

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG GORENJE-BO8750AX

Cảm ơn bạn đã chọn một trong những sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi khẳng định thiết bị gia dụng này sẽ cung cấp cho bạn chất lượng tốt nhất. Vì thế, chúng tôi đề nghị bạn đọc sách hướng dẫn thật kỹ để sử dụng lò nướng một cách hiệu quả.

Thiết bị này tuân thủ luật an toàn Châu Âu hiện nay, tuy nhiên nhà sản xuất phải nhấn mạnh rằng sự tuân thủ này không ngăn ngừa được bề mặt của lò nướng khỏi việc nóng lên trong suốt thời gian làm việc và duy trì độ nóng ấy trong suốt quá trình vận hành.

I- Hướng dẫn sử dụng lò nướng:

- Lò nướng GORENJE-BO8750 AX được điều khiển hoàn toàn bằng cảm ứng chạm Touch Control lên bề mặt màn hình hiển thị LCD, tương ứng cho từng vị trí chức năng cụ thể trên màn hình lớn trong suốt quá trình nấu ăn. Các chương trình điện tử này được cài đặt sẵn và đã được cấp bằng sang chế, nó gần như là một cuộc cách mạng các hoạt động của màn hình cảm ứng, các chương trình được thiết lập sẵn này chỉ ra quy trình nấu nướng từng bước một, hướng dẫn bạn hoàn thiện qua trình nấu ăn. Tất cả việc nấu nướng chỉ cần 3 bước đơn giản "chưa bao giờ việc nấu nướng lại dễ dàng đến thế".
- Sách hướng dẫn này cần phải được giữ lại và sử dụng cho những người chưa quen sử dụng lò nướng.
- Đặt vỉ nướng và khay vào đúng vị trí tương ứng trong mỗi chương trình nướng đã được thiết lập sẵn điều đó sẽ giúp bạn nấu nướng ngon hơn.
- Thiết bị lò nướng này chỉ sử dụng ở mục đích gia dụng.
- Chỉ sử dụng lò để nấu nướng thực phẩm.
- Lò nướng được điều khiển bởi 1 bộ ổn nhiệt trong khoảng 40oC đến 275oC, phụ thuộc vào nhiệt độ yêu cầu. Nhiệt độ trong khoang lò được hiển thị hình "nhiệt kế" trên màn hình cho bạn biết chính xác nhiệt độ trong khoang lò, khi khoang lò đạt tới nhiệt độ mong muốn biểu tượng nhiệt kế sẽ biến mất chỉ còn lại biểu tượng oC trên màn hình.

A. Bảng biểu tượng cảm ứng Touch Control các chức năng nấu nướng của lò



Chicken/Gà: Nướng ở mức độ trung bình, vỉ nướng đặt ở vị trí thứ 2 từ dưới lên khay hứng mỡ đặt dưới vỉ nướng. Nhiệt độ và thời gian tự động được mặc định là 170oC và 1h5' cho 1 con gà 1kg.



Pizza/ Bánh Pizza: Làm nóng lò nướng trước trong vòng 8 phút ở mức 200oC. Sau khi đã làm nóng lò nướng, đặt bánh Pizza vào đĩa để bánh trên vỉ nướng và để vỉ nướng vào vị trí thứ 2 từ dưới lên. Thời gian nướng là 10 phút cho 1 chiếc Pizza 400g



Pork chops, fish/Thịt lợn miếng, cá: Nướng ở mức độ cao, đặt vỉ nướng ở vị trí trên cùng khay hứng mỡ để vỉ nướng dưới, đóng chặt cửa lò. Xoay đổi, lật vỉ nướng miếng thịt hoặc cá trong quá trình nướng. Nhiệt độ đạt 250oC, thời gian nướng là 25 phút cho 4 miếng thịt hoặc cá: 4x200g



Pork chops, roast/ Thịt lợn quay: Quay ở mức độ trung bình, vỉ nướng đặt ở vị trí thấp nên đặt thịt vào 1 đĩa hoặc khay nhỏ rồi để trên vỉ nướng. Nhiệt độ lò đạt 195oC, thời gian quay 1h50 phút cho 1kg thịt lợn



Biscuits, brownies/Bánh biscuits, bánh sôcôla hạnh nhân: Làm nóng lò nướng trước trong vòng 5 - 6 phút ở nhiệt độ 160oC. Đặt đồng thời được 2 khay nướng cùng 1 lúc ở các vị trí đặt khay thứ 2 và thứ 4 từ dưới lên. Nướng bánh trong vòng 25 phút cho 2 khay mỗi khay 300g: 2x300g



Raisin cake/Bánh nho khô: Nướng bánh nho đen. Đặt khay nướng vào vị trí thứ 2 từ dưới lên. Nhiệt độ lò là 160oC thời gian nướng là 1h cho 1kg bột đã nhào trộn



Bread/Bánh mì: Đặt khay nướng ở vị trí thứ 2 từ dưới lên. Nhiệt độ lò nướng tự động mặc định 200oC thời gian nướng bánh là 1h15 phút cho 1,5kg bột đã nhào trộn



Rising of yeast dough/Ủ men bột: Làm nóng lò trong 3 phút ở nhiệt độ 40oC. Cho bột đã nhào trộn vào bát rồi đặt lên khay ở vị trí thứ 2 từ dưới lên



Defrosting/ Giã đông: Đặt các thực phẩm đông lạnh lên khay và để khay ở vị trí giữa khoang rồi đặt khay hứng nước ở phía dưới.



