

INSTRUCTION MANUAL

English

Vietnamese

PRODUCTS NAME: BUILT-IN OVEN HO-6T70A

Products Applied: 538.01.441

www.hafele-vn.com

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels

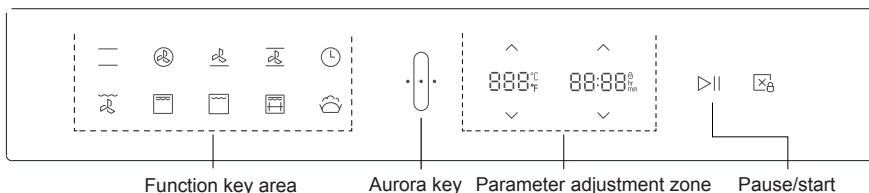
of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.












PRODUCT DESCRIPTION



Operation trilogy: select the function, set the temperature, press the start button to start cooking.



The function icon	Icon instructions
— —	Up and down barbecue: temperature range: 50 ~ 250°C, default temperature: 170, default time: 35 minutes
	Hot air convection: temperature range: 50 ~ 240°C, default temperature: 160, default time: 30 minutes.
	Insulation function: temperature range: 60-120°C, default temperature: 60, default time: 40 minutes
	Up and down barbecue + fan: temperature range: 50 ~ 250°C, default temperature: 170, default time: 30 minutes.

The function icon	Icon instructions
	The infrared hot air:temperature range: 150 ~ 240°C, default temperature: 170, default time: 40 minutes.
	Center barbecue:temperature range: 150 ~ 240°C, default temperature: 180, default time: 40 minutes.
	All barbecue:temperature range: 150 ~ 240°C, default temperature: 150, default time: 50 minutes.
	Rotating barbecue:temperature range: 150 ~ 240°C, default temperature: 180, default time: 40 minutes.
	Fermentation:temperature range: 30 ~ 40°C, default temperature: 35, default time: 30 minutes.

Other ICONS	Icon instructions
	Power saving mode: In standby mode, press the "aurora" button to enter the power-saving mode.
	In any setting state, press cancel/child lock key to return to standby state to cancel the setting; Press the cancel/child lock key once in any working state to cancel the menu and return to standby mode.
	The clock function:Initial power on, enter the clock setting state; Press the "add and subtract" button to set the hour position, then press the "time" button, then press the "add and subtract" button to set the minute position, then press the "start" key to complete the setting confirmation
	Start/paus: Press the menu setting state to start the work, press a pause in the work, and then press again to start


OPERATION INSTRUCTIONS

Clock Setting

- 1> For initial power on, press the "add / subtract key in time display area $\wedge \vee$, and set the hour bit;
- 2> Press the time key  , press the "add / subtract key" in the time display area $\wedge \vee$, set the minute bit, and press the time key  to complete the setting.

Note:

The clock can only be set in standby mode.

During clock setting, press “Cancel” key , cancel current clock setting, and return to display “00:00” or current clock display.

To modify the clock, press the clock key and follow the steps of “clock setting”.

Function settings:

1. In standby mode (except for child lock or fault), select the function of “function display area” 2 press the “add / subtract key in the parameter adjustment area” $\wedge \vee$ to set the cooking time or temperature .

3. Press the start / pause key $\triangleright \parallel$ to start cooking !

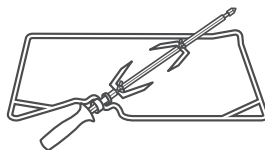
Note:

In the working or suspended state, press the “add / subtract key in the parameter adjustment area” $\wedge \vee$ to adjust the time or temperature.

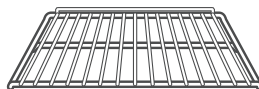
Please press the start / pause key $\triangleright \parallel$ within 3 seconds to confirm the adjusted time or temperature .

ACCESSORIES**ROTISSERIE SKEWER:**

The average speed of the motor heats the food evenly. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



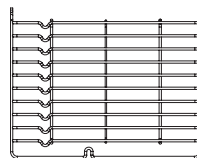
Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



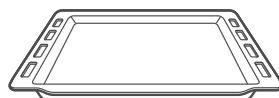
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.

