

Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)














LÒ NƯỚNG KẾT HỢP VI SÓNG  
**CMG633B.1B**



**BOSCH**

vn Giới thiệu

# Bảng thành phần

Thông tin an toàn . . . . .	4	 Cài đặt cơ bản. . . . .	18
Thông tin chung . . . . .	4	 Thành phần làm sạch . . . . .	19
Chức năng vi sóng . . . . .	5	 Vấn đề lỗi. . . . .	21
<b>Làm quen thiết bị mới . . . . .</b>	<b>6 - 9</b>	 Trung tâm bảo hành. . . . .	27
Bảng điều khiển. . . . .	6	 Bảng nấu ăn . . . . .	22
Màn hình . . . . .	7	- 26	
 Phụ kiện giá , khay . . . . .	9 -10		
 Trước lần sử dụng đầu tiên. . . . .	13		
 Hoạt động thiết bị . . . . .	14		
Bật tắt thiết bị . . . . .	14		
Khởi động thiết bị. . . . .	14		
Cài đặt chương trình nóng và nhiệt độ . . . . .	14		
Gia nhiệt nhanh. . . . .	15		
 Các tùy chọn cài đặt thời gian . . . . .	15		
Cài đặt thời gian nấu . . . . .	15		
cài đặt thời gian. . . . .	15		
 Chức năng vi sóng . . . . .	16		
Chức năng vi sóng kết hợp. . . . .	16		
Sấy khoang lò. . . . .	17		
 khóa trẻ em. . . . .	17		

---

Tất cả thắc mắc và thông tin cần thiết hãy liên hệ tới trung tâm bảo hành theo số hotline : 0914794088



## Trước khi sử dụng

- Đọc các hướng dẫn cẩn thận. Chỉ sau đó bạn sẽ có thể sử dụng thiết bị của bạn một cách an toàn và chính xác.
- Giữ lại các hướng dẫn hướng dẫn sử dụng và cài đặt cho sử dụng trong tương lai hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.
- Thiết bị này chỉ nhằm mục đích nấu ăn hoàn toàn được trang bị trong nhà bếp.
- Các trẻ nhỏ hoặc người cao tuổi không nên sử dụng sản phẩm này ,nếu muốn sử dụng phải có sự quản lý của người có hiểu biết với thiết bị.
- Không bao giờ chạm vào các bề mặt nóng của các thiết bị nấu ăn hay các bề mặt nóng trong khoang nấu ăn .
- Mở cửa khoang nấu ăn cẩn thận, hơi nước nóng sẽ thoát ra. Trẻ nhỏ cần tránh xa tại một khoảng cách an toàn với thiết bị

### Nguy cơ cháy.

- Không bao giờ cho các thực phẩm dễ cháy vào trong khoang nấu ăn

### Nguy cơ bị bỏng.

- Không làm sạch thiết bị ngay sau nấu xong. Nước trong các món ăn bị bay hơi vẫn còn nóng. Đợi đến khi thiết bị nguội bớt xuống.

### Nguy cơ bị điện giật .

- Sửa chữa không đúng sẽ rất là nguy hiểm . Việc sửa chữa

chỉ có thể được thực hiện bởi một trong những kỹ thuật được đào tạo .

- Nếu thiết bị đang bị lỗi , tắt cầu dao điện trong hộp cầu chì hoặc ngắt kết nối thiết bị vào nguồn điện. Hãy liên lạc với trung tâm bảo hành dịch vụ.

- Luôn đưa phụ kiện vào ngăn nấu ăn một cách chính xác. Xem “Mô tả các phụ kiện trong các sách hướng dẫn trang 11



## Thông tin an toàn

- Không để các thực phẩm có bọc vỏ thiếc gần khu vực bảng điều khiển.Nó có thể ảnh hưởng tới chương trình và bảng điều khiển của thiết bị.
- Không sử dụng các loại khay nấu ăn không chịu được nhiệt cho thiết bị của bạn.Nếu thấy khay nấu ăn của bạn bị gỉ sắt hoặc thủng lên thay thế mới
- Không lưu trữ thực phẩm ẩm trong khoang tủ nấu ăn trong thời gian dài có thể dẫn đến ăn mòn trong khoang nấu ăn
- Các gioang cao su phía cánh cửa phải được vệ sinh thường xuyên
- Thường xuyên vệ sinh và làm sạch các khay ,giá,khoang lò để tránh thức ăn bám cặn lại gây ra mùi . trước khi vệ sinh cần tắt nguồn thiết bị và lên vệ sinh thiết sau khi thiết bị đã được làm nguội ,
- Sử dụng các chương trình tự động làm sạch có sẵn trên thiết bị
- Không cho trẻ ở độ tuổi dưới 8 tuổi lại gần thiết bị ,nên giữ một khoảng cách an toàn từ thiết bị và năng lượng truyền hình cáp.

■ Dầu nấu ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để làm nóng dầu ăn.

**Nguy cơ bùng nổ!**

Chất lỏng và các thực phẩm khác có thể phát nổ khi khay, hộp đựng đã được đóng kín. Không bao giờ các chất lỏng nóng hoặc thực phẩm khác trong các thùng chứa đã được đóng kín.

**Nguy cơ thiệt hại nghiêm trọng cho sức khỏe!**

■ Các bề mặt của thiết bị có thể bị hư hỏng nếu không được làm sạch đúng cách. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra. Làm sạch các thiết bị một cách thường xuyên, và loại bỏ bất kỳ dư lượng thực phẩm ngay lập tức.

■ Luôn luôn giữ cho khoang nấu ăn, cửa đóng, cửa và chặn cửa sạch sẽ; xem thêm phần Chăm sóc và làm sạch.

■ Năng lượng vi sóng có thể thoát ra nếu cửa khoang nấu ăn hoặc cửa đóng bị hư hỏng. Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu ăn hoặc cửa đóng bị hư hỏng. Liên hệ với dịch vụ bảo hành.

**Nguy cơ bị điện giật!**

■ Sửa chữa không đúng là nguy hiểm. Sửa chữa chỉ có thể được thực hiện và cấp điện bị hư hỏng được thay thế bởi một trong những kỹ thuật viên được BOSCH đào tạo.

■ Nếu thiết bị đang bị lỗi, rút phích cắm của thiết bị từ nguồn điện hoặc tắt cầu dao điện trong hộp cầu chì. Liên hệ với Trung tâm bảo hành của bosch được ghi trên phiếu bảo hành.

■ Nhiệt được phân bố không đồng đều đối với thức ăn cho trẻ. Không bao giờ hâm nóng thức ăn trẻ em trong khay, hộp kín. Luôn tháo nắp hoặc nút vú bình sữa. Khuấy hoặc lắc đều sau khi thức ăn đã được đun nóng. Kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi nó được trao cho các con của bạn.

■ Không chọn một công suất vi sóng hoặc thiết lập thời gian đó là cao hơn mức cần thiết. Thực hiện theo các thông tin được cung cấp trong sách hướng dẫn này.

■ Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để làm khô thực phẩm.

■ Không bao giờ làm tan hoặc nóng thực phẩm có hàm lượng nước thấp, ví dụ bánh mì, tại một công suất vi sóng quá cao hoặc quá lâu.

■ Chất lỏng và các thực phẩm khác có thể phát nổ khi được đặt trong khay hộp kín. Đừng bao giờ chứa chất lỏng nóng hoặc thực phẩm khác trong các thùng chứa đã được đóng kín.

■ Các phụ kiện và khay trở nên rất nóng. Luôn luôn sử dụng găng tay để tháo các phụ kiện hoặc khay từ khoang nấu ăn.

■ Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang nấu ăn nóng. Không bao giờ chuẩn bị thức ăn có chứa một lượng lớn các loại đồ uống có hàm lượng cồn cao. Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có hàm lượng cồn. Mở cửa thiết bị cẩn thận.

■ Thực phẩm có vỏ hoặc da có thể bị vỡ hoặc nổ trong, hoặc ngay cả sau khi sưởi ấm. Không bao giờ nấu ăn trứng có vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc. Luôn chọc thủng 1 lỗ nhỏ khi luộc hoặc hâm nóng trứng.

■ Không bao giờ nấu ăn động vật có vỏ hoặc động vật giáp xác. Lớp vỏ của thức ăn chẳng hạn như táo, cà chua, khoai tây và xúc xích, có thể nổ. Trước khi làm nóng, chích vỏ hoặc da.

■ Năng lượng vi sóng có thể thoát ra nếu cửa khoang nấu ăn hoặc cửa đóng bị hư hỏng. Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu ăn hoặc cửa đóng bị hư hỏng. Liên hệ với dịch vụ bảo hành.

## Lò vi sóng

Thận trọng!

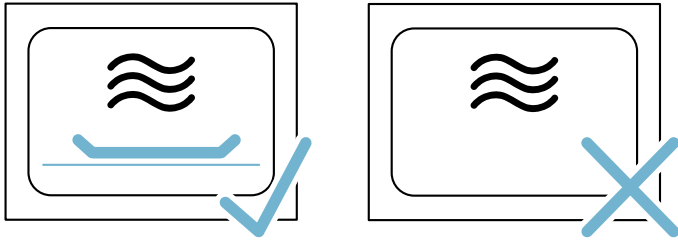
■ **Các tia lửa** : đối với kim loại - ví dụ một cái thìa trong một ly - phải được giữ ít nhất cách 2cm từ các vách tường ngăn nấu ăn và bên trong của cánh cửa.

■ **Kết hợp phụ kiện** : Không kết hợp các giá đỡ với khay nấu ăn bằng sắt, các khay sắt tráng men. các tia lửa có thể được tạo ra nếu chúng 2 phụ kiện này đặt chồng lên nhau. Chỉ dùng chúng vào mức kệ riêng của nó và ở từng loại chương trình.

■ **Chức năng vi sóng** : Các khay nướng không phù hợp khi sử dụng lò vi sóng có thể làm hỏng thiết bị của bạn. Nếu bạn sử dụng một trong những khay điều này có thể tạo ra tia lửa, có thể làm hỏng ngăn nấu ăn. Đặt thực phẩm nấu trên giá đỡ được cung cấp, hoặc đặt nó trong lò vi sóng và thiết lập một chương trình làm nóng phù hợp .

