

Mục lục

Các thông tin quan trọng	2
Trước khi lắp đặt	2
Thông tin an toàn	2
Ngăn giữ nóng	3
Mở và đóng ngăn giữ nóng	4
Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước	4
Tổng quát về đĩa chịu nhiệt	5
Vật đựng đồ uống	5
Phương pháp	5
Giữ nóng thực phẩm	6
Phương pháp	6
Các cài đặt	7
Nướng chậm và đều	8
Bảo quản và vệ sinh ngăn giữ nóng	9
Vệ sinh bên ngoài	10
Tắm gia nhiệt	10
Xử lý sự cố	11
Dịch vụ hậu mãi	12
Thông số kỹ thuật	12
Bao bì và các thiết bị cũ	13

Các thông tin quan trọng

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để có thể sử dụng thiết bị một cách đúng đắn và an toàn.

Nên giữ cẩn thận sách hướng dẫn sử dụng và lắp đặt này. Nếu bạn có ý định bán lại thiết bị, vui lòng giao kèm sách hướng dẫn sử dụng này cho người sử dụng sau.

Trước khi lắp đặt

Hư hỏng do vận chuyển

Thiết bị này chỉ dành sử dụng trong gia.

Vui lòng tuân thủ theo các hướng dẫn lắp đặt kèm theo.

Sau khi mở bao bì, kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng gì không. Nếu có hư hỏng trong khi vận chuyển thì tuyệt đối không được sử dụng.

Kết nối nguồn điện

Thiết bị có một phích cắm và chỉ được cắm vào ổ điện có tiếp nối đất bảo vệ. Điện áp nguồn phải tương ứng với điện áp ghi trong bảng thông số kỹ thuật.

Lắp đặt và thay dây cáp điện chỉ được phép thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo. Nếu không thể chạm tới phích cắm sau khi lắp đặt thiết bị, cần phải có phương tiện ngắt điện của tất cả các cực (cần dao cách ly) với khoảng hở giữa các cực tối thiểu là 3 mm

Không được dùng bộ đổi điện (adapter), ổ cắm nhiều ngõ và các dây nối. Quá tải có thể gây ra cháy

Thông tin an toàn

Vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này .

Thiết bị này chỉ dành sử dụng trong gia đình để giữ nóng thực phẩm và hâm nóng các món ăn.

Ở những trường hợp sau đây, người lớn và trẻ nhỏ không được sử dụng lò nướng khi không có sự giám sát

- Nếu họ có vấn đề về thể chất hay tinh thần
- Hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Đáy ngăn nóng

Nguy cơ bỏng

Không được chạm vào các tấm gia nhiệt đang nóng của ngăn giữ nóng. Luôn luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ ngăn giữ nóng. Trẻ nhỏ phải được giữ một khoảng cách an toàn với thiết bị.

Nguy cơ cháy.

Tuyệt đối không đặt các vật dụng dễ cháy hoặc các vật đựng bằng nhựa trong ngăn giữ nóng.

Sửa chữa sai quy cách

Nguy cơ điện giật.

Sửa chữa không đúng quy cách có thể sẽ gây nguy hiểm. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của chúng tôi.

Nếu thiết bị này có sự cố, ngắt cầu dao hoặc rút phích cắm điện. Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng

Các vết loang trên bề mặt tấm gia nhiệt.

Nguy cơ điện giật.

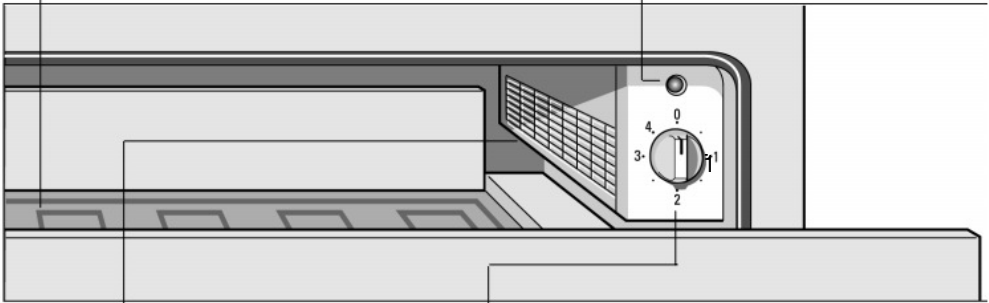
Nếu có các vết bám bẩn, vết loang, hay nứt trên bề mặt tấm gia nhiệt, ngắt cầu dao điện hoặc rút phích cắm nguồn. Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.

