



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT

Model: RF43IN

LÒ NƯỚNG ĐA NĂNG DÙNG ĐIỆN



Made in France

Như tất cả thiết bị gia dụng khác, người sử dụng cần thực tập để làm quen dần và có thể sử dụng thiết bị hiệu quả nhất

Bản dịch cho phần hướng dẫn sử dụng, phần kỹ thuật và sơ đồ được thể hiện chi tiết trong bản đa ngôn ngữ kèm theo lò.

Mục lục

| | |
|---|---------|
| 1. Chỉ dẫn an toàn..... | 3 - 5 |
| 2. Công nghệ PRO – EXP’X..... | 6 – 8 |
| 3. Vệ sinh lò..... | 9 - 10 |
| 4. Trung tâm bảo hành..... | 11 |
| 5. Mô tả thiết bị và hướng dẫn sử dụng..... | 11 - 20 |
| 6. Vòng nhiệt phân..... | 21 – 22 |
| 7. An toàn trẻ em..... | 22 |
| 8. Lắp đặt..... | 23 - 24 |

1. CHỈ DẪN AN TOÀN

1.1 CẢNH BÁO CHUNG

Nhà sản xuất khuyến cáo những người không được sử dụng thiết bị bao gồm: trẻ em dưới 6 tuổi, những người có vấn đề về thần kinh, thiếu năng trí tuệ, không biết chữ và kí hiệu

Thiết bị được sản xuất phục vụ nhu cầu trong nhà gồm: bếp ở cửa hàng, gia đình, nhà khách và khách sạn nhỏ.

Sử dụng sai mục đích và công năng của thiết bị sẽ dẫn đến tổn hại thiết bị, giảm tuổi thọ và không được bảo hành bởi nhà sản xuất

Cửa của thiết bị phải luôn đóng nhằm tránh những rủi ro va chạm

Cảnh báo

- **Quan trọng: Phải đấu nối dây tiếp địa cho thiết bị**

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu thiết bị không được đấu nối dây tiếp địa đúng tiêu chuẩn, đây là yếu tố rất quan trọng liên quan đến an toàn

- Đảm bảo thiết bị phải được đứng cân bằng
- Không được dùng tay chân ướt khi điều khiển thiết bị
- Không nên dùng chân trần khi điều khiển thiết bị
- Không được để trực tiếp thiết bị dưới mưa nắng, thiết bị được thiết kế để dùng trong nhà
- Khi thiết bị có trục trặc cần gọi điện đến trung tâm bảo hành
- Tắt nguồn điện khi không sử dụng, bảo trì, vệ sinh hoặc khi có sự cố

Sửa chữa hoặc thay thế phụ kiện nên được thực hiện bởi kĩ thuật viên của chính hãng nhằm nâng cao tuổi thọ và hiệu suất làm việc của thiết bị

- Trong quá trình sử dụng thiết bị có thể bị nóng bên trong và bên ngoài nên lưu ý không được sờ chạm
- Trẻ em không nên đến gần và điều khiển thiết bị
- Nếu có cháy không được phun nước vào mà phải tắt nguồn điện, dập đám cháy bằng tấm chăn ẩm hoặc bột xít chuyên dụng
- Không nên dùng vật sắc nhọn để cọ rửa lò nấu
- Khi vệ sinh phải tắt nguồn điện, để nguội

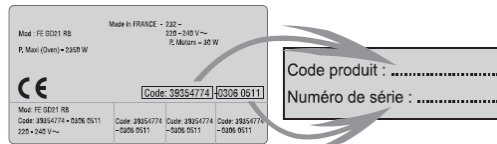
- Không dùng xịt hơi để vệ sinh lò

Lưu ý

- Không để trẻ em đến gần khi thiết bị đang hoạt động
- Không mở cửa lò nướng khi có trẻ em đến gần
- Phải đảm bảo đấu nối nguồn điện, dây cáp điện theo đúng tiêu chuẩn của nhà máy

Chúng tôi lưu ý khách hàng giữ quyền hướng dẫn sử dụng này trong quá trình sử dụng cũng như mã sản phẩm sau để tiện cho việc yêu cầu dịch vụ sau bán hàng khi cần.

Số Series dán dưới thiết bị



Lưu ý quan trọng

- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên chuyên nghiệp
- Thiết bị được thiết kế dùng trong bếp gia đình
- Khi có sự cố cần phải tắt nguồn điện đầu tiên
- Không nên dựa vào cánh cửa của thiết bị hoặc để trẻ em chơi với thiết bị
- Nên vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng
- Không nên để chất dễ cháy gần thiết bị
- Nên sử dụng găng tay chuyên dụng khi dùng lò nướng để tránh bỏng tay
- Khi nấu các thực phẩm có chất dầu mỡ nên theo dõi lò vì có thể gây cháy trong lò
- Thiết bị được sản xuất theo tiêu chuẩn nên có thể tái chế khi cũ hoặc không sử dụng
- Gọi trung tâm bảo hành khi có sự cố mà không tự khắc phục được

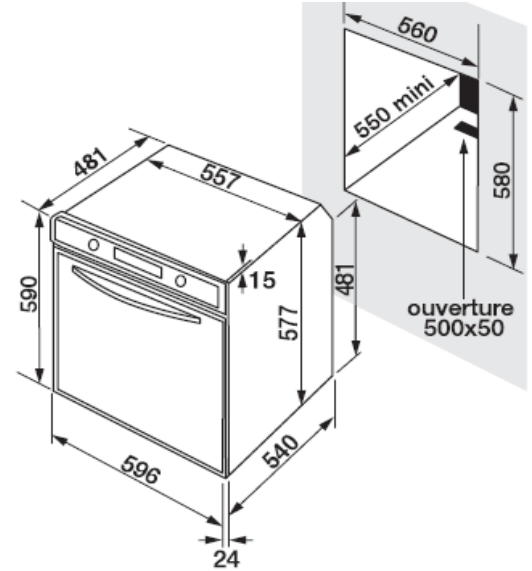
Cần thao tác đúng theo hướng dẫn sử dụng

Mọi thao tác sai có thể dẫn tới hỏng thiết bị hoặc thiếu an toàn cho người sử dụng

CE Rosières sản xuất thiết bị này theo tiêu chuẩn sau: 89/109/EEC - 2006/95/EC - 2004/108/EC

Thông số kỹ thuật

| | |
|------------------|----------------|
| Model | RF43IN |
| Công suất điện | 2000w |
| Dung tích lò | 55 lít |
| Kích thước lò | 596x540x590 mm |
| Kích thước âm tủ | 560x550x580 mm |



1.2 LẮP ĐẶT

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kỹ thuật có chuyên môn nhằm đảm bảo an toàn khi sử dụng cũng như theo yêu cầu của nhà sản xuất

