

VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-CBI-2019 / 8510397 (07.2020 V1)

VN

Lò nướng

8H-895TFTN 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.

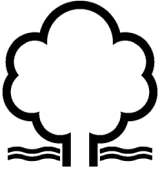
Không nên làm sạch bằng các dụng cụ làm sạch bằng hơi nước.

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

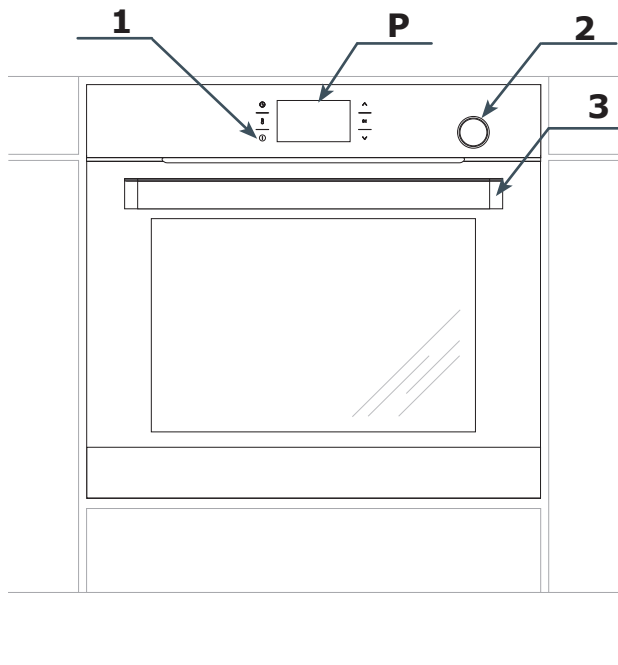


Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

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



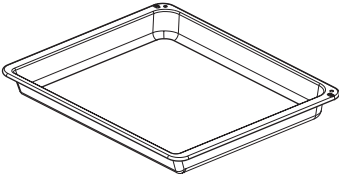
P: Chương trình nướng

1-Cảm biến bật/tắt

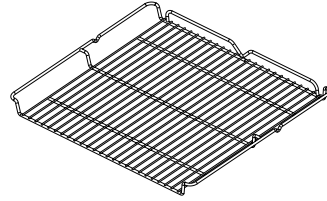
2- Ngăn chứa nước

3- Cửa lò nướng

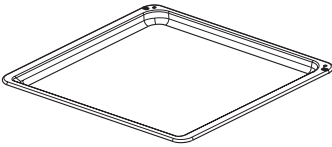
PHỤ KIỆN LÒ NƯỚNG



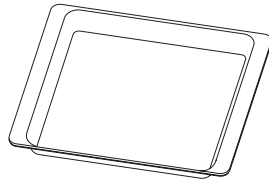
Khay nướng



Vi nướng



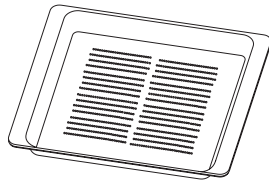
Khay nướng bánh



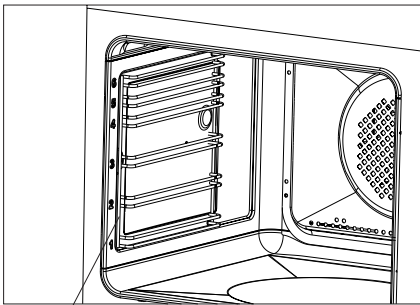
Khay sâu



Cây đo nhiệt độ



Khay sâu có lỗ thoát

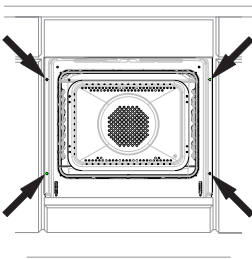


Ray 2 bên

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,

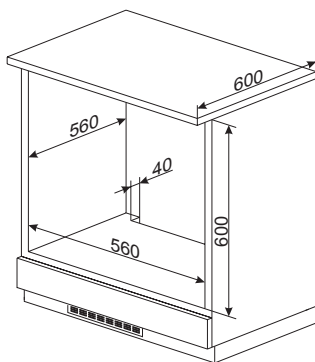
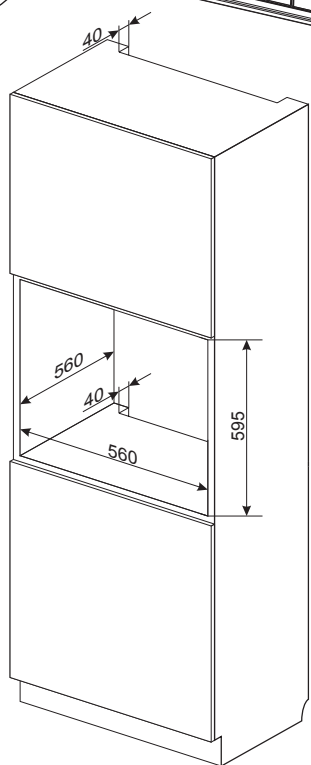
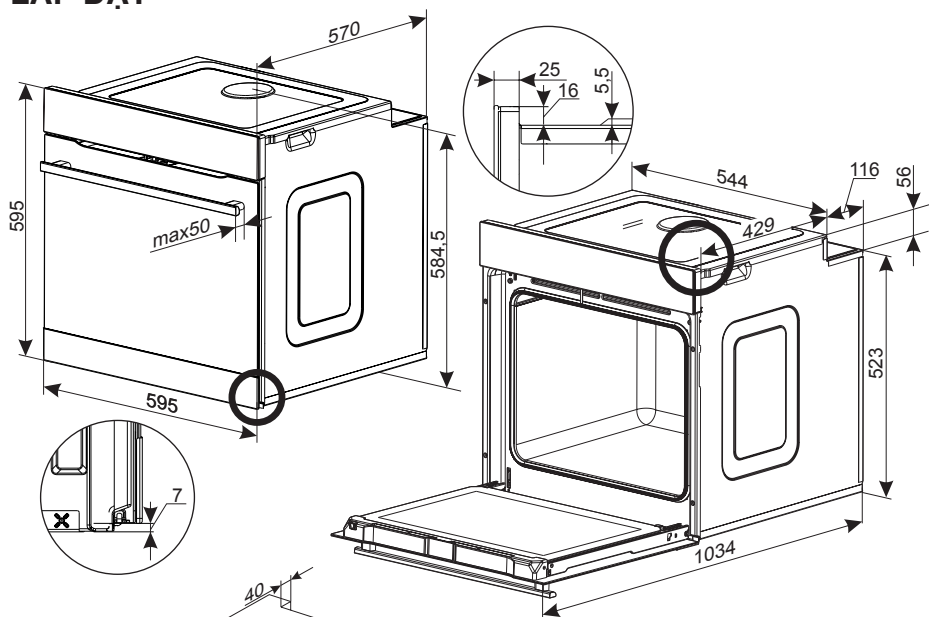
Nguồn điện được trang bị một hệ thống nối đất hiệu quả đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn và quy định hiện hành,

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 **Làm nóng lò nướng**

- 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.
- 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.

