

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 ích mà lò nướng mang lại cho bạn.

Sách hướng dẫn sử dụng này sẽ cung cấp cho bạn những thông tin quan trọng về cách 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 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

HBA43B4.0A

Mục lục

Thông tin an toàn	4
Trước khi lắp đặt	4
Hướng dẫn an toàn cho bạn	4
Các nguyên nhân gây hư hỏng lò nướng	6
Lò nướng mới của bạn	7
Bảng điều khiển	7
Các nút nhấn và màn hình hiển thị	8
Núm chọn chức năng	8
Núm chọn nhiệt độ	9
Khoang nướng	10
Các phụ kiện	10
Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu	14
Cài đặt thời gian	14
Làm nóng khoang nướng	14
Vệ sinh các phụ kiện	14
Cài đặt lò nướng	15
Phương pháp làm nóng và nhiệt độ	15
Làm nóng nhanh	16
Các lựa chọn cài đặt thời gian	17
Bộ hẹn giờ	17
Thời gian nấu	18
Thời gian kết thúc	20
Thời gian	22
Khóa an toàn trẻ em	23
Thay đổi các cài đặt cơ bản	24
Hệ thống vệ sinh tự động	25

Mục lục

Trước khi vệ sinh tự động	25
Cài đặt	26
Sau khi vệ sinh tự động.....	26
Bảo quản và vệ sinh lò nướng	27
Các chất dùng để vệ sinh lò nướng	27
Tháo và lắp các thanh ray	30
Tháo và gắn cửa lò nướng.....	31
Tháo và lắp các tấm kính lót	33
Xử lý sự cố.....	35
Bảng giải thích các sự cố	35
Thay bóng đèn ở trần lò nướng	36
Nắp chụp kính	36
Dịch vụ hậu mãi	37
Các mẹo vặt để bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng.....	38
Tiết kiệm năng lượng	38
Xử lý bao bì để bảo vệ môi trường	38
Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng.....	39
Bánh ngọt và bánh nướng	39
Thịt, gia cầm, cá	46
Bánh nướng, bánh gratin, bánh mì nướng	52
Các món được chế biến sẵn	52
Các món ăn đặc biệt	54
Chức năng rã đông	55
Chức năng sấy khô	55
Nấu thực phẩm để bảo quản.....	56
Acrylamide trong thực phẩm	58
Các món ăn được nấu thử	59

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 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. Tất 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 vì sẽ tạo hơi nước nóng có thể gây bỏng.

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, rút phích cắm ra hoặc ngắt cầu dao, sau đó liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.

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 trên 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 vì 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 lồng sâu.

Làm mát lò nướng với cửa lò mở

Chỉ làm nguội lò nướng với cửa đóng. Ngay cả dù chỉ hé hờ cửa lò, thì các cạnh cửa cũng sẽ dễ bị hư hỏng theo thời gian.

Đệm cửa dơ bẩn

Nếu đệm cửa bị dơ bẩn, cửa sẽ không đóng khít khi lò nướng hoạt động. Các cạnh cửa sẽ dễ bị hư hỏng. Luôn luôn giữ đệm cửa sạch sẽ.

Đặt đồ vật lên cửa lò

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

Vận chuyển thiết bị

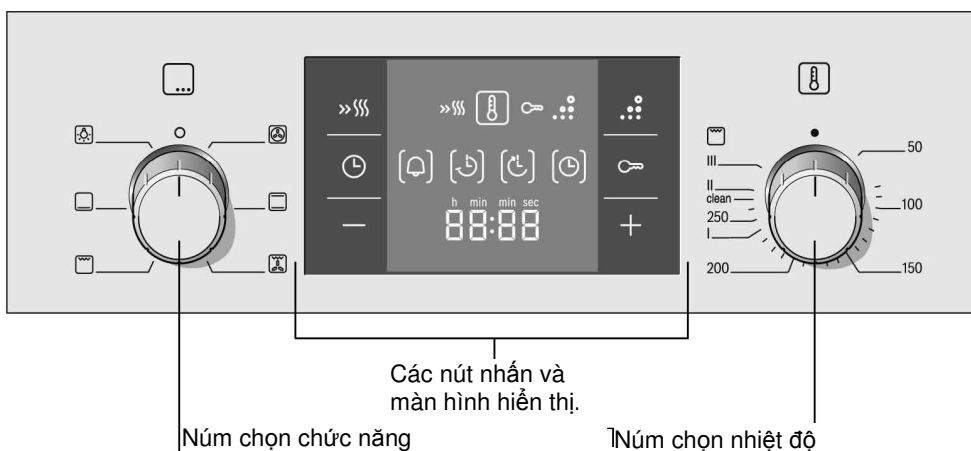
Không dùng tay nắm cửa để xách hoặc mang lò nướng. Vì tay nắm không thể chịu được trọng lượng của lò nướng và sẽ bị gãy.

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 biểu tượng sẽ không hiển thị trên màn hình cùng một lúc. Các dữ liệu hiển thị sẽ có sự khác nhau tùy thuộc vào từng dòng sản phẩm.



Các nút điều khiển

Các nút điều khiển có thể ẩn vào trong bảng điều khiển. Để ẩn hoặc hiện nó ra, nhấn vị trí 0 trên nút điều khiển.

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.

Các nút nhấn và màn hình hiển thị.

Bạn có thể sử dụng các nút nhấn để cài đặt hoặc lựa chọn các chức năng bổ sung khác nhau. Bạn có thể xem các giá trị đã cài đặt trên màn hình hiển thị.

Nút nhấn

»»» Làm nóng nhanh

..: Chương trình tự động vệ sinh

🕒 Các lựa chọn cài đặt nhiệt độ

🔒 Khóa an toàn trẻ em

- Nút dấu trừ

+ Nút dấu cộng

Chức năng

Làm nóng lò nướng một cách nhanh chóng.

Chương trình tự động vệ sinh các bề mặt trong khoang nướng.

Lựa chọn hẹn giờ ⏰, thời gian nướng 🔥, thời gian kết thúc ⏲️ hoặc đồng hồ 🕒.

Khóa và mở bảng điều khiển

Dùng để giảm giá trị cài đặt

Dùng để tăng giá trị cài đặt

Lựa chọn cài đặt thời gian sẽ hiển thị trên màn hình bằng dấu ngoặc vuông [] xung quanh biểu tượng lựa chọn.

Ngoại trừ: đối với đồng hồ 🕒 biểu tượng chỉ sáng khi bạn thực hiện các thay đổi.

Núm chọn chức năng

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

Vị trí

○ Vị trí tắt

🌀 Khí nóng ba chiều (3D)*

☰ Làm nóng từ phía trên/dưới

🌀 Nướng với khí nóng tuần hoàn

Chức năng

Lò nướng tắt.

