

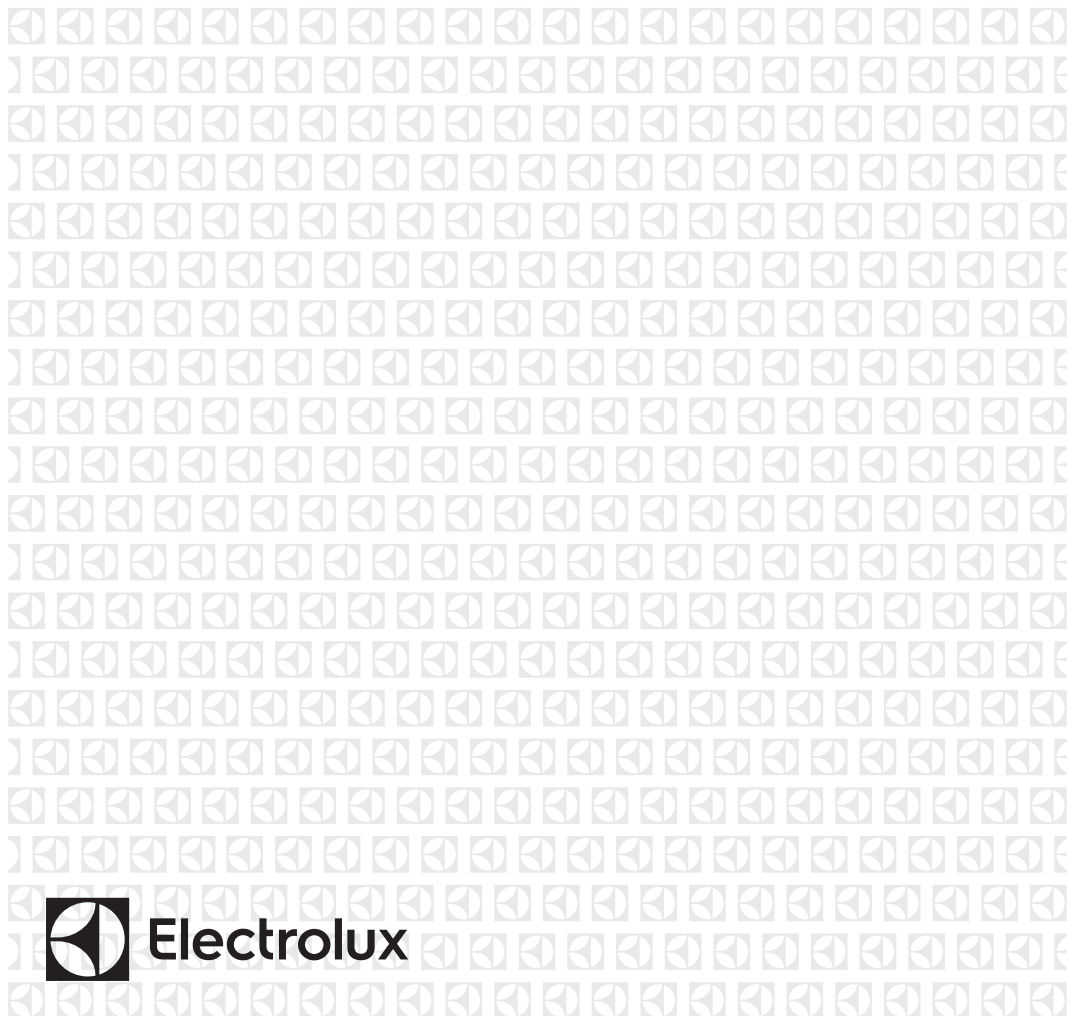


---

VI Lò nướng hơi nước

---

Hướng dẫn Sử dụng



## MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	4
3. LẮP ĐẶT.....	8
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	9
5. BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	10
6. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	12
7. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	12
8. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	19
9. CÁC CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG.....	20
10. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	21
11. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	25
12. LỜI KHUYÊN VÀ MẸO.....	27
13. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....	42
14. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ.....	46
15. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	48

## CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn sản phẩm có chứa hàng thập niên kinh nghiệm chuyên môn và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Để bất cứ khi nào sử dụng thiết bị này, bạn đều có thể yên tâm rằng mình sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời.

Chào mừng bạn đến với Electrolux!

**Truy cập trang web của chúng tôi để:**



Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, thông tin về dịch vụ, sửa chữa và liên hệ với chuyên gia khắc phục sự cố:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Đăng ký sản phẩm của bạn để được phục vụ tốt hơn:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Mua phụ kiện, đồ dùng và phụ tùng chính hãng cho thiết bị của bạn

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG BỞI KHÁCH HÀNG

Luôn sử dụng phụ kiện gốc.

Khi liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo quý vị có sẵn các dữ liệu sau: Model, PNC, Số sê-ri.

Quý vị có thể tìm thấy thông tin này trên biển thông số.

⚠ Thông tin Cảnh báo / Thận trọng-An toàn

ℹ Thông tin tổng quát và lời khuyên

📄 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

## 1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ trường hợp thương tích hoặc hư hỏng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo về sau.

### 1.1 An toàn cho trẻ em và người dễ bị tổn thương

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm thể chất, giác quan, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu những mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ em dưới 8 tuổi và những người khuyết tật ở mức toàn diện và phức tạp tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vớt bao bì đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Giữ trẻ em và thú cưng cách xa thiết bị khi thiết bị đang hoạt động hoặc nguội đi. Trong quá trình sử dụng, các bộ phận có thể tiếp cận bị nóng.
- Nếu thiết bị có chức năng an toàn cho trẻ em, chức năng này cần được kích hoạt.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.

### 1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi bộ cấp nguồn trước khi tiến hành bảo trì.

- Nếu dây dẫn điện bị hỏng thì phải được thay bởi nhà sản xuất, Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền của nhà sản xuất hoặc nhân viên có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm từ điện.
- **CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng đã tắt thiết bị trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng để lấy hoặc đặt các phụ kiện hoặc đồ dùng lò nướng.
- Chỉ sử dụng cảm biến thực phẩm (cảm biến nhiệt độ tâm) được khuyến nghị cho thiết bị này.
- Để tháo giá đỡ kệ, trước tiên hãy kéo mặt trước của giá đỡ rồi kéo phần sau ra khỏi các thành bên. Lắp đặt giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.
- Không sử dụng bộ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- Chất tràn ra phải được loại bỏ trước khi làm sạch bằng nhiệt phân. Tháo tất cả các bộ phận ra khỏi lò nướng.

## 2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

### 2.1 Lắp đặt



#### **CẢNH BÁO!**

Chỉ cá nhân đủ năng lực được phép lắp đặt thiết bị này.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Không kéo tay cầm của thiết bị.
- Lắp đặt thiết bị ở nơi an toàn, phù hợp và đáp ứng các yêu cầu lắp đặt.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Trước khi lắp thiết bị, hãy kiểm tra xem cửa lò có bị vướng khi mở.
- Thiết bị này được trang bị hệ thống làm nguội bằng điện. Thiết bị phải được vận hành với bộ cấp nguồn điện.

Chiều cao tối thiểu của tủ (Tủ thấp hơn chiều cao tối thiểu của bàn bếp)	590 (600) mm
Chiều rộng tủ	560 mm
Chiều sâu tủ	550 (550) mm
Chiều cao phía trước của thiết bị	594 mm
Chiều cao phía sau của thiết bị	576 mm
Chiều rộng phía trước của thiết bị	595 mm
Chiều rộng phía sau của thiết bị	559 mm
Chiều sâu của thiết bị	569 mm
Chiều sâu tích hợp của thiết bị	548 mm
Chiều sâu khi mở cửa	1022 mm
Kích thước tối thiểu của cửa thông gió. Cửa thông gió đặt ở dưới cùng phía sau	560x20 mm
Chiều dài dây cáp bộ cấp nguồn. Cáp được đặt ở góc bên phải phía sau	1500 mm
Vít gắn	4x25 mm

## 2.2 Nối điện



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tắt cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm và dây điện. Nếu cần thay dây

điện thì việc này phải được tiến hành bởi Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi.

- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị hoặc lốc bên dưới thiết bị, đặc biệt khi thiết bị đang chạy hoặc cửa đang nóng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vận chuyển theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khối đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Đóng kín cửa thiết bị trước khi quý vị kết nối giắc cắm với ổ cắm điện.
- Thiết bị này chỉ được cung cấp kèm cáp nguồn.

### Các loại cáp dùng để lắp đặt hoặc thay thế tại châu Âu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Để biết tiết diện của cáp, tham khảo tổng công suất trên bảng thông số. Quý vị cũng có thể tham khảo bảng:

Tổng công suất (W)	Tiết diện của cáp (mm <sup>2</sup> )
tối đa 1380	3 x 0.75
tối đa 2300	3 x 1
tối đa 3680	3 x 1.5

Dây nối đất (cáp xanh lá/vàng) phải dài hơn cáp pha và cáp trung tính (cáp xanh lam và nâu) 2cm.

## 2.3 Sử dụng



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật hoặc nổ.

- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong gia đình (trong nhà).
- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.
- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Hãy cẩn thận khi quý vị mở cửa thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động. Khí nóng có thể thoát ra.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không tạo áp lực lên cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần với rượu có thể tạo ra hỗn hợp rượu và không khí.
- Không để tia lửa hoặc ngọn lửa đang mở tiếp xúc với thiết bị khi bạn mở cửa.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên thiết bị.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để tránh làm hỏng hoặc mất màu lớp men:
  - không đặt dụng cụ lò nướng hoặc các đồ vật khác trực tiếp xuống đáy lò.
  - không đặt trực tiếp lá nhôm lên đáy khoang thiết bị.
  - không cho nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
  - không để bát đĩa và thức ăn ẩm trong thiết bị sau khi bạn nấu xong.
  - hãy cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phần tráng men hoặc thép không gỉ không ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của thiết bị.
- Sử dụng chảo sâu lòng để làm các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ố cứng đầu.

- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn. Không được sử dụng lò cho các mục đích khác, ví dụ: để sưởi ấm phòng.
- Luôn đóng cửa lò khi nấu.
- Nếu thiết bị được lắp đặt đằng sau một tấm nội thất (ví dụ như cánh cửa), hãy đảm bảo rằng cửa không bị đóng khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt và hơi ẩm có thể tích tụ phía sau tấm nội thất kín và gây hư hại thiết bị, phần vỏ hoặc sàn nhà. Không đóng tấm nội thất cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.

## 2.4 Chăm sóc và làm sạch



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, cháy hoặc hư hỏng thiết bị.

- Trước khi bảo trì, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm.
- Chắc chắn rằng thiết bị đã nguội. Các tấm kính có nguy cơ bị vỡ.
- Thay ngay tấm kính cửa khi kính bị hỏng. Liên hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Cẩn thận khi quý vị tháo cửa khỏi thiết bị. Cửa rất nặng!
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Vệ sinh sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng các sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của nước xịt.

## 2.5 Làm sạch bằng nhiệt phân



### CẢNH BÁO!

Nguy Cơ bị Thương / Hòa Hoại / Chất Thái Hóa Học (Khói) ở Chế Độ Nhiệt Phân.

- Trước khi thực hiện chức năng tự làm sạch bằng Nhiệt Phân hoặc trong Lần Sử Dụng Đầu Tiên, hãy tháo khỏi khoang bếp lò:
  - bất kỳ thức ăn thừa, dầu hoặc mỡ tràn / cặn bám nào.
  - bất kỳ bộ phận có thể tháo rời nào (bao gồm các kệ, tay vịn bên, v.v., được cung cấp cùng với sản phẩm).

- phẩm) đặc biệt các lọ, chảo, khay, đồ đựng chống dính, v.v..
- Đọc kỹ hướng dẫn về làm sạch bằng Nhiệt Phân.
- Không để trẻ đến gần thiết bị khi đang làm sạch bằng Điện Phân.  
Thiết bị sẽ trở nên rất nóng và khí nóng thoát ra từ lỗ thông làm mát phía trước.
- Làm sạch bằng nhiệt phân là chế độ vận hành ở nhiệt độ cao có thể thoát ra khói từ các thức ăn dư thừa và vật liệu lấp đặt, do vậy người sử dụng được khuyến nghị:
  - để thông khí tốt trong và sau mỗi lần làm sạch bằng Nhiệt Phân.
  - để thông khí tốt trong và sau lần sử dụng đầu tiên ở chế độ vận hành nhiệt độ tối đa.
- Không giống con người, một số loại chim và bò sát có thể rất nhạy cảm với các mùi có thể thoát ra trong quá trình làm sạch của tất cả các Bếp Lò Nhiệt Phân.
  - Chuyển các loại vật nuôi (đặc biệt là chim) ở gần thiết bị trong và sau khi làm sạch bằng Nhiệt Phân và lần vận hành ở nhiệt độ tối đa cho lần sử dụng đầu tiên đến khu vực thoáng khí.
- Vật nuôi nhỏ cũng có thể rất nhạy cảm với thay đổi nhiệt độ phòng khi ở gần Bếp Lò Nhiệt Phân trong khi chương trình tự làm sạch bằng Nhiệt Phân đang vận hành.
- Các bề mặt chống dính của lọ, chảo, khay, đồ đựng, v.v., có thể bị hư hỏng do hoạt động làm sạch bằng Nhiệt Phân ở nhiệt độ cao của các Bếp Lò Nhiệt Phân và cũng có thể là nguồn phát khí độc hại ở mức thấp.
- Khí thoát ra từ Bếp Lò Nhiệt Phân / Cận Thức Ăn như mô tả trên không có hại đối với con người, bao gồm cả trẻ hoặc người bị bệnh.

