

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ĐIỆN

Model:
MOV – 65DE



MALLOCA

Trước tiên chúng tôi Công Ty TNHH thiết bị nhà bếp Bách Hợp – Nhà phân phối của MALLOCA xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã tin nhiệm chọn sử dụng các sản phẩm của chúng tôi. Để giúp cho quý khách hàng thao tác sử dụng và bảo quản lò nướng một cách dễ dàng và an toàn, chúng tôi rất mong quý khách dành chút thời gian đọc kỹ cẩm nang này trước khi sử dụng.

- Cẩm nang sử dụng này được Công ty TNHH Thiết Bị Nhà Bếp Bách Hợp dịch và biên soạn lại, dựa trên cơ sở catalogue gốc của nhà sản xuất. *(Không hoàn toàn giống 100% với catalogue gốc)*
- Cách sử dụng từ trong cẩm nang được Công ty sử dụng theo ngôn ngữ phát âm của người miền Nam Việt Nam. Nhằm giúp cho người sử dụng dễ hiểu nhất.
- Cẩm nang này rất cần thiết cho quý khách trước khi lắp đặt và sử dụng lò nướng điện
- Quý khách hãy giữ cẩm nang này để khi cần thì nó sẽ giúp bạn dễ dàng trong các thao tác và vận hành lò nướng.
- Quý khách cần được tư vấn trực tiếp xin vui lòng liên hệ với Phòng bán hàng và Chăm sóc khách hàng của MALLOCA theo địa chỉ ghi ở phía trên. Chúng tôi rất hân hạnh được phục vụ quý khách.

Phần I: Giới thiệu các bộ phận của lò nướng và các chức năng sử dụng

Phần II: Cách lắp đặt và bảo quản

Phần III: Cách thao tác và sử dụng

Phần IV: Bảo trì và sửa chữa

TRÂN TRỌNG

PHẦN I : GIỚI THIỆU CÁC BỘ PHẬN CỦA LÒ NƯỚNG VÀ CHỨC NĂNG SỬ DỤNG

A. Cấu tạo: Chúng tôi chỉ giới thiệu một số cấu tạo cơ bản để giúp cho việc vận hành lò nướng được đúng và dễ dàng



1. Núm điều chỉnh chức năng nướng
2. Bảng điều khiển và hiển thị
3. Núm điều chỉnh nhiệt độ
4. Khe tản nhiệt
5. Đèn chiếu sáng trong lò
6. Quạt tuần hoàn
7. Cửa lò nướng

B. Các chức năng sử dụng:

1. Khe tản nhiệt:

-Chức năng chính của khe này là giúp lò mau chóng tản hết nhiệt độ còn lại sau khi nướng.

2. Quạt tuần hoàn :

-Dùng để tuần hoàn nhiệt độ giúp nhiệt độ lan tỏa đều trong hộc lò.

3. Vỉ nướng :

- Lò được thiết kế để đặt vỉ nướng theo nhiều độ cao khác nhau, phù hợp với tất cả các món cần nướng.



4. Khay hứng mỡ :

- Dùng để hứng mỡ chảy ra từ món ăn, giúp bạn dễ vệ sinh lò sau khi nướng.



5. Núm điều chỉnh nhiệt độ:

-Giúp bạn lựa chọn nhiệt độ của lò sao cho phù hợp với món ăn cần nướng, nhiệt độ của lò sẽ luôn được giữ ổn định vì lò nướng có hệ thống ổn định nhiệt độ điện tử.

6. Bảng điều khiển và hiển thị:



7. Núm điều chỉnh chức năng nướng:

-Lựa chọn chế độ nướng tương thích với món ăn cần nướng như sau:



Đèn chiếu sáng : giúp quan sát quá trình nướng mà không cần mở cửa lò.



Rã đông thực phẩm : quạt tuần hoàn không khí ở nhiệt độ phòng giúp cho thực phẩm rã đông nhanh hơn (không sử dụng bất cứ nguồn nhiệt nào).



