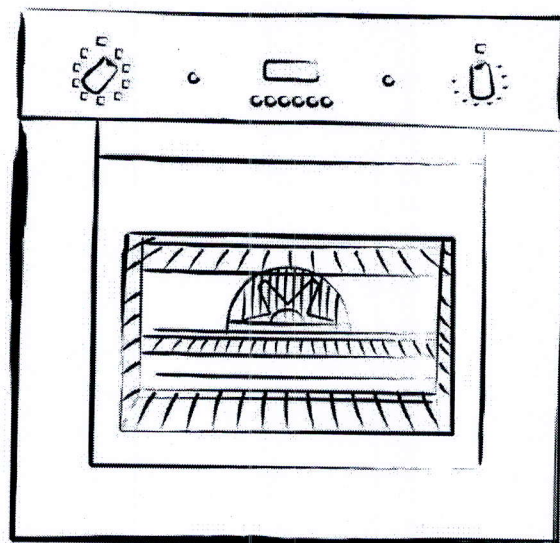




## **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG LÒ NƯỚNG**

**ÁP DỤNG CHO CÁC DÒNG SẢN PHẨM:  
CD 760 AS BK, LC 890 D BK, LC 840 BK**



## 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.
- Để sử dụng trong các phương tiện loại caravan, vui lòng đọc kỹ những hướng dẫn phù hợp trong phần Hướng dẫn lắp đặt
- 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.
- Những nội dung trên không ảnh hưởng đến những quyền pháp lý của khách hàng

Đảm bảo rằng quý khách hàng đã tháo bỏ tất cả các lớp giấy gói và bao bì bảo vệ trước khi sử dụng

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

Bao bì được thiết kế không làm tổn hại môi trường; bao bì có thể sử dụng để đóng gói lại hoặc tái chế như một sản phẩm sinh thái

Bằng cách tái chế bao bì sử dụng, quý khách hàng đã góp phần tiết kiệm nguyên liệu và giảm rác thải sinh hoạt và công nghiệp.

Cơ quan môi trường địa phương nơi khách hàng sinh sống có thể có những thông tin bổ sung về xử lý rác thải

Khi sử dụng lần đầu, quý vị có thể nhận thấy có mùi bao bì bảo vệ hoặc ẩm, nhưng mùi này sẽ sớm biến mất.



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.

Thiết bị này được chế tạo và phân phối theo đúng các yêu cầu của LUẬT VÀ CHỈ THỊ CHÂU ÂU EEC

**Biểu tượng EC – Điện áp thấp 93/68 - 73/23 CEM-89/336**

**Quy tắc an toàn - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.**

Thiết bị này tuân thủ theo luật chống nhiễu sóng radio

Vì Nhà sản xuất luôn cập nhật và chỉnh sửa chính sách sách về sản phẩm nên Nhà sản xuất có quyền được thực hiện bất kỳ thay đổi nào mà không cần báo trước.

### **LƯU Ý QUAN TRỌNG**

#### **HƯỚNG DẪN VÀ CẢNH BÁO AN TOÀN**

- Thiết bị này tuân thủ theo tất cả các quy định an toàn hiện hành của Châu Âu, tuy nhiên Nhà sản xuất cũng nhấn mạnh rằng việc tuân thủ này không giúp làm cho bề mặt của thiết bị không bị nóng lên trong quá trình sử dụng và duy trì bị nóng khi đang vận hành.
- Vì vậy, Nhà sản xuất khuyến nghị rằng sản phẩm này cần phải giữ xa tầm với của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.
- Nếu không thể đảm bảo lắp đặt thiết bị tránh xa tầm với của trẻ em, phải luôn trông chừng trẻ
- Chúng tôi chúng khuyến nghị khách hàng phải thận trọng trong quá trình sử dụng và làm vệ sinh. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn về phần làm vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị này
- Không được đặt các vật nặng lên trên lò hoặc để sát vào cửa khi đang mở vì thao tác này có thể làm hư hỏng bản lề cửa
- Không được để các dầu hoặc mỡ nóng không kiểm soát vì chúng có thể bắt sáng.
- Không được đặt đĩa hoặc khay của phần dưới của lò hoặc phủ bằng giấy nhôm
- Không bao giờ được để vật dễ cháy vào trong lò vì chúng có thể bắt sáng
- Không được để các phụ kiện hoặc cáp điện tiếp xúc với phần nóng của thiết bị
- Không được sử dụng thiết bị cho mục đích làm nóng đặc biệt hoặc làm khô quần áo
- Không được lắp đặt thiết bị gần rèm cửa hoặc nội thất phủ
- Không được cố nhấc hoặc tháo bất kỳ thiết bị nhà bếp nào bằng cách kéo cửa hoặc tay cầm vì có thể gây ra hư hỏng
- Nếu khớp lò quá bẩn, cửa sẽ không đóng kín được khi lò đang hoạt động. Phía trước của thiết bị nội thất bên cạnh có thể bị hư hỏng. Hãy đảm bảo các khớp lò luôn sạch sẽ.
- 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
- Mở lò cẩn thận. Hơi trong lò có thể phát ra và gây bỏng cho người đứng gần
- Không được đổ nước bên trong khi lò còn rất nóng. Lốp tráng men có thể bị hỏng
- Thiết bị phải được lắp đặt đúng cách bởi người có chuyên môn và tuân thủ đúng theo hướng dẫn của nhà sản xuất
- Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm đối với trường hợp hư hỏng hoặc tai nạn đối với người hoặc vật liệu do việc sử dụng không đúng mục đích hoặc lắp đặt sai.
- Nhiệt, hơi và độ ẩm sản sinh ra trong quá trình sử dụng, cần lưu ý để tránh gây tổn hại đối với người và đảm bảo rằng phòng được thông gió phù hợp. Nếu sử dụng trong một thời gian dài, cần phải bổ sung thêm thông gió – tham khảo ý kiến của chuyên gia lắp đặt nếu có nghi ngờ gì về dung tích cần thiết.

