

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCTS NAME Built-in Steam Oven HSO-8T72A

Products Applied: 538.61.461

www.hafele-vn.com

CONTENTS

SAFETY INFOR	4
Intended use	4
Warning	4
Causes of damagel	6
<hr/>	
INSTALLATION	7
Component	8
Before using the appliance	9
Types of heating	10
Using your appliance	11
<hr/>	
ACCESSORIES	16
ENERGY EFFICIENT USE	19
ENVIRONMENT	20
HEALTH	20
MAINTENANCE YOUR APPLIANCE	20
APPLIANCE DOOR	23
CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED	28
CUSTOMER SERVICE	30
TIPS AND TRICKS	31
<hr/>	
Auto menu chart	33
TYPICAL RECIPES	34
Cakes	35
Bread & pizza	35
Meat	36
<hr/>	
AUTOMATIC RECIPES	36
TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1	37
ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1	38
COOKING BY ECO MODE	39
DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)	39

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 incorporates an earth connection for functional purposes only.

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 high-pressure 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 from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse 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 accessories 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 quantities 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 in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off 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.

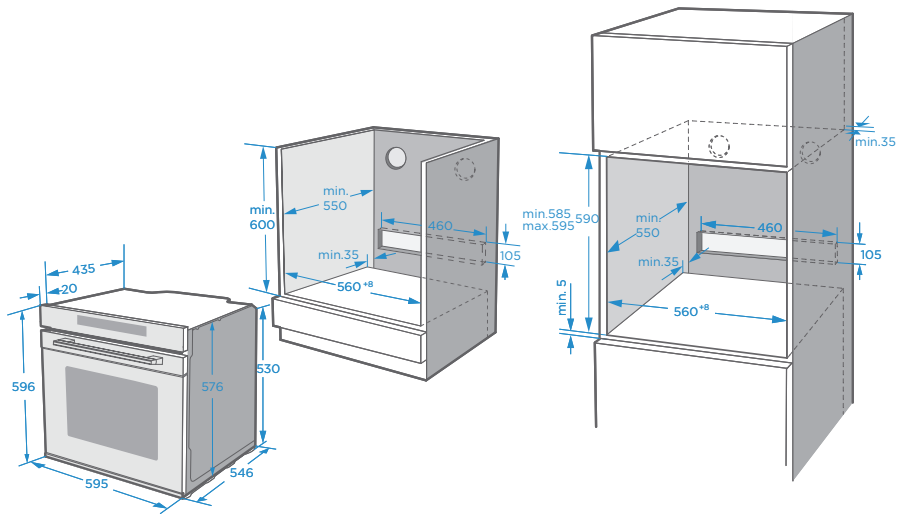
Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. 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, greaseproof 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°C 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 off oven to 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 .

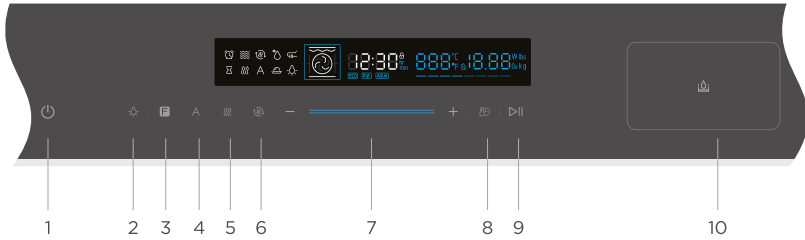
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance











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.

COMPONENT



	1. Cancel	Cancel
	2. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp
	3. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode.
	4. AUTO	Use this to choose auto menu or descaling and cleaning
	5. Steam	Steam: Manual adding of steam
	6. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	7. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	8. Duration & Clock Setting Temperature Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode. Press to set temperature.
	9. Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	10. Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.


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.

--> ["Using Your Appliance" on page 11](#)

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 slider or "+/-"-symbol.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"-symbol.
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.
 Dough Proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
 Meat Probe	50~100°C	For helping baking meat like steak and chicken.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Note:

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  symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 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. When 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”, there is no quick preheat in defrost and dough proving.

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.

When you want cancel the cooking process, please touch  .

Notes

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

Caution!



After the appliance switched on, 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.

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 of off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

Meat probe

Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on. At the same time, the display area will be changed to show the temperature setting of meat probe, you can use + and - , also the slider to change the setting. Then press  choose the function, adjust temperature in the same way, and turn the oven on by pressing  (Before start , make sure everything is well prepared). In this mode, icon  is used to change the meat probe temperature . And you can get the setting changed also during the process of cooking.

Notes

1. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of somewhere else , for the sake of long-term using.
2. Only use the meat probe recommended for this oven.

Steam

1. When oven is under standby status, press steam key can add steam after mode is set.
2. Steam can be manually add by pressing steam key during cooking.
3. When oven is under standby status, press steam key can set steam mode and add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.

Notes

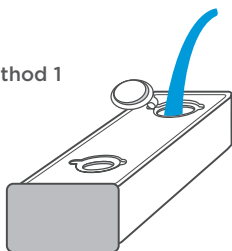
Steam has three levels, amount of steam increase with increase of level. Press steam key for once the level will be 1. Press twice will set level 2 and three time for level 3. Whatever level is chosen, light on screen right will show the level (L01/L02/L03). Press steam key for four times will cancel adding of steam and icon for steam and steam level will off .

Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

Water box

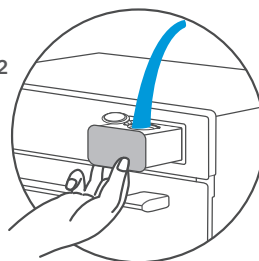
Add water

Method 1



1. Press water box and take it out , then take out sealing gasket and add water

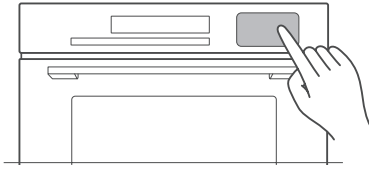
Method 2



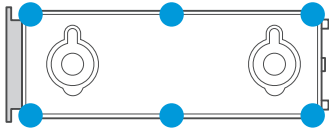
2. Press water box and take sealing gasket, then add

Water box

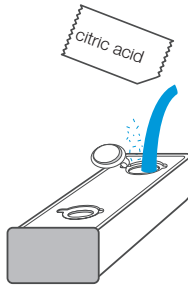
Clean water box



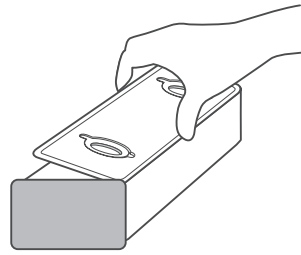
1. Press water box and take it out



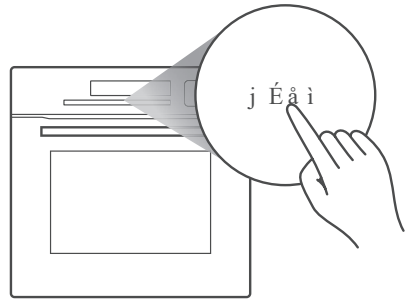
Smart cleaning



1. Take out water box cover and add half bag citric acid




2. Take out water box cover and clean the box
3. Fit the cover and sealing gasket, press blue points showed on the picture. Avoid stuck cause by fixing displacement



2. Press menu key one time under standby or clock running status, then slide slider to left or press - key enter descaling mode.

Steam cleaning function

This function use steam to soften scales inside the cavity which make the cavity easier to clean.


1. Power up the system, Push and take out water box. Inject 1000ml fresh water into the water box.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode, touch "A" button for several times until the screen display "A11" which means the oven enters steam clean function. Time area shows default time "05:00min".
4. Press " " to start the program.

Notes

Time of steam clean cannot be adjusted. Press pause key or open door the clean process will paused. Close the door and press start key cleaning process will restart.

Steam cleaning function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

1. Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode, touch "A" button for several times until the screen display "A10" which means the oven enters auto scale removal function. "min" and default time "40:00" lighten, tank icon show the current water level (Water, lack of water, full of water), other icons disappear.
4. Press " " to start the program.
5. When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
6. Replace the water, repeat steps 3 to 4.

Notes

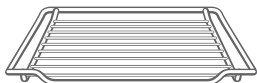
The descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

ACCESSORIES

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.