AquaClean/ Làm sạch bằng hơi nước: Rót ½ lít nước vào khay nướng và đặt vào vị trí 2 cài đặt lò nướng ở nhiệt độ 70oC trong vòng 30 phút.

B. Bảng màn hình hiển thị cảm ứng Touch Control lò nướng GORENJE-B08750AX



C. Sử dụng, vận hành:

1. Bật khởi động lò nướng bằng cách nhấn phím nguồn (A)

2. Cài đặt thời gian: Bằng cách nhấn phím (D) màn hình đồng hồ sẽ nhấp nháy và sử dụng phím (H) để điều chỉnh cài đặt chính xác thời gian trong ngày, khi điều chỉnh phím (H) xong để xác nhận việc cài đặt của bạn đã xong bằng cách nhấn phím (D) thêm 1 lần nữa màn hình hiển thị (D) của bạn thôi không nhấp nháy việc điều chỉnh giờ kết thúc.

3. Lò nướng của bạn có thể hoạt động bằng 2 cách

Cách 1 Thủ công: Bằng cách nhấn phím (K) sau đó

- Thiết lập cài đặt nhiệt độ bằng cách nhấn phím (I) rồi tăng giảm bằng phím (H) theo nhiệt độ mong muốn.

- Thiết lập cài đặt thời gian bằng cách nhấn phím (D) rồi tăng giảm bằng phím (H) theo thời gian mong muốn.

- Sau khi thiết lập nhiệt độ và thời gian xong nhấn phím (C) Start/Stop lò bắt đầu hoạt động. Bạn có thể chủ động bật/tắt đèn trong khoang lò bằng cách nhấn phím (P)

Cách 2 Tự động: Bằng cách tự động chọn loại thực phẩm tương ứng với phím (L) thời gian và nhiệt độ đã được lò nướng tự động lập trình sẵn, bạn chỉ việc nhấn phím (C) Start/Stop lò nướng bắt đầu hoạt động.

Ví dụ: Bạn muốn nướng Gà khoảng 1,2kg. Nhấn phím (A) mở nguồn -> nhấn phím (1) nướng Gà, màn hình hiển thị tự động được cài đặt sẵn nhiệt độ (170oC), thời gian (1h5') (Lưu ý: bạn có thể tăng giảm nhiệt độ và thời gian theo mong muốn bằng cách nhấn phím (I) rồi điều chỉnh tăng giảm bằng phím (H) theo nhiệt độ mong muốn sau đó nhấn lại phím (I) để xác nhận kết thúc. Với việc điều chỉnh thời gian cũng tương tự). Màn hình hiển thị (K1) là vị trí đặt vỉ nướng ở mức 2 phía dưới đặt khay hứng mỡ -> Nhấn phím (C) Start/Stop để bắt đầu quá trình nướng tự động.

4. Cài đặt quá trình hoạt động của lò nướng bằng cách nhấn phím (G), mục đích để bạn biết chính xác lò đã hoạt động trong thời gian bao lâu.

5. Cài đặt thời gian kết thúc của lò nướng bằng cách nhấn phím (F) sau đó nhấn phím (H) cài đặt thời gian mong muốn để lò kết thúc quá trình nấu nướng, lò tự động tắt.

6. Cài đặt chuông báo bằng cách nhấn phím (E) sau đó nhấn phím (H) cài đặt thời gian. Chuông lò sẽ phát ra âm báo "tit tit tit" khi hết thời gian bạn cài đặt.

* **Chú ý:** Mục 4,5,6: Nhấn vào các phím tương ứng liên quan đến chức năng về thời gian mà bạn muốn cài đặt (G,F,E) sau đó sử dụng phím (H) để cài đặt thời gian/quá trình

7. Khóa màn hình cảm ứng được kích hoạt bằng cách nhấn phím (B) và giữ trong vài giây, mở khóa tương tự như trên.

8. Bật, tắt đèn trong khoang lò bằng cách nhấn phím (P)

9. Phím (J) M1, M2, M3 cho phép bạn có thể cài đặt chương trình nấu nướng của cá nhân bạn. Các công thức nấu ăn ưa thích của bạn có thể được ghi nhớ lại giúp bạn giúp bạn dễ dàng truy cập lại trong lần nấu nướng tiếp sau.

10. Chức năng phím (N) là giữ cho các món ăn ở nhiệt độ thích hợp được điều chỉnh từ 35oC đến 95oC cho phép bạn giữ món ăn ở nhiệt độ mong muốn lâu đến tận 2 giờ. Các món ăn được chuẩn bị trước sẽ giữ được hương vị và giữ ấm trước khi ăn.

