

Mục lục

Hướng dẫn sử dụng an toàn.....	2
Hướng dẫn cài đặt và nấu ăn.....	3
Nguyên tắc Làm nóng	4
Đặc điểm Thực phẩm	4
Kỹ thuật Nấu ăn.....	5
Sơ đồ Tính năng.....	6-7
Hướng dẫn về Dụng cụ và Đồ dùng nhà bếp.....	8
Bảng điều khiển.....	9
Tính năng Nút xoay	9
Chế độ Hấp	10
Chế độ Chiên rán Dinh dưỡng	11
Chế độ Lên men	12
Chế độ Nướng Đối lưu	13-14
Chế độ Hấp Đối lưu.....	15-16
Chế độ Phun Hơi nước	17
Chế độ Khóa an toàn Trẻ em	18
Chế độ vệ sinh Dụng cụ	19
Chế độ Vệ sinh Lò.....	20-22
Khử mùi.....	20
Vệ sinh khoang lò	21
Vệ sinh ống thông hơi	22
Chế độ Xả nước.....	23
Cài đặt thực đơn nấu tự động	24-36
Sơ đồ Hâm nóng	37
Bảo quản Lò	38
Trước khi Yêu cầu Dịch vụ.....	39-40
Thông số Kỹ thuật	41

Hướng dẫn sử dụng an toàn

Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng và lưu giữ cẩn thận.

Thận trọng khi sử dụng sản phẩm để nấu ăn
Kiểm tra xem sản phẩm có bị hư hỏng hay không.

Hãy kiểm tra lò của bạn trước khi sử dụng. Cụ thể như sau:

1. Cửa lò và khoang lò không bị hư hỏng hay nứt vỡ. Nếu có hiện tượng hư hỏng hoặc nứt vỡ, không sử dụng lò.
2. Lò phải được nối đất trước khi sử dụng. Trong trường hợp bị rò điện, dây nối đất có thể tạo ra vòng lặp dòng điện để tránh bị điện giật. Phích cắm cấp nguồn phải cắm vào một ổ cắm lưỡng cực đơn pha có nối đất.
3. Đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Chỉ được phép sử dụng lò cho các mục đích đã nêu trong hướng dẫn này.

Phòng ngừa

Nghiêm cấm

1. Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không sử dụng lò cho đến khi có kỹ thuật viên có trình độ sửa chữa hoàn thiện.
2. Không làm hỏng khóa an toàn ở cửa lò, bao gồm bản lề cửa.
3. Những người (bao gồm trẻ em) có sức khỏe kém, thiếu năng lực cảm quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không nên sử dụng sản phẩm trừ khi được giám sát hoặc được chỉ dẫn đầy đủ.
4. Nên giám sát không để trẻ em chơi với sản phẩm.
5. Chỉ có kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới có thể sửa lò. Tự sửa chữa có thể gây nguy hiểm. Không tự thử tháo lắp, sửa chữa hoặc thay đổi lò.
6. Khi lò hoạt động bất thường, không tiếp tục sử dụng.
7. Không sử dụng sản phẩm khi phát hiện có vết hoặc khe nứt trên khay chứa nước, bởi vì nước rò rỉ ra ngoài có thể dẫn tới rò điện hoặc điện giật.
8. Không sử dụng sản phẩm khi các lỗ ổ cắm bị lỏng hoặc dây cấp nguồn hay phích cắm bị hỏng. Các phụ kiện phải do nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương thay thế để tránh nguy hiểm.
9. Không chạm hoặc rút/phích cắm nguồn khi tay ướt; nếu không có thể bị sốc điện.
10. Không nên gõ lên các bộ phận như bảng điều khiển, vỏ lò, khoang lò và cửa lò; nếu không sản phẩm có thể bị hư hỏng.
11. Không đặt sản phẩm và dây nguồn ở các vị trí ẩm ướt có nhiệt độ cao, ví dụ, ở gần bếp gas, khu vực có nguồn điện hoặc bồn rửa chén bát.
12. Lò được sử dụng để nấu ăn trong gia đình và không được sử dụng để thực hiện các thí nghiệm trong phòng thí nghiệm hoặc các mục đích thương mại khác. Ngoài ra, không thể đặt sản phẩm trong tủ bát đĩa để sử dụng.
13. Không sử dụng dụng cụ cọ rửa thô hoặc bằng kim loại để vệ sinh kính của cửa lò; nếu không kính sẽ vỡ.
14. Sản phẩm sẽ không thể hoạt động nếu kết nối với bộ đệm giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
15. Không bị ống dẫn khí và ống thoát khí; nếu không, có thể gây cháy. Hãy vệ sinh sản phẩm thường xuyên để tránh bụi bẩn và tạp chất bên ngoài bị ống dẫn khí và ống thoát khí.

Nguy hiểm

1. Không đặt vật liệu dễ cháy xung quanh lò hoặc trong khoang lò; nếu không, có thể gây cháy.
2. Nếu phát hiện có khói, tắt sản phẩm hoặc rút phích cắm cấp nguồn và đảm bảo đóng chặt cửa lò để ngăn cháy lan rộng. Nhấn Reset (Cài đặt lại), sau đó rút phích cắm cấp nguồn hoặc tắt công tắc điện chung trong phòng.
3. Không sử dụng sản phẩm cho mục đích không được đề cập trong Sách hướng dẫn, ví dụ, sử dụng sản phẩm để sấy khô sách báo; nếu không, có thể gây ra cháy.
4. Nếu không vệ sinh sản phẩm thường xuyên, bề mặt sản phẩm sẽ bị xuống cấp ảnh hưởng đến tuổi thọ sản phẩm và có thể dẫn tới nguy hiểm khi sử dụng.

5. Tránh thực hiện các hoạt động có thể làm hỏng dây cảm và phích cắm cấp nguồn, chẳng hạn ngâm dây cảm và phích cắm cấp nguồn vào nước, để dây cảm và phích cắm nguồn tại một địa điểm có nhiệt độ cao, hoặc uốn, xoắn, ép hoặc buộc dây cảm. Dây cảm hoặc phích cắm nguồn bị hỏng có thể dẫn tới rò rỉ ro như đoản mạch, điện giật và gây cháy. Không ngâm sản phẩm vào nước.

Thận trọng an toàn

1. Bề mặt lò có thể trở nên rất nóng trong và sau khi sử dụng. Nhiệt độ bề mặt vỏ lò, ống thoát khí, cửa lò và khoang lò tương đối cao. Không chạm vào các bộ phận này nếu không bạn có thể bị bỏng.
2. Nếu khói trắng xuất hiện khi sử dụng chức năng nướng đối lưu lần đầu, lò không bị hỏng. Đó là do dầu bảo vệ các bộ phận của lò bay hơi tạo ra khói trắng do nhiệt độ cao.
3. Nhiệt độ khay và thực phẩm trên khay rất cao khi bạn khuấy hoặc lật thức ăn trong khi nấu hoặc khi lấy thức ăn ra khỏi lò khi đã chín. Hãy sử dụng găng tay cách điện hoặc cái kẹp nồi để tránh bị bỏng.
4. Nếu bạn cần mở cửa lò để khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thực phẩm trong quá trình hấp bằng hơi nước, hãy lưu ý giữ khoảng cách; nếu không hơi nước nóng có thể dẫn tới bỏng mặt hoặc tay của bạn.
5. Khi mở cửa lò, không kéo khay đựng thực phẩm dọc theo cửa lò. Cửa lò không thể chịu được trọng lượng vượt quá 3,5 kg.

Các mục chỉ dẫn

1. Trូវ ời khi sử dụng khay đựng thực phẩm bằng các vật liệu khác nhau, đầu tiên hãy xác nhận loại khay đó có thể chịu được nhiệt độ cao hay không. Khi nấu chín thức ăn bọc trong một gói nhựa hoặc gói giấy, hãy canh chừng bởi vì vật liệu này có thể gây cháy.
2. Thực phẩm phải được đặt trong một loại khay phù hợp. Không đặt thực phẩm trực tiếp trong khoang lò để nấu ăn.
3. Nhiệt độ bề mặt và nhiệt độ bên trong lò sau khi nấu rất cao. Không vệ sinh lò ngay sau khi nấu. Hãy đảm bảo vệ sinh sản phẩm sau khi lò đã nguội; nếu không bạn có thể bị bỏng.
4. Rút phích cắm cấp nguồn trước khi vệ sinh lò. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn; nếu không sản phẩm sẽ bị hỏng hoặc bị ăn mòn.
5. Thường xuyên lau sạch bụi ở phích cắm nguồn. Nếu không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, rút phích cắm ra khỏi nguồn điện. Không kéo dây điện khi rút phích cắm; giữ phích cắm khi rút khỏi nguồn điện.

Nguồn điện

Sản phẩm phải sử dụng hệ thống cấp nguồn riêng. Hệ thống cấp nguồn đặc biệt để sử dụng lò cần được tách biệt khỏi các thiết bị khác. Nếu không sử dụng hệ thống này, thiết bị điện có thể gây nổ cầu chì. Kiến nghị sử dụng cầu chì từ 15 ampe trở lên. Cầu chì công suất cao có thể không được sử dụng trong mạch điện.

Nối đất

Sản phẩm phải được nối đất trước khi sử dụng. Trong trường hợp bị rò điện, dây nối đất có thể tạo ra vòng lặp dòng điện để tránh bị điện giật. Phích cắm nguồn của sản phẩm phải cắm vào một ổ cắm lưỡng cực đơn pha có nối đất. Lưu ý: Sử dụng phích cắm không đúng cách có thể dẫn tới sốc điện.

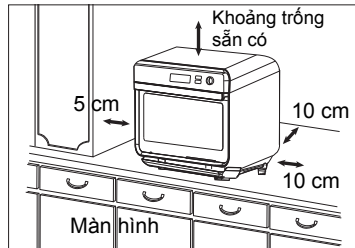
Quạt điện

Sau khi nấu xong, quạt điện bên trong lò sẽ tiếp tục chạy trong khoảng thời gian nhất định để làm mát khoang lò và các linh kiện điện tử bên trong lò. Đây là hiện tượng bình thường.

Hướng dẫn cài đặt và nấu ăn

Lắp đặt Sản phẩm

- Sản phẩm phải được đặt ở nơi cao hơn 85 cm so với mặt đất. Trong quá trình sử dụng bình thường, cần đảm bảo thông gió tốt xung quanh sản phẩm. Đảm bảo chế độ mở trên sản phẩm, có nghĩa là không đặt bất kỳ vật cản nào trên lò, bảo đảm khoảng cách không nhỏ hơn 5 cm từ tường bên phải, một khoảng cách không nhỏ hơn 10 cm từ tường bên trái và một khoảng cách không nhỏ hơn 10 cm từ tường phía sau. Không bịt kín lỗ thông hơi. Giữ sạch môi trường và ngăn chặn gián và côn trùng khác xâm nhập vào sản phẩm.



