

ROSIÈRES
Since 1869

BẢN DỊCH

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

MODEL: RF 697 ZIN/E



Lưu ý quan trọng:

- Khách hàng cần giữ lại quyển hướng dẫn theo máy giúp hỗ trợ trong quá trình sử dụng, tham chiếu bộ hướng dẫn sử dụng gốc theo máy cho các sơ đồ điện hoặc các phần kỹ thuật
- Như tất cả các thiết bị gia dụng khác, khách hàng cần thực tập để làm quen

TRUNG TÂM BẢO HÀNH

KITCHENLOOK
THIẾT BỊ BẾP & NHÀ TẮM CHÂU ÂU

748 La Thành – Giảng Võ – Ba Đình - Hà Nội

Hotline: 0902 155 058 / 024 3537 6966

THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Model	RF 697 ZIN/E
Màu sắc	Inox-kính đen
Loại lò	Âm tủ
Dung tích lò	70 lít
Chức năng	9
Nhiệt độ nướng	280°C
Bảng điều khiển	Kỹ thuật số
Cửa kính	4 lớp cách nhiệt
Kích thước (DxRxC)	595x568x595mm
Điện	3400W
Năng lượng	A+
Kích thước (DxRxC)	595x568x595mm

 Thiết bị được sản xuất theo các tiêu chuẩn mới nhất hiện hành tại Châu Âu

Đọc các hướng dẫn sau đây một cách kỹ lưỡng sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị an toàn và hiệu quả nhất



Hãy giữ quyển hướng dẫn theo máy để tiện cho việc sử dụng sau này hoặc đến khi thao tác thành thạo

LƯU Ý QUAN TRỌNG: Lò có chức năng đặc biệt **NHIỆT PHÂN** – Làm sạch tự động bằng nhiệt độ cao (500°C). Khách hàng cần tuân thủ tuyệt đối hướng dẫn lắp đặt và sử dụng khi sử dụng chức năng này. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu để xảy ra sự cố khi khách hàng không tuân thủ những yêu cầu trên

Mục lục

1. Chỉ dẫn an toàn
2. Hướng dẫn chung
3. Mô tả sản phẩm
4. Sử dụng lò
5. Vệ sinh và bảo trì
6. Xử lý sự cố

1. CHỈ DẪN AN TOÀN

Cảnh báo:

- Thiết bị và các bộ phận của lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần thận trọng không chạm vào những bộ phận nóng
 - Thiết bị và các bộ phận của lò nướng sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng – khi sử dụng vỉ nướng. Không nên để trẻ em đến gần thiết bị
 - Đảm bảo thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay bóng đèn, để tránh khả năng bị điện giật
 - Cảnh báo trước khi chọn chương trình nhiệt phân – Vệ sinh lò tự động ở nhiệt độ cao
- Làm sạch cửa lò
 - Loại bỏ lượng thực phẩm thừa kích thước lớn bên trong lò bằng miếng khăn ẩm. Không sử dụng chất tẩy rửa
 - Tháo tất cả các phụ kiện và bộ vỉ nướng
 - Trẻ em dưới 8 tuổi nên được giữ ở khoảng cách an toàn với thiết bị nếu không được giám sát liên tục
 - Trẻ em không nên chơi với thiết bị và vệ sinh máy. Thiết bị có thể được sử dụng cho những người từ 8 tuổi và những người có khuyết tật về thể chất, trí tuệ, khả năng vận động hay những người thiếu kiến thức, kinh nghiệm có thể sử dụng sản phẩm này nếu được giám sát bởi một người hướng dẫn sử dụng một cách an toàn và hiểu được những rủi ro của sản phẩm
 - Không được sử dụng các vật liệu thô, sắc nhọn, mài mòn hoặc vật liệu kim loại để làm sạch cửa kính lò. Vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, vỡ kính

- Phải tắt lò trước khi tháo các bộ phận để vệ sinh và lắp lại theo hướng dẫn
- Chỉ sử dụng cây xiên thịt đi theo máy cho model lò nướng này
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước
- Sử dụng phích cắm tiêu chuẩn có khả năng chịu tải. Đầu nối tiếp địa cho thiết bị. Việc này phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn
- Khi sử dụng chế độ nhiệt phân. Bề mặt lò có thể nóng hơn bình thường, do đó trẻ em nên được giữ khoảng cách an toàn với thiết bị

