

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ĐÔI

Model:
MDO-80BL



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

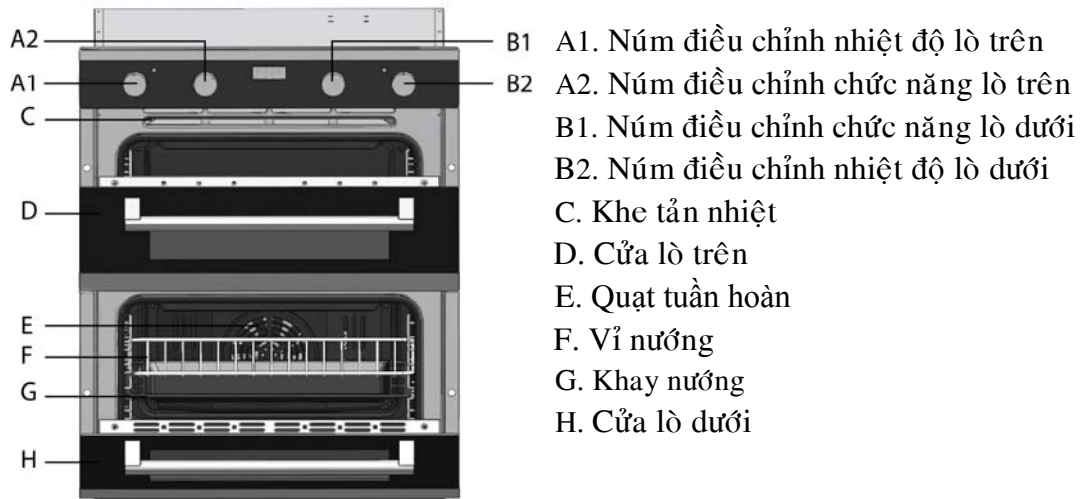
Phần III: Cách thao tác và sử dụng

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



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 khoang 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 :

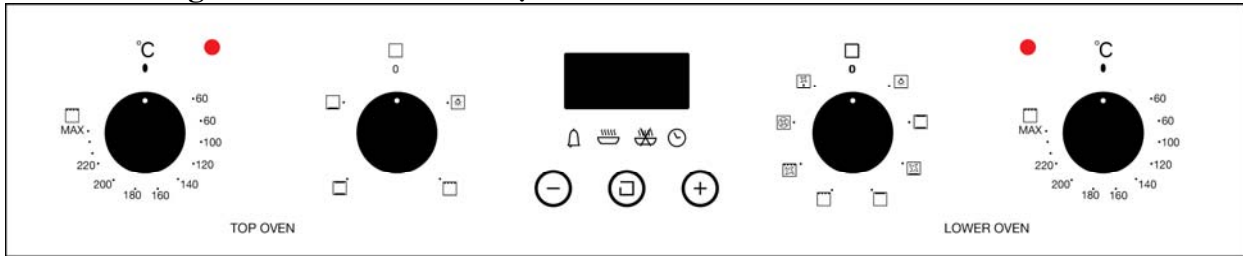
- Dùng để hứng mỡ chảy ra từ món ăn, giúp bạn dễ vệ sinh lò sau khi nướng.



5. Nút 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. Nút điều chỉnh chức năng nướng:

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



Rã đông thực phẩm, công suất 45-55W : 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, công suất 1170-1380W – Nướng dưới kết hợp quạt, công suất 1220-1460W: 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 60-250⁰C.



Nướng đối lưu, công suất 2100-2520W: gia nhiệt từ hai phía đáy và đỉnh lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 60 – 250⁰C.



Nướng trên bằng 1 nguồn nhiệt, công suất 940-1110W – Nướng trên bằng 2 nguồn nhiệt, công suất 2090-2520W: nhiệt độ tập trung vào mặt trên của lò, chức năng này thích hợp khi nướng bò, phi lê, sườn, ...có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 60 – 250⁰C.



Nướng trên bằng 2 nguồn nhiệt kết hợp quạt, công suất 2100-2550W: quạt kết hợp với hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò giúp nhiệt độ lan tỏa đều bên trong khoang lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180 – 240⁰C.



Nướng tuần hoàn kết hợp quạt, công suất 1660-2020W : 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 hộc lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 60 – 250⁰C.