Nướng dưới: nhiệt độ tập trung vào mặt đáy của lò, làm thức ăn chín từ từ mà không bị cháy. Thích hợp để nướng các loại thức ăn cần mặt dưới giòn như bánh pizza, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 60-120⁰C. Nhiệt độ mặc định là 60⁰C.



Nướng đối lưu: gia nhiệt từ hai phía đáy và đỉnh lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50 – 250⁰C. Nhiệt độ mặc định là 220⁰C.



Nướng đối lưu kết hợp quạt : quạt kết hợp với 2 nguồn nhiệt từ đáy và đỉnh lò làm cho nhiệt độ lan tỏa vào sâu bên trong thức ăn, giúp mặt ngoài thức ăn vàng đều trong khi bên trong vẫn không bị khô. Giúp tiết kiệm từ 30 – 40 % điện năng. Chức năng này chỉ thích hợp khi nướng miếng thịt lớn ở nhiệt độ cao, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50 – 250⁰C. Nhiệt độ mặc định là 220⁰C.



Nướng trên bằng 1 nguồn nhiệt: nhiệt độ tập trung vào mặt trên của lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180 – 240⁰C. Nhiệt độ mặc định là 210⁰C.



Nướng trên bằng 2 nguồn nhiệt : hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò hoạt động cùng lúc, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180 – 240⁰C. Nhiệt độ mặc định là 210⁰C.



Nướng trên bằng 2 nguồn nhiệt kết hợp quạt: quạt kết hợp với hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò giúp nhiệt độ lan tỏa đều bên trong hộc lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180 – 240⁰C. Nhiệt độ mặc định là 210⁰C.



Nướng tuần hoàn kết hợp quạt : thành phần gia nhiệt xung quanh quạt sẽ hoạt động tự động làm tăng sự luân chuyển nhiệt độ và tạo ra độ nóng đồng đều trong khoang lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50 – 240⁰C. Nhiệt độ mặc định là 180⁰ C.

8. Cửa lò nướng:

- Được thiết kế bằng kính chịu nhiệt chịu được nhiệt độ hoạt động cao của lò, giúp bạn có thể quan sát được món ăn bên trong.

9. Đèn chiếu sáng:

- Giúp quan sát quá trình nướng bên trong lò

MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (I)

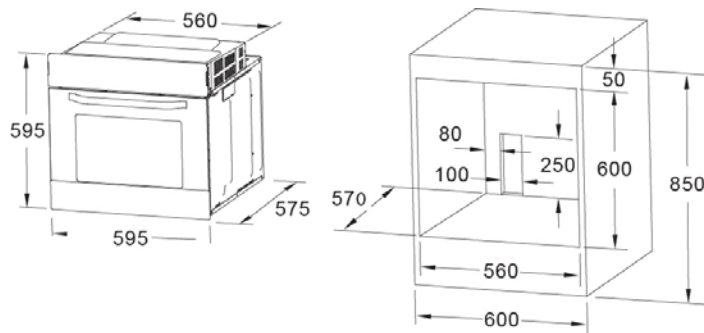
- Bạn nên đọc kỹ và hiểu hết về các chức năng của lò nướng trước khi sử dụng
- Chọn các chức năng nướng (nhiệt độ, thời gian, chế độ nướng...) phải phù hợp với vật cần nướng bên trong lò để việc nướng hoàn thành theo ý muốn của mình.
- Chúng tôi luôn cảnh báo về độ nóng của bề mặt lò và điện áp cao của lò trong khi nướng (không được chạm tay vào mặt kính của lò hoặc cho trẻ em đến gần lò khi đang vận hành)
- Cúp nguồn điện (cúp CB) khi đã hoàn tất quá trình nướng
- Chỉ vệ sinh lau chùi lò khi đảm bảo rằng lò đã nguội hẳn và đã được cúp nguồn điện cung cấp
- Tuyệt đối không được xịt nước và không dùng các chất tẩy rửa để rửa lò

PHẦN II : CÁCH LẮP ĐẶT VÀ BẢO QUẢN LÒ NƯỚNG

A. LẮP ĐẶT LÒ NƯỚNG:

CÔNG TÁC CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

1. Đây là lò được thiết kế để lắp đặt âm vào trong tủ bếp, không đặt nổi trên mặt bàn bếp
2. Việc lắp đặt chỉ thực hiện khi đã hoàn tất việc thi công tủ bếp với vị trí lắp đặt lò có kích thước phù hợp theo yêu cầu kỹ thuật của lò



3. Nguồn điện cung cấp có tiếp mát:

Đây là một yêu cầu rất quan trọng trong công tác chuẩn bị cho việc lắp đặt.

