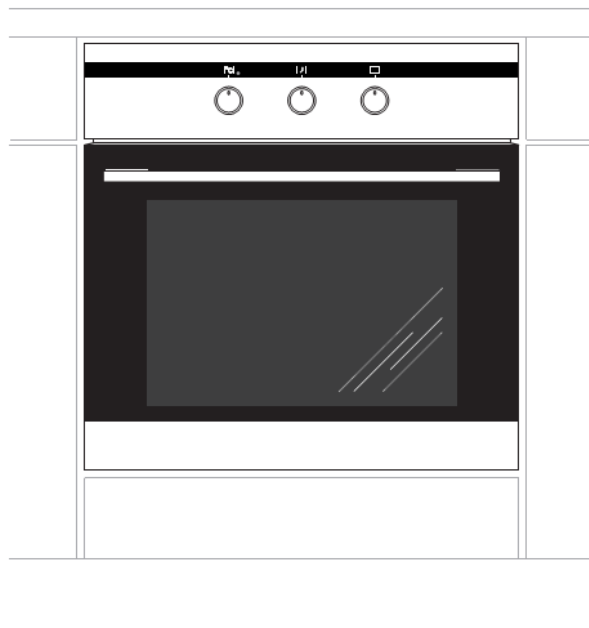


10143.3EMsDpHaScQS



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
LÒ NƯỚNG ĐIỆN ÂM TƯỜNG
534.05.581

KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH!

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

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, lò nướng đã được kiểm tra kỹ về độ an toàn và chức năng.

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

Bằng việc tuân thủ những hướng dẫn này một cách cẩn thận, bạn sẽ có thể tránh được bất kỳ vấn đề trong việc sử dụng thiết bị.

Hãy cất và bảo quản hướng dẫn sử dụng này vào một nơi an toàn để có thể tham khảo tại bất kỳ thời điểm nào.

Cần tuân thủ các hướng dẫn trong hướng dẫn một cách cẩn thận để tránh bất kỳ tai nạn đáng tiếc nào có thể xảy ra.



Cẩn trọng!

Không sử dụng lò nướng cho đến khi bạn đã đọc hướng dẫn sử dụng này.

Lò nướng được thiết kế cho mục đích sử dụng gia dụng.

Nhà sản xuất bảo lưu quyền được đưa ra những thay đổi không làm ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

MỤC LỤC NỘI DUNG

Các hướng dẫn an toàn.....	4
Mô tả thiết bị	8
Lắp đặt.....	10
Vận hành.....	12
Nướng trong lò nướng – gợi ý thực hành.....	16
Vệ sinh và bảo trì	18
Dữ liệu kỹ thuật.....	24

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Cảnh báo: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa nếu không được giám sát liên tục.

Trẻ trên 8 tuổi và người bị khuyết tật về thể chất, giác quan và tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết có thể sử dụng thiết bị này nếu được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn thiết bị và hiểu được những rủi ro liên quan đến việc sử dụng không an toàn. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì sử dụng nếu không được giám sát.

Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Phải cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận gia nhiệt bên trong lò nướng.

Các bộ phận có thể tiếp cận trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ phải được tránh xa.

Cảnh báo: Không sử dụng các chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cọ bằng kim loại sắc để vệ sinh kính lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến làm vỡ kính.

Cảnh báo: Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay bóng đèn để tránh nguy cơ bị điện giật.

Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ chính hãng được cung cấp kèm theo thiết bị.

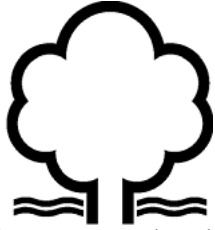
Bạn không được sử dụng thiết bị cọ rửa sử dụng hơi để vệ sinh thiết bị.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Nguy cơ bỏng! Hơi nóng có thể thoát ra khi bạn mở cửa lò nướng. Hãy cẩn thận khi bạn mở cửa lò nướng trong hoặc sau khi nướng. **KHÔNG** tỳ lên cửa khi bạn mở cửa. Lưu ý rằng tùy thuộc vào nhiệt độ, hơi có thể không trông thấy được.

- Đảm bảo rằng các chi tiết nhỏ của thiết bị gia dụng bao gồm dây nối không chạm vào lò nướng nóng vì vật liệu cách điện của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.
- Không để lò không giám sát khi đang rán. Dầu và mỡ có thể bắt cháy do quá nhiệt hoặc sôi quá mức.
- Không để chảo nặng trên 15kg lên cửa mở của lò nướng.
- Không sử dụng các tác nhân tẩy rửa mạnh hoặc vật bằng kim loại sắc nhọn để vệ sinh cửa vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến nứt kính.
- Không sử dụng lò nướng trong trường hợp có sự cố kỹ thuật. Bất kỳ sự cố nào đều phải được sửa chữa bởi người có năng lực thích hợp và được cho phép.
- Trong trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, ngắt nguồn điện và báo cáo lỗi cho trung tâm dịch vụ để được sửa chữa.
- Phải tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc và điều khoản trong hướng dẫn sử dụng này. Không cho phép bất kỳ ai chưa hiểu rõ nội dung của hướng dẫn sử dụng này được sử dụng lò nướng.
- Thiết bị chỉ được thiết kế cho mục đích nấu nướng. Bất kỳ ứng dụng nào khác (chẳng hạn: sưởi) đều không phù hợp với biên dạng vận hành và có thể gây nguy hiểm.

