

## **Việc nấu ăn của bạn sẽ trở nên thú vị như chính bạn đang thưởng thức món ăn.**

Vui lòng đọc hướng dẫn sử dụng này. Bạn sẽ biết tận dụng được những tiện lợi mà lò nướng mang lại cho bạn.

Sách hướng dẫn này sẽ cung cấp cho bạn những thông tin quan trọng để giúp bạn sử dụng thiết bị một cách an toàn. Bạn sẽ làm quen với từng bộ phận của lò nướng. Chúng tôi sẽ hướng dẫn tỉ mỉ cho bạn từng bước cài đặt. Nó hoàn toàn đơn giản.

Các bảng tham khảo liệt kê các chế độ cài đặt và các vị trí đặt khay để nấu một số món quen thuộc. Tất cả những món này đã được nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng của chúng tôi.

Nếu có sự cố khi sử dụng, xin vui lòng tham khảo sách hướng dẫn sử dụng này để biết cách tự khắc phục những sự cố nhỏ.

Mục lục chi tiết trong sách hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp bạn nhanh chóng tìm ra thông tin bạn cần.

Hãy thưởng thức món ăn của bạn!

## **Hướng dẫn sử dụng**

---

**HBA 78B7.0**

# Mục lục

<b>Thông tin an toàn .....</b>	<b>5</b>
Trước khi lắp đặt .....	5
Hướng dẫn an toàn cho bạn .....	5
Các nguyên nhân gây hư hỏng lò nướng .....	7
<b>Lò nướng mới của bạn .....</b>	<b>8</b>
Bảng điều khiển .....	8
Các nút nhấn .....	9
Núm xoay lựa chọn .....	9
Màn hình hiển thị.....	10
Bộ chỉ báo nhiệt độ .....	10
Khoang nướng .....	11
Các phụ kiện .....	12
<b>Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu .....</b>	<b>15</b>
Các cài đặt ban đầu .....	15
Làm nóng khoang nướng .....	16
Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng .....	17
Bật và tắt lò nướng .....	17
<b>Cài đặt lò nướng .....</b>	<b>18</b>
<b>Các phương pháp làm nóng .....</b>	<b>18</b>
Cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ .....	20
Các cài đặt đề nghị .....	22
Cài đặt làm nóng nhanh .....	23
<b>Các lựa chọn cài đặt thời gian .....</b>	<b>24</b>
Cài đặt hẹn giờ .....	24
Cài đặt thời gian nấu.....	25
Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn .....	27

# Mục lục

Cài đặt thời gian .....	29
<b>Bộ nhớ.....</b>	<b>30</b>
Lưu các cài đặt vào bộ nhớ .....	30
Khởi động bộ nhớ .....	30
<b>Chế độ sabbath (dành cho ngày nghỉ cuối tuần, ngày nghỉ lễ) .....</b>	<b>31</b>
<b>Khóa an toàn trẻ em .....</b>	<b>32</b>
<b>Các cài đặt cơ bản .....</b>	<b>33</b>
Thay đổi các cài đặt cơ bản .....	35
<b>Tắt lò nướng tự động .....</b>	<b>37</b>
<b>Vệ sinh tự động .....</b>	<b>37</b>
Các lưu ý quan trọng.....	38
Trước khi vệ sinh tự động .....	38
Cài đặt mức vệ sinh .....	39
Sau khi vệ sinh tự động.....	40
<b>Bảo quản và vệ sinh lò nướng .....</b>	<b>40</b>
Các chất dùng để vệ sinh lò nướng .....	41
Tháo và lắp các thanh ray .....	42
Tháo và gắn cửa lò nướng.....	43
Tháo nắp cửa lò nướng .....	45
Tháo và lắp các tấm kính lót .....	45
<b>Xử lý sự cố.....</b>	<b>47</b>
Bảng giải thích các sự cố.....	47
Thay bóng đèn ở trần lò nướng .....	49
Thay bóng đèn ở bên trái lò nướng .....	49
Nắp chụp kính .....	50

# Mục lục

<b>Dịch vụ hậu mãi .....</b>	<b>51</b>
<b>Các mẹo vặt để bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng .....</b>	<b>52</b>
Tiết kiệm năng lượng .....	52
Xử lý bao bì để bảo vệ môi trường .....	52
<b>Chương trình tự động.....</b>	<b>53</b>
Đĩa chịu nhiệt .....	53
Chuẩn bị món ăn .....	54
Các chương trình .....	54
Lựa chọn một chương trình.....	61
Điều chỉnh cho phù hợp với từng yêu cầu .....	63
Mẹo để thực hiện chương trình tự động .....	63
<b>Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng</b>	
<b>nấu nướng .....</b>	<b>64</b>
Bánh ngọt và bánh nướng .....	65
Các mẹo vặt khi nướng.....	70
Thịt, gia cầm, cá .....	71
Các mẹo vặt khi quay và nướng .....	77
Nướng chậm và đều.....	79
Các mẹo khi nướng chậm .....	79
Bánh nướng, bánh gratin , bánh mì nướng.....	80
Các món được chế biến sẵn .....	80
Các món ăn đặc biệt.....	82
Chức năng rã đông .....	83
Chức năng sấy khô .....	83
Nấu thực phẩm để bảo quản.....	84
<b>Acrylamide trong thực phẩm .....</b>	<b>86</b>
<b>Các món ăn được nấu thử .....</b>	<b>86</b>

---

# Thông tin an toàn

Vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này . 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.

---

## Hướng dẫn an toàn cho bạn

Thiết bị này chỉ dành sử dụng trong gia đình cho công 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 trong khoang nướng hoặc bề mặt đang nóng của điện trở gia nhiệt. Cẩn thận khi mở cửa lò vì hơi nước nóng sẽ thoát ra. Trẻ nhỏ phải được giữ khoảng cách an toàn với lò nướng.

Nguy cơ hỏa hoạn

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.

Nguy cơ ngắn mạch.

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

Nguy cơ bỏng.

Không được đổ nước vào khoang nướng đang nóng sẽ tạo hơi nước nóng gây nguy hiểm.

Nguy cơ cháy

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.

### **Phụ kiện và đĩa chịu nhiệt đang nóng**

Nguy cơ bỏng.

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

### **Sửa chữa sai quy cách**

Nguy cơ điện giật.

Sửa chữa không đúng quy 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.

### **Tự vệ sinh**

Nguy cơ hỏa hoạn

Thức ăn dư, mỡ và nước thịt có thể bốc cháy trong quá trình tự vệ sinh.

Lau chùi thức ăn dư, mỡ và nước thịt trong khoang nướng trước khi thiết bị thực hiện qui trình tự vệ sinh.

Nguy cơ hỏa hoạn

Không được treo các đồ vật dễ cháy như khăn lau lên tay nắm cửa.

Bên ngoài lò nướng sẽ rất nóng trong quá trình tự vệ sinh. Trẻ nhỏ phải được giữ khoảng cách an toàn với lò nướng.

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe.

Không để khay nướng chống dính và khuôn nướng vào khoang nướng trong quá trình tự vệ sinh. Nhiệt độ cao sẽ gây cháy các lớp men chống dính và sinh ra khí độc.

## Các nguyên nhân gây hư hỏng lò nướng

**Các phụ kiện, giấy bạc, giấy thấm dầu mỡ hoặc đĩa chịu nhiệt trên bề mặt đáy khoang nướng.**

Không đặt các phụ kiện trên bề mặt đáy khoang nướng. Không được lót bề mặt đáy khoang nướng với bất kỳ loại giấy bạc hoặc giấy thấm dầu mỡ nào. Không được đặt đĩa chịu nhiệt trên bề mặt đáy khoang nướng nếu cài đặt nhiệt độ lớn hơn 50°C.

Điều này sẽ gây ra tích tụ nhiệt. Và thời gian quay và nướng sẽ không còn chính xác nữa và lớp men sẽ bị hư hỏng.

**Nước trong khoang nướng đang nóng**

Không được đổ nước vào khoang nướng đang nóng. sẽ tạo hơi nước nóng gây nguy hiểm. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột sẽ làm hư hại lớp men trong khoang nướng.

**Thực phẩm ẩm ướt**

Không để thức ăn ẩm ướt trong khoang nướng đóng kín trong một thời gian dài vì sẽ làm hư hại lớp men.

**Nước trái cây**

Khi nướng bánh trái cây tươi, không để quá nhiều lên khay nướng bánh. Nước trái cây nhỏ giọt từ khay nướng sẽ làm bẩn bề mặt và rất khó làm sạch. Nếu có thể, hãy sử dụng chảo đa năng.

**Làm mát lò nướng với cửa lò mở**

Chỉ làm nguội lò nướng với cửa đóng. 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, 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.

### Đặt đồ vật lên cửa lò

Không đứng hoặc ngồi trên cửa lò. Không đặt đĩa chịu nhiệt hay các phụ kiện lên cửa lò.

### 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.

---

## Lò nướng mới của bạn

Thông qua phần này, bạn sẽ biết thêm nhiều chi tiết về lò nướng 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 nút nhấn

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

Ký hiệu	Chức năng
	Lựa chọn phương pháp làm nóng
	Lựa chọn các chương trình tự động
	Lựa chọn chức năng tự động vệ sinh
	Chuyển xuống dòng phía dưới của màn hình hiển thị.
	Chuyển lên dòng phía trên của màn hình hiển thị.
	Nhấn nhanh = lựa chọn chương trình đã nhớ Nhấn lâu = lưu trữ chương trình vào bộ nhớ
	Bật chức năng làm nóng nhanh
	Mở và đóng danh mục cài đặt thời gian
	Bật và tắt đèn trong lò nướng.
	Nhấn nhanh = xem các thông tin Nhấn lâu = đóng và mở danh mục cài đặt cơ bản
	Bật/tắt chức năng khóa trẻ em
	Bật và tắt lò nướng.
	Nhấn nhanh = bắt đầu/tạm dừng hoạt động của lò nướng Nhấn lâu = xóa bỏ hoạt động hiện thời của lò nướng

## Núm xoay lựa chọn

Các giá trị mặc định và giá trị cài đặt có thể thay đổi được bằng các núm xoay lựa chọn.

Núm xoay lựa chọn có thể ẩn vào trong bảng điều khiển. Ấn vào núm xoay để ẩn vào hoặc hiện ra.

---



## Màn hình hiển thị

Màn hình hiển thị được chia thành các phần khác nhau:

- Dòng tiêu đề, chỉ hiển thị trước khi bắt đầu chương trình
- Dòng hiển thị các thông số cài đặt
- Dòng trạng thái, hiển thị sau khi bắt đầu chương trình



### Dòng tiêu đề

Chức năng được lựa chọn hiển thị ở dòng tiêu đề, chẳng hạn như phương pháp làm nóng, các chương trình, lựa chọn cài đặt thời gian

Các mũi tên ở bên phải màn hình cho biết phương hướng khi sử dụng các nút cảm ứng lên  và xuống . Dòng tiêu đề sẽ biến mất sau khi bắt đầu chương trình.

### Dòng hiển thị các thông số cài đặt

Các giá trị đề nghị hiển thị tại dòng thông số cài đặt.

Bạn có thể thay đổi các giá trị bằng cách sử dụng các nút cảm ứng lên  và xuống . Dấu ngoặc vuông [ ] sẽ hiển thị tại dòng mà bạn đang chọn. Bạn có thể sử dụng núm xoay lựa chọn để thay đổi giá trị cài đặt trong ngoặc vuông [ ].

### Dòng trạng thái

Dòng trạng thái được hiển thị ở dòng cuối của màn hình.

Nó xuất hiện khi lò nướng đã bắt đầu chương trình và hiển thị thời gian hiện tại, chức năng đếm ngược thời gian hoặc cài đặt khóa an toàn trẻ em.

Trước khi bắt đầu, nếu cần bạn có thể truy cập vào các hướng dẫn gắn cung cấp phương pháp thay đổi cài đặt liên quan.

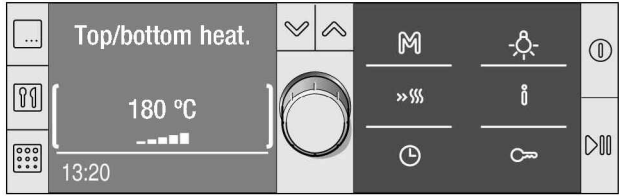
---

## Bộ chỉ báo nhiệt độ


Các vạch của bộ chỉ báo nhiệt độ cho biết các giai đoạn làm nóng hay nhiệt dư thừa trong khoang nướng.

### Các giai đoạn làm nóng

Sau khi khởi động chương trình, sẽ có 5 vạch hiển thị bên phía dưới nhiệt độ cài đặt. Lò đạt đến mức nhiệt độ yêu cầu khi vạch cuối cùng đầy.



Các vạch sẽ không hiển thị khi đang thực hiện các cài đặt nướng và vệ sinh.

Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ làm nướng hiện tại bằng cách nhấn nút  khi lò đang làm nướng. Nhiệt độ hiển thị hơi khác so với nhiệt độ thực tế trong khoang nướng do quán tính nhiệt.

## Nhiệt dư thừa

Khi tắt thiết bị, bộ chỉ báo nhiệt độ sẽ cho biết nhiệt dư thừa trong khoang nướng.

Khi tắt cả các vạch đã đầy, nhiệt độ trong khoang nướng ở vào khoảng 300 °C. Khi nhiệt độ giảm xuống còn khoảng 60 °C, màn hình hiển thị sẽ tắt.

---


## Khoang nướng

### Đèn lò nướng

Đèn lò được đặt trong khoang nướng. Quạt làm nguội bảo vệ lò nướng trong trường hợp lò nướng quá nướng.

Trong suốt thời gian hoạt động, đèn lò trong khoang nướng luôn sáng. Khi lựa chọn nhiệt độ trên 60 °C, và khi chức năng tự vệ sinh được kích hoạt, đèn sẽ tắt. Điều này sẽ giúp điều chỉnh việc làm sạch tối ưu.

Đèn lò sẽ sáng khi cửa lò mở.

Bạn có thể sử dụng nút  để tắt và mở đèn lò.

### Quạt làm nguội

Quạt làm nguội sẽ tắt và mở khi lựa chọn. 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 nướng.

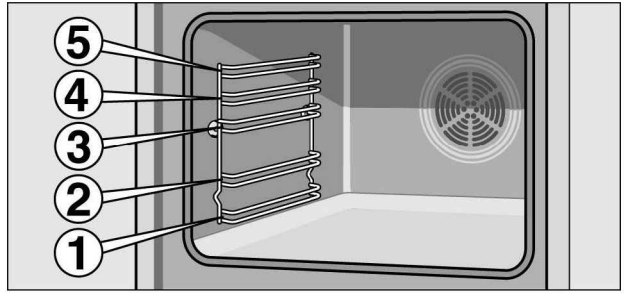
Để khoang nướng nguội nhanh sau khi nướng, quạt làm nguội sẽ tiếp tục hoạt động trong một khoảng thời gian sau đó.

---

## Các phụ kiện

Khay / vỉ nướng có thể đặt ở 5 độ cao khác nhau trong khoang nướng.

Khay / vỉ nướng có thể kéo ra hai phần ba mà không bị lật nghiêng. Như vậy có thể lấy thức ăn ra dễ dàng hơn



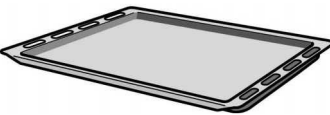
Khi lò nóng lên, các phụ kiện sẽ bị biến dạng. Khi nguội, chúng sẽ trở lại trạng thái bình thường mà không ảnh hưởng đến chức năng của chúng.

Bạn có thể mua các phụ kiện từ Trung tâm chăm sóc khách hàng, các cửa hàng bán lẻ hay mua trực tuyến. Ghi rõ số HEZ.



### Chảo đa năng.

Dùng cho các loại bánh ướt, bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh và thực phẩm nướng lớn. Chảo còn được sử dụng như khay hứng mỡ khi nướng trực tiếp trên vỉ nướng. Đẩy chảo đa năng vào trong lò sao cho phần cạnh vát hướng ra cửa lò nướng.



### Khay nướng tráng men

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh qui. Đẩy khay nướng vào trong lò sao cho phần cạnh dốc hướng về phía cửa lò nướng.

---



## **Vỉ nướng**

Dùng để đặt đĩa chịu nhiệt, khuôn bánh, món quay, nướng và thực phẩm đông lạnh  
Đặt phần cong của vỉ nướng hướng xuống

### **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.

### **Vỉ nướng HEZ 334000**

Dùng để đặt đĩa chịu nhiệt, khuôn bánh, món quay, nướng và thực phẩm đông lạnh

### **Chảo đa năng HEZ 332070**

Dùng cho các loại bánh ướt, bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh và thực phẩm nướng cỡ lớn. Chảo còn được sử dụng như khay hứng dầu mỡ khi nướng trực tiếp trên vỉ nướng.

### **Khay nướng tráng men HEZ 331070**

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh qui

### **Khay nướng HEZ 325070**

Dùng để nướng thay cho vỉ lưới hay có thể sử dụng làm tấm chắn chống bắn dầu mỡ, nhờ vậy mà lò tránh được bị bám bẩn. Chỉ sử dụng khay nướng khi khay được đặt trong chảo đa năng. Khi nướng trên khay nướng: Chỉ nướng ở vị trí đặt khay 1, 2 và 3. Khi sử dụng khay nướng làm tấm chắn: Đặt chảo đa năng có khay nướng vào bên dưới vỉ nướng.

### **Vỉ nướng đặt trong HEZ 324000**

Dùng để quay thực phẩm. Luôn đặt vỉ nướng này vào chảo đa năng để hứng dầu mỡ và nước thịt.

### **Nắp chảo lòng sâu Profi HEZ 333001**

Kết hợp với loại nắp này, chảo lòng sâu Profi có thể sử dụng như đĩa quay Profi.

### **Chảo lòng sâu Profi với vỉ nướng đặt trong HEZ 333070**

Đặc biệt phù hợp khi nướng thực phẩm với số lượng lớn

### **Khay lót bánh mì HEZ 327000**

Loại khay lót này sẽ rất tuyệt vời khi bạn muốn tự làm các loại bánh tại nhà như bánh mì tròn, bánh mì dài và pizza, giúp chúng có độ giòn rụm rất hấp dẫn. Trước khi nướng, cần phải làm nóng khay lót đến mức nhiệt độ yêu cầu.

### **Đĩa quay đa năng HEZ 390800**

Dùng để quay thực phẩm với số lượng lớn và nhiều. Đĩa quay có lớp tráng men granit bên ngoài và có nắp thủy tinh chịu nhiệt. Nắp này được sử dụng như đĩa gratin.

