



Hướng dẫn lắp đặt và sử dụng Lò Nướng Âm Tủ

Use and installation manual



TOM 230



TOM 234



TOM 241

MADE IN TURKEY



Cảm ơn bạn đã chọn thiết bị của chúng tôi. Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc các cảnh báo và hướng dẫn trong hướng dẫn này. Điều sẽ giúp bạn sử dụng dễ dàng hơn và cũng kéo dài tuổi thọ của sản phẩm. Giữ lại cuốn hướng dẫn này để tham khảo thêm khi cần thiết.

INDEX

NGUYÊN TẮC AN TOÀN	1
THÔNG TIN LẮP ĐẶT	4
SỬ THIẾT BỊ LẦN ĐẦU	8
TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG	8
MÔ TẢ LÒ NƯỚNG	9
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	10
CHỨC NĂNG	12
CHI TIẾT SẢN PHẨM VÀ CÁCH SỬ DỤNG	15
SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN	38
THÔNG TIN LỢI ÍCH	40
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	42
CẢNH BÁO HƯỚNG DẪN VẬN CHUYỂN	44

CẢNH BÁO AN TOÀN CHUNG

Xin vui lòng đọc tất cả các cảnh báo và hướng dẫn được viết trong hướng dẫn này một cách cẩn thận...



Đọc hướng dẫn sử dụng cẩn thận để sử dụng thiết bị chính xác và an toàn. Hãy giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng này để bạn có thể cần lại lần nữa cũng như bất kỳ người nào khác có thể sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.



Đảm bảo rằng thiết bị được đóng gói chắc chắn và sản phẩm được giao đến không bị hư hỏng. Nếu bạn xác định bất kỳ vấn đề, không được lắp đặt thiết bị.



Việc lắp đặt thiết bị nên được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ ủy quyền. Bất kỳ thất bại hoặc vấn đề gây ra cho những người ngoài nhân viên dịch vụ ủy quyền không được tính trong phạm vi bảo hành. Việc không lắp đặt điện mà thiết bị sẽ được kết nối hoặc không đáp ứng các điều kiện an toàn có thể dẫn đến thương tích cá nhân do giật điện trong khi hoạt động. Do đó, điều quan trọng là việc lắp đặt thiết bị sẽ được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ ủy quyền vì là chuyên gia trong lĩnh vực. Ngoài ra, nhà sản xuất không chấp nhận bất kỳ trách nhiệm nào đối với các thiệt hại hoặc thương tích có thể xảy ra.



Cẩn thận không để vật liệu bảo vệ đóng gói (nylon, polystyrene, v.v.) sau khi bao bì được mở ở những nơi trẻ em có thể tiếp cận.
Trong quá trình tháo thiết bị khỏi bao bì, luôn sử dụng khe hở trên thiết bị trên thiết bị, không nhấc lò bằng tay nắm.



Nếu có bất kỳ vết nứt nào tồn tại trên bề mặt, hãy tắt công tắc thiết bị để tránh rủi ro điện giật.



Thiết bị nóng trong quá trình hoạt động. Cần cẩn thận để tránh va chạm vào các yếu tố nóng trong lò.



Thiết bị này chỉ nên được sử dụng cho sử dụng nấu ăn trong gia đình. Không sử dụng thiết bị của bạn cho bất kỳ mục đích nào khác. Trong khi thiết bị đang chạy, nó trở nên hotin tỷ lệ thuận trong việc sử dụng. Do đó, cần chú ý để chạm vào những nơi có thể truy cập của thiết bị. Điều đặc biệt cần đảm bảo là trẻ dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị. Các điều kiện sử dụng an toàn nên được thông báo cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên cũng như người khuyết tật như thể chất, thính giác hoặc tinh thần và thậm chí chúng cần được theo dõi. Cần ngăn chặn rằng trẻ em chơi với thiết bị. Các phần có thể truy cập của vỉ nướng có thể nóng trong khi nó đang được sử dụng. Tránh xa tầm tay trẻ em.



Các vật dễ cháy không nên được đặt trong thiết bị. Đừng đặt vật có khối lượng lớn hơn nồi trong lò hoặc để nấu



Trước khi hoạt động thiết bị, đảm bảo rằng mọi liên lạc với khu vực nóng bất kỳ cửa kẹt cáp nào đều không tồn tại. Khi thiết bị được vận hành lần đầu tiên, nó sẽ phát ra một số mùi và khói và tình trạng này sẽ chấm dứt sau một thời gian ngắn. Điều này là do các vật liệu cách nhiệt của thiết bị di tản độ ẩm mà chúng gây ra. Do đó, trong lần vận hành đầu tiên, không nên nấu nướng trong lò và thiết bị phải được vận hành trong điều kiện không tải trong 60 phút.



Trong khi nướng, đừng để lò nướng tự chống lại các khả năng như bột nhào hoặc quá nóng.

Đừng sử dụng chất ức chế hơi để làm sạch và bảo trì sau khi sử dụng. Cửa kính bên trong phải được tháo ra khỏi vị trí của nó như được chỉ định trong hướng dẫn sử dụng và nên được trang bị lại sau khi làm sạch như được chỉ định trong hướng dẫn sử dụng một lần nữa. (Xem Trang: 42).



Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt hoặc ẩm trong khi thiết bị đang chạy. Không sử dụng thiết bị trừ khi bạn mang giày đế cao su (sandal).

Nếu có bất kỳ lỗi nào xảy ra trong thiết bị của bạn, hãy tắt cầu chì cung cấp năng lượng cho thiết bị hoặc ngắt kết nối cáp cung cấp của thiết bị khỏi ổ cắm trên tường và thông báo cho dịch vụ được ủy quyền.



Đừng cố tự sửa chữa thiết bị vì lỗi của thiết bị chỉ có thể được loại bỏ bởi nhân viên dịch vụ ủy quyền. Đừng quên rằng loại can thiệp này có thể làm mất hiệu lực bảo hành. Khi nhân viên dịch vụ ủy quyền đến, kiểm tra xem phụ tùng gốc bộ phận được sử dụng hay không nếu cần thiết.



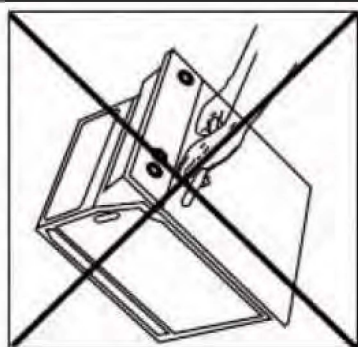
Thiết bị này đã được đánh dấu theo Chỉ thị EC số 2002/96 / EC liên quan đến Thiết bị điện tử thải và điện tử (WEEE). Bằng cách xử lý sản phẩm này một cách chính xác, bạn có thể loại bỏ các kết quả tiêu cực có thể có đối với môi trường và sức khỏe con người có thể gây ra từ chất thải.



Các thiết bị đã cũ và hết hạn sử dụng không được thải trực tiếp vào thùng rác. Các bộ phận có thể tái sử dụng và có lợi có thể tồn tại trong các bộ phận điện và điện tử. Hơn nữa, các chất có thể gây nguy hiểm cho môi trường tự nhiên có thể tồn tại trong các bộ phận điều khiển thiết bị và được gửi đến trung tâm xử lý khi chúng quá cũ.



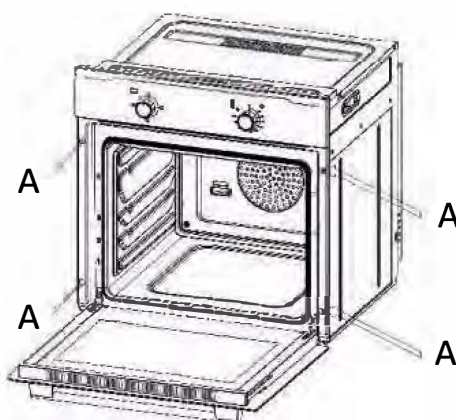
Sau khi tham khảo ý kiến nhà sản xuất, đảm bảo rằng các bộ phận điện hoặc điện tử sẽ được đánh giá lại bằng cách đưa chúng đến các trung tâm xử lý trong thành phố.



Không sử dụng tay nắm cửa lò để di chuyển thiết bị, chẳng hạn như tháo thiết bị ra khỏi bao bì.

THÔNG TIN LẮP ĐẶT

Trong khi gắn thiết bị vào vị trí (dưới hoặc trên thiết bị khác), hãy lắp thiết bị bằng cách vận nó vào bốn lỗ có thể nhìn thấy khi nắp mở



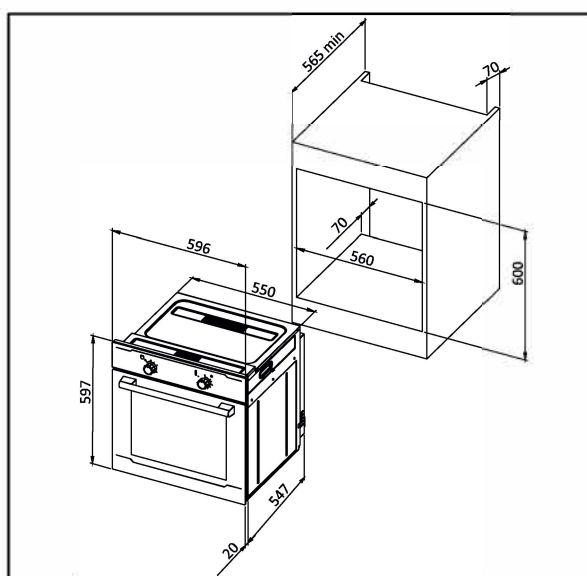
KÍCH THƯỚC LẮP ĐẶT

Rộng	560+/-1.5 mm	Lắp đặt theo dung sai cho phép
Dài (Cao)	600 +0-2.5 mm	
Sâu	565 +0-2.5 mm	

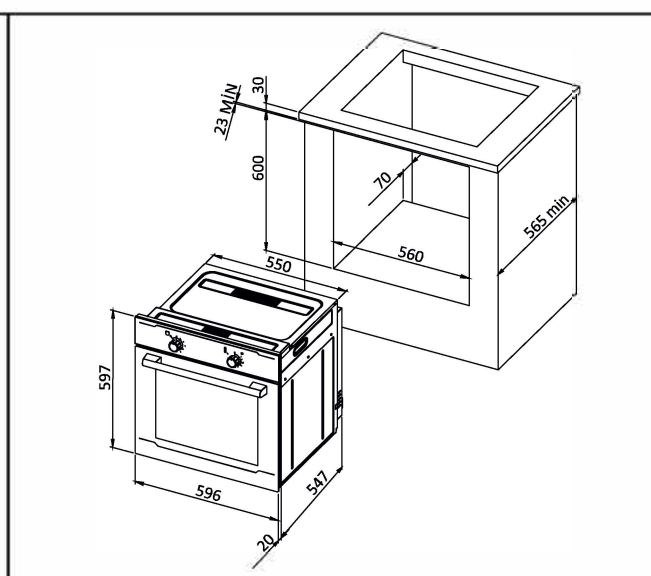
KÍCH THƯỚC SẢN PHẨM

Rộng	Dài (Cao)	Sâu
596 mm	597 mm	547 mm

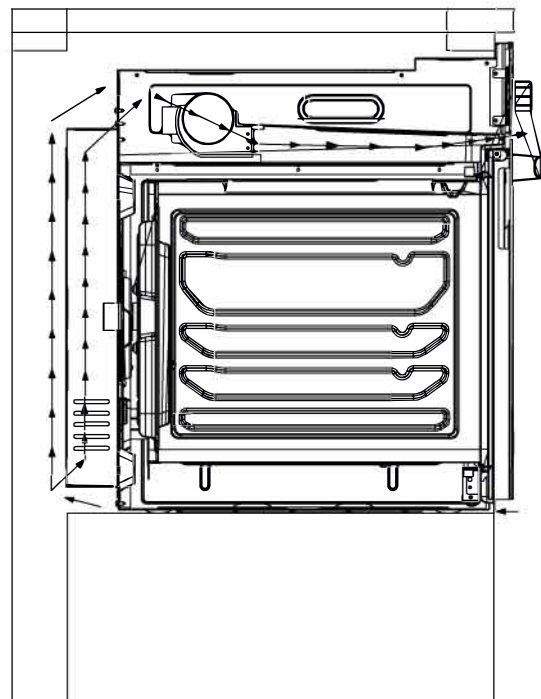
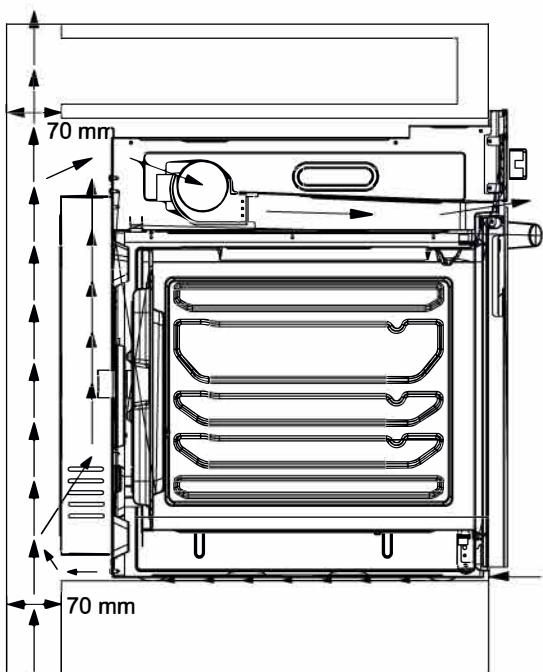
Nắm vào khe để nâng hoặc di chuyển sản phẩm



EYE-LEVEL MONTAGE



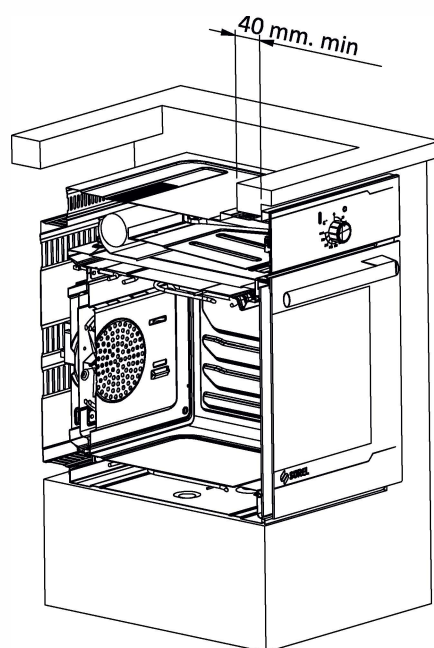
UNDERCOUNTER MONTAGE



Để lưu thông hiệu quả nhất, lò nướng phải được lắp đúng vị trí với kích thước được chỉ định trong bản vẽ ở trên. Bảng điều khiển phía sau của tủ nên được loại bỏ khỏi vị trí của nó và nó phải được đảm bảo rằng không khí có thể lưu thông thoải mái. Một khoảng cách tối thiểu 70mm giữa lò và tường.

