



BOSCH

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

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

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

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

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

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

Hãy thưởng thức món ăn của bạn!

Hướng dẫn sử dụng

HBC24D533

Mục lục

Thông tin an toàn	4
Các nguyên nhân gây hư hỏng lò nướng – hấp	5
Lò nướng – hấp mới của bạn	7
Bảng điều khiển	7
Các chế độ hoạt động	8
Khoang nướng và các phụ kiện	9
Két chứa nước	10
Điều chỉnh tự động	12
Trước khi sử dụng lò nướng – hấp lần đầu	12
Cài đặt thời gian	12
Cài đặt độ cứng của nước	12
Vệ sinh thiết bị.....	13
Vận hành thiết bị	14
Bật thiết bị	14
Tắt thiết bị	15
Sau mỗi lần sử dụng	15
Các lựa chọn cài đặt thời gian	16
Cài đặt hẹn giờ	16
Cài đặt thời gian nấu	17
Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn	18
Cài đặt đồng hồ	20
Các chương trình tự động	21
Cài đặt chương trình	21
Lưu ý về các chương trình	23
Bảng chương trình tham khảo	25
Khóa an toàn trẻ em	26

Mục lục

Các cài đặt cơ bản	27
Bảo quản và vệ sinh lò nướng – hấp	28
Các chất dùng để vệ sinh lò nướng – hấp	29
Loại bỏ cặn bẩn	30
Tháo lắp cửa lò	32
Vệ sinh các thanh ray	33
Vệ sinh các tấm kính lót cửa	34
Xử lý sự cố	35
Thay bóng đèn khoang nướng	37
Thay đệm cửa	38
Dịch vụ hậu mãi	39
Mã số máy E và số lô sản xuất	39
Các mẹo vặt để bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng	40
Tiết kiệm năng lượng	40
Xử lý bao bì để bảo vệ môi trường	40
Các bảng tham khảo và một số mẹo vặt	41
Rau củ	42
Các món ăn phụ và đậu	43
Thịt, gia cầm, cá	44
Các thành phần trong súp	46
Món tráng miệng, mút trái cây	47
Chức năng rã đông	48
Làm dậy bột lên men	50
Ép nước trái cây, rau củ	50
Nấu thực phẩm để bảo quản	51
Các thực phẩm đông lạnh sâu	52

Thông tin an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Thiết bị này chỉ dành sử dụng trong gia đình cho công việc nấu nướng thức ăn.

Ở những trường hợp sau đây, người lớn và trẻ nhỏ không được sử dụng lò khi không có sự giám sát:

- Nếu họ có vấn đề về thể chất hay tinh thần
- Hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Không để trẻ nhỏ chơi đùa với thiết bị này.

Khoang nướng đang nóng

Nguy cơ bỏng.

Không được chạm vào các bề mặt nóng trong khoang nướng hoặc bề mặt đang nóng của điện trở gia nhiệt. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước nóng sẽ thoát ra. Trẻ nhỏ phải được giữ khoảng cách an toàn với lò.

Nguy cơ hỏa hoạn.

Không được đặt các vật dễ cháy trong khoang nướng.

Nguy cơ ngắn mạch.

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

Nguy cơ cháy .

Không được nướng thức ăn có chứa nồng độ cồn cao. Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang nướng. Khi cần thiết chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa lò cẩn thận.

Các phụ kiện nóng

Nguy cơ bỏng.

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

Nước nóng

Nguy cơ bỏng.

Không được vệ sinh lò ngay sau khi sử dụng dù đã tắt thiết bị. Nước trong đĩa tạo hơi nước nóng vẫn còn nóng. Chờ cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Sửa chữa sai quy cách

Nguy cơ điện giật.

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

Nếu thiết bị này gặp sự cố, ngắt cầu dao hoặc rút phích cắm ra, sau đó liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Các nguyên nhân gây hư hỏng lò nướng – hấp

Giữ bề mặt đáy khoang nướng luôn sạch

Không đặt bất cứ vật gì lên bề mặt đáy khoang nướng. Không được lót bề mặt đáy khoang nướng bằng giấy bạc. Sự tích nhiệt trong đó sẽ làm hư hỏng lò. Bề mặt đáy khoang nướng và đĩa tạo hơi nước nóng phải luôn được giữ sạch sẽ. Luôn đặt đĩa chịu nhiệt trên vỉ nướng hoặc khay đựng đáy lỗ.

Giấy bạc

Không được để giấy bạc tiếp xúc với panô cửa trong khoang nướng. Điều này có thể gây biến màu panô cửa vĩnh viễn.

Đĩa chịu nhiệt

Đĩa chịu nhiệt phải có khả năng chịu nhiệt và hơi nước.

Không sử dụng đĩa chịu nhiệt đã có hiện tượng gỉ sét. Ngay cả các điểm chấm gỉ sét nhỏ nhất cũng bị ăn mòn trong khoang nướng.

Hấp với khay đựng đáy lỗ

Khi hấp với khay đựng đáy lỗ, hãy đặt một khay đựng bên dưới để giữ nước chảy xuống.

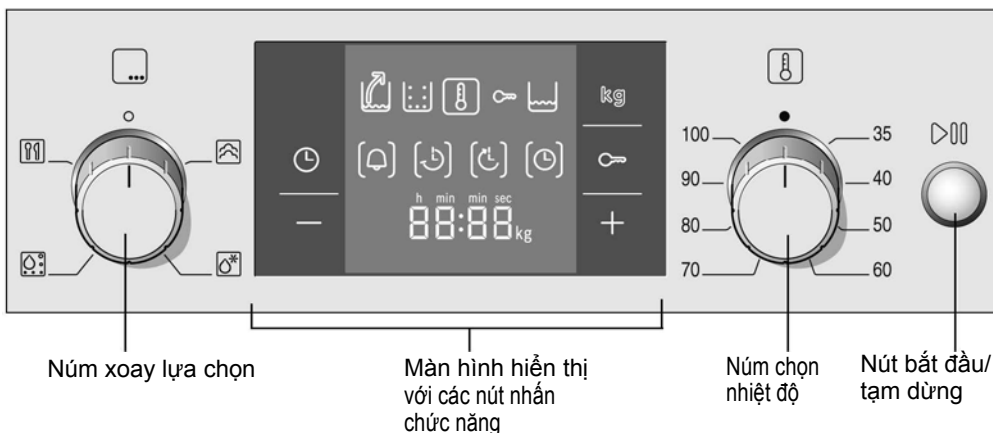
Thực phẩm ẩm ướt	Không để thức ăn ẩm, ướt trong khoang nướng trong một thời gian dài. Điều này có thể dẫn đến sự ăn mòn trong khoang nướng.
Đệm cửa bị dơ bẩn	Nếu đệm cửa bị dơ bẩn, cửa sẽ không đóng khít khi lò hoạt động. Các cạnh cửa sẽ dễ bị hư hỏng. Luôn luôn giữ đệm cửa sạch sẽ, và thay khi cần thiết.
Đặt đồ vật lên cửa lò	Không được đặt bất cứ vật gì lên cửa lò đang mở. Lò có thể bị hỏng.
Vận chuyển thiết bị	Không được khiêng lò nướng – hấp bằng tay nắm cửa. Vì nó không chịu được sức nặng của lò và có thể bị hỏng.
Bảo quản và vệ sinh	Khoang nướng của lò được làm bằng thép không gỉ cao cấp. Bảo quản không đúng cách có thể làm khoang nướng bị ăn mòn. Tham khảo các tài liệu hướng dẫn về bảo quản và vệ sinh. Vệ sinh khoang nướng ngay sau khi thiết bị nguội.

Lò nướng – hấp mới của bạn

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

- Bảng điều khiển
- Các chế độ hoạt động
- Khoang nướng và các phụ kiện

Bảng điều khiển



Thành phần điều khiển

Sử dụng





Núm xoay lựa chọn		Bật và tắt lò Chọn lựa chương trình hoạt động
Các nút nhấn chức năng		Chọn các lựa chọn cài đặt thời gian (xem phần: Các lựa chọn cài đặt thời gian)
		Cài đặt khối lượng thực phẩm (xem phần: các chương trình cài đặt tự động)
		Bật và tắt chức năng khóa an toàn trẻ em. (xem phần: Khóa an toàn trẻ em)
		Thay đổi giá trị cài đặt đồng hồ, thời gian nấu, trọng lượng, ...
Núm chọn nhiệt độ		Chọn nhiệt độ thích hợp
Nút bắt đầu/tạm dừng		Bắt đầu và tạm dừng hoạt động của lò Nhấn và giữ: dừng hoạt động của lò

Các nút điều khiển có thể ẩn vào

Núm xoay lựa chọn và nút chọn nhiệt độ là dạng nút có thể ẩn vào trong. Nhấn vào nút mong muốn để ẩn vào hoặc trôi ra.

Các chế độ hoạt động

Các nút danh mục được dùng để lựa chọn chế độ hoạt động phù hợp cho lò của bạn.

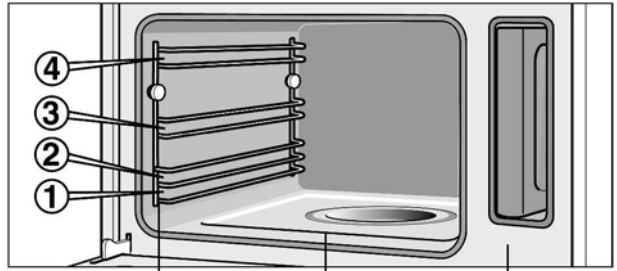
Chương trình	Ứng dụng
 Hấp bằng hơi nóng 35 - 100°C	Dùng để hấp rau củ, quả, cá, các món ăn phụ, ép nước trái cây và chần rau củ. Lên men cho bột men (35°C). Hơi nước và khí nóng kết hợp với nhau.
 Chức năng rã đông 35 - 60°C	Dùng cho rau, thịt, cá và hoa quả Hơi nước và khí nóng được kết hợp. Hơi ẩm truyền nhiệt nhẹ nhàng đến thức ăn. Thức ăn không bị khô và không bị biến dạng.
 Loại bỏ cặn bẩn	Làm sạch hệ thống nước và hệ thống bốc hơi nước (xem mục: Loại bỏ cặn bẩn)
 Điều chỉnh tự động	Chọn lựa chương trình được cài đặt trước (xem thêm phần: Điều chỉnh tự động)

Khoang nướng và các phụ kiện

Khoang nướng có bốn vị trí đặt khay. Các vị trí đặt khay được đếm từ dưới lên.

