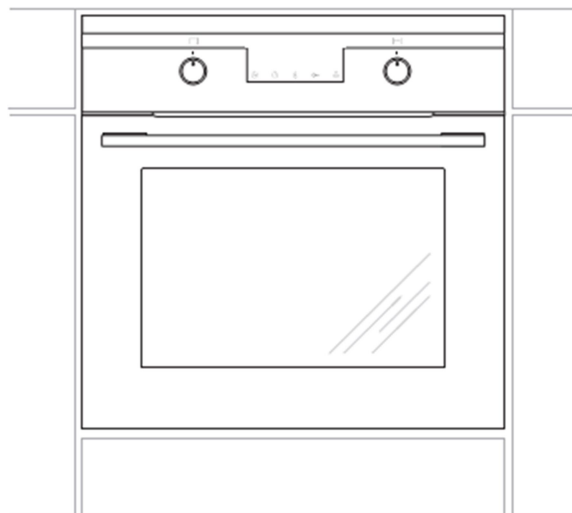


HÄFELE

535.62.511
495.06.422

ARMANDO

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
LÒ NƯỚNG ÂM TƯỜNG



KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH HÀNG!

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 bánh trong lò nướng – gợi ý thực hành.....	24
Kiểm tra các món ăn.....	26
Vệ sinh và bảo trì	28
Xử lý sự cố	33
Dữ liệu kỹ thuật.....	34

CÁC 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.

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


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 lắp 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



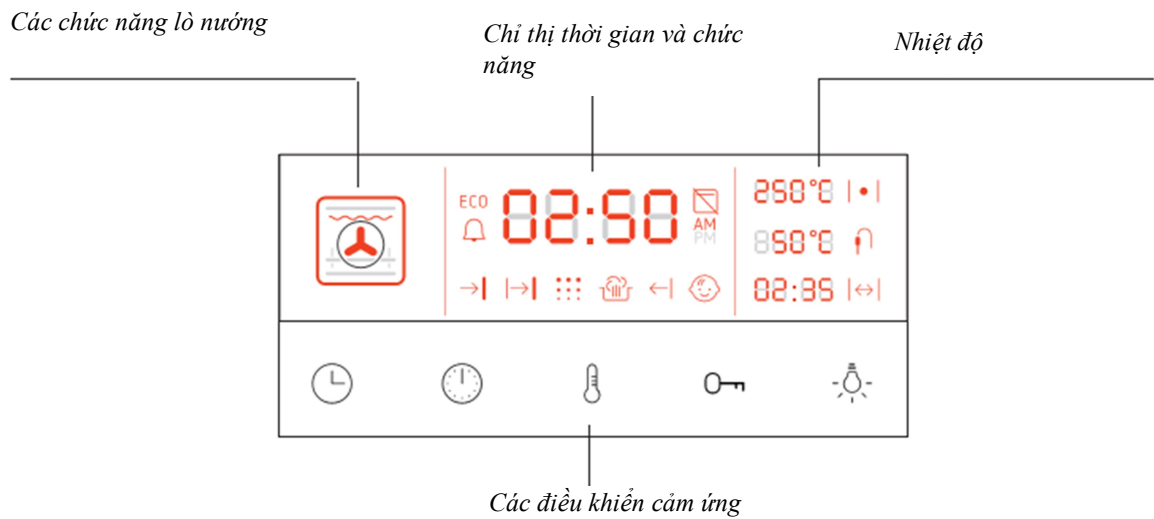
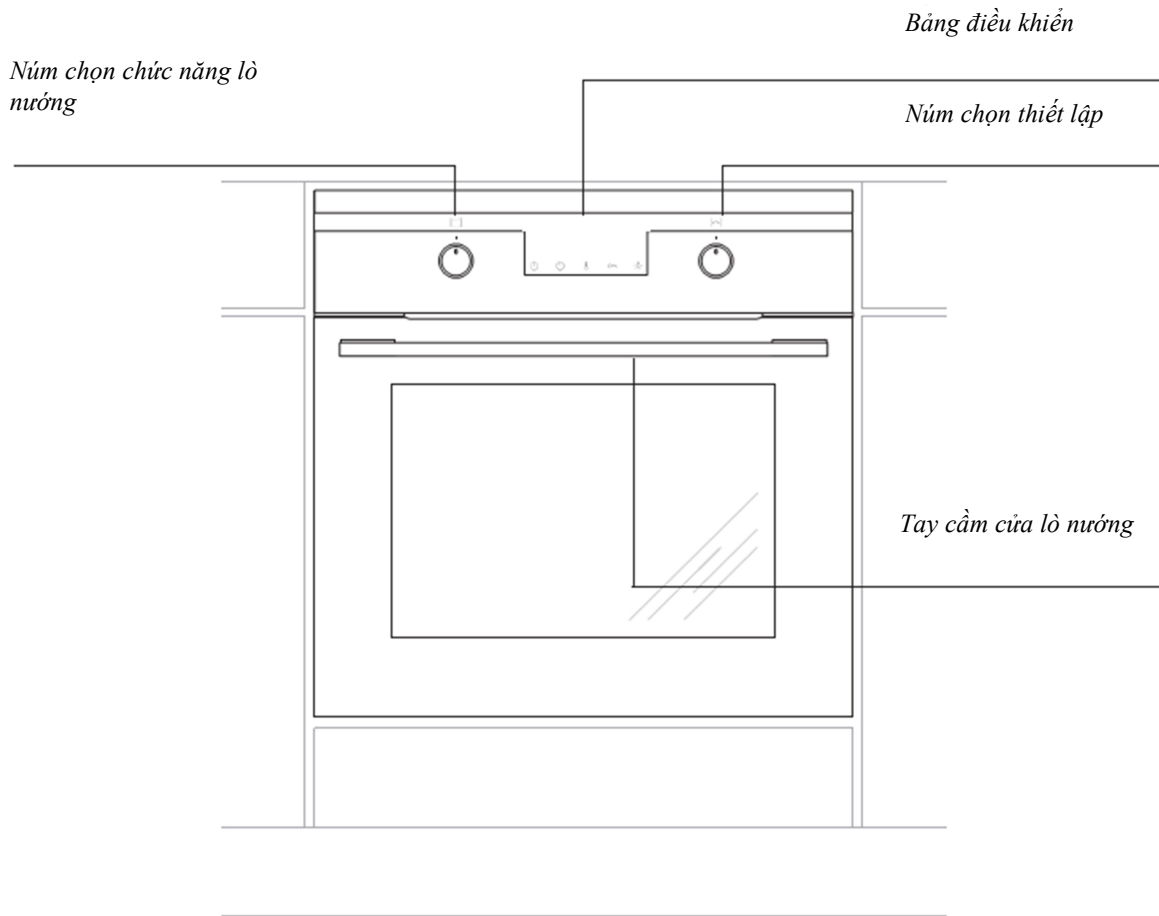
Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng với chất thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa tới trung tâm thu gom và tái chế thiết bị điện và điện tử. Biểu tượng được minh họa trên sản phẩm, hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì có nghĩa là sản phẩm này thích hợp để tái chế.

 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.

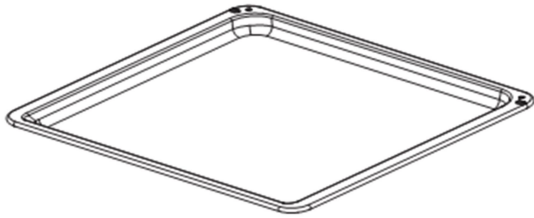
VÚT BỎ THIẾT BỊ

MÔ TẢ THIẾT BỊ

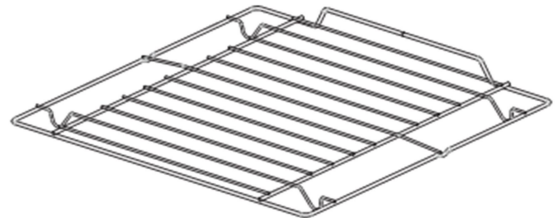


THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA THIẾT BỊ

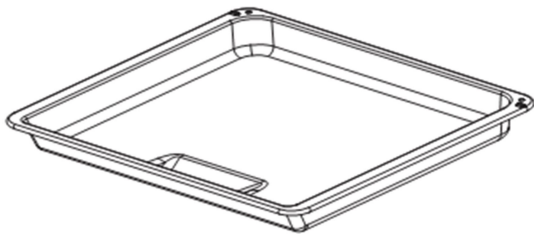
Các phụ kiện của lò nướng:



*Khay nướng bánh**

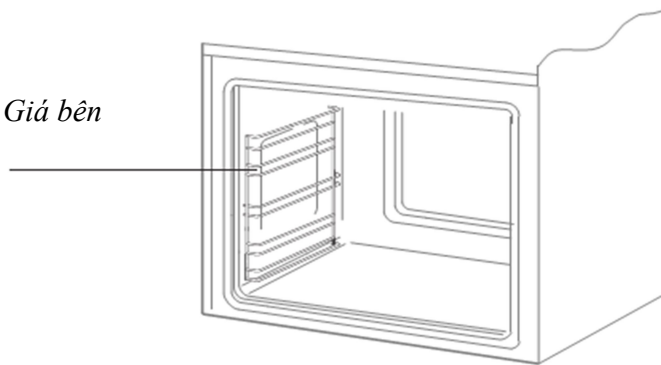


Vi nướng (vi sấy)



*Khay nướng**

Giá bên

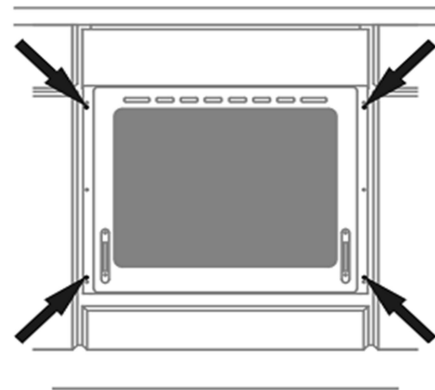
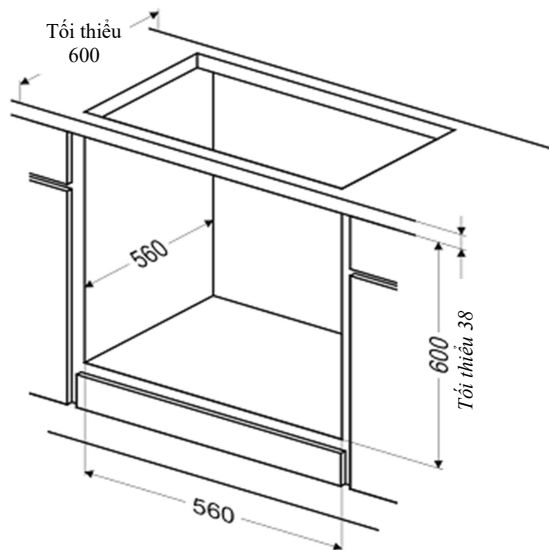
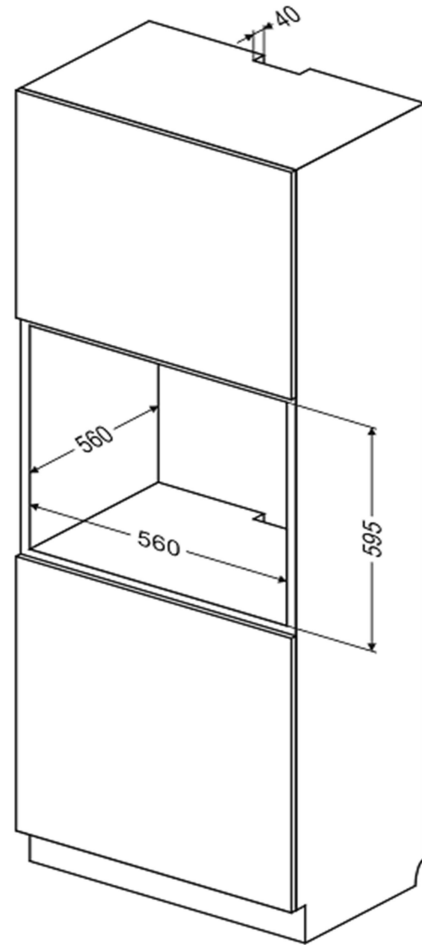


*Tùy chọn

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 rơi ra.



LẮP ĐẶT

Đấu 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 $3 \times 1,5\text{mm}^2$, 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

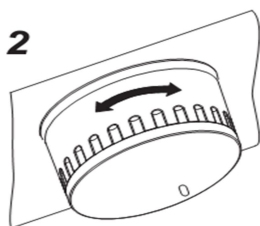
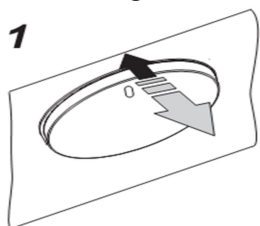
Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

- 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 250⁰C chừng 30 phút), tẩy bỏ các vết bẩn và lau kỹ bên trong. (Xem phần: *Sử dụng bảng điều khiển*),

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.



Quan trọng!

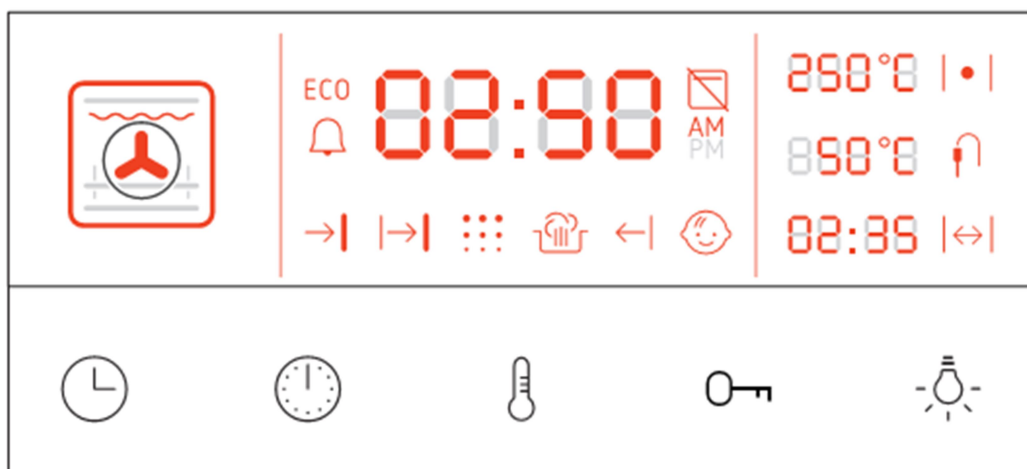
Lò nướng có bảng điều khiển cảm ứng và màn hình. Để kích hoạt từng cảm biến cảm ứng, chạm vào mặt kính ở trên cảm biến (được chỉ thị bằng một ký hiệu hình họa). Sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh. (Xem phần: *Sử dụng bảng điều khiển*),
Các bề mặt cảm biến cảm ứng phải được giữ gìn sạch sẽ.

Quan trọng!

Để vệ sinh khoang lò nướng, chỉ sử dụng nước ấm pha với một lượng nhỏ dung dịch rửa.

Sử dụng bảng điều khiển

VẬN HÀNH



Các điều khiển cảm ứng

Bảng điều khiển gồm 5 cảm biến cảm ứng (không có đèn sau), được ký hiệu như minh họa ở trên. Mỗi lần bạn chạm vào một cảm biến, sẽ có một tiếng bíp được phát ra (ngoại trừ trường hợp được chỉ thị trong hướng dẫn vận hành chi tiết). Cảm biến cảm ứng nào được kích hoạt phụ thuộc vào thiết lập nút chọn chức năng (được mô tả chi tiết trong phần các chức năng lò nướng). Khi chạm vào một cảm biến đã được kích hoạt, một tiếng bíp sẽ được phát ra [xác nhận]. Khi bạn chạm và giữ cảm biến trong 3 giây, một tiếng bíp [xác nhận 2] được phát ra.

Thiết bị phát ra các tiếng bíp sau đây:

[xác nhận] — cảm biến được chạm vào

[xác nhận 2] — cảm biến được chạm và giữ

[kết thúc] – thiết lập đã được nhập vào

[báo động bộ hẹn giờ bếp] – thời gian tối đa 5 phút.

[thời gian kết thúc] – thời gian tối đa 5 phút.



- các thiết lập đồng hồ



- các thiết lập bộ hẹn giờ bếp, thời gian, thời gian kết thúc



- các thiết lập nhiệt độ khoang lò và đầu dò thử thịt



- Khóa trẻ em



- bật/tắt đèn khoang lò

VẬN HÀNH

Các chức năng lò nướng

Các chức năng lò nướng được chỉ thị như sau:



Chỉ thị thời gian và chức năng

Đồng hồ - 24 giờ hoặc AM/PM. Các chức năng và biểu tượng được hiển thị.

Chế độ ECO

ECO

Bộ hẹn giờ bếp



Khóa cửa (Lò nướng được trang bị công nghệ làm sạch bằng nhiệt phân)
Thời gian kết thúc



Thời gian



Làm sạch bằng nhiệt phân (không có)



Làm sạch bằng hơi nước



Kích hoạt gia nhiệt nhanh (không có)



Khóa trẻ em kích hoạt



Nhiệt độ

Đèn báo nhiệt độ khoang lò và nhiệt

250°8 | • |

Đầu dò thử thịt và đèn báo kích hoạt (không khả dụng)

850°8 | 🔔 |

Đèn báo thời gian bắt đầu/thời gian kết thúc (bộ hẹn giờ).

