

# **INSTRUCTION MANUAL**

**PRODUCTS NAME Built-in Oven HO-4KT70A**

**Products Applied: 538.61.442**

## ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the
  - conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
  - During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
  - Please use the product under the open environment.
  - The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental
    - capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
    - During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
    - Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
    - Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
    - The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
    - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
    - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

## **SAFETY HINTS**

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by
  - defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

## **FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT**

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

## **IMPORTANT**

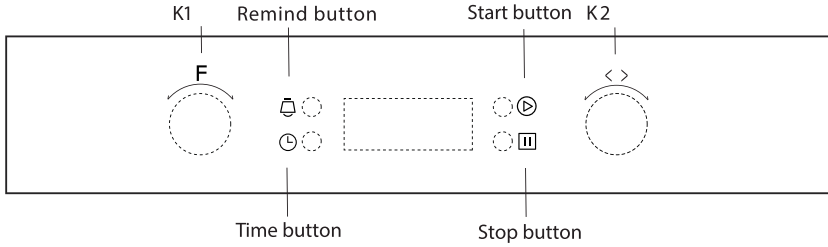
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.









## **DECLARATION OF COMPLIANCE**

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



## PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C

## OPERATION INSTRUCTIONS

### 1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1> Press "⌚", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press "⌚", the minutes will flash.

4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press "⌚" to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated. Note:

The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".

### 2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will be illuminated.

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "⏸" to confirm the start of cooking.

4> If step 2 is ignored, Press "⏸" to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

#### NOTE:

1> The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follows: 0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes

2> The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.

3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "⏸" to confirm. If "⏸" not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "⏸" to start cooking. If "⏸" not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

### 3. Lamp Setting

1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press "⏸" button to start, " 0:00 " and lamp icon "💡" will light up, " : " will flash.

### 4. Inquiring Function

In the following states, you can use the inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1> During working state, if the clock was set, press "⌚" button to see the current time; if the reminder function was set, press "🕒" button to see the time of reminder.

2> In reminding state, if the clock was set, press "⌚" button to see the current time.

3> In clock display state, if the reservation function was set, press "🕒" button to see the time of reservation.

### 5. Child Lock Function

To Lock : press "⏸" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the "🔒" will be illuminated.




Lock quitting: press "⏸" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

## 6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.





Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button “”;
- 2> Rotate “ K2 “ to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button “  “ again;
- 4> Rotate “ K2 “ to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press ““ to confirm setting. The time will count down.


**Note:** The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.








## 7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press ““ to start cooking. If the cooking is paused, press ““ to resume cooking.
- 2> During cooking process, press ““ once to pause the cooking. Press ““ twice to cancel the cooking.

## 8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press ““ for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

## 9. Reservation Function

- 1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button “”;
- b> Rotate “ K2 “ to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button ““ again; d> Rotate “ K2 “ to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob “ K1 “ to choose function.
- 2> Press ““ button to set cooking time and temperature. Then turn knob “ K1 “ to adjust time, and “ K2 “ to adjust temperature.
- 3> Press the ““ button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign ““ always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing ““, 3 seconds later the screen will show clock again.
- 4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol ““ will put out, and other indicating signs will work normally.

**Note:**

1> Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2> During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3> Reminder function is invalid during reservation status.

**10. Note**

1> The oven lamp will be on for all functions.

2> Once the cooking programme has been set and the “⏪” button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

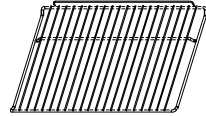
3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.



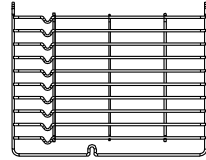
## ACCESSORIES

Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

**NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.  
(only for specific models)



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

**NOTE:** When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.  
(only for specific models)



## SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The Shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



## BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

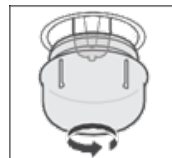
1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.

2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace

the bulb with a new one of the same type.

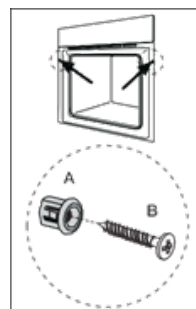
3> Screw the glass lamp cover back in place.

**NOTE:** Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.



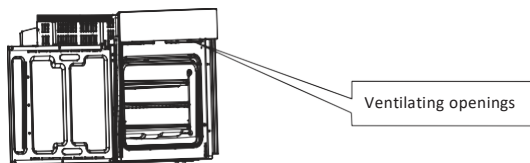
## SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B ".