Chú ý.

- Không nên đậy nắp đĩa tạo hơi nước nóng. Không đặt bất cứ đĩa nào lên trên bề mặt đáy khoang nướng.
- Không được kéo lấy các phụ kiện giữa các vị trí đặt khay vì chúng có thể bị lật úp xuống.



Các thanh ray
đỡ phụ kiện

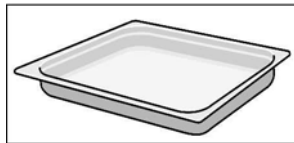
Đĩa tạo hơi
nước nóng

Két nước

Các phụ kiện

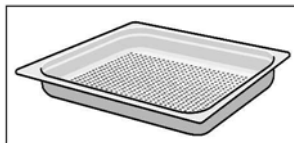
Chỉ sử dụng các phụ kiện cung cấp kèm theo sản phẩm hoặc đặt mua ở trung tâm chăm sóc khách hàng vì chúng được thiết kế riêng cho lò của bạn.

Thiết bị của bạn được trang bị các phụ kiện sau đây:



Khay đựng, đáy bằng, GN 2/3, sâu 40 mm

dùng để nướng bánh trên các khay nướng và hứng nước chảy xuống khi hấp.



Khay đựng, đáy lỗ GN 2/3, sâu 40 mm

dùng để hấp cá con cá hoặc một lượng lớn rau củ, để ép nước trái cây,...

Bạn có thể mua các phụ kiện trên từ các cửa hàng bán lẻ chuyên dụng.

Các phụ kiện	Mã số đặt hàng.
Khay đựng, đáy bằng, GN 2/3, sâu 40 mm	HEZ36D353
Khay đựng, đáy lỗ, GN 2/3, sâu 40 mm	HEZ36D353G
Khay đựng, đáy bằng, GN 2/3, sâu 28 mm (khay nướng)	HEZ36D352
Khay đựng, đáy bằng, GN 1/3, sâu 40 mm	HEZ36D153
Khay đựng, đáy lỗ, GN 1/3, sâu 40 mm	HEZ36D153G
Vỉ nướng	HEZ36DR
Miếng xốp vệ sinh	643254
Chất loại bỏ cặn bẩn	311 138
Vải loại sợi nhỏ có cấu trúc tổ ong	460770

Kết chứa nước

Khi mở cửa lò, bạn sẽ nhìn thấy kết nước bên phía tay phải.

Chỉ đổ nước máy sạch hoặc nước đóng chai vào kết nước.

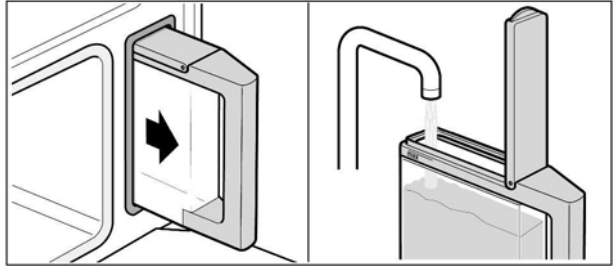
Nếu nước quá cứng hay có nhiều muối vô cơ, bạn nên sử dụng nước đã được xử lý cho mềm hơn.

Nếu nước máy chứa nồng độ clo cao (>40mg/l), nên sử dụng nước khoáng. Công ty cung cấp nước sẽ cho bạn biết thông tin về loại nước máy bạn đang sử dụng.

Trước khi sử dụng lần đầu, dùng một ít nước thấm ướt đệm nắp kết nước.

Chú ý.

Không đổ nước chùng cát hay bất kỳ chất lỏng nào khác vào két nước. Vì sẽ làm hư hỏng lò.



Đổ đầy ngăn chứa trước khi sử dụng.


1. Chỉ được đổ nước đến mức cao nhất được đánh dấu "max".
2. Đóng nắp két nước cẩn thận.
3. Đặt két nước cho khớp vào đúng vị trí trong lò

Sau mỗi lần hoạt động

Đổ cạn nước trong két sau mỗi lần sử dụng

1. Từ từ kéo két nước ra khỏi lò, giữ ngang bằng để tránh nước còn sót lại đổ ra ngoài.
2. Đổ tất cả nước còn thừa đi.
Lau khô két nước và đệm nắp két nước.

Thông báo “Hãy đổ đầy nước”

Nếu không còn nước trong két nước, tín hiệu âm thanh và ký hiệu  hiện ra. Hoạt động của lò tạm dừng.

1. Cẩn thận khi mở cửa lò vì hơi nước nóng sẽ thoát ra.
2. Lấy két nước ra, đổ đầy đến vạch yêu cầu sau đó đặt đúng vào vị trí cũ.
3. Nhấn nút Start (Bắt đầu).

Điều chỉnh tự động

Nhiệt độ sôi của nước phụ thuộc vào áp suất không khí. Trong suốt quá trình hiệu chỉnh, thiết bị được cài đặt theo tỉ lệ áp suất tại địa điểm lắp đặt. Điều này tự động xảy ra khi hấp lần đầu tiên ở nhiệt độ 100°C và hơi sẽ sinh ra nhiều hơn bình thường.

Sau khi chuyển nhà


Để thiết bị có thể tự động điều chỉnh khi đến địa điểm mới, bạn phải cài đặt lại từ đầu (xem phần: Các cài đặt cơ bản).


Trước khi sử dụng lò nướng – hấp lần đầu

Ở phần này, bạn sẽ biết,

- Làm thế nào để cài đặt đồng hồ sau khi đã kết nối nguồn điện cho lò
- Làm thế nào để thay đổi độ cứng của nước
- Làm thế nào để vệ sinh lò trước khi sử dụng lần đầu tiên.

Cài đặt thời gian

Sau khi kết nối lò vào nguồn điện, kí hiệu  và **00:00** sẽ hiển thị trên màn hình. Sau đó hãy cài đặt thời gian.

1. Nhấn nút 
Mức thời gian **12:00** hiện ra trên màn hình.
2. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt thời gian.

Sau một vài giây, thời gian cài đặt sẽ được ghi nhớ.

Cài đặt độ cứng của nước

Thường xuyên loại bỏ cặn bẩn bám ở thiết bị. Đây là cách duy nhất để tránh hư hỏng lò.

Khi cần thực hiện loại bỏ cặn bẩn, thiết bị sẽ tự động hiển thị thông báo. Độ cứng của nước được cài đặt trước ở mức II. Thay đổi giá trị nếu nước của bạn mềm hơn hoặc cứng hơn.

Kiểm tra độ cứng của nước



Nước mềm

Thay đổi mức độ cứng của nước

Dùng băng thử của nhà cung cấp nước để kiểm tra độ cứng của nước.


Bạn không cần phải thực hiện loại bỏ cặn bẩn hoàn toàn nếu sử dụng loại nước đặc biệt mềm. Trong trường hợp này, thay đổi mức độ cứng của nước sang mức "softened" (đặt biệt mềm).

Mức độ cứng của nước có thể thay đổi trong các cài đặt cơ bản khi thiết bị đã tắt.

1. Tắt thiết bị.
2. Nhấn và giữ  nút cho đến khi **c03** xuất hiện trên màn hình.
3. Nhấn và giữ  nút cho đến khi **c52** xuất hiện.
4. Nhấn nút - hay + để thay đổi ngưỡng độ cứng của nước

Các giá trị thích hợp:

c50	softened (đặc biệt mềm)	
c51	1-soft (mềm)	I
c52	2-medium (trung bình)	II
c53	3-hard (cứng)	III
c54	4-very hard (rất cứng)	IV



Nhấn và giữ nút  để thoát khỏi mục cài đặt cơ bản.

Thay đổi đã được lưu lại.

Vệ sinh thiết bị

Làm nóng thiết bị

Làm nóng khoang nướng trống và vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng lần đầu.

1. Đổ nước vào két đựng nước và gắn vào.
2. Xoay núm xoay lựa chọn cho đến biểu tượng .
3. Đặt nhiệt độ lên đến 100°C.
4. Nhấn nút .

Thiết bị sẽ tự nóng lên đến 100°C và tự động tắt sau 20 phút. Tín hiệu âm thanh phát ra.

5. Xoay núm lựa chọn chế độ và nhiệt độ trở về vị trí 0 để kết thúc hoạt động.
6. Mở hé cửa thiết bị cho đến khi nó nguội dần.

Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng

Phải lau sạch các phụ kiện bằng nước xà phòng và vải mềm.





Vận hành thiết bị

Ở phần này, bạn sẽ biết,


- Cách bật và tắt lò.
- các lưu ý sau mỗi lần sử dụng

Bật thiết bị

1. Xoay núm chọn chế độ hoạt động đến vị trí chế độ hoạt động theo yêu cầu.
2. Dùng Núm chọn nhiệt độ để chọn nhiệt.

Chế độ vận hành	Ngưỡng nhiệt độ
 Hơi nước	35 – 100 °C
 Rã đông	35 - 60 °C
 Cạo cặn bã	Xem phần: Loại bỏ cặn bã
 Các chương trình tự động	Xem phần: Các điều chỉnh tự động

Khoảng thời gian mặc định được hiển thị trên màn hình.

3. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt khoảng thời gian
4. Nhấn nút  .

Lò sẽ nóng lên. Với phương pháp làm nóng ở chế độ hấp bằng hơi nóng “Steam”, thời gian hấp sẽ bắt đầu đếm ngược sau khi lò đã làm nóng xong.

Thay đổi nhiệt độ

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ bất kỳ lúc nào. Hãy xoay núm lựa chọn nhiệt độ.


Tắt thiết bị



Nguy cơ bỏng



Hơi nóng có thể thoát ra khi cửa lò mở. Cần thận khi mở cửa lò sau khi nấu.


Hết thời gian cài đặt nấu

Khi thời gian nấu đã hết, thiết bị của bạn sẽ tự động tắt và tiếng bíp sẽ phát ra. Hãy nhấn nút  để tắt tín hiệu âm thanh.

Xoay núm xoay lựa chọn và núm chọn nhiệt độ về vị trí số 0, sau đó cẩn thận mở cửa lò.

Tạm dừng

Nhấn nút . Quạt làm nguội có thể tiếp tục chạy. Nhấn nút  để khởi động.

Nếu mở cửa khi lò đang hoạt động, mọi hoạt động sẽ bị gián đoạn. Để khởi động lại, đóng cửa lò lại và nhấn nút .

