HÄFELE

English

Vietnamese

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCTS NAME: Built-in Oven HO-8T72A

Products Applied: 538.01.421

CONTENTS

SAFETY INFOR **2**
Intended use 2
Warning 3
Causes of damage 6

INSTALLATION 8
OPERATING THE APPLIANCE 9
Identifying the appliance 9
Component 15
Before using the appliance 16
Types of heating 17
Using your appliance 18
Demo with sabbat mode 20

ACCESSORIES 21
AIR SAFEGUARD SYSTEM 25
ENERGY EFFICIENT USE 26
ENVIRONMENT 27
HEALTH 27
MAINTENANCE YOUR APPLIANCE 27
APPLIANCE DOOR 30
CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED 37
CUSTOMER SERVICE 41
TIPS AND TRICKS 42

TYPICAL RECIPES 44
Cakes 44
Bread & pizza 45
Meat 46

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1 46
ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1 47
COOKING BY ECO MODE 48
DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014) 48

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying HAFELE Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.
The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors.
The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.
And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any highpressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove acces sories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol
   content. Only use small quanti ties of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully.
   Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items inthe cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened.Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.
   Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a
   baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elemen. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

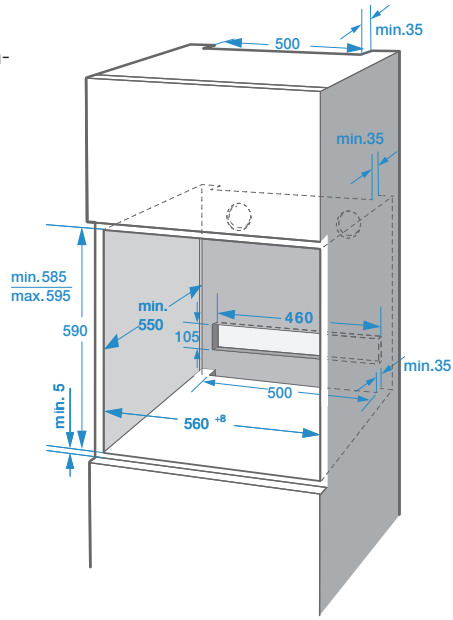
Causes of Damage

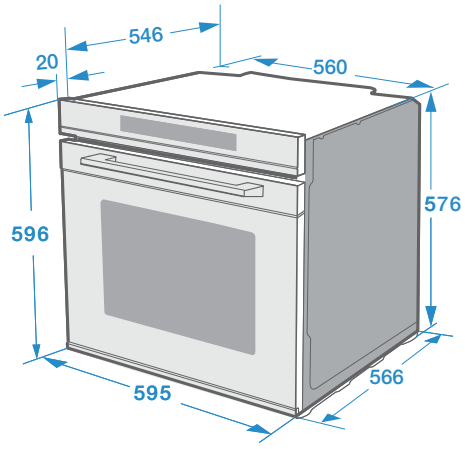
1. Accessories, foil, grease proof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 oC has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

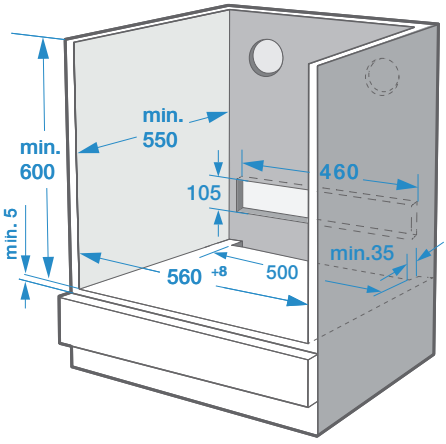
12. If you use the residual heat of the switched keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use
"Defrost" mode.

INSTALLATION

To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.
While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is. Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and
adhe-sive film from the appliance.
The dimensions attached are in mm.
It is necessary to have the plug
accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to
disconnect the appliance from the
supply after installation when
necessary. Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.







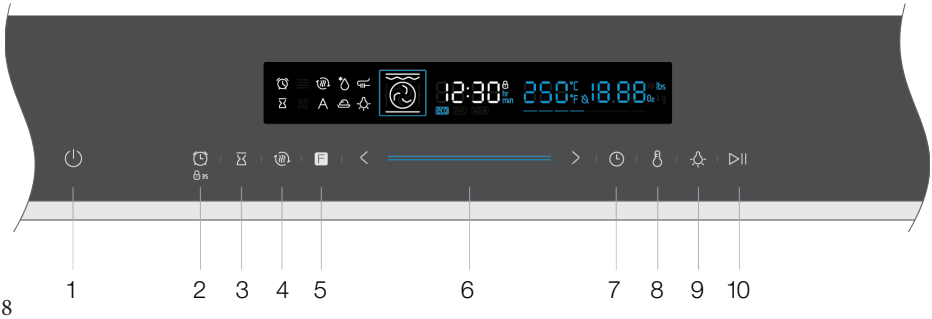
OPERATING THE APPLIANCE

IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel

7NM30E0

COMPONENT



1. ON / OFF	Switch on and off oven.
2. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
3. End time	Set an end time to the cooking duration.
4. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
5. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
6. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
7. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
8. Temperature Setting	Press to set temperature.
9. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
10. Start / Pause	Start and pause the cooking process.

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by turning right knob.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by right knob.
3. Touch clock symbol to finish the setting

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240°C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	___	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Notes

Defrosting, fermentation and “ECO” functions cannot be preheated quickly.

Caution!
If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes
1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan
The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

Caution!
Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.
To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven
1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“symbol to set cooking temperature
2. Touch Start / Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch to cancel it.

NOTE:
After temperature setting, you can touch clock symbol to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-“symbol.

Quick preheat
You can use quick preheat to shorten the preheat time. Then you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can’t quick preheat, then there will be a “beep”, defrosting, fermentation and “ECO” functions cannot be preheated quickly.

Set end time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch , then you can use slider or "+/-"symbol to set end time in hours, touch again t set it in minutes. When you finished the setting, touch to make sure.

2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven NOTE to see how to set cooking duration time.

3. For example, when end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch and change it by slider or "+/-"symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will work as what you changed. During the cooking process with an end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .

Note

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

Timer

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give "beep" for remind.

At the first touch of set timer by hours, then touch again, set timer by minutes. Touch again, then the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give a long press for 3 seconds, you can switch on and off the childproof lock. When the child-proof is on, there will be a in the status bar.

DEMO WITH SABBAT MODE

Demo mode
Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the " ⏻ " key to enter the demonstration mode and display "off";
2. Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display "off"; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display "on"

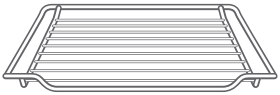
Note
You can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

Sabbath mode
Sabbath mode has the function of power-o saving data. Save cooking data every 25 ⏻ minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the key to return to standby mode.
1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode. The screen displays 5A8. The time adjustment range is 24-80 hours.
2. The cooking time can be adjusted by sliding the slider.
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 seconds.

Note
1. During operation, only the ⏻ key is valid, and other keys are invalid.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

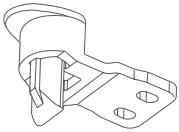
Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included
Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food

Baking Tray
For tray bakes and small baked products.



Door Lock
Stop children opening the door and getting burn

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.
Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

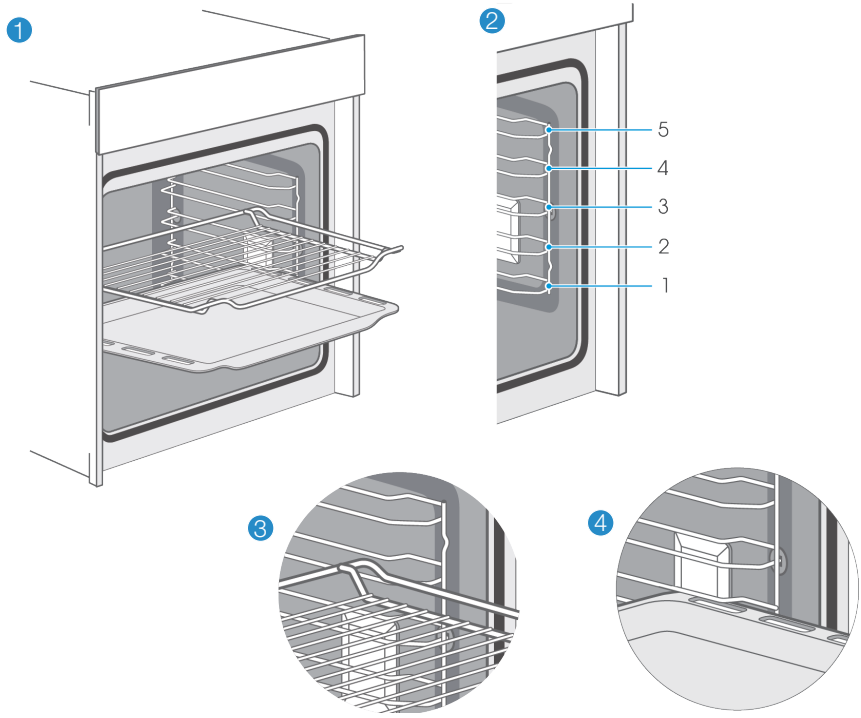
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Note

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Alwaysinserttheaccessoriesfullyintothecavitysothattheydonottouch the appliance door.



Tilt protection

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection.When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 13

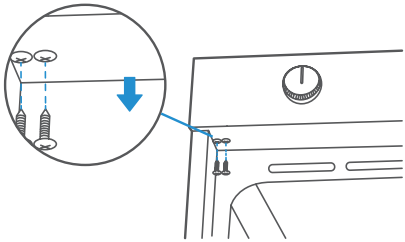
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 14.

Doorlock installation

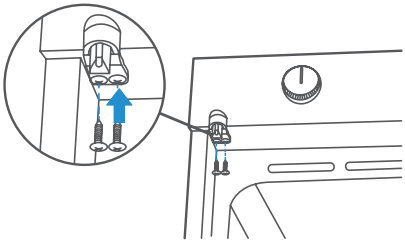
If your appliance is equipped with a door lock (depends on the actual machine), follow the steps below :

1. Loosen two screws at left bottom corner of control panel, as shown in picture 1
2. Take out the doorlock from the accessory, and fasten it with two screws at the bottom of control panel as shown in picture 2.
3. If the doorlock function is not necessary, just keep two screws in the panel without installing

1

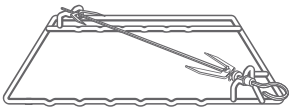


2



Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased , and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



Rotary system
For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;

Barbecue stick
For making some `barbecue like meat and vegetables;

Inserting accessories:
Barbecue sticks are only suitable with rotary system , when using barbecue sticks , put them onto the wire rack of rotary system. And before inserting accessories into cavity , please insure all the food is well put, then slightly insert them into level 2 of the cavity.

Note
1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. Thebarbecuesticksaredangerouswithcuspidalheads,pleasemakesurechildren and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. Westronglysuggesttouselevel2ofcavity,top+bottomheatingfunctiontobake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

Optional accessories

Wire Rack
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes.
For roasts and grilled food

Baking Tray
For tray bakes and small baked products.

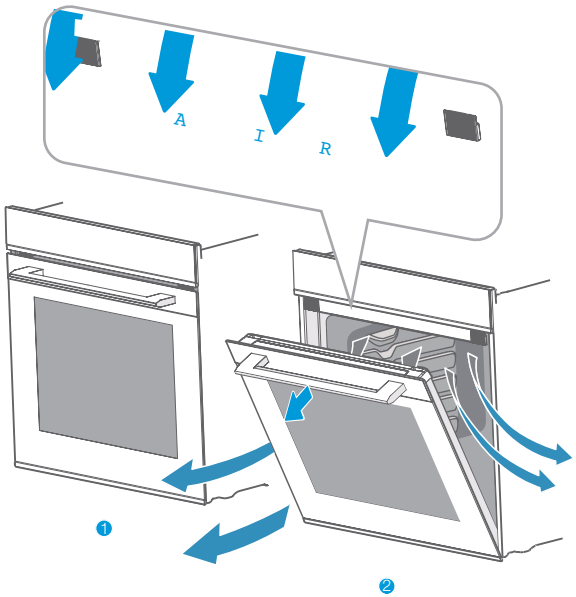
Universal pan
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.

AIR SAFEGUARD SYSTEM

An advanced air diversion technology.
If your appliance is equipped with an Air Safeguard (depends on the actual machine), please note:
An active-protection system that keeps you away from the unexpected heat: from cool-touch door which prevents unconscious burn, to air curtain which blocks hot air inside the cavity flows over your face.
Every time when the oven door is opened, air safeguard will be activated automatically. It redirects the cool air and forms an invisible curtain in front of the cavity, blocking the burning-hot air flows directly to your face. K eep you safe with a more comfortable cooking experience.

When oven is running, the door is closed and air-safeguard is in a contractive state; like the picture 1

After cooking, when the door is opened, the air-safeguard will automatically pop open and change the wind direction at the exhaust port to make the hot air blow downward. like the picture 2 .



ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & `baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp”. (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heatone after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10 Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to useh-eavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.

HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

TIPS

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.
To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the
appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!
Risk of surface damage

Do not use:
1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

TIPS
Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.
Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.

