

INSTRUCTION MANUAL

**PRODUCTS NAME: Built-in Compact Oven and Microwave
HCO-8T50A**

Products Applied: 538.01.431

CONTENTS

Important safety instructions	3	MicroCombi operation	16
Causes of damage	6	Setting Microwave Combi operation	16
Installation	6	Automatic programmes	16
Your new appliance	8	Setting a programme	16
Control panel	8	Defrosting programmes	18
Touch keys and display	8	Setting the pre-set cooking	19
Function and screen display	8	Setting the time-setting options	19
Parameter adjustment	8	Setting the cooking time	19
Cooling fan	9	Setting the clock	19
Accessories	9	Setting the timer	19
Before using the appliance for the first time ...	14	Childproof lock	19
Setting the clock	14	Switching on the childproof lock	19
Heating up the oven	14	Switching off the childproof lock	19
Cleaning the accessories	14	Care and cleaning	20
Setting the oven	14	Cleaning agents	20
Setting the type of heating and temperature ...	14	Technical data	20
Rapid preheating	15	Malfunction table	21
The microwave	15	Acrylamide in foodstuffs	21
Notes regarding ovenware	15	Energy and environment tips	22
Microwave power settings	15	Saving energy	22
Setting the microwave	16	Environmentally-friendly disposal	22

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

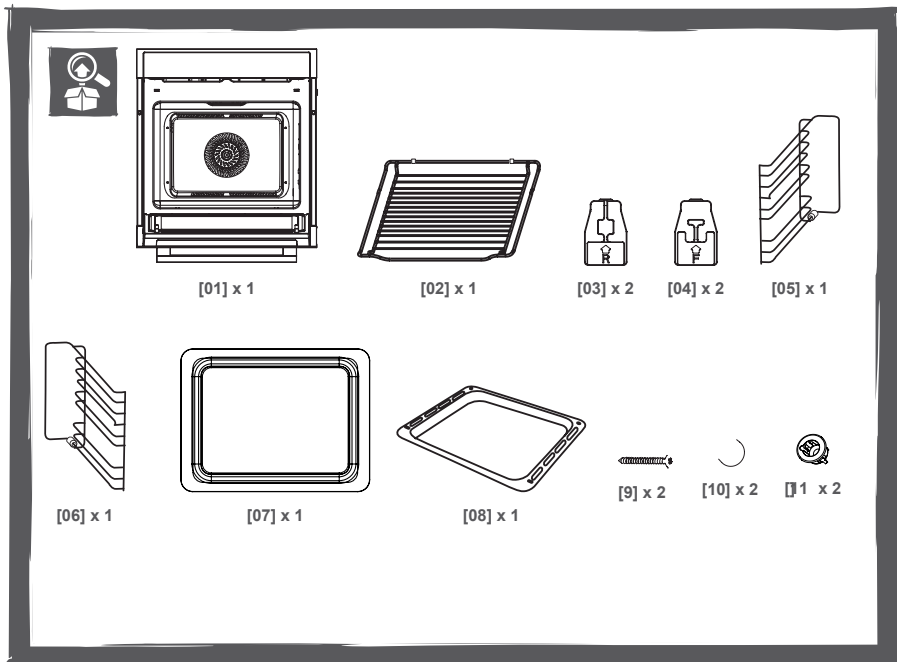
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
2. Read and follow the specific: "PRE- CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICRO- WAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation
16. Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens temperature-sensing probe.)
17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
By clients in hotels, motels and other residential type environments;
Farm houses;
Bed and breakfast type environments
19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
21. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
22. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
23. Steam cleaner is not to be used.
24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
25. Surface of a storage drawer can get hot.
26. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass
30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adultsupervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



Causes of damage

Caution!

Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.

Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.

Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.

Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").

Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place overware or accessories on the appliance door.

Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

Fitted units

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.

The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.

A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.

The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.

Ventilation slots and intakes must not be covered.

The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.

The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.

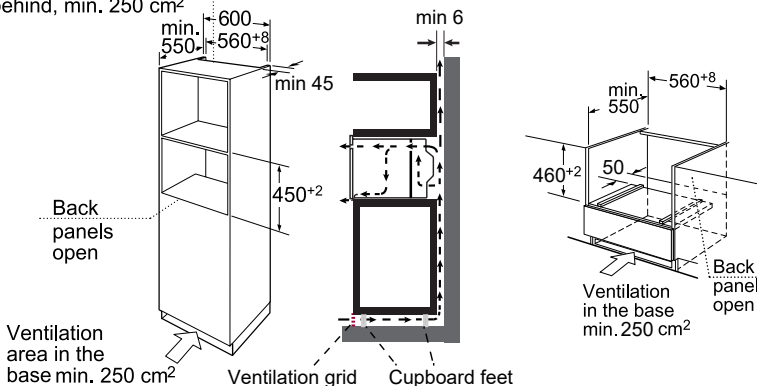
The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up 90°C.

Installation height not less than 850mm.

Installation dimensions

Ventilation openings

behind, min. 250 cm²

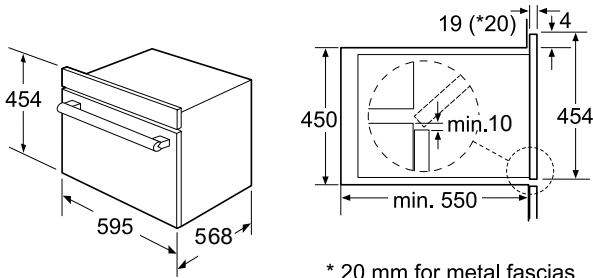


! NOTE: There should be gap above the oven.

Building in

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



* 20 mm for metal fascias

Fully insert the appliance and centre it.

Do not kink the connecting cable.

Screw the appliance into place.

The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set

Symbol	Function
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
F	Function
- +	Parameter adjustment
	Slider control bar
A	Auto Menu
	Clock/ Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause

Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
Convection	For baking on several levels(e.g.baking trays of chocolate chip cookies)
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and event grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Function	Use
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.
MW+ Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
W+ Double Grill +Fan	This function is suitable where quick browning is required, will cook the ingredients down to the core.
MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required, will cook the ingredients down to the core.
* Defrost	3 defrosting programmes
A Auto-programs	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C) 100-235 50-250
	50-250 50-235
	50-235 50-250
	100-235 50-250
	100-250 50-250
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power:100W,300W 500W,700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

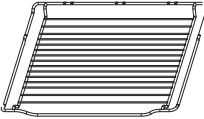
Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

! NOTE: The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended. Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

! NOTE: Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Grill rack

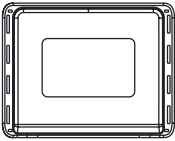


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

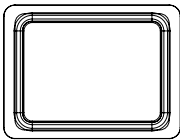
Baking tray- Enamel tray



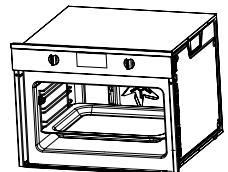
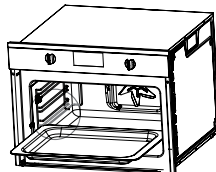
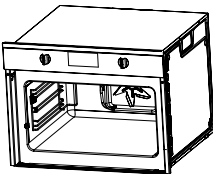
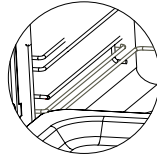
For making cake roll, roasting whole chickens.

- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

Baking tray- Glass tray



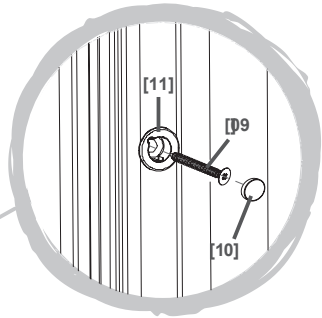
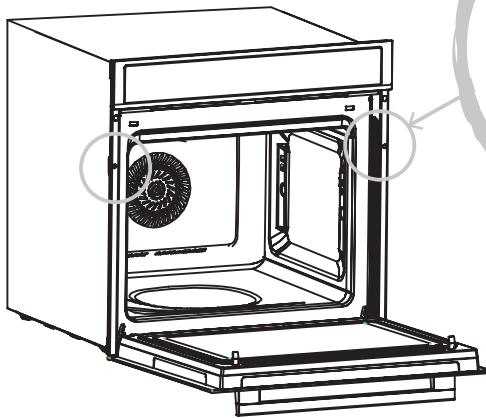
- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked. In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



 [9] x 2

 [10] x 2

 [11] x 2



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [08], [09] and [10].

Caution: Do not over tighten the screws [08] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

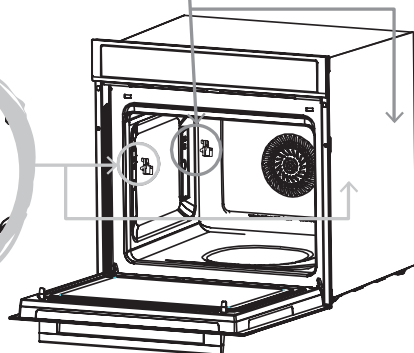
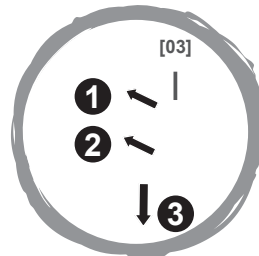
Installation of the ceramic clips and side rails