ĐẤU NỐI ĐIỆN NGUỒN

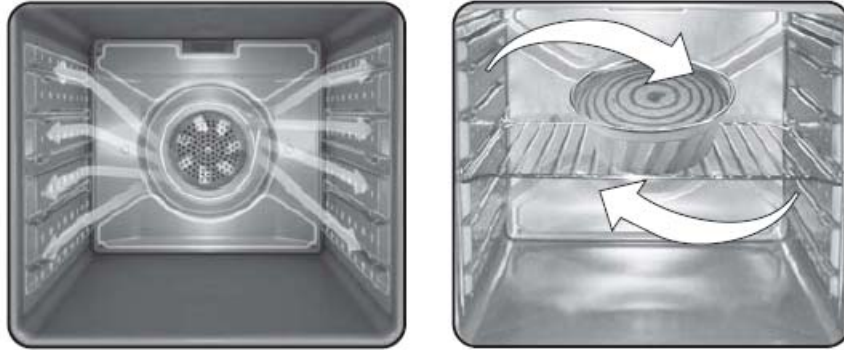
Nhà sản xuất từ chối trách nhiệm bảo trì bảo hành nếu thiết bị lắp đặt sai qui cách

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

2. CÔNG NGHỆ PRO – EXP'R

Công nghệ của Rosières tạo ra bước đột phá đặc biệt cho lò nướng. Hệ thống đối lưu gió Multijet tạo nhiệt đều cho thực phẩm một cách từ từ và làm giảm độ khô của thức ăn, giúp chín đều và mềm



2.1 DỤNG CỤ TRONG LÒ

Cần vệ sinh toàn bộ dụng cụ sau trong lò khi nấu lần đầu tiên

Lò có thể đỡ đĩa và khuôn bánh



Khay để hứng nước thịt trong khi nướng



Không bao giờ dùng khay này để trực tiếp quay thịt vì mỡ sẽ tạo nhiều khói trong lò

Không được để khay trực tiếp dưới lò khi nấu

Khay đá nướng pizza (tùy từng model)



Khay nướng bánh bắt buộc phải để trên giá. Khay dùng nướng bánh nhỏ như biscuits, meringues, etc...

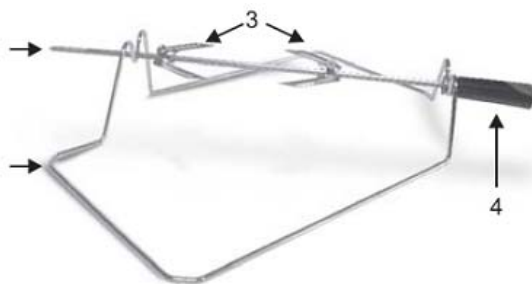
Không được để khay trực tiếp dưới lò khi nấu



2.2 ROTISSERIE – ROTI

Không cần làm nóng lò trước khi Roti, đóng cửa lò khi nấu

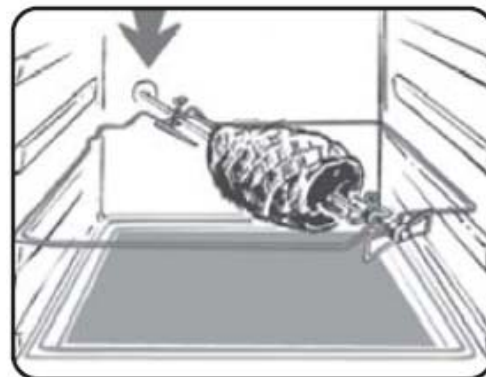
Lượng điện tiêu thụ giảm 90~95% so với hệ thống nướng truyền thống



1. Giá
2. Xiên
3. Móc và ốc
4. Tay cầm

Thao tác:

- 1.Mở móc
- 2.Xiên thịt
- 3.Móc thịt vào
- 4.Kẹp ốc lại
- 5.Cho vào khe quay
- 6.Tháo tay



Trước khi dùng lò bỏ hết dụng cụ không cần thiết ra khỏi lò

2.3 ĐÈN LED

Hệ thống sáng mới thay thế cho bóng đèn truyền thống

14 LED (lò không có chế độ nhiệt phân) hay 10 High Power LED (lò có chế độ nhiệt phân) đèn được tích hợp vào trong cánh cửa. Thiết kế ứng dụng này giúp cho ánh sáng trắng tỏa khắp trong lò, giúp bạn quan sát từ bên ngoài dễ dàng khi nấu. LEDS sẽ tắt khi bạn mở lò (chỉ cho lò nhiệt phân)

Ưu điểm

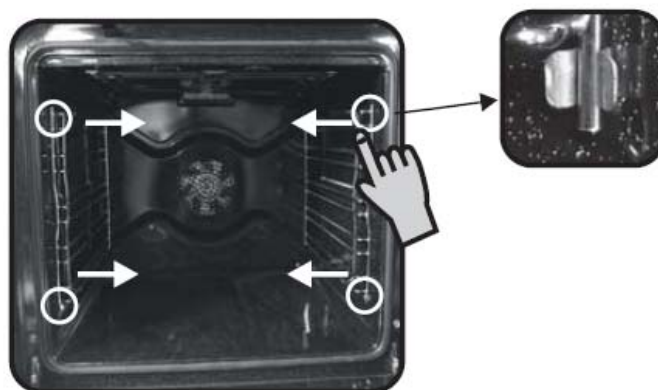
Hệ thống này cung cấp ánh sáng tuyệt vời cho lò, tuổi thọ cao hơn với bóng đèn truyền thống và dễ dàng hơn trong khâu thay thế và tiết kiệm nhiên liệu hơn nhiều bóng đèn.

- Sáng dễ nhìn
- Tuổi thọ cao
- Siêu tiết kiệm điện



2.4 THÁO VÀ VỆ SINH DÂY GIÁ (theo hình)

- 1.Tháo dây đỡ giá theo hướng mũi tên
- 2.Vệ sinh
- 3.Lắp lại



3. VỆ SINH LÒ

Chờ lò nguội mới được vệ sinh

Không được dùng chất ăn mòn, vật nhọn để vệ sinh

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, lau phần kính nhẹ nhàng với miếng vải ẩm, nếu mỡ cặn bám, có thể dùng nước rửa thiết bị bếp

Viên lò

Lau rửa khi bẩn

Dụng cụ lò

Vệ sinh thường xuyên, không dùng chất ăn mòn

Khay

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

Đèn lò

Tắt điện nguồn và chờ nguội khi cần vệ sinh

Thông số đèn

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C .