Nếu bạn đã thay đổi cài đặt cơ bản "Continue operation after closing door" (Tiếp tục hoạt động sau khi đóng cửa) sang chế độ "tự động", thì không cần phải khởi động lại thiết bị (xem phần: Các cài đặt cơ bản).

Tắt

Xoay núm xoay lựa chọn và núm chọn nhiệt độ về vị trí số 0. Cẩn thận mở cửa lò.

Quạt làm mát có thể tiếp tục chạy khi bạn mở cửa lò.

Sau mỗi lần sử dụng

Đổ cạn nước trong két nước

Đổ cạn nước trong két nước. Lau khô đệm nắp két nước và bên trong trục két nước.

Không được lau khô két nước khi khoang nướng đang nóng. Vì sẽ làm hư hỏng két nước.

Lau khô khoang nướng



Đề cửa khép hờ cho đến khi lò nguội hẳn.


Nguy cơ bỏng.

Nước trong đĩa tạo hơi nước nóng vẫn còn nóng. Chỉ vệ sinh đĩa khi nguội hẳn.


Dùng một miếng xốp để vệ sinh khoang nướng và đĩa tạo hơi nước nóng, sau đó lau khô bằng vải mềm

Lau khô học tủ và tay cầm ở những nơi hơi nước tích tụ lại.

Các lựa chọn cài đặt thời gian

Thiết bị của bạn có nhiều lựa chọn cài đặt thời gian khác nhau. Bạn có thể sử dụng nút  để vào danh mục và chọn lựa các mục khác nhau. Tất cả biểu tượng thời gian sẽ sáng khi bạn cài đặt. Dấu ngoặc kép [] cho bạn biết chức năng thời gian nào mà bạn đang lựa chọn. Chức năng thời gian sau khi được thiết lập có thể được thay đổi trực tiếp bằng cách nhấn **+** hay **-**, khi biểu tượng thời gian xuất hiện trong dấu ngoặc vuông.


Kiểm tra lựa chọn cài đặt thời gian

Nhấn nút  liên tục cho đến khi dấu ngoặc vuông xuất hiện quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị sẽ hiển thị trên màn hình trong vài giây.

Cài đặt hẹn giờ

Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với lò. Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ như là một đồng hồ hẹn giờ cho nhà bếp. Bằng cách này, bạn có thể cài đặt hẹn giờ hoặc cài đặt thời gian nấu.


1. Nhấn nút .

Biểu tượng thời gian xuất hiện trên màn hình và dấu ngoặc kép xuất hiện chung quanh biểu tượng .

2. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt thời gian.

Nút **+** giá trị mặc định = 10 phút

Nút **-** giá trị mặc định = 5 phút

Sau vài giây, thời gian cài đặt sẽ có hiệu lực, và đồng hồ hẹn giờ bắt đầu hoạt động. Biểu tượng hẹn giờ  xuất hiện trên màn hình, và thời gian được đếm ngược.

Thay đổi thời gian hẹn giờ

Nhấn nút **+** hay **-** để thay đổi thời gian hẹn giờ.

Thay đổi sẽ có giá trị sau vài giây.

Hết thời gian hẹn giờ

Tín hiệu âm thanh phát ra. Thời gian 00:00 hiện trên màn hình.

Nhấn nút  để tắt đồng hồ.

Hủy thời gian hẹn giờ

Nhấn nút **-** để trả thời gian hẹn giờ về lại 00:00.

Thay đổi sẽ có giá trị sau vài giây.

Cài đặt thời gian nấu



Hãy sử dụng chức năng cài đặt thời gian nấu cho món ăn của bạn. Khi kết thúc thời gian nấu, thiết bị sẽ tự động tắt.

Ví dụ minh họa: Thời gian nấu là 45 giây.



Điều kiện tiên quyết:

Cài đặt chế độ vận hành và nhiệt độ.




1. Nhấn nút  liên tục cho đến khi dấu ngoặc vuông xuất hiện quanh biểu tượng thời gian . Biểu tượng thời gian hiển thị. Thời gian 00:00 xuất hiện trên màn hình.



2. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt thời gian nấu.
Nút **+** giá trị mặc định = 30 phút
Nút **-** giá trị mặc định = 10 phút
3. Nhấn nút .
Thiết bị làm nóng lên. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình và biểu tượng  sáng lên. Trong chế độ nấu bằng Hơi nước, thời gian nấu không đếm ngược cho đến khi thời gian làm nóng kết thúc.


Thay đổi thời gian nấu

Nhấn nút **+** hay **-** để thay đổi thời gian nấu. Thay đổi sẽ có hiệu lực sau vài giây.

Nếu đã cài đặt hẹn giờ, hãy nhấn nút  trước hết.

Hết thời gian nấu

Tín hiệu âm thanh phát ra. Thiết bị ngừng làm nóng

Nhấn nút  và chuyển chế độ vận hành về vị trí số 0. Cần thận mở cửa lò.

Cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn

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

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

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



Đối với một số chương trình nấu nướng, không thể cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn.


Thời gian làm nóng trong chế độ hấp với khí nóng phải được thêm vào thời gian nấu. Có thể trì hoãn thời gian kết thúc bằng cách kéo dài thời gian làm nóng.


Giả sử bây giờ là 10:30 sáng. Mất 45 phút để nấu thức ăn nhưng bạn muốn món ăn phải chín vào lúc trưa 12:30.

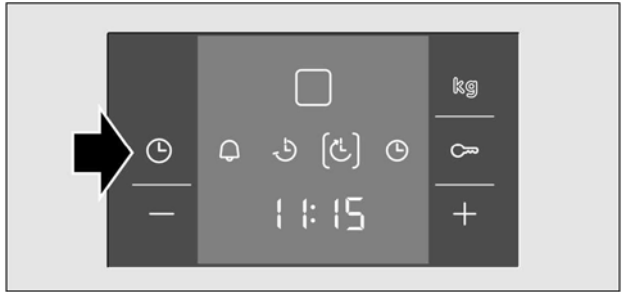
Điều kiện tiên quyết:

Chế độ hoạt động đã chọn vẫn chưa khởi động.

1. Nhấn nút  liên tục cho đến khi dấu ngoặc vuông xuất hiện chung quanh biểu tượng .
2. Nhấn dấu **+** hay **-** để cài đặt thời gian.


3. Nhấn nút .


Dấu ngoặc vuông xuất hiện bên cạnh biểu tượng . Thời gian nấu sẽ hiển thị trên màn hình.



4. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt thời gian kết thúc muộn hơn.





5. Nhấn nút .

Thiết bị chuyển sang trạng thái chờ. Biểu tượng Kết thúc thời gian  hiển thị trên màn hình.

Khi lò bắt đầu hoạt động, thời gian nấu sẽ đếm ngược trên màn hình hiển thị.

Nhấn nút **+** hay **-** để thay đổi thời gian Kết thúc. Thay đổi sẽ có hiệu lực sau vài giây.



Nếu thời gian đã được cài đặt, hãy nhấn nút  liên tục cho đến khi biểu tượng Kết thúc thời gian hiện ra .


Không được thay đổi thời gian Kết thúc nếu đồng hồ đã sẵn sàng đếm ngược, vì khi thay đổi như vậy, sẽ không có kết quả chính xác.

Thay đổi thời kết thúc

Hết thời gian nấu cài đặt



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

Nhấn nút  liên tục cho đến khi biểu tượng khoảng thời gian [] xuất hiện. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt khoảng thời gian mới.


Hoặc nhấn nút  và xoay núm lựa chọn về vị trí số 0. Thiết bị sẽ được tắt


Hủy bỏ thời gian kết thúc

Nhấn nút **-** để chuyển thời gian Kết thúc về thời gian hiện tại. Thay đổi sẽ có giá trị sau vài giây. Thiết bị sẽ khởi động.

Nếu đồng hồ đã được cài đặt, nhấn nút  liên tục cho đến khi biểu tượng khoảng thời gian [] xuất hiện.

Cài đặt đồng hồ

Khi đã kết nối thiết bị vào nguồn điện hoặc sau khi tắt nguồn, biểu tượng  và bốn số 0 sẽ hiển thị trên màn hình. Cài đặt thời gian theo các bước sau:

1. Nhấn nút .



Khoảng thời gian 12:00 hiển thị trên màn hình.

2. Nhấn nút **+** hay **-** để cài đặt đồng hồ.

Thay đổi sẽ có giá trị sau vài giây.

Thay đổi thời gian

Không cài đặt chức năng thời gian nào khác.

1. Nhấn nút  liên tục cho đến khi [] xuất hiện trên màn hình.

2. Nhấn nút **+** hay **-** để thay đổi thời gian.

Thay đổi sẽ được áp dụng sau vài giây.

Ẩn đồng hồ

Khi lò tắt và thời gian hiện tại sẽ hiển thị trên màn hình. Có thể ẩn đồng hồ đi (xem phần: Các cài đặt cơ bản)

Các chương trình tự động

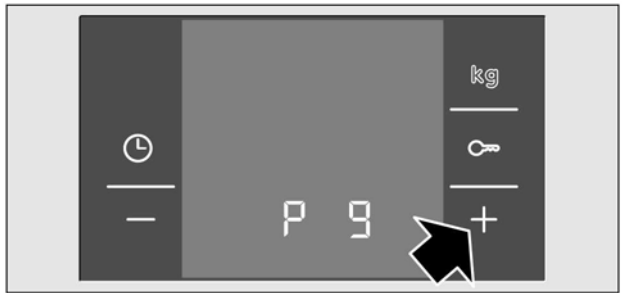
Trong phần này, bạn sẽ biết thêm nhiều thông tin về:


- Làm thế nào để cài đặt chương trình từ các lựa chọn chương trình tự động.
- Các ghi chú và mẹo vặt cho các chương trình.
- Chọn chương trình phù hợp

Bạn có thể dễ dàng chuẩn bị thức ăn với 20 chương trình khác nhau.

Cài đặt chương trình

Thực hiện theo các chỉ dẫn cho mỗi chương trình. Lựa chọn các chương trình thích hợp từ Bảng các chương trình.



1. Xoay nút chọn chế độ vận hành sang biểu tượng .
Biểu tượng chương trình thứ nhất **P 1** hiển thị trên màn hình.
2. Nhấn nút - và + để cài đặt chương trình mong muốn.

Nhập trọng lượng



3. Nhấn nút **kg**.

Trọng lượng đề nghị sẽ sáng lên.

Đối với một số chương trình, bạn không cần nhập trọng lượng thực phẩm. Với trường hợp như vậy, 0:00kg sẽ hiển thị trên màn hình.