Area Appliance exterior	Cleaning
Door handle	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	**Hot soapy water:** Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	**Hot soapy water:** Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Note

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

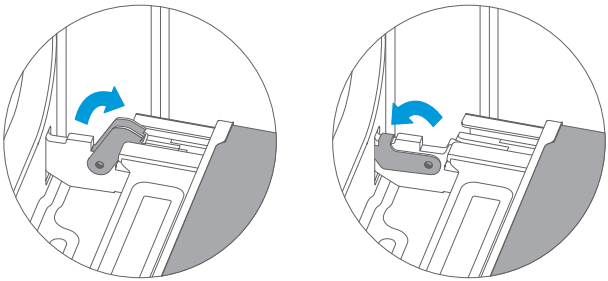
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

TIPS

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.
When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

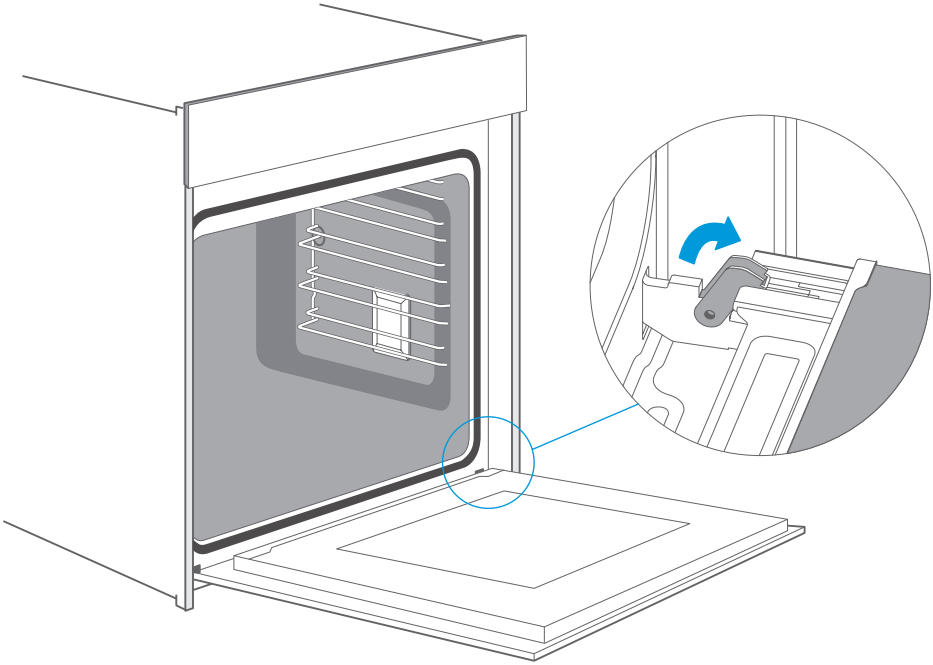


Warning - Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

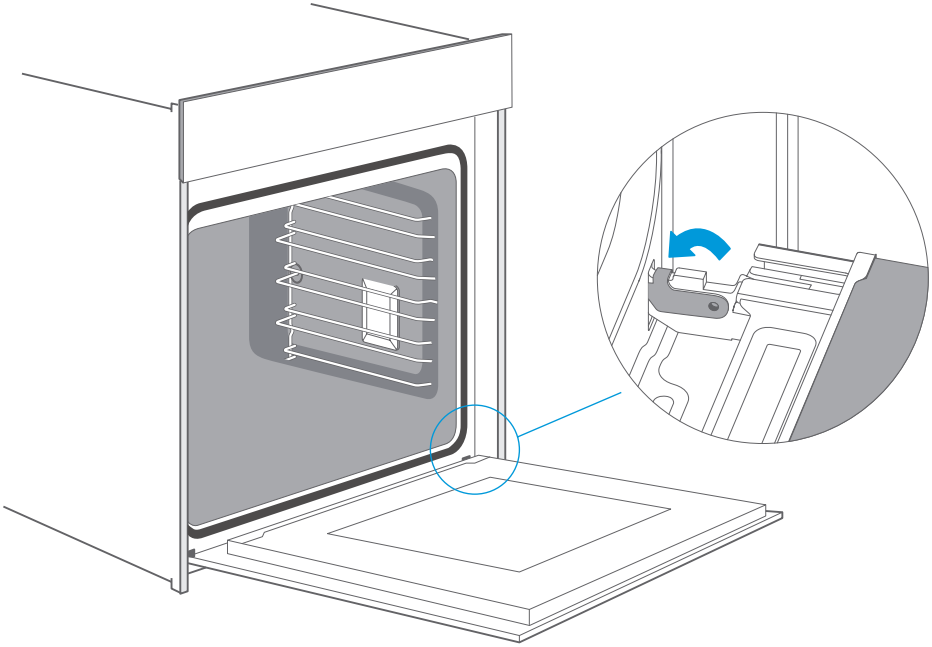
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time , if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed .

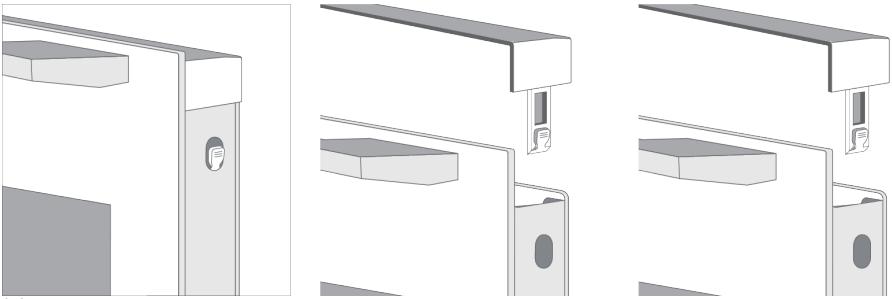


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover , that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken o^{O}, by this time.

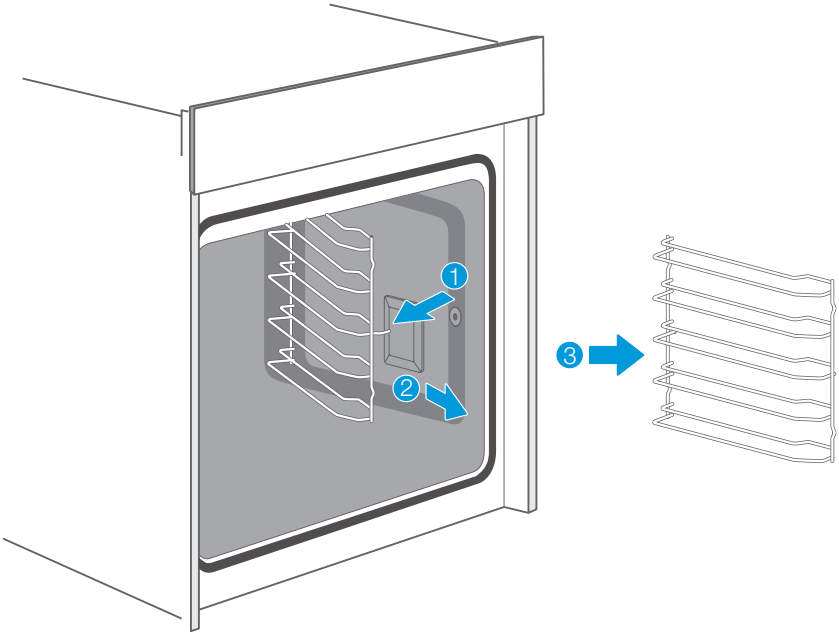
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

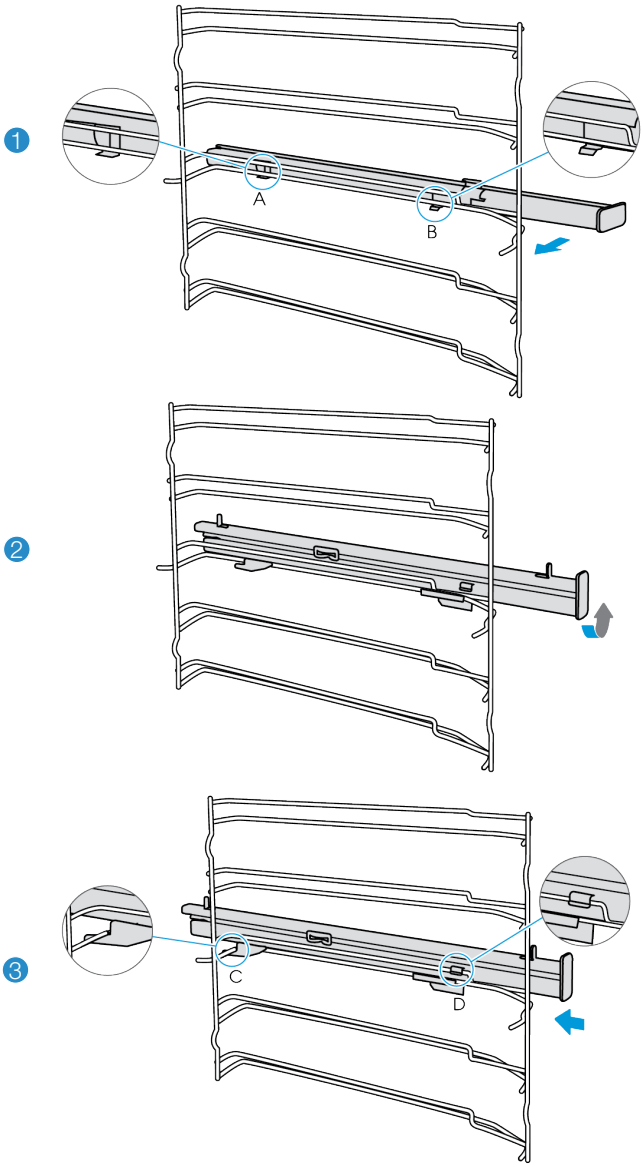
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture. 1
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of 1 into the hole into.



Fix the telescopic runners

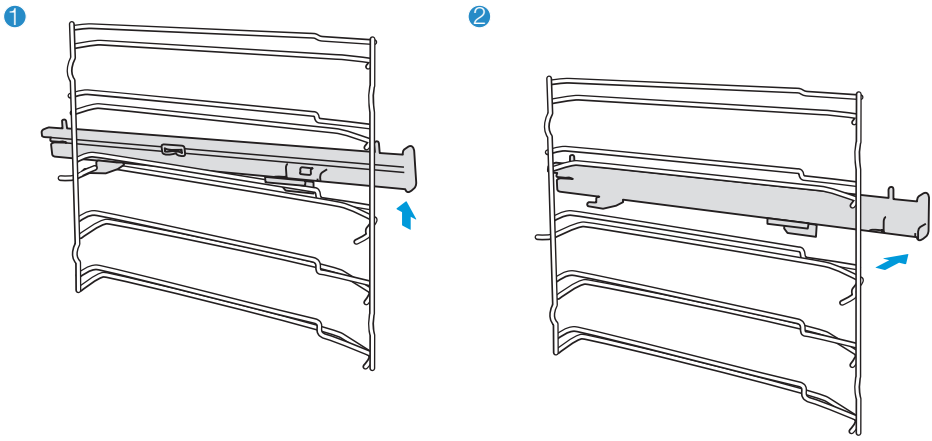
(take the left side for example, same for right side)

1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotatethetelescopicrunnersanti-clockwise(clockwiseforrightside)by90degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



Remove the telescopic runners
(take the left side for example, same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.

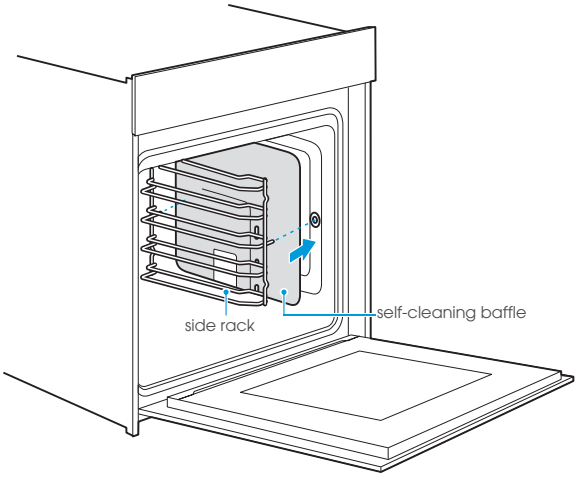


Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface, which can absorb oil and fat volatilize them out later on, make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking.

Fix self-cleaning baffle

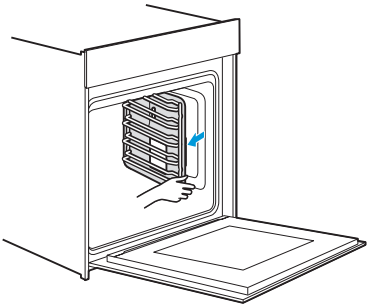
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the picture:



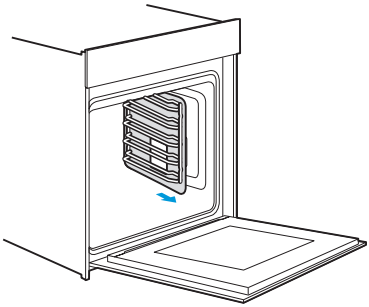
Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:
1. Pull the side rack out from the cavity horizontally. The self-cleaning baffle will pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.

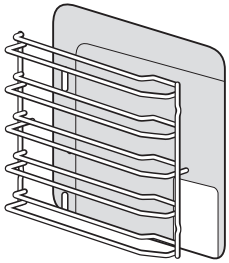
❶



❷



❸



Notes

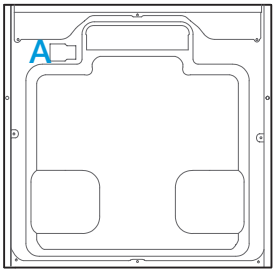
The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

Change the power cord

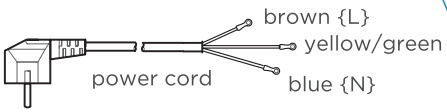
Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

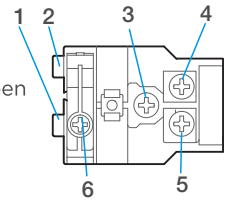
Steps:

a. cut off the power, use small f at screwdriver to open two snap 1, 2.
b. use Phillips crew driver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
c. change the new power cord , fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
d. twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case





terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.
If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instruc tions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disen-gaged	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.

Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.

Fan does not work all the time in the mode: “Fan Heating”	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not suffcient cooked in the time given by the recipe.	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the select- ed oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn’t turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning - Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power
cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps
are available from the after-sales service or specialist retailers.
When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

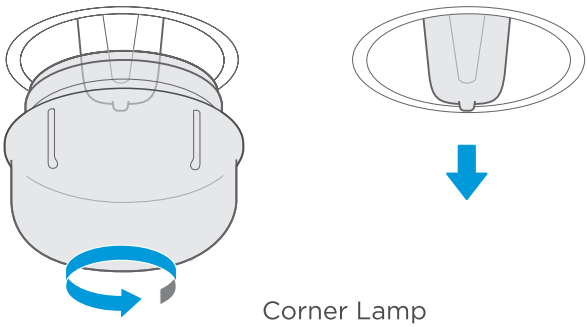
WARNING

Risk of electric shock!

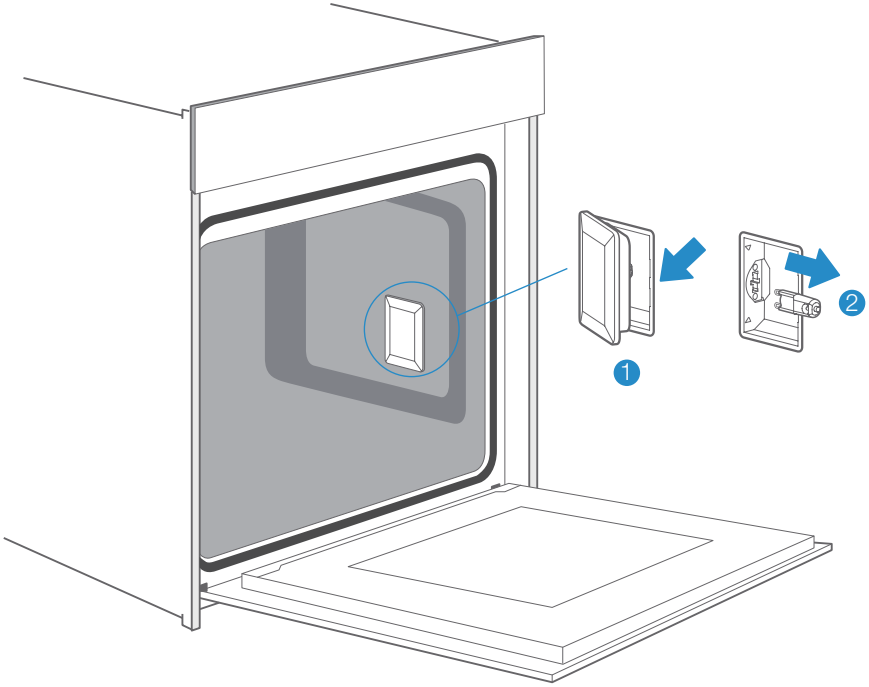
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch other circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat hea
(Lateral lamp)
3. Pull out the lamp - do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement, please remember to put the lateral grid back.