■ **Khay bọc thiếc**: Không sử dụng khay bọc thiếc trong thiết bị. những lá nhôm bọc thực phẩm sẽ bị cháy khi sử dụng chức năng vi sóng.

■ **Vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn**: Vận hành thiết bị không có thức ăn trong khoang nấu ăn có thể dẫn đến quá tải. Không bật lò vi sóng, trừ khi có thức ăn bên trong. Một ngoại lệ cho quy tắc này là phần kiểm tra (đồ sành sứ thích hợp xem phần lò vi sóng trang 17)



■ Đối với bóng ngô: Không bao giờ đặt các điện lò vi sóng quá cao. không lựa chọn công suất lò vi sóng quá cao 600 watt. Luôn đặt túi bóng ngô trên một khay ,cốc.

## Tiết kiệm năng lượng

Thiết bị mới của bạn là đặc biệt tiết kiệm năng lượng. Ở đây bạn có thể tìm thấy lời khuyên về làm thế nào để tiết kiệm năng lượng nhiều hơn khi sử dụng các thiết bị

### Tiết kiệm năng lượng

- Chỉ làm nóng thiết bị nếu điều này được quy định trong công thức hoặc trong các bảng trong các hướng dẫn điều hành.
- Sử dụng phụ kiện tối màu ,màu đen hoặc hộp thiếc đựng bánh tráng men. Chúng hấp thụ nhiệt đặc biệt tốt.
- Mở cửa thiết bị ít nhất có thể trong quá trình hoạt động.
- Nó là tốt nhất để nướng nhiều loại bánh một sau khi khác. Khoang nấu ăn vẫn còn ấm. Điều này làm giảm thời gian nướng cho bánh thứ hai. Bạn có thể đặt hai hộp bánh bên cạnh nhau trong khoang nấu ăn.
- Đối với thời gian nấu ăn lâu hơn , bạn có thể chuyển đổi các thiết bị tắt 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu và sử dụng nhiệt dư để kết thúc nấu ăn.



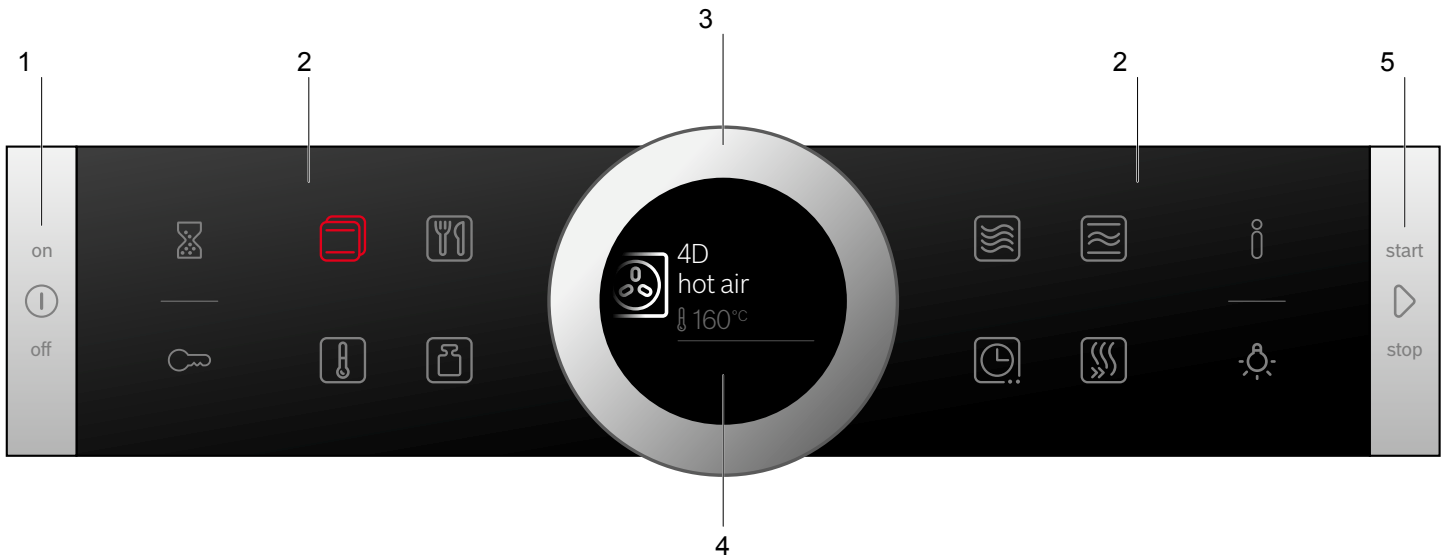
## Làm quen thiết bị

Ở đây, bạn sẽ thấy một cái nhìn tổng quan của bảng điều khiển. Tùy thuộc vào mô hình thiết bị, 1 số chi tiết có thể khác nhau.

### Bảng điều khiển

Trong bảng điều khiển, bạn có thể sử dụng các nút khác nhau, các chương trình và chọn quay tròn để thiết lập các chức năng ứng dụng khác nhau. Các thiết lập hiện tại được hiển thị trên màn hình.

Tổng quan cho thấy bảng điều khiển khi thiết bị đã được bật lên với một loại nóng được lựa chọn.



#### 1 Phím nguồn

Bật /tắt nguồn thiết bị của bạn.

#### 2 Cảm biến chạm

Có cảm biến dưới các chức năng trên màn hình. Đơn giản chỉ cần chạm vào biểu tượng tương ứng để chọn chức năng.

#### 3 Vòng xoay chương trình

Giữ tay vào bất kỳ điểm nào trên vòng tròn rồi xoay nó từ từ bạn sẽ thấy các thay đổi trên màn hình.

#### 4 Hiển thị

Bạn sẽ nhìn thấy xuất hiện các giá trị điều chỉnh, lựa chọn hoặc ghi chú trong màn hình hiển thị.

#### 5 Phím khởi động / tạm dừng chương trình



Bạn có thể bắt đầu hoặc tạm dừng hoạt động của thiết bị.

### Điều khiển





Các điều khiển cá nhân thích hợp cho các chức năng khác nhau của thiết bị của bạn. Bạn có thể cài đặt thiết bị của bạn đơn giản và trực tiếp.

#### Nút ấn và cảm biến chạm






Tại đây bạn có thể tìm thấy một sự giải thích ngắn của các nút khác nhau và các lĩnh vực liên lạc.

Ký hiệu	ý nghĩa
Nút ấn	
	<b>on/off</b> Nút bật / tắt thiết bị của bạn.
	<b>Start/Stop</b> Bắt đầu /tạm dừng hoặc hủy bỏ chương trình (nhấn giữ 3 giây) .

#### Các cảm biến chạm bên ngoài

	Thời gian	Lựa chọn thời gian.
	Khóa trẻ em	Kích hoạt hoặc hủy khóa trẻ em (nhấn giữ biểu tượng 4 giây).
	Thông tin	Ghi chú hiển thị. Giữ phím ( 3 giây) để vào những cài đặt cơ bản.
	Đèn khoang lò	Phím bật /tắt ánh sáng bên trong.

#### Các cảm biến chạm bên trong

	Các loại làm nóng(nướng)	Chọn "các loại nóng" của chế độ hoạt động.
	Nhiệt độ	Chọn nhiệt độ trong khoang nấu ăn.
	Tự động nấu ăn	Chọn chế độ hoạt động cho các món ăn với các chương trình nấu ăn.
	Cân nặng	Chọn cân nặng cho chế độ hoạt động cho các món ăn.
	Lò vi sóng	Lựa chọn chế độ vận hành lò vi sóng
	Tùy chọn cài đặt thời gian	Lựa chọn cài đặt thời gian.
	Vi sóng kết hợp	Lựa chọn chế độ hoạt động nướng kết hợp vi sóng.
	Nóng nhanh	Bắt đầu hoặc hủy bỏ làm nóng nhanh của chương trình nấu ăn

Các cảm biến chạm, trong đó có một giá trị trên màn hình hiển thị có thể được thay đổi hoặc hiển thị ở mặt trước bằng ánh sáng màu đỏ.

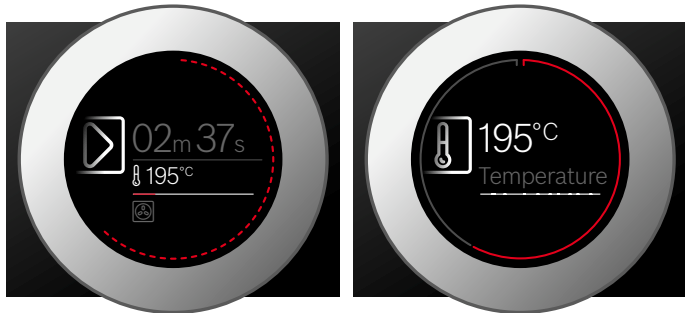
## Vòng xoay chương trình

Bạn có thể sử dụng vòng xoay chương trình để thay đổi các giá trị điều chỉnh hiển thị trên màn hình. Trong hầu hết các danh sách lựa chọn, chẳng hạn như nhiệt độ, bạn phải xoay chọn quay trở lại nếu bạn đạt đến mức tối thiểu hoặc giá trị tối đa. Tuy nhiên, đối với các loại gia nhiệt cho các ví dụ, việc lựa chọn đầu tiên sau lần cuối cùng.

## Màn hình

Màn hình hiển thị được cấu trúc để thông tin có thể được đọc trong nháy mắt trong mọi tình huống. Giá trị mà bạn hiện có thể thiết lập được tô sáng. Nó được hiển thị trong chữ trắng và gạch dưới màu trắng. Các giá trị trong nền được hiển thị trong văn bản màu xám.

<b>Thông tin được đánh dấu</b>	Các giá trị nổi bật có thể được thay đổi ngay lập tức . Sau khi bắt đầu một hoạt động, hoặc nhiệt độ. Các dòng trắng cũng bắt đầu như là dòng nóng và dần dần chuyển sang màu đỏ. Lưu ý: Khi sử dụng chế độ hoạt động lò vi sóng, thời gian nấu được tô sáng. Dòng nóng không xuất hiện.
<b>Chọn thêm</b>	Miễn là bạn sử dụng bộ chọn quay để thay đổi giá trị nổi bật, chỉ có giá trị này sẽ được hiển thị lớn hơn.