## 2.6 Nấu bằng Hơi Nước



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ bỏng và hư hỏng thiết bị.

- Hơi Nước bốc ra có thể gây bỏng:
  - Không mở cửa thiết bị trong khi vận hành nấu bằng hơi nước.
  - Mở cửa thiết bị cẩn thận sau khi vận hành nấu bằng hơi nước.

## 2.7 Chiếu sáng bên trong



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

- Về các đèn trong sản phẩm này và đèn là phụ tùng bán riêng: Những đèn này nhằm chịu đựng được điều kiện vật lý vô cùng khắc nghiệt trong các thiết bị gia dụng như nhiệt độ, độ rung, độ ẩm hoặc dùng để phát tín hiệu thông tin về trạng thái hoạt động của thiết bị. Chúng không nhằm để sử dụng trong các ứng dụng khác và không phù hợp với việc chiếu sáng phòng của gia đình.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

## 2.8 Bảo dưỡng

- Để sửa chữa thiết bị, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Chỉ sử dụng phụ tùng gốc.

## 2.9 Thải bỏ



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Liên hệ với cơ quan tại địa phương để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị này.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và vứt bỏ dây điện.
- Tháo chốt cửa để trẻ em, hoặc thú nuôi không bị mắc kẹt trong thiết bị.

### 3. LẮP ĐẶT



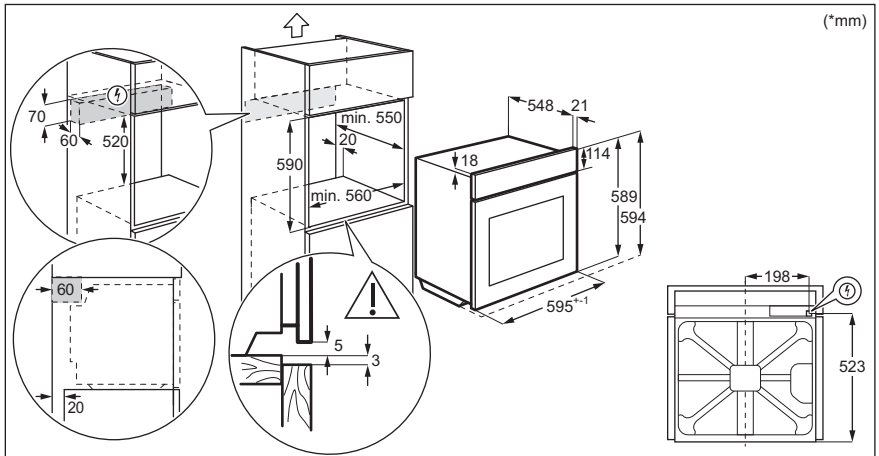
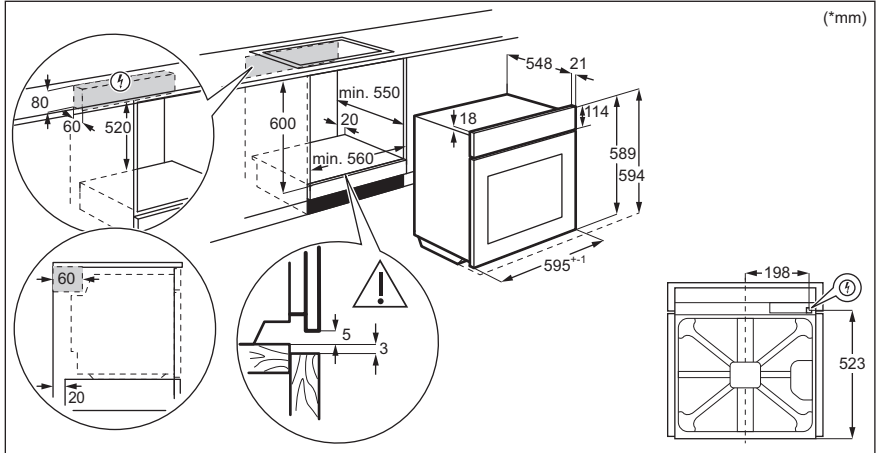
**CẢNH BÁO!**  
Tham khảo các chương về  
An Toàn.

#### 3.1 Chế tạo tại

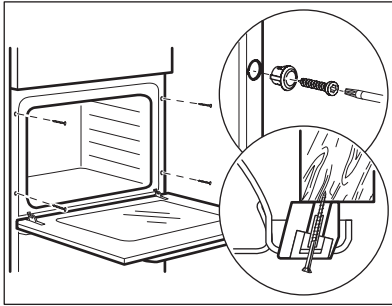


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

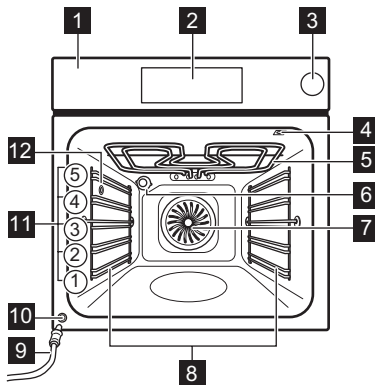


### 3.2 Gắn chặt lò nướng vào tủ



## 4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

### 4.1 Tổng quan chung



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Bộ lập trình điện tử
- 3 Ngăn nước
- 4 Ổ cắm cho cảm biến thực phẩm
- 5 Bộ phận làm nóng
- 6 Đèn
- 7 Quạt
- 8 Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
- 9 Ống xả nước
- 10 Van xả nước
- 11 Vị trí kệ
- 12 Cửa nạp hơi nước

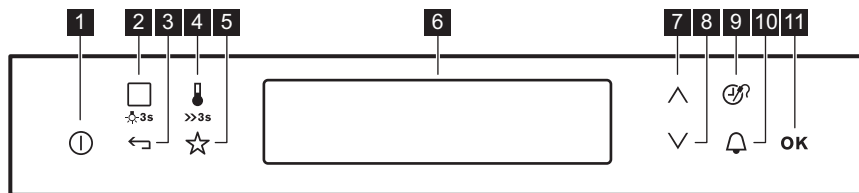
### 4.2 Phụ kiện

- **Kệ dây**  
Dùng cho đồ nấu nướng, hộp bánh, đồ nướng.
- **Khay nướng**  
Cho bánh ngọt và bánh quy.










- **Chảo nướng/quay**  
Để nướng và quay hoặc làm chảo hứng mỡ.
- **Cảm biến thực phẩm**  
Để đo xem thức ăn được nấu chín đến đâu.


## 5. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

### 5.1 Bộ lập trình điện tử

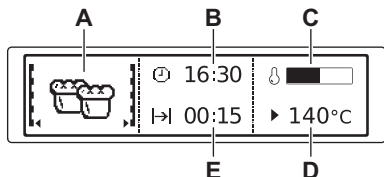


Sử dụng các trường cảm biến để vận hành lò.

Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
<b>1</b> 	BẬT/TẮT	Để bật và tắt lò.
<b>2</b> 	Chức năng làm nóng hoặc Hỗ trợ nấu nướng	Nhấn vào trường cảm biến một lần để chọn chức năng làm nóng hoặc menu: Hỗ trợ nấu nướng. Nhấn lại vào trường cảm biến để chuyển đổi giữa các menu: Chức năng làm nóng, Hỗ trợ nấu nướng. Để bật hoặc tắt đèn, nhấn trường trong 3 giây.
<b>3</b> 	Quay Lại	Để quay lại một mức trong menu. Để hiển thị menu chính, chạm vào trường trong 3 giây.
<b>4</b> 	Lựa chọn nhiệt độ/ Làm nóng nhanh	Để cài đặt nhiệt độ hoặc hiển thị nhiệt độ hiện tại trong lò. Nhấn trường trong 3 giây để bật hoặc tắt chức năng: Làm nóng nhanh.
<b>5</b> 	Mục Yêu Thích	Để lưu và truy cập các chương trình yêu thích của bạn.
<b>6</b> -	Màn hình	Hiển thị các cài đặt hiện tại của lò.
<b>7</b> 	Trên	Để di chuyển lên trong menu.
<b>8</b> 	Dưới	Để di chuyển xuống trong menu.
<b>9</b> 	Thời gian và các chức năng bổ sung	Để đặt các chức năng khác nhau. Khi chức năng làm nóng hoạt động, nhấn vào trường cảm biến để đặt bộ hẹn giờ hoặc các chức năng: Khóa Chức Năng, Mục Yêu Thích, Hàm Nóng + Giữ, Đặt + Chạy. Bạn cũng có thể thay đổi cài đặt của cảm biến nhiệt độ thực phẩm.
<b>10</b> 	Chuông hẹn phút	Để cài đặt chức năng: Chuông hẹn phút.














Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
 <b>OK</b>	OK	Để xác nhận lựa chọn hoặc cài đặt.

## 5.2 Màn hình



- A. Chức năng làm nóng
- B. Thời gian trong ngày
- C. Đèn chỉ báo nhiệt tăng
- D. Nhiệt độ
- E. Khoảng thời gian hoặc thời gian kết thúc của một chức năng

### Các chỉ số khác của màn hình:

Biểu tượng		Chức năng
	Chuông hẹn phút	Chức năng hoạt động.
	Thời gian trong ngày	Màn hình hiển thị thời gian hiện tại.
	Thời lượng	Màn hình hiển thị thời gian cần thiết để nấu.
	Thời gian kết thúc	Màn hình hiển thị khi thời gian nấu hoàn tất.
	Nhiệt độ	Màn hình hiển thị nhiệt độ.
	Chỉ Báo Thời Gian	Màn hình hiển thị khoảng thời gian chức năng làm nóng hoạt động. Nhấn đồng thời  và  để đặt lại thời gian.
	Tính toán	Lò tính toán thời gian nấu.
	Đèn chỉ báo tăng nhiệt	Màn hình hiển thị nhiệt độ trong lò.
	Làm nóng nhanh	Chức năng bật. Nó giảm thời gian tăng nhiệt.
	Cân tự động	Màn hình hiển thị rằng hệ thống cân tự động đang bật hoặc trọng lượng có thể thay đổi.
	Hâm Nóng + Giữ	Chức năng bật.

## 6. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 6.1 Làm sạch ban đầu

Bước 1	Bước 2	Bước 3
Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo ra khỏi lò.	Lau chùi lò và phụ kiện bằng giẻ mềm, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.	Đặt phụ kiện và giá đỡ kệ rời vào trong lò.

### 6.2 Kết Nối Đầu Tiên

Trước khi sử dụng lần đầu, quý vị phải cài đặt:			
Ngôn ngữ	Độ tương phản màn hình	Độ Sáng Màn Hình	Thời gian trong ngày

### 6.3 Hâm nóng sơ bộ ban đầu

Hâm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng trước lần sử dụng đầu tiên.	
<b>Bước 1</b>	Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo ra khỏi lò.
<b>Bước 2</b>	Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng: . Để lò vận hành trong 1 giờ.
<b>Bước 3</b>	Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng: . Để lò vận hành trong 15 phút.
Lò có thể tỏa ra mùi và khói trong khi làm nóng sơ bộ. Hãy đảm bảo thông khí cho phòng.	

## 7. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 7.1 Điều hướng các menu

1. Bật lò.
2. Nhấn hoặc để chọn tùy chọn menu.
3. Nhấn để chuyển đến menu phụ hoặc chấp nhận cài đặt.



Tại từng điểm, bạn có thể quay lại menu chính với .

### 7.2 Cài chức năng làm nóng

1. Bật lò.
2. Chọn menu: Chức năng làm nóng.
3. Nhấn vào để xác nhận.
4. Chọn chức năng hâm nóng.
5. Nhấn vào để xác nhận.
6. Cài đặt nhiệt độ.
7. Nhấn vào để xác nhận.

### 7.3 Cài đặt chức năng hơi nước

Nắp ngăn kéo nước nằm trong bảng điều khiển.



#### CẢNH BÁO!

Chỉ dùng nước lạnh trong vòi. Không sử dụng nước đã lọc (khử khoáng) hoặc nước cất. Không sử dụng các chất lỏng khác. Không cho chất lỏng dễ cháy hoặc cồn vào ngăn nước.

1. Nhấn nắp ngăn nước để mở.
2. Đổ 900 ml nước vào ngăn chứa nước.  
Nguồn cung cấp nước đủ cho khoảng 55 - 60 phút.
3. Đẩy ngăn nước về vị trí ban đầu.
4. Bật lò.
5. Thiết lập một chức năng làm nóng hơi nước và nhiệt độ.
6. Nếu cần thiết, đặt chức năng: Thời lượng  $\rightarrow$  | hoặc: Thời gian kết thúc  $\rightarrow$  |.



