

VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-CBI-2016 / 8510394 (07.2020 V1)

VN

Lò nướng

8H-875TCX A



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

LỜI NGỎ

Quý Vị đang sở hữu lò nướng có tính năng sử dụng, vận hành tuyệt vời. Chúng tôi hy vọng Quý Vị sẽ yên tâm sử dụng sau khi đọc và làm thực hiện theo các bước hướng dẫn trong cuốn sách này.

Chúng tôi cam kết sản phẩm này đã được kiểm tra đầy đủ 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.....	27
Công thức món ăn.....	31
Vệ sinh và bảo trì.....	33
Sửa chữa nhanh	37
Thông tin kỹ thuật	38

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 nổi lên trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.

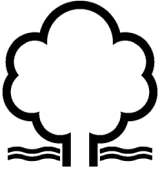
Không nên làm sạch bằng các dụng cụ làm sạch bằng hơi nước.

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 rằng các thành phần khác của lò nướng bao gồm dây nối không chạm vào thiết bị vì vật liệu cách nhiệt/điện 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 nếu không cần thiết.
- Chỉ sử dụng lò nướng khi nướng nhiều thức ăn.
- 1kg thịt có thể nướng tiết kiệm hơn trong một chiếc chảo trên 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 ở 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

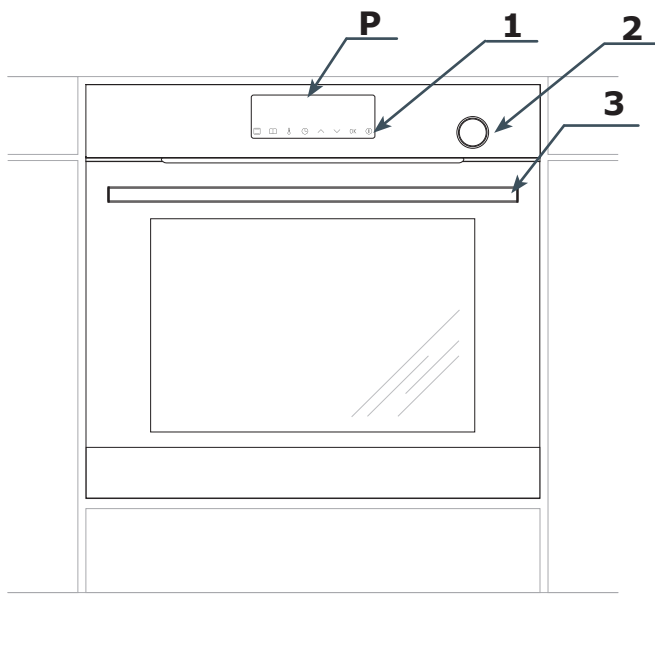


Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

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.

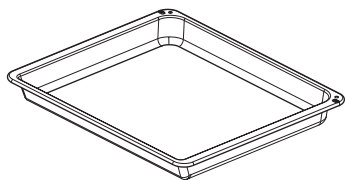
Thông tin về các trung tâm xử lý thiết bị đã qua sử dụng có thể được cung cấp bởi chính quyền địa phương.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

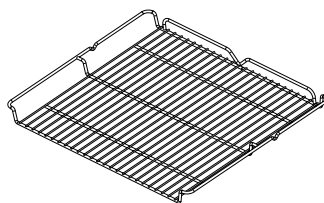


- P: Chương trình nướng**
- 1- Cảm biến bật/tắt**
- 2- Ngăn chứa nước**
- 3- Cửa lò nướng**

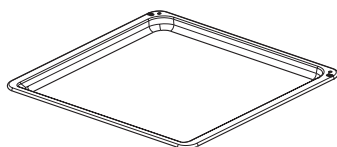
PHỤ KIỆN LÒ NƯỚNG



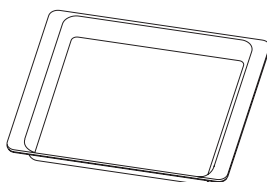
Khay nướng



Vi nướng



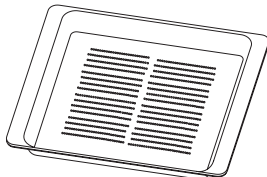
Khay nướng bánh



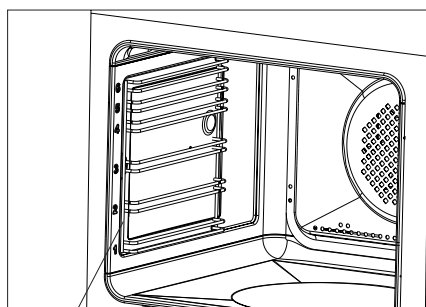
Khay sâu



Cây đo nhiệt độ



Khay sâu có lỗ thoát

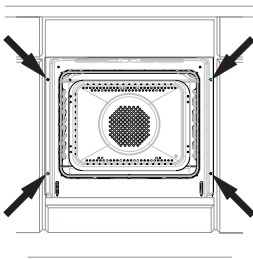


Ray 2 bên

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.
- Thiết bị cần được lắp đặt theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Tạo một lỗ có kích thước như trong sơ đồ để đặt lò nướng vào.
- 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 rơi ra.



Đấu nối điện

Lò nướng được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều một pha (220-240V 1N~50/60 Hz) 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 thể 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,