00:00 | ↔ |

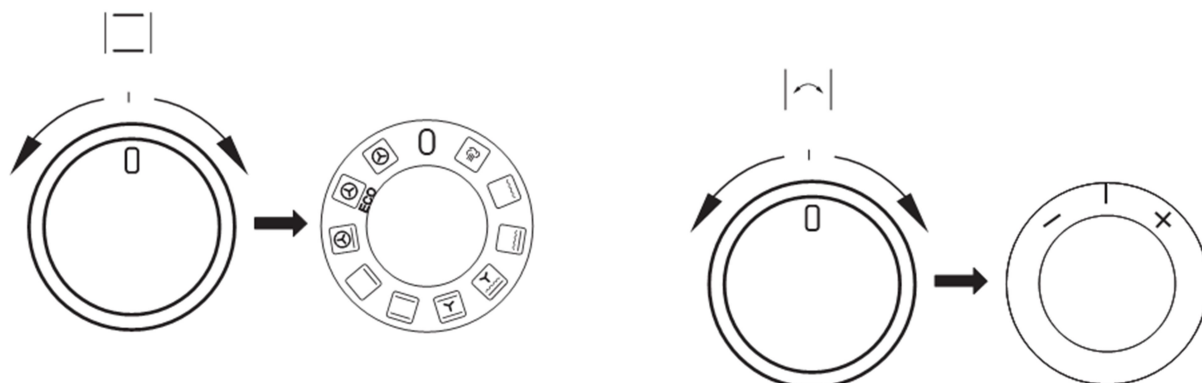
Núm chức năng lò nướng

Mỗi vị trí là một chức năng lò nướng khác nhau. Mỗi chức năng được chỉ thị bằng một ký hiệu hình họa khác nhau được hiển thị trên màn hình.

Núm chọn thiết lập

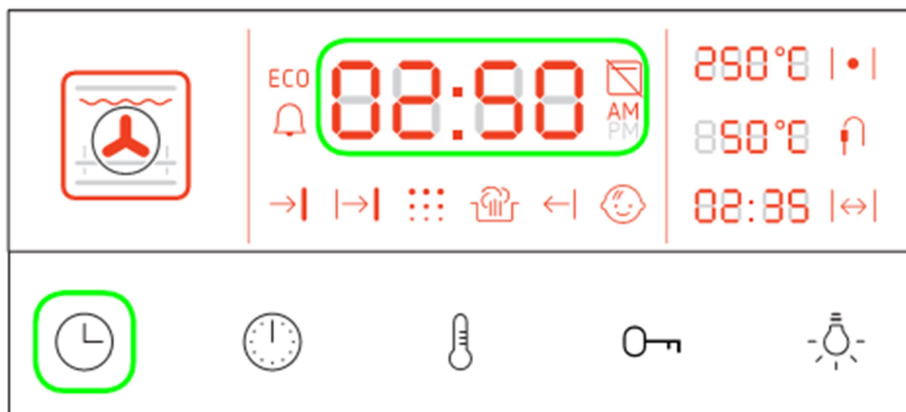
VẬN HÀNH

Xoay sang trái/phải để thiết lập nhiệt độ hoặc thời gian. Xoay sang phải về phía “+” để tăng. Xoay sang trái về phía “-“ để giảm. Xoay và giữ để tăng/giảm theo các nấc lớn hơn







Vị trí	Chức năng
	Bộ gia nhiệt dùng quạt
	Bộ gia nhiệt dùng quạt ECO
	Bộ gia nhiệt dùng quạt + bộ gia nhiệt ở đáy
	bộ gia nhiệt ở đáy
	bộ gia nhiệt ở đáy + bộ gia nhiệt ở trên
	bộ gia nhiệt ở đáy + bộ gia nhiệt ở trên + quạt
	vi nướng + bộ gia nhiệt ở trên + quạt
	vi nướng + bộ gia nhiệt ở trên
	vi nướng
	làm sạch

Bật lò nướng và thiết lập thời gian.



VẬN HÀNH

Khi bạn cắm thiết bị, có tiếng bíp [xác nhận]. Thiết lập thời gian hiện hành. Thời gian hiện hành phải được thiết lập cho thiết bị để vận hành. Các điều khiển cảm ứng hoặc nút không phản ứng. Có tiếng bíp [lỗi] phát ra. Bạn chỉ có thể thiết lập thời gian hiện hành 

Đồng hồ hiển thị thời gian kiểu 24 giờ hoặc AM/PM. Chạm và giữ  khoảng 3 giây để thiết lập thời gian. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận 2] và “24 h” hoặc “12 h” sẽ nhấp nháy trên màn hình. Sử dụng **núm chọn thiết lập** để thay đổi chế độ thời gian. Chạm vào [] một lúc để xác nhận. Các con số chỉ giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy. Sử dụng **núm chọn thiết lập** để thiết lập giờ từ 00 – 23 (hoặc 01-12 AM, 01-12 PM tùy thuộc vào chế độ thời gian). Các con số chỉ giờ ngừng nhấp nháy. Chạm vào  một lúc để xác nhận. Một tiếng bíp [xác nhận] sẽ phát ra. Các con số chỉ phút bắt đầu nhấp nháy và bây giờ bạn có thể thiết lập phút. Sử dụng **núm chọn thiết lập** để thiết lập phút. Chạm vào  để xác nhận. Một tiếng bíp [kết thúc] được phát ra. Các con số không còn nhấp nháy và đồng hồ hiển thị thời gian hiện hành. Dấu hai chấm chỉ thị thứ hai đang nhấp nháy. Nếu bạn không làm gì trong 5 giây khi thiết lập thời gian, tiếng bíp [các thiết lập đã nhập vào] sẽ được phát ra. Đồng hồ sẽ được thiết lập về thiết lập gán nhất được nhập vào bởi người dùng. Lò nướng vào chế độ chờ. Bạn có thể sử dụng các chức năng của lò nướng.

Ở chế độ chờ, cường độ hiển thị được thiết lập về mức thấp. Các thông tin sau đây được hiển thị:

- đồng hồ,
- các biểu tượng của các chức năng hoạt động: nhiệt độ dư khoang lò, khóa trẻ em, bộ hẹn giờ bếp, khóa cửa.

Khi bạn sử dụng bất kỳ điều khiển nào, thiết bị vào chế độ vận hành. Cường độ hiển thị được thiết lập về mức cao.


Để tắt lò nướng – thiết lập **núm chọn thiết lập** về **0**.

Quan trọng! Trong trường hợp mất điện, tất cả các chức năng đã thiết lập, chương trình tự động, các nhiệt độ và bộ hẹn giờ đã thiết lập đều bị xóa. Nếu bạn ngắt chức năng làm sạch bằng nhiệt phân (hoặc cửa được khóa vì bất kỳ lý do nào khác), lò nướng sẽ khởi động quy trình làm nguội và mở cửa trước khi bạn có thể thiết lập thời gian.


Khóa trẻ em

Khóa trẻ em được thiết kế để ngăn ngừa trẻ em khởi bật lò nướng. Khi khóa trẻ em được kích hoạt, lò nướng ngừng phản ứng với bất kỳ điều khiển nào ngoại trừ chức năng kết hợp mở khóa. Bạn có thể kích hoạt/vô hiệu hóa khóa trẻ em khi nút chọn chức năng được thiết lập về **0**.

Kích hoạt khóa trẻ em.

Thiết lập **núm chọn chức năng** về **0** và chạm và giữ  khoảng 3 giây. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận].

Vô hiệu hóa khóa trẻ em.

Thiết lập **núm chọn chức năng** về **0** và chạm và giữ  khoảng 3 giây. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc].

Chức năng **ECO** (tiết kiệm)

VẬN HÀNH


Khi chức năng ECO hoạt động, thiết bị tắt các bộ gia nhiệt 5 phút trước Thời gian kết thúc và sử dụng nhiệt dư để tiếp tục nấu. Điều này sẽ tiết kiệm được năng lượng.

Chức năng ECO được kích hoạt/vô hiệu hóa tự động khi bạn bật/tắt các chức năng DURATION (khoảng thời gian) hoặc MEAT PROBE (đầu dò thử thịt). Đèn báo ECO sẽ được hiển thị.


Khi sử dụng đầu dò thử thịt, các bộ gia nhiệt được tắt 2⁰C trước khi đạt đến nhiệt độ mong muốn. Nhiệt độ thiết lập sẽ đạt đến trong khoảng 5 phút sau khi các bộ gia nhiệt được tắt.



