



Hướng dẫn Sử dụng Lò

VI

KODEC75X



electrolux.com/register

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



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

www.registerelectrolux.com



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

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

 Thông tin tổng quát và lời khuyên

 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	4
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	7
4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	8
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	8
6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	9
7. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	11
8. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	12
9. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	15
10. LỜI KHUYÊN VÀ MẸO.....	15
11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	32
12. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ.....	35
13. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	36
14. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG.....	37

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 vứt bao bì đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Giữ trẻ em và thú cưng cách xa thiết bị khi thiết bị đang hoạt động hoặc ngưng 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 loại găng tay dùng cho lò nướng để lấy hoặc đưa các phụ kiện hay đồ dùng trong 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.

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.
- Đơn vị tích hợp phải đáp ứng các yêu cầu về độ ổn định theo DIN 68930.

Chiều cao tối thiểu của tủ
(Tủ thấp hơn chiều cao tối
thiểu của bàn bếp)

578 (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	567 mm
Chiều sâu tích hợp của thiết bị	546 mm
Chiều sâu khi mở cửa	1027 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.

- Tất 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 để), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép 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.
- Thiết bị này được cung cấp kèm phích cắm nguồn và cáp nguồn.

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.
- Không dùng xà phòng để làm sạch phần tráng men xúc tác.

2.5 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.
- Sản phẩm này chứa nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng cấp G.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

2.6 Bảo dưỡng

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

2.7 Thải bỏ



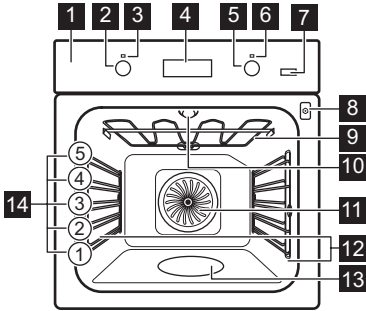
CẢNH BÁO!

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 rút bỏ dây điện.
- Tháo chốt cửa để trẻ em, hoặc thú nuôi không bị mắc kẹt trong thiết bị.

3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

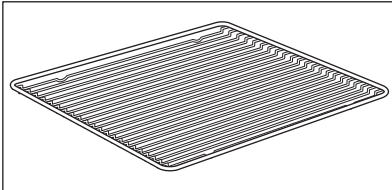
3.1 Tổng quan chung



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Núm chức năng làm nóng
- 3 Đèn/biểu tượng nguồn
- 4 Màn hình
- 5 Núm điều khiển (để điều khiển nhiệt độ)
- 6 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 7 Nấu bằng hơi Plus
- 8 Ổ cắm cho cảm biến thực phẩm
- 9 Bộ phận làm nóng
- 10 Đèn
- 11 Quạt
- 12 Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
- 13 Khoang dập nổi
- 14 Vị trí kệ

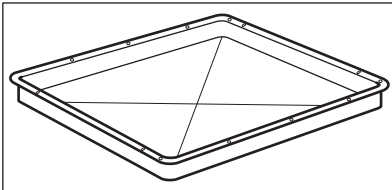
3.2 Phụ kiện

Kệ dây



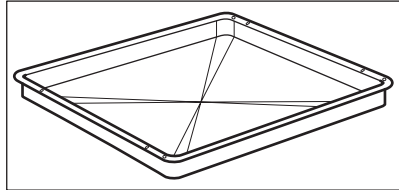
Dùng cho đồ nấu nướng, hộp bánh, đồ nướng.

Khay nướng



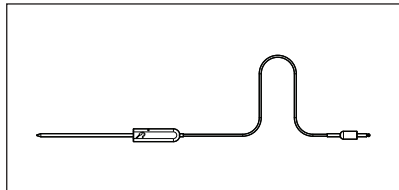
Cho bánh ngọt và bánh quy.

Chảo nướng/quay



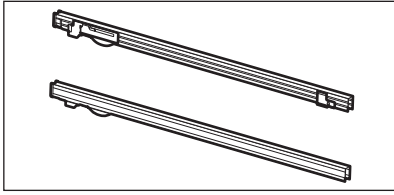
Để nướng và quay hoặc làm chảo hứng mỡ.

Cảm biến thực phẩm



Để đo nhiệt độ bên trong thực phẩm.

Ray ống lồng



Để lắp và tháo khay cũng như kệ dây dễ hơn.

4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

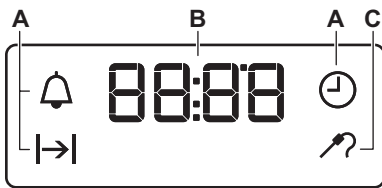
4.1 Núm xoay có thể rút ra

Để sử dụng thiết bị, hãy bấm núm. Núm này bật ra.

4.2 Các nút / trường cảm biến

—	Để đặt thời gian.
⊙	Để đặt chức năng đồng hồ.
+	Để đặt thời gian.
	Để bật và tắt chức năng TĂNG Thời Gian Nấu bằng Quạt Chuẩn.

4.3 Màn hình



- A. Chức năng của đồng hồ
- B. Đồng hồ hẹn giờ
- C. Chỉ báo cảm biến thực phẩm

5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Trước khi sử dụng lần đầu

Lò có thể tỏa ra mùi và khói trong khi làm nóng sơ bộ. Hãy đảm bảo thông khí cho phòng.



Bước 1



Bước 2



Bước 3

Đặt đồng hồ

1. - nhấn để đặt thời gian. Sau khoảng 5 giây, nhấp nháy dừng và màn hình hiển thị thời gian.

Vệ sinh lò nướng

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

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống

1. Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng: .
Thời gian: 1 giờ.
2. Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng: .
Thời gian: 15 phút.

Tắt lò và đợi tới khi lò nguội. Đặt phụ kiện và giá đỡ kệ rời vào trong lò.

6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Cách cài đặt: Chức năng làm nóng

- Bước 1** Xoay núm điều khiển chức năng làm nóng để chọn một chức năng làm nóng.

Bước 2 Vận núm điều chỉnh để chọn nhiệt độ.

Bước 3 Khi nấu xong, vận các núm về vị trí tắt để tắt lò.