Vệ sinh cửa kính

Có thể tháo và vệ sinh theo như hình vẽ

Mở lò theo ảnh 1



Ảnh 1

Khóa bản lề trước khi vệ sinh

Mở khóa bản lề khi xong ảnh 2



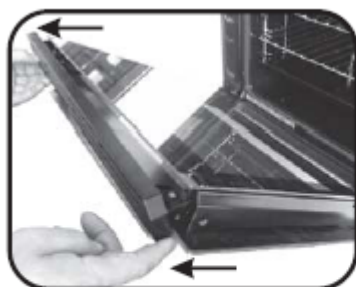
Ảnh 2

Tháo ốc như hình 3



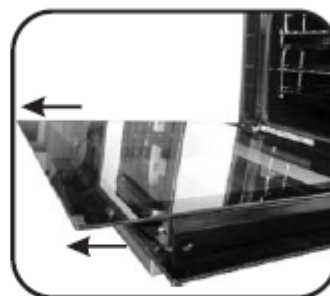
Ảnh 3

Tháo miếng kim loại và kéo ra ảnh 4



Ảnh 4

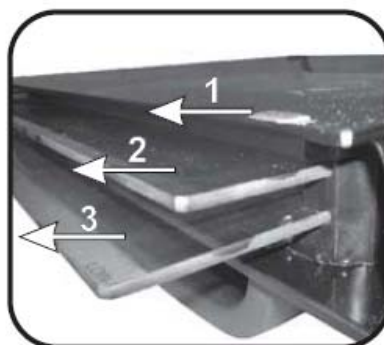
Tháo kính nhẹ nhàng ảnh 5



Ảnh 5

Với lò nhiệt phân tháo cả 2 lớp kính ra ảnh 6

Lắp lại như ban đầu.
Với ký hiệu GLASES LOW-E phải đọc được và ở bên góc trái của cửa gần bản lề bên trái. Với hướng này thì mặt in của lớp kính số 1 sẽ ở bên trong của cửa. ảnh 7



Ảnh 6



Ảnh 7

4. TRUNG TÂM BẢO HÀNH

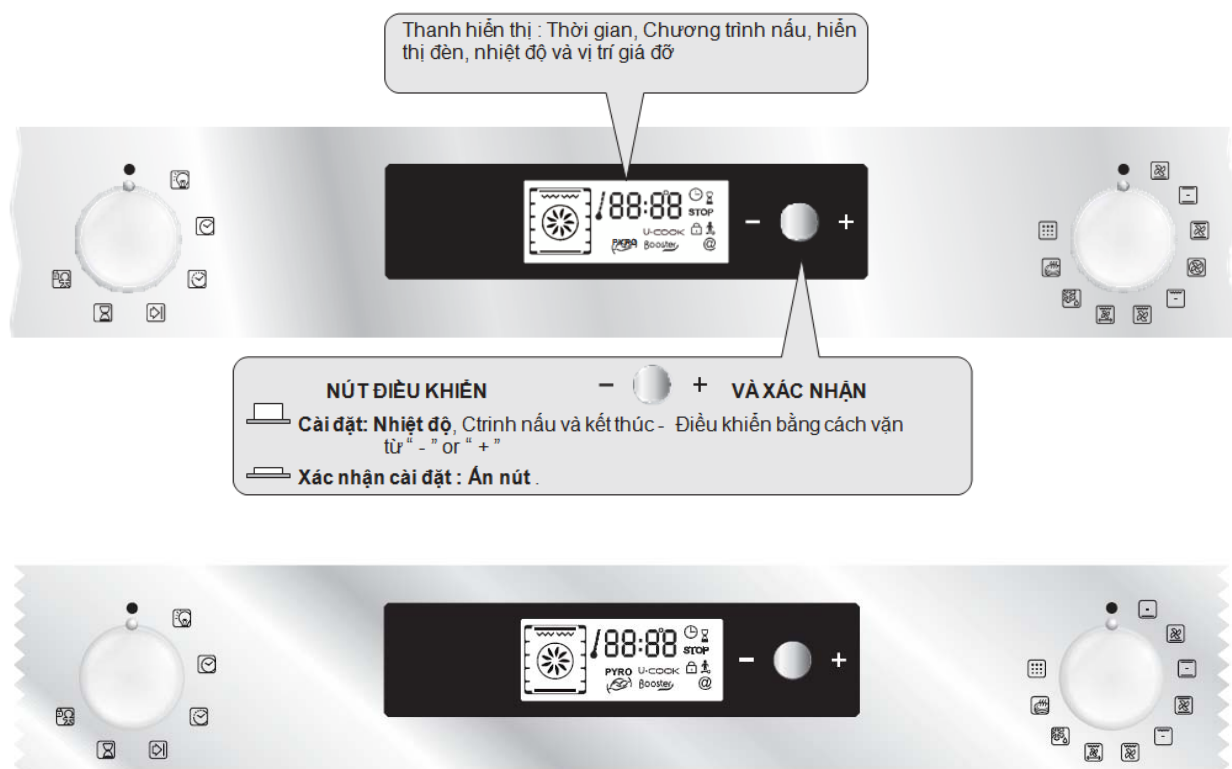
Trước khi gọi trung tâm bảo hành bạn nên kiểm tra

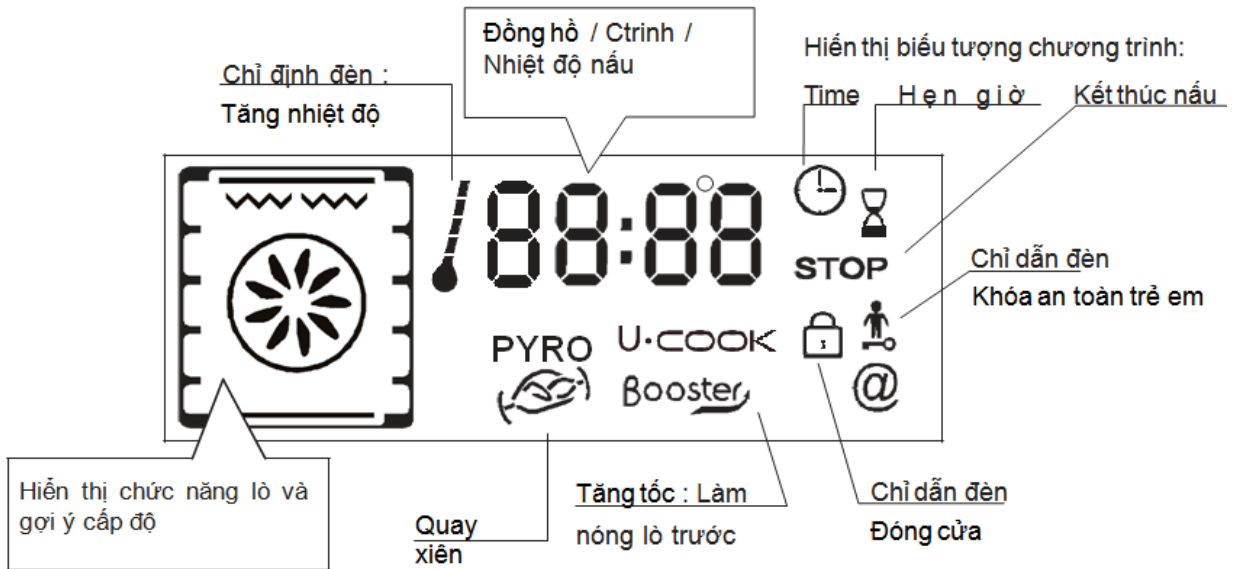
- Nếu lò không hoạt động: Kiểm tra xem thiết bị đã được nối với nguồn điện chưa
- Nếu vẫn hiển thị lỗi: Tắt điện nguồn và gọi trung tâm bảo hành

