

beko

Lò Nướng Âm Tủ Hướng Dẫn Sử Dụng



BBXIF22100S



Chào mừng bạn đến với Beko!

Kính gửi Quý khách hàng,

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm Beko. Chúng tôi muốn sản phẩm của bạn, được sản xuất với chất lượng và công nghệ cao, để cung cấp cho bạn hiệu quả tốt nhất. Do đó, hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và bất kỳ tài liệu nào khác được cung cấp trước khi sử dụng sản phẩm.

Hãy ghi nhớ tất cả các thông tin và cảnh báo được nêu trong hướng dẫn sử dụng. Bằng cách này, bạn sẽ bảo vệ bản thân và sản phẩm của mình trước những nguy hiểm có thể xảy ra. Giữ hướng dẫn sử dụng. Nếu bạn đưa sản phẩm cho người khác, hãy đưa hướng dẫn sử dụng với nó. Các điều kiện bảo hành, phương pháp sử dụng và khắc phục sự cố cho sản phẩm của bạn được cung cấp trong sách hướng dẫn này.

Các biểu tượng và mô tả của chúng trong hướng dẫn sử dụng:



Nguy hiểm có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích.



Thông tin quan trọng hoặc mẹo sử dụng hữu ích.



Sách hướng dẫn sử dụng.



Cảnh báo bề mặt nóng.

Chú Ý Nguy hiểm có thể dẫn đến thiệt hại vật chất cho sản phẩm hoặc môi trường của sản phẩm.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



- Phần này bao gồm các hướng dẫn an toàn cần thiết để ngăn ngừa nguy cơ thương tích cá nhân hoặc thiệt hại vật chất.
- Nếu sản phẩm được bàn giao cho người khác để sử dụng cá nhân hoặc mục đích sử dụng cũ, hướng dẫn sử dụng, nhãn sản phẩm và các tài liệu và bộ phận liên quan khác cũng phải được cung cấp.
- Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại có thể xảy ra nếu những sự xâm phạm này không được quan sát.
- Việc không tuân theo các hướng dẫn này sẽ làm mất hiệu lực bất kỳ bảo hành nào.
- Luôn luôn có các công việc lắp đặt và sửa chữa được thực hiện bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc một người mà công ty nhập khẩu sẽ giải thích.
- Chỉ sử dụng phụ tùng và phụ kiện chính hãng.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ thành phần nào của sản phẩm trừ khi nó được quy định rõ ràng trong hướng dẫn sử dụng.
- Không thực hiện sửa đổi kỹ thuật trên sản phẩm.



1.1 Mục đích sử dụng

- Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng tại nhà. Nó không phù hợp để sử dụng thương mại.
- Không sử dụng sản phẩm trong gar-dens, ban công hoặc ngoài trời khác. Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và trong nhà bếp nhân viên của các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
- **CẢNH BÁO:** Sản phẩm này chỉ nên được sử dụng cho mục đích nấu ăn. Nó không nên được sử dụng cho các mục đích khác nhau, chẳng hạn như sưởi ấm căn phòng.
- Lò nướng có thể được sử dụng để rã đông, làm nóng, chiên và nướng thức ăn.
- Sản phẩm này không nên được sử dụng để sưởi ấm, sấy khô bằng cách treo khăn hoặc quần áo trên tay cầm.



1.2 An toàn cho trẻ em, người dễ bị tổn thương và thú cưng

- Sản phẩm này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người chưa phát triển các kỹ năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức, miễn là họ được giám sát hoặc đào tạo về việc sử dụng an toàn của sản phẩm.

- Trẻ em không nên chơi với sản phẩm. Trẻ em không nên thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi có người giám sát chúng.
- Sản phẩm này không nên được sử dụng bởi những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế (bao gồm cả trẻ em), trừ khi họ được giữ dưới sự giám sát hoặc nhận được các hướng dẫn cần thiết.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với sản phẩm.
- Các sản phẩm điện là dan-gerous cho trẻ em và vật nuôi. Trẻ em và vật nuôi không được chơi cùng, trèo lên hoặc nhập sản phẩm.
- Không đặt các vật mà chil- dren có thể chạm vào sản phẩm.
- **CẢNH BÁO:** Trong quá trình sử dụng, các bề mặt dễ tiếp cận của sản phẩm là nóng. Giữ trẻ em tránh xa sản phẩm.
- Giữ các vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em. Có nguy cơ chấn thương và nghẹt thở.

- Khi cửa mở, không đặt bất kỳ vật nặng nào lên đó hoặc cho phép trẻ em ngồi lên đó. Bạn có thể làm cho lò bị lật hoặc làm hỏng bản lề cửa.
- Vì sự an toàn của trẻ em, hãy cắt phích cắm điện và làm cho sản phẩm không thể hoạt động trước khi vứt bỏ sản phẩm.



1.3 An Toàn Điện

- Cắm sản phẩm vào ổ cắm có rãnh được bảo vệ bằng cầu chì phù hợp với chuột hiện tại được chỉ định trên loại la- bel. Có gian hàng nối đất được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ. Không sử dụng sản phẩm mà không nối đất theo quy định của địa phương / quốc gia.
- Phích cắm hoặc thiết bị điện của sản phẩm phải ở nơi dễ tiếp cận (nơi nó sẽ không bị ảnh hưởng bởi ngọn lửa của bếp nấu ăn). Nếu điều này là không thể, cần có một cơ chế (cầu chì, công tắc, công tắc phím, v.v.) trên lắp đặt điện mà sản phẩm được kết nối, tuân thủ các quy định về điện và tách tất cả các cực khỏi lưới làm việc.

- ☒ Sản phẩm không được cắm vào ổ cắm trong quá trình lắp đặt, sửa chữa và vận chuyển.
- Cắm sản phẩm vào ổ cắm đáp ứng các giá trị điện áp và tần số được chỉ định trên nhãn loại.
- Nếu sản phẩm của bạn không có cáp nguồn, chỉ sử dụng cáp nguồn được mô tả trong phần "Thông số kỹ thuật".
- Không làm kẹt cáp nguồn bên dưới và phía sau sản phẩm. Không đặt vật nặng lên cáp nguồn. Cáp nguồn không được uốn cong, nghiền nát và kết hợp với bất kỳ nguồn nhiệt nào.
- Bề mặt phía sau của lò bị nóng khi sử dụng. Dây nguồn không được chạm vào mặt sau, các kết nối có thể bị hỏng.
- Không kẹt dây cáp điện vào cửa lò và không vượt qua chúng trên bề mặt nóng. Nếu không, cách điện cáp có thể tan chảy và gây cháy do đoản mạch.
- Chỉ sử dụng cáp gốc. Không sử dụng cáp hoặc cáp trung gian bị cắt hoặc bị hỏng.
- Nếu cáp nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc người được công ty nhập khẩu cified để ngăn ngừa những nguy hiểm có thể xảy ra.
- **CẢNH BÁO:** Trước khi thay thế đèn lò, hãy nhớ ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện để tránh nguy cơ bị điện giật. Rút phích cắm của sản phẩm hoặc tắt cầu chì khỏi hộp cầu chì.

Nếu sản phẩm của bạn có cáp nguồn và phích cắm:

- Không cắm sản phẩm vào ổ cắm lỏng lẻo, đã ra khỏi ổ cắm, bị hỏng, bẩn, nhờn, có nguy cơ tiếp xúc với nước (ví dụ: nước có thể rò rỉ từ quày).
- Không bao giờ chạm vào phích cắm bằng tay ướt! Không bao giờ rút phích cắm bằng cách kéo cáp, luôn rút phích cắm ra bằng cách giữ phích cắm.
- Đảm bảo rằng phích cắm sản phẩm được cắm chắc chắn vào ổ cắm để tránh hồ quang.



1.4 An toàn vi sóng

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
 - Khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Sử dụng trong gia đình;
 - Cho khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;

- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò nướng mà không có sự giám sát khi đã có hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò vi sóng một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm của việc sử dụng không đúng cách.
- Khi thiết bị được vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò nướng dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ tạo ra.
- Các bộ phận tiếp xúc của sản phẩm sẽ trở nên nóng trong khi và sau khi sản phẩm được sử dụng.
- Kiểm tra lò xem có bất kỳ hư hỏng nào không, chẳng hạn như cửa bị lệch hoặc cong, niêm phong cửa bị hư hỏng và bề mặt niêm phong, bản lề cửa bị hỏng hoặc lỏng và chốt và vết lõm bên trong khoang hoặc trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, không vận hành lò nướng và liên hệ với Đại lý dịch vụ được ủy quyền.
- Nếu niêm phong cửa hoặc cửa bị hỏng, lò nướng không được vận hành cho đến khi nó được sửa chữa bởi một người con trai có thẩm quyền hoặc Đại lý dịch vụ được ủy quyền.
- Trước khi vận hành lò nướng của bạn, hãy đảm bảo rằng cửa đã được đóng đúng cách. Một cơ chế an toàn trong khóa cửa ngăn thiết bị của bạn hoạt động khi cửa mở, tạm dừng hoạt động nấu nếu bạn mở cửa. Bạn không nên can thiệp vào hệ thống khóa cửa hoặc cố gắng ghi đè lên hệ thống này. Nếu hệ thống khóa cửa bị ghi đè, nguy cơ tiếp xúc với lò vi sóng sẽ phát sinh nếu thiết bị được vận hành với cửa mở.
- Không đặt bất kỳ loại đồ vật nào giữa mặt trước của lò nướng và cửa. Bạn không nên vận hành lò nướng nếu các đồ vật như khăn giấy hoặc khăn ăn ngăn không cho nó được đóng đúng cách.
- Nhiều sóng vô tuyến: Đặt lò nướng cách TV, radio, modem không dây, điểm truy cập và thiết bị trên không dưới 2 mét. Nếu không nó có thể gây nhiễu.
- Không nấu các bữa ăn của bạn với thời gian nấu và công suất lò vi sóng đặt quá cao. Nấu quá nhiều có thể hút ẩm, đốt cháy hoặc đốt cháy một số phần của bữa ăn.

