

beko

Lò Nướng Âm Tủ

Hướng Dẫn Sử Dụng



BBCW13400X
BBCW18400B

385441683_1/ EN/ DE/ R.AB/ 12.09.2022 11:54
7757787661-7768282942



Chào mừng bạn đến với Beko!

Kính gửi Quý khách hàng,

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm Beko. Chúng tôi muốn sản phẩm của bạn, được sản xuất với chất lượng và công nghệ cao, để cung cấp cho bạn hiệu quả tốt nhất. Do đó, hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và bất kỳ tài liệu nào khác được cung cấp trước khi sử dụng sản phẩm.

Hãy ghi nhớ tất cả các thông tin và cảnh báo được nêu trong hướng dẫn sử dụng. Bằng cách này, bạn sẽ bảo vệ bản thân và sản phẩm của mình trước những nguy hiểm có thể xảy ra. Giữ hướng dẫn sử dụng. Nếu bạn đưa sản phẩm cho người khác, hãy đưa hướng dẫn sử dụng với nó. Các điều kiện bảo hành, phương pháp sử dụng và khắc phục sự cố cho sản phẩm của bạn được cung cấp trong sách hướng dẫn này.

Các biểu tượng và mô tả của chúng trong hướng dẫn sử dụng:



Nguy hiểm có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích.



Thông tin quan trọng hoặc mẹo sử dụng hữu ích.



Sách hướng dẫn sử dụng.



Cảnh báo bề mặt nóng.

Chú Ý Nguy hiểm có thể dẫn đến thiệt hại vật chất cho sản phẩm hoặc môi trường của sản phẩm.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



1 Hướng Dẫn An Toàn

- Phần này bao gồm các hướng dẫn an toàn cần thiết để ngăn ngừa nguy cơ thương tích cá nhân hoặc thiệt hại vật chất.
- Nếu sản phẩm được bàn giao cho người khác để sử dụng cá nhân hoặc mục đích sử dụng cũ, hướng dẫn sử dụng, nhãn sản phẩm và các tài liệu và bộ phận liên quan khác cũng phải được cung cấp.
- Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại có thể xảy ra nếu những sự xâm phạm này không được quan sát.
- Việc không tuân theo các hướng dẫn này sẽ làm mất hiệu lực bất kỳ bảo hành nào.
- Luôn luôn có các công việc lắp đặt và sửa chữa được thực hiện bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc một người mà công ty nhập khẩu sẽ giải thích.
- Chỉ sử dụng phụ tùng và phụ kiện chính hãng.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ thành phần nào của sản phẩm trừ khi nó được quy định rõ ràng trong hướng dẫn sử dụng.
- Không thực hiện sửa đổi kỹ thuật trên sản phẩm.



1.1 Mục đích sử dụng

- Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng tại nhà. Nó không phù hợp để sử dụng thương mại.
- Không sử dụng sản phẩm trong gar-dens, ban công hoặc ngoài trời khác. Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và trong nhà bếp nhân viên của các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
- **CẢNH BÁO:** Sản phẩm này chỉ nên được sử dụng cho mục đích nấu ăn. Nó không nên được sử dụng cho các mục đích khác nhau, chẳng hạn như sưởi ấm căn phòng.
- Lò nướng có thể được sử dụng để rã đông, làm nóng, chiên và nướng thức ăn.
- Sản phẩm này không nên được sử dụng để sưởi ấm, sấy khô bằng cách treo khăn hoặc quần áo trên tay cầm.



1.2 An toàn cho trẻ em, người dễ bị tổn thương và thú cưng

- Sản phẩm này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người chưa phát triển các kỹ năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức, miễn là họ được giám sát hoặc đào tạo về việc sử dụng an toàn của sản phẩm.

- Trẻ em không nên chơi với sản phẩm. Trẻ em không nên thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi có người giám sát chúng.
- Sản phẩm này không nên được sử dụng bởi những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế (bao gồm cả trẻ em), trừ khi họ được giữ dưới sự giám sát hoặc nhận được các hướng dẫn cần thiết.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với sản phẩm.
- Các sản phẩm điện là dan-gerous cho trẻ em và vật nuôi. Trẻ em và vật nuôi không được chơi cùng, trèo lên hoặc nhập sản phẩm.
- Không đặt các vật mà chil- dren có thể chạm vào sản phẩm.
- **CẢNH BÁO:** Trong quá trình sử dụng, các bề mặt dễ tiếp cận của sản phẩm là nóng. Giữ trẻ em tránh xa sản phẩm.
- Giữ các vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em. Có nguy cơ chấn thương và nghẹt thở.

- Khi cửa mở, không đặt bất kỳ vật nặng nào lên đó hoặc cho phép trẻ em ngồi lên đó. Bạn có thể làm cho lò bị lật hoặc làm hỏng bản lề cửa.
- Vì sự an toàn của trẻ em, hãy cắt phích cắm điện và làm cho sản phẩm không thể hoạt động trước khi vứt bỏ sản phẩm.



1.3 An Toàn Điện

- Cắm sản phẩm vào ổ cắm có rãnh được bảo vệ bằng cầu chì phù hợp với chuột hiện tại được chỉ định trên loại la- bel. Có gian hàng nối đất được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ. Không sử dụng sản phẩm mà không nối đất theo quy định của địa phương / quốc gia.
- Phích cắm hoặc thiết bị điện của sản phẩm phải ở nơi dễ tiếp cận (nơi nó sẽ không bị ảnh hưởng bởi ngọn lửa của bếp nấu ăn). Nếu điều này là không thể, cần có một cơ chế (cầu chì, công tắc, công tắc phím, v.v.) trên lắp đặt điện mà sản phẩm được kết nối, tuân thủ các quy định về điện và tách tất cả các cực khỏi lưới làm việc.

- Sản phẩm không được cắm vào ổ cắm trong quá trình lắp đặt, sửa chữa và vận chuyển.
- Cắm sản phẩm vào ổ cắm đáp ứng các giá trị điện áp và tần số được chỉ định trên nhãn loại.
- Nếu sản phẩm của bạn không có cáp nguồn, chỉ sử dụng cáp nguồn được mô tả trong phần "Thông số kỹ thuật".
- Không làm kẹt cáp nguồn bên dưới và phía sau sản phẩm. Không đặt vật nặng lên cáp nguồn. Cáp nguồn không được uốn cong, nghiền nát và kết hợp với bất kỳ nguồn nhiệt nào.
- Bề mặt phía sau của lò bị nóng khi sử dụng. Dây nguồn không được chạm vào mặt sau, các kết nối có thể bị hỏng.
- Không kẹt dây cáp điện vào cửa lò và không vượt qua chúng trên bề mặt nóng. Nếu không, cách điện cáp có thể tan chảy và gây cháy do đoản mạch.
- Chỉ sử dụng cáp gốc. Không sử dụng cáp hoặc cáp trung gian bị cắt hoặc bị hỏng.
- Nếu cáp nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc người được công ty nhập khẩu cified để ngăn ngừa những nguy hiểm có thể xảy ra.
- **CẢNH BÁO:** Trước khi thay thế đèn lò, hãy nhớ ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện để tránh nguy cơ bị điện giật. Rút phích cắm của sản phẩm hoặc tắt cầu chì khỏi hộp cầu chì.

Nếu sản phẩm của bạn có cáp nguồn và phích cắm:

- Không cắm sản phẩm vào ổ cắm lỏng lẻo, đã ra khỏi ổ cắm, bị hỏng, bẩn, nhờn, có nguy cơ tiếp xúc với nước (ví dụ: nước có thể rò rỉ từ quầy).
- Không bao giờ chạm vào phích cắm bằng tay ướt! Không bao giờ rút phích cắm bằng cách kéo cáp, luôn rút phích cắm ra bằng cách giữ phích cắm.
- Đảm bảo rằng phích cắm sản phẩm được cắm chắc chắn vào ổ cắm để tránh hồ quang.



1.4 An toàn vi sóng

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - Khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Sử dụng trong gia đình;
 - Cho khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;

- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò nướng mà không có sự giám sát khi đã có hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò vi sóng một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm của việc sử dụng không đúng cách.
- Khi thiết bị được vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò nướng dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ tạo ra.
- Các bộ phận tiếp xúc của sản phẩm sẽ trở nên nóng trong khi và sau khi sản phẩm được sử dụng.
- Kiểm tra lò xem có bất kỳ hư hỏng nào không, chẳng hạn như cửa bị lệch hoặc cong, niêm phong cửa bị hư hỏng và bề mặt niêm phong, bản lề cửa bị hỏng hoặc lỏng và chốt và vết lõm bên trong khoang hoặc trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, không vận hành lò nướng và liên hệ với Đại lý dịch vụ được ủy quyền.
- Nếu niêm phong cửa hoặc cửa bị hỏng, lò nướng không được vận hành cho đến khi nó được sửa chữa bởi một người con trai có thẩm quyền hoặc Đại lý dịch vụ được ủy quyền.
- Trước khi vận hành lò nướng của bạn, hãy đảm bảo rằng cửa đã được đóng đúng cách. Một cơ chế an toàn trong khóa cửa ngăn thiết bị của bạn hoạt động khi cửa mở, tạm dừng hoạt động nấu nếu bạn mở cửa. Bạn không nên can thiệp vào hệ thống khóa cửa hoặc cố gắng ghi đè lên hệ thống này. Nếu hệ thống khóa cửa bị ghi đè, nguy cơ tiếp xúc với lò vi sóng sẽ phát sinh nếu thiết bị được vận hành với cửa mở.
- Không đặt bất kỳ loại đồ vật nào giữa mặt trước của lò nướng và cửa. Bạn không nên vận hành lò nướng nếu các đồ vật như khăn giấy hoặc khăn ăn ngăn không cho nó được đóng đúng cách.
- Nhiều sóng vô tuyến: Đặt lò nướng cách TV, radio, modem không dây, điểm truy cập và thiết bị trên không dưới 2 mét. Nếu không nó có thể gây nhiễu.
- Không nấu các bữa ăn của bạn với thời gian nấu và công suất lò vi sóng đặt quá cao. Nấu quá nhiều có thể hút ẩm, đốt cháy hoặc đốt cháy một số phần của bữa ăn.

- Không bao giờ sử dụng nhôm folio hoặc dụng cụ nhôm để nấu ăn bằng lò vi sóng.
- Không sử dụng các vật kim loại gần cửa lò hơn 3 cm trong khi nấu bằng lò vi sóng.
- Không đặt hóa chất ăn mòn hoặc vật liệu có chứa hơi ăn mòn vào lò nướng.

Khi có nhiễu, nó có thể được giảm hoặc loại bỏ bằng cách thực hiện các biện pháp sau:

- Cửa sạch và niêm phong bề mặt cửa lò nướng.
- Định hướng lại ăng-ten thu của đài phát thanh hoặc truyền hình.
- Di chuyển lò vi sóng đối với máy thu.
- Di chuyển lò vi sóng ra khỏi đầu thu.
- Cắm lò vi sóng vào một ổ cắm khác để lò vi sóng và máy thu nằm trên các mạch nhánh khác nhau.
- Đặt lò nướng cách xa các thiết bị sưởi ấm khác và tránh sử dụng nó trong môi trường ẩm ướt hoặc ướt át.
- Sẽ rất nguy hiểm cho bất kỳ ai khác ngoài người con trai có thẩm quyền hoặc Đại lý dịch vụ được ủy quyền để thực hiện bất kỳ hoạt động dịch vụ hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
- Sản phẩm này là thiết bị ISM Nhóm 2 Loại B. Định nghĩa của Nhóm 2 chứa tất

cả các thiết bị ISM (Công nghiệp, Khoa học và Y tế) trong đó năng lượng tần số vô tuyến được tạo ra và / hoặc sử dụng có chủ ý dưới dạng bức xạ điện từ để xử lý vật liệu và thiết bị xói mòn tia lửa. Đối với thiết bị loại B là thiết bị phù hợp để sử dụng trong môi trường sinh hoạt và trong các cơ sở đấu nối trực tiếp vào mạng lưới cấp điện hạ thế cung cấp cho các tòa nhà sử dụng cho mục đích sinh hoạt.

- Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng thực phẩm và đồ uống. Làm khô thực phẩm hoặc quần áo và miếng đệm sưởi ấm hoặc làm ấm, dếp, bọt biển, vải ẩm và các loại tương tự có thể dẫn đến nguy cơ thương tích, đánh lửa hoặc hỏa hoạn.
- Lò nướng của bạn chưa được ký kết để sấy khô bất kỳ sinh vật nào.

- Không vận hành lò nướng của bạn khi nó trống. Điều này có thể làm hỏng lò nướng. Nếu bạn muốn kiểm tra lò nướng, hãy đặt một ly nước bên trong. Nước sẽ hấp thụ năng lượng vi sóng và lò nướng sẽ không bị hư hại.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
- Không sử dụng hộp đựng bằng đất nung để nấu bằng lò vi sóng. Độ ẩm trong đồ đất nung có thể mở rộng và gây nứt thủng chứa của bạn.
- Nếu bạn sử dụng các vật liệu như giấy, gỗ hoặc nhựa để nấu ăn trong lò vi sóng, đừng để lò nướng không được giám sát. Giấy, gỗ và các vật liệu tương tự có thể bắt lửa, trong khi vật liệu nhựa có thể tan chảy. Không sử dụng hộp đựng làm bằng vật liệu cho lò quạt, nướng và các hoạt động nấu ăn hỗn hợp.
- Nội dung của bình bú và lọ thức ăn trẻ em phải được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi tiêu thụ, để tránh bị bỏng.
- Chất lỏng và các thực phẩm khác không được đun nóng trong hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.
- Lò vi sóng làm nóng đồ uống có thể dẫn đến chậm phun trào, do đó phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng.
- Trứng còn vỏ và trứng luộc chín không nên được làm nóng trong lò vi sóng, vì chúng có thể phát nổ ngay cả sau khi được làm nóng trong lò vi sóng.
- Không sử dụng lò nướng của bạn để hâm nóng đồ uống có ga hoặc thực phẩm được lưu trữ trong hộp kín như lon thiếc. Điều này sẽ gây ra áp lực tích tụ bên trong lò có thể dẫn đến tẩu hỏa nhập ma khi mở cửa.

Để giảm nguy cơ cháy trong

khoang lò:

- Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy để mắt đến lò nướng do khả năng đánh lửa. Nếu quan sát thấy khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa để dập tắt mọi ngọn lửa.
- Tháo dây buộc xoắn khỏi túi giấy hoặc túi nhựa trước khi đặt túi vào lò nướng.
- Không sử dụng khoang cho mục đích lưu trữ. Không để các sản phẩm giấy, dụng cụ nấu ăn hoặc thức ăn trong khoang khi không sử dụng.

- Không sử dụng lò vi sóng để nấu hoặc hâm nóng trứng chưa đánh trứng, cho dù có bóc vỏ hay không. Đảm bảo rằng bạn đâm thủng vỏ khoai tây, táo, hạt dẻ hoặc các loại trái cây và rau quả tương tự trước khi nấu.
- Không sử dụng sứ có chứa kim loại (bạc, vàng, v.v.). Đảm bảo rằng bạn loại bỏ tất cả các mối quan hệ xoắn kim loại khỏi các gói thực phẩm. Các mảnh kim loại bên trong lò có thể gây ra hồ quang có thể dẫn đến hư hỏng nghiêm trọng.
- Không sử dụng lò nướng của bạn với dầu thức ăn chiên của bạn vì bạn sẽ không thể điều chỉnh nhiệt độ của dầu.
- Do not use the Vi sóng to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
- Không đặt lò nướng ở nơi tạo ra nhiệt, độ ẩm hoặc độ ẩm cao hoặc gần các vật liệu dễ cháy.
- Không sử dụng bên trong lò nướng của bạn cho mục đích lưu trữ.
- Nếu nội dung của lò bắt lửa hoặc nếu bạn nhận thấy bất kỳ khói nào, hãy đóng cửa lò. Tắt lò nướng và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, nếu không hãy di chuyển lại hoặc tắt cầu chì cho ngôi nhà của bạn.
- Không dựa vào cửa lò khi mở, hoặc để trẻ mày mò. Điều này sẽ làm cong cửa lò và ngăn không cho nó đóng đúng cách.
- Đặt một muỗng cà phê kim loại hoặc que thủy tinh vào thùng chứa khi làm nóng chất lỏng. Điều này sẽ ngăn chặn sự chậm trễ của việc đun sôi chất lỏng, do đó ngăn ngừa tràn đột ngột khi bộ giữ được di chuyển.
- Không sử dụng lò nướng, nếu:
 - Cánh cửa không đóng kín;
 - Bản lề cửa đã bị hư hỏng;
 - Các bề mặt tiếp xúc giữa cửa và mặt trước của lò bị hỏng;
 - Cửa kính bị hư hỏng;
 - Một vòm điện xảy ra trong lò mặc dù không có vật kim loại trong phân đoạn nấu.
- Điều rất quan trọng là không chọn thời lượng dài hoặc mức năng lượng cực cao trong khi nấu một lượng nhỏ thức ăn để tránh quá nóng hoặc đốt cháy bữa ăn.