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.

Quan trọng

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

VẬN HÀNH


Chức năng WiFi

Lò nướng được trang bị Wifi, có thể điều khiển bằng ứng dụng điện thoại.

Ghi chú:

Chạm OK để xác nhận, hoặc chạm cảm ứng ∇ \blacktriangle để điều chỉnh cài đặt.

- Khi kích hoạt, biểu tượng Wifi sẽ được hiển thị trên menu.
- Nếu không có thao tác nào trong 30 giây, thiết bị sẽ đi vào chế độ chờ.
- Để thoát khỏi menu và chuyển thiết bị về chế độ chờ, chạm \blacktriangle và OK.

Để đến menu Wifi ở chế độ chờ, chạm và giữ cảm ứng , sau đó chạm cảm ứng

∇ \blacktriangle

- WIFI,
- KẾT NỐI,
- GIÁM SÁT,
- QUẢN LÝ,
- KHỞI ĐỘNG LẠI,
- LỖI

Chạm ∇ \blacktriangle để lựa chọn và sau đó chạm OK để xác nhận. Sau đó chọn ON/OFF hay YES/NO để khởi động lại. Chạm OK để xác nhận.

Lưu ý: Mặc định chức năng Wifi sẽ được tắt.

Các cách kết nối:

- Điểm kết nối: kết nối điện thoại trực tiếp với lò nướng mà không dùng thiết bị mạng không dây tại nhà.
- LAN: kết nối điện thoại với lò nướng qua mạng Wifi tại nhà, kết nối từ bên ngoài mạng sẽ không khả thi.
- WAN: kết nối điện thoại với lò nướng qua internet, có thể kết nối từ bất kỳ nơi nào.

Lưu ý: Kết nối đang hoạt động sẽ hiển thị trên màn hình. Điểm kết nối sẽ là lựa chọn mặc định.

Loại kết nối có thể thay đổi trên ứng dụng điện thoại.

Truy cập www.fagorelectrodomestico.com cho từng bước hướng dẫn để kết nối mạng.

Mã lỗi: khi kết nối thất bại, có thể kiểm tra mã lỗi ở ERRORS hoặc ở menu Wifi:

Lỗi	Lý do	Giải pháp
E20	Lỗi kết nối	Cố gắng kết nối lại lần nữa, nếu không thành công, liên hệ Kỹ thuật viên.
E21	Vượt quá số lượng người dùng	Thiết bị lưu trữ tất cả người dùng kết nối qua Wifi. Khởi động lại thiết bị, xóa danh sách người dùng.

Thông tin cần thiết để kết nối thành công:

- Bảo đảm lò nướng đã được kết nối điện.
- Ở điểm kết nối, chắc chắn là thiết bị ở trong phạm vi kết nối (SSID: SmartIN)
- Đối với kết nối LAN, bảo đảm điện thoại được kết nối với cùng mạng Wifi mà lò nướng kết nối vào.
- Đối với kết nối WAN, bảo đảm internet hoạt động qua Wifi
- Đối với cả kết nối LAN và WAN, cần nhập mã số (nếu có) để kết nối với mạng Wifi.






VẬN HÀNH

Chương trình điện tử










Bảng điều khiển gồm màn hình LCD và 6 cảm ứng điều khiển:

Biểu tượng | Miêu tả

-  Cảm ứng bật/tắt (chế độ chờ) Cài đặt nhiệt độ
-  Cài đặt thời gian
-  Tăng [+]
-  Xác nhận
-  Giảm [-]

Biểu tượng | Miêu tả

-  Khóa trẻ em
-  Điều chỉnh nhiệt độ
-  Xúc tác mùi
-  Khóa cửa (khi nhiệt phân)
-  Thời gian kết thúc
-  Thời hạn
-  Tắt nguồn tự động

Lưu ý: Mỗi khi chạm vào cảm ứng điều khiển sẽ có tiếng bíp. Không thể tắt âm thanh này.

Lưu ý: Khi điện bị cắt và bật lại (cúp điện), thiết bị sẽ tự động ở chế độ chờ và lập tức hiển thị thời gian hiện tại.

Bật thiết bị lên và chọn ngôn ngữ sử dụng.

Khi cắm điện cho thiết bị, cần chọn ngôn ngữ sử dụng.

VẬN HÀNH

Sử dụng cảm ứng ∇ \wedge để lựa chọn ngôn ngữ trong menu. Chọn ngôn ngữ mong muốn hiển thị và chạm OK để xác nhận.

Cài đặt thời gian hiện tại

Sau khi cài đặt ngôn ngữ, cần xác nhận thời gian hiện tại bằng cách chạm OK hoặc cài lại thời gian sử dụng ∇ \wedge

Thời gian có thể cài đặt từ 0:00 đến 23:59 trong hệ 24h hay từ 00:00 đến 12:00 trong hệ 12h. Khi thời gian được cài đặt, thiết bị sẽ hoạt động chế độ chờ.

Chạm ⓪ để bắt đầu cài đặt thời gian. Sử dụng ∇ \wedge để vào Cài đặt và chạm OK để xác nhận. Dùng ∇ \wedge để vào menu Thời gian, chạm OK để xác nhận.

Quan trọng: Muốn thoát khỏi menu ngay lập tức, chạm đồng thời \wedge và OK.

Menu

Chạm ⓪ để kích hoạt thiết bị khỏi chế độ chờ. Sử dụng cảm ứng ∇ \wedge

để di chuyển trong menu.

Trong menu có những chương trình sau:

CÀI ĐẶT
CHỨC NĂNG NƯỚNG
CHƯƠNG TRÌNH MẪU
CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG
CHƯƠNG TRÌNH HẤP
VỆ SINH
MỞ CỬA TỰ ĐỘNG
THOÁT

Chạm OK để chọn bất kì cảm ứng nào trên menu

Nếu không có thay đổi nào trong vòng 60 giây, thiết bị đi vào chế độ chờ. Để thoát khỏi menu và chuyển thiết bị sang chế độ chờ, chọn icon EXIT và chạm OK để xác nhận.

