

HBC84K533



BOSCH

Hướng dẫn sử dụng2

Mục lục

Thông tin an toàn 2

Trước khi lắp đặt 2

Hướng dẫn an toàn cho bạn..... 2

Thông tin về lò vi sóng..... 3

Các nguyên nhân gây hư hỏng..... 4

Lò nướng - vi sóng mới của bạn 4

Bảng điều khiển..... 5

Các nút nhấn và màn hình hiển thị 5

Núm xoay lựa chọn nhiệt độ 5

Núm xoay lựa chọn chức năng 5

Khoang nướng..... 5

Các phụ kiện 6

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu..... 7

Các cài đặt đồng hồ 7

Làm nóng khoang nướng..... 7

Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng 7

Cài đặt lò nướng 7

Các phương pháp làm nóng và nhiệt độ 7

Lò vi sóng 7

Lưu ý về đĩa chịu nhiệt 7

Cài đặt công suất vi sóng..... 8

Cài đặt lò vi sóng..... 8

Kết hợp vi sóng 8

Cài đặt kết hợp vi sóng..... 8

Hoạt động tuần tự 1, 2, 3..... 9

Cài đặt cho hoạt động tuần tự 9

Các lựa chọn cài đặt thời gian 9

Cài đặt hẹn giờ 9

Thời gian nấu 9

Thời gian kết thúc..... 10

Đồng hồ 10

Khóa an toàn trẻ em 11

Bật khóa an toàn trẻ em 11

Tắt khóa an toàn trẻ em..... 11

Khóa an toàn trẻ em tự động 11

Thay đổi các cài đặt cơ bản 11

Tắt lò tự động..... 12

Bảo quản và vệ sinh thiết bị..... 12

Các chất dùng để vệ sinh lò 12

Vệ sinh các tấm kính 13

Vệ sinh nắp chụp kính..... 13

Xử lý sự cố..... 14

Bảng các sự cố..... 14

Thay bóng đèn lò nướng..... 15

Thay đệm cửa..... 15

Dịch vụ hậu mãi..... 15

Mã số máy E và mã số FD 15

Các mẹo để bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng16

Tiết kiệm năng lượng..... 16

Xử lý bao bì để bảo vệ môi trường..... 16

Các chương trình tự động 16

Cài đặt 16

Rã đông và nấu nướng với chương trình tự động 17

Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng 19

Rã đông, hâm nóng và nấu với lò vi sóng 19

Các mẹo vặt khi sử dụng lò vi sóng 22

Bánh ngọt và bánh nướng 22

Các mẹo vặt khi nướng 23

Quay và nướng..... 24

Các mẹo vặt khi quay và nướng 27

Bánh nướng, bánh gratin, bánh nướng phủ nhân..... 27

Thực phẩm chế biến sẵn..... 28

Các món ăn đã được nấu thử..... 28

Nướng bánh 29

Món nướng 29

Acrylamide trong thực phẩm 29

Những thông tin thêm về sản phẩm, phụ kiện, linh kiện thay thế và dịch vụ sửa chữa bảo hành xin vui lòng xem tại website www.bosch-home.com và cửa hàng trực tuyến www.bosch-eshop.com.

⚠ Thông tin an toàn

Vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này để có thể sử dụng thiết bị an toàn và đúng cách.

Nên giữ cẩn thận sách hướng dẫn sử dụng và lắp đặt này. Nếu bạn có ý định bán lại thiết bị, vui lòng giao kèm sách hướng dẫn sử dụng này cho người sử dụng sau.

Trước khi lắp đặt

Hư hỏng do vận chuyển

Sau khi mở bao bì, kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng gì không. Nếu có hư hỏng trong khi vận chuyển thì tuyệt đối không được sử dụng.

Kết nối nguồn điện

Chỉ cho phép các kỹ thuật viên được đào tạo kết nối thiết bị với nguồn điện. Hư hại do kết nối không đúng sẽ không được bảo hành.

Lắp đặt và kết nối

Vui lòng tuân thủ theo các hướng dẫn lắp đặt.

Hướng dẫn an toàn cho bạn

Thiết bị này chỉ dành sử dụng trong gia đình cho việc nấu nướng thức ăn.

Ở những trường hợp sau đây, người lớn và trẻ nhỏ không được sử dụng lò nướng khi không có sự giám sát:

- Nếu họ có vấn đề về thể chất hay tinh thần
- Hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Không để trẻ nhỏ chơi đùa với thiết bị này.

Khoang nướng đang nóng
Nguy cơ bỏng!

Không được chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị nhiệt và nấu nướng. Không được chạm vào các bề mặt nóng trong khoang

- nướng hoặc các điện trở gia nhiệt. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước nóng sẽ thoát ra. Trẻ nhỏ phải được giữ khoảng cách an toàn với lò nướng.
- Không được nướng thức ăn có chứa nồng độ cồn cao. Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang nướng. Khi cần thiết chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa lò cẩn thận.

Nguy cơ cháy!

- Không được đặt các vật dễ cháy trong khoang nướng. Không được mở cửa lò nếu có khói bên trong. Tắt thiết bị. Rút dây cắm điện hoặc ngắt cầu dao tổng.
- Không được để giấy chống thấm dầu dư ra bên ngoài các phụ kiện trong quá trình làm nóng lò. Khi cửa lò mở sẽ tạo ra gió lửa và giấy chống thấm dầu dư ra ngoài sẽ có thể tiếp xúc với các bộ phận gia nhiệt và bắt lửa. Luôn phải chèn giấy chống thấm dầu bằng 1 cái đĩa hoặc khuôn nướng. Chỉ nên phủ giấy kín bề mặt cần thiết, không được để giấy chống thấm dầu dư ra ngoài các phụ kiện.

Nguy cơ ngắn mạch!

Không để dây điện của các thiết bị kẹt vào cửa lò nướng. Lớp cách điện sẽ bị chảy ra.

Nguy cơ bỏng!

Không được đổ nước vào trong khoang nướng đang nóng. Điều này sẽ tạo ra hơi nước rất nóng có thể gây bỏng.

Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt nóng

Nguy cơ bỏng!

Luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong khoang nướng ra ngoài.

Cửa hoặc đệm cửa bị hư hỏng

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe !

Không được sử dụng thiết bị nếu cánh cửa hoặc đệm cửa bị hư hỏng. Nếu không năng lượng vi sóng sẽ bị rò rỉ. Không được sử dụng lại cho đến khi thiết bị được sửa xong.

Các bề mặt bị mòn nặng nề

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe !

Bề mặt của thiết bị có thể bị ăn mòn theo thời gian nếu không được vệ sinh thường xuyên. Năng lượng vi sóng có thể bị rò rỉ. Hãy thường xuyên vệ sinh thiết bị.

Mở vỏ của thiết bị

Nguy cơ điện giật!

Không bao giờ tự ý tháo vỏ thiết bị vì thiết bị này sử dụng điện cao áp.

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe!

Không bao giờ tự ý tháo vỏ thiết bị vì nó ngăn không cho năng lượng của vi sóng thoát ra ngoài.

Môi trường nóng hoặc ẩm ướt

Nguy cơ ngắn mạch!

Không bao giờ đặt thiết bị gần nơi quá nóng hoặc quá ẩm ướt mà không che đậy cẩn thận.

Sửa chữa sai quy cách

Nguy cơ điện giật!

- Sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của chúng tôi.

- Nếu thiết bị này gặp sự cố, ngắt cầu dao hoặc rút phích cắm ra, sau đó liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng.

Thông tin về lò vi sóng

Chuẩn bị thực phẩm

Nguy cơ cháy!

Lò vi sóng được thiết kế dành riêng cho việc chuẩn bị thức ăn. Sử dụng lò vi sóng cho các mục đích khác có thể gây nguy hiểm và thiệt hại, ví dụ như dếp hoặc bao bì đựng hạt ngũ cốc có thể bắt lửa ngay cả sau vài giờ đun nóng.

Đĩa chịu nhiệt

Nguy cơ thương tích!

- Các vật đựng bằng gốm sứ có thể có các lỗ nhỏ tại tay cầm hoặc nắp được che phủ bởi lớp men. Nếu chất lỏng có thể xuyên qua các lớp men và thâm nhập vào các lỗ hổng này thì vật đựng sẽ bị nứt và vỡ.

- Chỉ sử dụng các loại đĩa chịu nhiệt thiết kế riêng cho lò vi sóng.

Nguy cơ bỏng!

Thực phẩm nóng có thể làm cho đĩa nóng lên. Luôn luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy vật đựng hoặc phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng.

Công suất vi sóng và thời gian

Nguy cơ cháy!

Không lựa chọn mức công suất hoặc cài đặt thời gian lớn hơn cần thiết. Thực phẩm có thể cháy và gây hư hỏng thiết bị. Tuân theo các thông tin được cung cấp theo sách hướng dẫn này.

Bao bì

Nguy cơ cháy!

- Không được nướng thức ăn trong bao bì giữ nhiệt.
- Luôn quan sát và theo dõi khi nướng thức ăn trong các vật đựng làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

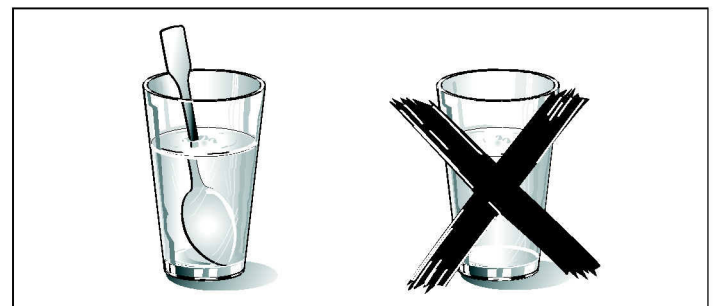
Nguy cơ bỏng!

- Các bao bì kín khí có thể nổ khi thức ăn trong đó nóng lên. Xem kỹ các hướng dẫn được cung cấp trên bao bì. Luôn dùng găng tay hoặc miếng vải nhấc nồi để lấy thực phẩm ra.

Đồ uống

Nguy cơ bỏng!

Khi hâm nóng chất lỏng, có khả năng chất lỏng bị trỗi sôi. Có nghĩa là chất lỏng đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không sủi bọt lên trên bề mặt như bình thường. Đến khi vật đựng bị rung lắc nhẹ, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi hoặc bắn ra ngoài. Khi hâm nóng chất lỏng, hãy đặt một cái thìa vào vật đựng để tránh sự trỗi sôi của chất lỏng.



Nguy cơ nổ!

- Không được hâm nóng đồ uống trong vật đựng kín.
- Không được hâm nóng quá nhiệt đồ uống có cồn.

Thực phẩm của trẻ em

Nguy cơ bỏng!

Tuyệt đối không hâm nóng thức ăn cho trẻ em trong những vật đựng đóng kín. Luôn nhớ mở nắp hoặc tháo đầu núm vú ra. Khuấy hay lắc kỹ sau khi thức ăn đã được hâm nóng. Đây là cách duy nhất để đảm bảo nhiệt được phân bố đều khắp. Luôn cần kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi cho trẻ ăn.

Thực phẩm có vỏ

Nguy cơ bỏng!

- Không được nấu trứng còn nguyên vỏ. Không được hâm nóng trứng còn nguyên vỏ để tránh trứng bị vỡ hoặc nổ. Tương tự với các loại động vật có vỏ như trai, sò... và các loài giáp xác như cua, tôm... Luôn chọc thủng hoặc đập vỡ lòng đỏ của trứng khi chiên hoặc luộc sơ trứng.
- Luôn chọc thủng thực phẩm có vỏ như các loại táo, cà chua, khoai tây, xúc xích trước khi nấu nướng để tránh gây nổ.

Thực phẩm sấy khô

Nguy cơ cháy!

Không được sử dụng lò vi sóng để nấu nướng các thực phẩm sấy khô.

Thực phẩm có hàm lượng nước thấp

Nguy cơ cháy!

Không được sử dụng lò vi sóng để rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm có hàm lượng nước thấp với công suất cao hoặc trong một thời gian dài chẳng hạn như bánh mì để tránh nguy cơ cháy.

Dầu ăn

Nguy cơ cháy!

Không được sử dụng lò vi sóng để hâm nóng dầu ăn để tránh nguy cơ cháy.

Các nguyên nhân gây hư hỏng

Chú ý!

- Tạo tia lửa điện. Kim loại - ví dụ như thìa kim loại đặt trong ly thủy tinh - phải cách thành lò và mặt trong cửa ít nhất 2 cm. Các tia lửa điện phóng ra có thể làm hỏng lớp kính bên trong cửa.
- Các khay nướng, đĩa chịu nhiệt, giấy chống thấm dầu mỡ hoặc giấy bạc trên đáy khoang nướng. Không được đặt khay nướng hoặc đĩa chịu nhiệt lên trên đáy khoang nướng. Không được lót

bề mặt đáy khoang nướng với bất kỳ loại giấy bạc hoặc giấy thấm dầu mỡ nào. Điều này sẽ gây ra tích tụ nhiệt. Do đó thời gian quay và nướng sẽ không còn chính xác nữa và lớp men sẽ bị hư hỏng.

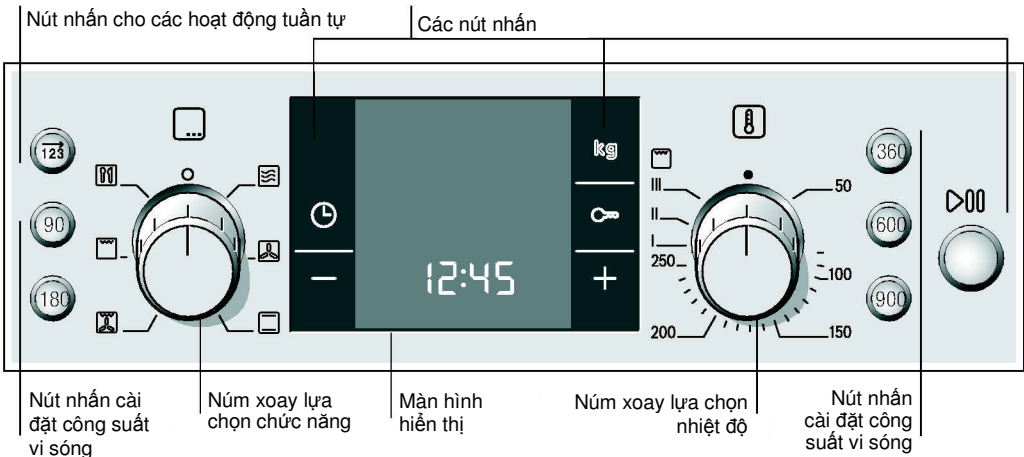
- Các khay kim loại hoặc lót giấy bạc. Không được dùng các khay kim loại hoặc lót giấy bạc cho thiết bị. Do nó tạo tia lửa điện làm hư hỏng thiết bị.
- Nước trong khoang nướng đang nóng. Không được đổ nước vào trong khoang nướng đang nóng vì sẽ tạo ra hơi nước rất nóng. Sự thay đổi về nhiệt độ cũng sẽ làm hư hại lớp men của thiết bị.
- Thực phẩm có độ ẩm. Không để thức ăn ẩm ướt trong khoang nướng đóng kín trong một thời gian dài vì sẽ làm hư hại lớp men. Không được sử dụng thiết bị để cất giữ đồ ăn để tránh sự ăn mòn khoang nướng.
- Nước trái cây. Khi nướng bánh trái cây có độ ẩm, không để quá nhiều dù là đặt trong chảo đa năng. Nước trái cây nhỏ giọt từ chảo đa năng sẽ làm bẩn bề mặt và rất khó làm sạch.
- Làm mát lò nướng với cửa lò mở. Chỉ làm nguội lò nướng với cửa đóng. Không để vật gì kẹt vào cửa lò. Ngay cả dù chỉ hé mở cửa lò, thì theo thời gian cũng có thể làm cho các cạnh cửa dễ bị hư hỏng.
- Đệm cửa dơ bẩn. Nếu đệm cửa bị dơ bẩn, cửa sẽ không đóng khít khi lò nướng hoạt động. Các cạnh cửa sẽ dễ bị hư hỏng. Luôn luôn giữ đệm cửa sạch sẽ.
- Đứng lên cửa thiết bị hoặc đặt đồ vật lên cửa. Không được đứng lên cửa hay đặt đồ vật lên cửa thiết bị đang mở. Không đặt đĩa chịu nhiệt hay phụ kiện trên cửa thiết bị.
- Vận chuyển thiết bị. Không dùng tay nắm cửa để xách hoặc mang lò nướng. Vì tay nắm không thể chịu được trọng lượng của lò nướng và sẽ bị gãy.
- Vận hành lò vi sóng khi không có thức ăn trong lò. Chỉ mở lò vi sóng khi có thức ăn trong khoang nướng để tránh làm lò vi sóng bị quá tải. Một ngoại lệ cho nguyên tắc này chỉ nhằm để kiểm tra đĩa chịu nhiệt (xem Các lưu ý về đĩa chịu nhiệt).
- Làm bỏng nổ với lò vi sóng. Không được cài đặt công suất quá cao cho lò vi sóng. Cài đặt không nên quá 600 W. Luôn đặt một túi đựng bỏng nổ trên một cái đĩa thủy tinh. Đĩa có thể nảy lên nếu bỏng nổ tràn ra ngoài.

