HÄFELE

English

Vietnamese

USER MANUAL

PRODUCTS NAME: BUILT-IN ELECTRIC OVEN HO-K60C

Products Applied: 535.62.591

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

CONTENTS

Safety instructions 4
Description of the appliance 8
Installation 10
Operation 12
Baking in the oven - practical hints 16
Test dishes 19
Cleaning and maintenance 21
Technical data 26

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: 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.

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 hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: 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.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.

- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.

- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**
  Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Switch off the oven in good time and make use of residual heat.**
  For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**
  Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**
  If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important!

When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**
  Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
  Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

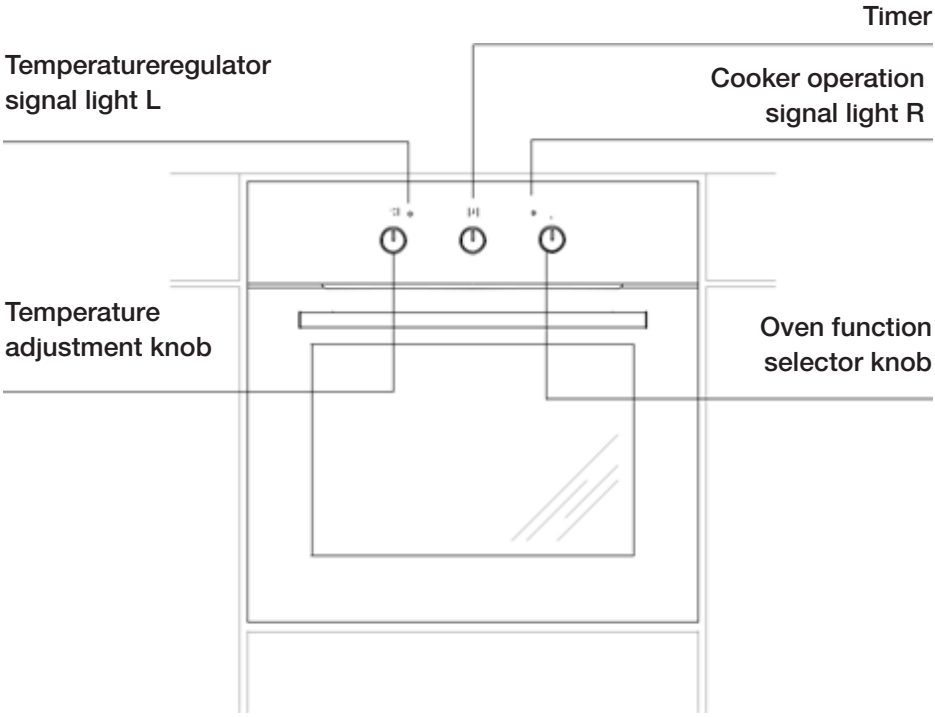
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

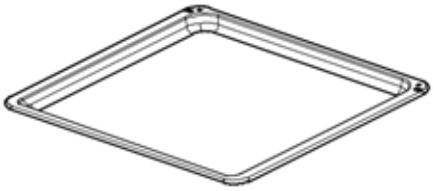
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Cooker fittings:

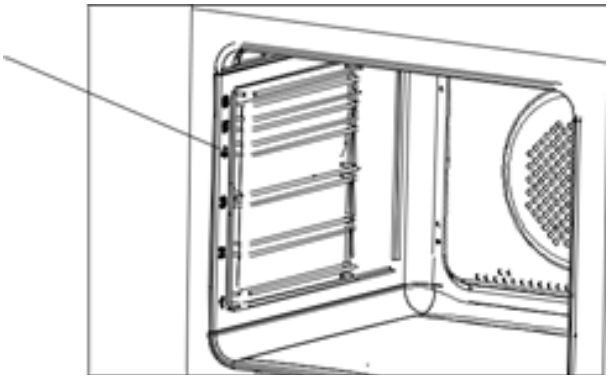


Baking tray*

Grill grate (drying rack)

Roasting tray*

Sideracks

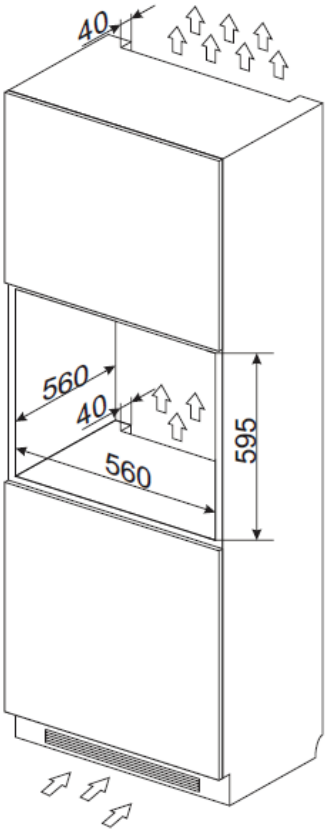


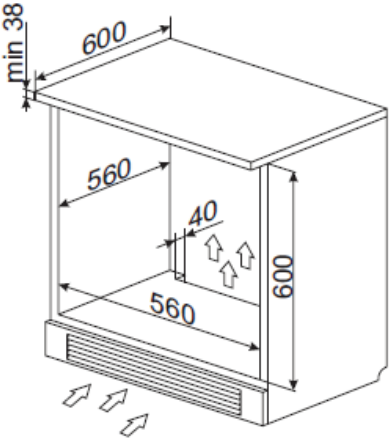
*optional

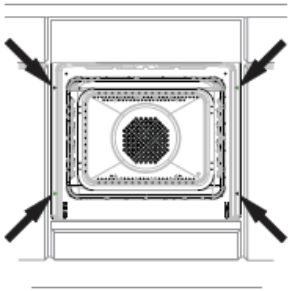
INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y type design builtin oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heatresistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.







INSTALLATION

Connect the oven to the electrical mains

Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate.

- The oven is factory configured for single-phase AC power (220-240V 1N~50/60Hz)
- and equipped with a 1.5 m, 3 x 1.5 mm^2 connecting cable and a plug with ground-ingterminal.
- Electrical wall outlet must be equipped with a grounding prong. Once the oven is set up, it is required that electrical wall outlet is still accessible to the user.
- Before you plug in the appliance make sure:
  - circuit breaker and electrical system can withstand the electrical load of the appliance (electrical wall outlet must be protected with a min. 16A circuit breaker)
  - home electrical system must be properly earthed and meet the requirements of the current standards and regulations.

Power cord plug must be accessible once you install the oven.

Important! If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.

OPERATION

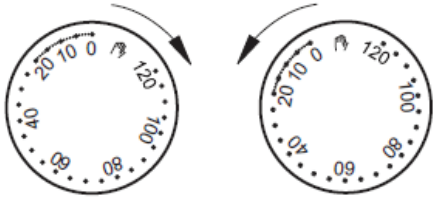
Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

Timer

The function of this timer is not only to provide a warning signal about an expiring of time given before, but also have a built-in automatic switch off-function of an oven. These timers have a sign on a scale.