Âm báo sẽ phát khi bộ tạo hơi nước cạn.

Tín hiệu âm thanh vang lên khi kết thúc thời gian nấu.

7. Tắt lò.
8. Xả bình nước sau khi hoàn tất nấu bằng hơi nước. Tham khảo chức năng làm sạch: Xả bình.



#### CẢN TRỌNG!

Lò nóng. Có nguy cơ gây bỏng. Thận trọng khi xả ngăn chứa nước.

9. Sau khi nấu bằng hơi nước, hơi nước có thể ngưng tụ dưới đáy khoang. Luôn làm khô đáy khoang khi lò nguội.

Để lò khô hoàn toàn với cửa lò mở.



#### CẢNH BÁO!

Chờ ít nhất 60 phút sau mỗi lần sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước để ngăn nước nóng thoát ra khỏi van xả nước.

### 7.4 Đèn chỉ báo bình rỗng

Màn hình hiển thị: Cần cho nước và âm báo phát ra khi bình chứa rỗng và phải được đổ đầy lại.

Để biết thêm thông tin, hãy tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày", Cài đặt chức năng hơi nước.

### 7.5 Đèn chỉ báo bình đầy

Khi màn hình hiển thị: Bình nước đầy, bạn có thể sử dụng chế độ nấu bằng hơi nước.

Khi bình đầy, âm báo phát ra.



Nếu quý vị đổ quá nhiều nước vào bình, cửa xả an toàn sẽ xả lượng nước thừa xuống đáy lò nướng. Lau sạch nước bằng miếng mút hoặc vải.

### 7.6 Xả bình nước

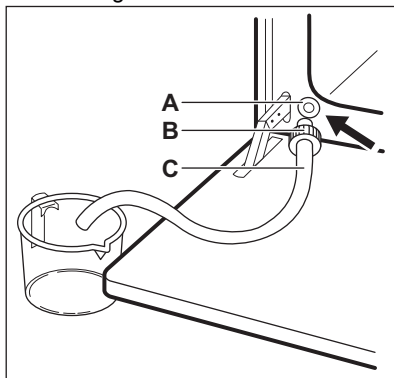


#### CẢN TRỌNG!

Phải chắc chắn rằng lò nướng đang nguội trước khi bắt đầu xả bình nước.


Xả bình nước sau mỗi lần nấu ăn bằng hơi nước.

1. Chuẩn bị ống dẫn thoát nước (C), đi kèm trong bao bì cùng hướng dẫn sử dụng. Đặt đầu nối (B) vào một đầu của ống dẫn thoát nước.




2. Đặt đầu còn lại của ống dẫn thoát nước (C) vào một thùng chứa. Đặt ống ở vị trí thấp hơn van xả (A).

- Mở cửa lò nướng và đặt đầu nối (B) vào van xả (A).
- Đẩy đầu nối nhiều lần khi bạn xả bình nước.

 Bình nước có thể còn một ít nước khi màn hình hiển thị: Cần cho nước. Đợi đến khi dòng nước từ van xả nước dừng lại.

- Tháo nút nối khỏi van khi nước ngừng chảy.

 Không sử dụng lại nước đã xả ra để làm đầy bình nước.


## 7.7 Đèn chỉ báo nhiệt tăng

Khi bạn bật một chức năng làm nóng, thanh hiển thị nhiệt độ tăng lên. Khi đạt đến nhiệt độ, âm báo sẽ phát 3 lần, thanh này sẽ nhấp nháy và biến mất.

## 7.8 Sử dụng: Làm nóng nhanh

Sử dụng chức năng này trước khi cho thực phẩm vào lò.

Chức năng này làm giảm thời gian tăng nhiệt. Mục này không có sẵn cho một số chức năng của lò.



 - nhấn và giữ.






## 7.9 Nhiệt dư

Khi quý vị tắt lò, màn hình sẽ hiển thị nhiệt dư. Bạn có thể sử dụng nhiệt để giữ ấm thức ăn.




## 7.10 Tổng quan về menu

### Menu chính


Mục biểu tượng / Menu	Ứng dụng
 Chức năng làm nóng	Bao gồm danh sách các chức năng hâm nóng.
 Công thức nấu ăn	Bao gồm danh sách các chương trình tự động.

Mục biểu tượng / Menu	Ứng dụng
 Mục Yêu Thích	Bao gồm danh sách các chương trình nấu ăn yêu thích do người dùng tạo.
 Vệ sinh	Bao gồm danh sách các chương trình vệ sinh.
 Cài đặt cơ bản	Dùng để cài đặt cấu hình thiết bị.
 Đặc Biệt	Bao gồm danh sách các chức năng hâm nóng bổ sung.
 Hỗ trợ nấu nướng	Bao gồm các cài đặt lò được khuyến dùng cho nhiều lựa chọn món ăn. Chọn một món ăn và bắt đầu quá trình nấu. Nhiệt độ và thời gian chỉ mang tính hướng dẫn giúp mang lại kết quả tốt hơn và có thể được điều chỉnh. Những thông số này còn phụ thuộc vào công thức món ăn và chất lượng cũng như số lượng thành phần được sử dụng.








### Menu phụ dành cho: Cài đặt cơ bản




Mục biểu tượng / Menu	Mô tả
 Đặt thời gian trong ngày	Cài đặt thời gian hiện tại trên đồng hồ.
 Chỉ Báo Thời Gian	Khi ở chế độ ON (Bật), màn hình hiển thị thời gian hiện tại lúc quý vị tắt thiết bị.
 Làm nóng nhanh	Khi ở chế độ ON (Bật), chức năng này giảm thời gian làm nóng.

Mục biểu tượng / Menu	Mô tả
 Đặt + Chạy	Để cài đặt chức năng và bật chức năng sau bằng cách nhấn vào biểu tượng bất kỳ trên bảng điều khiển.
 Hâm Nóng + Giữ	Giữ ấm thức ăn đã nấu trong 30 phút sau khi chu kỳ nấu kết thúc.
 Kéo Dài Thời Gian	Bật và tắt chức năng kéo dài thời gian.
 Độ tương phản màn hình	Điều chỉnh độ tương phản của màn hình theo độ.
 Độ Sáng Màn Hình	Điều chỉnh độ sáng của màn hình theo độ.
 Đặt ngôn ngữ	Cài đặt ngôn ngữ của màn hình
 Âm Lượng Chuông	Điều chỉnh âm lượng của thao tác nhấn và các tín hiệu theo độ.
 Âm phím	Bật và tắt âm thanh của trường cảm ứng. Không thể tắt âm thanh của trường cảm ứng ON / OFF (Bật/tắt).
 Âm Thanh Cảnh Báo/Lỗi	Bật và tắt âm thanh cảnh báo.
 Lời Nhắc Vệ Sinh	Nhắc quý vị khi nào cần vệ sinh thiết bị.
 Chế độ DEMO	Mã bật/tắt: 2468.
 Bảo dưỡng	Hiển thị phiên bản và cấu hình phần mềm.




Mục biểu tượng / Menu	Mô tả
 Cài đặt tại nhà máy	Đưa tất cả cài đặt về cài đặt tại nhà máy.








## 7.11 Chức năng làm nóng

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
 Nấu bằng quạt chuẩn	Để nướng đồng thời ba vị trí trên kệ và để sấy thực phẩm. Đặt nhiệt độ thấp hơn 20 - 40°C cho chức năng: Nấu thông thường.
 Độ ấm thấp	Để nướng bánh mì, nướng những miếng thịt lớn hoặc để hâm nóng các món để lạnh và đông lạnh.
 Chức năng nướng Pizza	Để nướng thực phẩm ở một vị trí kệ để có phần đáy giòn và có màu nâu sậm hơn. Đặt nhiệt độ thấp hơn 20 - 40°C cho chức năng: Nấu thông thường.
 Nấu thông thường	Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.
 Thực phẩm đông lạnh	Để làm giòn các món ăn tiện lợi (ví dụ: khoai tây chiên, khoai tây nướng hoặc nem).
 Nướng	Để nướng những miếng thực phẩm mỏng và để nướng bánh mì.
 Nướng Turbo	Để nướng xúc thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để làm món gratin và để làm chín vàng.

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
 Nhiệt dưới	Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.
 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm	Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Khi bạn sử dụng chức năng này, nhiệt độ trong khoang lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Nhiệt dư được sử dụng. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để biết thêm thông tin, tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày", Ghi chú về: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm.
 Tái tạo hơi nước	Hâm nóng lại thức ăn bằng hơi nước để tránh làm khô bề mặt. Nhiệt được phân phối nhẹ và đều, cho phép giữ lại hương vị của thức ăn như khi quý vị vừa chế biến. Chức năng này có thể được sử dụng để hâm nóng lại thức ăn trực tiếp trên đĩa. Quý vị có thể hâm nóng lại nhiều đĩa một lúc bằng cách sử dụng các vị trí kệ khác nhau.

## 7.12 Đặc Biệt

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
  Giữ ấm	Giữ ấm thực phẩm.
 Làm Ấm Khay	Để làm nóng sơ bộ các đĩa trước khi thường thức.

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
 Bảo quản	Để bảo quản rau củ quả (ví dụ: làm dưa chua).
 Khử nước	Để sấy trái cây, rau củ và nấm thái lát.
 Ủ Bột	Để tăng tốc độ lên men của bột. Chức năng này giúp bề mặt bột không bị khô và giữ độ dẻo đàn hồi.
 Nấu chậm	Để chuẩn bị thịt nướng mềm, nhiều nước.
 Nướng bánh mì	Sử dụng chức năng này để làm bánh mì và bánh mì ổ nhỏ tròn cho kết quả gần như chuyên nghiệp về độ giòn, màu sắc và độ bóng của lớp vỏ.
 Rã đông	Để rã đông thực phẩm (rau củ và trái cây). Thời gian rã đông phụ thuộc vào số lượng và kích thước của thực phẩm đông lạnh.
 Au Gratin	Đối với các món ăn như lasagna hoặc khoai tây gratin. Để làm món gratin và để làm chín vàng.

## 7.13 Ghi chú về: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Chức năng này đã được sử dụng để tuân thủ các yêu cầu về mức hiệu suất năng lượng và thiết kế sinh thái theo Quy định EU 65/2014 và EU 66/2014. Kiểm tra theo EN 60350-1.


Phải đóng cửa lò trong khi nấu để chức năng không bị gián đoạn và lò hoạt động với hiệu suất năng lượng cao nhất có thể.

Khi quý vị sử dụng chức năng này, đèn sẽ tự động tắt sau 30 giây.

Để biết hướng dẫn nấu, hãy xem chương "Gợi ý và lời khuyên", Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm. Để biết các khuyến nghị chung giúp tiết kiệm năng lượng, tham khảo chương "Tiết kiệm năng lượng", Tiết kiệm Năng lượng.

## 7.14 Hỗ trợ nấu nướng


**Loại thực phẩm: Cá/Hải Sản**








Món ăn	
Cá	Cá, nướng
	Cá cắt thanh
	Phi lê cá, đông lạnh
	Cá nhỏ nguyên con, nướng
	Cá nguyên con, nướng
Cá nguyên con, nướng 	
Cá hồi nguyên con	-



**Loại thực phẩm: Gia cầm**

Món ăn	
Gia cầm rút xương	-
Gà	Cánh gà, tươi
	Cánh gà, đông lạnh
	Chân gà, tươi
	Chân gà, đông lạnh
Gà, 2 nửa con	

**Loại thực phẩm: Thịt**

Món ăn	
Bò	Thịt om 
	Súc thịt

Món ăn	
Thịt bò quay	Tái
	Tái 
	Vừa
	Vừa 
	Chín kỹ
Chín kỹ 	
Thịt bò Scandinavia	Tái 
	Vừa 
	Chín kỹ 
Thịt lợn	Thịt sườn
	Chân giò lợn, nấu sơ
	Khớp xương lợn
	Thăn lợn
	Cổ lợn
Thịt nạc vai	
Thịt bê	Chân giò bê
	Thăn bê
	Thịt bê quay 
Cừu non	Chân cừu
	Thịt lưng cừu
	Khớp thịt cừu non, chín vừa

Món ăn	
Thịt thú săn	Thỏ rừng <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chân thỏ rừng</li> <li>• Thịt lưng thỏ rừng</li> </ul>
	Hươu/nai <ul style="list-style-type: none"> <li>• Đùi hươu/nai</li> <li>• Thịt lưng hươu/nai</li> </ul>
	Thịt thú săn quay 
	Thăn thịt thú săn 

#### Loại thực phẩm: Các món với lò

Món ăn	
Mì Lasagne/ Cannelloni, đông lạnh	-
Món dứt lò vegetables au gratin	-
Các món ngọt	-

#### Loại thực phẩm: Pizza/Bánh Quiche

Món ăn	
Pizza	Pizza, mỏng
	Pizza, lớp phủ bổ sung
	Pizza, đông lạnh
	Pizza Hoa Kỳ, đông lạnh
	Pizza, để ngăn mát tủ lạnh
Pizza nhỏ, đông lạnh	
Bánh mì dài au Gratin	-
Tarte Flambée	-
Bánh tạc Thụy Sĩ, mặn	-