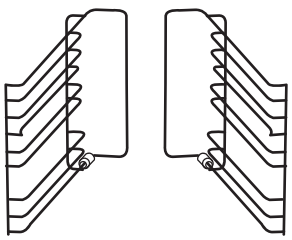
[03] x 2



[04] x 2

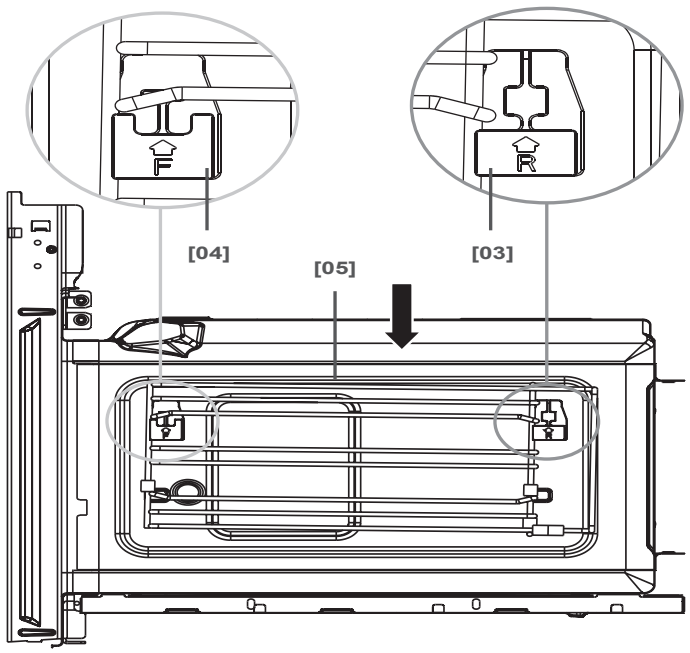
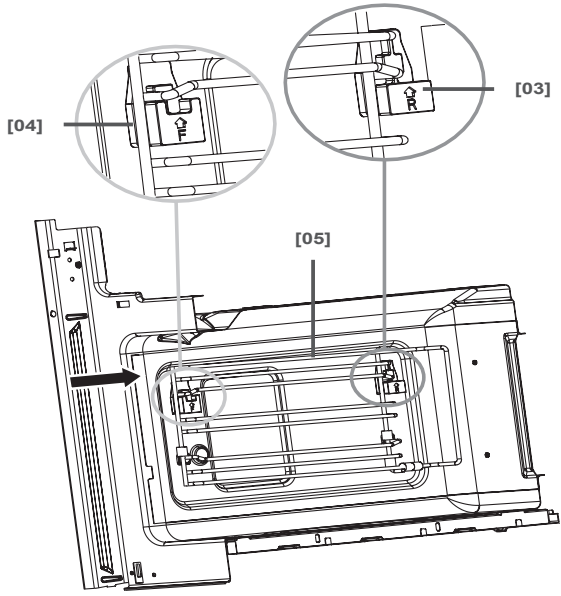


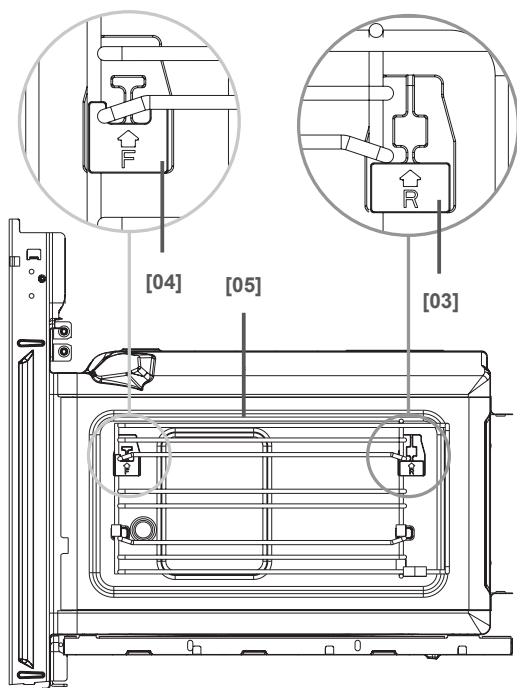
Left side rail installation [05]



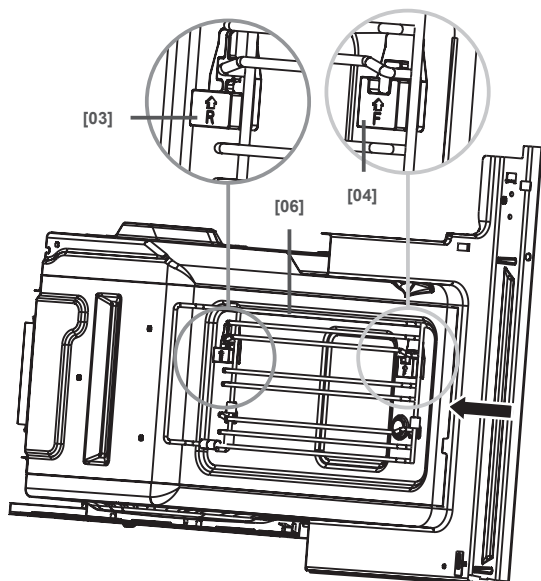
[05] x 1

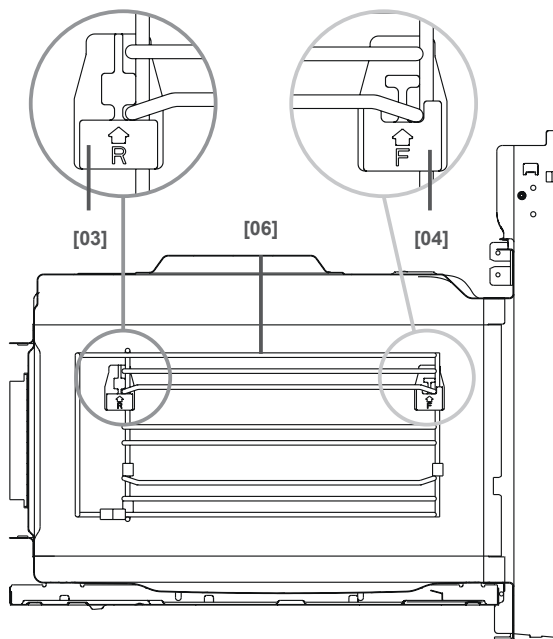
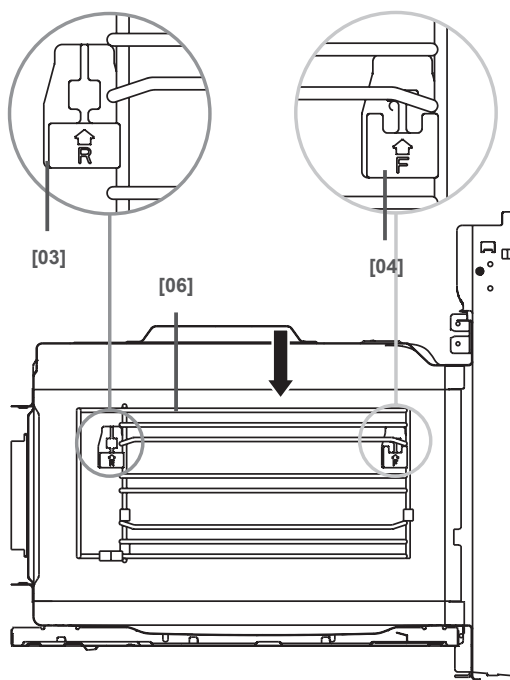
[06] x 1





Right side rail installation [06]










Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.


Setting the clock







1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Touch - or + or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch - or + or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash. The time is set. And the appliance will enter waiting state.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.







1. In waiting state, touch **F** key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch **F** key repeatedly till  light. The default temperature of convection will display.
3. Touch - or + or slide the  to set the temperature to 250°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch - or + or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Setting the oven


There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on Setting the time- setting options.

Setting the type of heating and temperature



Example : Radiant Grilling at 200°C for 25 minutes.

1. In waiting state, touch **F** key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch **F** key repeatedly till  light. The default temperature of radiant grilling will display
3. Touch - or + or slide the  to set the temperature to 200°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch - or + or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.



Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Pausing operation


Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation

Changing the cooking time


This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch - or + or slide the  to set the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch - or + or slide the  to set the temperature









Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state



Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

 Conventional	 Double Grill+Fan
 Convection	 Double Grilling
 Conventional + Fan	 Pizza
 Radiant Grilling	 Lower Heater Element

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating
2. Touch the  key temperature. The  symbol lights up in the display. The oven begins to heat up.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

! NOTE: The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min : 5seconds

1-3 min : 10seconds

3-15 min : 30seconds

15-60 min : 1minute

Over 60 min : 5minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.


Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.


Caution!

Creation of sparks: metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Canceling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

! NOTE: Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.


Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power





100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
500 W	-cooking rise , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

! NOTE: When you touch a key, the selected power lights up.

The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes


1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.
2. Touch - or + or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the key to activate the microwave power. Then touch - or + or slide the  to set the microwave power to 300W.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation



Operation is suspended. After closing the door, touch the  key . Operation continues.











MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned. You can switch on all microwave power settings.

Exception: 700 and 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example:  +  MW+Pizza function with 500 W and 190°C for 17 minutes.

1. In waiting state, touch  key, and then touch repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the  default temperature will flash.
2. Touch - or + or slide the  to set the temperature to 190°C.
3. Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch - or + or slide the  to set the cooking time to 17 minutes
4. Touch the  key. The default power will blink. Then touch - or + or slide the  to set the microwave power to 500W.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up. Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.


Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.



Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme



Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch - or + or slide the  to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch - or + or slide the  to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation

Cancelling operation


This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

! NOTE: If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.



Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.



Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.


Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch - or + or slide the  to set the cooking time.


Changing the microwave power setting






This can be done at any time. Touch the  key and then touch - or + or slide the  to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch - or + or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

1. In waiting state, touch  key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.
2. Touch - or + or slide the  to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch - or + or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(g)	Accessory layer and accessory
P 01**	Fresh vegetables	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240	1 st layer, glass tray
		480	
		720	
P 03	Baked potatoes	450	3 rd layer, grill rack
		1000	
P 04	Chicken pieces(frozen)	450	3 rd layer, grill rack
P 05*	Cake	400	2 nd layer, grill rack
		500	
		600	
P 06*	Apple pie	2400	2 nd layer, grill rack
P 07*	Quiche	1000	3 rd layer, grill rack
P 08**	Reheat soup	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 09**	Reheat plate	250	1 st layer, glass tray
		350	
P 10 **	Reheat sauce/stew	100	1 st layer, glass tray
		200	
		300	
P 11	Frozen Pizza	200	3 rd layer, grill rack
		400	
		600	
P 12*	Frozen oven chips	300	3 rd layer, grill rack
		400	
		500	
P 13	Lasagna	1600	3 rd layer, grill rack

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.


Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Touch the  key to cancel operation

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

! NOTE:

Preparing food

Use food that has been frozen at -18°C and stored in portion- sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.






Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread








1. In waiting state, touch  key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
2. Touch - or + or slide the  to select the programme number
3. Touch the  key
4. Touch - or + or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key . The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80


- During defrosting, place the food on the glass tray. If you hear 3 beeps, turn the food over.
- Then touch start key to continue defrost.

Setting the pre-set cooking

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

1. In waiting state, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.
2. Touch - or + or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch - or + or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish the pre-set time setting.
6. Setting the type of heating and temperature.
7. Touch  to finish the setting

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob .

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

The pre-set time has elapsed

An audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting

Setting the clock




Refer to Before using the appliance for the first time.

Changing the clock



Repeat the steps of setting the clock.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Touch - or + or slide the  to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

⚠ Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

⚠ Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

! NOTE: Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Over 60 min : 5minutes

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use sharp or abrasive cleaning agents,

- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door
- metal or glass scrapers to clean the door seal, hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.


