

HÄFELE

INSTRUCTION MANUAL

English

Vietnamese

PRODUCTS NAME:

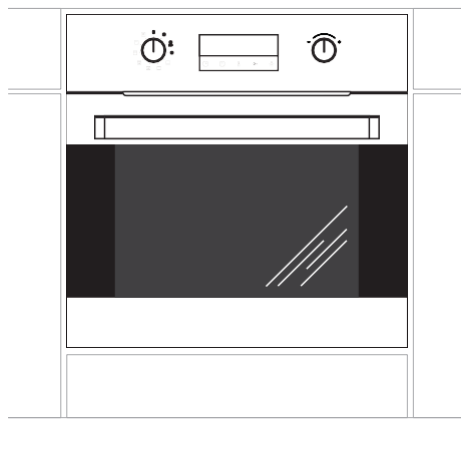
Products Applied:

HÄFELE

495.06.431

535.02.611

VANESSA



INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

**Caution!**

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 4

Description of the appliance..... 8

Installation 10

Operation 12

Baking in the oven – practical hints 26

Test dishes27

Cleaning and maintenance 29

Troubleshooting34

Technical data 35

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause dam-

age to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

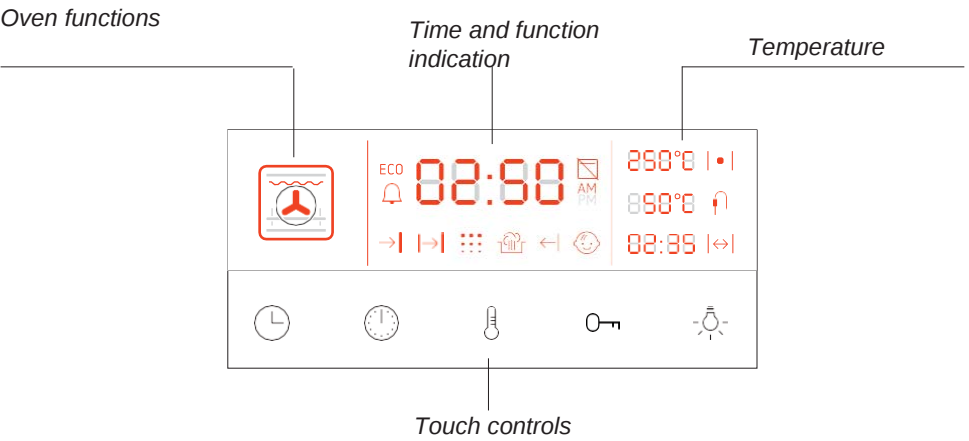
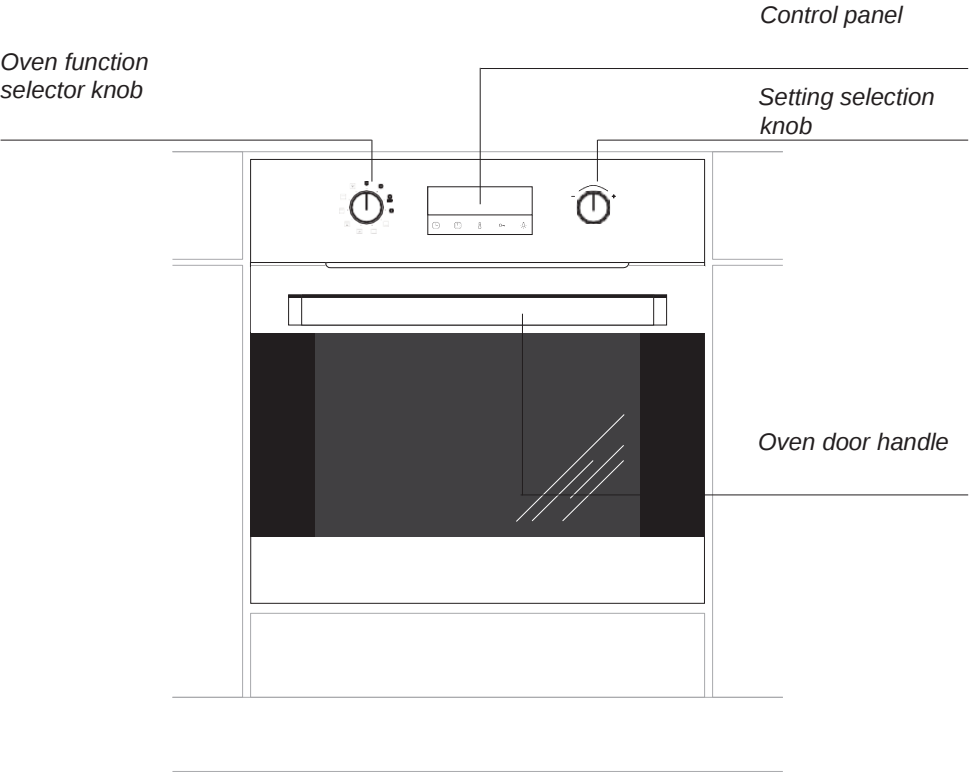


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

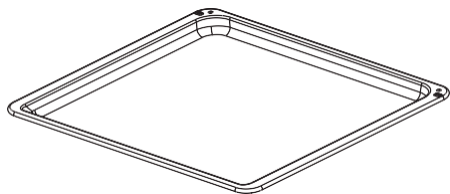
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

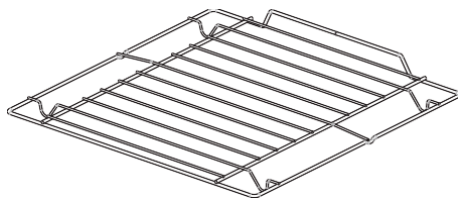


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

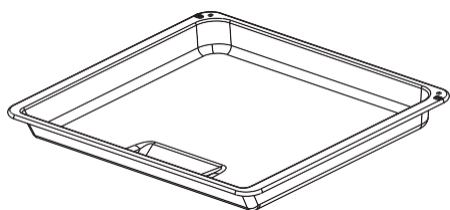
Cooker fittings:



*Baking tray**

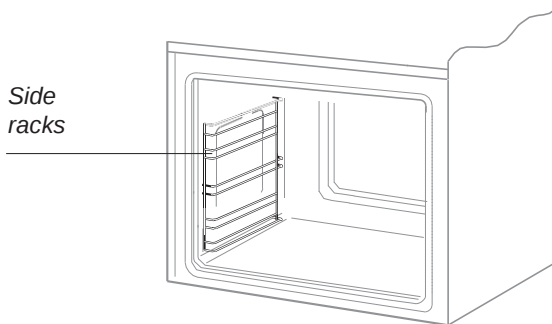


*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

*Side
racks*

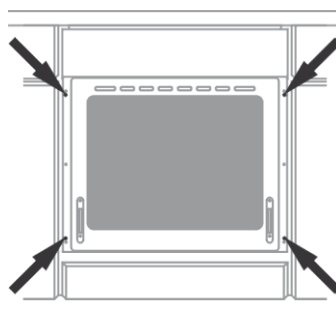
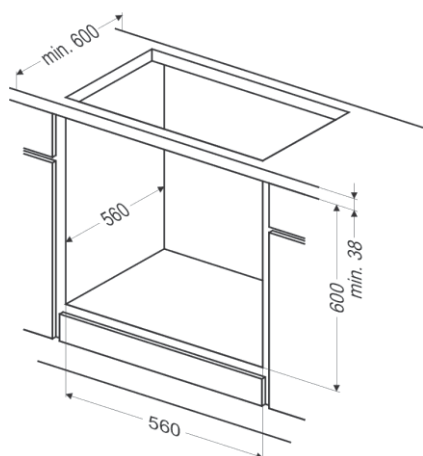
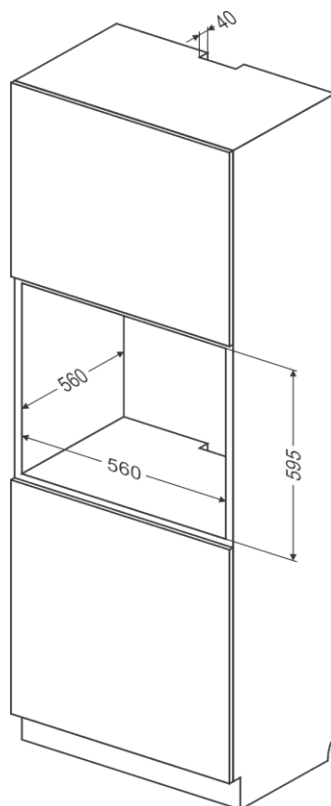


*optional

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



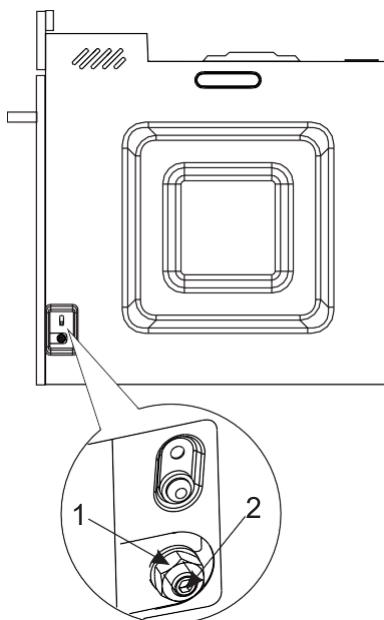
INSTALLATION

Adjust the position of the oven door

Adjustment mechanism allows you to change the height of right side of the oven door as limited by its design. Oven door height adjustment on one side allows you to level the door and align it with the control panel.

Adjustment method

- Loosen the nut [1] with size 13 open-end wrench.
- Use size 4 Allen key to rotate adjustment spindle [2] within 180° range to obtain the correct door position. The door position will be adjusted in the ± 1.5 mm range.
- Tighten the lock nut [1] while holding the adjustment spindle [2] in position using the Allen key.



Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven accessories with warm water and a little washing-up liquid,
- Turn on the ventilation in the room or open a window,
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wipe the interior carefully. (See section: *Using the control panel*),

Important!

The oven features touch control panel and display. To activate each touch sensor, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard. (See section: *Using the control panel*),

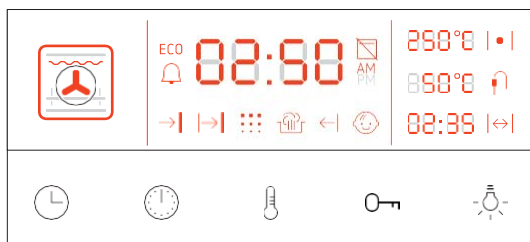
Touch sensor surfaces must be kept clean.

Important!

To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.

OPERATION

Using the control panel



Touch controls

The control panel features 5 touch sensors (no backlight), marked as shown above. Each time you touch a sensor a beep is emitted (except as indicated in detailed operating instructions). Which touch sensor are enabled depends on the setting of the function selector knob (described in detail in section on oven functions). When touch an activated sensor a beep is emitted [confirmation]. When you touch and hold a sensor for 3 seconds a [confirmation 2] beep is emitted.

The appliance generates the following beeps:

[confirmation] — sensor touched

[confirmation 2] — sensor touched and held

[end] — setting entered

[kitchen timer alarm] — the maximum duration of 5 minutes.

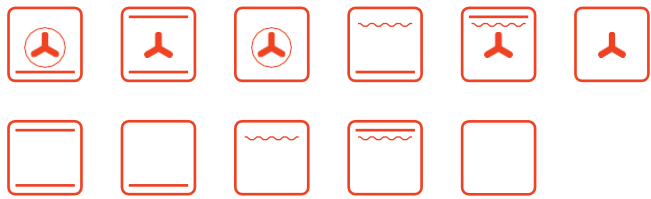
[end time] — the maximum duration of 5 minutes.

-  - clock settings
-  - kitchen timer, duration, end time settings
-  - oven cavity and meat probe temperature settings
-  - Child Lock
-  - oven cavity lighting on/off

OPERATION

Oven functions

Oven functions are indicated as follows:



Time and function indication

The clock — 24-hour or AM / PM.
The displayed functions and symbols.

ECO mode

ECO

Kitchen timer



Door lock
(Oven with pyrolytic cleaning)



End Time



Duration



Pyrolytic cleaning
(unavailable)



Steam Cleaning



Fast heat-up active (unavailable)



Child lock active



Temperature

Oven cavity temperature and heating indicator

250°C | • |

Meat probe and activation indicator

880°C | 🔔 |

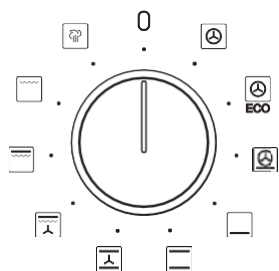
Start Time/ End Time and activation indicator (timer).

