

VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-CBI-2594 / 8514373 (02.2022 V1)

VN

Lò nướng âm tủ

8H-115BMsSm A
8H-115BMsX A



Trước khi sử dụng thiết bị, xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng!
Cảm ơn Quý Khách đã tin tưởng sản phẩm của chúng tôi.

QUÝ KHÁCH HÀNG THÂN MẾN,

Lò nướng vô cùng dễ sử dụng và cực kỳ hiệu quả. Sau khi đọc hướng dẫn sử dụng, việc vận hành lò sẽ trở nên dễ dàng hơn.

Trước khi được đóng gói và vận chuyển khỏi nhà máy, các tính năng và độ an toàn của sản phẩm đã được kiểm tra kỹ lưỡng.

Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành.
Các hướng dẫn này sẽ giúp tránh được các vấn đề phát sinh khi sử dụng thiết bị.

Lưu ý bảo quản sách Hướng dẫn sử dụng để có thể sử dụng các lần sau.
Cần tuân thủ các hướng dẫn một cách cẩn thận để tránh những tai nạn đáng tiếc xảy ra.

Thận trọng:
Không sử dụng thiết bị khi chưa đọc hướng dẫn sử dụng.

Lò nướng chỉ sử dụng cho hộ gia đình.

Nhà sản xuất có quyền đưa ra những thay đổi nhưng không ảnh hưởng đến khả năng vận hành của thiết bị.

NỘI DUNG

Hướng dẫn an toàn	4
Mô tả thiết bị.....	8
Phụ kiện lò nướng	9
Hướng dẫn lắp đặt	10
Hướng dẫn vận hành	12
Sử dụng lò nướng - Gợi ý	16
Món ăn thử nghiệm.....	19
Làm sạch và bảo dưỡng.....	21
Xử lý sự cố	24
Thông số kỹ thuật	25

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Cảnh báo 1: Thiết bị và các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Giữ bếp xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi có người lớn giám sát liên tục.

Trẻ nhỏ từ 8 tuổi trở lên và người bị hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu có sự giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị một cách an toàn, và hiểu rõ mối nguy hiểm liên quan. Không được để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị không được thực hiện bởi trẻ nhỏ mà không có sự giám sát.

Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng dần lên. Cần cẩn thận, tránh chạm vào các bộ phận phát nhiệt bên trong lò.

Các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ tránh xa khi lò đang hoạt động.

Cảnh báo 2: Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn, hoặc dụng cụ kim loại sắc nhọn để vệ sinh cửa kính lò nướng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, và dẫn đến vỡ kính.

Cảnh báo 3: Đảm bảo tắt thiết bị trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không nên sử dụng các dụng cụ làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Nguy cơ bị bỏng! Hơi nước nóng có thể thoát ra khi mở cửa lò. Hãy cẩn thận khi mở cửa lò trong hoặc sau khi nấu. **KHÔNG** ngả người vào cửa khi mở. Xin lưu ý rằng tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi nước có thể không nhìn thấy.

Đảm bảo các vật dụng nhỏ của thiết bị bao gồm cả dây nối không chạm vào lò nóng vì vật liệu cách nhiệt của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.

Không rời lò khi đang chiên. Dầu mỡ có thể bắt lửa khi quá nhiệt hoặc sôi.

Không đặt chảo có trọng lượng trên 15 kg lên cửa lò đang mở.

Không sử dụng lò khi có sự cố kỹ thuật. Mọi sự cố phải được khắc phục bởi người có chuyên môn được ủy quyền. Trong trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, cần ngắt nguồn điện và liên hệ với Trung tâm bảo hành để được sửa chữa.

Các quy tắc và điều khoản trong sách hướng dẫn này cần được tuân thủ nghiêm ngặt. Không để người chưa hiểu hoặc đọc nội dung hướng dẫn vận hành lò nướng.

Thiết bị chỉ được thiết kế để nấu nướng. Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác (ví dụ để sưởi ấm) đều không tuân theo quy tắc vận hành, và có thể gây nguy hiểm.