<b>Đĩa quay kim loại HEZ 6000</b>	Đĩa quay được thiết kế để đặt trên các bếp gồm có diện tích rộng. Phù hợp cho hệ thống nướng cầm ứng và chức năng nướng tự động. Đĩa nướng được tráng men bên ngoài và có lớp chống dính bên trong.
<b>Đĩa quay thủy tinh HEZ 915001</b>	Đĩa thủy tinh phù hợp sử dụng cho các loại thịt om và các món dứt lò đã được nấu trong lò nướng. Rất phù hợp cho chế độ quay tự động
<b>Chảo thủy tinh HEZ 336000</b>	Khay nướng lòng sâu làm bằng thủy tinh. Cũng có thể dùng như đĩa đựng thức ăn.
<b>Khay Pizza HEZ 317000</b>	Rất lý tưởng khi dùng loại này nướng bánh pizza, thực phẩm đông lạnh và các loại bánh nướng tròn cỡ lớn. Bạn có thể dùng khay pizza để thay cho chảo đa năng chuyên dụng. Đặt khay nướng lên vỉ nướng và làm theo các chỉ dẫn trong bảng tham khảo.
<b>Lọc hơi HEZ 329000</b>	Bạn có thể trang bị thêm phụ kiện này cho lò nướng của mình. Bộ lọc hơi sẽ lọc các phân tử dầu mỡ trong hơi thoát ra, do đó sẽ giảm bớt mùi khi nướng.
<b>Kệ trượt 2 thanh ray HEZ 338250</b>	Các thanh ray có thể kéo ra được ở ngăn 2 và 3. Chúng có thể kéo ra vừa phải để giúp bạn lấy các phụ kiện ra ngoài mà không bị lật nghiêng.
<b>Kệ trượt 3 thanh ray HEZ 338352</b>	Các thanh ray có thể kéo ra được ở ngăn 1, 2 và 3. Chúng có thể kéo ra vừa phải để giúp bạn lấy các phụ kiện ra ngoài mà không bị lật nghiêng.
<b>Kệ trượt 3 thanh ray có thể kéo ra hoàn toàn HEZ 338356</b>	Các thanh ray có thể kéo ra được ở ngăn 1, 2 và 3. Chúng có thể kéo ra hoàn toàn để giúp bạn lấy các phụ kiện ra ngoài mà không bị lật nghiêng.
<b>Các sản phẩm ở Trung tâm chăm sóc khách hàng</b>	Bạn có thể tìm thấy các dung dịch vệ sinh lò và các phụ kiện khác ở Trung tâm chăm sóc khách hàng, 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.
<b>Vải lau các bề mặt bằng thép không gỉ mã số sản phẩm 311134.</b>	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.
<b>Gel vệ sinh khoang nướng và vỉ nướng mã số sản phẩm 463582</b>	Dùng để vệ sinh khoang nướng. Gel là một chất không mùi.
<b>Vải sợi siêu nhỏ với cấu trúc tổ ong mã số sản phẩm 460770</b>	Loại vải lau này đặc biệt phù hợp để lau các bề mặt nhẵn chẳng hạn như kính, 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.
<b>Khóa cửa mã số sản phẩm 612594</b>	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.

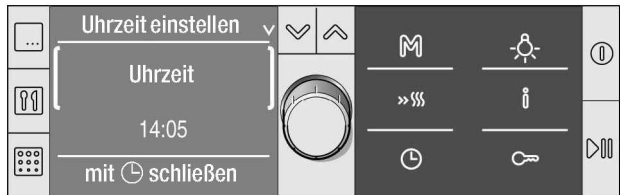
# Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

Phần này trình bày những thông tin cần thiết trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên.




- Cài đặt thời gian.
- Thay đổi ngôn ngữ hiển thị nếu cần.
- Làm nóng khoang nướng
- Vệ sinh các phụ kiện
- Đọc kỹ phần thông tin an toàn ở phần đầu của sách hướng dẫn sử dụng này. Điều này rất cần thiết.


## Các cài đặt ban đầu

Khi kết nối thiết bị với nguồn điện, tiêu đề Uhrzeit einstellen (cài đặt thời gian) sẽ xuất hiện ở dòng đầu phía trên màn hình hiển thị. Cài đặt thời gian và thay đổi ngôn ngữ hiển thị nếu cần. Tiếng Đức là ngôn ngữ mặc định.



### Cài đặt thời gian và thay đổi ngôn ngữ

1. Nhấn nút  để chuyển sang thời gian mặc định.
2. Xoay núm để cài đặt thời gian hiện tại.
3. Nhấn nút  để di chuyển lên.  
Dấu ngoặc vuông [ ] hiển thị xung quanh từ "Uhrzeit" (thời gian)
4. Dùng núm xoay để chuyển sang "Sprache" (lựa chọn ngôn ngữ)
5. Nhấn nút  .  
Dấu ngoặc vuông [ ] hiển thị xung quanh từ "German" ( Tiếng Đức)

6. Xoay núm để chọn ngôn ngữ bạn muốn.  
Có 30 ngôn ngữ khác nhau.
7. Nhấn nút .  
Ngôn ngữ và thời gian đã được chọn. Thời gian hiện tại sẽ hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể thay đổi ngôn ngữ bất kỳ lúc nào. Xem phần *Các cài đặt cơ bản*.






## Làm nóng khoang nướng

Đóng và làm nóng khoang nướng trống để loại bỏ mùi của lò nướng mới.

Kiểm tra xem trong khoang lò có còn sót lại các vỏ bao bì nào không, chẳng hạn như các tấm mốp đệm.

Thông thoáng khí trong nhà bếp khi làm nóng lò nướng.

Làm nóng khoang nướng đến mức nhiệt độ 240 °C với phương pháp làm nóng từ phía trên / phía dưới.

1. Nhấn nút .  
Màn hình hiển thị với các dòng miêu tả chức năng của các nút điều khiển sẽ xuất hiện.
2. Ngay sau đó, nhấn nút .  
Tiêu đề "Type of heating" (Phương pháp làm nóng) sẽ xuất hiện ở dòng trên cùng. Chế độ khí nóng ba chiều 3D và nhiệt độ 160 °C hiển thị trong thang cài đặt. Sử dụng núm chọn chức năng để lựa chọn phương pháp làm nóng.
3. Xoay núm để thay đổi sang chế độ làm nóng từ phía trên / phía dưới.
4. Nhấn nút  để thay đổi nhiệt độ.  
Dấu ngoặc vuông [ ] sẽ xuất hiện xung quanh nhiệt độ.
5. Xoay núm xoay lựa chọn sang nhiệt độ 240 °C.
6. Nhấn nút .  
Lò nướng bắt đầu hoạt động. Tiêu đề Phương pháp làm nóng biến mất. Dòng trạng thái bao gồm cả thời gian sẽ hiển thị ở cuối của màn hình.
7. Sau 60 phút, nhấn nút  để tắt lò nướng.  
Các vạch chỉ báo nhiệt độ cho biết lượng nhiệt dư thừa trong khoang nướng.




## Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng

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

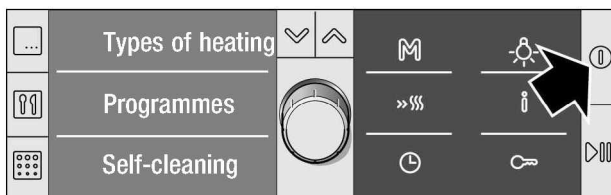
## Bật và tắt lò nướng.

### Bật lò nướng





Nhấn nút  để bật và tắt lò nướng.

Nhấn nút .

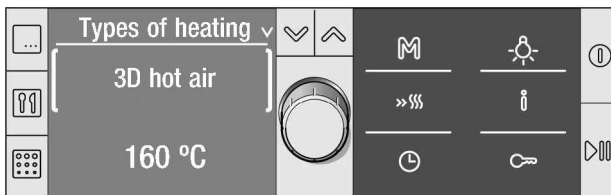
Màn hình hiển thị với các dòng miêu tả chức năng của các nút điều khiển sẽ xuất hiện.



Lựa chọn các chế độ hoạt động của lò nướng:

- nút  = phương pháp làm nóng
- nút  = các chương trình
- nút  = vệ sinh tự động
- nút  = chương trình đã lưu trong bộ nhớ


Trong vòng vài giây, nếu bạn không nhấn bất kỳ nút lựa chọn nào, thì cài đặt đề nghị sẽ hiển thị. Cài đặt đề nghị lúc này là chương trình được thiết kế sẵn với phương pháp làm nóng bằng khí nóng ba chiều 3D và nhiệt độ ở mức 160 °C.



Bạn có thể lựa chọn chế độ hoạt động khác bất kỳ lúc nào.

Cách cài đặt lò nướng sẽ được mô tả chi tiết trong từng mục riêng lẻ.

## Tắt lò nướng

Nhấn nút .

Lò nướng tắt và thời gian sẽ hiển thị trên màn hình.

---

# Cài đặt lò nướng

Trong phần này, bạn sẽ biết thêm nhiều thông tin về:

- Các phương pháp làm nóng cho lò nướng của bạn
- Làm thế nào để cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ
- Làm thế nào để lựa chọn món ăn phù hợp với các cài đặt đề nghị
- Làm sao để cài đặt chế độ làm nóng nhanh

---

## Phương pháp làm nóng

Với nhiều phương pháp làm nóng tùy chọn, bạn có thể lựa chọn được phương pháp làm nóng lý tưởng nhất cho mỗi một món ăn.

### Phương pháp làm nóng và thang nhiệt độ

#### 3D Hot air

30-275 °C

Khí nóng ba chiều (3D)

### Ứng dụng

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh nướng tại vị trí đặt khay 1 đến 3.

Quạt sẽ phân phối khí nóng từ vòng điện trở gia nhiệt từ phía sau ra đều khắp khoang nướng.

#### Top/bottom heating

30-300 °C

Làm nóng từ phía trên/dưới

Dùng để nướng bánh ngọt, bánh nướng, thịt nạc như thịt bò, hoặc thịt rừng tại vị trí đặt khay 1. Nhiệt được cung cấp đều từ điện trở gia nhiệt phía trên và dưới.

#### HydroBaking \*

30-300 °C

Nướng giữ nước\*

Dùng để nướng các loại bánh làm từ bột lên men, ví dụ như bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh mì xoắn và bánh su kem.


Nhiệt được cung cấp đều từ điện trở gia nhiệt phía trên và dưới. Hơi ẩm từ thức ăn được giữ lại trong khoang nướng dưới dạng hơi nước.

<b>Phương pháp làm nóng và thang nhiệt độ</b>	<b>Ứng dụng</b>
<b>Pizza setting</b> 30-275 °C Cài đặt nướng pizza	Dùng để chuẩn bị nhanh các thực phẩm đông lạnh mà không cần phải làm nóng trước, chẳng hạn như pizza, khoai tây rán hay bánh cuộn nhân trái cây tẩm đường. Nhiệt được cung cấp từ phía trước và vòng điện trở gia nhiệt phía sau.
<b>Intensive heat</b> 30-300 °C Nhiệt tăng cường	Dùng để nướng các thức ăn cần vàng giòn ở mặt dưới. Nhiệt được cung cấp từ điện trở gia nhiệt phía trên và mạnh hơn từ phía dưới.
<b>Bottom heating</b> 30-300 °C Làm nóng từ phía dưới	Dùng để nấu bảo quản, nướng vàng và nướng giai đoạn cuối. Nhiệt được cung cấp từ điện trở gia nhiệt phía dưới .
<b>Hot air grilling</b> 30-300 °C Nướng bằng khí nóng	Dùng để quay thịt, gia cầm hoặc cả con cá. Điện trở gia nhiệt và quạt tuần tự làm việc. Quạt luân chuyển khí nóng xung quanh thức ăn.
<b>Grill, large area</b> Nướng diện tích lớn Cài đặt nhiệt độ mức thấp (1) trung bình (2), cao (3)	Dùng để nướng thịt miếng, xúc xích, bánh mì nướng hoặc cá xắt lát. Toàn bộ vùng nướng dưới điện trở gia nhiệt sẽ nóng lên.
<b>Grill, small area</b> Nướng diện tích nhỏ Cài đặt nhiệt độ mức thấp (1) trung bình (2), cao (3)	Dùng để nướng thịt miếng, xúc xích, bánh mì nướng hoặc cá xắt lát với số lượng nhỏ. Vùng nướng giữa bên dưới điện trở gia nhiệt sẽ nóng lên.
<b>Slow cook</b> 70-90 °C Nướng chậm và đều	Dùng để nướng miếng thịt mỏng nước. Nhiệt được cung cấp bằng nhau từ điện trở gia nhiệt phía dưới và phía trên ở nhiệt độ thấp.
<b>Defrost</b> 30-60 °C Chức năng rã đông	Dùng để rã đông thực phẩm chẳng hạn như thịt, gia cầm và bánh mì và bánh ngọt. Quạt sẽ lưu thông khí ấm xung quanh thực phẩm.
<b>Plate warming</b> 30-70 °C Làm ấm chén đĩa	Dùng để làm ấm chén đĩa, chẳng hạn như các chén đĩa làm từ thủy tinh hoặc sành sứ.
<b>Keep warm</b> 60-100 °C Hâm nóng	Dùng để hâm nóng thức ăn.
<b>Recommended settings</b> Các cài đặt đề nghị	Các cài đặt nướng đề nghị / khuyến dùng cho các loại thực phẩm khác nhau


\* Các phương pháp làm nóng với mức hiệu suất năng lượng được xác định theo tiêu chuẩn EN5034

## Cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ

Ví dụ minh họa trong hình: cài đặt làm nóng từ phía trên / phía dưới với nhiệt độ 185 °C

1. Nhấn nút  .


Chế độ khí nóng ba chiều (3D), nhiệt độ 160°C là nhiệt độ đề nghị được hiển thị trên màn hình.

Bạn có thể bắt đầu nướng với cài đặt này bằng cách nhấn nút 

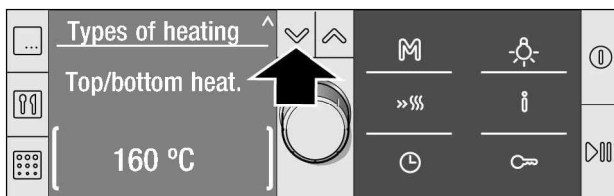
Nếu bạn muốn chọn phương pháp làm nóng và nhiệt độ khác, thì bạn thực hiện các bước như sau:

2. Xoay núm xoay lựa chọn để chọn phương pháp làm nóng mong muốn.

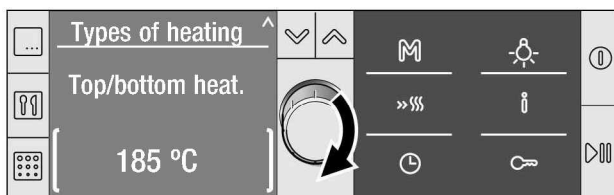



3. Nhấn nút  để thay đổi nhiệt độ.

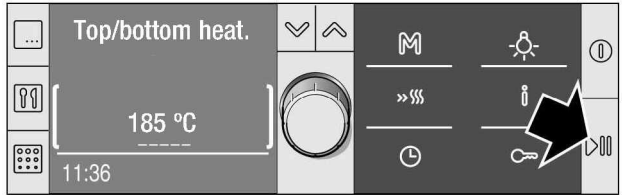
Dấu ngoặc vuông [ ] xuất hiện xung quanh nhiệt độ đề nghị




4. Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt nhiệt độ mong muốn.



5. Nhấn nút   
Lò bắt đầu hoạt động. Thời gian hiện tại xuất hiện trên thanh trạng thái.






6. Khi thức ăn đã chín, nhấn nút  để tắt lò, hoặc chọn chế độ hoạt động khác và thực hiện cài đặt mới.

### Các mẹo cài đặt:

#### Mở cửa lò nướng khi lò đang hoạt động

Hoạt động của lò nướng tạm dừng. Và khi cửa lò nướng đóng lại thì lò nướng tiếp tục hoạt động trở lại.


#### Tạm dừng hoạt động

Nhấn nhanh nút . Lò nướng ở trạng thái tạm ngưng, nút  nhấp nháy. Nhấn nút  lần nữa. Lò tiếp tục hoạt động trở lại.



#### Thay đổi nhiệt độ hoặc cài đặt nướng.

Thao tác này có thể thực hiện bất kỳ lúc nào. Xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi nhiệt độ hoặc cài đặt nướng.

#### Hủy bỏ hoạt động

Nhấn giữ lâu nút  cho đến khi chế độ khí nóng ba chiều (3D) và nhiệt độ 160 °C hiển thị trở lại trên màn hình. Lúc này, bạn có thể thực hiện các cài đặt mới.

#### Kiểm tra thông tin cài đặt

Nhấn nhanh nút . Để xem từng mục thông tin, nhấn nhanh nút  lần nữa.

Trước khi bắt đầu cài đặt, thông tin về phương pháp làm nóng, các vị trí đặt khay và các phụ kiện sẽ hiển thị trên màn hình. Sau khi bắt đầu cài đặt, bạn có thể kiểm tra nhiệt độ làm nóng trong khoang nướng.

#### Cài đặt thời gian nấu

Xem phần *Các lựa chọn cài đặt thời gian, Cài đặt thời gian nấu.*

#### Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Xem phần *Các lựa chọn cài đặt thời gian, Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn.*


## Các cài đặt đề nghị

Nếu bạn chọn bất kỳ món ăn nào trong các cài đặt đề nghị, các giá trị cài đặt lý tưởng đã được xác định sẵn.

Bạn có thể chọn từ các danh mục khác nhau. Bạn sẽ thấy có rất nhiều món ăn sử dụng các cài đặt đề nghị của chúng tôi từ bánh ngọt, bánh mì, gia cầm, thịt và thịt thú rừng... đến các loại bánh nướng và các thực phẩm chế biến sẵn. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian nấu. Tuy nhiên, phương pháp làm nóng là cố định, không thay đổi.

Có thể vào xem các món ăn khác nhau bằng cách điều chỉnh lên xuống qua nhiều cấp độ lựa chọn. Hãy thử và xem các món ăn dành cho riêng bạn.


### Lựa chọn món ăn


1. Nhấn nút  .

Chế độ khí nóng ba chiều (3D), nhiệt độ 160 °C là nhiệt độ đề nghị được hiển thị trên màn hình.

2. Xoay núm xoay lựa chọn ngược chiều kim đồng hồ sang các cài đặt đề nghị.

Danh mục các món ăn đầu tiên sẽ xuất hiện trên màn hình.


3. Nhấn nút  để chuyển sang danh mục món ăn và lựa chọn danh mục bạn muốn bằng cách xoay núm xoay lựa chọn.

Nhấn nút  để chuyển sang cấp độ tiếp theo. Xoay núm lựa chọn để thực hiện lựa chọn tiếp theo.

Lúc này, cài đặt cho món ăn đã lựa chọn sẽ xuất hiện. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ, nhưng không thể thay đổi phương pháp làm nóng.

4. Nhấn nút  .

Lò bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu đang đếm ngược trên thanh trạng thái.

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngừng làm nóng. 00:00:00 hiển thị trên thanh trạng thái. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu hiển thị đó.




### Hết thời gian nấu cài đặt

### Các mẹo cài đặt:


### Thay đổi nhiệt độ hoặc cài đặt nướng.

Xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi nhiệt độ hoặc cài đặt nướng.