## Vòng hiển thị

Vòng hiển thị có thể được nhìn thấy xung quanh bên ngoài của màn hình. Nếu bạn thay đổi giá trị, bạn sẽ thấy nơi bạn đang ở trong danh sách lựa chọn. Tùy thuộc vào các khu vực thiết lập và độ dài của danh sách lựa chọn, vòng hiển thị có thể được liên tục hoặc chia thành các phân đoạn. Trong thời gian hoạt động, vòng màn hình chuyển sang màu đỏ trong khoảng thời gian thứ hai kéo dài. Sau mỗi phút đầy đủ, các phân đoạn chuyển sang màu đỏ lại từ đầu. Như thời gian nấu đếm ngược, một phân khúc biến mất mỗi giây.

## Hiển thị nhiệt độ

Sau khi hoạt động đã bắt đầu, nhiệt độ khoang nấu ăn hiện tại được hiển thị đồ họa trên màn hình.

Dòng làm nóng	Dòng trắng dưới nhiệt độ chuyển màu đỏ từ trái sang phải khi khoang nấu nóng lên. Khi bạn điều chỉnh nhiệt độ nóng thiết bị trước, thời gian tối ưu để đặt thức ăn trong khoang nấu ăn là khi dòng đã hoàn toàn chuyển sang màu đỏ. Đối với mức thiết lập, ví dụ các thiết lập nướng, dòng nóng chuyển sang màu đỏ ngay lập tức.
Chỉ số nhiệt dư	Khi thiết bị đã được tắt, chuông Màn hình hiển thị nhiệt dư trong khoang nấu ăn. Khi nhiệt dư nguội đi xuống, vòng màn hình trở nên tối hơn và biến mất hoàn toàn tại một số điểm.

Lưu ý: Do quán tính nhiệt, nhiệt độ hiển thị có thể hơi khác với nhiệt độ thực tế bên trong lò.

## Chế độ hoạt động



Thiết bị của bạn có các chế độ hoạt động khác nhau sẽ làm cho bạn dễ dàng hơn để sử dụng. Bạn có thể tìm thấy mô tả chính xác hơn về những gì trong các phần tương ứng sau đây.

Chế độ hoạt động	Sử dụng
<b>Các loại làm nóng “Vận hành thiết bị” trên trang 14</b>	Có nhiều loại nóng điều chỉnh khác nhau cho việc chuẩn bị tối ưu thực phẩm của bạn.
<b>Tự động Nấu ăn “Các món ăn” trên trang 27</b>	Có sẵn các giá trị thiết lập được lập trình phù hợp cho nhiều món ăn.
<b>Chức năng vi sóng “Chức năng vi sóng” trên trang 17</b>	Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để nấu ăn, làm nóng hoặc rã đông các món ăn của bạn
<b>Vi sóng kết hợp “Chức năng vi sóng” trên trang 17</b>	Bạn có thể sử dụng chức năng kết hợp lò vi sóng với một loại nóng.

## Các loại làm nóng

Để bạn có thể tìm loại chương trình nóng cho món ăn của bạn, chúng tôi đã giải thích sự khác nhau và phạm vi áp dụng ở đây.  
Các biểu tượng cho từng loại nóng giúp bạn ghi nhớ chúng.

Khi nấu ở nhiệt độ rất cao, thiết bị hạ thấp nhiệt độ một chút sau một thời gian dài.

Các loại làm nóng	Nhiệt độ	Sử dụng
 <b>4D hot air</b> <b>Làm gió nóng 4D</b>	30-275 °C	Đối với cách làm bánh và nướng trên một hoặc nhiều cấp độ. Quạt phân phối nhiệt từ các phần tử vòng nóng trong bảng điều khiển trở lại đồng đều xung quanh khoang nấu ăn
 <b>Hot air eco</b> <b>Làm nóng kinh tế</b>	30-275 °C	Tiết kiệm năng lượng tối ưu để nấu các món ăn được lựa chọn trên một mức độ mà không cần gia nhiệt trước. Quạt phân phối nhiệt tối ưu từ các phần tử sưởi ấm của vách lò phía sau đều xung quanh
 <b>Hot air grilling</b> <b>Nướng không khí nóng</b>	30-300 °C	Để nướng gà, cá nguyên con và miếng lớn thịt. Các yếu tố nướng và quạt bật và tắt luân phiên. Quạt tuần hoàn không khí nóng xung quanh thực phẩm.
 <b>Grill, large area</b> <b>Nướng phạm vi rộng</b>	Cài đặt nướng: 1 low (Chậm) 2 medium (Trung bình) 3 high (Cao)	Đối với các thực phẩm dùng để nướng như món bít tết, xúc xích dùng để làm bánh mì và nấu món <b>gratin au</b> . Toàn bộ khu vực bên dưới các món nướng trở nên nóng.
 <b>Grill, small area</b> <b>Nướng phạm vi nhỏ</b>	Cài đặt nướng: 1 low (Chậm) 2 medium (Trung bình) 3 high (Cao)	Đối với các thực phẩm nhỏ dùng để nướng như món bít tết, xúc xích dùng để làm bánh mì và nấu món <b>gratin au</b> . Toàn bộ khu vực bên dưới các món nướng trở nên nóng.
 <b>Preheating ovenware</b> <b>Gia nhiệt lò trước</b>	30-70 °C	Gia nhiệt lò trước khi nấu sẽ giúp có các món ăn nhanh hơn.
 <b>Dry</b> <b>Sấy khô khoang lò</b>	150 °C	Làm khô khoang nấu sau khi dùng lò vi sóng để đảm bảo rằng không có hơi ẩm còn sót lại.

### Giá trị mặc định

Đối với mỗi loại nóng, thiết bị xác định nhiệt độ mặc định hoặc thêm. Bạn có thể chấp nhận giá trị này hoặc thay đổi nó trong các khu vực thích hợp.

### Lò vi sóng

Để đảm bảo rằng bạn luôn luôn sử dụng các thiết lập công suất vi sóng đúng, chúng tôi đã cung cấp một cái nhìn tổng quan về những gì các thiết lập quyền lực khác nhau có thể được sử dụng cho bên dưới.

Công suất lò vi sóng	Thời gian tối đa	Sử dụng
90 w	1h 30 phút	Rã đông thực phẩm mỏng manh.
180 w	1h30 phút	Cho rã đông và tiếp tục nấu ăn.
360 w	1h30 phút	Để nấu thịt và làm nóng thức ăn mỏng manh.
600 w	1h30 phút	Làm nóng và nấu ăn.
1000 w	30 phút	Làm nóng chảy ở nhiệt độ cao.

### MicroCombi Lò vi sóng kết hợp

Các loại nhiệt có thể được kết hợp với chế độ hoạt động lò vi sóng. Các thiết bị nóng lên và lò vi sóng được bật cùng một lúc. Kết quả là, các thức ăn đã sẵn sàng trong một thời gian ngắn hơn nhiều.

Thiết lập công suất vi sóng giữa 90 w và 360 w rất thích hợp cho việc này.

### Bạn có thể tham khảo trang 18 (Lò vi sóng kết hợp)



## Thông tin hiển thị thêm

Trong khi thiết bị đang hoạt động bạn có thể bấm chọn biểu tượng **i** để biết thông tin về chương trình bạn đang dùng.

## Khoang nấu ăn

Khoang nấu ăn được thiết kế tối ưu để cho bạn dễ dàng sử dụng nhất. bạn có thể thấy được bên trong bằng cách bật đèn **☼** chiếu sáng bên trong khoang lò hoặc thiết bị được làm mát bằng quạt hệ thống.

### Mở cửa thiết bị

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong quá trình hoạt động, các hoạt động được tạm dừng. Các hoạt động tiếp tục chạy khi bạn đóng cửa.

Lưu ý: Khi sử dụng chế độ điều hành lò vi sóng, bạn phải chạm vào **▶ Start/Stop** để mở cửa thiết bị. bạn có thể thay đổi trong phần **cài đặt cơ bản trang 20**

## Quạt làm mát

Quạt làm mát liên tục chuyển mạch và tắt theo yêu cầu. Không khí nóng thoát ra trên cửa.

### Chú ý!

Không che các khe thông gió. Nếu không, thiết bị có thể bị quá nóng.

Vì vậy, rằng ngăn nấu ăn nguội đi xuống nhanh hơn sau khi hoạt động, quạt làm mát vẫn tiếp tục chạy trong một thời gian nhất định sau đó.

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi thời gian quạt làm mát vẫn tiếp tục chạy trong các thiết lập cơ bản. **“Cài đặt cơ bản” trên trang 20**

## Phụ kiện

Thiết bị của bạn được đi kèm với một loạt các phụ kiện. Ở đây, bạn có thể tìm thấy một cái nhìn tổng quan về các phụ kiện đi kèm và thông tin về làm thế nào để sử dụng chúng một cách chính xác

### Bao gồm phụ kiện

Thiết bị của bạn được trang bị những phụ kiện sau:



**Gía dây** Đối với đồ nướng, hộp thiếc đựng bánh và các món ăn trong khay nhỏ  
Đối với thực phẩm quay và nướng. Gía dây là phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.



**Khay nấu ăn (Chảo phở).** Đối với bánh ướt, thức ăn đông lạnh và thịt nướng lớn. Sử dụng khay để hứng mỡ nhỏ giọt khi bạn nướng trực tiếp trên giá dây.

Chỉ sử dụng các phụ kiện gốc. Nó đặc biệt thích nghi cho các thiết bị của bạn.

Bạn có thể mua các phụ kiện từ các dịch vụ sau bán hàng, từ các nhà bán lẻ chuyên khoa hoặc trực tuyến.

Lưu ý: Các phụ kiện có thể bị biến dạng khi chúng trở nên nóng. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng của chúng. Một khi họ đã hạ nhiệt một lần nữa, nó sẽ lấy lại hình dạng ban đầu của nó

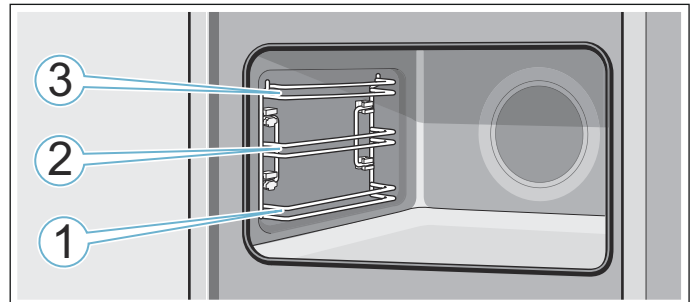
### Lò vi sóng

Chỉ có giá dây được cung cấp bởi chính hãng là phù hợp khi sử dụng lò vi sóng. Nếu bạn sử dụng chảo phở quết hoặc khay nướng, điều này có thể tạo ra tia lửa, có thể làm hỏng ngăn nấu ăn.

