



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG LÒ NƯỚNG ÂM TỬ

**ÁP DỤNG CHO CÁC DÒNG SẢN PHẨM:
CDP 790 PYRO**

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi hy vọng rằng thiết bị nhà bếp này sẽ mang lại cho quý khách hàng dịch vụ tốt nhất. Chúng tôi khuyến nghị quý vị nên đọc kỹ những hướng dẫn và lưu ý trong sổ tay hướng dẫn này để sử dụng đúng sản phẩm.

Bảng thông số kỹ thuật cho lò này được gắn sẵn trên lò. Bảng thông số này, có thể nhìn thấy khi mở cửa lò, cung cấp tất cả những thông tin nhận dạng cần thiết về lò để có thể đặt giúp quý vị đặt phụ tùng thay thế.

THÔNG TIN CHUNG

Vui lòng đọc kỹ sổ tay hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị. Điều quan trọng là quý vị cần hiểu rõ tất cả các chức năng điều khiển lò trước khi bắt đầu nấu ăn với thiết bị này.

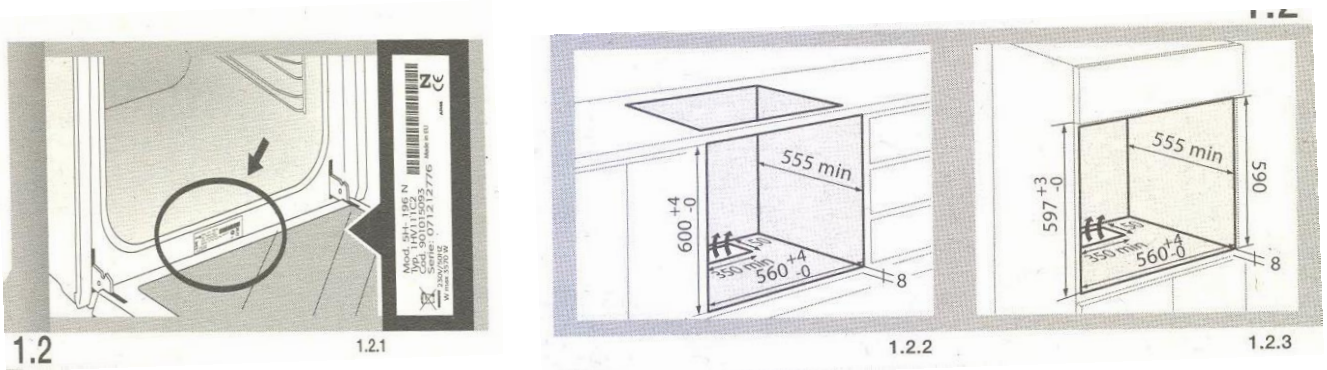
Cần lưu ý những lời khuyên và cảnh báo có dòng chữ “IMPORTANT”-Safety advice and instruction (QUAN TRỌNG – Lưu ý và Hướng dẫn an toàn)

- Thiết bị này được thiết kế cho sử dụng gia đình và có thể tích hợp với các thiết bị nhà bếp tiêu chuẩn hoặc các thiết bị tương tự khác. Không sử dụng cho mục đích thương mại và công nghiệp.
- Việc lắp đặt nguồn điện cho bếp phải có bộ phận ngắt mạch điện phù hợp với quy định cài đặt hiện có. Thông thường phải dùng riêng hệ thống điện cho bếp và thông qua một công tắc điện. Nếu thiết bị được lắp đặt bằng phích cắm trực tiếp để lấy nguồn điện thì phích cắm phải lắp đặt gần nguồn điện.
- Thiết bị bếp này nên được lắp đặt bởi nhân viên lắp đặt có thẩm quyền theo hướng dẫn và sơ đồ của nhà sản xuất.
- Việc lắp đặt đường dây điện phải đảm bảo đo đạc cẩn thận để đạt được công suất tối đa của thiết bị bếp ghi trên nhãn sản phẩm và các ổ cắm điện phải được đấu nối tiếp đất theo đúng quy định.
- Nếu dây nguồn điện bị hư, nên thay thế bằng hàng chính hãng hoặc những sản phẩm tương tự có chất lượng tốt để tránh bất kỳ rủi ro nào khác.
- Khi quý khách cần thay bóng đèn lò nướng, nên rút phích cắm ra để tránh bị điện giật.
- Không được sử dụng dung dịch tẩy rửa có chất tẩy mạnh hoặc dùng miếng chùi rửa bằng kim loại để vệ sinh cửa lò vì có thể làm trầy bề mặt kính và có nguy cơ làm vỡ kính.
- Trong quá trình vận hành, thiết bị sẽ nóng lên. Cần phải thận trọng khi tiếp xúc với các bộ phận nóng bên trong lò.
- Trẻ em dưới 8 tuổi không được đến gần lò nướng mà không có sự giám sát của người lớn.

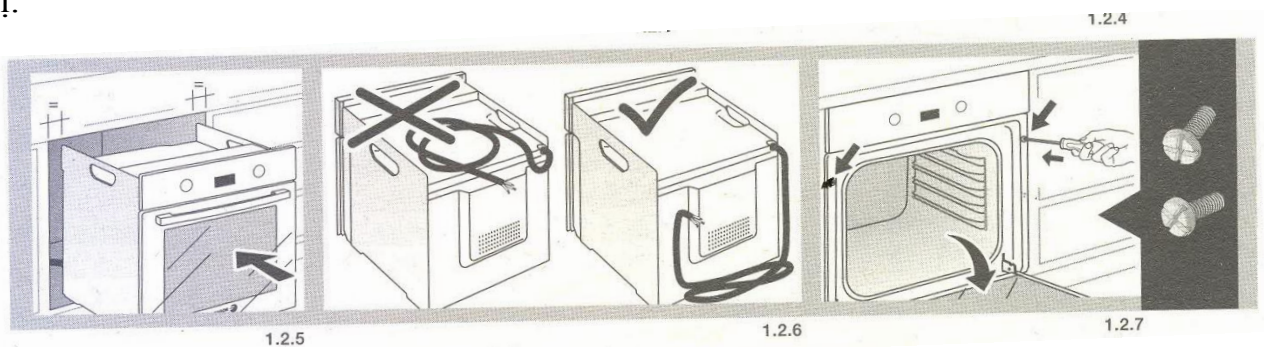
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, người khuyết tật về thể chất, giác quan hay tâm thần, hoặc cá nhân trước đây thiếu kinh nghiệm và kiến thức cần thiết, nếu họ được đào tạo trong việc sử dụng và hiểu các rủi ro liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị bếp này. Việc vệ sinh, chăm sóc, bảo trì thiết bị không được để trẻ em làm mà không có sự quản lý của người lớn.
- Không cố gắng sửa đổi các đặc điểm của thiết bị. Điều này có thể gây nguy hiểm khi sử dụng cho quý khách.
- Trong suốt quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân, bề mặt của lò sẽ nóng hơn so với khi sử dụng bình thường, vì vậy nên tránh xa tầm tay trẻ em.
- Trước khi vệ sinh lò bằng nhiệt phân, quý khách hãy lấy hết tất cả các bộ phận bên trong lò ra như: khay nướng, tấm vỉ nướng, lưới bên hông.
- Không được đặt các vật nặng lên trên lò hoặc để sát vào cửa khi đang mở hoặc để trẻ em trèo hay ngồi lên cửa lò vì thao tác này có thể làm hư hỏng bản lề cửa.
- Luôn đảm bảo rằng quý khách đã tắt lò trước khi vệ sinh lò.
- Sau khi sử dụng lò xong, phải luôn đảm bảo rằng tất cả các chức năng đã được tắt cẩn thận.
- Không sử dụng lò nướng để chứa đồ ăn sau khi sử dụng xong.
- Không sử dụng thiết bị hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh lò.
- Cửa lò nướng phải được đóng kín trong suốt quá trình hoạt động cho mọi chế độ.
- Để lắp khay và tấm vỉ nướng đúng vị trí, quý khách vui lòng xem phần hướng dẫn sử dụng để biết rõ hơn.
- Chỉ được sử dụng thiết bị điều khiển của lò khác nhưng phải cùng nhà sản xuất để lắp vào thiết bị lò nướng này.
- Chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm và trách nhiệm bảo hành đối với các trường hợp sử dụng thiết bị này cho các mục đích khác hoặc môi trường khác không được chấp thuận bởi nhà sản xuất.
- Thiết bị mới được bảo hành đối với các lỗi điện hoặc cơ khí và vui lòng xem phần Điều khoản và Điều kiện bảo hành của Nhà sản xuất để biết những trường hợp không được bảo hành.