## Thay đổi thời gian nấu

Nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để chuyển sang mục thời gian nấu. Nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi thời gian nấu. Nhấn nút .

## Kiểm tra thông tin

Nhấn nút .

## Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Xem phần *Các lựa chọn cài đặt thời gian, Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn*

## Cài đặt làm nóng nhanh:

Chức năng làm nóng nhanh không phù hợp với tất cả các phương pháp làm nóng.

## Chế độ làm nóng phù hợp

Khí nóng ba chiều (3D).

Làm nóng từ phía trên / phía dưới.

Nướng giữ nước.

Cài đặt nướng Pizza

Nhiệt tăng cường


## Nhiệt độ phù hợp

Chức năng làm nóng nhanh sẽ không thể thực hiện được nếu nhiệt độ cài đặt dưới 100 °C.

Chức năng làm nóng nhanh sẽ không cần thiết nếu nhiệt độ trong khoang nướng không thấp hơn nhiều so với nhiệt độ cài đặt. Vì chức năng làm nóng nhanh sẽ không kích hoạt.


## Cài đặt làm nóng nhanh

Điều kiện tiên quyết: phải cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ trước.


Nhấn nút  để kích hoạt làm nóng nhanh.

Biểu tượng  xuất hiện kế bên mục cài đặt nhiệt độ.

Vạch chỉ báo nhiệt độ bắt đầu nhấp.

Khi cả năm vạch đã đầy, quá trình làm nóng nhanh đã hoàn tất. Bạn sẽ nghe một tín hiệu âm thanh ngắn. Biểu tượng  sẽ tắt. Đặt món ăn của bạn vào khoang nướng.


## Hủy bỏ làm nóng nhanh

Nhấn nút . Biểu tượng sẽ tắt.

## Ghi chú

Chế độ làm nóng nhanh sẽ bị hủy nếu bạn thay đổi phương pháp làm nóng.


Nếu thời gian nấu đã được cài đặt, chế độ làm nóng nhanh sẽ hoạt động độc lập với thời gian nấu ngay sau khi bắt đầu khởi động lò nướng.

Bạn có thể sử dụng nút  để kiểm tra nhiệt độ hiện tại của khoang nướng trong suốt quá trình làm nóng nhanh.

Để thực phẩm nướng chín đều, không đặt thức ăn trong khoang nướng cho đến khi hoàn tất chế độ làm nóng nhanh.

---

## Các lựa chọn cài đặt thời gian

Nhấn nút  để mở danh mục các lựa chọn cài đặt thời gian. Gồm có các chức năng sau đây:




Nếu lò nướng tắt.

- Cài đặt hẹn giờ
- Cài đặt thời gian.

Nếu lò nướng mở.

- Cài đặt hẹn giờ
- Cài đặt thời gian nấu.
- Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

### Thiết lập các lựa chọn cài đặt thời gian – giải thích ngắn gọn


1. Nhấn phím  để mở danh mục cài đặt.
2. Xoay núm xoay lựa chọn để chọn chức năng mong muốn.
3. Nhấn nút  di chuyển xuống một dòng và xoay núm chọn chức năng để cài đặt thời gian và thời gian nấu.
4. Nhấn nút  để đóng danh mục.

Mô tả chi tiết làm thế nào để điều chỉnh các chức năng riêng lẻ được trình bày dưới đây.

---



## Cài đặt hẹn giờ


Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với lò nướng. Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ như là một đồng hồ hẹn giờ cho nhà bếp

1. Nhấn nút  để mở danh mục các lựa chọn cài đặt thời gian





7.

2. Nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian hẹn giờ.
3. Nhấn nút  để đóng danh mục lựa chọn cài đặt thời gian.

Trạng thái trước đó sẽ hiển thị trên màn hình. Biểu tượng hẹn giờ  xuất hiện và thời gian đếm ngược bắt đầu.




### Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra.




Hết thời gian nấu cài đặt.  00:00 hiển thị trên màn hình. Nhấn nút  để hủy nhanh tín hiệu âm thanh đó.

### Các mẹo cài đặt:

#### Hủy bỏ thời gian hẹn giờ.

Nhấn nút  để mở danh mục lựa chọn cài đặt thời gian. Nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để chỉnh thời gian trở về 00:00. Nhấn nút  để đóng danh mục.

#### Thay đổi thời gian hẹn giờ

Nhấn nút  để mở danh mục lựa chọn cài đặt thời gian. Nhấn nút  và sau đó vài giây, xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi thời gian hẹn giờ. Nhấn nút  để đóng danh mục.


## Cài đặt thời gian nấu

Nếu bạn cài đặt thời gian nấu món ăn của mình, lò nướng sẽ tự động ngừng khi thời gian cài đặt đã hết. Lò nướng ngừng làm nóng.

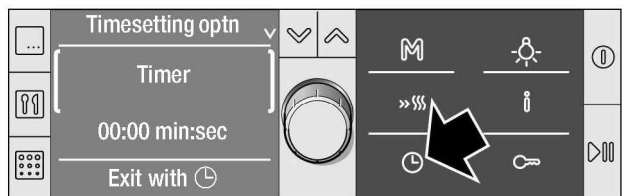
Điều kiện tiên quyết:

Phải cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ

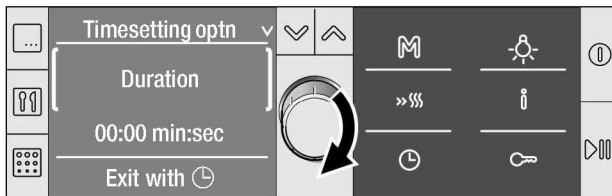
Ví dụ minh họa trong hình: cài đặt phương pháp làm nóng từ phía trên / phía dưới với nhiệt độ 180 °C, thời gian 45 phút


1. Nhấn nút .

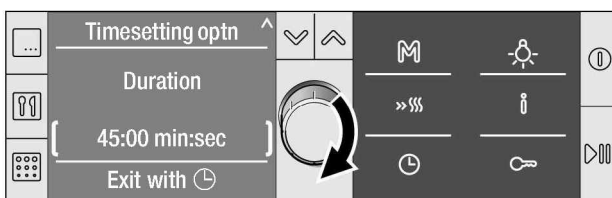
Danh mục lựa chọn cài đặt thời gian xuất hiện.





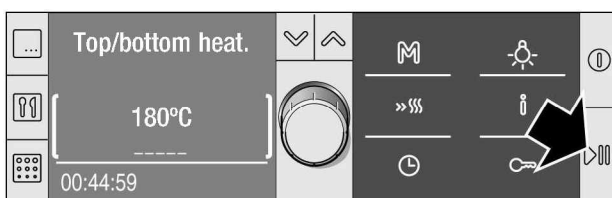
2. Xoay núm xoay lựa chọn để chuyển sang thời gian nấu.



3. Nhấn nút  để thay đổi dòng lựa chọn.
4. Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian nấu.




5. Nhấn nút  .  
Đóng danh mục lựa chọn cài đặt thời gian.
6. Nếu thời gian nấu vẫn chưa hiển thị, nhấn nút   
Thời gian nấu đang đếm ngược trên thanh trạng thái.






## Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra.




Lò nướng ngừng làm nóng. 00:00:00 hiển thị trên thanh trạng thái. Nhấn nút  để hủy nhanh tín hiệu âm thanh đó.

## Các mẹo cài đặt:

### Hủy bỏ thời gian nấu

Nhấn phím  để mở danh mục cài đặt. Dùng núm xoay lựa chọn để chuyển sang thời gian nấu, nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian nấu sang vị trí 00:01. Nhấn nút  để đóng danh mục.

### Hết thời gian nấu cài đặt

Nhấn phím  để mở danh mục cài đặt. Dùng núm xoay lựa chọn để chuyển sang thời gian nấu, nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi thời gian nấu. Nhấn nút  để đóng danh mục.

---

## Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Nên lưu ý là thực phẩm dễ bị ôi thiu nếu để trong khoang nướng quá lâu.

Có thể cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

- cho tất cả các phương pháp làm nóng và các món ăn trong các cài đặt đề nghị.
- và chức năng vệ sinh tự động

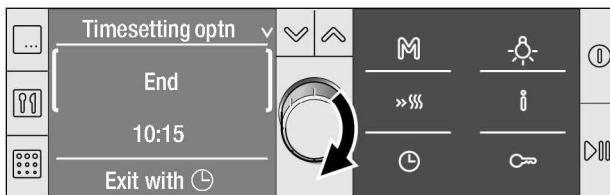
Ví dụ: bạn đặt thức ăn trong khoang nướng lúc 9:30. Mất khoảng 45 phút để nấu và thức ăn sẽ chín lúc 10:15, nhưng bạn lại muốn thức ăn chín vào lúc 12:45. Thay đổi thời gian kết thúc từ 10:15 sang 12:45. Lò nướng sẽ hoạt động ở chế độ chờ. Thời gian bắt đầu nấu là 12:00 và kết thúc lúc 12:45

Quá trình vệ sinh tự động cũng có chức năng này, Bạn có thể chuyển đổi thời gian thực hiện vệ sinh lò vì thế hoạt động này có thể thực hiện vào ban đêm và đến ban ngày là bạn có thể sử dụng lò.

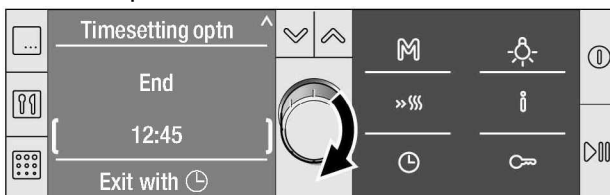
## Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Điều kiện tiên quyết: không có hoạt động cụ thể nào tại thời điểm đó. Thời gian nấu phải được cài đặt. Mở danh mục lựa chọn cài đặt thời gian ⌚

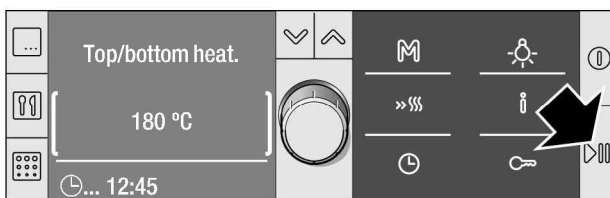
1. Xoay núm chọn để chuyển sang "End" (kết thúc)  
Thời gian kết thúc sẽ hiển thị ở dòng thứ hai.



2. Nhấn nút ∨ .
3. Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn.




4. Sử dụng nút ⌚ để đóng danh mục lựa chọn cài đặt thời gian.
5. Nhấn nút ▶▶ để xác nhận lựa chọn của bạn.






Cài đặt đã có hiệu lực. Lò nướng ở trạng thái chờ ⌚... Thời gian kết thúc sẽ hiển thị ở thanh trạng thái. Khi bắt đầu nấu, thời gian nấu sẽ đếm ngược trên dòng trạng thái.

## Hết thời gian nấu cài đặt




Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngừng làm nóng. Thời gian nấu trên thanh trạng thái là 00:00:00. Nhấn nút  để hủy nhanh tín hiệu âm thanh đó.

## Các mẹo cài đặt:

### Điều chỉnh thời gian kết thúc

Có thể thực hiện thao tác này nếu lò ở trạng thái chờ. Để thực hiện việc này, mở danh mục và nhấn nút . Dùng núm chọn để chuyển sang thời gian kết thúc, nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để điều chỉnh thời gian kết thúc. Nhấn nút  để đóng danh mục.

### Hủy bỏ thời gian kết thúc

Có thể thực hiện thao tác này nếu lò ở trạng thái chờ. Để thực hiện việc này, nhấn nút . Xoay núm xoay lựa chọn để chuyển sang thời gian kết thúc, nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để quay trở lại thời gian kết thúc cho đến khi màn hình hiển thị tắt. Nhấn nút  để đóng danh mục.



---

## Cài đặt thời gian

Phải tắt lò nướng trước khi cài đặt hoặc thay đổi thời gian.




### Khi vừa bị mất điện

Tiêu đề "Set clock" (cài đặt thời gian) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị khi vừa mất điện.

1. Nhấn nút  và xoay núm chọn để cài đặt thời gian hiện tại.
2. Nhấn nút .  
Cài đặt đã có hiệu lực.

### Thay đổi thời gian

Ví dụ: Thay đổi thời gian từ hạ sang đông.

1. Nhấn nút  để mở danh mục lựa chọn cài đặt thời gian.
2. Xoay núm xoay lựa chọn để chuyển sang thời gian.
3. Nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi thời gian.
4. Nhấn nút .  
Đóng danh mục lựa chọn cài đặt thời gian. Thời gian đã được thay đổi.

Thời gian hiện tại xuất hiện trên màn hình hiển thị khi lò nướng tắt. Bạn có thể ẩn đồng hồ. Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo phần *Các cài đặt cơ bản*.

---

## Bộ nhớ


Bạn có thể lưu các cài đặt cho món ăn của mình vào bộ nhớ và mở lại bất cứ lúc nào.

Bộ nhớ sẽ rất hữu ích nếu bạn thường xuyên thực hiện một món ăn cụ thể nào đó.

---

### Lưu các cài đặt vào bộ nhớ

Bạn không thể lưu quá trình vệ sinh tự động.

1. Cài đặt phương pháp làm nóng, nhiệt độ và tùy chọn thời gian nấu cho một món ăn hoặc lựa chọn chương trình. Không khởi động lò nướng.
2. Nhấn giữ nút  cho đến khi dòng chữ "Memory saved" (lưu vào bộ nhớ) hiển thị trên màn hình.

Cài đặt đã được lưu sẽ hiển thị trên màn hình và có thể xem lại bất kỳ lúc nào.



### Lưu cài đặt khác

Nhập và lưu cài đặt mới. Cài đặt mới sẽ lưu chồng lên cài đặt cũ trước đó.

---

### Khởi động bộ nhớ

Bạn có thể bắt đầu công việc nấu nướng bất kỳ lúc nào với thời gian cài đặt đã được lưu cho món ăn của mình.

1. Nhấn nhanh nút .  
Cài đặt đã lưu trong bộ nhớ sẽ được hiển thị. Nếu dòng chữ "Memory location empty" (*bộ nhớ trống*) xuất hiện trên màn hình, có nghĩa là không có cài đặt nào được lưu. Bạn không thể khởi động bộ nhớ. Trước hết, lưu cài đặt bạn muốn, theo như hướng dẫn trong phần *Lưu vào bộ nhớ*.
2. Nhấn nút .

Thao tác cài đặt bộ nhớ bắt đầu.

## Thay đổi cài đặt

Thao tác này có thể thực hiện bất kỳ lúc nào.

Và lần sau, khi khởi động bộ nhớ, bạn sẽ thấy hiển thị lên các cài đặt mà bạn đã lưu trước đó.


---

# Chế độ sabbath

Khi thực hiện cài đặt này, nhiệt độ trong lò vẫn ở mức 85 °C với phương pháp làm nóng từ phía trên / phía dưới. Có thể cài đặt thời gian ở khoảng giữa 24 và 73 giờ.


Bạn có thể giữ nóng thức ăn trong lò trong khoảng thời gian này mà không cần phải mở hoặc tắt lò nướng.


Điều kiện tiên quyết: Bạn chỉ có thể sử dụng cài đặt này nếu "Sabbath mode, yes" (chế độ Sabbath, được chọn) được kích hoạt trong phần cài đặt cơ bản. Xem phần *Các cài đặt căn bản*.

1. Nhấn nút .


Chế độ khí nóng ba chiều (3D) với nhiệt độ 160 °C là cài đặt đề nghị được hiển thị trên màn hình hiển thị.

2. Xoay núm xoay lựa chọn ngược chiều kim đồng hồ sang chế độ Sabbath.

3. Nhấn nút  để mở danh mục lựa chọn cài đặt thời gian và xoay núm xoay lựa chọn để chuyển sang lựa chọn khoảng thời gian. Khoảng thời gian đề nghị là 27:00 giờ.

4. Nhấn nút .

5. Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian nấu yêu cầu.

Nhấn nút  để khởi động chế độ Sabbath. Thời gian nấu đếm ngược trên thanh trạng thái.

## Hết thời gian nấu cài đặt


### Các mẹo cài đặt:

### Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Lò nướng ngừng làm nóng.

Ở chế độ này, không thể cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn.

## Hủy chế độ sabbath



Nhấn giữ nút  cho đến khi chế độ khí nóng ba chiều (3D) và nhiệt độ 160 °C hiển thị trên màn hình. Lúc này, bạn có thể thực hiện các cài đặt mới.

---

## Khóa an toàn trẻ em

Lò nướng có một khóa an toàn đối với trẻ em để tránh trẻ vô tình bật lò nướng lên hay thay đổi chế độ hoạt động.


### Kích hoạt khóa an toàn trẻ em

Nhấn và giữ nút  cho đến khi biểu tượng  xuất hiện. Mất 4 giây để thực hiện việc này.

Bảng điều khiển sẽ bị khóa.



### Khóa cửa lò nướng

Cửa lò nướng cũng có thể khóa bằng cách thay đổi các cài đặt cơ bản. Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo phần *Các cài đặt cơ bản*.



Cửa lò nướng sẽ khóa nếu nhiệt độ trong khoang nướng khoảng 50 °C. Biểu tượng  xuất hiện.

Cửa lò nướng sẽ khóa ngay lập tức nếu khóa an toàn trẻ em được kích hoạt khi lò nướng tắt.

### Mở khóa

Nhấn và giữ nút  cho đến khi biểu tượng  tắt. Lúc này, bạn có thể thực hiện các cài đặt mới.

### Ghi chú

Bạn có thể tắt lò nướng, cài đặt hẹn giờ và tắt tín hiệu âm thanh khi kích hoạt khóa an toàn trẻ em bằng cách nhấn nút  hoặc nhấn và giữ nút .




# Các cài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có các cài đặt cơ bản phù hợp với yêu cầu của bạn bất cứ lúc nào.

## Ghi chú

Để xem tất cả các cài đặt cơ bản và các lựa chọn thay đổi tương ứng, xem bảng tham khảo.

Chỉ có các cài đặt cơ bản tương ứng với các đặc điểm của loại lò nướng cụ thể mới hiển thị.