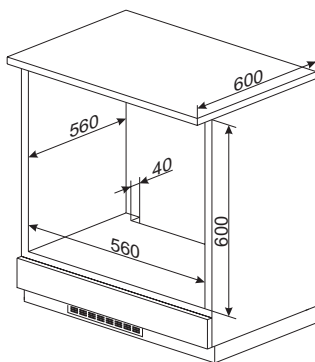
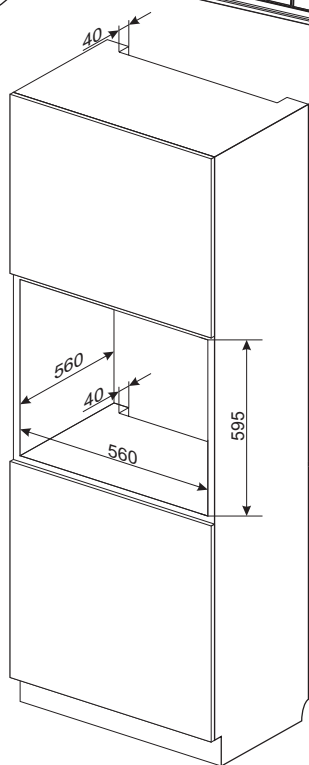
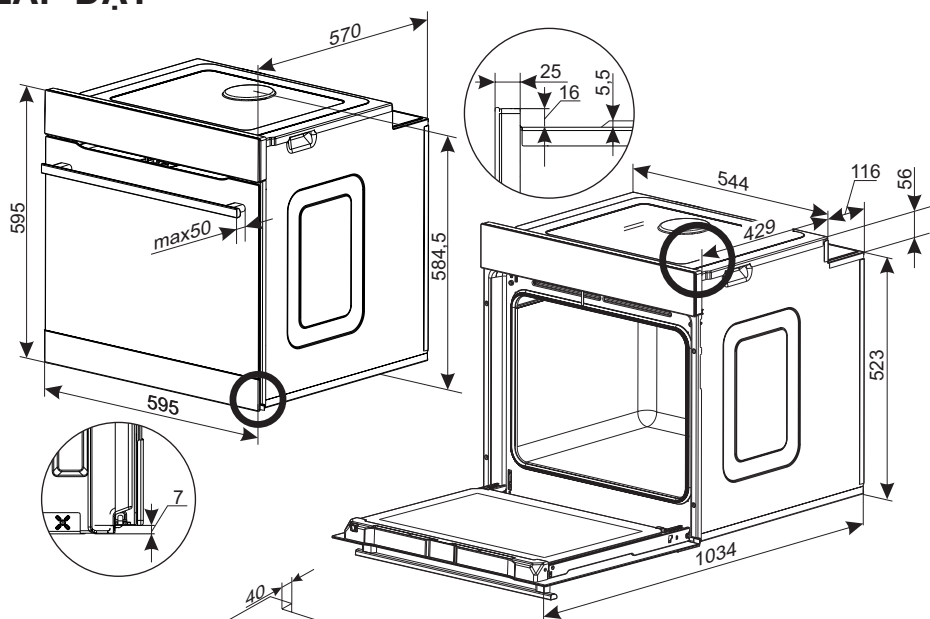
Nguồn điện được trang bị một hệ thống nối đất hiệu quả đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn và quy định hiện hành,

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.
- 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





Cảm ứng bật/tắt nằm ở phía bên trái của màn hình. Để kích hoạt, chạm vào cảm ứng và sẽ có âm thanh phát ra (xem lựa chọn: chương trình điện tử).

Bề mặt khu vực cảm ứng cần được giữ sạch sẽ.

Đèn ở tay nắm lò nướng sẽ sáng trong quá trình vận hành và hoạt động như đèn báo nhiệt dư, đèn sẽ tắt khi nhiệt độ dưới 50°. Khi nhiệt độ trên 50°C, đèn sẽ sáng lên, mức độ sáng phụ thuộc nhiệt độ trong lò, i.e. nhiệt độ càng cao đèn càng sáng.

Làm nóng lò nướng

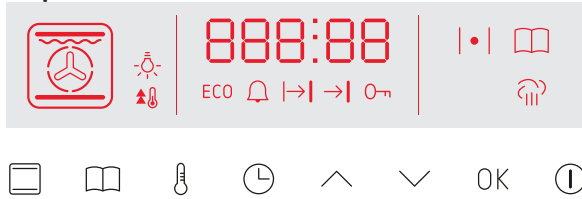
- Bật thông gió trong phòng hay mở cửa sổ
- Xoay núm vận  hay  để chọn chương trình (xem chi tiết trong phần hướng dẫn)
- Chính nhiệt độ lò nướng lên 250°C trong 30 phút. Khi vận hành lần đầu tiên lò nướng sẽ có mùi, nhưng sẽ mất đi khi được sử dụng lần tới. Điều này là bình thường và là một phần trong quy trình làm nóng lò nướng.

Quan trọng

Lau chùi bên trong lò nướng bằng nước ấm và 1 ít chất tẩy rửa.

VẬN HÀNH

Bảng điều khiển điện tử



Bảng điều khiển điện tử gồm màn hình hiển thị bằng đèn LED và 8 nút cảm biến chạm (các nút cảm biến không phát sáng):

Nút cảm biến	Mô tả	Nút cảm biến	Mô tả
	Công tắc bật/tắt (Chế độ chờ)		Cài đặt thời gian
	Các chức năng của lò nướng		Cộng/tăng [+]
	Chương trình cài sẵn		trừ/giảm [-]
	Nhiệt độ cài đặt		- Xác nhận

Lưu ý: Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp sau mỗi lần chạm vào nút cảm biến. Không thể tắt tiếng bíp này.










Biểu tượng thể hiện các chức năng của lò nướng trên màn hình hiển thị

Biểu tượng trên màn hình hiển thị thể hiện những chức năng sau của lò nướng:

	Đèn lò nướng		Nướng bằng vi kết hợp quạt
	Làm nóng lò nhanh		Nướng bằng vi kết hợp quạt
	Nướng ECO		Pizza
	Nướng quạt		Nướng chín vàng
	Nướng thông thường		Nướng
	Bánh		Rã đông
	Nướng bằng vi		Chức năng này tùy thuộc vào từng model


VẬN HÀNH

Các chức năng hoạt động*

-  Bật đèn
-  Làm nóng nhanh
- ECO**  Bật chế độ tiết kiệm năng lượng
-  Bật đồng hồ hẹn giờ
-  Hoạt động đã hẹn giờ bị trì hoãn
-  hẹn giờ
-  Bật Khóa an toàn trẻ em
-  Bật chức năng làm nóng lò trước
-  Bật chương trình cài sẵn
-  Bật chương trình hấp bằng hơi nước







* tùy theo model





Kết nối nguồn điện

Khi bạn kết nối nguồn điện (hoặc có lại nguồn điện sau khi mất điện), thiết bị sẽ nhắc cài đặt thời gian hiện tại,  sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Bạn phải cài đặt thời gian hiện tại để sử dụng thiết bị.

Lưu ý: Trong trường hợp mất điện, tất cả cài đặt như Thời gian thực hiện, Nhiệt độ và Chương trình nướng sẽ bị mất. Bạn cần nhập lại các thông số cài đặt để tiếp tục nấu. Nếu quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân bị gián đoạn (hoặc cửa bị khóa vì lý do nào đó), lò nướng sẽ bật chế độ làm mát và mở cửa trước khi bạn có thể cài đặt thời gian.

Cài đặt thời gian hiện tại

Khi kết nối thiết bị với nguồn điện, biểu tượng số phút  sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Dùng  và  để cài đặt thời gian hiện tại. Chạm vào  một lần để chuyển sang chữ số chỉ giờ và sau đó dùng  và  để cài đặt thời gian hiện tại.