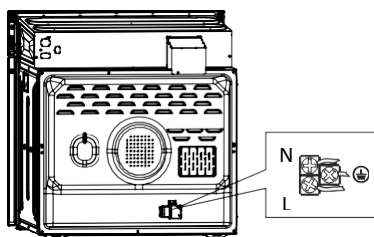


## VENTILATING OPENINGS

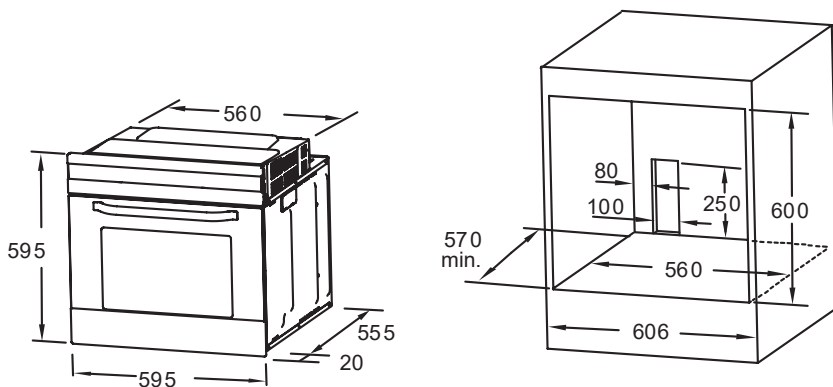
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



## CONNECTION OF THE OVEN



## INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

**NOTE:** The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

## REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1)

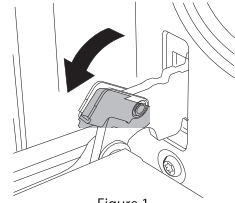


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)

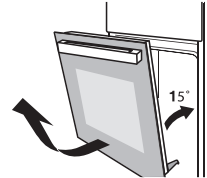


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven. (Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°. (Figure 4)

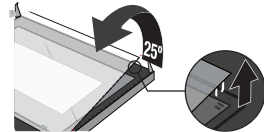


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

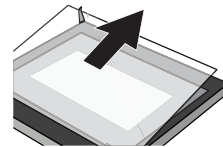


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.

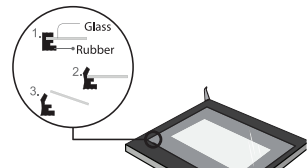


Figure 6

7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with
- non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being
- damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

**TÊN SẢN PHẨM:** Lò nướng âm tủ HO-4KT70A

**Các mã sản phẩm áp dụng:** 538.61.442

## LỜI CẢM ƠN

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của chúng tôi. Hy vọng bạn hài lòng với nhiều tính năng và những lợi ích mà sản phẩm này đem lại. Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ toàn bộ Hướng dẫn sử dụng này. Lưu giữ hướng dẫn này ở nơi an toàn để tham khảo sau. Đảm bảo rằng những người dùng khác cũng nắm rõ hướng dẫn sử dụng này.

## CẢNH BÁO

- Khi bật lần đầu, lò nướng có thể tỏa ra mùi khó chịu. Nguyên nhân là do keo dính dùng cho các tấm cách nhiệt trong lò nướng. Vui lòng chạy sản phẩm mới khi đang để không với chức năng nấu thông thường, ở nhiệt độ 250°C, trong 90 phút để làm sạch tạp chất dầu trong khoang nướng.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, có thể sẽ có chút khói và mùi. Đây là điều hoàn toàn bình thường. Nếu tình huống này xảy ra, bạn chỉ cần chờ đến khi sạch mùi rồi cho thực phẩm vào lò nướng.
- Vui lòng sử dụng sản phẩm trong không gian thoáng.
- Thiết bị này và các bộ phận có thể chạm tới sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần khi không được giám sát liên tục.
- Nếu bề mặt bị nứt vỡ, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ đùa nghịch với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng khi không có sự giám sát.
- Thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng trong lò nướng.
- Không để trẻ đến gần lò nướng khi lò nướng đang hoạt động, đặc biệt khi đang bật chế độ nướng.
- Đảm bảo đã tắt thiết bị trước khi thay đèn lò nướng để tránh bị điện giật.
- Phải lắp đặt phương tiện ngắt kết nối trong hệ thống điện cố định theo chỉ dẫn kỹ thuật về đi dây
- Cần giám sát trẻ để đảm bảo trẻ không đùa nghịch với thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị từ những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.