Lò nướng - vi sóng mới của bạn

Thông qua phần này, bạn sẽ biết thêm nhiều chi tiết về lò nướng - vi sóng của mình. Bảng điều khiển và các chỉ dẫn sẽ được giải thích trong phần này. Bạn sẽ biết thêm thông tin về khoang nướng và các phụ kiện.

Bảng điều khiển

Tổng quan về bảng điều khiển. Các dữ liệu hiển thị sẽ có sự khác nhau tùy thuộc vào từng dòng sản phẩm.



Các núm xoay điều khiển

Các núm xoay điều khiển có thể ẩn vào. Để ẩn vào hoặc đưa ra, nhấn núm xoay ở vị trí tắt.

Các nút nhấn

Các cảm biến được đặt dưới mỗi nút nhấn. Không được nhấn mạnh, chỉ cần chạm nhẹ vào biểu tượng tương ứng là được.

Ngoại lệ: nút nhấn cho các hoạt động tuần tự và nút nhấn cho cài đặt công suất vi sóng thường là những phím bấm.

Các nút nhấn và màn hình hiển thị

Bạn có thể cài đặt nhiều chức năng khác nhau bằng cách dùng các nút nhấn. Bạn có thể kiểm tra các giá trị bạn đã chọn trên màn hình hiển thị.

Nút nhấn	Cách sử dụng
	Nút nhấn cho các hoạt động tuần tự
90	Cài đặt công suất vi sóng 90 W
180	Cài đặt công suất vi sóng 180 W
360	Cài đặt công suất vi sóng 360 W
600	Cài đặt công suất vi sóng 600 W
900	Cài đặt công suất vi sóng 900 W
Kí-lô-gam	Lựa chọn trọng lượng cho chương trình.
Các lựa chọn thời gian	Chọn bộ hẹn giờ , thời gian nấu nướng , Thời gian kết thúc và đồng hồ
- Trừ + Cộng	Giảm giá trị đã cài đặt Tăng giá trị đã cài đặt
Bắt đầu/Tạm dừng	Nhấn nhanh = bắt đầu/tạm dừng hoạt động của lò nướng Nhấn và giữ = xóa bỏ hoạt động hiện thời của lò nướng

Lựa chọn cài đặt thời gian được hiển thị đặt trong dấu vuông [] bao quanh một biểu tượng tương ứng. Đặc biệt đối với đồng hồ, biểu tượng chỉ sáng lên khi bạn thay đổi cài đặt .

Núm xoay lựa chọn nhiệt độ

Núm xoay lựa chọn nhiệt độ được dùng để cài đặt nhiệt độ hay chế độ quay/nướng.

Cài đặt	Ý nghĩa	
	Vị trí tắt	Lò nướng không làm nóng.
50-250	Dải nhiệt độ	Nhiệt độ trong lò được hiển thị ở dạng °C.
I, II, III	Cài đặt nướng	Chế độ nướng I = cài đặt 1, thấp II = cài đặt 2, trung bình III = cài đặt 3, cao

Biểu tượng sẽ sáng trên màn hình hiển thị cho đến khi lò nướng đạt đến nhiệt độ đã cài đặt. Biểu tượng không sang lên khi đang nướng.

Núm xoay lựa chọn chức năng

Sử dụng núm xoay lựa chọn chức năng để cài đặt phương pháp làm nóng.

Cài đặt	Cách sử dụng	
o	Vị trí tắt	Lò nướng tắt.
	Chế độ vi sóng	Dùng cài đặt mức công suất vi sóng.
	Khí nóng	Dùng để nướng bánh xốp trong các khuôn ở một vị trí đặt khay.
	Làm nóng phía trên / phía dưới	Dùng để nướng và quay ở một vị trí đặt khay. Đặc biệt phù hợp với bánh nướng phủ nhân ẩm. (vd: bánh phô-mai).
	Nướng bằng khí nóng	Dùng để nướng gia cầm hoặc miếng thịt lớn.
	Nướng	Dùng để nướng một lượng lớn thực phẩm nhỏ, phẳng (vd: thịt miếng, xúc xích)
	Các chương trình	5 chương trình rô đông 15 chương trình nấu nướng Chế độ làm nóng và thời gian nấu nướng phụ thuộc vào trọng lượng thực phẩm.

Khoang nướng

Thiết bị của bạn có quạt làm nguội.

Quạt làm nguội

Quạt làm nguội sẽ tắt và mở khi cần thiết. Khí ẩm sẽ thoát ra phía trên cửa lò.

Chú ý!

Không che lấp các khe thông gió. Nếu không lò nướng sẽ trở nên quá nhiệt.

Chú ý!

- Sau khi tắt lò, quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động trong một khoảng thời gian sau đó.
- Thiết bị vẫn ở trạng thái nguội trong suốt thời gian lò vi sóng hoạt động. Quạt làm mát vẫn bật. Quạt có thể vẫn hoạt động ngay cả khi lò vi sóng đã ngừng hoạt động.
- Hơi nước có thể tích tụ trên cửa, bên trong thành lò và đáy lò. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng gì đến hoạt động của lò vi sóng. Lau sạch hơi nước ngưng tụ sau mỗi lần nấu.

Đèn trong khoang nướng chỉ bật lên sau khi nút  được nhấn.

Các phụ kiện

Có thể đặt các phụ kiện vào lò ở 3 vị trí độ cao khác nhau.



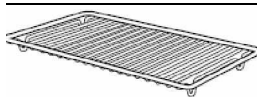
Khi lò nóng lên, các phụ kiện sẽ bị biến dạng. Khi nguội, chúng sẽ trở lại trạng thái bình thường mà không ảnh hưởng đến chức năng của chúng.

Bạn có thể mua các phụ kiện từ Trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc từ các cửa hàng chuyên dụng. Ghi rõ mã số HEZ/HMZ.



Chảo đa năng HEZ 2862000

Dùng cho các món quay, các loại bánh ướt, bánh nướng và các món bánh gratin. Chảo còn được sử dụng như tấm chắn dầu mỡ bắn lên thành lò khi nướng thịt trực tiếp trên vỉ nướng. Để làm như vậy, chảo đa năng phải được đặt ở vị trí đặt khay 1. Đẩy chảo đa năng vào trong lò sao cho phần cạnh vát hướng ra cửa lò nướng.



Vỉ nướng

Dùng để nướng. Luôn phải đặt vỉ nướng trong một chảo thủy tinh để hứng dầu mỡ và nước thịt.

Các phụ kiện đặc biệt

Bạn có thể mua các phụ kiện đặc biệt ở Trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng chuyên dụng.

Bạn cũng có thể tham khảo các loại sản phẩm sử dụng với lò nướng này trong tài liệu quảng cáo của chúng tôi hay trên mạng internet. Các phụ kiện đặc biệt có thể có sẵn hay đặt hàng trực tuyến còn phụ thuộc vào địa phương của bạn. Vui lòng xem các tài liệu quảng cáo bán hàng để biết thêm chi tiết.

Các phụ kiện đặc biệt	Số HEZ	Cách dùng
Khay nướng tráng men	HEI861000	Dùng để nướng bánh ngọt và bánh qui. Đẩy khay nướng sát vào trong lò sao cho phần cạnh dốc hướng về phía cửa lò nướng.
Đĩa nướng thủy tinh	HEI915001	Dùng cho các món om và bánh được nấu trong lò nướng. Loại đĩa này đặc biệt thích hợp cho các chương trình tự động.



Chảo thủy tinh HEZS63000

Dùng cho các món quay, các loại bánh ướt, bánh nướng và các món bánh gratin. Chảo này còn được sử dụng như tấm chắn dầu mỡ bắn lên thành lò khi nướng thịt trực tiếp trên vỉ nướng. Để làm như vậy, đặt chảo thủy tinh ở vị trí đặt khay 1. Chảo thủy tinh cũng có thể được sử dụng làm bề mặt đứng trong khi lò vi sóng đang hoạt động.



Tay nắm

Dùng để nắm chảo thủy tinh.

Các sản phẩm ở Trung tâm chăm sóc khách hàng

Bạn có thể tìm thấy các dung dịch vệ sinh lò và các phụ kiện khác ở Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Vải lau các bề mặt bằng thép không gỉ Mã số sản phẩm 311134

Gel vệ sinh khoang nướng và vỉ nướng Mã số sản phẩm 463582

Vải sợi siêu nhỏ với cấu trúc tổ ong Mã số sản phẩm 460770

Khóa cửa Mã số sản phẩm 612594

các cửa hàng bán lẻ hoặc các cửa hàng trực tuyến (chỉ có ở một số quốc gia). Vui lòng ghi rõ số sản phẩm tương ứng.

Giảm thiểu bụi bẩn bám vào. Nhúng miếng vải vào dầu chuyên dụng để có thể vệ sinh sạch sẽ các bề mặt bằng thép không gỉ.

Dùng để vệ sinh khoang nướng. Gel là một chất không mùi.

Loại vải lau này đặc biệt phù hợp để lau các bề mặt nhẵn chẳng hạn như kiếng, gốm thủy tinh, thép không gỉ hoặc nhôm. Với loại vải sợi siêu nhỏ này, chỉ cần lau một lần đã có thể loại bỏ hết chất lỏng lẫn dầu mỡ bám lại.

Để tránh trẻ nhỏ chạm tay vào cửa lò đang nóng. Tùy thuộc vào thiết kế cửa lò, có các chốt khóa khác nhau.

Xem thông tin ở Bảng phụ lục về khóa cửa lò.

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

Phần này trình bày những thông tin cần thiết trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên. Trước hết hãy đọc phần *Thông tin An toàn*.

Các cài đặt đồng hồ

Sau khi thiết bị được kết nối với nguồn điện, biểu tượng  và bốn số 0 sáng lên trên màn hình hiển thị. Cài đặt đồng hồ.

- 1. Nhấn nút .
Thời gian 12:00 hiển thị.
 - 2. Dùng nút **+** hoặc **-** để cài đặt đồng hồ.
- Sau vài giây, thời gian đã được cài đặt sẽ được ghi nhận.

Làm nóng khoang nướng

Để loại bỏ mùi của lò nướng mới, hãy làm nóng với cửa lò đóng kín và bên trong trống không. 1 giờ với chế độ làm nóng phía trên / phía dưới  với mức nhiệt 240°C là thích hợp nhất. Cần đảm bảo không có mẫu bao bì nào còn sót lại bên trong khoang.

- 1. Sử dụng núm xoay lựa chọn để cài đặt chế độ làm nóng phía trên / phía dưới .
- 2. Chọn mức nhiệt độ 240°C.
- 3. Nhấn nút .

Sau 1 giờ, xoay núm chọn về vị trí tắt để tắt thiết bị.

Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng

Phải lau sạch các phụ kiện bằng vải và nước xà phòng ấm trước khi sử dụng lần đầu tiên.

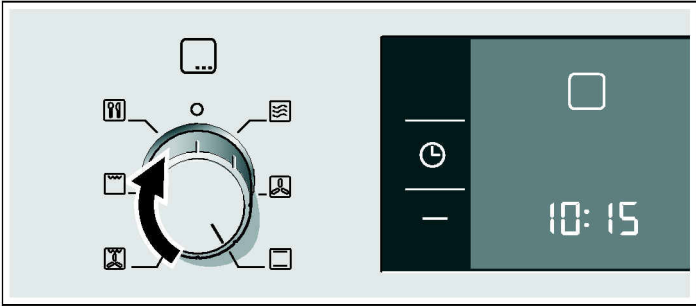
Cài đặt lò nướng

Có nhiều cách để cài đặt lò nướng. Chúng tôi sẽ giúp bạn nắm được cách chọn lựa phương pháp làm nóng và nhiệt độ mong muốn cũng như chế độ nướng. Bạn có thể chọn thời gian nướng và thời gian kết thúc cho món ăn của mình. Vui lòng xem phần *Cài đặt thời gian – các lựa chọn cài đặt*.

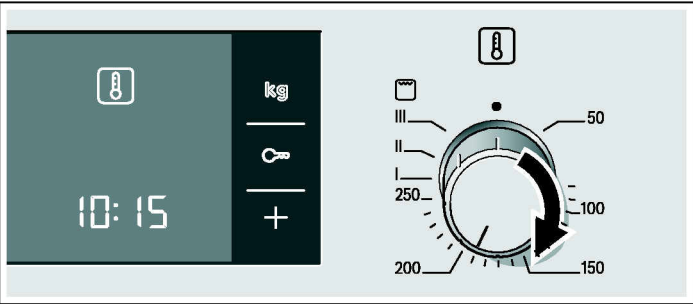
Phương pháp làm nóng và nhiệt độ

Ví dụ hình minh họa: Chế độ làm nóng phía trên / phía dưới  ở mức 190°C.

- 1. Sử dụng núm xoay lựa chọn chức năng để cài đặt phương pháp làm nóng.



- 2. Núm chọn nhiệt độ được sử dụng để cài đặt nhiệt độ hoặc chế độ nướng.



- 3. Nhấn nút .
Lò nướng bắt đầu làm nóng.

Tắt lò nướng

Xoay núm chọn về vị trí tắt.

Thay đổi cài đặt

Có thể thay đổi phương pháp làm nóng và nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng vài bất kỳ lúc nào bằng cách sử dụng các lựa chọn tương ứng.

Lò vi sóng

Lò vi sóng dùng để hâm nóng thức ăn. Có thể chỉ sử dụng riêng lò vi sóng hay kết hợp với các phương pháp làm nóng khác. Bạn sẽ biết thêm thông tin về các loại vật đựng sử dụng và làm thế nào để cài đặt lò vi sóng.

Ghi chú

Trong phần *Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng*, có các ví dụ minh họa về chức năng rã đông, hâm nóng và nấu với lò vi sóng.

Lưu ý về đĩa chịu nhiệt

Đĩa chịu nhiệt thích hợp

Đĩa làm bằng thủy tinh, gốm thủy tinh, sứ hoặc đĩa nhựa chịu nhiệt đều thích hợp để sử dụng với lò vi sóng. Vì các loại đĩa này có thể hấp thụ nhiệt tỏa ra ở lò vi sóng.

Các loại đĩa này cũng có thể sử dụng để đựng thức ăn. Vì thế sẽ tiết kiệm thời gian để sang thức ăn vào đĩa khác. Bạn chỉ nên sử dụng vật đựng có trang trí hoa văn bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất bảo đảm rằng hình thức trang trí này phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Đĩa chịu nhiệt không phù hợp

Đĩa chịu nhiệt làm bằng kim loại không phù hợp. Kim loại không hấp thụ nhiệt trong lò vi sóng. Vì vậy thực phẩm trong các vật đựng bằng kim loại không nóng lên được.

Lưu ý:

Kim loại - ví dụ như thìa kim loại đặt trong ly thủy tinh - phải cách thành lò và mặt trong cửa ít nhất 2 cm. Các tia lửa điện phóng ra có thể làm hỏng lớp kính bên trong cửa.

Kiểm tra đĩa chịu nhiệt

Không bật lò vi sóng khi chưa đặt thực phẩm vào. Tuy nhiên có thể bật lò như vậy để kiểm tra đĩa chịu nhiệt.

Thực hiện việc kiểm tra như sau nếu bạn không chắc rằng đĩa chịu nhiệt bạn sử dụng phù hợp với lò vi sóng hay không

- 1.Làm nóng đĩa chịu nhiệt không chứa thực phẩm ở mức công suất tối đa trong khoảng 30 đến 60 giây.
- 2. Kiểm tra nhiệt độ của đĩa chịu nhiệt trong suốt khoảng thời gian này.

Đĩa chịu nhiệt phù hợp khi đĩa vẫn mát hoặc đĩa có ấm lên. Ngược lại đĩa nóng và phát ra tia lửa là đĩa không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Cài đặt công suất vi sóng

Sử dụng nút sau đây để cài đặt công suất vi sóng.

90 W	để rã đông các thức ăn nhỏ
180 W	để rã đông và nấu kỹ thức ăn
360 W	để nấu chín thịt và làm nóng các thức ăn nhỏ
600 W	để nấu và làm nóng thức ăn
900 W	để làm nóng chất lỏng

Notes

- Khi bạn nhấn nút, đèn công suất được chọn sẽ sáng lên.
- Công suất 900 W có thể cài đặt thời gian nấu tối đa là 30 phút. Còn các công suất khác có thể cài đặt thời gian nấu lên đến 90 phút.

Cài đặt lò vi sóng

Ví dụ trong hình: Cài đặt công suất vi sóng 600 W, thời gian nấu 17 phút.

- 1. Xoay núm lựa chọn chức năng đến biểu tượng .
- 2. Nhấn nút cài đặt công suất vi sóng mong muốn

Kết hợp vi sóng

Phương pháp nấu này là sự kết hợp đồng thời một phương pháp làm nóng với vi sóng. Phương pháp này giúp cho bạn chuẩn bị thức ăn nhanh hơn, như món thịt cuộn. Nếu bạn bật chức năng vi sóng, thịt cuộn sẽ chín nhanh hơn.

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

Phương pháp làm nóng thích hợp

-  Khí nóng
-  Làm nóng phía trên / phía dưới
-  Nướng bằng khí nóng
-  Nướng

Cài đặt kết hợp vi sóng

Ví dụ: Công suất vi sóng 360 W, 17 phút và khí nóng 190°C .