4. Nhấn nút - hay + để nhập trọng lượng thực phẩm.

5. Nhấn nút **▷00**.

Thời gian nấu của chương trình được chọn sẽ đếm ngược trên màn hình hiển thị.

Đặt thời gian kết thúc muộn hơn Bạn có thể trì hoãn thời gian kết thúc cho một số chương trình. Chương trình sẽ bắt đầu chậm hơn để món ăn có thể kết thúc ở khoảng thời gian mong muốn (xem phần: Các lựa chọn cài đặt thời gian)

Kết thúc chương trình

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò tắt. Xoay núm chọn lựa chương trình về vị trí **0**.



Nguy cơ bỏng.

Cẩn thận khi mở cửa lò vì hơi nóng sẽ thoát ra.

Hủy bỏ chương trình

Xoay núm chọn lựa chương trình về vị trí **0**.

Lưu ý về các chương trình

Đĩa chịu nhiệt

Tất cả các chương trình được thiết kế nấu trên 1 vị trí đặt khay.

Món ăn có ngon hay không phụ thuộc vào kích cỡ và chất lượng thực phẩm.

Sử dụng đĩa chịu nhiệt được đề nghị vì loại đĩa này đã được chúng tôi sử dụng nấu thử tất cả các loại món ăn. Kết quả nấu món ăn có thể sẽ thay đổi nếu bạn sử dụng các đĩa chịu nhiệt khác.

Khi nấu với khay đựng đáy lỗ, hãy đặt khay đựng đáy bằng ở vị trí đặt khay 1 để hứng chất lỏng chảy xuống.

Số lượng / trọng lượng

Không để thức ăn cao quá 4cm vào các loại phụ kiện.

Các chương trình tự động yêu cầu nhập trọng lượng thực phẩm. Tổng trọng lượng phải nằm trong giới hạn khoảng trọng lượng quy định.

Thời gian nấu

Sau khi chương trình bắt đầu, thời gian nấu sẽ hiển thị. Trong khoảng 10 phút đầu, thời gian có thể thay đổi, vì thời gian làm nóng phụ thuộc vào một số yếu tố khác như nhiệt độ thức ăn và nước.

Chuẩn bị rau quả P 1 - P 5

Đừng thêm gia vị vào rau quả cho đến khi nấu.

Chuẩn bị các món ngũ cốc/đậu P 7 - P10

Cân trọng lượng thực phẩm và đổ nước vào theo tỉ lệ chính xác:

Gạo basmati 1 : 1.5

Gạo lứt 1 : 1.5

Gạo couscous 1 : 1

Đậu 1 : 2

Nhập trọng lượng thực phẩm, không tính nước.

Khuấy món bột mì sau khi nấu, phần nước còn lại sẽ thấm nhanh chóng.

Món ức gà hấp	Không đặt các ức gà chất chồng lên nhau trong đĩa chịu nhiệt.
Cá hấp	Thoa dầu vào khay đựng đáy lỗ khi chuẩn bị cá. Không đặt các miếng phi lê cá chất chồng lên nhau. Nhập trọng lượng của miếng phi lê cá nặng nhất và nếu có thể, chọn các miếng có kích cỡ tương tự.
Chuẩn bị món mút trái cây P14	Chương trình này chỉ phù hợp cho trái cây có hạt. Cân khối lượng trái cây và cho khoảng 1/3 nước, đường và gia vị tùy theo khẩu vị.
Chuẩn bị món bánh putđinh P15	Cân khối lượng gạo và cho vào gấp 2,5 lần so với lượng sữa. Không được đổ gạo và sữa vào cao hơn 2,5cm trong các phụ kiện. Hãy khuấy đều sau khi nấu. Phần sữa còn lại sẽ nhanh chóng được hấp thụ.
Chuẩn bị món sữa chua P16	Làm nóng sữa đến 90°C trong lò. Sau đó để nguội xuống 40°C. Nếu bạn sử dụng sữa tiệt trùng UHT, bạn không cần phải làm nóng. Khuấy một hay hai muỗng sữa chua tự nhiên trong mỗi 100ml sữa hoặc tùy theo lượng sữa chua bạn muốn cấy. Sau đó đổ hỗn hợp này vào các lọ sạch và đóng lại. Sau khi chuẩn bị xong, hãy đặt các lọ vào trong tủ lạnh.
Tiệt trùng chai P18	Luôn luôn dùng cọ để lau rửa các chai ngay lập tức sau khi nấu. Sau đó dùng máy rửa chén để rửa lại. Đặt các chai trên khay đựng đáy lỗ để chúng không va vào nhau. Sau khi tiệt trùng, hãy dùng một miếng vải mềm để lau chai. Quá trình lau tùy thuộc vào mức độ luster chai bình thường.
Nấu trứng P19 - P20	Chọc thủng trứng trước khi nấu. Đùng để trứng chồng lên nhau. Kích cỡ M tương ứng với khối lượng khoảng 50g.

Bảng chương trình tham khảo

Trong phần này sẽ có các nhóm chương trình và các chương trình trong nhóm đó. Hãy đọc các hướng dẫn dành cho các chương trình.

Chương trình	Lưu ý	Phụ kiện	Vị trí đặt khay	
P1*	Bông cải trắng tách nhỏ hấp	Các bông cải tách nhỏ có cùng kích cỡ	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P2*	Bông cải xanh tách nhỏ hấp	Các bông cải tách nhỏ có cùng kích cỡ	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P3*	Đậu cô ve hấp		khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P4*	Cà rốt cắt lát, hấp	mỗi lát dày khoảng 3mm	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P5	Rau củ hỗn hợp, đông lạnh, hấp		khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P6*	Khoai tây luộc còn vỏ	Kích cỡ trung bình, khoảng 4 – 5cm	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P7	Gạo hạt dài Basmati	Trọng lượng tối đa, khoảng 0,75kg	Khay nướng	2
P8	Gạo lứt	Trọng lượng tối đa, khoảng 0,75kg	Khay nướng	2
pg	Ngũ cốc couscous	Trọng lượng tối đa, khoảng 0,75kg	Khay nướng	2
P10	Đậu lăng	Trọng lượng tối đa, khoảng 0,75kg	Khay nướng	2
P11	Ức gà hấp tươi	Tổng trọng lượng 0,2 - 1.5 kg	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P12	Cá tươi hấp	0,3 - 2 kg	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P13	Cá phi-lê tươi hấp	Dày khoảng 2,5cm	khay đựng đáy lỗ + khay nướng	3 1
P14*	Mứt trái cây	-	khay nướng	2
P15	Bánh putđinh gạo	-	khay nướng	2
P16	Yogurt trong hũ thủy tinh	-	hũ thủy tinh + khay đựng đáy lỗ+ khay nướng	2



* Có thể cài đặt thời gian kết thúc muộn cho chương trình này.

Chương trình	Lưu ý	Phụ kiện	Vị trí đặt khay
P17* Nấu bảo quản	-	Khay nướng	2
P18* Tiệt trùng chai	-	Khay đựng đáy lỗ	2
P19* Trứng/trứng luộc chín	trứng, kích cỡ M, tối đa 1,8 kg	Khay đựng đáy lỗ	3
		+ khay nướng	1
P20* Trứng/trứng luộc lòng đào	trứng, kích cỡ M, tối đa 1,8 kg	Khay đựng đáy lỗ	3
		+ khay nướng	1


* Có thể trì hoãn thời gian kết thúc cho chương trình này



Khóa an toàn trẻ em

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

Kích hoạt khóa an toàn trẻ em Nhấn nút  khoảng 4 giây cho đến khi biểu  xuất hiện.

Bảng điều khiển sẽ bị khóa




Mở khóa Nhấn và giữ nút  cho đến khi biểu tượng này tắt. Bạn có thể cài đặt lại.

Ghi chú Ngay cả khi chức năng khóa an toàn trẻ em được kích hoạt, bạn vẫn có thể tắt lò, cài đặt hẹn giờ và tắt tín hiệu âm thanh bằng cách nhấn  hay nhấn giữ nút .

Các cài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có các cài đặt cơ bản khác nhau được thiết lập trước tại nhà máy. Tuy nhiên, bạn có thể thay đổi các cài đặt này theo nhu cầu của mình.

Nếu bạn muốn hủy tất cả các thay đổi, bạn có thể khôi phục cài đặt gốc (cài đặt xuất xưởng).

1. Tắt lò.
2. Nhấn và giữ nút  cho đến khi biểu tượng **c03** hiển thị.
3. Nhấn nút  cho đến khi cài đặt căn bản bạn muốn hiển thị lên.
4. Nhấn nút - hay + để thay đổi cài đặt cơ bản.
Nhấn và giữ nút  cho đến khi thoát khỏi cài đặt cơ bản.
Thay đổi được lưu lại.

Bạn có thể thay đổi các cài đặt cơ bản sau đây:

Các cài đặt	Chức năng	Các cài đặt có thể
c03	Thay đổi độ sáng màn hình hiển thị	c01 = tối c02 = trung bình c03 = sáng
c12	Cài đặt độ dài tín hiệu âm thanh khi kết thúc quá trình nấu nướng	c11 = ngắn (10 giây) c12 = trung bình (2 phút) c13 = dài (5 phút)
c21	Hiển thị đồng hồ khi thiết bị tắt	c20 = tắt c21 = mở
c31	Hoạt động sẽ không quay ngược trở lại lúc bắt đầu khi cửa mở	c30 = tắt c31 = mở
c42	Cài đặt thời gian cho đến khi các thay đổi được tự động lưu lại	c41 = ngắn (2 giây) c42 = trung bình (5 giây) c43 = dài (10 giây)
c52	Cài đặt mức độ cứng của nước cho bộ chỉ báo loại bỏ cặn	c50 = đặc biệt mềm c51 = 1 - mềm c52 = 2 - mềm vừa c53 = 3 - cứng c54 = 4 - rất cứng

Các cài đặt	Chức năng	Các cài đặt có thể
c 60	Tín hiệu nấu bằng hơi nóng	c 60 = tắt c 61 = mở
c 70	Khôi phục thiết bị theo cài đặt gốc: - tất cả các điều chỉnh cài đặt cơ bản sẽ được xóa hết, - thực hiện lần nữa việc hiệu chỉnh tự động	c 70 = không khôi phục c 71 = khôi phục

Bảo quản và vệ sinh lò nướng – hấp

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

- Bảo quản và vệ sinh thiết bị
- Các chất dùng để vệ sinh thiết bị
- Chế độ loại bỏ cặn bẩn



Nguy cơ ngắn mạch
Không được dùng máy làm sạch áp lực cao hoặc các tia hơi nước để vệ sinh thiết bị của bạn.

