
VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-CBI-2014 / 8510392 (07.2020 V1)

VN Lò nướng

**8H-185BX A
8H-185BSm A**



Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn này!

LỜI NGỎ

Lò nướng này rất dễ sử dụng và hoạt động hiệu quả. Sau khi đọc và làm theo các bước hướng dẫn, Quý vị sẽ yên tâm sử dụng và vận hành.

Chúng tôi cam kết sản phẩm này đã được kiểm tra đầy đủ về mặt an toàn và kỹ thuật công bố trước khi đóng gói và xuất xưởng.

Chúng tôi khuyến nghị Quý Vị đọc kỹ sách hướng dẫn này trước khi sử dụng thiết bị. Việc tuân thủ theo hướng dẫn sẽ giúp Quý Vị sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiệu quả.

Bảo quản cuốn sách ở nơi khô ráo và dễ lấy.

Chú ý:

Luôn tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này để tránh các tai nạn đáng tiếc có thể xảy ra.

Không sử dụng lò nướng cho đến khi bạn đã đọc hướng dẫn sử dụng này. Lò nướng được thiết kế cho mục đích sử dụng gia dụng.

Nhà sản xuất có quyền đưa ra các thay đổi không ảnh hưởng đến việc vận hành của thiết bị.

NỘI DUNG

Hướng dẫn an toàn	4
Mô tả thiết bị	8
Phụ kiện lò nướng	9
Lắp đặt	10
Vận hành	12
Sử dụng lò nướng - Gợi ý	17
Công thức món ăn	20
Vệ sinh và bảo trì.....	21
Xử lý sự cố	24
Thông tin kỹ thuật.....	25

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

CẢNH BÁO: Thiết bị này và các bộ phận có thể cầm nắm của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa thiết bị này trừ khi được giám sát và trông coi liên tục.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác, năng lực thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các rủi ro liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị khi không được người lớn giám sát.

Trong lúc sử dụng thiết bị sẽ trở nên nóng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào bộ phận làm nóng trong lò.

Thiết bị này và các bộ phận có thể cầm nắm của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em nên tránh xa.

CẢNH BÁO: Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch có tính mài mòn hoặc kiềm, dao cạo sắc để làm sạch cửa kính lò nướng vì có thể gây vỡ kính.

CẢNH BÁO: Không được để các đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và vung nồi lên trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.

Không nên làm sạch bằng các dụng cụ làm sạch bằng hơi nước.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Nguy cơ bỏng! Hơi nóng thoát ra khi bạn mở cửa lò nướng, nên hãy cẩn thận khi mở cửa lò nướng trong hoặc sau khi nướng. **KHÔNG** tỳ lên cửa khi mở cửa. Lưu ý rằng tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước có thể không trông thấy được.

Đảm bảo các thiết bị nhỏ khác, bao gồm dây nối không chạm vào lò nướng vì vật liệu cách nhiệt / điện khác của thiết bị thường không chịu được nhiệt độ cao.

Không để lò không giám sát khi đang rán. Dầu và mỡ có thể bắt cháy do quá nhiệt hoặc sôi quá mức.

Không để nồi/chảo nặng trên 15kg lên cửa mở của lò nướng.

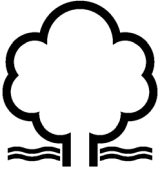
Không sử dụng lò nướng trong trường hợp có sự cố kỹ thuật. Bất kỳ sự cố nào đều phải được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

Trong trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, ngắt nguồn điện và báo cho trung tâm dịch vụ để được sửa chữa.

Phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc và điều khoản trong hướng dẫn sử dụng này. Không cho phép bất kỳ ai chưa hiểu rõ nội dung của hướng dẫn sử dụng này được sử dụng lò nướng.

Thiết bị chỉ được thiết kế cho mục đích nấu nướng. Bất kỳ ứng dụng nào khác (ví dụ như sưởi ấm) đều không phù hợp với hướng dẫn vận hành và có thể gây nguy hiểm.

TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG



Sử dụng năng lượng một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm chi phí mà còn bảo vệ môi trường. Vì vậy hãy tiết kiệm năng lượng! Và đây là cách mà bạn có thể làm:

- **Không mở cửa lò nướng nhiều nếu không cần thiết.**
- **Chỉ sử dụng lò nướng khi nướng nhiều thức ăn.**
Thịt có khối lượng dưới 1kg có thể được chế biến hiệu quả trong nồi hoặc bếp.
- **Tận dụng nhiệt dư từ lò nướng**
Nếu thời gian nấu nhiều hơn 40 phút, tắt lò nướng 10 phút trước khi kết thúc Lưu ý! Khi sử dụng hẹn giờ, cài đặt thời gian ngắn hơn thời gian cần để nấu món ăn.
- **Bảo đảm cửa lò nướng được đóng!**
Nhiệt có thể thoát ra từ vết bẩn trên cửa lò nướng. Làm sạch vết bẩn cẩn thận.
- **Không lấp đặt lò nướng gần tủ lạnh/tủ đông**
Năng lượng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết

MỞ BAO BÌ



Trong quá trình vận chuyển, bao bì được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi hư hại. Sau khi mở bao bì, hãy vứt bỏ toàn bộ bao bì mà không gây hại tới môi trường.

