



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Lò nướng

**HBG.795.7**

[vi] Hướng dẫn sử dụng và lắp ráp





## Mục lục

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1 An toàn .....	2	14 Cài đặt cơ bản .....	14
2 Tránh thiệt hại vật chất .....	4	15 Home Connect .....	15
3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường .....	5	16 Vệ sinh và chăm sóc .....	16
4 Làm quen .....	5	17 Nhiệt phân .....	17
5 Phụ kiện .....	7	18 Hỗ trợ làm sạch .....	18
6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên .....	9	19 Cửa thiết bị .....	18
7 Điều khiển cơ bản .....	9	20 Khung đỡ .....	21
8 Làm nóng nhanh .....	9	21 Khắc phục sự cố .....	23
9 Các chức năng thời gian .....	9	22 Thải bỏ .....	25
10 Que cảm biến nhiệt .....	10	23 Dịch vụ khách hàng .....	25
11 Các chương trình .....	11	24 Tuyên bố về tính phù hợp .....	25
12 Khóa trẻ em .....	13	25 Đây là cách hoạt động .....	25
13 Giữ ấm trong thời gian dài hơn .....	14	26 HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT .....	30
		26.1 Hướng dẫn lắp ráp chung .....	30

## 1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

### 1.1 Hướng dẫn chung

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Giữ lại hướng dẫn và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc chuyển giao cho chủ sở hữu kế tiếp.
- Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.

### 1.2 Sử dụng theo quy định

Thiết bị này chỉ dùng để lắp đặt. Lưu ý hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách.

Chỉ sử dụng thiết bị:

- để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.
- trong các hộ gia đình cá thể và ở các phòng kín trong môi trường gia đình.
- tới tối đa 4000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị:

- với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

### 1.3 Hạn chế nhóm người sử dụng

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu hết những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép nghịch thiết bị.

Trẻ em không được phép làm sạch và bảo dưỡng thiết bị, trừ khi trẻ đủ 15 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ trẻ dưới 8 tuổi tránh xa khỏi thiết bị và đường dây kết nối.

### 1.4 Sử dụng an toàn

Luôn đẩy các phụ kiện vào khoang nấu theo đúng hướng.

→ "Phụ kiện", Trang 7

#### CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Các vật dụng dễ cháy để trong khoang nấu có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ được cất các vật dễ cháy trong khoang nấu.
- ▶ Nếu khói bốc ra, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xuất hiện.

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.

- ▶ Trước khi vận hành, hãy loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nấu, phần tử gia nhiệt và phụ kiện. Có gió lùa khi cửa thiết bị được mở. Giấy nướng có thể chạm vào phần tử gia nhiệt và bắt lửa.
- ▶ Không được đặt giấy nướng chưa gắn vào phụ kiện khi làm nóng trước hoặc trong khi nấu.
- ▶ Luôn cắt giấy nướng theo kích cỡ và cân bằng bát đĩa hoặc khuôn nướng.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!**

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
  - ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.
- Các phụ kiện hoặc bát đĩa trở nên cực nóng.
- ▶ Luôn lấy các phụ kiện hoặc bát đĩa còn nóng ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhấc nồi.
- Hơi còn có thể bốc cháy trong khoang nấu nóng. Cửa thiết bị có thể bật mở. Hơi nóng và ngọn lửa bùng phát có thể thoát ra.
- ▶ Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống nồng độ cao trong thực phẩm.
  - ▶ Không đun nóng rượu mạnh (> 15 % thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ: để rưới lên hoặc đổ lên thức ăn).
  - ▶ Cẩn thận mở cửa thiết bị.
- Phần mở rộng dạng ống lồng sẽ nóng lên khi sử dụng thiết bị.
- ▶ Để các phần mở rộng dạng ống lồng hạ nhiệt trước khi chạm vào chúng.
  - ▶ Chỉ chạm vào phần mở rộng dạng ống lồng đang nóng bằng miếng nhấc nồi.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ châm chích!**

Các bộ phận dễ tiếp cận sẽ nóng trong lúc hoạt động.

- ▶ Không chạm vào các bộ phận nóng.
  - ▶ Giữ trẻ em tránh xa.
- Hơi nóng có thể thoát ra khi cửa thiết bị được mở. Tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước không thể nhìn thấy được.
- ▶ Cẩn thận mở cửa thiết bị.
  - ▶ Giữ trẻ em tránh xa.
- Nước trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơi nước nóng.
- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!**

Kính trầy xước trên cửa thiết bị có thể bị vỡ.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò nướng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.
- Thiết bị và các bộ phận có thể chạm có thể sắc cạnh.
- ▶ Hãy cẩn thận khi xử lý và làm sạch.
  - ▶ Đeo găng tay bảo hộ nếu có thể.
- Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng và bạn có thể bị mắc kẹt.
- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.
- Các bộ phận lắp ráp trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.
- ▶ Mang găng tay bảo vệ.
- Hơi còn có thể bốc cháy trong khoang nấu nóng và cửa thiết bị có thể bật ra và rơi xuống. Cửa kính có thể bị nứt và vỡ vụn.
- "*Tránh thiệt hại vật chất*", Trang 4
- ▶ Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống nồng độ cao trong thực phẩm.
  - ▶ Không đun nóng rượu mạnh (> 15 % thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ: để rưới lên hoặc đổ lên thức ăn).
  - ▶ Cẩn thận mở cửa thiết bị.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!**

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
  - ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
  - ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.
  - ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên đã qua đào tạo.
- Lớp cách điện của cáp nguồn bị hỏng rất nguy hiểm.
- ▶ Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc các nguồn nhiệt.
  - ▶ Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các điểm nhọn hoặc các cạnh sắc.
  - ▶ Không bao giờ gập xoắn, đè nghiền hoặc sửa đổi cáp nguồn.
- Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.
- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.
- Thiết bị hoặc cáp nguồn bị hư hỏng rất nguy hiểm.
- ▶ Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
  - ▶ Không bao giờ kéo cáp nguồn khi muốn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút ở phích cắm của cáp nguồn.
  - ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy lập tức rút phích cắm của cáp nguồn hoặc dập cầu dao trong hộp cầu dao.
  - ▶ Gọi dịch vụ khách hàng. → Trang 25
- Sau khi lắp đặt thiết bị, trẻ em không được phép tiếp cận các lỗ trên vách sau của thiết bị.
- ▶ Lưu ý hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bị nghẹt thở!**

Trẻ em có thể trùm bao bì đóng gói lên đầu hoặc bị cuốn vào trong đó và chết ngạt.

- ▶ Giữ bao bì đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.
  - ▶ Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói.
- Trẻ em có thể hít hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, dẫn đến nghẹt thở.
- ▶ Giữ các bộ phận nhỏ xa tầm tay trẻ em.
  - ▶ Không để trẻ chơi với các bộ phận nhỏ.

**1.5 Đèn Halogen****⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!**

Đèn khoang nấu rất nóng. Vẫn có nguy cơ bị bỏng dù đã tắt được một lúc.

- ▶ Không chạm vào nắp kính.
- ▶ Tránh tiếp xúc với da khi làm sạch.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!**

Khi thay đèn, các tiếp điểm của đui đèn có điện.

- ▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo thiết bị đã tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.
- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

## 1.6 Nhiệt kế món nướng

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Nếu bạn sử dụng sai nhiệt kế món nướng, lớp cách nhiệt có thể bị hỏng.

- ▶ Chỉ sử dụng nhiệt kế món nướng được thiết kế cho thiết bị này.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

Nhiệt kế món nướng có đầu nhọn.

- ▶ Sử dụng nhiệt kế món nướng một cách cẩn thận.

## 1.7 Chức năng làm sạch

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa trong chức năng làm sạch.

- ▶ Trước khi bắt đầu chức năng làm sạch, hãy loại bỏ mọi chất bẩn thô khỏi khoang nấu.
- ▶ Không được làm sạch cùng phụ kiện.

Bên ngoài thiết bị sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.

- ▶ Không bao giờ sử dụng các vật dễ cháy, ví dụ như khăn lau đĩa, treo trên tay nắm cửa.
- ▶ Giữ mặt trước của thiết bị luôn thông thoáng.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, rất nhiều nhiệt sẽ thoát ra xung quanh cửa.

- ▶ Không chà hoặc tháo gioăng.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hư hỏng hoặc không có gioăng.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ gây hại nghiêm trọng đến sức khỏe!

Thiết bị sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch. Lớp chống dính của tấm tôn và khuôn bị phá hủy và tạo ra khí độc.

- ▶ Không được làm sạch tấm tôn và khuôn chống dính khi sử dụng chức năng làm sạch.
- ▶ Không được làm sạch cùng phụ kiện.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ gây hại đến sức khỏe!

Chức năng làm sạch làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ cực cao để cặn từ quá trình rán, nướng và nướng bánh sẽ bị đốt cháy. Khi đó, hơi sẽ bị giải phóng có thể gây kích ứng màng nhầy.

- ▶ Thông khí hoàn toàn cho nhà bếp trong quá trình thực hiện chức năng làm sạch.
- ▶ Không ở trong phòng trong thời gian dài.
- ▶ Giữ trẻ em và vật nuôi tránh xa.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Khoang nấu sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.

- ▶ Không được mở cửa thiết bị.
- ▶ Hạ nhiệt thiết bị.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

⚠ Bên ngoài thiết bị sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.

- ▶ Không được chạm vào cửa thiết bị.
- ▶ Hạ nhiệt thiết bị.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

# 2 Tránh thiệt hại vật chất

## 2.1 Thông tin chung

### LƯU Ý

Hơi còn có thể bốc cháy trong khoang nấu nóng và gây hư hỏng vĩnh viễn cho thiết bị. Lửa bùng cháy có thể khiến cửa thiết bị bị nứt và có thể rơi ra. Cửa kính có thể bị nứt và vỡ vụn. Áp suất âm sinh ra có thể khiến khoang nấu bị biến dạng đáng kể vào trong.

- ▶ Không đun nóng rượu mạnh (> 15 % thể tích) ở trạng thái chưa pha loãng (ví dụ: để rưới lên hoặc đổ lên thức ăn).

Nước trên sàn khoang nấu khi vận hành thiết bị ở nhiệt độ trên 120° C sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Nếu có nước trên sàn khoang nấu, không bắt đầu vận hành.
- ▶ Lau sạch nước trên sàn khoang nấu trước khi sử dụng.

Các đồ vật trên sàn khoang nấu ở nhiệt độ trên 50° C sẽ khiến nhiệt tích tụ. Thời gian nướng, rán không còn chính xác và lớp men bị hư hỏng.

- ▶ Không đặt bất kỳ phụ kiện, giấy nướng hoặc giấy bạc nào trên sàn khoang nấu.
- ▶ Chỉ đặt bát đĩa lên sàn khoang nấu nếu nhiệt độ được đặt dưới 50° C.

Nếu có nước trong khoang nấu nóng, sẽ xuất hiện hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hỏng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.
- ▶ Không được đặt bát đĩa có nước trên sàn khoang nấu.

Độ ẩm trong khoang nấu lâu ngày sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Sau khi sử dụng, để khoang nấu khô.
- ▶ Không bảo quản thực phẩm ẩm trong khoang nấu kín trong thời gian dài.

- ▶ Không bảo quản thực phẩm trong khoang nấu.

▶ Không kẹp bất cứ thứ gì vào cửa thiết bị. Nước trái cây nhỏ giọt từ khay nướng để lại những vết bẩn không thể loại bỏ được.

- ▶ Đốt bánh trái cây rất mỏng nước, không đặt khay nướng quá dày.

- ▶ Nếu có thể, hãy sử dụng chảo đa năng sâu hơn.

Chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

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

- ▶ Trước khi hâm nóng lại, hãy loại bỏ hoàn toàn cặn bẩn khỏi khoang nấu và cửa thiết bị.

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

- ▶ Luôn giữ gioăng sạch sẽ.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hư hỏng hoặc không có gioăng.

Việc sử dụng cửa thiết bị làm chỗ ngồi hoặc bề mặt chứa có thể làm hỏng cửa thiết bị.

- ▶ Không đứng, ngồi, tựa hoặc tựa vào cửa thiết bị.
- ▶ Không đặt bát đĩa hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

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

- ▶ Luôn đẩy các phụ kiện vào khoang nấu cho đến cỡ chặn.

Màng nhôm trên cửa sổ có thể gây đổi màu vĩnh viễn.

- ▶ Màng nhôm trong khoang nấu không được tiếp xúc với kính cửa sổ.

## 3 Hãy bảo vệ và gìn giữ môi trường

### 3.1 Xử lý bao bì

Các vật liệu đóng gói thân thiện với môi trường và có thể tái chế.

- ▶ Xử lý loại bỏ các thành phần riêng biệt theo từng loại.

### 3.2 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn tuân thủ hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ tiêu thụ ít điện hơn.

Chỉ làm nóng trước thiết bị nếu công thức hoặc đề xuất cài đặt chỉ định điều này.

→ "Đây là cách hoạt động", Trang 25

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

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

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

Ít mở cửa thiết bị nhất có thể trong quá trình vận hành.

- ✓ Nhiệt độ trong khoang nấu được duy trì và thiết bị không cần làm nóng lại.

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

- ✓ Khoang nấu được làm nóng sau lần nướng đầu tiên. Điều này rút ngắn thời gian nướng các bánh tiếp theo.

Đối với thời gian nấu lâu hơn, hãy tắt thiết bị 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu.

- ✓ Lượng nhiệt dư đủ để nấu xong món ăn.

Loại bỏ các phụ kiện không sử dụng khỏi khoang nấu.

- ✓ Không cần làm nóng các phụ kiện không cần thiết.

Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi chế biến.

- ✓ Năng lượng cần thiết để rã đông thực phẩm được tiết kiệm.

**Ghi chú:** Theo Chỉ thị thiết kế sinh thái số 2023/826 của EU, thiết bị này sẽ ở trạng thái khác khi tắt. Sau đây gọi là chế độ tiết kiệm điện.

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

- Phát hiện nhấn các nút cảm biến
- Giám sát mở cửa
- Chỉnh sửa thời gian (không hiển thị)

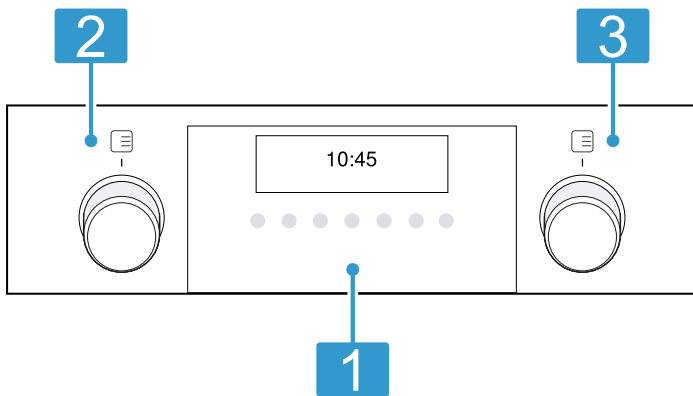
Theo định nghĩa, không có trạng thái "tắt" hoặc "trạng thái sẵn sàng", đó là lý do tại sao thuật ngữ chế độ tiết kiệm điện được sử dụng. Phải sử dụng EN IEC 60350-1:2023 để đo chế độ tiết kiệm điện.

## 4 Làm quen

### 4.1 Phần tử điều khiển

Hãy cài đặt tất cả các chức năng của thiết bị và nhận thông tin về trạng thái vận hành qua bảng điều khiển.

**Ghi chú:** Tùy theo kiểu thiết bị mà những chi tiết trong hình ảnh có thể khác nhau, ví dụ màu sắc và hình dạng.



#### Nút và màn hình

Các nút là vùng cảm ứng. Để chọn một chức năng, hãy nhấn nhẹ vào trường tương ứng.

- Màn hình hiển thị các biểu tượng của chức năng hoạt động và chức năng thời gian.

→ "Nút và màn hình", Trang 5

#### Bộ chọn chức năng

Bạn có thể sử dụng bộ chọn chức năng để cài đặt các chế độ làm nóng và các chức năng khác.

- Bạn có thể xoay bộ chọn chức năng sang bên phải và bên trái, nó không có vị trí 0.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, bộ chọn chức năng có thể rút lại. Để khóa hoặc mở khóa, hãy nhấn vào bộ chọn chức năng.

→ "Các chế độ làm nóng và chức năng", Trang 6

#### Bộ chọn nhiệt độ

Sử dụng bộ chọn nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ cho chế độ làm nóng và chọn cài đặt cho các chức năng khác.

- Bạn có thể xoay bộ chọn nhiệt độ sang phải và trái, nó không có vị trí 0.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, bộ chọn nhiệt độ có thể rút lại. Để khóa hoặc mở khóa, hãy nhấn vào bộ chọn nhiệt độ.

→ "Nhiệt độ và mức cài đặt", Trang 7

### 4.2 Nút và màn hình

Bạn có thể sử dụng các nút để điều chỉnh các chức năng khác nhau của thiết bị. Bạn có thể thấy các cài đặt trong màn hình.

#### Biểu tượng Chức năng



Bật hoặc tắt thiết bị.



Mở menu các chế độ làm nóng và các chức năng khác.

→ "Các chế độ làm nóng và chức năng", Trang 6



Home Connect

Thiết bị có Wi-Fi và có thể điều khiển qua một thiết bị di động.

Biểu tượng	Chức năng
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mạng gia đình và máy chủ Home Connect được kết nối</li> <li>Số vạch biểu thị cường độ tín hiệu của mạng gia đình</li> <li>Mạng gia đình không được kết nối</li> <li>Home Connect-Máy chủ không được kết nối</li> <li>Khởi động từ xa được kích hoạt</li> <li>Chẩn đoán từ xa được kích hoạt</li> </ul> → "Home Connect", Trang 15
	Sử dụng các cài đặt được lập trình và khuyến nghị cho các loại thức ăn khác nhau. → "Các chương trình", Trang 11
	Chọn đồng hồ báo, thời lượng và kết thúc. → "Các chức năng thời gian", Trang 9

Biểu tượng	Chức năng
	Để truy cập các cài đặt cơ bản, hãy giữ khoảng 3 giây khi thiết bị tắt. → "Cài đặt cơ bản", Trang 14
	Chọn chức năng làm sạch cho khoang nấu. → "Nhiệt phân", Trang 17
	Làm nóng nhanh khoang nấu mà không cần phụ kiện. → "Làm nóng nhanh", Trang 9
	Hiển thị thông tin.
	Để kích hoạt hoặc hủy kích hoạt khóa trẻ em, hãy nhấn và giữ trong khoảng 3 giây. → "Khóa trẻ em", Trang 13


### 4.3 Các chế độ làm nóng và chức năng

Để có thể tìm được chế độ làm nóng phù hợp cho thực phẩm của bạn, chúng tôi sẽ giải thích sự khác biệt và phạm vi ứng dụng. Nếu bạn chọn một chế độ làm nóng, thiết bị sẽ gợi ý nhiệt độ hoặc mức độ phù hợp. Bạn có thể chấp nhận các giá trị hoặc thay đổi chúng trong phạm vi được chỉ định.

