

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ĐIỆN

Model:

EB - 56ERCD - P8B25 EB - 56ERCD - 8BC15
EB - 56ERCD - P8BC22 EB - 56ERCDG - P8BC15A
EB - 56ERCD - P8BC20 EB - 56ERCDG - 8C11
EB - 56ERCD - 8B16 EB - 56ERCDG - 8C11R
EB - 56ERCDG - 8BC40 EB - 56ERCD - 8BC24



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

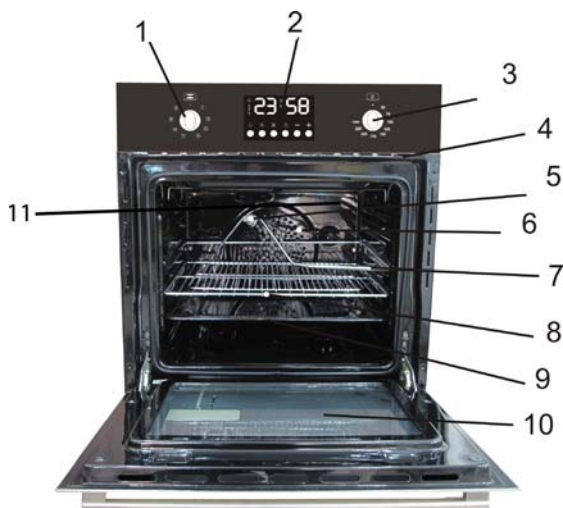
Phần III: Cách thao tác và sử dụng

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. Nút điều chỉnh chức năng nướng
2. Bảng điều khiển và hiển thị
3. Nút điều chỉnh nhiệt độ
4. Khe tản nhiệt
5. Hệ thống xiên quay
6. Quạt tuần hoàn
7. Giá đỡ xiên quay
8. Vỉ nướng
9. Khay hứng mỡ
10. Cửa lò nướng
11. Đèn chiếu sáng trong lò

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 khi nấu xong món ăn.

2. Quạt tuần hoàn :

- Dùng để tuần hoàn nhiệt độ trong lò đều nhau

3. Vỉ nướng :

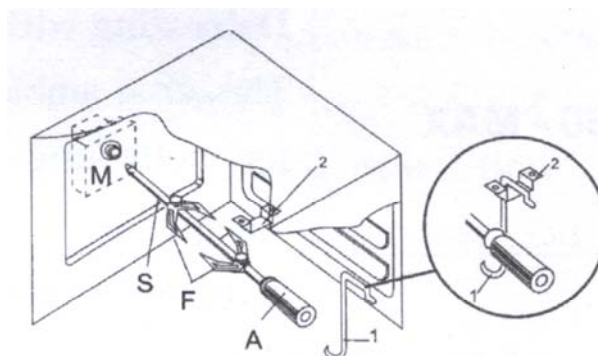
- Lò được thiết kế để đặt vỉ nướng theo nhiều độ cao khác nhau cho phù hợp với tất cả các món cần nướng.



4. 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).



5. Khay hứng mỡ :

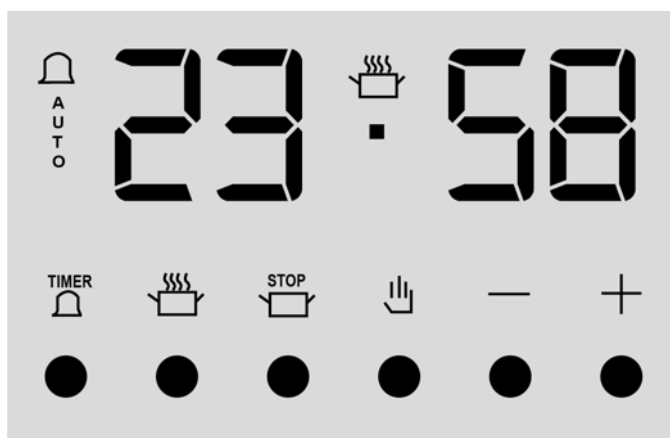
- Dùng để hứng mỡ chảy ra từ món ăn, giúp bạn dễ vệ sinh lò sau khi nướng, khay này được hỗ trợ tay kẹp để lấy khay hứng mỡ ra khỏi lò khi còn nóng.



6. 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.