2. HƯỚNG DẪN CHUNG

Chỉ sử dụng lò nướng cho mục đích nấu nướng thức ăn, đối với các mục đích khác, ví dụ sử dụng như một nguồn nhiệt – được coi là không đúng cách và nguy hiểm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm với bất kể rủi ro nào xảy ra nếu thiết bị không được sử dụng đúng mục đích và đúng cách

Việc sử dụng bất kỳ thiết bị điện nào cũng cần phải tuân thủ các nguyên tắc cơ bản sau:

- Không được kéo dây điện từ ổ điện
- Không được chạm vào thiết bị khi tay / chân còn ướt
- Không nên sử dụng bộ chuyển đổi, ổ cắm đa năng....
- Trong trường hợp có sự cố, hãy tắt thiết bị và không cố sử dụng

AN TOÀN ĐIỆN

Đảm bảo việc kết nối thiết bị với nguồn điện phải do nhân viên kỹ thuật thực hiện

Nhà sản xuất từ chối trách nhiệm bảo trì bảo hành nếu thiết bị lắp đặt sai qui cách

Cảnh báo:

Kiểm tra công suất điện, nguồn điện, dây điện trước khi lắp đặt nhằm đảm bảo đúng yêu cầu của thiết bị

Thiết bị phải được đấu nối điện qua ổ cắm có dây tiếp địa

Thiết bị phải được đấu nối với dây tiếp địa là bắt buộc

KHUYẾN NGHỊ

Sau mỗi lần sử dụng nên vệ sinh lò

Không lót vào thành lò tấm nhôm hoặc tấm bảo vệ bên ngoài mua sẵn ngoài cửa hàng. Tấm nhôm nếu tiếp xúc trực tiếp với ngọn lửa nóng có nguy cơ làm tan chảy và phá hủy lớp men bên trong lò. Để tránh việc bị quá bắn bên trong lòng lò, gây ra tình trạng hơi mùi dầu mỡ quá nhiều, chúng tôi khuyến nghị không nên sử dụng lò ở nhiệt độ quá cao. Cách tốt nhất nên kéo dài thời gian nấu và ở nhiệt độ thấp hơn một chút. Ngoài các phụ kiện đi kèm lò nướng, chúng tôi khuyên bạn chỉ nên sử dụng bát đĩa và khuôn nướng chịu được nhiệt độ cao

LẮP ĐẶT

Thiết bị phải được lắp đặt bởi kĩ thuật viên có chuyên môn.

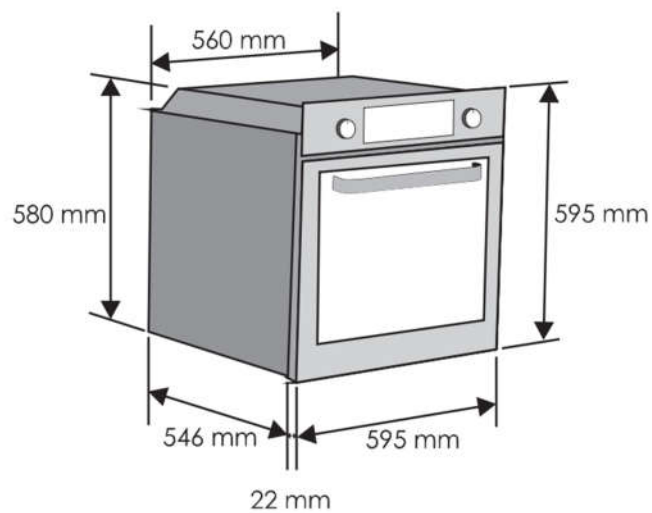
Việc tự lắp đặt không chính xác có thể gây hại hoặc thương tích cho người, động vật, đồ đạc....Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về tác hại hoặc thương tích đó

Lưu ý quan trọng: Vì lò có chức năng làm sạch tự động nên xung quanh lò phải có tấm cách nhiệt

