

EOV65ME

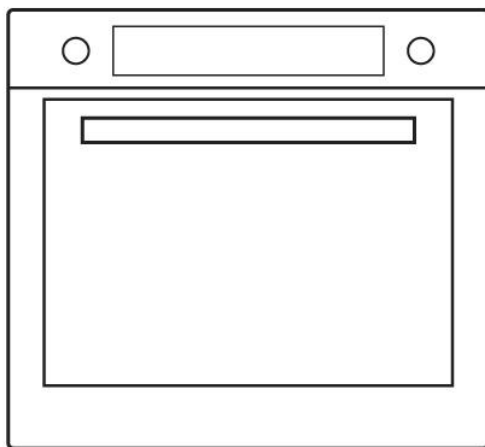
BUILT - IN ELECTRIC OVEN Instruction Manual

EN Built-in electric oven

02-09

VN Lò nướng

10-17



eurOSUN[®]
for your life

Please read this manual carefully
before using the built-in electric oven
Keep this manual for future reference.

LỜI CẢM ƠN

Chúng tôi chân thành cảm ơn quý khách đã mua sản phẩm của chúng tôi.

Chúng tôi hy vọng quý khách sẽ thích sử dụng nhiều tính năng và lợi ích mà sản phẩm cung cấp. Trước khi sử dụng sản phẩm này, hãy nghiên cứu kỹ toàn bộ Hướng dẫn sử dụng này. Giữ bản hướng dẫn này để tham khảo lần sau. Đảm bảo rằng những người khác sử dụng sản phẩm cũng quen với các hướng dẫn này.

CẢNH BÁO

- Khi bật lò lần đầu tiên, nó có thể tạo ra mùi khó chịu. Điều này là do chất kết dính được sử dụng cho các tấm cách điện bên trong lò. Quý khách vui lòng chạy sản phẩm trống mới với chức năng nấu ăn thông thường ở nhiệt độ 250 °C trong vòng 90 phút để làm sạch các tạp chất dầu bên trong lò.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, lò hoàn toàn bình thường khi có khói và mùi nhẹ. Nếu nó xảy ra, bạn chỉ cần chờ cho đến khi hết mùi trước khi cho thức ăn vào lò.
- Quý khách vui lòng sử dụng sản phẩm trong môi trường mở.
- Thiết bị và các bộ phận của lò trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đang nóng. Tránh xa tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi được giám sát liên tục.
- Nếu bề mặt lò bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Thiết bị này có thể được trẻ em từ 8 tuổi trở lên sử dụng và những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và biết các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị này. Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì thiết bị mà không có sự giám sát.

- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ rất nóng. Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đang nóng bên trong lò.
- Cấm trẻ em đến gần lò nướng khi lò đang hoạt động, đặc biệt là khi đang bật chế độ nướng.
- Đảm bảo rằng thiết bị được tắt trước khi thay đèn lò để tránh bị điện giật.
- Các phương tiện để ngắt kết nối phải được kết hợp bằng dây cố định theo thông số kỹ thuật của dây điện.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị vì sự an toàn của họ.
- Các bộ phận có thể tiếp xúc có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần phải để xa tầm tay của trẻ em.
- Ngắt kết nối tất cả các cực có nghĩa là phải được kết hợp bằng dây cố định theo quy tắc đấu dây.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì dây phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn cao hoặc vật dụng kim loại sắc nhọn để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt mà có thể dẫn đến vỡ kính.
- Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.
- Các thiết bị không được dự định để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Các hướng dẫn cho các lò có kệ phải có hướng dẫn chi tiết cho việc lắp đặt đúng các kệ.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Chỉ sử dụng lò nướng khi bạn đang mặc đồ gi đố ở chân. Không được chạm vào lò nướng bằng tay hoặc • chân ướt.
- Đối với lò nướng: Không được mở cửa lò thường xuyên trong khi đun nấu.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi một kỹ thuật viên được ủy quyền và đưa vào sử dụng. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào có thể do vị trí và lắp đặt bị lỗi bởi các nhân viên không được ủy quyền.
- Khi cửa hoặc ngăn kéo của lò mở không được để lại bất cứ thứ gì trên đó, bạn có thể làm mất cân bằng thiết bị hoặc làm hỏng cửa.
- Một số bộ phận của thiết bị có thể giữ nhiệt trong một thời gian dài; bạn cần phải chờ cho đến khi nóng nguội trước khi chạm vào các điểm trực tiếp tiếp xúc với nhiệt.
- Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, bạn nên tắt thiết bị.