Setting the pre-set cooking

Rated Voltage	230V ~ 50 Hz
Maximum Power	3000W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Oven Capacity	50L
External Dimensions Without handle	595(W) 568(D) 454(H)mm
Net Weight	Approx. 38.8kg





Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

 Risk of electric shock!
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide
Baking biscuits Oven chips	Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables. Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

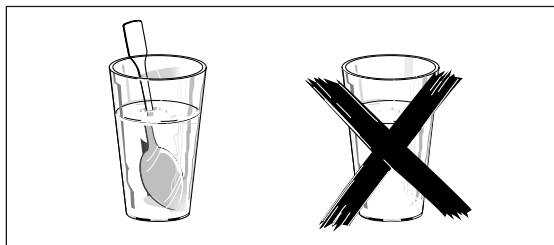


This appliance complies with European Directive 2012/ 19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU

Heating food

 Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

PRODUCTS NAME: Lò nướng kết hợp vi sóng âm tủ HCO-8T50A
Products Applied: 538.01.431

Mục lục

Hướng dẫn an toàn quan trọng	3	Chế độ MicroCombi (Kết hợp vi sóng)	16
Nguyên nhân hỏng hóc	6	Cài đặt chế độ MicroCombi	16
Lắp đặt	6	Chương trình tự động	16
Thiết bị mới của bạn	8	Cài đặt chương trình	16
Bảng điều khiển	8	Chương trình rã đông	18
Các nút cảm ứng và màn hình	8	Cài đặt chức năng nấu đặt sẵn	19
Chức năng và màn hình hiển thị	8	Cài đặt các tùy chọn hẹn giờ	19
Điều chỉnh thông số	8	Cài đặt thời gian nấu	19
Quạt làm mát	9	Cài đặt đồng hồ	19
Phụ kiện	9	Cài đặt đồng hồ hẹn giờ	19
Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu	14	Khóa trẻ em	19
Cài đặt đồng hồ	14	Bật khóa trẻ em	19
Làm nóng lò	14	Tắt khóa trẻ em	19
Vệ sinh phụ kiện	14	Chăm sóc và vệ sinh	20
Cài đặt lò	14	Chất tẩy rửa	20
Cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ ...	14	Dữ liệu kỹ thuật	20
Làm nóng lò nhanh	15	Bảng sự cố	21
Vi sóng	15	Acrylamide trong thực phẩm	21
Lưu ý về đồ đựng thực phẩm	15	Mẹo tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường	22
Cài đặt công suất lò vi sóng	15	Tiết kiệm năng lượng	22
Cài đặt lò vi sóng	16	Thải bỏ thân thiện với môi trường	22

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG MỨC ĐỘ CAO

- (a) Không cố vận hành lò vi sóng khi cửa đang mở do có thể tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng. Tuyệt đối không phá hay cạy khóa liên động an toàn.
- (b) Không đặt bất kỳ đồ vật nào giữa mặt trước lò và cửa hay để chất bẩn hoặc cặn chất tẩy rửa tích tụ trên bề mặt gioăng cửa.
- (c) **CẢNH BÁO:** Nếu cửa hoặc gioăng cửa bị hư hỏng, không được sử dụng lò đến khi được người có chuyên môn sửa chữa

BỔ SUNG

Nếu không đảm bảo trạng thái sạch sẽ, bề mặt của thiết bị có thể bị xuống cấp, ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và dẫn đến tình huống nguy hiểm.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG CẢNH BÁO

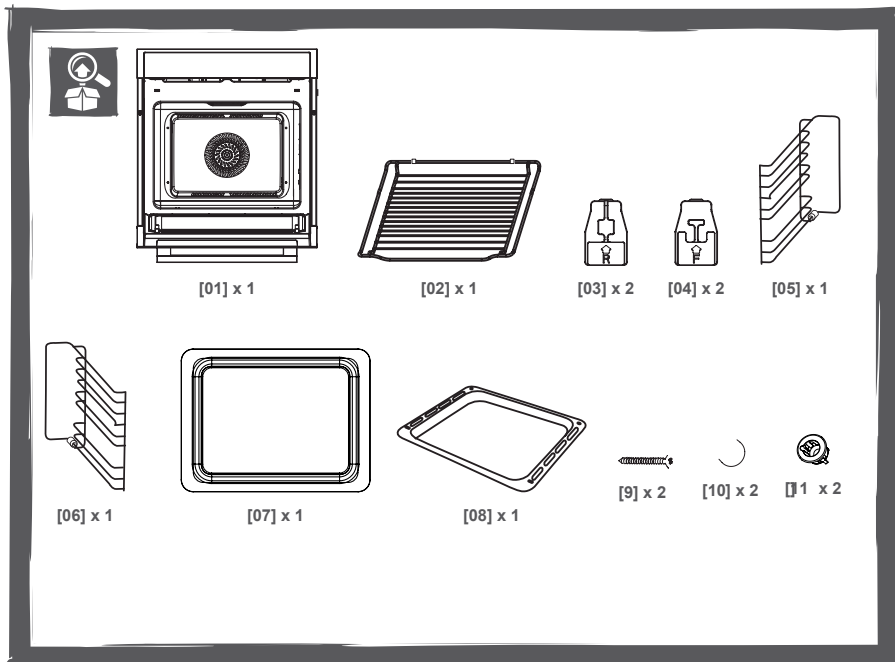
Để giảm thiểu nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, thương tích cho người hoặc nguy cơ tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá cao khi sử dụng thiết bị, hãy tuân thủ các biện pháp phòng ngừa cơ bản như sau:

1. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ đùa nghịch với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng mà không có sự giám sát.
2. Đọc và tuân thủ “BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG MỨC ĐỘ CAO”.
3. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần thiết bị và dây nguồn.
4. Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm. (Đối với thiết bị có phụ tùng loại Y)
5. **CẢNH BÁO:** Mọi hoạt động bảo dưỡng hoặc sửa chữa có yêu cầu tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng đều nguy hiểm đối với bất kỳ ai không phải là người có chuyên môn.
6. **CẢNH BÁO:** Không được làm nóng chất lỏng hoặc thực phẩm khác trong bao bì kín vì chúng có khả năng phát nổ.
7. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị trừ khi đã đủ 8 tuổi và được giám sát.
8. Khi làm nóng thực phẩm trong hộp nhựa hoặc giấy, cần chú ý theo dõi vì hộp có thể bị cháy.
9. Chỉ sử dụng những vật dụng phù hợp với lò vi sóng.
10. Nếu có khói bốc ra, ngắt điện hoặc rút phích cắm của thiết bị và giữa cửa ở trạng thái đóng để dập lửa nếu có.
11. Làm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn tới sôi trào chậm, do đó phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng.
12. Phải khuấy hoặc lắc đều bình sữa, bình đựng thức ăn trẻ em và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.
13. Không làm nóng trứng còn nguyên vỏ và trứng luộc nguyên quả trong lò vi sóng vì trứng có thể nổ, ngay cả khi đã làm nóng xong.
14. Nên vệ sinh lò thường xuyên và dọn sạch thức ăn sót lại.
15. Nếu không đảm bảo lò sạch sẽ, bề mặt lò có thể bị hư hỏng, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm

16. Chỉ dùng đầu cảm biến nhiệt được khuyến nghị sử dụng cho loại lò này. (đối với lò được cung cấp trang bị để sử dụng đầu cảm biến nhiệt.)
17. Phải mở cửa trang trí khi sử dụng lò vi sóng. (đối với lò có cửa trang trí.)
18. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các tình huống ứng dụng tương tự như:
 - trong khu vực bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - sử dụng bởi khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường cư trú khác;
 - nhà trang trại;
 - tại các cơ sở lưu trú tự phục vụ tại phòng.
19. Thận trọng để không làm xê dịch đĩa xoay khi lấy thức ăn ra khỏi thiết bị. (Đối với các thiết bị cố định và thiết bị âm tủ được sử dụng ở độ cao 900mm trở lên so với sàn nhà và có đĩa xoay có thể tháo rời. Nhưng điều này không áp dụng cho các thiết bị có cửa có bản lề đáy nằm ngang.)
20. Không được vệ sinh thiết bị bằng máy làm sạch bằng hơi nước.
21. **CẢNH BÁO:** Đảm bảo đã tắt thiết bị trước khi thay đèn để tránh bị điện giật.
22. **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể chạm tới sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Không để trẻ nhỏ lại gần thiết bị.
23. Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
24. Lò vi sóng được sử dụng để làm nóng thực phẩm và đồ uống. Sấy khô thực phẩm hoặc quần áo và làm nóng miếng giữ nhiệt, dĩa, bọt biển, khăn ẩm và các vật tương tự có thể dẫn đến thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.
25. Bề mặt cửa ngăn kéo khoang lò có thể nóng lên.
26. **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể chạm tới sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần khi không được giám sát liên tục.
27. Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng trong lò.
28. Không sử dụng đồ đựng thực phẩm và đồ uống bằng kim loại khi đun nấu bằng lò vi sóng.
29. Không sử dụng giẻ nhám hoặc đồ vật sắc nhọn bằng kim loại để làm sạch mặt kính cửa lò do có thể làm xước bề mặt dẫn đến vỡ kính.
30. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng âm tủ, quá nhiệt. (Điều này không áp dụng cho các thiết bị có cửa trang trí.)

31. Không được lắp đặt thiết bị ở phía sau cửa trang trí để tránh
32. **CẢNH BÁO:** Khi hoạt động ở chế độ kết hợp, thiết bị sẽ tỏa nhiệt. Do đó, chỉ để trẻ em sử dụng lò khi có sự giám sát của người lớn.

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU



Nguyên nhân hỏng hóc

Cảnh báo!

Tạo tia lửa: Phải để đồ bằng kim loại như thìa trong cốc thủy tinh cách thành lò và mặt trong cửa lò ít nhất 2cm. Tia lửa có thể gây hư hỏng vĩnh viễn mặt kính bên trong cửa.

Nước trong khoang nấu nóng: Tuyệt đối không rót nước vào khoang nấu nóng. Việc này sẽ tạo ra hơi nước. Nhiệt độ thay đổi có thể làm hỏng lò.

Thực phẩm ướt: Không để thực phẩm ướt trong khoang nấu đóng kín trong thời gian dài.

Không dùng thiết bị để trữ thực phẩm vì có thể gây an toàn. Mở cửa để làm mát thiết bị: Để khoang nấu nguội khi cửa vẫn đóng. Không chân đồ vật gì ở cửa. Chỉ một khe nhỏ khi cửa không đóng kín cũng có thể gây hư hại cho mặt trước của đồ vật gắn kế qua thời gian.

Giông cửa quá bẩn: Nếu giông cửa quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không thể đóng kín trong khi hoạt động. Mặt trước của các đồ vật gắn kế có thể bị hư hại. Luôn giữ giông cửa sạch.