Chạm vào  lần nữa để xác nhận thời gian hiện tại. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp khi thiết bị lưu thời gian hiện tại. Để thay đổi thời gian hiện tại ở Chế độ chờ, chạm và giữ . Biểu tượng  sẽ hiển thị trên màn hình. Chạm vào nút cảm biến  lần nữa và các chữ số sẽ bắt đầu nhấp nháy. Giờ bạn có thể tiến hành cài đặt thời gian hiện tại.

Độ sáng màn hình hiển thị.

Độ sáng màn hình LED thay đổi theo thời gian trong ngày. Màn hình tối trong khoảng thời gian từ 22:00 đến 06:00 và sáng bình thường trong khoảng thời gian từ 06:00 đến 22:00. Ngoài ra, màn hình sẽ sáng hơn khi thiết bị hoạt động so với khi thiết bị ở Chế độ chờ. Không thể thay đổi độ sáng màn hình và thời gian tối màn hình.

Đèn chiếu sáng



Đèn chiếu sáng bật mỗi khi mở cửa lò. Đèn chiếu sáng cũng bật khi lò đang ở chế độ hoạt động. Đèn chiếu sáng tắt khi lò ở Chế độ chờ. Nếu để cửa lò mở quá lâu, đèn chiếu sáng sẽ tự động tắt sau khoảng 10 phút.

Quạt tản nhiệt






Quạt tản nhiệt hoạt động độc lập với các chức năng cài sẵn và các chế độ của thiết bị. Quạt tản nhiệt tự động bật khi bất kỳ chức năng nào được kích hoạt. Quạt tản nhiệt hoạt động nếu nhiệt độ khoang lò vượt quá 80°C. Dưới nhiệt độ này, quạt tản nhiệt sẽ tắt.

VẬN HÀNH














Làm nóng lò trước (biểu tượng bộ điều chỉnh nhiệt)

Biểu tượng  cho biết có ít nhất một bộ gia nhiệt trong lò nướng đang VẬN HÀNH. Biểu tượng này sẽ tắt khi nhiệt độ trong khoang lò đạt đến nhiệt độ cài đặt. Sau đó biểu tượng này sẽ bật và tắt định kỳ. Điều này cho biết lò vẫn đang duy trì nhiệt độ cài đặt. Nếu giảm nhiệt độ cài đặt, biểu tượng  chỉ sáng khi khoang lò nguội dưới nhiệt độ mới cài đặt.

Các chức năng của lò nướng

Khi thiết bị bật, chạm vào  để mở menu chức năng của lò nướng – chức năng được đánh dấu là “1” sẽ hiển thị trên màn hình. Dùng nút cảm biến  và  để chọn chức năng trong bảng bên dưới. Sau đó chạm vào OK để xác nhận lựa chọn. Sau đó dùng  và  để cài đặt nhiệt độ hoặc để nhiệt độ mặc định. Chạm vào OK để xác nhận và thiết bị sẽ bắt đầu nấu.

VẬN HÀNH


Mô tả chức năng		Các bộ phận của lò nướng					Nhiệt độ [°C]		Nhiệt độ mặc định [°C]	
		Đèn chiếu sáng	Bộ gia nhiệt trên	Bộ gia nhiệt lò nướng	Bộ gia nhiệt dùng quạt	Bộ gia nhiệt dưới	Quạt	tối thiểu		tối đa
	Đèn chiếu sáng	√						-	-	-
	Làm nóng lò nhanh	√		√	√		√	30	280	170
	Làm nóng tiết kiệm năng lượng				√		√	30	280	170
	Làm nóng nhờ quạt	√			√		√	30	280	170
	Thông thường	√	√			√		30	280	180
	Bánh	√	√			√	√	30	280	170
	Nướng bằng vỉ	√		√				30	280	220
	Nướng bằng vỉ kết hợp quạt	√	√	√			√	30	280	190
	Nướng bằng vỉ kết hợp siêu quạt	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Nướng	√				√		30	240	200
	Rã đông	√					√	-	-	-
	Vệ sinh bằng hơi nước*	√								
	Vệ sinh bằng nhiệt phân*	√								


* tùy theo model


Lưu ý: Khi không chạm cảm biến nào trong menu chức năng của lò nướng trong 10 giây, thiết bị sẽ thoát khỏi menu và mọi cài đặt chưa được xác nhận sẽ bị mất.




VẬN HÀNH

Khi lò nướng đang hoạt động

Chạm và giữ nút cảm biến  để thay đổi chức năng đang hoạt động.

Chạm và giữ nút cảm biến  để mở menu chức năng cài sẵn.


Chạm và giữ nút cảm biến  để chuyển sang Chế độ chờ.

Chạm và giữ nút cảm biến  để điều chỉnh nhiệt độ. Sau đó dùng các nút cảm biến  và  để cài đặt nhiệt độ mới và chạm vào OK để xác nhận hoặc đơn giản chỉ cần đợi vài giây.





Chế độ chờ

Ở chế độ này, thời gian hiện tại và nhiệt độ khoang lò (nếu trên 50°C) sẽ hiển thị trên màn hình. Bạn cũng có thể bật Đồng hồ hẹn giờ, vui lòng đọc phần mô tả chi tiết. Màn hình sẽ tối đi khi ở chế độ này.





Chế độ hoạt động.


Chạm và giữ  ở Chế độ chờ để bật thiết bị. Ở chế độ này, bạn có thể chọn chức năng, nhiệt độ hoặc thời gian thực hiện.



Khóa an toàn trẻ em



Khi thiết bị ở Chế độ chờ, chạm và giữ đồng thời các nút cảm biến  và  trong 3 giây để kích hoạt chức năng khóa an toàn trẻ em. Biểu tượng  sẽ hiển thị trên màn hình. Chạm và giữ đồng thời các nút cảm biến tương tự trong 3 giây để hủy kích hoạt chức năng Khóa an toàn trẻ em. Biểu tượng  sẽ ngừng hiển thị trên màn hình.

Đồng hồ hẹn giờ

Chạm và giữ nút cảm biến  ở bất kỳ chế độ nào, :  sẽ hiển thị trên màn hình và  sẽ nhấp nháy. Giờ bạn có thể:



Dùng  để cài đặt Đồng hồ hẹn giờ và sau đó chạm vào OK để xác nhận.




Dùng  và  để điều chỉnh cài đặt Đồng hồ hẹn giờ. Chạm vào OK để xác nhận cài đặt vừa điều chỉnh.