Khi yêu cầu hỗ trợ, bạn phải thông báo cho trung tâm bảo hành số series number (dán dưới thiết bị) cũng như số phiếu bảo hành của sản phẩm để xử lý sự cố triệt để

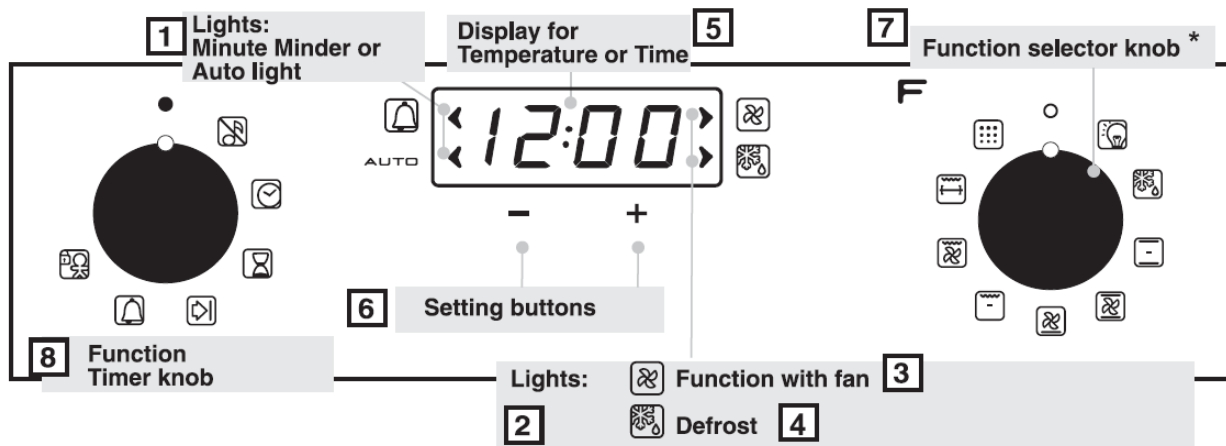
Thiết bị được đánh dấu theo tiêu chuẩn số 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)

5. MÔ TẢ HIỂN THỊ





5.1 SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH ĐIỆN TỬ



1. Nhắc phút / đèn tự động

5. Hiển thị nhiệt độ / thời gian

2. Đèn

6. Nút cài đặt

3. Chức năng quạt

7. Núm chọn chức năng

4. Giã đông

8. Núm hẹn giờ



Lưu ý: Cài đặt thời gian chính xác ngay lần đầu sử dụng lò hoặc khi đồng hồ giao động số 12:00

200° Đèn LED chỉ dẫn nhiệt độ sẽ dao động cho đến khi nhiệt độ cài đặt chưa đạt được

HOT HOT Khi kết thúc nấu, lò vẫn còn nóng. “HOT” hiển thị liên tục kể cả khi cài đặt đã tắt

| CHỨC NĂNG | LÀM THẾ NÀO? | TẮT THẾ NÀO? | TÌNH TRẠNG ? | MỤC ĐÍCH ? |
|------------------------|---|---|---|---|
| CHẾ ĐỘ IM LẶNG | <ul style="list-style-type: none"> Vặn về chế độ " Silence mode " | <ul style="list-style-type: none"> Vặn về OFF. | <ul style="list-style-type: none"> Giúp bạn tắt tiếng báo của “nhắc phút” | <ul style="list-style-type: none"> Để tắt nhắc phút |
| CÀI ĐẶT THỜI GIAN | <ul style="list-style-type: none"> Vặn về “Set the time”. Dùng nút " + " hoặc " - " để cài đặt thời gian | <ul style="list-style-type: none"> Vặn về OFF. | <ul style="list-style-type: none"> Giúp bạn cài đặt thời gian hiển thị trên thanh hiển thị của lò | <ul style="list-style-type: none"> Cài đặt thời gian Cài đặt ngay lần đầu tiên dùng lò hoặc khi đồng hồ dao động số 12.00) |
| THỜI GIAN NẤU | <ul style="list-style-type: none"> Vặn chiều phải chọn chế độ cần nấu Vặn chiều trái chọn thời gian nấu "Cooking Time Duration" Cài đặt thời gian ấn nút " + " và " - " Đèn sáng tự động hiển thị | <ul style="list-style-type: none"> Khi thời gian nấu trôi qua, lò sẽ tự động tắt và kêu báo trong vài giây. Để dừng chương trình nấu sớm hơn, vặn về OFF hoặc cài đặt thời gian về số 00.00; bằng cách xoay chức năng đến Cooking Time Duration, bằng cách ấn nút " + " và " - " | <ul style="list-style-type: none"> cho phép cài đặt thời gian nấu theo nhu cầu. Khi thời gian nấu đã được chọn, vặn về OFF để trở về thời gian thực Để xem thời gian đã chọn, vặn chiều trái về Cooking Time duration. | <ul style="list-style-type: none"> Để nấu món yêu thích |
| THỜI GIAN KẾT THÚC NẤU | <ul style="list-style-type: none"> Vặn chiều phải về chế độ cần nấu Vặn chiều trái về "End of cooking" Cài đặt thời gian kết thúc nấu bằng cách ấn " + " và " - " Đèn sáng tự động hiển thị | <ul style="list-style-type: none"> Khi thời gian nấu trôi qua, lò sẽ tự động tắt và kêu báo trong vài giây. Để dừng chương trình nấu sớm hơn, vặn về OFF | <ul style="list-style-type: none"> Cho phép cài đặt thời gian kết thúc nấu theo nhu cầu Khi thời gian nấu đã được chọn, vặn về OFF để trở về thời gian thực Để xem thời gian đã chọn, vặn chiều trái về End of cooking Time | <ul style="list-style-type: none"> Giúp cài đặt thời gian nấu trước cho từng món ăn |
| NHẮC PHÚT | <ul style="list-style-type: none"> Vặn chiều trái về Minute Minder Cài đặt thời gian ấn " + " và " - " | <ul style="list-style-type: none"> Cài đặt thời gian về.00 bằng vặn chiều trái về Minute Minder, dùng nút " - " | <ul style="list-style-type: none"> Có tiếng kêu báo vài giây vào cuối thời gian cài đặt | <ul style="list-style-type: none"> Lò hoạt động có chuông báo kể cả khi đã tắt lò |
| KHÓA TRẺ EM | <ul style="list-style-type: none"> Vặn chiều trái về Child lock. ấn " + " trong 3 giây Khóa trẻ em được cài đặt khi " STOP " hiển thị | <ul style="list-style-type: none"> Vặn chiều trái về Child lock và ấn " + " trong 3 giây •STOP biến mất | <ul style="list-style-type: none"> Lò sẽ không sử dụng được | <ul style="list-style-type: none"> Tác dụng an toàn cho trẻ nhỏ khi ở gần lò |