Đèn

Đèn bật:

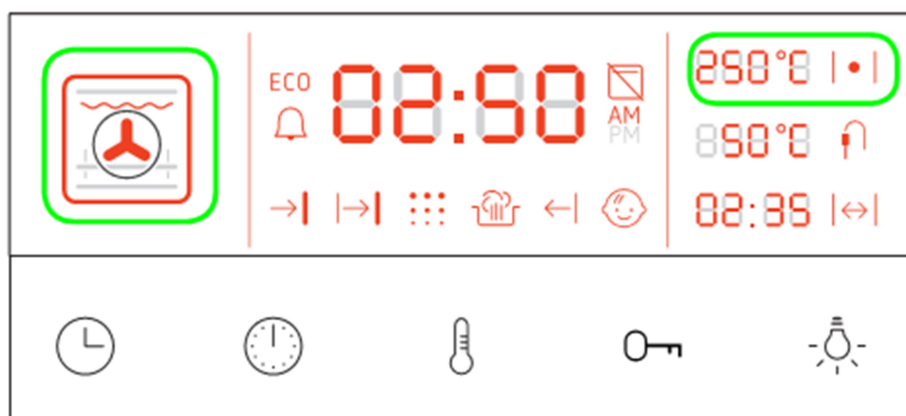
- **Núm chọn chức năng** được thiết lập về bất kỳ chức năng nấu (khác 0).
- Cửa lò nướng mở.
- Bạn chạm vào  - nghe thấy tiếng bíp [xác nhận].

Đèn tắt:

- Tự động sau 30 giây hoặc sau 10 phút khi cửa lò nướng mở.
- Tự động sau 30 giây sau khi cửa lò nướng được đóng nếu **núm chọn chức năng** được thiết lập về một chức năng nấu (khác 0).
- Khi bạn đóng cửa và **núm chọn chức năng** được thiết lập về 0.
- Bạn chạm vào  - nghe thấy tiếng bíp [xác nhận].
- Bạn thiết lập **núm chọn chức năng** được thiết lập về 0 và cửa được đóng.

Bạn có thể bật đèn liên tục trong khi sử dụng chức năng gia nhiệt. Chạm và giữ  khoảng 3 giây để làm điều này. Đèn sẽ sáng liên tục. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận]. Chạm vào  một lát để tắt đèn. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc]. Đèn sẽ không sáng liên tục. Đèn sẽ không sáng liên tục khi bạn xoay **núm chọn chức năng** về 0.

Các chức năng gia nhiệt





Xoay **núm chọn chức năng** để thiết lập chức năng gia nhiệt. Tùy thuộc vào mô-đen, núm chọn chức năng có 8 hoặc 10 chức năng gia nhiệt và một chức năng TẮT (thiết lập 0).

Các vị trí **núm chọn chức năng**

VẬN HÀNH

VI TRÍ 0:




Cảm biến  không hoạt động. Nó sẽ không phản ứng với bất kỳ thao tác chạm và một tiếng bíp [lỗi] sẽ được phát ra.

Các chức năng  bị giới hạn. Khi bạn tắt lò nướng bằng cách thiết lập **núm chọn chức năng** về 0, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ khoang lò hiện hành. Nhiệt độ được hiển thị, nếu nhiệt độ cao hơn 60°C. Không có chức năng lò nướng nào được hiển thị.

CÁC VI TRÍ 1-10

Vui lòng tham khảo bảng ở trang kế tiếp để nắm được chi tiết cách thức hoạt động của lò nướng khi bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về các chức năng gia nhiệt cụ thể.











Thiết lập nhiệt độ gia nhiệt

Mỗi chức năng gia nhiệt có một nhiệt độ mặc định liên quan. Để điều chỉnh nhiệt độ tại bất kỳ thời điểm nào trong khoảng 0-280°C, chạm vào  và sử dụng **núm chọn chức năng** để điều chỉnh. Không được điều chỉnh trong các chức năng LÀM SẠCH và RÃ ĐÔNG. Đây sẽ là nhiệt độ được thiết lập mới. Nếu bạn chạm vào  và không làm gì trong 5 giây, bạn sẽ không thể điều chỉnh nhiệt độ. Bạn cần chạm lại vào cảm biến. Biểu tượng  được hiển thị khi bộ điều chỉnh nhiệt kích hoạt bất kỳ bộ gia nhiệt nào.











Mở cửa trong khi vận hành

Nếu bạn mở cửa, nếu bất kỳ chức năng gia nhiệt nào được kích hoạt, quạt và các bộ gia nhiệt sẽ tắt cho đến khi cửa được đóng. Nếu cửa được mở quá 30 giây, bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp [lỗi] khoảng 15 giây. Chạm vào bất kỳ điều khiển để tắt báo động.

Bảng các chức năng lò nướng

Thiết lập núm	Chỉ thị màn hình	Các chức năng của lò nướng	Tùy chọn	Thiết lập mặc định
1 		BỘ GIA NHIỆT BẰNG QUẠT	-	170°C mức 3
2  ECO		BỘ GIA NHIỆT BẰNG QUẠT ECO*	-	170°C mức 3
3 		BỘ GIA NHIỆT BẰNG QUẠT BỘ GIA NHIỆT DƯỚI	-	220°C mức 2
4 		BỘ GIA NHIỆT DƯỚI (CHIÊN GIÒN)	-	200°C
5 		BỘ GIA NHIỆT DƯỚI + BỘ GIA NHIỆT TRÊN	-	180°C mức 3

VẬN HÀNH

6			BỘ GIA NHIỆT DƯỚI + BỘ GIA NHIỆT TRÊN + QUẠT	-	170°C mức 3
7			VỈ NƯỚNG BỘ GIA NHIỆT TRÊN QUẠT	Bộ phận nướng, nếu được trang bị	190°C mức 2
8			VỈ NƯỚNG BỘ GIA NHIỆT TRÊN	Bộ phận nướng, nếu được trang bị	280°C mức 5
9			VỈ NƯỚNG	Bộ phận nướng, nếu được trang bị	280°C mức 5
10			LÀM SẠCH	-	Bộ gia nhiệt dưới 90°C 30 phút

* Bộ gia nhiệt dùng quạt ECO là một chức năng gia nhiệt tối ưu hóa được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi nấu thức ăn.

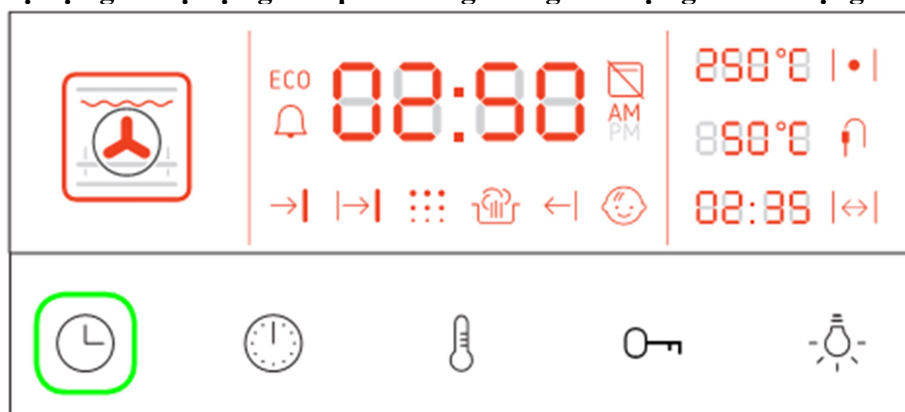
Chức năng làm sạch.

LÀM SẠCH là vị trí **núm chọn chức năng**.


Lắp khay nướng bánh ở mức thấp nhất và rót 25 cl (một cốc) nước vào khay.

Làm sạch bắt đầu 3 giây sau khi thiết lập núm và tiếng bíp [xác nhận] sẽ được bỏ qua. Khoảng thời gian đếm ngược sẽ được hiển thị. Thiết bị sẽ xác nhận khi nào LÀM SẠCH hoàn tất.

Bộ hẹn giờ. Bộ hẹn giờ bếp. Khoảng thời gian. Hẹn giờ khởi động.



VẬN HÀNH



Chạm vào  để sử dụng các tính năng BỘ HẸN GIỜ BẾP, KHOẢNG THỜI GIAN và HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG. Chạm vào cảm biến liên tục cho đến khi biểu tượng chức năng mong muốn đang nhấp nháy. Khi đó sử dụng **núm chọn thiết lập** để thiết lập thời gian.

Các chức năng sẵn có được hiển thị như sau: bộ hẹn giờ bếp -> khoảng thời gian -> thời gian kết thúc (bạn có thể thiết lập sau khi nhập khoảng thời gian).

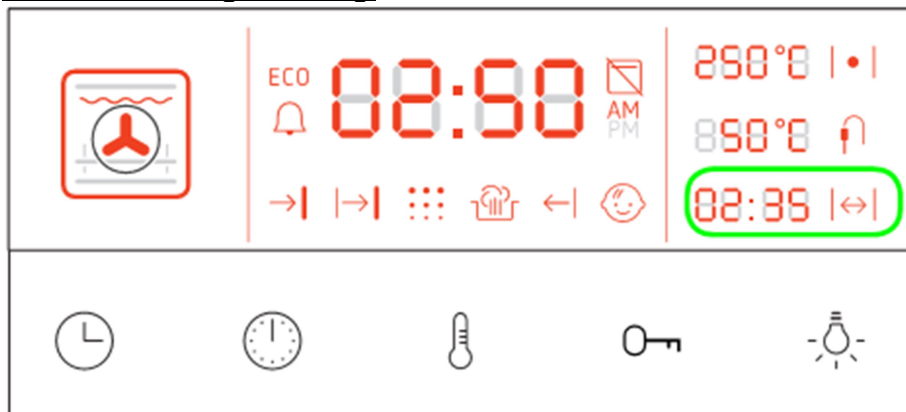
Chức năng HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG được kích hoạt khi bạn thiết lập KHOẢNG THỜI GIAN và sau đó THỜI GIAN KẾT THÚC. KHOẢNG THỜI GIAN và THỜI GIAN KẾT THÚC quyết định khi nào thiết bị bật và tắt. BỘ HẸN GIỜ BẾP không ảnh hưởng đến hoạt động của lò nướng.