Biểu tượng	Chế độ làm nóng	Sử dụng và chức năng
	Không khí nóng 3D 30 - 275 ° C	Nướng hoặc chiên ở một hoặc nhiều cấp độ. Quạt phân bố nhiệt từ bộ phận vòng làm nóng ở vách sau một cách đồng đều khắp khoang nấu.
	Không khí nóng nhẹ nhàng 125 - 275 ° C	Nấu các món đã chọn một cách nhẹ nhàng ở một cấp độ mà không cần làm nóng trước. Quạt phân bố nhiệt từ bộ phận vòng làm nóng ở vách sau một cách đồng đều khắp khoang nấu. Thức ăn được chế biến theo từng giai đoạn sử dụng nhiệt dư. Giữ cửa thiết bị đóng trong khi nấu. Nếu bạn mở cửa thiết bị dù chỉ trong thời gian ngắn, thiết bị sẽ tiếp tục nóng mà không sử dụng bất kỳ nhiệt dư nào. Chế độ làm nóng này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ tuần hoàn và mức hiệu quả năng lượng.
	Cấp độ nướng pizza 30 - 275 ° C	Chuẩn bị bánh pizza hoặc các món ăn cần nhiều nhiệt từ bên dưới. Bộ gia nhiệt phía dưới và vòng tản nhiệt ở vách sau sẽ làm nóng.
	Rã đông 30 - 60 ° C	Rã đông thực phẩm đông lạnh một cách nhẹ nhàng.
	Làm nóng phía dưới 30 - 250 ° C	Nướng thức ăn hoặc nấu trong nồi cách thủy. Nhiệt lượng tỏa từ dưới.
	Giữ ấm 60 - 100 ° C	Giữ ấm thức ăn đã nấu chín.
	Làm nóng trước bát đĩa 30 - 70 ° C	Làm nóng trước bát đĩa.
	Nhiệt tăng cường 30 - 275 ° C	Chuẩn bị các món ăn có đế giòn. Nhiệt nóng đến từ phía trên và đặc biệt mạnh mẽ từ bên dưới.
	Nấu chậm 70 - 120 ° C	Nấu những miếng thịt mềm đã chiên một cách nhẹ nhàng và chậm rãi trong một chiếc đĩa mở. Ở nhiệt độ thấp, nhiệt tỏa đều từ trên xuống dưới.
	Vỉ nướng, bề mặt nhỏ Cấp độ vỉ nướng: 1 = yếu 2 = trung bình 3 = mạnh	Nướng số lượng nhỏ rau củ, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Bỏ lò số lượng nhỏ. Bề mặt giữa bên dưới khung vỉ nướng nóng lên.
	Vỉ nướng, bề mặt rộng Cấp độ vỉ nướng: 1 = yếu 2 = trung bình 3 = mạnh	Nướng các món ăn dẹt như rau, xúc xích hoặc bánh mì nướng. Bỏ lò thức ăn. Toàn bộ bề mặt bên dưới khung vỉ nướng nóng lên.
	Nướng đối lưu 30 - 275 ° C	Chiên thịt gia cầm, cá nguyên con hoặc miếng thịt lớn hơn. Khung vỉ nướng và quạt thông gió bật tắt luân phiên. Quạt thông gió đưa không khí xung quanh thức ăn.
	Air Fry 30 - 275 ° C	Quay giòn ở một mức độ với ít chất béo. Đặc biệt thích hợp với các loại thực phẩm thường được chiên trong dầu, ví dụ: Khoai tây chiên.
	Làm nóng phía trên/phía dưới 30 - 275 ° C	Nướng hoặc chiên truyền thống ở một cấp độ. Chế độ làm nóng đặc biệt thích hợp với các loại bánh có lớp phủ mỏng nước. Nhiệt lượng tỏa đều từ trên xuống dưới. Chế độ làm nóng này được sử dụng để xác định mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ thông thường.

## Các chức năng khác

Ở đây bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các chức năng khác trên bộ chọn chức năng hoặc trong menu của thiết bị.

Biểu tượng	Chức năng	Cách sử dụng
	Đèn chiếu sáng	Chiếu sáng khoang nấu mà không cần gia nhiệt. → "Đèn chiếu sáng", Trang 7

## 4.4 Nhiệt độ và mức cài đặt

Có nhiều cài đặt khác nhau cho các chế độ làm nóng và chức năng.

Các cài đặt xuất hiện trên màn hình.

Nhiệt độ có thể được điều chỉnh theo bước tăng 1 độ cho đến 100 ° C và tăng cao hơn theo bước 5 độ.

**Ghi chú:** Ở cài đặt cấp độ nướng 3, thiết bị giảm nhiệt độ xuống cấp độ nướng 1 sau khoảng 20 phút.

### Hiển thị làm nóng

Thiết bị sẽ hiển thị cho bạn biết khi làm nóng.

Vạch ở phía dưới màn hình sẽ chuyển sang màu đỏ từ trái sang phải khi khoang nấu nóng lên.

Nếu bạn làm nóng trước, thời điểm tối ưu để đưa thức ăn vào sẽ đạt được ngay khi vạch đầy liền mạch có màu đỏ.

### Các ghi chú

- Hiển thị làm nóng chỉ đầy đối với các chế độ làm nóng mà nhiệt độ được cài đặt. Đối với các cấp độ nướng, hiển thị làm nóng sẽ đầy ngay lập tức.
- Nếu nhiệt độ trong khoang nấu quá cao khi vận hành, trong màn hình xuất hiện một *h* ở một số chế độ làm nóng. Tắt thiết bị và để thiết bị nguội. Sau đó bắt đầu vận hành trở lại.

### Hiển thị nhiệt dư

Khi bạn tắt thiết bị, vạch trong màn hình sẽ hiển thị nhiệt dư trong khoang nấu. Vạch càng sáng thì nhiệt dư càng cao.

**Ghi chú:** Do quán tính nhiệt, nhiệt độ đã hiển thị có thể hơi khác so với nhiệt độ thực tế trong khoang nấu.

## 4.5 Khoang nấu

Các chức năng trong khoang nấu cho phép bạn vận hành thiết bị dễ dàng hơn.

### Khung đỡ

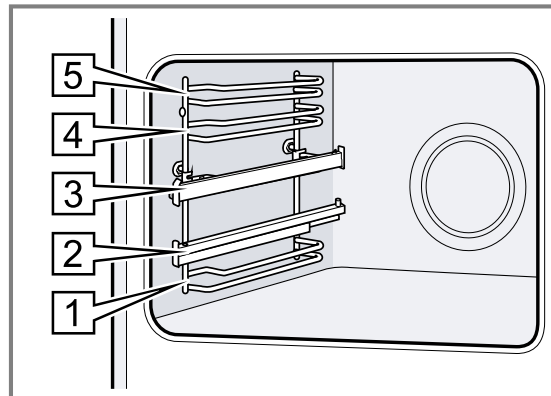
Bạn có thể lắp các phụ kiện ở độ cao khác nhau vào khung đỡ trong khoang nấu.

Thiết bị của bạn có 5 chiều cao khe đỡ. Chiều cao khe đỡ được tính từ dưới lên trên.

Tùy thuộc vào loại thiết bị, khung đỡ được trang bị ngăn kéo hoặc ngăn kéo dạng kẹp. Ngăn kéo được lắp cố định và không thể tháo. Bạn có thể sử dụng ngăn kéo dạng kẹp ở bất kỳ chiều cao khe đỡ nào tùy theo nhu cầu của bạn.

Bạn có thể tháo khung đỡ, ví dụ: để làm sạch.

→ "Khung đỡ", Trang 21



### Đèn chiếu sáng

Đèn lò nướng tắt ở khoang nấu.

Đối với hầu hết các chế độ làm nóng và chức năng, đèn chiếu sáng sẽ bật trong khi vận hành. Khi bạn kết thúc vận hành, đèn chiếu sáng sẽ tắt.

Với chức năng đèn lò nướng trong menu, bạn có thể bật đèn mà không cần làm nóng. Sau khoảng 15 phút đèn chiếu sáng sẽ tự động tắt.

### Quạt làm mát

Quạt làm mát được bật tự động trong khi vận hành. Không khí thoát ra ngoài qua cửa.

Thiết bị phát hiện độ ẩm tăng cao trong khoang nấu. Để điều chỉnh độ ẩm, cường độ và tiếng ồn hoạt động của quạt làm mát có thể khác nhau.

### LƯU Ý

Bịt các khe thông khí sẽ khiến thiết bị quá nhiệt.

- ▶ Không che các khe thông khí.

Để làm mát thiết bị và loại bỏ độ ẩm còn sót lại trong khoang nấu, quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian nhất định sau khi sử dụng.

**Ghi chú:** Bạn có thể thay đổi thời gian chạy trong phần cài đặt cơ bản. Nếu bạn thường xuyên chế biến món ăn rất ẩm hoặc giữ ẩm trong khoang nấu, hãy đặt thời gian chạy lâu hơn.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14

### Cửa thiết bị

Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi đang vận hành, hoạt động sẽ dừng lại. Nếu bạn đóng cửa thiết bị, hoạt động sẽ tự động tiếp tục.

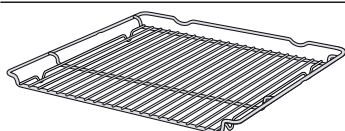
## 5 Phụ kiện

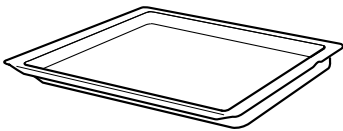
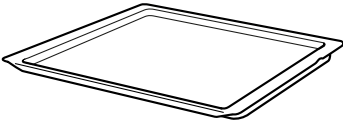
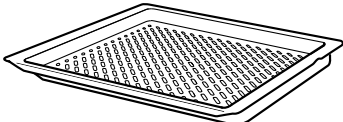
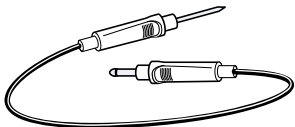
Hãy sử dụng phụ kiện chính hãng. Được thiết kế phù hợp với thiết bị của bạn.

**Ghi chú:** Nếu phụ kiện bị nóng, nó có thể bị biến dạng. Sự biến dạng không ảnh hưởng đến chức năng hoạt động. Khi phụ kiện nguội đi, tình trạng biến dạng sẽ hết.

Các phụ kiện đi kèm có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị.

Các phụ kiện	Cách sử dụng
Vỉ lò	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khuôn nấu</li> <li>Nồi đất</li> <li>Bát đĩa</li> <li>Thịt, ví dụ thịt quay hoặc nướng</li> <li>Món ăn đông lạnh</li> </ul>



Các phụ kiện	Cách sử dụng
<p>Chảo đa năng</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bánh mọng nước</li> <li>▪ Bánh ngọt</li> <li>▪ Bánh mì</li> <li>▪ Món quay lớn</li> <li>▪ Món ăn đông lạnh</li> <li>▪ Thu gom chất lỏng nhỏ giọt, ví dụ: Chất béo khi nướng trên vỉ.</li> </ul>
<p>Khay nướng</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bánh nướng khay</li> <li>▪ Bánh ngọt nhỏ</li> </ul>
<p>Air Fry &amp; khay nướng, tráng men đục lỗ</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nướng thức ăn giòn thường được chiên trong dầu, ví dụ: Khoai tây chiên kiểu Pháp.</li> <li>▪ Nướng món ăn.</li> </ul>
<p>Nhiệt kế món nướng</p> 	<p>Chiên hoặc nấu chính xác.</p>

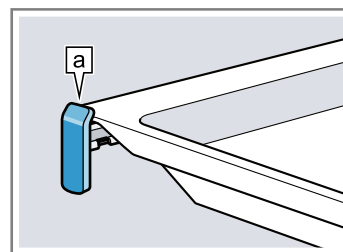
### 5.1 Chức năng khóa

Chức năng khóa giúp phụ kiện không bị lật khi kéo ra. Bạn có thể kéo phụ kiện ra khoảng nửa chừng cho đến khi nó khớp vào vị trí. Chức năng chống nghiêng chỉ hoạt động nếu bạn lắp phụ kiện đúng cách vào khoang nấu.

### 5.2 Đẩy các phụ kiện vào khoang nấu

Luôn đẩy các phụ kiện vào khoang nấu theo đúng hướng. Đây là cách duy nhất để có thể kéo các phụ kiện ra được nửa chừng mà không bị lật.

1. Xoay phụ kiện sao cho rãnh khóa ở phía sau [a] và hướng xuống dưới.
2. Trượt các phụ kiện vào giữa hai thanh dẫn hướng ở một độ cao lắp vào.



**Ghi chú:** Khi được kéo ra hoàn toàn, ray kéo ra sẽ khóa vào đúng vị trí. Đẩy các ray kéo ra trở lại khoang nấu với một lực nhẹ.

3. Đẩy phụ kiện vào hết cỡ để nó không chạm vào cửa thiết bị.

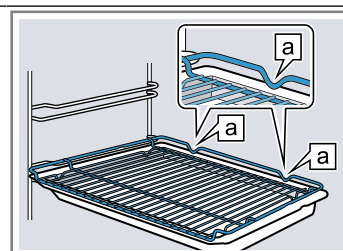
**Ghi chú:** Tháo mọi phụ kiện mà bạn không cần trong quá trình vận hành ra khỏi khoang nấu.

### Kết hợp phụ kiện

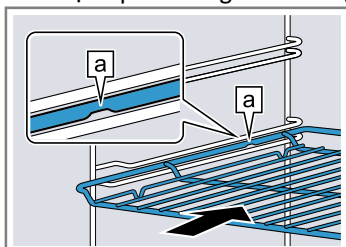
Để hứng chất lỏng nhỏ giọt, bạn có thể kết hợp vỉ lò với chảo đa năng.

1. Đặt vỉ lò lên chảo đa năng sao cho cả hai miếng đệm nằm [a] phía sau trên mép của chảo đa năng.
2. Trượt chảo đa năng vào giữa hai thanh dẫn hướng ở một độ cao lắp vào. Vỉ lò nằm phía trên thanh dẫn hướng phía trên.

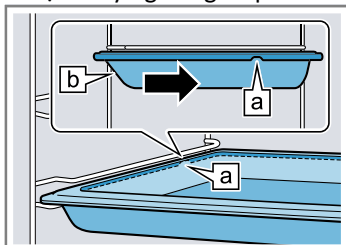
Vỉ lò trên chảo đa năng



Vỉ lò Lắp vỉ lò sao cho phía mở hướng về phía cửa thiết bị và phần cong hướng xuống dưới.



Khay ví dụ: chảo hoặc khay nướng đa năng Trượt khay nghiêng về phía [b] cửa thiết bị.



Đặt các phụ kiện lên ray kéo đã đẩy vào.

Vỉ lò hoặc khay Đặt phụ kiện sao cho mép phụ kiện ở phía sau lấy [a] trên ray kéo ra.

### 5.3 Phụ kiện khác

Bạn có thể mua phụ kiện khác từ dịch vụ khách hàng, nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trên Internet.

Bạn có thể tìm thấy nhiều loại sản phẩm dành cho thiết bị của mình trên Internet hoặc trong tài liệu quảng cáo của chúng tôi. [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Phụ kiện dành riêng cho thiết bị. Khi mua, luôn cung cấp tên chính xác (Số E) cho thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm hiểu phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của mình trong cửa hàng trực tuyến hoặc từ dịch vụ khách hàng.



## 6 Trước khi sử dụng lần đầu tiên


Thực hiện các cài đặt cho lần chạy thử đầu tiên. Làm sạch thiết bị và phụ kiện.

### 6.1 Vận hành lần đầu

Bạn phải thực hiện cài đặt vận hành lần đầu trước khi có thể sử dụng thiết bị của mình.

#### Thực hiện các cài đặt

Sau khi kết nối nguồn, menu vận hành ban đầu sẽ xuất hiện trên màn hình.

- Để thay đổi cài đặt nếu cần, hãy thay đổi giá trị bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Chuyển sang cài đặt tiếp theo bằng bộ chọn chức năng. Các cài đặt khả thi:
  - Ngôn ngữ
  - Home Connect  
→ *"Home Connect", Trang 15*
- Bạn có thể hoàn tất các bước thiết lập trong quá trình vận hành ban đầu hoặc bỏ qua và thiết lập sau.
  - Giờ
- Để kết thúc vận hành, nhấn giữ nút  khoảng 3 giây.

### 6.2 Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu

Làm sạch khoang nấu và các phụ kiện trước khi chuẩn bị thức ăn bằng thiết bị này lần đầu tiên.


- Xóa thông tin sản phẩm và phụ kiện khỏi khoang nấu. Loại bỏ bao bì dư như hạt xốp và băng dính bên trong và bên ngoài thiết bị.
- Lau sạch các bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng vải mềm, ẩm.
- Cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ.  
→ *"Điều khiển cơ bản", Trang 9*

Chế độ làm nóng	Không khí nóng 3D
Nhiệt độ	tối đa
Thời lượng	1 giờ

- Thông khí cho bếp trong khi thiết bị đang làm nóng.
- Tắt thiết bị sau khoảng thời gian được chỉ định.
- Khi thiết bị đã nguội, hãy lau sạch các bề mặt nhẵn trong khoang nấu bằng nước xà phòng và khăn rửa chén.
- Làm sạch các phụ kiện bằng nước xà phòng và khăn rửa chén hoặc bàn chải mềm.

## 7 Điều khiển cơ bản

### 7.1 Bật và tắt thiết bị

- ▶ Để bật hoặc tắt thiết bị, nhấn nút .

### 7.2 Cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ

- Cài đặt chế độ làm nóng bằng bộ chọn chức năng.
- Thiết lập nhiệt độ hoặc cấp độ nướng bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên.
- Khi thức ăn của bạn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị.

**Mẹo:** Bạn có thể tìm thấy chế độ làm nóng phù hợp nhất cho món ăn của mình trong phần mô tả chế độ làm nóng.  
→ *"Các chế độ làm nóng và chức năng", Trang 6*

**Ghi chú:** Bạn có thể cài đặt thời lượng và kết thúc chế độ trên thiết bị.

→ *"Các chức năng thời gian", Trang 9*

#### Thay đổi chế độ làm nóng

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

- ▶ Thay đổi chế độ làm nóng bằng bộ chọn chức năng.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

#### Thay đổi nhiệt độ

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

- ▶ Thay đổi nhiệt độ bằng bộ chọn nhiệt độ.
- ✓ Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

## 8 Làm nóng nhanh

Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể rút ngắn thời lượng làm nóng với làm nóng nhanh.







### 8.1 Cài đặt làm nóng nhanh

Để đảm bảo kết quả nấu chín đều, chỉ cho thức ăn vào khoang nấu sau khi đã làm nóng nhanh.

**Ghi chú:** Chỉ đặt thời lượng nếu quá trình làm nóng nhanh đã kết thúc.

- Cài đặt chế độ làm nóng phù hợp.

Các chế độ làm nóng phù hợp gồm:



- Không khí nóng 3D 
  - Làm nóng phía trên/phía dưới 
  - Nhiệt tăng cường 
- Cài đặt nhiệt độ từ 100 ° C.
  - Nhấn nút .
  - Trong màn hình xuất hiện .
  - Quá trình làm nóng nhanh bắt đầu sau vài giây.
  - Nếu làm nóng nhanh kết thúc, tín hiệu sẽ phát ra và biểu tượng  tắt trong màn hình.
  - Đặt thức ăn vào khoang nấu.

## 9 Các chức năng thời gian

Thiết bị của bạn có nhiều chức năng thời gian khác nhau mà bạn có thể sử dụng để điều khiển chế độ của thiết bị.

### 9.1 Tổng quan các chức năng thời gian

Bằng nút, hãy chọn  các chức năng thời gian khác nhau.

Chức năng thời gian	Cách sử dụng
Đồng hồ báo 	Bạn có thể cài đặt đồng hồ báo không phụ thuộc vào chế độ vận hành. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị.
Thời lượng 	Nếu bạn cài đặt thời gian vận hành, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng khi hết thời gian.

Chức năng thời gian	Cách sử dụng
Kết thúc ☹	Bạn có thể cài đặt thời gian kết thúc vận hành. Thiết bị sẽ tự động khởi động để chế độ vận hành được kết thúc vào thời điểm mong muốn.

## 9.2 Cài đặt đồng hồ báo

Đồng hồ báo chạy mà không phụ thuộc vào vận hành. Bạn có thể bật đồng hồ báo khi bật và tắt thiết bị đến 23 giờ và 59 phút. Đồng hồ báo có tín hiệu riêng, vì vậy bạn sẽ nghe thấy đồng hồ báo hoặc thời lượng đã kết thúc.

- Nhấn nút ☹.
  - Trong màn hình xuất hiện ⚙.
- Cài đặt thời gian đồng hồ báo bằng bộ chọn nhiệt độ. Thời gian của đồng hồ báo có thể được cài đặt theo bước tăng 30 giây cho đến 10 phút. Sau đó, bước thời gian càng lớn, thì giá trị càng cao.
- Xác nhận bằng nút ☹.
  - Sau vài giây, đồng hồ báo và thời gian của đồng hồ báo bắt đầu đếm ngược.
  - Nếu giờ gian của đồng hồ báo hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình, thời gian sẽ bằng 0.
- Để tắt đồng hồ báo, nhấn vào một nút bất kỳ.