02:35 | ↔ |

OPERATION

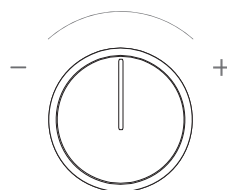
Oven function knob

Depending on the model, the function selector knob features 9 or 11 positions. Each position is another oven function. Every function is indicated by a different pictogram displayed on the screen.



Setting selection knob

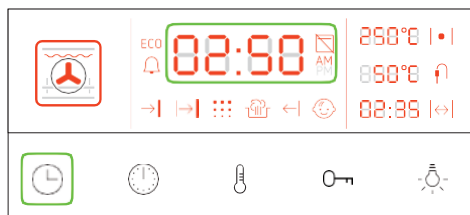
Turn left / right to set the temperature or time. Turn right toward the "+" to increase. Turn left toward the "-" to decrease. Turn and hold to increase/decrease by bigger increments



Position	Function
	fan heater
	fan heater ECO
	fan heater + bottom heater
	bottom heater
	bottom heater + top heater
	bottom heater + top heater + fan
	grill + top heater + fan
	grill + top heater
	grill
	cleaning

OPERATION

Turn on the oven and set the time.



When you plug in the appliance there is a [confirmation] beep. Set the current time. The current time must be set for the appliance to operate. Touch controls or knobs do not respond. An [error] beep is emitted. You can only set the current time ⌚.

The clock shows 24-hour or AM/PM time.

Touch and hold ⌚ for 3 seconds to set the time. You will hear the [confirmation 2] beep and "24 h" or "12 h" will flash on the display.

Use the **setting selection knob** to change the time mode. Touch [] briefly to confirm. Hour digits will start to flash. Use the **setting selection knob** to set the hour 00–23 (or 01–12 AM, 01–12 PM depending on time mode). The hour digits stop flashing. Touch ⌚ briefly to confirm. A [confirmation] beep is emitted. The minutes digits start to flash and you can now set the minute. Use the **setting selection knob** to set the minute. Touch ⌚ to confirm. An [end] beep is emitted. Digits are not flashing and the clock shows current time. The second indication colon is flashing. If you do nothing for 5 seconds when setting the time, the [settings entered] beep is emitted. The clock will be set to the last setting entered by the user. The oven enters the standby mode. You can use oven functions.

In standby mode, the display intensity set to low. The following are displayed:

- clock,
- symbols of the active functions: oven cavity residual temperature, child lock, kitchen timer, door lock.

When you use any controls the appliance enters the operating mode. Display intensity is set to high.

To turn off the oven — set **function selector knob** to 0.

Important! In the event of a power outage all set functions, automatic programmes, set temperatures and timer are cleared. If you interrupt the pyrolytic cleaning (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.

OPERATION

Child Lock

Child lock is designed to prevent children from switching on the oven. Once the child lock is activated the oven stops responding to any controls except the unlocking combination. You can activate/deactivate the child lock when function selector knob is set to **0**.

Activate the child lock.

Set **function selector knob** to **0**, and touch and hold **0** for 3 seconds. You will hear the [confirmation 2] beep.

Deactivate the child lock.

Set **function selector knob** to **0**, and touch and hold **0** for 3 seconds. You will hear the [end] beep.

ECO function

When ECO function is active the appliance turns off heaters 5 minutes before the End Time and uses residual heat to continue cooking. This saves energy.

ECO function is activated / deactivated automatically when you turn on / off the DURATION or MEAT PROBE functions. The **ECO** indicator will be displayed.

When using the meat probe, the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature. The set temperature is reached about 5 minutes after the heaters are turned off.

OPERATION

Light

The light turns on:

- The **function selector knob** is set to any cooking function (other than **0**).
- Oven door is open.
- You touch  — [confirmation] beep is heard.

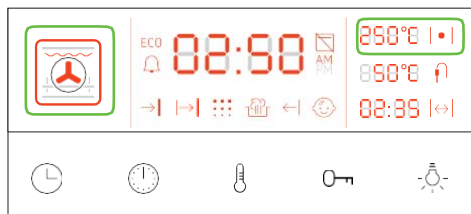
The light turns off:

- Automatically after 30 seconds or after 10 minutes when oven door is open.
- Automatically 30 seconds after the oven door is closed if **function selector knob** is set to a cooking function (other than **0**).
- When you close the door and **function selector knob** is set to **0**.
- You touch  — [confirmation] beep is heard.
- You set the **function selector knob** to **0**, and the door is closed.

You can turn on the light permanently during the heating function. Touch and hold  for 3 seconds to do this. The light will be on permanently. You will hear the [confirmation 2] beep. Touch  briefly to turn off the light. You will hear the [end] beep. The light will not be on permanently. The light will not be on permanently either when you turn the **function selector knob** to **0**.

OPERATION

Heating functions



Turn the **function selector knob** to set the heating function. Depending on the model, the function selector knob features 8 or 10 heating functions and an OFF (0 setting).

Function selector knob positions

POSITION 0:

The  sensor is inactive. It will not respond to touch and an [error] beep is emitted.

Clock  functions are limited. When you turn off the oven by setting the **function selector knob** to 0 the display will show current oven cavity temperature. Temperature is displayed, if it is higher than 60°C. No oven functions are displayed.

POSITIONS 1–10.

Please refer to the table on the next page for details on how the oven operates when you set the **function selector knob** to individual heating functions.

Set the heating temperature

Each heating function has an associated default temperature. To adjust it at any time in the range 0-280°C touch  and use the **setting selection knob** to make the adjustment. No adjustment is allowed in CLEANING and DEFROST functions. This will be the new set temperature. If you touch  and do nothing for 5 seconds, you will not be able to adjust the temperature. You need to touch the sensor again. The  symbol is shown when the

thermostat turns on any of the heaters.

Open the door during operation.

If you open the oven door, if any of the heating function is activated, the fan and heaters will turn off until the door is closed. If the door is open longer than 30 seconds, you will hear a 15-second [error] beep. Touch any control to silence the alarm.

OPERATION

Table Oven functions

Knob setting	Display indication	Oven functions	Options	Default setting
1 		FAN HEATER	–	170°C Level 3
2 ECO 		FAN HEATER ECO*	–	170°C Level 3
3 		FAN HEATER BOTTOM HEATER	–	220°C Level 2
4 		BOTTOM HEATER (CRISPING)	–	200°C
5 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER	–	180°C Level 3
6 		BOTTOM HEATER + TOP HEATER + FAN	–	170°C Level 3
7 		GRILL TOP HEATER FAN	rotisserie, if equipped	190°C Level 2
8 		GRILL TOP HEATER	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
9 		GRILL	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
10 		CLEANING	–	bottom heater 90°C 30 min.

*ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.

OPERATION

Cleaning function.

CLEANING is the last **function selector knob** position.

Aqualytic enamel oven (marked by the letters **Qa**).

Pour 50 cl (two glasses) of water on the bottom of the oven chamber.

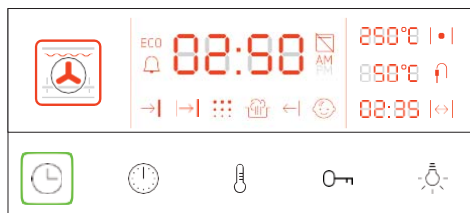
Standard enamel oven (marked by the letter **Q**).

Insert the bread baking tray on the lowest level and pour 25 cl (one glass) of water into it.

The cleaning starts 3 seconds after setting the knob and the [confirmation 2] beep will be emitted. Duration countdown will be displayed. The appliance will confirm when the CLEANING has completed.

OPERATION

Timer. Kitchen Timer. Duration. Delay start.



Touch  to use KITCHEN TIMER, DURATION and DELAY START features. Touch the sensor repeatedly until the desired function symbol is flashing. Then use **setting selection knob** to set the time.

The available functions are displayed as follows: kitchen timer -> duration -> end time (you can set it after duration is entered).

DELAY START function is activated when you set DURATION and then END TIME.

DURATION and END TIME determine when the appliance turns on and off. KITCHEN TIMER does not affect oven operation.

KITCHEN TIMER and DURATION/DELAY START functions can be used at the same time.

Clear timer settings.

Touch and hold  and  to clear all timer settings.

Additional timer display.



Additional timer display located in the bottom right corner of the display has functions, de-

pending on the oven operating mode (when DURATION and DELAY START functions are active).

1. Duration. When active, the  symbol is displayed. Additional timer display shows the time that has elapsed since the oven was turned on. The time indication is cleared when you set **function selector knob** to 0.

2. Additional timer display shows the start time when DELAY START function is active.

The  symbol is off and start time is shown.

3. Additional timer display shows the remaining time when DURATION and DELAY START functions are active. The  symbol is off. Additional timer display shows the remaining time. For DELAY START function, when start time is reached, additional timer display will show the remaining cooking time.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer counts the time down. When the countdown is completed [timer alarm] is heard. The KITCHEN TIMER operates independently of other features, if the oven function knob is in a position other than 0.

Set the KITCHEN TIMER.

Touch  and you will hear a [confirmation] beep. The  kitchen timer symbol start flashing and the main time displays shows flashing 00:00 until you use **setting selection knob** to set the time. Turn **setting selection knob** left/right to set the time. Touch  to start kitchen timer countdown, you will hear a [confirmation] beep. If you set the time (other than 00:00) but you do not touch  to confirm, after 5 seconds you will hear the [confirmation] beep and KITCHEN TIMER countdown will start. When KITCHEN TIMER countdown starts the main time display shows current time and kitchen timer symbol is shown.

OPERATION

Follow the same procedure to adjust KITCHEN TIMER time.

Duration.

You can program the appliance to turn off after 00:01h to 10:00h (with an accuracy of 1 minute), as if you set **function selector knob** to **0**. When you set DURATION, the ECO function is also active (as described in ECO function section), which is indicated by the  symbol.

Activate DURATION.

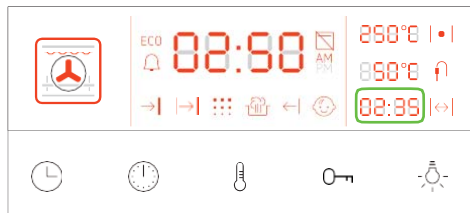
Set Function Selector Knob to any function (other than **0**) to be able to set DURATION.

Touch and hold  (you will hear a [confirmation] beep) until  starts flashing and the main time display shows flashing 00:00. Use **setting selection knob** to set DURATION.

Touch  to confirm. You will hear a [confirmation] beep. The  will stop flashing. The display shows flashing indication: [current time + DURATION + 1 minute]. Touch  again to activate DURATION. If you do nothing for 5 seconds, the function activates automatically.

You will hear [end] beep when DURATION is set.

When DURATION starts the main time display shows current time and  symbol is shown. The oven turns on. The remaining duration is counted down as shown below.



Set **function selector knob** to **0** to cancel DURATION.

Follow the same procedure to adjust DURATION time.

End duration function

When duration has elapsed the oven turns off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute.

The  symbol and time indication 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.

Touch any control to silence the alarm.

Delay start.

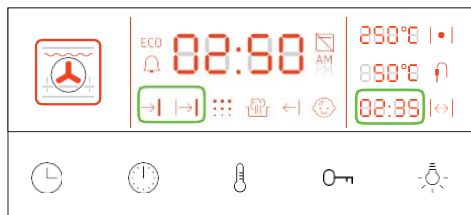
You can delay start of the oven and set the End Time as needed. Based on the End Time and Duration the appliance automatically calculates Start Time. The appliance will automatically turn on and off. End Time can be set from [current time] to 23h 59min and Duration up to 10h with an accuracy of one minute.

To set DELAY START function, first set DURATION.

Activate DURATION. Touch  to confirm DURATION and  stop flashing and starts flashing. [current time + DURATION + 1min] is flashing on the display. Use **setting selection knob** to set End Time. Touch  or do nothing for 5 seconds to confirm. DELAY START function is activates and you will hear [end] beep.

Once DELAY START is activated the main time display show current time. The  and  symbols are on. The appliance counts down the time remaining to start based on set End Time and Duration. When the oven starts the  symbol goes out and there is a countdown to End Time.

OPERATION



Set **function selector knob** to **0** to cancel DELAY START. The set temperature will be reset.

Follow the same procedure to adjust the settings.

End Delay Start.

When End Time is reached, the oven will turn off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute. The  and  symbols and the remaining time 00:00 start flashing. Touch any control to silence the alarm.

The  and  symbols and the remaining time 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. The settings are cleared. You will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. You can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.

Using the roaster.

The roasting process occurs as a result of the infrared rays emitted by incandescent radiator, which are absorbed by the food.

In order to switch on the roaster you need to:

- Choose one of the heating functions .
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are roasting on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

Important!

When roasting it is recommended that the oven door is closed.

When the roaster is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Fan Heater

- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature °C	Level	Time in minutes 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

¹⁾Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the oven can significantly extend its trouble-free operation.



Turn off the oven before cleaning. Do not begin cleaning until the oven has cooled.