LẮP LÒ VÀO NHÀ BẾP

Lắp lò vào khoảng trống có trong bếp; lò có thể được đặt bên dưới nơi bày thức ăn để nấu nướng hoặc vào một tủ thẳng đứng. Sử dụng hai lỗ cố định trong khung để cố định lò bằng cách vặn vít vào vị trí đó. Để xác định vị trí các lỗ cố định, mở cửa lò và nhìn vào bên trong. Để lò thông gió đầy đủ, các phép đo và khoảng cách phải hợp lý khi cố định lò.

CHÚ Ý:


Nếu lò hoạt động đúng cách, nhà bếp phải phù hợp. Các bảng điện của thiết bị nhà bếp ở gần lò phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo rằng keo của tủ bếp được làm bằng gỗ có thể chịu được nhiệt độ ít nhất là 120 °C. Nhựa hoặc keo không thể chịu được nhiệt độ như vậy sẽ làm tan chảy và biến dạng thiết bị, một khi lò đã được đặt trong tủ bếp, các bộ phận điện phải được cách nhiệt hoàn toàn. Đây là yêu cầu an toàn về mặt pháp lý. Tất cả các thiết bị bảo vệ phải được cố định chắc chắn chúng sẽ bị tháo rời khi không sử dụng các dụng cụ đặc biệt. Tháo mặt sau của tủ bếp để đảm bảo dòng không khí lưu thông đầy đủ xung quanh lò. Ngăn bên lò sưởi phải có khoảng trống phía sau ít nhất 45 mm.

CAM KẾT TUÂN THỦ

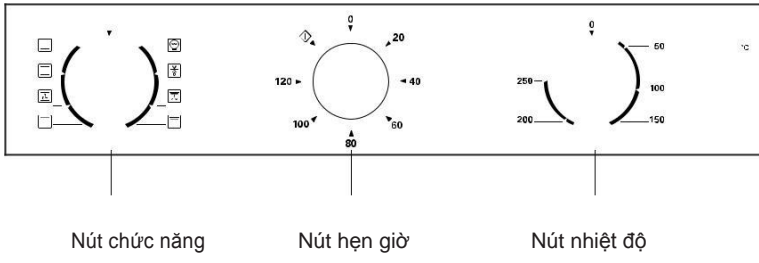
Khi bạn tháo lò, hãy chắc chắn rằng nó không bị hư hỏng trong bất kỳ trường hợp nào. Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ gì, không sử dụng nó: liên hệ với một người có trình độ chuyên môn. Giữ vật liệu đóng gói như túi nhựa, polystyrene, hoặc đính ra khỏi tầm với của trẻ em bởi vì đây là những thứ gây nguy hiểm cho trẻ em.










HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Nếu không cần phải hẹn thời gian nấu, khi xoay ngược núm hẹn giờ "  ", bộ hẹn giờ sẽ không tự động trở về "0" và lò sẽ giữ trạng thái bật nguồn.
- Nếu muốn hẹn thời gian nấu, bộ hẹn giờ sẽ tự động trở về "0" với âm thanh "Ding, Ding, Ding" và lò sẽ tắt nguồn.
- Cài đặt chức năng bằng cách xoay núm điều chỉnh chức năng theo mức mong muốn.
- Thiết lập nhiệt độ bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ.
- Lò sẽ tự động bắt đầu nấu sau khi chức năng, thời gian và nhiệt độ được cài đặt.
- Nếu không sử dụng lò, bạn luôn phải cài đặt tất cả các núm về "0".