To put such a timer in action one has turn the ignition knob clockwise until it will be stuck and then set the necessary time within the limits of 0- 120 minutes. If this time is expired, the warning signal occurs and the oven will be switched off.



In order to have the oven functioning without any using of an automatic switch off-timer one has to turn the timer into a position . In that position the function of an automatic switchoff of an oven will be not activated.

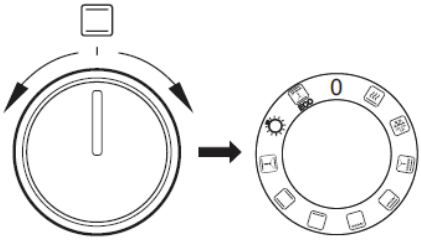
Important! If this timer with an automatic switch off-function* pointed at “0”, the use of an oven is not possible.

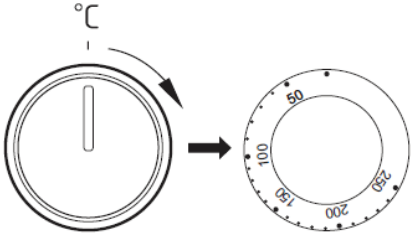
OPERATION

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill.Operation of the oven is controlled by the oven function knob to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob to set a required function you should turn the knob to the selected position.





The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position " • "/"0".

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off

Rapid Preheating
Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

OPERATION

Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, R, L, turning on. The R light turned on means the oven is working. If the L light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the L light goes out for the first time. When baking, the Llight will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The R signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 - 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water - do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		200 - 220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Baking tray	3		155 [1]	23 - 26 [2]
	Baking tray	3		150 [1]	26 - 30 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 [1]	27 - 30 [2]
Short-bread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function about 5 minutes

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Tempera-ture (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 [1)]	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 [1)]	1st side 13-18 2nd side 10-15

[1)] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Tempera-ture (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning function:**

- Pour approximately 0.25 ml (1 glass) of water onto the tray inserted on level one in the oven.
- Close the oven door,
- set the temperature adjustment knob to 50°C, and the function selector knob to bottom heater position
- heat the oven chamber for about 30 minutes,
- When the steam cleaning process is completed, wipe out the chamber with a damp cloth or a sponge soaked in

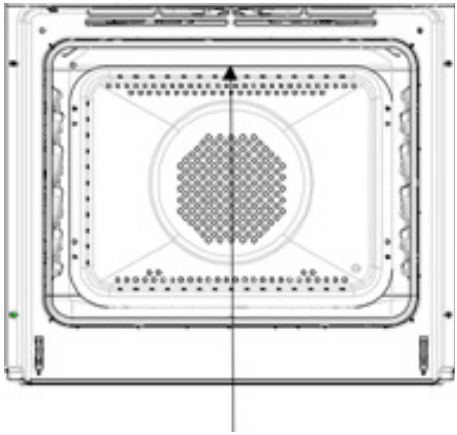
- After cleaning wipe over chamber dry.
- Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "•"/"0" and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.

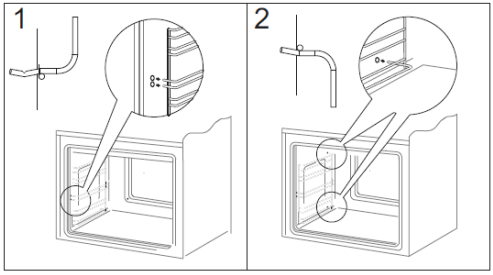


Oven light bulb

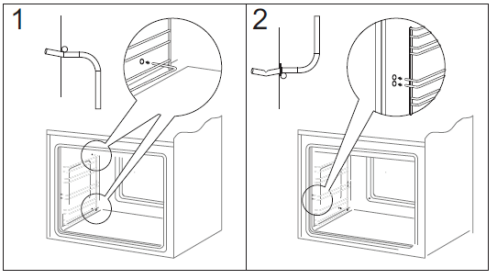
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens in cookers marked with the letter D are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

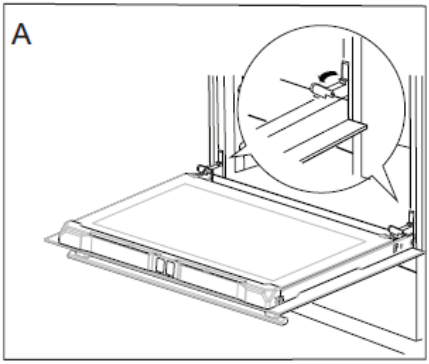


Installing wire shelf supports

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

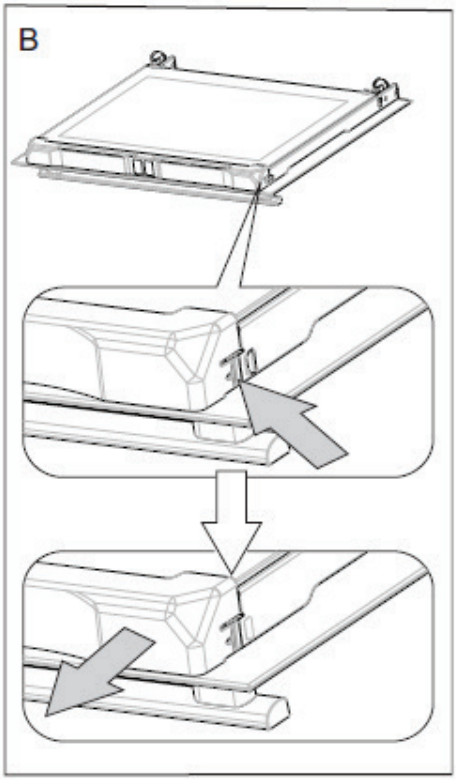
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

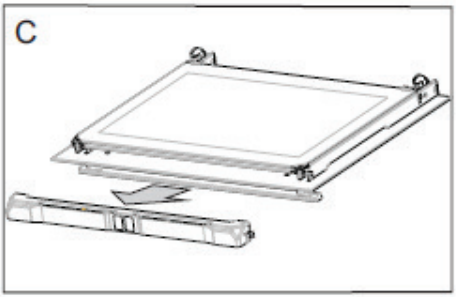


Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

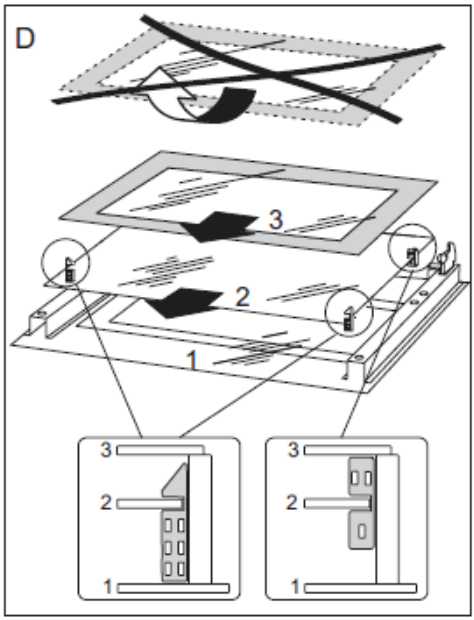
1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to re-assemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. electrical fittings do not work	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
2. the oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter Cleaning and Maintenance)

