

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT & SỬ DỤNG

BẾP GA LIÊN LÒ N

CXX 664 ML VN

100%

ELBA QUALITY MADE IN ITALY



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

LỜI KHUYÊN LẮP ĐẶT

QUAN TRỌNG: Thiết bị này được thiết kế và sản xuất chỉ để nấu thức ăn gia đình (hộ gia đình) và không thích hợp với bất kì ứng dụng phi nội địa. Và do đó không nên sử dụng thiết bị trong môi trường thương mại (nhà hàng, khách sạn, trường học, bệnh viện, bếp ăn tập thể.....)

Đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị

- Thiết bị được thiết kế và sản xuất tuân thủ các tiêu chuẩn hiện hành cho các sản phẩm nấu ăn gia dụng và đáp ứng tất cả các yêu cầu an toàn được nêu trong hướng dẫn sử dụng đi kèm, bao gồm cả những yêu cầu về nhiệt độ an toàn
- Một số người sử dụng có làn da nhạy cảm có thể cảm nhận nhiệt độ rõ ràng hơn mặc dù mức nhiệt độ này vẫn nằm trong giới hạn tiêu chuẩn cho phép – Điều này là hoàn toàn bình thường
- Sự an toàn của thiết bị còn phụ thuộc vào cách sử dụng đúng. Vì vậy hãy chú ý khi sử dụng sản phẩm, đặc biệt khi có trẻ em.
- Các bộ phận đóng gói (túi nhựa, xốp, đinh, dây đóng gói....) không nên để ở nơi trẻ em dễ dàng tiếp cận vì những thứ này có thể gây thương tích nghiêm trọng
- Một số thiết bị được cung cấp lớp màng bảo vệ trên các bộ phận bằng thép và nhôm. Lớp màng này phải được loại bỏ trước khi sử dụng thiết bị

QUAN TRỌNG: Nên sử dụng quần áo/găng tay bảo hộ phù hợp khi sử dụng hoặc vệ sinh thiết bị

- Không cố gắng sửa đổi các đặc tính kỹ thuật của thiết bị vì điều này có thể gây nguy hiểm khi sử dụng. Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm bảo hành, bảo trì đối với bất cứ sự thay đổi nào phát sinh từ việc không tuân thủ điều kiện này
- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt
- Không thực hiện các thao tác vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị khi thiết bị chưa được ngắt kết nối khỏi nguồn điện

CẢNH BÁO: Đảm bảo đã ngắt thiết bị khỏi nguồn điện trước khi thay thế bóng đèn để tránh bị điện giật

- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị vì hơi ẩm sẽ làm ảnh hưởng đến chất lượng, tuổi thọ của sản phẩm và gây mất an toàn
- Không chạm vào thiết bị tay tay (chân) ẩm, ướt
- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được phép sử dụng thiết bị nếu không có sự giám sát của người lớn
- Không sử dụng thiết bị khi đi chân trần
- Nếu bạn quyết định không sử dụng thiết bị này nữa hoặc quyết định thay thế một model khác, hãy vứt bỏ thiết bị đúng cách để đảm bảo về sức khỏe, an toàn và bảo vệ môi trường
- Một số bộ phận của thiết bị có thể tái chế được. Tiêu hủy chúng theo qui định hiện hành của nước sở tại
- Sau khi sử dụng thiết bị, đảm bảo các nút vặn ở vị trí tắt
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị trừ khi có sự giám sát của người lớn
- Thiết bị này có thể sử dụng cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm về thể chất, giác quan, tinh thần nếu có sự giám sát của người lớn hướng dẫn sử dụng một cách an toàn và hiểu rõ được những nguy cơ rủi ro
- Trẻ em không được chơi với thiết bị
- Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm pháp lý đối với thương tích cho người sử dụng hoặc thiệt hại về tài sản do sử dụng thiết bị không đúng cách

CẢNH BÁO: Trong quá trình sử dụng, thiết bị và một số bộ phận có thể nóng lên và có vẫn còn nóng một thời gian sau khi sử dụng

- Cần cẩn thận tránh chạm vào bộ phận làm nóng (mặt bếp, bên trong khoang lò...).
- Cửa nóng hãy dùng tay nắm
- Để tránh bị bỏng, bóng nước không nên để trẻ em lại gần thiết bị
- Đảm bảo rằng dây cáp điện của thiết bị khác ở trong bếp không thể tiếp xúc với bếp mặt nấu hoặc vướng vào cửa lò

CẢNH BÁO: Khi nấu thực phẩm trên bếp bằng dầu ăn, mỡ cần có người giám sát vì có thể gây nguy hiểm, cháy nổ.... Không bao giờ dập tắt lửa bằng nước mà hãy tắt thiết bị, sau đó che ngọn lửa lại, có thể dùng chăn chữa cháy hoặc các thiết bị chuyên dụng...

CẢNH BÁO: Nguy cơ cháy nổ - Không để vật dụng trên bếp nấu

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm pháp lý đối với thương tích cho người sử dụng hoặc thiệt hại về tài sản do sử dụng thiết bị không đúng cách

CẢNH BÁO: Trong quá trình sử dụng, thiết bị và một số bộ phận có thể nóng lên và vẫn còn nóng một thời gian sau khi sử dụng

- Khi bếp hoạt động: Không để nồi rỗng trên mặt bếp

CẢNH BÁO: Khi thiết bị được lắp đặt đúng cách và đáp ứng tất cả các yêu cầu an toàn. Tuy nhiên cần đặc biệt chú ý không gian xung quanh và bên dưới thiết bị để đảm bảo thiết bị được đặt trong môi trường thông thoáng

LẦN ĐẦU SỬ DỤNG Lò: Nên tuân thủ những điều sau

- Trang bị đầy đủ phụ kiện bên trong lò
- Bật lò nướng rỗng ở mức nhiệt độ cao nhất để loại bỏ dầu
- Ngắt kết nối nguồn điện, để lò nguội và vệ sinh bằng khăn ẩm và chất tẩy rửa chuyên dụng, sau đó lau khô lò

LƯU Ý: Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh để vệ sinh thiết bị. Không sử dụng dụng cụ sắc nhọn để vệ sinh cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính

NGUY CƠ CHÁY: Không bảo quản vật liệu dễ cháy trong khoang lò

Luôn sử dụng găng tay khi tháo kệ và khay thức ăn ra khỏi lò khi còn nóng

Không treo khăn ẩm hoặc khăn lau bát đĩa trên tay nắm cửa lò vì điều này có thể gây nguy cơ hỏa hoạn

Vệ sinh khoang lò sau mỗi lần sử dụng, không để dầu mỡ tích tụ lâu ngày trong khoang lò

XỬ LÝ THỰC PHẨM AN TOÀN: Để thực phẩm trong lò trong thời gian ngắn nhất có thể trước và sau khi nấu. Điều này làm tránh ô nhiễm bởi các vi sinh vật có thể gây ngộ độc thực phẩm. Đặc biệt cẩn thận khi thời tiết nồm, ẩm, ẩm

THẬN TRỌNG: Khi lò hoạt động người sử dụng cần theo dõi thường xuyên. Đặc biệt với những chu trình nấu ngắn phải theo dõi liên tục

LƯU Ý QUAN TRỌNG: Kệ của lò nướng chưa được thiết kế để đặt thực phẩm trực tiếp lên kệ. Khi nấu, nướng luôn đặt thực phẩm vào hộp đựng chuyên dụng hoặc sử dụng các vật liệu phù hợp để tiếp xúc với thực phẩm

Nếu dây cáp điện của bếp bị hỏng, cần được thay thế bởi kĩ thuật viên có chuyên môn

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1-LẮP ĐẶT

QUAN TRỌNG

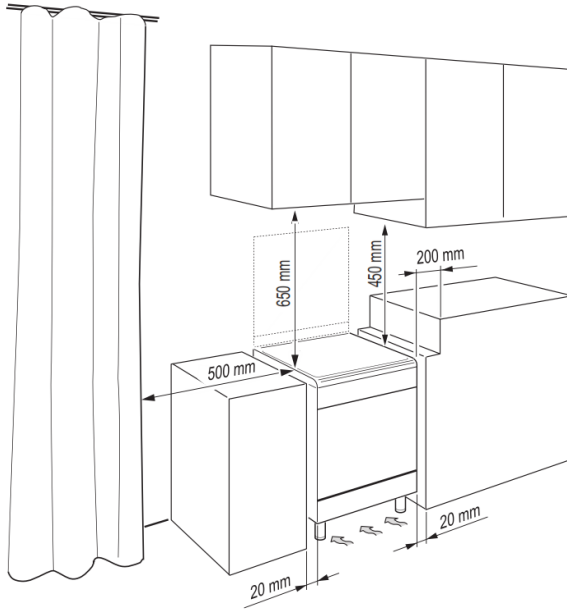
Thiết bị này được thiết kế và sản xuất chỉ để nấu thức ăn gia đình (hộ gia đình) và không thích hợp với bất kì ứng dụng phi nội địa. Và do đó không nên sử dụng thiết bị trong môi trường thương mại (nhà hàng, khách sạn, trường học, bệnh viện, bếp ăn tập thể.....)