1 LẮP ĐẶT

- 1.1 Đảm bảo rằng quý khách hàng đã tháo bỏ tất cả các lớp giấy gói và bao bì bảo vệ trước khi sử dụng.
- 1.2 Lắp đặt lò. Luôn kiểm tra các thông tin sản phẩm được dán phía trong lò (1.2.1) và đo kích thước phần tủ sẽ đặt lò (1.2.2, 1.2.3)

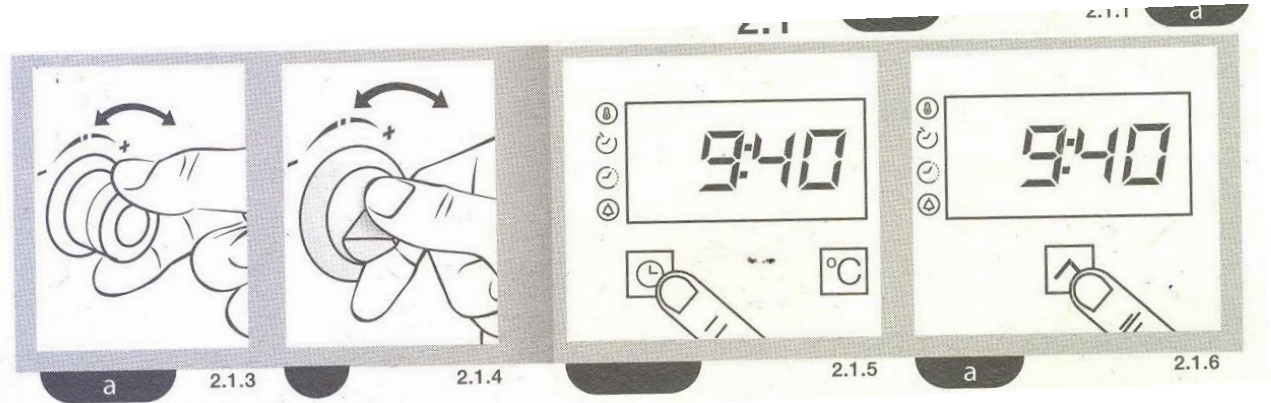
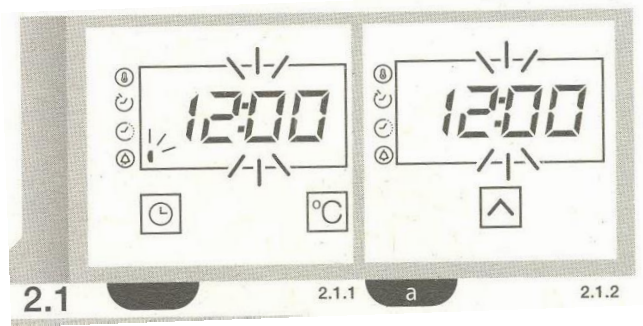


Thiết bị này phải được kết nối với nguồn điện 1 pha và dây trung tính tiếp đất (1.2.4). Sau đó lắp thiết bị này vào phần tủ đã thiết kế trước đó, canh để lò nằm ngay giữa (1.2.5). Phải đảm bảo rằng các phần dây điện không nằm phía trên của lò (1.2.6). Bắt vít để cố định lò lại (1.2.7). Bộ phận hoặc thiết bị nội thất hoặc tủ bát ở gần và tất cả các vật liệu được sử dụng trong lắp đặt sẽ phải chịu được tăng nhiệt độ tối thiểu 85°C trên mức nhiệt độ môi trường xung quanh trong quá trình sử dụng thiết bị.



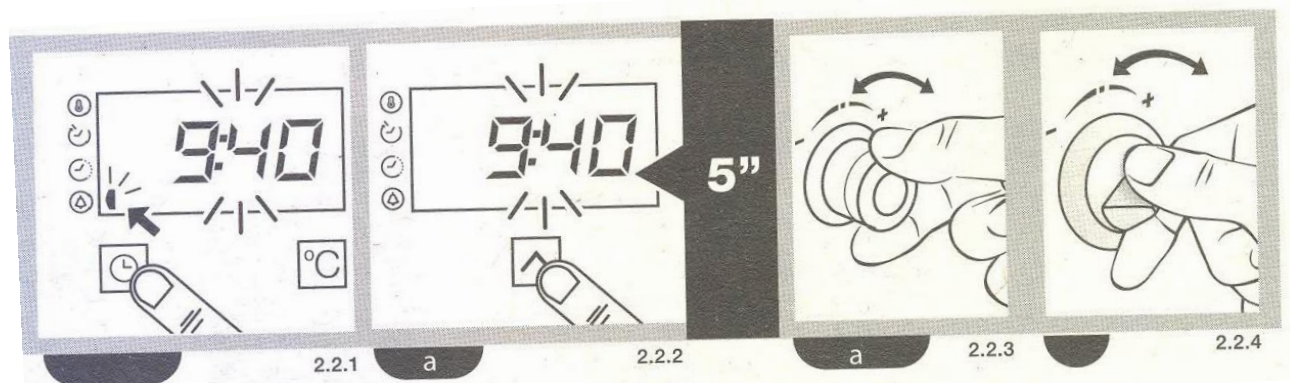
2 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ

- 2.1 Cài đặt thời gian. Khi quý khách khởi động lò nướng, bảng hiển thị sẽ sáng đèn (2.1.1, 2.1.2). Để điều chỉnh thời gian quý khách vui lòng xoay nút $\oplus$ (2.1.3, 2.1.4). Thời gian cài đặt sẽ tự động kích hoạt sau 3 giây, hoặc sau khi quý khách bấm $\odot$ (2.1.5) hoặc nút $\oslash$ (2.1.6)