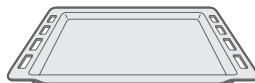
Accessories included

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.

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.

Notes

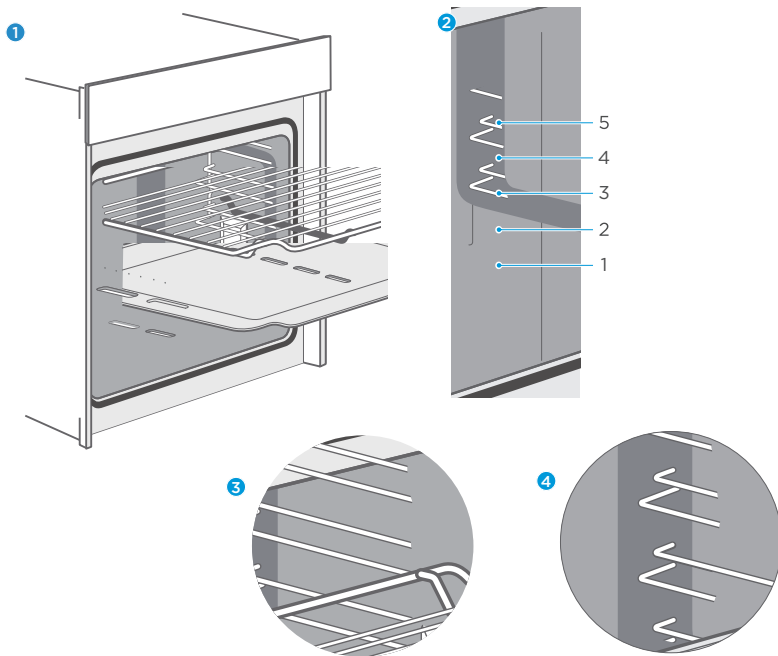
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

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.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Locking function

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 **1 3**

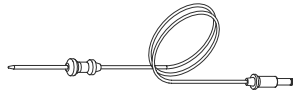
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **2 4**

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.



Barbecue stick
For making some barbecue like meat and vegetables;



Meat probe
Insert the probe into the center of meat or poultry. Away from fat or bone

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.

Notes

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. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children 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. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating function to bake while using rotary system and barbecue sticks.
- When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

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 heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
9. If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time
10. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor 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 use heavy 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.

Tip

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

Notes

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.

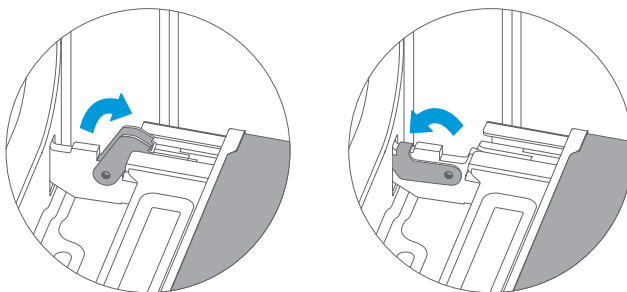
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm

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.



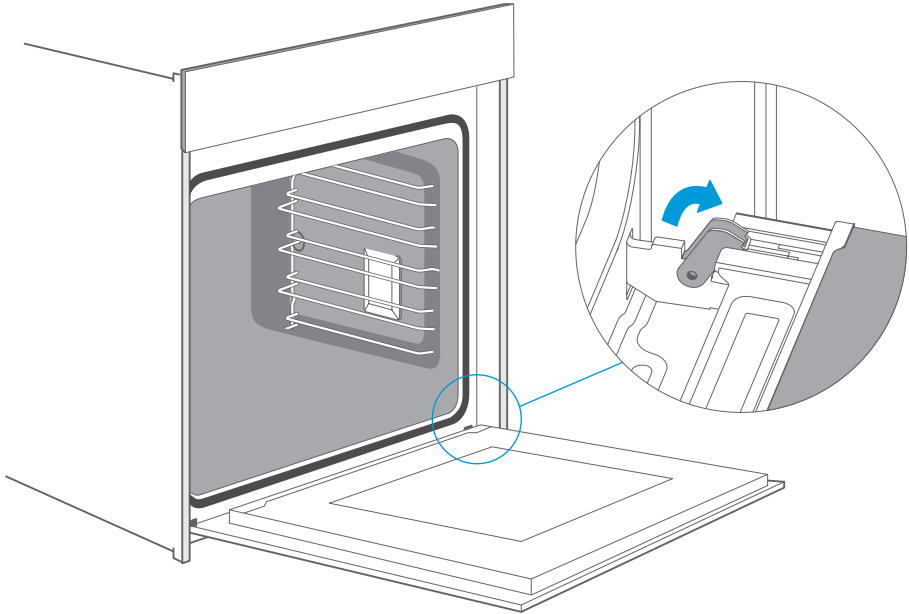
Warning - Risk of injury!

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

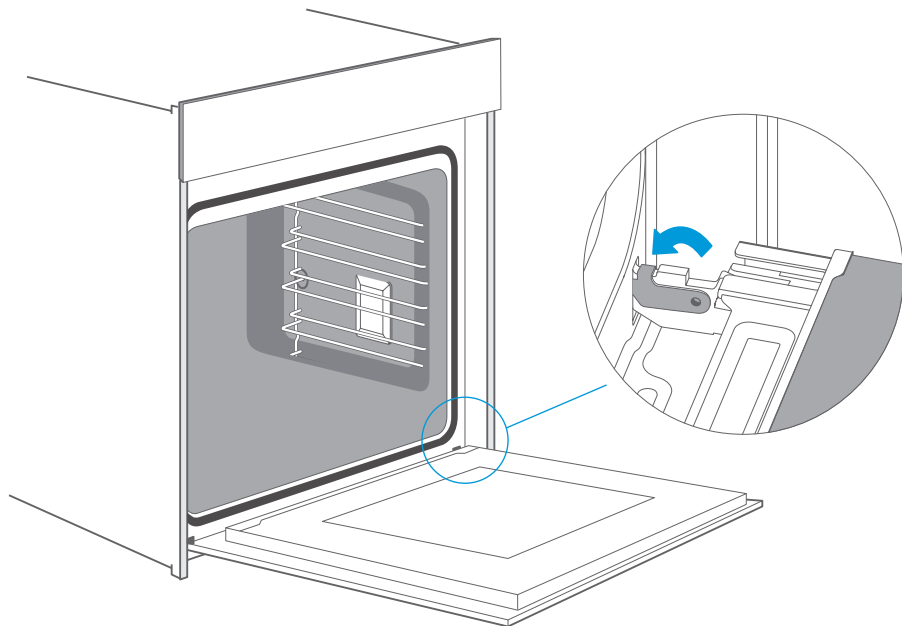
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



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.

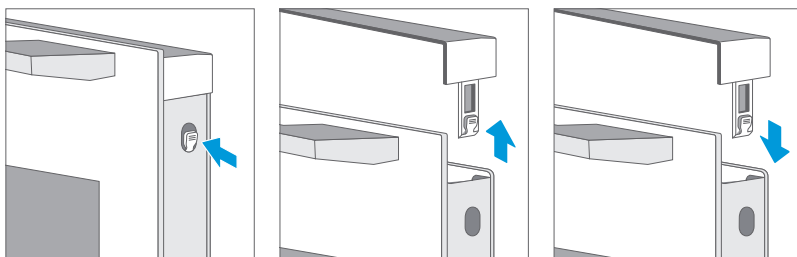


Removing the door cover

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 off, 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.

