



[en] Instruction manual

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BOSCH HBG76S651E

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm lò nướng mang thương hiệu nổi tiếng BOSCH, hi vọng sản phẩm sẽ đem đến cho khách hàng sự yên tâm và hài lòng. Để sử dụng sản phẩm được hiệu quả, an toàn và tốt nhất Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng:

CÁC NỘI DUNG CHÍNH

- Lưu ý an toàn
- Mô tả sản phẩm
- Sử dụng sản phẩm
- Khóa trẻ em
- Chức năng tự làm sạch
- Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Xử lý sự cố
- Dịch vụ sau bán hàng
- Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường
- Chương trình tự động
- Các món ăn thử nghiệm

Để biết thêm thông tin về sản phẩm, các phụ tùng, các bộ phận thay thế và dịch vụ của chúng tôi, vui lòng truy cập vào website: www.bosch-home.vn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và cất giữ cẩn thận để tham khảo khi cần thiết

1. Lưu ý an toàn:

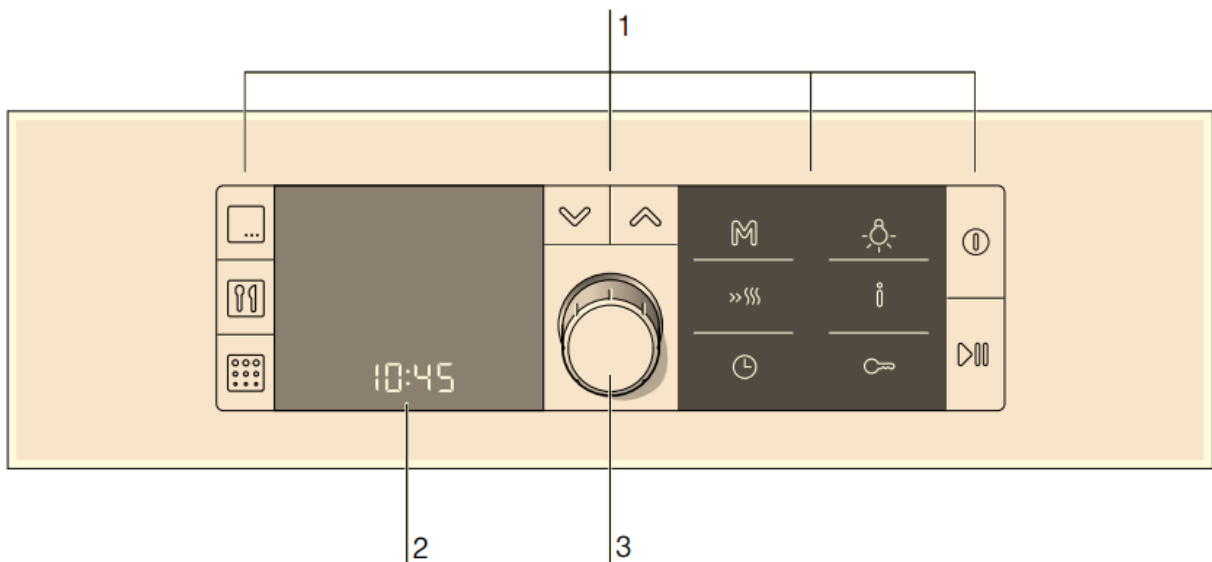
- Sản phẩm được thiết kế để sử dụng trong bếp

- Kiểm tra sản phẩm sau khi mở hộp. Không lắp đặt sản phẩm nếu có bất kỳ hư hại nào phát sinh trong quá trình vận chuyển
- Chỉ nhân viên kỹ thuật mới được phép lắp đặt sản phẩm. Mọi hư hại do việc kết nối thiết bị không đúng sẽ không được bảo hành
- Chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn hoặc nước uống. Phải giám sát sản phẩm trong khi nó hoạt động.
- Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý hay suy giảm thể chất hoặc những người thiếu kinh nghiệm cũng như sự hiểu biết về sản phẩm đều có thể sử dụng sản phẩm này trừ khi có người hướng dẫn hoặc giám sát
- Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm
- Không để trẻ em làm vệ sinh sản phẩm trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.
- Giữ dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi
- Lắp đúng các phụ kiện đi kèm(xem phần lắp đặt các phụ kiện trong hướng dẫn này)
 - ❖ Đối với rủi ro hỏa hoạn
 - Không cất các đồ dễ cháy vào bên trong khoang lò. Không mở cửa lò khi có khói ở bên trong. Lúc đó hãy tắt lò và rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì.
 - Không đặt giấy thấm dầu vào bên trong khoang lò vì chúng có thể tiếp xúc với các yếu tố làm nóng và bắt cháy
 - ❖ Đối với rủi ro bị bỏng
 - Sản phẩm sẽ rất nóng trong và sau khi sử dụng. Vì vậy không được chạm vào bên trong khoang lò hoặc các bộ phận sinh nhiệt khác cho tới khi lò nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.
 - Sử dụng găng tay để lấy các phụ kiện ra khỏi khoang lò
 - Hơi rượu có thể bắt cháy trong khoang lò nóng. Vì vậy không sử dụng lượng lớn đồ uống có chứa nồng độ cồn cao mà chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa cẩn thận.
 - Khi mở cửa lò, hơi nóng sẽ thoát ra ngoài vì vậy phải cẩn thận để tránh bị bỏng
 - Không cho nước vào khoang lò khi nó còn nóng.
 - ❖ Đối với rủi ro điện giật
 - Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Mọi sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc người am hiểu về sản phẩm. Nếu sản phẩm gặp phải sự cố hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng.
 - Vỏ dây nguồn có thể bị chảy khi chạm vào các bộ phận còn nóng của lò. Vì vậy, cần giữ nó ở khoảng cách an toàn.
 - Không sử dụng các chất vệ sinh có áp suất cao hoặc dạng hơi nước
 - Trước khi thay bóng đèn bên trong khoang lò cần phải rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì để đảm bảo an toàn.
 - Sản phẩm bị lỗi có thể gây giật điện. Không sử dụng sản phẩm khi có lỗi mà hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì rồi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.
 - ❖ Đối với rủi ro chấn thương
 - Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.
 - ❖ Cảnh báo các nguyên nhân gây hỏng

- Không đặt các phụ kiện dưới đáy khoang lò, không sử dụng giấy bạc, giấy thấm dầu để lót dưới phần đáy khoang lò khi sử dụng mức nhiệt trên 50 độ C vì điều này có thể gây ra sự hấp nhiệt. Khi đó thời gian nấu sẽ không còn chính xác và lớp men sẽ bị phá hỏng.
- Không cho nước vào trong khoang lò khi nó còn nóng vì sẽ gây ra sự bốc hơi. Nhiệt độ thay đổi có thể là nguyên nhân phá hỏng lớp men bên trong khoang lò
- Không cất trữ các thực phẩm ẩm ướt bên trong khoang lò. Điều này sẽ gây hỏng lớp men
- Khi nướng bánh trái cây không nên sử dụng khay quá rộng vì nước từ trái cây sẽ nhỏ giọt ra từ khay và để lại vết bẩn không thể lau sạch bên trong khoang lò.
- Chỉ được phép làm mát lò khi cửa được đóng lại. Nếu mở hé cửa dù chỉ một chút thì các nút điều khiển phía trước có thể bị hỏng theo thời gian
- Cửa đóng không chặt khi nó rất bẩn và các vùng lân cận có thể bị hỏng. Vì vậy hãy luôn lau chùi vệ sinh sạch sẽ
- Không ngồi, đặt, treo bất cứ thứ gì đó lên cửa lò kể cả nồi nấu, các phụ kiện của lò.
- Việc lắp các phụ kiện vào khoang lò có thể gây xước bảng điều khiển khi đóng cửa lò. Vì vậy cẩn thận khi lắp đặt
- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò
- Khi nướng không được đặt khay sâu thường hoặc khay phẳng ở độ cao trên mức 3 do mức nhiệt cực kỳ nóng có thể làm biến dạng và gây ra các hư hại đến lớp men khi nó được nhấc ra. Chỉ sử dụng mức 4 và 5 khi nướng trực tiếp












2. Mô tả sản phẩm

- Cấu tạo của bảng điều khiển:

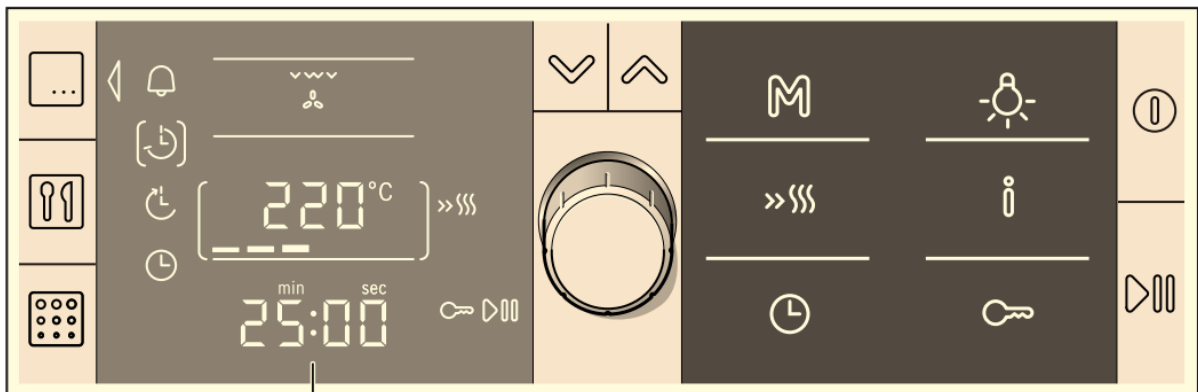


- Các nút điều khiển-1:




Biểu tượng	Chức năng
	Chọn mức nhiệt và kiểu làm nóng
	Chọn chương trình tự động

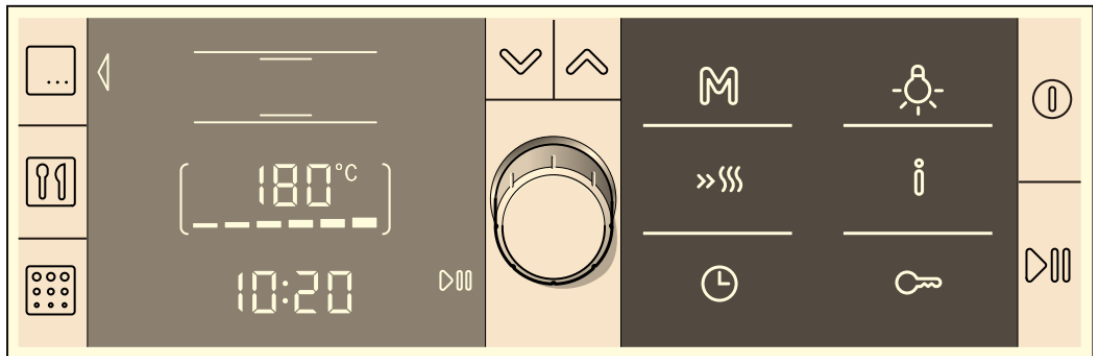
	Chọn chức năng tự làm sạch
	Di chuyển xuống một dòng trên màn hình hiển thị
	Di chuyển lên một dòng trên màn hình hiển thị
	Nhấn ngắn gọn= chọn chức năng bộ nhớ Nhấn lâu= lưu trữ vào bộ nhớ
	Cài đặt chức năng làm nóng nhanh
	Đóng mở danh mục chức năng hẹn giờ
	Bật/tắt đèn chiếu sáng bên trong khoang lò
	Nhấn ngắn gọn= Kiểm tra nhiệt độ Nhấn lâu= Mở/đóng danh mục các cài đặt cơ bản
	Bật/tắt chức năng khóa an toàn trẻ em
	Bật/tắt nguồn
	Nhấn ngắn gọn= bắt đầu/tạm dừng hoạt động Nhấn lâu= dừng hoạt động



- Nút điều khiển: Nút điều khiển dạng nhấn nút. Sử dụng để thay đổi tất cả các đề xuất và giá trị mặc định. Dấu ngoặc vuông của vùng lập trình cho biết giá trị nào có thể được thay đổi
- Màn hình hiển thị: Được chia làm nhiều vùng khác nhau như hình minh họa



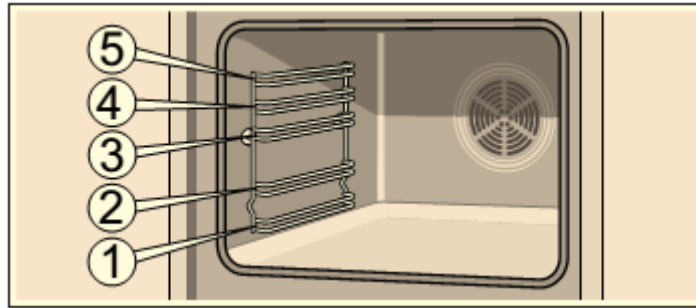
Display panel

- ❖ Vùng bên trái= Các chức năng hẹn giờ. Khi bảng danh mục các chức năng hẹn giờ được mở, các biểu tượng cho chức năng này sẽ được hiển thị ở đây. Phía trên cùng của vùng này mũi tên  sẽ cho biết chế độ hẹn giờ đã được chọn.
 - ❖ Vùng ở giữa= vùng lập trình
 - Dòng thứ nhất cho biết phương thức/chế độ nấu
 - Dòng thứ hai cho biết mức nhiệt độ
 - Dòng thứ ba cho biết thời gian tính theo phút
 - Các nút  và  được sử dụng để chuyển dòng trong khu vực này. Dấu ngoặc đơn trái phải hiển thị dòng nào bạn đã chọn. Giá trị hiển thị trong dấu ngoặc có thể được thay đổi khi sử dụng nút điều khiển
 - ❖ Vùng bên phải= các chỉ báo: Bao gồm các biểu tượng của cửa chức năng khác nhau. Ví dụ chức năng khóa trẻ em, làm nóng nhanh...
- Thanh kiểm soát nhiệt độ: Cho biết sức nóng và nhiệt dư trong khoang lò
- ❖ Kiểm soát sức nóng: Cho biết nhiệt độ tăng trong lò. Khi đạt tất cả các mức trên thanh nhiệt độ là thời điểm thích hợp nhất để đưa thực phẩm vào trong lò. Xem hình minh họa dưới

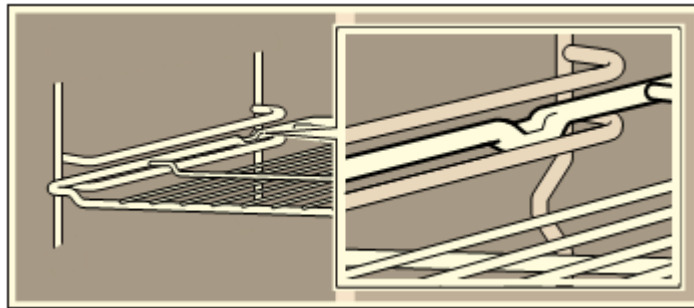


- Thanh này sẽ không hiển thị các mức công suất nướng và mức độ tự làm sạch. Mức nhiệt độ đã đạt có thể hiển thị trong suốt quá trình làm nóng nếu nhấn nút . Nhiệt độ chỉ có thể thay đổi một chút so với nhiệt độ thực tế bên trong khoang lò do quán tính nhiệt.
- Kiểm soát nhiệt dư: Sau khi tắt lò, thanh kiểm soát nhiệt độ sẽ cho biết mức nhiệt dư bên trong khoang lò. Nếu tất cả các nấc trên thanh đều kín điều đó có nghĩa nhiệt độ của lò ở khoảng 270 độ C. Nó sẽ tắt khi nhiệt độ hạ xuống chỉ ở mức khoảng 60 độ C
 - Cấu tạo bên trong khoang lò: Trong khoang lò gồm 1 đèn chiếu sáng và một quạt tản nhiệt để tránh lò bị quá nóng
 - ❖ Đèn chiếu sáng: Đèn sẽ sáng trong suốt quá trình lò hoạt động. Đèn sẽ tắt tại mức nhiệt nhỏ hơn 60 độ C và trong suốt quá trình tự vệ sinh làm sạch. Tuy nhiên, đèn có thể được bật mà không cần sử dụng nút điều khiển chức năng .
 - ❖ Quạt tản nhiệt: Được bật và tắt khi cần thiết. Hơi nóng thoát ra ngoài từ phía trên của cửa đóng mở. Vì vậy, không được che khe cửa lại vì khi đó lò sẽ bị quá nóng.
Quạt vẫn hoạt động trong một thời gian sau khi tắt lò để làm mát lò nhanh chóng
 - Các phụ kiện sử dụng bên trong khoang lò:

- ❖ Các phụ kiện đi kèm với sản phẩm thích hợp sử dụng để làm nhiều món ăn. Hãy đảm bảo lắp đặt chính xác chúng vào bên trong khoang lò
- ❖ Lắp phụ kiện vào khoang lò:
 - Các phụ kiện được đưa vào bên trong lò với 05 mức khác nhau. Không để chúng va chạm với cửa kính trong khi lắp đặt. Xem hình minh họa dưới đây



- Các phụ kiện dễ dàng tháo rời. Điều này giúp dễ dàng loại bỏ đồ ăn thừa dính trên chúng
- Khi lắp các phụ kiện vào trong lò lưu ý phần cong ở phía sau để lắp cho đúng












- Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng khi nóng lên nhưng điều này sẽ biến mất khi nguội. Nó không ảnh hưởng đến sự hoạt động thông thường của sản phẩm. Do vậy chỉ có một vài phụ kiện được cung cấp để sử dụng cho sản phẩm. Các phụ kiện này có thể được đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật, từ các cửa hàng bán lẻ hoặc trên internet bởi việc nhấn số HEZ.
- Kệ đỡ: Dùng để đặt nồi/dụng cụ nấu, hộp làm bánh, thịt nướng, các đồ nướng và thực phẩm đông lạnh. Cho khay vào lò với phần cong quay xuống dưới
- Khay tráng men phẳng: Sử dụng để làm bánh ngọt, bánh quy. Đặt khay vào lò nướng với cạnh dài đối diện với cửa lò
- Khay tráng men sâu thông thường: Sử dụng để nướng bánh ngọt, rã đông đồ ăn. Khay này cũng được đặt bên dưới khay lưới để hứng mỡ hay nước. Đặt khay vào lò với cạnh dài đối diện với cửa lò.
- Phụ kiện hỗ trợ: Khay sâu thường hoặc khay phẳng có thể được làm sạch khi sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch. Chèn phụ kiện vào bên trái và phải
- Các phụ kiện đặc biệt: Có thể đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật hoặc các cửa hàng chuyên bán lẻ hoặc mua qua internet. Không phải tất cả các phụ kiện đặc biệt đều thích hợp với mọi loại lò nướng. Vì vậy, khi đặt mua phụ kiện cần biết về sản phẩm(Số E-Nr) đang sử dụng.



Các phụ kiện đặc biệt	Số HEZ	Sử dụng để

Khay tráng men phẳng	HEZ361000	Dùng để làm bánh ngọt, bánh quy
Khay tráng men sâu thường	HEZ362000	Sử dụng để làm bánh trái cây, bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh, thịt nướng. Đặt bên dưới khay dạng lưới để hứng mỡ, nước
Khay dạng lưới	HEZ364000	Sử dụng để đặt dụng cụ nấu, hộp bánh, thịt nướng, thực phẩm đông lạnh
Khay làm bánh Pizza	HEZ317000	Sử dụng làm bánh Pizza, thực phẩm đông lạnh, bánh ngọt có bề mặt lớn. Khay nướng bánh Pizza có thể được dùng thay vì sử dụng khay nướng sâu thông thường
Đĩa hầm thịt bằng thủy tinh	HEZ915001	Sử dụng để hầm đồ ăn hoặc các đồ ăn cần làm đổi màu. Nó đặc biệt phù hợp với các chương trình tự động.
Ba mức tháo rời thanh ray	HEZ368301	Các thanh ray với 3 mức chiều cao 1,2, 3 đảm bảo cho các phụ kiện được tháo ra mà không bị lật

3. Sử dụng sản phẩm




Trong phần này sẽ chỉ cho bạn các bước cần phải thực hiện trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên:

- ❖ Cài đặt thời gian
 - ❖ Làm nóng lò nướng
 - ❖ Vệ sinh các phụ kiện
 - ❖ Đọc kỹ các lời khuyên và cảnh báo trong phần đầu tiên vì điều này rất quan trọng.
- Khi lò đã được kết nối, biểu tượng  và **00:00** sáng lên trên màn hình. Cài đặt đồng hồ đếm thời gian như sau:
- ❖ Nhấn nút , màn hình hiển thị thời gian là [12:00]
 - ❖ Sử dụng núm điều khiển để cài đặt thời gian sử dụng
 - ❖ Nhấn nút  để xác nhận thời gian. Và thời gian đã cài đặt sẽ hiển thị sau đó một vài giây
- Làm nóng lò: Để loại bỏ mùi sản phẩm mới hãy đóng cửa lò và làm nóng nó. Chế độ hiệu quả nhất để làm nóng lò gồm: Thời gian 1 giờ + chế độ làm nóng trên và dưới + mức nhiệt là 240 độ C. Đảm bảo không còn sót phụ liệu đóng gói nào bên trong khoang lò.
- ❖ Ấn nút nguồn . Chế độ hơi nóng 3D  tại mức 160 độ C. Khi đó dấu ngoặc vuông sẽ xuất hiện bên trái và phải chế độ làm nóng được đề xuất sử dụng
 - ❖ Sử dụng núm điều khiển để chọn chế độ làm nóng cả trên và dưới 
 - ❖ Sử dụng nút  để chọn nhiệt độ. Khi đó dấu ngoặc vuông sẽ hiển thị bên trái và phải mức nhiệt độ
 - ❖ Điều chỉnh núm điều khiển về vị trí mức nhiệt 240 độ C
 - ❖ Nhấn nút  Lò nướng bắt đầu nóng lên. Biểu tượng  hiển thị trên màn hình

- ❖ Sau 60 phút sử dụng nút nguồn  để tắt lò. Khi đó thanh kiểm soát nhiệt độ sẽ cho biết mức nhiệt dư bên trong khoang lò
- Trước khi sử dụng các phụ kiện trong lần đầu tiên sử dụng, hãy làm sạch chúng với khăn lau mềm, nước nóng và một ít xà phòng
- Thao tác bật và tắt lò nướng”
- ❖ Thao tác bật: Nhấn nút nguồn , các giá trị mặc định hiển thị trên màn hình bao gồm biểu tượng chế độ hơi nóng 3D và mức nhiệt 160 độ C. Xem hình minh họa dưới






Bạn có thể sử dụng luôn các cài đặt này hoặc có thể thay đổi theo nhu cầu sử dụng:









- Chọn mức nhiệt và chế độ làm nóng khác
- Chọn chương trình tự động với nút 
- Sử dụng nút  để chọn chức năng tự làm sạch
- Nhấn nút  để lưu lại các cài đặt vào bộ nhớ
- ❖ Thao tác tắt lò: Nhấn nút nguồn. Lò đã tắt

- Thiết lập lò nướng:

Phần này sẽ cung cấp cho bạn các thông tin sau:

- Các chế độ làm nóng có trong sản phẩm
- Cách thiết lập chế độ làm nóng và mức nhiệt độ
- Cách thiết lập chức năng làm nóng nhanh
- ❖ Các chế độ làm nóng:


Chế độ làm nóng & dải nhiệt độ		Sử dụng
	Hơi nóng 3D 30-270 độ C	Làm bánh ngọt. Có thể nướng ở 2 mức độ. Quạt bên trong lò giúp khuếch tán nhiệt đồng đều tới mọi vị trí trong khoang lò
	Chức năng hơi nóng tiết kiệm 30-270 độ C	Để làm bánh, rã đông thực phẩm, nướng thịt, cá ở một mức độ và khi làm nóng lò trước không được yêu cầu. Quạt giúp khuếch tán nhiệt tới mọi vị trí trong khoang lò
	Làm nóng cả trên và dưới 30-270 độ C	Làm bánh, nướng thịt nạc, thịt bê ở một mức độ. Nhiệt được sinh ra từ các bộ phận làm nóng trên và dưới trong khoang lò

	Chức năng làm Pizza 30-270 độ C	Chuẩn bị nhanh các thực phẩm đông lạnh mà không cần làm nóng lò trước ví dụ: Pizza, khoai tây chiên, bánh ngọt. Nhiệt được sinh ra từ bộ phận làm nóng bên dưới và quạt giúp khuếch tán đều nhiệt này
	Làm nóng dưới 30-270 độ C	Làm bánh, nấu ăn. Nhiệt được tạo ra từ bộ phận sinh nhiệt bên dưới
	Nướng với hơi nóng 30-270 độ C	Nướng sườn, gia cầm, cá. Bộ phận làm nóng và quạt được bật tắt luân phiên nhau.
	Nướng thực phẩm bề mặt lớn Công suất mức 1,2 hoặc 3	Nướng thịt bò, xúc xích, cá, bánh mì. Chỉ vùng bên dưới của bộ phận sinh nhiệt được làm nóng
	Nướng thực phẩm bề mặt nhỏ Công suất mức 1,2 hoặc 3	Nướng số lượng nhỏ thịt bò hoặc xúc xích hoặc cá hoặc bánh mì. Chỉ có vùng ở giữa của bộ phận sinh nhiệt mới nóng lên
	Rã đông 30-60 độ C	Rã đông thực phẩm như thịt lợn, thịt gia cầm, bánh mì hay bánh ngọt. Quạt giúp khuếch tán nhiệt tới mọi vị trí trong lò
	Giữ ấm 60-100 độ C	Giữ ấm đồ ăn đã nấu xong
	Chế độ nghỉ 85-140 độ C	Giữ ấm đồ ăn bên trong lò trong khoảng thời gian nấu từ 24 đến 73 giờ. Nhiệt được cung cấp từ bộ phận làm nóng trên và dưới

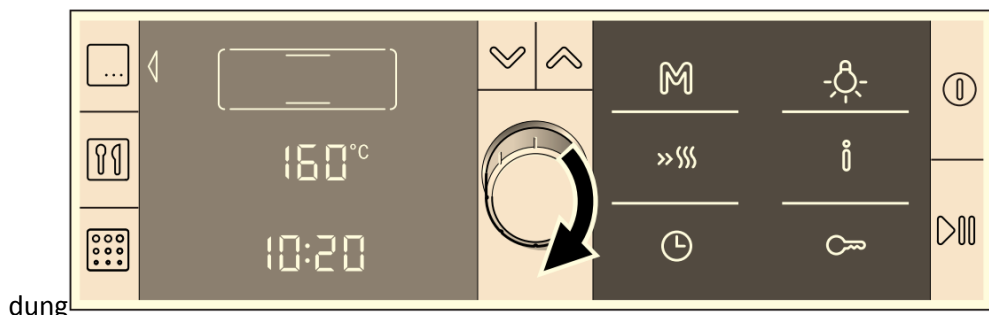
❖ Chọn chế độ làm nóng và nhiệt độ: Trong ví dụ bên dưới thể hiện chế độ làm nóng cả trên và dưới




tại mức nhiệt 180 độ C. Sử dụng nút nguồn  để bật lò khi đó biểu tượng chế độ hơi nóng 3D

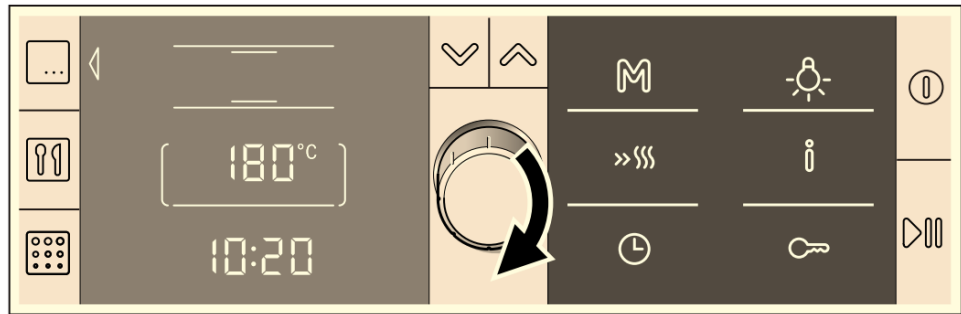
và mức nhiệt 160 độ C sẽ hiển thị trên màn hình. Nhấn nút  để bắt đầu sử dụng các giá trị này. Nếu muốn thiết lập chế độ làm nóng và mức nhiệt độ khác thì làm như sau:



- Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ để chọn chế độ làm nóng cần sử

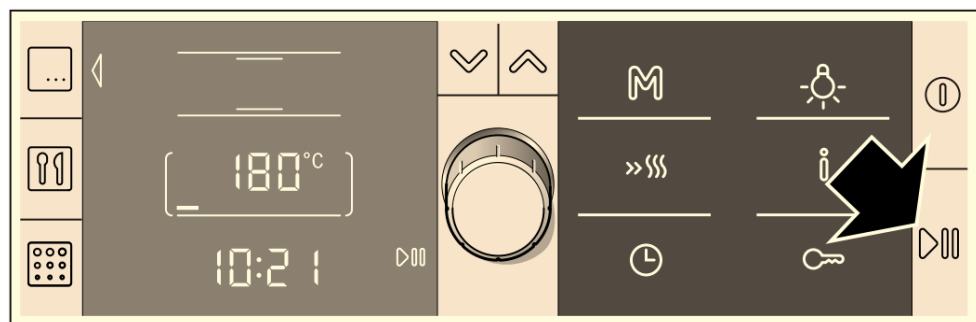











dụng
















- Sử dụng nút  để chọn mức nhiệt độ. Dấu ngoặc vuông xuất hiện bên trái và phải mức nhiệt độ hoặc mức công suất nướng
- Sử dụng núm điều khiển để thay đổi mức nhiệt độ cho phù hợp với nhu cầu sử dụng











- Nhấn nút , lò nướng bắt đầu hoạt động. Khi đó biểu tượng  sáng trên màn hình



- Khi đồ ăn đã chín hãy nhấn nút nguồn để tắt lò
- ❖ Điều chỉnh nhiệt độ hoặc mức công suất nướng: Có thể điều chỉnh bất cứ lúc nào. Xoay núm điều khiển tới mức nhiệt và mức công suất cần sử dụng.
- ❖ Kiểm tra mức nhiệt độ bên trong lò: Nhấn nút , mức nhiệt sẽ hiện lên trong một vài giây
- ❖ Tạm dừng hoạt động: Nhấn nút . Lò đã tạm dừng hoạt động. Khi đó biểu tượng  sẽ nhấp nháy. Nhấn lại biểu tượng  để lò tiếp tục hoạt động.
- ❖ Để hủy chế độ đang hoạt động: Nhấn và giữ nút  cho tới khi biểu tượng hơi nóng 3D  và mức nhiệt 160 độ C hiển thị. Bây giờ bạn có thể cài đặt lại chương trình.
- Chức năng làm nóng nhanh: Chức năng này không phù hợp với tất cả các chế độ làm nóng. Nó chỉ phù hợp với các kiểu làm nóng sau:
 - ❖ Hơi nóng 3D 
 - ❖ Làm nóng cả trên và dưới 
 - ❖ Làm Pizza 
 - ❖ Nếu kiểu làm nóng lựa chọn không phù hợp với chức năng làm nóng nhanh thì sẽ xuất hiện âm thanh cảnh báo
 - ❖ Chức năng làm nóng nhanh không hoạt động khi mức nhiệt dưới 100 độ C. Nếu nhiệt độ lò nướng thấp hơn nhiệt độ cài đặt thì chức năng làm nóng nhanh là không cần thiết và không hoạt động.

