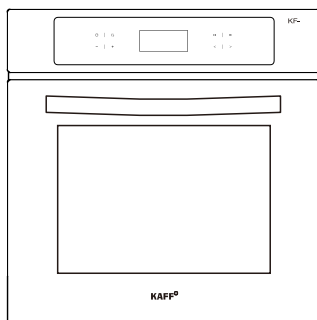


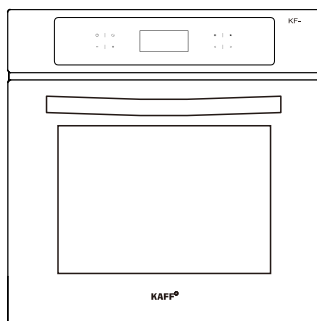


Hướng dẫn sử dụng

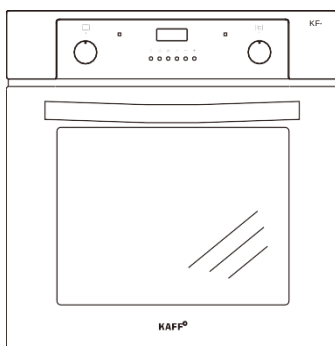
Lò nướng



KF-T90M



KF-T90S



KF-901

MỤC LỤC

Những chỉ dẫn an toàn.....3

Làm thế nào để tiết kiệm năng lượng.....5

Mô tả thiết bị.....7

thông số kỹ thuậtcủa thiết bị.....9

Cài đặt.....10

Hoạt động.....12

Làm sạch và bảo trì.....28

Nướng trong lò nướng-gợi ý thiết thực.....31

Hoạt động trong trường hợp khẩn cấp.....37

Thông số kỹ thuật.....38

Cảnh báo

1. Thiết bị không được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn. Trẻ em được giám sát không chơi với thiết bị.
2. Trong quá trình sử dụng, các thiết bị trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò, đối với khu vực nấu ăn và lò nướng.
3. **CẢNH BÁO:** Các bộ phận tiếp cận được có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ nên tránh xa.
4. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
5. Nếu trong quá trình thử nghiệm của Điều 11, độ tăng nhiệt ở tâm của bề mặt đáy bên trong của ngăn kéo bảo quản vượt quá nhiệt độ quy định đối với tay cầm được giữ trong thời gian ngắn trong sử dụng bình thường, thì hướng dẫn phải nêu rõ rằng các bề mặt này có thể bị nóng.
6. Phải tắt lò trước khi tháo tấm chắn và sau khi vệ sinh, tấm chắn phải được thay thế theo hướng dẫn.
7. Chi tiết cho thấy việc lắp đặt đúng các kệ.
8. Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước .
9. Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế đèn để tránh khả năng bị điện giật.
10. Không được lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí để tránh quá nóng.
11. Ngắt kết nối thiết bị sau khi lắp đặt, bằng phích cắm có thể tiếp cận hoặc công tắc trong hệ thống dây điện cố định.
12. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
13. Thiết bị này phải được kết nối với một mạch kết hợp một công tắc cách ly mà người dùng có thể tiếp cận sau khi lắp đặt với điều kiện ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện. Việc ngắt kết nối có thể đạt được bằng cách kết hợp một

Cảnh báo

chuyển đổi trong hệ thống dây điện cố định phù hợp với các quy tắc hệ thống dây điện.

14. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được nghịch thiết bị. Trẻ em không được làm sạch và bảo trì người dùng nếu không có sự giám sát.

15. **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

16. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.

17) Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa trừ khi được giám sát liên tục.

18. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được nghịch thiết bị. Trẻ em không được làm sạch và bảo trì người dùng nếu không có sự giám sát.

Lò nướng đặc biệt dễ sử dụng và cực kỳ hiệu quả. Sau khi đọc hướng dẫn sử dụng, vận hành lò sẽ dễ dàng.

Trước khi được đóng gói và rời khỏi nhà sản xuất, lò đã được kiểm tra kỹ lưỡng về độ an toàn và chức năng.

Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

Bằng cách làm theo các hướng dẫn này một cách cẩn thận, bạn sẽ có thể tránh được mọi sự cố khi sử dụng thiết bị.

Điều quan trọng là giữ hướng dẫn sử dụng và cất nó ở nơi an toàn để có thể tham khảo bất cứ lúc nào.

Cần phải làm theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn một cách cẩn thận để tránh có thể tai nạn.

KHÁCH HÀNG THÂN MẾN,

thận trọng!

Không sử dụng lò cho đến khi bạn đã đọc hướng dẫn sử dụng này. Lò nướng chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình.

Nhà sản xuất có quyền đưa ra những thay đổi không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

GHI CHÚ:

Đảm bảo có ổ cắm nối đất gần đó (phía sau thiết bị)

Một mạch nguồn chuyên dụng được khuyến nghị cho thiết bị nhưng không bắt buộc. Các thiết bị điện bổ sung trên cùng một mạch có thể vượt quá định mức (cường độ dòng điện) cho mạch đó. Nếu sau khi lắp đặt thiết bị của bạn, cầu dao ngắt hoặc cầu chì hỏng trên một cơ sở lặp đi lặp lại, sau đó một mạch chuyên dụng có thể sẽ được yêu cầu.

! Chỉ người có trình độ chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị theo hướng dẫn được cung cấp. Việc lắp đặt không đúng có thể gây hại cho người, động vật hoặc có thể làm hỏng tài sản.

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với các trường hợp không phù hợp

lắp đặt có thể gây hại cho người và động vật và làm hư hỏng tài sản.

Quan trọng: Phải cắt nguồn điện cung cấp cho thiết bị trước khi thực hiện bất kỳ điều chỉnh hoặc công việc bảo trì nào đối với thiết bị.

CẢNH BÁO:

Khi sử dụng sản phẩm này, phải luôn thực hiện các biện pháp phòng ngừa cơ bản, bao gồm những điều sau:

Lò nướng tích hợp của bạn là một thiết bị điện đã được phân loại. Cũng như bất kỳ thiết bị điện nào và đặc biệt là lò sưởi điện, phải tuân thủ các biện pháp phòng ngừa cơ bản để giảm nguy cơ hỏa hoạn, bỏng, điện giật và/hoặc thương tích nghiêm trọng khác hoặc tử vong.

!Thiết bị trở nên nóng trong khi vận hành. Cần thận không chạm vào các bộ phận nóng bên trong lò.

!Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Khi đang hoạt động, tiếp xúc trực tiếp với bếp có thể gây bỏng!

!Đảm bảo rằng các vật dụng nhỏ của thiết bị gia dụng, kể cả dây kết nối, không chạm vào lò hoặc bếp đang nóng vì vật liệu cách nhiệt của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.

!Không được rời khỏi bếp khi chiên. Dầu và mỡ có thể bắt lửa do quá nóng hoặc sôi quá mức.

Không đặt chảo nặng trên 15 Kg trên cửa lò đã mở và chảo nặng hơn 25 kg trên bếp.

!Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật kim loại sắc nhọn để lau cửa vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến nứt kính.

!Không sử dụng bếp trong trường hợp có lỗi kỹ thuật. Mọi lỗi phải được khắc phục bởi nhân viên kỹ thuật. người có trình độ và thẩm quyền phù hợp.

!Trong trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, hãy ngắt nguồn điện và báo lỗi cho trung tâm bảo hành để được sửa chữa.

!Cần tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc và quy định trong hướng dẫn sử dụng này. Không cho phép bất kỳ ai không quen thuộc với nội dung của hướng dẫn sử dụng này vận hành bếp.

!Không nên làm sạch bếp bằng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.

!Các tấm tiếp giáp với lò phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.

!Các tủ có mặt ngoài bằng veneer phải được lắp ráp bằng keo có thể chịu được nhiệt độ lên tới 100°C.

!Giữ các vật liệu dễ cháy, chẳng hạn như: rèm cửa, màn cửa, đồ nội thất, gối, quần áo, khăn trải giường, bộ đồ giường, giấy, v.v., cách mặt trước và mặt sau của lò sưởi ít nhất 3 feet (0,9 mét). các khu vực có thể có xăng, sơn hoặc chất lỏng dễ cháy khác hoặc hơi liên quan của chúng.

!Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, không đặt hoặc lấp đặt thiết bị này ở những nơi mà các ống thông gió hoặc tuần hoàn có thể bị tắc.

!Dây nguồn của thiết bị phải được kết nối với ổ cắm điện 220-240V được nối đất và bảo vệ đúng cách. Luôn sử dụng bảo vệ chống chạm đất khi được yêu cầu bởi mã điện. Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, tránh luồn dây nguồn dưới thảm, thảm, v.v. .Giữ dây nguồn tránh xa các khu vực có nhiều người qua lại, nơi có thể gây nguy cơ vấp ngã.

!Tránh sử dụng dây nối dài, có thể quá nóng và gây hỏa hoạn.

!Khi vận chuyển hoặc cất giữ thiết bị, hãy để thiết bị ở nơi khô ráo, không có bụi, rung động quá mức hoặc các yếu tố khác có thể làm hỏng thiết bị.

!Không vận hành bất kỳ lò nào có dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi lò sưởi gặp trục trặc, bị rơi hoặc hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Hãy mang lò đến trung tâm dịch vụ ủy quyền để được kiểm tra.

!Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây hoặc bộ phận lắp ráp đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.

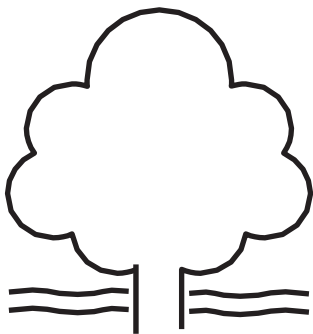
!Chỉ sử dụng lò này như được mô tả trong sách hướng dẫn này. Bất kỳ cách sử dụng nào khác không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích cho người.

!Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

!Không bao giờ thêm nước lạnh vào thức ăn trên khay nướng đa năng hoặc khay nướng hoặc trực tiếp lên thức ăn trong lò nóng. Hơi nước tạo ra có thể gây bỏng hoặc bỏng nặng và sự thay đổi nhiệt độ đột ngột có thể làm hỏng lớp men.

!Không nhấc lò bằng tay cầm.

CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG



Sử dụng năng lượng trong một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm tiền mà còn giúp ích cho môi trường. Vì vậy, hãy tiết kiệm năng lượng! Và đây là cách bạn có thể làm điều đó:

!Không mở vung nồi quá thường xuyên (nồi canh không bao giờ sôi!)

Không mở cửa lò thường xuyên khi không cần thiết.

!Tắt lò đúng lúc và tận dụng nhiệt dư. Đối với thời gian nấu lâu, hãy tắt các vùng gia nhiệt từ 5 đến 10 phút trước khi nấu xong. Điều này giúp tiết kiệm đến 20% năng lượng. Chỉ sử dụng lò nướng khi nấu các món ăn lớn hơn. Thịt nặng tới 1 kg có thể được chế biến tiết kiệm hơn trong chảo trên bếp từ. Tận dụng nhiệt dư từ lò. Nếu thời gian nấu lớn hơn 40 phút, hãy tắt lò 10 phút trước khi thời gian kết thúc.

Quan trọng! Khi sử dụng bộ hẹn giờ, hãy đặt thời gian nấu ngắn hơn một cách thích hợp tùy theo món ăn đang được chuẩn bị.

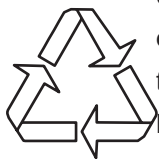
!Đảm bảo cửa lò được đóng đúng cách.

Nhiệt có thể rò rỉ qua các vết trần trên các gioăng cửa. Làm sạch bất kỳ sự cố trần nào ngay lập tức.

!Không lắp đặt bếp gần tủ lạnh/tủ đông.

Nếu không, mức tiêu thụ năng lượng tăng lên một cách không cần thiết.

BỎ ĐÓNG GÓI



Trong quá trình vận chuyển, bao bì bảo vệ đã được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi mọi hư hỏng. Sau khi mở bao bì, vui lòng vứt bỏ tất cả các bộ phận của bao bì vào thùng rác cách không gây hư hại cho môi trường. Tất cả các vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; chúng có thể tái chế 100% và được đánh dấu bằng biểu tượng thích hợp.

Thận trọng! Trong quá trình mở bao bì, các vật liệu đóng gói (túi polythene, miếng polystyrene, v.v.) nên để xa tầm tay trẻ em.

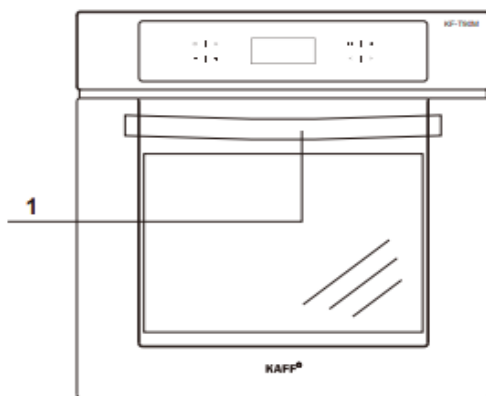
THẢI BỎ ỨNG DỤNG



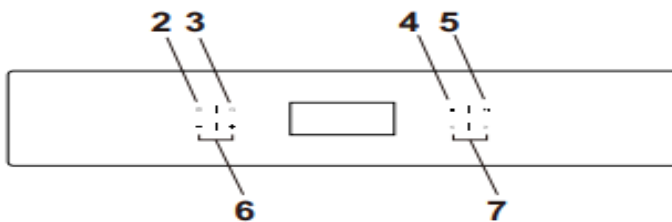
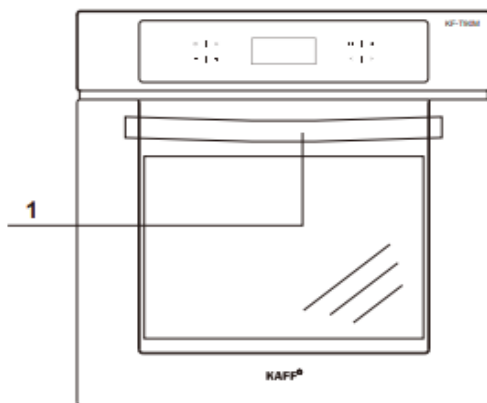
Các thiết bị cũ không nên được vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt thông thường mà phải được chuyển đến trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng hiển thị trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì cho thấy rằng nó phù hợp để tái chế. Vật liệu được sử dụng bên trong thiết bị có thể tái chế và được dán nhãn với thông tin liên quan đến điều này. Bằng cách tái chế vật liệu hoặc các bộ phận khác từ các thiết bị đã qua sử dụng, bạn đang đóng góp đáng kể vào việc bảo vệ môi trường của chúng ta. Chính quyền địa phương của bạn có thể cung cấp thông tin về các trung tâm xử lý thích hợp cho các thiết bị đã qua sử dụng.

MÔ TẢ ỨNG DỤNG

(Mẫu số:KF-T90S/ KF-T90M)

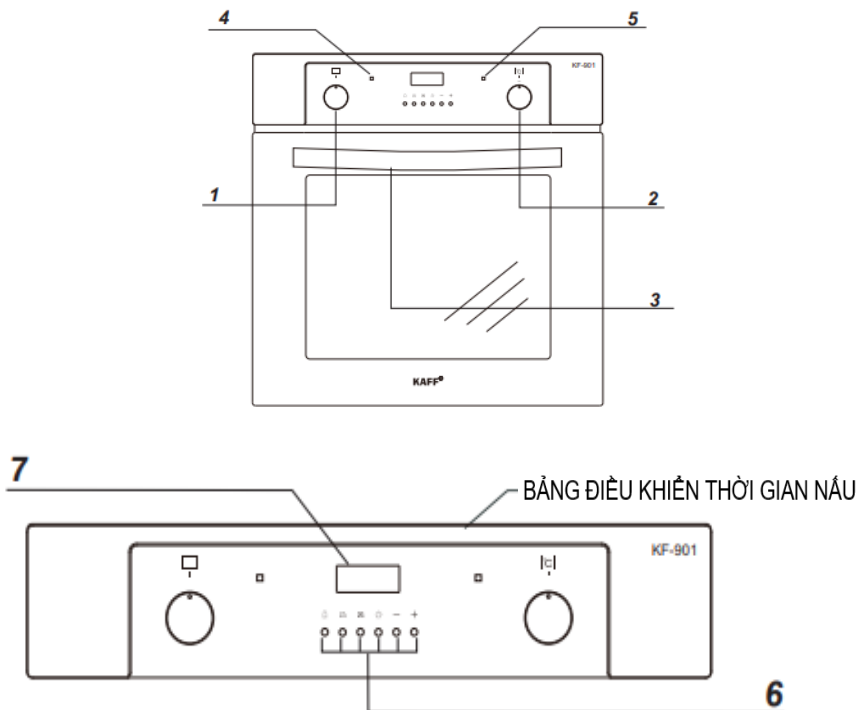


- a. Xử lý
- b. Cài đặt đồng hồ hoặc phím kiểm tra hẹn giờ
- c. Phím cài đặt hẹn giờ
- d. Tạm dừng hoặc Hủy bỏ
- e. Xác nhận để bắt đầu nấu
- f. Thời gian hoặc nhiệt độ +/-
- g. Phím chọn chức năng



MÔ TẢ ỨNG DỤNG

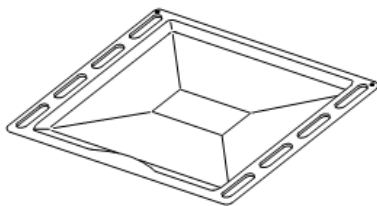
(Mẫu số:KF-901)



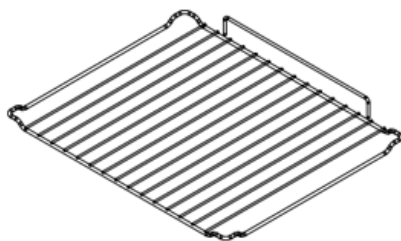
- 1 Núm chọn chức năng lò nướng
- 2 Núm điều chỉnh nhiệt độ
- 3 Tay nắm cửa lò
- 4 Đèn tín hiệu hoạt động chức năng màu vàng
- 5 Đèn tín hiệu điều chỉnh nhiệt độ màu đỏ
- 6 giữ-nhấn
- 7 Trưng bày

