

HỆ THỐNG SIÊU THỊ BẾP ĐỒNG DƯƠNG

Showroom 1: 248 Đường Láng – Đống Đa

Showroom 2: 1136 Đê La Thành – Ba Đình

Hotline: 04 3352 8868 – 04 3766 9333

CSKH: 0915 599 522

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG BOSCH

HMT75M664

HMT75M624

HMT75M654



Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm lò vi sóng mang thương hiệu nổi tiếng BOSCH, hi vọng sản phẩm sẽ đem đến cho khách hàng sự yên tâm và hài lòng. Để sử dụng sản phẩm được hiệu quả, an toàn và tốt nhất Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng:

CÁC NỘI DUNG CHÍNH

- Lưu ý an toàn
- Mô tả sản phẩm
- Sử dụng sản phẩm
- Chức năng vi sóng
- Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Xử lý sự cố

Để biết thêm thông tin về sản phẩm, các phụ tùng, các bộ phận thay thế và dịch vụ của chúng tôi, vui lòng truy cập vào website: www.bosch-home.com.vn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và cất giữ cẩn thận để tham khảo khi cần thiết

1. Lưu ý an toàn:

- Sản phẩm được thiết kế để sử dụng trong bếp
- Kiểm tra sản phẩm sau khi mở hộp. Không lắp đặt sản phẩm nếu có bất kỳ hư hại nào phát sinh trong quá trình vận chuyển
Chỉ nhân viên kỹ thuật mới được phép lắp đặt sản phẩm. Mọi hư hại do việc kết nối thiết bị không đúng sẽ không được bảo hành
- Chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn hoặc nước uống. Phải giám sát sản phẩm trong khi nó hoạt động.
- Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý hay suy giảm thể chất hoặc những người thiếu kinh nghiệm cũng như sự hiểu biết về sản phẩm đều có thể sử dụng sản phẩm này trừ khi có người hướng dẫn hoặc giám sát
- Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm
- Không để trẻ em làm vệ sinh sản phẩm trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.
- Giữ dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi
- Lắp đúng các phụ kiện đi kèm(xem phần lắp đặt các phụ kiện trong hướng dẫn này)

□ Đối với rủi ro hỏa hoạn

- Không cất các đồ dễ cháy vào bên trong khoang lò. Không mở cửa lò khi có khói ở bên trong. Lúc đó hãy tắt lò và rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì.
- Không đặt giấy thấm dầu vào bên trong khoang lò vì chúng có thể tiếp xúc với các yếu tố làm nóng và bắt cháy
- Không sử dụng sản phẩm cho bất cứ mục đích nào khác như làm nóng dép đi trong nhà, sấy khô thực phẩm hay quần áo, làm khô bột biển hay quần áo ẩm hoặc bất cứ thứ gì tương tự vì chúng sẽ gây bắt cháy thậm chí một vài giờ sau khi chúng được làm nóng. Vì vậy chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn và thức uống
- Không làm nóng thực phẩm trong bao bì chịu nhiệt. Cần giám sát thực phẩm khi nó được đựng trong các hộp chứa làm từ nhựa, giấy hay các vật liệu dễ cháy khác trong khi nấu.
- Không chọn một mức công suất vi sóng hay cài đặt thời gian cao hơn mức cần thiết
- Không sử dụng chức năng vi sóng để sấy khô thực phẩm
- Không rã đông hay làm nóng thực phẩm ở mức nước thấp, tại mức công suất vi sóng quá cao hay trong thời gian quá dài. Ví dụ như bánh mì
- Dầu mỡ có thể bắt cháy vì vậy không dùng chức năng vi sóng để làm nóng dầu ăn
- Sản phẩm sẽ rất nóng khi hoạt động vì vậy nếu lắp đặt sản phẩm có cửa trang trí thì nhiệt sẽ tích lại khi cửa đóng. Chỉ vận hành sản phẩm khi cửa đã được mở

□ Rủi ro cháy nổ:

Các chất lỏng hay thực phẩm khác có thể bị nổ khi nắp hộp chứa đóng quá chặt. Không làm nóng các chất lỏng hay thực phẩm khác trong các hộp chứa khi nắp đóng quá chặt

❖ Rủi ro nguy hại đến sức khỏe

- Bề mặt lò có thể bị hư hỏng nếu không được vệ sinh đúng cách. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài. Vệ sinh sạch sẽ sản phẩm theo các hướng dẫn và loại bỏ thực phẩm còn dư ngay sau khi nấu. Luôn giữ khoang lò và cửa cũng như sản phẩm được sạch sẽ. Xem phần hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài nếu cửa bị hỏng. Không sử dụng lò trong trường hợp này mà hãy liên lạc bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi
- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài mà không có bất kỳ vỏ bọc nào. Không được tháo vỏ bọc. Với bất kỳ sự bảo dưỡng hay sửa chữa hãy liên hệ bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.

□ Đối với rủi ro điện giật

- Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Mọi sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc người am hiểu về sản phẩm. Nếu sản phẩm gặp phải sự cố hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng.

Vỏ dây ;nguồn có thể bị chảy khi chạm vào các bộ phận còn nóng của lò. Vì vậy, cần giữ nó ở khoảng cách an toàn.

- Không sử dụng các chất vệ sinh có áp suất cao hoặc dạng hơi nước
- Trước khi thay bóng đèn bên trong khoang lò cần phải rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì để đảm bảo an toàn.
- Sản phẩm bị lỗi có thể gây giật điện. Không sử dụng sản phẩm khi có lỗi mà hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì rồi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.
- Sản phẩm hoạt động với mức hiệu điện thế cao nên không được tháo bỏ các vỏ bọc
- Chỉ sử dụng nhiệt kế thịt như đã được đề xuất cho sản phẩm này vì nếu sử dụng nhiệt kế không phù hợp nó có thể sẽ bị hỏng

❖ *Đối với rủi ro bị bỏng*

- Sản phẩm sẽ rất nóng trong và sau khi sử dụng. Vì vậy không được chạm vào bên trong khoang lò hoặc các bộ phận sinh nhiệt khác cho tới khi lò nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.
- Hơi rượu có thể bắt cháy trong khoang lò nóng. Vì vậy không sử dụng lượng lớn đồ uống có chứa nồng độ cồn cao mà chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa cẩn thận.
- Các thực phẩm có vỏ hoặc da có thể bị nổ trong hoặc sau khi làm nóng. Không nấu trứng còn nguyên vỏ, sò hay động vật giáp xác. Chích lòng đỏ trứng gà khi nướng bánh. Với các thực phẩm có vỏ như táo, cà chua, khoai tây hay xúc xích cũng cần được chích trước khi làm nóng
- Không làm nóng đồ ăn của trẻ em trong hộp kín. Hãy mở nắp, khuấy hay lắc chúng sau khi đồ ăn đã được làm nóng. Kiểm tra lại nhiệt độ đồ ăn trước khi cho trẻ nhỏ sử dụng.
- Thực phẩm khi đã làm nóng sẽ tỏa nhiệt làm cho hộp chứa rất nóng vì vậy luôn sử dụng găng tay để lấy chúng hay các phụ kiện ra khỏi khoang lò
- Các hộp kín có thể bị vỡ khi đồ ăn được làm nóng. Nên cẩn thận thủ theo đúng hướng dẫn sử dụng này. Luôn dùng găng tay để lấy đồ ăn đã chín ra khỏi lò.
- Khi mở cửa lò hơi nóng sẽ thoát ra ngoài vì vậy phải thật cẩn thận và giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn
- Nước trong khoang lò khi còn nóng sẽ tạo ra hơi nước nóng nên không cho nước vào lò khi khoang lò đã nóng

- Nước có thể đạt tới nhiệt độ sôi mà không thấy xuất hiện bong bóng trên bề mặt như thông thường. Thậm chí hộp chưa chỉ rung nhẹ và nướng nóng có thể bắt ngờ sôi lên và bắn tung tóe. Vì vậy hãy luôn đặt một cái thìa trong hộp chứa để tránh điều này

- Các bộ phận có thể tiếp xúc sẽ trở nên rất nóng trong khi hoạt động. Vì vậy không chạm vào chúng và giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn

❖ Đối với rủi ro chấn thương

- Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.

