



MALLOCA

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: MW-944TF

www.malloca-shop.com

en Table of contents

Precautions	2	Defrosting programmes	12
Addendum	2	Setting the time-setting options	13
Important safety instructions	3	Setting the timer	13
Causes of damage	6	Setting the cooking time	13
Installation	6	Setting the clock	13
Your new appliance	8	Childproof lock	13
Control panel	8	Switching on the childproof lock	13
Buttons and display	8	Switching off the childproof lock	13
Function selector	8	Childproof lock with other cooking operations	13
Parameter selector	8	Quick Start	13
Cooling fan	8	Care and cleaning	14
Accessories	9	Cleaning agents	14
Before using the appliance for the first time	9	Technical data	14
Setting the clock	9	Malfunction table	15
Heating up the oven	9	Acrylamide in foodstuffs	15
Cleaning the accessories	9	Energy and environment tips	16
Setting the oven	9	Saving energy	16
Setting the type of heating and temperature	9	Environmentally-friendly disposal	16
Rapid preheating	10	Expert Cooking Guide	16
The microwave	10	Defrosting, heating up and cooking with the microwave	16
Notes regarding ovenware	10	Microwave tips	19
Microwave power settings	10	Cakes and pastries	19
Setting the microwave	11	Baking tips	20
MicroCombi operation	11	Roasting and grilling	21
Setting Microwave Combi operation	11	Tips for roasting and grilling	23
Automatic programmes	12	Bakes, gratins, toast with toppings	23
Setting a programme	12	Convenience products, frozen	24

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- 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: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE 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 provided with a facility to use a 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 and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and 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.

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 adult supervision 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 ovenware 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

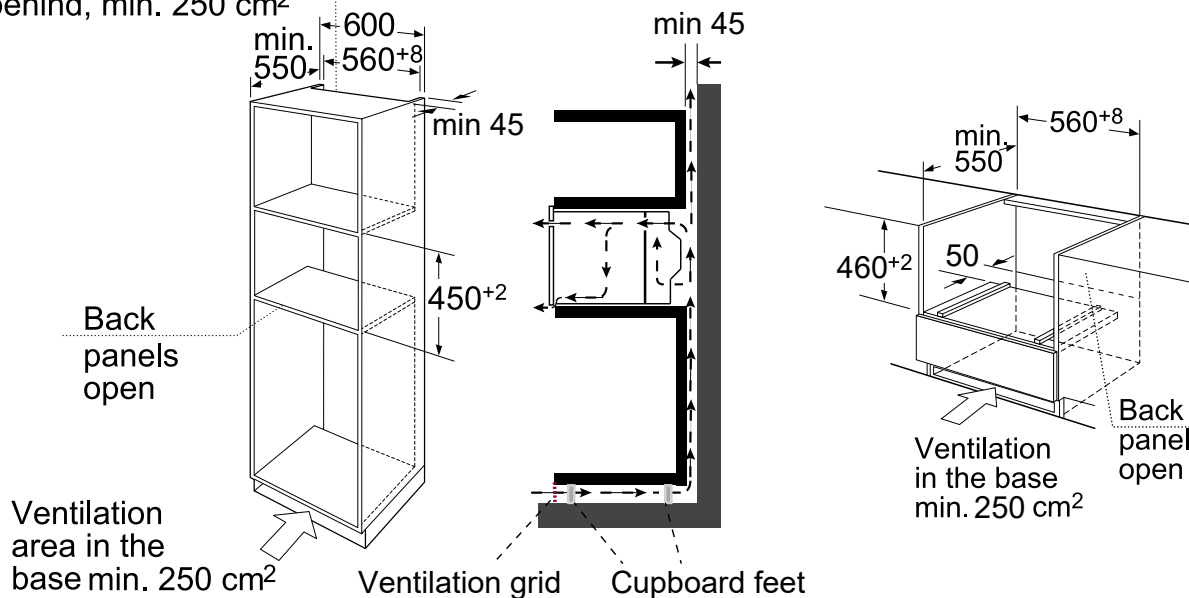
Fitted units

- 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 to 90 °C.

Installation dimensions

Ventilation openings

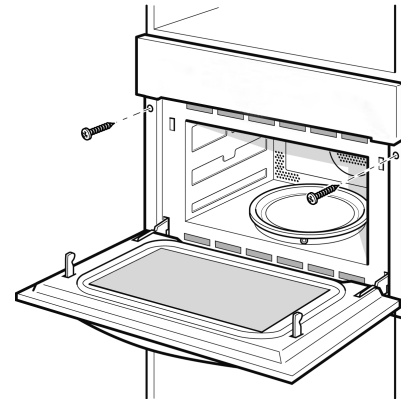
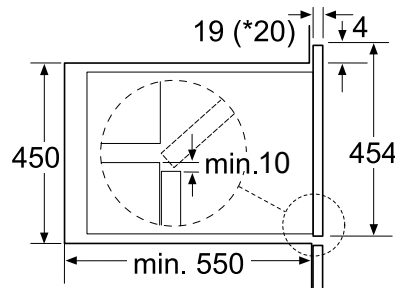
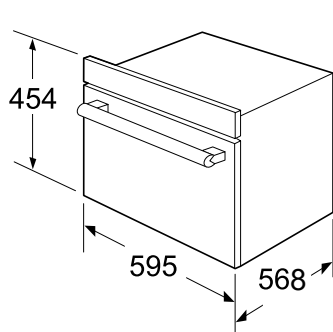
behind, min. 250 cm²



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.

Important information

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.

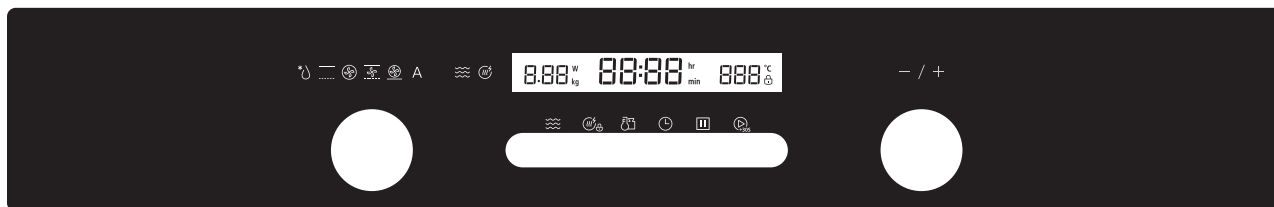
Fuse protection: see instructions for use-technical data.

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



Buttons and display

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

Symbol	Function
	Microwave
	Press briefly:Rapid preheating Press and hold:Childproof Lock
	Press briefly:Stop Press twice:Cancel
	Temperature/Weight
	Clock
	Start

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.And use the function to roast meals evenly.
Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

Function	Use
Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting programmes
Auto-programmes	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
Microwave	Defrost,reheat and cooking.

Parameter selector

Use the selector 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). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W,450W,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.

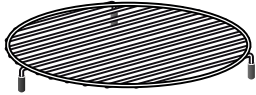
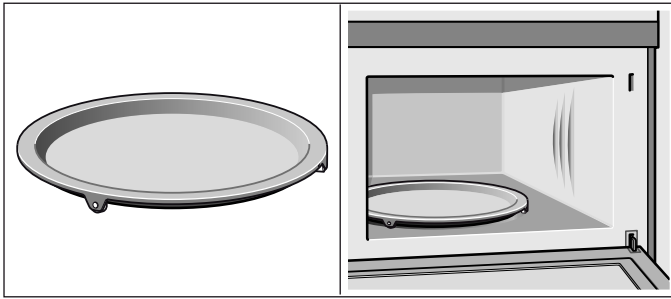
Caution!

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

Notes

- 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



Turntable

As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

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

As a support for shallow dishes.

Note:


Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

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

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn " - / + " knob between 00:00 and 23:59
2. Press the  button.
The time is set.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set  Hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
3. Press the  button. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Press the  button. The oven begins to heat up.


Cleaning the accessories




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

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 :  Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / + " knob to set the temperature to 200°C.
3. Press the  button. Turn " - / + " knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Press the  button. The oven begins to heat up.


Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation continues.

Pausing operation


Press the  button to pause operation. Then press the  button to continue operation.

Changing the cooking time


This can be done at any time. Press the  button. Turn " - / + " knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Press the  for the new temperature setting. Turn " - / + " knob to set the temperature.







Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

Rapid Preheating


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

Rapid Preheating is available for the following types of heating:


-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan
-  Pizza setting
-  Microwave+Pizza

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 and temperature.


2. Press the  button.

The  symbol lights up in the display.


3. Press the  button.



The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

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

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, press the  can cancel the function.

During rapid preheating, press the  or  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

- Note:**
1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
 2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

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:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

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

- 0-1 min : 1second
- 1-5 min : 10seconds
- 5-15 min : 30seconds
- 15-60 min : 1minute
- 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.

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 ½ 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  button 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
450 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

Notes

- When you press a button, 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. Press the  button. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Press the  button to activate the microwave function. Turn " - / +" knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Press the  button. Turn " - / +" knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Press the  button.

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, press the  button. Operation continues.

Changing the cooking time



This can be done at any time. Press the  button. Turn " - / +" knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Press the  for the new microwave power setting. Turn " - / +" knob to set the microwave power.


Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

Notes


- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.






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: 900 watts





Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190 °C.

1. Set the function selector to  + .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / +" knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Press the  button, then turn " - / +" knob to set the microwave power to 100W.
4. Press the  button. Turn " - / +" knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Press the  button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

Another way of setting:


1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn " - / +" knob to set the temperature to 190 °C.
3. Press the  button. Turn " - / +" knob to set the cooking time to 17 minutes.
4. Press the  button. The default microwave power 300W will blink. Turn " - / +" knob to set the microwave power to 100W.
5. Press the  button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



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, press the  button briefly. The programme will then continue.

Pausing operation


Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the  button. Turn " - / +" knob to change the cooking time.


Changing the microwave power setting

This can be done at any time.


Press the  for the new microwave power setting. Turn " - / +" knob to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Press the  for the new temperature setting. Turn " - / +" knob to set the temperature.

Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

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

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes A .
The first programme number appears in the display.
2. Turn " - / + " knob to select the programme number.
3. Press the  button.
4. Turn " - / + " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Press the  button. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Oven chips <small>If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.</small>
P 13*	Convenience	Lasagna

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




Press the  button twice to cancel operation.

Changing the cooking time

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

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector to automatic programmes *  .
The first programme number appears in the display.
2. Turn " - / + " knob to select the programme number.
3. Press the  button.
4. Turn " - / + " knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Press the  button. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Notes

■ 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.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50



*During defrosting,place the food on the Lower wire rack

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button 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 " - / + " knob.

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. Press the  button to enter kitchen timer.
"00:00 " will display.
2. Turn " - / + " knob to adjust the timer time.
The maximum time is 5 hours.
3. Press the  button to start timer.

The timer duration has elapsed

A signal sounds.

Cancelling the timer duration

Press the  button to cancel the timer duration.

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.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn " - / + " knob
between 00:00 and 23:59 .
2. Press the  button.
The time is set.

Changing the clock

1. Press and hold the  button for 3 seconds in waiting state.
The actual time disappears and then the time will blink in the display.
2. Turn " - / + " knob to set the new time and press the  button to confirm the setting.


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


Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Press and hold the  button for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock



Press and hold the  button for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Quick Start

1. In waiting state, press the  button to start 30 seconds' cooking with 900W microwave power.
2. During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added press of  button can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

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.

Notes

- 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.

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.

Technical data

Rated Voltage	240 V, 50 Hz
Maximum Power	3350W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	∅ 360mm
External Dimensions Without handle	595(W) × 568(D) × 454(H)mm
Net Weight	Approx. 36kg

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).
 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
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.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
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.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
 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.

Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

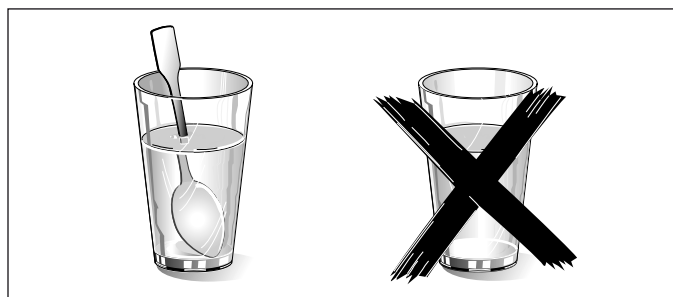
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

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.



Caution!

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.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.

- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the cooking time

Half the amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables

Notes















- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower

temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with ** should be placed in the turntable.**

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** the food should be placed in the turntable

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray	☼	170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray	☼	170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray	☼	160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray	☼	190-210	180	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray	☼	150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray	☼	110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray	☼	100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack	☼	160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray	☼	200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray	☼	190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray	☼	200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray	☼	210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray	☼	220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray	☼	210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray	☼	200-220	15-25

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the

oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling





Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.



Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

* Lower wire rack

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-45
Neck of pork, 2 cm thick**		—	3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

* lower wire rack

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700 W + 100 W	-
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-	—	3	-	each side: 10-15

* lower wire rack

**higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid	—	3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid	☉	210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☉	210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid	☉	200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid	☉	200-220	100	50-60

* lower wire rack

**higher wire rack

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack	—	3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack	—	3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid	☉	140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	☉	150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid	☉	200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid	☉	180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**		—	3	-	8-10

* lower wire rack














** higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato rösti on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

vn Mục lục

Phòng tránh.....	25	Chức năng rã đông.....	35
Phụ lục.....	25	Cài đặt thời gian.....	36
Thông tin an toàn quan trọng.....	26	Cài đặt hẹn giờ.....	36
Nguyên nhân gây hư hỏng.....	29	Cài đặt thời gian nấu.....	36
Lắp đặt.....	29	Cài đặt thời gian.....	36
Thiết bị.....	31	Khóa phím.....	36
Bảng điều khiển.....	31	Bật khóa phím.....	36
Phím điều khiển và hiển thị.....	31	Tắt khóa phím.....	36
Cài đặt chức năng.....	31	Khóa phím ở chương trình tự động.....	36
Cài đặt thông số.....	31	Khởi động nhanh.....	36
Quạt tản nhiệt.....	31	Bảo trì và vệ sinh.....	37
Phụ kiện.....	32	Phương thức vệ sinh.....	37
Lần đầu tiên sử dụng thiết bị.....	32	Thông số kỹ thuật.....	37
Cài đặt thời gian.....	32	Bảng lỗi.....	38
Gia nhiệt lò.....	32	Acrylamide trong thực phẩm.....	38
Vệ sinh các phụ kiện.....	32	Mẹo về năng lượng và môi trường.....	39
Cài đặt lò.....	32	Tiết kiệm năng lượng.....	39
Cài đặt chức năng và nhiệt độ.....	32	Cách xử lý thân thiện với môi trường.....	39
Chức năng gia nhiệt trước khi nấu.....	33	Hướng dẫn nấu ăn chuyên nghiệp.....	39
Chức năng vi sóng.....	33	Rã đông, hâm nóng và nấu ăn bằng lò vi sóng.....	39
Lưu ý về vật chứa.....	33	Mẹo vi sóng.....	41
Cài đặt công suất vi sóng.....	33	Bánh và bánh ngọt.....	41
Cài đặt chức năng vi sóng.....	34	Mẹo nướng.....	42
Chức năng kết hợp.....	34	Quay và nướng vỉ.....	43
Cài đặt chức năng kết hợp.....	34	Mẹo quay và nướng vỉ.....	45
Chức năng tự động.....	35	Nướng các loại bánh với món trang trí.....	45
Cài đặt chức năng tự động.....	35	Lợi ích của sản phẩm, rã đông.....	46

CẦN THẬN ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG

- (a) Không cố vận hành lò khi cửa mở vì điều này có thể dẫn đến thiệt hại khi tiếp xúc với vi sóng. Điều quan trọng là không được tháo các khóa liên động an toàn.
- (b) Không đặt bất kỳ vật gì ở giữa mặt trước và cửa lò hoặc tránh đất cát bám trên bề mặt gioăng cửa.
- (c) **CẢNH BÁO:** Nếu gioăng cửa bị hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi lò được sửa chữa bởi nhân viên kỹ thuật.

PHỤ LỤC

Nếu thiết bị không được duy trì ở trạng thái sạch sẽ, bề mặt cửa nó có thể bị xuống cấp và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị hoặc dẫn đến các tình huống nguy hiểm khác.

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG CẢNH BÁO

Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, điện giật, thương tích cho người hoặc tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức khi sử dụng thiết bị của bạn hãy thực hiện các biện pháp phòng ngừa cơ bản bao gồm:

1. Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên hoặc những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được chơi với thiết bị.

Việc vệ sinh không được thực hiện bởi trẻ em nếu không có sự giám sát.

2. Đọc và làm theo hướng dẫn: "THẬN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG."

3. Để thiết bị và dây điện tránh xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.

4. Nếu dây cáp nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật để tránh nguy hiểm.

5. **CẢNH BÁO:** Sẽ gây nguy hiểm cho bất kỳ ai không phải nhân viên kỹ thuật thực hiện việc tháo vỏ bọc bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

6. **CẢNH BÁO:** Không được đun nóng chất lỏng và thực phẩm khác trong các hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.

7. Thiết bị này có thể sử dụng cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị giảm thể chất, cảm giác hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em dưới 8 tuổi không được thực hiện việc vệ sinh và bảo trì nếu không có sự giám sát.

8. Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy để mắt đến lò vì có khả năng đánh lửa.

9. Chỉ sử dụng các dụng cụ phù hợp trong lò vi sóng.

10. Nếu khói phát ra, tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị, đóng cửa để dập tắt ngọn lửa.

11. Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể dẫn đến việc đun sôi chậm, do đó phải cẩn thận khi xử lý vật chứa.

12. Các vật chứa như bình sữa của trẻ em phải được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt trước khi uống để tránh bị bỏng.

13. Không được làm nóng trứng trong lò vi sóng vì chúng có thể phát nổ ngay cả khi lò đã kết thúc.

14. Lò nên được làm sạch thường xuyên và loại bỏ tất cả những cặn bẩn thực phẩm.

15. Việc không duy trì lò trong điều kiện thích hợp có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến nguy hiểm.

16. Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ được khuyến nghị cho lò này. (Đối với lò nướng được cung cấp với một số cơ sở để sử dụng đầu dò cảm biến nhiệt độ)

17. Lò vi sóng phải vận hành được với mặt ốp lò. (đối với lò nướng có mặt ốp lò)

18. Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong các hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực Nhân viên nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác.

- Nhà vườn

- Trong các khách sạn, nhà nghỉ,...

19. Cần thận tháo đĩa xoay khi tháo bao bì thiết bị. (Đối với các thiết bị cố định và thiết bị tích hợp đang được sử dụng bằng hoặc cao hơn 900mm so với sàn và có bàn xoay có thể tháo rời. Nhưng điều này không áp dụng cho những thiết bị có bản lề ngang.

20. Thiết bị không được làm sạch bằng hơi nước.

21. CẢNH BÁO: Đảm bảo thiết bị đã tắt trước khi thay đèn để tránh bị điện giật.

22. CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Tránh xa tầm tay trẻ em.

23. Làm sạch bằng hơi nước không phù hợp với thiết bị này.

24. Lò vi sóng thích hợp để làm nóng thức ăn và đồ uống. Không phù hợp với việc làm khô thực phẩm, quần áo, hong khô những miếng đệm, giày dép hoặc vải ẩm và những vật dụng tương tự vì có thể dẫn đến nguy cơ cháy nổ.

25. Bề mặt ngăn tủ cũng có thể bị nóng.

26. Thiết bị và các bộ phận lân cận có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Tránh chạm vào các bộ phận nóng. Tránh xa tầm tay trẻ em.

27. Không được sử dụng vật chứa bằng kim loại cho lò vi sóng.

28. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn kim loại hoặc ăn mòn mạnh để vệ sinh cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, dễ dẫn đến vỡ kính.

29. Thiết bị được thiết kế để lắp đặt âm tủ.

30. Không được lắp đặt thiết bị âm tủ hoàn toàn để tránh trường hợp quá nóng. (Điều này không áp dụng cho các thiết bị có mặt ốp gỗ.)

31. **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị được vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do lò sẽ sinh ra nhiệt độ cao.

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

Nguy cơ gây hư hỏng

Thận trọng!

- Tạo ra các tia lửa: Kim loại, ví dụ: một muỗng trong ly - phải giữ khoảng cách ít nhất 2 cm từ các bức tường của lò và bên trong của cánh cửa. Các kim loại nhọn có thể làm hỏng kính bên trong của cánh cửa.
- Nước trong khoang nấu nóng: Không bao giờ được đổ nước vào khoang nấu ăn nóng. Điều này sẽ gây ra hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây ra thiệt hại.
- Thực phẩm ẩm: Không lưu trữ thực phẩm ẩm trong khoang nấu ăn kín trong thời gian dài. Không sử dụng thiết bị để lưu trữ thực phẩm. Điều này có thể dẫn đến ăn mòn.
- Làm mát với cửa thiết bị mở: Chỉ để lại khoang nấu ăn để làm mát với cánh cửa đóng. Đừng bẫy bất cứ điều gì trong cửa thiết bị. Thậm chí nếu cửa chỉ hơi hé mở, các phần lân cận có thể bị hư hỏng theo thời gian.
- Gioăng cửa lò quá bẩn: Nếu gioăng cửa lò quá bẩn, cửa lò sẽ không còn được đóng đúng trong quá trình hoạt động. Mặt trước của thiết bị có thể bị hư hại. Luôn giữ gioăng cửa lò được sạch sẽ.
- Vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn: Vận hành thiết bị không có thức ăn trong khoang nấu ăn có thể dẫn đến quá tải. Đừng bao giờ bật thiết bị trừ khi có thức ăn trong khoang nấu ăn.
- Sử dụng cửa thiết bị để đỡ hoặc đặt đồ lên trên: Không đứng hoặc đặt bất cứ vật gì lên trên khi cửa lò đang mở. Không đặt lò nướng hoặc các phụ kiện trên cửa thiết bị.
- Vận chuyển thiết bị: Không vận chuyển hoặc giữ thiết bị bằng tay nắm cửa. Trọng lượng của máy có thể làm hỏng cửa.
- Bông ngò lò vi sóng: Không cài đặt công suất lò vi sóng quá cao. Sử dụng công suất nguồn không quá 600W. Luôn đặt túi bông ngò trên đĩa thủy tinh. Đĩa có thể bị di chuyển nếu quá tải.
- Chất lỏng đã nấu sôi không được làm nóng trong lò vi sóng. Theo dõi quá trình nấu. Chọn thời gian nấu ban đầu ngắn hơn và tăng thời gian nấu theo yêu cầu.
- Nên làm sạch lò thường xuyên, loại bỏ các cặn bẩn thức ăn trong lò vì chúng có thể phát nổ ngay cả sau khi lò vi sóng đã kết thúc hoạt động.
- Việc không bảo quản lò trong điều kiện sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