Món ăn	
Bánh quiche lorraine	-
Bánh flang rau húng	-

#### Loại thực phẩm: Bánh Nướng/Bánh Pastry

Món ăn	
Bánh vòng	-
Bánh táo, phủ	-
Bánh bông lan	-
Bánh pie táo	-
Bánh pho mát, khuôn thiếc	-
Bánh mì ngọt	-
Bánh Madeira	-
Bánh tạc	-
Bánh tạc Thụy Sĩ, ngọt	-
Bánh hạnh nhân	-
Bánh nướng xốp	-
Bánh pastry	-
Bánh pastry cắt sọc	-
Xốp kem	-
Bánh ngàn lớp	-
Bánh eclair	-
Bánh quy hạnh nhân	-
Bánh quy làm từ bột short pastry	-
Bánh Christstollen	-
Bánh táo tẩm đường, đông lạnh	-
Bánh đặt trên khay	Bột bánh bông lan Bột ủ lên men

Món ăn	
Bánh pho mát, khay	-
Bánh sô cô la hạnh nhân	-
Bánh xếp cuộn mút	-
Bánh ủ men	-
Bánh nướng	-
Bánh ngọt	-
Để bánh flăng	Để bánh flăng làm từ bột short pastry
	Để bánh flăng làm từ hỗn hợp bánh bông lan
Bánh flăng trái cây	Bánh flăng trái cây làm từ bột short pastry
	Bánh flăng trái cây làm từ hỗn hợp bánh bông lan
	Bột ủ lên men

#### Loại thực phẩm: Bánh Mi/Bánh Mi Ồ Nhỏ

Món ăn	
Bánh mì ổ nhỏ	Bánh mì ổ nhỏ, đông lạnh

Món ăn	
Bánh mì Ciabatta	-
Bánh mì	Bánh mì vòng
	Bánh mì ủ men
	Bánh mì không men

#### Loại thực phẩm: Các món phụ


Món ăn	
Khoai tây chiên, mỏng	-
Khoai tây chiên, dày	-
Khoai tây chiên, đông lạnh	-
Bánh viên tròn	-
Bánh Wedge	-
Khoai tây băm sợi	-
chiên vàng nâu	-




Khi cần thay đổi trọng lượng hoặc nhiệt độ lõi của món ăn, sử dụng  $\wedge$  hoặc  $\vee$  để đặt các giá trị mới.

## 8. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

### 8.1 Bảng chức năng đồng hồ

Chức năng của đồng hồ	Ứng dụng
 Chuông hẹn phút	Để đặt hẹn giờ đếm ngược (tối đa 2 giờ 30 phút). Chức năng này không có tác dụng khi lò hoạt động.

Chức năng của đồng hồ	Ứng dụng
 Thời lượng	Để đặt thời gian lò hoạt động (tối đa 23 giờ 59 phút). Chức năng không có sẵn: Cảm biến thực phẩm.



Chức năng của đồng hồ	Ứng dụng
→  Thời gian kết thúc	Để đặt thời gian tắt cho chức năng làm nóng (tối đa 23 giờ 59 phút). Chức năng không có sẵn: Cảm biến thực phẩm.

Nếu bạn đặt thời gian cho một chức năng đồng hồ, thời gian bắt đầu đếm ngược sau 5 giây.

Thời lượng, Thời gian kết thúc - trước khi sử dụng các chức năng, bạn phải cài đặt chức năng làm nóng và nhiệt độ. Lò nướng tự động tắt.

Thời lượng, Thời gian kết thúc - bạn có thể sử dụng các chức năng cùng lúc nếu muốn tự động bật và tắt lò sau một thời gian nhất định.

## 8.2 Cài đặt các chức năng của đồng hồ

1. Đặt chức năng làm nóng.
  2.  - nhấn nhiều lần cho đến khi màn hình hiển thị chức năng đồng hồ cần thiết và biểu tượng liên quan.
  3.  - nhấn để đặt thời gian.
  4. Nhấn: OK.
- Âm báo phát ra khi thời gian kết thúc. Lò nướng tắt. Màn hình hiển thị một thông báo.
5. Nhấn vào biểu tượng bất kỳ để tắt âm báo.

## 8.3 Hâm Nóng + Giữ

Các điều kiện cho chức năng:

# 9. CÁC CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.


## 9.1 Công thức nấu ăn với Công thức tự động

Lò nướng này có một bộ công thức nấu ăn mà bạn có thể sử dụng. Các công

- Nhiệt độ cài đặt là trên 80°C.
- Chức năng: Thời lượng được đặt.

Chức năng: Hâm Nóng + Giữ giữ ấm thức ăn đã chế biến ở nhiệt độ 80°C trong 30 phút. Chức năng này sẽ bật sau khi quy trình nướng hoặc quay kết thúc.

Bạn có thể bật hoặc tắt chức năng này trong menu: Cài đặt cơ bản.



1. Bật lò.
  2. Chọn chức năng hâm nóng.
  3. Đặt nhiệt độ ở trên 80°C.
  4. Nhấn  lặp đi lặp lại cho đến khi màn hình hiển thị: Hâm Nóng + Giữ.
  5. Nhấn vào OK để xác nhận.
- Âm báo phát ra khi chức năng kết thúc.

## 8.4 Kéo Dài Thời Gian

Chức năng: Kéo Dài Thời Gian cho phép chức năng làm nóng tiếp tục sau khi kết thúc Thời lượng.



Áp dụng cho tất cả các chức năng làm nóng với Thời lượng hoặc Cân tự động. Không áp dụng cho các chức năng làm nóng có cảm biến thực phẩm.

1. Âm báo phát ra khi thời gian nấu kết thúc. Nhấn biểu tượng bất kỳ. Màn hình hiển thị thông báo.
2. Nhấn  để bật hoặc nhấn  để hủy.
3. Đặt thời lượng cho chức năng.
4. Bấm OK.

thức nấu ăn là cố định và bạn không thể thay đổi chúng.

1. Bật lò.
2. Chọn menu: Công thức nấu ăn. Nhấn OK để xác nhận.
3. Chọn loại thực phẩm và món ăn. Nhấn vào OK để xác nhận.
4. Chọn một công thức. Nhấn vào OK để xác nhận.

## 9.2 Hỗ trợ nấu nướng với Cân tự động

Chức năng này tự động tính toán thời gian nấu. Để sử dụng chức năng này, cần phải nhập trọng lượng thực phẩm.

1. **Bật lò.**
2. **Chọn menu:** Hỗ trợ nấu nướng. **Nhấn OK.**
3. **Chọn món có chức năng:** Cân tự động. **Nhấn OK.**

4. **Nhấn  $\wedge$  hoặc  $\vee$  để đặt trọng lượng thực phẩm.** **Bấm OK.**  
Chương trình tự động bắt đầu.
5. **Bạn có thể thay đổi trọng lượng bất kỳ lúc nào.** **Nhấn vào  $\wedge$  hoặc  $\vee$  để thay đổi trọng lượng.**
6. **Âm báo phát ra khi thời gian kết thúc.** **Nhấn vào biểu tượng bất kỳ để tắt tín hiệu.**

## 10. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 10.1 Cảm biến thực phẩm

Cảm biến thực phẩm - đo nhiệt độ bên trong thức ăn. Khi thức ăn đạt đến nhiệt độ đặt sẵn, bếp lò sẽ tắt.

Lò sẽ tính toán thời gian kết thúc nấu tương đối. Khoảng thời gian này phụ thuộc vào lượng thức ăn, chức năng gia nhiệt và nhiệt độ.

Đặt 2 nhiệt độ:

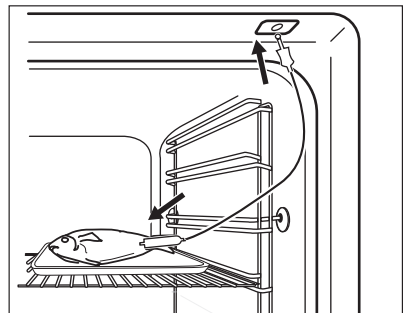
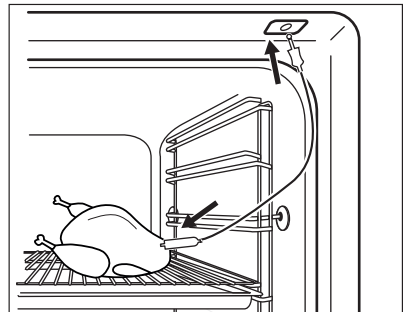
- nhiệt độ lò: tối thiểu 120°C,
- nhiệt độ tâm thức ăn.

Để đạt kết quả nấu tốt nhất:

- Các thành phần nên ở nhiệt độ phòng.
- Cảm biến thực phẩm - không sử dụng với các món ăn lỏng.
- Cảm biến thực phẩm - trong khi nấu nó phải còn nguyên trên đĩa.

Các loại thực phẩm: thịt, gia cầm và cá

1. **Bật thiết bị.**
2. **Đặt đầu cảm biến nhiệt độ tâm vào giữa miếng thịt hoặc cá, vào phần dày nhất nếu có thể.** Đảm bảo rằng ít nhất 3/4 cảm biến nhiệt độ tâm nằm bên trong đĩa thức ăn.
3. **Cắm phích cắm của cảm biến nhiệt độ lõi vào ổ cắm ở thành bên của thiết bị.**



Màn hình hiển thị biểu tượng cảm biến nhiệt độ tâm.

4. **Nhấn  $\wedge$  hoặc  $\vee$  dưới 5 giây để cài đặt nhiệt độ trong lõi thực phẩm.**
5. **Cài đặt chức năng hâm nóng và nếu cần, cài đặt nhiệt độ lò.**
6. **Nhấn  $\odot$  để thay đổi nhiệt độ trong lõi thực phẩm.**  
Khi món ăn đạt đến nhiệt độ đặt, một tín hiệu âm thanh. Thiết bị tắt tự động.
7. **Chạm vào bất kỳ biểu tượng nào để dừng âm báo.**
8. **Rút phích cảm biến nhiệt độ lõi ra khỏi ổ cắm và lấy đĩa thức ăn ra khỏi thiết bị.**

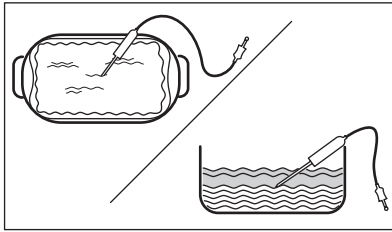


### CẢNH BÁO!

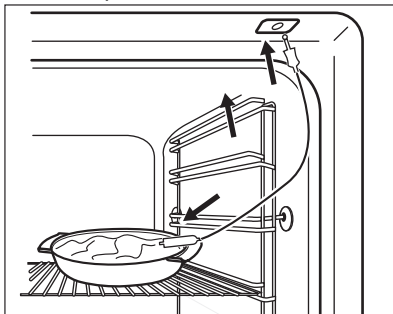
Có nguy cơ cháy nổ nếu cảm biến nhiệt độ lõi bị nóng. Hãy cẩn thận khi rút phích cắm và lấy cảm biến ra khỏi thức ăn.

## Loại thực phẩm: thịt hầm

1. Bật thiết bị.
2. Đặt một nửa thành phần vào đĩa nướng.
3. Nhét đầu cảm biến nhiệt độ tâm chính xác vào giữa món thịt hầm. Cảm biến nhiệt độ tâm cần được ổn định ở một vị trí trong khi nướng. Dùng thành phần cứng để cố định cảm biến. Dùng vành đĩa nướng để hỗ trợ dụng cụ kẹp cảm biến nhiệt độ tâm silicone. Đầu cảm biến nhiệt độ lõi không được chạm vào đáy đĩa nướng.



4. Phủ các thành phần còn lại lên cảm biến nhiệt độ tâm.
5. Cắm phích cắm của cảm biến nhiệt độ lõi vào ổ cắm ở thành bên của thiết bị.



Màn hình hiển thị biểu tượng cảm biến nhiệt độ tâm.

6. Nhấn  $\wedge$  hoặc  $\vee$  dưới 5 giây để cài đặt nhiệt độ trong lõi thực phẩm.
7. Cài đặt chức năng hâm nóng và nếu cần, cài đặt nhiệt độ lò.
8. Nhấn  $\text{⌚}$  để thay đổi nhiệt độ trong lõi thực phẩm.  
Ảm báo sẽ phát khi món ăn đạt đến nhiệt độ đã đặt. Thiết bị tắt tự động.
9. Chạm vào bất kỳ biểu tượng nào để dừng âm báo.
10. Rút phích cắm cảm biến nhiệt độ lõi ra khỏi ổ cắm và lấy đĩa thức ăn ra khỏi thiết bị.