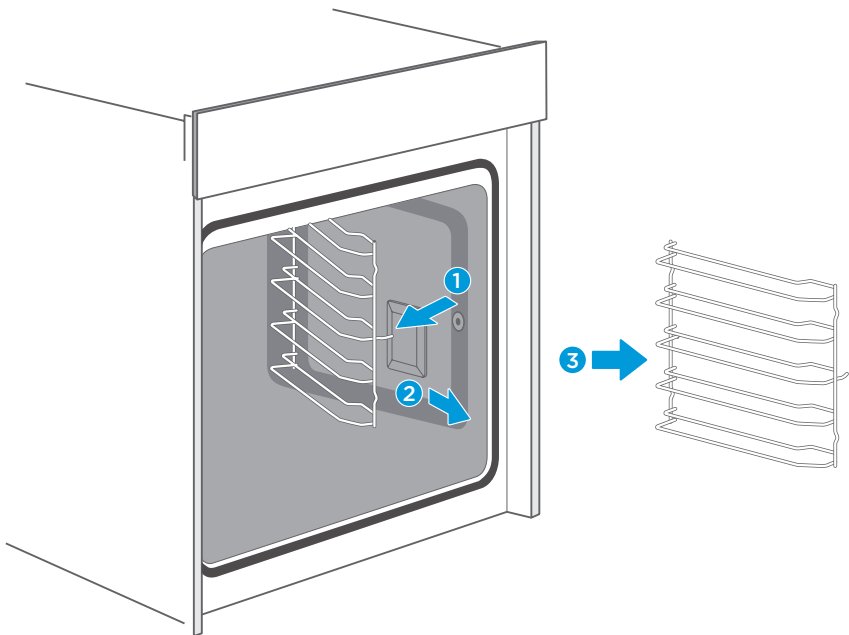
Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

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.

Detaching and refitting the rails Inserting the holders

Attaching the rails



Change the power cord

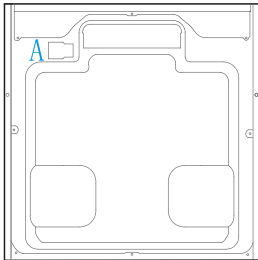
Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

Steps: a. cut off the power, use small f at screwdriver to open two snap 1, 2.

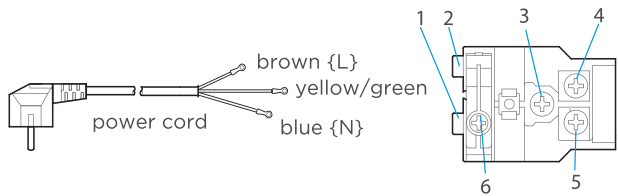
b. use Phillips crewdriver to take off screws 3, 4,5 and 6.

c. change the new power cord ,f x the yellow/green wire on 3,brother wire on 4, blue wire on 5.

d. twist screw 6 closed the terminal box cover f nish 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 instructions 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 disengaged.	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 sufficient 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.
The food is not sufficient 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 selected 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.

Cooking compartment bulbs

To light the interior of your cooking compartment, your appliance has one or more long-life LED bulbs.

However, if ever an LED bulb or the bulb's glass cover is defective, call the after-sales service. The lamp cover must not be removed.

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 buy 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.

MAINTENANCE CARD			
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.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>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.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>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.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>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.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>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.</p>

Auto menu chart

Menu	Display	Press Times	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Roast chicken midwing	C01	1	Convection	250	17
Grilled shrimp	C02	2	Convection	250	10
Pizza	A01	3	Convection	200	13
Croissant bread	A02	4	Convection	180	11
Cookies	A03	5	Convection	160	15
Roast beef	A04	6	Double Grill+ Fan	250	20
Sponge Cake	A05	7	Conventional	175	35
Cod fis	A06	8	Convection	250	17
Millefoglie of potato yellow and purple	A07	9	Convection	180	35
				200	5
Roasted chicken with potatoes novelle	A08	10	Convection	250	15
				200	25
Roast beef perfect	A09	11	Convection	250	5
				120	50
Descaling	A10	12	-	-	40
Clean	A11	13	-	-	5

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	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche	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
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	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.: 10:00 b.t.: 42:30
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	Conventional	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	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	Convection	150	6
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convection	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	2	Convection	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	Convection	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convection	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convection	180	78

AUTOMATIC RECIPES


This appliance have a lot of automatic recipes, you can get perfect dishes easily by follow the tips in the display.

1. Please prepare food and ingredient.
2. In standby mode, touch "A " button once to activate auto menu mode; touch "- " or "+ " , you can choose different types of cooking menu.(C01 to C02, A01 to A11)
3. There are 11 kinds of recipes in five categories, you can select as you need.

Note:

1. Please follow the instructions in the display, or you maybe can't get a perfect cooking result.
2. During the automatic cooking, you can pause the process.
3. Please don't open the door unless it is necessary by instructions in display, because it will cool down the cavity.

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPE SA	Accessories	F _	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform \varnothing 26cm		170	1	30-35	NO
Sponge cake	Springform \varnothing 26cm		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 tray		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform \varnothing 26cm		150	1	70-80	NO
Apple pie	Springform \varnothing 26cm		170	1	80-85	NO
Apple pie	Springform \varnothing 26cm		160	1	70-80	NO
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		MAX	5	6-8	Yes 5min
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 be turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN

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 measurement. It may be required to use a tool to guarantee 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 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
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	No

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

Mass of the Oven	45kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.63kWh/cycle
EEICavity	74
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Note

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TÊN SẢN PHẨM: Lò nướng kết hợp hấp âm tủ HSO-8T72A

Các mã sản phẩm áp dụng: 538.61.461

www.hafele-vn.com

MỤC LỤC

THÔNG TIN AN TOÀN	4
Mục đích sử dụng	4
Cảnh báo	4
Nguyên nhân hỏng hóc	6
<hr/>	
LẮP ĐẶT	7
Thành phần	8
Trước khi sử dụng thiết bị	9
Chế độ làm nóng	10
Sử dụng thiết bị	11
<hr/>	
PHỤ KIỆN	16
SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG HIỆU QUẢ	19
MÔI TRƯỜNG	20
SỨC KHỎE	20
BẢO TRÌ THIẾT BỊ	20
CỬA THIẾT BỊ	23
SỬA CHỮA THIẾT BỊ KHI CẦN THIẾT	28
DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG	30
MẸO VÀ THỦ THUẬT	31
<hr/>	
Bảng menu tự động	33
CÔNG THỨC TIÊU BIỂU	34
Bánh ngọt	35
Bánh mỳ và pizza	35
Thịt	36
<hr/>	
CÔNG THỨC TỰ ĐỘNG	36
NƯỚNG THỦ THỨC ĂN THEO EN 60350-1	37
HIỆU QUẢ NĂNG LƯỢNG THEO EN 60350-1	38
NẤU BẰNG CHẾ ĐỘ ECO	39
BẢNG DỮ LIỆU (EU 65/2014 & EU 66/2014)	39

THÔNG TIN AN TOÀN

Mục đích sử dụng

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Lò nướng âm tủ Hafele. Trước khi mở sản phẩm, vui lòng đọc kỹ những hướng dẫn này. 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 được tích hợp bộ phận nối đất chỉ để phục vụ mục đích vận hành.

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 kỳ hư hỏng nào. Chỉ các chuyên gia được cấp phép mới được kết nối các thiết bị mà không 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 hoặc kiến thức có thể sử dụng thiết bị nếu được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn 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 hồng 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. Liên hệ với bộ phận bảo trì hậu mãi.
2. Lớp cách điện dây cáp trên các thiết bị điện có thể nóng chảy khi tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị. Tuyệt đối không để dây cáp của thiết bị điện 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. Tuyệt đối không bật thiết bị hồng. Rút phích điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với bộ phận bảo trì hậu mãi.

Nguy cơ bỏng!

1. Thiết bị có thể rất nóng. Tuyệt đối không chạm vào mặt trong của thiết bị hoặc các 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 gang tay lò nướng để lấy phụ kiện hoặc đồ đựng thực phẩm ra khỏi khoang lò.
5. Hơi cồn có thể bốc cháy trong khoang nấu đang nóng. Tuyệt đối không chế biến thực phẩm có chứa lượng lớn đồ uống có 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!

1. Các bộ phận có thể chạm tới sẽ rất nóng lên 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 thiết bị, hơi nóng có thể thoát ra. Hơi nước có thể không nhìn thấy được tùy vào nhiệt độ của nó. Không đứng quá gần thiết bị khi mở cửa. Thận trọng khi mở cửa thiết bị. Không để trẻ em lại gần thiết bị.
3. Nước trong khoang nóng có thể tạo ra 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. Không để tay gần bản lề.

Nguy cơ hỏa hoạn!

1. Đồ dễ cháy trong khoang lò có thể bắt lửa. Tuyệt đối không để đồ dễ cháy trong khoang lò. 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 chì.
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 xô cạnh giấy ra khỏi các phụ kiện.