Để tắt Đồng hồ hẹn giờ, dùng  để điều chỉnh giảm giá trị xuống:  và chạm vào OK để xác nhận.

Đồng hồ hẹn giờ hoạt động độc lập với các chức năng hoạt động khác của lò nướng. Khi qua thời gian cài đặt, bạn sẽ nghe thấy tiếng bip. Chạm vào bất kỳ nút cảm biến nào để tắt tiếng bip.


Xem trước và sửa đổi cài đặt trong quá trình lò hoạt động

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

Để điều chỉnh nhiệt độ cài đặt, chạm và giữ  và nhiệt độ cài đặt hiện tại sẽ hiển thị trên màn hình. Dùng  và  để điều chỉnh nếu cần. Chạm OK để xác định nhiệt độ mới. Nhiệt độ mới chưa được cài đặt đến khi được xác nhận.

Để thay đổi chức năng lò nướng khi lò đang hoạt động, chạm và giữ nút cảm biến  và chức năng lò nướng cài đặt hiện tại sẽ hiển thị trên màn hình. Dùng  và  để chọn chức năng lò nướng mới. Khi xác nhận chức năng mới, nhiệt độ sẽ hiển thị trên màn hình (nhiệt độ cài đặt hiện tại, không phải nhiệt độ mặc định của mỗi chức năng nhất định). Dùng  và  để điều chỉnh nhiệt độ nếu cần. Chạm vào OK để xác nhận và thiết bị sẽ hoạt động theo cài đặt mới.





Tắt chức năng lò nướng


Chạm và giữ  để tắt chức năng lò nướng. Theo mặc định, các chức năng của lò nướng sẽ hoạt động vô thời hạn.





VẬN HÀNH


Tuy nhiên, bạn có thể cài đặt tắt lò nướng bằng chức năng hoạt động đã hẹn giờ hoặc chức năng hoạt động đã hẹn giờ bị trì hoãn. Duy nhất chức năng vệ sinh bằng nhiệt phân là không thể sửa đổi.


Hẹn giờ chương trình nướng

Ở chế độ này, lò sẽ tắt sau khi cài đặt thời gian thực hiện. Bạn có thể cài đặt thời gian thực hiện từ 1 phút đến 10 giờ. Để cài đặt hoạt động đã hẹn giờ cho bất kỳ chức năng nào của lò nướng, chạm và giữ nút cảm biến  biểu tượng đồng hồ hẹn giờ  sẽ nhấp nháy trên màn hình. Chạm vào nút cảm biến  lần nữa, màn hình sẽ hiển thị biểu tượng . Giờ bạn có thể:

Dùng  để cài đặt thời gian thực hiện và chạm vào OK để xác nhận.





Dùng  và  để điều chỉnh cài đặt thời gian. Chạm vào OK để xác nhận cài đặt vừa điều chỉnh. Để hủy hoạt động đã hẹn giờ, dùng  để điều chỉnh thời gian thực hiện xuống  và chạm vào OK để xác nhận.

Hoạt động đã hẹn giờ sẽ làm gián đoạn chức năng lò nướng đang hoạt động. Khi hết Thời gian thực hiện đã cài đặt, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp. Chạm vào nút cảm biến bất kỳ ngoại trừ  để tắt tiếng bíp. Khi tắt tiếng bíp, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ hoạt động.


Lưu ý: Khi sử dụng nút cảm biến  để tắt tiếng bíp, thiết bị sẽ cho phép bạn điều chỉnh Thời gian thực hiện.



Hẹn giờ trước


Bạn có thể cài đặt bật lò vào một thời điểm cụ thể và hoạt động trong Thời gian thực hiện đã cài đặt. Bạn có thể cài đặt thời gian bật lò **trước** 1 phút đến 10 giờ và cài đặt Thời gian thực hiện trong vòng tối đa 10 giờ. Để kích hoạt chương trình đã hẹn giờ

trước tiên cần cài đặt chương trình cần hẹn giờ. Sau đó chạm và giữ nút cảm biến  lần nữa và biểu tượng đồng hồ hẹn giờ  sẽ nhấp nháy trên màn hình. Chạm vào nút cảm biến  hai lần, biểu tượng  sẽ nhấp nháy trên màn hình.

Giờ bạn có thể:




Dùng  để cài đặt thời gian tắt lò và sau đó chạm vào OK để xác nhận.

Điều chỉnh lò đúng giờ bằng nút cảm biến  và  để xác nhận cài đặt vừa điều chỉnh.


















Để hủy hoạt động đã hẹn giờ, dùng  để điều chỉnh thời gian thực hiện xuống mức thấp nhất và chạm vào OK để xác nhận.

Hoạt động đã hẹn giờ sẽ làm gián đoạn chức năng lò nướng đang hoạt động. Khi qua thời gian cài đặt, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp. Chạm vào bất kỳ nút cảm biến nào để tắt tiếng bíp. Khi tắt tiếng bíp, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ hoạt động.

Chương trình cài sẵn

Đây là các chương trình có cài đặt chức năng, nhiệt độ và thời gian thực hiện cụ thể phù hợp nhất với từng món ăn. Khi bật thiết bị, chạm vào  để mở menu chương trình cài sẵn – chương trình cài sẵn có mã “P01” sẽ hiển thị trên màn hình. Dùng nút cảm biến  và  để chọn chương trình cài sẵn trong bảng dưới đây. Sau đó chạm vào OK để xác nhận lựa chọn và thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động.

VẬN HÀNH

Chương trình	Mô tả	Hoạt động		Nhiệt độ mặc định [°C]
		Làm nóng lò nhanh	Chương trình nướng	
P01	Thịt bò			180
P02	Thịt lợn			180
P03	Thịt cừu			180
P04	Thịt gà 1,5kg			190
P05	Thịt vịt 1,8kg			180
P06	Thịt ngỗng 3,0kg			170
P07	Thịt gà tây 2,5kg			170
P08	Pizza	 		220
P09	Mì lasagna	 		200
P10	Bánh focaccia	 		230
P11	Thịt hầm mỳ	 		220
P12	Rau củ nướng	 		180
P13	Bánh bông lan	 		160
P14	Bánh muffin			160
P15	Bánh quy			150
P16	Bánh ngọt nhân hoa quả	 		175
P17	Bánh mì			180
P18	Nhồi bột			30
P19	Sấy			50

Có thể tự do sửa đổi tất cả các chương trình cài sẵn – bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian thực hiện. Để sửa đổi, thực hiện theo các hướng dẫn liên quan (“Xem trước và sửa đổi cài đặt trong quá trình lò hoạt động” và “Hoạt động đã hẹn giờ”). Khi thực hiện điều chỉnh, chương trình cài sẵn đã lưu sẽ không bị ảnh hưởng và các cài đặt ban đầu sẽ được khôi phục vào lần chọn chương trình cài sẵn tiếp theo.

