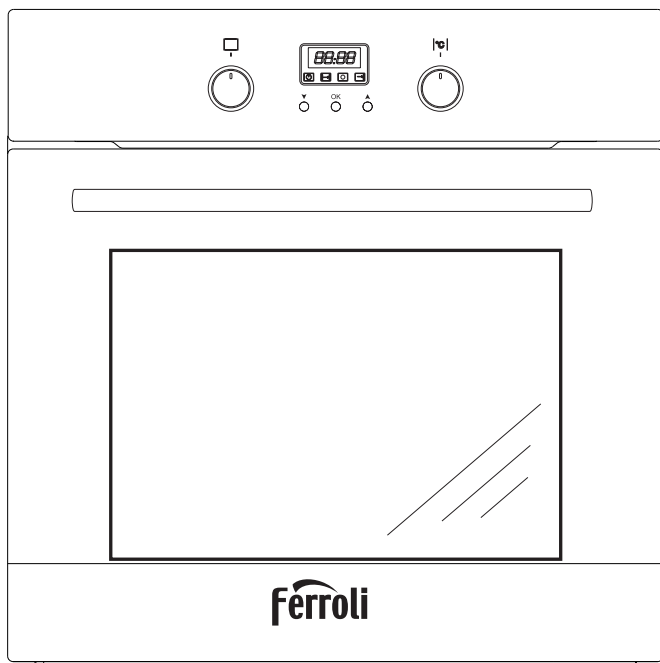


Ferrolì

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

(Model: BF6A29C4E1 / 6A31E7E1)



Gửi Quý khách hàng,

“Với hơn 60 năm kinh nghiệm, được mệnh danh là “ngân hàng nhiệt thế giới”, tập đoàn Ferrolli luôn đi đầu trong các giải pháp về nhiệt. Dấu ấn công nghệ tiên tiến của Ferrolli được thể hiện trong mọi sản phẩm, từ những nồi hơi công nghiệp sử dụng khí gas, hệ thống thông gió trung tâm cho đến các sản phẩm bình nước nóng, bếp gas máy hút mùi gia dụng. Dòng sản phẩm thiết bị bếp sử dụng năng lượng điện được Ferrolli tập trung nghiên cứu và phát triển dành cho khách hàng Châu Á và thị trường Việt Nam. Thiết kế hướng tới sự tiện dụng và văn hóa ẩm thực Á Đông, khát khe nghiêm ngặt trong lựa chọn linh kiện và kiểm soát sản xuất, sản phẩm thiết bị nhà bếp của Ferrolli chắc chắn đem đến sự hài lòng cho người sử dụng Việt Nam.”

Hướng dẫn an toàn

Không được dùng tay nắm mở cửa để nâng lò.

Thiết bị phải được nối đất để đảm bảo an toàn khi kết nối với nguồn điện.

Lò nướng phải được lắp đặt bởi người có chuyên môn để làm đúng theo những hướng dẫn. Lắp đặt sai có thể là nguyên nhân gây nguy hại đến con người và các tài sản khác.

Nhà sản xuất có quyền từ chối hoàn toàn trách nhiệm liên quan đến lắp đặt, sử dụng không đúng cách.

Chú ý: Phải ngắt hoàn toàn thiết bị khỏi nguồn điện khi tiến hành sửa chữa.

Không sờ vào các bộ phận nóng bên trong lò.

Không được đặt quá 15kg trên khay nướng và quá 25kg đáy lò nướng.

Không được sử dụng dụng cụ thô ráp hoặc vật sắc nhọn để làm sạch lò nướng vì chúng có thể gây xước bề mặt.