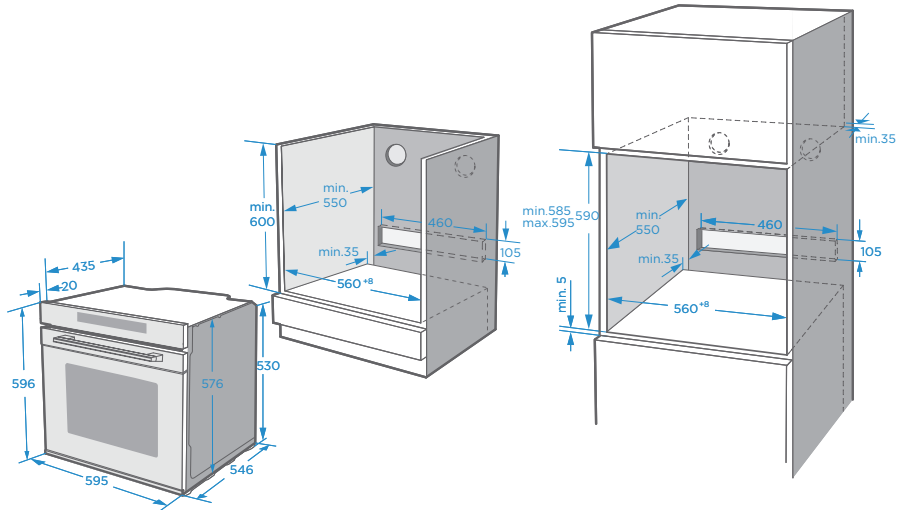
Nguy hiểm do từ tính!

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 của thiết bị tối thiểu 10cm.

Nguyên nhân hư hỏng

1. Phụ kiện, giấy bạc, giấy chống thấm dầu mỡ hoặc đồ đựng thực phẩm trên sàn khoang lò: không đặt phụ kiện trên sàn khoang lò. Không dùng giấy bạc hoặc giấy chống thấm dầu mỡ để lót sàn khoang lò. Không đặt đồ đựng thực phẩm lên sàn khoang lò 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 lò, 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 nấu đang nóng: không đổ nước vào khoang 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 lò: Sau một thời gian dài, hơi ẩm trong khoang lò có thể gây ăn mòn. Hãy lau khô thiết bị sau khi sử dụng. Không để thực phẩm ướt trong khoang lò đóng kín một thời gian dài. Không lưu trữ thực phẩm trong khoang lò.
6. Mở cửa để làm mát thiết bị: Sau khi sử dụng ở nhiệt độ cao, chỉ để thiết bị nguội dần khi đóng cửa. Không chặn đồ vật gì ở cửa. Chỉ một khe nhỏ khi cửa không đóng kín có thể gây hư hại cho mặt trước của đồ vật gắn kế qua thời gian. Chỉ để cửa mở cho thiết bị tụ khô nếu xuất hiện nhiều hơi ẩm trong khi lò hoạt động.
7. Nước trái cây: khi nướng bánh, đặc biệt là các loại bánh trái cây mọng nước, không nên bọc bánh quá đầy trong khay nướng. Nước trái cây nhỏ từ khay nướng sẽ để lại vết ố không thể tẩy sạch. Nếu có thể, hãy sử dụng khay đa dụng sâu hơn.
8. Gioăng cửa quá bẩn: Nếu gioăng cửa quá bẩn, cửa thiết bị sẽ không thể đóng kín trong khi hoạt động. Mặt trước của các vật dụng gắn kế 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 thiết bị. Không đặt bất kỳ đồ bếp hoặc phụ kiện nào lên cửa thiết bị.
10. Đưa phụ kiện vào: tùy theo model, phụ kiện có thể làm xước tấm cửa khi đóng cửa thiết bị. Luôn luôn đưa phụ kiện vào khoang lò 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 lò có thể sinh ra độ ẩm cao. Việc này có thể gây đọng hơi nước và khiến thiết bị cao cấp bị mòn gì, 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.

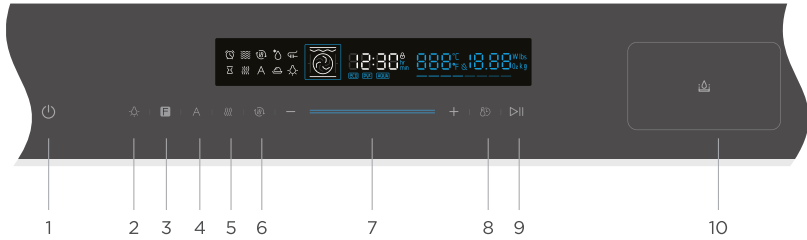
Trước khi bật lò nướng, vui lòng dọn sạch bao bì đóng gói và băng dính trên thiết bị











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 quá nhiệt.

THÀNH PHẦN



	1. Hủy	Hủy
	2. BẬT / TẮT đèn	Bật và tắt đèn
	3. Chức năng lò nướng	Nhấn vào biểu tượng này để thay đổi chế độ làm nóng.
	4. TỰ ĐỘNG	Sử dụng nút này để chọn menu tự động hoặc khử cặn và vệ sinh
	5. Hơi nước	Hơi nước: Thêm hơi nước bằng
	6. Làm nóng lò nhanh	cách thủ công Sử dụng nút này để
	7. Thanh trượt	làm nóng lò nhanh.
	8. Cài đặt nhiệt độ cài đặt thời lượng & đồng hồ	Trượt để thay đổi giá trị điều chỉnh trên màn hình hiển thị.
	9. Bắt đầu / Tạm dừng	Đặt thời gian, sau đó chọn chức năng và đặt đồng hồ ở chế độ chờ. Nhấn để đặt nhiệt độ.
	10. Hộp nước	Bắt đầu và tạm dừng quá trình nấu.


TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Sử dụng lần đầu

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.

--> “Sử dụng thiết bị” ở trang 11

Cài đặt	
Chế độ làm nóng	
Nhiệt độ	250°C
Thời gian	1 giờ

Sau khi thiết bị đã nguội hẳn:

1. Vệ sinh các bề mặt trơn và cửa bằng nước xà phòng và miếng 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

LUU 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.
 Nướng điện trở bên trong	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 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.
 Nướng thanh nhiệt 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 bột	30~45°C	Dùng để ủ bột men và bột chua và ủ sữa chua.
 Que thấm nhiệt	50~100°C	Hỗ trợ nướng thịt như bit-tết và thịt gà.

Cảnh báo!

Nếu bạn mở cửa khi thiết bị đang hoạt động thì thiết bị sẽ dừng hoạt động. Hãy hết sức cẩn trọng để tránh nguy cơ bỏng.

Lưu Ý:

1. Để rà đồng 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 , lò sẽ bắt đầu hoạt động, nếu không, lò sẽ quay lại hiển thị đồng hồ sau 5 phút.
 3. Trong quá trình nấu, bạn có thể chạm vào  để hủy hoạt động.
- LƯU Ý: Sau khi cài đặt nhiệt độ, bạn có thể chạm vào biểu tượng đồng hồ  để 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. Nếu chức năng này không thể làm nóng lò nhanh, lò nướng sẽ phát âm “bíp”, nghĩa là không thể làm nóng lò khi rá đồng và ủ bột.

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 nút 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.

Khi bạn muốn hủy quá trình nấu, vui lòng chạm vào .

Lưu ý

Thay đổi chế độ/nhiệt độ/thời gian nghỉ có thể ảnh hưởng không tốt đến thành phẩm nấu nướng, chúng tôi khuyên bạn không làm như vậy trừ khi bạn có nhiều kinh nghiệm nấu nướng.



Cảnh báo!

Sau khi được bật lên, thiết bị sẽ rất nóng, đặc biệt là bên trong khoang. Tuyệt đối không chạm vào bề mặt bên trong thiết bị hoặc các chi tiết đốt nóng. Sử dụng gang 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.






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.

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.

