

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ NƯỚNG KÈM HẤP HSG636BS1



BOSCH HSG636BS1



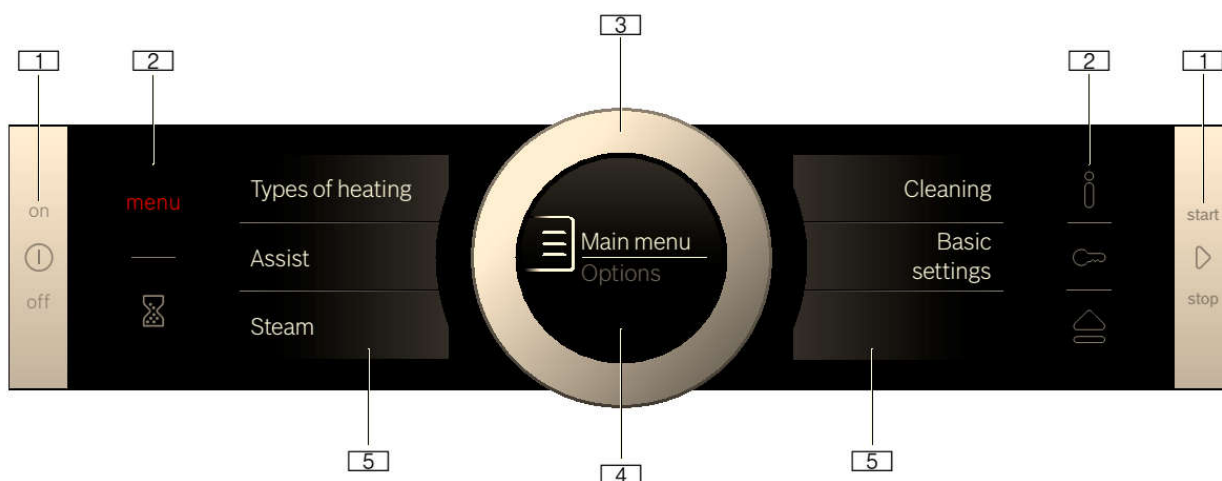
BOSCH
sáng tạo cho cuộc sống

<p>▲ Hướng dẫn an toàn</p>	<p>Bạn hãy đọc hướng dẫn sử dụng ngay khi mở thùng và lắp đặt hoàn thiện sau đây mới sử dụng. Việc sử dụng đúng sẽ an toàn và đạt được hiệu quả cao nhất</p>
<p>Trước khi lắp đặt</p>	<p>Kiểm tra thiết bị ngay sau khi mở đóng gói. Nếu hỏng hóc do nguyên nhân vận chuyển thì bạn không nên sử dụng và liên hệ lại ngay với nhà cung cấp.</p>
<p>Cấp điện cho thiết bị</p>	<p>Chỉ được nối điện khi người thực hiện là thợ chuyên nghiệp. Nếu hỏng hóc do nối điện thì thiết bị của bạn sẽ không được bảo hành.</p>
<p>Lắp đặt</p>	<p>Bạn hãy chú ý việc lắp đặt có một số yêu cầu đặc biệt</p>
<p>Chú ý về an toàn</p>	<p>Thiết bị này chỉ được sử dụng trong hộ gia đình mục đích làm nóng thức ăn đồ uống</p> <p>Mọi người chỉ sử dụng khi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sức khỏe cơ thể đảm bảo, tinh thần sáng suốt - Biết mọi thứ của thiết bị đều đảm bảo chính xác và an toàn để sử dụng - Không bao giờ để trẻ em sử dụng khi không có người lớn bên cạnh
<p>Ngăn nóng</p>	<p>Rất dễ xảy ra cháy nổ hoặc nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Không bao giờ chạm tay trực tiếp vào các bề mặt nóng của thiết bị cũng như vật dụng đựng thức ăn - Khi mở cửa máy cần chú ý đến hơi nước bên trong có thể bốc lên với hơi nóng cần giữ trẻ em với khoảng cách an toàn - Không bao giờ để những đồ cháy nổ bên trong lò - Không bao giờ sử dụng làm nóng đồ uống có độ cồn cao dễ dẫn đến cháy nổ trong lò

Làm quen với thiết bị của bạn

Mô tả bảng điều khiển và màn hình hiển thị

Trong bảng điều khiển, bạn có thể sử dụng các nút bấm khác nhau, Chạm vào các phím cảm ứng hiển thị, và quay chọn để thiết lập các chức năng ứng dụng khác nhau. Các cài đặt hiển thị tại được hiển thị trên màn hình.



1- Nút bấm

Các nút ở phía bên trái và bên phải của bảng điều khiển là phím bấm. Khi sử dụng phải ấn để kích hoạt nó.

2 – Các biểu tượng cảm ứng tĩnh

Có cảm biến dưới các biểu tượng cảm ứng. Đơn giản chỉ cần **Chạm** vào biểu tượng tương ứng để chọn chức năng.

3 – Phím xoay

Ngón tay của bạn nhấn nhẹ và di chuyển nó theo hướng cần sử dụng. Phím xoay có thể xoay theo chiều bên trái hoặc bên phải tùy thuộc vào nhu cầu sử dụng.

4 – Hiển thị

Bạn có thể nhìn thấy các giá trị điều chỉnh hiển thị tại và tùy chọn hoặc ghi chú trong màn hình hiển thị.



5 - Màn hình cảm ứng

Bạn có thể thấy các tùy chọn, lựa chọn hiện tại màn hình cảm ứng. Bạn có thể chọn trực tiếp ở đây bằng cách chạm vào các biểu tượng tính năng phù hợp. Các tính năng có thể thay đổi tùy thuộc vào việc sử dụng.





Các phím bấm và cảm ứng

Ở đây bạn có thể tìm thấy một lời giải thích ngắn gọn về nút bấm và phím cảm ứng khác nhau.

Nút bấm

 on/off	Bật hoặc tắt thiết bị
 Start/Stop	Bắt đầu, tạm dừng hoặc hủy (giữ cho khoảng. 3 giây) một hoạt động

Phím cảm ứng

Menu Menu	Mở "Chế độ hoạt động"
 Timer	Chọn bộ đếm thời gian
 Information	Hiển thị thông tin
 Childproof lock	Kích hoạt và tắt (bấm giữ . 4 giây) khóa trẻ em
 Open cover	Rót đầy hoặc đổ hết nước trong khay

Phím chọn xoay

Bạn có thể sử dụng phím chọn quay để thay đổi các giá trị cài đặt hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể sử dụng phím chọn quay để di chuyển qua các danh sách các tính năng trên màn hình màn hình cảm ứng.

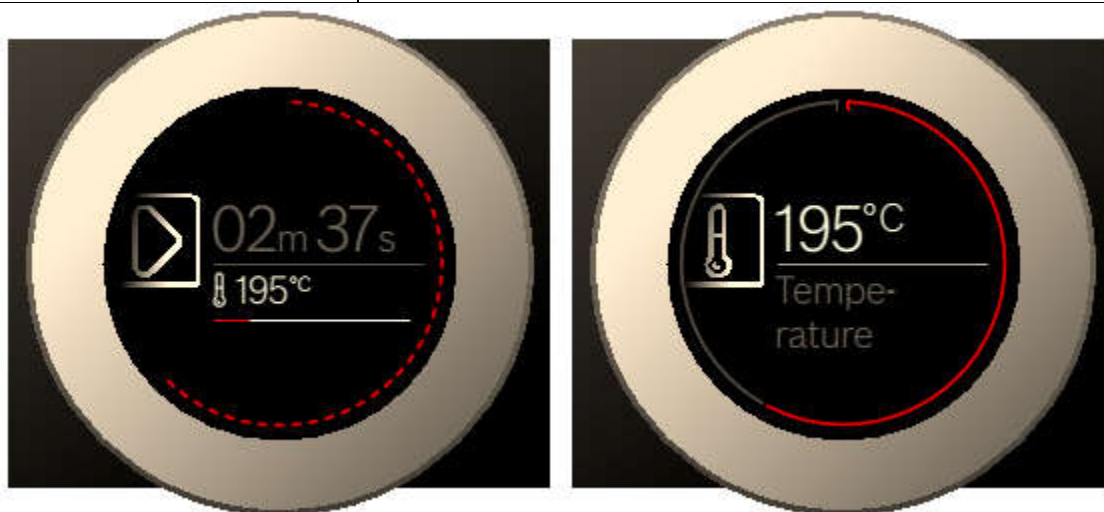
Trong hầu hết các danh sách các tính năng, Bạn phải xoay theo hướng ngược lại khi bạn xoay đến điểm bắt đầu hoặc kết thúc.

Màn hình hiển thị

Màn hình hiển thị được cấu trúc để có thể thông tin được đọc dễ dàng trong mọi tình huống.

