

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ĐIỆN

Model:

EB - 56RG - 5BC15, EB - 56RC - 5BC20

EB - 56RG - 5C11



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

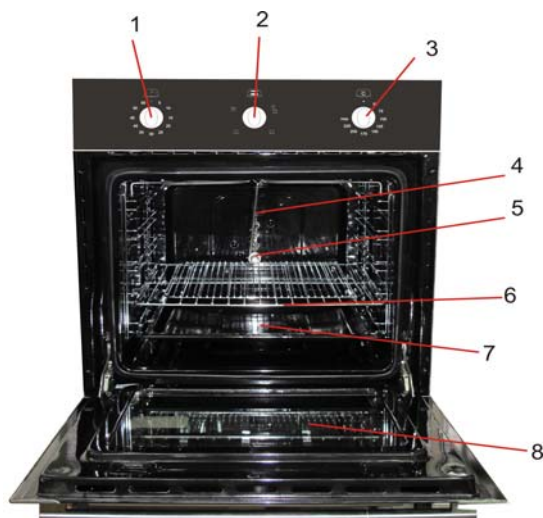
Phần III : Cách thao tác và sử dụng

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 hẹn giờ
2. Núm điều chỉnh chức năng nướng
3. Núm điều chỉnh nhiệt độ
4. Giá treo xiên quay
5. Hệ thống xiên quay
6. Vỉ nướng
7. Khay hứng mỡ
8. Cửa lò nướng
9. Đèn chiếu sáng trong lò

B. Các chức năng sử dụng:

1. Vỉ nướng :

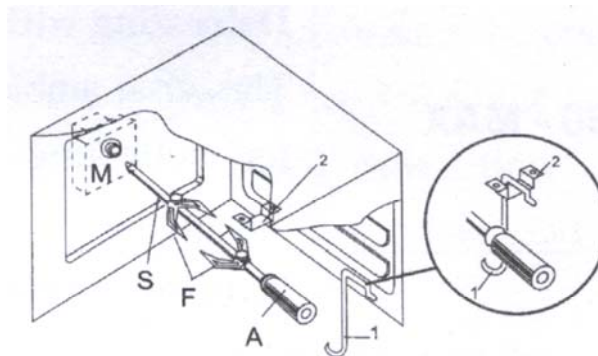
- Lò được thiết kế để đặt vỉ nướng theo nhiều độ cao khác nhau cho phù hợp với tất cả các món cần nướng.



2. Hệ thống xiên quay :

- Hỗ trợ cho chức năng nướng kỹ của lò, hệ thống xiên quay gồm có 4 bộ phận:

- Cây xiên (S).
- Giá định vị (F).
- Tay nắm cây xiên (A).
- Trục xoay cây xiên (M).



3. Khay hứng mỡ :

- Dùng để hứng mỡ chảy ra từ món ăn, giúp bạn dễ vệ sinh lò sau khi nướng, khay này được hỗ trợ tay kẹp để lấy khay hứng mỡ ra khỏi lò khi còn nóng.



4. 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.

1. Núm điều chỉnh chức năng nướng:

- Lựa chọn chế độ nướng tương thích với món ăn cần nướng, có 4 chức năng nướng như sau:



: Đối lưu tự nhiên, cả hai thành phần gia nhiệt từ đáy và từ đỉnh lò đều hoạt động cùng với nhau. Đây là lối nướng truyền thống, rất tốt để kết hợp việc nướng dứt lò, lý tưởng cho bánh Bit quy, táo nướng và thức ăn dòn. Bạn đạt kết quả mong muốn khi nướng ở nhiệt độ giữa 50 và 250⁰ C.



: Thành phần gia nhiệt từ đáy lò, nhiệt độ thích hợp để thực hiện chức năng này là giữa 50 và 200⁰ C.



: Thành phần gia nhiệt từ đỉnh lò, chức năng này còn được dùng để hâm nóng thức ăn, nhiệt độ thích hợp để thực hiện chức năng này là giữa 50 và 200⁰ C.