7. Bảng điều khiển và hiển thị:



8. Núm điều chỉnh chức năng nướng:

-Lựa chọn chế độ nướng tương thích với món ăn cần nướng, có 8 chức năng nướng như sau:



Đèn phụ trợ:
Đèn chiếu sáng, giúp quan sát quá trình nướng.



Rã đông thực phẩm:
Không khí lưu chuyển đều xung quanh buồng nướng giúp cho việc rã đông được thực hiện nhanh chóng mà không làm biến đổi protein trong thực phẩm.



Nướng đối lưu:
Gia nhiệt phối hợp từ hai phía đáy và đỉnh lò. Thích hợp để nướng bánh và thức ăn tròn 2 mặt, hoặc nướng bằng xiên quay.



Tuần hoàn nhiệt:

Nhiệt độ phân bố đều trong buồng nướng, bảo đảm thức ăn chín vàng đều.



Nướng trung bình:

Chức năng này thích hợp để nướng thức ăn có số lượng ít và nướng trong thời gian ngắn khoảng 10 phút.



Nướng trên:

Thích hợp cho những loại thức ăn cần nướng mặt trên hoặc nướng xiên quay như thịt, cá, gà, vịt...



Nướng trên kết hợp quạt:

Gia nhiệt từ phía trên kết hợp quạt giúp lưu chuyển nhiệt độ đều bên trong buồng nướng làm cho thức ăn chín vàng đều. Lưu ý không cài đặt nhiệt độ cao hơn 175⁰C.



Nướng dưới kết hợp quạt:

Nhiệt độ được phân bố đều bên trong lò, chức năng này có thể được sử dụng để tiệt trùng chén đĩa.

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		

9. 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.

10. Đèn chiếu sáng:

Bạn có thể sử dụng đèn này để dễ dàng quan sát các vật nướng bên trong lò

HỆ THỐNG ĐỐI LƯU

Hệ thống đối lưu này do quạt cung cấp, nó tự động khởi động như là mở công tắc quạt cho một dòng khí tới vỉ nướng phía trước, hình thành những rào chắn ngăn chặn lò tỏa nhiệt, trong khi đó cùng lúc nó làm nguội tay nắm cửa và

panel trước cửa bếp cùng với việc cách nhiệt để bảo vệ linh kiện điện tử, cải thiện được tuổi thọ của lò, cũng như ngăn ngừa ngưng tụ để giữ cho cửa kính luôn trong thấy rõ bên trong. Việc quạt tiếp tục vận hành, thậm chí sau khi lò đã được vận tắt, đó là đặc tính phụ về an toàn nó cảnh báo cho người dùng phải cẩn thận vì bên trong lò vẫn còn nhiệt.

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 (hình 3)

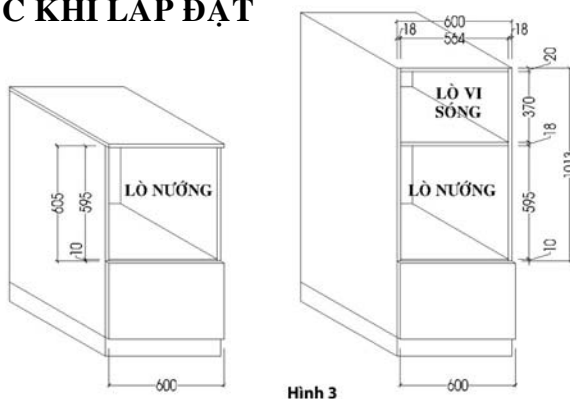
3. Nguồn điện cung cấp có tiếp mát:

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

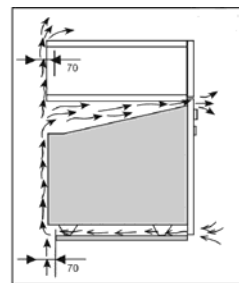
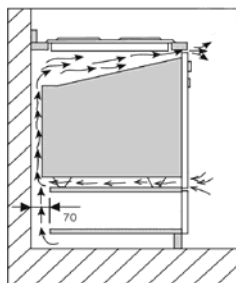
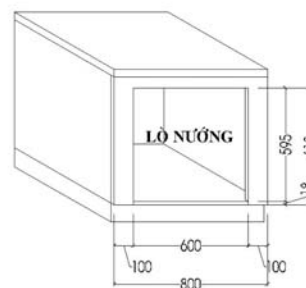
Nó phải thỏa mãn các yêu cầu sau:

❖ **Nguồn cung cấp:** có dây dẫn điện phải đủ lớn phù hợp với tổng công suất của lò (2700W-3220). 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 đầu**



Hình 3

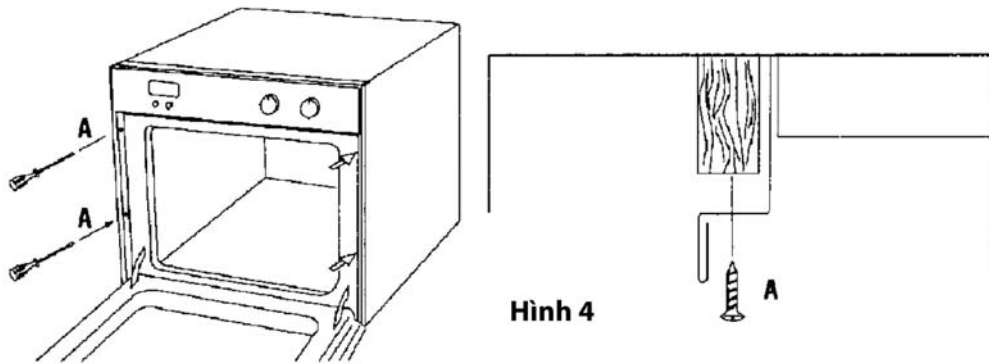


nối qua 1CB (Aptomat).

- **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 bề 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)



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 10Ω 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:

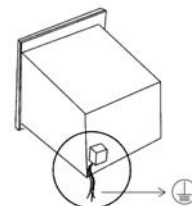
- * Cúp nguồn điện (CB) trước khi làm vệ sinh hoặc công tác bảo trì.
- * Đừng bao giờ chạm thiết bị nếu tay chân bạn bị ướt.
- * Đừng bao giờ vận hành thiết bị khi đi chân trần.
- * Đừng để trẻ em hay người không có năng lực sử dụng thiết bị.
- * Trường hợp lơ đãng không chú ý khi mở bản lề cửa lò, tay 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)**



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

- Đầu 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 SỬ DỤNG

THIẾT BỊ HẸN GIỜ VÀ ĐỒNG HỒ BÁO GIỜ :

Lò nướng có thể được lập trình hẹn giờ bằng nhiều cách khác nhau.

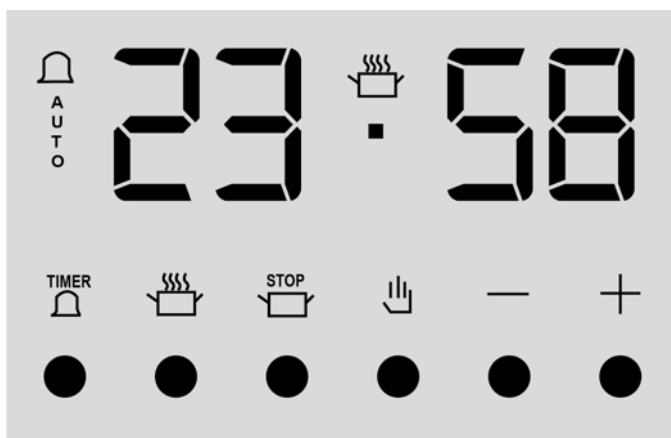
LẬP TRÌNH LED

Đặc tính

Đồng hồ 24 giờ tự động lập trình và có bộ đếm phút.

Các chức năng :

Thời gian nấu, thời gian kết thúc nấu, đồng hồ, bộ đếm phút.



Hiển thị :

4 số hiển thị cho thời gian nấu và thời gian trong ngày

Thời gian nấu và chức năng bằng tay = biểu tượng cái nồi

Chức năng tự động = biểu tượng AUTO

Bộ đếm phút = biểu tượng chuông

Các biểu tượng cháy sáng lên khi tương ứng các chức năng đã chọn.



CÁC THAO TÁC SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG


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.


CÀI ĐẶT GIỜ ĐỊA PHƯƠNG

Ấn cùng một lúc hai nút thời gian nấu  và thời gian kết thúc 
Cài đặt giờ bằng nút (+) hoặc (-) như mong muốn (thời gian được tính bằng 24 giờ). Điều này xóa bất cứ lập trình trước đây.