Các chức năng BỘ HẸN GIỜ BẾP và KHOẢNG THỜI GIAN/HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG có thể sử dụng đồng thời.


Xóa các thiết lập bộ hẹn giờ.

Chạm và giữ  và  để xóa toàn bộ các thiết lập bộ hẹn giờ.

Màn hình bộ hẹn giờ bổ sung.




Màn hình bộ hẹn giờ bổ sung bố trí ở góc phải bên dưới của màn hình có các chức năng tùy thuộc vào chế độ vận hành lò nướng (khi các chức năng KHOẢNG THỜI GIAN và HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG được kích hoạt).

1. Khoảng thời gian. Khi kích hoạt, biểu tượng  được hiển thị. Màn hình bộ hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian trôi qua kể từ khi lò nướng được bật. Chỉ thị thời gian được xóa khi bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về 0.

2. Màn hình bộ hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian khởi động khi chức năng HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG được kích hoạt.

Biểu tượng  được tắt và thời gian khởi động được hiển thị.





3. Màn hình bộ hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian còn lại khi các chức năng KHOẢNG THỜI GIAN và HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG được kích hoạt. Biểu tượng  được tắt. Màn hình bộ hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian còn lại. Đối với chức năng HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG, khi đạt đến thời gian khởi động, màn hình bộ hẹn giờ bổ sung sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại.

Bộ hẹn giờ bếp

VẬN HÀNH

Bộ hẹn giờ bếp đếm ngược thời gian. Khi quá trình đếm ngược được hoàn tất, sẽ nghe thấy [báo động bộ hẹn giờ]. BỘ HẸN GIỜ BẾP hoạt động độc lập với các tính năng khác nếu nút chức năng lò nướng ở vị trí khác 0.

Thiết lập BỘ HẸN GIỜ BẾP.







Chạm vào  và bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp [xác nhận]. Biểu tượng bộ hẹn giờ bếp  bắt đầu nhấp nháy và màn hình thời gian chính hiển thị nhấp nháy 00:00 cho đến khi bạn sử dụng **nút chọn thiết lập** để thiết lập thời gian. Xoay **nút chọn thiết lập** sang trái/phải để thiết lập thời gian. Chạm vào  để bắt đầu quá trình đếm ngược bộ hẹn giờ bếp, bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp [xác nhận]. Nếu bạn thiết lập thời gian (khác 00:00) nhưng bạn không chạm vào  để xác nhận, sau 5 giây bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận] và quá trình đếm ngược BỘ HẸN GIỜ BẾP sẽ bắt đầu. Khi quá trình đếm ngược BỘ HẸN GIỜ BẾP khởi động, màn hình thời gian chính hiển thị thời gian hiện hành và biểu tượng bộ hẹn giờ bếp được hiển thị.

Làm theo quy trình tương tự để điều chỉnh thời gian BỘ HẸN GIỜ BẾP.

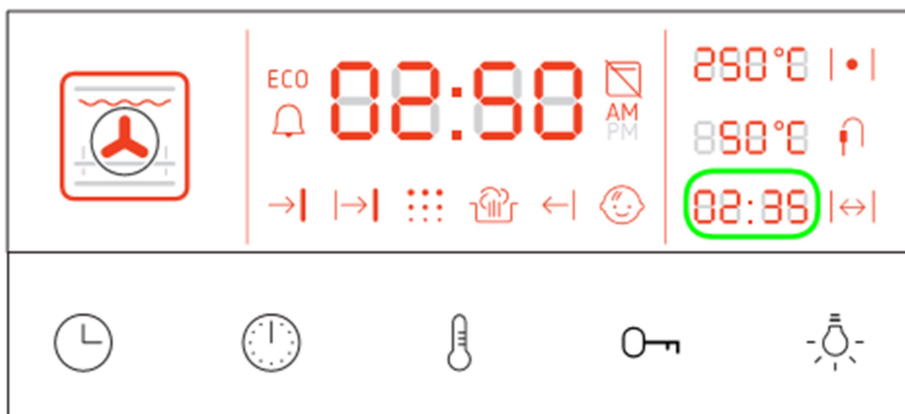
Khoảng thời gian.

Bạn có thể lập trình thiết bị để tắt sau 00:01h đến 10:00h (với độ chính xác 1 phút) như thể bạn thiết lập **nút chọn chức năng** về 0. Khi bạn thiết lập KHOẢNG THỜI GIAN, chức năng ECO cũng được kích hoạt (như mô tả trong phần chức năng ECO) được chỉ thị bằng biểu tượng **ECO**.

Kích hoạt KHOẢNG THỜI GIAN.



Thiết lập nút chọn chức năng về bất kỳ chức năng nào (khác 0) để có thể thiết lập KHOẢNG THỜI GIAN. Chạm và giữ  (bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp [xác nhận]) cho đến khi  bắt đầu nhấp nháy và màn hình thời gian chính hiển thị nhấp nháy 00:00. Sử dụng nút **nút chọn thiết lập** để thiết lập KHOẢNG THỜI GIAN. Chạm vào  để xác nhận. Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp [xác nhận].  sẽ ngừng nhấp nháy. Màn hình hiển thị chỉ thị nhấp nháy: [thời gian hiện hành + KHOẢNG THỜI GIAN + 1 phút]. Chạm lại vào  để kích hoạt KHOẢNG THỜI GIAN. Nếu bạn không làm gì trong 5 giây, chức năng này kích hoạt tự động. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc] khi KHOẢNG THỜI GIAN được thiết lập. Khi chức năng KHOẢNG THỜI GIAN khởi động, màn hình thời gian chính hiển thị thời gian hiện hành và biểu tượng  được hiển thị. Lò nướng bật. Khoảng thời gian còn lại được đếm ngược như minh họa dưới đây.

VẬN HÀNH



Thiết lập **núm chọn chức năng** về **0** để hủy KHOẢNG THỜI GIAN. Làm theo quy trình tương tự để điều chỉnh KHOẢNG THỜI GIAN.

Chức năng khoảng thời gian kết thúc




Khi khoảng thời gian đã trôi qua, lò nướng tắt như thể bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về **0**. Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [thời gian kết thúc] trong khoảng 1 phút. Biểu tượng  và chỉ thị thời gian 00:00 nhấp nháy cho đến khi bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về **0**. Khi KHOẢNG THỜI GIAN đã trôi qua, bạn sẽ không thể sử dụng được bất kỳ chức năng nào khác cho đến khi bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về **0** lần đầu. Khi KHOẢNG THỜI GIAN đã trôi qua, bạn có thể sử dụng lò nướng với các thiết lập tương tự. Chạm vào  và thiết lập lại KHOẢNG THỜI GIAN.


Chạm vào bất kỳ điều khiển để tắt báo động.




Hen giờ khởi động.

Bạn có thể hen giờ khởi động lò nướng và thiết lập Thời gian kết thúc khi cần. Dựa trên Thời gian kết thúc và Khoảng thời gian, thiết bị tự động tính toán Thời gian khởi động. Thiết bị sẽ tự động bật và tắt. Thời gian kết thúc có thể thiết lập được từ [thời gian hiện hành] đến 23 giờ 59 phút và Khoảng thời gian tới 10 giờ với độ chính xác một phút.

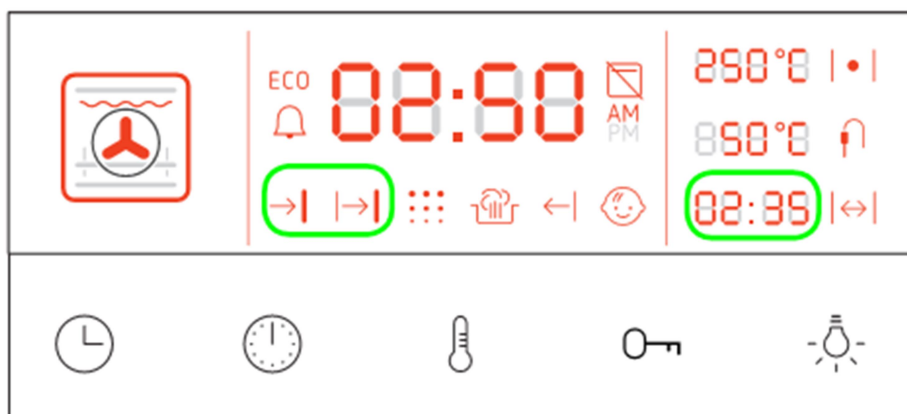
Để thiết lập chức năng HEN GIỜ KHỞI ĐỘNG, trước hết thiết lập KHOẢNG THỜI GIAN.