Khi sử dụng thiết bị này kết hợp với lò vi sóng hoặc chế độ “Món ăn”, bạn có thể sử dụng chảo, khay nướng phở quết hoặc bất kỳ phụ kiện khác đã được đi kèm với thiết bị này.

### Chèn phụ kiện

Khoang nấu ăn có ba vị trí kệ. Các vị trí kệ được tính từ dưới lên.



Khi sử dụng các vị trí 1, 2 và 3, luôn chèn phụ kiện giữa hai thanh dẫn cho một vị trí kệ.

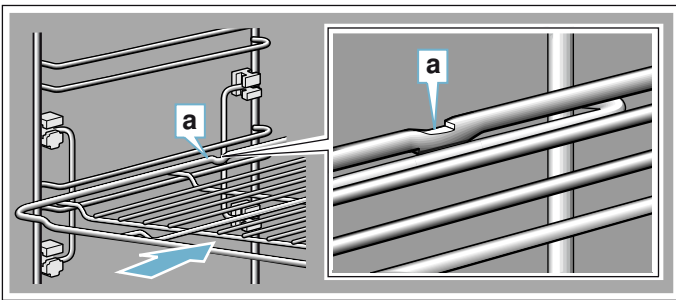
### Chú ý

- Đảm bảo rằng bạn luôn chèn phụ kiện vào ngăn nấu đúng cách .
- Luôn chèn phụ kiện đầy đủ vào ngăn nấu ăn để chúng không chạm vào cánh cửa thiết bị.

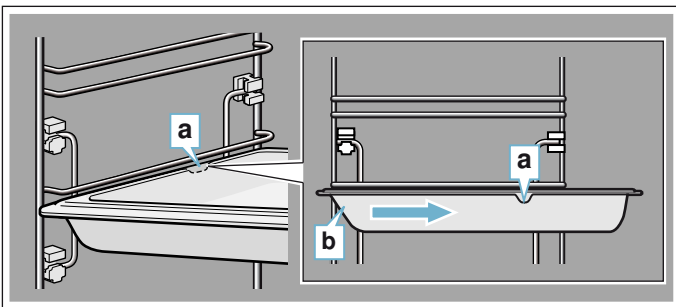
### Chức năng khóa ray

Các phụ kiện có thể được kéo ra khoảng nửa chừng cho đến khi bị khóa tại chỗ. Chức năng khóa ngăn ngừa các phụ kiện bị nghiêng khi được kéo ra. Các phụ kiện phải được đưa vào khoang nấu ăn đúng cách

Khi chèn các giá đỡ, đảm bảo rằng phần rãnh , là ở phía sau và được hướng xuống dưới. Các chữ “vi sóng” phải ở phía trước và đường sắt bên ngoài phải đối mặt xuống  $\frac{3}{4}$



Khi chèn khay nướng, đảm bảo rằng phần rãnh a của máy bắt, là ở phía sau và được hướng xuống dưới. Các cạnh dốc của b phụ kiện phải đối mặt với phía trước phía cửa thiết bị. Ví dụ trong hình



<b>Wire rack</b> For ovenware, cake tins and ovenproof dishes, and for roasts and grilled food.	HEZ634080
<b>Universal pan</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.	HEZ632070
<b>Baking tray</b> For tray bakes and small baked products.	HEZ631070
<b>Wire insert</b> For meat, poultry and fish. For inserting into the universal pan to catch dripping fat and meat juices.	HEZ324000
<b>Universal pan, non-stick</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Pastries and roasts can be removed more easily from the universal pan.	HEZ632010
<b>Baking tray, non-stick</b> For tray bakes and small baked products. The pastries can be removed more easily from the baking tray.	HEZ631010
<b>Profi pan</b> For preparing large quantities.	HEZ633070
<b>Lid for the Profi pan</b> The lid turns the Profi pan into a Profi roasting dish.	HEZ633001
<b>Pizza tray</b> For pizzas and large round cakes.	HEZ617000
<b>Grill tray</b> Use for grilling in place of the wire rack or as a splatter guard. Only use in the universal pan.	HEZ625071
<b>Bread-baking stone</b> For home-made bread, bread rolls and pizzas that require a crispy base. The baking stone must be preheated to the recommended temperature.	HEZ327000
<b>Glass roasting dish (5.1 litres)</b> For stews and bakes. Particularly suitable for the "Meals" operating mode.	HEZ915001
<b>Glass tray</b> For large roasts, moist cakes and bakes.	HEZ864000
<b>Glass tray</b> For bakes, vegetable dishes and baked goods.	HEZ636000
<b>Decorative trims</b> For concealing the lower shelf of the unit and the base of the appliance.	HEZ660060



## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Trước lần sử dụng đầu tiên bạn cần làm sạch các phụ kiện và khoang lò để bay mùi mới của thiết bị.


### Kết nối

Sau khi kết nối nguồn thiết bị bạn cần cài đặt ngôn ngữ và thời gian

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi các thiết lập "**Cài đặt cơ bản**" trên trang 20


### Cài đặt ngôn ngữ

Ngôn ngữ hiển thị đầu tiên là. "**German**"

1. Xoay vòng xoay để lựa chọn cài đặt ngôn ngữ
2. Bấm phím  để xác nhận cài đặt  
Các thiết lập tiếp theo xuất hiện

### Cài đặt thời gian

Thời gian ban đầu ở "**12:00**".

1. Xoay vòng xoay để lựa chọn cài đặt thời gian.
2. Bấm phím  để xác nhận cài đặt

Một lưu ý xuất hiện trên màn hình xác nhận rằng việc sử dụng ban đầu đã được hoàn thành. Thời gian hiện tại được hiển thị

## Làm sạch khoang nấu ăn và phụ kiện

Trước khi sử dụng thiết bị để chuẩn bị thức ăn cho lần đầu tiên, bạn phải làm sạch khoang nấu ăn và phụ kiện.


### Làm sạch khoang nấu ăn


Để loại bỏ các mùi mới thiết bị, làm nóng khoang nấu ăn lên với cửa lò đóng cửa.

Đảm bảo rằng ngăn nấu ăn không chứa bất kỳ bao bì còn sót lại Trước khi làm nóng thiết bị, lau các bề mặt trơn trong khoang nấu ăn với một miếng vải ướt mềm. Giữ cho nhà bếp thoáng mát trong khi thiết bị đang nóng lên.

Điều chỉnh các thiết lập chỉ định. Bạn có thể tìm hiểu làm thế nào để thiết lập kiểu sưởi ấm và nhiệt độ trong phần tiếp theo.

Bạn có thể làm sạch thiết bị sử dụng như bảng sau:

Cài đặt	
Chương trình nóng	4D hot air 
Nhiệt độ	240 °C
Thời gian nấu	1 hour

Tắt thiết bị sau khi thời gian nấu ăn hoàn thành với phím  On/Off

Sau khoang nấu ăn nguội, làm sạch bề mặt trơn láng với nước rửa chén pha loãng và khăn mềm sạch

### Làm sạch các phụ kiện

Làm sạch các phụ kiện kỹ dùng nước xà phòng và một miếng vải hoặc bàn chải mềm.


## Hoạt động thiết bị

Bạn đã học được về cách điều khiển và cách chúng làm việc. Bây giờ chúng ta sẽ giải thích làm thế nào để thiết lập thiết bị của bạn. Bạn sẽ tìm hiểu về những gì xảy ra khi bạn bật thiết bị và tắt, và làm thế nào để chọn các chế độ hoạt động.

### Chuyển đổi thiết bị bật và tắt


Thiết bị sẽ tự động tắt sau 1 thời gian dài nếu không có cài đặt nào xảy ra

#### Bật nguồn thiết bị


Bấm phím nguồn  On/Off để bật thiết bị. Tất cả các lĩnh vực cảm ứng đều hiện ánh sáng màu đỏ. Logo Bosch xuất hiện trên màn hình hiển thị, và sau đó các loại nóng xuất hiện đầu tiên trong danh sách lựa chọn.

Lưu ý: Trong các thiết lập cơ bản, bạn có thể chỉ định điều hành chế độ sẽ xuất hiện sau khi thiết bị đã được bật. ~ “Cài đặt cơ bản” trên trang 20


#### Tắt nguồn thiết bị


Bấm phím nguồn  On/Off màn hình tắt sau đó

### Bắt đầu hoạt động

Nhấn nút  Start/Stop để bắt đầu hoạt động. Thiết bị bắt đầu làm nóng với các chương trình và lựa chọn được cài đặt.


#### Tạm dừng một hoạt động


Bạn có thể Tạm dừng 1 hoạt động thông qua nút  Start/Stop

Hoặc hủy chương trình bằng cách nhấn giữ nút  Start/Stop khoảng 3 giây. Tất cả các chương trình sẽ bị hủy bỏ.

Chú ý: Quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động đến khi thiết bị nguội hẳn


### Cài đặt chế độ nóng và nhiệt độ

Bấm chọn  để lựa chọn chương trình làm nóng. Các biểu tượng sáng lên màu đỏ và các loại đầu tiên của hệ thống sưởi xuất hiện trong màn hình hiển thị với nhiệt độ mặc định.