- ❖ Cài đặt chức năng: Nhấn nút . Biểu tượng  sẽ hiển thị bên cạnh mức nhiệt độ. Lúc đó thanh nhiệt độ ở mức tối đa. Chức năng làm nóng nhanh sẽ kết thúc khi tắt cả mức nhiệt trên thanh là nhỏ nhất và xuất hiện âm thanh báo. Biểu tượng  tắt. Lúc này cho thực phẩm vào trong lò. Lưu ý:
 - Chức năng làm nóng nhanh sẽ bị hủy khi điều chỉnh chế độ làm nóng
 - Thời gian nấu đã lập trình bắt đầu chạy
 - Nhiệt độ của lò nướng có thể được hiển thị trong khi làm nóng bởi việc nhấn nút .
 - Để đảm bảo thực phẩm được chín đồng đều thì không đặt chúng vào lò nướng cho tới khi chức năng làm nóng nhanh kết thúc.
- ❖ Hủy chức năng làm nóng nhanh: Nhấn nút , biểu tượng này sẽ không sáng nữa
- Các chức năng cài đặt thời gian:
 - ❖ Sử dụng nút  để truy cập danh mục các chức năng hẹn giờ. Các chức năng bao gồm:
 - Khi lò nướng ở trạng thái tắt:  = Cài đặt bộ đếm giờ;  = Cài đặt thời gian
 - Khi lò nướng ở trạng thái bật:  = cài đặt bộ đếm giờ;  = cài đặt thời gian nấu;  = cài đặt thời gian kết thúc
 - Dấu ngoặc vuông hiển thị quanh biểu tượng cho biết chức năng này đã được chọn. Sau khi nhấn nút , dấu ngoặc vuông chỉ báo chức năng hẹn giờ sáng trên màn hình hiển thị
 - ❖ Cài đặt thời gian:
 - Nhấn nút  để mở bảng danh mục menu
 - Sử dụng nút  để chọn chức năng hẹn giờ mong muốn
 - Sử dụng núm điều khiển để cài đặt các giá trị cần sử dụng
 - Nhấn nút  để đóng menu



Tất cả mô tả được cụ thể hóa trong các mục bên dưới đây. Nếu bạn không thể thay đổi hay cài đặt một giá trị nào đó thì khi đó âm thanh báo sẽ kêu trong thời gian ngắn
 - ❖ Lập trình bộ đếm giờ
 - Bộ đếm giờ hoạt động độc lập. Nó có thể được sử dụng như một bộ hẹn giờ nhà bếp và được lập trình bất cứ khi nào. Nó không bị ảnh hưởng dù lò được bật hay tắt
 - Nhấn biểu tượng . Danh mục chức năng thời gian hiện ra. Biểu tượng  hiển thị giữa dấu ngoặc vuông cho biết chức năng hẹn giờ đã được lựa chọn
 - Sử dụng núm điều khiển để cài đặt thời gian cho bộ đếm giờ
 - Sử dụng nút . Để đóng menu. Thời gian bắt đầu trôi đi
 - Sau khi thời gian hẹn giờ trôi hết sẽ xuất hiện tiếng bíp. Màn hình hiển thị 00:00 nhấn nút  để tắt chức năng hẹn giờ

- Để thay đổi thời gian hẹn giờ: nhấn nút . Để mở menu cài đặt thời gian. Sử dụng núm điều khiển để thay đổi thời gian trong vòng một vài giây. Nhấn nút . Để đóng Menu
- Để hủy thời gian đã hẹn: Nhấn nút . Để mở menu cài đặt thời gian. Sử dụng núm điều khiển đưa thời gian trở về mức 00:00. Nhấn nút . Để đóng menu



- Cài đặt thời gian nấu:

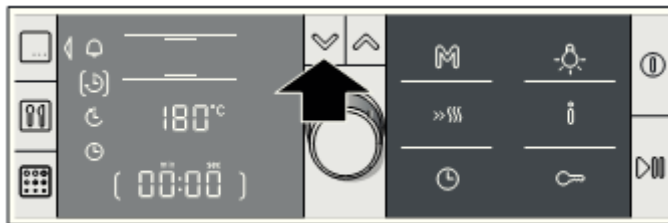
- ❖ Khi thời gian nấu đã thiết lập cho một món ăn nào đó, lò nướng sẽ tự động dừng khi thời gian trôi hết. Khi đó lò nướng cũng dừng làm nóng.

Điều kiện trước tiên là phải cài đặt chế độ làm nóng và mức nhiệt độ ví dụ trong hình ảnh minh họa bên dưới: Chế độ làm nóng cả trên và dưới tại mức nhiệt 180 độ C và thời gian nấu là 45 phút

- Nhấn nút . Menu chức năng thời gian hiển thị. Các chức năng thời gian xuất hiện bên trái màn hình. Chức năng bộ đếm giờ  đã được chọn.





- Sử dụng nút  để chọn chức năng hẹn giờ .








- Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ để cài đặt thời gian nấu







- Nhấn nút , menu các chức năng thời gian được đóng lại

- Nếu lò nước vẫn chưa bắt đầu hoạt động thì hãy nhấn nút . Thời gian nấu được hiển thị

- ❖ Khi thời gian nấu đã trôi hết sẽ xuất hiện tiếng bíp. Lò nướng dừng được làm nóng. Màn hình hiển thị 00:00. Sử dụng nút  để tắt âm thanh báo

❖ Để điều chỉnh thời gian nấu: Nhấn nút  để mở menu. Sử dụng nút  để lựa chọn chức năng thời gian nấu [] và sử dụng núm điều khiển để thay đổi thời gian. Sau đó nhấn nút  để đóng menu

❖ Để hủy thời gian nấu: Nhấn nút  để mở menu. Sử dụng nút  để chọn chức năng thời gian nấu [] và sử dụng núm điều khiển đưa thời gian về mức 00:00. Sau đó nhấn nút  để đóng menu.

- Kéo dài thời gian kết thúc:

Thời gian kết thúc có thể bị chậm bởi:

- Với tất cả các chế độ làm nóng
- Nhiều chương trình
- Chức năng tự làm sạch



Ví dụ: Đồ ăn đặt trong lò lúc 9:30 AM, thời gian nấu là 45 phút. Vậy nó sẽ chín lúc 10:15 phút. Tuy nhiên bạn muốn nó chín lúc 12:45 PM

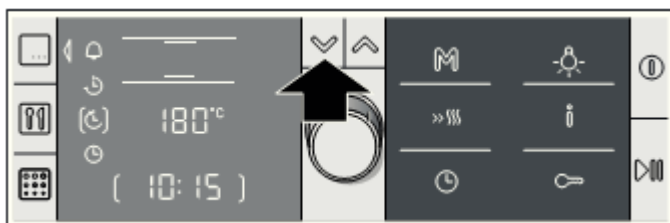
Điều chỉnh thời gian kết thúc từ 10:15 AM đến 12:45 PM. Lò nướng sẽ bắt đầu hoạt động lúc 12:00 PM và kết thúc lúc 12:45 PM

Chức năng này cũng phù hợp với chức năng tự làm sạch. Chức năng tự làm sạch có thể được lập trình vào buổi tối và lò nướng sẽ sẵn sàng để sử dụng trong suốt cả ngày.

Cần đảm bảo thực phẩm không bị trào ra khi đặt trong lò một thời gian dài




❖ Kéo dài thời gian kết thúc: Trước tiên cần cài đặt thời gian. Lò nướng không ở trong trạng thái hoạt động, menu các chức năng hẹn giờ được mở



















- Sử dụng nút  để chọn mục thời gian kết thúc []












- Xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ để thay đổi thời gian kết thúc









- Nhấn nút , menu các chức năng hẹn giờ đóng lại
- Nhấn nút  để xác nhận lại. Lò nướng chuyển sang chế độ chờ []. Thời gian kết thúc hiển thị. Ngay khi nó bắt đầu hoạt động thời gian nấu sẽ hiển thị.

- ❖ Khi thời gian trôi qua hết sẽ xuất hiện tiếng bíp. Lúc này lò nướng dừng làm nóng và màn hình hiển thị 00:00. Nhấn nút  để tắt âm thanh báo
- ❖ Thay đổi thời gian kết thúc: Điều này chỉ thực hiện khi lò đang ở chế độ chờ []. Nhấn nút  để mở menu. Sử dụng nút  để chuyển tới mục thời gian kết thúc. Sử dụng núm điều khiển để chọn mức thời gian cần sử dụng. sau đó nhấn nút  để đóng menu.
- ❖ Để hủy thời gian kết thúc: chỉ thực hiện khi lò đang ở chế độ chờ. Nhấn nút  để mở menu và sử dụng nút  để chuyển xuống mục thời gian kết thúc. Xoay núm điều khiển cho tới khi đạt tới thời gian kết thúc. Ngay lập tức thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược
- Cài đặt đồng hồ: Lò nướng phải tắt trước khi bạn cài đặt hoặc điều chỉnh đồng hồ.
 - ❖ Sau khi bị cắt điện
 - Nhấn nút  màn hình hiển thị chức năng đã chọn [] và mức thời gian [12:00]
 - Sử dụng núm điều khiển để cài đặt thời gian hiện tại
 - Nhấn nút  để xác nhận lại. Màn hình hiển thị thời gian
 - ❖ Thay đổi thời gian: Nếu bạn muốn thay đổi thời gian ví dụ chuyển từ mùa hè sang mùa đông hãy thao tác như sau:
 - Nhấn nút  để mở menu chức năng thời gian
 - Sử dụng nút  để chọn chế độ []
 - Sử dụng núm điều khiển để cài đặt thời gian hiện tại
 - Nhấn nút  để xác nhận. màn hình sẽ hiển thị thời gian
 - ❖ Ẩn thời đồng hồ: Bạn có thể ẩn đồng hồ sau đó nó chỉ xuất hiện khi lò nướng được bật. Để biết thêm thông tin mời xem phần các cài đặt cơ bản
- Bộ nhớ
 - ❖ Bộ nhớ được sử dụng để lưu các thiết lập tùy chỉnh với một công thức và truy cập vào bất cứ khi nào. Chức năng bộ nhớ đặc biệt hữu ích khi sử dụng công thức giống nhau thường xuyên.
 - ❖ Lưu lại các cấu hình vào bộ nhớ: Chức năng tự làm sạch không thể lưu vào bộ nhớ
 - Chọn chế độ làm nóng, nhiệt độ và thời gian nấu cho các loại thực phẩm khác nhau. Để lưu một chương trình nấu hãy chọn chương trình và điều chỉnh trọng lượng.
 - Nhấn biểu tượng  cho tới khi biểu tượng  hiển thị trên màn hình. Đợi một vài giây. Cấu hình đã lưu lại và có thể bắt đầu bất cứ lúc nào
 - ❖ Lưu lại các cài đặt khác: Nhấn và lưu các cài đặt mới, các cài đặt cũ sẽ bị ghi đè
 - ❖ Sử dụng bộ nhớ: Các cài đặt đã lưu với từng thực phẩm cụ thể có thể được sử dụng bất cứ khi nào
 - Nhấn biểu tượng . Các cài đặt đã lưu hiển thị
 - Nhấn nút . Cấu hình đã ghi nhớ bắt đầu hoạt động

- ❖ Điều chỉnh các cài đặt: Có thể thực hiện bất cứ khi nào. Các cài đặt bạn đã lưu hiển thị trong lần kế tiếp khi bạn bắt đầu ghi nhớ
- Chế độ sa bát(Sabbath)
 - ❖ Với chế độ này, lò nướng sẽ duy trì chế độ làm nóng cả trên và dưới tại một mức nhiệt độ nằm trong khoảng 85 đến 140 độ C. Chế độ này có thể được lập trình trong phạm vi từ 24 đến 73 giờ. Trong suốt thời gian này, thực phẩm được giữ nóng bên trong lò mà không cần bật hay tắt lò đi
 - ❖ Bật chế độ sa bát
 - Sử dụng nút nguồn để bật lò nướng. Khi đó biểu tượng chế độ hơi nóng 3D  và mức nhiệt 160 độ C được hiển thị trên màn hình
 - Sử dụng nút điều khiển để chọn chế độ sa bát với biểu tượng 
 - Sử dụng nút  để chọn nhiệt độ và dùng nút điều khiển để cài đặt mức nhiệt sử dụng
 - Nhấn nút  để mở danh mục các chức năng thời gian rồi sử dụng nút  để chọn chức năng thời gian Mức thời gian 27:00 được hiển thị
 - Sử dụng nút điều khiển để cài đặt thời gian nấu
 - Nhấn nút  để đóng danh sách các chức năng thời gian
 - Nhấn nút , chế độ sa bát bắt đầu hoạt động. Màn hình hiển thị thời gian bắt đầu trôi đi
 - ❖ Khi thời gian nấu trôi hết lò nướng sẽ dừng làm nóng
 - ❖ Không thể kéo dài thời gian kết thúc khi sử dụng chế độ này
 - ❖ Hủy chế độ sa bát: Nhấn và giữ nút  cho tới khi biểu tượng chế độ hơi nóng 3D và mức nhiệt 160 độ C hiển thị trên màn hình. Bây giờ bạn có thể cài đặt lại chương trình.

4. Khóa an toàn trẻ em

- Lò nướng này bao gồm chức năng khóa an toàn trẻ em để tránh các tai nạn đáng tiếc có thể xảy ra
- Kích hoạt chức năng: Nhấn và giữ biểu tượng  cho tới khi biểu tượng  hiển thị. Đợi trong khoảng 4 giây, bảng điều khiển đã được khóa lại
- Khóa cửa lò: Các cài đặt cơ bản có thể được thay đổi. Cửa lò khóa khi nhiệt độ bên trong đạt mức 50 độ C. khi đó biểu tượng  sẽ sáng lên. Cửa lò sẽ khóa khi lò nướng tắt nếu chức năng khóa trẻ em đã kích hoạt
- Tắt chức năng: Nhấn và giữ biểu tượng  cho tới khi biểu tượng  tắt. Chức năng đã tắt
- Lưu ý: Thậm chí khi khóa trẻ em đã bật vẫn có thể sử dụng nút nguồn hoặc nhấn và giữ nút  để tắt lò. Thời gian hẹn giờ có thể được điều chỉnh hoặc âm thanh cảnh báo được tắt



5. Thay đổi các cài đặt cơ bản

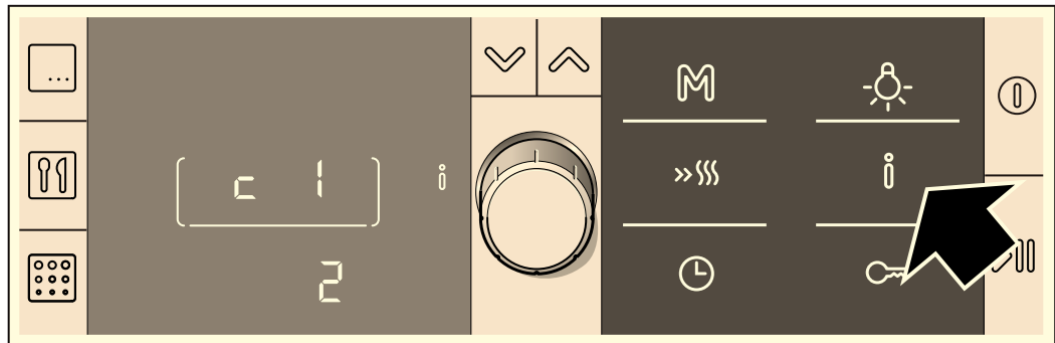
- Lò nướng này có các cài đặt cơ bản khác nhau. Các cài đặt này có thể điều chỉnh cho phù hợp với nhu cầu của người sử dụng