- Không bịt ống dẫn khí và ống thoát khí; nếu không, có thể gây cháy. Bảo dưỡng sản phẩm thường xuyên và ngăn chặn bụi bẩn và vật lạ từ bên ngoài thâm nhập vào ống dẫn khí và ống thoát khí.
 - Không đặt sản phẩm ở các vị trí ẩm ướt có nhiệt độ cao, ví dụ, ở gần bếp gas, khu vực có nguồn điện hoặc bồn rửa chén bát.
 - Sản phẩm phải được đặt ở nơi bằng phẳng.
 - Không tháo đế lò. Đặt sản phẩm ở vị trí chắc chắn.
 - Không nên đặt vật có trọng lượng nặng trên cửa lò hoặc trên đỉnh lò.
 - Không sử dụng sản phẩm này nếu độ ẩm trong nhà quá cao.
- Sản phẩm này chỉ phục vụ cho mục đích sử dụng trong gia đình. Không thể đặt sản phẩm trong tủ bát đĩa để sử dụng.
 - Không dùng khoang lò nhằm mục đích cất giữ đồ vật.

Thận trọng khi nấu ăn




- Hãy thận trọng khi lấy thực phẩm dạng lỏng nóng như súp, nước sốt và đồ uống ra khỏi lò. Lưu ý tới các vấn đề sau khi nấu ăn:
 - Tránh hiện tượng quá nóng; nếu không chất lỏng có thể sôi đột ngột và sủi bọt dẫn tới bỏng khi bạn lấy thực phẩm ra khỏi lò.
 - Khi bạn hâm nóng thức ăn dạng lỏng, chỉ nên để thức ăn khoảng tám mươi phần trăm khay chứa; bởi vì một lượng nhỏ chất lỏng trong khay chứa khi bị đun nóng rất dễ sủi bọt đột ngột khi sôi.
 - Khuấy thức ăn trước hoặc trong khi làm nóng.
 - Sau khi hâm nóng, để thức ăn trong lò một lát, khuấy nhẹ, sau đó, lấy thức ăn ra khỏi lò.
 - Sau khi bạn dùng chai sữa hoặc hâm nóng thức ăn cho trẻ em, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc chai, và kiểm tra nhiệt độ trước khi cho bé bú để tránh bé bị bỏng.
- Không được sử dụng nhiệt kế thông thường. Bạn phải dùng nhiệt kế thức ăn để kiểm tra hiệu quả nấu ăn. Nếu đo thức ăn chưa chín, đặt thức ăn vào lò lần nữa để nấu lại.**
- Công thức nấu ăn cung cấp thời gian nấu ăn tham khảo cho bạn.** Rất nhiều yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn, bao gồm khẩu vị, nhiệt độ thực phẩm ban đầu, số phần ăn, kích thước món ăn, hình dạng thực phẩm và các loại khay đựng thực phẩm. Nếu bạn đã quen với cách sử dụng sản phẩm, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu phù hợp bằng cách tham khảo các yếu tố trên.
- Khi sử dụng chức năng nướng đối lưu, bạn phải luôn luôn kiểm soát thời gian nấu và để ý đến món ăn đã được làm nóng. Thức ăn bị quá nóng có thể dẫn tới khói hoặc cháy.

■ **Cẩn trọng!** Bề mặt đang nóng.

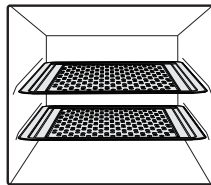
Cảnh báo

- Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không sử dụng lò cho đến khi có kỹ thuật viên có trình độ sửa chữa hoàn thiện. Không làm hỏng khóa an toàn ở cửa lò, bao gồm bản lề cửa. Hãy gọi tới trung tâm dịch vụ tư vấn khách hàng của Panasonic hoặc liên hệ cửa hàng sửa chữa do Panasonic ủy quyền để sửa chữa sản phẩm.
- Chỉ có kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới có thể sửa lò. Tự sửa chữa có thể gây nguy hiểm. Không tự thử tháo lắp, sửa chữa hoặc thay đổi lò.
- Không để trẻ em hoặc một người không hiểu biết cách dùng lò sử dụng lò mà không có sự giám sát, trừ khi họ đã được hướng dẫn đầy đủ về cách sử dụng và biết rằng việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến nguy hiểm.
- Không sử dụng dụng cụ cọ rửa thô hoặc bằng kim loại để vệ sinh kính của cửa lò; nếu không kính sẽ vỡ.

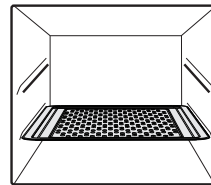
Nguyên tắc Làm nóng

Nguyên tắc Làm nóng			
Hấp	Làm nóng bằng hơi nước tinh khiết	Sử dụng hơi nước để làm nóng và nấu chín thức ăn hoàn toàn. Ví dụ công thức nấu ăn: Cua hấp 	Do hơi nước được tạo ra trong quá trình nấu, không sử dụng nắp đậy (bọc nhựa) trong khi hấp. Với một số món ăn riêng biệt cần sử dụng bọc nhựa, vui lòng tham khảo trong công thức nấu ăn.
Nướng đối lưu \ Lên men	Làm nóng bằng gia nhiệt đối lưu	Sử dụng gia nhiệt đối lưu để nấu ăn. Ví dụ công thức nấu ăn:  Bánh quy kiểu phương Tây  Bánh trứng	Lấy thức ăn ra khỏi lò ngay sau khi làm nóng; nếu không lượng nhiệt dư còn lại sẽ làm đổi màu món ăn. Để duy trì nhiệt độ trong lò, không mở và đóng cửa lò trong quá trình nấu. Để tránh màu sắc món ăn sau khi nướng không đều, bạn có thể điều chỉnh vị trí để thức ăn hoặc xoay khay nướng giữa chừng. Do khí nóng tác động không đồng đều lên bề mặt thực phẩm, không sử dụng chức năng khí nóng cho các lớp trên.

Vị trí giá trên và/hoặc giá dưới khi hấp



Vị trí giá dưới cho nướng đối lưu



Tiếng Việt

Đặc điểm Thực phẩm

Phương pháp nấu: có liên quan chặt chẽ với đặc điểm của thực phẩm.

Kích thước

Thực phẩm có kích thước nhỏ nấu nhanh hơn thực phẩm có kích thước lớn.

Hình dạng

Kích thước giống nhau chín đều hơn. Để bù nhiệt cho thực phẩm có kích thước không đều, đặt miếng mỏng ở giữa đĩa và miếng dày hơn ở cạnh đĩa.

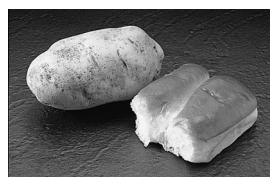


Nhiệt độ ban đầu

Thực phẩm ở nhiệt độ phòng sẽ được làm nóng nhanh hơn so với thực phẩm được bảo quản đông lạnh trong tủ lạnh.

Mật độ

Thực phẩm rỗng, xốp mất ít thời gian làm nóng hơn so với thực phẩm cô đặc.



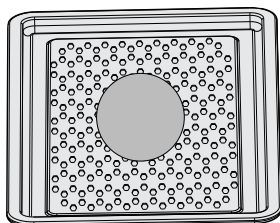
Kỹ thuật Nấu ăn

Định giờ

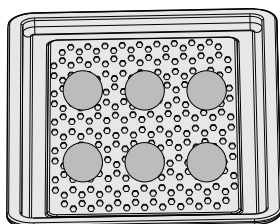
Trong mỗi công thức nấu ăn có cung cấp thời gian nấu khác nhau. Thời gian nấu khác nhau tùy thuộc vào kích thước thực phẩm, nhiệt độ ban đầu, và khẩu vị của từng người, điều này khó có thể kiểm soát được. Luôn đảm bảo nấu theo thời gian tối thiểu trong công thức hướng dẫn và kiểm tra độ chín của món ăn. Nếu thức ăn chưa chín, tiếp tục nấu. Sẽ dễ dàng hơn để nấu tiếp một món chưa chín kỹ. Với món ăn đã chín quá, ta không thể cứu vãn được nữa!

Khoảng cách

Các món ăn riêng, chẳng hạn như khoai tây nướng, bánh nướng và món khai vị sẽ được làm nóng đều nếu được đặt cách đều nhau trong lò. Nếu có thể, hãy xếp thực phẩm theo hình tròn.



Tương tự như vậy, khi đặt thức ăn trong một khay nướng hấp, xếp thức ăn theo vòng ngoài của khay nướng hấp, không xếp thức ăn thành hàng cạnh nhau. KHÔNG xếp chồng thức ăn lên nhau.



Châm lỗ

Da hoặc màng của một số loại thực phẩm tạo thành hơi nước có thể bốc hơi trong quá trình nấu. Nên chọc thủng, khía rãnh hoặc gọt bớt vỏ thực phẩm trước khi nấu để hơi nước có thể thoát ra.

Khoai tây cả củ - Dùng nĩa châm các lỗ nhỏ
Bánh mì kẹp xúc xích và xúc xích - Khía rãnh xúc xích đã hun khói và bánh mì. Châm lỗ đoạn xúc xích tươi bằng nĩa.



Dùng đường nâu

Để rút ngắn thời gian nấu hoặc nướng đối lưu thực phẩm và để có hiệu ứng màu sắc tốt nhất, hãy đảm bảo bạn tưới nước sốt tương đen hoặc nước sốt cay lên thực phẩm trước khi nướng. Đối với bánh mì hay bánh nướng nhanh, có thể sử dụng đường nâu trong công thức làm bánh thay vì dùng đường kính, hoặc rắc tiêu đen lên bề mặt bánh trước khi nướng.

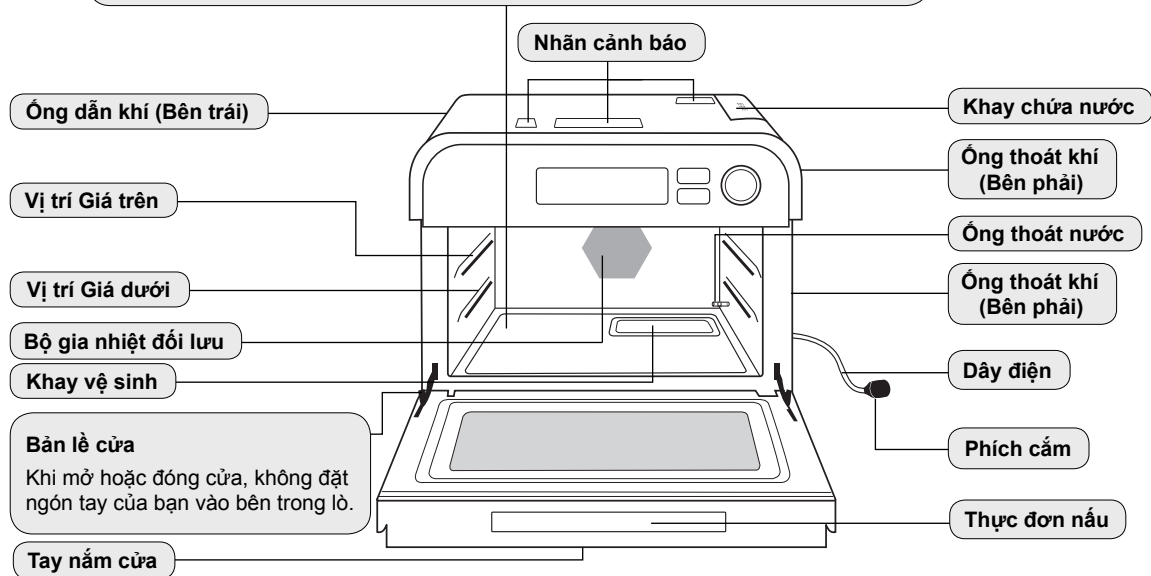
Lật và đảo thức ăn

Đôi khi không thể phân phối nhiệt độ đồng đều chỉ bằng cách khuấy thức ăn. Để đảm bảo thức ăn chín đều, bạn có thể đảo hoặc lật thức ăn. Ví dụ, lật thực phẩm trong khi nấu, lật phần thực phẩm có kích thước lớn như thịt, gà, hoặc xoay khay nướng hấp trong khi nướng.