CÀI ĐẶT

Chạm ⓪ để vào menu. Dùng ∇ \wedge để chọn menu Cài đặt và chạm OK để xác nhận.

Menu Cài đặt bao gồm:

- NGÔN NGỮ
- THỜI GIAN
- ĐÈN
- ÂM BẢO
- ĐỘ SÁNG MÀN HÌNH
- DỊCH VỤ
- CÀI ĐẶT NHÀ MÁY
- THOÁT

Dùng ∇ \wedge để truy cập Menu. Chạm OK để chọn mục cần cài đặt. Để thoát Cài Đặt, chạm ∇ \wedge và ấn OK để xác nhận. Để thoát khỏi menu và chuyển thiết bị sang chế độ chờ, chạm \wedge và OK để xác nhận.

NGÔN NGỮ

Trong menu ngôn ngữ, chọn ngôn ngữ mong muốn sử dụng ∇ \wedge và chạm OK để xác nhận.

Ngôn ngữ gồm có:

- Tiếng Đức
- Tiếng Anh
- Tiếng Ba Lan
- PYCCKIJ
- ČESKY
- Tiếng Serbia

VẬN HÀNH

- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- Tiếng Pháp
- Tiếng Tây Ban Nha
- Tiếng Thổ Nhĩ Kỳ
- Thụy Điển
- Tiếng Na Uy
- SUOMI
- Tiếng Đan Mạch
- Tiếng Ý
- Tiếng Hà Lan
- Thoát

Để thoát cài đặt từ menu Ngôn ngữ, sử dụng \blacktriangledown \blacktriangle để chọn THOÁT và chạm OK để xác nhận. Để lập tức thoát khỏi menu Ngôn ngữ và chuyển thiết bị sang chế độ chờ, chạm \blacktriangle và OK đồng thời.

THỜI GIAN

Dùng \blacktriangledown \blacktriangle và chạm OK để xác nhận. Những lựa chọn trong menu gồm có:

- Thời gian hiện tại
- Hẹn giờ
- Loại đồng hồ
- Format thời gian
- Thoát

Sử dụng cảm ứng \blacktriangledown \blacktriangle để chọn chức năng mong muốn và chạm OK để xác nhận.

Loại đồng hồ

Chọn menu loại đồng hồ và chạm OK. Những lựa chọn sau sẽ hiện ra:

- Đồng hồ số
- Đồng hồ Analog

Sử dụng cảm ứng \blacktriangledown \blacktriangle để chọn loại đồng hồ mong muốn và chạm OK để xác nhận. Lựa chọn được lưu trong thiết bị và hiển thị ở menu Cài đặt.

Loại đồng hồ được chọn sẽ hiện ở màn hình và trong suốt thời gian chờ.

Format Thời Gian

Chọn Format Thời Gian và chạm OK.

Những mục sau sẽ hiện ra:

- 24h
- AM / PM

Chạm \blacktriangledown \blacktriangle để chọn Format Thời Gian và chạm OK để xác nhận. Lựa chọn được lưu trong thiết bị và hiển thị ở Menu cài đặt.

Lựa chọn này chỉ áp dụng cho Đồng hồ số.

Hẹn giờ

Khi chọn chế độ hẹn giờ, chạm OK thiết bị sẽ hiển thị thời gian theo format 00:00.

Khi thiết bị ở chế độ chờ, có thể truy cập hẹn giờ khi chạm ⌚ và ⌚ .



Nếu không có thay đổi nào trong vòng 5 phút, thiết bị sẽ chuyển về chế độ chờ. Chạm \blacktriangledown \blacktriangle để điều chỉnh hẹn giờ, cứ 1 phút 1 lần chạm. Chạm OK để xác nhận và bắt đầu hẹn giờ. Chạm ⌚ để điều chỉnh cài đặt hẹn giờ trong khi đang chạy chế độ hẹn giờ.

VẬN HÀNH

Khi chương trình đã hoàn thành, màn hình sẽ hiển thị 00:00.

Chạm OK để tắt âm thanh. Thiết bị sẽ chuyển về trạng thái chờ.

ĐÈN

Chọn Menu Đèn và chạm OK. Menu có những lựa chọn như sau:

- Đèn sáng liên tục
- Đèn ECO

Sử dụng ∇ \wedge để chọn lựa chọn chế độ đèn mong muốn và chạm OK để xác nhận. Lựa chọn này được lưu trong thiết bị và menu cài đặt được hiển thị.

ĐÈN SÁNG LIÊN TỤC

Khi chế độ đèn sáng liên tục được chọn, đèn sẽ bật liên tục suốt chương trình (nướng) hoặc khi cửa lò mở.

ĐÈN ECO

Khi chế độ Đèn ECO được chọn, đèn sẽ sáng trong 30 giây khi chạm vào bất cứ cảm biến nào trong khi lò nướng đang vận hành. Khi cửa lò mở, đèn sẽ sáng trong suốt thời gian cửa mở nhưng không quá 10 phút, sau đó đèn sẽ tắt.

ÂM BÁO

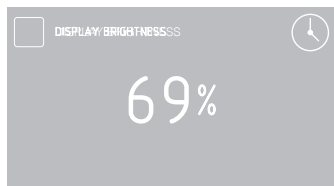
Chọn menu âm báo và ấn OK. Sẽ có những lựa chọn sau:

- Âm báo 1
- Âm báo 2
- Âm báo 3

Dùng ∇ \wedge để chọn âm báo thích hợp và chạm OK để xác nhận. Lựa chọn được lưu trong thiết bị và hiển thị ở menu Cài đặt.

Độ sáng

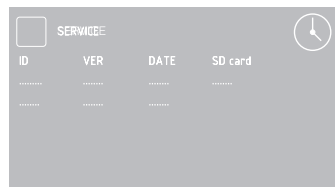
Điều khiển độ sáng màn hình và chạm . Độ sáng được thể hiện bằng tỷ lệ % trên màn hình.



Dùng ∇ \wedge để điều chỉnh độ sáng màn hình từ 0-100%, mỗi lần chạm 1%. Chạm OK để lưu độ sáng đã chọn. Lựa chọn được lưu trong thiết bị và hiển thị ở menu Cài đặt.

Dịch vụ

Chọn menu Dịch vụ và chạm OK. Thông báo như sau sẽ hiển thị:

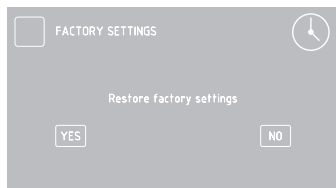


Nếu thiết bị có lỗi, mã lỗi sẽ hiển lên màn hình.