Tất cả nguyên liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; có thể tái chế 100% và được dán nhãn với biểu tượng thích hợp.

Cẩn trọng! Khi mở bao bì, vật liệu bao bì (túi, miếng xốp...) phải được để xa tầm với của trẻ em.

VỨT BỎ THIẾT BỊ

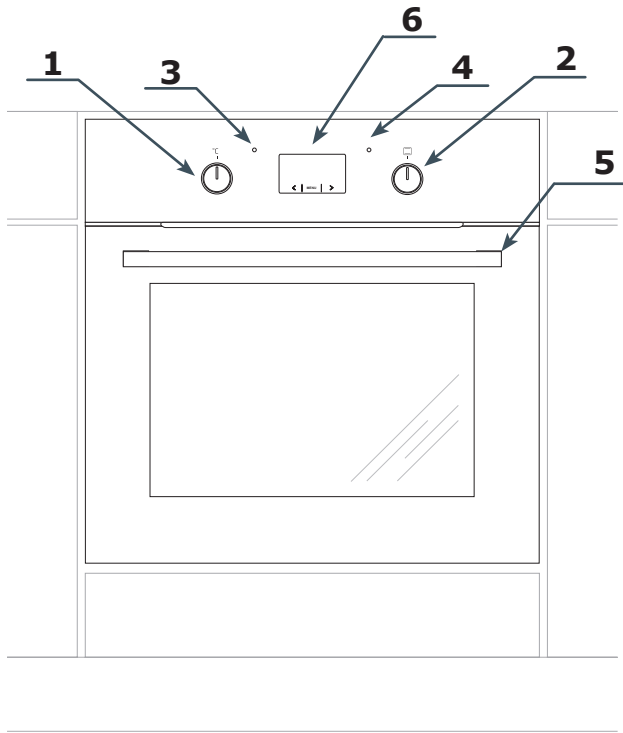


Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

Các vật liệu được sử dụng bên trong thiết bị có thể tái chế được và được dán nhãn thông tin liên quan đến nội dung này. Bằng cách tái chế các vật liệu hoặc các bộ phận khác từ thiết bị đã qua sử dụng, bạn đã góp phần to lớn vào việc bảo vệ môi trường.

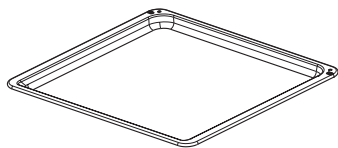
Thông tin về các trung tâm xử lý thiết bị đã qua sử dụng có thể được cung cấp bởi chính quyền địa phương.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

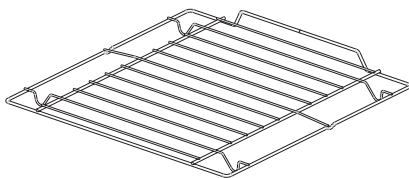


1. Núm điều khiển nhiệt độ
2. Núm lựa chọn chức năng
3. Đèn tín hiệu điều chỉnh nhiệt độ L
4. Đèn tín hiệu hoạt động của lò nướng R
5. Thanh nắm cửa lò nướng
6. Bảng chương trình điện tử

PHỤ KIỆN LÒ NƯỚNG



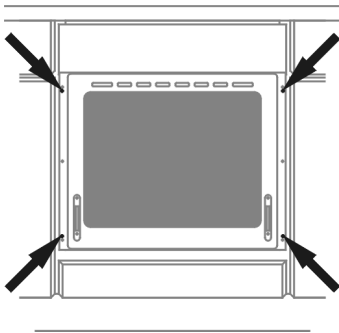
Khay nướng



Vỉ nướng
(giá để khô)

LẮP ĐẶT

- Vị trí lắp đặt lò nướng phải khô ráo, thông thoáng và được trang bị hệ thống thông gió hiệu quả. Khi lắp đặt lò nướng, phải đảm bảo dễ dàng tiếp cận được với các bộ phận điều khiển.
- Đây là lò nướng âm tường thiết kế kiểu Y, nghĩa là vách sau và một vách bên của lò nướng có thể đặt gần một đồ vật cao hoặc tường. Lớp bọc hoặc lớp bảo vệ được sử dụng trên đồ đạc được lắp đặt phải được phủ chất dính bám chịu nhiệt (100°C). Lớp này bảo vệ bề mặt khỏi biến dạng hoặc chống bong lớp phủ.
- Máy hút mùi phải được lắp đặt theo hướng dẫn của nhà sản xuất
- Tạo một lỗ có kích thước như sơ đồ hướng dẫn để lắp đặt lò nướng
- Đảm bảo điện đã được ngắt nguồn, sau đó cắm dây điện lò nướng lại vào nguồn điện.
- Đặt lò nướng hoàn toàn vào lỗ, không để 4 con vít tại các vị trí trong sơ đồ rời ra.