Thông số kỹ thuật của thiết bị

(Mẫu số:KF-T90S/ KF-T90M)

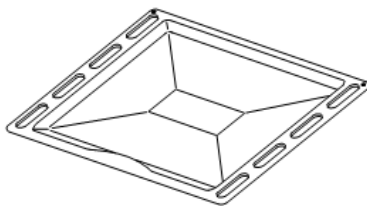


Khay làm bánh

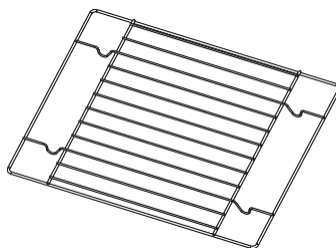


kệ lò nướng

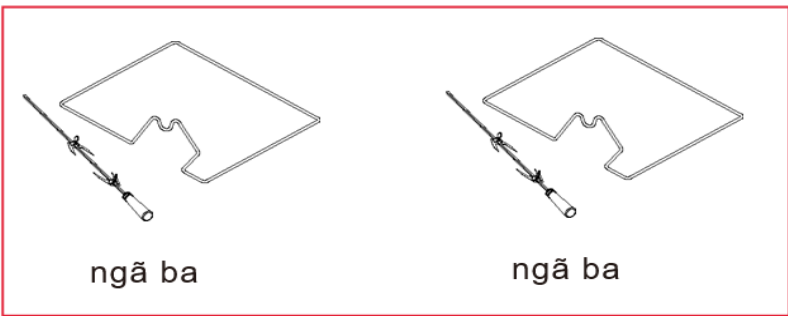
(Mẫu số:KF-901)



Khay làm bánh



vỉ nướng



ngã ba

ngã ba

CÀI ĐẶT

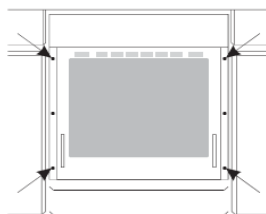
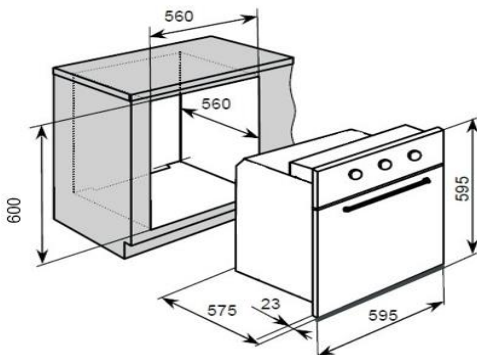
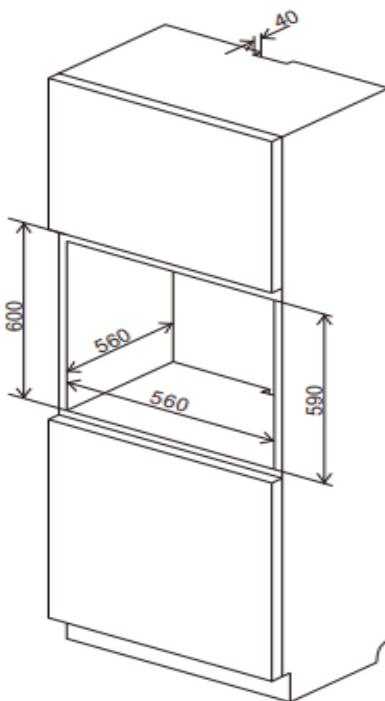
!Khu vực nhà bếp phải khô ráo, thông gió và được trang bị hệ thống thông gió hiệu quả. Khi lắp đặt lò, phải đảm bảo dễ dàng tiếp cận tất cả các bộ phận điều khiển.

!Đây là loại lò nướng âm tủ, có thể đặt vách sau và vách một bên của lò bên cạnh một món đồ nội thất cao hoặc một bức tường.

hoặc veneer được sử dụng trên đồ nội thất vừa vặn phải được phủ keo chịu nhiệt (100°C). Điều này ngăn ngừa biến dạng bề mặt hoặc bong lớp phủ.

Tạo một lỗ với các kích thước được đưa ra trong sơ đồ để lắp lò.

!Đặt hoàn toàn lò vào lỗ mở mà không để bốn vít ở những vị trí trong sơ đồ rơi ra ngoài.



Kích thước sản phẩm

Chiều cao: 595mm
Chiều rộng: 595mm
Chiều sâu: 575mm

Kích thước khẩu độ

600mm x 560mm x 560mm (tối thiểu)

CÀI ĐẶT

kết nối điện

Cảnh báo!

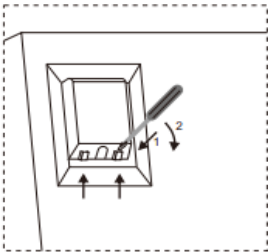
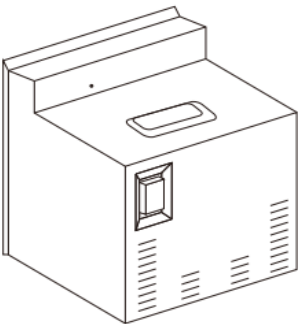
Tất cả các công việc điện nên được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ và được ủy quyền phù hợp. Không thay đổi hoặc thay đổi cố ý trong điện-ity cung cấp nên được thực hiện.

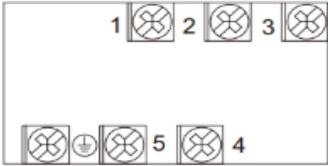
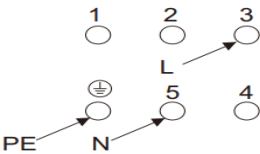
hướng dẫn lắp

Lò được sản xuất để làm việc với dòng điện xoay chiều ba pha (220V- 240V/50Hz). Thesơ đồ kết nối cũng được tìm thấy trên nắp của hộp kết nối. Ghi nhớ- chắc chắn rằng dây kết nối phải khớp loại kết nối và định mức công suất của lò. Cấp kết nối phải được cố định bằng kẹp giảm căng.

Cảnh báo!

Hãy nhớ kết nối mạch an toàn với thiết bị đầu cuối hộp kết nối được đánh dấu bằng . Việc cung cấp điện cho lò vì sóng phải có công tắc an toàn cho phép cắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách giữa các tiếp điểm làm việc của công tắc an toàn ít nhất phải là 3 mm. Trước khi kết nối các lò vì sóng đến sức mạnh cung cấp điều quan trọng là phải đọc thông tin- trên bảng dữ liệu và sơ đồ kết nối.



SƠ ĐỒ KẾT NỐI thận trọng! Điện áp của các bộ phận làm nóng 220V~240V Thận trọng! Trong trường hợp có bất kỳ kết nối nào, dây an toàn phải được kết nối với  thiết bị đầu cuối PE				
1	Đối với kết nối một pha được nối đất 220V~240V: L (Dây màu nâu) kết nối với 3 và N (Dây màu xanh) kết nối với 5, dây an toàn (Màu vàng lục) kết nối với  thiết bị đầu cuối PE.			

HOẠT ĐỘNG

(Mẫu số:KF-T90S/ KF-T90M)

— Bảng điều khiển —



Phím và màn hình

Bạn có thể sử dụng các nút để thiết lập các chức năng bổ sung khác nhau. Bạn có thể đọc giá trị đã được thiết lập trên màn hình.

chìa khóa	Đặc trưng	chìa khóa	Đặc trưng
	Phím cài đặt hẹn giờ		Cài đặt đồng hồ hoặc phím kiểm tra Hẹn giờ
	Thời gian hoặc nhiệt độ -		Thời gian hoặc nhiệt độ +
	Tạm dừng hoặc Hủy bỏ		Xác nhận để bắt đầu nấu
	Chức năng trước đó		Chức năng tiếp theo

Biểu tượng	Cách sử dụng	Biểu tượng	Cách sử dụng
	Phím cài đặt nhiệt độ		Đèn báo chức năng bắt đầu trì hoãn nấu
	Đèn báo chức năng thời gian nấu		Đồng hồ lò nướng
	hẹn giờ		khóa trẻ em

HOẠT ĐỘNG

Trong phần này, bạn có thể xem những gì bạn cần làm trước khi sử dụng lò lần đầu tiên. Trước tiên hãy đọc chương thông tin an toàn.

Đặt đồng hồ

Sau khi kết nối lò, màn hình hiển thị “12:00” chuông kêu,

Chương trình vào trạng thái chờ.

1. Nhấn , chữ số giờ “12” đang nhấp nháy, nhấn + hoặc - , đặt thời gian,

Phạm vi cài đặt là 0 đến 23 :

2. Nhấn , các chữ số phút “00” đang nhấp nháy, nhấn + hoặc - , đặt thời gian,

Phạm vi cài đặt là 0 đến 59 :

3. Nhấn , giờ bist “:” đang nhấp nháy, đồng hồ đã được đặt.

LƯU Ý: Khi cài đặt đồng hồ, nhấn  phím để hủy cuộn tròn đồng hồ

Cài đặt, quay lại thời gian ban đầu đã đặt

làm nóng trước lò vi sóng

Để loại bỏ mùi nồi mới, bạn có thể làm trống lò, đóng cửa và làm nóng. Sử dụng chế độ này , làm nóng trong một giờ để đạt được hiệu quả mong muốn.

