



[en] Instruction manual

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BOSCH HBA21B250E

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
- Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Xử lý sự cố
- Dịch vụ sau bán hàng
- Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường
- 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.com và cửa hàng online www.bosch-eshop.com

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.

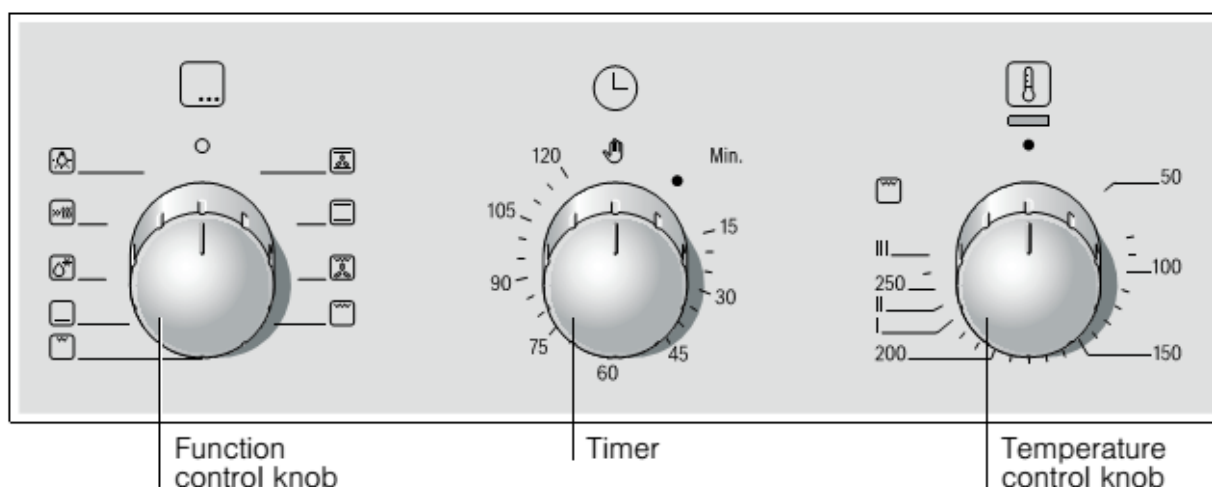
❖ Cảnh báo các nguyên nhân gây hỏng

- 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 cần thận khi lắp đặt
- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò

2. Mô tả sản phẩm

- Cấu tạo của bảng điều khiển:



- Nút điều khiển để chọn các chức năng (Function Control knob): Được sử dụng để chọn kiểu làm nóng

Cài đặt		Sử dụng
	Không cài đặt	Lò nướng tắt
	Không khí nóng	Cho phép nướng các loại bánh ngọt ở 2 mức độ. Quạt đặt bên trong khoang lò giúp khuếch tán nhiệt đồng đều cho toàn bộ vị trí bên trong lò.
	Làm nóng trên và dưới	Khi nướng các loại bánh, thịt nạc ở một mức độ. Mức nhiệt được cung cấp bởi bộ phận làm nóng phía trên và dưới bên trong khoang lò
	Nướng với hơi nóng	Dùng để nướng xương, gia cầm và cá. Các bộ phận làm nóng và quạt được chuyển đổi luân phiên. Quạt giúp phân tán nhiệt đồng đều xung quanh thực phẩm

	Nướng đồ ăn có bề mặt lớn	Dùng để nướng thịt bò, xúc xích, cá, bánh mì. khoang lò được làm nóng toàn bộ
	Nướng đồ ăn có bề mặt nhỏ	Dùng để nướng số lượng nhỏ thịt bò, xúc xích, cá và bánh mì. Chỉ có vùng ở giữa của lò nướng được làm nóng.
	Làm nóng bên dưới	Sử dụng để làm bánh, nấu ăn. Nhiệt được sinh ra từ bộ phận làm nóng bên dưới
	Rã đông	Dùng để rã đông thịt lợn, thịt gia cầm, bánh mì và bánh ngọt. Quạt bên trong lò giúp đưa nhiệt đồng đều xung quanh thực phẩm
	Làm nóng nhanh	Chức năng này giúp lò nướng đạt đến mức nhiệt mong muốn trong thời gian ngắn
	Đèn chiếu sáng	Sử dụng để chiếu sáng bên trong khoang lò