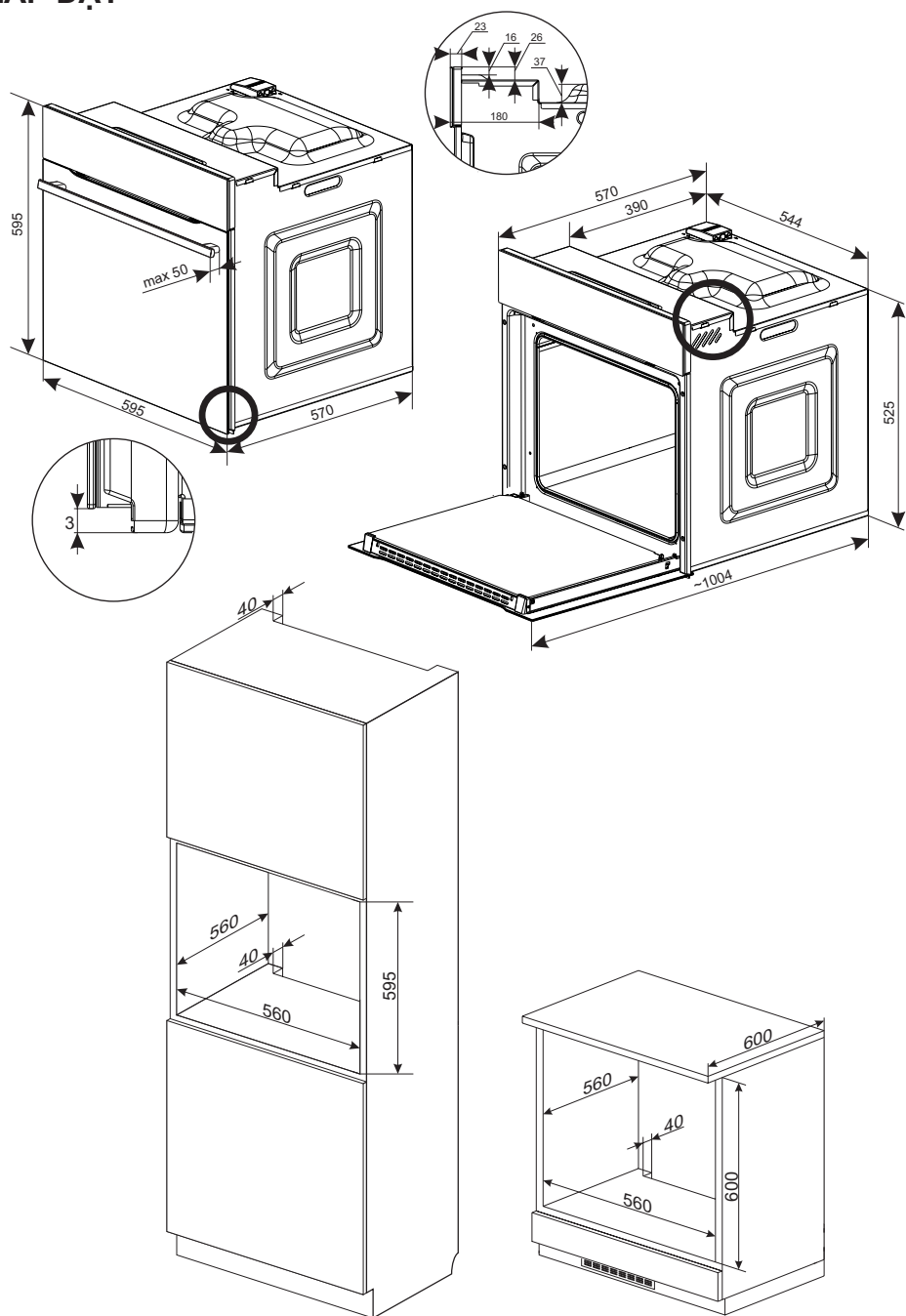
Đấu nối điện

- Lò được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều 1 pha (220-240V 1N~50/60Hz) và được trang bị dây nối 3 x 1,5mm², dài 1,5m với phích cắm bao gồm một tiếp điểm bảo vệ.
- Ổ cắm điện phải được trang bị một chốt bảo vệ và không được bố trí phía trên lò nướng. Sau khi lắp đặt lò nướng, cần đảm bảo ổ cắm có thể tiếp cận được bởi người dùng.
- Trước khi cắm điện cho lò nướng, hãy kiểm tra xem:
 - Cầu chì và nguồn điện có thể chịu được tải của lò nướng,
 - Nguồn điện được trang bị một hệ thống nối đất hiệu quả đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn và quy định hiện hành,
 - Phích cắm nằm trong tầm với dễ dàng.

Quan trọng!

Nếu cáp nguồn cố định bị hư, cáp phải thay thế tại nhà sản xuất hoặc tại trung tâm bảo hành được ủy quyền hoặc bởi nhân viên có tay nghề để tránh nguy hiểm.

LẮP ĐẶT



VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

- Gỡ bỏ bao bì, đặc biệt phần bảo vệ trong lò nướng trong quá trình vận chuyển.
Lấy các phụ kiện của lò nướng ra và rửa bằng nước ấm và 1 ít chất tẩy rửa.
- Gỡ bỏ lớp bọc bảo vệ ray trượt
- Lau chùi bên trong lò nướng bằng nước ấm và 1 ít chất tẩy rửa. Không được sử dụng bàn chải cứng hay miếng xốp, sẽ dễ dàng làm hỏng lớp phủ bên trong lò.