Corner Lamp



Lateral Lamp

Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

CUSTOMER SERVICE

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.
Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.
Above, thank you again for buying Hafele Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe.
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the “Top & Bottom Heating” mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Roundform	1	Conventional with fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffin (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffin	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffin	Muffin form	1	Conventional with fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with fan	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake	Tray	2	Conventional with fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with fan	160	p.h.t:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with fan	170	p.h.t.:12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.:10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t:9:00 b.t.:30:00

Note: p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	pringform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6 - 8	Yes 5 Min
Chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75 - 80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the chicken after 30 min to the top side.
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack.
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measure- ment. It is may be required to use a tool to guaranty the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on the page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Mass of the Oven	32kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EC electric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EC electric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Effciency Class (A+++ to D)	A+

Note

All oven modes described on Page 8 and 14 are main functions of the oven.

HÄFELE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM: Lò nướng âm tủ HO-8T72A

Các mã sản phẩm áp dụng: 538.01.421

MỤC LỤC

THÔNG TIN AN TOÀN **2**
Mục đích sử dụng 2
Cảnh báo 3
Nguyên nhân hỏng hóc 6

LẮP ĐẶT 8
VẬN HÀNH THIẾT BỊ 9
Nhận biết thiết bị 9
Thành phần 9
Trước khi sử dụng thiết bị 10
Chế độ làm nóng 11
Sử dụng thiết bị 12
Chạy thử chế độ sabbath 20

PHỤ KIỆN 21
HỆ THỐNG BẢO VỆ KHÔNG KHÍ 25
SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG HIỆU QUẢ 26
MÔI TRƯỜNG 27
SỨC KHỎE 27
BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ 27
CỬA LÒ 30
SỬA CHỮA THIẾT BỊ KHI CẦN THIẾT 37
DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG 41
MẸO VÀ THỦ THUẬT 42

CÔNG THỨC TIÊU BIỂU 44
Bánh ngọt 44
Bánh mì và pizza 45
Thịt 46

NƯỚNG THỬ THỨC ĂN THEO EN 60350-1 46
HIỆU QUẢ NĂNG LƯỢNG THEO EN 60350-1 47
NẤU VỚI CHẾ ĐỘ ECO 48
BẢNG DỮ LIỆU (EU 65/2014 & EU 66/2014) 48

THÔNG TIN AN TOÀN

Mục đích sử dụng

sản phẩm, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng. Sau đó, bạn mới có thể sử dụng thiết bị an toàn và đúng cách.
Bạn nên giữ lại hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp đặt để sử dụng sau này hoặc cho những người dùng tiếp theo.
Thiết bị chỉ phù hợp để sử dụng trong bếp. Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.
Kiểm tra xem thiết bị có hư hỏng không sau khi mở hộp. Không cắm điện vào thiết bị nếu thấy có bất kì hư hỏng nào. Chỉ các chuyên gia được cấp phép mới được kết nối các thiết bị mà không cần dùng phích cắm. Các hư hỏng do kết nối không đúng cách sẽ không được bảo hành. Chỉ sử dụng thiết bị này trong nhà.
Chỉ được sử dụng thiết bị để chế biến thực phẩm và đồ uống. Phải giám sát thiết bị khi sử dụng. Trẻ em trên 8 tuổi, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị dưới sự giám sát của những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ và hiểu rõ những mối nguy hiểm liên quan.
Không để trẻ em đùa nghịch với thiết bị hoặc ở gần thiết bị. Không để trẻ em vệ sinh thiết bị hay thực hiện các hoạt động bảo trì chung trừ khi đã đủ 8 tuổi và được giám sát.
Để thiết bị và các dây cáp điện tránh xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
Vui lòng luôn lắp phụ kiện vào khoang theo đúng chiều.

CẢNH BÁO

Nguy cơ giật điện!

1. Sửa chữa không đúng cách sẽ rất nguy hiểm. Công việc sửa chữa và thay thế dây cáp hỏng chỉ nên được thực hiện bởi những kĩ sư hỗ trợ hậu mãi lành nghề của chúng tôi. Nếu thiết bị trục trặc, hãy rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu dao. Liên hệ với dịch vụ hậu mãi.
2. Lớp cách điện dây cáp trên các thiết bị điện có thể bị nóng chảy khi chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Tuyệt đối không để dây cáp điện của thiết bị tiếp xúc với các bộ phận còn nóng của thiết bị.
3. Không sử dụng vòi xịt nước hoặc xịt hơi cao áp do có thể dẫn đến giật điện.
4. Sử dụng thiết bị hư hỏng có thể dẫn đến giật điện. Không được bật thiết bị hư hỏng. Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu dao. Sau đó liên hệ với dịch vụ hậu mãi.

Nguy cơ bỏng!

1. Thiết bị có thể rất nóng. Tuyệt đối không chạm vào mặt trong của thiết bị hoặc thanh nhiệt.
2. Luôn luôn để thiết bị nguội hẳn.
3. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn với thiết bị.
4. Phụ kiện và đồ đựng thực phẩm có thể rất nóng. Luôn sử dụng găng tay nhà bếp để lấy phụ kiện hoặc đồ đựng thực phẩm ra khỏi khoang nướng.
5. Hơi cồn có thể bốc cháy trong khoang nướng đang nóng. Tuyệt đối không chế biến thực phẩm có chứa lượng lớn đồ uống với nồng độ cồn cao. Chỉ sử dụng một lượng đồ uống nhỏ với nồng độ cồn ở mức cao. Cẩn trọng khi mở cửa lò.

Nguy cơ bỏng nước!

1. Các bộ phận có thể chạm tới sẽ rất nóng trong quá trình nấu. Tuyệt đối không chạm vào các bộ phận nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn với thiết bị.
2. Khi mở cửa lò, hơi nóng có thể thoát ra. Hơi nước có thể không nhìn thấy được tùy vào nhiệt độ của nó. Khi mở, không đứng quá gần thiết bị. Thận trọng khi mở cửa lò. Không để trẻ em lại gần.
3. Nước trong khoang nóng có thể tạo hơi nước nóng. Tuyệt đối không rót nước vào khoang nóng.

Nguy cơ thương tích!

1. Kính cửa bị xước có thể tạo thành vết nứt. Không sử dụng dao cạo kính, dụng cụ vệ sinh sắc nhọn, nhám hoặc chất tẩy rửa ăn mòn.
2. Bản lề cửa sẽ di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể làm kẹp tay. Giữ tay cách xa bản lề.

Nguy cơ hỏa hoạn!

1. Đồ dễ cháy trong khoang nướng có thể bắt lửa. Tuyệt đối không để đồ dễ cháy trong khoang nướng. Tuyệt đối không mở cửa lò nếu có khói bên trong. Tắt thiết bị và rút dây cắm khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu dao.
2. Khi mở cửa sẽ tạo ra luồng gió. Giấy chống thấm dầu mỡ có thể tiếp xúc với thanh nhiệt và bắt lửa. Không đặt giấy chống thấm dầu mỡ lên các phụ kiện trong khi làm nóng lò. Luôn dùng đĩa hoặc khay nướng để chèn giấy chống thấm dầu mỡ. Chỉ đặt giấy chống thấm dầu mỡ lên bề mặt cần thiết. Không để giấy chống thấm dầu mỡ bị nhô cạnh giấy ra khỏi các phụ kiện.

Nguy hiểm do từ tính!

Bảng điều khiển hoặc các bộ phận điều khiển có sử dụng nam châm vĩnh cửu. Nam châm vĩnh cửu có thể ảnh hưởng đến các thiết bị điện tử cấy ghép, ví dụ như máy trợ tim hoặc máy bơm insulin. Những người sử dụng các thiết bị điện tử cấy ghép phải giữ khoảng cách với bảng điều khiển tối thiểu 10 cm.

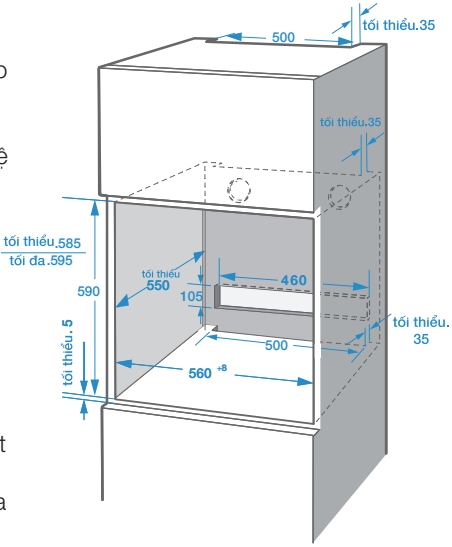
Nguyên nhân hỏng hóc

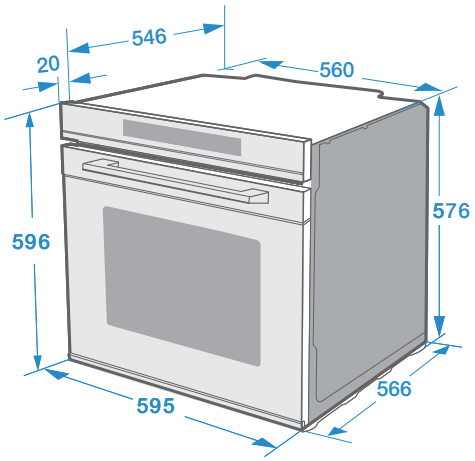
1. Phụ kiện, giấy bạc, giấy chống thấm dầu mỡ hoặc đồ đựng thực phẩm trên sàn khoang nướng: không đặt phụ kiện trên sàn khoang nướng. Không dùng giấy bạc hoặc giấy chống thấm dầu mỡ để lót sàn khoang nướng. Không đặt đồ đựng thực phẩm lên sàn khoang nướng nếu đặt nhiệt độ trên 50°C. Việc này sẽ gây tụ nhiệt và làm hỏng lớp men.
2. Giấy bạc: Khi dùng giấy bạc trong khoang nướng, không được để giấy bạc tiếp xúc với kính cửa. Việc này có thể làm ố màu kính cửa vĩnh viễn.
3. Khay silicone: Không dùng khay silicone, miếng lót, nắp hoặc phụ kiện có chứa silicone. Cảm biến của lò có thể bị hỏng.
4. Nước trong khoang nướng đang nóng: không đổ nước vào khoang nướng khi còn nóng. Việc này sẽ tạo ra hơi nước. Nhiệt độ thay đổi có thể làm hư hỏng lớp men.
5. Hơi ẩm trong khoang nướng: Sau một thời gian dài, hơi ẩm trong khoang nướng có thể gây ăn mòn. Hãy lau khô thiết bị sau khi sử dụng. Không để thực phẩm ướt trong khoang nướng đóng kín một thời gian dài. Không lưu trữ thực phẩm trong khoang nướng.
6. Mở cửa lò để làm mát lò: Sau khi sử dụng ở nhiệt độ cao, chỉ để thiết bị nguội dần khi đóng cửa. Không chặn đồ vật gì ở cửa. Nếu để hé cửa dù chỉ một khe nhỏ, mặt trước của đồ vật gần kề cũng có thể bị hư hỏng theo thời gian. Chỉ mở cửa để làm khô lò nếu xuất hiện nhiều hơi nước trong quá trình vận hành lò nướng.
7. Nước trái cây: khi nướng bánh, đặc biệt là các loại bánh trái cây, không nên bọc khay nướng quá lỏng. Nước trái cây nhỏ từ khay nướng sẽ để lại vết ố không thể tẩy sạch. Nếu có thể, hãy sử dụng khay sâu hơn.
8. Gioăng cửa quá bẩn: Nếu gioăng cửa quá bẩn, cửa lò sẽ không thể đóng kín trong khi hoạt động. Mặt trước của các thiết bị liền kề có thể bị hư hại. Luôn giữ gioăng cửa sạch.
9. Dùng cửa lò để làm chỗ ngồi, giá đỡ hoặc mặt bếp: Không ngồi lên hoặc đặt, treo bất cứ thứ gì lên cửa lò. Không đặt bất kỳ đồ bếp hoặc phụ kiện nào lên cửa lò.
10. Đưa phụ kiện vào: tùy theo model, phụ kiện có thể làm xước tấm cửa khi đóng cửa lò. Luôn luôn đưa phụ kiện vào khoang nướng sâu nhất có thể.
11. Di chuyển thiết bị: không mang vác hoặc cầm nắm thiết bị bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa không thể chịu được khối lượng của thiết bị và có thể bị gãy.

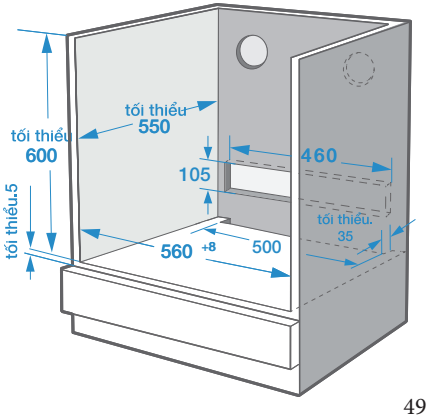
12. Nếu sử dụng nhiệt dư sau khi tắt lò để giữ ấm thức ăn, khoang nướng có thể sinh ra độ ẩm cao. Việc này có thể gây đọng hơi nước và khiến thiết bị cao cấp bị mòn gỉ, cũng như gây hại cho gian bếp. Tránh đọng hơi nước bằng cách mở cửa hoặc sử dụng chế độ “Rã đông”.

LẮP ĐẶT

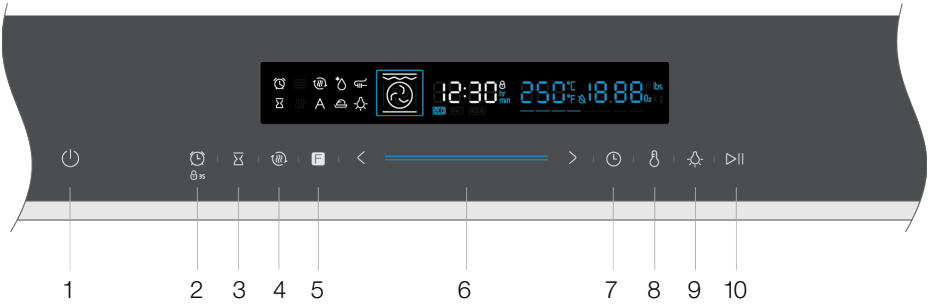
Để lò nướng hoạt động an toàn, vui lòng đảm bảo rằng lò nướng được lắp đặt theo tiêu chuẩn chuyên môn liên quan tới hướng dẫn lắp đặt. Lò nướng bị hỏng do lắp đặt sai cách sẽ không được bảo hành.
Trong khi lắp đặt, vui lòng đeo găng tay bảo vệ để tránh bị các cạnh sắc nhọn cắt trúng.
Trước khi lắp đặt, kiểm tra xem thiết bị có hư hỏng không và không cắm điện vào thiết bị nếu có hư hỏng.
Trước khi bật lò nướng, vui lòng dọn sạch bao bì đóng gói và băng dính trên thiết bị.
Đơn vị đo là mm.
Cần bố trí phích cắm ở vị trí dễ tiếp cận hoặc lắp đặt công tắc trong hệ thống điện cố định để ngắt thiết bị khỏi nguồn điện sau khi lắp đặt nếu cần.
Cảnh báo: Không được lắp đặt thiết bị sau cửa trang trí để tránh gây quá nhiệt.