(only for specific models)



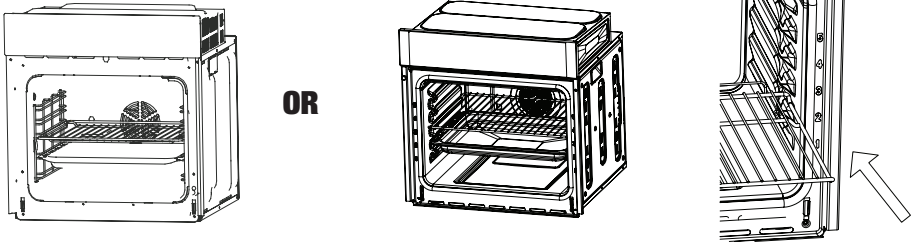
Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

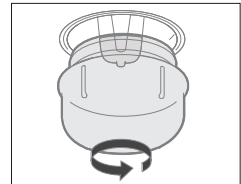


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

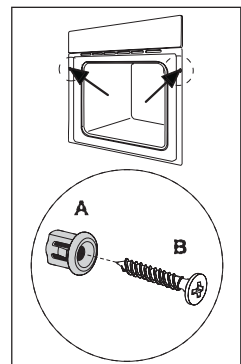
1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet. 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type. 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.



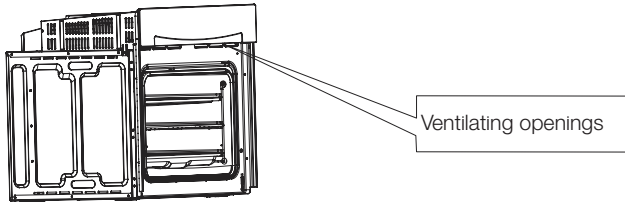
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B " .

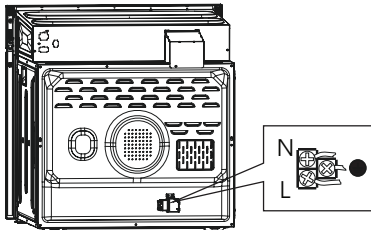


VENTILATING OPENINGS

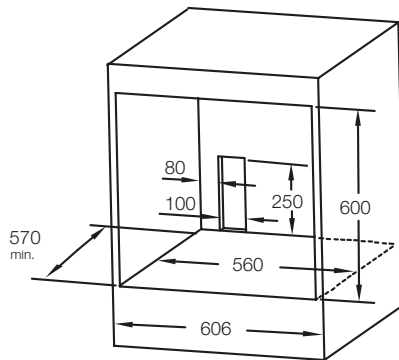
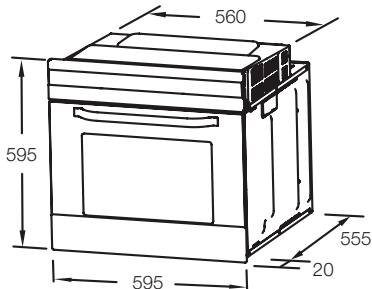
When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degree, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degree.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1)

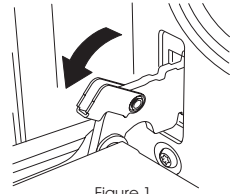


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)

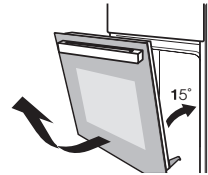


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven. (Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°. (Figure 4)

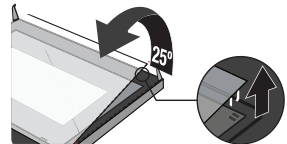


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

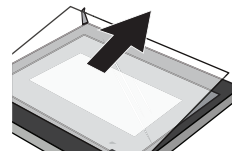


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.

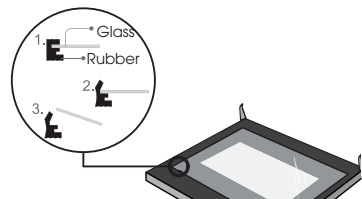


Figure 6

7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm. Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
- In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TÊN SẢN PHẨM: Lò nướng âm tủ HO-6T70A

Các mã sản phẩm áp dụng: 538.01.441

www.hafele-vn.com

LỜI CẢM ƠN

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của chúng tôi. Hy vọng bạn hài lòng với nhiều tính năng và những lợi ích mà sản phẩm này đem lại. Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ toàn bộ Hướng dẫn sử dụng này. Lưu giữ hướng dẫn này ở nơi an toàn để tham khảo sau. Đảm bảo rằng những người dùng khác cũng nắm rõ hướng dẫn sử dụng này.