### CẢNH BÁO!

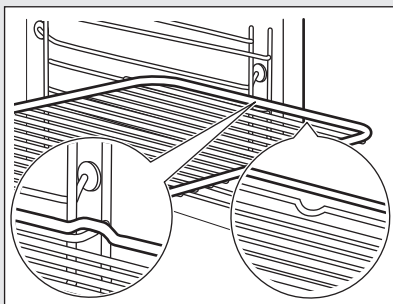
Có nguy cơ cháy nổ nếu cảm biến nhiệt độ lõi bị nóng. Hãy cẩn thận khi rút phích cắm và lấy cảm biến ra khỏi thức ăn.

## 10.2 Lắp phụ kiện

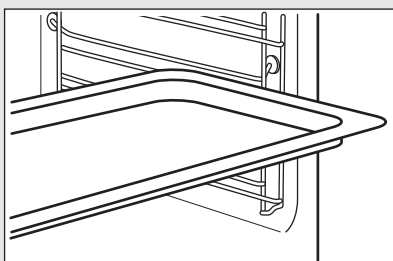
Răng cưa nhỏ ở phía trên tăng thêm độ an toàn. Các chỗ lõm cũng là thiết bị chống nghiêng. Phần rìa cao xung quanh kệ ngăn không để dụng cụ nấu ăn trượt khỏi kệ.

**Kệ lưới:**

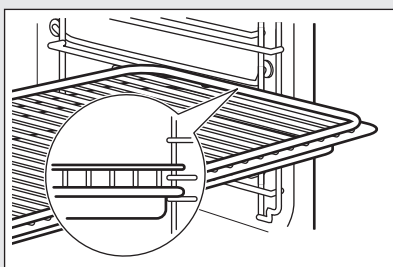
Đẩy kệ giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ và đảm bảo rằng chân hướng xuống.

**Khay nướng / Chảo sâu lòng:**

Đẩy khay vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ.

**Kệ lưới, Khay nướng / Chảo sâu lòng:**

Đẩy khay nướng vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ và kệ dây trên thanh dẫn hướng ở trên.



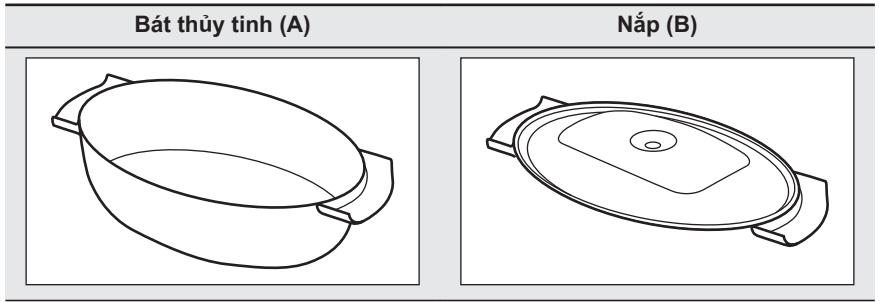
## 10.3 Các phụ kiện cho chức năng nấu bằng hơi nước



Các phụ kiện của bộ hấp không được cung cấp kèm theo bếp lò. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên lạc với nhà cung cấp tại địa phương của quý vị.

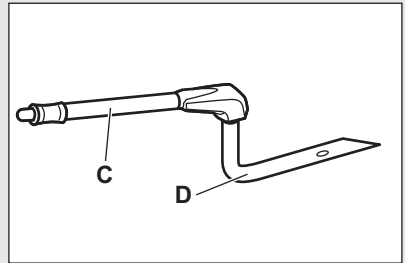
### Đĩa nướng thực phẩm cho chức năng nấu bằng hơi nước

Đĩa nướng ăn kiêng bao gồm bát thủy tinh (A), nắp đậy (B), ống dẫn đầu phun (C), đầu phun (D) và vỉ nướng thép (E).

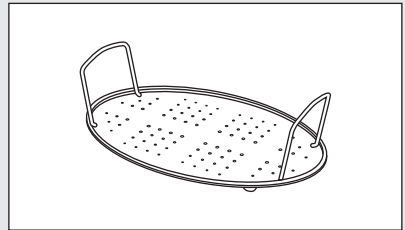


### Đầu phun, ống dẫn đầu phun và một vỉ nướng thép.

Ống vòi phun (C) để nấu bằng hơi nước, vòi phun (D) để nấu bằng hơi nước trực tiếp.



Vỉ thép (E)



- Không đặt đĩa nướng nóng lên trên bề mặt lạnh/ướt.
- Không đổ các chất lỏng lạnh vào đĩa nướng khi còn nóng.
- Không sử dụng đĩa nướng trên bề mặt nấu nóng.
- Không làm sạch đĩa nướng bằng tấm nhám, vật liệu cọ, bột.

### 10.4 Nấu bằng hơi nước trong đĩa nướng thực phẩm

<b>Bước 1</b>	Đặt đĩa nướng lên trên vỉ thép và đậy nắp lại. Đặt ống dẫn đầu phun vào lỗ trên nắp. Đặt đĩa nướng lên trên vị trí kệ thứ hai từ dưới lên.
<b>Bước 2</b>	Nối ống dẫn đầu phun vào đầu dẫn hơi vào.
<b>Bước 3</b>	Đặt lò ở chức năng nấu bằng hơi nước.

## 10.5 Nấu bằng hơi nước trực tiếp

**Đặt đĩa nướng lên vỉ thép. Thêm một chút nước. Không dùng nắp.**



### CẢNH BÁO!

Đầu phun có thể rất nóng khi lò đang hoạt động. Luôn sử dụng găng tay. Tháo vòi phun khỏi lò khi quý vị không sử dụng chức năng hấp.

<b>Bước 1</b>	Nối kim phun với ống dẫn đầu phun. Nối ống dẫn đầu phun với đầu dẫn hơi vào.
<b>Bước 2</b>	Đặt đĩa nướng lên vị trí kệ thứ nhất hoặc thứ hai từ dưới lên. Đảm bảo rằng ống dẫn đầu phun không bị kẹt. Giữ đầu phun cách xa bộ phận làm nóng.
<b>Bước 3</b>	Đặt lò ở chức năng nấu bằng hơi nước.








Khi nấu thực phẩm như gà, vịt, gà tây, cá nhỏ hoặc cá lớn, đặt vòi phun bên trong thực phẩm.




## 11. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG

### 11.1 Mục Yêu Thích

Bạn có thể lưu các cài đặt yêu thích của mình, chẳng hạn như thời lượng, nhiệt độ hoặc chức năng làm nóng. Các cài đặt này có sẵn trong menu: Mục Yêu Thích. Bạn chỉ có thể lưu 20 chương trình.



#### Lưu chương trình

1. Bật lò.
2. Đặt chức năng làm nóng hoặc chương trình tự động.
3. Nhấn  lặp đi lặp lại cho đến khi màn hình hiển thị: LƯU.
4. Nhấn vào  để xác nhận. Màn hình hiển thị vị trí bộ nhớ trống đầu tiên.
5. Nhấn vào  để xác nhận.
6. Nhập tên của chương trình. Chữ cái đầu tiên nhấp nháy.
7. Nhấn  hoặc  để thay đổi chữ cái.
8. Bấm .
9. Lặp lại bước 7 nếu cần.
10. Nhấn và giữ  để lưu. Bạn có thể ghi đè một vị trí bộ nhớ. Khi màn hình hiển thị vị trí bộ nhớ trống đầu

tiên, hãy nhấn  hoặc  và nhấn  để ghi đè lên một chương trình hiện có.

Bạn có thể thay đổi tên của một chương trình trong menu: Chính sửa tên chương trình.

#### Kích hoạt chương trình

1. Bật lò.
2. Chọn menu: Mục Yêu Thích.
3. Nhấn vào  để xác nhận.
4. Chọn tên chương trình yêu thích của bạn.
5. Nhấn vào  để xác nhận.

Bạn có thể nhấn  để chuyển trực tiếp đến menu: Mục Yêu Thích.


### 11.2 Sử dụng Khóa Trẻ Em



Khi bật Khóa trẻ em, lò nướng sẽ không thể vô tình được bật lên.



Nếu chức năng Nhiệt phân hoạt động, cửa lò sẽ tự động khóa.


Một thông báo sẽ hiển thị trên màn hình khi bạn nhấn bất kỳ biểu tượng nào.


1. Nhấn  để bật màn hình.



2. Nhấn đồng thời  và  cho đến khi màn hình hiển thị thông báo .  
Lặp lại bước 2 để tắt chức năng Khóa trẻ em.


### 11.3 Khóa Chức Năng

Chức năng này ngăn thay đổi không chủ đích chức năng làm nóng. Bạn chỉ có thể bật chức năng này khi lò hoạt động.

1. Bật lò.
2. Đặt chức năng làm nóng hoặc cài đặt.
3. Nhấn  lặp đi lặp lại cho đến khi màn hình hiển thị: Khóa Chức Năng.
4. Nhấn vào **OK** để xác nhận.



 Nếu chức năng Nhiệt phân đang hoạt động, cửa lò sẽ khóa và biểu tượng khóa xuất hiện trên màn hình.


Để tắt chức năng này, nhấn . Màn hình hiển thị một thông báo. Nhấn  một lần nữa rồi nhấn **OK** để xác nhận.

 Khi bạn tắt lò, chức năng này cũng sẽ tắt.

### 11.4 Đặt + Chạy

Chức năng này cho phép bạn đặt một chức năng làm nóng (hoặc một chương trình) và sử dụng sau bằng cách nhấn một lần vào bất kỳ biểu tượng nào.

1. Bật lò.
2. Đặt chức năng làm nóng.
3. Nhấn  lặp đi lặp lại cho đến khi màn hình hiển thị: Thời lượng.
4. Cài đặt thời gian.
5. Nhấn  lặp đi lặp lại cho đến khi màn hình hiển thị: Đặt + Chạy.
6. Nhấn vào **OK** để xác nhận.

Nhấn biểu tượng bất kỳ (ngoại trừ ) để bắt đầu chức năng: Đặt + Chạy. Chức năng làm nóng đã đặt bắt đầu.



Âm báo phát ra khi chức năng làm nóng kết thúc.



- Khóa Chức Năng bật khi chức năng làm nóng hoạt động.
- Menu: Cài đặt cơ bản cho phép bạn chuyển chức năng thành: Đặt + Chạy bật và tắt.

### 11.5 Tắt tự động

Vì các lý do an toàn, lò sẽ tắt sau một lúc nếu có một chức năng hâm nóng hoạt động và quý vị không thay đổi bất kỳ cài đặt nào.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
tối đa 250	3

Tính năng Tắt tự động không vận hành khi bật các chức năng: Đèn, Cảm biến thực phẩm, Thời lượng, Thời gian kết thúc.

### 11.6 Độ sáng màn hình

Có hai chế độ cho độ sáng màn hình:

 Độ sáng ban ngày	 Độ sáng ban đêm
---	--

Chế độ này bật khi lò bật.

Chế độ này sẽ bật trong 10 giây khi bạn chạm vào bất kỳ trường cảm biến nào trong chế độ độ sáng ban đêm.

Chế độ này sẽ bật khi tắt lò và bạn cài đặt chức năng: Chuông hẹn phút. Khi chức năng kết thúc, màn hình sẽ trở lại độ sáng ban đêm.

Khi tắt lò, màn hình sẽ ở chế độ sáng ban đêm trong khoảng từ 10 giờ tối đến 6 giờ sáng.


## 11.7 Quạt làm mát

Khi lò hoạt động, quạt làm mát sẽ tự động bật để làm mát bề mặt lò. Nếu bạn tắt lò, quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động cho đến khi lò nguội hẳn.

## 11.8 Bộ điều nhiệt an toàn

Việc vận hành sai bếp lò hay lỗi bộ phận có thể dẫn đến việc quá nhiệt nguy hiểm. Để ngăn ngừa điều này, bếp lò có bộ điều nhiệt an toàn sẽ ngắt nguồn điện. Bếp lò tự động bật trở lại khi nhiệt độ giảm xuống.

## 12. LỜI KHUYÊN VÀ MẸO

 Tham khảo các chương về An Toàn.

### 12.1 Khuyến nghị nấu nướng

Lò nướng có năm vị trí kệ.

Tính vị trí kệ từ đáy sàn bếp lò.

Lò của quý vị có thể nướng hoặc quay khác với lò quý vị đã dùng trước đây. Các bảng dưới đây cung cấp cho quý vị các cài đặt nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ tiêu chuẩn.

Nếu quý vị không thể tìm thấy các thiết lập cho một công thức đặc biệt, hãy tìm thiết lập tương tự.

Lò có hệ thống đặc biệt lưu thông không khí và liên tục phục hồi hơi nước. Với hệ thống này, quý vị có thể nấu trong môi trường hơi nước và giữ cho thực phẩm mềm bên trong và giòn bên ngoài. Nó làm giảm thời gian nấu và mức tiêu thụ năng lượng.

#### Nướng bánh

Không mở cửa lò trước khi hết 3/4 thời gian nấu đã đặt.

### 12.2 Quạt chuẩn + Hơi nước

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Nếu quý vị sử dụng hai khay nướng cùng lúc, hãy duy trì khoảng trống giữa hai khay.