LÀM THẾ NÀO ĐỂ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

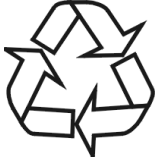


Sử dụng điện một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Vì thế, hãy cùng tiết kiệm điện nào! Và đây là cách:

- **Không mở nắp nồi/ chảo thường xuyên (luôn giám sát, không để nồi quá sôi!).**
Không mở cửa lò thường xuyên nếu không cần thiết.
- **Chỉ sử dụng lò khi nấu những phần ăn lớn.**
Đối với phần thịt chưa đến 1 kg, có thể chế biến tiết kiệm hơn khi nấu trên chảo với bếp từ.
- **Tận dụng nhiệt dư từ lò nướng.**
Nếu thời gian nấu nhiều hơn 40 phút, hãy tắt lò trước thời gian kết thúc 10 phút.
Quan trọng! Khi sử dụng chế độ hẹn giờ, hãy cài đặt thời gian nấu ngắn hơn một cách hợp lý, tùy theo món ăn được chế biến.
- **Đảm bảo cửa lò được đóng kín.** Nhiệt có thể thoát ra thông qua các vết bẩn trên ron cửa. Ngay lập tức, lau sạch các vết bẩn này.
- **Không lắp đặt lò ở gần tủ lạnh / tủ đông.**
Nếu không, mức năng lượng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết.

THÁO BAO BÌ

Trong quá trình vận chuyển, bao bì được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi bất kỳ hư hỏng nào. Sau khi tháo vui lòng tháo rời tất cả các thành phần của bao bì theo cách không gây hại cho môi trường.



Tất cả những vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; 100% có thể tái chế và được đánh dấu bằng biểu tượng thích hợp.

Thận trọng! Những vật liệu dùng để đóng gói (túi nhựa, mút xốp, v...v..) nên được để xa tầm tay trẻ em.

XỬ LÝ THIẾT BỊ CŨ

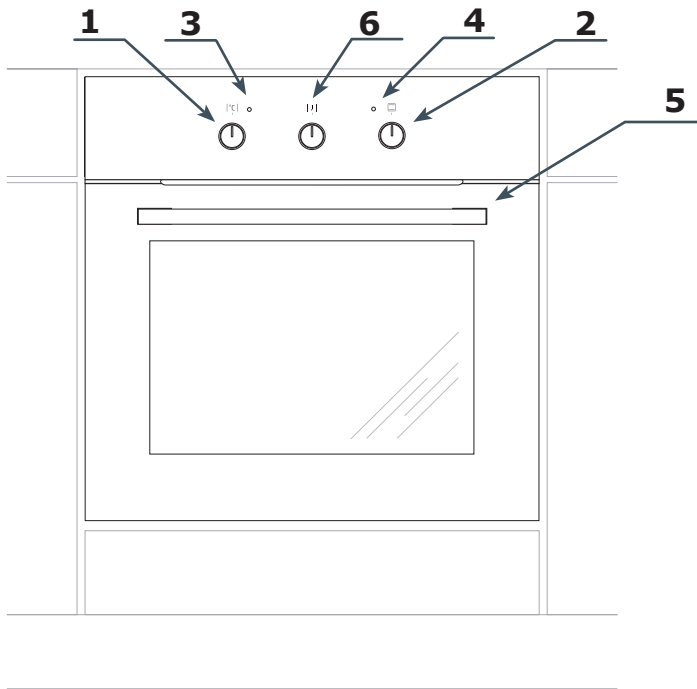
Các thiết bị cũ không nên được xử lý bằng rác thải sinh hoạt thông thường, mà nên được chuyển đến một trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng trên sản phẩm, sách hướng dẫn sử dụng, hoặc bao bì chỉ ra rằng thiết bị thích hợp để tái chế.



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.

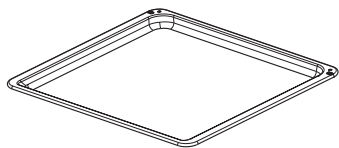
Thông tin về các trung tâm xử lý thiết bị đã qua sử dụng có thể được cung cấp bởi chính quyền địa phương.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

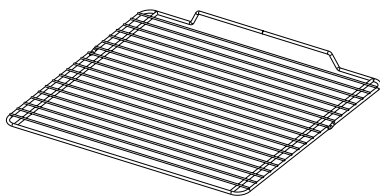


1. Nút xoay điều chỉnh nhiệt độ
2. Nút xoay lựa chọn tính năng lò nướng
3. Đèn tín hiệu điều chỉnh nhiệt độ L
4. Đèn tín hiệu vận hành lò R
5. Tay nắm cửa lò
6. Hẹn giờ

PHỤ KIỆN LÒ NƯỚNG



Khay nướng

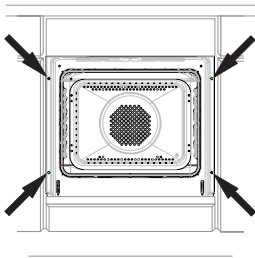


*Vỉ nướng
(vỉ sấy)*

HƯỚNG DẪN 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 đã tạo, không để 4 đinh ốc tại các vị trí trong sơ đồ rời ra.