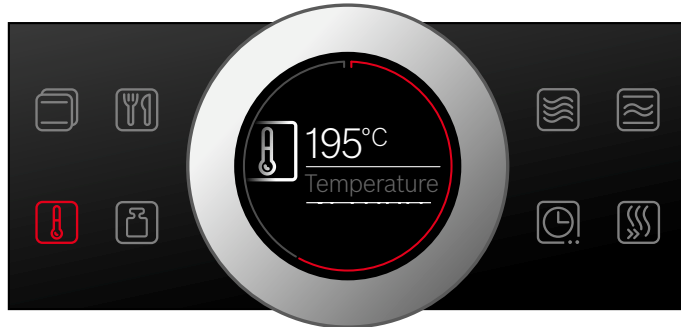
Ví dụ trong hình: Chương trình  **Nướng không khí nóng ở 195 °C.**


1. Xoay vòng xoay để lựa chọn chương trình làm nóng



2. Sau đó bấm chọn  để lựa chọn nhiệt độ mong muốn.


3. Sử dụng vòng xoay để cài đặt nhiệt độ



4. Nhấn nút  Start/Stop để bắt đầu hoạt động. Thời gian trên màn hình bắt đầu thay đổi.




Thiết bị bắt đầu nóng lên.

Khi món ăn đã xong sử dụng phím tắt nguồn để tắt thiết bị  On/Off .

## Thay đổi lựa chọn

1 Bấm giữ phím **▷ Start/ Stop** để hủy chương trình  
2 Sau đó chạm biểu tượng  để lựa chọn chương trình nóng

3 Tiếp đó để chọn thay đổi nhiệt độ bạn bấm chạm , sử dụng vòng xoay để thay đổi nhiệt độ mong muốn

4 Sau đó nhấn phím **▷ Start/ Stop** để bắt đầu hoạt động

## Rapid heating(Chương trình gia nhiệt)


Bằng cách sử dụng chương trình gia nhiệt nhanh chóng, bạn có thể rút ngắn thời gian nhiệt lên 1 cách nhanh chóng.:

### ■ 4D hot air

Để có kết quả tối ưu, bạn cần chọn chương trình này trước sau đó cho thực phẩm vào sau đó .

### Điều chỉnh các thiết lập


■ Đảm bảo bạn đã chọn một loại gia nhiệt phù hợp và thiết lập một nhiệt độ ít nhất 100 ° C. Nếu không, gia nhiệt nhanh không thể được kích hoạt.

1. Lựa chọn chương trình nóng và nhiệt độ.
  2. Chạm biểu tượng 
- Các biểu tượng sáng lên màu đỏ. Một lưu ý xác nhận xuất hiện trên màn hình.

Khi gia nhiệt nhanh chóng đi đến một kết thúc, một âm báo âm thanh và một lưu ý xuất hiện trên màn hình. Các biểu tượng không còn được thắp sáng. Đặt món ăn của bạn trong khoang nấu ăn.




Chú ý: Chỉ cài đặt thời gian sau khi thời gian chương trình gia nhiệt đã hoàn thành



### Hủy bỏ gia nhiệt


Bấm vào biểu tượng 1 lần nữa 

## Tùy chọn cài đặt thời gian

1 số cài đặt thời gian khác

Cài đặt thời gian	Sử dụng
 Cooking time	Sau khi thiết lập thời gian nấu ăn đã trôi qua, thiết bị kết thúc hoạt động tự động.
 End	Nhập thời gian nấu và thời gian kết thúc yêu cầu. Các thiết bị tự động khởi động để các hoạt động kết thúc vào thời gian yêu cầu.
 Timer	Các chức năng hẹn giờ giống như một bộ đếm thời gian . Nó chạy độc lập với các hoạt động và các tùy chọn thời gian khác. Sau khi thiết lập thời gian đã trôi qua, thiết bị không bật hoặc tắt tự động.

■ Bạn có thể gọi lên thời gian nấu ăn và thời gian kết thúc sau khi thiết lập một hoạt động sử dụng nút chạm  . Các bộ đếm thời gian có một lĩnh vực  riêng biệt và có thể điều chỉnh bất cứ lúc nào

■ Một tín hiệu âm thanh sau một thời gian nấu hoặc kỳ tính thời gian đã trôi qua. Bạn có thể hủy bỏ các tín hiệu đầu bằng cách chạm vào các lĩnh vực  .


■ Lưu ý: Bạn có thể thay đổi thời gian tín hiệu âm thanh cho trong các thiết lập cơ bản → trên trang 20

## Cài đặt thời gian nấu

■ Bạn có thể cài đặt thời gian nấu ăn cho món ăn của bạn trên thiết bị. Điều này có nghĩa rằng thời gian nấu ăn không vô tình vượt quá và bạn không cần phải gián đoạn công việc khác để chấm dứt hoạt động.

## Cài đặt

Ví dụ trong hình : thời gian nấu ăn là 45 phút.

1. Thiết lập chương trình và nhiệt độ hoặc cấp độ.
2. Bấm chạm  trước khi bắt đầu .  
Thời gian nấu được tô đậm trong trắng trong màn hình.
3. Xoay bộ chọn quay để đặt thời gian nấu ăn.



Các giá trị được áp dụng sau một vài giây, hoặc bạn có thể chạm vào lĩnh vực của hai lần. Thời gian nấu được hiển thị trong màn hình hiển thị theo phương thức điều hành và nhiệt độ hoặc cấp độ.

#### 4. Nhấn phím **▶ Start/ Stop** để bắt đầu hoạt động

Thời gian nấu đếm ngược trong màn hình.



#### Thiết bị bắt đầu nóng lên

Một khi thời gian nấu ăn đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh xuất hiện. Các thiết bị dừng lại nóng lên. Thời gian nấu quay về **00 m 00 s** trên màn hình.

bạn có thể sử dụng phím **⏸** để thiết lập một thời gian nấu, hoặc sử dụng nút **▶ Start/Stop** để tiếp tục hoạt động mà không có thời gian nấu.

Khi món ăn của bạn đã sẵn sàng, sử dụng nút **⏻ On/Off** để tắt thiết bị

#### Thay đổi và cài đặt

Để thay đổi thời gian nấu, chạm vào nút **⏸** Thời gian nấu được đánh dấu màu trắng và có thể được thay đổi bằng cách sử dụng bộ chọn quay. Sử dụng nút **⏸** để chấp nhận thay đổi.

Nếu bạn muốn hủy bỏ thời gian nấu, thiết lập lại thời gian nấu không. Sau khi thay đổi đã được áp dụng, bạn có thể tiếp tục hoạt động mà không có thời gian nấu ăn bằng cách sử dụng nút **▶ Start/Stop**.

#### Thiết lập thời gian kết thúc

Bạn có thể trì hoãn thời gian nấu ăn kết thúc. Bạn có thể, ví dụ, đặt món ăn của bạn trong khoang nấu ăn vào buổi sáng và thiết lập thời gian nấu ăn để nó sẵn sàng vào giờ ăn trưa.

Ghi chú

- Đảm bảo rằng thức ăn không còn lại trong khoang nấu quá lâu vì nó có thể làm hỏng.
- Không điều chỉnh thời gian kết thúc một lần hoạt động đã bắt đầu. Kết quả nấu nướng sẽ không còn được thỏa đáng.

#### Cài đặt

Sự kết thúc của thời gian nấu có thể bị trì hoãn tối đa là 23 giờ và 59 phút.

Ví dụ trong hình: Các thiết lập thời gian bây giờ là 11h15 phải mất 45 phút và bạn muốn các món ăn để sẵn sàng tại 12:00

1. Thiết lập các chế độ hoạt động và nhiệt độ hoặc cấp độ.
2. Cài đặt thời gian nấu ăn.

3 Trước khi bắt đầu, chạm vào nút Thời gian kết thúc được nêu bật trong màu trắng trong màn hình.

4. Xoay bộ chọn quay để thiết lập một kết thúc thời gian sau đó.



■ Các giá trị được áp dụng sau một vài giây, hoặc bạn có thể chạm vào lĩnh vực **⏸** này một lần nữa. Thời gian kết thúc được hiển thị trong màn hình hiển thị theo phương thức điều hành và nhiệt độ hoặc độ

5. Nhấn phím **▶ Start/ Stop** để bắt đầu hoạt động. Thời gian mà tại đó thiết bị sẽ bắt đầu được hiển thị trong màn hình.



#### ■ Thiết bị bắt đầu nóng lên

Một khi thời gian nấu ăn đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh xuất hiện. Các thiết bị dừng lại nóng lên. Thời gian nấu quay về **00 m 00 s** trên màn hình.

bạn có thể sử dụng phím **⏸** để thiết lập một thời gian nấu, hoặc sử dụng nút **▶ Start/Stop** để tiếp tục hoạt động mà không có thời gian nấu.

Khi món ăn của bạn đã sẵn sàng, sử dụng nút **⏻ On/Off** để tắt thiết bị

#### Thay đổi và hủy bỏ

Để thay đổi thời gian kết thúc, tạm dừng hoạt động với nút **▶ Start/Stop** và sau đó chạm vào biểu tượng **⏸** hai lần Thời gian kết thúc được đánh dấu màu trắng và có thể được thay đổi bằng cách sử dụng bộ chọn quay. Tiếp tục các hoạt động sử dụng **▶ Start/ Stop**

Nếu bạn muốn hủy bỏ thời gian kết thúc, thiết lập lại thời gian kết thúc không. Bạn có thể bắt đầu thiết lập thời gian nấu ăn ngay lập tức sử dụng nút **▶ Start/ Stop**

Lưu ý: Thời gian kết thúc chỉ có thể được thay đổi nếu thời gian nấu không trôi qua. Nếu không kết quả nấu nướng sẽ không còn được thỏa đáng

## Thiết lập bộ đếm thời gian



■ Các bộ đếm thời gian chạy bên cạnh các thiết lập khác. Bạn có thể đặt nó ở bất cứ lúc nào, ngay cả khi thiết bị đã được tắt. Nó có tín hiệu âm thanh riêng của mình để bạn có thể nói cho dù đó là bộ đếm thời gian hoặc một thời gian nấu ăn mà đã trôi qua.

■ Điều chỉnh các thiết lập

Thời gian hẹn giờ luôn luôn bắt đầu ở 0:00 .


Các giá trị cao hơn, lớn hơn thời gian các bước khi thiết lập các bộ đếm thời gian.

Các thiết lập tối đa là 24 giờ.

1. Bấm chạm biểu tượng .  
Các biểu tượng sáng lên màu đỏ. Trên màn hình, thời gian hẹn giờ đã được thể hiện trong màu trắng và lấy nét.
2. Cài đặt thời gian hẹn giờ bằng bộ chọn xoay
3. Bấm chạm biểu tượng  để bắt đầu.  
Lưu ý: Sau một vài giây, hẹn giờ cũng bắt đầu tự động hoạt động.  
Thời gian hẹn giờ đếm ngược giảm dần

Mẹo: Nếu thời gian bộ đếm thời gian liên quan đến các hoạt động thiết bị, sử dụng thời gian nấu ăn. Hiện có thể nhìn thấy ở phía trước và thiết bị sẽ tự động tắt.