Không để lại bất kỳ vật liệu đóng gói còn sót lại nào trong buồng nấu.

1.Sử dụng “<”hoặc>”, đặt ở chế độ này“  ”. 2.Nhấn “▶” để xác nhận và bắt đầu làm việc.

Một giờ sau, nhấn “  ” hai lần để hoàn thành công việc ra lò

Phụ kiện vệ sinh

Trước khi sử dụng các phụ kiện, hãy rửa bằng nước xà phòng nóng và vải mềm để làm sạch hoàn toàn phụ kiện.

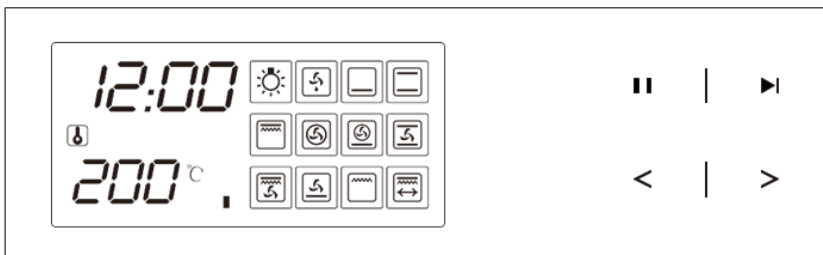
HOẠT ĐỘNG

Có một số cách để thiết lập lò nướng. Ở đây chúng tôi sẽ giải thích cách chọn kiểu gia nhiệt và cài đặt nhiệt độ hoặc nướng mong muốn. Bạn có thể chọn thời gian nấu và thời gian kết thúc của lò tùy theo món ăn của họ

Sưởi loại và nhiệt độ

QUẢ SUNG. Ví dụ: Chế độ "☐" (200°C).

1. Sử dụng phím chọn chức năng "<" hoặc ">" để đặt kiểu sưởi ấm.



Sử dụng phím chọn nhiệt độ "+" hoặc "-" để cài đặt nhiệt độ.



1. Nhấn phím "▶|" để xác nhận lò hoạt động.

Tắt lò

Nhấn phím "||" hai lần để kết thúc công việc ra lò.

Thay đổi cài đặt

Có sẵn lựa chọn tương ứng "+" hoặc "-" Thay đổi nhiệt độ gia nhiệt và "<" hoặc ">" thay đổi loại sưởi ấm.

Nhấn "▶|" để xác nhận trước khi chạy chế độ nấu đã điều chỉnh, nếu không nhấn "▶|" để xác nhận trong vòng 10 giây khi kết thúc điều chỉnh, sau đó trở về nhiệt độ trước đó để tiếp tục chạy.

HOẠT ĐỘNG

Cài đặt thời gian nướng với nhiều lựa chọn.

Nhấn "☑" gọi các chức năng thời gian khác nhau, chuyển đổi giữa các chức năng khác nhau. Khi bạn đang cài đặt, biểu tượng thời gian tương ứng sẽ sáng.

Biểu tượng thời gian tương ứng nhấp nháy, bạn có thể sử dụng nút "+" hoặc "-" để thay đổi các tùy chọn cài đặt thời gian.

Nấu nướng thời gian

Thời gian nấu món ăn có thể được cài đặt trên lò. Khi đến thời gian nấu đã đặt, lò sẽ tự động tắt. Tức là bạn không phải gián đoạn công việc khác để tắt lò. Thời gian nấu sẽ không vô tình hết thời gian chờ.

Ví dụ về hình: Thời gian nấu 45 phút.

Sau khi chọn loại gia nhiệt và nhiệt độ, thời gian nấu 45 phút



1. Nhấn "☑" một lần, "🕒" được bật, các chữ số giờ hiển thị "0" và nhấp nháy, bit phút hiển thị "00"
2. Nhấn "☑" một lần, các chữ số giờ hiển thị "0", các chữ số phút hiển thị "00" và nhấp nháy
3. Nhấn "+" hoặc "-" phím để đặt các bit phút, được đặt thành 0:45. QUẢ SUNG. Ví dụ:

4. Nhấn "▶" để xác nhận lò hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu ăn

5. Nhấn nút "⏸" phím một lần, tạm dừng công việc của lò
6. Sau đó đặt thời gian nấu theo Bước 1~4.

Hủy bỏ thời gian nấu ăn

Nhấn "⏸" phím hai lần để kết thúc công việc của lò.



HOẠT ĐỘNG

Thời gian kết thúc

Bạn có thể thay đổi thời gian hoàn thành nấu các món ăn. Lò tự khởi động khi hoàn thành thời gian nấu cần thiết. Ví dụ, bạn có thể nấu các món ăn trên lò vào buổi sáng, đặt thời gian nấu, các món ăn vào buổi trưa cũng vậy.

Không để thức ăn quá lâu trong khoang nấu, thức ăn có thể bị hỏng.

QUẢ SUNG. Ví dụ: Bây giờ là 10h30, thời gian nấu 45 phút, yêu cầu trong lò nấu xong 12h30.

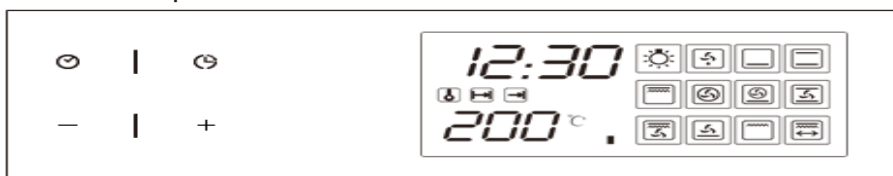
1. thiết lập các loại sưởi ấm và nhiệt độ.

Đặt thời gian nấu. QUẢ SUNG.



2. Ví dụ:

3. Nhấn "🕒" một lần, "👉" được bật, các chữ số giờ hiển thị "0" và nhấp nháy, bit phút hiển thị "00"
4. Nhấn "+" hoặc "-" phím để đặt các chữ số giờ, đặt thành 12:00
5. Nhấn "🕒" một lần nữa, các chữ số phút hiển thị "0", các chữ số giờ hiển thị "00"
6. Nhấn "+" hoặc "-" phím để đặt các chữ số phút, đặt thành 12:30. QUẢ SUNG. Ví dụ:



7. Nhấn "▶" để xác nhận lò hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu ăn

1. Nhấn nút "||" phím một lần, tạm dừng công việc của lò
2. Sau đó đặt thời gian nấu theo Bước 3~7

Hủy bỏ thời gian nấu ăn

Nhấn "||" phím hai lần để kết thúc công việc của lò

HOẠT ĐỘNG

Cài đặt thời gian và tùy chọn

Lưu ý: Trong quá trình nấu trong lò, nhấn phím một lần, có thể tạm dừng nấu, màn hình hiển thị nhiệt độ và thời gian nhấp nháy, biểu tượng thường sáng; nhấn một phím lần nữa để hủy quá trình nấu hiện tại.

Tiết kiệm năng lượng cách thức

Ở chế độ chờ, khóa trẻ em không hoạt động và không hoạt động trong vòng 10 phút, nó sẽ tắt đèn nền LCD để tiết kiệm điện. Ở chế độ tiết kiệm năng lượng, nhấn phím bất kỳ để thoát khỏi chế độ tiết kiệm năng lượng.

Khóa trẻ em

Lò có khóa trẻ em để tránh trường hợp trẻ nhỏ vô tình mở lò. Lò sẽ không phản ứng với bất kỳ cài đặt nào.

Khi khóa trẻ em được bật, bạn vẫn có thể đặt hẹn giờ và đồng hồ.

Nếu bạn đã cài đặt kiểu sưởi ấm và nhiệt độ hoặc cài đặt nướng, khóa trẻ em sẽ làm gián đoạn quá trình sưởi ấm.

Cho phép khóa trẻ em

Không đặt thời gian nấu hoặc thời gian kết thúc.

Nhấn nút "<" và ">", màn hình sẽ hiển thị biểu tượng. Kích hoạt khóa trẻ em. Tắt Khóa trẻ em nhấn "<" và ">", biểu tượng trên màn hình sẽ tắt. Khóa trẻ em đã tắt.

Chức năng đồng hồ báo thức

1. Ở chế độ chờ, nhấn " " một lần, bốn "8" hiển thị đồng hồ hiện tại, các chữ số giờ nhấp nháy: phút, giây nhấp nháy, " "Màn hình thường sáng.

2. Nhấn " + " hoặc " - " , đặt đồng hồ báo thức, phạm vi cài đặt là 0 đến 23.

3. Nhấn "  " một lần, phút nhấp nháy, giờ và giây nhấp nháy, " "Màn hình thường sáng.

4. Nhấn " + " hoặc " - " , đặt đồng hồ báo thức, phạm vi cài đặt là 00 đến 59.

5. Nhấn "  " một lần, cài đặt báo thức đã hoàn tất, hãy quay lại màn hình đồng hồ hiện tại, " " nhấp nháy.

Các cài đặt có thể có của núm chức năng lò



Đèn lò riêng biệt
Bằng cách đặt núm đến vị trí này
Đèn bên trong lò được bật,
ví dụ: sử dụng
Khi rửa khoang lò



rã đông
Chức năng này cho phép tắt cả
thực phẩm đông lạnh được rã
đông nhanh chóng và nhẹ
nhàng nhờ quạt bên trong.