CÁCH TIẾT KIEM NĂNG LƯỢNG



Sử dụng năng lượng này một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm được tiền bạc mà còn bảo vệ môi trường. Vì vậy chúng ta hãy tiết kiệm năng lượng! Và đây là cách mà bạn có thể làm điều đó:

- **Không mở chảo quá thường xuyên (chảo mở thường xuyên sẽ chậm sôi!).**
Không mở cửa lò nướng một cách thường xuyên nếu không cần thiết.
- **Chỉ sử dụng lò nướng khi nướng các món có kích thước lớn.**
Có thể nướng thịt tới 1 kg tiết kiệm hơn trong một chiếc chảo trên mặt bếp.

- **Sử dụng nhiệt dư từ lò nướng.**

Nếu thời gian nấu trên 40 phút, hãy tắt lò nướng 10 phút trước thời gian kết thúc.

Quan trọng! Khi sử dụng bộ định thời, cài đặt thời gian nấu ngắn hơn theo món được nấu.

- **Đảm bảo rằng cửa lò nướng được đóng đúng cách.**

Nhiệt có thể thoát qua các phun trào ở trên đệm cửa. Vệ sinh phun trào ngay.

- **Không lấp đặt lò nướng gần với tủ lạnh/tủ đông.**

Nếu không tiêu hao năng lượng không cần thiết sẽ gia tăng.

MỞ BAO BÌ



Trong quá trình vận chuyển, bao bì bảo vệ được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi hư hại. Sau khi mở bao bì, hãy vứt bỏ toàn bộ bao bì theo cách không gây tổn hại tới môi

trường.

Toàn bộ vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; chúng có thể tái chế được 100% và được ký hiệu bằng biểu tượng thích hợp.

Cẩn trọng! Khi mở bao bì, vật liệu bao bì (túi polythene, mẫu polystyrene,...) phải được để xa tầm với của trẻ em.

VỨT BỎ THIẾT BỊ

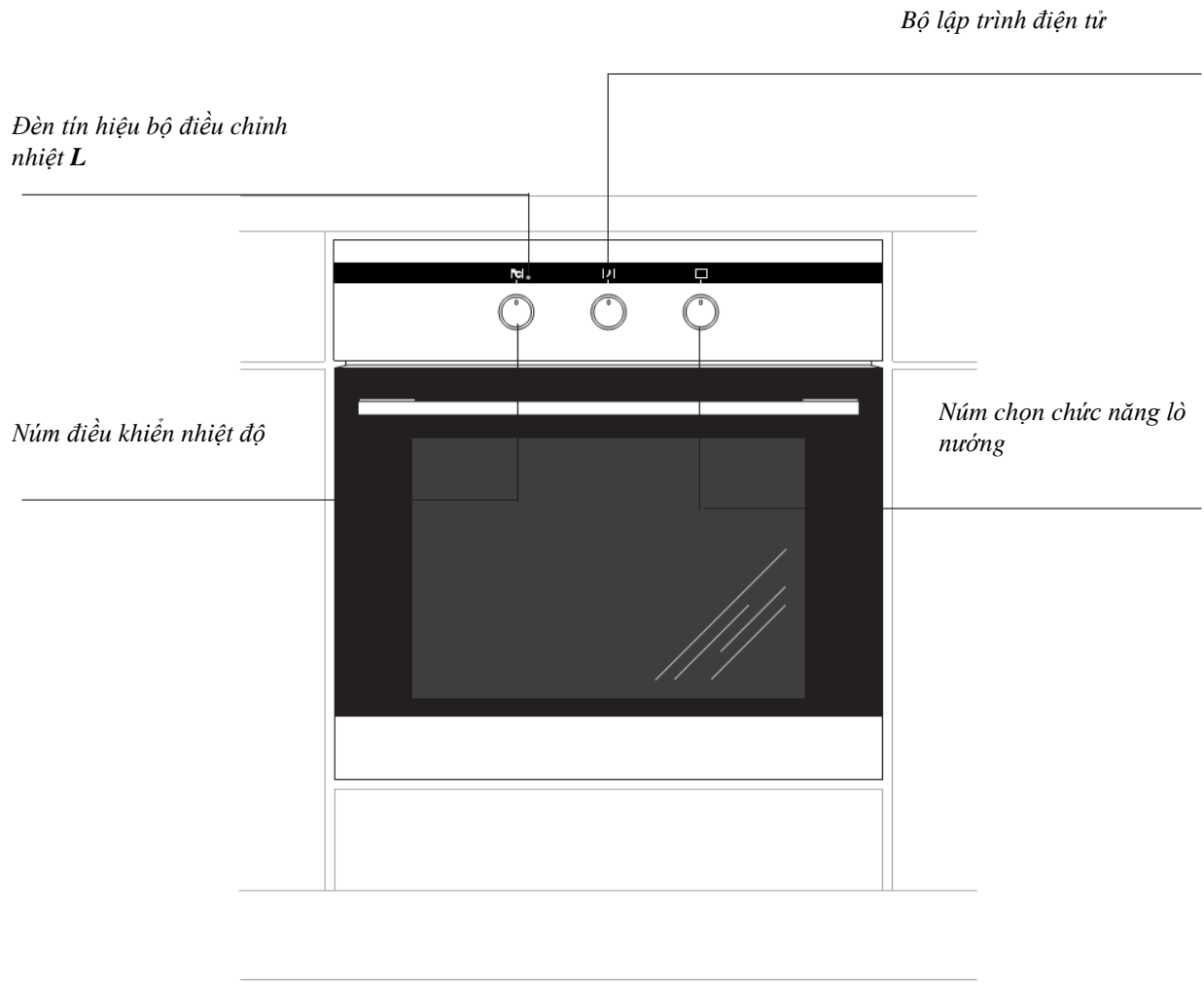


■ Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng được minh họa trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

Các vật liệu được sử dụng bên trong thiết bị có thể tái chế được và được dán nhãn thông tin liên quan đến nội dung này. Bằng cách tái chế các vật liệu hoặc các bộ phận khác từ thiết bị đã qua sử dụng, bạn đã góp phần to lớn vào việc bảo vệ môi trường của chúng ta.