5.2 TRƯỚC KHI DÙNG LÒ NƯỚNG LẦN ĐẦU TIÊN

Vệ sinh ban đầu

- Phải vệ sinh lò trước khi dùng lần đầu tiên
- Lau sạch bằng vải mềm
- Lau vệ sinh phụ kiện lò
- Cài đặt nhiệt độ mức cao nhất và để trong 1 giờ, việc này giúp cho sạch hết bụi bẩn và mùi ban đầu của lò

Điều cần ghi nhớ

- Xác nhận thời gian hẹn giờ: Phải xác nhận bằng các nút ấn
- Dừng lò: Cần thiết vì bạn có thể dừng lò giữa chừng. Để tắt, vặn về nút Stop
- Khóa trẻ em: Khóa nút điều khiển. Chọn khóa trẻ em
- Quạt làm mát: Giúp làm nguội lò. Nó sẽ hoạt động tự động kể cả khi lò về OFF
- Đèn lò: Vặn đến biểu tượng đèn. Bạn có thể bật đèn lò khi lò hoạt động. Khi sử dụng lò, đèn sáng suốt trong thời gian lò hoạt động và LEDS sẽ tắt khi mở cửa lò (Chỉ model lò nhiệt phân)

Cài đặt đồng hồ

Cài đặt lần đầu tiên sau khi kết nối điện nguồn:












- Vặn nút điều khiển đến “Clock”
- Cài đặt thời gian với nút trung tâm ấn “-” hoặc “+”
- Vặn lại điều khiển về Stop



5.3 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

5.3.1 CHỨC NĂNG CƠ

Các chế độ và chức năng của lò nấu được thể hiện ở bảng sau:

| Chế độ chức năng (tùy model) | Cài đặt nhiệt độ trước oC | Xác định nhiệt độ trước °C | Tăng tốc Booster* |
|--|---------------------------|-----------------------------------|-------------------|
|  Giàn nhiệt dưới+Quạt | 210 | 50-240 | Booster |
|  Giàn nhiệt dưới | 160 | 50-240 | Booster |
|  Giàn nhiệt trên và dưới | 220 | 50-280 | |
|  Giàn nhiệt trên + dưới và quạt | 210 | 50-240 | |
|  Giàn nhiệt phía sau+quạt | 180 | 50-240 | |
|  Nướng | L2 | L1-L3 | |
|  Nướng+ Quạt | 210 | 180-230 | Booster |
|  Nướng + Quay cơ +quạt | 240 | 180-240 | Booster |
|  Rã đông | 40 | No | |
|  Giữ ấm | 60 | No | |
|  Nhiệt phân ** | Pyro | ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h | |
| * Booster: Tăng nhiệt nhanh | | | |
| ** Lò có chức năng này | | | |

1.Vặn núm chọn về chế độ nấu mong muốn. Giàn nhiệt sẽ hoạt động theo đúng yêu cầu

2.Nhiệt độ tùy thuộc vào bạn chọn chế độ và chức năng hoạt động cụ thể . Nhiệt độ xác định trước theo bảng trên

Để điều chỉnh nhiệt độ cài đặt, vặn núm trung tâm và xác nhận hẹn giờ bằng cách ấn nút đó. Hiện thị nhiệt độ được xác định nhưng có thể điều chỉnh trong khi nấu

Lò bắt đầu nấu và làm nóng

Đèn hiển thị nháy đến khi nhiệt độ cài đặt được. Một âm báo kêu lên kết thúc thao tác này và chỉ dẫn đèn được xác nhận

3. Thời gian nấu và thời gian kết thúc nấu có thể được cài đặt bằng cách vận lựa chọn chương trình đến “cooking time” hay “end of cooking time”

“Cooking time” hay “end of cooking time” bắt đầu hiển thị nháy. Sử dụng nút trung tâm, điều chỉnh cài đặt theo như yêu cầu và hẹn giờ được xác nhận

Khi hoàn thiện thao tác này, vận nút chương trình trở lại đến kí hiệu “Stop position” để xác nhận cài đặt mới

Để biết thêm về chương trình, xem chương 5.3 tiêu đề Programmation

4. Vào cuối chu trình nấu, nút vận chức năng lựa chọn về lại kí hiệu “Stop position”

Đèn chỉ dẫn nháy lại, nó sẽ duy trì bật sau khi tắt lò và nó sẽ duy trì nếu nhiệt độ trong lò thấp

5.3.2 CHỨC NĂNG NẤU

Khi nấu phải đóng cửa lò



Giàn nhiệt dưới và quạt

Chức năng này phù hợp để nướng bánh caramel, bánh ngọt, bánh hoa quả. Nó giúp cho thực phẩm không bị khô và tạo màu vàng đẹp. Nên để giá phía dưới đáy lò



Giàn nhiệt dưới

Phù hợp cho các loại bánh để trên đĩa. Tuyệt vời cho các loại bánh và thực phẩm cần vàng và nóng bề mặt



Giàn nhiệt trên và dưới

Chế độ này dành cho món quay và nướng thịt đỏ như bò, cừu, game, bánh mì hoặc là thực phẩm gói trong giấy nướng



Giàn nhiệt trên + dưới và quạt:

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 loại thực phẩm 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



Nướng

Giàn nhiệt trên sẽ hoạt động. Dùng cho nướng tổng hợp như Kebabs và gratin. Trước khi nướng cần làm nóng lò ở nhiệt độ cao trong vòng 5 phút. Thực phẩm trắng nên để xa giàn nhiệt, thời gian nướng sẽ kéo dài hơn chút ít nhưng thực phẩm sẽ ngon hơn. Thịt đỏ và cá fillet có thể đặt trực tiếp trên giá hoặc trên khay và nên để nắp giá dưới



Nướng + quạt

Nướng giàn nhiệt trên kết hợp với quạt giúp cho nhiệt phân bố đều trong lò. Nếu nướng thịt đỏ thì cần làm nóng lò trước, không cần với thịt trắng. Chức năng này đặc biệt phù hợp cho nướng thịt nguyên miếng hoặc gia cầm nguyên con. Nên đặt thực phẩm ở giữa và trực tiếp dưới giàn nhiệt

Nên đặt khay hứng nước thịt ngay dưới giá, nên đảo chiều mặt thịt vào giữa thời gian nấu và không đặt thực phẩm quá sát vào giàn nhiệt



Nướng+xiên quay+quạt

Chức năng giàn nhiệt trên, quạt và roti 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 nấu đảm bảo là tận dụng được nhiệt dư. Không cần làm nóng lò trước cho chức năng roti này



Giã 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 khoảng 40°C và không thể can thiệp. Một chu trình giã đông khoảng vài phút



