



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BOSCH HBN331E2J

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm lò nướng mang thương hiệu nổi tiếng BOSCH, hi vọng sản phẩm sẽ đem đến cho khách hàng sự yên tâm và hài lòng. Để sử dụng sản phẩm được hiệu quả, an toàn và tốt nhất Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng:

### CÁC NỘI DUNG CHÍNH

- Lưu ý an toàn
- Mô tả sản phẩm
- Sử dụng sản phẩm
- Khóa an toàn trẻ em
- Hướng dẫn vệ sinh sản phẩm
- Xử lý sự cố
- Dịch vụ sau bán hàng
- Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường
- Các món ăn thử nghiệm

Để biết thêm thông tin về sản phẩm, các phụ tùng, các bộ phận thay thế và dịch vụ của chúng tôi, vui lòng truy cập vào website: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) và cửa hàng online [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và cất giữ cẩn thận để tham khảo khi cần thiết

### 1. Lưu ý an toàn:

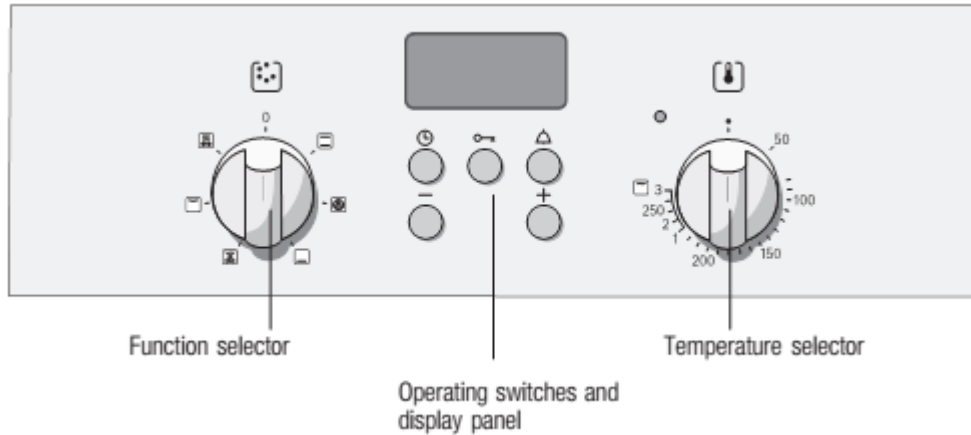
- Sản phẩm được thiết kế để sử dụng trong bếp
- Kiểm tra sản phẩm sau khi mở hộp. Không lắp đặt sản phẩm nếu có bất kỳ hư hại nào phát sinh trong quá trình vận chuyển
- Chỉ nhân viên kỹ thuật mới được phép lắp đặt sản phẩm. Mọi hư hại do việc kết nối thiết bị không đúng sẽ không được bảo hành
- Chỉ sử dụng sản phẩm để chuẩn bị đồ ăn hoặc nước uống. Phải giám sát sản phẩm trong khi nó hoạt động.
- Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng tâm sinh lý hay suy giảm thể chất hoặc những người thiếu kinh nghiệm cũng như sự hiểu biết về sản phẩm đều có thể sử dụng sản phẩm này trừ khi có người hướng dẫn hoặc giám sát
- Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm

- Không để trẻ em làm vệ sinh sản phẩm trừ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên và phải có người giám sát.
- Giữ dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi
- Lắp đúng các phụ kiện đi kèm( xem phần lắp đặt các phụ kiện trong hướng dẫn này)
  - ❖ Đối với rủi ro hỏa hoạn
  - Không cất các đồ dễ cháy vào bên trong khoang lò. Không mở cửa lò khi có khói ở bên trong. Lúc đó hãy tắt lò và rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì.
  - Không đặt giấy thấm dầu vào bên trong khoang lò vì chúng có thể tiếp xúc với các yếu tố làm nóng và bắt cháy
    - ❖ Đối với rủi ro bị bỏng
    - Sản phẩm sẽ rất nóng trong và sau khi sử dụng. Vì vậy không được chạm vào bên trong khoang lò hoặc các bộ phận sinh nhiệt khác cho tới khi lò nguội. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.
    - Sử dụng găng tay để lấy các phụ kiện ra khỏi khoang lò
    - Hơi rượu có thể bắt cháy trong khoang lò nóng. Vì vậy không sử dụng lượng lớn đồ uống có chứa nồng độ cồn cao mà chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa cẩn thận.
    - Khi mở cửa lò, hơi nóng sẽ thoát ra ngoài vì vậy phải cẩn thận để tránh bị bỏng
    - Không cho nước vào khoang lò khi nó còn nóng.
    - ❖ Đối với rủi ro điện giật
    - Các sửa chữa không đúng thực sự rất nguy hiểm. Mọi sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc người am hiểu về sản phẩm. Nếu sản phẩm gặp phải sự cố hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì và gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng.
    - Vỏ dây nguồn có thể bị chảy khi chạm vào các bộ phận còn nóng của lò. Vì vậy, cần giữ nó ở khoảng cách an toàn.
    - Không sử dụng các chất vệ sinh có áp suất cao hoặc dạng hơi nước
    - Trước khi thay bóng đèn bên trong khoang lò cần phải rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì để đảm bảo an toàn.
    - Sản phẩm bị lỗi có thể gây giật điện. Không sử dụng sản phẩm khi có lỗi mà hãy rút phích cắm hoặc ngắt cầu chì rồi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.
    - ❖ Đối với rủi ro chấn thương
    - Không sử dụng dao cạo kính, đồ vật sắc nhọn hay dung dịch vệ sinh có tính ăn mòn để làm vệ sinh sản phẩm.
      - ❖ Cảnh báo các nguyên nhân gây hỏng
      - Không đặt các phụ kiện dưới đáy khoang lò, không sử dụng giấy bạc, giấy thấm dầu để lót dưới phần đáy khoang lò khi sử dụng mức nhiệt trên 50 độ C vì điều này có thể gây ra sự hấp nhiệt. Khi đó thời gian nấu sẽ không còn chính xác và lớp men sẽ bị phá hỏng.
      - Không cho nước vào trong khoang lò khi nó còn nóng vì sẽ gây ra sự bốc hơi. Nhiệt độ thay đổi có thể là nguyên nhân phá hỏng lớp men bên trong khoang lò
      - Không cất trữ các thực phẩm ẩm ướt bên trong khoang lò. Điều này sẽ gây hỏng lớp men
      - Khi nướng bánh trái cây không nên sử dụng khay quá rộng vì nước từ trái cây sẽ nhỏ giọt ra từ khay và để lại vết bẩn không thể lau sạch bên trong khoang lò.
      - Chỉ được phép làm mát lò khi cửa được đóng lại. Nếu mở hé cửa dù chỉ một chút thì các nút điều khiển phía trước có thể bị hỏng theo thời gian







- Cửa đóng không chặt khi nó rất bẩn và các vùng lân cận có thể bị hỏng. Vì vậy hãy luôn lau chùi vệ sinh sạch sẽ
- Không ngồi, đặt, treo bất cứ thứ gì đó lên cửa lò kể cả nồi nấu, các phụ kiện của lò.
- Việc lắp các phụ kiện vào khoang lò có thể gây xước bảng điều khiển khi đóng cửa lò. Vì vậy cẩn thận khi lắp đặt
- Không dùng tay nắm cửa để giữ sản phẩm vì nó không thể đỡ được trọng lượng của lò

## 2. Mô tả sản phẩm








- Cấu tạo của bảng điều khiển:




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



Cài đặt		Sử dụng
0	Không cài đặt	Lò nướng tắt
	Hơi nóng 3D	Cho phép nướng các loại bánh ngọt ở 3 mức độ. Quạt đặt bên trong khoang lò giúp khuếch tán nhiệt đồng đều cho toàn bộ vị trí bên trong lò.
	Làm nóng trên và dưới	Khi nướng các loại bánh, thịt nạc ở một mức độ. Mức nhiệt được cung cấp bởi bộ phận làm nóng phía trên và dưới bên trong khoang lò
	Nướng với hơi nóng	Dùng để nướng xương, gia cầm và cá. Các bộ phận làm nóng và quạt được chuyển đổi luân phiên. Quạt giúp phân tán nhiệt đồng đều xung quanh thực phẩm
	Nướng đồ ăn có bề mặt lớn	Dùng để nướng thịt bò, xúc xích, cá, bánh mì. khoang lò được làm nóng toàn bộ
	Làm nóng bên dưới	Sử dụng để làm bánh, nấu ăn. Nhiệt được sinh ra từ bộ phận làm nóng bên dưới
	Làm nóng nhanh	Làm nóng nhanh các món ăn