#### Nấu thịt và cá

Dùng chảo sâu lòng khi nấu thức ăn nhiều dầu mỡ để tránh cho lò bị bám các vết bẩn khó loại bỏ.






Để thịt khoảng 15 phút trước khi cắt để nước thịt không bị rỉ ra ngoài.

Để tránh quá nhiều khói trong lò trong quá trình nướng, hãy cho một ít nước vào chảo sâu lòng. Để ngăn khói ngưng tụ, hãy thêm nước mỗi lần sau khi nước đã khô hết.





#### Thời gian nấu

Thời gian nấu phụ thuộc vào loại, độ đặc và thể tích của thực phẩm.

Ban đầu, hãy theo dõi hiệu suất khi quý vị nấu ăn. Tìm ra cài đặt tốt nhất (cài đặt nhiệt, thời gian nấu, v.v.) cho dụng cụ nấu ăn, công thức nấu ăn và số lượng khi quý vị sử dụng thiết bị này.




 <b>BÁNH NGỌT / BÁNH PASTRY</b>	 (°C)	 (phút)		
Bánh tạc, không cần làm nóng sơ bộ	175	30 - 40	2	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh trái cây, không cần làm nóng sơ bộ	160	80 - 90	2	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh ngọt Ý	150 - 160	70 - 100	2	Khuôn bánh, Ø 20 cm
Bánh ngọt có nho khô	160	40 - 50	2	Khuôn thiếc làm bánh mì
Bánh quy, không cần làm nóng sơ bộ	150	20 - 35	3 (2 và 4)	Khay nướng
Bánh sữa	180 - 200	12 - 20	2	Khay nướng
Bánh mì ngọt	180	15 - 20	3 (2 và 4)	Khay nướng

Sử dụng khuôn bánh.




 <b>BÁNH FLAN</b>	 (°C)	 (phút)	
Nhồi rau củ quả	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Khoai tây nấu gratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 và 4)

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.




Sử dụng kệ dây.

 <b>THỊT</b>	 (°C)	 (phút)
Thịt lợn quay, 1 kg	180	90 - 110
Thịt bê, 1 kg	180	90 - 110
Thịt bò quay, tái, 1 kg	210	45 - 50
Thịt bò quay, chín vừa, 1 kg	200	55 - 65
Thịt bò quay, chín kỹ, 1 kg	190	65 - 75




Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

	 (°C)	 (phút)
Chân cừu non, 1 kg	175	110 - 130
Gà nguyên con, 1 kg	200	55 - 65
Gà tây nguyên con, 4 kg	170	180 - 240
Vịt nguyên con, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Thịt thỏ, cắt nhỏ	170 - 180	60 - 90

Sử dụng vị trí kệ thứ nhất.

	 (°C)	 (phút)
Ngỗng nguyên con, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

 CÁ	 (°C)	 (phút)
Cá trout, 3 - 4 con, 1,5 kg	180	25 - 35
Cá ngừ, 4 - 6 miếng phi lê, 1,2 kg	175	35 - 50
Cá tuyết Hake	200	20 - 30



### 12.3 Nấu bằng đĩa nướng thực phẩm

Sử dụng chức năng: Quạt chuẩn + Hơi nước.



Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

Cài đặt nhiệt độ lên 130°C.



 RAU CỦ	 (phút)
Cà chua	15
Cà tím	15 - 20
Bông cải xanh, nhiều nhánh hoa	20 - 25
Bí xanh, cắt lát	20 - 25
Ớt, cắt miếng dài	20 - 25
Súp lơ, nhiều nhánh hoa	25 - 30
Su hào	25 - 30
Măng tây, trắng	25 - 35
Cần tây, cắt lát	30 - 35
Thì là	30 - 35
Măng tây, xanh	35 - 45

 RAU CỦ	 (phút)
Cà rốt	35 - 40



Cài đặt nhiệt độ lên 130°C.

 THỊT	 (phút)
Ức gà rim	25 - 35
Đùi lợn đã nấu chín	55 - 65
Kasseler	80 - 100

Cài đặt nhiệt độ lên 130°C.

 CÁ	 (phút)
Cá trout / Phi lê cá hồi	25 - 30

Cài đặt nhiệt độ lên 130°C.

 CÁC MÓN PHỤ	 (phút)
Cơm	35 - 40
Khoai tây luộc, cắt làm tư	35 - 45
Cháo ngô	40 - 45
Khoai tây không gọt vỏ, loại vừa	50 - 60



### 12.4 Tái tạo hơi nước



Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Cài đặt nhiệt độ lên 130°C.








Sử dụng vị trí kệ thứ hai.








	 (phút)
Mì ống và nước sốt	10 - 15

	 (phút)
Các món phụ	10 - 15
Các món ăn bày gọn trong đĩa	10 - 15
Thịt	10 - 15








	 (phút)
Rau củ quả	10 - 15
Casserole/Món gratin	15 - 25








## 12.5 Nướng và quay

 <b>BÁNH</b>	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Công thức nấu đánh bông lên	170	2	160	3 (2 và 4)	45 - 60	Khuôn bánh
Bột nhào làm bánh bơ giòn	170	2	160	3 (2 và 4)	20 - 30	Khuôn bánh
Bánh kem sữa bơ	170	1	165	2	80 - 100	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh ngọt trái cây tẩm đường	175	3	150	2	60 - 80	Khay nướng
Bánh tạc nhân mít	170	2	165	2	30 - 40	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh Giáng sinh, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	160	2	150	2	90 - 120	Khuôn bánh, Ø 20 cm
Bánh ngọt có nho khô, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	175	1	160	2	50 - 60	Khuôn thiếc làm bánh mì
Bánh quy	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Khay nướng
Bánh trứng đường	120	3	120	3	80 - 100	Khay nướng

 <b>BÁNH</b>	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Bánh trứng đường, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng, hai tầng	-	-	120	2 và 4	80 - 100	Khay nướng
Bánh bao nhân nhỏ, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	190	3	190	3	12 - 20	Khay nướng
Bánh eclair	190	3	170	3	25 - 35	Khay nướng
Bánh eclair, hai tầng	-	-	170	2 và 4	35 - 45	Khay nướng
Bánh tạc mỏng	180	2	170	2	45 - 70	Khuôn bánh, Ø 20 cm
Bánh nhiều trái cây	160	1	150	2	110 - 120	Khuôn bánh, Ø 24 cm
Bánh sandwich Victoria	170	1	160	2	30 - 50	Khuôn bánh, Ø 20 cm







Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

 <b>BÁNH MÌ VÀ PIZZA</b>	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Bánh mì trắng, 1 - 2 chiếc, 0,5 kg mỗi chiếc	190	1	190	1	60 - 70	-
Bánh mì đen, không cần làm nóng sơ bộ	190	1	180	1	30 - 45	Khuôn thiếc làm bánh mì
Bánh mì ổ nhỏ, 6 - 8 ổ	190	2	180	2 (2 và 4)	25 - 40	Khay nướng

 <b>BÁNH MÌ VÀ PIZZA</b>	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Khay nướng / Chảo sâu lòng
Bánh nướng	200	3	190	3	10 - 20	Khay nướng





Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.





Sử dụng khuôn bánh.







 <b>BÁNH FLAN</b>	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)
	 (°C)		 (°C)		
Bánh flan mì ống, không cần làm nóng sơ bộ	200	2	180	2	40 - 50
Bánh flan rau củ quả, không cần làm nóng sơ bộ	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Món Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.





Sử dụng kệ dây.

 <b>THỊT</b>	Nấu thông thường	Nấu bằng quạt chuẩn	 (phút)
	 (°C)	 (°C)	
Bò	200	190	50 - 70
Thịt lợn	180	180	90 - 120
Thịt bê	190	175	90 - 120
Bò quay kiểu Anh, tái	210	200	50 - 60

 THỊT	Nấu thông thường	Nấu bằng quạt chuẩn	 (phút)
	 (°C)	 (°C)	
Bò quay kiểu anh, chín vừa	210	200	60 - 70
Bò quay kiểu Anh, chín kỹ	210	200	70 - 75

 THỊT	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)
	 (°C)		 (°C)		
Thịt nạc vai, có bì	180	2	170	2	120 - 150
Chân giò lợn, 2 miếng	180	2	160	2	100 - 120
Chân cừu	190	2	175	2	110 - 130
Gà nguyên con	220	2	200	2	70 - 85
Gà tây nguyên con	180	2	160	2	210 - 240
Vịt nguyên con	175	2	220	2	120 - 150
Ngỗng nguyên con	175	2	160	1	150 - 200
Thịt thỏ, cắt nhỏ	190	2	175	2	60 - 80
Thỏ rừng, cắt nhỏ	190	2	175	2	150 - 200
Gà lôi nguyên con	190	2	175	2	90 - 120






Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

 CÁ	Nấu thông thường	Nấu bằng quạt chuẩn	 (phút)
	 (°C)	 (°C)	
Cá trout / Cá tráp, 3 - 4 con	190	175	40 - 55
Cá nưừ / Cá hồi, 4 - 6 miếng phi lê	190	175	35 - 60

## 12.6 Nướng bánh mì

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.





Sử dụng vị trí kệ thứ hai trừ khi có chỉ dẫn khác.

 <b>BÁNH MÌ</b>	 (kg)	 (°C)	 (phút)	
Bánh mì trắng, 1 - 2 chiếc, 0,5 kg mỗi chiếc	1	180 - 190	45 - 60	-
Bánh mì ổ nhỏ, 6 - 8 ổ	0,5	190 - 210	20 - 30	Khay nướng, sử dụng kệ thứ hai và thứ tư
Bánh mì đen, 1 - 2 chiếc, 0,5 kg mỗi chiếc	1	180 - 200	50 - 70	-
Bánh Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Khay nướng

## 12.7 Nướng giòn bằng: Chức năng nướng Pizza

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Sử dụng vị trí kệ thứ nhất trừ khi có chỉ dẫn khác.





 <b>PIZZA</b>	 (°C)	 (phút)	
Pizza, vỏ mỏng	200 - 220	15 - 25	Khay nướng
Pizza, vỏ dày	200 - 220	20 - 30	Khay nướng
Pizza nhỏ	200 - 220	15 - 20	Khay nướng
Bánh pie táo	150 - 170	50 - 70	Khuôn bánh, Ø 20 cm
Bánh tạc	170 - 190	35 - 50	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh tạc hành, sử dụng vị trí kệ thứ hai	200 - 220	20 - 30	Khay nướng





## 12.8 Nướng

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Sử dụng vị trí kệ thứ tư.

Nướng với cài đặt nhiệt độ tối đa.

 <b>NƯỚNG</b>	 (kg)	 (phút) Mặt thứ nhất	 (phút) Mặt thứ hai
Steak phi lê, 4 miếng	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak bò, 4 miếng	0,6	10 - 12	6 - 8
Xúc xích, 8	-	12 - 15	10 - 12




 <b>NƯỚNG</b>	 (kg)	 (phút) <b>Mặt thứ nhất</b>	 (phút) <b>Mặt thứ hai</b>
Sườn lợn, 4 miếng	0,6	12 - 16	12 - 14
Gà, nửa con, 2	1	30 - 35	25 - 30
Thịt nướng Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Ức gà, 4 miếng	0,4	12 - 15	12 - 14
Bánh bơ gơ, 6	0,6	20 - 30	-
Phi lê cá, 4 miếng	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandwich nướng, 4 - 6	-	5 - 7	-
Nướng, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 12.9 Nướng Turbo




Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.




Sử dụng vị trí kệ đầu tiên hoặc thứ hai.




Để tính toán thời gian quay, hãy nhân thời gian cho trước trong bảng dưới đây với độ dày miếng phi lê tính theo cm.




 <b>THỊT BÒ</b>	 (°C)	 (phút)
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, tái	190 - 200	5 - 6
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, chín vừa	180 - 190	6 - 8
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, chín kỹ	170 - 180	8 - 10




  

 <b>THỊT LỢN</b>	 (°C)	 (phút)
Vai / Cổ / Đùi lợn muối, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Sườn / Thịt sườn, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Súc thịt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60




 <b>THỊT LỢN</b>	 (°C)	 (phút)
Chân giò lợn, đã nấu sơ, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>THỊT BÊ</b>	 (°C)	 (phút)
Thịt bê quay, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Chân giò bê, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>CỪU</b>	 (°C)	 (phút)
Chân cừu non / Thịt cừu quay, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Thịt lưng cừu non, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>GIA CÀM</b>	 (°C)	 (phút)
Gia cầm, các phần, 0,2 - 0,25 kg mỗi suất	200 - 220	30 - 50
Gà, nửa con, 0,4 - 0,5 kg mỗi nửa con	190 - 210	35 - 50
Gà, gà mái tơ vỏ béo, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Vịt, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ngỗng, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Gà tây, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Gà tây, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240






  

 <b>CÁ</b> (HẤP)	 (°C)	 (phút)
Cá nguyên con, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60






## 12.10 Nấu chậm

Chức năng này cho phép quý vị chế biến thịt nạc, thịt mềm và cá. Chức năng này không áp dụng được cho thịt gia cầm thịt lợn quay nhiều mỡ hoặc thịt om. Cầm biến thực phẩm nhiệt độ không được cao hơn 65°C.

