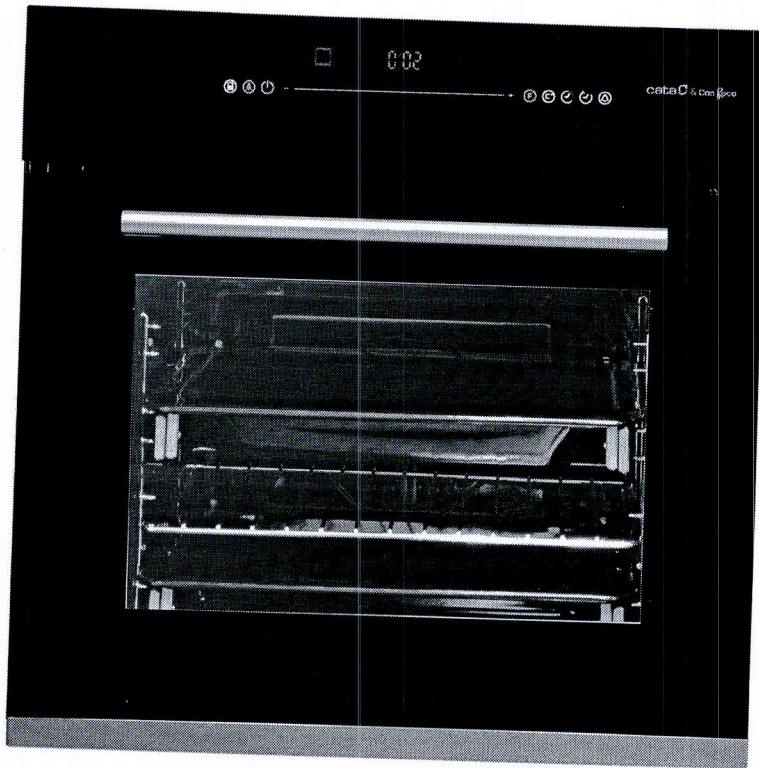


cataC & Cen Roca



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO TRÌ LÒ NƯỚNG ÂM TỦ

**ÁP DỤNG CHO CÁC DÒNG SẢN PHẨM:
HGR, HGR 110 AS BK, HGR 110 AS WH**

ALC
CORPORATION

cataC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cảm ơn bạn đã lựa chọn một trong những sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi hy vọng thiết bị gia dụng này sẽ đáp ứng tốt nhất nhu cầu sử dụng của bạn. Vì vậy, chúng tôi đề nghị bạn đọc hướng dẫn và gợi ý trong sách hướng dẫn này một cách cẩn thận để sử dụng sản phẩm của chúng tôi một cách chính xác.

Bảng thông số kỹ thuật có sẵn trên lò nướng. Có thể nhìn thấy bảng thông số kỹ thuật này bằng cách mở cửa lò, nó hiển thị tất cả các thông tin nhận dạng cần thiết của thiết bị để yêu cầu đặt hàng phụ tùng thay thế.

THÔNG TIN CHUNG

Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị. Trước khi bắt đầu sử dụng thiết bị, cần phải hiểu kĩ tất cả các chức năng điều khiển của nó. Chú ý đến lời khuyên và cảnh báo dưới tiêu đề "QUAN TRỌNG – Của lời khuyên và hướng dẫn an toàn".

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và có thể được lắp âm vào tủ bếp theo tiêu chuẩn.
- Để sử dụng trong các phương tiện di động, cần đọc kĩ chỉ dẫn trong mục Hướng dẫn cài đặt.
- Sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác hoặc trong bất kỳ môi trường khác mà không có sự đồng ý rõ ràng của nhà sản xuất chúng tôi sẽ không nhận trách nhiệm bảo hành sản phẩm.
- Các sản phẩm mới được đảm bảo các thành phần điện và cơ khí, tùy thuộc vào một số trường hợp ngoại lệ cụ thể được chỉ định trong Điều khoản và Điều kiện của Nhà sản xuất trong Giấy bảo hành.
- Những điều trên không ảnh hưởng đến các quyền pháp lý của bạn.

Đảm bảo rằng tất cả các bao bì bảo vệ và che phủ đã được gỡ bỏ trước khi sử dụng thiết bị này.

Hãy cùng bảo vệ môi trường, phân loại các vật liệu đóng gói thành các loại khác nhau và xử lý chúng theo quy định xử lý chất thải của địa phương. Bao bì được thiết kế để không làm tổn hại đến môi trường, là sản phẩm sinh thái nên có thể tái chế. Bằng cách tái chế bao bì, bạn sẽ góp phần tiết kiệm nguyên liệu và giảm khối lượng chất thải công nghiệp và chất thải sinh hoạt.

Cơ quan môi trường tại địa phương của bạn có thể yêu cầu thêm thông tin về xử lý chất thải. Khi sử dụng lần đầu tiên, có thể nhận thấy một mùi nhẹ của lớp bọc bảo vệ, mùi sẽ hết sau một khoảng thời gian ngắn.

Biểu tượng trên sản phẩm hoặc bao bì chỉ ra rằng không thể xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt bình thường. Sản phẩm này phải được bàn giao cho một điểm thu gom thiết bị điện và điện tử để tái chế. Khi đảm bảo sản phẩm này được xử lý một cách chính xác, bạn sẽ góp phần tránh hậu quả xấu có thể gây ra cho môi trường và sức khỏe cộng đồng; tác động xấu có thể xảy ra nếu sản phẩm không được xử lý một cách đúng đắn. Để nhận được thông tin chi tiết hơn về việc tái chế sản phẩm, liên hệ với chính quyền địa phương, các dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bán sản phẩm.

Thiết bị này đã được chế tạo và phân phối phù hợp với các yêu cầu thiết yếu của LUẬT VÀ CHỈ THỊ CHÂU ÂU EEC:

Ký hiệu EC - Điện áp thấp 93/68 - CEM 73/23 - Quy định an toàn CEM 89/336
- EN 60 335-1, EN 60 335-2 - 6.

Thiết bị này tuân theo luật về chống nhiễu tần số vô tuyến.

Vì Nhà sản xuất có chính sách liên tục cải tiến sản phẩm, nên họ có quyền điều chỉnh và thực hiện bất kỳ sửa đổi nào được coi là cần thiết mà không cần báo trước.