Ngăn giữ nóng

Bạn có thể sử dụng ngăn giữ nóng để làm nóng đĩa chịu nhiệt trước hoặc để giữ nóng thực phẩm.

Đèn chỉ báo "Power On" (Lò bật)
nhấp nháy khi bạn mở thiết bị và sáng
lên khi ngăn giữ nóng đã đóng.

Tấm gia nhiệt



Quạt và bộ gia nhiệt

hoạt động khi chế độ cài
đặt làm nóng trước 4
được lựa chọn

Núm chọn chức năng

Có các chức năng sau đây:

- 0 = Tắt
- 1 = Lên men bột, rã đông
- 2 = Giữ nóng bánh mì, rã đông, làm nóng trước vật đựng đồ uống.
- 3 = Giữ nóng thực phẩm
- 4 = Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước.

Thiết bị chỉ nóng lên khi ngăn giữ nóng đã đóng kín.

Mở và đóng ngăn giữ nóng

Đối với thiết bị không có tay nắm:

Nhấn vào chính giữa ngăn để mở hoặc đóng.

Khi mở, ngăn giữ nóng sẽ nảy ra nhẹ nhàng và bạn có thể kéo về hướng mình.

Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước

Thức ăn và thức uống sẽ được giữ nóng lâu hơn trong các đĩa chịu nhiệt đã được làm nóng trước.

Tổng quát về đĩa chịu nhiệt

Chỉ đặt vào ngăn giữ nóng một trong lượng tối đa là 25 kg. Ví dụ: bạn có thể làm nóng trước bộ chén đĩa cho khoảng 6 hoặc 12 người.

Ngăn thấp, cao 14 cm.		Ngăn cao, cao 29 cm	
6 đĩa ăn	Ø 24 cm	12 đĩa ăn	Ø 24 cm
6 bát	Ø 10 cm	12 bát	Ø 10 cm
1 đĩa bày thức ăn	Ø 19 cm	1 đĩa bày thức ăn	Ø 22 cm
1 đĩa bày thức ăn	Ø 17 cm	1 đĩa bày thức ăn	Ø 19 cm
1 đĩa thịt	32 cm	1 đĩa bày thức ăn	Ø 17 cm
		2 đĩa thịt	32 cm

Sắp xếp đĩa chịu nhiệt

Nên phân bố đều đĩa trên toàn bộ bề mặt. Làm nóng hoàn toàn cả chõng đĩa cao sẽ mất thời gian hơn nếu đặt riêng từng chiếc đĩa, ví dụ như 2 đĩa bày thức ăn.

Vật đựng đồ uống

Luôn luôn làm nóng vật đựng đồ uống, ví dụ như tách cà phê espresso, sử dụng cài đặt 2.



Ở chế độ cài đặt 3 hoặc 4, các vật đựng sẽ rất nóng và dễ gây bỏng.

Phương pháp

1. Đặt các đĩa chịu nhiệt vào ngăn giữ nóng.
2. Xoay núm chọn chức năng sang cài đặt 4.
Luôn sử dụng cài đặt 2 để làm nóng những vật đựng đồ uống. Đèn chỉ báo "Power on" (Lò bật) nhấp nháy.
3. Đóng ngăn giữ nóng.
Đèn chỉ báo sáng lên. Lò bắt đầu làm nóng.

Quá trình làm nóng trước mặt bao lâu?