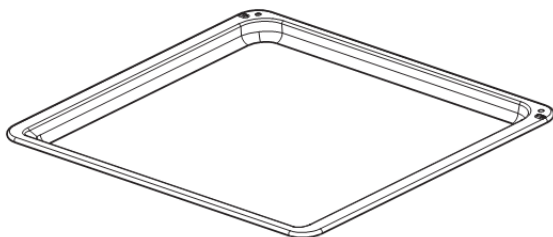
Thông tin thích hợp về các trung tâm xử lý thiết bị đã qua sử dụng có thể được cung cấp bởi chính quyền địa phương.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

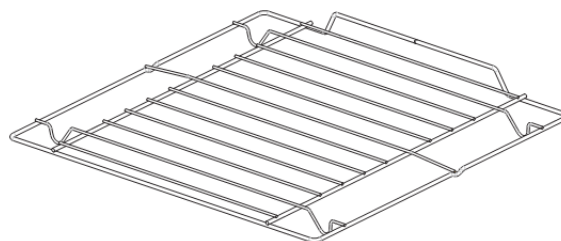


CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA THIẾT BỊ

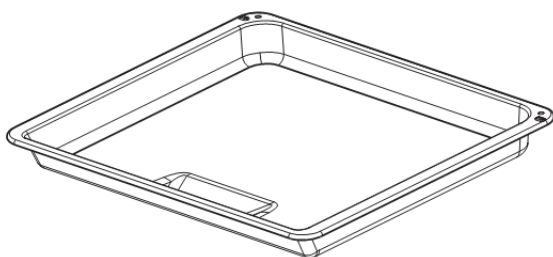
Các phụ kiện của lò nướng:



*Khay nướng**



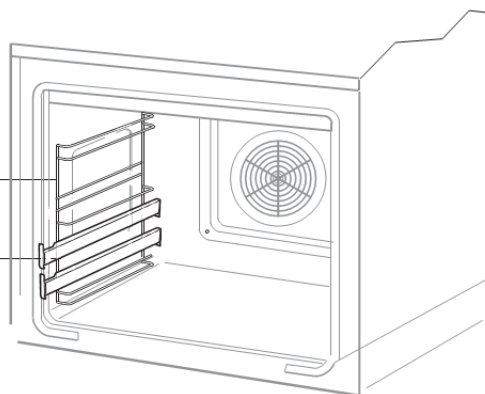
Vi nướng (vi sấy)



*Khay quay**

*Giá bên**

*Giá rút**

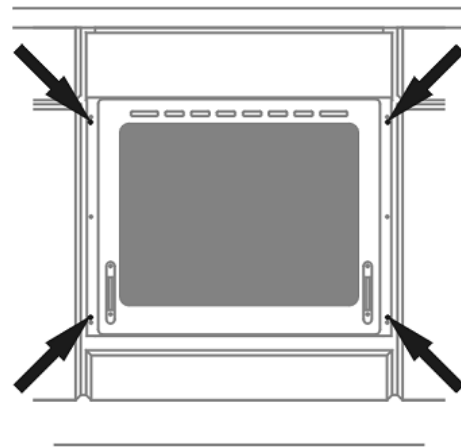
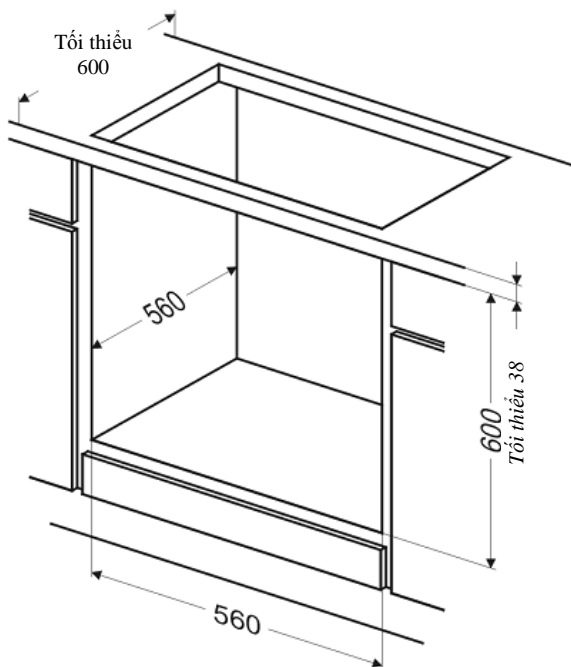
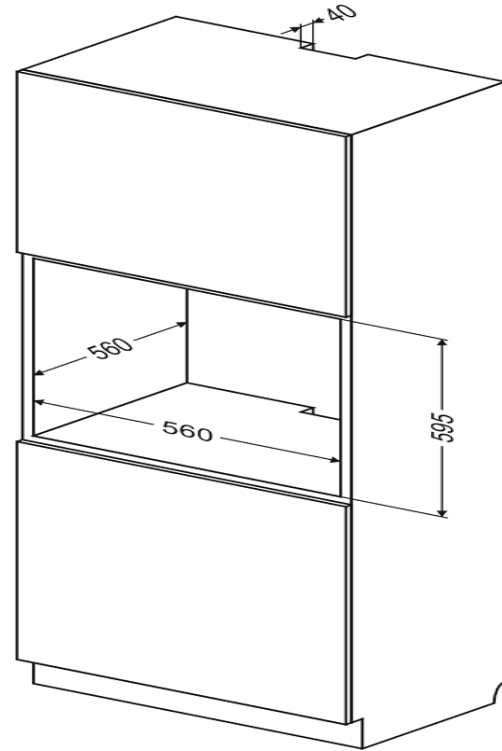