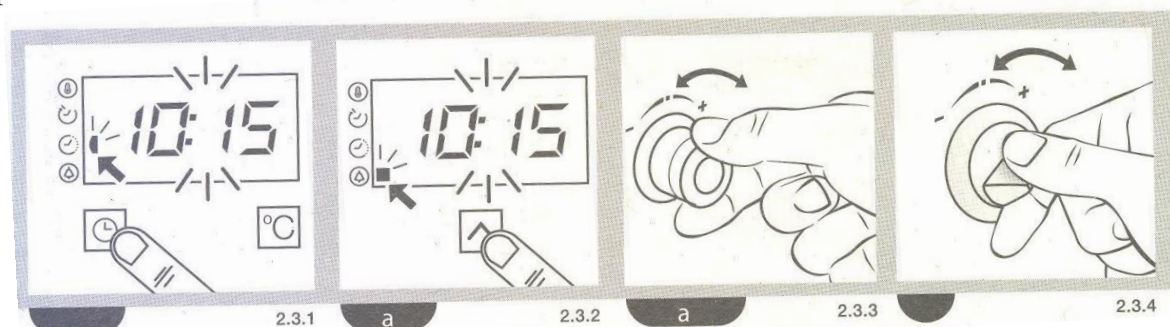


Lưu ý: Thời gian cài đặt sẽ bị mất khi nguồn điện bị ngắt bất ngờ.

2.2 Thay đổi thời gian cài đặt . Khi lò nướng ở chế độ tắt, bấm giữ phím cho tới khi màn hình hiển thị / (2.2.1), hoặc bấm giữ phím vài giây (2.2.2). Sau đó đèn trên bảng hiển thị sẽ sáng lên, quý khách xoay nút để cài đặt thời gian (2.2.3, 2.2.4). Thời gian cài đặt sẽ tự động kích hoạt sau vài giây.

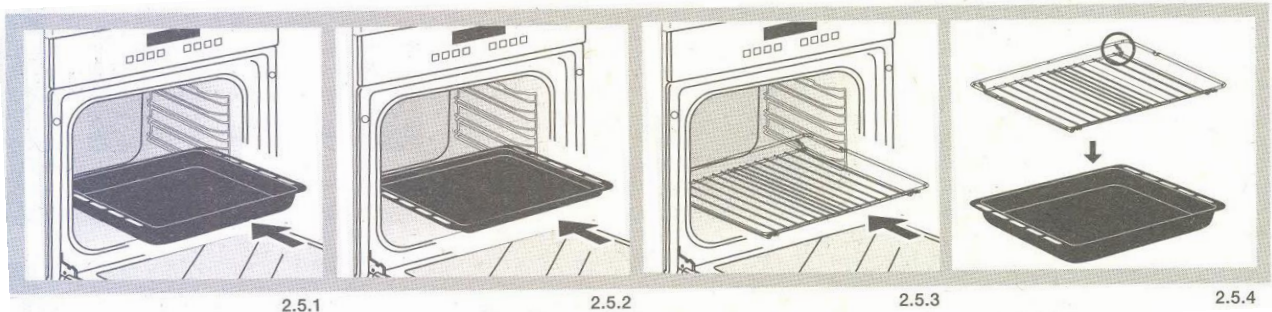


2.3 Chức năng chuông báo . Bấm nút hoặc cho tới khi kí hiệu xuất hiện (2.3.1, 2.3.2). Điều chỉnh thời gian bằng cách xoay nút (2.3.3). Thời gian sẽ tự động kích hoạt sau vài giây và bắt đầu đếm ngược. Một tiếng bip sẽ kêu lên khi quá trình đếm ngược kết thúc. Quý khách vui lòng bấm bất kì nút nào để ngừng tiếng bip đó.

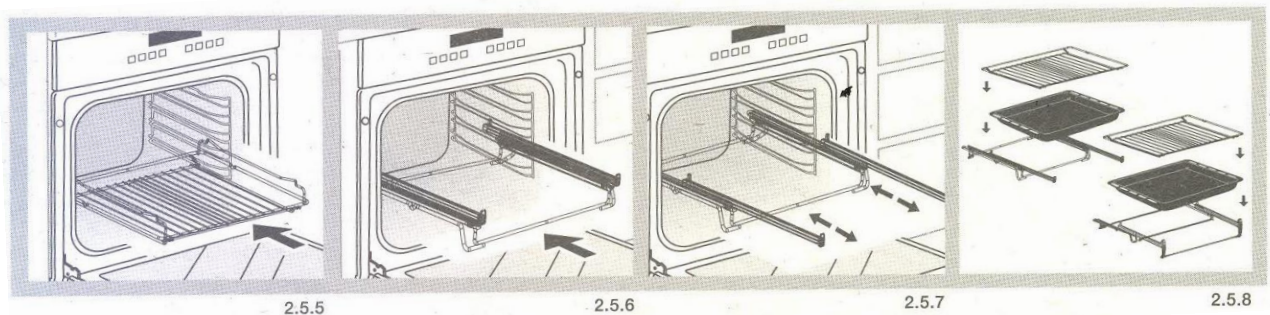


2.4 Trước khi sử dụng lần đầu tiên, quý khách vui lòng làm nóng lò (không bỏ thức ăn vào và cài đặt chế độ , cho lò hoạt động trong vòng 30 phút ở nhiệt độ 250°C). Lúc này lò sẽ có mùi khó chịu thoát ra (điều này là hoàn toàn bình thường vì lúc này lò đang đốt đi lượng dầu mỡ thừa trong quá trình sản xuất). Khi quá trình làm nóng lò hoàn tất, quý khách vui lòng vệ sinh lò bằng vải mềm ướt.

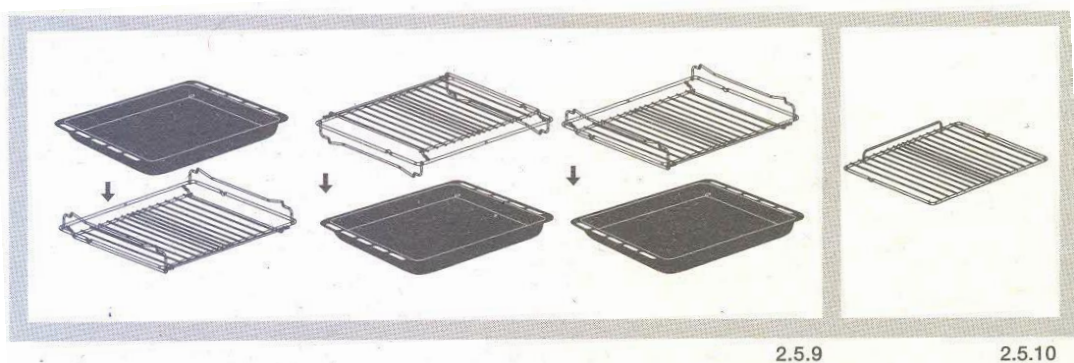
2.5 Phụ kiện đi kèm. Tùy theo mã sản phẩm sẽ có 1 khay sâu (2.5.1), 1 khay phẳng (2.5.2) và 1 tấm vỉ nướng đa năng (2.5.3) có thể sử dụng độc lập. Nếu muốn quý khách có thể sử dụng kết hợp giữa khay và vỉ nướng (2.5.4).



