



BOSCH



Lò vi sóng

BFL523MS0H

[vn] Hướng dẫn sử dụng

Lò vi sóng

Thông tin chung



Cảnh báo

Nguy cơ cháy nổ!

- Các vật dễ cháy nếu để trong khoang nấu có thể sẽ bắt lửa. Không bao giờ để các vật dễ cháy vào trong khoang nấu ăn. Không bao giờ được mở cửa thiết bị nếu có khói bên trong. Lập tức tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi nguồn điện hoặc cúp cầu dao điện



Cảnh báo!

Nguy cơ từ lò nóng!

- Phụ kiện và thiết bị trong lò sẽ rất nóng, luôn sử dụng găng tay nấu ăn khi lấy phụ kiện và dụng cụ lò nướng ra khỏi khoang nấu.
- Hơi còn có thể bắt lửa trong khoang nấu khi nóng, không bao giờ chuẩn bị thức ăn có lượng còn lớn cho vào lò, Chỉ được sử dụng thực phẩm có độ còn thấp. Cần thận khi mở cửa lò.



Cảnh báo

Nguy cơ bỏng!

- Các bộ phận trong lò sẽ rất nóng trong khi sử dụng, không được chạm tay vào, giữ trẻ nhỏ ở khoảng cách an toàn.
- Khi mở cửa thiết bị, hơi nước nóng có thể thoát ra. Mở cửa thiết bị cẩn thận, giữ trẻ tránh xa khi có hơi nước nóng.
- Nước trong ngăn nấu khi nóng có thể tạo ra hơi nước. Không đổ nước vào ngăn nấu khi đang nóng.



Cảnh báo

Nguy cơ chấn thương!

- Cửa kính bị trầy của thiết bị có thể gây ra vết nứt. Không sử dụng các dụng cụ cạo kính, thiết bị vệ sinh sắc nhọn hoặc chát tẩy rửa mạnh.
- Bản lề trên cửa thiết bị sẽ di chuyển khi mở và đóng cửa, bạn có thể bị kẹt tay. Không để tay gần bản lề.



Mục đích sử dụng

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để có thể sử dụng thiết bị của mình một cách an toàn và chính xác. Giữ lại hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt cho người sử dụng khác nếu bạn có cho đi thiết bị này.

Thiết bị có mục đích được sử dụng trong nhà bếp. Quan sát kỹ hướng dẫn lắp đặt.

Sau khi mở hộp, kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng không. Nếu trong quá trình vận chuyển có xảy ra hư hỏng, vui lòng không kết nối điện để đảm bảo an toàn.

Duy chỉ có chuyên viên kỹ thuật có thể kết nối trong trường hợp này. Hư hỏng xảy ra khi kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành.

Thiết bị này chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Thiết bị này chỉ được sử dụng cho mục đích chuẩn bị đồ ăn thức uống. Thiết bị này phải được giám sát trong khi sử dụng, chỉ được sử dụng trong nhà.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho độ cao tối đa 4000 mét so với mực nước biển

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi và những người bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc bởi những người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức nếu họ được giám sát, hoặc được hướng dẫn bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ, nhằm mục đích sử dụng thiết bị một cách an toàn và đã hiểu các mối nguy liên quan.

Trẻ em không được chơi với, trên hoặc xung quanh thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh thiết bị hoặc bảo trì thiết bị, trừ khi chúng đã được ít nhất 15 tuổi và được người lớn giám sát.

Giữ trẻ dưới 8 tuổi ở khoảng cách an toàn với thiết bị và cáp nguồn.

Luôn trượt phụ kiện vào ngăn nấu đúng cách



Cảnh báo

Rủi ro điện giật!

- Sửa chữa thiết bị không chính xác sẽ gây nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện và dây cáp điện bị hỏng được thay thế bởi một trong những kỹ thuật viên được đào tạo của chúng tôi. Nếu thiết bị bị lỗi, rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ hậu mãi.
- Dây cáp cách điện trên các thiết bị điện có thể bị nóng chảy khi chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Không bao giờ để cáp cách điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị
- Không sử dụng bất kỳ dụng cụ tẩy rửa áp lực cao hoặc dụng cụ tẩy rửa hơi nước nào bởi nó có thể gây ra điện giật
- Thiết bị bị lỗi có thể gây sốc điện. Không bao giờ bật thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao. Liên hệ với bộ phận dịch vụ.



Cảnh báo

Nguy hiểm do từ tính!

Nam châm vĩnh cửu được sử dụng trong bảng điều khiển hoặc trong các phần tử điều khiển. Chúng có thể ảnh hưởng đến cấy ghép điện tử, ví dụ: máy trợ tim hoặc bơm insulin. Người đeo bộ cấy điện tử phải ở cách bảng điều khiển ít nhất 10 cm.

Lò vi sóng

: Cảnh báo

Nguy cơ cháy nổ!

- Sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích của nó là nguy hiểm và có thể gây ra thiệt hại.
Những điều sau đây không được phép: làm khô thực phẩm hoặc quần áo, làm ấm dép lê bông trong nhà, ngũ cốc, bột biển, khăn lau ẩm hoặc tương tự.
Ví dụ, dép lê bông được làm nóng, hoặc ngũ cốc có thể bắt lửa, thậm chí vài giờ sau khi chúng được làm nóng. Thiết bị chỉ được sử dụng để chuẩn bị thức ăn và đồ uống.
- Thức ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ hâm nóng thức ăn trong các gói giữ nhiệt.
Không hâm nóng thực phẩm đựng trong hộp làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác mà không giám sát
Không chọn công suất vi sóng hoặc cài đặt thời gian cao hơn mức cần thiết.

Thực hiện theo các thông tin được cung cấp trong hướng dẫn này

Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để sấy thực phẩm

Không bao giờ rã đông hoặc hâm nóng thức ăn có hàm lượng nước thấp (ví dụ: bánh mì) ở công suất vi sóng quá cao hoặc quá lâu.

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



Cảnh báo

Rủi ro cháy nổ!

Thức ăn đóng hộp và thực phẩm có nước khác có thể phát nổ khi còn đựng trong hộp đậy kín. Không bao giờ hâm nóng thức ăn đóng hộp hoặc thực phẩm có nước khác trong hộp còn đóng kín.



Cảnh báo

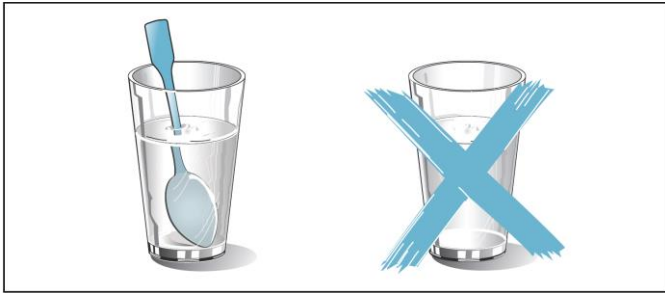
Nguy cơ bỏng!

- Thực phẩm có vỏ hoặc da có thể rách hoặc nổ tung khi hâm nóng hoặc thậm chí sau khi hâm. Không bao giờ nấu trứng còn nguyên vỏ trong lò, hoặc hâm trứng luộc mà không cắt ra. Không bao giờ nấu động vật có vỏ hoặc động vật giáp xác. Luôn châm lòng đỏ trứng khi nấu trong lò. Vỏ của một số thực phẩm có thể bị rách như táo, cà chua, khoai tây và xúc xích. Trước khi làm nóng, châm thủng hoặc làm rách vỏ trước.
- Nhiệt không được phân phối đều trên thức ăn, thậm chí là thức ăn của trẻ nhỏ. Không được hâm thức ăn của trẻ khi đựng trong hộp kín. Luôn tháo nắp đậy mà núp vú khi hâm. Khuấy hoặc lắc đều sau khi hâm nóng. Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm trước khi đưa trẻ dùng.
- Thực phẩm sau khi hâm nóng sẽ tỏa nhiệt, Có thể truyền nhiệt sang thiết bị trong lò. Luôn sử dụng găng tay làm bếp để lấy thức ăn hoặc phụ kiện ra khỏi ngăn nấu.
- Bao bì kín khí có thể vỡ khi thức ăn được làm nóng. Luôn luôn tuân thủ các hướng dẫn trên bao bì. Luôn sử dụng găng tay làm bếp để lấy bát đĩa ra khỏi ngăn nấu.
- Các bộ phận của lò có thể trở nên rất nóng khi hoạt động. Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng. Giữ trẻ ở một khoảng cách an toàn.
- Sử dụng thiết bị cho bất cứ điều gì khác ngoài chức năng chính của nó sẽ rất nguy hiểm. Bạn không được dùng lò để sấy khô thực phẩm hoặc quần áo, hoặc để làm ấm dép bông, ngũ cốc, bột biển, khăn lau ẩm hoặc những thứ tương tự
Lý do là những thứ đó sẽ trở nên rất nóng và có thể gây bỏng cho da.