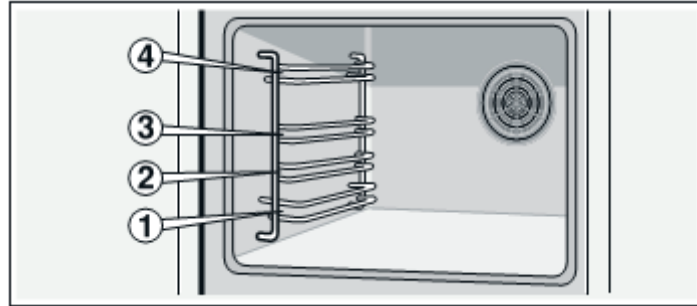
- Các nút điều khiển và màn hình hiển thị (Buttons and display): Nút điều khiển được sử dụng để thiết lập các chức năng khác nhau. Các giá trị thiết lập sẽ hiển thị trên màn hình, Biểu tượng chức năng hẹn giờ được đặt trong dấu ngoặc vuông trên màn hình hiển thị

Nút		Chức năng
	Bộ đếm giờ	Sử dụng để cài đặt thời gian
	Đồng hồ	Sử dụng để đặt giờ, thời gian nấu  và thời gian kết thúc 
	Khóa trẻ em	Khóa/mở bảng điều khiển
	Giảm	Giảm giá trị đã thiết lập
	Tăng	Tăng giá trị đã thiết lập

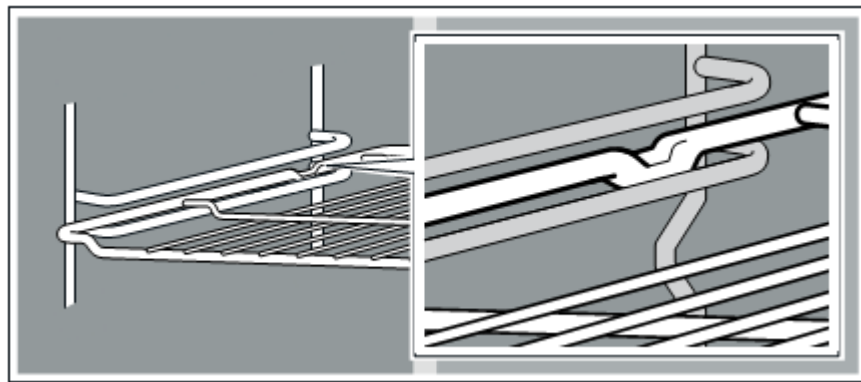
- Núm điều khiển nhiệt độ (Temperature Selector): Sử dụng để chọn mức nhiệt độ hay mức công suất nướng.

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

- ❖ Khi lò nướng nóng lên, biểu tượng  hiển thị trên bảng điều khiển. Đèn này sẽ tắt khi việc làm nóng được dừng lại.
- Cấu tạo bên trong khoang lò: Trong khoang lò gồm 1 đèn chiếu sáng và một quạt tản nhiệt để tránh lò bị quá nóng
  - ❖ Đèn chiếu sáng: Đèn sẽ sáng trong suốt quá trình lò hoạt động. Tuy nhiên, đèn có thể được bật mà không cần sử dụng núm điều khiển 
  - ❖ Quạt tản nhiệt: Được bật và tắt khi cần thiết. Hơi nóng thoát ra ngoài từ phía trên của cửa đóng mở. Vì vậy, không được che khe cửa lại vì khi đó lò sẽ bị quá nóng. Quạt vẫn hoạt động trong một thời gian sau khi tắt lò để làm mát lò nhanh chóng
- Các phụ kiện sử dụng bên trong khoang lò:
  - ❖ Các phụ kiện đi kèm với sản phẩm thích hợp sử dụng để làm nhiều món ăn. Hãy đảm bảo lắp đặt chính xác chúng vào bên trong khoang lò
  - ❖ Có một vài phụ kiện tùy chọn khác giúp bạn cải thiện khi nấu một số món ăn ưa thích hoặc đơn giản hơn khi sử dụng sản phẩm
  - ❖ Lắp phụ kiện vào khoang lò:
    - Các phụ kiện được đưa vào bên trong lò với 04 mức khác nhau. Không để chúng va chạm với cửa kính trong khi lắp đặt. Xem hình minh họa dưới đây



- Các phụ kiện dễ dàng tháo rời. Điều này giúp dễ dàng loại bỏ đồ ăn thừa dính trên chúng
- Phần cong của phụ kiện phải ở phía sau trong khoang lò. Đây là cách duy nhất để đảm bảo lắp đặt chính xác. Xem hình minh họa dưới







- Nếu sản phẩm được thiết kế với thanh ray bên trong thì rất thuận tiện khi tháo lắp phụ kiện
- Lưu ý: Phụ kiện có thể bị biến dạng khi nóng lên nhưng điều này sẽ biến mất khi nguội. Nó không ảnh hưởng đến sự hoạt động thông thường của sản phẩm. Do vậy chỉ có một vài phụ kiện được cung cấp để sử dụng cho sản phẩm. Các phụ kiện này có thể được đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật, từ các cửa hàng bán lẻ hoặc trên internet bởi việc nhấn số HEZ.
- Với kệ đỡ HEZ434000: Dùng để đặt nồi/dụng cụ nấu, hộp làm bánh, thịt nướng, các đồ nướng và thực phẩm đông lạnh. Cho khay vào lò với phần cong quay xuống dưới
- Khay thường HEZ432000: Sử dụng để nướng bánh ngọt, rã đông đồ ăn. Khay này cũng được đặt bên dưới khay lưới để hứng mỡ hay nước. Đặt khay vào lò với cạnh dài đối diện với cửa lò.
- Tùy chọn các phụ kiện: Có thể đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật hoặc các cửa hàng chuyên bán lẻ hoặc mua qua internet. Không phải tất cả các phụ kiện đặc biệt đều thích hợp với mọi loại lò nướng. Vì vậy, khi đặt mua phụ kiện cần biết về sản phẩm( Số E-Nr) đang sử dụng.

Các phụ kiện đặc biệt	Số HEZ	Sử dụng để
Kệ đỡ	HEZ434000	Dùng để đặt các khay nướng, đồ nướng và đã đông thực phẩm

Khay nhôm	HEZ430000	Sử dụng làm bánh ngọt, bánh quy. Đặt khay nướng với cạnh dài đối diện cửa lò
Khay men	HEZ431000	Làm các loại bánh ngọt, bánh quy. Đặt khay trong lò với cạnh dài đối diện cửa
Khay thường	HEZ432000	Sử dụng làm các loại bánh ngọt ẩm, thực phẩm đông lạnh và nướng đồ có bề mặt lớn. Có thể sử dụng khay này đặt dưới kệ đỡ để hứng dầu mỡ hay nước thịt chảy ra. Đặt khay trong lò với cạnh dài đối diện cửa lò

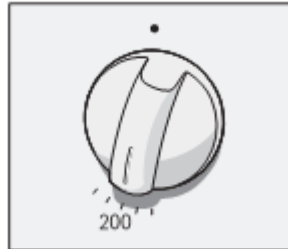
- Trong suốt thời gian nấu cửa lò nướng sẽ rất nóng. Nếu gia đình bạn có trẻ nhỏ thì cần tăng cường giám sát chúng trong khi lò hoạt động. Có thiết bị an toàn để tránh những va chạm trực tiếp với cửa lò, phụ kiện này mang mã 440651 được cung cấp bởi dịch vụ sau bán hàng.