WARNING

- Khi bật lần đầu, lò nướng có thể tỏa ra mùi khó chịu. Nguyên nhân là do keo dính dùng cho các tấm cách nhiệt trong lò nướng. Vui lòng chạy sản phẩm mới khi đang để không với chức năng nấu thông thường, ở nhiệt độ 250OC, trong 90 phút để làm sạch tạp chất dầu trong khoang.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, có thể sẽ có chút khói và mùi. Đây là điều hoàn toàn bình thường. Nếu tình huống này xảy ra, bạn chỉ cần chờ đến khi sạch mùi rồi cho thực phẩm vào lò nướng.
- Vui lòng sử dụng sản phẩm trong không gian thoáng.
- Thiết bị này sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần khi không được giám sát liên tục.
- Nếu bề mặt bị nứt vỡ, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, 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 này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ đùa nghịch với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng khi không có sự giám sát.
- Thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận nóng trong lò nướng.
- Không để trẻ đến gần lò nướng khi lò nướng đang hoạt động, đặc biệt khi đang bật chế độ nướng.
- giật.
- Đảm bảo đã tắt thiết bị trước khi thay đèn lò nướng để tránh bị điện
- Phải lắp đặt phương tiện ngắt kết nối trong hệ thống điện cố định theo chỉ dẫn kỹ thuật về đi dây.
- Cần giám sát trẻ để đảm bảo trẻ không đùa nghịch với thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị từ những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Các bộ phận có thể chạm tới sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Không để trẻ nhỏ lại gần thiết bị.
- Phải lắp đặt phương tiện ngắt kết nối đa cực trong hệ thống điện cố định theo quy tắc đi dây.

- Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Không sử dụng giẻ nhám hoặc đồ vật sắc nhọn bằng kim loại để làm sạch mặt kính cửa lò do có thể làm xước bề mặt dẫn đến vỡ kính.
- Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Hướng dẫn cho lò nướng có giá sẽ bao gồm các chi tiết hướng dẫn lắp đặt giá đúng cách.

LỜI KHUYÊN ĐẢM BẢO AN TOÀN

- Không sử dụng lò nướng trừ khi mang giày dép. Không chạm vào lò nướng khi tay hoặc chân đang ướt.
- Đối với lò nướng: Không mở cửa lò nướng trong quá trình nấu.
- Thiết bị phải do nhân viên kỹ thuật được ủy quyền lắp đặt và đưa vào sử dụng. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho mọi thiệt hại có thể xảy ra do người không có giấy phép hành nghề bố trí hoặc lắp đặt sai.
- Khi cửa lò hoặc ngăn kéo cửa lò nướng đang mở, không để bất cứ vật dụng gì trên đó, nếu không thiết bị có thể mất cân bằng hoặc gây cửa.
- Một số bộ phận của thiết bị có thể giữ nóng rất lâu; phải chờ thiết bị nguội trước khi chạm vào các điểm tiếp xúc trực tiếp với nhiệt.
- Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy rút phích cắm điện.

LẮP Lò NƯỚNG VÀO THIẾT BỊ NHÀ BẾP

Lắp lò nướng vào không gian có sẵn trong thiết bị nhà bếp; có thể lắp bên dưới mặt bếp hoặc lắp vào tủ bếp đứng. Cố định vị trí lò nướng bằng cách vặn vít vào hai lỗ bắt vít trên khung. Để xác định vị trí lỗ bắt vít, hãy mở cửa lò và quan sát bên trong. Để đảm bảo thông khí đầy đủ, phải tuân thủ số đo và khoảng cách khi cố định lò nướng.

QUAN TRỌNG

Nếu muốn lò nướng hoạt động đúng cách, phải bố trí phòng bếp thích hợp. Các tấm của thiết bị nhà bếp bên cạnh lò nướng phải làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo keo dính của các thiết bị làm từ gỗ có khả năng chịu nhiệt tối thiểu 120 OC. Nhựa hoặc keo dán không chịu được mức nhiệt độ này sẽ nóng chảy và làm biến dạng thiết bị, sau khi lò nướng đã được lắp đặt bên trong thiết bị, các bộ phận mang điện phải được cách điện hoàn toàn.

