kiểu máy, các phụ kiện có thể làm xước kính cửa khi đóng cửa máy.

- ▶ Luôn đảm bảo rằng các phụ kiện được lắp sâu nhất có thể vào bên trong khoang nấu.
- Lớp màng nhôm trên kính cửa có thể dẫn đến tình trạng đổi màu vĩnh viễn.
- ▶ Giấy bạc đặt trong khoang nấu không được tiếp xúc với kính cửa.

tiết kiệm năng lượng3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì

Bao bì thân thiện với môi trường và có thể tái chế.

- ▶ Vui lòng vứt bỏ các bộ phận rời sau khi phân loại chúng theo vật liệu.



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

3.2 Tiết kiệm năng lượng Nếu bạn làm theo các

hướng dẫn dư thừa đây, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện năng hơn.

Chỉ làm nóng thiết bị nếu công thức hoặc khuyến nghị cài đặt khuyến nghị như vậy.

→ "Bình luận công bằng", Trang 28

- ✓ Không làm nóng thiết bị trượt có thể giúp bạn tiết kiệm tới 20% năng lượng.

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

- ✓ Các loại khuôn này hấp thụ nhiệt đặc biệt tốt.

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

- ✓ Nhiệt độ của khoang nấu được duy trì và thiết bị không cần phải nóng lên.

Nấu nhiều món ăn ngay sau nhau hoặc cùng lúc.

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

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

- ✓ Lưu ý 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.

Để thực phẩm đông lạnh rã đông trượt khi chế biến.

- ✓ Điều này giúp bạn tiết kiệm năng lượng cần thiết để rã đông bát đĩa.

Lưu ý: Theo Quy định thiết kế sinh thái của Châu Âu (2023/826), thiết bị này sẽ ở trạng thái khác khi ở chế độ tắt. Sau đây gọi là chế độ tiêu thụ điện năng thấp.

Ngay cả khi chức năng chính không được kích hoạt, thiết bị vẫn cần năng lượng để:

- Phát hiện kích hoạt chìa khóa cảm ứng Theo dõi thời gian mở cửa Xử lý
- (không hiển thị)
-

Theo định nghĩa, thiết bị không ở chế độ "tắt" hoặc "ngủ", do đó có tên là chế độ năng lượng thấp. Để đo chế độ công suất thấp, hãy tham khảo IEC 60350-1:2023.

7

Mô tả thiết bị

	Biểu tượng chế độ nấu ăn	Sử dụng và chế độ hoạt động
		Quạt phân phối nhiệt và hơi nước đều khắp khoang nấu.
		Lưu ý: Luôn sử dụng chức năng này với khay đựng nước.
		Thực hiện theo hướng dẫn về hơi nước.
		→ "Chức năng hơi nước", Trang 16
	Nhiệt độ hỗ trợ quạt nhẹ nhàng	Nấu nhẹ các món ăn đã chọn ở một mức mà không cần làm nóng trước.
		Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt hình tròn nằm ở thành sau đều khắp khoang nấu.
		Món ăn được nấu chín dần dần bằng nhiệt còn lại. Đóng cửa thiết bị trong khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị, ngay cả trong thời gian ngắn, thiết bị vẫn tiếp tục nóng mà không sử dụng hết lượng nhiệt còn lại.
		Chế độ nấu này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn không khí và mức hiệu suất năng lượng.
	Vị trí pizza	Chuẩn bị pizza hoặc các món ăn cần nhiều nhiệt bằng cách: dư thừa.
		Bộ phận làm nóng phía dưới và bộ phận tròn ở thành sau sẽ nóng lên.
	Nhiệt độ duy nhất	Tiếp tục nấu thức ăn hoặc nấu trong nồi cách thủy.
		Nhiệt được tản ra nhờ để giày.
	Lò nướng khí cưỡng bức	Nấu chín gia cầm, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn.
		Bộ phận làm nóng vi sóng và quạt hoạt động xen kẽ. Quạt sẽ phân phối luồng khí nóng xung quanh thực phẩm.
	Lò nướng, bề mặt lớn Vị trí nướng: 1 = thấp 2 = trung bình 3 = cao	Nướng các loại thực phẩm mỏng như rau, xúc xích hoặc bánh mì nướng.
		Làm nấu món ăn.
		Toàn bộ bề mặt bên dưới bộ phận làm nóng của vi sóng đều được làm nóng.
	Đối lưu tự nhiên Nướng hoặc rang theo cách truyền thống ở một mức.	Phương pháp nấu này đặc biệt thích hợp cho các loại bánh có lớp phủ mềm.
		Nhiệt được phân bổ đều qua mái nhà và sàn nhà.
		Chế độ nấu này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.

Các chức năng khác

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

Biểu tượng Chức năng	Sử dụng
	Làm nóng nhanh Làm nóng nhanh ngăn nấu mà không cần phụ kiện. → "Làm nóng nhanh", Trang 12
	Đèn lò nướng Chiếu sáng khoang nấu mà không cần đun nóng.
	Chức năng trình Thiết lập chức năng chương trình. → "Chương trình", Trang 15
	Xe tự lái Làm sạch khoang nấu gần như tự động. → "Autonettoyage", Trang 19

4.4 Nhiệt độ và mức cài đặt Có nhiều mức cài đặt khác nhau

cho các chế độ và chức năng nấu.

Lưu ý: Nếu bạn đặt vi sóng ở vị trí 3, thiết bị sẽ giảm nhiệt độ xuống vị trí 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 Cài đặt nhiệt độ trong ngăn nấu theo °C. 1, 2, 3 Vị trí nướng	
hoặc	Cài đặt vị trí nướng cho chế độ Nướng bề mặt lớn và Nướng bề mặt nhỏ (tùy thuộc vào loại thiết bị). 1 = thấp 2 = trung bình
Tối, II, III	

Biểu tư ợng	Chức năng	Sử dụng
		3 = mạnh
1, 2, 3 hoặc T01, II, III	Vị trí vệ sinh	Thiết lập vị trí vệ sinh để Tự làm sạch. 1 = yếu 2 = trung bình 3 = chuyên sâu

Đèn báo nhiệt độ

Thiết bị sẽ cho bạn biết khi nào nó nóng lên. Khi thiết bị nóng lên, biểu tư ợng sẽ sáng lên. Khi làm nóng lò trư ớc, thời gian tối ư u để nư ớng món ăn của bạn đư ợc thực hiện ngay khi biểu tư ợng tắt.

Nhận xét

- Đèn báo nhiệt chỉ xuất hiện cho phư ơng pháp nấu ăn có nhiệt độ đã ổn định. Đối với vị trí nư ớng, ví dụ, chỉ báo không xuất hiện hiện tư ợng nóng lên.
- Do quán tính nhiệt, nhiệt độ hiển thị có thể hơi i khác so với nhiệt độ thực tế của ngăn nấu.

4.5 Ngăn nấu ăn

Các chức năng của ngăn nấu giúp bạn sử dụng thiết bị dễ dàng hơn n.

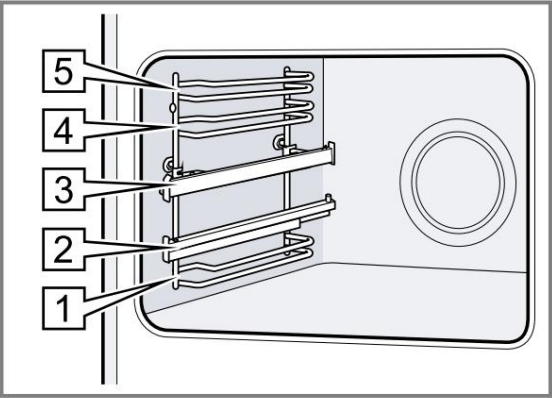
Hỗ trợ

Bạn có thể lắp các phụ kiện ở nhiều độ cao khác nhau vào giá đỡ ngăn nấu.

Thiết bị của bạn có 5 mức nư ớng. CÁC Chiều cao của lò đư ợc tính từ dư ới lên trên.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, các giá đỡ đư ợc trang bị thanh ray dạng ống lồng hoặc thanh ray dạng ống lồng kẹp. CÁC Đư ờng ray kính thiên văn cổ điển đư ợc lắp đặt trong một đã đư ợc sửa và không thể gỡ bỏ. Các thanh ray dạng ống lồng có thể đư ợc gắn vào khi cần thiết miễn phí tất cả các mức lò nư ớng.

Bạn có thể loại bỏ các hỗ trợ, ví dụ như đối với để làm sạch.
→ "Hỗ trợ", Trang 25



Quạt làm mát

Quạt làm mát tự động bật trong quá trình hoạt động. Không khí thoát ra phía trên cửa.

Thiết bị phát hiện độ ẩm cao trong ngăn nấu ăn. Để điều chỉnh độ ẩm, cư ờng độ và tiếng ồn khi hoạt động của quạt làm mát có thể thay đổi.

CHÚ Ý

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

- Không che các khe thông gió.
- Để làm mát thiết bị và loại bỏ độ ẩm còn sót lại khỏi khoang nấu, quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian nhất định sau khi hoạt động.

Lư u ý: Bạn có thể thay đổi thời gian đư ổi bất trong phần cài đặt cơ bản. Nếu bạn thư ờng xuyên chuẩn bị những món ăn rất ẩm ư ớt hoặc giữ chúng trong nóng trong ngăn nấu, đặt một thời gian theo dõi dài hơn n.
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14

Cửa thiết bị

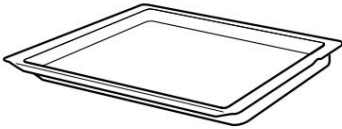
Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi chư ơng trình đang diễn ra, thiết bị vẫn tiếp tục hoạt động.

Phụ kiện5 Phụ kiện

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng đư ợc thiết kế đặc biệt cho thiết bị của bạn.

Lư u ý: Khi phụ kiện nóng, nó có thể bị biến dạng. Sự biến dạng này không ảnh hư ờng tới chức năng của nó. Khi nguội đi, sự biến dạng sẽ biến mất.

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

Phụ kiện	Sử dụng
Lưu ý: tản nhiệt 	■ Khuôn bánh ■ Món ăn Gratin ■ Đĩa ■ Thịt, ví dụ như thịt quay hoặc miếng để nướng ■ Bữa ăn đông lạnh
Khay hứng nước 	■ Bánh mềm ■ Bánh ngọt ■ Nồi nấu ■ Thịt nướng lớn ■ Bữa ăn đông lạnh ■ Thu thập bất kỳ chất lỏng nhỏ giọt nào, bằng cách ví dụ chất béo khi nấu ăn trên nướng.
Bể chứa nước 	Nấu bằng chức năng hấp Các vạch ngang trên bể cho biết lưu lượng nước: ■ 100ml ■ 150ml ■ 200ml Lưu ý: tối đa. 250ml

5.1 Chức năng dừng

Chức năng dừng giúp ngăn không cho phụ kiện bị đổ khi lấy ra.

Bạn có thể tháo phụ kiện ra khoảng một nửa cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí. Chức năng chống lật chỉ hoạt động khi bạn cho vào lò nướng các phụ kiện được sắp xếp đúng hướng trong ngăn nấu ăn.

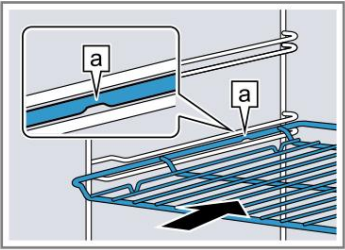
5.2 Lắp phụ kiện vào ngăn nấu ăn

Luôn luôn lắp phụ kiện theo đúng hướng ngăn nấu ăn. Đây là cách duy nhất để có thể tháo các phụ kiện ra khoảng một nửa mà không làm chúng bị lật đổ.

- 1. Xoay phụ kiện sao cho phần khía [a] nằm ở phía sau và hướng xuống dưới.
- 2. Lắp phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng của một mức lò nướng.

Lưu ý kết hợp

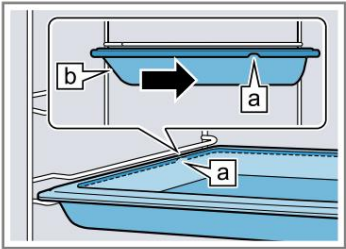
Chèn lưu ý có độ cong xuống dưới, mở về phía cửa của thiết bị.



Tản nhiệt loại

Lắp tấm vào sao cho phần vát hướng về phía cửa thiết bị. [b]

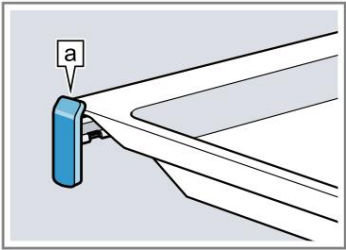
ví dụ như
ân sủng của bạn
tấm để
tiệm bánh ngọt



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

Lưu ý hoặc tản nhiệt loại

Đặt phụ kiện sao cho rằng cạnh của nó nằm ở phía sau thanh ray dạng ống lồng.



Lưu ý: Khi mở rộng hoàn toàn, thanh ray dạng ống lồng có thể gấp lại và lắp vào đúng vị trí. Đẩy thanh ray dạng ống lồng trở lại ngăn chứa nấu ăn bằng cách tác dụng lực nhẹ.

- 3. Lắp phụ kiện vào hoàn toàn để nó không chạm vào cửa thiết bị.

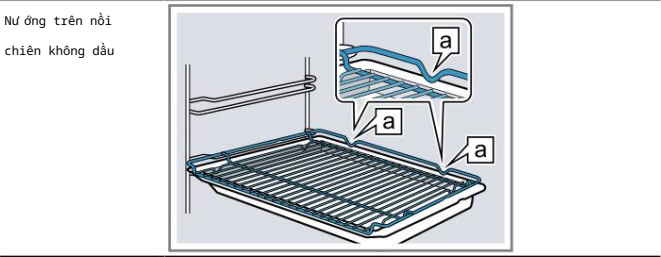
Lưu ý: Tháo bỏ bất kỳ phụ kiện nào không cần thiết khỏi khoang nấu trong khi bếp đang hoạt động.

Kết hợp phụ kiện

Để thu thập chất lỏng nhỏ giọt, bạn có thể kết hợp lưu ý lọc với khay hứng nước.

- 1. Đặt giá đỡ vào khay hứng nước sao cho hai miếng đệm nằm ở mép [a] từ khay hứng nước.
- 2. Đặt khay hứng nước vào giữa hai thanh dẫn hướng của một mức lò nướng. Khi làm như vậy, lưu ý điện

nằm phía trên thanh dẫn hướng phía trên.



5.3 Các phụ kiện khác

Bạn có thể mua phụ kiện từ dịch vụ sau bán hàng, tại các cửa hàng chuyên dụng hoặc trên Internet.