- Clean the oven after each use. When cleaning the oven turn on lights to improve visibility of the interior.
- To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning**
Proceed as described in the section *Using the control panel*.
When the steam cleaning process is completed, wipe out the chamber with a damp cloth or a sponge soaked in a mild solution of washing-up liquid.
- After cleaning wipe over chamber dry.
- Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces.

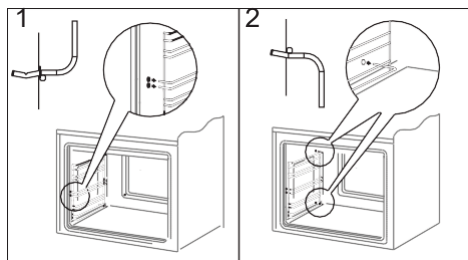
Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

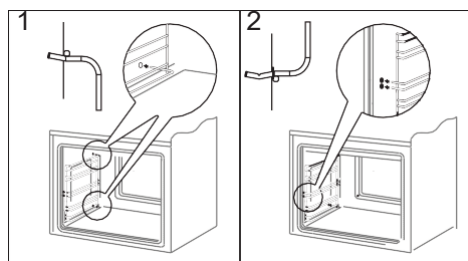
Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

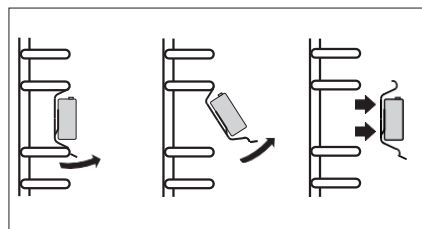


Installing wire shelf supports

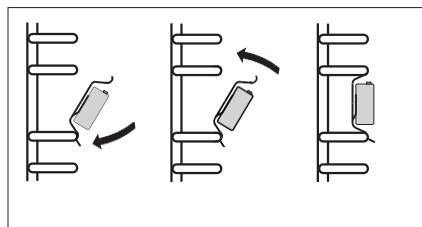
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

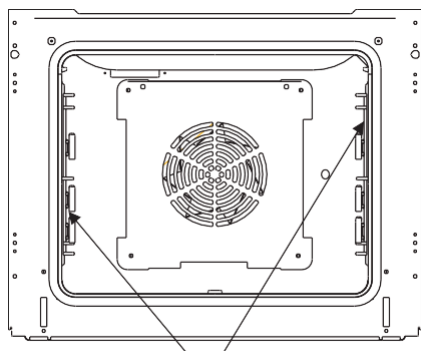


Installing telescopic runners

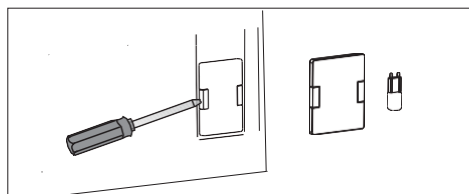
CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.



Oven lighting

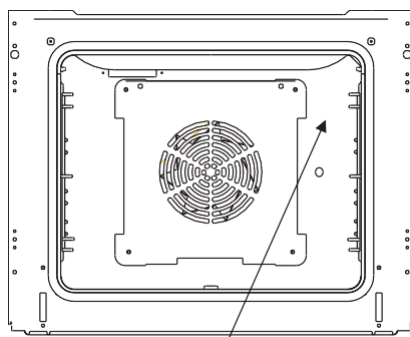


1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover

Note: Do NOT touch the halogen bulb directly with your fingers!

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.



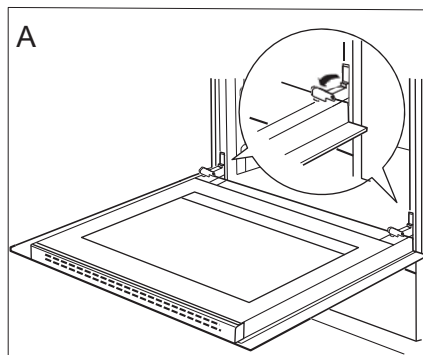
Oven lighting

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

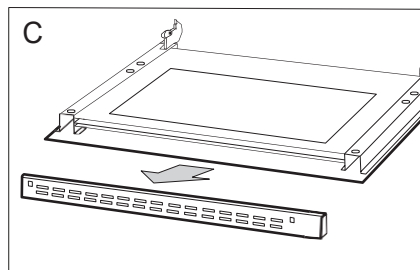
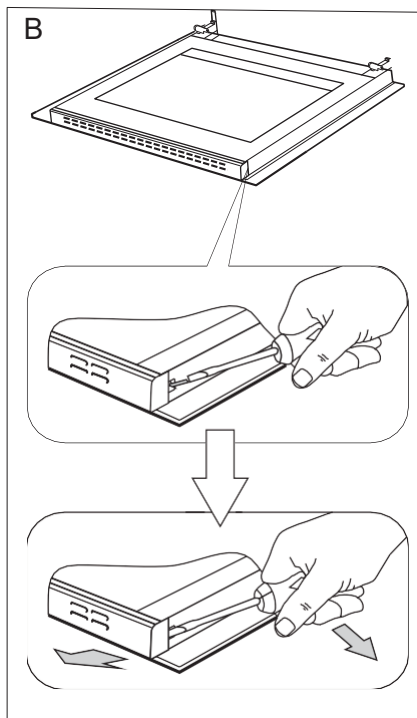
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



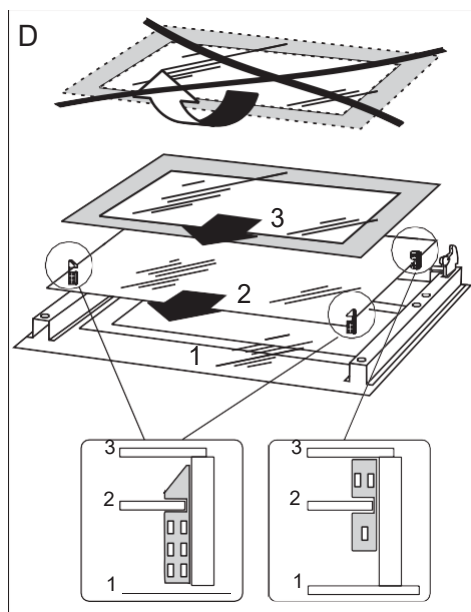
CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	no power	check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
3. E00 error	Oven temperature reading error	You cannot use the oven, please refer the repair to the nearest service centre.
4. E01 error	Meat probe temperature reading error	The message disappears once the meat probe is unplugged. The oven can be used without the meat probe
5. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,2 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU with regard to energy labelling of household ovens and range hoods

A	Supplier name	HAFELE
B1	Model identifier	VANESSA / 495.06.431 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56572
B2		VANESSA / 535.02.611 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56573
C	Energy efficiency index (EEI cavity)	81,7
D	Energy efficiency class	A+
E	Energy consumption per cycle (EC electric cavity)	0,99 0,67
E1	conventional mode [kWh]	
E2	fan-forced mode [kWh]	
F	Number of cavities	1
G	Heat source (electricity or gas)	V / O
H	Cavity volume [l]	65

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:
EN 60350-1

PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

Household ovens

I1	Model identifier	VANESSA / 495.06.431 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56572
I2		VANESSA / 535.02.611 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56573
J	Oven type (electricity or gas)	V / O
K	Appliance weight [kg]	32,4
L	Number of cavities	1
M	Source of heat for each cavity (electricity or gas)	V / O
N	Volume of each cavity V [l]	65
O	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in conventional mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,99
P	Energy consumption needed to heat a standard charge in an electric oven cavity during a single cycle in fan-forced mode for each cavity (final electric energy consumption) EC electric cavity [kWh/cycle]	0,67
Q	Energy efficiency index EEI cavity for each cavity	81,7

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM

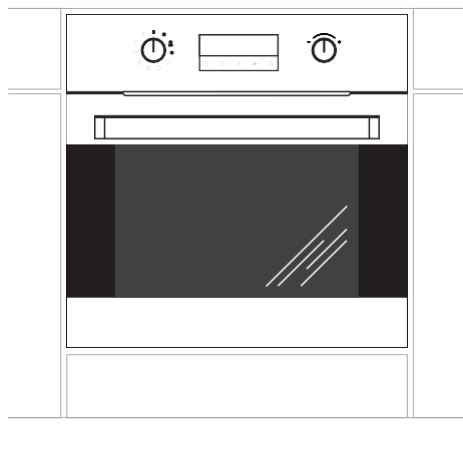
Các mã sản phẩm áp dụng:

HÄFELE

495.06.431

535.02.611

VANESSA



SÁCH HƯỚNG DẪN

LÒ NƯỚNG ĐIỆN TÍCH HỢP

KÍNH GỬI QUÝ KHÁCH HÀNG,

Lò nướng này rất dễ sử dụng và cực kỳ hiệu quả. Sau khi đọc sách hướng dẫn này, quý khách sẽ thấy việc vận hành lò nướng này vô cùng đơn giản.

Lò nướng đã được nhà sản xuất kiểm tra kỹ lưỡng về chức năng cũng như độ an toàn trước khi đóng gói và phân phối.

Quý khách vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.

Làm theo đúng các hướng dẫn này, quý khách có thể tránh được mọi vấn đề khi sử dụng thiết bị.

Quý khách nên giữ lại sách hướng dẫn này và bảo quản ở nơi an toàn để có thể tham khảo bất kỳ khi nào.

Quý khách cần tuân thủ theo các hướng dẫn trong sách cẩn thận để tránh các tai nạn có thể xảy ra.



Cẩn trọng!

Không sử dụng lò nướng khi quý khách chưa đọc sách hướng dẫn này. Chỉ sử dụng lò nướng này trong gia đình.

Nhà sản xuất có quyền đưa ra những thay đổi không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

MỤC LỤC

Hướng dẫn sử dụng an toàn 4

Mô tả thiết bị 8

Lắp đặt..... 10

Vận hành 12

Nướng bằng lò – những gợi ý có ích 26

Các món ăn thử nghiệm27

Vệ sinh và bảo dưỡng..... 29

Xử lý sự cố.....34

Dữ liệu kỹ thuật 35

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

Cảnh báo: Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần chú ý tránh chạm vào những bộ phận nóng. Cần để xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi có người giám sát.

Không được để trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị hạn chế về khả năng thể chất hoặc tinh thần, hoặc ít kiến thức và kinh nghiệm sử dụng thiết bị này trừ khi được giám sát và hướng dẫn sử dụng một cách an toàn và những đối tượng này phải nhận thức rõ được những nguy hiểm có thể xảy ra. Không được để trẻ em chơi cùng thiết bị. Không được để trẻ em thực hiện việc bảo dưỡng và vệ sinh thiết bị nếu không có sự giám sát của người lớn.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần chú ý tránh chạm vào những bộ phận nóng bên trong lò nướng.

Các bộ phận có thể chạm vào có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Để thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.

Cảnh báo: Không được sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dao cạo bằng kim loại để vệ sinh mặt kính cửa lò để tránh làm xây xước và làm hỏng mặt kính.

Cảnh báo: Trước khi thay bóng đèn, phải tắt lò nướng hoàn toàn để tránh nguy cơ điện giật.

Quý khách không nên sử dụng thiết bị vệ sinh hơi bằng nước để làm sạch thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

Nguy cơ bị bỏng! Hơi nóng có thể thoát ra khi quý khách mở cửa lò nướng. Quý khách nên mở cửa lò một cách thận trọng trong và sau khi nướng. **KHÔNG** tì lên cửa khi mở lò. Xin lưu ý, có thể nhìn thấy hơi nước hay không còn tùy vào nhiệt độ.

- Đảm bảo rằng các vật dụng nhỏ của thiết bị gia dụng, bao gồm cả dây dẫn, không chạm vào lò nóng vì vật liệu cách nhiệt của thiết bị này thường không chịu được nhiệt độ cao.
- Phải theo dõi lò nướng khi thực hiện món chiên. Dầu và mỡ có thể bắt lửa khi đã quá nóng hoặc sôi già.
- Không đặt các khay nặng quá 15 kg trên cửa lò đang mở.
- Không được sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dao cạo bằng kim loại để vệ sinh mặt kính cửa lò để tránh làm xây xước và làm hỏng mặt kính.
- Không sử dụng lò nướng trong trường hợp có lỗi kỹ thuật. Bất kỳ lỗi nào cũng đều phải được một người có thẩm quyền và trình độ chuyên môn phù hợp khắc phục.
- Trong trường hợp có bất kỳ tai nạn nào do lỗi kỹ thuật, ngắt điện và báo lỗi cho trung tâm dịch vụ để được sửa chữa.
- Cần tuân thủ nghiêm ngặt các quy tắc và điều khoản trong sách hướng dẫn này. Không cho phép bất cứ ai chưa đọc qua nội dung sách hướng dẫn này sử dụng lò nướng.
- Thiết bị được thiết kế dành riêng cho mục đích nướng. Bất kỳ mục đích sử dụng nào (ví dụ như hâm nóng) không tuân thủ hồ sơ vận hành đều có thể gây nguy hiểm.