Các giá trị đang được hiển thị sẽ được tô đậm và có màu trắng. Các giá trị phía sau hiển thị màu xám.

Giá trị đang được hiển thị	Các giá trị đang hiển thị sẽ tự động thay đổi khi bắt đầu chương trình. Màn hình sẽ hiển thị thời gian và nhiệt độ.
Giá trị sau	Trong khi bạn đang thay đổi giá trị đang hiển thị, sử dụng phím chọn xoay để điều chỉnh giá trị này hiển thị trên màn hình



Hiển thị vòng tròn

Khi chương trình đang hoạt động trên màn hình sẽ hiển thị 1 vòng tròn đỏ (như trên hình) vòng tròn sẽ xóa dần theo thời gian đếm lùi

Hiển thị nhiệt độ

Sau khi chương trình đã bắt đầu hoạt động thì nhiệt độ sẽ hiển thị trên màn hình.

Màn hình cảm ứng

Tính năng hiện tại sẽ hiển thị màu trắng, tính năng tiếp theo sẽ hiển thị màu xám.








Tính năng được chọn sẽ hiển thị màu đỏ bên thanh dọc, nó được thể hiện chữ màu trắng trên màn hình










Các chế độ hoạt động

Kiểu làm nóng	Rất nhiều kiểu làm nóng để bạn có thể lựa chọn
Hỗ trợ	Đối với nhiều món ăn, có giá trị theo chương trình đã cài đặt trước.
Hấp	Có rất nhiều chương trình hấp để bạn lựa chọn
Làm sạch	Có sẵn một số ít các chức năng làm sạch: EcoClean trực tiếp, tẩy cặn và sấy.
Cài đặt cơ bản	Bạn có thể cài đặt các tiện ích cơ bản cho phù hợp với nhu cầu sử dụng.

Kiểu làm nóng




Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Mô tả
 4D hot air *	30-250 °C	Chương trình nước 4D. Nhiệt độ sẽ nóng đều 4 phía
 Top/bottom heating *	30-250 °C	Chương trình nóng trên và dưới. Nhiệt độ sẽ nóng từ trên xuống và từ dưới lên
 Hot air eco	30-250 °C	Tiết kiệm năng lượng. Nhiệt độ sẽ nóng đều 4 phía
 Top/bottom heating eco	30-250 °C	Tiết kiệm năng lượng . Nhiệt độ sẽ nóng từ trên xuống và từ dưới lên
 Hot air grilling *	30-250 °C	Nóng trên có quạt khí nóng sẽ lưu thông xung quanh đồ nướng
 Grill, large area	Cài đặt nướng: 1= thấp 2= trung bình 3= cao	Chương trình nóng trên. Khí nóng tập trung ở giữa lò
 Grill, small area	Cài đặt nướng: 1= thấp	Chương trình nóng trên. Khí nóng tập trung ở giữa lò


	2= trung bình 3= cao	
 Pizza setting	30-250 °C	Pizza và các món ăn ưu cầu phía dưới nóng nhiều hơn.
 Intensive heat	30-250 °C	Chương trình cho các món ăn cần nướng giòn. Nhiệt được phát ra từ trên cao và mạnh mẽ hơn từ bên dưới.
 Slow cooking	70-120 °C	Đối với nấu ăn nhẹ nhàng và nướng chậm, Nhiệt được phát ra đều từ phía trên và phía dưới ở nhiệt độ thấp
 Bottom heating	30-250 °C	Nhiệt được phát ra từ bên dưới
 Drying	30-80 °C	Đối với các loại thảo mộc khô, trái cây và rau quả
 Keeping warm *	60-100 °C	Để giữ ấm thức ăn nấu chín.
 Preheat ovenware	30-70 °C	Giữ nhiệt trong lò

Lưu ý:

Đối với cài đặt cơ bản mỗi chương trình đều mặc định với một mức nhiệt độ. Bạn có thể sử dụng luôn hoặc cài đặt mức nhiệt độ khác phù hợp với đồ nướng của bạn

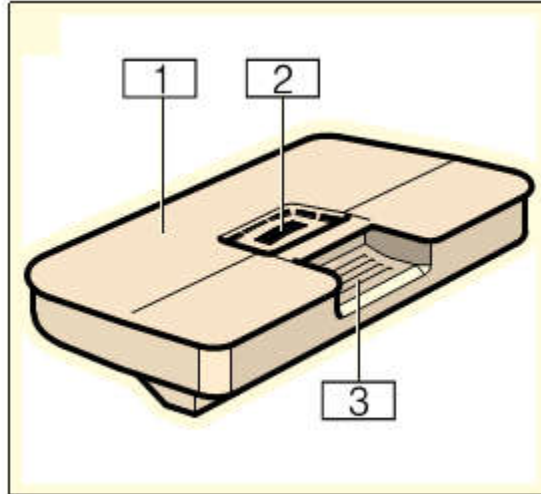
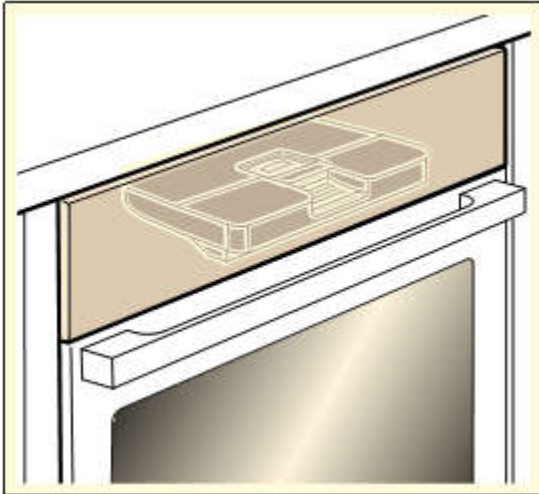
Chương trình hấp

Kiểu nóng	Nhiệt độ	Mô tả
 Steaming	30-100 °C	Dùng cho rau, cá, các món hấp.
 Reheating	80-180 °C	Thực phẩm nấu chín nhẹ nhàng. Hơi nước đảm bảo rằng thức ăn không bị khô
 Dough proving	30-50 °C	Bột lên men và bột chua Bột trộn sẽ lên men nhanh hơn. Bề mặt của bột không bị khô.

 Defrosting	30-60 °C	Dã đông đối với rau, thịt, cá và trái cây Truyền nhiệt nhẹ nhàng đến thực phẩm. Các thực phẩm không bị khô hay mất hình dạng của nó.
--	----------	---

Ngăn chức nước

Thiết bị này có 1 ngăn chức nước ngay sau bảng điều khiển. Các món hấp sẽ lấy hơi nước ở đây.







- 1 Bình chứa nước
- 2 Cửa rót nước
- 3 Tay nắm để tháo và lắp khay nước

Các phụ kiện

Phụ kiện bao gồm:

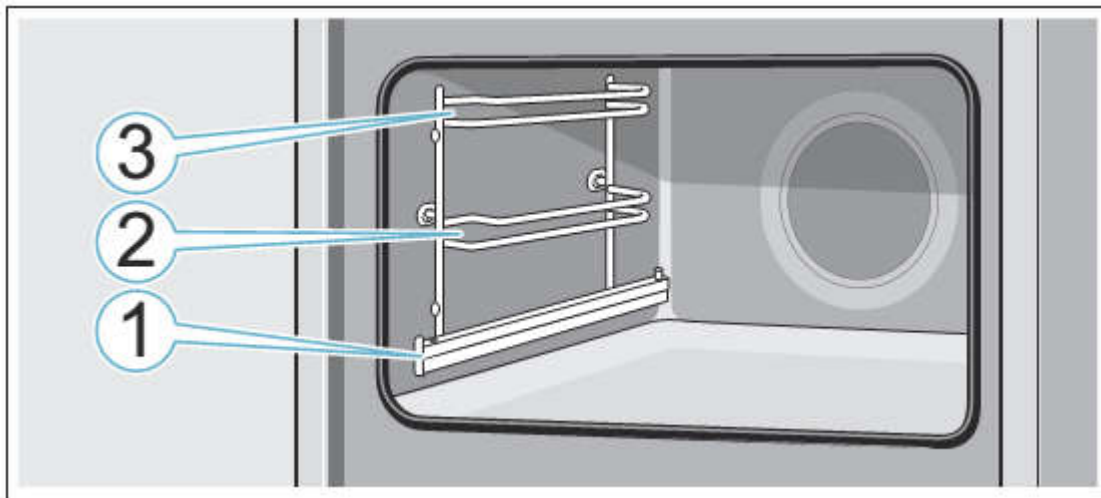
	Khay nan Dùng khi đồ nướng được để lên đĩa. Thịt miếng hoặc gà, vịt, cá nguyên con
	Khay chảo Dùng đối với bánh ướt, các loại thịt đông lạnh. Dùng để hứng dầu mỡ khi nướng.