## HƯỚNG DẪN

Sổ tay hướng dẫn này cần phải được giữ lại để tham khảo và sử dụng đối với người không quen thiết bị này

Trước khi sử dụng lò, cần phải làm vệ sinh kỹ bên trong lò bằng dung dịch không ăn mòn và nước ấm. Lắp vỉ nướng và khay vào đúng rãnh. Khi đã hoàn thành những thao tác này, xoay nhiệt độ của lò lên nhiệt độ tối đa trong khoảng 20 phút để loại bỏ hết những dầu mỡ hoặc nhựa sản xuất còn lại vì những chất này có thể ảnh hưởng tới mùi vị thức ăn khi nấu.

**CẢNH BÁO:** Trong quá trình gia nhiệt lần đầu tiên, có thể có xuất hiện khói và mùi khó chịu. Nếu xảy ra hiện tượng này, cần đảm bảo thông gió thích hợp cho phòng trong quá trình vận hành đầu tiên.

Khi thao tác vận hành đơn giản này được hoàn thành, lò đã sẵn sàng cho sử dụng.

Thiết bị này chỉ được thiết kế cho mục đích sử dụng gia đình

Chỉ sử dụng lò để nấu thức ăn.

## SỬ DỤNG LÒ

Lò được kiểm soát bằng một bộ điều chỉnh nhiệt độ trong phạm vi 50°C đến 250°C, tùy thuộc vào nhiệt độ yêu cầu. Đèn thử điều chỉnh nhiệt sẽ bật và tắt để thể hiện kiểm soát nhiệt độ trong quá trình sử dụng.

Chế độ nấu yêu cầu sẽ được lựa chọn bằng các nút điều khiển chức năng khác nhau. Các chức năng có thể lựa chọn bao gồm:

|                                                                                     |                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | A. ĐÈN LÒ. Tự động khi chọn trạng thái nấu cho tất cả các model. Đèn lò sẽ bật trong suốt quá trình sử dụng lò                          |
|  | B. TRẠNG THÁI ĐỐI LƯU. Cung cấp chức năng nấu truyền thống với nhiệt từ phía trên và phía dưới                                          |
|  | C. TRẠNG THÁI NHIỆT TỪ PHÍA TRÊN. Cho chế độ nấu từ từ, nướng từ từ hoặc hâm nóng món ăn đã nấu                                         |
|  | C. TRẠNG THÁI NHIỆT TỪ PHÍA DƯỚI. Để nấu chậm và hâm nóng thức ăn                                                                       |
|  | E. TRẠNG THÁI PHẦN TRÒN CÓ HỖ TRỢ QUẠT. Cung cấp nhiệt đồng đều với quạt và cho phép nấu các món khác nhau cùng lúc ở các mức khác nhau |
|  | F. TRẠNG THÁI PHẦN DƯỚI VỚI HỖ TRỢ CỦA QUẠT. Cung cấp nhiệt bằng cách nửa đối lưu với phần bên dưới cho các món mềm.                    |
|  | G. TRẠNG THÁI ĐỐI LƯU CÓ HỖ TRỢ QUẠT. Cung cấp gia nhiệt đối lưu phần trên và phần dưới để nấu chín đều thức ăn.                        |
|  | H. NƯỚNG. Để nướng vàng thực phẩm.                                                                                                      |
|  | I. NƯỚNG MAXI. Cũng giống như trạng thái trên nhưng vỉ nướng cung cấp diện tích nướng rộng hơn                                          |

|                                                                                   |                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | J. NƯỚNG CÓ HỖ TRỢ QUẠT. Giúp thức ăn vàng nhanh hơn mà vẫn giữ được độ ẩm. Để nướng đôi lưu, đây là chức năng tiết kiệm năng lượng nhất. |
|  | K. CHẾ ĐỘ GIÃ ĐÔNG<br>Quạt sẽ hoạt động mà không gia nhiệt để giảm thời gian giã đông đối với thực phẩm đông lạnh                         |

### LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH

- Trước khi nấu, hãy chắc chắn rằng các thiết bị lò không cần thiết sẽ được tháo ra khỏi lò
- Gia nhiệt lò về nhiệt độ nấu trước khi sử dụng
- Đặt khay nấu ở giữa lò và để chừa không gian ở giữa khi sử dụng hơn một khay nướng để có thể luân chuyển không khí
- Không đổ đầy khay khi làm bánh trái cây hoặc ướt. Nước trái cây đổ ra từ khay sẽ tạo ra những vết ố không thể làm sạch được
- Không được lót hoặc phủ khay lò bằng giấy nhôm. Việc này sẽ làm tích tụ nhiệt. Thời gian nấu và nướng sẽ không được thực hiện cùng lúc và lớp tráng men có thể bị hỏng.
- Cố gắng hạn chế mở cửa lò để kiểm tra thức ăn càng ít càng tốt (khi đèn lò đang bật trong quá trình nấu)
- Cần thận trọng khi mở cửa lò để tránh tiếp xúc với các phần nóng và hơi nóng

### HƯỚNG DẪN NƯỚNG

Đọc thông tin trên bao bì thức ăn điều chỉnh nhiệt độ và thời gian phù hợp. Khi đã quen với thiết bị, có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian theo khẩu vị riêng.