Lắp đặt

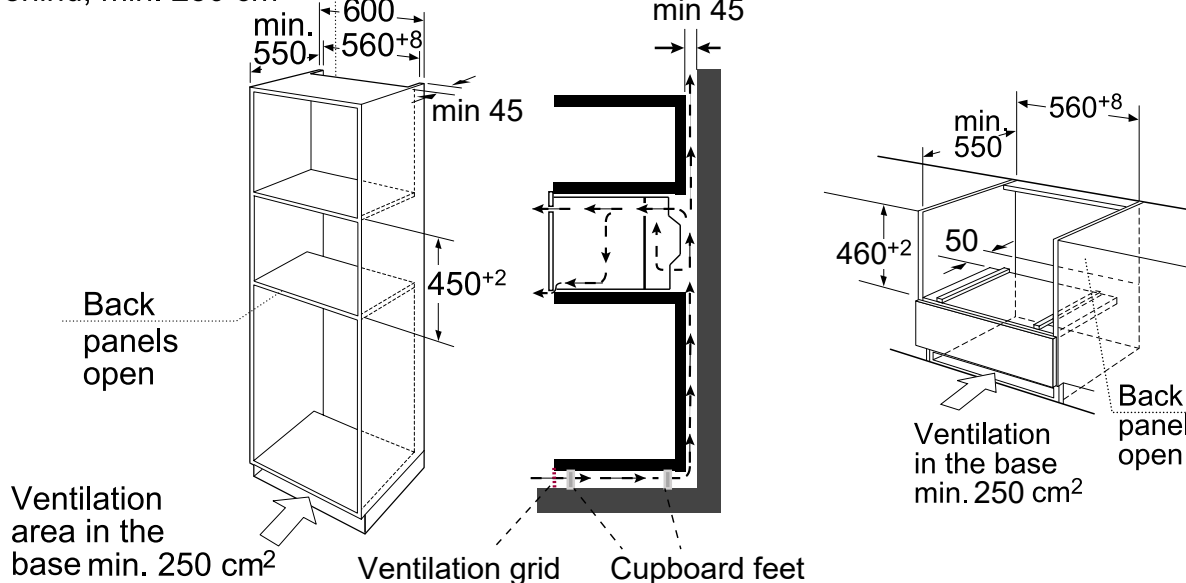
Cố định thiết bị

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà bếp.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng như một thiết bị để bàn hoặc âm tủ hoàn toàn.
- Tủ được trang bị không có tường chắn phía sau thiết bị.
- Khoảng cách tối thiểu của tường và mặt phía sau là 45mm.
- Tủ được trang bị phải có lỗ thông gió ở mặt trước 250cm², để đạt được điều này hãy cắt ở mặt sau hoặc lắp lưới tản nhiệt.
- Các lỗ thông gió không được bị kẹt.
- Hoạt động an toàn của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo nếu thiết bị đã được cài đặt theo các hướng dẫn cài đặt này.
- Việc cố định lò sẽ bị ảnh hưởng nếu cài đặt không chính xác.
- Các thiết bị lắp đặt phải chịu được nhiệt độ lên đến 90°C.

Kích thước đóng tủ

Ventilation openings

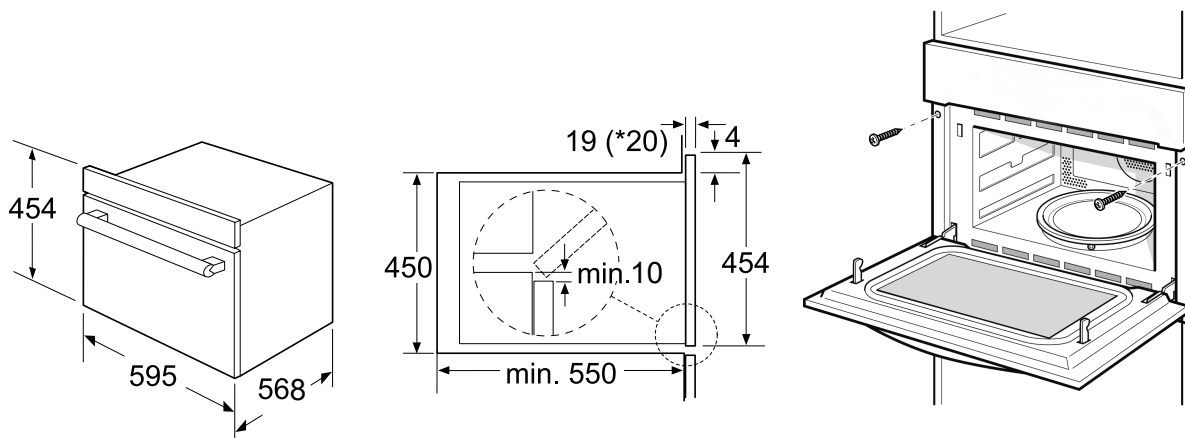
behind, min. 250 cm²



Lưu ý: Nên có khoảng trống phía trên lò.

Lắp đặt âm

- Không giữ hoặc mang thiết bị bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa có thể không chịu được trọng lượng của thiết bị và có thể bị gãy.
1. Cẩn thận đẩy lò vào bên trong khoang tủ, đảm bảo rằng lò đặt ngay giữa khoang tủ.
 2. Mở cửa, gắn các vít để cố định lò bên trong khoang.



* 20 mm for metal fascias

- Lắp đặt đầy đủ thiết bị bên trong lò.
- Không xoắn dây cáp nguồn.
- Cố định thiết bị vào vị trí.
- Khoảng cách giữa mặt tủ và thiết bị không được gắn thêm bằng các pát bổ sung.

Thông tin quan trọng

Kết nối điện

Thiết bị được trang bị phích cắm và phải được kết nối đất đúng cách.

Chỉ nhân viên kỹ thuật mới có thể lắp đặt hoặc thay thế dây cáp nguồn. Nếu phích cắm không được lắp đặt trong thời gian dài, công tắc ngắt điện toàn cực phải được lắp đặt gần đó với khoảng cách ít nhất 3mm. Kết nối bảo vệ phải đảm bảo được lắp đặt.

CB an toàn: xem hướng dẫn cho phần thông tin kỹ thuật.

Thiết bị

Sử dụng phần này để làm quen với thiết bị của bạn. Bảng điều khiển và các điều khiển hoạt động riêng lẻ được giải thích. Bạn sẽ tìm thấy thông tin về các bộ phận và phụ kiện.

Bảng điều khiển



Phím điều khiển và hiển thị

Các phím được sử dụng để cài đặt chức năng bổ sung khác nhau. Trên màn hình, bạn có thể đọc các trạng thái mà bạn đã cài đặt.

Biểu tượng	Chức năng
	Vi sóng
	Nhấn nhanh: Làm nóng nhanh Nhấn và giữ: Khóa trẻ em
	Nhấn nhanh: Dừng Nhấn 2 lần: Hủy
	Nhiệt độ/Trọng lượng
	Đồng hồ
	Bắt đầu

Tùy chọn chức năng

Sử dụng chức năng tùy chọn để làm nóng từng loại thực phẩm.

Chức năng	Sử dụng
3D Hot air	Để nướng các loại bánh trong khay, bánh plan, bánh phở mai hay một số loại khác tương tự, có thể duy trì hương vị của thực phẩm ở nhiệt độ 50°C trong 1-2 giờ.
Grill with fan	Gia cầm có màu nâu và giòn. Thịt nướng cho ra kết quả tốt nhất khi hoạt động ở chế độ này.
Pizza setting	Đối với các sản phẩm đông lạnh và các thực phẩm cần gia nhiệt nhiều bên dưới.
Grill	Lựa chọn giữa các mức cao, trung bình và thấp. Điều này là lý tưởng nếu bạn muốn làm bí tết, xúc xích, cá miếng hoặc bánh mì lát.
Microwave+Hot air	Sử dụng chức năng này để nướng thức ăn nhanh chóng, đồng thời sử dụng chức năng của 3D hot air.
Microwave+Grill Fan	Gia cầm có màu nâu và giòn. Thịt hầm và các món nướng hoạt động tốt bằng cách sử dụng cài đặt này. Và sử dụng để nướng các món chín đều.
Microwave+Pizza	Sử dụng chức năng này để nướng thức ăn nhanh cũng như nướng pizza.

Chức năng	Sử dụng
	Sử dụng chức năng này để chế biến món ăn nhanh cũng như làm vàng bề mặt món ăn.
	2 chương trình rã đông
A Tự động	13 chương trình nấu Làm nóng theo nhiệt độ và trọng lượng.
	Rã đông, hâm nóng và nấu ăn.

Lựa chọn tham số

Sử dụng lựa chọn này để cài đặt tham số

tham số	chức năng
Tự động	Lựa chọn 13 chương trình tự động. Từ P 01 đến P 13.
Nhiệt độ	Lựa chọn nhiệt độ (°C) : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Trọng lượng	Cài đặt trọng lượng.
Thời gian	Cài đặt thời gian.
Vi sóng	Lựa chọn công suất vi sóng 100W, 300W, 450W, 700W và 900W.

Quạt tản nhiệt

Thiết bị của bạn có quạt tản nhiệt. Quạt tản nhiệt bật trong khi hoạt động. Không khí nóng thoát ra phía trên cánh cửa.

Quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục chạy trong một thời gian nhất định.

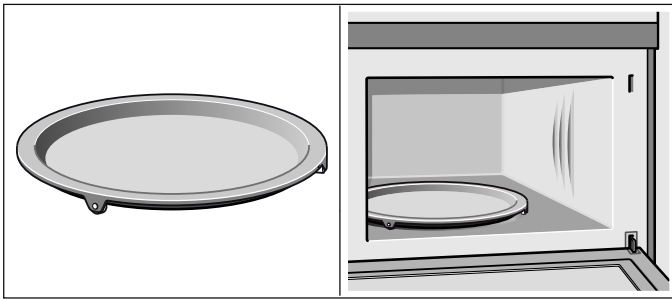
Thận trọng!

Không che các khe thông gió. Nếu không sẽ dẫn đến tình trạng quá nóng.

Lưu ý

- Thiết bị vẫn mát trong quá trình vận hành lò. Quạt tản nhiệt sẽ bật. Quạt có thể vẫn chạy ngay cả khi lò vi sóng đã kết thúc hoạt động.
- Hiện tượng ngưng tụ có thể xuất hiện trên cánh cửa. Điều này là bình thường, không ảnh hưởng đến hoạt động của lò, lau sạch hơi nước sau khi sử dụng.

Phụ kiện



Đĩa xoay

Là một bề mặt cho giá đỡ.

Thực phẩm cần nhiều nhiệt từ bên dưới có thể đặt trực tiếp lên đĩa xoay.

Đĩa xoay có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Đặt đĩa xoay vào giữa khoang và chắc chắn rằng đặt đúng vị trí.

- Không được sử dụng lò vi sóng khi không có đĩa xoay.
- Đĩa xoay có thể chịu được tối đa 5kg.
- Đĩa xoay phải quay khi sử dụng bất kỳ chức năng nào.

Giá đỡ thấp

Áp dụng cho chức năng vi sóng và nướng.

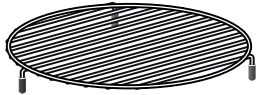
Giá đỡ cao

Áp dụng cho chức năng nướng ví dụ: bít tết, xúc xích, bánh mì.

Hoặc sử dụng để hỗ trợ những đĩa thấp.

Lưu ý:

Loại và số lượng phụ kiện phù hợp với nhu cầu thực tế.




Sử dụng thiết bị lần đầu tiên

Bạn sẽ tìm được những thông tin hữu ích trong phần này. Đọc phần *Thông tin hướng dẫn an toàn*.