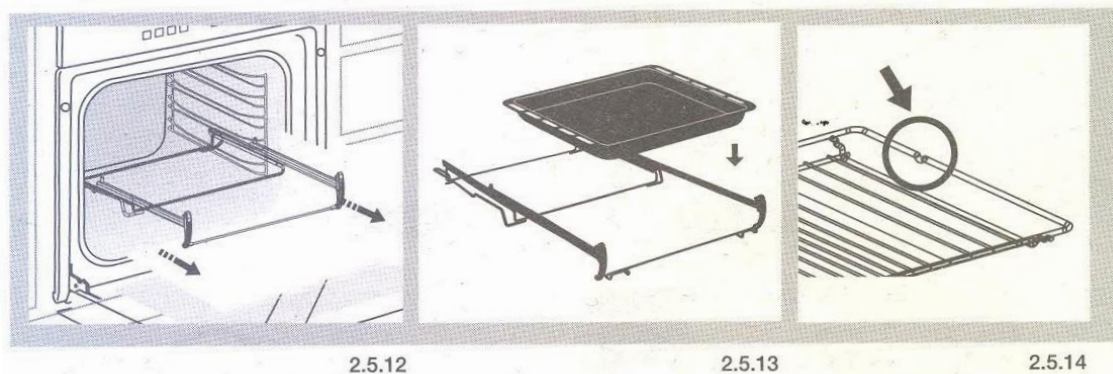
Tất cả các phụ kiện đều có thể được sử dụng trực tiếp hoặc gắn lên giá bán đỡ (2.5.5) hoặc giá đỡ toàn phần (2.5.6, 2.5.7, 2.2.8)



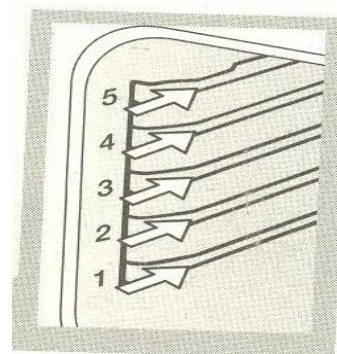
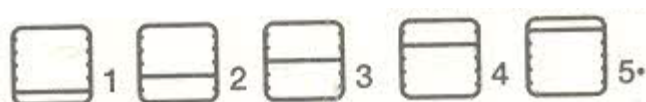
Giá bán đỡ có thể sử dụng độc lập hoặc kết hợp cùng với khay với 3 kiểu kết hợp (2.5.9). Còn vỉ nướng đơn chỉ có thể sử dụng độc lập (2.5.10).



Nếu quý khách có sẵn ray trượt, quý khách vui lòng lấy khay ra trước khi lắp ray trượt vào (2.5.11). Ray trượt có thể được mở rộng ra theo kích thước của khay khi cửa lò mở (2.5.12). Thức ăn phải được đặt trên khay khi dùng ray trượt (2.5.13). Các vỉ nướng sẽ có khớp để khi lắp vào lưới bên hông sẽ không bị chạy vĩ (2.5.14).



2.6 Vị trí lắp phụ kiện (Khay, vỉ nướng). Có 5 vị trí để lắp phụ kiện vào lò.



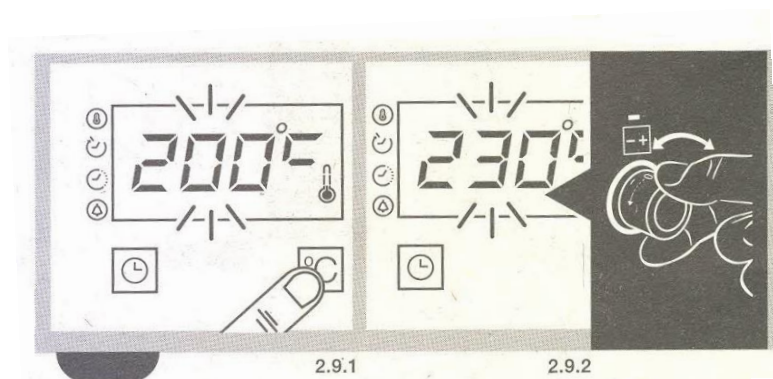
2.7 Nấu thức ăn. Để nấu thức ăn, quý khách vui lòng lựa chọn loại phụ kiện và đặt vào vị trí phù hợp sau đó đặt thức ăn vào lò. Đóng cửa lò lại.

CÁC CHỨC NĂNG NẤU

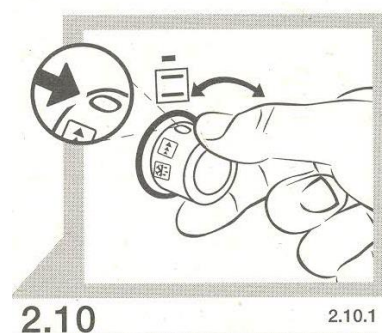
2.8 Lựa chọn chức năng nấu (F). Ấn vào nút chức năng (F) và lựa chọn chức năng nấu như sau:

- ☉ Chế độ lửa trên dưới kèm quạt. Chế độ này dùng cho bất kỳ món ăn nào. Chức năng này sẽ không làm mùi vị của món ăn bị trộn lẫn vào nhau.
- ☉ Chế độ quạt Turbo. Với chế độ này thì nhiệt lượng được sản sinh ra từ vòng lửa trung tâm. Chức năng này dùng để nấu đông thực phẩm khi cài đặt nhiệt độ lên 35°C.
- ☉ Master Chef. Chế độ nấu thông minh.
- ☉ Chế độ nướng quạt nhiệt cao. Chế độ nướng này cung cấp nhiệt đều khắp lò, giúp làm vàng thức ăn nhanh. Chế độ này thích hợp để nướng gà nguyên con.
- ☉ Chế độ nướng nhiệt cao. Chức năng này thích hợp cho món mì ống nấu, bánh soufflés và các món có nước sốt béchamel.
- ☉ Chế độ nướng nhiệt thấp. Chức năng này thích hợp để nướng hamburgers, bánh mì nướng và những món ăn có kích thước nhỏ.
- ☉ Chế độ lửa dưới cao. Chế độ này cho nhiệt độ lan truyền đều ở phần dưới. Chức năng này thích hợp để nấu món cơm chiên paellas hoặc pizzas.
- ☉ Chế độ lửa dưới cao kèm quạt. Quạt sẽ giúp lan truyền nhiệt đều phần bên dưới lò. Chế độ này cũng phù hợp cho món cơm chiên paellas.
- ☉ Chế độ lửa trên và dưới. Chế độ này phù hợp cho nướng bánh và thịt nạc.
- ☉ Chức năng nấu đông. Chức năng này dùng để nấu đông thực phẩm.