Đảm bảo thực phẩm đông lạnh đã được giã đông hoàn toàn trước khi nấu trừ khi có hướng dẫn khác.

| Loại thức ăn                                        | Nhiệt độ<br>oC | Rãnh | Thời gian<br>nấu gợi ý<br>tính bằng<br>phút | Theo khẩu vị<br>cá nhân |
|-----------------------------------------------------|----------------|------|---------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Món tráng miệng hỗn hợp bánh nấu trong khuôn</b> |                |      |                                             |                         |
| Bánh xốp hoặc bánh nhân nho<br>(sponge hoặc bun)    | 175            | 2    | 55-65                                       |                         |
| Bánh                                                | 175            | 3    | 60-70                                       |                         |
| <b>Món tráng miệng bánh ngán nướng trong khuôn</b>  |                |      |                                             |                         |
| Nền cho bánh                                        | 200            | 3    | 08-10                                       |                         |
| Nền bánh phô mai                                    | 200            | 3    | 25-35                                       |                         |
| Nền bánh hoa quả                                    | 200            | 3    | 25-35                                       |                         |
| <b>Món tráng miệng có bột nở nướng trong khuôn</b>  |                |      |                                             |                         |
| Nền bánh                                            | 180            | 3    | 30-45                                       |                         |
| Bánh mỳ mềm có 1 kg bột                             | 200            | 3    | 25-35                                       |                         |
| <b>Các loại bánh nhỏ</b>                            |                |      |                                             |                         |
| Bánh ngán                                           | 200            | 3    | 10-15                                       |                         |
| Bánh doughnut                                       | 200            | 2    | 35-45                                       |                         |
| Bánh quy                                            | 200            | 3    | 15-20                                       |                         |
| Bánh lasagne                                        | 225            | 2    | 40-50                                       |                         |
| <b>Thịt (thời gian nấu/cm độ dày)</b>               |                |      |                                             |                         |
| Miếng thịt nướng dài                                | 200            | 2    | 120-150                                     |                         |
| Miếng thịt nướng ngắn                               | 200            | 2    | 60-90                                       |                         |
| Miếng thịt hình tròn                                | 200            | 2    | 30-40                                       |                         |

|                     |     |   |         |  |
|---------------------|-----|---|---------|--|
| <b>Thịt gia cầm</b> |     |   |         |  |
| Vịt 1 ½ kg          | 200 | 2 | 120-180 |  |
| Ngỗng 3 kg          | 200 | 2 | 150-210 |  |
| Gà quay             | 200 | 2 | 60-90   |  |
| Gà tây 5 kg         | 175 | 2 | 240-260 |  |
| <b>Thịt gia súc</b> |     |   |         |  |
| Thịt thỏ            | 200 | 2 | 60-90   |  |
| Chân nai            | 200 | 2 | 90-150  |  |
| <b>Rau</b>          |     |   |         |  |
| Khoai tây nướng lò  | 220 | 2 | 30-40   |  |
| Flan rau nầu        | 200 | 2 | 40-50   |  |
| <b>Cá</b>           |     |   |         |  |
| Cá hồi              | 200 | 2 | 40-50   |  |
| Cá tráp biển        | 200 | 2 | 40-50   |  |
| Pizza               | 240 | 3 | 10-20   |  |
| <b>Nướng</b>        |     |   |         |  |
| Sườn                |     | 4 | 8-12    |  |
| Xúc xích            |     | 4 | 10-12   |  |
| Gà nướng            |     | 2 | 25-35   |  |
| Thịt bê nướng 0.6kg |     |   | 50-60   |  |

\*Số rãnh được đếm từ phía đáy của lò lên (ngoại trừ phần đế của lò không được được phép đặt lên)

THÔNG TIN TRÊN CHỈ MANG TÍNH CHẤT THAM KHẢO VÌ CÁCH NẤU VÀ THỜI GIAN NẤU SẼ THAY ĐỔI TÙY THUỘC VÀO SỐ LƯỢNG VÀ CHẤT LƯỢNG MÓN ĂN.

### CÁCH SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG

Đặt thức ăn sẽ được nướng vào vỉ nướng trong lò hoặc khay. Vỉ nướng sẽ phải được đặt ở trên rãnh cao nhất, và khay gom mỡ nên đặt ở rãnh thấp hơn. Gắn khay sử dụng các vị trí nút lựa chọn lò hỗ trợ quạt dưới đây  hoặc ở vị trí  của nút lựa chọn lò đa chức năng.

Tùy thuộc vào loại thức ăn (thịt, cá, gia cầm...) để quyết định thức ăn có cần lật để đảm bảo hai mặt đều tiếp xúc với tia hồng ngoại của vỉ nướng không. Chúng tôi chỉ hướng dẫn về thời gian nấu như sau:

| Thức ăn cần nướng       | Thời gian nấu gợi ý tính bằng phút |
|-------------------------|------------------------------------|
| Thịt nạc hoặc thịt mỏng | 4-6                                |
| Thịt bình thường        | 5-8                                |
| Cá không có vẩy         | 8-10                               |
| Cá (ví dụ như cá hồi)   | 12-15                              |
| Xúc xích                | 10-12                              |
| Sandwich                | 2-5                                |

## CẢNH BÁO

- Không được sử dụng giấy nhôm để bao khay nướng hoặc gia nhiệt
- Không được cuộn các bộ phận trong giấy nhôm hoặc đặt dưới vỉ nướng – độ phản chiếu lớn của nhôm có thể làm hư hỏng các bộ phận nướng

## SỬ DỤNG BỘ ĐỊNH THỜI (TIMER) ĐIỆN TỬ 6-NÚT

Mô tả các chức năng nút:



Cảnh báo



Nấu tự động (thời gian)



Kết thúc thời gian nấu (thời gian kết thúc)



Vận hành bằng tay



Giảm số trong tất cả các chương trình



Tăng số trong tất cả các chương trình

Ý nghĩa của các biểu tượng



Cho thấy quá trình nấu lập trình đang thực hiện và nó ở vị trí điều chỉnh bằng tay



Cảnh báo được lập trình



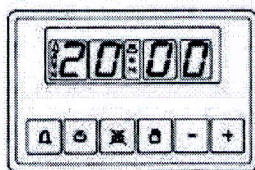
“TỰ ĐỘNG” hơn (cả hai đều sáng nhấp nháy): Lỗi lập trình

## TỰ ĐỘNG: CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG

**Sáng nhấp nháy:** Thiết bị lập trình ở vị trí tự động, nhưng không được lập trình hoặc kết thúc

(Đèn sáng): Thiết bị lập trình ở chế độ tự động và được lập trình

Không có biểu tượng tượng nào bật sáng, ngoại trừ số đồng hồ có nghĩa là đang đợi lập trình thời gian.