Sơ đồ Tính năng

Đáy lò

1. Vệ sinh lò sau khi nấu xong và đáy lò đã nguội.
2. Không đặt thức ăn trực tiếp lên đáy lò. Luôn đặt thức ăn trên khay nướng hấp.



Tiếng Việt

Khay chứa nước

1. Mức nước đầy là 600 ml.
2. Đổ đầy nước tinh khiết (không dùng nước khoáng).
3. Đảm bảo khay chứa nước được đóng chặt và đúng vị trí, nếu không nước sẽ bị rò rỉ ra ngoài.
4. Luôn vệ sinh sạch khay chứa nước.
5. Đổ đầy khay chứa nước, và đậy nắp, sau đó lắp vào phần phía trên bên phải của lò. (Xem trang 7.)

Khay nướng hấp (2 phần)

1. Khi dùng khay nướng hấp, khay phải được đặt trên giá.
2. Lấy khay ra bằng găng tay cách nhiệt sau khi sử dụng. Để tránh bị bỏng, không chạm vào khay bằng tay trần.
3. Khi đặt khay nướng hấp trong lò để nấu ăn, không chạm vào ống thoát nước trong khoang lò.
4. Để tránh làm hỏng cửa lò, không kéo rê khay trên cửa lò khi sử dụng.
5. Trọng lượng tối đa có thể đặt trên khay nướng hấp là 2,3 kg (bao gồm tổng trọng lượng thức ăn và đĩa đựng thức ăn).
6. Khi nấu thức ăn mà không cần dụng cụ đựng, hãy đặt tấm nướng hoặc giấy nhôm vào khay nướng hấp trước khi nấu.
7. Hãy sử dụng giấy nhôm nếu phải nấu lâu.

Lưu ý: Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.

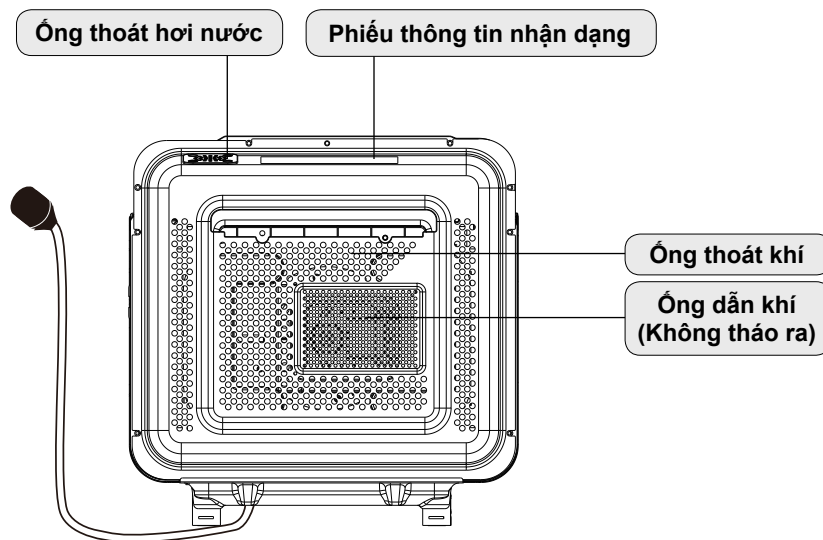
Sơ đồ Tính năng

(tiếp)



Khay hứng nước


1. Trước khi sử dụng lò nướng, phải lắp khay hứng nước do khay này sẽ thu nước thừa từ thức ăn trong khi nấu.
2. Cần tháo và vệ sinh khay hứng nước thường xuyên.
3. Để tháo khay hứng nước, giữ khay bằng cả hai tay và ấn nhẹ về phía trước. Rửa bằng nước xà phòng ấm. Đặt lại khay hứng nước vào lò bằng cách ấn vào chân đế.
4. KHÔNG DÙNG MÁY RỬA BÁT ĐỂ VỆ SINH KHAY HỨNG NƯỚC.



Lưu ý: Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.

Hướng dẫn về Dụng cụ và Đồ dùng nhà bếp

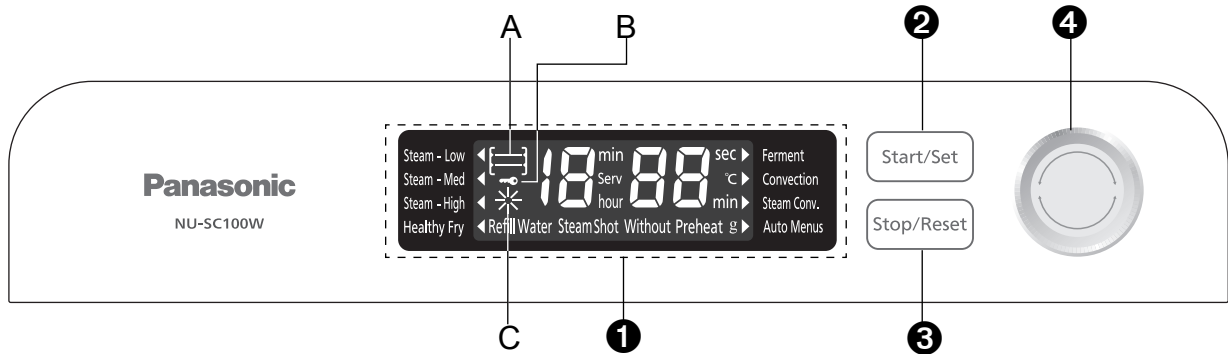
Khay chứa	Nướng đối lưu* Lên men	Hấp
 (Phụ kiện đi kèm)	Lưu ý: Khi nấu thức ăn mà không cần dụng cụ đựng, hãy đặt tấm nướng hoặc giấy nhôm.	Lưu ý: Khi nấu thức ăn mà không cần dụng cụ đựng, hãy đặt tấm nướng.
Khay chứa bằng thủy tinh chịu nhiệt 	✓	✓
Khay chứa bằng thủy tinh không chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✗
Khay chứa bằng thủy tinh chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✓
Khay chứa bằng thủy tinh không chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✗
Gốm • Sứ 	Lưu ý: Có thể bị phân hóa màu sắc trong khay chứa khi màu sắc bên trong khay chứa khác nhau. Không sử dụng loại khay chứa đó.	✓

Khay chứa	Nướng đối lưu* Lên men	Hấp
Đồ sơn mài 	✗	✗
Khay chứa bằng nhôm và các kim loại khác 	Lưu ý: Không được sử dụng khay thức ăn với tay cầm bằng nhựa.	✓
Khay chứa bằng gỗ • tre • giấy 	Lưu ý: Có thể sử dụng khay chứa bằng giấy đã qua xử lý chịu nhiệt.	Lưu ý: Không thể sử dụng khay chứa bằng giấy chưa qua xử lý chịu nhiệt.
Màng bọc bằng nhựa 	Màng bọc bằng nhựa sẽ bị nấu chảy ở nhiệt độ cao.	✓
Giấy nhôm (Giấy nhôm gia dụng) 	✓	✓
Khay chứa gel silica cách nhiệt 	✓	✓

Tiếng Việt

- 1.* Khi sử dụng chức năng Chiên rán Dinh dưỡng và Hấp đối lưu, bạn nên chọn các đồ dùng và phụ kiện nấu nướng theo yêu cầu Nhiệt đối lưu.
- 2.* Không sử dụng phụ kiện trong giai đoạn làm nóng trước khi nấu.

Bảng điều khiển



❶ Cửa số Hiển thị:

- A: Vị trí đặt phụ kiện
- B: Khóa an toàn trẻ em
- C: Biểu tượng Hoạt động Bình thường

Tính năng:

- Ba chế độ hấp:
- Hấp - Nhiệt độ thấp (Xem trang 10)
- Hấp - Nhiệt độ trung bình (Xem trang 10)
- Hấp - Nhiệt độ cao (Xem trang 10)

Tiếng bíp:

Khi nhấn nút chính xác, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp. Nếu bạn ấn một nút mà không nghe thấy tiếng bíp, lò không hoặc không thể nhận chỉ dẫn này. Lò sẽ phát ra tiếng bíp hai lần giữa các giai đoạn đã được lập trình. Lật, khuấy hoặc xếp lại thức ăn khi nghe thấy hai tiếng bíp trong khi nấu. Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần.

Lưu ý:

Sau 6 phút không hoạt động kể từ khi đặt chương trình nấu, bao gồm đóng và mở cửa lò, chương trình sẽ tự động hủy và trở về số "0". Khi sử dụng lại lò sau khi rút phích cắm cấp nguồn và cắm lại, chương trình sẽ hiển thị thao tác cuối cùng.

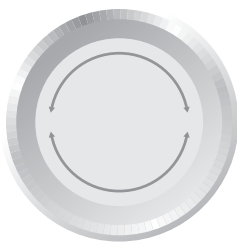
- Chiên rán Dinh dưỡng (Xem trang 11)
- Lên men (Xem trang 12)
- Nướng đối lưu (Xem trang 13-14)
- Hấp đối lưu (Xem trang 15-16)
- Menu tự động (Xem trang 24-27)

❷ Nút Khởi động/Thiết lập

❸ Nút dừng/Đặt lại

❹ Nút xoay

Tính năng Nút xoay



- **Thiết lập Tính năng**
Chọn tính năng mà bạn muốn.
- **Thiết lập Thời gian**
Để đặt thời gian nấu, hãy đếm ngược và đặt giờ.
- **Thiết lập Menu**
Chọn menu mong muốn trong các chế độ nấu tự động.
- **Thiết lập Trọng lượng**
Thiết lập trọng lượng trong chế độ menu nấu tự động.
- **Thiết lập Nhiệt độ**
Thiết lập nhiệt độ khi nướng đối lưu và hấp đối lưu.

