

**HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH VÀ BẢO DƯỠNG LÒ NƯỚNG
ÂM TỦ**

ÁP DỤNG CHO CÁC DÒNG SẢN PHẨM:

ME611DI, CDP 780 AS WH, CM 760 AS BK, CM 760 AS WH, ME 605, ME 605 G

ALC
CORPORATION **cata**C



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 các thiết bị 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 phụ kiện 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 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 và các phần có thể tiếp cận được của thiết bị sẽ nóng lên khi đang được sử dụng
- Trẻ em dưới 8 tuổi sẽ không được phép sử dụng sản phẩm nếu không có sự giám sát liên tục
- Trẻ em trên 8 tuổi, người giám khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng được sản phẩm này nếu được giám sát và chỉ dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ được những nguy hại liên quan. Không được phép để trẻ em chơi đùa với thiết bị này. Không nên để trẻ em làm vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị nếu không có sự giám sát.
- 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 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 sét vào cửa khi đang mở vì thao tác này có thể làm hư hỏng bản nề 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 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 nhắc 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. Lớp 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 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

Số 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 sinh 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 bước 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 trong 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 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:

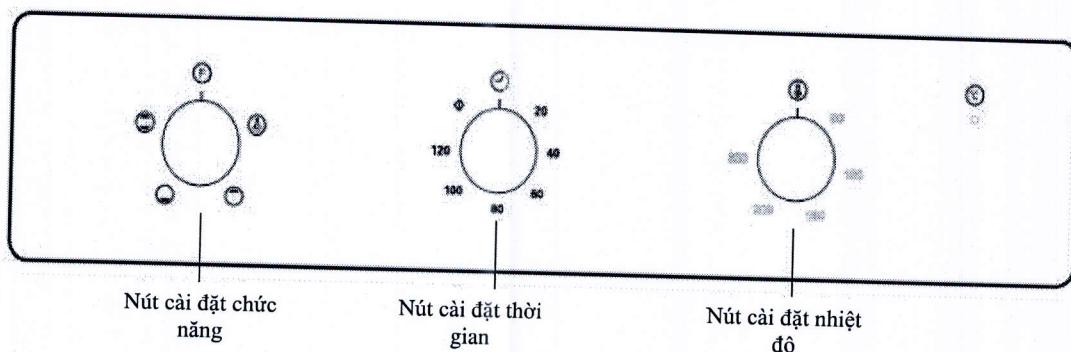
	A. ĐÈN LÒ. Tự động khi chọn trạng thái nấu cho tất cả các model. Đèn lò sẽ bật trong suốt quá trình sử dụng lò
	B. TRẠNG THÁI KẾT HỢP. Cung cấp chức năng nấu truyền thống với nhiệt từ phía trên và phía dưới
	C. TRẠNG THÁI NHIỆT TỪ PHÍA TRÊN. Cho chế độ nấu từ từ, nướng từ từ hoặc hâm nóng món ăn đã nấu
	C. TRẠNG THÁI NHIỆT TỪ PHÍA DƯỚI. Để nấu chậm và hâm nóng thức ăn
	E. TRẠNG THÁI ĐỐI LƯU CÓ HỒ TRỢ CỦA QUẠT. Trạng thái này cung cấp gia nhiệt đối lưu từ phía trên và phía dưới để nấu chín đều
	F. NUÓNG. Để quay và nướng thức ăn

	G. NUÓNG NHANH. Cũng giống như trạng thái trên nhưng vi lưỡng cung cấp diện tích nướng rộng hơn
	H. NUÓNG CÓ QUẠT ĐIỀU NHIỆT. Giúp thức ăn vàng nhanh hơn mà vẫn giữ được độ ẩm. Để nướng đổi lưu, đây là chức năng tiết kiệm năng lượng nhất.
	I. CHẾ ĐỘ GIÃ ĐÔNG Quạt sẽ hoạt động mà không gia nhiệt để giảm thời gian giã đông đối với thực phẩm đông lạnh
	J. CHỨC NĂNG NHIỆT PHÂN Khi chức năng cài đặt ở trạng thái nhiệt phân, LED hiển thị “PYA” Nhiệt độ mặc định là 450°C. Bộ hẹn giờ có thể cài đặt 1:30 hoặc 2:00 giờ