Chức năng	Cài đặt cơ bản	Các tùy chọn
-----------	----------------	--------------

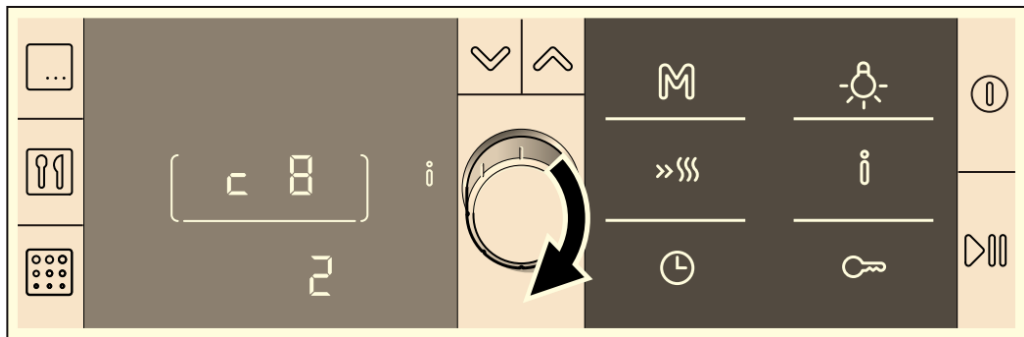
c1	Thời gian duy trì âm thanh báo khi thời gian nấu hoặc thời gian hẹn giờ trôi hết	2=2 phút	1=10 giây 2=2 phút 3=5 phút
c2	Nút xác nhận âm thanh	0= tắt	0=tắt 1= bật Khi lò nướng bật hoặc tắt sẽ có âm thanh báo
c3	Độ sáng màn hình	2= mức trung bình	1= ban đêm 2= trung bình 3= ban ngày
c4	Đèn báo thời gian khi lò nướng tắt	1= bật	0=tắt 1=tắt Thời gian được hiển thị trong khi nhiệt dư hiển thị
c5	Đèn chiếu sáng bên trong lò	1= kích hoạt	0= tắt 1= bật
c6	Hoạt động trở lại sau khi đóng cửa lò	1=chức năng đã bật	0=chức năng đã tắt 1=chức năng đã bật
c7	Tìm kiếm cửa ổ sung với khóa trẻ em	0= không	0=không 1=có
c8	Thời gian quạt hoạt động	2= trung bình	1= ngắn 2= trung bình 3= dài 4= rất dài
c11	Khôi phục lại tất cả các thay đổi và	0=không	0=không


	thiết lập lại các cài đặt cơ bản		1=có
c 12	Chế độ sa bát	0=không	0=không 1=có

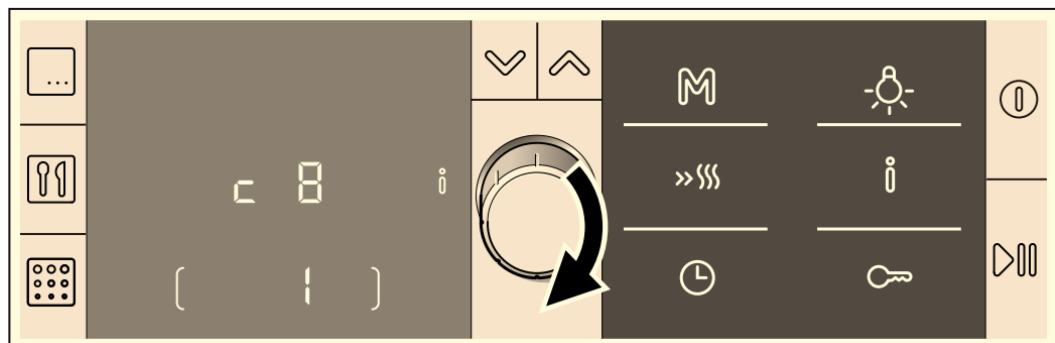
- Thay đổi các cài đặt cơ bản: Điều kiện đầu tiên phải tắt lò nướng. Đọc bảng các cài đặt cơ bản để hiểu thêm về mỗi chức năng cài đặt.
 - ❖ Nhấn nút  trong khoảng 4 giây cho tới khi biểu tượng  hiển thị trên màn hình. Màn hình hiển thị các cài đặt cơ bản như dưới đây:



- ❖ Sử dụng núm điều khiển để chọn các cài đặt cơ bản được yêu cầu



- ❖ Nhấn nút 
- ❖ Sử dụng núm điều khiển để thay đổi các cài đặt cơ bản

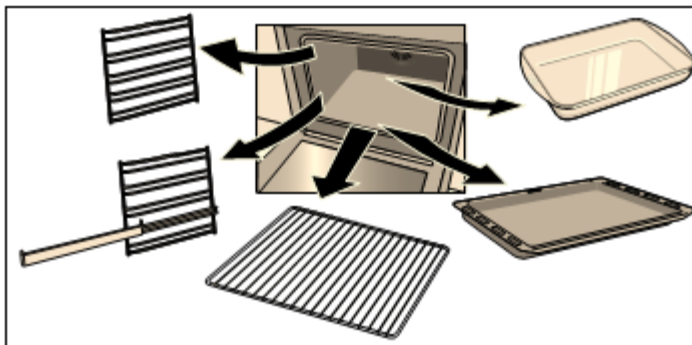


- ❖ Bây giờ bạn có thể thay đổi các cài đặt cơ bản khác như được mô tả trong điểm 2 tới 4

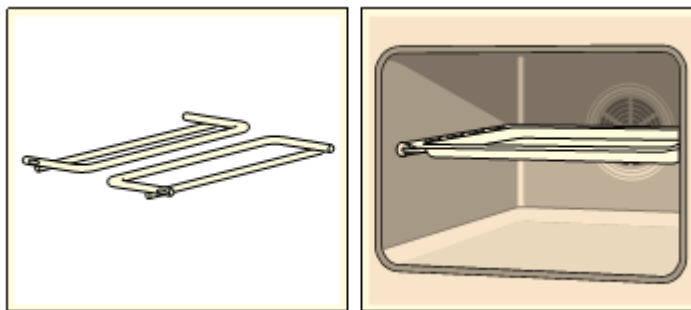
- ❖ Nhấn nút **0** cho tới khi thời gian được hiển thị. Đợi khoảng 4 giây, tất cả các thay đổi đã được lưu lại
- ❖ Để hủy việc thay đổi chỉ cần nhấn nút nguồn, các thay đổi sẽ không được áp dụng
- Chức năng tự động tắt: Lò nướng bao gồm chức năng tự động tắt. Chức năng này được kích hoạt khi không có thời gian nấu được thiết lập và cấu hình không được điều chỉnh trong thời gian dài. Điều này phụ thuộc vào mức nhiệt độ hoặc công suất đã chọn.
 - ❖ Bật chức năng: Màn hình hiển thị F8, lò nướng dừng làm nóng. Nhấn bất kỳ biểu tượng nào để tắt đèn báo. Bây giờ bạn có thể bắt đầu lập trình lại
 - ❖ Lưu ý: Nếu thời gian nấu đã được cài đặt, lò nướng dừng làm nóng khi thời gian này trôi hết. Chức năng tự động tắt không được yêu cầu.
- Chức năng nhiệt phân tự làm sạch
 - ❖ Trong suốt quá trình sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch, lò nướng sẽ nóng lên khoảng 500 độ C. Ở mức nhiệt độ này các tàn dư thực phẩm còn sót trong lò sẽ bị đốt cháy thành tro. Sau đó sử dụng vải mềm ẩm để lấy tro ra khỏi lò. Có 3 mức độ nhiệt phân tự làm sạch như sau:

Mức độ	Mức độ làm sạch	Thời gian
1	Nhẹ	Khoảng 1 giờ, 15 phút
2	Trung bình	Khoảng 1 giờ, 30 phút
3	Chuyên sâu(mạnh)	Khoảng 2 giờ

- ❖ Những lưu ý quan trọng:
 - Để đảm bảo tính an toàn cần phải khóa để cửa khóa cho tới khi khoang lò nguội và biểu tượng khóa cửa biến mất. Đèn chiếu sáng bên trong khoang lò không sáng khi sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch
 - Khoang lò rất nóng trong quá trình nhiệt phân tự làm sạch vì vậy không được mở cửa lò hoặc di chuyển chốt khóa bằng tay. Hãy chờ lò nguội xuống rồi thực hiện. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn
 - Bên ngoài lò cũng rất nóng khi chức năng này hoạt động vì vậy không chạm vào cửa lò mà hãy chờ cho lò nguội xuống. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn
 - Không treo các đồ vật dễ cháy ví dụ như trà, khăn tắm trên tay nắm cửa. Không đặt bất cứ thứ gì dựa vào lò
- ❖ Trước khi sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch:
 - Lò phải rỗng. Tháo tất cả các phụ kiện không phù hợp với chức năng này ra khỏi lò và tiến hành lau sạch lò và các bề mặt bên trong cũng như xung quanh lò





- Các vụn đồ ăn, dầu mỡ có thể bắt cháy. Sử dụng miếng vải ẩm để lau sạch bên trong khoang lò và các phụ kiện cũng cần được lau sạch sẽ
- Lau sạch các phụ kiện:
 - Các kệ đỡ hay các thanh ray bên tay phải hoặc trái không phù hợp với chức năng nhiệt phân tự làm sạch vì vậy hãy tháo chúng ra khỏi lò nướng khi sử dụng chức năng này.
 - Khi vệ sinh khoang lò với chức năng nhiệt phân tự làm sạch cũng không nên sử dụng các khay. Tuy nhiên, với các phụ kiện hỗ trợ như khay men sâu thông thường hay khay men phẳng có thể sử dụng được với chức năng này ở mức 2.
 - Không nên sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch để vệ sinh các kệ đỡ
 - Sử dụng nước để lau sạch các tàn dư thực phẩm, dầu hay nước trái cây dính trên các phụ kiện





- Lưu ý: Không đặt hộp nướng hoặc các khay chống dính bên trong lò khi chức năng nhiệt phân tự làm sạch hoạt động. Mức nhiệt quá cao sẽ làm hư lớp chống dính và tạo ra các khí có hại cho sức khỏe


❖ Thiết lập mức độ làm sạch

- Nhấn nút , Mức 3 hiển thị. Nhấn nút  để chức năng được bắt đầu hoạt động. Nếu bạn muốn chuyển sang mức độ khác hãy thao tác như sau:

Sử dụng núm điều khiển để chọn mức độ làm sạch cần sử dụng

Nhấn nút  để chức năng được bắt đầu. Cửa lò sẽ bị khóa lại sau khi bắt đầu. Biểu tượng khóa  sẽ sáng lên. Cửa lò nướng không thể mở cho tới khi nào biểu tượng đó không hiển thị nữa.

- Khi chức năng này kết thúc màn hình hiển thị **00:00**. Lò nướng dừng làm nóng.

- Thay đổi mức độ làm sạch: Không thể thay đổi mức độ làm sạch một khi mức độ đã chọn đã hoạt động
- Dừng chức năng: Sử dụng nút nguồn để tắt lò nướng. Không mở cửa lò cho tới khi biểu tượng  không còn sáng trên màn hình
- ❖ Chức năng được cài đặt vào ban đêm để lò nướng có thể hoạt động trong suốt cả ban ngày. Xem trong phần các chức năng thời gian mục kéo dài thời gian nấu
- ❖ Sau khi sử dụng chức năng nhiệt phân tự làm sạch hãy để lò nguội xuống rồi lau sạch tro bên trong bằng một miếng vải ẩm

6. Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm

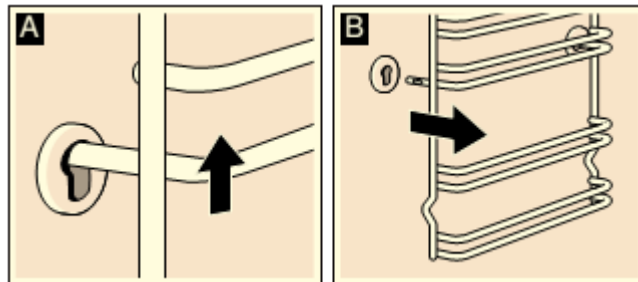
- Một số lưu ý:
 - ❖ Có thể nhìn thấy các màu khác nhau ở phía trước bảng điều khiển do các nguyên vật liệu khác nhau đã được sử dụng trong sản xuất như thủy tinh, nhựa hay kim loại
 - ❖ Các mảng tối bám bên trên bảng điều khiển có thể là những bụi bẩn nhưng thực tế chúng được phản chiếu từ ánh sáng bên trong khoang lò
 - ❖ Lớp men tráng bên trong khoang lò bị cháy ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra những thay đổi màu sắc nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến sự hoạt động của lò. Các cạnh của khay nướng bánh mỏng có thể không được tráng men hoàn toàn vì vậy có cảm giác chúng hơi thô nhưng không ảnh hưởng đến sự an toàn khi sử dụng.
- Vệ sinh sản phẩm theo hướng dẫn trong bảng dưới đây để tránh mọi hư hại do việc sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Không được sử dụng các sản phẩm sau để vệ sinh lò nướng:
 - ❖ Sản phẩm có tính axit hoặc ăn mòn
 - ❖ Sản phẩm có nồng độ cồn cao
 - ❖ Các miếng bọt biển cứng
 - ❖ Chất tẩy dạng xịt hơi hoặc áp suất cao

Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

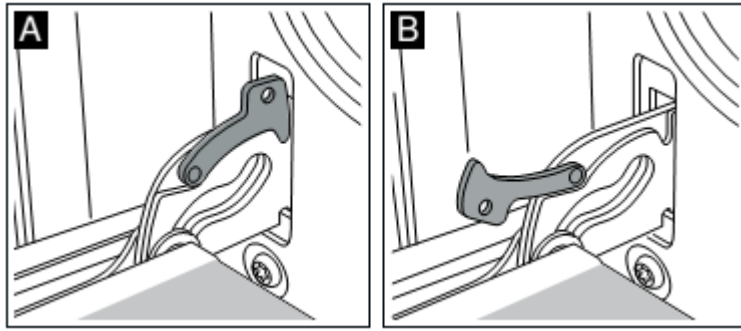
Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
Phía trước bảng điều khiển	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén rồi lau khô lại với một miếng vải mềm. Không sử dụng sản phẩm lau kính hoặc dao cạo kính chuyên dụng
Mặt thép không gỉ	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau sạch với một miếng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Lau ngay những vết bẩn dạng nước, mỡ, hoa ngô, trứng hoặc các vết bẩn màu trắng vì sự ăn mòn có thể xảy ra do các vết bẩn này. Các sản phẩm đặc biệt được thiết kế để vệ sinh chất liệu thép không gỉ. Nó được cung cấp bởi trung tâm dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật hoặc các đại lý chuyên bán lẻ. Sử dụng

	miếng vải mềm để lau sạch sản phẩm
Các tấm bằng kính	Sản phẩm vệ sinh kính: Sử dụng miếng vải mềm, không được sử dụng dao cạo kính
Màn hình hiển thị	Sản phẩm làm sạch kính: Sử dụng vải mềm để lau sạch. KHÔNG sử dụng cồn, giấm hay các chất tẩy có tính axit hay có tính ăn mòn
Các tấm bằng kính trên cửa lò	Sản phẩm vệ sinh kính: Sử dụng miếng vải mềm, không được sử dụng dao cạo kính
Tấm chắn cửa	Chỉ sử dụng các sản phẩm đặc biệt sử dụng để vệ sinh chất liệu thép không gỉ theo hướng dẫn của nhà sản xuất
Bên trong khoang lò	Nước nóng với một chút xà phòng hoặc nước với giấm. Lau sạch với miếng khăn rửa chén. Nếu bên trong rất bẩn cần phải sử dụng sản phẩm vệ sinh của chất liệu thép không gỉ hoặc loại đặc biệt dành cho lò nướng. Chỉ lau chùi khi lò đã nguội
Tấm kính che ánh sáng của lò	Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén
Các phụ kiện	Nước nóng và một chút xà phòng: Ngâm và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải

- Tháo lắp các kệ đỡ hoặc các thanh chắn bên trái, phải:
 - ❖ Nhấc kệ hoặc thanh chắn lên và nhả ra(hình A)
 - ❖ Sau đó kéo kệ dây hoặc thanh chắn theo hướng ngang và nhấc nó ra. Hình B
 - ❖ Sử dụng chất tẩy rửa và miếng bọt biển để lau sạch. Nên sử dụng bàn chải để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu.



