
VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-CBI-2017 / 8510395 (07.2020 V1)

VN

Lò nướng

8H-185TCN 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.....	21
Món ăn thử nghiệm	24
Vệ sinh và bảo trì.....	26
Xử lý sự cố.....	31
Thông tin kỹ thuật	32

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: Đảm bảo thiết bị phải được tắt khi thay thế bóng đèn để tránh các nguy cơ giật điện.

Không nên sử dụng các thiết bị 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.

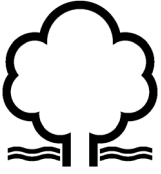
Không sử dụng lò nướng trong trường hợp có sự cố kỹ thuật. Bất kỳ sự cố nào đều phải được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

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 lắp đặt lò nướng gần tủ lạnh/tủ đông**

Năng lượng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết

MỜ 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

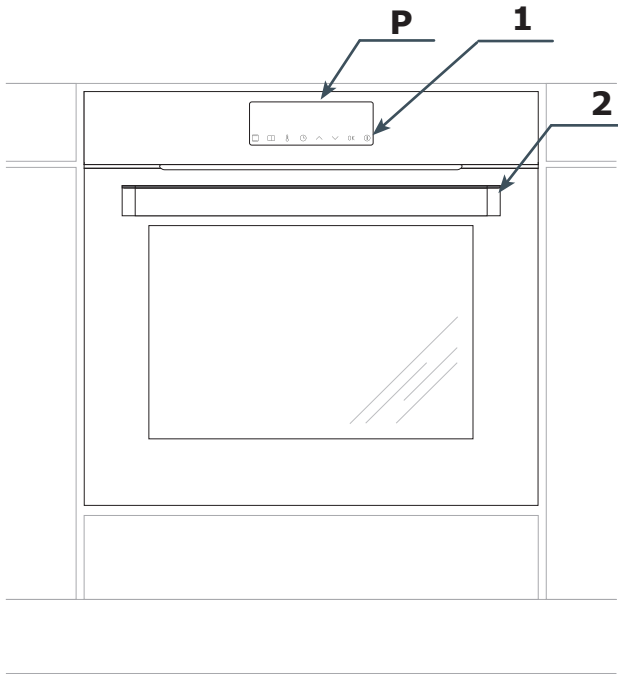


Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

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

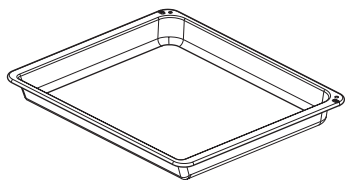


P Bảng chương trình điện tử

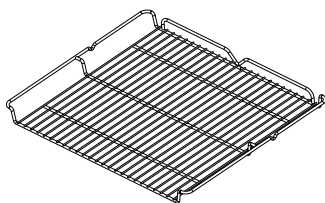
1. Công tắc bật/ tắt

2. Thanh nắm cửa lò nướng

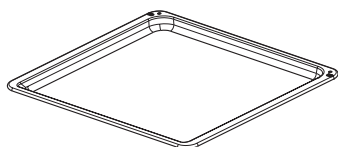
PHỤ KIỆN Lò NƯỚNG



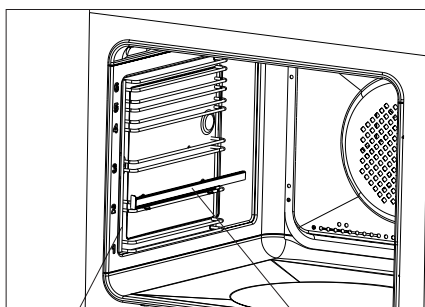
Khay nướng



Vi nướng
(giá để khô)



Khay nướng bánh



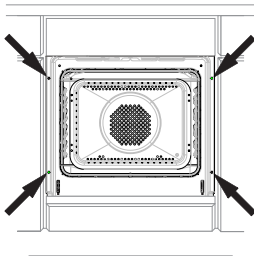
Giá đỡ

Ray trượt

LẮP ĐẶT

Lắp đặt lò nướng

- 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.