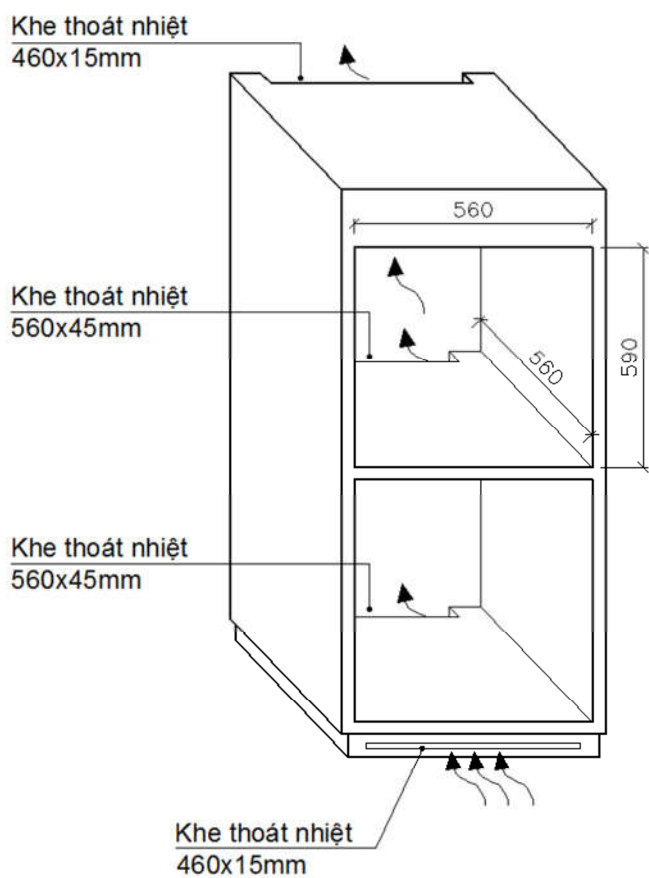
Lò nướng có thể được đặt âm tủ độc lập hoặc dưới bếp từ. Trước khi đặt thiết bị, phải đảm bảo thông gió tốt cho lò, cho phép lưu thông không khí để làm mát và bảo vệ các bộ phận bên trong

Lưu ý khi lắp đặt lò nướng dưới bếp từ:

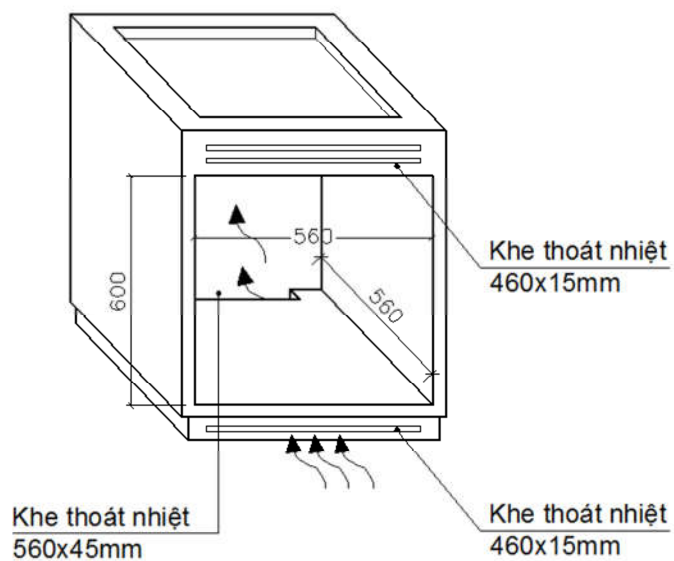
- Khoảng cách giữa bếp từ và lò nướng tối thiểu từ 15~20cm
- Có tấm cách nhiệt giữa bếp từ và lò nướng



LÒ NƯỚNG ÂM TỦ LẮP ĐỘC LẬP



LÒ NƯỚNG ÂM TỦ LẮP DƯỚI BẾP



3. MÔ TẢ SẢN PHẨM



1. Bảng điều khiển
2. Giá trượt
3. Vỉ nướng
4. Khay nướng
5. Quạt
6. Cửa lò

Phụ kiện đi theo lò

Vỉ nướng	2 cái
Khay nướng	1 cái
Xiên nướng	1 cái
Ray trượt	2 cái

Vỉ nướng



Khay nướng



Xiên nướng



Sử dụng lò nướng lần đầu

Làm sạch lò nướng trước khi sử dụng lần đầu tiên.

