

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG 6H - 175 BX



Exclusive
Marketing & Distribution

iCare 1900 55 88 85

www.fagor.com.vn

HANOI
Villa B24, Trung Hoa - Nhan Chinh, Thanh Xuan
District
ph : [84-4] 3726 0276 f: [84-4] 3846 5705

HCMC
307H Nguyen Van Troi Street, Ward 1,
Tan Binh District
ph : [84-8] 3844 9665 f: [84-8] 3997

DA NANG
125 Dien Bien Phu Street, Chinh Gian Ward,
Thanh Khe District
ph : [84-511] 3645144 - 3645145 f: [84-511]
3645146

AN TOÀN



Lưu ý:

Lưu giữ Hướng dẫn sử dụng của thiết bị. Nếu bạn bán hoặc cho thiết bị đến người khác, bảo đảm rằng bạn cũng chuyển Hướng dẫn sử dụng. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng khi sử dụng và lắp đặt thiết bị.

- Kết nối điện cho lò nướng phải có CB (Ngắt mạch) phù hợp với qui định việc lắp đặt điện hiện hành của địa phương.
- Lò nướng phải được lắp đặt bởi người có chuyên môn phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Kết nối điện phải lường trước công suất tối đa nêu ở bảng chỉ dẫn tham khảo và ổ cắm điện phải được tiếp đất.
- Nếu dây điện hỏng, phải được thay thế bởi dịch vụ kỹ thuật hậu mãi hoặc người có chuyên môn tương đương để tránh nguy hiểm.
- Bảo đảm thiết bị phải được rút điện khỏi ổ cắm trước khi thay thế bóng đèn để tránh bị sốc điện.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc thanh cọ kim loại để vệ sinh cửa lò, vì có thể làm trầy bề mặt và khiến vỡ mặt kính.
- Trong quá trình thao tác, một số phụ kiện có thể bị nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi không được đi gần thiết bị trừ khi có sự giám sát thường xuyên.
- Không được chạm thanh nhiệt bên trong lò.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu được giám sát và hướng dẫn liên quan đến thiết bị một cách an toàn và hiểu những nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được đùa với thiết bị. Vệ sinh và bảo trì không nên được thực hiện bởi trẻ con mà không có sự giám sát.
- Thiết bị được thiết kế chỉ cho mục đích sử dụng dân dụng thông thường. Không sử dụng cho mục đích thương mại và công nghiệp. Chỉ sử dụng cho nấu nướng thực phẩm.
- Không cố thay đổi các tính năng của thiết bị. Có thể gây nguy hiểm.
- Trong quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, các bề mặt sẽ nóng hơn khi sử dụng thông thường. Tránh trẻ em chạm vào.
- Trước khi vệ sinh bằng nhiệt phân, lấy tất cả vật phẩm nấu nướng.
- Không đặt vật nặng lên cửa lò và bảo đảm rằng trẻ em không leo hoặc ngồi lên.
- Luôn bảo đảm rằng lò được tắt trước khi vệ sinh.
- Sau khi sử dụng lò, bảo đảm rằng tất cả các điều khiển đều ở vị trí tắt.
- Không sử dụng lò như tủ đựng thức ăn hoặc đựng linh kiện sau khi sử dụng.
- Không sử dụng hơi nước hoặc thiết bị có áp suất cao để vệ sinh thiết bị. (Lý do an toàn thiết bị điện)
- Cửa lò luôn đóng khi hoạt động cho tất cả các chương trình, kể cả nướng.