### Thay đổi đồng hồ báo

Bạn có thể thay đổi thời gian của đồng hồ báo bất cứ lúc nào.

**Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình, ⚙ được đánh dấu.

- Thay đổi thời gian đồng hồ báo bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

### Hủy đồng hồ báo

Bạn có thể hủy thời gian của đồng hồ báo bất cứ lúc nào.

**Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình, ⚙ được đánh dấu.

- Thiết lập lại thời gian đồng hồ báo về 0 bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi và ⚙ tắt.

## 9.3 Cài đặt thời lượng

Bạn có thể đặt thời lượng vận hành lên tới 23 giờ và 59 phút.

**Điều kiện tiên quyết:** Một chế độ làm nóng và nhiệt độ hoặc cấp độ được cài đặt.

- Nhấn nút ☹.
- Chọn thời gian ☹ bằng bộ chọn chức năng.
- Cài đặt thời gian bằng bộ chọn nhiệt độ. Thời lượng có thể được cài đặt theo gia số phút trong tối đa một giờ, sau đó theo bước 5 phút.
- Xác nhận bằng nút ☹.
  - Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời lượng đếm lùi.
  - Nếu thời lượng hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình hiển thị "Chế độ kết thúc".
- Khi thức ăn của bạn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng ☹.

### Thay đổi thời lượng

Bạn có thể thay đổi thời lượng bất cứ lúc nào.

**Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình, ☹ được đánh dấu.

- Thay đổi thời gian bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

### Hủy thời lượng

Bạn có thể hủy thời lượng bất cứ lúc nào.

**Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình, ☹ được đánh dấu.

- Thiết lập lại thời lượng về 0 bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi và tiếp tục làm nóng mà không có thời lượng.

## 9.4 Cài đặt kết thúc

Bạn có thể dịch chuyển giờ kết thúc thời lượng đến 23 giờ và 59 phút.

### Các ghi chú

- Để đảm bảo kết quả nấu tốt, không thay đổi thời điểm kết thúc khi chế độ vận hành được khởi động.
- Để tránh thực phẩm bị hư hỏng, không nên để thức ăn trong khoang nấu quá lâu.

### Các điều kiện tiên quyết

- Một chế độ làm nóng và nhiệt độ hoặc cấp độ được cài đặt.
- Thời lượng được cài đặt.

- Nhấn nút ☹.
- Chọn thời điểm kết thúc ☹ bằng bộ chọn chức năng.
  - Màn hình hiển thị thời điểm kết thúc đã tính.
- Dịch chuyển điểm kết thúc bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Xác nhận bằng nút ☹.
  - Màn hình hiển thị thời điểm kết thúc đã cài đặt.
  - Khi đạt đến thời gian bắt đầu đã tính, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời gian đếm ngược.
  - Nếu thời lượng hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình hiển thị "Chế độ kết thúc".
- Khi thức ăn của bạn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị bằng ☹.

### Thay đổi kết thúc

Để có được kết quả nấu tốt, bạn có thể thay đổi thời điểm kết thúc đã cài đặt đến khi chế độ vận hành khởi động và thời lượng đã hết.

**Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình, ☹ được đánh dấu.

- Dịch chuyển điểm kết thúc bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi.

### Hủy kết thúc

Bạn có thể xóa thời điểm kết thúc đã cài đặt bất cứ lúc nào.

**Điều kiện tiên quyết:** Trong màn hình, ☹ được đánh dấu.

- Thiết lập lại thời điểm kết thúc bằng bộ chọn nhiệt độ thành giờ hiện tại cộng với thời lượng đã cài đặt.
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tiếp nhận thay đổi và bắt đầu nóng lên. Thời lượng hết.

# 10 Que cảm biến nhiệt

Nấu chính xác bằng cách đưa nhiệt kế món nướng vào khoang nấu và cài đặt nhiệt độ lõi trên thiết bị. Ngay khi đạt đến nhiệt độ lõi đã cài đặt của thực phẩm, thiết bị sẽ tự động ngừng làm nóng.

## 10.1 Các chế độ làm nóng phù hợp bằng nhiệt kế món nướng

Chỉ một số chế độ làm nóng nhất định mới phù hợp để vận hành bằng nhiệt kế món nướng.

Các chế độ làm nóng phù hợp gồm:

- Không khí nóng 3D ☹
- Không khí nóng nhẹ nhàng ☹
- Cấp độ nướng pizza ☹

- Nướng đối lưu ☹
- Làm nóng phía trên/p phía dưới ☹

**Ghi chú:** Nếu bạn chọn chế độ làm nóng không phù hợp khi cắm nhiệt kế món nướng, tín hiệu sẽ phát ra.

## 10.2 Cắm nhiệt kế món nướng vào

Sử dụng que cảm biến nhiệt món nướng được cung cấp hoặc đặt mua nhiệt kế món nướng phù hợp từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!**

Nếu bạn sử dụng sai nhiệt kế món nướng, lớp cách nhiệt có thể bị hỏng.

- ▶ Chỉ sử dụng nhiệt kế món nướng được thiết kế cho thiết bị này.

**LƯU Ý**

Nhiệt kế món nướng có thể bị hỏng.

- ▶ Không làm kẹt cáp nhiệt kế món nướng.
- ▶ Để đảm bảo nhiệt kế món nướng không bị hỏng do nhiệt độ quá cao, khoảng cách giữa khung vỉ nướng và nhiệt kế món nướng phải vài cm. Thịt có thể mở ra trong khi nấu.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!**

Nhiệt kế món nướng có đầu nhọn.

- ▶ Sử dụng nhiệt kế món nướng một cách cẩn thận.

- Cắm que cắm biến nhiệt vào thịt ở một góc ở phần dày nhất. Đảm bảo đầu que cắm biến nhiệt được đặt đúng vị trí trong thịt:
  - Đầu nhọn phải ở khoảng giữa thức ăn.
  - Đầu nhọn không được dính vào mỡ.
  - Đầu nhọn không được chạm vào bất kỳ món ăn hoặc xương nào.
- Đặt thức ăn với que cắm biến nhiệt vào khoang nấu. Tốt nhất là đặt thức ăn vào bát đĩa ở giữa vỉ lò.
- Cắm đầu nối của que vào ổ cắm bên trái trong khoang nấu.

**Các ghi chú**

- Nếu bạn rút nhiệt kế món nướng trong khi hoạt động, tất cả cài đặt sẽ được thiết lập lại.
- Khi lật thực phẩm, không rút phích cắm nhiệt kế món nướng. Sau khi lật, kiểm tra vị trí chính xác của nhiệt kế món nướng trong thực phẩm.

**10.3 Cài đặt nhiệt kế món nướng**

Nhiệt kế món nướng đo nhiệt độ bên trong thực phẩm từ 30 °C đến 99 °C.

**Các điều kiện tiên quyết**

- Thức ăn với nhiệt kế món nướng ở trong khoang nấu.
  - Nhiệt kế món nướng được cắm trong khoang nấu.
- Cài đặt chế độ làm nóng phù hợp bằng bộ chọn chức năng.
    - ✓ Trong màn hình xuất hiện và hiển thị nhiệt độ lỗi.
  - Cài đặt nhiệt độ lỗi bằng bộ chọn nhiệt độ.
  - Nhấn nút .
  - Cài đặt nhiệt độ khoang nấu bằng bộ chọn nhiệt độ. Đặt nhiệt độ khoang nấu cao hơn nhiệt độ lỗi ít nhất 10 °C. Không đặt nhiệt độ khoang nấu cao hơn 250 °C.
    - ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên.
    - ✓ Phía bên trái xuất hiện nhiệt độ lỗi hiện tại trong thực phẩm, bên phải là nhiệt độ đã cài đặt, ví dụ 15 °C | 75 °C. Nhiệt độ lỗi hiện tại xuất hiện từ 10 °C.
    - ✓ Nếu đạt đến nhiệt độ lỗi trong thực phẩm, tín hiệu sẽ phát ra và nhiệt độ lỗi hiện tại trên màn hình bằng với nhiệt độ lỗi đã cài đặt, ví dụ 75 °C | 75 °C.

**5. ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!**

Khoang nấu, các phụ kiện và nhiệt kế món nướng trở nên cực nóng.

- ▶ Luôn lấy các phụ kiện hoặc nhiệt kế món nướng còn nóng ra khỏi khoang nấu bằng miếng nhắc nồi.

Khi đạt đến nhiệt độ lỗi:

- ▶ Tắt thiết bị.
- ▶ Kéo nhiệt kế món nướng ra khỏi lỗ cắm trong khoang nấu.
- ▶ Kéo nhiệt kế món nướng ra khỏi thực phẩm và lấy ra khỏi khoang nấu.

**11 Các chương trình**

Với các chương trình, thiết bị hỗ trợ bạn chế biến nhiều món ăn khác nhau và tự động chọn cài đặt tối ưu.

**11.1 Bát đĩa cho chương trình**

Sử dụng bát đĩa chịu nhiệt thích hợp với nhiệt độ lên tới 300 °C.

Bát đĩa làm bằng thủy tinh hoặc gốm thủy tinh là tốt nhất. Món quay nên phủ kín đáy bát đĩa khoảng 2/3.

Bát đĩa làm từ vật liệu sau đây không phù hợp:

- nhôm sáng bóng

- đất sét không tráng men
- Tay cầm bằng nhựa hoặc nhựa

**11.2 Cài đặt cho chương trình**

Thiết bị chọn chế độ làm nóng tối ưu, nhiệt độ và thời lượng. Để đạt được kết quả nấu tối ưu, bạn chỉ cần điều chỉnh trọng lượng món ăn.

**Ghi chú:** Kết quả nấu ăn phụ thuộc vào chất lượng và tính chất của thực phẩm. Sử dụng thực phẩm tươi sống, tốt nhất là ở nhiệt độ tủ lạnh.

**11.3 Bảng chương trình**



Số	Thức ăn	Bát đĩa	Khoảng trọng lượng Trọng lượng cài đặt	Thêm chất lỏng	Chiều cao khe đáy	Hướng dẫn
01	Pizza, đông lạnh sâu, đế mỏng nướng sơ	Chảo đa năng với giấy nướng	0,28-0,4 kg Tổng trọng lượng	không	3	đối với chiếc pizza thứ hai, hãy làm theo hướng dẫn trên bao bì
02	Pizza, đông lạnh sâu, đế dày nướng sơ	Chảo đa năng với giấy nướng	0,28-0,6 kg Tổng trọng lượng	không	3	đối với chiếc pizza thứ hai, hãy làm theo hướng dẫn trên bao bì
03	Lasagna đông lạnh sâu	Bao bì gốc	0,3-1,2 kg Tổng trọng lượng	không	3	-
04	Khoai tây chiên đông lạnh sâu	Chảo đa năng với giấy nướng	0,2-0,75 kg Tổng trọng lượng	không	3	đặt cạnh nhau lên chảo đa năng
05	Bánh mì nướng / bánh mì baguette đông lạnh sâu, được nướng sơ	Chảo đa năng với giấy nướng	0,1-0,8 kg Tổng trọng lượng	không	3	-
06	Khoai tây nấu kiểu gratin từ khoai tây sống	Khuôn gratin không nắp	0,5-3,0 kg Tổng trọng lượng	không	2	-
07	Món mì bỏ lò với mì được xào qua	Khuôn gratin không nắp	0,4-3,0 kg Tổng trọng lượng	không	2	-

Số	Thức ăn	Bát đĩa	Khoảng trọng lượng Trọng lượng cài đặt	Thêm chất lỏng	Chiều cao khe đáy	Hướng dẫn
08	<b>Crumble</b> trái cây tươi hoặc đông lạnh với streusel	Khuôn trên vỉ lò	0,5-2,5 kg Tổng trọng lượng	không	3	Vụn vụn với yến mạch hoặc các loại hạt trở nên cực giòn
09	<b>Khoai tây nướng nguyên củ</b> khoai tây chưa gọt vỏ, khoai tây bột	Chảo đa năng	0,3-1,5 kg Tổng trọng lượng	không	3	-
10	<b>Hầm với rau củ ăn chay</b>	nồi nướng cao có nắp	0,5-2,5 kg Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Rau củ với thời gian nấu lâu (ví dụ: cà rốt) cắt thành miếng nhỏ hơn rau củ với thời gian nấu ngắn (ví dụ: cà chua)
11	<b>Hầm với thịt</b>	nồi nướng cao có nắp	0,5-3,0 kg Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Không quay thịt trước
12	<b>Thịt hầm Hungary</b> Thịt bò hoặc thịt lợn, thái hạt lựu, kèm rau củ	nồi nướng cao có nắp	0,5-2,5 kg Tổng trọng lượng	theo công thức	2	Đặt thịt ở dưới cùng và phủ rau lên Không quay thịt trước
13	<b>Cá nguyên con</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng có nắp	0,3-1,5 kg Trọng lượng cá	Che đáy nồi nướng	2	-
14	<b>Gà không nhồi</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,6-2,5 kg Trọng lượng gà	không	2	đặt ức lên trên bát đĩa
15	<b>Miếng thịt gà</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng có nắp	0,1-0,8 kg Trọng lượng của phần nặng nhất	Che đáy nồi nướng	2	-
16	<b>Vịt không nhồi</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng không có nắp	1,0-2,7 kg Trọng lượng vịt	không	2	-
17	<b>Ngỗng không nhồi</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng không có nắp	2,5-3,5 kg Trọng lượng ngỗng	không	2	-
18	<b>Đùi ngỗng</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng không có nắp	0,3-0,8 kg Trọng lượng gà	Che đáy nồi nướng	2	-
19	<b>Gà tây nhỏ không nhồi</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng không có nắp	2,0-3,5 kg Trọng lượng thịt	không	2	-
20	<b>Ức gà tây</b> theo miếng, đã nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,5-2,5 kg Trọng lượng ức gà tây	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	-
21	<b>Thịt bò nướng nồi</b> ví dụ dê sườn, Bow, món Kugel hoặc món nướng chua	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đổ chất lỏng gần ngập hết thịt	2	Không quay thịt trước
22	<b>Bò nướng, kiểu Anh</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng không có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	không	2	đặt mặt mỡ lên trên bát đĩa Không quay thịt trước
23	<b>Bò nướng, chín vừa</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng không có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	không	2	đặt mặt mỡ lên trên bát đĩa Không quay thịt trước
24	<b>Thịt bò roulade</b> được nhồi rau hoặc thịt	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng của tất cả các cuộn đã đầy	Thêm nước dùng hoặc nước gần ngập các miếng roulade	2	Không quay thịt trước
25	<b>Bánh làm từ thịt tươi băm</b> Bột thịt xay từ thịt bò, thịt lợn hoặc thịt cừu	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng quay	không	2	Không quay thịt trước
26	<b>Đùi cừu rút xương, chín vừa</b> sẵn sàng nấu nêm gia vị	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
27	<b>Đùi cừu rút xương, chín kỹ</b> sẵn sàng nấu nêm gia vị	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
28	<b>Đùi cừu nguyên xương, chín kỹ</b> sẵn sàng nấu nêm gia vị	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước


Số	Thức ăn	Bát đĩa	Khoảng trọng lượng Trọng lượng cài đặt	Thêm chất lỏng	Chiều cao khe đáy	Hướng dẫn
29	<b>Thịt bê nướng, vừa mỡ vừa nạc</b> ví dụ. Lưng hoặc hông	Nồi nướng có nắp	0,5-3,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
30	<b>Thịt bê nướng, nạc</b> ví dụ thịt thăn hoặc thịt lõi	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
31	<b>Thịt bắp bê</b>	Nồi nướng có nắp	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
32	<b>Thịt bê osso buco</b>	Nồi nướng có nắp	0,5-3,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
33	<b>Đùi hươu không xương</b>	Nồi nướng có nắp	0,5-2,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	-
34	<b>Đùi nai rút xương</b> nêm muối	Nồi nướng có nắp	0,5-2,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	-
35	<b>Thỏ nguyên con</b> sẵn sàng nấu, nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	1,0-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	-
36	<b>Lợn rừng quay</b> sẵn sàng nấu nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,5-3,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	-
37	<b>Cổ heo nướng không xương</b> sẵn sàng nấu nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,5-3,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
38	<b>Thịt lợn nướng rắc vụn bánh mì</b> ví dụ vai, được nêm gia vị và cắt bì	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,5-3,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	đặt mặt mỡ lên trên bát đĩa, nêm gia vị cho bì
39	<b>Thăn lợn nướng</b> đã nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,5-2,5 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước
40	<b>Thịt lợn cuộn quay</b> sẵn sàng nấu nêm gia vị	Nồi nướng có nắp thủy tinh	0,5-3,0 kg Trọng lượng thịt	Đậy đáy nồi nướng và thêm tối đa 250 g rau nếu cần	2	Không quay thịt trước

## 11.4 Cài đặt chương trình

**Ghi chú:** Sau khi khởi động chương trình, bạn không thể thay đổi chương trình và trọng lượng nữa.

- Nhấn nút .
  - Cài đặt chương trình mong muốn bằng bộ chọn chức năng.
  - Cài đặt trọng lượng của thức ăn bằng bộ chọn nhiệt độ. Luôn cài đặt trọng lượng cao hơn. Bạn chỉ có thể cài đặt trọng lượng trong vùng được chỉ định.
  - Xác nhận trọng lượng đã cài đặt bằng nút .
- ✓ Một lưu ý về chương trình đã cài đặt sẽ xuất hiện trên màn hình.

5. Nhấn nút .




- ✓ Chương trình sẽ khởi động và thời lượng sẽ đếm ngược sau vài giây.
  - ✓ Nếu chương trình kết thúc, một tín hiệu phát ra và trong màn hình hiển thị thời lượng là 0.
6. Nếu chương trình kết thúc:
- ▶ Để kết thúc sớm tín hiệu, nhấn vào nút bất kỳ.
  - ▶ Để cài đặt thời lượng nấu tiếp, nhấn nút . Thiết bị tiếp tục làm nóng bằng cài đặt của chương trình.
  - ▶ Khi thức ăn của bạn đã sẵn sàng, hãy tắt thiết bị.



## 12 Khóa trẻ em

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

vi Giữ ấm trong thời gian dài hơn

## 12.1 Kích hoạt và bỏ kích hoạt khóa trẻ em

- Nhấn giữ nút  đến khi  xuất hiện trong màn hình.
- ✓ Bảng điều khiển bị khóa. Chỉ có thể tắt thiết bị bằng .

- Để bỏ kích hoạt khóa trẻ em, nhấn giữ nút  cho đến khi  tắt trong màn hình.

# 13 Giữ ấm trong thời gian dài hơn

Bạn có thể giữ nóng thức ăn trong khoảng 85 ° C và 140 ° C bằng thiết bị lên tới 70 giờ với làm nóng phía trên/ phía dưới, mà không cần bật hoặc tắt thiết bị.






## 13.1 Cài đặt giữ ấm trong thời gian dài hơn

### Các ghi chú

- Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi vận hành, thiết bị sẽ ngừng làm nóng. Nếu bạn đóng cửa thiết bị, thiết bị sẽ tiếp tục làm nóng.
- Sau khi khi động, bạn không thể thay đổi hoặc ngưng nữa.
- Bạn không thể dịch chuyển điểm kết thúc.

**Điều kiện tiên quyết:** Cài đặt cơ bản tương ứng được kích hoạt.

→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14

- Nhấn nút .
- Cài đặt giữ ấm - thời gian dài  bằng bộ chọn chức năng.
- Thiết lập nhiệt độ bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Nhấn nút .
- Chọn thời gian  bằng bộ chọn chức năng.
- Cài đặt thời gian bằng bộ chọn nhiệt độ.
- Xác nhận bằng nút .
- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời lượng đếm lùi.
- Nếu thời gian hết, thiết bị ngừng làm nóng và phản ứng như bình thường.
  - ▶ Tắt thiết bị.Thiết bị sẽ tự động tắt sau khoảng 10 đến 20 phút.