Cảnh báo

Rủi ro bỏng nước!

- Có khả năng đun sôi chậm khi nước được làm nóng. Có nghĩa là nước đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không có bọt hơi nổi lên trên bề mặt như thông thường. Thậm chí khi bình chứa chỉ rung lắc một chút, nhưng nước nóng có thể đột nhiên sôi lên và văng ra. Khi nấu nước, luôn luôn đặt một cái muỗng trong cốc. Điều này sẽ ngăn ngừa việc sôi chậm.



Cảnh báo

Rủi ro chấn thương!

- Phụ kiện lò nướng (Bát, đĩa, .v.v dùng cho lò nướng, lò vi sóng) không phù hợp có thể bị nứt. Phụ kiện lò nướng bằng sứ hoặc gốm có thể có những lỗ nhỏ ở tay cầm hoặc nắp đậy. Nếu có bất kỳ hơi ẩm xâm nhập vào lỗ nhỏ này có thể làm cho phụ kiện bị nứt. Chỉ sử dụng lò vi sóng an toàn.
- Nếu sử dụng thiết bị ở chế độ vi sóng, đặt dụng cụ nấu và hộp đựng bằng kim loại bên trong thiết bị có thể gây ra tia lửa khi thiết bị hoạt động. Điều này sẽ làm hỏng thiết bị. Không bao giờ sử dụng hộp kim loại khi chỉ sử dụng thiết bị ở chế độ vi sóng.

Cảnh báo

Nguy cơ điện giật!

Thiết bị này có điện áp cao, không bao giờ được tháo vỏ thiết bị

Cảnh báo

Nguy cơ thiệt hại nghiêm trọng đến sức khỏe!

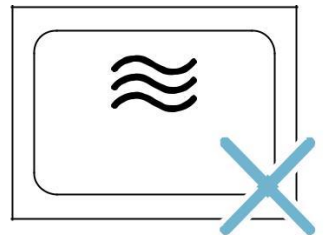
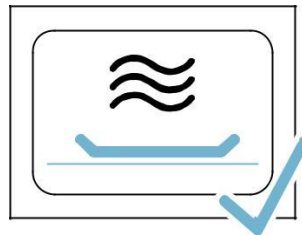
- Bề mặt của thiết bị có thể bị hỏng nếu không được vệ sinh đúng cách. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra. Làm sạch thiết bị một cách thường xuyên và loại bỏ dư lượng thực phẩm ngay lập tức. Luôn luôn giữ khoang nấu, niêm phong cửa, cửa và cửa dừng sạch sẽ. ~ "Vệ sinh" xem trang 15

- Năng lượng vi sóng có thể thoát ra nếu cửa khoang nấu hoặc niêm phong cửa bị hỏng. Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu hoặc niêm phong cửa bị hỏng. Liên hệ ngay dịch vụ hậu mãi.
- Năng lượng vi sóng sẽ thoát ra khỏi thiết bị không có vỏ. Không bao giờ tháo vỏ của thiết bị. Đối với bất kỳ công việc bảo trì hoặc sửa chữa, liên hệ với dịch vụ sau bán hàng



Nguyên nhân thiệt hại

- Xuất hiện tia lửa: Kim loại - ví dụ: một cái muỗng trong ly - phải được giữ cách tường của ngăn nấu ăn và bên trong cửa ít nhất 2 cm Tia lửa điện có thể làm hỏng kính bên trong cửa.
- Hộp đựng bằng giấy bạc: Không sử dụng hộp đựng bằng giấy bạc trong thiết bị. Chúng làm hỏng thiết bị vì nó tạo ra tia lửa.
- Vận hành lò vi sóng không có thức ăn: Vận hành thiết bị không có thức ăn trong khoang nấu có thể dẫn đến quá tải. Không bao giờ bật lò vi sóng trừ khi có thức ăn bên trong. Các thử nghiệm với đồ sành sứ là ngoại lệ cho quy tắc này.
~ "Chức năng vi sóng" xem trang 10



- Độ ẩm trong khoang nấu: Trong một khoảng thời gian dài, độ ẩm trong khoang nấu có thể làm bên trong lò bị ăn mòn. Để khoang nấu khô sau khi sử dụng. Không giữ thức ăn ẩm trong ngăn nấu kín trong thời gian dài. Không lưu trữ thực phẩm trong khoang nấu ăn.
- Roong cửa cực bẩn: Nếu roong cửa rất bẩn, cửa thiết bị sẽ không còn đóng đúng trong quá trình hoạt động. Mặt trước của các phần liên kết có thể bị hư hại. Luôn giữ roong cửa sạch sẽ.
~ "Vệ sinh" xem trang 15
- Bông ngô lò vi sóng: Không bao giờ đặt cấp độ lò vi sóng quá cao. Sử dụng công suất vi sóng tối đa 600 watt. Luôn đặt túi bông ngô trên đĩa thủy tinh. Các tấm kính cửa có thể hư hại nếu quá tải.

Nguyên nhân gây thiệt hại

CẢNH BÁO!

- Khởi động thiết bị khi chạy không tải:** Nếu vận hành thiết bị mà không có thức ăn trong khoang nấu có thể dẫn đến quá tải. Không bao giờ bật thiết bị trừ khi có thực phẩm trong khoang nấu. Ngoại lệ duy nhất là khi thử dụng cụ nấu ăn. → "Kiểm tra dụng cụ nấu" trên trang 10.
- Bông ngô lò vi sóng:** Không bao giờ đặt công suất vi sóng cao. Sử dụng cài đặt nguồn không quá 600W. Luôn đặt túi bông ngô trên đĩa thủy tinh. Đĩa có thể bị nảy nếu quá tải.
- Chất lỏng đã đun sôi không được phép chạy qua ổ đĩa xoay vào bên trong thiết bị.** Giám sát quá trình nấu ăn. Chọn thời gian nấu ban đầu ngắn hơn và tăng thời gian nấu theo yêu cầu. Không sử dụng lò vi sóng mà không có bàn xoay.
- Tạo tia lửa:** Kim loại, ví dụ: một cái muỗng trong ly phải được giữ cách tường lò và bên trong cửa ít nhất 2 cm. Tia lửa điện có thể làm hỏng kính bên trong cửa.
- Hộp đựng giấy bạc:** Không sử dụng hộp đựng giấy bạc trong thiết bị. Chúng làm hỏng thiết bị bằng cách tạo ra tia lửa.
- Làm mát khi cửa thiết bị mở:** Chỉ để lại khoang nấu để nguội khi cửa đóng. Không bẫy bất cứ thứ gì trong cửa thiết bị. Ngay cả khi cửa chỉ hơi hé ra, mặt trước của các đơn vị liền kề có thể bị hư hỏng theo thời gian.
- Động nước trong khoang nấu:** Ngưng tụ có thể xuất hiện trên cửa sổ cửa, tường nội thất và sàn nhà. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng xấu đến hoạt động của lò vi sóng. Để tránh ăn mòn, hãy lau sạch nước ngưng mỗi khi bạn nấu.

Bảo vệ môi trường

Xử lý thân thiện với môi trường

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



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19 / EU liên quan đến các thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (thiết bị điện và điện tử thải - WEEE).

Tìm hiểu thiết bị của bạn

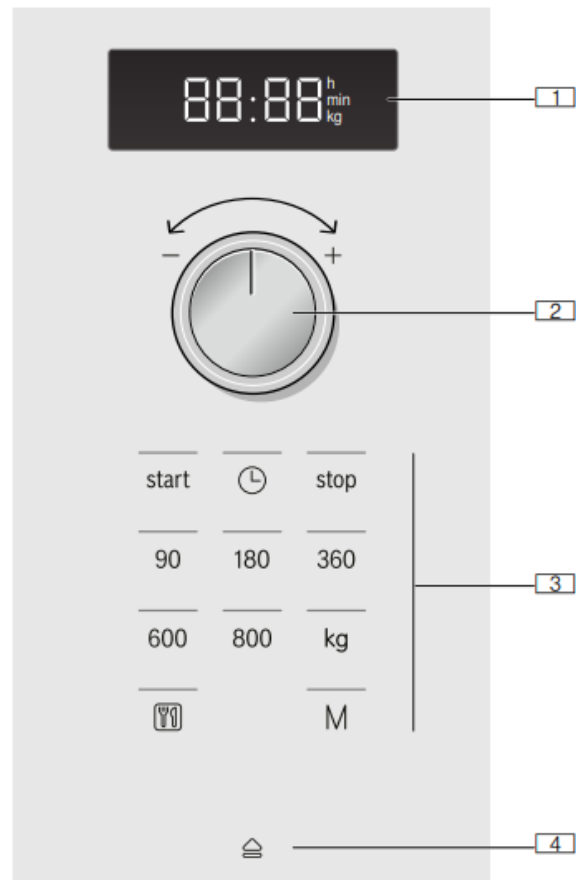
Trong phần này chúng tôi sẽ giải thích về màn hình và bảng điều khiển. Bạn cũng sẽ có thể tìm hiểu thêm các chức năng khác của thiết bị.