Bảng hướng dẫn

	Thực phẩm	Chương trình & nhiệt độ		Thời gian	Vị trí	Làm nóng trước	Phụ kiện
Thịt & Gia cầm	Bò 1,5 Kg	190° C	210° C	50 – 60'	1	Không	
	Heo 1,5	150° C	180° C	85 – 95'	2	Không	
	Cừu 1,2 Kg	200° C	220° C	40 – 50'	2	Không	
	Gà tây 4 Kg	170° C	190° C	115 – 125'	1	Không	
	Gà 1,2 Kg	210° C	230° C	50 – 60'	1	Không	
Rau củ	Ớt chuông đỏ nướng 1,25 Kg	190° C	210° C	30 – 40'	2	Không	
	Cà chua nhồi thịt – 4 phần	200° C	220° C	15 – 19'	2	Không	
Cá & hải sản	Cá tuyết 1,5 Kg	210° C	230° C	7 – 9'	2	Có	
	Tôm hùm nướng 1 Kg	220° C	240° C	4 – 5'	4	Có	
Khác	Pizza	200° C	220° C		1	Không	
	Xả đông	75° C			2	Không	
	Bánh mì, bánh	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 – 30'	0	Không	
Kiểm tra tiêu chuẩn	Bánh bơ		175° C	22'	3	Có	Khay sâu
	Bánh		185° C	23'	2	Có	Khay sâu
			*160° C	45'	3 1	Không	Khay sâu
	Bánh xốp		180° C	25'	1	Không	Khuôn trên ví
			*180° C	40'	3 1	Không	2 khuôn trên ví
Bánh nhân táo		185° C	40 – 45'	2	Không	Ví	
		*180° C	50 – 55'	3 1	Không	2 khuôn trên ví	




Lò được thiết kế với ý thức bảo vệ môi trường.

Tôn trọng môi trường. Chỉ làm nóng trước lò khi cần thiết (xem bảng). Sử dụng hộp thiếc làm bánh sậm màu khi có thể. Với thời gian nấu nướng lâu, tắt lò 5 hoặc 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu nướng.

Quản lý chất thải thiết bị điện và điện tử.



Ký hiệu  chỉ rằng thiết bị không được xử lý ở các thùng rác thông thường như rác thải gia dụng.

Đem lò đến trung tâm thu hồi đặc biệt. Thiết bị gia dụng tái chế sẽ ngăn hệ quả tiêu cực đến sức khỏe và môi trường, đồng thời tiết kiệm năng lượng và nguồn tài nguyên. Để biết thêm thông tin, liên hệ với chính quyền địa phương hoặc cửa hàng mua thiết bị.



Tìm hiểu lò nướng thuộc Model nào (“a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”) để so sánh bảng điều khiển của nó với bảng điều khiển thể hiện trong minh họa.




1.1 Tháo bao bì. Tháo tất cả những phụ kiện bao bì bảo vệ.

1.2 Kết nối. Luôn xem xét dữ liệu trên bảng tham khảo (1.2.1) và kích thước tủ kệ mà lò nướng sẽ được đặt vào (1.2.2, 1.2.3)

1.3 Lò nướng: Thiết bị được kết nối với nguồn điện 1 pha với dây trung tính (Xanh) (1.2.4). Định vị thiết bị, bảo đảm rằng không có dây điện thừa ở phía trên (1.2.5, 1.2.6). Bắt vít gắn thiết bị bằng 2 vít đính kèm theo (1.2.7). Tủ kệ gắn hoặc bề mặt phải chịu nhiệt. Thời gian được cài đặt để kết thúc lắp đặt (a, b, c, d). Sau thời gian không hoạt động, thiết bị sẽ ở trạng thái chờ và độ sáng của nó giảm hoặc màn hình sẽ tắt, tùy Model.

Lò nướng đa chức năng đối với bếp vitro-ceramic: để tránh nguy hiểm, lò nướng chỉ được lắp đặt với bếp vitro-ceramic được khuyến cáo bởi nhà sản xuất. Gắn bếp ở mặt bàn thao tác và tháo hộp công tắc (1.2.8). Gắn bếp lên mặt bàn thao tác theo yêu cầu lắp đặt (Xem hướng dẫn sử dụng bếp) (1.2.9). Gắn lò nướng vào tủ bếp, có đủ không gian để thao tác (1.2.10). Bắt vít hộp công tắc lên trên lò nướng (1.2.11, 1.2.12). Kết nối bếp với lò nướng (1.2.13). Đẩy hần lò nướng vào và định vị bằng 2 vít đính kèm theo (1.2.14, 1.2.15). Đẩy linh kiện điều khiển chắc chắn, tùy theo loại vòng nấu (1.2.16) và điều khiển (1.2.17).