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh nướng trên một đến ba vị trí đặt khay.

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




Dùng để nướng bánh ngọt, bánh nướng, thịt nạc như thịt bò hoặc thịt rừng, trên cùng một vị trí đặt khay. Nhiệt được cung cấp đều từ phía trên và dưới.

Dùng để quay thịt, gia cầm và cả con cá.


Điện trở gia nhiệt và quạt tuần tự làm việc. Quạt luân chuyển khí nóng xung quanh thức ăn.

Vị trí

Chức năng

 Nướng điện tích lớn	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.
 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 .
 Đèn trong lò nướng	Bật đèn lò nướng.

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



Khi thực hiện các cài đặt, đèn lò  trong khoang nướng luôn sáng.


Núm chọn nhiệt độ

Sử dụng núm chọn nhiệt độ để cài đặt mức nhiệt độ, cài đặt nướng hoặc vệ sinh lò.

Vị trí

Ý nghĩa


 Vị trí tắt	Lò nướng sẽ không làm nóng.
50-270 Thang nhiệt độ	Biểu thị nhiệt độ trong khoang nướng tính bằng °C
I, II, III Các cài đặt nướng	Cài đặt chức năng nướng với độ bao phủ rộng  . I = mức 1, nướng chậm II = mức 2, nướng vừa III = mức 3, nướng nhanh
clean Vệ sinh	Cài đặt chức năng cho hệ thống tự làm sạch

Khi lò nướng đang làm nóng, đèn báo  sẽ sáng trên màn hình. Đèn sẽ tắt khi lò nướng tạm ngừng làm nóng.

Khoang nướng

Đèn trong lò nướng

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

Trong suốt thời gian hoạt động, đèn lò trong khoang nướng luôn sáng. Biểu tượng  trên nút xoay lựa chọn dùng để bật đèn lò khi không làm nóng lò nướng.

Quạt làm nguội

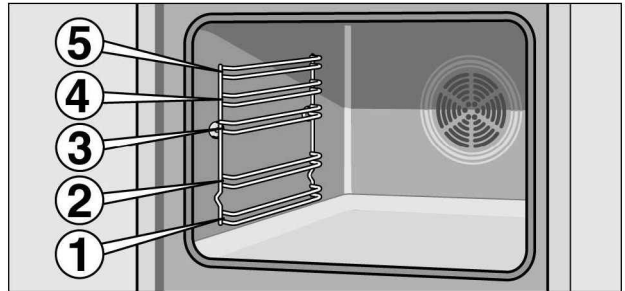
Quạt làm nguội sẽ tắt và mở khi lựa chọn. Khí ẩm sẽ thoát ra phía trên cửa lò nướng. Chú ý. Không che lấp các khe thông gió. Nếu không lò nướng sẽ trở nên quá nóng.

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 các 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.



Vi nướng

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

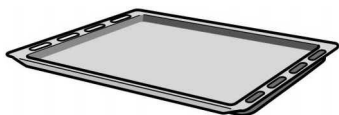
Đặt phần cong của vi nướng hướng xuống



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 vi 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.



Khay nướng

Được sử dụng để thay thế cho vi lưới hay sử dụng như 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 sử dụng 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 vi nướng.

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 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.

Vi nướng HEZ 334000

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

Chảo đa năng HEZ 332000

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 mỡ khi nướng trực tiếp trên vi nướng.

Vi nướng đặt trong HEZ 324000

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

Khay nướng tráng men HEZ331000

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh qui

Khay nướng HEZ 325000	Dùng để nướng thay cho vỉ nướng 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.
Chảo thủy tinh HEZ 336000	Khay nướng lòng sâu làm bằng thủy tinh. Cũng có thể dùng khay này như đĩa đựng thức ăn.
Khay nướng tráng men chống dính HEZ 331010	Bánh nướng và bánh qui được lấy ra khỏi khay nướng một cách dễ dàng. Đẩy khay nướng vào trong lò sao cho phần cạnh dốc hướng về phía cửa lò nướng.
Chảo đa năng tráng men chống dính HEZ 332010	Bánh nướng và bánh qui được lấy ra khỏi khay nướng một cách dễ dàng. Đẩy khay nướng vào trong lò sao cho phần cạnh dốc quay về hướng cửa lò nướng.
Khay Pizza HEZ 317000	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.
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, bánh mì cuộn mút và pizza. Trước khi nướng, cần phải làm nóng khay lót đến mức nhiệt độ yêu cầu.
Chảo lòng sâu Profi với vỉ nướng đặt trong HEZ 333000	Đặc biệt phù hợp khi nướng thực phẩm với số lượng lớn.
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.
Đĩa quay thủy tinh HEZ 915001	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
Đĩa quay kim loại HEZ 6000	Đĩa quay được thiết kế để đặt trên các bếp gồm có diện tích rộng. Phù hợp cho hệ thống nướng cảm ứng và chức năng quay tự động. Đĩa nướng được tráng men bên ngoài và có lớp chống dính bên trong.
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.
Kệ trượt 3 thanh ray HEZ 338353	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.

**Các sản phẩm có bán
ở trung tâm chăm
sóc khách hàng**

Bạn có thể tìm thấy các dung dịch vệ sinh lò và các phụ kiện khác ở các trung tâm dịch vụ hậu mãi, các cửa hàng bán lẻ hoặc (ở một số nước) trực tuyến qua các cửa hàng điện tử. Vui lòng ghi rõ số sản phẩm tương ứng.

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

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.

**Gel vệ sinh khoang nướng và
vỉ nướng
mã số sản phẩm 463582**

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

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

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.


**Khóa cửa
mã số sản phẩm 612594**

Để tránh trẻ nhỏ chạm tay vào cửa lò nướng đang nóng. Tùy thuộc vào thiết kế cửa lò nướng, có các chốt khóa khác nhau.
Xem thông tin ở bảng bổ sung về khóa cửa lò nướng.

Trước khi sử dụng lò lần đầu

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

Cài đặt thời gian

Sau khi kết nối lò với nguồn điện, biểu tượng  và bốn số 0 bật sáng lên trên màn hình hiển thị. Cài đặt thời gian.


1. Nhấn nút .

Thời gian 12:00 sẽ hiển thị trên màn hình.


2. Sử dụng nút + hoặc - để cài đặt thời gian

Sau một vài giây, cài đặt về thời gian đã được ghi nhận và thực hiện.

Làm nóng khoang nướng

Đóng và làm nóng khoang nướng trống để loại bỏ mùi của lò nướng mới. Một cách hữu hiệu để loại bỏ hoàn toàn mùi của lò nướng mới là chọn chế độ làm nóng từ phía trên/dưới  đến mức nhiệt độ 240°C trong vòng một giờ.

Kiểm tra để chắc chắn là không còn bất kỳ vỏ bao bì nào còn sót lại trong khoang nướng.