CÁCH TIẾT KIỂM NĂNG



Sử dụng năng lượng một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Vậy nên chúng ta hãy cùng tiết kiệm năng lượng! Và đây là cách giúp quý khách có thể tiết kiệm năng lượng:

- **Không mở khay quá thường xuyên (càng để ý sẽ càng tốt ruột!).**

Không mở cửa lò thường xuyên khi không cần thiết.

- **Chỉ sử dụng lò nướng khi nướng các món có kích thước lớn.**

Thịt nặng tới 1 kg có thể chế biến theo cách tiết kiệm hơn khi nấu bằng chảo trên bếp nấu.

- **Tận dụng nhiệt còn lại từ lò nướng.**

Nếu thời gian nướng nhiều hơn 40 phút, hãy tắt lò 10 phút trước khi nướng xong.

Quan trọng! Khi sử dụng bộ hẹn giờ, đặt thời gian nướng ngắn hơn phù hợp với món đang chế biến.

- **Đảm bảo cửa lò đã đóng hẳn lại.**

Nhiệt có thể rò rỉ qua các vết tràn trên gioăng cửa. Vệ sinh ngay các vết tràn.

- **Không đặt lò tại các khu vực tiếp xúc trực tiếp với tủ lạnh/tủ đá.** Nếu không sẽ tốn thêm nhiều năng lượng một cách lãng phí.

THÁO DỠ



Trong quá trình vận chuyển có sử dụng lớp bao bì bảo vệ để thiết bị không bị hư hại. Sau khi tháo dỡ, vui lòng xử lý các thành phần đóng gói không gây

ảnh hưởng đến môi trường.

Vật liệu sử dụng để đóng gói thiết bị vô cùng thân thiện với môi trường; 100% có thể tái chế và được đánh dấu bằng biểu tượng thích hợp.

Cẩn trọng! Khi tháo dỡ, nên để vật liệu đóng gói (các mảnh, túi polystyrene, v.v.) xa tầm tay trẻ em.

XỬ LÝ THIẾT BỊ



Không nên tiêu hủy các thiết bị cũ cùng chất thải gia đình thông thường, mà nên được chuyển đến trung tâm thu gom và tái chế các thiết bị điện và điện tử.

Biểu tượng có trên sản phẩm, sách hướng dẫn sử dụng hoặc bao bì cho biết

sản phẩm đó có thể tái chế hay không.

Vật liệu sử dụng bên trong thiết bị có thể tái chế và được dán nhãn có các thông tin liên quan. Bằng cách tái chế vật liệu và các bộ phận khác từ các thiết bị đã qua sử dụng, quý khách đang góp phần đáng kể vào việc bảo vệ môi trường.

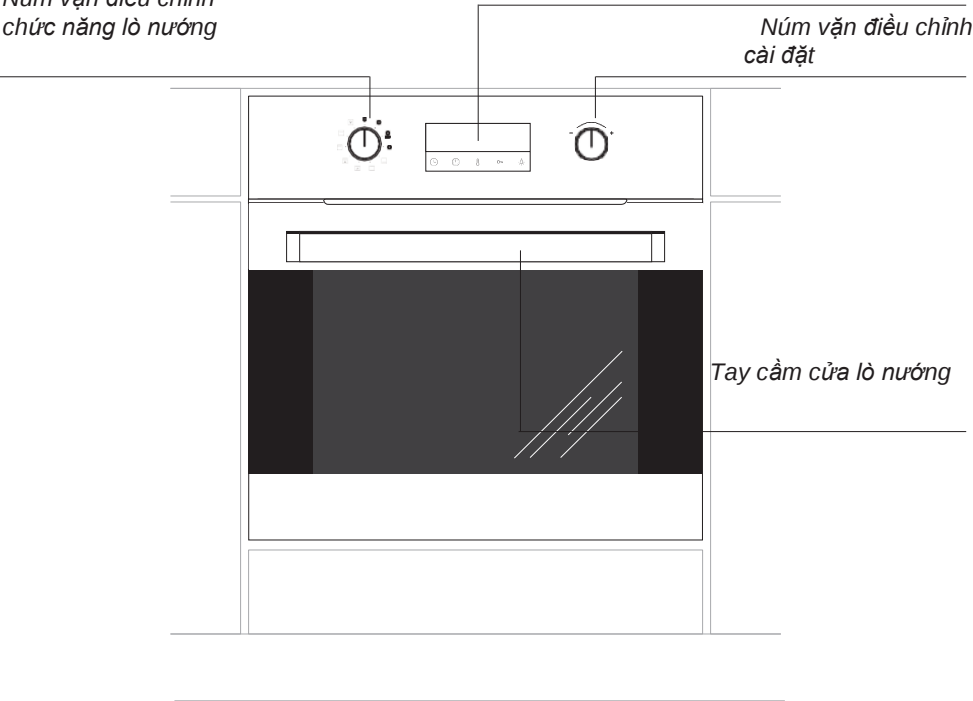
Cơ quan địa phương của quý khách có thể cung cấp thông tin về trung tâm xử lý có thẩm quyền dành cho các thiết bị đã qua sử dụng.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

Bảng điều khiển

Núm vặn điều chỉnh
chức năng lò nướng

Núm vặn điều chỉnh
cài đặt



Chức năng lò

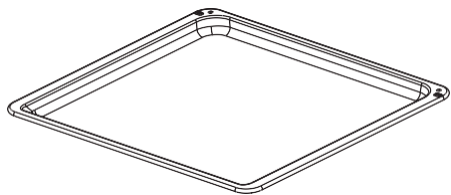
thời gian và
chức năng
của lò

Nhiệt độ

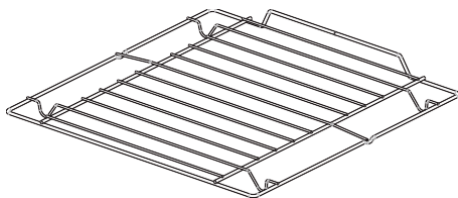


THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA THIẾT BỊ

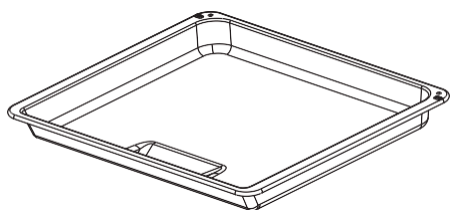
Phụ kiện lò:



*Khay nướng**

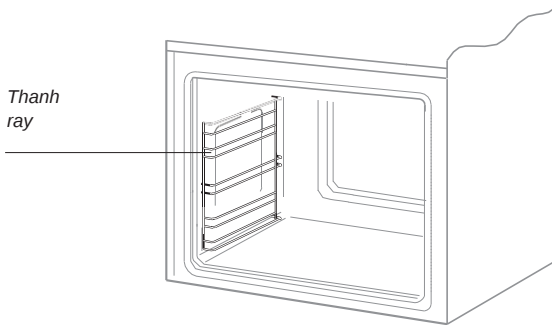


*Vỉ nướng
(dàn sấy)*



*Khay quay**

*Thanh
ray*

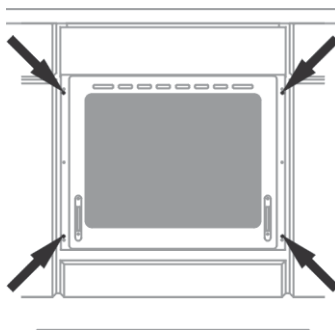
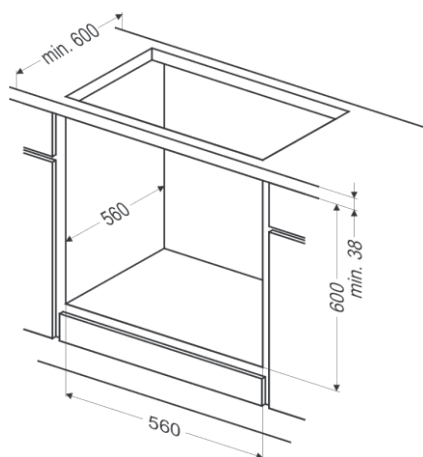
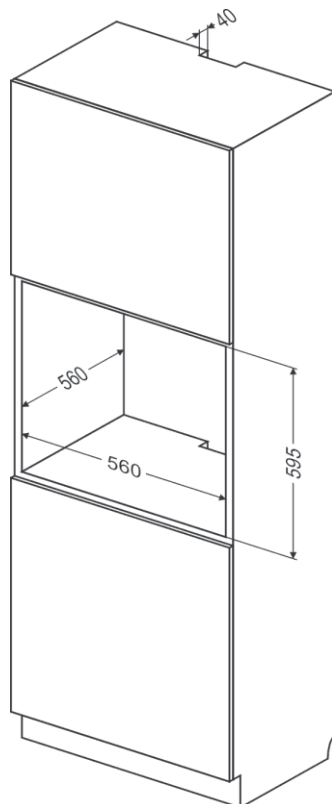


*tùy chọn

LẮP ĐẶT

Lắp đặt lò nướng

- Khu vực bếp cần khô ráo, thoáng mát và được trang bị hệ thống thông gió hiệu quả. Khi lắp đặt lò cần đảm bảo dễ dàng tiếp cận được tất cả các thành phần điều khiển.
- Đây là lò nướng tích hợp thiết kế kiểu chữ Y với vách sau và vách một bên có thể đặt sát một thiết bị nội thất cao hoặc tường. Lớp phủ hoặc gỗ veneer trên thiết bị nội thất được trang bị bếp phải được dán bằng keo dính chịu nhiệt (100°C), giúp ngăn ngừa biến dạng bề mặt hoặc tách lớp phủ.
- Nên lắp hút mùi theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Tạo một khoảng hở có kích thước đủ để lắp lò như trong sơ đồ.
- Đảm bảo đã rút dây cắm chính sau đó nối lò nướng với nguồn cấp chính.
- Đặt hần lò nướng vào khoảng hở và không để bốn vít chặn tại vị trí như trong sơ đồ rơi ra.



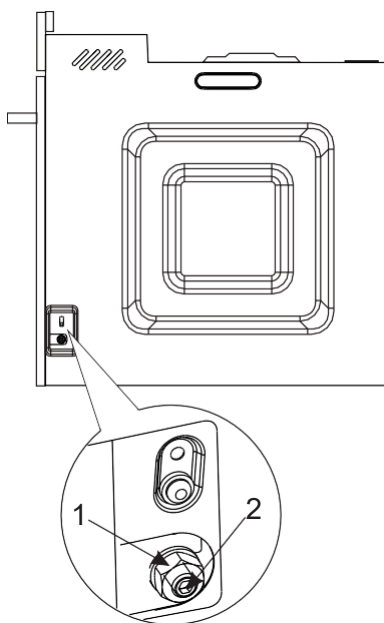
LẮP ĐẶT

Điều chỉnh vị trí cửa lò

Cơ chế điều chỉnh cho phép quý khách thay đổi chiều cao bên phải của cửa lò theo giới hạn thiết kế. Điều chỉnh chiều cao một bên của cửa lò cho phép quý khách cân bằng cửa và căn chỉnh với bảng điều khiển.

Phương pháp điều chỉnh

- Nới lỏng đai ốc [1] bằng cờ lê hai đầu cỡ 13.
- Sử dụng chìa vạn lực giác cỡ 4 để xoay trục điều chỉnh [2] trong phạm vi 180° để có vị trí cửa chính xác. Vị trí cửa sẽ được điều chỉnh trong phạm vi $\pm 1,5$ mm.
- Siết chặt đai ốc khóa [1] trong khi giữ trục điều chỉnh [2] ở đúng vị trí bằng chìa vạn lực giác.



Kết nối điện

- Lò được sản xuất để hoạt động với dòng điện xoay chiều một pha (230V 1N~50 Hz) và có dây dẫn 3 x 1,5 mm² dài 1,5 mm với dây cắm cùng một tiếp điểm bảo vệ.
- Nên trang bị chốt bảo vệ cho ổ cắm cấp điện và có thể không đặt ổ cắm bên trên lò. Sau khi đặt lò đúng vị trí, người dùng phải có thể tiếp cận được với ổ cắm điện.
- Trước khi kết nối lò với ổ cắm, hãy kiểm tra xem:
 - cầu chì và nguồn điện có thể chịu được tải của lò không,
 - nguồn điện có hệ thống nối đất hiệu quả, đáp ứng được các yêu cầu về tiêu chuẩn và quy định hiện hành hay không,
 - có dễ dàng tiếp cận phích cắm không.

Quan trọng!

Nếu cáp cấp điện cố định bị hỏng, cần được thay tại nơi sản xuất hoặc tại cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền hoặc bởi người có trình độ chuyên môn để tránh nguy hiểm.

VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng lần đầu

- Mở bao bì, vệ sinh bên trong lò,
- Lấy các phụ kiện lò nướng ra và rửa bằng nước ấm cùng một chút chất tẩy rửa,
- Bật thông gió trong phòng hoặc mở cửa sổ,
- Làm nóng lò nướng (đến 250°C trong khoảng 30 phút), loại bỏ các vết bẩn và lau bên trong cẩn thận. (Xem phần: *Sử dụng bảng điều khiển*),

Quan trọng!

Chỉ sử dụng nước ấm và một lượng nhỏ chất tẩy rửa để vệ sinh buồng lò.

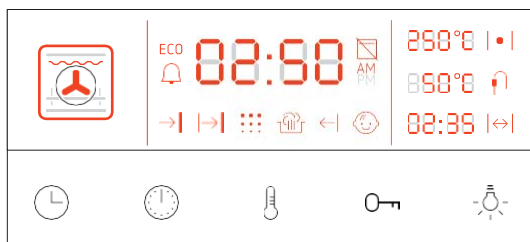
Quan trọng!

Lò nướng có màn hình và bảng điều khiển cảm ứng. Hãy chạm vào mặt kính phía trên cảm biến để kích hoạt từng cảm biến chạm (có hình biểu thị). Quý khách sẽ nghe thấy một tín hiệu âm thanh. (Xem phần: *Sử dụng bảng điều khiển*),

Bề mặt cảm biến phải luôn sạch sẽ.

VẬN HÀNH

Sử dụng bảng điều khiển



Các nút điều khiển cảm ứng

Bảng điều khiển có 5 nút cảm biến (không có đèn nền), được đánh dấu như trong hình trên. Mỗi lần quý khách chạm vào nút cảm biến sẽ phát ra tiếng bíp (trừ khi được chỉ dẫn trong hướng dẫn vận hành chi tiết). Nút cảm biến nào được bật sẽ còn tùy thuộc vào cách cài đặt núm vặn điều chỉnh chức năng (được mô tả chi tiết trong phần các chức năng của lò). Khi chạm vào một nút cảm biến đã kích hoạt sẽ phát ra tiếng bíp [xác nhận]. Khi quý khách chạm và giữ nút cảm biến trong 3 giây sẽ phát ra tiếng bíp [xác nhận 2].

Thiết bị tạo ra các tiếng bíp như sau:

[xác nhận] - chạm vào nút cảm biến

[xác nhận 2] - chạm và giữ nút cảm biến

[kết thúc] - đã nhập cài đặt

[báo thức hẹn giờ nấu ăn] - thời lượng tối đa là 5 phút.

[thời gian kết thúc] - thời lượng tối đa là 5 phút.



- cài đặt đồng hồ



- cài đặt bộ hẹn giờ nấu ăn, thời lượng, thời gian kết thúc



- cài đặt nhiệt độ khoang lò và que thăm nhiệt



- Khóa trẻ em

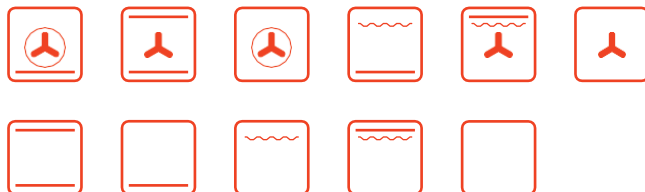


- bật/tắt đèn khoang lò

VẬN HÀNH

Chức năng lò

Các chức năng của lò được trình bày sơ qua như sau:



Chỉ báo thời gian và chức năng

Đồng hồ - 24 giờ hoặc 12 giờ AM/PM (sáng/tối). Các chức năng và biểu tượng được hiển thị.

Chế độ tiết kiệm

Bộ hẹn giờ nấu ăn

Khóa cửa
(Lò nướng có chế độ làm sạch nhiệt phân)

Thời gian kết thúc

Thời lượng

Làm sạch nhiệt phân
(không khả dụng)

Làm sạch bằng hơi nước nóng

Kích hoạt làm nóng nhanh
(không khả dụng)

Kích hoạt khóa trẻ em

Nhiệt độ

Chỉ báo làm nóng và nhiệt độ khoang lò

250°C | • |

Chỉ báo kích hoạt và que thăm nhiệt

850°C | 🔗 |

Chỉ báo kích hoạt và Thời gian bắt đầu/Thời gian kết thúc (bộ hẹn giờ).

02:35 | ↔ |

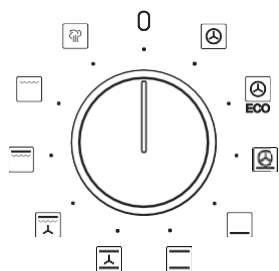
ECO



VẬN HÀNH

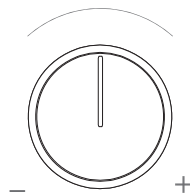
Núm vận chức năng lò

Tùy thuộc vào kiểu máy mà núm vận điều chỉnh chức năng có 9 hay 11 nấc. Mỗi nấc là một chức năng khác nhau. Mỗi chức năng đều được hiển thị trên màn hình bằng một hình biểu thị khác nhau.



Núm vận điều chỉnh cài đặt

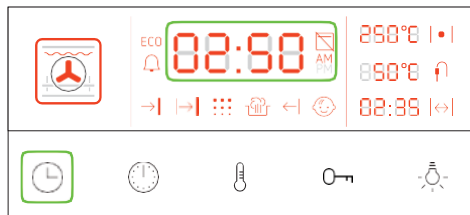
Xoay sang trái/phải để cài đặt nhiệt độ hoặc thời gian. Xoay sang phải về hướng "+" để tăng. Xoay sang trái về hướng "-" để giảm. Xoay và giữ để tăng/giảm theo mức tăng lớn hơn



Nấc	Chức năng
	bộ gia nhiệt dùng quạt
	bộ gia nhiệt dùng quạt ECO
	bộ gia nhiệt dùng quạt + bộ gia nhiệt dưới
	bộ gia nhiệt dưới
	bộ gia nhiệt dưới + bộ gia nhiệt trên
	bộ gia nhiệt dưới + bộ gia nhiệt trên + quạt gió
	nướng + bộ gia nhiệt trên + quạt gió
	nướng + bộ gia nhiệt trên
	nướng
	vệ sinh lò

VẬN HÀNH

Bật lò nướng và đặt thời gian.



Khi quý khách cắm điện thiết bị, có tiếng bip [xác nhận]. Đặt thời gian hiện tại. Phải đặt thời gian hiện tại để thiết bị có thể hoạt động. Điều khiển cảm ứng hoặc núm vặn không hoạt động. Có tiếng bip [lỗi]. Quý

khách chỉ có thể đặt thời gian hiện tại .

Đồng hồ hiển thị thời gian 24 giờ hoặc 12 giờ AM/PM (sáng/tối). Chạm và giữ  khoảng 3 giây để đặt thời gian. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bip [xác nhận 2] sau đó "24 h" hoặc "12 h" sẽ nhấp nháy trên màn hình. Sử dụng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để thay đổi chế độ thời gian. Chạm nhẹ [] để xác nhận. Số giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy. Sử dụng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để đặt giờ 00–23 (hoặc 01–12 AM [sáng], 01–12 PM [chiều] tùy thuộc vào chế độ thời gian). Số giờ dừng nhấp nháy.

Chạm nhẹ  để xác nhận. Có tiếng bip [xác nhận]. Số phút bắt đầu nhấp nháy và lúc này quý khách có thể cài đặt phút. Sử dụng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để cài

đặt phút. Chạm  để xác nhận. Có tiếng bip [kết thúc]. Số sẽ dừng nhấp nháy và đồng hồ hiển thị thời gian hiện tại. Dấu hai chấm chỉ báo thứ hai nhấp nháy. Nếu quý khách không làm gì trong 5 giây khi cài đặt thời gian, tiếng bip [đã nhập cài đặt] sẽ phát ra. Đồng hồ sẽ được đặt thành cài đặt cuối cùng do người dùng nhập. Lò nướng ở chế độ chờ. Quý khách có thể sử dụng các chức năng lò nướng.

Ở chế độ chờ, cường độ hiển thị được đặt ở mức thấp. Các mục sau đây được hiển thị:

- đồng hồ,
- biểu tượng của các chức năng hoạt động: nhiệt độ còn lại trong khoang lò, khóa trẻ em, hẹn giờ nấu ăn, khóa cửa.

Khi quý khách thực hiện bất kỳ thao tác điều khiển nào, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ vận hành. Cường độ hiển thị được đặt lên mức cao.

Để tắt lò nướng — xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng** về 0.

Quan trọng! Trong trường hợp mất điện, tất cả các chức năng được cài đặt, chương trình tự động, bộ hẹn giờ và nhiệt độ đã đặt sẽ bị xóa. Nếu quý khách muốn gián đoạn quá trình làm sạch nhiệt phân (hoặc cửa bị khóa vì bất kỳ lý do nào khác), lò sẽ bắt đầu quy trình làm mát và mở cửa trước khi quý khách có thể đặt thời gian.

VẬN HÀNH

Khóa trẻ em

Khóa trẻ em được thiết kế để ngăn trẻ tự bật lò nướng. Khi kích hoạt khóa trẻ em, lò sẽ ngừng phản hồi đối với bất kỳ thao tác điều khiển nào ngoại trừ kết hợp mở khóa. Quý khách có thể kích hoạt/vô hiệu khóa trẻ em khi núm vận điều chỉnh chức năng được đặt về **0**.

Kích hoạt khóa trẻ em.

Xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0**, chạm  và giữ trong khoảng 3 giây. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận 2].

Tắt khóa trẻ em.

Xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0**, chạm  và giữ trong khoảng 3 giây. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc].

Chức năng tiết kiệm **ECO**

Khi kích hoạt chức năng tiết kiệm, thiết bị sẽ tắt các bộ phận gia nhiệt 5 phút trước Thời gian kết thúc và sử dụng phần nhiệt còn sót lại để tiếp tục nướng. Chức năng này giúp tiết kiệm năng lượng.

Chức năng tiết kiệm được kích hoạt/vô hiệu tự động khi quý khách bật/tắt các chức năng THỜI LƯỢNG hoặc QUE THĂM NHIỆT.

Các chỉ số **ECO** sẽ được hiển thị.

Khi sử dụng que thăm nhiệt, các bộ phận gia nhiệt sẽ được tắt đi 2°C trước khi đạt đến nhiệt độ mong muốn. Khoảng 5 phút sau khi tắt các bộ phận gia nhiệt sẽ đạt tới nhiệt độ cài đặt.

VẬN HÀNH

Đèn

Đèn bật khi:

- **Núm điều chỉnh chức năng** được xoay tới các chức năng nướng khác (ngoài nấc **0**).
- Cửa lò mở.
- Quý khách chạm vào  sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận].

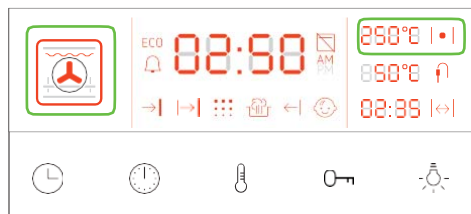
Đèn tắt khi:

- Tự động sau 30 giây hoặc sau 10 phút khi mở cửa lò.
- Tự động 30 giây sau khi cửa lò đóng nếu xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** tới một chức năng nướng (ngoài nấc **0**).
- Khi quý khách đóng cửa và **núm vận điều chỉnh chức năng** được đặt về nấc **0**.
- Quý khách chạm vào  sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận].
- Quý khách xoay **núm điều chỉnh chức năng** về **0**, và cửa đóng.

Quý khách có thể luôn để đèn sáng trong khi sử dụng chức năng làm nóng. Để làm vậy, quý khách hãy chạm và giữ  khoảng 3 giây. Đèn sẽ luôn bật. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận 2]. Chạm nhẹ  để tắt đèn. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc]. Đèn sẽ không sáng liên tục nữa. Đèn cũng sẽ không sáng liên tục cả khi quý khách xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0**.

VẬN HÀNH

Chức năng làm nóng



Xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** để chọn chức năng làm nóng. Tùy thuộc vào từng model mà núm vận điều chỉnh chức năng có 8 hay 10 chức năng làm nóng và TẮT. (Cài đặt **0**).

Vị trí **núm vận điều chỉnh chức**

năng **NẮC 0:**

Cảm biến không hoạt động. Không phản hồi khi chạm và phát ra tiếng bíp [lỗi].

Chức năng đồng hồ bị hạn chế. Khi quý khách xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0** để tắt lò, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ hiện tại của khoang lò. Nếu nhiệt độ hiển thị cao hơn 60°C thì không có chức năng lò nướng nào được hiển thị.

NẮC 1-10.

Vui lòng tham khảo bảng trên trang tiếp theo để biết thêm chi tiết về cách lò hoạt động khi quý khách xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** tới từng chức năng làm nóng.