Sử dụng lò vi sóng khi không có thực phẩm: Việc vận hành thiết bị khi không có thực phẩm trong khoang nấu có thể dẫn tới quá tải. Tuyệt đối không bật thiết bị trữ khi có thực phẩm trong khoang nấu. Quy định này không áp dụng cho trường hợp trữ đồ sứ (xem mục "Lò vi sóng, đồ sứ phù hợp").

Dưa hoặc đặt đồ vật lên cửa thiết bị: Không dựa hoặc đặt bất cứ thứ gì lên cửa thiết bị khi đang mở. Không đặt đồ đựng thực phẩm hoặc phụ kiện lên cửa thiết bị.

Vận chuyển thiết bị: Không mang vác hoặc cắm nầm thiết bị bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa không thể chịu được khối lượng của thiết bị và có thể bị gãy.

Nấu bằng ngô bằng vi sóng: Tuyệt đối không đặt công suất lò vi sóng quá cao. Đặt công suất tối đa là 600W. Luôn luôn đặt túi bóng ngô trên đĩa thủy tinh. Đĩa có thể bật lên nếu bị quá tải.

Không được để chất lỏng đã sôi chảy qua đĩa xoay vào bên trong thiết bị. Giám sát quá trình nấu. Ban đầu, chọn thời gian nấu ngắn, sau đó tăng thời gian nấu nếu cần thiết.

Phải vệ sinh lò thường xuyên và dọn sạch thức ăn sót lại vì chúng có thể nổ, ngay cả khi đã làm nóng xong.

Nếu không đảm bảo lò sạch sẽ, bề mặt lò có thể bị hư hỏng, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

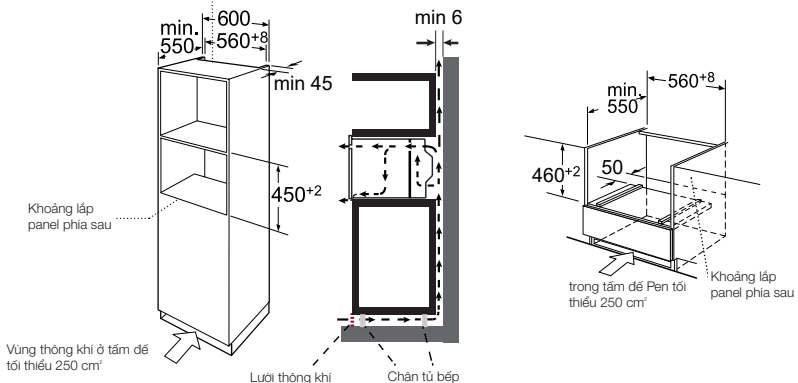
Lắp đặt

Bộ phận lắp đặt

- Thiết bị chỉ phù hợp để sử dụng trong bếp.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trên mặt bàn hoặc trong tủ bếp.
- Tủ lắp không được có thành ở phía sau thiết bị.
- Phải duy trì khoảng cách tối thiểu 45 mm giữa tường và tấm đế hoặc panel phía sau của thiết bị nội trên.
- Tủ lắp phải có khoảng thông khí rộng 250 cm² ở mặt trước. Để đáp ứng yêu cầu này, hãy cắt bớt panel phía sau hoặc lắp lưới thông gió
- Không được che khuất các khe và lỗ thông gió.
- Để lò hoạt động an toàn, cần tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt này.
- Người lắp đặt chịu trách nhiệm về mọi hư hỏng do lắp đặt sai cách.
- Thiết bị để lắp đặt lò phải chịu được nhiệt độ lên tới 90°C.
- Độ cao lắp đặt tối thiểu là 850mm.

Kích thước lắp đặt

Khoảng thông khí phía sau, tối thiểu 250 cm² tối thiểu

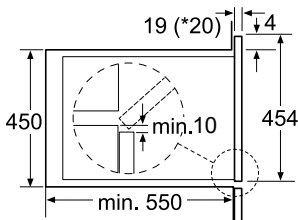
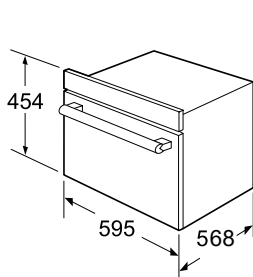


! NOTE: Phải có khe hở ở phía trên lò.

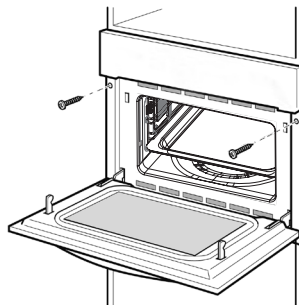
Lắp lò vào tủ

Không mang vác hoặc cầm nắm thiết bị bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa không thể chịu được khối lượng của thiết bị và có thể bị gãy.

1. Chú ý khi đẩy lò vi sóng vào khoang, đảm bảo lò được đặt ở trung tâm.
2. Mở cửa và cố định lò vi sóng bằng đinh vít được cung cấp



20 mm đối với tấm cách



- Đẩy lò vào hết cỡ và cân chỉnh vào đúng trung tâm.
- Không vặn xoắn dây nối.
- Lắp ốc vít cho thiết bị tại vị trí lắp đặt.
- Không dùng thanh nẹp để chèn vào khe hở giữa mặt bàn bếp và thiết bị.

Thông tin quan trọng

Kết nối điện

Thiết bị có một phích cắm và chỉ cần cắm vào ổ cắm nối đất được lắp đặt đúng cách. Chỉ thợ điện có chuyên môn và tuân thủ các quy định thích hợp mới được lắp đặt ổ cắm hoặc thay dây cáp điện. Nếu không thể tiếp cận được phích cắm, phải lắp đặt cầu dao cách ly đa cực vào bên lắp đặt với khoảng cách tiếp xúc ít nhất là 3 mm. Đảm bảo sử dụng các phương pháp bảo vệ tiếp xúc trong suốt quá trình lắp đặt.

Bảo vệ cầu chì: xem hướng dẫn sử dụng-dữ liệu kỹ thuật.

Thiết bị mới của bạn

Mục này giúp bạn làm quen với thiết bị mới. Bạn có thể tìm thấy thông tin về khoang nấu và các phụ kiện.
Bảng điều khiển



Các nút cảm ứng và màn hình

Các nút cảm ứng được dùng để cài đặt nhiều chức năng bổ sung. Trên màn hình, bạn có thể đọc các giá trị đã cài đặt.

Biểu tượng	Chức năng
	Hủy
	Vi sóng
	Hẹn giờ/Khóa trẻ em
	Cài đặt sẵn
	Làm nóng lò
F	Chức năng
- +	Điều chỉnh thông số
	Thanh trượt điều khiển
A	Menu tự động
	Đồng hồ/Nhiệt độ
	Khối lượng
	Bóng đèn
	Bắt đầu/Tạm dừng

Chức năng và màn hình hiển thị

Dùng các nút chức năng để cài đặt chế độ nấu.

Chức năng	Công dụng
	Các thanh nhiệt bên trên và bên dưới cùng hoạt động để nấu thông thường. Cần làm nóng lò đến nhiệt độ cần thiết: lý tưởng cho các món ăn cần nấu chậm như các món ninh, hầm.
	Để nướng bánh trên nhiều tầng (như nướng nhiều khay bánh quy sô-cô-lê).
	Tiền lợi và tiết kiệm thời gian, có thể nấu đồng thời tới đa đến 4 món trên các giá khác nhau mà không làm lẫn lộn mùi vị.
	Có thể đạt kết quả tốt nhất bằng cách đặt đồ nhỏ lên giá phía trên và các đồ lớn hơn lên giá phía dưới.
	Để nấu các món bò lò vầuau củ nướng.
	Bộ phận nhiệt bức xạ bên trong và phía trên bên ngoài hoạt động đồng thời để tỏa nhiệt nướng nhanh và đều, nhờ đó nướng chín vàng mặt trên của thực phẩm

Chức năng	Công dụng
Pizza	Pizza được nấu hoàn hảo với nguồn nhiệt bổ sung từ cả mặt trên, mặt dưới và các mặt bên của lò, đảm bảo để pizza được giòn.
	Lý tưởng cho các món ăn cần nấu chậm như các món ninh, hầm.
	Rã đông, hâm nóng và nấu.
	Giảm thời gian nấu phần đồ ăn lớn mà vẫn chín vàng.
	Chức năng này phù hợp để nướng nhanh; có thể nấu nguyên liệu chín tận bên trong.
	Chức năng này phù hợp để nướng vừa chín tới nhanh; có thể nấu nguyên liệu chín tận bên trong.
Rã đông	3 chương trình rã đông
Chương trình tự động	13 chương trình nấu Cài đặt chế độ làm nóng và thời gian nấu theo khối lượng.

Điều chỉnh thông số

Dùng các nút chức năng để cài đặt các thông số.

thông số	chức năng
Menu tự động	Chọn 13 chương trình tự động. Từ P 01 đến P 13.
Nhiệt độ	Chọn nhiệt độ nấu (°C) 100-235 50-250
	50-250 50-235
	50-235 50-250
	100-235 50-250
	100-250 50-250
100-235	
Khối lượng	Cài đặt trọng lượng thức ăn cần nấu.
Thời gian	Cài đặt thời gian nấu.
Vi sóng	Chọn công suất lò vi sóng 100W;300W 500W;700W and 900W

Quạt làm mát

Thiết bị của bạn có một quạt làm mát. Quạt làm mát sẽ bật khi lò hoạt động. Khi nóng sẽ thoát ra ở phía trên cửa. Quạt làm mát sẽ tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian nhất định sau khi lò hoạt động.

Cảnh báo!

Không che khuất các khe thông khí. Nếu không, thiết bị sẽ bị quá nhiệt.

! NOTE:

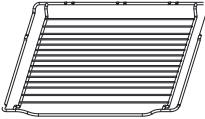
Thiết bị vẫn nguội trong quá trình vi sóng. Quạt làm mát vẫn bật. Quạt có thể tiếp tục chạy kể cả khi lò vi sóng đã dừng hoạt động. Có thể xảy ra hiện tượng ngưng tụ trên kính cửa, mặt trong và sàn lò. Điều này hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng xấu đến hoạt động của lò. Lau sạch nước ngưng tụ sau khi nấu.

Phụ kiện

Lưu ý:

Kiểu và số lượng phụ kiện tùy thuộc vào nhu cầu thực tế.

Giá

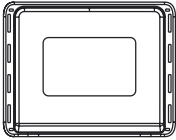


Để nướng các món như bit tết, xúc xích và nướng bánh mì.

Khay nướng bánh

Để đảm bảo an toàn, phải đặt khay nướng lên giá đỡ bên thay vì đặt trực tiếp lên tấm đáy của khoang lò.