Lắp đặt lò dưới bếp.

Nếu lò nướng phải được kết hợp với bếp, các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng của thiết bị bếp cũng cần được tuân theo.



Quan trọng! Tủ bếp phải phù hợp để lò nướng tích hợp hoạt động chính xác. Các tủ liền kề nhau nên chống nóng. Nếu các đơn vị tủ liền kề là vỏ gỗ, chất kết dính được sử dụng phải có khả năng chống lại nhiệt độ 90 ° C. Các chất dẻo hoặc chất kết dính không chịu được nhiệt độ này có thể được tách ra khỏi nhau hoặc bị biến dạng. Theo các quy tắc an toàn, thiết bị phải được định vị theo cách sao cho không bao giờ tiếp xúc với các bộ phận điện sau khi lắp đặt. Tất cả các bộ phận bảo vệ phải được lắp theo cách mà chúng không thể được tháo ra khỏi vị trí của chúng trừ khi có các công cụ cần thiết.

THÔNG TIN AN TOÀN

Kết nối với nguồn điện chính chỉ nên được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn theo quy định.

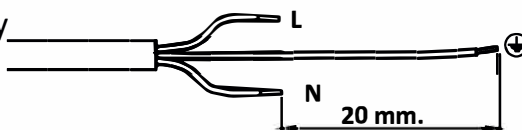


CẢNH BÁO! THIẾT BỊ PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT

Kiểm tra xem nguồn điện và ổ cắm có tuân theo công suất tối đa của thiết bị được ghi trên nhãn thông số kỹ thuật hay không. Lắp phích cắm vào ổ cắm nối đất 3 chân. Ổ cắm này nên được kết nối một cách chính xác. Nếu sản phẩm này không được cung cấp kèm theo phích cắm, hãy cắm phích cắm phù hợp với nguồn điện được ghi trên nhãn thông số kỹ thuật. Cáp nối đất có màu vàng / xanh. Nếu phích cắm được trang bị trên các thiết bị không phù hợp với đầu ra, hãy nhờ một chuyên gia chuyên nghiệp điều chỉnh phích cắm. Đảm bảo rằng cáp phù hợp với nguồn điện của thiết bị

CÁC TÍNH NĂNG KỸ THUẬT CỦA DÂY NGUỒN SỬ DỤNG TRONG SẢN PHẨM

220-240V ~ hướng dẫn vận hành trên: Sử dụng cáp ba dây loại H05ER-F / H05RN-F (3 X 1,5 mm²). Đầu cáp nối đất dài 20 mm (vàng-xanh) được kết nối với thiết bị.



Một công tắc cb tuân theo loại điện áp cao LOẠI III nên được lắp vào nguồn điện theo cách cho phép cắt hoàn toàn kết nối.

YCáp màu vàng / xanh không nên được điều khiển bằng công tắc. Công tắc một pha được sử dụng cho phích cắm hoặc kết nối nguồn chính phải ở vị trí có thể truy cập dễ dàng trong khi thiết bị được đặt.

QUAN TRỌNG! Nhiệt độ của dây nguồn chính không bao giờ vượt quá 50 ° C so với nhiệt độ phòng. An toàn điện của thiết bị chỉ có thể được đảm bảo nếu được kết nối với nguồn điện nối đất chính xác theo quy định trong quy tắc an toàn điện.

QUAN TRỌNG! Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào do thiếu nối đất

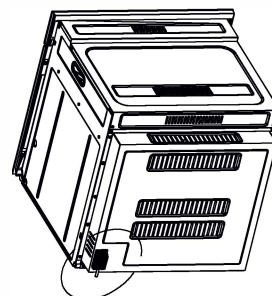
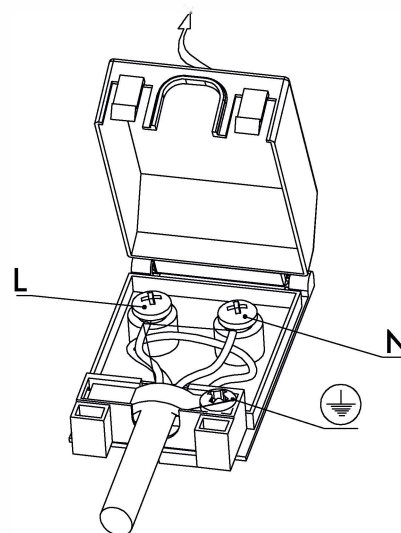
Khi bất kỳ quy trình làm sạch và bảo trì nào được thực hiện trong lò hoặc trước khi tháo lò ra khỏi tủ, nguồn điện cho thiết bị phải luôn được cắt bằng cách ngắt kết nối hoặc tắt công tắc.

Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy thay thế như sau:

Tháo dây chính và thay thế bằng dây mới, cách điện Cáp (loại H05RR-F) cách điện theo các tính năng nguồn của thiết bị L

Cáp nối đất màu vàng / xanh xấp xỉ 20 mm dài hơn các cáp khác và được kết nối với kết nối ; Cáp trung tính màu xanh phải được kết nối với đầu kết nối được đánh dấu bằng chữ N.

Cáp màu đen (có thể là màu nâu hoặc đỏ) nên được kết nối với đầu kết nối "L".



SỬ DỤNG THIẾT BỊ LẦN ĐẦU

- Tháo tất cả các khay và giá đỡ dây ra khỏi lò.
- Đặt cài đặt 'nhiệt độ' thành tối đa (cao nhất).
- Đặt nút chức năng thành chức năng BOTTOM và TOP (và nếu có, + FAN).
- Chạy lò trong 60 phút trong trạng thái này.
- Trong thời gian này, mùi một lần có thể được giải phóng khỏi vật liệu cách nhiệt và các yếu tố làm nóng của lò. Nếu tình huống này xảy ra, chỉ cần chờ cho mùi và khói phát tán trước khi đặt thức ăn vào lò nướng.
- Lặp lại bước này cho các bộ phận nướng.
- Khi các bước này được hoàn thành, làm sạch bên trong lò bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khác.

CẢNH BÁO: Vui lòng rửa cẩn thận các phụ kiện của sản phẩm như khay, giá đỡ dây, vv trước khi sử dụng lần đầu tiên.

QUAN TRỌNG: Luôn luôn giữ tay cầm cửa lò ở giữa để mở. (Hình 6)

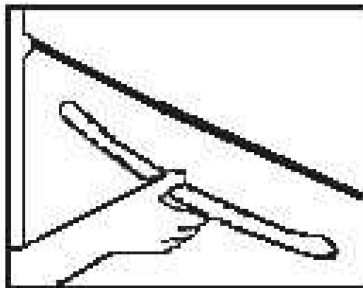


Figure 6

TIPS: TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG

Thông tin dưới đây sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị của mình một cách sinh thái và tiết kiệm năng lượng.

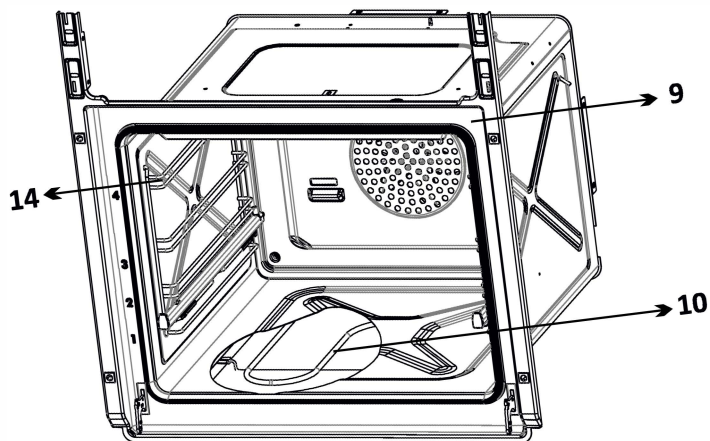
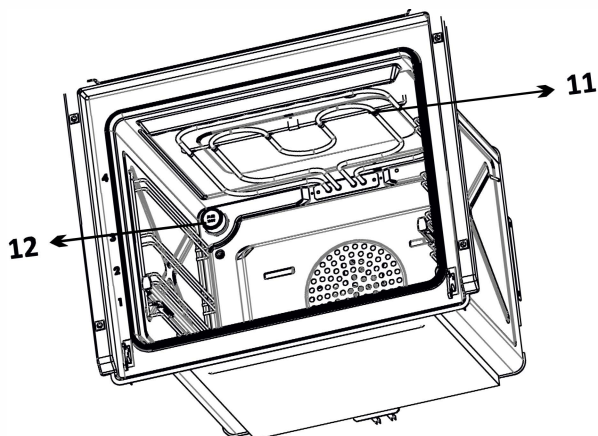
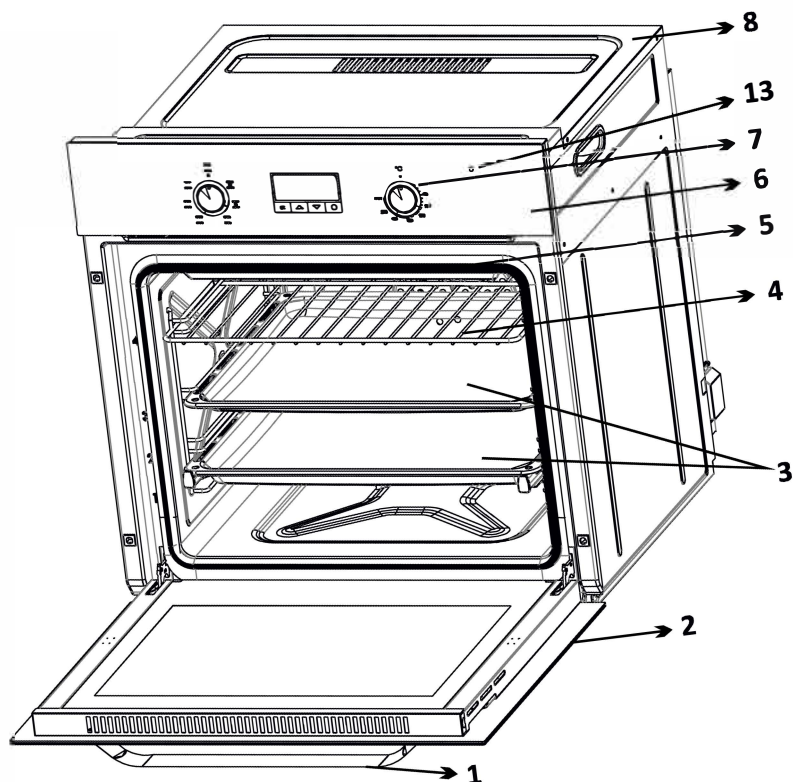
- Sử dụng các DỤNG CỤ nấu ăn có màu sẫm hoặc tráng men dẫn nhiệt tốt hơn trong lò.
- Thường xuyên mở cửa lò trong khi nấu khiến không khí lạnh tràn vào lò mỗi lần và do đó mất năng lượng.

Vì vậy, không mở cửa lò trừ khi cần thiết.

- Nhiệt dư do nấu ăn có thể được sử dụng cho thực phẩm tiếp theo.
- Ít nhất 10 phút làm nóng trước phải được thực hiện cho tất cả các loại nấu ăn.
- Thực phẩm đông lạnh nên được làm rã đông trước khi nấu.
- Tắt lò vài phút trước khi hoàn thành thời gian nấu.

DESCRIPTION OF OVEN

1. Tay cầm
2. Kính cường lực
3. Khay nướng
4. Vỉ nướng
5. Miếng đệm (Gioăng)
6. Bảng điều khiển
7. Nút chức năng
8. Khung ngoài
9. Khung trong
10. Thiết bị làm nóng (Bên dưới)
11. Thiết bị làm nóng (Bên trên)
12. Đèn
13. Đèn tín hiệu
14. Khe lắp vỉ/khay nướng



Thông số kỹ thuật

FIRIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ			
	TOM 241	TOM 234	TOM 230
Function (Chức năng)	7 Chức Năng	9 Chức Năng	11 Chức Năng
Temperature Range (Nhiệt độ)	50 - MAX	40-250 °C	50 - 250 °C
Rờ le nhiệt độ an toàn	130 °C	130 °C	130 °C
Kích thước lò (W x D x H) (mm)	596x597x547	596x597x547	596x597x547
Dung tích	64 lt.	64 lt.	64 lt.
Mức năng lượng	A	A	A
Năng lượng tiêu thụ (Conventional)	0,782 Kwh	0,782 Kwh	0,782 Kwh
Dòng điện	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Tần số	50 - 60 Hz.	50 - 60 Hz.	50 - 60 Hz.
Công suất vùng nướng (bên trên)	1100 W	1100 W	1100 W
Công suất vùng nước (bên dưới)	1200 W	1200 W	1200 W
Công suất bộ phận nướng	1500 W	1500 W	1500 W
Động cơ làm nóng	1600 W	1600 W	1600 W
Động cơ motor quạt	26 W	26 W	26 W
Công suất quạt giải nhiệt	10 W - 18 W	10 W - 18 W	10 W - 18 W
Công suất đèn	15 W - 25 W	15 W - 25 W	15 W - 25 W
Timer	T2.6	T2.4	T2.3
Công suất tối đa	2351 W - 2369 W	2851 W - 2869 W	2851 W - 2869 W

MAX: 285°C

NHÂN SẴN PHẨM

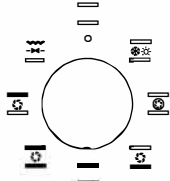
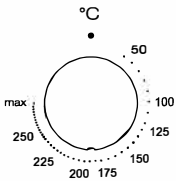
TThông tin trong bảng dữ liệu sản phẩm được cung cấp theo Quy định được ủy quyền của Ủy ban (EU) số 65/2014 về Chỉ thị bổ sung của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng 2010/30 / EU và (EU) Số 66/2014 bổ sung Chỉ thị của Nghị viện châu Âu và của Hội đồng 2009/125 / EC
Information for domestic ovens

Thương hiệu	TOMATE		
Mã hàng	TOM 230 - TOM 234 - TOM 241		
Loại lò nướng	ẨM TỬ		
	Symbol	Value	Unit
Khối lượng thiết bị	M	32,5	kg
Number of cavities		1	
Nguồn nhiệt trên mỗi khoang (electricity or gas)	Electricity		
Dung tích mỗi khoang	V	64	L
Tiêu thụ năng lượng (điện) cần thiết để làm nóng tiêu chuẩn trong một khoang của lò nung điện trong một chu kỳ ở chế độ thông thường trên mỗi khoang (năng lượng cuối cùng của điện)	EC _{electric cavity}	0,782	kWh/cycle
Tiêu thụ năng lượng cần thiết cần nóng một tải tiêu chuẩn trong khoang của lò được đốt nóng bằng điện trong một chu kỳ ở chế độ cường bức quạt trên mỗi khoang (năng lượng cuối cùng)	EC _{electric cavity}	0,760	kWh/cycle
Chỉ số hiệu quả năng lượng trên mỗi khoang	EEI _{cavity}	95,4	
Mức tiết kiệm năng lượng	A		