Máy sưởi đáy bật
Khi knon được đặt thành po này
Vị trí, lò là lò sưởi chỉ sử dụng lò
sưởi phía dưới. Sử dụng cho, ví
dụ: cuối cùng nướng từ dưới lên.



Bật máy sưởi dưới và trên
Đặt núm ở vị trí này
Cho phép lò được làm nóng
thông thường



Nướng kết hợp Chức năng "nướng
kết hợp" được bật. Nó cho phép bật
bếp nướng và bóng sưởi cùng lúc.
Chức năng này cho phép nhiệt độ
cao hơn ở trên cùng của khu vực
nướng, món ăn có màu nâu đậm
hơn và cho phép nướng những
phần lớn hơn.



Nĩa xoay, nướng kết hợp Mở
ống dẫn nhiệt bên ngoài và
bên trong của đỉnh và động cơ
quay. Xoay núm sang vị trí
này, để xoay vỉ nướng.



Lò nướng đang bật
Đặt núm ở vị trí này cho phép các
món ăn được nướng trên vỉ.



Yếu tố trung tâm với quạt Bật
Chế độ nấu này cho phép phân phối
nhiệt đồng nhất bên trong lò. Giúp bạn
có thể nấu nhiều món ăn cùng lúc.



Đáy + tròn + quạt
Có thể đặt được mặt dưới giòn của
để bánh pizza, bánh nhanh và vỏ
bánh ngọt bằng cách kích hoạt cài
đặt không khí nóng chuyên sâu.
Không cần làm nóng lò trước khi
sử dụng cài đặt này khi nấu từ tủ
lạnh.



Bật quạt, máy sưởi dưới và trên Tại
vị trí núm này lò thực hiện chức năng
làm bánh.
Lò nướng thông thường có quạt.



Bật quạt và nướng kết hợp Khi
xoay núm đến vị trí này, lò sẽ
kích hoạt chức năng kết hợp
nướng và quạt. trong thực tế,
chức năng này cho phép tăng và
cải thiện hương vị của món ăn.
Bạn chỉ nên sử dụng vỉ nướng
khi cửa lò đóng.



QUẠT, phía dưới
Cài đặt này chỉ làm nóng từ phía
dưới, nhưng với nhiệt độ phân bố
đều hơn.
Ideal cho bánh trái cây và bánh nướng.

HOẠT ĐỘNG

Thận trọng!

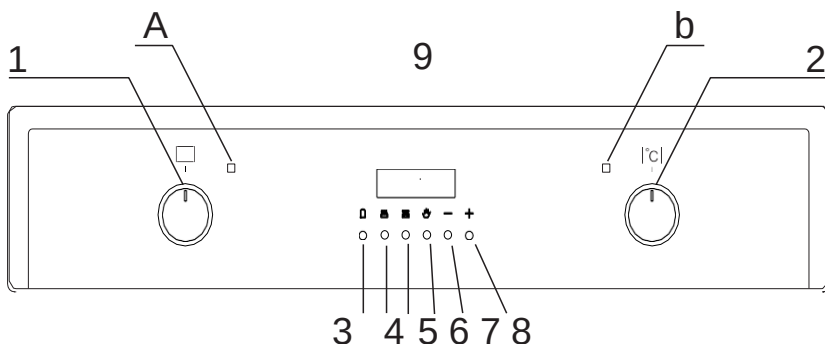
Khi chọn bất kỳ chức năng sưởi ấm nào (bật máy sưởi, v.v.), chức năng này sẽ chỉ được bật sau khi nhiệt độ đã được đặt bằng nút điều chỉnh nhiệt độ.

Thận trọng!

Khi mà  các chức năng đã được chọn nhưng nút điều chỉnh nhiệt độ được đặt ở mức 0, chỉ có quạt sẽ bật. Với chức năng này, bạn có thể làm mát đĩa hoặc khoang lò,

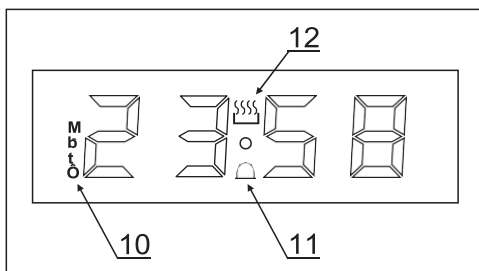
(Mẫu số:KF-901)

Điều khiển bảng điều khiển



- 1) Nút chọn chức năng lò nướng
- 2) Nút điều chỉnh nhiệt độ
- 3) Nút nhắc phút
- 4) nút thời lượng
- 5) Nút kết thúc nấu
- 6) Nút thao tác thủ công
- 7) nút trừ
- 8) nút dấu cộng
- 9) màn hình LED

- A) Đèn báo nguồn
B) Đèn hoạt động của lò



10 Biểu tượng chức năng tự động

11 Nút nhắc phút

12 ký hiệu thời lượng

Lựa chọn chế độ vận hành thủ công

Sau khi thiết bị của bạn được kết nối với nguồn điện lưới lần đầu tiên, các số trên màn hình hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Trước khi bạn có thể chọn chức năng nấu hoặc cài đặt nhiệt độ, bạn phải đặt thiết bị ở chế độ “vận hành thủ công”.

· Để chọn chế độ vận hành thủ công, nhấn nút vận hành thủ công (6) trên bảng điều khiển.

Đặt thời gian trong ngày

Sau khi đặt lò của bạn ở chế độ vận hành thủ công, bạn cũng nên đặt thời gian trong ngày.

· Sau khi nhấn nút thao tác thủ công (6), hãy sử dụng nút trừ (7) và nút dấu cộng

(8) để điều chỉnh thời gian xuất hiện trên màn hình. Sau khi hiển thị thời gian chính xác, hãy nhả các nút trừ và cộng. Sau vài giây, thời gian sẽ cố định trên màn hình và bạn có thể sử dụng lò nướng của mình.

Hẹn giờ lò nướng

· Chỉ có thể sử dụng đồng hồ bấm giờ với chức năng lò rã đông. Không có chế độ hẹn giờ nào khác hoạt động với chức năng rã đông.

Trước khi sử dụng lần đầu

HOẠT ĐỘNG

·Để loại bỏ bất kỳ chất cặn nào trong lò có thể còn sót lại từ quá trình sản xuất, bạn nên chọn chức năng lò có quạt và đặt bộ điều chỉnh nhiệt ở mức cài đặt nhiệt độ tối đa.

·Việc có mùi trong quá trình này là điều hoàn toàn bình thường.

·Bạn nên đảm bảo rằng mọi cửa sổ trong phòng đều được mở trong quá trình này.

·Bạn không nên ở trong phòng trong khi quá trình đốt cháy đang diễn ra.

·Bạn nên để lò ở chế độ tối đa trong 30 – 40 phút.

·Sau khi khoang lò đã nguội, nên làm sạch khoang lò bằng nước xà phòng ấm, sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm. Không được sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn. Các bộ phận bên ngoài của lò nên được làm sạch bằng nước xà phòng ấm, sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm. Không nên sử dụng chất tẩy rửa mài mòn.

·Chúng tôi khuyên bạn nên thường xuyên sử dụng chất tẩy rửa và đánh bóng thép không gỉ thích hợp trên bề mặt thép không gỉ của thiết bị này.

Cài đặt chức năng nhắc phút

Bạn có thể đặt đồng hồ báo phút bất cứ lúc nào, bất kể lò nướng có hoạt động hay không.

đã được chọn. Bạn có thể đặt một khoảng thời gian bằng cách sử dụng chức năng nhắc phút và âm báo sẽ phát ra khi khoảng thời gian đó trôi qua.

·Nhấn nút canh phút (3), màn hình sẽ hiển thị giá trị 00:00. Đặt khoảng thời gian

thời gian mà bạn muốn đồng hồ bấm giờ đếm ngược bằng cách sử dụng dấu trừ (7) và dấu cộng (8) nút.

Khi màn hình đã đến thời gian đếm ngược mong muốn của bạn, hãy bỏ các nút dấu trừ và dấu cộng. Biểu tượng hẹn giờ phút (11) sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

·Khi thời gian đếm ngược đã được đặt, có thể rút ngắn hoặc kéo dài thời gian bằng cách sử dụng các nút trừ hoặc cộng.

HOẠT ĐỘNG

· Một báo động sẽ phát ra khi hết thời gian đếm ngược. Báo thức có thể được tắt tiếng bằng cách nhấn nút nhắc phút.

· **Quan trọng:** Lò sẽ tiếp tục nóng khi chuông báo đã tắt. Nếu đã nấu xong, bạn vận nút chọn chức năng của lò và nút điều chỉnh nhiệt đến 0.

Cài đặt chức năng thời lượng

Chức năng này sẽ cho phép bạn đặt thời gian đếm ngược tương tự như chức năng nhắc phút. Tuy nhiên, lò sẽ không tiếp tục nóng nữa khi thời gian đếm ngược đã trôi qua.

· Sử dụng nút điều chỉnh nhiệt độ (2) để cài đặt nhiệt độ mà bạn yêu cầu. Biểu tượng thời lượng (12) sẽ xuất hiện trên màn hình.