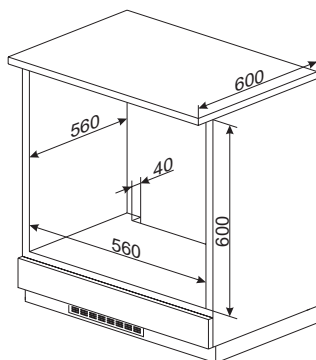
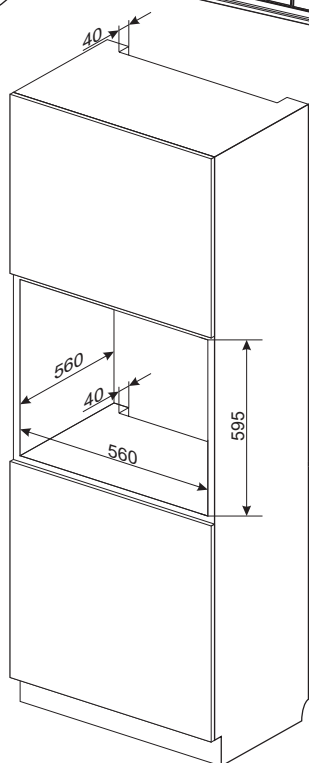
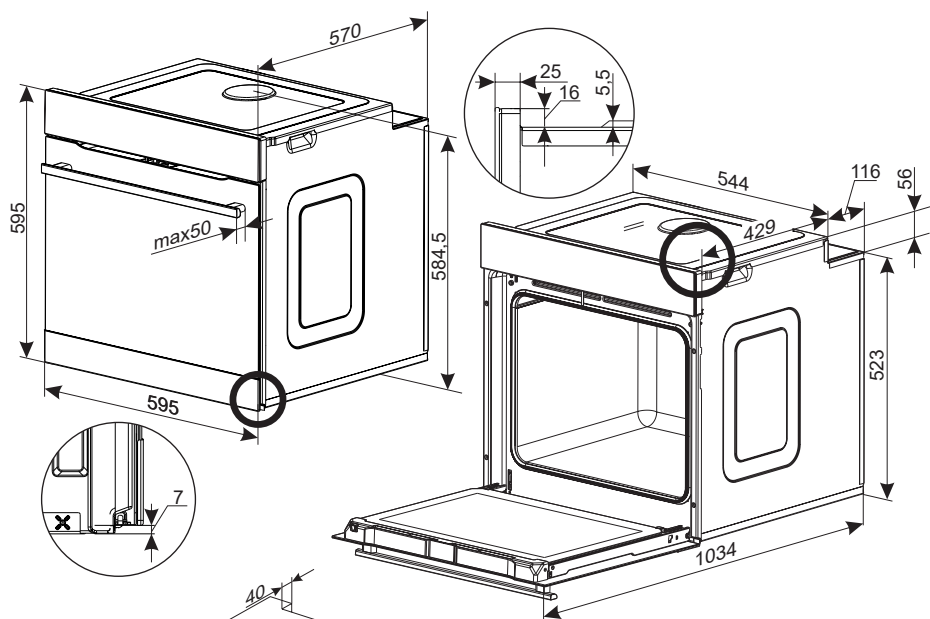
Đầu nối điện

- 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.

L P D T




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.



Bảng điều khiển

Công tắc bật/ tắt  ở bên phải của bảng hiển thị. Để kích hoạt công tắc bật/tắt chạm vào kính ở vị trí được chỉ ra bằng hình ảnh. Âm thanh sẽ được phát ra, âm thanh này có thể được lựa chọn ở menu. (xem phần bảng điều khiển)

Bề mặt bảng cảm ứng phải được giữ sạch sẽ

Đèn nền lò nướng được bật lên trong quá trình hoạt động và được xem như đèn báo nhiệt dư trong khoang lò. tức là đèn sẽ tắt khi nhiệt độ trong khoang lò dưới 50°C. Đèn nền bật trên 50°C và cường độ ánh sáng phản ánh nhiệt độ, tức là nhiệt độ bên trong lò càng nóng thì cường độ đèn nền càng cao.

Làm nóng khoang lò nướng

- Bật hệ thống thông gió phòng hoặc mở cửa sổ
- Bật hệ thống làm nóng thông thường  hoặc hệ thống làm nóng có quạt  (chi tiết tính năng có thể xem hướng dẫn bên dưới)

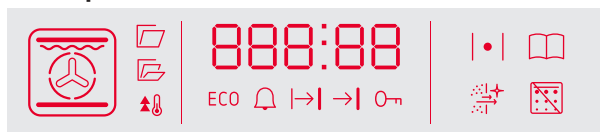
Lò nướng nên hoạt động trong vòng ít nhất 30 phút; trong khi hoạt động lò có thể phát ra mùi tại quá trình ban đầu nhưng sẽ hết khi tiếp tục hoạt động. Đây là việc bình thường trong quá trình làm nóng khoang lò.

Quan trọng.

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

VẬN HÀNH

Bảng chương trình điện tử



Bảng chương trình điện tử được trang bị màn hình LED và 8 cảm biến cảm ứng (các cảm ứng không được chiếu sáng)

Diễn giải các cảm ứng

- Công tắt bật/tắt (chế độ chờ)
- Chương trình lò nướng Các
- chương trình đặt sẵn
- Nhiệt độ cài đặt

Diễn giải các cảm ứng

- Cài đặt đồng hồ
- Tăng/ lên [+]
- Giảm/ xuống [-]
- Xác nhận -

Lưu ý: bạn sẽ nghe tiếp bíp mỗi lần chạm vào cảm ứng. Không thể tắt tiếng bíp âm thanh