- Các bộ phận có thể chạm tới sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Không để trẻ nhỏ lại gần thiết bị.
- Phải lắp đặt phương tiện ngắt kết nối đa cực trong hệ thống điện cố định theo quy tắc đi dây.
- Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Không sử dụng giẻ nhám hoặc đồ vật sắc nhọn bằng kim loại để làm sạch mặt kính cửa lò do có thể làm xước bề mặt dẫn đến vỡ kính.
- Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Hướng dẫn cho lò nướng có giá sẽ bao gồm các chi tiết hướng dẫn lắp đặt giá đúng cách.



## LỜI KHUYÊN ĐẢM BẢO AN TOÀN

Không sử dụng lò nướng khi không mang giày dép. Không chạm vào lò nướng khi tay hoặc chân đang ướt.

Đối với lò nướng: Không mở cửa lò nướng trong quá trình nấu.

Thiết bị phải do nhân viên kỹ thuật được ủy quyền lắp đặt và đưa vào sử dụng. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho mọi thiệt hại có thể xảy ra do người không có giấy phép hành nghề bố trí hoặc lắp đặt sai.

Khi cửa lò hoặc ngăn kéo cửa lò nướng đang mở, không để bất cứ vật dụng gì trên đó, nếu không thiết bị có thể mất cân bằng hoặc gây cứa.

Một số bộ phận của thiết bị có thể giữ nóng rất lâu; phải chờ thiết bị nguội trước khi chạm vào các điểm tiếp xúc trực tiếp với nhiệt.

Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy rút phích cắm điện.

## LẮP LÒ NƯỚNG VÀO THIẾT BỊ NHÀ BẾP

Lắp lò nướng vào không gian có sẵn trong thiết bị nhà bếp; có thể lắp bên dưới mặt bếp hoặc lắp vào tủ bếp đứng. Cố định vị trí lò nướng bằng cách vặn vít vào hai lỗ bắt vít trên khung. Để xác định vị trí lỗ bắt vít, hãy mở cửa lò và quan sát bên trong. Để đảm bảo thông khí đầy đủ, phải tuân thủ số đo và khoảng cách khi cố định lò nướng.

## QUAN TRỌNG

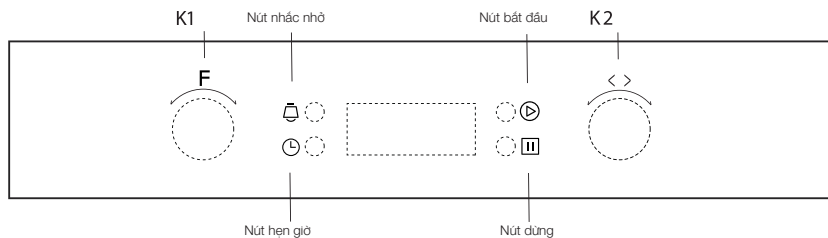
Nếu muốn lò nướng hoạt động đúng cách, phải bố trí phòng bếp thích hợp. Các tấm của thiết bị nhà bếp bên cạnh lò nướng phải làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo keo dính của các thiết bị làm từ gỗ veneer có khả năng chịu nhiệt tối thiểu 120°C. Nhựa hoặc keo dán không chịu được mức nhiệt độ này sẽ nóng chảy và làm biến dạng thiết bị, sau khi lò nướng đã được lắp đặt bên trong thiết bị, các bộ phận mang điện phải được cách điện hoàn toàn. Đây là yêu cầu an toàn theo luật định. Tất cả các tấm chắn phải được cố định chắc chắn sao cho không thể tháo dỡ nếu không có dụng cụ đặc biệt. Tháo mặt sau của thiết bị nhà bếp để đảm bảo có đủ không khí lưu thông quanh lò nướng. Phía sau bếp phải có khoảng trống tối thiểu 45 cm.

## TUYÊN BỐ TUÂN THỦ

Kiểm tra và đảm bảo thiết bị không có bất kỳ hư hỏng nào khi mở hộp. Nếu có bất kỳ nghi ngờ gì, đừng sử dụng thiết bị; hãy liên hệ với người có trình độ chuyên môn. Giữ các vật liệu đóng gói như túi nhựa, polystyrene hoặc dính tránh xa tầm tay trẻ em vì đây là những vật nguy hiểm đối với trẻ.