- 1. Sử dụng núm xoay lựa chọn cài đặt phương pháp làm nóng, sử dụng núm chọn nhiệt độ cài đặt nhiệt độ.
- 2. Nhấn nút chọn mức công suất mong muốn. Thời gian đề nghị sẽ hiển thị.
- 3. Dùng nút + hoặc – để cài đặt thời gian nấu nướng.
- 4. Nhấn nút .

Chương trình bắt đầu. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên thanh trạng thái và bắt đầu đếm ngược.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Chương trình kết hợp vi sóng kết thúc. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu âm thanh.

- Mức công suất 600W sẽ sáng lên và thời gian nấu đề nghị sẽ được hiển thị.
- 3. Dùng nút + hoặc – để cài đặt thời gian nấu nướng.
- 4. Nhấn nút .

Lò bắt đầu hoạt động và thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Hoạt động của lò vi sóng đã kết thúc. Xoay núm lựa chọn. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu âm thanh.

Mở cửa lò trong khi đang nấu

Hoạt động của lò sẽ tạm dừng. Đóng cửa lò lại, nhấn nhanh nút . Lò tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu

Thao tác này có thể thực hiện bất kỳ lúc nào. Nhấn nút + hoặc – để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất vi sóng

Nhấn nút để chọn công suất vi sóng mới. Nhấn nút + hoặc – để cài đặt thời gian nấu và khởi động lại thiết bị.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây và xoay núm lựa chọn về vị trí tắt.

Lưu ý:

- Khi xoay núm xoay lựa chọn tới , công suất vi sóng cao nhất là cài đặt đề nghị sẽ sáng lên.
- Nếu bạn mở cửa thiết bị trong thời gian nấu nướng, quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động.

Mở cửa lò trong khi nấu nướng

Hoạt động bị ngưng lại. Sau khi đóng cửa lò, nhấn nhanh nút  Chương trình sẽ tiếp tục.

Tạm dừng hoạt động

Nhấn nhanh nút . Lò ngưng hoạt động. Nhấn lại nút  để lò tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu

Điều này có thể thực hiện bất cứ lúc nào. Sử dụng + hoặc – để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất vi sóng

Nhấn nút chọn công suất vi sóng. Sử dụng + hoặc – để cài đặt thời gian nấu và khởi động lại lò.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây hoặc xoay núm lựa chọn và núm chọn nhiệt độ về vị trí tắt.

Hoạt động tuần tự 1, 2, 3

Bạn có thể sử dụng chức năng các hoạt động tuần tự để cài đặt 3 công suất vi sóng khác nhau và các khoảng thời gian sau đó bật lò.

Đĩa chịu nhiệt

Luôn sử dụng đĩa chịu nhiệt phù hợp cho sử dụng với lò vi sóng.

Cài đặt cho hoạt động tuần tự

Cài đặt khoảng thời gian chờ mỗi bước trong hoạt động tuần tự.

1. Xoay núm xoay lựa chọn tới .
2. Nhấn nút  .
 là bước đầu tiên trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trong ngoặc vuông [].
3. Cài đặt mức công suất vi sóng và thời gian nấu cho bước đầu tiên.
4. Nhấn nút  .
 là bước thứ hai trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trong ngoặc vuông [].
5. Cài đặt mức công suất vi sóng và thời gian nấu cho bước thứ 2.
6. Nhấn nút  .
 là bước thứ ba trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trong ngoặc vuông [].
7. Cài đặt mức công suất vi sóng và thời gian nấu cho bước thứ 3.
8. Nhấn nút .

Hoạt động bắt đầu. Bước đầu tiên trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trên màn hình. Bạn sẽ nhìn thấy thời gian nấu được đếm ngược.

Các lựa chọn cài đặt thời gian

Lò nướng của bạn có nhiều lựa chọn cài đặt thời gian. Dùng nút  để mở danh mục và chuyển đổi các chức năng riêng lẻ. Tất cả các biểu tượng thời gian sẽ sáng lên khi bạn có thể cài đặt. Dấu [] hiển thị cài đặt bạn đang chọn. Một lựa chọn cài đặt thời gian có thể thay đổi trực tiếp bằng dấu + hoặc – khi cài đặt đó nằm trong dấu [].

Cài đặt hẹn giờ

Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với lò. Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ như là một đồng hồ hẹn giờ cho nhà bếp. Bộ hẹn giờ có tín hiệu riêng của nó. Bằng cách này, bạn sẽ biết rõ đâu là bộ hẹn giờ và đâu là thời gian nấu đã hết.

1. Nhấn  một lần.
Những biểu tượng thời gian sáng lên trên màn hình và xuất hiện  trong ngoặc vuông.
2. Nhấn nút + hoặc – để cài đặt thời gian hẹn giờ.
Giá trị mặc định cho nút + là 10 phút
Giá trị mặc định cho nút – là 5 phút

Sau vài giây, thời gian cài đặt sẽ được lưu lại. Bộ hẹn giờ bắt đầu hoạt động. Biểu tượng  sẽ sáng lên và thời gian bắt đầu đếm ngược. Những biểu tượng thời gian khác sẽ biến mất.

Hết thời gian nấu cài đặt

Biểu tượng 00:00 sẽ hiện lên trên màn hình. Nhấn nút  để tắt bộ hẹn giờ.

Thay đổi thời gian hẹn giờ

Nhấn nút + hoặc – để thay đổi thời gian hẹn giờ. Sau vài giây, sự thay đổi được lưu lại.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Chương trình hoạt động tuần tự hoàn tất. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu âm thanh.

Thay đổi cài đặt

Chỉ thực hiện được trước khi lò bắt đầu hoạt động. Nhấn nút  nhiều lần cho đến khi chọn được số của chương trình vận hành cần thay đổi. Thực hiện thay đổi.

Mở cửa lò nướng khi lò đang vận hành

Lò ngưng vận hành ngay. Sau khi đóng cửa lò, nhấn nhanh nút . Chương trình nấu tiếp tục.

Tạm ngừng

Nhấn nhanh nút . Lò nướng tạm ngừng. Nút nút  lần nữa để tiếp tục.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây hoặc xoay núm xoay lựa chọn về vị trí tắt.

Kiểm tra thời gian nấu

Nhấn nút  1 lần.

Lưu ý:

Bạn có thể kết hợp phương pháp làm nóng với chương trình hoạt động tuần tự. Cài đặt phương pháp làm nóng trước.

Hủy bỏ thời gian hẹn giờ

Nhấn nút – để cài đặt lại thời gian hẹn giờ tới 00:00. Sự thay đổi sẽ được lưu lại sau vài giây. Bộ hẹn giờ sẽ tắt.

Kiểm tra các cài đặt thời gian

Nếu một vài lựa chọn cài đặt thời gian được chọn, các biểu tượng tương ứng sẽ hiển thị. Biểu tượng cho lựa chọn cài đặt thời gian sẽ nằm trong ngoặc vuông.

Để thực hiện cài đặt hẹn giờ , thời gian nấu nướng , thời gian kết thúc  hoặc đồng hồ , nhấn nút  liên tục cho đến khi ngoặc vuông xuất hiện bao quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị sẽ được hiển thị trong vài giây.

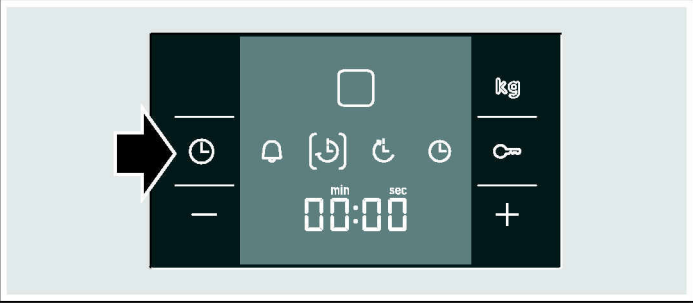
Thời gian nấu

Thời gian nấu có thể được cài đặt trên lò. Khi đã hết thời gian nấu, lò tự động tắt. Điều này có nghĩa bạn không cần ngưng lại các hoạt động khác để tắt thiết bị. Thời gian nấu nướng sẽ không thể tự nhiên vượt quá thời gian đã cài đặt.

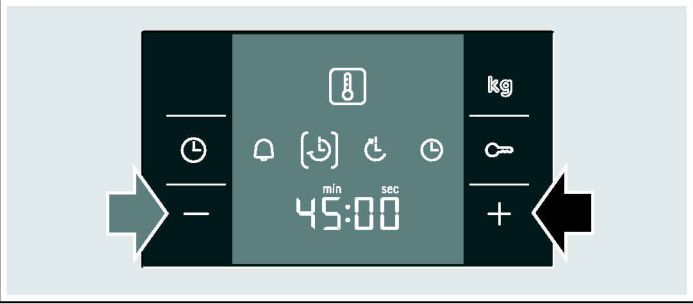
Ví dụ trong hình: thời gian nấu là 45 phút

1. Xoay núm xoay lựa chọn chọn phương pháp làm nóng.
2. Núm chọn thời gian để chọn thời gian hoặc cài đặt nướng.
3. Nhấn nút  hai lần.

00:00 hiển thị. Biểu tượng thời gian sáng lên,  xuất hiện trong ngoặc vuông.



4. Nhấn + hoặc – để cài đặt thời gian nấu.
Giá trị mặc định cho nút + là 30 phút
Giá trị mặc định cho nút – là 10 phút



5. Nhấn nút .
- Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình hiển thị và biểu tượng  sáng lên. Các biểu tượng thời gian khác biến mất.
- Hết thời gian nấu cài đặt**
Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngừng làm nóng. 00:00 hiển thị trên màn hình. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu âm thanh. Xoay núm xoay lựa chọn về vị trí tắt. Lò tắt.

- Thay đổi thời gian nấu nướng**
Nhấn nút + hoặc – để thay đổi thời gian nấu. Sau vài giây, thay đổi được lưu lại. Nếu bộ hẹn giờ đã được chọn, nhấn nút  trước.

- Hủy bỏ thời gian nấu nướng**
Nhấn nút – để thay đổi thời gian đến 00:00. Sau vài giây, thời gian được lưu lại. Thời gian nấu bị hủy bỏ. Nếu bộ hẹn giờ đã được chọn, nhấn nút  trước.

- Kiểm tra các cài đặt thời gian**
Nếu một vài lựa chọn cài đặt thời gian được chọn, các biểu tượng tương ứng sẽ hiển thị. Biểu tượng cho lựa chọn cài đặt thời gian sẽ nằm trong ngoặc vuông.

- Để thực hiện cài đặt hẹn giờ , thời gian nấu nướng , thời gian kết thúc  hoặc đồng hồ , nhấn nút  liên tục cho đến khi ngoặc vuông xuất hiện bao quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị sẽ được hiển thị trong vài giây.

Thời gian kết thúc

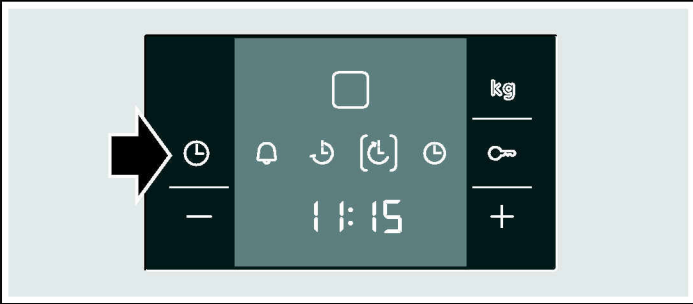
Bạn có thể thay đổi thời gian để hoàn tất món ăn. Lò nướng tự động bật lên và hoàn thành vào thời gian yêu cầu. Ví dụ bạn để thực phẩm vào khoang nướng vào buổi sáng và thực phẩm sẽ được làm chín vào buổi trưa.

Không nên để thực phẩm quá lâu trong khoang nướng vì thực phẩm có thể bị ôi thiu.

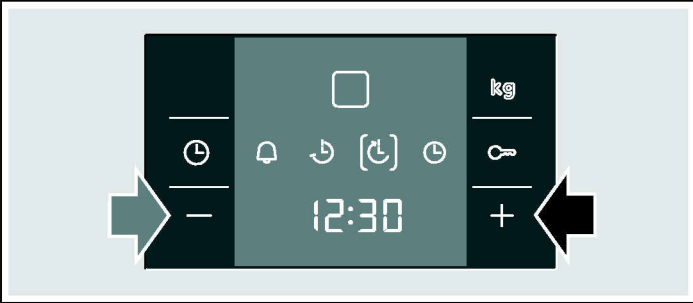
Ví dụ minh họa: bây giờ là 10:30 sáng, thời gian nấu là 45 phút và thức ăn sẽ chín lúc 12:30.

1. Xoay núm xoay lựa chọn chức năng

2. Cài đặt cho núm chọn nhiệt độ
3. Nhấn nút  2 lần.
4. Nhấn nút + hoặc – để cài đặt thời gian nấu.
5. Nhấn nút .
- Biểu tượng  xuất hiện trong dấu ngoặc vuông, thời gian kết thúc hiển thị.



6. Nhấn nút + hoặc – để cài đặt thời gian kết thúc trễ hơn.



7. Nhấn nút .
- Lò nướng vào chế độ chờ (standby). Thời gian hoàn thành sẽ hiển thị và  xuất hiện trong dấu ngoặc vuông. Biểu tượng  và  tắt. Khi lò nướng bắt đầu, thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược và  xuất hiện trong dấu ngoặc vuông. Biểu tượng  tắt.
- Thời gian nấu đã kết thúc**
1 âm hiệu vang lên. Lò nướng ngừng làm nóng. 00:00 hiển thị. Nhấn nút . Bạn có thể cài đặt thời gian nấu bằng nút + hoặc -. Hoặc nhấn nút  hai lần và xoay núm xoay lựa chọn về vị trí tắt. Lò nướng tắt.

Thay đổi thời gian kết thúc

Nhấn nút + hoặc – để thay đổi thời gian kết thúc. Sau vài giây, thay đổi được lưu lại. Nếu bộ hẹn giờ đã được cài đặt, nhấn vào nút  2 lần. Không thể thay đổi thời gian kết thúc nếu thời gian nấu sắp hết. Kết quả nấu sẽ không chính xác nữa.

Hủy bỏ thời gian kết thúc

Nhấn nút – để cài đặt thời gian kết thúc về thời gian hiện tại. Sau vài giây, thay đổi được lưu lại. Lò nướng bắt đầu hoạt động. Nếu bộ hẹn giờ đã được cài đặt, nhấn vào nút  2 lần.

Kiểm tra thời gian kết thúc

Nếu một vài lựa chọn cài đặt thời gian được chọn, các biểu tượng tương ứng sẽ hiển thị. Biểu tượng cho lựa chọn cài đặt thời gian sẽ nằm trong ngoặc vuông.

Để thực hiện cài đặt hẹn giờ , thời gian nấu nướng , thời gian kết thúc  hoặc đồng hồ , nhấn nút  liên tục cho đến khi ngoặc vuông xuất hiện bao quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị sẽ được hiển thị trong vài giây.

Đồng hồ

Sau khi thiết bị kết nối nguồn điện hoặc bị mất điện, biểu tượng  và 4 số 0 hiển thị. Cài đặt đồng hồ.

1. Nhấn nút .
- Thời gian 12:00 hiển thị.
2. Dùng nút + hoặc – để cài đặt đồng hồ.
- Sau vài giây, thời gian cài đặt được lưu lại

Thay đổi cài đặt đồng hồ

Không có cài đặt thời gian nào được chọn

1. Nhấn nút  4 lần.
- Các biểu tượng thời gian sáng lên trên màn hình hiển thị và  xuất hiện trong ngoặc vuông.
2. Nhấn + hoặc – để thay đổi đồng hồ.
- Sau vài giây, thời gian được cài đặt sẽ được lưu lại.

Ẩn đồng hồ

Bạn có thể ẩn đồng hồ. Vui lòng xem phần *Thay đổi các cài đặt cơ bản*.

Khóa an toàn trẻ em

Lò nướng có khóa an toàn đối với trẻ em để tránh trẻ vô tình bật lò nướng lên.

Lò nướng sẽ không đáp ứng bất kỳ một cài đặt nào. Bộ hẹn giờ và đồng hồ vẫn có thể được cài đặt khi khóa an toàn trẻ em đã đang bật.

Bật khóa an toàn trẻ em

Yêu cầu: Không có thời gian nấu nào được cài đặt và núm xoay lựa chọn đang ở vị trí 0.
Nhấn và giữ nút  trong khoảng 4 giây.

Biểu tượng  xuất hiện trên màn hình. Khóa an toàn trẻ em được bật lên.

Tắt khóa an toàn trẻ em

Nhấn và giữ biểu tượng  trong khoảng 4 giây.
Biểu tượng  biến mất. Khóa an toàn trẻ em được tắt đi.

Khóa an toàn trẻ em tự động

Khi các chương trình tự động được cài đặt, khóa an toàn trẻ em sẽ không hoạt động.

Thay đổi các cài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có các cài đặt cơ bản khác nhau và bạn có thể điều chỉnh để phù hợp với yêu cầu của mình.