Biểu đồ chức năng lò nướng trên màn hình

Các biểu tượng trên màn hình cho biết các chức năng sau của lò:

- | | | | |
|--|-----------------------|--|--------------------------------------|
| | Đèn lò nướng | | Nướng tăng cường có quạt |
| | Làm nóng trước nhanh | | Nướng tăng cường |
| | Nướng tiết kiệm (ECO) | | Pizza |
| | Nướng có quạt | | Nướng thức ăn nâu |
| | Nướng đối lưu | | Quay |
| | Nướng bánh | | Rã đông |
| | Nướng có vi | | Chức năng này phụ thuộc vào loại máy |


VẬN HÀNH

Các chức năng hoạt động*

-  Đầu dò thịt được kết nối
-  Đèn sáng
-  Mở ra! - Mở cửa tự động (không khả dụng)
-  Mở ra! - Mở cửa tự động (không khả dụng)
-  Làm nóng trước nhanh
- ECO** Chế độ tiết kiệm hoạt động
-  Thời gian bếp hoạt động
-  Thay đổi thời gian hoạt động
-  Thời gian hoạt động
-  Khóa trẻ em hoạt động
-  Làm nóng lò trước
-  Chương trình đặt sẵn hoạt động
-  Làm sạch có xúc tác (không khả dụng)
-  Khóa cửa và làm sạch nhiệt phân (lò có làm sạch nhiệt phân)











* tùy thuộc vào loại máy

Kết nối nguồn điện

Khi bạn kết nối nguồn điện (hoặc nguồn điện được phục hồi), thiết bị nhắc cài đặt thời gian hiện tại,  sẽ nhấp nháy trên màn hình. Bạn phải cài đặt thời gian hiện tại để sử dụng thiết bị.

Lưu ý: Trong trường hợp mất điện, các cài đặt như Thời lượng, Nhiệt độ và Chức năng hoạt động sẽ bị mất. Bạn cần phải cài đặt lại để tiếp tục sử dụng. Nếu quá trình sạch bằng nhiệt phân bị gián đoạn (hoặc cửa bị khóa vì bất cứ lý do gì), lò sẽ bắt đầu quy trình làm mát và mở cửa trước khi bạn có thể đặt thời gian.

Cài đặt thời gian hiện tại

Khi bạn kết nối với nguồn điện, thời gian  nhấp nháy trên màn hình. Sử dụng  và  để cài đặt thời gian hiện tại. Chạm  để điều chỉnh sang chữ số giờ và sử dụng  và  cài đặt thời gian hiện tại. Chạm  lần nữa để xác nhận cài đặt. Bạn sẽ nghe tiếng bíp khi Thời gian hiện tại được lưu. Để đổi Thời gian hiện tại trong Trạng thái chờ, chạm và giữ . Biểu tượng  sẽ hiển thị trên màn hình. Chạm  cảm ứng lần nữa và các chữ số sẽ nhấp nháy. Bây giờ bạn có thể cài đặt thời gian hiện tại.

Độ sáng màn hình

Độ sáng màn hình LED phụ thuộc vào thời gian trong ngày. Độ sáng sẽ mờ vào khoảng 22:00 tới 06:00 và sẽ sáng bình thường vào khoảng 06:00 tới 22:00. Ngoài ra, độ sáng khi hoạt động sẽ sáng hơn trong Chế độ chờ. Độ sáng và độ mờ không thể thay đổi.

Đèn sáng

Đèn sáng sẽ hoạt động mỗi khi cửa lò được mở ra. Đèn cũng được kích hoạt mỗi khi lò trong chế độ hoạt động. Đèn sẽ tắt trong Chế độ chờ. Nếu cửa lò vẫn mở trong khoảng thời gian lâu, đèn sẽ tự động tắt sau khoảng 10 phút.

VẬN HÀNH


Quạt làm mát

Quạt làm mát hoạt động độc lập với các chức năng và chương trình của lò. Quạt làm mát sẽ tự động hoạt động khi có bất kỳ chức năng nào được kích hoạt. Quạt làm mát sẽ hoạt động khi nhiệt độ trong lò trên 80 độ C. Nếu dưới mức này, quạt sẽ tắt. C














Làm nóng lò trước (ký hiệu điều nhiệt)

Ký hiệu |•| chỉ ra rằng có ít nhất một trong các vòng nung đang hoạt động. Ký hiệu này sẽ tắt khi đạt đến nhiệt độ cài đặt trong lò. Sau đó ký hiệu sẽ được bật tắt định kỳ. Điều này cho thấy nhiệt độ cài đặt được duy trì. Nếu bạn giảm nhiệt độ cài đặt, ký hiệu |•| sẽ chỉ sáng khi khoang lò nguội dưới nhiệt độ cài đặt.