## MÔ TẢ SẢN PHẨM



Biểu tượng	Mô tả chức năng
	Đèn lò nướng: Cho phép người dùng quan sát tiến độ nấu mà không cần mở cửa lò. Đèn lò nướng sẽ bật sáng đối với tất cả các chức năng nấu.
	Rã đông: Sự lưu thông không khí ở nhiệt độ phòng giúp thực phẩm đông lạnh rã đông nhanh hơn (mà không cần sử dụng nhiệt). Đó là cách đẩy nhanh thời gian rã đông và làm tan đông các món chế biến sẵn và sản phẩm nhân kem, v.v., nhẹ nhàng mà nhanh chóng.
	Nướng thanh nhiệt dưới: Một bộ phận nằm kín bên dưới lò nướng giúp cung cấp nhiệt. Chủ yếu được sử dụng để giữ ấm thực phẩm. Có thể đặt nhiệt độ trong khoảng 60 - 120°C. Nhiệt độ mặc định là 60°C.
	Nướng thanh nhiệt trên+dưới: Thanh nhiệt bên trên và bên dưới cùng hoạt động để nấu đối lưu. Có thể đặt nhiệt độ trong khoảng 50 - 250°C. Nhiệt độ mặc định là 220°C.
	Nướng thanh nhiệt trên+dưới có quạt: Kết hợp quạt và cả hai thanh nhiệt giúp thấu nhiệt sâu hơn, tiết kiệm đến 30 - 40% năng lượng. Mặt ngoài thức ăn sẽ hơi xém vàng nhưng bên trong không bị khô. Lưu ý: Chức năng này thích hợp để nướng hoặc quay miếng thịt cỡ lớn ở nhiệt độ cao. Có thể đặt nhiệt độ trong khoảng 50 - 250°C. Nhiệt độ mặc định là 220°C.
	Nướng bằng điện trở bên trong: Thanh nướng bên trong sẽ bật và tắt liên tục để duy trì nhiệt độ. Có thể đặt nhiệt độ trong khoảng 180 - 240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C.
	Có thể đặt nhiệt độ trong khoảng 180 - 240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C.
	Nướng kép có quạt: Thanh nhiệt điện trở bên trong và thanh nhiệt phía trên sẽ hoạt động cùng quạt. Có thể đặt nhiệt độ trong khoảng 180 - 240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C.

## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

### 1. Cài đặt thời gian

Sau khi nối thiết bị với nguồn điện, màn hình sẽ hiển thị biểu tượng “0:00”.

1> Nhấn “⌚”, số giờ sẽ nhấp nháy.

2> Xoay “K2” để điều chỉnh số giờ, (thời gian phải nằm trong khoảng 0--23).

3> Nhấn “⌚”, số phút sẽ nhấp nháy.

4> Xoay “K2” để điều chỉnh cài đặt phút (thời gian phải nằm trong khoảng 0--59).

5> Nhấn “⌚” để hoàn tất cài đặt thời gian. “:” sẽ nhấp nháy và thời gian sẽ sáng lên.

Lưu ý: Thời gian là 24 giờ. Sau khi bật nguồn, nếu chưa cài đặt, đồng hồ sẽ hiển thị “0:00”.

### 2. Cài đặt chức năng

1> Xoay “K1” để chọn chức năng nấu theo ý muốn. Biểu tượng tương ứng sẽ sáng lên.

2> Xoay “K2” để điều chỉnh nhiệt độ.

3> Nhấn “Ⓢ” để xác nhận bắt đầu nấu.

4> Nếu bỏ qua bước 2, nhấn “Ⓢ” để xác nhận bắt đầu nấu và thời gian mặc định là 9 giờ, nhiệt độ mặc định sẽ hiển thị trên màn hình LED.

### LƯU Ý:

1> Lượng điều chỉnh thời gian của từng lần xoay nút như sau: 0--0:30 phút: 1 phút mỗi lần xoay 0:30--9:00 giờ: 5 phút mỗi lần xoay

2> Lượng điều chỉnh nhiệt độ của từng lần xoay nút là 5°C, và đối với chức năng nướng là 30°C.

3> Xoay “K1” để điều chỉnh thời gian nấu khi bắt đầu nấu. Sau đó, nhấn “Ⓢ” để xác nhận. Nếu không nhấn “Ⓢ” trong 3 giây, lò nướng sẽ trở lại thời gian cũ để tiếp tục nấu.