Ví dụ, một lát bánh mì có thể bị cháy sau 3 phút nếu mức năng lượng rất cao.

- Không sử dụng lò nướng để chiên vì không thể kiểm soát nhiệt độ của dầu được làm nóng trong lò vi sóng.
- Các bề mặt tiếp xúc của cửa (mặt trước của khoảng cách bên trong và mặt trong của cửa), phải được giữ sạch sẽ để đảm bảo lò hoạt động đúng.

1.5 An Toàn Trong Vận Chuyển

- Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện trước khi vận chuyển sản phẩm.
- Sản phẩm nặng, mang sản phẩm với ít nhất hai người.
- Không sử dụng cửa và/hoặc tay cầm để vận chuyển hoặc di chuyển sản phẩm.
- Không đặt các vật dụng khác lên sản phẩm và mang sản phẩm thẳng đứng.
- Khi bạn cần vận chuyển sản phẩm, hãy bọc nó bằng vật liệu đóng gói bọc bong bóng hoặc các tông dày và dán chặt. Cố định sản phẩm chặt bằng băng dính để tránh các bộ phận có thể tháo rời hoặc chuyển động của sản phẩm và sản phẩm bị hư hỏng.
- Kiểm tra hình thức tổng thể của sản phẩm xem có bất kỳ hư hỏng nào có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển không.

1.6 An Toàn Lắp Đặt

- Trước khi sản phẩm được lắp đặt, hãy kiểm tra sản phẩm xem có hư hỏng nào không. Nếu sản phẩm bị hỏng, không cài đặt nó.
- Không lắp đặt sản phẩm gần nguồn nhiệt (bộ tản nhiệt, bếp lò, v.v.).
- Giữ môi trường xung quanh của tất cả các ống thông gió của sản phẩm mở.
- Để tránh quá nóng, sản phẩm không nên để sau cánh cửa trang trí.

1.7 An Toàn Sử Dụng

- Đảm bảo rằng sản phẩm được tắt sau mỗi lần sử dụng.
- Nếu bạn không sử dụng sản phẩm trong một thời gian dài, hãy rút phích cắm hoặc tắt cầu chì khỏi hộp cầu chì.
- Không vận hành sản phẩm bị lỗi hoặc hư hỏng. Nếu có, ngắt kết nối các kết nối điện/ gas của sản phẩm và gọi dịch vụ được ủy quyền.

- Không sử dụng sản phẩm nếu kính cửa trước bị tháo ra hoặc nứt.
- Không trèo lên sản phẩm để tiếp cận bất cứ thứ gì hoặc vì bất kỳ lý do nào khác.
- Không bao giờ sử dụng sản phẩm khi khả năng phán đoán hoặc phối hợp của bạn bị suy giảm do sử dụng rượu và / hoặc ma túy.
- Các vật dễ cháy được giữ trong khu vực nấu ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ lưu trữ các vật dễ cháy trong khu vực nấu ăn.
- Tay cầm lò nướng không phải là máy sấy khăn. Khi sử dụng sản phẩm, không treo khăn, găng tay hoặc hàng dệt tương tự trên tay cầm.
- Bản lề của cửa sản phẩm di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể bị kẹt. Khi mở / đóng cửa, không giữ bộ phận có bản lề.

1.8 Cảnh Báo An Toàn Nhiệt Độ

- **CẢNH BÁO:** Các bộ phận dễ tiếp cận của sản phẩm sẽ nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào sản phẩm và các bộ phận làm nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi không nên đến gần sản phẩm mà không có người lớn.

- Không đặt các vật liệu dễ cháy / phụ trội gần sản phẩm, vì các cạnh sẽ nóng trong khi nó đang hoạt động.
- Vì hơi nước có thể được thổi ra, hãy tránh xa trong khi mở cửa lò. Hơi nước có thể làm bỏng tay, mặt và / hoặc mắt của bạn.
- Trong quá trình hoạt động, sản phẩm có thể trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng, bên trong lò và các bộ phận làm nóng.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng chịu nhiệt trong khi đặt thức ăn vào lò nóng, hoặc lấy thức ăn ra khỏi lò nóng, v.v.

1.9 Sử Dụng Phụ Kiện

- Điều quan trọng là vỉ nướng và khay dây được đặt đúng cách trên kệ dây. Để biết thông tin chi tiết, hãy tham khảo phần "**Sử dụng phụ kiện**".
- Phụ kiện có thể làm hỏng kính cửa khi đóng cửa sản phẩm. Luôn đẩy các phụ kiện đến cuối khu vực nấu.



1.10 An Toàn Nấu Ăn

- Hãy cẩn thận khi sử dụng đồ uống có cồn trong các món ăn của bạn. Rượu bay hơi ở nhiệt độ cao và có thể gây cháy vì nó có thể bốc cháy khi tiếp xúc với bề mặt nóng.
- Chất thải thực phẩm, dầu, vv Trong khu vực nấu ăn có thể bắt lửa. Trước khi nấu, loại bỏ bụi bẩn thô như vậy.
- Nguy cơ ngộ độc thực phẩm: Không để thực phẩm để trong lò quá 1 giờ trước hoặc sau khi nấu. Nếu không, nó có thể gây ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh tật.
- Không làm nóng hộp kín và lọ thủy tinh trong lò. Áp suất sẽ tích tụ trong hộp thiếc / lọ có thể khiến nó vỡ.
- Đặt giấy chống mỡ vào dụng cụ nấu nướng hoặc trên phụ kiện lò nướng (khay, vỉ nướng bằng dây, v.v.) với thức ăn và đặt nó vào lò nướng đã được làm nóng trước. Loại bỏ bất kỳ mảnh giấy chống mỡ quá mức nào treo trên phụ kiện hoặc hộp đựng để tránh nguy cơ chạm vào các bộ phận làm nóng lò. Không bao giờ sử dụng giấy chống mỡ ở nhiệt độ lò cao hơn nhiệt độ sử dụng tối đa được chỉ định trên giấy chống mỡ bạn đang sử dụng. Không bao giờ đặt giấy chống mỡ trên đế lò nướng.

- Không đặt khay nướng, bát đĩa hoặc giấy nhôm trực tiếp xuống đáy lò. Nhiệt tích lũy có thể làm hỏng đáy lò.
- Đóng cửa lò trong khi nướng. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Thực phẩm không thích hợp để nướng có nguy cơ hỏa hoạn. Chỉ nướng thức ăn phù hợp với lửa nướng nặng. Ngoài ra, không đặt thức ăn quá xa ở phía sau vỉ nướng. Đây là khu vực nóng nhất và thực phẩm béo có thể bắt lửa.



1.11 An Toàn Bảo Trì và Vệ Sinh

- Đợi sản phẩm nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Không bao giờ rửa sản phẩm bằng cách phun hoặc đổ nước lên nó! Có nguy cơ bị điện giật!
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước để làm sạch sản phẩm vì điều này có thể gây điện giật.

Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh, phế liệu kim loại, len thép hoặc vật liệu tẩy để làm sạch kính cửa trước lò / (nếu có) kính cửa trên của lò. Những vật liệu này có thể khiến bề mặt kính bị trầy xước và vỡ.

Luôn giữ cho bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo. Một bề mặt ẩm ướt và bẩn có thể gây ra vấn đề trong việc vận hành các chức năng.

Không vứt bỏ chất thải cũ đóng gói cùng với sinh hoạt hoặc các chất thải khác, mang đến các điểm thu gom vật liệu đóng gói do chính quyền địa phương chỉ định.

2 Hướng Dẫn Môi Trường

2.1 Hướng Dẫn Xử Lý Chất Thải

2.1.1 Tuân thủ Chỉ thị WEEE và xử lý chất thải

Sản phẩm này tuân thủ EU WEEE Directive (2012/19/EU). Sản phẩm này mang ký hiệu phân loại thiết bị điện và điện tử thải (WEEE).



Sản phẩm này đã được sản xuất với các bộ phận và vật liệu chất lượng cao có thể được tái sử dụng và phù hợp để tái chế. Do đó, không vứt bỏ chất thải với chất thải sinh hoạt thông thường và các chất thải khác khi hết tuổi thọ.

Mang nó đến một điểm thu gom để tái chế các thiết bị điện và điện tử. Bạn có thể hỏi chính quyền địa phương về các điểm thu gom này. Vứt bỏ thiết bị đúng cách giúp ngăn ngừa hậu quả tiêu cực cho môi trường và sức khỏe con người.

Tuân thủ Chỉ thị RoHS:

Sản phẩm bạn đã mua tuân thủ Chỉ thị RoHS của EU (2011/65 / EU). Nó không chứa các tài liệu có hại và bị cấm được quy định trong Chỉ thị.

2.2 Thông tin đóng gói:

Vật liệu đóng gói của sản phẩm được sản xuất từ vật liệu có thể tái chế theo Quy định Môi trường Quốc gia của chúng tôi.

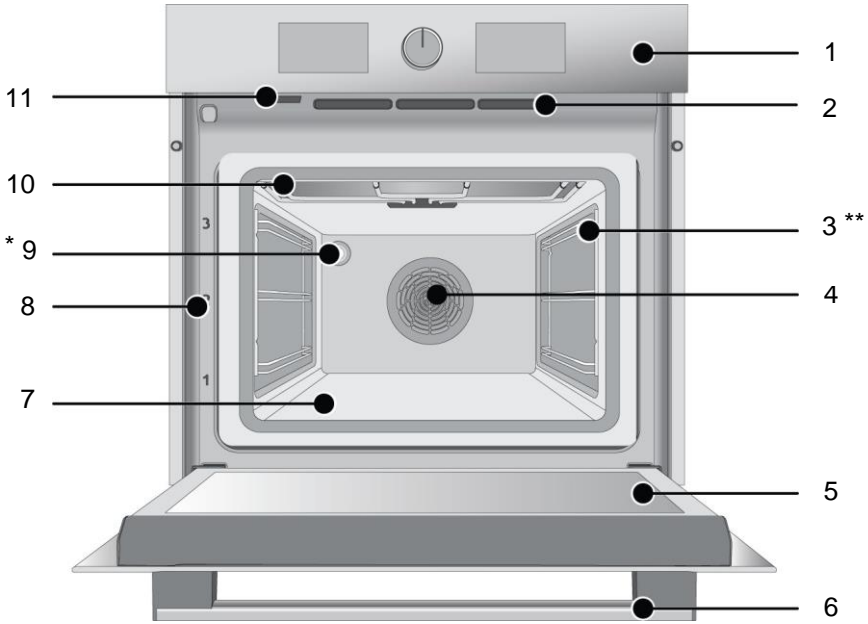
2.3 Khuyến nghị tiết kiệm năng lượng:

Theo EU 66/2014, thông tin về hiệu quả năng lượng có thể được tìm thấy trên biên lai sản phẩm đi kèm với sản phẩm. Những gợi ý sau đây sẽ giúp bạn sử dụng sản phẩm của mình một cách sinh thái và hiệu quả:

- Rửa đông thực phẩm đông lạnh trước khi nướng.
- Trong lò nướng, sử dụng các chất giữ tối màu hoặc tráng men để truyền nhiệt tốt hơn.
- Nếu được chỉ định trong công thức hoặc hướng dẫn sử dụng, hãy luôn làm nóng trước. Không mở cửa lò thường xuyên trong khi nướng.
- Tắt sản phẩm từ 5 đến 10 phút trước thời gian kết thúc nướng trong thời gian nướng kéo dài. Bạn có thể tiết kiệm tới 20% điện khí thành phố bằng cách sử dụng nhiệt dư.
- Cố gắng nấu nhiều hơn một món ăn cùng một lúc trong lò nướng. Bạn có thể nấu ăn cùng một lúc bằng cách đặt hai bếp trên giá dây. Ngoài ra, nếu bạn nấu lần lượt các bữa ăn, nó sẽ tiết kiệm năng lượng vì lò nướng sẽ không bị mất nhiệt.
- Không mở cửa lò khi nướng trong chức năng vận hành "Quạt sưởi ẩm sinh thái". Nếu cửa không được mở, nhiệt độ bên trong được tối ưu hóa để tiết kiệm năng lượng trong chức năng hoạt động "Sưởi ẩm quạt sinh thái" và nhiệt độ này có thể khác với những gì được hiển thị trên màn hình.

3 Lò Nướng Của Bạn

3.1 Giới Thiệu Lò Nướng Của Bạn



1 Bảng Điều Khiển

3 Giá đỡ kệ/ khay nướng

5 Cửa kính lò

7 Bộ gia nhiệt bên dưới (Nằm dưới tấm thép)

9 Đèn chiếu sáng bên trong

11 Khe thoát hơi nước: Hơi nước được thải ra từ đây trong quá trình hoạt động của lò vi sóng. Ngưng tụ có thể hình thành trên các bề mặt xung quanh

2 Khe thông gió

4 Quạt (phía sau vách lò)

6 Tay nắm lò

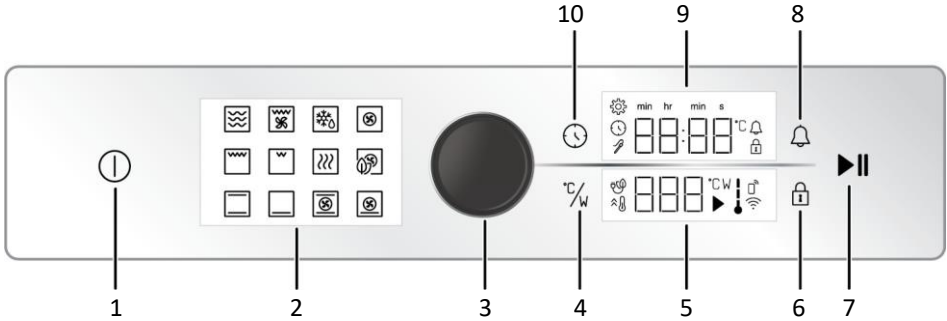
8 Các vị trí khay nướng

10 Bộ gia nhiệt phía trên

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.1.1 Bảng Điều Khiển



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Nút nguồn On/ Off | 2 Khu vực hiển thị các chức năng |
| 3 Nút điều khiển lò nướng | 4 Phím nhiệt độ/ Công suất |
| 5 Màn hình chỉ báo nhiệt độ | 6 Phím khóa an toàn |
| 7 Phím Bắt đầu/ Dừng nướng | 8 Phím chuông báo |
| 9 Màn hình chỉ báo hẹn giờ/ thời gian | 10 Phím chọn thời gian, cài đặt |

Nếu có (các) nút điều khiển sản phẩm của bạn, trong một số kiểu máy, (các) nút này / các nút này có thể để chúng bật ra khi đẩy (các nút bị chôn). Để cài đặt được thực hiện với các nút này, trước tiên hãy đẩy nút có liên quan vào và kéo nút ra.

Sau khi thực hiện điều chỉnh, hãy đẩy nó vào một lần nữa và thay thế nút.

3.1.2 Giới thiệu bảng điều khiển lò nướng:

Nút điều khiển lò nướng:

Bạn có thể kiểm tra cài đặt trên bộ hẹn giờ / chỉ báo đồng hồ và các khu vực chỉ báo nhiệt độ bằng nút điều khiển lò. Bạn có thể chuyển qua các cài đặt này bằng cách xoay nút điều khiển lò nướng này sang phải và trái và áp dụng chúng bằng cách đẩy nút.

Chỉ báo nhiệt độ bên trong lò:

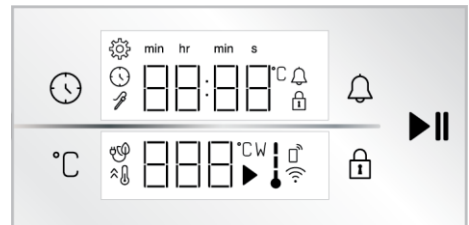
Bạn có thể hiểu temperature bên trong lò từ sym- bol nhiệt độ bên trong trên màn hình. Khi bắt đầu nấu, biểu tượng được nhìn thấy trên màn hình


và khi nhiệt độ bên trong lò đạt đến nhiệt độ cài đặt, mỗi mức của biểu tượng sẽ sáng lên.


Hiển thị chức năng:


Chức năng làm việc của lò nướng của bạn được đặt tại màn hình chức năng trên lò nướng của bạn. Mỗi chức năng được kích hoạt bằng cách chạm vào nó. Tất cả các chức năng nằm trên màn hình là sơ đồ, chúng có thể không có trong thiết bị của bạn. Các chức năng của sản phẩm của bạn được mô tả trong phần có tiêu đề "Chức năng hoạt động của lò".


Khu vực chỉ báo:




 : Chọn thời gian và cài đặt


 : Phím nhiệt độ/ nguồn


 : Phím khóa an toàn


 : Phím chuông báo


 : Phím bắt đầu/ dừng nướng

Vùng chỉ báo hẹn giờ / thời lượng:

 : Biểu tượng thời gian nướng / thời gian trong ngày

 : Biểu tượng âm báo


 : Biểu tượng Cài đặt

 : Biểu tượng khóa

S : Biểu tượng giây


min : Biểu tượng phút


hr : Biểu tượng hẹn giờ

 : Biểu tượng đầu dò thịt*


* Thay đổi tùy thuộc vào mô hình sản phẩm. Có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.