Các cài đặt cơ bản	Các lựa chọn	Giải thích
Lựa chọn ngôn ngữ Tiếng Anh (English)	Có thêm 29 ngôn ngữ khác	Ngôn ngữ hiển thị
Khoảng thời gian tín hiệu: trung bình (moderate)	trung bình (medium) = 2 phút ngắn (short) = 10 giây dài (long) = 5 phút	Khoảng thời gian phát ra tín hiệu âm thanh khi thời gian nấu đã hết.
Âm thanh nút nhấn: tắt (off)	mở (on) tắt (off)	Âm thanh xác nhận khi nhấn nút lựa chọn.
Độ sáng màn hình hiển thị: ban ngày (day)	ban ngày (day) khoảng giữa (medium) ban đêm (night)	Độ sáng màn hình hiển thị
Độ tương phản - ○○○●○○○ +	chẳng hạn như cao hơn - ○○○○●○○ +	Độ tương phản màn hình hiển thị.
Hiển thị đồng hồ: bật (on)	bật (on) tắt (off) *	Hiển thị đồng hồ khi lò nướng tắt. * Đồng hồ sẽ xuất hiện khi chỉ báo nhiệt dư thừa hiển thị.
Đèn lò trong suốt thời gian hoạt động: bật (on)	bật (on) tắt (off)	Chiếu sáng khoang nướng
Tiếp tục khi cửa lò đóng: tự động (automatic)	tự động (automatic) tắt (off) *	Có nghĩa là hoạt động của lò vẫn tiếp tục khi lò đã mở và đóng lần nữa. * lò nướng sẽ tiếp tục hoạt động khi nhấn nút 
Cửa khóa để khóa an toàn trẻ em: không (no)	không (no) có (yes)	Khóa cửa lò nướng, nếu chức năng khóa an toàn trẻ em được kích hoạt.

<b>Các cài đặt cơ bản</b>	<b>Các lựa chọn</b>	<b>Giải thích</b>
Điều chỉnh riêng lẻ: - ○○○●○○○ +	chẳng hạn như tăng cường độ cho kết quả nấu - ○○○○●○○ +	Thay đổi kết quả nấu của tất cả chương trình trong phần chương trình tự động sang phải = mạnh hơn sang trái = yếu hơn
Hiển thị mô tả bật (on)	bật (on) tắt (off)	Hiển thị sẽ xuất hiện khi lò bật.
Khí nóng ba chiều (3D) Mức đề nghị: 160 °C	từ 30 đến tối đa 275 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Làm nóng từ phía trên / phía dưới Mức đề nghị: 160 °C	từ 30 đến tối đa 300 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Nướng giữ nước Mức đề nghị: 160 °C	từ 30 đến tối đa 300 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Cài đặt pizza Mức đề nghị: 200 °C	từ 30 đến tối đa 275 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Gia nhiệt mạnh Mức đề nghị: 190 °C	từ 30 đến tối đa 300 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Làm nóng từ phía dưới Mức đề nghị: 150 °C	từ 30 đến tối đa 300 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Nướng bằng khí nóng Mức đề nghị: 190 °C	từ 30 đến tối đa 300 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Nướng diện tích lớn Mức đề nghị:	cao trung bình thấp	Thay đổi cố định cài đặt mặc định cho phương pháp làm nóng.
Nướng với xiên xoay Mức đề nghị: 250 °C	từ 30 đến tối đa 300 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Nướng diện tích nhỏ. Mức đề nghị:	cao trung bình thấp	Thay đổi cố định cài đặt mặc định cho phương pháp làm nóng.
Nướng chậm và đều Mức đề nghị: 80 °C	từ 70 đến tối đa 90 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Rã đông Mức đề nghị: 30 °C	từ 30 đến tối đa 60 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Làm ấm chén đĩa Mức đề nghị: 50 °C	từ 30 đến tối đa 70 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.
Hâm nóng Mức đề nghị: 70 °C	từ 60 đến tối đa 100 °C	Thay đổi cố định nhiệt độ mặc định cho phương pháp làm nóng.

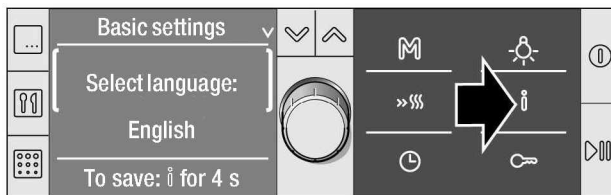
Các cài đặt cơ bản	Các lựa chọn	Giải thích
Thời gian chạy quạt làm nguội trung bình (moderate)	ngắn (short) trung bình (medium) dài (long) rất dài (very long)	Khoảng thời gian hoạt động của quạt làm nguội.
Hệ thống vệ sinh tự động không (no)	không (no) có (yes)	Cài đặt sẽ chỉ rõ thiết bị có hay không có lắp đặt tấm lót trần và các tấm lót bên tự động vệ sinh = hệ thống vệ sinh tự động
Kệ trượt: không (no)	không (no) có (yes)	Cài đặt sẽ chỉ rõ thiết bị có hay không có các kệ trượt.
Chế độ sabbath không (no)	không (no) có (yes)	Xem phần Chế độ Sabbath.
Khôi phục cài đặt gốc: không (no)	không (no) có (yes)	Đảo ngược tất cả các thay đổi và khôi phục các cài đặt cơ bản

## Thay đổi các cài đặt cơ bản

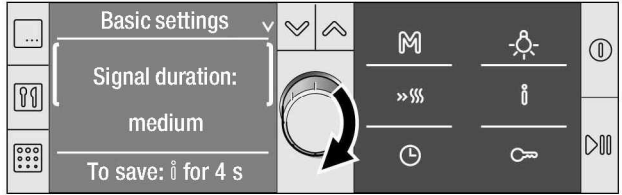
Điều kiện tiên quyết: lò nướng phải tắt.


Ví dụ minh họa trong hình: thay đổi khoảng thời gian tín hiệu âm thanh từ vừa đến ngắn.

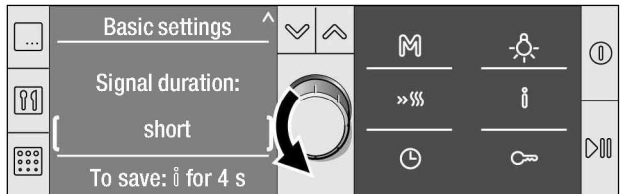
- Nhấn và giữ nút **i** khoảng 4 giây cho đến khi tiêu đề "Basic setting" (cài đặt cơ bản) và cài đặt cơ bản đầu tiên "Select language" (lựa chọn ngôn ngữ) xuất hiện.





2. Xoay núm xoay lựa chọn để chọn cài đặt cơ bản theo yêu cầu.




3. Nhấn nút  để di chuyển sang dòng kế tiếp.
4. Xoay núm xoay lựa chọn để thay đổi cài đặt cơ bản.



Bây giờ bạn có thể tiếp tục thực hiện thay đổi cài đặt cơ bản bằng cách nhấn phím  để thay đổi dòng và sau đó thực hiện các thay đổi như miêu tả trong mục 2 đến mục 4.

5. Nhấn và giữ nút  cho đến khi thời gian xuất hiện. Mất 4 giây để thực hiện việc này. Tất cả thay đổi đều sẽ được lưu lại.

## Hủy bỏ cài đặt

Nhấn nút . Thay đổi không được thực hiện.

---

# Tắt lò nướng tự động

Lò nướng của bạn có chức năng tắt tự động. Chức năng này sẽ được kích hoạt nếu thời gian nấu không cài đặt và các cài đặt không thay đổi trong một thời gian dài.

## Kích hoạt tắt lò tự động

Dòng chữ "automatic switch off" (tắt lò tự động) xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Cài đặt này được kích hoạt còn phụ thuộc vào nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng đã được thiết lập. Nhấn bất kỳ nút nào để xóa dòng chữ này. Lúc này, bạn có thể thực hiện các cài đặt mới.

## Ghi chú

Nếu bạn cài đặt thời gian nấu món ăn của mình, lò nướng sẽ ngừng làm nóng khi thời gian cài đặt đã hết. Cho nên không cần kích hoạt chức năng tự động tắt này.

---

# Vệ sinh tự động

Trong suốt quá trình vệ sinh tự động, lò làm nóng đến khoảng 500 °C . Những phần dư thừa của thực phẩm sau khi nướng, quay và nướng bánh sẽ được thiêu cháy và bạn chỉ cần lau sạch tro ra khỏi khoang nướng.

## Các mức vệ sinh

Bạn có thể chọn 3 mức vệ sinh.

Mức	Cấp độ vệ sinh	Khoảng thời gian
1	nhẹ (gentle)	khoảng 1 giờ 15 phút
2	vừa (moderate)	khoảng 1 giờ 30 phút
3	cao (intensive)	khoảng 2 giờ

Bụi bẩn càng nhiều và càng để lâu thì nên chọn mức vệ sinh càng cao. Cách hai đến ba tháng nên vệ sinh khoang nướng một lần. Việc vệ sinh chỉ tốn khoảng 2.5 -4.7 kWh.

---

## Các lưu ý quan trọng



Vi lý do an toàn, nên khóa cửa lò nướng tự động. Bạn không thể tiếp tục mở cửa lò nướng cho đến khi khoang nướng đã nguội và khi biểu tượng khóa biến mất. Không nên cố dùng tay đẩy chốt cửa vào.

Nguy cơ hỏa hoạn

Mặt ngoài của lò nướng rất nóng. Không nên đặt bất cứ đồ đạc gì ở trước cửa lò nướng. Không được treo các đồ vật dễ cháy như khăn lau lên tay nắm cửa. Trẻ nhỏ phải được giữ một khoảng cách an toàn với lò nướng.

Không được để cửa lò nướng mở trong suốt quá trình vệ sinh tự động. Làm như vậy sẽ gián đoạn quá trình vệ sinh.

Đèn lò trong khoang nướng không sáng trong suốt quá trình vệ sinh tự động.

---

## Trước khi vệ sinh tự động

Khoang nướng phải trống. Lấy các phụ kiện, đĩa chịu nhiệt và các thanh ray ra khỏi khoang nướng.

Vui lòng xem phần *Bảo quản và vệ sinh lò nướng* để biết cách tháo móc các thanh ray.

Nếu không tháo thanh ray ra, sẽ có tín hiệu âm thanh. Chế độ tự động vệ sinh sẽ không bắt đầu.



Nguy cơ hỏa hoạn

Thức ăn dư, dầu mỡ và nước thịt cháy trong quá trình tự vệ sinh. Dùng một khăn ẩm lau sạch khoang nướng.

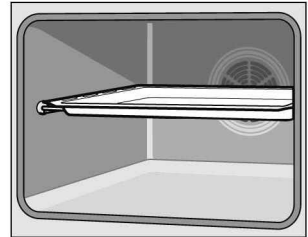
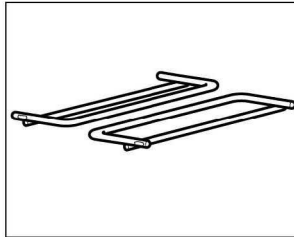
Lau sạch cửa lò và dọc theo mép khoang nướng xung quanh đệm cửa. Không lau đệm cửa.

## Cùng lúc lau sạch các phụ kiện

Nếu bạn muốn vệ sinh sạch các phụ kiện với chức năng vệ sinh tự động, bạn có thể mua giá giữ phụ kiện ở trung tâm chăm sóc khách hàng. Với giá giữ phụ kiện này, bạn có thể vệ sinh chảo đa năng và khay nướng cùng lúc. Dùng khăn ẩm lau sạch phụ kiện. Chức năng vệ sinh tự động không thích hợp để vệ sinh vỉ nướng.

Giá giữ phụ kiện được gắn vào bên phải và trái của khoang nướng.

Bạn có thể đặt mua giá giữ phụ kiện ở trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc mua trực tuyến với mã số 466546.



Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe.

Không để khay và khuôn nướng chống dính vào khoang nướng trong quá trình tự vệ sinh. Nhiệt độ rất cao sẽ gây cháy các lớp men chống dính và sinh ra khí độc.

## Cài đặt mức vệ sinh

1. Nhấn nút

Mức độ vệ sinh thứ 3 là mức độ được đề nghị.

Nhấn nút


Nếu bạn muốn thay đổi mức vệ sinh:

2. Xoay núm chọn để lựa chọn mức vệ sinh bạn muốn
3. Nhấn nút

Cửa lò nướng sẽ khóa một lúc sau khi bắt đầu.



Biểu tượng sáng lên chỉ báo cho biết đã kích hoạt khóa cửa lò.

## Khi quá trình vệ sinh kết thúc

Lò nướng ngừng làm nóng. Thời gian nấu trên thanh trạng thái là 00:00:00. Cửa lò nướng chỉ mở được khi biểu tượng  tắt.

## Các mẹo cài đặt:

### Hủy bỏ quá trình vệ sinh tự động

Nhấn nút  để tắt lò. Cửa lò vẫn khóa trong khi biểu tượng  sáng.

### Điều chỉnh mức vệ sinh

Khi đã bắt đầu, không thể thay đổi mức vệ sinh được nữa.

### Nên bật chức năng vệ sinh tự động vào ban đêm

Để tận dụng thời gian sử dụng lò nướng ban ngày, nên chuyển quá trình vệ sinh tự động sang ban đêm. Tham khảo *Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn* trong phần *các lựa chọn cài đặt thời gian*.

---

## Sau khi vệ sinh tự động

Khi khoang nướng nguội hoàn toàn, quét sạch và dung một miếng vải ẩm lau sạch tro còn sót lại trong khoang nướng.

---

# Bảo quản và vệ sinh lò nướng

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

## 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 tráng 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 chất dùng để vệ sinh lò nướng

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,
- các chất làm sạch có độ cồn cao,
- các miếng cước hoặc miếng xốp cứng,
- các thiết bị vệ sinh cao áp hoặc hơi nước.

Giặt sạch sẽ các miếng 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 gỉ

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. Bôi một lớp mỏng các dung dịch vệ sinh lên vải mềm sau đó lau chùi các bề mặt.

Panô cửa

Nước lau kính

Lau sạch bằng vải mềm.

Không được dùng dao cạo kính.

Nắp cửa

Các chất vệ sinh bề mặt bằng thép không gỉ (có bán ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng bán lẻ):  
Cần tuân thủ theo các hướng dẫn của nhà sản xuất.

## Vị trí cần vệ sinh

## Các chất dùng để vệ sinh lò nướng

Khoang nướng

Nước xà phòng nóng hoặc giấm:  
Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng.  
Nếu có đóng các vết bẩn cứng đầu, sử dụng miếng cước chuyên dụng để vệ sinh thép không gỉ hoặc chất tẩy rửa lò nướng. Chỉ vệ sinh khi khoang nướng nguội.  
Tốt nhất nên sử dụng chức năng tự vệ sinh.  
Tham khảo theo phần *Chức năng vệ sinh tự động*.

Nắp chụp kính trên đèn lò nướng.

Nước xà phòng ấm:  
Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng.

Các kệ

Nước xà phòng ấm:  
Ngâm và lau sạch bằng vải lau chuyên dụng hoặc cọ rửa.

Các phụ kiện

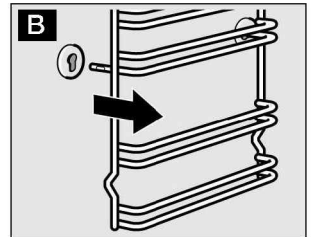
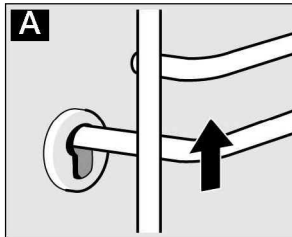
Nước xà phòng ấm:  
Ngâm và lau sạch bằng vải lau chuyên dụng hoặc cọ rửa.

## Tháo và lắp các thanh ray

### Tháo các thanh ray

Các thanh ray có thể tháo ra được để vệ sinh. Lò nướng phải nguội hẳn.

1. Nhấc phần trước thanh ray lên
2. và tháo ra. (hình A)
3. Sau đó kéo thanh ray hướng về trước và lấy ra. (hình B)

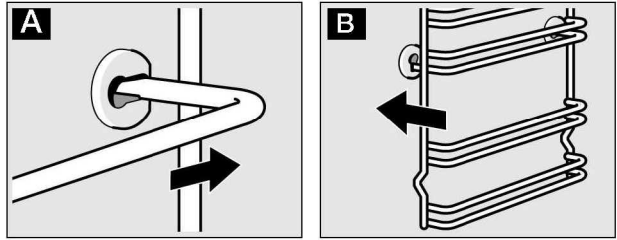


Vệ sinh thanh ray sạch sẽ bằng dung dịch vệ sinh và miếng xốp. Sử dụng bàn chải để kỳ cọ các vết bẩn cứng đầu.

### Lắp các thanh ray

1. Trước hết, đưa thanh ray vào lỗ phía sau và đẩy nhẹ chúng vào (hình A)

2. và sau đó móc vào lỗ phía trước (hình B)

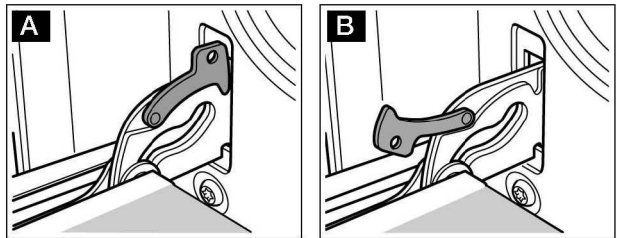


Các thanh ray phải vừa khít ở cả hai bên phải và trái.  
Các phần xoắn vặn phải luôn ở phía dưới.

## Tháo và gắn cửa lò nướng

Bạn có thể tháo cửa lò nướng để vệ sinh lò nướng và các tấm lót cửa lò nướng một cách dễ dàng.

Mỗi bản lề cửa có một cần khóa. Khi các cần khóa đóng (hình A), cửa lò nướng được khóa chặt, không thể tháo ra. Khi các cần khóa mở để tháo cửa lò nướng (hình B), các bản lề bị khóa. Cửa lò nướng không thể đóng sập một cách đột ngột.



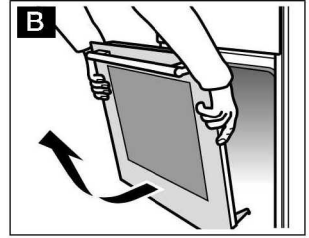
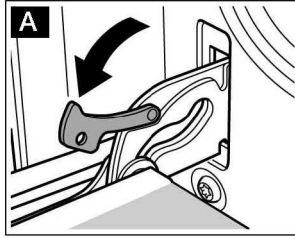
Nguy cơ thương tích. Khi các bản lề không bị khóa, chúng sẽ đóng sập rất mạnh.

Đảm bảo rằng các cần khóa phải được đóng hoàn toàn hoặc mở hoàn toàn khi tháo cửa lò.

### Tháo cửa lò nướng

1. Mở cửa lò rộng hết mức có thể.
2. Mở các cần khóa bên trái và bên phải (hình A)

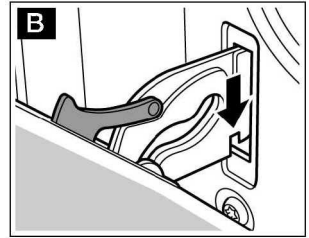
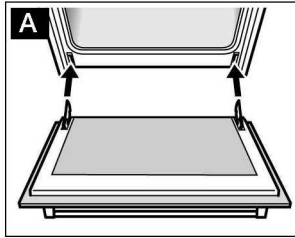
- Đóng cửa lò nướng đến vị trí quy định (hình B). Dùng cả hai tay nắm giữ chặt cửa lò nướng ở bên trái và phải. Đóng cửa lại một chút và kéo nó ra.



