
VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-CBI-2020 / 8510408 (07.2020 V1)

VN

Lò nướng

8H-275AX 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.....	19
Công thức món ăn.....	22
Vệ sinh và bảo trì.....	24
Xử lý sự cố	28
Thông tin kỹ thuật.....	29

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.

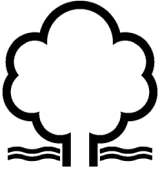
Không để nồi/chảo nặng trên 15kg lên cửa mở của lò nướng.

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

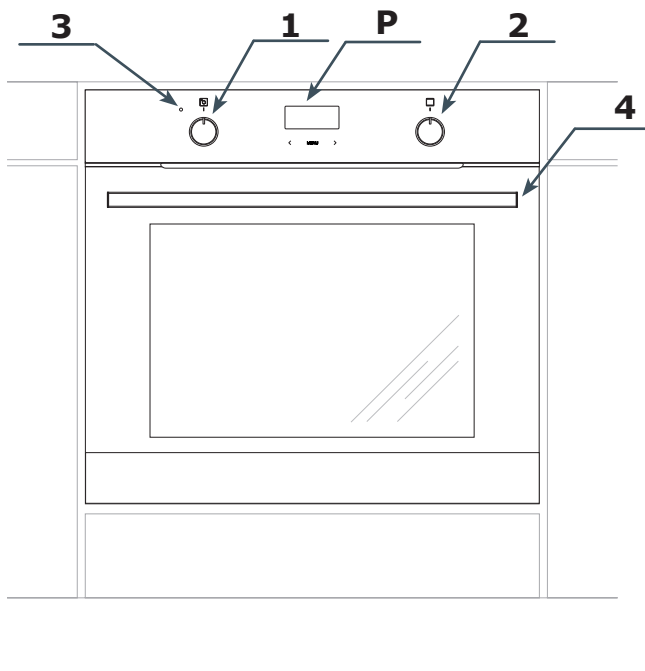


Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

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



1.Núm điều khiển nhiệt độ

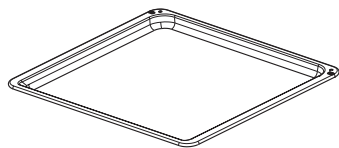
2.Núm lựa chọn chức năng

3.Đèn tín hiệu nhiệt độ L

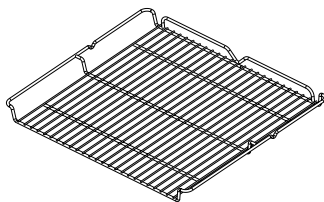
4.Thanh nắm cửa lò nướng

P Bảng chương trình điện tử

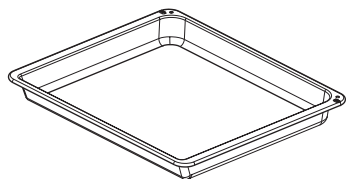
PHỤ KIỆN Lò NƯỚNG



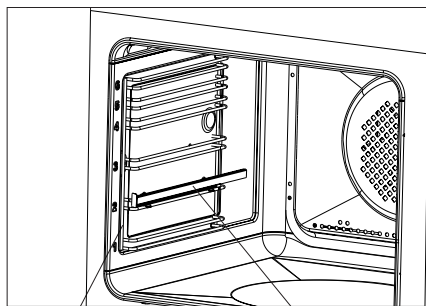
Khay nướng



Vỉ nướng
(Giá để khô)



Khay nướng



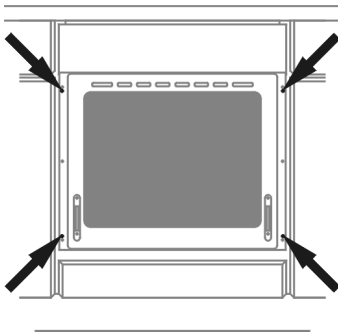
Giá đỡ

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 rơi ra.