Khu vực chỉ báo nhiệt độ:


 : Biểu tượng đang nướng


 : Biểu tượng nhiệt độ

W : Biểu tượng công suất vi sóng

 : Biểu tượng nhiệt độ trong lò

 : Biểu tượng nướng bánh bằng quạt

 : Biểu tượng làm nóng nhanh (tăng cường)

 : Biểu tượng điều khiển từ xa*

 : Wifi*

* Thay đổi tùy thuộc vào mô hình sản phẩm. Có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.




3.2 Chức năng vận hành lò nướng:








Trên bảng chức năng, các chức năng hoạt động bạn có thể sử dụng trong lò nướng của mình và nhiệt độ cao nhất và thấp nhất có thể được đặt cho các chức năng này được hiển thị. Thứ tự của các chế độ hoạt động được hiển thị ở đây có thể khác với cách sắp xếp trên sản phẩm của bạn.

Chức năng hoạt động của lò nướng của bạn hoạt động theo 3 nguyên tắc khác nhau là chỉ chức năng vi sóng, chỉ chức năng lò nướng và chế độ kết hợp.




Chế độ hoạt động	Tính năng kỹ thuật
Chức năng Vi sóng	Bằng cách chỉ hoạt động ở chế độ vi sóng, lò nướng trực tiếp làm nóng bên trong bữa ăn. Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để hâm nóng các bữa ăn và đồ uống nấu sẵn, rã đông và nấu ăn. Một bữa ăn sẽ nấu ở chế độ lò vi sóng nhưng nó sẽ không được rang.
Chức năng nướng	Bằng cách chỉ vận hành lò sưởi, nó nấu bữa ăn bằng cách làm nóng. Bạn có thể sử dụng lò nướng cho tất cả các món nấu ăn và rã đông của bạn. Trong chức năng lò nướng, bữa ăn vừa nấu vừa nướng.
Tính năng kết hợp	Ở chế độ kết hợp, cả lò sưởi và lò vi sóng đều hoạt động cùng một lúc. Bữa ăn nấu và nướng nhanh hơn ở chế độ kết hợp.




Chức năng lò nướng.

Ký hiệu chức năng	Mô tả chức năng	Phạm vi nhiệt độ (°C)	Mô tả và sử dụng
	Gia nhiệt trên và dưới	40-280	Thức ăn được làm nóng từ trên xuống dưới cùng một lúc. Thích hợp- có thể cho bánh, bánh ngọt hoặc bánh ngọt và món hầm trong khuôn nướng. Nấu ăn được thực hiện với một khay duy nhất.
	Gia nhiệt dưới	40-220	Chỉ bật hệ thống sưởi thấp hơn. Nó phù hợp cho các loại thực phẩm cần màu nâu ở phía dưới.
	Gia nhiệt với quạt	40-280	Không khí nóng được làm nóng bởi quạt sưởi được phân phối đều và nhanh chóng khắp lò với quạt. Nó phù hợp để nấu nhiều khay ở các mức kệ khác nhau.

	Gia nhiệt với quạt ở chế độ tiết kiệm	160-220	Để tiết kiệm năng lượng, bạn có thể sử dụng chức năng này thay vì sử dụng "Quạt gia nhiệt" trong khoảng 160-220°C. Nhưng; Thời gian nấu sẽ lâu hơn một chút. Việc sử dụng chức năng này được giải thích tại phần có tiêu đề "Hoạt động của bộ điều khiển lò".
	Chức năng nướng pizza	40-280	Bộ gia nhiệt thấp hơn và quạt gia nhiệt hoạt động. Nó phù hợp để nấu pizza.
	Gia nhiệt "3D"	40-280	Hệ thống gia nhiệt trên, gia nhiệt ấm thấp hơn và chức năng gia nhiệt ấm quạt hoạt động. Mỗi mặt của sản phẩm được nấu chín đều và nhanh chóng. Nấu ăn được thực hiện với một khay duy nhất.
	Gia nhiệt nhẹ với điện trở trên	40-280	Vỉ nướng nhỏ trên trần lò hoạt động. Nó phù hợp để nướng số lượng nhỏ hơn.
	Nướng với điện trở trên	40-280	Vỉ nướng lớn trên trần lò hoạt động. Nó phù hợp để nướng với số lượng lớn.
	Nướng với điện trở trên và quạt	40-280	Không khí nóng được làm nóng bởi vỉ nướng lớn nhanh chóng được phân phối vào lò nướng bằng quạt. Nó phù hợp để nướng với số lượng lớn.
	Giữ ấm	40-100	Nó được sử dụng để giữ thực phẩm ở nhiệt độ sẵn sàng phục vụ trong một thời gian dài.

Tính năng vi sóng và Chương trình kết hợp

Ký hiệu chức năng	Mô tả chức năng	Phạm vi nhiệt độ (°C)	Công suất (W)	Mô tả và sử dụng
	Vi sóng	-	100 200 300 600 800	Chỉ hoạt động ở lò vi sóng. Nó có thể được sử dụng để hâm nóng các bữa ăn và đồ uống làm sẵn, và nấu các món ăn
	Vi sóng kết hợp Nướng bằng điện trở trên và quạt	40-280	100 200 300 600	Khí nóng được làm nóng bởi điện trở trên và vi sóng nhanh chóng được phân phối vào lò nướng bằng quạt. Nó phù hợp để nướng thực phẩm với số lượng lớn.
	Vi sóng kết hợp rã đông	-	100 200 300 600	Lò vi sóng và chỉ có quạt hoạt động. Nó phù hợp để làm rã đông thực phẩm/ ngũ cốc đông lạnh ở nhiệt độ phòng và hâm nóng thực phẩm đã được nấu chín.

	Vi sóng & Quạt gia nhiệt	40-280	100 200 300 600	Bộ gia nhiệt phía sau của lò hoạt động với vi sóng. Không khí nóng được làm nóng bởi bộ gia nhiệt phía sau được phân phối đều và nhanh chóng khắp lò bằng quạt.
	Vi sóng kết hợp Gia nhiệt trên và dưới	40-280	100 200 300 600	Thực phẩm được làm nóng bằng lò vi sóng từ trên xuống dưới cùng một lúc. Thích hợp cho bánh, bánh ngọt hoặc bánh ngọt và món hầm trong khuôn nướng. Thực phẩm nên được đặt trong một khay duy nhất.
	Vi sóng kết hợp chức năng nướng Pizza	40-280	100 200 300 600	Bộ gia nhiệt dưới và quạt hoạt động cùng với chức năng vi sóng. Nó phù hợp để nấu pizza.

3.3 Phụ kiện sản phẩm

Có nhiều phụ kiện khác nhau trong sản phẩm của bạn. Trong phần này, mô tả về các phụ kiện và mô tả về cách sử dụng chính xác có sẵn. Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm, phụ kiện được cung cấp khác nhau. Tất cả các phụ kiện được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng có thể không có sẵn trong sản phẩm của bạn.



Các khay bên trong thiết bị của bạn có thể bị biến dạng do ảnh hưởng của nhiệt. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng. Biến dạng biến mất khi khay được làm mát.

Khay nướng tiêu chuẩn

Nó được sử dụng cho bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh và chiên những thực phẩm lớn.



Vỉ nướng

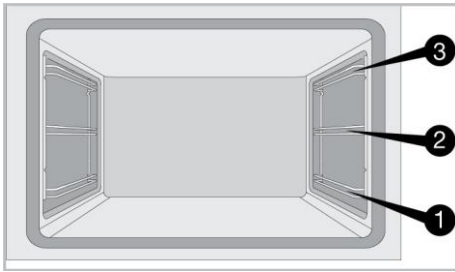
Nó được sử dụng để chiên hoặc đặt thực phẩm được nướng, chiên và hầm trên kệ mong muốn.



3.4 Sử dụng phụ kiện sản phẩm

Kệ khay nướng

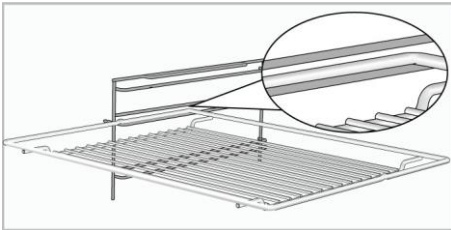
Có 3 cấp độ vị trí kệ trong khu vực nấu ăn. Bạn cũng có thể thấy thứ tự của các kệ trong các số trên khung phía trước của lò nướng.



"vị trí kệ 0" là sàn lò. Không sử dụng nó ngoài chức năng vì sóng.

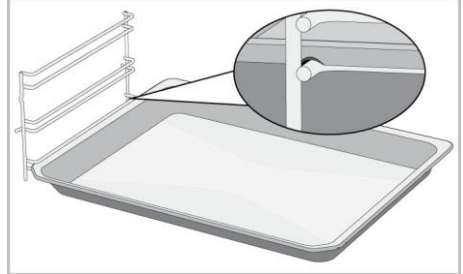
Đặt vỉ nướng lên giá đỡ

Điều quan trọng là phải đặt vỉ nướng dây trên kệ bên dây đúng cách. Trong khi đặt vỉ nướng dây trên kệ mong muốn, phần mở phải ở mặt trước. Để nấu ăn ngon hơn, vỉ nướng dây phải được cố định trên điểm dừng của kệ dây. Nó không được vượt qua điểm dừng để tiếp xúc với thành sau của lò.



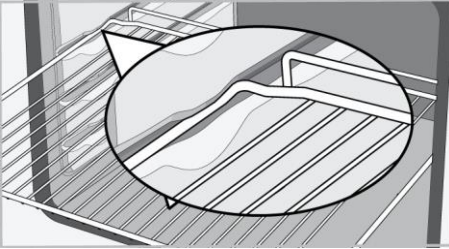
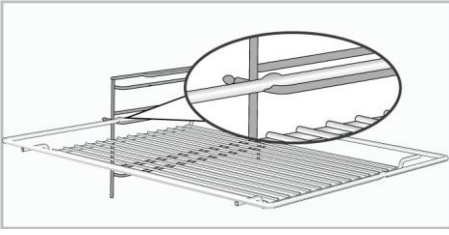
Đặt khay nướng lên giá đỡ

Nó cũng rất quan trọng để đặt các khay trên kệ bên đúng cách. Trong khi đặt khay trên kệ mong muốn, mặt của nó được ký để giữ phải ở mặt trước.



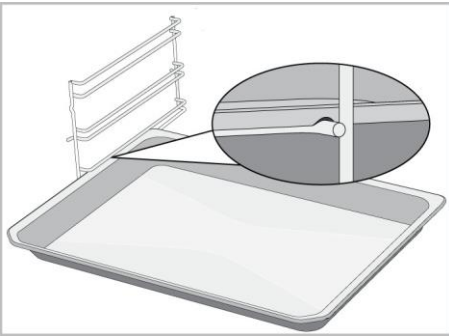
Tính năng dừng an toàn của vỉ nướng

Có chức năng dừng để ngăn vỉ nướng dây bị lật ra khỏi giá đỡ. Với chức năng này, bạn có thể dễ dàng và an toàn lấy thức ăn ra. Trong khi tháo vỉ nướng dây, bạn có thể kéo nó về phía trước cho đến khi nó đạt đến điểm dừng. Bạn phải vượt qua điểm này để loại bỏ nó hoàn toàn.



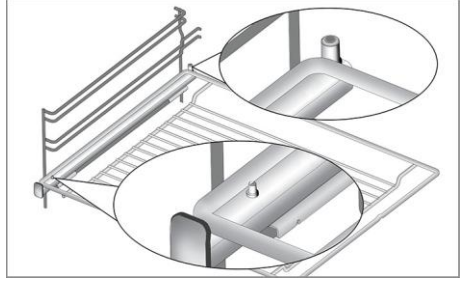
Tính năng dừng an toàn của khay nướng

Ngoài ra còn có một chức năng dừng để ngăn khay bị lật ra khỏi kệ dây. Trong khi tháo khay, thả nó ra khỏi ổ cắm dừng phía sau và kéo nó về phía chính bạn cho đến khi nó đến mặt trước. Bạn phải vượt qua ổ cắm dừng này để loại bỏ nó hoàn toàn.



Vị trí thích hợp của vỉ nướng và khay dây trên đường ray trượt-Trên các mô hình với kệ dây và mô hình ray trượt

Nhờ đường ray trượt, khay hoặc dây vỉ nướng có thể dễ dàng cài đặt và gỡ bỏ. Khi sử dụng khay và vỉ nướng bằng kệ đỡ có ray trượt, cần chú ý rằng các chốt ở mặt trước và mặt sau của đường ray trượt, tựa vào các cạnh của vỉ nướng và khay (trong hình).



3.5 Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật chung	
Kích thước bên ngoài sản phẩm (chiều cao / chiều rộng / chiều sâu) (mm)	455 /594 /567
Kích thước lắp đặt lò nướng (chiều cao / chiều rộng / chiều sâu) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Điện áp / Tần số	220-240 V ~; 50 Hz
Loại và phần cấp được sử dụng / phù hợp để sử dụng trong sản phẩm	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Tổng công suất tiêu thụ (kW)	2,7
Loại lò nướng	Lò nướng đa chức năng

Tính năng vi sóng	
Dung tích sử dụng	48 lít
Công suất vi sóng	max. 800 W
Tần số vi sóng	2465 MHz

Khái niệm cơ bản: Thông tin về nhãn năng lượng của lò nướng điện loại gia đình được đưa ra theo tiêu chuẩn EN 60350-1 / IEC 60350-1. Các giá trị được xác định trong hệ thống sưởi trên và dưới hoặc (nếu có) Quạt hỗ trợ chức năng sưởi ấm dưới / trên với tải tiêu chuẩn.

Cấp hiệu suất năng lượng được xác định theo mức độ ưu tiên sau đây tùy thuộc vào việc các chức năng tương quan có tồn tại trên sản phẩm hay không. Hệ thống sưởi quạt 1 Eco, sưởi ấm 2 quạt, vi nướng thấp hỗ trợ 3 quạt, sưởi ấm 4 trên và dưới.



Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước để cải thiện chất lượng sản phẩm.



Các số liệu trong sách hướng dẫn này là sơ đồ và có thể không khớp chính xác với sản phẩm của bạn.



Các giá trị ghi trên nhãn sản phẩm hoặc trong tài liệu đi kèm được thu được trong điều kiện phòng thí nghiệm theo các tiêu chuẩn liên quan. Tùy thuộc vào điều kiện hoạt động và môi trường của sản phẩm, các giá trị này có thể khác nhau.

4 Các cài đặt cho lần đầu sử dụng

Trước khi bạn bắt đầu sử dụng sản phẩm của mình, bạn nên thực hiện các thao tác sau được nêu trong các phần sau tương ứng.

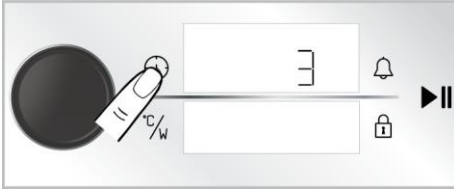
4.1 Cài đặt thời gian



Luôn đặt thời gian trong ngày trước khi sử dụng lò nướng của bạn. Nếu bạn không đặt nó, bạn không thể sử dụng được một số chức năng/ chương trình nướng nhất định.

1. Khi lò đã tắt (trong khi thời gian trong ngày xuất hiện trên màn hình), chạm vào nút trong khoảng 3 giây để kích hoạt menu cài đặt.

⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, menu cài đặt được kích hoạt.



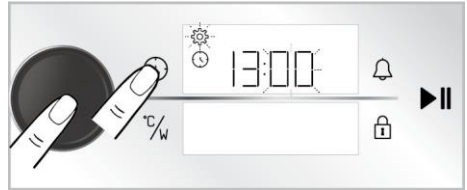
2. Kích hoạt trường hẹn giờ bằng cách nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím một lần.

⇒ Trường hẹn giờ và biểu tượng nhấp nháy trên bộ hẹn giờ / thời lượng không phát.



3. Đặt thời gian trong ngày bằng cách xoay nút điều khiển lò sang phải / trái và kích hoạt trường phút bằng cách nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím một lần.

⇒ Trường phút và ký hiệu đèn flash trên màn hình hẹn giờ / thời lượng.



4. Đặt phút bằng cách xoay nút điều chỉnh lò sang phải / trái. Phê duyệt thiết lập bằng cách nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím một lần.

⇒ Thời gian trong ngày được đặt và biểu tượng sáng liên tục.



Nếu cài đặt hẹn giờ đầu tiên không được hình thành, thời gian trong ngày bắt đầu từ thời gian được đặt tại nhà sản xuất. Bạn có thể thay đổi cài đặt thời gian trong ngày sau như được mô tả trong phần "Cài đặt".



Trong trường hợp mất điện kéo dài, cài đặt thời gian trong ngày sẽ bị hủy. Nó nên được đặt lại.