Để xác định theo các yêu cầu thiết kế sinh thái, các phương pháp đo lường và tính toán của các tiêu chuẩn Châu Âu sau đã được áp dụng: EN 60350-1

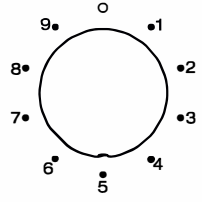
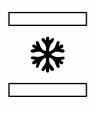
CHỨC NĂNG LÒ NƯỚNG

Chuyển các nút điều khiển sang vị trí 0 để tắt lò của bạn

Lò nướng TOM 241		
FUNCTION SELECTING BUTTON 	THERMOSTAT BUTTON 	Tất cả các chức năng sẽ bắt đầu sau khi chọn vượt quá nhiệt độ Đèn chiếu sáng trong lò sẽ được chiếu sáng ở tất cả các vị trí.
	50 - MAX	Khi nút được bật vào vị trí này, đèn chiếu sáng bên trong lò sẽ bật và đèn sẽ vẫn sáng như các vị trí tiếp theo. Rã đông = quạt tản nhiệt: Nó có thể được sử dụng để rã đông các loại thực phẩm đông lạnh với sự trợ giúp ở nhiệt độ trung bình rất nhanh và không làm mất giá trị dinh dưỡng của chúng.
	50 - MAX	Chức năng nướng Turbo: Quạt hoạt động như kết hợp với Turbo Nóng ở phía trước của nó. Không khí được phân phối trong lò đồng nhất ở nhiệt độ được chọn trong khoảng từ 50 ° C đến MAX 0 C. Có thể thu được kết quả tuyệt vời mà không cần trộn mùi vị và mùi với nhiệt độ phù hợp được chọn
	50 - MAX	Chức năng nướng dưới + Quạt: Lò nướng được làm nóng bằng điện trở thấp hơn. Không khí được chọn ở nhiệt độ giữa 50 ° C và MAX ° C phân phối bên trong lò bằng quạt turbo. Chức năng này rất lý tưởng để khử trùng rau và trái cây, làm thức ăn đông hộp và để nấu các món ăn mà bạn muốn nấu từ dưới lên.
	50 - MAX	Nướng đối lưu tự nhiên: Khi chức năng này được chọn, các điện trở thấp hơn và tăng cùng hoạt động cùng nhau. Đây là cách sử dụng lò nướng thông thường. Đó là lý tưởng cho nấu ăn bánh quy, bánh, bánh ngọt và các bữa ăn. Kết quả tuyệt vời có thể đạt được với nhiệt độ nấu phù hợp được chọn giữa 50 ° C và MAX 0 C.
	50 - MAX	Đối lưu tự nhiên + Chức năng quạt: Điện trở dưới và trên hoạt động cùng nhau khi chức năng này được chọn. Airto được chọn bởi quạt ở nhiệt độ giữa 50 ° C và MAX ° C có thể được lưu thông đồng nhất trong lò. Kết quả tuyệt vời có thể đạt được với nấu ăn phù hợp nhiệt độ được lựa chọn mà không pha trộn mùi vị và mùi.
	50 - MAX	Chức năng nướng trên + quạt: Không khí trong lò được làm nóng bằng điện trở trên được lưu thông bằng quạt; không khí được chọn bởi quạt ở nhiệt độ từ 50 ° C đến MAX 0 C.
	MAX	Chức năng nướng Grill TChức năng này có thể được sử dụng để nấu các bữa ăn truyền thống (thịt, cá, thịt viên, thịt gà, v.v.).

MAX: 285°C

Chuyển các nút điều khiển sang vị trí 0 để tắt lò

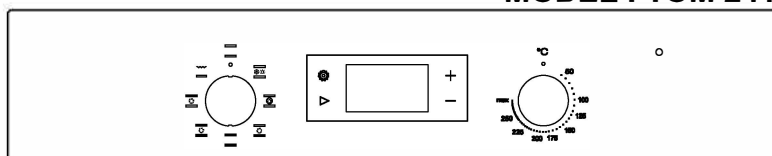
LÒ NƯỚNG TOM 234		
 Quay nút vặn sang trái hoặc phải để chọn chức năng nướng.  Chức năng được hiển thị infetindicator. Giá trị được điều chỉnh theo nhà máy chức năng được hiển thị trên bộ phận đo nhiệt độ (vì điều khiển nhiệt độ không được thực hiện ở vị trí đèn và ră đông, nên không thấy bất kỳ giá trị nào trên chỉ báo nhiệt độ).		
		Khi nút được bật vào vị trí này, bên trong lò đèn chiếu sáng sẽ bật và đèn sẽ vẫn sáng như các vị trí tiếp theo.
		Chức năng ră đông: Nó có thể được sử dụng để ră đông thực phẩm đông lạnh với sự trợ giúp của nhiệt độ trung bình rất nhanh và không làm mất giá trị dinh dưỡng của chúng.
		Chức năng nướng Turbo: Quạt hoạt động như kết hợp với Turbo Nóng ở phía trước của nó. Không khí được phân phối trong lò đồng nhất ở nhiệt độ được chọn trong khoảng từ 40 ° C đến 250 ° C. Kết quả tuyệt vời có thể thu được mà không cần trộn mùi vị và mùi với nhiệt độ phù hợp được chọn.
	40 - 250°C	Nướng đối lưu tự nhiên: Khi chức năng này được chọn, các điện trở thấp hơn và tăng cùng hoạt động cùng nhau. Đây là cách sử dụng lò nướng thông thường. Đó là lý tưởng để nấu bánh quy, bánh, bánh ngọt và các bữa ăn. Kết quả tuyệt vời có thể đạt được với nhiệt độ nấu phù hợp được chọn trong khoảng từ 40 ° C đến 250 ° C.
	40 - 250°C	Nướng đối lưu tự nhiên + Chức năng quạt: Điện trở dưới và trên hoạt động cùng nhau khi chức năng này được chọn. Airoto được chọn bởi quạt ở nhiệt độ từ 40 ° C đến 250 ° C có thể được lưu thông đồng nhất trong lò. Kết quả tuyệt vời có thể đạt được với nấu ăn phù hợp nhiệt độ được lựa chọn mà không pha trộn mùi vị và mùi.
	40 - 250°C	Chức năng nướng Turbo + Nướng dưới: Đó là chức năng chạy ở nơi mà nó nướng dưới cùng của bữa ăn để được nấu và nấu phía trên mà không khô. Điện trở thấp hơn hoạt động với quạt và turbo kháng xung quanh quạt. Nói chung, chức năng này được đặt tên là chức năng pizza vì nó được ưa thích trong việc làm bánh pizza.
	40 - 250°C	Chức năng nướng + Gà nướng trên xiên: Chức năng này có thể được sử dụng để nấu các bữa ăn truyền thống (thịt, cá, thịt viên, thịt gà, v.v.).
	40 - 250°C	Chức năng Full-Grill + Gà nướng trên xiên: nướng trên và dưới hoạt động cùng nhau trong chức năng này. Đây là chức năng phù hợp để trên vỉ nướng.
	40 - 250°C	Full-Grill + Chức năng quạt Turbo: Nó đảm bảo rằng nhiệt được cung cấp bởi vỉ nướng được lưu thông xung quanh bằng phương thức quạt (quạt turbo) ở phía sau lò nướng.

Lò nướng : TOM 230		
CHỨC NĂNG		1) Lò nướng: * Nướng trên * Nướng dưới * Điện trở Turbo (có thể được sử dụng để nướng và có thể được điều chỉnh bằng các chức năng nấu ăn) * Đèn chiếu sáng bên trong lò; mở tất cả các chức năng; có thể tắt nếu cần.
	50°C-250°C	2) Nướng Đối lưu tự nhiên: Khi chức năng này được chọn, các điện trở trên và dưới hoạt động cùng nhau. Đây là việc sử dụng lò nướng tùy chỉnh. Đây là lý tưởng để nấu bánh, bánh nướng, bánh ngọt và thực phẩm. Kết quả tuyệt vời có thể đạt được bằng cách chọn giữa 50-250 ° C trong nhiệt độ nấu thích hợp
	50°C-250°C	3) Rã đông = Quạt tản nhiệt: Có thể được sử dụng để rã đông phẩm đông lạnh nhanh chóng với sự trợ giúp của quạt dưới nhiệt độ môi trường mà không làm mất protein
	50°C-250°C	4) Chức năng nướng trên: Lò được làm nóng bởi điện trở trên và không khí được phân phối mạnh ở phần trên bên trong lò bằng cách được chọn giữa SO-MAX ° C. Chức năng này là lý tưởng để nấu thức ăn từ đầu.
		5) Chức năng nướng Grill: Chức năng này có thể được sử dụng để nấu các món nướng truyền thống (thịt, cá, thịt viên, v.v.).
		6) Chức năng nướng Full-Grill: Trong chức năng này, nướng trên và nướng dưới hoạt động cùng nhau.
	50°C-250°C	7) Chức năng nướng + quạt: Trong chức năng này, nhiệt do lò nướng cung cấp được lưu thông xung quanh thực phẩm bởi quạt nằm ở phần phía sau của lò (quạt turbo). Nó có thể được ưa thích để nướng thịt.
	50°C-250°C	8) Chức năng Pizza: chức năng này cho phép nướng phần dưới của thức ăn mà không làm khô phần trên. Điện trở thấp hơn, quạt và turbo kháng xung quanh quạt hoạt động cùng nhau. Vì nấu ăn thường được ưa thích để nấu pizza, nó được gọi là chức năng của pizza.
	50°C-250°C	9) Đối lưu tự nhiên +quạt: Khi chức năng này được chọn, các điện trở trên và dưới hoạt động cùng nhau. Đây là việc sử dụng lò nướng tùy chỉnh. Đó là lý tưởng để nấu bánh, bánh nướng, bánh ngọt và thực phẩm. Kết quả tuyệt vời có thể đạt được bằng cách chọn giữa 50-250 ° C trong nhiệt độ nấu thích hợp
	50°C-250°C	10) Kích hoạt chức năng quạt: turbo và quạt hoạt động cùng lúc. Đây là chức năng cho phép nướng trong nhiều khay ngăn không cho mùi trộn lẫn.
* 		11) Chức năng rã đông: Có thể được sử dụng để rã đông sản phẩm đông lạnh nhanh chóng với sự trợ giúp của quạt dưới nhiệt độ môi trường mà không làm mất protein
	60°C-90°C	12) Chức năng giữ nóng: Cung cấp thực phẩm nấu chín được giữ nóng cho đến khi đem ra. Lò nướng tự điều chỉnh đến 80 ° C và giữ cho thực phẩm nóng.

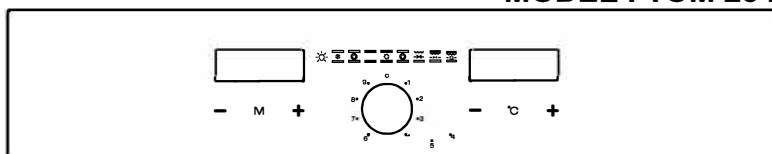
ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT VÀ CÁCH SỬ DỤNG

Các nút điều khiển công suất và thiết lập yếu tố nhiệt. Xoay theo chiều kim đồng hồ để kích hoạt lò nướng và đặt ở nhiệt độ nấu yêu cầu. Xoay ngược chiều kim đồng hồ để giảm nhiệt độ nấu và tắt để tắt

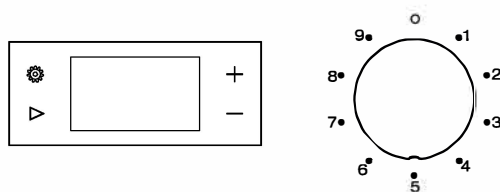
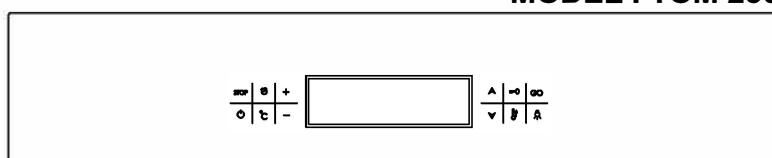
MODEL : TOM 241



MODEL : TOM 234



MODEL : TOM 230



Kiểm soát nhiệt của lò nướng

Đèn báo sẽ bật cùng với bộ điều chỉnh nhiệt. Khi nhiệt bên trong lò đạt đến giá trị cài đặt, bộ điều chỉnh nhiệt sẽ cắt mạch và đèn sẽ tắt. Khi nhiệt giảm xuống dưới giá trị cài đặt, bộ điều chỉnh nhiệt sẽ bật lại và đèn báo sẽ sáng.

Giá đỡ lò nướng:

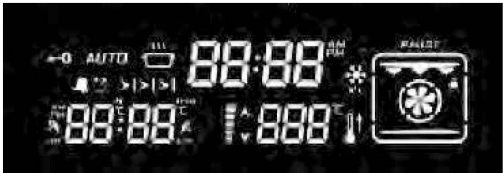
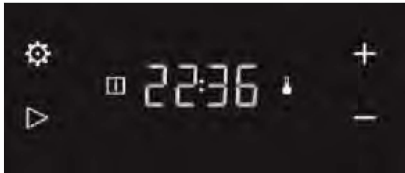
Có hai loại giá đỡ bên khác nhau trong các sản phẩm tùy thuộc vào kiểu máy.

Trong các mô hình giá tích hợp, nó được phủ một lớp men dễ lau chùi và nó được cố định trong cấu trúc bên trong của lò.

Các giá đỡ dây bên, có thể tháo rời khi cần, được làm bằng thép không gỉ và được thiết kế để tháo ra khi cần thiết. Để tháo và lắp đặt giá đỡ dây, xem trang 106.