- Thiết bị của bạn sẽ không được đảm bảo nếu được lắp đặt trong bất kỳ môi trường nào nói trên
- Thiết bị phải được lắp đặt, bảo hành, bảo trì bởi kĩ thuật viên cho chuyên môn
- Luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ thao tác sửa chữa, bảo hành, bảo trì
- Nên sử dụng quần áo/găng tay bảo hộ phù hợp khi thao tác vận chuyển và lắp đặt thiết bị
- Tường xung quanh vị trí đặt thiết bị phải chịu được nhiệt độ cao hơn 70°C so với nhiệt độ phòng
- Không lắp đặt các thiết bị gần các vật liệu dễ cháy (rèm cửa...)
- **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị được lắp đặt đúng cách và đáp ứng tất cả các yêu cầu an toàn. Tuy nhiên cần đặc biệt chú ý không gian xung quanh và bên dưới thiết bị để đảm bảo thiết bị được đặt trong môi trường thông thoáng

VỊ TRÍ

- Các điều kiện lắp đặt liên quan đến việc bảo vệ chống quá nhiệt của các bề mặt gần bếp phải phù hợp với hướng dẫn
- Vật liệu tổng hợp được phủ veneer, keo được sử dụng phải chịu được nhiệt độ 150°C để tránh bị bong keo và biến dạng

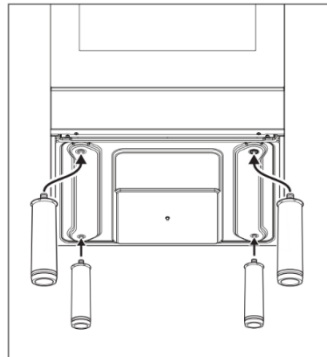
- Không được lắp rèm ngay phía sau thiết bị hoặc mép rèm phải cách bếp ít nhất 500mm



LẮP CHÂN TẮNG CHỈNH

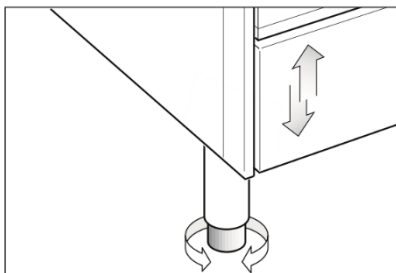
Bếp trước khi sử dụng cần lắp chân

Đặt mặt sau của bếp lên một tấm bìa carton và để lộ phần đáy bếp. Lắp chân vào bếp theo sơ đồ



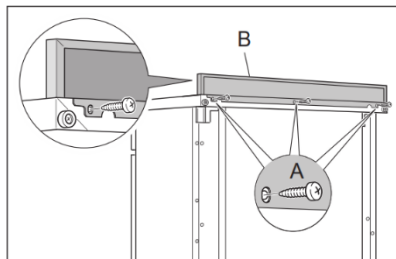
CÂN BẰNG BẾP

Bếp có thể được cân bằng bằng cách vặn đầu dưới của chân theo sơ đồ



LẮP THÀNH CHẮN PHÍA SAU (Chỉ có ở một số model)

1. Trước khi lắp đặt bếp, hãy gỡ bỏ mọi lớp màng bảo vệ/băng dính
2. Tháo 3 vít A ra khỏi phía sau bếp nấu
3. Lắp tấm chắn sau như minh họa và cố định tấm chắn bằng cách vặn 3 vít A

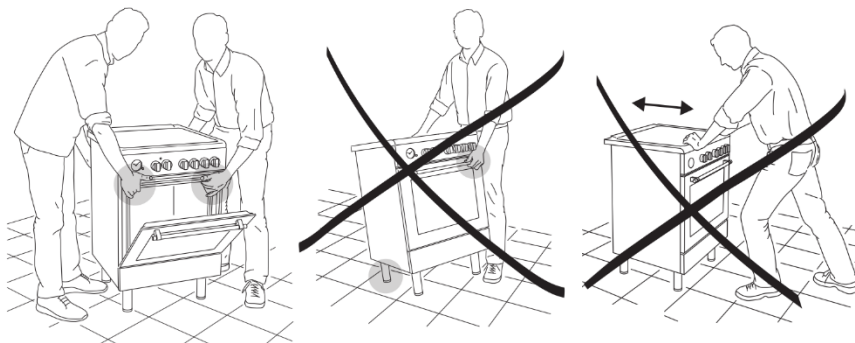


DI CHUYỂN BẾP

CẢNH BÁO: Vận chuyển bếp theo hướng thẳng đứng, luôn đảm bảo có hai người thực hiện thao tác này để tránh làm hỏng các chân tăng chỉnh

CẨN THẬN: Không vận chuyển bếp hướng thẳng đứng bằng cách cầm vào tay nắm cửa lò

Khi di chuyển đến vị trí cuối cùng, không được kéo bếp. Hãy nhấc bếp lên khỏi sàn để đặt vào vị trí cuối cùng

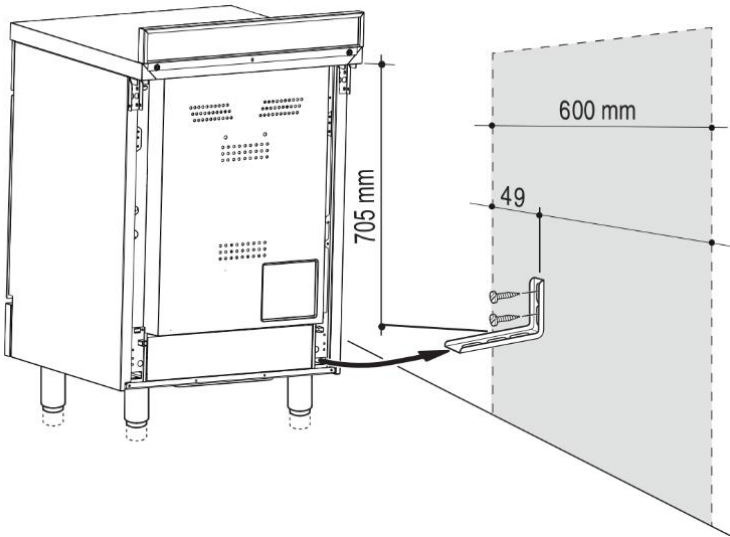
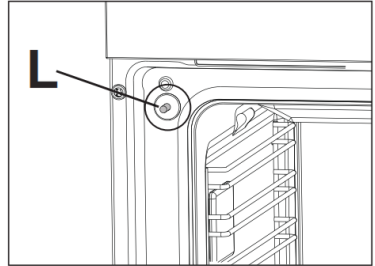


CẢNH BÁO (Chỉ có ở một số model): Khi thao tác vận chuyển lò, hãy cẩn thận để không làm hỏng cảm biến cửa L (gắn góc trên cùng, bên trái của gioăng đệm cửa lò)

CHỐNG LẬT

Quan trọng

Để giữ và ngăn thiết bị vô tình bị lật, hãy lắp giá đỡ vào bức tường phía sau và cố định thiết bị một cách chắc chắn



Để lắp
giá đỡ chống lật:

1. Sau khi xác định vị trí đặt bếp, hãy đánh dấu vị trí đó lên tường nơi phải lắp hai vít của giá đỡ chống lật
2. Khoan 2 lỗ có đường kính 8mm trên tường và cắm nút nhựa vào (Trước khi khoan lỗ, hãy chắc chắn rằng lỗ khoan không làm hỏng bất kỳ đường ống hoặc dây điện nào)
3. Gắn giá đỡ chống lật bằng 2 vít đi kèm
4. Di chuyển thiết bị đến gần tường và điều chỉnh điều cao của giá chống lật sao cho gài vào được khe ở mặt sau của bếp

5. Siết chặt các vít gắn giá đỡ chống lật

6. Đẩy thiết bị vào sát giá đỡ sao cho giá chống lật lắp khít hoàn toàn vào các khe ở mặt sau của bếp

Khi đặt bếp vào đúng vị trí, hãy chú ý để dây cáp điện không bị kẹt

YÊU CẦU THÔNG GIÓ

Thiết bị được lắp đặt phải tuân thủ theo quy định hiện hành của nước sở tại

Liên quan đến việc thông gió và thoát khí thải

Việc sử dụng nhiều và kéo dài thiết bị có thể cần thêm thông gió. Ví dụ: mở cửa sổ hoặc thông thông gió hiệu quả bằng cách lắp máy hút mùi.