VẬN HÀNH

Các chương trình cài sẵn có chức năng làm nóng nhanh


Một số chương trình cài sẵn yêu cầu làm nóng lò trước. Chúng được đánh dấu tương ứng trong bảng bên trên. Khi bạn chọn chương trình cài sẵn có chức năng làm nóng sẵn và chạm vào OK để xác nhận, biểu tượng làm nóng nhanh 🔥 sẽ hiển thị trên màn hình. Khi đạt đến nhiệt độ cài đặt, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp, sau đó tiếng bíp sẽ tắt khi bạn mở cửa lò. Đưa thực phẩm vào trong lò và đóng cửa lò, lúc này chương trình cài sẵn thực tế sẽ bắt đầu.

Lưu ý: Không nên sửa đổi chương trình cài sẵn trong giai đoạn làm nóng lò nhanh vì thao tác này sẽ hủy chương trình cài sẵn và thiết bị sẽ hoạt động theo chức năng, thời gian thực hiện và nhiệt độ cài đặt hiện tại.

Kết thúc chương trình cài sẵn.

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

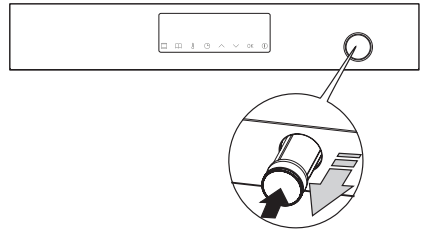
Các chương trình hấp bằng hơi nước


Khi bật thiết bị, chạm vào  để mở menu chương trình cài sẵn – chương trình cài sẵn có mã “P01” sẽ hiển thị trên màn hình. Dùng nút cảm biến \wedge và \vee để chọn chương trình được đánh dấu từ P01S-P09S.

Lò nướng được trang bị bát thép không gỉ đặc biệt:


- có lỗ để đựng rau củ và cá
- không lỗ để đựng thịt.

Đặt bát bằng thép cùng thực phẩm lên vì nướng. Đóng cửa lò.



Ngăn chứa nước nằm ở bảng điều khiển phía trước. Đẩy rồi kéo ngăn chứa nước. Đổ 0,5 lít nước vào ngăn chứa. (Thêm nước nếu đèn báo hơi nước  nhấp nháy) Khi ngăn chứa đủ nước, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp. Đóng ngăn chứa nước.

Chọn chương trình P01S-P09S và chạm OK để xác nhận và bắt đầu chương trình.

QUAN TRỌNG: Nếu nghe thấy tiếng bíp khi chương trình đang hoạt động và  nhấp nháy, bạn cần thêm nước. Thực hiện tương tự như khi thêm nước lần đầu tiên. Đèn báo hơi nước sẽ ngừng nhấp nháy khi bạn thêm đủ nước.

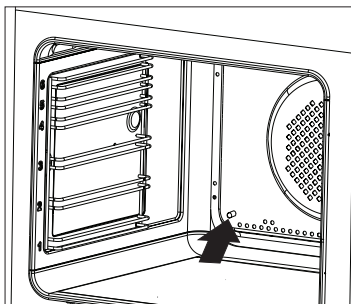
LƯU Ý: Khi hết nước, chương trình sẽ không bị gián đoạn!

Khi qua thời gian cài đặt, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp. Chạm vào bất kỳ nút cảm biến nào để tắt tiếng bíp.

VẬN HÀNH

Chạm vào OK để xác nhận chương trình đã hoàn thành.

Mở hé cửa về vị trí ban đầu (khoảng 15°). Bạn có thể mở cửa hết cỡ sau vài giây. Sau đó đặt khay nướng sâu dưới rãnh thoát nước.



Nhấn OK để xả lượng nước còn lại ra khỏi hệ thống hơi nước.

Lau khô khoang lò bằng vải.

Sau khi chạy chương trình hấp bằng hơi nước vài lần, bật bộ gia nhiệt dùng quạt ở nhiệt độ 180°C trong 30 phút.

LƯU Ý: Cẩn thận kéo bị bỏng! Hơi nước nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa lò. Hãy cẩn thận khi mở cửa lò trong hoặc sau khi nấu. **KHÔNG** nghiêng người về phía cửa khi mở. Lưu ý rằng có thể không nhìn thấy hơi nước tùy vào nhiệt độ.

QUAN TRỌNG: Đảm bảo hệ thống hơi nước không có nước khi bạn sử dụng các chức năng làm nóng tiêu chuẩn. Không thêm nước vào ngăn chứa khi sử dụng các chức năng làm nóng tiêu chuẩn.

Tẩy cặn hệ thống hơi nước

Sau khi chạy một số chương trình hấp bằng hơi nước, thông báo P01S nhấp nháy sẽ hiển thị trên màn hình. Thông báo này nhắc bạn tẩy cặn hệ thống. Chọn P10S trong danh sách các chương trình cài sẵn để tẩy cặn thiết bị. Bạn có thể bỏ qua quá trình tẩy cặn hai lần bằng cách chạm vào nút cảm biến ①. Tuy nhiên, thiết bị sẽ không cho phép bạn chạy lại các chương trình hấp bằng hơi nước đến khi tẩy cặn thiết bị.

Tẩy cặn thiết bị.

- Chuẩn bị dung dịch gồm 450ml nước và 50ml chất tẩy cặn dạng lỏng.
- Đổ dung dịch vào ngăn chứa nước.
- Nhấn OK để bắt đầu chạy chương trình P10S.

LƯU Ý: Trong quá trình tẩy cặn, bạn sẽ cần xả nước ra khỏi hệ thống hơi nước 3 lần.

Xả dung dịch tẩy cặn từ hệ thống khi nghe thấy tiếng bíp và đèn báo hơi nước nhấp nháy.

- Mở cửa lò.
- Sau đó đặt khay nướng sâu dưới rãnh thoát nước.
- Nhấn OK để xả dung dịch tẩy cặn còn lại ra khỏi hệ thống hơi nước. Đổ dung dịch trong khay nướng ra ngoài và rửa sạch bằng nước.