Lau bề mặt ngoài của lò bằng khăn ẩm

Rửa tất cả phụ kiện và lau bên trong lòng lò bằng nước ấm và nước rửa chuyên dụng

Để lò trống, cài đặt chế độ nướng ở nhiệt độ tối đa và để trong khoảng thời gian 1 giờ, việc giúp làm sạch hết bụi bẩn và mùi ban đầu của lò

4. SỬ DỤNG Lò

BẢNG ĐIỀU KHIỂN









1. Thời gian / chế độ tự động
2. Chức năng quạt
3. Chức năng giữ đông
4. Hiển thị nhiệt độ, thời gian
5. Nút điều chỉnh tăng giảm
6. Nút chọn chức năng
7. Nút chọn chương trình





Cảnh báo:


Với lần sử dụng lò lần đầu tiên sau lắp đặt, hoặc sau khi ngắt điện, cài đặt thời gian của ngày (Việc ngắt điện sẽ xảy ra nếu màn hình nháy 12:00)

200°→ Đèn nhiệt độ nháy cho đến khi nhiệt độ mong muốn hiển thị trên màn hình




HOT→ Khi một chương trình kết thúc, nếu lò nướng vẫn nóng, màn hình hiển thị "HOT", xen kẽ hiển thị thời gian, ngay cả khi các nút được xoay về vị trí "TẮT"





Chức năng	Cách dùng	Tắt chức năng	Mục đích	Tại sao cần
Chế độ im lặng 	Xoay núm lựa chọn chức năng bên trái đến vị trí 	Xoay núm chọn đến vị trí "TẮT"	Cho phép bạn tắt âm thanh của chuông cảnh báo	Khi bật chế độ này, lò nướng sẽ im lặng ngay cả khi vận hành cho đến khi kết thúc chu trình nấu nướng
Hẹn giờ 	Xoay núm lựa chọn chức năng bên trái đến vị trí  Sử dụng nút "+, -" để cài đặt thời gian mong muốn	Xoay núm chọn đến vị trí "TẮT"	Cho phép bạn đặt thời gian hiển thị trên màn hình	Để cài đặt thời gian Lưu ý: Cài đặt thời gian cho lần đầu tiên sử dụng là. Lần đầu sẽ hiển thị 12.00
Cài đặt thời gian nấu ăn 	-Xoay núm lựa chọn chức năng bên phải -Xoay núm lựa chọn chương trình bên trái đến vị trí  . Sử dụng nút "+, -" để cài đặt thời gian mong muốn	Khi thời gian nấu kết thúc, lò sẽ tự động tắt và chuông báo kêu trong vài giây. Để dừng thời gian nấu sớm hơn, xoay núm điều chỉnh bên trái về vị trí "TẮT" hoặc cài đặt thời gian về 00.00 bằng cách xoay núm lựa chọn chương trình bên trái về vị trí và sử dụng nút "+, -"	Cho phép bạn đặt thời gian cho những món ăn mà bạn mong muốn	Dành cho việc nấu các món ăn mong muốn



<p>Kết thúc thời gian nấu ăn</p> 	<p>Xoay núm lựa chọn chương trình bên phải về vị trí. </p> <p>Cài đặt thời gian bằng việc sử dụng nút "+,-"</p>	<p>Khi thời gian nấu kết thúc, lò sẽ tự động tắt và chuông báo kêu trong vài giây. Để dừng thời gian nấu sớm hơn, xoay núm điều chỉnh bên trái về vị trí "TẮT"</p>	<p>Cho phép bạn đặt thời gian kết thúc nấu món ăn mà bạn mong muốn</p>	<p>Chức năng này thông thường được sử dụng cùng lúc với chức năng cài đặt thời gian nấu</p> <p>Ví dụ: Nấu món ăn trong 45 phút và được kết thúc lúc 12:30. Như vậy thời gian nấu sẽ tự động bắt đầu vào lúc 11:45</p> <p>Cảnh báo: Nếu bạn chỉ cài đặt chức năng kết thúc thời gian nấu mà không cài đặt thời gian nấu. Lò sẽ lập tức bật tắt khi kết thúc thời gian nấu</p>
<p>Nhắc nhở</p> 	<p>Xoay núm lựa chọn chương trình bên phải về vị trí. </p> <p>Cài đặt thời gian bằng việc sử dụng nút "+,-"</p>	<p>Cài đặt thời gian từ 00:00. Bằng cách xoay núm về vị trí và dùng nút " - "</p>	<p>Phát ra tín hiệu âm thanh vào cuối thời gian cài đặt</p> <p>Trong suốt quá trình vận hành, màn hình hiển thị thời gian còn lại</p>	<p>Cho phép sử dụng lò giống như chuông báo thức ngay cả khi lò tắt</p>