- Chức năng hẹn giờ (Timer)

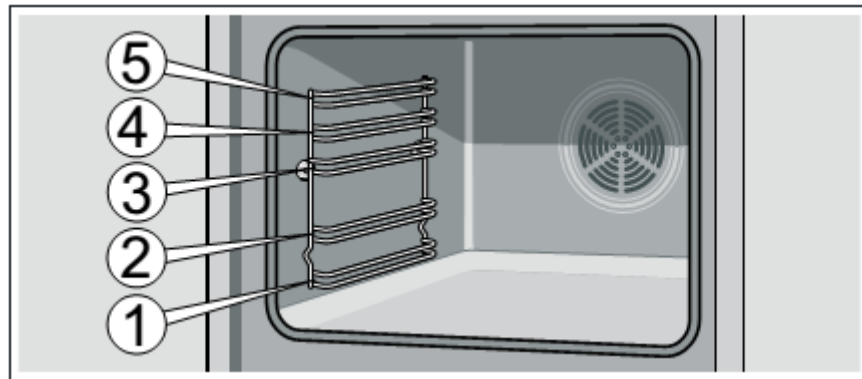
- ❖ Chức năng này cho phép đặt thời gian hẹn giờ lên đến 120 phút và lò nướng tự động tắt sau khi thời gian trôi hết.

Cài đặt		Giải nghĩa
	Không cài đặt	Chức năng hẹn giờ đã tắt
● Min.	Kết thúc chương trình hẹn giờ	Đèn báo hiển thị khi thời gian hẹn giờ trôi hết
15 - 120	Thang thời gian hẹn giờ	Phạm vi thời gian hẹn giờ

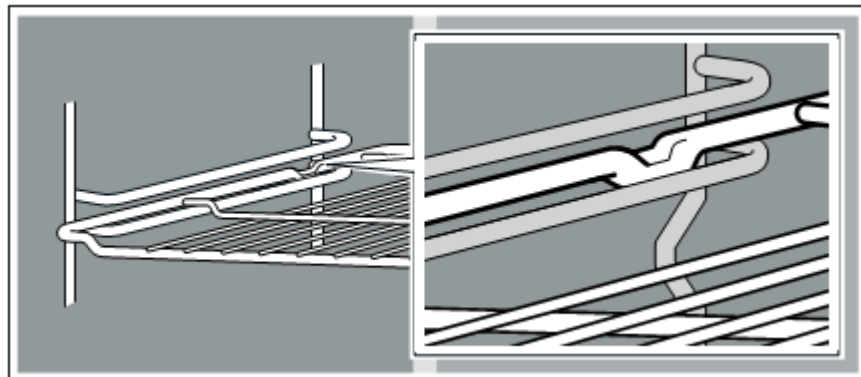
- ❖ Lập trình chức năng hẹn giờ: Xoay núm điều khiển thời gian hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ tới khi đạt mức thời gian cần hẹn giờ. Mức giờ tối đa là 120 phút. Không bật thêm bất kỳ núm nào khác.
 - ❖ Khi thời gian hẹn giờ đã trôi hết sẽ xuất hiện tiếng bíp và lò nướng được tắt. Núm điều khiển trở về mức không cài đặt 
- Núm điều khiển nhiệt độ(Temperature Control knob): Sử dụng để chọn mức nhiệt độ hay mức công suất nướng.

Cài đặt		Giải nghĩa
	Không cài đặt	Lò nướng không được làm nóng
50-270	Thang nhiệt độ	Thể hiện nhiệt độ bên trong lò nướng theo độ C
I,II and III	Các mức công suất	Các mức công suất khi nướng đồ bề mặt nhỏ và lớn: I = Mức 1 - Mức thấp II = Mức 2 – Mức trung bình III = Mức 3 – Mức cao