6.2 Cài đặt chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +

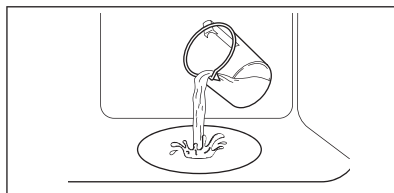


CẢNH BÁO!

Nguy cơ bỏng và hư hỏng thiết bị.


- Bước 1** Đảm bảo lò đã nguội.

- Bước 2** Đổ nước máy vào khoang dập nổi.
- Sức chứa tối đa của khoang dập nổi là 250 ml. Không đổ nước lại vào khoang dập nổi trong khi nấu hoặc khi lò đang nóng.









- Bước 3** Đặt chức năng: .

Nhấn: . Đèn chỉ báo bật. Phím này chỉ hoạt động với chức năng này: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.

Bước 4	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để đặt nhiệt độ.
Bước 5	Làm nóng lò trống trong 10 phút để tạo độ ẩm.
Bước 6	Cho thức ăn vào lò. Tham khảo chương "Mẹo và lời khuyên". Không mở cửa lò trong khi nấu.
Bước 7	Để tắt lò nướng, vận núm điều chỉnh các chức năng làm nóng về vị trí tắt.  - nhấn để tắt lò. Đèn chỉ báo tắt.
Bước 8	Sau khi chức năng kết thúc, hãy cẩn thận mở cửa lò. Hơi bốc ra có thể gây bỏng.
Bước 9	Đảm bảo lò đã nguội. Đổ hết nước còn lại khỏi khoang dập nổi.

6.3 Chức năng làm nóng

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
0 Vị trí tắt	Lò đã tắt.
 Đèn	Để bật đèn.
  Nấu bằng quạt chuẩn / Nấu Bằng Quạt Thực Sự +	Để nướng trên tối đa ba vị trí kệ cùng lúc và để sấy khô thực phẩm. Đặt nhiệt độ thấp hơn mức 20 - 40°C cho Nấu thông thường. Để tạo thêm độ ẩm trong quá trình nấu. Để có được màu sắc và lớp vỏ giòn thích hợp trong quá trình nướng. Để tạo thêm nhiều nước trong quá trình hâm nóng lại.
 Chức năng nướng Pizza	Để nướng bánh pizza. Để giúp đế bánh chín vàng và giòn.
 Nấu thông thường / Xúc tác	Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ. Để bật tính năng vệ sinh bằng chất xúc tác.
 Nhiệt dưới	Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.

Chức năng làm nóng Ứng dụng



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.



Nướng giữ 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 giữ ẩm.



Nướng

Để nướng những miếng thực phẩm mỏng và để nướng bánh mì.



Nướng Turbo

Để nướng súc thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để làm món gratin và để làm chín vàng.



Đèn có thể tự động tắt ở nhiệt độ dưới 60°C trong khi thực hiện một số chức năng của bếp lò.

6.4 Lưu ý: Nướng giữ 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.

Để biết hướng dẫn nấu, hãy xem chương "Gợi ý và lời khuyên", Nướng giữ ấm . Để biết các khuyến nghị chung giúp tiết kiệm năng

lượng, tham khảo chương "Hiệu suất Năng lượng", Tiết kiệm Năng lượng.

7. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ



7.1 Chức năng của đồng hồ

Chức năng của đồng hồ	Ứng dụng
 Thời gian trong ngày	Để thiết lập, thay đổi hoặc kiểm tra thời gian trong ngày.
 Thời lượng	Để đặt thời gian lò vận hành.
 Chuông hẹn phút	Để đặt đếm ngược. Chức năng này không có tác dụng khi lò hoạt động. Bạn có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi lò tắt.


7.2 Cách cài đặt: Chức năng của đồng hồ



Cách cài đặt: Thời gian trong ngày

 - nhấp nhảy khi quý vị kết nối thiết bị với nguồn điện, khi bị cắt điện hoặc khi không đặt đồng hồ hẹn giờ.

 ,  - nhấn để đặt thời gian.
Sau khoảng 5 giây, nhấp nhảy dừng và màn hình hiển thị thời gian.



Cách thay đổi: Thời gian trong ngày





Bước 1  - nhấn liên tục để thay đổi thời gian trong ngày.  - bắt đầu nhấp nhảy.

Bước 2  ,  - nhấn để đặt thời gian.
Sau khoảng 5 giây, nhấp nhảy dừng và màn hình hiển thị thời gian.

Cách cài đặt: Thời lượng

Bước 1 Đặt chức năng lò nướng và nhiệt độ.



Bước 2  - nhấn liên tục.  - bắt đầu nhấp nhảy.



Bước 3  ,  - nhấn để đặt thời lượng.
Màn hình hiển thị: .
 - nhấp nhảy khi thời gian đặt kết thúc. Âm hiệu vang lên và lò sẽ tắt.

Bước 4 Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.

Bước 5 Vận các núm về vị trí tắt.

Cách cài đặt: Chuông hẹn phút

Bước 1  - nhấn liên tục.  - bắt đầu nhấp nháy.


Bước 2  ,  - nhấn để đặt thời gian.
Chức năng tự động khởi động sau 5 giây.
Khi thời gian nấu đã cài đặt kết thúc, âm báo sẽ phát ra.

Bước 3 Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.

Bước 4 Vận các núm về vị trí tắt.

Cách hủy: Chức năng của đồng hồ

Bước 1  - nhấn liên tục cho đến khi biểu tượng chức năng đồng hồ bắt đầu nhấp nháy.

Bước 2 Nhấn và giữ: .
Chức năng đồng hồ sẽ tắt sau vài giây.

8. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 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.