TECHNICAL DATA

Voltage rating	220-240V 1N~ 50/60Hz
Power rating	max. 3,5 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the CE symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

HÄFELE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM: LÒ NƯỚNG ĐIỆN ÂM TƯỜNG HO-K60C

Các mã sản phẩm áp dụng: 535.62.591

KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH HÀNG!

Chiếc lò nướng này đặc biệt dễ sử dụng và có hiệu năng hoạt động tuyệt vời. Sau khi đọc xong sách hướng dẫn sử dụng, việc vận hành lò nướng sẽ trở nên dễ dàng.

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, lò nướng đã được kiểm tra đầy đủ về độ an toàn và tính năng hoạt động.

Trước khi sử dụng thiết bị, Quý khách vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng.
Việc tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp Quý khách tránh được tất cả các vấn đề trong quá trình sử dụng thiết bị.

Cần lưu giữ và đặt sách hướng dẫn sử dụng tại một nơi an toàn để Quý khách có thể tham khảo tại bất cứ thời điểm nào.

Cần tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sử dụng để tránh các tai nạn có thể xảy ra.

Thận trọng!

Không sử dụng lò nướng cho đến khi Quý khách đã đọc sách hướng dẫn sử dụng này.

Chỉ được sử dụng lò nướng trong gia đình.

Nhà sản xuất có toàn quyền đưa ra các thay đổi không ảnh hưởng đến việc vận hành thiết bị.

MỤC LỤC

Hướng dẫn về an toàn 32
Mô tả thiết bị 36
Lắp đặt 38
Vận hành 40
Nướng trong lò nướng một số gợi ý hữu ích 44
Các món ăn thử nghiệm 47
Vệ sinh và bảo dưỡng 49
Dữ liệu kỹ thuật 54

HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

Cảnh báo: Thiết bị này và các bộ phận có thể cầm nắm của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa thiết bị này trừ khi được giám sát và trông coi liên tục.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người gặp hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác hoặc năng lực về thần kinh hoặc những người không có kinh nghiệm và kiến thức về thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các rủi ro liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị khi không được người lớn giám sát.

Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận làm nóng bên trong lò nướng.

Các bộ phận có thể cầm nắm được sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ cần phải tránh xa các bộ phận này.

Cảnh báo: Không sử dụng chất làm sạch có độ mài mòn cao hoặc dao cạo sắc bằng kim loại để làm sạch kính ở cửa lò do chúng có thể làm xước bề mặt kính dẫn đến vỡ kính.

Cảnh báo: Đảm bảo tắt thiết bị trước khi thay thế bóng đèn để tránh khả năng bị điện giật.

Không sử dụng các thiết bị làm sạch bằng hơi để làm sạch thiết bị.

HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

- Đảm bảo rằng các đồ vật nhỏ của thiết bị gia dụng, bao gồm cáp nối, không chạm vào lò nóng do vật liệu cách điện của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.

- Không bỏ ra ngoài khi đang rán trong lò nướng. Dầu mỡ và chất béo có thể bắt lửa do quá nhiệt hoặc sôi.

- Không đặt chảo nặng trên 15 kg lên cửa đang mở của lò nướng.

- Không sử dụng chất làm sạch có độ mài mòn cao hoặc dao cạo sắc bằng kim loại để làm sạch kính ở cửa lò do chúng có thể làm xước bề mặt kính dẫn đến vỡ kính.

- Không sử dụng lò nướng khi gặp lỗi kỹ thuật. Tất cả các lỗi kỹ thuật đều phải được sửa bởi người có chuyên môn phù hợp và được ủy quyền.

- Trường hợp xảy ra sự cố do lỗi kỹ thuật, tắt nguồn điện và báo cáo lỗi lên trung tâm bảo dưỡng để được sửa chữa.

- Phải tuân thủ nghiêm ngặt các nguyên tắc và quy định trong sách hướng dẫn sử dụng này. Không để bất cứ ai không quen với nội dung của sách hướng dẫn sử dụng này vận hành lò nướng.

- Thiết bị chỉ được thiết kế cho mục đích nấu nướng. Tất các các mục đích sử dụng khác (ví dụ: để sưởi) đều không tuân thủ đặc điểm vận hành của lò nướng và có thể gây nguy hiểm.

CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

Sử dụng năng lượng một cách có trách nhiệm không chỉ giúp bạn tiết kiệm tiền mà còn giúp Bảo vệ môi trường. Do đó, hãy tiết kiệm năng lượng! Và đây là cách bạn có thể thực hiện được việc này:

- **Không mở cửa lò thường xuyên (càng mong càng thấy lâu!).**
  Không mở cửa lò thường xuyên khi không cần thiết.

- **Tắt lò nướng ở thời gian thích hợp và tận dụng nhiệt dư.**
  Nếu thời gian nấu lâu, tắt lò nướng từ 5 đến 10 phút trước khi nấu xong. Điều này giúp tiết kiệm được 20% năng lượng.

- **Chỉ sử dụng lò nướng khi nướng các món có kích thước lớn.**
  Có thể chế biến 1 kg thịt một cách tiết kiệm trong một chiếc chảo trên bếp nấu.

- **Tận dụng nhiệt lượng dư từ lò nướng.**
  Nếu thời gian nấu ăn trên 40 phút, tắt lò nướng 10 phút trước khi thời gian kết thúc.

Quan trọng!

Khi sử dụng bộ hẹn giờ, cài đặt thời gian nấu ngắn hơn theo món ăn được chế biến.

- **Đảm bảo cửa lò nướng được đóng đúng quy cách.**
  Nhiệt có thể rò rỉ qua các cặn thực phẩm bám trên đệm cửa. Vệ sinh sạch ngay tất cả những cáu cặn này.

- **Không lắp đặt lò nướng ngay cạnh tủ lạnh/tủ đông.**
  Nếu không tiêu hao năng lượng không cần thiết sẽ gia tăng

LẤY LÒ NƯỚNG RA KHỎI BAO BÌ

Trong quá trình vận chuyển, bao bì bảo vệ được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi bị hư hỏng. Sau khi lấy lò nướng ra khỏi bao bì, vui lòng vứt bỏ các bộ phận của bao bì mà không gây hại đến môi trường.