Các chức năng lò

Khi thiết bị được bật, chạm  để truy cập bảng các chức năng lò - chức năng lò được đánh dấu "1" sẽ được hiển thị trên màn hình. Sử dụng ^ và v để lựa chọn chức năng theo bảng bên dưới. Sau đó chạm **OK** và xác nhận lựa chọn. Sau đó tiếp tục sử dụng ^ và v để cài đặt nhiệt độ hoặc để nhiệt độ mặc định. Chạm **OK** để bắt đầu nung.

VẬN HÀNH

Diễn giải chức năng		Hoạt động lò						Nhiệt độ [°C]		Nhiệt độ mặc định [°C]
		Đèn	Nướng trên	Nướng quay	Quạt nướng	Nướng dưới	Quạt	phút	tối đa	
	Đèn	√						-	-	-
	Làm nóng trước nhanh	√		√	√		√	30	280	170
	Nướng tiết kiệm <small>ECO</small>				√		√	30	280	170
	Nướng có quạt	√			√		√	30	280	170
	Nướng đối lưu (gia nhiệt trên và dưới)	√	√			√		30	280	180
	Nướng bánh	√	√			√	√	30	280	170
	Nướng	√		√				30	280	220
	Nướng tăng cường có quạt	√	√	√			√	30	280	190
	Nướng tăng cường	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Quay	√				√		30	240	200
	Rã đông	√					√	-	-	-
	Vệ sinh bằng hơi nước*	√								
	Vệ sinh bằng nhiệt phân*	√								


* tùy vào loại máy


Lưu ý: Nếu bạn không sử dụng bất kỳ cảm ứng trong bảng chức năng lò trong 10 giây, thiết bị sẽ tự động thoát và các cài đặt không xác nhận sẽ bị xóa.




VẬN HÀNH

Khi chức năng lò hoạt động

Chạm và giữ  cảm ứng để đổi chức năng hoạt động

Chạm và giữ  cảm ứng để tới chức năng cài đặt sẵn.


Chạm và giữ  cảm ứng để tới chế độ chờ.

Chạm và giữ  để điều chỉnh nhiệt độ sau đó có thể sử dụng cảm ứng  và  để cài đặt nhiệt độ sau đó chạm **OK** để xác nhận hoặc chỉ cần chờ sau vài giây.





Chế độ chờ

Trong chế độ này thời gian hiện tại hoặc nhiệt độ trong lò (nếu trên 50 độ C) sẽ được hiển thị trên màn hình. Bạn cũng có thể kích hoạt Hẹn giờ cho bếp, hãy đọc tiếp để có thông tin chi tiết. Màn hình sẽ mờ ở chế độ này.




Vận hành.


Chạm và giữ  trong chế độ chờ để kích hoạt thiết bị. Trong chế độ này có thể lựa chọn tính năng, nhiệt độ và Thời gian.



Khóa trẻ em



Khi ở chế độ chờ, chạm đồng thời hai cảm ứng  và  trong 3 giây để kích hoạt Khóa trẻ em. Biểu tượng  sẽ được hiển thị trên màn hình. Chạm đồng thời hai cảm ứng như trên để tắt Khóa trẻ em. Biểu tượng khóa  sẽ tắt trong màn hình.

Thời gian bếp

Chạm và giữ cảm ứng  trong bất kỳ chế độ nào và  sẽ được hiển thị và  sẽ nhấp nháy. Bây giờ bạn có thể:



Sử dụng  để cài đặt Thời gian bếp và chạm **OK** để xác nhận.




Sử dụng  và  để điều chỉnh Thời gian bếp. Chạm **OK** để xác nhận thời gian điều chỉnh.






Để tắt hẹn giờ cho bếp, sử dụng  để điều chỉnh thời gian tới  và chạm **OK** để xác nhận.

Thời gian bếp hoạt động độc lập với bất kỳ chức năng nào khác. Nếu thời gian hết, bạn sẽ nghe các tiếng bíp, chạm bất kỳ cảm ứng nào để tắt tiếng.


Xem trước và sửa đổi cài đặt trong khi lò vận hành

Chạm  1 lần để kiểm tra nhiệt độ trong khoang lò. Chạm  lần nữa để kiểm tra nhiệt độ cài đặt. Chạm lần nữa để hiển thị thời gian hiện tại.

Để điều chỉnh nhiệt độ, chạm và giữ  và nhiệt độ cài đặt hiện tại sẽ hiển thị. Sử dụng cảm ứng   để điều chỉnh. Chạm **OK** để xác nhận nhiệt độ mới. Nhiệt độ mới sẽ không được thiết lập nếu chưa xác nhận.

Để thay đổi chức năng lò trong quá trình hoạt động, chạm và giữ  và chức năng lò đang thiết lập sẽ hiển thị. Sử dụng cảm ứng  và  để lựa chọn chức năng lò mới. Khi xác nhận chức năng mới, nhiệt độ sẽ hiển thị (nhiệt độ cài đặt hiện tại, không phải nhiệt độ mặc định của chức năng hoạt động). Sử dụng cảm ứng  và  để điều chỉnh nhiệt độ phù hợp. Chạm **OK** để xác nhận và thiết bị sẽ hoạt động theo thiết lập mới.