Cài đặt đồng hồ




Khi thiết bị được kết nối, "00:00" sẽ nhấp nháy, chuông sẽ kêu một lần. Cài đặt đồng hồ.

1. Vặn " - / + " giữa 00:00 và 23:59

2. Nhấn phím . Hẹn giờ được cài đặt.

Gia nhiệt cho lò

Để loại bỏ mùi lò mới, làm nóng lò trống. Làm nóng một giờ với nhiệt độ 230 °C ở chế độ . Đảm bảo rằng không còn bao gói nào còn bên trong lò.

1. Sử dụng lựa chọn chức năng để chọn .
2. Sử dụng lựa chọn nhiệt độ để cài đặt 230 °C.
3. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để cài đặt thời gian đến 60 phút.
4. Nhấn phím  lò bắt đầu gia nhiệt.


Vệ sinh phụ kiện




Trước khi bạn sử dụng các phụ kiện lần đầu tiên, hãy làm sạch chúng bằng xà phòng ấm và vải mềm.

Cài đặt lò


Có nhiều cách khác nhau để bạn có thể cài đặt lò. Ở đây chúng tôi sẽ giải thích làm thế nào để có thể lựa chọn chế độ gia nhiệt và nhiệt độ. Bạn cũng có thể lựa chọn thời gian thích hợp cho món ăn. Vui lòng tham khảo phần *Cài đặt tùy chọn và thời gian*.

Cài đặt loại gia nhiệt và nhiệt độ



Ví dụ: Khí nóng  ở 200 °C trong 25 phút.

1. Đặt bộ chọn chức năng thành .
2. Nhiệt độ mặc định 180 °C sẽ nhấp nháy. Vặn núm " - / + " để cài đặt nhiệt độ đến 200 °C.
3. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để cài đặt nhiệt độ cho 25 phút.
4. Nhấn phím . Lò bắt đầu gia nhiệt.


Mở cửa lò trong khi hoạt động

Hoạt động sẽ bị ngưng lại. Sau khi đóng cửa. Nhấn phím  để hoạt động trở lại.


Tạm dừng hoạt động

Nhấn phím  để tạm dừng hoạt động. Sau đó nhấn phím  để hoạt động trở lại.


Thay đổi thời gian nấu

Điều này có thể hoạt động bất cứ lúc nào. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi nhiệt độ

Điều này có thể hoạt động bất cứ lúc nào. Nhấn phím  để cài đặt nhiệt độ mới. Vặn núm " - / + " để thay đổi nhiệt độ.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn phím  hai lần để hủy bỏ hoạt động.

Gia nhiệt nhanh

Với chế độ gia nhiệt nhanh, lò của bạn được làm nóng đến nhiệt độ cài đặt nhanh chóng.

Gia nhiệt nhanh có sẵn các loại cài đặt sau đây:

- 3D Hot air
- Grill with fan
- Microwave+Hot air
- Microwave+Grill Fan
- Pizza setting
- Microwave+Pizza

Để đảm bảo kết quả nấu nướng trong lò, chỉ đặt thức ăn vào sau khi kết thúc gia nhiệt.

1. Cài đặt loại gia nhiệt và nhiệt độ.

2. Nhấn phím .

Biểu tượng sẽ sáng trên màn hình.

3. Nhấn phím .

Lò bắt đầu gia nhiệt.

Quá trình gia nhiệt trước hoàn tất

Một tín hiệu âm thanh vang lên. Biểu tượng nhấp nháy trên màn hình. Đặt thức ăn vào lò.

Hủy bỏ quá trình làm nóng nhanh

Trong khi cài đặt chức năng làm nóng nhanh, nhấn phím để hủy chức năng làm nóng nhanh.

Trong quá trình làm nóng nhanh, nhấn phím hoặc để hủy bỏ chức năng. Ngoài ra, bạn có thể mở cửa để hủy chức năng.

Lưu ý: 1. Chức năng làm nóng nhanh chỉ hoạt động nếu bạn đã chọn một trong các chế độ trên. Trong suốt quá trình gia nhiệt nhanh, chức năng vi sóng bị tắt.
2. Chỉ khi bạn nghe thấy chuông báo và biểu tượng gia nhiệt nhấp nháy, bạn có thể mở cửa và đặt thức ăn vào trong.

Vi sóng

Vi sóng được chuyển thành nhiệt trong thực phẩm. Lò vi sóng có thể được sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các thiết bị làm nóng khác. Bạn sẽ tìm thấy thông tin lắp đặt lò nướng và lò vi sóng.

Lưu ý:

Trong Hướng dẫn nấu ăn chuyên nghiệp, bạn sẽ tìm thấy ví dụ rõ ràng, làm nóng và nấu bằng lò vi sóng.

Lưu ý:

Số bước cho thời gian điều chỉnh các công tắc mã hóa như sau:

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

Những lưu ý liên quan đến vật chứa

Vật chứa phù hợp

Vật chứa phù hợp được làm bằng các chất liệu như thủy tinh, gốm sứ hoặc nhựa chịu nhiệt. Những vật liệu này cho phép vi sóng đi qua.

Bạn cũng có thể sử dụng đồ bọc. Điều này giúp bạn tiết kiệm được việc chuyển từ vật chứa này sang vật chứa khác. Bạn chỉ nên sử dụng các vật chứa có viền trang trí bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất đảm bảo nó phù hợp với lò vi sóng.

Vật chứa không phù hợp

Vật chứa bằng kim loại. Kim loại không cho phép vi sóng đi qua. Thực phẩm chứa trong vật chứa kim loại sẽ vẫn lạnh.

Thận trọng!

Tạo ra tia lửa: kim loại – ví dụ: muỗng bằng kim loại - phải được giữ cách thành lò và bên trong cửa ít nhất 2 cm. Tia lửa điện có thể phá hủy kính ở bên trong cánh cửa.

Kiểm tra vật chứa

Không bật lò vi sóng trừ khi có thức ăn bên trong. Các kiểm tra vật chứa dưới đây là ngoại lệ duy nhất cho quy tắc này.

Thực hiện kiểm tra sau nếu bạn không chắc vật chứa của bạn có phù hợp để sử dụng cho lò vi sóng hay không:

1. Làm nóng lò trống với công suất tối đa trong ½ đến 1 phút.

2. Thỉnh thoảng kiểm tra nhiệt độ trong thời gian đó.

Vật chứa vẫn nên lạnh hoặc ấm khi chạm vào.

Vật chứa không phù hợp nếu nó trở nên nóng và có tia lửa phát ra.

Cài đặt công suất vi sóng

Sử dụng phím để cài đặt công suất vi sóng mong muốn.

100W	- Rã đông thực phẩm mềm - Rã đông thực phẩm có hình dạng đặc biệt - Làm mềm kem - Làm nở bột
300 W	- Rã đông - Làm chảy socola và bơ
450 W	- Làm nở bột, nấu súp
700 W	- Hâm nóng - Nấu nấm, nghêu, sò, ốc, hến - Nấu món có chứa trứng và phô mai
900 W	- Nấu nước sôi, hâm nóng - Nấu gà, cá, rau

Lưu ý:

- Khi bạn nhấn phím, lựa chọn công suất sẽ sáng lên.
- Công suất vi sóng có thể được đặt thành 900W trong tối đa 30 phút. Với tất cả các cài đặt nguồn khác, thời gian nấu tối đa có thể là 1 giờ 30 phút.

Cài đặt lò vi sóng

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

1. Nhấn phím . Công suất vi sóng mặc định 900W sẽ xuất hiện. Và thời gian mặc định sẽ nhấp nháy.
2. Nhấn phím để kích hoạt chức năng vi sóng. Vặn núm " - / + " để điều chỉnh công suất vi sóng đến 300W.
3. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để điều chỉnh thời gian đến 17 phút.
4. Nhấn phím .

Bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Thời gian nấu đã trôi qua

Một tín hiệu âm thanh vang lên. Hoạt động vi sóng kết thúc.

Mở cửa lò trong khi hoạt động

Hoạt động bị ngưng lại. Sau khi đóng cửa, nhấn phím . Hoạt động tiếp tục.

Thay đổi thời gian nấu

Điều này có thể được thực hiện bất cứ lúc nào. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để thay đổi thời gian.

Thay đổi cài đặt công suất vi sóng

Điều này có thể được thực hiện bất cứ lúc nào. Nhấn phím cho công suất vi sóng mới. Vặn núm " - / + " để cài đặt công suất vi sóng.

Tạm dừng hoạt động

Nhấn nhanh phím . Lò sẽ tạm dừng. Nhấn phím để tiếp tục hoạt động.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn phím hai lần để hủy bỏ hoạt động.

Lưu ý

- Khi bạn cài đặt chức năng thành , cài đặt công suất vi sóng cao nhất luôn sáng như cài đặt được đề xuất.
- Nếu bạn mở cửa thiết bị trong khi nấu, quạt có thể vẫn tiếp tục chạy.

Hoạt động kết hợp

Điều này liên quan đồng thời đến hoạt động nướng và vi sóng. Sử dụng vi sóng làm cho món ăn của bạn nóng nhanh hơn, nhưng chúng vẫn có màu nâu đẹp mắt.

Bạn có thể bật tất cả các công suất vi sóng. Ngoại trừ: 900W

Cài đặt hoạt động kết hợp

Ví dụ: vi sóng 100W, 17 phút và nhiệt độ 190 °C.

1. Cài đặt lựa chọn chức năng thành + .
2. Nhiệt độ mặc định 180 °C sẽ nhấp nháy. Vặn núm " - / + " để cài đặt nhiệt độ thành 190°C.
3. Công suất vi sóng mặc định là 300W. Nhấn phím sau đó vặn núm " - / + " để cài đặt công suất vi sóng thành 100W.
4. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để cài đặt thời gian thành 17 phút.
5. Nhấn phím .

Thiết bị bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

Một cách thiết lập khác:

1. Cài đặt lựa chọn chức năng thành .
2. Nhiệt độ mặc định 180°C sẽ nhấp nháy. Vặn núm " - / + " để cài đặt nhiệt độ thành 190°C.
3. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để cài đặt thời gian thành 17 phút.
4. Nhấn phím . Công suất vi sóng mặc định là 300W sẽ nhấp nháy. Vặn núm " - / + " để cài đặt công suất vi sóng thành 100W.
5. Nhấn phím .

Thiết bị bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

Thời gian nấu trôi qua

Một âm thanh vang lên. Chế độ kết hợp kết thúc.

Mở cửa lò trong khi nấu

Hoạt động bị ngưng lại. Sau khi đóng cửa, nhấn phím . Hoạt động tiếp tục.

Tạm dừng hoạt động

Nhấn nhanh phím . Lò sẽ tạm dừng. Nhấn phím để tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu

Điều này có thể được thực hiện bất cứ lúc nào. Nhấn phím . Vặn núm " - / + " để thay đổi thời gian.

Thay đổi cài đặt công suất vi sóng

Điều này có thể được thực hiện bất cứ lúc nào. Nhấn phím cho công suất vi sóng mới. Vặn núm " - / + " để cài đặt công suất vi sóng.

Thay đổi nhiệt độ

Điều này có thể được thực hiện bất cứ lúc nào. Nhấn phím để cài đặt nhiệt độ mới. Vặn núm " - / + " để điều chỉnh nhiệt độ.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn phím 2 lần để hủy bỏ hoạt động.

Chương trình tự động



Các chương trình tự động cho phép bạn chuẩn bị thức ăn một cách dễ dàng. Bạn chọn chương trình và nhập trọng lượng thực phẩm của bạn. Chương trình tự động cho các thiết lập tối ưu. Bạn có thể chọn từ 13 chương trình.