Chú ý.

Rủi ro hư hỏng bề mặt. Không sử dụng

- các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc có độ kiềm,
- chất tẩy rửa lò,
- chất vệ sinh mạnh hoặc có tính ăn mòn, hoặc các loại chất vệ sinh, tẩy rửa có chứa clo,
- các chất vệ sinh có nồng độ cồn cao.

Nếu các chất đó tiếp xúc với mặt trước của lò, hãy dùng nước rửa sạch ngay lập tức.

Vệ sinh khoang nướng ngay sau khi lò nguội. Các mảng cháy bám lại sẽ rất khó loại bỏ nếu để lâu.

Để vệ sinh các vết bẩn cứng đầu, dùng chức năng hỗ trợ vệ sinh.

Muối rất dễ gây ăn mòn và tạo ra sự gỉ sét. Vệ sinh sạch sẽ các nước xốt có chất chua (chẳng hạn như nước xốt cà chua, mù tạc) hoặc các thực phẩm mặn ngay khi khoang nướng nguội.

Miếng xốp vệ sinh

Miếng xốp vệ sinh thấm hút rất cao. Chỉ sử dụng miếng xốp vệ sinh để lau chùi khoang nước và nước còn sót lại từ đĩa tạo hơi nước nóng.

Giặt sạch miếng xốp trước khi dùng lần đầu. Có thể giặt miếng xốp trong máy giặt (giặt trong nước ấm).

Vải sợi nhỏ

Vải sợi nhỏ cầu trúc tổ ong đặc biệt phù hợp với việc lau chùi các bề mặt dễ bị trầy xước như kính, gốm thủy tinh, thép không gỉ hay nhôm (sản phẩm mã số 460 770, có thể xem trực tuyến tại eShop.) Loại vải này nhanh chóng loại bỏ các vết dầu mỡ và chất lỏng.

Các chất dùng để vệ sinh lò nướng – hấp

Vệ sinh bên ngoài với mặt nhôm

Làm sạch bằng nước xà phòng và lau khô bằng vải mềm.

Lau sạch bằng chất vệ sinh cửa dịu nhẹ - lau nhẹ nhàng (không tẩy ép) các bề mặt theo chiều ngang bằng vải chuyên dụng lau cửa sổ loại mềm hoặc vải loại sợi nhỏ không bụi vải.

với các bề mặt bằng thép không gỉ

Làm sạch bằng nước xà phòng và lau khô bằng vải mềm. Lập tức lau sạch các vết lốm đốm, dầu mỡ, bột và lòng trắng trứng ngay sau khi sử dụng.

Các chất vệ sinh chuyên dụng dành cho thép không gỉ này có thể mua ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng chuyên dụng

Vệ sinh bên trong khoang nướng

Sử dụng miếng vải nhúng nước xà phòng ấm hoặc giấm. Sử dụng miếng xốp vệ sinh (được cung cấp kèm theo khi mua thiết bị) hoặc chổi cọ rửa loại mềm. Không sử dụng miếng cọ nổi. Khoang nướng có thể bị gỉ sét.

Đĩa tạo hơi nước nóng

Sử dụng nước xà phòng ấm hoặc giấm.

Đệm xung quanh vòng ngoài của khoang nướng

Dùng nước xà phòng ấm

Két nước

Nước xà phòng, không vệ sinh trong máy rửa bát đĩa.

Trực kết nước

Lau chùi khô sau mỗi lần sử dụng.

Đệm nắp két nước

Lau khô sau mỗi lần sử dụng.

Các thanh ray

Sử dụng nước nóng pha với xà phòng hoặc rửa trong máy rửa bát đĩa.

Panô cửa

Nước lau kính

Các phụ kiện

Ngâm trong nước xà phòng ấm. Dùng cọ rửa hoặc miếng xốp để làm sạch hoặc rửa sạch trong máy rửa bát đĩa. Dùng giấm để lau sạch các vết bẩn do các thực phẩm có nhiều tinh bột (như gạo) để lại.

Loại bỏ cặn bẩn

Thiết bị phải được loại bỏ cặn bẩn định kỳ để hoạt động được tốt. Dòng chữ "Descale the appliance" (Loại bỏ cặn bẩn trong lò) xuất hiện nhắc bạn thực hiện việc này.

Quá trình loại bỏ cặn bẩn mất khoảng 30 phút.

Bạn không cần phải thực hiện loại bỏ cặn bẩn hoàn toàn nếu sử dụng loại nước đặt biệt mềm.

Lưu ý:

Nếu hủy tiến trình loại bỏ cặn bẩn, lò không thể hoạt động được. Có thể sử dụng lò trở lại sau khi vệ sinh lò lần thứ nhất và thứ hai, vì lúc đó sẽ không còn chất vệ sinh tẩy rửa nào còn bám ở lò.

Chất loại bỏ cặn bẩn

Để loại bỏ cặn bẩn, chỉ sử dụng dung dịch loại bỏ cặn bẩn dạng lỏng được khuyến cáo mua ở trung tâm chăm sóc khách hàng (mã số sản phẩm 311138, hoặc có thể mua ở các cửa hàng trực tuyến). Các chất loại bỏ cặn bẩn khác có thể làm hư hỏng lò.



1. Chuẩn bị hỗn hợp loại bỏ cặn bẩn bằng cách hòa trộn 300 ml nước và 60ml dung dịch loại bỏ cặn bẩn.
2. Đổ cạn nước trong két và đổ đầy hỗn hợp loại bỏ cặn bẩn vào đó.

Chú ý.

Không làm đổ tràn hỗn hợp lên bảng điều khiển hoặc các bề mặt khác. Nếu làm đổ, phải lập tức rửa sạch với nước.


Bắt đầu thực hiện loại bỏ cặn bẩn

Khoang nướng phải nguội hoàn toàn.

1. Xoay núm xoay lựa chọn đến khi biểu tượng  xuất hiện.
2. Nhấn nút .


Tiến trình loại bỏ cặn bẩn bắt đầu. Đèn trong khoang nướng vẫn tắt.

Rửa lần thứ nhất

Tín hiệu âm thanh phát ra sau khoảng 30 phút. Biểu tượng  (đổ đầy két nước) xuất hiện.

1. Rửa thật sạch két nước, sau đó đổ đầy nước và đặt nó vào đúng vị trí.


Biểu tượng  (làm sạch đĩa tạo hơi nước) xuất hiện.



2. Dùng một miếng xốp (được cung cấp kèm theo khi mua thiết bị) để lau sạch chất loại bỏ cặn bẩn còn bám trên đĩa tạo hơi nước nóng.
3. Nhấn nút .


Lò bắt đầu thực hiện tự vệ sinh.

Rửa lần thứ hai

Sau một lúc, biểu tượng  xuất hiện lần nữa.

1. Dùng miếng xốp vệ sinh để rửa sạch hoàn toàn.
2. Dùng miếng xốp vệ sinh để lau chùi nước còn sót lại trong đĩa tạo hơi nước nóng.
3. Nhấn nút .


Lò bắt đầu thực hiện rửa. Sau khi rửa xong,  và  xuất hiện trên màn hình.

4. Xoay núm lựa chọn trở về vị trí .

Lau sạch nước còn sót lại

Dùng miếng xốp vệ sinh để lau chùi nước còn sót lại trong đĩa tạo hơi nước nóng. Dùng một miếng xốp lau chùi khoang nướng, rồi lau khô bằng vải mềm.

Hủy bỏ tiến trình loại bỏ cặn bẩn

1. Nhấn và giữ nút .

Tiến trình loại bỏ cặn bẩn bị hủy.

Để đảm bảo rằng không còn lượng chất tẩy rửa nào sót lại trong lò, phải rửa lò hai lần sau khi hủy tiến trình loại bỏ cặn bẩn.

2. Nhấn nút .

Biểu tượng  xuất hiện.

Sau đó, thực hiện tiến trình như miêu tả trong phần "rửa lần thứ nhất".

Chỉ loại bỏ cặn bẩn bám trên đĩa tạo hơi nước nóng

Có thể chỉ chọn chế độ loại bỏ cặn bẩn nếu bạn không muốn vệ sinh toàn bộ thiết bị mà chỉ loại bỏ cặn bẩn bám ở đĩa tạo hơi nước nóng trong khoang nướng.

Chỉ có một số khác biệt như sau:

1. Chuẩn bị hỗn hợp loại bỏ cặn bẩn bằng cách hòa trộn 100 ml nước và 20 ml dung dịch loại bỏ cặn bẩn.
2. Đổ đầy hỗn hợp loại bỏ cặn bẩn vào đĩa tạo hơi nước nóng.
3. Chỉ đổ đầy nước vào két.
4. Bắt đầu chế độ loại bỏ cặn bẩn.

Bạn cũng có thể thực hiện việc loại bỏ cặn bẩn bằng tay mà không cần tới chế độ hoạt động loại bỏ cặn bẩn.

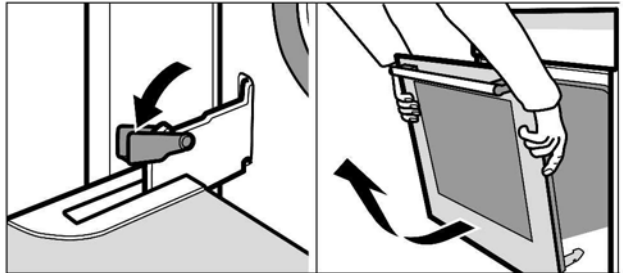
Tháo và lắp cửa lò

Bạn có thể tháo cửa lò để việc vệ sinh được tiến hành dễ dàng hơn.



Nguy cơ thương tích.

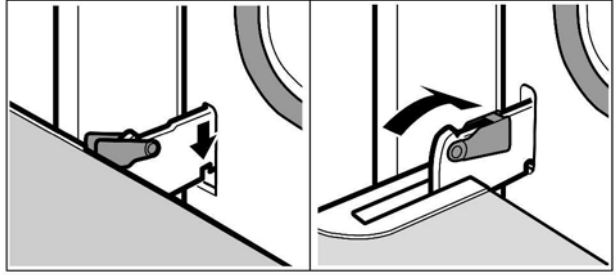
- Các bản lề của cửa lò có thể đóng sập rất mạnh. Luôn nhớ xoay hai cần khóa đến vị trí chốt chặn để lắp và tháo cửa lò.
- Nếu tháo cửa lò mà không xoay cả hai cần khóa đến vị trí chốt chặn, bản lề có thể đóng sập một cách đột ngột. Không chạm tay vào bản lề. Hãy liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.