Bạn sẽ tìm thấy nhiều loại phụ kiện cho thiết bị trên Internet hoặc trong các tài liệu quảng cáo của chúng tôi: siemens-home.bsh-group.com

Phụ kiện dành riêng cho từng thiết bị. Trong lúc Khi mua hàng, hãy luôn ghi rõ tên gọi chính xác của bạn thiết bị (E-Nr.).

Để tìm hiểu về các phụ kiện có sẵn cho bạn thiết bị, hãy xem cửa hàng trực tuyến hoặc dịch vụ của chúng tôi dịch vụ sau bán hàng.

sử dụng lần đầu

Thiết lập các thông số cho lần khởi động đầu tiên.
Vệ sinh thiết bị và phụ kiện.

6.1 Vận hành lần đầu:

Bạn cần phải thực hiện các thiết lập cho lần đầu tiên đưa vào sử dụng trước khi bạn có thể sử dụng thiết bị.

Thiết lập thời gian

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

Điều kiện: Bộ chọn hàm phải ở vị trí số không.

1. Cài đặt thời gian bằng nút hoặc .

2. Nhấn phím. ⌚

✓ Màn hình hiển thị thời gian đã cài đặt.
- +

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

Trước khi chuẩn bị thức ăn lần đầu tiên với thiết bị, vệ sinh khoang nấu và phụ kiện.

1. Xóa thông tin sản phẩm và phụ kiện khỏi ngăn nấu ăn. Loại bỏ cặn đóng gói, chẳng hạn như hạt polystyrene và băng dính keo dính ở bên trong và bên ngoài thiết bị.
2. Lau sạch bề mặt nhẵn của ngăn nấu ăn-âm thanh bằng vải mềm, ẩm.
3. Cài đặt chế độ nấu và nhiệt độ.
→ "Sử dụng", Trang 11

Phương pháp nấu ăn	Nhiệt hỗ trợ quạt 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. Khi thiết bị đã nguội, hãy vệ sinh bề mặt ngăn nấu ăn trơn tru với sản phẩm khăn lau và khăn lau bát đĩa.
7. Vệ sinh kỹ lưỡng các phụ kiện bằng sản phẩm vệ sinh và khăn hoặc bàn chải. dịu dàng.

Sử dụng7 Sử dụng

7.1 Tắt thiết bị

- Xoay bộ chọn chức năng đến vị trí ngoại trừ vị trí số không. 0
- ✓ Thiết bị đã được bật.

7.2 Cài đặt chế độ nấu và nhiệt độ

1. Cài đặt chế độ nấu bằng nút chọn chức năng.
2. Đặt nhiệt độ hoặc vị trí nướng bằng cách sử dụng bộ chọn nhiệt độ.
- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên sau vài giây.
3. Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Khuyến bảo

- Bạn sẽ tìm thấy phương pháp nấu ăn phù hợp nhất với món ăn của bạn trong phần mô tả phương pháp nấu ăn.
→ "Chế độ và chức năng nấu ăn", Trang 7
- Bạn cũng có thể thiết lập thời lượng và kết thúc chương trình.
→ "Các hàm thời gian", Trang 12

Thay đổi chế độ nấu ăn

Bạn có thể thay đổi chế độ nấu bất cứ lúc nào.

- Cài đặt chế độ nấu mong muốn bằng cách sử dụng nút chọn chức năng.

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ bất cứ lúc nào.

fr Làm nóng nhanh

- Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng bộ chọn nhiệt độ.

7.3 Tắt thiết bị

- Xoay nút chọn chức năng về vị trí số không.
- ✓ Thiết bị đã tắt.

nhANH8 Làm nóng nhanh

Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể rút ngắn thời gian làm nóng bằng cách sử dụng chế độ làm nóng nhanh.

8.1 Chế độ nấu phù hợp để làm nóng nhanh Làm nóng nhanh có thể rút ngắn thời gian làm nóng từ nhiệt độ trên 100°C.

Các chế độ nấu ăn phù hợp nhất là: Nhiệt hỗ trợ quạt 3D



8.2 Cài đặt chế độ làm nóng nhanh Để đạt được kết quả nấu chín đều, chỉ đặt đĩa vào ngăn nấu khi quá trình làm nóng nhanh đã hoàn tất.

1. Cài đặt chế độ làm nóng nhanh bằng nút  chọn chức năng.
2. Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng bộ chọn nhiệt độ.
- ✓ Quá trình làm nóng nhanh bắt đầu sau vài giây.
- ✓ Khi quá trình làm nóng nhanh hoàn tất, đèn báo làm nóng sẽ tắt.
3. Cài đặt chế độ nấu phù hợp bằng nút chọn chức năng.
4. Đặt đĩa vào ngăn nấu.

thời gian9 Chức năng thời gian

Thiết bị của bạn có nhiều chức năng thời gian khác nhau cho phép bạn quản lý việc sử dụng thiết bị.

9.1 Tổng quan về chức năng thời gian Sử dụng phím để chọn các chức năng thời gian khác nhau. 

Chức năng thời gian	Sử dụng
Bộ đếm thời gian 	Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ độc lập với chương trình. Nó không ảnh hưởng tới thiết bị.
Khoảng thời gian 	Nếu bạn cài đặt thời gian hoạt động, thiết bị sẽ tự động ngừng đun nóng sau khi hết thời gian.
Kết thúc 	Bạn có thể cài đặt thời gian kết thúc chương trình. Thiết bị sẽ tự động khởi động để chương trình được hoàn tất đúng thời điểm mong muốn.
Giờ 	Bạn có thể cài đặt thời gian.

9.2 Cài đặt bộ hẹn giờ Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với chương trình. Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ lên đến 23 giờ 59 phút khi thiết bị đang bật hoặc tắt. Một tín hiệu âm thanh cụ thể sẽ được phát ra để giúp bạn phân biệt được thời gian đã trôi qua là thời gian của bộ đếm thời gian hay là một khoảng thời gian.

Lưu ý: Bộ đếm thời gian và thời lượng không thể chạy cùng lúc. Nếu bạn đã thiết lập thời lượng thì không thể thiết lập bộ đếm thời gian.

1. Nhấn phím nhiều lần cho đến khi  xuất hiện.

2. Cài đặt thời gian hẹn giờ bằng nút  hoặc 

Chạm	Giá trị tham chiếu
	5 phút
	10 phút

Có thể cài đặt thời gian hẹn giờ theo mức tăng 30 giây cho đến tối đa 10 phút. Sau đó, khoảng thời gian sẽ lớn hơn khi giá trị càng cao.

✓ Bộ đếm thời gian bắt đầu đếm sau vài giây và đếm ngược.

✓ Một tín hiệu sẽ phát ra ngay khi thời gian hẹn giờ trôi qua và màn hình hiển thị thời gian đang ở chế độ zero.

3. Khi hết thời gian:

- Nhấn phím bất kỳ để tắt bộ hẹn giờ.

Thay đổi bộ hẹn giờ Bạn có thể thay đổi thời gian hẹn giờ bất cứ lúc nào.

Tình trạng:  xuất hiện trên màn hình.

► Thay đổi bộ đếm thời gian bằng phím hoặc  

✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ xác nhận thay đổi.

Hủy bộ hẹn giờ Bạn có thể hủy bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

Tình trạng:  xuất hiện trên màn hình.

- ▶

Đặt lại thời gian hẹn giờ về 0 bằng nút .
- ✓

Sau vài giây, thiết bị xác nhận thay đổi và tắt.

9.3 Cài đặt thời lượng Bạn có thể cài

đặt thời lượng hoạt động lên đến 23 giờ 59 phút.

Điều kiện: Đã cài đặt chế độ nấu và nhiệt độ hoặc mức độ.

1.

Nhấn phím nhiều lần cho đến khi  xuất hiện.
2.

Cài đặt thời lượng bằng nút hoặc .
- | Chạm | Giá trị tham chiếu |
|---|--------------------|
|  | 10 phút |
|  | 30 phút |
- ✓

Lên đến một giờ, thời lượng có thể được thiết lập theo mức tăng 1 phút, sau đó theo mức tăng 5 phút.
- ✓

Thiết bị bắt đầu nóng lên sau vài giây và bộ hẹn giờ đếm ngược.
- ✓

Ngay khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên và thời gian hiển thị sẽ là số không.
3.

Khi hết thời gian: Để dừng tín hiệu sớm,

▶

hãy nhấn phím bất kỳ.

▶

Để thiết lập lại thời lượng, hãy nhấn nút.

▶

Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Thay đổi thời lượng Bạn có thể thay

đổi thời lượng bất kỳ lúc nào.

- Tình trạng:

 xuất hiện trên màn hình.
- ▶

Thay đổi thời lượng bằng phím hoặc .
- ✓

Sau vài giây, thiết bị sẽ xác nhận thay đổi.

Hủy thời hạn Bạn có thể hủy thời

hạn bất kỳ lúc nào.

- Tình trạng:

 xuất hiện trên màn hình.
- ▶

Đặt lại thời lượng bằng phím.
- ✓

Sau vài giây, thiết bị xác nhận sự thay đổi và tiếp tục làm nóng mà không có thời gian nghỉ.

9.4 Cài đặt kết thúc Bạn có thể

trì hoãn thời gian kết thúc của thời lượng lên đến 23 giờ 59 phút.

- Lưu ý:

Phản
- đầu không thể điều chỉnh được cho các chế độ nấu có chức năng nướng.
- Để đạt được kết quả nấu ăn tốt, không nên trì hoãn việc kết thúc nấu sau khi lò đã bắt đầu hoạt động.

- Đảm bảo rằng thực phẩm không được để trong ngăn nấu quá lâu để tránh bị hỏng.

Điều kiện Chế

- độ nấu và nhiệt độ hoặc mức độ được thiết lập.
- Khoảng thời gian được thiết lập.
1.

Nhấn phím cho đến khi   nâng lên.
2.

Nhấn phím hoặc .
- ✓

Màn hình hiển thị kết quả tính toán.
3.

Trì hoãn kết thúc bằng phím hoặc .
- ✓

Sau vài giây, thiết bị xác nhận cài đặt và màn hình hiển thị thời gian kết thúc đã cài đặt.
- ✓

Khi đạt đến thời gian bắt đầu đã tính toán, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian đếm ngược.
- ✓

Ngay khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên và thời gian hiển thị sẽ là số không.
4.

Khi hết thời gian: Để dừng tín hiệu sớm,

▶

hãy nhấn phím bất kỳ.

▶

Để thiết lập lại thời lượng, hãy nhấn nút.

▶

Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.

Thay đổi thời gian kết thúc

Để đạt được kết quả nấu ăn tốt, bạn chỉ có thể thay đổi thời gian kết thúc đã cài đặt sau khi chương trình bắt đầu và thời gian đã trôi qua.

- Tình trạng:

 hiển thị trên màn hình.
- ▶

Trì hoãn kết thúc bằng phím hoặc .
- ✓

Sau vài giây, thiết bị sẽ xác nhận thay đổi.

Hủy kết thúc Bạn có thể hủy

kết thúc đã đặt bất kỳ lúc nào.

- Tình trạng:

 hiển thị trên màn hình.
- ▶

Sử dụng phím để thiết lập lại thời gian hiện tại cộng với thời lượng đã lập trình.
- ✓

Sau vài giây, thiết bị xác nhận sự thay đổi và bắt đầu nóng lên. Thời gian không còn nhiều nữa.

9.5 Cài đặt thời gian Sau khi cấm

thiết bị vào nguồn điện hoặc sau khi mất điện, thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình. Thời gian bắt đầu từ 12:00 giờ. Đặt thời gian hiện tại.

Điều kiện: Bộ chọn hàm phải ở vị trí số không.

1.

Cài đặt thời gian bằng nút hoặc .
2.

Nhấn phím.
- ✓

Màn hình hiển thị thời gian đã cài đặt.

trẻ em10 An toàn trẻ em

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

10.1 Kích hoạt chế độ an toàn cho trẻ em

Điều kiện: Bộ chọn hàm ở vị trí số không.

Cài đặt cơ bản

- Để kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em, hãy giữ phím **Đ** cho đến khi xuất hiện **kg/** trên màn hình.

10.2 Vô hiệu hóa tính năng an toàn cho trẻ em

- Điều kiện: Bộ chọn chức năng đang ở vị trí không **0**
- Để tắt khóa an toàn cho trẻ em, hãy nhấn và giữ phím **Đ** cho đến khi biến mất **kg/** của màn hình.

Cài đặt cơ bản

Bạn có thể thay đổi các cài đặt cơ bản của thiết bị tùy theo nhu cầu của mình.

11.1 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 thiết lập cơ bản dựa trên thiết bị của bạn.

Hiện thị Cài đặt Cơ bản	Sự lựa chọn
C 1 Thời lượng của tín hiệu sau khi thời gian hoặc thời gian hẹn giờ đã trôi qua	1 = 10 giây 2 = 30 giây = 2 phút ¹ 3
C 2 Thời gian chờ đợi cho đến khi điều chỉnh được thực hiện có hiệu lực	1 = 3 giây = 6 giây ¹ 2 3 = 10 giây
C 3 Âm thanh phím khi chạm vào với một cái chạm	0 = dừng lại 1 = đi bộ ¹
C 4 Độ sáng của màn hình	1 = u ám 2 = trung ¹ 3 bình = mạnh
C 5 Hiện thị thời gian	0 = ẩn thời gian 1 = thời gian hiển thị ¹
C 6 An toàn cho trẻ em có thể điều chỉnh	0 = không 1 = có ¹ 2 = có, có hệ thống khóa cửa
C 7 Chiều sáng khoang nấu ăn trong hoạt động	0 = không 1 = có ¹
C 8 Thời gian chạy của quạt làm mát	1 = tòa án 2 = trung ¹ 3 bình = dài 4 = dài hơn n
C 9 Đứng ray kính thiên văn được trang bị sau ²	0 = không ¹ (trong trường hợp hỗ trợ và trích xuất đơn giản) 1 = có (trong trường hợp trích xuất kép và ba)
C R Đặt lại tất cả các giá trị về cài đặt gốc	0 = không ¹ 1 = có

11.2 Sửa đổi cài đặt cơ bản

Tình trạng: Thiết bị đã tắt.

1. Nhấn và giữ phím trong khoảng 4 giây.
2. Thay đổi cài đặt bằng phím hoặc .
3. Di chuyển đến cài đặt cơ bản tiếp theo bằng cách sử dụng chạm .
4. Để lưu các thay đổi, hãy giữ nhấn phím trong khoảng 4 giây.

Lưu ý: Những thay đổi của bạn đối với các thiết lập cơ bản được bảo quản sau khi mất điện.

11.3 Hủy Cài đặt cơ bản

- ▶ Xoay nút chọn chức năng.
- ✓ Tất cả các thay đổi sẽ bị từ chối và sẽ không được ghi nhớ.