Luôn đặt thức ăn trong ngăn nấu lạnh.

Cài đặt chương trình

Khi bạn đã chọn một chương trình, cài đặt lò. Lựa chọn nhiệt độ phải ở chế độ tắt.

Ví dụ: Chương trình 3 với trọng lượng 1 kg.

1. Cài đặt lựa chọn chức năng cho các chương trình tự động A. Số của chương trình đầu tiên sẽ xuất hiện trên màn hình.
2. Vặn núm " - / + " để lựa chọn số chương trình.
3. Nhấn phím .
4. Vặn núm " - / + " để cài đặt trọng lượng, thời gian hiển thị.
5. Nhấn phím . Chương trình bắt đầu. Bạn có thể thấy thời gian nấu đếm ngược.

Menu tự động

Số chương trình	Thẻ loại	Mục
P 01**	Rau	Rau tươi
P 02**	Món phụ	Khoai tây gọt vỏ/nấu chín
P 03*	Món phụ	Khoai tây chiên <small>Nếu bạn nghe tiếng bíp, hãy xoay thức ăn. Chức năng kết hợp của lò bắt đầu tự động.</small>
P 04	Gia cầm/cá	Gà miếng <small>Nếu bạn nghe tiếng bíp, hãy xoay thức ăn. Chức năng kết hợp của lò bắt đầu tự động.</small>
P 05*	Bánh	Bánh ngọt
P 06*	Bánh	Bánh táo
P 07*	Bánh	Bánh quiche
P 08**	Hâm nóng	Nước uống/súp
P 09**	Hâm nóng	Món ăn trên đĩa
P 10**	Hâm nóng	Nước sốt/hâm/món ăn
P 11*	Tiện lợi	Đông lạnh-Pizza
P 12*	Tiện lợi	Đồ nướng <small>Nếu bạn nghe tiếng bíp, hãy xoay thức ăn. Chức năng kết hợp của lò bắt đầu tự động.</small>
P 13*	Tiện lợi	Món dứt lò

Lưu ý

- Các chương trình có dấu * được gia nhiệt trước. Trong quá trình gia nhiệt trước, thời gian nấu tạm dừng và biểu tượng gia nhiệt trước được bật. Sau khi gia nhiệt trước, bạn sẽ nghe thấy một âm báo và biểu tượng gia nhiệt trước sẽ nhấp nháy.
- Các chương trình ** chỉ áp dụng với chức năng vi sóng.

Chương trình kết thúc

Một tín hiệu âm thanh vang lên. Lò ngưng làm nóng.

Thay đổi chương trình

Khi bạn đã bắt đầu chương trình, số chương trình và trọng lượng không thể thay đổi.

Hủy bỏ chương trình




Nhấn phím  2 lần để hủy bỏ chương trình.

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 sử dụng 2 chương trình để rã đông thịt, thịt gia cầm và bánh mì.

1. Cài đặt lựa chọn chức năng cho chương trình tự động *. Số chương trình đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
2. Vặn núm " - / + " để lựa chọn số chương trình.
3. Nhấn phím .
4. Vặn núm " - / + " để cài đặt trọng lượng, thời gian sẽ hiển thị trên màn hình.
5. Nhấn phím . Chương trình bắt đầu. Bạn có thể thấy thời gian đếm ngược.

Lưu ý

■ Chuẩn bị thức ăn

Sử dụng thực phẩm ở nhiệt độ đông lạnh -18°C và được lưu trữ với số lượng càng mỏng càng tốt.

Lấy tất cả thực phẩm ra và đem cân. Bạn có thể biết trọng lượng của thực phẩm để lựa chọn chương trình phù hợp.

- Nước có thể sẽ được sản sinh trong quá trình rã đông thịt hoặc gia cầm. Loại bỏ nước này trước khi chế biến hoặc kết hợp với các món ăn khác.

■ Vật chứa

Đặt thực phẩm vào một đĩa nông. Ví dụ: một đĩa sứ hoặc thủy tinh không đáy nắp.

- Khi rã đông gà hoặc gà miếng (d 01), tín hiệu âm thanh sẽ vang lên 2 lần cho biết nên xoay thực phẩm.

■ Thời gian nghỉ


Thực phẩm rã đông nên để yên từ 10 đến 30 phút cho đến khi đạt đến nhiệt độ tối ưu. Những miếng thịt lớn cần thời gian nghỉ lâu hơn. Những miếng thịt mỏng hoặc thịt băm nên được tách ra trước khi đảo chiều thực phẩm.

Sau thời gian này, bạn có thể tiếp tục chuẩn bị thức ăn, mặc dù những miếng thịt này vẫn còn đông lạnh ở phần giữa. Bộ lồng có thể được lấy ra khỏi gia cầm tại thời điểm này.

Số chương trình	Rã đông	Phạm vi trọng lượng (kg)
d 01*	thịt, gia cầm và cá	0.20 - 1.00
d 02*	bánh mì, bánh ngọt và trái cây	0.10 - 0.50



*Trong khi rã đông, đặt thức ăn vào giá thấp.

Cài đặt thời gian tùy chọn

Lò của bạn có thể được cài đặt tùy chọn thời gian khác nhau. Bạn có thể sử dụng phím  để chọn menu và chuyển đổi giữa các chức năng riêng lẻ. Cài đặt thời gian tùy chọn có thể thay đổi trực tiếp bằng cách sử dụng nút vận $- / +$.

Cài đặt hẹn giờ


Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ như bộ hẹn giờ nhà bếp. Nó chạy độc lập với lò nướng. Bộ hẹn giờ có một tín hiệu âm thanh riêng. Bằng cách này bạn có thể biết được thời gian đã trôi qua.

1. Ở trạng thái chờ. Nhấn phím  để truy cập bộ hẹn giờ. "00:00" sẽ hiển thị.
2. Vận nút $- / +$ để điều chỉnh bộ hẹn giờ. Thời gian tối đa là 5 giờ.
3. Nhấn phím  để bắt đầu hẹn giờ.

Thời gian hẹn giờ đã trôi qua

Một tín hiệu âm thanh vang lên.

Hủy bỏ hẹn giờ

Nhấn phím  để hủy bỏ hẹn giờ.

Cài đặt thời gian

Thời gian nấu ăn có thể được cài đặt trên lò. Khi hết thời gian, lò sẽ tự động tắt. Điều này có nghĩa là bạn không phải gián đoạn công việc khác để tắt lò. Thời gian sẽ không bị vượt quá thời gian quy định.

Lò bắt đầu. Thời gian bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Thời gian trôi qua

Một tín hiệu âm thanh vang lên. Lò ngưng làm nóng.



Cài đặt đồng hồ

Khi thiết bị được kết nối, "00:00" sẽ nhấp nháy, chuông vang lên một lần. Cài đặt đồng hồ.

1. Vận nút $- / +$ để điều chỉnh giữa 00:00 và 23:59.

2. Nhấn phím . Thời gian được cài đặt.

Thay đổi đồng hồ

1. Nhấn và giữ phím  trong 3 giây để về chế độ chờ. Thời gian sẽ biến mất và sau đó thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình.
2. Vận nút $- / +$ để cài đặt thời gian mới và nhấn phím  để xác nhận.

Khóa trẻ em


Lò có chức năng khóa trẻ em để tránh tình trạng trẻ em vô tình bật lò.

Lò sẽ không phản ứng với bất kỳ cài đặt nào. Đồng hồ và bộ hẹn giờ vẫn có thể hoạt động khi đã bật khóa trẻ em.

Bật chế độ khóa trẻ em

Yêu cầu: Không nên cài đặt thời gian nấu và lựa chọn chức năng nấu ở vị trí tắt.

Nhấn và giữ phím  trong khoảng 3 giây.

Biểu tượng  xuất hiện trên màn hình. Khóa trẻ em được kích hoạt.

Tắt khóa trẻ em

Nhấn và giữ phím  trong khoảng 3 giây.


Biểu tượng  trên màn hình mất. Khóa trẻ em bị vô hiệu hóa.

Khóa trẻ em với các hoạt động nấu ăn

Khi cài đặt các chương trình nấu khác, khóa trẻ em không được hoạt động.

Khởi động nhanh

1. Ở chế độ chờ, nhấn phím  bắt đầu 30 giây ở mức công suất vi sóng 900W.

2. Trong khi nấu (trừ chế độ tự động và rã đông), mỗi lần nhấn phím  sẽ tăng thời gian nấu lên 30 giây đến thời gian nấu tối đa tương ứng.

Vệ sinh và bảo trì

Với sự chăm sóc và vệ sinh cẩn thận sẽ giữ được vẻ ngoài của nó luôn sạch sẽ. Chúng tôi sẽ hướng dẫn cách bạn vệ sinh và chăm sóc đúng cách.

⚠ Nguy cơ giật điện!

Độ ẩm xâm nhập có thể là nguyên nhân gây giật điện. Không vệ sinh lò bằng áp suất cao hoặc hơi nước.

⚠ Nguy cơ cháy nổ!

Không bao giờ làm sạch thiết bị ngay sau khi tắt. Để thiết bị hết nóng.

⚠ Nguy cơ thiệt hại nghiêm trọng đến sức khỏe!

Năng lượng vi sóng có thể thoát ra nếu gioăng cửa bị hỏng. Không sử dụng thiết bị nếu gioăng cửa bị hỏng. Liên hệ dịch vụ kỹ thuật.

Lưu ý

- Sự khác biệt nhỏ về màu sắc của thiết bị là do sử dụng các vật liệu khác nhau như nhựa, thủy tinh, kim loại.
- Bóng trên bảng điều khiển trông giống như các vết, được gây ra bởi sự phản chiếu của ánh đèn lò.
- Mùi khó chịu, ví dụ sau khi hâm nóng cá, có thể được loại bỏ rất dễ dàng. Cho một vài giọt nước cốt chanh vào một cốc nước, để một cái muỗng vào bên trong để chống trào nước ra ngoài, đun nước 1-2 phút với mức công suất vi sóng tối đa.

Phương thức làm sạch

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 sử dụng

- vật sắc nhọn hoặc vật có tính mài mòn,
- kim loại hoặc vật dụng dùng để cạo để làm sạch kính mặt bên trong cửa lò,
- kim loại hoặc vật dụng dùng để cạo để vệ sinh gioăng cửa,
- miếng cọ rửa cứng và bọt biển,
- chất tẩy rửa có nồng độ cồn cao.

Rửa sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Cho phép tất cả các bề mặt khô hoàn toàn trước khi sử dụng lại thiết bị.

Khu vực	Phương thức làm sạch
Mặt trước thiết bị	Nước xà phòng ấm: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và lau khô lại bằng khăn mềm. Không dùng nước lau kính để làm sạch.
Mặt trước bằng thép không gỉ	Nước xà phòng ấm: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và lau khô bằng khăn mềm. Loại bỏ các đốm vôi, mỡ, bột, albumin (ví dụ: lòng trắng trứng) ngay lập tức. Vì chúng có thể gây ăn mòn. Các chất làm sạch thép không gỉ đặc biệt có thể được lấy từ dịch vụ sau bán hàng hoặc từ các cửa hàng chuyên dụng. Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc kim loại để làm sạch.
Bộ phận lò	Nước xà phòng ấm hoặc dung dịch giấm: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa hoặc vải mềm. Nếu lò rất bẩn: Không sử dụng bình xịt lò hoặc chất tẩy rửa lò quá mạnh hoặc vật liệu mài mòn khác. Miếng cọ rửa, bọt biển khô và chất tẩy rửa nồi chảo cũng không phù hợp. Những vật liệu này có thể làm trầy xước bề mặt. Cho phép các bề mặt bên trong khô hoàn toàn.
Các rãnh trong khoang lò	Khăn ẩm: Đảm bảo rằng không có nước thấm vào bên trong thiết bị.
Giá đỡ	Nước xà phòng ấm: Làm sạch bằng chất tẩy rửa thép không gỉ hoặc bên trong máy rửa chén.
Cửa	Nước lau kính: Làm sạch bằng khăn mềm. Không sử dụng dụng cụ cạo kính.
Gioăng cửa	Nước xà phòng ấm: Làm sạch bằng khăn mềm. Không cọ rửa. Không sử dụng dụng cụ cạo kim loại hoặc thủy tinh để làm sạch.