Kết thúc chức năng hoạt động


Chạm và giữ  để kết thúc chức năng đang hoạt động. Theo mặc định các chức năng hoạt động vô thời hạn.,



VẬN HÀNH


Bạn có thể cài đặt lò tắt bằng cách sử dụng chức năng thời gian hoạt động của lò trong chức năng thay đổi thời gian hoạt động. Riêng chức năng nhiệt phân là không thể thay đổi.


Thời gian hoạt động của lò


Chức năng này sẽ làm lò tắt sau khoảng thời gian cài đặt. Bạn có thể cài đặt thời lượng từ 1 phút tới 10 giờ. Để cài đặt chức năng này, chạm và giữ  cảm ứng, và biểu tượng thời gian  sẽ nhấp nháy trên màn hình. Chạm cảm ứng  lần nữa, màn hình sẽ hiển thị biểu tượng . Bây giờ bạn có thể:

Sử dụng  để thiết lập thời lượng và chạm **OK** để xác nhận.





Sử dụng  và  để điều chỉnh thời gian cài đặt. Chạm **OK** để xác nhận thời gian để điều chỉnh.

Để hủy thời gian hoạt động của lò sử dụng  để giảm thời gian xuống **00:00** và chọn **OK** để xác nhận.




Thời gian hoạt động sẽ tác động tới chức năng lò. Khi thời gian hoạt động hết, bạn sẽ nghe tiếng bíp. Chạm bất kỳ cảm ứng nào ngoạt trừ  để tắt. Khi tiếng bíp tắt lò sẽ tiến vào chế độ vận hành.


Lưu ý: Khi bạn sử dụng cảm ứng  để tắt tiếng, bạn có thể điều chỉnh thời lượng..

Thay đổi thời gian hoạt động




Bạn có thể cài đặt lò bắt đầu ở khoảng thời gian cụ thể và thời lượng hoạt động. Bạn có thể thay đổi thời gian bắt đầu từ 1 phút tới 10 giờ, và cài đặt Thời lượng lên tới 10 giờ. Để kích hoạt, trước hết bạn thiết lập thời gian hoạt động. Sau đó chạm và giữ  lần nữa để và biểu tượng  sẽ nhấp nháy trên màn hình. Chạm  2 lần và biểu tượng  sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Bây giờ bạn có thể:


Sử dụng  để cài đặt thời gian lò tắt và chạm **OK** để xác nhận. Sửa thời gian đúng của lò bằng các cảm ứng  và . Chạm **OK** để xác nhận điều chỉnh.

Để hủy thời gian hoạt động của lò sử dụng cảm ứng  để giảm thời gian xuống mức thấp nhất và chạm **OK** để xác nhận. Thời gian hoạt động sẽ ảnh hưởng đến chức năng đang hoạt động của lò. Khi thời gian kết thúc, bạn sẽ nghe các tiếng bíp. Chạm bất kỳ cảm ứng nào để tắt tiếng. Khi tắt tiếng bíp lò sẽ tiến vào chế độ hoạt động.

Chương trình cài đặt sẵn

Đây là các chương trình đã được cài đặt sẵn chức năng, nhiệt độ và thời gian phù hợp nhất cho một số món nhất định. Khi thiết bị được bật, chạm  để truy cập các chương trình cài đặt sẵn - chương trình cài đặt sẵn "P01" sẽ hiển thị trên màn hình. Sử dụng  và  để lựa chọn các chương trình như bảng bên dưới. Sau đó chạm **OK** để xác nhận lựa chọn và lò sẽ bắt đầu hoạt động.

VẬN HÀNH

Chương trình	Diễn giải	Hoạt động		Nhiệt độ mặc định [°C]
		Làm nóng nhanh trước	Chức năng nướng	
P01	Bò			180
P02	Heo			180
P03	Cừu			180
P04	Gà 1.5 kg			190
P05	Vịt 1.8 kg			180
P06	Ngỗng 3.0 kg			170
P07	Gà tây 2.5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Mì Ý dạng tấm			200
P10	Bánh mì Ý			230
P11	Mì ống			220
P12	Rau hầm			180
P13	Bánh bông lan			160
P14				160
P15	Bánh cookie			150
P16	Bánh trái cây			175
P17	Bánh mì			180
P18	Bột			30
P19	Làm khô			50

Các chương trình cài đặt sẵn có thể được tùy chỉnh - bạn có thể thay đổi nhiệt độ và thời lượng. Để thay đổi, làm theo các hướng dẫn tương tự ("Xem trước và sửa đổi cài đặt trong khi lò vận hành" và "Thời gian hoạt động của lò"). Khi bạn điều chỉnh, cài đặt của chương trình cài đặt sẵn sẽ không bị ảnh hưởng và các cài đặt ban đầu sẽ phục hồi lần tới khi bạn lựa chọn chương trình.