Lưu ý: Đảm bảo an toàn khi sử dụng sản phẩm. Sử dụng sản phẩm ở trạng thái đã làm nguội cho chế độ menu nấu tự động trên 200°C. Sau 8 phút, nhiệt độ lò sẽ giảm xuống còn 200°C. Nhiệt độ nấu trên 200°C trong một thời gian, thời gian ủ ấm sẽ giảm xuống. Tuy nhiên, chất lượng món ăn sau khi nấu không bị ảnh hưởng.

Lưu ý: Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.

- Vie-9 -

Chế độ Hấp

Ba chế độ hấp, Hấp - Nhiệt độ thấp, Hấp - Nhiệt độ trung bình, Hấp - Nhiệt độ cao. Nấu ăn bằng hơi nước có thể giữ thức ăn mềm và không mất nước. Ví dụ: rau quả, hải sản và thực phẩm tương tự. Ngoài ra, có thể sử dụng chế độ này để hâm nóng thực phẩm đóng hộp hoặc thực phẩm đóng gói chân không.

1



Ví dụ: Chọn chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp**

Đặt khay nướng hấp và thức ăn vào ngăn dưới, sau đó chọn chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp** bằng cách xoay Núm xoay.



Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

2

Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để chọn chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp**.



3



Ví dụ: 5 phút

Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách xoay Núm xoay.

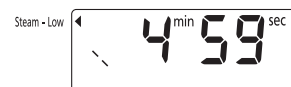


(Thời gian thiết lập tối đa là 30 phút.)

4

Start/Set

Nhấn nút **Bắt đầu**. Lò sẽ bắt đầu nấu. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Tiếng Việt

	Mức công suất	Loại thực phẩm phù hợp
1	Hấp - Nhiệt độ thấp	Trứng, Rau củ
2	Hấp - Nhiệt độ trung bình	Thịt, Màn thầu (chưa chín), Cá
3	Hấp - Nhiệt độ cao	Màn thầu đã đông

Lưu ý:

- Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng. Thể tích khay chứa nước là 600 ml.
- Thời gian hấp tối đa là 30 phút.
- Biểu tượng “☼” sẽ nhấp nháy trên cửa sổ hiển thị.
- Khi nấu thức ăn ở chế độ Hấp - Nhiệt độ cao, hãy đảm bảo dùng dụng cụ nấu ăn chịu nhiệt tốt (trên 130°C).
- Hãy sử dụng tấm nướng trước khi nấu.

Chế độ Chiên rán Dinh dưỡng

Tính năng này có thể được sử dụng để chế biến các món như khoai tây chiên ít hoặc không có dầu. Cách nấu này đảm bảo sức khỏe hơn so với cách chiên rán truyền thống, và phù hợp để chế biến cá philê chiên, chả giò, khoai tây chiên, v.v.

1



Chọn **Chế độ Chiên rán Dinh dưỡng** bằng cách sử dụng Nút xoay. (Có làm nóng trước)



* Làm nóng trước là cài đặt mặc định trong Chế độ Chiên rán Dinh dưỡng.

2

Start/Set

Nhấn nút **Bắt đầu** và bắt đầu hâm nóng thức ăn.



3

Sau khi hâm nóng, nút **Hâm nóng trước** sẽ dừng nhấp nháy. Nhanh chóng đặt khay nướng hấp và thức ăn lên tấm nướng hoặc giấy nhôm trên vi trí giá dưới.



4



Ví dụ: 5 phút

Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.

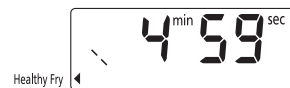


(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ và 30 phút.)

5

Start/Set

Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Sử dụng Nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút). Xoay Nút xoay ngược chiều kim đồng hồ về 0 để dừng nấu.

Trang Việt

Lưu ý:

Để đảm bảo an toàn sản phẩm, bắt đầu nấu từ nhiệt độ mát khi sử dụng chế độ menu nấu tự động trên 230°C. Sau 8 phút, nhiệt độ lò sẽ giảm còn 200°C. Nếu sử dụng liên tục sản phẩm, thời gian ủ ấm sẽ giảm. Tuy nhiên, chất lượng món ăn sau khi nấu không bị ảnh hưởng.

Chế độ Lên men

Chức năng lên men được sử dụng cho quá trình lên men bột, chẳng hạn như làm bánh pizza hoặc ủ bột để làm bánh mì.

1



Đặt khay nướng hấp với đồ dùng và thực phẩm vào ngăn dưới. Chọn **Chế độ Lên men** bằng cách sử dụng Nút xoay.



2



Nhấn nút **Thiết lập. Chế độ Lên men** được chọn.



3



Ví dụ: 30 phút

Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.

(Thời gian thiết lập tối đa là 12 giờ.)



4



Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Sử dụng Nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút). Xoay Nút xoay ngược chiều kim đồng hồ về 0 để dừng nấu.



Tiếng Việt

Lưu ý:

Nhiệt độ trong lò có thể thay đổi tùy thuộc nhiệt độ thức ăn và nhiệt độ phòng. Hãy điều chỉnh thời gian lên men theo tình hình thực tế.

Chế độ Nướng Đối lưu

Thiết lập chức năng nướng đối lưu:

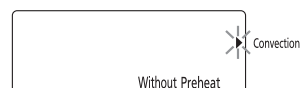
Nhiệt độ của lò có thể nằm trong khoảng từ 100°C đến 230°C, phù hợp chế biến thịt nướng, cá và các món tráng miệng phương Tây như bánh ngọt, pizza, v.v... Đặt thức ăn vào tấm nướng hoặc giấy nhôm trực tiếp lên khay nướng hấp, chọn nhiệt độ và thời gian thích hợp, và bắt đầu nấu. Để thức ăn chín và đều màu, cần xé lại thức ăn hoặc xoay khay nướng hấp trong quá trình nấu.

Không hâm nóng trước:

1



Đặt khay nướng hấp và thức ăn lên tấm nướng hoặc giấy nhôm vào ngăn dưới, sau đó chọn **Chế độ nướng đối lưu** bằng cách sử dụng Nút xoay. (Không hâm nóng trước)



2

Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập** để chọn **Chế độ nướng đối lưu**. (Không hâm nóng trước)

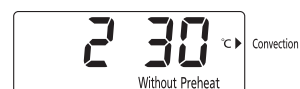


3



Ví dụ: 230°C

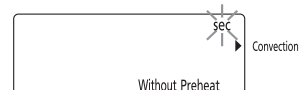
Đặt nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Phạm vi nhiệt độ từ 100°C đến 230°C. Nhiệt độ mặc định là 100°C.)



4

Start/Set

Nhấn nút **Thiết lập**. Đã chọn nhiệt độ mong muốn.



5



Ví dụ: 5 phút

Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ và 30 phút.)

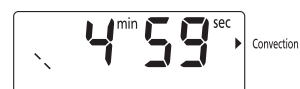


6

Start/Set

Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Sử dụng Nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút). Xoay Nút xoay ngược chiều kim đồng hồ về 0 để dừng nấu.



Trang Việt

Chế độ Nướng Đối lưu

(tiếp)

Có làm nóng trước:

1



Chọn **Chế độ Nướng đối lưu** bằng cách sử dụng Nút xoay. (Có làm nóng trước)



2



Nhấn nút **Thiết lập**. Đã chọn **Chế độ Nướng đối lưu**. (Có làm nóng trước)



3



Ví dụ: 180°C

Đặt nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Phạm vi nhiệt độ từ 100°C đến 230°C. Nhiệt độ mặc định là 100°C.)



4



Nhấn nút **Bắt đầu**. Sẽ bắt đầu làm nóng. (Bạn có thể thay đổi nhiệt độ mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay trong khi nấu.)



5

Sau khi làm nóng, nút **Làm nóng** sẽ dừng nhấp nháy. Nhanh chóng đặt khay nướng hấp và thức ăn lên tấm nướng hoặc giấy nhôm vào ngăn dưới.



6



Ví dụ: 5 phút

Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ và 30 phút.)



7



Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Sử dụng Nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút). Xoay Nút xoay ngược chiều kim đồng hồ về 0 để dừng nấu.

Chế độ Hấp Đối Lưu

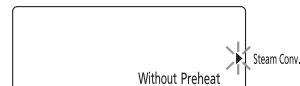
Tính năng này kết hợp chế độ hấp và nướng đối lưu, bổ sung hơi nước trong khi nấu ở chế độ lò nướng để có bánh xốp hơn và thịt mềm ngọt hơn. Để thức ăn được chín và đều màu hơn, cần xếp lại thức ăn hoặc xoay khay nướng hấp trong quá trình nấu.

Không hâm nóng trước:

1



Đặt khay nướng hấp và thức ăn lên tấm nướng hoặc giấy nhôm vào ngăn dưới, sau đó chọn **Chế độ Hấp đối lưu** bằng cách sử dụng Nút xoay. (Không hâm nóng trước)

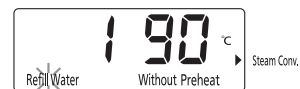


Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

2



Nhấn nút **Thiết lập** để chọn nhiệt độ mong muốn. (Không hâm nóng trước)



3



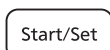
Ví dụ: 230°C

Đặt nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.

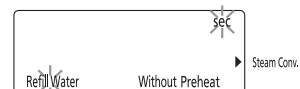


(Phạm vi nhiệt độ từ 190°C đến 230°C. Nhiệt độ mặc định là 190°C.)

4



Nhấn nút **Thiết lập**. Đã chọn nhiệt độ mong muốn.



5



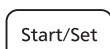
Ví dụ: 5 phút

Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.



(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ.)

6



Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Sử dụng Nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút). Xoay Nút xoay ngược chiều kim đồng hồ về 0 để dừng nấu.

Trang Việt

Chế độ Hấp Đối Lưu

(tiếp)

Có làm nóng trước:

1

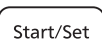


Chọn **Chế độ Hấp đối lưu** bằng cách sử dụng Nút xoay. (Có làm nóng trước)

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.



2



Nhấn nút **Thiết lập**. Đã chọn Nhiệt độ mong muốn. (Có làm nóng trước)



3

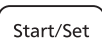


Đặt nhiệt độ nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Phạm vi nhiệt độ từ 190°C đến 230°C. Nhiệt độ mặc định là 190°C.)

Ví dụ: 230°C



4



Nhấn nút **Bắt đầu**. Sẽ bắt đầu làm nóng. (Bạn có thể thay đổi nhiệt độ mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay trong khi nấu.)



5

Sau khi hâm nóng, nút **Hâm nóng** sẽ dừng nhấp nháy. Nhanh chóng đặt khay nướng hấp và thức ăn lên tấm nướng hoặc giấy nhôm vào ngăn dưới.



6

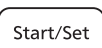


Đặt thời gian nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ.)

Ví dụ: 5 phút



7



Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa số hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Sử dụng Nút xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu theo từng phút (tối đa 10 phút). Xoay Nút xoay ngược chiều kim đồng hồ về 0 để dừng nấu.




Chế độ Phun Hơi nước


Tính năng này cho phép bạn thêm nước cho thức ăn trong khi nấu ở chế độ nướng đối lưu (tối đa 3 phút). Thêm hơi nước trong khi nấu có thể tăng cường độ ẩm cho thực phẩm, do đó giúp làm mềm bề mặt thức ăn và khiến thịt mềm ngọt hơn.