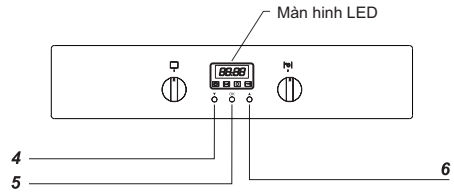
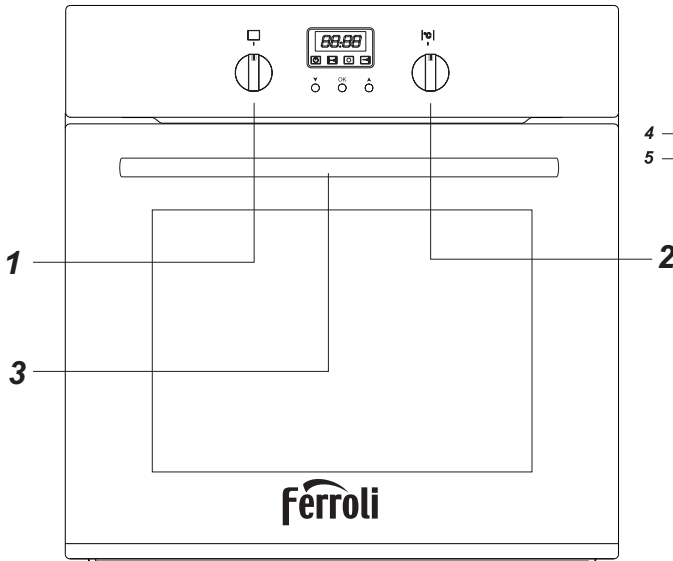
Không được sử dụng lò nướng khi có sự cố về kỹ thuật. Bất kỳ sự cố nào cũng phải khắc phục triệt để bởi kỹ thuật viên do Ferrolli chỉ định.

Trong trường hợp có sự cố kỹ thuật, ngay lập tức ngắt điện và báo lỗi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.

Đặt vật liệu dễ cháy cách xa lò nướng ít nhất 1m. Không sử dụng các dung dịch lỏng để bắt lửa ở gần khu vực lò nướng.

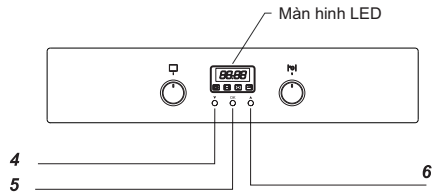
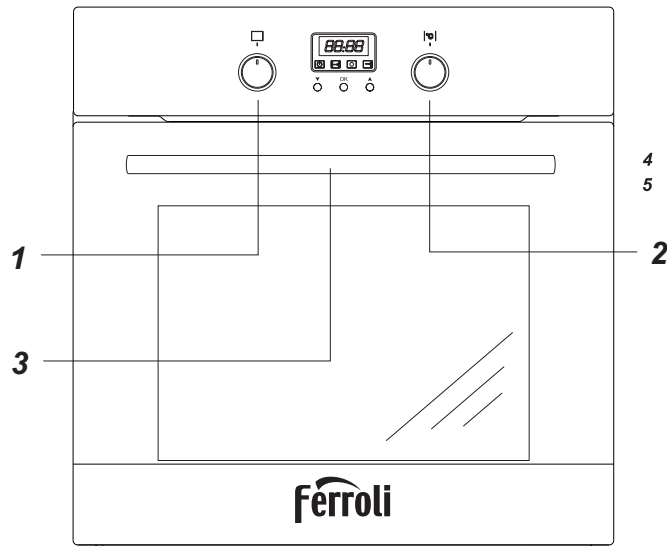
Tổng quan sản phẩm

Model: BF-6A29C4E1



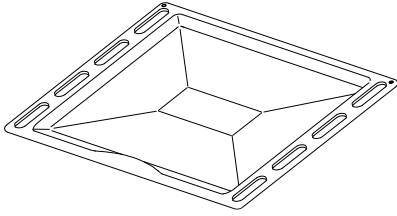
- 1 Nút lựa chọn chức năng.
- 2 Nút điều chỉnh nhiệt độ
- 3 Tay nắm mở cửa lò nướng
- 4 Nút giảm (-)
- 5 Nút xác nhận chế độ.
- 6 Nút tăng (+)

Model: BF-6A31E7E1

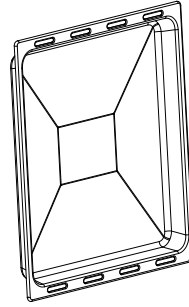


- 1 Nút lựa chọn chức năng.
- 2 Nút điều chỉnh nhiệt độ
- 3 Tay nắm mở cửa lò nướng
- 4 Nút giảm (-)
- 5 Nút xác nhận chế độ.
- 6 Nút tăng (+)