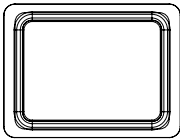
Khay nướng bánh - Khay tráng men



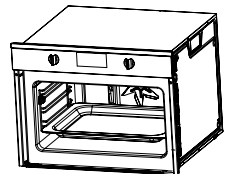
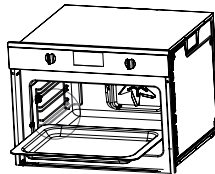
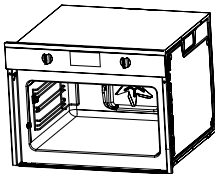
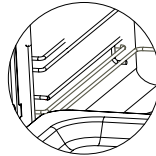
Để làm bánh bông lan cuộn, nướng gà nguyên con.

Khi nấu bằng chức năng vi sóng, tuyệt đối không sử dụng khay tráng men.

Khay nướng bánh - Khay thủy tinh



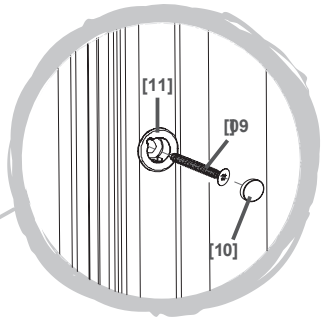
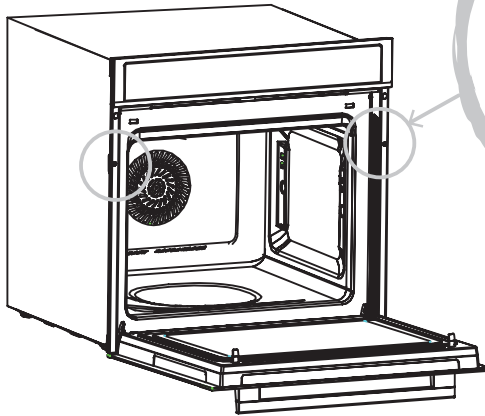
- Khi nấu bằng chức năng vi sóng, vui lòng sử dụng khay thủy tinh.
- Dùng để hứng chất lỏng như nước và dầu mỡ khi nướng thực phẩm.
- Để đảm bảo hiệu quả nấu nướng tốt nhất, nên đặt khay thủy tinh ở dưới cùng của giá đỡ bên như trong hình dưới đây, đẩy khay thủy tinh dọc theo thanh dẫn thấp nhất của giá đỡ bên.



 [9] x 2

 [10] x 2

 [11] x 2



Khi lò đã được đặt vào đúng vị trí bên trong khoang lắp, tìm hai lỗ trên vỏ của lò và cố định lò vào đúng vị trí bằng cách sử dụng [08], [09] và [10].

Lưu ý: Không siết quá chặt các ốc vít [08] để tránh làm hỏng lò hoặc khoang lắp - chỉ sử dụng tuốc-nơ-vít!

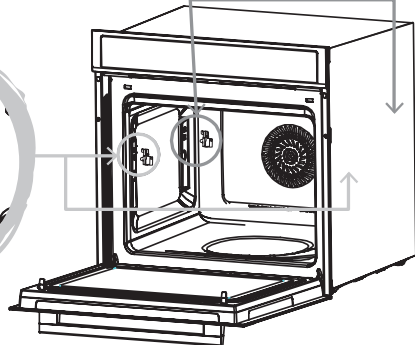
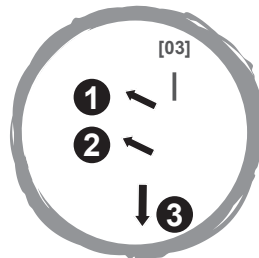
Lắp kẹp gôm và thanh đỡ bên



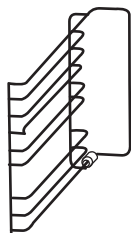
[03] x 2



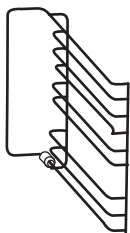
[04] x 2



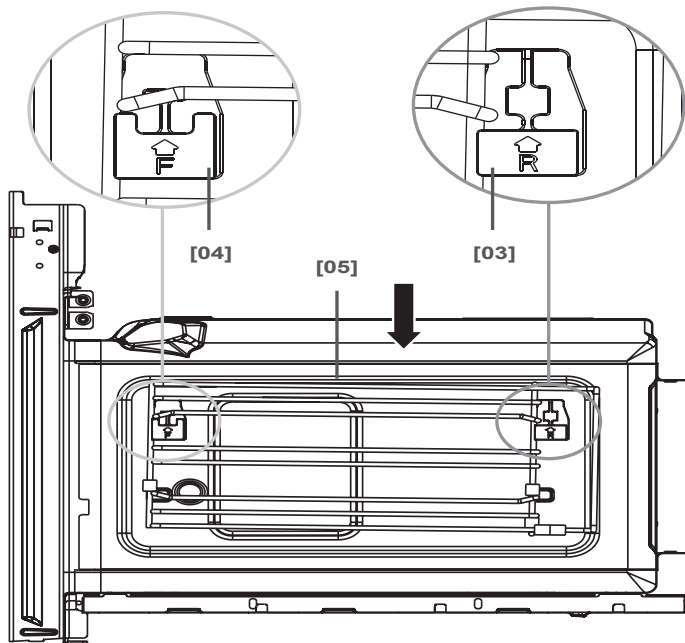
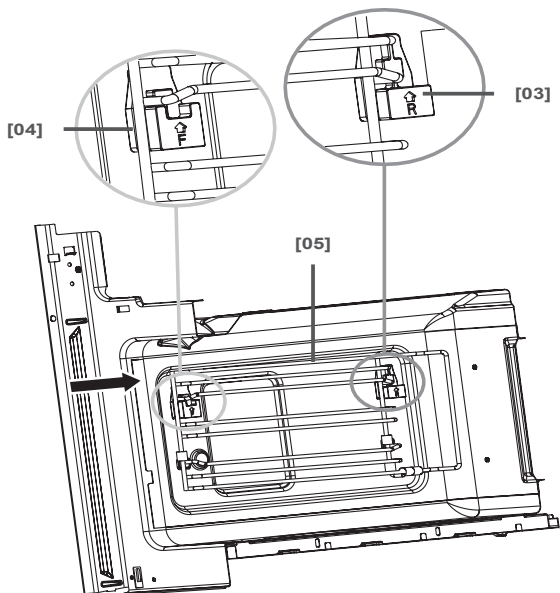
Lắp thanh đỡ bên trái [05]

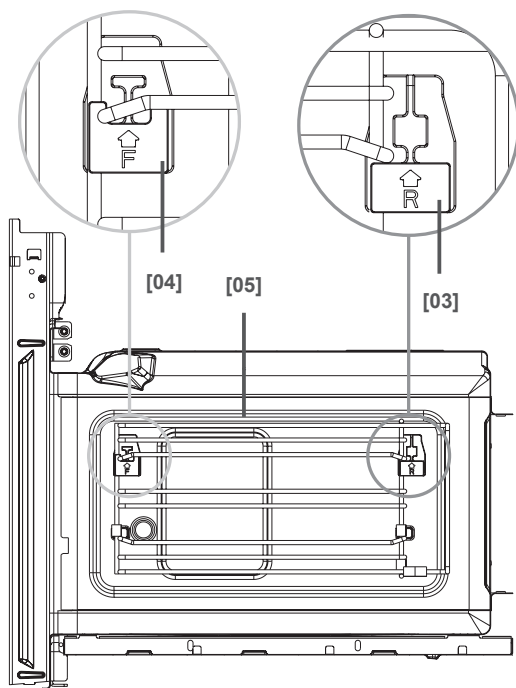


[05] x 1

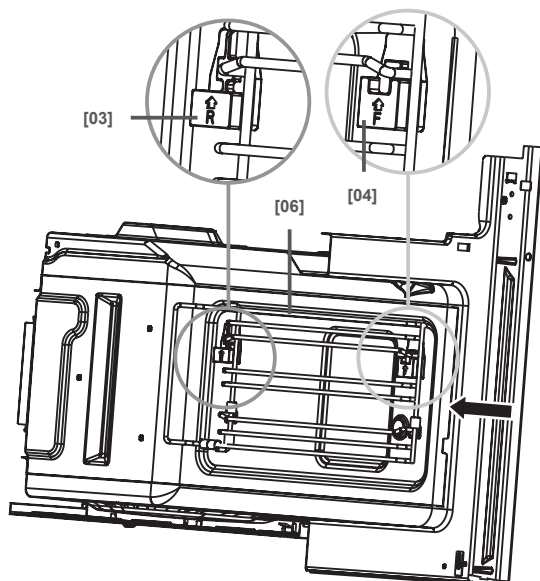


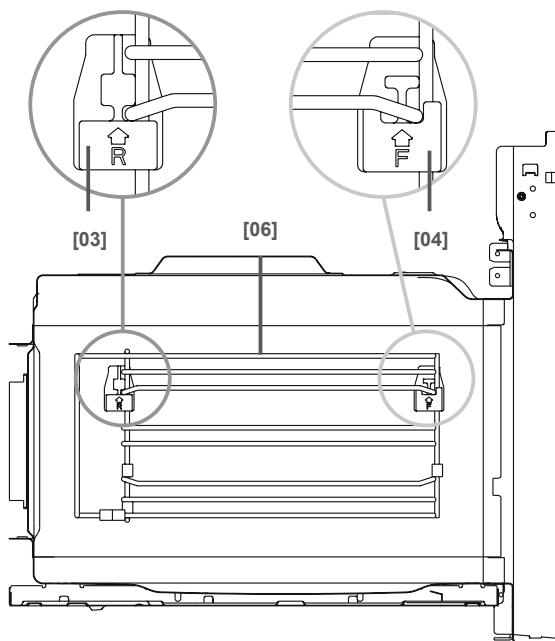
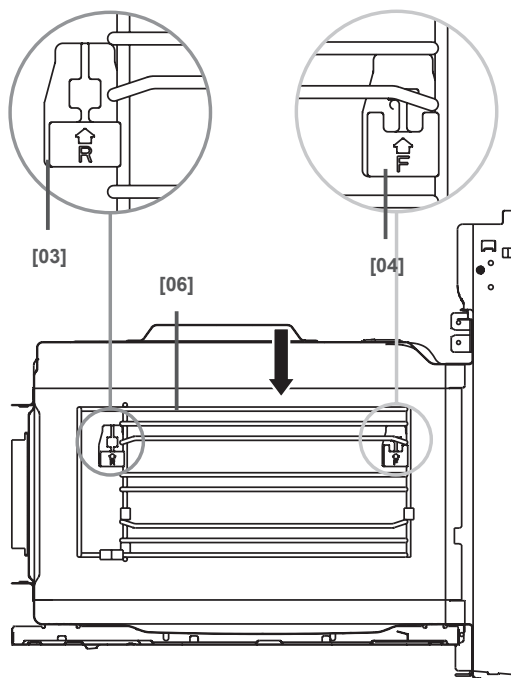
[06] x 1





Lắp thanh đỡ bên phải [06]










Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

Trong mục này, bạn có thể tìm hiểu mọi việc cần làm trước khi sử dụng lò để chế biến thực phẩm lần đầu tiên. Đầu tiên hãy đọc mục Thông tin an toàn.