Lưu ý: Tùy thuộc và kiểu máy, các chi tiết và màu sắc có thể khác nhau.

Bảng điều khiển

Bạn có thể đặt các chức năng nấu khác nhau của thiết bị trên bảng điều khiển. Các cài đặt này sẽ hiển thị trên màn hình.

Bảng hiển thị tổng quan được hiện lên khi thiết bị được bật và với thời gian được cài đặt.



1 | Màn hình hiển thị

2 | Đồng hồ và thời gian nấu

3 | Vòng lựa chọn

Sử dụng để cài đặt đồng hồ, thời gian nấu hoặc lựa chọn chương trình tự động.

4 | Nút nhấn

@ Nút mở cửa tự động

Điều khiển

Bạn sẽ tìm thấy giải thích ngắn gọn về các nút khác nhau bên dưới. Các nút này cho phép bạn cài đặt thiết bị một cách đơn giản và trực tiếp.

Các nút nhấn và ý nghĩa của chúng

Bạn sẽ tìm thấy các miêu tả ngắn gọn về các nút phía dưới

Nút	Ý nghĩa
Symbol	
start	Khởi động thiết bị
	Cài đặt thời gian
stop	Dừng hoặc hoãn chương trình
90	Chọn công suất vi sóng 90W
180	Chọn công suất vi sóng 180W
360	Chọn công suất vi sóng 360W
600	Chọn công suất vi sóng 600W
900	Chọn công suất vi sóng 900W
kg	Lựa chọn khối lượng thực phẩm
	Lựa chọn chương trình tự động
M	Lựa chọn ghi nhớ
	Mở cửa

Vòng xoay lựa chọn

Vòng xoay được sử dụng để thay đổi các giá trị mặc định và đặt lại giá trị.

Núm xoay có thể nhấn âm vào hoặc nhấn một lần nữa để nó bật ra.

Cửa mở tự động

Lò xo của cửa được kích hoạt mở tự động. Tuy nhiên bạn hoàn toàn có thể mở bằng tay..

Việc mở cửa tự động không hoạt động khi thiết bị mất điện và bạn có thể mở cửa bằng tay.

Lưu ý

- Nếu bạn mở cửa trong khi thiết bị đang vận hành, chương trình sẽ tạm dừng.
- Khi bạn đóng cửa lại, thiết bị sẽ không tự động chạy tiếp chương trình. Bạn cần khởi động lại bằng tay.
- Nếu thiết bị đã tắt trong một thời gian dài, cửa thiết bị sẽ mở trong một khoảng thời gian trễ..

Quạt làm mát

Thiết bị được trang bị quạt làm mát, quạt có thể chạy ngay cả khi đã tắt thiết bị.

Lưu ý

- Khoảng nấu vẫn lạnh trong quá trình vận hành lò vi sóng. Quạt làm mát vẫn sẽ bật. Quạt có thể chạy ngay cả khi chương trình vi sóng đã kết thúc.
- Hơi nước ngưng tụ có thể xuất hiện trên bề mặt cửa lò, trong khoang nướng. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng tới hoạt động của lò vi sóng. Lau sạch sau khi nấu.

Thay đổi độ dài tín hiệu

Bạn sẽ nghe thấy tín hiệu khi tắt thiết bị. Bạn có thể thay đổi độ dài tín hiệu.

Giữ nút "Start" trong vòng 6 giây. Độ dài tín

hiệu mới được thông qua.

Đồng hồ sẽ xuất hiện lại.

Có thể có các lựa chọn sau:

Độ dài tín hiệu ngắn - 3 tones

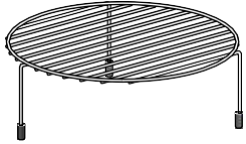
Độ dài tín hiệu dài - 30 tones.

Phụ kiện

Dưới đây, bạn sẽ tìm thấy tổng quan về các phụ kiện đi kèm và thông tin về cách sử dụng chúng một cách chính xác.

Thận trọng!

Khi lấy bát đĩa ra, đảm bảo bàn xoay không bị di chuyển. Hãy chắc chắn bàn xoay được cố định đúng cách. Bàn xoay có thể nghiêng qua trái hoặc phải.



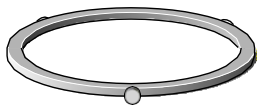
Giá đỡ

Giá đỡ được sử dụng để nướng, ví dụ: Bít tết, xúc xích hoặc bánh mì hoặc để dụng cụ nấu nướng.

Lưu ý: Đặt giá đỡ trên bàn xoay.

Bàn xoay

Lưu ý: Không bao giờ sử dụng thiết bị mà không có bàn xoay. Hãy chắc chắn nó được gắn đúng cách. Bàn xoay có thể quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược lại.



Vòng xoay

Phụ kiện đặc biệt

Các phụ kiện đặc biệt có thể được

Mỗi quốc gia sẽ có quy trình mua hàng khác nhau. Xin vui lòng xem tài liệu bán hàng của chúng tôi để biết thêm chi tiết.

Lưu ý: Không phải tất cả các phụ kiện đặc biệt đều phù hợp với mọi thiết bị. Khi mua, vui lòng trích dẫn số nhận dạng chính xác (E-no) của thiết bị của bạn. → “Dịch vụ khách hàng” Trang 17

Dụng cụ hấp

Đề nấu cơm, khoai tây, rau.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Phần này cho bạn biết những gì bạn cần làm trước khi sử dụng lò vi sóng để chuẩn bị thức ăn lần đầu tiên. Đọc phần “Thông tin an toàn” trước → “Thông tin quan trọng” trang 4.

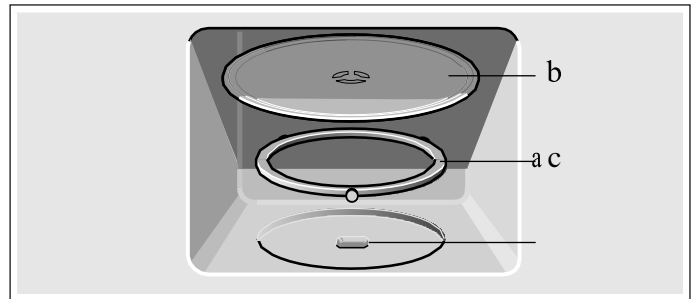
Trước khi bạn sử dụng thiết bị mới của mình, bạn cần đặt bàn xoay đúng vị trí. Bạn cũng cần làm sạch khoang nấu ăn và các phụ kiện.

Vệ sinh khoang nấu và đặt bàn xoay vào vị trí.

Trước khi sử dụng thiết bị để vệ sinh lần đầu tiên bạn cần vệ sinh ngăn nấu và phụ kiện.

Làm sao đặt bàn xoay vào vị trí

- Đặt vòng xoay **a** vào trong ngăn nấu. Đảm bảo bàn xoay **b** được đặt vào ổ đĩa **c** ở trung tâm ngăn nấu ăn.



Lưu ý: Không bao giờ sử dụng thiết bị mà không có bàn xoay. Hãy chắc chắn nó được gắn đúng cách. Bàn xoay có thể được quay cùng chiều kim đồng hồ hoặc ngược lại.

Cài đặt đồng hồ

Khi thiết bị được kết nối lần đầu hoặc sau khi cắt điện, ba số không sẽ xuất hiện trên bảng hiển thị.

- Nhấn nút \odot .
“12:00” sẽ xuất hiện trên màn hình và đèn báo trên nút \odot sáng lên
- Đặt đồng hồ bằng cách chọn bộ xoay.
- Nhấn nút \odot thêm một lần nữa. Thời gian hiện tại được đặt.

Giấu đồng hồ

Nhấn nút \odot sau đó nhấn Stop màn hình hiển thị sẽ để trống.

Đặt lại đồng hồ

Nhấn nút \odot .

“12:00” sẽ xuất hiện trên màn hình. Thực hiện cài đặt như bước số 2 và 3.

Thay đổi đồng hồ, ví dụ: Từ mùa hè đến thời gian mua đông

Đặt lại theo trình tự từ 1 đến 3.

Vi sóng

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để nấu, hâm nóng hoặc rã đông thực phẩm nhanh chóng. Bạn có thể sử dụng lò vi sóng riêng hoặc kết hợp với vỉ nướng.

Để sử dụng một cách tối ưu lò vi sóng, vui lòng quan sát các ghi chú trên dụng cụ nấu ăn và tự làm quen với các dữ liệu trong bản ứng dụng ở cuối HDSD.