1. Làm xém từng mặt của miếng thịt trong 1 - 2 phút trong chảo trên nhiệt cao.
2. Cho thịt vào chảo quay hoặc cho trực tiếp lên kệ dây. Đặt khay dưới kệ dây để hứng mỡ.  
Luôn mở nắp khi nấu bằng chức năng này.
3. Sử dụng: Cầm biến thực phẩm. Tham khảo chương "Sử dụng phụ kiện", Cách sử dụng: Cầm biến thực phẩm.
4. Chọn chức năng: Nấu chậm. Quý vị có thể cài đặt nhiệt độ từ 80°C đến 150°C trong 10 phút đầu. Nhiệt độ mặc định là 90°C. Cài đặt nhiệt độ cho Cầm biến thực phẩm.
5. Sau 10 phút, lò tự động hạ nhiệt độ xuống 80°C.

 Cài đặt nhiệt độ lên 120°C.			
	 (kg)	 (phút)	
Steak	0,2 - 0,3	20 - 40	3
Phi lê bò	1 - 1,5	90 - 150	3
Thịt bò quay	1 - 1,5	120 - 150	1
Thịt bê quay	1 - 1,5	120 - 150	1

## 12.11 Rã đông

	 (kg)	 Thời gian rã đông (phút)	 Thời gian rã đông thêm (phút)	
Gà	1	100 - 140	20 - 30	Đặt gà lên một chiếc đĩa nông úp ngược được đặt trên một chiếc đĩa lớn. Lật khi được nửa thời gian.
Thịt	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Lật khi được nửa thời gian.
Kem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kem cũng có thể được đánh bông khi vẫn còn hơi đông ở vài chỗ.
Cá trout	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Dâu tây	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Bơ	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Bánh Ga-tô	1,4	60	60	-

## 12.12 Bảo quản

Sử dụng chức năng Nhiệt dưới.

Chỉ sử dụng các lọ bảo quản có cùng kích thước hiện có trên thị trường.

Không sử dụng lọ có nắp vặn và nắp dạng lưỡi lê hoặc hộp kim loại.

Sử dụng vị trí kệ thứ nhất.

Đặt không quá sáu lọ bảo quản cỡ nửa lít trên khay nướng.



Làm đầy các lọ ở cùng mức và đóng lại bằng nắp.




Các lọ không được chạm vào nhau.




Cho khoảng 1/2 lít nước vào khay nướng để có đủ độ ẩm trong lò.

Khi chất lỏng trong lọ bắt đầu sôi (sau khoảng 35-60 phút với lọ một lít), tắt lò hoặc giảm nhiệt độ xuống 100°C (xem bảng).

Cài đặt nhiệt độ lên 160 - 170°C.

 TRÁI CÂY MỀM	 (phút) Thời gian nấu cho đến khi bắt đầu sôi
Dâu tây / Việt quất / Quả mâm xôi / Quả lý gai chín	35 - 45

 QUẢ CÓ HẠT CỨNG	 (phút) Thời gian nấu cho đến khi bắt đầu sôi	 (phút) Tiếp tục nấu ở nhiệt độ 100°C
Đào / Mọc qua / Mận	35 - 45	10 - 15

 RAU CÙ	 (phút) Thời gian nấu cho đến khi bắt đầu sôi	 (phút) Tiếp tục nấu ở nhiệt độ 100°C
Cà rốt	50 - 60	5 - 10
Dưa chuột	50 - 60	-
Dưa chua hỗn hợp	50 - 60	5 - 10
Su hào / Đậu Hà Lan / Măng tây	50 - 60	15 - 20

### 12.13 Khử nước - Nấu bằng quạt chuẩn


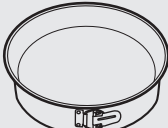

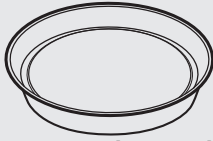
Bọc khay bằng giấy chống dầu mỡ hoặc giấy nướng.

Để có kết quả tốt hơn, hãy dùng lò giữa chừng trong thời gian sấy, mở cửa và để nguội trong một đêm để hoàn thành việc sấy khô.

Đối với 1 khay, sử dụng vị trí kệ thứ ba.

### 12.14 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm - phụ kiện khuyến dùng




Sử dụng khuôn thiếc và vật chứa tối màu, không phản quang. Chúng có khả năng hấp thụ nhiệt tốt hơn bát đĩa sáng màu và phản quang.

 <b>Chảo pizza</b>	 <b>Đĩa làm bánh</b>	 <b>Khuôn bánh nhỏ</b>	 <b>Khuôn thiếc làm đế bánh flan</b>
Tối màu, không phản quang Đường kính 28 cm	Tối màu, không phản quang Đường kính 26 cm	Gốm sứ Đường kính 8 cm, cao 5 cm	Tối màu, không phản quang Đường kính 28 cm



### 12.15 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm






Để có kết quả tốt nhất, hãy làm theo các đề xuất được liệt kê trong bảng dưới đây.






Đối với 2 khay, sử dụng vị trí kệ thứ nhất và thứ tư.

 RAU CÙ	 (°C)	 (giờ)
Đậu	60 - 70	6 - 8
Ớt	60 - 70	5 - 6
Rau củ quả nấu canh	60 - 70	5 - 6
Nấm	50 - 60	6 - 8
Thảo mộc	40 - 50	2 - 3

Cài đặt nhiệt độ lên 60 - 70°C.








 HOA QUẢ	 (giờ)
Mận	8 - 10
Mơ	8 - 10
Táo thái lát	6 - 8
Lê	6 - 9








		 (°C)		 (phút)
Bánh mì ổ nhỏ ngọt, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	20 - 30
Bánh mì ổ nhỏ, 9 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	30 - 40
Pizza, đông lạnh, 0,35 kg	kệ kim loại	220	2	10 - 15
Bánh xốp cuộn mút	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	25 - 35
Bánh socola hạnh nhân	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	175	3	25 - 30
Bánh Soufflè, 6 miếng	khuôn ramekin gồm trên kệ kim loại	200	3	25 - 30
Đế bánh flăng bông lan	khuôn thiếc đế bánh flăng trên kệ kim loại	180	2	15 - 25
Bánh sandwich Victoria	đĩa nướng trên kệ kim loại	170	2	40 - 50
Cá rim, 0,3 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	20 - 25
Cá nguyên con, 0,2 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	25 - 35
Phi lê cá, 0,3 kg	chảo pizza trên kệ kim loại	180	3	25 - 30
Thịt rim, 0,25 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	200	3	35 - 45
Thịt xiên nướng, 0,5 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	200	3	25 - 30
Bánh quy, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	20 - 30
Bánh quy hạnh nhân, 24 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	25 - 35
Bánh nướng xốp, 12 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40
Bánh pastry rau húng, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	25 - 30
Bánh quy bơ, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (phút)
Bánh tạc nhỏ, 8 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	20 - 30
Rau củ quả, rim, 0,4 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	35 - 45
Trứng tráng chay	chảo pizza trên kệ kim loại	200	3	25 - 30
Rau củ quả Địa Trung Hải, 0,7 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	4	25 - 30

## 12.16 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo IEC 60350-1.

				 (°C)	 (phút)	
Bánh nhỏ, 20 miếng một khay	Nấu thông thường	Khay nướng	3	170	20 - 30	-
Bánh nhỏ, 20 miếng một khay	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	3	150 - 160	20 - 35	-
Bánh nhỏ, 20 miếng một khay	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	2 và 4	150 - 160	20 - 35	-
Bánh pie táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu thông thường	Kệ dây	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(phút)	
Bánh pie táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	70 - 90	-
Bánh xốp, khuôn bánh Ø26 cm	Nấu thông thường	Kệ dây	2	170	40 - 50	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
Bánh xốp, khuôn bánh Ø26 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	40 - 50	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
Bánh xốp, khuôn bánh Ø26 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2 và 4	160	40 - 60	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
Bánh bơ giòn	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	3	140 - 150	20 - 40	-
Bánh bơ giòn	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	2 và 4	140 - 150	25 - 45	-
Bánh bơ giòn	Nấu thông thường	Khay nướng	3	140 - 150	25 - 45	-
Nướng, 4 - 6 miếng	Nướng	Kệ dây	4	tối đa	2 - 3 phút mặt đầu tiên; 2 - 3 phút mặt thứ hai	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 3 phút.
Bánh bơ gơ bò, 6 miếng, 0,6 kg	Nướng	Kệ dây và chảo hứng mỡ	4	tối đa	20 - 30	Đặt kệ dây ở kệ thứ tư và chảo hứng mỡ ở kệ thứ ba của lò nướng. Lật thức ăn khi được nửa thời gian nấu. Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 3 phút.

## 13. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 13.1 Lưu ý khi làm sạch



#### Chất tẩy rửa

Lau chùi mặt trước lò bằng giẻ mềm thấm nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.

Sử dụng dung dịch làm sạch để làm sạch bề mặt kim loại.

Làm sạch vết bẩn bằng xà phòng dịu nhẹ.



#### Sử dụng hàng ngày

Làm sạch khoang lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc những cặn khác có thể gây ra lửa.

Hơi ẩm có thể ngưng tụ trong lò hay trên các tấm cửa kính. Để giảm ngưng tụ, hãy để lò hoạt động trong 10 phút trước khi nấu. Không để thực phẩm trong lò lâu hơn 20 phút. Lau khô khoang lò bằng giẻ mềm sau mỗi lần sử dụng.



#### Phụ kiện

Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Dùng giẻ mềm với nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không làm sạch các phụ kiện bằng máy rửa bát..

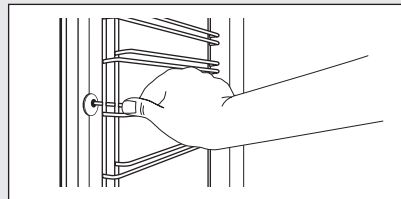
Không làm sạch phụ kiện chống dính bằng chất tẩy rửa có tính bào mòn hoặc các vật có cạnh sắc nhọn.

### 13.2 Cách tháo: Giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để làm sạch lò.

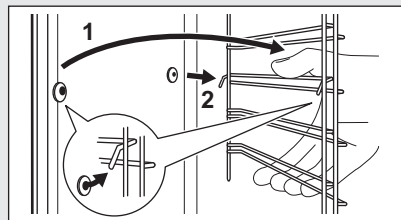
**Bước 1** Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.

**Bước 2** Kéo phần trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh.



**Bước 3** Kéo phần sau giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh và tháo rời ra.

**Bước 4** Lắp đặt các giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.



### 13.3 Cách sử dụng: Vệ Sinh Bằng Nhiệt Phân

Vệ sinh lò bằng Vệ Sinh Bằng Nhiệt Phân.



#### CẢNH BÁO!

Có nguy cơ gây bỏng.



#### CẢN TRỌNG!

Nếu có các thiết bị khác được lắp đặt trong cùng một tủ, không sử dụng các thiết bị đó đồng thời với chức năng này. Điều này có thể làm hỏng bếp lò.

Trước Vệ Sinh Bằng Nhiệt Phân:		
Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.	Tháo tất cả phụ kiện.	Vệ sinh đáy khoang lò và cửa kính bên trong bằng nước ấm, giẻ mềm và xà phòng dịu nhẹ.
Bước 1	Bước 2	Bước 3
Bật lò.	Nhấn: Menu / Nhiệt phân.	Đặt chế độ vệ sinh. Nhấn: OK.
Tùy chọn	Chế độ vệ sinh	Thời lượng
Nhanh	Vệ sinh đơn giản	1 h
Thông thường	Vệ sinh thông thường	1 h 30 min
Sâu	Vệ sinh kỹ càng	2 h 30 min
<p> Khi bắt đầu vệ sinh, cửa lò khóa và đèn tắt.</p> <p>Để dừng quá trình vệ sinh trước khi hoàn thành, hãy tắt thiết bị. Lò vẫn được khóa cho đến khi nguội.</p>		
Khi quá trình vệ sinh kết thúc:		
Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.	Lau khô khoang lò bằng giẻ mềm.	Loại bỏ phần cặn dưới đáy khoang.

### 13.4 Cách làm sạch: Bình nước

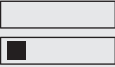



<b>Bước 1</b>	Tắt lò.
<b>Bước 2</b>	Đặt chảo sâu lòng dưới cửa nạp hơi nước.
<b>Bước 3</b>	Rót nước vào ngăn nước: 850 ml. Thêm a-xít citric: 5 thìa cà phê. Đợi 60 phút.
<b>Bước 4</b>	Bật lò nướng và đặt chức năng: Quạt chuẩn + Hơi nước. Đặt nhiệt độ thành 230°C. Tắt lò sau 25 phút và đợi đến khi lò nguội.
<b>Bước 5</b>	Bật lò nướng và đặt chức năng: Quạt chuẩn + Hơi nước. Đặt nhiệt độ trong khoảng 130 đến 230°C. Tắt lò sau 10 phút và đợi đến khi lò nguội.