- ❖ Khi lò nướng nóng lên, đèn báo trên nút điều khiển nhiệt độ hiển thị. Đèn này sẽ tắt khi việc làm nóng được dừng lại. Đèn báo sẽ không sáng khi sử dụng chức năng đèn chiếu sáng  hoặc chức năng rã đông .
- ❖ Lưu ý: Nếu thời gian nướng trên 15 phút thì nút điều khiển nhiệt độ sẽ tự quay về cài đặt mức thấp
- 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. Tuy nhiên, đèn có thể được bật mà không cần sử dụng nút điều khiển .
 - ❖ 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.
- 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
 - ❖ Có một vài phụ kiện tùy chọn khác giúp bạn cải thiện khi nấu một số món ăn ưa thích hoặc đơn giản hơn khi sử dụng sản phẩm
 - ❖ 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
- Phần cong của phụ kiện phải ở phía sau trong khoang lò. Đây là cách duy nhất để đảm bảo lắp đặt chính xác. Xem hình minh họa dưới



- Nếu sản phẩm được thiết kế với thanh ray bên trong thì rất thuận tiện khi tháo lắp phụ kiện
- 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.
- Với khay lưới: 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.
- 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

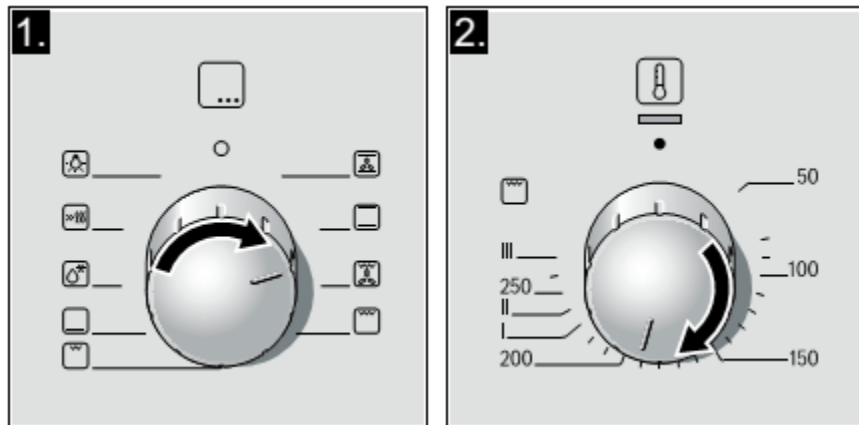
- Làm nóng lò: Để loại bỏ mùi sản phẩm mới hãy đóng cửa lò và làm nóng nó. Chế độ hiệu quả nhất để làm nóng lò gồm: Thời gian 1 giờ + cài đặt làm nóng trên và dưới + mức nhiệt là 240 độ C. Đảm bảo không còn sót phụ liệu đóng gói nào bên trong khoang lò.

- Thiết lập lò nướng: Có rất nhiều cách khác nhau để có thể cài đặt lò nướng của bạn. Trong phần này chúng tôi sẽ giải thích cho bạn cách chọn kiểu làm nóng, chọn nhiệt độ và thiết lập chức năng nướng như thế nào.

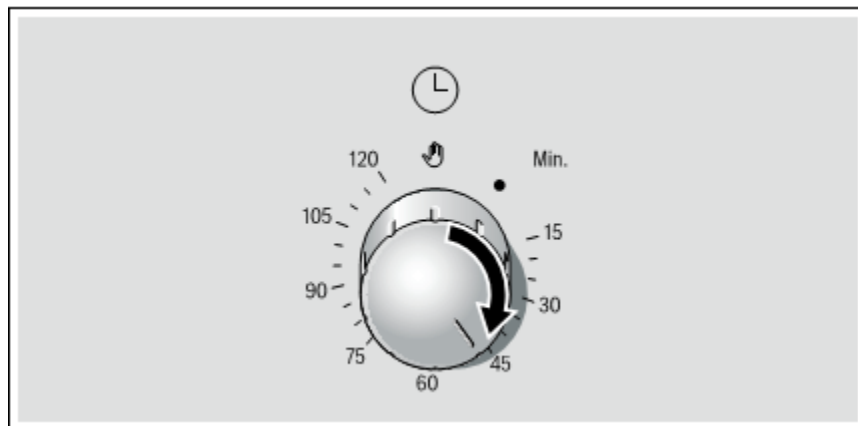
- ❖ Chọn kiểu làm nóng và nhiệt độ:

- Xoay núm điều khiển chức năng theo chiều kim đồng hồ đến vị trí kiểu làm nóng cần sử dụng
- Xoay núm điều khiển nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến mức nhiệt hoặc mức công suất nướng cần sử dụng. Lò nướng bắt đầu nóng lên

Xem hình minh họa bên dưới cho biết đang chọn kiểu làm nóng cả trên và dưới tại mức nhiệt 190 độ C



- ❖ Để tắt lò nướng: Đưa núm điều khiển về vị trí không cài đặt (vị trí tắt)
- ❖ Sử dụng núm điều khiển để thay đổi tới các thiết lập mong muốn với nhu cầu sử dụng.
- Hẹn giờ nấu: Lò nướng cho phép cài đặt thời gian nấu cho mỗi loại thực phẩm. Sau khi thời gian hẹn giờ trôi hết lò sẽ tự động tắt. Thao tác hẹn giờ như sau:
 - ❖ Sử dụng núm điều khiển để chọn kiểu làm nóng
 - ❖ Sử dụng núm điều khiển nhiệt độ để chọn mức nhiệt độ hoặc mức công suất nướng
 - ❖ Xoay núm điều khiển thời gian hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ đến mức giờ cần hẹn. Giới hạn hẹn giờ tối đa là 120 phút. Không xoay thêm bất kỳ núm nào khác. Xem hình minh họa bên dưới thời gian hẹn giờ đang là 45 phút



- ❖ Khi thời gian hẹn giờ trôi hết, xuất hiện tiếng bíp và lò nướng dừng làm nóng. Núm điều khiển chức năng trở về trạng thái không cài đặt. Lò nướng tắt.

- ❖ Để hủy thời gian hẹn giờ: Xoay núm điều khiển thời gian đến vị trí 
- ❖ Lưu ý:
 - Khi tiếng bíp tắt, thời gian hẹn giờ trở về mức không cài đặt 
 - Nếu thời gian hẹn giờ ít hơn 30 phút thì đầu tiên xoay núm điều khiển đến vị trí 30 phút sau đó quay lại mức thời gian cần hẹn giờ.
- Chức năng làm nóng nhanh: Giúp lò nướng đạt mức nhiệt đã cài đặt trong thời gian rất ngắn. Chức năng này phải sử dụng nhiệt độ trên 100 độ C
 - ❖ Để đảm bảo thức ăn được chín đồng đều thì không được cho thực phẩm vào trong lò nướng cho tới khi chức năng làm nóng nhanh kết thúc.
 - ❖ Thao tác bật chức năng:
 - Xoay núm điều khiển đến biểu tượng của chức năng làm nóng nhanh 
 - Xoay núm điều khiển đến mức nhiệt độ cần sử dụng. Đèn báo trên núm điều khiển nhiệt độ sáng lên và lò nướng bắt đầu được làm nóng.
 - ❖ Khi chức năng làm nóng nhanh kết thúc đèn báo sẽ biến mất. Sau đó đặt đồ ăn vào bên trong lò và chọn chức năng nấu cũng như nhiệt độ sử dụng.
 - ❖ Xoay núm điều khiển về trạng thái không cài đặt để hủy chức năng làm nóng nhanh. Khi đó lò nướng được tắt.

4. Hướng dẫn về 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

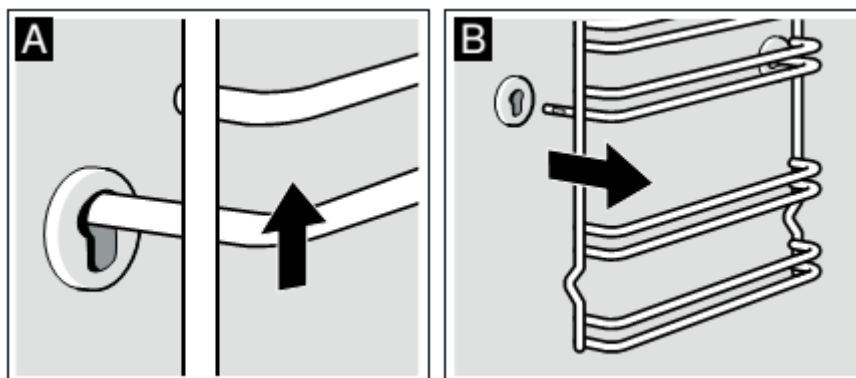
Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