11. Chức năng phím (M) là làm nóng nhiệt độ lò nướng nhanh đến 200oC trong vòng có 6 phút.

12. Chức năng phím (10) là làm nóng đĩa sành sứ ở nhiệt độ từ 30oC đến 80oC sẽ giúp cho món ăn không bị mất đi hương vị nguyên bản của đồ ăn.

13. Ngoài ra mỗi lò nướng được trang bị 1 que thăm thịt để kiểm tra xem đã chín chưa, vật dụng này giúp bạn nướng thịt một cách hoàn hảo mà không cần phải kiểm tra thường xuyên.

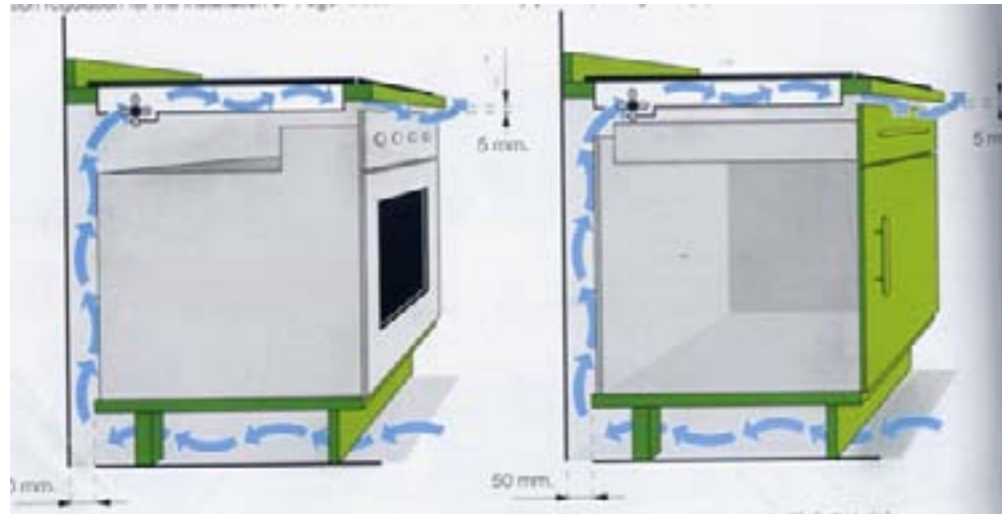
Ví dụ: Khi bạn nướng gà hoặc thịt lợn quay...bạn chỉ cần làm là cắm đầu thăm dò vào đồ nướng còn một đầu cắm vào lỗ trong khoang lò nướng (ở thành lò trên cùng, phía bên ngoài tay trái, sau khi bạn rút chốt bị lỗ cắm) sau đó cài đặt nhiệt độ bạn mong muốn bằng cách tăng giảm phím (H), chỉ số trên bảng điều khiển (D) sẽ báo cho bạn biết thịt đã nướng xong theo yêu cầu khẩu vị của bạn.

II. Cảnh báo an toàn và hướng dẫn vệ sinh:

1. Lắp đặt:

- Thiết bị này phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên, khoang tủ bếp phải có khe thoát khí để tuần hoàn đối lưu nhiệt nóng phát ra từ thân vỏ lò. Phải tuân thủ nghiêm ngặt hướng dẫn lắp đặt của nhà sản xuất.

- Dây điện nguồn phải đảm bảo 3x4mm và có hệ thống tiếp địa. Khi kết nối điện áp nguồn vào lò nướng phải thông qua attomat.



(Khoang tủ bếp phải có khe thoát khí để tuần hoàn đối lưu nhiệt nóng phát ra từ thân vỏ lò)

2. Cảnh báo:

- Trong suốt quá trình vận hành thiết bị sẽ nóng lên. Cần tránh chạm vào những phần tạo nhiệt trong lò.
- Cần thận khi mở lò, hơi nóng có thể thoát ra và gây bỏng
- Tuyệt đối không để đĩa hay khay của phần dưới lò vào bên trong hoặc bao bọc trong các đồ bằng nhôm.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về những hỏng hóc do người sử dụng lạm dụng quá mức hoặc sử dụng không đúng cách.

3. Vệ sinh:

- Tắt lò và ngắt điện nguồn trước khi vệ sinh.
- Thông thường làm sạch bằng cách khi lò còn đang ấm và dùng khăn bông ẩm để lau sạch bên trong khoang lò và mặt cửa kính trong và ngoài.
- Phụ kiện vỉ nướng, khay nướng, que thăm, giá đỡ...có thể rửa được trong máy rửa bát hoặc dùng khăn bông và chất tẩy rửa thông thường để làm sạch, nên ngâm nước trước để làm sạch dễ dàng hơn.



(AquaClean/ Làm sạch bằng hơi nước: Rót ½ lít nước vào khay nướng và đặt vào vị trí 2 cài đặt lò nướng ở nhiệt độ 70oC trong vòng 30 phút.)