Các chức năng bộ lập trình

Đồng hồ hiển thị chế độ 24 giờ

Cảnh báo (Tối đa 23:59)

Lập trình tự động (bắt đầu và kết thúc nấu)

Nấu bán tự động (chỉ lập trình thời gian khởi động hoặc kết thúc nấu)

Bộ định thời sẽ chỉ hoạt động khi thiết bị được kết nối với nguồn điện.

## Đồng hồ điện tử

Ngay sau khi kết nối (cũng như sau khi cắt điện) BA số sẽ nhấp nháy trên bảng

Để chỉnh giờ đúng, ấn  +  liên tục và CÙNG LÚC một trong các nút  hoặc  cho tới khi hiển thị thời gian đúng. Sẽ bị trễ 5 giây để chấp nhận và trong quá trình đó không nên bấm nút nào.

Tốc độ máy đánh dấu thay đổi sẽ tăng vài giây sau khi bắt đầu ấn nút  hoặc .

Nấu không tự động

(Không sử dụng bộ lập trình)

Để sử dụng lò với sự trợ giúp của bộ lập trình, nút “AUTO” sáng nhấp nháy phải được hủy bằng cách ấn nút .

Nếu nút “AUTO” không nhấp nháy (có nghĩa là lò đang được lập trình), việc lập trình phải được hủy bằng cách ấn nút  và cài đặt bộ đánh dấu về 0.

## Nấu tự động

(Bắt đầu và kết thúc nấu)

- 1) Lập trình thời gian nấu sử dụng nút .
- 2) Lập trình thời gian kết thúc nấu sử dụng nút .
- 3) Lựa chọn thời gian và chức năng yêu cầu sử dụng bộ điều chỉnh nhiệt và các nút bộ chọn

Sau những vận hành này, biểu tượng “AUTO” sẽ xuất hiện trên màn hình chỉ ra lò đã được lập trình.

## Ví dụ thực tế:

Khi muốn nấu trong 45 phút và thời gian nấu kết thúc vào lúc 14:00

- Ấn nút  cài đặt 0.45 trên màn hình
- ấn nút  cài đặt 14:00 trên màn hình

Sau những vận hành này, thời gian hiện tại sẽ xuất hiện lại trên màn hình cũng như biểu tượng “AUTO”, chỉ ra rằng việc lập trình đã được hiểu và nhớ.

Vào lúc 13:15 (14:00 cộng 45 phút), lò sẽ tự động khởi động, các biểu tượng  và “AUTO” xuất hiện trong suốt quá trình nấu.

Vào lúc 14:00, việc nấu sẽ tự động ngưng và cảnh báo âm thanh sẽ xuất hiện

Ấn nút  để tắt cảnh báo.

## Nấu bán tự động

### A. Lập trình thời gian nấu

Cài đặt thời gian nấu lựa chọn sử dụng nút  và cài đặt thời gian

Việc nấu sẽ tự động bắt đầu, các biểu tượng “AUTO” và  sẽ xuất hiện trên màn hình. Khi thời gian được cài đặt hết, lò sẽ tự động ngưng nấu và cảnh báo âm thanh sẽ bắt đầu. Tắt cảnh báo như nêu trên.

### B. Lập trình thời gian kết thúc nấu

Cài đặt thời gian kết thúc nấu sử dụng nút và cài đặt thời gian kết thúc. Lò sẽ bắt đầu nấu ngay và biểu tượng “AUTO” và  sẽ xuất hiện trên màn hình. Lò sẽ kết thúc nấu vào thời gian đã cài đặt và cảnh báo âm thanh sẽ bắt đầu. Tắt nút báo âm thanh như trên. Tình trạng lập trình có thể được kiểm tra tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách ấn nút tương ứng.

Việc lập trình có thể hủy tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách ấn nút  và cài đặt bộ đánh dấu về 0. Bằng cách ấn nút , lò sẽ sẵn sàng ở chế độ điều khiển bằng tay.

### Cảnh báo điện tử

Chức năng bộ định thời bao gồm một chuông báo có thể được điều chỉnh với thời gian tối đa 23:59. Để điều chỉnh thời gian, ấn nút  và (+) hoặc (-) cùng lúc cho tới khi thời gian mong muốn xuất hiện. Sau khi thực hiện điều chỉnh, thời gian thực sẽ xuất hiện lại cạnh biểu tượng .

Thời gian sẽ được đếm ngược ngay lập tức và có thể nhìn thấy trên màn hình tại bất kỳ thời điểm nào bằng cách ấn vào nút. Khi thời gian kết thúc, biểu tượng sẽ biến mất và cảnh báo sẽ bắt đầu kêu, và có thể tắt cảnh báo bằng cách ấn nút . Cảnh báo không điều khiển bất kỳ chức năng nào của lò.

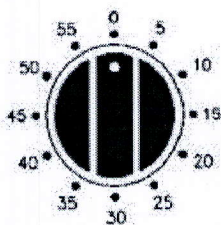
### LƯU Ý

- Nếu có lỗi, nó sẽ được cảnh báo qua chuông cảnh báo và biểu tượng “AUTO” sẽ nhấp nháy. Hủy điều chỉnh bằng cách ấn nút , và sau đó lập trình lại để điều chỉnh.
- Chuông cảnh báo kêu khi kết thúc chương trình sẽ tiếp tục kêu trong vòng bảy phút trừ khi bị tắt bằng cách ấn vào nút . Tuy nhiên, khi kết thúc bảy phút, nút “AUTO” sẽ tiếp tục nhấp nháy.
- Chuông cảnh báo sẽ có ba cấp độ, thấp, trung bình và ca. Để điều chỉnh cấp độ, kiểm tra bộ định thời ở trạng thái điều chỉnh bằng tay, sau đó ấn nút và giữ nguyên để nghe chuông được chọn. Khi thả nút ra, ấn lại và giữ nguyên để lựa chọn cấp độ khác. Lập lại quy trình cho tới khi chọn được cấp độ yêu cầu.