Các cài đặt cơ bản	Lựa chọn 0	Lựa chọn 1	Lựa chọn 2	Selection 3
c0 Độ sáng màn hình hiển thị	-	Ban đêm	trung bình*	ngày
c1 Âm hiệu thời gian nấu Thời lượng âm hiệu vang lên khi thời gian nấu đã hết.	-	Khoảng 10 giây	Khoảng 2 phút*	Khoảng 5 phút
c2 Hiển thị đồng hồ Đồng hồ hiển thị trên màn hình nếu lò nướng bị tắt đi.	Chỉ khi lò đang hoạt động *	Luôn luôn*	-	-
c3 Tiếp tục hoạt động Cho phép hoạt động vẫn tiếp tục khi cửa lò nướng được mở ra và đóng vào. Tiếp tục khi cửa lò đóng: tắt *Nhấn  để tiếp tục	Tắt*	Tự động	-	-
c4 Thời gian chờ 1 cài đặt khác		Khoảng 2 giây	Khoảng 5 giây*	Khoảng 10 giây
c5 Điện áp hoạt động	220 - 230 V*	230 - 240 V	-	-
c6 Khôi phục cài đặt gốc Đảo ngược tất cả các thay đổi và khôi phục các cài đặt cơ bản.	Không*	Có	-	-

* Cài đặt gốc

Lò nướng phải được tắt đi

1. Nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây.
- Thời gian cài đặt cơ bản hiện tại hiển thị trên màn hình, ví dụ:  12 cho lựa chọn 2.
2. Nhấn + hoặc – để thay đổi cài đặt cơ bản.
3. Nhấn nút  để xác nhận lại.
- Cài đặt cơ bản tiếp theo sẽ hiển thị trên màn hình. Bạn có thể tham khảo tất cả các mức bằng cách nhấn nút  và thay đổi cài đặt bằng cách nhấn + hoặc - .

4. Để hoàn tất, nhấn và giữ nút  trong khoảng 4 giây.
- Tất cả các cài đặt cơ bản đều được lưu lại.
- Bạn có thể thay đổi cài đặt cơ bản bất cứ lúc nào.

Tắt lò tự động

Nếu bạn không thay đổi các cài đặt cho lò nướng trong vòng vài giờ thì chế độ tắt tự động sẽ được kích hoạt. Lò sẽ ngưng làm nóng. Điều này xảy ra phụ thuộc vào nhiệt độ hoặc phương pháp nướng. **Chế độ tắt lò tự động được kích hoạt** Âm hiệu vang lên. F8 hiển thị. Lò ngưng làm nóng.

Xoay núm xoay lựa chọn về vị trí tắt. Lò nướng được tắt đi.

Vô hiệu hóa chế độ tắt tự động
Chế độ này sẽ không được kích hoạt khi không mong muốn, bạn có thể cài đặt khoảng thời gian. Lò nướng sẽ làm nóng lcho đến khi thời gian này kết thúc.

Bảo quản và vệ sinh thiết bị

Nếu bảo quản và vệ sinh đúng cách, thiết bị của bạn sẽ luôn sạch sẽ và sử dụng được lâu dài. Dưới đây là các hướng dẫn để bảo quản và vệ sinh thiết bị đúng cách.

⚠ Nguy cơ ngắn mạch!

Không được dùng máy làm sạch áp lực cao hoặc máy phun hơi nước để vệ sinh thiết bị.

⚠ Nguy cơ bỏng!

Không được vệ sinh lò nướng ngay sau khi sử dụng. Chờ cho đến khi lò nướng nguội hoàn toàn.

Lưu ý

- Mặt trước của lò nướng có sự khác biệt về màu sắc là do sử dụng vật liệu khác nhau, chẳng hạn như thủy tinh, nhựa và kim loại.
- Bóng đổ trên khung cửa trông giống như một vết dọc dài, đó là do sự phản chiếu của đèn lò
- Lớp trắng men khi nướng ở nhiệt độ cao sẽ gây ra sự biến màu. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng gì đến chức năng của nó. Các cạnh góc của các khay nướng mỏng không thể tráng men phủ hết được. Do đó, khi sờ vào sẽ có cảm giác nhám. Điều này sẽ không làm giảm khả năng bảo vệ chống ăn mòn.
- Các mùi khó chịu chẳng hạn như sau khi nấu món cá, có thể được lau sạch dễ dàng. Chỉ cần nhỏ vài giọt nước chanh vào một tách nước. Đặt một thìa vào vật đựng để tránh sự trở sôi. Đun nóng nước 1-2 phút ở công suất cài đặt lò vi sóng cao nhất.

Các chất dùng để vệ sinh lò

Nên xem kỹ các thông tin ở bảng dưới đây để tránh gây hư hại cho các bề mặt lò nướng do sử dụng chất vệ sinh không đúng. Không được sử dụng

- các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc có độ kiềm,
- dao cạo kính hoặc kim loại để vệ sinh kính ở cửa lò,
- dao cạo kính hoặc kim loại để làm sạch đệm cửa,
- các miếng cước hoặc miếng xốp cứng,
- Các chất làm sạch có độ cồn cao,

Giặt sạch sẽ các miếng vải xốp trước khi sử dụng.

Vị trí cần vệ sinh	Các chất dùng để vệ sinh lò nướng
Mặt trước của lò	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng và lau khô bằng vải mềm. Không được dùng nước lau kính hoặc dao cạo kính.
Thép không rỉ	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng và lau khô bằng vải mềm. Các vết lốm đốm, dầu mỡ, bột và lòng trắng trứng phải được lau sạch ngay sau khi sử dụng. Vì các vết lốm đốm đó lâu ngày sẽ làm ăn mòn bề mặt. Các sản phẩm chuyên dụng để vệ sinh thép không gỉ phù hợp để vệ sinh các bề mặt còn đang nóng luôn có bán sẵn tại trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng chuyên dụng.
Lò nướng	Nước xà phòng ấm hoặc giấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng và lau khô bằng vải mềm. Khi bị bẩn nhiều: Chỉ được vệ sinh khi lò ở trạng thái nguội. Tốt nhất nên sử dụng miếng xốp chuyên dụng để vệ sinh thép không gỉ.
Nắp chụp kính đèn lò nướng.	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng.
Bảng điều khiển/ Bảng gắn ngoài cửa lò	Nước lau kính. Sử dụng miếng vải mềm lau khô ngay. Không được dùng nước lau kính hoặc dao cạo kính.
Tấm kính lót cửa	Nước lau kính Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng. Không được dùng dao cạo kính.
Đệm cửa	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng, không được cọ rửa Không được dùng dao cạo kính hoặc kim loại để vệ sinh
Các phụ kiện	Nước xà phòng ấm: Ngâm và lau sạch bằng vải lau chuyên dụng hoặc cọ rửa.

Bề mặt tự làm sạch trong khoang nướng

Thành sau của lò nướng được phủ 1 lớp men tự làm sạch. Khi lò nướng đang hoạt động, nó sẽ tự làm sạch. Thỉnh thoảng, những mảng thức ăn lớn sẽ bám lại lâu hơn cho đến khi lò nướng hoạt động thêm vài lần nữa.

Chú ý!

- Không được dùng chất làm sạch lò nướng cho bề mặt tự làm sạch. Nếu chất làm sạch vô tình bị dây vào thành sau của lò nướng, cần lau sạch ngay bằng vải mềm với nhiều nước.
- Không được dùng các chất có tính ăn mòn cao vì như vậy sẽ gây trầy xước hoặc làm hư hại lớp rở.
- Không được lau chùi bề mặt tự làm sạch bằng miếng cọ nồi.
- Sự phai màu trên lớp men không gây ảnh hưởng đến tính năng tự làm sạch.

Vệ sinh sàn, trần và các thành bên trong khoang nướng

Dùng 1 miếng vải lau chén và nước xà phòng ấm hoặc nước có pha dấm.

Nếu còn sót lại nhiều vết dơ khó lau sạch thì đây là cách làm sạch tốt nhất. Chỉ được sử dụng dung dịch làm sạch khi lò nướng đã nguội hoàn toàn.

Vệ sinh các tấm kính

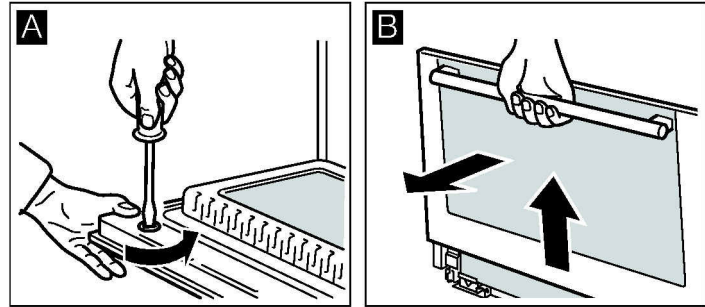
Tháo các tấm kính lót ra khỏi cửa lò nướng để dễ dàng vệ sinh hơn.

⚠ Nguy cơ bỏng!

Không được tháo các tấm kính lót cửa ra ngay sau khi sử dụng. Lò phải nguội hẳn.

Tháo ra

- 1. Mở cửa lò.
- 2. Dùng tua vít dẹp và giữ chặt tấm kính lót cửa để tháo hai vít bắt trên cửa (chiều rộng đầu tua vít 8-11mm) (hình A)
- 3. Nghiêng cửa tạo một góc vừa phải và dùng tay nắm cửa kéo tấm kính lót cửa ra. (hình B)



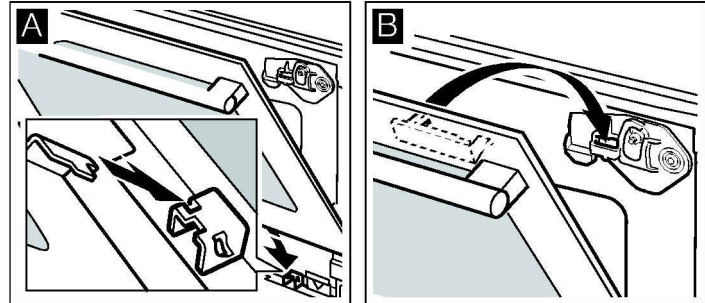
- 4. Đóng cửa lò lại.

Chú ý!

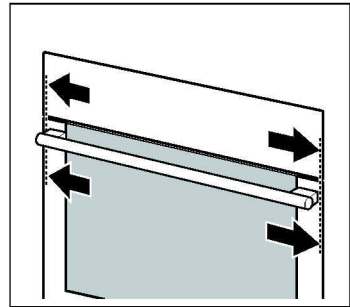
- Làm sạch các tấm kính lót bằng nước lau kính và vải mềm.
- Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc có độ kiềm. Dao cạo kính cũng không phù hợp.

Lắp lại

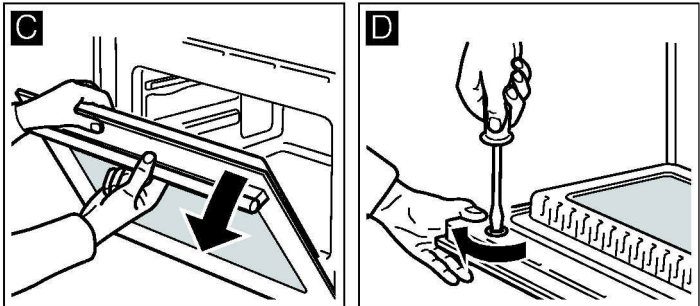
- 1. Dùng cả hai tay lắp tấm kính lót cửa vào rãnh (hình A)
- 2. Đẩy tấm kính lót cửa hướng xuống, nhấn nhẹ và cài vào phía trên (hình B) .



Cần đảm bảo sao cho tấm kính lót cửa ngang bằng với bảng điều khiển



- 3. Dùng một tay giữ chắc các tấm kính lót cửa, tay kia mở cửa lò ra hết mức có thể. (hình C)
- 4. Dùng tua vít dẹp (chiều rộng đầu tua vít 8-11mm) siết chặt các vít bắt, sau đó đóng cửa lại. (hình D)



Cẩn thận!

Không được sử dụng lò cho đến khi các tấm kính lót được lắp vào đúng vị trí.

Vệ sinh nắp chụp kính

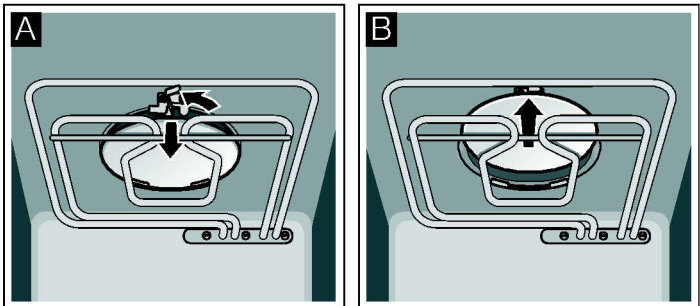
Nắp chụp kính có thể được tháo rời ra từ trần lò để vệ sinh.

⚠ Nguy cơ bỏng!

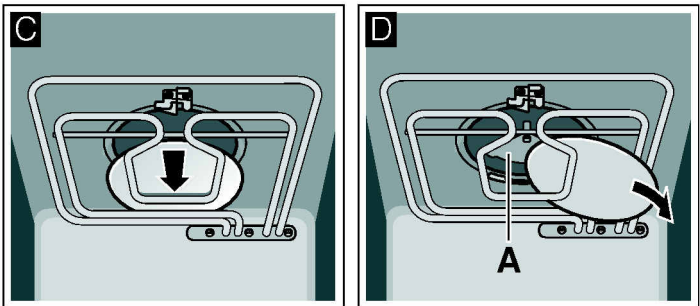
Không được tháo rời các bộ phận cần vệ sinh ra sau khi mới tắt lò. Phải đợi đến khi lò nguội hẳn.

Tháo ra

- 1. Đặt một cái khăn trên sàn lò.
- 2. Kéo chốt trên trần lò (hình A)
Dùng ngón tay cái tay còn lại của bạn nhấn phần trước của nắp chụp kính xuống. Tháo rời nắp chụp kính ra khỏi chốt cài
- 3. Dùng hai tay đẩy nắp về phía trước và đặt nằm trên điện trở gia nhiệt. (hình B)



- 4. Trượt nắp về sau lần nữa (hình C)
- 5. Nghiêng xuống và lấy ra (hình D)



⚠ Nguy cơ bị thương!

Không được chạm vào hoặc vệ sinh ăng-ten của lò vi sóng (A) .

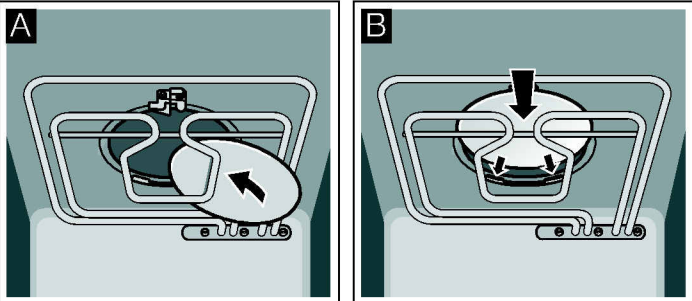
Đối với những vết bẩn nhỏ:

Lau sạch nắp chụp kính bằng dung dịch xà phòng ấm.

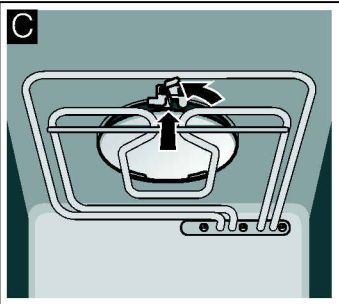
Đối với những vết bẩn khó làm sạch:
Làm sạch nắp chụp kính theo cách tương tự với cách làm sạch các bề mặt tráng men của lò.

Lắp vào

- 1. Trượt nắp đẩy với mặt trơn hướng xuống và tựa nắp lên điện trở gia nhiệt (hình A)
- 2. Hai tay trượt nắp về phía sau vào trong ngàm (hình B)



- 3. Kéo chốt về phía trước và đẩy nắp lên cố định vào chốt



Lấy khăn trên sàn lò ra.

⚠️ Nguy hiểm với sức khỏe!

Tuyệt đối không vận hành thiết bị mà chưa lắp nắp chụp kính vào. Năng lượng vi sóng sẽ thoát ra gây nguy hiểm.

Xử lý sự cố

Có những giải thích đơn giản về những trục trặc khi sử dụng lò nướng. Tham khảo bảng giải thích sau đây để tự bạn có thể xử lý các lỗi nhỏ trước khi gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Nếu món ăn được nấu không đạt yêu cầu như mong đợi, vui lòng tham khảo phần *Các món ăn được nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng*, trong đó có đầy đủ các thông tin và mẹo nấu nướng.