Cài đặt nhà máy

Chọn menu Cài đặt nhà máy và chạm OK. Thông báo như sau sẽ hiển thị:

VẬN HÀNH



Chạm ∇ \blacktriangle để khôi phục cài đặt nhà máy. Để giữ cài đặt hiện tại, chọn "No" và chạm OK để xác nhận. Thiết bị sẽ thoát ra menu Setting.

Chọn Yes để khôi phục cài đặt nhà máy.

Chương trình nướng

Chạm ∇ \blacktriangle để chọn chương trình nướng và chạm OK để xác nhận. Chọn những tính năng nướng như ở dưới

- Làm nóng nhanh
- Nướng thường
- Nướng bánh
- Nướng
- Nướng Turbo
- Nướng tăng cường
- Nướng có quạt
- Pizza
- Nướng browning
- Quay
- Rã đông
- Nướng quạt ECO
- Thoát
-

Tham khảo bảng phía dưới có chế độ nướng, thành phần nướng, nhiệt độ và chế độ mặc định.

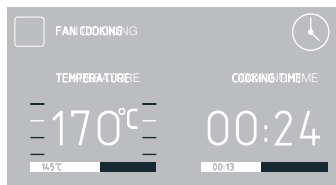
Function Description	Oven elements	Nhiệt độ [°C]		Nhiệt độ [°C]	Khay nướng
		min.	max		
Làm nóng nhanh	Quạt nóng + quạt + nướng I	30	280	180	3
Nướng thường	Nướng trên + nướng dưới	30	280	180	3
Nướng bánh	Nướng trên + nướng dưới +	30	280	170	3
Nướng	Nướng vi	30	280	280	4
Nướng Turbo	Nướng vi + Quạt	30	280	200	2
Nướng tăng cường	Nướng vi + Nướng trên	30	280	280	4
Nướng có quạt	Quạt nóng + quạt	30	280	170	3
Pizza	Quạt nóng + Nướng dưới + quạt	30	280	220	2
Nướng browning	Nướng trên	30	230	180	-
Quay	Nướng dưới	30	240	200	-
Rã đông	Quạt	-	-	-	3
Nướng quạt ECO	Quạt nóng + quạt	30	280	170	3

*Chế độ nướng quạt ECO là chế độ tối ưu hoá hiệu năng nấu ăn.

VẬN HÀNH

Nướng có quạt

Chạm ∇ \wedge để chọn chương trình "Nướng quạt" (Fan cooking) và chạm OK để xác nhận. Màn hình sẽ thể hiện nhiệt độ mặc định là 170°C.



Có thể điều chỉnh nhiệt độ trong vòng 5 giây khi biểu tượng \downarrow nhấp nháy.

Chạm ∇ \wedge để điều chỉnh cài đặt. Chạm OK để xác nhận và biểu tượng \downarrow sẽ biến mất.

Chạm \uparrow để tiếp tục điều chỉnh nhiệt độ.

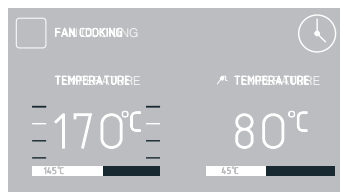
Ghi chú: Thiết bị sẽ có âm báo khi nhiệt độ trong lò đạt được mức nhiệt cài đặt.

Khi thời gian không được cài đặt, chạm ⓪ để tắt thiết bị. Thiết bị sẽ chuyển qua chế độ chờ.

Sử dụng cây đo nhiệt độ

Khi chọn chương trình nướng, cài đặt nhiệt độ nấu mong muốn, hoặc sử dụng nhiệt độ mặc định.

Cắm cây đo nhiệt độ vào ổ cắm. Nhiệt độ mặc định 80°C sẽ được hiển thị.



Khi cây đo nhiệt độ được kết nối, \uparrow sẽ nhấp nháy trong 5 giây. Nếu không điều chỉnh trong vòng 5 giây, nhiệt độ mặc định được chọn.

Chạm ∇ \wedge để điều chỉnh nhiệt độ từ 30°C đến 99°C, mỗi lần chỉnh 1°C. Chạm OK để xác nhận. Biểu tượng \uparrow và nhiệt độ cây đo sẽ được hiển thị. Có thể điều chỉnh nhiệt độ trong chương trình nấu.

Để điều chỉnh nhiệt độ chạm \uparrow . Khi chạm lần đầu, nhiệt độ được hiển thị, biểu tượng \uparrow bắt đầu nhấp nháy và bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ.

Chạm OK để xác nhận nhiệt độ đã điều chỉnh, \uparrow sẽ dừng nhấp nháy và thiết bị sẽ hoạt động bình thường.

Chạm ∇ \wedge 2 lần để điều chỉnh cài đặt lò nướng. Chạm \uparrow để điều chỉnh nhiệt độ, mỗi lần chạm 1°C. Chạm OK để xác nhận.

Khi thời gian nướng kết thúc, tiếng "bíp" sẽ vang lên và \uparrow tiếp tục nhấp nháy.

Chạm OK để tắt tiếng bíp. Thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

Nên sử dụng cây đo nhiệt độ để nấu nướng 1 lượng thịt lớn (ít nhất 1kg).

Không nên sử dụng khi nấu thịt gia cầm hoặc thịt có xương.

Khi không sử dụng, rút cây đo nhiệt độ ra khỏi lò nướng.

Lưu ý: Chỉ sử dụng cây đo nhiệt độ được cung cấp cùng với lò nướng.

VẬN HÀNH

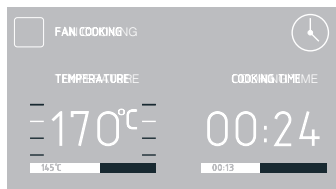
Nhiệt độ tham khảo cài đặt cho cây xiên thịt

Loại thịt	Nhiệt độ [°C]
Heo	85 - 90
Bò	80 - 85
Dê	75 - 80
Cừu	80 - 85
Nai	80 - 85

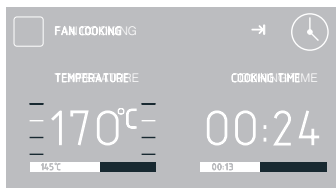
Cài đặt thời gian nướng

Khi chương trình nướng được chọn, chạm . Khi biểu tượng nhấp nháy, màn hình thể hiện thời gian nướng và "00:00".