**CẢNH BÁO!** Cắt điện sẽ dẫn tới các chức năng đã được lập trình bị hủy bao gồm cả đồng hồ. Khi cấp điện lại ba số 0 sẽ nhấp nháy và lò có thể được lập trình lại.

### SỬ DỤNG BỘ ĐỊNH THỜI CƠ

Khi bộ điều chỉnh nhiệt ở vị trí mong muốn, xoay nút theo chiều kim đồng hồ tới vị trí tối đa và sau đó xoay ngược chiều kim đồng hồ tới thời gian mong muốn; khi kết thúc thời gian cài đặt, chuông sẽ kêu. Bộ định thời chỉ chỉ thời gian kết thúc cài đặt nhưng nó sẽ không dừng chức năng đang được sử dụng.



## LÀM VỆ SINH LÒ

### LƯU Ý QUAN TRỌNG

Để đảm bảo an toàn, trước khi làm vệ sinh lò, luôn luôn rút phích cắm điện hoặc tháo thiết bị khỏi nguồn điện.

Cần phải thực hiện làm vệ sinh lò ở những tấm không thể tự làm sạch được ngay sau khi sử dụng khi đã tắt nhưng vẫn còn ấm, không nóng để lớp màng mỡ bay hơi trong quá trình nấu có thể được loại bỏ dễ dàng cũng như các chỗ nhỏ giọt bắn bắn mỡ không bị đóng cứng lại và khô.

Tháo các thanh đỡ bên dây mạ crôm; kéo phần phía trước về phía trước để tháo ra khỏi thành và tháo ra khỏi các lỗ phía sau. Làm vệ sinh lò bằng vải mềm nhúng vào dung dịch amoniac pha loãng; rửa sạch và lau khô. Nếu có những vết bẩn hoặc bắn, đặt miếng rê nhúng dung dịch ammoniac ở phía sau, gần cửa và sau đó vài giờ, lau lò bằng nước ấm và chất tẩy rửa lỏng, rửa và lau khô cẩn thận. Để làm sáng bóng cửa kim loại bên ngoài, sử dụng vải nhúng nước và xà phòng; không sử dụng bất kỳ sản phẩm dạng bột nào có chứa chất mài mòn.

Tránh sử dụng chất acid hoặc chất kiềm (nước chanh, dấm, muối, khoai tây...). Tránh sử dụng các sản phẩm có chứa clo, axit hoặc chất mài mòn chuyên dùng để làm vệ sinh thành đánh véc ni. Không được sử dụng sợi thép dây hoặc uten cứng vì chúng có thể làm hỏng lớn hoàn thiện bề mặt.

Không sử dụng thiết bị vệ sinh cao áp hoặc hơi để làm sạch lò

Thông thường chỉ cần sử dụng lau lò bằng khăn mềm và chất tẩy rửa ấm là đủ nhưng đối với những vết bẩn cứng đầu, có thể thực hiện như sau:

### HỆ THỐNG LÀM VỆ SINH LÒ GẮN VỚI HỆ THỐNG AQUASMART

1. Lấy các bộ phận bên trong lò ra như: Khay, lưới, lưới bên
2. Đổ 200 ml nước xà phòng vào đáy của lò
3. Xoay nút  và cài đặt lò ở 200° trong 15 phút
4. chuyển điều khiển nhiệt độ từ 200°C về 0°C. Để lò nguội trong 20 phút
5. Xoay chức năng AquaSmart về 0. Lau sạch bằng giẻ hoặc khăn mềm

### CÁC BỘ PHẬN TRẮNG MÈN

Chỉ nên sử dụng thiết bị vệ sinh được khuyến nghị cho loại vật liệu này- tránh sử dụng các sản phẩm có chứa clo như chất tẩy trắng.

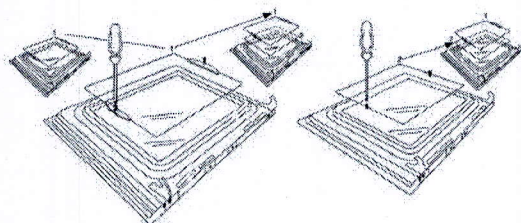
### TẮM CỬA KÍNH

Không sử dụng các sản phẩm ăn mòn vì có thể làm hư hỏng lớp kính. Lưu ý rằng nếu tấm kính bị xước, nó sẽ gây ra những mảnh vỡ nguy hiểm

Để đơn giản hóa việc vệ sinh, tấm kính bên trong có thể tháo ra khỏi cửa. Biện pháp tháo kính cho ba loại cửa khác nhau được trình bày dưới đây.

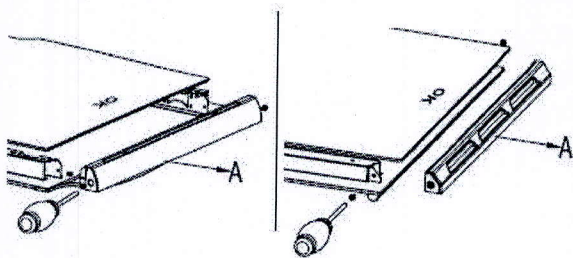
#### Cửa loại A

Để tháo các bu lông gắn kính, đặt trên mặt trong của cửa, nhấc kính ra cẩn thận. Trong các phiên bản ba loại kính, kính trung gian có thể tháo được. Quy trình tương tự như trên.



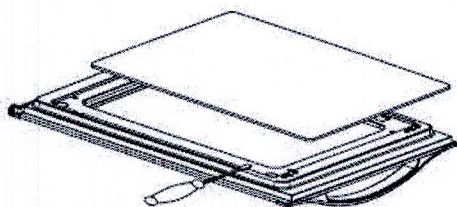
#### Cửa loại B1/B2

Sau khi tháo các bu lông gắn thanh hỗ trợ bên trên kính, tháo thanh hỗ trợ theo hướng “A”. Sau đó kính có thể được nhấc ra. Trong các phiên bản có ba kính, kính trung gian có thể tháo được.