Cài đặt đồng hồ


1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút  để đi đến chế độ cài đặt đồng hồ. Màn hình sẽ hiển thị "00:00" và các số chỉ giờ sẽ sáng lên.
2. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt các số chỉ giờ. Nhập thời gian trong khoảng 0--23.
3. Chạm vào nút  để xác nhận, các số chỉ phút sẽ sáng lên.
4. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt các số chỉ phút. Nhập thời gian trong khoảng 0--59.
5. Chạm vào nút  để hoàn tất cài đặt đồng hồ, sẽ sáng lên.







Thời gian đã được cài đặt. Thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái chờ.

Vệ sinh phụ kiện

Trước khi sử dụng phụ kiện lần đầu, hãy vệ sinh chúng thật kỹ bằng nước xà phòng nóng và miếng rửa bát mềm.

Làm nóng lò

Để khử mùi lò mới, làm nóng lò khi lò đang trống và đóng kín. Lý tưởng là làm nóng trong một giờ ở chế độ . Giữ lưu ở 250°C. Đảm bảo không miếng bao bì nào sót lại trong khoang nấu.







1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút F một lần.  và nhiệt độ mặc định sẽ sáng lên trên màn hình.
2. Chạm vào nút F liên tục cho đến khi  sáng lên. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ mặc định của chế độ đối lưu.
3. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt nhiệt độ là 250°C.
4. Chạm vào nút  để chuyển sang chế độ cài đặt thời gian nấu. "00:00" sẽ sáng lên.
5. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu là 60 phút.
6. Chạm vào nút . Lò sẽ bắt đầu nóng lên.

Cài đặt lò


Có rất nhiều cách để cài đặt lò. Phần này sẽ giải thích cách chọn chế độ làm nóng và nhiệt độ mong muốn hoặc cách cài đặt nướng. Bạn cũng có thể chọn thời gian nấu cho món ăn của mình. Vui lòng tham khảo mục Cài đặt các tùy chọn đặt thời gian.

Cài đặt Chế độ làm nóng và nhiệt độ



Ví dụ: Nướng bằng nhiệt bức xạ ở 200°C trong 25 phút.

1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút F một lần.  và nhiệt độ mặc định sẽ sáng lên trên màn hình.
2. Chạm vào nút F liên tục cho đến khi  sáng lên. Nhiệt độ mặc định của chế độ nướng bằng nhiệt bức xạ sẽ hiển thị.
3. Chạm vào hoặc + hoặc trượt  để đặt nhiệt độ là 200°C.
4. Chạm vào nút  để chuyển sang chế độ cài đặt thời gian nấu. "00:00" sẽ sáng lên.
5. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu là 25 phút.
6. Chạm vào nút . Lò sẽ bắt đầu nóng lên.



Mở cửa lò khi lò đang hoạt động

Lò sẽ dừng hoạt động. Sau khi đóng cửa lò, chạm vào nút . Lò sẽ tiếp tục hoạt động.

Tạm dừng hoạt động

Chạm vào nút  để tạm dừng hoạt động. Sau đó, chạm vào phím  để tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu


Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút  liên tục cho đến khi thời gian nấu sáng lên, sau đó chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu.

Thay đổi nhiệt độ

Có thể thực hiện bất cứ lúc nào.









Chạm vào - hoặc hoặc trượt  để đặt nhiệt độ.

Hủy hoạt động



Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút để  chuyển sang trạng thái chờ.

Làm nóng lò nhanh

Với chức năng làm nóng lò nhanh, lò sẽ đạt ngưỡng nhiệt độ được cài đặt nhanh chóng. Có thể sử dụng chức năng làm nóng lò nhanh cho các chế độ làm nóng sau

 Thông thường	 Nướng kép+Quạt
 Đổi lưu	 Nướng kép
 Thông thường + Quạt	 Pizza
 Nướng bằng nhiệt bức xạ	 Thanh nhiệt dưới

Để đảm bảo hiệu quả đun nấu của lò, chỉ cho thực phẩm vào khoang nấu sau khi đã hoàn thành quá trình làm nóng lò.

1. Cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ.
2. Chạm vào nút . Biểu tượng  sẽ sáng lên trên màn hình. Lò sẽ bắt đầu nóng lên.

Vi sóng

Vi sóng chuyển đổi thành nhiệt trong thực phẩm. Có thể sử dụng chức năng vi sóng riêng biệt hoặc kết hợp với chế độ làm nóng khác. Bạn có thể tìm thấy thông tin về đồ đựng thực phẩm và cách cài đặt lò vi sóng

Lưu Ý:

Lượng thời gian điều chỉnh công tắc mã hóa theo bước như sau:

- 0-1 phút : 5giây
- 1-3 phút : 10giây
- 3-15 phút : 30 giây
- 15-60 phút : 1 phút
- Hơn 60 phút : 5phút

Lưu ý về đồ đựng thực phẩm

Đồ đựng thực phẩm phù hợp

Các loại bát đĩa phù hợp gồm các đồ chịu nhiệt làm bằng thủy tinh, gốm thủy tinh, sứ, gốm hoặc nhựa chịu nhiệt. Các vật liệu này cho phép vi sóng xuyên qua.

Bạn cũng có thể dùng bát đĩa ăn uống. Điều này giúp bạn không cần chuyển thức ăn từ đĩa này sang đĩa khác. Chỉ nên sử dụng đồ đựng thực phẩm có viền trang trí bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất đảm bảo chúng phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Đồ đựng thực phẩm không phù hợp


Đồ đựng thực phẩm bằng kim loại không phù hợp để sử dụng. Kim loại không cho phép vi sóng xuyên qua. Thực phẩm trong hộp đựng kín bằng kim loại sẽ không nóng lên. Cảnh báo! Phát tia lửa: phải để đồ bằng kim loại như thìa trong cốc thủy tinh cách thành lò và mặt trong của lò ít nhất 2cm. Tia lửa có thể phá hủy mặt kính bên trong của.

Thủ đồ đựng thực phẩm


Không bật lò vi sóng nếu không có thức ăn bên trong. Trường hợp ngoại lệ duy nhất là khi thử đồ đựng thực phẩm như dưới đây.


Tiến hành thử như sau nếu bạn không chắc chắn đồ đựng thực phẩm có phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng không

Quá trình làm nóng lò đã hoàn thành

Lò sẽ phát âm báo. Biểu tượng  trên màn hình sẽ nhấp nháy. Cho đĩa vào lò.

Hủy làm nóng lò nhanh


Khi đang cài đặt chức năng làm nóng lò nhanh, chạm vào nút  để hủy chức năng này.

Khi đang làm nóng lò nhanh, chạm vào nút  để hủy chức năng này.

Lưu Ý: Chỉ mở cửa và cho thực phẩm vào lò khi nghe thấy chuông báo và biểu tượng làm nóng lò nhấp nháy

1. Làm nóng đồ đựng thực phẩm không đựng thức ăn với công suất tối đa trong 1/2 đến 1 phút.
2. Thỉnh thoảng kiểm tra nhiệt độ trong thời gian này. Đồ đựng thực phẩm phải còn lạnh hoặc ấm khi chạm vào. Đồ đựng thực phẩm không phù hợp để sử dụng nếu nó nóng lên hoặc xuất hiện tia lửa.

Cài đặt công suất lò vi sóng

Dùng nút  để đặt công suất lò vi sóng mong muốn.

100W	-Ra đồng môn ăn tinh tế/thanh cảnh -Ra đồng thực phẩm có hình dạng bất thường -Làm mềm kem -Làm nở bột
300 W	-Ra đồng -Nấu chảy sô-cô-la và bơ
500 W	-nấu cơm, súp
700 W	-Hâm nóng -nấu nấm, thủy hải sản có vỏ -nấu các món có trứng và phô mai
900 W	-Đun nước, hâm nóng -nấu thịt gà, cá, rau củ




Lưu Ý:

Khi chạm vào một nút, công suất được chọn sẽ sáng lên.

Công suất lò vi sóng có thể được đặt ở 900W trong thời gian tối đa 30 phút. Có thể đặt thời gian nấu tối đa là 1 giờ 30 phút với tất cả các cài đặt công suất khác.

Cài đặt lò vi sóng


Ví dụ: Cài đặt công suất lò vi sóng 300W, thời gian nấu 17 phút

1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút  để chuyển đến chức năng vi sóng. Công suất lò vi sóng mặc định 900W sẽ xuất hiện. Thời gian nấu mặc định sẽ sáng lên.
2. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu là 17 phút
3. Chạm vào nút để kích hoạt công suất lò vi sóng. Sau đó chạm vào nút - hoặc + hoặc trượt để đặt công suất lò vi sóng là 300W.
4. Chạm vào nút . Bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Thời gian nấu đã hết

Lò sẽ phát âm báo. Lò vi sóng đã kết thúc hoạt động.



Mở cửa lò khi lò đang hoạt động

Lò sẽ dừng hoạt động. Sau khi đóng cửa lò, chạm vào nút . Lò sẽ tiếp tục hoạt động.



Thay đổi thời gian nấu

Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu.


Thay đổi cài đặt công suất lò vi sóng

Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút  rồi chạm vào nút - hoặc + hoặc trượt  để đặt công suất lò vi sóng.

Tạm dừng hoạt động

Chạm nhanh vào nút . Lò sẽ tạm dừng. Chạm vào nút  lần nữa để tiếp tục hoạt động.

Hủy hoạt động

Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút  để chuyển sang trạng thái chờ.

Lưu ý: Nếu mở cửa thiết bị trong khi nấu, quạt có thể tiếp tục chạy.

Chế độ MicroCombi (Kết hợp vi sóng)










Chế độ này gồm cả chức năng nướng và vi sóng hoạt động đồng thời. Sử dụng vi sóng giúp món ăn chín nhanh hơn, nhưng vẫn vàng đều.

Có thể bật tắt cả các cài đặt công suất lò vi sóng.

Ngoại trừ: 700W và 900W

Cài đặt chế độ MicroCombi

Ví dụ  +  Chức năng Vi sóng+Pizza tại 500W và 190°C trong 17 phút.