1. Sử dụng núm chọn chức năng để lựa chọn phương pháp làm nóng từ phía trên/dưới .

2. Sử dụng núm chọn nhiệt độ để điều chỉnh nhiệt độ đến mức 240 °C.

Tắt lò sau 1 giờ. Để tắt lò, xoay núm chọn chức năng về vị trí 0.

Vệ sinh các phụ kiện

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

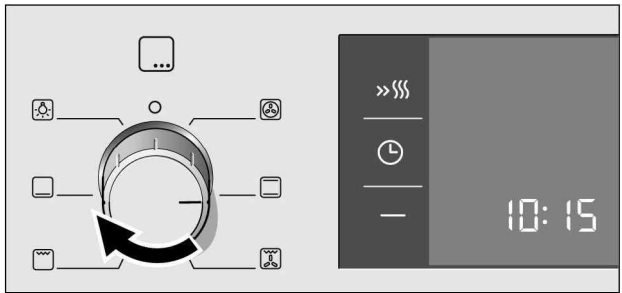
Cài đặt lò nướng

Có nhiều cách khác nhau để cài đặt lò nướng. Chúng tôi sẽ giải thích từng bước cụ thể giúp bạn lựa chọn phương pháp làm nóng, nhiệt độ hoặc cài đặt nướng thích hợp. Bạn có thể chọn thời gian nướng và thời gian kết thúc. Vui lòng tham khảo phần *Các lựa chọn cài đặt thời gian*.

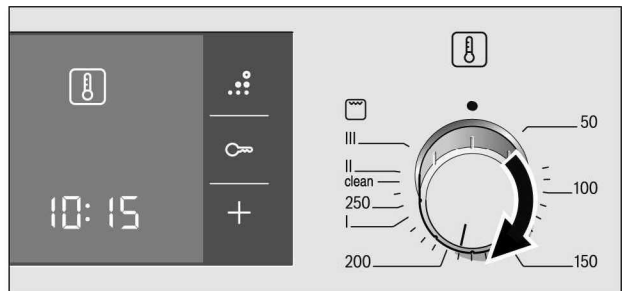
Phương pháp làm nóng và nhiệt độ

Ví dụ: Làm nóng từ phía trên/dưới ở nhiệt độ 190°C.

1. Sử dụng nút chọn chức năng để lựa chọn phương pháp làm nóng.



2. Sử dụng nút chọn nhiệt độ để cài đặt mức nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng.



Lò nướng bắt đầu làm nóng.

Tắt lò nướng

Thay đổi các cài đặt




Xoay núm chọn chức năng trở về vị trí 0.

Phương pháp làm nóng và nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng có thể thay đổi bất cứ lúc nào bằng cách chọn núm tương ứng.

Làm nóng nhanh

Với chế độ làm nóng nhanh, lò nướng sẽ đạt đến mức nhiệt độ cần thiết cực kỳ nhanh.

Sử dụng chế độ làm nóng nhanh khi nhiệt độ được chọn trên 100°C. Các phương pháp làm nóng sau đây phù hợp với chế độ làm nóng nhanh.

- Khí nóng ba chiều (3D) 
- Làm nóng từ phía trên/dưới 
- Cài đặt nướng pizza 

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

1. Cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ.
2. Nhấn nút >>>>

Biểu tượng >>>> sẽ sáng trên màn hình. Lò nướng bắt đầu nóng lên.


Tín hiệu âm thanh phát ra. Biểu tượng >>>> trên màn hình tắt. Đặt thức ăn vào trong lò nướng.

Nhấn nút >>>>. Biểu tượng >>>> trên màn hình tắt.

Tiến trình làm nóng nhanh đã hoàn thành.

Hủy bỏ làm nóng nhanh


Các lựa chọn cài đặt thời gian


Lò nướng của bạn có các lựa chọn cài đặt thời gian khác nhau. Sử dụng nút  để vào danh mục các lựa chọn cài đặt và chuyển đổi giữa các chức năng khác nhau. Khi bạn thực hiện cài đặt, tất cả các biểu tượng thời gian sẽ sáng lên. Dấu ngoặc vuông [] cho biết chức năng nào bạn đang lựa chọn.

Chức năng thời gian đã cài đặt có thể thay đổi bằng cách nhấn nút + hoặc -, khi biểu tượng thời gian hiện lên trong dấu ngoặc vuông [], bạn có thể thực hiện thay đổi.

Bộ hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ như là một đồng hồ hẹn giờ cho nhà bếp. Nó hoạt động độc lập với khoang nướng. Bộ hẹn giờ có một tín hiệu riêng đặc biệt. Do đó có thể biết được thời gian hẹn giờ đã trôi qua và thời gian nấu đã hoàn tất chưa.


1. Nhấn nút  một lần.

Biểu tượng hẹn giờ sáng lên trên màn hình và xuất hiện dấu ngoặc vuông [] xung quanh .


2. Sử dụng nút + hoặc - để cài đặt hẹn giờ.

Giá trị mặc định của nút + = 10 phút

Giá trị mặc định của nút - = 5 phút.

Sau một vài giây, bộ hẹn giờ đã được cài đặt và bắt đầu hoạt động. Trên màn hình hiển thị, biểu tượng  sáng lên và thời gian đếm ngược bắt đầu. Các biểu tượng thời gian khác sẽ tắt đi.

Hết thời gian hẹn giờ cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Dòng số 00:00 sẽ hiển thị trên màn hình. Tắt bộ hẹn giờ bằng nút .

Thay đổi thời gian hẹn giờ

Sử dụng nút + hoặc - để thay đổi thời gian hẹn giờ. Sau một vài giây, cài đặt bộ hẹn giờ đã được thay đổi.

Xóa bộ hẹn giờ

Sử dụng nút - để chuyển thời gian hẹn giờ về vị trí 00:00. Sau một vài giây, cài đặt bộ hẹn giờ đã được xóa. Tắt bộ hẹn giờ.

Gọi lại các cài đặt thời gian

Nếu có nhiều cài đặt thời gian, các biểu tượng tương ứng sẽ sáng lên trên màn hình hiển thị. Bộ hẹn giờ sẽ hiển thị ở phía trước. Biểu tượng [🔔] trong dấu ngoặc vuông [] và bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược.

Để gọi lại bộ hẹn giờ 🕒, thời gian nấu nướng ⏸, thời gian kết thúc ⏹ hoặc đồng hồ ⌚, nhấn nút ⏹ nhiều lần cho đến khi dấu ngoặc vuông xuất hiện quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị thời gian sẽ xuất hiện trên màn hình sau vài giây.

Thời gian nấu

Có thể cài đặt thời gian nấu cho lò nướng. Khi thời gian nấu cài đặt đã hết, lò sẽ tự động tắt, vì thế bạn không phải gián đoạn công việc của mình để quay lại tắt lò. Thời gian nấu sẽ không ngẫu nhiên vượt quá thời gian đã cài đặt.