Tất cả các nguyên liệu được sử dụng đóng gói bao bì đều thân thiện với môi trường và có thể tái chế 100% và được dán nhãn phù hợp.

Thận trọng! Trong quá trình lấy lò nướng ra khỏi bao bì, các vật liệu đóng gói (túi polythene, bộ phận polystyrence, v.v) phải được để tránh xa tầm tay trẻ em.

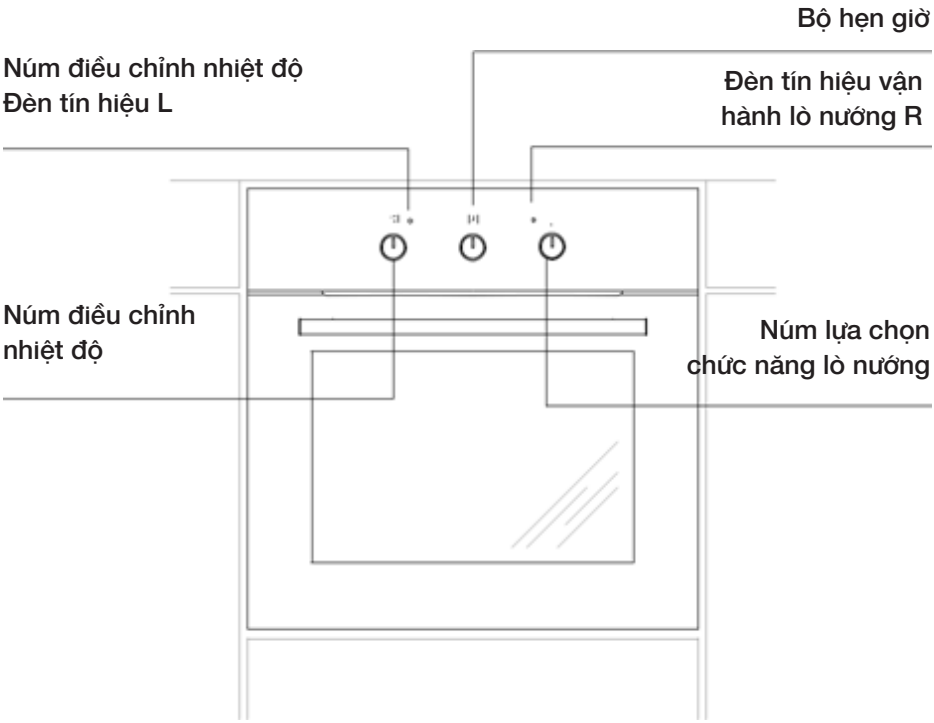
VỨT BỎ THIẾT BỊ

Các thiết bị cũ không được vứt bỏ cùng rác thải sinh hoạt thông thường mà phải được đưa đến trung tâm tái chế thiết bị điện và và điện tử. Biểu tượng được minh họa trên sản phẩm, trong sách hướng dẫn sử dụng, hoặc trên 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 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 các thiết bị đã qua sử dụng, bạn đang đóng góp một phần đáng kể vào việc bảo vệ môi trường của chúng ta.

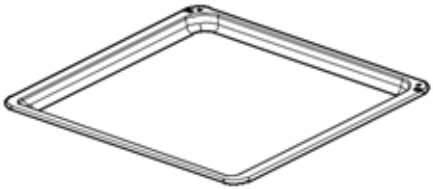
Chính quyền địa phương có thể cung cấp các thông tin về trung tâm xử lý thiết bị đã qua sử dụng.

MÔ TẢ THIẾT BỊ



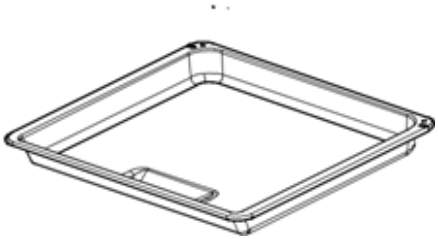
THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA THIẾT BỊ

Các phụ kiện của lò nướng:



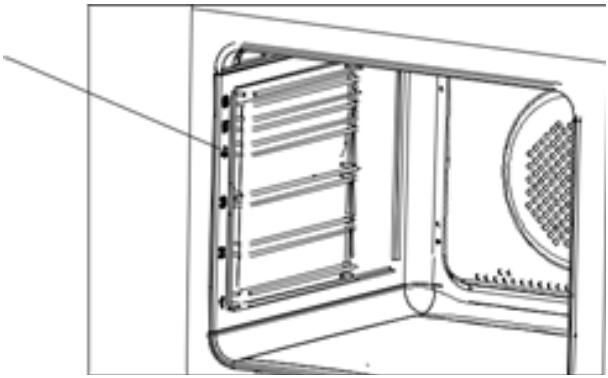
Khay nướng*

Vỉ nướng
(vỉ sấy)