- Không bao giờ sử dụng nhôm folio hoặc dụng cụ nhôm để nấu ăn bằng lò vi sóng.
- Không sử dụng các vật kim loại gần cửa lò hơn 3 cm trong khi nấu bằng lò vi sóng.
- Không đặt hóa chất ăn mòn hoặc vật liệu có chứa hơi ăn mòn vào lò nướng.

Khi có nhiễu, nó có thể được giảm hoặc loại bỏ bằng cách thực hiện các biện pháp sau:

- Cửa sạch và niêm phong bề mặt cửa lò nướng.
- Định hướng lại ăng-ten thu của đài phát thanh hoặc truyền hình.
- Di chuyển lò vi sóng đối với máy thu.
- Di chuyển lò vi sóng ra khỏi đầu thu.
- Cắm lò vi sóng vào một ổ cắm khác để lò vi sóng và máy thu nằm trên các mạch nhánh khác nhau.
- Đặt lò nướng cách xa các thiết bị sưởi ấm khác và tránh sử dụng nó trong môi trường ẩm ướt hoặc ướt át.
- Sẽ rất nguy hiểm cho bất kỳ ai khác ngoài người con trai có thẩm quyền hoặc Đại lý dịch vụ được ủy quyền để thực hiện bất kỳ hoạt động dịch vụ hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
- Sản phẩm này là thiết bị ISM Nhóm 2 Loại B. Định nghĩa của Nhóm 2 chứa tất cả các thiết bị ISM (Công nghiệp, Khoa học và Y tế) trong đó năng lượng tần số vô tuyến được tạo ra và / hoặc sử dụng có chủ ý dưới dạng bức xạ điện từ để xử lý vật liệu và thiết bị xói mòn tia lửa. Đối với thiết bị loại B là thiết bị phù hợp để sử dụng trong môi trường sinh hoạt và trong các cơ sở đấu nối trực tiếp vào mạng lưới cấp điện hạ thế cung cấp cho các tòa nhà sử dụng cho mục đích sinh hoạt.
- Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng thực phẩm và đồ uống. Làm khô thực phẩm hoặc quần áo và miếng đệm sưởi ấm hoặc làm ấm, dếp, bọt biển, vải ẩm và các loại tương tự có thể dẫn đến nguy cơ thương tích, đánh lửa hoặc hỏa hoạn.
- Lò nướng của bạn chưa được ký kết để sấy khô bất kỳ sinh vật nào.

- Không vận hành lò nướng của bạn khi nó trống. Điều này có thể làm hỏng lò nướng. Nếu bạn muốn kiểm tra lò nướng, hãy đặt một ly nước bên trong. Nước sẽ hấp thụ năng lượng vi sóng và lò nướng sẽ không bị hư hại.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
- Không sử dụng hộp đựng bằng đất nung để nấu bằng lò vi sóng. Độ ẩm trong đồ đất nung có thể mở rộng và gây nứt thủng chứa của bạn.

Để giảm nguy cơ cháy trong

khoang lò:

- Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy để mắt đến lò nướng do khả năng đánh lửa. Nếu quan sát thấy khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa để dập tắt mọi ngọn lửa.
- Tháo dây buộc xoắn khỏi túi giấy hoặc túi nhựa trước khi đặt túi vào lò nướng.
- Không sử dụng khoang cho mục đích lưu trữ. Không để các sản phẩm giấy, dụng cụ nấu ăn hoặc thức ăn trong khoang khi không sử dụng.

- Nếu bạn sử dụng các vật liệu như giấy, gỗ hoặc nhựa để nấu ăn trong lò vi sóng, đừng để lò nướng không được giám sát. Giấy, gỗ và các vật liệu tương tự có thể bắt lửa, trong khi vật liệu nhựa có thể tan chảy. Không sử dụng hộp đựng làm bằng vật liệu cho lò quạt, nướng và các hoạt động nấu ăn hỗn hợp.
- Nội dung của bình bú và lọ thức ăn trẻ em phải được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi tiêu thụ, để tránh bị bỏng.
- Chất lỏng và các thực phẩm khác không được đun nóng trong hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.
- Lò vi sóng làm nóng đồ uống có thể dẫn đến chậm phun trào, do đó phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng.
- Trứng còn vỏ và trứng luộc chín không nên được làm nóng trong lò vi sóng, vì chúng có thể phát nổ ngay cả sau khi được làm nóng trong lò vi sóng.
- Không sử dụng lò nướng của bạn để hâm nóng đồ uống có ga hoặc thực phẩm được lưu trữ trong hộp kín như lon thiếc. Điều này sẽ gây ra áp lực tích tụ bên trong lò có thể dẫn đến tuổi thọ hoặc nổ khi mở cửa.

- Không sử dụng lò vi sóng để nấu hoặc hâm nóng trứng chưa đánh trứng, cho dù có bóc vỏ hay không. Đảm bảo rằng bạn đâm thủng vỏ khoai tây, táo, hạt dẻ hoặc các loại trái cây và rau quả tương tự trước khi nấu.
- Không sử dụng sứ có chứa kim loại (bạc, vàng, v.v.). Đảm bảo rằng bạn loại bỏ tất cả các mối quan hệ xoắn kim loại khỏi các gói thực phẩm. Các mảnh kim loại bên trong lò có thể gây ra hồ quang có thể dẫn đến hư hỏng nghiêm trọng.
- Không sử dụng lò nướng của bạn với dầu thức ăn chiên của bạn vì bạn sẽ không thể điều chỉnh nhiệt độ của dầu.
- Do not use the Vi sóng to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
- Không đặt lò nướng ở nơi tạo ra nhiệt, độ ẩm hoặc độ ẩm cao hoặc gần các vật liệu dễ cháy.
- Không sử dụng bên trong lò nướng của bạn cho mục đích lưu trữ.
- Nếu nội dung của lò bắt lửa hoặc nếu bạn nhận thấy bất kỳ khói nào, hãy đóng cửa lò. Tắt lò nướng và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, nếu không hãy di chuyển lại hoặc tắt cầu chì cho ngôi nhà của bạn.
- Không dựa vào cửa lò khi mở, hoặc để trẻ mày mò. Điều này sẽ làm cong cửa lò và ngăn không cho nó đóng đúng cách.
- Đặt một muỗng cà phê kim loại hoặc que thủy tinh vào thùng chứa khi làm nóng chất lỏng. Điều này sẽ ngăn chặn sự chậm trễ của việc đun sôi chất lỏng, do đó ngăn ngừa tràn đột ngột khi bộ giữ được di chuyển.
- Không sử dụng lò nướng, nếu:
 - Cánh cửa không đóng kín;
 - Bản lề cửa đã bị hư hỏng;
 - Các bề mặt tiếp xúc giữa cửa và mặt trước của lò bị hỏng;
 - Cửa kính bị hư hỏng;
 - Một vòm điện xảy ra trong lò mặc dù không có vật kim loại trong phân đoạn nấu.
- Điều rất quan trọng là không chọn thời lượng dài hoặc mức năng lượng cực cao trong khi nấu một lượng nhỏ thức ăn để tránh quá nóng hoặc đốt cháy bữa ăn.

Ví dụ, một lát bánh mì có thể bị cháy sau 3 phút nếu mức năng lượng rất cao.

- Không sử dụng lò nướng để chiên vì không thể kiểm soát nhiệt độ của dầu được làm nóng trong lò vi sóng.
- Các bề mặt tiếp xúc của cửa (mặt trước của khoảng cách bên trong và mặt trong của cửa), phải được giữ sạch sẽ để đảm bảo lò hoạt động đúng.

1.5 An Toàn Trong Vận Chuyển

- Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện trước khi vận chuyển sản phẩm.
- Sản phẩm nặng, mang sản phẩm với ít nhất hai người.
- Không sử dụng cửa và/hoặc tay cầm để vận chuyển hoặc di chuyển sản phẩm.
- Không đặt các vật dụng khác lên sản phẩm và mang sản phẩm thẳng đứng.
- Khi bạn cần vận chuyển sản phẩm, hãy bọc nó bằng vật liệu đóng gói bọc bong bóng hoặc các tông dày và dán chặt. Cố định sản phẩm chặt bằng băng dính để tránh các bộ phận có thể tháo rời hoặc chuyển động của sản phẩm và sản phẩm bị hư hỏng.
- Kiểm tra hình thức tổng thể của sản phẩm xem có bất kỳ hư hỏng nào có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển không.

1.6 An Toàn Lắp Đặt

- Trước khi sản phẩm được lắp đặt, hãy kiểm tra sản phẩm xem có hư hỏng nào không. Nếu sản phẩm bị hỏng, không cài đặt nó.
- Không lắp đặt sản phẩm gần nguồn nhiệt (bộ tản nhiệt, bếp lò, v.v.).
- Giữ môi trường xung quanh của tất cả các ống thông gió của sản phẩm mở.
- Để tránh quá nóng, sản phẩm không nên để sau cánh cửa trang trí.