Hãy thử lò vi sóng ngay lập tức. Bạn có thể làm nóng một tách nước cho cốc trà của bạn. Ví dụ:

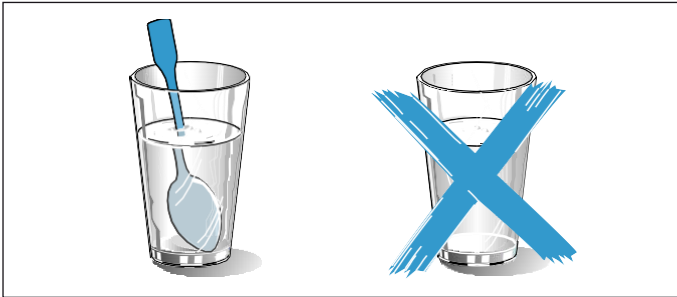
Sử dụng cốc nước và không có bất kỳ hoa văn trang trí nào trên cốc, đặt một muỗng cà phê trong cốc. Đặt cốc nước lên bàn xoay và hơi lệch tâm.

1. Nhấn 900 W.
2. Sử dụng núm xoay đặt 1:30 phút.
3. Nhấn nút "Start"

Một tín hiệu vang lên sau 1 phút 30 giây nước nóng.

Warning – Risk of scalding!

Có khả năng sôi chậm khi chất lỏng được làm nóng. Điều này có nghĩa là chất lỏng đạt đến nhiệt độ sôi mà không có bọt hơi nổi lên. Đồng thời nếu bình chứa chất lỏng bị rung, sẽ có khả năng nước nóng đột nhiên sôi lên và văng ra. Khi làm nóng, luôn luôn đặt một cái muỗng trong bình chứa. Điều này sẽ ngăn ngừa sự sôi chậm..



Dụng cụ nấu nướng

Không phải tất cả các dụng cụ nấu ăn đều phù hợp với lò vi sóng. Vì vậy, để thực phẩm của bạn được làm nóng, và thiết bị không bị hư hỏng, chỉ sử dụng dụng cụ nấu nướng vi sóng.

Dụng cụ nấu nướng phù hợp

Dụng cụ nấu phải làm bằng thủy tinh, gốm thủy tinh, sứ, gốm hoặc nhựa chịu nhiệt phù hợp. Những vấn đề này cho phép tia vi sóng đi qua.

Bạn cũng có thể sử dụng các đĩa thức ăn nhanh. Điều này giúp bạn tiết kiệm được thời gian chuyển từ đĩa này sang đĩa khác. Bạn chỉ nên sử dụng các dụng cụ nấu ăn có viền trang trí bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất đảm bảo rằng chúng phù hợp với lò vi sóng.

Dụng cụ nấu nướng không phù hợp

Dụng cụ nấu kim loại là không phù hợp. Kim loại không cho phép tia vi sóng đi qua. Thực phẩm đóng trong các hộp kim loại sẽ vẫn lạnh.

Cảnh báo!

Tạo tia lửa: Kim loại – ví dụ: muỗng trong ly – phải được giữ cách vách ngăn nấu và mặt trong cửa ít nhất 2 cm. Tia lửa điện có thể làm hỏng kính.

Kiểm tra dụng cụ nấu

Không bao giờ bật lò vi sóng trừ khi có thức ăn bên trong. Các thử nghiệm dụng cụ nấu ăn trong thời gian ngắn thì mới được cho phép.

Thực hiện các kiểm tra sau nếu bạn không chắc chắn dụng cụ của mình có phù hợp hay không.

1. Làm nóng dụng cụ nấu trống với công suất tối đa từ 30s tới 1 phút
2. Kiểm tra nhiệt độ của dụng cụ nấu trong thời gian này.

Dụng cụ nấu ăn nên giữ lạnh, hoặc ấm khi chạm vào.

Các dụng cụ nấu ăn không phù hợp nếu nó trở nên nóng hoặc sinh tia lửa.

⚠ Cảnh báo – Nguy cơ cháy nổ

Các bộ phận sẽ rất nóng khi hoạt động. Không được chạm tay vào các bộ phận đang nóng. Giữ trẻ ở một khoảng cách an toàn với thiết bị.

Cài đặt công suất vi sóng

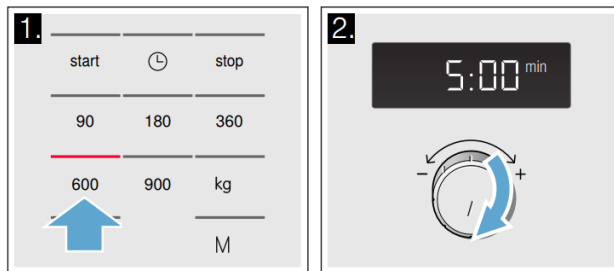
Microwave power Suitable for setting	
90 W	Rã đông nhẹ thực phẩm
180 W	Rã đông sau đó nấu
360 W	Nấu thịt và hâm nóng thức ăn
600 W	Làm nóng và nấu thức ăn
900 W	Làm nóng chất lỏng

Note: Bạn có thể đặt công suất vi sóng 900W trong 30 phút, 600W trong 1 giờ, các cài đặt khác tương ứng trong một giờ và 39 phút.

Cài đặt vi sóng

Ví dụ: Cài công suất vi sóng 600W trong 5 phút

1. Nhấn vào nút cài đặt nguồn vi sóng cần. Đèn báo trên nút sẽ sáng lên..
2. Đặt thời gian nấu bằng núm xoay.



3. Nhấn nút “Start”.
Thời gian nấu được đếm ngược trên màn hình..

Thời gian nấu đã trôi qua

Một tín hiệu âm thanh kêu lên. Mở cửa thiết bị hoặc bấm Stop. Đồng hồ giờ lại xuất hiện.

Thay đổi thời gian nấu

Điều này có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Thay đổi thời gian nấu bằng núm xoay.

Tạm dừng thiết bị.

Nhấn nút Stop một lần hoặc mở cửa thiết bị. Điều này tạm dừng thiết bị. Đèn báo phía trên nút Stop sẽ sáng lên. Sau khi đóng cửa nhấn lại nút Start

Hủy chương trình

Nhấn nút Stop 2 lần hoặc mở cửa và nhấn nút Stop một lần

Lưu ý: Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu trước rồi sau đó mới cài đặt công suất vi sóng.

M Ghi nhớ

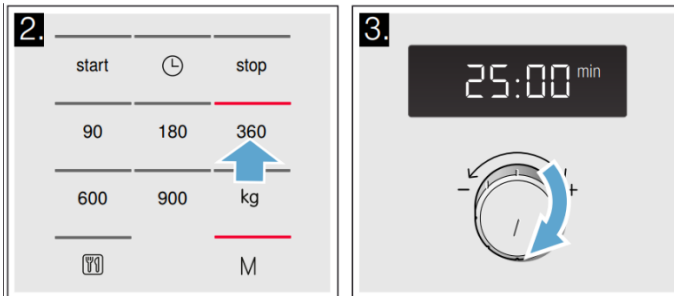
Chức năng ghi nhớ cho phép bạn lưu cài đặt cho một món ăn và gọi nhớ nó bất cứ lúc nào.

Chức năng ghi nhớ rất hữu ích nếu bạn chuẩn bị một món ăn thường xuyên.

Lưu cài đặt bộ nhớ.

Ví dụ: 360 W, 25 phút

1. Nhấn nút **M**. Đèn báo phía trên nút sáng lên
2. Nhấn cài đặt nguồn vi sóng cần thiết. 1:00 phút xuất hiện trên màn hình và đèn báo trên nút sáng lên.
3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay núm xoay..



4. Xác nhận bằng cách nhấn nút **M**. Đồng hồ xuất hiện. Cài đặt đã được lưu.

Lưu ý

- Bạn cũng có thể lưu trữ chỉ nướng hoặc nướng kết hợp vi sóng.
- Bạn không thể lưu nhiều cài đặt công suất vi sóng khác nhau.
- Bạn không thể lưu các chương trình tự động.
- Bạn có thể lưu cài đặt bộ nhớ và khởi động thiết bị ngay lập tức. Khi kết thúc thay vì nhấn **M**, nhấn Start.

- **Lưu cài đặt mới:** Nhấn nút **M** các cài đặt cũ xuất hiện. Lưu chương trình theo các bước từ 1 -4.

Khởi động bộ nhớ

Rất dễ dàng để bắt đầu chương trình đã lưu. Đặt thực phẩm của bạn vào thiết bị. Đóng cửa thiết bị.

1. Nhấn nút **M**. Cài đặt đã lưu được hiển thị trên màn hình
2. Nhấn nút "Start". Thời gian nấu sẽ được đếm ngược trên màn hình.

Thời gian nấu đã trôi qua

Một tín hiệu âm thanh kêu lên. Mở cửa thiết bị hoặc bấm Stop. Đồng hồ giờ lại xuất hiện.

Tạm dừng thiết bị.