Tùy thuộc vào kiểu máy của thiết bị bạn đã mua, có bộ hẹn giờ cơ học hoặc kỹ thuật số (lập trình) mà bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu trên thiết bị. Bạn có thể sử dụng thiết bị của mình hiệu quả hơn bằng cách lập trình thời gian nấu và thời gian mà bạn muốn bữa ăn sẽ sẵn sàng như nấu. Bạn có thể thiết lập thiết bị của mình bằng cách áp dụng các bước được mô tả dưới đây.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

T2.3	Tùy chọn này, ngoài tính năng thời gian có sẵn trong các sản phẩm phân khúc cao hơn cho phép lựa chọn nhiệt độ và chức năng trên sản phẩm. Với dòng cảm ứng cao cấp này, bạn có thể chọn các chức năng bổ sung như {{giữ cho thực phẩm của bạn nóng, làm nóng nhanh “và bạn có thể thấy chế độ, xem biểu tượng của chức năng trong lò. Một lần nữa, trong khi nấu, tùy theo yêu cầu, bạn có thể bật / tắt đèn chiếu sáng bên trong. Thông tin sử dụng liên quan đến lập trình viên này như sau;	
T2.4	Đây là bảng điều khiển điện tử. Lựa chọn thời gian nấu và nhiệt độ nấu có thể được thực hiện bằng cách chạm vào bảng điều khiển điện tử. Bạn có thể chọn cách nướng với bộ chọn vị trí đặc biệt hoạt động bằng cách thao tác với bảngđiện tử. Bạn cũng sẽ có thể nhìn thấy các lựa chọn bạn thực hiện trên bảng điện tử.	
T2.6	OT-5000-14XFA1X-CT là một bộ đếm thời gian lò nướng điện tử. Các chỉ số thời gian của người dùng được thực hiện bằng cách sử dụng các nút 4 chạm trên bảng điều khiển.	

T2.3

Màn hình cảm ứng LCD là một lập trình kỹ thuật số có sẵn với các sản phẩm phân khúc cao và nó có tùy chọn lựa chọn chức năng và nhiệt độ bên cạnh tính năng hẹn giờ. Với bảng điều khiển kỹ thuật số này, bạn có thể chọn các chức năng bổ sung như “giữ cho thực phẩm của bạn nóng, làm nóng nhanh” và bạn có thể thấy trên màn hình chế độ xem biểu tượng của lựa chọn chức năng trong lò. Một lần nữa, tùy theo yêu cầu trong khi nấu, bạn có thể bật / tắt đèn chiếu sáng. Thông tin sử dụng liên quan đến bảng điều khiển này như sau:



1. **MỞ/TẮT THIẾT BỊ**
2. **TẠM DỪNG.**
3. **CHỌN BỘ ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ**
4. **HIỂN THỊ THỜI GIAN NƯỚNG**
5. **GIẢM TRÌNH DUYỆT CHỌN.**
6. **TĂNG TRÌNH DUYỆT CHỌN.**
7. **DỪNG ĐỂ CHỈNH CHỨC NĂNG.**
8. **DỪNG ĐỂ CHỈNH CHỨC NĂNG.**
9. **CHỌN LÀM NÓNG NHANH.**
10. **BẬT/TẮT KHÓA.**
11. **BẬT/TẮT ĐÈN.**
12. **BẮT ĐẦU CHƯƠNG TRÌNH NƯỚNG**

Màn hình hiển thị:

13. **Thời gian:** Cho biết thời gian nấu
14. **Khóa:** cho biết khóa có mở / đóng không
15. **Hiển thị nhiệt độ:** Cho biết nhiệt độ lò đã điều chỉnh
16. **Trạng thái màn hình:** Cho biết trạng thái của lò
17. **Đồng hồ:** Hiển thị thời gian trong ngày
18. **Màn hình chức năng:** Cho biết các chức năng nấu được chọn
19. **Tạm dừng:** Cho biết việc nấu ăn bị dừng lại

Kết hợp chế độ nướng và quạt có thể được chọn thông qua các phím dưới dạng màn hình cảm ứng trên màn hình. Thời gian nấu, thời gian kết thúc và nhiệt độ nấu có thể được điều chỉnh. Ngoài ra, còn có các chức năng như giữ nóng, hiển thị hẹn giờ thực, chỉ báo đếm ngược và tính năng khóa phím.

Mở thiết bị ON/OFF

 Phím (ngoài khóa trẻ em) bật / tắt thiết bị. Trong khi chức năng ở trạng thái tắt, màn hình hoàn toàn trống.

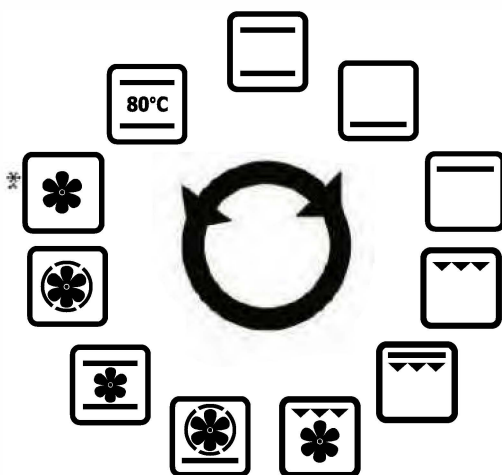
Màn hình sẽ được bật bằng cách bấm phím  trong 1 giây và đồng hồ sẽ xuất hiện trên màn hình. Bằng cách nhấn đồng thời các phím + và - cùng lúc, chúng được nhấn cho đến khi lựa chọn đồng hồ được kích hoạt. Sau đó.

bạn có thể đặt đồng hồ bằng cách sử dụng các phím “+” và “-”. Để hoàn tất cài đặt đồng hồ (đồng hồ hoạt động), bạn phải đợi 7 giây cho đến khi các số nhấp nháy trên màn hình trở nên ổn định.

Lưu ý: Trong trường hợp mất điện, đồng hồ sẽ trở về 00:00 và bạn sẽ phải đặt nó trước.

Khi tắt thiết bị  không có nghĩa là cài đặt đồng hồ sẽ bị gián đoạn.

Lựa chọn chức năng nung: Bạn có thể điều chỉnh phím chức năng bằng phím hoặc



Chức năng được chọn và nhiệt độ nấu của chức năng này sẽ nhấp nháy trên màn hình trong 7 giây. (Lưu ý: Trong một số chức năng, không thể điều khiển nhiệt độ. Trong các chức năng này, chỉ báo nhiệt độ trống).

Khi chức năng được chọn, biểu tượng  sẽ ổn định. Tuy nhiên **PAUSE**, điều đó cho thấy việc nấu ăn chưa bắt đầu nhưng lò nướng đã sẵn sàng đang nhấp nháy.

THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ :

Có thể thay đổi cài đặt nhiệt độ trên chỉ báo nhiệt độ bằng cách chạm vào phím **°C** . Khi phím được chạm, đầu tiên chỉ báo nhiệt độ bắt đầu nhấp nháy. Sau đó, nó có thể được thay đổi bằng cách sử dụng phím + và -

(1) Lưu ý: Nếu bạn muốn thay đổi cài đặt nhiệt độ vĩnh viễn cho chương trình này, hãy nhấn phím **°C** trong khoảng 5 giây cho đến khi có tiếng nhạc chuông. Theo cách này, nhiệt độ tiêu chuẩn cho chương trình này sẽ được thay đổi vĩnh viễn.

TẠM DỪNG, THAY ĐỔI VÀ KẾT THÚC

Nhấn phím **STOP** trong khi nướng sẽ dừng quá trình nướng và phím sẽ bắt đầu nhấp nháy trên màn hình

PAUSE. Phần khác của màn hình vẫn giữ nguyên. Toàn bộ hệ thống lò và quạt turbo tạm thời dừng lại. Nhấn nút **STOP** thêm một lần nữa để dừng nướng. Tất cả thông tin trên màn hình liên quan đến quá trình nấu ăn. Nếu không, chỉ báo nhiệt độ hiển thị nhiệt độ còn lại (Xem Chỉ báo nhiệt độ còn lại).

Lưu ý: Sau khi quá trình nướng kết thúc, nhấn phím **GO** sẽ trở chức năng và cài đặt nhiệt độ trở lại trên màn hình. Nhấn phím **GO** thêm 1 giây sẽ khởi động lại cùng một chương trình. Sử dụng các phím thích hợp được giải thích ở đây để điều chỉnh các thông số nấu (Chức năng, Nhiệt độ, v.v.). Bằng cách nhấn phím **GO** quá trình nấu sẽ được khởi động lại với các thông số đã thay đổi.

CHẾ ĐỘ NƯỚNG Manual (thủ công)

Sau khi chọn chức năng này khi nhấn phím **GO** (tiếp tục) quá trình nấu bắt đầu với giá trị khả dụng trên chỉ báo nhiệt độ. Nếu có, dấu hiệu biến mất và thời gian còn lại xuất hiện trên chỉ báo thời gian. Lò nướng tiếp tục chạy cho đến khi đạt được thời gian nấu tối đa hoặc cho đến khi quá trình nướng kết thúc bởi người dùng. (xem phần dừng, thay đổi và kết thúc).

Về nấu ăn bán tự động và hoàn toàn, vì nó sẽ được giải thích sau, trước khi bắt đầu nấu và trước khi nhấn phím **GO** (tiếp tục) ; quá trình nướng kết thúc theo thông tin người dùng nhập vào

CHẾ ĐỘ NƯỚNG TỰ ĐỘNG:

Nướng tự động có nghĩa là quá trình nướng sẽ tự kết thúc theo các cài đặt trước khi nhấn phím **GO**

CHẾ ĐỘ NƯỚNG BÁN TỰ ĐỘNG

Phương pháp này được sử dụng để nướng ngay bằng cách nhập thời gian mong muốn..

1. Chọn chức năng mong muốn. (Nếu cần), thay đổi cài đặt nhiệt độ.
2. Nhấn phím . Biểu tượng  sẽ nhấp nháy hiển thị thời gian
3. Điều chỉnh thời gian nấu bằng cách nhấn + hoặc - biểu tượng. **AUTO** (sẽ hiển thị trên màn hình. Bạn sẽ nghe tiếng bíp khi thời gian 0:00.
4. Sau khi nhấn phím **GO**, chế độ **PAUSE** sẽ mất và hiển thị và thời gian nấu xuất hiện cùng lúc với biểu tượng .

CHẾ ĐỘ NƯỚNG TỰ ĐỘNG HOÀN TOÀN:

Phương pháp này được sử dụng khi bạn cần sẵn bữa ăn lần tới. Vì vậy, phương pháp này còn được gọi là “Delayed Cooking”

1. Xem lại các mục từ 1 đến 3 được chỉ định trong tiêu đề SEMI **PAUSE** AUTOMATIC (Đặt thời gian nấu) .
2. Tương tự, nhấn phím , bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy trên màn hình cùng với thời gian kết thúc quá trình nấu hiện tại, biểu tượng  sẽ nhấp nháy.
3. Điều chỉnh thời gian kết thúc mong muốn bằng cách sử dụng các phím + hoặc -. Trong khi biểu tượng **AUTO** vẫn còn trên màn hình trạng thái. Biểu tượng:  có thể biến mất. Điều này chỉ ra rằng quá trình nướng chậm được lên lịch và quá trình nấu sẽ không bắt đầu ngay.

Chạm vào phím **GO**; Biểu tượng **PAUSE** sẽ biến mất và quá trình nướng sẽ bắt đầu. Thời gian kết thúc của quá trình nướng được hiển thị trên màn hình hẹn giờ cùng với biểu tượng .

QUY TRÌNH NƯỚNG: 05 phím trên màn hình cho biết nhiệt độ lò. Mỗi phím tương ứng với 1/5 nhiệt độ điều chỉnh. Mũi tên lên và xuống bên cạnh các phím sẽ nhấp nháy trong khi hệ thống nướng đang chạy.

KẾT THÚC QUY TRÌNH NƯỚNG TỰ ĐỘNG: Khi quá trình nướng kết thúc, chỉ báo nhiệt độ sẽ hiển thị nhiệt độ còn lại trong lò (nếu có). Biểu tượng: **AUTO** sẽ nhấp nháy và chuông báo phát ra khi quá trình nấu hoàn thành. Chuông báo sẽ tiếp tục trong 7 phút nếu không dừng. Nhấn **STOP** sẽ kết thúc chuông báo.

HỂN THỊ NHỊT ĐỘ CÒN LẠI.

Khi quá trình nấu kết thúc, nếu nhiệt độ bên trong của lò cao hơn 60 độ, mũi tên xuống ở bên phải của thanh nhiệt độ sẽ nhấp nháy cứ sau hai giây. Ngoài ra, từ “HOT” sẽ xuất hiện trên chỉ báo nhiệt độ. Mỗi thanh trên chỉ báo nhiệt độ đại diện cho 60 độ. Cảnh báo này có thể nhìn thấy cho đến khi nhiệt độ xuống dưới 60 độ.

TỰ ĐIỀU CHỈNH:

Bật / Tắt đèn: Đèn chiếu sáng bên trong lò bật khi chức năng mới được điều chỉnh hoặc khi quá trình nấu đang diễn ra. Nó tắt khi quá trình nấu kết thúc hoặc khi nhiệt độ còn lại chỉ báo biến mất khỏi màn hình.

Ngoại trừ chức năng giải pháp, nó có thể được bật / tắt bằng cách nhấn .

Làm nóng nhanh: Đôi khi cần làm nóng lò nhanh. Trong những trường hợp như vậy, điện trở turbo và / hoặc quạt turbo được kích hoạt bằng cách nhấn phím  để lò đạt được nhiệt độ yêu cầu rất nhanh. Biểu tượng  trên màn hình cho đến khi đạt được nhiệt độ yêu cầu. Sau đó, biểu tượng này sẽ biến mất và âm báo sẽ phát ra.

Lưu ý: Trong một số chức năng nướng (hoặc) nếu 50 độ khác với nhiệt độ hiện tại hoặc nếu nhiệt độ mong muốn dưới 100 độ, không được làm nóng nhanh.

KHÓA TRẺ EM:

Khóa trẻ em có thể được kích hoạt bằng cách nhấn phím trong 1 giây cho đến khi biểu tượng  xuất hiện hoặc nó có thể bị vô hiệu hóa bằng cách nhấn cho đến khi biểu tượng  biến mất khỏi màn hình. Khi khóa trẻ em được kích hoạt, không có phím nào hoạt động trừ phím  nguồn.

THIẾT LẬP CHUÔNG NHẮC:

Nhấn và thả phím  cho đến khi hiển thị  nhấp nháy. Biểu tượng nhấp nháy sẽ kết thúc sau 7 giây và nhạc chuông báo sẽ kêu trong 7 phút khi đạt đến thời gian điều chỉnh. Âm báo có thể được kết thúc bằng cách nhấn phím + hoặc -.

CÀI ĐẶT CHUÔNG BÁO:

Nhấn và thả phím  cho đến khi biểu tượng  nhấp nháy. Nhập thời gian bằng cách nhấn + và -. Nhấp nháy sẽ kết thúc sau 7 giây. Âm báo sẽ đổ chuông trong 7 phút khi đến thời gian điều chỉnh. Âm báo kết thúc bằng cách nhấn phím + hoặc -.

HIỂN THỊ LỖI:

Khi bất kỳ trường hợp nào ngăn cản hoạt động của các chức năng bình thường có nguồn gốc, lò sẽ chuyển sang chế độ báo lỗi. Màn hình đang trong trạng thái chờ. Thời gian trong ngày và thông báo lỗi xuất hiện trên màn hình. Ngay cả khi lỗi được sửa, mã lỗi này vẫn xuất hiện trên màn hình cho đến khi nhấn phím **STOP**. Có tất cả 8 thông báo lỗi.