1. Mở cửa lò rộng hết mức có thể.
2. Kéo hai cần khóa bên trái và phải lên.
3. Đóng cửa lò nửa chừng.
Dùng cả hai tay nắm giữ chặt cửa lò ở bên trái và phải. Đóng cửa lại một chút và kéo nó ra.

Lắp cửa lò

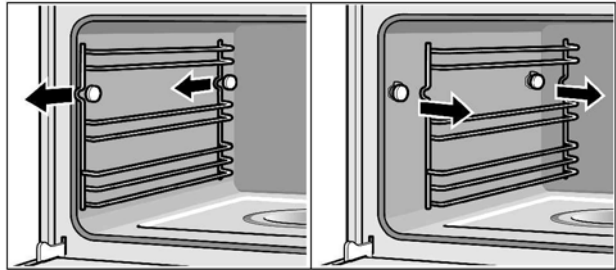
Lắp lại cửa lò sau khi vệ sinh.



1. Đưa bản lề cửa vào lỗ bên trái và phải của khoang nướng. Vấu trên bản lề phải vừa khít vào cả hai bên.
2. Mở cửa lò rộng hết mức có thể và gập cần khóa hướng lên.
3. Đóng cửa lò lại.

Vệ sinh các thanh ray

Các thanh ray có thể tháo ra được để vệ sinh.



Để thực hiện việc này, kéo các thanh ray hướng về phía bạn và tháo móc ra. Dùng dung dịch rửa và miếng xốp hoặc bàn chải để vệ sinh các thanh ray. Cũng có thể vệ sinh các thanh ray trong máy rửa bát đĩa.

Lắp các thanh ray

Móc các thanh ray vào ở cả hai phía sau và trước, sau đó đẩy trượt thanh ray vào vị trí cũ.

Mỗi bộ thanh ray chỉ lắp vừa vặn ở một bên.

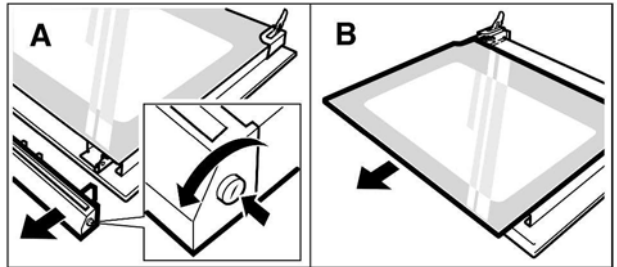
Vệ sinh các tấm kính lót cửa

Bạn có thể tháo các tấm kính lót bên trong để việc vệ sinh được tiến hành dễ dàng hơn.

Chú ý

Không được sử dụng lò cho đến khi tất cả các tấm kính lót cửa và cửa lò được lắp vào đúng vị trí.

1. Tháo cửa lò ra và đặt lên một miếng vải với tay nắm hướng xuống.



2. Tháo nắp cửa lò nằm trên cửa lò. Vận ngược chiều kim đồng hồ để tháo các vít bắt nắp lò bên phải và bên trái (hình A)
3. Kéo tấm kính lót cửa ra. (hình B)

Dùng nước lau kính và vải mềm để vệ sinh sạch các tấm kính lót cửa.



Lắp các panô cửa





1. Lắp tấm kính lót cửa trở vào. Phải bảo đảm rằng bề mặt nhẵn nằm ở phía ngoài và bề mặt in ở phía trong.
2. Lắp nắp và vặn chặt các vít bắt.
3. Lắp lại cửa lò.





Xử lý sự cố

Có những giải thích đơn giản về những trục trặc khi sử dụng lò. Vui lòng đọc cẩn thận các hướng dẫn trước khi gọi điện thoại cho trung tâm chăm sóc khách hàng:

Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của trung tâm chăm sóc khách hàng. Việc sửa chữa không đúng quy cách có thể dẫn đến các rủi ro đáng kể cho người sử dụng.

Sự cố	Nguyên nhân	Lưu ý/giải pháp
Lò không hoạt động	Chưa cắm phích vào nguồn điện	Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Cúp điện	Kiểm tra xem các thiết bị khác trong nhà bếp có đang hoạt động không.
	Nổ cầu chì	Xem hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu chì có còn hoạt động không.
	Bộ điều khiển bị lỗi	Ngắt cầu dao để tắt lò. Đợi khoảng 10 giây sau đó bật lò trở lại.
Thiết bị không hoạt động	Cửa lò chưa đóng kín	Đóng cửa lò lại
	Hoạt động hỗ trợ vệ sinh hoặc loại bỏ cặn bẩn đã bị hủy	Xoay núm chọn lựa về vị trí  và vệ sinh thiết bị lần thứ hai (xem phần “Hủy tiến trình loại bỏ cặn bẩn”),
 và ba số 0 hiển thị trên màn hình	Cúp điện	Cài đặt lại đồng hồ (xem phần Các lựa chọn cài đặt thời gian)

Sự cố	Nguyên nhân	Lưu ý/giải pháp
Thiết bị không ở trạng thái hoạt động. Thời gian nấu được hiển thị trên màn hình	Do vô tình nhấn nút xoay lựa chọn.	Nhấn nút Stop.
	Quên nhấn nút Start sau khi đã thực hiện cài đặt.	Nhấn nút Start để khởi động chương trình đã cài đặt và hoặc nhấn nút Stop để xóa cài đặt.
	Hoạt động hỗ trợ vệ sinh hoặc loại bỏ cặn bẩn đã bị hủy	Xoay nút chọn lựa về vị trí và vệ sinh thiết bị lần thứ hai (xem phần “Hủy tiến trình loại bỏ cặn bẩn”),
"F8" hiển thị trên màn hình	Chế độ tự động tắt đã được kích hoạt	Hãy nhấn bất kì nút nào
Biểu tượng  xuất hiện trên màn hình dù két nước vẫn còn nước	Két nước không đặt vào đúng vị trí.	Đẩy két nước vào đúng vị trí.
	Hệ thống dò tìm không hoạt động	Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.
Biểu tượng  xuất hiện, xuất hiện, dù két vẫn còn nước, hoặc két đã hết nước nhưng biểu tượng  không xuất hiện	Két nước quá dơ bẩn. Kim chỉ báo mực nước bị kẹt.	Lắc và vệ sinh sạch két nước. Nếu cặn bẩn trong két nước khó làm sạch quá, nên mua két nước mới ở trung tâm chăm sóc khách hàng.
	Két đã hết nước nhưng không rõ lý do. Đã tạo hơi nước nóng tràn nước.	Chưa đóng kín nắp két nước. Đệm nắp két nước bị dơ bẩn. Đệm nắp két nước bị hư hỏng.
Đĩa tạo hơi nước nóng đã đủ sôi nhưng không có hơi nước tạo ra dù két đầy nước.	Két nước không đặt vào đúng vị trí.	Đẩy két nước vào đúng vị trí.
	Đường cấp nước bị nghẹt.	Loại bỏ cặn bẩn bám ở thiết bị. Kiểm tra xem mức độ cứng của nước được cài đặt đúng không.
Biểu tượng  xuất hiện	Thiết bị đã không được sử dụng ít nhất hai ngày và két nước vẫn đầy.	Đổ cạn nước và vệ sinh két nước. Nhớ phải luôn đổ cạn nước sau mỗi lần nấu.
Có tiếng "lộp bộp" trong khi nấu.	Do hiệu ứng nóng/lạnh từ thực phẩm đông lạnh, do hơi nước nóng gây ra.	Điều này là bình thường.
Lần đầu khi nấu thức ăn với chế độ hơi nước nóng, có rất nhiều hơi.	Thiết bị sẽ tự động điều chỉnh.	Điều này là bình thường.

Sự cố	Nguyên nhân	Lưu ý/giải pháp
Khi nấu với hơi nước nóng, lại vẫn có nhiều hơi nước.	Thiết bị không thể tự điều chỉnh nếu thời gian nấu quá ngắn.	Khôi phục cài đặt gốc (xem phần Các cài đặt cơ bản). Sau đó bắt đầu nấu trong khoảng 20 phút ở nhiệt độ 100 °C
Hơi thoát ra từ các khe thông hơi trong suốt quá trình nấu.		Điều này là bình thường.
Thiết bị không sinh ra đủ hơi khi hoạt động.	Thiết bị bị đóng cặn vôi.	Khởi động chương trình loại bỏ cặn bẩn.
Thông báo lỗi "E .." xuất hiện trên màn hình.	Lỗi kỹ thuật	Nhấn nút  để hủy bỏ thông báo lỗi. Cài đặt lại đồng hồ nếu cần. Nếu thông báo lỗi lại xuất hiện, liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.
Thông báo lỗi "E001" xuất hiện trên màn hình.	Một nút nào đó được nhấn quá lâu hoặc bị kẹt.	Nhấn nút  để hủy bỏ thông báo lỗi. Nhấn từng nút và kiểm tra xem chúng có sạch không.
Thiết bị không làm nóng. Dầu hai chấm nhấp nháy trên màn hình	Một số nút nào đó đã được kết hợp cùng một lúc với nhau	Đặt chế độ nấu bằng hơi nước ở nhiệt độ 35°C sau đó nhấn và giữ nút  cho đến khi phát ra tín hiệu âm thanh. Nhấn và giữ nút  một lần nữa.

Thay bóng đèn khoang nướng



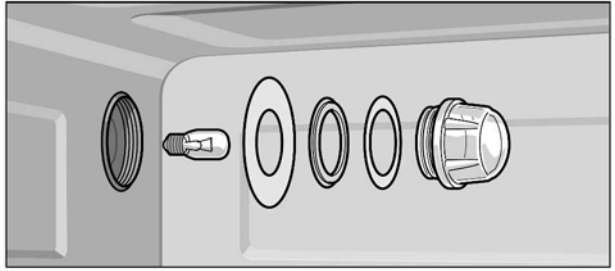
Bóng đèn Halogen 230 V / 125 W chịu nhiệt có bán ở trung tâm chăm sóc khách hàng. Nhớ ghi rõ mã số E và số FD của thiết bị.

Nguy cơ bỏng

Để khoang nướng và đèn trong khoang nướng nguội hẳn trước khi thay bóng đèn.

Dùng vải khô lấy bóng đèn halogen ra khỏi bao bì, như vậy sẽ kéo dài tuổi thọ của đèn.