2.9 Lựa chọn nhiệt độ. Lò nướng sẽ đề xuất nhiệt độ tối ưu khi quý khách lựa chọn chế độ nấu, và chu trình nấu sẽ hoạt động ngay lập tức. Tuy nhiên quý khách vẫn có thể thay đổi nhiệt độ như mong muốn trong vòng 3 giây hiển thị của đèn nhiệt độ hoặc bấm nút °C (2.9.1). Lúc này đèn nhiệt độ sẽ sáng, quý khách thay đổi nhiệt độ bằng cách xoay nút + (2.9.2). Nếu bấm giữ nút °C thì nhiệt độ thực sự trong lò sẽ hiển thị trên màn hình điện tử.

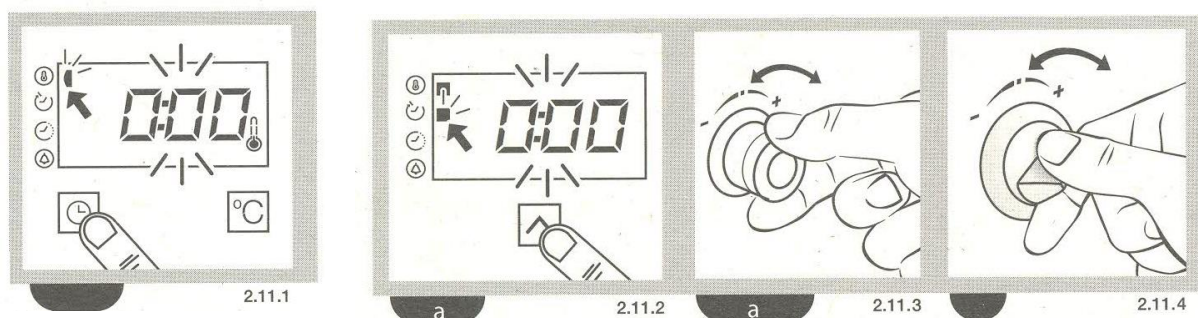


2.10 Tắt lò nướng. Trong tất cả trường hợp, sau khi chu trình nấu hoàn tất, quý khách vui lòng xoay nút F về 0 (2.10.1)



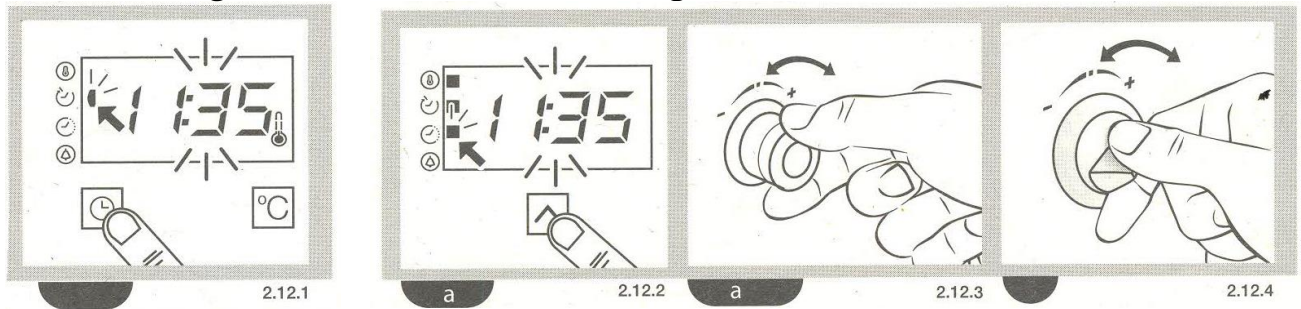
CHỨC NĂNG CÀI ĐẶT THỜI GIAN NẤU

2.11 Lựa chọn thời gian nấu ⌚ . Quý khách lựa chọn chế độ nấu và nhiệt độ nấu. Sau đó quý khách bấm ⌚ hoặc ⏸ cho tới khi kí hiệu ⌚ bắt đầu xuất hiện (2.11.1, 2.11.2). Lựa chọn thời gian nấu bằng cách xoay nút + (2.11.3, 2.11.4). Sau vài giây thì thời gian sẽ tự động kích hoạt và đếm ngược. Một tiếng bíp sẽ kêu lên khi quá trình nấu kết thúc. Quý khách vui lòng bấm bất kì nút nào để ngừng tiếng bíp đó và tắt lò.



2.12 Lựa chọn thời gian kết thúc ⌚ . Quý khách lựa chọn chế độ nấu, nhiệt độ và thời gian nấu. Sau đó bấm nút ⌚ hoặc ⏸ cho tới khi kí hiệu ⌚ bắt đầu xuất hiện (2.12.1, 2.12.2). Lựa chọn thời gian kết thúc nấu bằng cách xoay nút + (2.12.3,

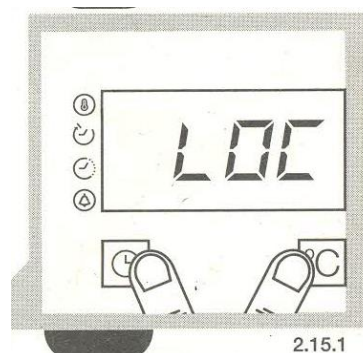
2.12.4). Với chức năng này, lò nướng sẽ không hoạt động ngay lập tức mà sẽ chờ để sao cho khi kết thúc chu trình nấu sẽ đúng với thời gian đã hẹn trước đó. Khi đến thời gian kết thúc, chu trình nấu cũng hoàn tất, lò sẽ kêu tiếng bíp. Để tắt tiếng bíp quý khách vui lòng bấm nút bất kì và tắt lò nướng.



2.13 Chế độ tự động tắt. Nếu quý khách quên tắt lò, thì lò sẽ tự động tắt sau 10 tiếng nếu nhiệt độ trong lò nhỏ hơn 100°C , nếu nhiệt độ trong lò lớn hơn 100°C thì lò sẽ tự động tắt sau 3 tiếng.

2.14 Chức năng Celeris. Để làm nóng lò trước, quý khách xoay nút chức năng đến kí hiệu và lựa chọn nhiệt độ mong muốn. Lúc này lò nướng sẽ làm nóng nhanh đến nhiệt độ đã được cài đặt. Sau đó quý khách đưa thức ăn cần nấu vào lò và lựa chọn chế độ và thời gian nấu như bình thường.

2.15 Chức năng khoá trẻ em. Quý khách bấm đồng thời nút và cho tới khi kí hiệu xuất hiện (2.15.1). Để tắt chế độ này, lặp lại các bước trên lần nữa.



