



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG MH – 26N



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 6764

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



- Xả lại với nước. Không dùng bàn chải cứng, vì có thể làm trầy bề mặt bên trong lò, lớp bảo vệ khay, vỉ hoặc tay cầm.
- Lau bên ngoài thiết bị với vải ẩm.
- Không ngâm thiết bị trong nước hoặc đặt dưới vòi nước.
- Không sử dụng chất tẩy có tính ăn mòn, độc hại, bột đánh bóng hoặc dung môi.

Lưu ý:

Nếu dây điện hỏng, để tránh rủi ro, phải được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật có chuyên môn.


Bề mặt tiếp xúc có thể đạt đến nhiệt độ rất cao khi sử dụng thiết bị.

6. HUY BỎ THIẾT BỊ ĐIỆN VÀ ĐIỆN TỬ

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.

Ngay cả khi chọn nhiệt độ, chế độ nấu nướng và thời gian cũng có thể thay đổi trong quá trình nấu nướng bằng cách chọn các nút xoay tương ứng (7), (8) hoặc (9) sang trái. Cũng có thể tắt lò bằng cách vặn nút cuối cùng, ví dụ: Nút vặn thời gian (9) sang trái hoàn toàn.

Phải điều chỉnh ba nút xoay để lò hoạt động hợp lý. Nếu chỉ kích hoạt một hoặc hai, lò cũng không nóng lên. Ví dụ: Nếu kích hoạt thời gian, đèn báo sẽ sáng nhưng lò sẽ không nóng lên.

Lưu ý:

Nếu lò bẩn, món ăn sẽ mất nhiều thời gian hơn để nấu nướng.

Lò có thể phát khói và mùi cháy khi được sử dụng lần đầu tiên, nhưng điều này không liên quan gì đến việc hỏng hóc.

Loại thực phẩm	Độ dày	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (Phút)
Bánh mì sandwich	2 – 3 miếng	200	2 – 4
Nướng	2 – 4 miếng	230	2 – 6
Hamburger	2 – 3 miếng	200	3 – 6
Cá	1 – 3 miếng	200	6 – 11
Xúc xích	3 – 4 miếng	200- 230	7 – 11
Bánh	1 – 2 miếng	230	9 – 15
Bít tết	1 – 2 cm	230	9 – 15
Gà	Nửa con	180 – 200	28 – 40

- **Khay:** có thể được sử dụng cho các món ăn như hamburger, món nướng, gà nướng, bánh bông lan...
 - **Vỉ nướng:** Khoai tây nướng... thực phẩm khô.
 - **Khay + vỉ nướng:** Với thực phẩm có nhiều dầu mỡ, Ví dụ: cá.
- Lưu ý:** Cần thận khi lấy ra bánh pudding hoặc thực phẩm lỏng.

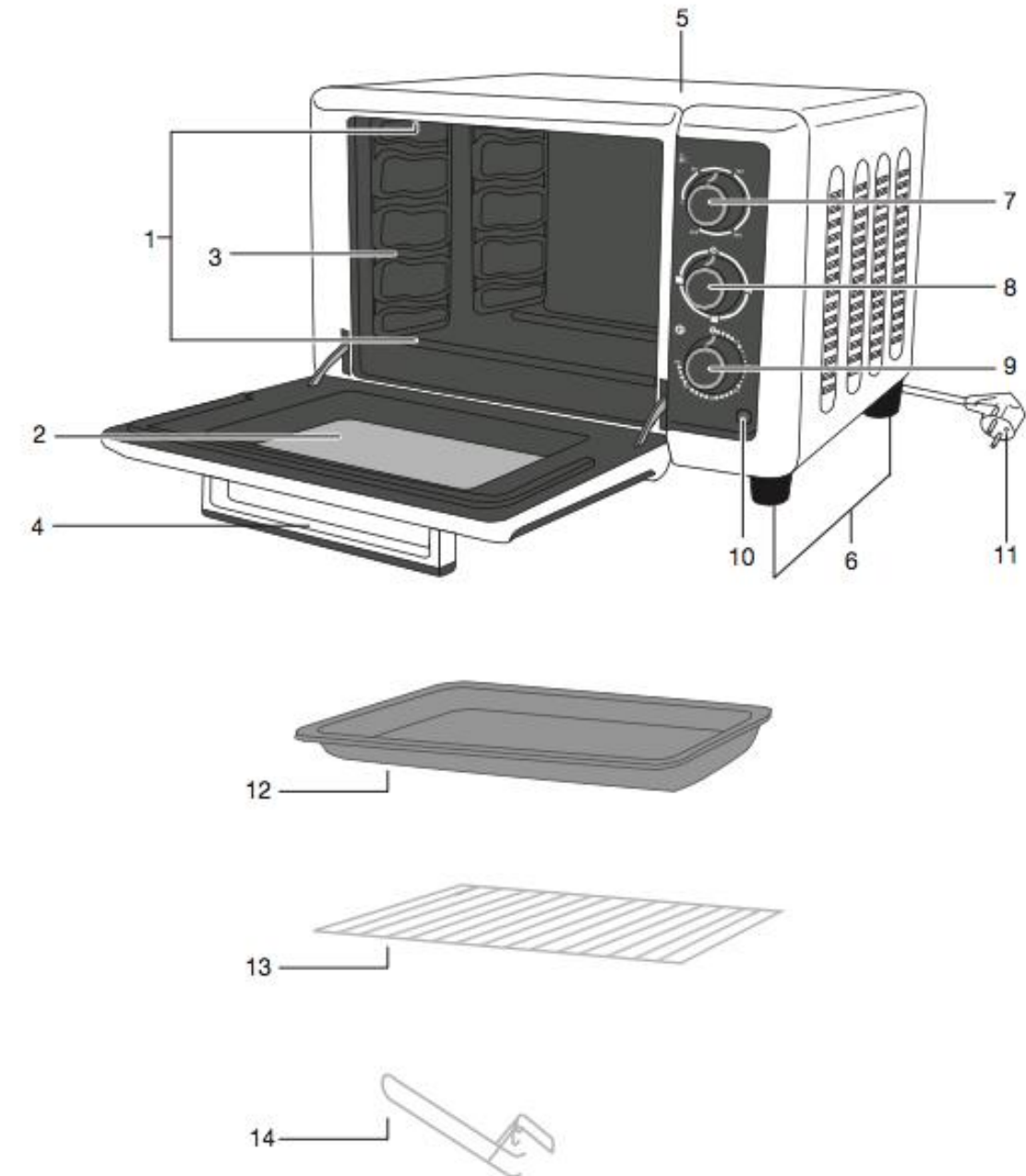
Rãnh đỡ khay:

Khay có thể đặt vào ở bốn vị trí khác nhau (MH-26N)/ ba vị trí khác nhau (MH-21N) tùy theo món ăn muốn nấu. Ví dụ, nấu vàng mì ống, đặt khay ở rãnh trên cùng để gần hơn với thanh nhiệt trên. Để nướng gà, sử dụng rãnh dưới.

5. VỆ SINH

- Rút phích thiết bị và để nguội xuống trước khi vệ sinh.
- Vệ sinh bề mặt bên trong và bên ngoài của khay, vỉ và tay cầm bằng vải mềm (hoặc mút) có chất tẩy rửa trung tính.

1. MÔ TẢ SẢN PHẨM



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Thanh nhiệt | 8. Nút xoay chọn chế độ nướng |
| 2. Kính cửa | 9. Nút xoay chọn thời gian |
| 3. Giá đỡ | 10. Đèn báo |
| 4. Tay cầm | 11. Dây điện và phích cắm |
| 5. Vỏ ngoài | 12. Khay hứng mỡ |
| 6. Chân | 13. Vỉ nướng |
| 7. Nút xoay chọn nhiệt độ | 14. Tay cầm vỉ nướng |

2. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

	MH – 21N	MH – 26N
Điện thế/tần số	220 – 240V/50Hz	
Công suất (W)	1380	1500
Kích thước (mm)	460 x 360 x 293	478 x 398 x 325
Trọng lượng (Kg)	6.9	7.9

3. CẢNH BÁO 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.

4. THAO TÁC THIẾT BỊ

Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên, đun nóng lò không tải (Không có thực phẩm)

Để bật lò, phải điều chỉnh ba nút xoay. Trước hết, chọn nhiệt độ mong muốn với nút xoay đầu tiên, nút chọn nhiệt độ (7). Trước khi chọn nhiệt độ, phải lưu ý loại thực phẩm muốn nấu nướng.

Tiếp theo, điều chỉnh nút xoay chế độ nấu nướng (8). Nếu vặn nút ở vị trí đầu tiên, sẽ chọn chế độ nướng phía trên, ví dụ: thanh nhiệt phía trên được bật lên. Nếu vặn nút ở vị trí thứ hai, sẽ kích hoạt thanh nhiệt bên dưới, nấu nướng thực phẩm từ bên dưới.

Cuối cùng, chọn thời gian nấu nướng mong muốn, sử dụng nút xoay chọn thời gian (9). Thời gian phút: 10, 20, 30,... được hiển thị xung quanh nút vặn. Với phút 2, 4, 6... hiển thị bằng dấu chấm.

Một khi kích hoạt và điều chỉnh ba nút vặn, đồng hồ (9) sẽ bắt đầu đếm ngược, cho đến khi thời gian được chọn đã hết. Lò sẽ tắt tự động và sẽ nghe tiếng bíp báo rằng chu kỳ nấu nướng đã kết thúc.