



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

Cảm ơn bạn đã chọn một trong những sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi hi vọng thiết bị gia dụng này sẽ cung cấp cho bạn với chất lượng tốt nhất. Vì thế, chúng tôi đề nghị bạn đọc hướng dẫn sử dụng và nội dung đề nghị trong sách hướng dẫn thật kỹ càng để sử dụng sản phẩm một cách hiệu quả nhất.












1- Những chỉ dẫn và cảnh báo an toàn

- Thiết bị này tuân thủ luật an toàn Châu Âu hiện nay, tuy nhiên nhà sản xuất phải nhấn mạnh rằng sự tuân thủ này không ngăn ngừa được bề mặt của lò nướng khỏi việc nóng lên trong suốt thời gian làm việc và duy trì độ nóng ấy trong suốt quá trình vận hành.
- Tuyệt đối không để đĩa hay khay của phần dưới lò vào bên trong hoặc bao bọc trong các đồ bằng nhôm.
- Trong suốt quá trình vận hành thiết bị sẽ nóng lên. Cần tránh chạm vào những phần tạo nhiệt trong lò.
- Cần thận khi mở lò. Hơi nóng có thể thoát ra và làm bỏng những người gần đó.
- Thiết bị này phải được lắp đặt bởi một người biết sử dụng, phải tuân thủ nghiêm ngặt hướng dẫn của nhà sản xuất
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về những hỏng hóc do người sử dụng lạm dụng quá mức hoặc sử dụng không đúng cách.

2- Hướng dẫn sử dụng lò nướng

- Sách hướng dẫn này cần phải được giữ lại và sử dụng cho những người chưa quen sử dụng lò nướng.
- Đặt vỉ nướng và khay vào vị trí tương ứng của chúng. Sau mỗi lần sử dụng, bật lò lên tới nhiệt độ cao nhất xấp xỉ 20 phút để loại bỏ bất kỳ vết dầu, mỡ mà có thể là nguyên nhân gây ra mùi khó chịu khi nấu.
- Thiết bị này thiết kế riêng cho các hộ gia đình.
- Chỉ sử dụng lò để nấu thức ăn.
- Lò nướng được điều khiển bởi 1 bộ ổn nhiệt trong khoảng 50°C và 250°, phụ thuộc vào nhiệt độ yêu cầu. Bộ ổn nhiệt điều khiển đèn sáng tắt hay bật để cho biết việc điều khiển nhiệt độ trong quá trình sử dụng.

3- Các chức năng lò nướng

- 1  **Đèn lò**
Tự động bật khi nấu. Đèn lò luôn luôn sáng khi sử dụng.
- 2  **Nấu đối lưu (nhiệt lượng phân bố cả hai ngăn trên và dưới)**
Cung cấp cách nấu truyền thống với nhiệt từ các bộ phận ngăn trên và dưới
- 3  **Nấu trên**
Cho cách nấu ăn nhẹ hoặc làm ấm món ăn ở ngăn trên
- 4  **Nấu dưới**
Chế độ nấu ăn chậm và làm nóng thức ăn ở ngăn dưới
- 5  **Quạt đối lưu**
Cung cấp nhiệt đồng bộ bằng quạt và cho phép nấu những món ăn khác nhau trong cùng thời điểm với các mức độ khác nhau
- 6  **Nấu dưới có quạt hỗ trợ**
Để nấu thức ăn phần ngăn bên dưới có quạt hỗ trợ
- 7  **Nấu đối lưu có quạt hỗ trợ**
Để nấu thức ăn cả hai phần ngăn trên và dưới dưới có quạt hỗ trợ
- 8  **Nướng**
Để nướng các món ăn
- 9  **Nướng nhanh (Quay)**
Để quay chín thức ăn, tương tự như nướng nhưng với vùng nướng lớn hơn
- 10  **Nướng nhanh có quạt hỗ trợ**
Để nướng nhanh thức ăn mà vẫn giữ lại nước béo
- 11  **Giã đông**
Dùng quạt không cần nhiệt để làm tan nhanh thức ăn bị đông cứng (đóng tuyết)