Đặt nhiệt độ làm nóng

Mỗi chức năng làm nóng có một nhiệt độ mặc định liên quan. Để điều chỉnh nhiệt độ trong phạm vi 0-280°C bất kỳ lúc nào, chạm vào và sử dụng **núm vận điều chỉnh cài đặt** để thực hiện điều chỉnh. Không được điều chỉnh khi đang ở các chức năng VỆ SINH và RÃ ĐÔNG. Đây sẽ là nhiệt độ cài đặt mới. Nếu quý khách

chạm vào và không làm gì trong 5 giây, quý khách sẽ không thể điều chỉnh nhiệt độ nữa. Quý khách cần chạm vào cảm biến lần nữa. Biểu tượng sẽ hiện ra khi bộ điều nhiệt bật bất kỳ bộ phận gia nhiệt nào.

Mở cửa trong khi hoạt động.

Nếu quý khách mở cửa lò và bất kỳ chức năng làm nóng nào đang kích hoạt, quạt gió và bộ phận gia nhiệt sẽ tắt cho đến khi đóng cửa lại. Nếu cửa mở quá 30 giây, quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [lỗi] kéo dài 15 giây. Chạm vào bất kỳ nút điều khiển nào để tắt chuông báo.

VẬN HÀNH

Bảng chức năng lò

Cài đặt núm vặn	Hiển thị chỉ báo	Chức năng lò	Tùy chọn	Cài đặt mặc định
1 		BỘ GIA NHIỆT DỪNG QUẠT	–	170°C Mức 3
2 ECO 		BỘ GIA NHIỆT DỪNG QUẠT ECO*	–	170°C Mức 3
3 		BỘ GIA NHIỆT DỪNG QUẠT BỘ GIA NHIỆT DƯỚI	–	220°C Mức 2
4 		BỘ GIA NHIỆT DƯỚI (GIÒN)	–	200°C
5 		BỘ GIA NHIỆT DƯỚI + BỘ GIA NHIỆT TRÊN	–	180°C Mức 3
6 		BỘ GIA NHIỆT DƯỚI + BỘ GIA NHIỆT TRÊN + QUẠT GIÓ	–	170°C Mức 3
7 		NƯỞNG BỘ GIA NHIỆT TRÊN QUẠT GIÓ	que xiên, nếu có	190°C Mức 2
8 		NƯỞNG BỘ GIA NHIỆT TRÊN	que xiên, nếu có	280°C Mức 5
9 		NƯỞNG	que xiên, nếu có	280°C Mức 5
10 		VỆ SINH	–	bộ gia nhiệt dưới 90°C 30 phút

* Quạt sưởi tiết kiệm là chức năng làm nóng tối ưu hóa, được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi chế biến thức ăn.

VẬN HÀNH

Chức năng vệ sinh.

VỆ SINH là nấc cuối cùng của **núm vặn điều chỉnh chức năng**.

Lò nướng tráng men thủy tinh (được đánh dấu bằng chữ **Qa**).

Đổ 50 cl (hai ly) nước vào đáy buồng lò.

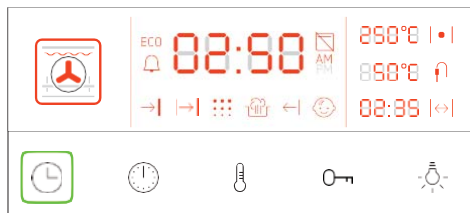
Lò nướng tráng men tiêu chuẩn (được đánh dấu bằng chữ **Q**).

Đặt khay nướng bánh mì ở mức thấp nhất và đổ 25 cl (một ly) nước vào đó.

Quá trình vệ sinh sẽ bắt đầu sau khi xoay núm 3 giây và sẽ có tiếng bíp [xác nhận 2]. Thời gian đếm ngược sẽ được hiển thị. Thiết bị sẽ xác nhận khi quá trình VỆ SINH hoàn tất.

VẬN HÀNH

Bộ hẹn giờ. Hẹn giờ nấu ăn. Thời lượng. Độ trễ ĐỘ TRỄ.



Chạm vào  để sử dụng các tính năng HẸN GIỜ NẤU ĂN, THỜI LƯỢNG VÀ ĐỘ TRỄ. Chạm vào cảm biến nhiều lần cho đến khi biểu tượng chức năng mong muốn nhấp nháy. Sau đó sử dụng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để đặt thời gian.

Các chức năng khả dụng được hiển thị như sau: hẹn giờ nấu ăn -> thời lượng -> thời gian kết thúc (quý khách có thể đặt sau khi nhập thời lượng).

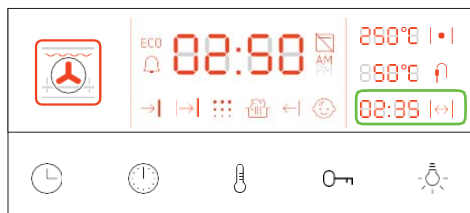
Chức năng ĐỘ TRỄ kích hoạt khi quý khách cài đặt THỜI LƯỢNG và sau đó là THỜI GIAN KẾT THÚC. THỜI LƯỢNG và THỜI GIAN KẾT THÚC xác định khi thiết bị bật và tắt. HẸN GIỜ NẤU ĂN không ảnh hưởng đến hoạt động của lò.

Có thể được sử dụng các chức năng HẸN GIỜ NẤU ĂN và THỜI LƯỢNG/ĐỘ TRỄ cùng một lúc.

Xóa cài đặt hẹn giờ.

Chạm và giữ  và  để xóa toàn bộ cài đặt hẹn giờ.

Màn hình hẹn giờ bổ sung.



Màn hình hẹn giờ bổ sung nằm ở góc dưới bên phải của màn hình có các chức năng, tùy thuộc vào chế độ vận hành của

lò (khi các chức năng THỜI LƯỢNG và ĐỘ TRỄ hoạt động).

1. Thời lượng. Biểu tượng  được hiển thị khi hoạt động. Màn hình hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian đã trôi qua kể từ khi bật lò. Khi quý khách xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng** về 0, chỉ báo thời gian sẽ bị xóa.

2. Màn hình hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian bắt đầu khi chức năng ĐỘ TRỄ được kích hoạt.

Biểu tượng  tắt và thời gian bắt đầu được hiển thị.

3. Màn hình hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian còn lại khi các chức năng THỜI LƯỢNG và ĐỘ TRỄ đang hoạt động.

Biểu tượng  tắt. Màn hình hẹn giờ bổ sung hiển thị thời gian còn lại. Đối với chức năng ĐỘ TRỄ, khi đạt đến thời gian bắt đầu, màn hình hẹn giờ bổ sung sẽ hiển thị thời gian nướng còn lại.

Hẹn giờ nấu ăn

Hẹn giờ nấu ăn đếm ngược thời gian. Khi kết thúc đếm ngược, quý khách sẽ nghe thấy [chuông báo]. BỘ HẸN GIỜ NẤU ĂN sẽ hoạt động độc lập với các tính năng khác nếu núm vặn điều chỉnh chức năng của lò không ở vị trí 0.

Đặt HẸN GIỜ NẤU ĂN.

Chạm  và quý khách sẽ nghe thấy tiếng bip [xác nhận]. Biểu tượng hẹn giờ nấu ăn bắt đầu nhấp nháy và màn hình hiển thị thời gian chính hiển thị 00:00 nhấp nháy cho đến khi quý khách sử dụng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để đặt thời gian. Xoay **núm vặn điều chỉnh cài đặt** sang trái/phải để

đặt thời gian. Chạm vào  để bắt đầu đếm ngược hẹn giờ nấu ăn, quý khách sẽ nghe thấy tiếng bip [xác nhận]. Nếu quý khách đặt thời gian (khác 00:00) nhưng không

chạm vào  để xác nhận, sau 5 giây quý khách sẽ nghe một tiếng bip [xác nhận] và HẸN GIỜ NẤU ĂN sẽ bắt đầu đếm ngược. Khi bắt đầu đếm ngược HẸN GIỜ NẤU ĂN, màn hình thời gian chính hiển thị thời gian hiện tại và biểu tượng hẹn giờ nấu ăn cũng sẽ được hiển thị.

VẬN HÀNH

Thực hiện theo quy trình tương tự để điều chỉnh thời gian HẸN GIỜ NẤU ĂN.

Thời lượng.

Quý khách có thể lập trình thiết bị tắt sau 00h: 01 đến 10h:00 (với độ chính xác là 1 phút) như khi xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng về 0**. Khi quý khách đặt THỜI LƯỢNG, chức năng tiết kiệm biểu thị bằng ký hiệu cũng sẽ hoạt động (như được mô tả trong phần chức năng tiết kiệm).

Kích hoạt THỜI LƯỢNG.

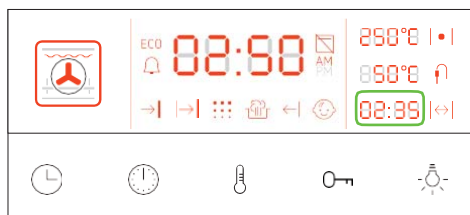
Xoay núm vặn điều chỉnh chức năng tới các nấc (khác **0**) để có thể đặt THỜI LƯỢNG. Chạm và giữ (quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận]) cho đến khi bắt đầu nhấp nháy và màn hình thời gian chính hiển thị 00:00 nhấp nháy. Dùng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để đặt THỜI LƯỢNG.

Chạm vào  để xác nhận. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [xác nhận].

Sẽ  ngừng nhấp nháy. Màn hình hiển thị chỉ báo nhấp nháy: [thời gian hiện tại + THỜI LƯỢNG + 1 phút]. Chạm vào  lần nữa để kích hoạt THỜI LƯỢNG. Nếu quý khách không làm gì trong 5 giây, chức năng sẽ tự động kích hoạt.

Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc] khi THỜI LƯỢNG được đặt.

Khi THỜI LƯỢNG bắt đầu, màn hình thời gian chính hiển thị thời gian hiện tại và biểu tượng  nướng bật. Thời lượng còn lại được đếm ngược như hình dưới đây.



Xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng về 0** để hủy THỜI LƯỢNG.

Thực hiện theo quy trình tương tự để điều chỉnh THỜI LƯỢNG.

Chức năng thời lượng kết thúc

Khi thời lượng hết, lò sẽ tắt như khi quý khách xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng về 0**. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [thời gian kết thúc] trong khoảng 1 phút.

Biểu tượng  và chỉ báo thời gian 00:00 nhấp nháy cho đến khi quý khách xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng về 0**. Khi THỜI LƯỢNG kết thúc, quý khách sẽ không thể sử dụng bất kỳ chức năng nào khác cho đến khi xoay **núm vặn điều chỉnh chức năng về 0** lần đầu tiên. Khi THỜI LƯỢNG kết thúc, quý khách có thể sử dụng lò cùng các cài đặt tương tự.

Chạm vào  và đặt lại THỜI LƯỢNG.

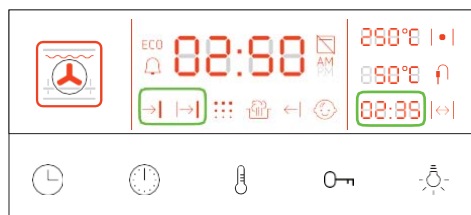
Chạm vào bất kỳ hoạt động điều khiển nào để tắt chuông báo.

Đồ trữ.

Quý khách có thể làm chậm quá trình khởi động lò và đặt Thời gian kết thúc khi cần. Dựa vào Thời gian kết thúc và Thời lượng, thiết bị sẽ tự động tính toán Thời gian bắt đầu. Thiết bị sẽ tự động bật và tắt. Thời gian kết thúc có thể đặt từ [th] thời gian hiện tại] đến 23 giờ 59 phút cùng Thời lượng lên đến 10 giờ với độ chính xác đến từng phút. Để cài đặt chức năng ĐỘ TRỄ, trước tiên quý khách cần cài đặt THỜI LƯỢNG.

Kích hoạt THỜI LƯỢNG. Chạm vào  để xác nhận THỜI LƯỢNG và  ngừng nhấp nháy và  bắt đầu nhấp nháy. [thời gian hiện tại + THỜI LƯỢNG+1 phút] nhấp nháy trên màn hình. Dùng **núm vặn điều chỉnh cài đặt** để đặt Thời gian kết thúc. Chạm vào  hoặc không làm gì trong khoảng 5 giây để xác nhận. Chức năng ĐỘ TRỄ hoạt động và quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [kết thúc].

Khi chức năng ĐỘ TRỄ được kích hoạt, màn hình thời gian chính hiển thị thời gian hiện tại. Biểu tượng  và  bật lên. Thiết bị sẽ đếm ngược thời gian còn lại để bắt đầu dựa trên Thời gian kết thúc và Thời lượng đã cài đặt. Khi lò bắt đầu hoạt động biểu tượng  biến mất và đếm ngược đến Thời gian kết thúc.



Xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0** để hủy ĐỘ TRỄ. Nhiệt độ đã đặt sẽ được thiết lập lại.

Thực hiện theo quy trình tương tự để điều chỉnh cài đặt.

Kết thúc độ trễ.

Khi đạt đến Thời gian kết thúc, lò sẽ tắt như khi quý khách xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về

0. Quý khách sẽ nghe thấy tiếng bíp [thời gian kết thúc] trong khoảng 1 phút. Biểu tượng → và → cùng 00:00 thời gian còn lại bắt đầu nhấp nháy. Chạm vào bất kỳ hoạt động điều khiển nào để tắt chuông báo. Biểu tượng → và → cùng 00:00 thời gian còn lại nhấp nháy cho đến khi quý khách xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0**. Các cài đặt đã được xóa. Quý khách sẽ không thể sử dụng bất kỳ chức năng nào khác cho đến khi xoay **núm vận điều chỉnh chức năng** về **0** lần đầu tiên. Quý khách có thể sử dụng lò cùng các cài đặt tương tự.

Chạm vào  và đặt lại THỜI LƯỢNG.

Sử dụng lò quay thịt.

Quá trình quay là khi thực phẩm hấp thụ các tia hồng ngoại phát ra từ bộ tản nhiệt sợi đốt.

Để bật lò quay thịt, quý khách cần:

- Chọn một trong các chức năng làm nóng .
- Làm nóng lò trong khoảng 5 phút (đóng cửa lò).
- Đặt khay món ăn vào nấc phù hợp; và nếu quý khách quay bằng vỉ, hãy đặt một khay để hứng nước nhỏ giọt từ thực phẩm ở ngay nấc bên dưới (dưới vỉ).
- Đóng cửa lò.

Quan trọng!

Quý khách nên đóng cửa lò khi quay.

Khi sử dụng lò quay thịt, các dụng cụ đi kèm có thể sẽ bị nóng.
Tốt nhất nên giữ trẻ em tránh xa lò nướng.

NƯỚNG BẰNG LÒ - GỢI Ý CÓ ÍCH

Nướng

- chúng tôi khuyến cáo nên sử dụng các khay nướng đi kèm với lò;
- quý khách cũng có thể nướng trong các khay và hộp bánh mua ở nơi khác nhưng phải đặt trên dàn sấy; tốt nhất là nên sử dụng các khay màu đen có khả năng dẫn nhiệt tốt hơn và rút ngắn thời gian nướng;
- không nên dùng các khuôn và khay có bề mặt sáng hoặc bóng khi sử dụng phương pháp gia nhiệt thông thường (các bộ gia nhiệt trên và dưới), sử dụng các hộp như vậy có thể khiến bánh không chín;
- khi sử dụng chức năng siêu quạt, quý khách sẽ không cần phải làm nóng buồng lò trước, đối với các kiểu gia nhiệt khác, quý khách nên làm nóng buồng lò trước khi đưa bánh vào;
- trước lấy khi bánh ra khỏi lò, hãy kiểm tra bằng que gỗ xem bánh đã chín chưa (nếu bánh đã chín, sau khi cắm vào bánh, que sẽ khô và sạch);
- sau khi tắt lò, quý khách nên để bánh trong lò khoảng 5 phút;
- nhiệt độ để nướng với chức năng siêu quạt thường thấp hơn khoảng 20 - 30 độ so với nướng thông thường (sử dụng các bộ gia nhiệt trên và dưới);
- các thông số nướng có trong Bảng là gần đúng và có thể điều chỉnh dựa trên kinh nghiệm và sở thích nấu ăn của quý khách;
- nếu thông tin trong sách công thức khác đáng kể so với các giá trị trong hướng dẫn sử dụng này, vui lòng sử dụng các chỉ dẫn từ sách hướng dẫn.

Quay thịt

- quay thịt có trọng lượng trên 1 kg bằng lò, nhưng nếu miếng thịt nhỏ hơn thì quý khách nên nấu bằng bếp gas.
- sử dụng lò nướng cách nhiệt với tay cầm cũng chịu được nhiệt độ cao để quay;
- khi quay trên giá sấy hoặc vỉ nướng, chúng tôi khuyến quý khách nên đặt khay nướng với một ít nước ở nấc thấp nhất của lò;
- quý khách nên đảo thịt ít nhất một lần trong khi quay và cũng nên rưới thịt bằng nước thịt hoặc nước muối nóng - không dùng nước lạnh.

NƯỚNG BẰNG LÒ - GỢI Ý CÓ ÍCH

Bộ gia nhiệt dùng quạt ECO

- Bộ gia nhiệt dùng quạt ECO là chức năng làm nóng tối ưu hóa được thiết kế để tiết kiệm năng lượng khi chế biến thức ăn.
- Quý khách không thể giảm thời gian nấu bằng cách đặt nhiệt độ cao hơn; không nên làm nóng lò trước.
- Không thay đổi cài đặt nhiệt độ và không mở cửa lò trong khi nấu.

Cài đặt được khuyến khích đối với quạt sưởi tiết kiệm

Loại thực phẩm	Chức năng lò	Nhiệt độ °C	Mức	Thời gian Tính bằng phút 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

CÁC MÓN ĂN THỬ NGHIỆM. Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng bánh

Loại thực phẩm	Phụ kiện	Mức	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian nướng ²⁾ (phút)
Bánh nhỏ	Khay nướng	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nướng	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nướng	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Khay nước Khay quay	2 + 4 2 - khay nướng hoặc khay quay 4 - khay nướng		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Bánh quy bơ	Khay nướng	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Khay nướng	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Khay nướng	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Khay nước Khay quay	2 + 4 2 - khay nướng hoặc khay quay 4 - khay nướng		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bánh bông lan không béo	Giá lưới + hộp nướng bánh đen đường kính 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Bánh táo	Giá lưới + hộp nướng bánh đen đường kính 20cm	2 hộp nướng bánh màu đen được đặt sau thanh xiên, phía sau bên phải, phía trước bên trái		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Làm nóng trước, không sử dụng chức năng làm nóng trước nhanh.

²⁾ Thời gian áp dụng cho món đặt vào lò lạnh. Đối với lò đã làm nóng trước, thời gian nên giảm khoảng 5-10 phút.

CÁC MÓN ĂN THỬ NGHIỆM. Theo tiêu chuẩn EN 60350-1.

Nướng

Loại thực phẩm	Phụ kiện	Mức	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Bánh mì trắng nướng	Giá lưới	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Giá lưới	4		250 ²⁾	2 - 3
Bánh burger bò	Giá lưới + khay quay (để hứng)	4 - giá lưới 3 - khay quay		250 ¹⁾	Mặt đầu tiên 10 - 15 Mặt còn lại 8 - 13

- ¹⁾ Làm nóng trước 5 phút, không sử dụng chức năng làm nóng trước nhanh.
- ²⁾ Làm nóng trước 8 phút, không sử dụng chức năng làm nóng trước nhanh.

Quay

Loại thực phẩm	Phụ kiện	Mức	Kiểu làm nóng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Gà nguyên con	Giá lưới + khay quay (để hứng)	2 - giá lưới 1 - khay quay		180 - 190	70 - 90
	Giá lưới + khay quay (để hứng)	2 - giá lưới 1 - khay quay		180 - 190	80 - 100

Thời gian áp dụng cho món đặt vào lò lạnh. Đối với lò đã làm nóng trước, thời gian nên giảm khoảng 5-10 phút.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Bảo dưỡng định kỳ và vệ sinh lò đúng cách có thể giúp lò hoạt động trơn tru trong thời gian dài.



Tắt lò trước khi vệ sinh. Chỉ bắt đầu vệ sinh khi lò đã nguội.

- Làm sạch lò sau mỗi lần sử dụng. Khi vệ sinh lò, quý khách nên bật đèn để có thể nhìn rõ bên trong lò.
- Chỉ sử dụng nước ấm và một lượng nhỏ chất tẩy rửa để vệ sinh buồng lò.
- **Vệ sinh bằng hơi nước nóng**
Tiến hành như được mô tả trong phần *Sử dụng bảng điều khiển*.
Khi hoàn tất quá trình vệ sinh bằng hơi nước nóng, quý khách hãy lau sạch buồng bằng khăn ẩm hoặc miếng bọt biển ngâm trong chất tẩy rửa nhẹ.
- Sau khi vệ sinh, quý khách hãy lau khô buồng.
- Sử dụng một miếng vải mềm, hút ẩm để làm sạch bề mặt.

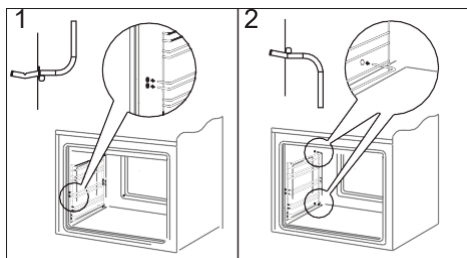
Quan trọng!

Không sử dụng các chất có tính ăn mòn, chất tẩy mạnh hoặc các vật dụng gây mài mòn để vệ sinh.

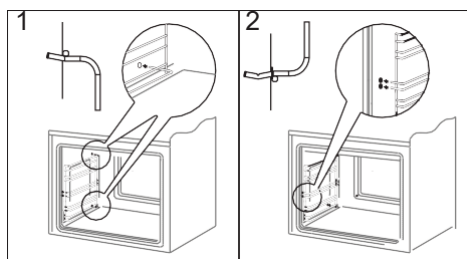
Chỉ sử dụng nước ấm với một lượng nhỏ trước rửa chén để làm sạch mặt trước của thiết bị. Không sử dụng kem hoặc bột giặt.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Lò nướng được đánh dấu bằng chữ **D** có các thanh đỡ giá lưới dễ dàng tháo rời. Để tháo ra rửa, kéo lấy trước, sau đó nghiêng giá và gỡ khỏi lấy sau.



Tháo các thanh đỡ giá lưới

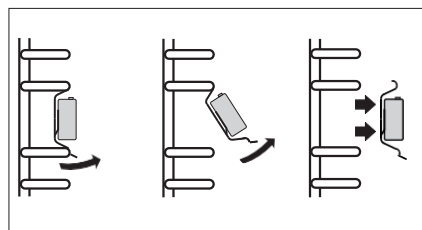


Lắp các thanh đỡ giá lưới

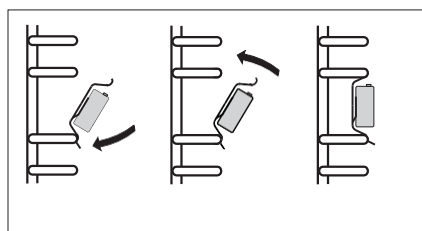
- Lò nướng được đánh dấu bằng chữ **Dp** có các thanh ray trượt bằng thép không gỉ gắn vào các thanh đỡ giá lưới. Cần tháo và vệ sinh các thanh ray trượt cùng các thanh đỡ giá lưới. Cần kéo các thanh ray trượt ra (nếu lò nóng, hãy kéo các thanh ray trượt ra bằng cách móc cạnh sau của khay nướng lên các cần trước ở phần trước của các thanh ray trượt) trước khi đặt khay nướng lên và đẩy các thanh ray trượt lại vào lò cùng với khay nướng.

Quan trọng!

Không rửa các thanh ray trượt bằng máy rửa bát.



Tháo các thanh ray trượt

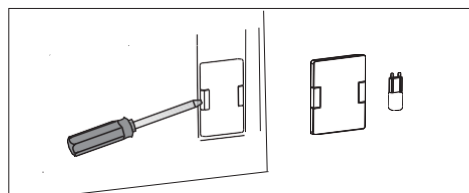
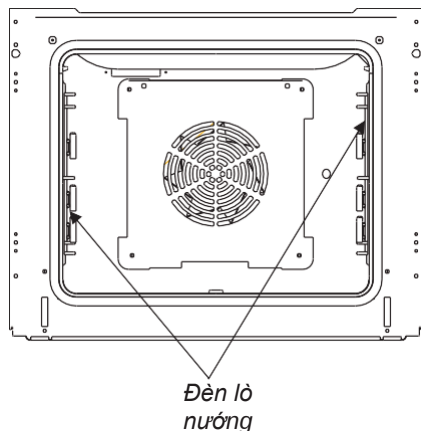


Lắp các thanh ray trượt

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Thay đèn halogen trong lò

Trước khi thay đèn halogen, đảm bảo đã ngắt nguồn thiết bị để tránh bị điện giật.