Quan trọng!

Chỉ được lau chùi bên trong lò bằng nước ấm hoặc pha một ít chất tẩy rửa.

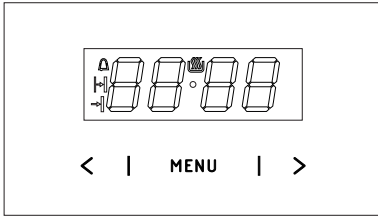
Quan trọng!

Lò được trang bị chương trình điện tử Ts, thời gian "0.00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi kết nối với nguồn điện. Chương trình nên được thiết lập với thời gian hiện tại (xem tại chương trình điện tử). Nếu thời gian hiện tại không được thiết lập, lò sẽ không hoạt động.

Chương trình Ts được trang bị cảm biến điện tử được bật bằng cách chạm hoặc nhấn vào cảm biến trên bề mặt trong ít nhất một giây. Mỗi cảm biến hoạt động sẽ phản ứng bằng tiếng bip. Giữ cho bề mặt cảm biến luôn được sạch sẽ.

VẬN HÀNH

Chương trình điện tử



- MENU** — chọn chương trình hoạt động
- >** — cảm biến lựa chọn tăng
- <** — cảm biến lựa chọn giảm
- chỉ báo hoạt động
- thời gian bếp
- thời lượng nấu
- thời gian kết thúc

Thiết lập thời gian hiện tại

Khi thiết bị được nối với nguồn điện, hoặc khi nguồn điện được phục hồi sau khi ngắt, màn hình điện tử sẽ nhấp nháy 0.00

- Chạm và giữ MENU (hoặc chạm đồng thời **</>**) đến khi thấy hiển thị trên màn hình và dấu chấm bên dưới biểu tượng đang nhấp nháy
- Chạm **</>** trong vòng 7 giây để thiết lập thời gian hiện tại.

Để lưu thời gian mới, đợi khoảng 7 giây sau khi thời gian thiết lập. Dấu chấm bên dưới biểu tượng sẽ dừng nhấp nháy. Bạn có thể điều chỉnh thời gian sau đó. Để điều chỉnh chạm **</>** đồng thời và bắt đầu điều chỉnh thời gian hiện tại khi dấu chấm bên dưới biểu tượng đang nhấp nháy.

Lưu ý:

Lò có thể được bật lên khi bạn thấy có thể thấy biểu tượng trên bảng điện tử

Thời gian bếp

Bạn có thể bật Thời gian bếp bất kỳ lúc nào, bất kể trạng thái của các chức năng khác. Thời gian bếp có thể thiết lập từ 1 phút cho tới 23 giờ 59 phút. Để thiết lập Thời gian bếp:

- Chạm MENU, sau đó màn hình sẽ hiển thị nhấp nháy:
- sử dụng **</>**, cảm biến để thiết lập Thời gian bếp. Màn hình sẽ hiển thị thời gian thiết lập và biểu tượng Thời gian bếp . Khi thời gian thiết lập, âm thanh sẽ báo và biểu tượng nhấp nháy,
- Chạm và giữ **</>** hoặc MENU để tắt âm báo. Biểu tượng sẽ tắt và thời gian hiện tại sẽ hiển thị sau khoảng 7 giây.

Lưu ý!

Nếu không chạm nút nào, âm báo sẽ tự động tắt sau khoảng 7 phút.

Hoạt động theo thời gian:

Để cài đặt thiết bị hoạt động theo khoảng thời gian nhất định:

- thiết lập nút vận và nhiệt độ theo chức năng mong muốn
- chạm MENU liên tục tới khi màn hình hiển thị thời lượng và biểu tượng sẽ nhấp nháy.
- thiết lập thời lượng sử dụng từ 1 phút tới 10 giờ sử dụng cảm biến **</>**. Thời lượng sẽ được ghi nhớ sau 7 giây. Màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại và biểu tượng Khi thời lượng hết lò sẽ được tắt tự động và bạn sẽ nghe âm thanh báo và biểu tượng và sẽ nhấp nháy
- Đặt nút lựa chọn chức năng và nút lựa chọn nhiệt độ ở vị trí tắt..

VẬN HÀNH

- Chạm và giữ </> hoặc MENU để tắt âm báo. Biểu tượng [🔊] và [🔊] sẽ tắt và màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại sau khoảng 7 giây.

Thay đổi thời gian hoạt động:

Để thiết lập thiết bị tắt tại một khoảng thời gian cụ thể sau khi thời lượng hoạt động đã hết, bạn thiết lập Thời lượng và Thời gian kết thúc

- Chạm MENU liên tục tới khi màn hình hiển thị thời lượng và biểu tượng [🔊] nhấp nháy
- cài đặt thời gian mong muốn từ 1 phút tới 10 giờ sử dụng cảm biến </>
- Chạm MENU liên tục tới khi màn hình hiển thị End và biểu tượng [🔊] nhấp nháy.
- cài đặt thời gian kết thúc sử dụng cảm biến </>, tối đa 23 giờ và 59 phút thêm.
- cài đặt nút lựa chọn chức năng và nút lựa chọn nhiệt độ ở thiết lập mong muốn. Chức năng [🔊] và [🔊] sẽ được bật lên. Thiết bị sẽ được bật lên vào thời điểm Thời gian kết thúc trừ đi Thời lượng (ví dụ thời lượng là 1 giờ và thời gian kết thúc là 14:00 thiết bị sẽ tự động bật lên tại 13:00)

Khi thời lượng sử dụng hết lò sẽ tự động tắt. Bạn sẽ nghe âm báo đồng thời biểu tượng [🔊] và [🔊] sẽ nhấp nháy.