¹ Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo thiết bị)
² Tùy thuộc vào thiết bị thiết bị

Chương trình12 Chương trình

Nhờ các chương trình, thiết bị của bạn giúp bạn chế biến các món ăn khác nhau và tự động lựa chọn thiết lập tối ưu.

12.1 Các thùng chứa phù hợp với chương trình

Sử dụng vật chứa chịu nhiệt và phù hợp ở nhiệt độ lên tới 300°C.

Vật đựng phù hợp nhất là thủy tinh hoặc gốm. Thịt nướng phải phủ khoảng 2/3 đáy của thùng chứa.

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

- Nhôm được đánh bóng và sáng bóng
- Đất sét không tráng men
- Vật liệu nhựa hoặc tay cầm bằng nhựa

12.2 Bảng chương trình

Số chương trình được gán cho các món ăn cụ thể. Trọng lượng có thể điều chỉnh trong phạm vi từ 0,5 kg đến 2,5 kg.

Không. Vị trí	Đĩa	Điều chỉnh trọng lượng	Thêm chất lỏng	Chiều cao từ lò nướng	Nhận xét
				ne-ment	
01 Thịt gà, chưa nhồi Sẵn sàng để nấu, nêm nếm	Nồi gang có nắp thủy tinh	Gà nặng không		2	Đặt vào hộp đựng, lòng trắng hướng lên trên đỉnh
02 Ngực gà tây trong một mảnh, đã nêm nếm	Nồi gang có nắp thủy tinh	Trọng lượng của màu trắng trong tôn giáo	Che phủ đáy nồi, có thể thêm lên tới	2	Không nên áp chảo thịt trước đó
			250 g kẹo cao su		
03 Món hầm rau củ ngủ đời ăn chay	Lò nướng cao cấp của Hà Lan với nắp đậy	Tổng trọng lượng	Theo như bản vẽ-thịs	2	Cắt rau nấu ăn của ai dài hơn (ví dụ cà rốt) có kích thước nhỏ hơn những miếng rau mà nấu ăn nhanh hơn (ví dụ: cà chua)
04 Thịt hầm Thịt bò hoặc thịt thịt lợn ướp gia vị với rau	Lò nướng cao cấp của Hà Lan với nắp đậy	Tổng trọng lượng	Theo như bản vẽ-thịs	2	Đặt thịt vào thấp và phủ bằng rau
					Không nên áp chảo thịt trước đó
05 Thịt xay nướng, chỉ phí Thịt băm dựa trên thịt bò, thịt lợn hoặc thịt cừu	Nồi gang có nắp	Trọng lượng của thịt nướng	không	2	-
06 Thịt bò hầm ví dụ. Ribeye, Mac- Creuse hoặc thịt nướng ướp	Nồi gang có nắp	Trọng lượng của thịt	Bia gần như hoàn toàn thịt với chất lỏng	2	Không nên áp chảo thịt trước đó
07 Thịt bò paupiettes Nhồi với rau hoặc của thịt	Nồi gang có nắp	Trọng lượng của tất cả nhồi bông paupiettes	Che phủ gần như hoàn toàn những đứa trẻ mồ côi, ví dụ. với canh hoặc nước	2	Không nên áp chảo thịt trước đó

Không. Vị trí	Đĩa	Điều chỉnh trọng lượng Thêm chất lỏng	Chiều cao từ lò nư ớng sự không chắc chắn	Nhận xét
08 Chân cừu, ngon cắt Không xư ơ ng, ư ớp gia vị	Nồi gang có nắp	Trọng lượng của thịt	Bao phủ đáy nồi, có thể thêm lên tới 250 g kẹo cao su	2 Không nên áp chảo thịt trừ ớc đó
09 Thịt bê nư ớng, nạc Ví dụ. lư ới hoặc đai ốc	Nồi gang có nắp	Trọng lượng của thịt	Bao phủ đáy nồi, có thể thêm lên tới 250 g kẹo cao su	2 Không nên áp chảo thịt trừ ớc đó
10 Thịt thăn heo nư ớng Không xư ơ ng, ư ớp gia vị	Nồi gang có nắp thủy tinh	Trọng lượng của thịt	Bao phủ đáy nồi, có thể thêm lên tới 250 g kẹo cao su	2 Không nên áp chảo thịt trừ ớc đó

12.3 Chuẩn bị bữa ăn cho chương trình

1. Cân thực phẩm.
Bạn phải biết trọng lượng của thực phẩm để trả tiền chương trình một cách chính xác.
2. Đặt đĩa vào trong hộp đựng.
3. Đặt hộp đựng lên giá.
Luôn đặt hộp đựng vào ngăn nấu ăn nguội.

12.4 Thiết lập chương trình

Thiết bị sẽ chọn chế độ nấu, nhiệt độ và thời gian nấu tối ưu. Bạn chỉ cần điều chỉnh trọng lượng.

Nhận xét

■ Trọng lượng chỉ có thể được điều chỉnh trong phạm vi

- đó được tính kế hoạch.

■ Sau khi bắt đầu chương trình, bạn không thể không còn thay đổi chương trình hoặc trọng lượng.
1. Thiết lập Chương trình bằng cách sử dụng bộ chọn chức năng-sự kiện.

2. Thiết lập chương trình mong muốn bằng nút hoặc
3. Nhấn phím. kg/
4. Đặt trọng lượng của thực phẩm bằng cách sử dụng phím hoặc . Luôn đặt mức tạ cao hơn tiếp theo.
- ▶ Màn hình hiển thị thời lượng đã tính toán. Thời gian không thể thay đổi.

▶ Đối với một số chương trình, bạn có thể hoãn lại kết thúc bằng phím.

▶ Để thay đổi chương trình, hãy nhấn vào chạm kg/.
- ✓ Chương trình sẽ bắt đầu sau vài giây và thời gian sẽ hết.
- ✓ Khi chương trình kết thúc, một tín hiệu sẽ phát ra và thời gian chỉ định là không.
5. Khi chương trình kết thúc:

▶ Để dừng tín hiệu sớm, hãy nhấn bất kỳ phím nào.

▶ Để cài đặt lại thời gian nấu, hãy nhấn nút. Thiết bị sẽ tiếp tục làm nóng theo chương trình đã cài đặt.

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

Khi bạn sử dụng chức năng hơi i nư ớc, nó sẽ tạo ra hơi i nư ớc trong khoang nấu. Điều này mang lại để món ăn có lớp vỏ giòn và bề mặt xuất sắc. Thức ăn trở nên mềm và ngon ngọt bên trong, và thể tích cũng giảm đi đáng kể.

- CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Trong quá trình vận hành thiết bị, bình chứa nư ớc đạt đến nhiệt độ cao.
- ▶ Trong quá trình vận hành, không bao giờ tháo bình chứa nư ớc.

▶ Chỉ tháo bình chứa nư ớc ra khi bình đã nguội.

 **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị bỏng!

Hơi i nư ớc nóng có thể thoát ra khi mở cửa thiết bị. Hơ i nư ớc không thể nhìn thấy đư ợc tùy thuộc vào nhiệt độ của nó.

- ▶ Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Giữ trẻ em tránh xa.
- ▶

THẬN TRỌNG Chỉ sử dụng bình chứa đi kèm với thiết bị.

- ▶ Không bao giờ đổ đầy bình khi đang nấu.

Chỉ sử dụng bình chứa nư ớc để nấu bằng chức năng hấp.

- ▶ Trư ớc khi sử dụng các chức năng khác, hãy tháo bình chứa nư ớc ra.
- ▶ Không sử dụng vật cứng, vật bằng kim loại hoặc vật sắc nhọn hoặc các sản phẩm tẩy rửa mạnh.

13.1 Trư ớc mỗi lần sử dụng hơi i nư ớc Trư ớc mỗi lần sử dụng

hơi i nư ớc, hãy đảm bảo rằng thiết bị đư ợc cung cấp đủ nư ớc.

Lắp khay nư ớc

- Đặt bình chứa nư ớc ở phía dư ới và ở giữa ngăn nấu ăn.
- Đổ đủ nư ớc vào khay.
Các vạch chia trên thành khay nư ớc cho biết lư ợng nư ớc: - 100 ml - 150 ml - 200 ml Lư u ý: tối đa. 250 ml Thông tin về lư ợng nư ớc phù hợp cho chức năng hơi i nư ớc có thể tìm thấy trong chư ơ ng .

→ "Bình luận công bằng", Trang 28

13.2 Cài đặt chức năng hơi i nư ớc

Điều kiện

- Khoang nấu lạnh.
- Khay nư ớc đư ợc đổ đầy và đặt vào khoang nấu.

→ "Trư ớc mỗi lần vận hành hơi i nư ớc", Trang 17

- Cài đặt chế độ hơi i nư ớc có quạt hỗ trợ bằng  cách sử dụng bộ chọn chức năng.
- Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng bộ chọn nhiệt độ.

Để đảm bảo sản xuất hơi i nư ớc tối ư u, hãy cài đặt nhiệt độ trên 100°C.

- ✓ Thiết bị bắt đầu nóng lên sau vài giây.

- Khi thức ăn đã chín, hãy tắt thiết bị.
- Lau khô khoang nấu.
→ "Sau mỗi lần vận hành bằng hơi i nư ớc", Trang 17

13.3 Sau mỗi lần sử dụng hơi i nư ớc Làm khô thiết bị sau mỗi

chế độ bằng hơi i nư ớc.

Lư u ý: Thực hiện theo hư ớng dẫn vệ sinh.

→ "Vệ sinh và bảo trì", Trang 17

Làm khô khoang nấu Tình trạng: Thiết bị đã nguội.

- Tháo khay nư ớc ra khỏi ngăn nấu và Lau sạch bằng vải mềm.
- Làm khô khoang nấu bằng cách sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm.
- Dùng khăn thấm giấm để lau sạch vết cặn vôi, rửa sạch bằng nư ớc sạch và lau khô bằng khăn mềm.

bảo dư ỡng14 Vệ sinh và bảo dư ỡng

Để thiết bị của bạn hoạt động đư ợc lâu dài, hãy vệ sinh và bảo dư ỡng cẩn thận.

14.1 Sản phẩm vệ sinh Để tránh làm hỏng các bề mặt khác nhau của thiết bị, không sử dụng các sản phẩm vệ sinh không phù hợp.

 **CẢNH BÁO** – Nguy cơ bị điện giật!

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

- ▶ Không sử dụng máy phun rửa hơi i nư ớc hoặc máy phun rửa áp lực cao để vệ sinh thiết bị.

THẬN TRỌNG Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp sẽ làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.

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.

- ▶ Không sử dụng sản phẩm tẩy rửa có nồng độ cồn mạnh.
- ▶ Không sử dụng miếng chà nhám hoặc miếng bọt biển bằng thép.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để vệ sinh bằng nư ớc nóng.

Sử dụng chất tẩy rửa lò nư ớng vào khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa lò nư ớng trong khoang nấu đang nóng.
- ▶ Trư ớc khi đun nóng lần tiếp theo, hãy loại bỏ hoàn toàn cặn bẩn khỏi khoang nấu và cửa thiết bị.

Vải xốp mới có chứa cặn từ quá trình sản xuất.

- ▶ Giặt sạch miếng bọt biển mới trư ớc khi sử dụng.

Vệ sinh và bảo trì

Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh thiết bị.

Mặt trượt của thiết bị

Bề mặt	Sản phẩm vệ sinh phù hợp	Nhận xét
Thép không gỉ	■ Sản phẩm làm sạch nóng ■ Sản phẩm vệ sinh đặc biệt dành cho bề mặt thép không gỉ nóng	Để ngăn ngừa ăn mòn, hãy loại bỏ ngay các vết bẩn từ cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và protein trên bề mặt thép không gỉ. Chỉ sử dụng: Thoa một lớp mỏng chất tẩy rửa thép không gỉ.
Bề mặt sơn mài hoặc nhựa ví dụ như bảng điều khiển	■ Sản phẩm làm sạch nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.

Cửa thiết bị

Bề mặt	Sản phẩm vệ sinh phù hợp	Nhận xét
Cửa sổ cửa ra vào	■ Sản phẩm làm sạch nóng ■ Thép không gỉ xoắn ốc	Không sử dụng dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo kính cửa để vệ sinh kỹ hơn. → "Cửa thiết bị", Trang 21
Cửa che	■ Bằng thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ ■ Trong nhựa: Sản phẩm làm sạch nóng	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. Mẹo: Tháo nắp cửa để vệ sinh kỹ hơn. → "Cổng của thiết bị", Trang 21
Tay nắm cửa	■ Sản phẩm làm sạch nóng	Để tránh vết bẩn vĩnh viễn, hãy tháo ngay chất tẩy cặn ra khỏi tay nắm cửa.

Ngăn nấu ăn

Bề mặt	Sản phẩm vệ sinh phù hợp	Nhận xét
Bề mặt trắng men	■ Sản phẩm làm sạch nóng ■ Nước giấm ■ Chất tẩy rửa lò nướng ■ Thép không gỉ xoắn ốc	Trong trường hợp bẩn nhiều, hãy ngâm nước và sử dụng bàn chải hoặc miếng bọt biển xoắn ốc bằng thép không gỉ. Để làm khô khoang nấu sau khi vệ sinh, hãy để cửa thiết bị mở. Mẹo: Tốt nhất nên sử dụng chức năng làm sạch. → "Autonettoyage", Trang 19 Ghi chú Men ■ được nung ở nhiệt độ rất cao, tạo ra sự khác biệt nhỏ về màu sắc. Nó không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị. ■ Các cạnh của tấm mỏng không thể được tráng men hoàn toàn và có thể bị nhám. Khả năng chống ăn mòn không bị ảnh hưởng. ■ Lớp phủ màu trắng hình thành trên bề mặt men răng do cặn thức ăn. Lớp này không gây ra bất kỳ rủi ro nào cho sức khỏe. Nó không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị. Bạn có thể loại bỏ cặn bằng axit citric.
Nắp kính đèn lò nướng	■ Sản phẩm làm sạch nóng	Đối với vết bẩn nặng, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng.
Hỗ trợ	■ Sản phẩm làm sạch nóng ■ Thép không gỉ xoắn ốc	Trong trường hợp bẩn nhiều, hãy ngâm nước và sử dụng bàn chải hoặc miếng bọt biển xoắn ốc bằng thép không gỉ. Mẹo: Tháo rời các bộ phận hỗ trợ để giặt. → "Hỗ trợ", Trang 25

Bề mặt	Sản phẩm vệ sinh phù hợp	Nhận xét
Hệ thống gai ống lồng	■ Sản phẩm làm sạch nóng	Nếu bụi bẩn quá bẩn, hãy dùng bàn chải. Để tránh làm mất lớp mỡ bôi trơn, hãy vệ sinh thanh ray dạng ống lồng ở vị trí thu vào. Không cho chúng vào máy rửa chén. Mẹo: Khi giặt, hãy tháo hệ thống ống lồng ra. → "Hỗ trợ", Trang 25
Phụ kiện	■ Sản phẩm làm sạch nóng ■ Chất tẩy rửa lò nướng ■ Thép không gỉ xoắn ốc	Trong tủ đựng hợp bẩn nhiều, hãy ngâm nư ớc và sử dụng bàn chải hoặc miếng bọt biển xoắn ốc bằng thép không gỉ. Phụ kiện tráng men có thể rửa bằng máy rửa chén.
Bể chứa nư ớc	■ Sản phẩm làm sạch nóng	Rửa và lau khô bằng vải mềm. Khay đựng nư ớc có thể rửa bằng máy rửa chén. Không sử dụng vật cứng, vật bằng kim loại hoặc vật sắc nhọn hoặc các sản phẩm tẩy rửa mạnh. → "Chức năng hơi i nư ớc", Trang 16 Lưu ý: Lau sạch vết cặn vôi bằng vải mềm và nư ớc giấm.