- Nồi nấu/hộp chứa không phù hợp có thể bị nứt khi sử dụng. Vì vậy cần sử dụng đúng theo hướng dẫn này.

□ Cảnh báo các nguyên nhân gây hỏng

- Sự tạo ra tia lửa: Đồ bằng kim loại(ví dụ thìa để trong cốc thủy tinh) phải được giữ khoảng cách tối thiểu là 2 cm với các cạnh bên và cửa lò nướng. Các tia lửa có thể gây ra nhưng hư hại không thể khắc phục với các tấm kính trên cửa.

- Không đặt các phụ kiện như khay nướng, giấy thấm dầu mỡ, nhôm lá hay hộp đựng trên sàn khoang lò vì điều này sẽ gây ra sự tích tụ nhiệt dẫn tới thời gian nấu không còn chính xác và lớp men sẽ bị phá hỏng

- Không cho nước vào trong khoang lò khi nó còn nóng vì sẽ gây ra sự bốc hơi. Nhiệt độ thay đổi có thể là nguyên nhân phá hỏng lớp men bên trong khoang lò

Không cất trữ các thực phẩm ẩm ướt bên trong khoang lò. Điều này sẽ gây hỏng lớp men

- Khi nướng bánh trái cây không nên sử dụng khay quá rộng vì nước từ trái cây sẽ nhỏ giọt ra từ khay và để lại vết bẩn không thể lau sạch bên trong khoang lò.

- Chỉ được phép làm mát lò khi cửa được đóng lại. Nếu mở hé cửa dù chỉ một chút thì các nút điều khiển phía trước có thể bị hỏng theo thời gian

- Cửa đóng không chặt khi nó rất bẩn và các vùng lân cận có thể bị hỏng. Vì vậy hãy luôn lau chùi vệ sinh sạch sẽ

- Hơi nướng có thể ngưng tụ bên trong khoang lò, trên cửa. Điều này là hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động vi sóng. Để tránh sự ăn mòn hãy lau sạch sau mỗi lần sử dụng - Không ngồi, đặt, treo bất cứ thứ gì đó lên cửa lò kể cả nồi nấu, các phụ kiện của lò.

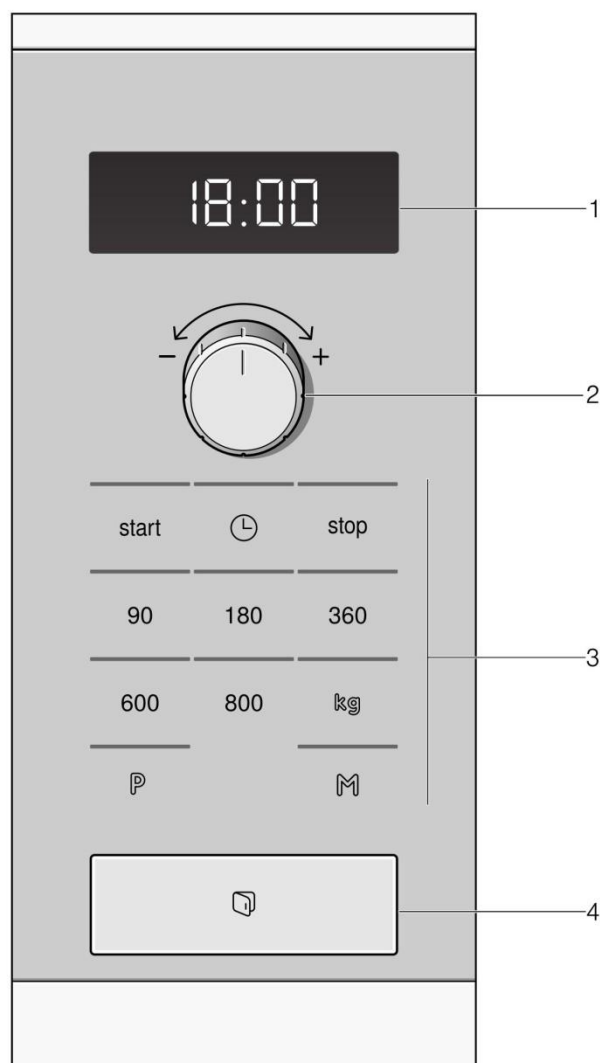
- Việc lắp các phụ kiện vào khoang lò có thể gây xước bảng điều khiển khi đóng cửa lò. Vì vậy cần thận khi lắp đặt

- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò

- Vận hành sản phẩm khi không có đồ ăn trong lò sẽ dẫn tới quá tải vì vậy không bật lò khi trong lò không có đồ ăn trừ việc thử nghiệm đồ sành sứ trong thời gian ngắn(xem phần vi sóng, đồ sành sứ phù hợp)

- Không đặt mức công suất vi sóng quá cao. Chỉ sử dụng mức công suất dưới 600 W. Luôn luôn đặt túi bông ngô trên tấm kính chịu nhiệt. Nó có thể bắn ra ngoài nếu nấu quá tải

2. Mô tả sản phẩm

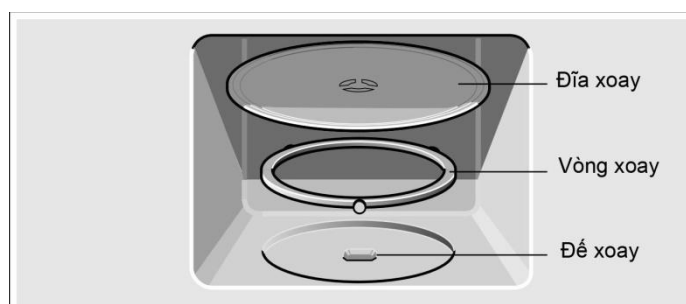


1	Màn hình hiển thị	Hiển thị thời gian và thời gian nấu
2	Núm điều khiển	Cài đặt thời gian, cài đặt thời gian nấu, chọn chương trình rã đông tự động
3	Bàn phím cảm ứng	Chọn mức công suất vi sóng, khởi động/dừng, chức năng rã đông, chức năng bộ nhớ

Start	Bắt đầu chương trình nấu
	Cài đặt thời gian
Stop	Dừng chương trình nấu
90	Chọn mức công suất 90 watts
180	Chọn mức công suất 180 watts
360	Chọn mức công suất 360 watts
600	Chọn mức công suất 600 watts
800	Chọn mức công suất 800 watts
	Chọn chương trình rã đông hoặc nấu ăn tự động
	Chọn khối lượng cho chương trình tự động
	Chọn chức năng bộ nhớ

Núm điều khiển dùng để thay đổi các giá trị thời gian và khối lượng. Núm xoay này có thể ẩn vào bên trong

Phụ kiện:



3. Sử dụng sản phẩm

- Trước khi sử dụng lò vi sóng lần đầu

Lắp đặt các phụ kiện và làm nóng khoang lò để loại bỏ mùi của lò vi sóng mới bằng cách chọn chức năng nướng và cài đặt thời gian trong 10 phút. Sau khi có tín hiệu âm thanh kết thúc việc làm nóng, hãy mở cửa để mùi bay ra.

Cài đặt thời gian:

Khi thiết bị được kết nối điện lần đầu hoặc sau khi bị cắt điện, ba số không sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị. Để thay đổi thời gian thực, ta làm như sau:

- Nhấn phím 
- 12:00h xuất hiện trên màn hình hiển thị và nhấp nháy
- Dùng núm xoay để điều chỉnh thời gian
- Nhấn phím  một lần nữa.

• **Sử dụng chức năng vi sóng**

Trong quá trình hoạt động, sóng vi ba được chuyển hóa thành nhiệt ở bên trong thực phẩm.