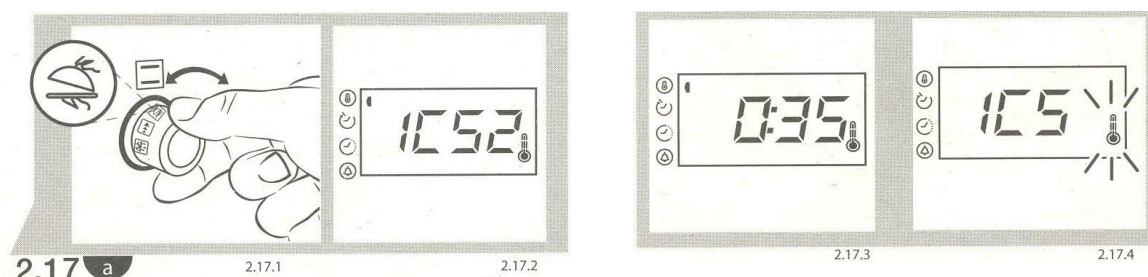
2.16 Lượng nhiệt dư. Nếu sau khi tắt lò mà lượng nhiệt bên trong lò vẫn còn nóng trên 60°C thì kí hiệu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

2.17 Chế độ nấu thông minh. Chế độ này sẽ tự động đo đếm thời gian và nhiệt độ sử dụng để cân bằng độ ẩm và nhiệt lượng trong suốt quá trình nướng. Chế độ này có 2 bước:

Bước 1: Thu thập thông tin. Chế độ tự xác định thời gian nấu kéo dài từ 5 – 40' tùy thuộc vào món ăn. Quý khách lựa chọn kí hiệu (Master chef) trên nút chức năng (2.17.1) và lựa chọn loại món ăn để nấu từ 6 loại được đề nghị sẵn bằng cách xoay nút . Sau vài giây lò sẽ bắt đầu chu trình nấu (2.17.2). Bảng dưới đây sẽ chỉ ra loại thức ăn và mức đặt vị trí khay nướng thích hợp cho từng loại.

Kí hiệu	Loại thức ăn	Vị trí đặt khay nướng
1C51	Pizza	1
1C52	Thịt bò nướng	2
1C53	Gà	2
1C54	Cá	2
1C55	Rau củ quả nhồi thịt	2
1C56	Bánh nhân thịt	1

Ở giai đoạn này, màn hình hiển thị sẽ thể hiện kí hiệu loại thức ăn lựa chọn nấu và thời gian nấu (2.17.2, 2.17.3). Không làm nóng lò trước khi dùng chế độ nấu thông minh. Chu trình nấu sẽ được bắt đầu với lò ở nhiệt độ bình thường. Nếu lò vẫn còn nóng ở chu trình nấu trước đó, thì phải đợi lò nguội lại. Lúc này kí hiệu lượng nhiệt dư sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị (2.17.4)



Giai đoạn 2: Sau khi thu thập thông tin và đo đếm thời gian nấu, trên màn hình hiển thị sẽ hiện thời gian còn lại cho đến khi chu trình nấu hoàn tất (2.17.5). Khi món ăn được nấu chín, lò nướng sẽ tự động tắt và kêu bíp. Để tắt tiếng bíp, quý khách vui lòng bấm nút .

Chú ý quan trọng: Không được mở cửa lò trong suốt quá trình nấu chế độ thông minh vì điều này sẽ làm mất đi dữ liệu và tính toán đã được lò ghi lại trước đó. Nếu mở cửa lò ra thì chu trình nấu sẽ bị huỷ bỏ và kí hiệu *door* sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị (2.17.6).

3 BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH THIẾT BỊ

3.1 Vệ sinh phụ kiện. Quý khách nên ngâm các khay vỉ nướng trước để dễ dàng vệ sinh và sau đó lau chùi bằng chất tẩy rửa thông thường.

3.2 Chế độ tự làm sạch Pyrolytic.

- Chu trình làm sạch gồm có những chất dơ sẽ bị đốt nóng ở nhiệt độ cao.
- Những mùi của đồ ăn sẽ được loại bỏ bởi 1 chất xúc tác.
- Không cần phải đợi cho tới khi lò nướng tồn chứa một lượng lớn dầu mỡ mới tiến hành vệ sinh.
- Sau khi làm sạch bằng chế độ Pyrolytic, đợi cho lò nguội quý khách lấy khăn mềm để lau sạch phần tro trắng trong lò.

- Trước khi bắt đầu quy trình làm sạch Pyrolytic, quý khách vui lòng lấy hết tất cả các khay và vỉ nướng ra khỏi lò, bao gồm cả các ray trượt.
- Nếu có bất kì chất nào tồn đọng lại trong lò do bị trào, quý khách hãy loại bỏ nó trước khi bắt đầu làm sạch bằng chế độ Pyrolytic bởi vì chúng có thể bắt lửa hoặc gây ra khói trong quá trình làm sạch tự động.
- Trong suốt quá trình làm sạch tự động, bề mặt lò trở nên nóng hơn khi sử dụng bình thường. Vì vậy phải tránh xa tầm tay trẻ em.

Phụ thuộc vào mức độ dơ của lò mà quý khách có thể chọn giữa 2 loại làm sạch Pyrolytic sau:

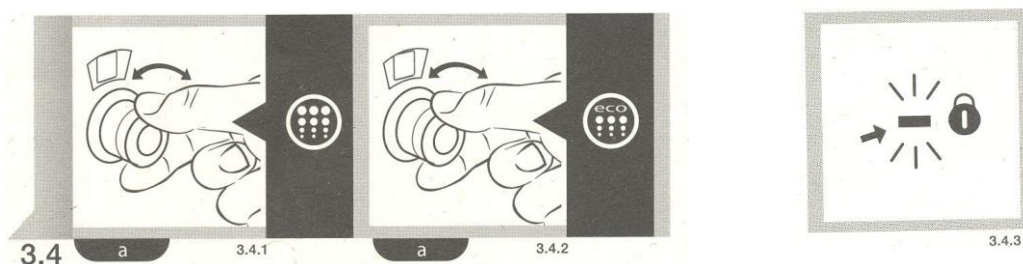
Pyrolysis : Chế độ này chỉ nên sử dụng khi lò nướng quá dơ bởi vì chu trình làm sạch này mất đến 2h. Để dùng chế độ này, quý khách xoay nút  tới kí hiệu  (3.4.1)

Lưu ý quan trọng: Chế độ làm sạch Pyrolysis có thể sử dụng cho khay tráng men. Quý khách hãy đặt khay ở vị trí số 2 và hãy lau chùi vết dầu mỡ trước.

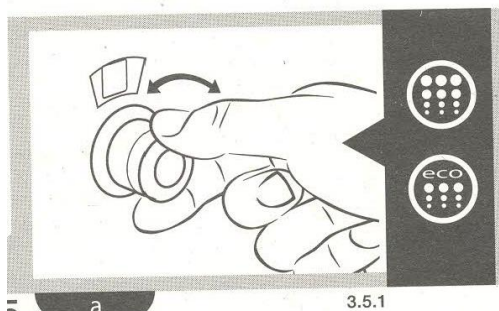
ECO Pyrolysis : Chu trình làm sạch này mất 1h 30'. Để dùng chế độ này, quý khách xoay nút  tới kí hiệu  (3.4.2)

Lưu ý quan trọng: Thông số thời gian và nhiệt độ được cài đặt không thể thay đổi được.