Đặt 2 nhiệt độ:

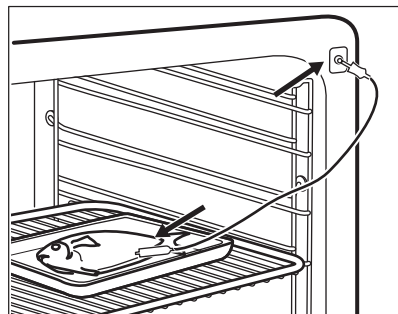
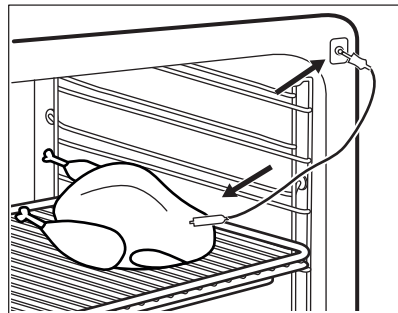
- nhiệt độ lò: tối thiểu 120°C,
- nhiệt độ tâm thức ăn.


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. 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.
2. Cắm cảm biến nhiệt độ tâm vào ổ cắm nằm phía trước khung thiết bị.




Đèn chỉ báo của cảm biến nhiệt độ tâm  nhấp nháy.

3. Bấm nút  hoặc  để thiết lập nhiệt độ tâm. Quý vị có thể đặt nhiệt độ từ 30 °C đến 99 °C.

- Đặt chức năng lò nướng và nhiệt độ. Khi đĩa thức ăn được đặt ở nhiệt độ tâm, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra trong 2 phút. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu.
- Tắt thiết bị.
- Tháo phích cắm của cảm biến nhiệt độ tâm ra khỏi ổ cắm. Lấy đĩa thức ăn ra khỏi thiết bị.

Nếu đĩa thức ăn không chín đúng theo ý quý vị, thực hiện lại những bước trên và đặt nhiệt độ tâm cao hơn.

Quý vị có thể thay đổi nhiệt độ vào bất cứ thời điểm nào trong quá trình nấu. Bấm  để thay đổi nhiệt độ tâm đã thiết lập.

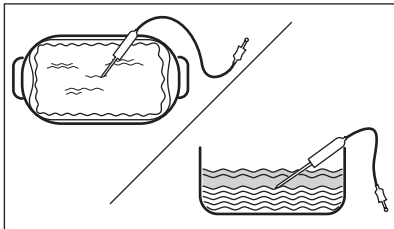


CẢNH BÁO!

Hãy cẩn thận khi quý vị tháo bỏ đầu và phích cắm của cảm biến nhiệt độ tâm. Cảm biến nhiệt độ tâm rất nóng. Có nguy cơ bị bỏng.

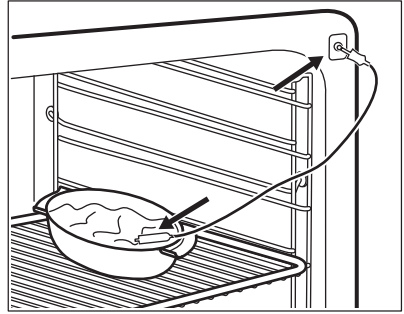
Loại thực phẩm: thịt hầm


- Đặt một nửa thành phần vào đĩa nướng.
- 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 thừa rấn sẽ giúp cố định cảm biến nhiệt độ tâm. Dùng vành đĩa nướng để hỗ trợ dụng cụ kẹp cảm biến nhiệt độ tâm silicone. Đầu cảm biến nhiệt độ tâm không được chạm vào đáy của đĩa nướng.



- Phủ các thành phần còn lại lên cảm biến nhiệt độ tâm.


- Cắm cảm biến nhiệt độ tâm vào ổ cắm nằm phía trước khung thiết bị.



Đèn chỉ báo của cảm biến nhiệt độ tâm  nhấp nháy.

- Bấm nút **+** hoặc **-** để thiết lập nhiệt độ tâm. Quý vị có thể đặt nhiệt độ từ 30 °C đến 99 °C.
- Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ bếp lò. Khi đĩa thức ăn được đặt ở nhiệt độ tâm, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra trong 2 phút. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu.
- Tắt thiết bị.
- Tháo phích cắm của cảm biến nhiệt độ tâm ra khỏi ổ cắm. Lấy đĩa thức ăn ra khỏi thiết bị.

Nếu đĩa thức ăn không chín đúng theo ý quý vị, thực hiện lại những bước trên và đặt nhiệt độ tâm cao hơn.

Quý vị có thể thay đổi nhiệt độ vào bất cứ thời điểm nào trong quá trình nấu. Bấm  để thay đổi nhiệt độ tâm đã thiết lập.



CẢNH BÁO!

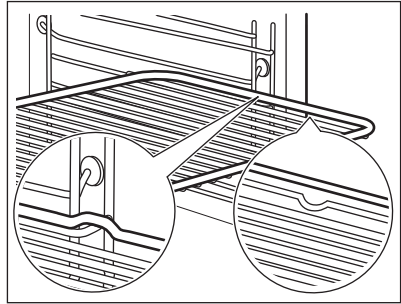
Hãy cẩn thận khi quý vị tháo bỏ đầu và phích cắm của cảm biến nhiệt độ tâm. Cảm biến nhiệt độ tâm rất nóng. Có nguy cơ bị bỏng.

8.2 Lắp phụ kiện

Răng cửa 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.

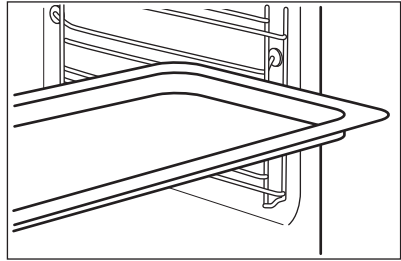
Kệ dây:

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



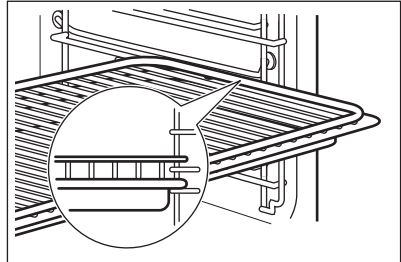
Khay nướng / Chảo sâu lòng:

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



Kệ dây, 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.



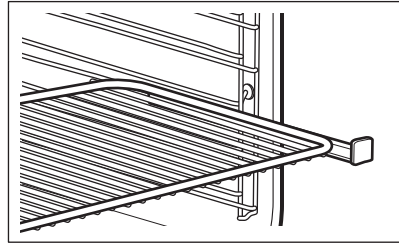
8.3 Sử dụng thanh ray

Không tra dầu vào các ống lồng.