* tùy chọn

LẮP ĐẶT

Lắp đặt lò nướng

- Vùng lắp đặt lò nướng phải khô, thông thoáng và được trang bị hệ thống thông gió hiệu quả. Khi lắp đặt lò nướng, phải đảm bảo dễ dàng tiếp cận được với các bộ phận điều khiển.
- Đây là lò nướng âm tường thiết kế kiểu Y, nghĩa là vách sau và một vách bên của lò nướng có thể đặt gần một đồ vật cao hoặc tường. Lớp bọc hoặc lớp bảo vệ được sử dụng trên đồ đạc được lắp đặt phải được phủ chất dính bám chịu nhiệt (100°C). Lớp này bảo vệ bề mặt khỏi biến dạng hoặc chống bong lớp phủ.
- Các chụp hút cần được lắp đặt theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Tạo một lỗ có kích thước như nêu trong sơ đồ để đặt lò nướng.
- Đảm bảo phích cắm điện đã được rút ra và sau đó cắm lại vào nguồn điện.
- Đặt lò nướng hoàn toàn vào lỗ không để bốn vít tại các vị trí trong sơ đồ rời ra.



LẮP ĐẶT

Đầu nối điện

- Lò nướng được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều một pha (230V 1N~50 Hz) và được trang bị dây nối 3 x 1,5mm², dài 1,5mm với phích cắm bao gồm một tiếp điểm bảo vệ.
- Ổ cắm điện phải được trang bị một chốt bảo vệ và không thể bố trí phía trên lò nướng. Sau khi lắp đặt lò nướng, cần đảm bảo ổ cắm có thể tiếp cận được bởi người dùng.
- Trước khi cắm điện cho lò nướng, hãy kiểm tra xem:
 - cầu chì và nguồn điện có thể chịu được tải của lò nướng,
 - nguồn điện được trang bị một hệ thống nối đất hiệu quả đáp ứng các yêu cầu của các tiêu chuẩn và quy định hiện hành,
 - phích cắm nằm trong tầm với dễ dàng.

Quan trọng!

Nếu cáp nguồn cố định bị hư, cáp phải thay thế tại nhà sản xuất hoặc tại trung tâm bảo hành được ủy quyền hoặc bởi nhân viên có tay nghề để tránh nguy hiểm.

VẬN HÀNH

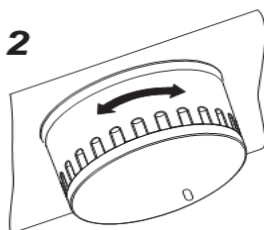
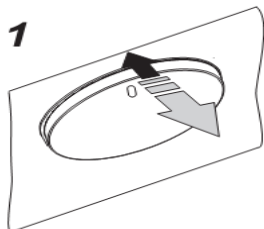
Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

- Gỡ bỏ bao bì, vệ sinh bên trong lò nướng.
- Lấy ra và rửa các phụ kiện của lò nướng bằng nước ấm và một ít chất lỏng tẩy rửa.
- Bật thông gió trong phòng hoặc mở một cửa sổ.
- Làm nóng lò nướng (tới nhiệt độ 250°C chừng 30 phút), tẩy bỏ các vết bẩn và rửa kỹ.


Lò nướng được trang bị các nút rút. Để chọn một chức năng, làm như sau:

1. Nhẹ nhàng ấn và nhả nút nhô ra,
2. Xoay nút chọn chức năng lò nướng về chức năng mong muốn.

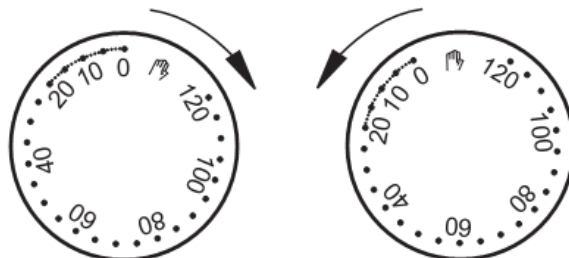
Các biểu tượng được in xung quanh nút chỉ thị các chức năng lò nướng sẵn có.




Bộ định thời

Bộ định thời này không chỉ cung cấp tín hiệu báo hết thời gian như đã trình bày trước đó mà còn tích hợp chức năng tắt lò nướng tự động. Những bộ định thời này có ký hiệu  trên đồng hồ.

Để vận hành bộ định thời này, vặn nút đánh lửa theo chiều kim đồng hồ cho đến khi không thể vặn được nữa và sau đó cài đặt thời gian cần thiết trong giới hạn 0 -120 phút. Nếu hết thời gian này, có tín hiệu cảnh báo và lò sẽ được tắt.



Để vận hành lò nướng mà không sử dụng bất kỳ bộ định thời tắt tự động, vặn bộ định thời về vị trí . Ở vị trí đó, chức năng tự động tắt lò nướng sẽ không được kích hoạt.

Quan trọng! Nếu bộ định thời có chức năng tắt tự động* được vặn về “0”, không thể sử dụng được lò nướng.

Quan trọng!

Để vệ sinh lò nướng, chỉ sử dụng một giẻ nhúng với nước nóng có pha một chút chất lỏng tẩy rửa.

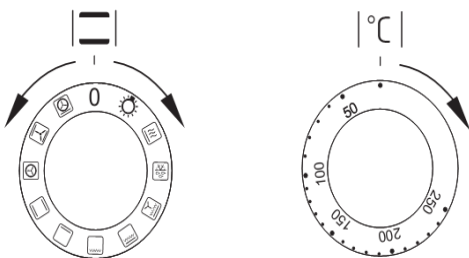
Lò nướng có tuần hoàn không khí tự động (bao gồm quạt và bộ gia nhiệt siêu quạt)

Lò nướng có thể làm nóng bằng cách sử dụng các bộ gia nhiệt dưới và trên, vi nướng hoặc bộ gia nhiệt siêu quạt. Vận hành lò nướng được điều khiển bằng núm chức năng lò nướng – để cài đặt một chức năng cần thiết, bạn xoay núm về vị trí lựa chọn, và núm bộ điều chỉnh nhiệt độ - để cài đặt một chức năng cần thiết, bạn xoay núm này về vị trí lựa chọn.