14.3 Vệ sinh thiết bị Để tránh làm hỏng thiết bị, chỉ vệ sinh thiết bị theo hướng dẫn và bằng chất tẩy rửa phù hợp.

⚠

CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị nóng lên trong quá trình sử dụng.

▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

⚠

CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Thức ăn thừa, mỡ và nư ớc nư ớng có thể bắt lửa.

▶ Trư ớc khi sử dụng, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn lớn có trong khoang nấu, trên bộ phận làm nóng và trên các phụ kiện.

Điều kiện: Thực hiện theo hướng dẫn của sản phẩm vệ sinh.

→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 17

1. Vệ sinh thiết bị bằng sản phẩm tẩy rửa ấm và vải.

▶ Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng các sản phẩm vệ sinh thay thế.

→ "Sản phẩm vệ sinh phù hợp", Trang 17

2. Lau khô bằng vải mềm.

Autonettoyage15 Autonettoyage

Chức năng tự làm sạch sẽ làm sạch khoang nấu gần như tự động.

Vệ sinh khoang nấu bằng chức năng vệ sinh này sau mỗi 2 hoặc 3 tháng. Nếu cần, bạn có thể sử dụng chức năng vệ sinh thường xuyên hơn.

Chức năng vệ sinh tiêu thụ khoảng. 2,5 - 4,8 kWh.

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

⚠

CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Các vật dễ cháy đư ợc cất giữ trong khoang nấu có thể bắt lửa.

▶ Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy trong khoang nấu.

▶ Nếu có khói, hãy tắt thiết bị hoặc rút phích cắm nguồn và đóng cửa lại để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xảy ra.

Nư ớc nấu ăn, dầu mỡ và thức ăn thừa bắn ra có thể bắt lửa trong quá trình vệ sinh.

▶ Trư ớc mỗi lần bắt đầu chức năng vệ sinh, hãy loại bỏ mọi bụi bẩn lớn khỏi khoang nấu.

▶ Không bao giờ vệ sinh phụ kiện cùng lúc.

Phần bên ngoài của thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình vệ sinh.

▶ Không bao giờ treo các vật dễ cháy như khăn lau bát đĩa trên tay nắm cửa.

▶ Giữ mặt trư ớc của thiết bị thông thoáng.

▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, nhiệt độ cao sẽ thoát ra ngoài qua cửa.

▶ Không chà xát hoặc tháo bỏ lớp niêm phong.

▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị khi nắp đậy bị hỏng hoặc mất.

1. Lấy các phụ kiện và bát đĩa ra khỏi ngăn nấu.

19

2. Tháo móc và lấy chúng ra khỏi ngăn chứa-phu ơ ng pháp nấu ăn.
→ "Hỗ trợ", Trang 25
3. Loại bỏ bụi bẩn lớn có trong ngăn nấu ăn.
Bẩn nặng có thể cháy và sau đó đư ợc thậm chí còn khó loại bỏ hơn.
4. Vệ sinh bên trong cửa thiết bị và các cạnh của khoang nấu ăn tại chỗ niêm phong cửa sử dụng sản phẩm làm sạch và vải mềm.
Không tháo hoặc chà xát gioăng cửa.
Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu từ bên trong cửa sổ cửa bằng chất tẩy rửa lò nư ớ ng.
5. Lấy đồ ra khỏi ngăn nấu. CÁC ngăn nấu phải trống.

15.2 Cài đặt chức năng vệ sinh

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

 CẢNH BÁO – Nguy cơ gây hại cho sức khỏe !

Chức năng làm sạch làm nóng ngăn chứa nấu ở nhiệt độ rất cao, do đó cặn bã từ quá trình rang, nư ớ ng và nấu sẽ biến thành tro. Có khói trong

đư ợc giải phóng cùng lúc và có nguy cơ gây kích ứng niêm mạc.
▶ Trong quá trình vệ sinh, hãy thông gió tốt cho bếp.

- ▶ Đừng ở trong phòng quá lâu.
- ▶ Tránh xa trẻ em và vật nuôi.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Khoang nấu trở nên rất nóng trong chức năng làm sạch.

- ▶ Không bao giờ mở cửa thiết bị.
- ▶ Để thiết bị nguội.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

 Bên ngoài của thiết bị trở nên rất nóng khi chức năng vệ sinh.
▶ Không bao giờ chạm vào cửa thiết bị.
▶ Để thiết bị nguội.
▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Lưu ý: Bóng đèn lò nư ớ ng sẽ không sáng trong quá trình chức năng làm sạch.

Tình trạng :

→ "Chuẩn bị thiết bị cho chức năng vệ sinh", Trang 19

1. Cài đặt Tự làm sạch bằng công tắc chọn chức năng.
2. Đặt vị trí vệ sinh bằng bộ chọn nhiệt độ.

Vị trí net-toyage	Mức độ làm sạch	Thời lư ợ ng tính bằng giờ
1	Hơ i bắ n	Khoảng 1:15
2	Vừa phải doanh thu	Khoảng 1:30
3	Rất bắ n	Khoảng 2:00

- Chọn vị trí vệ sinh cao hơn để đất nặng hơn hoặc cũ hơn.
Không thể thay đổi thời lư ợ ng.
- ✓ Chức năng làm sạch bắt đầu sau chỉ còn vài giây nữa là hết thời gian.
- ✓ Vì sự an toàn của bạn, cửa thiết bị sẽ khóa từ một nhiệt độ nhất định đạt đư ợc trong ngăn nấu ăn. đư ợc hiển thị. 
- ✓ Ngay khi chức năng vệ sinh hoàn tất, sẽ có tín hiệu phát ra và thời gian hiển thị là số không.
3. Tắt thiết bị.
Khi thiết bị đã nguội đủ, cửa thiết bị mở khóa và biến mất. 
4. → "Chuẩn bị thiết bị để vận hành sau chức năng vệ sinh", Trang 20

15.3 Chuẩn bị thiết bị để vận hành sau khi chức năng làm sạch

1. Để thiết bị nguội.
2. Lau sạch tro còn sót lại trong ngăn nấu ăn và ở mức cửa thiết bị.
→ "Vệ sinh và bảo trì", Trang 17
3. Loại bỏ cặn trắng bằng axit citric.
Lưu ý: Có thể hình thành cặn trắng trên bề mặt tráng men nếu bị bắn nhiều. Những chất cặn bã thực phẩm này không có mặt không có rủi ro. Chúng không làm ảnh hư ớ ng đến hoạt động của thiết bị.
4. Treo giá đỡ.
→ "Hỗ trợ", Trang 25

ẨmSạch16 ẨmSạch

Chức năng humidClean là một giải pháp thay thế nhanh chóng cho vệ sinh khoang nấu ăn thư ờ ng xuyên thời gian. Chất hỗ trợ vệ sinh làm mềm bụi bẩn bằng cách làm bay hơi i chất tẩy rửa. Bụi bẩn sau đó có thể đư ợc gỡ bỏ dễ dàng hơn.

16.1 Điều chỉnh chất hỗ trợ vệ sinh

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

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Sự hiện diện của nư ớ c trong khoang nấu ăn nóng có thể tạo ra hơi i nư ớ c nóng.

▶ Không bao giờ đổ nư ớ c vào khoang nấu nóng.

Tình trạng: Khoang nấu đã nguội hoàn toàn.

1. Tháo các phụ kiện ra khỏi ngăn nấu.
2. Trộn 0,4 lít nư ớ c với một giọt chất lỏng đĩa và đổ hỗn hợp vào giữa đáy

- ngăn nấu ăn. Đóng cửa thiết bị.
- Không sử dụng nước cất.
3. Cài đặt chế độ nấu Nhiệt dư ở bằng cách sử dụng nút chọn chức năng.
4. Cài đặt 80°C bằng bộ chọn nhiệt độ.
5. Nhấn phím nhiều lần cho đến khi xuất hiện.
6. Đặt thời lượng bằng nút hoặc thành 4 phút.
7. Thiết bị bắt đầu nóng lên sau vài giây và bộ hẹn giờ đếm ngược.
8. Ngay khi thời gian trôi qua, một tín hiệu sẽ vang lên và thời gian hiển thị sẽ là số không.
9. Tắt thiết bị và để ngăn nấu nguội trong khoảng 20 phút.

16.2 Vệ sinh khoang nấu sau khi sử dụng chất hỗ trợ vệ sinh

- THẬN TRỌNG ĐỘ ẨM
- tồn tại lâu trong khoang nấu sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.
- Sau khi vệ sinh, hãy lau sạch khoang nấu và để khô hoàn toàn.

- Tình trạng: Khoang nấu đã nguội.
1. Lau sạch nước còn sót lại trong khoang nấu bằng miếng bọt biển thấm nước.
 2. Vệ sinh bề mặt men nhẵn của khoang nấu bằng vải hoặc bàn chải mềm. Bạn có thể loại bỏ cặn bẩn cứng đầu bằng cách sử dụng dụng cụ cọ rửa bằng thép không gỉ.
 3. Dùng khăn thấm giấm để loại bỏ vết cặn vôi và lau lại bằng nước sạch.
 4. Lau khô khoang nấu bằng khăn vải-nền mềm.
 5. Khi khoang nấu đủ sạch: Để làm khô khoang nấu nhanh chóng, hãy làm nóng thiết bị trong khoảng 5 phút ở nhiệt độ 50°C bằng Quạt 3D .



Cửa thiết bị

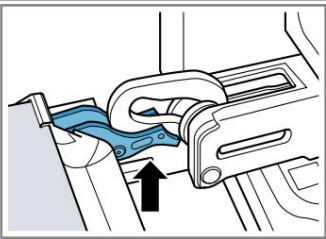
Bạn có thể tháo cửa thiết bị để vệ sinh kỹ lưỡng.

Lưu ý: Thông tin khác:



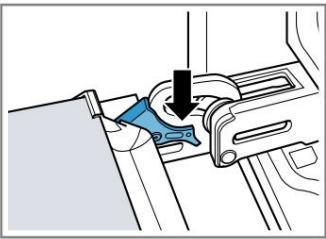
- 17.1 Tháo móc cửa thiết bị Lưu ý: Tay nắm cửa có thể khác nhau tùy theo loại thiết bị.
- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!**
- Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và bạn có thể bị kẹp vào người.
- Không bao giờ được đặt ngón tay vào khu vực bản lề.
- Một số bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.
- Đeo găng tay bảo vệ.
- Bản lề có thể đóng mạnh nếu không được khóa.
- Đảm bảo rằng cần khóa luôn đóng hoàn toàn hoặc mở hoàn toàn khi tháo cửa thiết bị.
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
 2. Mở cần khóa ở bản lề trái và phải.

Đòn bẩy khóa mở



Bản lề an toàn và không thể đóng lại-hở n.

Đòn bẩy khóa đóng lại

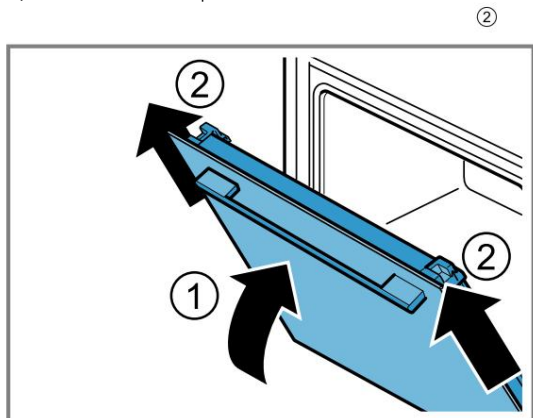


Cửa thiết bị được khóa chắc chắn và không thể tháo ra được.

- Cần khóa đang mở. Bản lề chắc chắn và không thể đóng lại.

Cửa thiết bị

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



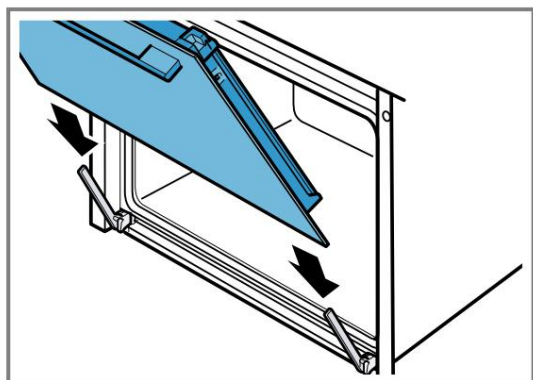
- Cẩn thận đặt cửa thiết bị vào một bề mặt phẳng.

17.2 Treo cửa thiết bị

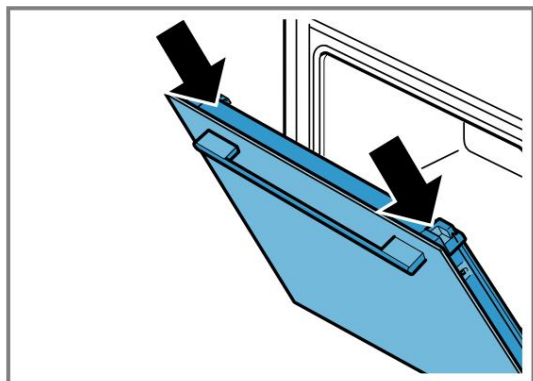
- CẢNH BÁO** – Nguy cơ chấn thương!
Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và bạn có thể bị kẹp vào người.

- Không bao giờ được đặt ngón tay vào khu vực bản lề.

- Lưu ý: Đảm bảo rằng cửa thiết bị không cản trở bản lề khi bạn đẩy nó.