Khi cài đặt giờ, biểu tượng  cháy sáng liên tục.

Sau khi cài đặt thời gian như mong muốn, đợi bốn giây để lập trình được ghi nhớ sau đó ấn nút  sang nút (+), sang nút(-) . Chuông sẽ báo bíp bíp, ấn vào nút  , sau vài giây thì màn hình sẽ hiển thị thời gian cài đặt, biểu tượng  sẽ tắt, biểu tượng **Auto** nhấp nháy.


BỘ ĐẾM PHÚT


Ấn nút bộ đếm phút (**Timer**) rồi ấn nút (+), (-) để cài đặt số phút đếm mong muốn. Biểu tượng chuông  cháy sáng liên tục. Bộ đếm phút hoạt động đếm lùi về **0:00**


Kết thúc thời gian đếm phút tương ứng với cài đặt, tín hiệu chuông reo lên. Biểu tượng chuông sẽ tắt.

Có thể ứng dụng bộ đếm phút này để hẹn thời gian chờ hoặc ướp tẩm gia vị.


CHỨC NĂNG BÁN TỰ ĐỘNG


Ấn nút thời gian nấu , chọn nút (+) và(-) để cài đặt thời gian nấu như mong muốn.


Khi đó lò sẽ thực hiện việc nướng ngay. Chữ **Auto** và biểu tượng  cháy sáng liên tục.

Khi thời gian nướng kết thúc, đèn biểu tượng  tắt, biểu tượng **Auto** nhấp nháy, tín hiệu chuông reo. Hoàn tất chức năng bán tự động.

CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG

Ấn nút thời gian nấu  và chọn nút (+), (-) để cài đặt thời gian nấu. Ngay lúc đó biểu tượng **Auto** và thời gian nấu cháy sáng liên tục.


Ấn nút thời gian kết thúc , chọn nút (+) và(-) để cài đặt thời gian kết thúc như mong muốn.


Biểu tượng  tắt.

Biểu tượng **Auto** vẫn cháy sáng.

Hoàn chỉnh các bước cài đặt tự động thời gian nấu và thời gian kết thúc.

Ví dụ : Ta có một miếng thịt muốn nướng trong 30 phút và thời gian hoàn tất công việc là 12h00.



Ấn nút  chọn (+) (-) sao cho đồng hồ hiển thị 0:30.

Ấn nút  chọn (+) (-) sao cho đồng hồ hiển thị 12:00.



Như vậy ta đã cài đặt xong. Và đến **11h30** lò sẽ thực hiện việc nướng và kết thúc lúc **12h:00**.


Sau khi hoàn tất việc nướng này sẽ có tín hiệu chuông reo. Ấn vào một trong các phím chức năng để dừng chuông. Lấy sản phẩm ra.

CHỨC NĂNG NƯỚNG THỦ CÔNG

Ấn nút thao tác tay , biểu tượng **Auto** sẽ tắt, biểu tượng  cháy sáng. Khi đó lò nướng sẽ hoạt động ngay. Lưu ý khi sử dụng chức năng nướng thủ công nên thường xuyên quan sát thức ăn bên trong lò để tránh bị cháy khét.

HỦY CHƯƠNG TRÌNH NƯỚNG

Nếu ta đang sử dụng chức năng tự động và bán tự động, hủy chương trình nướng như sau: ấn nút , ấn nút , rồi ấn tiếp nút (+) và (-).

Nếu ta đang sử dụng chức năng nướng thủ công, hủy chương trình nướng như sau: ấn nút , sau đó ấn nút (+) và (-).