LỰA CHỌN MÔI TRƯỜNG PHÙ HỢP

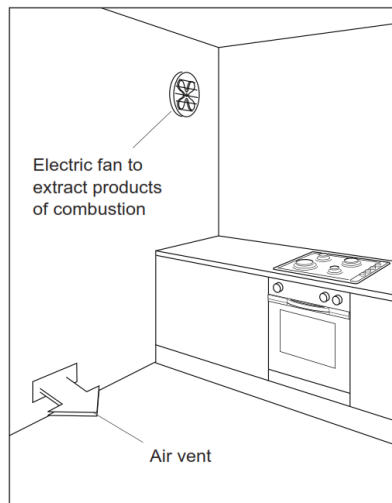
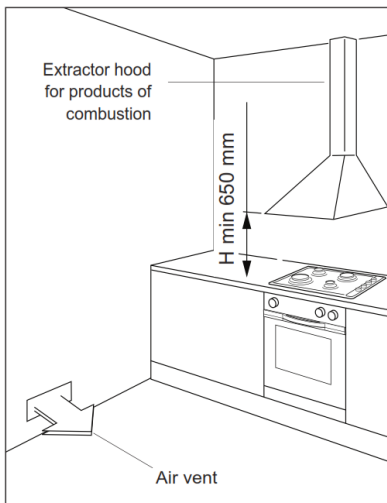
Phòng lắp đặt thiết bị bếp ga phải có luồng khí lưu thông tự nhiên

Khoảng cách tối thiểu từ mặt bếp đến tủ trên hoặc đến hút mùi là 650mm

SẢN PHẨM KHÍ THẢI CỦA BẾP GAS

Phòng bếp phải được trang bị máy hút mùi để đưa các luồng khí thải của bếp gas ra ngoài

Nếu thông thể hãy sử dụng quạt thông gió gắn tường. Quạt phải có công suất lưu thông gió gấp 3-5 lần tổng thể tích của bếp



2-ĐẦU NỐI GAS

YÊU CẦU LẮP ĐẶT GAS

Quan trọng:

Thiết bị phải được lắp đặt và bảo trì bởi kĩ thuật viên có chuyên môn. Người lắp đặt phải tham khảo quy định hiện hành tại nước sở tại

Việc lắp đặt thiết bị không đúng cách nhà sản xuất có quyền từ chối bảo hành thiết bị trên

Trước khi lắp đặt hãy đảm bảo rằng đầu chờ kết nối gas đã được sẵn sàng và phù hợp với yêu cầu của thiết bị

Nếu áp suất khí gas (mà thiết bị sẽ được sử dụng) thay đổi liên tục hoặc không nằm trong khoảng giá trị được chỉ định trên tem thiết bị thì bắt buộc phải lắp đặt van điều áp phù hợp để đảm bảo áp suất vận hành chính xác cho thiết bị

Van điều áp phải được lắp đặt, điều chỉnh và kiểm tra bởi kĩ thuật viên có trình độ chuyên môn

CẢNH BÁO: Sử dụng thiết bị với áp suất khí gas sai hoặc thay đổi liên tục sẽ gây nguy hiểm và gây thương tích cho người dùng. Thiết bị có thể sẽ bị hư hỏng nếu tình trạng này diễn ra thường xuyên

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm bảo hành với lỗi trên

Thiết bị này có thể sử dụng cho khí gas LPG (chi tiết xem trên tem dán ở thiết bị)

Thiết bị này được cung cấp để sử dụng bằng khí đốt tự nhiên hoặc LPG

KẾT NỐI THIẾT BỊ VỚI GAS

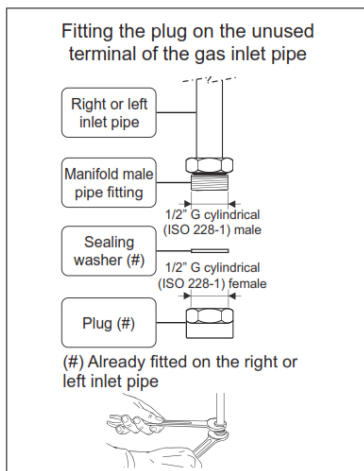
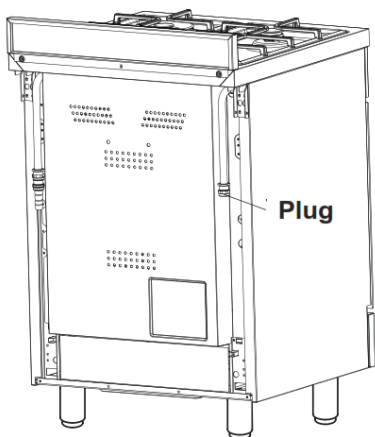
Việc kết nối gas phải được thực hiện bởi kĩ thuật viên có chuyên môn

Đảm bảo rằng vị trí lắp đặt thiết bị thông thoáng

Kết nối thiết bị với nguồn gas bằng ống cứng hoặc ống mềm

Vị trí đầu nối gas ở phía sau bếp

Đường ống gas khi không sử dụng phải được đóng lại bằng nút bịt



CÓ THỂ KẾT NỐI KHÍ

KẾT NỐI GAS BẰNG ỐNG CAO SU

Quan trọng:

Việc kết nối ga của thiết bị với ống cao su chỉ được thực hiện nếu các quy định hiện hành của nước sở tại cho phép

Việc kết nối khí được tạo thành từ:

- Đầu nối của ống dẫn vào (bên phải hoặc bên trái)
- Vòng đệm bịt kín
- Giá ống đỡ thích hợp (đối với khí tự nhiên hoặc LPG)

Kết nối bếp với khí đốt tự nhiên

1. Nếu chưa lắp, hãy lắp giá đỡ ống dẫn khí đốt tự nhiên vào ống dẫn, đảm bảo rằng vòng đệm được lắp cẩn thận và đúng yêu cầu
2. Kết nối bếp với nguồn gas bằng ống cao su phù hợp. Chất lượng của ống dẫn phải tuân thủ theo quy định hiện hành của nước sở tại và phù hợp với loại khí gas đang sử dụng
3. Đảm bảo rằng ống được lắp đặt và chắc chắn ở cả 2 đầu
4. Sử dụng kẹp ống tiêu chuẩn để siết chặt ống

Kết nối bếp với gas LPG

1. Nếu chưa được lắp, hãy lắp giá đỡ ống gas trước, đảm bảo lắp đúng kĩ thuật
2. Kết nối thiết bị với nguồn gas bằng ống cao su phù hợp. Chất lượng của ống dẫn phải tuân thủ theo quy định hiện hành của nước sở tại và phù hợp với loại khí gas đang sử dụng
3. Đảm bảo rằng ống được lắp đặt và chắc chắn ở cả 2 đầu
4. Sử dụng kẹp ống tiêu chuẩn để siết chặt ống
5. Lắp đặt van điều áp

Quan trọng!

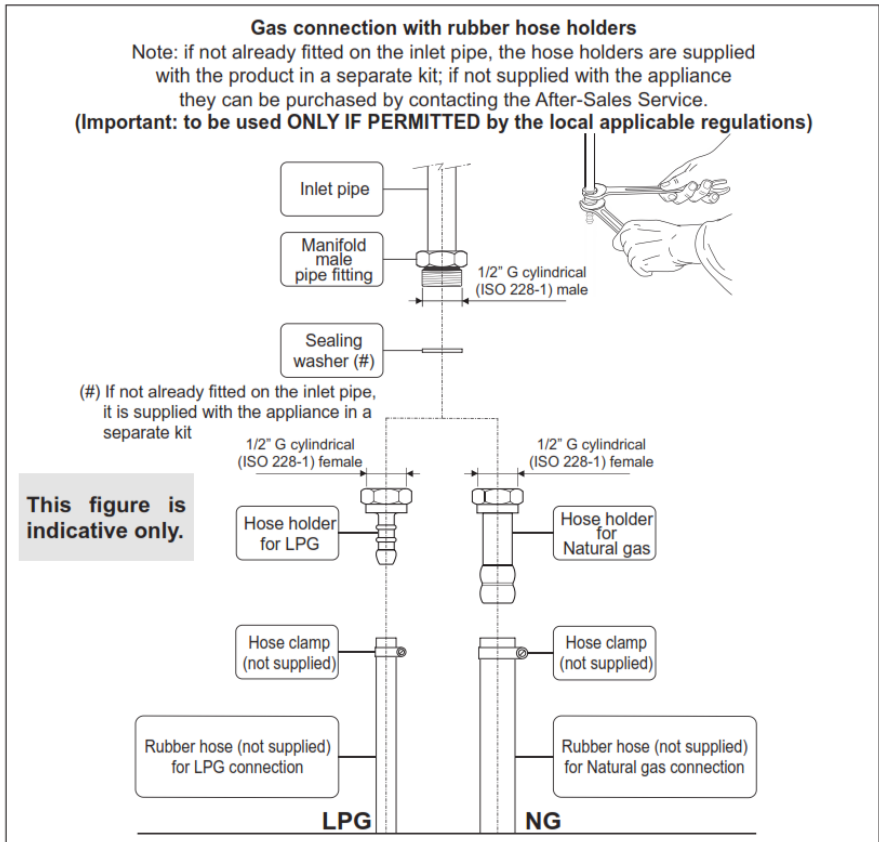
Để tuân thủ theo quy định lắp đặt đường ống gas cho thiết bị tại nước sở tại, phải lắp đặt van điều áp khi kết nối bếp với bình gas LPG

Khi kết nối bếp với nguồn gas bằng ống cao su hãy đảm bảo rằng

- Ống càng ngắn càng tốt, không bị xoắn hoặc gập
- Ống dài không quá 750mm và không tiếp xúc với các vật có cạnh sắc nhọn hoặc các bộ phận chuyển động. Sử dụng một ống cao su duy nhất và không được phép nối ống
- Ống dẫn gas không tiếp xúc với bất kỳ bộ phận nào của bếp có bề mặt nhiệt độ từ 70°C trở lên
- Ống dẫn gas cần được thay thế khi vào ngày đến hạn hoặc khi có dấu hiệu hư hỏng và đặc biệt ống dẫn cần được thay thế trong mọi trường hợp khi sử dụng sau 3 năm
- Bạn nên khóa van điều áp khi không sử dụng bếp

Sau khi thiết bị được kết nối với nguồn gas, hãy đảm bảo rằng mọi vị trí kết nối được bịt kín chính xác

Kiểm tra xem kim phun có đúng với loại khí gas đang sử dụng hay không.