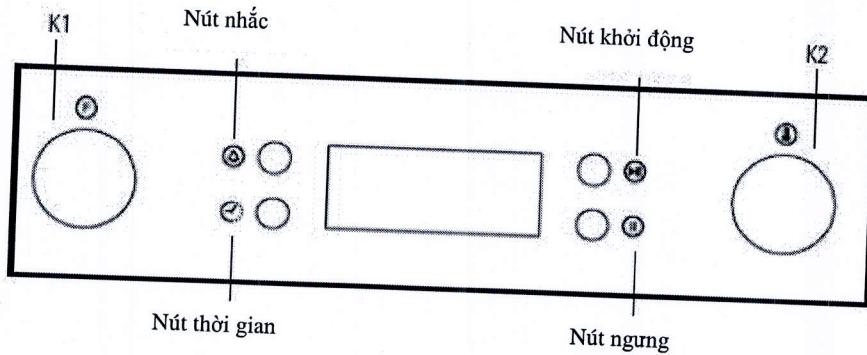
CÁCH SỬ DỤNG

- Lưu lại: Đối với lò sẽ được sử dụng ở trạng thái “①”, thức ăn có thể bắt lửa nếu thời gian nấu quá dài. Cần phải giám sát chặt chẽ trong quá trình nướng và thời gian không nên cài đặt quá dài.
GHI CHÚ: Đối với thời gian dưới sáu mươi phút, đầu tiên cài đặt thời gian dài hơn và sau đó xoay lại thời gian bạn muốn.
- Cài đặt các chức năng bằng cách xoay nút chức năng tới mức mong muốn. Lò sẽ tự động khởi động chế độ nướng sau khi đã lựa chọn chức năng, thời gian và nhiệt độ.
- Cài đặt thời gian nấu bằng cách xoay nút chọn thời gian tới mức thời gian mong muốn theo hướng dẫn nấu ăn. Sau khi cài đặt xong thời gian, thiết bị sẽ “Dong” để ngưng.
- Cài đặt nhiệt độ bằng cách xoay nút nhiệt độ. Nếu thiết bị ở trạng thái không sử dụng, luôn luôn cài đặt nút này ở vị trí số “0”.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

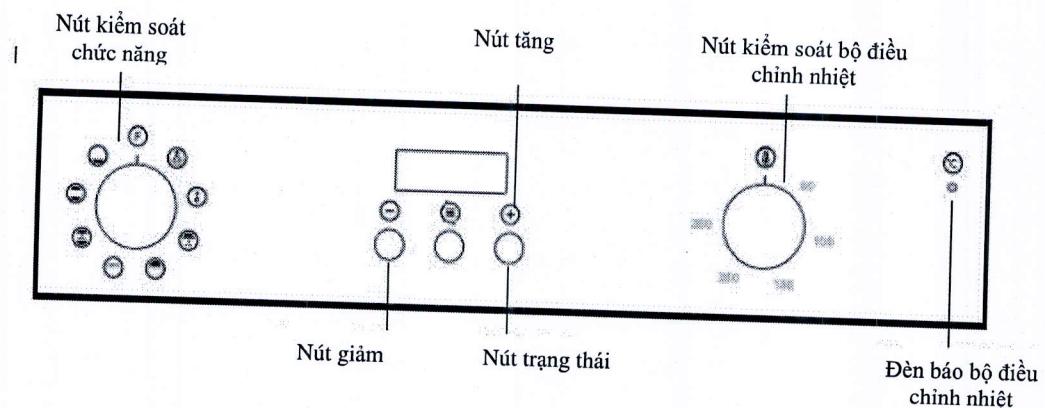


MÔ TẢ SẢN PHẨM



Xin lưu ý: Đèn mở cửa lò, luôn luôn dùng một tay giữ, tay cầm ở giữa và không được chạm vào chốt khóa trẻ em

MÔ TẢ SẢN PHẨM



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Khi lò được kết nối với nguồn điện lần đầu tiên, đợi màn hình tự động chuyển sang “12.30”, sau đó có tiếng beep và “.” bật sáng. Đảm bảo điều chỉnh lại giờ trong ngày trước khi sử dụng lò.

Xin lưu ý rằng giờ tính theo 24 giờ, ví dụ 2 giờ chiều sẽ là 14:00

Cách cài đặt giờ đúng.

- 1) Án nút “+” để điều chỉnh cài đặt giờ
- 2) Án nút “

Lưu ý: Nếu màn hình không sáng, điều chỉnh giờ bằng cách án nút “+” và “-“ cùng lúc trong hơn 3 giây.