<p>Khóa trẻ em</p> 	<p>Xoay núm lựa chọn chương trình bên trái về vị trí. Ấn nút “+” trong 5 giây. Chức năng khóa trẻ em được kích hoạt khi trên màn hình hiển thị “STOP”</p>	<p>Xoay núm lựa chọn chương trình bên trái về vị trí. Ấn nút “+” trong 5 giây. Đèn báo “STOP” tắt</p>	<p>Lò không thể hoạt động khi sử dụng chức năng này</p>	<p>An toàn khi trẻ nhỏ ở gần lò</p>
---	---	---	---	-------------------------------------

CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Chương trình	Nhiệt độ cài đặt trước	Nhiệt độ hiển thị	Chức năng
			<p>ĐÈN: Bật đèn lò</p>
	<p>40</p>	<p>40÷40</p>	<p>RÃ ĐÔNG: Quạt sẽ hoạt động cấp khí nóng vào thực phẩm đông lạnh mà không bị mất protein của thực phẩm. Nhiệt độ được cài đặt cố định 40°C và không thể can thiệp. Một chu trình rã đông khoảng vài phút</p>
	<p>60</p>	<p>60÷60</p>	<p>GIỮ ẤM : Chức năng này dùng để giữ nóng thực phẩm đã nấu chín hay phù hợp cho các món cần lên men như ủ sữa chua, ủ bột làm bánh. Cài đặt nhiệt độ 60°C không thay đổi được</p>

	<p>220</p>	<p>50÷280</p>	<p>NƯỚNG HAI MẶT: Giàn nhiệt trên và dưới sẽ hoạt động. Chức năng này phù hợp cho các món nướng truyền thống (nướng thịt đỏ như bò, cừu, bánh mì hoặc thực phẩm gói trong giấy nướng). Đặt thực phẩm vào chính giữa lò</p>
	<p>180</p>	<p>50÷240</p>	<p>NƯỚNG TOÀN KHOANG KẾT HỢP QUẠT (Nướng đôi lưu): Giàn nhiệt trên+dưới và quạt sẽ hoạt động. Chế độ này tạo nhiệt đối lưu tuyệt đối cho lò. Tuyệt vời để nướng gia cầm, bánh ngọt, cá và rau. Nhiệt sẽ từ từ làm chín sâu vào bên trong thực phẩm và không cần phải làm nóng lò trước. Chức năng này giúp bạn nấu được nhiều món cùng một lúc trong lò để ở những vị trí khác nhau mà không bị lẫn mùi. Khi nấu nhiều món cùng một lúc nên để thêm thời gian nấu 10 phút</p>
	<p>210</p>	<p>50÷230</p>	<p>NƯỚNG MẶT DƯỚI KẾT HỢP QUẠT: Quạt và giàn nhiệt dưới sẽ hoạt động. Chức năng này phù hợp để nướng bánh hoa quả, bánh flans, tarts, pate. Chức năng này giúp cho thực phẩm không bị khô và có màu vàng đẹp. Nên để giá phía dưới đáy lò.</p>
	<p>200</p>	<p>150÷220</p>	<p>NƯỚNG MẶT TRÊN KẾT HỢP QUẠT: Nướng giàn nhiệt trên kết hợp với quạt, giúp cho nhiệt được phân bố đều trong lò. Nếu nướng thịt đỏ cần làm nóng lò trước, không cần với thịt trắng. Chức năng này phù hợp cho nướng thịt nguyên miếng hoặc gia cầm nguyên con. Nên đặt thực phẩm ở giữa và trực tiếp dưới giàn nhiệt. Lật thực phẩm giữa chu trình nướng</p>

	<p>L5</p>	<p>L1 ÷ L5</p>	<p>NƯỚNG XIÊN QUAY: Giàn nhiệt trên và trục xiên quay cùng hoạt động giúp nhiệt phân bố đều vào thực phẩm, không bị khô và mất vị. Xiên vẫn quay khoảng 5 phút sau khi kết thúc chu trình nướng đảm bảo là tận dụng được nhiệt dư. Lí tưởng cho các món nướng truyền thống. Không cần làm nóng lò trước.</p>
	<p>ECO</p>	<p>ECO: 90 phút SUPER: 120 phút</p>	<p>PYROLYSIS: Chức năng vệ sinh lò tự động bằng nhiệt phân</p> <p>Có hai lựa chọn: ECO và SUPER</p>

5. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

VỆ SINH LÒ

Tuổi thọ của thiết bị sẽ được kéo dài nếu được vệ sinh thường xuyên. Chờ lò nguội mới được vệ sinh. Không dùng chất ăn mòn, vật nhọn để vệ sinh lò. Chỉ nên dùng nước rửa chuyên dụng cho nhà bếp. Không được lót giấy bạc trong thành lò.