THÀNH PHẦN



1. BẬT/TẮT	Bật và tắt lò nướng.
2. Hẹn giờ/Khóa an toàn trẻ em	Sử dụng chức năng hẹn giờ/khóa an toàn trẻ em khi nhấn trong 3 giây
3. Thời gian kết thúc	Đặt thời gian kết thúc nấu.
4. Làm nóng lò nhanh	Sử dụng nút này để làm nóng lò nhanh.
5. Lò nướng - Chức năng	Nhấn vào biểu tượng này để thay đổi chế độ làm nóng, nhấn giữ trong 3 giây để thay đổi nhanh hơn.
6. Thanh trượt	Trượt để thay đổi giá trị điều chỉnh trên màn hình hiển thị.
7. Cài đặt khoảng thời gian và đồng hồ	Đặt thời gian, sau đó chọn chức năng và đặt đồng hồ ở chế độ chờ.
8. Cài đặt nhiệt độ	Nhấn để đặt nhiệt độ.
9. BẬT/TẮT đèn	Bật và tắt đèn.
10. Bắt đầu/Tạm dừng	Bắt đầu và tạm dừng quá trình nấu.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu để chế biến thức ăn, bạn phải vệ sinh khoang nướng và các phụ kiện.

1. Tháo nhãn dán, giấy bạc bảo vệ bề mặt và đồ bảo vệ thiết bị khi vận chuyển.
2. Tháo toàn bộ phụ kiện và giá bên khỏi khoang nướng.
3. Vệ sinh kỹ càng các phụ kiện và giá bên bằng nước xà phòng và giẻ rửa bát hoặc bàn chải mềm.
4. Đảm bảo các vật liệu đóng gói như các tấm xốp hay thanh gỗ không còn sót lại trong khoang nướng vì có thể gây ra hỏa hoạn
5. Lau sạch các bề mặt trơn trong khoang nướng và cửa bằng khăn mềm thấm ướt.
6. Để khử mùi của thiết bị mới, làm nóng thiết bị không chứa thực phẩm bên trong với cửa đóng lại.
7. Đảm bảo bếp được thông khí tốt khi làm nóng thiết bị lần đầu tiên. Không để trẻ em và vật nuôi lại gần bếp trong suốt thời gian này. Đóng cửa các phòng kế bên.
8. Điều chỉnh các cài đặt theo chỉ dẫn. Bạn có thể tìm hiểu cách cài đặt chế độ làm nóng và nhiệt độ trong phần tiếp theo.

Cài đặt

Chế độ làm nóng	
Nhiệt độ	250°C
Thời gian	1h

Sau khi thiết bị đã nguội hẳn:

1. Vệ sinh các bề mặt trơn và cửa bằng nước xà phòng và giẻ rửa bát.
2. Lau khô toàn bộ các bề mặt
3. Lắp các giá bên

Cài đặt thời gian

Để sử dụng lò, trước tiên cần cài đặt thời gian.

1. Sau khi lò được cắm điện, chạm vào biểu tượng đồng hồ và cài đặt thời gian theo giờ bằng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-".
2. Chạm vào biểu tượng đồng hồ lần nữa để cài đặt thời gian theo phút bằng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-".
3. Chạm vào biểu tượng đồng hồ để hoàn tất cài đặt

LƯU Ý: Đồng hồ hiển thị định dạng 24 giờ.

CHẾ ĐỘ LÀM NÓNG

Lò có nhiều chế độ hoạt động khác nhau, nhờ đó giúp bạn sử dụng thiết bị dễ dàng hơn. Để giúp bạn chọn đúng chế độ làm nóng cho món ăn, phần này trình bày những điểm khác biệt và phạm vi ứng dụng của các chế độ làm nóng.

Chế độ làm nóng	Nhiệt độ	Ứng dụng
Thông thường	30~250°C	Dùng cho nướng và quay thông thường trên một tầng. Đặc biệt phù hợp cho các loại bánh có phần topping ướt.
Đối lưu	50~250°C	Dùng cho nướng và quay trên một hoặc nhiều tầng. Nhiệt tỏa đều từ vòng nướng xung quanh quạt.
ECO	140~240°C	Để nấu tiết kiệm điện năng.
Thông thường + Quạt	50~250°C	Dùng cho nướng và quay trên một hoặc nhiều tầng. Quạt phân bố đều nhiệt từ các thanh nhiệt trong toàn bộ không gian của khoang nướng.
Nhiệt bức xạ	150~250°C	Dùng để nướng một lượng nhỏ thực phẩm và nướng xém vàng thực phẩm. Vui lòng đặt thực phẩm vào phần giữa ở dưới thanh nhiệt nướng.
Nướng kép + quạt	50~250°C	Dùng để nướng các đồ ăn có bề mặt phẳng và nướng xém vàng thực phẩm. Quạt phân bố đều nhiệt từ các thanh nhiệt trong toàn bộ không gian của khoang nướng.
Nướng kép	150~250°C	Dùng để nướng các đồ ăn có bề mặt phẳng và nướng xém vàng thực phẩm.
Pizza	50~250°C	Dành cho pizza và các món ăn cần một lượng nhiệt lớn từ bên dưới. Bộ phát nhiệt bên dưới và vòng phát nhiệt sẽ hoạt động.
Bộ phát nhiệt bên dưới	30~220°C	Để nướng đế bánh pizza, bánh pie, bánh pastry thêm xém vàng. Nhiệt tỏa từ bộ phát nhiệt bên dưới.
Rã đông	—	Để rã đông từ từ thực phẩm đông lạnh.
Ủ men	30~45°C	Dùng để ủ bột men và bột chua và ủ sữa chua.

Lưu ý

Các chức năng rã đông, ủ men và “ECO” không thể làm nóng lò nhanh.

Cảnh báo!
Nếu bạn mở cửa lò trong khi lò nướng đang hoạt động, lò nướng sẽ không tạm dừng. Hãy hết sức cẩn trọng để tránh nguy cơ bỏng.

Lưu ý
1. Để rã đông lượng thức ăn lớn, bạn có thể tháo các giá bên và đặt hộp đựng trên sàn khoang nướng.
2. Để làm nóng bát đĩa, tốt nhất nên tháo các giá bên và chọn chế độ làm nóng "Nướng bằng khí nóng" và "Làm nóng bằng quạt" ở nhiệt độ 50°C. Nên sử dụng chế độ "Nướng bằng khí nóng" nếu bát đĩa chiếm hơn một nửa diện tích của sàn khoang nướng.
3. Do chế độ "Làm nóng bằng quạt" giúp phân bố nhiệt đồng đều hiệu quả bên trong khoang nướng, quạt sẽ hoạt động ở những thời điểm nhất định trong quy trình làm nóng để đảm bảo đem lại hiệu quả tốt nhất có thể.

Quạt làm mát
Quạt làm mát sẽ tắt và bật khi cần thiết. Khí nóng sẽ thoát ra ở phía trên cửa.

Cảnh báo!
Không chắn các khe thông khí do có thể khiến lò nướng nóng quá mức.
Để làm nguội thiết bị nhanh hơn sau khi hoạt động, quạt làm mát có thể tiếp tục chạy thêm một lúc nữa.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Sử dụng lò để nấu nướng
1. Sau khi đã cắm điện vào lò nướng, chạm vào biểu tượng chức năng lò nướng để chọn chức năng, sử dụng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-" để cài đặt nhiệt độ nấu.
2. Chạm vào biểu tượng Bắt đầu/Tạm dừng để lò nướng bắt đầu hoạt động, nếu không, lò nướng sẽ quay lại màn hình hiển thị đồng hồ sau 10 phút.
3. Trong quá trình nấu, bạn có thể chạm để hủy hoạt động.
LƯU Ý: Sau khi cài đặt nhiệt độ, bạn có thể chạm vào biểu tượng đồng hồ để cài đặt thời gian nấu bằng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-".

Làm nóng lò nhanh
Bạn có thể sử dụng chức năng làm nóng lò nhanh để rút ngắn thời gian làm nóng lò. Khi chọn một chức năng, hãy chạm vào biểu tượng làm nóng lò nhanh , đèn báo của chức năng làm nóng lò nhanh sẽ sáng lên trên màn hình. Nếu chức năng này không thể làm nóng lò nhanh, lò nướng sẽ phát âm "bíp". Các chức năng rã đông, ủ men và "ECO" không thể làm nóng lò nhanh.

Cài đặt thời gian hoàn thành

Sau khi hoàn thành cài đặt thời gian, bạn có thể đặt thời gian kết thúc nấu.
1. Chạm vào , sau đó dùng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-" để đặt giờ kết thúc, chạm vào lần nữa, sau đó đặt phút kết thúc. Khi đã hoàn tất cài đặt, chạm vào để xác nhận.
2. Trong khi đặt thời gian kết thúc, bạn cần đặt khoảng thời gian nấu. Vui lòng xem phần Sử dụng lò để nấu nướng → LƯU Ý để tham khảo cách đặt khoảng thời gian nấu.
3. Ví dụ: Nếu thời gian kết thúc là 10 giờ và khoảng thời gian nấu là 1 tiếng, lò nướng sẽ làm nóng vào lúc 9 giờ và hoàn thành nấu vào lúc 10 giờ.

Thay đổi trong quá trình nấu

Trong khi lò đang hoạt động, bạn có thể thay đổi cài đặt chế độ làm nóng và cài đặt nhiệt độ bằng núm chọn chức năng lò nướng hoặc thanh trượt. Sau khi thay đổi, nếu không có thao tác khác sau 6 giây, lò sẽ làm nóng theo cài đặt đã thay đổi.
Nếu bạn muốn thay đổi khoảng thời gian nấu trong khi đang nấu, vui lòng chạm vào và sử dụng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-" để thay đổi. Sau khi thay đổi, nếu không có thao tác khác sau 6 giây, lò sẽ hoạt động theo cài đặt đã thay đổi. Nếu lò đang hoạt động và bạn đã cài đặt thời gian kết thúc nấu, bạn sẽ không thể thực hiện bất kỳ thay đổi nào.
Nếu bạn muốn hủy quá trình nấu, vui lòng chạm vào .

Lưu ý

1. Việc thay đổi chế độ/nhiệt độ/thời gian nghỉ có thể gây ảnh hưởng không tốt đến kết quả nấu nướng, do đó, chúng tôi khuyên bạn không nên làm vậy trừ khi có kinh nghiệm nấu nướng.

Cảnh báo!

Sau khi tắt, thiết bị sẽ rất nóng, đặc biệt là bên trong khoang nướng. Tuyệt đối không chạm vào mặt trong của thiết bị hoặc thanh nhiệt. Sử dụng găng tay nhà bếp để lấy phụ kiện hoặc đồ đựng thực phẩm ra khỏi khoang nướng và để lò nướng nguội hẳn. Đồng thời, giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn với thiết bị để tránh nguy cơ bỏng.

Chức năng hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ bằng cách chạm vào . Khi hết thời gian hẹn, lò sẽ phát âm "bíp" để nhắc nhở. Chạm vào một lần để đặt giờ hẹn, sau đó chạm vào lần nữa và đặt phút hẹn. Chạm vào lần nữa để hoàn tất cài đặt.
Bạn có thể hẹn giờ trước và trong khi nấu nướng, nhưng không thể hẹn giờ khi đang chọn chức năng và nhiệt độ.

Khóa trẻ em

Thiết bị có khóa trẻ em để trẻ không thể sơ ý bật thiết bị hoặc thay đổi các cài đặt.
Bật Khóa trẻ em bằng cách nhấn giữ trong 3 giây. Nhấn giữ tiếp trong 3 giây để mở khóa lò nướng.
Bạn có thể bật và tắt khóa trẻ em dù lò nướng có đang hoạt động hay không.
Nhấn giữ trong 3 giây để bật và tắt khóa trẻ em.
Khi bật khóa trẻ em, sẽ hiển thị trên thanh trạng thái.

CHẠY THỬ CHẾ ĐỘ SABBATH

Chế độ chạy thử

Chế độ chạy thử có chức năng lưu dữ liệu khi tắt thiết bị. Chức năng lưu dữ liệu khi tắt thiết bị: ví dụ như khi bật chế độ chạy thử, sau đó tắt và bật lại thiết bị, chế độ chạy thử vẫn sẽ hoạt động. Sau khi bật chế độ chạy thử, ống nhiệt sẽ không hoạt động.

1. Ở chế độ chờ, nhấn giữ phím " " để chuyển sang chế độ chạy thử và màn hình sẽ hiển thị "tắt";
2. Trượt thanh trượt sang bên phải để mở chế độ chạy thử và màn hình sẽ hiển thị "tắt", trượt thanh trượt sang bên trái để đóng chế độ chạy thử, màn hình sẽ hiển thị "bật";

Lưu ý:
Bạn có thể nhấn phím Hủy để thoát cài đặt hoặc chờ trong 3 giây để thiết bị tự thoát trạng thái cài đặt chế độ chạy thử và quay về trạng thái chờ.

Chế độ Sabbath

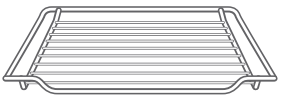
Chế độ Sabbath có chức năng lưu dữ liệu khi tắt thiết bị. Lưu dữ liệu nấu nướng sau mỗi 25 phút. Nếu mất điện trong quá trình nấu, sau khi có lại điện, chế độ Sabbath sẽ tiếp tục hoạt động cho đến khi thời gian nấu chuyển về 0, hoặc nhấn phím để quay về chế độ chờ.
1. Ở chế độ chờ, nhấn giữ phím làm nóng lò nhanh trong 3 giây để kích hoạt chế độ Sabbath. Màn hình hiển thị 5A8. Phạm vi điều chỉnh thời gian là 24 đến 80 giờ.
2. Có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng cách trượt thanh trượt.
3. Nhấn phím Bắt đầu hoặc tự động bắt đầu chế độ Ramadan sau 8 giây.

Note
1. Trong khi lò hoạt động, chỉ thể sử dụng phím , các phím khác không thể sử dụng được.
2. Trong lúc chế độ Sabbath hoạt động, có thể mở hoặc đóng cửa lò nhưng đèn lò sẽ không sáng.

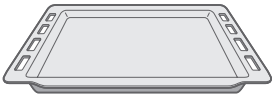
Thiết bị của bạn đi kèm nhiều phụ kiện. Trong phần này, bạn có thể xem thông tin tổng quan về các phụ kiện và cách sử dụng đúng cách

Phụ kiện đi kèm

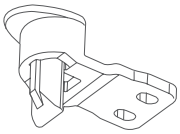
Thiết bị của bạn được trang bị các phụ kiện sau:



Giá nướng
Để đặt đồ đựng thực phẩm, khuôn bánh và đĩa chịu nhiệt. Dùng để quay và nướng thực phẩm



Khay nướng bánh
Dùng cho các loại bánh đút lò và bánh nướng cỡ nhỏ.



Ổ khóa cửa
Ngăn trẻ em mở cửa và bị bỏng

Bạn có thể sử dụng khay để hứng nước hoặc nấu đồ ăn nhiều nước.
Chỉ sử dụng các phụ kiện gốc chính hãng. Các phụ kiện này được thiết kế đặc biệt cho thiết bị của bạn.
Bạn có thể mua phụ kiện từ dịch vụ hậu mãi, đại lý bán lẻ hoặc trên trực tuyến.