	Khay hấp chứa nước, đục lỗ, size S
	Khay hấp chứa nước, không đục lỗ, size S
	Khay hấp chứa nước, đục lỗ, size XL
	Nhiệt kế

Lưu ý: Chỉ sử dụng các phụ kiện chính hãng. Chúng tôi đặc biệt thích nghi cho các thiết bị của bạn

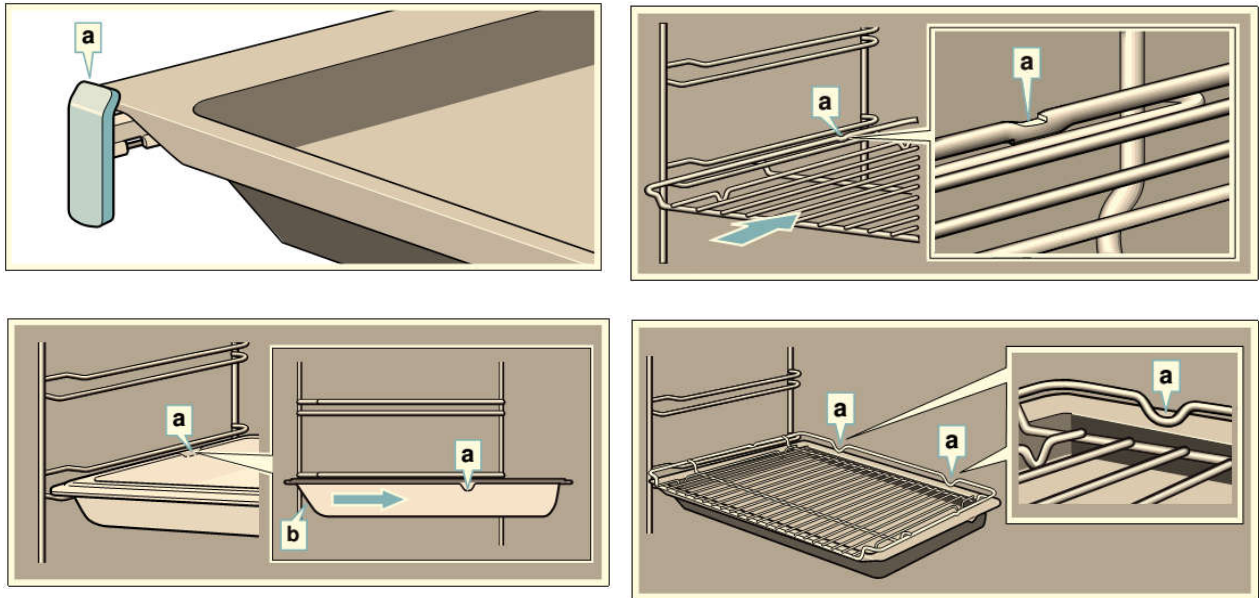
Ray lắp phụ kiện

Trong khoang nấu có 3 vị trí ray lắp phụ kiện được đánh số từ dưới lên trên



Khi sử dụng vị trí 2 và 3 bạn chỉ cần chèn khay phụ kiện vào. Ở 2 ray này bạn có thể kéo khay ra nửa chừng.

Khi sử dụng ray vị trí 1 bạn có thể kéo khay ra nhiều hơn nhờ có thanh trượt. Khi chèn khay vào đặt khay sau vị trí **a**



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Cài đặt ngôn ngữ

Ngôn ngữ mặc định của máy là tiếng Đức

- 1- Xoay phím chọn quay để thiết lập ngôn ngữ .
- 2- Chạm vào ngôn ngữ bạn muốn cài đặt để xác nhận.

Cài đặt đồng hồ thời gian thực tế

Khi mới bắt máy sẽ hiển thị "12:00"

- 1 – Chạm vào phím “clock”
- 2 – Dùng phím xoay để điều chỉnh thời gian của đồng hồ
- 3 – Chạm vào đồng hồ trên màn hình để xác nhận.

Cài đặt độ cứng của nước

Cài đặt mặc định độ cứng của nước là “very hard” rất cứng.

- 1 – Sử dụng phím xoay để cài đặt độ cứng của nước
- 2 – Chạm vào "Complete the settings" để xác nhận.

Làm sạch lò

Trước khi bật chế độ làm sạch lò bạn cần lấy hết tất cả các khay bên trong lò ra ngoài.

Không mở cửa lò khi lò đang hoạt động sẽ làm gián đoạn chương trình.

- 1- Bấm vào **ⓘ On/Off** để bật thiết bị
- 2- Đổ đầy khay nước
- 3- Chọn cách làm nóng , nhiệt độ và thời gian hiệu chuẩn sau đó bắt đầu cho thiết bị hoạt động

Kiểu làm nóng	Steaming
Nhiệt độ	100 °C
Thời gian	30 phút

- 4- Sau khi cài đặt chuẩn cho thiết bị hoạt động

Lưu ý: trước khi bấm cho thiết bị hoạt động mà trong lò có nước thì phải lau khô hết nước.

- 5- Lau khô sàn bên trong lò
- 6- Chọn cách làm nóng , nhiệt độ và thời gian hiệu chuẩn sau đó bắt đầu cho thiết bị hoạt động

Kiểu làm nóng	Top/bottom heating
Nhiệt độ	240 °C
Thời gian	30 phút

- 7- Giữ cho bếp thoáng mát trong khi thiết bị này là làm nóng lên
- 8- Dừng thiết bị khi đã hết thời gian cài đặt. Bấm vào **ⓘ On/Off** để tắt thiết bị
- 9- Chờ cho lò nguội hoàn toàn
- 10- Làm sạch lò bằng khăn mềm ẩm, và có dùng nước cốt chanh, hoặc nước rửa bát.
- 11- Đổ hết nước trong ngăn chứa và sấy khô lò.

Chú ý:

Sau khi chuyển nhà hoặc di chuyển thiết bị sang vị trí khác bạn sẽ phải làm lại các bước như trên.

Vận hành thiết bị

- 1- Chạm vào trường văn bản thích hợp. Các chức năng trên màn hiển thị
- 2- Xoay chọn quay để thay đổi đến chương trình cần chọn

3- Có thể Chạm phím quay và trường văn bản hiển thị để thiết lập chương trình cần chọn

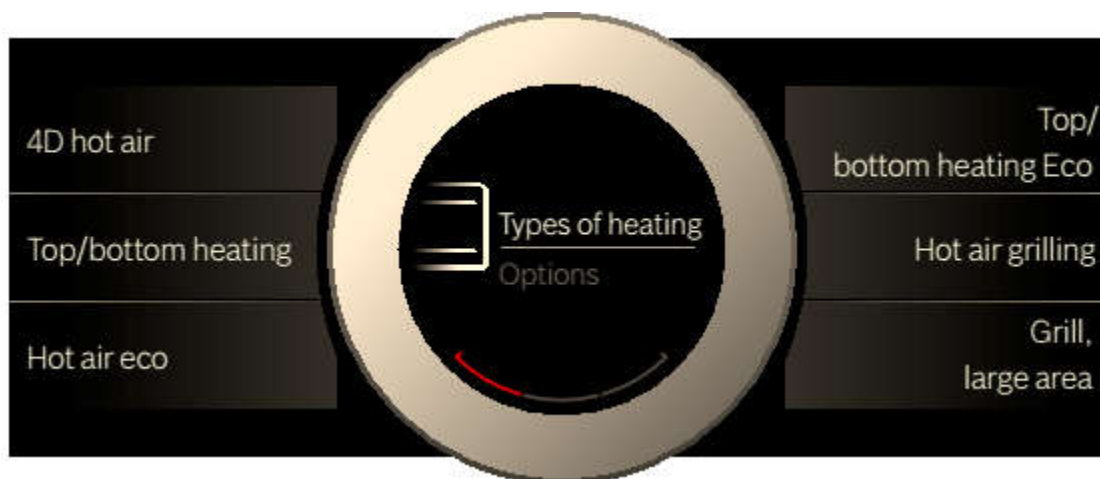
4- Bấm vào phím \triangleright Start/Stop để vận hành thiết bị