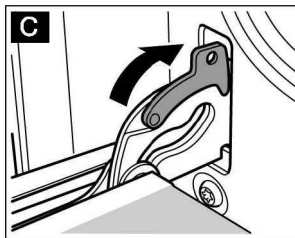
### Gắn cửa lò nướng

Thực hiện gắn cửa lò nướng theo trình tự ngược lại khi tháo ra.

- Khi gắn cửa lò nướng, phải đưa bản lề vào đúng khớp (hình A)
- Vấu trên bản lề phải vừa khít vào cả hai mặt bên (hình B)



- Đóng cả 2 cần khóa lại (hình C)  
Đóng cửa lò nướng lại.





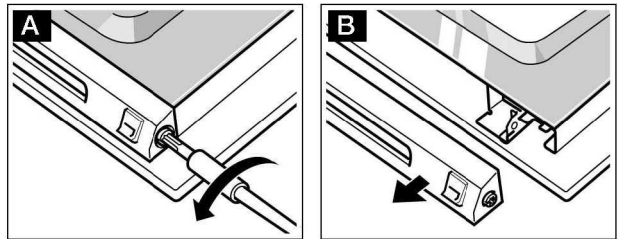
Nguy cơ thương tích Nếu cửa lò nướng tình cờ ngã xuống hoặc bản lề đóng sập một cách đột ngột, không chạm tay vào bản lề.

Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.

## Tháo nắp cửa lò nướng

Nắp cửa lò có thể bị phai màu. Để vệ sinh toàn bộ, nên tháo nắp ra.

1. Mở cửa lò rộng hết mức có thể.
2. Vận ngược chiều kim đồng hồ để tháo các vít bắt bên trái và bên phải ra (hình A)
3. Tháo nắp ra (hình B)



Không đóng cửa lò nướng khi tháo nắp cửa ra. Nếu không kính bên trong sẽ bị hư hỏng.

Dùng các chất vệ sinh chuyên dụng cho thép không gỉ để vệ sinh nắp cửa.

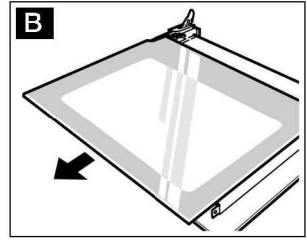
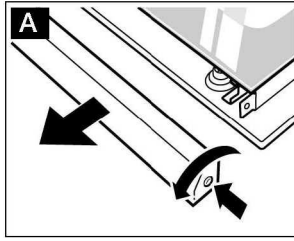
4. Đặt nắp cửa trở vào và cố định vào đúng vị trí
5. Đóng cửa lò nướng lại.

## Tháo và lắp các tấm kính lót

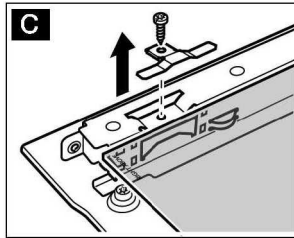
### Tháo ra

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

1. Tháo cửa lò nướng ra và đặt lên một miếng vải với tay nắm hướng xuống.
2. Tháo nắp cửa lò nướng nằm trên cửa lò nướng. Vận ngược chiều kim đồng hồ để tháo các vít bắt nắp lò bên phải và bên trái (hình A).
3. Nhấc và kéo phần tấm kính lót bên trên ra (hình B)



4. Tháo rời các đai kẹp bên phải và trái (hình C) Lấy tấm kính lót ra.

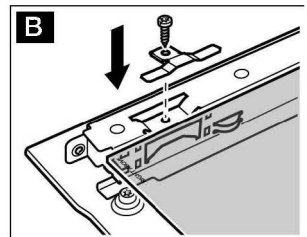
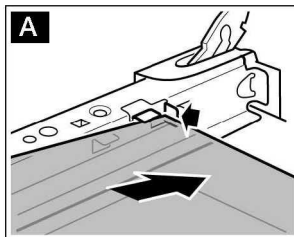


Làm sạch các tấm kính lót bằng nước lau kính và vải mềm. Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dao cạo kính vì sẽ làm hư hỏng kính.

## Lắp đặt

Khi lắp đặt, chắc chắn rằng phần chữ "right above" (ngay ở bên trên) lộn ngược ở phía dưới góc trái.

1. Đặt nghiêng tấm kính lót hướng ra sau (hình A).
2. Gắn các đai kẹp bên phải và trái, sau đó xiết chặt các vít bắt (hình B).
3. Đặt nghiêng phần tấm kính lót bên trên hướng ra sau. Bề mặt nhẵn láng phải hướng ra ngoài.



- Đặt nắp cửa vào và vặn vít bắt cố định vào đúng vị trí
- Gắn cửa lò nướng lại.




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


## 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 giải thích các sự cố

Các hư hỏng	Nguyên nhân	Cách khắc phục/lời khuyên
Lò nướng không hoạt động	Nổ cầu chì	Xem hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu chì có còn hoạt động không
Dòng chữ "Set clock" (cài đặt thời gian) xuất hiện trên màn hình hiển thị. Thời gian không phải là thời gian hiện tại.	Mất điện	Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian hiện tại, sau đó nhấn nút 
Cửa lò nướng không mở được. Dòng chữ "Set clock" (cài đặt thời gian) xuất hiện trên màn hình hiển thị. Thời gian không phải là thời gian hiện tại.	Mất điện trong suốt quá trình vệ sinh tự động.	Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt thời gian hiện tại, sau đó nhấn nút  . Đợi cho đến khi khoang nướng nguội. Biểu tượng  sẽ tắt. Bây giờ bạn có thể mở cửa lò nướng.
Lò nướng không thể làm nóng hoặc không thể cài đặt phương pháp làm nóng.	Phương pháp làm nóng không thể nhận dạng.	Thực hiện cài đặt lần nữa

<b>Các hư hỏng</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Cách khắc phục/lời khuyên</b>
Lò nướng không thể làm nóng. Hiển thị dòng chữ "Demo"	Lò nướng đang trong chế độ Demo.	Ngắt cầu chì và mở lại sau 20 giây . Sau đó 2 phút, nhấn giữ nút  trong 4 giây cho đến khi chữ "Demo" biến mất.
Dòng chữ "Automatic switch off" (tắt lò tự động) xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Chức năng tắt lò tự động đã được kích hoạt. Lò tắt.	Nhấn bất kỳ nút nào . Dòng chữ biến mất. Bạn có thể thực hiện các cài đặt mới.

## Thông báo lỗi E

Nếu thông báo lỗi Exuất hiện trên màn hình hiển thị, nhấn nút  để hủy thông báo lỗi. Bây giờ bạn có thể cài đặt lại thời gian. Nếu vẫn còn hiển thị thông báo lỗi, hãy liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng. Bạn có thể tự mình xử lý các thông báo lỗi sau đây

<b>Các thông báo lỗi</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Ghi chú/Cách khắc phục</b>
E011	Nút nhấn quá lâu (nút bị kẹt).	Kiểm tra xem tất cả các nút có sạch không. Nhấn tất cả từng nút một. Nếu vẫn còn thông báo lỗi, hãy liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.
E115	Nhiệt độ trong khoang nướng quá cao.	Cửa lò nướng đang khóa. Đợi cho đến khi khoang nướng nguội hẳn. Nhấn nút  để hủy bỏ thông báo lỗi.



Nguy cơ điện giật.  
Sửa chữa không đúng quy cách có thể sẽ gây nguy hiểm.  
Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của chúng tôi.

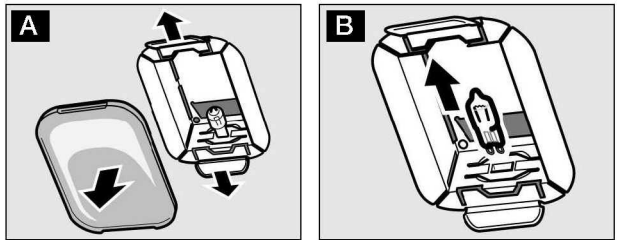


## Thay bóng đèn ở trần lò nướng.

Nếu đèn lò không sáng thì phải được thay mới. Nên mua các bóng đèn chịu nhiệt có công suất 25W, bóng đèn halogen 230V có bán ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng bán lẻ. Nên dùng miếng vải khô để cầm nắm bóng đèn thì bóng đèn có thể sử dụng được lâu hơn. Chỉ sử dụng các bóng đèn loại này.



1. Nguy cơ điện giật.  
Ngắt cầu dao trong hộp cầu chì.
2. Đặt một khăn lau vào lò nướng đã nguội để tránh bị hư hỏng.
3. Tháo nắp chụp đèn. Để tháo nắp chụp đèn, dùng ngón tay cái ấn vào miếng kim loại ở mặt bên (hình A).
4. Kéo bóng đèn ra. Không xoắn vặn (hình B). Thay bóng đèn mới vào, kiểm tra xem các chấu đã đặt vào đúng vị trí chưa. Đẩy mạnh bóng đèn vào.



5. Lắp lại nắp chụp đèn. Khi lắp nắp chụp đèn, trước tiên lắp một bên nắp, sau đó ấn mạnh vào bên còn lại. Nắp chụp đèn sẽ được lắp vào đúng vị trí với 1 tiếng click nhỏ.
6. Lấy khăn lau ra và bật cầu chì lên.

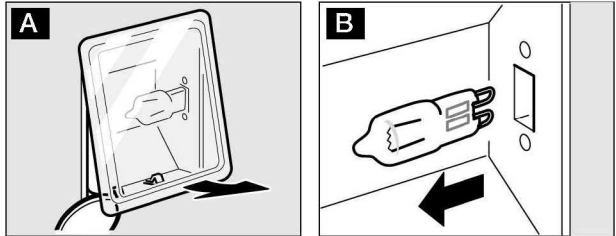
## Thay bóng đèn ở bên trái lò nướng.

Nếu đèn lò không sáng thì phải được thay mới. Nên mua các bóng đèn chịu nhiệt có công suất 25W, bóng đèn halogen 230V có bán ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng bán lẻ. Nên dùng miếng vải khô để cầm nắm bóng đèn thì bóng đèn có thể sử dụng được lâu hơn. Chỉ sử dụng các bóng đèn loại này.

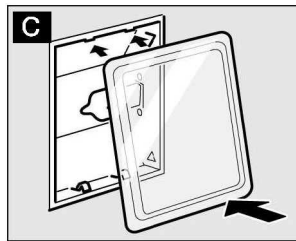


1. Nguy cơ điện giật.  
Ngắt cầu dao trong hộp cầu chì.

- Đặt một khăn lau vào lò nướng đã nguội để tránh bị hư hỏng.
- Tháo nắp chụp đèn. Để tháo nắp chụp đèn, dùng tay mở nắp chụp đèn từ dưới lên (hình A). Nếu khó tháo nắp chụp đèn, dùng một cái muỗng nâng nhấc nó lên.
- Kéo bóng đèn ra. Không xoắn vặn (hình B). Thay bóng đèn mới vào, kiểm tra xem các chấu đã đặt vào đúng vị trí chưa. Đẩy mạnh bóng đèn vào.



- Lắp lại nắp chụp đèn. Kiểm tra chắc chắn rằng phần cong của nắp chụp đèn nằm ở bên phải. Đưa kính vào từ bên trên và ấn chặt xuống ở bên dưới (hình C). Nắp chụp đèn sẽ được lắp vào đúng vị trí với 1 tiếng click nhỏ.



- Lấy khăn lau ra và bật cầu chì lên.

---

## Nắp chụp kính

Nên thay nắp chụp kính đã bị hư hỏng.

Nắp chụp kính thay thế được bán ở trung tâm chăm sóc khách hàng. Vui lòng ghi rõ số E và FD của lò nướng.

# Dịch vụ hậu mãi

Dịch vụ hậu mãi luôn sẵn sàng phục vụ nếu bạn muốn sửa chữa lò nướng của mình. Bạn có thể tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất trong danh bạ điện thoại. Các trung tâm chăm sóc khách hàng được liệt kê trong danh bạ rất sẵn lòng cung cấp cho bạn các điểm dịch vụ sửa chữa ở địa phương của bạn.

## Mã số máy E và mã số FD

Vui lòng ghi lại số E (mã số máy) và số FD (số lô sản xuất) của lò nướng khi bạn liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Bạn có thể tìm thấy 2 số này trên Bảng thông số kỹ thuật nằm bên phải lò nướng, mặt bên của cửa lò nướng.

Bạn nên ghi lại các thông số 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.

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.

Số E	Số FD
------	-------

Dịch vụ hậu mãi 📞
-------------------

---

# Các mẹo vặt 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.

---

# Chương trình tự động

Chương trình tự động giúp bạn có thể thực hiện các món thịt om phức tạp, các món quay có nhiều nước và các món hầm ngon tuyệt một cách dễ dàng. Bạn không còn phải lo lắng chú ý xoay trở và phết mỡ, bơ.... lên thức ăn, trong khi đó khoang nướng vẫn được giữ sạch sẽ.

Thức ăn có ngon và hấp dẫn không còn phụ thuộc vào chất lượng miếng thịt, loại và kích cỡ đĩa chịu nhiệt.

Nên dùng vải chuyên dụng hoặc găng tay khi lấy thức ăn chín ra khỏi khoang nướng. Đĩa chịu nhiệt sẽ rất nóng. Cẩn thận khi mở nắp đĩa vì hơi nóng sẽ thoát ra.

---

## Đĩa chịu nhiệt

Chương trình tự động được thiết kế chỉ thích hợp cho các món thịt quay trong đĩa có nắp đậy ngoài trừ quay vàng giòn thịt bắp. Chỉ sử dụng nắp đậy vừa khít với đĩa. Vui lòng tuân thủ theo các thông tin của nhà sản xuất đĩa chịu nhiệt.

## Đĩa chịu nhiệt thích hợp

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng loại đĩa chịu nhiệt bằng thủy tinh hay gốm thủy tinh có thể chịu được nhiệt trên 300<sup>0</sup>C.

Các đĩa quay được làm từ thép không gỉ sử dụng không lý tưởng lắm. Bề mặt bóng sáng của các loại đĩa này sẽ phản chiếu bức xạ nhiệt. Thực phẩm sẽ không vàng đều và thịt sẽ không chín ngon. Nếu bạn sử dụng đĩa quay bằng thép không gỉ, mở nắp ra khi đã quay xong. Nướng thịt ở chế độ cài đặt nướng 3 trong khoảng thời gian từ 8 đến 10 phút.

Nếu bạn sử dụng đĩa quay làm từ thép tráng men, gang hoặc nhôm đúc, thực phẩm sẽ vàng hơn. Thêm vào một ít chất lỏng.

## Đĩa chịu nhiệt không phù hợp

Đĩa đất nung không tráng men hoặc bằng nhôm bóng sáng, và các loại đĩa có tay cầm bằng nhựa không thích hợp để sử dụng với lò nướng.

## Kích cỡ của đĩa chịu nhiệt

Thịt nên phủ hai phần ba đáy đĩa vì như vậy sẽ giữ được nước thịt được ngon.

Khoảng cách giữa thịt và nắp đậy phải ít nhất 3 cm vì khi quay, thịt sẽ phồng lên.

---

## Chuẩn bị món ăn

Bạn có thể dùng thịt tươi hay đông lạnh. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thịt tươi đã được làm lạnh. Lựa chọn loại đĩa quay phù hợp.

Cân thịt, thịt gà vịt hoặc cá. Bạn có thể xem thông tin chi tiết về phần này trong bảng tham khảo tương ứng. Bạn cần xác định trọng lượng thực phẩm nướng để có thể cài đặt chương trình đúng.

Ướp thịt. Ướp thịt đông lạnh và thịt tươi giống nhau.

Một số món ăn khi nướng hoặc quay phải thêm vào ít chất lỏng. Nếu cần, thêm chất lỏng vào món ăn cao khoảng 0.5 cm từ đáy đĩa. Nếu trong bảng hướng dẫn có ghi rõ là thêm "một ít" chất lỏng, chỉ cần thêm 2-3 muỗng canh là đủ. Nếu trong bảng tham khảo ghi "nhiều" chất lỏng, thêm nhiều vào. Tuân thủ theo các chỉ dẫn ở phía trước và trong các bảng tham khảo các món ăn.

Chỉ sử dụng đĩa có nắp đậy. Đặt đĩa lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 2.

Đối với một số món ăn, không thể cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn. Các món này được đánh dấu sao \*.

Luôn đặt đĩa chịu nhiệt vào khoang nướng nhưng không làm nóng trước.

---

## Các chương trình

### Gia cầm

Đặt gia cầm vào đĩa quay, phần ức quay hướng lên. Thịt gia cầm nhồi không phù hợp để quay hoặc nướng với lò này.

Khi quay nhiều đùi, cài đặt chế độ theo trọng lượng nặng nhất. Đùi phải có trọng lượng gần bằng nhau.

Ví dụ:

3 đùi gà quay có trọng lượng 300g, 320 và 400g thì bạn nên cài đặt 400g.

Nếu bạn muốn quay hai con gà có cùng trọng lượng trên một đĩa quay, cũng tương tự như đùi gà, cài đặt chế độ theo trọng lượng nặng nhất.

Khi quay ức gà tây, thêm nhiều nước vào để thịt không bị khô.

Các chương trình Gia cầm	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Gà, tươi *	0,7-2,0	không	Trọng lượng của thịt
Gà mái vỗ béo, tươi *	1,4-2,3	không	Trọng lượng của thịt
Vịt, tươi *	1,6-2,7	không	Trọng lượng của thịt
Ngỗng, tươi *	2,5-3,5	không	Trọng lượng của thịt
Gà tây, tươi (nhỏ) *	2,5-3,5	không	Trọng lượng của thịt
Ức gà tây, tươi	0,5-2,5	Nhiều	Trọng lượng của thịt
Đùi tươi (đùi gà, vịt, ngỗng, và gà tây)	0,3-1,5	không	Trọng lượng của đùi nặng nhất
Đùi đông lạnh * (đùi gà, vịt, ngỗng, và gà tây)	0,3-1,5	không	Trọng lượng của đùi nặng nhất.

## Thịt

Đổ một lượng chất lỏng vào đĩa.

### Thịt bò

Khi nấu món thịt om, cần thêm đủ chất lỏng. Thêm vào chút nước ướp thịt.

Khi nấu món bò nấu kiểu Viên (Áo), thêm đủ chất lỏng (nước hoặc nước cốt hầm) phủ ngập miếng thịt. Khi om thăn bò, phần thịt thăn có mỡ hướng lên.

