



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT

535.00.310 / HBO530X-316512

Lò nướng âm tủ

Thông tin cảnh báo an toàn

Thiết bị gia dụng nội thất chỉ có thể được kết nối với nguồn điện bởi nhân viên kỹ thuật hoặc chuyên gia có đủ năng lực.

Việc sửa chữa không đúng cách có thể dẫn đến thương tích nghiêm trọng và hư hỏng cho thiết bị. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi các nhân viên dịch vụ hoặc kỹ thuật viên được đào tạo bài bản.

Chú ý: Nguy cơ cháy là rất đáng kể đặc biệt đối với trẻ nhỏ và trẻ em thường không nhận thức đầy đủ về sự nguy hiểm này nên có thể gây ra nguy cơ cháy hoặc bị bỏng. Vì vậy, giữ trẻ em tránh xa những thiết bị gia dụng và chỉ cho phép người lớn tuổi sử dụng khi có sự giám sát phù hợp.

Chú ý: Nguy cơ cháy. Bộ phận gia nhiệt, lò nướng, và các bộ phận của các đồ dùng gia đình có thể trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng, Do đó, luôn luôn sử dụng miếng vải bếp hoặc găng tay nhà bếp khi cầm nắm đồ nấu nướng, và sử dụng mọi biện pháp phòng ngừa cần thiết để tránh bị bỏng.

Dây điện của các thiết bị khác nằm gần thiết bị gia dụng này có thể bị hỏng nếu chúng bị thất lại và chèn nhau ... ví dụ bởi cửa lò, có thể dẫn đến đoản mạch. Vì vậy, giữ dây điện của các thiết bị khác trong một khoảng cách thích hợp.

Không sử dụng chất tẩy rửa có hơi nước hoặc chất tẩy rửa áp suất cao để làm sạch các thiết bị, vì điều này có thể dẫn đến tình trạng sốc điện.

Chú ý đặc biệt khi đang chuẩn bị lấy thức ăn từ trong lò. Chảo nướng, vỉ nướng và toàn bộ bên trong khoang rất nóng do nhiệt độ lò rất cao, do đó theo khuyến nghị nên sử dụng găng tay bảo vệ.

Trong quá trình hoạt động, cửa lò sẽ nóng lên. Để giảm nhiệt độ bề mặt của cánh cửa bên ngoài, mặt kính thứ ba được cài đặt thêm để tăng cường bảo vệ, (chỉ áp dụng với một số kiểu lò nướng).

Không nên phủ giấy bạc bên trong lò và không đặt khay nướng và hộp đựng thức ăn khác lên đáy lò. Giấy bạc mỏng sẽ ngăn chặn lưu thông không khí trong lò, do đó cản trở quá trình nấu ăn, và làm hỏng lớp phủ men.

Bản lề cửa lò nướng có thể bị hư hỏng khi bị đặt vật quá tải. Không được đặt chảo nặng trên cánh cửa đang mở, và không được tựa vào cửa lò khi vệ sinh bên trong lò. Trước khi làm sạch, tháo cửa lò (xem phần Tháo ra và Lắp lại cửa lò). Không dẫm lên cánh cửa lò đang mở hoặc ngồi trên chúng - điều này nên lưu ý đối với trẻ em.

Thiết bị này được sản xuất phù hợp với tiêu chuẩn qui định an toàn. Tuy nhiên, chúng tôi đề nghị rằng những người suy giảm về thể chất, hoặc tâm thần, hoặc người có kinh