Lưu ý:

- Trước khi nấu, đảm bảo rằng tất cả các phụ tùng không cần thiết của lò đã được bỏ ra khỏi lò
- Làm nóng lò trước khi nấu ăn
- Đặt khay thức ăn ở trung tâm của lò và giữ khoảng cách vừa đủ giữa chúng khi sử dụng nhiều đĩa, khay, để không khí có thể lưu thông.
- Cẩn thận khi mở lò để tránh tiếp xúc với phần hơi nóng.

4- Bảng hướng dẫn nấu ăn

Loại thức ăn	Nhiệt độ °C	Vị trí	Thời gian nấu đề nghị
Các loại bánh tráng miệng			
Bánh xốp hoặc bánh bao nhân nhỏ	175	2	55-65
Bánh ngọt	175	3	60-70
Các loại bánh ngọt, bánh nướng, bánh bao			
Bánh pate, bánh nướng, bánh hấp	200	3	08-10
Bánh kem	200	3	25-35
Bánh hoa quả	200	3	25-35
Các loại bánh trộn bột			
Bánh mì mềm 1kg bột	200	3	25-35
Các loại			
Bánh rán	200	2	35-45
Bánh bích quy	200	3	15-20
Món bột với cà chua và nước sốt và pho mát hấp chung	225	2	40-50
Thịt			
Thịt quay, nướng lâu	200	2	120-150
Thịt quay, nướng nhanh	200	2	60-90
Thịt viên	200	2	30-40

Gia cầm			
Vịt 1,5kg	200	2	120-180
Ngỗng 3kg	200	2	150-210
Gà giò quay	200	2	60-90
Gà tây	175	2	240-260
Thịt thú rừng			
Thỏ rừng	200	2	60-90
Chân của thịt thú rừng	200	2	90-150
Rau			
Khoai tây nướng	220	2	30-40
Bánh flan	200	2	40-50
Cá			
Cá hồi	200	2	40-50
Cá viên biển	200	2	40-50
Pizza	240	3	10-20
Món nướng			
Thịt sườn		4	8-12
Xúc xích, dồi, lạp sườn		4	10-12
Gà nướng		2	25-35
Thịt bê xiên			50-60
<u>Lưu ý:</u>			
<ul style="list-style-type: none"> - Số thứ tự vị trí được đếm từ phần đáy của lò nướng lên (ngoại trừ đáy của lò vì khay không thể đặt lên trên nó) - Thông tin này được đề cập đến vì kiểu món ăn và thời gian nấu ăn thay đổi phụ thuộc vào chất lượng, số lượng của thực phẩm, khẩu vị và sở thích của từng người 			

5- Cách sử dụng vỉ nướng

Vỉ nướng phải được đặt ở vị trí cao nhất, trong khi khay nướng để ở vị trí thấp hơn.

Sử dụng 1 trong các chế độ nướng sau:



Các chương trình nướng trên phụ thuộc vào từng loại thức ăn như: thịt, cá, gia cầm...

6- Một số mức thời gian nấu ăn (tham khảo)

Thức ăn được nướng	Thời gian nấu ăn (phút)
Thịt nạc	4-6
Thịt thông thường	5-8
Cá đánh vảy	8-10
Cá (ví dụ: cá hồi...)	12-15
Xúc xích, lạp sườn	10-12
Sandwiches	2-5

7- Cách sử dụng lò nướng điều khiển điện tử

Hình vẽ các nút chức năng



Báo động



Nấu tự động



Hết thời gian nấu



Nấu nhân công






Giảm số trong tất cả các chương trình



Tăng số trong tất cả các chương trình

Ý nghĩa của danh sách các biểu tượng

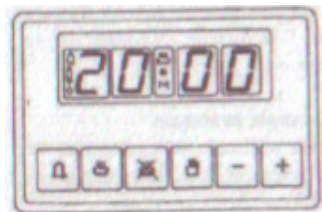
-  Cho biết chương trình nấu ăn theo cách thức tự động hay làm nhân công
-  Cảnh báo bằng chuông theo chương trình hẹn giờ
-  Chế độ tự động cao cấp. Lỗi theo chương trình.