Khay quay*

Giá bên

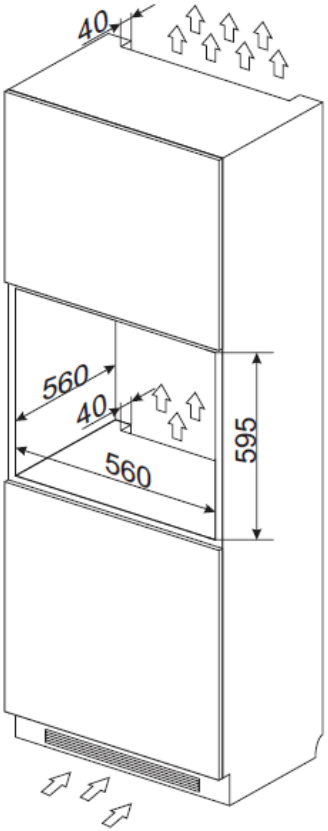


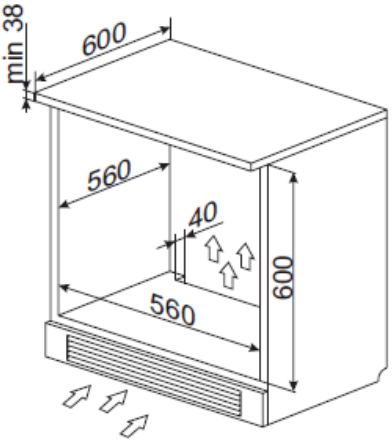
***Tùy chọn**

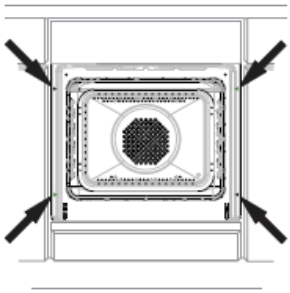
LẮP ĐẶT

Lắp đặt lò nướng

- Khu vực bếp phải khô ráo, thông thoáng và được trang bị hệ thống thông khí có hiệu suất cao.
- Khi lắp đặt lò nướng, phải đảm bảo dễ dàng tiếp cận với tất cả các bộ phận điều khiển của lò nướng.
- Đây là lò nướng âm tủ được thiết kế dạng chữ Y, có nghĩa là thành phía sau và một bên thành của lò nướng có thể được đặt cạnh đồ vật cao hoặc tường. Sơn phủ hoặc tấm ốp được sử dụng trên đồ vật đó phải được phủ chất bám dính chịu nhiệt (100°C). Lớp này bảo vệ bề mặt không bị biến dạng hoặc chống bong lớp sơn phủ.
- Cần lắp đặt máy hút mùi theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Tạo một khoang hở có kích thước được trình bày trong sơ đồ để đặt lò nướng.
- Đảm bảo phích cắm điện được rút ra và sau đó cắm điện lò nướng.
- Đặt lò nướng hoàn toàn vào bên trong khoang hở không để 04 đinh vít tại các vị trí được mô tả trong sơ đồ bị rơi ra ngoài.







LẮP ĐẶT

Đấu nối điện cho lò nướng

Trước khi đấu nối điện cho thiết bị, cần đọc kỹ thông tin trên biển thông số điện.

- Lò nướng được sản xuất để hoạt động với nguồn điện xoay chiều một pha (220-240V 1N~ 50/60Hz)
- và được trang bị dây nối dài 1,5 m, 3 x 1.5 mm^2 cùng ổ cắm có cực tiếp đất.
- Ổ cắm điện trên tường phải được trang bị đầu tiếp đất. Khi lắp đặt lò nướng, cần đảm bảo ổ cắm điện ở nơi người sử dụng dễ dàng với tới.
- Trước khi cắm điện cho lò nướng, hãy kiểm tra xem:
  - Cầu dao và hệ thống điện có thể chịu được tải của lò nướng (ổ cắm điện trên tường phải được bảo vệ bằng cầu dao có dòng điện tối thiểu 16A)
  - Hệ thống điện gia đình phải được nối đất đúng cách và tuân thủ các tiêu chuẩn và các quy định hiện hành.

Khi lắp đặt lò nướng, cần để ổ cắm nguồn điện ở nơi dễ dàng với tới.

Quan trọng! Nếu dây cáp điện bị hỏng, dây cáp cần được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc chuyên gia của trung tâm sửa chữa hoặc người có chuyên môn để tránh gây ra nguy hiểm.

VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu

- Gỡ bỏ bao bì, lau sạch sẽ bên trong của lò nướng.
- Lấy các phụ kiện của lò nướng ra và rửa sạch bằng nước ấm cùng một ít nước rửa.
- Bật hệ thống thông khí trong phòng hoặc mở cửa sổ.
- Làm nóng lò nướng (lên nhiệt độ 250^{0}C chừng 30 phút), làm sạch các vết bẩn và lau sạch lò nướng.

Bộ định thời

Bộ định thời không chỉ có chức năng 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, xoay núm đánh lửa ngược chiều kim đồng hồ đến khi không thể vặn được nữa và sau đó đặt thời gian cần thiết trong giới hạn 0-120 phút. Nếu hết thời gian này, sẽ có tín hiệu báo và lò nướng sẽ được tắt.

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

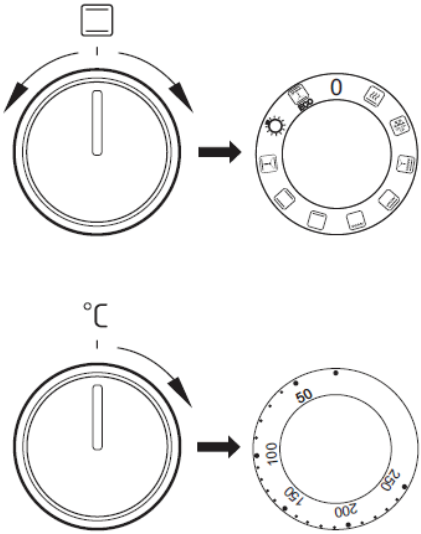
Quan trọng! Nếu bộ định thời này có chức năng tắt lò nướng tự động được vặn về “0”, thì không thể sử dụng lò nướng được

VẬN HÀNH

Các chức năng của lò nướng và vận hành

Lò nướng có tuần hoàn khí tự động (gồm quạt và bộ gia nhiệt trên và dưới)

Lò nướng được làm nóng nhờ sử dụng bộ gia nhiệt ở trên và ở dưới, vỉ nướng. Vận hành lò nướng được điều khiển bởi núm chức năng lò nướng để cài đặt một chức năng cần thiết, xoay núm về vị trí được chọn và núm bộ điều chỉnh nhiệt độ - để cài đặt chức năng cần thiết xoay núm về vị trí được chọn.



Có thể tắt lò nướng bằng cách xoay cả 02 núm này về vị trí “ • ”/“0”.

Thận trọng!
Khi sử dụng bất cứ chức năng làm nóng nào (bật bộ gia nhiệt, v.v) lò nướng sẽ chỉ được bật sau khi nhiệt độ được cài đặt bằng núm điều chỉnh nhiệt độ.

0 Lò nướng được tắt

Làm nóng trước nhanh
Bộ gia nhiệt trên và dưới, khay quay và quạt được bật để làm nóng trước lò nướng

Rã đông
Chỉ quạt được bật và tắt các bộ gia nhiệt.

Chức năng quạt kết hợp vỉ nướng
Khi núm được xoay về vị trí này, lò nướng kích hoạt chức năng kết hợp vỉ nướng và quạt. Thực tế chức năng này cho phép quá trình nướng nhanh hơn và cải thiện vị của món nướng. Chỉ sử dụng vỉ nướng khi cửa lò nướng đã đóng

Bánh quay tăng cường
Trong cài đặt này, cả bánh quay và bộ gia nhiệt trên hoạt động. Điều này làm tăng nhiệt độ phần bên trên của lò nướng, thích hợp để làm 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 bò, thịt chiên tẩm vụn bánh mỳ, cá, bánh mỳ nướng, xúc xích Frankfurter, (độ dày của món nướng không được quá 2-3 cm và phải xoay lật trong khi quay).

VẬN HÀNH

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 mỳ và pizza (cần làm nóng trước lò nướng và sử dụng khay nướng) trên một tầng lò nướng.

Bộ gia nhiệt trên, bộ gia nhiệt dưới và quạt hoạt động.
Cài đặt núm này thích hợp nhất cho việc nướng bánh. Nướng đối lưu (được khuyến khích cho 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.