Nhấn nút Stop một lần hoặc mở cửa thiết bị. Điều này làm tạm dừng thiết bị. Đèn báo phía trên nút Stop sẽ sáng lên. Sau khi đóng cửa nhấn lại nút Start

Hủy chương trình

Nhấn nút Stop 2 lần hoặc mở cửa và nhấn nút Stop một lần


Chương trình

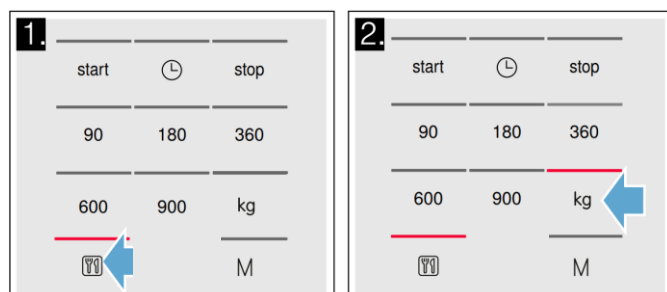
Bạn có thể chuẩn bị thức ăn thực sự dễ dàng bằng cách sử dụng các chương trình khác nhau. Bạn chọn một chương trình và nhập trọng lượng thực phẩm nấu. Chương trình sau đó sẽ áp dụng các cài đặt phù hợp nhất

Lưu ý: Bạn có thể chọn 8 chương trình.

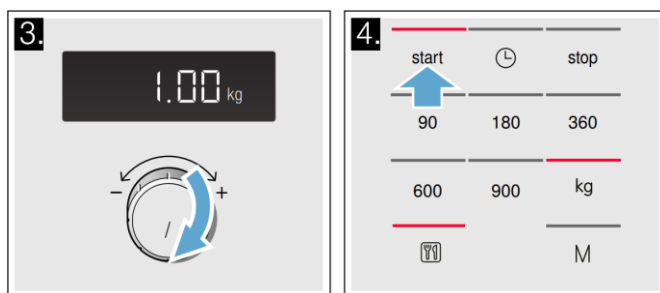
Cài đặt chương trình

Khi bạn chọn một chương trình hãy thực hiện các cài đặt sau.

- Nhấn nút  lặp lại cho đến khi chương trình mong muốn xuất hiện. Đèn báo trên nút sáng lên
- Nhấn nút **kg**. Một trọng lượng được đề xuất trên màn hình và đèn báo phía trên nút sáng lên.



- Xoay núm vặn để điều chỉnh trọng lượng của món ăn.
- Nhấn nút "Start".



Bạn sẽ thấy thời gian của chương trình được đếm ngược

Thời gian nấu đã trôi qua

Một tín hiệu âm thanh kêu lên. Mở cửa thiết bị hoặc bấm Stop. Đồng hồ giờ lại xuất hiện.

Điều chỉnh

Nhấn nút "stop" 2 lần và đặt lại.


Tạm dừng thiết bị

Nhấn nút "stop" hoặc mở cửa thiết bị. Điều này tạm dừng hoạt động thiết bị. Đèn báo phía trên nút "Stop" sẽ sáng lên. Sau khi đóng cửa nhấn nút "Start".

Hủy chương trình

Nhấn nút Stop 2 lần hoặc mở cửa và nhấn nút Stop một lần

Lưu ý

- Đối với một số chương trình, tín hiệu sẽ phát ra sau một khoảng thời gian nhất định. Mở cửa thiết bị và khuấy thức ăn, hoặc đảo mặt thực phẩm. Sau khi đóng lại nhấn nút "Start" lần nữa.
- Bạn có thể truy vấn số chương trình và trọng lượng bằng cách sử dụng nút  hoặc **kg**. Giá trị truy vấn xuất hiện 3 giây trên màn hình.

Rã đông bằng chương trình tự động

Bạn có thể sử dụng 4 chương trình rã đông để rã đông thịt, gia cầm và bánh mì

Lưu ý

- Chuẩn bị thực phẩm**
Sử dụng thực phẩm đã được đông lạnh ở -18°C và được bảo quản với kích thước nhỏ nhất có thể. Lấy thực phẩm cần rã đông ra khỏi bao bì và cân nó. Bạn cần biết trọng lượng để nhập vào chương trình.
- Chất lỏng sẽ thoát ra khi rã đông thịt hoặc gia cầm.** Đổ chất lỏng này đi, và không sử dụng cho các mục đích khác cũng như không để nó tiếp xúc với thực phẩm khác.
- Đĩa nấu**
Đặt thức ăn vào đĩa nông. Ví dụ: một đĩa sứ hoặc thủy tinh không nắp.
- Thời gian chờ**
Thực phẩm đã rã đông nên để yên trong 10 đến 30 phút nữa cho đến khi đạt đến nhiệt độ cần. Những miếng thịt lớn đòi hỏi thời gian nấu lâu hơn những miếng nhỏ hơn. Các miếng thịt phẳng và các mặt hàng làm từ thịt băm nên được tách ra khỏi nhau trước khi để đứng. Sau thời gian này, bạn có thể tiếp tục chuẩn bị thức ăn, mặc dù những miếng thịt dày vẫn có thể bị đóng băng ở giữa. Lông có thể được gỡ bỏ khỏi gia cầm tại thời điểm này.
- Tín hiệu**
Đối với một số chương trình, tín hiệu sẽ phát ra sau một thời gian nhất định. Mở cửa thiết bị và tác thực phẩm ra hoặc đảo thịt gia cầm. Đóng cửa và nhấn "Start".

Số hiệu chương trình.	Hạn mức khối lượng kg		
	Rã đông		
P 01	Thịt băm	Open	0.20 - 1.00
P 02	Thịt miếng	Open	0.20 - 1.00
p 03	Gà, gà miếng	Open	0.40 - 1.80
P 04	Bánh mì	Open	0.20 - 1.00

Nấu ăn với chương trình tự động

Với 3 chương trình nấu ăn, bạn có thể nấu cơm, khoai tây và rau

Lưu ý

■ **Dụng cụ nấu**

Thức ăn phải được nấu trong dụng cụ vi sóng có nắp đậy. Đối với gạo bạn nên sử dụng một đĩa lớn, sâu

■ **Chuẩn bị thực phẩm**

Bạn cần biết trọng lượng để thiết lập chương trình Gạo:

Không sử dụng gạo lứt trong túi. Thêm lượng nước cần thiết theo quy định trên bao bì. Thường gấp 2 và 3 lần thể tích gạo.

Khoai tây:

Đối với khoai tây lứt, cắt khoai tây tươi thành những miếng nhỏ, có kích thước bằng nhau. Thêm một muống canh nước cho mỗi 100g khoai tây lứt và một chút muối.

Rau tươi:

Cần rau tươi, tía, cắt thành những miếng nhỏ vừa. Thêm một muống canh nước cho 100g rau.

■ **Tín hiệu**

Trong khi chương trình đang chạy, một tín hiệu sẽ vang lên sau một thời gian. Khấy thức ăn.

■ **Thời gian chờ**

Khi chương trình kết thúc, khuấy thức ăn một lần nữa. Bạn nên để yên trong vòng 5 đến 10 phút cho đến khi đạt nhiệt độ chần. Kết quả nấu sẽ phụ thuộc vào chất lượng và tính nhất quán của thực phẩm.

Số hiệu chương trình.	Dụng cụ	Khối lượng kg
Cooking		
P 05	Gạo	Với nắp 0.05 - 0.2
P 06	Khoai tây	Với nắp 0.15 - 1.0
P 07	Rau	Với nắp 0.15 - 1.0

QCài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có các cài đặt cơ bản mà bạn có thể thay đổi để phù hợp với nhu cầu của mình

Cài đặt	Tùy chọn
1 Button tone	On* Đã mở Off Đã tắt Âm nút (vẫn sẽ hoạt động cho nút Start và Stop)
2 Chế độ demo	dE0 Thiết bị đã tắt, bạn có thể sử dụng các nút và màn hình. Nhưng các nút sẽ không kích hoạt bất kì chức năng nào trên thiết bị (ví dụ: Lò vi sóng không có nguồn). Chế độ demo được sử dụng khi trưng bày.

* Cài đặt gốc (cài đặt gốc có thể thay đổi tùy theo kiểu máy)

Bạn có thể thay đổi âm nút trên thiết bị của mình nếu muốn.

Thay đổi âm nút

Thiết bị phải bị tắt khi bạn làm điều này.

- Nhấn nút Start và Stop cùng lúc trong vài giây, sẽ xuất hiện trên màn hình.
 - Nhấn nút Start. Sẽ bắt đầu nhấp nháy trên màn hình.
 - Xoay núm vặn tới Off.
 - Nhấn nút Start. Cài đặt được chấp nhận.
 - Nhấn nút Stop
- Các âm nút đã được tắt

Bạn có thể thay đổi các cài đặt này bất cứ lúc nào.

Vệ sinh

Với sự bảo trì và vệ sinh tốt, thiết bị của bạn sẽ vẫn còn mới và hoạt động đầy đủ trong một thời gian dài. Chúng tôi sẽ hướng dẫn cách bạn bảo trì và vệ sinh thiết bị của mình một cách chính xác.