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
Thép không gỉ	Nước nóng và một chút xà phòng: Lau

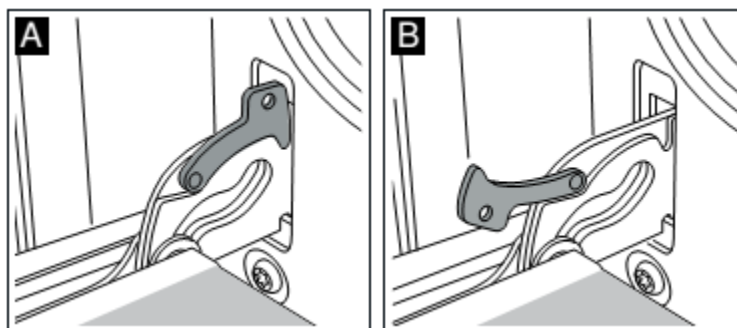
	sạch với một miếng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Lau ngay những vết bẩn dạng nước, mỡ, hoa ngô, trứng hoặc các vết bẩn màu trắng vì sự ăn mòn có thể xảy ra do các vết bẩn này. Các sản phẩm đặc biệt được thiết kế để vệ sinh chất liệu thép không gỉ. Nó được cung cấp bởi trung 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
Các tấm bằng kính trên cửa lò	Sản phẩm vệ sinh kính: Sử dụng miếng vải mềm, không được sử dụng dao cạo kính
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
Cửa lò. Không được tháo	Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén, không được chà xát
Khay dạng lưới hoặc các thanh ray	Nước nóng với một chút xà phòng: Ngâm và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải
Các thanh trượt	Nước nóng với một chút xà phòng: Lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải. Không được ngâm hay rửa trong máy rửa bát
Các phụ kiện	Nước nóng và một chút xà phòng: Ngâm và lau sạch với miếng khăn rửa chén hoặc bàn chải

- Đèn chiếu sáng bên trong khoang lò:
 - ❖ Bật đèn: Xoay núm điều khiển tới vị trí biểu tượng . Đèn chiếu sáng được bật lên. Phải tắt núm điều khiển nhiệt độ
 - ❖ Tắt đèn: Xoay núm điều khiển về trạng thái không cài đặt 0
- Tháo lắp các kệ dây hoặc các thanh chắn bên trái, phải:
 - ❖ Nhấc kệ hoặc thanh chắn lên và nhả ra(hình A)

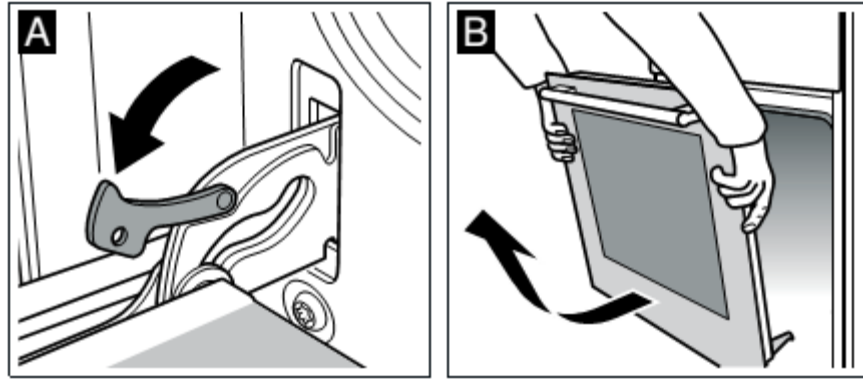
- ❖ Sau đó kéo kệ dây hoặc thanh chắn theo hướng ngang và nhấc nó ra. Hình B
- ❖ Sử dụng chất tẩy rửa và miếng bọt biển để lau sạch. Nên sử dụng bàn chải để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu.



- Lắp lại kệ dây hoặc thanh chắn vào vị trí cũ:
 - ❖ Đầu tiên đẩy nhẹ cho kệ hoặc thanh chắn vào rãnh phía sau hình A
 - ❖ Sau đó đẩy nốt chốt còn lại vào rãnh phía trước. hình B
 - ❖ Các kệ dây và thanh chắn có thể được điều chỉnh bên phải hoặc bên trái nhưng phần cong luôn úp xuống dưới
- 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.