# 14 Cài đặt cơ bản

Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt cơ bản của thiết bị theo nhu cầu của mình.

## 14.1 Tổng quan về cài đặt cơ bản



Ở đây, bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các cài đặt cơ bản và cài đặt tại xưởng. Các cài đặt cơ bản phụ thuộc vào trang thiết bị của thiết bị.

Cài đặt cơ bản	Lựa chọn
Ngôn ngữ	Chọn ngôn ngữ
Home Connect	Thực hiện cài đặt cho Home Connect và kết nối thiết bị Thông tin thiết bị
Wi-Fi	Tắt Bật
Giờ	Đặt thời gian hiện tại
Âm tín hiệu	Thời gian ngắn Thời gian bình thường <sup>1</sup> Thời gian dài
Âm nút	Đã tắt <sup>1</sup> Đã bật
Độ sáng màn hình	Có thể cài đặt theo 5 cấp
Đèn chiếu sáng đang vận hành	Bật <sup>1</sup> Tắt
Khóa trẻ em	Chỉ khóa nút <sup>1</sup> Khóa cửa + Khóa nút Hủy kích hoạt
Thời gian nấu đã trôi qua	Không hiển thị Từ khi khởi động <sup>1</sup> Sau khi làm nóng
Hình ảnh bật	Hiển thị <sup>1</sup> Không hiển thị
Thời gian chạy tiếp của quạt thổi	Tối thiểu Trung bình Khuyến nghị <sup>1</sup> Dài
Hệ thống kéo ra <sup>2</sup>	Không được trang bị thêm (đối với khung đỡ và ngăn kéo 1 lần) <sup>1</sup>

Cài đặt cơ bản	Lựa chọn
	Được trang bị thêm (với ngăn kéo 2 và 3 lần)
Cài đặt giữ ấm - thời gian dài	Hiển thị Không hiển thị <sup>1</sup>
Món ăn	Không có thịt lợn Chỉ dành cho người ăn kiêng Tất cả <sup>1</sup>
Thiết lập lại về cài đặt xuất xưởng	Không <sup>1</sup> Có


## 14.2 Thay đổi cài đặt cơ bản

**Điều kiện tiên quyết:** Thiết bị được tắt.

- Nhấn giữ nút  khoảng 3 giây.
- ✓ Trong màn hình xuất hiện cài đặt cơ bản đầu tiên.
- Thay đổi cài đặt bằng bộ chọn nhiệt độ, nếu cần.
- Sử dụng bộ chọn chức năng để chuyển sang cài đặt cơ bản tiếp theo hoặc trước đó.
- Để lưu các thay đổi, nhấn giữ nút  khoảng 3 giây.

**Ghi chú:** Sau khi mất điện, các thay đổi của bạn đối với cài đặt cơ bản sẽ được giữ lại.

### Hủy thay đổi cài đặt cơ bản

- ▶ Bật và tắt thiết bị bằng .
- ✓ Tất cả thay đổi sẽ bị loại bỏ và không được lưu.

<sup>1</sup> Cài đặt gốc (có thể khác nhau tùy theo kiểu thiết bị)

<sup>2</sup> Tùy thuộc vào trang bị của thiết bị

## 15 Home Connect

Thiết bị này có thể nối mạng. Kết nối thiết bị của bạn với thiết bị di động để vận hành các chức năng thông qua ứng dụng Home Connect điều chỉnh cài đặt cơ bản hoặc theo dõi trạng thái hoạt động hiện tại.

Dịch vụ Home Connect không khả dụng ở mọi quốc gia. Tính khả dụng của chức năng Home Connect phụ thuộc vào tính khả dụng của các dịch vụ Home Connect ở quốc gia của bạn. Xem thêm thông tin tại: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Ứng dụng Home Connect sẽ hướng dẫn bạn đi từ đầu đến cuối quá trình đăng nhập. Hãy làm theo hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect để tiến hành cài đặt.

**Mẹo:** Lưu ý cả các hướng dẫn trong ứng dụng Home Connect.

### Các ghi chú

- Lưu ý các hướng dẫn an toàn trong hướng dẫn sử dụng này và đảm bảo rằng chúng được tuân thủ khi bạn vận hành thiết bị qua ứng dụng Home Connect.  
→ "An toàn", Trang 2
- Thao tác trên thiết bị luôn được ưu tiên. Trong lúc này không thể điều khiển qua ứng dụng Home Connect.
- Ở chế độ sẵn sàng nối mạng, thiết bị yêu cầu tối đa 2 W.

### 15.1 Thiết lập Home Connect

#### Các điều kiện tiên quyết

- Thiết bị được kết nối với nguồn điện và được bật.

### 15.2 Cài đặt Home Connect

Trong cài đặt cơ bản của thiết bị, bạn có thể điều chỉnh cài đặt và cài đặt mạng cho Home Connect.

Cài đặt nào hiển thị trên màn hình phụ thuộc vào việc Home Connect đã được thiết lập hay chưa và thiết bị có được kết nối với mạng nhà hay không.



Cài đặt cơ bản	Các cài đặt khả thi	Giải thích
Cài đặt bằng trợ lý	-	Trợ lý sẽ hướng dẫn bạn thiết lập và cài đặt Home Connect.
Thông tin thiết bị	-	Nếu bạn chọn Thông tin thiết bị, màn hình sẽ hiển thị thông tin về mạng hoặc thiết bị.
Wi-Fi	Bật Tắt	Nếu Wi-Fi được kích hoạt, bạn có thể sử dụng Home Connect. Ở chế độ sẵn sàng nối mạng, thiết bị yêu cầu tối đa 2 W.
Ngắt kết nối mạng	-	Nếu bạn ngắt kết nối mạng, thông tin mạng sẽ được giữ nguyên. Sau khi bật, có thể mất vài giây để thiết bị tạo kết nối với mạng.
Kết nối với ứng dụng Kết nối với ứng dụng khác	-	Cài đặt bắt đầu kết nối giữa Home Connect ứng dụng và thiết bị.
Cập nhật phần mềm	-	Cài đặt chỉ được hiển thị, nếu cập nhật khả dụng.

### 15.3 Điều khiển thiết bị bằng ứng dụng Home Connect

Nếu kích hoạt khởi động từ xa, bạn có thể cài đặt và khởi động thiết bị từ xa bằng ứng dụng Home Connect.

**Ghi chú:** Bạn chỉ có thể khởi động một số chế độ vận hành trên lò nướng.

#### Các điều kiện tiên quyết

- Thiết bị được bật.
  - Thiết bị được kết nối với mạng tại nhà và bằng ứng dụng Home Connect.
1. Để kích hoạt khởi động từ xa, nhấn giữ .
  - ✓ Khi khởi động từ xa được kích hoạt, màn hình hiển thị .
  2. Thực hiện cài đặt trong ứng dụng Home Connect và gửi nó đến thiết bị.  
Thiết bị sẽ tắt khởi động từ xa trong các trường hợp sau:
    - Nếu bạn mở cửa lò trong vòng 15 phút sau khi kích hoạt.
    - Nếu bạn mở cửa lò trong vòng 15 phút sau khi kết thúc vận hành.
    - 24 giờ sau khi kích hoạt khởi động từ xa.

**Ghi chú:** Khi bạn bắt đầu vận hành lò trên thiết bị, khởi động từ xa sẽ tự động được kích hoạt. Bạn có thể thay đổi cài đặt thông qua ứng dụng Home Connect hoặc khởi động một chương trình mới.

- Bạn có thiết bị di động với phiên bản hiện tại của hệ điều hành iOS hoặc Android, ví dụ: một chiếc điện thoại thông minh.
- Thiết bị có khả năng tiếp nhận mạng nhà WLAN (Wi-Fi) tại nơi lắp đặt.
- Thiết bị đầu cuối di động và thiết bị nằm trong phạm vi phủ sóng của tín hiệu WiFi của mạng gia đình bạn.

1. Quét mã QR sau đây.



Qua mã QR, bạn có thể cài đặt ứng dụng Home Connect và kết nối thiết bị của bạn.

2. Tuân theo chỉ dẫn của ứng dụng Home Connect.

### 15.4 Cài đặt bản cập

Với chức năng Cập nhật phần mềm, phần mềm của thiết bị sẽ được cập nhật ví dụ tối ưu hóa, khắc phục sự cố, cho cập nhật an toàn cũng như cho các chức năng và dịch vụ bổ sung.

Với điều kiện bạn là người dùng đã đăng ký Home Connect là người cài đặt ứng dụng trên thiết bị đầu cuối di động và được kết nối với Home Connect máy chủ. Ngay sau khi có bản cập nhật phần mềm, bạn sẽ được thông báo về ứng dụng Home Connect và có thể khởi động cập nhật phần mềm qua ứng dụng. Sau khi tải xuống thành công, bạn có thể bắt đầu cài đặt thông qua ứng dụng Home Connect, nếu bạn dùng mạng WLAN tại nhà (WiFi). Sau khi cài đặt thành công, bạn sẽ được thông báo về ứng dụng Home Connect.

#### Các ghi chú

- Việc cập nhật phần mềm bao gồm hai bước.
  - Bước đầu tiên là tải xuống.
  - Ở bước thứ hai, cài đặt trên thiết bị của bạn.
- Bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị của mình trong quá trình tải xuống. Tùy thuộc vào cài đặt cá nhân trong ứng dụng, mà cập nhật phần mềm cũng có thể được tải xuống tự động.
- Quá trình cài đặt mất vài phút. Bạn không thể sử dụng thiết bị của mình trong khi cài đặt.
- Trong trường hợp cập nhật an toàn, bạn nên tiến hành cài đặt càng sớm càng tốt.

## 15.5 Chẩn đoán từ xa

Dịch vụ khách hàng có thể truy cập thiết bị của bạn thông qua tính năng chẩn đoán từ xa nếu bạn liên hệ với dịch vụ khách hàng và yêu cầu họ làm vậy, thiết bị của bạn được kết nối với máy chủ Home Connect và tính năng chẩn đoán từ xa khả dụng tại quốc gia nơi mà bạn sử dụng thiết bị.

**Mẹo:** Bạn có thể tìm thêm thông tin và ghi chú về tính khả dụng của chẩn đoán từ xa ở quốc gia của bạn trong mục Dịch vụ/Hỗ trợ của trang web địa phương: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 15.6 Bảo mật dữ liệu

Lưu ý hướng dẫn về bảo mật dữ liệu.

Khi thiết bị của bạn được kết nối lần đầu với một mạng nhà có kết nối Internet, thiết bị của bạn sẽ truyền các loại dữ liệu sau đến máy chủ Home Connect (đăng ký lần đầu):

- Mã nhận dạng thiết bị duy nhất (bao gồm các mã khóa thiết bị và địa chỉ MAC của mô-đun truyền thông Wi-Fi đã được thiết lập).
- Chứng chỉ bảo mật của mô-đun truyền thông Wi-Fi (để bảo mật CNTT của kết nối).
- Phiên bản phần mềm và phần cứng hiện tại của thiết bị nhà bạn.
- Trạng thái của một lần thiết lập lại về cài đặt gốc trước đó.

Việc đăng ký lần đầu này chuẩn bị cho việc sử dụng các chức năng Home Connect và chỉ được yêu cầu tại thời điểm bạn muốn sử dụng các chức năng Home Connect lần đầu tiên.

**Ghi chú:** Lưu ý rằng các chức năng Home Connect chỉ có thể được sử dụng cùng với ứng dụng Home Connect. Có thể mở xem các thông tin về bảo mật dữ liệu trong ứng dụng Home Connect.

# 16 Vệ sinh và chăm sóc

Để thiết bị của bạn hoạt động tốt trong thời gian dài, hãy vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị một cách cẩn thận.

## 16.1 Chất tẩy rửa

Để tránh làm hỏng các bề mặt khác nhau của thiết bị, tránh sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Hơi ẩm xâm nhập có thể gây điện giật.

- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.

### LƯU Ý

Chất tẩy rửa không phù hợp làm hỏng các bề mặt của thiết bị.

- ▶ Không sử dụng dụng cụ làm sạch sắc hoặc gây mòn.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa chứa cồn mạnh.
- ▶ Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc miếng bọt biển cứng.
- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt để làm sạch ấm.

Chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu nóng sẽ làm hỏng lớp men.

- ▶ Không được sử dụng chất tẩy rửa lò nướng trong khoang nấu còn nóng.
- ▶ Trước khi hâm nóng lại, hãy loại bỏ hoàn toàn cặn bẩn khỏi khoang nấu và cửa thiết bị.

Khăn lau đa năng có chứa cặn dư từ quá trình sản xuất.

- ▶ Giặt kỹ khăn lau đa năng mới trước khi sử dụng.

## 16.2 Chất tẩy rửa phù hợp

Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa phù hợp với các bề mặt khác nhau trên thiết bị của bạn.

Lưu ý hướng dẫn làm sạch thiết bị.

### Mặt trước thiết bị

Bề mặt	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Thép không gỉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dung dịch tẩy rửa nóng</li> <li>▪ Sản phẩm chăm sóc thép không gỉ đặc biệt dành cho bề mặt ấm</li> </ul>	Để tránh ăn mòn, hãy loại bỏ ngay các vết cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và protein khỏi bề mặt thép không gỉ. Phủ một lớp mỏng sản phẩm chăm sóc thép không gỉ.
Bề mặt nhựa hoặc sơn ví dụ bảng điều khiển	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dung dịch tẩy rửa nóng</li> </ul>	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.

### Cửa thiết bị

Vùng	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Kính cửa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dung dịch tẩy rửa nóng</li> <li>▪ Xoăn ốc thép không gỉ</li> </ul>	Không sử dụng cái nạo kính. <b>Mẹo:</b> Tháo các kính cửa sổ ra để làm sạch kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 18
Nắp cửa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bằng thép không gỉ: Chất tẩy rửa thép không gỉ</li> <li>▪ Bằng nhựa: Dung dịch tẩy rửa nóng</li> </ul>	Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính. <b>Mẹo:</b> Tháo nắp cửa để làm sạch kỹ lưỡng. → "Cửa thiết bị", Trang 18
Tay nắm cửa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dung dịch tẩy rửa nóng</li> </ul>	Để tránh những vết bẩn không thể loại bỏ được, hãy loại bỏ ngay bất kỳ chất khử cặn nào khỏi tay nắm cửa.



## Khoang nấu

Vùng	Chất tẩy rửa phù hợp	Hướng dẫn
Bề mặt tráng men	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dung dịch tẩy rửa nóng</li> <li>Nước giấm</li> <li>Chất tẩy rửa lò nướng</li> <li>Xoăn ốc thép không gỉ</li> </ul>	<p>Nếu quá bẩn, hãy ngâm nó và sử dụng bàn chải hoặc bụi nhùi bằng thép không gỉ.</p> <p>Để làm khô khoang nấu sau khi làm sạch, hãy để cửa thiết bị mở.</p> <p><b>Mẹo:</b> Tốt nhất nên sử dụng chức năng làm sạch. → "<i>Nhiệt phân</i>", Trang 17</p> <p><b>Các ghi chú</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lớp men được nung ở nhiệt độ rất cao nên có sự khác biệt nhỏ về màu sắc. Chức năng của thiết bị không bị ảnh hưởng.</li> <li>Các cạnh của khay mỏng không thể được tráng men hoàn toàn và có thể bị nhám. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng chống ăn mòn.</li> <li>Cặn thức ăn tạo thành cặn trắng trên bề mặt men. Lớp phủ không gây hại cho sức khỏe. Chức năng của thiết bị không bị ảnh hưởng. Bạn có thể loại bỏ mảng bám bằng axit xitric.</li> </ul>
Vỏ thủy tinh của đèn lò nướng	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dung dịch tẩy rửa nóng</li> </ul>	Nếu lò quá bẩn, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò.
Khung đỡ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dung dịch tẩy rửa nóng</li> <li>Xoăn ốc thép không gỉ</li> </ul>	<p>Nếu quá bẩn, hãy ngâm nó và sử dụng bàn chải hoặc bụi nhùi bằng thép không gỉ.</p> <p><b>Mẹo:</b> Để làm sạch, hãy tháo khung đỡ. → "<i>Khung đỡ</i>", Trang 21</p>
Hệ thống kéo ra	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dung dịch tẩy rửa nóng</li> </ul>	<p>Nếu lò quá bẩn, hãy sử dụng bàn chải.</p> <p>Để không làm trôi dầu mỡ, hãy làm sạch các ray kéo ra khi chúng được lắp vào. Không làm sạch trong máy rửa chén.</p> <p><b>Mẹo:</b> Để làm sạch, hãy tháo hệ thống kéo ra. → "<i>Khung đỡ</i>", Trang 21</p>
Phụ kiện	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dung dịch tẩy rửa nóng</li> <li>Chất tẩy rửa lò nướng</li> <li>Xoăn ốc thép không gỉ</li> </ul>	Nếu quá bẩn, hãy ngâm nó và sử dụng bàn chải hoặc bụi nhùi bằng thép không gỉ. Các phụ kiện tráng men có thể rửa được bằng máy rửa chén.
Que cảm biến nhiệt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dung dịch tẩy rửa nóng</li> </ul>	Nếu lò quá bẩn, hãy sử dụng bàn chải. Không làm sạch trong máy rửa chén.

## 16.3 Làm sạch thiết bị

Để tránh làm hỏng thiết bị, chỉ làm sạch thiết bị của bạn theo hướng dẫn và bằng chất tẩy rửa phù hợp.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!**

Thiết bị trở nên nóng trong khi nấu.

- ▶ Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!**

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa.


- ▶ Trước khi vận hành, hãy loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nấu, phần tử gia nhiệt và phụ kiện.

**Điều kiện tiên quyết:** Làm theo hướng dẫn về chất tẩy rửa.

→ "*Chất tẩy rửa*", Trang 16

1. Làm sạch thiết bị bằng nước xà phòng nóng và khăn rửa chén.
  - ▶ Đối với một số bề mặt, bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa thay thế.  
→ "*Chất tẩy rửa phù hợp*", Trang 16
2. Lau khô bằng vải mềm.

## 17 Nhiệt phân

Với chức năng làm sạch Nhiệt phân , khoang nấu tự làm sạch gần như độc lập.

Làm sạch khoang nấu từ 2 đến 3 tháng một lần bằng chức năng làm sạch. Nếu cần, bạn có thể sử dụng chức năng làm sạch thường xuyên hơn.

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

## 17.1 Chuẩn bị thiết bị cho chức năng làm sạch

Để có kết quả làm sạch tốt, hãy chuẩn bị thiết bị cẩn thận.

**⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!**

Các vật dụng dễ cháy để trong khoang nấu có thể bắt lửa.

- ▶ Không bao giờ được cất các vật dễ cháy trong khoang nấu.
- ▶ Nếu khói bốc ra, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa để dập tắt mọi ngọn lửa có thể xuất hiện.

Các mảnh vụn thức ăn, mỡ và nước thịt có thể bắt lửa trong chức năng làm sạch.

- ▶ Trước khi bắt đầu chức năng làm sạch, hãy loại bỏ mọi chất bẩn thô khỏi khoang nấu.
- ▶ Không được làm sạch cùng phụ kiện.

Bên ngoài thiết bị sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.

- ▶ Không bao giờ sử dụng các vật dễ cháy, ví dụ như khăn lau đĩa, treo trên tay nắm cửa.
- ▶ Giữ mặt trước của thiết bị luôn thông thoáng.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

Nếu gioăng cửa bị hỏng, rất nhiều nhiệt sẽ thoát ra xung quanh cửa.

- ▶ Không chà hoặc tháo gioăng.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị khi gioăng bị hư hỏng hoặc không có gioăng.

1. Lấy các phụ kiện và bát đĩa ra khỏi khoang nấu.
2. Tháo khung và tháo chúng ra khỏi khoang nấu.  
→ "*Khung đỡ*", Trang 21
3. Loại bỏ mọi vết bẩn thô khỏi khoang nướng. Chất bẩn thô có thể bám vào và khó loại bỏ.
4. Làm sạch bên trong cửa thiết bị và các cạnh của khoang nấu ở gioăng cửa bằng nước xà phòng và vải mềm. Không tháo hoặc chà sát gioăng cửa. Loại bỏ bụi bẩn nặng bên trong cửa bằng chất tẩy rửa lò nướng.