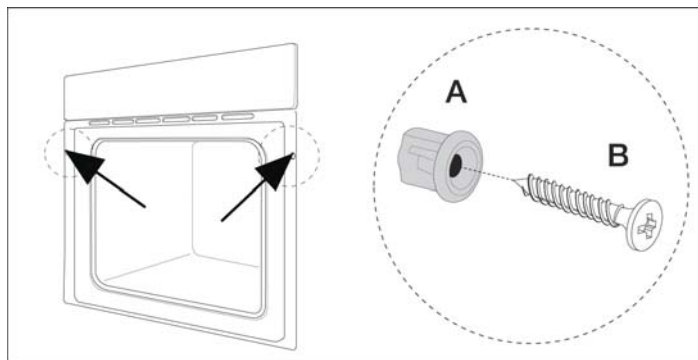
Nó phải thỏa mãn các yêu cầu sau:

Nguồn cung cấp: có dây dẫn điện phải đủ lớn phù hợp với tổng công suất của lò 3000W. Nên sử dụng dây dẫn cứng lõi đồng loại tốt có tiết diện của ruột dây = 2.5mm² trở lên.

- **Phía đầu của nguồn cung cấp:** nhất thiết phải sử dụng 1 CB (Aptomat) = 30A để cấp điện cho lò nướng. **Tuyệt đối không dùng giắc cắm (chân cắm) để nối vào dây cung cấp điện của lò. Vì lò nướng có công suất lớn nên nhất thiết phải sử dụng đấu nối qua 1CB (Aptomat).**
- **Dây tiếp mát (mass):** Nhất thiết phải có vị trí để đấu nối dây tiếp mát cho lò nướng vì trong quá trình nướng dòng điện rò của lò rất cao
- Chúng tôi khuyến cáo quý khách hàng nên sử dụng một nguồn cung cấp điện riêng để sử dụng cho lò nướng. Không nên sử dụng chung với nguồn cung cấp cho các thiết bị khác
- Việc thi công đường dây cấp điện cho lò nướng phải được thực hiện trong quá trình xây dựng nhà, trước khi lắp đặt hệ thống tủ bếp

THỰC HIỆN LẮP ĐẶT LÒ

1. Chỉ thực hiện lắp đặt lò khi tất cả các công tác chuẩn bị đã nêu ở phía trên được thi công hoàn tất đúng theo yêu cầu kỹ thuật
2. Khi tháo kiện (bao bì) đưa lò nướng vào lắp đặt cần có sự kiểm tra bằng trực quan bên ngoài: mặt trước, xung quanh, phía trên của lò nướng, dây điện nguồn, vị trí nối dây tiếp mát
3. **Đưa lò vào vị trí lắp đặt trên tủ bếp**
 - ❖ **Chú ý:** Tuyệt đối không được dùng tay nắm cửa lò để di chuyển hoặc khiêng lò vào vị trí lắp, việc làm này sẽ làm hư hỏng cánh cửa lò hoặc bể kính của mặt lò. Hai bên hông của lò nướng có vị trí để khiêng hay di chuyển lò.
4. Kiểm tra căn chỉnh cho lò nằm đúng vị trí trên tủ bếp và thẳng bằng
5. Lắp ráp lò nướng vào khung tủ như hình minh họa



6. Đấu nối điện cung cấp cho lò thông qua CB (Aptomat) đúng theo yêu cầu kỹ thuật
7. Đấu nối dây tiếp mát cho lò
8. Tổng kiểm tra toàn bộ công tác trước khi đóng CB cấp điện vào lò
9. Mở cửa lò, Đóng CB cấp điện vào lò để kiểm tra theo các nội dung sau :