Trước khi sử dụng lò nướng mới lần đầu, đun nóng lên khi lò rỗng (Không có thực phẩm và vặn điều khiển tới , khoảng 30 phút ở 250°C). Nó sẽ sinh ra khói hoặc mùi khó chịu (Điều này là bình thường và sinh ra bởi lò đốt dầu mỡ thừa...). Khi nguội xuống, vệ sinh qua bằng cách lau bên trong với vải ẩm.


2.1 Phụ kiện. Tùy theo Model, có một khay sâu (2.1.1) khay bằng (2.1.2) và vỉ nướng đa chức năng (2.1.3) được sử dụng riêng biệt. Nếu có thể kết một trong hai khay với vỉ nướng đa chức năng (2.1.4) thành một bộ. Tất cả phụ kiện hoặc bộ có thể được sử dụng trực tiếp hoặc treo trên vỉ đơn (2.1.5) hoặc trên vỉ tổng hợp (2.1.6, 2.1.7, 2.1.8). Nếu sử dụng vỉ đơn, có thể sử dụng riêng biệt hoặc chung với 3 khay (3 loại) (2.1.9). Vỉ đơn được sử dụng riêng biệt (2.1.10). Nếu Model có thanh ray lồng vào nhau, lấy khay ra trước khi gắn chúng vào lò nướng (2.1.11). Thanh ray lồng vào nhau kéo tự động tùy thuộc vào trọng lượng của khay khi lò được mở ra (2.1.12). Thực phẩm phải luôn được đặt trên khay trên thanh ray lồng vào nhau (2.1.13). Luôn lưu ý vị trí của vỉ khi lắp đặt chúng. Có các điểm chống lật ở hai bên (2.1.14).


2.2 Vị trí phụ kiện. Phụ kiện có thể gắn ở 5 vị trí khác nhau.





2.3 Cài đặt thời gian. Đồng hồ bình thường: Kéo nút xoay bên dưới lên và vặn phải (2.3.1). Cài đặt thời gian (2.3.2). Đồng hồ số: nhấn nút   (2.3.3). Cài đặt thời gian sử dụng nút + và - (2.3.4). Sau vài giây,  sẽ dừng nhấp nháy (2.3.5). Lưu ý: thời gian cần để cài đặt lại sau khi mất điện hoặc khi giờ thay đổi.

2.4 Nấu nướng thực phẩm. Đặt thực phẩm trong lò nướng. Tham khảo bảng nấu nướng để chọn một hay nhiều phụ kiện được sử dụng và vị trí của nó. Đóng cửa lò.


2.5 Chọn chức năng nấu nướng. 
Chọn chức năng nấu nướng tùy theo Model.

 Nhiệt quạt truyền thống. Cho bất kỳ loại món ăn nào. Nhiều món có thể được nấu nướng đồng thời và mùi của chúng không trộn lẫn vào nhau.

 Turbo Plus. Nhiệt được sinh ra bằng linh kiện trung tâm.

 Vỉ nướng cao có quạt. Làm vàng thực phẩm, phân bố nhiệt đồng đều. Lý tưởng với miếng nướng lớn.

 Nướng nhiệt cao. Nướng vàng bánh bột, trứng chiên phồng và làm sốt.

 Nướng nhiệt thấp. Đối với hamburger, bánh nướng và thực phẩm có diện tích bề mặt nhỏ.



Bạn có thể tự giải quyết các vấn đề sau:


4.1 Lò không bật lên: Kiểm tra có được kết nối ổ cắm không và thời điểm đó, nút xoay chọn thời gian không trở về 0.


4.2 Khói sinh ra trong khi nấu nướng: Vặn hạ nhiệt xuống và/ hoặc vệ sinh lò (3.3)

4.3 Lò có tiếng ồn sau khi nấu nướng: Bình thường vì quạt vẫn hoạt động cho đến khi nhiệt độ bên trong và bên ngoài giảm xuống.