Hãy chắc chắn rằng quý vị đã đẩy hẳn các ống lồng vào lại trong lò trước khi quý vị đóng cửa lò.

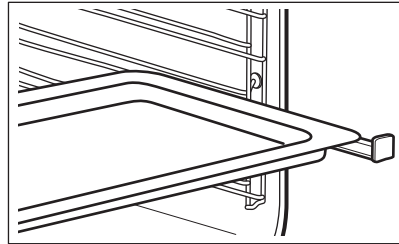
Kệ dây:

Đặt kệ kim loại lên thanh ray.



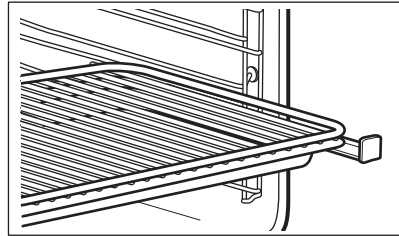
Chảo sâu lòng:

Đặt chảo sâu lòng lên ống lồng.



Kệ lưới và chảo sâu lòng cùng nhau:

Đặt kệ kim loại và chảo sâu lòng cùng lên trên ống lồng.



9. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG

9.1 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.

10. LỜI KHUYÊN VÀ MẸO



Tham khảo các chương về An Toàn.

10.1 Khuyến nghị nấu nướng



Nhiệt độ và thời gian nấu trong các bảng chỉ là hướng dẫn. Những thông số này còn phụ thuộc vào công thức món ăn và chất lượng cũng như số lượng thành phần được sử dụng.





Lò của quý vị có thể nướng hoặc quay khác với lò quý vị đã dùng trước đây. Phần gợi ý dưới đây cho biết các cài đặt được khuyến dùng về nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ đối với những loại thực phẩm cụ thể.

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




10.2 Nấu Bằng Quạt Thực Sục +

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

Sử dụng khay nướng.



 BÁNH NGỌT / BÁNH PASTRIE / BÁNH MÌ	 (ml)	 (°C)	 (phút)
Bánh quy / Bánh nướng / Bánh sừng bò	100	150 - 180	10 - 20
Bánh Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bánh mì ổ nhỏ	100	200	20 - 25
Bánh mì	100	180	35 - 40
Bánh ngọt có vỏ khô / Bánh pie táo / Bánh cuộn Cinnamon, nướng trong khuôn	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Sử dụng 150 ml nước trừ khi có chỉ dẫn khác.

 THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SẴN ĐÔNG LẠNH	 (°C)	 (phút)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Bánh sừng bò	170 - 180	15 - 25
Lasagne, sử dụng 200 ml	180 - 200	35 - 50

Sử dụng 100 ml nước.

Cài đặt nhiệt độ lên 110°C.

 CHẾ BIẾN LẠI THỰC PHẨM	 (phút)
Bánh mì ổ nhỏ	10 - 20
Bánh mì	15 - 25



CHẾ BIẾN LẠI THỰC PHẨM



(phút)

Bánh Focaccia	15 - 25
Thịt	15 - 25
Mì ống	15 - 25
Pizza	15 - 25
Cơm	15 - 25
Rau củ quả	15 - 25

Sử dụng 200 ml nước.

Sử dụng đĩa nướng bánh bằng thủy tinh.



QUAY



(°C)



(phút)

Thịt bò quay	200	50 - 60
Gà	210	60 - 80
Thịt lợn quay	180	65 - 80

10.3 Nướng

Lần đầu nướng nên dùng nhiệt độ thấp hơn.

Có thể kéo dài thời gian nướng thêm 10 – 15 phút nếu nướng bánh trên nhiều vị trí trên kệ.

Bánh ngọt và bánh bột nhào ở các độ cao khác nhau không phải lúc nào cũng ngả màu nâu vàng như nhau. Không cần phải thay đổi

cài đặt nhiệt độ nếu nướng ra màu nâu không đồng đều. Sự khác biệt sẽ tự cân bằng trong quá trình nướng.






Khay trong lò có thể biến dạng trong lúc nướng. Khi khay nguội trở lại, các biến dạng sẽ biến mất.

10.4 Mẹo làm bánh

Kết quả nướng	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Để bánh không được nướng đủ.	Vị trí kệ không chính xác.	Đặt bánh lên kệ thấp hơn.
Bánh bị sụt xuống và vón cục hoặc có vĩa.	Nhiệt độ trong lò quá cao.	Lần tới, cài đặt nhiệt độ lò thấp hơn một chút.
	Nhiệt độ lò quá cao và thời gian nướng quá ngắn.	Lần tới, cài đặt thời gian nướng lâu hơn và nhiệt độ lò thấp hơn.
Bánh quá khô.	Nhiệt độ lò quá thấp.	Lần tới, cài đặt nhiệt độ lò cao hơn.
	Thời gian nướng quá lâu.	Lần tới, cài đặt thời gian nướng ngắn hơn.

Kết quả nướng	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Bánh bị nướng không đều.	Nhiệt độ lò quá cao và thời gian nướng quá ngắn.	Lần tới, cài đặt thời gian nướng lâu hơn và nhiệt độ lò thấp hơn.
	Bột nhào được phân phối không đều.	Lần tới, phủ đều bột nhào trên khay nướng.
Bánh chưa chín trong thời gian nướng theo chỉ dẫn của công thức.	Nhiệt độ lò quá thấp.	Lần tới, cài đặt nhiệt độ lò cao hơn một chút.




10.5 Nướng trên một mức kệ

 NƯỚNG TRONG KHAY THIẾC		 (°C)	 (phút)	
Để bánh flăng - bột short pastry, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	Nấu bằng quạt chuẩn	170 - 180	10 - 25	2
Để bánh flăng - hỗn hợp làm bánh bông lan	Nấu bằng quạt chuẩn	150 - 170	20 - 25	2
Bánh vòng / Bánh mì ngọt	Nấu bằng quạt chuẩn	150 - 160	50 - 70	1
Bánh Madeira / Bánh trái cây	Nấu bằng quạt chuẩn	140 - 160	70 - 90	1
Bánh pho mát	Nấu thông thường	170 - 190	60 - 90	1

Sử dụng vị trí kệ thứ ba.