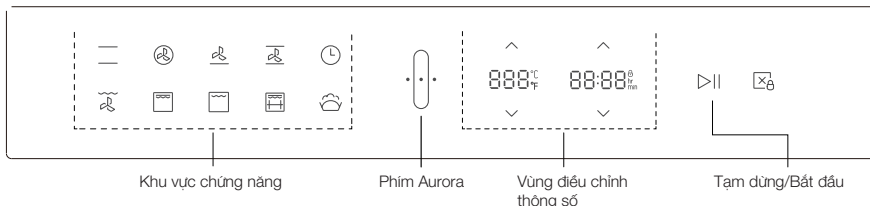
Đây là yêu cầu an toàn theo luật định. Tất cả các tấm chắn phải được cố định chắc chắn sao cho không thể tháo dỡ nếu không có dụng cụ đặc biệt. Tháo mặt sau của thiết bị nhà bếp để 16 đảm bảo có đủ không khí lưu thông quanh lò nướng. Phía sau bếp phải có khoảng trống tối thiểu 45 cm.

TUYÊN BỐ TUÂN THỦ

Kiểm tra và đảm bảo thiết bị không có bất kỳ hư hỏng nào khi mở hộp. Nếu có bất kỳ nghi ngờ gì, đừng sử dụng thiết bị: hãy liên hệ với người có trình độ chuyên môn. Giữ các vật liệu đóng gói như túi nhựa, polystyrene hoặc đinh tránh xa tầm tay trẻ em vì đây là những vật nguy hiểm đối với trẻ.












PRODUCT DESCRIPTION



Vận hành ba bước: chọn chức năng, đặt thời gian, nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu nấu.



Biểu tượng chức năng	Mô tả
— —	Nướng trên và dưới: khoảng nhiệt độ: 50 ~ 250OC, nhiệt độ mặc định: 170, thời gian mặc định: 35 phút
	Đổi lưu bằng khí nóng: khoảng nhiệt độ: 50 ~ 240OC, nhiệt độ mặc định: 160, thời gian mặc định: 30 phút
	Chức năng cách nhiệt: khoảng nhiệt độ: 60-120OC, nhiệt độ mặc định: 60, thời gian mặc định: 40 phút
	Nướng trên và dưới + quạt: khoảng nhiệt độ: 50 ~ 250OC, nhiệt độ mặc định: 170, thời gian mặc định: 30 phút.

Biểu tượng chức năng	Mô tả
	Khí nóng hồng ngoại: khoảng nhiệt độ: 150 ~ 240OC, nhiệt độ mặc định: 170, thời gian mặc định: 40 phút.
	Nướng kép: khoảng nhiệt độ: 150 ~ 240OC, nhiệt độ mặc định: 180, thời gian mặc định: 40 phút.
	Nướng thanh nhiệt bên trong: khoảng nhiệt độ: 150 ~ 240OC, nhiệt độ mặc định: 150, thời gian mặc định: 50 phút.
	Nướng xiên quay: khoảng nhiệt độ: 150 ~ 240OC, nhiệt độ mặc định: 180, thời gian mặc định: 40 phút.
	Ủ men: khoảng nhiệt độ: 30 ~ 40OC, nhiệt độ mặc định: 35, thời gian mặc định: 30 phút.

Các BIỂU TƯỢNG khác	Mô tả
	Chế độ tiết kiệm điện: Ở chế độ chờ, nhấn nút “Aurora” để chuyển sang chế độ tiết kiệm điện.
	Ở trạng thái cài đặt, nhấn phím Hủy/Khóa trẻ em để quay lại trạng thái chờ để hủy cài đặt; Nhấn phím Hủy/Khóa trẻ em khi lò đang hoạt động để hủy menu và quay lại chế độ chờ.
	Chức năng đồng hồ: Ban đầu, bật lò lên, vào chế độ cài đặt đồng hồ; Nhấn nút Cộng và trừ để đặt số giờ, sau đó nhấn nút “Thời gian”, sau đó nhấn nút “Cộng và trừ” để đặt số phút, rồi nhấn phím Bắt đầu để hoàn tất xác nhận cài đặt
	Bắt đầu/Tạm dừng: Nhấn chế độ cài đặt menu để lò bắt đầu hoạt động, nhấn tạm dừng trong quá trình hoạt động, sau đó, nhấn lại để bắt đầu