MỘT SỐ CHỈ DẪN THAM KHẢO KHI NƯỚNG THỨC ĂN

Số lượng	Món ăn	Nhiệt độ lò °C	Định vị kệ đựng thức ăn tính từ đáy lò	Thời gian nấu nướng tính theo phút
	Bánh Ngọt			
	Bột Nhào Mềm	175	Kệ thứ nhất	45-50
	Bánh Ngọt	170	Kệ thứ nhất	30
	Bánh Bông Lan	180-190	Kệ thứ nhất	20-30
	Bánh Mì Tròn	160	Kệ thứ nhất	40-45
	Bột Nhồi Lên Men	160	Kệ thứ nhất	40-45
	Bánh Paradise	160	Kệ thứ nhất	25-35
	Bánh magarete	100	Kệ thứ nhất	90
	Bánh Chocolate	200	Kệ thứ nhất	20
	Bánh ngọt có lòng trắng trứng	200	Kệ thứ nhất	20
	Bánh merrigüe			
	Bột nhào cho xốp để làm bánh ngọt			
	Bánh vol au vient			
	Bột nhào			
	Thịt			
	Bò đút lò	190	‘	90
	Bê đút lò	150-160		120-150
	Bê hầm	170-190		60-90
	Cừu đút lò	150-160		60-75
	Dê con đút lò	150-160		50-60
	Giò mềnh đực	200		90

	Giò heo rừng đực	190		120	
	Gia cầm				
	Bồ câu đút lò	150-160	“	45	
	Gà lôi	150		180-240	
	Ngỗng	160		240-270	
	Vịt	175		90-150	
	Gà	170		60-80	
	Gà trống thiếu đã vỗ béo	170		120-150	
	Cá				
	Cá hồi	200	“	15-25	
	Cá thu	190		50	
	Các thứ khác				
	Bánh Lasa	200	“	40	
	Bánh soufflé	180-200		20	
	Bột nhào làm kem	200		20	
	Bánh Pizza	200		20	
	Bánh Ngọt				
	Bột Nhào Mềm	Bánh Ngọt	175	Kệ thứ hai	45
		Bánh Bông Lan	170	“	35
		Bánh Nhân Mứt Trái Cây	170	“	40
	Bánh Mì Tròn	Bánh nhân táo	200	“	35
		Bánh nhân mứt	200	“	30
	Bột Nhồi Lên Men	Bánh ngọt	170	“	35
		Bánh có hình tròn, khoen	170	“	40
		Bánh Bít quy	180	“	25
	Bánh ngọt có lòng trắng trứng	Bánh merrigue	110	Kệ 1&2	35
	Bộ nhào cho xấp để làm bánh ngọt loại nhỏ	Bánh vol au ve	200	Kệ 2	20
	Thịt heo				
		Heo quay			
		Heo thăng	220	Kệ 2	90
		Fillet	200	Kệ 1	60
		Giò	200	Kệ 1	60
		Thịt cuộn	200	Kệ 1	90
		Xúc xích	180	Kệ 2	85
	Bò		170	Kệ 1	45
		Spit			
		Fillet	220	Kệ 1	95
		Bò quay	220	Kệ 1	75
		Khoai tây nướng	240	Kệ 2	45
	Bê		230	Kệ 2	45
		Giò			
		Đút lò	200	Kệ 1	95
		Chân bê	180	Kệ 2	90
		Ức	180	Kệ 1	100
	Cừu non		180	Kệ 1	60
		Giò			
		Vai	200	Kệ 2	95
	Trừu		175	Kệ 1	70
		Vai			
		Giò	180	Kệ 1	85
		Ức	200	Kệ 1	90
	Các món ăn trang trí		180	Kệ 1	70
		Gà lôi đút lò			

	Gia cầm	Thỏ rừng đút lò	200	Kệ 1	70	
		Thỏ	175	Kệ 1	75	
			175	Kệ 1	75	
	Cá	Gà lôi				
		Vịt Gine	180	Kệ 2	70	
		Vịt	180	Kệ 2	65	
		Gà	180	Kệ 1	90	
		Gà rừng	175	Kệ 2	75	
			200	Kệ 1	75	
	Các thứ khác	Cá Dentex				
		Cá đã tẩm hương liệu	180	Kệ 1	45	
			200	Kệ 1	25	
		Lasa				
		Cannelloni	200	Kệ 2	40	
		Pizza	200	Kệ 2	40	
		Maraschino Pudding	200	Kệ 1 & 2	45	
		Cream Puff	175	Kệ 1	45	
		Soufflé	175	Kệ 2	20	
Táo nướng		175	Kệ 1	35		
	180	Kệ 1	60			

MỘT SỐ CHỈ DẪN THAM KHẢO KHI NƯỚNG THỨC ĂN

Lỗi	Nguyên nhân	Sửa chữa
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 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 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