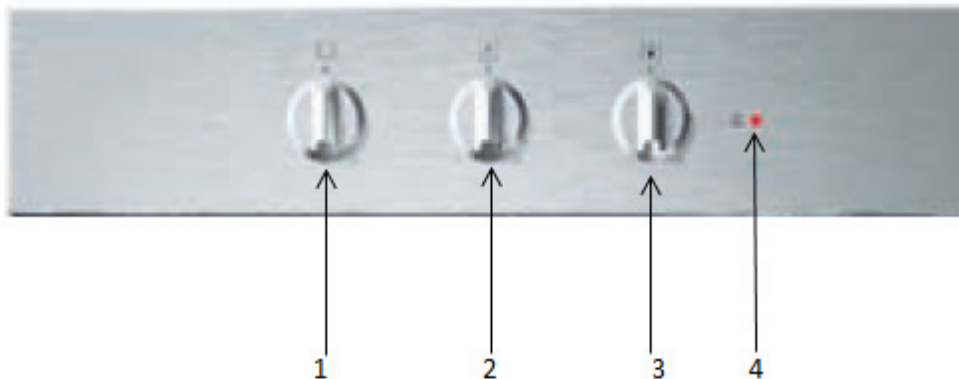
nghiệm hay kiến thức không đầy đủ, ..thì không nên sử dụng thiết bị trừ khi sự hướng dẫn của người có khả năng sử dụng. Các khuyến nghị này cũng được áp dụng tương tự cho người có độ tuổi ít hơn so với qui định của pháp luật khi sử dụng thiết bị.



Biểu tượng này chỉ ra rằng sản phẩm này không nên được xử lý như rác thải sinh hoạt. Thay vào đó, nó sẽ được bàn giao đến các điểm thu thập cho việc tái chế các thiết bị điện và điện tử. Việc đảm bảo sản phẩm được xử lý một cách chính xác, bạn có thể ngăn ngừa các hậu quả tác hại cho môi trường và sức khỏe con người. Để biết thông tin chi tiết thêm về tái chế sản phẩm, xin vui lòng liên hệ với sở ban ngành thành phố, dịch vụ xử lý chất thải sinh hoạt của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Bảng điều khiển

Điện áp hoạt động
220-230V / 50Hz



CHẾ ĐỘ VẬN HÀNH / CÁC PHÍM CÀI ĐẶT

- 1 Nút tắt/ mở và nút chọn chế độ nấu
- 2 Chương trình hẹn giờ (chỉ với một số loại lò)
- 3 Nút lựa chọn nhiệt độ / quay số
- 4 Đèn kiểm soát cửa lò. Đèn này sáng lên trong khi lò nướng đang làm nóng, khi cài đặt nhiệt độ xong, nó tắt đi (chỉ có trong một số lò)

(Chỉ với một số loại lò nướng)

Công tắc cửa lò:

Bộ phận gia nhiệt và quạt sẽ tắt đi khi cửa lò mở ra trong lúc lò đang hoạt động, khi cánh cửa được đóng lại, bộ phận gia nhiệt sẽ hoạt động trở lại.

Quạt làm mát:

Thiết bị có lắp đặt quạt làm mát bên trong để làm mát khoang bên trong lò và bảng điều khiển.

Chức năng tăng cường của quạt làm mát.

Sau khi lò tắt, quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động trong một thời gian để tăng cường làm nguội thiết bị.

Nút tắt/ mở và nút chọn chế độ nấu

- Đầu tiên, chọn chế độ nấu và nhiệt độ cần thiết cho món cần nấu.
- Khi lò nướng được bật hoặc đã chọn một chương trình nấu ăn nào đó, nút vặn sẽ sáng đèn (chỉ có với một số bếp có nút vặn sáng đèn).
- Sau mỗi lần sử dụng, xoay nút trở lại vị trí tắt (off)

Đèn báo hiệu của lò

Đèn màu vàng

Đèn được thấp sáng khi các chức năng thiết bị được kích hoạt.

Đèn màu đỏ

Đèn được thấp sáng khi bộ phận gia nhiệt trong lò đang hoạt động, khi nhiệt độ đã chọn được, đèn sẽ tắt.

Nút vặn với đèn sáng xung quanh

(Chỉ có với một số bếp)

Khi lựa chọn chương trình nấu xong, đèn xung quanh nút vặn sẽ sáng. Thiết bị với tính năng này không có đèn sáng màu vàng.

Cài đặt thời gian nấu

Trong hướng dẫn cài đặt thời gian nấu sẽ chỉ cho bạn cách thiết lập thời gian của ngày. Việc thiết lập thời gian trong ngày là điều kiện tiên quyết cho việc sử dụng thiết bị. Lò chỉ có thể hoạt động một khi thời gian trong ngày đã được thiết lập.