* **Kiểm tra việc đấu nối điện qua CB .**

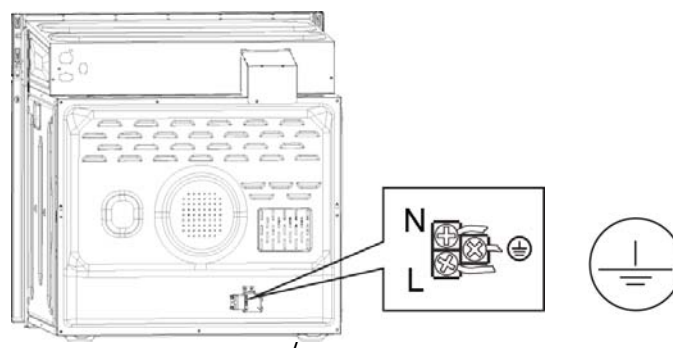
* **Kiểm tra việc nối mát cho lò :** Cho lò vận hành ở chế độ nhiệt trung bình (khoảng 100 đến 120°C) . Dùng đồng hồ VOM để đo dòng điện rò trên thân (vỏ lò) với dòng rò $\leq 12V$ được coi là an toàn. Khi dòng rò lớn hơn 12V phải cúp CB và kiểm tra lại việc tiếp mát cho lò bằng cách đo điện trở tiếp mát $\leq 10\Omega$ là đạt. Nếu lớn hơn 10 Ω thì phải kiểm tra lại hệ thống tiếp mát.

B. BẢO QUẢN LÒ NƯỚNG:

- Lò nướng là thiết bị dùng để chế biến thức ăn nên nó phải được bảo quản trong môi trường đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh .
- Việc sử dụng lò phải đúng mục đích là chế biến các món ăn nướng. Không dùng lò để nấu hay làm vật chứa đựng đồ dùng.
- Cúp CB cấp điện vào lò khi không sử dụng.
- **Việc lau chùi lò sau khi nướng:**
 - + Mở cửa lò trong khoảng thời gian chờ cho lò nguội để bay hết mùi gia vị nướng .
 - + Chỉ tiến hành lau chùi khi đảm bảo lò đã nguội hẳn và CB (Aptomat) đã được cúp.
 - + Dùng khăn lau bằng vải mềm, nhúng nước nóng vắt khô và lau nhiều lần cả trong và ngoài lò cho đến khi sạch. Không dùng các dụng cụ lau có tính làm xước các bề mặt lò như miếng chà xoong nồi, bụi nhùi có sợi cứng
 - + Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính Axit để lau chùi lò sẽ làm hư hỏng phần men bên trong lò và lớp nitrat bạc phủ trên bề mặt kính của lò. Có thể sử dụng dung dịch nước rửa chén pha với nước nóng để vệ sinh lò.
 - + Dùng một khăn khô sạch lau lại lần cuối khi hoàn tất công tác vệ sinh và đóng chặt cửa lò không cho bụi và côn trùng vào bên trong lò.

MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (II)

- Thiết bị này được dùng chỉ nấu thức ăn chứ không được sử dụng cho mục đích khác.
 - Nếu sử dụng sai mục đích (chẳng hạn làm phòng gia nhiệt) có thể nguy hiểm.
 - Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm về mọi hư hỏng nếu sử dụng sai chức năng của lò.
 - **Lưu ý:**
 - * Cúp nguồn điện (CB) trước khi làm vệ sinh hoặc công tác bảo trì.
 - * Đừng bao giờ chạm thiết bị nếu tay chân bạn bị ướt.
 - * Đừng bao giờ vận hành thiết bị khi đi chân trần.
 - * Đừng để trẻ em hay người không có năng lực sử dụng thiết bị.
 - * Trường hợp lơ đãng không chú ý khi mở bản lề cửa lò, tay bạn có thể bị đau.
 - * Nếu thiết bị hỏng hay vận hành không thích hợp thì cúp CB và báo ngay cho trung tâm bảo hành Malloca.
- Chỉ có nhân viên kỹ thuật của Malloca hoặc các đại lý được Malloca ủy quyền mới được sửa chữa hoặc thay thế phụ kiện nếu có hư hỏng, nếu không có thể ảnh hưởng độ an toàn của thiết bị.
- **Than củi hoặc các nhiên liệu dễ cháy tương tự không được dùng với thiết bị này**
 - **Cửa hoặc bề mặt bên ngoài sẽ nóng khi thiết bị làm việc**
 - **Thiết bị phải được nối tiếp đất(mass)**