Lò nướng được trang bị các núm rút. Để chọn một chức năng, làm như sau:

- Nhẹ nhàng ấn và nhả núm nhô ra,
- Xoay núm chọn chức năng lò nướng về chức năng mong muốn.

Các biểu tượng được in xung quanh núm chỉ các chức năng sẵn có của lò nướng.



Có thể tắt lò nướng bằng cách cài đặt hai núm này về vị trí “●”/ “0”.

Cẩn trọng!

Khi chọn bất kỳ chức năng gia nhiệt (bật một bộ gia nhiệt,...), lò nướng sẽ chỉ được bật lên sau khi nhiệt độ đã được cài đặt bằng núm bộ điều chỉnh nhiệt độ.

0 Lò nướng được tắt



Chỉ đèn lò nướng hoạt động

Cài đặt núm ở vị trí này để chiếu sáng bên trong lò nướng.



Làm nóng trước nhanh

Bộ gia nhiệt trên, bánh quay và quạt hoạt động. Sử dụng để làm nóng lò nướng.



Rã đông

Chỉ quạt được bật và tắt cả các bộ gia nhiệt tắt.



Chức năng quạt kết hợp vi nướng

Khi núm này được xoay về vị trí này, lò nướng kích hoạt chức năng kết hợp vi nướng và quạt. Trong thực tế, chức năng này cho phép tăng tốc quá trình nướng và cải thiện vị của món nướng. Bạn chỉ sử dụng vi nướng khi cửa lò nướng đã đóng.



Bánh quay tăng cường (siêu bánh quay)

Trong cài đặt này, cả bánh quay và bộ gia nhiệt trên đều hoạt động. Điều này làm tăng nhiệt độ ở phần trên bên trong lò nướng, thích hợp để quay chín vàng và quay các món có kích thước lớn.



Bánh quay hoạt động

Chức năng quay được sử dụng để quay các món có kích thước nhỏ: thịt chiên tẩm vụn bánh mì, cá, bánh mì nướng, xúc xích mỏng của Đức, (độ dày của món nướng không được quá 2-3cm và phải xoay trở trong khi quay)



Bộ gia nhiệt dưới hoạt động

Khi núm được thiết lập về vị trí này, lò nướng chỉ được làm nóng bằng bộ gia nhiệt dưới. Nướng bánh từ bên dưới cho đến khi hoàn tất (bánh ướt có nhân trái cây).



Bộ gia nhiệt trên và dưới hoạt động

Cài đặt núm ở vị trí này để nướng thông thường. Cài đặt này thích hợp để nướng bánh ngọt, thịt, cá, bánh mì và pizza (cần làm nóng

lò nướng và sử dụng khay nướng) trên một mức lò nướng.



Đổi lưu bằng phần tử gia nhiệt vòng tròn


Cài đặt núm ở vị trí này có tác dụng làm nóng lò nướng bằng một phần tử gia nhiệt có tuần hoàn khí cưỡng bức nhờ một quạt quay được lắp ở chính giữa vách sau của lò nướng và khoang nướng. Có thể sử dụng các nhiệt độ nướng thấp hơn trong lò nướng thông thường.

Làm nóng lò nướng theo cách này đảm bảo tuần hoàn nhiệt đồng đều xung quanh món nướng trong lò.



Bộ gia nhiệt trên, bộ gia nhiệt dưới và quạt hoạt động.

Cài đặt núm này thích hợp nhất cho việc nướng bánh. Nướng đổi lưu (khuyến cáo đối với nướng).

Khi các chức năng  đã được chọn nhưng núm nhiệt độ được cài đặt về 0, sẽ chỉ có quạt hoạt động. Với chức năng này, bạn có thể làm

nguội món nướng hoặc khoang nướng.



Đổi lưu bằng phần tử gia nhiệt vòng tròn và bộ phận gia nhiệt dưới hoạt động


Với cài đặt này, quạt đổi lưu và bộ gia nhiệt dưới hoạt động, điều này làm tăng nhiệt độ tại phía dưới món nướng. Nhiệt mạnh từ đáy, bánh ướt, pizza.

Bật lò nướng được chỉ thị bằng đèn tín hiệu **L** sáng. Nếu đèn **L** tắt, có nghĩa là lò nướng đã đạt đến nhiệt độ cài đặt. Nếu công thức chế biến khuyến cáo cho món nướng vào lò nướng đã được làm nóng, không làm điều này trước khi đèn **L** tắt lần đầu. Khi nướng, đèn **L** sẽ tạm thời bật và tắt (để duy trì nhiệt độ bên trong lò nướng).

Sử dụng vỉ nướng

Quá trình nướng hoạt động nhờ các tia hồng ngoại được phát vào món nướng bằng bộ gia nhiệt vỉ nướng nóng sáng.

Để bật vỉ nướng, bạn cần:

- Cài đặt núm lò nướng về vị trí ký hiệu vỉ nướng ,
- Làm nóng lò nướng khoảng 5 phút (với cửa lò nướng đã đóng).
- Đặt khay có món nướng lên mức nướng thích hợp; và nếu bạn nướng trên vỉ, đặt khay hứng nhỏ giọt ở mức ngay bên dưới (bên dưới vỉ).
- Đóng cửa lò nướng.