Các chương trình Thịt Bò	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Thịt om, tươi (sườn già, thịt vai còn/rút xương, thịt bò ướp)	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt

Các chương trình Thịt Bò	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Thịt om, đông lạnh * (sườn giá, thịt vai còn/rút xương)	0.5-2.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thăn bò, tươi, chín vừa (thịt lưng)	0.5-2.5	không	Trọng lượng của thịt
Thăn bò, tươi, chín tái (thịt lưng)	0,5-2,5	không	Trọng lượng của thịt
Thăn bò, đông lạnh, chín kỹ * (thịt lưng)	0,5-2,0	không	Trọng lượng của thịt
Thịt cuộn *	0.3-3.0	không	Tổng trọng lượng
Bò nấu kiểu Viên (Áo), bò tươi	0.5-2.5	Nhiều	Trọng lượng của thịt

### Thịt bê

Để làm món Bê nướng Italy, sắp nhiều rau củ ( cần tây, cà chua, cà rốt) vào đĩa và trải đều chân bê cắt khúc lên trên. Có thể thêm vào ít chất lỏng (nước hầm) nếu cần.

Các chương trình Thịt bê	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Thịt nạc, tươi (thịt đùi bê)	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt có lẫn mỡ, tươi (thịt nọng, thịt cổ)	0,5-3,0	Một ít	Trọng lượng của thịt
Thịt nạc, đông lạnh * (thịt đùi bê)	0,5-2,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt có lẫn mỡ, đông lạnh * (thịt nọng, thịt cổ)	0,5-2,0	Một ít	Trọng lượng của thịt
Khớp xương, tươi	0,5-2,5	Có	Trọng lượng của thịt
Bê om Italy (chân bê cắt khúc om với rau củ)	0,5-3,5	Có	Trọng lượng của thịt

### Thịt lợn

Đặt miếng thịt có xương vào đĩa quay, phần xương hướng xuống

Thịt có da được đặt vào đĩa phần da hướng lên. Trước khi nấu, rạch khía chéo trên da, chú ý không rạch trúng phần thịt.



Đặt đùi lợn muối vào đĩa sao cho lớp mỡ hướng lên.  
Nấu trong đĩa không đậy nắp cho đến khi vàng tươi.

Đối với thịt, cài đặt theo trọng lượng thịt; đối với các loại thịt cuộn, cài đặt theo tổng trọng lượng.

Các chương trình Thịt heo	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lông	Cài đặt trọng lượng
Thịt cổ, tươi, rút xương	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt cổ, tươi, có xương	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt cổ, đông lạnh, rút xương *	0.5-2.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt cổ, đông lạnh, có xương *	0.5-2.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt còtlet nướng tươi, có xương.	0.5-3.0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt lưng bò quay, tươi	0.5-2.5	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt cuộn tươi	0.5-3.0	Có	Tổng trọng lượng
Thịt có da, tươi Thịt bụng	0.5-3.0	không	Trọng lượng của thịt
Thịt có da, tươi Thịt vai	0,5-3,0	không	Trọng lượng của thịt
Thịt cuộn *	0,3-3,0	không	Tổng trọng lượng
Thịt heo xông khói có xương, tươi	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Đùi lợn muối, xông khói, tươi, nấu	1,0-4,0	Một ít	Trọng lượng của thịt
Đùi lợn muối, tươi, xông khói, da nướng vàng giòn *	1,0-4,0	không	Trọng lượng của thịt

### Thịt cừu và thịt cừu non

Đối với thịt và chân cừu, cài đặt theo trọng lượng miếng thịt, đối với thịt cuộn, thì bạn nên cài đặt theo tổng trọng lượng.

Các chương trình Thịt cừu	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lông	Cài đặt trọng lượng
Chân, tươi, rút xương, chín kỹ	0,5-2,5	Một ít	Trọng lượng của thịt
Chân, tươi, rút xương, chín vừa	0,5-2,5	không	Trọng lượng của thịt
Chân, tươi, còn xương, chín kỹ	0,5-2,5	Một ít	Trọng lượng của thịt
Chân, đông lạnh, rút xương, chín kỹ	0,5-2,0	Một ít	Trọng lượng của thịt

Các chương trình Thịt cừu	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lông	Cài đặt trọng lượng
Chân, đông lạnh, rút xương, chín vừa *	0,5-2,0	không	Trọng lượng của thịt
Chân, đông lạnh, còn xương, chín kỹ *	0,5-2,0	Một ít	Trọng lượng của thịt
Thịt cuộn *	0,3-3,0	không	Tổng trọng lượng

Các chương trình Thịt cừu non	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lông	Cài đặt trọng lượng
Thịt cừu non, tươi Thịt vai	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt cừu non, đông lạnh *	0,5-2,0	Có	Trọng lượng của thịt

### Thịt rừng

Thịt rừng có thể muối xông khói để tránh cho thịt bị khô; tuy nhiên như vậy thịt sẽ không được vàng ươm. Để hương vị thêm đậm đà, bạn có thể ướp thịt với nước sữa, rượu hoặc giấm và để qua đêm trong tủ lạnh trong trước khi nấu.

Khi nướng hay quay nhiều đùi thỏ rừng, cài đặt chế độ theo trọng lượng đùi nặng nhất.

Thịt thỏ có thể cắt khúc ra thành nhiều phần trước khi nấu. Cài đặt tổng trọng lượng.

Các chương trình Thịt thú rừng	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lông	Cài đặt trọng lượng
Thịt hươu, nai, tươi Thịt vai, thịt bụng	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt hươu, nai, đông lạnh*	0,5-2,0	Có	Trọng lượng của thịt
Chân hươu nai, rút xương, tươi	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Chân hươu nai, rút xương, đông lạnh *	0,5-2,0	Có	Trọng lượng của thịt
Đùi thỏ rừng, có xương, tươi.	0,3-0,6	Có	Trọng lượng của đùi nặng nhất

Các chương trình Thịt thú rừng	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Đùi thỏ rừng, có xương, đông lạnh *	0,3-0,6	Có	Trọng lượng của đùi nặng nhất
Thịt lợn rừng, tươi (thịt vai, thịt bụng)	0,5-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt lợn rừng, đông lạnh * (thịt vai, thịt bụng)	0,5-2,0	Có	Trọng lượng của thịt
Thịt thỏ, tươi *	0.5-3.0	Có	Trọng lượng của thịt

## Cá

Sơ chế cá, sau đó thêm chút giấm, nước chanh hoặc rượu trắng và muối.

Đối với cá om: Đổ 0.5 cm chất lỏng, chẳng hạn như rượu hoặc nước chanh vào đĩa cá.

Đối với cá nướng: Lăn cá vào bột và phết bơ lỏng.

Món cá sẽ rất hấp dẫn khi cả con cá được đặt trong đĩa ở tư thế đang bơi (có nghĩa là phần vây ở lưng hướng lên) Để giữ cá đúng vị trí đó, đặt một nửa củ khoai tây hoặc một hộp nhỏ, chống nhiệt vào khoang bụng của cá.

Khi nấu nhiều cá, cài đặt theo tổng trọng lượng. Tuy nhiên, nên lựa cá có cùng kích cỡ và trọng lượng.

Ví dụ: Khi nấu 2 con cá hồi một con 0.6kg và một con 0.5 kg, cài đặt là 1.1 kg.

Các chương trình Cá	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Cá hồi tươi, om *	0,3-1,5	Có	Tổng trọng lượng
Cá hồi, tươi, nướng *	0,3-1,5	không	Tổng trọng lượng
Cá rô phi biển, tươi, om *	0,5-2,0	Có	Tổng trọng lượng
Cá rô phi biển, tươi, nướng *	0,5-2,0	không	Tổng trọng lượng
Cá tuyết, tươi, om *	0,5-2,0	Có	Tổng trọng lượng
Cá tuyết, tươi, nướng *	0,5-2,0	không	Tổng trọng lượng

Các chương trình Cá	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Cá chép, tươi, om *	0,8-2,0	Có	Tổng trọng lượng
Cá chép, tươi, nướng *	0,8-2,0	không	Tổng trọng lượng

## Thịt cuộn

Sử dụng thịt tươi thái miếng

Cài đặt tổng trọng lượng của thịt cuộn được chế biến. Có thể cải tiến công thức bằng cách thêm rau xanh xắt nhỏ hoặc phó mát.

Các chương trình Thịt cuộn	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Làm từ thịt bò tươi*	0,3-3,0	không	Tổng trọng lượng
Làm từ thịt heo tươi*	0,3-3,0	không	Tổng trọng lượng
Làm từ thịt cừu tươi*	0,3-3,0	không	Tổng trọng lượng
Làm từ nhiều loại thịt tươi *	0,3-3,0	không	Tổng trọng lượng

## Hầm

Bạn có thể dùng nhiều loại thịt và rau củ tươi khác nhau.

Cắt miếng thịt ra thành từng miếng vừa ăn. Dùng cả con gà.

Lượng rau củ thêm vào khoảng bằng đến gấp đôi lượng thịt.

Ví dụ: Đối với 0.5kg thịt, thêm vào 0.5 đến 1kg rau củ tươi.

Nếu muốn thịt vàng giòn, đặt vào vào đĩa quay lót rau củ bên dưới. Nếu bạn muốn ít vàng hơn, trộn thịt chung với rau củ.


Khi hầm thịt, cài đặt trọng lượng của thịt. Nếu bạn muốn rau củ mềm hơn, cài theo tổng trọng lượng.

Các loại rau củ cứng như cà rốt, đậu xanh, cải bắp trắng, cần tây và khoai tây thích hợp làm nguyên liệu cho các món hầm. Bạn cắt rau củ càng nhỏ thì sẽ càng mau mềm. Rau củ không nên để vàng nhiều, do đó thêm chất lỏng phủ lên rau củ.

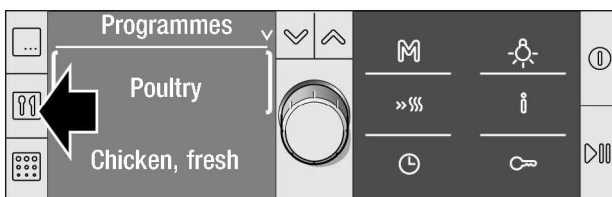
Các chương trình Hầm	Khoảng trọng lượng kg	Thêm chất lỏng	Cài đặt trọng lượng
Với thịt (thịt hầm ba miếng)	0,3-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Với rau củ (hầm ăn chay)	0,3-3,0	Có	Tổng trọng lượng
Món ra-gu Hung-ga-ri	0,3-3,0	Có	Trọng lượng của thịt
Món thịt cuộn nướng nhân rau củ	0,3-3,0	Có	Trọng lượng của thịt

## Lựa chọn một chương trình

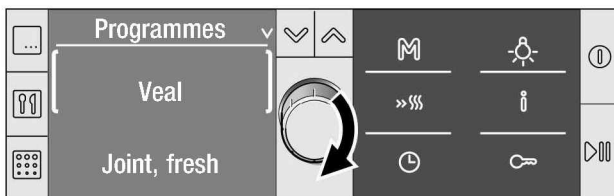
Ví dụ trong hình: Chương trình cho thịt nạc bê đông lạnh, 1.3 kg.


1. Nhấn nút 

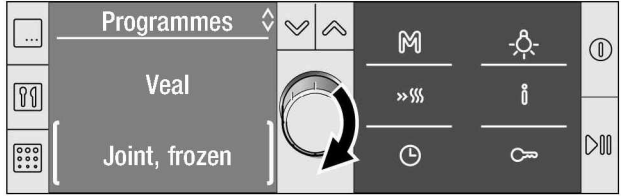
Nhóm chương trình đầu tiên và chương trình đầu tiên sẽ xuất hiện.




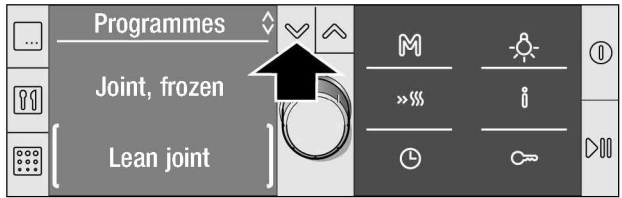
2. Xoay núm xoay lựa chọn để lựa chọn nhóm các chương trình.




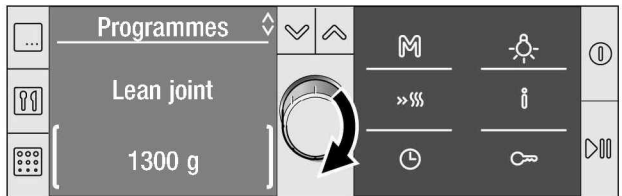
3. Nhấn nút  để thay đổi dòng.
4. Xoay núm xoay lựa chọn để lựa chọn các chương trình.




Trong một số chương trình, bạn có thể vào chương trình con, chẳng hạn khi chọn "thịt bê", sẽ có hai chương trình con là "thịt nạc" hoặc "thịt có lẫn mỡ". Nhấn nút  và lựa chọn chương trình bằng cách xoay núm chọn chức năng.




5. Nhấn nút  . Trọng lượng được đề nghị sẽ hiển thị trên chương trình được lựa chọn.
6. Xoay núm xoay lựa chọn để chọn trọng lượng của món ăn.




7. Nhấn nút  . Lò nướng bắt đầu khởi động. Thời gian nướng sẽ đếm ngược trên thanh trạng thái.

## Chương trình đã kết thúc.



Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngừng làm nóng. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu âm thanh đó. Thời gian nấu đã hết, trên thanh trạng thái là 00:00:00.

## Các mẹo cài đặt:

### Hủy bỏ chương trình

Nhấn và giữ nút  cho đến khi xuất hiện biểu tượng khí nóng ba chiều (3D) và nhiệt độ 160 °C xuất hiện. Bạn có thể thực hiện các cài đặt mới.

### Kiểm tra thông tin cài đặt


Trước khi bắt đầu: Nhấn nhanh nút . Để xem từng mục thông tin, nhấn nhanh nút  lần nữa.

### Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Xem phần *Các lựa chọn cài đặt thời gian*.

## Điều chỉnh cho phù hợp với từng yêu cầu

Nếu kết quả nấu món ăn của một chương trình không làm bạn hài lòng, bạn có thể điều chỉnh cho phù hợp với yêu cầu của mình trong lần nấu sau. Thực hiện các cài đặt như mô tả trong bước 1 đến 6.

Nhấn nút  và xoay núm xoay lựa chọn để di điểm sáng.

– ○○○●○○○ +

Di chuyển sang trái = nấu ít chín kỹ hơn.



Di chuyển sang phải = nấu chín kỹ hơn.

Thời gian nấu cho chương trình lựa chọn sẽ có thay đổi.

## Mẹo để thực hiện chương trình tự động

Trọng lượng của thịt hoặc gia cầm lớn hơn khoảng trọng lượng có sẵn.

Khoảng trọng lượng bị giới hạn. Đối với các loại thịt lớn, không thể có loại đĩa quay đủ lớn phù hợp.

Nấu một lượng lớn thịt với phương pháp làm nóng từ phía trên và phía dưới  hoặc nướng với khí nóng tuần hoàn .

Thịt đã chín kỹ, nhưng nước thịt có màu quá sậm.

Lựa chọn đĩa nhỏ hơn hoặc thêm nhiều chất lỏng.

Thịt đã chín kỹ, nhưng nước thịt trong và có nhiều nước.

Lựa chọn đĩa lớn hơn hoặc bớt ít chất lỏng.

Phần trên của thịt bị khô	Chỉ sử dụng nắp đậy vừa khít với đĩa. Thịt nạc sẽ rất ngon nếu phủ lên một lát thịt muối.
Thịt trông ngon nhưng có mùi khét trong suốt quá trình quay.	Nắp của đĩa quay đóng không đúng cách, hoặc thịt đã phồng lên và làm bật nắp lên. Chỉ sử dụng nắp đậy vừa khít với đĩa và khoảng cách giữa miếng thịt và nắp ít nhất là 3cm.
Bạn muốn chế biến thịt đông lạnh.	Cách ướp thịt đông lạnh như cách ướp thịt tươi. Lưu ý: đối với thịt đông lạnh, không thể hoãn lại thời gian kết thúc. Thịt sẽ rã đông trong suốt thời gian chờ và không thể ăn được.
Thịt không đủ chín hoặc quá chín.	Thay đổi cài đặt lần sau. Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin về phần này trong <i>Chương trình tự động, phần Các cài đặt riêng</i> .

## Nấu thử trong 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 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 nào để đặt các phụ kiện đó vào. Còn có một số mẹo vặt về lựa chọn xoang nấu 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 ngoài và trống. Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu bảng chỉ dẫn ghi rõ yêu cầu như vậy.

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

Không dùng giấy thấm dầu để gói các phụ kiện cho đến khi lò đã được làm nóng trước.

Thời gian đã 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.

## Bánh ngọt và bánh nướng


### Nướng bánh ở một vị trí đặt khay

Bánh nướng sẽ rất ngon nếu nướng trên cùng một vị trí đặt khay với phương pháp làm nóng từ phía trên / phía dưới .

Nếu nướng với khí nóng .

Bánh nướng trong khuôn, vị trí đặt khay 2

Bánh nướng trên khay, vị trí đặt khay 3.

Dùng phương pháp khí nóng ba chiều (3D) .

Nướng bánh ở 2 vị trí đặt khay:

Đặt chảo đa năng ở vị trí đặt khay 3

Đặt khay nướng ở vị trí đặt khay 1.

Nướng bánh ở 3 vị trí đặt khay:

Đặt khay nướng bánh ở vị trí đặt khay 5

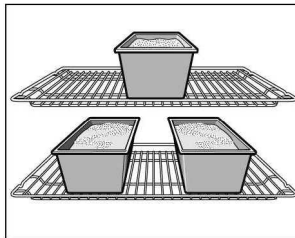
Chảo đa năng ở vị trí đặt khay 3

Khay nướng ở vị trí đặt khay 1.

Khay nướng được đặt trong lò ở cùng một thời điểm không phải lúc nào cũng chín cùng lúc.

Bảng tham khảo có cung cấp một số hướng dẫn để nấu các món ăn phổ biến.

Nếu bạn đang nướng 3 khuôn bánh mì cùng lúc, đặt các khuôn này lên vỉ nướng theo như minh họa trong hình vẽ.



## Khuôn nướng

Tốt nhất nên sử dụng khuôn nướng bằng kim loại, có màu tối. Thời gian nướng sẽ tăng lên khi sử dụng khuôn nướng sáng màu bằng kim loại mỏng hay các đĩa thủy tinh, và bánh sẽ không chín vàng đều.

Nếu bạn muốn sử dụng khuôn nướng silicon, xem thông tin và các công thức nấu do nhà sản xuất cung cấp. Khuôn nướng silicon nhỏ hơn khuôn nướng thông thường. Hướng dẫn pha trộn bột làm bánh và các công thức nướng có thể khác nhau.


## Các bảng tham khảo


Các bảng tham khảo có trình bày phương pháp làm nóng phù hợp cho từng loại bánh ngọt và bánh nướng khác nhau.


Thời gian và nhiệt độ nướng thực tế còn phụ thuộc vào số lượng và hỗn hợp bột. Đó là lý do tại sao không có thang nhiệt độ ghi rõ trong bảng tham khảo. Lần đầu, nên chỉnh nhiệt độ thấp, sau đó từ từ điều chỉnh cho phù hợp. Bạn có thể tăng nhiệt độ trong lần sau nếu cần.