Để rửa hệ thống hơi nước, đổ 0,5 lít nước sạch vào ngăn chứa nước và chạm **OK** để tiếp tục chương trình hấp bằng hơi nước. Xả dung dịch tẩy cặn từ hệ thống khi nghe thấy tiếng bíp và đèn báo hơi nước nhấp nháy.

- Mở cửa lò.
- Sau đó đặt khay nướng sâu dưới rãnh thoát nước.
- Nhấn OK để xả dung dịch tẩy cặn còn lại ra khỏi hệ thống hơi nước.


VẬN HÀNH

Đổ dung dịch trong khay nướng ra ngoài và rửa sạch bằng nước.

QUAN TRỌNG: Nếu nước nhỏ ra từ ống xả khi đang chạy chương trình hấp bằng hơi nước, hãy xả sạch hệ thống. Khi lò đang ở chế độ hoạt động mà không bật chức năng nào:

- Đặt thùng chứa tối thiểu 1 lít dưới rãnh xả.
- Đổ 0,5 lít nước vào ngăn chứa nước.
- Đồng thời chạm vào  và OK để xả nước ra khỏi hệ thống.
- Lặp lại quy trình này hai lần.

Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, tẩy cặn thiết bị.
QUAN TRỌNG: Nếu thấy cặn thoát ra từ hệ thống hơi nước sau khi hoàn thành chương trình hấp bằng hơi nước, chọn chương trình P10S trong danh sách và làm theo hướng dẫn tẩy cặn.

Nếu đổ nước vào bình chứa nhưng quyết định không chạy chương trình hấp bằng hơi nước, bạn có thể chạm vào  và OK để xả nước ra khỏi hệ thống hơi nước. Bạn có thể chạm OK bất kỳ lúc nào để ngừng xả nước.

Cửa lò nướng

Phải đóng cửa lò trong quá trình hoạt động. Khi mở cửa, bạn sẽ làm gián đoạn chức năng đang hoạt động của lò. Nếu để cửa mở trên 30 giây, sẽ có tín hiệu âm thanh nhắc bạn đóng cửa. Chạm vào nút cảm biến bất kỳ hoặc đóng cửa lò để tắt tiếng bíp.

Nếu cửa mở dưới 10 phút, các cài đặt đang hoạt động sẽ không bị ảnh hưởng. Vì lý do an toàn, lò nướng sẽ chuyển sang chế độ chờ sau thời gian này (xóa mọi cài đặt trước đó).

Giới hạn thời gian hoạt động

Vì lý do an toàn, thời gian hoạt động của lò sẽ bị giới hạn. Nếu nhiệt độ cài đặt lên đến 100°C, lò sẽ chuyển sang Chế độ chờ sau

10 giờ và nếu nhiệt độ cài đặt từ 200°C trở lên, hoạt động của lò nướng sẽ bị giới hạn trong 3 giờ. Nếu nhiệt độ dao động trong khoảng 101°C đến 199°C, thời gian hoạt động sẽ bị giới hạn tương ứng từ 3 đến 10 giờ.

Làm nóng nhanh

Để làm nóng lò trước một cách nhanh chóng, hãy bật quạt, bộ gia nhiệt dùng quạt và lò nướng, thiết bị sẽ hoạt động ở công suất kW tối đa.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - GỢI Ý THỰC HÀNH

Nướng bánh

- chúng tôi khuyến nghị sử dụng các khay nướng được cung cấp kèm theo lò nướng;
- bạn cũng có thể nướng bằng khuôn và khay nướng bánh tự mua nhưng nên đặt lên vỉ nướng; khi nướng nên sử dụng khay màu đen vì có khả năng dẫn nhiệt tốt hơn và giúp rút ngắn thời gian nướng;
- không khuyến khích sử dụng khuôn và khay có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng phương pháp làm nóng thông thường (sử dụng bộ gia nhiệt trên và dưới), sử dụng những khuôn nướng như vậy có thể khiến đế bánh không chín;
- khi sử dụng chức năng nướng kết hợp siêu quạt thì không cần làm nóng lò trước, còn đối với các kiểu làm nóng khác, bạn nên làm nóng ngăn lò trước khi đưa bánh vào;
- trước khi lấy bánh ra, dùng đũa gỗ kiểm tra xem bánh đã chín chưa (nếu bánh đã chín, đũa rút ra sẽ khô và sạch sau khi cắm vào bánh);
- sau khi tắt lò, nên để bánh trong lò khoảng 5 phút;
- nhiệt độ của chức năng nướng kết hợp siêu quạt thường thấp hơn 20 - 30 độ so với chức năng nướng thông thường (sử dụng bộ gia nhiệt trên và dưới);
- các thông số nướng trong Bảng chỉ là thông số gần đúng và có thể điều chỉnh theo kinh nghiệm và sở thích nấu nướng của bạn;
- nếu thông tin trong sổ tay công thức chế biến khác nhiều so với các giá trị trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này, vui lòng áp dụng hướng dẫn trong tài liệu này.

Nướng thịt













- dùng lò nướng thịt có trọng lượng trên 1kg nhưng nên nướng các miếng thịt có kích thước nhỏ hơn bằng dầu đốt gas.
- khi nướng, sử dụng đĩa chịu nhiệt đựng đồ nướng có tay cầm cũng chịu được nhiệt độ cao;
- khi nướng trên vỉ nướng hoặc kệ nướng, chúng tôi khuyến nghị đặt khay nướng cùng lượng nhỏ nước trên bề mặt dưới cùng của lò nướng;
- nên lật miếng thịt ít nhất một lần trong thời gian nướng và trong quá trình nướng, nên phết nước sốt hoặc nước muối nóng lên thịt - không đổ nước lạnh lên thịt.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - GỢI Ý THỰC HÀNH


















Làm nóng tiết kiệm năng lượng

- Đây là chức năng làm nóng tối ưu giúp tiết kiệm năng lượng khi chế biến thức ăn.
- Bạn không thể giảm thời gian nấu bằng cách đặt mức nhiệt độ cao hơn; không nên làm nóng lò trước.
- Không thay đổi cài đặt nhiệt độ và không mở lò trong khi nấu.