THÔNG BÁO QUAN TRỌNG

HƯỚNG DẪN VÀ CẢNH BÁO AN TOÀN

- Thiết bị này tuân theo tất cả các luật an toàn hiện hành của Châu Âu, tuy nhiên, Nhà sản xuất nhấn mạnh rằng mặc dù tuân thủ theo luật nhưng bề mặt của thiết bị vẫn có thể bị nóng trong quá trình sử dụng và hoạt động.
- Do đó, Nhà sản xuất khuyến cáo phải để thiết bị xa tầm tay của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.
- Nếu không thể ngăn trẻ nhỏ vào nhà bếp, thì lúc nào cũng nên coi chừng chúng.
- Chúng tôi cũng khuyến cáo nên chăm sóc thiết bị cẩn thận trong quá trình sử dụng và làm sạch. Đọc mục làm sạch và bảo trì thiết bị một cách cẩn thận.
- Không đặt các vật nặng trên lò hoặc dựa vào cửa lò khi lò để mở vì có thể gây hỏng bản lề.
- Không để dầu nóng hoặc chất béo trong đó mà không coi chừng bởi chúng có thể bắt lửa.
- Không đặt bát đĩa hay khay dưới lò nướng, không che phần đáy lò trong lá nhôm.
- Không bao giờ lưu trữ các vật dễ cháy bên trong lò vì chúng có thể bắt lửa.
- Không để các phụ kiện hoặc cáp điện chạm vào những bộ phận nóng của thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị để sưởi ấm hoặc làm khô quần áo.
- Không lắp đặt thiết bị gần rèm cửa, đồ nội thất bọc vải.
- Đừng cố nâng hoặc di chuyển đồ dùng nhà bếp bằng cách kéo cửa hoặc tay cầm vì có thể gây hỏng hóc.
- Nếu khe lò quá bẩn, cửa lò sẽ không đóng đúng cách khi lò đang hoạt động. Bề mặt của đồ nội thất lân cận có thể bị hư hỏng. Giữ cho khe lò được sạch sẽ.
- Trong quá trình hoạt động thiết bị sẽ nóng lên. Cần chú ý tránh chạm vào các bộ phận nhiệt bên trong lò.
- Mở lò nướng cẩn thận. Hơi nước có thể thoát ra và làm bỏng những người đứng gần lò.
- Không đổ nước vào trong khi lò còn quá nóng. Lớp men có thể bị hỏng.
- Thiết bị này phải được cài đặt một cách chính xác bởi một người có trình độ, tuân theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Nhà sản xuất từ chối tất cả các trách nhiệm đối với thiệt hại về người và của do sử dụng sai hoặc cài đặt không chính xác thiết bị này.
- Nhiệt, hơi nước và độ ẩm sản sinh trong quá trình sử dụng, tránh tất cả các thiệt hại cá nhân và đảm bảo rằng căn phòng được thông gió thích hợp. Nếu được sử dụng trong một thời gian dài, có thể cần phải thông gió bổ sung - tham khảo ý kiến người cài đặt có năng lực chuyên môn nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào về khối lượng cần thiết.

HƯỚNG DẪN

Hướng dẫn sử dụng này phải được giữ lại để tham khảo và sử dụng cho người nào không quen với thiết bị này.

Trước khi sử dụng lò nướng, cần thận làm sạch bên trong bằng chất tẩy không ăn mòn, và nước âm. Đưa vỉ nướng và khay vào rãnh tương ứng. Sau đó, bật lò nướng đến nhiệt độ tối đa trong khoảng 20 phút để loại bỏ mùi dầu mỡ hoặc nhựa sản xuất gây mùi khó chịu khi sử dụng.

CHÚ Ý: Trong quá trình làm nóng lần đầu này, có thể xuất hiện mùi khói hoặc mùi khó chịu. Nếu điều này xảy ra, thực hiện thông gió phòng thích hợp cho đến khi hoàn thành lần hoạt động đầu tiên.

Khi thực hiện xong hoạt động đơn giản này, lò nướng đã sẵn sàng để sử dụng.

Thiết bị này dành riêng cho gia dụng.

Chỉ sử dụng lò nướng để nướng thực phẩm.

LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH

- Trước khi sử dụng, phải đảm bảo bỏ tất cả các phụ kiện không cần thiết ra khỏi lò.
- Làm nóng lò ở nhiệt độ nướng trước khi sử dụng nó.
- Đặt các khay nướng ở trung tâm của lò và để lại khoảng trống ở giữa khi sử dụng nhiều khay để không khí có thể lưu thông.
- Không cho đầy thực phẩm vào khay khi dự định làm bánh ngọt nhân hoa quả hoặc nhân nước trái cây. Nếu nước trái cây từ khay nhỏ giọt xuống sẽ gây ra các vết bẩn không thể rửa sạch.
- Không đặt khay nướng trên bệ lò hoặc bọc ngoài bằng nhôm. Điều này sẽ gây ra sự tích tụ nhiệt. Thời gian nướng sẽ không chính xác và có thể gây hỏng lớp men.
- Cố gắng mở cửa lò để xem thực phẩm càng ít càng tốt (đèn trong lò vẫn sáng trong quá trình nướng).

HƯỚNG DẪN NUỐNG

Đọc thông tin trên bao bì thực phẩm để biết nhiệt độ và thời gian nướng. Sau khi quen với hiệu suất của thiết bị, có thể thay đổi nhiệt độ và thời gian thích hợp với sở thích cá nhân của bạn.

Kiểm tra thực phẩm đông lạnh có hoàn toàn rã đông trước khi nướng không, trừ trường hợp có chỉ định khác. Cần thận khi mở cửa lò để tránh tiếp xúc với các bộ phận nóng và hơi nước.