4> Xoay “K2” để điều chỉnh nhiệt độ khi bắt đầu nấu. Đèn báo tương ứng sẽ sáng lên. Sau đó nhấn “Ⓢ” để bắt đầu nấu. Nếu không nhấn “Ⓢ” trong 3 giây, lò nướng sẽ trở lại nhiệt độ cũ để tiếp tục nấu

### 3. Cài đặt đèn

1> Xoay “K1” để chọn chức năng mong muốn, sau đó, biểu tượng tương ứng sẽ bật.

2> Nhấn nút “Ⓢ” để bắt đầu, “0:00” và biểu tượng đèn “☺” sẽ sáng lên, “:” sẽ nhấp nháy.

### 4. Chức năng xem thông tin

Trong các trạng thái sau, bạn có thể sử dụng chức năng xem thông tin, sau 3 giây, lò sẽ quay lại trạng thái hiện tại.

1> Trong quá trình hoạt động, nếu đã đặt thời gian, hãy nhấn nút “⌚” để xem thời gian hiện tại; nếu đã đặt chức năng nhắc nhở, nhấn nút “🔔” để xem thời gian nhắc nhở.

2> Trong trạng thái nhắc nhở, nếu đã đặt thời gian, nhấn nút “⌚” để hiển thị thời gian hiện tại.

3> Trong trạng thái hiển thị thời gian, nếu đã đặt chức năng hẹn giờ, nhấn nút “⌚” để xem thời gian hẹn giờ.

### 5. Chức năng Khóa trẻ em

Để khóa: nhấn đồng thời “Ⓢ” và “🔒” trong 3 giây, lò sẽ phát âm báo “bíp” kéo dài và “🔒” sẽ sáng lên.

Mở khóa: nhấn đồng thời “Ⓢ” và “🔒” trong 3 giây, lò sẽ phát âm báo “bíp” kéo dài cho biết đã mở khóa trẻ em.

**Lưu ý:** Khi lò nướng đang hoạt động, nếu bạn muốn dừng nấu, hãy nhấn nhanh nút “Dừng”. Không cần nhấn giữ nút “Dừng” vì sẽ không có tác dụng.

## 6. Chức năng nhắc nhở


Chức năng này sẽ giúp nhắc nhở bạn bắt đầu nấu trong một khoảng thời gian nhất định từ 0:01 đến 9:59.

Chỉ khi lò nướng ở chế độ chờ, bạn mới có thể đặt chức năng nhắc nhở. Thực hiện theo các bước sau để đặt chức năng nhắc nhở:

1> Nhấn nút cài đặt nhắc nhở “”;

2> Xoay “K2” để đặt giờ nhắc nhở. (Thời gian phải nằm trong khoảng 0--9). 3> Nhấn lại nút cài đặt nhắc nhở “”;



4> Xoay “K2” để đặt phút nhắc nhở. (Thời gian phải nằm trong khoảng 0--59).

5> Nhấn “” để xác nhận cài đặt. Thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược.

**Lưu Ý:** Lò sẽ phát âm báo 10 lần sau khi thời gian quay trở lại mức 0.


Bạn có thể hủy nhắc nhở trong khi cài đặt bằng cách nhấn nút “Dừng”; Sau khi đã đặt nhắc nhở, bạn có thể hủy bằng cách nhấn nút “Dừng” hai lần.

## 7. Chức năng Bắt đầu/Tạm dừng/Hủy

1> Nếu đã đặt thời gian nấu, nhấn “” để bắt đầu nấu. Nếu tạm dừng nấu, nhấn “” để tiếp tục.

2> Trong quá trình nấu, nhấn “” một lần để tạm dừng nấu. Nhấn “” hai lần để hủy nấu.

## 8. Chức năng tiết kiệm năng lượng


1> Trong trạng thái chờ và trạng thái nhắc nhở, nhấn “” ba lần, màn hình LED sẽ tắt và chuyển về chế độ tiết kiệm năng lượng.


2> Nếu không có hoạt động nào trong vòng 10 phút ở trạng thái chờ, màn hình LED sẽ tắt và chuyển sang chế độ tiết kiệm năng lượng.




3> Trong chế độ tiết kiệm năng lượng, có thể thoát chế độ này bằng cách nhấn bất kỳ phím nào hoặc xoay bất kỳ núm chọn nào.