MÔ TẢ SẢN PHẨM



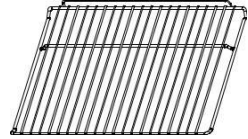
Ký hiệu	Mô tả chức năng
	Đèn lò: Cho phép người sử dụng quan sát quá trình nấu mà không cần mở cửa. Đèn lò sẽ sáng đối với tất cả các chức năng nấu ăn.
	Rã đông: Sự lưu thông không khí ở nhiệt độ phòng cho phép làm tan thức ăn đông lạnh nhanh hơn (không sử dụng bất kỳ nhiệt nào). Đó là một cách nhẹ nhàng nhưng nhanh chóng để tăng tốc độ rã đông và tan đông các món ăn làm sẵn và sản phẩm kem, vv
	Lò sưởi ở đáy: Nhiệt chỉ được áp dụng ở đáy lò. Sử dụng cách này để làm chín mặt dưới của thực phẩm. Chức năng này phù hợp cho cách nấu ăn chậm hoặc để hâm nóng thức ăn.
	Nấu ăn thông thường: Lò sưởi ở trên và ở dưới đều làm nóng thức ăn. Chế độ nướng và quay chỉ có thể chọn một mức duy nhất.
	Quạt: Các bộ phận làm nóng ở trên và các bộ phận làm nóng ở dưới cùng hoạt động với quạt. Xung quanh lò được nấu đều và nhanh chóng.
	Ví nướng nhỏ: Phương pháp nấu này là ví nướng thông thường, chỉ sử dụng phần bên trong của bộ phận làm nóng ở trên dẫn nhiệt xuống phía dưới thực phẩm.
	Ví nướng đôi: Bộ phận làm nóng bên trong và bộ phận làm nóng bên ngoài ở phía trên lò đang hoạt động. Thích hợp để nướng số lượng lớn hơn.



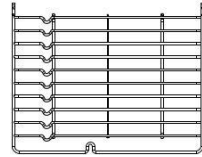
Vỉ nướng đôi cùng với quạt (ở bảng phía sau): Bộ phận làm nóng bên trong và bộ phận làm nóng bên ngoài ở phía trên lò hoạt động cùng với quạt. Nó thích hợp cho việc nướng một lượng thịt lớn.

PHỤ KIỆN

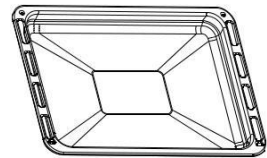
Kệ dây kim loại: Dùng để đặt vỉ nướng, đĩa, chảo bánh cùng với các vật dụng để quay và nướng



Giá đỡ thanh trượt: Các thanh giá đỡ ở bên phải và bên trái của lò có thể tháo ra để vệ sinh thành lò. (chỉ dành cho các mẫu cụ thể)



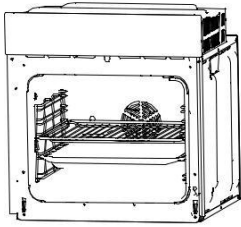
Chảo vạn năng: dùng để nấu một lượng thực phẩm lớn ví dụ như moist cake, bánh ngọt, thực phẩm đông lạnh,... hoặc để thu thập chất béo và nước ép thịt.



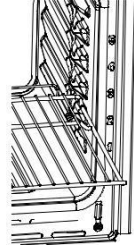
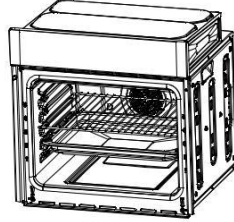
CẢNH BÁO VỊ TRÍ KỆ

Đảm bảo các kệ lò hoạt động một cách an toàn, bắt buộc phải đặt đúng vị trí các kệ giữa các thanh bên. Kệ và chảo chỉ có thể được sử dụng giữa lớp đầu tiên và lớp thứ năm.

Việc sử dụng các kệ theo đúng hướng dẫn sẽ đảm bảo rằng trong quá trình loại bỏ kệ hoặc khay một cách cẩn thận, các vật dụng nấu ăn nóng không bị trượt ra ngoài.



HOẶC

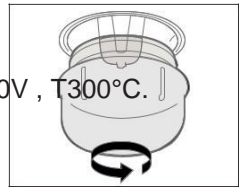


THAY BÓNG ĐÈN

Quá trình thay bóng đèn như sau

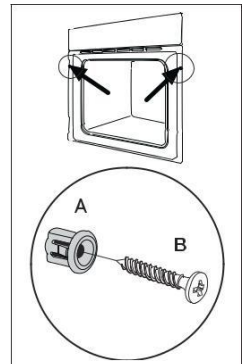
- 1> Ngắt nguồn điện khỏi ổ cắm hoặc ngắt aptômát của ổ cắm điện của thiết bị.
- 2> Tháo nắp đèn thủy tinh bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (lưu ý, nó có thể khó vặn) và thay thế bóng cũ bằng một cái mới cùng loại.
- 3> Xoay nắp đèn thủy tinh trở lại vị trí ban đầu.

CHÚ Ý: Chỉ sử dụng bóng đèn halogen 25-40W/220V-240V , T300°C.