· Sử dụng nút chọn chức năng lò (1) để chọn chế độ nấu mà bạn yêu cầu.

· Sau đó, có thể đặt khoảng thời gian nấu mà bạn yêu cầu.

· Nhấn nút thời lượng (4) và màn hình sẽ hiển thị giá trị 00:00. Đặt khoảng thời gian mà bạn muốn chức năng thời lượng đếm ngược, bằng cách sử dụng dấu trừ (7) và dấu cộng (8) nút.

· Khi màn hình đã đến thời gian đếm ngược mong muốn của bạn, hãy bỏ các nút dấu trừ và dấu cộng. Quá trình đếm ngược sẽ bắt đầu ngay lập tức và từ AUTO sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

· Khi thời gian đếm ngược đã được đặt, có thể rút ngắn hoặc kéo dài thời gian bằng cách sử dụng các nút trừ hoặc cộng.

· Một chuông báo sẽ kêu khi hết thời gian đếm ngược và lò sẽ tắt. Từ AUTO sẽ nhấp nháy và biểu tượng sưởi ấm sẽ biến mất. Có thể tắt báo thức bằng cách nhấn nút thời lượng.

· Bạn sẽ cần đưa lò về chế độ vận hành thủ công sau khi chức năng thời lượng đã được sử dụng. Để thực hiện việc này, bạn nên nhấn nút “thao tác thủ công”, từ AUTO sẽ biến mất khỏi màn hình và thay vào đó, biểu tượng thao tác thủ công sẽ xuất hiện.

·**Quan trọng:** Nếu bạn không xoay núm điều chỉnh nhiệt và núm chọn chức năng lò nướng về 0, thì thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động ngay khi bạn nhấn nút vận hành thủ công.

Cài đặt chức năng nấu kết thúc

Chức năng này tương tự như chức năng thời lượng, tuy nhiên thay vì chọn một khoảng thời gian mà bạn muốn lò tắt sau đó. Bạn chọn thời gian trong ngày mà bạn muốn lò tắt.

· Sử dụng núm điều chỉnh nhiệt độ (2) để cài đặt nhiệt độ mà bạn yêu cầu. Biểu tượng thời lượng (12) sẽ xuất hiện trên màn hình.

· Sử dụng núm chọn chức năng lò (1) để chọn chế độ nấu mà bạn yêu cầu.

· Nhấn nút kết thúc nấu (5) và màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại trong ngày. Đặt thời gian trong ngày mà bạn muốn lò dừng nấu bằng cách sử dụng các nút trừ (7) và cộng (8). Bộ hẹn giờ sẽ tính toán thời gian nấu sẽ kéo dài bao lâu, dựa trên thời gian trong ngày mà bạn đã chọn và hiển thị trên màn hình.

· Khi màn hình hiển thị đến thời điểm trong ngày mà bạn muốn lò dừng nấu, hãy bỏ nút trừ và nút cộng. Quá trình đếm ngược sẽ bắt đầu ngay lập tức và từ AUTO sẽ xuất hiện trên màn hình hẹn giờ.

· Khi thời gian được đặt, nó có thể được sửa đổi bằng cách nhấn các nút trừ và cộng.

· Khi thời gian trong ngày kết thúc thời gian nấu mà bạn đã cài đặt, lò sẽ tắt và chuông báo sẽ phát ra. Từ AUTO sẽ nhấp nháy và biểu tượng sưởi ấm sẽ biến mất. Có thể tắt âm báo bằng cách nhấn nút “kết thúc nấu”.

· Bạn sẽ cần đưa lò về chế độ vận hành thủ công sau khi chức năng kết thúc nấu đã được sử dụng. Để thực hiện việc này, bạn nên nhấn nút thao tác thủ công, từ AUTO sẽ biến mất khỏi màn hình và thay vào đó, biểu tượng thao tác thủ công sẽ xuất hiện.

· Lò sẽ tính toán thời gian cần bật để thức ăn của bạn sẽ được nấu

HOẠT ĐỘNG

trong khoảng thời gian mà bạn đã chọn. Nó sẽ tự động bật khi đạt đến thời gian trong ngày mà nó đã tính toán.

· Khi thời gian trong ngày kết thúc thời gian nấu mà bạn đã cài đặt, lò sẽ tắt và chuông báo sẽ phát ra. Từ AUTO sẽ nhấp nháy và biểu tượng sưởi ấm sẽ biến mất. Có thể tắt âm báo bằng cách nhấn nút kết thúc nấu hoặc nút thời lượng.

· Bạn sẽ cần đưa lò về chế độ vận hành thủ công sau khi đã sử dụng chức năng thời gian bắt đầu và kết thúc. Để thực hiện việc này, bạn nên nhấn nút thao tác thủ công, từ AUTO sẽ biến mất khỏi màn hình và thay vào đó, biểu tượng thao tác thủ công sẽ xuất hiện.

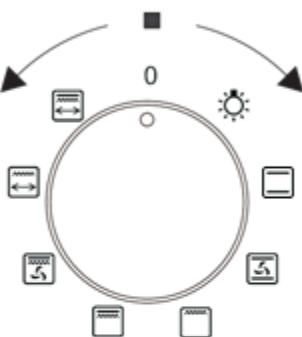
· **Quan trọng:** Nếu bạn không xoay núm điều chỉnh nhiệt và núm chọn chức năng lò nướng về 0, thì thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động ngay khi bạn nhấn nút vận hành thủ công.

HOẠT ĐỘNG

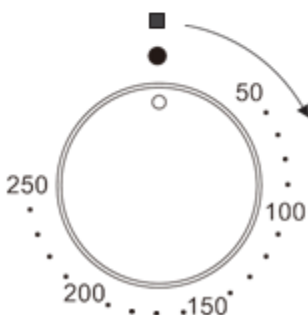
► Chức năng và hoạt động của lò nướng.

Lò nướng đối lưu tự nhiên (thông thường)

Lò có thể được làm nóng bằng cách sử dụng bộ gia nhiệt phía dưới và phía trên. Hoạt động của lò được điều khiển bởi nút chức năng của lò - để cài đặt một chức năng cần thiết, bạn nên xoay nút về vị trí đã chọn.



cũng như nút điều chỉnh nhiệt độ
-Để cài đặt một chức năng cần thiết, bạn nên xoay nút xoay đến vị trí đã chọn.



Có thể tắt lò bằng cách đặt cả hai nút này ở vị trí "●"/"○".

Bật và tắt lò nướng

Để bật lò, bạn cần
Đặt điều kiện làm việc cần thiết của lò
Nhiệt độ của nó và một chế độ sưởi ấm.
Đặt nút đến vị trí cần thiết, xoay nó sang phải



Đèn lò riêng biệt
Bằng cách đặt nút đến vị trí này
ánh sáng bên trong lò là bật,
ví dụ: khi sử dụng lò.



Bật máy sưởi dưới và trên
Đặt nút điều chỉnh ở vị trí này
Cho phép lò được làm nóng
thông thường



Bật quạt, máy sưởi dưới và
trên Tại vị trí nút này là thực hiện
chức năng làm bánh.
Lò nướng thông thường có quạt.



Lò nướng đang bật
Đặt nút ở vị trí này
Cho phép nướng các món ăn trên vỉ nướng



Nướng kết hợp (Vỉ nướng và bộ gia nhiệt phía trên)

Khi "nướng kết hợp" đang hoạt động, chức năng này cho phép nướng bằng vỉ nướng và với bộ gia nhiệt trên cùng được bật cùng lúc. Chức năng này cho phép nhiệt độ cao hơn ở trên cùng của vùng nấu, giúp món ăn có màu vàng đậm hơn và cho phép phần lớn hơn để được nướng.



Bật quạt và nướng kết hợp

Khi xoay núm đến vị trí này, lò sẽ kích hoạt chức năng kết hợp nướng và quạt. trong thực tế, chức năng này cho phép tăng và cải thiện hương vị của món ăn. Bạn chỉ nên sử dụng vì nướng khi cửa lò đóng



Nĩa xoay, nướng kết hợp

Mở nhiệt bên ngoài và bên trong ống của đỉnh, và động cơ quay. Xoay núm đến vị trí này, để đạt được xoay nướng.



Nướng quay

Bật chức năng này, lò sẽ chuyển sang chế độ nướng quay.



Thận trọng!

Tại vị trí núm chức năng của lò này Khi cài đặt nhiệt độ đến một vị trí khác 0, màu đỏ Đèn có thể sáng , mặc dù lò không hoạt động .Bị hâm nóng



Cẩn thận!

Khi chọn bất kỳ chức năng sưởi ấm nào sẽ chỉ được bật sau khi Nhiệt độ đã được cài đặt bằng núm điều chỉnh nhiệt độ

Làm nóng lò nhanh

Trong lò nướng có lưu thông không khí tự động, được trang bị quạt và bộ sưởi siêu quạt, chức năng làm nóng nhanh có thể được sử dụng - lò sẽ đạt đến nhiệt độ 150 trong vòng khoảng 4 phút.