Đối với nướng bằng chức năng vỉ nướng và vỉ nướng kết hợp, nhiệt độ phải được cài đặt về 250⁰C, ngoại trừ chức năng quạt và vỉ nướng phải được cài đặt tới tối đa 190⁰C.

Cảnh báo!

Khi sử dụng chức năng vỉ nướng, cần đóng cửa lò nướng.

Khi vỉ nướng đang được sử dụng, các bộ phận có thể tiếp cận trở nên nóng.

Trẻ em tốt nhất nên tránh xa lò nướng.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý THỰC HÀNH

Nướng






































- Chúng tôi khuyến cáo sử dụng các khay nướng được cung cấp kèm theo lò nướng của bạn;
- Cũng có thể nước trong các khay nướng bánh và các khay được mua khác đặt lên vỉ sấy; để nướng, tốt nhất là sử dụng khay màu đen dẫn nhiệt tốt hơn và rút ngắn được thời gian nướng;
- Không khuyến cáo sử dụng các hình dạng và khay có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng phương pháp làm nóng truyền thống (bộ gia nhiệt trên và dưới), việc sử dụng những khay như vậy có thể dẫn đến nướng không chín để bánh;
- Khi sử dụng chức năng siêu quạt, ban đầu không cần làm nóng khoang nướng, đối với các kiểu làm nóng khác, bạn nên làm nóng khoang nướng trước khi đưa bánh vào;
- Trước khi lấy bánh ra, kiểm tra xem bánh đã chín hay chưa bằng cách sử dụng một đũa gỗ (nếu bánh đã chín, đũa rút ra khô và sạch sau khi cắm vào bánh);
- Sau khi tắt lò nướng, để bánh bên trong lò nướng khoảng 5 phút;
- Các nhiệt độ nướng với chức năng siêu quạt thường thấp hơn nướng thông thường khoảng 20-30 độ (sử dụng bộ gia nhiệt trên và dưới);
- Các tham số nướng cho trong Bảng chỉ là các tham số gần đúng và có thể điều chỉnh được dựa trên kinh nghiệm của chính bạn và ưu tiên nướng của bạn;
- Nếu thông tin cho trong sách công thức chế biến khác nhiều với các giá trị được trình bày trong hướng dẫn sử dụng này, vui lòng áp dụng các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này.

Quay thịt

- Quay thịt có trọng lượng trên 1kg trong lò nướng nhưng các miếng nhỏ hơn cần được quay trên các đầu đốt khí.
- Sử dụng đĩa chịu nhiệt có các tay cầm cũng chịu được nhiệt độ cao để quay;
- Khi quay trên vỉ sấy hoặc trên vỉ, chúng tôi khuyến cáo bạn đặt một khay nướng có lượng nhỏ nước ở mức thấp nhất của lò nướng;
- Cần xoay trở thịt ít nhất một lần trong thời gian quay và trong khi quay bạn cũng cần phết vào thịt nước sốt hoặc nước muối nóng – không đổ nước lạnh lên thịt.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG – GỢI Ý THỰC HÀNH

Lò nướng có chức năng tuần hoàn khí tự động (bao gồm quạt và bộ gia nhiệt siêu quạt)

Loại món ăn	Các chức năng của lò nướng 	Nhiệt độ °C	Mức ()	Thời gian phút 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		180 - 210	2 - 3	75 - 160
		180 - 230	2 - 3	75 - 160
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Nướng các món có kích thước nhỏ hơn

Cẩn trọng!

Các giá trị cho trong Bảng chỉ là các giá trị gần đúng và có thể điều chỉnh được theo kinh nghiệm và ưu tiên nấu của bạn.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Việc vệ sinh và bảo trì lò nướng đúng cách là góp phần quan trọng vào việc duy trì vận hành hiệu quả của thiết bị.

Trước khi bạn bắt đầu vệ sinh, phải tắt lò nướng và bạn phải chắc chắn rằng toàn bộ các nút được thiết lập về vị trí “●”/“0”. Không được vệ sinh cho đến khi lò nướng đã nguội hẳn.

- Lò nướng phải được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò nướng, phải bật đèn để giúp bạn quan sát các bề mặt rõ hơn.
- Khoang nướng chỉ được rửa bằng nước ấm pha một lượng nhỏ dung dịch tẩy rửa.
- **Vệ sinh bằng hơi nước**
 - Cho 250ml nước (1 cốc) vào một bát đặt trong lò nướng ở mức đầu tiên so với đáy,
 - Đóng cửa lò nướng,
 - Cài đặt nút nhiệt độ về 50⁰C và nút chức năng về vị trí bộ gia nhiệt dưới
 - Làm nóng khoang nướng khoảng 30 phút,
 - Mở cửa lò nướng, lau bên trong khoang nướng bằng giẻ hoặc bọt xốp và rửa bằng nước ấm có pha chất lỏng tẩy rửa,
- Sau khi vệ sinh khoang nướng, hãy lau khô.

Cẩn trọng!

Không sử dụng bất kỳ hóa chất tẩy rửa có chứa tác nhân gây ăn mòn để vệ sinh và bảo trì mặt trước kính

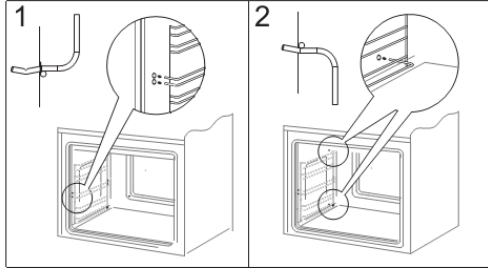
Quan trọng!

Không sử dụng bất kỳ tác nhân gây ăn mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật gây mài mòn để vệ sinh.