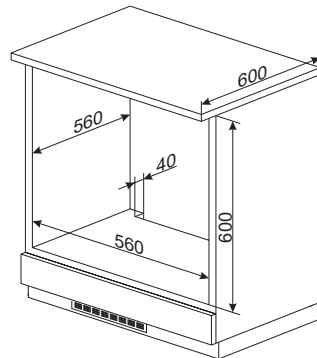
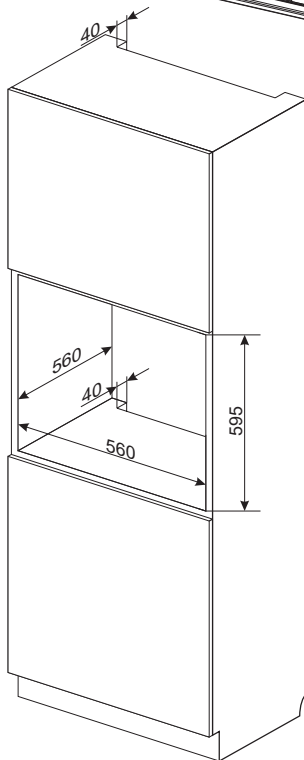
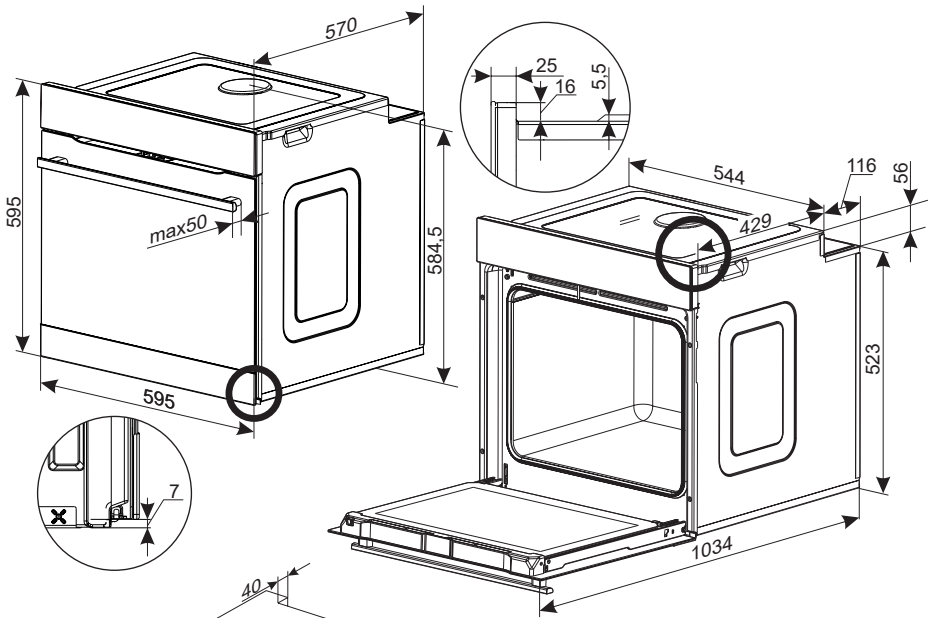
Đầu nối điện

- 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 chỗ bảo vệ và không được bố trí phía trên lò nướng.
Sau khi lắp đặt lò nướng, cần đảm bảo ổ cắm có thể tiếp cận được bởi người dùng.
Trước khi cắm điện cho lò nướng, hãy kiểm tra xem:
 - Cầu chì và nguồn điện có thể chịu được tải của lò nướng,
 - Nguồn điện được trang bị một hệ thống nối đất hiệu quả đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn và quy định hiện hành,
 - Phích cắm nằm trong tầm với dễ dàng.

Quan trọng!