5. Lấy các vật dụng ra khỏi khoang nấu. Khoang nấu phải trống.

## 17.2 Cài đặt chức năng làm sạch

Thông khí cho nhà bếp trong khi chức năng làm sạch đang chạy.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ gây hại đến sức khỏe!

Chức năng làm sạch làm nóng khoang nấu đến nhiệt độ cực cao để cặn từ quá trình rán, nướng và nướng bánh sẽ bị đốt cháy.

- ▶ Khi đó, hơi sẽ bị giải phóng có thể gây kích ứng màng nhầy.
- ▶ Thông khí hoàn toàn cho nhà bếp trong quá trình thực hiện chức năng làm sạch.
- ▶ Không ở trong phòng trong thời gian dài.
- ▶ Giữ trẻ em và vật nuôi tránh xa.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Khoang nấu sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.


- ▶ Không được mở cửa thiết bị.
- ▶ Hạ nhiệt thiết bị.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

⚠ Bên ngoài thiết bị sẽ rất nóng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.

- ▶ Không được chạm vào cửa thiết bị.
- ▶ Hạ nhiệt thiết bị.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

**Ghi chú:** Đèn lò không sáng trong khi thực hiện chức năng làm sạch.

**Điều kiện tiên quyết:** Chuẩn bị thiết bị cho chức năng làm sạch.  
→ Trang 17





1. Nhấn nút .
2. Cài đặt cấp độ làm sạch bằng bộ chọn nhiệt độ.

Cấp độ làm sạch	Độ làm sạch	Thời lượng theo giờ
1	Nhẹ	Khoảng 1:15

Cấp độ làm sạch	Độ làm sạch	Thời lượng theo giờ
2	Trung bình	Khoảng 1:30
3	Cao	Khoảng 2:00

Đối với vết bẩn cứng đầu hơn hoặc cũ hơn, hãy chọn cấp độ làm sạch cao hơn.

Không thể thay đổi thời lượng.

3. Nhấn nút .
- ✓ Một thông báo cho biết việc chuẩn bị cần thiết cho chức năng làm sạch sẽ xuất hiện trên màn hình.
4. Khởi động chế độ vận hành với .
- ✓ Sau vài giây, chức năng làm sạch sẽ bắt đầu và thời gian đếm ngược.
- ✓ Vì sự an toàn của bạn, cửa thiết bị sẽ khóa ở nhiệt độ nhất định trong khoang nấu. Trong màn hình xuất hiện .
- ✓ Nếu chức năng làm sạch kết thúc, một tín hiệu phát ra và trong màn hình hiển thị thời lượng là 0.
5. Tắt thiết bị.  
Nếu thiết bị được làm mát đủ, cửa thiết bị sẽ mở khóa và  tắt.
6. Chuẩn bị sẵn sàng thiết bị. → Trang 18

## 17.3 Chuẩn bị cho thiết bị sẵn sàng vận hành sau chức năng làm sạch

1. Hạ nhiệt thiết bị.
2. Lau sạch tro còn sót lại trong khoang nấu và khu vực cửa thiết bị.  
→ "Vệ sinh và chăm sóc", Trang 16
3. Loại bỏ cặn trắng bằng axit xitric.  
**Ghi chú:** Chất cặn trắng trên bề mặt men có thể xảy ra do nhiễm bẩn quá mức. Những cặn thực phẩm này là vô hại. Lốp phủ không hạn chế chức năng của thiết bị.
4. Móc khung vào.  
→ "Khung đỡ", Trang 21

# 18 Hỗ trợ làm sạch

Hỗ trợ làm sạch là giải pháp thay thế nhanh chóng cho việc làm sạch khoang nấu giữa chừng. Hỗ trợ làm sạch sẽ làm mềm chất bẩn bằng cách làm bay hơi nước xả phòng. Bụi bẩn sau đó có thể được loại bỏ dễ dàng hơn.




## 18.1 Cài đặt hỗ trợ làm sạch


### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ châm chích!

Nước trong khoang nấu nóng có thể tạo ra hơi nước nóng.

- ▶ Không bao giờ đổ nước vào khoang nấu đang nóng.

**Điều kiện tiên quyết:** Khoang nấu đã nguội hoàn toàn.

1. Lấy các phụ kiện ra khỏi khoang nấu.
2. Pha 0,4 lít nước với một giọt nước rửa chén rồi đổ vào giữa sàn khoang nấu. Đóng cửa thiết bị.  
Không sử dụng nước cất.
3. Cài đặt chế độ làm nóng Làm nóng phía dưới  bằng bộ chọn chức năng.
4. Cài đặt 80 °C bằng bộ chọn nhiệt độ.
5. Nhấn nút .
6. Chọn thời gian  bằng bộ chọn chức năng.
7. Cài đặt thời gian thành 4 phút bằng bộ chọn nhiệt độ.

8. Xác nhận bằng nút .

- ✓ Sau vài giây, thiết bị bắt đầu nóng lên và thời lượng đếm lùi.
- ✓ Nếu thời lượng hết, tín hiệu sẽ phát ra và trong màn hình hiển thị "Chế độ kết thúc".

9. Tắt thiết bị và để nguội khoang nấu khoảng 20 phút.

## 18.2 Làm sạch khoang nấu sau khi hỗ trợ làm sạch

### LƯU Ý

Độ ẩm trong khoang nấu lâu ngày sẽ dẫn đến hiện tượng ăn mòn.

- ▶ Sau khi hỗ trợ làm sạch, hãy lau sạch khoang nấu và để khô hoàn toàn.

**Điều kiện tiên quyết:** Khoang nấu đã nguội.

1. Lau sạch nước còn sót lại trong khoang nấu bằng khăn lau đa năng thấm nước.
2. Làm sạch bề mặt men nhẵn trong khoang nấu bằng khăn lau đa năng hoặc bàn chải mềm. Loại bỏ cặn cứng đầu bằng bụi nhùi chà bằng thép không gỉ.
3. Loại bỏ các cạnh cặn vôi bằng vải ngâm giấm và lau bằng nước sạch.
4. Lau khô khoang nấu bằng vải mềm.
5. Nếu khoang nấu được làm sạch đủ:
  - ▶ Để khoang nấu khô, hãy để cửa cửa thiết bị mở trong vị trí in (khoảng 30°) trong khoảng 1 giờ.

# 19 Cửa thiết bị

Để làm sạch cửa thiết bị thật kỹ, bạn có thể tháo rời cửa thiết bị.

Ghi chú: Thông tin chi tiết:



## 19.1 Tháo cửa thiết bị

Ghi chú: Tùy thuộc vào loại thiết bị, tay cầm cửa sẽ khác nhau.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

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

▶ Không chạm vào khu vực bản lề.

Các bộ phận lắp ráp trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

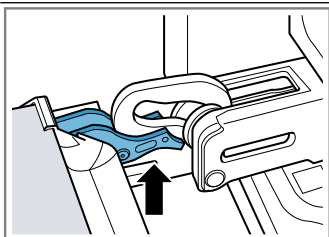
▶ Mang gang tay bảo vệ.

Nếu bản lề không được cố định chắc chắn, chúng có thể đóng sập lại với một lực rất lớn.

▶ Đảm bảo rằng các cần khóa luôn đóng hoàn toàn hoặc mở hoàn toàn khi tháo cửa thiết bị.

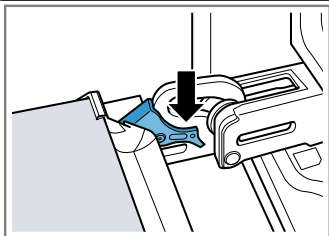
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
2. Mở cần khóa ở bản lề trái và phải.

Cần khóa đã mở



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

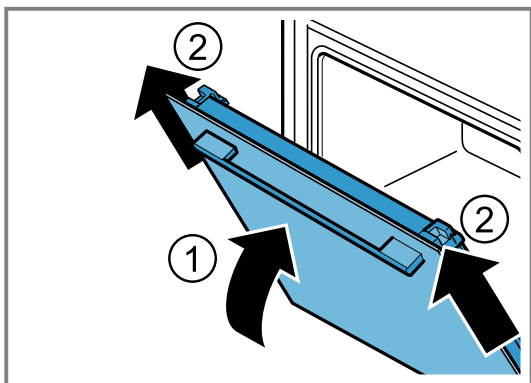
Cần khóa đã đóng



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

✓ Cần khóa được mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sập được.

3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng ①. Nắm chặt cửa thiết bị bằng cả hai tay ở bên trái và bên phải và kéo nó lên trên ②.



4. Cẩn thận đặt cửa thiết bị lên bề mặt phẳng.

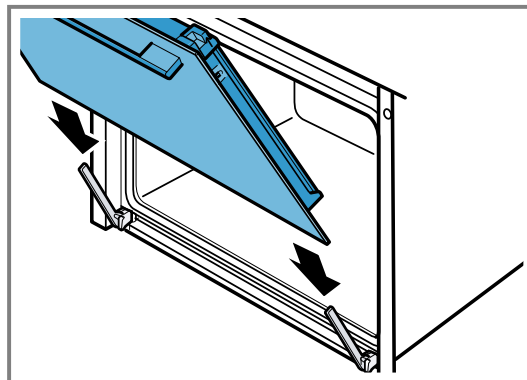
## 19.2 Móc cửa thiết bị vào

1. ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

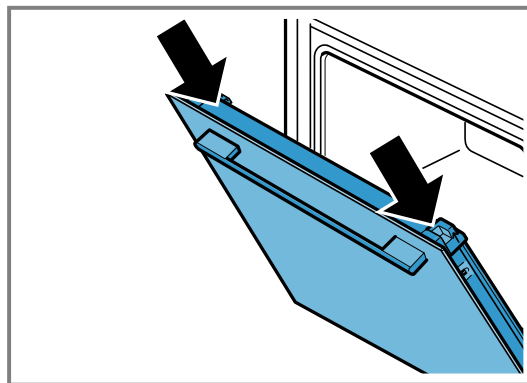
Bản lề cửa thiết bị di chuyển khi cửa mở và đóng và bạn có thể bị mắc kẹt.

▶ Không chạm vào khu vực bản lề.

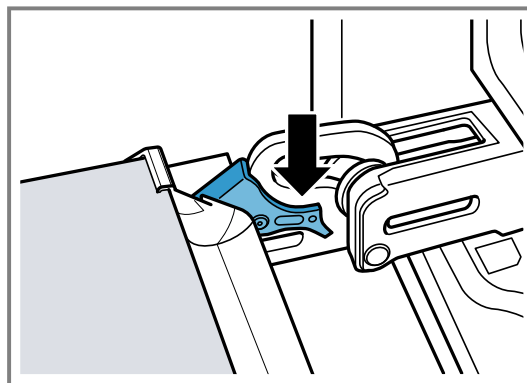
Ghi chú: Đảm bảo rằng bạn trượt cửa thiết bị lên bản lề mà không có lực cản.



2. Dùng cả hai tay để đẩy cửa thiết bị cho đến cỡ chặn.



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



✓ Cần khóa được đóng. Cửa thiết bị được cố định chắc chắn và không thể tháo ra được.

5. Đóng cửa thiết bị.

## 19.3 Tháo kính cửa

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

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

▶ Không chạm vào khu vực bản lề.

Các bộ phận lắp ráp trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.

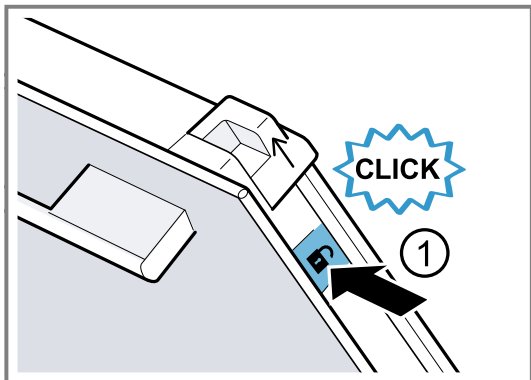
▶ Mang gang tay bảo vệ.

Ghi chú: Tùy thuộc vào loại thiết bị, thiết bị sẽ có thanh kim loại để gấp mở.

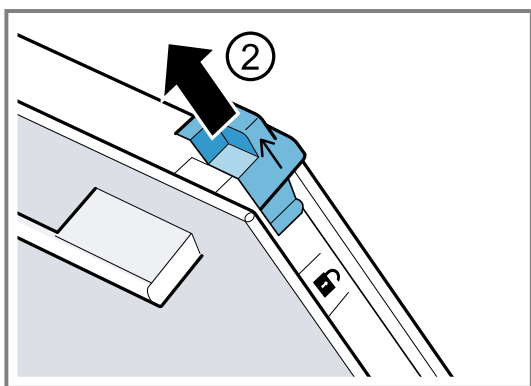
1. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.

vi Cửa thiết bị

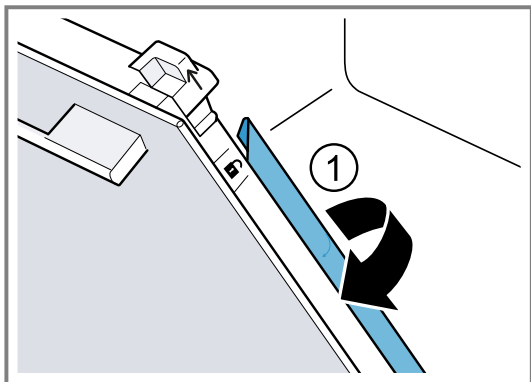
2. Mở cần khóa ở bản lề trái và phải
  - ✓ Cần khóa được mở. Bản lề được cố định chắc chắn và không thể đóng sập được.
3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi dừng.
4. Nhấn vào vùng ấn bên phải và bên trái ①, đến khi có tiếng khớp vào.



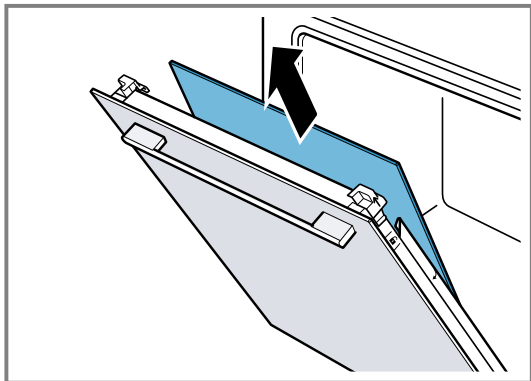
5. Đẩy hai nắp đẩy lên trên theo hướng mũi tên ②.



6. Kéo tấm kính bên trong ra theo đường chéo hướng lên trên và cẩn thận đặt nó lên một bề mặt phẳng.
7. Tùy thuộc vào loại thiết bị, hãy mở các thanh kim loại bên trái và bên phải theo hướng mũi tên ①.



8. Kéo tấm kính giữa đầu tiên và thứ hai ra theo đường chéo hướng lên trên và cẩn thận đặt nó lên một bề mặt phẳng.



9. ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

Kính trầy xước trên cửa thiết bị có thể bị vỡ.

- ▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò nướng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt.

Làm sạch các cửa sổ đã tháo ở cả hai bên bằng nước lau kính và vải mềm.

10. Làm sạch cửa thiết bị.

11. Lau khô các kính cửa và lắp lại chúng.

**Ghi chú:** Trong quá trình thực hiện chức năng làm sạch, khung bên trong cửa thiết bị hoặc các bộ phận bằng thép không gỉ khác của cửa thiết bị bị đổi màu. Những sự đổi màu này không hạn chế chức năng của thiết bị. Sự đổi màu có thể được loại bỏ bằng chất tẩy rửa thép không gỉ.

## 19.4 Lắp kính cửa

⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

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

- ▶ Không chạm vào khu vực bản lề.
- ▶ Các bộ phận lắp ráp trong cửa thiết bị có thể có cạnh sắc.
- ▶ Mang gang tay bảo vệ.

**Ghi chú**

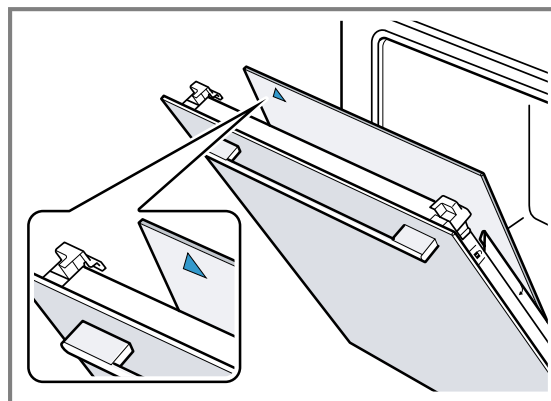
Tùy thuộc vào loại thiết bị, thiết bị có

- một thanh kim loại để gấp lại,
- hoặc hai kính giữa khác nhau.

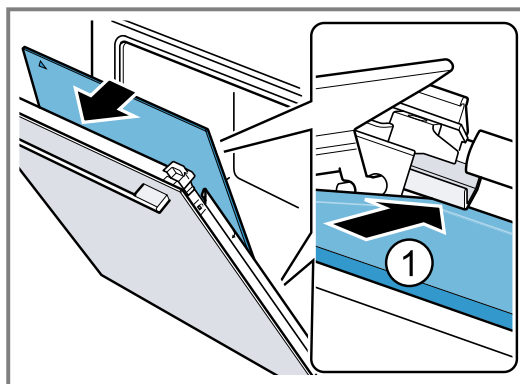
Các kính giữa được ký hiệu bằng biểu tượng hình tam giác.

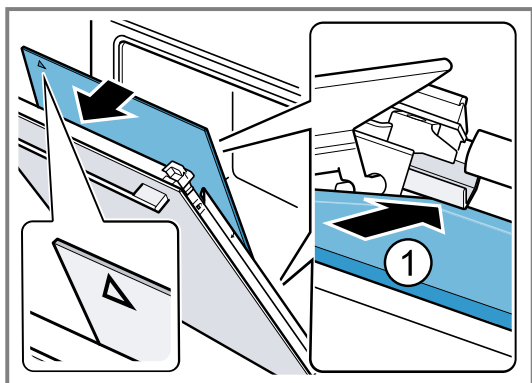
Đầu tiên, hãy lắp kính giữa có hình tam giác rộng  $\triangle$ , sau đó lắp kính giữa có hình tam giác đầy  $\blacktriangle$ .

Đối với kính giữa, hãy đảm bảo rằng mũi tên ở trên cùng bên trái.

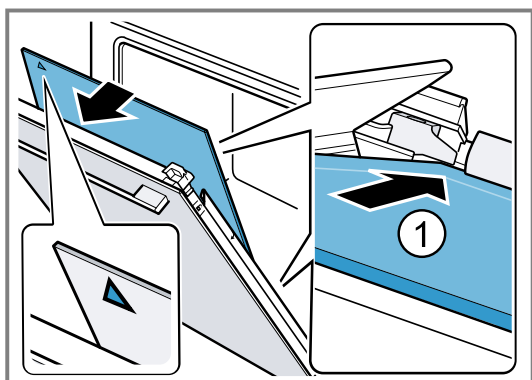
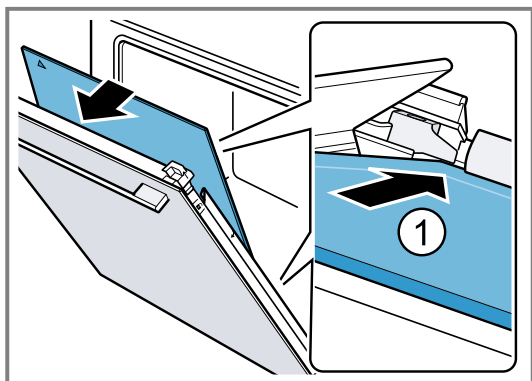


1. Đẩy kính giữa đầu tiên vào giá đỡ phía dưới cùng và đặt ① lên trên.