Ví dụ: Thời gian nấu là 45 phút.

1. Sử dụng núm chọn chức năng để lựa chọn phương pháp làm nóng.
2. Sử dụng núm chọn nhiệt độ để cài đặt mức nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng.
3. Nhấn nút ⏹ hai lần.

00:00 hiển thị trên màn hình. Biểu tượng thời gian sáng lên và xuất hiện dấu ngoặc vuông [] xung quanh biểu tượng 🕒.



4. Sử dụng nút + để cài đặt thời gian nấu.
Giá trị mặc định của nút + = 30 phút.
Giá trị mặc định của nút - = 10 phút.



Sau vài giây lò sẽ bật lên.

Thời gian làm chín thực phẩm sẽ đếm ngược trên màn hình và biểu tượng [🕒] bật sáng. Các biểu tượng thời gian khác sẽ tắt đi.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò ngừng làm nóng. 00:00 hiển thị trên màn hình.

Nhấn nút 🕒. Sử dụng nút + hoặc - để cài đặt thời gian nấu mới.

Hoặc nhấn nút 🕒 hai lần và xoay núm chọn chức năng sang vị trí tắt. Lò ngừng tắt.

Thay đổi thời gian nấu

Sử dụng nút + hoặc - để thay đổi thời gian nấu. Sau một vài giây, cài đặt thời gian nấu đã được thay đổi. Nếu bộ hẹn giờ đã được cài đặt, trước tiên nhấn nút 🕒.

Hủy bỏ thời gian nấu

Sử dụng nút - để chuyển thời gian hẹn giờ về vị trí 00:00. Sau một vài giây, cài đặt thời gian nấu đã được hủy bỏ. Nếu bộ hẹn giờ đã được cài đặt, trước tiên nhấn nút 🕒.

Gọi lại các cài đặt thời gian

Nếu có nhiều chức năng thời gian được cài đặt, các biểu tượng tương ứng sẽ sáng trên màn hình hiển thị. Biểu tượng chức năng thời gian sẽ hiển thị trên màn hình trong dấu ngoặc vuông [].

Để gọi lại bộ hẹn giờ 🕒, thời gian nướng 🕒, thời gian kết thúc 🕒 hoặc đồng hồ 🕒, nhấn nút 🕒 nhiều lần cho đến khi dấu ngoặc vuông [] xuất hiện quanh biểu tượng tương ứng. Thời gian yêu cầu sẽ hiển thị trên màn hình chỉ trong vài giây.



Thời gian kết thúc


Bạn có thể trì hoãn thời gian nấu nướng đến thời điểm bạn mong muốn thức ăn sẽ chín. Lò nướng sẽ tự khởi động và kết thúc ở thời điểm bạn yêu cầu.

Ví dụ: bạn có thể đặt thức ăn trong khoang nướng vào sáng sớm và đặt chế độ nấu sao cho thức ăn sẽ chín vào buổi trưa.

Chú ý không nên để thức ăn trong khoang nướng quá lâu vì sẽ dễ bị hỏng và ôi thiu.

Ví dụ: Hiện tại là 10:30, thời gian nấu là 45 phút, bạn mong muốn thức ăn sẽ chín vào lúc 12:30.

1. Cài đặt nút chọn chức năng.
2. Cài đặt nút chọn nhiệt độ.
3. Nhấn nút  hai lần.
4. Sử dụng nút + và - cài đặt thời gian nấu.
5. Nhấn nút .

Dấu ngoặc vuông [] xuất hiện xung quanh . Thời điểm món ăn chín sẽ được hiển thị.



6. Sử dụng nút + và nút - để điều chỉnh thời gian kết thúc muộn hơn



Sau một vài giây, lò nướng sẽ xử lý thời gian cài đặt và chuyển sang chế độ chờ. Thời gian món ăn chín sẽ được hiển thị trên màn hình và biểu tượng 🕒 nằm ở trong ngoặc vuông []. Biểu tượng 🔔 và 🕒 tắt. Khi lò khởi động, bạn sẽ nhìn thấy thời gian nấu đếm ngược trên màn hình và biểu tượng 🔄 nằm ở trong ngoặc vuông []. Biểu tượng 🕒 sẽ tắt.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngừng làm nóng. 00:00 hiển thị trên màn hình.

Nhấn nút 🕒. Sử dụng nút + hoặc - để cài đặt thời gian nấu mới.

Hoặc nhấn nút 🕒 hai lần và xoay núm chọn chức năng sang vị trí tắt. Lò nướng tắt.

Thay đổi thời gian kết thúc

Sử dụng nút + hoặc - để thay đổi thời gian kết thúc. Sau một vài giây, cài đặt thời gian kết thúc đã được thay đổi. Nếu bộ hẹn giờ đã được cài đặt, trước tiên nhấn nút 🕒 hai lần.

Không thay đổi thời gian kết thúc nếu thời gian nấu đã bắt đầu đếm ngược. Làm như vậy thời gian nấu chín thức ăn sẽ không còn chính xác nữa.






Hủy bỏ thời gian kết thúc

Sử dụng nút - để cài đặt thời gian kết thúc trở về thời gian hiện tại. Sau một vài giây, cài đặt thời gian kết thúc đã được hủy bỏ. Lò nướng bắt đầu khởi động.


Nếu bộ hẹn giờ đã được cài đặt, trước tiên nhấn nút 🕒 hai lần.

Gọi lại các cài đặt thời gian


Nếu có nhiều chức năng thời gian được cài đặt, các biểu tượng tương ứng sẽ sáng trên màn hình hiển thị. Biểu tượng chức năng thời gian sẽ hiển thị trên màn hình trong dấu ngoặc vuông [].

Để gọi lại bộ hẹn giờ , thời gian nướng , thời gian kết thúc  hoặc đồng hồ , nhấn nút  nhiều lần cho đến khi dấu ngoặc vuông [] xuất hiện xung quanh biểu tượng cần chọn. Thời gian yêu cầu sẽ hiển thị trên màn hình chỉ trong vài giây.

Thời gian

Sau khi kết nối nguồn điện hoặc sau khi bị ngắt điện, biểu tượng  sẽ sáng trên màn hình với 4 số 0.

Cài đặt thời gian.

1. Nhấn nút .

Thời gian 12:00 sẽ hiển thị trên màn hình.


2. Sử dụng nút + hoặc - để cài đặt thời gian.

Sau một vài giây, thời gian đã được cài đặt.

Thay đổi thời gian

Chỉ thực hiện khi không có cài đặt chức năng thời gian nào khác.

1. Nhấn nút  bốn lần

Biểu tượng thời gian sáng lên trên màn hình và xuất hiện dấu ngoặc vuông [] xung quanh biểu tượng .