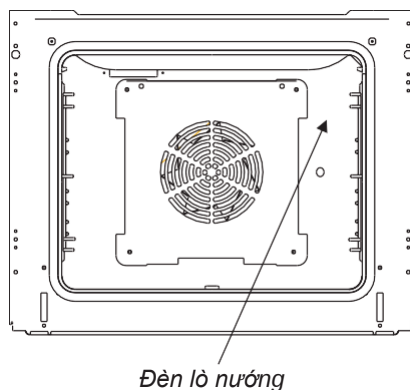


1. Rút phích cắm thiết bị
2. Tháo giá và khay khỏi lò.
3. Tháo cả các thanh ray trượt nếu có.
4. Sử dụng một tuốc nơ vít đầu dẹt để nạy nắp đèn, tháo ra, rửa sạch và lau cẩn thận.
5. Lấy bóng halogen ra bằng cách đẩy xuống bằng khăn hoặc giấy. Thay bóng halogen bằng bóng mới nếu cần.
 - điện áp 230V
 - công suất 25W
6. Thay bóng halogen trong ổ cắm của bóng.
7. Thay nắp đèn

Lưu ý: **KHÔNG** chạm trực tiếp vào bóng halogen bằng tay!

Thay đèn halogen trong lò

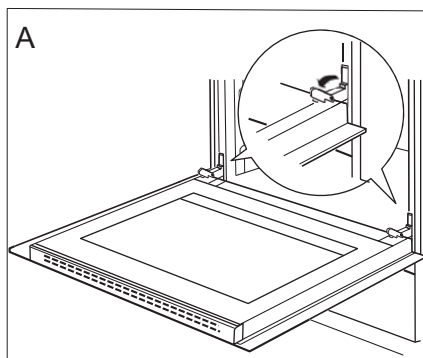
Trước khi thay đèn halogen, đảm bảo đã ngắt nguồn thiết bị để tránh bị điện giật.



1. Rút phích cắm thiết bị
2. Tháo giá và khay khỏi lò.
3. Vặn ra, rửa nắp đèn và sau đó lau khô.
4. Lấy bóng halogen ra bằng khăn hoặc giấy. Thay bóng halogen bằng bóng mới nếu cần.
 - điện áp 230V
 - công suất 25W
5. Thay bóng halogen trong ổ cắm của bóng.
6. Vặn nắp bóng lại.

Tháo cửa

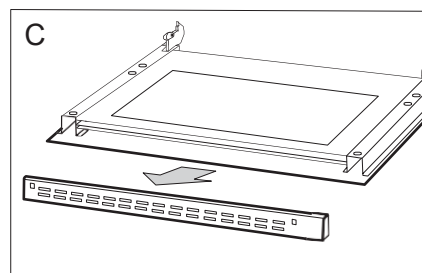
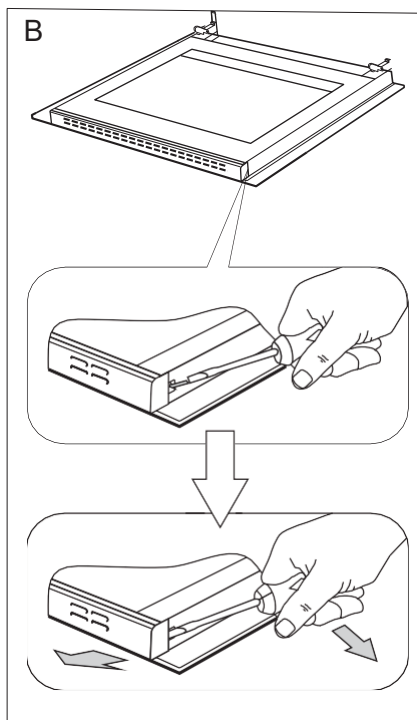
Có thể tháo cửa, giúp dễ dàng tiếp cận buồng lò hơn để làm sạch. Để tháo cửa, nghiêng phần lấy an toàn của bản lề lên trên (hình A). Đóng nhẹ cửa, nhấc và kéo cửa ra, về phía quý khách. Để lắp cửa trở lại lò, hãy làm ngược lại. Khi lắp, đảm bảo rằng phần rãnh của bản lề được đặt chính xác trên phần nhô ra của giá đỡ bản lề. Sau khi lắp cửa vào lò, cần cẩn thận hạ lấy an toàn xuống một lần nữa. Nếu không đặt lấy an toàn, có thể làm hỏng bản lề khi đóng cửa.



Nghiêng các chốt an toàn của bản lề

Tháo tấm kính bên trong

1. Sử dụng một tuốc nơ vít đầu dẹt tháo gờ cửa trên, nạy nhẹ ở hai bên (hình B).
2. Kéo gờ cửa trên ra. (hình B, C)

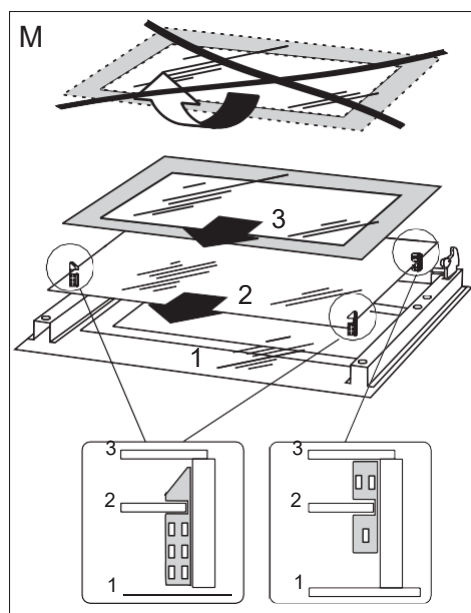


3. Kéo tấm kính bên trong ra (ở phần dưới của cửa). Tháo tấm kính bên trong (hình D).

4. Làm sạch tấm kính bằng nước ấm với một ít chất tẩy rửa.

Thực hiện tương tự theo thứ tự ngược lại để lắp lại tấm kính bên trong. Bề mặt nhẵn sẽ đặt hướng lên trên.

Quan trọng! Không ép dài trên ở cả hai bên cửa vào cùng một lúc. Để khớp chính xác dải cửa trên cùng, trước tiên, hãy đặt đầu bên trái của dải lên cửa và sau đó ấn đầu bên phải vào cho đến khi nghe thấy tiếng “cạch”. Sau đó ấn đầu bên trái vào cho đến khi nghe thấy tiếng “cạch”.



Tháo tấm kính bên trong

Kiểm tra thường xuyên

Ngoài việc giữ lò sạch sẽ, quý khách nên:

- tiến hành kiểm tra định kỳ các nút điều khiển và bộ phận nướng. Sau khi hết hạn bảo hành, quý khách cần kiểm tra lò về mặt kỹ thuật tại trung tâm dịch vụ ít nhất hai năm một lần,
- khắc phục mọi lỗi vận hành,
- tiến hành bảo dưỡng định kỳ các bộ phận nướng của lò.

Cẩn trọng!

Tất cả các hoạt động sửa chữa và điều khiển phải do trung tâm dịch vụ hoặc thợ lắp ráp được ủy quyền phù hợp tiến hành.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp xảy ra lỗi:

- tắt thiết bị,
- ngắt nguồn điện,
- dựa trên các hướng dẫn trong bảng dưới đây, người dùng có thể khắc phục một số sự cố nhỏ. Vui lòng kiểm tra các điểm nổi tiếp trong bảng trước khi quý khách gọi dịch vụ khách hàng để sửa lò.

Sự cố	Nguyên nhân	Khắc phục
1. Thiết bị không hoạt động	không có điện	kiểm tra cầu trì, thay nếu bị nổ
2. Bóng đèn trong lò nướng không sáng.	bóng đèn bị lỏng hoặc nổ	Thay bóng bị nổ (xem phần Vệ sinh và bảo dưỡng)
3. Lỗi E00	Lỗi đọc nhiệt độ trong lò	Quý khách không thể sử dụng lò, vui lòng gọi cho trung tâm dịch vụ gần nhất để sửa lò.
4. Lỗi E01	Lỗi đọc nhiệt độ que thăm nhiệt	Thông tin biến mất khi rút que thăm nhiệt ra. Quý khách vẫn có thể sử dụng lò khi không có que thăm nhiệt
5. Quạt không hoạt động	Rủi ro bị quá nhiệt! Rút ngay phích cắm thiết bị hoặc tắt cầu dao chính. Gọi cho trung tâm dịch vụ gần nhất để sửa lò.	

Nếu không giải quyết được sự cố, hãy ngắt nguồn điện và thông báo lỗi.

Quan trọng! Tất cả các hoạt động sửa chữa phải do các kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ thực hiện.

DỮ LIỆU KỸ THUẬT

Điện áp định mức	230V~50 Hz
Công suất định mức	tối đa 3.2 kW
Kích thước lò Cao/Rộng/Sâu	59,5 / 59,5 / 57,5cm

Thông tin cơ bản:

Sản phẩm đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn Châu Âu EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Dữ liệu trên nhãn năng lượng của lò nướng điện được cung cấp theo tiêu chuẩn EN 60350-1 / IEC 60350-1. Các giá trị này được xác định bằng khối lượng công việc tiêu chuẩn a cùng các chức năng hiện hoạt: các bộ gia nhiệt trên và dưới (làm nóng thông thường) và làm nóng có quạt hỗ trợ (làm nóng không khí cưỡng bức), nếu các chức năng này khả dụng.

Lớp hiệu quả năng lượng được chỉ định tùy thuộc vào chức năng có sẵn trong sản phẩm theo mức độ ưu tiên dưới đây:

Lưu thông không khí cưỡng bức tiết kiệm (bộ gia nhiệt vòng + quạt)	
Lưu thông không khí cưỡng bức tiết kiệm (bộ gia nhiệt trên + bộ gia nhiệt dưới + lò quay thịt + quạt)	
Chế độ tiết kiệm thông thường (bộ gia nhiệt trên + bộ gia nhiệt dưới)	

Khi kiểm tra mức tiêu thụ năng lượng, hãy tháo các thanh ray trượt (nếu sản phẩm được trang bị).

Giấy chứng nhận tuân thủ CE

Nhà sản xuất tuyên bố sản phẩm này tuân thủ các yêu cầu chung theo các Chỉ thị Châu Âu sau:

- Chỉ thị Điện áp thấp 2014/35/EC,
- Chỉ thị Tương thích điện từ 2014/30/EC,
- Chỉ thị ErP 2009/125/EC,

do đó, sản phẩm đã được đánh dấu bằng biểu tượng  và nhà cung cấp đã nhận được **Tuyên bố về tính phù hợp** và sẵn có đối với các cơ quan điều tiết thị trường có thẩm quyền.

ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Thông tin trong bảng dữ liệu sản phẩm được cung cấp theo Quy định được ủy quyền của Ủy ban (EU) số 65/2014 về Chỉ thị bổ sung của Nghị viện Châu Âu và Hội đồng 2010/30/EU liên quan đến ghi nhãn năng lượng của máy hút mùi và lò nướng gia dụng

A	Tên nhà cung cấp	HAFELE
B1	Mã số xác định model	VANESSA / 495.06.431 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56572
B2		VANESSA / 535.02.611 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56573
C	Chỉ số hiệu quả năng lượng (khoảng EEI)	81.7
M	Lớp hiệu quả năng lượng	A+
E	Tiêu thụ năng lượng trên mỗi chu kỳ (khoảng điện EC) chế độ thông thường [kWh] chế độ quạt cường bức [kWh]	
E1		0.99
E2		0.67
F	Số khoang	1
G	Nguồn nhiệt (điện hoặc gas)	V / O
H	Thể tích khoang [l]	65

Để xác định việc tuân thủ các yêu cầu về thiết kế tiết kiệm, các phương pháp đo lường và tính toán của những tiêu chuẩn sau đã được áp dụng:
EN 60350-1

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông tin sản phẩm được cung cấp theo Quy định của Ủy ban (EU) số 66/2014 về Chỉ thị bổ sung của Nghị viện Châu Âu và Chỉ thị 2009/125/EU của Hội đồng liên quan đến các yêu cầu về thiết kế tiết kiệm dành cho máy hút mùi, bếp và lò nướng gia dụng

Lò nướng gia dụng

I1	Mã số xác định model	VANESSA / 495.06.431 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56572
I2		VANESSA / 535.02.611 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56573
J	Loại lò nướng (điện hoặc gas)	V / O
K	Khối lượng của thiết bị [kg]	32.4
L	Số khoang	1
M	Nguồn nhiệt cho từng khoang (điện hoặc gas)	V / O
N	Thể tích của từng khoang V [l]	65
O	Tiêu thụ năng lượng cần thiết để làm nóng một điện tích tiêu chuẩn trong khoang lò điện trong một chu kỳ duy nhất ở chế độ thông thường cho từng khoang (mức tiêu thụ năng lượng điện cuối cùng) khoang điện EC [kWh/chu kỳ]	0.99
P	Tiêu thụ năng lượng cần thiết để làm nóng một điện tích tiêu chuẩn trong khoang lò điện trong một chu kỳ duy nhất ở chế độ quạt cưỡng bức cho từng khoang (mức tiêu thụ năng lượng điện cuối cùng) khoang điện EC [kWh/chu kỳ]	0.67
Q	Chỉ số hiệu quả năng lượng khoang EEI cho từng khoang	81.7

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Website: <https://www.hafele.com.vn>