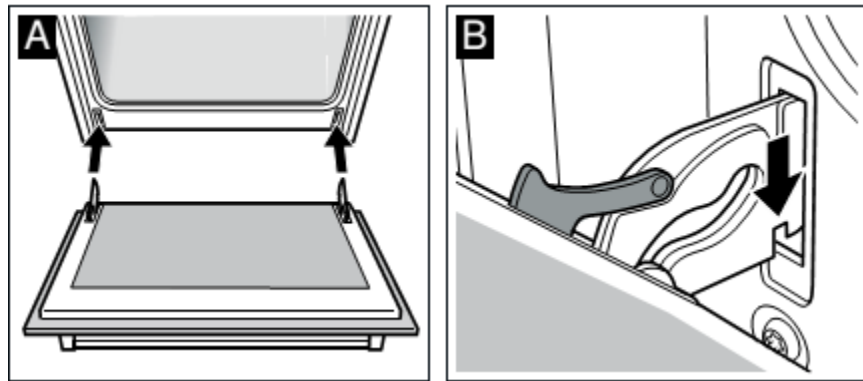


- ❖ Rủi ro chấn thương: các bản lề cửa có thể đóng lại đột ngột nếu không được khóa bởi cần khóa. Lưu ý rằng cần khóa luôn ở trạng thái đóng, khi mở cửa thì cần phải mở cần khóa.
- ❖ Mở móc cửa:
 - Mở hoàn toàn cửa
 - Tháo cả hai cần khóa ở bên phải và bên trái. Hình A
 - Dùng hai tay nắm hai cạnh bên của cửa và đóng lại nhẹ nhàng. Hình B

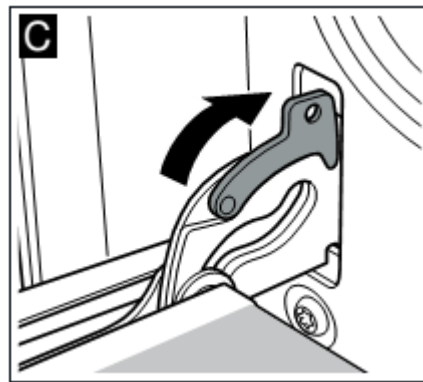


❖ Lắp lại cửa:

- 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

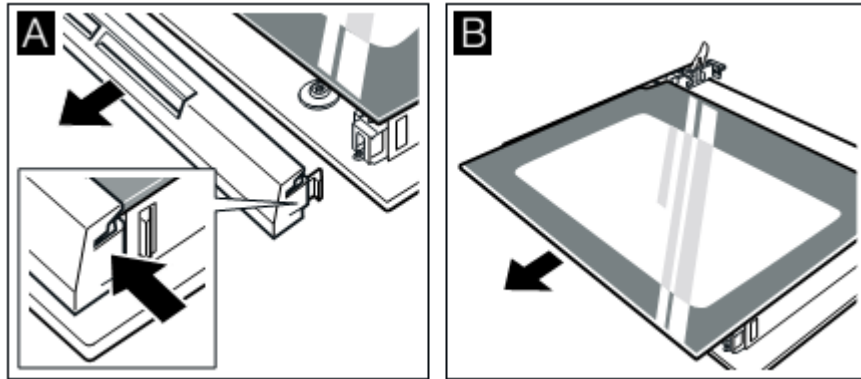


- Đóng lại cần khóa như hình C rồi đóng cửa lò

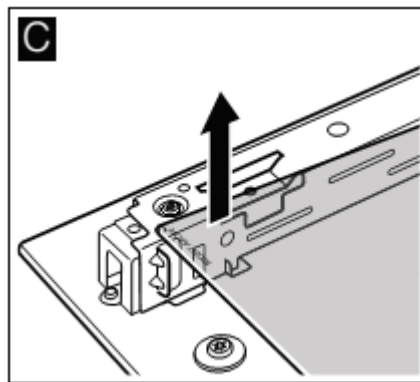


- ❖ Rủi ro chấn thương: Không chạm vào các bản lề vì cửa có thể đột nhiên rơi xuống hoặc một bản lề bất ngờ đóng lại. Hãy thông báo tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật nếu rủi ro xảy ra
- Tháo rời và lắp đặt các tấm ở cửa: Để thuận tiện khi làm vệ sinh bạn có thể tháo rời các tấm kính ở cửa lò nướng
 - ❖ Thao tác tháo rời:
 - Mở móc cửa và đặt nó trên một miếng vải với phần tay nắm úp xuống dưới