1.7 An Toàn Sử Dụng

- Đảm bảo rằng sản phẩm được tắt sau mỗi lần sử dụng.
- Nếu bạn không sử dụng sản phẩm trong một thời gian dài, hãy rút phích cắm hoặc tắt cầu chì khỏi hộp cầu chì.
- Không vận hành sản phẩm bị lỗi hoặc hư hỏng. Nếu có, ngắt kết nối các kết nối điện/ gas của sản phẩm và gọi dịch vụ được ủy quyền.

- Không sử dụng sản phẩm nếu kính cửa trước bị tháo ra hoặc nứt.
- Không trèo lên sản phẩm để tiếp cận bất cứ thứ gì hoặc vì bất kỳ lý do nào khác.
- Không bao giờ sử dụng sản phẩm khi khả năng phán đoán hoặc phối hợp của bạn bị suy giảm do sử dụng rượu và / hoặc ma túy.
- Các vật dễ cháy được giữ trong khu vực nấu ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ lưu trữ các vật dễ cháy trong khu vực nấu ăn.
- Tay cầm lò nướng không phải là máy sấy khăn. Khi sử dụng sản phẩm, không treo khăn, gang tay hoặc hàng dệt tương tự trên tay cầm.
- Bản lề của cửa sản phẩm di chuyển khi mở và đóng cửa và có thể bị kẹt. Khi mở / đóng cửa, không giữ bộ phận có bản lề.

1.8 Cảnh Báo An Toàn Nhiệt Độ

- **CẢNH BÁO:** Các bộ phận dễ tiếp cận của sản phẩm sẽ nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào sản phẩm và các bộ phận làm nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi không nên đến gần sản phẩm mà không có người lớn.

- Không đặt các vật liệu dễ cháy / phụ trội gần sản phẩm, vì các cạnh sẽ nóng trong khi nó đang hoạt động.
- Vì hơi nước có thể được thổi ra, hãy tránh xa trong khi mở cửa lò. Hơi nước có thể làm bỏng tay, mặt và / hoặc mắt của bạn.
- Trong quá trình hoạt động, sản phẩm có thể trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng, bên trong lò và các bộ phận làm nóng.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng chịu nhiệt trong khi đặt thức ăn vào lò nóng, hoặc lấy thức ăn ra khỏi lò nóng, v.v.

1.9 Sử Dụng Phụ Kiện

- Điều quan trọng là vỉ nướng và khay dây được đặt đúng cách trên kệ dây. Để biết thông tin chi tiết, hãy tham khảo phần "**Sử dụng phụ kiện**".
- Phụ kiện có thể làm hỏng kính cửa khi đóng cửa sản phẩm. Luôn đẩy các phụ kiện đến cuối khu vực nấu.



1.10 An Toàn Nấu Ăn

- Hãy cẩn thận khi sử dụng đồ uống có cồn trong các món ăn của bạn. Rượu bay hơi ở nhiệt độ cao và có thể gây cháy vì nó có thể bốc cháy khi tiếp xúc với bề mặt nóng.
- Chất thải thực phẩm, dầu, vv Trong khu vực nấu ăn có thể bắt lửa. Trước khi nấu, loại bỏ bụi bẩn thô như vậy.
- Nguy cơ ngộ độc thực phẩm: Không để thực phẩm để trong lò quá 1 giờ trước hoặc sau khi nấu. Nếu không, nó có thể gây ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh tật.
- Không làm nóng hộp kín và lọ thủy tinh trong lò. Áp suất sẽ tích tụ trong hộp thiếc / lọ có thể khiến nó vỡ.
- Đặt giấy chống mỡ vào dụng cụ nấu nướng hoặc trên phụ kiện lò nướng (khay, vỉ nướng bằng dây, v.v.) với thức ăn và đặt nó vào lò nướng đã được làm nóng trước. Loại bỏ bất kỳ mảnh giấy chống mỡ quá mức nào treo trên phụ kiện hoặc hộp đựng để tránh nguy cơ chạm vào các bộ phận làm nóng lò. Không bao giờ sử dụng giấy chống mỡ ở nhiệt độ lò cao hơn nhiệt độ sử dụng tối đa được chỉ định trên giấy chống mỡ bạn đang sử dụng. Không bao giờ đặt giấy chống mỡ trên đế lò nướng.

- Không đặt khay nướng, bát đĩa hoặc giấy nhôm trực tiếp xuống đáy lò. Nhiệt tích lũy có thể làm hỏng đáy lò.
- Đóng cửa lò trong khi nướng. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Thực phẩm không thích hợp để nướng có nguy cơ hỏa hoạn. Chỉ nướng thức ăn phù hợp với lửa nướng nặng. Ngoài ra, không đặt thức ăn quá xa ở phía sau vỉ nướng. Đây là khu vực nóng nhất và thực phẩm béo có thể bắt lửa.



1.11 An Toàn Bảo Trì và Vệ Sinh

- Đợi sản phẩm nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Không bao giờ rửa sản phẩm bằng cách phun hoặc đổ nước lên nó! Có nguy cơ bị điện giật!
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước để làm sạch sản phẩm vì điều này có thể gây điện giật.

Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh, phớt liệu kim loại, len thép hoặc vật liệu tẩy để làm sạch kính cửa trước lò / (nếu có) kính cửa trên của lò. Những vật liệu này có thể khiến bề mặt kính bị trầy xước và vỡ.

Luôn giữ cho bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo. Một bề mặt ẩm ướt và bẩn có thể gây ra vấn đề trong việc vận hành các chức năng.

Không vứt bỏ chất thải cũ đóng gói cùng với sinh hoạt hoặc các chất thải khác, mang đến các điểm thu gom vật liệu đóng gói do chính quyền địa phương chỉ định.

2 Hướng Dẫn Môi Trường

2.1 Hướng Dẫn Xử Lý Chất Thải

2.1.1 Tuân thủ Chỉ thị WEEE và xử lý chất thải

Sản phẩm này tuân thủ EU WEEE Dir- ective (2012/19/EU). Sản phẩm này mang ký hiệu phân loại thiết bị điện và điện tử thải (WEEE).



Sản phẩm này đã được sản xuất với các bộ phận và vật liệu chất lượng cao có thể được tái sử dụng và phù hợp để tái chế. Đó, không vứt bỏ chất thải với chất thải sinh hoạt thông thường và các chất thải khác khi hết tuổi thọ. Mang nó đến một điểm thu gom để tái chế các thiết bị điện và điện tử. Bạn có thể hỏi chính quyền địa phương về các điểm thu gom này. Vứt bỏ thiết bị đúng cách giúp ngăn ngừa hậu quả tiêu cực cho môi trường và sức khỏe con người.

Tuân thủ Chỉ thị RoHS:

Sản phẩm bạn đã mua tuân thủ Chỉ thị RoHS của EU (2011/65 / EU). Nó không chứa các tài liệu có hại và bị cấm được quy định trong Chỉ thị.

2.2 Thông tin đóng gói:

Vật liệu đóng gói của sản phẩm được sản xuất từ vật liệu có thể tái chế theo Quy định Môi trường Quốc gia của chúng tôi.

2.3 Khuyến nghị tiết kiệm năng lượng:

Theo EU 66/2014, thông tin về hiệu quả năng lượng có thể được tìm thấy trên biên lai sản phẩm đi kèm với sản phẩm. Những gợi ý sau đây sẽ giúp bạn sử dụng sản phẩm của mình một

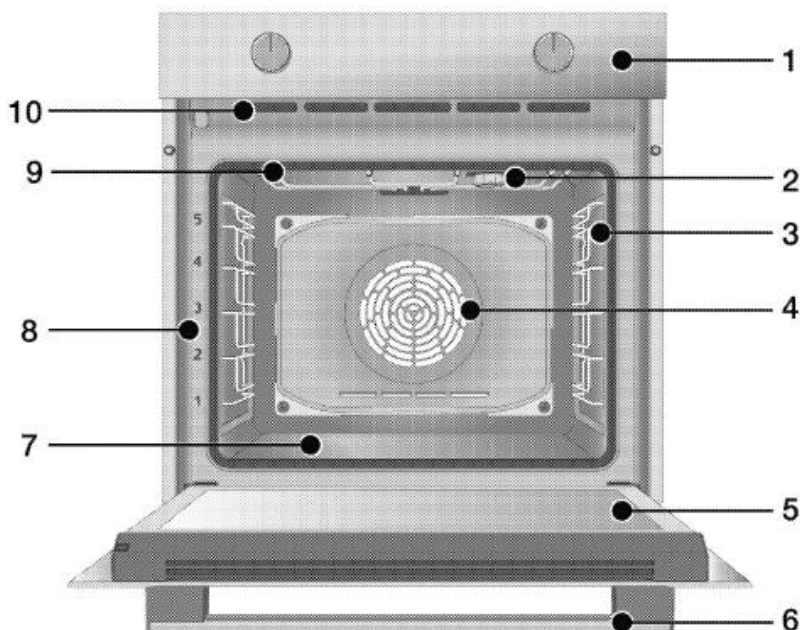
cách sinh thái và hiệu quả:

- Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi nướng.
- Trong lò nướng, sử dụng các chất giữ tối màu hoặc tráng men để truyền nhiệt tốt hơn.
- Nếu được chỉ định trong công thức hoặc hướng dẫn sử dụng, hãy luôn làm nóng trước. Không mở cửa lò thường xuyên trong khi nướng.
- Tắt sản phẩm từ 5 đến 10 phút trước thời gian kết thúc nướng trong thời gian nướng kéo dài. Bạn có thể tiết kiệm tới 20% điện khí thành phố bằng cách sử dụng nhiệt dư.