 Khi chu trình bắt đầu, lò nướng sẽ đạt nhiệt độ cao nhất, cửa lò sẽ được khoá lại và đèn báo hiệu kế bên kí hiệu  sẽ bật sáng (3.4.3). Khi xong chu trình và lò nguội dần thì đèn báo hiệu sẽ tắt và cửa lò mới mở ra được.

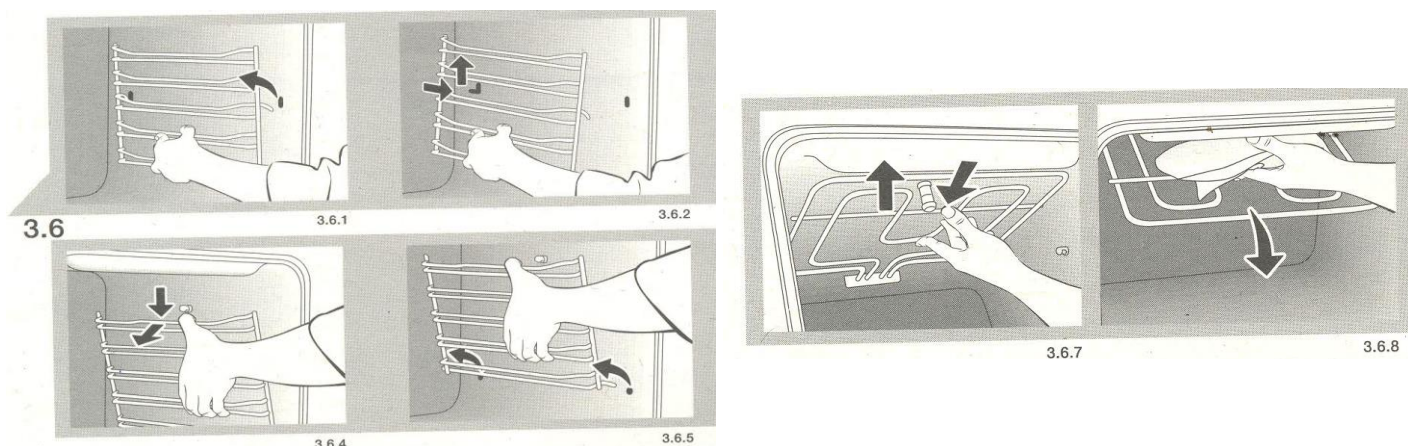


3.5 Chế độ hẹn giờ làm sạch Pyrolysis. Để sử dụng chức năng này quý khách xoay nút  tới kí hiệu  hoặc  (3.5.1). Bấm phím  cho tới khi kí hiệu  xuất hiện trên màn hình. Lựa chọn thời gian hẹn giờ làm sạch Pyrolysis bằng cách xoay nút 



3.6 Quý khách vui lòng vệ sinh thành lò bên trong. Quý khách gỡ hết các tấm lưới 2 bên, bao gồm cả thanh trượt và lau thành lò bên trong bằng vải ẩm để loại bỏ hết tất cả dầu mỡ hoặc tro sau khi chu trình làm sạch kết thúc. Tùy thuộc vào loại mẫu mã mà có 2 cách gỡ tấm lưới 2 bên, loại không có chốt chặn (3.6.1, 3.6.2) và loại có chốt

chặn (3.6.4, 3.6.5). Quý khách vui lòng xem hình minh hoạ để biết rõ hơn cách tháo 2 tấm lưới này. Nếu lò của quý khách có thanh nhiệt phía trên, hãy đẩy lên và nhấn để kéo thanh nhiệt xuống (3.6.7) và vệ sinh mặt trên của lò với vải ẩm (3.6.38)



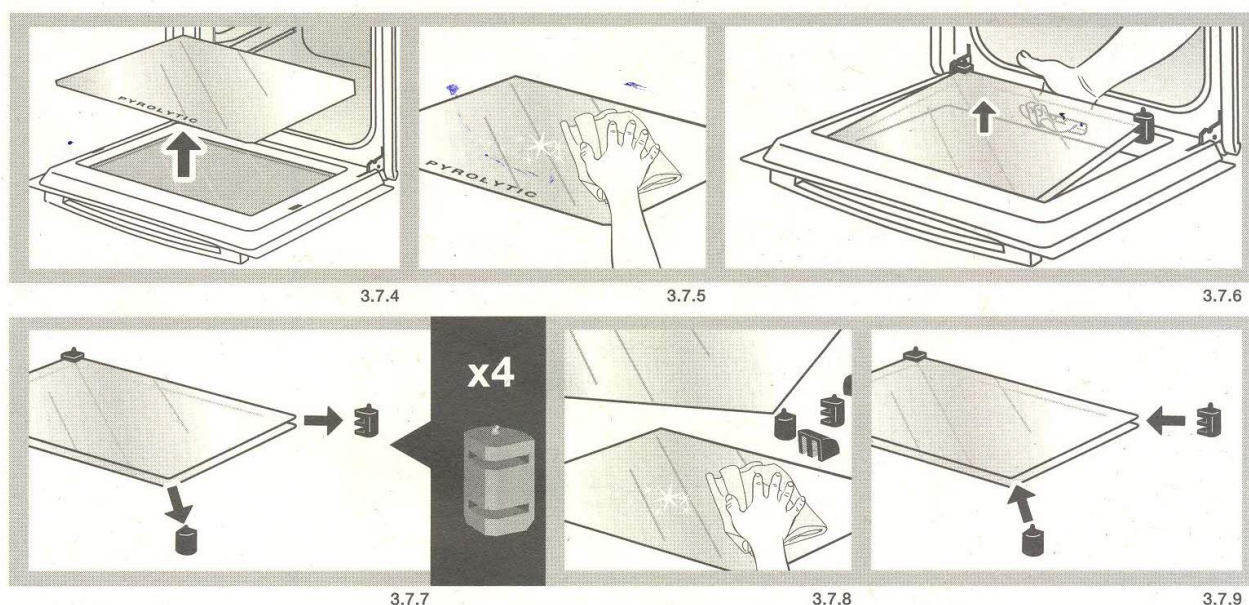
3.7 Làm sạch mặt kiếng cửa lò.

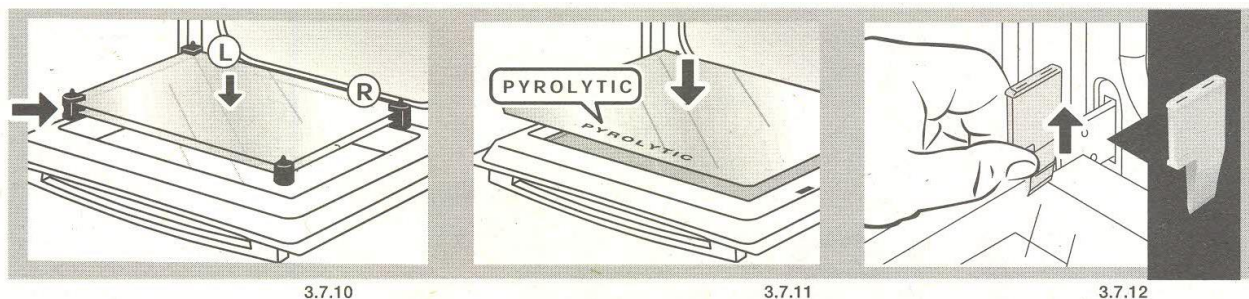
Vệ sinh mặt kiếng ngoài: Quý khách dùng vải mềm cùng với dung dịch lau kiếng để vệ sinh mặt kiếng ngoài của lò.