## 9. Chức năng hẹn giờ

1> Để sử dụng chức năng hẹn giờ, phải đặt thời gian trước. Khi đặt thời gian, phải đặt thời gian hẹn giờ để lò bắt đầu nướng (a> Nhấn nút cài đặt hẹn giờ “”;

b> Xoay “K2” để đặt giờ hẹn. Thời gian phải nằm trong khoảng 0--23. c> Nhấn nút cài đặt hẹn giờ “” lần nữa; d> Xoay “K2” để đặt phút hẹn. Thời gian phải nằm trong khoảng 0--59.), nhưng lần này không nhấn nút Hẹn giờ. Tiếp theo, xoay núm chọn “K1” để chọn chức năng.

2> Nhấn nút “” để đặt thời gian và nhiệt độ nấu. Sau đó, xoay núm chọn “K1” để điều chỉnh thời gian và “K2” để điều chỉnh nhiệt độ.

3> Nhấn nút “” để hoàn tất cài đặt nấu và thời gian sẽ hiển thị trên màn hình với biểu tượng hẹn giờ “” luôn sáng. Các biểu tượng chức năng khác sẽ không hiển thị. Có thể kiểm tra thời gian hẹn giờ bằng cách nhấn “”, 3 giây sau, màn hình sẽ hiển thị lại đồng hồ.

4> Tại thời điểm hẹn giờ, lò sẽ tự động bắt đầu nấu sau khi chuông báo vang lên. Biểu tượng hẹn giờ “” sẽ tắt và các biểu tượng khác sẽ hoạt động bình thường.

**Lưu Ý:**

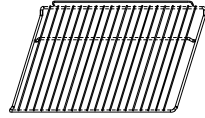
- 1> Không thể hẹn giờ đèn, rã đông, que thăm nhiệt.
- 2> Khi thiết bị ở trạng thái hẹn giờ, nhấn nút “Hủy” một lần, menu thời gian và nhiệt độ hẹn giờ sẽ hiển thị và biểu tượng menu sáng liên tục. Nhấn lần nữa, màn hình sẽ quay về biểu tượng đồng hồ, hoặc nhấn nút “Bắt đầu” để quay lại trạng thái hẹn giờ.
- 3> Không sử dụng được chức năng nhắc nhở khi thiết bị đang ở trạng thái hẹn giờ.

**10. Lưu ý**

- 1> Đèn lò nướng sẽ bật đối với mọi chức năng (ngoại trừ chức năng ECO)
- 2> Sau khi đặt chương trình nấu mà không nhấn nút “ ” trong vòng 5 phút, thời gian hiện tại sẽ hiển thị hoặc quay lại trạng thái chờ. Chương trình cài đặt sẽ không được áp dụng.
- 3> Âm báo sẽ kêu một lần khi nhấn đúng cách, nếu không, sẽ không có phản hồi gì.
- 4> Âm báo sẽ kêu năm lần để nhắc bạn khi nấu xong.

## PHỤ KIỆN

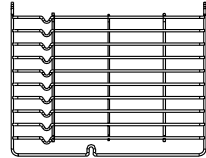
Ví: Dùng để đặt vỉ nướng, đĩa, khay làm bánh có đồ ăn để quay và nướng..



Giá trượt: Để nấu thực phẩm cỡ lớn, có thể tháo rời ray đỡ giá ở bên phải và bên trái lò nướng, có thể đặt đĩa và khay vào sàn lò nướng, sử dụng các chức năng như Nướng bằng nhiệt bức xạ, Nướng kép, Nướng kép có quạt.

**LƯU Ý:** Khi đặt đĩa lên sàn lò nướng, KHÔNG sử dụng các chức năng với bộ phát nhiệt bên dưới để tránh tụ nhiệt ở phía dưới.

(chỉ áp dụng với một số model cụ thể)



Khay nướng: Dùng để nấu lượng lớn thực phẩm như bánh bột nhào, bánh nướng, thực phẩm đông lạnh, v.v., hoặc để hứng dầu mỡ và nước thịt.



Thanh trượt rút gọn: Một số model có thể được trang bị thanh trượt rút gọn để sử dụng lò tiện lợi hơn. Có thể tháo thanh trượt rút gọn và giá trượt bằng cách tháo ốc vít cố định. Sau khi tháo, bạn có thể đặt đĩa và khay lên sàn lò nướng và sử dụng các chức năng như Nướng bằng nhiệt bức xạ, Nướng kép, Nướng kép có quạt.

**LƯU Ý:** Khi đặt đĩa lên sàn lò nướng, KHÔNG sử dụng các chức năng với bộ phát nhiệt bên dưới để tránh tụ nhiệt ở phía dưới.