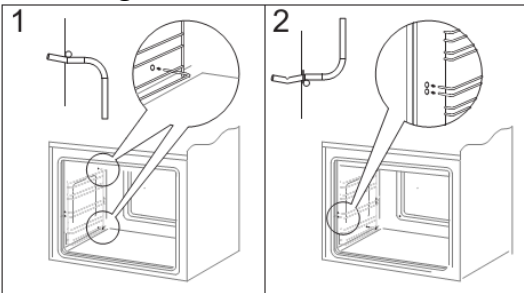
Chỉ sử dụng nước ấm với một lượng nhỏ nước rửa chén để làm sạch mặt trước của lò nướng. Không sử dụng bột giặt hoặc kem giặt.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Các lò nướng trong nhà bếp có nhãn ký tự D được trang bị các giá đỡ thanh để tháo lắp. Để tháo chúng đem rửa, kéo chốt trước, sau đó nghiêng giá đỡ và tháo nó khỏi chốt sau.



Tháo các giá đỡ



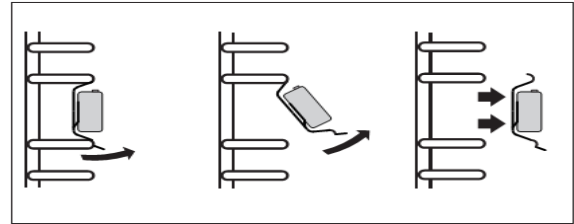
Lắp các giá đỡ

- Các lò nướng trong nhà bếp có ký hiệu ký tự **Db** có các giá rút trượt bằng thép không gỉ được gắn vào các giá đỡ thanh. Các giá rút phải được tháo và rửa cùng với các giá đỡ. Trước khi đặt các khay nướng lên các giá rút, phải kéo chúng ra (nếu lò nướng

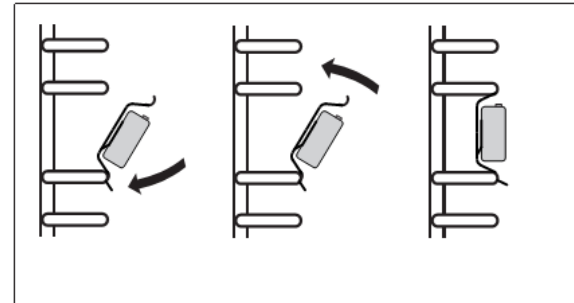
được làm nóng, kéo các rãnh này ra bằng cách móc mép sau của khay trên thanh chắn ở phần trước của giá rút) và sau đó đặt chúng cùng với khay.

Quan trọng!

Không rửa các giá rút trong máy rửa chén.



Tháo các giá rút



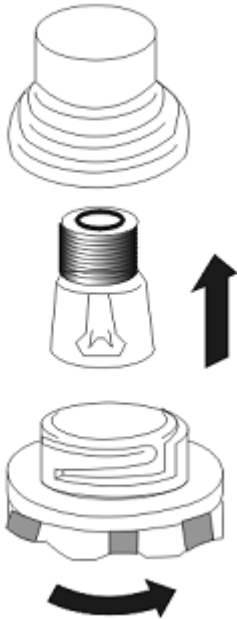
Lắp các giá rút

*tùy chọn

Thay thế bóng đèn lò nướng.

Để tránh nguy cơ bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay thế bóng đèn.

- Cài đặt tất cả các núm điều khiển về vị trí “●”/ “0” và rút phích cắm điện,
- Tháo và rửa nắp đèn và sau đó lau khô.
- Tháo bóng đèn khỏi đui, thay thế bằng bóng mới – bóng nhiệt độ cao (300⁰C) có các tham số như sau:
 - điện áp 230V
 - công suất 25W
 - ren E14.



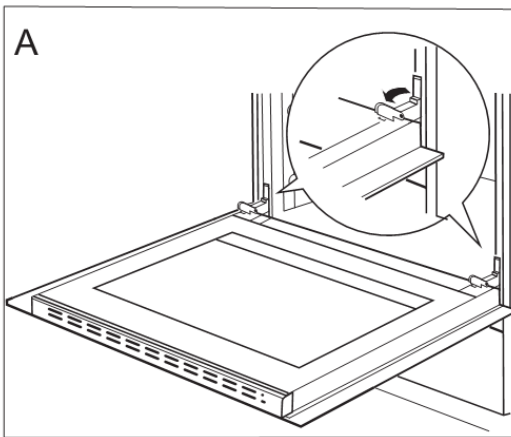
Bóng đèn lò nướng

- Xoay bóng đèn vào, đảm bảo rằng bóng được lắp đúng vào đui sứ.
- Lắp nắp đèn.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tháo cửa

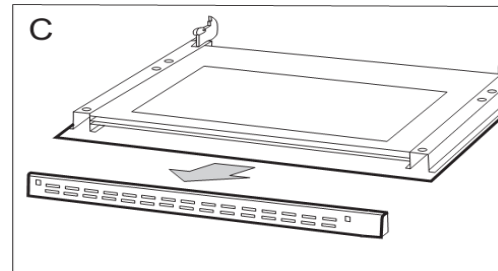
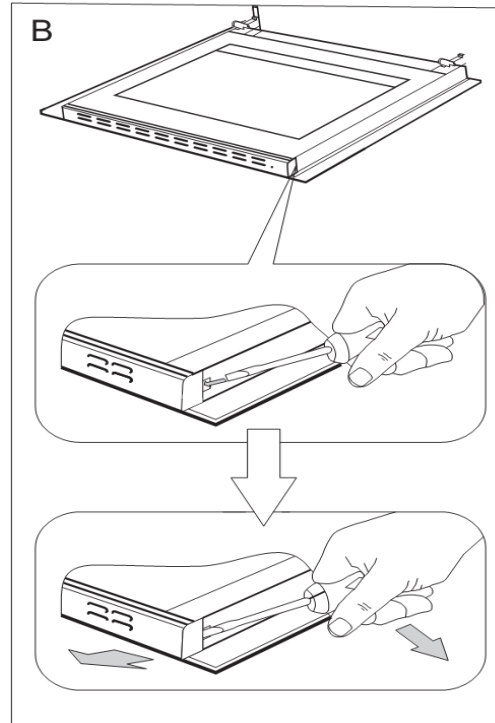
Để dễ dàng tiếp cận khoang nướng vệ sinh, có thể tháo cửa lò nướng. Để làm được điều này, nghiêng phần chốt an toàn của bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp lại cửa lên lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược lại. Khi lắp đặt, đảm bảo rằng khóa của bản lề được đặt đúng vào phần nhô của giá đỡ bản lề. Sau khi cửa được lắp vào lò nướng, chốt an toàn phải được hạ xuống từ từ. Nếu chốt an toàn không được hạ xuống, điều này có thể gây hư cho bản lề khi đóng cửa.