: Nướng kỹ, được dùng để nướng áp vĩ lò cho thức ăn truyền thống. Chức năng này còn được hỗ trợ hệ thống xiên quay dùng để nướng các món ăn cần có độ vàng đều trên bề mặt như quay gà, vịt...

Công suất tiêu thụ của các chức năng nướng		Công suất động cơ phụ
Công suất gia nhiệt dưới 1200 Watt	Công suất gia nhiệt trên (trong) 1900 Watt	Công suất động cơ xiên quay 4 Watt
Công suất gia nhiệt trên (ngoài) 1000 Watt	Tổng công suất gia nhiệt trên 1000+1900 Watt	Công suất quạt 25 Watt

Công suất đèn 15 Watt	Công suất quạt kết hợp gia nhiệt tuần hoàn 2100 Watt	Công suất quạt giải nhiệt 15 Watt
Tổng dung tích lò là : Rộng 436 mm – Cao 315 mm – Sâu 410 mm = 56 lít		

1. Núm điều chỉnh hẹn giờ :

- Sau khi lựa chọn chức năng nướng tương thích, bạn sẽ lựa chọn thời gian nướng để hoàn tất món ăn, mỗi mức tăng thời gian của núm điều chỉnh hẹn giờ là 5 phút, thời gian hẹn giờ cao nhất là 60 phút.

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:

- Bạn có thể sử dụng đèn này để dễ dàng quan sát các vật 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:

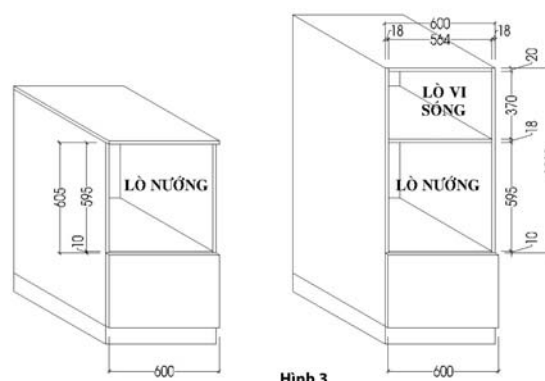
1. Đây là lò được thiết kế để lắp đặt âm vào trong tủ bếp, không đặt nổi trên mặt bàn bếp
2. Việc lắp đặt chỉ thực hiện khi đã hoàn tất việc thi công tủ bếp với vị trí lắp đặt lò có kích thước phù hợp theo yêu cầu kỹ thuật của lò

3. Nguồn điện cung cấp có tiếp mát:

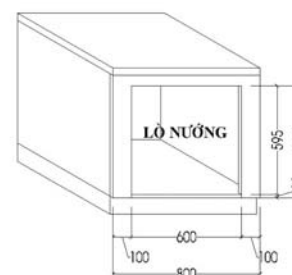
Đây là một yêu cầu rất quan trọng trong công tác chuẩn bị cho việc lắp đặt.

Nó phải thỏa mãn các yêu cầu sau:

- **Nguồn cung cấp:** có dây dẫn điện

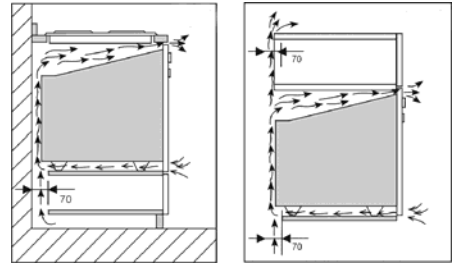


Hình 3



phải đủ lớn phù hợp với tổng công suất của lò (2700-3220W). 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:** 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