- Đặt nút lựa chọn chức năng và nút lựa chọn nhiệt độ ở vị trí tắt..,
- Chạm và giữ </> hoặc MENU để tắt âm báo. Biểu tượng [🔊] và [🔊] sẽ tắt và màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại sau khoảng 7 giây.

Hủy cài đặt

Thời gian và thời gian hoạt động thay đổi có thể được hủy bỏ bất cứ lúc nào
Hủy cài đặt chức năng tự động:

- chạm đồng thời </> cảm biến
- Hủy thời gian cài đặt:
- chạm MENU cảm biến để lựa chọn Thời gian bếp
 - chạm đồng thời </> cảm biến

Thay đổi âm thanh bíp:

Bạn có thể thay đổi tiếng bíp theo hướng dẫn sau:

- chạm đồng thời </> cảm biến
- Chạm MENU liên tục để lựa chọn ton (âm thanh). Màn hình sẽ nhấp nháy:
- sử dụng cảm biến </> để lựa chọn âm thanh mong muốn:
Dùng > để lựa chọn từ 1 tới 3
Dùng < để lựa chọn từ 3 tới 1

Điều chỉnh độ sáng

Bạn có thể điều chỉnh độ sáng từ 1 tới 9, 1 là tối nhất và 9 là sáng nhất. Cài đặt độ sáng áp dụng cho bảng điều khiển không hoạt động, tức là khi không có điều khiển nào được chạm trong 7 giây.

Bạn có thể điều chỉnh độ sáng theo cách như sau:

- chạm đồng thời </> cảm biến,
- chạm MENU liên tục để lựa chọn cài đặt độ sáng, các cài đặt có thể được truy cập theo thứ tự ton (âm thanh) và bri (độ sáng)
- Sử dụng cảm biến </> để lựa chọn thiết lập mong muốn:
Sử dụng > để lựa chọn từ 1 tới 9 Sử dụng < để lựa chọn từ 9 tới 1

Lưu ý:

Màn hình hiển thị sẽ ở mức sáng nhất khi hoạt động, tức là một điều khiển được chạm trong vòng 7 giây.

Chế độ đêm

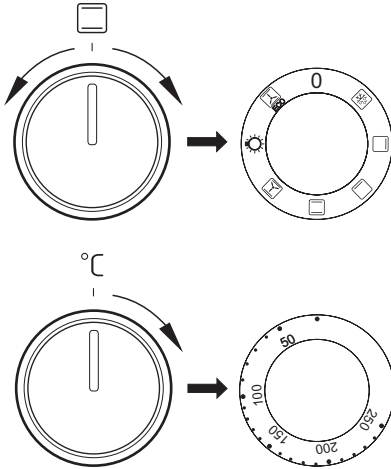
Màn hình hiển thị sẽ mờ vào ban đêm
22:00 - 06:00.

VẬN HÀNH

Chức năng của lò và vận hành.

Lò có chức năng đối lưu tự động (bao gồm quạt)

Lò có thể được làm nóng bằng nhiệt trên và nhiệt dưới trên hoặc bằng vi sóng. Lò nướng được vận hành bằng các nút điều chỉnh chức năng – để thiết lập chức năng bạn cần xoay nút tới vị trí mong muốn, và nút điều khiển nhiệt độ sẽ hoạt động tương tự - bạn xoay nút đến vị trí mong muốn lò hoạt động.



Lò có thể được tắt bằng cách điều chỉnh cả 2 nút tới vị trí “●”/“0”.

Lưu ý!

Khi lựa chọn bất kỳ chức năng nướng nào (ví dụ bật lò nướng lên), lò nướng chỉ có thể được bật sau khi nhiệt độ được cài đặt bởi nút vận điều khiển nhiệt độ.

0 Lò nướng tắt



Rã đông

Chỉ có quạt hoạt động, các vòng nướng đều tắt.



Nướng trên

Cài nút tới vị trí này làm lò hoạt động chỉ với vòng nướng bên trên, ví dụ dùng để nướng bánh có nhiệt bên trên.



Nướng dưới

Khi nút điều khiển được thiết lập ở vị trí này, lò nướng sẽ chỉ sử dụng vòng nướng bên dưới. Nướng bánh ở bên dưới cho tới khi hoàn thành (bánh có độ ẩm có trái cây)




Nướng trên và nướng dưới

Điều chỉnh nút tới vị trí này để được nướng chín đều. Chức năng này phù hợp cho nướng bánh, nước thịt, cá, bánh mì và pizza (nên có làm nóng sơ bộ lò và sử dụng khay nướng bánh) ở một mức lò



Nướng trên và nướng dưới có quạt

Chức năng này phù hợp nhất cho nướng bánh. Nướng đối lưu (khuyến dùng cho nướng bánh)

Khi chức năng  được lựa chọn nhưng nhiệt độ của nút điều chỉnh nhiệt độ vẫn ở mức không, điều này sẽ giúp bạn có thể làm nguội thức ăn và khoảng lò.