Khoảng thời gian cần cho làm nóng trước phụ thuộc vào chất liệu và độ dày của đĩa chịu nhiệt cũng như số lượng, chiều cao và cách sắp xếp.

Nên phân bố đều đĩa lên toàn bộ bề mặt. Mặt khoảng 15-25 phút để làm nóng trước bộ chén đĩa cho 6 người.

Tắt thiết bị

Mở ngăn giữ nóng và xoay núm chọn chức năng để tắt.

Lấy đĩa ra khỏi ngăn

Luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy đĩa ra khỏi ngăn.



Bề mặt phía trên của đĩa gia nhiệt sẽ rất nóng. Phần đế của đĩa chịu nhiệt nóng hơn phần trên.

Giữ nóng thực phẩm

Không đặt xoong nồi hoặc chảo nóng lên bề mặt thủy tinh của ngăn giữ nóng ngay sau khi vừa lấy chúng ra khỏi bếp vì sẽ làm hư hỏng bề mặt thủy tinh.

Không để tràn thức ăn ra ngoài đĩa.

Dùng giấy bạc hoặc nắp chịu nhiệt đậy kín thực phẩm.

Không nên giữ nóng thức ăn hơn 1 giờ trong ngăn.

Các thực phẩm phù hợp

Thiết bị này thích hợp để giữ nóng thịt, gia cầm, cá, nước sốt, rau củ, các món phụ và súp.

Phương pháp

1. Đặt đĩa chịu nhiệt vào ngăn giữ nóng.

2. Xoay núm chọn chức năng sang cài đặt 3 và làm nóng thiết bị trước trong khoảng 10 phút.
3. Cho thức ăn vào đĩa chịu nhiệt đã được làm nóng trước.
4. Đèn chỉ báo "Power on" phát sáng lên. Thiết bị bắt đầu làm nóng.

Tắt thiết bị

Tắt núm chọn chức năng.

Dùng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt lấy thức ăn ra khỏi ngăn giữ nóng.

Các cài đặt

Bảng tham khảo thể hiện các chức năng khác nhau của ngăn giữ nóng. Xoay núm chọn chức năng đến cài đặt mong muốn. Làm nóng đĩa chịu nhiệt theo chỉ dẫn trong bảng.

Cài đặt	Thực phẩm/ Đĩa chịu nhiệt	Ghi chú
1	Thực phẩm đông lạnh sâu, mềm vd: bánh kem, bơ, xúc xích, phô mai.	Rã đông
1	Làm dậy bột lên men	Đậy kín
2	Thực phẩm đông lạnh sâu Vd: thịt, bánh nướng, bánh mì	Rã đông
2	Giữ nóng trứng Vd: trứng luộc, trứng tráng	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, đậy kín thực phẩm
2	Giữ nóng bánh mì vd: Bánh mì nướng, bánh mì cuộn	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, đậy kín thực phẩm
2	Làm nóng trước vật đựng đồ uống.	ví dụ như tách cà phê espresso.
2	Thực phẩm mềm Vd: thịt nấu chậm	Đậy kín đĩa chịu nhiệt.
3	Giữ nóng thực phẩm	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, đậy kín thực phẩm
3	Giữ nóng đồ uống	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, đậy kín đồ uống
3	Làm nóng các thực phẩm làm từ có để bộ bằng, vd: bánh kẹp, bánh bao, bánh thịt chiên giòn Mèhico (taco)	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, đậy kín thực phẩm

Cài đặt	Thực phẩm/ Đĩa chịu nhiệt	Ghi chú
3	Làm nóng các loại bánh khô Vd: bánh nướng phủ bột khô (crumble), bánh nướng xốp	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, đậy kín thực phẩm
3	Làm tan chảy sôcôla hoặc lớp vỏ sôcôla	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước, bề thực phẩm thành từng miếng nhỏ.
3	Làm tan gelatin – chất làm đông thức ăn	Không đậy nắp, khoảng 20 phút
4	Làm nóng đĩa chịu nhiệt trước	Không thích hợp dùng cho các vật đựng đồ uống.