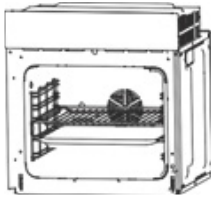
(chỉ áp dụng với một số model cụ thể)



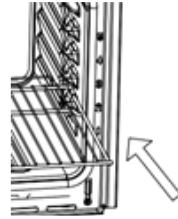
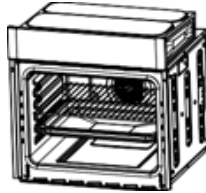
## CẢNH BÁO VỀ VỊ TRÍ LẮP GIÁ:

Để đảm bảo giá lò nướng vận hành an toàn, phải đặt giá đúng vị trí giữa ray trượt bên. Chỉ có thể sử dụng giá và khay giữa các tầng thứ nhất và thứ năm.

Lắp giá đúng hướng để đảm bảo khi lấy giá hoặc khay ra, đồ ăn nóng không trượt ra ngoài.



OR



## THAY BÓNG ĐÈN

Để thay bóng đèn, vui lòng thực hiện như sau:

1> Ngắt điện hoặc dập cầu dao nguồn điện của thiết bị.

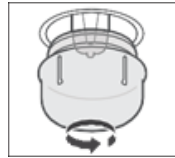
2> Tháo chụp đèn thủy tinh bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (lưu ý: có thể hơi chặt) và thay

bóng đèn mới cùng loại.

3> Lắp lại chụp đèn vào vị trí.

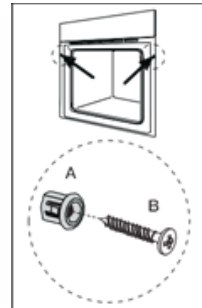
LƯU Ý:

Chỉ sử dụng đèn halogen 25-40 W/220 V - 240 V, T300°C



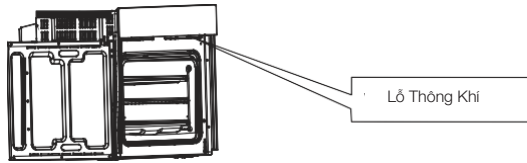
## LẮP CỐ ĐỊNH LÒ NƯỚNG VÀO TỦ BẾP

1. Lắp lò nướng vào rãnh tủ.
2. Mở cửa lò.
3. Cố định lò vào tủ bếp bằng hai miếng chắn khoảng cách "A" lắp vào các lỗ trong khung lò nướng và lắp hai vít "B".

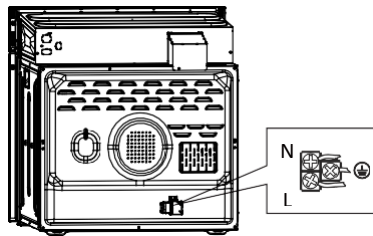


## LỖ THÔNG KHÍ

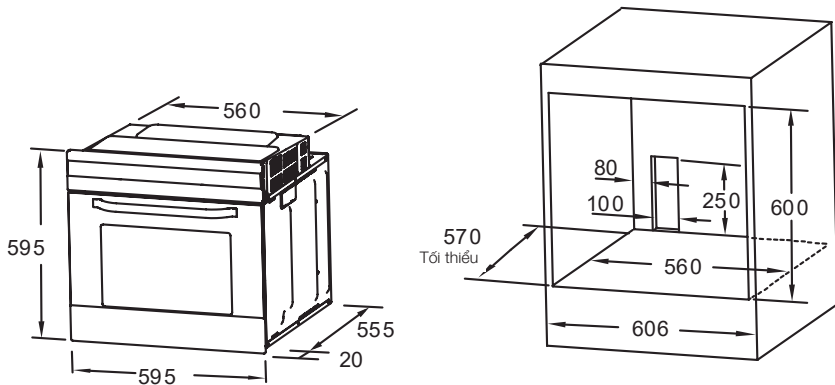
Khi nấu xong hoặc lò đang trong trạng thái tạm dừng hoặc chờ, nếu nhiệt độ chính giữa lò trên 75 độ, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động thêm 15 phút. Hoặc khi nhiệt độ chính giữa lò xuống dưới 75 độ, quạt làm mát sẽ dừng trước.