Phương thức hoạt động:

Đặt chức năng lò nướng ở vị trí của quạt siêu tốc và lò sưởi phía dưới, đặt núm điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí 150°C,

lò nóng lên đến nhiệt độ 150°C (hoặc thấp hơn nếu được đặt); lò đạt đến nhiệt độ được báo hiệu bằng đèn đỏ của bộ điều chỉnh nhiệt độ sẽ tắt,

bây giờ đặt khay với bột vào lò nướng,

đặt núm chức năng của lò nướng sang chế độ làm nóng đã chọn, (xem chương Nướng trong lò nướng-gợi ý thực tế).

Quan trọng!

Khi chức năng làm nóng lò nhanh đã được chọn, khoang không được chứa khay nướng có bột nhào hoặc các thành phần khác không phải là phụ kiện của lò. Chức năng làm nóng nhanh không được giới thiệu-sửa chữa để sử dụng với các lập trình viên Sv.v.

HOẠT ĐỘNG

Sử dụng vỉ nướng

Quá trình nướng hoạt động thông qua các tia hồng ngoại phát ra trên đĩa bằng lò sưởi nướng sợi đốt. Để bật chức năng nướng, bạn cần: đặt núm lò nướng đến vị trí được đánh dấu bằng làm nóng lò trong khoảng 5 phút (đóng cửa lò). Đặt khay có đĩa lên vị trí thích hợp ăn ở mức nấu, và nếu bạn đang nướng trên vỉ, hãy lắp một khay để nhỏ giọt ở mức ngay bên dưới (dưới vỉ).
cửa lò đóng lại.

Để nướng và nướng kết hợp, nhiệt độ phải được đặt thành 250°C, nhưng đối với chức năng nướng có quạt nó phải được đặt ở mức tối đa là 200°C.

Thận trọng!

Nên sử dụng vỉ nướng khi đóng cửa lò.

Khi đang sử dụng vỉ nướng, các bộ phận tiếp cận được có thể nóng lên. Nên để trẻ em tránh xa lò.

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

Bằng cách đảm bảo vệ sinh và bảo trì bếp đúng cách, bạn có thể có ảnh hưởng đáng kể đến hoạt động liên tục không có lỗi của thiết bị.

Trước khi bắt đầu vệ sinh, bạn phải tắt bếp và đảm bảo rằng tất cả các núm đều được đặt ở vị trí "●"/"0". Không bắt đầu vệ sinh cho đến khi bếp nguội hoàn toàn.

Thận trọng!

Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có chứa vật liệu mài mòn để vệ sinh và bảo dưỡng mặt trước bằng kính.

Thích hợp để làm sạch nhẹ Sản phẩm được đề xuất, ví dụ: bất kỳ chất lỏng hoặc nhũ tương nào để loại bỏ chất béo. Đặc biệt, nên sử dụng các sản phẩm tẩy rửa chuyên dụng như COLLO Luneta, Sidol Stahlganz, Stahl-Fix để giặt tẩy và Cera Fix dành cho maintenanc. Nếu không có sản phẩm khuyến nghị, hãy sử dụng dung dịch nước ấm với một ít nước rửa chén hoặc sản phẩm tẩy rửa dành cho bồn rửa bằng thép không gỉ.

Không bắt buộc

! làm sạch bằng hơi nước*:

- đổ 250ml nước (1 ly) vào bát đặt trong lò ở tầng đầu tiên từ dưới lên,
- đóng cửa lại,
- đặt núm nhiệt độ ở mức 50°C và núm chức năng ở vị trí bộ gia nhiệt phía dưới,
- làm nóng khoang lò trong khoảng 30 phút,
- mở cửa, lau khoang bên trong bằng vải hoặc miếng bọt biển và nước rửa chén. Thận trọng! Độ ẩm hoặc cặn nước có thể có bên dưới nồi có thể là do làm sạch bằng hơi nước.

Sau khi vệ sinh khoang lò, hãy lau khô.

Lò nên được làm sạch sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò, đèn phải sáng để bạn có thể nhìn rõ hơn các bề mặt. Chỉ rửa khoang lò bằng nước ấm và một lượng nhỏ nước rửa chén. Sau khi làm sạch khoang lò, hãy lau khô khoang lò.



Bóng đèn lò nướng

! Vặn bóng đèn vào, đảm bảo bóng đèn được lắp đúng cách vào ổ sứ.
! Vặn nắp đèn vào.

Khả năng xảy ra điện giật khi thay bóng đèn đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay bóng đèn.

! Đặt tất cả các nút điều khiển về vị trí "0" và rút phích cắm nguồn điện,

! tháo và rửa vỏ đèn rồi lau khô.

! rút bóng đèn ra khỏi ổ cắm, thay bóng đèn mới - bóng đèn có nhiệt độ cao (300°C) với các thông số sau:

-điện áp 230V

-công suất 25W

-ren E14.

Bóng đèn lò nướng

! Vặn bóng đèn vào, đảm bảo bóng đèn được lắp đúng cách vào ổ sứ.

! Vặn nắp đèn vào.

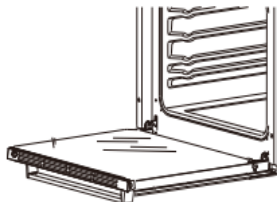
Tháo các cửa ra vào.

HOẠT ĐỘNG

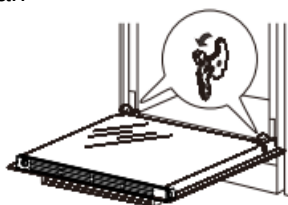
LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

LOẠI BỎ CÁC CỬA

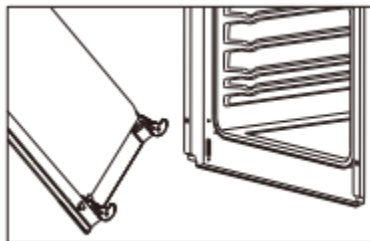
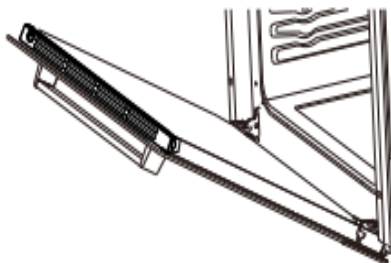
a. Cửa lò mở hoàn toàn



b. Bản lề chốt được nâng lên hoàn toàn



c. Nhẹ nhàng đóng cửa lò cho đến khi nghe thấy tiếng gài, khi đã đến vị trí kẹp, dùng hai tay giữ cửa và tiếp tục đẩy, kéo lên đồng thời để chốt bản lề ra khỏi lò

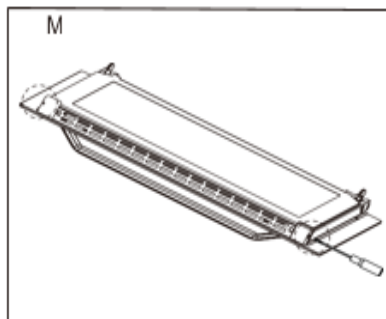


d. Sau khi vệ sinh, bản lề được căn chỉnh với chốt cửa lò đây cho đến khi khớp căn nhau

e. Cửa lò mở hoàn toàn và đẩy chốt xuống vị trí ban đầu. Lắp đặt cửa lò

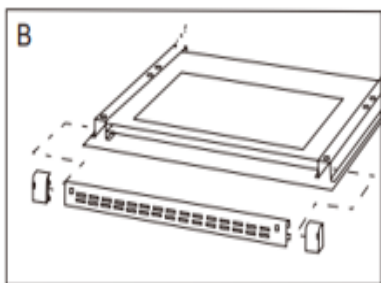
Tháo tấm kính bên trong

a. Cửa kính có 2 khối cố định bằng nhựa. Dùng tuốc nơ vít có rãnh lượn vào lỗ của khối nhựa cố định và cạy nhẹ nhàng.

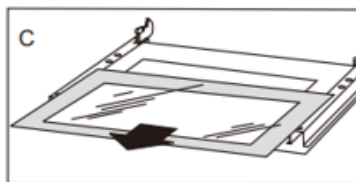


HOẠT ĐỘNG

a. Tháo khối cố định và các đầu trên của lưới thông gió bằng nhựa.



Kính bên trong kéo ra từ bên dưới khối cố định bằng nhựa. Sau khi vệ sinh, kính bên trong lắp khối cố định bằng nhựa sau, sau đó lắp khối cố định bằng nhựa ở trên.