Sử dụng chức năng: Nấu bằng quạt chuẩn.





Sử dụng khay nướng.

 BÁNH NGỌT / BÁNH PASTRIE / BÁNH MÌ	 (°C)	 (phút)
Bánh phủ nhân bên trên	150 - 160	20 - 40
Bánh flăng trái cây (làm từ bột ủ lên men/hỗn hợp bánh bông lan), sử dụng chảo sâu	150	35 - 55
Bánh flăng trái cây làm từ bột short pastry	160 - 170	40 - 80





Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Sử dụng chức năng: Nấu thông thường.

Sử dụng khay nướng.





 BÁNH NGỌT / BÁNH PASTRIE / BÁNH MÌ	 (°C)	 (phút)	
Bánh xốp cuộn mút	180 - 200	10 - 20	3
Bánh mì đen:	trước tiên: 230	20	1
	sau đó: 160 - 180	30 - 60	
Bánh bơ hạnh nhân / Bánh ngọt	190 - 210	20 - 30	3
Xốp kem / Bánh éclair	190 - 210	20 - 35	3
Bánh mì ủ men / Bánh mì vòng	170 - 190	30 - 40	3
Bánh flăng trái cây (làm từ bột ủ lên men/hỗn hợp bánh bông lan), sử dụng chảo sâu	170	35 - 55	3
Bánh kéo từ bột nhào lên men với lớp phủ mềm (ví dụ: pho mát sữa đông, kem, custart)	160 - 180	40 - 80	3
Bánh Christollen	160 - 180	50 - 70	2

Sử dụng vị trí kệ thứ ba.

 BÁNH QUY		 (°C)	 (phút)
Bánh quy làm từ bột short pastry	Nấu bằng quạt chuẩn	150 - 160	10 - 20
Bánh mì ổ nhỏ, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	Nấu bằng quạt chuẩn	160	10 - 25
Bánh quy làm từ hỗn hợp bánh bông lan	Nấu bằng quạt chuẩn	150 - 160	15 - 20
Bánh ngàn lớp, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	Nấu bằng quạt chuẩn	170 - 180	20 - 30
Bánh quy làm từ bột ủ lên men	Nấu bằng quạt chuẩn	150 - 160	20 - 40
Bánh quy hạnh nhân	Nấu bằng quạt chuẩn	100 - 120	30 - 50
Bánh pastry làm từ lòng trắng trứng / Bánh trứng đường	Nấu bằng quạt chuẩn	80 - 100	120 - 150
Bánh mì ổ nhỏ, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	Nấu thông thường	190 - 210	10 - 25

10.6 Bánh và gratin





Sử dụng vị trí kệ thứ nhất.






		 (°C)	 (phút)
Bánh mì dài phủ phô mát nóng chảy bên trên	Nấu bằng quạt chuẩn	160 - 170	15 - 30
Món dứt lò vegetables au gratin, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	Nướng Turbo	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Nấu thông thường	180 - 200	25 - 40
Cá nướng	Nấu thông thường	180 - 200	30 - 60
Rau củ quả nhồi	Nấu bằng quạt chuẩn	160 - 170	30 - 60
Bánh ngọt nướng	Nấu thông thường	180 - 200	40 - 60
Pasta nướng	Nấu thông thường	180 - 200	45 - 60





10.7 Nướng nhiều mức

Sử dụng chức năng: Nấu bằng quạt chuẩn.

Sử dụng khay nướng.

 BÁNH NGỌT / BÁNH PASTRY	 (°C)	 (phút)	 2 vị trí
Xốp kem / Bánh eclair, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Bánh có nhân hoặc lớp phủ khô	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BÁNH QUY / BÁNH NHỎ / BÁNH PASTRY / BÁNH MÌ Ồ NHỎ TRÒN	 (°C)	 (phút)	 2 vị trí	 3 vị trí
Bánh mì ổ nhỏ	180	20 - 30	1 / 4	-
Bánh quy làm từ bột short pastry	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bánh quy làm từ hỗn hợp bánh bông lan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bánh ngàn lớp, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-

 BÁNH QUY / BÁNH NHỎ / BÁNH PASTRY / BÁNH MÌ Ô NHỎ TRÒN	 (°C)	 (phút)	 2 vị trí	3 vị trí
Bánh quy làm từ bột ủ lên men	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Bánh quy hạnh nhân	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Bánh quy làm từ lòng trắng trứng / Bánh trứng đường	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-







10.8 Mẹo Quay

Sử dụng dụng cụ lò bếp chịu nhiệt.
 Thịt nạc nướng bọc kín (quý vị có thể sử dụng giấy nhôm).
 Quay các súc thịt lớn trực tiếp trong khay hoặc trên kệ kim loại đặt phía trên khay.
 Đổ chút nước vào khay để mỡ nhỏ ra khỏi bị cháy.

Lật thịt quay sau 1/2 - 2/3 thời gian nấu.
 Quay thịt và cá theo miếng to (1 kg trở lên).
 Dùng nước nhỏ ra từ các súc thịt phết lên thịt vài lần trong khi quay.

10.9 Quay

Sử dụng vị trí kệ thứ nhất.

 THỊT BÒ				 (°C)	 (phút)
Thịt om	1 - 1,5 kg	Nấu thông thường	230	120 - 150	
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, tái, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	mỗi cm độ dày	Nướng Turbo	190 - 200	5 - 6	
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, chín vừa, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	mỗi cm độ dày	Nướng Turbo	180 - 190	6 - 8	
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, chín kỹ, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	mỗi cm độ dày	Nướng Turbo	170 - 180	8 - 10	



THỊT LỢN



Sử dụng chức năng: Nướng Turbo.



(kg)



(°C)



(phút)

Vai / Cổ / Đùi lợn muối	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120
Sườn / Thịt sườn	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90
Súc thịt	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Chân giò lợn, đã nấu sơ	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120



THỊT BÊ



Sử dụng chức năng: Nướng Turbo.