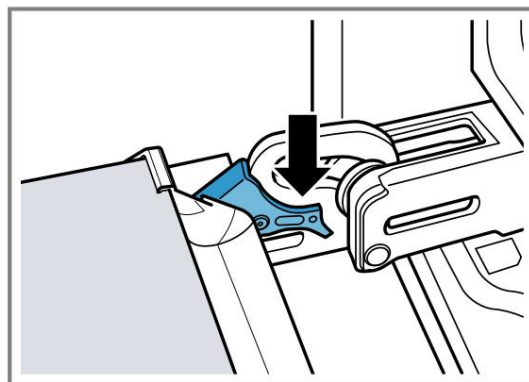


- Dùng cả hai tay đẩy cửa thiết bị ra xa nhất có thể.



- Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

- Đóng cần khóa bản lề trái và phải.



- Các đòn bẩy khóa đã đóng. Cửa thiết bị được khóa chắc chắn và không thể tháo ra được.

- Đóng cửa thiết bị.

17.3 Tháo cửa sổ

- CẢNH BÁO** – Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và bạn có thể bị kẹp vào người.

- Không bao giờ được đặt ngón tay vào khu vực bản lề.

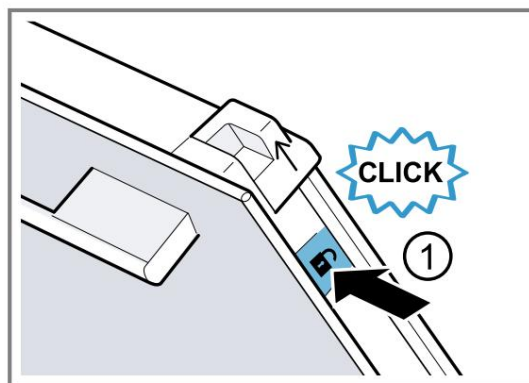
Một số bộ phận bên trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

- Đeo găng tay bảo vệ.

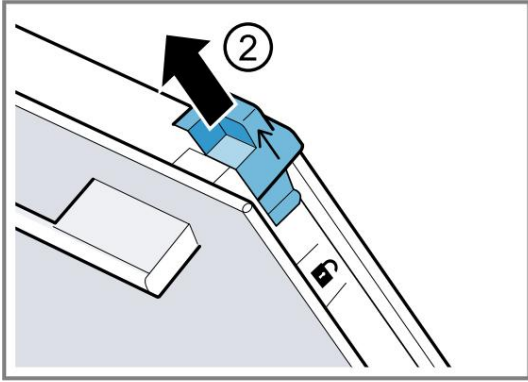
Lưu ý: Tùy thuộc vào loại thiết bị, thiết bị sẽ có thanh kim loại cho phép mở.

- Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
- Mở các đòn bẩy khóa bản lề trái và phải. Cần khóa đang mở. Bản lề chắc chắn và không thể đóng lại.

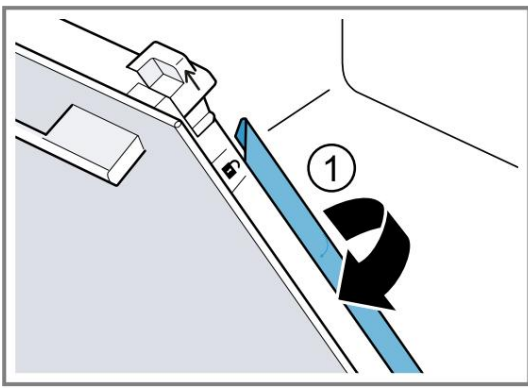
- Đóng cửa thiết bị hết mức có thể.
- Nhấn vào bề mặt áp suất bên trái và bên phải cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách.



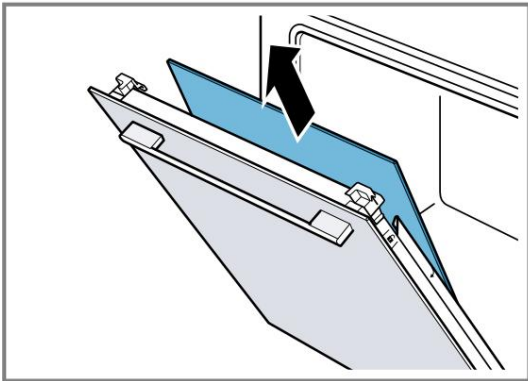
5. Đẩy hai nắp trượt lên trên theo hướng mũi tên. ②



6. Tháo lớp kính bên trong theo đường chéo lên trên và đặt cẩn thận lên bề mặt phẳng.
7. Tùy thuộc vào loại thiết bị, hãy gấp thanh kim loại bên trái và bên phải theo hướng mũi tên. ①



8. Tháo tấm kính trung gian đầu tiên và thứ hai theo đường chéo lên trên và cẩn thận đặt chúng lên một bề mặt phẳng.



9. **CẢNH BÁO** – Có nguy cơ bị thương!
Cửa kính của thiết bị bị trầy xước có thể bị nứt.
▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt.

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

10. Vệ sinh cửa thiết bị.
11. Lau khô cửa sổ và lắp lại.

Lưu ý: Trong quá trình vệ sinh, khung bên trong cửa thiết bị hoặc các bộ phận bằng thép không gỉ khác của cửa thiết bị sẽ bị đổi màu. Những 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 cửa sổ

CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa và bạn có thể bị kẹp vào người.

- ▶ Không bao giờ được đặt ngón tay vào khu vực bản lề.

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

- ▶ Đeo găng tay bảo vệ.

Lưu ý: Tùy

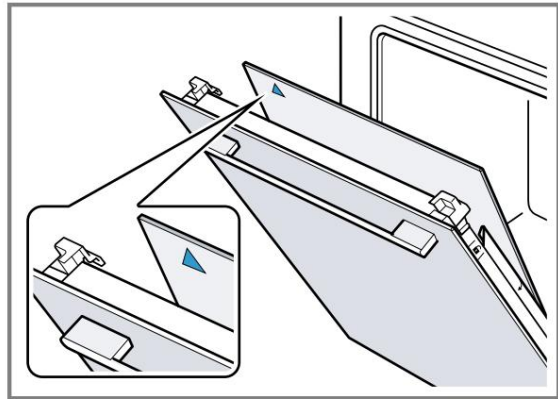
thuộc vào loại thiết bị, thiết bị có thể được trang bị

- thanh kim loại có thể gấp xuống hoặc hai cửa
- sổ trung gian khác nhau.

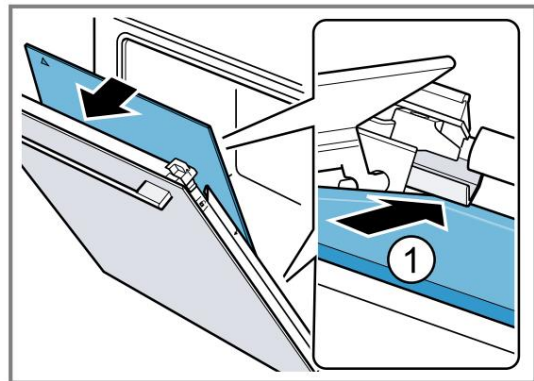
Các cửa sổ ở giữa được đánh dấu bằng một biểu tượng tạo thành hình tam giác.

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

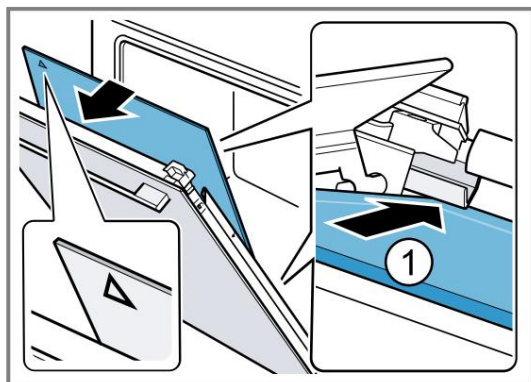
Đảm bảo mũi tên nằm ở góc trên bên trái của cửa sổ trung gian.



1. Đặt cốc thủy tinh trung gian đầu tiên vào giá đỡ thấp nhất và đặt lên trên cùng.

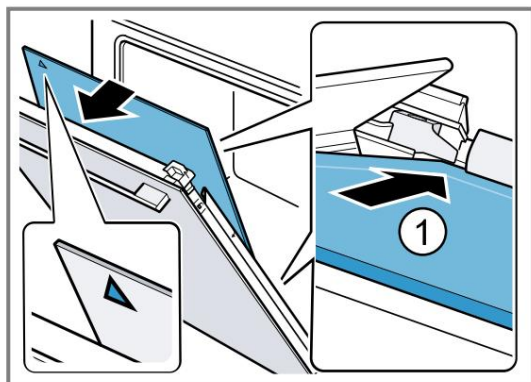
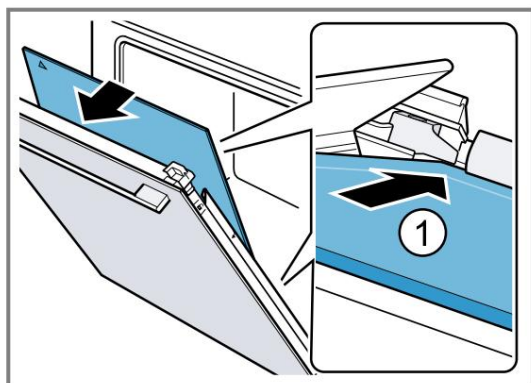


Cửa thiết bị

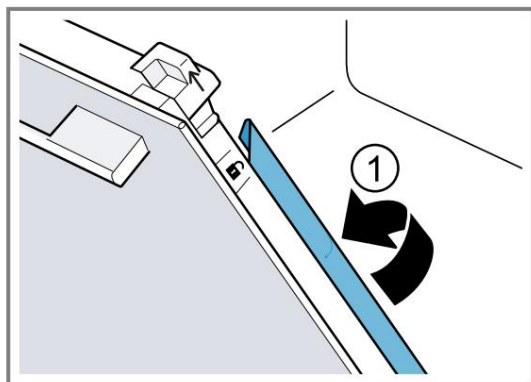


✓ Cửa sổ trung gian được định vị tự động bằng chuyển động quay của bộ đệm.

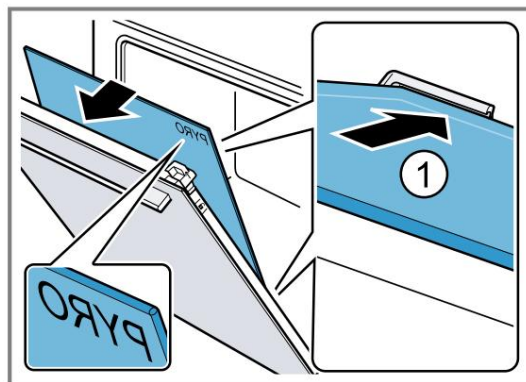
2. Lắp cốc thủy tinh trung gian thứ hai vào giá đỡ ở giữa và đặt lên trên cùng.



3. Tùy thuộc vào loại thiết bị, hãy gấp thanh kim loại xuống bên trái và bên phải. ①

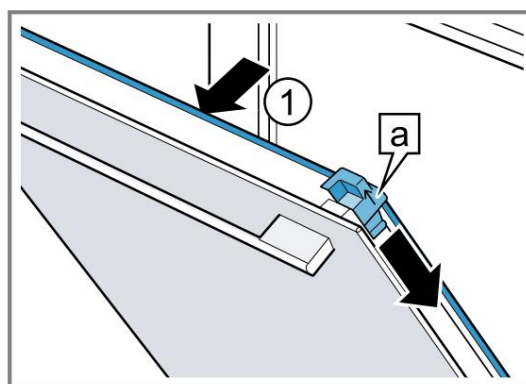


4. Lắp kính bên trong ở phía dưới vào giá đỡ và đặt nó lên trên cùng. ①



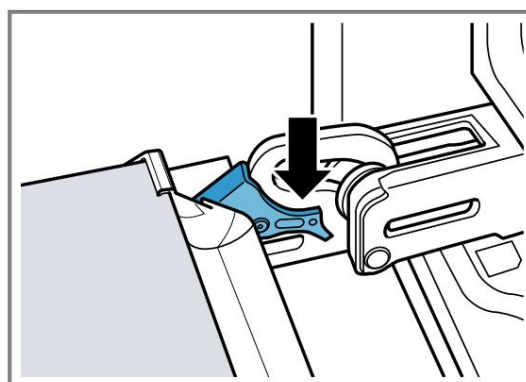
Chữ "Pyro" ở phía trên phải rõ ràng như trong ảnh.

5. Nhấn phần trên của cửa sổ bên trong- phía trên ①. Đẩy nắp trượt theo hướng mũi tên xuống dưới. a



6. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

7. Đóng cần khóa ở bản lề trái và phải



8. Đóng cửa thiết bị.

Lưu ý: Chỉ sử dụng khoảng nầu khi cửa kính được lắp đúng cách.

Hỗ trợ18 Hỗ trợ

Để vệ sinh giá đỡ và khoang nấu hoặc thay giá đỡ, bạn có thể tháo chúng ra.

3. Vệ sinh sạch sẽ phần hỗ trợ.
→ "Sản phẩm vệ sinh", Trang 17

18.1 Tháo móc đỡ

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

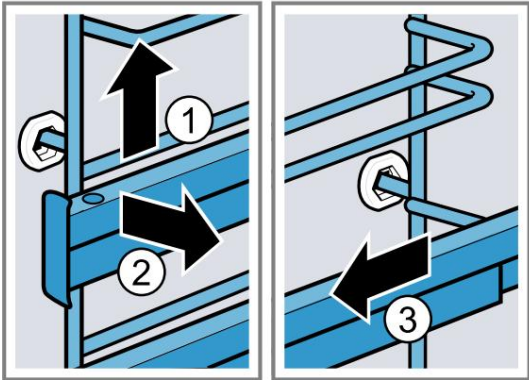
Các giá đỡ trở nên rất nóng.

► Không bao giờ chạm vào vật nóng.

► Luôn để thiết bị nguội.

► Giữ trẻ em tránh xa.

1. Nâng nhẹ giá đỡ ở phía trước và tháo móc-
tài nơi của ảnh②.
2. Sau đó kéo giá đỡ về phía trước và tháo ra. ③

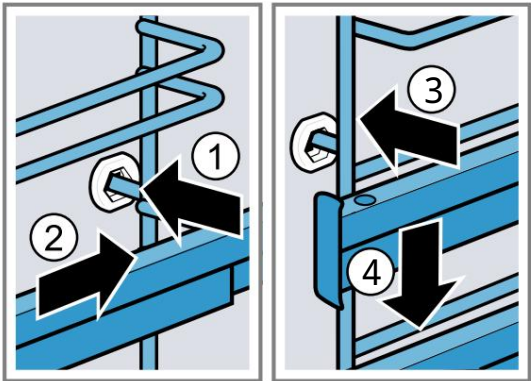


18.2 Treo các giá đỡ

- Nhận xét
- Giá đỡ chỉ phù hợp với bên phải hoặc bên trái BÊN TRÁI.