Loại thực phẩm	Nhiệt độ. °C	Rãnh lò	Thời gian nướng (phút)
Bánh tráng miệng trong khuôn			
Bánh xốp hoặc bánh bao	175	2	55-65
Bánh ngọt	175	3	60-70
Bánh nướng (short pastry dessert) trong khuôn			
Đế bánh	200	3	08-10
Đế bánh cheesecake	200	3	25-35
Đế bánh trái cây	200	3	25-35
Bánh mì Raised dough dessert trong khuôn			
Đế bánh	180	3	30-45
Bánh mì mềm, 1 kg bột	200	3	25-35
Bánh nướng nhỏ (Small pastry)			
Bánh Short pastry	200	3	10-15
Bánh Doughnut	200	2	35-45
Bánh quy	200	3	15-20
Lasagne	225	2	40-50
Thịt (thời gian nướng trên mỗi cm chiều dày)			
Thịt nướng dài	200	2	120-150
Thịt nướng ngắn	200	2	60-90
Thịt viên	200	2	30-40
Gia cầm			
Vịt 1 1/2 Kg	200	2	120-180
Ngỗng 3 Kg	200	2	150-210
Gà nướng	200	2	60-90
Gà tây 5Kg	175	2	240-260
Thịt thú săn			
Thỏ rừng	200	2	60-90
Chân hươu, nai	200	2	90-150
Rau			
Khoai tây nướng	220	2	30-40
Bánh flan rau quả nướng	200	2	40-50
Cá			
Cá hồi	200	2	40-50
Cá tráp	200	2	40-50
Pizza	240	3	10-20
Thịt nướng			
Sườn		4	8-12
Xúc xích		4	10-12

Gà nướng		2	25-35
Bê thui 0,6 Kg			50-60
* Số rãnh của lò được tính từ đáy lò lên (Không bao gồm đáy lò vì không được đặt khay lên đế)			
NHỮNG THÔNG TIN TRÊN MANG TÍNH THAM KHẢO VÌ KIỀU VÀ THỜI GIAN NẤU CÓ THỂ THAY ĐỔI TÙY THUỘC VÀO SỐ LƯỢNG VÀ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM.			

LÀM THẾ NÀO ĐỂ SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NUỚNG

Đặt thức ăn lên vỉ nướng hoặc trong khay nướng nồng. Vỉ nướng phải được đặt trên rãnh cao nhất, đặt khay để hứng mỡ thừa ở rãnh thấp hơn. Bắt đầu chức năng nướng bằng cách sử dụng nút điều chỉnh có quạt gió hoặc nút đa chức năng của lò .

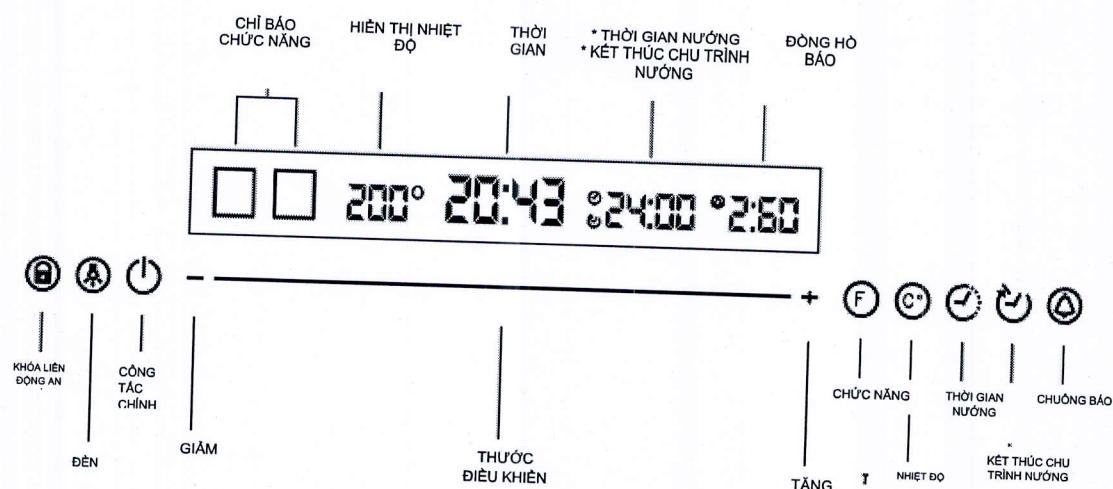
Tùy thuộc vào loại thực phẩm (thịt, cá, gia cầm, vv), cần lật thực phẩm để cả hai bên đều được nướng đều bằng tia hồng ngoại. Để tham khảo, chúng tôi hướng dẫn thời gian nướng cho một số loại thực phẩm dưới đây:

Thực phẩm	Thời gian nướng (phút)
Thịt nạc hoặc thịt lát mỏng	4-6
Thịt bình thường	5-8
Cá không vảy	8-10
Cá (cá hồi)	12-15
Xúc xích	10-12
Sandwich	2-5

CHÚ Ý:

- Kiểm tra đóng kín cửa lò khi sử dụng CHỨC NĂNG NUỚNG.
- Không sử dụng lá nhôm để che khay nướng hoặc bộ phận nhiệt của lò nướng.
- Không bọc các cấu kiện trong lá nhôm hoặc đặt chúng dưới vỉ lò - chất lượng phản xạ mạnh của nhôm có thể làm hỏng bộ phận nướng.

MÔ TẢ BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỈ BÁO TRỰC QUAN



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

	Khóa liên động an toàn	Để khóa hoạt động của lò. Không có phím nào ngoài công tắc On / Off có thể được kích hoạt.
	Đèn	Để bật và tắt đèn bên trong lò.
	Công tắc chính	Để bật/tắt lò.
	Giảm	Tùy thuộc vào tình trạng của lò tại thời điểm nhất định để lựa chọn chế độ nướng, giảm nhiệt độ, giảm thời gian hoạt động.
	Thước điều khiển	Cho phép điều chỉnh nhiệt độ và thời gian hoạt động.
	Tăng	Tùy thuộc vào tình trạng của lò tại thời điểm nhất định để lựa chọn chế độ nướng, tăng nhiệt độ hoặc tăng thời gian hoạt động.
	Chức năng	Để lựa chọn chế độ nướng:
	Nhiệt độ	Để điều chỉnh nhiệt độ nướng.
	Thời gian của chu kỳ nướng	Để thiết lập dừng hoạt động của lò sau một khoảng thời gian hoặc khi kết thúc chu kỳ nướng.
	Kết thúc chu kỳ nướng	Để thiết lập dừng hoạt động của lò tại một thời điểm xác định.
	Chuông báo	Để thiết lập báo động, là chức năng bổ sung cho các chức năng trước đó. Nó không ảnh hưởng đến hoạt động của lò.

CHỈ BÁO TRỰC QUAN:

	Chỉ báo chức năng	Cho thấy chế độ nướng đã chọn.
200°	Hiển thị nhiệt độ	Cho thấy nhiệt độ đã chọn.
20:43	Thời gian	Cho thấy khoảng thời gian.
24:00	Khoảng thời gian của chu kỳ nướng / Kết thúc chu kỳ nướng	Tùy thuộc vào việc "Thời gian chu kỳ" hay "Kết thúc chu kỳ" đã chọn trên bảng điều khiển, nó cho thấy thời gian của chu kỳ nướng hoặc thời gian kết thúc chu kỳ nướng.
2:50	Chuông báo	Khi thời gian chỉ định kết thúc, sẽ vang lên âm thanh báo động.