(kg)



(°C)



(phút)

Thịt bê quay	1	160 - 180	90 - 120
Chân giò bê	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150



CỪU



Sử dụng chức năng: Nướng Turbo.



(kg)



(°C)



(phút)

Chân cừu non / Thịt cừu quay	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120
Thịt lưng cừu non	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60



THỊT THÚ SẴN



Sử dụng chức năng: Nấu thông thường.



(kg)



(°C)



(phút)

Thịt lợn / Chân thỏ rừng,
làm nóng sơ bộ lò nướng
trống rỗng

tối đa là 1

230

30 - 40

Lợn hươu/nai

1,5 - 2

210 - 220

35 - 40

Đười hươu/nai

1,5 - 2

180 - 200

60 - 90



GIA CẦM



Sử dụng chức năng: Nướng Turbo.



(kg)



(°C)



(phút)

Gia cầm, các phần

0,2 - 0,25 mỗi miếng

200 - 220

30 - 50

Gà, nửa con

0,4 - 0,5 mỗi miếng

190 - 210

35 - 50

Gà, gà mái tơ vỗ béo

1 - 1,5

190 - 210

50 - 70

Vịt

1,5 - 2

180 - 200

80 - 100

Ngỗng

3,5 - 5

160 - 180

120 - 180

Gà tây

2,5 - 3,5

160 - 180

120 - 150

Gà tây

4 - 6

140 - 160

150 - 240



CÁ (HẤP)



Sử dụng chức năng: Nấu thông thường.



(kg)



(°C)



(phút)


Cá nguyên con


1 - 1,5




210 - 220


40 - 60


10.10 Nướng giòn bằng: Chức năng nướng Pizza


 PIZZA




 Sử dụng vị trí kệ thứ nhất.

	 (°C)	 (phút)
Bánh tạc	180 - 200	40 - 55
Bánh flăn rau chân vịt	160 - 180	45 - 60
Bánh quiche lorraine / Bánh flăn Thụy Sĩ	170 - 190	45 - 55
Bánh pho mát	140 - 160	60 - 90
Bánh pie chay	160 - 180	50 - 60


 PIZZA


 Hâm nóng sơ bộ lò nướng trống trước khi nấu.

 Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

	 (°C)	 (phút)
Pizza, vỏ mỏng, sử dụng chảo sâu lòng	200 - 230	15 - 20

PIZZA

 Hâm nóng sơ bộ lò nướng trống trước khi nấu.

 Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

	 (°C)	 (phút)
---	---	---

Pizza, vỏ dày	180 - 200	20 - 30
---------------	-----------	---------

Bánh mì không men	230 - 250	10 - 20
-------------------	-----------	---------

Bánh flăn bột ngàn lớp	160 - 180	45 - 55
------------------------	-----------	---------

Bánh Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
------------------	-----------	---------

Món Pierogi	180 - 200	15 - 25
-------------	-----------	---------

10.11 Nướng

Hâm nóng sơ bộ lò nướng trống trước khi nấu.

Chỉ nướng các miếng thịt hoặc cá mỏng.

Đặt chảo lên vị trí kệ thứ nhất để hứng mỡ.



NƯỚNG



Sử dụng chức năng: Nướng



(°C)



(phút)

Mặt thứ nhất



(phút)

Mặt thứ hai



	(°C)	(phút) Mặt thứ nhất	(phút) Mặt thứ hai	
Thịt bò quay	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Phi lê bò	230	20 - 30	20 - 30	3
Thăn lợn	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Thăn bê	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Thịt lạng cừu non	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cá nguyên con, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Thực phẩm đông lạnh



RÃ ĐÔNG



Sử dụng chức năng: Nấu bằng quạt chuẩn.



(°C)



(phút)



	(°C)	(phút)	
Pizza, đông lạnh	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Hoa Kỳ, đông lạnh	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, để ngăn mát tủ lạnh	210 - 230	13 - 25	2
Pizza nhỏ, đông lạnh	180 - 200	15 - 30	2
Khoai tây chiên, mỏng	200 - 220	20 - 30	3
Khoai tây chiên, dày	200 - 220	25 - 35	3
Bánh Wedge / Bánh viên tròn	220 - 230	20 - 35	3
Khoai tây băm sợi chiên vàng nâu	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Món Cannelloni, tươi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, đông lạnh	160 - 180	40 - 60	2



RÃ ĐÔNG



Sử dụng chức năng: Nấu bằng quạt chuẩn.



(°C)



(phút)



Pho mát nướng	170 - 190	20 - 30	3
Cánh gà	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Rã đông

Gỡ bỏ bao bì và đặt thức ăn vào đĩa.

Không đẩy hay bọc thực phẩm vì việc này có thể kéo dài thời gian rã đông.

Đối với các suất thức ăn lớn, đặt một đĩa trống úp ngược lên trên đáy của khoang lò.

Sử dụng vị trí kệ thứ nhất.

Đặt thức ăn vào một chiếc đĩa sâu và đặt nó lên trên đĩa bên trong lò. Tháo các giá đỡ kệ nếu cần thiết.



(kg)



(phút)

Thời gian rã đông



(phút)

Thời gian rã đông thêm



Gà	1	100 - 140	20 - 30	Lật khi được nửa thời gian.
Thịt	1	100 - 140	20 - 30	Lật khi được nửa thời gian.
Cá trout	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Đậu tây	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Bơ	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Đánh bông kem khi vẫn còn hơi đông ở một vài chỗ.
Bánh Ga-tô	1,4	60	60	-

10.14 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 lưới 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


Đâu tây / Việt quất / Quả mâm xôi / Quả lý gai chín 35 - 45



QUẢ CỎ HẠT CỨNG




(phút)
Thời gian nấu cho đến khi bắt đầu sôi




(phút)
Tiếp tục nấu ở nhiệt độ 100°C


Đào / Mộc qua / Mận 35 - 45 10 - 15



CỦ RAU



(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



RAU CỦ



(phút)
Thời gian nấu cho đến khi bắt đầu sôi



(phút)
Tiếp tục nấu ở nhiệt độ 100°C

Su hào / Đậu Hà Lan / Măng tây 50 - 60 15 - 20


10.15 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 chùng 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.