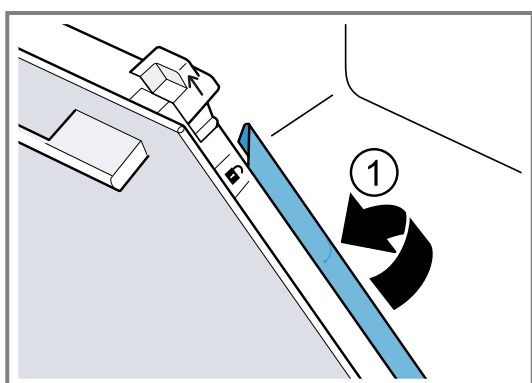




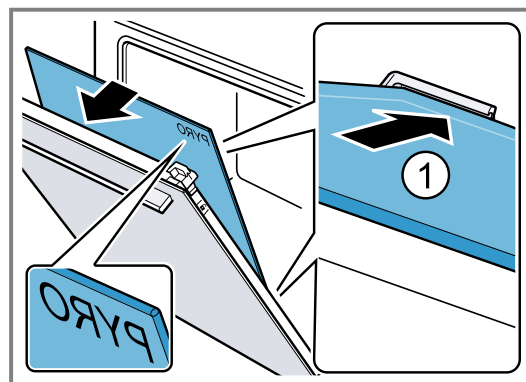
- ✓ Kính giữa tự động định vị bằng cách xoay giá đệm.
- 2. Đẩy kính giữa thứ hai vào giá đỡ giữa ① cùng và đặt lên trên.



- 3. Gấp thanh kim loại ở bên trái và bên phải tùy theo loại thiết bị. ①.

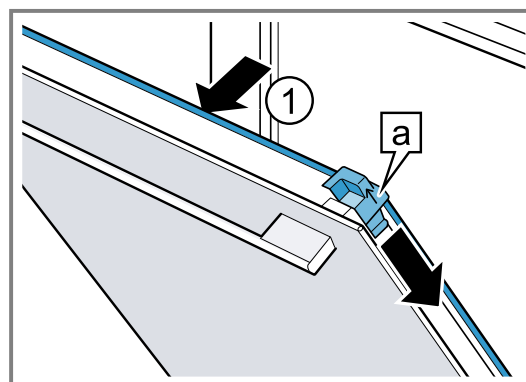


- 4. Đẩy kính bên trong phía dưới vào giá đỡ ① và đặt lên trên.

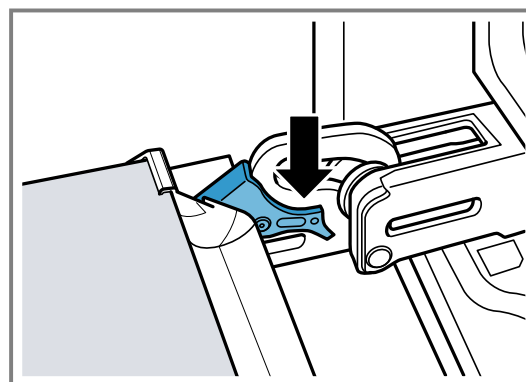


Chữ "Pyro" phải dễ đọc ở trên cùng, như trong hình.

- 5. Ấn kính bên trong lên trên ①. Ấn nắp đẩy [a] theo hướng mũi tên xuống dưới.



- 6. Mở hoàn toàn cửa thiết bị.
- 7. Gấp cần khóa ở bản lề trái và phải



- 8. Đóng cửa thiết bị.

**Ghi chú:** Không sử dụng khoang nấu cho đến khi kính được lắp đặt đúng cách.

## 20 Khung đỡ

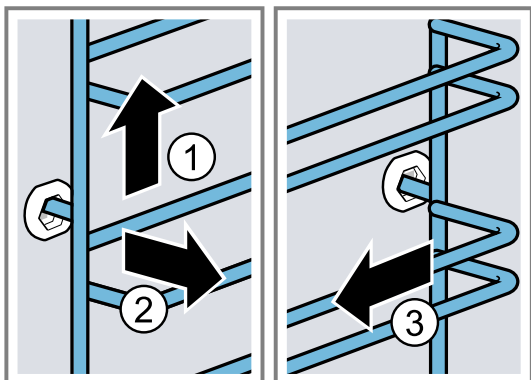
Để làm sạch khung và khoang nấu hay để thay khung đỡ, bạn có thể tháo các khung.

### 20.1 Tháo khung đỡ

- ⚠ **CẢNH BÁO** – Nguy cơ bỏng!
- Các khung trở nên rất nóng
- ▶ Không chạm vào khung nóng.

- ▶ Luôn để hạ nhiệt thiết bị.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

1. Nâng khung tra trước một chút ① và tháo ra ②.
2. Kéo khung ra trước ③ và tháo.

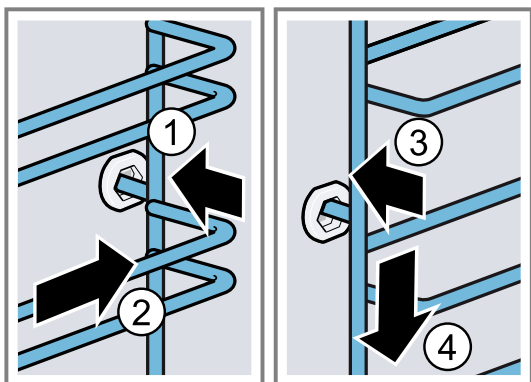


## 20.2 Móc khung vào

### Các ghi chú

- Các khung chỉ vừa với bên phải hoặc bên trái.
- Đảm bảo rằng cả hai ray kéo ra đều có thể được kéo ra phía trước.

1. Chèn khung vào giữa ổ cắm phía sau ①, cho đến khi khung tựa vào thành khoang nấu và ấn nó về phía sau ②.
2. Gắn khung vào lỗ cắm ③, cho đến khi khung nằm khớp với khoang nấu và ấn xuống dưới ④.



## 20.3 Tháo ray kéo ra

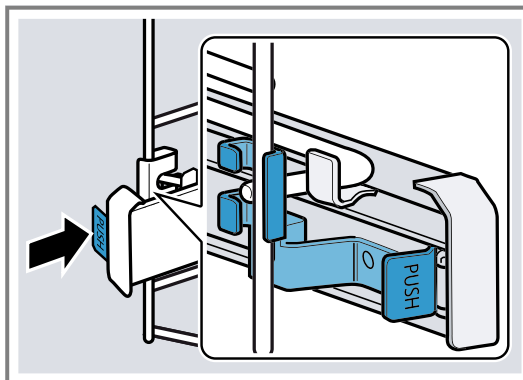
### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

- Các khung trở nên rất nóng
- ▶ Không chạm vào khung nóng.
  - ▶ Luôn để hạ nhiệt thiết bị.
  - ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

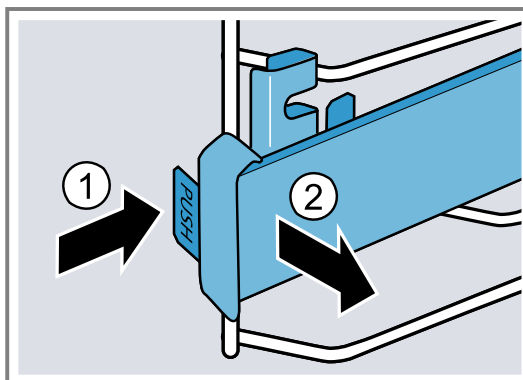
### Các ghi chú

- Tùy vào từng loại thiết bị mà bạn sẽ phải điều chỉnh các cài đặt cơ bản cho ngăn kéo dạng lồng đối với những thiết bị có khung và ray kéo ra.  
→ "Cài đặt cơ bản", Trang 14
- Nếu cần, bạn có thể trang bị ray kéo ra cho tất cả cấp độ.

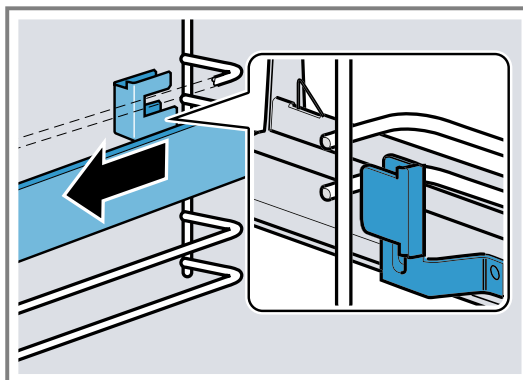
1. Phía sau ray, hãy ấn vào **PUSH** và đẩy ray ra sau.



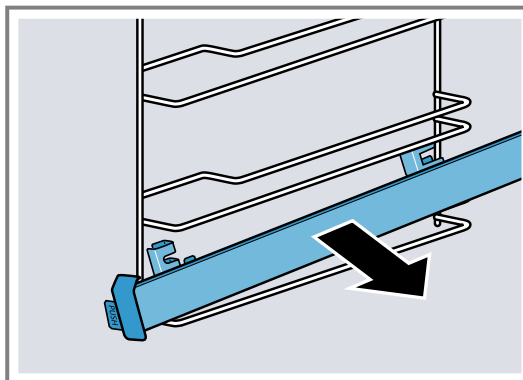
2. Nhấn giữ **PUSH** ① và xoay ray ra ngoài ②.



3. Kéo ray về trước, đến khi giá đỡ phía sau được tháo.



4. Tháo ray kéo ra.

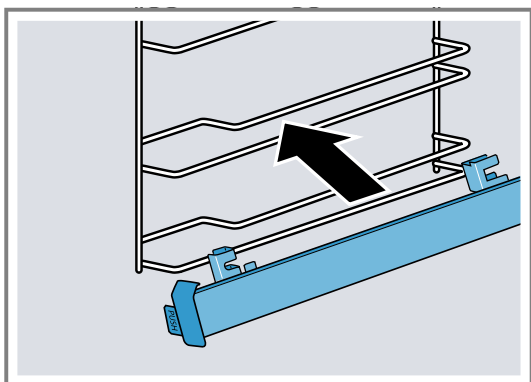


5. Làm sạch ray kéo ra.  
→ "Chất tẩy rửa", Trang 16

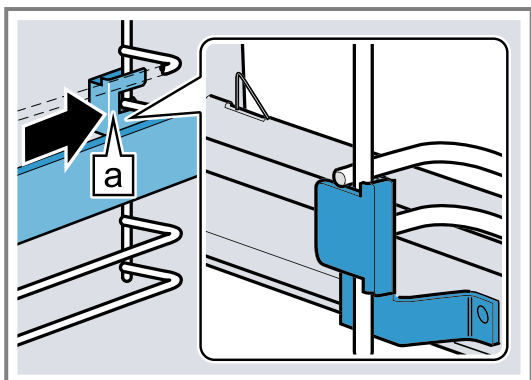
## 20.4 Gắn ray kéo

**Ghi chú:** Các ray kéo ra chỉ vừa với bên phải hoặc bên trái. Khi gắn, hãy đảm bảo rằng chúng có thể được kéo ra phía trước.

1. Lắp ray kéo ra giữa cả hai thanh.

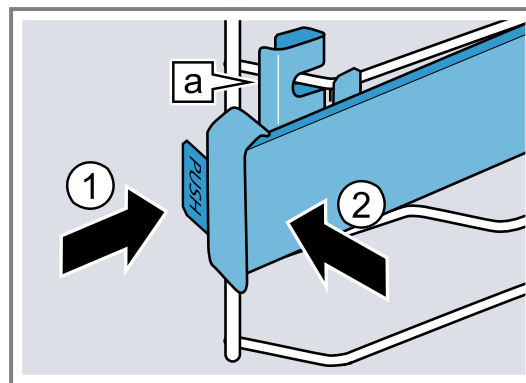


2. Dẫn giá đỡ [a] phía sau giữa thanh trên và dưới.



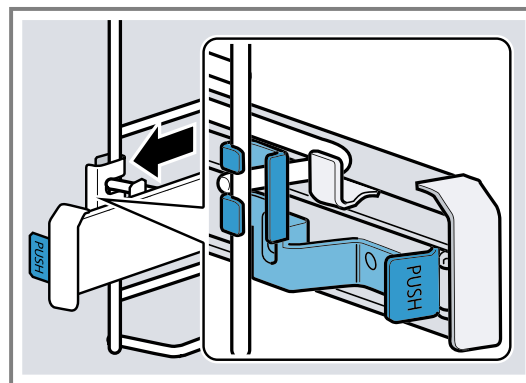
3. Nhấn giữ PUSH ① và xoay ray kéo ra vào trong, đến khi giá đỡ [a] phía trước ở giữa cả hai thanh ②.

▶ Nhả PUSH.



✓ Giá đỡ [a] khớp vào.

4. Kéo ray kéo ra đến cỡ chặn và đẩy vào.



## 21 Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự mình khắc phục các lỗi nhỏ xảy ra đối với thiết bị. Sử dụng các thông tin hướng dẫn khắc phục lỗi trước khi liên hệ với dịch vụ khách hàng. Như vậy, bạn sẽ tránh được những phí tổn không cần thiết.

### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ các kỹ thuật viên đã qua đào tạo mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi dịch vụ khách hàng.  
→ "Dịch vụ khách hàng", Trang 25








### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Sửa chữa không đúng cách sẽ gây nguy hiểm.

- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bằng cáp nguồn hoặc cáp kết nối thiết bị đặc biệt do nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ cung cấp.
- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên đã qua đào tạo.

### 21.1 Các lỗi chức năng

Sự cố	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì trong hộp cầu chì tắt. ▶ Hãy kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nguồn điện bị lỗi. ▶ Hãy kiểm tra đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác trong phòng có hoạt động không.
	Lỗi điện 1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong ít nhất 30 giây bằng cách tắt cầu chì. 2. Đặt lại cài đặt cơ bản về cài đặt gốc. → "Cài đặt cơ bản", Trang 14
Thiết bị sẽ lại nhắc bạn về cấu hình vận hành ban đầu.	Nguồn điện bị lỗi. ▶ Tiến hành lại vận hành lần đầu

Sự cố	Nguyên nhân và xử lý sự cố
Thiết bị không nóng, màn hình hiển thị biểu tượng  .	Chế độ demo được kích hoạt. 1. Ngắt nhanh kết nối thiết bị khỏi nguồn điện bằng cách tắt cầu chì trong hộp cầu chì và bật lại. 2. Tắt chế độ demo ở cài đặt cơ bản trong khoảng 5 phút. → "Cài đặt cơ bản", Trang 14
Không mở cửa thiết bị, ∞ sáng trong màn hình.	Khóa trẻ em khóa cửa thiết bị. ▶ Hãy hủy kích hoạt khóa an toàn trẻ em bằng nút  → "Khóa trẻ em", Trang 13
Không mở cửa thiết bị,  sáng trong màn hình.	Chức năng làm sạch khóa cửa thiết bị. ▶ Để ngụy thiết bị đến khi trong màn hình  tắt. → "Nhiệt phân", Trang 17
∞ sáng trong màn hình và thiết bị không được cài đặt.	Khóa an toàn trẻ em được kích hoạt. ▶ Hãy hủy kích hoạt khóa an toàn trẻ em bằng nút  → "Khóa trẻ em", Trang 13
Trong màn hình xuất hiện thông báo với "E" ví dụ E0502	Trục trục điện 1. Nhấn nút  ▶ Nếu cần, hãy cài đặt lại giờ. ✓ Nếu lỗi chỉ xảy ra một lần, thông báo lỗi sẽ biến mất. 2. Nếu thông báo lỗi lại xuất hiện, hãy gọi cho bộ phận dịch vụ khách hàng. Cung cấp thông báo lỗi chính xác và số E của thiết bị. → "Dịch vụ khách hàng", Trang 25
Home Connect không hoạt động bình thường.	Có thể xảy ra nhiều nguyên nhân khác nhau. ▶ Đi đến <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Kết quả nấu không đạt yêu cầu.	Cài đặt không phù hợp. Đặt giá trị, ví dụ: nhiệt độ hoặc thời lượng tùy thuộc vào công thức, số lượng và thực phẩm. ▶ Đặt giá trị thấp hơn hoặc cao hơn vào lần tiếp theo. <b>Mẹo:</b> Bạn có thể tìm thêm thông tin về việc chuẩn bị, về các giá trị cài đặt phù hợp và công thức trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang chủ của chúng tôi <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> . 
Kết quả của chức năng làm sạch không đạt yêu cầu.	Khoang nấu quá bẩn. ▶ Trước khi bắt đầu chức năng làm sạch, hãy loại bỏ chất bẩn thô khỏi khoang nấu. ▶ Hãy chú ý làm sạch và bảo trì thiết bị của bạn. → "Vệ sinh và chăm sóc", Trang 16

## 21.2 Thay đèn lò nướng

Nếu đèn chiếu sáng trong khoang nấu ăn bị hỏng, hãy thay đèn lò.

**Ghi chú:** Đèn halogen chịu nhiệt 230 V, 40 - 43 watt, có sẵn tại dịch vụ khách hàng hoặc các nhà bán lẻ chuyên doanh. Chỉ sử dụng các đèn này. Chỉ xử lý đèn halogen mới bằng vải khô và sạch. Điều này kéo dài tuổi thọ của đèn.

### CẢNH BÁO – Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình sử dụng, thiết bị và các bộ phận có thể chạm của thiết bị sẽ nóng lên.

- ▶ Cần cẩn thận để tránh chạm vào các phần tử gia nhiệt.
- ▶ Trẻ nhỏ dưới 8 tuổi phải tránh xa.

### CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Khi thay đèn, các tiếp điểm của đui đèn có điện.

- ▶ Trước khi thay đèn, hãy đảm bảo thiết bị đã tắt để tránh nguy cơ bị điện giật.
- ▶ Ngoài ra, hãy rút phích cắm nguồn hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.



### CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

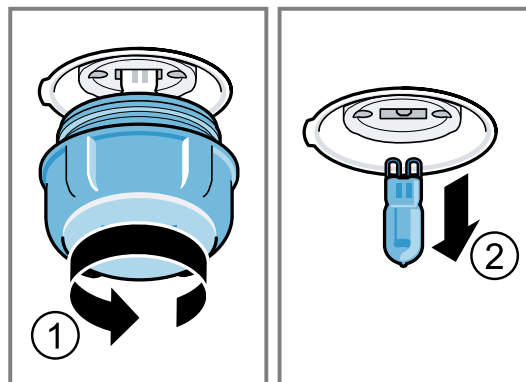
Nắp kính có thể đã bị vỡ do tác động từ bên ngoài hoặc có thể bị vỡ do áp lực quá lớn trong quá trình lắp đặt hoặc tháo dỡ.

- ▶ Hãy cẩn thận khi lắp hoặc tháo nắp kính.
- ▶ Sử dụng găng tay hoặc khăn lau bát đĩa.

### Các điều kiện tiên quyết

- ▶ Thiết bị được ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

- ▶ Khoang nấu đã nguội.
  - ▶ Đèn halogen mới có sẵn để thay thế.
1. Để tránh hư hỏng, hãy đặt một chiếc khăn lau trong khoang nấu.
  2. Tháo nắp kính bên trái .
  3. Rút đèn halogen ra mà không vặn nó .



4. Lắp đèn halogen mới vào và ấn chặt vào đui. Hãy chú ý đến vị trí của các chân.
5. Tùy thuộc vào loại thiết bị, nắp kính được trang bị vòng đệm. Lắp vòng đệm.
6. Vặn nắp kính vào.
7. Lấy khăn lau bát đĩa ra khỏi khoang nấu.
8. Kết nối thiết bị với nguồn điện.



## 22 Thải bỏ

### 22.1 Thải bỏ thiết bị cũ

Có thể sử dụng lại các nguyên liệu thô có giá trị bằng cách xử lý thải thân thiện với môi trường.

1. Rút phích cắm của cáp nguồn.
2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Hãy thải bỏ thiết bị thân thiện với môi trường.  
Hãy tham khảo thông tin về phương pháp xử lý loại bỏ hiện nay từ đại lý của bạn cũng như từ chính quyền thành phố hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử - WEEE). Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.