- ☒ Cố gắng nấu nhiều hơn một món ăn cùng một lúc trong lò nướng. Bạn có thể nấu ăn cùng một lúc bằng cách đặt hai bếp trên giá đây. Ngoài ra, nếu bạn nấu lần lượt các bữa ăn, nó sẽ tiết kiệm năng lượng vì lò nướng sẽ không bị mất nhiệt.
- ☒ Không mở cửa lò khi nướng trong chức năng vận hành "Quạt sưởi ấm sinh thái". Nếu cửa không được mở, nhiệt độ bên trong được tối ưu hóa để tiết kiệm năng lượng trong chức năng hoạt động "Sưởi ấm quạt sinh thái" và nhiệt độ này có thể khác với những gì được hiển thị trên màn hình.

3 Lò Nướng Cửa Bạt

3.1 Giới Thiệu Lò Nướng Cửa Bạt



1 Bảng Điều Khiển

3 Giá đỡ kệ/ khay nướng**

5 Cửa kính lò

7 Bộ gia nhiệt bên dưới
(Nằm dưới tấm thép)

9 Bộ gia nhiệt phía trên

* Thay đổi tùy thuộc vào models. Sản phẩm của bạn có thể không được trang bị đèn hoặc loại và vị trí của đèn có thể khác với hình minh họa.

2 Đèn chiếu sáng bên trong *

4 Quạt (phía sau vách lò)

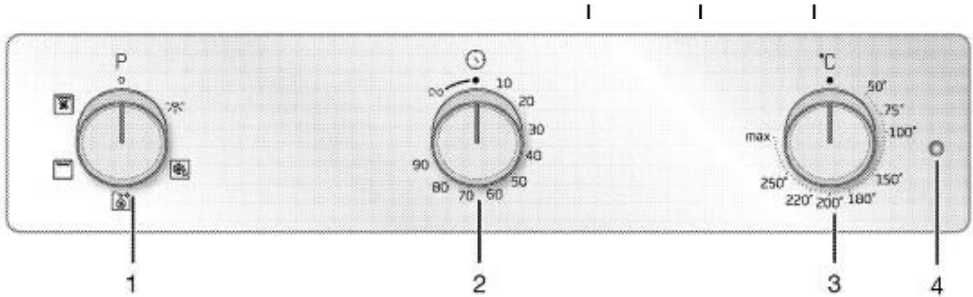
6 Tay nắm lò

8 Các vị trí khay nướng

10 Khe thông gió

** Thay đổi tùy thuộc vào models. Sản phẩm của bạn có thể không được trang bị giá đỡ dây. Trong hình ảnh, một sản phẩm có giá đỡ dây được hiển thị làm ví dụ.

4. Bảng Điều Khiển



1 Núm xoay chọn chương trình

3 Núm điều chỉnh và cài đặt nhiệt độ nướng

2 Núm điều chỉnh và cài đặt thời gian nướng

4 Đèn chỉ báo lò đang gia nhiệt

Nếu có (các) núm điều khiển sản phẩm của bạn, trong một số kiểu máy, (các) núm này / các núm này có thể để chúng bật ra khi đẩy (các núm bị chôn). Để cài đặt được thực hiện với các núm này, trước tiên hãy đẩy núm có liên quan vào và kéo núm ra.

Sau khi thực hiện điều chỉnh, hãy đẩy nó vào một lần nữa và thay thế núm.

Giới thiệu bảng điều khiển lò nướng:

Núm xoay chọn chương trình nướng:

Bạn có thể lựa chọn chương trình nướng/ gia nhiệt với núm xoay chọn. Xoay trái/ phải từ vị trí tắt (trên cùng) đến chương trình mà bạn muốn chọn.

Núm xoay chọn nhiệt độ nướng:

Bạn có thể lựa chọn nhiệt độ nướng/ gia nhiệt với núm xoay chọn. Xoay trái/ phải từ vị trí tắt (trên cùng) đến mức nhiệt độ mà bạn muốn chọn.

Đèn chỉ báo nhiệt độ:

Bạn có thể hiểu là lò nướng cầu bạn đang gia nhiệt/ làm nóng thông qua đèn chỉ báo lò đang gia nhiệt. Đèn được thiết kế nằm ngay trên mặt điều khiển, ngay sát cạnh núm xoay điều chỉnh/ cài đặt nhiệt độ nướng. Đèn sẽ bật sáng khi lò đang làm nóng/ gia nhiệt và đèn sẽ tắt khi nhiệt độ bên trong lò đạt đến mức nhiệt độ mà bạn đã cài đặt. Ngay khi nhiệt độ bên trong lò xuống dưới thấp hơn mức nhiệt độ mà bạn đã cài đặt, lò sẽ gia nhiệt/ làm nóng và đèn sẽ bật sáng trở lại.

Bộ cài đặt thời gian:



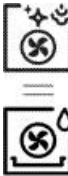


Bạn có thể nấu nướng với bộ cài đặt thời gian (hẹn giờ) thông qua núm xoay điều chỉnh thời gian nướng. Nếu bạn xoay núm về vị trí biểu tượng ∞, bạn có thể nướng với thời gian không giới hạn (dưới sự giám sát và kiểm soát của bạn)

| Indicator | Description |
|----------------|-------------------------|
| 10 - 90 or 100 | Adjustable cooking time |
| ∞ | Manual cooking symbol |

5. Chức năng vận hành lò nướng

Chức năng lò nướng.

Các chức năng mà bạn có thể chọn và sử dụng được với lò nướng của bạn. Nhiệt độ cao nhất và thấp nhất có thể được cài đặt với các chức năng được thể hiện dưới bảng sau. Tùy thuộc vào models sản phẩm mà các giới hạn vận hành của các chức năng có thể thay đổi.

| Ký hiệu chức năng | Mô tả chức năng | Phạm vi nhiệt độ (°C) | Mô tả và sử dụng |
|--|---------------------------------|-----------------------|---|
|  | Đèn chiếu sáng bên trong lò | * | Bộ gia nhiệt không hoạt động, chỉ có đèn bên trong lò được bật sáng để bạn có thể dễ dàng quan sát vào bên trong. |
|  | Rã đông | * | Chỉ có quạt hoạt động. Nó phù hợp để làm rã đông thực phẩm/ ngũ cốc đông lạnh ở nhiệt độ phòng. |
|  | Gia nhiệt với quạt | * | Không khí nóng được làm nóng bởi quạt sưởi được phân phối đều và nhanh chóng khắp lò với quạt. Nó phù hợp để nấu nhiều khay ở các mức kệ khác nhau. Chức năng này cũng được dùng cho tính năng vệ sinh lò bằng phương pháp thủy phân hơi nước (Easy Steam) |
|  | Nướng với điện trở trên | * | Chỉ thanh gia nhiệt trên trần lò hoạt động. Nó phù hợp để nướng với số lượng lớn. |
|  | Nướng với điện trở trên và quạt | * | Không khí nóng được làm nóng bởi toàn bộ thanh gia nhiệt trên nhanh chóng được phân phối vào lò nướng bằng quạt. Nó phù hợp để nướng với số lượng lớn. |

* Lò nướng của bạn hoạt động với dãy nhiệt độ đã được hiển thị trên bảng điều khiển

6. Phụ kiện sản phẩm

Có nhiều phụ kiện khác nhau trong sản phẩm của bạn. Trong phần này, mô tả về các phụ kiện và mô tả về cách sử dụng chính xác có sẵn. Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm, phụ kiện được cung cấp khác nhau. Tất cả các phụ kiện được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng có thể không có sẵn trong sản phẩm của bạn.



Các khay bên trong thiết bị của bạn có thể bị biến dạng do ảnh hưởng của nhiệt. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng. Biến dạng biến mất khi khay được làm mát.

Khay nướng tiêu chuẩn

Nó được sử dụng cho bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh và chiên những thực phẩm lớn.



Vỉ nướng

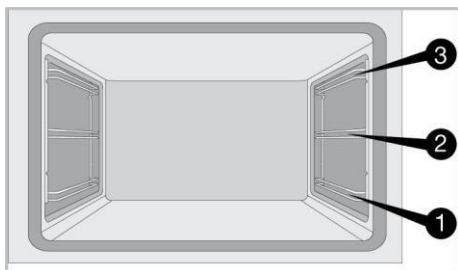
Nó được sử dụng để chiên hoặc đặt thực phẩm được nướng, chiên và hầm trên kệ mong muốn.



Sử dụng phụ kiện sản phẩm

Kệ khay nướng

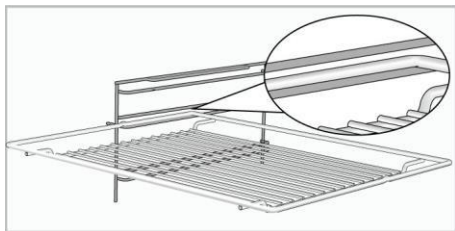
Có 3 cấp độ vị trí kệ trong khu vực nấu ăn. Bạn cũng có thể thấy thứ tự của các kệ trong các số trên khung phía trước của lò nướng.