#### Cửa loại C

Cẩn thận kéo kính lên bằng một tuốc nơ vít dẹt đặt vào rãnh như trong hình vẽ



Khi lắp lại kính, kiểm tra để đảm bảo lắp chính xác vào trong các mối nối răng của cửa và toàn bộ xung quanh.

#### THÁO CỬA RA KHỎI LÒ

Để đơn giản việc làm vệ sinh bên trong lò, cửa có thể được tháo ra. Quy trình tháo cửa cho ba loại cửa khác nhau như sau:

##### Cửa loại A/B2

Bản lề “A” có hai bu lông di động “B”

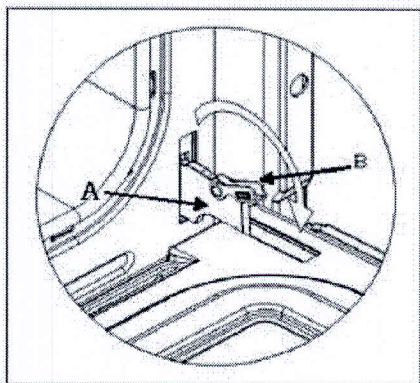
Khi bu lông “B” được tháo, bản lề sẽ rời ra khỏi khung

Sau đó kéo cửa vào vị trí một nửa

Tiếp theo, nhấc cửa lên và tháo ra, đẩy nó ra phía ngoài; giữa cửa hai bên gắn bản lề khi làm việc này

Để thay thế cửa, đầu tiên trượt bản lề vào trong rãnh và mở cửa hoàn toàn.

Nhờ vận hai bu lông di động “B” được sử dụng để gắn hai bản lề trước khi đóng cửa (Hình 3)



### **CẢNH BÁO!**

- **Cẩn thận không được tháo hệ thống khóa bản lề khi tháo cửa vì cơ chế bản lề có lò so bật lại nhanh**
- **Không bao giờ được ngâm cửa trong nước vì bất kỳ lý do nào**

#### **Cửa loại B1**

Mở cửa hoàn toàn ở vị trí “D”

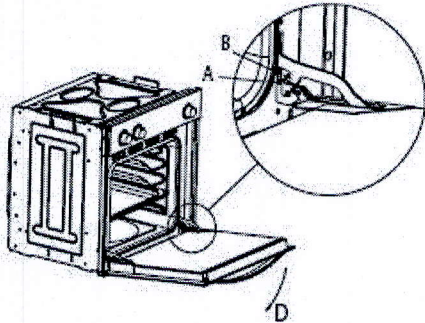
Nhấc hai kết nối di động “A” của bản lề, cho tới khi gắn vào vị trí “B”

Sau đó đóng cửa vào vị trí một nửa

Tiếp theo, nhấc cửa lên và tháo ra, trượt về phía ngoài, giữa hai bên cửa gắn bản lề khi làm việc này

Để thay thế cửa, đầu tiên trượt bản lề vào trong rãnh và mở cửa hoàn toàn.

Nhờ vận hai bu lông di động “B” được sử dụng để gắn hai bản lề trước khi đóng cửa (Hình X)



### **CẢNH BÁO!**

- **Cẩn thận không được tháo hệ thống khóa bản lề khi tháo cửa vì cơ chế bản lề có lò so bật lại nhanh**
- **Không bao giờ được ngâm cửa trong nước vì bất kỳ lý do nào**

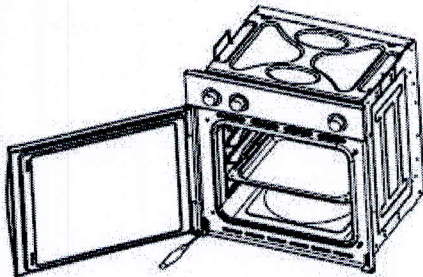
#### **Cửa loại C**

Mở cửa và đỡ chắc cửa

Sử dụng tước nơ vít phù hợp để tháo bản lề dưới bằng phần gắn trên lò

Sau đó tháo bản lề trên khỏi vị trí và tháo cửa

Để thay thế cửa, thực hiện các bước ngược lại.

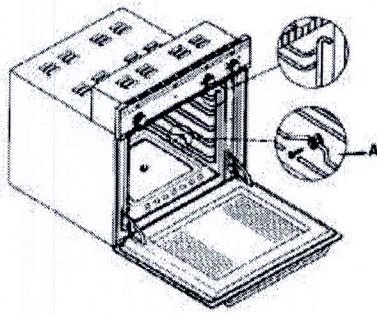


#### **Phụ kiện lò (hình 4)**

Lò có thể được cung cấp kèm theo các thanh bên để gắn lò vào tường. Chèn dây và tấm lò được cung cấp vào thanh bên. Để tháo thanh, thực hiện như sau đối với hai loại thanh khác nhau:

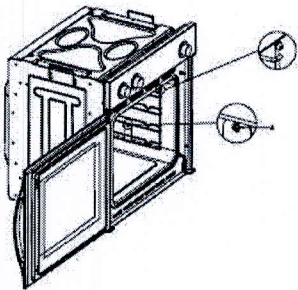
##### **Thanh loại 1**

Tháo thanh bên bằng cách ấn xuống điểm A



### Thanh loại 2

Để tháo thanh bên khỏi bu lông, sử dụng tuốc nơ vít phù hợp, nhấc thanh lên cho tới khi tháo được ra



### HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Thiết bị này phải được lắp đặt bởi người có chuyên môn theo đúng phiên bản mới nhất của Quy tắc và Quy định An toàn Anh Quốc hoặc tiêu chuẩn Châu Âu tương ứng:

Các quy định phát triển đô thị (được ban hành bởi Sở Môi trường)

Luật phát triển đô thị (được phát hành bởi Sở phát triển Scotland)

Hướng dẫn đi dây IEE

Điện trong quy định lao động

### TRƯỚC KHI KHỞI ĐỘNG THIẾT BỊ

Khi mở gói, kiểm tra những nội dung kèm theo lò như sau:

- Sổ tay hướng dẫn và lắp đặt
- Dây lò
- 1 khay
- Bu lông và nút hãm để gắn thiết bị vào khung

### GẮN THIẾT BỊ (xem hình 5)

Những thiết bị này được phân loại thuộc Loại I

Bắt buộc phải cung cấp dây tiếp địa theo quy định của pháp luật. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ theo các quy tắc phòng ngừa tai nạn.