Nếu bạn làm nóng lò trước, thời gian nướng sẽ rút ngắn lại 5 đến 10 phút.


Bạn có thể tìm thấy nhiều thông tin hữu ích trong mục "Các mẹo vặt khi nướng" ở phần sau.






**Ghi chú:** Do độ ẩm cao, khi nướng với phương pháp nướng giữ nước  hơi nước sẽ ngưng tụ ở bên trong lò. Cần thận khi mở nắp đĩa vì hơi nóng sẽ thoát ra.









 = Khí nóng ba chiều (3D)

 = Làm nóng từ phía trên / phía dưới





 = Nướng giữ nước







 = Gia nhiệt mạnh

Bánh nướng trong khuôn	Dụng cụ đựng	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh bông lan, đơn giản	Khuôn bánh mì / khuôn tròn	2		160-180	50-60
	3 khuôn bánh mì	3+ 1		140-160	60-80
Bánh bông lan, mềm	Khuôn bánh mì / khuôn tròn	2		150-170	60-70
Đế bánh flan	khuôn bánh flan	3		160-180	20-30
Bánh flan trái cây, xốp	Khuôn bánh tròn / khuôn vòng	2		160-180	50-60

Bánh nướng trong khuôn	Dụng cụ đựng	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Đế bánh xốp, 2 trứng, làm nóng trước	khuôn bánh flan	2		160-180	20-30
Đế bánh flan, 6 trứng, làm nóng trước	khuôn bánh tròn màu sậm	2		160-180	40-50
Đế bột bánh shortcrust với bánh mì vụn	khuôn bánh tròn màu sậm	1		180-200	25-35
Bánh trái cây hoặc bánh kem phô mai trên đế bánh nướng *	khuôn bánh tròn màu sậm	1		170-190	70-90
Bánh flan Thụy Sĩ	Khay pizza	2		220-240	30-40
Bánh vòng	Khuôn bánh	2		150-170	60-70
Pizza, đế mỏng, nhân mỏng, làm nóng trước	Khay pizza	2		280-300	10-15
Bánh có vị mặn *	khuôn bánh tròn màu sậm	2		180-200	40-50

\* Tắt lò nướng và để bánh trái cây hoặc bánh kem phô-mai nguội trong vòng 20 phút trong khi cửa lò nướng vẫn đóng

-  = khí nóng ba chiều  
 = làm nóng từ phía trên / phía dưới  
 = Nướng giữ nước  
 = Gia nhiệt mạnh

Bánh nướng trên khay	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh xốp nhân trái cây khô	Khay nướng	2		170-190	20-30
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		150-170	35-45
Bánh xốp nhân trái cây tươi	Chảo đa năng.	2		170-190	25-35
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		140-160	40-50
Bánh bột lên men nhân trái cây khô	Khay nướng	3		170-190	25-35
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		150-170	35-45

Bánh nướng trên khay	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh bột lên men phủ trái cây tươi	Chảo đa năng.	3		160-180	40-50
	chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		150-170	50-60
Bánh shortcrust nhân trái cây khô	Khay nướng	2		180-200	20-30
	Chảo đa năng + Khay nướng				
Bánh shortcrust nhân trái cây tươi	Chảo đa năng.	3		170-190	50-60
Bánh flan Thụy Sĩ	Chảo đa năng.	2		210-230	40-50
Bánh cuộn Thụy Sĩ, làm nóng trước	Khay nướng	2		170-190	15-20
Bánh mì xoắn với 500g bột mì	Khay nướng	2		180-200	25-35
Bánh mì ngọt hoa quả khô, 500g bột mì	Khay nướng	3		160-180	60-70
Bánh mì ngọt hoa quả khô, 1kg bột	Khay nướng	3		140-160	90-100
Bánh trái cây tẩm đường	Chảo đa năng.	2		190-210	55-65
Bánh pizza	Khay nướng	2		200-220	25-35
	chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		180-200	40-50
Bánh tarte flambee, làm nóng trước	Chảo đa năng.	2		280-300	10-12

= khí nóng ba chiều

= làm nóng phía trên / phía dưới

= Nướng giữ nước

Bánh nướng nhỏ	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh qui	Khay nướng	3		140-160	15-25
	Chảo đa năng + khay nướng	3+ 1		130-150	25-35
	Chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		130-150	30-40

Bánh nướng nhỏ	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh hạnh nhân	Khay nướng	2		100-120	30-40
	Chảo đa năng + khay nướng	3+ 1		100-120	35-45
	Chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		100-120	40-50
Bánh làm bằng trứng và đường	Khay nướng	3		80-100	100-150
Bánh nướng xốp	Vỉ nướng với khay bánh nướng xốp	3		180-200	20-25
	2 vỉ nướng với khay bánh nướng xốp	3+ 1		160-180	25-30
Vỏ bánh su	Khay nướng	2		210-230	30-40
Bánh xốp bột bơ (paté chaud)	Khay nướng	3		180-200	20-30
	Chảo đa năng + khay nướng	3+ 1		180-200	25-35
	Chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		170-190	35-45
Bánh làm từ bột lên men	Khay nướng	3		190-210	20-30
	Chảo đa năng + khay nướng	3+ 1		160-180	25-35

### Bánh mì và bánh mì cuộn

Khi nướng bánh mì, luôn luôn làm nóng lò trước, ngoại trừ một số trường hợp sẽ không cần.

Không được đổ nước trực tiếp vào lò đang nóng



Khi nướng bánh ở 2 vị trí đặt khay cùng một lúc, luôn luôn nhớ đặt chảo đa năng ở phía bên trên khay nướng.

= khí nóng ba chiều (3D)


= Nướng giữ nước

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 lên men với 1.2 kg bột	Chảo đa năng.	2		300	5
				200	30-40
Bánh mì bột chua với 1.2 kg bột	Chảo đa năng.	2		300	8
				200	35-45
Bánh mì kiểu Ấn	Chảo đa năng.	2		300	10-15
Bánh mì cuộn	Khay nướng	3		200-220	20-30

Không làm nóng trước

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 cuộn mút làm từ bột lên men ngọt.	Khay nướng	3		180-200	15-20
	Chảo đa năng+ Khay nướng	3+ 1		150-170	20-30


## Các mẹo vặt khi nướng

Bạn muốn nấu theo công thức của riêng bạn.	Sử dụng các món tương tự trong bảng kê món nướng làm mẫu
Bằng cách này bạn có thể kiểm tra xem bánh xốp đã 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. Chú ý thời gian nhào bột quy định trong công thức.
Bánh phồng lên ở giữa nhưng lại xẹp ở xung quanh mép bánh.	Không thoa mỡ vào các mặt của khuôn bánh tròn. Ngay khi bánh chín, cẩn thận dùng dao cắt dọc xung quanh khuôn bánh để lấy bánh ra.
Phần trên của bánh quá sậm.	Đưa bánh vào lò ở vị trí đặt khay thấp hơn, lựa chọn nhiệt độ thấp hơn và nướng bánh lâu hơn một chút.
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 trong (mềm và còn chút ướt)	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 đế 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.
Bánh nướng không vàng đều.	Nên chọn mức nhiệt độ thấp hơn để đảm bảo bánh chín vàng đều. Nướng trên cùng 1 vị trí đặt khay với phương pháp làm nóng phía trên / phía dưới  . Giấy nướng dư ra quá sẽ làm ảnh hưởng đến sự lưu thông khí. Vì vậy, nên cắt giấy sao cho vừa với khay nướng.
Bánh trái cây quá mỏng ở lớp dưới.	Lần sau đặt bánh ở vị trí đặt khay thấp hơn.
Nước trái cây tràn lên	Sử dụng chảo đa năng sâu hơn cho lần sau.

Các loại bánh nướng nhỏ được làm từ bột lên men bị dính với nhau khi nướng.

Nên có khoảng cách khoảng 2 cm giữa các miếng bánh. Vì như vậy khi bánh nở ra sẽ không bị dính vào nhau và vàng đều.

Bạn đang nướng bánh ở nhiều vị trí đặt khay. Bánh ở khay trên thường bị sậm màu so với bánh ở khay dưới.

Luôn sử dụng khí nóng  khi nướng bánh ở nhiều vị trí đặt khay. Các khay nướng được đặt trong lò cùng lúc không phải lúc nào cũng chín cùng lúc.

Ngưng tụ nước khi nướng bánh có chứa trái cây tươi.

Việc nướng bánh có thể tạo ra hơi nước, hơi nước sẽ thoát ra qua cửa lò nướng. Hơi sẽ tích tụ và hình thành giọt nước đọng trên bảng điều khiển hoặc phía trước các cạnh cửa. Đây là một hiện tượng vật lý bình thường.

## Thịt, gia cầm, cá

### Lưu ý về đĩa chịu nhiệt

Bạn nên sử dụng các dụng cụ đựng chịu nhiệt. Chảo đa năng thường phù hợp khi dùng để quay các thực phẩm lớn.

Đĩa chịu nhiệt bằng thủy tinh là thích hợp nhất. Nắp của đĩa nên vừa vặn và phải đóng khít.

Thêm một ít chất lỏng khi sử dụng các đĩa tráng men.

Nếu sử dụng các đĩa làm bằng thép không gỉ, thịt sẽ không chín vàng đều và nướng được ít hơn. Làm tăng thời gian nướng.

Luôn đặt các dụng cụ đựng vào giữa vỉ nướng.

Đĩa chịu nhiệt không nắp = không đậy nắp  
Đĩa chịu nhiệt có nắp = có đậy nắp

Đặt các đĩa chịu nhiệt bằng thủy tinh đang nóng lên một tấm đệm khô. Các dụng cụ đựng bằng thủy tinh có thể sẽ bị nứt và vỡ nếu đặt chúng lên trên bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt.

## Các mẹo vặt khi quay

Thêm một ít chất lỏng nếu là thịt nạc. Đổ ngập phần đáy của đĩa chịu nhiệt với khoảng 0.5 cm chất lỏng. Thêm nhiều chất lỏng nếu om thịt. Đổ ngập phần đáy của đĩa chịu nhiệt với khoảng 1-2 cm chất lỏng.

Lượng chất lỏng phụ thuộc vào loại thịt và vật liệu đĩa chịu nhiệt. Nếu bạn đặt thịt trong đĩa quay được tráng men, cần phải thêm một ít chất lỏng nữa so với đặt trong đĩa chịu nhiệt thủy tinh. Các đĩa quay được làm từ thép không gỉ sử dụng không lý tưởng lắm. Vì nấu thịt sẽ chín chậm và không vàng đều. Tăng nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu lâu hơn một chút.

## Các mẹo vặt khi nướng

Khi nướng cửa lò phải được đóng kín.

Khi nướng, làm nóng lò nướng trước trong khoảng 3 phút, trước khi đặt thức ăn vào lò nướng.

Đặt thức ăn trực tiếp lên vỉ nướng. Nếu chỉ nướng một miếng thịt thì nên đặt ở giữa vỉ nướng. Nên đặt chảo đa năng ở vị trí đặt khay 1 để hứng dầu mỡ và giữ cho lò nướng được sạch sẽ.

Không đặt khay nướng hoặc chảo đa năng ở vị trí đặt khay 4 hoặc 5. Nhiệt cao sẽ làm cho khay nướng hoặc chảo bị méo mó và khoang nướng có thể bị hư hỏng khi lấy nó ra.

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

Xoay trở thức ăn sau 2/3 thời gian nướng.

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

## Thịt

Nên trở lật miếng thịt trong quá trình nướng hoặc quay.

Khi thức ăn quay đã chín, tắt lò và để thức ăn trong lò khoảng 10 phút. Vì như vậy nước cốt trong thịt sẽ thấm ra đều miếng thịt.

Sau khi nướng, dùng giấy bạc bọc miếng thịt thần bò và để trong lò khoảng 10 phút



Đối với thịt heo quay có da, rạch khía chéo trên da, sau đó đặt miếng thịt quay vào đĩa với phần có da ở phía dưới.



= làm nóng phía trên / phía dưới


















= Nướng với khí nóng tuần hoàn



= Nướng điện tích lớn

Thịt	Khối lượng	Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
<b>Thịt bò</b>						
Thịt bò om	1,0 kg	có đậy nắp	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Bò phi lê, chín vừa	1,0 kg	không đậy nắp	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Thăn bò, chín vừa	1,0 kg	không đậy nắp	1		220-240	60
Bít tết, dày 3 cm, chín vừa		Vỉ nướng + chảo đa năng.	5+ 1		3	15
<b>Thịt bê</b>						
Thịt bê quay	1,0 kg	Không đậy nắp	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Khớp xương bê	1. kg	không đậy nắp	2		210-230	140
<b>Thịt heo</b>						
Thịt không da (ví dụ như cổ)	1,0 kg	không đậy nắp	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Thịt có da (ví dụ như thịt vai)	1,0 kg	không đậy nắp	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Thịt heo phi lê	500 g	vỉ nướng+ chảo đa năng.	3+ 1		230-240	30

<b>Thịt</b>	<b>Khối lượng</b>	<b>Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt</b>	<b>Vị trí đặt khay</b>	<b>Phương pháp làm nóng</b>	<b>Nhiệt độ °C, cài đặt nướng</b>	<b>Thời gian nướng (phút)</b>
Thịt heo, nạc	1,0 kg	không đậy nắp			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Thịt heo xông khói, có xương.	1,0 kg	có đậy nắp	2		210-230	70
Bít tết, miếng dày 2 cm		vỉ nướng + chảo đa năng.	5+ 1		3	15
Thăn heo, miếng dày 3 cm		Vỉ nướng + chảo đa năng.	5+ 1		3	10
<b>Thịt cừu</b>						
Thịt lưng cừu có xương	1,5 kg	không đậy nắp	2		190-210	60
Chân cừu rút xương, chín vừa	1,5 kg	không đậy nắp	1		160-180	120
<b>Thịt thú rừng</b>						
Thịt lưng hươu, nai có xương	1,5 kg	không đậy nắp	2		200-220	50
Chân giò hươu, nai rút xương	1,5 kg	có đậy nắp	2		210-230	100
Thịt thú săn quay	1,5 kg	có đậy nắp	2		180-200	140
Thịt hươu, nai	1,5 kg	có đậy nắp	2		180-200	130
Thịt thỏ	2 kg	có đậy nắp	2		220-240	60
<b>Thịt cuộn</b>	làm từ 500g thịt	không đậy nắp	1		180-200	80
<b>Xúc xích</b>		Vỉ nướng + chảo đa năng.	4+ 1		3	15

## Gia cầm

Trọng lượng ghi trong bảng dùng để chỉ khối lượng gia cầm chuẩn bị đặt vào lò nướng (không tính phần nhân nhồi)


Nếu bạn muốn nướng trực tiếp trên vỉ nướng, nên đưa chảo đa năng vào vị trí đặt khay 1 để hứng dầu mỡ và giữ lò nướng được sạch sẽ.


Khi nấu vịt hoặc ngỗng, khía trên da ở hai bên cánh để mỡ có thể chảy ra.


Đặt gia cầm lên vỉ nướng thấp và sao cho phần ức úp xuống. Xoay trở thịt sau 2/3 thời gian nướng.














Xoay trở thịt quay, chẳng hạn như phần thịt gà tây hay phần ức gà tây trong khi nướng. Xoay trở gia cầm sau 2/3 thời gian nướng.


Khi sắp kết thúc thời gian nướng, nếu bạn phết bơ, nước muối và nước cam, thì thịt gia cầm sẽ vàng giòn.

 = Nướng với khí nóng tuần hoàn

 = Nướng trên diện tích lớn

 = Làm nóng từ phía trên / phía dưới

Gia cầm	Khối lượng	Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Cả con gà	1.2 kg	vỉ nướng	2		220-240	60-70
Gà mái vồ béo, cả con	1.6 kg	vỉ nướng	2		210-230	80-90
Gà, nửa con	500 g	vỉ nướng	2		220-240	40-50
Các phần con gà	mỗi phần 150 g	vỉ nướng	3		210-230	30-40
Các phần con gà	mỗi phần 300 g	vỉ nướng	3		210-230	35-45
Ức gà	mỗi phần 200 g	vỉ nướng	3		3	30-40
Cả con vịt	2.0 kg	vỉ nướng	2		190-210	100-110
Ức vịt	mỗi miếng 300 g	vỉ nướng	3		240-260	30-40
Ngỗng, cả con	3.5 - 4 kg	vỉ nướng	2		170-190	120-140
Chân ngỗng	mỗi phần 400 g	vỉ nướng	3		220-240	40-50
Cả con gà tây nhỏ	3,0 kg	vỉ nướng	2		180-200	80-100
Thịt gà tây cuộn	1.5 kg	không đậy nắp	1		200-220	110-130
Ức gà tây	1,0 kg	Có đậy nắp	2		180-200	80-90


Gia cầm	Khối lượng	Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Đùi gà tây	1,0 kg	vỉ nướng	2		180-200	90-100


**Cá** Nếu bạn muốn nướng trực tiếp trên vỉ nướng, nên đưa chảo đa năng vào vị trí đặt khay 1 để hứng dầu mỡ và giữ lò nướng được sạch sẽ.


Xoay trở miếng cá sau 2/3 thời gian nướng.







Không cần phải xoay cả con cá. Đặt cả con cá vào lò nướng ở tư thế bơi với vây lưng hướng lên. Đặt một miếng khoai tây cắt khúc hay một hộp nhỏ chịu nhiệt vào khoang bụng của cá để giữ cân bằng.

Đối với phi lê cá, thêm vào một muỗng canh chất lỏng.

 = Nướng diện tích lớn

 = Nướng với khí nóng tuần hoàn

 = Làm nóng từ phía trên / phía dưới

Cá	Khối lượng	Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Cá, cả con	mỗi con khoảng 300 g	vỉ nướng	2		2	20-25
	1,0 kg	vỉ nướng	2		200-220	45-55
	1,5 kg	vỉ nướng	2		190-210	60-70
	2,0 kg	có đậy nắp	2		190-210	70-80
Bít tết cá miếng dày 3cm		vỉ nướng	3		2	20-25
Phi lê cá		có đậy nắp	2		210-230	25-30

## Các mẹo vặt khi quay và nướng

Bảng các thực phẩm tham khảo không có trọng lượng miếng thịt bạn cần nướng

Lựa chọn theo trọng lượng thấp nhất kế tiếp trong bảng hướng dẫn và kéo dài thêm thời gian nướng.

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 muỗng", Dùng muỗng 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 quá sậm màu và phần da quay giòn bị cháy khét một phần.

Kiểm tra vị trí đặt khay và nhiệt độ

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.

Hơi nước bốc lên từ miếng thịt quay khi phết bơ hoặc mỡ lên.

Điều này là bình thường do các điều kiện vật lý. Hơi nước thoát ra từ cửa thoát hơi. Hơi nước có thể tích tụ và đọng thành giọt trên bảng điều khiển hoặc phía các cạnh cửa.