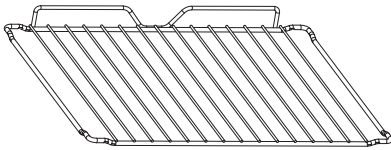
Thông số kỹ thuật



Khay nướng



Khay nướng sâu
(chỉ cho model BF-6A31E7E1)



Vỉ nướng

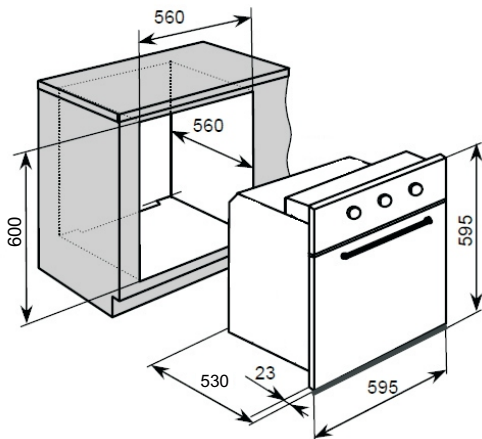
Bảng thông số kỹ thuật

Loại lò	BF-6A29C4E1	BF-6A31E7E1
Điện áp	220V/50Hz	220V/50Hz
Công suất	2900W	3100W
Kích thước lò HxWxD	595x595x530	595x595x530
Kích thước khoang HxWxD	600x600x560	600x600x560
Dung tích	58L	58L
Trọng lượng	27kg	28kg

Lắp đặt

Lưu ý

1. Luôn quay mặt trước lò hướng ra ngoài để dễ thao tác.
2. Vị trí để lò phải đảm bảo kích thước như hướng dẫn.
3. Lò phải được ngắt khỏi nguồn điện trước khi sửa chữa, lắp đặt.



Kích thước sản phẩm

Chiều cao: 595 mm
Chiều rộng: 595 mm
Chiều sâu: 530 mm

Kích thước ô để

600 mm
560 mm
560 mm

Kết nối điện

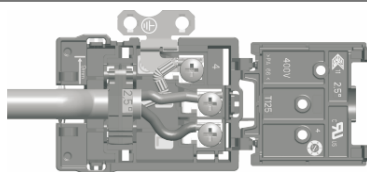
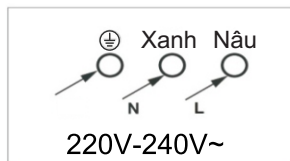
Cảnh báo

Tất cả các công việc liên quan đến điện phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên của Ferrolli.

Sơ đồ

Chú ý:

Nhất thiết phải nối đất ⚡ cho lò nướng



Hướng dẫn sử dụng

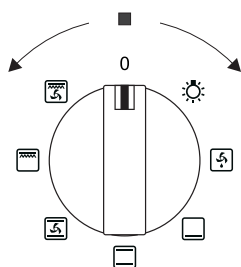
Chức năng và hoạt động

Model: BF-6A29C4E1

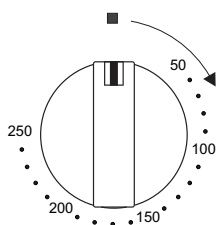
Nguyên lý hoạt động

Các chế độ nướng được lựa chọn bởi 2 núm điều chỉnh.

Núm lựa chọn chức năng, chọn chế độ nướng tùy thuộc vào món ăn.



Núm điều chỉnh nhiệt độ cho phép đặt nhiệt độ chính xác trong lò.