Lưu ý

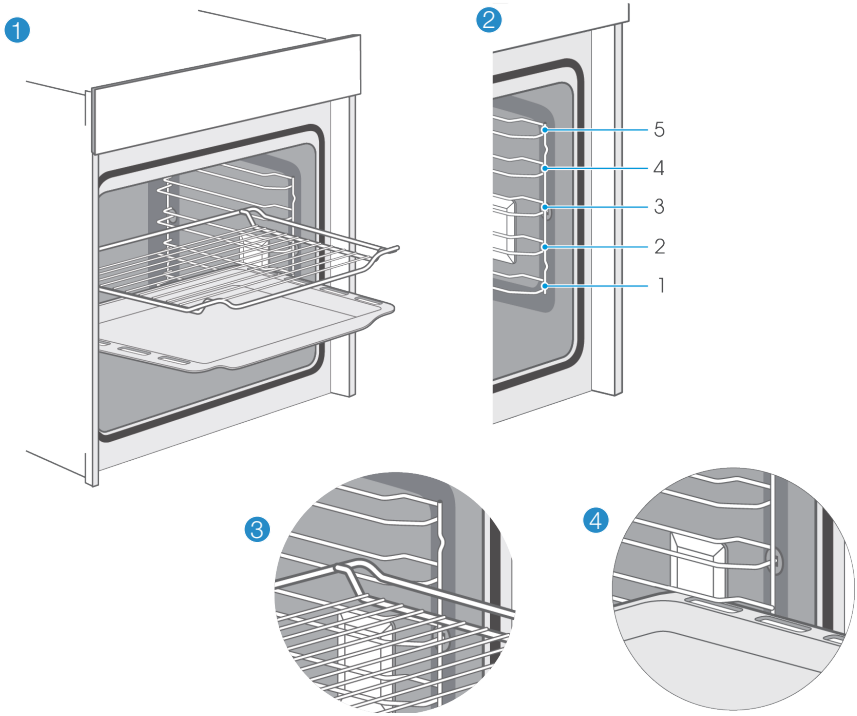
Phụ kiện có thể bị biến dạng khi nóng lên. Việc này không ảnh hưởng đến chức năng của chúng. Sau khi hạ nhiệt, phụ kiện sẽ quay về hình dạng ban đầu.

Lắp phụ kiện

Khoang nướng có năm vị trí lắp giá nướng. Vị trí lắp giá nướng được tính từ dưới lên. Có thể kéo gần một nửa phụ kiện ra ngoài mà không cần nghiêng.

Lưu ý

1. Đảm bảo rằng bạn luôn lắp phụ kiện vào khoang nướng theo đúng chiều.
2. Luôn lắp toàn bộ phụ kiện vào trong khoang nướng để tránh chạm vào cửa lò.



Chống nghiêng đổ

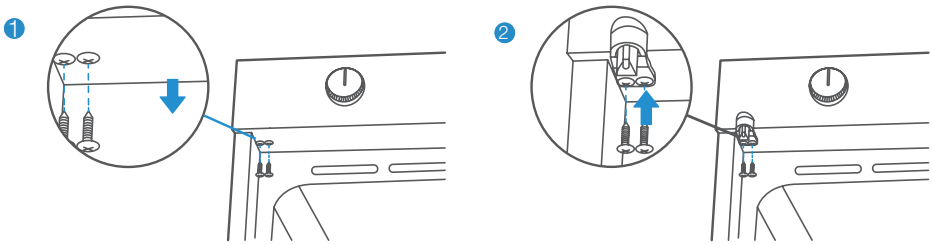
Có thể kéo gần một nửa phụ kiện ra ngoài cho đến khi được khóa cố định vào vị trí. Chức năng khóa cố định này giúp ngăn phụ kiện không bị nghiêng theo trọng lượng thức ăn và khối lượng của chính phụ kiện khi được kéo ra. Hãy lắp đúng phụ kiện vào trong khoang nướng để tránh nghiêng đổ. Khi lắp giá nướng, đảm bảo lắp giá nướng theo đúng hướng như trong hình 13

Khi lắp khay nướng, đảm bảo lắp khay nướng theo đúng hướng như trong hình 14

Lắp đặt khóa cửa

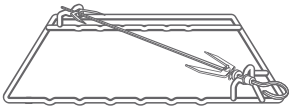
Nếu thiết bị của bạn có trang bị khóa cửa (tùy theo máy thực tế), hãy thực hiện theo các bước sau:

1. Nới lỏng hai vít ở góc phía dưới bên tay trái của bảng điều khiển, như trong hình
2. Lấy 1 khóa cửa từ gói phụ kiện, siết chặt khóa cửa bằng hai vít ở dưới bảng điều khiển như trong hình
3. Nếu không cần chức năng khóa cửa, để nguyên hai vít ở bảng điều khiển mà không cần lắp đặt thêm. 2



Phụ kiện mua thêm

Bạn có thể mua thêm phụ kiện từ dịch vụ hậu mãi, đại lý bán lẻ hoặc trên trực tuyến. Các phụ kiện bên dưới đều có bán sẵn, bạn có thể xem tờ quảng cáo để biết thêm thông tin chi tiết.



Hệ thống quay
Để quay nướng các loại thịt như thịt gà, thịt gà tây, thịt thỏ, v.v.;

Xiên nướng
Để xiên nướng các loại thịt và rau;

Lắp phụ kiện:
Xiên nướng chỉ phù hợp với hệ thống quay. Đặt xiên nướng hun khói lên giá nướng của hệ thống quay. Trước khi đưa phụ kiện vào trong khoang nướng, vui lòng đảm bảo rằng toàn bộ thức ăn được đặt ngay ngắn, sau đó đưa phụ kiện vào tầng 2 của khoang nướng.

Lưu ý
1. Hệ thống quay không quay liên tục, bạn có thể quay thức ăn trong quá trình nấu theo độ chín của thức ăn. Hãy nhớ đeo găng chịu nhiệt và để ý luồng khí nóng tỏa ra ngoài khi mở cửa lò. Hệ thống quay có thể quay 90 độ và thậm chí bạn không cần phải tự quay.
2. Xiên nướng rất nguy hiểm do có đầu nhọn. Không để trẻ em và người khuyết tật giữ lại gần xiên nướng. Đồng thời, kiểm tra để đảm bảo xiên nướng không tiếp xúc với nắp đối lưu trước khi bật lò nướng do xiên nướng có thể làm hỏng lò nướng và khiến người dùng bị thương.
3. Chúng tôi khuyến nghị nên sử dụng tầng 2 của khoang nướng, chức năng làm nóng phía trên và phía dưới để nướng trong khi sử dụng hệ thống quay và xiên nướng.

Khi mua thiết bị, vui lòng nói rõ mã số đơn mua hàng của phụ kiện mua thêm.

Phụ kiện mua thêm

Giá nướng
Để đặt đồ đựng thực phẩm, khuôn bánh và đĩa chịu nhiệt. Dùng để quay và nướng thực phẩm

---

Khay nướng bánh
Dùng cho các loại bánh đút lò và bánh nướng cỡ nhỏ.

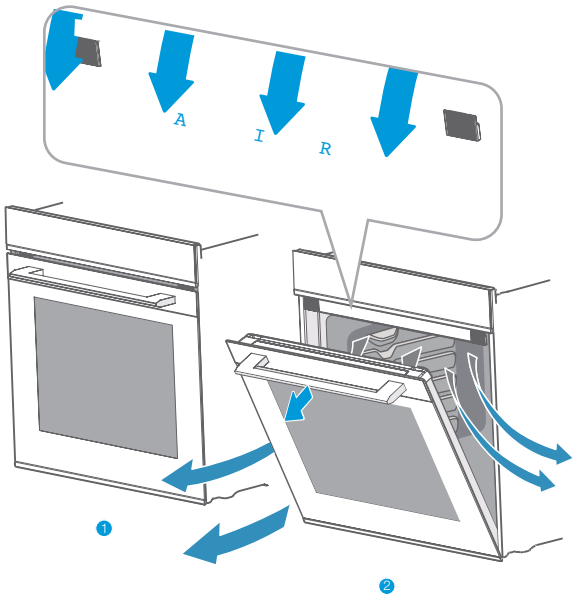
Khay nướng
Dùng cho bánh bột nhào, bánh pastry, thịt đông lạnh và thịt quay lớn.

HỆ THỐNG BẢO VỆ KHÔNG KHÍ

Công nghệ khuếch tán không khí tân tiến.
Nếu thiết bị của bạn có trang bị hệ thống Bảo vệ Không khí (tùy theo máy thực tế), vui lòng lưu ý:
Hệ thống bảo vệ chủ động giúp bạn tránh được nguồn nhiệt bất ngờ: từ cửa mát để giúp bạn tránh vô tình bị bỏng, cho đến quạt chắn gió để ngăn khí nóng bên trong khoang nướng phả vào mặt bạn.
Mỗi khi mở cửa lò nướng, hệ thống bảo vệ không khí sẽ được tự động kích hoạt. Hệ thống này điều hướng luồng khí mát và tạo nên lớp màng chắn vô hình trước khoang nướng, chặn lại những luồng khí nóng dễ gây bỏng tiếp xúc trực tiếp với mặt bạn. Giúp bạn an toàn mà vẫn nấu nướng thoải mái.

Khi lò nướng đang hoạt động, cửa lò được đóng lại và hệ thống bảo vệ không khí sẽ đóng lại; như trong hình 1.

Sau khi nấu xong, cửa lò được mở ra, hệ thống bảo vệ không khí sẽ tự động mở ra và thay đổi hướng gió ở cửa thoát để đưa luồng khí nóng xuống dưới; như trong hình 2



SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG HIỆU QUẢ

1. Tháo toàn bộ phụ kiện không cần thiết trong quá trình nấu nướng. Không mở cửa lò trong quá trình nấu nướng.
2. Nếu bạn mở cửa lò trong quá trình nấu nướng, hãy chuyển sang chế độ “Đèn”. (Không thay đổi cài đặt nhiệt độ)
3. Giảm nhiệt độ trong các chế độ không dùng quạt xuống 50^{O}C từ 5 phút đến 10 phút trước khi hết thời gian nấu nướng. Nhờ đó, bạn có thể sử dụng nhiệt độ trong khoang nướng để hoàn tất quá trình nấu nướng.
4. Sử dụng chế độ “Làm nóng bằng quạt” bất cứ khi nào có thể. Bạn có thể giảm nhiệt độ xuống 20^{O}C đến 30^{O}C. Bạn có thể nấu và nướng cùng lúc trên nhiều tầng bằng chế độ “Làm nóng bằng quạt”.
5. Nếu không thể nấu và nướng nhiều món khác nhau cùng một lúc, bạn có thể lần lượt làm nóng các món ăn để tận dụng khả năng làm nóng lò của lò nướng.
6. Nếu không cần thiết, không làm nóng lò khi đang để trống.
7. Nếu cần thiết, hãy đặt thức ăn vào trong lò ngay sau khi đạt đến nhiệt độ được hiển thị bằng cách tắt đèn báo trong lần nướng đầu tiên.
8. Không dùng giấy kim loại phản xạ như giấy bạc để lót sàn khoang nướng.
9. Sử dụng bộ hẹn giờ và/hoặc que thăm nhiệt bất cứ khi nào có thể.
10. Sử dụng khuôn và đồ đựng có trọng lượng nhẹ và có lớp phủ mờ tối màu.
11. Tránh sử dụng các phụ kiện nặng có bề mặt bóng như thép không gỉ hoặc nhôm.

MÔI TRƯỜNG

Bao bì được thiết kế để bảo vệ thiết bị mới khỏi hư hỏng trong khi vận chuyển. Các vật liệu được chọn lựa cẩn thận và nên được tái chế. Tái chế vật liệu sẽ giảm bớt tần suất sử dụng nguyên liệu thô và giảm rác thải. Thiết bị điện và điện tử thường được làm từ những vật liệu giá trị. Vui lòng không tiêu hủy thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt.

SỨC KHỎE

Chất Acrylamide chủ yếu xuất hiện khi làm nóng các loại thức ăn tinh bột (như khoai tây, khoai tây chiên, bánh mì) ở nhiệt độ cực cao trong thời gian dài.

Mẹo

1. Chọn thời gian nấu ngắn.
2. Nấu đến khi thức ăn có màu chín vàng, không nướng cháy khét thành màu nâu đậm.
3. Phần thức ăn càng lớn thì càng tạo ít acrylamide hơn.
4. Sử dụng chế độ “Làm nóng bằng quạt” nếu có thể.
5. Khoai tây chiên: Mỗi khay để hơn 450 g khoai, đặt các miếng khoai cách đều nhau và lật khoai thường xuyên. Đọc kỹ thông tin sản phẩm nếu có để có được kết quả nấu nướng tốt nhất.

BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ

Chất tẩy rửa

Khi được chăm sóc và vệ sinh tốt, thiết bị sẽ giữ được bề ngoài và hoạt động tốt trong một khoảng thời gian dài. Trong phần này, chúng tôi sẽ hướng dẫn cách chăm sóc và vệ sinh lò nướng đúng cách.

Để đảm bảo không làm hỏng các bề mặt khác nhau khi sử dụng sai chất tẩy rửa, hãy đọc kỹ thông tin trong bảng. Tùy theo model thiết bị, các bộ phận trong bảng dưới đây có thể không có trên thiết bị của bạn.

Cảnh báo!
Nguy cơ hỏng bề mặt

Không sử dụng:
1. Chất tẩy rửa mạnh hoặc gây mài mòn.
2. Chất tẩy rửa có nồng độ cồn cao.
3. Miếng cọ rửa hoặc miếng bọt biển vệ sinh cứng.
4. Vòi xịt nước hoặc xịt hơi cao áp.
5. Vòi xịt đặc biệt để vệ sinh lò còn nóng.

Rửa kỹ miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Mẹo
Đặc biệt khuyến nghị mua các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc qua dịch vụ hậu mãi. Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất tương ứng.

Các vùng ở bên ngoài thiết bị	Vệ sinh
Bên ngoài thiết bị Mặt trước bằng thép không gỉ	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Loại bỏ ngay cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (như lòng trắng trứng). Gỉ sét có thể xuất hiện dưới những vết bẩn đó Các sản phẩm vệ sinh thép không gỉ đặc biệt phù hợp với bề mặt nóng có bán tại dịch vụ hậu mãi của chúng tôi hoặc đại lý bán lẻ. Dùng giẻ mềm để bôi một lớp sản phẩm vệ sinh thật mỏng.
Nhựa	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Không sử dụng nước lau kính hoặc dao cạo kính.
Bề mặt sơn	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm.
Bảng điều khiển	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Không sử dụng nước lau kính hoặc dao cạo kính.
Tấm cửa	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Không sử dụng dao cạo kính hoặc miếng cọ rửa thép không gỉ.