Cảnh báo
Nguy cơ bỏng!

Thiết bị trở nên rất nóng. Không chạm vào bề mặt bên trong của ngăn nấu hoặc các bộ phận sau khi nấu. Luôn cho phép thiết bị được tản nhiệt. Giữ trẻ ở một khoảng cách an toàn.



Cảnh báo
Nguy cơ điện giật!

Không sử dụng bất kỳ thiết bị bơm cao áp hoặc vệ sinh bằng hơi nước vì nó có thể gây ra điện giật.



Cảnh báo
Nguy cơ chấn thương!

Kính cửa thiết bị nếu bị trầy xước bên trong có thể phát triển thành một vết nứt. Không sử dụng dụng cụ cạo kính, dụng cụ vệ sinh hoặc bất cứ thiết bị vệ sinh sắc nhọn nào để vệ sinh cửa lò.

Ghi chú: Nếu có mùi khó chịu (ví dụ sau khi nấu món cá) có thể được loại bỏ rất dễ dàng. Thêm một vài giọt nước cốt chanh vào một cốc nước. Luôn đặt một cái muỗng trong cốc để tránh bị sôi. Đun nước trong 1 đến 2 phút với công suất vi sóng tối đa.

Dụng cụ vệ sinh

Để đảm bảo rằng các bề mặt khác nhau không bị hư hại bằng cách sử dụng chất tẩy rửa sai, hãy quan sát thông tin trong bảng.

Không được dùng:

- Chất tẩy rửa mạnh hoặc mài mòn.
- Bông kim loại hoặc thủy tinh để làm sạch các tấm cửa.
- Bông kim loại hoặc thủy tinh để làm sạch niêm phong cửa.
- Miếng cọ rửa hoặc miếng bọt biển cứng.
- Chất tẩy rửa có nồng độ cồn cao.

Rửa sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
Mặt trước thiết bị	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén và sau đó lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng kim loại hoặc miếng vải thô để làm sạch.
Mặt trước bằng thép không gỉ	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén và sau đó lau khô bằng vải mềm. Loại bỏ các vết bẩn và mảng vôi, mỡ, tinh bột và albumin (ví dụ: lòng trắng trứng) ngay lập tức. Ăn mòn có thể hình thành dưới các bản vá hoặc bản này. Các sản phẩm làm sạch bằng thép không gỉ đặc biệt có sẵn từ các dịch vụ sau bán hàng hoặc từ các nhà bán lẻ chuyên nghiệp. Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc chất tẩy kim loại hoặc thủy tinh để làm sạch.
Khoang nấu ăn bằng thép không gỉ	Nước xà phòng hoặc dung dịch giấm nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén và sau đó lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng bình xịt lò nướng hoặc bất kỳ chất tẩy rửa lò nướng tích cực nào khác Miếng cọ rửa, bọt biển thô và chất tẩy rửa chảo cũng không phù hợp. Những mặt hàng này làm trầy xước bề mặt. Cho phép các bề mặt bên trong khô hoàn toàn.
Hốc trong khoang nấu ăn	Vải ẩm: Không được phép để nước chảy vào thiết bị thông qua ổ đĩa xoay. Làm khô ổ đĩa bằng một miếng vải.
Bàn xoay và vòng lăn	Nước xà phòng nóng: Khi đặt bàn xoay trở lại hốc, nó phải đặt đúng cách.
Vỉ nướng	Nước xà phòng nóng: Ngâm và làm sạch bằng khăn lau hoặc bàn chải. Không cọ rửa. Không sử dụng đồ phế liệu kim loại hoặc thủy tinh để làm sạch.
Tấm cửa	Nước lau kính: Lau sạch bằng khăn lau chén đĩa. Không sử dụng tấm bụi nhùi.

~ "Đã thí nghiệm cho bạn trong nhà bếp của chúng tôi" xem trang 18


Cảnh báo Nguy cơ điện giật!

Sửa chữa không chính xác sẽ rất nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện và dây cáp điện bị hỏng được thay thế bởi một trong những kỹ thuật viên của chúng tôi. Nếu thiết bị bị lỗi, rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì. Sau đó liên hệ dịch vụ hậu mãi.

? Xử lý sự cố

Nếu một lỗi xảy ra, thường có một lời giải thích đơn giản. Trước khi gọi dịch vụ hậu mãi, vui lòng tham khảo bảng lỗi và cố gắng tự sửa lỗi.

Mẹo: Nếu một món ăn không chính xác như bạn muốn, hãy tham khảo chương sau, nơi bạn sẽ tìm thấy nhiều mẹo và ghi chú liên quan đến tối ưu

Lỗi	Nguyên nhân	Biện pháp/thông tin
	Phích cắm không được cắm vào nguồn điện	Kết nối thiết bị với nguồn điện
	Cắt điện	Kiểm tra xem các thiết bị nhà bếp khác có hoạt động không
	Bộ ngắt mạch bị lỗi	Kiểm tra trong hộp cầu chì để đảm bảo rằng cầu chì cho thiết bị vẫn ổn
Thiết bị không hoạt động hoặc màn hình không hoạt động	Hoạt động bị lỗi	Tắt cầu dao cho thiết bị trong hộp cầu chì và bật lại sau khoảng 60 giây
Thiết bị không thể khởi động	Cửa thiết bị không được đóng hoàn toàn	Đóng cửa thiết bị
Thiết bị không nóng lên. Biểu tượng  cho chế độ demo được hiển thị trong màn hình.	Thiết bị ở chế độ demo	Vô hiệu hóa chế độ demo trong cài đặt cơ bản. Để thực hiện việc này, ngắt kết nối nhanh thiết bị khỏi nguồn điện (tắt cầu chì hộ gia đình hoặc cầu dao trong hộp cầu chì). Sau đó tắt chế độ demo trong cài đặt cơ bản trong vòng 3 phút.
Bộ chọn xoay đã rơi ra khỏi bảng điều khiển.	Bộ chọn xoay bị lỏng	Bộ chọn xoay có thể được gỡ bỏ. Đơn giản chỉ cần đặt bộ chọn quay trở lại hỗ trợ của nó trong bảng điều khiển và đẩy nó vào để vào khớp và có thể được xoay như bình thường
		Bộ chọn xoay có thể được gỡ bỏ. Để ngắt bộ chọn xoay, chỉ cần loại bỏ nó khỏi bộ phận hỗ trợ. Ngoài ra, nhấn vào cạnh ngoài của bộ chọn xoay để mẹo và có thể được chọn dễ dàng. Làm sạch cẩn thận bộ chọn xoay và bộ phận hỗ trợ trên thiết bị bằng vải và nước xà phòng. Lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng bất kỳ vật liệu sắc nét hoặc mài mòn. Không ngâm hoặc làm sạch trong máy rửa chén. Không tháo bộ chọn xoay quá thường xuyên để nó hoạt động ổn định.
Bộ chọn xoay không mượt mà	Có bụi bẩn dưới bộ chọn quay.	
Ánh sáng bên trong không hoạt động	Đèn bên trong bị lỗi	Gọi dịch vụ hậu mãi
Thông báo lỗi "Exxx" *		Nếu thông báo lỗi được hiển thị, hãy tắt và bật lại thiết bị; nếu tin nhắn biến mất, đó là sự cố một lần. Nếu lỗi xảy ra lần nữa hoặc thông báo lỗi vẫn hiển thị, vui lòng liên hệ với dịch vụ hậu mãi và cung cấp mã lỗi

* Tính năng đặc biệt:

Thông báo lỗi "E0532": Mở và đóng cửa thiết bị..

Thông báo lỗi "E6501": Tắt thiết bị. Đợi trong 10 phút. Bật lại thiết bị.

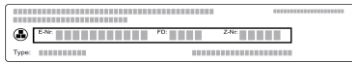
Dịch vụ khách hàng

Dịch vụ hậu mãi của chúng tôi luôn sẵn sàng cho bạn nếu thiết bị của bạn cần được sửa chữa. Chúng tôi sẽ luôn tìm một giải pháp thích hợp, để tránh nhân viên sau bán hàng phải thực hiện các chuyến thăm không cần thiết.

Số E và Số FD

Khi gọi cho chúng tôi, vui lòng trích dẫn số sản phẩm đầy đủ (Số E) Và số sản xuất (số FD) Để chúng tôi có thể cung cấp cho bạn lời khuyên chính xác. Có thể tìm thấy bảng đánh giá mang những con số này khi bạn mở cửa thiết bị.

Nếu thiết bị của bạn hoạt động với hơi nước, bạn sẽ tìm thấy bảng xếp hạng ở phía bên phải phía sau bảng điều khiển.



Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể ghi lại các số cho thiết bị của mình và số điện thoại của dịch vụ sau bán hàng trong không gian bên dưới trong trường hợp bạn cần chúng.