Lập chương trình tự động

(Nhấp nháy - flashing): Người lập chương trình trong vị trí tự động, nhưng không được lên chương trình hay kết thúc.

(Đèn sáng – Light on): Người lập chương trình trong vị trí tự động và đã lên chương trình.

Không có đèn biểu tượng sáng, trừ các số đồng hồ nghĩa là thời gian chờ đã được lập.









Hình 1


Các chức năng lập trình

- Đồng hồ hiển thị 24 giờ
- Hẹn giờ tối đa đến 23:59
- Chương trình tự động (Tự động bắt đầu và kết thúc)
- Nấu ăn nửa tự động (Chỉ tự động bắt đầu hoặc tự kết thúc nấu ăn)



Đồng hồ điện tử

- Ngay lập tức sau khi cắm điện. Đèn nháy sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển
- Để nhập thời gian đúng nhấn nút  +  đồng thời và TẠI CÙNG THỜI ĐIỂM nhấn một trong các nút  hay  cho đến thời gian mong muốn.
- Có một khoảng thời gian trễ là 5 giây và trong thời gian đó không nên nhấn thêm nút nào.
- Tốc độ nhận tín hiệu thay đổi sẽ tăng đáng kể vài giây sau khi bắt đầu nhấn nút  và .

Nấu nhân công (không sử dụng chương trình lập trình trước)

Để sử dụng lò nướng với sự giúp đỡ của người lập trình, đèn nháy tự động <<AUTO>> phải được hủy bỏ bằng cách ấn nút  và thiết lập vạch đánh dấu về 0.





Nấu tự động (tự bắt đầu và kết thúc nấu ăn)

- Lập trình thời gian nấu ăn, sử dụng nút 
- Lập trình thời gian kết thúc nấu ăn, sử dụng nút 
- Chọn nhiệt độ và chức năng mong muốn bằng bộ ổn nhiệt và nút bấm chọn lọc.

Sau những thao tác trên, biểu tượng <<AUTO>> sẽ xuất hiện trên màn hình, cho biết lò đã được lập trình.



Ví dụ thực tế:

Chúng tôi muốn nấu trong 45 phút và thời gian nấu ăn kết thúc vào lúc 2 giờ chiều.



- Ấn  và đặt 0:45 trên màn hình
- Ấn  và đặt 14:00 trên màn hình
- Sau những bước đó thời gian hiện tại lại xuất hiện trên màn hình cũng như biểu tượng <<AUTO>>, cho biết chương trình của chúng ta đã được hiểu và ghi nhớ lại.
- Vào lúc 13:15 (2 giờ kém 45 phút) lò sẽ tự động bắt đầu nướng, biểu tượng  và <<AUTO>> xuất hiện trong suốt quá trình nấu ăn.
- Vào lúc 14:00 quá trình nấu ăn sẽ tự động dừng lại và chuông báo sẽ rung lên từng hồi.
- Ấn  để tắt chuông báo.

8- Nấu ăn trong chế độ bán tự động



a. Lập trình khoảng thời gian nấu

Đặt thời gian nấu món ăn đã chọn sử dụng nút  và đặt thời gian. Quá trình nấu ăn sẽ bắt đầu ngay lập tức, biểu tượng <<AUTO>> và  sẽ xuất hiện trên màn hình. Khi thời gian lập trình đã qua, quá trình nấu ăn sẽ dừng lại và chuông báo sẽ kêu lên từng hồi. Tắt chuông báo



b. Đặt thời điểm kết thúc nấu ăn



Đặt thời điểm kết thúc nấu món ăn đã chọn sử dụng nút  và đặt lúc kết thúc. Quá trình nấu ăn sẽ bắt đầu ngay lập tức và biểu tượng <<AUTO>> và  sẽ xuất hiện trên màn hình. Quá

trình nấu ăn kết thúc vào đúng thời điểm đã chọn chuông báo sẽ kêu lên từng hồi. Tắt nó đi. Tình trạng của chương trình có thể được kiểm tra bất kỳ lúc nào bằng cách ấn nút tương ứng.