Err1: Lỗi truyền thông

Err2: Pt1000 hở mạch

Err3: Pt100 chạm m

Err4: Quá nhiệt ở bộ phận hiển thị.

Err5: Quá nhiệt bộ modul nguồn

Err6: Lỗi cảm biến Sensor

Err7: Lỗi cảm biến nhiệt độ modul nguồn

Err8: Lỗi mô-đun nguồn chính, hệ thống sưởi không nóng mặc dù vẫn hoạt động.

CÁC LỰA CHỌN CHƯƠNG TRÌNH:

Mức độ âm báo : Có ba âm báo có sẵn trong lò. Nhấn phím - trong 5 giây. Âm hiện tại sẽ xuất hiện trên màn hình là “tn 1 (Cao)” hoặc “tn 2 (Trung bình)” hoặc “tn 3 (Thấp)”. Khi nhấn âm hợp lệ, nó sẽ thay đổi sau 7 giây. “tn 1” là âm nhà máy mặc định.

Kiểu âm thanh báo:

Có ba âm báo có sẵn. Bằng cách nhấn 5 giây trên phím +, bạn có thể thấy nhạc chuông hiện tại “bt” (nhạc chuông) hoặc “c” (âm bấm) hoặc “nt” (không có âm) trên màn hình. Có thể thay đổi nhạc chuông hiện tại bằng cách nhấn 7 giây trên phím +. Cài đặt mặc định trên lò là “bt”.

Tiết kiệm năng lượng tự động (APS):

APS không được thiết lập tại nhà máy; nó có thể được sử dụng như một lựa chọn. Khi được thiết lập, điều khiển này sẽ tự động tắt nếu không có gì để hiển thị ngoài đồng hồ. Khi nhấn phím  trong hơn 5 giây, (trong khi không có quá trình nấu nào được kích hoạt), tùy chọn này được kích hoạt và thời gian trong ngày được hiển thị. Trong vài giây, PS ON chỉ ra rằng nó được đặt bằng âm báo. Tùy chọn này có thể được tắt bằng cách nhấn  theo cách tương tự phím PS OFF trên màn hình.

T2.4

TOUCH BUTTONS



Phím điều chỉnh hẹn giờ		Phím điều chỉnh nhiệt độ	
	Giảm thời gian		Giảm nhiệt độ
	Menu thời gian		Điều chỉnh nhiệt độ
	Tăng thời gian		Tăng nhiệt độ

Hiển thị thời gian

Biểu tượng và mô tả hiển thị hẹn giờ:



Saucepan		Tình trạng nướg Hiển thị: Đang nướg / điều chỉnh chức năng
Auto		Nướg tự động Hiển thị: Đang hoạt động Nhấp nháy: Hủy chức năng nướg tự động
Meat Probe		Kết nối đầu dò thịt: Hiển thị: Đầu dò thịt được lắp
Bell		Tình trạng báo nhắc giờ Hiển thị: Reminding timer is erected Nhấp nháy: Báo điều chỉnh hẹn giờ đang hoạt động hoặc thời gian báo đã hết giờ
Cooking Period		Chế độ điều chỉnh nấu bán tự động: Nhấp nháy: Chế độ điều chỉnh thời gian nấu đang hoạt động
Cooking Termination Time		Chế độ điều chỉnh tự động nướg: Nhấp nháy: Chế độ điều chỉnh thời gian kết thúc nấu được kích hoạt
Key		Tình trạng khóa Hiển thị: Khóa bảng điều khiển

HIỂN THỊ NHIỆT ĐỘ:



Thanh hiển thị nhiệt độ:

While cooking is being made	Không được thực hiện việc nướng: (nhiệt độ duy trì sau khi chỉ báo nấu)	
Oventemperature smaller than 1/6 of adjusted value.	Nhiệt độ lò nhỏ hơn 60 ° C	
Oventemperature is between 1/6 and 2/6 of adjusted value.	Nhiệt độ lò là từ 60 ° C đến 100 ° C	
Oventemperature is between 2/6 and 3/6 of adjusted value	Nhiệt độ lò là từ 100°C đến 150°C	
Oventemperature is between 3/6 and 4/6 of adjusted value	Nhiệt độ lò là từ 150°C đến 200°C	
Oventemperature is between 4/6 and 5/6 of adjusted value	Nhiệt độ lò là từ 200°C đến 250°C	
Oventemperature is bigger than 5/6 of adjusted value.	Nhiệt độ lò lớn hơn 250°C	

Biểu tượng hiển thị nhiệt độ::

	Tình trạng của điều khiển nhiệt (yếu tố làm nóng) ● Sáng = lò đang hoạt động ● ● Không sáng = lò không hoạt động
	Tình trạng đạt đến nhiệt độ điều chỉnh ● Sáng = lò chưa đạt đến nhiệt độ điều chỉnh. ● Không sáng = lò đạt đến nhiệt độ điều chỉnh.

Chức năng điều khiển:

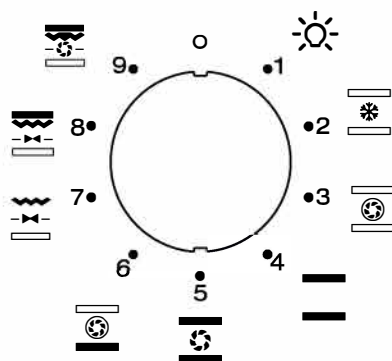
NGUỒN MỞ:

Trong điều kiện bật nguồn, các chữ số của chỉ báo hẹn giờ nhấp nháy; lò không hoạt động. Chức năng nấu được chọn (nếu có) được nhìn thấy trên bộ điều khiển chức năng (Xem: 4.2. Chọn chức năng nấu ăn). Chỉ báo nhiệt độ, giá trị nhiệt độ do nhà máy điều chỉnh là se en. Lò nướng được kích hoạt bằng cách nhấn nút “M” hoặc nút hẹn giờ cộng và trừ đồng thời và chuyển sang chế độ điều chỉnh đồng hồ. Đồng hồ được điều chỉnh bằng cách sử dụng các nút điều chỉnh hẹn giờ (Xem: 4.3. Điều chỉnh đồng hồ).

Lưu ý: Trong khi nướng, lò sẽ không hoạt động trong thời gian gián đoạn năng lượng hơn 10 giây và nhiệt độ điều chỉnh và giá trị hẹn giờ sẽ bị xóa. Khi năng lượng trở lại, lò được kích hoạt bằng cách nhấn nút “M” hoặc nút hẹn giờ cộng và trừ đồng thời.

LỰA CHỌN CHỨC NĂNG NƯỚNG (MODEL TOM 234)

Bằng cách xoay Núm vặn chọn chức năng sang phải hoặc trái, chức năng nấu mong muốn được chọn. Chức năng chọn lọc được hiển thị trong chỉ báo chức năng.



Giá trị được điều chỉnh theo nhà máy của chức năng nấu được chọn được hiển thị trên máy đo nhiệt độ (do điều khiển nhiệt độ không được thực hiện ở vị trí đèn và rẽ đông, nên không thấy bất kỳ giá trị nào của chỉ báo nhiệt độ). Biểu tượng  trên màn hình không bao gồm vị trí 0 (tắt).

ĐIỀU CHỈNH ĐỒNG HỒ

Nút cộng và trừ được nhấn đồng thời, biểu tượng của nó nhấp nháy. Điều chỉnh đồng hồ được thực hiện bằng cách sử dụng các nút tương tự. Sau khoảng 6 giây từ điều chỉnh, đồng hồ điều chỉnh tự động kết thúc. Điều chỉnh đồng hồ chỉ có thể được thực hiện trong khi không có chương trình tiếp tục.

HẸN GIỜ

Đây là một tính năng báo động dựa trên thời gian độc lập với các chức năng của lò nướng. Để điều chỉnh nó, nút "M" được nhấn một lần (nếu đầu dò thịt được lắp, 2 lần) và biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy. Điều chỉnh được thực hiện bằng cách sử dụng các nút thời gian cộng và trừ. Thời gian báo động điều chỉnh tối đa là 23 giờ và 59 phút. Sau khoảng 6 giây từ điều chỉnh, điều chỉnh báo động được chấm dứt tự động hoặc bằng cách nhấn nút "M". Khi hết thời gian báo thức, báo động âm thanh bắt đầu, Biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình. Quá trình có thể được chấm dứt bằng cách nhấn vào bất kỳ nút nào. Báo động âm thanh sẽ không hoạt động trong vòng 7 phút nếu không nhấn nút nào; nhưng biểu tượng  sẽ tiếp tục nhấp nháy cho đến khi bất kỳ nút nào được nhấn.

ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ NẤU

Nếu chức năng được chọn không phải là đèn hoặc vị trí ră đông (giá trị nhiệt độ do nhà máy điều chỉnh được nhìn thấy trên chỉ báo nhiệt độ), giá trị nhiệt độ có thể được điều chỉnh.

1. Nhấn nút điều chỉnh nhiệt độ (0 °C) và biểu tượng °C nhấp nháy trên chỉ báo nhiệt độ.

2. Điều chỉnh nhiệt độ được thực hiện trong khoảng từ 40 °C đến 250 °C bằng cách sử dụng các nút +/- nhiệt độ. Giá trị nhiệt độ điều chỉnh được hiển thị trên máy đo nhiệt độ. Nếu chức năng nấu được thay đổi (nếu công tắc chọn chức năng được đưa đến một vị trí khác), việc điều chỉnh được thực hiện sẽ biến mất và giá trị nhiệt độ được điều chỉnh tại nhà máy của chức năng liên quan được hiển thị trên chỉ báo nhiệt độ.

THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ THIẾT LẬP TẠI NHÀ MÁY

Giá trị nhiệt độ nấu được điều chỉnh tại nhà máy của các chức năng nấu (không bao gồm đèn và ră đông) là 200 °C. Giá trị nhiệt độ này có thể được thay đổi vĩnh viễn đối với chức năng nấu ăn mong muốn.

1. Giá trị nhiệt độ được thay đổi bằng cách thực hiện theo hai bước đầu tiên của việc thay đổi giá trị nhiệt độ secti trên.

2. Nhấn nút điều chỉnh nhiệt độ (0 °C) cho khoảng. 3 giây. Âm thanh "Beep" được nghe thấy. Giá trị trên chỉ báo nhiệt độ trở thành giá trị nhiệt độ được điều chỉnh của chức năng hoạt động và được lưu trong bộ nhớ.

Ghi Chú: Để trả về giá trị nhiệt độ nấu được điều chỉnh tại nhà máy, đồng thời nhấn nút nhiệt độ cộng và trừ cho khoảng. 3 giây; Âm thanh "Beep" được nghe thấy. Giá trị nhiệt độ nấu của các chức năng nấu trở lại 200 °C.

Nướng thủ công (Manual)

Khi chức năng được chọn, việc nướng bắt đầu ngay lập tức. Giá trị nhiệt độ do nhà máy điều chỉnh của chức năng (nếu có) được nhìn thấy trên chỉ báo nhiệt độ. Việc nấu tiếp tục cho đến khi công tắc chức năng được đưa vào một trong các vị trí 0 (tắt), 1 (đèn) hoặc 2 (ră đông) bằng cách sử dụng . Thời gian nấu tối đa là 10 giờ; vào cuối giai đoạn này, lò sẽ báo lỗi (Xem: 4.12. Chỉ báo lỗi).

CHẾ ĐỘ NƯỚNG TỰ ĐỘNG

Nướng tự động là quy trình tự động nướng và kết thúc theo các điều chỉnh được thực hiện sau khi chọn chức năng nấu (Xem: 4.8.1, 4.8.2 và 4.8.3).

CHẾ ĐỘ NƯỚNG BÁN TỰ ĐỘNG

Chương trình nướng bắt đầu ngay và tiếp tục theo thời gian nhập vào.

1. Chức năng nấu mong muốn được chọn và điều chỉnh nhiệt độ (nếu muốn và nếu có thể trong chức năng này) được thực hiện.
2. Nhấn phím "M" 2 lần; biểu tượng  nhấp nháy.
3. Điều chỉnh thời gian nấu được thực hiện bằng cách sử dụng bộ đếm thời gian cộng (+) và trừ (-) biểu tượng AUTO được nhìn thấy trên chỉ báo hẹn giờ.
5. Sau khoảng 6 giây từ khi nhấn nút, biểu tượng  biến mất khỏi màn hình; điều chỉnh cài đặt hoàn tất.

NƯỚNG TỰ ĐỘNG HOÀN TOÀN

Đây là chương trình thiết lập khi không cần nướng thức ăn ngay, thêm vào đó, cài đặt thời gian mong muốn kết thúc (thức ăn sẵn sàng) được thiết lập và thời gian bắt đầu nướng sẽ được thiết lập theo đó. Do đó chương trình này còn được gọi là "Nướng Trễ".

1. Thời gian nấu thiết lập theo 3 bước đầu tiên như bán tự động..
2. Nút "M" được nhấn lại, biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy.
3. Thời gian chấm dứt nấu được điều chỉnh bằng các nút hẹn giờ và nút trừ. Biểu tượng  biến mất khỏi màn hình, chữ **TIME** xuất hiện liên tục. Điều này có nghĩa là chương trình nướng đã được lập trình nhưng chưa bắt đầu..
4. Sau khoảng 6 giây từ lần nhấn nút mới nhất, biểu tượng  nhấp nháy biến mất, thiết lập hoàn tất.

Note: Que thăn thịt không được găng trong trường hợp nướng bán tự động.

Hiển thị nhiệt độ khi nấu

5 thanh trên chỉ báo nhiệt độ (mỗi thanh biểu thị 1/16 phần nhiệt độ được điều chỉnh) hiển thị nhiệt độ lò hiện có (Xem: 3.5 Chỉ báo nhiệt độ). Trong khi lò đang cố gắng đạt được giá trị nhiệt độ được điều chỉnh trong lần làm nóng đầu tiên, biểu tượng  bật và biểu tượng này

biến mất khi đạt đến nhiệt độ cài đặt. Biểu tượng  cho biết nhiệt độ lò đang hoạt động. Trong quá trình nướng, bộ phận làm nóng lúc hoạt động lúc ngắt để giữ nhiệt độ cố định và trạng thái này có thể được quan sát bằng biểu tượng này.

TỰ ĐỘNG TẮT:

Khi chế độ tự động kết thúc, biểu tượng  nhấp nháy trên màn hình, lò nướng sẽ không hoạt động và âm thanh báo động. Chỉ cần nhấn vào bất kỳ nút nào để làm cho báo động không hoạt động, tuy nhiên, cần phải nhấn đồng thời nút "M" hoặc nút hẹn giờ và các nút +/- để làm cho lò hoạt động (để cung cấp năng lượng cho lò nướng); trong tình huống này, biểu tượng  biến mất, lò nướng đang hoạt động và nấu ăn tiếp tục. (Trạng thái này được hiển thị với biểu tượng trên màn hình). Công tắc chức năng nên được đưa vào vị trí '0' nếu tắt lò (trong trường hợp này, biểu tượng sẽ biến mất)! Nếu không nhấn nút được chỉ định ở trên, báo động âm thanh sẽ không hoạt động trong vòng 7 phút. Tuy nhiên, phút sẽ tiếp tục nhấp nháy cho đến khi nhấn vào nút "M" hoặc nút hẹn giờ cộng và trừ đồng thời và sẽ cho biết rằng lò nướng không hoạt động.