## 23 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể tham khảo thông tin chi tiết về thời hạn và điều kiện bảo hành tại quốc gia của bạn qua mã QR trên tài liệu liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành kèm theo, từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi, đại lý của bạn hoặc trên trang web của chúng tôi.

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

Bạn có thể tìm dữ liệu liên lạc của dịch vụ khách hàng qua mã QR trên tài liệu liên hệ dịch vụ và điều kiện bảo hành kèm theo hoặc trên trang web của chúng tôi.

Sản phẩm này chứa các nguồn sáng tiết kiệm năng lượng loại G.

### 23.1 Mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD)

Xem mã sản phẩm (E-Nr.) và mã sản xuất (FD) trên biển thông số của thiết bị.

Biển thông số với các mã số này có thể được tìm thấy khi mở cửa thiết bị.



Bạn có thể ghi lại dữ liệu để nhanh chóng tìm thấy thông số của thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng.

## 24 Tuyên bố về tính phù hợp

Văn bản này tuyên bố rằng BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect các chức năng của thiết bị tuân thủ các yêu cầu cơ bản và các quy định có liên quan khác của chỉ thị 2014/53/EU

Bạn có thể tìm thấy tuyên bố chi tiết về sự phù hợp ngay RED trên mạng [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), trong phần các tài liệu bổ sung trên sản phẩm của thiết bị.



Dải tần 2,4-GHz (2400 - 2483,5 MHz): tối đa 100 mW  
5-GHz-Band (5150 - 5350 MHz + 5470 - 5725 MHz): max. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): Chỉ sử dụng trong nhà.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN 5 GHz (Wi-Fi): Chỉ sử dụng trong nhà.

## 25 Đây là cách hoạt động

Tại đây, bạn sẽ tìm thấy các cài đặt phù hợp cho các món ăn khác nhau cũng như các phụ kiện và bát đĩa tốt nhất. Chúng tôi đã điều chỉnh các đề xuất một cách tối ưu cho thiết bị của bạn.

**Mẹo:** Bạn có thể tìm thêm thông tin về việc chuẩn bị, về các giá trị cài đặt phù hợp và công thức trong ứng dụng Home Connect hoặc trên trang chủ của chúng tôi [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 25.1 Hướng dẫn chế biến chung

Hãy lưu ý thông tin này khi chế biến tất cả các loại thức ăn.

- Nhiệt độ và thời gian phụ thuộc vào lượng và công thức. Do đó, phạm vi cài đặt được chỉ định. Trước tiên hãy thử các giá trị thấp hơn.
- Các giá trị cài đặt áp dụng cho việc đặt thức ăn vào khoang nấu nguội. Nếu bạn vẫn muốn làm nóng trước, chỉ lắp phụ kiện vào khoang nấu sau khi làm nóng trước.
- Loại bỏ các phụ kiện không sử dụng khỏi khoang nấu.

#### LƯU Ý

Thực phẩm có tính axit có thể làm hỏng vỉ nướng.

- ▶ Không nên cho các thực phẩm có tính axit như: Ví dụ, đặt trái cây hoặc đồ nướng thấm nước cốt có tính axit trực tiếp lên vỉ lò.

### Lưu ý cho người bị dị ứng niken

Trong một số trường hợp hiếm gặp, một lượng nhỏ niken có thể tồn tại trong thực phẩm.

Bạn có thể mua phụ kiện từ dịch vụ khách hàng, nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc trên Internet.

→ "Phụ kiện khác", Trang 8

## 25.2 Lưu ý về nướng

Khi nướng, hãy sử dụng chiều khe đẩy được chỉ định.

Nướng ở một tầng	Chiều cao
bánh ngọt cao hoặc khuôn trên vỉ lò	2
bánh ngọt phẳng hoặc trong khay nướng	3

Nướng ở hai tầng	Chiều cao
Chảo đa năng	3
Khay nướng	1

Khuôn trên vỉ lò:	Chiều cao
vỉ lò đầu tiên	3
vỉ lò thứ hai	1

Nướng ở ba tầng	Chiều cao
Khay nướng	5
Chảo đa năng	3
Khay nướng	1

#### Các ghi chú

- Sử dụng không khí nóng khi nướng ở nhiều tầng. Đồ nướng được đưa vào cùng một lúc không phải chín cùng lúc.
- Đặt các khuôn cạnh nhau hoặc so le chồng lên nhau trong khoang nướng.
- Để có kết quả nấu nướng tối ưu, chúng tôi khuyên dùng khuôn nướng tối màu bằng kim loại.

## 25.3 Lưu ý về nướng và nướng vỉ

Các giá trị cài đặt áp dụng để đưa gia cầm, thịt hoặc cá chưa nhồi đã chín ở nhiệt độ tủ lạnh vào khoang nấu lạnh.

- Gia cầm, thịt hoặc cá càng lớn thì nhiệt độ càng thấp và thời gian nấu càng lâu.
- Đặt gia cầm, thịt và cá sau khoảng 1/2 đến 2/3 thời gian quy định.
- Khi lật gia cầm, hãy đảm bảo mặt ức hoặc mặt da hướng xuống trước.

### Khuyến nghị cài đặt cho các loại thức ăn khác nhau

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo °C / Cấp độ nướng	Thời gian theo phút
Bánh pound cake, đơn giản	Khuôn vòng hoa hoặc Khuôn hộp	2	☐	150-170	50-70
Bánh pound cake, đơn giản	Khuôn vòng hoa hoặc Khuôn hộp	2	☒	150-160	70-90
Bánh pound cake, mịn (trong khuôn ổ bánh)	Khuôn vòng hoa hoặc Khuôn hộp	2	☐	150-170	60-80
Bánh pound cake, 2 tầng	Khuôn vòng hoa hoặc Khuôn hộp	3+1	☒	140-150	70-85
Bánh trái cây hoặc bánh kem có đế bột nhào đường	Khuôn springform Ø 26 cm	2	☐	170-190	55-80
Bánh trái cây hoặc bánh kem có đế bột nhào đường	Khuôn springform Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Bánh từ bột lên men trong khuôn Springform	Khuôn springform Ø 28 cm	2	☒	160-170	25-35

## Nướng và nướng vỉ trên vỉ lò

Nướng trên vỉ lò đặc biệt thích hợp cho gia cầm lớn hoặc nhiều miếng cùng một lúc

- Tùy thuộc vào kích cỡ và loại thực phẩm cần nướng, thêm tối đa 1/2 lít nước vào chảo đa năng. Bạn có thể làm nước sốt từ phần nước dịch đồ nướng. Ngoài ra, khói cũng ít sinh ra và khoang nấu đỡ bẩn hơn.
- Đóng cửa thiết bị trong khi nướng. Không được nướng khi cửa thiết bị đang mở.
- Đặt đồ nướng vỉ lên vỉ lò. Ngoài ra, đẩy chảo đa năng hơi nghiêng về phía cửa thiết bị ít nhất bằng chiều cao khe đẩy. Nhờ đó, có thể hứng được mỡ nhỏ giọt.

## Nướng trong bát đĩa

Khi chế biến trong bát đĩa kín, khoang nấu luôn sạch sẽ hơn. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất cho bát đĩa nướng. Bát đĩa nên làm bằng thủy tinh là tốt nhất.

#### Bát đĩa mở

- Sử dụng khay nướng cao.
- Đặt bát đĩa lên vỉ lò.
- Nếu bạn không có bát đĩa phù hợp, hãy sử dụng chảo đa năng.

#### Bát đĩa đóng kín

- Đặt bát đĩa lên vỉ lò.
- Thịt, gia cầm hoặc cá cũng có thể trở nên giòn trong nồi nướng kín. Muốn vậy, hãy sử dụng nồi nướng có nắp thủy tinh. Cài đặt nhiệt độ cao hơn.

#### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ thương tích!

Nếu bát đĩa thủy tinh nóng được đặt trên bề mặt ẩm ướt hoặc lạnh, kính có thể vỡ.

- ▶ Đặt bát đĩa thủy tinh nóng lên một tấm lót khô.

#### ⚠ CẢNH BÁO – Nguy cơ châm chích!

Khi bạn mở nắp sau khi nấu, hơi cực nóng có thể thoát ra. Tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước không thể nhìn thấy được.

- ▶ Mở nắp để hơi nóng thoát ra khỏi phần thân.
- ▶ Giữ trẻ em tránh xa.

## 25.4 Lựa chọn thức ăn

Khuyến nghị cài đặt cho nhiều loại thức ăn được phân loại theo danh mục thức ăn.

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C / Cấp độ nướng	Thời gian theo phút
Bánh xốp, 6 trứng	Khuôn springform Ø 28 cm	2	☐	150-160 <sup>1</sup>	30-40
Bánh bông lan cuộn	Chảo đa năng	3	☒	180-200 <sup>1</sup>	10-15
Bánh bột nhào đường có lớp phủ mọng	Chảo đa năng	2	☐	160-180	55-95
Bánh bột nhào đường có lớp phủ mọng	Chảo đa năng	3	☐	170-180	50-60
Bánh từ bột lên men có lớp phủ mọng	Chảo đa năng	3	☐	180-200	30-55
Muffins	Khay bánh muffin	2	☐	170-190	20-40
Bánh mì ngọt nhỏ	Chảo đa năng	3	☐	160-180	25-35
Bánh mì ngọt nhỏ	Chảo đa năng	3	☒	160-170	25-45
Bánh quy	Chảo đa năng	3	☐	140-160	15-25
Bánh quy, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nướng	3+1	☒	140-160	15-25
Bánh quy, 3 tầng	Chảo đa năng + 2x Khay nướng	5+3+1	☒	140-160	15-25
Bánh trứng đường	Chảo đa năng	3	☒	80-90 <sup>1</sup>	120-150
Bánh mì, 1000 g (trong khuôn ổ bánh và được đẩy tự do)	Chảo đa năng hoặc Khuôn hộp	2	☒	1. 210-220 <sup>1</sup> 2. 180-190 <sup>1</sup>	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, tươi - trên khay nướng	Chảo đa năng	2	☐	200-220	25-35
Pizza, tươi - trên khay nướng	Chảo đa năng	3	☒	180-200	20-30
Pizza, tươi, đế mỏng, trong khuôn pizza	Khay nướng pizza	2	☐	250-270 <sup>1</sup>	15-20
Pizza, tươi, đế mỏng, trong khuôn pizza	Khay nướng pizza	2	☒	250-270 <sup>1</sup>	8-13
Bánh quiche	Khuôn bánh tart hoặc Tấm màu đen	1	☐	210-230	30-40
Bánh quiche	Khuôn bánh tart hoặc Tấm màu đen	1	☐	190-210	40-50
Bánh quiche	Khuôn bánh tart hoặc Tấm màu đen	2	☒	190-210	25-35
Bánh Börek	Chảo đa năng	1	☐	180-200	40-50
Bánh Börek	Chảo đa năng	3	☐	200-210	30-40
Món bỏ lò, cay, nguyên liệu được nấu chín	Khuôn gratin	2	☐	200-220	30-60
Gà, 1,3 kg, không nhồi	Bát đĩa mở	2	☒	200-220	60-70
Thịt gà miếng, mỗi miếng 250g	Bát đĩa mở	3	☒	220-230	30-35
Ngỗng, không nhồi, 3kg	Bát đĩa mở	2	☒	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Thăn lợn, nạc, 1 kg	Khuôn thủy tinh phẳng	2	☒	180	90-120
Thịt lợn quay không bì, ví dụ Cổ, 1,5 kg	Bát đĩa mở	2	☒	160-170	130-150
Thịt lợn quay không bì, ví dụ Cổ, 1,5 kg	Bát đĩa mở	2	☒	190-200	120-150
Thăn phi lê, cỡ vừa, 1 kg <sup>2</sup>	Vỉ lò + Chảo đa năng	3	☐	210-220	40-50 <sup>3</sup>
Thịt bò nướng nồi, 1,5 kg <sup>4</sup>	Bát đĩa đóng kín	2	☒	200-220	130-150
Bò nướng, cỡ vừa 1,5 kg	Vỉ lò +	3	☒	200-220	60-70 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Làm nóng trước thiết bị.

<sup>2</sup> Đẩy chảo đa năng vào dưới vỉ lò.

<sup>3</sup> Lật món sau 1/2 - 2/3 tổng thời gian.

<sup>4</sup> Lúc đầu, thêm chất lỏng vào đĩa; ít nhất 2/3 món nướng phải ở dạng lỏng

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C / Cấp độ nướng	Thời gian theo phút
Chảo đa năng					
Burger, dày 3-4 cm <sup>1</sup>	Vỉ lò	4		3	25-30 <sup>2</sup>
Đùi cừu rút xương, cỡ vừa, 1,0 kg, buộc dây <sup>3</sup>	Bát đĩa mở	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Cá nướng, nguyên con 300 g, ví dụ: Cá hồi vân <sup>5</sup>	Vỉ lò	2		160-180	20-30
Cá hấp, nguyên con 300g, ví dụ: Cá hồi vân	Bát đĩa đóng kín	2		170-190	30-40
Cá hấp, nguyên con 1,5 kg, ví dụ: Cá hồi	Bát đĩa đóng kín	2		180-200	55-65

### Sữa chua

Chế biến sữa chua với thiết bị của bạn.

#### Làm sữa chua

1. Tháo các phụ kiện và khung ra khỏi khoang nấu.
2. Đổ hỗn hợp sữa chua đã chế biến vào đồ chứa nhỏ, ví dụ: trong cốc hoặc ly nhỏ.

#### Khuyến nghị cài đặt cho món tráng miệng

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C	Thời gian theo phút
Sữa chua	Khuôn khẩu phần	Sàn khoang nấu		40-45	8-9 h
Sữa chua	Khuôn khẩu phần	Sàn khoang nấu		40-45	8-9 h

3. Đặt các đồ chứa bằng màng mỏng, ví dụ: màng bọc thực phẩm.
4. Đặt các đồ chứa vào sàn khoang nấu.
5. Cài đặt thiết bị theo khuyến nghị cài đặt.
6. Sau khi chế biến sữa chua, hãy để nghỉ trong tủ lạnh.

## 25.5 Các cách chế biến đặc biệt và các ứng dụng khác

Thông tin và khuyến nghị cài đặt cho các kiểu chế biến đặc biệt và các ứng dụng khác, ví dụ: nấu chậm.

### Nấu chậm

Đối với tất cả miếng thịt thượng hạng cần được nấu tái hồng hoặc đến mức hoàn hảo. Thịt và gia cầm vẫn ngon và mềm khi nấu chậm ở nhiệt độ thấp.

#### Khuyến nghị cài đặt để nấu chậm

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Thời gian áp chảo theo phút	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C	Thời gian theo phút
Ức vịt, mỗi miếng 300 g	Bát đĩa mở	2	6-8		95 <sup>6</sup>	60-70
Nạc thăn, nguyên miếng	Bát đĩa mở	2	4-6		85 <sup>6</sup>	75-100
Thăn phi lê, dày 4-6 cm, 1 kg	Bát đĩa mở	2	6-8		85 <sup>6</sup>	90-150
Thịt bê medaillon, dày 4 cm	Bát đĩa mở	2	4		80 <sup>6</sup>	50-70
Dê sườn cừu, dóc xương, mỗi miếng 200 g	Bát đĩa mở	2	4		85 <sup>6</sup>	30-70

### Air Fry

Nấu thức ăn giòn và ít mỡ bằng Air Fry. Air Fry đặc biệt thích hợp với những thức ăn thường chiên ngập dầu.

#### Hướng dẫn chế biến bằng Air Fry

Hãy lưu ý các thông tin này nếu bạn chế biến thức ăn bằng Air Fry.

### Nấu thức ăn một cách từ từ

#### Các điều kiện tiên quyết

- Khoang nấu nguội.
  - Chỉ sử dụng thịt tươi và hợp vệ sinh. Những miếng không có xương và không có nhiều mô liên kết là phù hợp nhất.
1. Làm nóng trước khoang nấu và bát đĩa trong khoảng 15 phút.
  2. Áp chảo thịt thật nóng đều các mặt trên bếp.
  3. Đặt ngay thịt lên bát đĩa đã được làm nóng trước trong khoang nấu.
  4. Đóng cửa thiết bị để đảm bảo nhiệt độ nấu đều.

- Việc chế biến bằng Air Fry chỉ có thể thực hiện được ở một tầng.
- Bạn có thể đạt được kết quả chiên giòn nhất với khay Air-Fry tráng men. Bề mặt đục lỗ cho phép không khí lưu thông đặc biệt tốt xung quanh thực phẩm. Nếu khay Air Fry không đi kèm với thiết bị theo tiêu chuẩn, bạn sẽ nhận được khay Air Fry dưới dạng phụ kiện đặc biệt.

<sup>1</sup> Đặt chảo đa năng ở độ cao đáy 2 bên dưới.

<sup>2</sup> Lật món sau 2/3 tổng thời gian.

<sup>3</sup> Thêm nước ngập đáy đĩa.

<sup>4</sup> Không lật món ăn.

<sup>5</sup> Đẩy chảo đa năng vào dưới vỉ lò.

<sup>6</sup> Làm nóng trước thiết bị.

- Không làm nóng lò trước.
- Không sử dụng giấy nướng. Không khí phải lưu thông trong khoang nấu.
- Không rửa đông thực phẩm đông lạnh sâu.
- Xếp khay Air Fry đều với thức ăn. Nếu có thể, chỉ rải thức ăn lên phụ kiện thành một lớp.
- Lắp phụ kiện vào khoang nấu ở chiều cao 3. Nếu bạn sử dụng khay Air Fry, bạn có thể lắp một chảo đa năng trống ở cấp độ 1 để bảo vệ chảo khỏi bị nhiễm bẩn.

- Lật thức ăn sau nửa thời gian nấu. Với số lượng lớn hơn, hãy lật thức ăn 2 lần.

**Mẹo:** Chỉ thêm muối vào thức ăn sau khi nấu. Điều này làm cho thức ăn giòn hơn.  
Rau củ tẩm bột cũng thích hợp để chế biến với Air Fry. Để giảm chất béo, hãy dùng bình xịt dầu vào vụn bánh mì. Điều này tạo ra một lớp vỏ giòn với ít chất béo.

### Khuyến nghị cài đặt cho Air Fry

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C	Thời gian theo phút
Khoai tây, chiên	Tấm Air-Fry	3		170-190	20-25
Túi khoai tây, đầy, đông lạnh	Tấm Air-Fry	3		170-190	20-25
Rösti khoai tây, đông lạnh	Tấm Air-Fry	3		170-190	20-25
Gà thanh, cốm, đông lạnh	Tấm Air-Fry	3		170-190	10-15
Thanh cá, đông lạnh	Tấm Air-Fry	3		170-190	15-20
Súp lơ xanh, chần	Tấm Air-Fry	3		170-190	15-25

## 25.6 Món thử nghiệm

Thông tin trong phần này dành cho các tổ chức kiểm tra nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho việc kiểm tra thiết bị theo EN 60350-1.

### Nướng

- Các giá trị cài đặt áp dụng cho việc đẩy thức ăn vào khoang nấu nguội.
- Lưu ý hướng dẫn về làm nóng trước trong khuyến nghị cài đặt. Các giá trị cài đặt được áp dụng mà không cần làm nóng nhanh.
- Đầu tiên sử dụng mức nhiệt độ thấp hơn mức quy định để nướng.
- Đờ nướng được đẩy vào cùng một lúc trên khay nướng hoặc trong khuôn không phải chín cùng lúc.

- Chiều cao khe đẩy khi nướng ở 2 tầng:
  - Chảo đa năng: Chiều cao 3  
Khay nướng: Chiều cao 1
  - Khuôn trên vỉ lò:
    - Vỉ lò đầu tiên: Chiều cao 3
    - Vỉ lò thứ hai: Chiều cao 1
- Chiều cao khe đẩy khi nướng ở 3 tầng:
  - Khay nướng: Chiều cao 5
  - Chảo đa năng: Chiều cao 3
  - Khay nướng: Chiều cao 1
- Bánh bông lan
  - Nếu bạn nướng ở 2 tầng, hãy đặt các khuôn springform ở chính giữa chồng lên nhau trên vỉ lò.
  - Ngoài vỉ lò, bạn cũng có thể sử dụng tấm Air Fry do chúng tôi khuyến nghị.