Ví dụ: Thêm hơi nước trong 1 phút ở chế độ Nướng đối lưu.

1 Nấu ở chế độ **Nướng đối lưu**.



.....


2  Để thêm hơi nước trong 1 phút, nhấn nút này trong 2 giây.



Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

.....

3 Để thêm hơi nước trong 3 phút, nhấn nút này trong 3 giây.



Tính năng “Phun hơi nước” trong khi nấu ăn:

Nấu ở chế độ Nướng đối lưu:

Khi nướng bánh bông hoặc bánh mì, sau khi làm nóng, hãy thêm hơi nước khi bắt đầu nướng. Khi làm nướng bánh, sau khi làm nóng, hãy thêm hơi nước trong một nửa thời gian nướng.



Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Không có chế độ phun hơi nước trong khi làm nóng ở chế độ Nướng đối lưu.
3. Chế độ Nướng đối lưu ban đầu vẫn đếm ngược tiếp khi bắt đầu phun hơi nước.



Chế độ Khóa an toàn Trẻ em

Tính năng này cho phép bạn ngăn trẻ em sử dụng lò; tuy nhiên, cửa lò vẫn có thể mở ra. Bạn có thể thiết lập Chế độ Khóa An toàn Trẻ em khi số "0" hiển thị trên màn hình.

Để thiết lập:

 Nhấn 3 lần, "🔑" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị. 


Để hủy:

 Nhấn 3 lần, "0" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị. 

Chế độ vệ sinh Dụng cụ



Chế độ Vệ sinh Dụng cụ

Tính năng này thích hợp để vệ sinh tất cả các loại bát đĩa, bao gồm cả chai sữa của em bé, v.v.



- 

1 Đặt khay nướng hấp và thức ăn vào ngăn dưới, sau đó chọn chế độ **Menu tự động** bằng cách xoay Núm xoay.



Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.


- 


2 Nhấn nút **Thiết lập** và chọn **Menu tự động**.


- 

3 Xoay Núm xoay cho tới khi số "17" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.


- 

4 Nhấn nút **Bắt đầu** một lần.



Trang Việt

Lưu ý:

- Nhiệt độ cao xuất hiện khi sử dụng hơi nước để rửa bát đĩa. Tất cả bát đĩa phải chịu nhiệt (trên 130°C) trước khi sử dụng tính năng này.
- Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

Chế độ Vệ sinh Lò

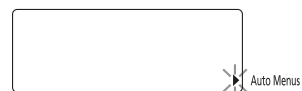
Khử mùi

Tính năng này thích hợp sử dụng khi Lò có mùi (cần 20 phút). Trước khi bảo dưỡng (vệ sinh lò), hãy bỏ tất cả thức ăn và dụng cụ ra khỏi lò.

1



Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.



2



Nhấn nút **Thiết lập**, và chọn **Menu tự động**.



3



Xoay Nút xoay cho tới khi số "18" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.



4



Nhấn nút **Bắt đầu** một lần.




Chế độ Vệ sinh Lò


(tiếp tục)


Vệ sinh khoang lò


Tính năng này thích hợp sử dụng để vệ sinh lò bản do dầu mỡ (cần 30 phút).


1  Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.


Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

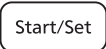



2  Nhấn nút **Thiết lập. Menu tự động** được chọn.



3  Xoay Nút xoay cho tới khi số "19" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.



4  Nhấn nút **Bắt đầu** một lần.



Trang Việt

Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Sau khi vệ sinh xong, mở cửa lò và lau sạch bằng vải ẩm.

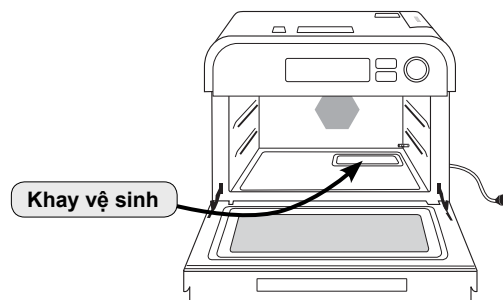
Chế độ Vệ sinh Lò

(tiếp tục)

Vệ sinh ống thông hơi

Tính năng này phù hợp để vệ sinh bồn bị chặn với quá mức do thường xuyên sử dụng hơi nước.

Chuẩn bị chất tẩy rửa với khoảng 3 g axit citric hòa tan hoàn toàn trong 30 ml nước, và đổ hỗn hợp trực tiếp vào khay vệ sinh của lò.



1



Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.



2



Nhấn nút **Thiết lập. Menu tự động** được chọn.



3



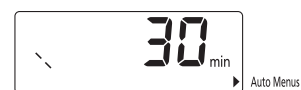
Xoay Nút xoay cho tới khi số "20" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.



4



Nhấn nút **Bắt đầu** một lần.



Tiếng Việt

Lưu ý:

Sau khi vệ sinh, hãy lau sạch chất cặn trong bồn rửa.

Chế độ Xả nước

Sau khi sử dụng chế độ hấp, tính năng này sẽ bơm nước vào khay vệ sinh thông qua đường ống. Hãy lau khô lò sau khi làm nguội hoàn toàn.

1

Làm sạch Khay chứa nước hoặc Tháo Khay chứa nước ra.

2



Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.



3



Nhấn nút **Thiết lập. Menu tự động** được chọn.



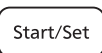
4



Xoay Nút xoay cho tới khi số "21" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.



5



Nhấn nút **Bắt đầu** một lần.



Trang Việt

Lưu ý:

Tính năng này có thể được sử dụng 3 lần liên tục. Để sử dụng lại, hãy chờ 10 phút.

Cài đặt thực đơn nấu tự động

Tính năng này thiết lập quy trình bao gồm thực đơn món ăn thông thường với trọng lượng khác nhau. Tự động nấu mà không cần thiết lập cấp nguồn điện và thời gian. Số thực đơn sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị bằng cách sử dụng Nút xoay.

Để thiết lập “Menu tự động”, số “0” phải xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

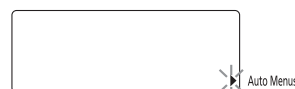


Để thao tác số thực đơn từ 1 đến 8, mời xem hướng dẫn bên dưới:

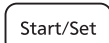
1



Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.



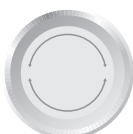
2



Nhấn nút **Thiết lập. Menu tự động** được chọn.



3

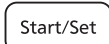


Ví dụ: chọn số thực đơn 5 – Thịt gà hấp

Chọn số thực đơn mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Xem trang 31.)



4



Nhấn nút **Thiết lập**. Đã chọn số thực đơn mong muốn.

Lưu ý: Nếu số thực đơn 2, 3, 4, 7 hoặc 8 được chọn, bỏ qua bước 4 và 5.



5



Ví dụ: 600 g

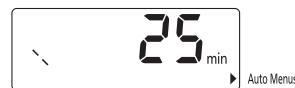
Đặt trọng lượng nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.



6



Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Đề thao tác số thực đơn 9, mời xem hướng dẫn bên dưới:

1

Đặt khay nướng hấp với bát đựng bột Pizza vào ngăn dưới.

Lưu ý: Để xem cách thao tác với bột, mời xem trang 33.

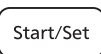
2



Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.



3



Nhấn nút **Thiết lập. Menu tự động** được chọn.



4



Chọn số thực đơn mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.



5



Nhấn nút **Thiết lập** và bột sẽ bắt đầu lên men.



Trang Việt

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

6

Hãy lấy khay nướng hấp sau khi lên men xong và có tiếng bíp.



※ Sau khi lên men xong, lò sẽ phát ra tiếng bíp nếu bạn vẫn để bột trong lò.

7

Start/Set

Nhấn nút **Bắt đầu** và bắt đầu làm nóng thức ăn. Cán mỏng bột và rắc đều các thành phần khác.



Sau khi làm nóng, nút **Làm nóng trước** sẽ dừng nhấp nháy. Đặt khay nướng hấp và pizza lên tấm nướng vào ngăn dưới, sau đó đóng cửa lò.



* Sau khi bắt đầu làm nóng, quy trình sẽ tự động dừng nếu không có thao tác tiếp theo trong vòng 20 phút.

* Sau khi làm nóng xong, lò sẽ phát ra tiếng bíp nếu không có thao tác tiếp theo.

8

Start/Set

Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Đề thao tác số thực đơn từ 10 đến 16, mời xem hướng dẫn bên dưới:

1



Chọn **Menu tự động** bằng cách sử dụng Nút xoay.



2



Nhấn nút **Thiết lập. Menu tự động** được chọn.

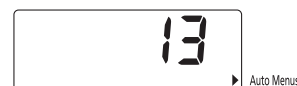


3



Ví dụ: Chọn số thực đơn 13 – **Cá rán**

Chọn số thực đơn mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay. (Xem trang 35.)



4



Nhấn nút **Thiết lập**. Đã chọn số thực đơn mong muốn.



Lưu ý: Nếu số thực đơn đã chọn là 10, 11, 12, 14, 15 hoặc 16, hãy bỏ qua bước 4 và 5.

5



Ví dụ: 400 g

Đặt trọng lượng nấu mong muốn bằng cách sử dụng Nút xoay.



6

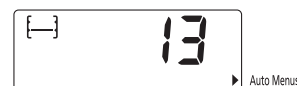


Nhấn nút **Bắt đầu** và bắt đầu hâm nóng thức ăn.



7

Sau khi làm nóng, nút **Làm nóng** sẽ dừng nhấp nháy. Nhanh chóng đặt khay nướng hấp và thức ăn lên tấm nướng hoặc giấy nhôm vào ngăn dưới.



8



Nhấn nút **Bắt đầu**. Thời gian nấu xuất hiện trên cửa sổ hiển thị và bắt đầu đếm ngược.



Trang Việt

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

STT	Thực đơn	Trọng lượng/Suất ăn				Phụ kiện và lắp đặt	Trang tham chiếu
1	Cá hấp*	200 g	300 g	400 g	500 g	Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 29
2	Trứng hấp*	1-4 suất ăn				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 29
3	Bánh bao hấp*	3-9 chiếc				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 30
4	Thực phẩm đông lạnh hấp*	3-9 suất ăn				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 30
5	Thịt gà hấp*	200 g	400 g	600 g	800 g	Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 31
6	Rau củ tươi hấp*	200 g	300 g	400 g	500 g	Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 31
7	Khoai lang hấp*	50-150 g				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 32
8	Sữa chua tự làm	200-800 g				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 32
9	Pizza tự làm	1 cái				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 33
10	Bánh phô mai*	7 inch				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 33
11	Bánh chuối nướng	2-3 suất ăn				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 34
12	Cá phi lê rán	6-9 phần				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 34
13	Cá rán	200 g	300 g	400 g	500 g	Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 35
14	Thịt gà rán	250 g				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 35
15	Tôm chiên	300 g				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 36
16	Chả nem rán	8 cái				Khay nướng hấp/ Ngăn dưới	Xem trang 36
17	Chế độ Vệ sinh Dụng cụ *	Chức năng vệ sinh					Xem trang 19
18	Khử mùi						Xem trang 20
19	Vệ sinh khoang lò *						Xem trang 21
20	Vệ sinh ống thông hơi						Xem trang 22
21	Xả nước						Xem trang 23

Tiếng Việt

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu "*" cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu.
- Hãy đặt tấm nướng hoặc giấy nhôm vào khay nướng hấp trước khi nấu.