E no.		FD no.	
After-sales service <input type="checkbox"/>			

Xin lưu ý rằng kỹ thuật viên đi bảo trì sẽ không miễn phí trong trường hợp thiết bị bị sử dụng sai, ngay cả trong thời gian bảo hành.

Vui lòng tìm dữ liệu liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng kèm theo.

Để đặt lịch một kỹ thuật viên và tư vấn sản phẩm GB 0344 892 8979

Các cuộc gọi được tính theo tỷ lệ địa phương hoặc điện thoại di động.

IE 01450 2655
0,03 € mỗi phút lúc cao điểm. Giảm tối đa 0,0088 € mỗi phút.

Dựa vào sự chuyên nghiệp của nhà sản xuất. Nên bạn có thể chắc chắn rằng việc sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ được đào tạo, người mang phụ tùng gốc cho các thiết bị của bạn.

Thiết bị này tương ứng với các tiêu chuẩn EN 55011 và CISPR 11. Đây là sản phẩm Nhóm 2, Loại B. Nhóm 2 có nghĩa là lò vi sóng được sản xuất cho mục đích làm nóng thực phẩm. Loại B nói rằng thiết bị phù hợp cho các hộ gia đình tư nhân.

Đã thí nghiệm trong bếp cho bạn

Tại đây, bạn có thể tùy chọn các món ăn và các thiết lập lý tưởng cho chúng. Chúng tôi sẽ chỉ ra cách điều chỉnh lò vi sóng theo cách tốt nhất cho món ăn của bạn. Ngoài ra còn có lời khuyên về dụng cụ nấu ăn và phương pháp chuẩn bị.

Ghi chú

- Các giá trị trong bảng luôn áp dụng cho ngăn nấu khi nguội và trống. Trước khi sử dụng thiết bị, hãy tháo tất cả các dụng cụ nấu không cần thiết khỏi ngăn nấu.
- Thời gian được chỉ định trong các bảng chỉ là hướng dẫn, món ăn sẽ còn phụ thuộc vào chất lượng và thành phần của thực phẩm.
- Luôn luôn sử dụng găng tay lò nướng khi lấy dụng cụ nấu nóng ra khỏi ngăn nấu.



Cảnh báo

Nguy cơ bỏng!

Khi lấy thức ăn ra, nước nóng có thể tràn ra. Cần thận kéo món ăn ra khỏi ngăn nấu.

Các bảng sau cung cấp cho bạn nhiều tùy chọn và cài

đặt cho lò vi sóng.

Thời gian được đưa ra trong các bảng là hướng dẫn; chúng phụ thuộc vào dụng cụ nấu được sử dụng, chất lượng, nhiệt độ và tính nhất quán của thực phẩm.

Phạm vi thời gian thường được chỉ định trong các bảng. Đặt thời gian ngắn nhất trước rồi sau đó kéo dài thời gian nếu cần.

Có thể là bạn có số lượng khác với số lượng được chỉ định trong các bảng. Có một quy tắc ngón tay cái để vận hành lò vi sóng: Nhân đôi số lượng = gấp đôi thời gian, một nửa số lượng = một nửa thời gian.

Bạn có thể đặt dụng cụ nấu ở giữa trên sàn khoang nấu. Thức ăn sau đó sẽ hấp thụ vi sóng từ mọi phía.

Rã đông

Đặt thực phẩm đông lạnh trong một hộp mở vào lò.

Trở hoặc khuấy thức ăn một hoặc hai lần trong thời gian rã đông. Những miếng thức ăn lớn nên được trở nhiều lần. Khi trở, loại bỏ nước tan ra trong quá trình rã đông.

Để các vật đã rã đông để ở nhiệt độ phòng trong 10 đến 60 phút nữa để nhiệt độ có thể thoát ra. Bạn có thể loại bỏ các miếng đệm từ gia cầm tại thời điểm này.

Lưu ý: Đặt dụng cụ nấu trên sàn của khoang nấu.

Món ăn	Trọng lượng	Công suất vi sóng Thời gian (Phút)	Lưu ý
	800 g	180 W, 15 Phút + 90 W, 15-25 Phút	Trở mặt vài lần
Toàn bộ miếng thịt bò, thịt lợn hoặc thịt bê (trên xương hoặc xương)	1000 g	180 W, 20 Phút + 90 W, 20-30 Phút	
	1500 g	180 W, 25 Phút + 90 W, 25-30 Phút	
	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 Phút	
Thịt cắt lát: thịt bò, thịt bê hoặc thịt lợn	500 g	180 W, 8-11 Phút + 90 W, 10-15 Phút	Chia từng lát ra khi trở mặt
	800 g	180 W, 10 Phút + 90 W, 10-15 Phút	
Thịt băm, trộn	200 g	90 W, 10-15 Phút	Ép phẳng khi làm đông; Trở mặt vài lần khi rã đông, thịt đã rã đông rồi thì lấy
	500 g	180 W, 5 Phút + 90 W, 10-15 Phút	
	1000 g	180 W, 15 Phút + 90 W, 20-25 Phút	
Gia cầm	600 g	180 W, 8 Phút + 90 W, 10-15 Phút	Trở mặt khi rã đông; Vớt nước tan ra khi rã đông
	1200 g	180 W, 15 Phút + 90 W, 20-25 Phút	
Cá phi lê hoặc cắt lát	400 g	180 W, 5 Phút + 90 W, 10-15 Phút	Chia ra rã đông từng phần
Cá nguyên con	300 g	180 W, 3 Phút + 90 W, 10-15 Phút	Trở mặt khi rã đông
	600 g	180 W, 8 Phút + 90 W, 15-20 Phút	
Rau củ, đậu	300 g	180 W, 10-15 Phút	Khuất nhẹ khi rã đông
Trái cây, các loại đậu	300 g	180 W, 6-9 Phút	Khuất nhẹ khi rã đông
	500 g	180 W, 8 Phút + 90 W, 5-10 Phút	
Bơ, rã đông	125 g	180 W, 1 Phút. + 90 W, 1-2 Phút	Bỏ hết bao bì ra
	250 g	180 W, 1 Phút. + 90 W, 2-4 Phút	
Bánh mì	500 g	180 W, 8 Phút + 90 W, 5-10 Phút	Trở mặt khi rã đông
	1000 g	180 W, 12 Phút + 90 W, 10-20 Phút	

Món ăn	Khối lượng	Công suất vi sóng Thời gian (Phút)	Lưu ý
Bánh, khô, ví dụ bánh xốp	500 g	90 W, 10-15 Phút	Tách từng miếng bánh; Chỉ cho bánh không có kem
	750 g	180 W, 5 Phút + 90 W, 10-15Phút	
Bánh, ẩm, ví dụ bánh flan trái cây, bánh pho mát	500 g	180 W, 5 Phút + 90 W, 15-20Phút	Chỉ cho bánh không có kem
	750 g	180 W, 7 Phút + 90 W, 15-20Phút	

Rã đông, hâm nóng hoặc nấu thực phẩm đông lạnh

Lấy thức ăn ra khỏi bao bì. Chúng sẽ nóng lên nhanh hơn và đều hơn trong các dụng cụ nấu dùng cho lò vi sóng. Các thành phần khác nhau của bữa ăn có thể không cần cùng một thời gian để làm nóng.

Thực phẩm nằm phẳng sẽ nấu nhanh hơn thực phẩm được chất đống. Do đó, bạn nên phân phối thực phẩm sao cho càng phẳng càng tốt trong đĩa. Thực phẩm không nên được đặt trong các lớp trên nhau.

Luôn đậy nắp thức ăn. Nếu bạn không có nắp phù hợp cho dụng cụ nấu ăn của mình, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy vi sóng đặc biệt.

Khuấy hoặc đảo thức ăn 2 hoặc 3 lần trong khi nấu. Sau khi hâm nóng, để thức ăn nghỉ thêm 2 đến 5 phút để cho phép nhiệt độ giảm đều. Điều này sẽ giúp thực phẩm giữ được hương vị riêng biệt của nó, có nghĩa là nó sẽ cần ít gia vị hơn.

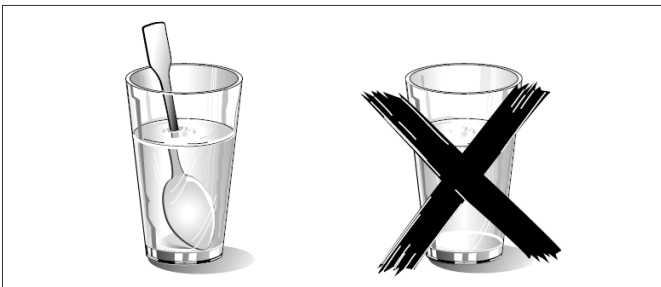
Lưu ý: Đặt đĩa thức ăn lên sàn khoang nấu.