### Thay đổi và hủy bỏ

Để thay đổi thời gian hẹn giờ, chạm vào trường . Thời gian hẹn giờ được hiển thị màu trắng và trong tập trung, và có thể được thay đổi bằng cách sử dụng bộ chọn quay.

Nếu bạn muốn hủy bỏ bộ đếm thời gian, thiết lập lại thời gian hẹn giờ bằng không. Sau khi thay đổi đã được áp dụng, các biểu tượng không còn được thấp sáng

## Microwave (Chế độ lò vi sóng)

■ Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để nấu ăn, làm nóng hoặc rã đông thực phẩm nhanh chóng. Lò vi sóng có thể được sử dụng riêng hoặc kết hợp với một loại nóng.

■ Để đảm bảo sử dụng tối ưu của lò vi sóng, xin vui lòng thực hiện các ghi chú trên đồ nấu nướng và làm quen với các dữ liệu trong các bảng ứng dụng ở phần cuối của hướng dẫn.

### Dụng cụ nhà bếp

■ Không phải tất cả đồ nấu nướng phù hợp cho lò vi sóng. Để đảm bảo rằng thực phẩm của bạn được gia nhiệt và thiết bị không bị hư hỏng, chỉ sử dụng dụng cụ nấu thích hợp cho lò vi sóng.

■ Dụng cụ nấu chịu nhiệt làm bằng thủy tinh, gốm sứ thủy tinh, sứ hoặc nhựa chịu nhiệt phù hợp. Những vật liệu này cho phép các lò vi sóng đi qua. Bạn cũng có thể sử dụng gốm nếu nó đã được hoàn toàn bằng kính và không có vết nứt.

■ Để nướng trong hoạt động kết hợp, bạn có thể sử dụng bình thường khay kim loại nướng. Điều này có nghĩa rằng các bánh cũng chín vàng từ bên dưới.

■ Món ăn trong khay kim loại không thích hợp cho các ứng dụng khác trong lò vi sóng. Kim loại không cho phép lò vi sóng đi qua. Thực phẩm trong các thùng chứa kim loại được bảo hiểm sẽ vẫn còn lạnh.

### Kiểm tra độ thích hợp của khay ,hộp đựng

Thực hiện các thử nghiệm sau đây nếu bạn không chắc liệu đồ nấu nướng của bạn là phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

1. Đặt từng khay, hộp vào lò ở công suất tối đa đối với thời gian 30 giây đến 1 phút để kiểm tra độ phù hợp.
2. Kiểm tra nhiệt độ của các dụng cụ nhà bếp trong thời gian này. Các dụng cụ nhà bếp là không phù hợp thì nó trở nên nóng, và có tia lửa được tạo ra trong khi thử
3. Trong trường hợp này, dừng kiểm tra. và tắt lò .chọn khay hoặc hộp khác

## Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận tiếp cận trở nên rất nóng khi hoạt động. Không bao giờ chạm vào bộ phận nóng. Giữ trẻ em ở một khoảng cách an toàn.

### ■ Bao gồm phụ kiện

**Chỉ có giá dây đi kèm theo máy là phù hợp khi sử dụng cho chương trình lò vi sóng.**

Khi sử dụng lò vi sóng, **giá dây** là tốt nhất để chèn phụ kiện ở cấp 1, trừ khi có quy định khác. □

Nếu bạn sử dụng chảo phở quết hoặc khay nướng, điều này có thể tạo ra tia lửa, có thể làm hỏng ngăn nấu ăn.

Khi sử dụng thiết bị này kết hợp với lò vi sóng hoặc chế độ “Món ăn”, bạn có thể sử dụng chảo, khay nướng phở quết hoặc bất kỳ phụ kiện khác đã được bao gồm với thiết bị này.

### ■ Thiết lập công suất vi sóng



Một loạt các thiết lập công suất lò vi sóng rất thích hợp với nhiều loại thực phẩm khác nhau và chuẩn bị thức ăn có sẵn.

Để vận hành lò vi sóng, thời gian nấu phải luôn luôn được cài đặt. Bạn có thể áp dụng thời gian nấu mặc định hoặc điều chỉnh nó trong màn hình.

Công suất	Sử dụng	Thời gian nấu tối đa
90 W	Rã đông thực phẩm mỏng manh	1h 30 phút
180 W	Cho rã đông và tiếp tục nấu ăn	1h 30 phút
360 W	Để nấu thịt và làm nóng thức ăn mỏng manh	1h 30 phút
600 W	Làm nóng và nấu ăn.	1h 30 phút
1000 W	làm nóng chảy ở nhiệt độ cao	30 phút

## Cài đặt lò vi sóng

Trước khi lựa chọn chương trình lò vi sóng, quan sát các thông tin liên quan đến khay, hộp, giá, cốc phù hợp

1. Chạm vào biểu tượng  trên màn hình. Các thiết lập công suất vi sóng được làm nổi bật bằng màu trắng trong màn hình.
2. Xoay vòng chọn xoay để thiết lập công suất vi sóng.
3. Chạm biểu tượng  trên màn hình. thời gian nấu được làm nổi bật bằng màu trắng trong màn hình.
4. Xoay vòng chọn xoay để thiết lập thời gian nấu.
5. Nhấn nút **▷ Start/Stop** để bắt đầu. Thời gian nấu đếm ngược trong màn hình. Dòng sười âm không xuất hiện khi sử dụng ở chế độ lò vi sóng

Thiết bị bắt đầu hoạt động.

Sau thời gian nấu ăn 1 tín hiệu âm thanh xuất hiện ,lúc đó thiết bị ngưng hoạt động và thời gian nấu trở về **00 m 00 s** xuất hiện trên màn hình.

Khi đó món ăn của bạn đã sẵn sàng nhấn nút **⓪ On/ Off** để tắt thiết bị và lấy thực phẩm.

## Thay đổi và hủy bỏ

Sau khi bắt đầu thiết bị, thời gian nấu vẫn đang nổi bật. Khi bạn di chuyển chọn quay, thời gian nấu được thay đổi và áp dụng ngay lập tức.

1. Sử dụng nút **▷ Start/Stop** để tạm dừng thiết bị.
2. Sử dụng bộ xoay chọn lựa cài đặt công suất lò vi sóng thích hợp.

3. Sử dụng nút **▷ Start/Stop** để tiếp tục hoạt động

Nếu bạn muốn hủy bỏ chế độ hoạt động lò vi sóng, sử dụng nút **▷ Start/Stop** để tạm dừng hoạt động và chọn chế độ hoạt động khác.

## Cài đặt vi sóng kết hợp(Combi)




Bạn có thể thiết lập các lò nướng và lò vi sóng cùng một lúc. Các thực phẩm trở nên giòn và có màu vàng nâu. Nó là nhanh hơn nhiều và tiết kiệm năng lượng..

Kết hợp có thể bao gồm:

- **90 w + 4D hot air**
- **90 w + Hot air grill**
- **180 w + Hot air grill**
- **360 w + Hot air grill**

Trước khi lựa chọn chương trình lò vi sóng kết hợp,

quan sát các thông tin liên quan đến khay, hộp, giá, cốc phù hợp


1. Chạm vào biểu tượng  trên màn hình. Các thiết lập công suất vi sóng được làm nổi bật bằng màu trắng trong màn hình.
2. Xoay chọn quay để thiết lập sự kết hợp cần thiết.
3. Chạm biểu tượng  nhiệt độ được làm nổi bật bằng màu trắng trong màn hình
4. Xoay chọn quay để thiết lập nhiệt độ mong muốn
5. Chạm biểu tượng  thời gian nấu được làm nổi bật bằng màu trắng trong màn hình
6. Xoay chọn quay để thiết lập thời gian nấu mong muốn
7. Nhấn nút **▷ Start/Stop** để bắt đầu. Thời gian nấu đếm ngược trong màn hình. Thiết bị bắt đầu hoạt động.

Sau thời gian nấu ăn 1 tín hiệu âm thanh xuất hiện ,lúc đó thiết bị ngưng hoạt động và thời gian nấu trở về 00 m 00 s xuất hiện trên màn hình.

Khi đó món ăn của bạn đã sẵn sàng nhấn nút **⓪ On/ Off** để tắt thiết bị và lấy thực phẩm.

## Thay đổi và hủy bỏ

Sau khi bắt đầu các thiết bị, nhiệt độ vẫn làm nổi bật. Khi bạn di chuyển chọn quay, nhiệt độ thay đổi và áp dụng ngay lập tức.

Chạm vào trường  và di chuyển chọn quay để thay đổi thời gian nấu ăn. Các thay đổi được áp dụng ngay lập tức

Sử dụng phím **▷ Start/Stop** tạm dừng các hoạt động trước để thay đổi kết hợp vi sóng. xoay bộ chọn quay để thay đổi sự kết hợp.





Lưu ý: Nếu bạn thay đổi sự kết hợp, các thiết lập khác cũng được thiết lập lại.  
Nếu bạn muốn hủy bỏ chế độ hoạt động MicroCombi, sử dụng **▶ Start/Stop** để tạm dừng hoạt động và chọn chế độ hoạt động khác

## Drying ( sấy khô)

Làm khô khoang nấu sau khi hoạt động để đảm bảo rằng không có hơi ẩm vẫn còn.

Bắt đầu chương trình

Trong quá trình sấy, ngăn nấu ăn được làm nóng lên do đó độ ẩm trong khoang nấu ăn bốc hơi. Sau đó mở cửa thiết bị sao cho hơi nước thoát ra.