### 3. Sử dụng sản phẩm

- Cài đặt đồng hồ
  - ❖ Khi lò đã được bật, biểu tượng  và 3 số 0 sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Khi đó cần thiết lập thời gian theo các bước:
    - Nhấn nút , thời gian hiển thị mặc định là 12:00 và biểu tượng  cũng nhấp nháy
    - Sử dụng các nút + hoặc – để điều chỉnh thời gian cho phù hợp. Thời gian đã cài đặt sẽ hiển thị sau đó một vài giây
- Cần phải tháo toàn bộ phụ liệu đóng gói trước khi sử dụng lò nướng. 4 bộ phận của phụ liệu đóng gói được đặt giữa các thanh chắn và cạnh lò nướng hãy tháo chúng ra và lò nướng sẵn sàng sử dụng
- Làm nóng lò: Khi lò còn trống, cửa đóng để loại bỏ mùi sản phẩm mới
  - ❖ Sử dụng núm điều khiển chức năng để chọn chế độ làm nóng cả trên và dưới 
  - ❖ Sử dụng núm điều khiển nhiệt độ để chọn mức nhiệt 240 độ C
  - ❖ Sau 1 giờ hãy tắt lò bằng cách sử dụng núm điều khiển tới vị trí 0( vị trí không cài đặt)
- Trước khi sử dụng các phụ kiện trong lần đầu tiên sử dụng, hãy làm sạch chúng với khăn lau mềm, nước nóng và một ít xà phòng
- Thiết lập lò nướng: Có nhiều tùy chọn khác nhau để thiết lập lò nướng cụ thể:
  - ❖ Tắt lò theo kiểu thông thường: Khi đồ ăn chín lò sẽ tự tắt
  - ❖ Lò tự động tắt: Cho phép bạn có thể rời khỏi nhà bếp trong một thời gian dài
  - ❖ Lò tự động bật và tắt: Cho phép thực phẩm được làm chín sau một thời gian. Ví dụ, bạn có thể đặt đồ ăn trong lò vào buổi sáng và thiết lập chế độ này thì đồ ăn sẽ được làm chín vào buổi trưa.
  - ❖ Thao tác cài đặt: Ví dụ với chế độ làm nóng cả trên và dưới tại mức nhiệt 200 độ C
    - Xoay núm điều khiển chức năng theo chiều kim đồng hồ đến vị trí kiểu làm nóng cần sử dụng



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



- ❖ Để tắt lò nướng: Đưa núm điều khiển về vị trí không cài đặt ( vị trí tắt)
  - ❖ Sử dụng núm điều khiển để thay đổi tới các thiết lập mong muốn với nhu cầu sử dụng.
- Chức năng tự động tắt lò nướng: Trong ví dụ minh họa bên dưới chế độ làm nóng được chọn cả trên và dưới tại mức nhiệt 200 độ C và thời gian nấu là 45 phút
- ❖ Sử dụng núm điều khiển chức năng để chọn chế độ làm nóng




- ❖ Sử dụng núm điều khiển nhiệt độ để chọn mức nhiệt độ hoặc mức công suất sử dụng







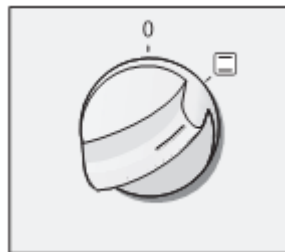
- ❖ Nhấn nút  . Biểu tượng thời gian nấu  nhấp nháy trên màn hình



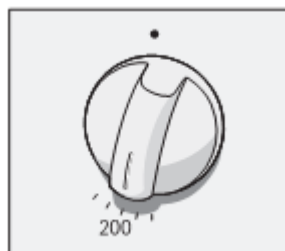
- ❖ Sử dụng nút + hoặc – để cài đặt thời gian nấu. Các giá trị mặc định hiển thị. Nút +=30 phút và nút - =10 phút. Lò nướng bắt đầu hoạt động sau một vài giây. Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình



- ❖ Khi thời gian nấu đã trôi hết sẽ xuất hiện tiếng bip. Lò nướng tự động tắt. hãy nhấn nút  hai lần và xoay núm điều khiển về trạng thái tắt
  - ❖ Thay đổi cài đặt: Nhấn nút . Sử dụng các nút + hoặc – để thay đổi thời gian nấu
  - ❖ Hủy cài đặt: Nhấn nút . Nhấn nút – cho tới khi số 0 hiển thị trên màn hình. Đưa núm điều khiển chọn chức năng ở vị trí tắt
  - ❖ Cài đặt thời gian nếu đồng hồ ẩn: Nhấn nút  hai lần và thiết lập các cài đặt như được mô tả trong ý 4
- Lò nướng bật/tắt tự động: Trong ví dụ minh họa đang sử dụng chế độ làm nóng trên và dưới tại mức nhiệt 200 độ C. Bây giờ là 10:45, thời gian nấu là 45 phút và thực phẩm sẽ chín lúc 12:45
- ❖ Sử dụng núm điều khiển để chọn chế độ làm nóng cả trên và dưới



- ❖ Sử dụng núm nhiệt độ để chọn nhiệt độ hoặc mức công suất cần sử dụng





- ❖ Nhấn nút . Biểu tượng thời gian nấu  nhấp nháy trên màn hình



- ❖ Sử dụng nút + hoặc - để cài đặt thời gian. Các giá trị mặc định hiển thị. Dấu += 30 phút. Dấu - = 10 phút.





- ❖ Nhấn lại nút  cho tới khi biểu tượng thời gian kết thúc  nhấp nháy trên màn hình.



- ❖ Sử dụng nút + để cài đặt làm chậm thời gian kết thúc. Cài đặt sẽ hiển thị sau đó một vài giây. Màn hình hiển thị thời gian kết thúc cho tới khi lò nướng bắt đầu hoạt động



- ❖ Khi thời gian nấu trôi hết sẽ xuất hiện âm thanh báo. Khi đó lò nướng sẽ tắt. Nhấn 2 lần nút  để tắt âm báo và đưa núm điều khiển về trạng thái tắt. Lưu ý: Bạn có thể thay đổi cài đặt miễn là biểu tượng của chức năng nhấp nháy. Khi biểu tượng sáng lên cài đặt sẽ được áp dụng
- Chức năng làm nóng nhanh: Cho phép lò nướng đạt tới nhiệt độ đã thiết lập chỉ trong thời gian ngắn. chức năng này phải sử dụng nhiệt độ ở mức trên 100 độ C.
  - ❖ Để đảm bảo thực phẩm được chín đồng đều thì không đặt chúng vào lò nướng cho tới khi chức năng làm nóng nhanh kết thúc.
    - Xoay núm điều khiển tới vị trí chức năng làm nóng nhanh 

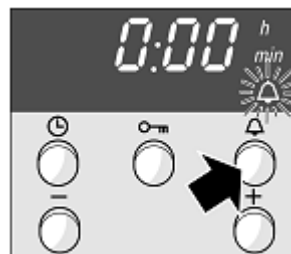
- Xoay núm điều khiển nhiệt độ tới mức nhiệt độ cần sử dụng. Lò nướng sẽ bắt đầu hoạt động sau đó vài giây. Đèn báo nhiệt độ sáng lên
  - ❖ Khi chức năng làm nóng nhanh kết thúc đèn báo sẽ tắt. Đưa đồ ăn vào lò nướng và chọn chế độ làm nóng
  - ❖ Để hủy chức năng làm nóng nhanh hãy xoay núm điều khiển về vị trí tắt. Lò nướng cũng tắt.
- Chức năng cài đặt thời gian
- ❖ Khi lò nướng đã kết nối trong lần đầu tiên sử dụng hoặc sau khi cắt điện, biểu tượng 🕒 và 3 số 0 sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Để cài đặt đồng hồ, núm điều khiển phải ở vị trí tắt.
  - ❖ Thao tác cài đặt:
    - Nhấn nút 🕒, màn hình hiển thị 12:00 và biểu tượng 🕒 cũng nhấp nháy




- Sử dụng nút + hoặc – để thay đổi thời gian. Sau một vài giây thời gian đã cài đặt được hiển thị.










- Ví dụ thay đổi thời gian từ mùa hè sang mùa đông: Nhấn nút 🕒 hai lần và sử dụng nút + hoặc – để thay đổi thời gian.
- ❖ Cài đặt bộ đếm giờ:
- Chức năng hẹn giờ hoạt động độc lập và có âm thanh báo riêng. Điều này có thể được sử dụng để phân biệt thời gian hẹn giờ và lò nướng tự động tắt sau khi đã kết thúc quá trình nấu. Bạn vẫn có thể cài đặt thời gian nếu chức năng khóa trẻ em đã kích hoạt. Thao tác thực hiện ví dụ đặt thời gian 20 phút:
  - Nhấn biểu tượng ⏰. Biểu tượng ⏰ nhấp nháy trên màn hình







- Sử dụng các nút + hoặc – để điều chỉnh thời gian. Các giá trị mặc định hiển thị: + = 10 phút và - = 5 phút. Thời gian đã thiết lập sẽ hiển thị sau một vài giây. Biểu tượng  sáng lên trên màn hình. Thời gian bắt đầu được đếm ngược



- Sau khi thời gian hẹn giờ trôi hết sẽ xuất hiện tiếng bíp. Nhấn nút , bộ đếm giờ tắt
- Để thay đổi thời gian hẹn giờ: Nhấn nút . Sử dụng nút + hoặc – để thay đổi thời gian hẹn giờ
- Để hủy thời gian đã hẹn: Nhấn nút . Nhấn nút – cho tới khi số 0 hiển thị trên màn hình. Chức năng đã tắt.
- Thời gian hẹn giờ và thời gian nấu được đếm ngược cùng một lúc: Cả hai biểu tượng cùng sáng lên. Bạn có thể nhìn thấy thời gian hẹn giờ được đếm ngược trên màn hình. Để xem lại thời gian nấu , thời gian kết thúc  hoặc đồng hồ  hãy thao tác như sau:
  - Nhấn nút  cho tới khi biểu tượng mong muốn hiển thị
  - Giá trị bạn muốn kiểm tra sẽ hiển thị trong vòng một vài giây