KẾT NỐI KHÍ GAS VỚI ỐNG CỨNG HOẶC ỐNG LINH HOẠT

Kết nối khí gas được tạo thành từ:

Đầu nối của ống dẫn vào (bên phải hoặc bên trái)

Vòng đệm kín

Quan trọng:

Nếu được lắp, hãy tháo giá đỡ ống ra khỏi đầu nối của ống

Khi nối bếp với nguồn gas bằng ống cứng hoặc ống mềm, đảm bảo rằng bạn sử dụng ống cứng hoặc ống mềm tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

Ống mềm phải có kết cấu phù hợp với loại khí được sử dụng

Nếu sử dụng phụ kiện nén, hãy xiết chặt chúng bằng cờ lê

Việc kết nối với các ống kim loại cứng không gây căng thẳng hoặc áp lực cho đường ống dẫn khí

Ống mềm không bị căng, xoắn, gấp khúc hoặc uốn cong quá chặt, trong khi nó được kết nối hoặc ngắt kết nối

Ống mềm có chiều dài không vượt quá 2000mm (hoặc tham khảo các quy định hiện hành tại nước sở tại) và không tiếp xúc với các cạnh sắc, góc hoặc bộ phận chuyển động. Chỉ sử dụng một ống mềm duy nhất, không bao giờ được kết nối bếp với nhiều hơn một ống mềm

Ống mềm có thể dễ dàng được kiểm tra dọc theo toàn bộ chiều dài. Nếu có hạn sử dụng thì phải thay trước ngày đó

Nếu sử dụng ống mềm không hoàn toàn bằng kim loại, hãy đảm bảo ống không tiếp xúc với bất kỳ bộ phận nào của bếp có nhiệt độ bề mặt từ 70°C trở lên

Ống cứng và ống mềm không chịu nhiệt độ quá cao do tiếp xúc trực tiếp với các sản phẩm ống khói hoặc do tiếp xúc với các bề mặt nóng

Ống cứng và ống mềm cần được thay thế nếu có dấu hiệu mòn hoặc hư hỏng

Bộ điều chỉnh áp suất khí, tuân thủ các quy định hiện hành của nước sở tại, được lắp đặt khi kết nối với LPG

Thông báo ngay cho khách hàng rằng các van điều áp và van khóa nên đóng lại khi không sử dụng bếp

Ống cứng hoặc ống mềm không bị ăn mòn bởi chất tẩy rửa có tính axit

Sau khi kết nối bếp với nguồn gas, hãy đảm bảo rằng:

Kiểm tra xem các mối nối có được bịt kín đúng cách bằng cách dùng dung dịch xà phòng chứa không bao giờ dùng ngọn lửa trần

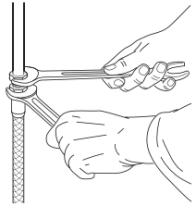
Kiểm tra xem kim phun có phù hợp với loại khí đang sử dụng hay không

Thay thế vòng đệm bịt kín khi có dấu hiệu biến dạng hoặc không hoàn hảo dù là nhỏ nhất. Vòng đệm bịt kín là bộ phận đảm bảo bịt kín tốt trong kết nối khí

Sử dụng hai cờ lê khi nối ống cứng hoặc ống mềm

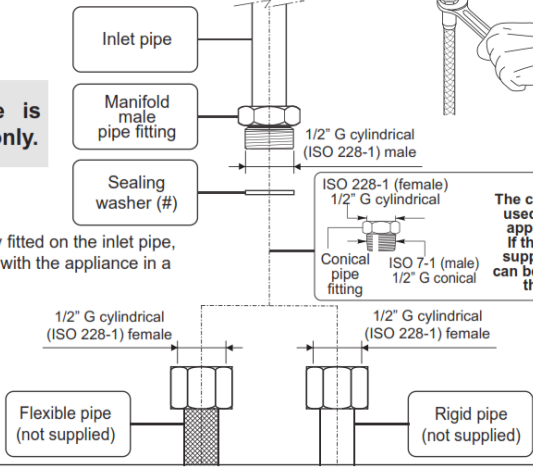
Gas connection with rigid or flexible pipe

Note: if already fitted on the inlet pipe,
remove the rubber hose holder



**This figure is
indicative only.**

(#) If not already fitted on the inlet pipe,
it is supplied with the appliance in a
separate kit



IMPORTANT!
The conical pipe fitting must be
used only if requested by the
applicable local regulations.
If this conical adaptor is not
supplied with the appliance it
can be purchased by contacting
the After-Sales Service.

BẢO TRÌ KHÍ GAS

Đối với loại khí, hãy kiểm tra nhãn dự liệu đính kèm trên thiết bị

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS			
Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65
Rapid (R)	3,00	0,75	85
Double-ring compact (DCC)	4,00	1,50	100

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS				
Cat: II 2H 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E+ 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Double-ring compact (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m ³ /h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Double-ring compact (DCC)	8,00

3-ĐIÊN

QUAN TRỌNG: Thiết bị phải được lắp đặt bởi kĩ thuật viên có trình độ chuyên môn. Việc lắp đặt không đúng có thể gây tổn hại và hư hỏng cho người sử dụng, động vật hoặc đồ vật và nhà sản xuất không chịu trách nhiệm

TỔNG QUAN

Việc đấu nối điện cho thiết bị phải được thực hiện bởi kĩ thuật viên có chuyên môn và phải tuân thủ theo quy định hiện hành

Trước khi kết nối điện với thiết bị phải đảm bảo rằng nguồn điện cấp cho thiết bị phải tương thích với tem thông số kĩ thuật trên sản phẩm

Nếu thiết bị được cung cấp mà không có phích cắm điện thì bạn cần chuẩn bị phích cắm điện đủ tải theo yêu cầu của thiết bị

Màu của dây trong cáp nguồn của thiết bị có thể không tương thích với các màu được đánh dấu trên các cực của ổ cắm điện / cầu chì của bạn. Để kết nối tiến hành như sau:

-Dây màu xanh lá cây và màu vàng phải được kết nối với đầu cực được đánh dấu bằng chữ E hoặc bằng biểu tượng (Trái đất) hoặc có màu xanh lá cây và màu vàng

-Dây có màu xanh lam phải được nối với đầu cực được đánh dấu bằng chữ N (Trung tính) hoặc có màu đen

-Dây có màu nâu phải được kết nối với thiết bị đầu cuối được đánh dấu bằng chữ L (Trực tiếp) hoặc có màu đỏ

Phích cắm hai cực phải được kết nối với ổ cắm nối với bộ phận nối đất phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn

Nếu lò được kết nối trực tiếp với nguồn điện thì phải đặt lò nướng bằng một công tắc đa cực có độ hở tối thiểu giữa các điểm tiếp xúc giữa thiết bị và nguồn điện là 3mm

Cáp cấp nguồn không được chạm vào các bộ phận nóng và phải được đặt ở vị trí sao cho nhiệt độ không vượt quá 50C tại bất kỳ điểm nào

Khi lò đã được lắp đặt, công tắc hoặc ổ cắm phải luôn dễ tiếp cận

Nếu cáp nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng cáp phù hợp có sẵn ở dịch vụ sau bán hàng

N.B: Để kết nối với nguồn điện, không sử dụng bộ chuyển đổi, bộ giảm tốc hoặc thiết bị phân nhánh vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy

Nếu việc lắp đặt yêu cầu thay đổi hệ thống điện trong nhà, hãy gọi cho chuyên gia – kiểm tra xem hệ thống điện trong nhà có phù hợp với nguồn điện mà thiết bị tiêu thụ hay không

KẾT NỐI ĐIỆN

Quan trọng: Thiết bị chỉ được kết nối với nguồn điện bởi kĩ thuật viên có chuyên môn

Cảnh báo: Nếu cáp nguồn bị hỏng, cáp phải được thay thế bởi kĩ thuật viên có chuyên môn

Đấu nối dây điện: Xem hình ảnh bên dưới

FEEDER CABLE SECTION
TYPE "H05RR-F" or "H05V2V2-F"
(resistance to temperatures of 90 °C).
220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Connection possible with plug and outlet