Vệ sinh mặt kiếng trong: nếu mặt kiếng trong quá dơ, quý khách có thể gỡ ra để vệ sinh.

Khi lò đã nguội, quý khách mở cửa lò ra và lấy miếng phụ kiện kèm theo lò để mở chốt cạnh bên của mặt kiếng. Làm như vậy cho 2 bên của mặt kiếng (3.7.3). Lấy mặt kiếng ra (3.7.4), vệ sinh và lau khô mặt kiếng bằng vải mềm (3.7.5). Nếu cần quý khách có thể lấy cả 2 lớp kiếng ra để vệ sinh bằng cách đặt bàn tay phía dưới của lò và đẩy lên (3.7.6). Khi quý khách đã lấy ra, hãy gỡ các miếng cao su cố định góc và vệ sinh mặt kiếng (3.7.7).

Khi đã vệ sinh hết các mặt kiếng (3.7.8), quý khách hãy gắn các miếng cao su cố định góc lại (3.7.9) và lắp các mặt kiếng lại theo ký tự “L” (phải) và “R” (trái) của bản lề (3.7.10). Cuối cùng, đặt tấm kiếng sao cho có thể đọc được chữ PYROLYTIC (3.7.11). Khoá chốt chặn lại (3.7.12) và đóng cửa lò.





Cảnh báo:

- Đảm bảo lò nướng đã được tắt.
- Phải chờ tấm kính cửa lò nguội hẳn mới được tháo ra.
- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh kính cửa lò.

3.8 Vệ sinh vùng ngoài của lò. Để vệ sinh vùng ngoài lò, quý khách sử dụng dung dịch vệ sinh trung tính và sau đó làm khô lại bằng vải mềm.

4 XỬ LÝ SỰ CỐ

Quý khách có thể tự giải quyết các sự cố dưới đây:

4.1 Lò không nóng. Quý khách kiểm tra rằng lò đã được cắm điện, đã bật và cầu chì không bị ngắt. Quý khách hãy lựa chọn mức nhiệt độ cao hơn.

4.2 Bóng đèn trong lò không sáng. Quý khách vui lòng thay bóng đèn hoặc cầu chì khác.

4.3 Khói bốc ra trong quá trình nấu. Quý khách vui lòng hạ nhiệt độ xuống hoặc vệ sinh lò nướng sạch sẽ vì chất bẩn còn lại trong lò bị đốt cháy tạo ra khói.

4.4 Chế độ tự làm sạch Pyrolysis không thể thực hiện được. Quý khách vui lòng kiểm tra lại cửa lò đã được đóng kỹ chưa. Nếu vẫn không xài được thì có thể hệ thống cảm ứng nhiệt đã bị hư. Hãy gọi nhân viên bảo trì đến sửa chữa.

4.5 Lò kêu tiếng bíp. Điều này là do nhiệt độ cài đặt đã đạt được. Chu trình nấu ăn đã hoàn tất và lò thông báo bằng tiếng bíp.

4.6 Lò có âm thanh lạ sau khi nấu xong. Điều này là bình thường vì quạt thông gió vẫn hoạt động để giảm nhiệt độ trong lò và ngoài lò.

4.7 Cảnh báo lỗi.

F 01 Lỗi cảm ứng nhiệt ⚠

F 02 Cửa lò bị khoá (4.7.1) ⚠

F 03 Chế độ tự làm sạch Pyrolysis không thể thực hiện được. ⚠

F 04 Khoá cửa bị lỗi ⚠

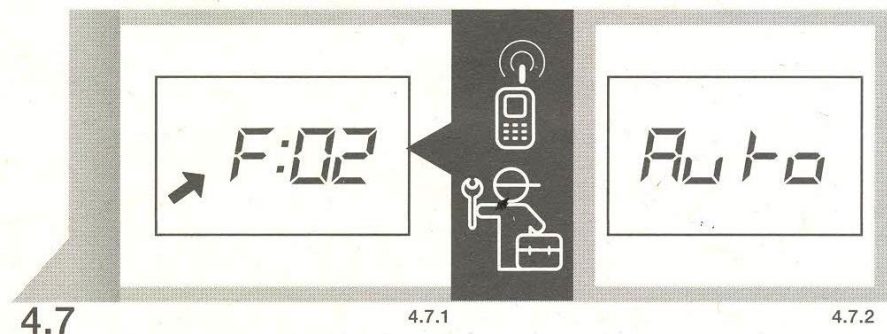
F 05 Lỗi phần mềm.

F 06 Lỗi cảm biến độ ẩm ⚠

F 10 Điện cúp trong lúc nấu.

Auto Lò tự động tắt khi phải hoạt động trong nhiều giờ liền (4.7.2)

⚠ Quý khách vui lòng không cố gắng tự sửa chữa. Hãy gọi nhân viên bảo hành được uỷ quyền bởi nhà phân phối chính thức để sửa chữa.



5 BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Lò nướng này được thiết kế với ý tưởng bảo vệ môi trường.

Chỉ nên làm nóng lò trước khi nấu nếu cần thiết. Quý khách nên sử dụng những loại khuôn bánh tối màu nếu có thể. Ngoài ra khi nấu một thời gian dài, quý khách nên tắt lò từ 5 – 10' trước khi hết thời gian nấu để tận dụng lượng nhiệt còn lại trong lò.

Để cùng chung tay bảo vệ môi trường, vui lòng phân loại các vật liệu đóng gói thành các loại rác khác nhau và xử lý theo đúng quy định xử lý rác thải của địa phương.

Biểu tượng  trên sản phẩm hoặc giấy gói của sản phẩm thể hiện sản phẩm này không được phép xử lý như một loại rác thải sinh hoạt bình thường. Sản phẩm phải được bàn giao lại cho điểm thu gom thiết bị điện và điện tử để tái chế. Khi sản phẩm này được xử lý đúng cách, quý vị sẽ giúp tránh những hậu quả bất lợi có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe cộng đồng có thể xảy ra khi sản phẩm không được xử lý đúng cách. Để biết thêm thông tin chi tiết về cách thức tái chế sản phẩm, vui lòng liên hệ với cơ quan địa phương, dịch vụ xử lý rác thải gia đình hoặc nơi bán sản phẩm này.



Nhà phân phối độc quyền CATA tại thị trường Việt Nam

Công Ty CP Thương Mại Dịch Vụ Đất Mới (ALC)

Lô B2, Đường C2, KCN Cát Lái, Cụm 2, P. Thạnh Mỹ Lợi, Q.2, TP HCM

T: 0837 425 107

F: 0837 425 437

www.Catavn.com