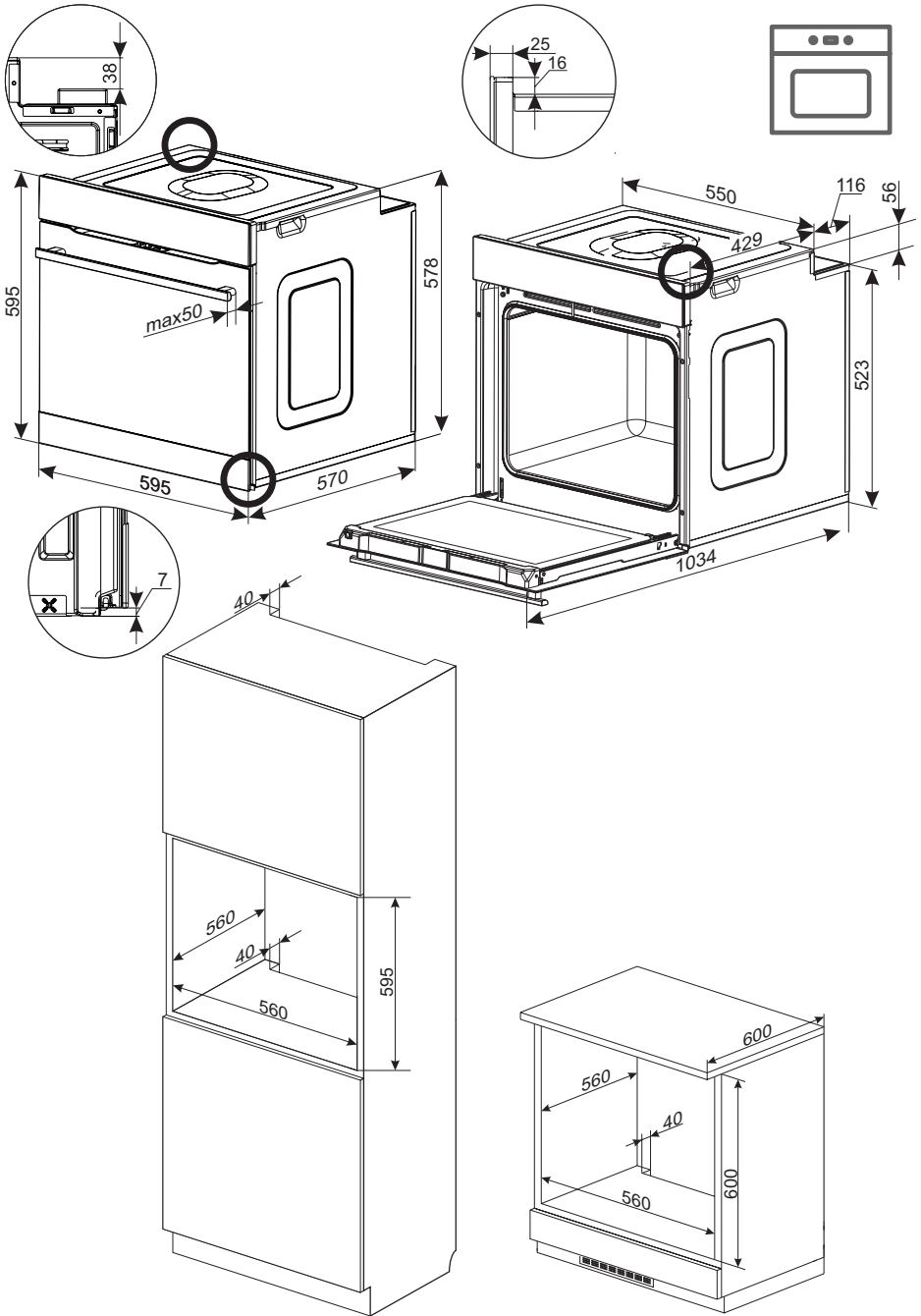
Đấu nối điện

- Lò được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều 1 pha (220-240V 1N~50/60Hz), và được trang bị dây nối 3 x 1,5 mm², dài 1.5 m với phích cắm bao gồm một tiếp điểm bảo vệ.
- Ổ cắm điện phải được trang bị một chốt bảo vệ và không được bố trí phía trên lò nướng. Sau khi lắp đặt lò nướng, cần đảm bảo ổ cắm có thể dễ dàng tiếp cận 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, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, tại trung tâm bảo hành được ủy quyền, hoặc bởi nhân viên có tay nghề để tránh nguy hiểm.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH


Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

- Tháo 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 nhẹ. Không được sử dụng bàn chải cứng hay miếng xốp, vì sẽ dễ dàng làm hỏng lớp phủ bên trong lò.

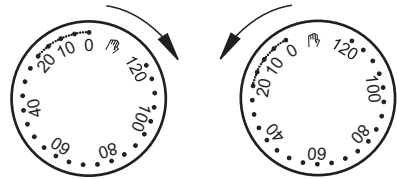
Quan trọng!


Chỉ nên rửa bên trong lò bằng nước ấm và một ít chất tẩy rửa dạng lỏng.

Hẹn giờ

Tính năng hẹn giờ này không chỉ cung cấp tín hiệu cảnh báo sắp hết thời gian đã chọn, mà còn có tính năng tự động tắt lò được tích hợp sẵn. Các bộ hẹn giờ này có ký hiệu  trên mặt số.

Để thiết lập hẹn giờ, cần xoay nút vận theo chiều kim đồng hồ đến đúng khớp, và đặt thời gian cần thiết trong giới hạn từ 0-120 phút. Nếu hết thời gian này, tín hiệu cảnh báo sẽ phát ra và lò sẽ tự động tắt.



Nếu không muốn lò nướng hoạt động ở chế độ hẹn giờ tự động tắt, cần xoay bộ hẹn giờ đến vị trí . Lúc này, tính năng hẹn giờ tắt lò sẽ không được kích hoạt.

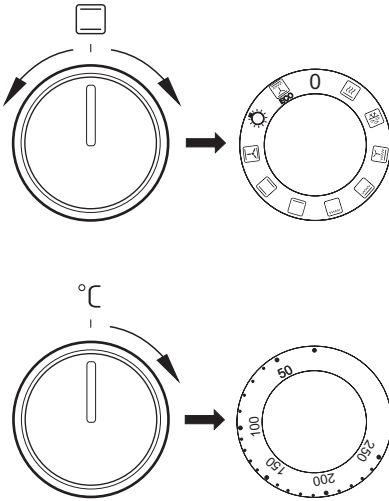
Quan trọng! Đối với bộ hẹn giờ có chức năng tắt tự động*, nếu đang ở vị trí “0”, không thể sử dụng lò nướng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Các tính năng và vận hành lò nướng.

Lò có hệ thống lưu thông khí tự động (gồm cả quạt gió)

Có thể làm nóng lò bằng cách sử dụng bộ cấp nhiệt trên, dưới, hoặc ví nướng. Điều khiển lò nướng bằng nút tính năng. Để cài đặt một tính năng cần thiết, hãy xoay nút đến vị trí cần chọn, và để điều chỉnh nhiệt độ, hãy xoay nút nhiệt độ đến vị trí nhiệt độ cần chọn.



Có thể tắt lò bằng cách xoay cả hai nút này đến vị trí “●”/ “0”.

Thận trọng!

Khi lựa chọn bất kỳ tính năng làm nóng nào (bật một bộ cấp nhiệt, v.v...), lò nướng sẽ chỉ có thể hoạt động sau khi nhiệt độ đã được cài đặt bằng nút xoay điều chỉnh nhiệt độ.

0 Lò nướng đã tắt



Làm nóng nhanh

Bật vòng nhiệt và bộ phận quay nướng để làm nóng lò trước.



Rã đông

Chỉ có quạt gió hoạt động, tắt cả các bộ gia nhiệt khác đều tắt.



Quay tăng cường có quạt

Khi xoay nút đến vị trí này, lò sẽ kích hoạt tính năng nướng có quạt. Trên thực tế, tính năng này cho phép tăng tốc quá trình nướng và cải thiện hương vị món ăn. Chỉ nên sử dụng khi đã đóng cửa lò.