Tắt mở lò

Nếu bộ hẹn giờ ở chế độ chờ, án nút “

- 1) Cài đặt chức năng và nhiệt độ mong muốn
- 2) Cài đặt chức năng thời gian, sau đó lò sẽ bắt đầu

Nếu cài đặt Dur hoặc End, sau khi nấu, lò sẽ tự động tắt

Nếu cài đặt thủ công hoặc nhắc phút, sau khi nấu, xoay chức năng nấu và nút nhiệt độ lò về vị trí “0”. Án nút “

Cài đặt chức năng thời gian

Ở chế độ cài đặt bằng tay, án nút “

Trạng thái cài đặt bằng tay:

Trong trạng thái cài đặt bằng tay, chỉ thời gian trong ngày và biểu tượng “

Lưu ý: Ở trạng thái cài đặt bằng tay, để đảm bảo lò không bắt ngẫu nhiên, sau 5 giờ nếu không có bất kỳ nút nào được án, bộ cài đặt thời gian sẽ bắt sáng một lần trong một phút để cảnh báo cho quý vị thấy là lò sẽ chuyển sang chế độ chờ. Sau tổng cộng 10 giờ, bộ cài đặt thời gian sẽ chuyển sang chế độ chờ.

Khi bộ cài đặt thời gian bắt sáng ở chế độ điều chỉnh bằng tay, án bất kỳ nút nào để reset lại bộ cài đặt thời gian nếu quý vị muốn tiếp tục sử dụng lò. Hoặc án nút “

Điều chỉnh thời gian cảnh báo bằng âm thanh:

Chức năng này có thể được sử dụng để đưa ra cảnh báo bằng âm thanh khi hoàn thành thời gian đã được điều chỉnh.

- 1> Án nút “

Án nút “

Lập trình bán tự động theo thời gian nấu:

Chức năng này được sử dụng để nấu trong phạm vi thời gian mong muốn. Đặt thức ăn cần nấu vào lò.

Điều chỉnh chức năng nấu và nhiệt độ mong muốn

- 1) Án nút “

Án nút “

Chức năng này được sử dụng để nấu theo thời gian hoàn thành mong muốn. Đặt thức ăn cần nấu vào lò. Điều chỉnh chức năng nấu và nhiệt độ mong muốn.

- 4) Khi hoàn thành thời gian cài đặt, bộ cài đặt thời gian sẽ ngưng lò và đưa ra cảnh báo bằng âm thanh. Biểu tượng “A” sẽ bật sáng trên màn hình. Sau đó chỉnh chức năng nấu và nút nhiệt độ lò về vị trí “0”. Án bất kỳ nút nào trong khoảng ít hơn 3 giây, cảnh báo âm thanh sẽ ngưng.

Án nút “

Chức năng này được sử dụng để nấu sau một khoảng thời gian nhất định trong một khoảng thời gian nhất định. Đặt thức ăn cần nấu vào lò. Điều chỉnh chức năng nấu và nhiệt độ mong muốn. Nhiệt độ lò sẽ được điều chỉnh tới mức mong muốn tùy thuộc vào loại thức ăn được nấu.

Đầu tiên án nút “

Thứ hai: Giữ nút “

8

Ấn nút “” để xác nhận, thời gian trong này sẽ hiển thị lên trên màn hình và biểu tượng “A” sẽ bắt đầu bật sáng liên tục trên màn hình. Biểu tượng “” biến mất cho tới khi thời gian nấu bắt đầu.

Quý vị có thể cài đặt thời gian lên đến 23.59 giờ sau thời gian đặt được bằng cách bổ sung thêm giai đoạn vào thời gian trong ngày.

Lò sẽ bắt đầu hoạt động vào thời gian được tính bằng cách giảm thời gian nấu từ thời gian hoàn thành được cài đặt, và sẽ ngưng vào thời gian kết thúc được cài đặt. Bộ hẹn thời gian sẽ đưa ra cảnh báo bằng hình ảnh và biểu tượng “A” sẽ bắt đầu bật sáng. Sau khi điều chỉnh chức năng nấu và nhiệt độ lò, án bất kỳ nút nào đó ít hơn 3 giây, chế độ cảnh báo bằng âm thanh sẽ ngưng.