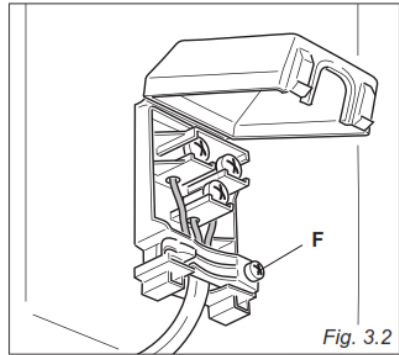


Fig. 3.2

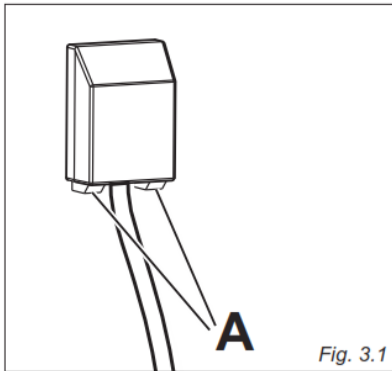


Fig. 3.1

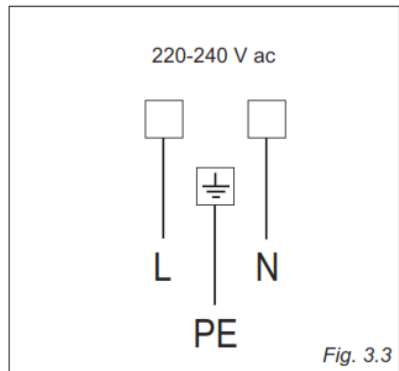


Fig. 3.3

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

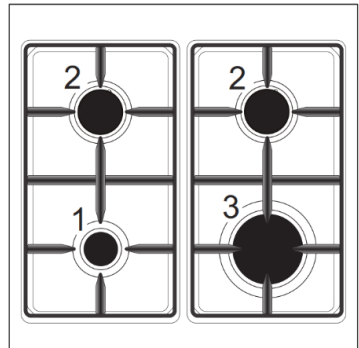
1 - BẾP NẤU

Lò gas

Lò 1: Công suất 1kw

Lò 2: Công suất 1.75kw

Lò 3: Công suất 3kw



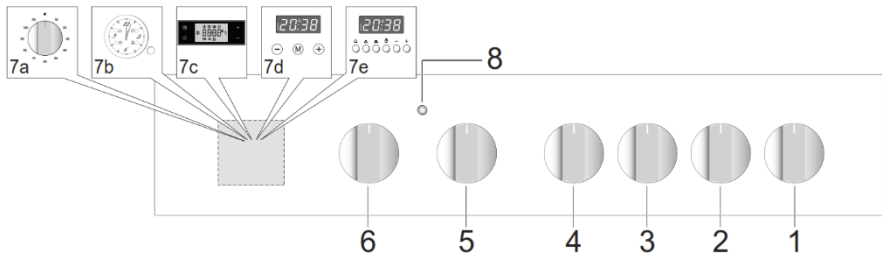
Lưu ý

- Bộ phận đánh lửa điện được tích hợp trong nút điều chỉnh bếp
- Thiết bị được trang bị hệ thống van an toàn, dòng khí gas sẽ bị dừng khi ngọn lửa vô tình tắt

Thận trọng:

- Nếu ngọn lửa bị tắt, hãy vặn nút điều chỉnh về vị trí tắt và đợi 1 phút trước khi thử bật lại
- Đảm bảo vị trí đặt bếp được thông thoáng bằng cách tạo thông gió tự nhiên hoặc lắp đặt hệ thống thông gió
- Nếu thiết bị được sử dụng trong thời gian dài, có thể cần phải cung cấp thêm thông gió bằng cách mở cửa sổ hoặc bằng cách tăng lực hút của máy hút mùi

2 – BẢNG ĐIỀU KHIỂN



MÔ TẢ ĐIỀU KHIỂN

1. Núm điều khiển lò gas – phía trước bên phải
2. Núm điều khiển lò gas – phía sau bên phải
3. Núm điều khiển lò gas – phía sau bên trái
4. Núm điều khiển lò gas – phía trước bên trái
5. Núm điều chỉnh nhiệt độ lò nướng
6. Núm điều chỉnh lựa chọn lò nướng điện
7. Tùy theo model
- 7a. Núm điều khiển báo thức (60 hoặc 120 phút) hoặc núm điều khiển hẹn giờ tắt
- 7b. Đồng hồ điện / lập trình viên
- 7c. Đồng hồ điện tử và lập trình viên “Điều khiển bằng cảm ứng”
- 7d. Đồng hồ điện tử kỹ thuật số có hẹn giờ (có phím “Touch-control”)
8. Đèn báo nhiệt độ (Tùy từng model)

Lưu ý: Các núm và biểu tượng có thể khác nhưng công năng không thay đổi

Lưu ý: Thiết bị của bạn đã được lắp quạt làm mát để thiết bị hoạt động với công suất tối ưu. Kiểm soát và đảm bảo nhiệt độ bề mặt thấp hơn được duy trì

Khi lò hoạt động, động cơ quạt làm mát sẽ BẬT / TẮT tùy theo nhiệt độ




Tùy thuộc vào nhiệt độ và thời gian nấu, quạt làm mát có thể chạy ngay cả sau khi nấu và thiết bị đã được tắt. Khoảng thời gian này phụ thuộc vào nhiệt độ và thời gian nấu trước đó.

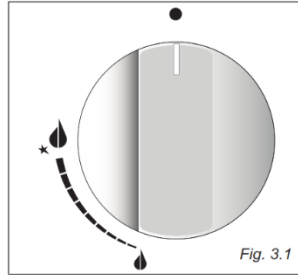
3 – SỬ DỤNG LÒ NẤU GAS

Lò nấu gas

Khí gas khi tới đầu đốt được điều chỉnh bằng núm xoay điều khiển an toàn

Các biểu tượng của núm khớp với chỉ báo trên bảng điều khiển

	Tắt
	Lửa to nhất
	Lửa nhỏ nhất



Thận trọng:

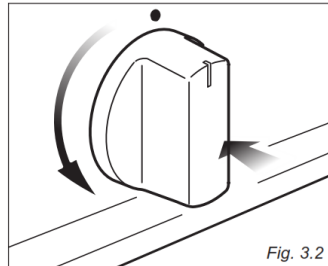
Không che chắn bếp bằng tấm nhôm lá

Khi không sử dụng thiết bị, hãy tắt bếp xoay núm vặn về vị trí tắt và khóa van ga chính trên bình

Trong quá trình nấu, bếp sẽ trở lên rất nóng. Không để trẻ em lại gần

Để bật bếp thao tác như sau:

Nhấn vào núm điều chỉnh và quay núm vặn ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi có ngọn lửa. Trong trường hợp mất điện bạn có thể mỗi lửa bằng que diêm hoặc súng mỗi lửa



Điều chỉnh núm vặn theo ý muốn để có ngọn lửa to nhỏ

4 – SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

Chú ý: Cửa lò trở nên rất nóng khi thiết bị hoạt động

Không để trẻ em chơi gần thiết bị

Cần chú ý tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò




Lưu ý khi sử dụng lò lần đầu tiên:

Phải vệ sinh lò trước khi dùng lần đầu tiên

Lau sạch bằng vải mềm

Lau vệ sinh phụ kiện lò

Cài đặt nhiệt độ mức theo chỉ dẫn, việc này giúp cho sạch hết bụi bẩn và mùi ban đầu của lò

- Trong vòng 60 phút – nhiệt độ 250°C với chức năng 
- Trong vòng 30 phút – nhiệt độ 250°C với chức năng 
- Trong vòng 15 phút – nhiệt độ 225°C với chức năng 



Lưu ý: Tùy từng model mà những chức năng này có thể có sẵn. Khi lò đã nguội hoàn toàn, hãy rút phích cắm ra khỏi nguồn điện và làm sạch bên trong khoang lò






NÚM ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ




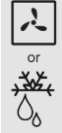
Để bật các bộ phận làm nóng của lò nướng, hãy chọn chức năng mong muốn và núm điều chỉnh nhiệt độ đến mức nhiệt thích hợp




Lưu ý: Các ký hiệu hiển thị trong phần này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn và thể hiện chức năng chính

Tùy thuộc vào kiểu model, lò nướng của bạn có thể chỉ có một số chức năng này. Để có kết quả tốt nhất, hãy luôn làm nóng lò trước





CHỨC NĂNG	TÊN CHỨC NĂNG	MÔ TẢ CHỨC NĂNG
	ĐÈN LÒ	Bằng cách xoay núm chọn chức năng sang cài đặt này đèn bên trong khoang lò sẽ sáng trên tất cả các chức năng đã chọn
	NẤU ĐỐI LƯU TRUYỀN THỐNG	Bộ phận làm nóng trên và dưới được bật. Nhiệt được khuếch tán bên trong lò Nên dùng cho:




		Những thực phẩm yêu cầu nhiệt độ nấu như nhau cả bên trong lẫn bên ngoài, món nướng, bánh trứng đường....
	NẤU ĐỐI LƯU CÓ QUẠT	Các bộ phận làm nóng trên, dưới và quạt được bật. Nhiệt từ trên và dưới được khuếch tán bằng quạt đối lưu Nên dùng cho: Thực phẩm có khối lượng và số lượng lớn và mức yêu cầu nhiệt độ của trong-ngoài như nhau. Ví dụ: thịt quay cuộn, gà tây, chân giò, bánh ngọt..vv
	LÀM NÓNG BÊN DƯỚI	Ở vị trí này chỉ có bộ phận làm nóng phía dưới được bật. Nhiệt độ trong lò cài đặt tối đa 250°C Nên dùng cho: Phù hợp nấu các món đòi hỏi nhiệt độ ở phía dưới cao hơn
	LÀM NÓNG BÊN DƯỚI VỚI QUẠT	Bộ phận làm nóng phía dưới và quạt được bật. Nhiệt bên trong lò được khuếch tán bằng quạt đối lưu. Nhiệt độ trong lò cài đặt tối đa 250°C Nên dùng cho: Các món yêu cầu nhiệt độ ở phía dưới cao hơn
	LÀM NÓNG BÊN TRÊN	Ở vị trí này chỉ có bộ phận làm nóng phía trên được bật. Nên dùng cho: Phù hợp nấu các món đòi hỏi nhiệt độ ở phía trên cao hơn
	NƯỚNG TRUYỀN THỐNG	Bộ phận làm nóng hồng ngoại. Nhiệt độ trong lò cài đặt tối đa 225°C Nên dùng cho: Nướng thịt gà, nướng vàng, chiên giòn.....v.v