Cài đặt chương trình và nhiệt độ nướng

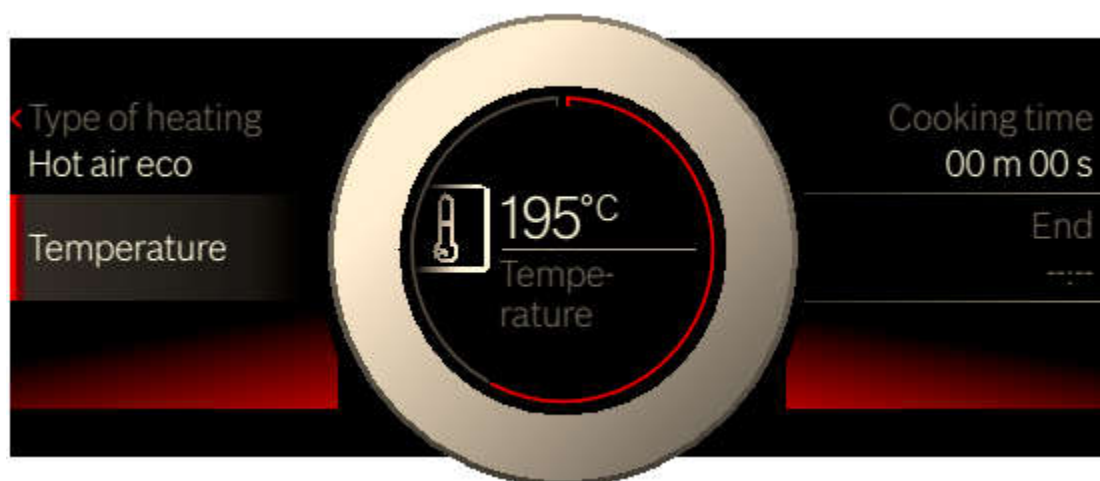
Nếu "kiểu nóng" của chế độ hoạt động chưa được chọn, chạm vào "kiểu nóng" trên bảng hiển thị. Các danh sách lựa chọn cho các kiểu xuất hiện trên màn hình cảm ứng.

Ví dụ: cho một kiểu nóng: Hot air eco  ở nhiệt độ 195 °C

1- Chạm vào trường văn bản thể hiện các kiểu làm nóng. Nếu cần thiết, di chuyển qua danh sách lựa chọn bằng cách sử dụng phím chọn quay




2- Đặt nhiệt độ bằng phím chọn quay



3- Bấm vào \triangleright Start/Stop để bắt đầu chạy chương trình. Thời gian hiển thị trên màn hình đã được chạy



Khi thiết bị đã hoàn thành chương trình thời gian đếm ngược về 00m00s. Bấm vào  On/Off để tắt thiết bị

Chương trình hấp

Hấp là quá trình dùng hơi nước ở nhiệt độ cao để nấu chín thức ăn.

Vì vậy: khi mở cửa lò bạn nên chú ý hơi nước sẽ thoát ra ngoài có thể gây bỏng cho bạn. Bạn nên lưu ý đối với trẻ em.

Các tiếng ồn gây ra trong quá trình lò đang hoạt động


- Tiếng ồn của bơm nước đang hoạt động.
- Tiếng ồn khi bạn mở bảng điều khiển
- Tiếng ồn của hơi nước nóng khi đang hấp

Các tiếng ồn này là bình thường do lò đang hoạt động tạo ra.

Chú ý : trong quá trình hấp nếu ngăn đựng nước hết sẽ làm gián đoạn quá trình hấp. Bạn chú ý cho đầy nước vào ngăn chứa nước.

Các bước sử dụng

- 1- Đổ đầy ngăn chứa nước
- 2- Chạm vào biểu tượng **Menu** các chương trình sẽ hiển thị
- 3- Chạm vào chữ “**steaming**”
- 4- Chạm vào chữ “**steaming**” lựa chọn nhiệt độ sẽ hiển thị
- 5- Sử dụng phím chọn quay để lựa chọn nhiệt độ
- 6- Chạm vào “**Duration**” để cài đặt thời gian hấp

7- Bấm vào nút  Start/Stop để bắt đầu hấp. Lò sẽ bắt đầu nóng lên.

Thời gian sẽ được đếm lùi trong thời gian hấp. Khi kết thúc lò sẽ cảnh báo bằng âm thanh. Trên màn hình sẽ hiển thị **00m00s**. Bạn hãy tắt thiết bị và lấy đồ ăn ra.

Chú ý: Bạn có thể thay đổi chương trình, nhiệt độ và thời gian nấu một cách bình thường, cho các món ăn tiếp theo

Hấp bánh – Hấp – Hỗ trợ nấu ăn





Khi bạn nấu ăn với các món hấp được sử dụng với lò hấp, ở các nhiệt độ và cường độ khác nhau sẽ cho bạn một kết quả rất tốt.

Thức ăn của bạn:


- Sẽ trở nên giòn bên ngoài hơn
- Bề mặt thức ăn sáng bóng ngon mắt
- Bên trong chín đều không bị khô và rất hấp dẫn
- Thức ăn chỉ giảm về hình thức và thể tích 1 chút.

Các kiểu làm nóng phù hợp

Bạn có thể sử dụng các kiểu làm nóng cho chương trình hấp.

- 4D hot air 
- Top/bottom heating 
- Hot air grilling 
- Keeping warm 

Cách sử dụng:

- 1- Đổ đầy ngăn chứa nước
- 2- Cài đặt kiểu làm nóng và nhiệt độ
- 3- Chạm vào chữ "**Added steam**" trong màn hình mức hấp sẽ được hiển thị bằng chữ màu trắng nằm chính giữa.
- 4- Dùng phím chọn quay để cài đặt mức hấp
- 5- Bấm vào nút  Start/Stop để bắt đầu hấp. Lò sẽ bắt đầu nóng lên.

Chú ý: Trong quá trình hấp nếu ngăn chứa nước hết, sẽ có cảnh báo trên màn hình. Bạn phải đổ đầy lại ngăn chứa nước để không bị gián đoạn quá trình hấp.


Thay đổi và hủy bỏ chương trình

Thay đổi các mức hấp. Bạn chạm vào chữ “Steam level” mức hấp sẽ hiển thị bạn có thể dùng phím chọn quay để thay đổi. Sự thay đổi sẽ được thiết lập ngay lập tức.

Nếu bạn muốn hủy bỏ chế độ hấp. Bạn điều chỉnh “add steam” về **0**


Chú ý: Các hoạt động tiếp theo không cần thêm hơi nước.

Hâm nóng thức ăn

Với " **Reheating**  " kiểu làm nóng, bạn có thể nhẹ nhàng hâm nóng lại thức ăn đã được nấu chín. Hơi nước được bật tự động

Chú ý : Trong quá trình hấp nếu ngăn đựng nước hết sẽ làm gián đoạn quá trình hấp. Bạn chú ý cho đầy nước vào ngăn chứa nước.


Cách sử dụng tính năng này

- 1- Đổ đầy khay chứa nước
- 2- Chạm vào biểu tượng “**Menu**” các lựa chọn sẽ hiển thị trên màn hình.
- 3- Chạm vào chữ “**Steaming**”
- 4- Chạm vào chữ "**Reheating**" Nhiệt độ sẽ hiện ra ở giữa.
- 5- Dùng phím chọn quay để cài đặt nhiệt độ
- 6- Chạm vào chữ “**Duration**” để cài đặt thời gian hấp.
- 7- Bấm vào nút  **Start/Stop** để bắt đầu hấp. Lò sẽ bắt đầu nóng lên.

Thời gian sẽ được đếm lùi trong thời gian hấp. Khi kết thúc lò sẽ cảnh báo bằng âm thanh. Trên màn hình sẽ hiển thị **00m00s**. Bạn hãy tắt thiết bị và lấy đồ ăn ra.


Chú ý: Bạn có thể thay đổi chương trình, nhiệt độ và thời gian nấu một cách bình thường, cho các món ăn tiếp theo

Chương trình cho bột đã trộn sẵn

Với "**Dough proving**  " Bột sẽ lên men nhanh hơn nếu chọn tính năng này.

Chú ý : trong quá trình hấp nếu ngăn đựng nước hết sẽ làm gián đoạn quá trình hấp. Bạn chú ý cho đầy nước vào ngăn chứa nước.

Cách sử dụng tính năng này

- 1- Đổ đầy ngăn chức nước
- 2- Chạm vào biểu tượng “**Menu**” các lựa chọn sẽ hiển thị trên màn hình.
- 3- Chạm vào chữ “**Steaming**”
- 4- Chạm vào chữ “**Dough proving**” Nhiệt độ sẽ hiện ra ở giữa.
- 5- Dùng phím chọn quay để cài đặt nhiệt độ
- 6- Chạm vào chữ “**Duration**” để cài đặt thời gian hấp.
- 7- Bấm vào nút  **Start/Stop** để bắt đầu hấp. Lò sẽ bắt đầu nóng lên.


Thời gian sẽ được đếm lùi trong thời gian hấp. Khi kết thúc lò sẽ cảnh báo bằng âm thanh. Trên màn hình sẽ hiển thị **00m00s**. Bạn hãy tắt thiết bị và lấy đồ ăn ra.

Chú ý: Bạn có thể thay đổi chương trình, nhiệt độ và thời gian nấu một cách bình thường, cho các món ăn tiếp theo

Chương trình đã đông

“**Defrosting** ” Chương trình đã đông.