### LƯU Ý QUAN TRỌNG

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.

Các loại nội thất nhà bếp nhựa vinyl hoặc dát mỏng cụ thể dễ bị hư hỏng do bị mất màu ở nhiệt độ dưới mức quy định.

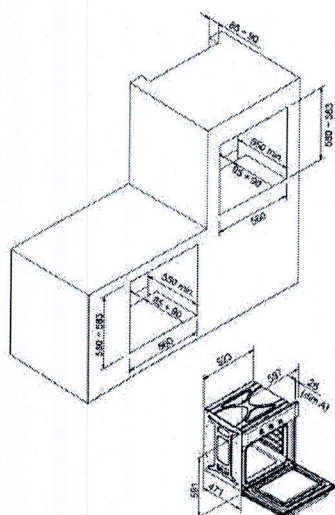
Nếu thiết bị được lắp đặt mà không để ý tới giới hạn nhiệt hoặc thiết bị được đặt gần tủ bếp hơn 4mm, thì người mua sẽ chịu hoàn toàn trách nhiệm đối với trường hợp hư hỏng.

#### LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT

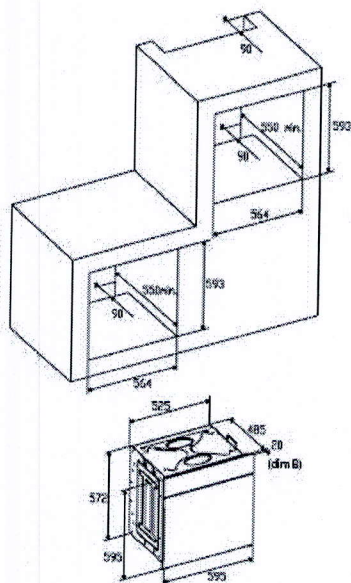
1. Lò sẽ phải được lắp đặt với khoảng cách tiêu chuẩn 600mm như chỉ ra trong Hình 5, cho dù là dưới một sàn lò hay cột
2. Khi chèn lò vào trong cột, cần phải đảm bảo đủ thông gió, để tháo tấm phía sau của thiết bị và có một khoảng hở ít nhất 85-90mm như trong Hình 5
3. Kiểm tra xem lò đã được gắn chặt vào trong khung chưa. Gắn lò vào trong tủ bếp bằng cách sử dụng 4 bu lông "A" Hình 5. Một trong từng góc của khung cửa lò

Hình 5: Lắp đặt cách xa lò điện đơn giản rộng 60cm (hình dáng nắp trên có thể thay đổi) và gắn vào tủ bếp.

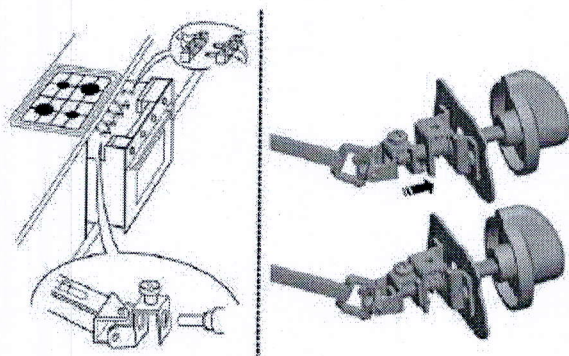
KÍCH THƯỚC ĐỂ SẴN CHO LÒ CÓ CỬA DÀY 26MM (dim A)



#### KÍCH THƯỚC ĐỂ SẴN CHO LÒ CÓ CỬA DÀY 20MM (đim B)



#### 4. Khi lắp đặt lò đa năng, lắp đặt như trong hình 6

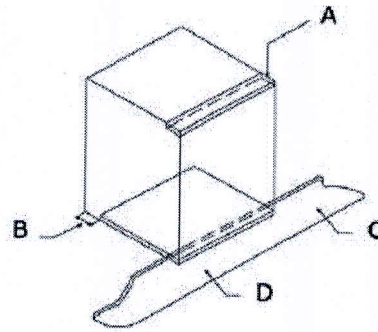


- A. Rãnh hỗ trợ phải được tháo ra
- B. Khoảng cách 75-90mm giữa tường và phía sau của giá đỡ và đế của tủ bếp
- C. Đẻ
- D. Phía trước hộp giả sẽ được lắp ráp

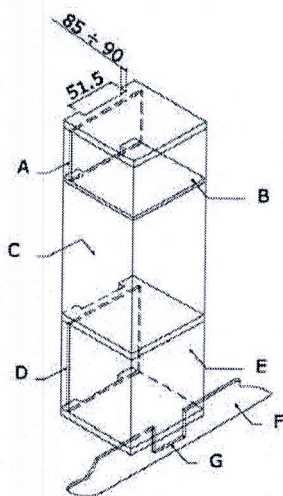
Hình 7. Yêu cầu thông gió và khoảng cách cho lắp đặt một lò điện đơn giản trong một thiết bị nấu tiêu chuẩn.

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

- A. Tấm phía sau
- B. Không gian chứa
- C. Tháo bỏ phần phía sau của phần này
- D. Tấm thật
- E. Không gian chứa
- F. Đế
- G. Khoảng cách thông gió tối thiểu 80cm<sup>2</sup>



Hình 8. Yêu cầu thông gió và khoảng cách tối thiểu cho lắp đặt một lò điện đơn giản ở tủ bếp trên.