CÁC BƯỚC VẬN HÀNH

Cài đặt thời gian:

- 1> Ban đầu, bật lò lên, nhấn phím “Cộng/Trừ” trong khu vực hiển thị thời gian, sau đó đặt giờ;
- 2> Nhấn phím “Thời gian” , nhấn phím “Cộng/Trừ” trong “Khu vực hiển thị thời gian”, đặt phút rồi nhấn phím “Thời gian”  để hoàn tất cài đặt.

Lưu ý:

Chỉ có thể đặt thời gian trong chế độ chờ.

Trong quá trình đặt đồng hồ, nhấn phím “Hủy” , hủy cài đặt thời gian hiện tại và quay lại màn hình hiển thị “00:00” hoặc màn hình hiển thị thời gian hiện tại. Để chỉnh sửa thời gian, nhấn phím “Đồng hồ” và làm theo các bước “Cài đặt thời gian”.

Cài đặt chức năng:

1. Trong chế độ chờ (ngoại trừ Khóa trẻ em hoặc Lỗi), chọn chức năng “khu vực hiển thị chức năng”
2. Nhấn phím “Cộng/Trừ” $\wedge \vee$ trong “khu vực điều chỉnh thông số” để đặt thời gian hoặc nhiệt độ nấu.
3. Nhấn phím “Bắt đầu/Tạm dừng” để bắt đầu nấu!

Lưu ý:

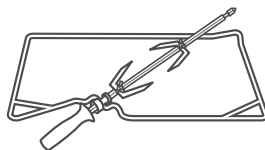
Trong trạng thái hoạt động hoặc tạm dừng, nhấn phím “Cộng/Trừ” trong “Vùng điều chỉnh thông số” để điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ.

Vui lòng nhấn phím “Bắt đầu/Tạm dừng” $\triangleright \parallel$ trong 3 giây để xác nhận thời gian hoặc nhiệt độ đã điều chỉnh.

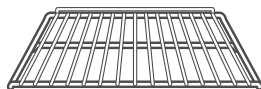
PHỤ KIỆN

XIÊN NƯỚNG:

Động cơ chạy ở tốc độ trung bình và làm thức ăn nóng đều. Đồng thời có thể đảm bảo dinh dưỡng của thực phẩm



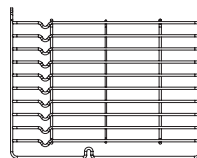
Giá dây: Dùng để đặt vỉ nướng, đĩa, khay làm bánh có đồ ăn để quay và nướng.



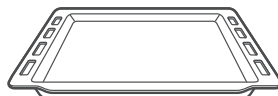
Giá trượt: Để nấu thực phẩm cỡ lớn, có thể tháo rời ray đỡ giá ở bên phải và bên trái lò nướng, có thể đặt đĩa và khay vào sàn lò nướng, sử dụng các chức năng như Nướng bằng nhiệt bức xạ, Nướng kép, Nướng kép có quạt.

LƯU Ý: Khi đặt đĩa lên sàn lò nướng, KHÔNG sử dụng các chức năng với bộ phát nhiệt bên dưới để tránh tụ nhiệt ở phía dưới.

(chỉ áp dụng với một số model cụ thể)



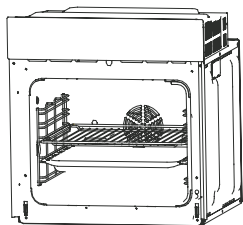
Khay nướng: Dùng để nấu lượng lớn thực phẩm như bánh bột nhào, bánh nướng, thực phẩm đông lạnh, v.v., hoặc để hứng dầu mỡ và nước thối.



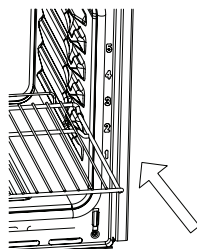
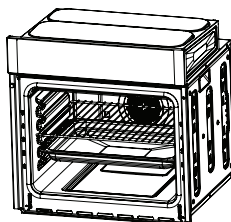
CẢNH BÁO VỀ VỊ TRÍ LẮP GIÁ:

Để đảm bảo giá lò nướng vận hành an toàn, phải đặt giá đúng vị trí giữa ray trượt bên. Chỉ có thể sử dụng giá và khay giữa các tầng thứ nhất và thứ năm.