"vị trí kệ 0" là sàn lò. Không sử dụng.

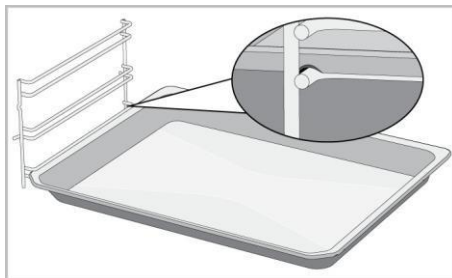
Đặt vỉ nướng lên giá đỡ

Điều quan trọng là phải đặt vỉ nướng dây trên kệ bên dây đúng cách. Trong khi đặt vỉ nướng dây trên kệ mong muốn, phần mở phải ở mặt trước. Để nấu ăn ngon hơn, vỉ nướng dây phải được cố định trên điểm dừng của kệ dây. Nó không được vượt qua điểm dừng để tiếp xúc với thành sau của lò.



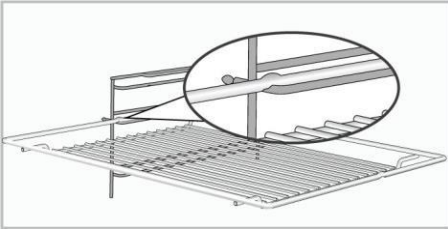
Đặt khay nướng lên giá đỡ

Nó cũng rất quan trọng để đặt các khay trên kệ bên đúng cách. Trong khi đặt khay trên kệ mong muốn, mặt của nó được ký để giữ phải ở mặt trước.



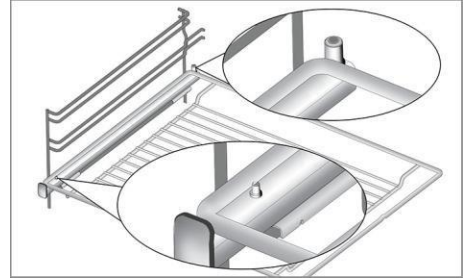
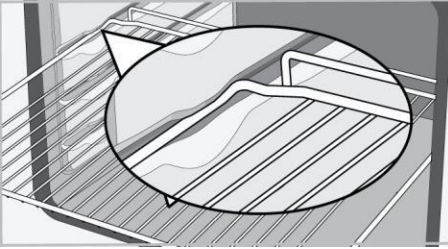
Tính năng dừng an toàn của vỉ nướng

Có chức năng dừng để ngăn vỉ nướng dây bị lật ra khỏi giá đỡ. Với chức năng này, bạn có thể dễ dàng và an toàn lấy thức ăn ra. Trong khi tháo vỉ nướng dây, bạn có thể kéo nó về phía trước cho đến khi nó đạt đến điểm dừng. Bạn phải vượt qua điểm này để loại bỏ nó hoàn toàn.



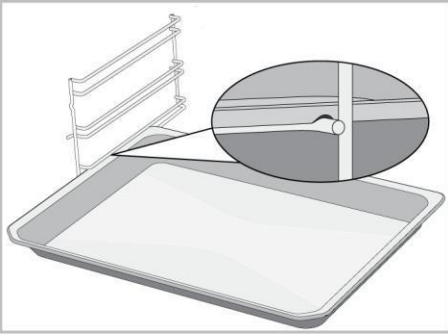
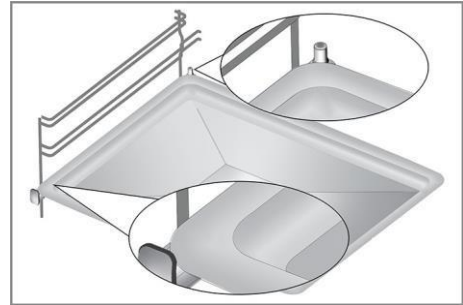
Vị trí thích hợp của vỉ nướng và khay dây trên đường ray trượt-Trên các mô hình với kệ dây và mô hình ray trượt

Nhờ đường ray trượt, khay hoặc dây vỉ nướng có thể dễ dàng cài đặt và gỡ bỏ. Khi sử dụng khay và vỉ nướng bằng kệ đỡ có ray trượt, cần chú ý rằng các chốt ở mặt trước và mặt sau của đường ray trượt, tựa vào các cạnh của vỉ nướng và khay (trong hình).



Tính năng dừng an toàn của khay nướng

Ngoài ra còn có một chức năng dừng để ngăn khay bị lật ra khỏi kệ dây. Trong khi tháo khay, thả nó ra khỏi ổ cắm dừng phía sau và kéo nó về phía chính bạn cho đến khi nó đến mặt trước. Bạn phải vượt qua ổ cắm dừng này để loại bỏ nó hoàn toàn.



7. Thông số kỹ thuật

| Thông số kỹ thuật chung | |
|---|---------------------------------------|
| Kích thước bên ngoài sản phẩm (chiều cao / chiều rộng / chiều sâu) (mm) | 595 / 594 / 567 |
| Kích thước lắp đặt lò nướng (chiều cao / chiều rộng / chiều sâu) (mm) | 595 - 600 / 560 / min. 550 |
| Hiệu điện thế / Tần số | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Loại và phần cấp được sử dụng / phù hợp để sử dụng trong sản phẩm | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Tổng công suất tiêu thụ (kW) | 2,3 |
| Điện áp (A) | 13 |
| Loại lò nướng | Lò nướng với quạt |

Khái niệm cơ bản: Thông tin về nhãn năng lượng của lò nướng điện loại gia đình được đưa ra theo tiêu chuẩn EN 60350-1 / IEC 60350-1. Các giá trị được xác định trong hệ thống sưởi trên và dưới hoặc (nếu có) Quạt hỗ trợ chức năng sưởi ấm dưới / trên với tài tiêu chuẩn.

Cấp hiệu suất năng lượng được xác định theo mức độ ưu tiên sau đây tùy thuộc vào việc các chức năng tương quan có tồn tại trên sản phẩm hay không. Hệ thống sưởi quạt 1-Eco, sưởi ấm 2 quạt, vỉ nướng thấp hỗ trợ 3 quạt, sưởi ấm 4 trên và dưới.



Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước để cải thiện chất lượng sản phẩm.



Các số liệu trong sách hướng dẫn này là sơ đồ và có thể không khớp chính xác với sản phẩm của bạn.



Các giá trị ghi trên nhãn sản phẩm hoặc trong tài liệu đi kèm được thu được trong điều kiện phòng thí nghiệm theo các tiêu chuẩn liên quan. Tùy thuộc vào điều kiện hoạt động và môi trường của sản phẩm, các giá trị này có thể khác nhau.

8. Các cài đặt cho lần đầu sử dụng

Trước khi bạn bắt đầu sử dụng sản phẩm của mình, bạn nên thực hiện các thao tác sau được nêu trong các phần sau tương ứng.

Làm sạch lần đầu tiên

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Tháo tất cả các phụ kiện khỏi lò nướng đi kèm với sản phẩm.
3. Vận hành sản phẩm trong 30 phút và sau đó, tắt nó đi. Bằng cách này, dư lượng và các lớp có thể còn sót lại trong lò trong quá trình sản xuất được đốt cháy và làm sạch.
4. Khi vận hành sản phẩm, hãy chọn nhiệt độ cao nhất và chức năng hoạt động mà tất cả các máy sưởi trong sản phẩm của bạn hoạt động. Xem "Chức năng vận hành lò nướng [] 16]". Bạn có thể tìm hiểu cách vận hành lò nướng trong phần sau.
5. Đợi lò nguội.
6. Lau bề mặt sản phẩm bằng vải ướt hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải.

Trước khi sử dụng các phụ kiện:

Làm sạch các phụ kiện bạn lấy ra khỏi lò bằng nước tẩy rửa và miếng bọt biển làm sạch mềm.

Chú Ý: Một số chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa có thể gây hư hỏng bề mặt. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, bột tẩy rửa, kem tẩy rửa hoặc vật sắc nhọn trong quá trình làm sạch.

Chú Ý: Trong lần sử dụng đầu tiên, khói và mùi có thể xuất hiện trong vài giờ. Điều này là bình thường và bạn chỉ cần thông gió tốt để loại bỏ nó. Tránh hít trực tiếp khói và mùi hình thành.

9. Sử dụng lò của bạn

Thông tin chung về sử dụng lò nướng

Quạt làm mát (Nó thay đổi tùy thuộc vào mô hình sản phẩm. Nó có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.)

Sản phẩm của bạn có quạt làm mát. Quạt làm mát được kích hoạt tự động khi cần thiết và làm mát cả mặt trước của sản phẩm và đồ nội thất. Nó được tự động vô hiệu hóa khi quá trình làm mát kết thúc. Không khí nóng thoát ra ngoài cửa lò. Không che các lỗ thông gió này bằng bất cứ thứ gì. Nếu không, lò nướng có thể quá nóng.

Quạt làm mát tiếp tục hoạt động trong quá trình vận hành lò hoặc sau khi tắt lò (khoảng 20-30 phút). Nếu bạn nấu ăn bằng cách lập trình hẹn giờ lò, vào cuối thời gian nướng, quạt làm mát sẽ tắt với tất cả các chức năng. Thời gian chạy quạt làm mát không thể được xác định bởi người dùng. Nó tự động bật và tắt. **Đây không phải là lỗi.**

Đèn bên trong lò

Đèn lò được bật khi lò bắt đầu nướng. Trong một số kiểu máy, đèn sáng trong khi nướng, trong khi ở một số kiểu máy, nó sẽ tắt sau một thời gian nhất định. Nếu cửa sản phẩm được mở trong khi lò đang hoạt động hoặc ở vị trí đóng, đèn lò sẽ tự động bật.