Màn hình trước khi thời gian nấu hay thời gian kết thúc được cài đặt.



Màn hình khi thời gian nấu hay thời gian kết thúc được cài đặt.



Nếu không có điều chỉnh nào trong vòng

5 giây, màn hình sẽ chỉ hiện thị nhiệt độ, thời gian nấu sẽ không được hiển thị và biểu tượng sẽ ngừng nhấp nháy.

Chạm để điều chỉnh thời gian nấu, 1 lần chạm 1 phút. Chạm OK để xác nhận và lưu thời gian nấu. Thời gian nấu sẽ thay đổi thành thời gian kết thúc, ví dụ 0:30 sẽ thay đổi thành thời gian kết thúc, trong khi thời gian còn lại được hiển thị dưới thời gian kết thúc. Biểu tượng được hiển thị liên tục.

Khi thời gian nướng kết thúc, âm thanh sẽ vang lên và tiếp tục nhấp nháy.

Chạm OK để tắt âm thanh. Thiết bị chuyển qua chế độ chờ.

Lưu ý:

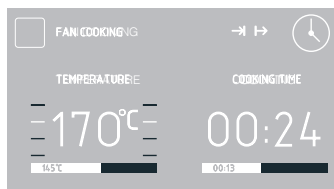
Khi thời gian nướng đã kết thúc, không thể thay đổi thời gian kết thúc. Đừng chạm OK và chạm để kéo dài thời gian nướng dùng .

Cài đặt thời gian nướng và thời gian kết thúc

Chi tiết có thể được xem ở phần trước.

Cài đặt thời gian kết thúc

Khi biểu tượng hiển thị, chạm 2 lần và sẽ được hiển thị, biểu tượng sẽ nhấp nháy và thời gian nướng sẽ thể hiện thời gian bắt đầu.



Nếu không có điều chỉnh nào trong vòng 5 giây, thiết bị sẽ quay lại cài đặt trước đó.

VẬN HÀNH

Chạm ∇ \wedge để cài đặt thời gian kết thúc, mỗi lần một phút.

Chạm OK để xác nhận và lưu thời gian kết thúc. Thời gian kết thúc sẽ chuyển thành thời gian bắt đầu và thời gian thức tế bắt đầu sẽ hiển thị.

Nếu không có điều chỉnh trong vòng 60 giây, thiết bị sẽ đi vào chế độ chờ và biểu tượng \rightarrow và \leftarrow sẽ hiển thị theo thời gian thực.

Chạm $\textcircled{1}$ để bật thiết bị và hiển thị cài đặt.

Vận hành thiết bị trong chương trình được cài đặt

Thời gian bắt đầu đổi thành thời gian kết thúc và màn hình hiển thị thời gian kết thúc và thời gian còn lại ở dòng bên dưới. Khi thiết bị khởi động, biểu tượng tắt và biểu tượng sáng lên. Khi chương trình kết thúc, tiếng "bíp" vang lên và tiếp tục nhấp nháy. Chạm OK để tắt tiếng bíp. Thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

Chương trình mặc định

Chọn ∇ \wedge cho chương trình mặc định và chạm OK. Những mục sau sẽ hiển thị:

- Thịt
- Gia cầm
- Pizza
- Sản phẩm đông lạnh
- Bánh
- Làm nở bột
- Làm khô
- Giữ ấm

Khi chọn 1 chương trình và chạm OK chọn tiếp các lựa chọn như sau:

THỊT

- BÒ
- HEO

GIA CẦM

- GÀ
- VỊT
- NGŨNG
- GÀ TÂY

PIZZA

- ĐỂ MỎNG
- ĐỂ DÀY
- ĐÔNG LẠNH
- SẢN PHẨM ĐÔNG LẠNH

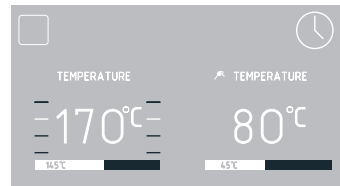
- CÁ
- THỊT HẦM
- LASAGNE
- KHOAI TÂY CHIÊN

BÁNH

- VỤN BÁNH
- BÁNH TRÁI CÂY
- BÁNH THUY SỸ CUỐN
- BÁNH BÔNG LAN
- BÁNH CUPCAKE
- BÁNH QUY
- BÁNH MÌ

Chạm ∇ \wedge để chọn menu và chạm OK để xác nhận.

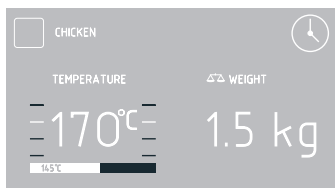
Có thể điều chỉnh nhiệt độ của cây đo bất kì lúc nào, tuy nhiên sau đó chương trình mặc định sẽ kết thúc.



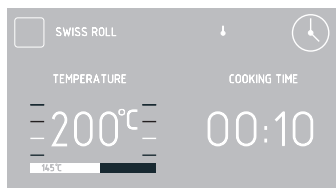
VẬN HÀNH

Khi điều chỉnh nhiệt độ (↓ hoặc ↻ ngừng nhấp nháy), chương trình mặc định sẽ chuyển thành chương trình nướng bình thường. Chạm ① để dừng chương trình bất kì lúc nào. Khi chạm ①, thiết bị chuyển qua chế độ chờ.

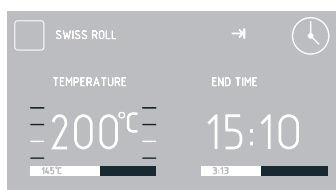
Trong một số chương trình, bạn có thể thay đổi trọng lượng thức ăn. Khi biểu tượng cân nhấp nháy, bạn có thể điều chỉnh trọng lượng hay xác nhận trọng lượng mặc định. Dùng ∨ ^ để điều chỉnh và chạm OK để xác nhận và lưu lại điều chỉnh đó.



Để khởi động chương trình với chức năng làm nóng trước, chọn và chạm OK để xác nhận. Lò nướng sẽ bắt đầu làm nóng đến 200 °C.



Khi nhiệt độ tăng đến 200°C, tiếng bíp sẽ vang lên, và biểu tượng ↓ sẽ nhấp nháy. Nhiệt độ 200°C trong lò sẽ được giữ nguyên.



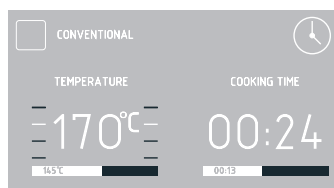
Khi chương trình mặc định hoàn thành, tiếng bíp sẽ vang lên. Màn hình sẽ thể hiện nhiệt độ lò nướng.