Que thăm nhiệt

Lò nướng có thêm chức năng thăm nhiệt . Khi lắp que thăm nhiệt, biểu tượng  sẽ sáng lên. Đồng thời, khu vực màn hình sẽ chuyển sang hiển thị cài đặt nhiệt độ của que thăm nhiệt, sử dụng + / - và thanh trượt để thay đổi cài đặt. Sau đó nhấn  để chọn chức năng, làm tương tự để điều chỉnh nhiệt độ và nhấn  để bật lò (Đảm bảo chuẩn bị sẵn nguyên liệu trước khi bắt đầu). Ở chế độ này, biểu tượng  được sử dụng để thay đổi nhiệt độ của que thăm nhiệt. Bạn cũng có thể thay đổi cài đặt trong khi đang nấu.

Lưu ý

1. Để có thể sử dụng lâu dài, hãy cắm đầu que thăm nhiệt vào trong thức ăn thay vì một vị trí khác trong khi sử dụng.
2. Chỉ sử dụng que thăm nhiệt được khuyến dùng cho lò nướng này.

Hơi nước

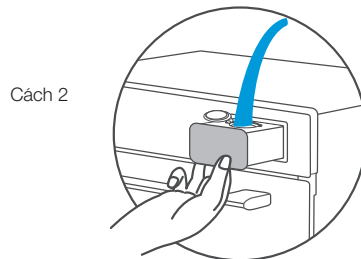
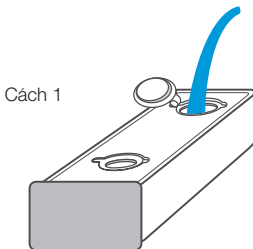
1. Khi lò nướng ở trạng thái chờ, nhấn nút hơi nước để thêm hơi nước sau khi đã chọn chế độ.
2. Có thể thêm hơi nước theo cách thủ công bằng cách nhấn nút hơi nước trong quá trình nấu.
3. Khi lò nướng ở trạng thái chờ, nhấn nút hơi nước để cài đặt chế độ hơi nước và thêm hơi nước để nấu. Cài đặt mức hơi nước mặc định là mức 1.

Lưu ý

Có ba mức hơi nước, lượng hơi nước tăng theo từng mức. Nhấn nút hơi nước một lần để chọn mức 1. Nhấn hai lần để chọn mức 2 và ba lần để chọn mức 3. Khi chọn một mức hơi nước, đèn trên màn hình sẽ chỉ thị mức (L01/L02/L03). Nhấn nút hơi nước bốn lần để hủy bỏ thêm hơi nước, biểu tượng hơi nước và mức hơi nước sẽ tắt. Do xê dịch trong quá trình vận chuyển, hộp nước có thể ở trạng thái bật ra sau khi mở bao bì. Hãy nhớ đẩy hộp nước về đúng vị trí.

Hộp nước

Thêm nước

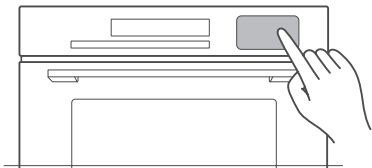


1. Ấn vào và lấy hộp nước ra, sau đó tháo gioăng bit kín và thêm nước

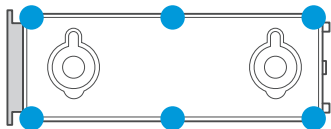
2. Ấn vào hộp nước và tháo gioăng bit kín, sau đó thêm nước

Hộp nước

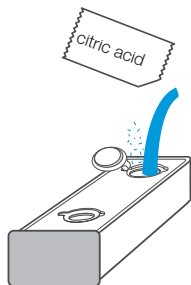
Vệ sinh hộp nước



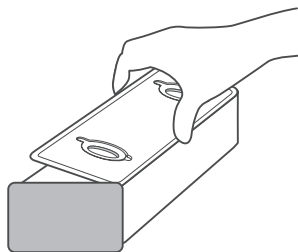
1. Ấn vào và lấy hộp nước ra



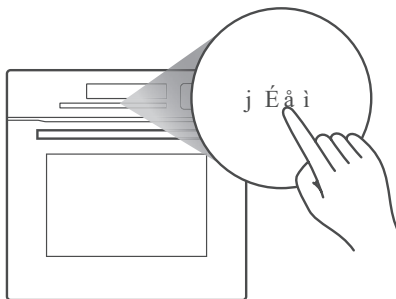
Vệ sinh thông minh



1. Tháo nắp hộp nước ra và cho vào nửa túi axit citric.




2. Tháo nắp hộp nước ra và vệ sinh hộp
3. Lắp gioăng bit kín vào nắp, ấn vào các điểm màu xanh như trên hình vẽ. Cần thận để tránh bị kẹt do lắp không đúng vị trí



2. Nhấn một lần vào nút menu bên dưới trạng thái chờ hoặc đồng hồ đang chạy, sau đó đẩy thanh trượt sang bên trái hoặc nhấn nút - để chọn chế độ khử cặn.

Chức năng vệ sinh bằng hơi nước

Chức năng này sử dụng hơi nước để làm mềm cặn trong khoang giúp vệ sinh khoang dễ dàng hơn.


1. Bật hệ thống, ấn vào và lấy hộp nước ra. Đổ 1000ml nước sạch vào hộp nước.
2. Đẩy khay nước vào đúng vị trí trên thiết bị.
3. Ở chế độ chờ, chạm vào nút "A" một vài lần đến khi màn hình hiển thị "A11", lúc đó lò bắt đầu chế độ vệ sinh bằng hơi nước. Phần thời gian hiển thị thời gian mặc định là "05:00 phút".
4. Nhấn vào " " để bắt đầu chương trình.

Lưu ý

Không thể điều chỉnh thời gian vệ sinh bằng hơi nước. Quy trình vệ sinh sẽ tạm dừng khi nhấn nút tạm dừng hoặc mở cửa lò. Đóng cửa lò và nhấn nút bắt đầu để bắt đầu lại quy trình vệ sinh.

Chức năng tự động khử cặn

Để vệ sinh hiệu quả nhất, bạn nên sử dụng muối tẩy rửa sodium citrate, chất này ngẫu nhiên được dùng để khử cặn lò nướng. Thực hiện theo các hướng dẫn vệ sinh của nhà sản xuất trên bao bì. Bạn nên sử dụng chức năng khử cặn sau khi chức năng hơi hoạt động được 20 giờ.

1. Bật hệ thống, tháo khay nước ra và rót vào 1000ml nước sạch cùng một túi chất khử cặn.
2. Đẩy khay nước vào đúng vị trí trên thiết bị
3. Ở chế độ chờ, chạm vào nút "A" một vài lần đến khi màn hình hiển thị "A10", lúc đó lò bắt đầu chế độ tự động khử cặn. "phút" và thời gian mặc định "40:00" sáng lên, biểu tượng khay nước chỉ thị mực nước hiện tại (Nước, thiếu nước, đầy nước), các biểu tượng khác không hiển thị.
4. Nhấn vào " " để bắt đầu chương trình.
5. Khi thời gian còn lại đếm ngược còn 10:00, chương trình sẽ tạm dừng và nhắc tình trạng thiếu nước. Tháo khay nước ra và đổ nước vào khay. Rửa kỹ khay nước.
6. Thay nước và lặp lại bước 3 - 4.

Lưu ý

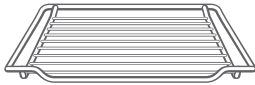
Không thể dừng quá trình khử cặn. Nếu quá trình khử cặn dừng trước khi kết thúc, toàn bộ chương trình phải bắt đầu từ bước 3.

PHỤ KIỆN

Thiết bị của bạn đi kèm nhiều phụ kiện. Phần này trình bày sơ lược về các phụ kiện đi kèm và cung cấp hướng dẫn để sử dụng chúng đúng cách.

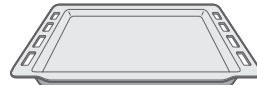
Phụ kiện đi kèm

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 dứt lò và bánh nướng cỡ nhỏ.

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 chuyên dụng cho thiết bị của bạn.