Hoạt động của bộ điều khiển

Bật lò nướng.

Xoay núm vặn để chọn chương trình nướng/ gia nhiệt mà bạn mong muốn, đồng thời kết hợp sử dụng các núm xoay để chọn/ cài đặt thời gian, nhiệt độ nướng phù hợp → Lò nướng của bạn bắt đầu được bật và hoạt động.

Bạn nên xoay núm chọn cài đặt thời gian nướng phù hợp hoặc nếu muốn kiểm soát chủ động thời gian nướng thủ công, bạn có thể xoay núm cài đặt thời gian về ∞

Tắt lò nướng.

Xoay núm vặn chọn chương trình về vị trí trên cùng, đồng thời tương tự với các núm xoay điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nướng (về vị trí trên cùng) → Lò nướng của bạn sẽ dừng gia nhiệt và hoạt động.

- Luôn tháo các phụ kiện không sử dụng ra khỏi lò trước khi bạn bắt đầu nấu. Các phụ kiện sẽ vẫn còn trong lò nướng có thể ngăn thức ăn của bạn được nấu chín ở các giá trị chính xác.
- Đối với các loại thực phẩm mà bạn sẽ nấu theo công thức của riêng bạn, bạn có thể tham khảo các loại thực phẩm tương tự được đưa ra trong bàn nấu ăn.
- Sử dụng các phụ kiện đi kèm đảm bảo bạn có được hiệu suất nấu ăn tốt nhất. Luôn tuân thủ các cảnh báo và thông tin do nhà sản xuất cung cấp cho dụng cụ nấu ăn bên ngoài mà bạn sẽ sử dụng.
- Cắt giấy chống dầu mỡ bạn sẽ sử dụng trong nấu ăn với kích thước phù hợp với hộp đựng bạn sẽ nấu. Pa-pers chống dầu mỡ tràn ra khỏi hộp đựng có thể tạo ra nguy cơ bỏng và ảnh hưởng đến chất lượng nướng của bạn. Sử dụng giấy chống mỡ bạn sẽ sử dụng trong phạm vi nhiệt độ được chỉ định.
- Để có hiệu suất nướng tốt, hãy đặt thực phẩm của bạn lên kệ chính xác được đề nghị.
Không thay đổi vị trí kệ trong khi nướng.

Bánh ngọt

Thông tin chung

- Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng các phụ kiện của sản phẩm để có hiệu suất nấu ăn tốt. Nếu bạn sẽ sử dụng dụng cụ nấu ăn bên ngoài, hãy thích đồ dùng tối, không dính và chịu nhiệt.
- Nếu khuyến nghị làm nóng sơ bộ trong bàn nấu, hãy nhớ cho thức ăn vào lò nướng sau khi làm nóng sơ bộ.
- Nếu bạn sẽ nấu ăn bằng cách sử dụng dụng cụ nấu nướng trên vỉ nướng dây, hãy đặt nó ở giữa vỉ nướng dây, không gần bức tường phía sau.
- Tất cả các nguyên liệu được sử dụng để làm bánh ngọt phải tươi và ở nhiệt độ phòng.
- Tình trạng nấu của thực phẩm có thể thay đổi tùy thuộc vào lượng thức ăn và kích thước của dụng cụ nấu.
- Khuôn kim loại, gốm và thủy tinh kéo dài thời gian nấu và mặt dưới của thực phẩm bánh ngọt không có màu nâu đều.

Nếu bạn đang sử dụng giấy nướng, có thể quan sát thấy một màu nâu nhỏ trên bề mặt dưới cùng của thực phẩm. Trong tình huống này, bạn có thể phải kéo dài thời gian nấu thêm khoảng 10 phút.

- Các giá trị được chỉ định trong bàn nấu ăn được xác định là kết quả của các thử nghiệm được thực hiện trong các phòng thí nghiệm của chúng tôi. Các giá trị phù hợp với bạn có thể khác với các giá trị này.
- Đặt thức ăn của bạn trên kệ thích hợp được đề nghị trong bàn nấu. Tham khảo kệ dưới cùng của lò nướng là kệ 1.

Mẹo nướng bánh

- Nếu bánh quá khô, hãy tăng nhiệt độ thêm 10°C và rút ngắn thời gian nướng.
- Nếu bánh ẩm, hãy sử dụng một lượng nhỏ chất lỏng hoặc giảm nhiệt độ xuống 10 ° C.
- Nếu mặt trên của bánh bị cháy, hãy đặt nó ở kệ dưới, hạ nhiệt độ và tăng thời gian nướng.
- Nếu bên trong bánh được nấu chín kỹ, nhưng bên ngoài dính, hãy sử dụng ít chất lỏng hơn, làm giảm nhiệt độ và tăng thời gian nấu.

Gợi ý cho bánh ngọt

- Nếu bánh quá khô, hãy tăng nhiệt độ thêm 10 ° C và rút ngắn thời gian nấu. Làm ướt các tấm bột bằng nước sôi bao gồm sữa, dầu, trứng và hỗn hợp sữa chua.
- Nếu bánh ngọt được nấu chậm, hãy đảm bảo rằng độ dày của bánh ngọt bạn đã chuẩn bị không làm tràn khay.
- Nướng bánh ngọt của bạn ở vị trí và nhiệt độ thích hợp với bàn nấu. Nếu đáy vẫn không đủ nâu, hãy đặt nó lên kệ dưới cùng cho lần nấu tiếp theo.
- Nếu bánh ngọt có màu nâu trên bề mặt nhưng đáy không được nấu chín, hãy đảm bảo rằng lượng nước sôi bạn sẽ sử dụng cho bánh ngọt không quá nhiều ở dưới cùng của bánh ngọt. Để có màu nâu đều, hãy cố gắng phết nước sôi đều giữa các tấm bột và bánh ngọt.

Bàn nấu ăn cho bánh ngọt và thực phẩm lò nướng

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|------------------|---|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 180 | 20 ... 30 |
| Small cakes | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Small cakes | Khay tiêu chuẩn * | Fan Heating | 1 | 150 ... 160 | 35 ... 50 |
| Sponge cake | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Sponge cake | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating | 1 | 160 | 35 ... 45 |
| Cookie | Pastry tray * | Top and bottom heating | 2 | 170 | 25 ... 35 |
| Cookie | Pastry tray * | Fan Heating | 1 | 170 | 30 ... 40 |
| Pastry | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Bun | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Bun | Khay tiêu chuẩn * | Fan Heating | 1 | 180 | 20 ... 30 |
| Whole bread | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Whole bread | Khay tiêu chuẩn * | Fan Heating | 1 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Glass / metal rectangular container on wire grill ** | Top and bottom heating | 1 or 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| Pizza | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| Pizza | Khay tiêu chuẩn * | Pizza function | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 15 |

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

*Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

**Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

Thịt, Cá và Gia Cầm

Những điểm chính lưu ý khi nướng

- Nêm gia vị với nước cốt chanh và tiêu trước khi nấu toàn bộ thịt gà, gà tây và những miếng thịt lớn sẽ tăng hiệu suất nấu ăn.
- Mất nhiều hơn 15 đến 30 phút để nấu thịt rút xương so với phi lê bằng cách chiên.
- Bạn nên tính toán khoảng 4 đến 5 phút thời gian nấu trên mỗi cm độ dày của thịt.

- Sau khi hết thời gian nấu, giữ thịt trong lò khoảng 10 phút. Nước ép của thịt được phân phối tốt hơn cho thịt chiên và không chảy ra khi thịt bị cắt.
- Cá nên được đặt trên kệ mức trung bình hoặc thấp trong một tấm chịu nhiệt.
- Nấu các món ăn được đề xuất trong bàn nấu ăn bằng một khay duy nhất.

Bảng nấu ăn cho thịt, cá và gia cầm

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|--|--------------------|----------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Khay tiêu chuẩn * | "3D" function | 1 | 15 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lamb's shank (1,5-2 kg) | Khay tiêu chuẩn * | "3D" function | 1 | 170 | 85 ... 110 |
| Fried chicken (1,8-2 kg) | Wire grill * Place one tray on a lower shelf. | "3D" function | 1 | 15 mins. 250/ max, after 190 | 70 ... 90 |
| Turkey (5.5 kg) | Khay tiêu chuẩn * | "3D" function | 1 | 25 mins. 250/ max, after 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | Wire grill * Place one tray on a lower shelf. | "3D" function | 1 | 200 | 20 ... 30 |

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

*Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

**Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

Nướng

Thịt đỏ, cá và thịt gia cầm nhanh chóng chuyển sang màu nâu khi nướng, giữ lớp vỏ đẹp và không bị khô. Thịt phi lê, thịt xiên, xúc xích cũng như các loại rau ngon ngọt (cà chua, hành tây, v.v.) đặc biệt thích hợp để nướng.