- **Đấu nối nguồn dây dẫn bên ngoài và thay thế dây nguồn chữ Y**




- Đấu nối nguồn: thiết bị nhất thiết phải được đấu nối qua 1 aptomat (CB) cung cấp nguồn tương đương: 30A
- Không được sử dụng các loại phích cắm không đủ tiêu chuẩn chất lượng.
- Việc thay thế dây nguồn: phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật của trung tâm bảo hành.

PHẦN III: CÁC THAO TÁC SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

CÀI ĐẶT GIỜ ĐỊA PHƯƠNG




Sau khi bật CB hoặc nối điện, màn hình hiển thị 0:00. Đồng hồ hiển thị chế độ 24 giờ. Nếu không cài đặt giờ thì màn hình luôn hiển thị 0:00.

Ví dụ : Bạn muốn cài đặt giờ địa phương là 8:30

- Nhấn nút  : phần hiển thị giờ nhấp nháy
- Xoay núm K2 để điều chỉnh 8 giờ
- Nhấn nút  : phần hiển thị phút nhấp nháy
- Xoay núm K2 để điều chỉnh 30 phút
- Nhấn nút  để xác nhận.

CHỨC NĂNG NƯỚNG BÁN TỰ ĐỘNG



Ví dụ : Bạn muốn nướng thịt trong vòng 30 phút ở nhiệt độ 180°C, thực hiện như sau




- Xoay núm K1 để chọn chức năng nướng mà bạn muốn
- Xoay núm K2 để chọn nhiệt độ 180°C
- Nhấn nút  để xác nhận, lò sẽ hoạt động ngay.
- Xoay núm K1 để chọn 30 phút, nhấn nút  để xác nhận. Trong vòng 3 giây, nếu không xác nhận thì lò sẽ hủy chọn 30 phút và trở về thời gian cài đặt mặc định 9 tiếng.
- Trong khi nướng, có thể điều chỉnh nhiệt độ bằng cách xoay núm K2, sau đó nhấn nút  để xác nhận. Trong vòng 3 giây, nếu không xác nhận thì lò sẽ hủy cài đặt mới và trở về nhiệt độ cài đặt ban đầu.

CHỨC NĂNG NƯỚNG TỰ ĐỘNG

Để sử dụng chức năng nướng tự động thì cần phải cài đặt giờ địa phương trước.


Ví dụ : Hiện tại đang là 8:00, bạn muốn lò bắt đầu thực hiện nướng thịt lúc 9:30 trong vòng 30 phút ở nhiệt độ 180°C, thực hiện như sau

- Nhấn nút  : phần hiển thị giờ nhấp nháy
- Xoay núm K2 để điều chỉnh 9 giờ
- Nhấn nút  : phần hiển thị phút nhấp nháy



- Xoay núm K2 để điều chỉnh 30 phút
- Xoay núm K1 để chọn chức năng nướng mà bạn muốn
- Xoay núm K2 để chọn nhiệt độ 180°C
- Nhấn nút  để xác nhận
- Xoay núm K1 để chọn 30 phút
- Nhấn nút  để xác nhận, lò sẽ đi vào chế độ chờ, đèn  cháy sáng.

CHỨC NĂNG NHIỆT PHÂN

Sử dụng chức năng này để vệ sinh khoang lò trong khoảng thời gian 1.5 giờ hoặc 2 giờ, thực hiện như sau




- Xoay núm K1 để chọn chức năng nhiệt phân, màn hình hiển thị “PYA”
- Nhấn nút  để xác nhận, màn hình hiển thị thời gian mặc định là 2 giờ
- Xoay núm K1 để chọn thời gian mong muốn.