1. Tắt cầu dao và rút phích cắm.
2. Xoay nắp chụp đèn ngược chiều kim đồng hồ.
3. Lấy bóng đèn ra và thay bóng đèn mới cùng loại.
4. Đẩy vòng đệm mới và vòng kẹp vào chụp kính theo đúng thứ tự.



- Siết chặt vít bắt nắp chụp kính và các vòng đệm vào đúng vị trí.
Kết nối nguồn điện cho thiết bị và cài đặt lại thời gian.

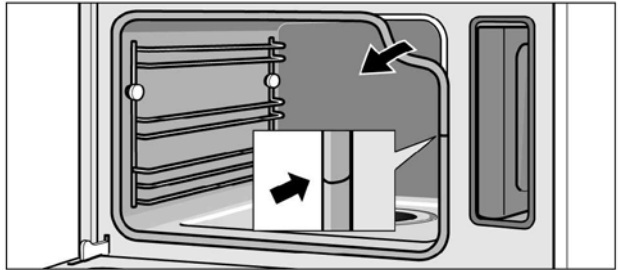
Không nên vận hành thiết bị nếu không có chụp kính và các vòng đệm.

Thay chụp kính hoặc đệm đèn

Nếu chụp kính và vòng đệm đèn bị hư, phải thay mới ngay. Vui lòng cung cấp cho trung tâm chăm sóc khách hàng mã số E và số FD của thiết bị.

Thay đệm cửa

Nếu đệm cửa bị hư hỏng, phải thay mới ngay. Đệm cửa có bán ở trung tâm chăm sóc khách hàng. Ghi rõ mã số E và số FD của thiết bị.




- Mở cửa lò
- Kéo vòng đệm cửa cũ ra.
- Lắp đệm cửa mới vào đúng vị trí và kéo vòng đệm này căng ra cho khớp. Chỗ nối nằm ở cạnh bên như hình vẽ.
- Kiểm tra lần nữa xem đệm cửa đã khớp chặt vào các góc chưa.

Dịch vụ hậu mãi

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

Mã số máy E và số lô sản xuất

Khi liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng, nên ghi rõ mã số máy E và mã số FD của thiết bị. Khi mở cửa lò, bạn sẽ nhìn thấy Bảng thông số kỹ thuật có ghi các con số này nằm ở phía dưới bên phải lò. Bạn nên ghi các số trên vào khoảng trống bên dưới để tiết kiệm thời gian trong trường hợp lò của bạn bị sự cố.

Số E	Số FD
Dịch vụ chăm sóc khách hàng 	

Các mẹo để bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

Trong phần này, bạn sẽ biết được cách làm thế nào để tiết kiệm năng lượng khi nấu nướng cũng như làm thế nào để vứt bỏ bao bì một cách hợp lý.

Tiết kiệm năng lượng

Chỉ làm nóng lò trước nếu trong công thức nấu và bảng hướng dẫn sử dụng có ghi rõ.

Hạn chế mở cửa lò khi bạn đang nấu, nướng hoặc quay.

Khi hấp, bạn có thể hấp ở nhiều vị trí đặt khay cùng lúc. Khi chuẩn bị thực phẩm có thời gian hấp khác nhau, nên đặt thực phẩm có thời gian hấp lâu nhất vào lò trước.

Xử lý bao bì để bảo vệ môi trường



Xử lý bao bì sao cho không làm ảnh hưởng tới môi trường.

Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EC về việc sử dụng đồ gia dụng bằng điện và điện tử (Chất thải từ Thiết bị Điện và Điện tử - WEEE). Chỉ thị này quy định các điều lệ trong việc thu gom và tái chế những đồ gia dụng đã qua sử dụng, có hiệu lực ở châu Âu.

Các bảng tham khảo và một số mẹo vặt

Hấp bằng hơi nước nóng là một cách nấu chín thực phẩm đặc biệt nhẹ nhàng. Hơi nóng tỏa ra xung quanh đĩa có thể hạn chế thực phẩm không bị mất chất dinh dưỡng. Quá trình nấu diễn ra và bạn không phải lo lắng về tình trạng quá áp. Chính vì vậy, hình dạng, màu sắc và hương vị của món ăn được giữ nguyên.

Bảng này trình bày sự lựa chọn một số món ăn phù hợp với lò nướng - hấp kết hợp của bạn. Trong phần này, bạn sẽ biết cách lựa chọn chế độ hoạt động, các phụ kiện và thời gian nấu. Những thông tin trong các bảng tham khảo được áp dụng đối với các phụ kiện đặt vào lò khi lò đang nguội, ngoại trừ những trường hợp có yêu cầu đặt biệt.

Các phụ kiện

Chỉ sử dụng các phụ kiện đã được cung cấp.

Khi hấp với khay đựng đáy lỗ, hãy đặt một khay nướng bên dưới để giữ nước chảy xuống.

Đĩa chịu nhiệt

Khi sử dụng đĩa chịu nhiệt, luôn đặt đĩa vào giữa vỉ nướng.

Đĩa chịu nhiệt phải có khả năng chịu nhiệt và hơi nước. Thời gian nấu sẽ tăng khi bạn sử dụng các loại đĩa chịu nhiệt dày.

Thực phẩm thường hấp cách thủy nên bọc trong giấy bạc (chẳng hạn như chocolate tan chảy).

Thời gian hấp và số lượng

Thời gian hấp ở chế độ hấp bằng hơi nước nóng còn tùy vào kích cỡ thực phẩm, chứ không phụ thuộc vào tổng số lượng. Có thể hấp thực phẩm có trọng lượng tối đa 2kg với thiết bị này.

Xem trọng lượng thực phẩm trong bảng tham khảo. Thời gian nấu sẽ giảm nếu thực phẩm nhỏ hơn và tăng nếu lớn hơn. Thời gian nấu cũng bị ảnh hưởng bởi chất lượng và độ chín của thực phẩm. Do đó, các giá trị trong bảng chỉ để tham khảo.

Phân bố thực phẩm đều

Luôn phân bố thực phẩm đều khắp lò. Thực phẩm sẽ không chín đều nếu đặt ở các lớp dày mỏng khác nhau và không đều.

Thực phẩm nhạy với áp suất

Khi sắp lớp các thực phẩm mềm vào khay đựng, không chất chồng lên quá cao. Nên sử dụng hai khay đựng.

Nấu theo thực đơn

Khi hấp, bạn có thể nấu cả thực đơn cùng lúc mà không phải lo lắng sẽ mất đi hương vị đặc trưng của từng món. Đặt thực phẩm có thời gian hấp dài nhất vào lò trước và hấp các thực phẩm còn lại khi đến thời điểm phù hợp. Tuy nhiên, thực phẩm sẽ chín cùng lúc.

Thời gian hấp toàn bộ bị kéo dài khi hấp theo thực đơn, vì ít hơi thoát ra mỗi lần cửa lò mở và phải hâm nóng lại.

Rau củ

Đặt rau củ vào khay đựng đáy lõ ở vị trí đặt khay 3. Đặt khay nướng ở vị trí đặt khay 1 để hứng nước chảy xuống.

Thực phẩm	Kích cỡ	Các phụ kiện	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Bông Atisô	Toàn bộ	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 35
Bông cải	Toàn bộ	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 40
Bông cải	Bông cải tách nhỏ	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Bông cải xanh	Bông cải tách nhỏ	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	8 - 10
Đậu Hà Lan	-	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	5 - 10
Củ thì là	Cắt lát	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10- 14
Bánh flan rau củ		đĩa hấp cách thủy loại 1.5 lít + vỉ nướng ở vị trí đặt khay 2	Hấp bằng hơi nóng	100	50 - 70
Đậu cô ve	-	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	20 - 25
Củ cải đỏ	Cắt lát	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10- 20
Su hào	Cắt lát	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	15 - 20
Tỏi tây	Cắt lát	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	4 - 6
Cải Swiss chard*	cắt thành khúc nhỏ	Khay đựng đáy lõ + Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	8 - 10

* Làm nóng lò trước

Thực phẩm	Kích cỡ	Các phụ kiện	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Măng tây xanh*	Toàn bộ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	7 - 12
Măng tây trắng*	Toàn bộ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Cải chân vịt * (như cải bó xôi)	-	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	2 - 3
Bông cải xanh romanesco	Bông cải tách nhỏ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	8 - 10
Cải bruxen	Bông cải tách nhỏ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	20 - 30
Củ cải đường	Toàn bộ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	40 - 50
Cải bắp đỏ	Cắt khúc nhỏ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 35
Cải bắp trắng	Cắt khúc nhỏ	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	25 - 35
Bí xanh	Cắt lát	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	2 - 3
Đậu mange-tout	-	Khay đựng đáy lỗ + bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	8 - 12

* Làm nóng lò trước

Các món ăn phụ và đậu

Thêm nước hoặc chất lỏng theo tỉ lệ.

Ví dụ: 1 : 1.5 = thêm 150 ml chất lỏng cho mỗi 100g gạo.

Bạn có thể lựa chọn vị trí đặt khay nào bạn muốn để đặt khay đựng đáy bằng.

Thực phẩm	Tỉ lệ/ thông tin	Các phụ kiện/ vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu(phút)
Khoai tây luộc còn vỏ	cỡ vừa	khay đựng đáy lỗ (vị trí đặt khay 3) + khay bằng (vị trí đặt khay 1)	Hấp bằng hơi nóng	100	35 - 45
Khoai tây luộc	cắt làm bốn	khay đựng đáy lỗ (vị trí đặt khay 3) + khay bằng (vị trí đặt khay 1)	Hấp bằng hơi nóng	100	20 - 25
Gạo lứt	1 : 1,5	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 40
Ngũ cốc hạt dài	1 : 1,5	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	20 - 30
Gạo hạt dài Basmati	1 : 1,5	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	20 - 30
Gạo hấp	1 : 1,5	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	15 - 20
Đậu lăng	1 : 2	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 45
Đậu ván trắng hạt to, ngâm mềm trước	1 : 2	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	65 - 75

Thực phẩm	Tỉ lệ/ thông tin	Các phụ kiện/ vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Ngũ cốc couscous	1 : 1	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	6 - 10
Hạt lúa mì spelt còn non, nghiền sơ	1 : 2,5	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	15 - 20
Hạt kê, cả hạt	1 : 2,5	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	25 - 35
Hạt lúa mì, cả hạt	1 : 1	Khay đựng đáy bằng	Hấp bằng hơi nóng	100	60 - 70
Bánh bao có nhân	-	khay đựng đáy lõ (vị trí đặt khay 3) + khay nướng (vị trí đặt khay 1)	Hấp bằng hơi nóng	95	20 - 25

Thịt, gia cầm, cá

Đặt vỉ nướng và khay nướng lên cùng vị trí đặt khay. Khi thức ăn quay đã chín, tắt lò và để thức ăn trong lò khoảng 10 phút nhưng cửa vẫn đóng. Vì như vậy sẽ giữ được nước sốt thịt.