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

LẮP ĐẶT



VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

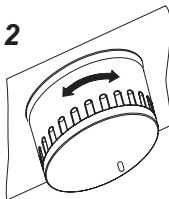
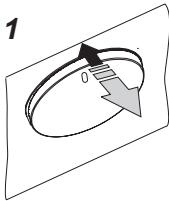
- Gỡ bỏ bao bì, đặc biệt phần bảo vệ trong lò nướng trong quá trình vận chuyển.
Lấy các phụ kiện của lò nướng ra và rửa bằng nước ấm và 1 ít chất tẩy rửa.
- Gỡ bỏ lớp bọc bảo vệ ray trượt
- Lau chùi bên trong lò nướng bằng nước ấm và 1 ít chất tẩy rửa. Không được sử dụng bàn chải cứng hay miếng xốp,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

Quan trọng!

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

Lò được trang bị núm vặn có thể được thu vào. Để lựa chọn các tính năng hãy làm theo như bên dưới:

1. Nhẹ nhàng nhấn và thả để núm vặn được đẩy ra
 2. Xoay núm vặn của lò sang chức năng mong muốn
- Các biểu tượng được in xung quanh núm vặn biểu thị các chức năng của lò.



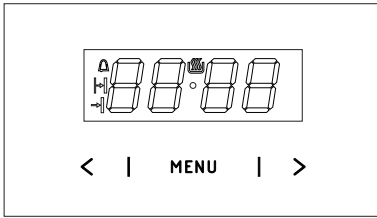
Quan trọng!

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

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

VẬN HÀNH

Chương trình điện tử



- MENU** — chọn các chương trình hoạt động
- >** — cảm biến lựa chọn tăng
- <** — cảm biến lựa chọn giảm
- chỉ báo hoạt động
- Thời gian hẹn giờ bếp
- Thời lượng
- Thời gian kết thúc

Thiết lập thời gian hiện tại

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

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

Để lưu thời gian mới, đợi khoảng 7 giây sau khi thời gian thiết lập. Dấu chấm bên dưới biểu tượng sẽ dừng nhấp nháy.

Bạn có thể điều chỉnh thời gian sau đó. Để điều chỉnh chạm **< / >** đồng thời và bắt đầu điều chỉnh thời gian hiện tại khi dấu chấm bên dưới biểu tượng đang nhấp nháy.

Lưu ý:

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

Thời gian hẹn giờ bếp

Bạn có thể bật Thời gian bếp bất kỳ lúc nào, bất kể trạng thái của các chức năng khác.

Thời gian hẹn giờ bếp có thể thiết lập từ 1 phút cho tới 23 giờ 59 phút.

Để thiết lập Thời gian hẹn giờ bếp:

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

Lưu ý!

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

Hoạt động theo thời gian:

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

- thiết lập núm vặn nhiệt độ và núm vặn chức năng tới lựa chọn mong muốn
- Chạm **MENU** liên tục tới khi màn hình hiển thị thời lượng và biểu tượng sẽ nhấp nháy.
- thiết lập thời lượng sử dụng từ 1 phút tới 10 giờ sử dụng cảm biến **< / >**



Thời lượng sẽ được ghi nhớ sau 7 giây.

Màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại và biểu tượng

Khi thời lượng hết lò sẽ được tắt tự động và bạn sẽ nghe âm thanh báo và biểu tượng và sẽ nhấp nháy





- Đặt núm lựa chọn chức năng và núm lựa chọn nhiệt độ ở vị trí tắt...



VẬN HÀNH



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

Thay đổi thời gian hoạt động:

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

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

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

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

Hủy cài đặt

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

- chạm đồng thời < / > cảm biến

Hủy thời gian cài đặt:

- chạm MENU cảm biến để lựa chọn Thời gian hẹn giờ bếp
- chạm đồng thời < / > cảm biến

Thay đổi âm thanh bíp:

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

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

Điều chỉnh độ sáng

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

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

Lưu ý:

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

Chế độ đêm

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

VẬN HÀNH

Lò nướng có chức năng đôi lưu kết 0 Lò nướng tắt hợp chức năng Hấp

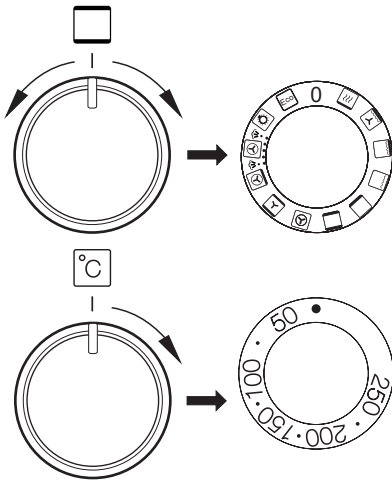
Lò nướng được làm nóng bằng nhiệt trên, nhiệt dưới, vòng nướng, quay và hấp bằng hơi nước. Bạn có thể điều khiển lò bằng cách sử dụng nút lựa chọn chức năng và nút lựa chọn nhiệt độ. Xoay nút tới vị trí thiết lập được lựa chọn.

Lò được trang bị nút điều khiển có thể thu vào. Để sử dụng bạn làm như sau:

- Nhẹ nhàng nhấn và thả để nút vận được đẩy ra

- Xoay nút vận của lò sang chức năng mong muốn

Các biểu tượng được in xung quanh nút vận biểu thị các chức năng của lò.



Lò có thể được tắt bằng cách điều chỉnh cả 2 nút tới vị trí "I"/"0".

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



Làm nóng trước

Bật vòng nướng và lò quay hoạt động. Sử dụng để làm nóng lò nướng trước



Nướng có quạt

Khi nút được điều chỉnh ở vị trí này, lò sẽ hoạt động chức năng nướng có quạt. Thực tế, chức năng này tăng tốc quá trình nướng và tăng hương vị của món ăn. Bạn chỉ nên sử dụng tính năng này khi cửa lò được đóng.



Quay tăng cường

Chức năng này sẽ kích hoạt lò quay và thanh nướng bên trên. Điều này sẽ tăng cường nhiệt độ ở phía trên của khoang lò, phù hợp để nướng nâu thức ăn và nướng chín một lượng thức ăn lớn.



Quay

Phù hợp cho việc nướng thịt nhỏ: bít tết, thịt mỏng, cá, bánh mì nướng, xúc xích Frankfurter (độ dày của món ăn không quá 2-3 cm và cần lật mặt trong khi nướng)



Nướng dưới

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

VẬN HÀNH



Nướng trên và nướng dưới

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




Đổi lưu với vòng nướng

Lựa chọn núm vận tới vị trí này làm lò được làm nóng bằng vòng nướng với sự lưu thông khí từ quạt quay được lắp ở trung tâm thành sau của khoang lò. Chức năng này có thể sử dụng nhiệt độ nướng thấp hơn chế độ nướng thông thường. Làm nóng lò theo cách này đảm bảo sự lưu thông nhiệt đồng đều xung quanh món ăn đặt trong lò.



Nướng trên và nướng dưới có quạt

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

Khi chức năng  được lựa chọn nhưng núm điều khiển nhiệt độ thiết lập ở vị trí không thì chỉ có quạt hoạt động. Giúp làm nguội thức ăn hoặc khoang lò.



Nướng đối lưu với vòng nướng và gia nhiệt dưới

Với thiết lập này quạt đối lưu và gia nhiệt dưới hoạt động, làm tăng nhiệt độ ở đáy của món ăn. Nhiệt mạnh từ đáy, bánh có độ ẩm, bánh pizza.



Chức năng hấp

Lò được trang bị thêm một bộ phận làm nóng, tạo ra hơi nước trong giai đoạn đầu của nướng. Hấp giúp bột nở và dễ dàng chế biến các món ăn tinh tế với lớp vỏ giòn.