Giữ nóng

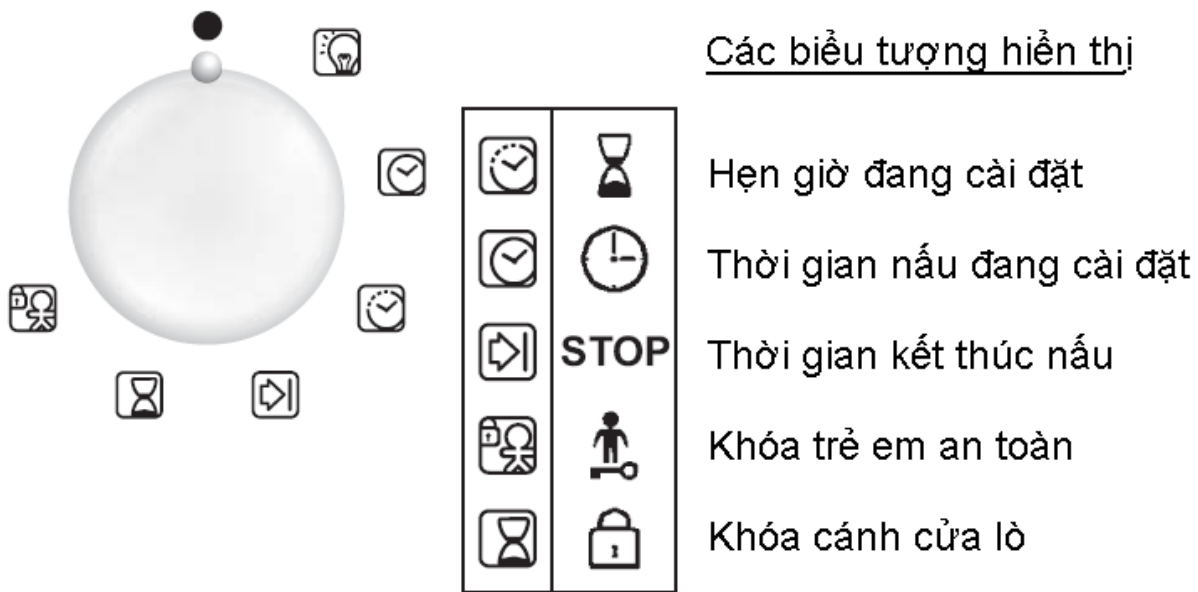
Dùng để giữ nóng thực phẩm đã nấu chín, nhiệt độ được cài đặt khoảng 60°C và không thể can thiệp được



Nhiệt phân

Chức năng vệ sinh trong lò

Có hai lựa chọn là ECO và SUPER



5.4 LẬP TRÌNH

5.4.1 HẸN GIỜ

Hẹn giờ làm việc độc lập và không có tác dụng gì lên giàn nhiệt. Nó chỉ là cái nhắc giờ

- Vận nút đến Timer position. Biểu tượng hẹn giờ sẽ hiện ra, 00:00 sẽ hiện ra trên bảng điều khiển
- Phút sẽ nháy, vận nút trung tâm đến số phút cần cài đặt và xác nhận bằng ấn nút này
- Giờ sẽ nháy, vận nút trung tâm đến số giờ cần cài đặt và xác nhận bằng ấn nút này
- Vận nút trở về Stop position

Khi thời gian hiện ra thì thời gian nấu sẽ biến mất. Một âm báo kêu trong 15 giây và hẹn giờ hiển thị nháy. (Để tắt âm báo này trước 15 giây chỉ cần ấn nút trung tâm)

5.4.2 ĐẶT CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Có nhiều công thức nấu ăn có thể được cài đặt trước. Trong chế độ chọn chương trình nấu, giữ đông hoặc giữ ấm đều có thể cài đặt trước nếu có nhu cầu

- Vận nút đến cooking time. Biểu tượng cooking time. Một chương trình cài đặt trước cho nhiều công thức nấu ăn sẽ hiện ra hoặc 00:00 cho các chức năng khác của lò
- Đèn phút nháy, vận nút trung tâm đến số phút và xác nhận bằng ấn nút này lại

- Đền giờ nháy, vặn núm trung tâm đến số giờ và xác nhận bằng ấn nút này lại
- Vặn lại núm lựa chọn chương trình đến Stop để xác nhận thời gian nấu mới

Khi thời gian tăng, thời gian nấu sẽ biến mất khỏi bảng hiển thị. Có một tiếng âm báo kêu trong 15 giây và thời gian nấu và Stop nháy

- Vặn lại chức năng chương trình đến Stop. Nếu bạn không làm thao tác này, biểu tượng thời gian nấu và Stop sẽ nháy liên tục

5.4.3 ĐẶT KẾT THÚC NẤU

Nhiều công thức nấu ăn có thể được cài đặt trước với thời gian nấu và thời gian kết thúc. Trong chế độ chọn chương trình nấu, già đông hoặc giữ ấm đều có thể được cài đặt nếu có nhu cầu

- Vặn núm để End of cooking. Biểu tượng Stop sẽ hiện ra. Một chương trình cài đặt trước cho kết thúc thời gian nấu cho nhiều công thức nấu ăn sẽ hiện ra. Hoặc 00:00 cho các chức năng khác của lò hoặc thời gian của ngày sẽ hiển thị ra
- Vặn núm lựa chọn chương trình để xác nhận thời gian kết thúc nấu
- Đền phút sẽ nháy, vặn núm trung tâm để chỉ định số phút cần đặt, xác nhận bằng ấn nút này
- Đền giờ sẽ nháy, vặn núm trung tâm để chỉ định số giờ cần đặt, xác nhận bằng ấn nút này

Lưu ý: Với khởi đầu chậm, thời gian chương trình kết thúc nấu sẽ hiện ra trên hiển thị với biểu tượng “Cooking time” và “Stop”, và chỉ có chức năng Recipe model của lò còn duy trì

Lò sẽ tự động đếm thời gian bắt đầu (thời gian kết thúc trừ đi thời gian nấu)

Vào cuối chu trình, lò sẽ tự động tắt. Trong 15 giây, một âm báo sẽ kêu lên để báo cho bạn biết thời gian nấu sẽ hết và biểu tượng “Cooking time” và “Stop” sẽ nháy

- Vặn núm chức năng, chọn đến Stop. Cho đến khi bạn làm thao tác này, biểu tượng tiếp tục nháy
- Chức năng này đặc biệt được sử dụng với chức năng “cooking duration” – thời gian nấu

Ví dụ: Nếu món cần nấu trong 45 phút và cần xong trước 12:30

-Chọn chức năng nấu

-Cài đặt thời gian nấu trong 45 phút

-Cài đặt thời gian kết thúc lúc 12:30

- Lò sẽ tự động nấu lúc 11:45 (12:30 trừ 45 phút) và sẽ tiếp tục cho đến khi thời gian cài đặt trước kết thúc nấu, khi đó lò sẽ tự động ngắt