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

Làm nóng tiết kiệm ECO
Đây là chức năng làm nóng tối ưu được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi chế biến thức ăn. Khi núm được đặt ở vị trí này, đèn lò nướng được tắt.

Bật lò nướng được chỉ thị bằng hai đèn tín hiệu R, L sáng. Đèn R bật, có nghĩa là lò nướng đang hoạt động. 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 đã được làm nóng trước, không làm điều này trước khi đèn L tắt lần đầu. Khi nướng, đèn L tạm thời bật và tắt (để duy trì nhiệt độ bên trong lò nướng). Đèn tín hiệu R cũng có thể bật khi núm được cài đặt ở vị trí “chiếu sáng bên trong lò nướng”

VẬN HÀNH

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 ở tầng nướng thích hợp; và nếu bạn nướng trên vỉ, đặt khay hứng nhỏ giọt ở tầng ngay bên dưới (bên dưới vỉ nướng).
- Đóng cửa lò nướng.

Đối với nướng bằng chức năng vỉ nướng và vỉ nướng kết hợp, nhiệt độ phải được cài đặt về 220^{0}C, nhưng nếu nướng bằng chức năng quạt và vỉ nướng, nhiệt độ phải được cài đặt tối đa tới 190^{0}C.

Cảnh báo!

Khi sử dụng vỉ nướng, cần đóng lò nướng
Khi vỉ nướng đang được sử dụng, các bộ phận có thể tiếp cận sẽ nóng lên.
Trẻ em tốt nhất nên tránh xa lò nướng.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - MỘT SỐ GỢI Ý HỮU ÍCH

Nướng

- chúng tôi khuyến nghị sử dụng khay nướng được cung cấp kèm theo lò nướng của bạn;
- có thể nướng bánh trong các khay nướng bánh được mua ở bất cứ nơi nào và cần phải đặt lên giá sấy; khi nướng bánh, nên sử dụng các khay màu đen dẫn nhiệt tốt hơn và rút ngắn được thời gian nướng bánh;
- khuyến cáo không sử dụng khuôn và khay nướng có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng phương pháp làm nóng thông thường (bộ gia nhiệt trên và dưới), việc sử dụng các khay như vậy có thể không làm chín phần đế của bánh;
- khi sử dụng chức năng quạt mạnh, không cần làm nóng khoang lò trước, đối với các kiểu làm nóng khác bạn nên làm nóng khoang lò trước khi đưa bánh vào;
- trước khi lấy bánh ra khỏi lò nướng, kiểm tra xem bánh đã chín chưa bằng một đũa gỗ (nếu bánh đã chín, đũa rút ra khô và sạch sau khi được cắm vào bánh);
- sau khi tắt lò nướng, để bánh trong lò nướng khoảng 5 phút;
- nhiệt độ nướng bánh bằng chức năng quạt mạnh thường thấp hơn nướng bánh thông thường (sử dụng bộ gia nhiệt trên và dưới) khoảng 20-30 độ;
- các thông số nướng bánh được trình bày trong Bảng chỉ là các thông số gần đúng và có thể điều chỉnh được dựa trên kinh nghiệm và sở thích nấu nướng của bạn;
- nếu thông tin trong sách công thức nấu ăn khác nhiều với các giá trị được trình bày trong sách hướng dẫn này, vui lòng áp dụng các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này.

Nướng thịt

- quay thịt có trọng lượng trên 1kg trong lò nướng, nhưng nếu thịt bé nhỏ hơn thì nên nấu bằng bếp gas.
- Sử dụng đĩa chịu nhiệt có tay cầm chịu nhiệt độ cao để quay;
- Khi quay trên vỉ sấy hoặc trên vỉ, chúng tôi khuyến cáo bạn đặt một khay nướng có một ít nước vào tầng dưới cùng của lò nướng;
- Nên lật miếng thịt ít nhất một lần trong thời gian quay và trong thời gian quay bạn cũng nên phết lên miếng thịt nước gia vị hoặc nước muối nóng không đổ nước lạnh lên miếng thịt.

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - MỘT SỐ GỢI Ý HỮU ÍCH

Làm nóng tiết kiệm ECO

- Làm nóng tiết kiệm là chức năng làm nóng tối ưu được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi chế biến thực phẩm.
- Bạn không thể giảm thời gian đun nấu bằng việc cài đặt nhiệt độ cao hơn; không nên làm nóng lò nước trước.
- Không thay đổi cài đặt nhiệt độ và không mở cửa trong quá trình đun nấu

Cài đặt được khuyến nghị đối với kiểu Làm Nóng Tiết Kiệm

Loại món ăn	Chức năng lò nướng	Nhiệt độ (°C)	Tầng	Thời gian (phút)
Bánh bông lan		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bánh Muffins		180 - 200	2	50 - 70
Cá		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Thịt bò		200 - 220	2	90 - 120
Thịt lợn		200 - 220	2	90 - 160
Thịt gà		180 - 200	2	80 - 100

NƯỚNG TRONG LÒ NƯỚNG - MỘT SỐ GỢI Ý HỮU ÍCH

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

Loại món ăn	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Tầng	Thời gian (phút)
Bánh bông lan		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bánh Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bánh Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Cá		210 - 220	2	45 - 60
Cá		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Cá		190	2 - 3	60 - 70
Xúc xích		200 - 220	4	14 - 18
Thịt bò		225 - 250	2	120 - 150
Thịt bò		160 - 180	2	120 - 160
Thịt lợn		160 - 230	2	90 - 120
Thịt lợn		160 - 190	2	90 - 120
Thịt gà		180 - 190	2	70 - 90
Thịt gà		160 - 180	2	45 - 60
Thịt gà		175 - 190	2	60 - 70
Rau củ quả		190 - 210	2	40 - 50
Rau củ quả		170 - 190	3	40 - 50

Thời gian áp dụng cho món ăn được đưa vào lò nướng nguội. Đối với lò nướng được làm nóng trước, thời gian được giảm xuống khoảng 5 -10 phút.

[1)] Làm nóng trước

[2)] Nướng các món có kích thước nhỏ hơn.

Lưu ý: Các giá trị cho trong Bảng chỉ là các giá trị gần đúng và có thể điều chỉnh phù hợp theo kinh nghiệm và sở thích nấu nướng của bạn.

CÁC MÓN ĂN THỬ NGHIỆM. Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng

Loại món ăn	Phụ kiện	Tầng	Kiểu Làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian nướng [2] (phút)
Bánh nhỏ	Khay nướng	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Khay nướng	3		155 [1]	23 - 26 [2]
	Khay nướng	3		150 [1]	26 - 30 [2]
	Khay nướng Khay quay	2 + 4 2 - khay nướng hoặc khay quay 4 - khay nướng		150 [1]	27 - 30 [2]
Short-bread	Khay nướng	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Khay nướng	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Khay nướng	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Khay nướng Khay quay	2 + 4 2 - khay nướng hoặc khay quay 4 - khay nướng		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Bánh bông lan Không béo	Vỉ nướng + khay nướng bánh màu đen dường kính 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Bánh táo	Vỉ nướng + 2 khay nướng bánh màu đen dường kính 20cm	2 khay nướng đen được đặt chéo nhau bên phải phía sau bên trái phía trước		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Làm nóng lò nướng trước khoảng 5 phút, không sử dụng chức năng làm nóng trước Nhanh.