Cách sử dụng tính năng này

- 1- Đổ đầy ngăn chức nước
- 2- Chạm vào biểu tượng “**Menu**” các lựa chọn sẽ hiển thị trên màn hình.
- 3- Chạm vào chữ “**Steaming**”
- 4- Chạm vào chữ “**Defrosting**” Nhiệt độ sẽ hiện ra ở giữa.
- 5- Dùng phím chọn quay để cài đặt nhiệt độ
- 6- Chạm vào chữ “**Duration**” để cài đặt thời gian hấp.
- 7- Bấm vào nút  **Start/Stop** để bắt đầu hấp. Lò sẽ bắt đầu nóng lên.


Thời gian sẽ được đếm lùi trong thời gian hấp. Khi kết thúc lò sẽ cảnh báo bằng âm thanh. Trên màn hình sẽ hiển thị **00m00s**. Bạn hãy tắt thiết bị và lấy đồ ăn ra.

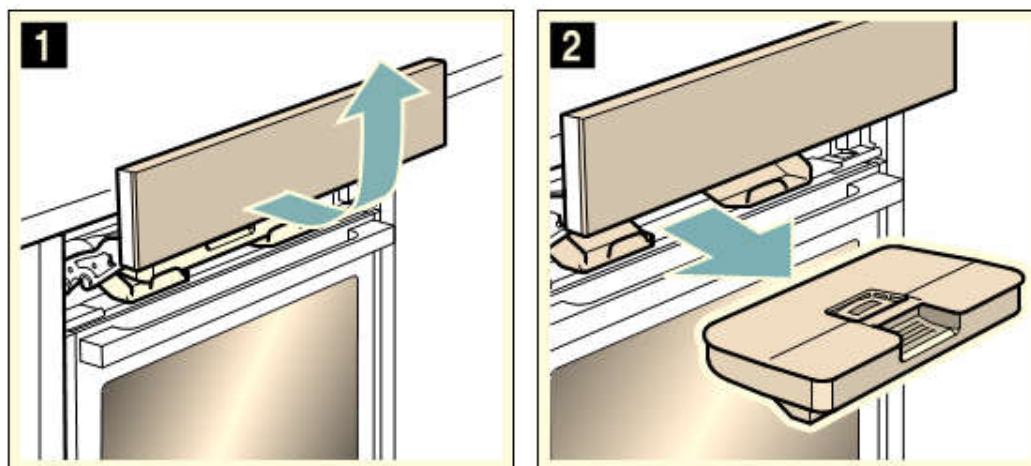
Chú ý: Bạn có thể thay đổi chương trình, nhiệt độ và thời gian nấu một cách bình thường, cho các món ăn tiếp theo

Đổ nước đầy vào ngăn chứa

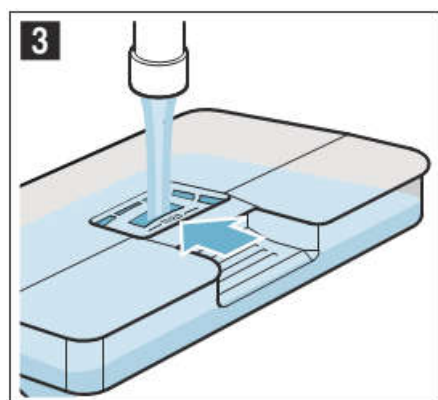
Các ngăn chứa nước nằm phía sau bảng điều khiển. Trước khi bắt đầu một hoạt động với chế độ hấp, mở bảng điều khiển và đổ đầy nước vào ngăn chứa.

Cách thực hiện:

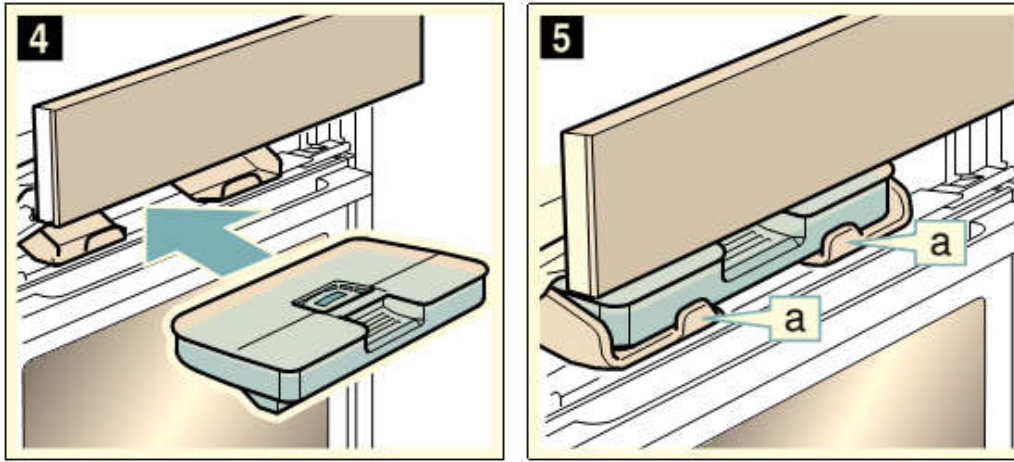
- 1- Chạm vào biểu tượng  Bảng điều khiển sẽ tự động bật ra.
- 2- Dùng 2 tay kéo bảng điều khiển về phía trước sau đó đưa lên trên sao cho khớp vào vị trí (hình 1)
- 3- Lấy khay nước ra ngoài (hình 2)



- 4- Kéo khay nước theo hướng trước xuống, cẩn thận không để nước bắn ra ngoài.
- 5- Đổ nước lạnh đầy vào ngăn chứa (hình 3)



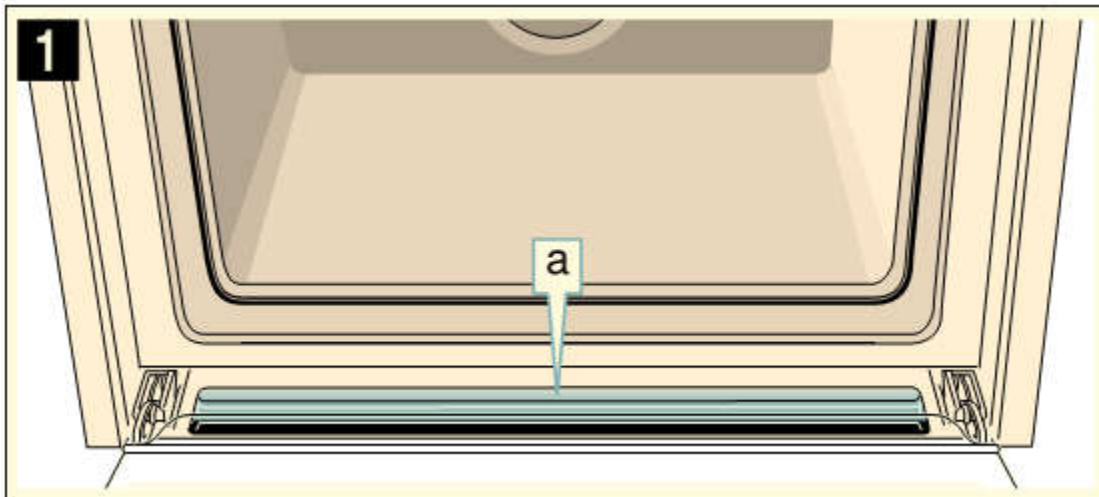
- 6- Chèn khay nước vào vị trí trong lò cho đến khi nó bị khóa vào vị trí **a** (hình 4 và 5)



7- Làm thật chậm và cẩn thận đóng bảng điều khiển xuống. Bây giờ bạn hoàn toàn có thể sử dụng lò hấp.

Làm sạch khay nước bốc hơi ngưng tụ

- 1 – Chờ cho thiết bị nguội hoàn toàn
- 2 – Mở cửa thiết bị
- 3 – Dùng khăn mềm lau khô khay chứa ở vị trí **a** (hình 1)




Khởi động chương trình làm sạch




Lau khô hoàn toàn bên trong lò. Khi chương trình hoàn tất thì phải mở cửa lò ra ngay.

Cách thực hiện

- 1- Thiết bị phải nguội hoàn toàn
- 2- Lau sạch hết tất cả các vết bẩn, vết dầu mỡ bên trong lò
- 3- Bật thiết bị
- 4- Chạm vào biểu tượng “**menu**” các lựa chọn sẽ được hiển thị

- 5- Chạm vào chữ “**Cleaning**”
- 6- Chạm vào chữ “**Drying**” thời gian mặc định sẽ hiển thị. Không thể thay đổi
- 7- Bấm vào nút  **Start/Stop** lò sẽ hoạt động trong 10 phút
- 8- Mở cửa lò chờ khoảng 2 phút cho hơi nước thoát hết.