### Khuyến nghị cài đặt để nướng

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C	Thời gian theo phút
Bánh quy bơ	Chảo đa năng	3		140-150 <sup>1</sup>	25-35
Bánh quy bơ	Chảo đa năng	3		140 <sup>1</sup>	28-38
Bánh quy bơ, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nướng	3+1		140 <sup>1</sup>	30-40
Bánh quy bơ, 3 tầng	Chảo đa năng + 2x Khay nướng	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	35-55
Small Cakes	Chảo đa năng	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Small Cakes	Chảo đa năng	3		150 <sup>1</sup>	20-30
Small Cakes	Chảo đa năng	3		170	20-30
Small Cakes, 2 tầng	Chảo đa năng + Khay nướng	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Small Cakes, 3 tầng	Chảo đa năng + 2x Khay nướng	5+3+1		140 <sup>1</sup>	30-40
Bánh bông lan	Khuôn springform Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	25-35
Bánh bông lan	Khuôn springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Bánh bông lan, 2 tầng	Khuôn springform Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	35-50

<sup>1</sup> Làm nóng trước thiết bị trong 5 phút. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

<sup>2</sup> Làm nóng trước thiết bị. Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C	Thời gian theo phút
Apple Pie, 2 miếng	2x Khuôn springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

### Nướng vỉ

Khuyến nghị cài đặt để nướng vỉ

Thức ăn	Phụ kiện / bát đĩa	Chiều cao	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ theo ° C / Cấp độ nướng	Thời gian theo phút
Nướng vàng bánh mì	Vỉ lò	5		3 <sup>1</sup>	5-6

## 26 Hướng dẫn lắp đặt

Tuân thủ thông tin này khi lắp đặt thiết bị.



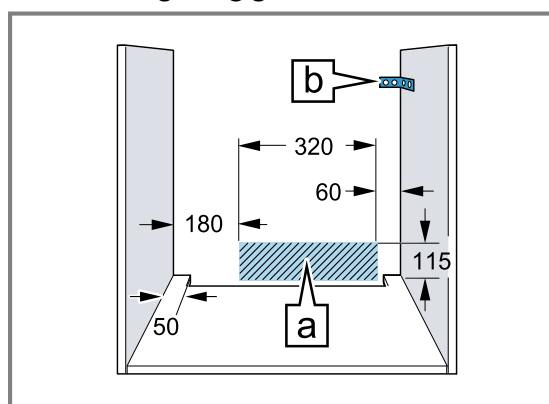
mm

### 26.1 Hướng dẫn lắp ráp chung

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

- Chỉ có việc lắp đặt chuyên nghiệp theo hướng dẫn lắp ráp này mới đảm bảo sử dụng an toàn. Người lắp đặt phải chịu trách nhiệm về những hư hỏng do lắp đặt không đúng.
- Kiểm tra thiết bị sau khi mở gói. Không kết nối khi có hư hỏng trong vận chuyển.
- Loại bỏ vật liệu đóng gói và màng dính khỏi khoang nấu và cửa trước khi sử dụng.
- Lưu ý các tờ hướng dẫn lắp đặt để lắp đặt các phụ kiện.
- Đồ nội thất tích hợp phải có khả năng chịu nhiệt lên tới 95 ° C, mặt trước của đồ nội thất liền kề chịu được lên đến 70 ° C.
- Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí hoặc cửa đồ nội thất. Có nguy cơ quá nhiệt.
- Thực hiện công việc cắt trên đồ nội thất trước khi lắp thiết bị. Loại bỏ mảnh vụn. Chức năng của các bộ phận điện có thể bị suy giảm.
- Đặt thiết bị trên bề mặt được căn chỉnh ngang.
- Hộp kết nối thiết bị phải được đặt trong khu vực gạch chéo hoặc bên ngoài không gian lắp đặt.

1 Đồ nội thất không được gắn vào phải được gắn 0. vào tường bằng giá đỡ tiêu chuẩn



- Đeo găng tay bảo hộ để tránh bị cắt. Các bộ phận có thể tiếp cận được trong quá trình lắp ráp có thể có các cạnh sắc.
- Kích thước của hình ảnh tính bằng mm.

#### CẢNH BÁO – Nguy cơ điện giật!

Sau khi lắp đặt thiết bị, trẻ em không được phép tiếp cận các lỗ trên vách sau của thiết bị, cũng không được tiếp cận qua ngăn kéo và tủ bếp bên dưới. Điều này phải được đảm bảo thông qua lắp đặt. Nếu là đảo bếp, cần có vách sau kín.

#### CẢNH BÁO – Nguy cơ cháy!

- Sử dụng dây cáp nguồn kéo dài và một bộ chuyển đổi không được phép sẽ gây nguy hiểm.
- Không sử dụng dây cáp kéo dài hay ổ cắm điện nhiều lỗ.
  - Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và dây cáp nguồn được nhà sản xuất cho phép.
  - Nếu dây cáp nguồn quá ngắn và không có cáp nguồn nào dài hơn, hãy liên hệ với bộ phận thợ điện để điều chỉnh việc lắp đặt trong nhà.

#### LƯU Ý

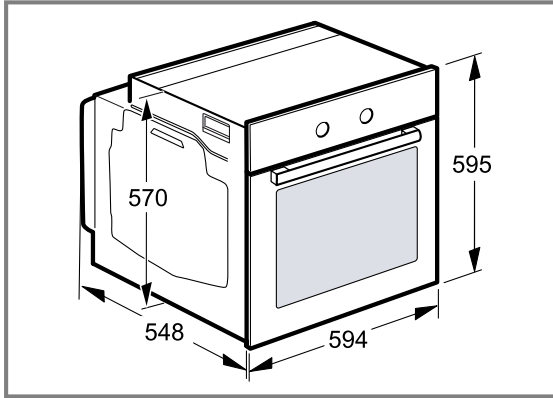
Việc đỡ thiết bị bằng tay nắm cửa có thể khiến thiết bị bị gãy. Tay nắm cửa không thể chịu được trọng lượng của thiết bị.

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

<sup>1</sup> Không làm nóng trước thiết bị.

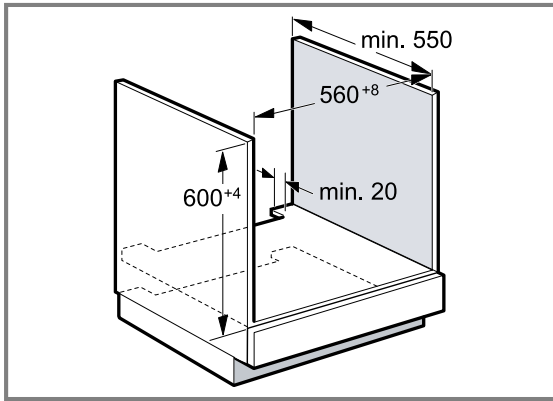
## 26.2 Kích thước thiết bị

Ở đây bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị.



## 26.3 Lắp đặt dưới tấm thao tác

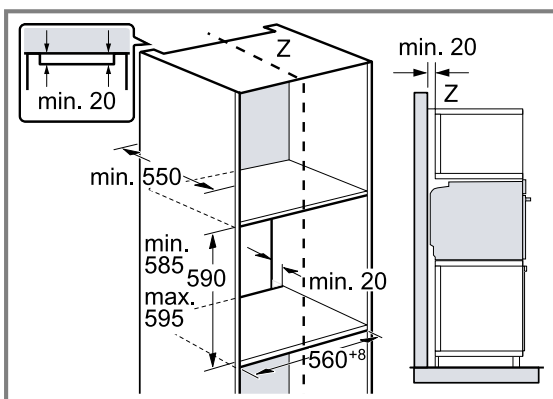
Vui lòng lưu ý kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp đặt dưới tấm thao tác.



- Để thông gió cho thiết bị, tầng trung gian phải có lỗ thông khí.
- Khi kết hợp với bếp từ, không được thu hẹp khoảng cách giữa tấm thao tác và thiết bị bằng các thanh bổ sung.
- Tấm thao tác phải được gắn vào đồ nội thất tích hợp.
- Vui lòng lưu ý mọi hướng dẫn lắp ráp có thể có cho bếp nấu ăn.
- Vui lòng lưu ý mọi hướng dẫn lắp đặt bếp nấu khác nhau ở mỗi quốc gia.
- Lưu ý độ sâu tối thiểu 600 mm của kệ bếp.
- Khi lắp đặt dưới bếp gas, hãy đảm bảo rằng thiết bị không tiếp xúc với đầu nối gas của bếp gas.
- Nếu cần, hãy gọi cho chuyên gia lắp đặt gas có giấy phép.

## 26.4 Lắp trong tủ cao

Vui lòng lưu ý kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp vào tủ cao.

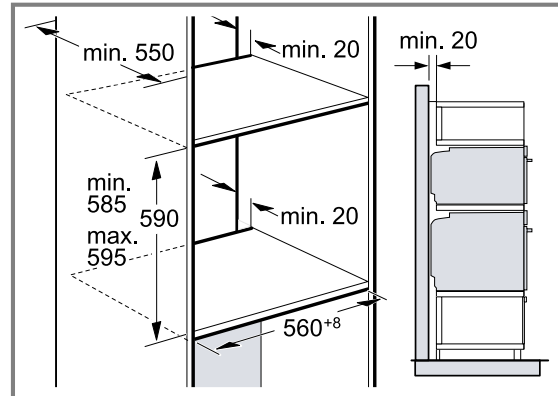


- Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông khí.

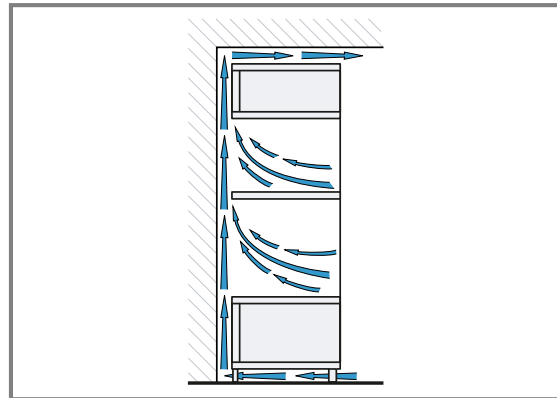
- Chỉ lắp đặt thiết bị đủ cao để có thể dễ dàng tháo lắp các phụ kiện.

## 26.5 Lắp đặt hai thiết bị chồng lên nhau

Thiết bị của bạn cũng có thể được cài đặt bên trên hoặc bên dưới thiết bị khác. Vui lòng lưu ý kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp chồng lên nhau.



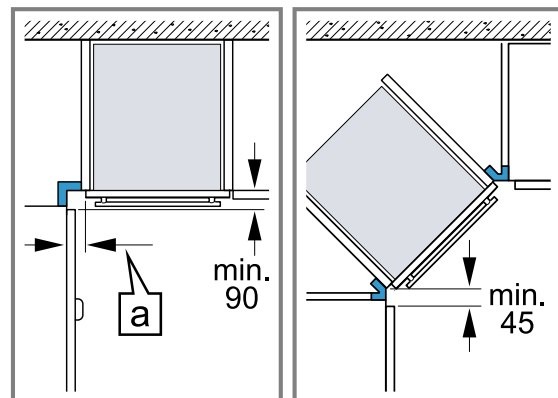
- Để thông gió cho thiết bị, các tầng trung gian phải có lỗ thông khí.
- Để đảm bảo thông gió đầy đủ cho hai thiết bị, cần có lỗ thông khí rộng ít nhất 200 cm<sup>2</sup> trong vùng để. Để làm điều này, hãy cắt bớt tấm để hoặc lắp lưới thông khí.
- Điều quan trọng là phải đảm bảo trao đổi không khí theo bản phác thảo.



- Chỉ lắp đặt thiết bị đủ cao để có thể dễ dàng tháo lắp các phụ kiện.

## 26.6 Lắp ở góc

Vui lòng lưu ý kích thước lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt khi lắp ở góc.

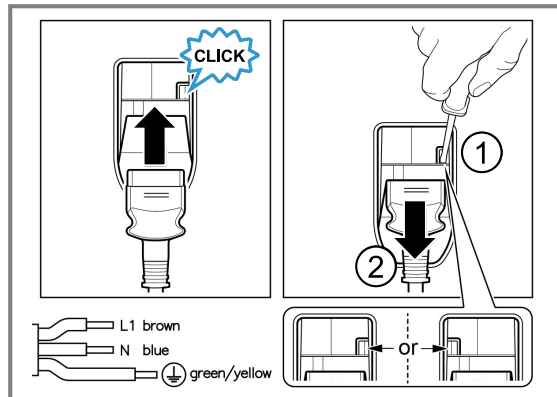


- Để đảm bảo cửa thiết bị có thể mở được, hãy tính đến kích thước tối thiểu khi lắp đặt thiết bị ở góc. Kích thước  $\square$  phụ thuộc vào độ dày của mặt trước nội thất và tay cầm.

## 26.7 Kết nối điện

Để có thể kết nối điện cho thiết bị một cách an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

- Thiết bị này tuân thủ cấp bảo vệ I và chỉ có thể được vận hành với đầu nối dây dẫn bảo vệ.
- Việc bảo vệ phải được thực hiện theo thông tin hiệu suất trên nhãn thông số và các quy định của địa phương.
- Thiết bị phải được ngắt điện trong suốt quá trình lắp ráp.
- Thiết bị chỉ có thể được kết nối bằng cáp kết nối được cung cấp.
- Cáp kết nối phải được cắm vào mặt sau của thiết bị cho đến khi bạn nghe thấy tiếng tách. Cáp kết nối dài 3 m được cung cấp từ dịch vụ khách hàng.



- Cáp kết nối chỉ có thể được thay thế bằng cáp chính hãng. Cáp có sẵn từ dịch vụ khách hàng.
- Bảo vệ chống tiếp xúc phải được đảm bảo trong quá trình lắp đặt.

### Kết nối điện thiết bị bằng phích cắm tiếp điểm bảo vệ

**Ghi chú:** Thiết bị chỉ được kết nối với một ổ cắm nối đất an toàn được lắp theo quy định.

- Cắm phích cắm vào ổ cắm tiếp điểm bảo vệ. Khi thiết bị được lắp đặt, giắc cắm nguồn của cáp kết nối chính phải được tiếp cận dễ dàng, hoặc nếu không tiếp cận dễ dàng được, phải gắn thiết bị ngắt kết nối khi lắp đặt mạng cố định phù hợp với quy định lắp đặt.

### Kết nối điện thiết bị mà không dùng phích cắm tiếp điểm bảo vệ

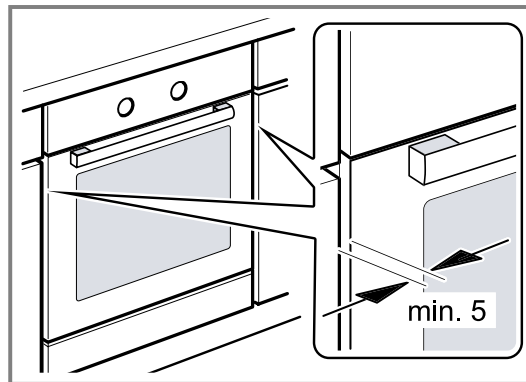
**Ghi chú:** Chỉ nhân viên kỹ thuật được cấp phép mới có thể kết nối các thiết bị. Không có bảo hành cho những thiệt hại do kết nối sai cách.

Thiết bị ngắt kết nối phải được gắn khi lắp đặt mạng điện cố định phù hợp với quy định lắp đặt.

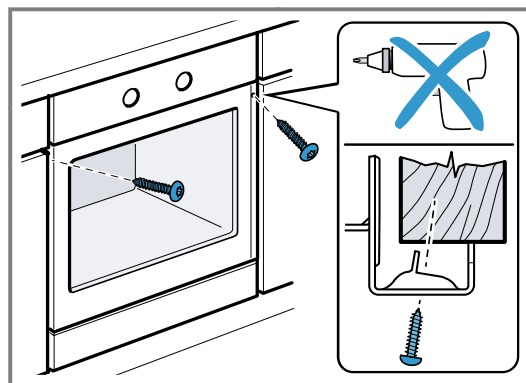
- Xác định dây dẫn pha và dây trung tính ("không") trong hộp nối. Nếu kết nối không đúng, thiết bị có thể bị hỏng.
- Kết nối theo sơ đồ kết nối. Điện áp xem nhãn thông số.
- Đấu nối các dây của cáp nối nguồn điện theo mã màu:
  - xanh lá-vàng = Dây dẫn bảo vệ (⊕)
  - xanh dương = Dây trung hòa ("0-")
  - nâu = Pha (Dây dẫn bên ngoài)

## 26.8 Lắp đặt thiết bị

- Đẩy thiết bị vào hoàn toàn và căn chỉnh thiết bị ở giữa.



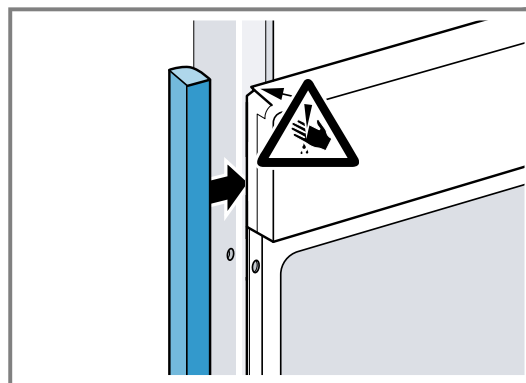
- Siết chặt thiết bị.



**Ghi chú:** Khoảng cách tấm thao tác và thiết bị không được thu hẹp bằng các thanh bổ sung. Không được gắn thanh chống nhiệt vào thành bên của tủ chuyên đối.

## 26.9 Lắp đặt thiết bị trong bếp không tay nắm có dải tay cầm dọc

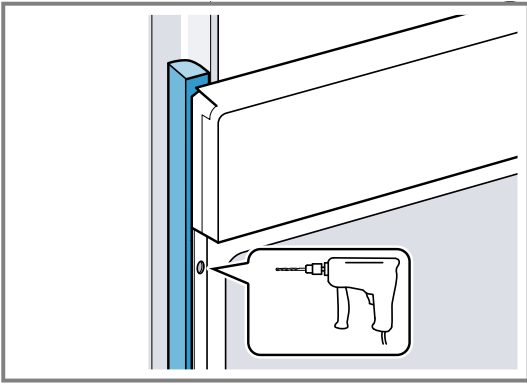
- Gắn chất độn thích hợp ở hai phía để che các cạnh sắc có thể có và đảm bảo lắp đặt an toàn.



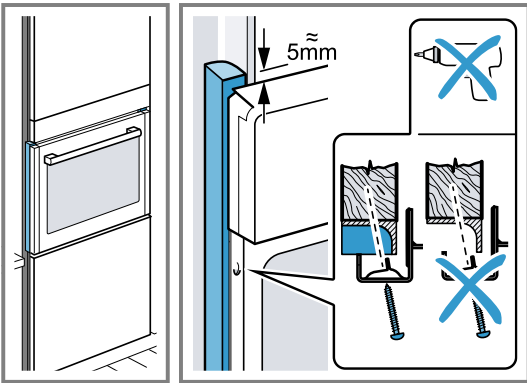
- Gắn chất độn vào đồ nội thất.



3. Khoan trước chất độn và đồ nội thất để tạo kết nối vít.



4. Gắn chặt thiết bị bằng vít thích hợp.



## 26.10 Tháo thiết bị

1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
2. Hãy nới lỏng các vít gắn.
3. Nhấc thiết bị lên một chút và kéo nó ra hoàn toàn.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, providing a template for text entry.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- Expert tips & tricks for your appliance
- Warranty extension options
- Discounts for accessories & spare-parts
- Digital manual and all appliance data at hand
- Easy access to Bosch Home Appliances Service

Free and easy registration – also on mobile phones:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems  
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9002019296** (050527) REG25

vi