- Tháo nắp phía trên. Để làm điều này hãy ấn ngón tay trên các thanh bên trái và phải .hình A
- Nhấc và tháo tấm kính ở trên. Hình B. Ở trong cửa gồm 3 tấm kính vì vậy cần thực hiện bước tiếp theo.



- Nhấc và tháo tấm kính ra. Hình C. Vệ sinh sạch các tấm kính bằng sản phẩm lau kính và miếng vải mềm. Không được sử dụng sản phẩm có tính ăn mòn hay dao cạo kính hay các đồ vật cứng nhọn vì có thể làm hỏng bề mặt kính



5. 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 nhưng 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
	Điện bị cắt	Kiểm tra đèn trong bếp và các thiết bị điện khác trong nhà
Lò nướng không nóng	Thời gian hẹn giờ đặt tại mức tối thiểu ●	Bật thời gian hẹn giờ tới vị trí cài đặt 🖱️

- 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 mồi 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.

6. 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.

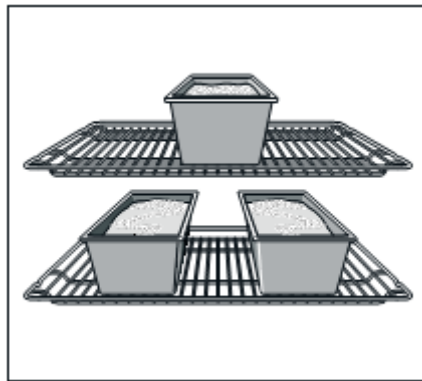
7. Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường

- 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.

8. 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
- 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  mức độ các phụ kiện nên sử dụng gồm:
 - ❖ Nướng bánh trong khuôn: Mức 2
 - ❖ Nướng bánh trong khay: Mức 3
- Nướng các loại bánh ngọt ở hai mức độ khác nhau: Sử dụng chế độ nướng hơi nóng  để có kết quả tốt nhất.
 - ❖ Nướng trong khay tráng men: Mức 3
 - ❖ Nướng trong khay nhôm: 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 được đặt trực tiếp trên giá đỡ	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (độ C)	Thời gian nướng (phút)
Bánh ngọt	-	1		220-240	40-50
	-	1+3		190-200	35-45

Bánh trứng	-	1		220-230	40-50
Các loại bánh	-	2		180-200	50-60
Bánh đặt trong khay					
Bánh Pizza	Khay nướng	2		200-220	25-35
	Khay nhôm+ khay nướng phẳng	1+3		170-180	35-45
	Khay nhôm+ khay nướng sâu thường	1+3		170-180	35-45
Bánh phồng	Khay nướng	3		180-200	25-35
	Khay nhôm+ khay nướng phẳng	1+3		170-190	30-45
	Khay nhôm+ khay nướng sâu thường	1+3		170-190	30-45
Bánh mỳ và bánh cuộn					
Bánh mỳ được ủ men sử dụng 1.2 kg bột mỳ	Khay nướng tráng men	2		$\frac{270}{200}$	$\frac{8}{35-45}$
Bánh cuộn được làm từ lúa mạch	Khay tráng men	3		200-220	20-20
Các loại bánh ngọt					
Bánh ngọt và bánh quy	Khay tráng men	3		150-160	20-30
	Khay nhôm+ khay phẳng	1+3		140-150	20-30
	Khay nhôm+ khay sâu thông thường	1+3		140-150	20-30
Bánh trứng	Khay tráng men	3		80-90	180-210
Bánh rồng ruột	Khay tráng men	2		190-210	30-40
Bánh hạnh nhân	Khay tráng men	3		110-130	30-40
	Khay nhôm+ khay phẳng	1+3		100-120	35-45
	Khay nhôm+ khay sâu thông thường	1+3		100-120	35-45