Bảng chuyển đổi đơn vị đo nguyên liệu có sẵn trong hướng dẫn này:

1 thìa cà phê gia vị dạng đặc = 5 g	1 thìa cà phê gia vị dạng lỏng = 5 ml
½ thìa cà phê gia vị dạng đặc = 3 g	½ thìa cà phê gia vị dạng lỏng = 3 ml
1 thìa canh gia vị dạng đặc = 15 g	1 thìa canh gia vị dạng lỏng = 15 ml

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Cá hấp (200/300/400/500 g)

1



Nguyên liệu

Cá..... 1
Gừng (thái lát) một ít
Rau thơm..... một ít

Gia vị

Muối một ít
Tiêu..... một ít
Nước tương có gia vị hoặc nước tương nguyên chất một ít

Khay chứa

Đĩa chịu nhiệt, khay nướng hấp (ngăn dưới), khay chứa nước



Phương pháp nấu

1. Rửa, loại bỏ ruột cá và khía nhẹ bằng dao.
2. Ướp muối và rắc hạt tiêu. Chờ khoảng 10 phút.
3. Đặt cá vào đĩa sâu lòng dài sau khi ướp với gừng và họ.
4. Đặt đĩa lên khay nướng hấp vào ngăn dưới.
5. Đổ đầy khay chứa nước.
6. Chọn Menu tự động số 1 và trọng lượng món ăn, sau đó nhấn bắt đầu.
7. Tưới nước tương có gia vị hoặc nước tương nguyên chất và dùng ngay lập tức.

Lưu ý:

Nếu thịt cá dày, hãy điều chỉnh thời gian nấu bằng cách thiết lập thủ công theo khẩu vị của bạn.

Trứng hấp (1- 4 suất ăn.)

2



Nguyên liệu

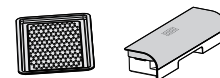
Trứng 1 (50 g)
Nước 90 ml (40°C)
Nước sốt đậu nành loãng ... ¼ thìa cà phê
Nước mắm ¼ thìa cà phê
Muối một ít

Gia vị

Dầu mè..... giọt

Khay chứa

Bát súp, khay nướng hấp (ngăn dưới), khay chứa nước

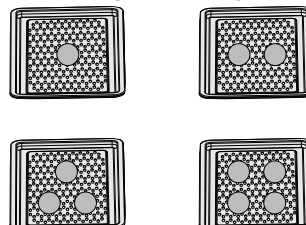


Phương pháp nấu

1. Trộn nước, nước sốt đậu nành loãng, nước mắm và muối với trứng đã đập vào bát và khuấy đều. Chia hỗn hợp vào bát và khuấy đều thành bọt.
2. Đặt bát lên khay nướng hấp ở ngăn dưới.
3. Đổ đầy khay chứa nước.
4. Chọn Menu tự động số 2, nhấn bắt đầu.
5. Tưới dầu mè để dùng ngay lập tức.

Lưu ý:

1. Nếu bạn dùng chế độ “Chế độ hấp - Nhiệt độ thấp”, thời gian đề xuất là 28-30 phút.
2. Nguyên liệu được liệt kê trong công thức này chuẩn bị đủ cho một suất ăn. Nếu bạn muốn chuẩn bị nhiều phần ăn, hãy tính số lượng nguyên liệu theo tỷ lệ và lần lượt đặt thêm vào bát súp (cách chuẩn bị nguyên liệu để nấu nhiều phần ăn được trình bày dưới đây).



Trang Việt

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Bánh bao hấp

(3-9 chiếc)

3



Nguyên liệu

Nem cuốn

Bột mì ít gluten 200 g
đường 20 g
muối ½ thìa cà phê

Nấm men ½ thìa cà phê
Nước ấm (40°C) 110-120 ml
đường ¼ thìa cà phê

Nhân

thịt băm nhỏ 200 g
Nấm khô 50 g
(đã ngâm)
Nước mắm 1 thìa cà phê

Nước tương có gia vị 1 thìa cà phê
Nước tương 1 thìa cà phê
Lòng trắng trứng 1
Gừng, rau thơm một ít
Tiêu đất, muối, một ít
đường, MSG một ít

Khay chứa

Khay nướng hấp (ngăn dưới),
khay chứa nước



Phương pháp nấu

Nhân bánh:

Ngâm nấm khô trong nước trong vài phút, để ráo nước và thái nhỏ. Cho nấm vào hỗn hợp còn lại, khuấy theo một chiều cho đến khi hỗn hợp đặc lại.

Vỏ bánh:

1. Trộn và khuấy nấm men và ¼ đường với nước ấm, và chờ 5 phút.
2. Đổ bột mì, đường, muối và nấm men vào bát, khuấy đều. (Có thể có nước còn sót lại).
3. Phủ một miếng vải ẩm lên bột và chờ ít nhất nửa giờ (hoặc sử dụng chức năng lên men trong khoảng 20 phút).
4. Chia bột thành 9 phần bằng nhau khi bột nở tăng gấp đôi kích thước và cuộn thành từng miếng tròn nhỏ với đường viền dày để dễ nhồi nhân.
5. Chuẩn bị 9 tấm nướng kích thước 6 x 6 cm trên khay nướng hấp.
6. Đổ đầy khay chứa nước.
7. Chọn "Chế độ hấp - Nhiệt độ trung bình", đặt chế độ hấp 2 phút và nhấn Bắt đầu. Sau khi hấp xong, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới.
8. Chọn Menu tự động số 3 và nhấn bắt đầu.
9. Lấy bánh ra sau khi hấp xong.

Lưu ý:

Để làm bánh bao hấp có thể dùng dao cắt: cán bột lên men trên mặt phẳng, cuộn dọc theo cạnh dài và cắt thành 9 phần. Nguyên liệu cần thiết để chuẩn bị cho 9 phần ăn. Để chuẩn bị số suất ăn nhiều hơn, hãy tính toán nguyên liệu theo tỷ lệ.

Thực phẩm đông lạnh hấp

(3-9 phần)

4

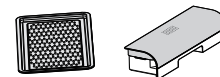


Nguyên liệu

Thực phẩm đông lạnh (30-40 g/phần)

Khay chứa

Khay nướng hấp
(ngăn dưới), khay chứa nước



Phương pháp nấu:

1. Đặt thực phẩm đông lạnh lên khay nướng hấp ở ngăn dưới.
2. Đổ đầy khay chứa nước.
3. Chọn Menu tự động số 4 và nhấn bắt đầu.
4. Lấy bánh ra sau khi hấp xong.

Lưu ý:

Nấu thực phẩm đông lạnh như hướng dẫn. Điều chỉnh thời gian nấu cho thực phẩm kích thước lớn.

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Thịt gà hấp

(200/400/600/800 g)

5



Nguyên liệu

Đùi gà 200 g
Nấm rơm 4

A:

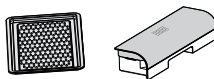
hành lá (thái nhỏ) một ít
gừng (thái hạt lựu) một ít
nước sốt đậu nước tương ½ thìa canh
nước mắm ½ thìa canh
bột ngô ½ thìa canh
đường ½ thìa cà phê
bột tiêu một ít

Gia vị

nước sốt đậu nước tương 1 thìa canh
dầu mè..... ½ thìa canh
đường 1 thìa cà phê
rau thơm (xắt nhỏ)

Khay chứa

Đĩa nông lòng chịu nhiệt, khay
nướng hấp (ngăn dưới), khay
chứa nước



Phương pháp nấu

1. Ướp đùi gà với A trong 15 phút.
2. Thái hạt lựu nấm và ướp với gia vị và đặt trên một đĩa nông bên dưới thịt gà.
3. Rắc đường lên gà.
4. Đặt đĩa lên khay nướng hấp ở ngăn dưới.
5. Đổ đầy khay chứa nước.
6. Chọn Menu tự động số 5 và trọng lượng món ăn, sau đó nhấn bắt đầu.
7. Rắc rau thơm và một vài giọt dầu mè trước khi ăn.

Lưu ý:

Nguyên liệu liệt kê ở đây bao gồm 200 g thịt gà, với trọng lượng khác, tính toán nguyên liệu theo tỷ lệ.

Rau củ tươi hấp

(200/300/400/500 g)

6

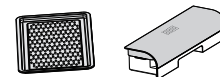


Nguyên liệu

rau củ (rau xanh, bông cải xanh)
Dầu hào, dầu mè một ít

Khay chứa

khay nướng hấp (ngăn dưới),
khay chứa nước



Phương pháp nấu

1. Làm sạch rau củ và thái thành miếng kích thước vừa ăn.
2. Đặt rau củ lên khay nướng hấp vào ngăn dưới.
3. Đổ đầy khay chứa nước.
4. Chọn Menu tự động số 6 và trọng lượng món ăn, sau đó nhấn bắt đầu.
5. Sau khi nấu xong, rắc dầu hào hoặc dầu mè.

Lưu ý:

Chương trình này chỉ thích hợp cho các loại rau lá hoặc các loại rau củ.

Trang Việt

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Khoai lang hấp

(50-150 g)

7



Nguyên liệu

khoai lang: 50 đến 150 g

Khay chứa

khay nướng hấp (ngăn dưới),
khay chứa nước



Phương pháp nấu:

1. Rửa sạch, gọt vỏ và thái lát khoai lang.
2. Đặt khoai đều trên khay nướng hấp.
3. Đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới.
4. Đổ đầy khay chứa nước.
5. Chọn Menu tự động số 7 và nhấn bắt đầu.

Sữa chua tự làm

(200-800 g)

8



Nguyên liệu

sữa	200 g	400 g	600 g	800 g
sữa chua	30 g	60 g	90 g	120 g

Khay chứa

Nồi đất có nắp,
khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu:

1. Đổ sữa vào nồi đất và hâm nóng đến 45°C, thêm sữa chua và trộn đều.
2. Đặt nồi đất lên khay nướng hấp ở vị trí giá dưới, đậy nắp.
3. Chọn Menu tự động số 8, và nhấn bắt đầu.

Lưu ý:

Hãy chắc chắn rằng bạn có đủ thời gian để làm sữa chua vì sẽ mất 7 giờ để hoàn tất.