MÔ TẢ HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ NƯỚNG:

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN:

Khi lò được bật lần đầu tiên, các con số về thời gian sẽ nhấp nháy, chỉ ra rằng người dùng có thể điều chỉnh thời gian. Có thể truy cập chức năng này khi nhấn và giữ công tắc chính trong ba giây.

Khi số chỉ thời gian nhấp nháy, có thể điều chỉnh bằng cách sử dụng nút "+" và "-" và thước điều khiển. Khi thời gian đã được điều chỉnh, nếu trong vòng ba giây không nhấn nút nào khác hoặc nhấn công tắc chính, thời gian sẽ được cài đặt và các chữ số sẽ không nhấp nháy nữa.

KHÓA AN TOÀN

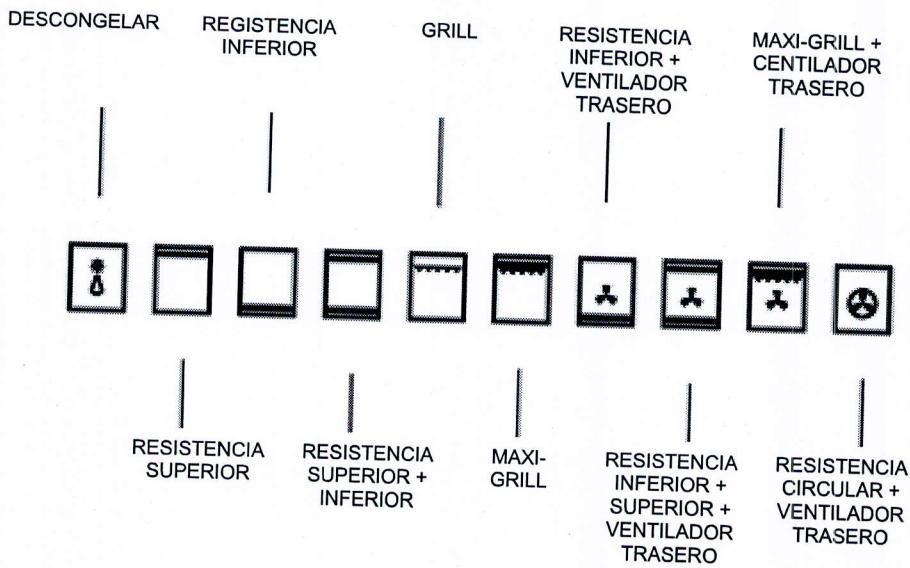
Bằng cách nhấn vào nút khóa an toàn, biểu tượng sáng lên màu đỏ, và bảng điều khiển bị chặn để ngăn lò nướng vô tình bị trẻ nhỏ sử dụng.

Để bỏ chế độ này, phải nhấn vào biểu tượng khóa một lần nữa, lúc đó biểu tượng sáng lên màu trắng và phần còn lại của bảng điều khiển sẽ được kích hoạt trở lại.

HOẠT ĐỘNG CƠ BẢN:

Khi lò được bật bằng công tắc chính, toàn bộ bảng điều khiển sẽ được kích hoạt và sẵn sàng để sử dụng.

Để bắt đầu nướng, chỉ cần nhấn vào biểu tượng chức năng và chức năng rã đông sẽ xuất hiện trên màn hình. Bằng cách nhấn vào biểu tượng chức năng liên tiếp hoặc bằng cách nhấn nút "+" và "-", bạn có thể di chuyển giữa các chức năng trong bảng đính kèm dưới đây:



Ba giây sau khi chọn một chức năng hoặc bằng cách nhấn vào biểu tượng nhiệt độ chức năng sẽ được chọn, và sau đó có thể điều chỉnh nhiệt độ bằng cách sử dụng nút "+" và "-" và thước điều khiển.

Sau ba giây, nhiệt độ đã được chọn và lò bắt đầu hoạt động theo chức năng và nhiệt độ đã chọn.

Có thể bật và tắt đèn của lò bất cứ lúc nào trong quá trình nướng.

Chức năng chuông báo là một đồng hồ đếm ngược, chuông sẽ kêu vào cuối khoảng thời gian đã chọn. Có thể bật và tắt chuông báo độc lập với hoạt động của lò.

Khi án biểu tượng, nó chuyển sang màu đỏ và có thể được điều chỉnh bằng cách sử dụng nút "+" và "-" và thước điều khiển. Ba giây sau khi điều chỉnh chế độ chuông báo, con số điều chỉnh được xác định và bắt đầu đếm ngược. Khi thời gian cài đặt kết thúc, sẽ có chuông báo động trong 2 phút. Để tắt chuông, nhấn vào biểu tượng đó. Để xóa chuông báo khỏi bảng chỉ báo trực quan, nhấn biểu tượng trong hai giây.

CÀI ĐẶT CHƯƠNG TRÌNH:

Trong khi lò đang hoạt động theo chức năng và nhiệt độ nhất định, bạn có thể kích hoạt ba chương trình khác nhau:

Thời gian chu kỳ nướng. Khi nhấn vào biểu tượng này và sử dụng nút "+", các nút khác và thước điều khiển, bạn có thể chọn khoảng thời gian để lò nướng tự động dừng.

Kết thúc chu kỳ nướng. Khi nhấn biểu tượng này và sử dụng dấu "+", các nút khác và thước điều khiển, bạn có thể chọn khoảng thời gian nhất định để lò nướng tự động dừng.

- Kết hợp thời gian chu kỳ nướng và kết thúc chu kỳ nướng. Chọn một chức năng, nhiệt độ và thời gian, tạm gọi là "X", cho một chu kỳ nướng nhất định. Sau đó chọn kết thúc chu kỳ tại một thời điểm "Y" nhất định. Lò nướng sẽ tự động khởi động vào thời điểm Y-X và sẽ hoạt động trong X phút cho đến thời điểm Y.