Bộ phận kính

Nhà sản xuất gợi ý vệ sinh bằng giấy mềm, khăn phần kính nhẹ nhàng với miếng khăn ẩm, nếu mỡ cặn bẩn, có thể dùng nước rửa chuyên dụng

Viên lò

Lau, rửa khi bẩn

Dụng cụ lò

Vệ sinh thường xuyên, không dùng chất ăn mòn

Khay

Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng như bình thường, có thể rửa bằng máy rửa bát

CHỨC NĂNG NHIỆT PHÂN

Lò được trang bị chức năng làm sạch tự động nhiệt phân, bằng cách phá hủy thực phẩm bám cặn bởi nhiệt độ cao – đây là chu trình tự động. Chức năng nhiệt phân có thể dùng bất cứ khi nào, cửa lò sẽ không mở cho đến khi chu trình kết thúc

Hai vòng nhiệt phân được cài đặt trước

ECO: Vệ sinh các vết bẩn bám nhỏ trong vòng 90 phút

SUPER: Vệ sinh các vết bẩn bám lớn trong vòng 120 phút


Không được dùng các chất rửa khi dùng chế độ nhiệt phân này

Mẹo: Làm sạch nhiệt phân ngay sau khi nấu tận dụng được nhiệt dư sẽ tiết kiệm điện

Trước khi bắt đầu làm sạch nhiệt phân:

- **Bỏ toàn bộ phụ kiện trong lò ra ngoài (vì nhiệt độ cao sẽ phá hủy phụ kiện)**
- **Bỏ những miếng bám cặn to để giúp làm sạch nhanh hơn**
- **Đóng cửa lò**
- **Đồ thừa bỏ ra ngoài**

Sử dụng chế độ nhiệt phân

1. Xoay núm lựa chọn chương trình bên trái đến vị trí . Trên màn hình hiển thị ra ECO hoặc SUP. Thời gian đặt trước là 90 phút, thời gian này có thể thay đổi từ 90 phút (vết bẩn nhỏ) đến 120 phút (vết bẩn lớn) bằng nút "+,-" . Nếu lò rất bẩn, bạn nên để thời gian 120 phút. Nếu bẩn vừa phải, giảm thời gian xuống còn 90 phút
2. Chức năng nhiệt phân có thể trì hoãn thời gian bắt đầu của chu trình bằng cách thay đổi thời gian kết thúc thông qua cài đặt END
3. Khi chức năng nhiệt phân được kích hoạt, sau vài phút khi lò đạt đến nhiệt độ cao lò sẽ tự động khóa. Có thể dừng chu trình bất cứ lúc nào bằng cách vặn núm chọn về "0" (OFF sẽ hiển thị trong khoảng 3 giây)

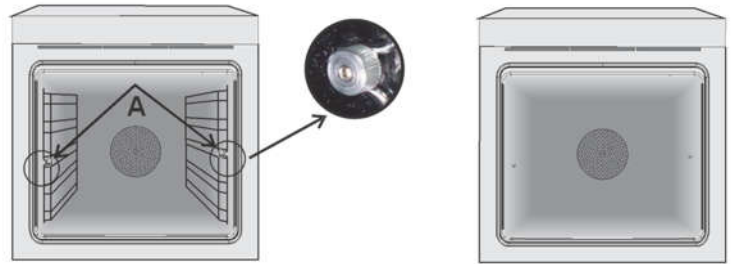
4. Khi chu trình kết thúc, chức năng nhiệt phân sẽ tự động tắt. Trên màn hình xuất hiện chỉ báo kết thúc "END" chỉ báo "0 - - n" để thông báo rằng cửa bị khóa
5. Bạn có thể vặn về "0" nhưng nếu nhiệt độ trong lò vẫn cao thì kí hiệu "0 - - n" hiện ra hiển thị là cửa vẫn khóa

LƯU Ý QUAN TRỌNG: Nếu lắp đặt bếp điện, bếp từ trên lò TUYỆT ĐỐI KHÔNG được nấu bếp khi sử dụng chức năng này vì nhiệt độ cộng hưởng sẽ gây cháy tủ bếp xung quanh lò