Bảng các sự cố

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục/lưu ý
Lò nướng không hoạt động	Cầu dao bị sự cố	Mở hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu dao còn hoạt động tốt không.
	Chưa cắm phích cắm	Cắm phích cắm vào
	Mất điện	Kiểm tra xem đèn nhà bếp có đang sáng không.
🕒 và 4 số 0 sáng trên màn hình hiển thị	Mất điện	Cài đặt lại đồng hồ,
Lò nướng không nóng lên. Đấu hai chấm trên màn hình nhấp nháy.	Lò nướng đang trong chế độ Demo.	Ngắt cầu dao và đợi 20 giây sau đó bật lại. Sau đó, trong 2 phút, nhấn và giữ nút  trong 4 giây cho đến dấu hai chấm sáng lên (không còn nhấp nháy).
F8 hiển thị	Chế độ tắt tự động được kích hoạt	Xoay núm xoay lựa chọn về vị trí tắt.
Lò vi sóng không bật lên được	Cửa lò chưa đóng kín hoàn toàn.	Kiểm tra xem có còn sót lại thực phẩm hoặc vật lạ kẹt vào cửa lò hay không. Kiểm tra chắc chắn rằng đệm cửa phải sạch. Kiểm tra xem đệm cửa có bị xoắn lại không.
	Lò vi sóng chưa khởi động.	Nhấn nút  .
Thiết bị không làm nóng đến mức nhiệt độ cài đặt.	Chưa nhấn nút  .	Nhấn nút  .
Hoạt động của lò vi sóng bị hủy không rõ nguyên nhân	Lò vi sóng bị sự cố	Nếu sự cố này xảy ra lặp lại nhiều lần, vui lòng liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng. Có thể lò nướng hoạt động nhưng chức năng lò vi sóng thì không.
Lò vi sóng hoạt động, nhưng thời gian làm nóng thức ăn lâu hơn trước đây.	Do công suất vi sóng cài đặt quá thấp.	Lựa chọn cài đặt công suất cao hơn.
	Đặt quá nhiều thức ăn vào lò hơn bình thường.	Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian
	Thực phẩm lạnh hơn bình thường.	Khuấy hoặc xoay trở đều thực phẩm khi nấu

Thông báo lỗi E

Nếu thông báo lỗi E xuất hiện trên màn hình, nhấn nút 🕒 để hủy thông báo lỗi. Sau đó bạn phải cài đặt đồng hồ lại. Nếu vẫn còn hiển thị thông báo lỗi, hãy liên hệ Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Bạn có thể tự mình sửa một vài lỗi được thông báo.

Thông báo lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục/lưu ý
Thông báo lỗi "E101" hoặc "E104" trên màn hình hiển thị thời gian.	Cảm ứng nhiệt bị lỗi.	Gọi cho Trung tâm CSKH. Lò vi sóng tự động bật lên.
Thông báo lỗi "E010", "E310", "E009" hoặc "E309" trên màn hình hiển thị thời gian.	Lỗi kỹ thuật.	Gọi cho Trung tâm CSKH.

Thay bóng đèn lò nướng

Bạn có thể tự thay đèn lò nướng. Bạn có thể mua các bóng đèn halogen 12V, 20 W ở các Trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng chuyên dụng.

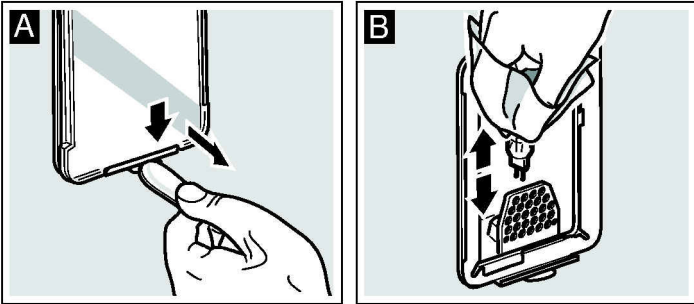
⚠ Nguy cơ điện giật!

Không được thay đèn lò khi thiết bị đang bật. Rút dây cắm điện hoặc ngắt cầu dao tổng.

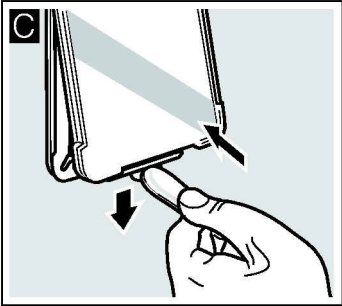
Chú ý! Dùng vải khô tháo bóng đèn halogen mới ra khỏi bao bì, như vậy sẽ kéo dài tuổi thọ của bóng đèn.

Phương pháp

- Ngắt cầu dao.
- Đặt một khăn lau vào lò nướng đã nguội để tránh cho thiết bị bị hư hỏng.
- Tháo nắp chụp kính. Để tháo chụp kính, dùng tay mở nắp chụp kính từ dưới lên. Nếu bạn thấy khó tháo nắp chụp kính, dùng một cái thìa để bẩy và tháo nắp ra. (hình A)
- Tháo bóng đèn ra và thay bóng đèn mới cùng loại (hình B)



- Gắn nắp chụp kính trở vào vị trí cũ. (hình C)



- Lấy khăn lau ra. Bật cầu dao lên hoặc cắm phích cắm.

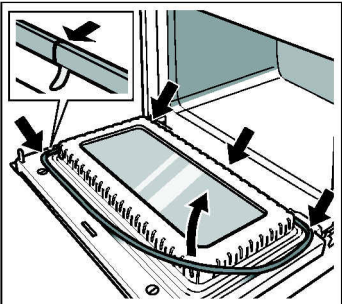
Thay đệm cửa

Nếu đệm cửa bị hỏng, nên thay đệm cửa mới. Đệm cửa có bán tại Trung tâm chăm sóc khách hàng. Nhớ ghi rõ mã số máy E và số FD của thiết bị.

⚠ Nguy cơ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe!

Không được sử dụng thiết bị nếu đệm cửa bị hỏng. Năng lượng vi sóng có thể bị rò rỉ. Không được sử dụng lại cho đến khi thiết bị được sửa xong.

- Mở cửa lò.
- Tháo đệm cửa cũ ra.
- Có 5 ngàm móc để cố định đệm cửa. Dùng các ngàm móc này để móc chặt đệm cửa mới vào cửa lò.



Ghi chú: yêu cầu kỹ thuật là chỗ nối phải nằm ở giữa cạnh dưới của cửa

Dịch vụ hậu mãi

Trung tâm chăm sóc khách hàng luôn sẵn sàng phục vụ nếu bạn muốn sửa chữa lò nướng của mình. Chúng tôi sẽ đưa ra những giải pháp tốt nhất để giảm thiểu chi phí mời kỹ thuật viên đến nhà cho bạn.

Mã số máy E và mã số FD

Vui lòng ghi lại số E (mã số máy) và số FD (số lò sản xuất) của lò nướng khi bạn liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi. Bạn có thể tìm thấy 2 mã số này trên Bảng thông số kỹ thuật nằm bên phải lò nướng, mặt bên của cửa lò nướng. Bạn nên ghi lại 2 mã số này của lò nướng và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng vào ô trống bên dưới để tiết kiệm thời gian khi cần thiết .

Số E	Số FD
Dịch vụ hậu mãi ☎	

Lưu ý rằng chúng tôi sẽ tính phí trong trường hợp kỹ thuật viên phòng chăm sóc khách hàng của chúng tôi đến tận nhà sửa chữa lò nướng cho bạn, dù vẫn còn trong thời gian bảo hành.

Vui lòng tìm thông tin liên lạc của Trung tâm chăm sóc khách hàng cho tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng đính kèm.

Đề đặt hẹn kỹ thuật viên đến kiểm tra và tư vấn về sản phẩm

GB 0844 8928979

Cuộc gọi từ đường dây BT sẽ tính phí đến 3 xu/phút. Phí kết nối cuộc gọi có thể tính đến 6 xu.

IE 01450 2655

Hãy luôn tin tưởng vào các chuyên viên được đào tạo của nhà sản xuất và luôn tin dùng các linh phụ kiện chính hãng cho thiết bị của bạn.

Thiết bị này tuân thủ theo tiêu chuẩn EN 55011 và CISPR 11, và là sản phẩm thuộc nhóm 2, cấp B.

Nhóm 2 là lò vi sóng được thiết kế để làm nóng thức ăn. Cấp B quy định thiết bị phù hợp cho việc sử dụng trong gia đình

Các mẹo để bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

Trong phần này, bạn sẽ biết được cách làm thế nào để tiết kiệm năng lượng khi nướng và quay cũng như làm thế nào để vứt bỏ bao bì một cách hợp lý.

Tiết kiệm năng lượng

Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu trong công thức nấu và bảng hướng dẫn sử dụng có ghi rõ.

Chỉ sử dụng các khuôn bánh tráng men, sơn màu đen hoặc màu sậm vì chúng hấp thu nhiệt tốt.

Hạn chế mở cửa lò nướng khi bạn đang nấu, nướng hoặc quay.

Nếu cần nướng nhiều bánh, tốt nhất là nướng liên tục mẻ này xong rồi đến mẻ khác vì lúc đó lò vẫn còn ấm. Và vì vậy sẽ rút ngắn được thời gian nướng mẻ bánh thứ hai. Bạn cũng có thể đặt hai khuôn nướng vào cùng lúc cho mỗi lần nướng.

Nếu thời gian nấu kéo dài hơn, bạn có thể tắt lò nướng khoảng 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc và tận dụng nhiệt dư thừa để nấu chín món ăn.

Xử lý bao bì để bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì sao cho không làm ảnh hưởng tới môi trường.



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EC về việc sử dụng đồ gia dụng bằng điện và điện tử (Chất thải từ Thiết bị Điện và Điện tử - WEEE). Chỉ thị này quy định các điều lệ trong việc thu gom và tái chế những đồ gia dụng đã qua sử dụng, có hiệu lực ở Châu Âu.

Các chương trình tự động

Các chương trình tự động giúp bạn thực hiện món ăn vô cùng dễ dàng. Chọn chương trình và nhập trọng lượng thực phẩm vào. Bạn có thể chọn trong 20 chương trình.

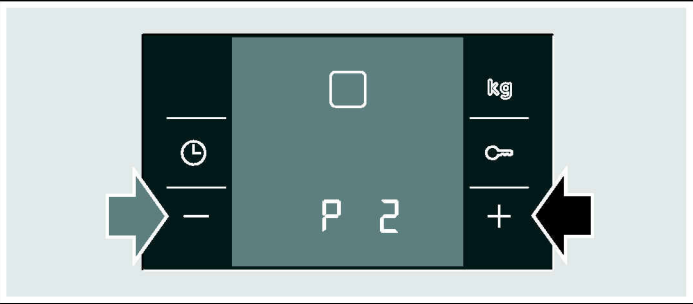
Cài đặt

Khi bạn chọn chương trình, cài đặt lò nướng . Nút chọn nhiệt độ phải ở vị trí tắt.

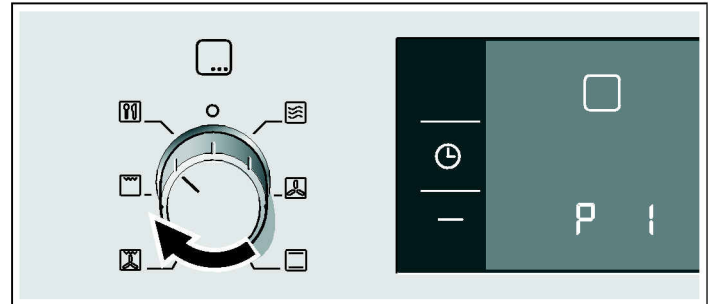
Ví dụ minh họa: Bánh bột lên men (chương trình 2) với trọng lượng 1kg.

1. Xoay núm xoay lựa chọn chọn chương trình tự động . Số của chương trình đầu tiên sẽ hiển thị.

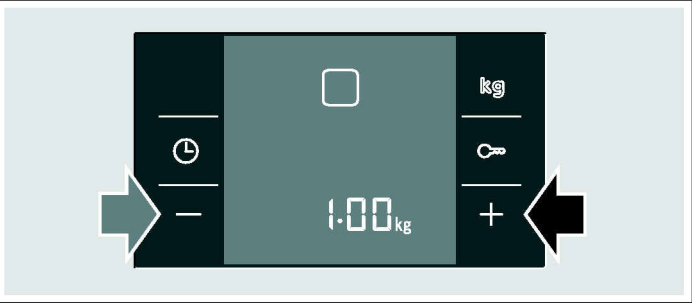
2. Nhấn + hoặc – để chọn số của chương trình mong muốn.



3. Nhấn nút . Màn hình hiển thị 0.50 kg như một trọng lượng đề nghị.



4. Nhấn nút + hoặc – để cài đặt trọng lượng.



5. Nhấn nút . Chương trình bắt đầu. Thời gian nấu nướng bắt đầu được đếm ngược và ký hiệu hiển thị trong ngoặc vuông.

Chương trình kết thúc

Có 1 âm hiệu. Lò nướng ngưng làm nóng. 00:00 hiển thị. Xoay núm xoay lựa chọn đến vị trí 0. Lò nướng tắt. Bạn có thể tắt âm hiệu bằng cách nhấn nút .

Thay đổi chương trình

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

Hủy bỏ chương trình

Nhấn và giữ nút khoảng 4 giây và xoay núm xoay lựa chọn về vị trí 0.

Thay đổi thời gian nấu và thời gian kết thúc

Nếu dùng chương trình tự động, bạn không thể thay đổi thời gian nấu hay thời gian kết thúc.

Rã đông và nấu với chương trình tự động

Chú ý

- Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân trọng lượng. Nếu không thể nhập một con số chính xác, bạn nên làm tròn số lên hoặc xuống.

- Luôn sử dụng đĩa chịu nhiệt phù hợp dùng cho lò vi sóng, ví dụ làm từ thủy tinh, men hay chảo đa năng. Cần xem kỹ các mẹo vật sử dụng các phụ kiện trong bảng chương trình.
- Đặt thực phẩm vào trong khoang nướng đang nguội.
- Bảng liệt kê các loại thực phẩm với khoảng trọng lượng và phụ kiện phù hợp nằm ở phần tiếp theo phần mẹo vật.
- Bạn không thể nhập một trọng lượng vượt quá giới hạn trọng lượng cho phép.
- Với nhiều món ăn, các âm hiệu sẽ phát ra sau 1 thời gian nhất định. Lúc đó cần lật trở thực phẩm hay khuấy đều thực phẩm.

Rã đông

Chú ý

- Nếu có thể, nên trữ đông thực phẩm ở dạng miếng và chia phần nhỏ đặt ở -18°C.
- Đặt thực phẩm đông lạnh vào bộ đồ đựng có thành thấp, ví dụ: đĩa thủy tinh hay đĩa sứ.
- Bọc những phần thực phẩm dư ra ngoài bằng giấy bạc. Điều này sẽ giúp tránh cho phần thực phẩm dư chín sớm hơn phần còn lại. Cần đảm bảo giấy bạc sẽ không dính vào các thành lò trong khoang nướng.
- Sau khi rã đông, nên chờ thêm từ 10 đến 90 phút nữa để nhiệt độ có thể phân bố đều khắp thực phẩm, giúp tiết kiệm thêm điện năng.
- Khi rã đông thịt, gia cầm và cá, nước ở thực phẩm sẽ chảy ra. Cần đổ hết chỗ nước này đi khi lật trở thực phẩm. Tuyệt đối không được để thực phẩm mới rã đông dính vào các thực phẩm khác.
- Đặt thịt bò, thịt cừu và thịt heo trên đĩa chịu nhiệt, cho phần nhiều mỡ xuống dưới trước.
- Bánh mì chỉ nên được rã đông ở một lượng nhất định, vì bánh sẽ rất dễ bị hư nếu chưa kịp dùng hết.
- Sau khi lật trở thực phẩm, lấy dần từng phần thịt rã đông ra.
- Gia cầm nguyên con nên được đặt vào trong đĩa chịu nhiệt, hướng phần ức xuống, đối với thịt gia cầm cắt miếng, nên úp phần da xuống dưới. Dùng giấy bạc bao bọc phần chân và cánh.
- Đối với nguyên 1 con cá, dùng giấy bạc cuộn phần đuôi cá lại. Miếng cá phi lê thì dùng giấy bạc bao bọc các cạnh của miếng cá lại; cá cắt miếng thì bao bọc phần dư ra ngoài lại.

Số của chương trình.		Thực phẩm phù hợp	Trọng lượng (kg)	Đĩa chịu nhiệt/ Các phụ kiện/ vị trí đặt khay
Rã đông				
1	Bánh mì ổ***	Bột bánh mì, bột hỗn hợp, bột bánh mì nguyên cám	0.20 - 1.50	Đĩa chịu nhiệt nông, không có nắp đậy Vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
2	Bánh ngọt, khô*	Bánh xốp nướng không phủ bơ hoặc kem, bánh bột lên men xếp lớp	0.20 - 1.50	Đĩa chịu nhiệt nông, không có nắp đậy Vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
3	Thịt cắt miếng*	Thịt bò / cừu / heo cắt miếng	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt nông, không có nắp đậy Vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
4	Gia cầm nguyên con**	Gà, vịt	0.70 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt nông, không có nắp đậy Vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
5	Cá nguyên con**	Cá hồi, cá tuyết, cá moruy	0.20 - 1.20	Đĩa chịu nhiệt nông, không có nắp đậy Vỉ nướng, vị trí đặt khay 1

* Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm sau khi thời gian nấu đã trôi qua một nửa

** Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm khi hết 1/3 và 2/3 thời gian nấu

*** Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm khi hết 2/3 thời gian nấu.

Nấu rau củ quả

Lưu ý

- Rau củ tươi:
Cắt các miếng đều nhau. Thêm 2 muỗng nước cho mỗi 100 g rau củ.