## Nướng chậm và đều


Nướng chậm và đều, còn gọi là nướng ở nhiệt độ thấp, là phương pháp nướng thích hợp để nướng các miếng thịt mềm cần được tái hoặc chín vừa. Thịt vẫn giữ độ ngọt kéo dài và mềm. Ưu điểm của phương pháp này là cho phép kéo dài thời gian nấu vì món thịt nấu chậm rất dễ để giữ nóng.

### Đĩa chịu nhiệt thích hợp

Dùng một đĩa đáy bằng chẳng hạn như đĩa men sứ hoặc đĩa quay thủy tinh không có nắp đậy.

Đặt đĩa không đậy nắp lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 2.

### Phương pháp

1. Chọn chế độ nướng chậm và đều , cài đặt nhiệt độ từ 70 - 90°C. Làm nóng lò trước, đặt đĩa bên trong để làm ấm đĩa.

2. Bỏ chút mỡ vào chảo rán và làm nóng lên ở nhiệt độ cao. Bỏ thịt vào chảo xào sơ cho săn lại rồi đặt ngay lên đĩa đã được làm nóng trước.
3. Đặt đĩa quay có miếng thịt vào lò và tiến hành nướng chậm. Nhiệt độ nướng chậm khoảng 80 °C là thích hợp cho hầu hết các loại thịt.

## Các mẹo khi nướng chậm

Chỉ dùng thịt tươi, ngon. Cần thận cất bỏ phần gân, mỡ thừa xung quanh rìa. Mỡ ngấm đều mang lại vị đậm đà đặc trưng khi nướng chậm.

Rán sơ miếng thịt cho săn lại ở mức nhiệt cao và thời gian vừa đủ để thịt săn đều.

Các miếng thịt lớn hơn thì không cần xoay trở.

Sau khi nướng chậm, có thể lạng miếng thịt ra. Không cần thời gian tạm ngừng.



Do đặc thù phương pháp nướng này, miếng thịt trông có màu hồng, giống như thịt tái vừa. Tuy nhiên, điều này không có nghĩa là thịt còn sống hay chưa chín kỹ.

Nếu bạn muốn giữ lại nước ngọt chảy ra từ thịt hãy nướng thịt trong đĩa chịu nhiệt có nắp đậy. Lưu ý rằng thời gian nướng sẽ phải giảm xuống

Để kiểm tra xem thịt đã chín chưa, dùng một nhiệt kế đo thịt. Nhiệt độ chủ yếu khoảng 60 °C nên được duy trì trong ít nhất 30 phút.

## Bảng tham khảo

Các loại thịt gia cầm, bò, bê, heo và cừu mềm rất thích hợp cho chế độ nấu chậm. Thời gian nấu chậm phụ thuộc độ dày miếng thịt và nhiệt độ chín của thịt.

Món ăn	Khối lượng	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian rán sơ (phút)	Thời gian nướng chậm (giờ)
<b>Gia cầm</b>						
Ức gà tây	1.000 g	2		80	6-7	4-5
Ức vịt*	300-400 g	2		80	3-5	2-2,5

Món ăn	Khối lượng	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian rán sơ (phút)	Thời gian nướng chậm (giờ)
<b>Thịt bò</b>						
Thịt bò (ví như thịt xông khói) dày 6-7 cm	khoảng 1,5 kg	2		80	6-7	4,5-5,5
Thịt thăn, cả miếng	khoảng 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Thịt thăn bò, miếng dày 5-6cm	khoảng 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Bít tết bò, miếng dày 3cm		2		80	5-7	80 -110 phút
<b>Thịt bê</b>						
Thịt bê, miếng dày 6-7 cm (ví dụ, thịt lưng)	khoảng 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Phi lê bê	khoảng 800 g	2		80	6-7	3-3,5
<b>Thịt heo</b>						
Thịt nạc (Ví dụ, thịt lưng) dày 5-6 cm	khoảng 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Phi lê heo, cả miếng	khoảng 500 g	2		80	6-7	2,5-3
<b>Thịt cừu</b>						
Phi lê thịt lưng cừu, cả miếng	khoảng 200 g	2		80	5-6	1,5-2

\* Để da vàng giòn, rán sơ ức vịt sau khi nướng chậm.

## Các mẹo khi nướng chậm


Thịt nướng chậm không quá nóng như thịt nướng thông thường.	Để thịt nướng không nguội nhanh, hâm nóng đĩa và thường thức lúc nước sốt còn nóng.
Nếu bạn muốn giữ nóng cho món thịt nướng chậm	Sau khi nướng chậm, giảm nhiệt độ xuống còn 70°C. Các miếng thịt nhỏ có thể được giữ nóng trong vòng 45 phút, miếng lớn 2 tiếng.


## Bánh nướng, bánh gratin, bánh mì nướng


Nếu bạn muốn nướng trực tiếp trên vỉ nướng, nên đưa chảo đã nướng vào vị trí đặt khay 1 để giữ lò nướng được sạch sẽ.


Luôn đặt các đĩa chịu nhiệt lên vỉ nướng.


Quá trình nướng bánh còn phụ thuộc vào kích cỡ của đĩa và độ dày của bánh. Các số liệu được ghi trong bảng chỉ để tham khảo.










 = Làm nóng từ phía trên / phía dưới

 = Nướng với khí nóng tuần hoàn

 = Nướng khí nóng ba chiều (3D)

 = Nướng điện tích nhỏ

 = Nướng điện tích lớn

Bánh nướng	Phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh ngọt	đĩa chịu nhiệt	2		180-200	50-60
Bánh xufê	đĩa chịu nhiệt	2		180-200	35-45
	Khuôn sứ	2		200-220	25-30
Bánh pasta nướng	đĩa chịu nhiệt	2		200-220	40-50
Món bánh bột hấp với cà chua và nước sốt và phô mai (Lasagne).	đĩa chịu nhiệt	2		180-200	40-50
Bánh gratin nhân phô-mai, nguyên liệu thô, đĩa chịu nhiệt lòng sâu tối đa 4cm.	1 đĩa chịu nhiệt	2		160-180	60-80
	2 đĩa chịu nhiệt	1+3		150-170	60-80
Bánh mì nướng phủ nhân, 4 lát	Vỉ nướng	4		3	7-10
Bánh mì nướng phủ nhân, 12 lát	Vỉ nướng	4		3	5-8

## Các các món được chế biến sẵn


Vui lòng thực hiện theo chỉ dẫn ghi trên bao bì.


Nếu lót các phụ kiện bằng giấy thấm dầu, cần chú ý rằng giấy phải chịu được các mức nhiệt độ này. Cần đảm bảo chắc chắn giấy có kích cỡ phù hợp với đĩa chịu nhiệt





















Món ăn có ngon hay không phụ thuộc vào chất lượng thực phẩm. Chất lượng thực phẩm thô đôi khi phản ánh kết quả nấu nướng có vàng và chín đều hay không.

 = Cài đặt nướng pizza

 = Nướng khí nóng ba chiều (3D)

 = Nướng giữ nước

Món ăn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
<b>Pizza, đông lạnh</b>					
Nướng Pizza với chảo lòng cạn	Chảo đa năng.	2		200-220	15-25
	Chảo đa năng + vỉ nướng	3+ 1		180-200	20-30
Nướng Pizza với chảo lòng sâu	Chảo đa năng.	2		170-190	20-30
	Chảo đa năng + vỉ nướng	3+ 1		170-190	25-35
Pizza dài	Chảo đa năng.	3		170-190	20-30
Pizza nhỏ	Chảo đa năng.	3		190-210	10-20
Pizza, ướp lạnh, làm nóng trước	Chảo đa năng.	1		180-200	10-15
<b>Khoai tây, đông lạnh</b>					
Khoai tây chiên	Chảo đa năng.	3		190-210	20-30
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		180-200	30-40
Khoai tròn bọc vụn bánh mì và ráng mỡ	Chảo đa năng.	3		190-210	20-25
Khoai tây nhồi	Chảo đa năng.	3		200-220	15-25
<b>Bánh nướng, đông lạnh</b>					
Bánh mì cuộn mút, bánh mì dài	Chảo đa năng.	3		180-200	10-20
Bánh quy cây, quy xoắn (bột nhào)	Chảo đa năng.	3		200-220	10-20
<b>Bánh nướng, được nướng trước</b>					
Bánh mì dài hoặc bánh mì cuộn mút được nướng một phần	Chảo đa năng.	2		190-210	10-20
	Chảo đa năng + vỉ nướng	3+ 1		160-180	20-25

Món ăn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
<b>Thực phẩm đã chế biến, đông lạnh</b>					
Lát cá lăn bột chiên giòn	Chảo đa năng.	2		220-240	10-20
Gà chiên, gà chiên xù	Chảo đa năng.	3		200-220	15-25
<b>Món bánh cuộn trái cây, đông lạnh</b>	Chảo đa năng.	3		190-210	30-35

## Các món ăn đặc biệt



Cài đặt nhiệt độ cho lò nướng ở khoảng giữa 30 và 300 °C. Nhiệt độ này cho phép bạn làm ra sữa chua kem ở nhiệt độ 40 °C để như làm bột lên men nhẹ.

### Sữa chua

Đun sôi sữa (3.5 % chất béo), sau đó để nguội xuống còn 45 °C. Khuấy trộn chung với 150g sữa chua. Đổ vào các tách nhỏ hay hũ đựng, sau đó đậy nắp lại và đặt lên vỉ nướng. Hâm nóng lò nướng đến 45 °C trong vòng 5 phút. Sau đó làm như chỉ dẫn

### Làm dậy bột lên men

Chuẩn bị bột bánh lên men như bình thường. Đặt vào đĩa sứ chịu nhiệt và có đậy nắp lại. Làm nóng trước khoang nướng trong 5-10 phút. Tắt thiết bị và để bột dậy lên trong khoang nướng



Dụng cụ dụng	Đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian
Sữa chua	Đặt các tách hay lọ lên vỉ nướng.	1		40	6-8 giờ
Làm dậy bột lên men	Đặt một đĩa chịu nhiệt	lên đáy khoang nướng.		Làm nóng lò đến 50 °C, tắt lò nướng, đặt bột lên men vào khoang nướng	5 -10 phút 20 -30 phút

## Chức năng rã đông

Tháo bao bì thực phẩm và đặt vào một dụng cụ đựng thích hợp, sau đó đặt lên vỉ nướng.

Vui lòng thực hiện theo chỉ dẫn ghi trên bao bì. Thời gian rã đông phụ thuộc vào loại và số lượng thực phẩm.

Đặt gà vịt vào đĩa sao cho phần ức úp xuống.

Món ăn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C
<b>Thực phẩm đông lạnh dạng mềm</b> chẳng hạn như bánh ngọt có kem, bánh ngọt có kem bơ, bánh ga tô với sô cô la hay đường cô, trái cây, ...	vỉ nướng	1		30°C
<b>Các sản phẩm đông lạnh khác</b> thịt gà, xúc xích và thịt, bánh mì và bánh mì cuộn mút, bánh ngọt và các loại bánh nướng khác.	vỉ nướng	1		50°C

### Ghi chú:

Đèn lò nướng không sáng ở nhiệt độ dưới 60 °C. Đây là quy định nhiệt độ chính xác.

## Chức năng sấy khô





Chỉ sử dụng trái cây tươi nguyên và rửa thật kỹ.

Đổ phần nước dư thừa, sau đó để khô ráo.

Đưa chảo đa năng vào vị trí đặt khay 3, vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.

Dùng các vỉ nướng và chảo đa năng được gói giấy nướng hoặc giấy thấm dầu.

Xoay trở rau củ và trái cây nhiều lần. Khi đã khô, lấy rau củ và trái cây ra khỏi bọc giấy.

Món ăn	Vị trí kệ	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (giờ)
600 g táo cắt khoanh.	1+3		80	khoảng 5
800 g lê cắt lát	1+3		80	khoảng
1.5 kg mật	1+3		80	Khoảng 8- 10 giây
200 g rau tươi rửa sạch	1+3		80	khoảng 1.5

## Nấu thực phẩm để bảo quản

### Chuẩn bị

Lọ và các vòng đệm cao su phải được rửa sạch và còn nguyên vẹn. Nếu có thể, nên sử dụng các lọ có cùng kích cỡ. Các hướng dẫn trong bảng tham khảo chỉ đề cập đến các lọ tròn 1 lít.

Chú ý. Không sử dụng các lọ cao hơn hoặc lớn hơn. Nắp lọ có thể bị nứt.


Chỉ sử dụng trái cây và rau củ thật tươi nguyên và đã được rửa sạch.

Không chất quá đầy rau quả trong lọ. Lau sạch phần trên miệng lọ lần nữa nếu thấy cần thiết. Miệng lọ phải sạch. Đặt vòng đệm cao su ẩm nước và nắp lên mỗi lọ rồi dùng kẹp khóa chặt lọ lại.

Không được đặt quá 6 lọ trong khoang nướng.

Thời gian được ghi trong bảng chỉ để tham khảo. Thời gian thực tế có thể bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ phòng, số lượng lọ và nhiệt độ của các thực phẩm đựng trong lọ. Trước khi thay đổi chế độ nấu hoặc tắt lò nướng, phải chắc chắn rằng các thực phẩm trong lọ đã sôi bọt lên.

### Các bước cài đặt

- Đặt chảo đa năng ở vị trí đặt khay 2. Sắp xếp các lọ sao cho không chạm vào nhau.
- Đổ 0.5 lít nước nóng (khoảng 80 °C) vào chảo đa năng
- Đóng cửa lò nướng lại.
- Chọn chế độ làm nóng từ phía dưới 
- Cài đặt nhiệt độ ở khoảng giữa 170 và 180 °C .
- Bật lò nướng lên.

## Chức năng bảo quản trái cây

Sau khoảng 40-45 phút, các bọt bong bóng xuất hiện trong khoảng thời gian ngắn. Tắt lò nướng.

Sau khoảng thời gian nhiệt dư thừa vẫn còn trong lò từ 25-35 phút, lấy lọ ra khỏi khoang nướng.

Nếu để nguội lâu hơn trong khoang nướng, vi khuẩn sẽ sinh sôi, làm chua trái cây bảo quản. Tắt lò nướng.

Đổ trái cây vào lọ 1 lít	Khi thấy sủi bọt	Nhiệt dư thừa
Táo, quả lý chua đỏ, dâu tây	tắt lò nướng	khoảng 25 phút
Quả cherry, mơ, đào, quả lý gai	tắt lò nướng	khoảng 30 phút
Táo nghiền nhuyễn, lê, mận	tắt lò nướng	khoảng 35 phút

## Bảo quản rau củ

Khi có bọt nhỏ li ti xuất hiện trong lọ, giảm nhiệt độ xuống còn khoảng 120 đến 140<sup>0</sup>C trong khoảng 35-70 phút, tùy vào loại rau củ. Sau đó tắt lò nướng và tận dụng lượng nhiệt còn dư thừa.

Đổ hỗn hợp rau củ với nước lạnh vào lọ 1 lít.	Khi thấy sủi bọt	Nhiệt dư thừa
Dưa chuột nhỏ		khoảng 35 phút
Cửa cải đường	khoảng 35 phút	khoảng 30 phút
Cải bruxen	khoảng 45 phút	khoảng 30 phút
Đậu, su hào, cải bắp đỏ	khoảng 60 phút	khoảng 30 phút
Đậu Hà Lan	khoảng 70 phút	khoảng 30 phút

## Lấy lọ ra

Không đặt các lọ còn đang nóng lên các bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt. Vì lọ có thể bị nổ bất thành hình.

---

# Acrylamide trong thực phẩm

## 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 bì cuộn, bánh mì và các loại bánh nướng (bánh bích qui, bánh mì tấm gừng, bánh quy)

## Các mẹo vặt 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.

---

### Nướng bánh

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 bích qui

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.

### Khoai tây rán

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.

---

## Các món ăn được nấu thử

Bảng các món ăn tham khảo này đã được nấu thử cho các loại lò khác nhau.

Theo EN/IEG 60350.

### Nướng

Khi nướng bánh ở 2 vị trí đặt khay cùng lúc, luôn luôn nhớ đặt chảo đun ở phía bên trên khay nướng.

Khi nướng bánh ở 3 vị trí đặt khay cùng lúc, luôn luôn nhớ đặt chảo đun ở giữa lò.

Bánh xoắn Viennese: Các khay nướng được đặt trong lò cùng lúc không phải lúc nào cũng chín cùng lúc.


Nướng bánh nhân táo ở 2 vị trí đặt khay:


Đặt khuôn bánh tròn màu sậm cái này chồng lên cái kia.


Nướng bánh nhân táo ở 1 vị trí đặt khay:


Đặt khuôn bánh tròn màu sậm trong đường chéo trên cùng 1 vị trí đặt khay.


Khuôn bánh tròn được làm từ thép tấm mạ kẽm:


Nướng trên 1 vị trí đặt khay với phương pháp làm nóng phía trên / phía dưới . Đặt khuôn bánh tròn màu sậm lên chảo đa năng thay vì lên vỉ nướng.











 = Nướng giữ nước






 = Nướng khí nóng ba chiều (3D)

 = làm nóng từ trên/dưới

 = nhiệt tăng cường



 = Nướng diện tích rộng

Món ăn	Phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh xoắn Viennese	Khay nướng	3		160-180	20-30
	Khay nướng	3		160-180	20-30
	chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		140-150	30-40
	chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		130-150	40-50
Bánh nướng nhỏ, làm nóng lò trước	Khay nướng	3		160-180	20-25
	chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		150-170	25-30
	chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		140-160	25-30
Bánh nướng nhỏ	Khay nướng	3		160-180	20-25
Bánh xốp mềm, làm nóng lò trước	Đặt khuôn bánh tròn lên vỉ nướng.	2		160-180	30-40
Bánh xốp mềm	Đặt khuôn bánh tròn lên vỉ nướng.	2		160-180	30-40

Món ăn	Phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh lên men đặt trên khay nướng	Chảo đa năng.	3		160-180	40-50
	Chảo đa năng.	3		160-180	40-50
	Chảo đa năng + khay nướng	3+ 1		150-170	50-60
Bánh nhân táo	vỉ nướng + 2 khuôn bánh tròn, đường kính 20cm	2		190-210	70-80
	2 vỉ nướng + 2 khuôn bánh tròn, Ø 20 cm	1+3		190-210	70-80

### Nướng

Nếu bạn muốn nướng trực tiếp trên vỉ nướng, nên đưa chảo đa năng vào vị trí đặt khay 1 để hứng chất lỏng và giữ lò nướng được sạch sẽ.

Dụng cụ đựng	Phụ kiện và dụng cụ đựng	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Các cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Bánh mì Làm nóng lò trước 10 phút	Vỉ nướng	5		3	0,5-2
Bánh mì kẹp thịt bò, x 12* Không làm nóng lò trước	Vỉ nướng + chảo đa năng.	4+ 1		3	25-30

\* Xoay trở bánh sau 2/3 thời gian nướng.