Các vùng ở bên ngoài thiết bị	Vệ sinh
Tay nắm	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Nếu chất tẩy gỉ tiếp xúc với tay nắm cửa, hãy lau đi ngay lập tức. Nếu không, sẽ không thể loại bỏ bất kỳ vết ố nào.
Bề mặt tráng men và bề mặt tự vệ sinh	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Chụp đèn trong bằng kính	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Nếu khoang nướng quá bẩn, hãy dùng chất tẩy rửa dành cho lò.
Gioăng cửa Không được tháo	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát. Không được cọ.
Ốp cửa bằng thép không gỉ	Chất tẩy rửa thép không gỉ: Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất. Không sử dụng các sản phẩm chăm sóc thép không gỉ. Tháo ốp cửa để vệ sinh.
Phụ kiện	**Nước nóng pha xà phòng:** Nhúng và làm sạch bằng giẻ rửa bát hoặc bàn chải cọ. Nếu có nhiều cặn bẩn, sử dụng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ
Giá	**Nước nóng pha xà phòng:** Nhúng và làm sạch bằng giẻ rửa bát hoặc bàn chải cọ.
Hệ thống trượt	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát hoặc bàn chải cọ. Không lau dầu bôi trơn trong khi đang kéo thanh trượt. Tốt nhất nên vệ sinh thanh trượt khi đang đẩy vào. Không rửa bằng máy rửa bát.
Nhiệt kế đo nhiệt độ thực phẩm	**Nước nóng pha xà phòng:** Làm sạch bằng giẻ rửa bát hoặc bàn chải cọ. Không rửa bằng máy rửa bát

Lưu ý

1. Mặt trước của lò có màu sắc hơi khác nhau do sử dụng các vật liệu khác nhau, như thủy tinh, nhựa và kim loại.
2. Bóng trên các tấm cửa trông như vệt sọc là do phản chiếu ánh sáng bên trong.

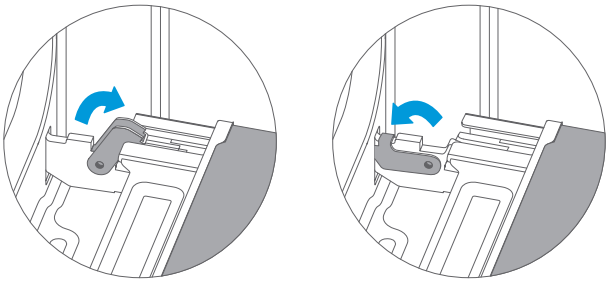
3. Lớp men được nung ở nhiệt độ rất cao. Do đó có thể làm thay đổi màu sắc đôi chút. Điều này hoàn toàn bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động của lò. Các cạnh của khay mỏng không thể được tráng men toàn bộ. Do đó, các cạnh này có thể hơi gồ ghề. Điều này không ảnh hưởng đến lớp bảo vệ chống mòn gỉ.
4. Luôn giữ gìn thiết bị sạch sẽ và loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức để ngăn tích tụ cặn bẩn cứng đầu.

Mẹo

1. Vệ sinh khoang nướng sau mỗi lần sử dụng. Việc này sẽ đảm bảo vết bẩn không bị nướng cháy và bám vào lò.
2. Luôn loại bỏ ngay cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (như lòng trắng trứng).
3. Nếu có thể, hãy loại bỏ ngay cặn vôi của thức ăn có hàm lượng đường cao khi cặn vôi còn ấm nóng.
4. Sử dụng đồ đựng thực phẩm thích hợp để nướng, ví dụ như đĩa nướng.

CỬA LÒ

Khi được chăm sóc và vệ sinh tốt, thiết bị sẽ giữ được bề ngoài và hoạt động tốt trong một khoảng thời gian dài. Phần này sẽ hướng dẫn cách tháo và vệ sinh cửa lò.
Để vệ sinh và tháo các tấm cửa, bạn có thể tháo cửa lò nướng. Mỗi bản lề cửa lò nướng đều có một chốt khóa.
Khi đóng chốt khóa lại, cửa lò được cố định tại chỗ và không thể tháo. Khi chốt khóa mở ra để tháo cửa lò, bản lề được khóa lại. Bản lề không thể đóng đột ngột.

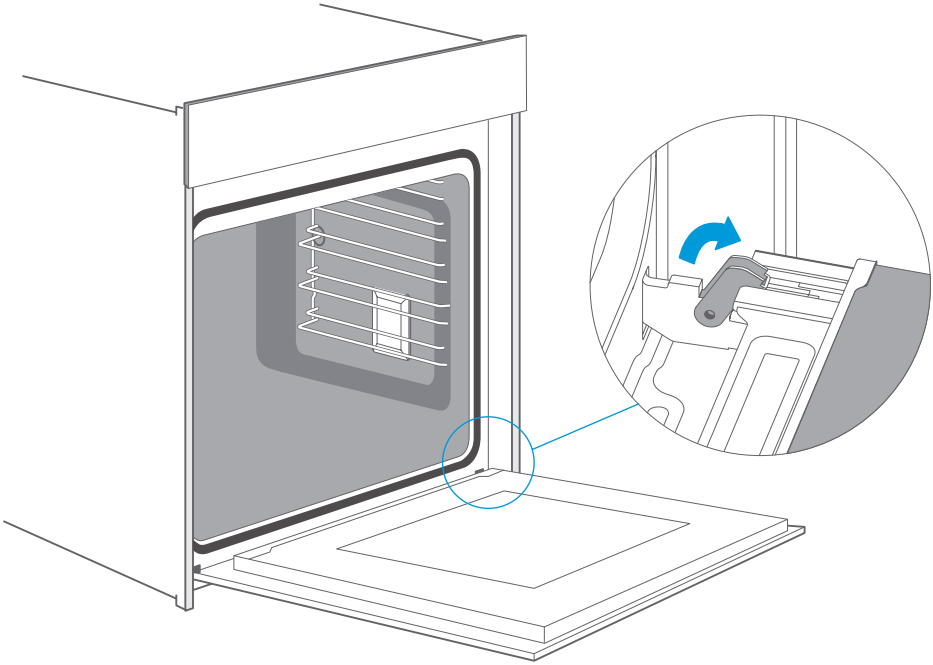


Cảnh báo - Nguy cơ thương tích!

1. Bản lề không được khóa lại có thể đóng đột ngột với lực đóng rất mạnh. Đảm bảo các chốt khóa luôn đóng hoàn toàn hoặc mở hoàn toàn khi tháo cửa lò.
2. Bản lề cửa sẽ di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể làm kẹp tay. Giữ tay cách xa bản lề.

Tháo cửa lò

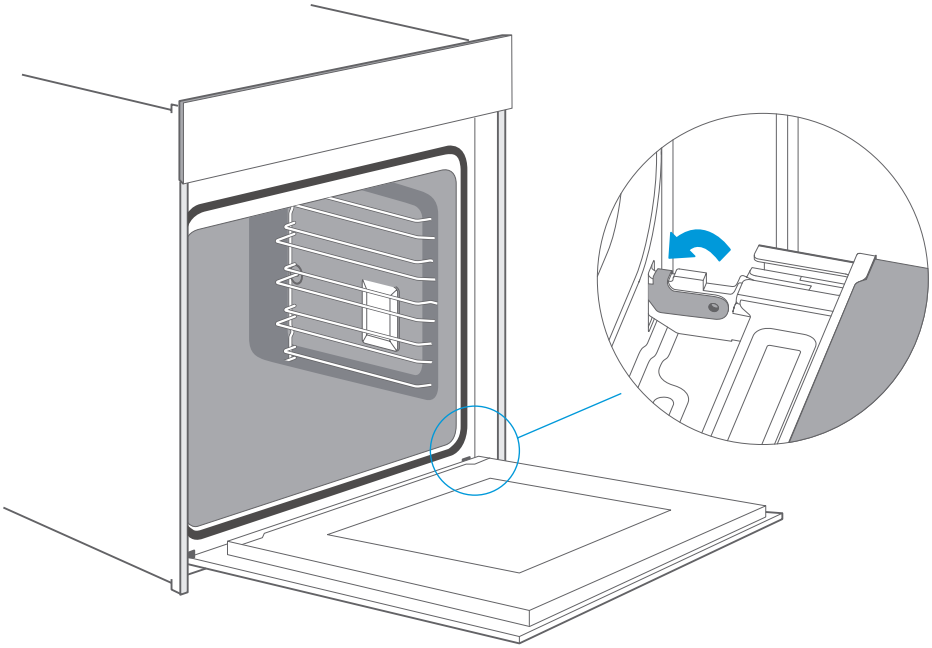
1. Mở cửa lò hết cỡ.
2. Gập mở hai chốt khóa ở bên trái và bên phải.
3. Đóng cửa lò hết cỡ.
4. Giữ bên trái và phải của cửa lò bằng cả hai tay, sau đó kéo cửa lên.



Lắp cửa lò

Lắp lại cửa lò theo thứ tự ngược lại so với lúc tháo cửa.

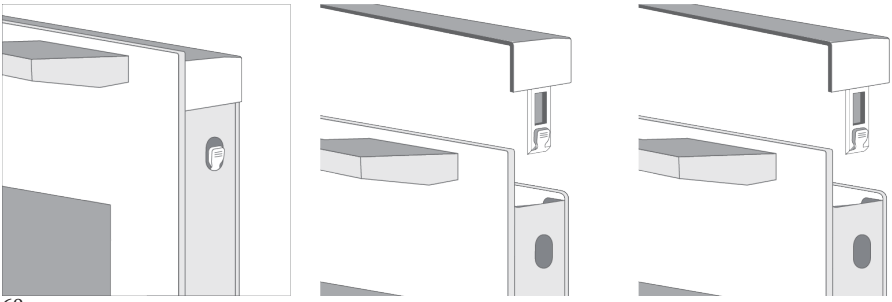
1. Khi lắp cửa lò, đảm bảo rằng cả hai bản lề đều được đặt chính xác vào các lỗ lắp đặt của tấm cửa trước trong khoang nướng.
Đảm bảo đưa bản lề vào đúng vị trí. Bản lề phải được đưa vào dễ dàng mà không bị cản trở. Nếu bạn thấy bị cản, hãy kiểm tra xem bản lề đã được đưa vào đúng lỗ hay chưa.
2. Mở cửa lò hết cỡ. Trong khi mở cửa lò, bạn có thể kiểm tra thêm lần nữa để chắc chắn bản lề đã nằm đúng vị trí. Nếu lắp đặt sai cách, bạn sẽ không thể mở cửa lò hết cỡ. Gập cả hai chốt khóa đóng lại.
3. Đóng cửa khoang nướng. Đồng thời, bạn nên kiểm tra lại xem cửa có nằm đúng vị trí và các khe thông khí có bị che bít không.



Tháo ốp cửa

Lớp nhựa trong ốp cửa có thể bị đổi màu. Bạn có thể tháo ốp cửa để vệ sinh kỹ hơn. Tháo cửa lò theo hướng dẫn ở trên.

1. Nhấn vào bên phải và bên trái của ốp cửa.
2. Tháo ốp cửa.
3. Sau khi tháo ốp cửa, bạn có thể dễ dàng tháo những bộ phận còn lại của cửa để tiếp tục vệ sinh. Khi đã hoàn thành vệ sinh cửa lò, đặt tấm ốp về vị trí cũ và nhấn cho đến khi có tiếng “click” vang lên
4. Lắp cửa lò và đóng cửa lại.



Cảnh báo!

Nếu lắp cửa lò đúng cách, ốp cửa cũng có thể tháo ra lúc này.

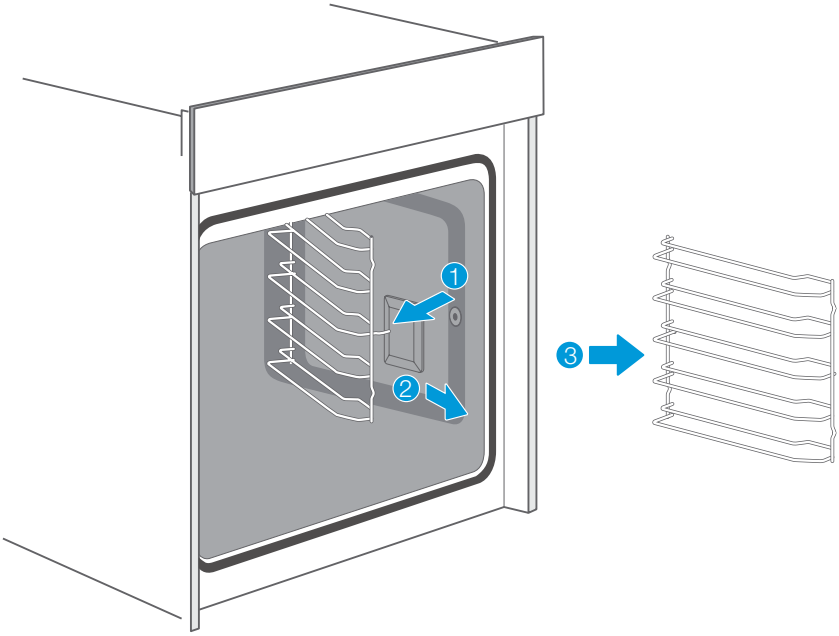
1. Tháo ốp cửa đồng nghĩa với việc để hở lớp kính bên trong của cửa lò. Lớp kính này có thể dễ dàng dịch chuyển và gây thiệt hại hoặc thương tích.
2. Tháo cả ốp cửa và lớp kính trong đồng nghĩa với việc giảm bớt tổng trọng lượng của cửa lò. Bản lề có thể dễ dàng dịch chuyển hơn khi đóng cửa và có thể làm kẹp tay. Giữ tay cách xa bản lề.

Với 2 lý do trên, chúng tôi đặc biệt khuyên bạn không nên tháo ốp cửa trừ khi đã tháo cửa lò. Các hư hỏng do hoạt động sai cách sẽ không được bảo hành.

Giá

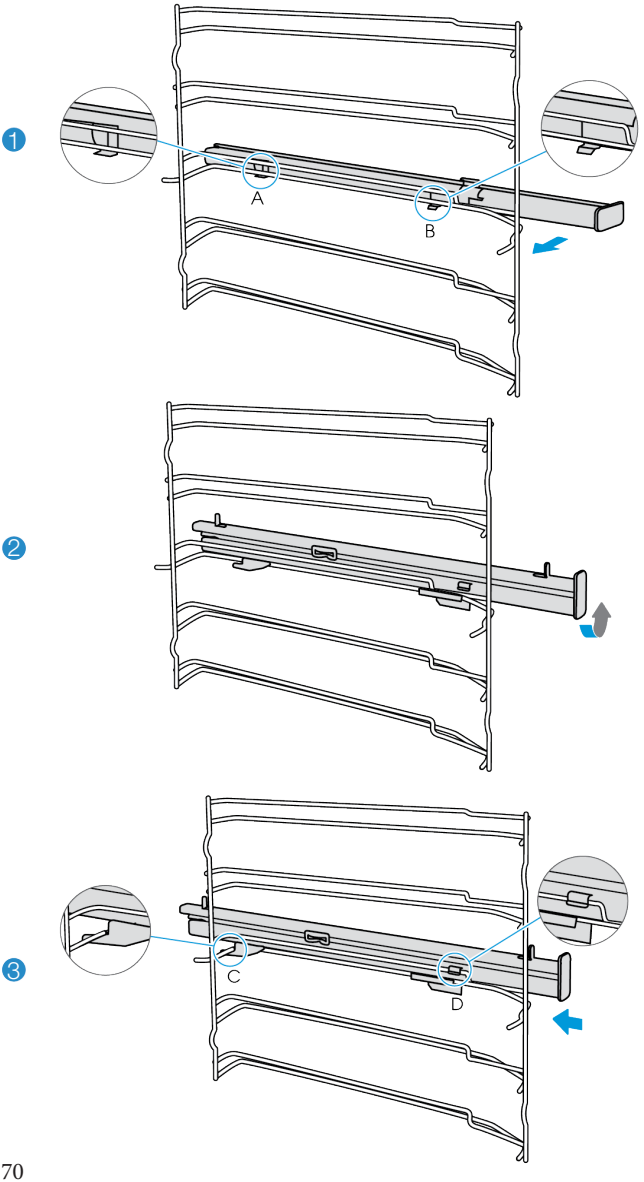
Nếu muốn vệ sinh sạch sẽ cho thanh nướng và khoang nướng, bạn có thể tháo và vệ sinh các giá. Nhờ vậy, thiết bị sẽ giữ được bề ngoài và hoạt động tốt trong một khoảng thời gian dài.