Lưu ý :

- Nếu cửa lò chưa đóng, nhấn nút  màn hình hiển thị “ DOOR” và “ PYA”, đóng cửa, nhấn nút  để lò bắt đầu hoạt động
- Khi quá trình nhiệt phân hoàn tất và nhiệt độ trong khoang lò thấp hơn 300°C, màn hình hiển thị sẽ tắt
- Trước khi kích hoạt chức năng nhiệt phân, loại bỏ những thức ăn dư thừa còn sót lại bên dưới đáy khoang lò

KHÓA PHÍM NGĂN NGỪA TRẺ EM



Dùng khóa này để ngăn ngừa những hoạt động khi không có sự giám sát của người lớn đối với trẻ em.


Để cài đặt nhấn cùng lúc 2 nút  và  trong vòng 3 giây cho đến khi đèn ổ khóa  phát sáng.

Để hủy khóa phím, thực hiện như trên cho đến khi đèn ổ khóa tắt.


CHỨC NĂNG HẸN GIỜ


Ví dụ : Bạn muốn ướp thịt trong vòng 15 phút sau đó mới bắt đầu nướng, thực hiện như sau



- Nhấn nút  2 lần, phần hiển thị phút nhấp nháy
- Xoay núm K2 để chọn thời gian 15 phút
- Nhấn nút để xác nhận 

Hết thời gian cài đặt, lò sẽ báo 10 lần, biểu tượng  sẽ tắt. Lúc này bạn có thể cài đặt chức năng và thời gian nướng mong muốn.


CHỨC NĂNG TẠM DỪNG VÀ HỦY CHƯƠNG TRÌNH

Muốn kiểm tra thức ăn bên trong lò trong khi nướng, nhấn nút  để tạm dừng chương trình.


Muốn tiếp tục cho lò hoạt động đến hết thời gian cài đặt, nhấn nút .

Muốn hủy chương trình trong khi lò đang hoạt động, nhấn nút  2 lần. nếu lò đang tạm dừng chương trình thì nhấn nút  1 lần.

TIẾT KIEM ĐIỆN

Khi không sử dụng lò nướng, bạn có thể tắt màn hình hiển thị bằng cách nhấn và giữ nút  trong vòng 3 giây.

Hoặc nếu không sử dụng lò trong vòng 10 phút, màn hình hiển thị sẽ tự tắt.

Bật màn hình bằng cách nhấn nút .

PHẦN IV: BẢO TRÌ VÀ SỬA CHỮA

A. Bảo trì lò:

1. Vệ sinh lò sau mỗi lần nướng:

(Xem phần II mục B – Bảo quản lò nướng)

2. Bảo trì định kỳ:

Lò nướng là thiết bị được lắp đặt cố định trong tủ bếp nên việc bảo trì định kỳ chỉ còn phụ thuộc vào 2 nội dung chính sau :

- Vệ sinh lau chùi hàng ngày và sau mỗi lần nướng như đã nêu ở trên
- Kiểm tra định kỳ (1 năm/lần) đối với hệ thống cấp điện cho lò như: CB, dây nguồn và hệ thống tiếp mát cho lò. Việc làm này phải được thực hiện bởi chuyên viên kỹ thuật có nghiệp vụ về điện. Quý khách có thể sử dụng dịch vụ này của nhà cung cấp MALLOCA.

B. Sửa chữa – Thay thế phụ tùng:

- Lò nướng là thiết bị chuyên dùng, được thiết kế và hoạt động theo một qui trình độc lập cho từng model. Nên việc sửa chữa lò khi có các sự cố hư hỏng phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên của chính nhà cung cấp MALLOCA hoặc các đại lý được MALLOCA ủy quyền. Quý khách không nên tự sửa chữa hoặc nhờ thợ không có chuyên môn để sửa chữa lò khi gặp sự cố.

- Khi phải thay thế phụ tùng. Đây là thiết bị chuyên dùng nên việc thay thế phụ tùng khi cần thiết phải do chính nhà cung cấp thực hiện