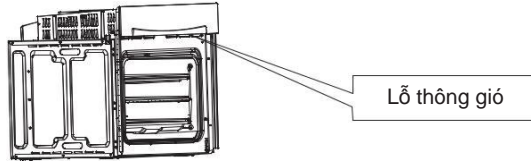
CỔ ĐỊNH LÒ NƯỚNG VỚI TỦ

1. Đưa lò vào tủ sao cho phù hợp.
2. Mở cửa lò.
3. Cố định lò với tủ bếp cùng với hai giá đỡ "A" khớp với các lỗ trong khung lò và khớp với hai vít "B".

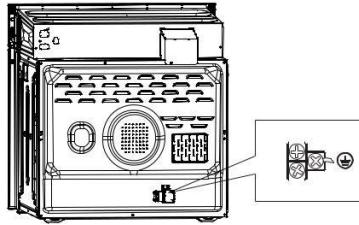


LỖ THÔNG GIÓ

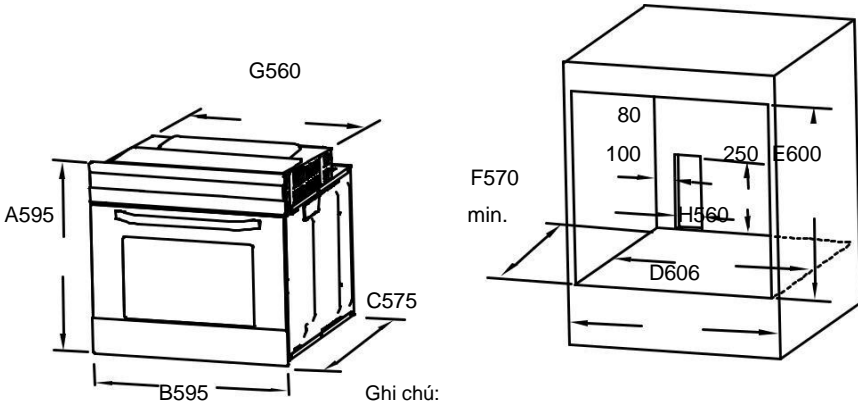
Khi nấu xong, nếu nhiệt độ của lỗ thông gió cao hơn 70 độ, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động. Quạt làm mát sẽ không ngừng hoạt động cho đến khi nhiệt độ xuống dưới 60 độ.



KẾT NỐI VỚI LÒ



LẮP ĐẶT



Ghi chú:

1. Chỉ có độ lệch dương được chấp nhận cho tất cả kích thước.
2. Tủ không bao gồm công tắc nguồn hoặc ổ điện .

CHÚ Ý: Số lượng phụ kiện đi kèm phụ thuộc vào thiết bị cụ thể đã mua.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Để cho lò luôn ưa nhìn và an toàn, phải giữ cho thiết bị luôn sạch sẽ. Thiết kế hiện đại của thiết bị tạo điều kiện cho việc bảo trì ở mức tối thiểu. Các bộ phận của thiết bị tiếp xúc với thực phẩm phải được lau chùi thường xuyên.

- Trước khi bảo trì và lau chùi, hãy ngắt kết nối với nguồn điện.
- Đặt tất cả các điều khiển ở vị trí OFF.
- Đợi đến khi bên trong thiết bị không nóng và vệ sinh thiết bị lúc hơi ẩm dễ hơn để hơn khi thiết bị ẩm.
- Làm sạch bề mặt của thiết bị bằng vải ẩm, bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển mịn và sau đó lau khô.

Trong trường hợp lò quá bẩn, sử dụng nước nóng với sản phẩm làm sạch không mài mòn.

- Để làm sạch kính cửa lò, không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc vật dụng kim loại sắc nhọn vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt kính hoặc có thể dẫn đến vỡ kính.
- Không bao giờ để lại các chất có tính axit (nước chanh, giấm) trên các bộ phận bằng thép không gỉ.

- Không sử dụng máy làm sạch áp lực cao để vệ sinh thiết bị. Các khay nướng có thể được rửa sạch bằng chất tẩy rửa nhẹ.

Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về Thiết bị điện và điện tử phế thải (WEEE).

Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn chặn các hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, nếu không có thể dẫn đến việc xử lý chất thải của sản phẩm này không đúng cách. Ký hiệu trên sản phẩm cho biết rằng sản phẩm này có thể không được xử lý như chất thải sinh hoạt. Thay vào đó, nó sẽ được bàn giao cho điểm tập trung rác thải để tái chế thiết bị điện và điện tử. Việc xử lý phải được thực hiện theo các quy định về môi trường của địa phương để xử lý chất thải. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm. ■ ▢ •