## KẾT NỐI Lò NƯỚNG



## LẮP ĐẶT



Lưu ý

1. Chỉ chấp nhận độ lệch dương đối với tất cả các số đo.
2. Tủ bếp không bao gồm công tắc nguồn hoặc ổ điện.

**Lưu Ý :** Số lượng phụ kiện đi kèm tùy thuộc vào thiết bị cụ thể đã mua.



## THÁO CỬA Lò NƯỚNG (KHÔNG BẮT BUỘC)

Cửa lò có thể tháo rời giúp bảo dưỡng toàn bộ phía trong lò dễ dàng và nhanh chóng hơn.

1. Để tháo cửa, hãy mở cửa tối đa. Sau đó kéo chốt bản lề cửa về phía sau. (Hình 1)  
Hình 1
2. Đóng cửa tới góc khoảng 15°C. Nâng lên và từ từ kéo cửa ra khỏi lò. (Hình 2)
3. Đặt cửa nằm phẳng với mặt trên hướng về phía bạn, đặt tay lên mặt kính và kéo về phía lò. (Hình 3)
4. Cẩn thận tách tấm kính bằng cách nâng lên một góc 25°. (Hình 4)
5. Đẩy tấm kính vào vị trí theo hướng mũi tên trong Hình 5. Kéo nhẹ tấm kính ra khỏi trục khớp.
6. Sau khi kéo tấm kính phía trong ra, vui lòng lấy tấm kính giữa ra như. (Hình 6).
7. Sau khi vệ sinh xong, thực hiện quy trình theo thứ tự ngược lại để lắp lại cửa vào vị trí ban đầu.

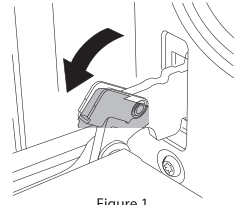


Figure 1

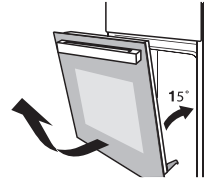


Figure 2



Figure 3

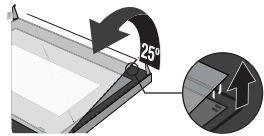


Figure 4

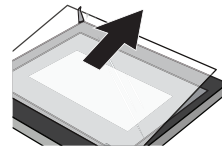


Figure 5

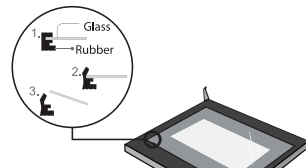


Figure 6

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Luôn giữ vệ sinh thiết bị để đảm bảo thiết bị sạch sẽ và hoạt động an toàn. Thiết kế hiện đại của thiết bị giúp bảo dưỡng hết sức dễ dàng. Phải vệ sinh thường xuyên các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.

Ngắt điện trước mỗi lần bảo dưỡng và vệ sinh. Đặt tắt cả các nút điều khiển về vị trí TẮT. Hãy chờ đến khi bên trong thiết bị không còn nóng nữa mà chỉ hơi ấm - bạn sẽ dễ vệ sinh hơn so với khi còn hơi ấm. Vệ sinh bề mặt thiết bị bằng vải ướt, bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển mịn, sau đó lau khô.

Trong trường hợp vết bẩn cứng đầu, hãy dùng nước nóng cùng sản phẩm tẩy rửa không gây mòn.

Để vệ sinh mặt kính của cửa lò, không sử dụng giấy nhám hoặc đồ vật sắc nhọn bằng kim loại vì những vật dụng này có thể làm trầy xước bề mặt hoặc làm hỏng kính.

Không được đổ các chất axit (nước chanh, giấm) lên các bộ phận bằng thép không gỉ.

Không sử dụng máy phun rửa áp lực cao để vệ sinh thiết bị. Có thể rửa khay nướng bánh bằng chất tẩy rửa nhẹ.

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về Chất thải từ thiết bị điện và điện tử (WEEE).

Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được tiêu hủy đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn chặn những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn cho môi trường và sức khỏe con người do tiêu hủy thiết bị không đúng cách. Biểu tượng trên sản phẩm cho biết không được xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt. Thay vào đó, hãy mang đến điểm thu gom tái chế thiết bị điện và điện tử hiện hành. Phải tiến hành tiêu hủy theo các quy định môi trường địa phương về tiêu hủy rác thải. Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ tiêu hủy rác thải của gia đình bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.



**HÄFELE**

**Häfele VN LLC.**

3rd Floor, REE Tower

9 Doan Van Bo Street,

District 4, Ho Chi Minh City

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: [info@hafele.com.vn](mailto:info@hafele.com.vn)