Quay tăng cường

Ở chế độ này, bộ phận quay nướng và bộ gia nhiệt trên cùng đều hoạt động. Điều này sẽ làm tăng nhiệt độ ở phần trên khoang lò, giúp nướng vàng đều những phần thực phẩm có kích thước lớn hơn.



Quay

Tính năng Quay được sử dụng để nấu những phần thịt nhỏ: bit tết, schnitzel, cá, bánh mì nướng, xúc xích Frankfurter (độ dày của món nướng không vượt quá 2-3 cm và nên lật mặt trong khi quay).



Nướng dưới

Khi xoay nút tính năng đến vị trí này, lò chỉ được làm nóng bằng bộ gia nhiệt dưới. Nướng bánh từ đáy cho đến khi hoàn tất (bánh mềm với nhân trái cây).

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



Nướng trên & dưới

Xoay nút đến vị trí này để cài đặt nướng thông thường. Chế độ này dành cho nướng bánh ngọt, thịt, bánh mì, và pizza (cần làm nóng lò trước và sử dụng khay nướng), sử dụng một tầng nướng.



Nướng trên, dưới, có quạt

Đây là chế độ nướng đối lưu, thích hợp nhất để nướng bánh ngọt.



Đèn lò nướng

Xoay nút vận đến vị trí này để bật đèn khoang lò.



ECO

Nướng tiết kiệm

Đây là tính năng được thiết kế tối ưu khi chế biến thức ăn. Khi xoay nút chọn tính năng này, đèn khoang lò sẽ tắt.

Việc bật lò được biểu thị bằng hai đèn tín hiệu **R**, **L** đang bật sáng. Đèn **R** bật sáng biểu thị lò đang hoạt động. Nếu đèn **L** tắt nghĩa là lò đã đạt nhiệt độ mong muốn. Nếu công thức nấu ăn có khuyến nghị phải đặt thức ăn vào khoang lò đã được làm nóng trước, thì cần phải chờ cho đèn **L** tắt lần đầu, sau đó mới cho thức ăn vào lò. Khi nướng, đèn **L** sẽ tạm thời sáng và tắt (để duy trì nhiệt độ bên trong lò). Đèn tín hiệu **R** cũng có thể bật sáng ở vị trí nút xoay của "đèn khoang lò".

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Sử dụng vỉ nướng

Để bật tính năng nướng vỉ, bạn cần:

- Xoay nút tính năng lò đến vị trí Nướng Vỉ.
- Làm nóng lò nướng trong khoảng 5 phút (đóng cửa lò).
- Cho khay chứa thức ăn vào lò với tầng nướng phù hợp. Nếu bạn đang nướng trên vỉ, hãy chèn một khay để nhỏ giọt ở ngay bên dưới vỉ nướng.
- Đóng cửa lò.

Với tính năng nướng vỉ và nướng vỉ kết hợp, nhiệt độ phải được đặt ở 220°C, nhưng đối với tính năng nướng vỉ có quạt, nhiệt độ phải được đặt ở mức tối đa là 190°C.

Cảnh báo!

Khi sử dụng tính năng nướng vỉ, cửa lò cần được đóng. Khi sử dụng vỉ nướng, các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình nướng.

Giữ 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 tính 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 chiếc 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 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 các loại sách công thức nấu ăn khác nhiều so với thông tin trong sách hướng dẫn này, vui lòng áp dụng theo như sách hướng dẫn.

Quay thịt







- Quay thịt có trọng lượng trên 1kg trong lò nướng nhưng các miếng nhỏ hơn nên được nấu 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 vỉ nướng, khuyến cáo bạn đặt một khay nướng với 1 ít nước ở mức vị trí thấp nhất của lò nướng;
- Cần trở mặt 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

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 bông lan		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Cá		210 - 220	2	45 - 60
Cá		190	2 - 3	60 - 70
Xúc xích		220	4	14 - 18
Bò		225 - 250	2	120 - 150
Heo		160 - 230	2	90 - 120
Gà		180 - 190	2	70 - 90
Gà		160 - 180	2	45 - 60
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 trước. Đối với lò đã được làm nóng, nên giảm thời gian nấu từ 5-10 phút.