- 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 mỳ hoặc bánh ngọt nhìn bên ngoài đã chín nhưng bên trong vẫn còn sống	Bước tiếp theo sử dụng một chút nước và để bánh vào lò thêm một thời gian nữa ở mức nhiệt thấp. 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 qtay 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 quần 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	90
	1.5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Thịt thăn bò	1 kg	Mở nắp	2		210-230	70
	1.5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Thịt bò quý hiếm	1 kg	Mở nắp	1		210-230	40
Thịt lợn ko có màng mỡ	1 kg	Mở nắp	1		190-210	100
	1.5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Thịt lợn có màng mỡ ví dụ chỗ lưng, chân	1 kg	Mở nắp	1		180-200	120
	1.5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Thịt sườn hun khói, xương sườn	1 kg	Đậy nắp	2		210-230	70
Thịt băm nhỏ hầm	0.75 kg	Mở nắp	1		170-190	70
Xúc xích	Khoảng 0.75 kg	Kệ đỡ	4		3	15
Thịt bê nướng	1 kg	Mở nắp	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Xương chân của cừu	1.5 kg	Mở nắp	1		150-170	110

- ❖ 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
Nửa con gà, 1 đến 4 phần	Mỗi phần 400 g	Kệ đỡ	2		200-220	40-50
Miếng thịt gà	250 g	Kệ đỡ	2		200-220	30-40
Gà nguyên con hoặc 1-4 con chim	1 kg	Kệ đỡ	2		190-210	50-80
Vịt nguyên con	1.7 kg	Kệ đỡ	2		180-200	90-100
Ngỗng nguyên con	3 kg	Kệ đỡ	2		170-190	110-130
Gà tây non	3 kg	Kệ đỡ	2		180-200	80-100
2 chân gà tây	Mỗi chân 800 g	Kệ đỡ	2		190-210	90-110

❖ 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 tráp biển	600 g	Khay nướng tráng men	3		180-190	45-55
Dầu cá ví dụ cá hồi		Kệ đỡ(Đặt khay tráng men mức 1)	2		180-190	45-55
Cá thu	1 kg	Khay nướng tráng men	3		180-190	55-65

- 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. Cát 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)
Khoai tây chiên	Kệ đỡ hoặc khay tráng men	3		190-210	20-30
Pizza	Kệ đỡ	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Khay tráng men	3		190-200	20-25

- ❖ Lưu ý: khay nướng có thể bị méo khi rửa 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, gà, xúc xích, thịt, bánh mỳ, nem, và các loại bánh khác	Kệ đỡ	1		Núm điều khiển nhiệt độ vẫn tắt

- 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 lọ 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 đậy nắp 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 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 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)

Món ăn từ bơ (làm nóng lò trước)	Khay nướng phẳng	2		160-170	20-30
	Khay sâu thông thường	3		150-160	20-30
	Khay nhôm+ khay phẳng	1+3		140-160	20-30
	Khay nhôm+ khay sâu thường	1+3		140-160	20-30
20 chiếc bánh loại nhỏ	Khay men	3		150-170	20-35
20 chiếc bánh loại nhỏ trong 1 khay(làm nóng trước lò)	Khay nhôm+ khay phẳng	1+3		140-150	30-40
	Khay nhôm+ khay sâu thường	1+3		140-150	30-40
Bánh xốp(làm nóng lò trước)	Hộp chịu nhiệt	1		170-180	35-45
Bánh Pastry	Khay men	2		160-180	30-40
	Khay nhôm+ khay phẳng	1+3		150-160	30-45
	Khay nhôm+ khay sâu thường	1+3		150-160	30-40
Bánh táo	2 giá đỡ dạng lưới + 2 hộp nướng dạng sóng phi 20 cm	1+3		170-180	60-70
	Khay men+ 02 hộp nướng dạng sóng phi 20 cm	1		190-210	70-90

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 mỳ nướng nâu (làm nóng lò trước 10 phút)	Giá đỡ thưa	5	☐	3	1/2-2
12pcs bánh mỳ kẹp thịt bò(không làm nóng lò trước)	Khay nướng + khay men	4+1	☐	3	25-30

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