Món ăn	Khối lượng	Công suất vi sóng Thời gian (Phút)	Lưu ý
Thức ăn đã nấu sẵn (2-3 Thành phần)	300-400 g	600 W, 8-13 Phút	Đậy lại
Soup	400 g	600 W, 8-12 Phút	Thiết bị nấu có nắp
Món hầm	500 g	600 W, 10-15 Phút	Thiết bị nấu có nắp
Lát hoặc miếng thịt trong nước sốt, ví dụ: món garu Hungary	500 g	600 W, 10-15 Phút	Thiết bị nấu có nắp
Cá, ví dụ: phi lê cá	400 g	600 W, 10-15 Phút	Đậy lại
Bánh, ví dụ lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Phút	Thiết bị nấu không có nắp
Món ăn phụ, ví dụ: cơm, mì ống	250 g	600 W, 3-7 Phút	Thiết bị nấu có nắp, thêm nước
	500 g	600 W, 8-12 Phút	
Rau, ví dụ: đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt	300 g	600 W, 7-11 Phút	Thiết bị nấu có nắp, thêm nước
	600 g	600 W, 14-17 Phút	
Sốt kem rau bó xôi	450 g	600 W, 10-15 Phút	Nấu không thêm nước

Làm nóng

Cảnh báo Rủi ro bỏng!

Có khả năng đun sôi chậm khi chất lỏng được làm nóng. Điều này có nghĩa là chất lỏng đạt đến nhiệt độ sôi mà không có bọt hơi thông thường nổi lên trên bề mặt. Ngay cả khi trong cốc chỉ rung một chút, nước nóng có thể đột nhiên sôi lên và văng ra. Khi làm nóng, luôn luôn đặt một cái muỗng trong cốc. Điều này sẽ ngăn ngừa sự sôi trề.



Chú ý!

Xuất hiện tia lửa: Kim loại (ví dụ: một cái muỗng trong ly) phải được giữ cách tường ngăn nấu ăn và mặt trong của cửa ít nhất 2 cm. Tia lửa điện có thể làm hỏng kính bên trong cửa.

Lưu ý

- Lấy thức ăn ra khỏi bao bì. Chúng sẽ nóng lên nhanh hơn và đều hơn trong các dụng cụ nấu. Các thành phần khác nhau của bữa ăn có thể không cần cùng một thời gian để làm nóng.
- Luôn đậy nắp thức ăn. Nếu bạn không có nắp phù hợp cho dụng cụ nấu ăn của mình, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy vi sóng đặc biệt.
- Khuấy hoặc đảo thức ăn nhiều lần trong thời gian hâm nóng. Kiểm tra nhiệt độ.
- Sau khi hâm nóng, để thức ăn nghỉ thêm 2 đến 5 phút để cho phép nhiệt độ giảm đều.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng khi lấy đĩa ra khỏi thiết bị.

Ghi chú: Đặt dụng cụ lò nướng trên sàn khoang nấu.

Vn Đã thí nghiệm trong bếp cho bạn

Món ăn	Số lượng	Công suất vi sóng Thời gian (Phút)	Ghi chú
Món ăn đã nấu (2-3 thành phần)		600 W, 5-8 Phút	-
Đồ uống	125 ml	900 W, ½-1 Phút	Luôn đặt một cái muỗng trong cốc, đừng hâm quá nóng đồ uống có cồn; thỉnh thoảng kiểm tra trong khi làm nóng
	200 ml	900 W, 1-2 Phút	
	500 ml	900 W, 3-4 Phút	
Thức ăn trẻ em, ví dụ bình sữa	50 ml	360 W, xấp xỉ ½ Phút	Chai không có nắp; Lắc hoặc khuấy đều sau khi đun nóng và đảm bảo rằng bạn đã kiểm tra nhiệt độ
	100 ml	360 W, ½-1 Phút.	
	200 ml	360 W, 1-2 Phút	
Súp, 1 chén	175 g each	600 W, 1-2 Phút	-
Súp, 2 chén	175 g each	600 W, 2-3 Phút	-
Thịt trong nước sốt	500 g	600 W, 7-10 Phút	-
Hầm	400 g	600 W, 5-7 Phút	-
	800 g	600 W, 7-8 Phút	-
Rau củ, 1 phần	150 g	600 W, 2-3 Phút	-
Rau củ, 2 phần	300 g	600 W, 3-5 Phút	-

Nấu ăn

Ghi chú

- Thực phẩm nằm phẳng sẽ nấu nhanh hơn thực phẩm được chất đống. Do đó, bạn nên phân phối thực phẩm sao cho càng phẳng càng tốt trong dụng cụ nấu. Thực phẩm không nên được đặt trong các lớp trên nhau.
- Nấu thức ăn trong dụng cụ nấu có nắp. Nếu bạn không có nắp phù hợp cho dụng cụ nấu ăn của mình, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy vi sóng đặc biệt.

- Điều này sẽ giúp thực phẩm giữ được hương vị riêng biệt của nó, có nghĩa là nó sẽ cần ít gia vị hơn.
- Sau khi nấu, để thức ăn nghỉ thêm 2 đến 5 phút để cho phép nhiệt độ giảm đều.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng khi tháo các tấm ra khỏi thiết bị.

Lưu ý: Đặt dụng cụ lò nướng trên sàn khoảng nấu.

Món ăn	Khối lượng	Công suất vi sóng Thời gian (Phút)	Ghi chú
Gà nguyên con, tươi, không chân, cổ, cánh.	1200 g	600 W, 25-30 phút	Trở mặt khi được 1 nửa thời gian
Phi lê cá, tươi	400 g	600 W, 7-12 phút	-
Rau củ tươi	250 g	600 W, 6-10 phút	Cắt rau thành miếng có kích thước bằng nhau; thêm 1 đến 2 muỗng canh nước cho mỗi 100 g
	500 g	600 W, 10-15 phút	
Khoai tây	250 g	600 W, 8-10 phút	Cắt khoai tây thành miếng có kích thước bằng nhau; thêm 1 muỗng canh nước cho mỗi 100 g khoai tây;
	500 g	600 W, 10-15 phút	
	750 g	600 W, 15-22 phút	
Cơm	125 g	600 W, 4-6 phút + 180 W, 12-15 phút	khuấy trong khi làm nóng Thêm gấp đôi lượng nước
	250 g	600 W, 6-8 phút + 180 W, 15-18 phút	
Bánh ngọt, ví dụ: blancmange	500 ml	600 W, 6-8 phút	Khuấy 2-3 lần Dùng đồ đánh trứng khi khuấy
Trái cây	500 g	600 W, 9-12 phút	Đảo khi làm nóng
Bông ngô lò vi sóng	100 g	600 W, 3-4 phút	Luôn đặt túi bông ngô lên đĩa thủy tinh
18			Quan sát quá trình

Mẹo cho lò vi sóng

Bạn không thể tìm thấy bất kỳ thông tin nào về các cài đặt cho số lượng thực phẩm bạn đã chuẩn bị.	Kéo dài hoặc rút ngắn thời gian nấu theo quy tắc ngón tay sau: Nhân đôi số lượng = gấp đôi thời gian, một nửa số lượng = một nửa thời gian
Thức ăn đã trở nên quá khô.	Lần tới, đặt thời gian nấu ngắn hơn hoặc chọn cài đặt công suất vi sóng thấp hơn. Đậy thức ăn và thêm nước.
Thời gian đã trôi qua nhưng thực phẩm không được rã đông, nóng hoặc nấu chín	Đặt thời gian lâu hơn. Số lượng lớn và thực phẩm được chất đống cao đòi hỏi thời gian lâu hơn.
Thời gian đã trôi qua nhưng thức ăn quá nóng ở rìa nhưng không được nóng ở giữa.	Khuấy trong thời gian nấu và lần sau, chọn cài đặt công suất vi sóng thấp hơn và thời gian nấu lâu hơn.
Sau khi rã đông, thịt gia cầm hoặc thịt được rã đông ở bên ngoài nhưng không được rã đông ở giữa.	Lần tới, chọn cài đặt đầu ra vi sóng thấp hơn. Biến số lượng lớn gia cầm hoặc thịt nhiều lần.



Nấu thử món ăn

Chất lượng và hiệu suất của các thiết bị được kiểm tra bởi các viện kiểm tra bằng cách sử dụng các món ăn sau đây

In accordance with EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547, and EN 60350 (2009)

Chỉ nấu ăn bằng lò vi sóng

Món ăn	Công suất vi sóng, Thời gian (Phút)	Ghi chú
Custard, 1000 g	600 W, 11-12 phút + 180 W, 8-10 phút	Đĩa Pyrex
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 phút	Đĩa Pyrex, dia. 22 cm
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 phút	Đĩa bánh Pyrex, 28 cm long

Rã đông chỉ sử dụng lò vi sóng

Món ăn	Công suất vi sóng, Thời gian (Phút)	Ghi chú
Thịt, 500 g	Chương trình "Thịt", 500 g Hoặc 180 W, 8 phút + 90 W, 7-10 phút	Đĩa Pyrex, đường kính 24 cm