VD: Nếu bạn muốn nướng bánh pizza trong vòng 20 phút để chiếc bánh đã chín khi bạn đi làm về lúc 19:00h, chọn chức năng, nhiệt độ (giả dụ 200 °) mong muốn, thời gian chu kỳ nướng là 20 phút và kết thúc chu kỳ lúc 19:00 h. Lò sẽ tự động bật lúc 18:40 h và tự động dừng lúc 19:00 h.

LÀM SẠCH THIẾT BỊ

LUU Y

Để an toàn, trước khi bắt đầu làm sạch lò nướng, luôn luôn rút phích cắm điện khỏi nguồn điện. Phải làm sạch lò nướng sau khi sử dụng, khi đã tắt lò nhưng vẫn còn ấm, không nóng, để dễ lau rửa lớp dầu mỡ sinh ra do hơi nấu ăn trên các thành lò, cũng như để các giọt dầu mỡ bắn trên thành chưa bị cứng và khô. Tháo các vi lò mạ chrome, kéo phần phía trước lên trên để tháo chúng ra khỏi thành và tháo chúng khỏi lỗ phía sau. Làm sạch lò bằng vải mềm tẩm dung dịch amoniac loãng, rửa sạch và lau khô. Nếu vẫn còn vết bẩn, đặt một miếng vải ẩm ngâm trong amoniac ở phía sau, đóng cửa lò, và sau một vài giờ, làm sạch lò bằng nước ấm và chất tẩy rửa lỏng, làm sạch và lau khô cẩn thận. Để làm sạch các kim loại sáng bóng bên ngoài cửa lò, sử dụng một miếng vải mềm với xà phòng và nước, không sử dụng bất kỳ sản phẩm bột tẩy rửa có chứa chất mài mòn.

Ngoài ra, tránh việc sử dụng axit hoặc chất kiềm (nước chanh, giấm, muối, cà chua, vv.) Tránh sử dụng các sản phẩm có chứa clo, axit hoặc chất mài mòn để làm sạch thành lò được sơn. Không sử dụng bùi nhùi thép dày hoặc dụng cụ cứng, vì chúng có thể làm hỏng bề mặt. Không sử dụng chất tẩy rửa áp suất cao hoặc các thiết bị hơi nước để làm sạch lò nướng. Thông thường, lau bằng một miếng vải mềm ẩm và xà phòng ẩm là đủ, nhưng đối với các vết bẩn cứng đầu, có thể sử dụng những cách sau đây:

BỘ PHẬN MEN DẠNG THỦY TINH

Chỉ sử dụng một chất tẩy rửa được khuyến nghị cho loại chất liệu này - tránh các sản phẩm có clorua ví dụ như chất tẩy.

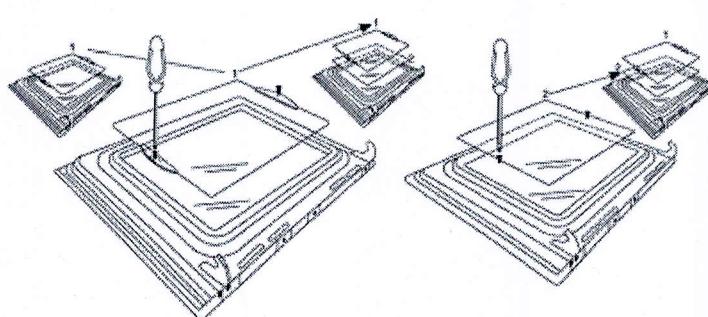
CỬA KÍNH

Không sử dụng sản phẩm mài mòn có thể làm hỏng kính. Lưu ý rằng nếu bề mặt của các tấm kính bị trầy xước, có thể gây nguy hiểm.

Để đơn giản hóa việc làm sạch, có thể lấy tấm kính bên trong ra khỏi cửa lò. Phương pháp để tháo kính khỏi ba loại cửa được trình bày dưới đây.

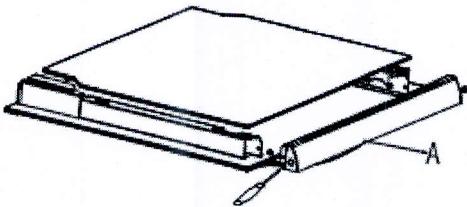
Cửa loại A

Sau khi tháo ốc vít cố định kính trên mặt trong của cửa lò, nâng kính lên một cách cẩn thận. Đối với các loại có ba lớp kính, lớp kính trung gian cũng có thể tháo ra. Quy trình cũng tương tự như trên.



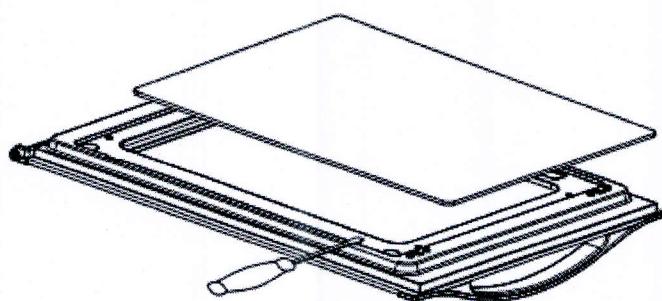
Cửa loại B

Sau khi tháo ốc cố định bệ đỡ phía trên của kính, tháo bệ đỡ theo hướng "A". Sau đó có thể được kéo tấm kính ra. Đối với loại có ba lớp kính, lớp kính trung gian cũng có thể tháo ra.



Cửa loại C

Cần thận bảy tấm kính lên bằng một tuốc nơ vít phẳng đặt nằm trong rãnh như trong hình.



Khi lắp kính lại, kiểm tra xem nó có được gắn chính xác vào phần răng cửa và các phần xung quanh hay không.

THÁO CỬA KHỎI LÒ NƯỚNG

Để đơn giản hóa việc làm sạch bên trong lò nướng, có thể tháo cửa ra. Quá trình tháo ba loại cửa được trình bày dưới đây:

Cửa loại A

Các bản lề "A" có hai bu lông "B".

Khi bu lông "B" được nâng lên, bản lề rời khỏi vị trí.

Sau đó đóng cửa một nửa.

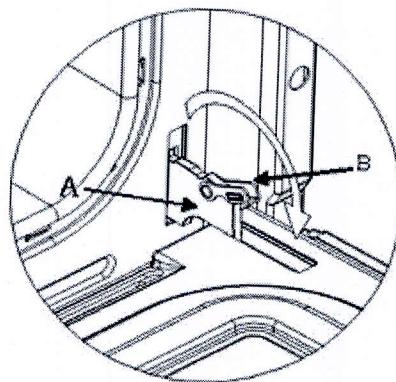
Tiếp theo, nâng cửa lên và tháo ra, trượt cửa ra phía ngoài; giữ hai bên cửa gần với bản lề.