Thông số kỹ thuật

Điện áp	220-240V , 50Hz
Công suất tối đa	3350W
Công suất ra (vi sóng)	900W
Dòng điện	15A
Dung tích lò	44L
Đường kính đĩa xoay	Ø 360mm
Kích thước bên ngoài không có tay nắm cửa	595(W) × 668 (D) × 454(H)mm
Khối lượng tịnh	~ 36kg

Bảng lỗi






Những lỗi thường có được giải thích một cách đơn giản. Vui lòng tham khảo bảng lỗi trước khi liên hệ dịch vụ kỹ thuật.

Nếu món ăn không hoàn thành như bạn muốn, hãy tham khảo phần Hướng dẫn nấu ăn chuyên nghiệp, nơi bạn sẽ tìm thấy được các mẹo cũng như thủ thuật nấu ăn.

Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không chính xác rất nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật.

Bảng lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Biện pháp/thông tin
Thiết bị không hoạt động.	CB bị lỗi	Nhìn vào hộp CB và kiểm tra xem bộ ngắt mạch có đang hoạt động không.
	Không cắm phích cắm.	Cắm phích cắm.
	Ngắt nguồn điện	Kiểm tra xem đèn bếp có hoạt động không.
Thiết bị không hoạt động.  xuất hiện trên màn hình	Khóa trẻ em đang được kích hoạt	Vô hiệu hóa khóa trẻ em (xem phần Khóa trẻ em)
 trên màn hình.	Ngắt nguồn điện	Cài đặt lại đồng hồ.
Lò vi sóng không bật	Đóng cửa không chặt	Kiểm tra xem dư lượng thực phẩm có bị đọng trên gioăng cửa không.
Phải mất nhiều thời gian hơn để thực phẩm nóng lên trong lò	Lựa chọn mức công suất quá thấp. Một lượng thức ăn lớn hơn bình thường đã được đặt trong lò. Thức ăn lạnh hơn bình thường	Lựa chọn mức công suất cao hơn. Nhân đôi số lượng = gấp đôi thời gian Khuấy hoặc đảo thức ăn trong khi nấu.
Đĩa xoay hoặc không quay	Bụi bẩn hoặc dư lượng thức ăn còn đọng lại trên đĩa xoay.	Làm sạch các con lăn dưới đĩa xoay cũng như các rãnh bên trong lò.
Một chế độ hoạt động cụ thể hoặc mức năng lượng không thể thiết lập	Cài đặt nhiệt độ, công suất hoặc kết hợp cho chế độ vận hành này.	Chọn cho phép cài đặt.
 xuất hiện trên màn hình	Chức năng an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Liên hệ dịch vụ kỹ thuật
 xuất hiện trên màn hình	Chức năng an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Liên hệ dịch vụ kỹ thuật
 xuất hiện trên màn hình	Độ ẩm trên bảng điều khiển.	Cho phép bảng điều khiển khô hoàn toàn.
 xuất hiện trên màn hình	Gia nhiệt nhanh thất bại.	Liên hệ dịch vụ kỹ thuật

Acrylamide trong thực phẩm

Những thực phẩm nào bị ảnh hưởng?

Acrylamide chủ yếu được sản xuất trong các sản phẩm ngũ cốc và khoai tây được làm nóng đến nhiệt độ cao, chẳng hạn như

khoai tây chiên giòn, bánh mì nướng, bánh mì hảo hạng (bánh quy, bánh gừng)

	Mẹo giữ cho acrylamide ở mức tối thiểu khi chế biến thức ăn
Chung	Giữ thời gian nấu ở mức tối thiểu. Nấu các món ăn cho đến khi chúng có màu nâu vàng, nhưng không quá sẫm màu. Những miếng thức ăn lớn, dày chứa ít acrylamide.
Bánh bích quy	Nhiệt độ cao nhất và thấp nhất tối đa là 200 °C và 180 °C ở chế độ làm nóng và chế độ làm nóng 3D.
Khoai tây chiên	Nhiệt độ cao nhất và thấp nhất tối đa là 190° C và 170 °C ở chế độ làm nóng và chế độ làm nóng 3D. Lòng trắng và lòng đỏ trứng hình thành acrylamide. Phân phối mỏng và đều trên khay nướng. Nấu ít nhất 400g trên cùng một khay nướng để khoai tây không bị khô.

Lời khuyên về năng lượng và môi trường

Tại đây bạn có thể tìm thấy các mẹo về cách tiết kiệm năng lượng khi nướng, làm nóng và cách vứt bỏ thiết bị đúng cách.

Tiết kiệm năng lượng

- Chỉ làm nóng lò trước khi điều này được chỉ định trong công thức hoặc trong bảng hướng dẫn vận hành.
- Sử dụng hộp thiếc tối màu, sơn đen hoặc tráng men. Chúng hấp thụ nhiệt đặc biệt tốt.
- Mở cửa lò thường xuyên nhất có thể trong khi bạn đang nấu nướng.
- Tốt nhất là nướng nhiều bánh lần lượt. Lò vẫn ấm. Điều này làm giảm thời gian nướng cho bánh thứ hai. Bạn cũng có thể đặt 2 khay bánh mì gần nhau.

- Để thời gian nấu lâu hơn, bạn có thể tắt lò 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu và sử dụng nhiệt dư để kết thúc việc nấu.

Xử lý thân thiện với môi trường

Xử lý bao gói một cách thân thiện với môi trường.



Thiết bị này tuân thủ theo chỉ thị Châu Âu 2012/ 19/EC về rác thải Thiết bị điện và điện tử (WEEE). Lệnh này đưa ra một khuôn khổ cho việc thu thập và tái chế thiết bị cũ, có giá trị trên toàn EU.

Hướng dẫn nấu ăn chuyên nghiệp

Ở đây bạn sẽ lựa chọn các công thức nấu ăn và các thiết lập lý tưởng cho chúng. Chúng tôi sẽ chỉ cho bạn loại làm nóng nào hoặc cài đặt nhiệt độ nào, chế độ nào là tốt nhất cho món ăn của bạn. Bạn có thể tìm thấy thông tin các phụ kiện phù hợp và chiều cao mà chúng nên được thêm vào. Ngoài ra còn có lời khuyên về lò nướng và phương pháp chuẩn bị.

Lưu ý

- Các giá trị trong bảng luôn áp dụng cho thực phẩm được đặt vào ngăn nấu khi trời lạnh và trống. Chỉ gia nhiệt trước nếu bảng chỉ định rằng bạn nên làm như vậy. Trước khi sử dụng thiết bị, tháo phụ kiện khỏi tất cả các ngăn mà bạn không sử dụng.
- Không lót các phụ kiện bằng giấy không thấm mỡ cho đến khi chúng được làm nóng trước.
- Thời gian quy định trong các bảng chỉ là hướng dẫn. Chúng sẽ phụ thuộc và chất lượng và thành phần của thực phẩm.
- Sử dụng các phụ kiện được cung cấp. Phụ kiện bổ sung có thể được lấy từ các đại lý hoặc dịch vụ hỗ trợ sau bán hàng.
- Luôn luôn sử dụng khăn hoặc găng tay sử dụng cho lò nướng khi lấy phụ kiện hoặc dụng cụ ra khỏi ngăn nấu.

Rã đông, hâm nóng và nướng bằng lò vi sóng

Các bảng sau cung cấp cho bạn nhiều tùy chọn và cài đặt cho lò vi sóng.

Thời gian quy định trong bảng chỉ là hướng dẫn. Chúng có thể thay đổi tùy theo dụng cụ lò được sử dụng, chất lượng, nhiệt độ, tính đồng nhất 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 bạn có số lượng khác với số lượng được chỉ định trong các bảng. Một nguyên tắc nhỏ có thể được áp dụng: Nhân đôi số lượng - chỉ đối với gấp đôi thời gian nấu, một nửa số lượng - một nửa thời gian nấu.

Rã đông

Lưu ý

- Đặt thực phẩm đông lạnh trong một thùng chứa và đặt lên khay thấp.
- Các bộ phận như chân, cánh gà hoặc lớp thịt nướng bên ngoài có mỡ có thể được phủ bằng những miếng giấy bạc nhỏ. Giấy bạc không được chạm vào thành lò. Bạn có thể tháo bớt một nửa phần giấy bạc trong thời gian rã đông.
- Xoay hoặc khuấy thức ăn trong thời gian rã đông những miếng thức ăn lớn nên được quay nhiều lần. Khi xoay, loại bỏ bất kỳ chất lỏng sản sinh ra từ quá trình rã đông.
- Để các vật đã rã đông ở nhiệt độ phòng trong 10 đến 60 phút để nhiệt độ ổn định. Bộ lồng của gia cầm có thể được gỡ bỏ trong thời gian này.

Rã đông	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng tính bằng W, thời gian nấu tính bằng phút	Lưu ý
Toàn bộ miếng thịt (thịt bò, thịt heo, thịt bê - xương)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Xoay nhiều lần
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Thịt cắt lát (thịt bò, thịt heo, thịt bê)	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Chia làm nhiều lần rã đông và xoay chiều
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Thịt băm, trộn	200 g	100 W, 10-15 mins	Nếu có thực phẩm đông lạnh theo miếng Xoay nhiều lần, tách thịt rã đông
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Gia cầm hoặc gia cầm chặt khúc	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Xoay trong khi nấu
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Vịt	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Xoay nhiều lần

Rã đông	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng tính bằng W, thời gian nấu tính bằng phút	Lưu ý
Phi lê cá, cá miếng	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Chia thành nhiều phần rã đông
Cá nguyên con	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Rau, đậu	300 g	300 W, 10-15 mins	Khuấy cẩn thận trong quá trình rã đông
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Trái cây, ví dụ phúc bồn tử	300 g	300 W, 7-10 mins	Khuấy cẩn thận trong quá trình rã đông và chia nhỏ từng phần rã đông
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Bơ, rã đông	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Tháo tất cả bao gói
	250 g	360 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Bánh mì ổ	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Xoay trong khi nấu
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Bánh ngọt, khô, ví dụ bánh xốp	500 g	100 W, 15-20 mins	Chỉ đối với bánh đông đá, kem, kem trứng sữa, tách các miếng bánh
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Bánh ngọt ẩm, ví dụ bánh plan trái cây, phô mai	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Chỉ đối với bánh đông đá, kem hoặc gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Đặt thức ăn trực tiếp trên đĩa xoay

Rã đông, hâm nóng hoặc nấu thực phẩm đông lạnh

Lưu ý

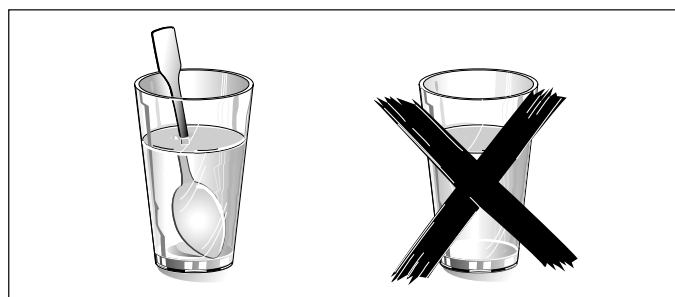
- Hãy tháo thức ăn ra khỏi bao bì. Chúng sẽ nóng lên nhanh hơn và đều hơn trong lò vi sóng. Các thành phần khác nhau của món ăn có thể không cùng một thời gian làm nóng.
- Thực phẩm cắt lát đặt nằm ngang sẽ được làm nóng nhanh hơn thực phẩm nguyên khối. Do đó, bạn nên sắp xếp thực phẩm sao cho càng phẳng càng tốt bên trong lò. Các loại thực phẩm khác nhau không được đặt chồng lên nhau.
- Luôn đẩy thức ăn. Nếu không có nắp cho vật chứa phù hợp, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy bọc sử dụng riêng cho vi sóng.
- Khuấy hoặc đảo thức ăn 2-3 lần trong khi nấu.
- Sau khi hâm nóng, để thức ăn thêm 2-5 phút để có thể đạt đến nhiệt độ đồng đều.
- Luôn sử dụng một khăn lò hoặc găng tay cho lò để lấy thức ăn ra khỏi lò.
- Điều này giúp thực phẩm giữ được hương vị riêng biệt của nó, vì vậy nó sẽ cần ít gia vị hơn.