1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút , sau đó chạm vào nút F liên tục để cài đặt chế độ MicroCombi. Dừng chạm khi  và  hiển thị trên màn hình. Công suất lò vi sóng mặc định sẽ hiển thị và nhiệt độ mặc định sẽ sáng lên.
2. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt nhiệt độ là 190°C.
3. Chạm vào nút  để xác nhận nhiệt độ. Thời gian nấu mặc định sẽ sáng lên, sau đó chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu là 17 phút.
4. Chạm vào nút . Công suất mặc định sẽ nhấp nháy. Sau đó chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt công suất lò vi sóng là 500W.
5. Chạm vào nút . Lò sẽ bắt đầu nóng lên. Thiết bị bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

Chương trình tự động


Các chương trình tự động giúp bạn chế biến thực phẩm vô cùng dễ dàng. Chọn chương trình rồi nhập khối lượng thực phẩm. Chương trình tự động có cài đặt tối ưu. Bạn có thể lựa chọn một trong số 13 chương trình. Luôn luôn đặt thực phẩm trong khoang nấu nguội.

Cài đặt chương trình



Thời gian nấu đã hết

Lò sẽ phát âm báo. Chế độ kết hợp đã hoàn tất.



Mở cửa lò khi đang nấu

Lò sẽ dừng hoạt động. Sau khi đóng cửa lò, chạm nhanh vào nút . Chương trình sẽ tiếp tục.



Tạm dừng hoạt động

Chạm nhanh vào nút . Lò sẽ tạm dừng. Chạm lại vào nút  để tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu


Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút  liên tục cho đến khi thời gian nấu sáng lên, sau đó chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất lò vi sóng


Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút  rồi chạm vào nút - hoặc + hoặc trượt  để đặt công suất lò vi sóng.




Thay đổi nhiệt độ

Có thể thực hiện bất cứ lúc nào.

Chạm vào - hoặc + hoặc trượt  để đặt nhiệt độ.

Hủy hoạt động

Có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Chạm vào nút  để chuyển sang trạng thái chờ.

1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút A hai lần để chuyển đến chức năng Menu tự động. Mã số chương trình đầu tiên sẽ nhấp nháy trên màn hình.
2. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt để chọn mã số  chương trình.
3. Chạm vào nút .
4. Chạm vào nút - hoặc + hoặc trượt để đặt khối lượng, thời gian nấu sẽ hiển thị.
5. Chạm vào nút . Chương trình sẽ bắt đầu. Bạn có thể thấy thời gian nấu được đếm ngược.

Menu tự động

Mã số chương trình	Thực phẩm	Khối lượng (g)	Tầng phụ kiện và phụ kiện
P 01**	Rau củ tươi	200	tầng thứ nhất, khay thủy tinh
		400	
		600	
P 02**	Khoai tây đã gọt vỏ/chín	240	tầng thứ nhất, khay thủy tinh
		480	
		720	
P 03	Khoai tây nướng	450	tầng thứ 3, giá nướng
		1000	
P 04	Miếng thịt gà (đông lạnh)	450	tầng thứ 3, giá nướng
P 05*	Bánh ngọt	400	tầng thứ 2, giá nướng
		500	
		600	
P 06*	Bánh táo	2400	2 nd layer, grill rack
P 07*	Bánh Quiche	1000	tầng thứ 3, giá nướng
P 08**	Hâm nóng súp	200	tầng thứ nhất, khay thủy tinh
		400	
		600	
P 09**	Hâm nóng đĩa thức ăn	250	tầng thứ nhất, khay thủy tinh
		350	
P 10 **	Hâm nóng sốt/món hầm	100	tầng thứ nhất, khay thủy tinh
		200	
		300	
P 11	Pizza đông lạnh	200	tầng thứ 3, giá nướng
		400	
		600	
P 12*	Khoai tây chiên đông lạnh	300	tầng thứ 3, giá nướng
		400	
		500	
P 13	Lasagna	1600	tầng thứ 3, giá nướng

Số thứ tự tầng bắt đầu từ thứ nhất đến thứ tư tính từ dưới lên trên.

Lưu ý

Chương trình có dấu * là chương trình làm nóng lò. Trong quá trình làm nóng lò, thời gian nấu sẽ tạm dừng và biểu tượng làm nóng lò được hiển thị. Sau khi làm nóng lò, bạn sẽ nghe thấy chuông báo và biểu tượng làm nóng lò sẽ nhấp nháy.

Chương trình có dấu ** chỉ sử dụng chức năng vi sóng.


Chương trình đã hoàn tất

Lò sẽ phát âm báo. Lò sẽ ngừng làm nóng.

Thay đổi chương trình

Sau khi đã bắt đầu chương trình, không thể thay đổi mã số chương trình và khối lượng.

Hủy chương trình





Chạm vào nút  để hủy hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu

Nếu sử dụng chương trình tự động, bạn không thể thay đổi thời gian nấu.

Chương trình rã đông

Bạn có thể dùng 3 chương trình rã đông để rã đông thịt lợn, thịt gia cầm và bánh mì.

- Ở trạng thái chờ, chạm vào nút A một lần để chuyển đến chức năng Rã đông. Mã số chương trình đầu tiên sẽ nhấp nháy trên màn hình.
- Chạm vào - hoặc hoặc trượt  để chọn mã số chương trình.
- Chạm vào nút .
- Chạm vào nút - hoặc + hoặc trượt  để đặt khối lượng, thời gian nấu sẽ hiển thị.
- Chạm vào nút . Chương trình sẽ bắt đầu. Bạn có thể thấy thời gian nấu được đếm ngược.

Lưu Ý:

Chế biến thực phẩm

Dùng thực phẩm đông lạnh ở -18°C và được bảo quản theo từng phần mỏng nhất có thể.

Lấy thực phẩm cần rã đông ra khỏi bao bì và cần lên. Bạn cần biết khối lượng thực phẩm để cài đặt chương trình.

Khi rã đông, thịt lợn hoặc thịt gia cầm có thể bị chảy nước. Dọn sạch nước này khi lật thịt, tuyệt đối không dùng nước này cho mục đích khác hoặc để tiếp xúc với thức ăn khác.

Đồ đựng thực phẩm

Đặt thực phẩm vào đĩa nông phù hợp với lò vi sóng, như đĩa thủy tinh hoặc đĩa sứ và không đậy kín đĩa.

Khi rã đông thịt gà và thịt gà thái miếng (d 01), sẽ có hai lần phát âm báo để báo hiệu thời gian lật thịt.

Thời gian nghỉ

Nên để nguyên thực phẩm đã rã đông thêm 10 đến 30 phút cho đến khi nhiệt độ dần đều. Phần thực phẩm lớn cần thời gian nghỉ lâu hơn phần nhỏ. Nên để riêng phần thịt nguyên miếng và phần thịt làm từ thịt xay trước khi để thịt nghỉ.

Sau đó, bạn có thể tiếp tục chế biến, kể cả nếu miếng thịt dày vẫn đông lạnh ở giữa. Lúc này, có thể tách các phần lòng, cổ, cánh, chân khỏi gia cầm.

Mã số chương trình	Rã đông	Khoảng khối lượng (kg)
d 01*	thịt lợn	0.10 - 1.50
d 02*	thịt gia cầm	0.10 - 1.50
d 03*	cá	0.10 - 0.80

Trong quá trình rã đông, đặt thực phẩm lên khay thủy tinh.

Nếu nghe thấy 3 tiếng bip, hãy lật thực phẩm. Sau đó, chạm vào nút khởi động để tiếp tục rã đông.

Cài đặt chức năng nấu đặt sẵn

Linh hoạt và tiện lợi hơn: Có thể lập trình thiết bị để cài đặt sẵn thời điểm kết thúc và thời gian nấu.

1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút Biểu tượng sẽ sáng lên trên màn hình và các số chỉ giờ sẽ sáng lên.
2. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt để đặt các số chỉ giờ. Nhập thời gian trong khoảng 0--23.
3. Chạm vào để xác nhận, các số chỉ phút sẽ sáng lên.
4. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt để đặt các số chỉ phút. Nhập thời gian trong khoảng 0--59.

5. Chạm vào để hoàn tất cài đặt thời gian đặt sẵn.
6. Cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ.
7. Chạm vào để hoàn tất cài đặt.

Thời gian đặt sẵn đã hết

Chuông báo sẽ kêu. Lò sẽ bắt đầu nấu.

Thông số kỹ thuật

Trước khi cài đặt chức năng nấu đặt sẵn, phải cài đặt đồng hồ. Không thể cài đặt Hẹn giờ sau khi đã cài đặt chức năng nấu đặt sẵn.

Cài đặt các tùy chọn hẹn giờ

Lò này có rất nhiều tùy chọn hẹn giờ. Bạn có thể dùng nút để gọi ra menu và chuyển đổi giữa các chức năng riêng biệt. Có thể trực tiếp thay đổi một tùy chọn hẹn giờ đã cài đặt bằng núm thông số.

Cài đặt thời gian nấu

Có thể cài đặt thời gian nấu bữa ăn khi sử dụng lò này. Khi hết thời gian nấu, lò sẽ tự động tắt. Điều này có nghĩa là bạn không cần bỏ dở công việc khác để đi tắt lò. Thời gian nấu sẽ không vô tình bị kéo dài quá mức. Lò bắt đầu nấu. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Thời gian nấu đã hết

Chuông báo sẽ kêu. Lò sẽ ngừng làm nóng.

Cài đặt đồng hồ

Tham khảo phần Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

Thay đổi đồng hồ

Lập lại các bước trong phần cài đặt đồng hồ.

Cài đặt đồng hồ hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng đồng hồ hẹn giờ làm đồng hồ hẹn giờ trong bếp. Tính năng này hoạt động độc lập với lò. Đồng hồ hẹn giờ có âm báo riêng. Do đó, bạn có thể biết là tiếng của đồng hồ hẹn giờ hay đã hết thời gian nấu.

1. Ở trạng thái chờ, chạm vào nút để đi tới đồng hồ hẹn giờ bếp. "00:00min " sẽ sáng lên.
2. Chạm vào - hoặc + hoặc trượt để đặt thời gian hẹn giờ.
3. Chạm vào nút để bắt đầu hẹn giờ.

Khóa trẻ em

Lò này có tính năng khóa trẻ em để tránh trường hợp trẻ vô tình bật lò lên.

Lò sẽ không tương tác với mọi cài đặt. Có thể cài đặt đồng hồ hẹn giờ và đồng hồ khi đang bật khóa trẻ em.

Bật khóa trẻ em

Ở trạng thái chờ, chạm và giữ nút trong khoảng 3 giây. Một tiếng bip dài sẽ xuất hiện và biểu tượng sẽ hiển thị trên màn hình. Khóa trẻ em đã được kích hoạt.