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)

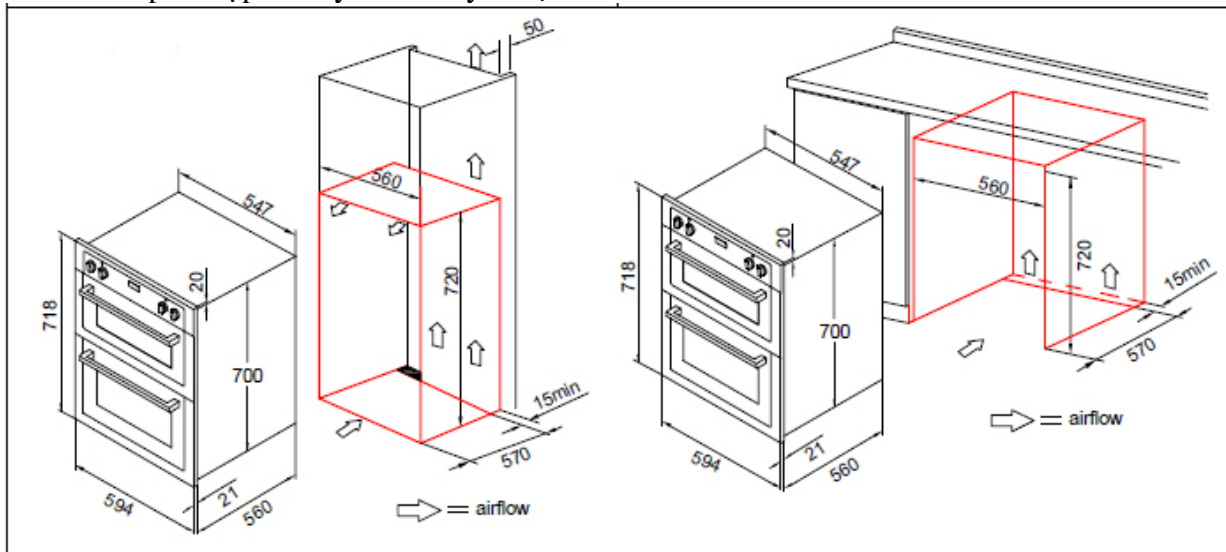
- Bạn nên đọc kỹ và hiểu hết về các chức năng của lò nướng trước khi sử dụng
- Chọn các chức năng nướng (nhiệt độ, thời gian, chế độ nướng...) phải phù hợp với vật cần nướng bên trong lò để việc nướng hoàn thành theo ý muốn của mình.
- Chúng tôi luôn cảnh báo về độ nóng của bề mặt lò và điện áp cao của 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 5100W. Nên sử dụng dây dẫn cứng lõi đồng loại tốt có tiết diện của ruột dây = 3.5mm² 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 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. Đấu nối điện cung cấp cho lò thông qua CB (Aptomat) đúng theo yêu cầu kỹ thuật
6. Đấu nối dây tiếp mát cho lò
7. Tổng kiểm tra toàn bộ công tác trước khi đóng CB cấp điện vào lò
8. 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 12:00. Biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí . Nhấn phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh giờ. Sau vài giây lò sẽ xác nhận cài đặt và biểu tượng sẽ  tắt.

CHỨC NĂNG NƯỚNG THỦ CÔNG LÒ TRÊN




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

- Xoay núm A1 chọn nhiệt độ 180°C
- Xoay núm A2 để chọn chức năng nướng mà bạn muốn
- Nhấn phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí , nhấn phím “+” để điều chỉnh 30 phút.
- Hết thời gian cài đặt thì chuông sẽ báo, để tắt lò xoay núm A1 và A2 về vị trí 0. Nếu không thì lò sẽ tiếp tục hoạt động và thức ăn sẽ bị khét.




CHỨC NĂNG NƯỚNG BÁN TỰ ĐỘNG LÒ DƯỚI

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

Cách 1:

- Xoay núm B1 chọn chức năng nướng mà bạn muốn
- Xoay núm B2 để chọn nhiệt độ 180°C
- Nhấn phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí 
- Nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt 30 phút

Cách 2: Ví dụ giờ hiện tại là 11:00







- Xoay núm B1 chọn chức năng nướng mà bạn muốn
- Xoay núm B2 để chọn nhiệt độ 180°C
- Nhấn phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí 
- Nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt 11:30

CHỨC NĂNG NƯỚNG TỰ ĐỘNG LÒ DƯỚI

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




Ví dụ : Hiện tại đang là 10:00, bạn muốn lò kết thúc nướng lúc 10:30, thời gian nướng trong vòng 30 phút ở nhiệt độ 180°C, thực hiện như sau

- Xoay núm B1 chọn chức năng nướng mà bạn muốn
- Xoay núm B2 để chọn nhiệt độ 180°C

- Nhấn phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí 
- Nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt 30 phút
- Nhấn phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí 
- Nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt 10:30

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 phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy tại vị trí 
- Nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt 15 phút

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