Cài đặt thời gian cho chương trình

Biểu tượng thời gian	Mô tả
 Cooking time	Cài đặt thời gian nấu cho một món ăn.
 End	Cài đặt thời gian kết thúc theo yêu cầu của người dùng.
 Timer	Bộ đếm thời gian. Nó hoạt động độc lập mà không liên quan đến các cài đặt thời gian khác.

Cách cài đặt thời gian nấu

Bạn có thể cài đặt thời gian nấu ăn cho lò. Thời gian nấu ăn là thời gian nấu chín một món ăn, sau khi cài đặt bạn yên tâm rằng sau khoảng thời gian đó thức ăn đã chín lò sẽ tự động tắt.

Bạn sẽ dùng phím xoay thay đổi thời gian tùy thuộc theo hướng bạn quay bên trái = 10 phút , bên phải = 30 phút.

Thời gian nấu có thể cài đặt từ 1 phút đến 1 giờ.

Cài đặt tối đa là 23 giờ 59 phút.

Ví dụ trong hình: thời gian thực tế là 10:00, thời gian nấu là 45 phút

- 1- Cài đặt chế độ hoạt động và nhiệt độ
- 2- Trước khi bấm vào Start bạn chạm vào chữ “cooking time” thời gian sẽ hiển thị trên màn hình
- 3- Bạn quay phím xoay để lựa chọn thời gian nấu



- 4- Bấm  Start/Stop để bắt đầu chương trình


Cài đặt thời gian kết thúc

Thời gian kết thúc là thời gian mà người dùng cần dùng thức ăn trong lò.

Ví dụ: Hiện tại là 10h , bạn muốn nướng 1 con vịt trong 45 phút. Nhưng đến 12h bạn mới cần món ăn này. Bạn sẽ cài đặt thời gian kết thúc là 12h. Sau khi bạn hoàn tất các thao tác trên lò và bật Start thì 11h15 lò sẽ bắt đầu nóng lên và đến 12h là lò báo chuông bằng âm thanh là hoàn tất.

- 1- Cài đặt chương trình và nhiệt độ
- 2- Cài đặt thời gian nấu
- 3- Trước khi bạn bấm vào Start chạm vào chữ “End” . Thời gian kết thúc được hiển thị trên màn hình
- 4- Dùng phím xoay để cài đặt thời gian





- 5- Bấm vào nút  Start/Stop để bắt đầu chương trình. Thời gian cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình



Khi lò bắt đầu hoạt động thời gian sẽ đếm lùi trên màn hình. Đến khi hoàn thành lò sẽ cảnh báo bằng âm thanh. Thời gian trên màn hình sẽ hiển thị **00m00s**

Cài đặt bộ đếm thời gian









Bộ đếm thời gian hoàn toàn độc lập với các cài đặt thời gian khác, có cảnh báo âm thanh riêng. Bạn có thể cài đặt tối đa là 24 giờ.

- 1- Chạm vào biểu tượng . Biểu tượng sẽ sáng màu đỏ trên màn hình
- 2- Dùng phím chọn xoay để cài đặt thời gian mong muốn
- 3- Chạm vào biểu tượng  để bắt đầu

Sử dụng nhiệt kế

Nhiệt kế giúp cho việc nấu ăn hiệu quả hơn. Nó sẽ đo được nhiệt độ bên trong thực phẩm và gửi đến bộ điều khiển của lò.

Nhiệt kế chỉ được dùng cho những chương trình sau:

-  4D hot air
-  Top/bottom heating
-  Hot air eco
-  Top/bottom heating eco
-  Hot air grilling
-  Pizza setting
-  Steaming
-  Reheating

Chú ý: nhiệt độ mà nhiệt kế đo được trong thực phẩm từ 30 °C đến 90 °C. Dùng xong không được bảo quản nhiệt kế trong lò. Không sử dụng nhiệt kế cho các thiết bị khác không phù hợp.

Không dùng nhiệt kế cho những chương trình cài đặt nhiệt độ cao hơn 250 °C

Cách dùng nhiệt kế

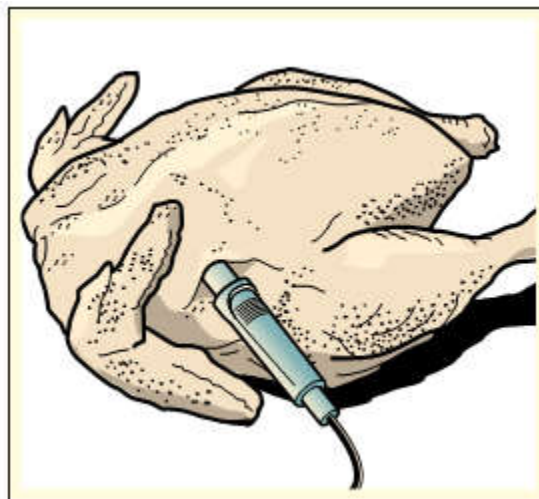
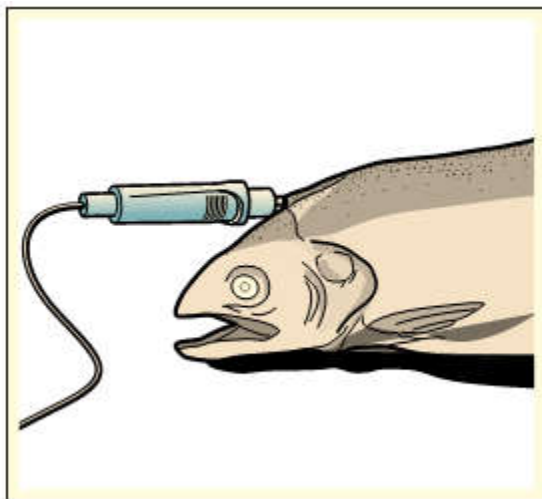
Trước khi nấu chèn nhiệt kế vào thực phẩm. Nhiệt kế có 3 điểm đo, bạn hãy chèn điểm đo ở giữa vào trong thực phẩm.

Đối với thịt miếng lớn chèn nhiệt kế với một góc từ trên cao xuống. Nếu miếng thịt mỏng thì sẽ chèn từ phía bên cạnh và dày nhất của miếng thịt



Đối với cá sẽ chèn thẳng vào lườn cá hướng từ đầu cá xuống

Đối với các loại gia cầm sẽ chèn nhiệt kế vào phần thịt ức vị trí ở giữa của thực phẩm




Lưu ý: Khi sử dụng nhiệt kế tránh để dây của nhiệt kế chạm vào các khay hay các phụ kiện có thể nóng sẽ làm hỏng nhiệt kế.


Điều chỉnh nhiệt độ lõi

Nhiệt kế sẽ phải cắm vào vị trí bên trái của phía bên trong lò.


Đối với các kiểu làm nóng khi nướng

- 1- Chạm vào chữ trên màn hiển thị chọn các kiểu làm nóng
- 2- Dùng phím chọn xoay để cài đặt nhiệt độ
- 3- Chạm vào chữ “Core temperature” Nhiệt độ lõi sẽ hiển thị trên màn hình
- 4- Dùng phím xoay để thay đổi nhiệt độ
- 5- Chạm vào  Start/Stop để bắt đầu hoạt động

Đối với chương trình hấp

- 1- Chạm vào “Menu”
- 2- Chạm vào chữ “Steaming”
- 3- Chạm vào chữ lựa chọn chương trình làm nóng
- 4- Dùng phím xoay để cài đặt nhiệt độ
- 5- Chạm vào chữ “Core temperature” Nhiệt độ lõi sẽ hiển thị trên màn hình
- 6- Chạm vào  Start/Stop để bắt đầu hoạt động

Đối với chương trình hỗ trợ nấu ăn

- 1- Chạm vào “Menu”
- 2- Chạm vào chữ “Assist”
- 3- Chạm vào chữ “the required category”
- 4- Chạm vào chữ “the required food”
- 5- Chạm vào chữ “the required dish”
- 6- Chạm vào chữ “Adjust” Dùng phím xoay để cài đặt nhiệt độ
Chạm vào chữ “Core temperature” Nhiệt độ lõi sẽ hiển thị trên màn hình
- 7- Chạm vào  Start/Stop để bắt đầu hoạt động

Bảng cài đặt nhiệt độ lõi cho nhiệt kế

Đối với thịt gia cầm

Loại thực phẩm	Nhiệt độ lõi
Thịt gà	80~85
Thịt ức gà	75~80
Thịt vịt	80~85
Thịt ức vịt	55~60

Thịt gà tây	80~85
Thịt ức gà tây	80~85
Thịt ngỗng	80~90

Đối với thịt lợn

Thịt lợn vai	85~90
Thịt cắt miếng trung bình	62~70
Thịt lợn mông	72~80

Đối với thịt bò

Thịt thăn hơi tái	45~52
Thịt thăn tái chín	55~62
Thịt thăn chín đều	65~75

Đối với thịt bê

Thịt bê, thăn, vai, nạc	75~80
Thịt bê, thăn, vai	75~80
Thịt bắp đuôi	85~90

Đối với thịt cừu

Chân thịt cừu chín tái	60~65
Chân thịt cừu chín đều	70~80
Thịt lưng của cừu chín tái	55~60

Đối với cá

Nguyên con	65~70
Cắt khúc	60~65

Đối với các loại thịt hỗn hợp


Hỗn hợp tất cả các loại thịt	80~90
Làm nóng và hâm nóng thức ăn	65~70


Khóa trẻ em


Tính năng này sẽ khóa bàn phím của thiết bị

Cách sử dụng:

- Bạn có thể lựa chọn tính năng này ngay cả khi thiết bị đang bật hoặc tắt

Trong mỗi trường hợp bật hoặc tắt bạn chỉ cần bấm giữ vào  4 giây.