#### 4. Khóa an toàn trẻ em

- Lò nướng này bao gồm chức năng khóa an toàn trẻ em để tránh các tai nạn đáng tiếc có thể xảy ra
- Kích hoạt chức năng: Nhấn và giữ biểu tượng  khoảng 4 giây cho tới khi biểu tượng  sáng lên trên màn hình.
- Tắt chức năng: Nhấn và giữ biểu tượng  cho tới khi biểu tượng  không còn sáng nữa. Lưu ý:
  - Bạn có thể cài đặt thời gian hẹn giờ hoặc đồng hồ bất cứ khi nào có nhu cầu
  - Nếu khóa trẻ em được kích hoạt nó sẽ bị hủy khi lò nướng mất điện

#### 5. Hướng dẫn về sinh sản phẩm

- Một số lưu ý:
  - Có thể nhìn thấy các màu khác nhau ở phía trước bảng điều khiển do các nguyên vật liệu khác nhau đã được sử dụng trong sản xuất như thủy tinh, nhựa hay kim loại
  - Các mảng tối bám bên trên bảng điều khiển có thể là những bụi bẩn nhưng thực tế chúng được phản chiếu từ ánh sáng bên trong khoang lò
  - Lớp men tráng bên trong khoang lò bị cháy ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra những thay đổi màu sắc nhẹ nhưng không ảnh hưởng đến sự hoạt động của lò. Các cạnh của khay nướng bánh mỏng có thể không được tráng men hoàn toàn vì vậy có cảm giác chúng hơi thô nhưng không ảnh hưởng đến sự an toàn khi sử dụng.
- Vệ sinh sản phẩm theo hướng dẫn trong bảng dưới đây để tránh mọi hư hại do việc sử dụng sản phẩm vệ sinh không phù hợp. Không được sử dụng các sản phẩm sau để vệ sinh lò nướng:

- ❖ Sản phẩm có tính axit hoặc ăn mòn
- ❖ Sản phẩm có nồng độ cồn cao
- ❖ Các miếng bọt biển cứng
- ❖ Chất tẩy dạng xịt hơi hoặc áp suất cao

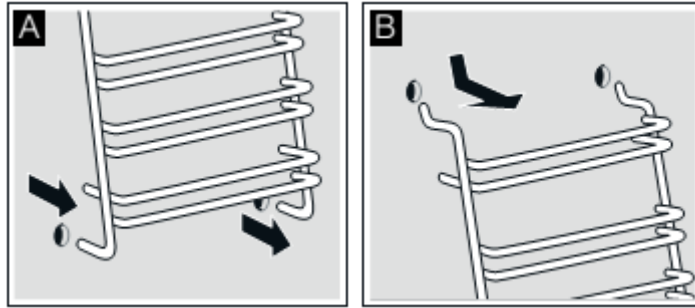
Chỉ nên lau qua sản phẩm với một miếng khăn rửa chén trước khi sử dụng.

Khu vực	Sản phẩm vệ sinh
Các phụ kiện	Ngâm trong nước xà phòng nóng. Sử dụng bàn chải hay miếng bọt biển để làm sạch
Khay nhôm	Không rửa trong máy rửa bát. Không sử dụng chất vệ sinh lò nướng. Để tránh bị xước không được để dao hay các đồ sắc nhọn va chạm với các bề mặt bằng kim loại. Sử dụng vải mềm ẩm sau đó lau khô bằng miếng vải khác. Không sử dụng chất vệ sinh có tính ăn mòn. Không sử dụng miếng bọt biển để làm sạch vì có thể gây xước
Khóa trẻ em	Nếu nó được lắp trên cửa thì cần được tháo ra trước khi làm vệ sinh. Ngâm các phần nhựa trong nước xà phòng nóng và dùng miếng bọt biển để cọ sạch vết bẩn sau đó lau khô bằng một miếng vải mềm. Nếu khóa quá bẩn sẽ làm giảm hiệu quả của nó
Lò nướng	Thông tin vệ sinh lò nướng được tìm thấy trong hướng dẫn sử dụng này
Mặt thép không gỉ	Sử dụng dung dịch vệ sinh chuyên dụng và một miếng vải ẩm sau đó lau khô bằng miếng vải mềm khác. Không dùng sản phẩm vệ sinh có tính ăn mòn, miếng bọt biển hoặc vải thô để lau.
Mặt tráng men	Lau sạch với dung dịch lỏng và miếng vải êm sau đó lau khô lại bằng vải mềm
Núm điều khiển	Lau sạch với dung dịch lỏng và miếng vải ẩm sau đó lau khô lại bằng vải mềm
Cửa kính	Sử dụng sản phẩm lau kính. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa thô hay đồ dùng sắc nhọn vì sẽ làm xước và hỏng bề mặt các tấm kính
Nóc lò	Sử dụng nước nóng hoặc giấm ăn. Chỉ lau khi bề mặt đã nguội hẳn
Các tấm kính che ánh sáng	Sử dụng dung dịch vệ sinh dạng lỏng và

một miếng vải ẩm sau đó lau khô lại bằng  
vải mềm

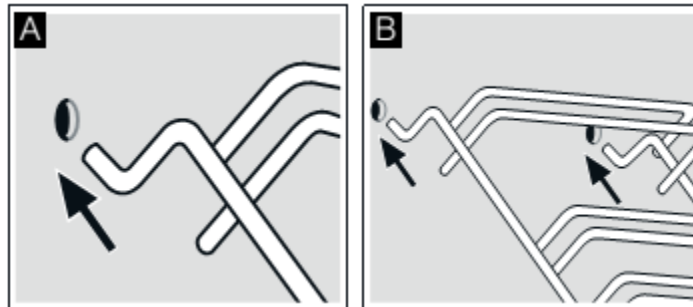
- Tháo lắp thanh chắn:

- ❖ Giữ khung thanh chắn từ bên dưới và kéo nó nhẹ nhàng ra khỏi lỗ. Hình A
- ❖ Sau đó gấp các thanh chắn lên và cẩn thận nhấc chúng ra. Hình B. Sử dụng chất tẩy rửa và miếng bọt biển để lau sạch. Nên sử dụng bàn chải để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu.

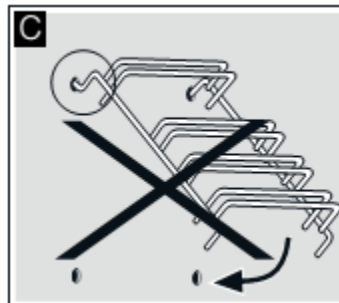


- Lắp lại thanh chắn vào vị trí cũ:

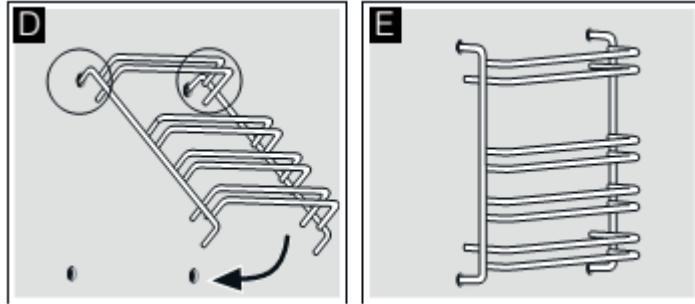
- ❖ Đưa hai móc cẩn thận vào lỗ trên hình A,B



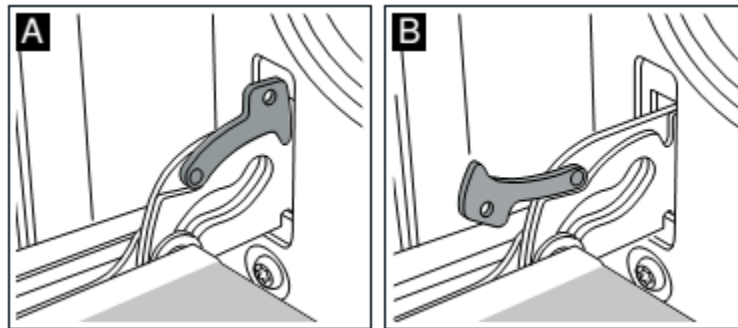
Lưu ý: Không được di chuyển khung thanh chắn trước khi nó được cố định chắc chắn vào lỗ nếu không lớp men sẽ bị hỏng và có thể bị vỡ. Hình C



- ❖ Sau khi hai móc đã được đưa vào các lỗ trên thì di chuyển khung chậm và cẩn thận xuống phía dưới và đưa vào các lỗ bên dưới. Xem hình D
- ❖ Đưa toàn bộ khung vào mặt bên của lò. Hình E. nếu thanh chắn được lắp đúng thì khoảng cách giữa hai vị trí kệ đỡ bên trên sẽ lớn hơn