Kích hoạt KHOẢNG THỜI GIAN. Chạm vào  để xác nhận KHOẢNG THỜI GIAN và  ngừng nhấp nháy và  bắt đầu nhấp nháy. [thời gian hiện hành + KHOẢNG THỜI GIAN + 1 phút] nhấp nháy trên màn hình. Sử dụng **núm chọn thiết lập** để thiết lập Thời gian kết thúc.

Chạm vào  hoặc không làm gì trong 5 giây để xác nhận. Chức năng HEN GIỜ KHỞI ĐỘNG được kích hoạt và bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc].

Khi HEN GIỜ KHỞI ĐỘNG được kích hoạt, màn hình thời gian chính hiển thị thời gian hiện hành. Các biểu tượng  và  sáng. Thiết bị đếm ngược thời gian còn lại để khởi động dựa trên Thời gian kết thúc và Khoảng thời gian đã thiết lập. Khi lò nướng khởi động, biểu tượng  tắt và có một quá trình đếm ngược tới Thời gian kết thúc.

VẬN HÀNH




Thiết lập **núm chọn chức năng** về **0** để hủy bỏ HEN GIỜ KHỞI ĐỘNG. Nhiệt độ thiết lập sẽ được thiết lập lại.

Làm theo quy trình tương tự để điều chỉnh các thiết lập.

Kết thúc hẹn giờ khởi động.

Khi đạt đến Thời gian kết thúc, lò nướng sẽ tắt như thể bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về **0**.




Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp [thời gian kết thúc] trong khoảng 1 phút. Các biểu tượng **|→|** và **→|** và thời gian còn lại 00:00 bắt đầu nhấp nháy. Chạm vào bất kỳ điều khiển nào để tắt báo động.

Các biểu tượng **|→|** và **→|** và thời gian còn lại 00:00 nhấp nháy cho đến khi bạn thiết lập **núm chọn chức năng** về **0**. Các thiết lập được xóa. Bạn sẽ không thể sử dụng bất kỳ chức năng nào khác cho đến khi bạn lần đầu thiết lập **núm chọn chức năng** về **0**. Bạn có thể sử dụng lò nướng với các thiết lập tương tự. Chạm vào  và thiết lập lại KHOẢNG THỜI GIAN.

Sử dụng bộ phận nướng.

Quy trình nướng diễn ra do các tia hồng ngoại phát ra bởi bộ bức xạ nóng sáng được hấp thụ bởi thực phẩm.

Để bật bộ phận nướng bạn cần:

- Chọn một trong các chức năng gia nhiệt   .
- Gia nhiệt lò nướng khoảng 5 phút (với cửa lò nướng được đóng).
- Lắp khay có đĩa ở mức nấu thích hợp; và nếu bạn nướng trên vỉ lò, lắp một khay hứng nhỏ giọt ở mức ngay dưới (dưới vỉ lò).
- Đóng cửa lò.

Quan trọng!

Khi nướng, khuyến cáo đóng cửa lò.

Khi bộ phận nướng đang sử dụng, các bộ phận tiếp cận có thể nóng.
Cách tốt nhất là giữ trẻ em tránh xa lò nướng.

NƯỚNG BÁNH TRONG LÒ – CÁC GỢI Ý THỰC HÀNH

Nướng bánh

- Chúng tôi khuyến cáo sử dụng các khay nướng bánh được cung cấp kèm theo lò nướng của bạn;
- Cũng có thể nướng bánh 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 đều 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.

Nướng thịt
















- Nướng thịt có trọng lượng trên 1kg trong lò nướng nhưng các miếng nhỏ hơn cần được nướng trên các đầu đốt khí.
- Sử dụng đĩa chịu nhiệt có các tay cầm cũng chịu được nhiệt độ cao để nướng;
- Khi nướng 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 nướng và trong khi nướng bạn cũng cần phết vào thịt nước sốt hoặc nước muối nóng – không đổ nước lạnh lên thịt.

Bộ gia nhiệt bằng quạt ECO

- Bộ gia nhiệt bằng quạt ECO là một chức năng gia nhiệt tối ưu hóa được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi chế biến thực phẩm.
- Bạn không thể rút ngắn thời gian nấu bằng cách thiết lập một nhiệt độ cao hơn; không khuyến cáo gia nhiệt trước lò nướng.
- Không thay đổi thiết lập nhiệt độ và không mở cửa lò nướng trong khi nấu.











Thiết lập khuyên dùng đối với bộ gia nhiệt bằng quạt ECO

NƯỚNG BÁNH TRONG LÒ – CÁC GỢI Ý THỰC HÀNH

Loại món ăn	Các chức năng của lò nướng 	Nhiệt độ °C	Mức ()	Thời gian phút 
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

KIỂM TRA CÁC MÓN ĂN – Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng

Loại đĩa	Phụ kiện	Mức	Kiểu gia nhiệt	Nhiệt độ (°C)	Thời gian nướng ²⁾ (phút)
Bánh nhỏ	Khay nướng bánh	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh Khay nướng	2 + 4 2 – khay nướng bánh hoặc khay nướng 4 khay nướng bánh		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Bánh bơ giòn	Khay nướng bánh	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Khay nướng bánh	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Khay nướng bánh Khay nướng	2+4 2 – khay nướng bánh hoặc khay nướng 4 – khay nướng bánh		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bánh bông lan không mỡ	Vỉ lưới + khay nướng bánh màu đen đường kính 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Bánh táo	Vỉ lưới + 2 khay nướng bánh màu đen đường kính 20 cm	2 khay nướng bánh màu đen đặt sau đường chéo, sau phải, trước trái		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾




¹⁾Gia nhiệt trước, không sử dụng chức năng gia nhiệt trước nhanh

²⁾Các thời gian được áp dụng đối với đĩa được đặt vào trong một lò nướng nguội. Đối với lò nướng đã được gia nhiệt trước, các thời gian trên cần được giảm khoảng 5-10 phút.

Nướng vỉ

Loại đĩa	Phụ kiện	Mức	Kiểu gia nhiệt	Nhiệt độ (°C)	Thời gian nướng
----------	----------	-----	----------------	---------------	-----------------



KIỂM TRA CÁC MÓN ĂN – Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

					(phút)
Nướng bánh mì trắng	Vi lưới	4		250 ¹⁾	1,5 – 2,5
	Vi lưới	4		250 ²⁾	2 - 3
Bánh hăm bơ gơ thịt bò	Vi lưới + khay nướng (húng nhỏ giọt)	4 – vi lưới 3 – khay nướng		250 ¹⁾	Mặt thứ nhất 10-15 Mặt thứ hai 8-13

¹⁾ Gia nhiệt trước khoảng 5 phút, không sử dụng chức năng gia nhiệt trước nhanh.

²⁾ Gia nhiệt trước khoảng 8 phút, không sử dụng chức năng gia nhiệt trước nhanh.

Nướng

Loại đĩa	Phụ kiện	Mức	Kiểu gia nhiệt	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Gà cả con	Vi lưới + khay nướng (húng giọt)	2 – vi lưới 1 – khay nướng		180 - 190	70 - 90
	Vi lưới + khay nướng (húng giọt)	2 – vi lưới 1 – khay nướng		180 - 190	80 - 100

Các thời gian được áp dụng đối với đĩa đưa vào lò nướng nguội. Đối với lò nướng gia nhiệt sẵn, các thời gian trên sẽ được giảm khoảng 5 – 10 phút.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Việc vệ sinh và bảo trì lò nướng đúng cách có thể đảm bảo vận hành không có sự cố lâu dài.



Tắt lò nướng trước khi vệ sinh. Không được vệ sinh cho đến khi lò nướng đã nguội.

- Vệ sinh lò nướng sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò nướng, bật đèn để quan sát rõ hơn bên trong.
- Để vệ sinh khoang lò, chỉ sử dụng nước ấm và một lượng nhỏ dung dịch tẩy rửa.
- **Làm sạch bằng hơi nước**
Tiến hành như mô tả trong phần *Sử dụng bảng điều khiển*.
Khi hoàn tất quy trình làm sạch bằng hơi nước, lau khoang lò bằng vải ẩm hoặc bọt xốp thấm dung dịch tẩy rửa dịu nhẹ.
- Sau khi vệ sinh, lau khô khoang lò.
- Sử dụng vải mềm, ẩm để lau các bề mặt.

Quan trọng!