Model màn hình số có hệ thống chẩn đoán phát hiện bất kỳ vấn đề gì và thông báo cho người sử dụng.


Bạn có thể thấy trên màn hình:


4.4 Lò không hoạt động.  nhấp nháy. Vặn nút xoay chọn chức năng về 0 rồi cài đặt thời gian (2.3).


4.5 Lò không hoạt động.  nhấp nháy. Lò đã hoạt động nhiều giờ và vì lý do an toàn, lò tắt.


- * Mở cửa lò cẩn thận, tránh tiếp xúc với hơi lò.
 - * Ở cuối chu kỳ, thoát hết nước bên trong lò và lau hết vết bẩn còn lại bằng khăn lau chén đĩa. Chu kỳ này được sử dụng để vệ sinh nhưng ít hiệu quả nếu không thực hiện theo thời gian khuyến cáo.
 - * Tùy Model, nó có thể hỗ trợ chức năng Cảnh báo.
- Cảnh báo:
- 1/ Bảo đảm lò được tắt.
 - 2/ Không bao giờ sử dụng máy vệ sinh phun hơi.


 Nhiệt độ đáy cao. Nhiệt từ đáy lò phân bố đồng đều. Lý tưởng đối với cơm thập cẩm hoặc bánh Pizza.

 Nhiệt đáy kèm quạt. Quạt thổi nhiệt đáy đồng đều. Phù hợp với món comtha65p cẩm.



 Truyền thống. Phù hợp nướng bánh mì, bánh có quét (bơ, sốt...) và thịt nạt.

 Xả đông. Xả đông nhanh chóng bất kỳ loại thực phẩm nào.


 Celeris. Làm nóng lò trước.




2.6 Chọn nhiệt độ . Chọn nhiệt độ bằng cách xoay núm chọn. Đèn báo sẽ tắt khi đạt đến nhiệt độ chọn.

CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ


2.7 Chọn thời gian nấu nướng. Đồng hồ : Chọn phút bằng cách xoay núm chọn (2.7.1). Nếu muốn có chức năng không hạn chế thời gian, xoay tới vị trí bàn tay .

Đồng hồ thường:

Vặn nút xoay phía trên sang phải và chọn phút (2.7.2). Nếu muốn có chức năng không hạn chế thời gian, xoay tới vị trí bàn tay , và điều chỉnh mũi tên đỏ cùng thời gian hiển thị bằng tay của đồng hồ.



Đồng hồ số: nhấn nút .  sẽ bắt đầu nhấp nháy (2.7.3). Điều chỉnh độ dài thời gian bằng cách sử dụng nút + và - (2.7.4).  sẽ dừng nhấp nháy sau vài giây.

2.8 Chọn thời gian bắt đầu.

Đồng hồ thường: Khi bạn chọn chương trình và nhiệt độ, vặn nút xoay phía trên đến . Rồi kéo nút vặn phía trên lên và xoay cho tới khi mũi tên màu đỏ hiển thị thời gian bắt đầu (2.8.1). Chọn độ dài thời gian bằng cách vặn nút xoay phía trên sang phải.



2.9 Chọn thời gian kết thúc.


Đồng hồ số: sau khi chọn chương trình, nhiệt độ và thời gian nấu nướng, nhấn nút .

 sẽ nhấp nháy (2.9.1). Cài đặt thời gian kết thúc nấu nướng bằng cách nhấn + và – (2.9.2).  sẽ dừng nhấp nháy sau vài giây.


2.10 Chức ăng beeper.


Đồng hồ thường: Chọn vị trí 0 trên núm xoay chương trình (2.10.1). Vận nút xoay phía trên sang phải và chọn phút (2.10.2). Điều này chỉ thực hiện nếu lò được tắt.