Rã đông, hâm nóng và nấu thực phẩm đông lạnh	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng tính bằng W, thời gian nấu tính bằng phút	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn chế biến sẵn, thức ăn đóng hộp	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Lấy thức ăn ra khỏi bao bì, đẩy nắp thức ăn
Súp	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Vật chứa có nắp
Hầm	500 g	700 W, 10-15 mins	Vật chứa có nắp
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Thịt cắt lát hoặc thịt trong nước sốt, ví dụ: garu	500 g	700 W, 15-20 mins	Vật chứa có nắp
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Cá, ví dụ phần thịt phi lê	400 g	700 W, 10-15 mins	Đậy nắp
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Món phụ, ví dụ: cơm, mì ống	250 g	700 W, 2-5 mins	Vật chứa có nắp; thêm nước
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Rau, ví dụ: đậu, bông cải, cà rốt	300 g	700 W, 8-10 mins	Vật chứa có nắp; thêm 1 muỗng canh nước
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Rau bó xôi sốt kem	450 g	700 W, 11-16 mins	Nấu không thêm nước

Hâm nóng thức ăn

⚠ Nguy cơ bị phỏng!

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 bề mặt. Ngay cả khi vật chứa chỉ di chuyển một chút, chất lỏng nóng có thể đột nhiên sôi lên và tràn ra. Khi đun nóng chất lỏng luôn luôn đặt một cái muỗng vào vật chứa, điều này sẽ ngăn chặn sự sôi của chất lỏng.



Thận trọng!

Kim loại - ví dụ: một cái muỗng trong ly phải giữ cách thành lò và bên trong cửa ít nhất 2cm. Tia lửa điện có thể làm hỏng kính bên trong cửa.

Lưu ý

- Hãy tháo thức ăn ra khỏi bao bì. Chúng sẽ nóng lên nhanh hơn và đều hơn trong lò vi sóng. Các thành phần khác nhau có thể cần thời gian làm nóng khác nhau.

- Luôn đậy thức ăn. Nếu không có nắp cho vật chứa phù hợp, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy bọc sử dụng riêng cho vi sóng.
- Khuấy hoặc đảo nhiều lần trong thời gian làm nóng. Kiểm tra nhiệt độ.
- Sau khi hâm nóng, để thức ăn thêm 2-5 phút để có thể đạt đến nhiệt độ đồng đều.
- Luôn sử dụng một khăn lò hoặc găng tay cho lò để lấy thức ăn ra khỏi lò.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay.

Hâm nóng	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng tính bằng W, thời gian nấu tính bằng phút	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn chế biến sẵn, thức ăn đóng hộp	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Lấy thức ăn ra khỏi bao bì, đậy nắp thức ăn
Đồ uống	150 ml	900 W, 1-2 mins	Thận trọng! Đặt một cái muỗng vào ly. Tránh thức uống có cồn quá nóng. Kiểm tra nhiệt độ.
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Thức ăn cho trẻ, ví dụ bình sữa	50 ml	300 W, approx. 1 min	Đặt bình sữa của trẻ lên đĩa xoay có nắp hoặc không nắp. Lắc hoặc khuấy đều sau khi đun nóng. Kiểm tra nhiệt độ.
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Súp			-
1 chén	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 chén	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 chén	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Thịt cắt lát hoặc thịt trong nước sốt, ví dụ: garu	500 g	700 W, 10-15 mins	Đậy nắp
Hầm	400 g	700 W, 5-10 mins	Vật chứa có nắp
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Rau	150 g	700 W, 2-3 mins	Thêm một chút nước
	300 g	700 W, 3-5 mins	





Nấu ăn

Lưu ý








- Thực phẩm mỏng sẽ được làm nóng nhanh hơn thực phẩm nguyên khối. Do đó bạn nên sắp xếp thực phẩm sao cho đều để đạt được hiệu quả tốt nhất. Các thực phẩm khác nhau không nên đặt chồng lên nhau.
- Đặt thực phẩm trực tiếp lên đĩa xoay.





- Luôn đậy thức ăn. Nếu không có nắp cho vật chứa phù hợp, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy bọc sử dụng riêng cho vi sóng.
- Điều này giúp thực phẩm giữ được hương vị riêng biệt của nó, vì vậy nó sẽ cần ít gia vị hơn.
- Sau khi hâm nóng, để thức ăn thêm 2-5 phút để có thể đạt đến nhiệt độ đồng đều.
- Luôn sử dụng một khăn lò hoặc găng tay cho lò để lấy thức ăn ra khỏi lò.

Nấu ăn	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng tính bằng W, thời gian nấu tính bằng phút	Lưu ý
Gà nguyên con, tươi, không có bộ lông	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Lật mặt khi được nửa chương trình nấu
Phi lê cá, tươi	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Rau tươi	250 g	700 W, 5-10 mins	Cắt miếng có kích thước bằng nhau; thêm 1 đến 2 muỗng nước trên 100g; khuấy trong khi nấu.
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Khoai tây	250 g	700 W, 8-10 mins	Cắt miếng có kích thước bằng nhau; thêm 1 đến 2 muỗng nước trên 100g; khuấy trong khi nấu.
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Cơm	125 g	700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins	Thêm gấp đôi chất lỏng và sử dụng vật chứa sâu có nắp
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Bánh ngọt ví dụ bánh pudding	500 ml	700 W, 7-9 mins	Khuấy 2-3 lần bằng máy đánh trứng trong khi đun nóng.
Trái cây, mứt	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Nướng bằng khay	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Công suất tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Yeast dough with moist topping	Khay pizza tròn		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Khay pizza tròn		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Khay pizza tròn		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Khay pizza tròn		190-210	180	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Nướng bánh nhỏ	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu tính bằng phút
Biscuits	Khay pizza tròn		150-170	25-35
Macarons	Khay pizza tròn		110-130	35-45
Meringue	Khay pizza tròn		100	80-100
Muffins	Khay muffin đặt trên giá		160-180	35-40
Choux pastry	Khay pizza tròn		200-220	35-45
Puff pastry	Khay pizza tròn		190-200	35-45
Leavened cake	Khay pizza tròn		200-220	25-35

Bánh mì và bánh cuộn	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu tính bằng phút
Bột mì lên men với 1.2 kg bột	Khay pizza tròn		210-230	50-60
Bánh mì lát	Khay pizza tròn		220-230	25-35
Bánh mì cuộn	Khay pizza tròn		210-230	25-35
Bánh mì cuộn với men ngọt bên trong	Khay pizza tròn		200-220	15-25

Mẹo làm bánh

Bạn muốn nướng theo công thức riêng của bạn.	Sử dụng các thực phẩm tương tự như trong bảng hướng dẫn nướng.
Sử dụng vật chứa silicon, nhựa hoặc gốm.	Vật chứa phải chịu được nhiệt độ đến 250 °C. Bánh trong các khay nướng thiếc sẽ ít nâu. Khi sử dụng lò vi sóng, thời gian nướng sẽ ngắn hơn thời gian hướng dẫn trong bảng.
Làm thế nào để thiết lập cho bánh đã được nướng qua.	Khoảng 10 phút trước khi kết thúc thời gian nướng quy định trong công thức, chọc bánh bằng que cocktail tại điểm cao nhất. Nếu thanh cocktail sạch, bánh đã chín.
Bánh bị lỏng.	Sử dụng ít chất lỏng hơn vào lần tới hoặc đặt nhiệt độ thấp hơn 10 độ và kéo dài thời gian nướng. Quan sát thời gian trộn quy định trong công thức.
Bánh đã nổi lên phần giữa nhưng thấp hơn viền khay.	Chỉ phết dầu ở để bánh dạng lò xo. Sau khi nướng, lấy bánh nhẹ nhàng bằng dao.
Bánh quá tối màu.	Lựa chọn nhiệt độ thấp và nướng bánh lâu hơn một chút.
Bánh quá khô.	Khi hoàn tất, hãy tạo những lỗ nhỏ trên mặt bánh bằng tăm. Sau đó phết một ít nước trái cây hoặc đồ uống có cồn lên mặt bánh. Lần tới, chọn nhiệt độ cao hơn 10 độ và giảm thời gian nướng.
Bánh mì hoặc bánh ngọt (ví dụ bánh phô mai) nhìn bên ngoài tốt nhưng bên trong còn lỏng (kết dính, nước)	Sử dụng ít chất lỏng hơn vào lần tới và nướng lâu hơn một chút ở nhiệt độ thấp hơn. Khi nướng bánh với topping ẩm, nướng bánh trước, phủ hạnh nhân hoặc vụn bánh mì sau đó phủ thêm topping. Hãy làm theo công thức và theo thời gian nướng.
Bánh không lấy ra đĩa được khi lật mặt.	Sau khi nướng, để bánh nguội thêm 5 đến 10 phút, sau đó sẽ dễ dàng lấy ra khỏi khay thiếc hơn. Nếu nó vẫn còn dính, cẩn thận lấy bánh bằng dao. Lật khay thiếc một lần nữa và phủ một khăn ướt và lạnh lên. Lần tới, phết mỡ và rắc một ít vụn bánh mì vào đó.
Bạn đo nhiệt kế của bạn và thấy có sự khác biệt về nhiệt độ.	Nhiệt độ lò được nhà sản xuất đo sau một thời gian xác định bằng cách sử dụng giá ở giữa khoang nướng. Dụng cụ và phụ kiện làm ảnh hưởng đến việc đo nhiệt độ, do đó sẽ luôn có sự chênh lệch nhiệt độ khi bạn đo nhiệt độ.
Tia lửa tạo ra giữa khay thiếc và giá đỡ	Kiểm tra xem hộp thiếc có sạch bên ngoài không. Thay đổi vị trí của khay thiếc trong khoang nấu. Nếu điều này không hiệu quả hãy nướng không sử dụng lò vi sóng. Thời gian nướng sau đó sẽ lâu hơn.

Quay và nướng

Về các bảng

Nhiệt độ và thời gian quay phụ thuộc vào loại và lượng thức ăn được nướng. Đây là lý do tại sao phạm vi nhiệt độ được đưa ra trong các bảng. Bắt đầu với nhiệt độ thấp hơn, nếu cần, sử dụng cài đặt cao hơn ở lần tiếp theo.

Để biết thêm thông tin, xem phần *Mẹo quay và nướng* theo bảng.