Lắp giá đúng hướng để đảm bảo khi lấy giá hoặc khay ra, đồ ăn nóng không trượt ra ngoài.



HOẶC

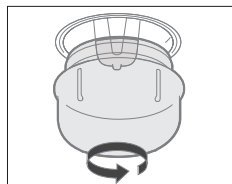


THAY BÓNG ĐÈN

Để thay bóng đèn, vui lòng thực hiện như sau:

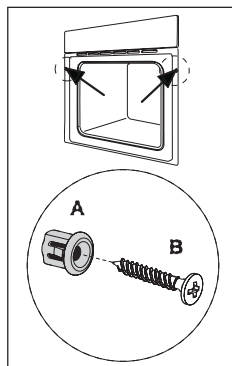
- 1> Ngắt điện hoặc dập cầu dao nguồn điện của thiết bị.
- 2> Tháo chụp đèn thủy tinh bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (lưu ý: có thể hơi chặt) và thay bóng đèn mới cùng loại.
- 3> Lắp lại chụp đèn vào vị trí.

LƯU Ý: Chỉ sử dụng đèn halogen 25-40 W/220 V - 240 V, T3000C.



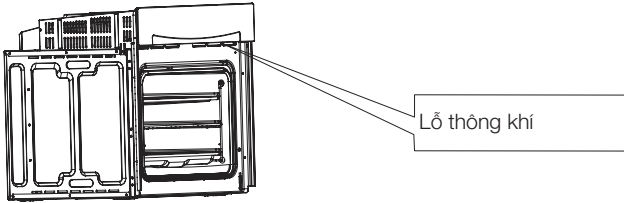
LẮP CỐ ĐỊNH LÒ NƯỚNG VÀO TỦ BẾP

1. Lắp lò nướng vào rãnh tủ.
2. Mở cửa lò.
3. Cố định lò vào tủ bếp bằng hai miếng chắn khoảng cách "A" lắp vào các lỗ trong khung lò nướng và lắp hai vít "B"

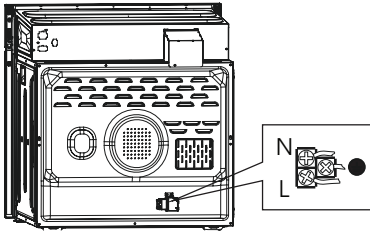


LỖ THÔNG KHÍ

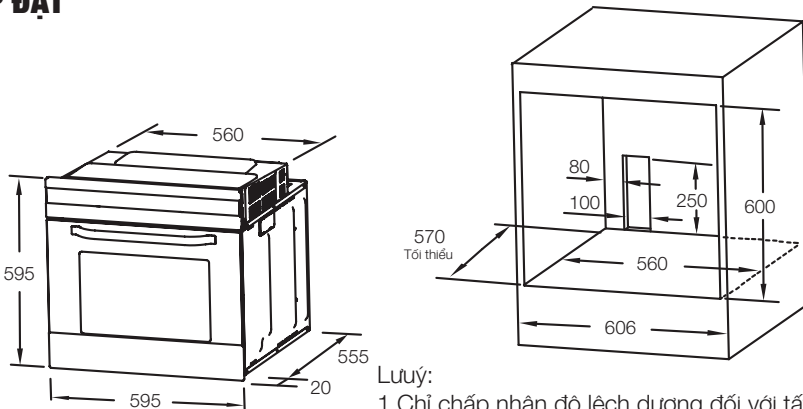
Khi nấu ăn xong, nếu nhiệt độ ở lỗ thông khí trên 70 độ, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động. Quạt làm mát sẽ hoạt động liên tục đến khi nhiệt độ xuống dưới 60 độ.



KẾT NỐI LÒ NƯỚNG



LẮP ĐẶT



Lưu ý:

1. Chỉ chấp nhận độ lệch dương đối với tất cả các số đo.
2. Tủ bếp không bao gồm công tắc nguồn hoặc ổ điện.

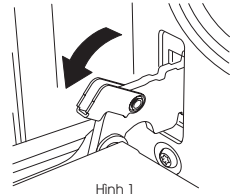
LƯU Ý: Số lượng phụ kiện đi kèm tùy thuộc vào thiết bị cụ thể đã mua.