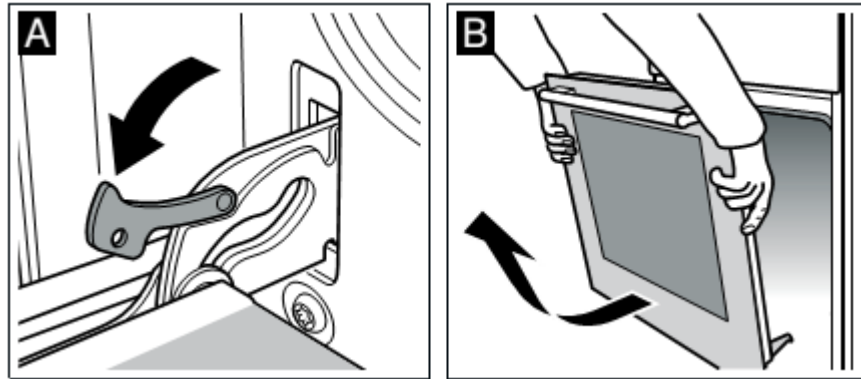
- ❖ Làm ngược lại quy trình trên để lắp lại đúng vị trí ban đầu
- Mở móc và treo cửa lò: Bảng điều khiển phía trước có thể được mở móc giúp tháo rời cửa và vệ sinh các tấm kính. Các bản lề cửa được trang bị một cần khóa. Cửa không thể mở nếu cần khóa đóng (hình A). Mở cần khóa để mở cửa (hình B). Các bản lề được khóa lại ở một vị trí nhất định. Điều này giúp tránh cửa bị đóng đột ngột.



❖ Rủi ro chấn thương: các bản lề cửa có thể đóng lại đột ngột nếu không được khóa bởi cần khóa. Lưu ý rằng cần khóa luôn ở trạng thái đóng, khi mở cửa thì cần phải mở cần khóa.

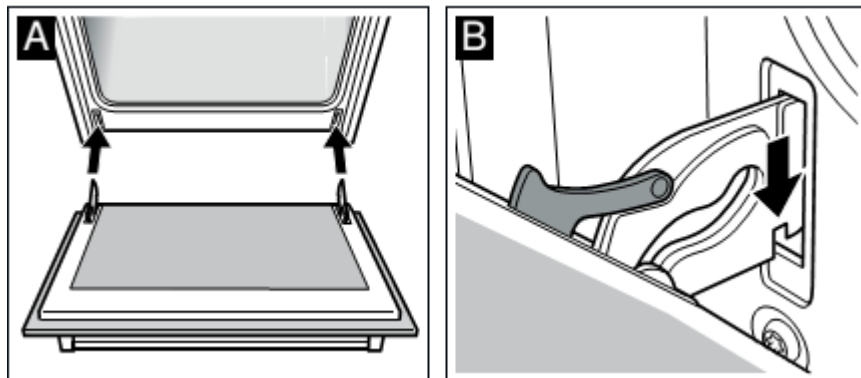
❖ Mở móc cửa:

- Mở hoàn toàn cửa
- Tháo cả hai cần khóa ở bên phải và bên trái. Hình A
- Dùng hai tay nắm hai cạnh bên của cửa và đóng lại nhẹ nhàng. Hình B

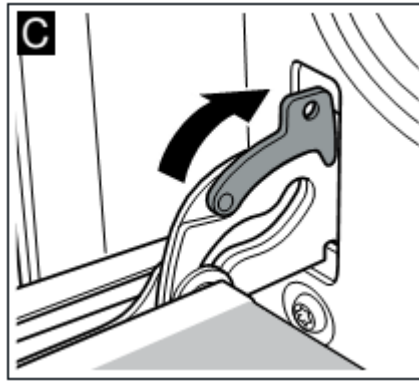


❖ Lắp lại cửa:

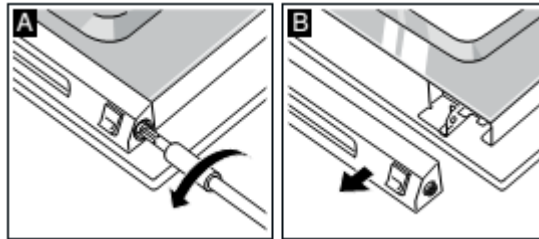
- Khi lắp lại cửa phải kiểm tra lại các bản lề được đặt vào đúng vị trí cũ. Hình A
- Các rãnh dưới cùng của bản lề phải vừa khít trên cả hai bên. Hình B. Cửa có thể bị cong nếu bản lề không được lắp đúng



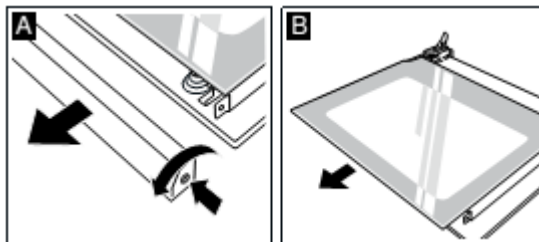
- Đóng lại cần khóa như hình C rồi đóng cửa lò



- ❖ Rủi ro chấn thương: Không chạm vào các bản lề vì cửa có thể đột nhiên rơi xuống hoặc một bản lề bất ngờ đóng lại. Hãy thông báo tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật nếu rủi ro xảy ra
- Tháo rời và lắp đặt các tấm ở cửa: Để thuận tiện khi làm vệ sinh bạn có thể tháo rời các tấm kính ở cửa lò nướng
 - ❖ Thao tác tháo rời:
 - Tháo tấm che cửa lò bằng cách tháo bên phải và để lại bu lông trên tay. Hình A
 - Tháo tấm che ra. Hình B. Chắc chắn cửa sẽ không bị đóng lại khi không có tấm che nếu không các tấm kính bên trong có thể bị hỏng. Sử dụng sản phẩm vệ sinh đặc biệt cho chất liệu thép không gỉ để lau sạch

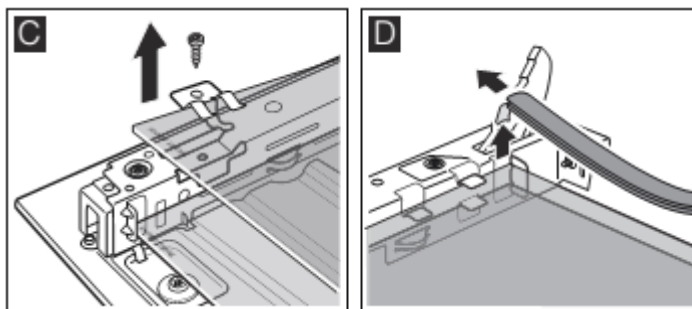


- Lắp lại và cố định nó
 - Đóng cửa
- Lắp và tháo các tấm kính
 - ❖ Các tấm kính trên cửa có thể tháo ra để làm vệ sinh dễ dàng hơn
 - ❖ Khi tháo các tấm kính bên trong cần chú ý đến thứ tự của các tấm kính để lắp đặt lại cho đúng
 - ❖ Thao tác tháo:
 - Mở chốt cửa và đặt nó trên một miếng vải với tay nắm úp xuống dưới
 - Mở tấm che bên trên cửa lò. Hình A để thực hiện cần xoay bu lông bên trái và phải
 - Nhấc và tháo tấm kính phía trên cùng ra. Hình B

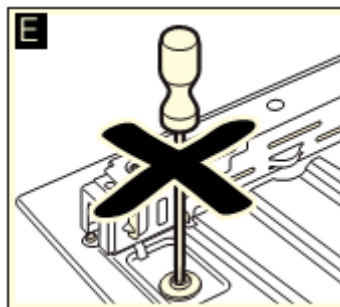


- Tháo bu lông bên phải, trái . Hình C. Tháo các tấm kính ở bên dưới ra. Hình D Lau sạch các tấm kính với sản phẩm lau kính cùng với miếng vải mềm. KHÔNG sử dụng các sản phẩm vệ

sinh có tính axit hay tính ăn mòn cũng như dao cạo kính hoặc các đồ vật sắc nhọn vì có thể phá hỏng kính







- Không tháo các con vít bên phải và trái từ phần tấm kim loại. hình E




- Lắp đặt lại: Lắp theo thứ tự ngược với lúc khi tháo ra. Khi việc lắp lại đã hoàn tất, lò sẵn sàng sử dụng.



7. Xử lý sự cố

Các sự cố thường do các chi tiết rất nhỏ. Trước khi gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật, bạn hãy nhớ kĩ những lời khuyên và cảnh báo dưới đây của chúng tôi:

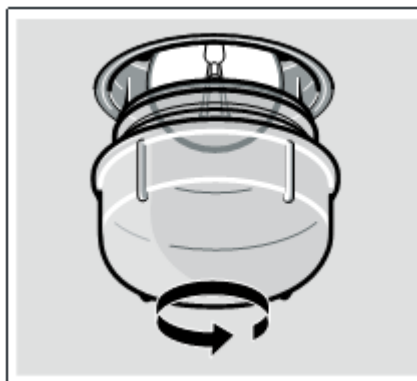
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lò nướng không hoạt động	Cầu chì bị cháy	Kiểm tra lại cầu chì
Màn hình hiển thị 00:00	Điện bị cắt	Cài lại thời gian một lần
Lò nướng không nóng. Màn hình hiển thị 00:00 và biểu tượng  tượng 	Điện bị cắt trong suốt quá trình tự làm sạch	Đặt thời gian thêm một lần nữa, Đợi cho tới khi biểu tượng  tắt, hãy bật lò
Lò nướng không đạt được mức nhiệt hay không thể đặt được chế độ làm nóng đã chọn	Chế độ làm nóng chưa được nhận	Cài lại chương trình
Lò nướng không đạt được mức nhiệt. màn hình nhiệt độ hiển thị	Lò nướng đang ở chế độ vòng lặp	Ngắt cầu chì và nối lại sau ít nhất 20 giây. Trong vòng 2 phút kế tiếp, nhấn và giữ nút 

dấu vuông nhỏ		trong 4 giây cho tới khi đèn báo không sáng nữa
Màn hình hiển thị FB	Chức năng tự động tắt đã bật. Lò nung dừng làm nóng	Nhấn bất kỳ nút nào

- Khi màn hình hiển thị lỗi văn bản với biểu tượng **E** hãy nhấn nút . Đoạn văn bản sẽ mất đi. Chức năng hẹn giờ cũng bị xóa. Nếu đoạn văn bản lỗi không mất đi hãy gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật. Lỗi văn bản sau có thể được khắc phục bởi người dùng

Lỗi văn bản	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
E011	Một nút nào đó được nhấn quá lâu hoặc bị kẹt	Nhấn tất cả các nút một lần. Kiểm tra nếu có bất kỳ nút nào bị kẹt, bị chèn hoặc bị bẩn
E106	Khóa cửa đã bật với cửa mở	Nhấn nút  . Bây giờ có thể cài đặt lại
E115	Nhiệt độ khoang lò quá cao	Cửa bị khóa lại và dừng việc làm nóng. Đợi lò nguội rồi nhấn biểu tượng  để đặt lại thời gian

- ❖ Cảnh báo rủi ro điện giật: Các sửa chữa không đúng có thể gây nguy hiểm. Vì vậy chỉ nhân viên kỹ thuật mới được thực hiện việc sửa chữa sản phẩm
- Nếu bóng đèn trong lò bị cháy thì cần được thay thế bởi bóng chịu nhiệt lên tới 300 độ C loại 25 W, E14 và hiệu điện thế 220-240V. Chỉ sử dụng bóng đèn loại này.
 - ❖ Thao tác thực hiện thay bóng đèn:
 - Rút nguồn, đảm bảo lò đã tắt. Đặt một miếng vải vào trong lò để tránh hư hại
 - Tháo hộp kính bảo vệ bằng cách xoay nó sang bên trái như hình dưới



- Lắp bóng mới vào
- Xoay hộp kính bảo vệ theo chiều ngược lại
- Bỏ miếng vải ra khỏi lò và bật nguồn

- ❖ Các tấm kính bảo vệ nếu hỏng cần được thay thế. Có thể đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Cần cung cấp mã số sản phẩm và mã số sản xuất khi đặt mua.

8. Dịch vụ sau bán hàng

- Chúng tôi có bộ phận dịch vụ sau bán hàng để hỗ trợ khi sản phẩm của bạn cần sửa chữa, bảo dưỡng. Chúng tôi cam kết sẽ có những giải pháp tốt nhất cũng như để tránh các cuộc gọi không cần thiết.
- Số hiệu sản phẩm (E number) và số hiệu sản xuất (FD number): Vui lòng cho biết số hiệu sản phẩm và số hiệu sản xuất của sản phẩm khi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Các thông tin này dễ dàng tìm thấy trên chứng nhận sản phẩm.
- Xin lưu ý việc nhân viên đến sửa chữa sản phẩm là không được miễn phí thậm chí đang trong thời gian bảo hành
- Vui lòng tìm thông tin liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng đính kèm
- Với sự chuyên nghiệp của nhà sản xuất, bạn có thể yên tâm việc sửa chữa sẽ được thực hiện bởi đội ngũ kỹ thuật có sự đào tạo bài bản mang đến những phụ tùng nguyên bản từ nhà sản xuất cho sản phẩm của bạn.

9. Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường

- Chỉ làm nóng trước lò nếu được yêu cầu
- Sử dụng hộp màu tối, hay tráng men màu đen sẽ giúp hấp thụ nhiệt tốt hơn
- Đóng cửa lò trong suốt quá trình nấu hay làm bánh
- Nếu thời gian nấu dài hãy tắt lò trước 10 phút để tận dụng nhiệt dư
- Sản phẩm được xác định theo chỉ thị 2002/96/EC về việc tái chế sử dụng các thiết bị điện, điện tử được áp dụng trên toàn châu Âu.
- Chức năng nướng tiết kiệm với hơi nóng: Không cần làm nóng lò trước
 - ❖ Để chức năng hoạt động hiệu quả nên đặt đồ ăn vào lò trống và nguội
 - ❖ Đóng cửa lò ngoại trừ những trường hợp cần thiết phải mở như lật đồ ăn
 - ❖ Bảng tổng hợp dưới đây thể hiện các món ăn thích hợp với chức năng tiết kiệm năng lượng. Bảng cho biết các thông tin về nhiệt độ, phụ kiện sử dụng và độ cao cho mỗi món ăn. Nhiệt độ và thời gian nấu có thể thay đổi phụ thuộc và số lượng, chủng loại và chất lượng thực phẩm. Giá trị đưa ra trong bảng chỉ mang tính tương đối. Nên bắt đầu với mức giá trị thấp nhất nếu kết quả mang lại không như mong đợi thì hãy sử dụng mức nhiệt cao hơn trong lần tiếp theo

Món ăn	Phụ kiện/dụng cụ	Mức độ	Nhiệt độ. Độ C	Thời gian(Phút)
Bánh xốp	giá đỡ+ hộp hình chữ nhật	2	170-180	55-65
Bánh bơ ngọt	Kệ đỡ+ hộp hình chữ nhật	2	150-160	75-85
Bánh cay	Khay phẳng	3	180-200	30-45
Bánh trái cây	Hộp kim loại phi 26cm	2	160-180	50-60
Bánh ủ men	Khay phẳng	3	160-170	30-40
Bánh cẩm thạch	Kệ đỡ+ hộp hình chữ nhật	2	160-170	100-110

Bánh cải xoăn	Kệ đỡ+ hộp đựng	2	150-160	85-95
Bánh xốp nước	Kệ đỡ+ hộp tráng men màu đen	2	160-165	35-45
Bánh xốp Tây Ban Nha 3 trứng	Kệ đỡ+ hộp tráng men màu đen	1	160-170	45-55
Bánh táo	Khay sâu thường	3	170-180	65-75
Bánh ngọt và bánh quy	Khay phẳng	3	130-140	20-30
Bánh hạnh nhân	Khay phẳng	3	185-195	35-45
Bánh mì bơ 12 pcs	Khay phẳng	3	170-180	20-25
Bánh cuộn Thụy Sĩ	Khay phẳng	3	160-170	15-20
Bánh táo trong hộp tròn	Hộp kim loại phi 31 cm	3	230-250	30-40
Bánh trứng	Hộp kim loại phi 31 cm	3	200-220	55-65
Bánh xốp trái cây Pháp	Hộp hình chữ nhật	2	180-200	50-60
Bánh mơ	Khay phẳng	3	190-200	30-40
Bánh sô cô la	Khay phẳng	3	140-150	35-45
Bánh quy bơ	Khay phẳng	3	140-150	30-45
Bánh ngọt nhân kem	Khay sâu thường	3	210-220	40-50
Bánh ngọt xoắn	Khay phẳng	3	210-230	35-45
Bánh mì 1 kg	Khay phẳng	3	200-210	55-65
Thịt bê thui 1.5 kg	Kệ đỡ+ nồi có nắp	2	200-210	110-120
Thịt lợn nướng 1 kg	Kệ đỡ+ nồi ko cần nắp	2	180-190	110-120
Cá chẽm phi lê 2 miếng. 350g/ 1 miếng	Khay sâu thường	2	180-190	30-40
Cá mè ướp muối 2 mảnh. 450g/1 mảnh	Khay phẳng	3	180-190	40-50
Cá thu 1 miếng/ 1 kg	Khay phẳng	2	180-190	50-60

Cá hồi 2 mảnh. 300 g/1 mảnh	Khay phẳng	2	180-190	25-35
Cá tu sĩ 2 mảnh. 400g/mảnh	Khay phẳng	2	180-190	30-40
Pizza đông lạnh mỏng	Kệ đỡ	2	210-220	15-20
Pizza đông lạnh dày	Kệ đỡ	2	180-190	25-35
Khoai tây chiên	Khay phẳng	3	210-220	20-30
Cánh gà	Khay phẳng	3	200-210	15-25
Vây cá	Khay phẳng	3	210-220	20-30
Bánh ngọt nhỏ	Khay phẳng	3	180-190	15-25
Lasagne đông lạnh 450 g	Kệ đỡ	2	210-230	45-55
Lasagne 2 mảnh mỗi mảnh 450 g	Kệ đỡ	2	210-230	45-55
Phô mai Mozzarella	Khay phẳng	2	230-240	15-25
Hạt tiêu Jalapeno	Khay phẳng	3	200-210	15-25
Khoai tây Dauphinoise	Kệ đỡ+ nồi không nấp	2	155-165	75-85
Lasagne tươi	Kệ đỡ+ nồi không nấp	2	175-180	50-60

10. Chương trình tự động

- Chương trình tự động giúp việc nấu các công thức đặc biệt được dễ dàng hơn. Không cần phải bổ sung thêm nước vào thịt điều này giúp lò luôn sạch sẽ
- Kết quả nấu ăn phụ thuộc vào chất lượng thịt và kích cỡ đồ dùng nấu. Luôn sử dụng găng tay để lấy đồ ăn ra khỏi lò khi nó đã chín vì nồi nấu rất nóng. Khi mở nồi nấu, hơi nóng sẽ thoát ra ngoài.
- Nồi nấu/ dụng cụ nấu phù hợp: Sử dụng nồi/dụng cụ nấu chịu được nhiệt độ cao lên đến 300 độ C với chất liệu thủy tinh hoặc gốm thủy tinh. Các đĩa nướng được làm từ chất liệu thép không gỉ không phải là lí tưởng vì bề mặt sáng bóng sẽ phản lại bức xạ nhiệt ở nhiệt độ cao. Thực phẩm sẽ không đạt yêu cầu như mong muốn. Nếu sử dụng đĩa bằng thép không gỉ thì hãy nhắc nắp đậy khi chương trình đã kết thúc. Nướng thịt tại mức công suất 3 trong thời gian từ 8 đến 10 phút. Màu của thực phẩm sẽ chuyển sang màu nâu nhanh chóng nếu bạn sử dụng đĩa nướng được làm từ chất liệu thép tráng men, gang hay nhôm
- Dụng cụ nấu không phù hợp: Đó là các dụng cụ được làm từ đất sét, nhôm lá, các hộp bằng nhựa hay có tay cầm bằng nhựa

- Kích cỡ của dụng cụ nấu: Thịt nên chiếm 2/3 nồi để có nước thịt ngon nhất. Khoảng cách giữa thịt và nắp nồi ít nhất là 3 cm vì thịt có thể nở ra trong khi nướng.
- Các chương trình:

❖ Công thức: Có sách công thức nấu ăn cho 14 chương trình. Xem trong bảng bên dưới:

Công thức	Số chương trình	Thang trọng lượng(kg)	Cài đặt trọng lượng
Cà tím phô mai	P1	0.2-0.8	Trọng lượng của rau
Escalibada. Rau củ hầm	P2	0.8-1.6	Trọng lượng của rau
Khoai tây nướng cùng trứng	P3	0.7-2.0	Trọng lượng của rau
Cá mè nướng	P4	0.5-2.1	Trọng lượng của cá
Cá nướng muối	P5	0.3-1.1	Trọng lượng của cá
Cá tuyết hầm	P6	0.5-2.0	Trọng lượng của cá
Sườn heo nướng	P7	0.8-2.0	Trọng lượng của thịt
Gà với rau	P8	1.0-2.0	Trọng lượng của thịt
Bánh mì nhân thịt thăn lợn	P9	0.3-1.5	Trọng lượng của thịt
Bánh cá ngừ	P10	0.3-1.0	Trọng lượng của bột
Bánh Pizza	P11	0.1-0.4	Trọng lượng của bột
Bánh xốp	P12	0.6-1.2	Trọng lượng của bột
Bánh trứng sữa	P13	0.3-1.3	Trọng lượng của hỗn hợp
Bánh pho mát	P14	0.8-1.4	Trọng lượng của hỗn hợp

❖ Gia cầm: Đặt nó trên đĩa nướng với phần ức úp xuống dưới. Chương trình không thích hợp với gia cầm đã nhồi.

Khi chế biến đùi gà, cài đặt trọng lượng của đùi nặng nhất. các đùi có trọng lượng tương đương nhau. Ví dụ: 3 chiếc đùi nặng 300; 320 và 400 g thì đặt mức 400 g.

Cũng tương tự như khi chế biến đùi gà, khi bạn muốn nướng hai con gà cùng một lúc hãy cài đặt theo trọng lượng của con gà nặng hơn.

Khi nấu nằm gà tây hãy cho thêm nhiều nước để thịt không bị khô

Gia cầm	Số chương trình	Thang trọng lượng(kg)	Bổ sung nước	Cài đặt trọng lượng
Gà tươi	P15	0.7-2.0	Không	Trọng lượng của thịt
Vịt tươi	P16	1.6-2.7	Không	Trọng lượng của

				thịt
Gà tây tươi loại nhỏ	P17	2.5-3.5	Không	Trọng lượng của thịt
Nằm gà tây tươi	P18	0.5-2.5	Thêm nhiều nước	Trọng lượng của thịt
Chân vịt, gà, ngỗng, gà tây	P19	0.3-1.5	Không	Trọng lượng của chân nào nặng nhất

- Thịt bò:

Thịt bò	Số chương trình	Thang trọng lượng(kg)	Thêm nước	Cài đặt trọng lượng
Hầm, xương vai, vai, thịt đã ướp	P20	0.5-3.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt lườn bò thông thường	P21	0.5-2.5	Không	Trọng lượng của thịt
Thịt lườn bò quý hiếm	P22	0.5-2.5	Không	Trọng lượng của thịt

- Thịt bê

Thịt nạc ví dụ phần phía trên cùng, sườn	P23	0.5-3.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt cổ, cuống họng	P24	0.5-3.0	Một chút	Trọng lượng của thịt
Chân chặt miếng nấu với rau	P25	0.5-3.5	Có	Trọng lượng của thịt

- Thịt lợn

Thịt lợn	Số chương trình	Thang trọng lượng(kg)	Thêm nước	Cài đặt trọng lượng
Thịt cổ, xương	P26	0.5-3.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt lườn tươi	P27	0.5-2.5	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt nướng cuộn	P28	0,5-3.0	Có	Tổng trọng lượng
Thịt bụng	P29	0.5-3.0	Không	Trọng lượng của thịt

Thịt vai	P30	0.5-3.0	Không	Trọng lượng của thịt
----------	-----	---------	-------	----------------------

- Thịt cừu:


Thịt cừu	Số chương trình	Thang trọng lượng (kg)	Bổ sung nước	Cài đặt trọng lượng
Chân, đã lóc xương	P31	0.5-2.5	Một chút	Trọng lượng của thịt
Chân, xương trung bình	P32	0.5-2.5	Không	Trọng lượng của thịt
Chân, xương	P33	0.5-2.5	Một chút	Trọng lượng của thịt

- Cá

Cá	Số chương trình	Thang trọng lượng(kg)	Bổ sung nước	Cài đặt trọng lượng
Kho cá hồi tươi	P37	0.3-1.5	Có	Tổng trọng lượng
Nướng cá hồi tươi	P38	0.3-1.5	Không	Tổng trọng lượng
Cá tuyết tươi hầm	P39	0.5-2.0	Có	Tổng trọng lượng
Cá tuyết nướng	P40	0.5-2.0	Không	Tổng trọng lượng

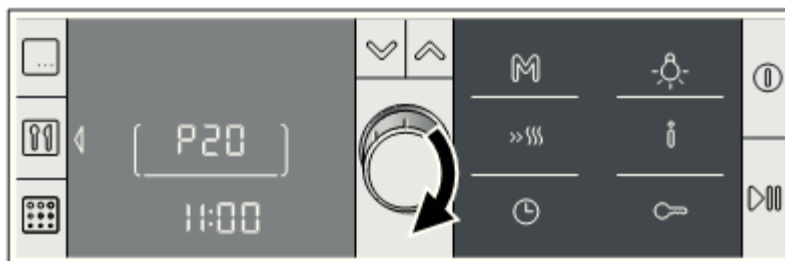
- Thao tác chọn và cài đặt chương trình:


- ❖ Đầu tiên chọn chương trình sử dụng từ bảng các chương trình ở trên. Ví dụ đặt chương trình hầm thịt bò tươi, số chương trình P20 , trọng lượng thịt là 1.3 kg

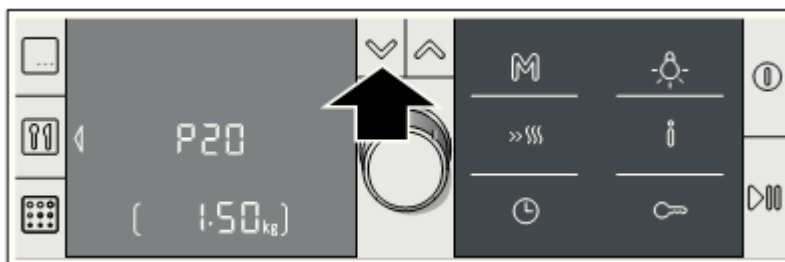
- Đầu tiên nhấn nút  , số chương trình đầu tiên hiển thị trên màn hình nhiệt độ



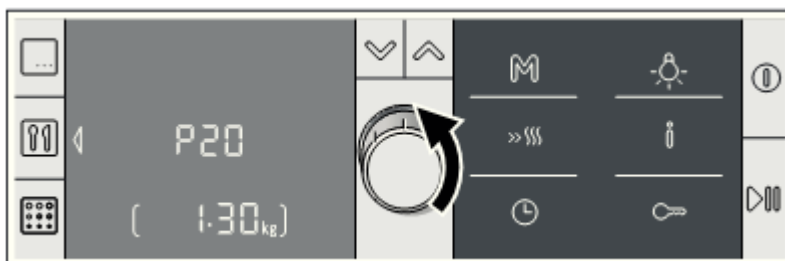
- Sử dụng núm điều khiển để chọn số chương trình cần sử dụng




- Nhấn nút , trọng lượng đề xuất hiển thị trên màn hình







- Xoay núm điều khiển ngược chiều kim đồng hồ cho tới khi đạt mức trọng lượng cần sử dụng





- Nhấn nút , thời lượng chạy chương trình hiển thị trên màn hình





Khi chương trình bắt đầu hoạt động bạn sẽ nhìn thấy biểu tượng thời gian nấu  được đếm ngược.


- ❖ Khi chương trình kết thúc sẽ xuất hiện tiếng bíp. Lò nướng dừng làm nóng. Nhấn nút  để tắt âm thanh báo.
- ❖ Điều chỉnh thời lượng chạy chương trình: Thời gian nấu không thể thay đổi
- ❖ Thay đổi chương trình: Một khi chương trình đã bắt đầu chạy bạn không thể thay đổi nó
- ❖ Tạm dừng hoạt động: Nhấn nút . Lò nướng tạm dừng hoạt động. Muốn tiếp tục hãy nhấn lại biểu tượng  lần nữa

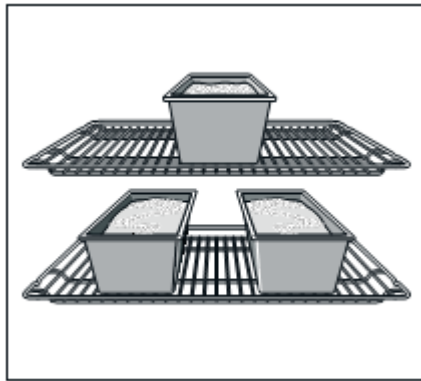
- ❖ Để hủy chương trình: Nhấn và giữ nút  cho tới khi biểu tượng chế độ hơi nóng 3D và mức nhiệt 160 độ C hiển thị trên màn hình. Bây giờ bạn có thể đặt lại chương trình
- ❖ Kéo dài thời gian kết thúc: Xem trong phần cài đặt thời gian mục kéo dài thời gian kết thúc
- ❖ Các lời khuyên khi sử dụng chương trình tự động:

Trọng lượng của thịt nướng hay chim ở trên nằm trong phạm vi trọng lượng chỉ định	Phạm vi trọng lượng được giới hạn vì những lí do cụ thể. Không có chiếc nồi/chảo hay dụng cụ đủ kích cỡ cho lượng thịt nướng lớn. Để nấu các phần thực phẩm lớn nên sử dụng chế độ làm nóng cả trên và dưới hoặc nướng với hơi nóng 
Thịt nướng đạt chất lượng nhưng nước sốt quá đen	Sử dụng nồi nhỏ hơn hoặc sử dụng thêm nước
Thịt nướng đạt chất lượng nhưng nước sốt quá loãng	Sử dụng nồi to hơn hoặc sử dụng ít nước đi
Thịt sau nướng với bề mặt trên cùng quá khô	Sử dụng nắp đậy vừa vặn. thịt nạc sẽ ngọt hơn nếu nó được phủ ở trên bởi một lớp thịt xông khói
Trong khi nướng có mùi khét nhưng thực phẩm vẫn đảm bảo chất lượng	Không đậy nắp nồi hoặc thịt đã nở ra và đẩy nắp nồi lên. Sử dụng đúng nắp nồi và đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa thịt và nắp là 3 cm
Nấu thịt đông lạnh	Cũng giống như việc sử dụng thịt tươi nhưng cần lưu ý, bạn không thể kéo dài thời gian kết thúc khi nấu thịt đông lạnh vì nó sẽ bị tan ra trong thời gian chờ đợi