HỦY CHẾ ĐỘ TỰ ĐỘNG

Trong khi tiến hành chương trình nấu tự động (khi có biểu tượng  trên màn hình) quá trình này có thể được chấm dứt mà không cần chờ thời gian điều chỉnh bằng cách nhấn đồng thời các nút cộng và trừ. Khi quá trình này được thực hiện, các điều chỉnh nấu tự động sẽ bị xóa và biểu tượng  biến mất khỏi màn hình và lò nướng với chức năng được chọn là kích hoạt (Trạng thái này được hiển thị với biểu tượng  trên màn hình).

Chức năng chuyển đổi nên được đưa vào vị trí '0' nếu tắt lò (Trong tình huống này, biểu tượng  sẽ biến mất)!

HIỂN THỊ NHIỆT ĐỘ

Nhiệt độ lò hiện tại được biểu thị bằng các vạch trên chỉ báo nhiệt độ (Xem: 3.5. Chỉ báo nhiệt độ). Nếu công tắc chọn chức năng ở một trong các vị trí 0 (tắt), 1 (đèn) và 2 (rã đông) và nếu nhiệt độ lò cao hơn 60 ° C, chữ "HOT" sẽ được nhìn thấy trên chỉ báo nhiệt độ.



PHÍM KHÓA

Có thể làm cho tất cả các phím cảm ứng (tổng cộng 6 phím) không hoạt động bằng cách kích hoạt khóa phím. Trong khi khóa phím đang hoạt động (hiển thị  trên màn hình), các nút cảm ứng không hoạt động. Để thực hiện khóa nhấn nút + khoảng 2 giây để khóa kích hoạt và biểu tượng  được nhìn thấy trên chỉ báo hẹn giờ. Quá trình tương tự trên được lặp lại để mở khóa; biểu tượng  sẽ biến mất khỏi màn hình.

Chú ý! Lò có thể hoạt động theo vị trí của bộ chọn chức năng trong khi khóa phím được kích hoạt.

CHỌN ÂM BÁO

Trong khi bạn không cài đặt bất kỳ chế độ âm báo nào, nút trừ (-) bộ đếm thời gian được nhấn khoảng. 2s, "Tone x" được nhìn thấy trên chỉ báo hẹn giờ (X = 1, 2 hoặc 3). Chọn tone trong 3 âm thanh khác nhau bằng cách nhấn và nhả nút trừ (-) Timer hoặc âm thanh được điều chỉnh lần cuối được nghe bằng cách giữ nút khi nhấn. Âm thanh điều chỉnh được ghi vào bộ nhớ.

Chú ý: Tone 1 (Lớn nhất) được thiết lập tại nhà máy.

HIỂN THỊ LỖI

Khi tình trạng ngăn cản hoạt động bình thường của linh kiện điện tử xảy ra, dấu hiệu lỗi được hiển thị. Nếu đang nấu, chương trình sẽ bị hủy và mã lỗi liên quan được hiển thị trên chỉ báo nhiệt độ. Ngay cả khi lỗi xảy ra được loại bỏ, mã lỗi (0 C) vẫn tiếp tục duy trì trên chỉ báo cho đến khi nhấn nút.

Error Description	Error Code
Cảm biến nhiệt độ: mạch mở hoặc bị lỗi.	Er1
Lỗi cài đặt	Er2
Đầu dò thịt bị đoản mạch	Er3
Cảm biến nhiệt độ vượt quá 400 ° C	Er4
Thời gian nướng với đầu dò thịt và nướng thủ công đã bị vượt quá thời gian làm việc tối đa (10 giờ)	Er5

T2.6 TOM 241

1. MÔ TẢ CHUNG



OT - 5000 - 14XFA1X - CT là một bộ đếm thời gian lò nướng điện tử. người dùng được thực hiện bằng cách sử dụng 4 PHÍM chạm trên màn hình điện tử.

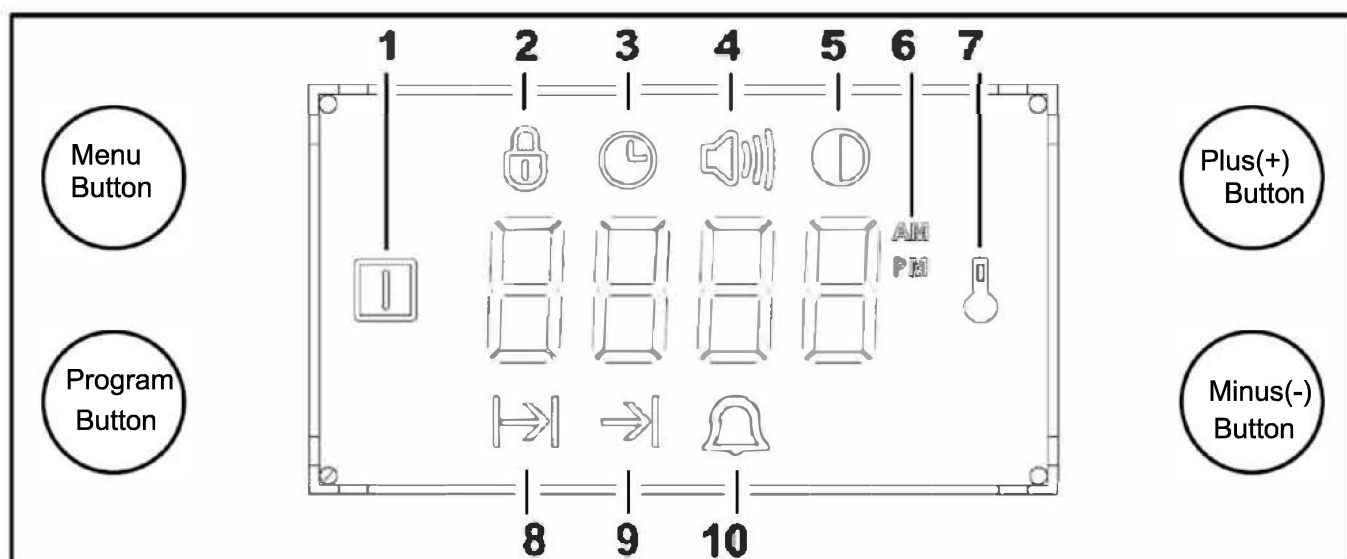
1.1. Các tính năng chính

- Điện áp hoạt động : : 230 Vac - 50/60 Hz
- Chức năng lập trình hẹn giờ.
- Hiển thị 24 giờ hoặc hiển thị 12 giờ với biểu tượng AM / PM.
- LED 7 đoạn hiển thị 9 biểu tượng khác nhau.
- Điều chỉnh thời gian nấu tối đa 10 giờ. Thời gian nấu chậm tối đa là 23 giờ 59 phút
- .Maximum adjustable alarm time is after 23 hours 59 minutes.
- Công suất ở chế độ chờ : Relay drag - 0,5W / Relay drawn <1W
- Công suất đầu ra tối đa : : 16A 250Vac
- Hiệu suất nhiệt độ : T120

1.2. Kết nối điện và giá trị:

Ký hiệu	Chức Năng	Giá trị	Kết nối
L/1 - N	Đầu vào pha và trung tính	230Vac $\pm$ 10%	2x6.3mm faston
J7	Vị trí chỉnh lưu	230Vac inlet	1x6.3mm faston
J8	Vị trí cảm biến nhiệt	230Vac inlet	1x6.3mm faston
L/1 - 1A	Role hẹn giờ NC (Normal off)	16A/250Vac	2x6.3mm faston (ở role)
2 - 2A	(Tùy chọn) Role hẹn giờ cắt trung tính Tiếp điểm NC (thường tắt)	16A/250Vac	2x6.3mm faston (ở role)

1.3. Hiển thị và nút điều khiển trên màn hình cảm ứng:



> Hiển thị:

- 1 - Kích hoạt chỉnh lưu
- 2 - Khóa trẻ em
- 3 - Đồng hồ hiển thị thời gian
- 4 - Chuông báo và âm lượng
- 5 - Cài đặt ánh sáng màn hình
- 6 - Hiển thị giờ theo AM/PM
- 7 - Kích hoạt/ngắt cảm biến nhiệt độ,
- 8 - Thời gian nướng
- 9 - Hiển thị giờ kết thúc
- 10 - Chuông báo

Nút điều khiển

Nút (Menu Button): Mỗi lần nhấn vào nút này, khóa trẻ em, cài đặt thời gian (nếu không đặt thời gian nấu), cài đặt âm lượng báo thức và chế độ cài đặt độ sáng màn hình được kích hoạt theo thứ tự và biểu tượng liên quan được hiển thị trong khi cài đặt.

Nút chương trình (Program Button): EMỗi lần nhấn vào nút này, thời gian kết thúc nấu (nếu thời gian nấu được đặt) và các chế độ cài đặt âm lượng báo thức được kích hoạt theo thứ tự và biểu tượng liên quan được hiển thị trong khi cài đặt.

Nút Plus(+) Button: TChế độ cài đặt chương trình và menu được sử dụng để tăng giá trị hiển thị trên màn hình hoặc để kích hoạt nó. Trong khi thời gian được hiển thị, nó sẽ chuyển sang chế độ AM / PM nếu nhấn trong 5 giây. Trả về 24 giờ hiển thị theo cách tương tự.

Nút Minus(-) Button: Các chế độ cài đặt chương trình và menu được sử dụng để giảm giá trị hiển thị trên màn hình hoặc để tắt nó.

Biểu tượng (Thời gian trong ngày) được hiển thị và chú thích "TẮT" nhấp nháy trên màn hình hiển thị thời gian. Để sử dụng lò nướng, thời gian được đặt bằng cách sử dụng các nút "Plus (+)" và "Minus (-)". Theo thời gian được đặt, chế độ cài đặt kết thúc bằng cách chạm vào nút "Menu" hoặc chờ trong 5 giây và biểu tượng  (Thời gian trong ngày) biến mất trên màn hình. T

THẬN TRỌNG! Bộ hẹn giờ tắt công tắc chức năng lò (lò nướng) vì lý do an toàn khi bật nguồn. Do đó, lò không thể vận hành. Ban đầu, thời gian nên được đặt trước để vận hành lò.

2. LỰA CHỌN ĐIỀU CHỈNH

Kích hoạt khóa phím, tùy chọn hiển thị 24 giờ hoặc 12 giờ, tùy chọn âm báo, tùy chọn cài đặt độ sáng màn hình. Các tùy chọn này được lưu trong bộ nhớ của hệ thống để không bị ảnh hưởng do cắt điện.

2.1. Đặc điểm phím khóa trẻ em

Bạn có thể ngăn việc nhấn vào nút không mong muốn bằng cách kích hoạt tính năng khóa phím. Để kích hoạt khóa phím, khi bạn không ở trong bất kỳ menu nào, tương ứng:

1. Khi chạm vào nút "Menu" một lần, biểu tượng  (Khóa phím) sẽ nhấp nháy. Hiển thị "OFF" xuất hiện trên màn hình.
2. Kích hoạt khóa trẻ em bằng cách chạm vào nút "Plus (+)". (Hiển thị "ON" xuất hiện trên màn hình.

Để hủy kích hoạt khóa phím, làm tương tự.

1. Khi chạm phím "Menu", biểu tượng  (Key Lock) nhấp nháy. ("ON" hiển thị trên màn hình)
2. Hủy khóa chạm phím " (-)" . ("OFF" hiển thị màn hình  (Key Lock) biến mất trên màn hình

2.2 CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ:

1. Để đặt thời gian ngày được đặt trước đó Chạm phím "Menu" 2 lần biểu tượng  (Day Time) nhấp nháy.
2. Thiết lập thời gian ngày chạm phím "Plus (+)" và "Minus (-)"
3. Theo thời gian được đặt, chế độ cài đặt kết thúc bằng cách chạm vào nút "Menu" hoặc đợi trong 5 giây.

CHÚ Ý: Không thể đặt thời gian ngày nếu bất kỳ cài đặt nào được thực hiện trước đó.

Chế độ cài đặt đồng hồ Tùy chọn 24h / 12h. Cài đặt mặc định là 24 giờ. Để chuyển sang chế độ 12 giờ (AM / PM), when you are not in any menu và có đồng hồ trên màn hình, chạm vào "Plus (+)" trong 5 giây và bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp khi chế độ thay đổi.

Biểu tượng "AM" hoặc "PM" được hiển thị ở chế độ 12 giờ. Quá trình tương tự được thực hiện để chuyển sang chế độ khác.

2.3. Thiết lập âm báo:

Để thay đổi âm thanh, khi bạn không ở trong bất kỳ menu nào, tương ứng:

1. Khi chạm vào nút "Menu" trong ba lần biểu tượng  (Âm lượng âm báo thức) nhấp nháy.
2. Cài đặt âm lượng bằng cách chạm phím "Plus (+)" và "Minus (-)"
3. Cài đặt âm thanh, chế độ cài đặt kết thúc bằng cách chạm vào nút "Menu" hoặc đợi trong 5 giây. Âm lượng mặc định là "b-01" và đó là âm lượng tối đa.

Lưu ý: Âm lượng đã đặt được hiển thị là "b-01, b-02 hoặc b-03" và biểu tượng liên quan sẽ biến mất ở cuối chế độ cài đặt

2.4. Thiết lập ánh sáng màn hình:

Để thay đổi ánh sáng màn hình, khi bạn không ở trong bất kỳ menu nào, tương ứng:

1. Khi chạm phím "Menu" 4 lần, biểu tượng  (Screen Brightness Setting) nhấp nháy.
2. Cần đặt mức độ sáng 3 mức chạm phím ")" và "(-)".
3. Cài đặt độ sáng màn hình, chế độ cài đặt kết thúc bằng cách chạm vào nút "Menu" hoặc đợi trong 5 giây. Cài đặt mặc định là "d-03" và nó là mức sáng nhất.

CHÚ Ý: Độ sáng màn hình đã đặt được hiển thị là "d-01, d-02 hoặc d-03" và biểu tượng liên quan sẽ biến mất ở cuối chế độ cài đặt.

3. CHẾ ĐỘ NƯỚNG

Nướng tự động là hoàn thành tự động nấu bằng cách đặt hẹn giờ trong lò với chức năng nấu và cài đặt nhiệt độ.

3.2. Nướng bán tự động :

Phương pháp này được sử dụng khi muốn nấu ăn ngay và nhập thời gian nấu mong muốn.