Ấn nút “” trong hơn 3 giây để cài đặt lò về trạng thái Điều chỉnh bằng tay để sử dụng lò

Lưu ý: Khi cài đặt chế độ tự động hoàn toàn, toàn bộ thời gian sẽ không thể thay đổi. Thay đổi thời gian có nghĩa là hủy chế độ tự động và chuyển sang chế độ liên quan. Nếu cần reset lại chức năng tự động, cần phải ngưng cài đặt trạng thái hiện tại, để cài đặt lại trạng thái tự động theo các bước trên.

Tiêu chí kỹ thuật

- 1) Án nút “+” hoặc “-“ trong hơn 3 giây, ngày sẽ được tăng hoặc giảm nhanh chóng với tốc độ 5 giây.
- 2) Khi cài đặt từng chức năng thời gian, nếu không có vận hành gì trong vòng 5 phút thì lò sẽ trở lại chế độ điều chỉnh bằng tay.
- 3) Khi cài đặt từng chức năng thời gian, án nút “” trong hơn 3 giây để có thể hủy cài đặt hiện tại và chuyển sang chế độ cài đặt bằng tay.
- 4) Trong quá trình cài đặt chức năng, án nút “+” và “” trong hơn 3 giây, sẽ nghe thấy một tiếng beep và có thể hủy chức năng thời gian hiện tại và chuyển sang chế độ chờ.
- 5) Chúng tôi khuyến nghị khách hàng nên vận hành các bộ phận của lò trong 15 phút ở nhiệt độ 200 độ để đốt hết những chất còn thừa lại trên bề mặt.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1.Cài đặt đồng hồ

Sau khi kết nối thiết bị với nguồn điện, biểu tượng thời gian 00:00 sẽ xuất hiện trên màn hình.

- 1) Án nút “”, số giờ sẽ bật sáng
- 2) Xoay “K2” để điều chỉnh giờ (Thời gian sẽ nằm trong khoảng 0-23)
- 3) Án nút “”, số phút sẽ bật sáng
- 4) Xoay “K2” để điều chỉnh cài đặt phút (thời gian sẽ trong khoảng 0-59)
- 5) Án nút “”, để kết thúc cài đặt đồng hồ. “.” sẽ bật sáng, và thời gian sẽ bật sáng

Lưu ý: Đồng hồ sẽ hiển thị giờ 24 giờ. Sau khi kết nối với nguồn điện, đồng hồ sẽ không có thời gian.

2.Cài đặt chức năng

- 1) Xoay “K1” để chọn chức năng nấu mong muốn. Bộ chỉ báo liên quan sẽ bật sáng.
- 2) Xoay “K2” để điều chỉnh nhiệt độ
- 3) Án nút “” để xác nhận bắt đầu nấu. icon tương ứng về nhiệt độ ở “oC” sẽ bật lên
- 4) Nếu bỏ qua bước 2, án nút “” để xác nhận bắt đầu nấu. và thời gian mặc định là 9 giờ và nhiệt độ mặc định sẽ hiển thị trên LED

LUU Y

- 1) Thời gian điều chỉnh từng bước của công tắc mã hóa như sau:
0—0:30 phút: bước 1 phút 0:30—9:00 giờ: bước 5 phút
- 2) Nhiệt độ được điều chỉnh từng bước là 50C, và chức năng nướng bức xạ là 30°C.
- 3) Xoay “K1” để điều chỉnh thời gian nướng khi bắt đầu nướng. Sau đó ấn nút “” để bắt đầu nướng
Nếu không ấn nút “

3. Cài đặt đèn

- 1) Xoay “K1” để lựa chọn chức năng liên quan, sau đó icon tương ứng sẽ bật sáng
- 2) Án nút “

4. Chức năng truy vấn

Trong quá trình nấu, quý vị có thể sử dụng chức năng truy vấn, sau 3 giây trở về trạng thái làm việc hiện tại.

- 1) Trong trạng thái đang nấu, ấn nút “

5. Chức năng khóa trẻ em

Để khóa: Án nút “

Mở khóa: Án nút “

Ghi chú: Trong trạng thái hoạt động, nếu quý vị muốn ngưng nấu, ấn nút ngưng nhanh. Không cần phải ấn lâu nút ngưng, nó sẽ không hiệu quả.

6. Chức năng nhắc

Lò có chức năng nhắc 9 tiếng, chức năng này sẽ giúp quý vị bắt đầu nấu trong một thời gian nhất định từ 1 phút đến 9 giờ.