Cài đặt thời gian nấu theo phút

Thời gian cài đặt tối đa là 60 phút. Sau khi cài đặt, thời gian sẽ trôi đi, một tín hiệu âm thanh được phát ra và kéo dài trong 5 giây. Chọn thời gian đếm ngược bằng cách quay nút về phía trước theo chiều kim đồng hồ, sau đó xoay nó theo chiều ngược chiều kim đồng hồ cho đến vị trí thiết lập.

Cài đặt hẹn giờ tắt lò, thời gian từ 0 đến 120 phút.

- Xoay nút vặn theo hướng chiều kim đồng hồ cho đến mức thời gian mong muốn. Sau khi thời gian trôi đi hết, chức năng gia nhiệt sẽ tắt.
- Nếu bạn không muốn sử dụng chức năng hẹn giờ tắt, hoặc nếu chuẩn bị thời gian nấu ngắn hơn 15 phút (hâm nóng, chuẩn bị pizza, vv) hay dài hơn 120 phút (đối với các món ăn đòi hỏi thời gian nấu lâu), nên cài đặt thủ công (bằng tay)
- Đối với cài đặt bằng tay, xoay nút vặn sang trái (ngược chiều kim đồng hồ) đến biểu tượng (tay). Ở vị trí "0", lò sẽ không hoạt động.

Lò nướng

Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên

Lấy tất cả các phụ kiện từ lò nướng ra và làm sạch chúng với nước ấm và chất tẩy rửa thông thường. Không sử dụng chất trợ tẩy có tính mài mòn.






- Khi lò được làm nóng lần đầu, mùi hôi của lò sẽ tỏa ra, do đó nên thông gió cho phòng trong khi lò hoạt động.







Một số lưu ý

- Sử dụng khay nướng tráng men hoặc được phủ bằng silicon đen sẽ làm quá trình gia nhiệt tốt hơn..
- Chỉ hâm nóng lò nếu được yêu cầu hoặc được chỉ dẫn như trong tài liệu này.
- Hâm nóng lò sẽ tiêu hao nhiều năng lượng, do đó nếu bánh ngọt được nướng liên tiếp thì sẽ tiết kiệm được nhiều điện vì lò đã được làm nóng rồi.
- Khoảng mười phút trước khi kết thúc quá trình nấu ăn, lò nướng có thể sẽ tắt. Bằng cách này, bạn sẽ tiết kiệm được một số điện năng và sử dụng được nhiệt tích lũy.
- Lưu ý: Khi nấu xong, quạt làm mát sẽ ngừng hoạt động. Nếu bạn để các món ăn trong lò, hơi nước có thể bay lên và ngưng tụ trên mặt trước và cửa lò. Để ngăn chặn sự ngưng tụ, thiết lập chương trình đến vị trí “đèn sáng”. Như vậy, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động và làm mát lò nướng, để ngăn ngừa sự tích tụ của nước.

Các phương pháp gia nhiệt/ chế độ hoạt động

Bạn có thể sử dụng lựa chọn các kiểu gia nhiệt trên thiết bị của mình với nhiều mục đích nấu nướng khác nhau.

Biểu tượng	Chế độ nấu/nướng	Nhiệt độ cài sẵn (°C)	Ứng dụng
	Gia nhiệt trên và dưới	200	Nướng bánh bột nhào và nướng thịt Nhiệt được tỏa ra từ bên trên và dưới của lò và phân phối đều trong khoang
	Nướng lớn	240	Nướng sườn, xương sườn, nướng/ quay thịt. Nhiệt từ bên trên và nhiệt hồng ngoại được tỏa ra làm gia tăng hiệu ứng nhiệt
	Nướng	240	Nướng số lượng nhỏ như nướng bánh mì/ sandwiches và xúch xích Nhiệt hồng ngoại được tỏa ra làm chín thức ăn
	Nướng và quạt gió	170	Nướng thịt lớn, nướng gia cầm, nướng thực phẩm chín vàng Quạt gió và nhiệt hồng ngoại được kích hoạt, thổi đều trong khoang
	Khí nóng và gia nhiệt dưới	200	Làm bánh pizza, nướng bánh bột nhào, bánh trái cây, bánh kem pho mát