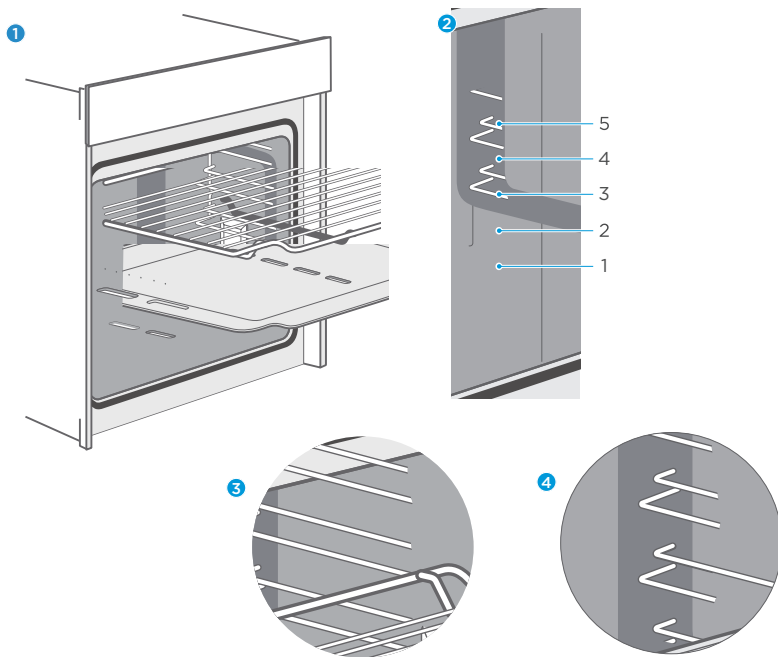
Bạn có thể mua phụ kiện từ bộ phận phục vụ hậu mãi, đại lý bán lẻ hoặc kênh trực tuyến.

Lắp phụ kiện

Khoang lò có các vị trí để 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 đẩy phụ kiện vào trong khoang nướng hết cỡ để tránh chạm vào cửa lò.



Chức năng khóa

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 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 **1 3**

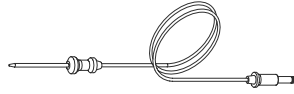
Khi lắp khay nướng, đảm bảo lắp khay nướng theo đúng hướng như trong hình **2 4**

Phụ kiện mua thêm

Bạn có thể mua thêm phụ kiện từ bộ phận phục 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.



Xiên nướng
Để xiên nướng các loại thịt và rau củ;



Que thăm nhiệt
Cắm que thăm nhiệt vào giữa miếng thịt lợn hoặc thịt gia cầm. Không cắm gần phần mỡ hoặc xương

Lắp phụ kiện:

Xiên nướng chỉ phù hợp với hệ thống quay. Đặt xiên nướng 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 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.

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°C từ 5 phút đến 10 phút trước khi hết thời gian nấu nướng. Nhờ đó, bạn có thể sử dụng nhiệt 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 thêm 20°C đến 30°C. Bạn có thể nấu và nướng cùng lúc trên nhiều tầng bằng chế độ “Làm nóng bằng quạt”. 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.
5. Nếu không cần thiết, không làm nóng lò khi đang để trống.
6. 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
7. Không dùng giấy kim loại phản xạ như giấy bạc để lót sàn khoang nướng Luôn sử dụng chức năng hẹn giờ và/hoặc que thăm nhiệt nếu có thể
8. Sử dụng khuôn và đồ đựng có trọng lượng nhẹ và có lớp phủ mờ tối màu. 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 450g 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 chuyên dụng để vệ sinh lò còn nóng.

Giặt kỹ miếng bọt biển mới trước khi sử dụng.

Mẹo

Đặc biệt khuyến nghị mua các sản phẩm vệ sinh và chăm sóc qua bộ phận phục 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: Lau sạch bằng miếng 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 bộ phận phục vụ hậu mãi của chúng tôi hoặc đại lý bán lẻ. Dùng giẻ mềm để bởi một lớp sản phẩm vệ sinh thật mỏng.
Nhựa	Nước nóng pha xà phòng: Lau sạch bằng miếng 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: Lau sạch bằng miếng rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm.
Bảng điều khiển	Nước nóng pha xà phòng: Lau sạch bằng miếng 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: Lau sạch bằng miếng 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 cửa	Nước nóng pha xà phòng: Lau sạch bằng miếng rửa bát rồi thấm khô bằng giẻ mềm. Nếu chất tẩy gì 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	Tuân thủ hướng dẫn đối với các bề mặt của khoang nướng trong bảng này.
Chụp đèn trong bảng kính	Nước nóng pha xà phòng: Lau sạch bằng miếng 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 miếng 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 miếng rửa bát hoặc bàn chải cọ. Nếu có nhiều cặn bẩn, sử dụng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ
Thanh đỡ	Nước nóng pha xà phòng: Nhúng và làm sạch bằng miếng rửa bát hoặc bàn chải cọ.
Hệ thống trượt	Nước nóng pha xà phòng: Làm sạch bằng miếng 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 miếng rửa bát hoặc bàn chải cọ. Không rửa bằng máy rửa bát.

Lưu ý

- 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.
- Bóng trên các tấm cửa trông như vết ố là do phản chiếu ánh sáng bên trong.
- 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 gề. 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

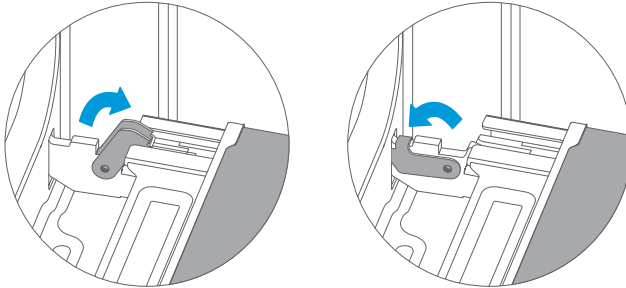
1. Vệ sinh khoang nướng sau mỗi lần sử dụng. Việc này sẽ đảm bảo vết bẩn không bị nướng cháy và bám vào lò.
2. Luôn loại bỏ ngay cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (như lòng trắng trứng).
3. Nếu có thể, hãy loại bỏ ngay cặn thức ăn có hàm lượng đường cao khi cặn còn ấm nóng
4. Sử dụng đồ đựng thực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

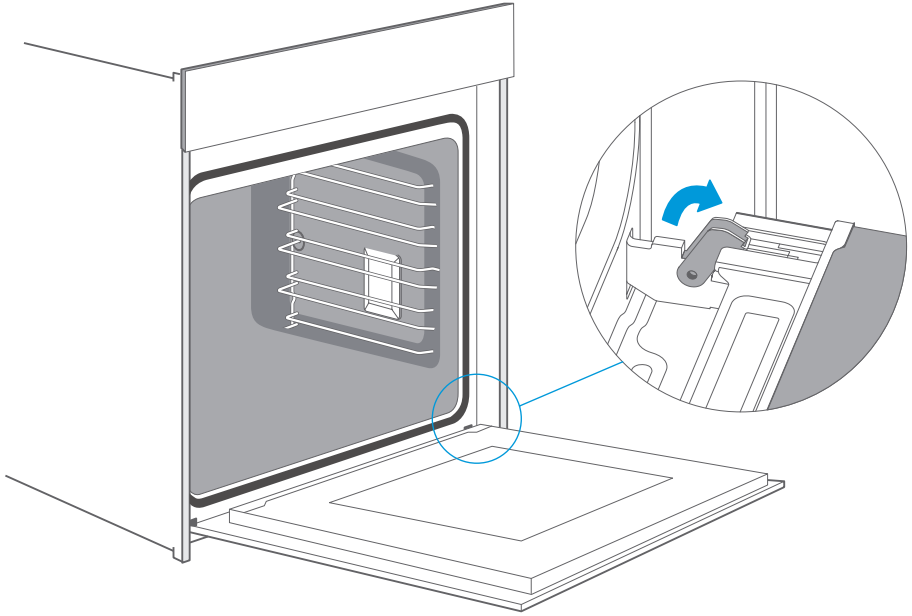


Cảnh báo - Nguy cơ thương tích!