Chạm OK để tắt âm thanh. Thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

Chương trình người dùng

Dùng ∨ ^ để chọn chương trình người dùng và chạm OK để xác nhận. Có 10 chương trình người dùng có thể tùy biến để đáp ứng nhiều nhu cầu khác nhau.

Dùng ∨ ^ để chọn từ Chương trình 1 đến 10 và chạm OK để xác nhận. Chọn chương trình nướng, điều chỉnh nhiệt độ, tăng nấu ăn và thời lượng.



Thao tác điều chỉnh giống với điều chỉnh chương trình nướng.

Khi thời gian nướng được xác nhận, một bàn phím sẽ hiện lên để gõ tên chương trình. Tên chương trình có thể lên đến 25 ký tự.

Khi chương trình hoàn thành, tiếng bíp sẽ vang lên. Màn hình sẽ thể hiện nhiệt độ lò nướng. Chạm OK để tắt âm thanh. Thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

VẬN HÀNH

Chạm ∇ \wedge để chọn chương trình hấp và ấn OK để xác nhận. Chọn 1 trong những chương trình sau:

- Hấp chuyên sâu
- Hấp & nướng
- Làm nóng & khử trùng
- Nấu chậm (thịt heo)
- Nấu chậm (thịt mềm)
- Cá
- Gia cầm
- Nướng & hấp
- Nướng bánh & hấp
- Làm sạch cặn
- Thoát

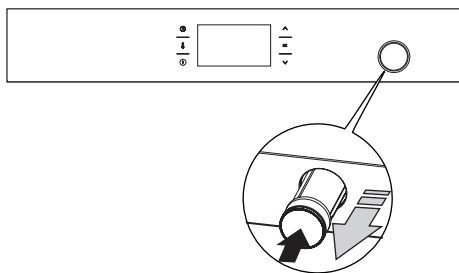
Chạm ∇ \wedge để chọn chương trình hấp và ấn OK để xác nhận.

Trong lò nướng có tô thép không gỉ:

- Có lỗ thoát cho rau và cá
- Kín chócác loại thịt

Đặt tô với thức ăn bên trong lên vỉ nướng.

Đóng cửa lò nướng.



Khoang chứa nước nằm ở mặt trước thiết bị. Ấn vào và kéo ngăn nước ra. Đổ 0.5L vào ngăn chứa. Nếu cần thêm nước, sẽ có thông báo "Thêm 0.5L và ấn OK" hiện ra. Khi đủ nước, 1 tiếng bíp sẽ vang lên. Đóng ngăn chứa nước.

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

QUAN TRỌNG: Tiếng "bíp" trong chương trình và thông báo Thêm 0.5L nước" có nghĩa bạn cần thêm nước. Tiến hành giống như lần đầu, thông báo sẽ ngừng nhấp nháy khi đã đủ nước trong lò nướng.

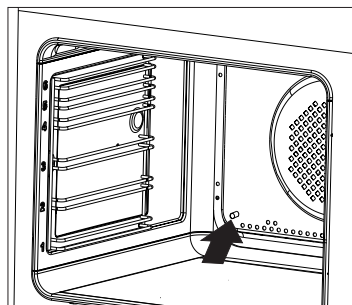
GHI CHÚ: khi nước hết, chương trình sẽ tiếp tục.

Khi thời gian đã hết, sẽ có tiếng bíp báo hiệu. Chạm bất kì cảm biến nào để tắt.

Chạm OK để hoàn thành chương trình. Thông báo "Lấy nước ra" sẽ hiển thị.

Mở cửa đến vị trí ban đầu (15°)

Có thể mở hoàn toàn sau vài giây. Sau đó đặt khay nướng dưới khoang chứa nước.



Chạm OK để rút nước ra khỏi lò nướng.

Lau sạch khoang lò nướng.

Khi đã sử dụng chương trình nướng vài lần, khởi động quạt làm nóng trong vòng 30 phút ở 180°C.

VẬN HÀNH

LƯU Ý: Nguy cơ bỏng! Hơi nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa lò nướng. Hãy cẩn thận khi bạn mở cửa lò nướng trong hoặc sau khi nướng. **KHÔNG** tỳ lên cửa khi bạn mở cửa. Lưu ý rằng tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi có thể không trông thấy được. **QUAN TRỌNG:** Bảo đảm không có nước trong hệ thống hấp khi bạn sử dụng các chức năng nướng thông thường.

Làm sạch cặn hệ thống hấp hơi nước

Khi bạn đã dùng chức năng hấp vài lần, "Làm sạch cặn" sẽ nhấp nháy và hiển thị trên màn hình, nhắc nhở vệ sinh hệ thống hấp của lò nướng. Có thể bỏ qua thông báo này 2 lần, bằng cách chạm ^①, tuy nhiên sau cùng chương trình hấp sẽ không hoạt động co đến khi hệ thống được làm sạch cặn.

Khi chọn chương trình "Làm sạch cặn", hệ thống sẽ hiện thông báo "Thêm 0.5L dung dịch làm sạch cặn". Khi chương trình đang chạy, bạn sẽ thấy thông báo "thêm 0.5L nước" và "Lấy nước ra" (rửa).

Làm sạch cặn cho lò nướng
Chuẩn bị 450ml nước và 50ml dung dịch làm sạch cặn.

Đổ dung dịch tẩy rửa vào ngăn chứa nước. Ấn OK để bắt đầu

GHI CHÚ: Trong quá trình làm sạch cặn, rút nước khỏi hệ thống 3 lần.

Rút nước khỏi lò nướng khi bạn nghe tiếng "bíp" và thông báo "Lấy nước ra" nhấp nháy.

- Mở cửa lò
- Đặt khay nướng bánh dưới đường ra của nước
- Ấn OK để thoát phần nước còn lại khỏi hệ thống hấp của lò. Đổ nước khỏi khay và rửa sạch.

Thêm nước vào khi có tiếng "bíp" và thông báo: "Thêm nước" nhấp nháy. Đổ 0.5L nước vào khay nước và chạm OK.




Rút nước khỏi lò nướng khi bạn nghe tiếng "bíp" và thông báo "Lấy nước ra" nhấp nháy.