4.2 Làm sạch lần đầu tiên

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Tháo tất cả các phụ kiện khỏi lò nướng đi kèm với sản phẩm.
3. Vận hành sản phẩm trong 30 phút và sau đó, tắt nó đi. Bằng cách này, dư lượng và các lớp cặn còn sót lại trong lò trong quá trình sản xuất được đốt cháy và làm sạch.
4. Khi vận hành sản phẩm, hãy chọn nhiệt độ cao nhất và chức năng hoạt động mà tắt cả các máy sưởi trong sản phẩm của bạn hoạt động. Xem "Chức năng vận hành lò nướng [] 16". Bạn có thể tìm hiểu cách vận hành lò nướng trong phần sau.
5. Đợi lò nguội.

6. Lau bề mặt sản phẩm bằng vải ướt hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải.

Trước khi sử dụng các phụ kiện:

Làm sạch các phụ kiện bạn lấy ra khỏi lò bằng nước tẩy rửa và miếng bọt biển làm sạch mềm.

5 Sử dụng lò của bạn

5.1 Thông tin chung về sử dụng lò nướng

Quạt làm mát (Nó thay đổi tùy thuộc vào mô hình sản phẩm. Nó có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.)

Sản phẩm của bạn có quạt làm mát. Quạt làm mát được kích hoạt tự động khi cần thiết và làm mát cả mặt trước của sản phẩm và đồ nội thất. Nó được tự động vô hiệu hóa khi quá trình làm mát kết thúc. Không khí nóng thoát ra ngoài cửa lò. Không che các lỗ thông gió này bằng bất cứ thứ gì. Nếu không, lò nướng có thể quá nóng.

5.2 Hoạt động của bộ điều khiển

Cảnh báo chung cho bộ điều khiển lò nướng.

- Thời gian tối đa có thể được đặt cho quá trình nướng là 5:59 giờ. Trong chức năng giữ ấm, thời gian này là 23:59 giờ. Trong trường hợp mất điện, thời gian nướng và nướng đặt trước sẽ bị hủy.
- Trong khi thực hiện bất kỳ điều chỉnh nào, các biểu tượng liên quan sẽ nhấp nháy trên màn hình. Nó là cần thiết để lưu các cài đặt được thực hiện,

Chú Ý: Một số chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa có thể gây hư hỏng bề mặt. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, bột tẩy rửa, kem tẩy rửa hoặc vật sắc nhọn trong quá trình làm sạch.

Chú Ý: Trong lần sử dụng đầu tiên, khói và mùi có thể xuất hiện trong vài giờ. Điều này là bình thường và bạn chỉ cần thông gió tốt để loại bỏ nó. Tránh hít trực tiếp khói và mùi hình thành.


Quạt làm mát tiếp tục hoạt động trong quá trình vận hành lò hoặc sau khi tắt lò (khoảng 20-30 phút). Nếu bạn nấu ăn bằng cách lập trình hẹn giờ lò, vào cuối thời gian nướng, quạt làm mát sẽ tắt với tất cả các chức năng. Thời gian chạy quạt làm mát không thể được xác định bởi người dùng. Nó tự động bật và tắt. Đây không phải là lỗi.

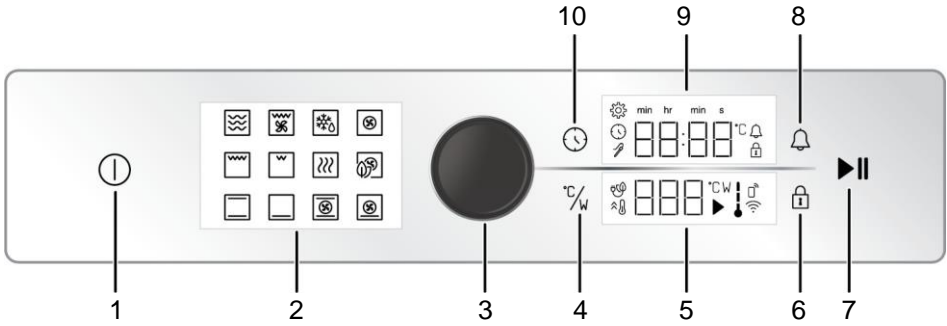
Đèn bên trong lò

Đèn lò được bật khi lò bắt đầu nướng. Trong một số kiểu máy, đèn sáng trong khi nướng, trong khi ở một số kiểu máy, nó sẽ tắt sau một thời gian nhất định.

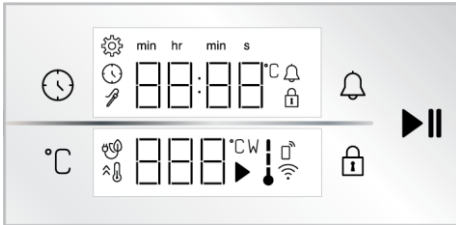
Nếu cửa sản phẩm được mở trong khi lò đang hoạt động hoặc ở vị trí đóng, đèn lò sẽ tự động bật.

bằng cách chạm vào khóa có liên quan trong mô tả hoặc bằng cách đợi trong một thời gian ngắn.

- Nếu thời gian nướng được đặt khi bắt đầu nướng, thời gian còn lại được hiển thị khi phát.
- Nếu cài đặt làm nóng sơ bộ nhanh đang hoạt động trên bộ điều khiển,  biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình khi bạn bắt đầu nướng và lò nướng đạt đến nhiệt độ bạn đã đặt để nướng nhanh chóng. Để biết cài đặt làm nóng sơ bộ nhanh, hãy xem phần "**Cài đặt**".



- 1 Nút nguồn On/ Off
- 2 Khu vực hiển thị các chức năng
- 3 Núm điều khiển lò nướng
- 4 Phím nhiệt độ/ Công suất
- 5 Màn hình chỉ báo nhiệt độ
- 6 Phím khóa an toàn
- 7 Phím Bắt đầu/ Dừng nướng
- 8 Phím chuông báo
- 10 Phím chọn thời gian, cài đặt



Khu vực chỉ báo nhiệt độ:

- ▶ : Biểu tượng đang nướng
- °C : Biểu tượng nhiệt độ
- W : Biểu tượng công suất vi sóng
- ⌋ : Biểu tượng nhiệt độ trong lò
- ☞ : Biểu tượng nướng bánh bằng quạt
- ⌋⌋ : Biểu tượng làm nóng nhanh (tăng cường)
- 📶 : Biểu tượng điều khiển từ xa*
- 📶 : Wifi*
- * : Thay đổi tùy thuộc vào models sản phẩm. Có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.

Phím chức năng :

- 🕒 : Chọn thời gian và cài đặt
- °C/W : Phím nhiệt độ/ nguồn
- 🔒 : Phím khóa an toàn
- 🔔 : Phím chuông báo
- ▶|| : Phím bắt đầu/ dừng nướng

Vùng chỉ báo hẹn giờ / thời lượng:

- 🕒 : Biểu tượng thời gian nướng / thời gian trong ngày
- 🔔 : Biểu tượng âm báo
- ⚙️ : Biểu tượng Cài đặt
- 🔒 : Biểu tượng khóa
- S : Biểu tượng giây
- min : Biểu tượng phút
- hr : Biểu tượng hẹn giờ
- 🍖 : Biểu tượng đầu dò thịt*


* Thay đổi tùy thuộc vào mô hình sản phẩm. Có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.

Bật lò nướng

1. Bật lò nướng bằng cách chạm vào phím ①.
 - ➡ Sau khi lò được bật, chức năng hoạt động đầu tiên được hiển thị trên màn hình. Chức năng hoạt động, nhiệt độ, thời gian nướng và báo thức có thể được điều chỉnh khi màn hình ở trạng thái này.


i Nếu không có cài đặt nào được thực hiện trên màn hình này, lò sẽ tắt sau khoảng 5 phút và thời gian trong ngày được hiển thị trên màn hình.

Tắt lò nướng


Tắt lò bằng cách chạm vào phím . Thời gian trong ngày được hiển thị trên màn hình.


Nướng thủ công bằng cách chọn nhiệt độ và chức năng vận hành lò nướng

Bạn có thể nấu bằng cách điều khiển thủ công (theo cài đặt của riêng bạn) mà không cần đặt thời gian nướng bằng cách chọn nhiệt độ và chức năng vận hành cụ thể cho thực phẩm của bạn. Ví dụ: chức năng "Hệ thống sưởi trên và dưới" và cài đặt 180°C được hiển thị trong ảnh.


1. Bật lò nướng bằng cách chạm vào phím .
2. Chạm vào chức năng nướng bạn muốn kích hoạt trên màn hình chức năng.




3. Nhiệt độ cài đặt trước cho chức năng vận hành bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình. Để thay đổi nhiệt độ này, hãy nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím  và xoay núm điều chỉnh lò sang phải / trái.

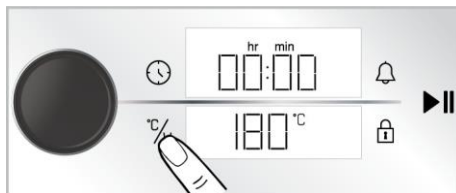
⇒ Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình nhiệt độ.




 Nếu bạn thay đổi chức năng hoạt động sau khi thay đổi nhiệt độ cài đặt trước của chức năng hoạt động, bộ nhiệt độ cuối cùng sẽ được hiển thị trên màn hình. Tuy nhiên, nếu nhiệt độ đã chọn không nằm trong phạm vi nhiệt độ của chức năng vận hành đã chọn, nhiệt độ cao nhất cho chức năng hoạt động đó sẽ được hiển thị.






4. Xác nhận nhiệt độ cài đặt bằng cách chạm vào phím .

⇒ Biểu tượng  sáng lên liên tục trên màn hình hiển thị nhiệt độ.




5. Sau khi thiết lập chức năng hoạt động và nhiệt độ, chạm vào phím  để bắt đầu nướng.




⇒ Lò nướng của bạn sẽ bắt đầu hoạt động liên tục ở chức năng và nhiệt độ đã chọn. Trên màn hình hiển thị nhiệt độ, các biểu tượng  và  được hiển thị. Thời gian nướng bắt đầu đếm trên màn hình. Khi nhiệt độ bên trong lò đạt đến nhiệt độ cài đặt biểu tượng  sẽ sáng lên. Lò nướng không tự động tắt vì nướng thủ công được thực hiện mà không đặt thời gian nướng. Bạn phải kiểm soát việc nướng thực phẩm và tự tắt nó đi. Khi nướng xong, chạm vào phím  để kết thúc quá trình nướng hoặc chạm vào phím  để tắt lò hoàn toàn.


Nướng với cài đặt thời gian nướng:

Bạn có thể để lò nướng tự động tắt vào cuối thời gian bằng cách chọn nhiệt độ và chức năng hoạt động cho thực phẩm của bạn và đặt thời gian nướng trên bộ hẹn giờ. Ví dụ: chức năng "Làm nóng trên và dưới", cài đặt thời gian nướng 180°C và 45 phút được hiển thị trong ảnh.

1. Bật lò nướng bằng cách chạm vào phím .
2. Chạm vào chức năng vận hành bạn muốn kích hoạt trên màn hình chức năng.





3. Nhiệt độ cài đặt trước cho chức năng vận hành bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình. Để thay đổi nhiệt độ này, hãy nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím  và xoay núm điều chỉnh lò sang phải / trái.

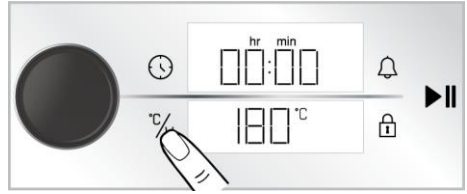
⇒ Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình nhiệt độ.





Nếu bạn thay đổi chức năng hoạt động sau khi thay đổi nhiệt độ cài đặt trước của chức năng hoạt động, bộ nhiệt độ cuối cùng sẽ được hiển thị trên màn hình. Tuy nhiên, nếu nhiệt độ đã chọn không nằm trong phạm vi nhiệt độ của chức năng vận hành đã chọn, nhiệt độ cao nhất cho chức năng hoạt động đó sẽ được hiển thị.

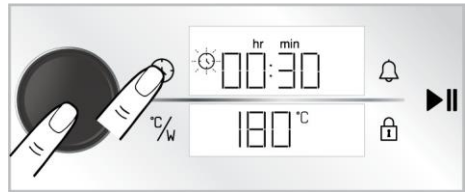
4. Xác nhận nhiệt độ cài đặt bằng cách chạm vào phím .

⇒ Biểu tượng  sáng lên liên tục trên màn hình hiển thị nhiệt độ.




5. Nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím  một lần trong thời gian nướng.


⇒ Giá trị đặt 30 phút xuất hiện trên màn hình hẹn giờ/thời lượng và biểu tượng  nhấp nháy.




Để điều chỉnh thời gian nướng nhanh chóng, bạn có thể kích hoạt thời gian nướng là 30 phút bằng cách nhấn nút điều khiển lò hoặc chạm vào phím sau khi chức năng vận hành và nhiệt độ được đặt đồng thời bạn có thể thay đổi thời gian bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.




6. Điều chỉnh thời gian nướng bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái. Xác nhận cài đặt bằng cách chạm vào phím .





 Thời gian nướng tăng thêm 1 phút trong 15 phút đầu tiên và 5 phút sau 15 phút.


7. Sau khi thiết lập chức năng hoạt động, nhiệt độ và thời gian nướng, chạm vào phím  để bắt đầu nướng.




⇒ Lò nướng của bạn bắt đầu hoạt động ở chức năng và nhiệt độ hoạt động đã chọn và bộ đếm ngược thời gian nướng xuất hiện trên màn hình. Trên màn hình hiển thị nhiệt độ, các biểu tượng  và  được hiển thị. Khi nhiệt độ bên trong lò đạt đến nhiệt độ cài đặt, mỗi giai đoạn biểu tượng  sẽ sáng lên. Khi hoàn thành thời gian nướng đã cài đặt, "End" xuất hiện trên màn hình hiển thị nhiệt độ, bộ hẹn giờ đưa ra cảnh báo bằng âm thanh và dừng nướng.


8. Cảnh báo vang lên trong một phút. Nếu bạn chạm vào phím  trong khi cảnh báo âm thanh được đưa ra và "End" được hiển thị trên màn hình nhiệt độ, lò nướng sẽ tiếp tục hoạt động. Lò nướng sẽ tắt nếu chạm vào phím . Nếu bất kỳ phím nào được chạm vào ngoại trừ những phím này, cảnh báo bằng âm thanh sẽ dừng lại.

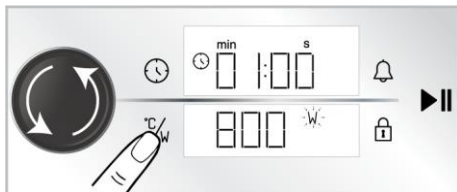
Sử dụng chức năng vi sóng


- Bật lò nướng bằng cách chạm vào phím .
- Chạm vào biểu tượng vi sóng trên khu vực hiển thị chọn chức năng.





- Chạm vào phím  để thay đổi mức công suất lò vi sóng. Điều chỉnh công suất lò vi sóng mong muốn bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.


⇒ Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình.

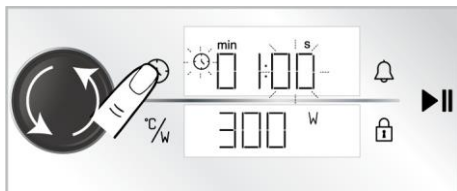


- Xác nhận công suất đã đặt bằng cách chạm vào phím .


⇒ Biểu tượng  xuất hiện trên màn hình.


- Nhấn núm điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím  một lần trong thời gian nướng.

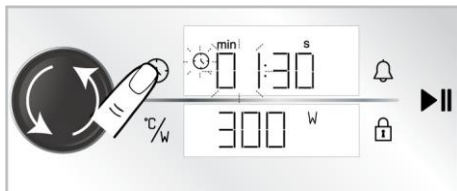
⇒ Trên màn hình, biểu tượng  và trường giây nhấp nháy.




- Điều chỉnh thời gian nướng tính bằng giây bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.

- Xác nhận giây của thời gian nướng bằng cách chạm vào phím .

⇒ Trên màn hình, biểu tượng  và trường phút nhấp nháy.



- Điều chỉnh thời gian nướng trong vài phút bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.

9. Xác nhận phút của thời gian nướng bằng cách chạm vào phím .





Công suất lò vi sóng tối đa được giới hạn ở 600W khi thời gian nướng đã chọn ở chế độ vi sóng vượt quá 12 phút. Công suất lò vi sóng tự động được đặt thành 600W khi thời gian nướng đã chọn vượt quá 12 phút.





Các khoảng thời gian nướng được xác định tự động dựa trên công suất lò vi sóng bạn đã đặt và không thể thay đổi. Cài đặt 800 W / 1 phút và 30 giây được hiển thị dưới dạng ví dụ trong ảnh.

10. Để bắt đầu nướng, chạm vào .




⇒ Lò nướng của bạn sẽ bắt đầu hoạt động ngay lập tức trong chức năng vi sóng và công suất đã chọn. Thời gian nướng được điều chỉnh bắt đầu đếm ngược. Trên màn hình, các biểu tượng  và  được hiển thị. Khi thời gian nướng hoàn tất, văn bản "End" xuất hiện trên màn hình, cảnh báo bằng âm thanh được đưa ra và quá trình nướng dừng lại.