11. Các món ăn được nấu thử nghiệm



















- Các giá trị trong bảng dưới đây được áp dụng với các món ăn được đưa vào trong lò khi lò vẫn nguội và còn trống. Chỉ làm nóng lò trước nếu có yêu cầu cụ thể trong bảng hướng dẫn. Không lót các phụ kiện bằng giấy lọc mỡ cho tới sau khi chúng được làm nóng trước
- Thời gian cụ thể trong bảng dưới chỉ mang tính tương đối. Chúng phụ thuộc vào chất lượng và chủng loại thực phẩm
- Sử dụng các phụ kiện chính hãng. Các phụ kiện bổ sung có thể được đặt mua từ các đại lý bán lẻ hoặc bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Trước khi sử dụng lò nướng hãy tháo các phụ kiện không cần thiết ra khỏi khoang lò
- Sử dụng găng tay để lấy đồ ra khỏi lò khi các phụ kiện vẫn còn nóng để tránh bị bỏng
- Nướng các loại bánh ngọt ở một mức độ: Nên sử dụng chức năng làm nóng trên và dưới  để có kết quả tốt nhất. Khi nướng bánh sử dụng chức năng hơi nóng 3D  mức độ các phụ kiện nên sử dụng gồm:
 - ❖ Nướng bánh trong hộp: Mức 2
 - ❖ Nướng bánh trong khay: Mức 3




















- Nướng các loại bánh ngọt ở các mức độ khác nhau: Sử dụng chế độ nướng hơi nóng 3D  để có kết quả tốt nhất.
 - ❖ Nướng ở hai mức độ:
 - Nướng trong khay thường: Mức 3
 - Nướng trong khay nướng: Mức 1
 - ❖ Nướng ở ba mức độ:
 - Khay thường: Mức 5
 - Khay nướng: mức 3
 - Khay nướng: mức 1
 - ❖ Khay đặt vào lò nướng cùng một thời gian không nhất thiết sẵn sàng hoạt động cùng một thời điểm.
- Nếu sử dụng 3 khuôn hình chữ nhật cùng một lúc, hãy đặt chúng trên một giá đỡ như hình vẽ bên dưới











- Hộp nướng bánh tốt nhất nên sử dụng hộp bằng kim loại màu tối vì nó sẽ hấp thụ nhiệt tốt hơn. Nếu sử dụng hộp màu sáng bằng hợp kim mỏng, hộp thủy tinh thì bánh sẽ không có màu đẹp đồng đều. Nếu muốn sử dụng hộp nướng silicon cần phải sử dụng thông tin và được cung cấp từ nhà sản xuất. Hộp silicon thường nhỏ hơn các hộp bình thường nên số lượng pha trộn cũng như công thức hướng dẫn có thể khác nhau
- Dưới đây là bảng hướng dẫn đối với một số món ăn, cho biết phương pháp nướng mỗi loại bánh hay món tráng miệng. Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lượng thực phẩm. Vì vậy thời gian nấu chỉ mang tính tương đối. Hãy luôn bắt đầu quá trình nấu với giá trị thấp nhất, nếu cần thiết có thể tăng lên ở lần kế tiếp.
 - ❖ Nếu lò được làm nóng trước thì thời gian nấu sẽ giảm xuống từ 5 đến 10 phút
 - ❖ Để nướng bánh ngọt ở một mức độ hãy đặt khuôn trên khay tráng men
 - ❖ Khi nướng một vài loại bánh ngọt cùng một lúc, có thể đặt khuôn cùng nhau trên khay dạng lưới

Bánh trong hộp	Hộp đựng bánh	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (độ C)	Thời gian nướng (phút)
Bánh xốp	Hộp hình chữ nhật	2		160-180	60-75
	3 hộp hình chữ nhật	1+3		140-160	70-90
Bánh nhồi bơ	Hộp hình chữ nhật	2		150-170	60-70

Bánh bột xốp	Hộp chịu nhiệt	3		160-180	20-30
Bánh trái cây, bánh bột xốp	Hộp hình tròn	2		160-180	50-60
Bánh bột xốp 2 trứng (làm nóng lò trước)	Hộp hình tròn	2		150-170	20-30
Bánh bột xốp 6 trứng (làm nóng lò trước)	Hộp hình tròn	2		150-170	40-50
Bánh pho mát hoặc trái cây	Hộp hình tròn	1		160-180	70-90
Bánh trứng	Khay Pizza	1		220-240	35-45
Bánh nhân xốp	Hộp đựng chịu nhiệt	2		150-170	60-70
Bánh Pizza(Làm nóng lò trước)	Khay Pizza	1		270	10-20
Bánh mặn	Hộp hình tròn	1		170-190	45-55
Bánh đặt trong khay					
Bánh xốp lớp khô	Khay thường	2		170-190	20-30
	Khay thường + khay nướng	1+3		160-170	30-40
Bánh xốp trái cây hoặc lớp lỏng	Khay thường	2		170-190	25-35
	Khay thường + khay nướng	1+3		140-160	40-50
Trái cây hoặc lớp men bột lỏng	Khay thường	3		160-180	40-50
	Khay thường+ khay nướng	3+1		150-160	50-60
Lattice-topped với lớp khô	Khay thường	1		180-200	20-30
Lattice-topped với lớp trái cây hoặc lỏng	Khay thường	2		160-180	60-70
Bánh trứng	Khay thường	1		210-230	40-50

Bánh cuộn thụy sĩ	Khay thường	2		170-190	15-20
Bánh tét làm từ 500 g bột mỳ	Khay thường	2		170-190	25-35
Bánh mỳ cuộn được làm từ 500 g bột mỳ	Khay thường	3		160-180	60-70
Bánh mỳ cuộn làm từ 1 kg bột mỳ	Khay thường	3		150-170	90-100
Bánh phồng, bánh ngọt	Khay thường	2		190-210	55-65
Bánh Pizza	Khay thường	2		200-220	25-35
	Khay thường+ khay nướng	3+1		190-200	40-50
Các loại bánh ngọt nhỏ					
Bánh ngọt và bánh quy	Khay thường	3		140-160	15-25
	Khay thường+ khay nướng	3+1		130-150	25-35
Bánh quy trà(làm nóng lò trước)	Khay thường	3		140-150	30-40
	Khay thường	3		140-150	25-35
	Khay thường+ khay nướng	3+1		140-150	30-45
Bánh hạnh nhân	Khay thường	2		110-130	30-40
	Khay thường+ khay nướng	3+1		100-120	35-45
Bánh trứng đường	Khay thường	3		80-100	100-150
Bánh ngọt nhân mút	Giá đỡ và hộp đựng	3		180-200	20-25
	2 giá đỡ và hộp đựng	3+1		160-180	25-30
Bánh mỳ vòng	Khay thường	2		210-230	30-40
Bánh nhân	Khay thường	3		180-200	20-30

	Khay thường+ khay nướng	3+1		180-200	25-35
Bánh có bột nở được ủ lên men	Khay thường	2		190-210	20-30
	Khay thường+ khay nướng	3+1		160-180	25-35
Bánh mì và bánh cuộn					
Bánh mì được ủ men sử dụng 1.2 kg bột mì	Khay thường	2		$\frac{270}{200}$	$\frac{8}{35-45}$
Bánh mì Pudding	Khay thường	2		270	15-20
Bánh mì cuộn	Khay thường	3		200	20-30
Bánh mì cuộn ủ men	Khay thường	3		180-200	15-20
	Khay thường+ khay nướng	1+3		150-170	20-30

- Các gợi ý và lời khuyên khi thực hành nấu ăn:

Nếu bạn muốn sử dụng công thức riêng	Có thể sử dụng một công thức tương tự như được liệt kê trong bảng trên
Cách kiểm tra xem bánh đã được hay chưa	10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc hãy kiểm tra phần dày nhất của bánh với một xiên gỗ mỏng. Nếu bánh không dính trên xiên gỗ thì bánh đã chín hoàn toàn.
Bánh quá phẳng không được phồng	Trong thời gian tiếp theo sử dụng một ít nước hoặc giảm 10 độ C. Đảm bảo thời gian trộn và ủ bột đúng theo công thức
Bánh có một điểm lồi ở giữa nhưng các cạnh viền quanh bị tóp lại	Không có mỡ ở trong các hộp. Khi bánh đã chín sử dụng dao để lấy chúng ra cẩn thận
Nếu bề mặt bánh quá nâu	Bánh đặt ở vị trí thấp trong lò, giảm nhiệt độ và nướng lâu hơn chút
Bánh quá khô	Sử dụng que xiên để chọc một lỗ nhỏ trên bánh rồi đổ một vài giọt nước hoa quả hay rượu lên bánh. Bước tiếp theo tăng nhiệt độ thêm 10 độ và giảm thời gian nướng
Bánh mì hoặc bánh ngọt nhìn bên ngoài đã chín nhưng bên trong vẫn còn	Bước tiếp theo sử dụng một chút nước và để bánh vào lò thêm một thời gian nữa ở mức nhiệt thấp.

sống	Bánh nên được nướng trước bề mặt sau đó rắc hạnh nhân xắt nhỏ hay vụn bánh mỳ. làm theo công thức và quan sát thời gian nấu
Bánh quy chín có màu không đều	Chọn mức nhiệt độ thấp hơn, bánh quy sẽ được đồng màu hơn. Nướng các bánh ngọt với chế độ làm nóng cả trên và dưới ở một mức độ. Giấy thấm mỡ nhô ra cũng ảnh hưởng đến sự lưu thông không khí trong lò. Vì vậy, cắt chúng cho vừa với khay nướng
Bánh hoa quả ở đáy chưa chín	Trong thời gian kế tiếp, đặt bánh ở mức thấp
Nước từ trái cây chảy ra	Trong thời gian kế tiếp, sử dụng khay nướng thường nếu có sẵn
Các bánh ngọt nhỏ được ủ với men có thể dính vào nhau khi nướng	Để các chiếc bánh cách nhau 2 cm thì chúng sẽ đủ khoảng cách khi giãn nở và được làm chín tất cả xung quanh
Thực phẩm được nướng ở các mức độ khác nhau. Bánh quy đặt ở khay trên sẽ đậm màu hơn khi đặt ở khay dưới	Sử dụng chức năng nướng với hơi nóng khi nướng thực phẩm ở các mức khác nhau. Dù một vài các khay nướng được đặt trong lò cùng lúc nhưng không có nghĩa chúng cùng chín.
Nướng các bánh có nước sẽ tạo ra sự ngưng tụ nước	Sự ngưng tụ có thể hình thành khi nướng. Hơi nước có thể bay ra ngoài qua q tay nắm cửa và đọng lại trên bảng điều khiển hoặc trên các thiết bị nhà bếp khác gần đó.

- Các món ăn từ thịt lợn, thịt gia cầm và cá








❖ Dụng cụ/nồi nấu:



















- Bất kỳ dụng cụ nấu chịu nhiệt đều có thể sử dụng. Khi nướng thịt có thể sử dụng khay tráng men
- Tốt nhất nên sử dụng các hộp, nồi bằng thủy tinh nhưng cần kiểm tra nắp nồi/ hộp phải vừa vặn và được đóng đúng cách
- Khi sử dụng các hộp/nồi tráng men cần cho thêm một chút nước
- Khi sử dụng nồi bằng thép không gỉ, thịt có thể không chuyển màu vì vậy cần nấu trong thời gian lâu hơn
- Dữ liệu trong bảng: Dụng cụ nấu không được đậy = Mở; Dụng cụ nấu được đậy = Đóng
- Luôn đặt nồi/dụng cụ nấu ở giữa các giá đỡ
- Với nồi thủy tinh nóng nên đặt trên một tấm vải khô vì chúng có thể bị vỡ nếu đặt trên bề mặt ẩm ướt hoặc lạnh





❖ Nướng thịt:

- Cho thêm một chút nước nếu là thịt nạc. Nước cách đáy nồi khoảng ½ cm
- Cho thêm nhiều nước nếu là thịt nướng. Nước cách đáy nồi từ 1-2 cm













- Lượng nước cho thêm phụ thuộc vào loại thịt và loại nồi/dụng cụ nấu sử dụng. Nếu chuẩn nấu thịt trong khay tráng men sẽ cần nhiều nước hơn so với sử dụng dụng cụ chứa bằng thủy tinh
 - Các dụng cụ chứa làm từ chất liệu thép không gỉ sẽ làm mất nhiều thời gian nấu hơn và màu sắc không được hoàn hảo. Sử dụng mức nhiệt độ cao hơn hoặc thời gian nấu dài hơn để khắc phục điều này.
- ❖ **Bắt đầu nướng:**
- Bắt đầu nướng khi cửa lò đã được đóng
 - Khi nướng, làm nóng lò khoảng 3 phút trước khi cho đồ ăn vào bên trong khoang lò
 - Đặt các miếng đồ ăn trực tiếp trên kệ đỡ. Nếu chỉ nướng một miếng thì nên đặt ở giữa kệ
 - Đặt khay tráng men ở mức 1. Khay sẽ giữ cho lò được sạch khi hứng hết nước từ thịt rỉ ra
 - Không đặt khay bánh hoặc khay thông thường ở mức 4 hoặc 5 do nhiệt cực kỳ nóng, nó có thể làm biến dạng hoặc gây hỏng khoang lò khi được tháo ra
 - Nướng các miếng đồ ăn có cùng chiều dày sẽ giúp chúng có màu đồng đều hơn. Thêm muối sau khi nướng
 - Lật các miếng đồ ăn sau khi hết 2/3 thời gian
 - Các điện trở của lò nước được bật và tắt tự động. Điều này là hoàn toàn bình thường. Tần suất tắt hay bật phụ thuộc vào mức công suất đã chọn
- ❖ **Thịt gia súc:**
- Lật miếng thịt khi đã được nửa thời gian nấu
 - Khi thịt chín, tắt lò và quăn thịt trong bạc để cho nó nghỉ thêm 10 phút trước khi lấy ra khỏi lò. Điều này giúp nước thịt được phân bố đồng đều hơn



Thịt	Trọng lượng	Nồi/dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ/ công suất nướng	Thời gian nấu
Hầm thịt bò (thịt lườn)	1 kg	Đóng nắp	2		220-240	100
	1.5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Thịt thăn bò	1 kg	Mở nắp	2		210-230	60
	1.5 kg		2		200-220	80
Thịt bò quý hiếm	1 kg	Mở nắp	1		220-240	60
Thịt bò bít tết dày 3cm	-	Kệ đỡ+ khay thường	5+1		3	15

Thịt bê nướng	1 kg	Mở nắp	2		190-210	110
	1.5 kg	Mở nắp	2		180-200	130
	2 kg	Mở nắp	2		170-190	150
Chân bê	1.5 kg	Mở	2		210-230	140
Thịt lợn không xông khói	1 kg	Mở nắp	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Thịt lợn xông khói	1 kg	Mở nắp	1		190-210	130
	1.5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Thịt sườn lợn	500 g	Giá đỡ+ khay thường	3+1		230-240	30
Bò bít tết dày 2 cm	-	Kệ đỡ+ khay thường	5+1		3	15
Thịt bò bít tết thường dày 3 cm	-	Kệ đỡ+ khay thường	5+1		3	10
Thịt vai cừu	1.5kg	Mở nắp	2		190-210	60
Xương chân của cừu	1.5 kg	Mở nắp	1		160-180	120
Thịt nai	1.5 kg	Mở	2		200-220	50
Xương nai	1.5kg	Đóng	2		210-230	100
Thịt lợn rừng	1.5 kg	Đóng	2		180-200	140

Thịt nai hun khói	1.5kg	Đóng	2		180-200	130
Thịt thỏ	1.5kg	Đóng	2		220-240	60
Thịt băm nhỏ hầm	500g	Mở	1		180-200	80
Xúc xích	-	Kệ đỡ+ khay thường	4+1		3	15







❖ Thịt gia cầm: Đặt gia cầm trên kệ lưới với phần ức úp xuống. Lật nó sau khi hết một nửa thời gian và lật ngược lại sau khi 2/3 thời gian đã trôi qua.