Lò nướng được tắt bởi đồng thời 2 núm chức năng và điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí “■”

Núm chức năng



Bật đèn trong lò



Giã đông



Nướng dưới



Nướng trên và dưới



Nướng trên, dưới và quạt



Nướng kết hợp
(Chế độ nướng với nhiệt độ cao nhất)



Nướng kết hợp + Quạt
(Chế độ nướng với nhiệt độ cao nhất và quạt đối lưu)

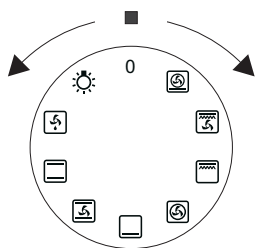
Hướng dẫn sử dụng

Model: BF-6A31E7E1

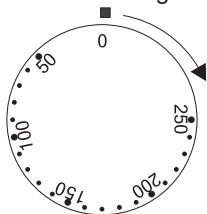
Nguyên lý hoạt động

Các chế độ nướng được lựa chọn bởi 2 nút điều chỉnh.

Nút lựa chọn chức năng, chọn chế độ nướng tùy thuộc vào món ăn.



Nút điều chỉnh nhiệt độ cho phép đặt nhiệt độ chính xác trong lò.



Lò nướng được tắt bởi đồng thời 2 nút chức năng và điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí "■".

Nút chức năng



Bật đèn trong lò



Giã đồng



Nướng dưới



Nướng trên và dưới



Nướng trên, dưới và quạt



Quạt trung tâm: Chức năng này phân bố nhiệt độ đồng đều trong lò.



Nướng kết hợp (Chế độ nướng với nhiệt độ cao nhất)



Nướng kết hợp + Quạt (Chế độ nướng với nhiệt độ cao nhất và quạt đối lưu)



Quạt và nướng dưới.


Hướng dẫn sử dụng

Chức năng nướng

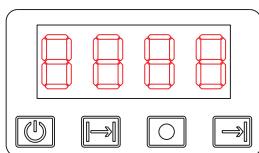
Để bật chế độ nướng bạn cần phải xoay núm vặn chức năng đến vị trí nướng. Cửa lò phải đóng.





Nhiệt độ ở chế độ nướng hoặc nướng kết hợp là 250°C, Nhưng nếu có quạt thì nhiệt độ cần đặt là 200°C.

Chú ý:

Khi chức năng  được lựa chọn nhưng núm điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí “0” thì chỉ có quạt hoạt động. Chức năng này để làm mát khay và khoang lò.

Màn hình điều khiển



-  Khoảng thời gian nướng
-  Thời gian kết thúc
-  Đèn nguồn
-  Đèn làm việc (luôn sáng trong quá trình gia nhiệt)
- ▲ Tăng
- ▼ Giảm




Cài đặt đồng hồ: Khi kết nối điện, màn hình hiển thị số 12:00, và số 12 nháy sáng. Điều chỉnh giờ bằng cách ấn phím ▲ hay ▼ rồi bấm phím OK để xác nhận, tương tự cho quá trình điều chỉnh phút. Sau đó nhấn phím OK để xác nhận.

Điều chỉnh đồng hồ: Nếu muốn cài đặt lại đồng hồ, bạn ấn đồng thời hai phím ▲ ▼ khi đó hai kí tự giờ sẽ nháy, bạn có thể đặt lại đồng hồ.

Chế độ thông thường: Lựa chọn chế độ và nhiệt độ nướng, lò sẽ hoạt động ngay cả khi không cài đặt đồng hồ.




Đổi hiển thị đồng hồ và thời gian đếm ngược: Ấn bất kì phím ▲ hay ▼ để thay đổi hiển thị trên màn hình là đồng hồ hay thời gian đếm ngược của quá trình hẹn giờ.

Cài đặt thời gian nướng..





Sau khi cài đặt đồng hồ, ấn OK màn hình sẽ chỉ 00:00. Hai số “00” đầu và ký tự  nhấp nháy. Bấm phím ▲ ▼ để cài đặt thời gian nướng, xác nhận bằng phím OK khi đó 2 biểu tượng   sẽ sáng. Tiếp theo bạn xoay núm chức năng và núm điều chỉnh nhiệt độ để chọn chế độ nướng, đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược. Lò sẽ tự động tắt khi hết thời gian đặt.