11. Cảnh báo vang lên trong một phút. Nếu bạn chạm vào phím  trong khi cảnh báo âm thanh được đưa ra và văn bản "End" được hiển thị trên màn hình, lò nướng sẽ tiếp tục hoạt động thêm một phút nữa.

Tắt lò bằng cách chạm vào phím . Nếu bất kỳ phím nào được chạm vào ngoại trừ những phím này, cảnh báo bằng âm thanh sẽ dừng lại.

Sử dụng chế độ kết hợp (Lò nướng và lò vi sóng cùng nhau)

1. Bật lò nướng bằng cách chạm vào phím .
2. Chạm vào chức năng thao tác "Vi sóng" trên màn hình chức năng.




3. Chạm vào chức năng kết hợp bạn muốn nấu bằng chức năng lò vi sóng. Cả hai sẽ kích hoạt. (ví dụ: lò vi sóng + Hệ thống sưởi trên và dưới)




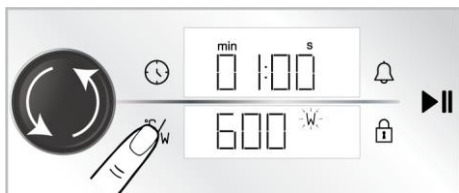
4. Nhiệt độ cài đặt trước cho chức năng vận hành bạn đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình. Xoay núm điều khiển lò sang phải / trái để thay đổi nhiệt độ này.

⇒ Biểu tượng  nhấp nháy khi chọn.



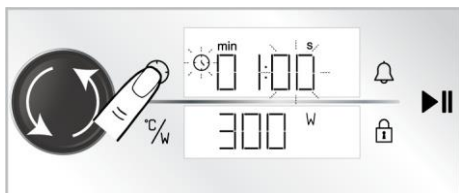
5. Xác nhận nhiệt độ bằng cách chạm vào .

⇒ Mức công suất vi sóng được kích hoạt và công suất vi sóng được xác định trước xuất hiện trên màn hình. Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình.



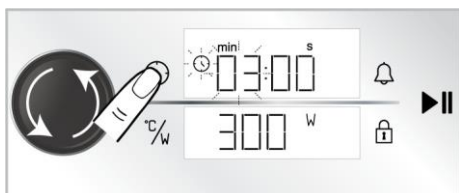
- Để thay đổi mức công suất lò vi sóng, hãy xoay núm điều khiển lò sang phải / trái và xác nhận cài đặt nguồn bằng cách chạm vào phím $\%W$.
- Nhấn núm điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím ⌚ một lần trong thời gian nướng.

⇒ Trên màn hình, biểu tượng ⌚ và trường thứ hai nhấp nháy.



- Điều chỉnh thời gian nướng tính bằng giây bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.
- Xác nhận giây của thời gian nướng bằng cách chạm vào phím ⌚ .

⇒ Trên màn hình, biểu tượng ⌚ và trường phút nhấp nháy.



- Điều chỉnh thời gian nướng trong vài phút bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.
- Xác nhận phút của thời gian nướng bằng cách chạm vào phím ⌚ .

i Các khoảng thời gian nướng được xác định tự động dựa trên công suất lò vi sóng bạn đã đặt và không thể thay đổi. Thiết lập 300 W / 3 phút được hiển thị làm ví dụ trong ảnh.

- Để bắt đầu nướng, chạm vào ▶|| .



⇒ Lò nướng của bạn sẽ bắt đầu hoạt động ngay lập tức ở chức năng kết hợp, nhiệt độ và công suất lò vi sóng đã chọn. Thời gian nướng được điều chỉnh bắt đầu đếm ngược. Trên màn hình, các biểu tượng ▶ và ↓ được hiển thị. Khi thời gian nướng hoàn tất, văn bản "End" xuất hiện trên màn hình, cảnh báo bằng âm thanh được đưa ra và quá trình nướng dừng lại.

- Cảnh báo vang lên trong một phút. Nếu bạn chạm vào phím ▶|| trong khi cảnh báo âm thanh được đưa ra và văn bản "End" được hiển thị trên màn hình, lò nướng sẽ tiếp tục hoạt động thêm một phút nữa. Tắt lò bằng cách chạm vào phím ⌚ . Nếu bất kỳ phím nào được chạm vào ngoại trừ những phím này, cảnh báo bằng âm thanh sẽ dừng lại.

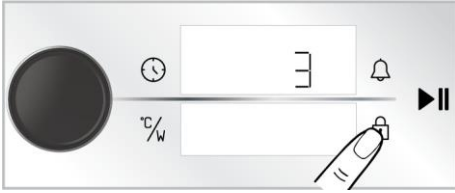
5.3 Cài Đặt



i Đếm ngược 3-2-1 được hiển thị trên màn hình trong các menu hoặc bộ sẽ được kích hoạt bằng cách nhấn trong một thời gian dài. Khi đếm ngược hết hạn, menu hoặc cài đặt có liên quan sẽ được kích hoạt.

Kích hoạt khóa an toàn


Bằng cách sử dụng tính năng khóa, bạn có thể bảo vệ sự can thiệp của bộ điều khiển.

- Chạm vào phím Ⓛ cho đến khi biểu tượng Ⓛ hiển thị trên màn hình hẹn giờ / thời lượng.






⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, biểu tượng  sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ / thời lượng và khóa phím được kích hoạt. Sau khi khóa chìa khóa được đặt, nếu chạm vào bất kỳ phím nào hoặc nút điều khiển lò được đẩy, bộ hẹn giờ sẽ phát ra tín hiệu âm thanh và biểu tượng  nhấp nháy.



 Trong khi khóa chìa khóa được kích hoạt, các phím của bộ điều khiển không thể được sử dụng. Khóa chìa khóa sẽ không bị hủy trong trường hợp mất điện.


Hủy kích hoạt khóa an toàn


1. Chạm vào phím  cho đến khi biểu tượng  xuất hiện trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.


⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, biểu tượng  sẽ biến mất trên màn hình hẹn giờ / thời lượng và khóa phím bị vô hiệu hóa.

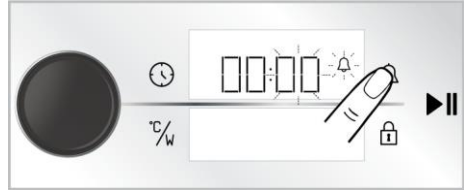
Đặt chuông báo



Bạn cũng có thể sử dụng bộ điều khiển của sản phẩm cho bất kỳ cảnh báo hoặc lời nhắc nào khác ngoài nướng. Đồng hồ báo thức không ảnh hưởng đến chức năng hoạt động của lò. Nó được sử dụng cho mục đích cảnh báo. Ví dụ, bạn có thể sử dụng đồng hồ báo thức khi muốn xoay thức ăn trong lò vào một thời điểm nhất định. Ngay sau khi hết thời gian bạn đặt, bộ hẹn giờ sẽ cung cấp cho bạn cảnh báo bằng âm thanh.

 Thời gian báo thức tối đa có thể là 23 giờ 59 phút.


1. Chạm vào  phím một lần để đặt khoảng thời gian báo thức.


⇒ Trường phút và biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.




2. Đầu tiên, đặt phút bằng cách xoay nút điều khiển lò sang phải / trái và kích hoạt trường hẹn giờ bằng cách chạm vào phím  một lần.
3. Điều chỉnh thời gian bằng cách xoay nút điều khiển lò sang phải / trái. Chạm lại vào phím  để xác nhận cài đặt.



⇒ Trên màn hình hẹn giờ / thời lượng, biểu tượng  sáng lên liên tục và thời gian báo thức bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

4. Sau khi thời gian báo thức hoàn tất, biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy và cung cấp cho bạn cảnh báo bằng âm thanh.



 Nếu thời gian báo thức và thời gian nướng được đặt cùng một lúc, thời gian ngắn hơn sẽ được hiển thị trên màn hình hẹn giờ / thời lượng.

Tắt chuông báo

- Vào cuối thời gian báo thức, cảnh báo sẽ phát ra trong một phút. Chạm vào phím tắt kỳ để dừng cảnh báo âm thanh.


⇒ Cảnh báo bằng âm thanh bị dừng lại.

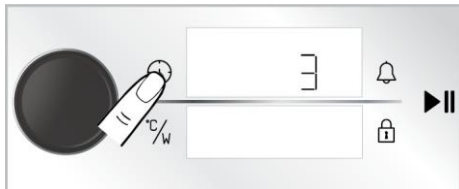
Nếu bạn muốn hủy chuông báo;

- Chạm vào phím  một lần để đặt lại khoảng thời gian báo thức.
 - ⇒ Biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.
- Xoay núm điều khiển lò sang phải / trái cho đến khi đến giờ báo thức **"00:00"**.

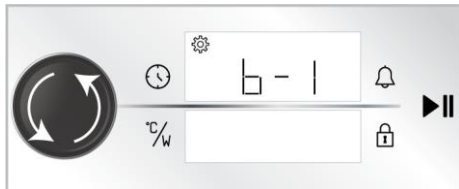
Đặt âm lượng


Bạn có thể đặt âm lượng của thiết bị điều khiển của mình. Lò nướng của bạn nên được tắt để thực hiện cài đặt này.


- Khi lò đã tắt (trong khi thời gian trong ngày xuất hiện trên màn hình), chạm vào phím  trong khoảng 3 giây để kích hoạt menu cài đặt.
 - ⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, menu cài đặt được kích hoạt.

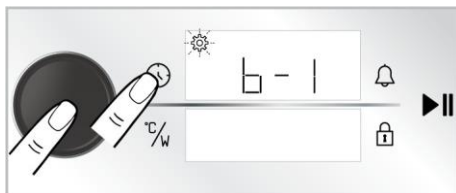



- Xoay núm điều khiển lò sang phải / trái cho đến khi **"b-1"** hoặc **"b-2"** xuất hiện trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.



- Kích hoạt cài đặt âm báo bằng cách chạm lại phím  hoặc nhấn núm điều khiển lò một lần.


⇒ Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.

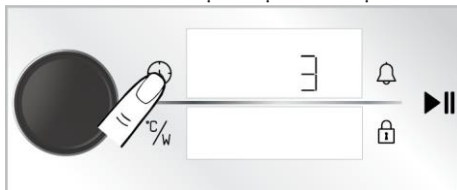


- Điều chỉnh âm mong muốn bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.
- Xác nhận âm báo đã đặt bằng cách chạm lại phím  hoặc nhấn núm điều khiển lò một lần.

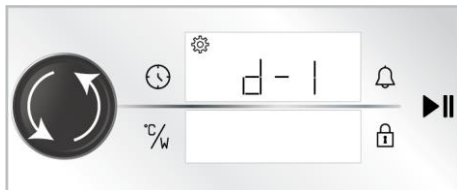
Cài đặt độ sáng màn hình


Bạn có thể đặt độ sáng của màn hình bộ điều khiển. Lò nướng của bạn nên được tắt để thực hiện cài đặt này.


- Khi lò đã tắt (trong khi thời gian trong ngày xuất hiện trên màn hình), chạm vào phím  trong khoảng 3 giây để kích hoạt menu cài đặt.
 - ⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, menu cài đặt được kích hoạt.

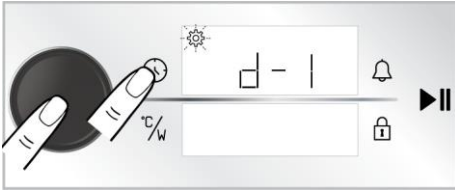



- Xoay núm điều khiển lò sang phải / trái cho đến khi **"d-1"**, **"d-2"** hoặc **"d-3"** xuất hiện trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.



- Kích hoạt cài đặt độ sáng bằng cách chạm lại vào phím  hoặc nhấn núm điều khiển lò một lần.


⇒ Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.



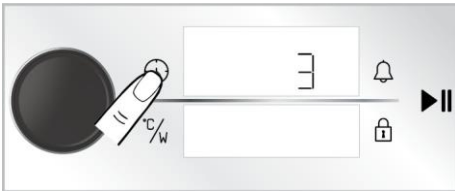
4. Điều chỉnh độ sáng mong muốn bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.
5. Xác nhận độ sáng bằng cách chạm lại phím  hoặc nhấn núm điều chỉnh lò nướng một lần.


Cài đặt chức năng làm nóng sơ bộ nhanh (Tăng cường)

Bạn có thể tự động vận hành nướng trên sản phẩm của mình với chức năng làm nóng sơ bộ nhanh chóng. Với mục đích này, bạn nên kích hoạt cài đặt làm nóng trước nhanh. Lò nướng của bạn nên được tắt để thực hiện cài đặt này.


1. Khi lò đã tắt (trong khi thời gian trong ngày xuất hiện trên màn hình), chạm vào phím  trong khoảng 3 giây để kích hoạt menu cài đặt.


⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, menu cài đặt được kích hoạt.

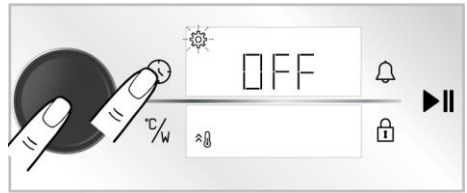


2. Xoay núm điều khiển lò sang phải / trái cho đến khi biểu tượng  và "OFF" xuất hiện trên màn hình.

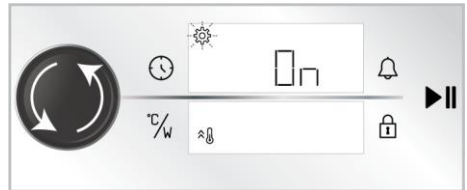



3. Kích hoạt cài đặt làm nóng trước nhanh (Tăng cường) bằng cách chạm vào phím  hoặc nhấn núm điều khiển lò một lần.


⇒ Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.



4. Chuyển cài đặt "OFF" trên màn hình thành "ON" bằng cách xoay núm điều khiển lò sang phải / trái.




5. Xác nhận cài đặt làm nóng sơ bộ (bộ tăng cường) bằng cách chạm lại vào phím  hoặc đẩy núm điều khiển lò một lần.

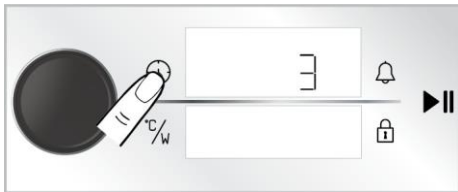
 Bạn có thể tắt cài đặt làm nóng trước nhanh với quy trình tương tự. Bằng cách bật cài đặt "OFF", bạn có thể hủy cài đặt làm nóng trước nhanh.

Thay đổi thời gian trong ngày

Để thay đổi thời gian trong ngày mà bạn đã đặt trước đó,

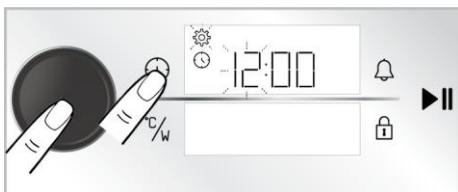
1. Khi lò đã tắt (trong khi thời gian trong ngày xuất hiện trên màn hình), chạm vào phím  trong khoảng 3 giây để kích hoạt menu cài đặt.

⇒ Đếm ngược 3-2-1 xuất hiện trên màn hình. Khi đếm ngược kết thúc, menu cài đặt được kích hoạt.



2. Kích hoạt trường hẹn giờ bằng cách nhấn nút điều khiển lò sang phải / trái và kích hoạt trường phút bằng cách nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím một lần.

⇒ Trường hẹn giờ và biểu tượng nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.



3. Đặt thời gian trong ngày bằng cách xoay nút điều khiển lò sang phải / trái và kích hoạt trường phút bằng cách nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím một lần.

⇒ Trường phút và biểu tượng nhấp nháy trên màn hình hẹn giờ/thời lượng.



4. Đặt phút bằng cách xoay nút điều chỉnh lò sang phải / trái. Phê duyệt thiết lập bằng cách nhấn nút điều khiển lò một lần hoặc chạm vào phím một lần.

⇒ Thời gian trong ngày được đặt và biểu tượng sáng liên tục.

6 Thông tin chung về làm bánh

Bạn có thể tìm thấy các mẹo về chuẩn bị và làm bánh trong phần này.

Thêm vào đó, phần này mô tả một số loại bánh được thử nghiệm là nhà sản xuất và cài đặt thích hợp nhất cho những thực phẩm này. Cài đặt lò nướng và phụ kiện thích hợp cho những loại bánh này cũng được chỉ định.

6.1 Các cảnh báo chung về nướng bánh với lò vi sóng

Để tránh tràn khi đun nóng nước và các chất lỏng khác trong lò vi sóng:

- Không sử dụng hộp có nắp đậy kín hoặc hẹp.
- Đừng để quá nóng.
- Trước khi cho hộp đựng vào lò vi sóng, khuấy nó bằng thìa và mở nắp, sau đó ở giữa đun nóng khuấy lại. Không để thìa bên trong khi lò đang hoạt động.