Đồng hồ số: nhấn nút  vài lần.  sẽ bắt đầu nhấp nháy (2.10.3). Điều chỉnh độ dài

thời gian bằng nút + và – (2.10.4).  sẽ dừng nhấp nháy sau vài giây. Điều này chỉ thực hiện nếu lò được tắt và bật lên.

2.11 Khóa trẻ em. Nhằm ngăn trẻ em đùa với lò.

Đồng hồ thường: Vận nút xoay phía trên để chọn . (2.11.1)

Đồng hồ số: nhấn nút + và – đồng thời và nhấn giữ trong 3 giây.  sẽ xuất hiện trên màn hình (2.11.2). Để thoát khóa trẻ em, lặp lại tiến trình trên.

Lưu ý: Khi hết thời gian nấu nướng, vận nút chức năng và nhiệt độ về 0 và nút thời gian về vị trí bàn tay . Mở cửa lò, cẩn thận vì hơi nóng có thể thoát ra ngoài.




3.1 Vệ sinh phụ kiện. Phụ kiện an toàn với máy rửa chén. Rửa bằng tay, sử dụng chất tẩy thông thường. Để ngâm sẽ dễ dàng vệ sinh hơn.

Vệ sinh bên trong lò

3.2 Model vách phẳng. Tùy model, thanh ray vách lò có thể được gắn bằng 2 cách, không có giá đỡ (3.2.1, 3.2.2) hoặc với giá đỡ (3.2.4, 3.2.5). Vệ sinh lò khi lò còn ấm, lau vách lò với miếng vải có ngâm nước xà phòng ấm (3.2.3, 3.2.6). Khi vệ sinh vách lò, tháo thanh ray ra.

3.3 Model vách gỗ ghe tự vệ sinh. Với những model này, mặt sau và vách bên được phủ bằng gốm sứ tự vệ sinh sẽ loại dầu mỡ khi lò hoạt động. Vách bên có thể đảo ngược, nhân đôi tuổi thọ lớp phủ.

Tháo vách tự vệ sinh, đầu tiên tháo thanh ray. Vách không tự vệ sinh hiệu quả mà cần có sự can thiệp. Để thực hiện, tháo các phụ kiện và lấy vật dụng nấu nướng bên trong

lò ra. Vệ sinh kỹ các bề mặt lò mà nó không tự vệ sinh được. Chọn chức năng . Cài nhiệt độ ở 250°C và cài đặt thời gian từ 30 – 60 phút, tùy thuộc vào độ bẩn của lò. Khi chương trình vệ sinh kết thúc và lò nguội xuống, lau các phụ kiện bằng mút ẩm. Lò có thể hoạt động lại.

Lưu ý: Không sử dụng chất tẩy rửa đặt biệt để vệ sinh vách lò. Không cạo bề mặt với miếng cạo kim loại hoặc dụng cụ nhọn và bén.

3.4 Vệ sinh nóc lò. Nếu lò có vỉ nướng bên trên, kéo lên và nhấn vĩ xuống (3.4.1) rồi vệ sinh nóc lò bằng khăn ẩm (3.4.2)

3.5 Vệ sinh bên ngoài lò. Sử dụng chất tẩy rửa trung tính và làm khô lò bằng vải mềm.

3.6 Chức năng AquaSliding giúp vệ sinh lò dễ dàng hơn với hơi nước. Mất 35 phút và được thực hiện như sau:


* Khởi động lò ấm lên.

* Lấy hết các phụ kiện bên trong lò

* Xịt 250 ml nước lên vách lò. Lưu ý: sử dụng nhiều nước có thể chảy tràn.

* Tùy model,

a/ AquaSliding đợi đến khi lò báo kết thúc chu kỳ vệ sinh.

b/  ở 150°C trong 10 phút. Sau thời gian này, giảm nhiệt độ xuống tối thiểu (35°C – 75°C tùy model) và duy trì trong 25 phút. Không thực hiện như thế sẽ tạo ngưng đọng ở phía trước.

* Tắt lò.