- Rau củ đông lạnh
Chương trình này chỉ thích hợp với rau củ đã sơ chế, không phải rau củ đã nấu trước. Và không thích hợp cho rau củ đông lạnh trong nước sốt kem. Thêm vào 1 tới 2 muỗng nước cho mỗi 100 g thực phẩm. Không thêm nước vào rau chân vịt và cải bắp tím.
- Sau khi chương trình kết thúc, để nguyên rau củ thêm 5 phút nữa.

Khoai tây

Chú ý

- Khoai tây luộc:
Cắt miếng đều nhau. Thêm vào 2 muỗng nước cho mỗi 100 g khoai, thêm chút muối để vị ngon hơn.

- Sau khi chương trình kết thúc, để khoai trong lò thêm 5 phút nữa.
Gạn bỏ nước dư.

Gạo

Chú ý

- Không được dùng loại gạo nấu chín trong bao đựng. Gạo sủi bọt rất nhiều khi nấu. Nhập khối lượng tịnh (trước khi nấu, chưa có nước) vào. Thêm gấp đôi lượng nước vào cho ngập gạo. Sau khi chương trình kết thúc, để nguyên trong lò thêm 5 tới 10 phút nữa.

Cá

- Lưu ý:** Phi lê cá, tươi
Thêm vào 1 tới 3 muỗng nước hoặc nước cốt chanh.

Số của chương trình.		Thực phẩm phù hợp	Trọng lượng (kg)	Đĩa chịu nhiệt/ Các phụ kiện/ vị trí đặt khay
Nấu				
6	Rau củ tươi*	Bông cải trắng, bông cải xanh, cà rốt, su hào, tỏi tây, ớt chuông, bí xanh	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1.
7	Rau củ đông lạnh*	Bông cải trắng, bông cải xanh, cà rốt, su hào, cải bắp tím, rau chân vịt	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1.
8	Khoai tây luộc*	Khoai sáp, khoai tây bột	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1.
9	Gạo hạt dài*		0.10 - 0.50	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1.
10	Phi lê cá hấp	Phi lê cá chó, cá moruy, cá quân hồng, cá pô-lắc, cá rô	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1.

* Tín hiệu xoay trở thực phẩm hoặc khuấy đều thực phẩm sau khi hết nửa thời gian nấu.

Nấu kết hợp

Pizza

Chú ý: Dùng pizza đã được nướng qua, đông lạnh

Gia cầm

Chú ý

- Đặt gia cầm vào đĩa, hướng phần ức xuống
- Đặt miếng gà vào đĩa, cho phần da xuống
- Nấu ức gà tây không có da. Thêm vào 100 tới 150ml chất lỏng vào ức gà. Nếu cần thiết, cho thêm 50 tới 100ml chất lỏng vào sau khi xoay trở gà.

- Sau khi chương trình kết thúc, để nguyên phần ức gà trong lò thêm 10 phút nữa.

Thịt

Chú ý

- Úp phần thịt thăn có mỡ xuống dưới trước.
- Phần thịt bò, bê, đùi cừu hay đùi heo:
Phần thịt đùi nên nằm gọn trong 2/3 đĩa chịu nhiệt. Thêm vào 50ml chất lỏng. Nếu cần thiết, thêm vào 50-100 ml sau khi đã xoay trở.
- Thêm vào 50 tới 100ml chất lỏng vào tảng thịt cuộn.
- Sau khi chương trình kết thúc, để nguyên phần thịt trong lò thêm 10 phút nữa.

Số của chương trình.		Thực phẩm phù hợp	Trọng lượng (kg)	Đĩa chịu nhiệt/ Các phụ kiện/ vị trí đặt khay
Nấu kết hợp				
11	Pizza đông lạnh	Pizza để mỏng, đã nướng qua	0.30 - 0.50	Chảo đa năng, vị trí đặt khay 1
12	Món bột hấp với cà chua và nước sốt thịt và phô mai (lasagne), đông lạnh		0.40 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
13	Gà, tươi***	Nguyên con gà	0.80 - 1.80	Đĩa chịu nhiệt sâu lòng, có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
14	Các miếng thịt gà tươi	Đùi gà, nửa con gà	0.40 - 1.20	Đĩa chịu nhiệt sâu lòng, có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
15	Ức gà tây còn tươi*	Ức gà tây không da	0.80 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
16	Bò om, tươi**		0.80 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1
17	Thịt thăn bò tươi*	Miếng dày, 5-6 cm	0.80 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, vị trí đặt khay 1

* Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm sau khi thời gian nấu đã trôi qua một nửa
** Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm khi hết 1/3 và 2/3 thời gian nấu
*** Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm khi hết 2/3 thời gian nấu.

Số của chương trình		Thực phẩm phù hợp	Trọng lượng (kg)	Đĩa chịu nhiệt/ Các phụ kiện/ vị trí đặt khay
18	Heo, tươi***	Thịt cổ đã rút xương, cuộn tròn, quay	0.80 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, Vị trí đặt khay 1
19	Chân cừu, tươi*	Chân cừu, rút xương	0.80 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, Vị trí đặt khay 1
20	Cuộn thịt	Dày khoảng 8 cm	0.80 - 1.50	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng, Vị trí đặt khay 1

- * Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm sau khi thời gian nấu đã trôi qua một nửa
- ** Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm khi hết 1/3 và 2/3 thời gian nấu
- *** Tín hiệu lật trở mặt thực phẩm khi hết 2/3 thời gian nấu.

Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng

Trong phần này, có các lựa chọn món ăn và các cài đặt lý tưởng để nấu từng món. Chúng tôi sẽ hướng dẫn cho bạn các phương pháp làm nóng và nhiệt độ hoặc cài đặt công suất vi sóng như thế nào thích hợp cho món ăn của bạn. Bạn cũng sẽ biết thêm thông tin về cách lựa chọn phụ kiện phù hợp và vị trí đặt khay. Còn có một số mẹo vật về lựa chọn vật đựng và các phương pháp chuẩn bị.

Lưu ý

- Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong khoang nướng nguội và trống. Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu bảng chỉ dẫn ghi rõ yêu cầu như vậy.

Rã đông, hâm nóng và nấu với lò vi sóng

Các bảng sau đây sẽ cung cấp cho bạn các lựa chọn và cài đặt cho lò vi sóng.

Thời gian được ghi trong bảng chỉ để tham khảo. Thời gian thực tế khác nhau tùy thuộc vào loại vật đựng sử dụng, chất lượng, nhiệt độ và sự đồng nhất của thực phẩm. Khoảng thời gian thường được ghi rõ trong bảng. Cài đặt thời gian ngắn nhất trước, sau đó tăng thêm thời gian nếu cần.

Có thể số lượng thực phẩm bạn muốn nấu khác với số lượng ghi trong bảng tham khảo.
 Áp dụng quy tắc đơn giản như sau:
 Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian nấu
 Phân nửa số lượng thức ăn = phân nửa thời gian nấu

Đặt vỉ nướng hoặc chảo thủy tinh vào vị trí đặt khay 1. Luôn đặt đĩa chịu nhiệt vào giữa. Như vậy thực phẩm trong lò vi sóng sẽ nóng và chín đều.

Chức năng rã đông	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Thịt, cả miếng thịt bò, thịt bê hoặc thịt heo (có xương hoặc rút xương)	800 g	180 W, 15 phút + 90 W, 10- 15 phút	Xoay trở nhiều lần
	1 kg	180 W, 15 phút + 90 W, 20-30 phút	
	1.5 kg	180 W, 25 phút + 90 W, 25-30 phút	
Thịt miếng hoặc lát thịt bò, thịt bê hoặc thịt heo	200 g	180 W, 5 phút + 90 W, 4-6 phút	Khi xoay trở, tách riêng phần đã rã đông xong.
	500 g	180 W, 8 phút + 90 W, 5-10 phút	
	800 g	180 W, 10 phút + 90 W, 10-15 phút	
Thịt băm	200 g	90 W, 10-15 phút	Xoay trở nhiều lần, lấy ra phần thịt đã được rã đông xong.
	500 g	180 W, 5 phút + 90 W, 10-15 phút	
	800 g	180 W, 10 phút + 90 W, 15-20 phút	
	1 kg	180 W, 13 phút + 90 W, 20-25 phút	
Gia cầm hoặc miếng thịt gia cầm	600 g	180 W, 5 phút + 90 W, 13-18 phút	Xoay trở trong khi rã đông.
	1.2 kg	180 W, 10 phút + 90 W, 20-25 phút	
Vịt	2 kg	180 W, 20 phút + 90 W, 30-40 phút	Xoay trở nhiều lần

Trước khi sử dụng thiết bị, lấy tất cả các phụ kiện bạn không sử dụng ra khỏi khoang nướng .

- Không dùng giấy chống thấm dầu để gói các phụ kiện cho đến khi lò đã được làm nóng trước.
- Thời gian được ghi trong bảng chỉ để tham khảo. Thời gian nấu nướng thực tế phụ thuộc vào chất lượng và số lượng thực phẩm.
- Sử dụng các phụ kiện đã được cung cấp. Bạn có thể mua thêm các phụ kiện ở Trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng bán lẻ chuyên dụng.
- Nên dùng găng tay khi lấy các phụ kiện nóng hay đĩa chịu nhiệt ra khỏi khoang nướng.

Chức năng rã đông

Lưu ý

- Đặt thức ăn đông lạnh trong một hộp đựng không nắp đặt lên vỉ nướng.
- Dùng miếng giấy bạc nhỏ bao bọc lên phần chân và cánh gà hoặc các lớp mỡ bên ngoài của các thực phẩm quay. Không được để giấy bạc tiếp xúc với thành khoang nướng. Khi rã đông được nửa thời gian, lấy miếng giấy bạc ra.
- Xoay và khuấy thực phẩm một hoặc hai lần trong khi rã đông. Nên xoay trở nhiều lần nếu là thực phẩm lớn. Khi xoay, loại bỏ chất lỏng chảy ra trong quá trình rã đông.
- Sau khi rã đông, để thực phẩm dưới nhiệt độ phòng trong khoảng 10-60 phút. Sau đó, có thể lấy lòng, cổ, cánh, chân, ra khỏi gia cầm.

Chức năng rã đông	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Ngỗng	4.5 kg	180 W, 30 phút + 90 W, 60-80 phút	Cứ mỗi 20 phút xoay trở một lần, đổ bỏ chất lỏng sinh ra trong quá trình rã đông.
Cá phi lê, cá miếng hoặc cá cắt lát.	400 g	180 W, 5 phút + 90 W, 10-15 phút	Tách riêng phần đã rã đông ra.
Cá con cá	300 g	180 W, 3 phút + 90 W, 10-15 phút	Xoay trở trong khi rã đông
	600 g	180 W, 8 phút + 90 W, 10-15 phút	
Rau củ chẳng hạn như đậu Hà Lan	300 g	180 W, 8-13 phút	Khuấy kỹ trong khi rã đông.
	600 g	180 W, 10 phút + 90 W, 8-13 phút	
Trái cây chẳng hạn như quả mâm xôi	300 g	180 W, 7-10 phút	Khuấy kỹ trong khi rã đông và tách riêng phần đã rã đông ra.
	500 g	180 W, 8 phút + 90 W, 5-10 phút	
Bơ, rã đông	125 g	90 W, 7-9 phút	Tháo tất cả bao bì
	250 g	180 W, 2 phút + 90 W, 3-5 phút	
Ô bánh mì	500 g	180 W, 3 phút + 90 W, 10-15 phút	Xoay trở trong khi rã đông
	1 kg	180 W, 3 phút + 90 W, 15-25 phút	
Các loại bánh nướng khô, chẳng hạn như bánh xốp	500 g	90 W, 10-15 phút	Chỉ dành cho bánh không phủ kem, kem trứng hoặc kem béo, tách riêng các miếng bánh ra.
	750 g	180 W, 2 phút + 90 W, 10-15 phút	
Các loại bánh ướt, chẳng hạn như bánh flan trái cây, bánh kem phô mai	500 g	180 W, 5 phút + 90 W, 15-20 phút	Chỉ dành cho bánh không phủ kem, kem trứng hoặc kem béo.
	750 g	180 W, 10 phút + 90 W, 15-20 phút	

Rã đông, hâm nóng và nấu thức ăn đông lạnh

- Lưu ý**
- Lấy thức đã chế biến sẵn ra khỏi bao bì. Thức ăn sẽ mau chín và đều khi đặt trong đĩa chịu nhiệt chuyên dụng cho lò vi sóng. Các thành phần khác nhau của món ăn không nhất thiết phải có cùng thời gian hâm nóng như nhau.
 - Thực phẩm sắp bằng phẳng sẽ mau nóng hơn thực phẩm chất đống cao. Do đó bạn nên phân bố thực phẩm sau cho bằng và đều trong đĩa. Các thực phẩm khác nhau không nên xếp thành từng lớp và chồng lên nhau.

- Nên nhớ phải đậy kín thực phẩm. Nếu không có nắp đậy phù hợp cho vật đựng của mình, hãy sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dùng cho lò vi sóng.
- Xoay trở và khuấy thực phẩm hai hoặc ba lần trong suốt thời gian rã đông, hâm nóng hoặc nấu.
- Sau khi hâm nóng, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.
- Luôn luôn sử dụng vải hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng ra.
- Bằng cách này, thực phẩm sẽ giữ được mùi vị đặc trưng của nó và không cần phải sử dụng nhiều gia vị.

Rã đông, hâm nóng và nấu thức ăn đông lạnh	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thức ăn chế biến sẵn.	300-400 g	600W, 11-15 phút	Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì, đậy thực phẩm trước khi hâm nóng.
Món súp	400-500 g	600 W, 8-13 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
Món hầm	500 g	600 W, 10-15 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
	1 kg	600 W, 20-25 phút	
Lát hoặc miếng thịt với nước xốt, chẳng hạn như món ra gu Hungari	500 g	600 W, 12-17 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
	1 kg	600 W, 25-30 phút	
Cá phi lê	400 g	600 W, 10-15 phút	Có đậy nắp
	800 g	600 W, 18-23 phút	
Các món phụ thêm, chẳng hạn như cơm, mì ống	250 g	600 W, 2-5 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp, thêm chất lỏng
	500 g	600 W, 7-10 phút	
Rau củ, chẳng hạn như đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt.	300 g	600 W, 8-12 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, thêm 1 muống canh nước.
	600 g	600 W, 13-18 phút	
Xốt kem rau chân vịt	450 g	600W, 11-16 phút.	Nấu không cần thêm nước.

Hâm nóng thực phẩm



Nguy cơ bỏng!

Hiện tượng trề sôi sẽ xảy ra khi hâm nóng chất lỏng. Có nghĩa là chất lỏng đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không sủi bọt lên trên bề mặt như bình thường. Và khi vật đựng bị rung lắc nhẹ, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi hoặc bắn ra ngoài. Sẽ dẫn đến thương tích hoặc bỏng. Để hạn chế hiện tượng này, đặt 1 thìa kim loại vào chất lỏng.

Lưu ý!

Kim loại - ví dụ như thìa kim loại đặt trong ly thủy tinh - phải cách thành lò và mặt trong cửa ít nhất 2 cm. Các tia lửa điện phóng ra có thể làm hỏng lớp kính bên trong cửa.

Chú ý!

- Lấy thức đã chế biến sẵn ra khỏi bao bì. Thức ăn sẽ mau chín và đều khi đặt trong đĩa chịu nhiệt chuyên dụng cho lò vi sóng. Các thành phần khác nhau của món ăn không nhất thiết phải có cùng thời gian hâm nóng như nhau.

- Nên nhớ phải **đậy kín** thực phẩm. Nếu bạn không có nắp đậy phù hợp cho vật đựng của mình, sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dùng cho lò vi sóng.

■ Xoay và khuấy thực phẩm nhiều lần trong suốt thời gian hâm nóng. Kiểm tra nhiệt độ.
- Sau khi hâm nóng, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.

■ Luôn luôn sử dụng vải hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng ra.

Hâm nóng thực phẩm	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thức ăn chế biến sẵn.	350-500 g	600 W, 4-8 phút	Lấy thức ăn ra khỏi bao bì, đậy kín thức ăn trước khi hâm nóng.
Đồ uống	150 ml	900 W, 1-3 phút	Đặt một thìa vào ly thủy tinh. Không được hâm hóng quá nhiệt đồ uống có cồn. Kiểm tra khi hâm nóng.
	300 ml	900 W, 3-4 phút	
	500 ml	900 W, 4-5 phút	
Thực phẩm trẻ em, các bình sữa	50 ml	360 W, ½ - 1 phút	Đặt các bình sữa không có nắp cao su và núm vú cao su lên bề mặt đáy khoang nướng. Lắc hoặc khuấy đều sau khi hâm nóng. Phải nhớ kiểm tra nhiệt độ.
	100 ml	360 W, 1-1½ phút	
	200 ml	360 W, 1-2 phút	
Món súp 1 chén	175 g	900 W, 1½- 2 phút	
Món súp 2 chén	175 g/chén	900 W, 2-4 phút	
Món súp 4 chén	175 g/chén	900 W, 4-6 phút	
Lát hoặc miếng thịt với nước sốt, chẳng hạn như món ra gu Hungari	500 g	600 W, 7-10 phút	Có đậy nắp
Hâm	400 g	600 W, 5-7 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
	800 g	600 W, 7-10 phút	
Rau củ	150 g	600 W, 2-3 phút	Thêm vào một ít chất lỏng
	300 g	600 W, 3-5 phút	

Nấu thức ăn

Chú ý

- Thực phẩm được sắp bằng phẳng sẽ mau nóng hơn thực phẩm chất đống cao. Do đó bạn nên phân bố thực phẩm sau cho bằng và đều trong đĩa. Các thực phẩm khác nhau không nên xếp thành từng lớp và chồng lên nhau.