1. Để thiết bị nguội bớt
2. Làm sạch các mảng bám cứng ra khỏi khoang máy
3. **Bật nguồn thiết bị  On/Off**
4. **Chạm biểu tượng **  
Các loại đầu tiên của hệ thống sưởi xuất hiện trong màn hình
5. Xoay bộ chọn xoay đến khi  **Dry** Xuất hiện  
Lưu ý: Nhiệt độ và thời gian được cài đặt sẵn để các giá trị cố định và không thể thay đổi.
6. **Nhấn nút **▶ Start/Stop** để bắt đầu.**  
chương trình bắt đầu và kết thúc sau 10 phút.
7. **Mở cửa thiết bị và để nó mở cho 1-2 phút để độ ẩm trong khoang nấu ăn có thể thoát ra ngoài.**

## Sấy khoang nấu ăn bằng tay

1. Để nguội thiết bị.
2. Làm sạch bất kỳ bụi bẩn từ khoang nấu ăn.
3. Làm khô khoang nấu ăn với một miếng vải mềm.
4. Mở cửa thiết bị mở trong một giờ để ngăn nấu ăn khô hoàn toàn.


## Khóa trẻ em


Thiết bị của bạn được trang bị khóa trẻ em tránh cho chúng điều khiển thiết bị khi đang hoạt động.

Bảng điều khiển đã bị khóa và không có cài đặt có thể được thực hiện. Chỉ duy nhất có thể tắt nguồn được tắt bằng cách sử dụng nút ** On / Off**.

## Kích hoạt và hủy khóa trẻ em

Bạn có thể kích hoạt chức năng này trong khi thiết bị đã tắt hoặc đang hoạt động.

Nhấn giữ biểu tượng  khoảng 4 giây. Một lưu ý xác nhận xuất hiện trên màn hình.






Khi biểu tượng  sáng đỏ lên tức là chương trình khóa trẻ em đã được kích hoạt.

## Cài đặt cơ bản

Có các cài đặt khác nhau có sẵn cho bạn để giúp sử dụng thiết bị của bạn một cách hiệu quả và đơn giản. Bạn có thể thay đổi các thiết lập theo yêu cầu.


### Thay đổi các thiết lập cơ bản

Thiết bị của bạn phải được tắt

1. Chạm biểu tượng  khoảng 5 giây. Các ghi chú cài đặt xuất hiện trên màn hình.
2. Nhấn nút  để xác nhận các cài đặt. Thiết lập đầu tiên “ngôn ngữ” xuất hiện trên màn hình.
3. Xoay bộ chọn quay để thay đổi các thiết lập theo yêu cầu.
4. Nhấn nút . Các thiết lập tiếp theo được hiển thị trên màn hình và có thể được thay đổi bằng cách sử dụng bộ chọn quay.
5. Nhấn nút  vào cài đặt khác, tắt cả các thiết lập và sử dụng bộ chọn quay để thực hiện thay đổi theo yêu cầu.
6. Khi kết thúc cài đặt, nhấn và giữ nút  cho khoảng 3 giây để xác nhận cài đặt.

Một lưu ý được hiển thị trên màn hình để xác nhận rằng các thiết lập đã được lưu.

### Hủy bỏ

Nếu bạn không muốn lưu lại các cài đặt bạn có thể bấm nút  để hủy bỏ. Một lưu ý được hiển thị trên màn hình để xác nhận rằng các thiết lập đã không được lưu.

### Danh sách cài đặt cơ bản

Tùy thuộc vào các tính năng của thiết bị của bạn, không phải tất cả các thiết lập cơ bản có thể truy cập.

Cài đặt	Lựa chọn
Language (Ngôn ngữ)	Ngôn ngữ khác có thể được chọn
Clock (Thời gian)	Đồng hồ theo định dạng 24 giờ
Audible signa (Tín hiệu âm thanh)	Thời gian nấu ngắn (30 giây). Thời gian nấu trung bình (1 phút.) * Thời gian nấu dài (5 phút.)
Button tone (Giai điệu nút)	Switched on (Bật) Switched off ( Tắt)* (âm báo nút nguồn vẫn có )
Ánh sáng màn hình	cấp 5
Đồng hồ hiển thị Clock display	Off(Tắt) Digital*(Kỹ thuật số)
Lighting (Chiếu sáng)	Off during operation(Tắt) On during operation*(bật)
Childproof lock (khóa trẻ em)	Button lock only*(Chỉ khóa phím) Door lock and button lock (Cánh Cửa và bàn phím)
Automatic continue (Tự động tiếp tục)	Không tiếp tục tự động * Khi đóng cửa (Chỉ áp dụng đối với phương thức điều hành lò vi sóng)

Operation after switching on (Hoạt động sau khi bật)	Types of heating*( loại sưởi ấm) Microwave( Chương trình vi sóng) MicroCombi (vi sóng kết hợp) AutoCook
Night-time darkening (Ban đêm thời gian)	Switched off*Tắt Switched on Mở
Brand logo (Logo thương hiệu)	Display*( Hiển thị) Do not display (Không hiển thị)
Fan run-on time (Quạt vào thời gian)	Recommended*(Gợi ý) Minimum (mức tối thiểu)
Sabbath mode (Chế độ sabbath)	Switched on (bật) Switched off* (tắt)
Factory settings (Cài đặt tại nhà máy)	Restore ( Đặt lại) Do not restore* (không đặt lại)

Lưu ý: Thay đổi các thiết lập độ sáng ngôn ngữ, nút âm thanh và màn hình hiển thị có hiệu lực ngay lập tức. Tất cả các thay đổi khác có hiệu lực sau khi cài đặt đã được thay đổi.





### Cắt điện

Những thay đổi bạn thực hiện cho các thiết lập được lưu ngay cả sau khi cắt điện.

Bạn chỉ phải thiết lập lại các cài đặt cho việc sử dụng ban đầu sau cắt điện lâu dài .

### Thay đổi thời gian

Thiết bị phải ở chế độ tắt

1. Chạm biểu tượng  khoảng 5 giây. Các ghi chú cài đặt xuất hiện trên màn hình..
2. Nhấn nút  để xác nhận vào các cài đặt. Thiết lập đầu tiên “ngôn ngữ” xuất hiện trên màn hình.
3. Nhấn nút . Các cài đặt cho đồng hồ xuất hiện.
4. Xoay bộ chọn quay để thay đổi các thiết lập thời gian
5. Nhấn và giữ nút  cho khoảng 3 giây để xác nhận cài đặt.

Một lưu ý được hiển thị trên màn hình để xác nhận rằng các thiết lập đã được lưu.



## Làm sạch thành phần

Với sự chăm sóc tốt và làm sạch, thiết bị của bạn sẽ giữ được sự xuất hiện của nó và vẫn đầy đủ chức năng trong một thời gian dài tới. Chúng tôi sẽ giải thích ở đây như thế nào, bạn nên chăm sóc đúng cách cho và làm sạch thiết bị của bạn.

### Chất tẩy rửa thích hợp

Để đảm bảo rằng các bề mặt khác nhau được không bị hư hỏng bằng cách sử dụng các chất làm sạch sai, quan sát các thông tin trong bảng. Tùy thuộc vào mô hình thiết bị, không phải tất cả các lĩnh vực được liệt kê có thể được trên / trong thiết bị của bạn.

Chú ý!

Nguy cơ tổn thương bề mặt Không được sử dụng:

- Chất tẩy rửa khắc nghiệt hoặc mài mòn,
- Chất làm sạch với một nồng độ cồn cao,
- Miếng tẩy rửa Cứng hoặc làm sạch với miếng bọt biển,
- Tẩy rửa áp lực cao hoặc chất tẩy rửa hơi nước,
- Tẩy rửa đặc biệt để làm sạch thiết bị khi nó còn nóng.

Rửa vải xốp mới kỹ lưỡng trước khi sử dụng.

Mẹo: làm sạch Rất khuyến khích và chăm sóc sản phẩm có thể được mua thông qua các dịch vụ sau bán hàng. Quan sát hướng dẫn của nhà sản xuất tương ứng

: Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Các thiết bị trở nên rất nóng. Không bao giờ chạm vào các bề mặt bên trong của khoang nấu ăn hoặc các yếu tố sưởi ấm. Luôn cho phép thiết bị nguội. Không cho trẻ ở một khoảng cách an toàn.

Khu vực	Làm sạch
<b>Ngoại thất thiết bị</b>	
Mặt trước thiết bị với inox	Nước xà phòng nóng: Lau chùi bằng khăn mềm và lau khô bằng vải mềm. Hủy bỏ đốm cặn, dầu mỡ, tinh bột và (ví dụ lòng trắng trứng) ngay lập tức. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn thủy tinh hoặc kim loại hoặc dùng kim loại để cạo bề mặt bị bám cặn ..
Phần bằng nhựa	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng vải mềm và lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng vật sắc nhọn làm sạch
Bề mặt sơn	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng vải mềm và lau khô bằng vải mềm.
Bảng điều khiển	Nước xà phòng nóng hoặc dung dịch giấm: Lau chùi bằng vải mềm và lau khô bằng vải mềm.

Tấm cửa	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng vải mềm và lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng vật sắc nhọn làm sạch
Tay nắm cửa	Nước xà phòng nóng .Lau chùi bằng vải mềm và lau khô bằng vải mềm. Nếu dung dịch khử cặn tiếp xúc với tay nắm cửa, lau sạch nó ngay lập tức. Nếu không, bất kỳ vết bẩn sẽ không thể được gỡ bỏ.

### Appliance interior

Bề mặt tráng men	Nước xà phòng nóng hoặc dung dịch giấm: Lau chùi bằng vải mềm và lau khô bằng vải mềm. Nếu lò là rất bẩn: sử dụng trình dọn dẹp lò, Nó là tốt nhất để sử dụng một miếng bọt biển . Không sử dụng chất tẩy rửa lò quá mạnh hoặc các vật liệu mài mòn. miếng tẩy rửa, miếng xốp thô và chất tẩy rửa mạnh cũng không phù hợp.
Kính che cho chiếu sáng nội thất	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng khăn lau bát đĩa và sau đó lau khô bằng vải mềm. Nếu khoang nấu bẩn nặng nề, sử dụng sạch lò.
Con dấu cửa Không gỡ bỏ.	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng khăn lau bát đĩa và sau đó lau khô bằng vải mềm.
Nắp cửa thép không gỉ	Chất làm sạch phù hợp Quan sát hướng dẫn của nhà sản xuất. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ. Tháo nắp cửa để làm sạch
Khung cửa nội thất bằng thép không gỉ	Chất làm sạch phù hợp Quan sát hướng dẫn của nhà sản xuất. Không sử dụng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ. Tháo nắp cửa để làm sạch
Thanh ray	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng khăn lau bát đĩa và lau khô bằng vải mềm.
Kéo ra hệ thống	Nước xà phòng nóng: Lau chùi bằng vải mốt ăn hoặc bàn chải. Không loại bỏ các chất bôi trơn trong các đường ray được kéo ra .Cách tốt nhất để làm sạch là cho chúng vào máy rửa bát
Phụ kiện	Nước xà phòng nóng Lau chùi bằng khăn lau bát đĩa và sau đó lau khô bằng vải mềm.