2. Sử dụng nút + hoặc - để thay đổi thời gian

Sau một vài giây, thời gian đã được thay đổi.

Ấn đồng hồ

Bạn có thể ấn đồng hồ. Vui lòng tham khảo phần *Thay đổi các cài đặt cơ bản*.

Khóa an toàn trẻ em



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

Lúc đó, các cài đặt sẽ không có tác dụng. Vẫn có thể cài đặt bộ hẹn giờ và đồng hồ khi lò nướng đã kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em.

Nếu đã cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ hoặc chế độ nướng, khóa an toàn trẻ em sẽ làm gián đoạn quá trình làm nóng.



Kích hoạt khóa an toàn trẻ em

Chỉ thực hiện khi không có cài đặt thời gian nấu hoặc thời gian kết thúc

Nhấn nút  khoảng 4 giây. Biểu tượng  xuất hiện trên màn hình.

Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt.


Mở khóa an toàn trẻ em

Nhấn nút  khoảng 4 giây. Biểu tượng  trên màn hình hiển thị tắt.

Chức năng khóa an toàn cho trẻ em tắt.





Thay đổi các cài đặt cơ bản

Có nhiều cài đặt cơ bản cho lò nướng của bạn. Các cài đặt này có thể tùy chỉnh để phù hợp với yêu cầu của bạn.

Các cài đặt cơ bản	Lựa chọn 1	Lựa chọn 2	Lựa chọn 3
c1 Hiển thị đồng hồ	luôn luôn *	Khi nhấn nút 	-
c2 Khoảng thời gian tín hiệu báo hết thời gian nấu hoặc thời gian hẹn giờ	khoảng 10 giây	khoảng 2 phút *	khoảng 5 phút *
c3 Thời gian chờ cho đến khi một cài đặt được thực hiện	khoảng 2 giây	khoảng 5 phút *	khoảng 10 giây

* Cài đặt mặc định khi xuất xưởng

Chỉ thực hiện khi không có cài đặt chức năng thời gian nào khác.

1. Nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây. Màn hình sẽ hiển thị cài đặt cơ bản hiện tại về hiển thị đồng hồ, ví dụ c1 1 cho Lựa chọn 1.
2. Sử dụng nút + hoặc - để thay đổi cài đặt cơ bản.
3. Để xác nhận, nhấn nút .
Cài đặt cơ bản tiếp theo sẽ hiển thị trên màn hình. Có thể xem tất cả các cấp độ bằng cách sử dụng nút  và thay đổi các cấp độ bằng cách sử dụng nút + hoặc nút -.
4. Để thoát khỏi cài đặt, nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây.

Tất cả các cài đặt cơ bản sẽ được thực hiện.

Bạn có thể thay đổi các cài đặt cơ bản bất kỳ lúc nào.

Hệ thống vệ sinh tự động

Hệ thống vệ sinh tự động thực hiện chức năng tự vệ sinh các bề mặt trong khoang nướng.

Mặt sau, trần lò nướng và các mặt bên của lò nướng được phủ một lớp gốm có nhiều lỗ nhỏ li ti. Lớp này hấp thu và loại bỏ các vết bẩn trong khi nướng và quay.

Nếu các bề mặt tự làm sạch này không thể loại bỏ các vết bẩn một cách triệt để, hệ thống vệ sinh tự động sẽ thực hiện việc đó.

Trước khi vệ sinh tự động

Vệ sinh bề mặt đáy khoang nướng

Lấy các phụ kiện và các dụng cụ nấu nướng ra khỏi khoang nướng.

Trước khi cài đặt hệ thống vệ sinh tự động, hãy làm sạch các bề mặt không thể tự vệ sinh trong khoang nướng nếu không các vết bẩn trên các bề mặt đó sẽ không thể nào làm sạch được nữa.



Sử dụng miếng vải nhúng nước xà phòng ấm hoặc giấm.



Nếu có các vết bẩn cứng đầu, sử dụng miếng cước chuyên dụng để vệ sinh thép không gỉ hoặc dung dịch vệ sinh lò nướng. Chỉ thực hiện vệ sinh như vậy khi khoang nướng nguội.



Không được dùng miếng cước chuyên dụng hoặc dung dịch vệ sinh lò nướng để lau các bề mặt tự vệ sinh.

Cài đặt

Quá trình vệ sinh khoảng 1 giờ


1. Xoay núm chọn chức năng sang  khí nóng ba chiều (3D)
2. Xoay núm chọn nhiệt độ sang **clean**.
3. Nhấn nút  .

Biểu tượng  bật sáng trên màn hình. Thời gian kết thúc quá trình vệ sinh tự động sẽ được hiển thị trên màn hình và biểu tượng  nằm ở trong ngoặc vuông [].


Việc vệ sinh sẽ bắt đầu chỉ sau vài giây. Bạn sẽ nhìn thấy thời gian đếm ngược và biểu tượng  trong dấu ngoặc vuông []. Biểu tượng  sẽ tắt.

Quá trình vệ sinh tự động đã hoàn tất

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngừng làm nóng. 00:00 hiển thị trên màn hình.

Nhấn nút  hai lần và xoay núm chọn chức năng sang vị trí tắt. Lò nướng tắt.


Hủy bỏ chế độ vệ sinh tự động



Nhấn nút  và xoay núm chọn chức năng sang vị trí tắt. Lò nướng tắt.

Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

Có thể hoãn lại thời gian kết thúc quá trình vệ sinh. Như vậy, có thể chạy chức năng vệ sinh tự động vào buổi tối, vì thế sang ngày hôm sau bạn có thể sử dụng lò nướng.

Thực hiện các cài đặt như mô tả trong bước 1 đến 3. Trước khi khởi động chức năng vệ sinh tự động, sử dụng nút + và nút - để cài đặt thời gian kết thúc.

Lò nướng chuyển sang chế độ chờ. Thời gian kết thúc quá trình vệ sinh sẽ được hiển thị trên màn hình và biểu tượng  nằm ở trong ngoặc vuông [].

Khi khởi động chức năng vệ sinh tự động, bạn sẽ nhìn thấy thời gian đếm ngược trên màn hình với biểu tượng  nằm ở trong ngoặc vuông []. Biểu tượng  sẽ tắt.

Sau khi vệ sinh tự động

Khi khoang nướng nguội hoàn toàn, lau chùi các cạnh muối ở các bề mặt tự vệ sinh bằng vải ẩm.

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 kính, nhựa và kim loại.

Bóng đổ trên khung cửa trông giống như một vệt dọc dài, đó là do sự phản chiếu của đèn lò nướng.

Lớp 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 hơi 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 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 vải xốp trước khi sử dụng.