■ Nấu thực phẩm trong vật đựng có nắp đậy. Nếu bạn không có nắp đậy phù hợp cho vật đựng của mình, sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dùng cho lò vi sóng.
- Vì như vậy thực phẩm sẽ giữ được mùi vị đặc trưng của nó và không cần phải sử dụng nhiều gia vị.

■ Sau khi nấu, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.

■ Luôn luôn sử dụng vải hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng ra.

Nấu thực phẩm	Trọng lượng	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Gà tươi cả con, không lòng, cổ, cánh, chân	1.5 kg	600 W, 25-30 phút	Xoay trở sau khi đã nấu được nửa thời gian.
Cá phi lê, tươi	400 g	600 W, 8-13 phút	
Rau củ tươi	250 g	600 W, 6-10 phút	Cắt thành từng miếng bằng nhau Thêm khoảng 1-2 muỗng canh nước cho mỗi 100g rau củ, khuấy đều khi nấu.
	500 g	600 W, 10-15 phút	
Khoai tây	250 g	600 W, 8-11 phút	Cắt thành từng miếng bằng nhau Thêm khoảng 1-2 muỗng canh nước cho mỗi 100g khoai tây, khuấy đều khi nấu.
	500 g	600 W, 12-15 phút	
	750 g	600 W, 15-22 phút	
Gạo	125 g	600 W, 4-6 phút + 180 W, 12-15 phút	Thêm gấp đôi lượng chất lỏng. Chỉ sử dụng đĩa chịu nhiệt lòng sâu có nắp đậy.
	250 g	600 W, 7-9 phút + 180 W, 15-20 phút	
Món ăn ngọt, chẳng hạn như món sữa trứng (ăn liền)	500 ml	600 W, 5-8 phút	Dùng que đánh trứng khuấy 2 -3 lần trong khi hâm nóng.
Trái cây, trái cây ngâm	500 g	600 W, 9-12 phút	

Món hấp nỏ với lò vi sóng

Lưu ý

- Sử dụng nhiệt dư, đĩa chịu nhiệt loại bằng, vd: nắp đĩa chịu nhiệt, đĩa thủy tinh hoặc khay thủy tinh (Pyrex)

■ Luôn đặt đĩa chịu nhiệt trên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.

■ Không dùng đĩa bằng sứ hoặc đĩa quá cong.
- Cài đặt như trong bảng tham khảo và chỉnh thời gian theo dạng thực phẩm và số lượng.

■ Để hấp nỏ không bị cháy, lấy nhanh túi hấp ra khỏi lò sau 1 phút và 30 giây, sau đó lắc đều. Cần thận túi hấp nóng!

⚠ Nguy cơ bùng!

- Cần mở túi đựng bắp nổ cẩn thận vì hơi nóng thoát ra có thể gây bỏng.
- Không được cài đặt mức công suất vi sóng cao nhất.

	Trọng lượng	Phụ kiện	Vị trí đặt khay	Công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)
Bếp nồ	1 túi, 100 g	Vỉ nướng, đĩa chịu nhiệt	1	600 W, 4 phút

Các mọ vật khi sử dụng lò vi sóng

Không có cài đặt nào cho số lượng thực phẩm cụ thể.	Tăng hoặc giảm thời gian nấu theo quy tắc đơn giản: Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian Nửa lượng thức ăn = nửa thời gian
Thực phẩm quá khô	Cài đặt thời gian nấu ngắn hơn trong lần tới hoặc lựa chọn cài đặt công suất vi sóng thấp hơn. Đậy kín thực phẩm và thêm nhiều chất lỏng.
Đã hết thời gian mà thực phẩm vẫn chưa rã đông, không nóng và cũng chưa được nấu chín.	Cài đặt thời gian dài hơn. Thực phẩm nhiều hơn và đĩa lòng sâu hơn phải cần thời gian nấu dài hơn
Khi kết thúc thời gian nấu, thực phẩm trông có vẻ như quá chín ở bên ngoài nhưng ở giữa lại chưa chín.	Khuấy đều thực phẩm khi nấu và lần sau nên cài đặt nhiệt độ thấp hơn và thời gian nấu dài hơn.
Sau khi rã đông, gia cầm hoặc thịt nấu chín bên ngoài nhưng vẫn còn đông lạnh ở giữa.	Lần sau, nên cài đặt công suất vi sóng thấp hơn. Ngoài ra, nên xoay trở thường xuyên thịt hoặc gia cầm số lượng lớn khi rã đông.

Bánh ngọt và bánh nướng

Bảng tham khảo

Lưu ý

- Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò nướng.
- Thời gian và nhiệt độ nướng thực tế còn phụ thuộc vào số lượng và hỗn hợp bột. Đó là lý do tại sao trong bảng tham khảo lại ghi là **Khuôn nướng**.

Khuôn nướng

Lưu ý: Tốt nhất nên sử dụng khuôn nướng bằng kim loại, có màu tối.

Bánh nướng trong khuôn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Bánh bông lan, đơn giản	Khuôn bánh/khuôn tròn	1		160-180	90 W	30-40
Bánh bông lan, mềm (bánh gatô)	Khuôn bánh/khuôn tròn	1		150-170	-	60-80
Đế bánh flan	khuôn bánh flan trái cây	2		160-180	-	25-35
Bánh flan trái cây, xốp	khuôn tròn/khuôn vòng	1		160-180	90 W	30-40
Đế bánh xốp, 2 trứng	khuôn bánh flan trái cây	1		150-160	-	20-25
Đế bánh flan xốp, 6 trứng (làm nóng trước)	Khuôn bánh tròn màu sậm			170-180	-	30-40
Đế bột bánh shortcrust với bánh mì vụn	Khuôn bánh tròn màu sậm ** 1			170-190	-	30-40
Bánh tạc trái cây hoặc bánh kem phô mai để bánh nướng *	khuôn bánh tròn màu sậm	2		160-170	180 W	30-40
Bánh flan Thụy Sĩ	khuôn bánh tròn màu sậm			190-200	-	40-50
Bánh rán	Khuôn bánh rán	1		160-180	90 W	30-40
Bánh nhân đậu	khuôn bánh tròn màu sậm			170-180	90 W	35-45
Pizza đế mỏng, nhân mỏng, làm nóng trước	Khay pizza tròn	1		220-240	-	15-20
Bánh có hương vị mặn	Khuôn bánh tròn màu sậm** 1			180-190	-	50-60

* Để bánh nguội trong lò khoảng 20 phút.

**** Đặt lên chảo đa năng**

Nướng trên chảo đa năng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Bánh xốp phủ trái cây khô	Chảo đa năng	2		160-180	-	25-35
Bánh xốp phủ trái cây tươi	Chảo đa năng	1		160-180	90 W	30-40
Bánh bột lên men nhân trái cây khô	Chảo đa năng	2		170-190	-	35-45
Bánh bột lên men nhân trái cây tươi	Chảo đa năng	2		170-190	-	45-55
Bánh shortcrust phủ trái cây khô	Chảo đa năng	2		160-180	-	25-35
Bánh shortcrust phủ trái cây tươi	Chảo đa năng	1		160-180	-	50-60
Bánh flan Thụy Sĩ	Chảo đa năng	1		190-200	-	40-50
Bánh cuộn Thụy Sĩ, làm nóng trước	Chảo đa năng	2		170-190	-	10-20
Bánh mì xoắn với 500g bột mì	Chảo đa năng	2		160-180	-	40-50
Bánh mì ngọt hoa quả khô, 500 g bột mì.	Chảo đa năng	2		150-170	-	60-70
Bánh mì ngọt hoa quả khô, 1kg bột mì.	Chảo đa năng	2		140-150	-	65-75
Bánh trái cây tẩm đường	Chảo đa năng	1		190-210	180 W	30-40
Bánh pizza	Chảo đa năng	1		210-230	-	25-35
Bánh tarte tlarmee, làm nóng trước	Chảo đa năng	2		240-250	-	15-20

Các loại bánh nướng nhỏ	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh qui	Chảo đa năng	2		150-170	20-30
Bánh hạnh nhân	Chảo đa năng	2		120-140	35-45
Bánh làm bằng trứng và đường	Chảo đa năng	2		80-100	90-110
Bánh nướng xốp	1 khay bánh nướng xốp trên vỉ nướng	2		160-180	35-45
Bánh su	Chảo đa năng	2		200-220	30-40
Bánh xốp bột bơ (paté chaud)	Chảo đa năng	2		170-190	25-25
Bánh làm từ bột lên men	Chảo đa năng	2		200-220	20-30

Các loại bánh mì và bánh mì cuộn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh mì bột chua lên men với 1,2kg bột*	Chảo đa năng	2		250 + 170	10 40-50
Bánh mì kiểu Ấn*	Chảo đa năng	2		220-240	15-20
Bánh mì cuộn*	Chảo đa năng	2		200-220	20-30
Bánh mì cuộn làm từ bột lên men ngọt*	Chảo đa năng	2		190-210	15-25

* Làm nóng khoan nướng trước.

Các mẹo vật khi nướng

Bạn muốn nấu theo công thức của riêng bạn.	Sử dụng các món tương tự trong bảng tham khảo các món nướng để làm mẫu
Bạn muốn sử dụng đĩa nướng làm bằng silicon, thủy tinh, nhựa hoặc gốm sứ.	Đĩa nướng phải chịu được nhiệt lên đến 250°C Bánh nướng trong các khuôn này sẽ ít vàng hơn. Khi sử dụng lò vi sóng, thời gian nướng sẽ ngắn hơn thời gian trong bảng các món ăn tham khảo.
Đây là cách giúp bạn nhận biết chắc chắn bánh xốp đã được nướng chín chưa	Khoảng 10 phút trước khi hết thời gian nướng theo công thức, dùng xiên đâm xuyên qua bánh (chọn nơi dày nhất của bánh). Nếu rút ra thấy xiên không dính bột, có nghĩa là bánh đã chín
Bánh bị vỡ vụn	Lần sau nên dùng ít chất lỏng lại hoặc giảm nhiệt độ lò xuống 10 độ và nướng lâu hơn một chút. Chú ý thời gian nhào bột quy định trong công thức.
Bánh phồng lên ở giữa nhưng lại xẹp ở xung quanh mép bánh.	Chỉ thoa mỡ phần đế của khuôn bánh tròn. Ngay khi bánh chín, cẩn thận dùng dao cắt dọc xung quanh khuôn bánh để lấy bánh ra.
Bánh quá sậm màu	Đưa bánh vào lò ở vị trí đặt khay thấp hơn, lựa chọn nhiệt độ thấp hơn và nướng bánh lâu
Bánh quá khô .	Sử dụng xiên để tạo các lỗ nhỏ trên bánh đã nướng xong. Sau đó, rưới nước trái cây hoặc rượu lên trên bánh. Lần sau nên chọn một nhiệt độ cao hơn 10 độ nữa và giảm thời gian nướng xuống.

Bánh mì hoặc bánh ngọt (bánh kem phô mai chẳng hạn) trông có vẻ ngon nhưng bị nhão bên trái cây tươi, nướng phần để trước. Sau đó rắc hạnh nhân hoặc bánh mì vụn khô, rồi mới trong (vẫn mềm và còn chút nước)	Lần sau nên bớt ít chất lỏng và nướng lâu hơn ở nhiệt độ thấp hơn. Đối với bánh có phủ trái cây tươi, nướng phần để trước. Sau đó rắc hạnh nhân hoặc bánh mì vụn khô, rồi mới đến phần nhân phủ trên mặt bánh. Tiến hành theo công thức và thời gian nướng bánh.
Không thể xoay lấy bánh ra khỏi đĩa khi lật bánh lên.	Sau khi nướng, để bánh nguội khoảng 5-10 phút, sẽ dễ dàng lấy bánh ra khỏi đĩa. Nếu bánh dính, cần thận dùng dao cắt dọc xung quanh mép bánh để lấy bánh ra. Lật bánh trở lên lần nữa và dùng vải ẩm, lạnh để phủ lên bánh nhiều lần, Lần sau, nên thoa dầu mỡ đều khuôn và rắc vụn bánh mì vào.
Bạn dùng nhiệt kế để đo nhiệt độ lò và thấy có sự khác nhau.	Nhiệt độ lò nướng do nhà sản xuất đo sau một khoảng thời gian cụ thể sử dụng một vỉ nướng kiểm tra đặt ở giữa khoang nướng. Đĩa chịu nhiệt và các phụ kiện có ảnh hưởng đến chỉ số đo nhiệt độ, vì thế luôn luôn có sự khác nhau khi bạn tự đo nhiệt độ.
Tia lửa điện phát ra giữa khuôn nướng và vỉ nướng.	Kiểm tra xem mặt ngoài của tất cả các khuôn có sạch không. Thay đổi vị trí các đĩa trong khoang nướng. Nếu vẫn còn tình trạng đó, tiếp tục nướng bánh không cần lò vi sóng. Nhưng thời gian nướng sẽ dài hơn.

Quay và nướng

Bảng tham khảo

Thời gian và nhiệt độ nướng thực tế còn phụ thuộc vào loại và số lượng thực phẩm. Đó là lý do tại sao trong bảng tham khảo ghi khoảng nhiệt độ. Bắt đầu với nhiệt độ thấp hơn, và nếu cần, cài đặt nhiệt độ cao hơn lần sau.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo phần "Các mẹo vật khi quay và nướng".

Đĩa chịu nhiệt

Chỉ sử dụng các loại đĩa chịu nhiệt thiết kế riêng cho lò vi sóng. Các đĩa nướng kim loại không phù hợp sử dụng với lò vi sóng.

Đĩa chịu nhiệt sẽ trở nên rất nóng. Sử dụng găng tay cách nhiệt để lấy đĩa ra khỏi lò.

Đặt các đĩa thủy tinh nóng lên khăn khô sau khi lấy ra khỏi lò. Các đĩa chịu nhiệt bằng thủy tinh có thể sẽ bị nứt và vỡ nếu đặt chúng lên trên bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt.

Các mẹo vật khi quay

Chỉ sử dụng các đĩa quay có lòng sâu để quay hoặc nướng thịt và gia cầm. Kiểm tra xem đĩa của bạn có đặt vừa vào khoang nướng không. Không sử dụng đĩa quá lớn.

Thịt: phủ ngập phần đáy đĩa chịu nhiệt với khoảng 2/3 chất lỏng. Thêm nhiều chất lỏng nếu là món om. Nên trở lật miếng thịt khi quay được nửa thời gian. Khi thịt đã chín, tắt lò và để thịt trong lò khoảng 10 phút. Vì như vậy nước xốt trong thịt sẽ thấm ra đều miếng thịt.

Gia cầm: Xoay trở miếng thịt sau 2/3 thời gian nướng.

Các mẹo vật khi nướng

Cửa phải luôn đóng khi nướng và không làm nóng lò trước.

Tốt nhất bạn nên chọn thực phẩm nướng có độ dày bằng nhau. Miếng thịt nên có độ dày từ 2-3cm. Vì như vậy sẽ làm cho thực phẩm dễ chín vàng đều, giữ nước. Chỉ rắc muối vào thịt sau khi đã nướng xong.

Dùng kẹp để xoay miếng thịt khi đang nướng vì nếu dùng nĩa đâm vào miếng thịt, nước thịt sẽ chảy ra và thịt sẽ bị khô.

Các loại thịt màu sậm như thịt bò sẽ chín vàng nhanh hơn các loại thịt màu tươi hơn như thịt bê và thịt heo. Khi nướng, các loại thịt màu tươi hơn hoặc cá thường chỉ hơi vàng trên bề mặt, dù rằng thịt đã chín và vẫn giữ được nước bên trong.

Điện trở gia nhiệt sẽ tuần tự tắt và mở. Điều này là bình thường. Và phụ thuộc vào cài đặt nướng.

Các mẹo vật khi om

Chỉ sử dụng đĩa chịu nhiệt có nắp đậy để om cá.

Thêm 2 hoặc 3 muỗng canh chất lỏng và một ít nước chanh hoặc giấm vào món ăn.

Bò

Lưu ý

- Xoay trở thịt bò om sau 1/3 và 2/3 thời gian nấu. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Nên trở lật miếng thịt bò phi lê hoặc thịt thăn bò khi nướng hầm được nửa thời gian. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Xoay trở miếng thịt sau 2/3 thời gian nấu.

Bò	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Thịt bò om khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		190-210	-	120-140
Thịt bò om khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		180-200	-	140-160
Thịt bò om khoảng 2 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		170-190	-	160-180
Bò phi lê, chín vừa, khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		200-220	90 W	30-40
Bò phi lê, chín vừa, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		230-240	90 W	45-55
Thịt thăn bò, chín vừa khoảng 1kg	Ovenware without lid, vỉ nướng	1		240-250	180 W	30-40
Bò bít tết, chín vừa, miếng dày 3 cm ,	Chảo đa năng + Vỉ nướng	1 3		3	-	Mặt 1: khoảng 10-15 Mặt 2: khoảng 5-10

Thịt bê

Lưu ý: Nên trở lật miếng thịt và khớp xương bê khi quay được nửa thời gian. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.