Nướng chậm và đều

Nướng chậm và đều, còn gọi là nướng ở nhiệt độ thấp, là phương pháp nướng thích hợp cho các miếng thịt mềm cần được chín tái hoặc chín vừa. Thịt vẫn giữ được nước và mềm như bơ. Ưu điểm: điều này sẽ giúp bạn linh động khi chuẩn bị bữa ăn, vì thời gian nấu chậm nhìn chung là lâu hơn. Thịt nấu chậm có thể giữ nóng dễ dàng.

Đĩa chịu nhiệt phù hợp

Dùng đĩa chịu nhiệt làm bằng thủy tinh, sứ hoặc gốm, và có nắp đậy, ví dụ như đĩa nướng bằng thủy tinh.

Phương pháp

1. Làm nóng trước ngăn có đĩa chịu nhiệt ở cài đặt 4
2. Bỏ chút dầu mỡ vào chảo và làm nóng nhanh sau đó chiên sơ miếng thịt ở nhiệt độ cao và đặt trực tiếp vào đĩa chịu nhiệt đã được làm nóng. Đậy nắp lại.
3. Đặt đĩa chịu nhiệt có miếng thịt vào ngăn giữ nóng và hoàn thành việc nướng. Xoay núm chọn chức năng sang cài đặt 3.

Các lưu ý khi nướng chậm và đều

Chỉ sử dụng thịt tươi, ngon để nướng. Cần thận gỡ bỏ gân và mỡ. Mỡ sẽ tạo nên vị riêng biệt và nồng gắt khi nướng chậm.

Không được xoay trở miếng thịt ngay cả khi nướng miếng lớn.

Bạn có thể cắt thịt ra ngay sau khi nướng chậm. Không cần chờ đến khi thịt nguội.

Phương pháp nướng đặc biệt này luôn giữ bên trong thịt được chín tái vừa. Tuy nhiên, điều này không có nghĩa là thịt còn sống hay chưa chín kỹ.

Thịt đã được nướng chậm sẽ không nóng như thịt nướng thông thường. Dùng với nước sốt nóng. Đặt đĩa vào ngăn giữ nóng khoảng 20-30 phút.

Xoay nút chức năng về cài đặt 2 sau khi nướng chậm để giữ thịt nướng chậm luôn nóng. Bạn có thể giữ nóng các miếng thịt nhỏ trong vòng 45 phút, và các miếng thịt lớn đến 2 giờ.

Các loại bò, bê, heo, cừu và thú rừng mềm rất thích hợp cho chế độ nướng chậm. Thời gian chiên sơ và om thịt phụ thuộc kích cỡ của miếng thịt.

Thời gian chiên sơ có nghĩa là đặt thịt vào dầu mỡ đang nóng trong chảo.

Bảng tham khảo

Món ăn	Chiên sơ trên đĩa nóng.	Hoàn thành trong lò
Các miếng thịt nhỏ.		
Miếng cắt vuông hoặc lát mỏng	1-2 phút cho toàn bộ	20-30 phút
Thịt còtlet, thịt miếng hoặc khoanh tròn	1-2 phút một mặt.	35-50 phút
Miếng thịt cỡ vừa		
Phi lê (400-800 g)	4-5 phút cho toàn bộ	75-120 phút
Thịt lưng cừu (khoảng 450g)	2-3 phút một mặt	50-60 phút
Thịt nạc (600 -1000g)	10-15 phút cho toàn bộ	120-180 phút
Miếng thịt lớn		
Phi lê (từ 900g)	6-8 phút cho toàn bộ	120-180 phút
Thịt bò quay (1.1- 2 kg)	8-10 phút cho toàn bộ	210-300 phút

Bảo quản và vệ sinh ngăn giữ nóng

Không được dùng máy làm sạch áp lực cao hoặc vòi phun nước.