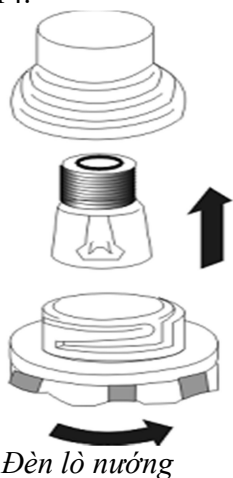
Không sử dụng các tác nhân mài mòn, chất tẩy rửa mạnh hoặc các vật mài mòn để vệ sinh.

Chỉ sử dụng nước ấm có pha một lượng nhỏ dung dịch rửa chén để vệ sinh mặt trước của thiết bị. Không sử dụng bột hoặc kem giặt.

Thay thế bóng đèn lò

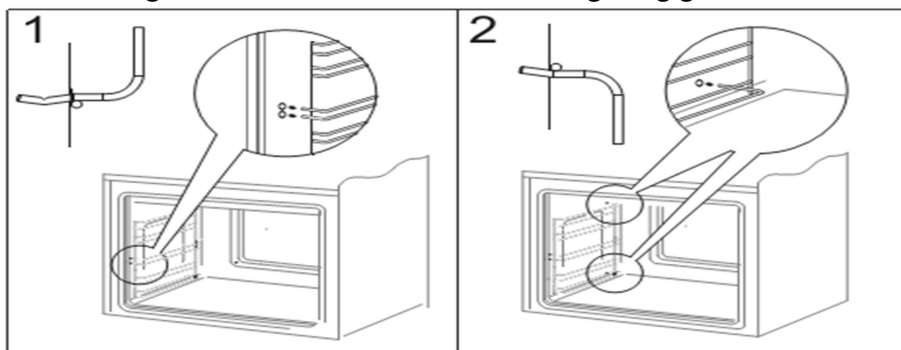
Để tránh nguy cơ điện giật, đảm bảo rằng thiết bị được tắt trước khi thay bóng đèn.

- Thiết lập tắt cả các núm về vị trí “●”/ “0” và ngắt kết nối phích cắm điện,
- tháo vít và rửa nắp đèn và sau đó lau khô.
- tháo bóng đèn khỏi đui đèn, thay bóng đèn bằng bóng đèn mới – bóng đèn nhiệt độ cao (300⁰C) có các tham số sau đây:
 - điện áp 230 V
 - công suất 25 W
 - ren E14.

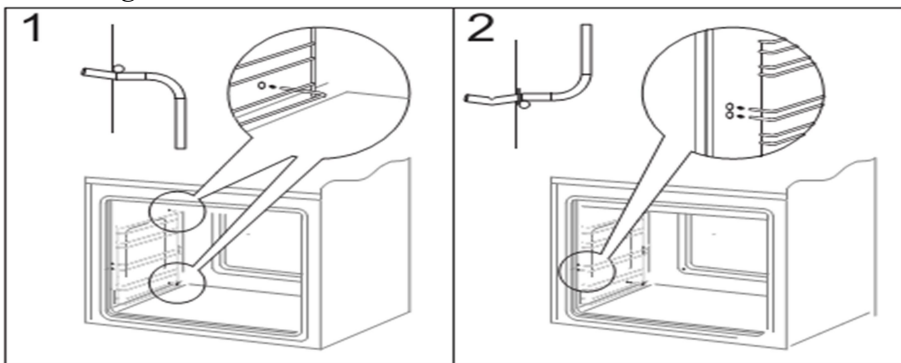


VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Xoay đèn vào, đảm bảo đèn được lắp vào đúng đui sứ.
- Xoay lắp đèn vào.
- 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



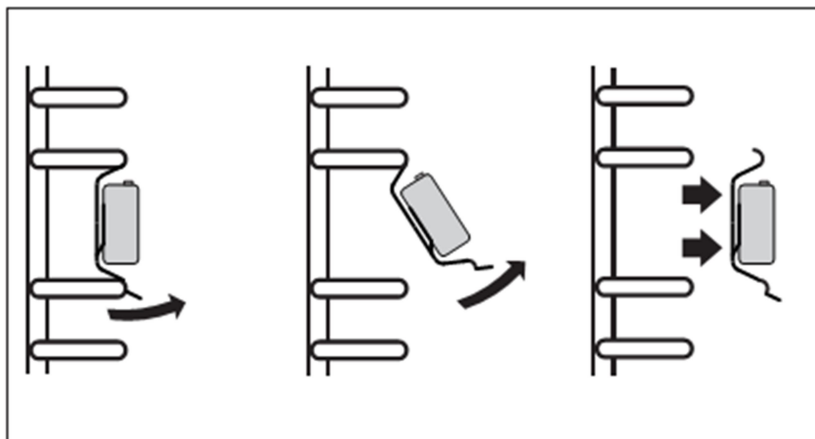
Lắp các giá đỡ

Các lò nướng trong bếp có ký hiệu ký tự **Dp** có rãnh ống trượt bằng thép không gỉ được gắn vào các giá đỡ. Các rãnh ống phải được tháo và vệ sinh cùng với các giá đỡ. Trước khi bạn đặt khay nướng lên rãnh ống, cần tháo chúng ra (nếu lò nướng nóng, kéo rãnh ống ra bằng móc vào mép sau của khay nướng trên thành giảm va ở phần phía trước của rãnh ống) và sau đó lắp chúng cùng với khay.

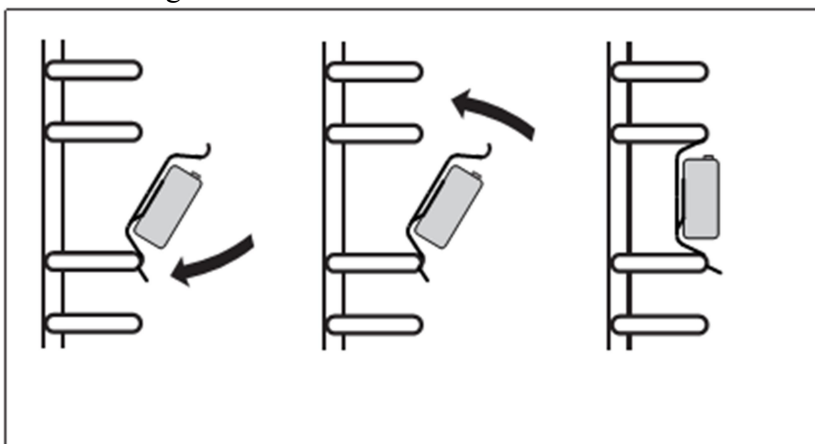
Quan trọng!

Không rửa rãnh ống trong máy rửa bát đĩa.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



Tháo rãnh ống

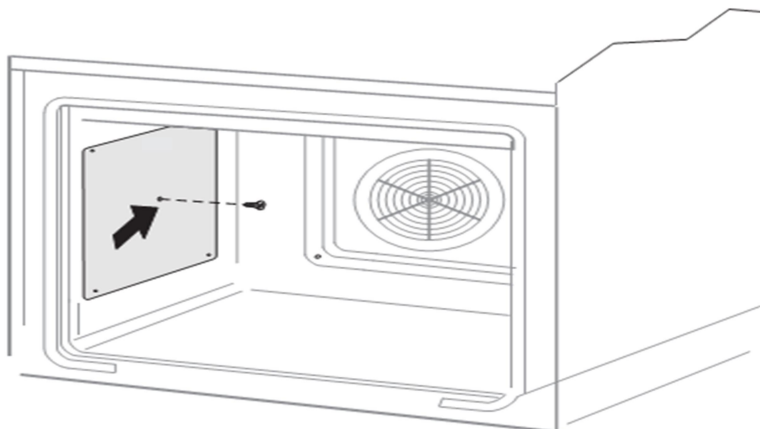


Lắp rãnh ống

Các kiểu lò nướng với ký tự **K** trong số mô-đen được trang bị các lớp lót tráng men tự rửa. Men tự động loại bỏ các vết mỡ hoặc thức ăn dư thừa nếu chúng không bị khô và cháy (các vết thức ăn và mỡ cần phải được loại bỏ khi chúng chưa khô và bị đốt cháy để tránh quá trình tự rửa lâu dài). Để kích hoạt công tác tự rửa trên lò nướng trong 1 giờ, thiết lập nhiệt độ về 250⁰C. Nếu các vết thức ăn nhỏ, có thể rút ngắn quá trình.

Nếu hiệu quả tự rửa bị giảm đáng kể, thay thế các lớp lót bằng lớp mới: kéo các ray từ bên trong ra và tháo vít sứ xúc tác từ chính giữa lớp lót. Có thể mua các lớp lót mới tại các cửa hàng bảo trì.