- Mở cửa lò
- Đặt khay nướng bánh dưới đường ra của nước
- Ấn OK để thoát phần nước còn lại khỏi hệ thống hấp của lò. Đổ nước khỏi khay và rửa sạch.
QUAN TRỌNG: nếu nước chảy nhỏ giọt khỏi lò trong chương trình hấp, chương trình sẽ tắt. Khi đó thiết bị vẫn bật nhưng không hoạt động.
- Đặt dưới lỗ thoát nước của lò bình chứa được ít nhất 1L nước.
- Đổ 0.5L nước vào lò
- Chạm \vee \wedge và thoát nước ra khỏi lỗ thoát
- Lặp lại quá trình này 2 lần.
Nếu vẫn bị chảy nước, làm sạch cặn thiết bị.
QUAN TRỌNG: nếu nhận thấy có cặn sau khi hoàn tất chương trình hấp, chọn chương trình "Làm sạch cặn" và làm theo hướng dẫn.
Nếu đổ nước vào bình chứa nhưng không dùng chương trình hấp, có thể ấn \vee \wedge để thoát hết nước ra khỏi lò.



VẬN HÀNH

Chức năng đặc biệt

Khoá trẻ em

Để khoá trẻ em, chạm và giữ đồng thời OK và  trong vòng 3 giây. Khi chức năng được kích hoạt, biểu tượng  và thông báo "Giữ đồng thời OK và  để tắt khoá trẻ em". Khi chức năng khoá đang hoạt động, thông báo sẽ hiện lên khi bất cứ cảm biến nào được chạm.

Khi khoá trẻ em được bật, bạn sẽ không thấy thay đổi chương trình đang vận hành. Tất cả cảm ứng, trừ OK,  và  đều bị vô hiệu hoá. Có thể chạm đồng thời OK và  để mở khoá hoặc chạm OK để hoàn thành chương trình đang chạy. Cảm ứng  chỉ có tác dụng dừng chương trình đang chạy chứ không thể truy cập menu.

Khi khoá trẻ em được tắt, biểu tượng  và dòng chữ "Giữ đồng thời OK và  để tắt khoá trẻ em" sẽ biến mất.


Lưu ý: Khoá trẻ em vẫn còn hiệu lực kể cả sau khi cúp điện.


Tự động ngắt nguồn điện

Nếu lò nướng hoạt động trong 1 thời gian dài, bộ phận làm nóng sẽ được tắt.

Ví dụ: Nếu lò nướng ở nhiệt độ 200°C, bộ phận làm nóng sẽ tự động tắt sau 3 giờ ở nhiệt độ 100°C sẽ là sau 10 giờ.

Tính năng này để hạn chế tình trạng lò nướng quá nóng.

Nếu bộ phận làm nóng bị tắt, đèn báo sẽ nhấp nháy với biểu tượng .

Để tắt chế độ động ngắt nguồn điện, chạm  ở chế độ chờ. Thiết bị thoát ra khỏi menu chính .



Chế độ ban đêm

Từ 22:00 đến 6:00, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ ban đêm với cường độ ánh sáng nhẹ hơn.

Cảnh báo cửa mở

Nếu cửa lò nướng mở trong lúc vận hành, âm báo sẽ vang lên sau 30 giây và thông báo "Cửa mở" sẽ được hiển thị.

Mở cửa tự động!

Tính năng này giúp mở cửa bằng cách chạm tay nắm. Có 2 chế độ: một lần  và luôn luôn . Với chế độ một lần, cửa lò nướng chỉ tự động mở khi lò nướng đang hoạt động. Ở chế độ luôn luôn, cửa lò nướng sẽ tự động mở khi chạm vào tay nắm.

QUAN TRỌNG: Mở cửa tự động! không hoạt động khi lò nướng đang tắt hay ở chế độ chờ, khi đồng hồ hiển thị thời gian thực tế.

Để kích hoạt chạm   để chọn "Mở cửa tự động" và một trong những lựa chọn sau:

- Luôn luôn
- Một lần
- Thoát

Để mở cửa lò nướng, chạm tay nắm kim loại trong ít nhất 0.5 giây. Tay nắm nhạy cảm ứng sẽ giúp mở cửa khi chạm bằng tay, khuỷu tay hoặc đầu gối.

VẬN HÀNH

Cửa lò nướng có thể mở bằng tay bất cứ lúc nào bằng cách kéo tay nắm.

Lưu ý:

Khi "Mở cửa tự động" được kích hoạt, cửa có thể được mở một cách vô ý. Nên giám sát trẻ em hoặc vô hiệu hoá chức năng "Mở cửa tự động".

Quạt mát

Quạt mát hoạt động độc lập khỏi các chương trình nướng và vận hành của thiết bị. Quạt mát được kích hoạt tự động khi bất kì chương trình nào được vận hành. Quạt mát sẽ hoạt động khi nhiệt độ lò nướng vượt quá 80°C. Dưới nhiệt độ này, quạt mát sẽ tắt.

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 truyền thống (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 ít nước mức 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	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	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.











SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý

Mã chương trình	Tên chương trình	Chương trình nướng	Nhiệt độ	Thời gian	Tầng	Món ăn	
P01S	Hấp	 Giai đoạn 1: Hấp	100	50	3	Rau, cơm, ngũ cốc, shakshuka, crême brûlée, trứng	
P02S	Hấp + nướng	 Giai đoạn 1: Hấp  Giai đoạn 2: Nướng	100 220	25 20	3	Cá nướng, mì Ý	
P03S	Làm nóng và khử trùng	 190°	Giai đoạn 1: Hấp	90	25	3	
P04S	Nấu chậm (heo)	 Giai đoạn 1: Hấp	80	240	3	Thịt heo nấu chậm	
P05S	Nấu chậm (bò)	 170°	Giai đoạn 1: Hấp	70	120	3	Gà tây, thịt heo nạc, bò, thịt chim
P06S	Bánh mì	 Giai đoạn 1: Hấp  Giai đoạn 2: Nướng trên & dưới	50 200	30 30	3	Bánh Ý, bánh mì	
P07S ¹⁾	Gia cầm	 Giai đoạn 1: Hấp	180	75	3	Gia cầm	
P08S ¹⁾	Nướng, nướng vi và hấp	 Giai đoạn 1: Nướng  Giai đoạn 2: Hấp	220 120	20 90	3	Thịt, rau củ hấp	
P09S	Nướng và hấp	 Giai đoạn 1: Hấp và Nướng trên & dưới	150	120	3	Pate, kẹo mềm	
P10S	Vệ sinh máng bám		100	15			

- 1) Kích hoạt làm nóng nhanh để đạt được nhiệt độ cần thiết
- 2) Vui lòng xem e-book cho công thức nấu ăn của chương trình mặc định.