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Pizza tự làm (một bánh)

9



Nguyên liệu

Nguyên liệu bánh chính:

bột mì ít gluten 130 g
đường mịn 10 g
bơ (không muối) 10 g
men ½ thìa cà phê
bột sữa 1 thìa canh
muối ½ thìa cà phê
nước ấm (40°C) 65 ml

Nhân:

hành (xắt nhỏ) 30 g
nấm (cắt lát) 30 g
xúc xích (cắt lát) 70 g
ớt xanh (thái lát) 30 g
phô mai mozzarella 100 g
cà chua 45 g

Khay chứa

khay chịu nhiệt,
khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu:

1. Để nhào bột bằng tay, đổ bột vào một tô lớn, trộn đều tất cả các nguyên liệu chính, cán bột ra khay chịu nhiệt đã bôi mỡ, che phủ bằng giấy bọc nhựa, đặt khay vào giữa khay nướng hấp ở vị trí giá dưới.
2. Chọn Menu tự động số 9 để bắt đầu ủ men, lò sẽ phát ra hai tiếng bip nhắc bạn lấy thức ăn ra. Sau đó nhấn nút bắt đầu để hâm nóng.
3. Lăn nhẹ bột lên bề mặt khay trộn, sau đó san bột bằng tay để cho không khí bên trong thoát ra ngoài.
4. Cán bột tròn theo kích thước 21×19 cm và chuyển tấm nướng đặt trên khay nướng hấp. Sau đó nhấc bột lên và tách một phần tư vòng.
5. Cắt rãnh bột và thái cà chua rắc lên; rắc phô mai mozzarella lên một nửa bánh và các nguyên liệu nhân khác lên phần còn lại, sau đó rắc phô mai lên trên cùng.
6. Đặt khay nướng hấp ở ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Lưu ý:

Sau khi hâm nóng, hãy đặt bánh pizza trong lò trong vòng 20 phút.

Bánh phô mai (7 inch)

10



Nguyên liệu

Nhân bánh:

bánh quy 70 g
bơ (không muối) 40 g

Phần đế bánh:

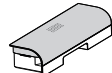
phô mai kem 130 g
kem đánh tan 75 g
trứng 1 (50 g)
kem chua 100 g
đường mịn 70 g
bơ (không muối) 25 g
bột ngô 30 g
nước chanh 2 thìa canh
vỏ chanh (thái nhỏ) 10 g

Gia vị

vani 2-3 giọt

Khay chứa

khay bánh 7 inch, khay nướng
hấp (ngăn dưới),
khay chứa nước



Phương pháp nấu:

Nhân bánh:

1. Đập nhỏ bánh quy vào túi kín và nghiền nát với bằng cán.
2. Đun nóng chảy 40 g bơ hoàn toàn và trộn với vụn bánh quy.
3. Dùng thìa xúc hỗn hợp vào khay có lót giấy thấm mỡ và ấn chắc.
4. Phết bơ lên khay và đặt khay bánh vào tủ lạnh.

Phần đế bánh:

1. Cắt pho mát kem và bơ và để nguyên cho đến khi mềm hẳn.
2. Khuấy pho mát, kem chua và bơ trong bát trộn cho đến khi hỗn hợp nhạt màu và mịn.
3. Thêm vani và vỏ chanh cắt lát mỏng và trộn đều hỗn hợp bằng thìa gỗ.
4. Thêm đường, trứng, bột ngô, kem đánh tan, và nước cốt chanh, đánh đều bằng máy trộn tốc độ thấp.
5. Đổ đầy khay chứa nước, chọn Menu tự động số 10 và nhấn bắt đầu để làm nóng.
6. Lấy khay bánh ra khỏi tủ lạnh, rắc thêm bột và loại bỏ bọt.
7. Sau khi làm nóng, đặt khay bánh với giấy nhôm lên khay nướng hấp ở ngăn dưới hơn và bắt đầu nấu.

Trang Việt

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Bánh chuối nướng (2-3) 11



Nguyên liệu

Chuối	2-3
Trứng	cắt đôi
Sữa đặc	10 g
Bột mì	30 g
Dầu ăn	2 thìa cà phê

Khay chứa

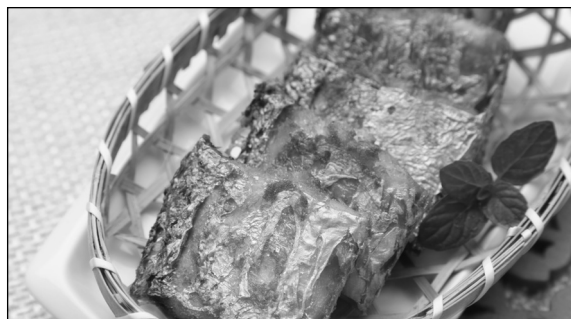
khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu:

1. Cắt chuối thành các phần dài 3-4 cm.
2. Thêm sữa đặc có đường vào trứng, và khuấy đều. Đổ dầu vào bột bánh mì, và khuấy đều.
3. Đặt giấy nhôm lên khay nướng hấp, bọc chuối vào hỗn hợp trứng và bột bánh mì, và đặt vào khay nướng hấp.
4. Chọn Menu tự động số 11, và nhấn Bắt đầu để làm nóng. Sau khi làm nóng, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Cá phi lê rán (6-9 phần) 12



Nguyên liệu

phần thịt nạc cá	1 (200 g)
dầu ăn	1 thìa cà phê
bột ngô	1 thìa canh
nước mắm	1 thìa canh
muối	một ít

Khay chứa

khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu

1. Làm sạch cá và cắt thành nhiều phần dài 2 inch.
2. Trộn cá với nước mắm và muối rồi ướp trong 30 phút.
3. Chuẩn bị khay nướng, rưới một ít dầu vào cá sau khi bọc cá bằng bột ngô, sau đó xếp cá thành 3 x 3 trên khay.
4. Chọn Menu tự động số 12 và nhấn bắt đầu để làm nóng. Sau khi làm nóng, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Cá rán (200/300/400/500 g)

13



Nguyên liệu

Cá biển 1

Lớp bề mặt

Gừng (thái nhỏ) một ít
Chanh 1 miếng

Gia vị

Nước tương có gia vị 1 thìa canh
Nước tương nguyên chất 1 thìa canh
Dầu ăn 2 thìa cà phê

Khay chứa

Khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu:

1. Làm sạch cá biển, và khía vài đường chéo trên cá.
2. Ướp gia vị (trừ dầu ăn) vào bên trong và bên ngoài của cá, ướp trong 15 phút và để ráo nước.
3. Đặt giấy nhôm trên khay nướng hấp, bôi một lớp dầu ăn lên giấy nhôm, và rắc gừng xắt sợi và lát chanh lên cá. Đặt cá vào giấy bạc, và phết một lớp dầu ăn lên bề mặt của cá.
4. Chọn Menu tự động số 13 và trọng lượng món ăn, sau đó nhấn bắt đầu. Sau khi hâm nóng, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Thịt gà rán (250 g)

14



Nguyên liệu

Đùi gà 250 g

Lớp bề mặt

Trứng 25 g
Bột ngô 2 thìa canh
Bột mì 45 g
Dầu ăn 2 thìa canh

Gia vị

Tiêu đen một ít
Muối một ít

Khay chứa

Khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu:

1. Làm sạch đùi gà và để ráo nước, sau đó cắt thành lát mỏng với độ dày khoảng 1-1,5 cm, và đập nhẹ đùi gà bằng búa nhỏ hoặc cán dao.
2. Thêm muối, hạt tiêu đen, trứng và bột ngô vào đùi gà, khuấy đều và ướp trong khoảng nửa giờ.
3. Đổ dầu ăn vào bột mì, và khuấy đều. Bọc đùi gà đã ướp bằng một lớp bột bánh mì và ép nhẹ.
4. Đặt giấy nhôm lên khay nướng hấp, và đặt đùi gà vào khay nướng hấp.
5. Chọn Menu tự động số 14, và nhấn Bắt đầu để hâm nóng. Sau khi hâm nóng, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Trang Việt

Cài đặt thực đơn nấu tự động

(tiếp tục)

Tôm chiên (300 g)

15



Nguyên liệu

Tôm (nguyên vỏ)300 g (khoảng 15 con)

Lớp bề mặt

Bột mì ít gluten một ít
Trứng cắt đôi
Bột mì 40 g
Gừng (thái nhỏ) một ít

Gia vị

Dầu ăn 1 thìa canh
Muối một ít
Nước mắm ½ thìa cà phê

Khay chứa

Khay nướng hấp (ngăn dưới)



Phương pháp nấu:

1. Bóc vỏ và bỏ đầu tôm. Chỉ để lại vỏ trên đuôi tôm và phần đầu của tôm. Cắt gân bụng 4 lần (để tránh tôm cuộn lên), và thêm gừng thái vụn, muối, và nước mắm để ướp tôm.
2. Đổ bột mì và dầu ăn vào bát, khuấy đều.
3. Đặt tấm nướng trên khay nướng hấp. Bọc tôm bằng bột ít gluten, trứng và bột bánh mì, và đặt tôm vào khay nướng hấp.
4. Chọn Menu tự động số 15, và nhấn Bắt đầu để làm nóng. Sau khi làm nóng, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Chả nem rán (8 miếng)

16



Nguyên liệu

Cuốn nem rán 8 miếng
Trứng một ít

Nhân

Cà rốt 100 g (thái chỉ)
Su hào 140 g (thái chỉ)
Nấm tươi 60 g (thái chỉ)
Dầu ăn 2 thìa canh
Nước tương 1 thìa canh
Muối một ít
Tôm khô 2 thìa canh
Dầu hạt hoặc dầu tỏi 1½ thìa canh
(Dầu hạt hoặc dầu tỏi, thêm dầu ăn và đun nóng trong lò vi sóng với nhiệt độ cao trong 2-3 phút cho đến khi có mùi thơm)

Khay chứa

Khay nướng hấp (ngăn dưới)

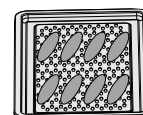


Phương pháp nấu:

1. Làm sạch tôm và để ráo nước, sau đó đặt tôm vào khay chịu nhiệt và đun nóng trong lò vi sóng ở nhiệt độ cao trong khoảng 90 giây. Để nguội, và cắt nhỏ bằng dụng cụ nấu ăn (băm nhỏ).
2. Thêm dầu tỏi vào tôm băm nhỏ, đun nóng trong lò vi sóng với nhiệt độ cao trong khoảng 30 giây, sau đó khuấy đều.
3. Bỏ cà rốt cắt nhỏ, su hào cắt nhỏ, nấm tươi, dầu vào khay chịu nhiệt, đậy nắp và đặt khay vào lò vi sóng. Đặt lò nướng trong 7 phút ở nhiệt độ cao. Sau khi hâm nóng trong vòng 3,5 phút, khuấy đều nhân bánh và thêm nước sốt đậu nành loãng và muối vào.
4. Để nguội. (Nhân nem có thể được chuẩn bị theo cách truyền thống)
5. Gói 15 g nhân bánh trong bánh đa nem.
6. Đặt giấy nhôm trên khay nướng hấp, phết một lớp trứng đã đánh vào tấm nhôm, đặt chả nem vào khay nướng hấp hơi như hình minh họa (mặt hướng xuống dưới), và phết một lớp trứng lên bề mặt.
7. Chọn Menu tự động số 16, và nhấn Bắt đầu để hâm nóng. Sau khi hâm nóng, đặt khay nướng hấp vào ngăn dưới và nhấn bắt đầu.