Lưu ý: Trong phần các món ăn được nấu thử nghiệm bạn sẽ tìm thấy các ví dụ về rã đông, làm nóng và nấu ăn với lò vi sóng.

Khay đựng thích hợp: Nên đựng đồ ăn ở những khay, bát làm bằng thủy tinh, gốm sứ hoặc nhựa chịu nhiệt. Những chất liệu này cho phép sóng vi ba đi qua.

Khay đựng không phù hợp: Những bát, khay làm bằng kim loại hoặc phủ bằng kim loại không cho phép sóng vi ba đi xuyên qua nên đồ ăn đựng trong những chất liệu này có thể ko được làm nóng.

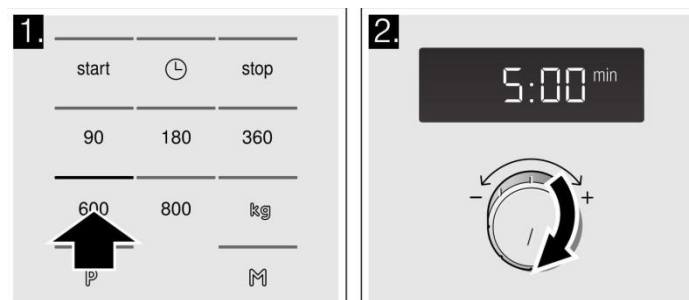
- Thiết lập chức năng vi sóng
- Chọn mức công suất vi sóng cần thiết
- Cài đặt thời gian nấu ăn mà bạn muốn
- Các mức công suất vi sóng

800W	Chọn mức công suất 800 watts	Làm nóng các chất lỏng
600W	Chọn mức công suất 600 watts	Hâm nóng và nấu ăn
360W	Chọn mức công suất 360 watts	Nấu thịt và hâm nóng thực phẩm
180W	Chọn mức công suất 180 watts	Rã đông và tiếp tục nấu
90W	Chọn mức công suất 90 watts	Rã đông

Lưu ý: Bạn có thể thiết lập mức công suất vi sóng 800W tối đa trong 30 phút, 600W trong 1 giờ, các mức công suất khác trong 1h30 phút.

Ví dụ: Cài đặt mức công suất 600W, 5 phút

- Bấm phím 600, đèn ở dưới chân phím đó sẽ sáng lên.
- Cài đặt thời gian bằng cách xoay núm vặn.
- Bấm phím start, lò sẽ bắt đầu chạy, thời gian bắt đầu đếm ngược.
- Khi có tín hiệu âm thanh, lò sẽ tự động dừng lại



Lưu ý:

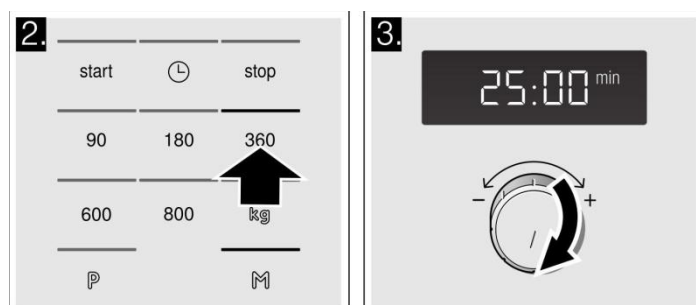
- Nếu bạn mở cửa lò vi sóng khi lò đang trong quá trình hoạt động, thiết bị sẽ dừng lại và thời gian cài đặt sẽ duy trì tại đó. Đóng cửa lò để lò hoạt động trở lại.
- Bạn có thể thay đổi thời gian nấu bất cứ lúc nào bằng núm xoay.
- Hủy chương trình làm nóng bằng cách bấm phím *STOP*

• Sử dụng chức năng bộ nhớ

Bạn có thể lưu lại các cài đặt cho một món ăn nào đó trong bộ nhớ và cài đặt lại bất cứ lúc nào chỉ với một thao tác bằng chức năng bộ nhớ. Việc này rất hữu ích nếu gia đình bạn ăn món đó nhiều lần mỗi tuần.