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

Nướng bánh



Món ăn	Phụ kiện	Tầng	Chương trình nướng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)
Bánh	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 hoặc 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 hoặc khay nướng 4-khay nướng bánh		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bánh bông lan	Khay nướng vỉ+ Lon thiếc đen	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Bánh táo	Khay nướng vỉ+ Lon thiếc đen	2 Lon thiếc màu đen		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Hâm nóng trước 5 phút. , không dùng chức năng làm nóng nhanh

²⁾Số lần áp dụng với món ăn nướng trong lò chưa làm nóng



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

Nướng có vỉ

Món ăn	Phụ kiện	Tầng	Chương trình nướng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)
Bánh mì nướng	Khay nướng (để hứng nước thịt)	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
Burger bò	Vỉ nướng + khay nướng (để hứng nước thịt)	4 - vỉ nướng 3 - khay nướng		220 ¹⁾	Mặt đầu tiên:10 -15 Mặt đầu tiên:8-13

Hâm nóng trước 8 phút., không dùng chức năng làm nóng nhanh

Quay

Món ăn	Phụ kiện	Tầng	Chương trình nướng	Nhiệt độ	Thời gian (phút)
Gà (nguyên con)	Khay nướng (để hứng nước thịt)	2 - vỉ nướng 1 - khay nướng		180 - 190	70 - 90
	Vỉ nướng + khay nướng (để hứng nước thịt)	2 - vỉ nướng 1 - khay nướng		180 - 190	80 - 100

Thời gian áp dụng với món ăn nướng trong lò chưa làm nóng. Cho lò đã làm nóng, nên giảm xuống 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.
- Khoảng 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!

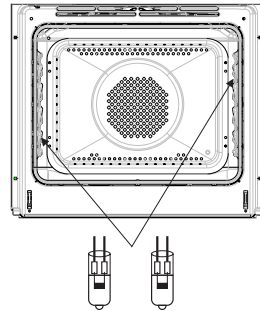
Không sử dụng bất kỳ tác nhân gây ăn mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật gây mài mòn để vệ sinh.

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

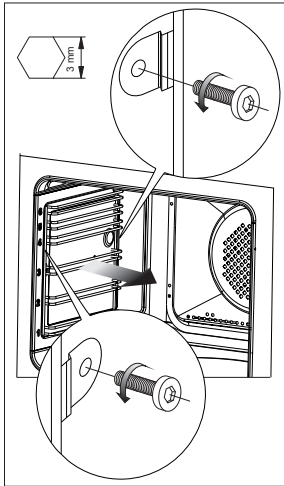
Để tránh nguy cơ bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện để phòng điện giật.

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

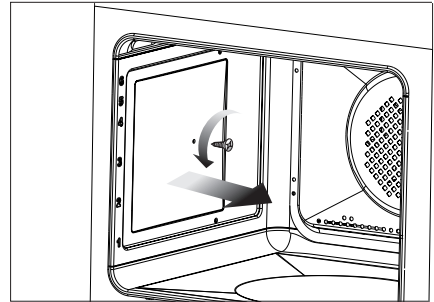
Ray đỡ kệ trong lò nướng được thiết kế để tháo lắp dễ dàng. Để tháo ray đỡ ra lau chùi, sử dụng chìa Allen số 3 để tháo ốc khỏi ray đỡ kệ. Sau khi vệ sinh, lắp ray đỡ vào. Trước khi siết chặt, chắc chắn là ray đỡ nằm đúng vị trí trong khoang lò nướng.



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.

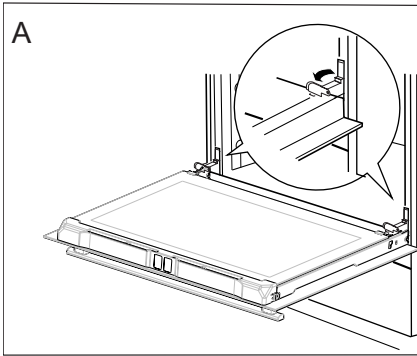


Tháo tấm lót

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tháo cửa

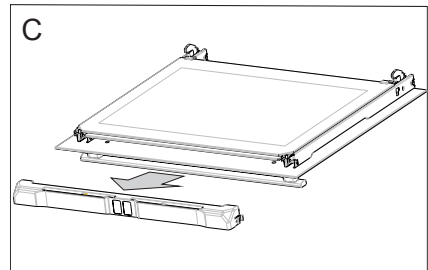
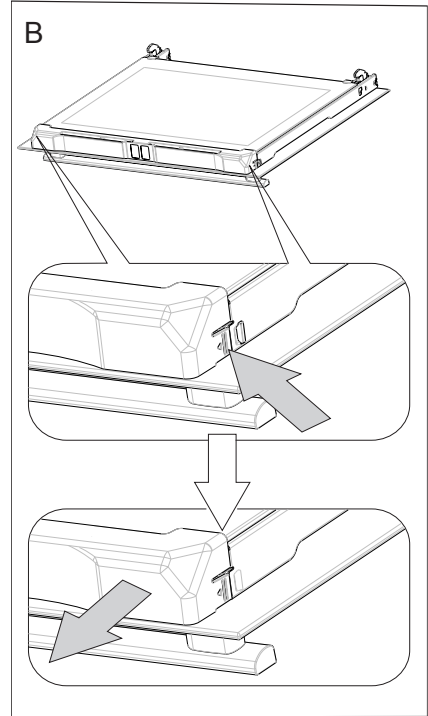
Để dễ dàng tiếp cận khoang nướng vệ sinh, có thể tháo cửa lò nướng. Để làm được điều này, nghiêng phần chốt an toàn cửa bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng khóa cửa bản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

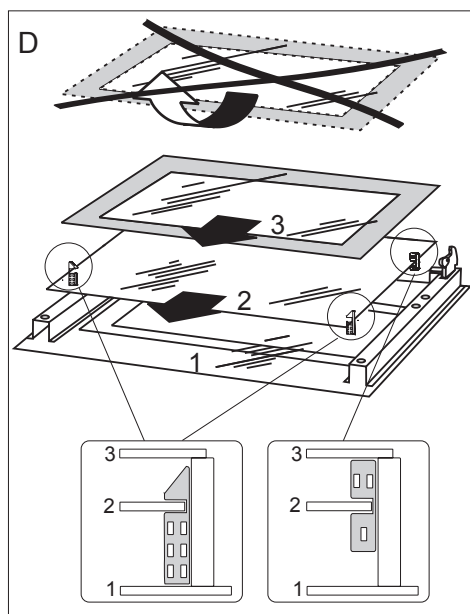
Tháo tấm ốp bên trong

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 cửa của 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