¹⁾ Làm nóng lò

²⁾ Nướng món ăn nhỏ hơn

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

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



Nướng bánh

Món ăn	Phụ kiện	Mức độ	Chương trình nướng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian nướng (phút)
Bánh nhỏ	Khay nướng bánh	4		160 ¹⁾	28 - 32
	Khay nướng bánh	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Khay nướng bánh	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Khay nướng bánh Khay nướng	2 + 4 2 - khay nướng bánh/ khay nướng 4 - khay nướng bánh		150 ¹⁾	27 - 30
Bánh mì	Khay nướng bánh	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Khay nướng bánh Khay nướng	2 + 4 2 - khay nướng bánh/ khay nướng 4 - khay nướng bánh		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Bánh bông lan	Khay nướng vĩ+ Lon thiếc đen đường kính 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Bánh táo	Khay nướng vĩ+ 2 Lon thiếc đen đường kính 26cm	2 Lon thiếc đen		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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



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

Nướng vỉ

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

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

Quay

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


Thời gian áp dụng cho món ăn được đặt trong lò chưa làm nóng trước. Nếu trong lò đã được làm nóng, thời gian nên giảm đi 5-10 phút.

LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG

Việc làm sạch và bảo dưỡng 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 làm sạch 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.

- **Tính năng làm sạch bằng hơi nước:**
 - Cho 250ml nước (1 ly) vào bát đặt trong lò ở vị trí đầu tiên tính từ đáy lên,
 - Đóng cửa lò nướng,
 - Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ đến 50°C, và nút tính năng đến vị trí Nướng Bằng Bộ Gia Nhiệt Dưới 
 - Làm nóng khoang lò trong khoảng 30 phút,
 - Mở cửa lò, lau bên trong khoang bằng một miếng vải hoặc bọt biển, và rửa bằng nước ấm với dung dịch tẩy rửa.

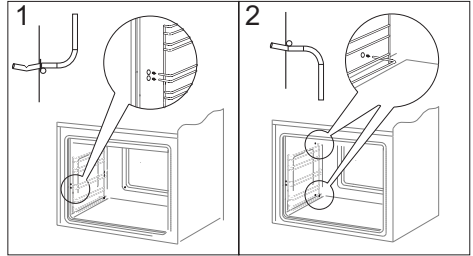
- Sau khi đã làm sạch khoang lò, hãy lau khô bên trong.

Quan trọng!

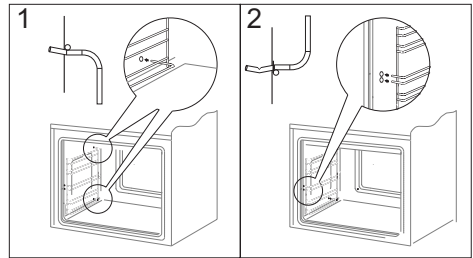
Không sử dụng bất kỳ tác nhân gây ăn mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật gây mài mòn để vệ sinh.

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.

- Lò được đánh dấu bằng ký tự **D** được trang bị **giá đỡ** có thể dễ dàng tháo rời. Nếu muốn tháo chúng ra để rửa, hãy kéo chốt phía trước, sau đó nghiêng giá đỡ và tháo khỏi chốt phía sau.



Tháo các giá đỡ

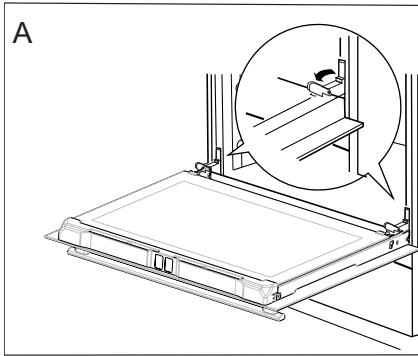


Lắp các giá đỡ

LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG

Tháo cửa

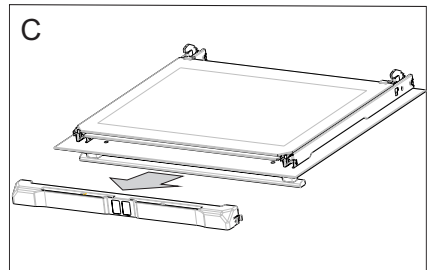
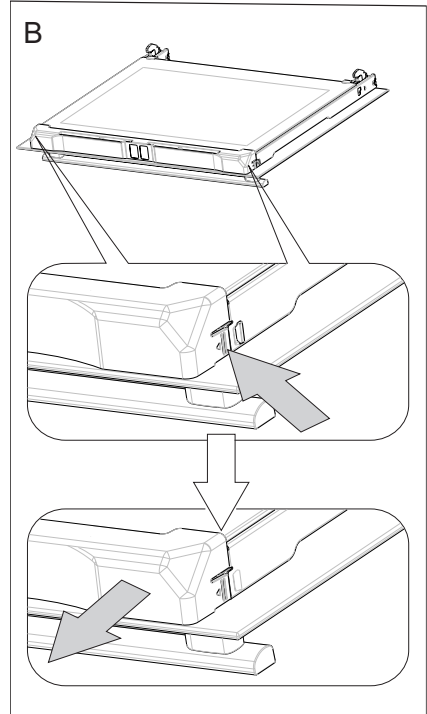
Muốn dễ dàng tiếp cận khoang nướng để vệ sinh, có thể tháo cửa lò nướng. Để làm được điều này, hãy nghiêng phần chốt an toàn của bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng khóa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