Lưu ý:

Nhân nem được nêu ở đây là để chuẩn bị 24 miếng nem, khối lượng nguyên liệu có thể được tính toán theo tỷ lệ theo nhu cầu.



Sơ đồ hâm nóng

Thực phẩm	Trọng lượng	Phụ phẩm	Chương trình	Thời gian
Bánh bao ướp lạnh*	150 g - 300 g (1-2)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	10 đến 11 phút
Xá xíu ướp lạnh*	250 g - 350 g (5-7)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	10 đến 11 phút
Cơm ướp lạnh*	150 g - 600 g (1-4)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	12 đến 13 phút
Rau củ ướp lạnh*	300 g	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	6 đến 7 phút
Bánh mì lạnh*	300 g	khay nướng hấp, đĩa chịu nhiệt (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	10 đến 11 phút
Màn thầu ướp lạnh*	300 g (8-9)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	8 đến 9 phút
Trứng hấp Chawanmushi ướp lạnh*	1-4 chén	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp - Nhiệt độ trung bình	5 đến 7 phút
Cơm chiên ướp lạnh*	300 g	khay nướng hấp, đĩa chịu nhiệt (ngăn dưới)	Hấp đối lưu 190°C (Không hâm nóng trước)	10 đến 11 phút
Bánh Hamburger ướp lạnh*	150 g (1)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp đối lưu 190°C (làm nóng trước)	8 đến 9 phút
	300 g (2)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Hấp đối lưu 190°C (làm nóng trước)	9 đến 10 phút
Bánh bao nhỏ ướp lạnh	200 g (4 cái)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	180°C (làm nóng trước)	9 đến 10 phút
Gà rán ướp lạnh	250 g	khay nướng hấp (ngăn dưới)	220°C (làm nóng trước)	12 đến 13 phút
Bánh mì muối ướp lạnh	70 g - 140 g (1-2)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	160°C (làm nóng trước)	8-9 phút
Bánh mì ngọt ướp lạnh	60 g - 120 g (1-2)	khay nướng hấp (ngăn dưới)	160°C (làm nóng trước)	7-8 phút
Bánh bao chiên ướp lạnh*	180 g (9)	khay nướng hấp/ tấm nướng (ngăn dưới)	Hấp đối lưu 190°C (Không hâm nóng trước)	7-8 phút
Gà rán đông lạnh	250 g	khay nướng hấp (ngăn dưới)	Chiên rán Dinh dưỡng (làm nóng trước)	13 đến 14 phút
Pizza đông lạnh	340 g	khay nướng hấp (ngăn dưới)	230°C (làm nóng trước)	13 đến 14 phút

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu "*" cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu.
- Hãy sử dụng tấm nướng hoặc giấy nhôm và đồ dùng chịu nhiệt trước khi nấu.
- Thực phẩm ướp lạnh là thực phẩm có nhiệt độ bảo quản từ 0-3°C.
- Thực phẩm đông lạnh là thực phẩm có nhiệt độ bảo quản dưới 0°C.

Bảo quản Lò

Vệ sinh bộ gia nhiệt trên sau khi lò đã hoàn toàn nguội. Tắt lò và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện trước khi lau chùi. Không dùng bộ xịt hơi để làm sạch.

Dùng vải ẩm làm sạch bề mặt bên ngoài của lò. Để tránh làm hỏng các bộ phận hoạt động bên trong lò, tránh để nước thấm vào ống thông gió.

Luôn làm sạch khay đáy và khay vệ sinh sau khi làm mát bằng một chất tẩy rửa nhẹ và lau khô.

Luôn tháo khay chứa nước sau khi sử dụng và làm sạch bằng một miếng bọt biển mềm ẩm ướt.

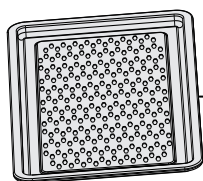
Không để Bảng điều khiển bị ướt. Lau sạch bằng vải ẩm mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hoặc phun chất tẩy rửa vào Bảng điều khiển. Khi làm sạch Bảng điều khiển, để cửa lò mở để tránh lò vô tình bật lên. Sau khi làm sạch, nhấn nút Dừng/Đặt lại để xóa cửa sổ hiển thị.

Giữ gìn vệ sinh bên trong lò. Nếu thức ăn hoặc chất lỏng bắn vào thành lò, lau sạch bằng một miếng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn. Chất béo và mỡ tích tụ trên nắp và thành lò sẽ tạo thành khói nếu không được làm sạch. Vệ sinh lò sau khi lò đã hoàn toàn nguội.

Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh cửa lò, lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò hoạt động ở điều kiện độ ẩm cao và không xảy ra sự cố.

Lau chùi cửa lò và kính lò bằng khăn ẩm mềm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn.

Tiếng Việt



Sau khi sử dụng, làm sạch bằng một chất tẩy rửa nhẹ hoặc bằng máy rửa chén. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn để làm sạch lò. (Không sử dụng bụi nhùi thép, v.v...)

Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

SỰ CỐ

Không bật được lò lên.

Lò không hoạt động.

Không có hơi nước.

“U14” xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

“U90” xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

“U50” xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ

Không cắm lò một cách an toàn.

Ngắt mạch cầu chì hoặc áp tô mát.

Có vấn đề với ổ điện.

Cửa lò không đóng hoàn toàn.

Không nhấn nút **Bắt đầu** sau khi lập chương trình.

Một chương trình khác đã được nhập vào lò.

Không nhập chính xác Chương trình.

Nút Dừng/Đặt lại vô tình bị bật lên.

Kiểm tra khay chứa nước có nước hay không.
Kiểm tra xem khay chứa nước đã được lắp chính xác hay không.

Khay chứa nước không đủ nước.

Không đổ hỗn hợp bột vào khay vệ sinh của lò khi sử dụng chức năng “Vệ sinh ống thông hơi” (Menu tự động số 20). Hoặc hỗn hợp ít hơn 30 ml.

Chức năng xả nước có thể được dùng 3 lần liên tục.

Khoang lò quá nóng.

CÁCH KHẮC PHỤC

Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại.

Liên hệ với trung tâm dịch vụ quy định.

Cắm thiết bị khác vào ổ điện để kiểm tra xem ổ cắm đang hoạt động hay không.

Đóng chặt cửa lò.

Nhấn nút **Bắt đầu**.

Nhấn **Nút Dừng/Đặt lại** để hủy chương trình trước và đặt lại chương trình khác.

Đặt lại chương trình một lần nữa theo Hướng dẫn vận hành.

Đặt lại chương trình cho lò.

Đổ đầy khay chứa nước và lắp đúng chỗ.

Lần thứ 1 và thứ 2 khi “U14” xuất hiện trên cửa sổ hiển thị, bạn có thể nhấn nút **Bắt đầu** để nấu tiếp. Nếu “U14” xuất hiện lần 3, dừng nấu, đặt thực phẩm lại vào lò và nhấn nút **Bắt đầu** để nấu tiếp.

Đổ 30 ml hỗn hợp chất tẩy rửa vào khay vệ sinh của lò nướng. Đọc trang 22 để biết thêm thông tin chi tiết. Nhấn **Nút Dừng/Đặt lại** và U14 sẽ không xuất hiện. Chọn lại Chức năng “Vệ sinh ống thông hơi” (Chế độ Menu tự động số 20), nhấn nút **Bắt đầu** và bắt đầu vệ sinh.

Chờ 10 phút trước khi hoạt động trở lại.

Vận hành lại lò sau khi lò đã nguội và “U50” biến mất.

Nếu lò có sự cố, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

(tiếp tục)

TẤT CẢ CÁC HIỆN TƯỢNG SAU ĐÂY ĐỀU BÌNH THƯỜNG:

Xuất hiện âm thanh khi sử dụng chức năng hấp.	Âm thanh này là do không khí bị trộn khi khay chứa nước đang hoạt động. Đây là hiện tượng bình thường.
Hơi nước tích tụ trên cửa lò và khí ẩm từ ống thông hơi dồn đến.	Trong khi nấu, hơi nước và khí ẩm tỏa ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và khí ẩm tỏa ra từ lò do không khí lưu thông trong khoang lò. Tuy nhiên, hơi nước có thể ngưng tụ trên bề mặt lạnh hơn như bề mặt bên trong và/hoặc trên cửa lò. Đây là hiện tượng bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò.	Khi sử dụng chức năng liên quan đến hơi nước, hơi nước được tạo ra trong khoang lò rất nhiều trong khi lò đang hoạt động. Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò. Đây là hiện tượng bình thường.
Tôi vô tình bật lò khi không có thức ăn trong lò.	Bật lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không làm hỏng lò, tuy nhiên, việc này không được khuyến khích.
Lò nướng có mùi và tạo khói khi sử dụng chức năng Nướng và Hấp đối lưu.	Việc bạn cần làm là vệ sinh lò thường xuyên, đặc biệt là sau khi Nướng và hấp đối lưu. Chất béo và mỡ tích tụ trên nắp và thành lò sẽ tạo thành khói nếu không được làm sạch.
Động cơ quạt vẫn tiếp tục hoạt động sau khi nấu xong.	Sau khi sử dụng lò, động cơ quạt vẫn tiếp tục hoạt động trong vài phút để làm mát lò và động cơ điện. Đây là hiện tượng bình thường.
Ở phía sau của cửa lò có màu vàng.	Các ion kim loại sẽ tạo ra dấu màu vàng khi đun nóng. Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến việc sử dụng lò hoặc gây tổn hại cho sức khỏe con người.
Chốt cửa có thể bị biến dạng.	Chốt cửa có thể bị méo do nhiệt độ cao. Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến hiệu suất vận hành của lò.
Khói thoát ra từ khoang lò khi sử dụng chức năng đối lưu lần đầu tiên.	Hiện tượng này là do quá nhiều dầu ăn trong khoang lò, được sử dụng để chống gỉ.
Phản dây dẫn điện nguồn được nối tẩm đáy của sản phẩm đã được nối lỏng.	Đây là hiện tượng bình thường.

Tiếng Việt

Thông số Kỹ thuật

Số model:	NU-SC100W	
Nguồn điện	220 V - 50 Hz	
Điện năng tiêu thụ:	Hấp	1230 W
	Nướng đối lưu	1340 W
	Hấp + Đối lưu	1340 W
Công suất đầu ra:	Hấp	1200 W
	Nướng đối lưu	1300 W
Kích thước bên ngoài (Bao gồm tay cầm) (Cao × Rộng × Sâu):	351 mm × 355 mm × 455 mm	
Kích thước Khoang lò (Cao × Rộng × Sâu):	180 mm × 280 mm × 280 mm	
Thể tích Khoang lò:	15 L	
Trọng lượng:	10,8 kg (Bao gồm Phụ kiện)	

* Quy trình thử nghiệm tuân thủ IEC

Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.