Cài đặt khuyến nghị đối với chức năng Làm nóng tiết kiệm năng lượng

Loại món ăn	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (0C)	Mức	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
Thịt bò	 	200 - 220	2	90 - 120
Thịt lợn	 	200 - 220	2	90 - 160
Thịt gà	 	180 - 200	2	80 - 100

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - GỢI Ý THỰC HÀNH

Loại món ăn	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (0C)	Mức	Thời gian (phút)
Bánh bông lan		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bánh muffin		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bánh muffin		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
Thịt bò		225 - 250	2	120 - 150
Thịt bò		160 - 180	2	120 - 160
Thịt lợn		160 - 230	2	90 - 120
Thịt lợn		160 - 190	2	90 - 120
Thịt gà		180 - 190	2	70 - 90
Thịt gà		160 - 180	2	45 - 60
Thịt gà		175 - 190	2	60 - 70
Rau củ		190 - 210	2	40 - 50
Rau củ		170 - 190	3	40 - 50

Đây là thời gian áp dụng khi đặt món ăn vào lò nướng. Đối với lò đã làm nóng trước, nên giảm thời gian xuống khoảng 5-10 phút.








¹⁾ Làm nóng trước

²⁾ Nướng các món có kích thước nhỏ hơn

Lưu ý: Các thông số trong Bảng chỉ là thông số gần đúng và có thể điều chỉnh theo kinh nghiệm và sở thích nấu nướng của bạn.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - GỢI Ý THỰC HÀNH

Thông số của các chương trình hấp bằng hơi nước











Mã chương trình	Tên chương trình ²⁾	Các chức năng của lò nướng	Nhiệt độ [°C]	Thời gian [min]	Mức	Món ăn
P01S	Hấp bằng hơi nước	 giai đoạn 1 hấp	100	50	3	Rau củ, cơm, ngũ cốc, shakshuka (trứng sốt cà chua), crème brûlée (kem cháy), trứng kiểu Viên
P02S	Hấp + nướng bằng vỉ	giai đoạn 1 hấp	100	25	3	Cá nướng, pasta casserole (pasta hầm thịt)
		giai đoạn 2 nướng	220	20		
P03S	Hâm nóng và diệt khuẩn	 giai đoạn 1 hấp	90	25	3	
P04S	Thịt lợn kho/hầm	 giai đoạn 1 hấp	80	240	3	Thịt lợn kho/hầm
P05S	Thịt mềm kho/hầm	 giai đoạn 1 hấp	70	120	3	Gà tây, thăn lợn, má bò, cá bơn, gà Guinea
P06S	Bánh mì thường	giai đoạn 1 hấp	50	30	3	Bánh focacci, khoai bánh mì
		Giai đoạn 2 làm nóng thông thường	200	30		
P07S ¹⁾	Thịt gia cầm	 giai đoạn 1 hấp	180	75	3	Thịt gia cầm
P08S ¹⁾	Nướng bằng vỉ + nướng bánh và hấp	giai đoạn 1 nướng	220	20	3	Các món thập cẩm - goulash (súp bò hầm kiểu Hungary), thịt hầm, ratatouille (rau củ hầm), thịt
		giai đoạn 2 hấp	120	90		
P09S	Nướng bánh và hấp	 Giai đoạn 1 hấp và làm nóng thông thường	150	120	3	Paté, kẹo dẻo (thời gian: 12 phút)
P10S	Tẩy cặn		100	15		

¹⁾ Bật chức năng làm nóng nhanh để nhanh chóng đạt đến nhiệt độ cài đặt.

²⁾ Vui lòng tham khảo sổ tay điện tử của chúng tôi để biết thêm công thức nấu ăn dành riêng cho các chương trình cài sẵn.

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

Nướng bánh



Loại món ăn	Phụ kiện	Mức	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ [°C]	Thời gian nướng ²⁾ (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 thịt	2 + 4 2 - khay nướng bánh hoặc khay nướng thịt 4 - khay nướng bánh		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Bánh quy bơ	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 thịt	2 + 4 2 - khay nướng bánh hoặc khay nướng thịt 4 - khay nướng bánh		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bánh bông lan không chất béo	Vỉ nướng + khuôn nướng bánh màu đen đường kính 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Bánh táo	Vỉ nướng + 2 khuôn nướng bánh màu đen đường kính 20cm	2 đặt chéo các khuôn nướng bánh màu đen, khay phía sau bên phải, khay phía trước bên trái		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Làm nóng lò trước, không sử dụng chức năng làm nóng nhanh trong khoảng 5 phút

²⁾ Đây là thời gian áp dụng khi đặt món ăn vào lò nguội.



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

Nướng có vỉ

Loại món ăn	Phụ kiện	Mức	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ [°C]	Thời gian (phút)
Nướng bánh mì trắng	Vỉ nướng	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
Burger kẹp thịt bò	Vỉ nướng + khay nướng thịt (húng mỡ)	4 - vỉ nướng 3 - khay nướng thịt		220 ¹⁾	Mặt thứ nhất 10 - 15 Mặt thứ hai 8 - 13

¹⁾ Làm nóng lò trước trong 8 phút, không sử dụng chức năng làm nóng nhanh.

Nướng

Loại món ăn	Phụ kiện	Mức	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ [°C]	Thời gian (phút)
Gà cả con	Vỉ nướng + khay nướng thịt (húng mỡ)	2 - vỉ nướng 1 - khay nướng thịt		180 - 190	70 - 90
	Vỉ nướng + khay nướng thịt (húng mỡ)	2 - vỉ nướng 1 - khay nướng thịt		180 - 190	80 - 100

Đây là thời gian áp dụng khi đặt món ăn vào lò nguội. Đối với lò đã làm nóng trước, nên giảm thời gian nướng khoảng 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!

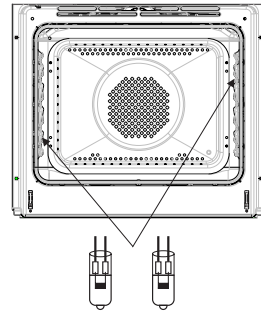
Không sử dụng bất kỳ tác nhân gây ăn mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật gây mài mòn để vệ sinh.

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

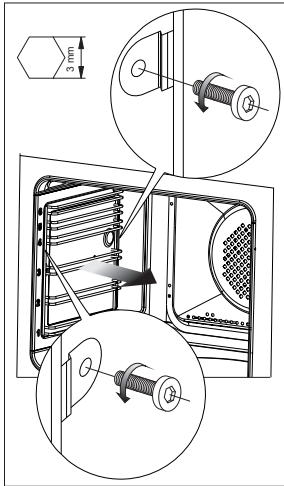
Để tránh nguy cơ bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện để phòng điện giật.