OPERATION



Đèn lò nướng độc lập

Cài đặt nút điều khiển ở vị trí này để kích hoạt đèn trong lò nướng.



ECO

Nướng tiết kiệm

Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi chế biến thức ăn. Đèn lò được tắt khi sử dụng chức năng này

Việc bật lò được hiển thị bằng hai tín hiệu đèn, **R**, **L** được bật. Tín hiệu **R** bật lên nghĩa là lò đang hoạt động. Nếu tín hiệu đèn **L** tắt nghĩa là lò đã đạt nhiệt độ cài đặt. Nếu công thức nấu ăn được khuyến nghị đặt thức ăn vào lò đã được làm ấm, bạn không nên đặt vào trước khi đèn **L** tắt trong lần đầu tiên. Khi nướng bánh, đèn **L** sẽ tạm thời được bật và tắt (để duy trì nhiệt độ bên trong). Đèn tín hiệu **R** còn có thể được bật sáng khi nút điều khiển ở vị trí bật đèn lò (oven chamber lighting)

SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý

Nướng bánh

- Khuyến cáo sử dụng các khay nướng được cung cấp kèm theo lò nướng;
- Cũng có thể sử dụng lon thiếc hay khay mua ngoài đặt lên vỉ sấy; khay màu đen sẽ dẫn nhiệt tốt hơn và rút ngắn được thời gian nướng;
- Không khuyến cáo sử dụng khay có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng chương trình nướng đối lưu (gia nhiệt trên và dưới), việc sử dụng những khay như vậy có thể dẫn đến nướng không chín đế bánh;
- Khi sử dụng chức năng quạt tăng cường, không cần làm nóng khoang nướng trước, đối với chương trình khác, bạn nên làm nóng lò trước khi đưa bánh vào;
- Trước khi lấy bánh ra, kiểm tra xem bánh đã chín hay chưa bằng cách sử dụng một đũa gỗ (nếu bánh đã chín, đũa rút ra khô và sạch sau khi cắm vào bánh);
- Sau khi tắt lò nướng, để bánh bên trong lò nướng khoảng 5 phút;
- Nhiệt độ nướng với chương trình quạt tăng cường thường thấp hơn nướng thông thường khoảng 20- 30 độ (sử dụng bộ gia nhiệt trên và dưới);
- Các tham số nướng cho trong bảng chỉ là các tham số gần đúng và có thể điều chỉnh được dựa trên kinh nghiệm và sở thích người dùng,
- Nếu thông tin trong sách công thức khác nhiều với thông tin trong sách hướng dẫn này, vui lòng sử dụng sách hướng dẫn này.

Quay thịt

- Quay thịt có trọng lượng trên 1kg trong lò nướng nhưng các miếng nhỏ hơn nên được quay trên bếp gas.
- Sử dụng vật dụng chịu nhiệt trong lò nướng, kể cả tay cầm của vật dụng đó cũng nên chịu được nhiệt độ cao
- Khi quay trên vỉ sấy hoặc trên vỉ, khuyến cáo bạn đặt một khay nướng với 1 ít nước ở mức vị trí thấp nhất của lò nướng;
- Cần xoay thịt ít nhất một lần trong thời gian quay và trong khi quay bạn cũng cần phết thêm nước sốt hoặc nước muối nóng – không đổ nước lạnh lên thịt

SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý

Chế độ ECO











- Chương trình ECO là chương trình tối ưu tiết kiệm điện năng khi chuẩn bị thức ăn
- Không thể rút ngắn thời gian nấu bằng cách chỉnh nhiệt độ cao hơn, không nên làm nóng lò nướng trước
- Không thay đổi mức cài đặt nhiệt và không mở cửa lò khi đang hoạt động.

Cài đặt khuyến nghị cho chương trình ECO

Món ăn	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Mức độ	Thời gian (phút)
Bánh bông lan	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bánh lên men Bánh bông lan	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Cá	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bò	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Heo	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Gà	Eco	180 - 200	2	80 - 100

SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý

Lò nướng với chế độ nướng đối lưu (bao gồm nướng trên, nướng dưới và quạt)

Món ăn	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Mức độ	Thời gian (phút)
Bánh bông lan		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bánh bông lan		150	3	25 - 35
Bánh men/ bánh bông lan		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bánh lên men/ bánh bông lan		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Cá		210 - 220	2	45 - 60
Bò		225 - 250	2	120 - 150
Heo		160 - 230	2	90 - 120
Gà		160 - 180	2	45 - 60
Rau		190 - 210	2	40 - 50

Thời gian áp dụng với món ăn trong lò chưa được làm nóng. Với lò đã được làm nóng nên giảm thời gian nấu từ 5-10 phút.