Gia cầm

Thực phẩm	Số lượng/ trọng lượng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Ức gà	mỗi ức nặng 0.15 g	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	15 - 25
Ức vịt*	mỗi miếng nặng 0.35 kg	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	12 - 18

* Chiên sơ thịt trước và lấy giấy bạc bọc lại

Thịt bò

Thực phẩm	Số lượng/ trọng lượng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Bò quay xắt lát mỏng, chín vừa*	1 kg	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	25 - 35
Miếng thịt thăn bò dày, chín vừa*	1 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 40

* Chiên sơ thịt trước và lấy giấy bạc bọc lại

Thịt lợn

Thực phẩm	Số lượng/ trọng lượng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Thịt heo phi lê *	0.5 kg	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 12
Thịt heo medallions*	Dày khoảng 3cm	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 12
Sườn heo xông khói	Cắt lát	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	15 - 20

* Chiên sơ thịt trước và lấy giấy bạc bọc lại.

Xúc xích

Thực phẩm	Số lượng/ trọng lượng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Xúc xích kiểu Viên		khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 85	12 - 18
Xúc xích bê Bavarian		Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 85	15 - 20

Thực phẩm	Số lượng/ trọng lượng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Cá tráp, cá con	mỗi con khoảng 0.3 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 90	15 - 25
Cá tráp phi lê	mỗi con khoảng 0.15 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 90	10- 20
Cá nhồi	đĩa hấp cách thủy loại 1.5 lít	Vỉ nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	70 - 80	40 - 80
Cá hồi, cá con	mỗi con khoảng 0.2 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 90	12 - 15
Cá tuyết phi lê	mỗi con khoảng 0.15 kg	khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 90	10-14
Cá hồi phi lê	mỗi con khoảng 0.15 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	100	8 - 10
Con trai	1.5 kg	Khay nướng	2	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Cá vây hồng	mỗi con khoảng 0.15 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 90	10- 20
Thịt cá bơn cuộn nhồi	-	khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	80 - 90	10- 20

Các thành phần trong súp

Thực phẩm	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Món royale	Khay đựng đáy bằng	2	Hấp bằng hơi nóng	90	15 - 20
Bánh bao có nhân	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	Hấp bằng hơi nóng	90 - 95	7 - 10

Món tráng miệng, mứt trái cây

Mứt trái cây

Cân trái cây và thêm nước ngập khoảng 1/3 lượng trái cây, thêm đường và gia vị theo khẩu vị.

Bánh putđinh gạo

Cân gạo và thêm lượng sữa gấp 2,5 lần lượng gạo. Không đổ gạo và sữa vào quá 2,5 cm trong phụ kiện. Khuấy đều sau khi nấu. Lượng sữa còn lại sẽ được hấp thu nhanh vào gạo.

Sữa chua

Nung nóng sữa đến nhiệt độ 90°C trên bếp. Sau đó để sữa nguội còn 40°C. Nếu bạn đang sử dụng sữa tiết trùng (UHT), không cần phải làm nóng sữa.

Khuấy 1 hoặc 2 muỗng canh sữa chua tự nhiên cho mỗi 100ml sữa hoặc lượng sữa chua cái tương ứng. Đổ hỗn hợp vào lọ sạch và đậy kín lại.

Sau khi làm xong, để nguội và đặt vào tủ lạnh.

Thực phẩm	Các phụ kiện	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Bánh bao bột lên men	Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	20 - 25
Kem caramel	Khuôn+ vỉ nướng	Hấp bằng hơi nóng	90 - 95	15 - 20
Bánh putđinh*	Vỉ nướng	Chế độ kết hợp	100	25 - 35
Sữa chua*	Các lọ thủy tinh nhỏ + khay đựng đáy lỗ	Hấp bằng hơi nóng	40	300 - 360
Mứt táo	Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Mứt lê	Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Mứt cherry	Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Mứt đại hoàng	Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	10 - 15
Mứt mận	Khay nướng	Hấp bằng hơi nóng	100	15 - 20

* Bạn có thể lựa chọn chương trình phù hợp (xem phần: Chương trình tự động)

Chức năng rã đông

Nếu có thể nên đông lạnh thực phẩm đã cắt thành từng miếng ở nhiệt độ âm 18°C. Không đông lạnh lượng lớn thực phẩm. Khi rã đông, thực phẩm sẽ không giữ được lâu và sẽ bị hỏng nhanh hơn thực phẩm tươi.

Đặt thực phẩm tự rã đông trong túi nylon, trên đĩa hoặc trong khay đựng đáy lỗ. Luôn luôn đặt một khay nướng phía dưới. Thực phẩm sẽ không để trong nước rã đông và khoang nướng vẫn sạch sẽ.

Lựa chọn chế độ rã đông (Defrost)

Nếu cần, có thể tách thức ăn đã được rã đông rời ra thành từng phần hoặc thành từng miếng để dễ dàng lấy ra khỏi lò.

Sau khi rã đông, để thực phẩm trong khoảng 5-15 phút để trở về nhiệt độ phòng.



Rủi ro sức khỏe

Nếu thực phẩm rã đông có nguồn gốc động vật, bạn phải đổ bỏ các chất lỏng chảy ra từ thực phẩm trong suốt quá trình rã đông. Không để dính vào các thực phẩm khác vì như vậy sẽ lây truyền vi khuẩn.

Sau khi rã đông, vận hành lò với chế độ khí nóng trong khoảng 15 phút ở nhiệt độ 100 °C.

Rã đông thịt

Tất cả các miếng thịt dùng để trộn chung với vụn bánh mì sẽ rã đông cho đến khi gia vị và vụn bánh mì được trộn đều và thấm vào thịt.

Rã đông gia cầm

Tháo bao bì trước khi rã đông. Bạn phải đổ bỏ nước tan ra do rã đông đi.

Thực phẩm	Số lượng/ trọng lượng	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Gà	1 kg	khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	60 - 70
Chân gà	0.4 kg	khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	30 - 35
Rau củ đông lạnh dạng khối (chẳng hạn như rau cải chân vịt – cải bó xôi)	0.4 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	20 - 30
Quả mọng	0,3 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	5 - 8
Cá phi lê	0.4 kg	Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	15 - 20
Món ra-gu Hung-ga-ri		Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	40 - 50
Thịt bò quay		Khay đựng đáy lỗ + Khay nướng	3 1	45 - 50	70 - 80

Làm dậy bột lên men

Khi sử dụng chế độ Dough lên men bột, bột sẽ được lên men nhanh hơn nhiều so với nhiệt độ phòng.

Bạn có thể đặt vỉ nướng vào bất cứ vị trí nào hoặc cẩn thận đặt vỉ nướng lên đáy khoang nướng.

Chú ý: Không được làm trầy đáy khoang nướng.

Đặt tô bột lên vỉ nướng. Không đậy nắp.

Thực phẩm	Số lượng	Dụng cụ đựng	Vị trí đặt khay	Thời gian nấu (phút)
Bột lên men	1 kg	tô + vỉ nướng	35	20 - 30
Bột lên men chua	1 kg	tô + vỉ nướng	35	20 - 30

Ép nước trái cây, rau củ

Trước khi ép lấy nước, đặt các quả mọng vào tô và rắc đường. Để như vậy trong vòng 1 giờ để ra nước.

Đặt quả mọng vào khay đựng đáy lỗ ở vị trí đặt khay thứ ba. Đặt khay đựng đáy bằng vào vị trí đặt khay 1 để hứng lấy nước ép.

Cuối cùng, đặt quả mọng vào một miếng vải và ép hết phần nước còn lại ra.

Thực phẩm	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Quả mâm xôi (Raspberries)	khay đựng đáy lỗ +	3	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 45
	khay đựng đáy bằng	1			
Quả lý chua đỏ	khay đựng đáy lỗ +	3	Hấp bằng hơi nóng	100	40 - 50
	khay đựng đáy bằng	1			

Nấu thực phẩm để bảo quản

Thực phẩm nấu bảo quản nên chọn loại càng tươi càng tốt. Vì thực phẩm sẽ được dử trữ trong thời gian dài, hàm lượng vitamin giảm và nấu nhanh chín hơn.

Chỉ sử dụng trái cây và rau củ thật tươi nguyên.

Kiểm tra các lọ bảo quản, các vòng đệm cao su của miệng chai, vòng kẹp và lò xo. Rửa sạch các vòng đệm này với nước nóng. Chương trình "Tiệt trùng chai lọ" phù hợp để vệ sinh sạch các chai lọ thủy tinh.

Đặt các lọ đã rửa sạch vào khay đựng đáy lỗ. Không để các chai tiếp xúc với nhau.

Sau một khoảng thời gian cụ thể, mở cửa khoang nướng.

Đợi các lọ thực phẩm nấu bảo quản nguội hoàn toàn rồi mới lấy chúng ra.

Thực phẩm	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Rau củ	Lọ bảo quản loại 1 lít	2	Hấp bằng hơi nóng	100	30 - 120
Các loại quả có hạt cứng	Lọ bảo quản loại 1 lít	2	Hấp bằng hơi nóng	100	25 - 30
Các loại quả có hạt	Lọ bảo quản loại 1 lít	2	Hấp bằng hơi nóng	100	25 - 30

Các thực phẩm đông lạnh sâu

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

Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong khoang nướng nguội.

Thực phẩm	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Chế độ hoạt động	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu (phút)
Bánh quy xoắn, đông lạnh*	Khay đựng đáy bằng	2	Khí nóng	100	5 - 10
Cá hồi	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	80 - 100	20 - 25
Cá hồi phi lê	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	80 - 100	20 - 25
Bông cải xanh	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	4 - 6
Bông cải	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	5 - 8
Đậu cô ve	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	4 - 6
Đậu Hà Lan	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	4 - 6
Cà rốt	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	3 - 5
Rau củ thập cẩm	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	4 - 8
Cải bruxen	Khay đựng đáy lỗ + khay đựng đáy bằng	3 + 1	Khí nóng	100	5 - 10

* Thêm vào một ít chất lỏng