Vật chứa

Bạn có thể sử dụng bất kỳ vật chứa chịu nhiệt nào để sử dụng trong lò vi sóng. Các vật dụng kim loại hỗ trợ quay không phù hợp với lò vi sóng.

Vật chứa có thể trở nên rất nóng. Sử dụng găng tay để lấy vật chứa ra khỏi lò.

Đặt vật chứa bằng thủy tinh lên khăn khô sau khi lấy ra khỏi lò. Kính có thể bị nứt nếu đặt trên bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt.

Mẹo để quay

Lưu ý

- Sử dụng một đĩa quay sâu để quay thịt và gia cầm.
- Kiểm tra xem vật chứa của bạn có vừa với khoang nấu không. Nó không nên quá lớn.
- Thịt:
Được bao phủ 2/3 bằng nước sốt ướp trong vật chứa. Thêm một chút nước sốt nếu cần. Xoay miếng thịt trong lúc quay. Khi đã hoàn tất, tắt lò và để thức ăn thêm khoảng 10 phút. Điều này sẽ làm nước sốt ngấm vào thịt hơn.

- Gia cầm:
Xoay miếng thịt sau 2/3 thời gian nấu.

Mẹo để nướng





Lưu ý

- Luôn đóng cửa lò khi nướng và không gia nhiệt trước.
- Càng xa càng tốt, những miếng thức ăn bạn nướng nên có độ dày bằng nhau. Bít tết ít nhất phải dày 2-3cm. Điều này cho phép chúng có màu nâu đồng đều và mọng nước. Không thêm muối vào thịt cho đến khi nướng.
- Sử dụng kẹp để lật thức ăn khi nướng. Nếu bạn xiên thịt bằng nĩa, nước từ thịt chảy ra và thịt sẽ bị khô.
- Thịt đỏ, ví dụ thịt bò sẽ nấu nhanh hơn thịt trắng như thịt heo, thịt bê, cá. Khi nướng thịt trắng, thịt này chỉ ở trạng thái hơi nấu trên bề mặt, dù chúng được nấu chín và ngon ngọt bên trong.
- Bộ phận nướng tự động tắt và bật lại. Điều này là bình thường. Cài đặt nướng xác định thường xuyên xảy ra điều này.

Thịt bò

Lưu ý

- Lật mặt thịt hầm sau 1/3 và 2/3 thời gian nấu. Cuối cùng, để thêm 10 phút nữa.
- Thịt thăn nên được lật mặt khoảng 1/2 thời gian nấu.
- Lật mặt bít tết sau 2/3 thời gian nấu.



Thịt bò	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Thịt hầm nguyên khối, khoảng 1 kg*	Vật chứa không nắp		180-200	-	120-143
Philê bò, vừa khoảng 1 kg*	Vật chứa không nắp		180-200	100	30-40
Thăn bò, vừa khoảng 1 kg *	Vật chứa không nắp		210-230	100	30-40
Bít tết, vừa dày 3 cm**	Dùng giá đỡ cao hơn		3	-	mỗi mặt: 10-15

* Giá thấp

** Giá cao

Thịt bê:

Lưu ý: Lật mặt thịt sau khoảng 1/2 thời gian nấu. Cuối cùng, để thêm khoảng 10 phút.

Thịt bê	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Thăn ngoại khoảng 1 kg*	Vật chứa có nắp		180-200	-	110-130
Thăn nội khoảng 1.5 kg*	Vật chứa có nắp		200-220	-	120-130

* Giá thấp

Thịt heo

Lưu ý

- Lật mặt thịt nạc vai và thịt heo còn nguyên da sau khoảng 1/2 thời gian nấu. Cuối cùng, để thêm khoảng 10 phút.
- Đặt thịt nạc vai ở phần phía trên vật chứa. Không lật mặt. Cuối cùng, để thêm khoảng 10 phút.
- Không quay philê heo hoặc sườn heo. Cuối cùng, để thêm khoảng 5 phút.
- Lật phần thịt cổ sau khoảng 2/3 thời gian nấu.

Thịt heo	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Thịt lóc da (ví dụ cổ), khoảng 750 g*	Vật chứa có nắp	☼	220-230	100	40-50
Thịt có da (ví dụ vai) khoảng 1.5 kg*	Vật chứa không nắp	☼	190-210	-	130-150
Philê heo khoảng 500 g*	Vật chứa có nắp	☼	220-230	100	25-30
Nạc vai khoảng 1 kg*	Vật chứa có nắp	☼	210-230	100	60-80
Thịt xông khói ở phần xương khoảng 1 kg*	Vật chứa không nắp	-	-	300	45-45
Cổ heo dày 2 cm**		3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Giá thấp

** Giá cao

Thịt cừu

Lưu ý: Lật thịt cừu giữa chừng trong thời gian nấu.

Thịt cừu	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Thịt cừu nguyên khối còn xương, khoảng 1 kg*	Vật chứa không nắp	☼	210-230	-	40-50
Chân cừu, xương, vừa, khoảng 1.5 kg*	Vật chứa có nắp	☼	190-210	-	90-95

* Giá thấp

Hỗn hợp thịt

Lưu ý

- Cuối cùng, để hỗn hợp thịt thêm 10 phút.
- Lật xúc xích sau khoảng 2/3 thời gian nấu.

Hỗn hợp thịt	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Hỗn hợp thịt, khoảng 1 kg*	Vật chứa không nắp	☼	180-200	700 W + 100 W	-
Nướng 4 đến 6 cây xúc xích khoảng 150 g mỗi cây**	-	3	-	mỗi mặt: 10-15

* Giá thấp

** Giá cao

Gia cầm

Lưu ý

- Đặt gà nguyên con hoặc toàn bộ ức gà úp mặt. Lật mặt sau 2/3 thời gian nấu.
- Đặt toàn bộ ức úp mặt. Lật mặt sau 30 phút và chỉnh công suất vi sóng đến 180W.
- Đặt nửa con gà và phần thịt gà mặt trên. Không lật mặt.
- Lật ức vịt và ngỗng lên mặt trên. Không lật mặt.
- Lật đùi ngỗng giữa chừng trong thời gian nấu. Chích da.
- Đặt ức gà tây và ức gà úp mặt. Lật mặt sau 2/3 thời gian nấu.

Gia cầm	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Gà nguyên con, khoảng 1.2 kg*	Vật chứa có nắp	☼	220-230	300	35-45
Philê gà khoảng 1.6 kg*	Vật chứa có nắp	☼	220-230	300 100	30 20-30
Thịt gà, một nửa, mỗi loại 500 g *	Vật chứa không nắp	☼	180-200	300	30-35
Gà viên khoảng 800 g*	Vật chứa không nắp	☼	210-230	300	20-30
Ức gà với da và xương, 2 miếng, khoảng 350-450 g*	Vật chứa không nắp	☼	190-210	100	30-40

Gia cầm	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Ức vịt còn da, 2 miếng, mỗi miếng 300-400 g**	Vật chứa không nắp	—	3	100	20-30
Ức ngỗng còn da, 2 miếng, mỗi miếng 500 g *	Vật chứa không nắp	☉	210-230	100	25-30
Chân ngỗng, 4 miếng, khoảng 1.5 kg*	Vật chứa không nắp	☉	210-230	100	30-40
Ức gà tây, khoảng 1 kg*	Vật chứa có nắp	☉	200-220	-	90-100
Tôi gà tây, khoảng 1.3 kg*	Vật chứa có nắp	☉	200-220	100	50-60

* Giá thấp
**Giá cao

Cá

Lưu ý

- Để nướng, đặt toàn bộ cá, ví dụ: cá hồi vào giữa giá cao.
- Mỡ được hứng trên khay.

Cá	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu tính bằng phút
Philê cá, ví dụ cá hồi dày 3 cm, nướng	Giá cao	—	3	20-25
Cá nguyên con, 2-3 con, 300 g mỗi con, nướng	Giá cao	—	3	20-30

Mẹo quay và nướng

Bảng không chứa thông tin cho trọng lượng của	Đối với cái thức ăn nhỏ, chọn nhiệt độ cao hơn và thời gian ngắn hơn. Đối với thức ăn lớn, chọn nhiệt độ thấp hơn và thời gian nấu lâu hơn.
Làm thế nào để biết đã quay thức ăn xong	Sử dụng nhiệt kế riêng cho thịt (có sẵn từ các cửa hàng chuyên dụng) hoặc thử nghiệm bằng "thử nghiệm muỗng". Nhấn thức ăn xuống bằng một cái muỗng. Nếu cảm thấy chắc thịt, thịt đã quay xong. Nếu muỗng có thể nhấn vào, nó cần phải được nấu lâu hơn một chút.
Bề ngoài nhìn chín thịt nhưng nước sốt bị cháy.	Lần tới, sử dụng một lượng thức ăn ít hơn hoặc thêm nước sốt.
Bề ngoài nhìn chín thịt nhưng bên trong còn nhiều nước	Lần tới, sử dụng thức ăn lớn hơn và thêm nước sốt.
Quay chưa đủ chín	Cắt thịt thành từng miếng. Chuẩn bị nước sốt và đặt những miếng thịt vào trong nước sốt. Sau đó chỉ hoàn thành việc nấu bằng lò vi sóng.

Bánh ngọt, gratins, bánh nướng với topping

Lưu ý

- Các giá trị trong bảng áp dụng cho thực phẩm trong ngăn đông lạnh.
- Đối với các loại bánh, khoai tây gratin và lasagne, hãy sử dụng một chiếc đĩa cách nhiệt có độ sâu 4 đến 5 cm.

- Đặt trên giá thấp.
- Để bánh và gratin trong lò thêm 5 phút sau khi tắt.
- Phô mai nướng:
Chuẩn bị thành từng miếng.

Bánh ngọt, gratin, nướng	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Bánh ngọt khoảng 1.5 kg*	Vật chứa không nắp	☉	140-160	300	25-35
Bánh nướng với các nguyên liệu đã được làm chín, khoảng 1 kg*	Vật chứa không nắp	☉	150-160	700	20-25
Lasagne, tươi*	Vật chứa không nắp	☉	200-220	300	25-35
Khoai tây gratin làm từ nguyên liệu khô, khoảng 1.1 kg*	Vật chứa không nắp	☉	180-200	700	25-30
Bánh nướng với topping, 4 miếng**		—	3	-	8-10














* Giá thấp
** Giá cao

Sản phẩm tiện lợi, đông lạnh

Lưu ý

- Tuân thủ các hướng dẫn trên bao bì.

- Các giá trị trong bảng áp dụng cho thực phẩm trong ngăn lạnh.
- Không đặt khoai tây, bánh sừng bò chồng lên nhau. Lật giữa chừng trong thời gian nấu.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay.

Sản phẩm tiện lợi	Phụ kiện	Loại gia nhiệt	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng tính bằng W	Thời gian nấu tính bằng phút
Pizza đế mỏng*	Đĩa xoay		220-230	-	10-15
Pizza đế dày	Đĩa xoay	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Pizza nhỏ*	Đĩa xoay		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Đĩa xoay	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Khoai tây	Đĩa xoay		220-230	-	8-13
Bánh sừng bò*	Đĩa xoay		210-220	-	13-18
Rösti, khoai tây túi	Đĩa xoay		200-220	-	25-30
Bánh cuộn hoặc bánh mì	Giá thấp		170-180	-	13-18
Cá tẩm bột	Đĩa xoay		210-230	-	10-20
Gà tẩm bột	Đĩa xoay		200-220	-	15-20
Lasagne, khoảng 400 g**	Giá thấp		220-230	700	12-17

* Gia nhiệt trước trong khoảng 5 phút.

** Đặt thức ăn phù hợp, vật chứa chịu nhiệt.