■ Hãy chắc chắn rằng hai thanh ray dạng ống lồng là có thể kéo về phía trước.

1. Lắp giá đỡ ở giữa vào ổ cắm phía sau
cho đến khi nó chạm vào thành ngăn nấu, sau đó đẩy nó trở lại. ① ②
2. Lắp giá đỡ vào ổ cắm phía trước cho đến khi ③
sau đó tựa vào thành của khoang nấu, rồi đẩy nó xuống. ④



Xử lý sự cố19 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình. Đọc thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng. Điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm được những chi phí không cần thiết.

- ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

► Chỉ những nhân viên có trình độ mới được phép sửa chữa thiết bị.

► Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.
→ "Dịch vụ sau bán hàng", Trang 27

- ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.

► Chỉ những nhân viên có trình độ phù hợp mới được phép sửa chữa thiết bị.

► Chỉ được sử dụng linh kiện thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.

► Nếu dây nguồn chính hoặc dây kết nối của thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn hoặc dây kết nối cụ thể có sẵn từ nhà sản xuất hoặc dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

► Nếu dây nguồn bị hỏng, phải do nhân viên có trình độ thay thế.

19.1 Sự cố

Mặc định	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì đã bị ngắt. ► Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện đã bị hỏng. ► Kiểm tra xem đèn chiếu sáng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không.

fr Chi phí

Mặc định	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thiết bị không hoạt động.	Lỗi điện tử 1. Rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện trong ít nhất 30 giây bằng cách tắt cầu chì trong hộp cầu chì. 2. Khởi phục cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 14
Thiết bị không nóng lên, hai điểm nhấp nháy trên màn hình.	Chế độ demo đã được bật. 1. Rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách tắt cầu chì trong hộp cầu chì và cài đặt lại. 2. Tắt chế độ demo trong vòng 5 phút bằng cách thay đổi cài đặt từ cơ sở để giá trị. → "Cài đặt cơ bản", Trang 14
Cửa thiết bị không thể mở, đèn sáng.	Khóa an toàn cho trẻ em sẽ khóa cửa thiết bị. ▶ Tắt khóa an toàn cho trẻ em bằng nút → "An toàn cho trẻ em", Trang 13
Cửa thiết bị không thể mở, đèn sáng.	Chức năng vệ sinh sẽ khóa cửa thiết bị. ▶ Để thiết bị nguội cho đến khi hiện tư ợng này biến mất.
Biểu tư ợng sáng lên và nó là Không thể điều chỉnh thiết bị.	Chế độ an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt. ▶ Tắt khóa an toàn cho trẻ em bằng nút → "An toàn cho trẻ em", Trang 13
h nhấp nháy và thiết bị không khởi động.	Khoang nấu quá nóng so với thao tác đã chọn. 1. Tắt thiết bị và để nguội. 2. Khởi động lại.
Màn hình hiển thị .	Đã đạt đến thời gian hoạt động tối đa. Để tránh trục trặc Trong trư ờng hợp đun nóng liên tục không chủ ý, thiết bị sẽ tự động dừng đun nóng sau vài giờ nếu cài đặt không thay đổi. ▶ Tắt thiết bị. Nếu cần, bạn có thể thực hiện điều chỉnh lại. Mẹo: Để tránh thiết bị tắt đột ngột Khi thời gian chuẩn bị quá dài, hãy đặt ra một khoảng thời gian. → "Các hàm thời gian", Trang 12
Một thông báo có dấu - sẽ , vì bản tại xuất hiện.	Lỗi điện tử 1. Nhấn phím. ▶ Nếu cần, hãy thiết lập lại thời gian. ✓ Nếu lỗi là duy nhất, thông báo lỗi sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo lỗi vẫn xuất hiện, hãy gọi đến bộ phận dịch vụ khách hàng. Chỉ ra thông báo lỗi chính xác và số sản phẩm (E-Nr.) của thiết bị của bạn. → "Dịch vụ sau bán hàng", Trang 27
Kết quả nấu ăn không phải là thỏa mãn.	Các thiết lập không phù hợp. Các giá trị cài đặt, ví dụ như nhiệt độ hoặc thời gian, phụ thuộc vào công thức, số lư ợng và thực phẩm. ▶ Lần sau, hãy đặt giá trị cao hơn hoặc thấp hơn n. 
Kết quả của chức năng làm sạch không đạt yêu cầu.	Khoang nấu quá bẩn. ▶ Loại bỏ bụi bẩn lớn khỏi khoang nấu trư ớc khi sử dụng chức năng vệ sinh. ▶ Hãy đảm bảo vệ sinh và bảo trì thiết bị của bạn. → "Vệ sinh và bảo trì", Trang 17

19.2 Thay đèn lò nư ớng

Nếu đèn chiếu sáng của khoang nấu bị hỏng, thay đèn lò nư ớng.

Lư u ý: Bóng đèn halogen 230V, 40 watt 43 W có sẵn tại các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc dịch vụ sau bán hàng. Sử dụng những điều này một cách độc quyền bóng đèn. Chỉ sử dụng vải sạch và khô để chạm vào bóng đèn halogen mới. Cái đó kéo dài tuổi thọ của bóng đèn.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận tiếp xúc của thiết bị sẽ trở nên rất nóng.

- ▶ Cần phải cẩn thận để tránh tiếp xúc có điện trở gia nhiệt.
- ▶ Xin vui lòng giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa năm.

- 

CẢNH BÁO – Nguy cơ bị điện giật!

Khi thay đèn, các điểm tiếp xúc trong ổ bóng đèn phải có điện.
- 

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

Ngoài ra, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

- 

CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Nắp kính có thể đã bị vỡ do tác động bên ngoài hoặc vỡ trong quá trình lắp ráp hoặc tháo rời do áp lực quá lớn.
- 

Hãy cẩn thận khi lắp hoặc tháo nắp kính.
- 

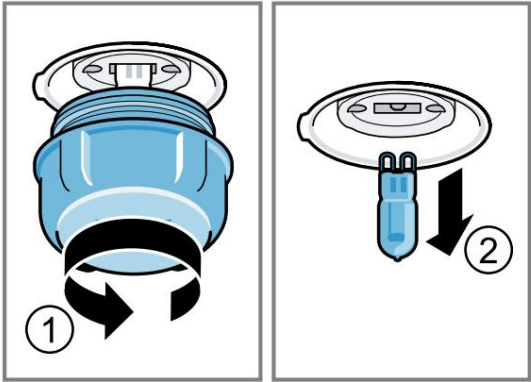
Sử dụng găng tay hoặc khăn lau bát đĩa.

Điều kiện Thiết

- bị đã bị ngắt khỏi nguồn điện.
- Khoang nấu được làm mát.
- Có sẵn bóng đèn halogen mới để thay thế.

1. Để tránh hư hỏng, hãy đặt một miếng vải vào khoang nấu.

2. Mở nắp kính bằng cách xoay sang trái.
- ①
3. Tháo bóng đèn halogen mà không cần xoay. ②



4. Lắp bóng đèn halogen mới vào và ấn chặt vào ổ cắm.
- Chú ý đến vị trí của các chốt.
5. Tùy thuộc vào loại thiết bị, nắp thủy tinh được trang bị vòng đệm kín. Lắp vòng đệm kín.
6. Vận nắp kính lại.
7. Lấy vải ra khỏi khoang nấu.
8. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

Xử lý

20.1 Xử lý thiết bị đã qua sử dụng Việc tiêu hủy thân thiện với môi trường cho phép thu hồi các nguyên liệu thô có giá trị.

1. Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm AC.
2. Cắt dây nguồn. 3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.
- ý tư ờng.
- Bạn có thể tìm thông tin về các tuyến đường thải bỏ hiện tại từ đại lý chuyên nghiệp hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về chất thải thiết bị điện và điện tử (WEEE).

Chỉ thị này đặt ra khuôn khổ cho việc thu hồi và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng được áp dụng tại các nước EC.

Dịch vụ sau bán hàng

Để biết thêm thông tin về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn, hãy quét mã QR trên tài liệu đính kèm để biết thông tin liên hệ dịch vụ sau bán hàng và các điều kiện bảo hành, hãy liên hệ với dịch vụ sau bán hàng, đại lý của bạn hoặc tham khảo trang web của chúng tôi.

Khi liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thông tin liên hệ về dịch vụ sau bán hàng bằng cách quét mã QR trên tài liệu đính kèm liên quan đến thông tin liên hệ về dịch vụ sau bán hàng và các điều kiện bảo hành hoặc trên trang web của chúng tôi.

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

Thông tin về Quy định (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 và (EU) 2023/826 có thể được tìm thấy trực tuyến tại [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) trên trang

trang sản phẩm và dịch vụ của thiết bị trong hướng dẫn sử dụng và tài liệu bổ sung.

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

Số sê-ri (E-Nr.) và số sản xuất (FD) được ghi trên nhãn thiết bị.

Bạn sẽ thấy bảng tên có ghi số khi mở cửa thiết bị.



Để nhanh chóng tìm thấy thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng, vui lòng sao chép chúng ở nơi khác.

làm22 Cách làm

Tại đây bạn sẽ tìm thấy các thiết lập phù hợp cũng như các phụ kiện và hộp đựng phù hợp nhất cho các món ăn khác nhau của bạn. Chúng tôi đã điều chỉnh tối ưu các khuyến nghị cho thiết bị của bạn.

22.1 Lời khuyên chung về chế biến Thực hiện theo thông tin

này để chế biến tất cả các món ăn.

- Nhiệt độ và thời gian phụ thuộc vào số lượng chuẩn bị và công thức. Đây là lý do tại sao phạm vi điều chỉnh được chỉ định. Hãy thử các giá trị thấp nhất trước.
- Các giá trị cài đặt được áp dụng khi đặt bát đĩa vào ngăn nấu lạnh. Nếu bạn vẫn muốn làm nóng trước, chỉ lắp phụ kiện vào khoang nấu sau khi đã làm nóng trước.
- Tháo bỏ các phụ kiện không sử dụng ra khỏi ngăn nấu.

CHÚ Ý

Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng vì nư ớng

- Không đặt thực phẩm có tính axit, chẳng hạn như trái cây hoặc thực phẩm nư ớng ướp bằng nư ớc xốt có tính axit, trực tiếp lên vỉ nư ớng.

Lưu ý dành cho những người bị dị ứng niken Trong một số trường hợp hiếm gặp, có thể tìm thấy một lượng nhỏ niken trong thực phẩm.

Bạn có thể mua phụ kiện phù hợp từ dịch vụ chăm sóc khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trên trang web của chúng tôi.

→ "Phụ kiện khác", Trang 11

22.2 Lưu ý khi nấu ăn Khi nấu ăn, hãy quan sát mức nhiệt

được chỉ định trong lò.

Nấu ăn ở một cấp độ	Chiều cao
bánh ngọt có thành cao hoặc khuôn trên giá dây bánh	2

ngọt phẳng hoặc trên khay nư ớng	3
----------------------------------	---

Nấu trên hai tầng	Chiều cao
Khay hứng nư ớc	3
Tấm nư ớng	1
Trái trên vỉ ới: vỉ ới đầu tiên vỉ ới thứ hai	Chiều cao
	3 1

Nấu ăn trên ba cấp độ	Chiều cao
Tấm nư ớng	5
Khay hứng nư ớc	3
Tấm nư ớng	1

Lưu ý Sử dụng

- nhiệt hỗ trợ của quạt để nấu ở nhiều tầng. Bánh ngọt nư ớng cùng lúc

không nhất thiết phải sẵn sàng cùng một lúc.

- Đặt các khuôn cạnh nhau hoặc xếp chồng chúng vào ngăn nấu.
- Để có kết quả nư ớng tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng khay nư ớng bằng kim loại tối màu.

22.3 Mẹo khi quay và nư ớng Các giá trị cài đặt được áp dụng khi đặt

gia cầm, thịt hoặc cá chưa nhồi, đã sẵn sàng để nấu trực tiếp từ tủ lạnh vào ngăn nấu lạnh.

- Thịt gia cầm, thịt hoặc cá càng lớn thì nhiệt độ càng phải thấp và thời gian nấu càng lâu.
- Lật thịt gia cầm, thịt hoặc cá sau khoảng 1/2 đến 2/3 thời gian nấu đã chỉ định.
- Khi lật gia cầm, hãy đảm bảo phần ức hoặc da nằm ở phía dưới.

Rang và nư ớng trên vỉ nư ớng

Nư ớng trên vỉ đặc biệt thích hợp với gia cầm cỡ lớn hoặc nhiều miếng được nư ớng cùng lúc.

- Tùy thuộc vào kích thước và loại thịt nư ớng, hãy thêm tối đa 1/2 lít nư ớc vào khay nư ớng. Bạn có thể sử dụng nư ớc nấu ăn để làm nư ớc sốt. Ngoài ra, lượng khói thải ra cũng ít hơn và khoang nấu cũng ít bẩn hơn.
- Đóng cửa lò nư ớng khi nư ớng.

Không bao giờ sử dụng lò nư ớng khi cửa lò mở.

- Đặt miếng thịt cần nư ớng trực tiếp lên vỉ nư ớng. Ngoài ra, lắp khay hứng nư ớc vào, vát về phía cửa lò, ít nhất là ở độ cao thấp hơn của lò. Việc này sẽ thu gom mỡ.

Nấu ăn trong hộp đựng Khi nấu ăn trong hộp đựng kín, khoang nấu sẽ sạch hơn.

Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất dụng cụ nấu ăn. Bình thủy tinh là phù hợp nhất.

Mở thùng chứa

- Sử dụng khay nư ớng có thành cao.
- Đặt hộp đựng lên giá.
- Nếu bạn không có vật chứa phù hợp, hãy sử dụng khay hứng nư ớc.

Hộp đựng kín Đặt hộp

- đựng lên giá.
- Thịt, gia cầm hoặc cá cũng có thể giòn khi nấu trong nồi có nắp đậy. Sử dụng nồi có nắp thủy tinh cho mục đích này.

Đặt nhiệt độ cao hơn.

-  CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích! Nếu đặt vật đựng bằng thủy tinh nóng trên bề mặt ướt hoặc lạnh, vật đựng bằng thủy tinh có thể bị vỡ.
- Đặt hộp thủy tinh nóng lên bề mặt khô.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Khi mở nắp sau khi nấu, hơi i nư ớc rất nóng có thể thoát ra. Tùy thuộc vào nhiệt độ, không nhìn thấy hơi i nư ớc.
► Nhấc nắp lên để hơi i nư ớc nóng thoát ra xa bạn.