Quá trình cũng có thể bị gián đoạn bất kỳ lúc nào bằng cách nhấn nút  và đưa về trạng thái không. Bằng cách nhấn nút  lò sẽ sẵn sàng để vận hành bằng tay.

9- Đồng hồ hẹn giờ điện tử

Chức năng hẹn giờ chỉ bao gồm có 1 đồng hồ hẹn giờ mà có thể được điều chỉnh đến mức thời điểm cao nhất là 23:59. Để điều chỉnh thời gian, ấn nút  và đồng thời nhấn nút (+) hoặc (-) đến khi thời gian mình mong muốn xuất hiện. Điều chỉnh lại thời gian, thời gian thực tế sẽ lại xuất hiện bên cạnh biểu tượng .

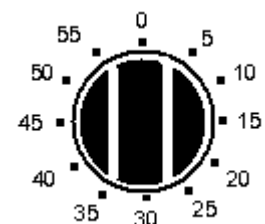
Bộ đến ngược sẽ bắt đầu ngay lập tức và có thể được nhìn thấy trên màn hình bất cứ lúc nào bằng cách đơn giản là ấn ách đơn giản là ấn nút. Khi hết giờ, biểu tượng  sẽ biến mất và chuông báo sẽ kêu lên từng hồi, có thể tắt bằng cách ấn nút . Chuông báo không điều khiển bất kỳ chức năng nào khác của lò nướng.

Lưu ý

- Nếu có 1 lỗi nào đó, máy sẽ báo qua 1 chuông báo động và biểu tượng <<AUTO>> sẽ sáng. Xóa bỏ sự điều chỉnh bằng cách ấn nút , và sau đó lập trình để sửa lại.
- Chuông báo động mà âm thanh kết thúc của chương trình sẽ vẫn tiếp tục trong 7 phút trừ khi bạn hủy bỏ bằng cách ấn nút . Tuy nhiên, sau 7 phút đó, biểu tượng <<AUTO>> sẽ vẫn tiếp tục sáng.
- Chuông báo động có 3 mức độ âm thanh: thấp, trung bình và cao. Để điều chỉnh âm thanh, kiểm tra xem đồng hồ báo giờ có trong chế độ điều chỉnh bằng tay không, và sau đó ấn nút  và giữ để nghe âm thanh được chọn. Khi bỏ giữ nút , nhấn lại và giữ để chọn âm thanh khác. Lập lại thủ tục đó cho đến khi nghe được âm thanh yêu cầu.

10- Hẹn giờ cơ (Nút vận xoay)

Khi bộ điều khiển ổn nhiệt trong vị trí mong muốn, vận nút theo chiều kim đồng hồ đến vị trí lớn nhất và sau đó quay nó ngược chiều kim đồng hồ tới thời gian mong muốn, kết thúc công việc đặt thời gian, cái còi sẽ phát ra âm thanh. Máy hẹn chỉ báo thời điểm kết thúc của thời gian cài đặt, nhưng nó không dừng chức năng đang sử dụng.





11- Làm sạch lò nướng

- Để an toàn, trước khi bắt đầu làm sạch lò nhớ luôn rút phích cắm ra khỏi nguồn điện hoặc ngắt đường dây dẫn điện đến.
- Vệ sinh khoang lò bằng khăn mềm ẩm sau mỗi lần nấu, khi mà lò đã được tắt nhưng vẫn còn ấm, không còn nóng, để dễ loại bỏ lớp dầu mỡ sản sinh ra trong quá trình nướng thực phẩm.