Hướng dẫn sử dụng

Cài đặt thời gian tắt lò

Sau khi đặt đồng hồ, ấn và giữ phím OK khoảng 3 giây, biểu tượng  và đồng hồ sẽ nhấp nháy, cài đặt giờ tắt máy bằng các phím ▲ ▼ rồi xác nhận bằng phím OK, khi đó hai biểu tượng   sẽ sáng. Tiếp theo bạn xoay núm điều chỉnh chức năng và núm điều chỉnh nhiệt độ để chọn chế độ nướng, màn hình sẽ hiển thị đồng hồ. Lò sẽ tự tắt khi đến giờ hẹn.

Cài đặt thời gian nướng và giờ tắt lò.

Ấn phím OK để vào chế độ cài đặt thời gian nướng và đặt thời gian mong muốn. Nhấn tiếp phím OK lần nữa để chuyển chế độ hẹn giờ tắt, lúc này cả hai biểu tượng   sáng nháy. Bạn đặt thời gian tắt lò rồi bấm phím OK khi đó cả hai biểu tượng   sẽ sáng. Tiếp theo bạn chọn chế độ nướng bằng cách xoay 2 núm điều chỉnh. Lò sẽ tự động bật và tự động tắt khi đến thời gian hẹn. (VD: bây giờ là 10 giờ, thời gian bạn muốn nướng là 30 phút, thời gian quý khách muốn kết thúc là 12 giờ, khi đó máy sẽ tự động bật lúc 11:30 và tắt lúc 12:00)

Chú ý:

1. Sau lò tự động tắt, sẽ có âm báo vang lên, các biểu tượng tương ứng sẽ sáng nháy và đèn nguồn sẽ tắt. Để tắt âm báo, bạn có thể bấm phím bất kì, lò sẽ tiếp tục hoạt động ở chế độ thông thường. Và để tắt hoàn toàn bạn cần xoay 2 núm điều chỉnh về vị trí “ 0”.
2. Nếu muốn thay đổi thời gian đặt trong khi lò đang hoạt động, hãy ấn và giữ phím OK trong 3 giây để xóa và bắt đầu cài lại.

Vệ sinh và bảo trì

1. Ngắt nguồn điện trước khi tiến hành vệ sinh và bảo trì.
2. Nên vệ sinh các vết bẩn ngay sau khi sử dụng và kiểm tra trước khi sử dụng lại
3. Dùng vải mềm để vệ sinh lò nướng. Không dùng các vật sắc, nhọn, thô ráp để vệ sinh
4. Không dùng chất tẩy rửa mạnh để vệ sinh làm sạch lò nướng.
5. Khi muốn vệ sinh khoang lò bằng hơi nước thì cho 250ml nước vào trong bát. Đóng cửa lò, cài đặt nhiệt độ 50 độ C và để chế độ đun thanh nhiệt dưới. Đặt đun khoảng 30 phút sau đó mở cửa lò dùng vải mềm để làm sạch khoang lò.

Hướng dẫn nấu ăn

Dưới đây là một số mẹo nấu ăn, quý khách có thể tham khảo và áp dụng. Trong thực tế còn phụ thuộc nhiều yếu tố khác như sở thích hay loại lượng thực phẩm bạn định làm, loại khay quý khách dùng...

Loại thực phẩm	Vị trí khay	Chế độ	Nhiệt độ(OC)	Thời gian (phút)
Làm bánh	Tầng 2-3	Nướng trên + Nướng dưới	160 ~200	30 ~ 80
Quay thịt + Bò	3	Nướng trên & nướng dưới	200~ 220	120 ~ 140
+ Lợn	2		200~ 210	90 ~ 140
+ Bê	2		200~ 210	90 ~ 120
+ Cá	2		210~ 220	40 ~ 55
Nướng thịt + Lợn(1.5kg)	2	Nướng kết hợp và quạt	170~ 190	100~ 120
+ Gà(1kg)	2		180~ 200	50 ~ 60
+ Vịt(2kg)	2		170~ 190	85 ~ 90
Nướng thịt + Gà(1kg)	3	Nướng kết hợp	250	60 ~ 70
+ Cá phi lê	4		250	5~7/ 1 mặt
+ Bánh mì	4		250	2~3 / 1 mặt