			Quạt khí nóng và nhiệt từ bên dưới được kích hoạt, thổi đều trong khoang
	Khí nóng	160	Nướng bánh bột nhào, bánh phồng, nướng thịt Quạt trong máy sẽ phân phối khí nóng tuần hoàn trong khoang nướng
	Rã đông	35 – 60	Rã đông thịt, cá, rau củ quả. Khí nóng và hơi nước được kết hợp truyền nhiệt đến thức ăn. Thức ăn không bị khô và biến dạng.
	Gia nhiệt dưới và quạt gió	160	Nướng bánh bột nhào và bảo quản rau quả trái cây Quạt gió và nhiệt bên dưới được kích hoạt tỏa đều trong khoang
	Gia nhiệt trên, dưới và quạt gió	200	Nướng bánh bột nhào, rã đông, sấy khô trái cây, rau quả Quạt gió và nhiệt bên trên, dưới được kích hoạt tỏa đều trong khoang
	Gia nhiệt dưới và vệ sinh lò	70	Vệ sinh lò, nung và nấu thức ăn từ bên dưới Nhiệt được tỏa ra từ bên dưới của lò và phân phối đều trong khoang
	Gia nhiệt trên	150	Rán thịt, cá, phi hành Nhiệt được tỏa ra từ bên trên của lò và phân phối đều trong khoang

Hướng dẫn lắp đặt

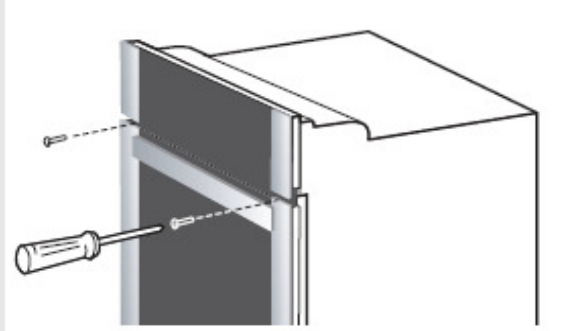
- Thiết bị này chỉ có thể được lắp đặt bởi các kỹ thuật viên đã được đào tạo.
- Vui lòng tuân theo chỉ dẫn này. Nếu không, những hư hỏng xảy ra sẽ không được bảo hành.

Chú ý

- Việc lắp đặt nguồn điện cần được thiết kế sao cho thiết bị được cách ly với nguồn điện chính bằng thiết bị chống tiếp xúc giữa các cực tối thiểu là 3 mm. Thiết bị chống tiếp xúc phù hợp bao gồm cầu chì, cầu dao cắt điện.
- Để kết nối thiết bị, nên sử dụng dây điện vỏ bọc cao su (loại HO5RR-F với dây tiếp đất màu xanh / vàng), PVC cách điện (loại HO5VV-F với dây tiếp đất màu xanh / vàng), hoặc các dây tương đương khác hoặc cao cấp hơn.
- Không được để dây dẫn điện tiếp xúc với bất kỳ phần nào của thiết bị và các nguồn nhiệt khác.
- Khi dây dẫn điện bị hư hỏng, chỉ có kỹ thuật viên đã được đào tạo mới được phép thay thế.
- Gỗ, keo dán, bề mặt của đồ gỗ dùng để lắp cho lò nướng, nên có khả năng chịu nhiệt (> 75 °C). Nếu gỗ không chịu được nhiệt độ cao, chúng có thể biến dạng.

- Bao bì đóng gói (mảnh nhựa nhỏ, polystyrene, ...) phải được giữ ngoài tầm với của trẻ em, vì chúng có thể nuốt các mảnh nhỏ gây ra nguy cơ nghẹt thở.
- Nếu lò nướng được đặt dưới các loại bếp, kiểm tra hướng dẫn lắp đặt bếp để lắp đặt an toàn và chính xác.
- Không được đặt lò vi sóng ở phía trên lò nướng.
- Không được mở cửa lò nếu đang đặt lò trên mặt phẳng để tránh hư hỏng.
- Không được nắm vào tay nắm cửa để khiêng hoặc di chuyển.
- Thiết bị phải được cắt điện hoàn toàn trong suốt quá trình lắp đặt.