Chi khi lò ở chế độ chờ mới có thể cài đặt được chức năng nhắc

Làm theo hướng dẫn dưới đây để cài đặt chức năng nhắc:

- 1) Án nút cài đặt chức năng nhắc “

10

- 5) Án nút "" để xác định cài đặt. ":" sẽ bật sáng và bộ chỉ thị chức năng nhắc "" sẽ bật sáng. Thời gian được đếm ngược.

Lưu ý: còi lò sẽ kêu 10 lần sau khi thời gian chuyển về 0. Biểu tượng "" sẽ biến mất trên màn hình để nhắc quý vị bắt đầu nấu. Quý vị có thể hủy chức năng nhắc trong quá trình cài đặt bằng cách án nút ngưng (stop); sau khi cài đặt chức năng nhắc, quý vị có thể hủy bằng cách án nút ngưng hai lần

7. Chức năng Khởi động/Tạm Ngưng/Hủy

- 1) Nếu thời gian nấu đã được cài đặt, án nút "" để bắt đầu nấu,
Nếu đang ở chế độ ngưng nấu, án nút "" để nấu lại
- 2) Trong quá trình nấu, án nút "" để tạm ngưng nấu. Án nút "" hai lần để hủy chế độ nấu.

8. Chức năng tiết kiệm năng lượng

- 1) Trong trạng thái chờ và trạng thái nháy, án nút "" trong ba giây, đèn LED sẽ tắt và cài đặt chế độ tiết kiệm năng lượng
- 2) Nếu không vận hành trong 10 phút trong trạng thái chờ, đèn LED sẽ tắt và chuyển sang chế độ tiết kiệm năng lượng.
- 3) Trong trạng thái tiết kiệm năng lượng, án bất kỳ nút nào hoặc xoay bất kỳ bộ mã hóa nào để bỏ chế độ tiết kiệm năng lượng.

9. Chức năng nhiệt phân (chỉ có ở một số model)

Chức năng này cho phép làm vệ sinh hốc của lò

- 1) Xoay "K1" để lựa chọn chức năng nhiệt phân. LED sẽ hiển thị "PYA"
- 2) Án nút "" để xác nhận nấu. Vào thời gian mặc định là 2 giờ, "PYA" sẽ hiện trên LED
- 3) Xoay "K1" để thay đổi thời gian điện phân. Có hai mức thời gian có thể chọn là "1:30 hoặc 2:00"

Ghi chú:

- A) Khi cửa lò không đóng, án nút khởi động sẽ không có tác dụng, LED hiển thị chữ "DOOR", "PYA"
- B) Khi nhiệt độ ở trung tâm của lò cao hơn 200°C, Án nút hủy để trực tiếp quay lại chế độ đợi và nhiệt độ trung tâm lò sẽ cao hơn 300°C, án nút khởi động, LED hiển thị "COOL".
- C) Khi mở cửa ở trạng thái hoạt động bình thường, rơ le cho bộ gia nhiệt sẽ ngưng hoạt động, LED hiển thị "DOOR", chuông sẽ kêu liên tục cho tới khi cửa được đóng lại hoặc án nút ngưng.
- D) Khi chức năng nhiệt phân kết thúc và nhiệt độ trung tâm lò thấp hơn 300°C, LED sẽ tắt.
- E) Trước khi kích hoạt chức năng làm vệ sinh điện phân, cần phải loại bỏ hết những chất đồ tràn và đảm bảo không có gì trong lò. Không được để bất cứ thứ gì bên trong lò (như chảo, khay nướng, chảo nhỏ giọt, thanh trượt...) vì chúng có thể bị hư hỏng nặng bởi quá trình này.

10. Ghi chú

- 1) Đèn lò sẽ bật khi thực hiện mọi chức năng (ngoại trừ chức năng nhiệt phân)
- 2) Khi chương trình nấu được cài đặt và không án nút "" trong vòng 5 phút, thời gian hiện tại sẽ hiển thị và quay lại trạng thái chờ. Chương trình cài đặt sẽ vô hiệu.

- 3) Chuông kêu khi ấn đúng cách, nếu không ấn đúng cách sẽ không có phản hồi
- 4) Chuông sẽ kêu năm lần để nhắc quý vị khi hoàn thành nấu.

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 ô 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 NẤU ĂN

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 già đông hoàn toàn trước khi nấu trừ khi có hướng dẫn khác.