**i** Để tránh cặn vôi đọng lại, hãy xả bình nước sau mỗi lần nấu bằng hơi nước.

#### Khi quá trình vệ sinh kết thúc:

Tắt lò.	Xả bình nước. Tham khảo chương Sử dụng hàng ngày, "Xả bình nước".	Xối rửa bình nước và lau sạch cặn vôi đọng lại bằng giẻ mềm.	Làm sạch ống thoát nước bằng nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.
---------	--	--	---

Bảng sau thể hiện độ cứng của nước (dH) với mức cặn canxi tương ứng và chất lượng nước. Khi độ cứng của nước vượt mức độ 4, hãy đổ nước đóng chai vào ngăn nước.

Độ cứng của nước		Que kiểm tra	Cặn canxi (mmol/l)	Phân loại nước	Làm sạch bình nước mỗi
Mức độ	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mềm	75 chu kỳ - 2,5 tháng
2	8 - 14		51 - 100	cứng vừa phải	50 chu kỳ - 2 tháng
3	15 - 21		101 - 150	cứng	40 chu kỳ - 1,5 tháng
4	22 - 28		trên 151 chu kỳ	rất cứng	30 chu kỳ - 1 tháng

### 13.5 Cách tháo và lắp: Cửa

Cửa bếp lò có ba tấm kính. Quý vị có thể tháo cửa bếp lò và các tấm kính bên trong để vệ sinh. Đọc toàn bộ hướng dẫn về "Tháo và lắp cửa" trước khi quý vị tháo các tấm kính.

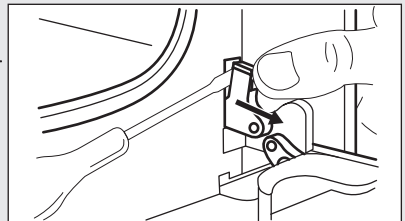


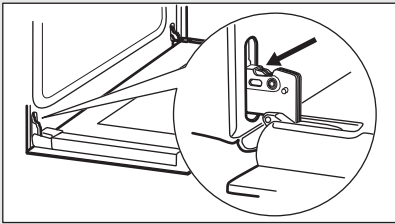
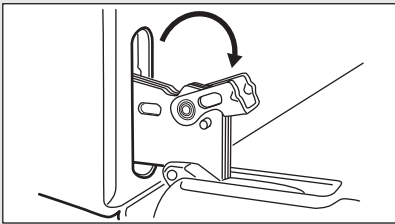
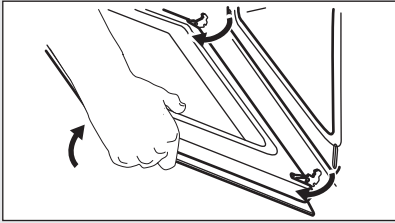
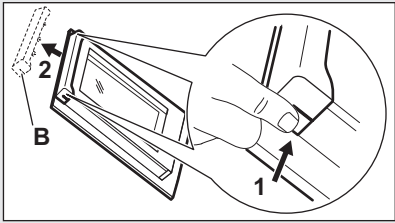
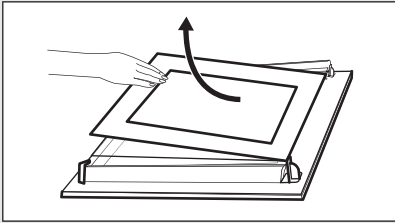
#### CẢN TRỌNG!

Không sử dụng bếp lò khi không có các tấm kính.

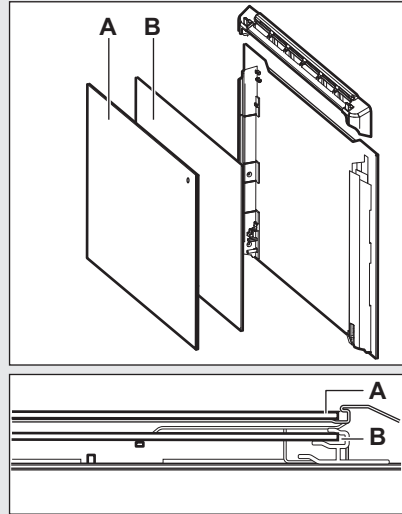
**Bước 1** Mở cửa lò hết cỡ và tìm bản lề phía bên phải của cửa.

**Bước 2** Sử dụng tua vít để nhấc và xoay hết cỡ cần bản lề bên phải.



<b>Bước 3</b>	Tìm bản lề bên trái của cửa.	
<b>Bước 4</b>	Nâng và xoay hết cỡ cần của bản lề bên trái.	
<b>Bước 5</b>	Đóng nửa cửa lò lúng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.	
<b>Bước 6</b>	Để cánh cửa trên giề mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.	
<b>Bước 7</b>	Giữ phần thanh rìa cửa (B) ở mép trên cùng của cánh cửa ở hai bên và đẩy vào bên trong để tháo phần đệm kẹp ra.	
<b>Bước 8</b>	Kéo thanh rìa cửa về phía trước để tháo ra.	
<b>Bước 9</b>	Cầm cạnh trên các tấm kính cửa và cẩn thận kéo ra từng cửa một. Bắt đầu từ tấm kính trên cùng. Đảm bảo rằng tấm kính trượt ra khỏi khung hỗ trợ hoàn toàn.	
<b>Bước 10</b>	Lau các tấm kính bằng nước và xà phòng. hong khô các tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.	
<b>Bước 11</b>	Sau khi làm sạch, lắp tấm kính và cửa lò.	

Hãy chắc chắn rằng quý vị đặt các tấm kính (A và B) trở lại theo đúng trình tự. Kiểm tra biểu tượng/hình in trên cạnh của tấm kính, mỗi tấm kính trông khác nhau để giúp việc tháo ra và lắp vào dễ dàng hơn.  
 Khi phần thanh rìa cửa được lắp đúng, sẽ phát ra tiếng cách.  
 Đảm bảo quý vị lắp tấm kính ở giữa vào đúng vị trí.



### 13.6 Cách thay: Đèn



#### **CẢNH BÁO!**

Nguy cơ điện giật.  
 Đèn có thể nóng lên.

Luôn đẩy giẻ lên trên đèn halogen để ngăn lượng dầu mỡ dư thừa làm cháy đèn.

#### Trước khi quý vị thay đèn:

Bước 1	Bước 2	Bước 3
Tắt lò. Chờ cho đến khi lò nguội.	Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện.	Đặt miếng vải ở đáy của khoang lò.

Đèn sau

<b>Bước 1</b>	Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.
<b>Bước 2</b>	Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
<b>Bước 3</b>	Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
<b>Bước 4</b>	Lắp chụp đèn thủy tinh.

## 14. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ



#### **CẢNH BÁO!**

Tham khảo các chương về An Toàn.

## 14.1 Phải làm gì nếu...

<b>Vấn đề</b>	<b>Nguyên nhân có thể</b>	<b>Biện pháp khắc phục</b>
Quý vị không thể bật hoặc vận hành lò nướng.	Lò nướng không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.	Kiểm tra xem lò nướng có được kết nối đúng cách với nguồn điện hay không (tham khảo sơ đồ kết nối nếu có).
Lò không nóng lên.	Lò nướng đã tắt.	Bật lò.
Lò không nóng lên.	Đồng hồ không được đặt.	Đặt đồng hồ.
Lò không nóng lên.	Các cài đặt cần thiết không được thực hiện.	Đảm bảo rằng các cài đặt là chính xác.
Lò không nóng lên.	Công tắc tắt tự động được bật.	Tham khảo chương "Tắt tự động".
Lò không nóng lên.	Khóa trẻ em tắt.	Tham khảo chương "Sử dụng Khóa trẻ em".
Lò không nóng lên.	Cửa không được đóng chính xác.	Đóng kín cửa.
Lò không nóng lên.	Cầu chì bị nổ.	Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân gây ra sự cố. Nếu cầu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị lỗi.	Thay đèn.
Cảm biến thực phẩm không hoạt động.	Phích cắm của cảm biến thực phẩm không được lắp đúng vào ổ cắm.	Cắm phích cắm của cảm biến thực phẩm vào ổ cắm sâu nhất có thể.
Có nước trong lò.	Có quá nhiều nước trong bình.	Tắt lò nướng và lau sạch nước bằng khăn hoặc mút.
Chế độ nấu bằng hơi không hoạt động.	Không có nước trong bình.	Đổ đầy nước vào bình.
Chế độ nấu bằng hơi không hoạt động.	Vôi làm tắc lỗ.	Kiểm tra lỗ dẫn hơi. Loại bỏ vôi.
Phải mất hơn ba phút để xả hết bình chứa nước hoặc nước bị rò rỉ từ lỗ dẫn hơi nước.	Có cặn vôi trong lò.	Vệ sinh bình nước. Tham khảo phần "Vệ sinh bình nước".
Màn hình hiển thị F111.	Phích cắm của cảm biến thực phẩm không được lắp đúng vào ổ cắm.	Cắm phích cắm của cảm biến thực phẩm vào ổ cắm sâu nhất có thể.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Màn hình hiển thị mã lỗi không có trong bảng này.	Có lỗi về điện.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tắt lò nướng bằng cầu chì gia đình hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì và bật lại.</li> <li>Nếu màn hình hiển thị lại mã lỗi, hãy liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng.</li> </ul>
Hơi nước và khí ngưng tụ trên thực phẩm và trong khoang lò.	Quý vị để thức ăn trong lò quá lâu.	Không để thức ăn trong lò lâu hơn 15 - 20 phút sau khi quá trình nấu kết thúc.
Thiết bị được bật và không nóng lên. Quạt không hoạt động. Màn hình hiển thị "Demo".	Chế độ chạy thử được bật.	Tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày, Cài đặt cơ bản".

## 14.2 Dữ liệu dịch vụ

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền.

Dữ liệu cần cung cấp cho trung tâm dịch vụ được ghi trong biển thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước khoang lò. Không tháo nhãn máy ra khỏi khoang lò.

Chúng tôi khuyên bạn nên viết dữ liệu ở đây:	
Mẫu (MOD.)	.....
Số sản phẩm (PNC)	.....
Số sê-ri (S.N.)	.....

# 15. TIẾT KIEM NĂNG LƯỢNG

## 15.1 Tiết kiệm năng lượng



Lò có các tính năng giúp quý vị tiết kiệm năng lượng trong quá trình nấu ăn hàng ngày.

Đảm bảo đóng cửa lò khi lò đang vận hành. Không mở cửa lò quá thường xuyên trong khi nấu. Giữ miếng đệm cửa sạch sẽ và đảm bảo rằng nó nằm cố định ở đúng vị trí.

Sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại để cải thiện khả năng tiết kiệm năng lượng.

Khi có thể, không làm nóng sơ bộ lò trước khi nấu.

Giữ cho thời gian nghỉ giữa các lần nướng càng ngắn càng tốt khi quý vị nấu vài món ăn một lúc.

### Nấu bằng quạt

Khi có thể, sử dụng các chức năng nấu bằng quạt để tiết kiệm năng lượng.

### Nhiệt dư

Nếu bật chương trình có chọn lựa Thời lượng hoặc Thời gian kết thúc và thời gian nấu kéo dài hơn 30 phút, các bộ phận gia nhiệt sẽ tự động tắt sớm hơn trong một vài chức năng của lò.

Quạt và đèn tiếp tục hoạt động. Khi quý vị tắt lò, màn hình sẽ hiển thị nhiệt dư. Quý vị có thể sử dụng nhiệt đó để giữ nóng thức ăn.

Khi thời lượng nấu dài hơn 30 phút, hãy giảm nhiệt độ lò xuống mức tối thiểu trước khi kết thúc nấu 3 - 10 phút. Nhiệt dư bên trong lò sẽ tiếp tục nấu.

Sử dụng lượng nhiệt dư để làm nóng các món ăn khác.

#### **Giữ cho thức ăn nóng**

Chọn cài đặt nhiệt độ thấp nhất có thể để sử dụng nhiệt dư và giữ cho thức ăn nóng. Đèn chỉ báo nhiệt dư hoặc nhiệt độ xuất hiện trên màn hình.

#### **Nấu tắt đèn**


Tắt đèn trong khi nấu. Bật đèn lên chỉ khi quý vị cần.


#### **Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm**

Chức năng được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu.

Khi quý vị sử dụng chức năng này, đèn sẽ tự động tắt sau 30 giây. Quý vị có thể bật đèn lên lần nữa nhưng thao tác này sẽ làm giảm mức tiết kiệm năng lượng mong muốn.

## 16. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu bằng ký hiệu . Để đồ đóng gói vào các thùng chứa có thể sử dụng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế phế liệu của các đồ dùng điện và điện tử. Không vứt bỏ các đồ dùng có đánh dấu

bằng ký hiệu  cùng với chất thải gia dụng. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế ở địa phương của bạn hoặc liên hệ với văn phòng đô thị của bạn.

**Phù hợp qui định về giới hạn hàm lượng hóa chất độc hại**

**(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)**

*(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10/08/2011)*

**RoHS**

Compliant





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867360986-A-192021