	<p>NƯỚNG ĐÔI</p>	<p>Bộ phận làm nóng hồng ngoại và bộ phận là nóng phía trên được bật. Nhiệt bắt đầu được khuếch tán. Nhiệt độ trong lò cài đặt tối đa 225°C</p> <p>Nên dùng cho: Nướng thịt gà, nướng vàng, chiên giòn.....v.v</p>
	<p>NẤU ĂN BẰNG KHÍ NÓNG</p>	<p>Bộ phận làm nóng hình tròn và động cơ quạt được bật</p> <p>Nhiệt được khuếch tán bằng quạt đối lưu</p> <p>Nên dùng cho: Đối với thực phẩm phải chín kỹ bên ngoài và mềm hoặc tái ở trong. Thịt cừu, thịt bò nướng, cá nguyên con</p>
	<p>NƯỚNG ĐÔI THÔNG GIÓ</p>	<p>Bộ phận làm nóng hồng ngoại, bộ phận làm nóng phía trên và quạt hoạt động</p> <p>Nhiệt lượng chủ yếu được khuếch tán bằng bức xạ và quạt, sau đó sẽ phân bố trong lò</p> <p>Sử dụng khi cửa lò đóng và cài đặt nhiệt độ tối đa 200°C</p> <p>Cần làm nóng lò trước 5 phút</p> <p>Nên dùng cho: Món nướng khi cần phải nướng chín nhanh bên ngoài để bên trong giữ nước. Ví dụ: bít tết, hamburger, thịt bê.....</p>
	<p>RÃ ĐÔNG</p>	<p>Chỉ có quạt lò được bật</p> <p>Được sử dụng với núm điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tắt và các vị trí khác không có tác dụng. <p>Việc rã đông được thực hiện bằng cách thông gió đơn giản mà không cần dùng nhiệt</p> <p>Nên dùng cho: Rã đông nhanh chóng thực phẩm đông lạnh, 1 kg thực phẩm cần khoảng 1 giờ. Thời gian rã đông sẽ khác nhau phụ thuộc vào số lượng và loại thực phẩm cần rã đông</p>

	<p>NẤU BẰNG GIÀN NHIỆT TRÊN</p>	<p>Bộ phận làm nóng phía trên và quạt được bật. Nhiệt được khuếch tán bằng gió đối lưu Đề nghị cho: Sản phẩm đông lạnh Chức năng này cũng có thể sử dụng để làm nóng sơ bộ nhanh chóng. Cài đặt nhiệt độ mong muốn, khi đã lò đã đạt đến nhiệt độ mong muốn, đèn báo nhiệt độ lò trên bảng điều khiển sẽ tắt. Sau đó bạn có thể chọn chức năng nấu mà bạn mong muốn</p>
	<p>NẤU BẰNG GIÀN NHIỆT DƯỚI</p>	<p>Bộ phận làm nóng phía trên và quạt được bật. Nhiệt được khuếch tán bằng gió đối lưu Nên dùng cho: Những thực phẩm cần được nấu với nhiều nhiệt ở bên dưới. Ví dụ: pizza, bánh quiche...v.v</p>
	<p>NẤU NHẸ NHÀNG</p>	<p>Chức năng này đặt biệt phù hợp có lợi cho việc nấu nhẹ nhàng một lượng nhỏ thực phẩm trên một kệ đơn. Nên đặt thức ăn lên giá đầu tiên từ dưới lên. Không cần thiết phải làm nóng lò trước và sử dụng khi cửa lò đóng Thời gian nấu có thể lâu hơn so với chức năng tiêu chuẩn. Không sử dụng chức năng này để làm nóng lò trước</p>


CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT – TÙY TÙNG MODEL

	<p>HẤP DỄ DÀNG</p>	<p>Chi tiết xem phần chức năng HẤP</p>
	<p>IDROCLEAN</p>	<p>Chức năng vệ sinh</p>
	<p>NƯỚNG ROTI</p>	<p>Chi tiết xem phần chức năng NƯỚNG ROTI</p>
	<p>Ú BỘT</p>	<p>Chi tiết xem phần chức năng Ú BỘT</p>

	GIỮ ẤM	Chi tiết xem phần chức năng GIỮ ẤM
	PIZZA	Chi tiết xem phần chức năng PIZZA
	TURBO / BOOSTER	<p>Chức năng đặc biệt này cho phép bạn làm nóng khoang lò sơ bộ một cách nhanh chóng</p> <p>Bộ phận làm nóng phía trên và quạt hoạt động</p> <p>Cài đặt nhiệt độ mong muốn. Khi lò đạt đến nhiệt độ mong muốn đèn báo nhiệt độ lò trên bảng điều khiển sẽ tắt. Sau đó bạn có thể chọn chức năng nấu mà bạn mong muốn</p> <p>Để làm nóng sơ bộ, hãy đợi ít nhất 20 phút trước khi cho thực phẩm vào lò</p>
	AIR FRY Chiên không dầu	<p>Với sự hỗ trợ của chức năng này, bạn có thể nấu thức ăn một cách lành mạnh mà không cần thêm dầu hoặc chất béo vào thực phẩm</p> <p>Nấu mà không cần thêm gia vị: Khoai tây chiên, cánh gà, bánh sừng bò và các loại thực phẩm đông lạnh hoặc nấu sẵn khác</p> <p>Ngoài ra, khay tráng mem với bề mặt đột lỗ để tạo điều kiện cho không khí lọt vào giúp món ăn có độ giòn thơm ngon hơn</p> <p>Nên dùng cho: Các sản phẩm đông lạnh hoặc thực phẩm nấu sẵn. Chức năng này cũng có thể sử dụng để làm nóng sơ bộ nhanh chóng</p>

CHỨC NĂNG HẤP

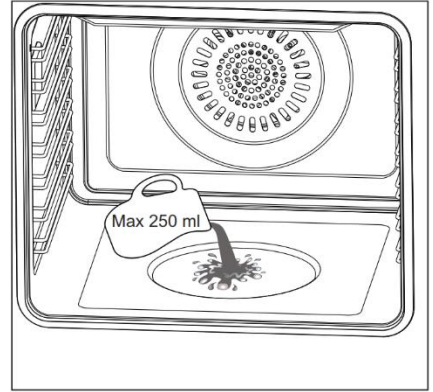
Qua việc bốc hơi nước bên trong các lò,

chức năng  hấp dễ dàng giúp thực phẩm mềm bên trong

Để lò nguội, đổ 250ml nước sạch vào vị trí bên trong lò (xem ảnh)

Thận trọng: Không bao giờ được mở cửa lò hoặc đổ thêm nước khi đang hấp. Nguy cơ bỏng

Với chức năng hấp: Sau khi kết thúc chu trình và lò đã nguội hoàn toàn bạn nên lau sạch phần nước ngưng tụ trên kính bằng vải mềm



CHỨC NĂNG ROTI (tùy từng model)

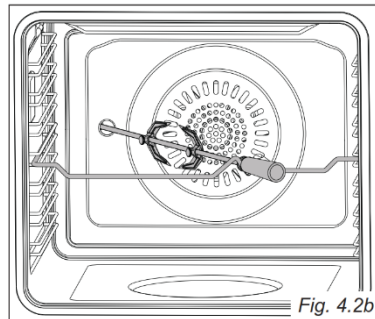
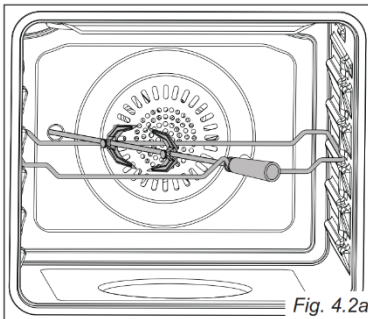
Chức năng này sử dụng để nướng quay.

Bao gồm: 1 động cơ điện ở phía sau lò + 1 thanh xiên + 1 tay nắm có thể tháo rời

Chức năng ROTI được vận hành bằng cách quay núm vặn đến vị trí 

Cách sử dụng xiên nướng ROTI: Xem hình.

Lưu ý: Trước khi bật nướng cần tháo tay nắm ra



Quan trọng:

Cửa lò phải đóng kín khi quay

Không cài đặt thời gian nướng lâu hơn 60 phút mỗi lần

Cửa lò sẽ nóng khi thiết bị vận hành. Giữ trẻ em tránh xa

KHỬ TRÙNG

Việc khử trùng thực phẩm cần bảo quản trong lọ kín và thực hiện đầy đủ theo các bước sau:

Xoay núm vặn đến biểu tượng 

Cài đặt nhiệt độ 185°C và làm nóng lò trước

Đổ đầy khay nướng bằng nước nóng



Đặt các lọ vào khay nướng đảm bảo chúng không chạm vào nhau, cài đặt nhiệt độ 135°C. Khi quá trình khử trùng bắt đầu, tức là khi đồ trong lọ bắt đầu sủi bọt, hãy tắt lò và để nguội

SỰ TÁI TẠO

Xoay núm vặn đến vị trí  và cài đặt nhiệt độ 150°C

Bánh mỳ sẽ thơm trở lại nếu làm ướt với vài giọt nước cho vào lò khoảng 10 phút ở nhiệt độ cao nhất

NẤU NHIỀU MÓN KHÁC NHAU CÙNG LÚC

Chọn chức năng  và , lò nướng cho phép bạn nấu nhiều món cùng lúc


Cá, bánh và thịt có thể được nấu cùng nhau mà không bị lẫn mùi và hương vị

Lưu ý:

Nhiệt độ nấu phải càng gần càng tốt với chênh lệch tối đa là 20~25°C giữa các loại thực phẩm khác nhau

Các món ăn khác nhau phải được đặt vào lò ở những thời điểm khác nhau tùy theo thời gian nấu cần thiết cho từng món. Kiểu nấu ăn này giúp tiết kiệm điện và thời gian

NƯỚNG AUGRATIN

Việc nướng có thể được thực hiện bằng cách chọn cài đặt  vì không khí nóng bao bọc hoàn toàn thực phẩm cần nấu

Cài đặt nhiệt độ tối đa 200°C và sau khi làm nóng lò, chỉ cần đặt thực phẩm lên vỉ nướng

Đóng cửa và để lò vận hành cho đến khi nướng xong

Thêm một vài miếng bơ trước khi kết thúc chu trình nướng sẽ tạo lên hiệu ứng vàng "Au gratin"

Không nướng lâu hơn 60 phút mỗi lần

Thận trọng: Khi lò nướng hoạt động, một số bộ phận có thể nóng lên. Không để trẻ em lại gần thiết bị

SỬ DỤNG VỈ NƯỚNG (GRILL)

Đóng cửa và làm nóng lò khoảng 5 phút. Đặt thực phẩm bên trong.