Cảnh báo chung

- Thực phẩm không thích hợp để nướng có nguy cơ hỏa hoạn. Chỉ nướng thức ăn phù hợp với lửa nướng nặng. Ngoài ra, không đặt thức ăn quá xa ở phía sau vỉ nướng. Đây là khu vực nóng nhất và thực phẩm béo có thể bắt lửa.
- **Đóng cửa lò trong khi nướng. Không bao giờ nướng khi mở cửa lò . Bề mặt nóng có thể gây bỏng!**

Những điểm chính khi nướng

- Chuẩn bị thực phẩm có độ dày và trọng lượng tương tự càng nhiều càng tốt cho vỉ nướng.
- Đặt các miếng cần nướng lên vỉ nướng bằng dây hoặc khay nướng bằng dây bằng cách phân phối chúng mà không vượt quá kích thước của lò sưởi.
- Tùy thuộc vào độ dày của các miếng được nướng, thời gian nấu được đưa ra trong bàn có thể khác nhau.
- Trượt vỉ nướng dây hoặc khay nướng dây đến mức mong muốn trong lò. Nếu bạn đang nấu trên vỉ nướng dây, hãy trượt khay lò xuống kệ dưới để thu dầu. Khay lò bạn sẽ trượt phải có kích thước để bao phủ toàn bộ khu vực nướng. Khay này có thể không được cung cấp cùng với sản phẩm. Cho một ít nước vào khay lò để dễ dàng vệ sinh.

Bảng nướng

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Fish | Wire grill | 2 | 250 | 20 ... 25 |
| Chicken pieces | Wire grill | 2 | 250 | 25 ... 35 |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill | 2 | 250 | 20 ... 30 |
| Lamb chop | Wire grill | 2 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (meat cubes) | Wire grill | 2 | 250 | 25 ... 30 |
| Veal chop | Wire grill | 2 | 250 | 25 ... 30 |
| Vegetable gratin | Wire grill | 2 | 220 | 20 ... 30 |
| Toast bread | Wire grill | 2 | 250 | 3 ... 5 |

Nên làm nóng trước trong 5 phút cho tất cả các món nướng.
Lật miếng thức ăn sau 1/2 tổng thời gian nướng.

Thử nghiệm thực phẩm

- Thực phẩm trong bàn nấu ăn này được chuẩn bị theo tiêu chuẩn EN 60350-1 để tạo điều kiện thử nghiệm sản phẩm cho các viện kiểm soát.

Cooking table for test meals

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|---|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 140 | 20 ... 30 |
| Shortbread (sweet cookie) | Khay tiêu chuẩn * | Fan Heating | 2 | 140 | 15 .. 25 |
| Small cakes | Khay tiêu chuẩn * | Top and bottom heating | 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Small cakes | Khay tiêu chuẩn * | Fan Heating | 1 | 150 ... 160 | 35 ... 50 |
| Sponge cake | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Sponge cake | Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill ** | Fan Heating | 1 | 160 | 35 ... 45 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2 | 180 | 50 ... 60 |

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả thực phẩm.

*Những phụ kiện này có thể không đi kèm với sản phẩm của bạn.

**Những phụ kiện này không đi kèm với sản phẩm của bạn. Chúng là những phụ kiện có sẵn trên thị trường.

Nướng

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill | 2 | 250 | 20 ... 30 |
| Toast bread | Wire grill | 2 | 250 | 3 ... 5 |

Nên làm nóng trước trong 5 phút cho tất cả các món nướng.
Lật miếng thức ăn sau 1/2 tổng thời gian nướng.

10. Bảo trì và Vệ sinh lò nướng của bạn

- Hãy đợi cho đến khi lò nướng đã nguội hẳn
- Không sử dụng chất tẩy rửa lên bề mặt còn nóng của lò nướng
- Hãy chắc chắn để lau sạch hoàn toàn bất kỳ chất lỏng còn lại sau khi làm sạch và làm sạch ngay bất kỳ thực phẩm bắn xung quanh trong khi nấu ăn.
- Không rửa bất kỳ thành phần nào của thiết bị của bạn trong máy rửa chén.

Thép không gỉ - bề mặt không gỉ

- Không sử dụng các chất tẩy rửa có chứa axit hoặc clo để làm sạch bề mặt và tay cầm inox không gỉ.
- Bề mặt inox không gỉ có thể thay đổi màu sắc trong thời gian. Điều này là bình thường. Sau mỗi thao tác, hãy làm sạch bằng chất tẩy rửa phù hợp với bề mặt không gỉ hoặc inox.
- Làm sạch bằng vải xô mềm và chất tẩy rửa dạng lỏng (không trà xức) phù hợp với bề mặt inox, chú ý lau theo một hướng.
- Loại bỏ vết vôi, dầu, tinh bột, sữa và protein trên bề mặt kính và inox ngay lập tức mà không cần chờ đợi. Vết bẩn có thể rỉ sét trong thời gian dài.
- Chất tẩy rửa được phun / bôi lên bề mặt nên được làm sạch ngay lập tức. Chất tẩy rửa mài mòn còn sót lại trên bề mặt làm cho bề mặt chuyển sang màu trắng.

Bề mặt tráng men

- Sau mỗi lần sử dụng, làm sạch bề mặt men bằng nước rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô.
- Đối với các vết bẩn khó, có thể sử dụng chất tẩy rửa lò nướng và vỉ nướng được khuyến nghị trên trang web của thương hiệu sản phẩm của bạn và miếng cọ rửa không trà xức. Không sử dụng chất tẩy rửa lò nướng bên ngoài.
- Lò nướng phải nguội trước khi làm sạch khu vực nấu. Làm sạch trên bề mặt nóng sẽ tạo ra cả nguy cơ hỏa hoạn và làm hỏng bề mặt men.

Bề mặt Catalytic

- Các bức tường bên trong khu vực nấu ăn chỉ có thể được phủ bằng men hoặc catalytic. Thay đổi theo models.
- Bề mặt phủ catalytic có bề mặt mờ và xốp nhẹ. Bề mặt phủ catalytic của lò không nên được làm sạch.
- Bề mặt tiếp xúc hấp thụ dầu nhờ cấu trúc xốp của nó và bắt đầu tỏa sáng khi bề mặt bão hòa dầu, trong trường hợp này nên thay thế các bộ phận.

Bề mặt kính

- Khi làm sạch bề mặt kính, không sử dụng phớt liệu kim loại cứng và vật liệu làm sạch mài mòn. Chúng có thể làm hỏng bề mặt kính.
- Làm sạch thiết bị bằng nước rửa chén, nước ấm và vải sợi nhỏ dành riêng cho bề mặt thủy tinh và lau khô bằng vải sợi nhỏ khô.
- Nếu có chất tẩy rửa còn sót lại sau khi làm sạch, hãy lau bằng nước lạnh và lau khô bằng vải sợi nhỏ sạch và khô. Chất tẩy rửa dư có thể làm hỏng bề mặt kính lần sau.
- Trong mọi trường hợp, cạo khô trên bề mặt kính không được làm sạch bằng dao răng cưa, len thép hoặc các dụng cụ cào tương tự.
- Bạn có thể loại bỏ các vết canxi (vết màu vàng) trên bề mặt kính bằng chất tẩy cặn có sẵn trên thị trường, bằng chất tẩy cặn như giấm hoặc nước chanh.
- Nếu bề mặt bị bẩn nhiều, hãy bôi chất tẩy rửa lên vết bẩn bằng miếng bọt biển và đợi một thời gian dài để nó hoạt động tốt. Sau đó làm sạch mặt kính bằng khăn ướt.
- Sự đổi màu và vết bẩn trên bề mặt kính là bình thường và không phải khuyết tật.

Các bộ phận bằng nhựa và bề mặt sơn

- Làm sạch các bộ phận bằng nhựa và bề mặt sơn bằng nước rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô.
- Không sử dụng chất tẩy rửa kim loại cứng và chất tẩy rửa mài mòn. Chúng có thể làm hỏng bề mặt.
- Đảm bảo rằng các khớp của các thành phần của sản phẩm không bị ẩm và có chất tẩy rửa. Nếu không, sự ăn mòn có thể xảy ra trên các khớp này.

Làm sạch Phụ kiện.

Không đặt các phụ kiện sản phẩm vào máy rửa chén trừ khi có quy định khác trong hướng dẫn sử dụng.

Làm sạch bảng điều khiển.

- Khi làm sạch các tấm bằng nút- điều khiển, lau bảng điều khiển và nút bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khô. Không tháo các nút và miếng đệm bên dưới để làm sạch bảng điều khiển. Bảng điều khiển và các nút có thể bị hỏng.
- Trong khi vệ sinh các tấm inox bằng điều khiển nút, không sử dụng các chất tẩy rửa inox xung quanh nút. Các chỉ số xung quanh nút có thể bị xóa.
- Làm sạch bảng điều khiển cảm ứng bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khô. Nếu sản phẩm của bạn có tính năng khóa chìa khóa, hãy đặt khóa chìa khóa trước khi thực hiện vệ sinh bảng điều khiển. Nếu không, phát hiện không chính xác có thể xảy ra trên các phím.

Làm sạch bên trong lò (Khu vực nướng)

Làm theo các bước làm sạch được mô tả trong phần " Thông tin làm sạch chung" [] 45] theo các loại bề mặt trong lò nướng của bạn.

Làm sạch các vách thành bên của lò nướng.

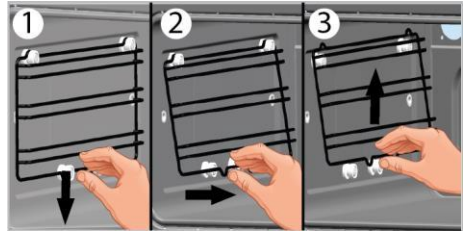
Các bức tường bên trong khu vực nấu ăn chỉ có thể được phủ bằng men hoặc tường xúc tác. Nó thay đổi theo mô hình. Nếu có tường xúc tác, hãy tham khảo phần " Bề mặt xúc tác" [] 46] để biết thông tin.