Để lắp lại cửa, đầu tiên trượt bản lề vào rãnh và mở cửa ra hoàn toàn.

Nhớ vặn hai bu lông "B" để gắn hai bản lề trước khi đóng cửa (Hình 3).

CHÚ Ý:

- Cần thận không di chuyển hệ thống khóa bản lề khi tháo cửa ra, vì cơ chế bản lề có thể đột ngột bật mạnh.
- Không được nhấn chìm cửa vào trong nước vì bất kỳ lý do nào.



Cửa loại B

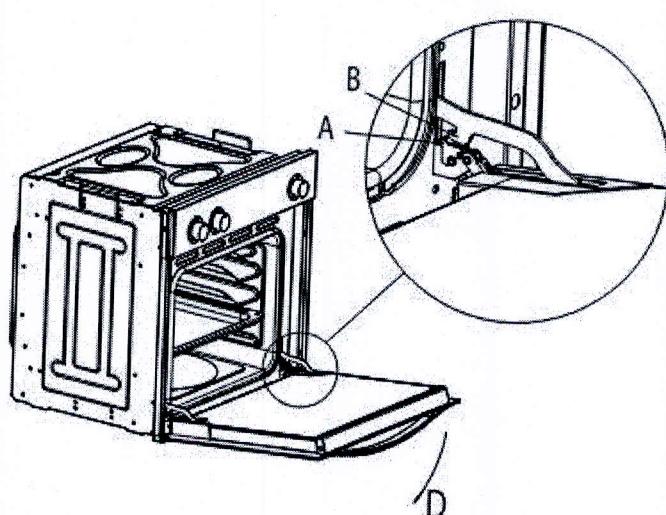
Mở cửa hoàn toàn tới vị trí "D"

Nâng hai bu lông "A" của bản lề, cho đến khi cố định tại điểm "B".

Sau đó đóng cửa một nửa.

Tiếp theo, nâng cửa lên và tháo ra, trượt cửa ra phía ngoài; giữ hai bên cửa gần với bản lề. Để lắp lại cửa, đầu tiên trượt bản lề vào rãnh và mở cửa ra hoàn toàn.

Nhớ vặn hai bu lông "B" để gắn hai bản lề trước khi đóng cửa (Hình X).



CHÚ Ý:

- Cẩn thận không di chuyển hệ thống khóa bản lề khi tháo cửa ra, vì cơ chế bản lề có thể đột ngột bật mạnh.

- Không được nhấn chìm cửa vào trong nước vì bất kỳ lý do nào.

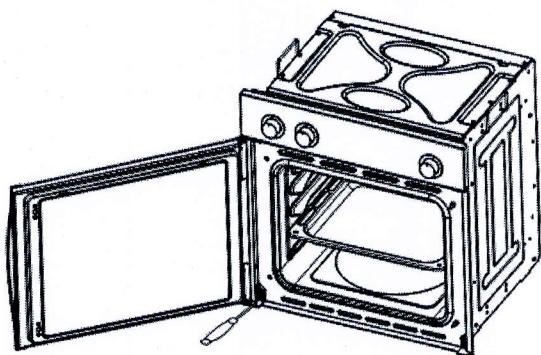
Cửa loại C

Mở cửa và đỡ cho chắc.

Sử dụng tuốc nơ vít thích hợp để tháo bản lề dưới khỏi bộ phận cố định vào lò nướng.

Sau đó tháo bản lề trên ra khỏi vị trí và tháo khỏi cửa lò.

Để lắp lại cửa, hãy làm ngược lại các bước tương tự.

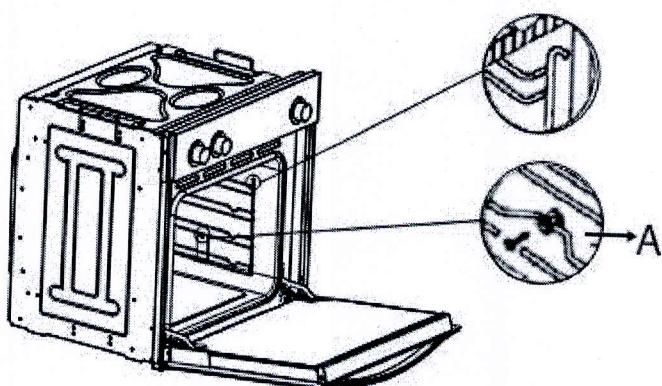


Phụ kiện lò (Hình 4)

Lò nướng có thể có các thanh dẫn hướng lắp trên thành lò nướng. Lắp vỉ và khay lò theo các rãnh dẫn hướng. Để tháo các thanh dẫn hướng, tiến hành như sau đối với hai loại:

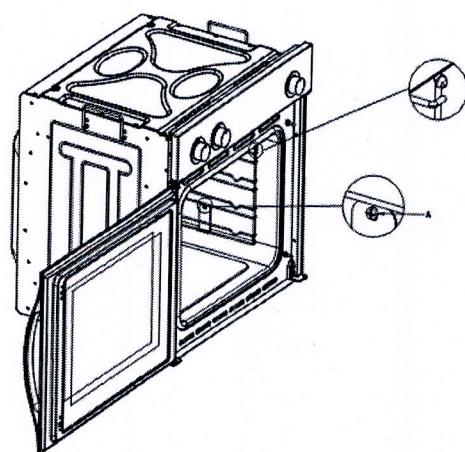
Thanh loại 1

Để tháo các thanh dẫn hướng, án xuống điểm A.



Thanh loại 2

Để tháo các thanh dẫn hướng, tháo ốc ra, sử dụng tuốc nơ vít phù hợp, nâng các thanh lên cho đến khi tháo ra hoàn toàn.



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Thiết bị này phải do một người có chuyên môn cài đặt, tuân theo phiên bản hiện hành của Quy tắc và Quy định An toàn Vương quốc Anh (UK Safety Rules and Regulations) hoặc quy định châu Âu tương đương:

Urban development regulations (Quy định về phát triển đô thị - do Sở Môi trường ban hành).

Urban development laws (Luật phát triển đô thị - ban hành bởi Scottish Executive Development).