Gia cầm	Trọng lượng	Dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu
Gà nguyên con	1.2 kg	Kệ đỡ	2		220-240	60-70
Gà nguyên con	1.6 kg	Kệ đỡ	2		210-230	80-90
Gà 1 nửa con	500 g/ nửa con	Kệ đỡ	2		220-240	40-50
Các mảnh thịt gà	150 g/ mảnh	Kệ đỡ	3		210-230	30-40
Các mảnh thịt gà	300g/ mảnh	Kệ đỡ	3		210-230	35-45
Ức gà	200g/mảnh	Kệ đỡ	3		3	30-40
Vịt nguyên con	2 kg	Kệ đỡ	2		190-210	100-110
Ức vịt	300g	Kệ đỡ	3		240-260	30-40
Ngỗng nguyên con	3.5-4 kg	Kệ đỡ	3		170-190	120-140
Chân ngỗng	400g/chân	Kệ đỡ	3		220-240	40-45
Gà tây loại nhỏ nguyên con	3 kg	Kệ đỡ	2		180-200	80-100
Gà tây cuộn	1.5kg	Mở nắp	1		200-220	110-130

Ức gà tây	1 kg	Đóng nắp	2		180-200	90
Đùi gà tây	1 kg	Kệ đỡ	2		180-200	90-100

❖ Cá

- Lật các miếng cá sau khi hết 2/3 thời gian
- Không cần lật khi nướng cá nguyên con. Cắt một củ khoai tây đặt vào trong bụng cá
- Khi nấu cá phi lê cần bổ sung thêm một vài muỗng canh nước.
- Khi nướng trực tiếp trên kệ đỡ, cần đặt khay men bên dưới ở mức 1 để hứng nước.

Cá	Trọng lượng	Dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu
Cá nguyên con	300 g	Kệ đỡ	2		2	20-25
	1 kg		2		200-220	45-55
	1.5 kg		2		190-210	60-70
	2 kg	Đóng nắp	2		190-210	70-80
Cá dày 3 cm	-	Kệ đỡ	3		2	20-25
Cá phi lê	-	Đóng nắp	2		210-230	25-30

- Lời khuyên khi nướng:






Bảng không gồm thông tin trọng lượng của các phần	Chọn trọng lượng thấp nhất kế tiếp từ bảng hướng dẫn và thêm thời gian nấu
Kiểm tra khi nào đồ ăn chín	Sử dụng nhiệt kế thịt được bán sẵn hoặc dùng thìa để kiểm tra. ấn thìa vào miếng thịt, đồ ăn nếu nó cứng là đã chín, nếu mềm thì cần được nướng thêm
Thực phẩm quá màu và có phần bị cháy	Kiểm tra chiều cao của kệ đỡ và mức nhiệt độ
Thực phẩm đã nướng chín đều nhưng nước rỉ ra bị cháy	Lần sau sử dụng một đĩa nướng nhỏ hơn hoặc thêm nước
Đồ ăn chín đều nhưng nước quá nhiều	Lần sau sử dụng đĩa nướng lớn hơn và cho ít nước hơn
Hơi nước bốc khi nướng	Điều này hoàn toàn bình thường do đặc tính vật lý.

	Đa số nước được thoát thông qua ổ cắm hơi. Nó có cũng có thể bị ngưng tụ trên bảng điều khiển hoặc trên các thiết bị khác xung quanh
--	--

- Thực hiện nấu:

- ❖ Đọc và lưu ý những hướng dẫn của nhà sản xuất được thể hiện trên bao bì sản phẩm
- ❖ Khi che các phụ kiện bằng giấy nướng phải sử dụng loại chịu nhiệt độ cao. Cắt giấy vừa với kích thước của món ăn bạn nấu
- ❖ Kết quả nấu phụ thuộc và từng loại thực phẩm

Thực phẩm	Phụ kiện	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu(phút)
Bánh Pizza mỏng	Khay thường	2		200-220	15-25
	Khay thường+ kệ đỡ	3+1		180-200	25-35
Bánh Pizza dày	Khay thường	2		170-190	20-30
	Khay thường+ kệ đỡ	3+1		170-190	20-30
Bánh Pizza baguette	Khay thường	3		170-190	20-30
Bánh Pizza nhỏ xíu	Khay thường	3		190-210	10-20
Bánh Pizza đông lạnh(làm nóng lò trước)	Khay thường	1		180-200	10-15
Khoai tây chiên	Khay thường	3		190-210	20-30
	Khay thường+ khay nướng	3+1		190-200	35-45
Croquettes	Khay thường	3		190-210	20-25
Bánh khoai tây ngọt	Khay thường	3		200-220	15-25
Bánh mì cuộn và baguettes	Khay thường	3		180-200	10-20
Bánh bột mì lên men	Khay thường	3		200-220	10-20

Bánh mì cuộn và baguettes nướng sơ	Khay thường	2		190-210	10-20
	Khay thường+ kệ đỡ	3+1		160-180	20-25
Vây cá	Khay thường	2		220-240	10-20
Chân gà,	Khay thường	3		200-220	15-25
Bánh ngọt, đông lạnh	Khay thường	3		190-210	30-35

❖ Lưu ý: khay nướng có thể bị méo khi rã đông thực phẩm đông lạnh. Nguyên nhân là do các phụ kiện phải chịu các nhiệt độ khác nhau. Sự biến dạng dạng này sẽ mất đi trong khi nướng.

- Các món ăn đặc biệt:

❖ ở nhiệt độ thấp bạn có thể làm sữa chua hay ủ bột làm bánh. Đầu tiên lấy các phụ kiện ra khỏi lò nướng

❖ Làm sữa chua:

- Đun sôi 1 lít sữa chứa 3.5% chất béo rồi để nguội xuống khoảng 40 độ C
- Trộn 150 g sữa chua ở nhiệt độ tủ lạnh vào sữa
- Cho hỗn hợp vào lọ hoặc bát và đậy kín
- Làm nóng trước lò nướng như hướng dẫn
- Sau đó đặt bát hoặc lọ vào bên dưới lò nướng và chuẩn bị như bảng dưới đây



❖ Ủ bột làm bánh:

- Chuẩn bị bột đã gồm men ủ như thông thường. Cho bột vào trong một khay nướng bằng sứ chịu nhiệt và đậy kín
- Làm nóng trước lò như hướng dẫn
- Tắt lò và đưa bột vào bên trong lò nướng

Thực phẩm	Dụng cụ sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian
Sữa chua	Bát hoặc lọ	Đặt ở đáy lò		Làm nóng lò đến 50 độ C 50 độ C	5-8 phút 8 giờ
ủ bột	Khay nướng chịu nhiệt	Đặt ở đáy lò		Làm nóng lò đến 50 độ C. sau đó tắt lò và đưa bột vào ủ	5-10 phút 20-30 phút





- Rã đông

- ❖ Thời gian rã đông phụ thuộc và chủng loại và số lượng thực phẩm. Đọc và lưu ý các hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì sản phẩm
- ❖ Đặt thực phẩm cần rã đông trên kệ đỡ. Nếu là chim nguyên con thì đặt phần ức quay xuống dưới

Thực phẩm đông lạnh	Dụng cụ sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ
Ví dụ: Bánh kem, bánh bơ kem, sô cô la hoặc bánh ngọt phủ đường, hoa quả...	Kệ đỡ	1		30 độ c
Các thực phẩm khác như gà, xúc xích, thịt, bánh mì, nem, bánh ngọt...	Kệ đỡ	1		50 độ c

- Sấy khô thực phẩm:

- ❖ Chỉ sử dụng hoa quả và rau xanh được rửa kỹ, để ráo nước và khô hoàn toàn
- ❖ Che khay men và giá đỡ bằng giấy da đặc biệt hoặc giấy thấm dầu
- ❖ Lật hoa quả và rau theo thời gian
- ❖ Khi chúng vàng đều, khô thì bỏ giấy và lấy khỏi lò

Thực phẩm	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian giờ
600 g táo cắt lát	1+3		80	Khoảng 5h
800 g lê cắt khối	1+3		80	Khoảng 8h
1.5 kg anh đào	1+3		80	Khoảng 8-10h
200 g thảo mộc tươi	1+3		80	Khoảng 1 1/2h


- Làm mứt:

- ❖ Các lọ sử dụng phải sạch sẽ và trong điều kiện hoàn hảo. Bất cứ khi nào có thể hãy sử dụng lọ có kích thước đều nhau. Các giá trị trong bảng bên dưới được áp dụng cho khoảng 1 lít/ lọ
- ❖ Cảnh báo:
 - Không sử dụng các lò lớn hơn và cao hơn vì các nắp đậy có thể phát nổ
 - Chỉ sử dụng hoa quả và rau có chất lượng tốt, sạch sẽ
 - Thời gian đưa ra trong bảng chỉ mang tính tương đối. Vì phụ thuộc vào nhiệt độ bên ngoài, số lượng lọ, số lượng và nhiệt độ của thực phẩm bên trong lọ. Trước khi tắt lò đảm bảo rằng các lọ đã xuất hiện bong bóng.

❖ Sự chuẩn bị:

- Cho hoa quả và rau vào trong lọ nhưng không kín đến miệng
- Lau sạch viền xung quanh lọ
- Đặt một tấm bìa/nắp trên mỗi lọ
- Đóng chặt lọ với những chiếc kẹp.
- Không đặt quá 6 lọ trong lò cùng một lúc

❖ Thiết lập các cài đặt:

- Đặt khay tráng men ở mức 2. Đặt các lọ vào khay sao cho chúng không tiếp xúc với nhau
- Đổ một nửa lít nước nóng khoảng 80 độ C và khay nướng phẳng
- Đóng cửa lò
- Xoay núm điều khiển đến vị trí làm nóng dưới 
- Đặt nhiệt độ trong khoảng 170-180 độ C

❖ Làm mứt:

- Sau khoảng 40-50 phút, các bong bóng bắt đầu hình thành nhanh chóng. Hãy tắt lò
- Lấy các lọ ra khỏi lò sau 25-35 phút vì tận dụng nốt nhiệt dư trong thời gian này. Nếu để nguội trong lò thì sẽ thúc đẩy sự hình thành các vi khuẩn gây hại

1 lít trái cây 1 lọ	Từ khi bong bóng hình thành	Nhiệt dư
Táo, dâu	Tắt lò	Khoảng 25 phút
Anh đào, mơ, đào	Tắt lò	Khoảng 30 phút
Táo, lê hoặc anh đào xay nhuyễn	Tắt lò	Khoảng 35 phút

❖ Nấu rau:

- Khi các bong bóng bắt đầu hình thành trong lọ, điều chỉnh nhiệt độ ở mức 120-140 độ C
- Mất khoảng 35-70 phút tùy từng loại rau, sau khoảng thời gian này hãy tắt lò và sử dụng nhiệt dư để nấu

Rau trong các lọ 1 lít	Khi bong bóng bắt đầu hình thành, mức nhiệt 120-140 độ C	Nhiệt dư
Hạt tiêu	-	Khoảng 35 phút
Củ cải đường	Khoảng 35 phút	Khoảng 30 phút
Rau mầm Brussels	Khoảng 40 phút	Khoảng 30 phút
Đậu, su hào, bắp cải đỏ	Khoảng 60 phút	Khoảng 30 phút
Đậu Hà Lan	Khoảng 70 phút	Khoảng 30 phút

- Lấy các lọ ra khỏi lò nướng khi quá trình nấu hoàn tất. Lưu ý: Không được đặt các lọ còn nóng trên bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt vì chúng có thể bị nứt vỡ






- Chất Acrylamide trong thực phẩm: Chất này được sinh ra ở nhiệt độ cao đặc biệt ở trong ngũ cốc, khoai tây như khoai tây chiên, bánh mì nướng, nem cuốn, bánh mì và các loại bánh ngọt như bánh bích quy, bánh bích quy cay, bánh bích quy Noel). Dưới đây là lời khuyên khi nấu sản phẩm để lượng Acrylamide được sản sinh nhỏ nhất:











Tổng hợp	Sử dụng thời gian nấu tối thiểu
	Không nướng các thực phẩm sậm màu quá nhiều
	Thực phẩm lớn, dày chứa ít Acrylamide hơn
Nướng bánh	Với kiểu làm nóng trên và dưới ở nhiệt độ tối đa 200 độ C hoặc chọn chế độ nướng hơi nóng 3D ở nhiệt độ tối đa 180 độ C
Bánh ngọt và bánh bích quy	Chọn chế độ làm nóng trên và dưới ở nhiệt độ tối đa 190 độ C hoặc chế độ hơi nóng 3D với nhiệt độ tối đa 170 độ C Trứng hoặc lòng đỏ trứng sẽ làm giảm sự hình thành Acrylamide
Khoai tây chiên	Trải một lớp duy nhất trên khay, nướng ít nhất 400 g/ 1 khay thì khoai sẽ không bị quá khô

- Thử nghiệm các món ăn: Trong bảng bên dưới được cung cấp cho các viện kiểm tra để tạo điều kiện cho việc kiểm tra và thử nghiệm với các loại lò khác nhau.

❖ Nướng bánh ở 2 mức độ



- Luôn đặt khay nướng sâu thông thường ở mức cao và đồ/chảo/nồi nhôm ở mức thấp
- Các khay đồ ăn đặt trong lò cùng lúc không nhất thiết được chín cùng một lúc

Thực phẩm	Phụ kiện, thiết lời khuyên và cảnh báo	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian(phút)
Bánh quy bơ (làm nóng lò trước)	Khay thường	3		150-160	20-30
	Khay thường	3		140-150	20-30
	Khay thường+ khay nướng	1+3		140-150	25-35
	2 khay nướng+ khay thường	5+3+1		140-150	25-35
Bánh ngọt loại nhỏ(làm nóng lò trước)	Khay thường	3		150-170	20-30

	Khay thường+khay nướng	1+3		140-160	25-30
	Khay thường	3		150-160	25-30
	2 khay nướng+khay thường	5+3+1		14—150	25-30
Bánh xốp(làm nóng lò trước)	Hộp hình tròn đặt trên kệ đỡ	2		170-180	3-40
Bánh xốp	Hộp hình tròn đặt trên kệ đỡ	2		165-175	35-45
Bánh ngọt lên men	Khay thường	3		160-180	30-40
	Khay thường	3		140-160	35-45
	Khay thường+khay nướng	3+1		160-170	30-40
Bánh táo	Kệ đỡ+ 2 hộp hình tròn đường kính 20 cm	1		190-210	70-90
	2 kệ đỡ+ 2 hộp hình tròn phi 20 cm	3+1		170-190	60-80

Lưu ý: Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh để làm nóng trước lò nướng. Các giá đỡ hoặc khay nướng có thể đặt từ hệ thống đại lý chuyên bán lẻ

- Nếu thực phẩm được đặt trực tiếp trên giá đỡ dạng lưới thì cần đặt một khay men ở mức 1. Nó có tác dụng hứng nước chảy ra từ thực phẩm giữ cho lò luôn sạch sẽ

Thực phẩm	Phụ kiện sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Công suất nướng	Thời gian (phút)
Bánh mì nướng nâu (làm nóng lò trước 10 phút)	Giá đỡ	5		3	½-2
12pcs bánh mì kẹp thịt bò(không làm	Khay nướng + khay men	4+1		3	25-36

nóng lò trước)					
----------------	--	--	--	--	--

Chú ý lật đồ ăn sau khi hết 2/3 thời gian