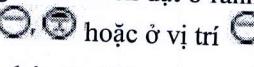
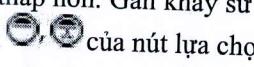
Loại thức ăn	Nhiệt độ °C	Rãnh	Thời gian nấu gợi ý tính bằng phú	Theo khẩu vị cá nhân
Món tráng miệng hỗn hợp bánh nấu trong khuôn				
Bánh xốp hoặc bánh nhân nho (sponge hoặc bun)	175	2	55-65	
Bánh	175	3	60-70	
Món tráng miệng bánh ngắn nướng trong khuôn				
Nền cho bánh	200	3	08-10	
Nền bánh phô mai	200	3	25-35	
Nền bánh hoa quả	200	3	25-35	
Món tráng miệng có bột nở nướng trong khuôn				
Nền bánh	180	3	30-45	
Bánh mỳ mềm có 1 kg bột	200	3	25-35	
Các loại bánh nhỏ				
Bánh ngắn	200	3	10-15	

Bánh doughnut	200	2	35-45	
Bánh quy	200	3	15-20	
Bánh lasagne	225	2	40-50	
Thịt (thời gian nấu/cm độ dày)				
Miếng thịt nướng dài	200	2	120-150	
Miếng thịt nướng ngắn	200	2	60-90	
Miếng thịt hình tròn	200	2	30-40	
Thịt gia cầm				
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	
Thịt gia súc				
Thịt thỏ	200	2	60-90	
Chân nai	200	2	90-150	
Rau				
Khoai tây nướng lò	220	2	30-40	
Flan rau nấu	200	2	40-50	
Cá				
Cá hồi	200	2	40-50	
Cá tráp biển	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Nướng				
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 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. Vì 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 lụa chọn lò hỗ trợ quạt dưới đây  hoặc ở vị trí  của nút lụa 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 vây	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 cuốn 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

LÀM VỆ SINH LÒ

LUU 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 vài miếng nhúng vào dung dịch amoniac pha loãng; rửa sạch và lau khô. Nếu có những vết bẩn hoặc bẩn, đặt miếng rè nhúng dung dịch ammoniac ở phía sau, gần cửa và sau đó vài giờ, rửa 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 vài 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 ẩm là đủ nhưng đối với những vết bẩn cứng đầu, có thể thực hiện như sau:

PHẦN TRÁNG MEN

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.

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:

- Sô 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 mứt nhiệt độ môi trường xung quanh trong quá trình sử dụng thiết bị.

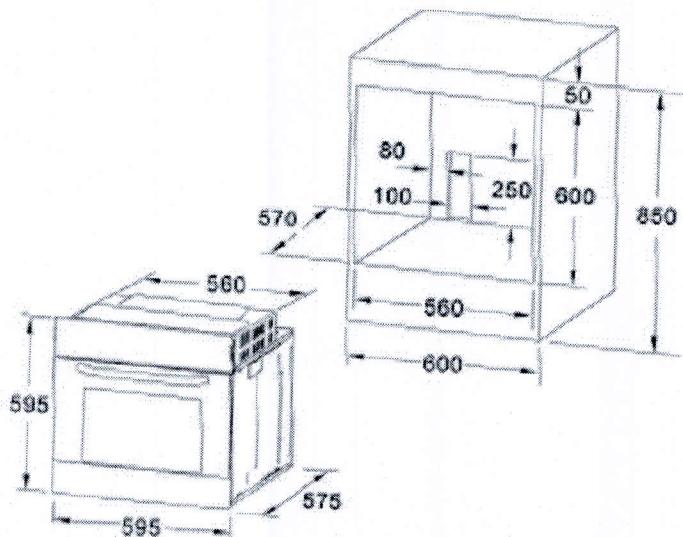
Các loại nội thất nhà bếp nhựa vinyl hoặc dát mỏng cụ thể dễ bị hư hỏng do bị mất màu ở nhiệt độ dưới mức quy định.

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.

HƯỚNG DẪN 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 tẩm 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

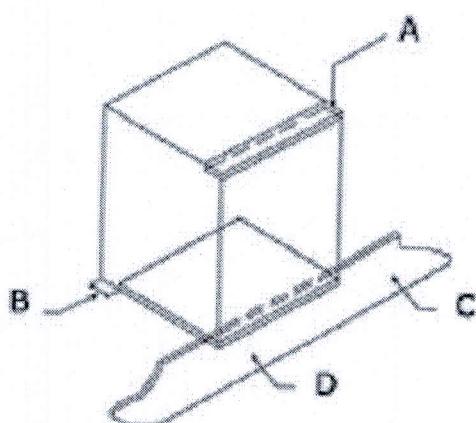
Hình 5: Lắp đặt cách xa lò điện đơn giản rộng 60cm (hình dáng nắp trên có thể thay đổi) và gắn vào tủ bếp.