Nghiêng phần chốt an toàn của bản lề

Tháo tấm ốp bên trong

1. Tháo lỏng tấm cửa trên (hình B, C)



LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG

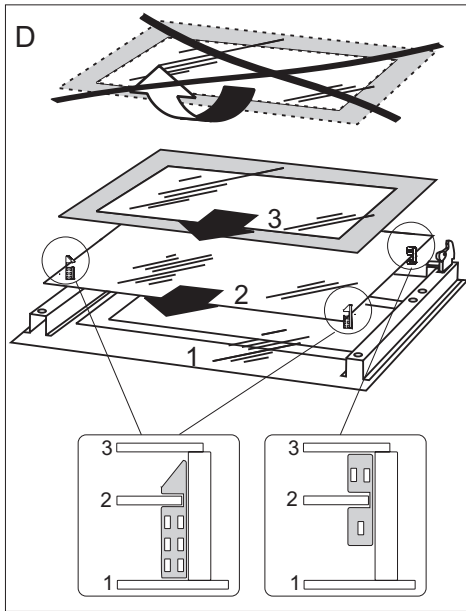
2. Kéo tấm kính bên trong (ở phần thấp hơn cửa lò).

Quan trọng! Nguy cơ hư hỏng đối với việc lắp bảng kính. Không nhấc tấm kính lên mà hãy kéo nó ra.

Tháo tấm kính bên trong (hình D).

3. Làm sạch tấm kính bên trong bằng nước ấm pha với chất tẩy rửa.

Thực hiện các bước ở trên ngược lại để lắp kính lại vào cửa lò. Mặt trơn nhẵn nên được hướng lên.

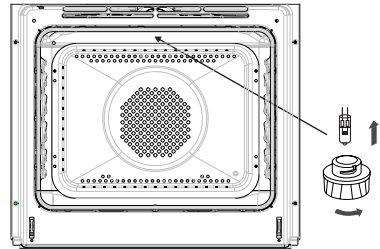


Tháo tấm kính bên trong

Thay bóng đèn lò nướng

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

- Xoay tất cả các nút điều khiển về vị trí “●”/“0”, và ngắt kết nối tất cả các phích cắm,
- Tháo và vệ sinh vỏ đèn rồi làm khô nó.
- Sử dụng vải hoặc giấy để tháo đèn halogen khỏi lò. Nếu cần thiết, hãy thay đèn halogen mới.
 - Điện áp 230V
 - Công suất 25W
 - G9
- Thay bóng halogen vào ổ cắm của nó.
- Vặn chặt lại vỏ đèn.



Đèn lò nướng

Ghi chú! Đảm bảo không chạm trực tiếp vào đèn halogen bằng tay.

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 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 mục Làm Sạch và Bảo Dưỡng)
3. Quạt không hoạt động	Nguy cơ quá nhiệt! Ngay lập tức rút phích cắm hoặc tắt cầu dao chính. Liên hệ Trung Tâm Bảo Hành gần nhất để sửa chữa.	

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

Quan trọng! Tất cả các công đoạn sửa chữa phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.




THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp định mức	220-240V 1N~50/60Hz
Công suất định mức	max. 3,5 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 nhãn 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 các chương trình: nướng bằng bộ gia nhiệt trên và dưới (chế độ nướng thông thường), và nướng có quạt (chế độ lưu thông khí), nếu có.

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

Chế độ lưu thông khí ECO (vòng nướng + quạt)	 ECO
Chế độ lưu thông khí ECO (gia nhiệt trên + gia 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 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 Directive 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
ELECTRODOMÉSTICO