1. Khi chạm phím "Program", hiển thị  (Cooking Time) nhấp nháy .
2. Cài đặt thời gian bằng cách chạm phím "(+)" và "(-)". Sau khi cài đặt thời gian nấu, hiển thị  (Cooking Time) hiển thị trên màn hình cho đến khi cài đặt lại thời gian. Thời gian thấp hơn một giờ được hiển thị dưới dạng phút: giây trên màn hình. Thời gian nấu tối đa là 10 giờ.
3. Đặt chức năng nấu và nhiệt độ bằng cách sử dụng chức năng và bộ điều chỉnh nhiệt của lò.

3.2. CHẾ ĐỘ TỰ ĐỘNG HOÀN TOÀN

Phương pháp này được sử dụng khi bạn muốn món ăn có sẵn vào thời gian mong muốn. Do đó, nó cũng được gọi là nấu chậm.

1. Bước 1 và bước 2 theo chế độ nướng bán tự động. Sau đó, trở về từ chế độ cài đặt sau khi đặt thời gian nướng.
2. 4. Khi chạm phím "Program" 2 lần, biểu tượng  (Cooking Ending Time) nhấp nháy.
3. Thiết lập thời gian kết thúc chạm phím "Plus (+)" và "Minus (-)" biểu tượng  (Cooking Time) và biểu tượng  (Cooking Ending Time) hiển thị màn hình.
4. Cài đặt chức năng nướng và nhiệt độ bằng cách sử dụng chức năng và bộ điều chỉnh nhiệt của lò.

Thời gian nấu bắt đầu, biểu tượng  (Cooking Ending Time) biến mất và biểu tượng  (Cooking Time) được tiếp tục hiển thị cùng với thời gian nấu còn lại.

SAU KHI NƯỚNG KẾT THÚC

1. Biểu tượng  (Cooking Time) nhấp nháy, "End" xuất hiện và âm báo bắt đầu và kéo dài 7 phút

NOTE: While the alarm sounds, if the alarm is stopped by touching to any button other than the "Program" button, then "End" script does not disappear, but only the alarm is stopped.

To cancel the automatic cooking time:

1. When touched to "Program" button,  (Cooking Time) icon flashes.
2. The cooking time is decreased to 00:00 by touching the "Minus (-)" button. "End" script disappears from the screen and  (Cooking Time) icon stays on the screen.
3. Pressed to menu button to return back to clock screen.

3.3. Reminder Timer:

You can use the oven clock as an alarm or reminder timer. To set the alarm, respectively:

1. When touched to "Program" button for twice (if cooking time is set, then three times),  (Alarm) icon flashes.

2. Set the required alarm time by touching "Plus (+)" and "Minus (-)" buttons. After the alarm is set, the related icon stays on the screen and continues to appear on the screen until the alarm time is reset. The maximum time that may be set is 23 hours and 59 minutes.

When the alarm time is completed:

1. On the screen,  (Alarm) icon flashes and the alarm signal starts and lasts for 7 minutes.
2. Pressed to any button to cancel the alarm and then turns back to show the day time on the screen.

To cancel the set time:

1. Touched to "Program" button until the  (Alarm) icon flashes.
2. Set the alarm time as "00:00" by touching to "Minus (-)" button.

NOTE: If the alarm time and cooking time are set same, then the shorter one is displayed.

4. COMMUTATOR ENTRY FUNCTIONS

4.1. Function Commutator

When the function commutator is brought to any ON position,  (Commutator On/Off) icon appears. When the function commutator is brought to "OFF" position,  (Commutator On/Off) icon disappears.

4.2. Temperature Commutator

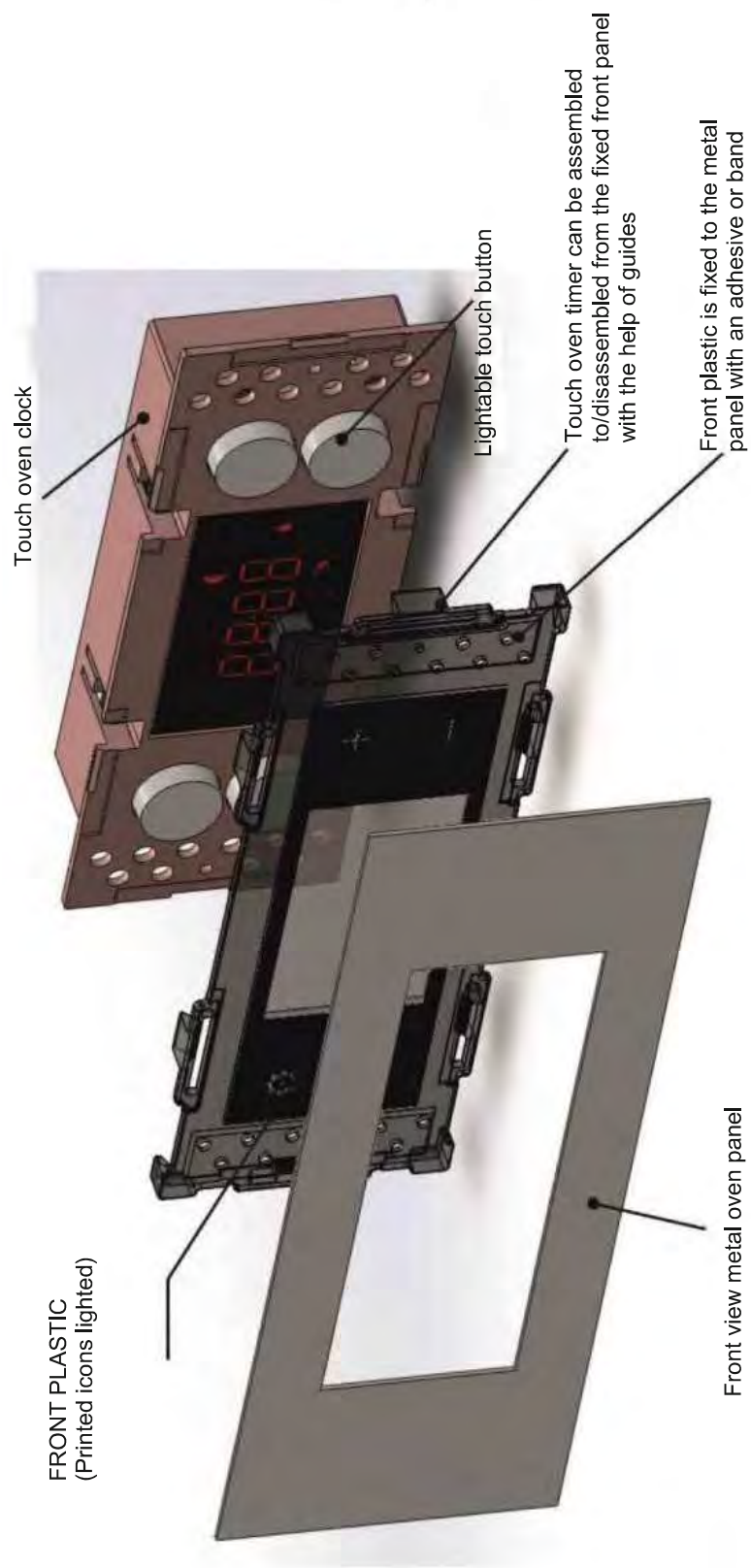
If the oven temperature is less than the set temperature, the  (Thermostat active/deactive) icon appears. When the oven temperature reaches to the set temperature, the  (Thermostat active/deactive) icon disappears.

NOTE: The

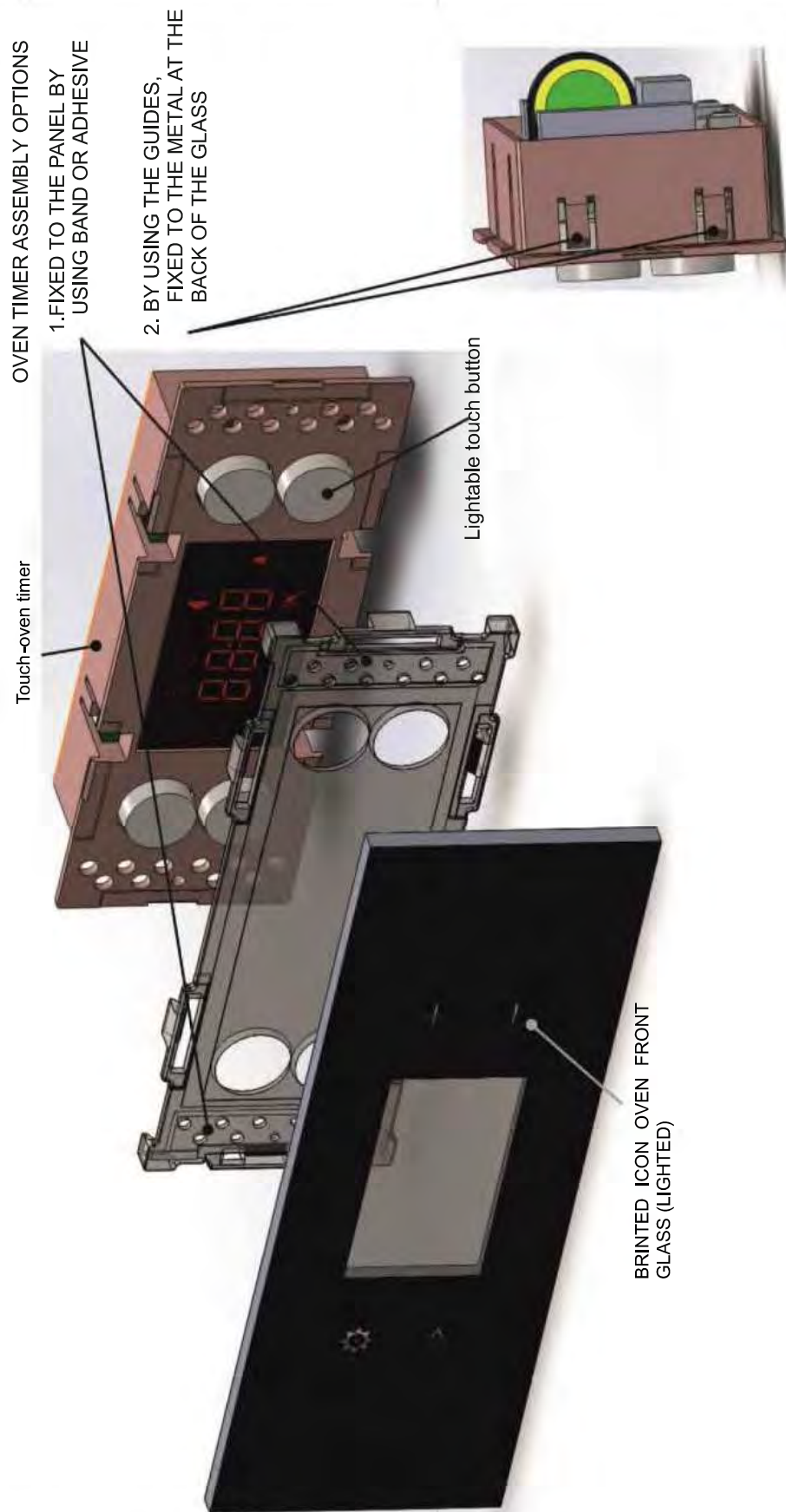
icon for  (Commutator

On/Off) and  (Thermostat active/deactive) icon disappears when the time expires, if the cooking time is set, or until the starting of the cooking when delayed cooking is set and after the time setting required power cuts.