1. Ngắt kết nối điện
2. Lấy tất cả khay nướng ra khỏi lò
3. Lấy luôn ray trượt nếu có
4. Dùng tua vít vặn chụp đèn cho lỏng, tháo ra, rửa sạch sẽ và lau khô
5. Kéo bóng đèn halogen ra. Nếu cần thiết, thay thế bằng bóng đèn mới.
 - Loại G9
 - Điện áp 230V
 - Công suất 25W
6. **Thay thế bóng đèn halogen vào chuỗi đèn**
7. **Thay thế nắp chụp đèn**



VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

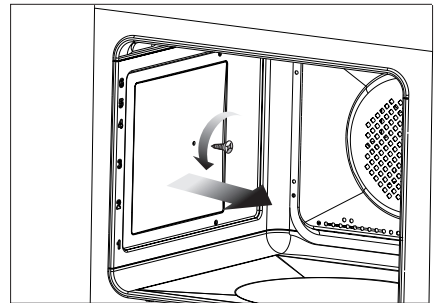
Ray đỡ kệ trong lò nướng được thiết kế để tháo lắp dễ dàng. Để tháo ray đỡ ra lau chùi, sử dụng chìa Allen số 3 để tháo ốc khỏi ray đỡ kệ. Sau khi vệ sinh, lắp ray đỡ vào. Trước khi siết chặt, chắc chắn là ray đỡ nằm đúng vị trí trong khoang lò nướng.



Tháo ray đỡ kệ

Loại lò nướng được ký hiệu bằng chữ K trong tên mẫu có tấm lót phủ bằng men tự làm sạch. Men loại bỏ dầu mỡ và thức ăn còn thừa tự động, nếu như không bị khô lại và cháy xém (thức ăn và dầu mỡ nên được lau sạch trước khi khô lại và cháy xém để tránh quá trình tự làm sạch kéo dài). Để kích hoạt chế độ tự làm sạch trong 1 tiếng, cài nhiệt độ ở mức 250°C. Nếu thức ăn dính lại ít, quá trình có thể được rút ngắn.

Nếu chương trình tự làm sạch bị rút ngắn quá nhiều, thay tấm lót với tấm lót mới, tháo ray đỡ kệ và tháo ốc khỏi tấm lót. Tấm lót mới có thể được mua tại trung tâm chăm sóc khách hàng.

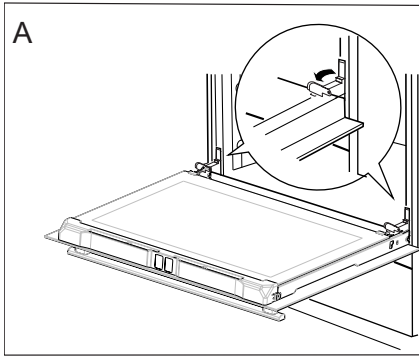


Tháo tấm lót

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tháo cửa

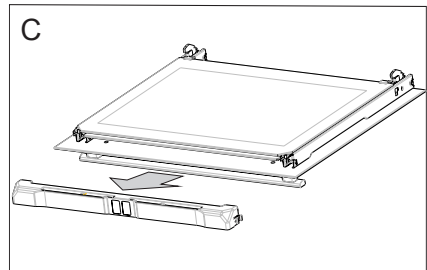
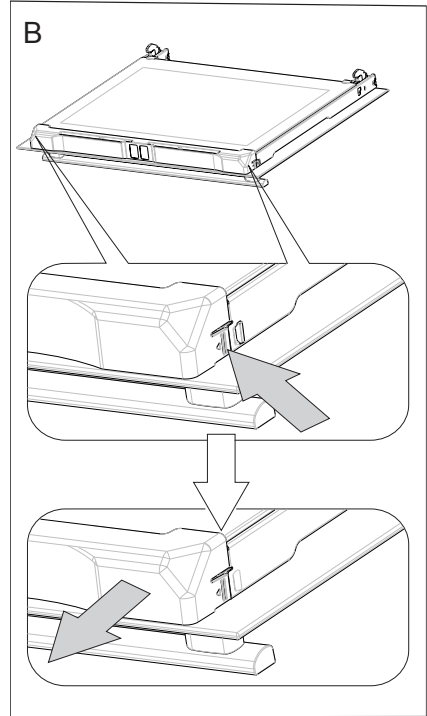
Để dễ dàng tiếp cận khoang nướng vệ sinh, có thể tháo cửa lò nướng. Để làm được điều này, nghiêng phần chốt an toàn cửa bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng khóa cửa bản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

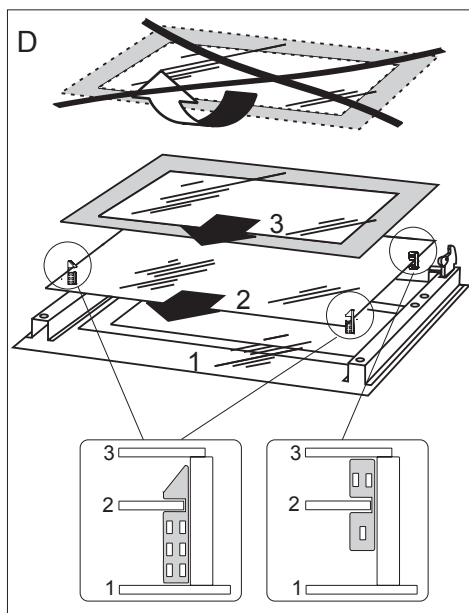
Tháo tấm ốp bên trong

1. Kéo tấm cửa trên rời ra. (hình. B, C)



VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

2. Kéo tấm kính bên trong (ở phần thấp hơn của cửa lò). Lưu ý! Nguy cơ nứt vỡ kính. Không nâng tấm kính lên mà kéo nó ra.
Tháo tấm ốp bên trong.
3. Lau sạch tấm ốp bằng nước ấm với 1 ít dung dịch tẩy rửa
Thực hiện các bước ở trên ngược lại để lắp kính lại vào cửa lò nướng. Mặt trơn nhẵn nên hướng lên.



Removal of the internal glass panel

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp xảy ra sự cố:

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối nguồn điện
- Liên hệ trung tâm bảo hành
- 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. The appliance does not work	No power	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 bộ lập trình').
4. Quạt không hoạt động	Nguy cơ quá nóng! Lập tức ngắt nguồn thiết bị hoặc ngắt cầu dao. Liên hệ trung tâm bảo hành gần nhất.	

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	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 làm nóng + quạt)	
Chế độ ECO (nhiệt trên + nhiệt dưới + nướng + quạt)	
Chế độ ECO thông (nhiệt trên + nhiệt dưới)	

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