Chỉ được vệ sinh khi ngăn giữ nóng đã tắt.

Nút chọn chức năng ở cài đặt là 0

Vệ sinh bên ngoài

Lau sạch thiết bị với nước và một ít chất tẩy rửa. Sau đó, lau khô bằng vải mềm.

Các sản phẩm gây ăn mòn hoặc hại da đều không thích hợp sử dụng và nếu các chất này tiếp xúc với mặt trước của thiết bị, hãy dùng nước rửa sạch ngay lập tức.

Bề mặt thép không gỉ

Lập tức lau sạch các vết lốm đốm, dầu mỡ, bột và lòng trắng trứng. Các vết lốm đốm đó lâu ngày sẽ ăn mòn bề mặt.

Vệ sinh thiết bị với nước và một ít chất tẩy rửa. Sau đó dùng một miếng vải mềm lau sạch bề mặt.

Thiết bị có mặt kính phía trước

Dùng nước lau kính và vải mềm để vệ sinh sạch các mặt kính. Không được dùng dao cạo kính.

Tắm gia nhiệt

Sử dụng nước ấm và một ít chất tẩy rửa để vệ sinh đĩa gia nhiệt.

Xử lý sự cố

Có các giải thích đơn giản cho nguyên nhân gây ra các sự cố. Vui lòng đọc cẩn thận các hướng dẫn dưới đây trước khi gọi điện thoại cho trung tâm chăm sóc khách hàng:

Đĩa chịu nhiệt hoặc thực phẩm vẫn còn nguội lạnh

Kiểm tra xem

- Thiết bị đã bật chưa
- Có bị mất điện không
- Ngăn giữ nóng đã được đóng hoàn toàn chưa

Đĩa chịu nhiệt hoặc thực phẩm không đủ nóng.

Điều này có thể do:

- Thời gian làm nóng không đủ.
- Ngăn giữ nóng mở quá lâu.

Đèn chỉ báo "Power On" nhấp nháy.

Kiểm tra xem ngăn giữ nóng đã đóng chặt chưa

Đèn chỉ báo nhấp nháy liên tục dù ngăn giữ nóng đã được đóng.

Liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng

Đèn chỉ báo "Power On" không sáng.

Đèn chỉ báo bị hỏng.

Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.

Cầu chì bị nổ.

Ngắt kết nối nguồn điện cho thiết bị và liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng.

Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo tại trung tâm dịch vụ hậu mãi. Việc sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Dịch vụ hậu mãi

Trung tâm chăm sóc khách hàng luôn sẵn sàng phục vụ nếu bạn muốn sửa chữa lò nướng của mình. Bạn có thể tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất trong danh bạ điện thoại. Các trung tâm chăm sóc khách hàng được liệt kê trong danh bạ rất sẵn lòng cung cấp cho bạn các điểm dịch vụ sửa chữa ở địa phương của bạn.

Mã số máy E và mã số FD

Khi liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng, nên ghi rõ mã số máy E và mã số lô sản xuất FD của thiết bị. Bạn có thể tìm thấy 2 mã số này trên Bảng thông số kỹ thuật khi mở ngăn giữ nóng. Bạn nên ghi lại 2 mã số này vào ô trống bên dưới để tiết kiệm thời gian khi cần thiết.

Số E	Số FD
------	-------

Dịch vụ hậu mãi 📞

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	220-240 V 50/60 Hz
Tổng tải	810 W
Kiểm định bởi VDE	Có
Dấu CE	Có

Bao bì và các thiết bị cũ

Tháo và xử lý bao bì để bảo vệ môi trường.

Tháo và xử lý bao bì để không làm ảnh hưởng tới môi trường.



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EC về việc sử dụng đồ gia dụng bằng điện và điện tử (Chất thải từ Thiết bị Điện và Điện tử - WEEE).

Chỉ thị này quy định các điều lệ trong việc thu gom và tái chế những đồ gia dụng đã qua sử dụng, có hiệu lực ở Châu Âu.