¹⁾ Làm nóng lò

²⁾ Nướng món ăn nhỏ hơn

Ghi chú: Thông tin được cung cấp trong bảng là tương đối và có thể thay đổi dựa trên kinh nghiệm người dùng.

MÓN ĂN THỬ NGHIỆM . Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng bánh

Món ăn	Phụ kiện	Mức độ	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian ²⁾ (phút)
Bánh nhỏ	Khay nướng bánh	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
Bánh mì	Khay nướng bánh	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bánh bông lan	Khay nướng vi+ Lon thiếc đen đường kính 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Bánh táo	Khay nướng vi + 2 lon thiếc đen đường kính 20cm	2 Lon thiếc màu đen		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Hâm nóng, không dùng chức năng làm nóng nhanh.

²⁾Thời gian áp dụng với món ăn đặt vào lò chưa làm nóng. Với lò làm nóng trước, thời gian nên giảm 5-10 phút

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Việc vệ sinh và bảo trì lò nướng đúng cách là góp phần quan trọng vào việc duy trì vận hành hiệu quả của thiết bị.

Trước khi bắt đầu vệ sinh, phải tắt lò nướng. Không được vệ sinh cho đến khi lò nướng đã nguội hẳn.

- Lò nướng phải được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò nướng, phải bật đèn để giúp bạn quan sát các bề mặt rõ hơn.
- Khoang nướng chỉ được rửa bằng nước ấm pha một lượng nhỏ dung dịch tẩy rửa.
- Sau khi vệ sinh, hãy lau khô khoang nướng
- **Chức năng tự vệ sinh:**
 - rót 250ml nước (1 ly) và trong tô và đặt ở tầng dưới của khoang nướng
 - đóng cửa lò
 - cài nhiệt độ núm vặn ở 50°C, và núm điều chỉnh chức năng ở vị trí nướng dưới
 - làm nóng khoang lò trong 30 phút
 - mở cửa lò, làm sạch khoang lò bằng khăn vải hoặc miếng tẩy rửa
- Sau khi vệ sinh, hãy lau khô khoang nướng

Quan trọng!

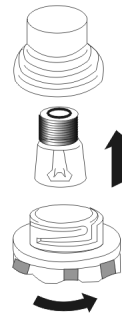
Không sử dụng bất kỳ tác nhân gây ăn mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật gây mài mòn để vệ sinh.

Chỉ sử dụng nước ấm với một lượng nhỏ nước rửa chén để làm sạch mặt trước của lò nướng. Không sử dụng bột giặt hoặc kem tẩy rửa.

Thay thế bóng đèn lò nướng

Để tránh nguy cơ bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện để phòng điện giật.

- Cài đặt tất cả núm vặn ở vị trí “●”/“0” và ngắt kết nối điện
- tháo và vệ sinh đồ che của đèn rồi làm khô nó.
- tháo bóng đèn khỏi ổ cắm, thay bóng đèn mới với nhiệt độ (300°C) có thông số như sau:
 - hiệu điện thế 230 V
 - công suất 25 W
 - ren E14.



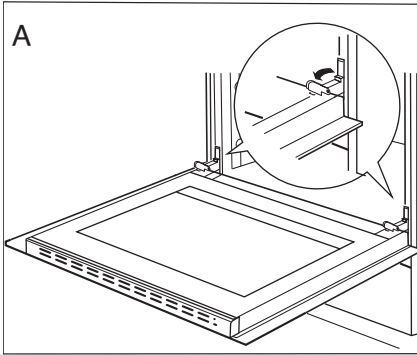
Đèn lò nướng

- Vặn bóng đèn vào, đảm bảo bóng được lắp chắc chắn vào ổ cắm sứ.
- Vặn đồ che bóng đèn vào

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tháo cửa

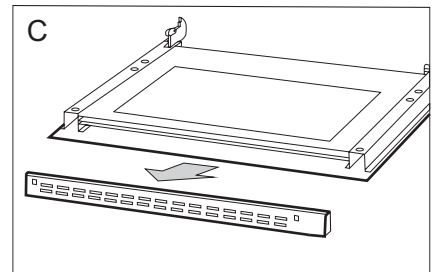
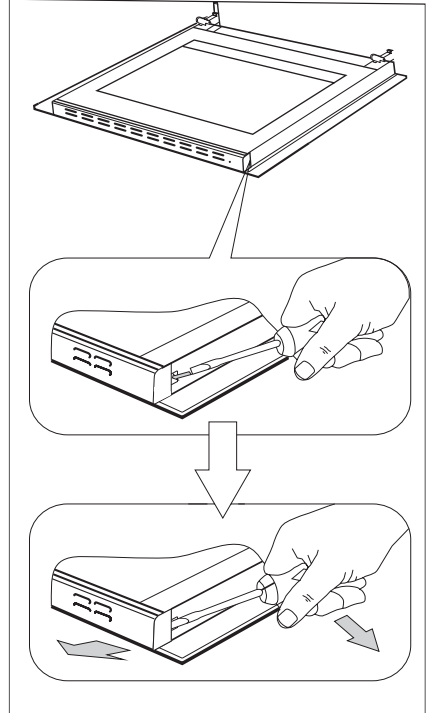
Để dễ dàng tiếp cận khoang nướng vệ sinh, có thể tháo cửa lò nướng. Để làm được điều này, nghiêng phần chốt an toàn của bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng khóa của bản lề được đặt đúng vào phần nhô của giá đỡ bản lề. Sau khi cửa được lắp vào lò nướng, chốt an toàn phải được hạ xuống từ từ. Nếu chốt an toàn không được hạ xuống, điều này có thể gây hư cho bản lề khi đóng cửa.