THÁO CỬA LÒ NƯỚNG (KHÔNG BẮT BUỘC)

Cửa lò có thể tháo rời giúp bảo dưỡng toàn bộ phía trong lò dễ dàng và nhanh chóng hơn.

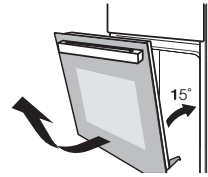
1. Để tháo cửa, hãy mở cửa tối đa.

Sau đó kéo chốt bản lề cửa về phía sau. (Hình 1)



Hình 1

2. Đóng cửa tới góc khoảng 15°. Nâng lên và từ từ kéo cửa ra khỏi lò. (Hình 2)



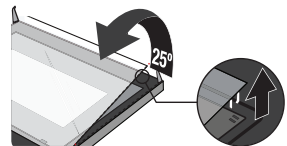
Hình 2

3. Đặt cửa nằm phẳng với mặt trên hướng về phía bạn, đặt tay lên mặt kính và kéo về phía lò. (Hình 3)



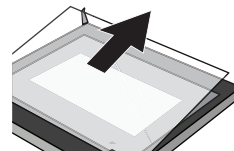
Hình 3

4. Cẩn thận tách tấm kính bằng cách nâng lên một góc 25°. (Hình 4)



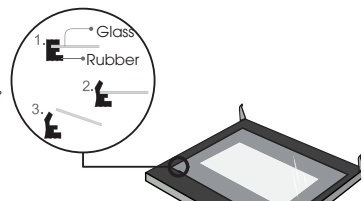
Hình 4

5. Đẩy tấm kính vào vị trí theo hướng mũi tên trong Hình 5. Kéo nhẹ tấm kính ra khỏi trục khớp.



Hình 5

6. Sau khi kéo tấm kính phía trong ra, vui lòng lấy tấm kính giữa ra như Hình 6.



Hình 6

7. Sau khi vệ sinh xong, thực hiện quy trình theo thứ tự ngược lại để lắp lại cửa vào vị trí ban đầu.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Luôn giữ vệ sinh thiết bị để đảm bảo thiết bị sạch sẽ và hoạt động an toàn. Thiết kế hiện đại của thiết bị giúp bảo dưỡng hết sức dễ dàng. Phải vệ sinh thường xuyên các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.

- Ngắt điện trước mỗi lần bảo dưỡng và vệ sinh.
- Đặt tất cả các nút điều khiển về vị trí TẮT.
- Hãy chờ đến khi bên trong thiết bị không còn nóng nữa mà chỉ hơi ấm - bạn sẽ dễ vệ sinh hơn so với khi còn hơi ấm. Vệ sinh bề mặt thiết bị bằng vải ướt, bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển mịn, sau đó lau khô.
- Trong trường hợp vết bẩn cứng đầu, hãy dùng nước nóng cùng sản phẩm tẩy rửa không gây mòn.
- Để vệ sinh mặt kính của cửa lò, không sử dụng giẻ nhám hoặc đồ vật sắc nhọn bằng kim loại vì những vật dụng này có thể làm trầy xước bề mặt hoặc làm hỏng kính.
- Không được đổ các chất axit (nước chanh, giấm) lên các bộ phận bằng thép không gỉ.
- Không sử dụng vòi xịt nước áp lực cao để vệ sinh thiết bị. Có thể rửa khay nướng bánh bằng chất tẩy rửa nhẹ.

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về Chất thải từ thiết bị điện và điện tử (WEEE).

Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được tiêu hủy đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn chặn những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn cho môi trường và sức khỏe con người do tiêu hủy thiết bị không đúng cách. Biểu tượng trên sản phẩm cho biết không được xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt. Thay vào đó, hãy mang đến điểm thu gom tái chế thiết bị điện và điện tử hiện hành. Phải tiến hành tiêu hủy theo các quy định môi trường địa phương về tiêu hủy rác thải. Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ tiêu hủy rác thải của gia đình bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.



HÄFELE

www.hafele-vn.com