VẬN HÀNH

Chương trình cài đặt sẵn với chế độ làm nóng nhanh trước

Một số chương trình cài đặt sẵn cần lò phải làm nóng trước. Nó được đánh dấu trong bảng bên trên. Khi bạn lựa chọn chương trình cài đặt sẵn có làm nóng trước và chạm OK để xác nhận, biểu tượng làm nóng nhanh 🔥 sẽ hiển thị. Khi tới nhiệt độ được cài đặt, bạn sẽ nghe tiếng bíp, âm thanh sẽ tắt khi bạn mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò và đóng cửa, lúc này chương trình cài đặt sẽ chính thức hoạt động.

Lưu ý: Không thể sửa đổi chương trình cài đặt sẵn trong giai đoạn làm nóng nhanh vì điều này sẽ hủy bỏ chương trình cài đặt sẵn và lò sẽ hoạt động ở chức năng, thời lượng và nhiệt độ cài đặt hiện tại.

Kết thúc chương trình cài đặt sẵn

Khi chương trình cài đặt sẵn kết thúc, bạn sẽ nghe tiếng bíp

Cửa lò nướng

Cửa lò nướng phải được đóng trong quá trình hoạt động. Khi bạn mở cửa sẽ làm gián đoạn chức năng đang hoạt động. Khi cửa lò mở hơn 30 giây, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra để nhắc bạn đóng cửa lò. Chạm bất kỳ cảm ứng hoặc đóng cửa lò để tắt tiếng bíp. Nếu bạn mở cửa lò ít hơn 10 phút, các cài đặt sẽ không bị ảnh hưởng. Để an toàn, nếu quá thời gian này, lò sẽ tiến vào chế độ chờ (các cài đặt sẽ xóa) **Giới hạn thời gian hoạt động lò**

Vì lý do an toàn, thời gian hoạt động của lò được giới hạn. Nếu thời gian cài đặt lên tới 100°C, lò sẽ tiến vào Chế độ chờ sau 10 tiếng, nếu nhiệt độ 200°C trở lên, thời gian giới hạn là 3 tiếng.

Trong phạm vi nhiệt độ 101°C tới 199°C, thời gian hoạt động được giới hạn theo tỷ lệ 3 tới 10 tiếng.

Làm nóng nhanh trước

Để làm nóng lò nhanh trước, quạt, quạt nướng và quay được hoạt động, và thiết bị sẽ hoạt động với công suất tối đa 3.6 kW.

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 để 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 lít 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	 	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bánh bông lan	 	180 - 200	2	50 - 70
Cá	 	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bò	 	200 - 220	2	90 - 120
Heo	 	200 - 220	2	90 - 160
Gà	 	180 - 200	2	80 - 100

SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG - GỢI Ý

Món ăn	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Mức độ	Thời gian (phút)
Bánh bông lan		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Cá		210 - 220	2	45 - 60
Cá		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Cá		190	2 - 3	60 - 70
Xúc xích		220	4	14 - 18
Bò		225 - 250	2	120 - 150
Bò		160 - 180	2	120 - 160
Heo		160 - 230	2	90 - 120
Heo		160 - 190	2	90 - 120
Gà		180 - 190	2	70 - 90
Gà		160 - 180	2	45 - 60
Gà		175 - 190	2	60 - 70
Rau		190 - 210	2	40 - 50
Rau		170 - 190	3	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 nướng (phút)
Bánh nhỏ	Khay nướng bánh	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Khay nướng bánh Khay nướng	2 + 4 2 - Khay nướng bánh khay nướng 4 - khay nướng bánh		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Bánh mì	Khay nướng bánh	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Khay nướng bánh Khay nướng	2 + 4 2 - Khay nướng bánh /khay nướng 4 - khay nướng bánh		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bánh bông lan	Khay nướng vi+ Lon thiếc đen đường kính 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Bánh táo	Khay nướng vi + 2 lon thiếc đen đường kính 20cm	2 Lon thiếc màu đen		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

1) Làm nóng trước, không dùng chức năng làm nóng trước nhanh trong 5 phút

2) Thời gian áp dụng cho thức ăn đặt vào lò chưa làm nóng



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

Nướng

Món ăn	Phụ kiện	Mức độ	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Bánh mì trắng	Vi nướng	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
Burger bò	Vi nướng + khay nướng (để hứng giọt)	4 - vi nướng 3 - khay nướng		220 ¹⁾	Mặt đầu tiên 10 - 15 Mặt thứ hai 8 - 13