BẢO TRÌ

Làm sạch giá bên trong

1. Tháo chốt theo hướng ngược chiều kim đồng hồ
2. Tháo giá đỡ bằng cách kéo ra ngoài
3. Làm sạch giá đỡ bằng máy rửa bát hoặc khăn ẩm, sau đó lau khô giá
4. Giá đỡ sau khi làm sạch, đặt giá trở lại vị trí cũ và lắp các chốt đảm bảo giá được cố định hoàn toàn



Làm sạch cửa kính

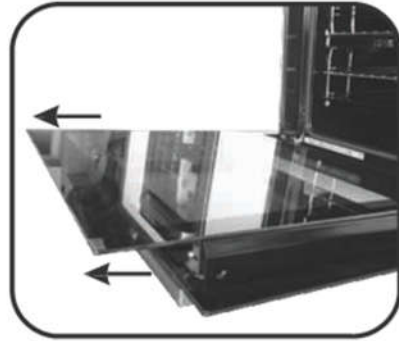
1. Mở cửa lò
- 2.3.4 Khóa bản lề, tháo ốc vít và tháo nắp kim loại phía trên bằng cách kéo nó lên trên
- 5.6 Tháo kính, cẩn thận lấy ra khỏi lò (Lưu ý: Trong lò nhiệt phân, cũng loại bỏ lớp kính thứ hai và ba (nếu có))
7. Kết thúc việc vệ sinh hoặc thay thế, hãy lắp các bộ phận theo thứ tự ngược lại

Trên tất cả các kính, kí hiệu "Pyro" được thấy ở bên trái của cửa gần với bản lề bên trái. Như vậy kí hiệu "Pyro" của lớp kính đầu tiên sẽ ở bên trong cửa

1.



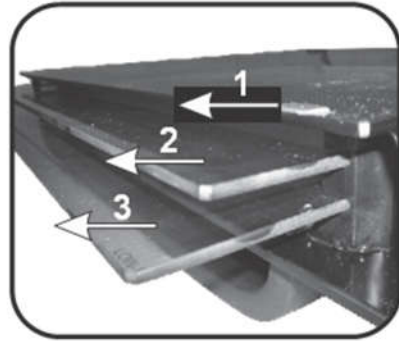
5.



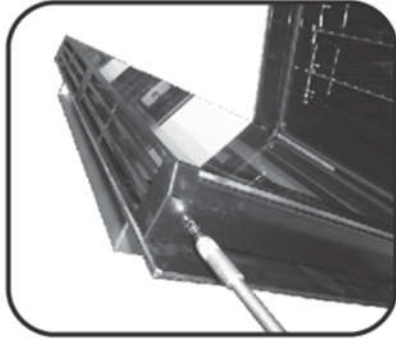
2.



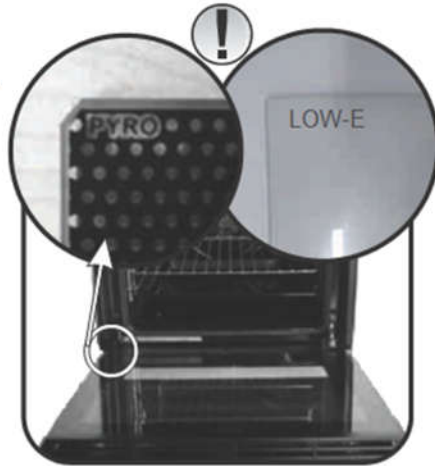
6.



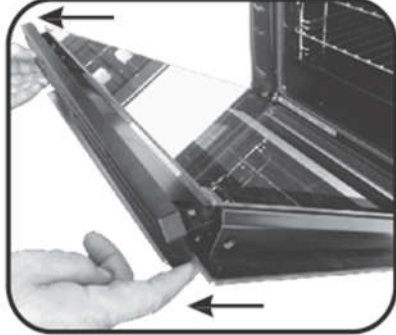
3.



7.



4.



Đèn lò

1. Ngắt kết nối của thiết bị với nguồn điện
2. Tháo nắp kính bên ngoài, tháo bóng đèn và thay thế bằng bóng đèn mới cùng loại



6. XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lò không nóng	Chưa cài đặt thời gian	Cài đặt thời gian
Lò không nóng	Khóa trẻ em đang bật	Tắt khóa trẻ em
Lò không nóng	Chức năng nấu và nhiệt độ chưa cài đặt	Đảm bảo cài đặt cần thiết là chính xác