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



RAU CỦ




(°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



10.16 Cảm biến thực phẩm

 THỊT BÒ	 Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)		
	Tái	Vừa	Chín kỹ
Thịt bò quay	45	60	70
Thịt bò thăn	45	60	70

 THỊT BÒ	 Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)		
	Ít hơn	Vừa	Khác
Súc thịt	80	83	86

 THỊT LỢN	 Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)		
	Ít hơn	Vừa	Khác
Giăm bông / Quay	80	84	88
Sườn ở lưng / Thăn lợn, hun khói / Thăn lợn, rím	75	78	82

 THỊT BÊ	 Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)		
	Ít hơn	Vừa	Khác
Thịt bê quay	75	80	85
Chân giò bê	85	88	90

 THỊT CỪU / CỪU NON	 Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)		
	Ít hơn	Vừa	Khác
Chân cừu	80	85	88
Thịt lưng cừu	75	80	85
Thịt cừu quay / Chân cừu non	65	70	75

 THỊT THÚ SẴN	 Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)		
	Ít hơn	Vừa	Khác
Thịt lưng thỏ rừng / Lưng hươu/nai	65	70	75

**THỊT THÚ SẴN****Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)****Ít hơn****Vừa****Khác**

Chân thỏ rừng / Thỏ rừng, nguyên con / Chân hươu/nai

70

75

80

**GIA CẦM****Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)****Ít hơn****Vừa****Khác**

Gà

80

83

86

Vịt, nguyên con/nửa con / Thịt gà tây, nguyên con/ức

75

80

85

Vịt, ức

60

65

70

**CÁ (HỒI, TROUT, ZANDER)****Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)****Ít hơn****Vừa****Khác**

Cá, nguyên con/to/hấp / Cá, nguyên con/to/quay

60

64

68

**CASSEROLE - RAU CỦ QUẢ NẤU SẴN****Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)****Ít hơn****Vừa****Khác**

Casserole bí / Casserole bông cải xanh / Casserole thì là

85

88

91

**CASSEROLE - MẶN****Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)****Ít hơn****Vừa****Khác**

Món Cannelloni / Lasagne / Pasta nướng

85

88

91

**CASSEROLE - NGỌT****Nhiệt độ tâm thức ăn (°C)****Ít hơn****Vừa****Khác**

Casserole bánh mì trắng có/không có trái cây / Casserole cháo có/không có trái cây / Casserole ngọt với mì sợi

80

85

90

10.17 Nướng giữ ẩm - phụ kiện được 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.



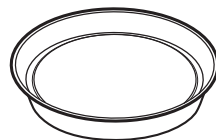
Chảo pizza



Đĩa làm bánh



Khuôn bánh nhỏ



Khuôn thiếc làm đế bánh flan

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

10.18 Nướng giữ ẩm

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

	 (°C)	 (phút)	
Bánh mì que, tổng cộng 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Sò điệp nướng trong vỏ	180 - 200	30 - 40	4
Cá nguyên con ướp muối, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Cá nguyên con trong giấy chống ẩm, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Bánh Amaretti (20; tổng cộng 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Bánh vụn táo	190 - 200	50 - 60	4
Bánh Bánh nướng xếp sô cô la (20; tổng cộng 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Thông tin cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo: EN 60350, IEC 60350.



NƯỚNG Ở MỘT CẤP ĐỘ. Nướng trong khay



(°C)



(phút)



Bánh bông lan không chứa chất béo

Nấu bằng quạt chuẩn

140 - 150

35 - 50

2

Bánh bông lan không chứa chất béo

Nấu thông thường

160

35 - 50

2

Bánh pie táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm

Nấu bằng quạt chuẩn

160

60 - 90

2

Bánh pie táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm

Nấu thông thường

180

70 - 90

1



NƯỚNG Ở MỘT CẤP ĐỘ. Bánh quy



Sử dụng vị trí kệ thứ ba.



(°C)



(phút)

Bánh bơ giòn / Bánh pastry cắt sọc

Nấu bằng quạt chuẩn

140

25 - 40

Bánh bơ giòn / Bánh pastry cắt sọc, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng

Nấu thông thường

160

20 - 30

Bánh nhỏ, 20 miếng một khay, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng

Nấu bằng quạt chuẩn

150

20 - 35

Bánh nhỏ, 20 miếng một khay, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng

Nấu thông thường

170

20 - 30



NƯỚNG NHIỀU MỨC. Bánh quy



(°C)



(phút)



Bánh bơ giòn / Bánh pastry cắt sọc

Nấu bằng quạt chuẩn

140

25 - 45

1 / 4



NƯỚNG NHIỀU MỨC. Bánh quy



(°C)



(phút)



Bánh nhỏ, 20 miếng một khay,
làm nóng sơ bộ lò nướng trống
rỗng

Nấu bằng quạt chuẩn

150

23 - 40

1 / 4

Bánh bông lan không chứa
chất béo

Nấu bằng quạt chuẩn

160

35 - 50

1 / 4



NƯỚNG



Làm nóng sơ bộ bếp lò trống trong 5 phút.



Nướng với cài đặt nhiệt độ tối đa.



(phút)



Nướng

Nướng

1 - 3

5

Steak bò, lật khi được một nửa thời
gian

Nướng

24 - 30

4

11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An
Toàn.

11.1 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. Không sử dụng xà phòng trên các bề mặt xúc tác.



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.

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.

11.2 Cách làm sạch: Khoang dập nổi

Làm sạch khoang dập nổi giúp loại bỏ cặn vôi sau khi nấu bằng hơi nước.

Bước 1

Đổ: 250 ml giấm trắng vào khoang dập nổi. Sử dụng giấm tối đa là 6% không chất phụ gia.

Bước 2

Để giấm hòa tan cặn vôi ở nhiệt độ môi trường trong 30 phút.

Bước 3

Làm sạch khoang bằng nước ấm và miếng vải mềm.