Kích hoạt chức năng:

1. Mở cửa lò
2. Đổ nước máy vào phần đáy lò của khoang lò.

Lưu ý: Đổ nước khi lò đang nguội

3. Thiết lập chức năng Hấp thích hợp trên núm lựa chọn chức năng
4. Xoay núm vận nhiệt độ tới nhiệt độ mong muốn.

5. Sau khi làm nóng lò trong vòng 5-10 phút, đặt thức ăn vào trong lò và đóng cửa.

6. Để tắt lò, xoay núm chức năng và núm nhiệt độ tới vị trí tắt

7. Loại bỏ nước trong phần đáy lò của khoang lò. **Lưu ý: Đảm bảo lò phải nguội trước khi lấy nước ra**



Đèn lò độc lập

Xoay núm lò tới vị trí này để bật đèn lò nướng



Nướng tiết kiệm

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

VẬN HÀNH

Việc bật lò được hiển thị bởi đèn tín hiệu **L**. Nếu đèn **L** tắt, có nghĩa là đã đạt được nhiệt thiết lập. Nếu món ăn được khuyến nghị được đặt vào lò đã được làm nóng trước, bạn không nên đặt vào trước khi đèn **L** được tắt trong lần đầu tiên. Khi nướng, đèn **L** sẽ tạm thời tắt và sáng (để duy trì nhiệt độ bên trong lò).


Quan trọng!

- Khi sử dụng chức năng làm nóng lò nhanh trước, đảm bảo không có thức ăn trong khoang lò, chẳng hạn như khay nướng có bánh hoặc bất kỳ nào khác không phải là thiết bị của lò. Không nên sử dụng chức năng làm nóng nhanh trước kết hợp với chương trình thời gian nào.
- Do có hơi nước trong khoang lò, nước có thể ngưng tụ ở bên trong cửa lò và thành lò khi nướng. Sau khi nướng xong, lau sạch nước thừa.
- Khi mở cửa lò trong khi nướng, thận trọng và tránh xa thiết bị vì hơi nước thoát ra từ khoang lò có thể gây nguy hiểm

VẬN HÀNH

Sử dụng nướng vi

Để sử dụng chức năng nướng vi:

- Điều chỉnh núm vặn tới vị trí nướng vi 
- Làm nóng lò trong khoảng 5 phút (với cửa lò đóng)
- Thêm khay nướng với món ăn bên trên với mức nấu phù hợp. Và nếu đang nướng trên vi, hãy đặt một khay ở bên dưới để hứng nước nhỏ giọt bên dưới
- Đóng cửa lò

Với chức năng nướng vi và kết hợp nướng vi nhiệt độ phải được điều chỉnh ở mức 220°C, nhưng với chức năng quạt và nướng vi phải được đặt ở mức tối đa 190°C.

Cảnh báo!

Khi sử dụng nướng vi cửa lò nên được đóng.

Khi chức năng nướng vi sử dụng, các bộ phận tiếp xúc có thể nóng. Để trẻ em tránh xa lò nướng.

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

Chức năng hấp

- Chức năng hấp khuyến nghị dùng cho nướng bánh, nướng bánh mì và làm tăng độ ẩm cho món ăn trong quá trình nướng
- Hấp giúp làm bột nở và dễ dàng hơn trong việc tạo ra món ăn tinh tế với lớp vỏ giòn
- Không được mở cửa lò khi đang nướng

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
Bánh men/ bánh bông lan		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bánh lên men/ bánh bông lan		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		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 trước

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	Số thứ tự khay	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian ²⁾ (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 đường kính 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Bánh táo	Khay nướng vỉ + Lon thiếc đen đường kính 20cm	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	Mức độ	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Bánh mì nướng	Khay nướng	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 thứ hai 8 - 13

¹⁾Hâm nóng trước 8 phút., không dùng chức năng làm nóng nhanh

Quay

Món ăn	Phụ kiện	Mức độ	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Gà nguyên con	Vỉ nướng + 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.
- Khoang nướng chỉ được rửa bằng nước ấm pha một lượng nhỏ dung dịch tẩy rửa. Sau khi vệ sinh, hãy lau khô khoang nướng
- **Chức năng tự vệ sinh:**
 - rót 250ml nước (1 ly) và trong tô và đặt ở tầng dưới của khoang nướng
 - đóng cửa lò
 - cài nhiệt độ nút vặn ở 50°C, và nút điều chỉnh chức năng ở vị trí nướng dưới
 - làm nóng khoang lò trong 30 phút
 - mở cửa lò, làm sạch khoang lò bằng khăn vải hoặc miếng tẩy rửa
 - sau khi vệ sinh, hãy lau khô khoang nướng

Quan trọng!