Vị trí cần vệ sinh	Các chất dùng để vệ sinh lò nướng
Mặt trước của lò nướng	Dùng 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.
Các bề mặt bằng 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
Tấm kính lót	Nước lau kính Lau sạch bằng vải mềm. Không được dùng dao cạo kính.
Nắp chụp kính đèn lò nướng.	Dùng nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng.
Đệm cửa Không tháo ra	Dùng nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng. Không chà xát mạnh
Các kệ	Dùng nước xà phòng ấm: Ngâm và lau sạch bằng vải lau chuyên dụng hoặc cọ rửa.
Các phụ kiện	Dùng nước xà phòng ấm: Ngâm và lau sạch bằng vải lau chuyên dụng hoặc cọ rửa.

Vệ sinh các bề mặt tự vệ sinh trong khoang nướng

Trần lò, mặt sau và vách bên của khoang nướng được phủ một lớp gốm có nhiều lỗ nhỏ li ti. Lớp này hấp thu và loại bỏ các vết bẩn trong khi nướng và quay. Nhiệt độ càng cao, lò nướng hoạt động càng lâu, thì việc tự vệ sinh sẽ càng tốt.

Không được dùng chất vệ sinh lò để lau chùi các bề mặt tự vệ sinh.

Nếu các bề mặt tự vệ sinh không thể tự làm sạch các vết bẩn, hệ thống vệ sinh tự động sẽ thực hiện việc đó. Để thực hiện việc này, vui lòng xem phần *Hệ thống vệ sinh tự động*.

Lớp phủ bị phai màu sẽ không ảnh hưởng đến quá trình vệ sinh tự động.

Các lưu ý quan trọng

Không sử dụng các chất vệ sinh có tính ăn mòn. Vì sẽ làm trầy xước hoặc làm hỏng các lớp phủ xốp có nhiều lỗ nhỏ.

Không sử dụng chất tẩy rửa lò để vệ sinh các lớp phủ gốm. Nếu chất tẩy rửa vẫn lên mặt sau, trần hoặc vách bên của lò nướng, phải dùng miếng xốp để lau sạch ngay lập tức với thật nhiều nước.

Sử dụng miếng vải lau chuyên dụng nhúng nước xà phòng ấm hoặc giấm.

Nếu có các vết bẩn cứng đầu, sử dụng miếng cước chuyên dùng cho vệ sinh thép không gỉ hoặc chất tẩy rửa lò nướng. Chỉ thực hiện vệ sinh như vậy khi khoang nướng nguội.

Không được dùng miếng cước hoặc chất tẩy rửa lò nướng để vệ sinh các bề mặt tự vệ sinh.

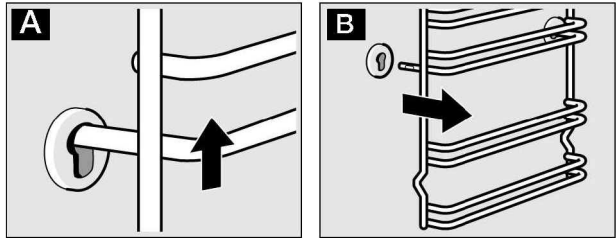
Vệ sinh bề mặt đáy khoang nướng

Tháo và lắp các thanh ray

Tháo các thanh ray

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

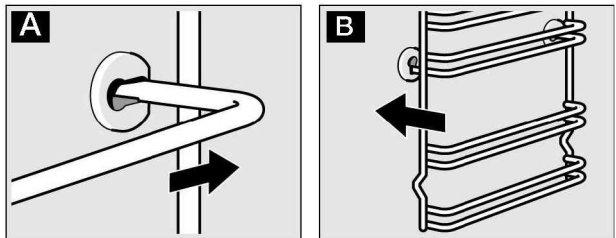
1. Nhấc phần trước thanh ray lên
2. và tháo ra. (hình A)
3. Sau đó kéo thanh ray hướng về trước và lấy ra. (hình B)



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

Lắp lại 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)

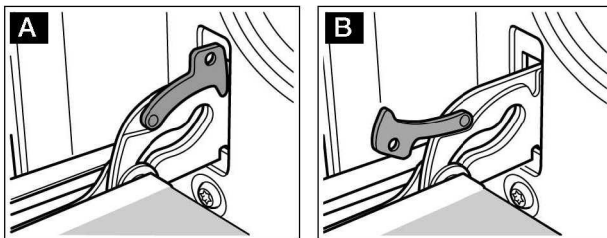


Các thanh ray phải vừa khít ở cả hai bên phải và trái. Các phần xoắn vặn phải luôn ở phía dưới.

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.

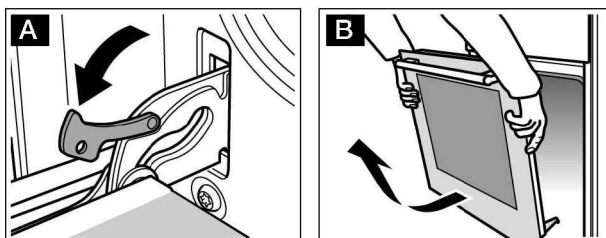


Nguy cơ thương tích. Khi các bản lề không bị khóa, chúng sẽ đóng sập rất mạnh.

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

Tháo cửa lò

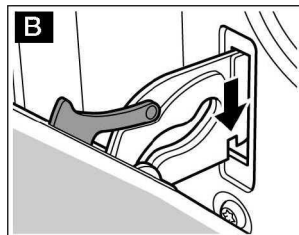
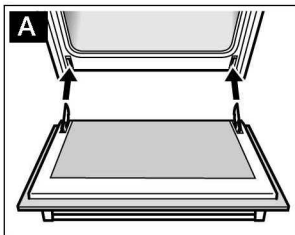
1. Mở cửa lò rộng hết mức có thể.
2. Mở các cần khóa bên trái và bên phải (hình A)
3. Đóng cửa lò nướng đến vị trí quy định (hình B). Dùng cả hai tay nắm giữ chặt cửa lò nướng ở bên trái và phải. Đóng cửa lại một chút và kéo nó ra.



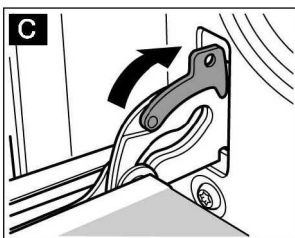
Gắn cửa lò nướng

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

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



3. 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.

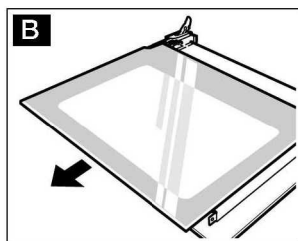
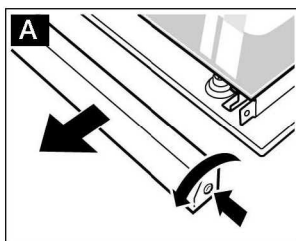
Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.