¹⁾ Làm nóng trước trong 8 phút, không dùng chức năng làm nóng nhanh trước

Quay

Món ăn	Phụ kiện	Mức độ	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Gà nguyên con	Vi nướng + khay nướng (để hứng giọt)	2 - vi nướng 1 - khay nướng		180 - 190	70 - 90
	Vi nướng + khay nướng (để hứng giọt)	2 - vi nướng 1 - khay nướng		180 - 190	80 - 100

Thời gian áp dụng cho món ăn được đặt trong lò chưa làm nóng. Nếu trong lò đã được làm nóng, thời gian nên giảm đi 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

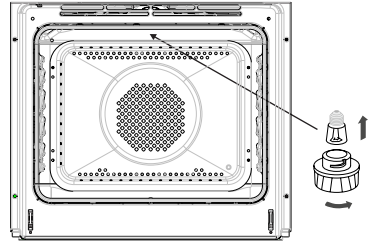
Quan trọng!

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

Trước khi thay bóng đèn, để tránh nguy cơ bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện để phòng điện giật.

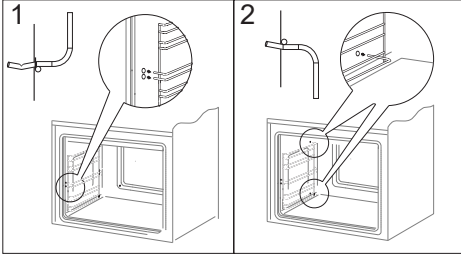


Đèn lò nướng

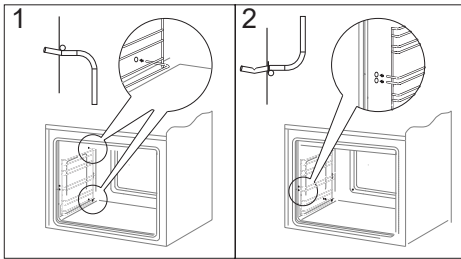
1. Ngắt nguồn điện lò nướng
2. Tháo các ray và vít nướng khỏi lò
3. Tháo và vệ sinh đồ che của đèn rồi làm khô nó.
4. Tháo đèn halogen khỏi lò sử dụng vải hoặc giấy. Nếu cần thiết, thay thế đèn halogen mới
 - hiệu điện thế 230V
 - công suất 25W
5. Thay bóng halogen vào ổ cắm của nó
6. Bắt vít vào vỏ đèn

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Lò được trang bị các giá đỡ có thể dễ dàng tháo rời. Để tháo rời và vệ sinh, hãy kéo chốt phía trước, sau đó nghiêng giá đỡ và tháo khỏi chốt phía sau



Tháo giá đỡ

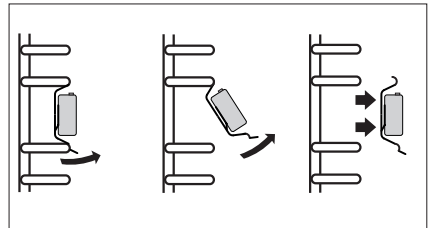


Lắp đặt giá đỡ

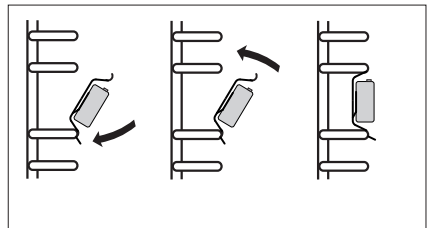
- Lò được trang bị các thanh trượt bằng thép không gỉ gắn với các giá đỡ. Cần tháo và làm sạch thanh trượt khi vệ sinh giá đỡ. Trước khi để các khay nướng bánh vào thanh trượt, bạn nên kéo ra (nếu lò nướng đang nóng, kéo thanh trượt móc mép sau của khay nướng lên các thanh cản phía trước của thanh trượt) và sau đó lắp đặt chung với nhau.

Quan trọng!

Không rửa thanh trượt trong máy rửa chén



Tháo thanh trượt

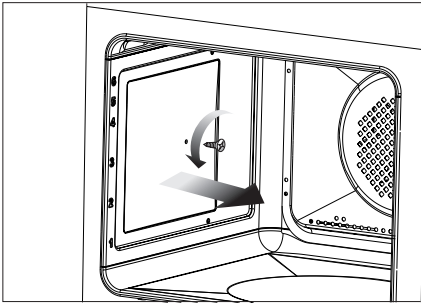


Gắn thanh trượt

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Các lò nướng được đánh dấu bằng chữ K có lớp lót tráng men tự làm sạch đặc biệt. Lớp men này tự động loại bỏ các lớp mỡ hoặc thức ăn thừa, miễn là chúng không bị khô và cháy. (nên loại bỏ thức ăn và mỡ còn sót lại khi chúng chưa bị khô và cháy để tránh quá trình tự làm sạch lâu). Để kích hoạt chế độ tự làm sạch bật lò trong 1 giờ, cài đặt nhiệt độ 250°C. Nếu thức ăn thừa ít, quá trình này có thể được rút ngắn.