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

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

- **Làm sạch khoang lò sau khi sử dụng chức năng hấp:**

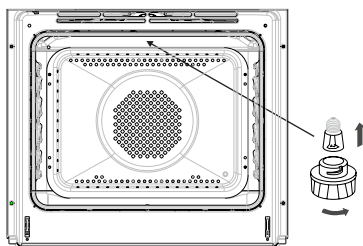
- đổ khoảng 250ml giấm 6% nguyên chất và khay lõm của khoang lò
- để giấm ở nhiệt độ phòng trong 30 phút để làm tan cặn
- lau phần khay lõm bằng khăn mềm, ẩm và ấm

Lưu ý: Nên làm sạch cặn bản ở đáy lõm sau 5-10 lần sử dụng chức năng hấp

Thay thế bóng đèn lò nướng

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

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

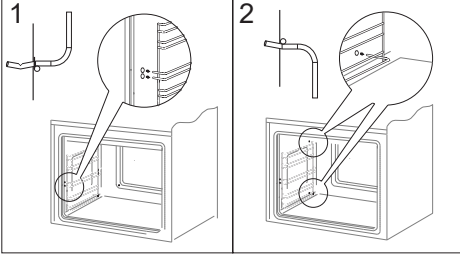


Đèn lò nướng

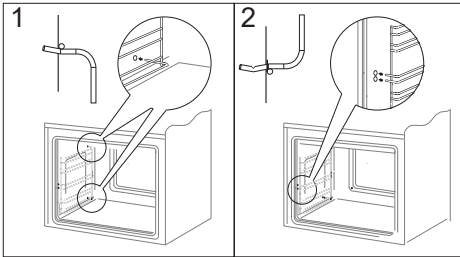
- Vặn bóng đèn vào, đảm bảo bóng được lắp chắc chắn vào ổ cắm sứ.
- Vặn đồ che bóng đèn vào

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Lò nướng được đánh dấu với ký tự **D** được trang bị giá đỡ có thể tháo lắp dễ dàng. Để tháo ra và vệ sinh, hãy kéo chốt phía trước, sau đó nghiêng giá đỡ và tháo khỏi chốt phía sau.



Tháo các giá đỡ

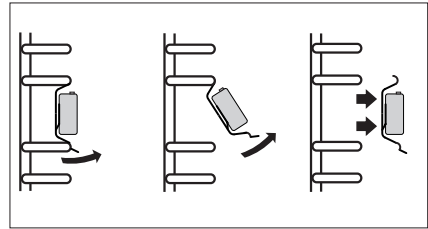


Gắn các giá đỡ

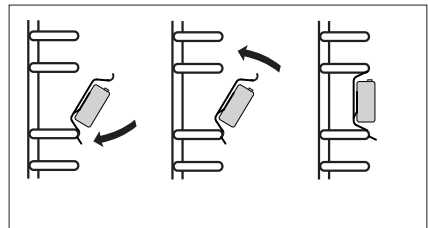
- Lò nướng được đánh dấu ký tự **Dp** có các thanh trượt bằng thép không gỉ gắn với các giá đỡ. Cần tháo và làm sạch thanh trượt khi vệ sinh giá đỡ. Trước khi để các khay nướng vào thanh trượt, bạn nên kéo ra (nếu lò nướng đang nóng, kéo thanh trượt móc mép sau của khay nướng lên các thanh cản phía trước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

Quan trọng!