LÀM BÁNH

! Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng các khay nướng đi kèm với bếp của bạn

! cũng có thể nướng trong hộp đựng bánh và khay mua ở nơi khác nên đặt trên giá phơi: để nướng bánh thì dùng khay đen sẽ tốt hơn Dẫn nhiệt tốt hơn và thời gian nướng ngắn hơn:

! Không nên sử dụng khuôn và khay có bề mặt sáng bóng hoặc láng bóng khi sử dụng các phương pháp gia nhiệt thông thường (đun nóng trên và dưới), việc sử dụng các loại khuôn này có thể khiến bánh rán không chín:

! Trước khi lấy bánh ra khỏi lò, dùng que gỗ kiểm tra xem bánh chín chưa

! Sau khi tắt lò nên để bánh nghỉ khoảng 5 phút

! Các thông số Bakin được đưa ra trong bảng aer gần đúng và cam hiệu chuẩn

Dựa trên kinh nghiệm của bản thân, sở thích nấu nướng

! Nếu thông tin được cung cấp trong sổ công thức khác biệt đáng kể so với các giá trị

Bao gồm trong sách hướng dẫn này, vui lòng áp dụng các hướng dẫn từ sách hướng d

Các menu sau đây chỉ mang tính chất tham khảo:
BẢNG 1 : CÁC LOẠI BÁNH
Chức năng lò nướng dưới đáy – gia nhiệt trên

LOẠI BÁNH	Máy sưởi dưới cùng				Thời gian
	Mức	Nhiệt độ	Mức	Nhiệt độ	
Nướng trong hộp bánh					
Bánh bông lan/cầm thạch	2	170-180	2	150-170	60-80
miếng bọt biển Victoria	2	160-180	2	150-170	68-80
Cơ sở cho một chiếc bánh lớp	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Bánh bông lan	2	170-180			30-40
Bánh hoa quả (để giòn)				160-180	60-70
Cheesecake (cơ sở shortcrust)				140-150	60-90
Bánh trà					40-60
Bánh mì (ví dụ: bánh mì)					50-60
Nướng trên khay đi kèm với bếp					
Bánh trái cây (để giòn)	3	170-180	2	160-170	35-60
Bánh hoa quả (có men)			2	160-170	30-50
bánh vụn	3	160-170	2	150-170	30-40
cuộn xoắn	2	180-200			10-15
Pizza (để mỏng) Pizza (để mỏng)	3	200-240			10-15
Nướng các mặt hàng nhỏ hơn	2	190-210			30-50
bánh bao	3	160-170	2	150-160	10-30
bánh phồng	3	180-190	2	170-190	18-25
bánh trứng đường	3	90-110			80-90
bánh bao			2	170-190	35-45

HOẠT ĐỘNG

Các menu sau đây chỉ mang tính chất tham khảo:
BẢNG 1 : CÁC LOẠI BÁNH

Loại nướng	NHIỆT ĐỘ	THỜI GIAN NƯỚNG
Nướng trong hộp bánh		
bánh trứng đường	80	60-70
miếng bột biển Victoria	150	65-70
Bánh trà	150	60-70
Bánh có tầng	150	25-35
Nướng trên các khay đi kèm với bếp		
Bánh men	150	40-45
Bánh vụn	150	30-45
Bánh trái cây	150	40-55
Bánh xốp	150	30-40

Cẩn thận!

Khi sử dụng chức năng nướng của lò, bạn đầu cần
Làm nóng trước khoang lò, Sử dụng thứ ba từ dưới lên
Khuyến nghị đối với ngân hàng

nướng thịt

! nấu thịt nặng hơn 1kg trong lò, nhưng nên cắt những miếng nhỏ hơn
Nấu trên bếp gas
! sử dụng dụng cụ lò nướng cách nhiệt để rang có tay cầm chịu được nhiệt độ cao
! khi rang trên giá phơi hoặc vỉ, chúng tôi khuyên bạn nên
Đặt một khay nướng với một ít nước ở mức thấp nhất của lò
! Nên lật thịt ít nhất một lần trong thời gian quay và trong khi quay, bạn cũng nên phết thịt bằng nước thịt hoặc nước muối nóng - không đổ nước lạnh lên thịt.

HOẠT ĐỘNG

Các menu sau đây chỉ mang tính chất tham khảo:

BẢNG 2 : Chức năng lò nướng thịt
Máy sưởi dưới và trên

Loại thịt	Mức ĐỘ		NHIỆT ĐỘ		Thời gian tính bằng phút
	Nhiệt độ	Máy sưởi từ dưới lên	Nhiệt độ	Máy sưởi từ dưới lên	
THỊT BÒ					1cm
Thịt bò nướng hoặc phi lê		3		250	12-15
Hiếm		3		250	15-25
Lò nóng lên		3		210-230	25-30
Nước ngọt (vừa)	2	2	160-180	200-220	120-140
	2	2	160-180	200-210	90-140
Lò nóng lên	2	2	160-180	200-210	60-90
khớp nướng		3		210-230	25-30
THỊT LỢN	2	2	175-180	200-210	90-120
gia vị nướng	2	2	160-180	200-220	100-120
giăm bông	2	2	175-180	200-220	100-120
phi lê	2	2	170-180	220-250	50-80
THỊT BÈ CỪU NON gà con Ngỗng (2kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Cá	2	2	175-180	210-220	45-55

Các số liệu trình bày trong bảng đề cập đến một phần nhỏ của 1kg, đó là
Lớn hơn nên cộng thêm 30-40 phút cho mỗi lần Add
Thận trọng!

Giữa thời gian nướng phải lật thịt. Nên nướng thịt trong lò chịu nhiệt

HOẠT ĐỘNG

BẢNG 3:Nướng + quay
Chức năng lò nướng: nướng lò sưởi +
lò sưởi phía trên
(Nướng kết hợp)

LOẠI THÂM	NHIỆT ĐỘ [°C]	THỜI GIAN XAY
Thịt gà (khoảng 1,5 kg)	250	90-100
Thịt gà (khoảng 1,5 kg)	250	110-130
Shish kebab (xấp xỉ 1,0 kg)	250	60-70

BẢNG 4:Nướng
Chức năng lò nướng: nướng lò sưởi

LOẠI MÓN	MỨC ĐỘ TỪ DƯỚI LÊN	NHIỆT ĐỘ [°C]	THỜI GIAN NƯỚNG [PHÚT]	
			MẶT 1	MẶT 2
thịt lợn băm	4	250	8- 10	6- 8
Thịt lợn Schnitzel	3	250	10- 12	6- 8
Shish kebab	4	250	7- 8	6- 7
Xúc xích	4	250	8- 10	8- 10
Thịt bò nướng,(lấy trộm khoảng 1kg)	3	250	12- 15	10- 12
Thịt bê cốt lết	4	250	8- 10	6- 8
bít tết thịt bê	4	250	6- 8	5- 6
thịt cừu chặt	4	250	8- 10	6- 8
sườn cừu	4	250	10- 12	8- 10
Nửa con gà (trên 500 g)	3	250	25- 30	20- 25
phi lê cá	4	250	6- 7	5- 6
Cá hồi (mỗi con khoảng 200-250g)	3	250	5- 8	5- 7
Bánh mì nướng)	4	250	2- 3	2- 3

HOẠT ĐỘNG

BẢNG 5: Quạt kèm vỉ nướng
Chức năng lò nướng: kết hợp nướng + quạt
nướng + quạt

CÁC LOẠI THỊT	CÂN NẶNG [Kilôga m]	MỨC ĐỘ TỪ DƯỚI LÊN	NHIỆT ĐỘ [°C]	NƯỚNG [PHÚT]
Thịt lợn nướng	1. 0	2	170- 190	80-100
	1. 5	2	170- 190	100- 120
	2.0	2	170- 190	120- 140
Chân con cừu	2.0	2	170- 190	90- 110
Bò nướng	1. 0	2	180- 200	30- 40
Thịt gà	1. 0	2	180- 200	50- 60
Con vịt	2.0	1- 2	170- 190	85-90
ngỗng	3. 0	2	140- 160	110- 130
Thỏ Nhĩ Kỳ	2.0	2	180- 200	110- 130
	3. 0	1- 2	160- 180	150- 180

Trong quá trình nướng, bạn nên lật thịt định kỳ cũng như phết nước thịt hoặc nước muối nóng lên thịt.

thận trọng!

Các số liệu đưa ra trong các Bảng là gần đúng và có thể được điều chỉnh dựa trên kinh nghiệm và sở thích nấu ăn của riêng bạn.

Trong trường hợp khẩn cấp, bạn nên

! tắt tất cả các bộ phận làm việc của bếp

! ngắt kết nối nguồn điện

! gọi trung tâm dịch vụ

! Một số lỗi nhỏ có thể được khắc phục bằng cách tham khảo hướng dẫn trong bảng dưới đây.

Trước khi gọi cho trung tâm hỗ trợ khách hàng hoặc trung tâm dịch vụ, hãy kiểm tra các điểm sau

Điều đó được trình bày trong bảng

HOẠT ĐỘNG

VẤN ĐỀ	LÝ DO	HOẠT ĐỘNG
Thiết bị không hoạt động.	ngắt nguồn điện	Kiểm tra hộp cầu chì hộ gia đình, nếu có một cầu chì thổi thay thế nó bằng một cái mới
Đèn lò không hoạt động	bóng đèn bị lỏng hoặc hư hỏng	siết chặt hoặc thay thế bóng đèn bị thổi (xem chương Vệ sinh và Bảo trì)

KỸ THUẬT DỮ LIỆU

(Mẫu số:KF-T90S/KF-T90M)

Xếp hạng điện áp	Xếp hạng công suất	220V-240V~ 50/60Hz
Kích thước nồi nấu H/W/D	Công suất sử dụng của lò	tối đa 3.1kw 59,5/ 59,5/ 58lít
Trọng lượng/Tổng		31/34kg

(Mẫu số:KF-901)

Xếp hạng điện áp	Xếp hạng công suất	220V-240V~ 50/60Hz
Kích thước nồi H/W/D	Công suất sử dụng của lò	tối đa 2.9kw 59.5/ 59.5/ 58 lít
Trọng lượng		29 /32Kilôgam

-----DKD-----