Tắt khóa trẻ em

Ở trạng thái chờ, chạm và giữ nút trong khoảng 3 giây. Một tiếng bip dài sẽ xuất hiện và biểu tượng sẽ tắt trên màn hình. Khóa trẻ em đã tắt.

Chăm sóc và vệ sinh

Nếu được chăm sóc và vệ sinh cẩn thận, lò vi sóng sẽ giữ được bề ngoài và hoạt động tốt. Trong phần này, chúng tôi sẽ giải thích về cách chăm sóc và vệ sinh lò nướng đúng cách.

⚠ Nguy cơ giật điện!

Hơi ẩm xâm nhập vào lò có thể gây giật điện. Không dùng máy phun rửa áp lực cao hoặc máy làm sạch bằng hơi nước.

⚠ Nguy cơ bỏng! Tuyệt đối không vệ sinh thiết bị ngay sau khi tắt. Để thiết bị nguội hẳn.

⚠ Nguy cơ gây hại nghiêm trọng đến sức khỏe! Năng lượng vi sóng có thể thoát ra nếu cửa khoang nấu hoặc gioăng cửa bị hỏng. Tuyệt đối không sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu hoặc gioăng cửa bị hỏng. Liên hệ với bộ phận bảo trì hậu mãi.

Lưu Ý

Mặt trước cửa lò có màu sắc hơi khác nhau do sử dụng các vật liệu khác nhau như thủy tinh, nhựa và kim loại.

Bóng xuất hiện trên tấm cửa giống nhiều vết là do phản xạ của ánh sáng trong lò.

Có thể dễ dàng loại bỏ những mùi khó chịu như mùi cá sau khi chế biến. Thêm vài giọt nước chanh vào cốc nước. Đồng thời đặt một chiếc thìa vào đó dụng để ngăn sôi chậm. Đun nước từ 1 đến 2 phút với công suất vi sóng tối đa.

Vệ sinh

Để đảm bảo không làm hỏng các bề mặt khác nhau khi sử dụng sai chất tẩy rửa, hãy tuân thủ thông tin trong bảng sau. Không sử dụng

- chất tẩy rửa mạnh hoặc gây mài mòn,
- dao cạo kim loại hoặc dao cạo kính để làm sạch kính cửa lò.
- dao cạo kim loại hoặc dao cạo kính để làm sạch gioăng cửa,
- miếng cọ rửa cứng và bọt biển,
- chất tẩy rửa có nồng độ cồn cao.

Giặt kỹ miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Chờ cho các bề mặt khô ráo hẳn trước khi sử dụng thiết bị.

Khu vực	Chất tẩy rửa
Mặt trước thiết bị	Nước xà phòng nóng: Lau sạch bằng miếng rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Không sử dụng nước lau kính hoặc dao cạo kim loại hoặc dao cạo kính để vệ sinh.
Mặt trước thiết bị có thép không gỉ	Nước xà phòng nóng: Lau sạch bằng miếng rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Loại bỏ ngay cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (như lòng trắng trứng). Giẻ sét có thể xuất hiện dưới những vết cặn đó. Có thể mua chất tẩy rửa thép không gỉ chuyên dụng từ bộ phận bảo trì hậu mãi hoặc cửa hàng chuyên dụng. Không sử dụng nước lau kính hoặc dao cạo kim loại hoặc dao cạo kính để vệ sinh.
Khoang nấu	Nước xà phòng nóng hoặc dung dịch dấm: Lau sạch bằng miếng rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Nếu lò quá bẩn: Không dùng bình xịt vệ sinh lò nướng, các chất tẩy rửa lò gây mài mòn hoặc các chất ăn mòn. Miếng cọ rửa, bọt biển nhám và chất tẩy rửa chà đều không phù hợp. Những vật dụng này sẽ làm xước bề mặt. Để bề mặt bên trong khô ráo hoàn toàn.
Rãnh trong khoang nấu	Khăn ẩm: Đảm bảo không có nước chảy qua đĩa xoay vào bên trong thiết bị.
Ví nướng	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng chất tẩy rửa thép không gỉ hoặc dùng máy rửa bát.
Tấm cửa	Nước lau kính: Làm sạch bằng miếng rửa bát. Không dùng dao cạo kính.
Gioăng cửa	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng miếng rửa bát, không cọ. Không sử dụng dao cạo kim loại hoặc dao cạo kính để vệ sinh.

Dữ liệu kỹ thuật

Điện áp định mức	230V ~ 50 Hz
Công suất tối đa	3000W
Công suất đầu ra định mức (Vi sóng)	900W
Dung tích lò	50L
Kích thước bên ngoài không bao gồm tay nắm	595(W) 568(D) 454(H)mm
Khối lượng tịnh	Xấp xỉ 38,8kg

Bảng sự cố

Các sự cố của thiết bị phần lớn là do các lỗi nhỏ gây nên. Hãy đọc kỹ bảng sự cố trước khi liên lạc với bộ phận bảo trì hậu mãi.

Nếu bữa ăn không được như kỳ vọng, hãy tham khảo mục Hướng dẫn nấu ăn chuyên nghiệp, bạn có thể tìm thấy rất nhiều mẹo và thủ thuật nấu ăn trong đó.



Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ rất nguy hiểm. Công việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi những kĩ sư hỗ trợ hậu mãi lành nghề.

Bảng sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách giải quyết/thông tin
Thiết bị không hoạt động.	Cầu giao bị lỗi.	Xem hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu dao của thiết bị có hoạt động bình thường không.
	Chưa cắm phích cắm.	Cắm phích cắm.
	Mất nguồn điện	Kiểm tra xem đèn bếp có hoạt động không.
Thiết bị không hoạt động. xuất hiện trên màn hình.	Đang bật khóa trẻ em	Tắt khóa trẻ em (xem mục: Khóa trẻ em).
The microwave does not switch on.	Cửa không đóng hoàn toàn.	Kiểm tra xem có chặn hoặc vụn thức ăn dính ở cửa không.
Mất nhiều thời gian hơn bình thường để làm nóng trong lò vi sóng	Chọn mức công suất lò vi sóng quá thấp	Chọn mức công suất cao hơn.
	Nấu lượng thực phẩm lớn hơn bình thường trong lò	Lượng thực phẩm gấp đôi = thời gian nấu gần gấp đôi.
	Thực phẩm lạnh hơn bình thường.	Khuấy hoặc lật thực phẩm trong khi nấu.
Không thể đặt một chế độ hoạt động hoặc mức công suất cụ thể.	Nhiệt độ, mức công suất hoặc cài đặt kết hợp không khả dụng ở chế độ hoạt động này.	Chọn các cài đặt được phép áp dụng.
$E-01$ appears in the display panel.	Chức năng tắt an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Liên hệ với bộ phận bảo trì hậu mãi.
$E-04$ appears in the display panel.	Chức năng tắt an toàn nhiệt đã được kích hoạt	Liên hệ với bộ phận bảo trì hậu mãi.
$E-17$ appears in the display panel.	Không thể làm nóng nhanh.	Liên hệ với bộ phận bảo trì hậu mãi.

Acrylamide trong thực phẩm

Thực phẩm nào bị ảnh hưởng?

bánh mì nướng, bánh mì cuộn, bánh mì, bánh nướng hảo hạng (bánh bơ tròn, bánh gừng, Acrylamide chủ yếu được tạo ra trong các sản phẩm ngũ cốc và khoai tây bánh quy). được làm nóng đến nhiệt độ cao, như khoai tây chiên miếng, khoai tây chiên que,

	Mẹo để giữ acrylamide ở ngưỡng tối thiểu khi chế biến thực phẩm
Đun nấu chung	Giữ thời gian nấu ở mức tối thiểu. Nấu thức ăn đến khi chín vàng, nhưng không quá sẫm màu. Những miếng thức ăn dày và lớn chứa ít acrylamide hơn.
Nướng bánh quy Khoai tây chiên	Nhiệt độ cao nhất là 200°C bằng nhiệt trên/dưới hoặc cao nhất 180°C ở chế độ khí nóng 3D hoặc chế độ khí nóng. Nhiệt độ cao nhất là 190°C bằng nhiệt trên/dưới hoặc cao nhất 170°C ở chế độ khí nóng 3D hoặc chế độ khí nóng. Lòng trắng và lòng đỏ trứng làm giảm lượng acrylamide hình thành. Dàn mỏng và đều trên khay nướng. Nấu ít nhất 400g một lần trên khay nướng để khoai tây không bị khô.

Mẹo tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường

Trong phần này, bạn có thể tìm hiểu các mẹo về cách tiết kiệm năng lượng khi nướng, quay và cách thải bỏ thiết bị đúng cách.

Tiết kiệm năng lượng

- Chỉ làm nóng lò nếu có chỉ dẫn trong công thức hoặc bảng hướng dẫn vận hành.
- Sử dụng khay nướng tối màu, sơn đen hoặc tráng men. Chúng hấp thụ nhiệt đặc biệt hiệu quả.
- Thật hạn chế mở cửa lò khi đang nấu, nướng hoặc quay.
- Tốt nhất là nướng bánh lần lượt từng chiếc một. Lò vẫn ấm. Điều này làm giảm thời gian nướng chiếc bánh thứ hai. Bạn cũng có thể đặt hai khay bánh mì liền kề nhau.
- Với thời gian nấu lâu hơn, bạn có thể tắt lò 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu và dùng lượng nhiệt dư để hoàn tất nấu nướng


Thải bỏ thân thiện với môi trường

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

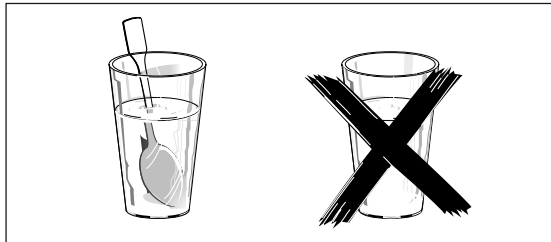


Thiết bị này tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EC về Chất thải từ thiết bị điện và điện tử (WEEE). Chỉ thị này đưa ra khuôn khổ cho việc thu gom và tái chế thiết bị cũ và hiện có hiệu lực trên toàn châu Âu

Làm nóng thực phẩm

 Nguy cơ bỏng!

Có khả năng xảy ra sôi chậm khi làm nóng chất lỏng. Điều này nghĩa là chất lỏng đạt đến nhiệt độ sôi mà không có bọt khí bay lên bề mặt như bình thường. Thậm chí nếu vật dụng chỉ di chuyển một chút, chất lỏng nóng cũng có thể sôi bất chợt và bắn ra xung quanh. Khi đun nóng chất lỏng, luôn đặt một chiếc thìa trong vật dụng. Việc này sẽ ngăn hiện tượng sôi chậm.



HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