Không rửa thanh trượt trong máy rửa chén



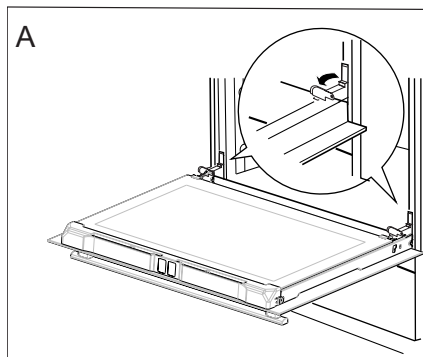
Tháo thanh trượt



Gắn thanh trượt

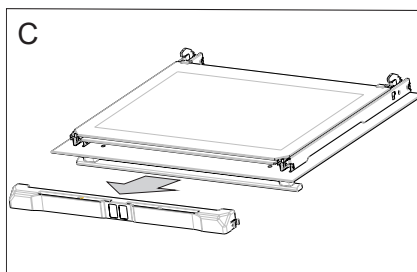
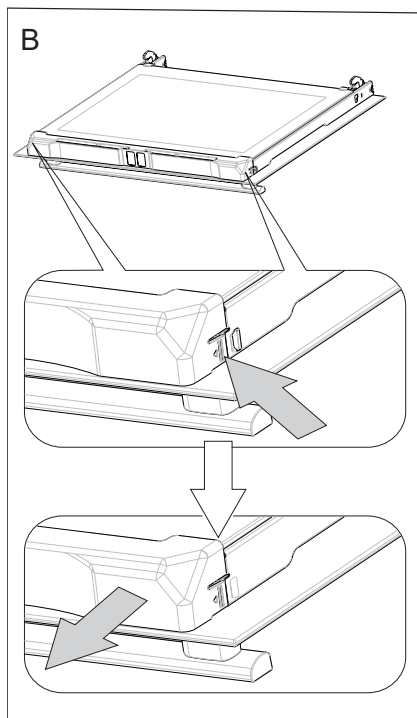
Tháo cửa

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 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.



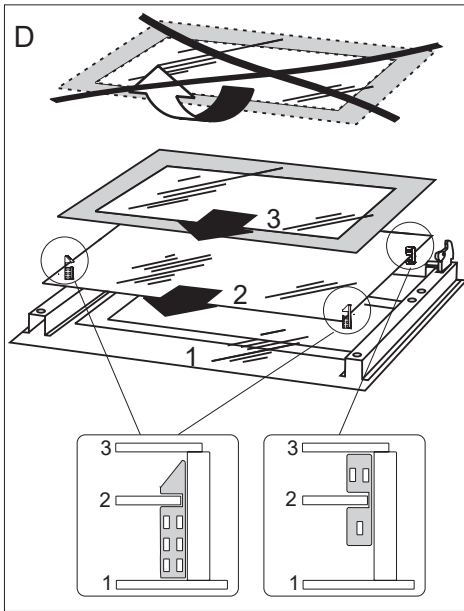
Nghiêng phần chốt an toàn bản lề

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) tháo tấm bên trong
Quan trọng! Nguy cơ hỏng hóc với tấm kính. Không nhấc tấm kính lên mà hãy tháo nó ra
Tháo tấm ốp 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! Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức hoặc tắt cầu dao chính. Liên hệ trung tâm 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 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 nướng + quạt)	 ECO
Chế độ ECO (nhiệt trên + nhiệt dưới + quay + quạt)	 ECO
Chế độ ECO thông thường (nhiệt trên + dưới)	 ECO

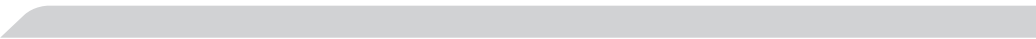
Khi thử nghiệm mức tiêu thụ năng lượng, tháo các ray trượt (nếu có)

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.



The image features the FAGOR logo, which consists of the word "FAGOR" in a bold, black, sans-serif font, followed by a circular icon. The icon is a solid black circle containing a white stylized symbol that resembles a three-bladed propeller or a stylized letter 'F'. The logo is positioned on the right side of the page, partially enclosed by a large, thin, light gray circular arc that spans across the middle of the page. The background is plain white.

FAGOR 