► Giữ trẻ em tránh xa.

22.4 Lựa chọn món ăn

Thiết lập khuyến nghị cho nhiều món ăn
đư ợc sắp xếp theo danh mục thực phẩm.

Thiết lập khuyến nghị cho các món ăn khác nhau

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ	Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ ở °C/vị trí nư ớng	Thời lư ợng tính bằng phút
Quatre-quarts, đơ n giản	Khuôn vư ớ ng miện hoặc Khuôn bánh	2		150-170	50-70
Quatre-quarts, đơ n giản	Khuôn vư ớ ng miện hoặc Khuôn bánh	2		150-160	70-90
Bánh pound, mỏng (trong khuôn bánh ngọt)	Khuôn vư ớ ng miện hoặc Khuôn bánh	2		150-170	60-80
Bánh pound cake, 2 tầng	Khuôn vư ớ ng miện hoặc Khuôn bánh	3+1		140-150	70-85
Bánh tart trái cây hoặc phô mai màu trắng với lớp vỏ bánh ngọt	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2		170-190	55-80
Bánh men của thợ làm bánh trong một khuôn có thể tháo rời	Khuôn có thể tháo rời Ø28 cm	2		160-170	25-35
Bánh bông lan, 6 quả trứng	Khuôn có thể tháo rời Ø28 cm	2		150-160 ¹	30-40
cuộn Thụy Sĩ	Khay hứng nư ớc	3		180-200 ¹	10-15
Bánh tart vỏ giòn với nhân tan chảy	Khay hứng nư ớc	2		160-180	55-95
Bánh men có phủ lớp phủ sáng lập	Khay hứng nư ớc	3		180-200	30-55
bánh nư ớng xốp	Khuôn bánh nư ớng xốp	2		170-190	20-40
Bánh ngọt nhỏ làm bằng bột men	Khay hứng nư ớc	3		160-180	25-35
Bánh ngọt nhỏ làm bằng bột men	Khay hứng nư ớc	3		160-170	25-45
Bánh khô nhỏ	Khay hứng nư ớc	3		140-160	15-25
Bánh khô nhỏ, 2 tầng	Khay hứng nư ớc + Tấm nư ớng	3+1		140-160	15-25
Bánh khô nhỏ, 3 tầng	2 lần Khay hứng nư ớc + Tấm nư ớng	5+3+1		140-160	15-25
bánh trứng đư ờng	Khay hứng nư ớc	3		80-90 ¹	120-150
Bánh mì, 1000 g (trong khuôn nư ớng) bánh và trên đế)	Khay hứng nư ớc hoặc Khuôn bánh	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tư ớ i, trên đĩa	Khay hứng nư ớc	3		180-200	20-30
Pizza, tư ớ i, vỏ mỏng, trong một chảo nư ớng pizza	Chảo nư ớng pizza	2		250-270 ¹	8-13
bánh quiche	Khuôn bánh nư ớng hoặc Tấm kim loại màu đen	2		190-210	25-35

¹ Làm nóng trư ớc thiết bị.

fr Làm thế nào để thực hiện

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ	Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ ở °C/vị trí nư ớng	Thời lư ợng tính bằng phút
Börek	Khay hữ ng nư ớc	1		180-200	40-50
Gratin mặ n, nguyên liệ u nấu chín	Đĩa nư ớng	2		200-220	30-60
Gà tây, 1,3 kg, không làm chúng ta	Mở thùng chứa	2		200-220	60-70
Miế ng thịt gà nhỏ, tiền xu 250g	Mở thùng chứa	3		220-230	30-35
Ngổ ng, chư a nhồi, 3 kg	Mở thùng chứa	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Thịt thăn heo, nạc, 1 kg Thịt	Đĩa Pyrex phẳng	2		180	90-120
heo quay không có bì, mỗi bán tại. thăn, 1,5 kg	Mở thùng chứa	2		160-170	130-150
Thịt lợn quay không có da, của bán tại. thăn, 1,5 kg	Mở thùng chứa	2		190-200	120-150
Thịt bò phi lê, vừa, 1 kg ¹	Khay hữ ng nư ớc + Lư ới kết hợp	3		210-220	40-50 ²
Thịt bò kho, 1,5 kg ³	Container đóng kín	2		200-220	130-150
Thịt bò nư ớng, tái vừa, 1,5 kg	Khay hữ ng nư ớc + Lư ới kết hợp	3		200-220	60-70 ²
Hamburger, dày 3-4 cm Chân cừu ⁴	Lư ới kết hợp	4		3	25-30 ⁵
không xư ơ ng, vừa, 1.0 kg buộc ⁶	Mở thùng chứa	2		170-190	70-80 ⁷
Cá, nư ớng, nguyên con 300 g, ví dụ. Cá ¹	Lư ới kết hợp	2		160-180	20-30
hồi, hầm, nguyên con 300 g, ví dụ. cá hồi	Container đóng kín	2		170-190	30-40
Cá hấp nguyên con 1,5 kg/con ví dụ saumon	Container đóng kín	2		180-200	55-65

Da ua

Chuẩn bị sữa chua bằng máy của bạn.

Chuẩn bị sữa chua

1. Tháo phụ kiện và giá đỡ ra khỏi ngăn chứa-phư ơ ng pháp nấu ăn.

2. Đổ hỗn hợp sữa chua vào các hộp đựng nhỏ-các vật dụng, ví dụ như cốc hoặc ly nhỏ.

Khuyến nghị về cách sắp xếp món tráng miệng

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ	Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ trong °C	Thời lư ợng tính bằng phút
Da ua	Ramekins	Đáy của chia sẻ của nấu ăn		40-45	8-9 giờ
Da ua	Ramekins	Đáy của ngăn-		40-45	8-9 giờ

¹ Đặt khay hữ ng nư ớc dư ới vĩ nư ớng.

² Lậ t đĩa lại sau 1/2 - 2/3 thời gian nấu.

³ Đầu tiên, đổ chất lỏng vào thùng chứa, phần cần rang phải ngập 2/3 trong chất lỏng.

⁴ * Đặt khay nư ớng ở phía dư ới, cao bằng chiều cao lò nư ớng 2.

⁵ Lậ t đĩa lại sau 2/3 thời gian nấu.

⁶ Đổ nư ớc vào bình sao cho ngập hết đáy.

⁷ Không lậ t thức ăn.

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ trong °C	Thời lượng tính bằng phút
		tâm trí của nấu ăn		

22.5 Phương pháp chuẩn bị đặc biệt và các ứng dụng khác

Thông tin và khuyến nghị về các phương pháp chế biến đặc biệt và các ứng dụng khác, ví dụ: nấu ăn ở nhiệt độ thấp.

Chức năng hơi nước

Nếu bạn sử dụng chức năng hấp, hơi nước sẽ được tạo ra trong khoang nấu. Thức ăn được do đó có lớp vỏ giòn và bề mặt sáng bóng.

Hơn nữa, thức ăn sẽ mềm và ngon ngọt bên trong và sẽ giảm ít về khối lượng.

Thiết lập khuyến nghị cho chức năng hơi nước

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

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ trong °C	Số lượng của nước trong ml	Khoảng thời gian một phút.
Pain Blanc, 750 g	Khay hứng nước	2	 1. 220 2. 180	100	1. 15 2. 25-35
Bánh mì, 1000 g (trong một khuôn bánh và trên đế)	Khay hứng nước	2	 1. 220 2. 180	100	1. 15 2. 40-50
Fougasse	Khay hứng nước	3	 230-240	150	20-30
Bánh cuốn tự i	Khay hứng nước	3	 180-190	100	25-30
Bánh mì cuộn nhỏ hoặc bánh mì dài, hâm nóng lại, nấu chín trước	Lưu ý kết hợp	3	 190-200 ¹	100	8-10
Bánh cuốn nhỏ, ngọt, tự i	Khay hứng nước	3	 190-200 ¹	100	15-20
Bánh men thợ làm bánh trong khuôn - Ø 28 cm có thể leo được	Khuôn có thể tháo rời	2	 150-160	100	35-45
Brioche bên, vớ i miện brioche	Khay hứng nước	2	 150-160	100	30-40
Bánh ngọt nhỏ trong bột men	Khay hứng nước	2	 160-170	100	25-35
Pizza, đông lạnh, để mỏng 1 phòng	Lưu ý kết hợp	2	 190-200	100	15-20
Soufflé, mặn, thành phần đã nấu chín	Đĩa nước	2	 170-180	150	35-45
Thịt gà thái miếng nhỏ, miếng 250g	Mở thùng chứa	2	 220-230	150	30-40
Thịt gà, 1,3 kg, chứa nhồi	Thịt lợn nước	2	 200-220	200	65-75
hộp mở không có ví dụ: xớ i sống, 1,5kg	Vỏ hộp mở, ví	2	 160-180	250	130-150
Cá nấu chín, nguyên con, 300 g, ví dụ cá hồi	Mở thùng chứa	2	 180-190	100	25-35
Pizza, nước, hâm nóng	Lưu ý kết hợp	2	 170-180 ¹	100	7-10
lại Gratins, ví dụ như mì ống, khoai tây nghiền đất, 1 phần, để hâm nóng lại	Mở thùng chứa	2	 150-160	100	15-20
Làm ấm cho trẻ nhỏ bánh mì, bánh mì dài	Lưu ý kết hợp	2	 150-160 ¹	100	6-8

¹ Làm nóng trước thiết bị.

fr Làm thế nào để thực hiện

22.6 Kiểm tra vị trí

Đầu bếp

- Các giá trị cài đặt được áp dụng khi nấu trong ngăn nấu lạnh.
- Xin lưu ý hướng dẫn làm nóng trước được hiển thị trong các khuyến nghị thiết lập. Các giá trị sự điều chỉnh được hiểu là không cần làm nóng nhanh.
- Khi nấu, trước tiên hãy cài đặt mức nhiệt độ thấp nhất được chỉ định.
- Bánh ngọt trên khay nướng hoặc trong khuôn nướng cùng lúc không nhất thiết phải chín cùng lúc.
- Chiều cao của lò nướng khi nướng bánh ngọt trên 2 tầng:
 - Khay hứng nước: cao 3

Thiết lập khuyến nghị để nướng bánh ngọt

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ	Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ trong °C	Thời lượng tính bằng phút
bánh quy bơ	Khay hứng nước	3		140-150 ¹	25-35
bánh quy bơ	Khay hứng nước	3		140 ¹	28-38
Nhà máy bánh quy đứng, 2 tầng	Khay hứng nước + Tấm nướng	3+1		140 ¹	30-40
Nhà máy bánh quy đứng, 3 tầng	Khay hứng nước + ² lần Tấm nướng	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Bánh nhỏ	Khay hứng nước	3		150-160 ¹	25-35
Bánh nhỏ	Khay hứng nước	3		150 ¹	20-30
Bánh nhỏ	Khay hứng nước	3		170	20-30
Bánh nhỏ, 2 tầng	Khay hứng nước + Tấm nướng	3+1		150 ¹	25-35
Bánh nhỏ, 3 tầng	Khay hứng nước + ² lần Tấm nướng	5+3+1		140 ¹	30-40
Bánh quy nước	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2		160-170 ²	25-35
Bánh quy nước	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	2		160-170	30-40
Bánh quy nước, 2 tầng	Khuôn có thể tháo rời Ø26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Bánh táo, 2 miếng	² lần Khuôn có thể tháo rời Ø20cm	2		180-190	75-90

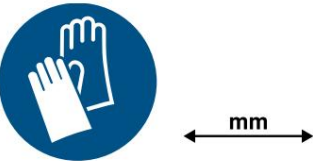
¹ Làm nóng thiết bị trước trong 5 phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.
² Làm nóng trước thiết bị. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

Lò nướng
Khuyến nghị về cài đặt nướng

Đĩa	Phụ kiện/hộp đựng	Chế độ	Chiều cao của nấu ăn	Nhiệt độ ở °C/vị trí nướng	Thời lượng tính bằng phút
Bánh mì nướng vàng	Lưới kết hợp	5		3 ¹	5-6

lắp ráp23 Hướng dẫn lắp ráp

Vui lòng làm theo thông tin này khi cài đặt thiết bị.



 23.1 Hướng dẫn lắp ráp chung

Thực hiện theo các hướng dẫn sau trước khi bạn bắt đầu cài đặt thiết bị.

Chỉ cài đặt được thực hiện theo

Những hướng dẫn lắp ráp này đảm bảo sử dụng an toàn. Trình cài đặt

chịu trách nhiệm về những thiệt hại phát sinh do cài đặt không đúng cách.

Kiểm tra tình trạng của thiết bị sau khi mở hộp. Không kết nối nó nếu nó có thiệt hại do vận chuyển.

Trước khi đưa vào sử dụng, hãy loại bỏ vật liệu bao bì và màng dán cho khoang nấu và cửa.

Thực hiện theo hướng dẫn cài đặt để cài đặt sự kết hợp của các phụ kiện.

Đồ nội thất gắn tư ởng phải bền chắc ở nhiệt độ lên đến 95°C, mặt tiền đồ nội thất liền kề, lên đến 70°C.

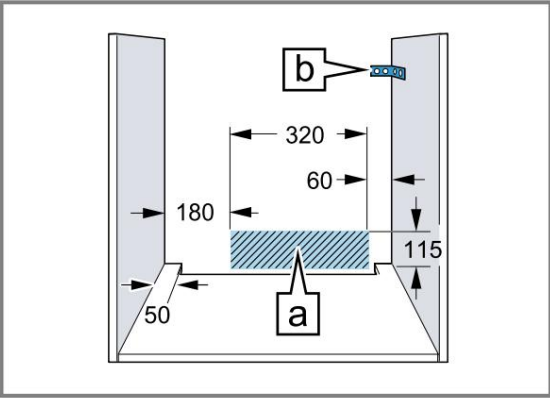
Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa ra vào của đồ nội thất lồng vào nhau phía sau cánh cửa trang trí. Có nguy cơ quá nhiệt.

Thực hiện công việc cắt trên đồ nội thất trước khi lắp đặt thiết bị. Loại bỏ vụn gỗ. Hoạt động của các thành phần điện có thể bị hư hỏng.

Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang.

Ổ cắm kết nối của thiết bị phải được đặt trong phạm vi bề mặt gạch chéo hoặc bên ngoài không gian lắp đặt.

- 1. Đồ đạc rời rạc phải được cố định vào tư ởng sử dụng một hình vuông tiêu chuẩn thư ởng mại . 



Đeo găng tay bảo vệ để tránh cắt. Một số phần có thể truy cập trong quá trình lắp ráp có thể có cạnh sắc.

Kích thước được chỉ ra trong hình minh họa một mm.

 CẢNH BÁO – Nguy cơ bị điện giật!