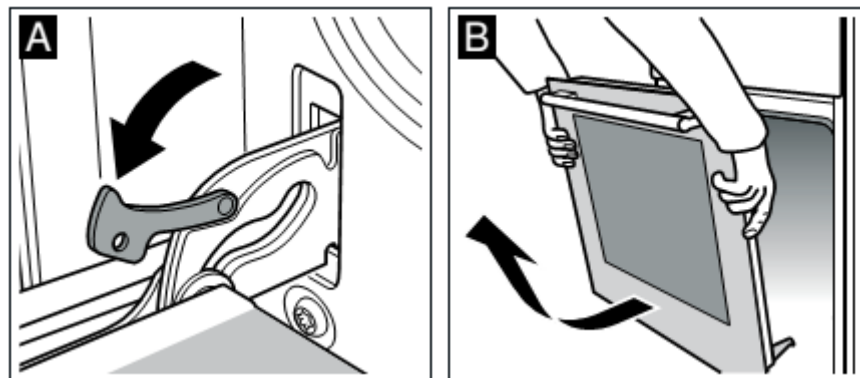
- Tháo lắp cửa lò: Các bản lề cửa được trang bị một cần khóa. Cửa không thể mở nếu cần khóa đóng ( hình A). Mở cần khóa để mở cửa ( hình B). Các bản lề được khóa lại ở một vị trí nhất định. Điều này giúp tránh cửa bị đóng đột ngột.



- ❖ Rủi ro chấn thương: các bản lề cửa có thể đóng lại đột ngột nếu không được khóa bởi cần khóa. Lưu ý rằng cần khóa luôn ở trạng thái đóng, khi mở cửa thì cần phải mở cần khóa.

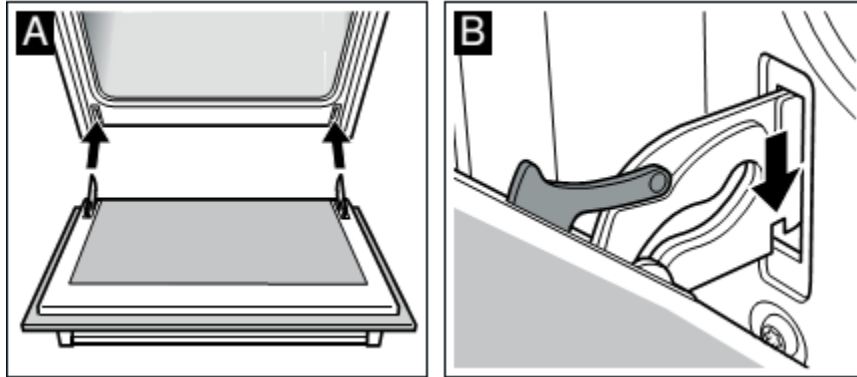
❖ Tháo cửa:

- Mở hoàn toàn cửa
- Tháo cả hai cần khóa ở bên phải và bên trái. Hình A
- Dùng hai tay nắm hai cạnh bên của cửa và đóng lại một chút rồi kéo nó ra. Hình B

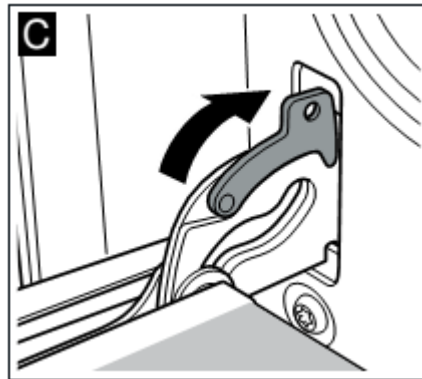


❖ Lắp lại cửa:

- Khi lắp lại cửa phải kiểm tra lại các bản lề được đặt vào đúng vị trí cũ. Hình A
- Các rãnh dưới cùng của bản lề phải vừa khít trên cả hai bên. Hình B. Cửa có thể bị cong nếu bản lề không được lắp đúng



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



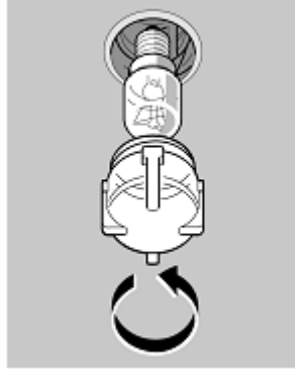
- ❖ Rủi ro chấn thương: Không chạm vào các bản lề vì cửa có thể đột nhiên rơi xuống hoặc một bản lề bất ngờ đóng lại. Hãy thông báo tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật nếu rủi ro xảy ra

## 6. Xử lý sự cố

Các sự cố thường do các chi tiết rất nhỏ. Trước khi gọi tới bộ phận dịch vụ hỗ trợ kĩ thuật, bạn hãy nhớ kĩ nhưng lời khuyên và cảnh báo dưới đây của chúng tôi:

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lò nướng không hoạt động	Cầu chì bị cháy	Kiểm tra lại cầu chì
Đồng hồ hiển thị nhấp nháy	Điện bị cắt	Cài lại đồng hồ

- ❖ Cảnh báo: Nếu dây nguồn bị hỏng cần phải thay bằng dây chính hãng nếu không có thể sẽ gây nguy hiểm về điện
- Nếu bóng đèn trong lò bị cháy thì cần được thay thế bởi bóng chịu nhiệt loại 25W. Chỉ sử dụng bóng đèn loại này.
  - ❖ Thao tác thực hiện thay bóng đèn:
    - Rút nguồn, đảm bảo lò đã tắt. Đặt một miếng vải vào trong lò để tránh hư hại
    - Tháo hộp kính bảo vệ bằng cách xoay nó sang bên trái như hình dưới



- Lắp bóng mới vào
  - Xoay hộp kính bảo vệ theo chiều ngược lại
  - Bỏ miếng vải ra khỏi lò và bật nguồn
- ❖ Các tấm kính bảo vệ nếu hỏng cần được thay thế. Có thể đặt mua từ bộ phận dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Cần cung cấp mã số sản phẩm và mã số sản xuất khi đặt mua.

#### **7. Dịch vụ sau bán hàng**

- Chúng tôi có bộ phận dịch vụ sau bán hàng để hỗ trợ khi sản phẩm của bạn cần sửa chữa, bảo dưỡng. Chúng tôi cam kết sẽ có những giải pháp tốt nhất cũng như để tránh các cuộc gọi không cần thiết.
- Số hiệu sản phẩm ( E number) và số hiệu sản xuất ( FD number): Vui lòng cho biết số hiệu sản phẩm và số hiệu sản xuất của sản phẩm khi gọi tới bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Các thông tin này dễ dàng tìm thấy trên chứng nhận sản phẩm.
- Xin lưu ý việc nhân viên đến sửa chữa sản phẩm là không được miễn phí thậm chí đang trong thời gian bảo hành
- Vui lòng tìm thông tin liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng đính kèm
- Với sự chuyên nghiệp của nhà sản xuất, bạn có thể yên tâm việc sửa chữa sẽ được thực hiện bởi đội ngũ kỹ thuật có sự đào tạo bài bản mang đến những phụ tùng nguyên bản từ nhà sản xuất cho sản phẩm của bạn.


#### **8. Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường**











- Chỉ làm nóng trước lò nếu được yêu cầu
- Sử dụng hộp màu tối, hay tráng men màu đen sẽ giúp hấp thụ nhiệt tốt hơn
- Đóng cửa lò trong suốt quá trình nấu hay làm bánh
- Nếu thời gian nấu dài hãy tắt lò trước 10 phút để tận dụng nhiệt dư
- Sản phẩm được xác định theo chỉ thị 2002/96/EC về việc tái chế sử dụng các thiết bị điện, điện tử được áp dụng trên toàn châu Âu.


