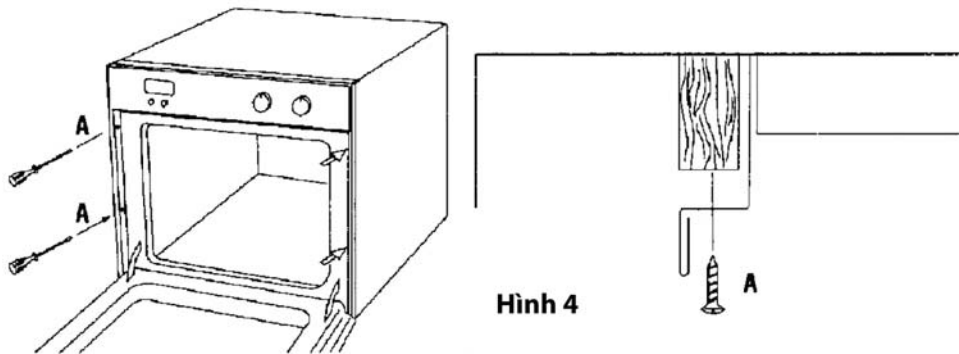
- Chúng tôi khuyến cáo quý khách hàng nên sử dụng một nguồn cung cấp điện riêng để sử dụng cho lò nướng. Không nên sử dụng chung với nguồn cung cấp cho các thiết bị khác.
- Việc thi công đường dây cấp điện cho lò nướng phải được thực hiện trong quá trình xây dựng nhà, trước khi lắp đặt hệ thống tủ bếp

B. 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 bằng cách vặn đinh vít vào 4 lỗ, ở khung lò (hình 4)



Hình 4

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 việc đấu nối điện qua CB .**

C . BẢO QUẢN LÒ NƯỚNG :

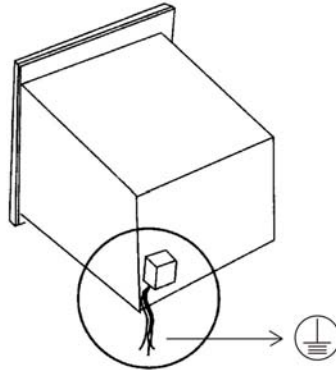
- Lò nướng là thiết bị dùng để chế biến thức ăn nên nó phải được bảo quản trong môi trường đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh.
- Việc sử dụng lò phải đúng mục đích là chế biến các món ăn nướng. Không dùng lò để nấu hay làm vật chứa đựng đồ dùng.
- Cúp CB cấp điện vào lò khi không sử dụng.
 - **Việc lau chùi 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 để chế biến thức ăn, 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 sản xuất không chịu trách nhiệm về mọi hư hỏng nếu sử dụng sai chức năng của lò.
- Có một số quy luật cơ bản cần phải tham khảo trước khi sử dụng lò.
 - * Tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm chính trước khi làm vệ sinh hoặc làm công tác bảo trì.
 - * Đừng bao giờ tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm chính bằng cách kéo dây cáp.
 - * 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 tắt công tắc và báo ngay cho nhà cung cấp.

Chỉ có nhân viên kỹ thuật của nhà cung cấp mới được sửa chữa, nên yêu cầu thay thế phụ kiện chính hãng nếu có hư hỏng. Nếu không tuân thủ lời khuyên trên 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 lò nướng đang hoạt động
- 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 : CÁCH THAO TÁC VÀ SỬ DỤNG

Đối với lần nướng đầu tiên :

Mở cửa lò, cho lò hoạt động không tải (Không có vật nướng trong lò) ở nhiệt độ thấp khoảng 120⁰C trong một thời gian nhất định, cho lượng khói và mùi của lớp keo bảo quản trong thành và 2 đáy lò cháy hết và thoát ra ngoài. Mùi và khói của lớp keo này hoàn toàn không ảnh hưởng gì đến môi trường và không gây bất kỳ độc hại gì cho con người. Khi lớp keo và mùi đã cháy hết thì việc nướng được bắt đầu.

- 1 . Cho vật cần nướng vào trong lò nằm trên vỉ nướng, điều chỉnh cao độ lên xuống của vỉ nướng theo từng nấc ở hai bên thành lò cho phù hợp với vật nướng và yêu cầu cần nướng
- 2 . Chọn nhiệt độ cần nướng cho phù hợp (**Núm chỉnh số 3**)
- 3 . Chọn chức năng nướng phù hợp (**Núm chỉnh số 2**)
- 4 . Chọn thời gian nướng (**thời gian kết thúc – Núm số1**)
- 5 . Nướng với chế độ xiên quay: Định vị cố định vật nướng vào cây xiên, lắp đầu cây xiên vào trục xoay của lò nướng, đầu còn lại được gắn vào giá treo xiên quay.