Sau khi thiết bị được lắp đặt, các lỗ mở nằm trên thành sau của thiết bị không được trẻ em có thể tiếp cận được, ngay cả thông qua các ngăn kéo và tủ bếp bên dưới. Hội đồng phải đảm bảo điều này. Trong tư ởng hợp của một hòn đảo khi nấu ăn, cần có một bức tư ởng kín phía sau.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ! Sử dụng dây nguồn chính với dây nối dài hoặc bộ chuyển đổi không được cấp phép là rất nguy hiểm.

- Không sử dụng dây nối dài hoặc ổ cắm điện.
- Chỉ sử dụng bộ đổi nguồn AC và dây nguồn được nhà sản xuất chấp thuận.

¹ Không làm nóng thiết bị trước.

fr Hư ớng dẫn lắp ráp

- Nếu dây nguồn quá ngắn và không còn dây nguồn nào nữa, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ để điều chỉnh lại hệ thống lắp đặt trong nhà.

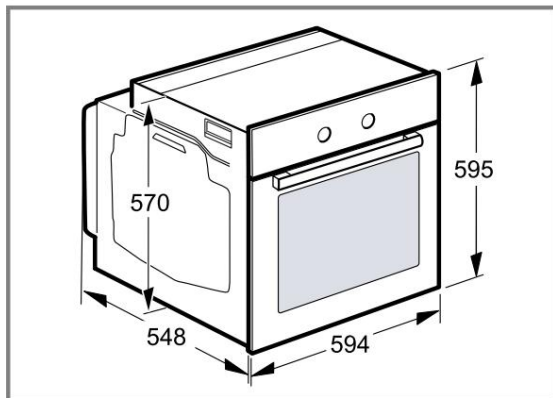
THẬN TRỌNG Việc

cầm thiết bị bằng tay cầm có thể làm hỏng thiết bị.

Tay nắm cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

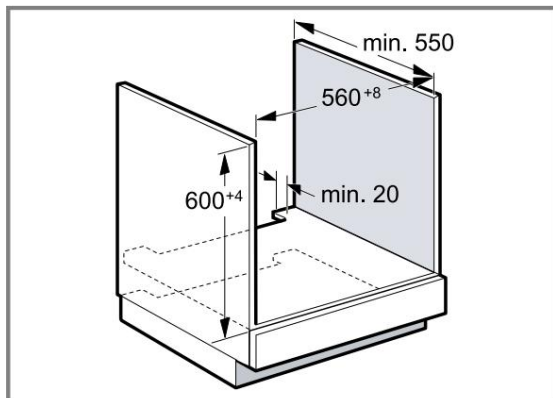
- Không bao giờ mang hoặc cầm thiết bị bằng tay nắm cửa.

23.2 Kích thước thiết bị Tại đây bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị



23.3 Lắp đặt dư ới mặt bàn làm việc

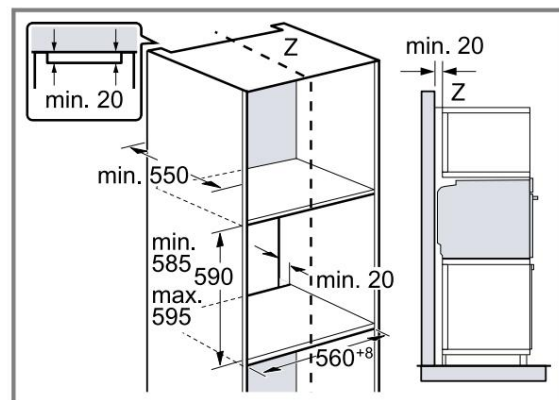
Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt dư ới mặt bàn bếp.



- Để thông gió cho thiết bị, sàn trung gian phải có lỗ thông gió.
- Khi kết hợp với bếp từ, khoảng cách giữa mặt bếp và thiết bị không thể được che phủ bằng các dải chặn bổ sung.
- Mặt bàn phải được cố định vào bộ phận tích hợp.
- Thực hiện theo bất kỳ hướng dẫn lắp ráp bếp nào có sẵn.
- Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt bếp khác nhau của từng quốc gia.

23.4 Lắp đặt trong một đơn vị cao

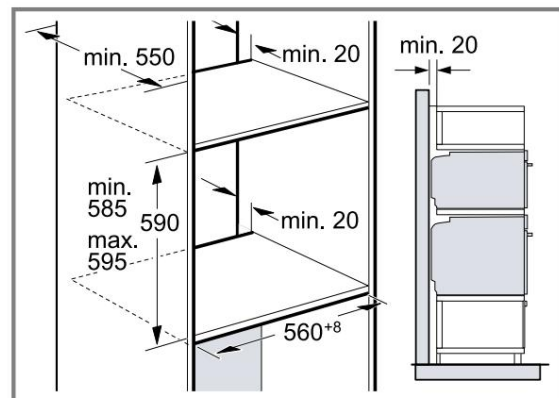
Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp vào tủ tư ờng.



- Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông gió.
- Lắp đặt thiết bị ở độ cao cho phép tháo rời các phụ kiện dễ dàng.

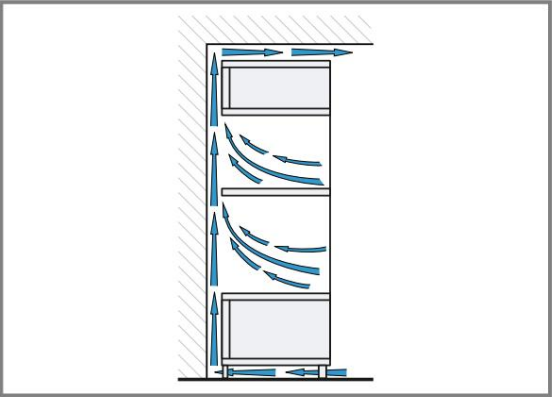
23.5 Lắp đặt hai thiết bị xếp chồng Thiết bị của bạn cũng có thể được lắp

đặt ở trên hoặc dư ới một thiết bị khác. Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp chồng lên nhau.



- Để thông gió cho các thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông gió.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho cả hai thiết bị, cần có lỗ thông gió rộng ít nhất 200 cm² ở khu vực bộ máy. Để thực hiện việc này, hãy cắt dải để hoặc gắn dư ới thông gió.

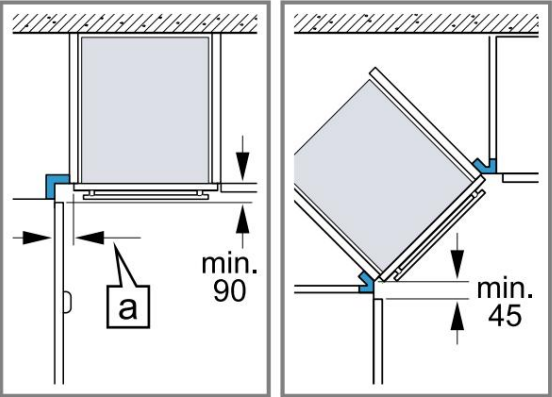
- Điều quan trọng là phải đảm bảo trao đổi không khí như trong bản phác thảo.



- Lắp đặt thiết bị ở độ cao cho phép tháo lắp phụ kiện dễ dàng.

23.6 Lắp đặt ở góc

Tuân thủ kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp ở góc.



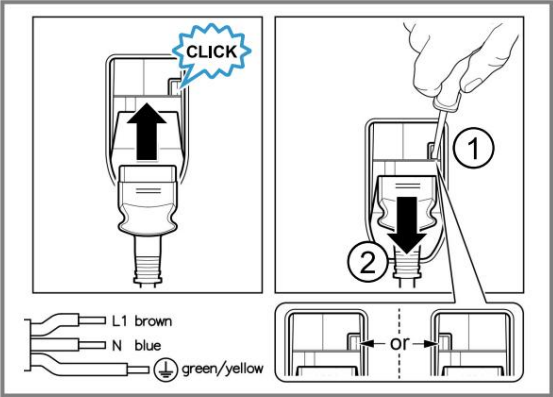
- Để có thể mở cửa thiết bị, hãy tuân thủ kích thước tối thiểu trong trường hợp lắp đặt ở góc. Kích thước phụ thuộc vào độ dày của mặt trước đồ nội thất và tay cầm. [a]

23.7 Kết nối điện Thực hiện theo các hướng dẫn

sau để kết nối thiết bị với nguồn điện một cách an toàn.

- Thiết bị này tuân thủ tiêu chuẩn bảo vệ loại I và chỉ có thể được sử dụng với ổ cắm có dây dẫn bảo vệ.
- Việc bảo vệ cầu chì phải được thực hiện theo chỉ dẫn nguồn điện trên bảng định mức và các quy định của địa phương.
- Đối với mọi công việc lắp ráp, thiết bị phải được tắt.
- Thiết bị chỉ được kết nối bằng dây nguồn đi kèm.
- Dây nguồn AC phải được kết nối với mặt sau của thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng

nhấp chuột. Dây nguồn dài 3m có sẵn tại dịch vụ sau bán hàng.



- Dây nguồn AC chỉ được thay thế bằng dây nguồn chính hãng. Bạn có thể sử dụng dịch vụ sau bán hàng.
- Phần lõm phải đảm bảo an toàn tránh tiếp xúc ngẫu nhiên.

Kết nối thiết bị bằng điện với phích cắm tiếp điểm an toàn Lưu ý: Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm có phích cắm

tiếp điểm an toàn được lắp đặt theo đúng quy định.

- ▶ Cắm phích cắm vào ổ cắm an toàn. Nếu thiết bị được lắp âm, phích cắm nguồn điện phải dễ dàng tiếp cận hoặc nếu không thể dễ dàng tiếp cận, phải lắp đặt thiết bị ngắt kết nối trong hệ thống điện cố định theo quy định về lắp đặt.

Kết nối thiết bị bằng điện mà không có phích cắm an toàn Lưu ý: Chỉ những nhân viên

có trình độ và được ủy quyền mới được kết nối thiết bị. Trong trường hợp hư hỏng do kết nối không đúng cách, chúng tôi sẽ không bảo hành.

Thiết bị ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống điện cố định, theo đúng yêu cầu lắp đặt.

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

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

2. Thực hiện kết nối theo sơ đồ kết nối.

Về điện áp, hãy tham khảo bảng tên.

3. Kết nối các dây của dây nguồn AC

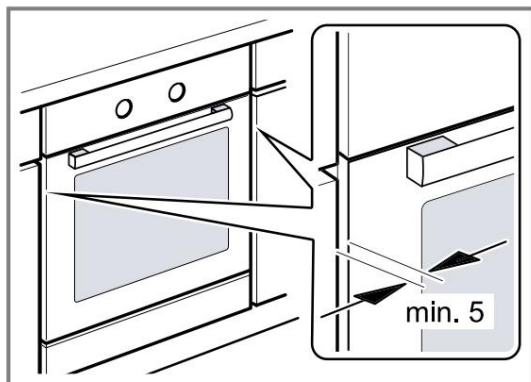
theo mã màu:

- ▶ xanh lá cây-vàng: dây dẫn bảo vệ màu ⊕
- ▶ xanh lam = (trung tính) dây dẫn
- ▶ trung tính màu nâu = pha (dây dẫn ngoài)

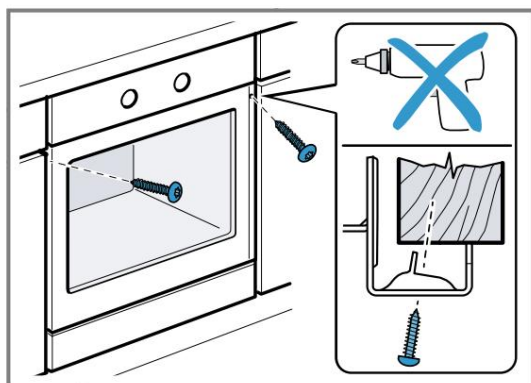
fr Hư ớng dẫn lắp ráp

23.8 Lắp đặt thiết bị 1. Đẩy thiết

bị vào hết cỡ và căn giữa.



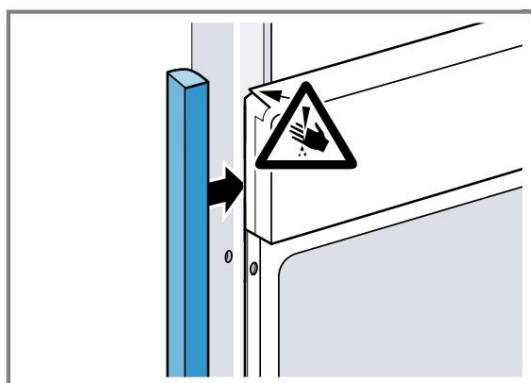
2. Vặn chặt thiết bị.



Lưu ý: Không thể bịt kín khoảng hở giữa mặt bàn và thiết bị bằng các dải bổ sung.

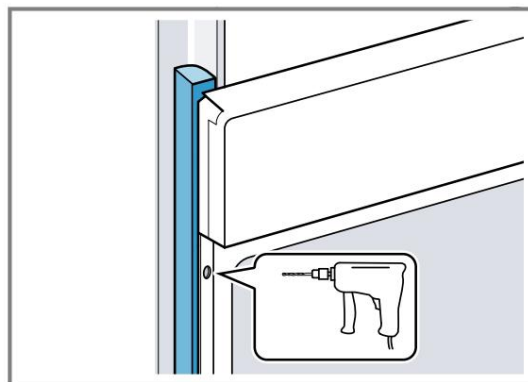
Không được lắp dải cách nhiệt vào thành bên của thiết bị tích hợp.

23.9 Đối với bếp không tay nắm có dải tay nắm dọc: 1. Gắn miếng đệm phù hợp vào cả hai mặt để che các cạnh sắc và đảm bảo lắp đặt an toàn.

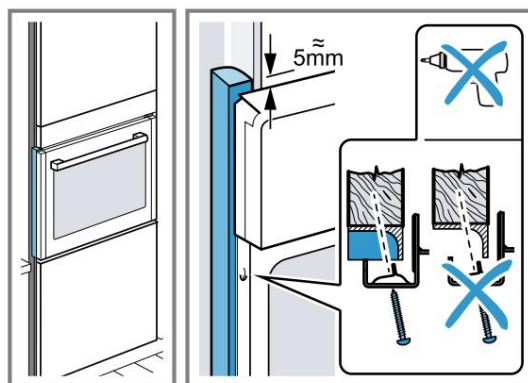


2. Gắn miếng đệm vào đồ nội thất.

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



4. Cố định thiết bị bằng vít phù hợp.



23.10 Tháo thiết bị 1. Tắt thiết bị.

2. Nới lỏng các vít cố định.

3. Nâng nhẹ thiết bị lên và tháo hoàn toàn ý tư ớng.



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



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



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

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

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

9001934344

9001934344 (050325) REG25 từ