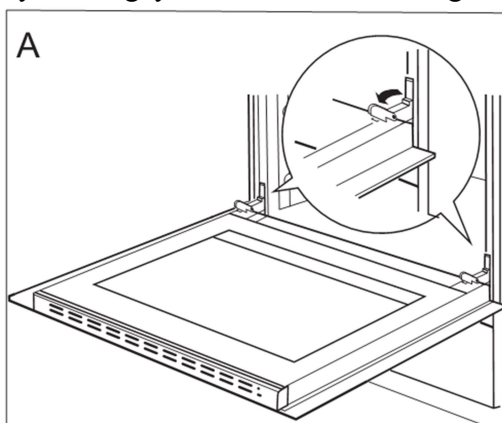
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



Tháo các lớp lót xúc tác

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 nắp 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.

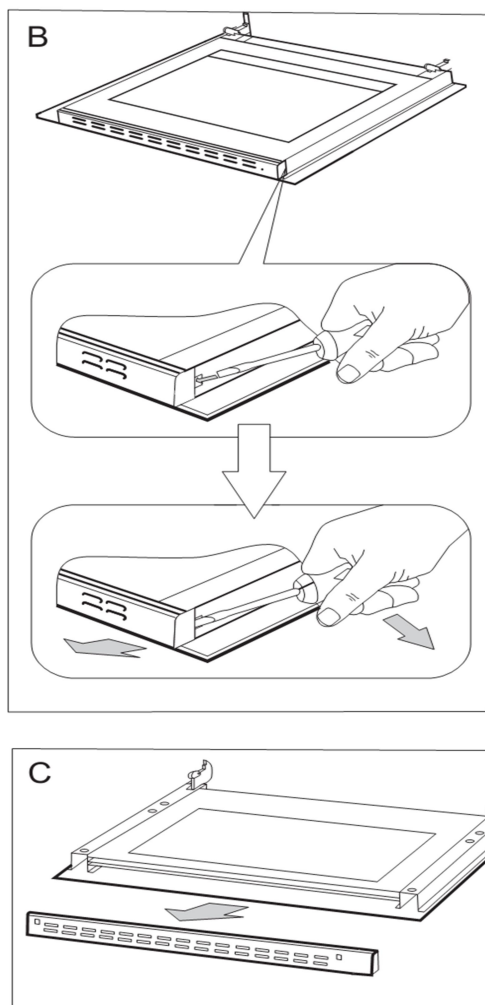


Nghiêng các chốt an toàn bản lề

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



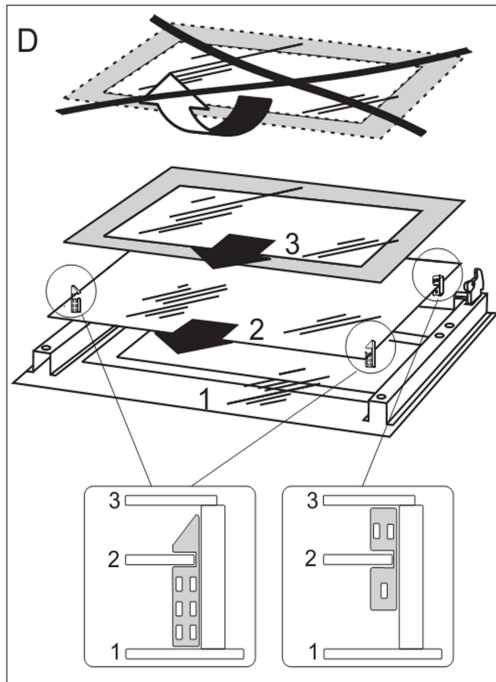
3. Kéo tấm kính trong từ đế của nó (ở phần dưới của cửa). Tháo tấm trong (hình D).

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 mảnh trên ở hai bên cửa đồng thời. Để lắp tấm 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”.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



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.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp xảy ra sự cố:

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối nguồn điện
- Căn cứ vào các hướng dẫn được cho trong bảng dưới đây, người dùng có thể khắc phục một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra các mục trong bảng trước khi bạn liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng để được sửa chữa.

Vấn đề	Nguyên nhân	Biện pháp
1. Thiết bị không hoạt động	Không có điện	Kiểm tra cầu chì, thay thế nếu cầu chì bị đứt
2. Đèn lò nướng không sáng.	Bóng đèn bị lỏng hoặc bị hư	Thay cầu chì bị đứt (xem phần <i>Vệ sinh và Bảo trì</i>)
3. Lỗi E00	Lỗi đọc nhiệt độ lò	Bạn không thể sử dụng lò nướng, vui lòng liên hệ trung tâm bảo trì gần nhất để được sửa chữa.
4. Lỗi E01	Lỗi đọc nhiệt độ đầu dò thử thịt	Thông báo biến mất ngay khi đầu dò thử thịt được rút. Có thể sử dụng lò nướng mà không cần đầu dò thử thịt.
5. Quạt không hoạt động	Nguy cơ quá nhiệt! Rút ngay phích cắm thiết bị hoặc tắt bộ ngắt mạch chính. Liên hệ trung tâm bảo trì gần nhất để được sửa chữa.	

Nếu vấn đề vẫn không thể xử lý được, ngắt nguồn điện và báo cáo sự cố.

Quan trọng! Toàn bộ các công việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên bảo trì có tay nghề.

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

Thông tin cơ bản:

Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn Châu Âu EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Dữ liệu về các nhãn năng lượng của lò nướng điện được đưa ra theo tiêu chuẩn EN 60350-1 / IEC 60350-1. Những giá trị này được tính toán theo tải làm việc tiêu chuẩn với các chức năng hoạt động: bộ gia nhiệt trên và dưới (gia nhiệt thông thường) và gia nhiệt được hỗ trợ bằng quạt (gia nhiệt khí cưỡng bức), nếu những chức năng này có.

Cấp hiệu suất năng lượng được xác định tùy theo chức năng có sẵn ở sản phẩm theo ưu tiên dưới đây:

Gia nhiệt hỗ trợ quạt Eco	
Gia nhiệt hỗ trợ quạt	
Bộ gia nhiệt trên và dưới hỗ trợ bằng quạt	
Bộ gia nhiệt trên và dưới (chế độ thông thường)	

Khi kiểm tra tiêu thụ năng lượng, tháo các rãnh ống (nếu sản phẩm được trang bị bất kỳ rãnh ống nào)

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.

BẢN DỮ LIỆU SẢN PHẨM

Thông tin trong bản dữ liệu sản phẩm được cho theo Quy định của Ủy ban (EU) Số 65/2014 bổ sung Chỉ thị của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng 2010/30/EU về nhãn năng lượng của lò nướng gia dụng và chụp hút mùi

A		HAFELE
B1	Mã định danh môđen	ARMANDO/ 535.62.511 10143.3TyKDpsHbScJQXi 56444
B2		ARMANDO/ 495.06.422 10143.3TyKDpsHbScJQXi 56445
C	Chỉ số hiệu suất năng lượng (khoang nướng điện EEI)	81,7
D	Cấp hiệu suất năng lượng	A+
E	Tiêu thụ năng lượng mỗi chu kỳ (khoang nướng điện EC)	
E1		0,99
E2	Chế độ thông thường [kWh] Chế độ hỗ trợ bằng quạt [kWh]	0,67
F	Số lượng khoang	1
G	Nguồn nhiệt (điện hoặc ga)	V / O
H	Thể tích khoang [l]	65

Để xác định sự tuân thủ các yêu cầu thiết kế tiết kiệm năng lượng, các phương pháp đo lường và tính toán của các tiêu chuẩn sau đây đã được áp dụng:

EN 60350-1

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông tin sản phẩm đưa ra phù hợp với Quy định của Ủy ban (EU) Số 66/2014 bổ sung Chỉ thị của Nghị viện Châu Âu và Chỉ thị của Hội đồng 2009/125/EC về các yêu cầu thiết kế tiết kiệm năng lượng đối với các lò nướng gia dụng, bếp từ và chụp hút mùi

Lò nướng gia dụng

I1	Mã định danh môđen	ARMANDO/ 535.62.511 10143.3TyKDpsHbScJQXi 56444
I2		ARMANDO/ 495.06.422 10143.3TyKDpsHbScJQXi 56445
J	Kiểu lò nướng (điện hoặc khí)	V / O
K	Khối lượng thiết bị [kg]	32,4
L	Số lượng khoang	1
M	Nguồn nhiệt cho mỗi khoang (điện hoặc ga)	V / O
N	Thể tích của mỗi khoang V [l]	65
O	Tiêu thụ năng lượng cần thiết để gia nhiệt một lượng nạp tiêu chuẩn trong khoang lò nướng điện trong một chu kỳ ở chế độ thông thường đối với mỗi khoang (tiêu thụ điện năng cuối cùng) Khoang điện EC [kWh/chu kỳ]	0,99
P	Tiêu thụ năng lượng cần thiết để gia nhiệt một lượng nạp tiêu chuẩn trong khoang lò nướng điện trong một chu kỳ ở chế độ được hỗ trợ bởi quạt đối với mỗi khoang lò (tiêu thụ điện năng cuối cùng) Khoang điện EC [kWh/chu kỳ]	0,67
Q	Chỉ số hiệu suất năng lượng khoang nướng EEI đối với mỗi khoang	81,7