Tháo và lắp các tấm kính lót

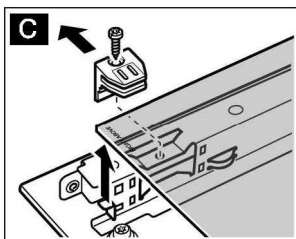
Tháo

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.

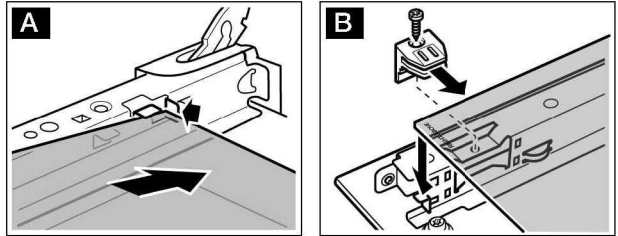


Làm sạch các tấm kính lót bằng nước lau kính và vải mềm. Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dao cạo kính vì sẽ làm hư hỏng kính.

Lắp đặt

Khi lắp đặt, chắc chắn rằng phần chữ " right above" (ngay bên trên) bị ngược chiều ở phía dưới bên 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.
4. Đặt nắp cửa vào và vặn vít bắt cố định vào đúng vị trí
5. 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.

Bảng giải thích các sự cố

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.

Sự cố	Nguyên nhân	Xử trí/ thông tin
Lò nướng không hoạt động	Nổ cầu chì	Xem hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu chì có còn hoạt động không.
	Cúp điện	Kiểm tra xem đèn bếp còn sáng không hoặc các thiết bị khác trong nhà bếp có đang hoạt động không.
🕒 và các số 0 sáng lên trên màn hình hiển thị.	Cúp điện	Cài đặt lại thời gian
Lò nướng không làm nóng	Có bụi bám trên các bề mặt tiếp xúc	Xoay các núm điều khiển tới lui nhiều lần.

Các thông báo lỗi.

Nếu thông báo lỗi **E** xuất hiện trên màn hình hiển thị, nhấn nút 🕒. Thông báo lỗi sẽ biến mất. Bất kỳ chức năng thời gian nào đã được cài đặt sẽ bị xóa. 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

Các thông báo lỗi	Nguyên nhân	Xử trí/thông tin
E011	Một nút nào đó được nhấn quá lâu hoặc bị che phủ.	Nhấn tất cả từng nút một. Kiểm tra xem nút có bị kẹt hoặc bị che phủ hay dơ bẩn không.



Nguy cơ điện giật.

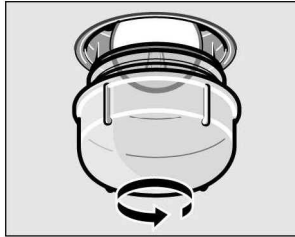
Sửa chữa không đúng quy cách có thể sẽ gây nguy hiểm. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của chúng tôi.

Thay bóng đèn ở trần lò nướng.

Nếu đèn lò nướng không sáng thì phải được thay mới. Nên mua các bóng đèn chịu nhiệt có công suất 40W ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng chuyên dụng. Chỉ sử dụng các bóng đèn này.



1. Nguy cơ điện giật.
Ngắt cầu dao trong hộp cầu chì.
2. Đặt một chiếc khăn vào sàn lò nướng đã nguội để tránh bóng đèn có thể rơi xuống gây hư hỏng.
3. Xoay ngược chiều kim đồng hồ để vặn nắp chụp kính ra.



4. Thay bóng đèn cùng loại
5. Vặn nắp chụp kính trở vào vị trí cũ.
6. Lấy chiếc khăn ra và bật cầu chì lên.

Nắp chụp kính

Nên thay nắp chụp kính đã bị hư hỏng.

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

Dịch vụ hậu mãi

Trung tâm chăm sóc khách hàng 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 nấu nướng 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.

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 dụng cụ 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 nguội 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.

Nướng bánh ở hai hay nhiều vị trí đặt khay

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

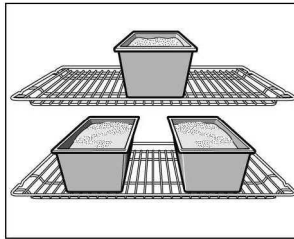
Chảo đa năng ở vị trí đặt khay 3

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, vì nhiệt độ thấp sẽ làm cho bánh chín




















vàng đều hơn. 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 vật khi nướng" ở phần sau.

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	65-75
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
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		170-190	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	1		220-240	35-45
Bánh vòng	Khuôn bánh vòng	2		150-170	60-70
Pizza, đế mỏng, nhân mỏng, làm nóng trước	Khay pizza	1		250-270	10-15
Bánh có vị mặn *	khuôn bánh tròn màu sậm	1		180-200	45-55

* 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

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		180-200	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 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		170-190	20-30
Bánh shortcrust nhân trái cây tươi	Chảo đa năng.	2		170-190	60-70
Bánh flan Thụy Sĩ	Chảo đa năng.	1		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		170-190	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 mì.	Khay nướng	3		140-160	90-100
Bánh trái cây tằm đường	Chảo đa năng.	2		190-210	55-65
Bánh pizza	Khay nướng	2		210-230	25-35
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		180-200	40-50
Bánh tarte flambee, làm nóng trước	Chảo đa năng.	2		250-270	10-15







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 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	2		170-190	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	2		180-200	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.

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		270	5
				200	30-40
Bánh mì bột chua với 1.2 kg bột	Chảo đa năng.	2		270	8
				200	35-45
Bánh mì kiểu Ấn	Chảo đa năng.	2		270	10-15
Bánh mì cuộn Không làm nóng trước	Khay nướng	3		200-220	20-30
Bánh mì cuộn mút làm từ bột lên men ngọt.	Khay nướng	3		180-200	15-20
	Chảo đa năng+ Khay nướng	3+ 1		160-180	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, cần 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 trên.

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

Các 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.








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




















Thịt

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 thăn 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.