Lắp đặt



- Gỗ, keo dán, bề mặt của đồ gỗ dùng để lắp cho lò nướng, nên có khả năng chịu nhiệt (100° C). Nếu gỗ không chịu được nhiệt độ cao, chúng có thể biến dạng.
- Trước khi lắp đặt thiết bị, nên tháo mặt sau của tủ gỗ, lắp thiết bị vào, dọc theo toàn bộ chiều dài của mặt cắt hộc.
- Kích thước hộc cắt xem trong hình vẽ số 1.
- Chiều dài mặt cắt bên dưới/trên của hộc tủ (tối đa 530mm) luôn luôn ngắn hơn so với chiều dài mặt bên của tủ để không khí lưu thông phù hợp.
- Các mặt hộc tủ được thiết kế chắc chắn
- Thiết bị được lắp vào phải được bảo vệ chống lại sự chuyển động.
- Lắp thiết bị vào hộc tủ và vặn chặt ốc theo các lỗ trên viền khung của lò nướng.
- Khi gắn thiết bị, đảm bảo không vặn ốc quá chặt vì có thể làm hỏng hộc tủ hoặc lớp men phủ của thiết bị.

Lắp đặt thiết bị dưới bàn bếp

- Để thiết bị thông gió, giữa sàn tủ và tường cần có một khoảng hở rộng 45mm.
- Không được che kín lỗ thông gió bằng bất cứ thứ gì.

Lắp đặt thiết bị trong tủ cao

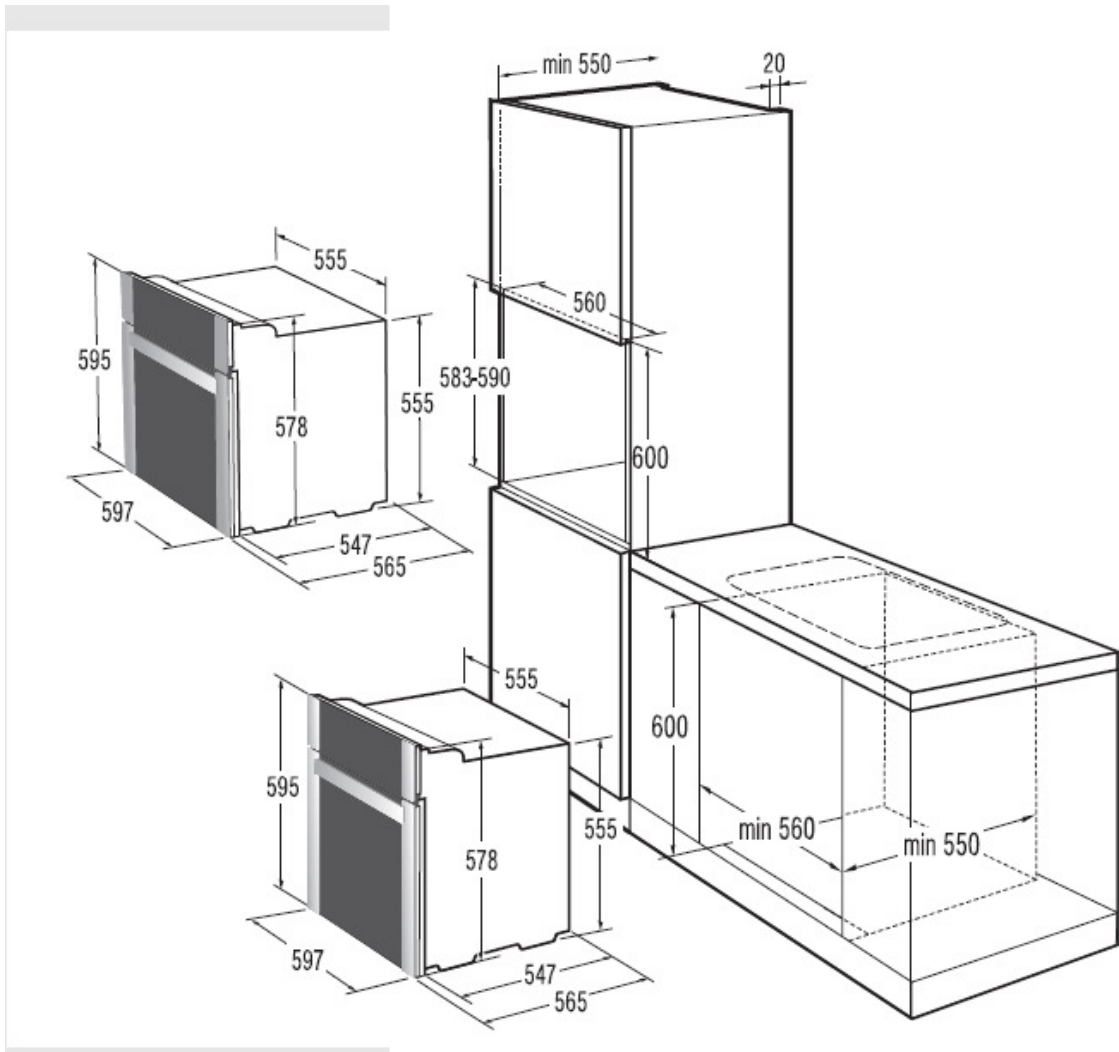
- Để thiết bị thông gió, giữa các sàn tủ và tường cần có một khoảng hở rộng 45mm.
- Chỉ lắp đặt thiết bị với chiều cao thích hợp để đảm bảo việc lấy ra được dễ dàng.
- Thiết bị có thể được lắp đặt phía trên lò nướng có cùng thương hiệu hoặc phía trên tủ lạnh.