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

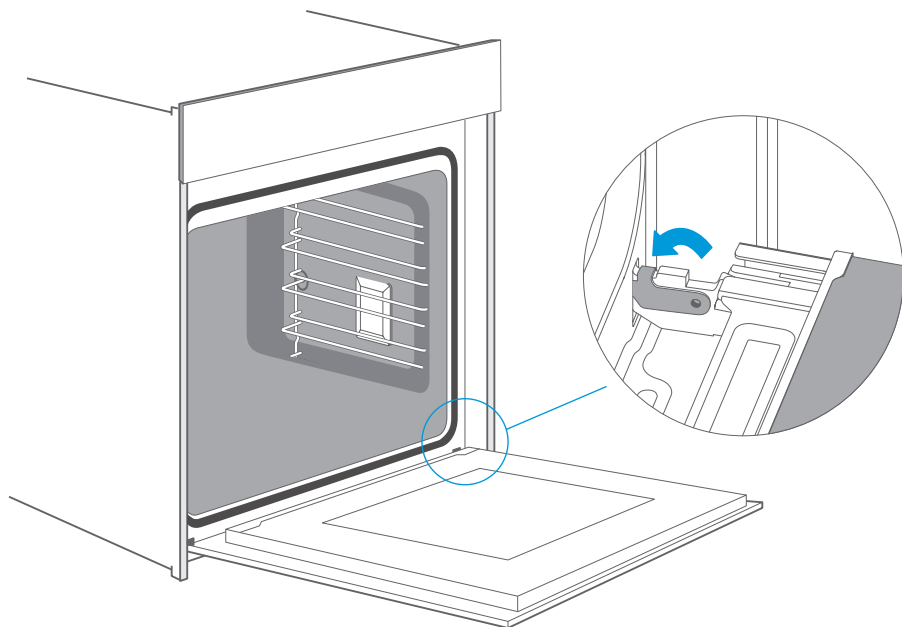
1. Mở cửa lò hết cỡ.
2. Gập mở hai chốt khóa ở bên trái và bên phải
3. Đóng cửa lò hết cỡ.
4. Giữ bên trái và phải của cửa lò bằng cả hai tay, sau đó kéo cửa lên.



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 vào 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, chúng tôi khuyên bạn nên kiểm tra thêm lần nữa xem cửa có nằm trên đúng vị trí và các khe thông khí có bị che khuất một nửa không.



Tháo ốp cửa

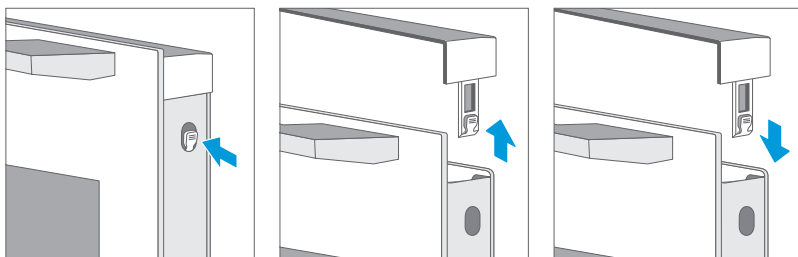
Lớp đệm bằng nhựa trong ốp cửa có thể bị mất màu. Bạn có thể tháo ốp cửa để vệ sinh kỹ hơn.

Tháo cửa lò theo hướng dẫn ở trên.

1. Ấn 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 các phần còn lại của cửa lò để tiếp tục vệ sinh.

Khi đã hoàn thành vệ sinh cửa thiết bị, đặt ốp vào vị trí cũ và ấn vào cho đến khi có tiếng “click” vang lên.

4. Lắp cửa lò và đóng cửa lại.



Cảnh báo!

Lúc này, ổp cửa cũng có thể tháo được nếu cửa lò được lắp đặt đúng cách.

1. Tháo ổp cửa đồng nghĩa với việc để hở lớp kính trong của cửa lò. Lớp kính này có thể dễ dàng di chuyển gây ra hư hỏng hoặc thương tích.

2. Tháo cả ổp cửa và lớp kính trong sẽ làm giảm tổng khối lượng của cửa lò. Bản lề sẽ dễ dàng di chuyển hơn khi đóng cửa và có thể làm kẹt tay. Giữ tay cách xa bản lề.

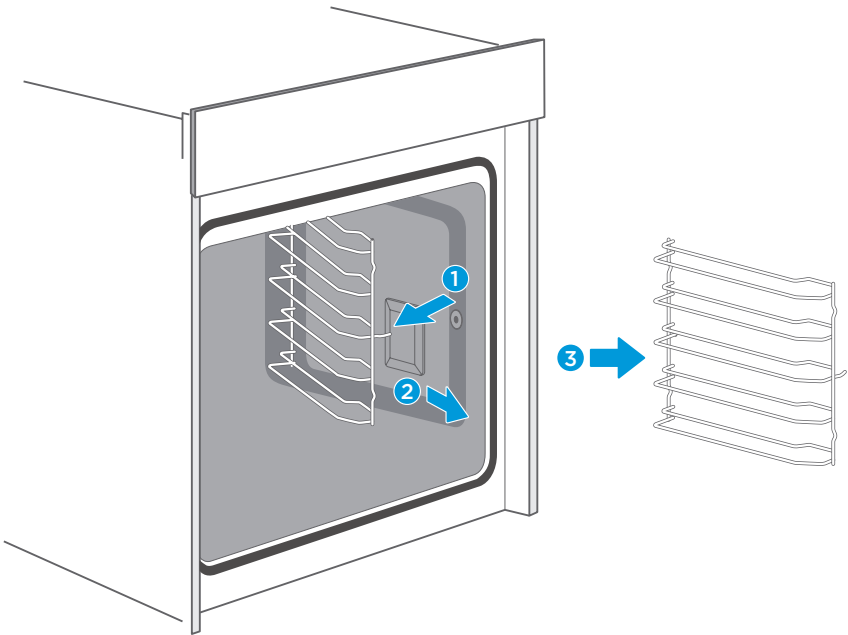
Do 2 ý trên, chúng tôi đặc biệt khuyên bạn không nên tháo ổp cửa nếu chưa tháo cửa lò. Các hư hỏng do thao tác sai sẽ không được bảo hành.

Thanh đỡ

Khi muốn vệ sinh sạch sẽ thanh đỡ và khoang nướng, bạn có thể tháo và vệ sinh các giá.

Bằng cách này, thiết bị của bạn sẽ giữ được bề ngoài và hoạt động tốt trong một khoảng thời gian dài.

Tháo và lắp lại thanh đỡ Lắp các giá giữ Lắp thanh đỡ



Thay dây điện

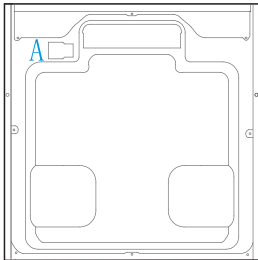
Vị trí A cho biết nơi lắp đặt hộp đấu dây ở mặt sau ốp ngoài phía sau và được đóng kín.

Các bước thực hiện: a. ngắt điện, dùng tuốc-nơ-vít dẹp để mở hai khóa 1, 2.

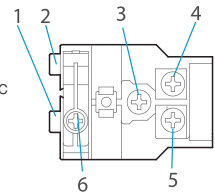
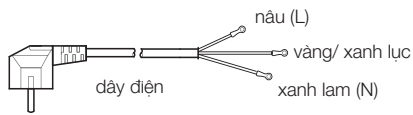
b. dùng tuốc-nơ-vít Phillips để tháo các vít 3, 4, 5 và 6.

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 bộ phận phục vụ hậu mãi, vui lòng đảm bảo lỗi không phải do vận hành sai cách, đồng thời tham khảo bảng lỗi và thủ tục 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
	Mất nguồn điện	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.	Có 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 thể nghe thấy tiếng ồn và quan sát thấy một 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 chưa được nấu 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.
Thức ăn chưa được nấu 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 lớp phủ mỡ, 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 hồng 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. Liên hệ với bộ phận bảo trì 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.

Bóng đèn trong khoang nấu

Để chiếu sáng bên trong khoang nấu, thiết bị có một hoặc nhiều bóng đèn LED có tuổi thọ cao.

Tuy nhiên, nếu bóng đèn LED hoặc chụp đèn bị hỏng, hãy liên hệ với dịch vụ hậu mãi. Không được tháo chụp đèn.

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 seri 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 sũng bám trên que 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	Chọn tầng thấp hơn
Nướng đồng thời trên nhiều tầng: Một giá có màu đậm hơn giá còn lại.	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.