- A. Rãnh hõ trợ phải được tháo ra
- B. Khoảng cách 75-90mm giữa tường và phía sau của giá đỡ và đế của tủ bếp
- C. Đè
- 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.

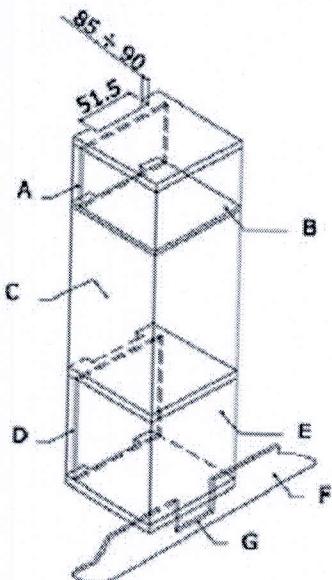
Yêu cầu thông gió tối thiểu cho phần trên, phần đè và giá đỡ cho phần phía sau của thiết bị.



- A.Tám phía sau
- B.Không gian chứa
- C. Tháo bỏ phần phía sau của phần này
- D. Tám thật
- E. Không gian chứa
- F.Đè

G. Khoảng cách thông gió tối thiểu

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 sổ 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 với ổ cắm bảo vệ và có khoảng cách 3mm giữa các điểm tiếp xúc và được đặt ở nơi dễ tiếp cận cạnh thiết bị

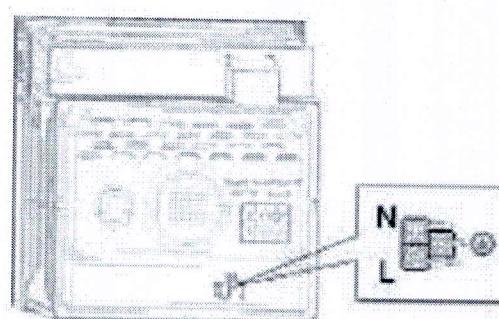
LƯU Ý QUAN TRỌNG

Các dây dẫn của đầu chì 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"
- Đầu chì không được vượt mức nhiệt độ hơn 50°C trên mức nhiệt độ xung quanh tại bất kỳ điểm nào

- Nếu đầu chì điện bị hư hỏng, cần phải thay thế bằng đầu chì chuyên dụng hoặc thiết bị được cung cấp bởi nhà sản xuất hoặc dịch vụ sau bán hàng.

THAY THẾ ĐẦU CHÌ CẤP ĐIỆN MẠNG LƯỚI

Nếu cần phải thay đầu chì cấp 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 lắp 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 sửa chữa thực hiện bởi người không được ủy quyền.

THAY THẾ BÓNG ĐÈN LÒ

(Không bao gồm trong phạm vi bảo hành)

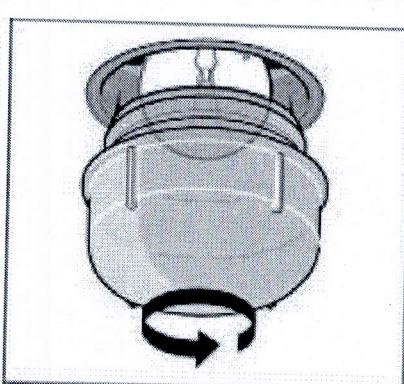
Lò có bóng đèn với các đặc tính sau: 15W hoặc 25W, 300°C và loại E-14.

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.

LUU 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 giữ nhiệt lên mức nhiệt tối thiểu 200°C 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: 346,5mm

Chiều rộng: 457mm

Chiều sâu: 410mm

Thể tích sử dụng: 70 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

Phản gia nhiệt trên đỉnh	950W
Phản gia nhiệt nướng	2000W
Phản gia nhiệt ở đáy	1100W
Phản gia nhiệt đối lưu	2000W
Động cơ đối lưu	33W
Động cơ xiên quay	4.1W
Quạt làm mát	23W
Đèn lò	25 W
Công suất tối đa	2100W/3000W

Cáp điện mạng lưới

3x1,5mm² 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 đối 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.

cataC



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