IEE wiring regulations (Quy định IEE)

Electricity in labour regulations (Điện trong nội quy lao động).

TRƯỚC KHI KHỞI ĐỘNG THIẾT BỊ

Khi tháo bao bì, kiểm tra xem các bộ phận sau có kèm theo lò nướng:

- Chỉ dẫn và Hướng dẫn cài đặt
- Vỉ lò
- 1 khay
- Vít và đai ốc để lắp thiết bị tại nhà

LẮP THIẾT BỊ (xem hình. 5)

Những thiết bị này được phân loại là Loại I.

Việc nồi đất buộc phải tuân theo quy định của pháp luật. Nhà sản xuất từ chối tất cả các trách nhiệm pháp lý trong trường hợp người dùng không tuân thủ các quy tắc phòng ngừa tai nạn.

LƯU Ý:

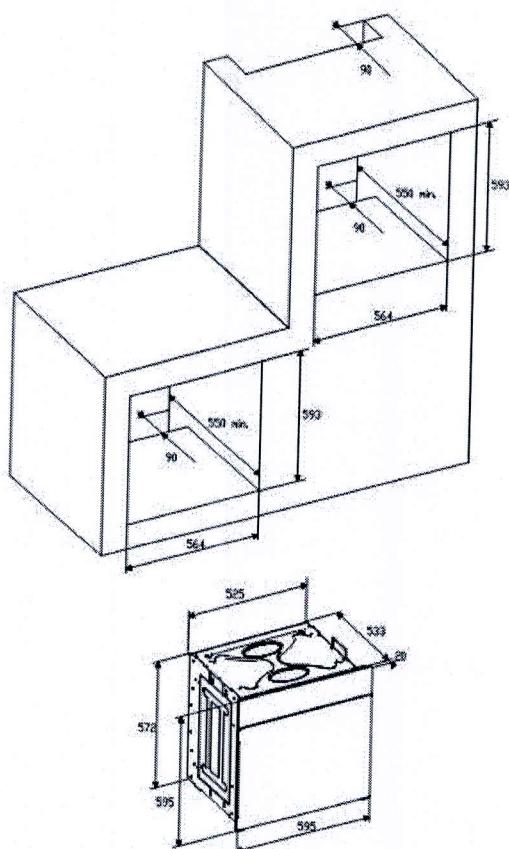
Đồ đạc hoặc tủ liền kề và tất cả các vật liệu sử dụng trong quá trình lắp đặt phải có khả năng chịu sự gia tăng nhiệt độ tối thiểu là 85°C so với nhiệt độ môi trường xung quanh trong quá trình sử dụng thiết bị.

Một số loại nhựa vinyl hoặc nội thất nhà bếp nhiều lớp đặc biệt dễ bị hư hỏng do bạc màu ở nhiệt độ thấp hơn so với chỉ định.

Nếu thiết bị được lắp đặt mà không chú ý đến giới hạn nhiệt độ hoặc nếu nó được đặt gần hơn 4 mm so với các tủ liền kề, trách nhiệm sẽ thuộc về chủ sở hữu.

GHI CHÚ KHI LẮP ĐẶT

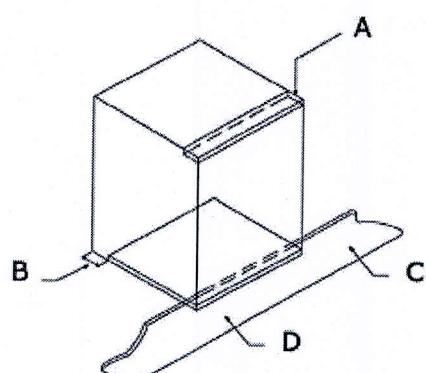
1. Lò nướng phải được lắp đặt trong một khoảng cách tiêu chuẩn là 600mm, như trình bày trong Hình 5, cho dù là dưới ngăn lò sưởi hay trong cột.
2. Khi lắp lò nướng trong cột, cần đảm bảo có đủ thông gió, cần tháo tấm pano phía sau cửa tủ và có không gian mở ít nhất là 85-90mm như trình bày trong hình. 5.
3. Kiểm tra để chắc chắn lò đã được lắp cố định an toàn. Lắp cố định lò vào tủ, sử dụng 4 ốc vít "A" như Hình 5. Sử dụng một ốc cho mỗi góc của khung cửa lò.



Hình 5: Khoảng cách lắp đặt đối với lò điện đơn giản là 60 cm bê rộng (hình dạng của vỏ khuôn trên có thể thay đổi) và gắn vào tủ.

- A. Phải tháo thanh đỡ dẫn hướng
- B. Khoảng cách 75-90 mm giữa thành lò và phần phía sau của kệ đỡ và đáy tủ
- C. Đáy
- D. Lắp ráp phần mặt trước

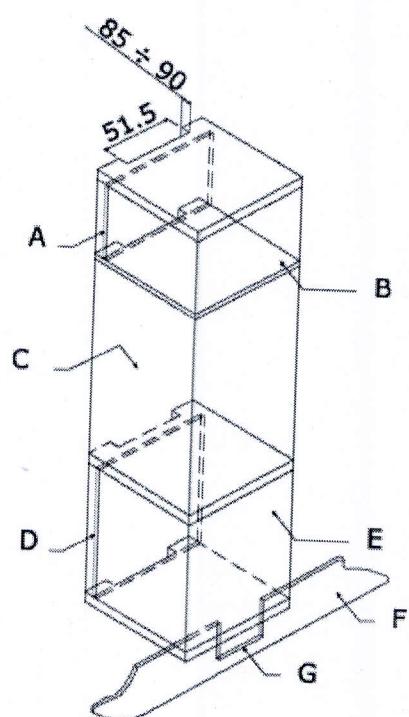
Hình 7: Những yêu cầu về thông gió và khoảng cách lắp đặt của lò điện đơn giản theo đơn vị thiết bị tiêu chuẩn.



Yêu cầu thông gió tối thiểu cho phần mặt trên, đế và kệ đỡ phần phía sau thiết bị.

- A. Pano phía sau
- B. Không gian lưu trữ
- C. Tháo phần phía sau của bộ phận này
- D. Pano thực
- E. Không gian lưu trữ
- F. Đáy
- G. Khoảng cách thông gió tối thiểu 80 cm²

Hình 8: Những yêu cầu về thông gió và khoảng cách để lắp đặt một lò nướng điện đơn giản trong ngăn tủ trên.