- Trong khi đun nóng các chất lỏng như súp và nước sốt, những chất lỏng này có thể sôi bọt và tràn ra bất ngờ trước khi đun sôi. Trong khi làm nóng các chất lỏng như vậy, không rời khỏi mặt của nó.
- Trong khi hâm nóng thức ăn hoặc đồ uống trẻ em bên trong bình sữa trẻ em, trước khi đưa nó cho em bé, lắc nó và kiểm soát nhiệt độ của nó. Di chuyển lại nắp và ống ngậm trước khi làm nóng.
- Lấy thực phẩm ra khỏi gói nhựa trước khi nấu hoặc rã đông. Trong một số trường hợp đặc biệt, bạn có thể cần phải phủ thực phẩm bằng một màng căng nylon đặc biệt.
- Trừ khi bạn sử dụng túi được thiết kế đặc biệt cho lò vi sóng, không sử dụng thiết bị của bạn cho bông ngô.
- Kẹo sô cô la và bánh nướng có hàm lượng chất lỏng thấp nên được làm nóng cẩn thận.

- Trứng còn vỏ và trứng luộc chín không nên được làm nóng trong lò vi sóng, vì chúng có thể phát nổ ngay cả sau khi được làm nóng trong lò vi sóng.

Ưu điểm của vi sóng

- Trong lò nướng truyền thống, nhiệt lan truyền vào thiết bị thông qua các yếu tố điện và bếp gas xâm nhập vào thực phẩm từ bên ngoài vào. Do đó, rất nhiều năng lượng đã bị lãng phí để làm nóng không khí bên trong, các thành phần lò nướng và hộp đựng thực phẩm.
- Trong lò vi sóng, nhiệt được tạo ra thông qua chính thực phẩm và sóng nhiệt di chuyển từ trong ra ngoài. Không có sự mất nhiệt ở các bức tường bên trong của lò nướng hoặc các thùng chứa (nếu chúng là vật liệu phù hợp để sử dụng lò vi sóng), nói cách khác chỉ có thực phẩm được làm nóng.
- Lò vi sóng làm giảm nghiêm trọng thời gian nấu. Nấu bằng lò vi sóng đòi hỏi khoảng một nửa đến một phần ba thời gian cần thiết trong lò nướng bình thường. Điều này phụ thuộc vào mật độ, nhiệt và số lượng của nội dung được nấu.
- Bạn có thể nấu thức ăn trong nước ép của riêng nó mà không cần thêm quá nhiều hoặc không có gia vị, và giữ được hương vị tự nhiên của nó.
- Lò vi sóng lãng phí ít năng lượng hơn. Năng lượng chỉ được sử dụng khi nấu ăn. Năng lượng không bị lãng phí trong lò vi sóng.
- Bạn không cần lo lắng về việc thịt có được nấu chín hay không. Lò vi sóng nấu đông thực phẩm đông lạnh trong thời gian ngắn, do đó bạn có thể bắt đầu nấu ăn ngay lập tức. Điều này làm giảm nguy cơ phát triển của vi khuẩn.
- Do thời gian nấu ngắn hơn, nó phục vụ trước các giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.
- Nó cung cấp làm sạch dễ dàng hơn so với lò nướng thông thường.

Lý thuyết về vi sóng.

- Lò vi sóng là một loại năng lượng tương tự như sóng radio và truyền hình. Ống magnetron bên trong lò vi sóng của bạn tạo ra năng lượng vi sóng.

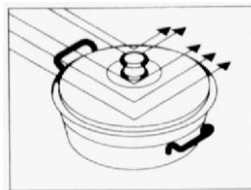
Năng lượng vi sóng lan truyền theo mọi hướng bên trong lò và được phản xạ từ các bức tường bên, thấm đều vào thực phẩm. Lò vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm rung động nhanh chóng. Sự rung động này tạo ra nhiệt nấu chín thức ăn.

- Lò vi sóng không đi qua các bức tường kim loại của lò nướng của bạn. Lò vi sóng có thể đi qua các vật liệu như gốm sứ, thủy tinh hoặc giấy.

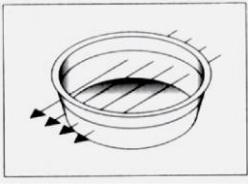
Tại sao thức ăn bị nóng?

- Hầu hết các loại thực phẩm đều chứa nước và các phân tử nước rung động khi tiếp xúc với lò vi sóng. Ma sát giữa các phân tử tạo ra nhiệt làm ấm thực phẩm, rồi đông hàng đông lạnh, nấu ăn hoặc giữ ấm. Do nhiệt độ tăng cao bên trong thực phẩm.
- Thực phẩm có thể được nấu với ít hoặc không có dầu ở tất cả;
- Rã đông, sưởi ấm hoặc nấu ăn trong lò vi sóng nhanh hơn rất nhiều so với lò nướng truyền thống;
- Các vitamin, khoáng chất và chất dinh dưỡng được giữ bên trong thực phẩm;
- Màu sắc và hương vị tự nhiên của thực phẩm không thay đổi.

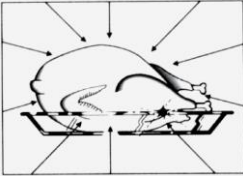
Hộp đựng thích hợp cho lò vi sóng Lò vi sóng có thể đi qua sứ, thủy tinh, bìa cứng hoặc nhựa, nhưng không phải kim loại. Do đó, hộp kim loại hoặc hộp đựng có bộ phận kim loại không thể được sử dụng trong lò vi sóng. Lò vi sóng được phản xạ từ kim loại...



...nhưng đi qua thủy tinh hoặc sứ...



...và được hấp thụ bởi thực phẩm.



Nguy cơ hỏa hoạn!

Không bao giờ đặt hộp đựng bằng kim loại hoặc kim loại của bạn vào lò vi sóng.

- Lò vi sóng không thể xuyên qua kim loại. Lò vi sóng sẽ phản xạ bất kỳ vật kim loại nào trong lò gây ra hồ quang điện nguy hiểm. Hầu hết các hộp đựng phi kim loại cách nhiệt đều thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Nhưng một số thùng chứa có thể bao gồm vật liệu không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Để xác định xem hộp đựng có phù hợp với lò vi sóng hay không, bạn có thể sử dụng thử nghiệm sau:
- Đặt hộp rỗng bạn muốn kiểm tra và một thùng chứa khác chứa đầy nước bên trong lò.
- Chạy lò nướng ở công suất cao trong một phút. Nếu nước ấm và thùng chứa bạn đang kiểm tra lạnh, thì thùng chứa phù hợp với lò vi sóng.
- Mặt khác, nếu nước lạnh và thùng chứa bên cạnh nó nóng, thì lò vi sóng đã được vật chứa hấp thụ và thùng chứa này không phù hợp để sử dụng lò vi sóng.

Hộp thủy tinh

- Không sử dụng hộp đựng thủy tinh mỏng hoặc tinh thể chì. Hộp đựng cách nhiệt phù hợp cho lò vi sóng.

Nhưng không sử dụng các vật chứa bằng thủy tinh dễ vỡ như ly nước và rượu vang, vật liệu có thể bị vỡ khi đun nóng, trong lò vi sóng.

Hộp nhựa

- Không giữ hộp đựng và bát đĩa làm bằng nhựa hoặc melamine trong lò vi sóng quá lâu; Điều đó cũng áp dụng cho các túi nhựa được sử dụng để đựng thực phẩm đông lạnh. Lý do đằng sau đó là, sức nóng của một bữa ăn nóng cuối cùng sẽ tan chảy và làm biến dạng vật liệu. Sử dụng các loại vật liệu này trong lò vi sóng chỉ trong một khoảng thời gian giới hạn.

Túi nấu ăn

- Túi nấu ăn có thể được sử dụng trong lò vi sóng miễn là chúng được ký tên để nấu ăn. Đừng quên đâm thủng túi để hơi nước bên trong thoát ra ngoài. Không sử dụng túi nhựa thông thường để nấu ăn vì chúng sẽ tan chảy và mờ ra.

Giấy

- Không sử dụng bất kỳ loại giấy nào để nấu ăn trong thời gian dài. Điều này sẽ khiến giấy bốc cháy. Đĩa giấy chỉ tốt cho thực phẩm có dầu hoặc khô đòi hỏi một lượng nhỏ thời gian để nấu.
- Không sử dụng giấy tái chế. Những giấy tờ này có thể có các phân tử có thể gây ra vòm.

Hộp chứa bằng gỗ và đan lát

- Không nên sử dụng các hộp chứa bằng gỗ lớn, vì lò vi sóng làm cho cấu trúc gỗ bị khô và trở nên giòn.

Hộp đựng bằng sứ

- Nói chung, các thùng chứa làm bằng các loại vật liệu này rất tốt để sử dụng bên trong lò vi sóng, nhưng bạn cần kiểm tra nó để chắc chắn.

Hộp kim loại

- Hộp kim loại phản xạ lò vi sóng cách xa thực phẩm. Vì vậy, không sử dụng chúng.



Một số dụng cụ nấu nướng có hàm lượng sắt và chì cao không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Hãy chắc chắn kiểm tra xem hộp đựng của bạn có an toàn với lò vi sóng hay không.

Dụng cụ chứa/ đựng thức ăn	Vi sóng	Nướng nhẹ	Nướng trên và dưới	Chế độ kết hợp
Kính chịu nhiệt	Yes	Yes	Yes	Yes
Kính truyền nhiệt	No	No	No	No
Gốm sứ cách nhiệt	Yes	Yes	Yes	Yes
Tấm nhựa có thể được sử dụng trong lò vi sóng	Yes	No	No	No
Giấy bếp	Yes	No	No	No
Khay kim loại	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Ví nướng kim loại	No	Yes	Yes	No
Hộp nhôm	No	Yes	Yes	No

* Chỉ sử dụng khay kim loại đi kèm với lò nướng.

Sắp xếp/ đặt thực phẩm

- Bạn sẽ có kết quả tối ưu nếu bạn trải đều thức ăn trên hộp đựng. Phương pháp này có thể được áp dụng theo nhiều cách với kết quả khả quan.
- Bạn có thể nấu một lượng lớn các mặt hàng tương tự (ví dụ: khoai tây) cùng nhau. Chúng sẽ nấu ngon hơn nếu bạn đặt chúng trong các vòng tròn cách đều nhau trong lò. Hãy cẩn thận để không chổng chéo các mảnh.
- Khi nấu các món ăn có hình dạng và độ dày khác nhau, hãy đặt các phần dày hơn vào giữa khay, vì lò vi sóng sẽ có tác động mạnh hơn đến các lớp bên ngoài của thực phẩm này. Do đó, bạn sẽ cho chúng nấu nhanh hơn.
- Đặt cá và thức ăn không đều khác với đuôi trên mép khay.
- Bạn có thể xếp chồng các miếng thịt cắt mỏng lên nhau. Các mặt hàng dày hơn như xúc xích và miếng thịt nên được đặt cạnh nhau.
- Làm ấm nước dùng và nước sốt trong một đĩa khác. Các tấm hẹp và sâu tốt hơn cho công việc này so với các tấm rộng và nông.

Khi đun nóng nước dùng, nước sốt hoặc súp, các thùng chứa không được đầy quá hai phần ba.

- Nếu bạn đang nấu cá nguyên con, hãy chọc lỗ vào nó để da không bị vỡ.
- Khi sử dụng màng căng, túi hoặc giấy nướng, chọc lỗ hoặc để lỗ để hơi nước thoát ra ngoài.
- Những miếng thức ăn nhỏ sẽ chín nhanh hơn những miếng lớn, những miếng bằng nhau sẽ chín nhanh hơn những miếng không đều. Để có kết quả tốt nhất, hãy cắt thức ăn của bạn thành các phần có kích thước bằng nhau.

Chiều cao thực phẩm

- Thực phẩm rất dày (thường là rang) sẽ chín nhanh hơn ở phía dưới. Điều đó có nghĩa là bạn có thể phải xoay chúng nhiều lần.
- Các bộ phận dày hoặc dày đặc có thể được đặt ở vị trí cao hơn để lò vi sóng cũng có thể ảnh hưởng đến phần dưới và giữa của mảnh.

Mẹo nấu ăn

Các yếu tố ảnh hưởng đến thời gian lò vi sóng:

- Thời gian lò vi sóng phụ thuộc vào một vài yếu tố. Sức nóng của các thành phần được sử dụng trong công thức có thể ảnh hưởng đáng kể đến thời gian nấu cần thiết. Do đó, một chiếc bánh làm từ bơ lạnh, sữa và trứng sẽ mất nhiều thời gian để nướng hơn một chiếc bánh làm từ nguyên liệu ở nhiệt độ phòng.
- Đặc biệt là một số công thức cho bánh mì, bánh và nước sốt kem, khuyên bạn nên lấy nó ra khỏi lò trước khi nó được nấu chín hoàn toàn. Những món ăn như vậy được giữ kín bên ngoài lò, sẽ cho phép thực phẩm tiếp tục nấu khi nhiệt truyền từ phía ngoài của nó vào bên trong.
- Nếu bạn giữ các miếng trong lò cho đến khi chúng chín hoàn toàn, có nguy cơ làm cháy lớp ngoài. Bạn sẽ hiểu được những bữa ăn nào còn lại để nấu và bữa ăn nào sẽ được lấy ra và chờ đợi khi thời gian trôi qua.
- Không để mặt bên của các miếng trong khi chúng đang nấu. Ánh sáng của lò vi sóng sẽ tự động bật trong khi hoạt động và cho phép bạn xem trạng thái của các miếng đã nấu chín.

Rã đông:

- Thời gian rã đông có thể khác nhau tùy thuộc vào kích thước của gói. Các gói nông, hình chữ nhật rã đông nhanh hơn các thùng chứa sâu.
- Chọn các mảnh bắt đầu tan chảy. Bằng cách này chúng sẽ tan chảy dễ dàng hơn.
- Vì lượng thức ăn bạn nấu chín, thời gian cần thiết cũng sẽ làm được. Một bữa ăn lớn gấp đôi sẽ mất khoảng gấp đôi thời gian. Nếu một củ khoai tây mất bốn phút để nấu, hai củ khoai tây sẽ mất bảy phút hoặc lâu hơn. Dù bạn cho bao nhiêu thức ăn vào trong lò, lượng lò vi sóng được tạo ra sẽ giữ nguyên. Đó là, bạn càng cho nhiều thức ăn vào đó, sẽ càng mất nhiều thời gian để nấu.

Hàm lượng chất lỏng

- Vì lò vi sóng nhạy cảm với chất lỏng, hàm lượng chất lỏng sẽ ảnh hưởng đến thời gian nấu. Các bữa ăn có thành phần chất lỏng tự nhiên (ví dụ: rau, cá và gia cầm) sẽ nấu nhanh hơn và dễ dàng hơn. Nên thêm nước khi nấu thức ăn khô như gạo và các loại đậu.
- Cần lưu ý rằng lò vi sóng loại bỏ độ ẩm, vì vậy trước khi nấu các món khô hơn như một số loại rau, bạn nên ngâm chúng với một ít nước hoặc bọc chúng để chúng giữ được độ ẩm.
- Khi nấu thực phẩm chứa rất ít nước (như rã đông bánh mì, bông ngô pop-ping), sự bay hơi xảy ra rất nhanh. Trong trường hợp này, lò hoạt động như thể nó trống rỗng và thức ăn có thể bị cháy. Trong trường hợp như vậy, lò nướng và thùng chứa có thể bị hỏng. Do đó, chỉ đặt nó trong thời gian nấu cần thiết, và theo dõi chặt chẽ lò nướng trong quá trình nấu.

Hơi nước

- Độ ẩm trong thực phẩm đôi khi có thể khiến hơi nước hình thành bên trong lò trong khi nó đang hoạt động. Điều này là bình thường.

Đường

- Thực hiện theo các khuyến nghị trong sách công thức lò vi sóng khi chế biến các món ăn có hàm lượng đường rất cao, chẳng hạn như bánh pudding và bánh nướng. Nếu bạn vượt quá thời gian nấu được khuyến nghị, nó có thể khiến thực phẩm bị cháy hoặc làm hỏng lò nướng.

Mật độ thực phẩm

- Thực phẩm nhẹ hơn, xốp như bánh mì và bánh ngọt sẽ nấu nhanh hơn các loại thực phẩm nặng hơn, đậm đặc như thịt nướng và món hầm. Hãy cẩn thận khi làm nóng các vật xốp mà không có bề mặt cứng, khô trong lò vi sóng.

Hàm lượng xương và chất béo

- Xương truyền nhiệt và mỡ chín nhanh hơn thịt. Khi nấu những miếng thịt có chứa xương và mỡ, hãy đảm bảo chúng được trải đều và không bị chín quá.

Màu sắc của món ăn

- Thịt hoặc gia cầm đã được nấu chín trong mười lăm phút hoặc lâu hơn sẽ hơi sẫm màu với chất béo của chính nó. Để chuẩn bị một bữa ăn nấu chín nhanh với vẻ ngoài ngon miệng và ngon miệng, bạn có thể phủ nó bằng thịt nướng hoặc nước tương. Nếu bạn sử dụng một lượng nhỏ nước sốt này, nó sẽ không ảnh hưởng đến hương vị của chính thực phẩm.