METAL PANEL INSTALLATION APPLICATION

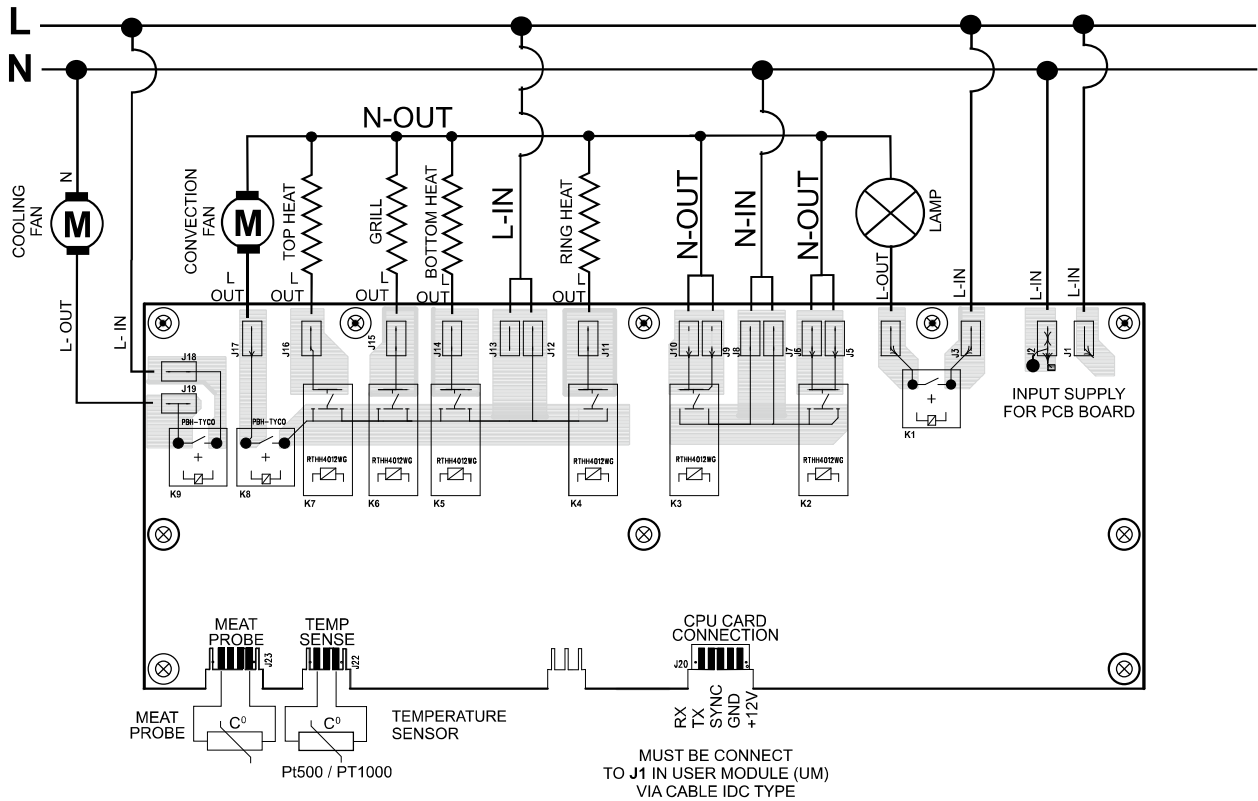


GLASS PANEL INSTALLATION APPLICATION

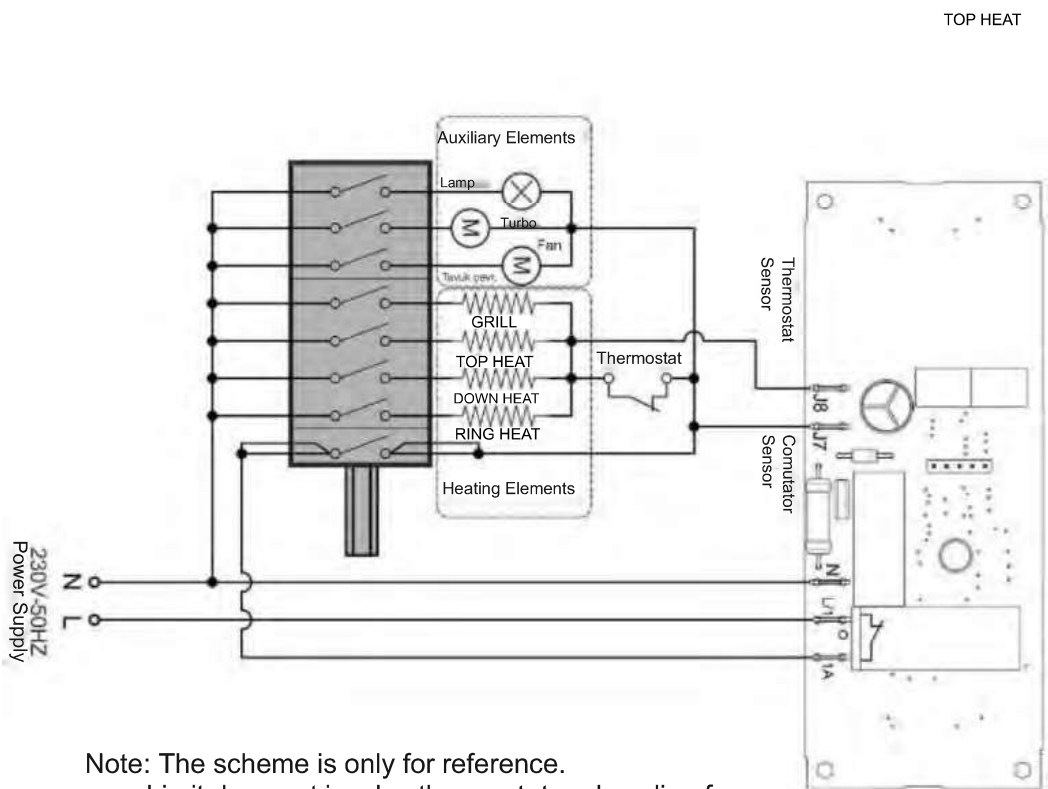


ELECTRIC CIRCUIT SCHEMAS

TOM 230



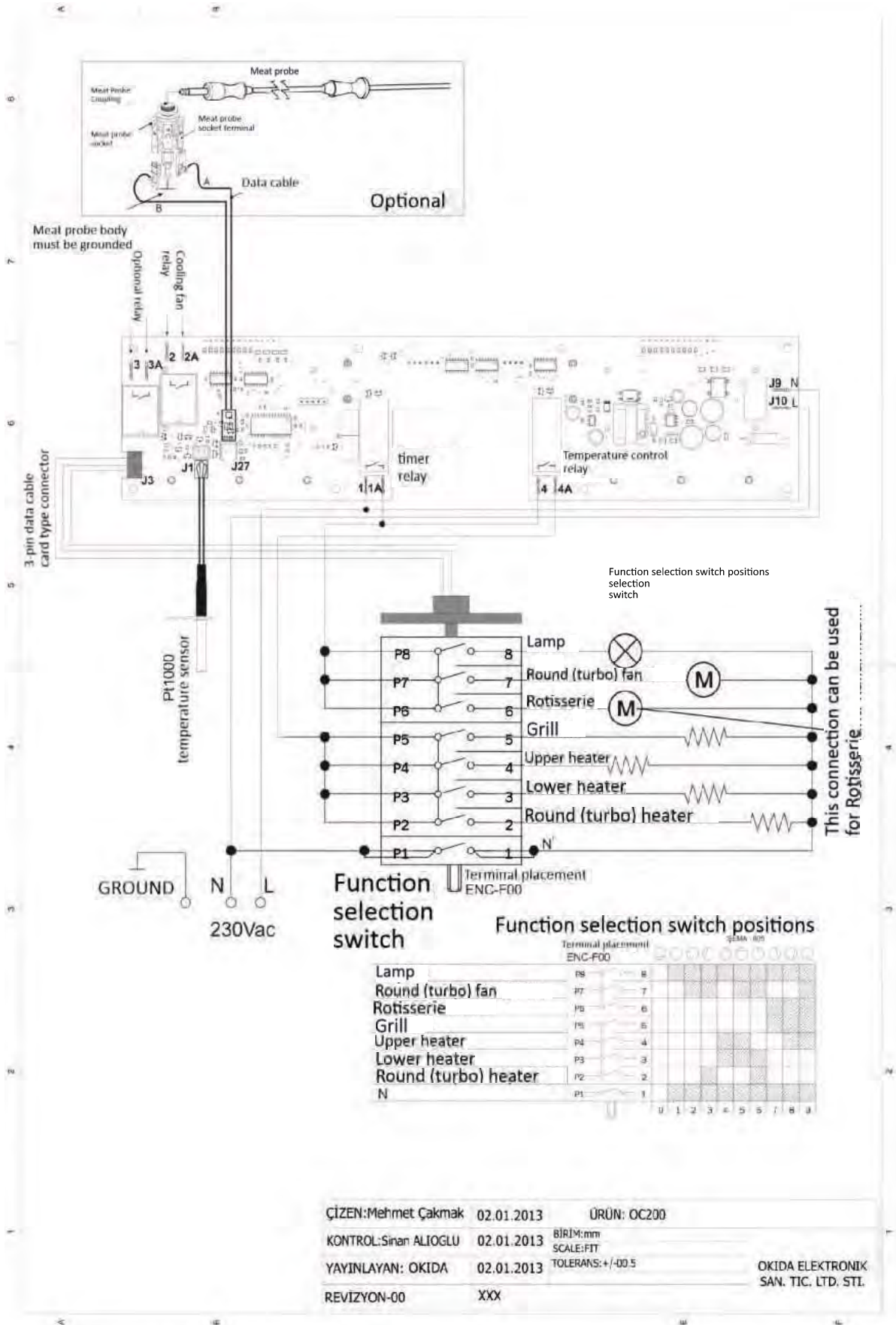
TOM 241



Note: The scheme is only for reference.
Limit does not involve thermostat and cooling fan, etc.

ELECTRIC CIRCUIT SCHEMAS

TOM 234



ÇİZEN: Mehmet Çakmak 02.01.2013 ÜRÜN: OC200
 KONTROL: Sinan ALIOĞLU 02.01.2013 BİRİM: mm
 YAYINLAYAN: OKIDA 02.01.2013 SCALE: FIT
 REVİZYON-00 XXX TOLERANS: +/-0.5

OKIDA ELEKTRONİK
 SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

BENEFICIAL INFORMATION

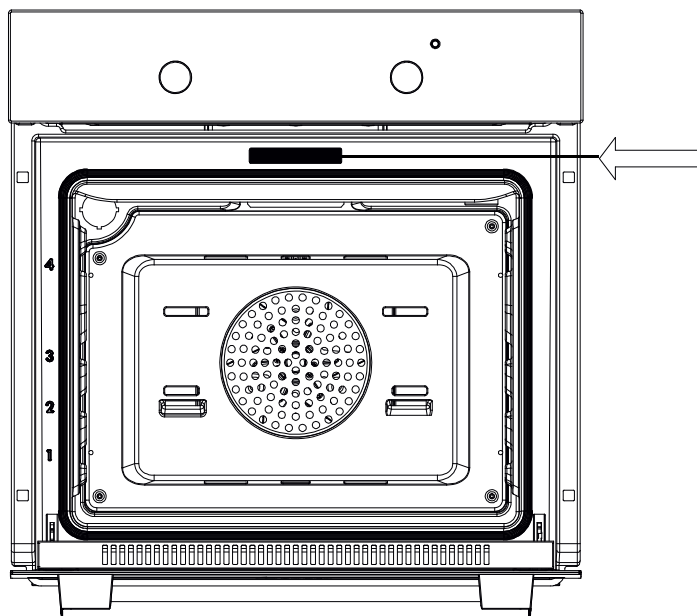
You can find some cooking suggestions in the following table.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Upper part cooked well but lower part cooked less	Sufficient heat does not exist in lower side.	○ Use natural convection position. ○ You can use deeper tray. ○ Decrease heat. ○ Use lower shelves.
Lower part cooked well but upper part cooked less	Excessive heat exists in lower side.	○ Use natural convection position. ○ You can use shallower tray. ○ Decrease heat. ○ Use upper shelves.
Outer part cooked well but inner part cooked less	Excessive heat exists	○ Decrease heat and adjust cooking time as longer time
Outer part is not cooked	Too low Heat	○ Increase heat and decrease cooking time.

Suggestions

Dough and cake mixtures should not be too watery; it increases cooking time. Do not place on oven base directly. This prevents heat dissipation and can cause that enamel becomes cracked or broken.

- Do not place aluminum folio or cake mould (cake metal sheet) on device bottom. Since temperature compression occurs, enamel coating of device can be damaged as well as your cooking period and temperature can vary.
- Do not discharge hot water into working device. Although enamel coating can resist against thermal variances, sudden thermal differences in time can give damage to coating.
- Droplets which can splash from juices containing too water during cooking, can cause indelible stains.
- In your device, there is cooling fan which becomes active in determined intervals for cooling device. Therefore, you do not have to make an extra process for cooling device. Even if your cooling process terminates, fan shall continue to work until device shall reach sufficient cooling temperature. This is a normal situation. If you accelerate cooling by opening or semi-opening device door, control elements within panel group can overheat.
- You can clean oven inside with a non-chemical cleaning agent.
- Never remove in-door label on which device model and serial number are written. You may require the information written on this label for the processes like repair or maintenance which can occur in future.



This label should never be removed.

(a)

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before beginning cleanness, wait until device becomes cooled.
- Cut the electric by turning off main switch or removing cable plug, Wipe enamel, chromium coated or painted surfaces with warm soap water and non-abrasive liquid detergent
- Do not put abrasive or acidic substances (lemon juice, vinegar etc.) on enamel, painted or stainless steel parts.
- Never use abrasive substances, corrosive cleaning agents, bleaching agents or acids for cleaning oven.
- Do not put abrasive or acidic substances (lemon juice, vinegar etc.) on enamel, painted or stainless steel parts.

Cleaning Oven Cover Glass

Open oven cover thoroughly. Move inner glass slightly from its lower edge. Thereby, ensure that inner glass lower edge is removed from metallic seats. By pulling lower edge removed from seta towards oven center, take out inner glass from its place carefully. After completing related cleaning process, place upper edge of inner glass into plastic part within cover. And by pushing again slightly towards inside (by applying press into interior springs), place lower edge of glass into metallic seats.

Do not carry out this process while oven is hot. Take care of not giving damage to glass while glass is being removed as well as during cleanness.

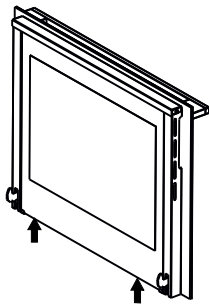


Figure 1

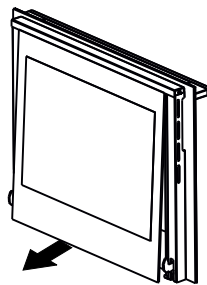


Figure 2

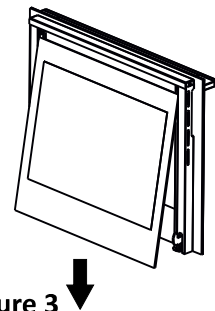


Figure 3

Oven Lamp

There is heat-resistant special bulb in the oven. Replace it as the following: Cut oven's electric by removing its plug or switching off main fuse; Remove protection glass in Figure A and replace blown bulb with another fuse of the same type. Fit the protection glass in place.

Important

If oven shall not be used, it should be brought into inoperative status by switching off from main fuse and cutting electric cable. Unused cables establish safety risk since children play with them frequently. Therefore oven should be secured.

Oven Gasket

Please check this gasket at regular periods. If it requires cleaning, clean it without using abrasive materials.

If gasket is damaged, immediately contact with closest authorised service.

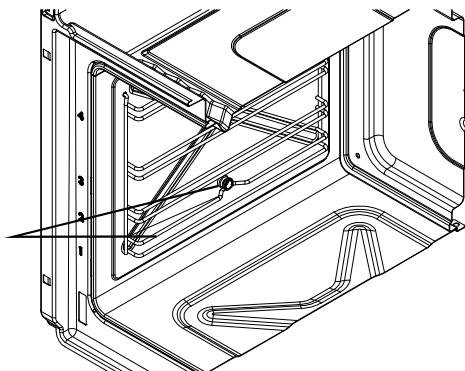
Do not use oven till asket repaired or replaced.

Installation and Cleaning Of Wire Rack

Do not clean the wire rack while the oven is hot. When removing the wire rack, perform the instructions shown in the figures above in order. After cleaning is completed, perform the steps in reverse to install the wire rack.

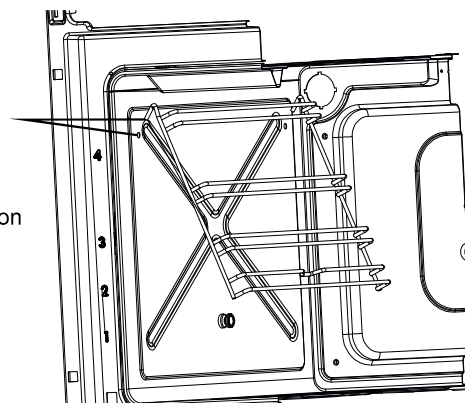
1

Press the wire downward and remove it from under the automation



2

Remove the wire rack hooks from the installation holes



WARNINGS FOR PROPER TRANSPORTATION

- Keep the original package of the appliance.
- To move the appliance properly, use the original package with consideration to the markings on the package.
- In cases where the original package could not be kept;
 - Care for any possible measures to prevent any impact to the appliance.
 - Do not place heavy objects on the appliance.
 - During transportation carry the appliance by holding the door side on the top.

Respect for the Environment:

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.



Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.



TOMATE VIETNAM CO., LTD

HO CHI MINH OFFICE & SHOWROOM
4th Floor, Gia Cat Building
316 Le Van Sy Street, Ward 1,
Tan Binh Dist. HCMC
Tel: 028-2247 38 77, 028-3991 30 83
Email: info@songsonco.com

www.tomate.com.vn



I-CARE CALL CENTER

Ph: 1900 55 88 84

E: info@tomate.com.vn