Veal	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Thịt bê quay khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		210-220	90 W	60-70
Thịt bê quay khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		200-210	90 W	70-80
Thịt bê quay khoảng 2 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		190-200	90 W	80-100
Khớp xương bê khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		190-200	-	120-130

Thịt lợn

Lưu ý

- Xoay trở phần thịt nạc và phần có ít da khi quay được nửa thời gian. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút

- Đặt các miếng thịt vào đĩa phần da hướng lên. Dùng dao rạch khía trên da. Không xoay trở miếng thịt. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Không xoay trở phi lê thịt heo hoặc miếng thịt heo xông khói. Khi thịt chín, để thịt trong lò thêm khoảng 5 phút nữa.
- Xoay phần thịt cổ sau 2/3 thời gian quay.

Thịt lợn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Thịt heo quay không da (vd: thịt cổ),khoảng 750 g	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, wire rack	1		220-240	180 W	40-50
Thịt heo quay có da (vd: thịt vai), khoảng 1.5 kg	Đĩa chịu nhiệt không đáy nắp, Vỉ nướng	1		180-200	-	150
Thịt heo quay có da (vd: thịt vai), khoảng 2 kg	Đĩa chịu nhiệt không đáy nắp, Vỉ nướng	1		170-190	-	180
Heo phi lê, khoảng 500 g	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		210-230	90 W	20-25
Thịt heo, nạc khoảng 1 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		210-230	90 W	50-60
Thịt heo, nạc khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		200-220	90 W	70-80
Thịt heo, nạc khoảng 2 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		190-210	180 W, 10 phút + 90 W, 75-85 phút	85-95
Thịt heo xông khói có xương, khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt không đáy nắp, Vỉ nướng	1	-	-	360 W	45-50
Thịt cổ, dày 2cm	Chảo đa năng + Vỉ nướng	1 3		2	-	Mặt 1: khoảng 15-20 Mặt 2: khoảng 10-15

Thịt cừu và thịt rừng

Lưu ý: Nên trở lật miếng thịt cừu và thịt rừng khi quay được nửa thời gian.

Thịt cừu và thịt rừng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Thịt lưng cừu có xương, khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt không đáy nắp, vỉ nướng	1		190-210	-	40-50
Chân cừu rút xương, chín vừa, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		180-200	-	90-100
Thịt lưng nai, hươu có xương , khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, Vỉ nướng	1		210-220	-	40-50
Chân nai, hươu rút xương, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, vỉ nướng	1		180-190	-	105-120
Thịt thú rừng quay, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy, Vỉ nướng	1		200-220	-	90-100

Thịt cừu và thịt rừng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Thịt nai, hươu khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		200-220	-	90-100
Thịt thỏ, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		200-220	90 W	25-35

Hỗn hợp

- Lưu ý
 - Khi thịt chín, để yên thịt trong lò khoảng 10 phút.

- Xoay trở xúc xích sau 2/3 thời gian nướng.

Miscellaneous	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Thịt cuộn làm từ khoảng 1 kg thịt	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng	1		170-190	600 W + 180 W	10 phút + 40-50 phút
4-6 cây xúc xích nướng, mỗi cây khoảng 150g	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng	1		3	-	mặt trên: kh 10-15 mặt dưới: kh 5- 10

Thịt gia cầm

- Lưu ý
 - Đặt cả con gà, ức gà và ức gà tây vào đĩa sao cho phần ức úp xuống. Xoay trở sau 2/3 thời gian nấu.
 - Đặt gà mái vồ béo vào đĩa sao cho phần ức úp xuống. Xoay trở sau 2/3 thời gian nấu và cài đặt công suất vi sóng 180W.
 - Đặt nửa con gà và miếng thịt gà sao cho phần da hướng lên. Không xoay trở.
 - Xoay trở vịt và ngỗng sau 1/3 và 2/3 thời gian nướng.

- Đặt ức vịt và ngỗng sao cho phần da hướng xuống. Xoay trở khi nướng được nửa thời gian.
 - Xoay trở chân ngỗng khi nấu được nửa thời gian. Đâm thủng da.
 - Xoay trở thịt gà tây cuộn sau 2/3 thời gian nướng.
 - Đặt ức gà tây và đùi sao cho phần da hướng xuống. Xoay trở sau 2/3 thời gian nướng.

Thịt gia cầm	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Cả con gà, khoảng 1.2 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		230-250	360 W	25-35
Gà mái vồ béo, cả con	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Gà, nửa con 500 g	Đĩa chịu nhiệt không đậy nắp, Vỉ nướng	1		180-200	360 W	30-35
Miếng thịt gà khoảng 800 g	Đĩa chịu nhiệt không đậy nắp, Vỉ nướng	1		190-210	360 W	30-35
Miếng thịt gà, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt không đậy nắp, Vỉ nướng	1		190-210	360 W	35-40
Ức gà, khoảng 500 g	Đĩa chịu nhiệt không đậy nắp, Vỉ nướng	1		190-210	180 W	25-30
Cả con vịt, 1,5 -1,7kg	Chảo đa năng	1		170-190	180 W	60-80
Ức vịt, 2 ức, mỗi ức nặng 300-400g	Vỉ nướng + Chảo đa năng*	2 1		3	90 W	18-22
Ngỗng, cả con, 3 -3,5 kg	Chảo đa năng	1		170-190	180 W	80-90
Ức ngỗng, 2 ức, mỗi ức nặng 500g	Vỉ nướng + Chảo đa năng*	2 1		210-230	90 W	20-25
Chân ngỗng, 4 chân, khoảng 1,5kg	Vỉ nướng + Chảo đa năng*	2 1		170-190	180 W	30-40
Gà tây nhỏ, cả con, khoảng 3kg	Chảo đa năng	1		170-180	180 W	60-70
Gà tây cuộn, quay, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		190-200	180 W	60-70
Ức gà tây, khoảng 1 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		200-210	-	80-90
Đùi gà tây, khoảng 1,3 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		210-230	360 W	45-50

* Thêm 50 ml nước vào chảo đa năng.

Cá

Lưu ý

- Với món nướng, đặt cả con, chẳng hạn: cá hồi trout, vào giữa vỉ nướng.
- Với món om, đặt cả con ở tư thế đang bơi.

Cá	Phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Cài đặt nướng	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Cá cả con, vd: cá hồi trout khoảng 300 g, nướng	Chảo đa năng + Vỉ nướng*	1 3		2	-	Mặt 1: khoảng 10-15 Mặt 2: khoảng 8-12
Cá miếng, vd: cá hồi salmon dày 3 cm, nướng	Chảo đa năng + Vỉ nướng*	1 3		3	-	Mặt 1: khoảng 10-12 Mặt 2: khoảng 8-12
2-3 con cá, mỗi con 300, nướng	Chảo đa năng + Vỉ nướng*	1 3		2	-	Mặt 1: khoảng 10-15 Mặt 2: khoảng 10-15
Cá cả con, khoảng 1 kg, om	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, Vỉ nướng	1	-	-	600 W	10-15
Cá cả con, khoảng 1,5 kg, om	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, Vỉ nướng	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Cá cả con, khoảng 2 kg, om	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, Vỉ nướng	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Cá miếng, vd: cá pôlắc, khoảng 800 g, om	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, Vỉ nướng	1	-	-	600 W	9-14

* Thoa dầu mỡ lên vỉ nướng.

Các mẹo vặt khi quay và nướng

Bảng các thực phẩm tham khảo không có trọng lượng miếng thịt bạn cần nướng.	Đối với các thực phẩm quay nhỏ, cài đặt nhiệt độ cao hơn và thời gian quay ngắn hơn. Đối với các thực phẩm quay lớn, cài đặt nhiệt độ thấp hơn và thời gian quay dài hơn.
Làm thế nào để biết thịt quay đã chín.	Dùng nhiệt kế đo thịt (có bán ở các cửa hàng chuyên dụng) hoặc thực hiện "kiểm tra bằng ngón", Dùng ngón ấn xuống miếng thịt. Nếu cảm thấy miếng thịt hơi cứng có nghĩa là thịt đã chín. Nếu có thể ấn xuống dễ dàng, cần phải quay tiếp.
Miếng thịt quay trông ngon nhưng nước sốt bị khét.	Lần sau nên dùng đĩa quay nhỏ hơn và thêm nhiều chất lỏng vào.
Miếng thịt quay trông ngon nhưng nước sốt có màu vàng nhạt và nhiều nước.	Lần sau nên dùng đĩa quay lớn hơn và bớt ít chất lỏng lại.
Thịt quay không đủ chín.	Cắt thịt quay thành từng miếng. Chuẩn bị nước thịt trong đĩa nướng và đặt các lát thịt quay vào nước thịt. Chỉ sử dụng lò vi sóng để hoàn thành việc quay thịt.

Bánh nướng, bánh gratin, bánh mì nướng phủ nhân

- Notes
- Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò nướng.

■ Dùng các đĩa dẹt loại lớn cho các loại bánh nướng và các món bánh gratin. Nếu nướng trong vật đựng lòng sâu, hẹp, thời gian nướng sẽ lâu hơn và phần trên sẽ vàng nhiều hơn.

■ Đặt bánh lên đĩa lò vi sóng và đặt vào vỉ nướng.
- Để bánh ngọt và bánh gratin ở trên lò thêm khoảng 5 phút sau khi tắt lò.

■ Chỉ sử dụng đĩa chịu nhiệt lòng sâu 4-5 cm cho bánh ngọt, bánh gratin khoai tây và bánh bột hấp với cà chua và nước sốt và phô-mai (lasagne).

■ Đặt bánh xùflê vào những chiếc khuôn rời hay cho vào đĩa chịu nhiệt có thành cao. Làm nóng lò trước.

■ Bánh mì nướng phủ nhân: Nếu 4 lát, đặt lát này cạnh lát kia vào giữa chảo đa năng. Nếu 12 lát, phân bố các lát bánh đều khắp chảo đa năng.

Bánh nướng, bánh gratin, bánh nướng phủ nhân	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Bánh nướng, bánh ngọt, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy, vỉ nướng	1		140-160	360 W	25-35
Bánh xùflê	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng	1		160-180	-	40-45
Bánh xùflê trong những khuôn rời	Vỉ nướng	1		200-210	-	12-17
Bánh pasta nướng, khoảng 1 kg	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng	1		140-160	600 W	20-30
Món bánh bột hấp với cà chua và nước sốt và phô-mai (lasagne), khoảng 2 kg	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng	2		180-200	600 W	20-30
Bánh gratin nhân phô-mai, nguyên liệu thô, khoảng 1.1 kg	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy, vỉ nướng	1		170-190	600 W	20-25
Bánh mì nướng phủ nhân, 4 lát	Chảo đa năng.	2		3	-	8-13
Bánh mì nướng phủ nhân, 12 lát	Chảo đa năng.	2		3	-	9-14

Thực phẩm chế biến sẵn

- Lưu ý**

 - Lưu ý đọc kỹ hướng dẫn trên bao bì của thực phẩm.
 - Giá trị trong bảng bên dưới áp dụng cho lò nướng nguội.
 - Không đặt các miếng khoai tây, croquette hoặc rosti chất chồng lên nhau.
- Lật trở lát cá, miếng gà chiên xù và bánh burger kẹp rau củ khi nấu được nửa thời gian.
 - Đặt bánh gatô (bánh kem) ngay trên đáy lò nướng mà không cần phụ kiện, vị trí 0.

Thực phẩm chế biến sẵn	Phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)
Pizza, đế mỏng	Chảo đa năng	1		210-230	-	20-25
Pizza, đáy chảo lòng sâu	Chảo đa năng	1		200-220	90 W	15-25
Pizza nhỏ	Chảo đa năng	1		210-230	-	15-20
Pizza dài	Chảo đa năng	2		180-190	-	15-20
Khoai tây chiên	Chảo đa năng	1		220-230	-	20-25
Món lăn bột khoai tây chiên giòn croquette	Chảo đa năng	1		200-220	-	25-35
Bánh khoai tây kiểu Pháp rosti	Chảo đa năng	2		200-220	-	25-35
Bánh mì cuộn, bánh mì dài	Vỉ nướng	2		200-220	-	15-20
Bánh quy xoắn, bột nhào	Chảo đa	2		190-210	-	20-25
Bánh mì dài hoặc bánh mì cuộn được nướng một phần	Vỉ nướng	2		140-150	-	12-15
Lát cá lăn bột	Chảo đa năng	2		190-210	180 W	10-15
Gà chiên, gà chiên xù	Chảo đa năng	2		190-210	360 W	15-20
Bánh burger kẹp rau củ (chay)	Chảo đa năng	2		200-220	180 W	15-25
Bánh trái cây tẩm đường	Chảo đa năng	2		200-220	90 W	20-25
Món bột hấp với cà chua và nước sốt thịt và phô mai (lasagne)	Vỉ nướng	2		200-210	180 W	18-23

* Lót chảo đa năng bằng giấy chống thấm dầu mỡ.
Giấy chống thấm dầu mỡ phải phù hợp với mức nhiệt độ cài đặt.

Các món ăn đã được nấu thử

Chất lượng và chức năng của lò nướng - vi sóng kết hợp được kiểm tra cho các món ăn sau.

Theo EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 và EN 60350 (2009)

Chức năng ră đông của lò vi sóng

Món ăn	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Ghi chú
Thịt	180 W, 5 phút + 90 W, 10-15 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt có đường kính 22cm lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1. Sau khoảng 10 phút, lấy thịt đã ră đông ra.

Nấu với lò vi sóng

Món ăn	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Ghi chú
Bánh sữa trứng	360 W, 10 phút + 180 W, 20-25 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.
Bánh nướng xốp	600 W, 8-10 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex có đường kính 22cm lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.
Thịt cuộn	600 W, 20-25 phút	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.

Nấu kết hợp lò vi sóng

Món ăn	Cài đặt công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Lưu ý
Gratin khoai tây	600 W, 20-25 phút		170-190	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex có đường kính 22cm lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.
Bánh ngọt	180 W, 15-20 phút		180-200	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex có đường kính 22cm lên vỉ nướngl ở vị trí đặt khay 1.
Gà*	360 W, 30-35 phút		200-220	Xoay trở sau 15 phút .

* Đặt vỉ nướng ở vị trí đặt khay 2 và chảo đa năng ở vị trí đặt khay 1 .

Nướng bánh

Lưu ý

■ Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò nướng.

■ Bánh táo nướng: Đặt khuôn bánh tròn màu sậm theo đường chéo ở cùng vị trí đặt khay.

	Vật đựng và lưu ý	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh qui bơ xoắn Viennese	Chảo đa năng	2		160-180	20-30
	Chảo đa năng	2		150-170	20-30
Bánh nướng nhỏ	Chảo đa năng	2		150-170	25-35
	Chảo đa năng	2		140-160	25-35
Bánh xốp nước nóng	Đặt khuôn bánh tròn lên vỉ nướng	1		170-180	30-40
Bánh bột lên men đặt trên khay nướng	Chảo đa năng	2		170-190	45-55
Bánh táo nướng	2 khuôn bánh tròn, đường kính 20 cm + chảo đa năng	1		180-200	70-90

Món nướng

	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Các cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Bánh mì nướng *	Vỉ nướng	3		3	1-2
Burger kẹp thịt bò, 12 lát **	Vỉ nướng và chảo đa năng	3 1		3	30

* Làm nóng trước khoảng 5 phút.
** Xoay trở khi nướng được nửa thời gian.

Acrylamide trong thực phẩm

Loại thực phẩm nào dễ bị ảnh hưởng?

Acrylamide chủ yếu được sinh ra trong ngũ cốc, các sản phẩm từ khoai tây được làm nóng ở nhiệt độ cao, chẳng hạn như khoai tây chiên, khoai tây rán, bánh bì nướng, bánh mì

cuộn, bánh mì và các loại bánh nướng (bánh bích qui, bánh mì tằm gừng, bánh quy).

	Các mẹo vật để giữ cho nồng độ chất acrylamide ở mức thấp nhất khi chuẩn bị thức ăn
Các món chung	Giữ thời gian nấu ở mức tối thiểu. Nấu nướng thức ăn vừa vàng chín tới, đừng để cháy khét. Các thực phẩm có độ dày và lớn có chất acrylamide ít hơn .
Các món nướng	Nhiệt độ tối đa là 200 °C với phương pháp nướng làm nóng phía trên / phía dưới, nhiệt độ tối đa là 180 °C với khí nóng ba chiều (3D) hoặc khí nóng .
Bánh quy	Nhiệt độ tối đa 190 °C với phương pháp làm nóng phía trên / phía dưới , nhiệt độ tối đa 170 °C với khí nóng ba chiều (3D) hoặc khí nóng. Lòng trắng và lòng đỏ trứng làm giảm sự hình thành acrylamide. Rải đều một lớp lên khay nướng. Nướng ít nhất 400 g cho mỗi khay nướng để tránh cho khoai tây không bị quá khô.
Khoai tây chiên	