Cảnh báo

Nếu kết thúc thời gian nấu được cài đặt mà không cài độ dài của thời gian nấu, lò sẽ bắt đầu nấu ngay tức khắc và nó sẽ dừng lại khi kết thúc thời gian nấu đã cài đặt

5.5 MẸO NẤU ĂN

Không nên cho muối vào thịt khi nấu trong lò vì muối làm cho mỡ bắn ra khi nướng, gây khói và bẩn lò

Các thực phẩm như thịt trắng, lợn, bê, cừu và cá sẽ cho vào lò nấu ngay và không cần làm nóng lò trước. Thời gian nấu sẽ dài hơn là làm nóng lò nhưng nhiệt sẽ vào sâu miếng thịt và ngon hơn

Làm nóng lò trước là điều cơ bản khi nấu thịt đỏ mà các đầu bếp phải biết

Nướng

- Trước khi nướng: Bỏ thịt ra khỏi ngăn đông vài giờ trước khi nướng, đặt nó lên nhiều lớp giấy dùng cho thực phẩm. Nó giúp cho giữ vị và không bị đông trong giữa miếng thịt. Tắm ướp gia vị vào món nướng, không được nêm muối. Điều này giúp giữ ẩm và vị. Cho một ít dầu ăn, hạt tiêu và hương vị (thyme, etc...)
- Trong khi nấu: Không được cắt lát khi bạn đang nấu vì sẽ làm nó chảy nước thịt ra ngoài và sẽ bị khô

Nướng bánh

- Tránh dùng hộp sáng màu vì có thể làm hỏng bánh của bạn. Nếu bánh của bạn vàng nhanh quá, bạn có thể dùng miếng giấy bạc che lên.
- Thận trọng: Dùng giấy bạc đúng cách là phải gói mặt bóng vào phía trong thực phẩm. Nếu để mặt bóng ra ngoài sẽ bị phản chiếu nhiệt, nhiệt sẽ không vào đến thực phẩm
- Tránh mở cửa lò trong vòng 20~25 phút đầu tiên khi nấu: Soufflés, bánh gato, etc sẽ bị đổ xuống nếu mở cửa lò khi bánh đang phồng lên
- Bạn có thể kiểm tra độ chín của thực phẩm bằng cách dùng kim xiên vào giữa, nếu que kim khô thì có nghĩa là bánh đã chín

5.6 ĐIỀU CHỈNH ĐỘ TƯƠNG PHẢN

Bạn có thể điều chỉnh bất cứ lúc nào

Cài đặt tự động là “C5”. Để điều chỉnh làm theo các bước sau:

- Vận lựa chọn chương trình đến “Light” và chức năng lựa chọn đến “0”. Ấn vào nút trung tâm trong 3 giây và “CX” sẽ xuất hiện trên hiển thị (X = độ tương phản)
- Vận nút trung tâm để điều chỉnh cài đặt tương phản. Cài đặt từ 1 đến 9. Xác nhận cài đặt mới bằng cách ấn nút trung tâm trong 3 giây

6. VÒNG NHIỆT PHÂN

** Lưu ý lò có chức năng này

Lò được trang bị chức năng làm sạch tự động nhiệt phân, bằng cách phá hủy thực phẩm bám cặn bởi nhiệt độ cao. Hoạt động của nó được làm tự động, khói được làm sạch trước khi nấu lò. Chức năng nhiệt phân có thể được dùng bất cứ khi nào, cửa sẽ không mở cho đến khi hiển thị là được khóa an toàn cửa được mở

Lưu ý: Nếu có bếp lắp trên lò, không được đun nấu bếp khi dùng chức năng nhiệt phân này vì có thể làm hỏng bếp

Hai vòng nhiệt phân được cài đặt trước

ECO: Vệ sinh các vết bẩn bám nhỏ trong vòng 65 phút

SUPER: Vệ sinh các vết bẩn bám lớn trong vòng 90 phút

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

Mẹo: Làm sạch nhiệt phân ngay khi nấu xong 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 phải bỏ ra ngoài

Sử dụng nhiệt phân

1. Vận nút lựa chọn chức năng “Pyrolytic Mode”. “PYRO” sẽ hiện ra trên hiển thị appear on screen. ECO nhấp

Lưu ý: ECO: chu trình 65 phút – vết bẩn nhỏ

SUP: chu trình 90 phút – vết bẩn lớn

2. Bằng cách dùng nút trung tâm chọn “Pyrolytic Mode”, tùy thuộc vào mức độ bám cặn trong lò mà chọn chế độ ECO hay SUP

Lựa chọn của bạn được xác nhận trong vòng 3 giây

Lò sẽ bắt đầu chu trình nhiệt phân. Chức năng nhiệt phân sẽ bật và đèn hiệu “time” và “stop” sẽ hiện ra

Trong khi đang nhiệt phân, hiển thị biểu tượng khóa lò, nó chỉ ra rằng cửa đã bị khóa. Quạt làm mát sẽ hoạt động

Đèn chỉ dẫn sẽ nháy đến khi nhiệt độ yêu cầu của chức năng chưa đạt được và sau đó sẽ cố định

Chức năng nhiệt phân có thể được cài đặt thời gian kết thúc. Vặn núm chương trình đến thời gian kết thúc và cài đặt thời gian theo yêu cầu

Trong khi lựa chọn chế độ nhiệt phân vệ sinh tự động, mặt trước của lò sẽ nóng hơn bình thường và lưu ý tránh xa

Vào khi kết thúc chu trình nhiệt phân

Trong 15 giây, có âm báo kêu lên báo hiệu một chu trình vệ sinh đã kết thúc và chỉ dẫn của đèn “time” và “stop” sẽ nháy

Vặn núm chức năng đến khi dừng. Cho đến khi này biểu tượng vẫn tiếp tục nháy. Biểu tượng “Pyro” sẽ biến mất khỏi hẹn giờ timer, chức năng nhiệt phân. Cửa của lò sẽ duy trì đóng cho đến khi nhiệt độ cao. Vì vậy, đèn khóa cửa sẽ báo sáng và không thể mở được cửa lò

Quạt làm mát không tự tắt cho đến khi nhiệt độ của lò hạ bớt. Vào lúc kết thúc chu trình, đèn chỉ dẫn nháy lại, nó sẽ duy trì bật sau khi lò khởi động và tắt khi nhiệt độ trong lò giảm xuống mức thấp nhất

Quá trình nhiệt phân sẽ đốt cháy cặn bẩn thành tàn trắng rơi xuống đáy lò và chờ nguội hẳn rồi mới dùng khăn ẩm lau hết tàn này

7.AN TOÀN TRẺ EM

Chức năng này giúp bảo vệ trẻ em khi gần lò, tránh trẻ em vặn núm nghịch và tránh bỏng khi đang nấu lò