Nếu quá trình làm sạch không được rút ngắn rõ rệt, thay thế các tấm lót bằng tấm mới: tháo các thanh ray dẫn từ bên trong và tháo vít các tấm tráng men khỏi tấm lót. Tấm lót có thể mua tại các cửa hàng dịch vụ.

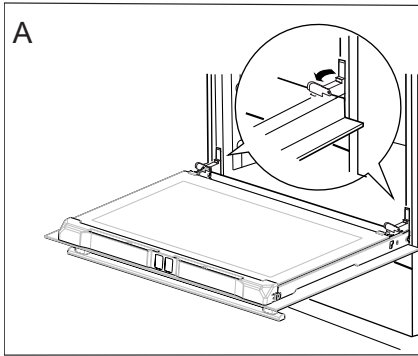


Tháo các tấm lót

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tháo cửa

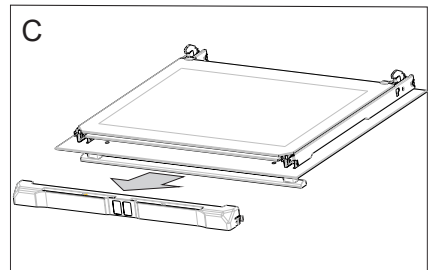
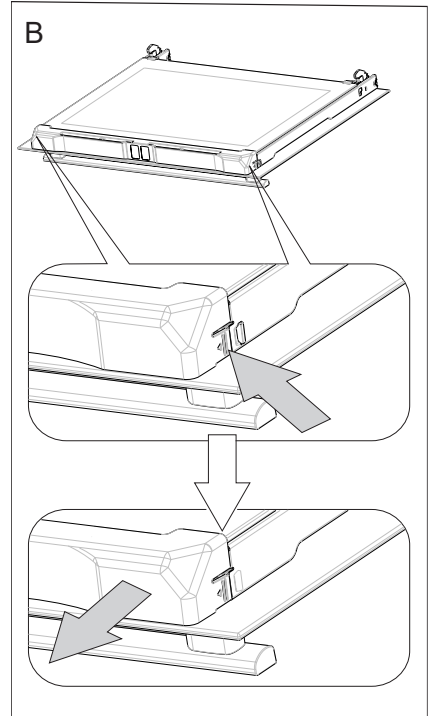
Để dễ dàng tiếp cận khoang nướng vệ sinh, có thể tháo cửa lò nướng. Để làm được điều này, nghiêng phần chốt an toàn của bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng khóa của bản 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. Tháo lỏng tấm cửa trên (hình B, C)



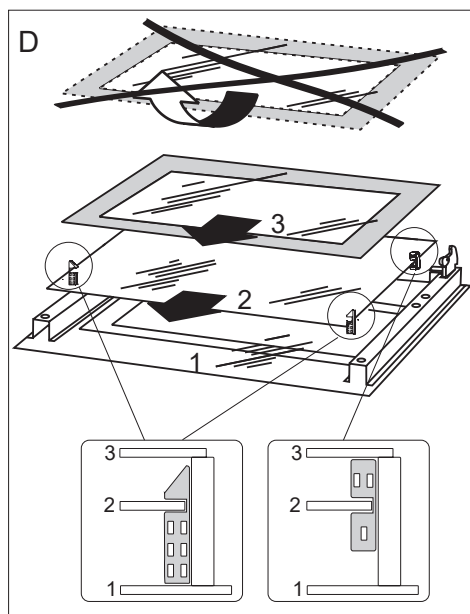
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

2. Kéo tấm kính bên trong (ở phần thấp hơn của cửa lò)

Quan trọng! Nguy cơ hư hỏng với việc bằng kính. Không nhắc tấm kính lên mà hãy kéo nó ra.

Tháo tấm kính bên trong (hình D).

3. Rửa tấm bên trong với nướng 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.



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').
4. Quạt không hoạt động	Nguy cơ quá nhiệt! Ngay lập tức tháo phích cắm hoặc tắt cầu dao chính. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất để sửa chữa.	

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 kĩ thuật viên có chuyên môn.

THÔNG TIN KỸ THUẬT

Điện áp định mức 220-240V 1N~50/60Hz




Công suất định mức tối đa. 3,6 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.

Loại thiết bị vô tuyến tuân thủ chỉ định 2014/53/EU. Toàn bộ nội dung tuyên bố về sự phù hợp có sẵn trên trang web của nhà sản xuất, nhà nhập khẩu hoặc đại diện được ủy quyền.

The image features the FAGOR logo, which consists of the word "FAGOR" in a bold, black, sans-serif font, followed by a circular icon containing a stylized, black, curved shape resembling a leaf or a stylized letter 'F'. The logo is positioned on the right side of the page, partially overlapping a large, faint, light gray circular outline that frames the left and bottom portions of the page. The background is plain white.

FAGOR 