Biểu tượng  sáng lên khi đang bật tính năng

Biểu tượng  tắt khi tính năng bị tắt


Chế độ nghỉ

Với chế độ này bạn có thể giữ ấm thức ăn trong lò đến 74 giờ mà không phải tắt lò.

Trước khi sử dụng chế độ nghỉ, bạn phải kích hoạt các cài đặt cơ bản.

Khi các cài đặt cơ bản được thay đổi bạn hay lựa chọn các kiểu làm nóng cho chế độ nghỉ. Kiểu làm nóng có thể chọn là nóng trên/ nóng dưới và nhiệt độ là 85~140 độ

Cách thực hiện

- 1- Chạm vào chữ "Sabbath mode"
Mức nhiệt độ mặc định sẽ hiển thị trên màn hình
- 2- Dùng phím quay để thay đổi nhiệt độ
- 3- Trước khi bấm vào phím Start bạn bấm vào chữ "Cooking time"
Thời gian mặc định sẽ hiển thị trên màn hình
- 4- Dùng phím quay để thay đổi thời gian nấu
- 5- Bấm vào  Start/Stop để bắt đầu

Khi chương trình kết thúc sẽ cảnh báo bằng tín hiệu chuông. Thời gian hiển thị là 00 m 00 s trên màn hình.

Chức năng vệ sinh

Thiết bị có 2 chức năng làm sạch


- **"EcoClean Direct"** Làm sạch trực tiếp
- **"Descaling"** Làm sạch cặn

EcoClean Direct

Đây là chức năng làm sạch bề mặt của ngăn nấu.

Trước khi sử dụng chương trình thì cần phải lấy hết các khay và phụ kiện bên trong lò ra ngoài



Khoảng thời gian của chức năng làm sạch này là 1 giờ. Không thể thay đổi

- 1- Chạm vào chữ "Menu"
- 2- Chạm vào chức "Cleaning"
- 3- Chạm vào chữ "**EcoClean Direct**"
- 4- Bấm vào  Start/Stop để bắt đầu

Khi chương trình kết thúc sẽ cảnh báo bằng tín hiệu chuông. Thời gian hiển thị là 00 m 00 s trên màn hình.

Descaling

Thiết bị phải được tẩy cặn thường xuyên để đảm bảo là luôn hoạt động tốt.

- 1- Trộn nước 400 ml với 200 ml dung dịch khử cặn chất lỏng làm cho một giải pháp tẩy rửa
- 2- Bật nguồn thiết bị  On/Off
- 3- Tháo khay nước ra và đổ đầy hỗn hợp dung dịch nước khử cặn đã trộn
- 4- Chèn khay nước vào vị trí
- 5- Đóng bảng điều khiển
- 6- Chạm vào chữ "**Menu**"
- 7- Chạm vào chữ "**Cleaning**"
- 8- Chạm vào chữ "**Descaling**"
- 9- Bấm vào  Start/Stop để bắt đầu

Thiết bị được tẩy cặn. Hiện đếm ngược trên màn hình hiển thị.

Một khi thời gian nấu ăn đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh âm thanh

Chu kỳ rửa đầu tiên

- 1- Mở bảng điều khiển
- 2- Tháo khay nước ra, rửa sạch, đổ nước và lắp lại
- 3- Đóng bảng điều khiển
- 4- Bấm vào \triangleright Start/Stop để bắt đầu

Thiết bị rửa sạch.

Một khi thời gian đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh âm thanh

Chu kỳ rửa thứ hai

- 1- Mở bảng điều khiển
- 2- Tháo khay nước ra, rửa sạch, đổ nước và lắp lại
- 3- Đóng bảng điều khiển
- 4- Bấm vào \triangleright Start/Stop để bắt đầu

Thiết bị rửa sạch.

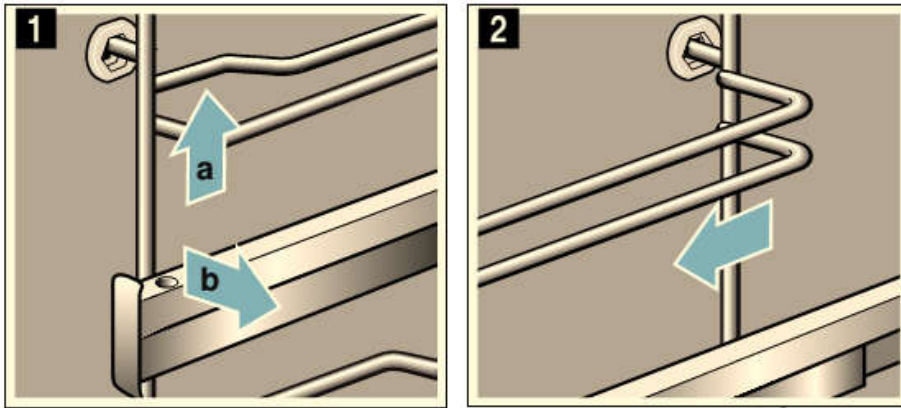
Một khi thời gian đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh âm thanh

Rửa

- 1- Mở bảng điều khiển
- 2- Đổ hết nước trong khay và sấy khô
- 3- Tắt lò

Tháo lắp dương ray của khay

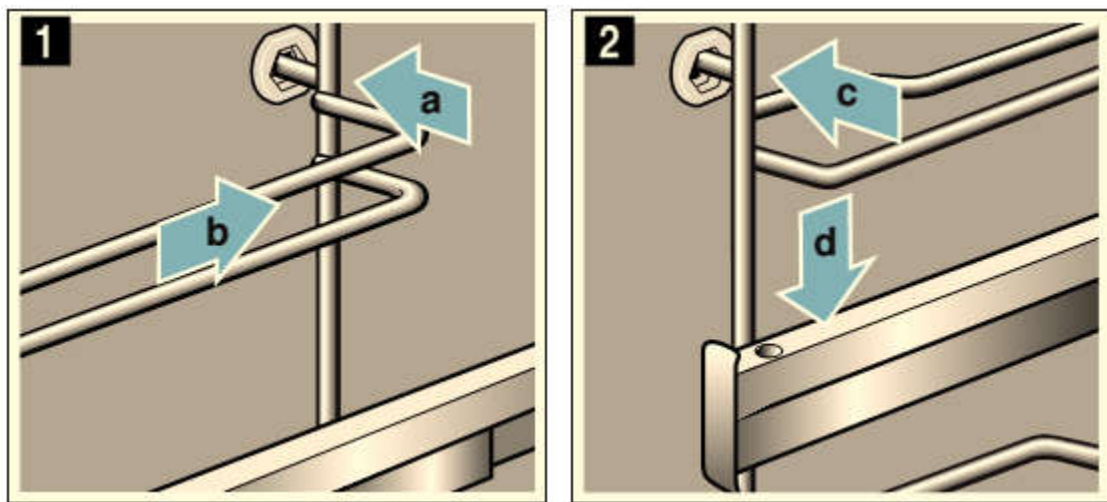
- Nhấc đường sắt nhẹ ở phía trước **a** và tách nó ra **b** (Hình 1)
- Sau đó kéo toàn bộ đường ray về phía bạn và mang nó ra (Hình 2)



Lắp lại

Các đường ray chỉ phù hợp trên bên phải hoặc bên trái. Việc kéo ra đường ray phải kéo ra phía bạn