Đặt khay nướng phẳng bên dưới giá để hứng nước mỡ rơi ra từ thực phẩm

Lưu ý: Cửa lò luôn luôn đóng trong quá trình nướng

Thận trọng: Bạn chỉ có thể sử dụng chức năng nướng sau chu trình nướng trong lò nếu nhiệt độ bạn đặt cao hơn nhiệt độ vừa sử dụng để nấu trong lò

Không nướng lâu hơn 60 phút mỗi lần

Thận trọng: Khi lò nướng hoạt động, một số bộ phận có thể nóng lên. Không để trẻ em lại gần thiết bị

NẤU BẰNG LÒ


Để nấu, trước khi cho thực phẩm vào hãy làm nóng lò ở nhiệt độ mong muốn

Khi lò đã đạt đến nhiệt độ mong muốn, cho thực phẩm vào, hãy kiểm soát thời gian nấu và tắt lò trước thời gian cài đặt 5 phút để tận dụng nhiệt nóng còn lưu trong lò

ĐÁ PIZZA (tùy từng model)

Pizza Stone, loại đá nướng giữ độ ẩm cho bột và phân bố nhiệt đều, được làm bằng vật liệu có thể đạt và duy trì nhiệt độ cao. Phụ kiện lý tưởng để nấu pizza, bánh mì và focaccia

Hướng dẫn sử dụng chức năng Pizza Stone

1. Đặt đá pizza lên vỉ nướng, chèn lưới vào tầng đầu tiên của giá đỡ, tính từ dưới lên
2. Bật và làm nóng lò với đá bên trong. Chọn chức năng pizza , đặt nhiệt độ 300°C và làm nóng trước ít nhất 30 phút. Không làm nóng lò trước bằng chức năng Turbo / Booster
3. Sau khi lò đã đạt nhiệt độ 300°C, hãy đặt bánh pizza lên để nướng
4. Để nấu ăn tối ưu, hãy xem bảng chức năng Pizza
5. Sau khi nấu xong, để đá vào lò cho nguội hoàn toàn

Làm sạch đá pizza

Khi đá pizza đã nguội, hãy lau sạch bằng vải ẩm, tránh tiếp xúc trực tiếp với nước

Nếu cần hãy dùng thìa hoặc dao cạo kim loại để loại bỏ thực phẩm còn sót lại trên bề mặt trước khi làm sạch bằng vải mềm

Đá được làm từ chất liệu xốp nên không nên rửa bằng chất tẩy rửa

Không vệ sinh đá pizza trong máy rửa chén

Khi sử dụng, các mảng tối có thể xuất hiện trên đá pizza, những mảng tối này không ảnh hưởng đến chất lượng nấu nướng

Khay nhôm lý tưởng để nấu bánh quy và bánh ngọt. Khay có bề mặt phẳng, chống dính nên không cần tra dầu mỡ hay dùng giấy nướng để tạo nên những chiếc bánh hoàn hảo. Không rửa trong máy rửa chén

CHỨC NĂNG LÊN MEN BÁNH (tùy từng model)

Chức năng lên men giúp giảm thời gian cần thiết để bánh nở

Cho bột vào hộp chịu nhiệt và đặt hộp vào trong giá để lò ở tầng thứ 3

Xoay núm đến chức năng và cài đặt nhiệt độ 40°C

Để bột nở trong lò cho đến khi bột đạt gấp đôi thể tích ban đầu. Thời gian ủ có thể thay đổi tùy theo loại bột và nhiệt độ phòng

MÓN TRÁNG MIỆNG (tùy từng model)

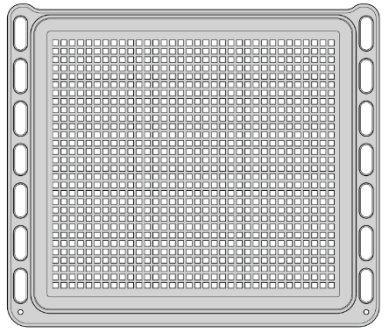
Khay nhôm, lý tưởng để nấu bánh quy và bánh ngọt

Không vệ sinh khay trong máy rửa chén

KHAY TRÁNG MEN AIR FRY (tùy từng model)

Khay tráng men Air Fry đặc biệt có bề mặt đục lỗ để tạo điều kiện cho không khí lọt qua, giúp món ăn có độ giòn thơm ngon mà không cần thêm gia vị

Nên dành cho món: Khoai tây chiên, cánh gà, bánh khoai tây chiên và các thực phẩm đông lạnh hoặc nấu sẵn khác





PIZZA

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
MARGHERITA PIZZA	180	300		1	1	4 - 5		Pizza stone
			or 	2-3	3-4			
CAPRICCIOSA PIZZA	180	300		1	1	5 - 6		Pizza stone
			or 	2-3	3-4			
CALZONE PIZZA	180	300		1	1	5 - 7		Pizza stone
			or 	2-3	3-4			



BAKERY

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
BIGA BREAD	390-410	210-230		2	2	25-35	110-130	Pizza stone
BREAD 4 pieces	90-110 piece	225-240		2-3	3	30-40	100-170	Pizza stone
FOCACCIA WITH OLIVES	400-500	245-260		2-3	3	20-25		Aluminium baking tray
CLASSIC FOCACCIA	400-500	225-240		2-3	3	20-25		Aluminium baking tray



FIRST COURSES

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
LASAGNE	900-1000	175-190		2-3	3	25-35		Aluminium baking tray
AUBERGINE PARMESAN	600-750	180-200		2-3	3	20-30		Aluminium baking tray
SAVOURY CAKE	800-900	190-210		2-3	3	40-50		Aluminium baking tray



VEGETABLES

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
POTATOES	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Baking tray
CARROTS	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Baking tray
BROCCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Baking tray
CAVOLO FLOWERS	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Baking tray



MEAT

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
ROAST VEAL	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Baking tray



FISH

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
SEA BASS	900-1000	175-190		3	4	30-40		Baking tray
TROUT 2 Portions	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Baking tray
SEA BREAM	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Baking tray
BAKED SEA BREAM	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Baking tray
SLICE OF SALMON	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Baking tray



POULTRY

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
TURKEY RUMP	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Baking tray
CHICKEN	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Baking tray
ROASTED CHICKEN	1200-1400	190-210				85-95		Rotisserie








SWEETS

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1+5]	LEVELS [1+7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
SPUNGE CAKE	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Round cake tin
JAM CROSTATA	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Cake tin
PLUM CAKE	450-550	160-180		2	2	30-40		Rectangular cake tin
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Muffin cups
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Baking tray
POUND CAKE	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Round cake tin
APPLE CAKE	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Round cake tin
BISCUITS	135-150	175-185		2	2	12-18		Dessert dish
BISCUITS	270-300	175-185		Multilevel 2 and 4	Multilevel 2 and 4	12-18		Dessert dish



FROZEN FOODS

	WEIGHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTION	LEVELS [1÷5]	LEVELS [1÷7]	TIME [min.]	WATER [ml]	ACCESSORIES / DISHES
FROZEN POTATOES Classic	580-620	195-205		3	3	12 - 15		Air fry tray
FROZEN POTATOES Rustics	600-700	215-225		3	3	12 - 15		Air fry tray
NUGGETS	220-270	175-185		3	4	12 - 17		Air fry tray
POTATO CROQUETTES	700-800	215-225		3	4	14 - 17		Air fry tray
BATTERED VEGETABLE	450-550	215-225		3	3	12 - 15		Air fry tray

5-CHUÔNG BÁO 60 VÀ 120 PHÚT – ĐẾM GIỜ TỰ TẮT

MODEL CÓ CHUÔNG BÁO 60 & 120 PHÚT CÓ CHUÔNG BÁO

ĐẾM GIỜ TỰ TẮT

Bộ hẹn giờ của lò chạy trong một thời gian định sẵn

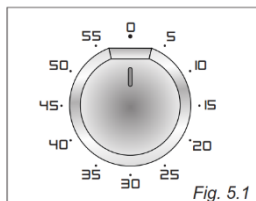


Fig. 5.1

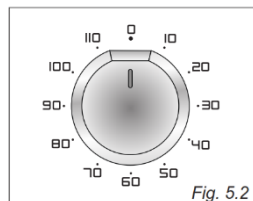


Fig. 5.2

1.Đang khởi động: Sau khi cài đặt nút chọn chức năng và bộ điều chỉnh nhiệt độ ở chế độ và nhiệt độ yêu cầu, hãy xoay núm hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ cho đến khi đạt được thời gian nấu yêu cầu (tối đa 120 phút). Khi thời gian này trôi qua, bộ hẹn giờ sẽ trở về vị trí 0 (tắt) và lò sẽ tự động tắt