Ví dụ :

Bạn muốn nướng con gà thì bạn phải thực hiện các thao tác như sau:

	Bánh nhân mít	170	“	35
Bột Nhồi Lên Men	Bánh ngọt	170	“	40
	Bánh có hình tròn, khoen	180	“	25
	Bánh Bít quy	110	Kệ 1&2	35
Bánh ngọt có lòng trắng trứng	Bánh merrigue	200	Kệ 2	20
Bộ nhào cho xốp để làm bánh ngọt loại nhỏ	Bánh vol au vient			
Thịt				
Thịt heo				
	Heo quay	220	Kệ 2	90
	Heo thăn	200	Kệ 1	60
	Fillet	200	Kệ 1	60
	Giò	200	Kệ 1	90
	Thịt cuộn	180	Kệ 2	85
	Xúc xích	170	Kệ 1	45
Bò				
	Spit	220	Kệ 1	95
	Fillet	220	Kệ 1	75
	Bò quay	240	Kệ 2	45
	Khoai tây nướng	230	Kệ 2	45
Bê				
	Giò	200	Kệ 1	95
	Đút lò	180	Kệ 2	90
	Chân bê	180	Kệ 1	100
	Ức	180	Kệ 1	60
Cừu non				
	Giò	200	Kệ 2	95
	Vai	175	Kệ 1	70
Trừu				
	Vai	180	Kệ 1	85
	Giò	200	Kệ 1	90
	Ức	180	Kệ 1	70
Các món ăn trang trí				
	Gà lôi đút lò	200	Kệ 1	70
	Thỏ rừng đút lò	175	Kệ 1	75
	Thỏ	175	Kệ 1	75
Gia cầm				
	Gà lôi	180	Kệ 2	70
	Vịt Gine	180	Kệ 2	65
	Vịt	180	Kệ 1	90
	Gà	175	Kệ 2	75
	Gà rừng	200	Kệ 1	75
Cá				
	Cá Dentex	180	Kệ 1	45
	Cá đã tẩm hương liệu	200	Kệ 1	25
Các thứ khác				
	Lasa	200	Kệ 2	40
	Cannelloni	200	Kệ 2	40
	Pizza	200	Kệ 1 & 2	45
	Maraschino Pudding	175	Kệ 1	45
	Cream Puff	175	Kệ 2	20
	Soufflé	175	Kệ 1	35
	Táo nướng	180	Kệ 1	60

MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP KHI NƯỚNG

Hiện tượng	Nguyên nhân	Khắc phục
Vỏ bánh mì phần trên bị đen đậm, phần dưới tái nhạt	Không đủ nhiệt từ đáy lò	Sử dụng vị trí đối lưu tự nhiên Hộp đựng bánh sâu hơn Nhiệt độ hạ thấp hơn Cho bánh lên kệ thấp hơn
Phần dưới bị đen đậm phần trên vỏ bánh mì tái nhạt	Dư nhiệt từ đáy lò	Sử dụng vị trí đối lưu tự nhiên Cạnh hộp bánh thấp hơn Nhiệt độ hạ thấp hơn Cho bánh lên kệ cao hơn
Bên ngoài quá khét bên trong chưa chín	Quá nhiệt	Giảm nhiệt độ, tăng thời gian nấu
Bên ngoài quá khô mặc dù màu đã đúng rồi	Nhiệt quá thấp	Tăng nhiệt độ và giảm thời gian nấu

PHẦN IV : BẢO TRÌ VÀ SỬA CHỮA

A. Bảo trì lò:

1. Vệ sinh lò sau mỗi lần nướng :

(Xem phần II mục C – 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.