#### **9. Các món ăn được nấu thử nghiệm**

- Các giá trị trong bảng dưới đây được áp dụng với các món ăn được đưa vào trong lò khi lò vẫn nguội và còn trống. Chỉ làm nóng lò trước nếu có yêu cầu cụ thể trong bảng hướng dẫn. Không lót các phụ kiện bằng giấy lọc mỡ cho tới sau khi chúng được làm nóng trước
- Thời gian cụ thể trong bảng dưới chỉ mang tính tương đối. Chúng phụ thuộc vào chất lượng và chủng loại thực phẩm



- Sử dụng các phụ kiện chính hãng. Các phụ kiện bổ sung có thể được đặt mua từ các đại lý bán lẻ hoặc bộ phận dịch vụ sau bán hàng. Trước khi sử dụng lò nướng hãy tháo các phụ kiện không cần thiết ra khỏi khoang lò
- Sử dụng găng tay để lấy đồ ra khỏi lò khi các phụ kiện vẫn còn nóng để tránh bị bỏng
- Nướng các loại bánh ngọt ở một mức độ: Nên sử dụng chức năng làm nóng trên và dưới  để có kết quả tốt nhất.
- Hộp nướng bánh tốt nhất nên sử dụng hộp bằng kim loại màu tối vì nó sẽ hấp thụ nhiệt tốt hơn. Nếu sử dụng hộp màu sáng bằng hợp kim mỏng, hộp thủy tinh thì bánh sẽ không có màu đẹp đồng đều. Nếu muốn sử dụng hộp nướng silicon cần phải sử dụng thông tin và được cung cấp từ nhà sản xuất. Hộp silicon thường nhỏ hơn các hộp bình thường nên số lượng pha trộn cũng như công thức hướng dẫn có thể khác nhau
- Dưới đây là bảng hướng dẫn đối với một số món ăn, cho biết phương pháp nướng mỗi loại bánh hay món tráng miệng. Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào lượng thực phẩm. Vì vậy thời gian nấu chỉ mang tính tương đối. Hãy luôn bắt đầu quá trình nấu với giá trị thấp nhất, nếu cần thiết có thể tăng lên ở lần kế tiếp.
  - ❖ Nếu lò được làm nóng trước thì thời gian nấu sẽ giảm xuống từ 5 đến 10 phút
  - ❖ Để nướng bánh ngọt ở một mức độ hãy đặt khuôn trên khay tráng men
  - ❖ Khi nướng một vài loại bánh ngọt cùng một lúc, có thể đặt khuôn cùng nhau trên khay dạng lưới

Bánh trong khuôn	Khuôn đựng bánh đặt trên kệ đỡ	Mức độ	Chế độ làm nóng	Nhiệt độ ( độ C)	Thời gian nướng ( phút)
Bánh ngọt đơn giản hỗn hợp	Khuôn hình tròn hoặc hình chữ nhật	2		160-180	55-65
Bánh ngọt cầu kỳ hỗn hợp	Khuôn hình tròn hoặc hình chữ nhật	2		155-175	65-75
Vỏ bánh ngọt với các mặt được làm từ bột cứng	Khuôn đựng bánh	1		160-180	30-40
Vỏ bánh ngọt được làm từ hỗn hợp	Khuôn đựng	2		150-170	25-35
Bánh xốp	Khuôn đựng	2		160-180	30-40
Bánh ngọt trái cây hoặc bánh trứng nhân kem	Khuôn đựng sẫm màu	1		170-190	70-90
<b>Bánh đặt trong khay</b>					
Bánh xốp với mặt trên khô	Khay thường	3		160-180	25-35
	Khay nhôm+ khay thường	1+3		150-170	35-45
Bánh xốp với mặt trên ẩm( bánh trái cây)	Khay thường	3		140-160	40-50
	Khay nhôm+khay thường	1+3		130-150	50-60

Bánh tét làm từ 500 g bột mỳ	Khay thường	2		160-180	25-35
Bánh mỳ cuộn được làm từ 500 g bột mỳ	Khay thường	3		160-180	50-60
Bánh mỳ cuộn làm từ 1 kg bột mỳ	Khay thường	3		150-170	90-100
Bánh phồng, bánh ngọt	Khay thường	2		180-200	55-65
Bánh Pizza	Khay thường	3		180-200	20-30
	Khay nhôm+khay thường	3+1		150-170	35-45
<b>Các loại bánh ngọt nhỏ</b>					
Bánh ngọt và bánh quy	Khay thường	3		150-170	10-20
	Khay nhôm+khay thường	3+1		130-150	25-35
Bánh kem xoáy ốc	Khay thường	3		70-90	135-145
Bánh kem	Khay thường	2		200-220	30-40
Bánh hạnh nhân	Khay thường	3		110-130	30-40
	Khay nhôm+khay thường	3+1		100-120	35-45
Bánh ngọt	Khay thường	3		190-200	20-30
	Khay nhôm+khay thường	1+3		180-200	25-35
<b>Bánh mỳ và bánh cuộn</b>					
Bánh mỳ được ủ men sử dụng 1.2 kg bột mỳ	Khay thường	2		270 190	8 35-45
Bánh mỳ Pudding với 1.2 kg bột mỳ	Khay thường	2		270 190	8 35-45
Bánh mỳ cuộn	Khay thường	2		200-220	20-30

- Các gợi ý và lời khuyên khi thực hành nấu ăn:

Nếu bạn muốn sử dụng công thức riêng	Có thể sử dụng một công thức tương tự như được liệt kê trong bảng trên
Cách kiểm tra xem bánh đã được hay chưa	10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc hãy kiểm tra phần dày nhất của bánh với một xiên gỗ mỏng. Nếu bánh không dính trên xiên gỗ thì bánh đã chín hoàn toàn.
Bánh quá phẳng không được phồng	Trong thời gian tiếp theo sử dụng một ít nước hoặc giảm 10 độ C. Đảm bảo thời gian trộn và ủ bột đúng theo công thức




Bánh có một điểm lồi ở giữa nhưng các cạnh viền quanh bị tóp lại	Không có mỡ ở trong các hộp. Khi bánh đã chín sử dụng dao để lấy chúng ra cẩn thận
Nếu bề mặt bánh quá nâu	Bánh đặt ở vị trí thấp trong lò, giảm nhiệt độ và nướng lâu hơn chút
Bánh quá khô	Sử dụng que xiên để chọc một lỗ nhỏ trên bánh rồi đổ một vài giọt nước hoa quả hay rượu lên bánh. Bước tiếp theo tăng nhiệt độ thêm 10 độ và giảm thời gian nướng
Bánh mỳ hoặc bánh ngọt nhìn bên ngoài đã chín nhưng bên trong vẫn còn sống	Bước tiếp theo sử dụng một chút nước và để bánh vào lò thêm một thời gian nữa ở mức nhiệt thấp. Bánh nên được nướng trước bề mặt sau đó rắc hạnh nhân xắt nhỏ hay vụn bánh mỳ. làm theo công thức và quan sát thời gian nấu
Bánh quy chín có màu không đều	Chọn mức nhiệt độ thấp hơn, bánh quy sẽ được đồng màu hơn. Nướng các bánh ngọt với chế độ làm nóng cả trên và dưới ở một mức độ. Giấy thấm mỡ nhô ra cũng ảnh hưởng đến sự lưu thông không khí trong lò. Vì vậy, cắt chúng cho vừa với khay nướng
Bánh hoa quả ở đáy chưa chín	Trong thời gian kế tiếp, đặt bánh ở mức thấp
Nước từ trái cây chảy ra	Trong thời gian kế tiếp, sử dụng khay nướng thường nếu có sẵn
Các bánh ngọt nhỏ được ủ với men có thể dính vào nhau khi nướng	Để các chiếc bánh cách nhau 2 cm thì chúng sẽ đủ khoảng cách khi giãn nở và được làm chín tất cả xung quanh
Thực phẩm được nướng ở các mức độ khác nhau. Bánh quy đặt ở khay trên sẽ đậm màu hơn khi đặt ở khay dưới	Sử dụng chức năng nướng với hơi nóng khi nướng thực phẩm ở các mức khác nhau. Dù một vài các khay nướng được đặt trong lò cùng lúc nhưng không có nghĩa chúng cùng chín.
Nướng các bánh có nước sẽ tạo ra sự ngưng tụ nước	Sự ngưng tụ có thể hình thành khi nướng. Hơi nước có thể bay ra ngoài qua q tay nắm cửa và đọng lại trên bảng điều khiển hoặc trên các thiết bị nhà bếp khác gần đó.