Ví dụ: 360 watts, 25 phút

- Nhấn phím **M** , đèn hiển thị phía dưới phím được bật lên.
- Bấm phím 360
- Cài đặt thời gian 25:00 bằng núm xoay
- Nhấn phím **M** 1 lần nữa, đồng hồ hiển thị thời gian thực hiện lên, các cài đặt đã được lưu trong bộ nhớ



Thật dễ dàng để khởi động một chương trình đã được lưu. Đặt đồ ăn của bạn vào trong khoang lò, đóng cửa.

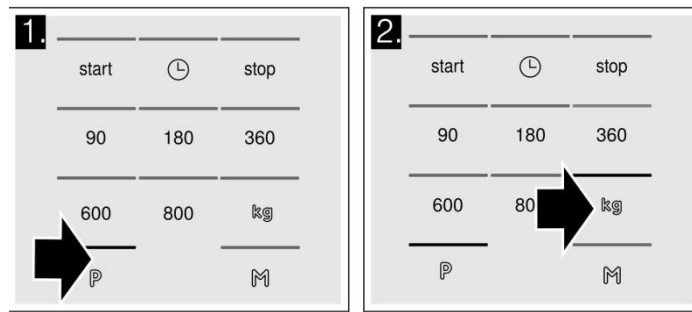
- Nhấn phím **M** , đèn hiển thị phía dưới phím được bật lên. Mức công suất và thời gian của chương trình đã lưu hiện lên.
- Bấm phím *START*, chương trình bắt đầu chạy, thời gian bắt đầu đếm ngược.

4. Sử dụng chương trình tự động

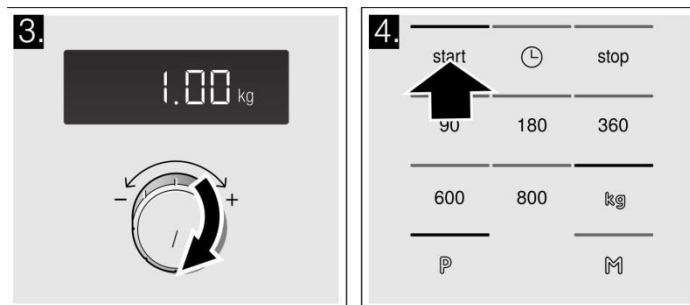
Bạn có thể sử dụng chương trình tự động thực phẩm tự động để chuẩn bị các món ăn một cách đơn giản và dễ dàng nhất. Bạn chỉ cần chọn chương trình và nhập trọng lượng của thực phẩm, lò sẽ chọn mức công suất vi sóng tối ưu để có thể tự động thực phẩm đó

• Cài đặt chương trình:

- Nhấn nút **P** nhiều lần cho đến chương trình yêu cầu xuất hiện, đèn báo bên dưới nút sáng lên, màn hình hiển thị số P1 ~ P7
- Nhấn nút **kg** , đèn báo sáng lên và chỉ số khối lượng hiển thị trên màn hình.



- Dùng núm điều khiển xoay đến mức trọng lượng mong muốn
- Bấm phím Start, lò bắt đầu chương trình rã đông.



• **Rã đông với chương trình tự động:**

Bạn có thể sử dụng 4 chương trình tự động để rã đông thịt, gia cầm và bánh mỳ.

Chương trình số		Khoảng cân nặng (kg)
Rã Đông		
P 01	Thịt băm	0.20 – 1.00
P 02	Thịt miếng	0.20 – 1.00
P 03	Gia cầm, miếng hoặc cả con	0.40 – 1.80
P 04	Bánh mỳ	0.20 – 1.00

Lưu ý:

Chỉ sử dụng cho đồ ăn đông lạnh

Tuyết từ thực phẩm đông lạnh sẽ tan ra thành nước. Tránh để nước này rót ra khoang lò làm bẩn khoang lò

• **Nấu ăn với chương trình tự động:**

Với 3 chương trình nấu ăn tự động, bạn có thể nấu cơm, luộc khoai hoặc nấu rau.