Nếu sản phẩm của bạn là một mô hình kệ dây, hãy di chuyển lại các kệ dây trước khi làm sạch các bức tường bên. Sau đó hoàn thành việc làm sạch như được mô tả trong phần "Thông tin làm sạch chung" [] 45] theo loại bề mặt bên.

Để loại bỏ các kệ giá đỡ bên:

1. Giữ kệ dây bên ở dưới cùng. Kéo nó xuống và giải phóng nó khỏi các khe dưới cùng.
2. Kéo kệ dây bên theo hướng ngược lại với tường bên.

3. Tháo hoàn toàn kệ dây bên bằng cách kéo nó lên.



7.2 Vệ sinh đèn lò.

Trong trường hợp cửa kính của đèn lò trong khu vực nấu ăn bị bẩn; Làm sạch bằng nước rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô. Trong trường hợp đèn lò bị hỏng, bạn có thể thay thế đèn lò bằng cách làm theo các phần sau.

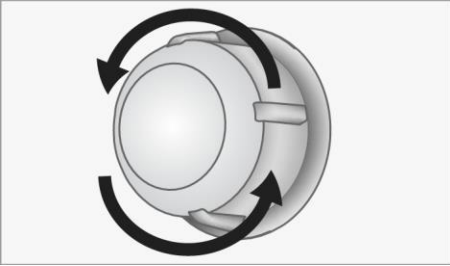
Thay thế đèn lò.

Cảnh báo chung

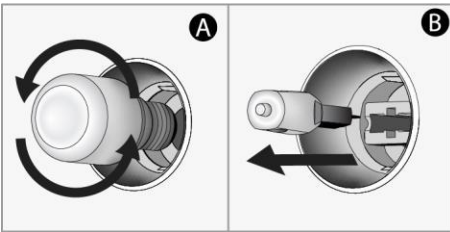
- Để tránh nguy cơ bị điện giật trước khi thay đèn lò, hãy ngắt kết nối sản phẩm và đợi lò nguội. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Lò nướng này được cung cấp năng lượng bởi đèn sợi đốt có công suất dưới 40 W, chiều cao dưới 60 mm, đường kính dưới 30 mm hoặc đèn halogen có ổ cắm G9 có công suất dưới 60 W. Đèn thích hợp để hoạt động ở nhiệt độ trên 300 °C. Đèn lò có sẵn từ Dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên được chứng nhận. Sản phẩm này chứa đèn lớp năng lượng G.
- Vị trí của đèn có thể khác với vị trí được hiển thị trong hình.
- Đèn được sử dụng trong sản phẩm này không phù hợp để sử dụng trong chiếu sáng phòng nhà. Mục đích của đèn này là giúp người dùng nhìn thấy các sản phẩm thực phẩm.
- Đèn được sử dụng trong sản phẩm này phải chịu được các điều kiện vật lý khắc nghiệt như nhiệt độ trên 50 °C.

Nếu lò nướng của bạn có đèn tròn,

1. Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện.
2. Tháo nắp kính bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.



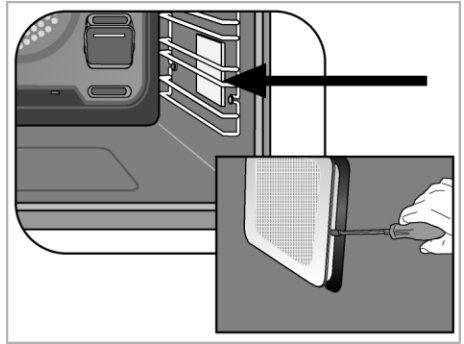
3. Nếu đèn lò của bạn là loại (A) được hiển thị trong hình bên dưới, hãy xoay đèn lò như trong hình và thay thế bằng đèn mới. Nếu đó là mô hình loại (B), hãy kéo nó ra như trong hình và đặt lại bằng một mô hình mới.



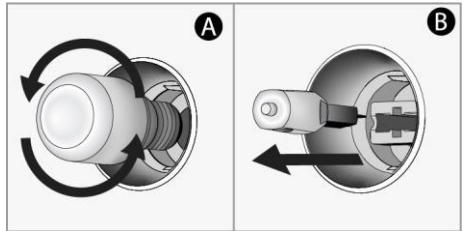
4. Lắp lại nắp kính.

Nếu lò nướng của bạn có đèn vuông,

1. Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện.
2. Tháo kệ dây theo mô tả.



3. Nhấc nắp kính bảo vệ của đèn bằng tước nơ vít.
4. Nếu đèn lò của bạn là loại (A) được hiển thị trong hình bên dưới, hãy xoay đèn lò như trong hình và thay thế bằng đèn mới. Nếu đó là mô hình loại (B), hãy kéo nó ra như trong hình và đặt lại bằng một mô hình mới.



5. Lắp bị lại nắp kính và kệ giá đỡ.

11. Xử lý và ứng phó sự cố

Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi làm theo hướng dẫn trong phần này, hãy liên hệ với nhà cung cấp của bạn hoặc Dịch vụ được ủy quyền. Không bao giờ cố gắng tự sửa chữa sản phẩm của bạn.

Hơi nước được phát ra trong khi lò đang hoạt động.

Việc nhìn thấy hơi nước trong quá trình hoạt động là điều bình thường. >>>

Đây không phải là lỗi.

Những giọt nước xuất hiện trong khi nấu ăn.

Hơi nước được tạo ra trong quá trình nấu ngưng tụ khi tiếp xúc với bề mặt lạnh bên ngoài sản phẩm và có thể tạo thành những giọt nước. >>> **Đây không phải là**

lỗi.

Âm thanh kim loại được nghe thấy trong khi sản phẩm đang nóng lên và làm mát.

Các bộ phận kim loại có thể mở rộng và tạo ra âm thanh khi đun nóng.

>>> **Đây không phải là lỗi.**

Sản phẩm không hoạt động.

- Cầu chì có thể bị lỗi hoặc thổi. >>> Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi chúng nếu cần thiết hoặc kích hoạt lại chúng.
- Không được cắm thiết bị vào ổ cắm (nổ đất). >>> Kiểm tra xem ứng dụng đã được cắm vào ổ cắm chưa.
- (Nếu có bộ hẹn giờ trên thiết bị của bạn) Các phím trên bảng điều khiển không hoạt động. >>> Nếu sản phẩm của bạn có khóa an toàn, khóa an toàn có thể được bật, tắt khóa an toàn để sử dụng.

Đèn lò không sáng.

- Đèn lò có thể bị lỗi. >>> Thay thế đèn lò.
- Không có điện. >>> Đảm bảo nguồn điện đang hoạt động và kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi cầu chì nếu cần thiết hoặc kích hoạt lại chúng.

Lò nướng không nóng.

- Lò nướng có thể không được đặt thành chức năng nấu và / hoặc nhiệt độ cụ thể. >>> Đặt lò nướng ở một chức năng nấu và / hoặc nhiệt độ cụ thể.
- Đối với các mô hình có bộ hẹn giờ, thời gian không được đặt. >>> Đặt thời gian.
- Không có điện. >>> Đảm bảo nguồn điện đang hoạt động và kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi cầu chì nếu cần thiết hoặc kích hoạt lại chúng.
- Cửa lò có thể mở. >>> Đảm bảo cửa lò đã đóng. Nếu cửa lò vẫn mở trong hơn 5 phút, cài đặt thời gian được thực hiện để nấu ăn sẽ bị hủy và lò không hoạt động.

(Đối với các kiểu máy có hẹn giờ) Màn hình hẹn giờ nhấp nháy hoặc biểu tượng hẹn giờ được để mờ.

- Đã có một sự cố mất điện trước đây. >>> Đặt thời gian / Tắt các nút chức năng sản phẩm và chuyển lại đến vị trí mong muốn.

Thức ăn không nóng lên, hoặc nóng quá chậm.

- Thời gian hoạt động chính xác và / hoặc mức công suất không được chọn. >>> Chọn công suất và thời gian nấu phù hợp cho loại bữa ăn bạn đang hâm nóng.
- Số lượng thức ăn có thể quá nhiều hoặc có thể quá lạnh. >>> Đặt thêm thời gian nấu. Thường xuyên kiểm tra bữa ăn không bị cháy.
- Có một cái nĩa lỏng lẻo, dao hoặc dụng cụ nấu ăn trong lò. >>> Lấy nĩa, dao hoặc dụng cụ nấu ăn ra khỏi lò.

Thức ăn quá nóng, khô hoặc cháy.

- Thời gian hoạt động chính xác và / hoặc mức công suất không được chọn. >>> Kiểm tra xem bạn đã chọn đúng công suất và thời gian nấu cho loại bữa ăn bạn đang hâm nóng chưa. Gọi cho dịch vụ được ủy quyền nếu thiết bị của bạn bị hỏng.

Một số âm thanh phát ra từ lò nướng sau khi thời gian nấu kết thúc.

- Quạt làm mát có thể đang hoạt động. >>> Đây không phải là một lỗi. Quạt làm mát tiếp tục hoạt động sau khi lò tắt. Khi nhiệt độ đủ thấp, quạt sẽ tự động tắt.