### KẾT NỐI ĐIỆN

Trước khi kết nối điện cho thiết bị, cần phải kiểm tra điện áp quy định trên tấm tiêu chí kỹ thuật có đáp ứng với điện áp của mạng điện không

Cần phải tuân thủ theo số đăng ký NICEIC khi lắp đặt điện

### CẢNH BÁO – THIẾT BỊ NÀY CẦN PHẢI ĐƯỢC TIẾP ĐỊA

Thiết bị này cần phải được tiếp địa bằng công tắc tự động hai cực 13A với ổ cấp bảo vệ và có khoảng cách 3mm giữa các điểm tiếp xúc và được đặt ở nơi dễ tiếp cận cạnh thiết bị

### LƯU Ý QUAN TRỌNG

Các dây dẫn của đầu chỉ cấp điện phải được đánh mã bằng màu sắc như sau:

Màu xanh lá cây và màu vàng – Dây tiếp địa

Màu Xanh dương – Dây trung tính

Màu nâu – dây có điện

- Dây dẫn màu xanh lá cây và màu vàng phải được nối với đầu đánh dấu “E” hoặc với biểu tượng tiếp địa hoặc màu xanh lá cây và màu vàng.
- Dây màu xanh dương phải được nối với đầu đánh dấu chữ “N”
- Dây màu nâu phải được nối với đầu đánh dấu chữ “L”

- Dầu chì không được vượt mức nhiệt độ hơn 50oC trên mức nhiệt độ xung quanh tại bất kỳ điểm nào
- Nếu dầu chì điện bị hư hỏng, cần phải thay thế bằng dầu chì chuyên dụng hoặc thiết bị được cung cấp bởi nhà sản xuất hoặc dịch vụ sau bán hàng

### THAY THẾ ĐẦU CHÌ CÁP ĐIỆN MẠNG LƯỚI

Nếu cần phải thay đầu chì cáp điện mạng lưới, thực hiện như sau:

1. Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện, tháo bu lông và tháo bỏ tấm phía sau
2. Tháo bu lông và những đầu dây để tháo đầu chì hiện có
3. Lắp đầu chì thay thế phải tuân thủ theo các thông tin quy định trong Tiêu chí kỹ thuật này, đảm bảo nắp đúng mã màu và tất cả các bu lông phải được siết chặt phù hợp.

### BẢO DƯỠNG

**Trước khi thực hiện bảo dưỡng, ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn cấp điện**

**Trong giai đoạn bảo hành, nếu cần thiết, tất cả các dịch vụ phải được ủy nhiệm cho Phòng dịch vụ hỗ trợ của Nhà sản xuất. Quý khách hàng vui lòng lưu ý rằng chúng tôi sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm bảo hành nào khi đã có can thiệp hoặc sử chữa thực hiện bởi người không được ủy quyền.**

### THAY THẾ BÓNG ĐÈN LÒ

(Không bao gồm trong phạm vi bảo hành)

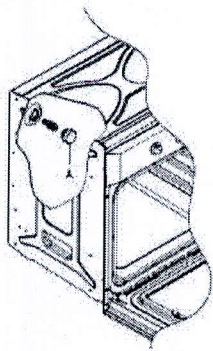
Lò có bóng đèn với các đặc tính sau: 15W hoặc 25W, 300oC và loại E-14.

**CẢNH BÁO:** Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện, tháo cửa lò (như nêu trên) cũng như các giá trong lò.

Tháo nắp thủy tinh bảo vệ bóng đèn bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ. Hình 9(A)

Tháo bóng đèn cũ và xử lý theo đúng cách đảm bảo an toàn và môi trường, thay bóng đèn mới loại như quy định trong Tiêu chí kỹ thuật và thay nắp.

**LƯU Ý – Nắp thủy tinh được lắp chặt vì vậy cần phải sử dụng một cái kẹp để tháo**



### THẬN TRỌNG VÀ THAY THẾ NẮP XÚC TÁC

(Khi lắp đặt, nắp không bao gồm trong phạm vi bảo hành sản phẩm)

Để giúp cho nắp “luôn sạch sẽ”, lò cần phải được gia nhiệt lên mức nhiệt tối thiểu 200oC khi có vết bẩn cứng đầu để những vết bẩn này không bám vĩnh viễn vào lò.

Nếu nắp biến thành màu đen và sáng bóng, cần phải thay thế nắp mới. Tháo các phụ kiện bên trong để giúp thay thế nắp dễ dàng.

Nắp thay thế sẽ phải mua trực tiếp từ Bộ phận Phụ tùng thay thế của Nhà sản xuất (xem chi tiết trên nắp). Khi đặt mua, khách hàng vui lòng nêu rõ số tham chiếu của loại sản phẩm như trong bảng tiêu chí kỹ thuật và/hoặc số series thiết.

## **TIÊU CHÍ KỸ THUẬT**

### **KÍCH THƯỚC BÊN TRONG**

Chiều cao: 340 mm

Chiều rộng: 440mm

Chiều sâu: 390 mm

Thể tích sử dụng: 59 lít

### **THÔNG TIN VỀ NGUỒN ĐIỆN**

Điện áp danh nghĩa

220 V – 240 V ~ 50 Hz

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

### **TIÊU THỤ ĐIỆN**

Điện trở đế: 1,30 kW

Điện trở nóc: 0,90 kW

Điện trở quạt: 2,30 kW

Điện trở vi nướng: 1,35kW

### **Cáp điện mạng lưới**

3x1,5mm<sup>2</sup> loại H07RN-F<HAR>

### **Bóng đèn lò**

15W – 25W/300oC loại bu lông E-14

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm đối với những thiệt hại gây ra với người và đồ vật do lắp đặt thiết bị không đúng hoặc không phù hợp theo hướng dẫn.

Nhà sản xuất có quyền được thực hiện bất kỳ thay đổi cần thiết và hữu ích nào đối với sản phẩm mà không cần cảnh báo trước.



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. Thanh Mỹ Lợi, Q.2, TP HCM  
T: 0837 425 107 F: 0837 425 437  
[www.Catavn.com](http://www.Catavn.com)