1. Kéo phần trước của các thanh bên theo chiều ngang sang hướng đối diện đến khi lấy được 1 ra ngoài; Sau đó, bạn có thể tháo các giá như hình minh họa.
2. Đặt thanh bên vào trong khoang nướng, trước tiên đưa phần sau của thanh bên vào trong
lỗ của khoang nướng đúng cách, rồi đưa phần trước của 1 vào trong lỗ.



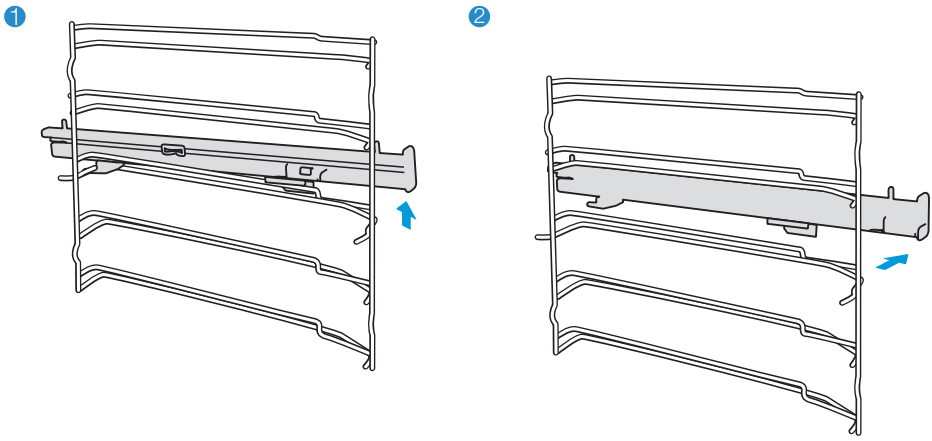
Cố định thanh trượt rút gọn
(lấy ví dụ ở bên trái, làm tương tự với bên phải)

1. Đặt điểm A và B của thanh trượt rút gọn theo chiều ngang trên dây bên ngoài.
2. Xoay thanh trượt rút gọn 90 độ theo chiều ngược kim đồng hồ chiều kim đồng hồ là bên phải.
3. Đẩy thanh trượt rút gọn về phía trước để điểm C móc vào dây bên dưới và điểm D móc vào dây bên trên.



Tháo thanh trượt rút gọn
(lấy ví dụ ở bên trái, làm tương tự với bên phải)

1. Nâng một đầu của thanh trượt rút gọn lên.
2. Nâng toàn bộ thanh trượt rút gọn lên và tháo từ phía sau.

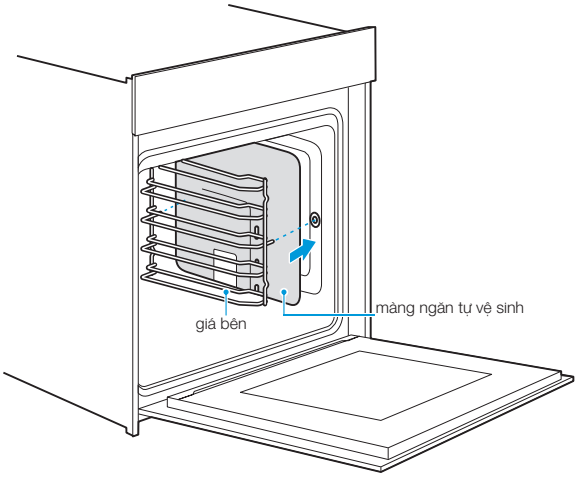


Màng ngăn tự vệ sinh

Màng ngăn được tráng lớp men đặc biệt trên bề mặt với khả năng hấp thụ dầu và chất béo, sau đó làm bay hơi các chất này, giúp khoang nướng trở nên sạch sẽ và không xuất hiện mùi lạ trong quá trình nấu nướng.

Màng ngăn tự vệ sinh

Lần lượt lắp đặt các giá bên và màng ngăn tự vệ sinh theo hướng trong hình minh hoạ:

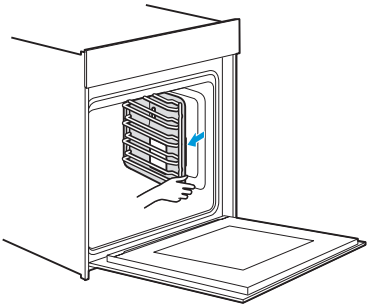


Tháo màng ngăn tự vệ sinh

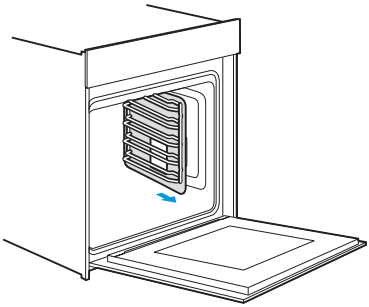
Lấy màng ngăn tự vệ sinh ra để tiện vệ sinh các mặt bên của khoang nướng

1. Kéo giá bên ra khỏi khoang nướng theo chiều ngang. Màng ngăn tự vệ sinh sẽ được kéo ra cùng giá bên.
2. Kéo giá bên ra khỏi khoang nướng cùng với màng ngăn tự vệ sinh.
3. Tháo màng ngăn tự vệ sinh khỏi giá bên.

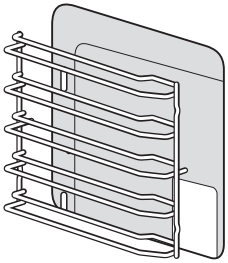
❶



❷



❸

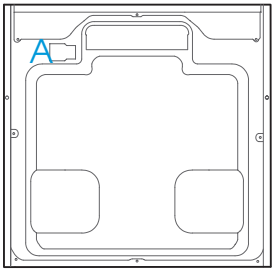


Lưu ý

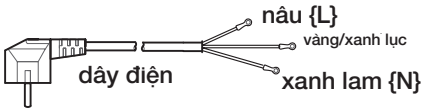
Thanh trượt rút gọn/giá/màng ngăn tự vệ sinh là những phụ kiện mua thêm.

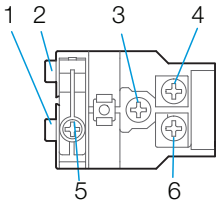
Thay dây điện

Vị trí A cho biết nơi lắp đặt hộp đấu dây ở mặt sau ốp ngoài phía sau và được đóng kín.
Các bước thực hiện:
a. ngắt điện, dùng tuốc-nơ-vít dẹp để mở hai khóa 1, 2
b. dùng tuốc-nơ-vít Phillips để tháo các vít 3, 4, 5 và 6.
c. thay dây điện mới, cố định dây màu vàng/xanh lục với vít 3 dây màu nâu với vít 4 dây màu xanh lam với vít 5.
d. vặn vít 6 để đóng nắp hộp đấu dây và hoàn tất thay dây điện.



ốp ngoài phía sau





hộp đấu dây

SỬA CHỮA THIẾT BỊ KHI CẦN THIẾT

Nếu xảy ra lỗi, trước khi gọi dịch vụ hậu mãi, vui lòng đảm bảo lỗi không phải do vận hành sai cách, đồng thời tham khảo bảng lỗi và thử tự chữa lỗi. Thông thường, bạn có thể dễ dàng tự sửa các lỗi kỹ thuật.
Nếu món ăn không mang lại kết quả mong muốn, bạn có thể tìm thêm các mẹo và hướng dẫn chế biến ở cuối hướng dẫn sử dụng.

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Lưu ý/Xử lý
Thiết bị không hoạt động.	Cầu dao bị lỗi.	Kiểm tra cầu dao trong hộp cầu dao.
	Tắt nguồn	Kiểm tra xem đèn bếp hay các thiết bị khác trong bếp có hoạt động không.
Các núm bị rơi khỏi đế đỡ trong bảng điều khiển.	Các núm vô tình bị rơi ra.	ó thể tháo các núm ra. Chỉ cần đặt các núm trở lại đế đỡ trong bảng điều khiển và đẩy núm về vị trí cũ là có thể xoay núm bình thường

Không thể xoay núm dễ dàng.	Có bụi bẩn dưới các núm	Có thể tháo các núm ra. Bạn chỉ cần tháo các núm khỏi đế đỡ. Hoặc nhấn vào góc bên ngoài của các núm sao cho núm nghiêng một chút, sau đó bạn có thể lấy ra dễ dàng. Vệ sinh kỹ các núm bằng giẻ và nước xà phòng. Thấm khô bằng giẻ mềm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy mạnh hoặc gây ăn mòn nào. Không ngâm rửa hoặc vệ sinh bằng máy rửa bát. Không tháo các núm ra quá nhiều lần để duy trì độ ổn định của đế đỡ.
Quạt không hoạt động liên tục trong chế độ: “Làm nóng bằng quạt”		Đây là cách thức vận hành bình thường để phân bố nhiệt tốt nhất và giúp lò nướng hoạt động tốt nhất.
Sau quá trình nấu nướng, có tiếng ồn và có luồng khí gần bảng điều khiển.		Quạt làm mát vẫn hoạt động để ngăn độ ẩm cao trong khoang nướng và làm mát lò nướng cho bạn. Quạt làm mát sẽ tự động tắt.
Thức ăn không đủ chín nếu nấu theo thời gian trong công thức.		Sử dụng mức nhiệt độ khác so với công thức. Kiểm tra lại nhiệt độ. Lượng nguyên liệu khác với công thức. Kiểm tra lại công thức.
Bề mặt nướng không vàng đều		Cài đặt nhiệt độ quá cao hoặc có thể đặt giá ở tầng khác tốt hơn. Kiểm tra lại công thức và cài đặt. Lớp phủ bề mặt và/hoặc màu sắc, vật liệu của đồ dùng nướng không phù hợp với chức năng lò nướng đã chọn. Khi sử dụng nhiệt bức xạ như chế độ “Làm nóng phía trên và phía dưới”, hãy sử dụng đồ có lớpphủ mờ, tối màu và có trọng lượng nhẹ.
Đèn không bật		Cần phải thay đèn.

Cảnh báo - Nguy cơ giật điện!

Sửa chữa không đúng cách sẽ rất nguy hiểm. Công việc sửa chữa và thay thế dây cáp hỏng chỉ nên được thực hiện bởi những kĩ sư hỗ trợ hậu mãi lành nghề của chúng tôi. Nếu thiết bị hư hỏng, hãy rút phích điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Sau đó liên hệ với dịch vụ hậu mãi.

Thời gian hoạt động tối đa

Thời gian hoạt động tối đa của thiết bị này là 9 giờ để tránh trường hợp quên tắt nguồn điện.

Thay đèn trên góc khoang nướng

Nếu đèn khoang nướng bị hỏng, cần phải thay đèn. Đèn halogen chịu nhiệt, 25 watt, 230 V có bán tại dịch vụ hậu mãi hoặc đại lý bán lẻ.

Khi lót tay bằng vải khô khi thao tác với đèn halogen. Việc này sẽ tăng tuổi thọ của đèn.

CẢNH BÁO

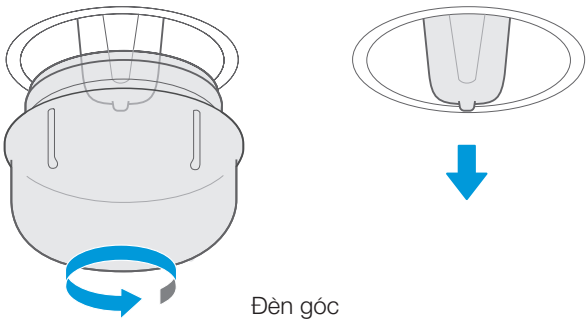
Nguy cơ giật điện!

Khi thay đèn, điểm tiếp xúc của ổ cắm điện vẫn có điện. Trước khi thay đèn, hãy rút phích điện hoặc tắt cầu dao khác trong hộp cầu chì.

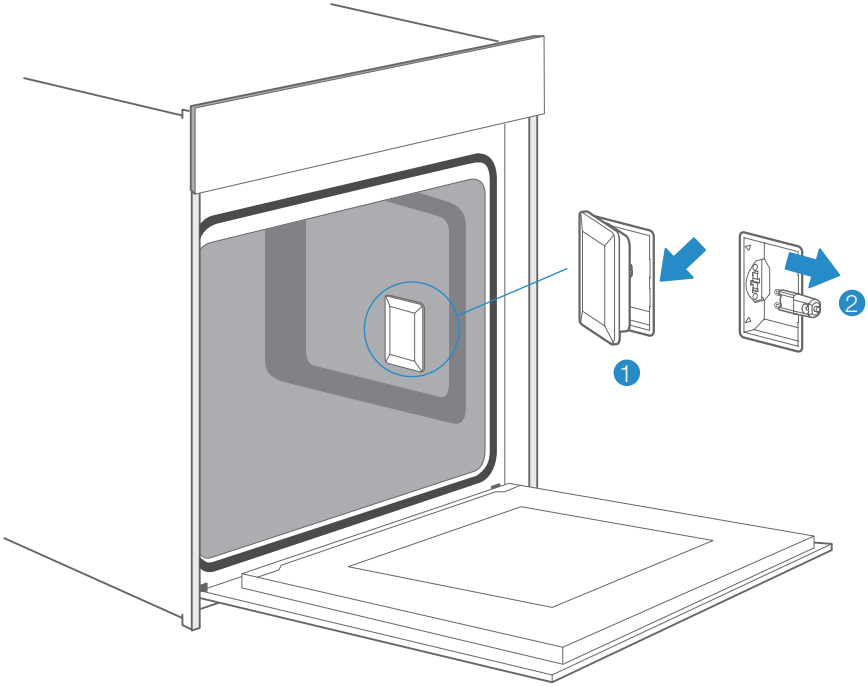
Nguy cơ bỏng!

Thiết bị có thể rất nóng. Tuyệt đối không chạm vào mặt trong của thiết bị hoặc thanh nhiệt. Luôn luôn để thiết bị nguội hẳn. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn với thiết bị.

1. Đặt khăn trong khoang nướng đã nguội để tránh hư hỏng.
2. Xoay chụp đèn ngược chiều kim đồng hồ để tháo chụp đèn (Đèn góc); Kéo lưới bên ra, sau đó đẩy nhẹ chụp đèn ra bằng tuốc nơ vít dẹt (Đèn bên)
3. Kéo đèn ra - không xoay đèn.
4. Lắp lại chụp đèn.
5. Bỏ khăn ra và bật cầu chì để xem liệu công tắc đèn có bật hay không.
6. Đối với đèn bên, nếu đèn hoạt động tốt sau khi thay, hãy nhớ đặt lại lưới bên.



Đèn góc



Đèn bên

Chụp đèn

Nếu chụp đèn của đèn halogen bị hỏng, cần phải thay thế chụp đèn. Bạn có thể mua chụp đèn mới từ dịch vụ hậu mãi. Vui lòng ghi rõ mã sản phẩm và mã ngày sản xuất của thiết bị.

DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

Dịch vụ hậu mãi của chúng tôi luôn đồng hành cùng bạn nếu thiết bị của bạn cần sửa chữa. Chúng tôi luôn mang lại giải pháp thích hợp cho bạn. Vui lòng liên hệ với đại lý bán thiết bị của bạn. Khi liên hệ với chúng tôi, vui lòng cung cấp số model và số sêri để được tư vấn chính xác. Bạn có thể mở cửa lò để xem bảng thông số chứa những thông tin này.

Cảnh báo

Thiết bị này phải được lắp đặt theo quy định hiện hành và chỉ được sử dụng trong không gian thoáng khí. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị.

Lưu ý

Lưu ý, kĩ sư hỗ trợ tại nhà sẽ tính thêm phí ngay cả khi vẫn trong thời hạn bảo hành thiết bị.

Hãy tin tưởng vào tay nghề của nhà sản xuất. Vì bạn có thể chắc chắn thiết bị của mình được sửa chữa bởi các kỹ thuật viên lành nghề và có đầy đủ phụ tùng gốc cho thiết bị của bạn.

Trên hết, cảm ơn bạn đã mua sản phẩm lò nướng âm tủ Hafele, hi vọng rằng thiết bị này sẽ mang đến cho bạn nhiều món ăn ngon cũng như niềm vui trong cuộc sống.

MẸO VÀ THỦ THUẬT

Bạn muốn nấu theo công thức riêng của mình	Trước hết, hãy thử sử dụng cài đặt dành cho những công thức tương tự, sau đó biến tấu quy trình nấu nướng theo kết quả thu được.
Bánh đã chín chưa?	Cắm que tăm vào bánh khoảng 10 phút trước khi thời gian nướng bánh kết thúc. Nếu không có bột sống bám trên tăm sau khi rút ra, bánh của bạn đã chín.
Bánh xẹp đi đáng kể sau khi nướng xong và để nguội	Thử hạ nhiệt độ xuống 10°C và kiểm tra kỹ các hướng dẫn chế biến thức ăn về thao tác nhào bột.
Giữa bánh cao hơn nhiều so với rìa bánh	Không bôi dầu cho vành ngoài của khuôn để rời.
Bánh quá xém ở mặt trên	Sử dụng tầng giá thấp hơn và/hoặc đặt nhiệt độ thấp hơn (điều này có thể kéo dài thời gian nướng bánh)
Bánh quá khô	Tăng nhiệt độ thêm 10°C (điều này có thể rút ngắn thời gian nướng bánh)
Món ăn nhìn thì đẹp nhưng bên trong quá ướt	Đặt nhiệt độ thấp hơn 10°C (điều này có thể kéo dài thời gian nấu nướng) và kiểm tra lại công thức.
Bề mặt không vàng đều	Giảm nhiệt độ thêm 10°C (điều này có thể kéo dài thời gian nướng bánh).
Phía dưới của bánh không được vàng	Sử dụng chế độ “Làm nóng phía trên và phía dưới” trên một tầng.
Nướng đồng thời trên nhiều tầng: Một giá có màu đậm hơn giá còn lại.	Chọn tầng thấp hơn Sử dụng chế độ dùng quạt khi nướng trên nhiều tầng và lấy riêng các khay đã chín. Các khay không nhất thiết phải chín cùng một lúc.
Có nước đọng trong khi nướng	Hơi nước phát sinh trong quá trình nấu nướng và thường thoát ra ngoài lò nướng cùng với luồng khí làm mát. Hơi nước có thể đọng lại trên các bề mặt của lò nướng hoặc gần lò nướng và tạo thành các giọt nước. Đây là một quá trình vật lý khó có thể tránh khỏi hoàn toàn.

Có thể sử dụng đồ dùng nướng nào?	Có thể sử dụng mọi đồ dùng nướng chịu nhiệt. Bạn không nên để chất liệu nhôm tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm chua. Hãy đảm bảo hộp đựng được đậy kín.
Sử dụng chức năng nướng như thế nào?	Làm nóng lò trong 5 phút và đặt thực phẩm lên tầng theo hướng dẫn này. Đóng cửa lò trong khi sử dụng bất kỳ chế độ nướng nào. Không sử dụng lò nướng khi cửa lò mở, trừ khi để đưa vào/lấy ra/kiểm tra thực phẩm.
Giữ lò sạch sẽ trong quá trình nướng bằng cách nào?	Đặt khay có chứa 2 lít nước tại tầng 1. Gần như mọi chất lỏng rớt xuống từ thực phẩm đặt trên giá sẽ được hứng bởi khay bên dưới.
Trong mọi chế độ nướng, thanh nhiệt sẽ bật và tắt theo thời gian.	Đây là cách thức vận hành bình thường theo cài đặt nhiệt độ của lò.
Làm thế nào để tính toán cài đặt cho lò nướng khi khối lượng thực phẩm cần nướng không giống với công thức?	Chọn cài đặt gần nhất với khối lượng thực phẩm cần nướng và điều chỉnh thời gian một chút. Nếu được, hãy sử dụng que thăm nhiệt để kiểm tra nhiệt độ bên trong thịt. Cẩn thận cắm đầu que thăm nhiệt vào miếng thịt theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đảm bảo đầu que thăm nhiệt được cắm vào giữa phần thịt lớn nhất, chứ không cắm gần phần xương hoặc phần hốc.
Nếu đổ nước vào thực phẩm trong lò trong quá trình nấu nướng thì sao?	Theo nguyên tắc vật lý thông thường, chất lỏng sẽ sôi lên và hơi nước sẽ bốc lên. Vui lòng cẩn thận do hơi nóng. Tham khảo thêm “Có nước đọng trong khi nướng” để biết thêm thông tin. Nếu chất lỏng có chứa cồn, quá trình đun sôi sẽ diễn ra nhanh hơn và có thể xuất hiện lửa trong khoang nướng. Đảm bảo đóng kín cửa lò nướng trong quá trình này. Vui lòng kiểm soát cẩn thận quá trình nấu nướng. Mở cửa nhẹ nhàng và chỉ khi cần thiết.

CÔNG THỨC TIÊU BIỂU

BÁNH	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo ^{0}C	Thời gian nướng theo phút
Bánh bông lan hình chữ nhật (đơn giản)	Chữ nhật	2	Thông thường + Quạt	170	50
Bánh bông lan hình chữ nhật (đơn giản)	Chữ nhật	1	Thông thường	140	70
Bánh bông lan có trái cây hình tròn	Tròn	1	Thông thường + Quạt	150	50
Bánh bông lan trái cây trong khay	Khay	1	Thông thường	140	70
Bánh mỳ hoa cúc nho khô	Muffin form	2	Thông thường	220	làm nóng lò:19:00 nướng: 11:00
Bánh Gugelhupf (có men)	Khay	1	Thông thường	150	làm nóng lò:11:00 SA nướng: 60:00
Muffin	Muffin form	1	Thông thường	160	làm nóng lò: 8:30 nướng: 30:00
Muffin	Muffin form	1	Thông thường + Quạt	150	làm nóng lò: 8:30 nướng: 30:00
Bánh táo mennở trong khay	Khay	1	Thông thường + Quạt	160	làm nóng lò: 10:00 SA nướng: 42:30
Bánh bông lan (6 trứng)	Khuôn đế rời	1	Thông thường	160	làm nóng lò: 9:30 SA nướng: 41:00
Bánh bông lan (4 trứng)	Khuôn đế rời	1	Thông thường	160	làm nóng lò: 9:00 SA nướng: 26:00
Bánh bông lan	Khuôn đế rời	1	Thông thường	160	35
Bánh táo mennở trong khay	Khay	2	Thông thường + Quạt	150	làm nóng lò: 8:00 SA nướng: 42:00
Bánh Hefezopf (Callah)	Khay	2	Thông thường + Quạt	150	40

BÁNH	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo ^{0}C	Thời gian nướng theo phút
Bánh nhỏ 20	Khay	2	Thông thường	150	36
Bánh nhỏ 40	Khay	2+4	Thông thường	150	làm nónglò: 10:00 nướng: 34:00
Bánh bơ men nở	Khay	2	Thông thường	150	làm nóng lò: 8:00 SA nướng: 30:00
Bánh quy bơ	Khay	2	Thông thường	170	làm nóng lò: 8:00 SA nướng: 1:00 CH
Bánh quy bơ 2 Khay	Khay	2+4	Thông thường + Quạt	160	làm nóng lò: 8:20 SA nướng: 12:00 CH
Bánh quy vani	Khay	2	Thông thường	160	làm nóng lò: 8:00 SA nướng: 10:00 SA
Bánh quy vani	Khay	2+4	Thông thường + Quạt	150	làm nóng lò:8:00 SA nướng: 2:00 CH

BÁNH MỲ	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo ^{0}C	Thời gian nướng theo phút
theo phút	Chữ nhật	1	Thông thường	170	làm nóng lò: 9:20 SA nướng: 50:00
Bánh mì trắng (1 kg bột) chữ nhật	Chữ nhật	1	Thông thường + Quạt	170	làm nóng lò: 12:00 CH nướng: 45:00
Pizza tươi (đế mỏng)	Khay	2	Thông thường	170	làm nóng lò: 9:30 SA nướng: 9:00 CH
Pizza tươi (đế dày)	Khay	2	Thông thường	170	làm nóng lò: 10:00 SA nướng: 45:00
Pizza tươi (đế dày)	Khay	2	Thông thường + Quạt	170	làm nóng lò: 8:00 SA nướng: 41:00
Bánh mì	Khay	1	Thông thường	190	làm nóng lò: 9:00 SA nướng: 30:00

Lưu ý: làm nóng lò có nghĩa là thời gian làm nóng lò trước, nướng có nghĩa là thời gian nướng.

THỊT	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo °C	Thời gian nướng
Thịt thăn bò 1,6 KG	Khay	2	Nướng kép có quạt	80	55
Thịt xay nướng tầng 1 kg Thịt	Khay	1	Thông thường	180	75
Gà 1 kg	Khay	Tầng 2: Giá Tầng 1: Khay	Nướng kép có quạt	180	50
Cá (2,5 kg)	Khay	2	Thông thường	170	70
Bít tết mắt sườ Tomahawk nướng	Khay	3	Thông thường	120	85
Thịt cổ lợn quay (1,2kg)	Khay	1	Thông thường	160	82
Gà 1,7kg	Khay	Tầng 2: Giá Tầng 1: Khay	Thông thường	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Phụ kiện	F	°C	Tầng	Thời gian (phút)	Làm nóng
Bánh bông lan	Khuôn đế rời Φ 26cm		170	1	30-35	Không
Bánh bông lan	Khuôn đế rời Φ 26cm		160	1	30-35	Không
Bánh nhỏ	1 khay		150	2	30-40	Có
Bánh nhỏ	1 khay		150	2	40-50	Có
Bánh nhỏ	2 khay		150	L2&L4	30-35	Có
Bánh phomai	Khuôn đế rời Φ 26cm		150	1	70-80	Không
Bánh táo	Khuôn đế rời Φ 20cm		170	1	80-85	Không
Bánh táo	Khuôn đế rời Φ 20cm		160	1	70-80	Không
Bánh mì	1 khay		210	1	30-35	Có
Bánh mì	1 khay		190	1	30-35	Có

NƯỚNG THỬ THỨC ĂN THEO EN 60350-1

CÔNG THỨC	Phụ kiện	F	°C	Tầng	Thời gian (phút)	Làm nóng lò
Bánh mì nướng	Giá		Tối đa	5	6 - 8	Có 5 phút
Thịt gà	Giá và khay		180	Giá 2 Khay 1	75 - 80	Có

1. Trong công thức nướng gà, đầu tiên, để mặt dưới lên trên và xoay gà sau 30 phút để lật mặt trên lên.
2. Đặt khuôn tối màu, đông lạnh lên giá.
3. Lấy các khay ra khi thức ăn đã chín, kể cả khi chưa hết thời gian nướng đã đặt.
4. Chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra lại ngay với nhiệt độ trong bảng.
5. Nếu dùng khay để hứng chất lỏng từ thực phẩm đặt trên giá trong chế độ nướng, nên đặt khay ở tầng 1 và đổ một ít nước vào khay.
6. Phần nhân thịt của bánh burger nên được lật sau 2/3 thời gian.

HIỆU QUẢ NĂNG LƯỢNG THEO EN 60350-1

Vui lòng lưu ý những thông tin sau:

1. Phép đo được thực hiện ở chế độ “ECO” để xác định dữ liệu liên quan đến chế độ dùng khí và xếp loại nhãn.
2. Phép đo được thực hiện ở chế độ “Làm nóng phía trên và phía dưới” để xác định dữ liệu liên quan đến chế độ thông thường.
3. Trong quá trình đo, chỉ những phụ kiện cần thiết được đặt trong khoang nướng. Tất cả các bộ phận khác phải được bỏ ra ngoài.
4. Lò nướng được lắp đặt theo mô tả trong hướng dẫn lắp đặt và đặt giữa tủ bếp.
5. Cần phải đóng cửa để thực hiện phép đo như khi sử dụng trong gia đình, kể cả khi dây điện ảnh hưởng đến khả năng bịt kín của gioăng trong quá trình đo.
Để đảm bảo rằng không bị ảnh hưởng từ dữ liệu năng lượng sai do khả năng bịt kín bị ảnh hưởng, phải đóng cửa cẩn thận trong quá trình đo. Có thể cần sử dụng dụng cụ để đảm bảo gioăng kín khít như khi sử dụng trong gia đình, ở nơi không bị dây điện làm ảnh hưởng đến khả năng bịt kín.
6. Thể tích khoang nướng được xác định khi sử dụng chức năng “Rã đông” sau khi đã tháo các giá bên.

NẤU VỚI CHẾ ĐỘ ECO

Chế độ ECO làm nóng bằng bộ phát nhiệt bên dưới và vòng phát nhiệt. Bạn có thể tiết kiệm năng lượng trong khi nấu nướng bằng chế độ này.

CÔNG THỨC	Phụ kiện	°C	Tầng	Thời gian (phút)	Làm nóng lò
Challah	1 khay	180	1	45-50	Không
Thịt lợn quay	1 khay	200	1	80-85	Không
Bánh Clafouti anh đào	Tròn	200	1	55-60	Không
Thịt bò quay 1,3kg	1 khay	200	1	80-85	Không
Bánh brownie	Giá và đĩa thủy tinh	180	1	55-60	Không
Khoai tây bỏ lò	Giá và đĩa tròn	180	1	65-70	Không
Lasagne	Giá và đĩa thủy tinh	180	1	75-80	Không
Bánh phomai	Khuôn đế rời Φ20cm	160	1	80-90	Không

BẢNG THÔNG TIN (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Khối lượng của lò nướng	32kg
Số khoang nướng	1
Nguồn nhiệt	Điện
Dung tích sử dụng	72L
Độ dẫn điện của khoang nướng (Thông thường)	1,06 kWh/chu kỳ
Độ dẫn điện của khoang nướng (Làm nóng bằng khí)	0,69 kWh/chu kỳ
Chỉ số hiệu quả năng lượng của khoang nướng	81,9
Xếp loại tiết kiệm năng lượng (A+++ đến D)	A+

Lưu ý

Tất cả các chế độ lò nướng được mô tả trong Trang 8 và 14 là các chức năng chính của lò nướng.

HÄFELE

Häfele VN LLC.
3rd Floor, REE Tower
9 Doan Van Bo Street,
District 4, Ho Chi Minh City
Phone: (+84 28) 39 113 113
Email: info@hafele.com.vn