- Các món ăn từ thịt lợn, thịt gia cầm và cá

❖ Dụng cụ/nồi nấu:

- Bất kỳ dụng cụ nấu chịu nhiệt đều có thể sử dụng. Khi nướng thịt có thể sử dụng khay tráng men
- Tốt nhất nên sử dụng các hộp, nồi bằng thủy tinh nhưng cần kiểm tra nắp nồi/ hộp phải vừa vặn và được đóng đúng cách
- Khi sử dụng các hộp/nồi tráng men cần cho thêm một chút nước

- Khi sử dụng nồi bằng thép không gỉ, thịt có thể không chuyển màu vì vậy cần nấu trong thời gian lâu hơn
  - Dữ liệu trong bảng: Dụng cụ nấu không được đậy = Mở; Dụng cụ nấu được đậy = Đóng
  - Luôn đặt nồi/dụng cụ nấu ở giữa các giá đỡ
  - Với nồi thủy tinh nóng nên đặt trên một tấm vải khô vì chúng có thể bị vỡ nếu đặt trên bề mặt ẩm ướt hoặc lạnh
- ❖ Nướng thịt:
- Cho thêm một chút nước nếu là thịt nạc. Nước cách đáy nồi khoảng ½ cm
  - Cho thêm nhiều nước nếu là thịt nướng. Nước cách đáy nồi từ 1-2 cm
  - Lượng nước cho thêm phụ thuộc vào loại thịt và loại nồi/dụng cụ nấu sử dụng. Nếu chuẩn nấu thịt trong khay tráng men sẽ cần nhiều nước hơn so với sử dụng dụng cụ chứa bằng thủy tinh
  - Các dụng cụ chứa làm từ chất liệu thép không gỉ sẽ làm mất nhiều thời gian nấu hơn và màu sắc không được hoàn hảo. Sử dụng mức nhiệt độ cao hơn hoặc thời gian nấu dài hơn để khắc phục điều này.
- ❖ Bật đầu nướng:
- Bật đầu nướng khi cửa lò đã được đóng
  - Khi nướng, làm nóng lò khoảng 3 phút trước khi cho đồ ăn vào bên trong khoang lò
  - Đặt các miếng đồ ăn trực tiếp trên kệ đỡ. Nếu chỉ nướng một miếng thì nên đặt ở giữa kệ
  - Đặt khay tráng men ở mức 1. Khay sẽ giữ cho lò được sạch khi hứng hết nước từ thịt rỉ ra
  - Không đặt khay bánh hoặc khay thông thường ở mức 4 hoặc 5 do nhiệt cực kỳ nóng, nó có thể làm biến dạng hoặc gây hỏng khoang lò khi được tháo ra
  - Nướng các miếng đồ ăn có cùng chiều dày sẽ giúp chúng có màu đồng đều hơn. Thêm muối sau khi nướng
  - Lật các miếng đồ ăn sau khi hết 2/3 thời gian
  - Các điện trở của lò nước được bật và tắt tự động. Điều này là hoàn toàn bình thường. Tần suất tắt hay bật phụ thuộc vào mức công suất đã chọn
- ❖ Thịt gia súc:
- Lật miếng thịt khi đã được nửa thời gian nấu
  - Khi thịt chín, tắt lò và quán thịt trong bạc để cho nó nghỉ thêm 10 phút trước khi lấy ra khỏi lò. Điều này giúp nước thịt được phân bố đồng đều hơn

Thịt	Trọng lượng	Nồi/dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ/công suất nướng	Thời gian nấu
Hầm thịt bò	1 kg	Đóng nắp	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160

Thịt bò thường	1 kg	Mỡ nắp	1		210-230	70
	1.5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Thịt bò nướng(*)	1 kg	Mỡ nắp	1		230-250	50
Thịt bò hiếm	-	Giá đỡ(**)	4		3	15
Thịt bê thui	1 kg	Mỡ nắp	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Thịt lợn nướng không xông khói ví dụ thịt gáy	1 kg	Mỡ nắp	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Thịt lợn nướng xông khói (***) ví dụ thịt vai	1 kg	Mỡ nắp	1		190-210	130
	1.5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Thịt xương vai hun khói	1 kg	Đậy nắp	1		210-230	80
Thịt chân cừu	1.5 kg	Mỡ nắp	1		170-190	120
Thịt băm nhỏ hầm	750g	Mỡ nắp	1		180-200	70
Xúc xích	-	Giá đỡ(***)	4+1		3	15

(\*): Lật đồ ăn sau khi hết nửa thời gian. Sau khi nấu xong để đồ ăn trong lò khoảng 10 phút

(\*\*): khứa thịt khi lật. Đặt nó với bề mặt đã nướng quay xuống dưới

(\*\*\*): Khay thường ở mức 1

- ❖ Thịt gia cầm: Đặt gia cầm trên kệ lưới với phần ức úp xuống. Lật nó sau khi hết một nửa thời gian và lật ngược lại sau khi 2/3 thời gian đã trôi qua.

Gia cầm	Trọng lượng	Dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu
¼ con gà, 1-4 mảnh	400g/1 mảnh	Kệ đỡ	2		210-230	40-50
Gà chia miếng	250g/miếng	Kệ đỡ	3		210-230	30-40
Gà nguyên con	1 kg	Kệ đỡ	2		200-220	55-85

Vịt nguyên con	3 kg	Kệ đỡ	2		160-180	110-130
Gà tây loại nhỏ nguyên con	3 kg	Kệ đỡ	2		180-200	80-100
2 chân gà tây	800g/1 chân	Kệ đỡ	2		180-200	80-100

❖ Cá

- Lật các miếng cá sau khi hết 2/3 thời gian
- Không cần lật khi nướng cá nguyên con. Cắt một củ khoai tây đặt vào trong bụng cá
- Khi nấu cá phi lê cần bổ sung thêm một vài muỗng canh nước.
- Khi nướng trực tiếp trên kệ đỡ, cần đặt khay men bên dưới ở mức 1 để hứng nước.

Cá	Trọng lượng	Dụng cụ nấu	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu
Cá nguyên con	300 g	Kệ đỡ	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1.5 kg		2		180-200	60-70
Cá phi lê cắt lát	300g/miếng	Kệ đỡ	4		2	20-25





- Lời khuyên khi nướng:

Bảng không gồm thông tin trọng lượng của các phần	Chọn trọng lượng thấp nhất kế tiếp từ bảng hướng dẫn và thêm thời gian nấu
Kiểm tra khi nào đồ ăn chín	Sử dụng nhiệt kế thịt được bán sẵn hoặc dùng thìa để kiểm tra. Ấn thìa vào miếng thịt, đồ ăn nếu nó cứng là đã chín, nếu mềm thì cần được nướng thêm
Thực phẩm quá màu và có phần bị cháy	Kiểm tra chiều cao của kệ đỡ và mức nhiệt độ
Thực phẩm đã nướng chín đều nhưng nước rỉ ra bị cháy	Lần sau sử dụng một đĩa nướng nhỏ hơn hoặc thêm nước
Đồ ăn chín đều nhưng nước quá nhiều	Lần sau sử dụng đĩa nướng lớn hơn và cho ít nước hơn
Hơi nước bốc khi nướng	Điều này hoàn toàn bình thường do đặc tính vật lý. Đa số nước được thoát thông qua ổ cắm hơi. Nó có cũng có thể bị ngưng tụ trên bảng điều khiển

hoặc trên các thiết bị khác xung quanh

- Thực hiện nấu:



- ❖ Đọc và lưu ý những hướng dẫn của nhà sản xuất được thể hiện trên bao bì sản phẩm
- ❖ Khi che các phụ kiện bằng giấy nướng phải sử dụng loại chịu nhiệt độ cao. Cắt giấy vừa với kích thước của món ăn bạn nấu
- ❖ Kết quả nấu phụ thuộc và từng loại thực phẩm

Thực phẩm	Phụ kiện	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian nấu (phút)
Bánh mì cuộn nhân trái cây	Khay thường	3		190-210	45-55
Khoai tây chiên	Khay thường	3		210-230	25-30
Bánh Pizza	Kệ đỡ	2		200-220	15-20
Bánh Pizza baguette	Kệ đỡ	2		190-210	15-20

- ❖ Lưu ý: khay nướng có thể bị méo khi rã đông thực phẩm đông lạnh. Nguyên nhân là do các phụ kiện phải chịu các nhiệt độ khác nhau. Sự biến dạng dạng này sẽ mất đi trong khi nướng.