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)
Thịt bò						
Thịt bò om	1.0 kg	có đậy nắp	2		210-230	100
	1.5 kg		2		200-220	120
	2.0 kg		2		190-210	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

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)
Thịt bê						
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	1,5 kg	không đậy nắp	2		210-230	140
Thịt heo						
Thịt không da (ví dụ như cổ)	1,0 kg	chảo đa năng, với khay nướng	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		220-230	30
Thịt heo, nạc	1,0 kg	không đậy nắp	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Thịt heo xông khói, có xương.	1,0 kg	có đậy nắp	2		200-220	70
Bít tết, miếng dày 2 cm		vỉ nướng + chảo đa năng.	5+ 1		3	20
Thăn heo, miếng dày 3 cm		Vỉ nướng + chảo đa năng.	5+ 1		3	10
Thịt cừu						
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		150-170	120

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)
Thịt thú rừng						
Thịt lửng 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
Thịt cuộn	làm từ 500g thịt	không đậy nắp	1		180-200	80
Xúc xích		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

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		230-250	60-70
Gà mái vỗ béo, cả con	1.6 kg	Vỉ nướng	2		200-220	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)
Gà, nửa con	500 g	Chảo đa năng với khay nướng	2		220-240	40-50
Các phần con gà	mỗi phần 150 g	Chảo đa năng với khay nướng	3		210-230	30-40
Các phần con gà	mỗi phần 300 g	Chảo đa năng với khay nướng	3		220-240	35-45
Ức gà	mỗi ức 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	Chảo đa năng với khay nướng	3		240-260	30-40
Ngỗng, cả con	3.5 - 4 kg	vỉ nướng	2		170-190	120-140
Chân ngỗng	mỗi chân 400 g	Chảo đa năng với khay nướng	3		220-240	50-60
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		190-210	110-130
Ức gà tây	1.0 kg	Có đậy nắp	2		180-200	80-90
Đùi gà tây	1.0 kg	Chảo đa năng với khay 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 khía 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.

Cá	Khối lượng	Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, Thời gian cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Cá, cả con	mỗi con khoảng 300 g	Chảo đa năng với khay nướng	2		2	20-25
	1.0 kg	Vỉ nướng	2		210-230	45-55
	1.5 kg	Vỉ nướng	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Có đậy nắp	2		180-200	70-80
Bít tết cá miếng dày 3cm		Chảo đa năng với khay nướng	3		2	20-25
Phi lê cá		Có đậy nắp	2		210-230	20-30

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 dòn 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.

Bánh nướng, bánh gratin, bánh mì nướng

Nếu bạn muốn nướng trực tiếp trên vỉ nướng, nên đưa chảo đa năng 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.

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 xùflê	đĩa chịu nhiệt	2		170-190	35-45
	Khuôn sứ	2		190-210	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.	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	5-8

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.

Món ăn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt nướng	Thời gian nướng (phút)
Pizza, đông lạnh					
Nướng Pizza với chảo lòng cạn	Chảo đa năng.	2	☐	190-210	15-25
	Chảo đa năng + vỉ nướng	3+ 1	☑	180-200	20-30
Nướng Pizza với chảo lòng sâu	Chảo đa năng.	2	☐	180-200	20-30
	Chảo đa năng + vỉ nướng	3+ 1	☑	170-190	25-35
Pizza dài	Chảo đa năng.	3	☐	180-200	20-30
Pizza nhỏ	Chảo đa năng.	3	☐	190-210	10-20
Pizza, ướp lạnh, làm nóng trước	Chảo đa năng.	3	☐	190-210	10-15
Khoai tây, đông lạnh					
Khoai tây chiên	Chảo đa năng.	3	☐	190-210	20-30
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1	☐	180-200	30-40
Món lăn bột khoai tây chiên giòn (món croquette)	Chảo đa năng.	3	☐	200-220	20-25
Bánh khoai tây kiểu Pháp rosti	Chảo đa năng.	3	☐	210-230	15-25
Bánh nướng, đông lạnh					
Bánh mì cuộn, bánh mì dài	Chảo đa năng.	3	☐	170-190	10-20
Bánh quy cây, quy xoắn (bột nhào)	Chảo đa năng.	3	☐	210-230	15-25
Bánh nướng, được nướng trước					
Bánh mì dài hoặc bánh mì cuộn được nướng một phần	Chảo đa năng.	3	☐	190-210	10-20
	Chảo đa năng + vỉ nướng	3+ 1	☑	160-180	20-25
Thực phẩm đã chế biến, đông lạnh					
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
Món bánh cuộn trái cây, đông lạnh	Chảo đa năng.	3	☐	200-220	35-40

Các món ăn đặc biệt

Cài đặt nhiệt độ cho lò nướng ở khoảng giữa 50 và 270 °C. Nhiệt độ 50 °C là vừa đủ để tạo ra sữa chua kem vì nhiệt độ này thích hợp cho các loại bột lên men nhẹ



Sữa chua

Đun sôi sữa (3.5 % chất béo), sau đó để nguội xuống còn 50 °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. Làm nóng lò nướng đến 50 °C trước 5 phút, sau đó thực hiện chuẩn bị chế biến như hướng 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 phút. Tắt thiết bị và để bột dậy lên trong khoang nướng

Chuẩn bị

Dụng cụ đựng	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		50	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 phút 20 -30phút

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
chẳng hạn như bánh ngọt có kem, bánh ngọt có kem bơ, bánh ga tô với sô cô la hay đường cô, trái cây, thịt gà, xúc xích và thịt, bánh mì và bánh mì cuộn, bánh ngọt và các loại bánh nướng khác.	Vỉ nướng	1		Núm chọn nhiệt độ vẫn tắt.

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 đặt khay	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 8
1.5 kg mận	1+3		80	khoảng 8 -10
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.

Đổ trái cây và rau củ vào 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

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

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 140⁰C 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
Cải bruxen	khoảng 45 phút
Đậu, su hào, cải bắp đỏ	khoảng 60 phút
Đậu Hà Lan	khoảng 70 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

Loại thực phẩm nào dễ bị ảnh hưởng?

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

Các món nướng

Nhiệt độ tối đa là 200 °C với phương pháp nướng làm nóng phía trên / phía dưới, nhiệt độ tối đa là 180 °C với khí nóng ba chiều (3D) hoặc khí nóng

Bánh 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 chiên

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 đa năng ở phía bên trên khay nướng.

Khi nướng bánh ở 3 vị trí đặt khay cùng lúc, luôn luôn nhớ đặt chảo đa năng 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.

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		150-170	30-40
	chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		140-160	40-50

Món ăn	Phụ kiện và đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh nướng nhỏ, làm nóng lò trước	Khay nướng	3		160-180	20-30
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		150-170	30-40
	Chảo đa năng + 2 khay nướng	1+3+5		140-160	35-45
Bánh nướng nhỏ	Khay nướng	3		160-180	20-30
Bánh xốp mềm, làm nóng lò trước	Đặt khuôn bánh tròn lên vỉ nướng.	2		170-190	30-40
Bánh xốp mềm	Đặt khuôn bánh tròn lên vỉ nướng.	2		160-180	30-40
Bánh lên men đặt trên khay nướng	Chảo đa năng.	3		160-180	40-50
	Chảo đa năng.	3		150-170	40-50
	Chảo đa năng + Khay nướng	3+ 1		150-170	50-60
Bánh nhân táo	Vỉ nướng + 2 khuôn bánh tròn, đường kính 20 cm	1		200-220	70-80
	2 vỉ nướng + 2 khuôn bánh tròn, đường kính 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.

Món ăn	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. .