[2] Thời gian áp dụng cho món ăn được đưa vào lò nướng nguội.

CÁC MÓN ĂN THỬ NGHIỆM. Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng

Loại món ăn	Phụ kiện	Tầng	Kiểu Làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Bánh mỳ gối	Vỉ nướng	4		220 [1)]	3 - 7
Bánh ham-burger bò	Vỉ nướng + khay quay (để hứng nhỏ giọt thức ăn)	4 - vỉ nướng 3 khay quay		220 [1)]	mặt 1 13-18 mặt 2 10-15

[1)] Làm nóng lò nướng trước khoảng 8 phút, không sử dụng chức năng làm nóng trước Nhanh.

Quay

Loại món ăn	Phụ kiện	Tầng	Kiểu Làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Cả con gà	Vỉ nướng + khay quay (để hứng nhỏ giọt thức ăn)	2 - vỉ nướng 1 khay quay		180 - 190	70 - 90
	Vỉ nướng + khay quay (để hứng nhỏ giọt thức ăn)	2 - vỉ nướng 1 khay quay		180 - 190	80 - 100

Thời gian trên áp dụng cho món ăn được đưa vào lò nguội. Đối với lò được làm nóng trước, giảm bớt thời gian khoảng 5-10 phút.

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 tất cả các núm được thiết lập về vị trí "Tắt". Bắt đầu vệ sinh khi lò đã nguội hoàn toàn.

Lò nướng

- Lò nướng cần được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò nướng, bật đèn để nhìn rõ các bề mặt bên trong.
- Khoang lò nướng chỉ được rửa sạch bằng nước ấm pha một lượng nhỏ dung dịch rửa.
- **Vệ sinh bằng hơi nước:**

- Cho 0,25 ml nước (1 cốc) vào khay đặt ở tầng số 1.
- Đóng cửa lò lại,
- đặt núm điều chỉnh nhiệt độ về 50oC và núm chức năng về vị trí bộ gia nhiệt dưới
- làm nóng khoang lò nướng trong khoảng 30 phút,
- khi quá trình vệ sinh bằng hơi nước kết thúc, lau sạch khoang lò nướng bằng giẻ ẩm hoặc bọt biển được nhúng ít dung dịch rửa

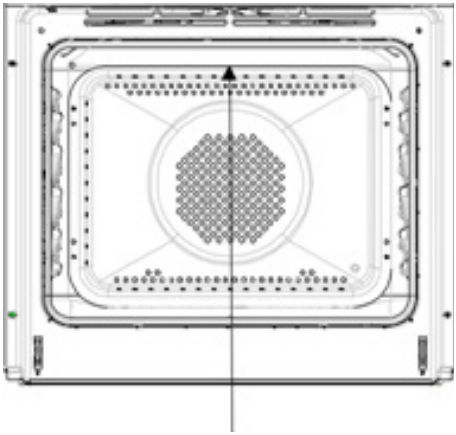
- Sau khi vệ sinh xong, lau khô khoang lò.
- Sử dụng giẻ hút ẩm để lau sạch các bề mặt

Thận trọng!
Không sử dụng bất kỳ sản phẩm vệ sinh nào có chứa vật liệu ăn mòn để vệ sinh và bảo trì mặt trước kính.

Thay thế bóng đèn lò nướng

Trước khi thay bóng đèn phải chắc chắn rằng thiết bị đã được tắt để tránh bị điện giật.

- Đặt tất cả các núm điều khiển về vị trí "• "/"0" vào rút ổ cắm điện,
- Tháo bảo vệ bóng đèn và rửa sạch sau đó để khô.
- Tháo bóng đèn ra khỏi đui, thay bóng mới- loại bóng chịu được nhiệt độ cao (300°C) có các thông số sau:
  - điện áp230 V
  - công suất 25 W
  - ren E14.

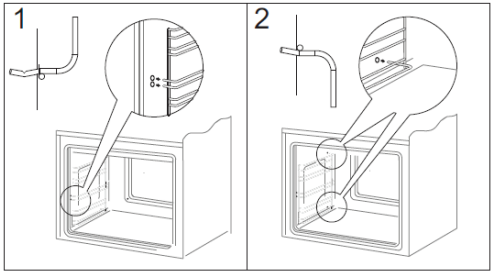


Bóng đèn lò nướng

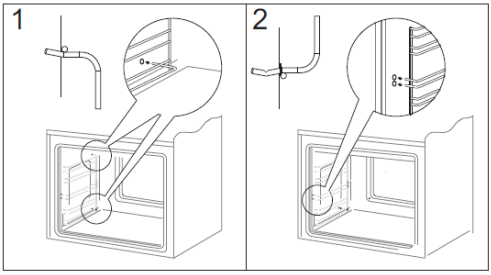
- Xoáy bóng đèn vào, đảm bảo bóng đèn được lắp đúng vào đui sứ.
- Lắp bảo vệ bóng đèn.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

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



Tháo giá bên

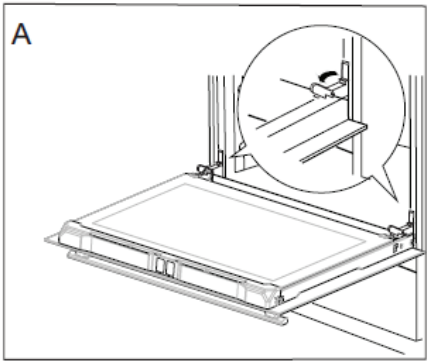


Lắp giá bên

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tháo cửa

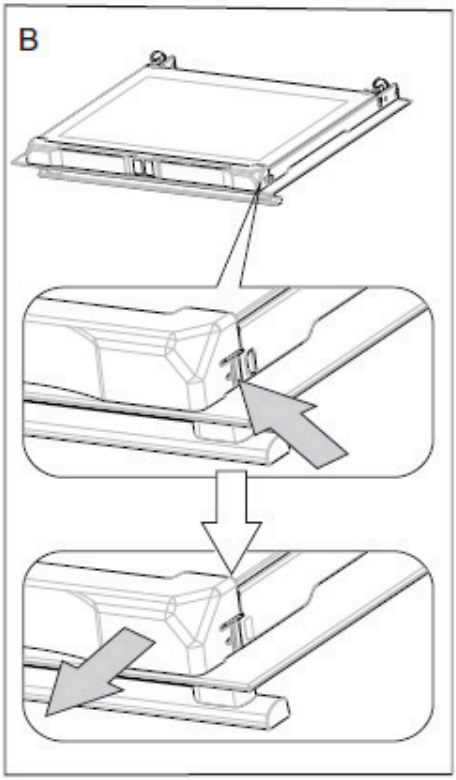
Để dễ dàng vệ sinh khoang lò nướng, có thể tháo cửa lò nướng. Để tháo cửa lò, nghiêng bộ phận chốt an toàn của bản lề về phía trên (hình A). Đóng cửa nhẹ nhàng, nâng và kéo cửa về phía bạn. Để lắp cửa vào lò nướng, hãy làm theo quy trình ngược. Khi lắp cửa, đảm bảo rằng khía của bản lề được đặt đúng 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 không hạ chốt an toàn xuống, có thể làm hỏng bàn lề khi đóng cửa.