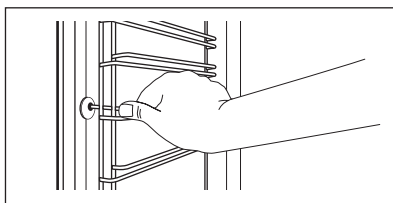
Đối với chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự + làm sạch lò sau mỗi 5 - 10 chu kỳ nấu.

11.3 Cách tháo: Giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để vệ sinh lò.

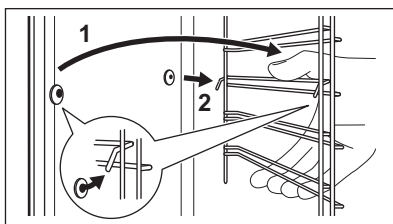
Bước 1 Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.

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



Bước 3 Kéo đầu phía sau của giá đỡ kệ ra khỏi vách bên và tháo nó ra.

Bước 4 Lắp đặt giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại. Các chốt giữ trên thanh trượt ống lồng phải hướng ra phía trước.



11.4 Cách sử dụng: Vệ sinh bằng chất xúc tác

Khoang được phủ lớp men xúc tác. Tấm này hấp thụ chất béo trong quá trình xúc tác.

Các nốt hoặc vết ố màu của bề mặt xúc tác không có tác dụng lên chức năng vệ sinh.

Trước khi vệ sinh bằng chất xúc tác


Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.

Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ kệ rời.

Vệ sinh đáy khoang lò và cửa kính bên trong bằng nước ấm, giẻ mềm và xà phòng dịu nhẹ.

Vệ sinh lò bằng chức năng vệ sinh bằng chất xúc tác

Bước 1

Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ bếp lò.  250°C
Thời lượng: 1 giờ

Bước 2

Sau khi vệ sinh, xoay núm điều khiển chức năng bếp lò đến vị trí tắt.

Bước 3

Khi lò nguội, hãy vệ sinh khoang lò bằng giẻ mềm ẩm.

11.5 Cách tháo và lắp: Cửa

Quý vị có thể tháo cửa và các tấm kính bên trong để làm sạch. Số lượng các tấm kính khác nhau tùy vào model thiết bị.



CẢNH BÁO!

Cửa lò rất nặng.

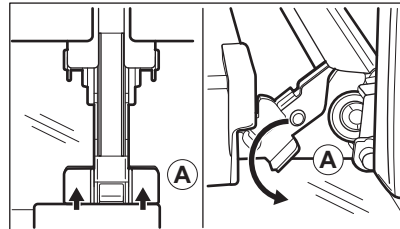


CẢNH TRỌNG!

Xử lý tấm kính cẩn thận, đặc biệt xung quanh các cạnh của tấm ở phía trước. Kính có thể vỡ.

Bước 1 Mở hẳn cửa ra.

Bước 2 Nâng và nhấn đòn bẩy kẹp (A) trên hai bản lề cửa.

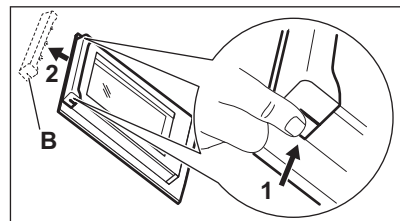


Bước 3 Đóng cửa lò nướng vào vị trí mở thứ nhất (góc khoảng 70°). Cầm cả hai cạnh cửa và kéo ra khỏi lò theo góc hướng lên trên. Để mặt ngoài của cánh cửa quay xuống trên giẻ mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.

Bước 4 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.

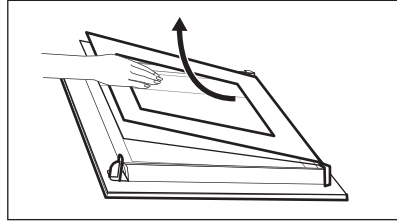
Bước 5 Kéo thanh rìa cửa về phía trước để tháo ra.

Bước 6 Giữ lần lượt các tấm kính cửa bằng cạnh trên cùng và kéo chúng lên, ra khỏi thanh dẫn.



Bước 7 Lau tấm kính bằng nước và xà phòng. Lau khô tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

Bước 8 Sau khi vệ sinh, làm các bước trên theo quy trình ngược lại.



Bước 9 Lắp tấm nhỏ trước rồi đến tấm lớn hơn và cửa. Hãy chắc chắn lắp kính vào đúng vị trí, nếu không bề mặt cửa có thể bị quá nhiệt.

11.6 Cách thay: Đèn



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

Trước khi quý vị thay đèn:

Bước 1

Tắt lò. Chờ cho đến khi lò nguội.

Bước 2

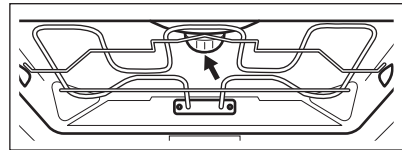
Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện.

Bước 3

Đặt miếng vải ở đáy của khoang lò.

Đèn trên

Bước 1 Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.



Bước 2 Làm sạch nắp chụp thủy tinh.

Bước 3 Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.

Bước 4 Lắp chụp đèn thủy tinh.

12. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

12.1 Phải làm gì nếu...

Đối với bất kỳ trường hợp nào không có trong bảng này, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Vấn đề	Kiểm tra nếu...
Lò không nóng lên.	Cầu chì bị nổ.
Cảm biến thực phẩm không hoạt động.	Phích cắm của Cảm biến thực phẩm được lắp hoàn toàn vào ổ cắm.
Màn hình hiển thị "12.00".	Đã bị cắt điện. Đặt thời gian trong ngày.

Vấn đề	Kiểm tra nếu...
Nước rò rỉ ra khỏi khoang dập nổi.	Có quá nhiều nước trong khoang dập nổi.
Hiệu suất nấu của chức năng không đạt: Nấu Bằng Quạt Thực Sự + .	Quý vị đã đổ nước vào khoang dập nổi.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị cháy.

12.2 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 biểu 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.)

13. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

13.1 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

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.

Nướng giữ ấm

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

14. 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

CE

867362480-C-402021