Giảm áp lực bên trong của thực phẩm

- Hầu hết thực phẩm được bao phủ bởi da. Khi họ nấu ăn, áp suất tích tụ bên trong chúng và điều này có thể khiến chúng vỡ ra. Để ngăn chặn điều này, da phải được đâm thủng bằng nĩa hoặc dao. Bạn nên áp dụng quy trình này trên khoai tây, gan gà, trai, lòng đỏ trứng, xúc xích và một số loại trái cây và rau quả.

Quay và khuấy thực phẩm trong khi nấu ăn

- Khuấy rất quan trọng trong khi nấu bằng lò vi sóng. Trong khi nấu một cách thường xuyên, thức ăn được khuấy để chúng không bị nghiền với nhau. Mặt khác, trong khi nấu trong lò vi sóng, thực phẩm được khuấy để đảm bảo rằng nhiệt lan tỏa đều. Vì lớp ngoài sẽ nóng nhanh hơn lớp bên trong, nên luôn khuấy từ bên ngoài vào.
- Những miếng lớn, dài như thịt nướng và toàn bộ gia cầm nên được lật lại để đảm bảo nấu chín đều trên và dưới. Vì vậy, bạn cũng có thể cần phải lật thịt và thịt gà đã cắt.
- Quay và khuấy các miếng trong khi nấu là rất quan trọng để đảm bảo chúng được chín đều trong suốt.

Thời gian nấu khác nhau

- Ban đầu, luôn cố gắng thời gian nấu tối thiểu và kiểm soát xem bữa ăn đã sẵn sàng hay chưa. Thời gian nấu được đưa ra trong sách hướng dẫn này là ước tính chặt chẽ. Thời gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào kích thước và loại thực phẩm và hộp đựng.

Thời gian chờ

- Để thức ăn nghỉ một lúc sau khi lấy ra khỏi lò. Khi rời đồng, nấu và hâm nóng, để các miếng nguội một lúc sẽ luôn cho kết quả tốt hơn. Điều này là do nhiệt được phân bố đều trên thực phẩm.
- Trong lò vi sóng, thức ăn sẽ tiếp tục nấu ngay cả sau khi tắt lò. Thời gian chờ đợi sẽ làm tăng nhiệt độ của thực phẩm từ 3 ° C đến 8 ° C. Quá trình này được thực hiện không phải bởi lò vi sóng, mà bởi nhiệt trong thực phẩm. Thời gian chờ đợi thay đổi tùy theo loại thực phẩm. Đôi khi thời gian này có thể ngắn như lấy thức ăn ra khỏi lò và đặt nó lên bàn. Hoặc có thể mất đến mười phút cho các mảnh lớn.
- Lấy thực phẩm ra khỏi gói nhựa trước khi nấu hoặc rời đồng. Trong một số trường hợp đặc biệt, bạn có thể cần phải phủ thực phẩm bằng một màng căng nylon đặc biệt.
- Đặc biệt khuyến cáo rằng một số món ăn như thịt, thịt gà, bánh mì, bánh ngọt và sốt kem nên được lấy ra khỏi lò trước khi chúng được nấu chín hoàn toàn và để đợi cho đến khi chúng được nấu chín hoàn toàn.

6.2 Cảnh báo chung về nướng bánh với lò nướng

- Trong khi mở cửa lò trong hoặc sau khi nướng, hơi nước cháy nóng có thể nổi lên. Hơi nước có thể làm bỏng tay, mặt và / hoặc mắt của bạn. Khi mở cửa lò, tránh xa.
- Hơi nước mạnh được tạo ra trong quá trình nướng có thể tạo thành những giọt nước ngưng tụ ở bên trong và bên ngoài lò và ở phần trên của đồ nội thất do chênh lệch nhiệt độ. Đây là một sự xuất hiện không lành mạnh và vật lý.
- Các giá trị nhiệt độ và thời gian nấu được đưa ra cho thực phẩm có thể thay đổi tùy thuộc vào công thức và số lượng. Vì lý do này, các giá trị này được đưa ra dưới dạng phạm vi.

Luôn tháo các phụ kiện không sử dụng ra khỏi lò trước khi bạn bắt đầu nấu. Các phụ kiện sẽ vẫn còn trong lò nướng có thể ngăn thức ăn của bạn được nấu chín ở các giá trị chính xác.

- Đối với các loại thực phẩm mà bạn sẽ nấu theo công thức của riêng bạn, bạn có thể tham khảo các loại thực phẩm tương tự được đưa ra trong bàn nấu ăn.
- Sử dụng các phụ kiện đi kèm đảm bảo bạn có được hiệu suất nấu ăn tốt nhất. Luôn tuân thủ các cảnh báo và thông tin do nhà sản xuất cung cấp cho dụng cụ nấu ăn bên ngoài mà bạn sẽ sử dụng.
- Cất giấy chống dầu mỡ bạn sẽ sử dụng trong nấu ăn với kích thước phù hợp với hộp đựng bạn sẽ nấu. Pa-pers chống dầu mỡ tràn ra khỏi hộp đựng có thể tạo ra nguy cơ bỏng và ảnh hưởng đến chất lượng nướng của bạn. Sử dụng giấy chống mỡ bạn sẽ sử dụng trong phạm vi nhiệt độ được chỉ định.
- Để có hiệu suất nướng tốt, hãy đặt thực phẩm của bạn lên kệ chính xác được đề nghị. Không thay đổi vị trí kệ trong khi nướng.

6.2.1 Bánh ngọt

Thông tin chung

- Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng các phụ kiện của sản phẩm để có hiệu suất nấu ăn tốt. Nếu bạn sẽ sử dụng dụng cụ nấu ăn bên ngoài, hãy thích đồ dùng tối, không dính và chịu nhiệt.
- Nếu khuyến nghị làm nóng sơ bộ trong bàn nấu, hãy nhớ cho thức ăn vào lò nướng sau khi làm nóng sơ bộ.
- Nếu bạn sẽ nấu ăn bằng cách sử dụng dụng cụ nấu nướng trên vỉ nướng dây, hãy đặt nó ở giữa vỉ nướng dây, không gần bức tường phía sau.
- Tất cả các nguyên liệu được sử dụng để làm bánh ngọt phải tươi và ở nhiệt độ phòng.
- Tình trạng nấu của thực phẩm có thể thay đổi tùy thuộc vào lượng thức ăn và kích thước của dụng cụ nấu.
- Khuôn kim loại, gốm và thủy tinh kéo dài thời gian nấu và mặt dưới của thực phẩm bánh ngọt không có màu nâu đều.

Nếu bạn đang sử dụng giấy nướng, có thể quan sát thấy một màu nâu nhỏ trên bề mặt dưới cùng của thực phẩm. Trong tình huống này, bạn có thể phải kéo dài thời gian nấu thêm khoảng 10 phút.

- Các giá trị được chỉ định trong bàn nấu ăn được xác định là kết quả của các thử nghiệm được thực hiện trong các phòng thí nghiệm của chúng tôi. Các giá trị phù hợp với bạn có thể khác với các giá trị này.
- Đặt thức ăn của bạn trên kệ thích hợp được đề nghị trong bàn nấu. Tham khảo kệ dưới cùng của lò nướng là kệ 1.

Mẹo nướng bánh

- Nếu bánh quá khô, hãy tăng nhiệt độ thêm 10°C và rút ngắn thời gian nướng.
- Nếu bánh ẩm, hãy sử dụng một lượng nhỏ chất lỏng hoặc giảm nhiệt độ xuống 10 ° C.
- Nếu mặt trên của bánh bị cháy, hãy đặt nó ở kệ dưới, hạ nhiệt độ và tăng thời gian nướng.
- Nếu bên trong bánh được nấu chín kỹ, nhưng bên ngoài dính, hãy sử dụng ít chất lỏng hơn, làm giảm nhiệt độ và tăng thời gian nấu.

Gợi ý cho bánh ngọt

- Nếu bánh quá khô, hãy tăng nhiệt độ thêm 10 ° C và rút ngắn thời gian nấu. Làm ướt các tấm bột bằng nước sốt bao gồm sữa, dầu, trứng và hỗn hợp sữa chua.
- Nếu bánh ngọt được nấu chậm, hãy đảm bảo rằng độ dày của bánh ngọt bạn đã chuẩn bị không làm tràn khay.
- Nướng bánh ngọt của bạn ở vị trí và nhiệt độ thích hợp với bàn nấu. Nếu đáy vẫn không đủ nâu, hãy đặt nó lên kệ dưới cùng cho lần nấu tiếp theo.
- Nếu bánh ngọt có màu nâu trên bề mặt nhưng đáy không được nấu chín, hãy đảm bảo rằng lượng nước sốt bạn sẽ sử dụng cho bánh ngọt không quá nhiều ở dưới cùng của bánh ngọt. Để có màu nâu đều, hãy cố gắng phết nước sốt đều giữa các tấm bột và bánh ngọt.

Bàn nấu ăn cho bánh ngọt và thực phẩm lò nướng

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	180	20 ... 30
Small cakes	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	150	25 ... 35
Small cakes	Khay tiêu chuẩn *	Fan Heating	1	150 ... 160	35 ... 50
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	1	160	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	2	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	1	170	30 ... 40
Pastry	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	180	35 ... 45
Bun	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Bun	Khay tiêu chuẩn *	Fan Heating	1	180	20 ... 30
Whole bread	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Whole bread	Khay tiêu chuẩn *	Fan Heating	1	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	1 or 2	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 60
Pizza	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Khay tiêu chuẩn *	Pizza function	2	200 ... 220	10 ... 15

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

*Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

**Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

Bàn nấu ăn với chức năng hoạt động

"Eco fan heating"

- Không thay đổi cài đặt nhiệt độ sau khi bắt đầu nấu trong chức năng vận hành "Eco fan heating".

Không mở cửa lò khi nấu trong chức năng vận hành "Quạt sưởi ấm sinh thái". Nếu cửa không mở, nhiệt độ bên trong được tối ưu hóa để tiết kiệm năng lượng và nhiệt độ này có thể khác với những gì được hiển thị trên màn hình.

- Không làm nóng trước trong chương trình "Eco fan heating".

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Khay tiêu chuẩn *	2	160	30 ... 40
Cookie	Khay tiêu chuẩn *	2	180	30 ... 40
Pastry	Khay tiêu chuẩn *	2	200	45 ... 55
Bun	Khay tiêu chuẩn *	2	200	35 ... 45

* Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

6.2.2 Thịt, Cá và Gia Cầm

Những điểm chính lưu ý khi nướng

- Nêm gia vị với nước cốt chanh và tiêu trước khi nấu toàn bộ thịt gà, gà tây và những miếng thịt lớn sẽ tăng hiệu suất nấu ăn.
- Mất nhiều hơn 15 đến 30 phút để nấu thịt rút xương so với phi lê bằng cách chiên.
- Bạn nên tính toán khoảng 4 đến 5 phút thời gian nấu trên mỗi cm độ dày của thịt.

- Sau khi hết thời gian nấu, giữ thịt trong lò khoảng 10 phút. Nước ép của thịt được phân phối tốt hơn cho thịt chiên và không chảy ra khi thịt bị cắt.
- Cá nên được đặt trên kệ mức trung bình hoặc thấp trong một tấm chịu nhiệt.
- Nấu các món ăn được đề xuất trong bàn nấu ăn bằng một khay duy nhất.

Bảng nấu ăn cho thịt, cá và gia cầm

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Khay tiêu chuẩn *	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Khay tiêu chuẩn *	"3D" function	1	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Turkey (5.5 kg)	Khay tiêu chuẩn *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	1	200	20 ... 30

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

* Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

** Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

6.2.3 Nướng

Thịt đỏ, cá và thịt gia cầm nhanh chóng chuyển sang màu nâu khi nướng, giữ lớp vỏ đẹp và không bị khô. Thịt phi lê, thịt xiên, xúc xích cũng như các loại rau ngon ngọt (cà chua, hành tây, v.v.) đặc biệt thích hợp để nướng.

Cảnh báo chung

- Thực phẩm không thích hợp để nướng có nguy cơ hỏa hoạn. Chỉ nướng thức ăn phù hợp với lửa nướng nặng. Ngoài ra, không đặt thức ăn quá xa ở phía sau vỉ nướng. Đây là khu vực nóng nhất và thực phẩm béo có thể bắt lửa.
- **Đóng cửa lò trong khi nướng. Không bao giờ nướng khi mở cửa lò . Bề mặt nóng có thể gây bỏng!**

Bảng nướng

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	2	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	2	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	2	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	2	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	2	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	2	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 ... 5

Nên làm nóng trước trong 5 phút cho tất cả các món nướng.
Lật miếng thức ăn sau 1/2 tổng thời gian nướng.

6.2.4 Thử nghiệm thực phẩm

- Thực phẩm trong bàn nấu ăn này được chuẩn bị theo tiêu chuẩn EN 60350-1 để tạo điều kiện thử nghiệm sản phẩm cho các viện kiểm soát.

Những điểm chính khi nướng

- Chuẩn bị thực phẩm có độ dày và trọng lượng tương tự càng nhiều càng tốt cho vỉ nướng.
- Đặt các miếng cần nướng lên vỉ nướng bằng dây hoặc khay nướng bằng dây bằng cách phân phối chúng mà không vượt quá kích thước của lò sưởi.
- Tùy thuộc vào độ dày của các miếng được nướng, thời gian nấu được đưa ra trong bàn có thể khác nhau.
- Trượt vỉ nướng dây hoặc khay nướng dây đến mức mong muốn trong lò. Nếu bạn đang nấu trên vỉ nướng dây, hãy trượt khay lò xuống kệ dưới để thu dầu. Khay lò bạn sẽ trượt phải có kích thước để bao phủ toàn bộ khu vực nướng. Khay này có thể không được cung cấp cùng với sản phẩm. Cho một ít nước vào khay lò để dễ dàng vệ sinh.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Khay tiêu chuẩn *	Fan Heating	2	140	15 .. 25
Small cakes	Khay tiêu chuẩn *	Top and bottom heating	2	150	25 ... 35
Small cakes	Khay tiêu chuẩn *	Fan Heating	1	150 ... 160	35 ... 50
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	1	160	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 60

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

*Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

**Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

Nướng

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 ... 5

Nên làm nóng trước trong 5 phút cho tất cả các món nướng.
Lật miếng thức ăn sau 1/2 tổng thời gian nướng.

6.2.5 Vi sóng

- “vị trí kệ 0” là sà nò. Không sử dụng nó ngoài lò vi sóng.

- Nên thực hiện nấu bằng lò vi sóng ở "Vị trí kệ 0". Đối với các mục đích sử dụng khác ngoài "Vị trí kệ 0", hãy xem nấu ăn.
- Làm nóng sơ bộ nên được thực hiện với các chế độ hoạt động của lò nướng.

Bảng nấu ăn cho chế độ lò vi sóng và kết hợp

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Vi sóng power (W)	Baking time (min) (approx.)
Chicken drumstick	Vi sóng + Fan Heating	1000	1	Khay tiêu chuẩn *	210	600	25 ... 30
Whole chicken	Vi sóng + Fan Heating	1500	1	Khay tiêu chuẩn *	15 mins. 230 / after	600	32 ... 38
Frozen pizza	Vi sóng + Pizza function	450	1	Khay tiêu chuẩn *	230	200	10 ... 15
Turkey leg (bone-in meat)	Vi sóng + Fan assisted full grill	1000	1	Khay tiêu chuẩn *	230	300	28 ... 32
Turkey leg (bone-in meat)	Vi sóng + Fan Heating	1000	1	Khay tiêu chuẩn *	180	600	25 ... 30
Potato gratin	Vi sóng + Fan Heating	1250	1	Round springform pan with a diameter of 20 cm on a Khay tiêu chuẩn*	180	600	25 ... 30
Dalman meatballs	Vi sóng + Fan Heating	1800	1	Khay tiêu chuẩn *	5 mins. 230 / after 170	300	18 ... 23
Whole fish	Vi sóng + Fan assisted full grill	1000	1	Khay tiêu chuẩn *	250	600	8 ... 14
Breaded fish fingers	Vi sóng + Fan Heating	600	1	Khay tiêu chuẩn *	230	300	10 ... 15
Sauce meatballs with potatoes	Vi sóng + Fan Heating	1500	1	Khay tiêu chuẩn *	210	200	32 ... 40
Ready-to-serve food (chick peas with meat)	Vi sóng	400	1	Khay tiêu chuẩn *	-	600	3 ... 5
Rice dish	Vi sóng	400	1	Khay tiêu chuẩn *	-	600	3 ... 5
Fresh corn (80 g , 17 g oil , 3 g salt)	Vi sóng	80	0	Borate glass lid over the glass tray **	-	800	8 ... 11
Ready-to-cook packed corn	Vi sóng	100	2	Glass Tray **	-	800	4 ... 7

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

*Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

**Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

Lò vi sóng + Rã đông

Loại thực phẩm	Trọng lượng (g)	Vị trí kệ	Phụ kiện sẽ được sử dụng	Công suất vi sóng (W)	Thời gian rã đông (min) (ước lượng..)	Thời gian chờ (min.)	Gợi ý
Thịt đỏ	250	1	Khay tiêu chuẩn *	200	8 ... 10	10	Lật lại sau một nửa thời gian
	500	1	Khay tiêu chuẩn *	200	12 ... 16	10	Lật lại sau một nửa thời gian
Thịt xay	100	1	Khay tiêu chuẩn *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Khay tiêu chuẩn *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Khay tiêu chuẩn *	200	8 ... 10	10	Lật lại sau một nửa thời gian
Gà nguyên con	1500	1	Khay tiêu chuẩn *	200	25 ... 30	10	Lật lại sau một nửa thời gian
Chân gà	750	1	Khay tiêu chuẩn *	300	6 ... 10	10	-
Đùi gà	500	1	Khay tiêu chuẩn *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Khay tiêu chuẩn *	600	6 ... 10	10	-
Cá	250	1	Khay tiêu chuẩn *	200	7 .. 12	5	Lật lại sau một nửa thời gian
	500	1	Khay tiêu chuẩn *	200	10 ... 15	5	Lật lại sau một nửa thời gian
Xúc xích	300	1	Khay tiêu chuẩn *	200	5 ... 10	5	-

- Hãy chắc chắn để lau sạch hoàn toàn bất kỳ chất lỏng còn lại sau khi làm sạch và immediately làm sạch bất kỳ thực phẩm bắn xung quanh trong khi nấu ăn.
- Không rửa bất kỳ thành phần nào của thiết bị của bạn trong máy rửa chén.