NỐI ĐIỆN

Trước khi kết nối thiết bị, kiểm tra để đảm bảo điện áp ghi trên bảng thông số kỹ thuật trùng với điện áp của mạng điện.

Khuyến nghị đăng ký NICEIC khi lắp đặt điện.

CHÚ Ý - THIẾT BỊ NÀY PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐÁT

Thiết bị này phải được mắc vào một công tắc chuyển tiếp 2 cực 13 A, với ổ cắm nằm trong hộp bảo vệ, khoảng cách 3 mm giữa hai tiếp điểm và phải đặt ở nơi dễ tiếp xúc với thiết bị.

LUU Y:

Các dây dẫn của mạng điện chính mã hóa bằng các màu sắc sau:

Màu xanh lá cây và màu vàng - Nối đất

Xanh da trời - Dây trung tính

Nâu - Dây nóng

- Dây dẫn màu xanh lá cây và màu vàng phải được nối với thiết bị đầu cuối có dấu "E" hoặc có biểu tượng của nối đất hoặc có màu xanh lá cây và màu vàng.
- Dây dẫn màu xanh da trời phải được kết nối với thiết bị đầu cuối có dấu "N".
- Dây dẫn màu nâu phải được kết nối với thiết bị đầu cuối có dấu "L".
- Dây dẫn không được cao hơn quá 50°C so với nhiệt độ môi trường xung quanh tại bất kỳ điểm nào.
- Nếu dây dẫn điện bị hư hỏng, phải thay thế bằng một dây dẫn đặc biệt khác do nhà sản xuất hoặc dịch vụ hậu mãi cung cấp.

THAY THẾ DÂY DẪN ĐIỆN

Nếu cần thay dây dẫn điện, tiến hành như sau:

1. Ngắt kết nối thiết bị từ các nguồn cung cấp điện, tháo ốc định vị và tháo tấm pano phía sau.
2. Tháo ốc định vị và ốc của thiết bị đầu cuối để giải phóng dây dẫn.
3. Lắp dây dẫn thay thế phải thực hiện theo các thông tin liệt kê trong mục Thông số kỹ thuật, đảm bảo kết nối chính xác các mã màu sắc và tất cả các đinh ốc được siết chặt một cách chính xác.

BẢO TRÌ

Trước khi tiến hành bảo trì, ngắt kết nối thiết bị từ nguồn cung cấp điện.

Trong thời gian bảo hành nếu cần thiết, tất cả các dịch vụ này nên giao cho Phòng Dịch Vụ Hỗ Trợ Kỹ Thuật của Nhà sản xuất thực hiện. Ghi nhớ rằng việc can thiệp, sửa chữa của những cá nhân không có thẩm quyền sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.

THAY THẾ BÓNG ĐÈN TRONG LÒ

(Không thuộc phạm vi bảo hành thiết bị.)

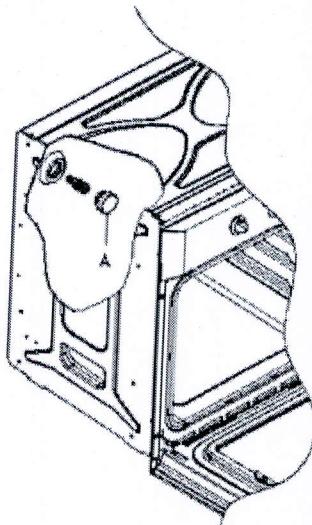
Lò nướng có một bóng đèn với các đặc điểm sau: 15 W hoặc 25 W, 300°C và loại E-14

CHÚ Ý: Ngắt kết nối thiết bị từ nguồn điện, tháo cửa lò (như mô tả ở trên), cũng như các vỉ lò.

Tháo nắp kính bảo vệ bóng đèn bằng cách vặn ngược chiều kim đồng hồ. Hình 9 (A)

Tháo bóng đèn cũ và vứt bỏ một cách an toàn và thân thiện với môi trường, thay bằng bóng mới như quy định trong Thông số kỹ thuật và lắp lại nắp bảo vệ.

Chú ý: - Nắp bảo vệ bằng thủy tinh có thể rất chặt và do đó có thể cần tua vít để vặn ra.



BẢO DƯỠNG VÀ THAY THẾ NẮP BẢO VỆ

(Khi lắp ráp, nắp bảo vệ không được bảo hành).

Để giữ nắp bảo vệ "luôn luôn sạch sẽ" một cách hiệu quả, lò phải được đun nóng đến nhiệt độ tối thiểu là 200 ° C khi nào có vết bẩn cứng đầu, để chúng không bám vĩnh viễn.

Nếu nắp bảo vệ trở nên đen và bóng, phải thay thế ngay. Tháo tất cả các phụ kiện bên trong lò để tạo điều kiện dễ dàng hơn để thay nắp bảo vệ.

Có thể mua trực tiếp nắp bảo vệ để thay thế từ Phòng Phụ Tùng Thay Thế (Replacement Part Department) của Nhà sản xuất (xem chi tiết trên trang bìa). Chỉ ra số tham chiếu của loại sản phẩm được mô tả trong bảng thông số kỹ thuật và / hoặc số hiệu của thiết bị đặt hàng.

THÔNG SỐ KĨ THUẬT

KÍCH THƯỚC BÊN TRONG

Chiều cao: 340 mm

Bề rộng: 440 mm

Chiều sâu 390 mm

Khối lượng hữu dụng: 59 lit

THÔNG SỐ ĐIỆN

Điện áp danh định:

220 V - 240 V ~ 50 Hz

Kết nối điện: 13A (công tắc chuyển tiếp 2 cực tự động với ổ cắm có hộp bảo vệ, khoảng cách 3mm giữa hai tiếp điểm)

HẤP THU ĐIỆN

Điện trở đáy: 1,30 kW

Điện trở vòm lò: 0,90 kW

Điện trở quạt: 2,30 kW

Điện trở của vỉ nướng: 1,35 kW

Cáp điện:

3 x 1.5 mm² loại H07RN-F <HAR>

Bóng đèn lò: 15 W - 25 W / 300 ° C, ốc loại E-14

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra cho người và vật do cài đặt thiết bị không chính xác hoặc không phù hợp.

Nhà sản xuất có quyền thực hiện bất kỳ sửa đổi nếu thấy cần thiết và hữu ích cho các sản phẩm, mà không cần báo trước.

cata C



Nhà phân phối chính thức 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