## Notes

- Khác biệt nhẹ trong màu sắc trên mặt trước của thiết bị này được gây ra bởi việc sử dụng các vật liệu khác nhau, chẳng hạn như thủy tinh, nhựa và kim loại.
- Vết trên các tấm cửa, mà trông giống như vết, được gây ra bởi sự phản xạ do chiếu sáng nội thất.
- Men được nung trên tại temperatures. This rất cao có thể gây ra một số biến đổi màu sắc nhẹ. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động. Các cạnh của khay mỏng không thể được tráng men hoàn toàn. Kết quả là, các cạnh có thể được thô. Điều này không làm ảnh hưởng đến bảo vệ chống ăn mòn.

## Giữ thiết bị làm sạch

Luôn giữ thiết bị sạch và loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức để làm lắng đọng cứng đầu của đất không xây dựng lên.

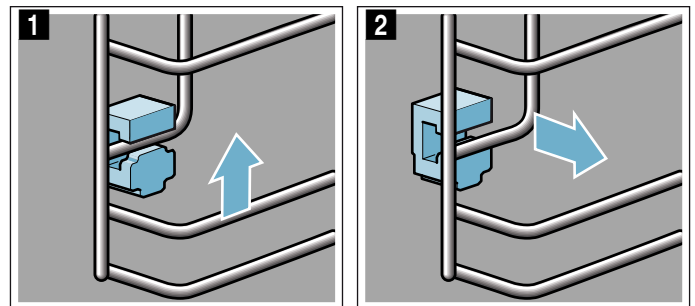
### Lời khuyên

- Làm sạch khoang nấu ăn sau mỗi lần sử dụng. Điều này sẽ đảm bảo bụi bẩn mà không thể được nướng trên.
- Luôn luôn loại bỏ đốm của cặn, dầu mỡ, tinh bột và albumin (ví dụ lòng trắng trứng) ngay lập tức.
- Sử dụng chảo phở quát để nướng bánh rất ẩm ướt.
- Sử dụng khay thích hợp cho món rang, ví dụ một món ăn rang.

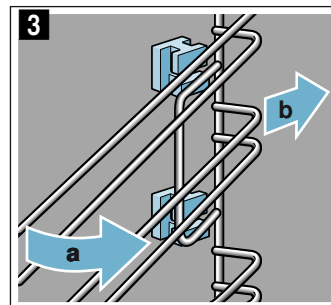
## Thanh ray

Tháo bỏ ray

1. Đẩy về phía trước và kéo lên trên (fig. 1)
2. Tách ra ngoài (fig. 2).



3. Sau đó xoay toàn bộ lan can ra phía ngoài, **a** và tách nó tại **b** (fig. 3).




Làm sạch đường ray với chất làm sạch và một miếng bọt biển. Đối với các cặn của bụi bẩn, sử dụng một bàn chải để làm sạch

## ? Bảng sự cố

Nếu một lỗi xảy ra, thường có một lời giải thích đơn giản. Trước khi gọi các dịch vụ sau bán hàng, xin vui lòng tham khảo các bảng lỗi và cố gắng sửa chữa lỗi chính mình

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Gợi ý
Thiết bị không hoạt động	Cầu chì bị cắt	Kiểm tra cầu dao hoặc cầu chì
	Mất nguồn	Kiểm ra điện khu vực bếp
Dòng chữ " <b>Sprache Deutsch</b> " xuất hiện trên màn hình	Mất nguồn	Cài đặt lại ngôn ngữ và thời gian
Thời gian không xuất hiện khi thiết bị đã được tắt.	Thay đổi cài đặt cơ bản	Thay đổi cài đặt cơ bản của đồng hồ trên màn hình
Các thiết bị không nóng lên; biểu tượng [Z] sáng lên trên màn hình.	Chế độ demo được kích hoạt trong các thiết lập cơ bản.	Tóm lại ngắt kết nối thiết bị từ nguồn điện (tắt cầu dao điện trong hộp cầu chì) và sau đó tắt chế độ demo trong các thiết lập cơ bản trong vòng 3 phút.
Bộ chọn quay không thể sử dụng được	Bộ chọn quay bị bụi bẩn hoặc ẩm	Dùng móng tay tách vòng tròn xoay ra khỏi mặt điều khiển, sau đó lấy khăn khô lau sạch bụi hoặc sấy khô nếu bị ẩm
Bộ chọn quay có thể không còn được quay một cách dễ dàng.	Có bụi bẩn dưới chọn quay.	Dùng móng tay tách vòng tròn xoay ra khỏi mặt điều khiển, sau đó lấy khăn khô lau sạch bụi hoặc sấy khô nếu bị ẩm Không nên tháo thường xuyên tránh những hỏng hóc không đáng có

### Thông báo lỗi trên màn hình

Khi một thông báo lỗi xuất hiện trên màn hình với "**D**" hay "**E**", ví dụ **D0111** hoặc **E0111**, tắt thiết bị và khởi động một lần nữa bằng cách sử dụng  On/Off.

Nếu đó là một lỗi một lần, màn hình hiển thị đi ra ngoài.

Nếu thông báo lỗi xuất hiện một lần nữa, hãy gọi dịch vụ bảo hành và báo báo lỗi chính xác.



## Dịch vụ sau bán hàng

Dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi là có cho bạn nếu thiết bị của bạn cần phải được sửa chữa. Chúng tôi sẽ luôn tìm ra giải pháp phù hợp để tránh những rắc rối không cần thiết từ một kỹ thuật viên dịch vụ.

Hãy luôn giữ phiếu bảo hành khi bạn đã mua máy, điều này sẽ giúp bạn và chúng tôi có được những thuận lợi hơn khi máy gặp sự cố

Hãy yêu cầu người bán hàng giao phiếu bảo hành cho bạn, vì chỉ khi bạn giữ nó thì thiết bị của bạn mới có được những chính sách hợp lý khi bảo hành thiết bị

**Trung tâm bảo hành bosch: 043.543. 0479**  
**hoặc theo số hotline : 091.479.4088.**

Xin lưu ý rằng sẽ có một khoản chi phí cho một chuyến thăm của một kỹ thuật viên dịch vụ trong trường hợp có sự cố, ngay cả khi thiết bị của bạn vẫn còn thời hạn bảo hành.


Xin vui lòng tìm hiểu nguyên nhân hư hỏng trước khi gọi trung tâm bảo hành.







## Bảng món ăn

Đối với chương trình nấu ăn tự động thì bạn chỉ cần lựa chọn chính xác trọng lượng của thực phẩm.

## Chương trình lựa chọn

-  4D hot air

Món ăn	Phụ kiện	Vị trí giá	Chương trình nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu Ăn
<b>Bánh</b>					
Shortbread (loại bánh mì ngắn)	Khay nướng bánh	1		140-150**	25-35
Small cakes, (bánh nhỏ, 2 tầng)	Khay nấu nướng+ Khay nướng bánh	3+1		140**	35-45
bánh xốp Fatless	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		160-170*	30-45
Apple pie (Bánh táo)	2 x black plate tins, diameter 20 cm	1		160-170	70-80


\*Làm nóng, không sử dụng chức năng nhiệt nhanh



\*\* Làm nóng trong 5 phút, không sử dụng chức năng nhiệt

## Grilling (Nướng)

Ngoài ra đặt trong chảo phở quát. Các chất lỏng sẽ giữ lại và khoang nấu vẫn sạch.

Các loại sườn ẩm sử dụng:




-  Grill, large area








Món ăn	Phụ kiện	Vị trí giá	Chương trình nóng	Cài đặt nướng	Thời gian nấu Ăn
<b>Nướng</b>					
Bánh mì nướng màu vàng nâu	Giá dây	3		3	2-6
Bánh mì kẹp thịt bò, x 12*	Giá dây	2		3	20-30
<b>Quay sau khi 2/3 tổng thời gian</b>					

## Chuẩn bị thức ăn với lò vi sóng

Khi chuẩn bị thức ăn trong lò vi sóng, luôn luôn sử dụng đồ nấu nướng mà là chịu nhiệt và thích hợp cho việc sử dụng lò vi sóng. Quan sát các ghi chú trên phụ kiện phù hợp cho lò vi sóng. ~ “Lò vi sóng” trên trang 9

Nếu bạn đặt đồ nấu nướng của bạn lên giá dây, trượt giá dây với rãnh khay “lò vi sóng” đối diện với cửa thiết bị và lan can bên ngoài hướng xuống dưới. Các loại sưởi ẩm sử dụng:

-  4D hot air
-  Circulated air grilling
-  Microwave

Món ăn	Phụ kiện, khay	Vị trí khay	Chương trình nóng	Nhiệt độ °C	Công suất lò vi sóng	Thời gian nấu Ăn
<b>Microwave defrosting ( Rã đông với lò vi sóng)</b>						
<b>Meat □ (Thịt)</b>	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		-	180	5
					90	10-15
<b>Microwave cooking ( Nấu ăn với lò vi sóng)</b>						
Món trứng	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		-	360	20
					180	20-25
Bánh, ẩm bánh bông lan	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		-	600	7-9
Ô bánh mì thịt	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		-	600	22-27
<b>Combined microwave cooking (kết hợp vi sóng và nướng)</b>						
Khoai tây	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		150-170	360	25-30
Bánh ngọt	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		190-210	180	12-18
Thịt gà*	Khay nấu ăn , không đậy nắp	1		180-200	360	25-35
<b>Quay sau khi 2/3 tổng thời gian</b>						



CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI HMH VIỆT NAM  
Số 51- Trần Duy Hưng, Trung Hòa , Cầu Giấy, Hà Nội  
Tell : 043 543 0479  
Fax : 043 641 7498  
Email : info@hmh.com.vn  
Web : www.hmh.com.vn



9001052306  
951013