Nghiêng phần chốt an toàn bản lề

Tháo tấm ốp bên trong

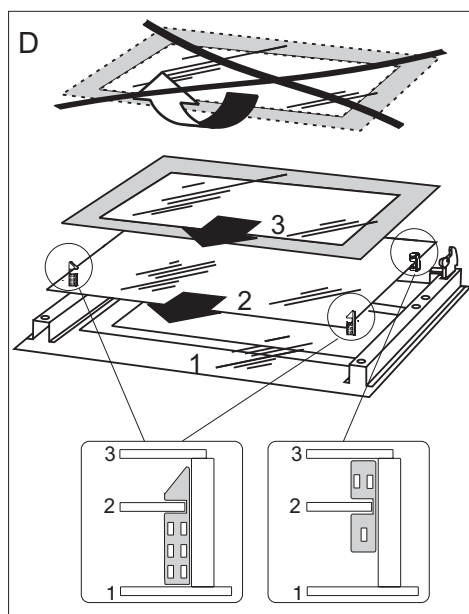
1. Sử dụng tuốc nơ vít dẹt tháo thanh cửa trên, nạy nhẹ ở các các cạnh (hình B).
2. Kéo tấm cửa trên rời ra. (hình B,C) B



VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

3. Kéo tấm kính bên trong (ở phần thấp hơn của cửa lò) tháo tấm bên trong (hình D).
4. Rửa tấm bên trong với nước ấm pha với chất tẩy rửa. Thực hiện các bước ở trên ngược lại để lắp kính lại vào cửa lò nướng. Mặt trơn nhẵn nên hướng lên.

Quan trọng! Không ép cả 2 dải vào 2 bên cửa cùng 1 lúc. Để lắp dải cửa trên vào đúng cách, trước tiên hãy đặt đầu trên trái của dải lên cửa và sau đó ấn đầu bên phải vào cho đến khi bạn nghe tiếng "cạch". Sau đó nhấn vào đầu bên trái cho đến khi bạn nghe tiếng "cạch"



Tháo tấm kính bên trong

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp xảy ra sự cố

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối nguồn điện
- Có thể sửa được một số lỗi nhỏ bằng cách tham khảo các hướng dẫn được cho trong bảng dưới đây. Trước khi gọi trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc trung tâm bảo hành, hãy kiểm tra các mục được trình bày trong bảng dưới đây.

Sự cố	Nguyên nhân	Biện pháp
1. Thiết bị không hoạt động	Không có điện	Kiểm tra hộp cầu chì, nếu cầu chì bị nổ, thay thế bằng cầu chì mới.
2. Đèn lò nướng không sáng.	Bóng đèn bị lỏng hoặc bị hư	Thay thế bóng đèn hỏng (xem Vệ sinh và bảo trì)
3. Màn hình bộ lập trình hiển thị "0:00".	Thiết bị đã được ngắt kết nối với nguồn điện hoặc bị mất điện tạm thời	Cài đặt thời gian hiện tại (xem 'Sử dụng chương trình').

Nếu vấn đề không được xử lý, tắt nguồn thiết bị và báo lỗi.

Lưu ý! Tất cả sửa chữa cần được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

THÔNG TIN KỸ THUẬT

Điện áp định mức 220-240V 1N~50/60Hz




Công suất định mức max. 2,0 kW

Kích thước lò nướng C/R/S 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu chung theo Tiêu chuẩn Châu Âu EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Dữ liệu trên tiêu chuẩn năng lượng của lò nướng dựa trên tiêu chuẩn EN 60350-1 /IEC 60350-1. Các giá trị được xác định theo tiêu chuẩn năng lượng với chương trình nướng trên và nướng dưới cùng với nướng đối lưu, nếu có.

Tiêu chuẩn năng lượng được dựa vào tính năng sẵn có theo ưu tiên dưới đây:

Chế độ ECO (vòng nướng + quạt)	 ECO
Chế độ ECO (nhiệt trên + nhiệt dưới + quay + quạt)	 ECO
Chế độ ECO thông thường (nhiệt trên + dưới)	 ECO

Khi thử nghiệm mức tiêu thụ năng lượng, tháo các ray trượt (nếu có)

Chứng nhận tuân thủ CE

Nhà sản xuất sau đây tuyên bố rằng sản phẩm đáp ứng các yêu cầu chung theo các Chỉ thị Châu Âu:

- Chỉ thị điện áp thấp 2014/35/EC,
- Chỉ thị tương thích điện từ 2014/30/EC,
- Chỉ thị ErP 2009/125/EC,

Và do đó sản phẩm đã được dán nhãn ký hiệu CE và Tuyên bố tuân thủ đã được cấp cho nhà sản xuất và có hiệu lực đối với các cơ quan quản lý thị trường có thẩm quyền.



FAGOR