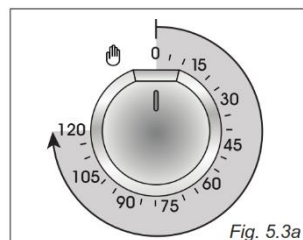



Fig. 5.3a

2.Vị trí thủ công: Nếu thời gian nấu lâu hơn 2 giờ hoặc nếu bạn muốn sử dụng bằng cách thủ công hãy tắt lò theo yêu cầu, phải xoay núm về biểu tượng 

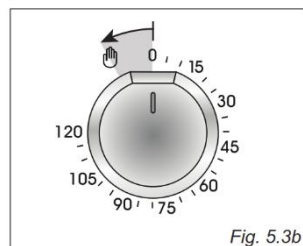


Fig. 5.3b

Bộ đếm phút là một thiết bị cảnh báo âm thanh hẹn giờ có thể được đặt tối đa trong 60 hoặc 120 phút. Núm điều chỉnh phải được xoay theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 60 hoặc 120 phút rồi đặt đến thời gian yêu cầu bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ

Lưu ý: Các núm và biểu tượng có thể khác nhau và có biểu tượng có thể được in trên núm vặn

LƯU Ý – QUAN TRỌNG NHẤT: Đây chỉ là chuông báo

KHÔNG tắt lò nướng hoặc vỉ nướng. Nhớ tắt lò nướng

6-VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

PHỤ KIỆN TRÁNG MEN

Tất cả các phụ kiện tráng men phải được làm sạch đúng cách. Tốt nhất nên lau khô bằng vải mềm và ẩm. Các chất có tính axit như nước chanh, nước sốt cà chua, giấm... có thể làm hỏng men nếu để quá lâu

THÉP KHÔNG GỈ, BỘ PHẬN NHÔM, BỀ MẶT SƠN

Làm sạch sản phẩm đúng cách và lau khô

QUAN TRỌNG: Các bộ phận này phải được làm sạch cẩn thận để tránh trầy xước và mài mòn. Bạn nên sử dụng vải mềm và xà phòng trung tính

BÊN TRONG LÒ

Lò nướng phải luôn luôn được làm sạch đúng cách sau sử dụng xong và khi lò đã nguội

VỆ SINH BẢNG ĐIỀU KHIỂN (tùy từng model)

Làm sạch bảng điều khiển bằng vải mềm, ẩm. Sau đó lau lần cuối bằng vải mềm khô

QUAN TRỌNG: Không sử dụng các chất tẩy rửa có gốc clo hoặc ăn mòn để vệ sinh bảng điều khiển. **KHÔNG** phun chất lỏng làm sạch trực tiếp lên bảng điều khiển

VỆ SINH NGĂN CHỨA NƯỚC BÊN TRONG LÒ (Chức năng hấp / Vệ sinh)

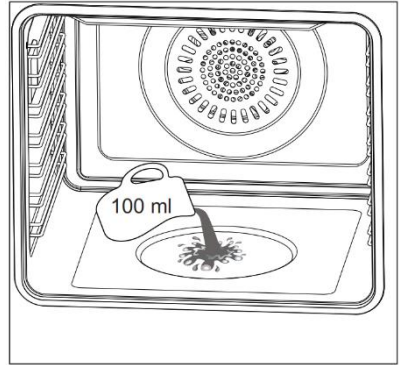
Sau khi sử dụng chức năng hấp Easy Steam và vệ sinh Idroclean, bạn nên làm sạch và lau khô ngăn chứa nước

IDROCLEAN (tùy từng model)

1. **Khi lò nguội, tháo tất cả các phụ kiện, đổ 100ml nước sạch vào ngăn chứa nước, bật chức năng Idroclean ở nhiệt độ 80-90°C. Không sử dụng bất kỳ loại chất tẩy rửa nào**

2. **Cài đặt thời gian ít nhất 35 phút tùy thuộc vào loại chất bẩn. Độ ẩm sinh ra bên trong lò sẽ giúp loại bỏ chất bẩn**

3. **Sau khi lò nguội hoàn toàn, dùng vải mềm để loại bỏ cặn bẩn và hơi nước.**



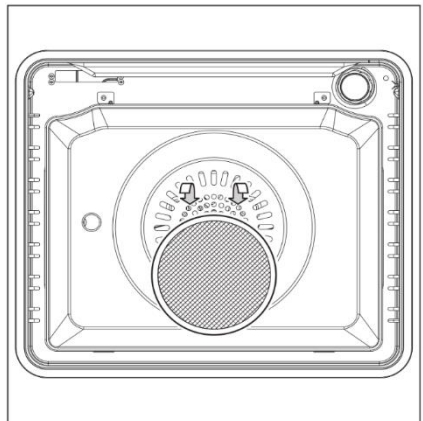
Chức năng Idroclean giúp làm sạch nhanh chóng, hàng ngày và không cần chất tẩy rửa nhưng không thể thay thế cho việc vệ sinh kỹ lưỡng bằng chất tẩy rửa chuyên dụng.

Để có kết quả tốt, hãy sử dụng chức năng Idroclean sau mỗi chu trình nấu

THẬN TRỌNG: Không bao giờ mở cửa lò hoặc thêm nước khi chức năng Idroclean đang hoạt động vì có thể gây bỏng

BỘ LỌC MỠ (tùy từng model)

- Một phụ kiện đặc biệt ở phía sau của lò dùng để hứng dầu mỡ, chủ yếu là khi thịt đang nướng.
- Khi nướng bánh ngọt....bộ lọc này cần được tháo bỏ
- **Làm sạch bộ lọc sau khi nấu nướng**
- Bộ lọc dầu mỡ có thể được tháo ra để vệ sinh và nên rửa thường xuyên bằng nước xà phòng nóng
- Làm khô bộ lọc đúng cách trước khi lắp lại vào lò



THAY ĐÈN LÒ NƯỚNG

(Lưu ý: Tùy từng model lò mà sẽ có từng loại đèn tương ứng)

Cảnh báo: Đảm bảo thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi thay đèn để tránh nguy cơ bị điện giật

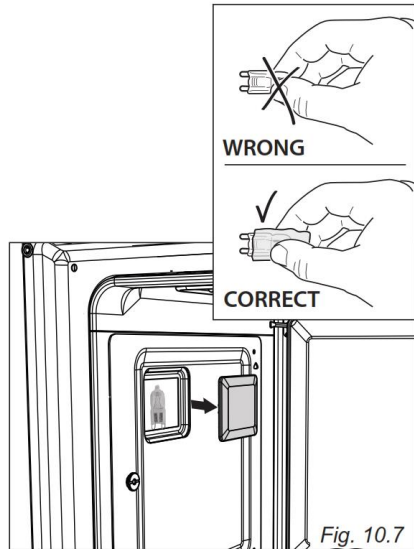
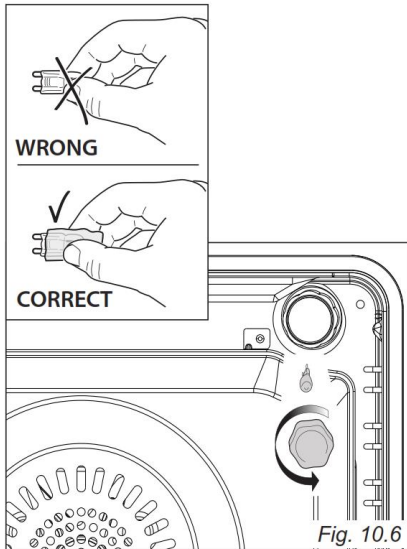
Để khoang lò và các bộ phận làm nóng nguội

Tháo vỏ bảo vệ (hình 10.6 và 10.7)

Thay bóng đèn mới phù hợp với thông số kỹ thuật của bóng đèn cũ

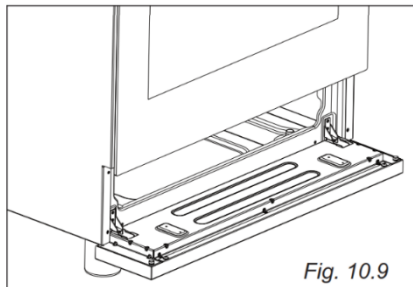
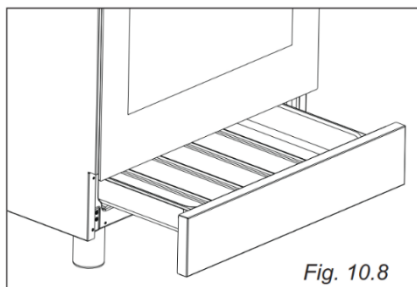
CẢNH BÁO QUAN TRỌNG: Không bao giờ thay bóng đèn bằng tay trần. Luôn sử dụng găng tay

Mục đích của đèn được trang bị bên trong thiết bị là để chiếu sáng khoang lò giúp người sử dụng theo dõi thực phẩm bên trong khi nấu. Đèn này không phù hợp cho mục đích sử dụng khác



NGĂN KÉO (tùy từng model)

Ngăn chứa đồ mở ra như bình thường



Không chắt giữ vật liệu dễ cháy trong lò nướng hoặc trong ngăn chứa