Nghiêng các chốt an toàn bản lề

Tháo tấm bên trong

1. Sử dụng chìa vặn vít đầu dẹt mở tấm cửa trên bằng cách bẩy nhẹ nhàng ở các bên (hình B).
2. Kéo tấm cửa trên rời ra. (hình B, C)



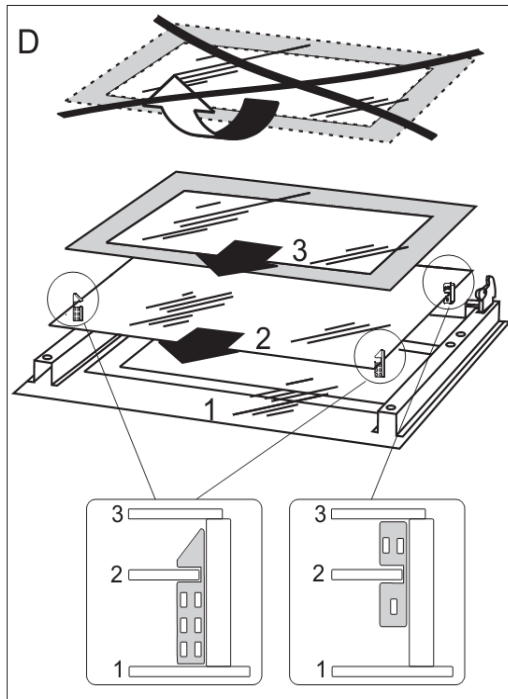
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

3. Kéo tấm kính trong từ đế của nó (ở phần dưới của cửa). Tháo tấm trong (hình D).

4. Vệ sinh tấm bằng nước ấm pha dung dịch tẩy rửa.

Tiến hành tương tự theo trình tự ngược lại để lắp lại tấm kính trong. Bề mặt nhẵn của tấm kính phải hướng lên trên.

Quan trọng! Không được ấn mạnh trên ở hai bên cửa đồng thời. Để lắp mảnh cửa trên đúng cách, trước hết đặt đầu bên trái của mảnh lên cửa và sau đó ấn đầu bên phải vào cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng “tách”. Sau đó ấn đầu bên trái vào cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng “tách”.



Tháo tấm kính trong

Kiểm tra định kỳ

Bên cạnh việc giữ gìn lò sạch sẽ, bạn cần:

- Tiến hành kiểm tra định kỳ các bộ phận điều khiển và bộ phận nấu của lò nướng. Sau khi bảo hành hết hạn, bạn phải cho kiểm tra kỹ thuật lò nướng tại trung tâm bảo hành ít nhất hai năm một lần,
- Sửa chữa bất kỳ lỗi hoạt động,
- Tiến hành bảo trì định kỳ các bộ phận nấu của lò nướng.

Cẩn trọng!

Toàn bộ các hoạt động sửa chữa và điều chỉnh phải được thực hiện bởi trung tâm bảo hành thích hợp hoặc thợ lắp đặt được cấp phép.

VẬN HÀNH TRONG TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP

Trong trường hợp xảy ra sự cố:

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối nguồn điện
- Liên hệ trung tâm bảo hành
- Có thể sửa được một số lỗi nhỏ bằng cách tham khảo các hướng dẫn được cho trong bảng dưới đây. Trước khi gọi trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc trung tâm bảo hành, hãy kiểm tra các mục được trình bày trong bảng dưới đây.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	BIỆN PHÁP
1. Thiết bị không hoạt động	Ngắt nguồn điện	Kiểm tra hộp cầu chì, nếu cầu chì bị nổ, thay thế bằng cầu chì mới.
2. Đèn lò nướng không sáng.	Bóng đèn bị lỏng hoặc bị hư	Siết chặt hoặc thay thế bóng đèn hỏng (xem ‘ <i>Vệ sinh và Bảo trì</i> ’)

DỮ LIỆU KỸ THUẬT

Điện áp định mức	230V~50 Hz
Công suất định mức	tối đa 3,1 kW
Kích thước lò nướng H/W/D	59,5/59,5/57,5 cm
Tuân thủ các quy định của EU	Tiêu chuẩn EN 60335-1, EN 60335-2-6

Chứng nhận tuân thủ CE

Nhà sản xuất sau đây tuyên bố rằng sản phẩm đáp ứng các yêu cầu chung theo các Chỉ thị Châu Âu:

- *Chỉ thị điện áp thấp 2014/35/EC,*
- *Chỉ thị tương thích điện từ 2014/30/EC,*
- *Chỉ thị ErP 2009/125/EC,*

*Và do đó sản phẩm đã được dán nhãn ký hiệu **CE** và **Tuyên bố tuân thủ** đã được cấp cho nhà sản xuất và có hiệu lực đối với các cơ quan quản lý thị trường có thẩm quyền.*