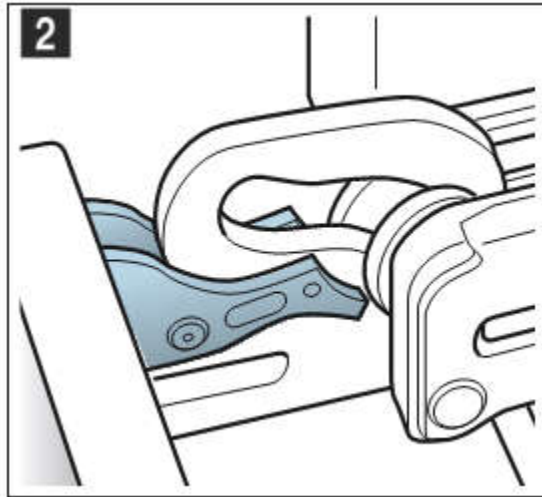
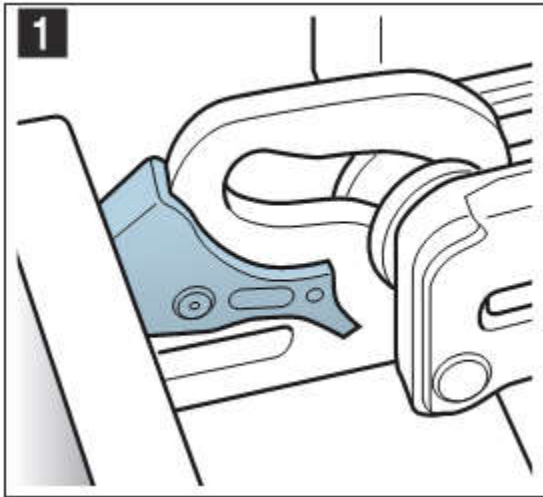
- Đầu tiên, chèn đường sắt ở giữa các lỗ phía sau **a** cho đến khi đường ray nằm phù hợp lên vách lò, và đẩy nó trở lại **b** (Hình 1)
- Sau đó chèn đường sắt vào lỗ phía trước **c**, cho đến khi đường sắt cũng dựa vào vách của ngăn nấu ăn, và nhấn nó xuống ... (Hình 2)



Tháo và lắp lại cửa của lò

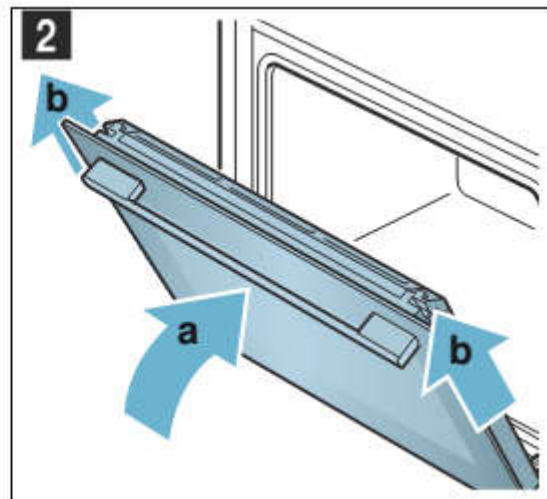
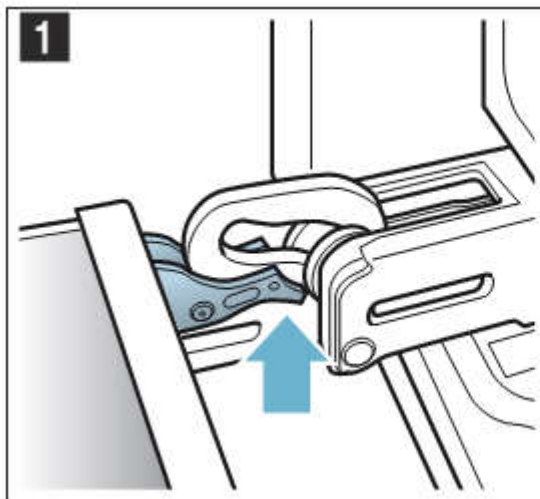
Tháo cửa lò ra để vệ sinh.

- Ở bản lề của cửa lò luôn có một lẫy khóa. Khi các lẫy khóa được đóng cửa (Hình 1) Cửa thiết bị được chốt chặt tại chỗ. Không thể được tách ra.
- Khi các lẫy khóa được tháo ra (Hình 2) khỏi bản lề bị khóa.




Tháo cửa lò

- 1- Mở cửa thiết bị đầy đủ và đẩy nó trong hướng của thiết bị
- 2- Gấp hai lẫy khóa ở bên trái và bên phải (Hình 1)
- 3- Đóng cửa thiết bị mũi tên **a**. Với cả hai tay, tay nắm cửa trên trái và bên phải bên và kéo nó lên và ra (Hình 2)



Xử lý sự cố

Lỗi	Nguyên nhân có thể xảy ra	Ghi chú/ giải pháp
Thiết bị không làm việc	Đứt cầu chì	Kiểm tra cầu chì
	Mất điện	Kiểm tra dây, ổ cắm điện
"Sprache Deutsch" hiển thị	Cắt điện	Cài đặt lại ngôn ngữ và thời gian
Khi tắt lò đồng hồ không sáng	Thay đổi cài đặt cơ bản	Cài đặt đồng hồ hiển thị
Khi thiết bị không nóng lên. Biểu tượng  hiện ra	Chế độ Demo được kích hoạt	Tóm lại ngắt kết nối thiết bị từ nguồn điện (Tắt cầu dao điện trong hộp cầu chì) và sau đó tắt Chế độ demo trong các thiết lập cơ bản trong vòng 3 phút
Phím chọn quay không thể điều khiển được	Phím quay mất tác dụng	Tháo phím quay ra. Vệ sinh, làm khô lắp lại vào vị trí
Phím quay không thể quay dễ dàng	Có bụi bẩn làm kẹt	Tháo phím ra vệ sinh sạch sẽ khô. Rồi lắp lại vị trí của nó.
Hoạt động bằng hơi nước không thể bắt đầu hoặc thể tiếp tắt cạn	Khay nước chống	Đổ đầy khay nước
	Bảng điều khiển chưa đóng kín	Đóng kín bảng điều khiển
	Khóa tắt cạn	Tiến hành tẩy rửa
	Lỗi cảm biến	Gọi kỹ thuật
Công cụ nhắc bạn rửa	Việc cung cấp điện bị gián đoạn hoặc thiết bị là tắt trong quá trình tẩy rửa	Một khi thiết bị đã được bật lên lần nữa, rửa hai lần
Công cụ nhắc bạn để tẩy cạn mà không có sự truy cập xuất hiện trước đó	Phạm vi thiết lập độ cứng của nước là quá thấp	Tiến hành tẩy rửa Kiểm tra phạm vi độ cứng của nước thiết lập và điều chỉnh nếu cần thiết
Nút đèn flash	Xuất hiện bình thường gây ra bởi ngưng tụ phía sau bảng điều khiển	Ngay sau khi ngưng tụ đã bốc hơi, Nút không còn sáng

Nấu các món ăn trở quá ẩm hay quá khô khi nấu ăn với các ứng dụng hơi nước hỗ trợ	Đã lựa chọn cường độ hơi sai	Chọn một cường độ hơi cao hơn hoặc thấp hơn
"Điền bể nước" tin nhắn xuất hiện mặc dù các bể nước là đã đồ đầy	Mở cửa các bảng điều khiển	Đóng bảng điều khiển
	Các bồn chứa nước không chốt vào vị trí	Lắp bể nước chính xác vào vị trí
	cảm biến bị lỗi	Gọi kỹ thuật
	Các bồn chứa nước đã giảm đi. Do ảnh hưởng, các thành phần bên trong bể nước đã bị rời ra, và bể là bị rò rỉ	Thay thế một bể nước mới
Các bảng điều khiển để loại bỏ các bồn chứa làm không mở cửa	Các phích không được cắm vào nguồn điện	Kết nối thiết bị để cung cấp điện
	Không vào điện	Kiểm tra xem thiết bị nhà bếp khác đang làm việc
	Các ngắt mạch bị lỗi	Kiểm tra trong hộp cầu chì để đảm bảo rằng các cầu chì cho thiết bị này là để làm việc
	cảm biến trường bị lỗi	Hãy gọi cho dịch vụ sau bán hàng Nếu cần thiết, làm trống thùng nước: Mở cửa thiết bị, nắm chặt phần dưới của bảng điều khiển ở bên trái và bên phải với ngón tay của bạn và kéo ra bảng điều khiển
Khi bạn nấu bằng hơi nước, rất nhiều hơi nước được sản xuất	Các thiết bị được tự động hiệu chuẩn	quá trình bình thường
Khi nấu bằng hơi nước, rất nhiều hơi nước được sản xuất liên tục	Các thiết bị không thể tự điều chỉnh tự động nếu thời gian nấu quá ngắn	Đặt lại thiết bị cho nhà máy cài đặt và thiết lập lại quá trình hiệu chỉnh
Có một "pop" tiếng ồn trong quá trình nấu	Do thực phẩm lạnh gây ra	Không thể

CÔNG TY CỔ PHẦN THƯƠNG MẠI HMH VIỆT NAM

Đc: Số 51 – Trần Duy Hưng -Trung Hòa-Cầu Giấy-Hà Nội

Tel: 04 36417498

Fax: 04 35430479

Email: info@hmh.com.vn

Web: www.hmh.com.vn