Thép không gỉ - bề mặt không gỉ

- Không sử dụng các chất tẩy rửa có chứa axit hoặc clo để làm sạch bề mặt và tay cầm inox không gỉ.
- Bề mặt inox không gỉ có thể thay đổi color trong thời gian. Điều này là bình thường. Sau mỗi thao tác, hãy làm sạch bằng chất tẩy rửa phù hợp với bề mặt không gỉ hoặc inox.
- Làm sạch bằng vải xô mềm và chất tẩy rửa dạng lỏng (không chà xức) phù hợp với bề mặt inox, chú ý lau theo một hướng.
- Loại bỏ vết vôi, dầu, tinh bột, sữa và protein trên bề mặt kính và inox ngay lập tức mà không cần chờ đợi. Vết bẩn có thể rỉ sét trong thời gian dài.
- Chất tẩy rửa được phun / bôi lên bề mặt nên được làm sạch ngay lập tức. Chất tẩy rửa mài mòn còn sót lại trên bề mặt làm cho bề mặt chuyển sang màu trắng.

Bề mặt tráng men

- Sau mỗi lần sử dụng, làm sạch bề mặt men bằng nước rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô.
- Đối với các vết bẩn khó, có thể sử dụng chất tẩy rửa lò nướng và vỉ nướng được khuyến nghị trên trang web của thương hiệu sản phẩm của bạn và miếng cọ rửa không chà xức. Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng bên ngoài.
- Lò nướng phải nguội trước khi làm sạch khu vực nấu. Làm sạch trên bề mặt nóng sẽ tạo ra cả nguy cơ hỏa hoạn và làm hỏng bề mặt men.

Bề mặt Catalytic

- Các bức tường bên trong khu vực nấu ăn chỉ có thể được phủ bằng men hoặc catalytic. Thay đổi theo models.
- Bề mặt phủ catalytic có bề mặt mờ và xốp nhẹ. Bề mặt phủ catalytic của lò không nên được làm sạch.

- Bề mặt tiếp xúc hấp thụ dầu nhờ cấu trúc xốp của nó và bắt đầu tỏa sáng khi bề mặt bão hòa dầu, trong trường hợp này nên thay thế các bộ phận.

Bề mặt kính

- Khi làm sạch bề mặt kính, không sử dụng phớt liệu kim loại cứng và vật liệu làm sạch mài mòn. Chúng có thể làm hỏng bề mặt kính.
- Làm sạch thiết bị bằng nước rửa chén, nước ấm và vải sợi nhỏ dành riêng cho bề mặt thủy tinh và lau khô bằng vải sợi nhỏ khô.
- Nếu có chất tẩy rửa còn sót lại sau khi làm sạch, hãy lau bằng nước lạnh và lau khô bằng vải sợi nhỏ sạch và khô. Chất tẩy rửa dư có thể làm hỏng bề mặt kính lần sau.
- Trong mọi trường hợp, cần khô trên bề mặt kính không được làm sạch bằng dao răng cưa, len thép hoặc các dụng cụ cào tương tự.
- Bạn có thể loại bỏ các vết canxi (vết màu vàng) trên bề mặt kính bằng chất tẩy cặn có sẵn trên thị trường, bằng chất tẩy cặn như giấm hoặc nước chanh.
- Nếu bề mặt bị bẩn nhiều, hãy bôi chất tẩy rửa lên vết bẩn bằng miếng bọt biển và đợi một thời gian dài để nó hoạt động tốt. Sau đó làm sạch mặt kính bằng khăn ướt.
- Sự đổi màu và vết bẩn trên bề mặt kính là bình thường và không phải khuyết tật.

Các bộ phận bằng nhựa và bề mặt sơn.

- Làm sạch các bộ phận bằng nhựa và bề mặt sơn bằng nước rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô.
- Không sử dụng chất tẩy rửa kim loại cứng và chất tẩy rửa mài mòn. Chúng có thể làm hỏng bề mặt.
- Đảm bảo rằng các khớp của các thành phần của sản phẩm không bị ẩm và có chất tẩy rửa. Nếu không, sự ăn mòn có thể xảy ra trên các khớp này.

7.2 Làm sạch Phụ kiện.

Không đặt các phụ kiện sản phẩm vào máy rửa chén trừ khi có quy định khác trong hướng dẫn sử dụng.

7.3 Làm sạch bảng điều khiển.

- Khi làm sạch các tấm bằng nút- điều khiển, lau bảng điều khiển và nút bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khô. Không tháo các nút và miếng đệm bên dưới để làm sạch bảng điều khiển. Bảng điều khiển và các nút có thể bị hỏng.
- Trong khi vệ sinh các tấm inox bằng điều khiển nút, không sử dụng các chất tẩy rửa inox xung quanh nút. Các chỉ số xung quanh nút có thể bị xóa.
- Làm sạch bảng điều khiển cảm ứng bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khô. Nếu sản phẩm của bạn có tính năng khóa chìa khóa, hãy đặt khóa chìa khóa trước khi thực hiện vệ sinh bảng điều khiển. Nếu không, phát hiện không chính xác có thể xảy ra trên các phím.

7.4 Làm sạch bên trong lò (Khu vực nướng)

Làm theo các bước làm sạch được mô tả trong phần " Thông tin làm sạch chung" [] 45] theo các loại bề mặt trong lò nướng của bạn.

Làm sạch các vách thành bên của lò nướng.

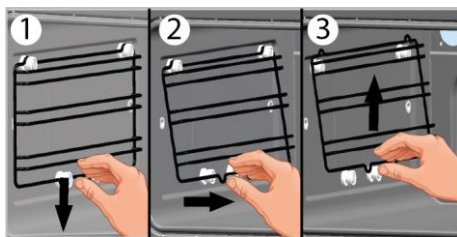
Các bức tường bên trong khu vực nấu ăn chỉ có thể được phủ bằng men hoặc tường xúc tác. Nó thay đổi theo mô hình. Nếu có tường xúc tác, hãy tham khảo phần " Bề mặt xúc tác" [] 46] để biết thông tin.

Nếu sản phẩm của bạn là một mô hình kệ dây, hãy di chuyển lại các kệ dây trước khi làm sạch các bức tường bên. Sau đó hoàn thành việc làm sạch như được mô tả trong phần "Thông tin làm sạch chung" [] 45] theo loại bề mặt bên.

Để loại bỏ các kệ dây bên:

1. Giữ kệ dây bên ở dưới cùng. Kéo nó xuống và giải phóng nó khỏi các khe dưới cùng.
2. Kéo kệ dây bên theo hướng ngược lại với tường bên.

3. Tháo hoàn toàn kệ dây bên bằng cách kéo nó lên.



7.5 Vệ sinh đèn lò.

Trong trường hợp cửa kính của đèn lò trong khu vực nấu ăn bị bẩn; Làm sạch bằng nước rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô. Trong trường hợp đèn lò bị hỏng, bạn có thể thay thế đèn lò bằng cách làm theo các phần sau.

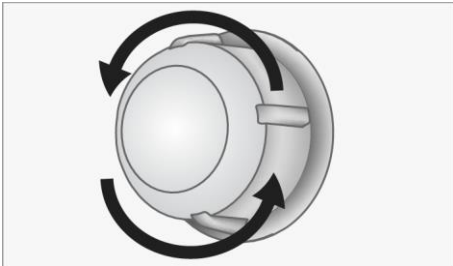
Thay thế đèn lò.

Cảnh báo chung

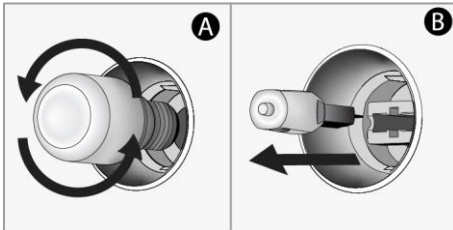
- Để tránh nguy cơ bị điện giật trước khi thay đèn lò, hãy ngắt kết nối sản phẩm và đợi lò nguội. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Lò nướng này được cung cấp năng lượng bởi đèn sợi đốt có công suất dưới 40 W, chiều cao dưới 60 mm, đường kính dưới 30 mm hoặc đèn halogen có ổ cắm G9 có công suất dưới 60 W. Đèn thích hợp để hoạt động ở nhiệt độ trên 300 °C. Đèn lò có sẵn từ Dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên licensed. Sản phẩm này chứa đèn lớp năng lượng G.
- Vị trí của đèn có thể khác với vị trí được hiển thị trong hình.
- Đèn được sử dụng trong sản phẩm này không phù hợp để sử dụng trong chiếu sáng phòng nhà. Mục đích của đèn này là giúp người dùng nhìn thấy các sản phẩm thực phẩm.
- Đèn được sử dụng trong sản phẩm này phải chịu được các điều kiện vật lý khắc nghiệt như nhiệt độ trên 50 °C.

Nếu lò nướng của bạn có đèn tròn,

1. Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện.
2. Tháo nắp kính bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.



3. Nếu đèn lò của bạn là loại (A) được hiển thị trong hình bên dưới, hãy xoay đèn lò như trong hình và thay thế bằng đèn mới. Nếu đó là mô hình loại (B), hãy kéo nó ra như trong hình và đặt lại bằng một mô hình mới.



4. Lắp lại nắp kính.

Nếu lò nướng của bạn có đèn vuông,

1. Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện.

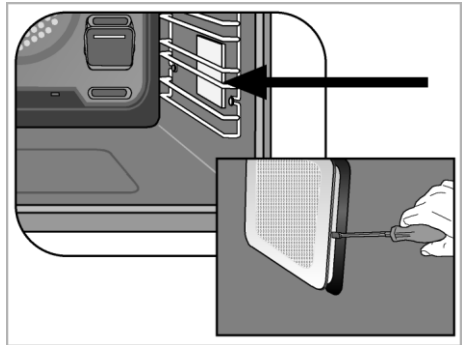
8 Xử lý và ứng phó sự cố

Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi làm theo hướng dẫn trong phần này, hãy liên hệ với nhà cung cấp của bạn hoặc Dịch vụ được ủy quyền. Không bao giờ cố gắng tự sửa chữa sản phẩm của bạn.

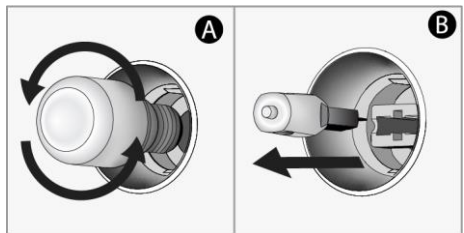
Hơi nước được phát ra trong khi lò đang hoạt động.

- Việc nhìn thấy hơi nước trong quá trình hoạt động là điều bình thường. >>> **Đây không phải là lỗi.**

2. Tháo kệ dây theo mô tả.



3. Nhấc nắp kính bảo vệ của đèn bằng tước nơ vít.
4. Nếu đèn lò của bạn là loại (A) được hiển thị trong hình bên dưới, hãy xoay đèn lò như trong hình và thay thế bằng đèn mới. Nếu đó là mô hình loại (B), hãy kéo nó ra như trong hình và đặt lại bằng một mô hình mới.



5. Lắp bị lại nắp kính và kệ giá đỡ.

Những giọt nước xuất hiện trong khi nấu ăn.

- Hơi nước được tạo ra trong quá trình nấu ngưng tụ khi tiếp xúc với bề mặt lạnh bên ngoài sản phẩm và có thể tạo thành những giọt nước. >>> **Đây không phải là lỗi.**

Âm thanh kim loại được nghe thấy trong khi sản phẩm đang nóng lên và làm mát.

- Các bộ phận kim loại có thể mở rộng và tạo ra âm thanh khi đun nóng. >>> Đây không phải là lỗi.

Sản phẩm không hoạt động.

- Cầu chì có thể bị lỗi hoặc thổi. >>> Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi chúng nếu cần thiết hoặc kích hoạt lại chúng.
- Không được cắm thiết bị vào ổ cắm (nổi đất). >>> Kiểm tra xem ứng dụng đã được cắm vào ổ cắm chưa.
- (Nếu có bộ hẹn giờ trên thiết bị của bạn) Các phím trên bảng điều khiển không hoạt động. >>> Nếu sản phẩm của bạn có khóa chìa khóa, khóa chìa khóa có thể được bật, tắt khóa chìa khóa.

Đèn lò không sáng.

- Đèn lò có thể bị lỗi. >>> Thay thế đèn lò.
- Không có điện. >>> Đảm bảo nguồn điện đang hoạt động và kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi cầu chì nếu cần thiết hoặc kích hoạt lại chúng.

Lò nướng không nóng.

- Lò nướng có thể không được đặt thành chức năng nấu và / hoặc nhiệt độ CỤ thể. >>> Đặt lò nướng ở một chức năng nấu và / hoặc nhiệt độ cụ thể.
- Đối với các mô hình có bộ hẹn giờ, thời gian không được đặt. >>> Đặt thời gian.
- Không có điện. >>> Đảm bảo nguồn điện đang hoạt động và kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi cầu chì nếu cần thiết hoặc kích hoạt lại chúng.
- Cửa lò có thể mở. >>> Đảm bảo cửa lò đã đóng. Nếu cửa lò vẫn mở trong hơn 5 phút, cài đặt thời gian được thực hiện để nấu ăn sẽ bị hủy và lò không hoạt động.

(Đối với các kiểu máy có hẹn giờ) Màn hình hẹn giờ nhấp nháy hoặc biểu tượng hẹn giờ được để mở.

- Đã có một sự cố mất điện trước đây. >>> Đặt thời gian / Tắt các nút chức năng sản phẩm và chuyển lại đến vị trí mong muốn.

Lò vi sóng không hoạt động.

- Nó không được cắm đúng cách. >>> Cắm dây.
- Có thể có một vật thể giữa cửa và lò nướng. >>> Lấy dị vật ra và đóng hoàn toàn nắp.

Lò vi sóng tạo ra tiếng kêu lạ khi hoạt động.

- Có một số vòm điện bên trong, gây ra bởi một vật kim loại trong lò >>> Lấy vật kim loại ra khỏi lò
- Phần cứng của lò nướng đang chạm vào tường. >>> Cắt liên lạc của nó với thành lò.
- Có một cái nĩa lỏng lẻo, dao hoặc dụng cụ nấu ăn trong lò. >>> Lấy nĩa, dao hoặc dụng cụ nấu ăn ra khỏi lò.

Thức ăn không nóng lên, hoặc nóng quá chậm.

- Thời gian hoạt động chính xác và / hoặc mức công suất không được chọn. >>> Chọn công suất và thời gian nấu phù hợp cho loại bữa ăn bạn đang hâm nóng.
- Số lượng thức ăn có thể quá nhiều hoặc có thể quá lạnh. >>> Đặt thêm thời gian nấu. Thường xuyên kiểm tra bữa ăn không bị cháy.
- Có một cái nĩa lỏng lẻo, dao hoặc dụng cụ nấu ăn trong lò. >>> Lấy nĩa, dao hoặc dụng cụ nấu ăn ra khỏi lò.

Bữa ăn quá nóng, khô hoặc cháy.

- Thời gian hoạt động chính xác và / hoặc mức công suất không được chọn. >>> Kiểm tra xem bạn đã chọn đúng công suất và thời gian nấu cho loại bữa ăn bạn đang hâm nóng chưa. Gọi cho dịch vụ được ủy quyền nếu thiết bị của bạn bị hỏng.

Một số âm thanh phát ra từ lò nướng sau khi thời gian nấu kết thúc.

- Quạt làm mát có thể đang hoạt động. >>> Đây không phải là một lỗi. Quạt làm mát tiếp tục hoạt động sau khi lò tắt. Khi nhiệt độ đủ thấp, quạt sẽ tự động tắt.

Sau khi bắt đầu nấu, biểu tượng nhấp nháy trên màn hình và có cảnh báo bằng âm thanh.

- Cửa lò có thể mở. >>> Đảm bảo cửa lò được đóng hoàn toàn. Liên hệ với dịch vụ được ủy quyền nếu lỗi vẫn tiếp diễn.