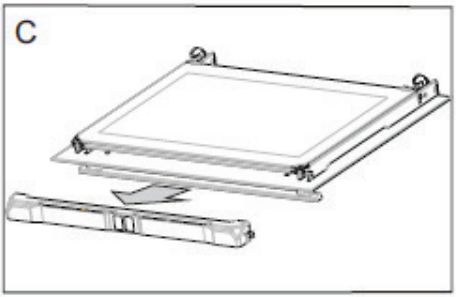


Nghiêng chốt an toàn bản lề

Tháo tấm kính bên trong

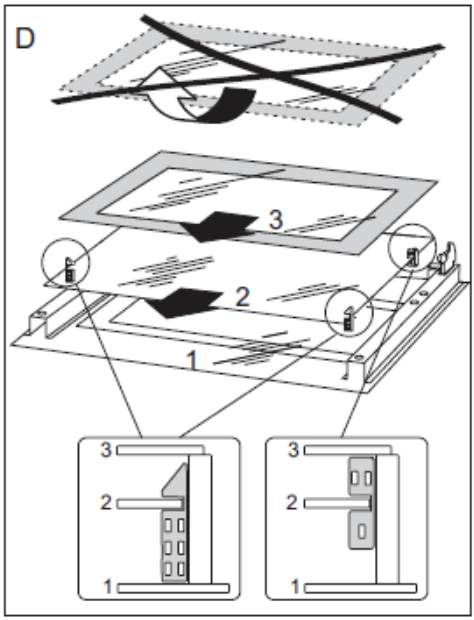
1. Kéo tấm cửa trên rời ra. (hình B, C)





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

3. Vệ sinh tấm kính bên trong bằng nước ấm có pha một ít dung dịch rửa chén.
Thực hiện tương tự theo trình tự ngược lại để lắp lại tấm kính bên trong. Bề mặt nhẵn của tấm kính phải hướng lên trên.
Quan trọng! Không được ấn tấm trên cùng ở hai bên thành cửa đồng thời. Để lắp mảnh cửa trên đúng cách, trước hết đặt đầu bên trái của mảnh lên cửa, sau đó ấn đầu bên phải cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng “tách”



Tháo tấm kính bên trong

Kiểm tra thường xuyên

Ngoài việc giữ lò nướng sạch sẽ, bạn cần:

- Thực hiện kiểm tra thường xuyên các bộ phận điều khiển và các bộ phận nấu của lò nướng. Sau khi hết hạn thời gian bảo hành, bạn nên mang lò nướng đi kiểm tra kỹ thuật tại một trung tâm bảo trì ít nhất 2 lần một năm.
- Sửa bất kỳ lỗi hoạt động nào,
- Thực hiện bảo trì định kỳ các bộ phận nấu của lò nướng.

Thận 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 ủy quyền.

VẬN HÀNH TRONG TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP

Trong trường hợp xảy ra sự cố, bạn cần:

- tắt tất cả các bộ phận đang hoạt động của lò nướng
- ngắt kết nối nguồn điện
- liên hệ trung tâm bảo hành
- có thể sửa một số lỗi nhỏ bằng cách tham khảo các hướng dẫn được mô tả trong bảng bên dưới. Trước khi gọi cho trung tâm dịch vụ khách hàng hoặc trung tâm bảo trì, kiểm tra các mục được trình bày trong bảng dưới đây.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
1. thiết bị không hoạt động	Ngắt nguồn điện.	Kiểm tra hộp cầu trì, nếu cầu trì bị hỏng, thay cầu chì mới
2. Đèn lò nướng không hoạt động	Bóng đèn bị lỏng hoặc bị hỏng.	Siết chặt bóng đèn hoặc thay bóng đèn hỏng Xem “Vệ sinh và Bảo trì”

DỮ LIỆU KỸ THUẬT

Điện áp định mức	20-240V 1N~ 50/60Hz
Công suất định mức	Tối đa 3,5 kW
Kích thước lò nướng Chiều cao/Chiều rộng/Chiều sâu	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Thông tin cơ bản:

Sản phẩm tuân thủ các Tiêu chuẩn Châu Âu: EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Dữ liệu ghi trên nhãn năng lượng của lò nướng điện theo tiêu chuẩn EN 60350-1 / IEC 60350-1. Các giá trị này được xác định theo tải điện tiêu chuẩn cho các chức năng lò nướng hoạt động: bộ gia nhiệt trên và dưới (làm nóng thông thường) và làm nóng có sử dụng quạt (làm nóng khí cưỡng bức), nếu lò nướng có những chức năng này.

Mức độ hiệu quả năng lượng đã được ấn định theo chức năng của sản phẩm theo mức độ ưu tiên bên dưới:

Tuần hoàn khí cưỡng bức ECO (bộ gia nhiệt lò xo + quạt)	ECO
Tuần hoàn khí cưỡng bức ECO (gia nhiệt dưới + trên+tay quay+quạt)	ECO
Chế độ ECO thông thường (bộ gia nhiệt dưới + trên)	ECO

Trong quá trình kiểm tra tiêu thụ năng lượng, tháo ray trượt (nếu sản phẩm được lắp ray trượt)

Chứng chỉ tuân thủ CE

Nhà sản xuất theo đây khẳng định sản phẩm này tuân thủ các yêu cầu chung của các Chỉ thị Châu Âu dưới đây:

- Chỉ thị về Điện áp thấp 2014/35/EC,
- Chỉ thị về Tương thích Điện từ 2014/30/EC,
- Chỉ thị về ErP 2009/125/EC,

Và do đó, sản phẩm đã được dán nhãn biểu tượng CE và nhà sản xuất đã được cấp Tuyên bố Hợp chuẩn và Tuyên bố này cũng có tại các cơ quan có thẩm quyền quản lý thị trường

HÄFELE

Häfele VN LLC.
Phone: (+84 28) 39 113 113
Email: info@hafele.com.vn