<p>Có thể sử dụng đồ dùng nướng nào?</p>	<p>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.</p>
<p>Sử dụng chức năng nướng như thế nào?</p>	<p>Làm nóng lò trong 5 phút và đặt thực phẩm lên tầng theo hướng dẫn này. Không sử dụng lò nướng khi cửa lò mở, trừ khi để đưa vào/ lấy ra/kiểm tra thực phẩm.</p>
<p>Giữ lò sạch sẽ trong quá trình nướng bằng cách nào?</p>	<p>Đặt khay có chứa 2 lit nước tại tầng 1. Gần như mọi chất lỏng rơi xuống từ thực phẩm đặt trên giá sẽ được hứng bởi khay bên dưới.</p>
<p>Trong mọi chế độ nướng, thanh nhiệt sẽ bật và tắt theo thời gian.</p>	<p>Đây là cách thức vận hành bình thường theo cài đặt nhiệt độ của lò.</p>
<p>Làm thế nào để tính toán cài đặt cho lò nướng khi khối lượng thực phẩm cần nướng không giống với công thức?</p>	<p>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.</p>
<p>Nếu đổ nước vào thực phẩm trong lò trong quá trình nấu nướng thì sao?</p>	<p>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.</p>

Bảng menu tự động

Thực đơn	Hiển thị	Số lần nhấn nút	Chế độ	Nhiệt độ °C	Thời gian theo phút
Cánh gà nướng	C01	1	Đổi lưu	250	17
Tôm nướng	C02	2	Đổi lưu	250	10
Pizza	A01	3	Đổi lưu	200	13
Bánh sừng bò	A02	4	Đổi lưu	180	11
Bánh quy	A03	5	Đổi lưu	160	15
Thịt bò nướng	A04	6	Nướng kép + Quạt	250	20
Bánh bông lan	A05	7	Thông thường	175	35
Cá tuyết	A06	8	Đổi lưu	250	17
Bánh Millefoglie khoai lang vàng và tím	A07	9	Đổi lưu	180	35
				200	5
Gà nướng và khoai tây bi	A08	10	Đổi lưu	250	15
				200	25
Bò nướng tảng	A09	11	Đổi lưu	250	5
				120	50
Khử cặn	A10	12	-	-	40
Vệ sinh	A11	13	-	-	5

CÔNG THỨC TIÊU BIỂU

BÁNH	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo °C	Thời gian nướng theo phút
Bánh bông lan hình chữ nhật (đơn giản)	Hộp	2	Thông thường + Quạt	170	50
Bánh bông lan hình chữ nhật (đơn giản)	Hộp	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 nhỏ 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: 19:00 nướng: 60:00
Muffins	Muffin form	1	Thông thường	160	làm nóng lò: 8:30 nướng: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Thông thường + Quạt	150	làm nóng lò: 8:30 nướng: 30:00
Bánh táo men nở trong khay	Khay	1	Thông thường + Quạt	160	làm nóng lò: 8:30 nướng: 42:30
Bánh bông lan (6 trứng)	Khuôn đế rời	1	Thông thường	160	làm nóng lò: 8:30 nướng: 41:00
Bánh bông lan (4 trứng)	Khuôn đế rời	1	Thông thường	160	làm nóng lò: 8:30 nướng: 26:00
Bánh bông lan	Khuôn đế rời	1	Thông thường	160	35
Bánh táo men nở trong khay	Khay	2	Thông thường + Quạt	150	làm nóng lò: 8:30 nướng: 42:00
Bánh Hefezopf (Callah)	Khay	2	Thông thường + Quạt	150	40

BÁNH	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo °C	Thời gian nướng theo phút
Bánh nhỏ 20	Khay	2	Đổi lưu	150	6
Bánh nhỏ 40	Khay	2+4	Đổi lưu	150	làm nóng lò: 10:00 nướng: 60:00
Bánh bơ men nở	Khay	2	Thông thường	150	làm nóng lò: 8:30 nướng: 30:00
Bánh quy bơ	Khay	2	Thông thường	170	làm nóng lò: 8:30 nướng: 8:30
Bánh quy bơ 2 Khay	Khay	2+4	Thông thường + Quạt	160	làm nóng lò: 10:00 nướng: 8:30
Bánh quy vani	Khay	2	Đổi lưu	160	làm nóng lò: 8:30 nướng: 8:30
Bánh quy vani	Khay	2+4	Thông thường + Quạt	150	làm nóng lò:19:00 nướng: 8:30
BÁNH MỠ	Khuôn	Tầng	Chế độ	Nhiệt độ theo °C	Thời gian nướng theo phút
Bánh mì trắng (1 kg bột) chữ nhật	Hộp	1	Thông thường	170	làm nóng lò: 8:30 nướng: 50:00
Bánh mì trắng (1 kg bột) chữ nhật	Hộp	1	Thông thường + Quạt	170	làm nóng lò: 8:30 nướng: 45:00
Pizza tươi (để mỏng)	Khay	2	Thông thường	170	làm nóng lò: 8:30 nướng: 8:30
Pizza tươi (để dày)	Khay	2	Thông thường	170	làm nóng lò: 8:30 nướng: 45:00
Pizza tươi (để dày)	Khay	2	Thông thường + Quạt	170	làm nóng lò:19:00 nướng: 41:00
Bánh mì	Khay	2	Thông thường	190	làm nóng lò: 10:00 nướng: 60:00

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 theo phút
Thịt thăn bò 1,6 KG	Khay	2	Nướng kép có quạt	180	55
Thịt xay nướng tảng 1 kg Thịt	Khay	1	Thông thường	180	75
Gà 1 kg	Khay	Tầng 2: Giã Tầng 1: Khay	Nướng kép có quạt	180	50
Cá (2,5 kg)	Khay	2	Thông thường	170	70
Bit tết mắt sườn Tomahawk nướng	Khay	3	Đổi lưu	120	85
Thịt cổ lợn quay (1,2kg)	Khay	1	Đổi lưu	160	82
Gà 1,7kg	Khay	Tầng 2: Giã Tầng 1: Khay	Đổi lưu	180	78

CÔNG THỨC TỰ ĐỘNG


Thiết bị này có nhiều công thức tự động giúp bạn dễ dàng nấu được những món ăn hoàn hảo bằng cách làm theo các chỉ dẫn trên màn hình hiển thị.

- Hãy chuẩn bị sẵn thực phẩm và nguyên liệu.
- Ở chế độ chờ, chạm một lần vào nút "A" để bật chế độ menu tự động; chạm vào "-" hoặc "+" để chọn kiểu menu nấu nướng (C01 đến C02, A01 đến A11)
- Có 11 kiểu công thức thuộc 5 danh mục cho bạn lựa chọn tùy thích.

Lưu ý

- Vui lòng thực hiện theo các hướng dẫn trên màn hình để nấu những món ăn tuyệt hảo.
- Bạn có thể tạm dừng trong khi nấu tự động.
- Vui lòng không mở cửa lò trừ khi cần thiết theo hướng dẫn trên màn hình, bởi việc đó sẽ khiến khoang nấu nguội đi.

NƯỚNG THỨC ĂN THEO EN 60350-1

CÔNG THỨC	Phụ kiện	F _	°C	Tầng	Thời gian (phút)	Làm nóng lò
Bánh bông lan	Khuôn đế rời Ø26cm		170	1	30-35	Không
Bánh bông lan	Khuôn đế rời Ø26cm		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 Ø26cm		150	1	70-80	Không
Bánh táo	Khuôn đế rời Ø26cm		170	1	80-85	Không
Bánh táo	Khuôn đế rời Ø26cm		160	1	70-80	Không
Bánh mì	1 khay		210	1	30-35	Có
Bánh mì	1 khay		190	1	30-35	Có
Bánh mì nướng	Giá		Tối đa	5	6-8	Có 5 phút
Gà	Giá và khay		180	Rack 2 Tray 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 băng.
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

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 loại nhân
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 ĂN THEO CÔNG THỨC 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

CÔNG THỨC	Phụ kiện	°C	Tầng	Thời gian (phút)	Làm nóng lò nướng
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
Lasangne	Giá và đĩa thủy tinh	180	1	75-80	Không
Bánh phomai	Khuôn để rời Φ 20cm	160	1	80-90	Không

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

Khối lượng của lò nướng	45kg
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)	0,63kWh/chu kỳ
Chỉ số hiệu quả năng lượng của khoang nướng	74
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

www.hafele-vn.com