Khóa an toàn sẽ khóa các chức năng của lò

Có 2 mức an toàn

Level 1: Khóa nút chức năng và nút điều khiển trung tâm

Kích hoạt: Vặn về khóa trẻ em an toàn

Tình trạng: Núm vặn chức năng không hoạt động

Mở lại: Vặn về 0

Level 2: Khóa núm chức năng

Kích hoạt: Vặn về khóa an toàn trẻ em và giữ nút trung tâm trong 3 giây

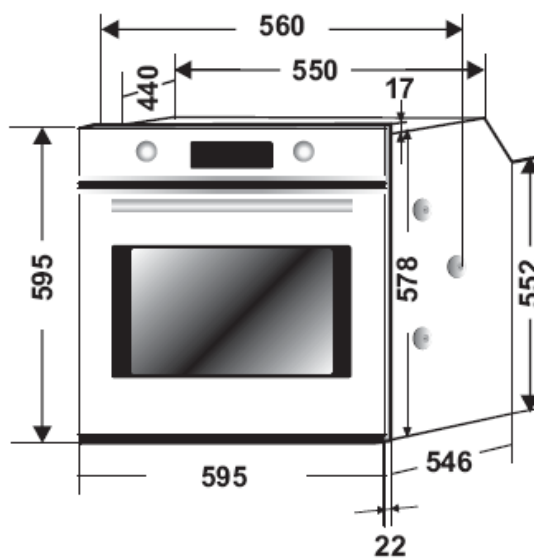
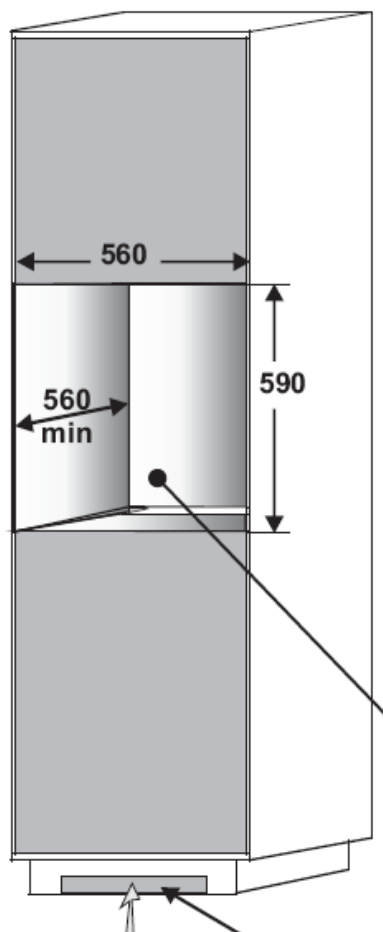
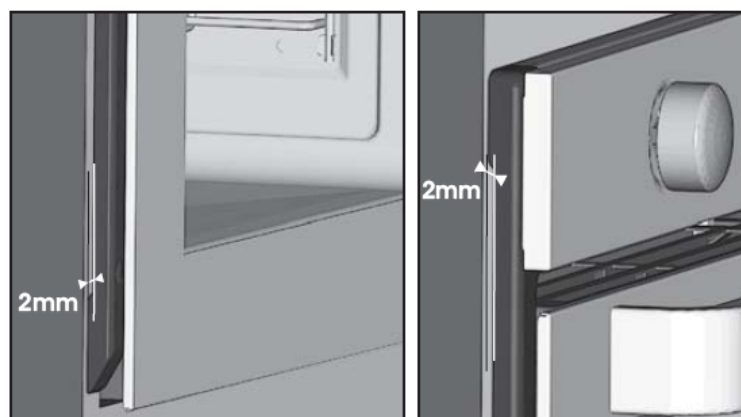
Tình trạng: Tất cả các nút chức năng không điều khiển được

Mở lại: Làm giống như bước kích hoạt

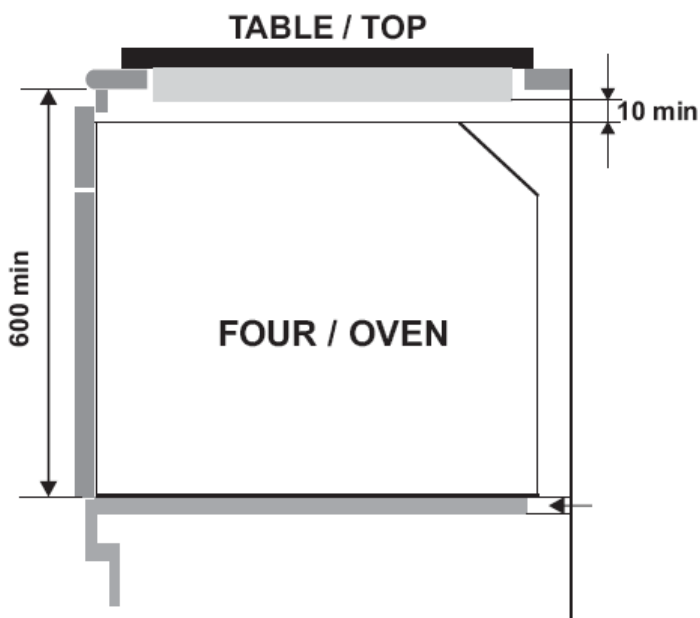
Lưu ý: Trong mọi trường hợp, để an toàn, thậm chí khi các nút chức năng bị khóa, có thể tắt lò bằng cách vặn về 0

8.LẮP ĐẶT

Đề khe thoáng khoảng 2mm sau khi lắp vào với tủ bếp (xem hình)



Lò lắp dưới mặt đá (mm)

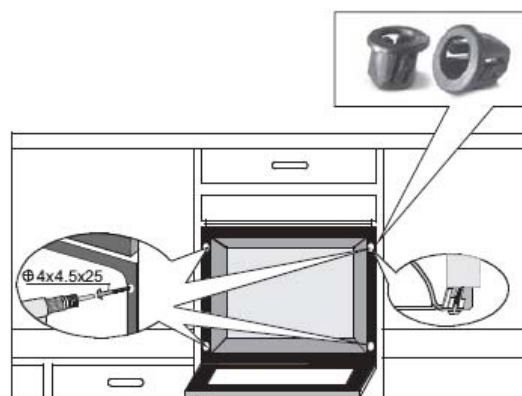


Cố định vị trí

Có 4 bộ ốc trong lò

Cố định: Khi mở cửa lò nhìn thấy các lỗ nằm ở các cạnh lò

Dùng các ốc trên để cố định lò



Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu người dùng lắp đặt và dùng sai hướng dẫn trên đây. Chúng tôi bảo lưu quyền sáng chế, cải tiến, thay đổi sản phẩm mà không ảnh hưởng đến an toàn hoặc chức năng của lò.





Trung tâm Dịch vụ khách hàng và Bảo hành tại Hà Nội

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ BẾP TOÀN CẦU

Số 6, Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

Tel: 84-4 537 6966 / Fax: 84-4 537 6967