Tháo gỡ thiết bị

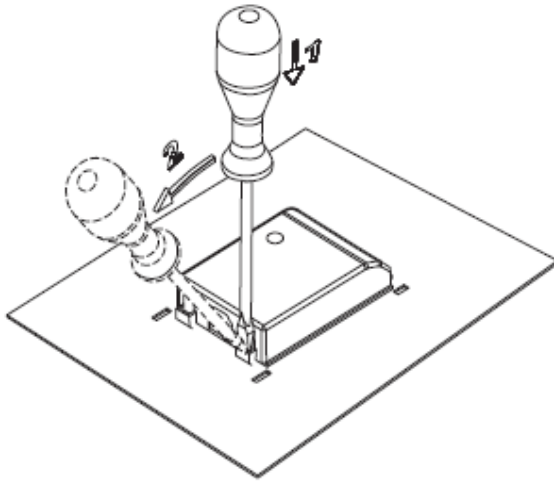
- Ngắt nguồn điện, rút phích cắm điện của thiết bị. Tháo các ốc giữ thiết bị.
- Kéo thiết bị từ từ ra phía trước đến khi lấy hẳn ra khỏi học tủ.
- Nếu dây cáp điện bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi dây cáp được sản xuất chính hãng hoặc được cung cấp bởi Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Kết nối điện

- Sử dụng tuôn vít để mở kẹp và nắp kết nối điện, như đã nêu hình vẽ số 2
- Điện áp trong mạng gia đình của bạn phải kiểm tra bởi một chuyên gia bằng cách sử dụng thiết bị phù hợp.
- Cáp nối phải được đặt phù hợp với mạng kết nối.
- Trước khi kết nối, đảm bảo điện áp trên nhãn rating phù hợp với điện áp mạng thực tế.
- Chiều dài của dây nguồn ít nhất là 1,5 mét; do đó, thiết bị có thể được gắn điện trước khi đẩy nó vào tường.
- Chiều dài của dây nguồn được chỉnh theo cách như trên trong trường hợp xem xét khả năng chịu tải của cáp, dây nối đất phải thẳng hơn dây điện áp.



2



3