Chương trình số		Khoảng cân nặng (kg)
Nấu ăn		
P 05	Cơm	0.05 – 0.20
P 06	Khoai	0.15 – 1.0
P 07	Rau	0.15 – 1.0

Lưu ý

Sử dụng soong nồi, chảo bằng chất liệu có thể sử dụng với lò vi sóng và phải có nắp đậy.

Đối với nấu cơm, cần phải cho nước nhiều hơn so với phương pháp nấu thông thường.

Đối với khoai luộc, cần phải cắt nhỏ, cho 1 chút muối và nước.

5. Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm

- Có thể nhìn thấy các màu khác nhau ở phía trước bảng điều khiển do các nguyên vật liệu khác nhau đã được sử dụng trong sản xuất như thủy tinh, nhựa hay kim loại

- Các mảng tối bám bên trên bảng điều khiển có thể là những bụi bẩn nhưng thực tế chúng được phản chiếu từ ánh sáng bên trong khoang lò

- Lớp men tráng bên trong khoang lò bị cháy ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra những thay đổi màu sắc nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến sự hoạt động của lò. Các cạnh của khay nướng bánh mỏng có thể không được tráng men hoàn toàn vì vậy có cảm giác chúng hơi thô nhưng không ảnh hưởng đến sự an toàn khi sử dụng.

- Vệ sinh sản phẩm theo hướng dẫn trong bảng dưới đây để tránh mọi hư hại do việc sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Không được sử dụng các sản phẩm sau để vệ sinh lò nướng:

- Sản phẩm có tính axit hoặc ăn mòn
- Sản phẩm có nồng độ cồn cao
- Các miếng bọt biển cứng
- Chất tẩy dạng xịt hơi hoặc áp suất cao

Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
---------	------------------

Bảng điều khiển	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén rồi lau khô lại với một miếng vải mềm. Không sử dụng sản phẩm lau kính hoặc dao cạo kính chuyên dụng
Bề mặt thép không gỉ	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Lau ngay những vết bẩn dạng nước, mỡ, hoa ngô, trứng hoặc các vết bẩn màu trắng vì sự ăn mòn có thể xảy ra do các vết bẩn này. Các sản phẩm đặc biệt được thiết kế để vệ sinh chất liệu thép không gỉ. Nó được cung cấp bởi trung tâm dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc các đại lý chuyên bán lẻ. Sử dụng miếng vải mềm để lau sạch sản phẩm
Khoang lò	Nước xà phòng nóng hoặc giấm ăn và một miếng vải mềm. Nếu các vết bẩn cứng đầu thì phải sử dụng sản phẩm vệ sinh cho chất liệu thép không gỉ hoặc sản phẩm chuyên dụng. chỉ lau khi lò đã nguội hẳn
Tấm kính che ánh sáng của lò	Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén
Tấm bên ngoài cửa	Sản phẩm vệ sinh kính. Lau khô các vết bẩn với vải mềm. Không sử dụng dao cạo kính
Các tấm kính bên trong cửa	Sản phẩm lau kính. Lau sạch các vết bẩn với vải mềm, không sử dụng dao cạo kính
Cửa lò	Nước xà phòng nóng. Lau sạch bằng vải mềm. Không được cọ, không sử dụng dao cạo kính hay đồ vật bằng kim loại để vệ sinh
Các phụ kiện	Nước nóng và một chút xà phòng: Ngâm
	và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải

6. Xử lý sự cố

Lỗi văn bản	Nguyên nhân	Biên pháp khắc phục
E723 hiển thị trên màn hình	Cửa đóng không chặt	Mở cửa lò và đóng lại
Er1, Er4, Er18, E305	Sự cố kỹ thuật	Hãy gọi bộ phận dịch vụ sau bán hàng
Er11 nút bị kẹt	Các nút quá bẩn hoặc bị tắc	Nhấn tất cả các nút vài lần, vệ sinh sạch sẽ các vết bẩn với vải khô mềm, sau đó mở cửa lò. Nếu không được hãy gọi chúng tôi