- Các món ăn đặc biệt:

- ❖ ở nhiệt độ thấp bạn có thể làm sữa chua hay ủ bột làm bánh. Đầu tiên lấy các phụ kiện ra khỏi lò nướng
- ❖ Làm sữa chua:
  - Đun sôi 1 lít sữa chứa 3.5% chất béo rồi để nguội xuống khoảng 40 độ C
  - Trộn 150 g sữa chua ở nhiệt độ tủ lạnh vào sữa
  - Cho hỗn hợp vào lọ hoặc bát và đậy kín
  - Làm nóng trước lò nướng như hướng dẫn
  - Sau đó đặt bát hoặc lọ vào bên dưới lò nướng và chuẩn bị như bảng dưới đây
- ❖ Ủ bột làm bánh:
  - Chuẩn bị bột đã gồm men ủ như thông thường. Cho bột vào trong một khay nướng bằng sứ chịu nhiệt và đậy kín
  - Làm nóng trước lò như hướng dẫn
  - Tắt lò và đưa bột vào bên trong lò nướng

Thực phẩm	Dụng cụ sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian
Sữa chua	Bát hoặc lọ	1		50 độ C	6-8 giờ
Ủ bột	Khay nướng chịu nhiệt	Đặt ở đáy lò		Làm nóng lò đến 50 độ C. sau đó tắt lò và đưa bột vào ủ	5-10 phút 20-30 phút





- Rã đông

- ❖ Thời gian rã đông phụ thuộc và chủng loại và số lượng thực phẩm. Đọc và lưu ý các hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì sản phẩm
- ❖ Đặt thực phẩm cần rã đông trên kệ đỡ. Nếu là chim nguyên con thì đặt phận ức quay xuống dưới

Thực phẩm đông lạnh	Dụng cụ sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ
Ví dụ: Bánh kem, bánh bơ kem, sô cô la hoặc bánh ngọt phủ đường, hoa quả, gà, xúc xích, thịt, bánh mì, nem, và các loại bánh khác	Kệ đỡ	2		Núm điều khiển nhiệt độ vẫn tắt

- Sấy khô thực phẩm:

- ❖ Chỉ sử dụng hoa quả và rau xanh được rửa kỹ, để ráo nước và khô hoàn toàn
- ❖ Che khay men và giá đỡ bằng giấy da đặc biệt hoặc giấy thấm dầu
- ❖ Lật hoa quả và rau theo thời gian
- ❖ Khi chúng vàng đều, khô thì bỏ giấy và lấy khỏi lò

Thực phẩm	Phụ kiện	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian giờ
600 g táo cắt lát	Khay thường+ giá đỡ	1+3		80	Khoảng 5h
800 g lê cắt khối	Khay thường+ giá đỡ	1+3		80	Khoảng 8h
1.5 kg anh đào	Khay thường+ giá đỡ	1+3		80	Khoảng 8-10h
200 g thảo mộc tươi	Khay thường+ giá đỡ	1+3		80	Khoảng 1 1/2h

- Làm mát(Bảo quản thực phẩm )

- ❖ Các lọ sử dụng phải sạch sẽ và trong điều kiện hoàn hảo. Bất cứ khi nào có thể hãy sử dụng lọ có kích thước đều nhau. Các giá trị trong bảng bên dưới được áp dụng cho khoảng 1 lít/ lọ
- ❖ Cảnh báo:



- Không sử dụng các lò lớn hơn và cao hơn vì các nắp đậy có thể phát nổ
  - Chỉ sử dụng hoa quả và rau có chất lượng tốt, sạch sẽ
  - Thời gian đưa ra trong bảng chỉ mang tính tương đối. Vì phụ thuộc vào nhiệt độ bên ngoài, số lượng lọ, số lượng và nhiệt độ của thực phẩm bên trong lọ. Trước khi tắt lò đảm bảo rằng các lọ đã xuất hiện bong bóng.
- ❖ Sự chuẩn bị:
- Cho hoa quả và rau vào trong lọ nhưng không kín đến miệng
  - Lau sạch viền xung quanh lọ
  - Đặt một tấm bìa/nắp trên mỗi lọ
  - Đóng chặt lọ với những chiếc kẹp.
  - Không đặt quá 6 lọ trong lò cùng một lúc
- ❖ Thiết lập các cài đặt:
- Đặt khay tráng men ở mức 2. Đặt các lọ vào khay sao cho chúng không tiếp xúc với nhau
  - Đổ một nửa lít nước nóng khoảng 80 độ C và khay nướng phẳng
  - Đóng cửa lò
  - Xoay núm điều khiển đến vị trí làm nóng dưới
  - Đặt nhiệt độ trong khoảng 170-180 độ C
- ❖ Làm mứt:
- Sau khoảng 40-50 phút, các bong bóng bắt đầu hình thành nhanh chóng. Hãy tắt lò
  - Lấy các lọ ra khỏi lò sau 25-35 phút vì tận dụng nốt nhiệt dư trong thời gian này. Nếu đậy nắp trong lò thì sẽ thúc đẩy sự hình thành các vi khuẩn gây hại

1 lít trái cây 1 lọ	Từ khi bong bóng hình thành	Nhiệt dư
Táo, dâu	Tắt lò	Khoảng 25 phút
Anh đào, mơ, đào	Tắt lò	Khoảng 30 phút
Táo, lê hoặc anh đào xay nhuyễn	Tắt lò	Khoảng 35 phút

- ❖ Nấu rau:
- Khi các bong bóng bắt đầu hình thành trong lọ, điều chỉnh nhiệt độ ở mức 120-140 độ C
  - Mất khoảng 35-70 phút tùy từng loại rau, sau khoảng thời gian này hãy tắt lò và sử dụng nhiệt dư để nấu

Rau trong các lọ 1 lít	Khi bong bóng bắt đầu hình thành, mức nhiệt 120-140 độ C	Nhiệt dư
Hạt tiêu	-	Khoảng 35 phút
Củ cải đường	Khoảng 35 phút	Khoảng 30 phút
Rau mầm Brussels	Khoảng 40 phút	Khoảng 30 phút
Đậu, su hào, bắp cải đỏ	Khoảng 60 phút	Khoảng 30 phút

Đậu hà lan	Khoảng 70 phút	Khoảng 30 phút
------------	----------------	----------------

- Lấy các lọ ra khỏi lò nướng khi quá trình nấu hoàn tất. Lưu ý: Không được đặt các lọ còn nóng trên bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt vì chúng có thể bị nứt vỡ
- Chất Acrylamide trong thực phẩm: Chất này được sinh ra ở nhiệt độ cao đặc biệt ở trong ngũ cốc, khoai tây như Khoai tây chiên, bánh mì nướng, nem cuốn, bánh mì và các loại bánh ngọt như bánh bích quy, bánh bích quy cay, bánh bích quy Noel). Dưới đây là lời khuyên khi nấu sản phẩm để lượng Acrylamide được sản sinh nhỏ nhất:




Tổng hợp	Sử dụng thời gian nấu tối thiểu
	Không nướng các thực phẩm sậm màu quá nhiều
	Thực phẩm lớn, dày chứa ít Acrylamide hơn
Nướng bánh	Với kiểu làm nóng trên và dưới ở nhiệt độ tối đa 200 độ C hoặc chọn chế độ nướng hơi nóng 3D ở nhiệt độ tối đa 180 độ C
Bánh ngọt và bánh bích quy	Chọn chế độ làm nóng trên và dưới ở nhiệt độ tối đa 190 độ C hoặc chế độ hơi nóng 3D với nhiệt độ tối đa 170 độ C Trứng hoặc lòng đỏ trứng sẽ làm giảm sự hình thành Acrylamide
Khoai tây chiên	Trải một lớp duy nhất trên khay, nướng ít nhất 400 g/ 1 khay thì khoai sẽ không bị quá khô

- Thử nghiệm các món ăn: Trong bảng bên dưới được cung cấp cho các viện kiểm tra để tạo điều kiện cho việc kiểm tra và thử nghiệm với các loại lò khác nhau.

❖ Nướng bánh ở 2 mức độ



- Luôn đặt khay nướng sâu thông thường ở mức cao và đồ/chảo/nồi nhôm ở mức thấp
- Các khay đồ ăn đặt trong lò cùng lúc không nhất thiết được chín cùng một lúc

Thực phẩm	Phụ kiện, thiết lời khuyên và cảnh báo	Mức độ	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Thời gian(phút)
Bánh quy bơ ( làm nóng lò trước)	Khay thường	3		150-170	20-30
	Khay nhôm+khay thường	1+3		140-160	30-40
Bánh ngọt loại nhỏ	Khay thường	3		150-170	25-35
Bánh ngọt loại	Khay	1+3		140-160	30-40

nhỏ (làm nóng lò trước)	nhôm+khay thường				
Bánh xốp	Hộp hình tròn	2		160-180	30-40
Bánh táo	Kệ đỡ+ 2 hộp hình tròn đường kính 20 cm	1		190-210	70-80
	2 kệ đỡ+ 2 hộp hình tròn phi 20 cm	3+1		<b>170-190</b>	65-75

Lưu ý: Không sử dụng chức năng làm nóng nhanh để làm nóng trước lò nướng. Các giá đỡ hoặc khay nướng có thể đặt từ hệ thống đại lý chuyên bán lẻ

- Nếu thực phẩm được đặt trực tiếp trên giá đỡ dạng lưới thì cần đặt một khay men ở mức 1. Nó có tác dụng hứng nước chảy ra từ thực phẩm giữ cho lò luôn sạch sẽ

Thực phẩm	Phụ kiện sử dụng	Mức độ	Kiểu làm nóng	Công suất nướng	Thời gian (phút)
Bánh mì ( làm nóng lò trước 10 phút)	Giá đỡ	4		3	1-2
12pcs bánh mì kẹp thịt bò(không làm nóng lò trước)	Giá đỡ+ khay thường	4		3	<b>25-30</b>

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