

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG BXE 5532 X



## HƯỚNG DẪN AN TOÀN


HƯỚNG DẪN AN TOÀN – ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ CHO SỬ DỤNG VỀ SAU

## Lưu ý:

Khi nhận thiết bị, tháo bao bì ra ngay. Kiểm tra tổng thể. Lưu ý các vấn đề có liên quan hoặc có sự khiếm khuyết nào do sơ xuất trong quá trình vận chuyển. Trước khi khởi động thiết bị, đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt để làm quen nhanh với các chức năng hoạt động của thiết bị. Lưu giữ hướng dẫn sử dụng kèm theo thiết bị. Nếu thiết bị được bán lại sau đó hoặc chuyển nhượng cho người khác, bảo đảm rằng người chủ mới nhận được hướng dẫn sử dụng.

Làm quen với những khuyến cáo trước khi lắp đặt và sử dụng lò, vì sự an toàn của bản thân và những người khác.

- Lò được thiết kế cho sử dụng cá nhân trong gia đình. Lò không có thành phần ami-ăng.
- Thiết bị chỉ nhằm sử dụng cho hộ gia đình cơ bản. Không sử dụng cho mục đích thương mại hoặc công nghiệp, hoặc bất kỳ mục đích nào khác theo thiết kế.
- Không thay đổi hoặc cố thay đổi bất kỳ đặc tính nào của thiết bị. Có thể gây nguy hiểm cho an toàn cá nhân.
- Không đặt lá thiết tiếp xúc trực tiếp với sàn lò vì việc tang nhiệt độ có thể hư hại lớp men.
- Không đặt vật nặng lên cửa lò mở, và bảo đảm rằng trẻ em không được leo trèo hay ngồi lên cửa.
- Không sử dụng lò như tủ đựng thức ăn hoặc lưu trữ vật dụng sau khi sử dụng.
- Sau khi sử dụng lò, bảo đảm rằng tất cả các nút điều khiển ở vị trí tắt (dừng).
- Lò phải được tắt khi vệ sinh bên trong.
- Trước khi tháo cửa kính (gương), để cho thiết bị nguội xuống.

 Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ 8 tuổi hoặc lớn hơn, và bởi những người có khiếm khuyết về thể chất hoặc tinh thần, hoặc những người không có kinh nghiệm hoặc hiểu biết, nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn trước cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được những nguy cơ có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em mà không có sự giám sát.

- Trẻ em phải được giám sát để tránh chơi đùa với thiết bị.


## HƯỚNG DẪN AN TOÀN

**Lưu ý:** Thiết bị và các phụ kiện sẽ nóng trong thời gian sử dụng. Cẩn thận không chạm vào các thanh đốt bên trong lò. Trẻ em dưới 8 tuổi không được phép đến gần lò trừ khi luôn được giám sát.

- Thiết bị được thiết kế để nấu nướng khi cửa đóng.
- Trước khi vệ sinh nhiệt phân, lấy ra tất cả các phụ kiện.
- Trong khi vệ sinh, các bề mặt có thể trở nên ấm hơn dưới điều kiện sử dụng bình thường. Khuyến cáo tránh xa trẻ em với thiết bị.
- Không sử dụng chất tẩy rửa dạng xịt.
- Trước khi tháo lưng thiết bị, thiết bị phải được ngắt điện. Sau khi vệ sinh, gắn lại lưng thiết bị đúng vị trí theo hướng dẫn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc miếng cào kim loại cứng để vệ sinh cửa lò kính (gương), vì có thể làm trầy bề mặt và có thể làm vỡ kính.

 **Lưu ý:**

Bảo đảm thiết bị được ngắt nguồn điện trước khi thay bóng đèn để tránh nguy cơ sốc điện. Thay bóng đèn chỉ khi lò nguội xuống. Tháo nắp che và đèn, sử dụng găng tay cao su, sẽ giúp thực hiện dễ dàng hơn.

 Ổ cắm điện phải dễ thao tác sau khi lắp đặt.

Có thể ngắt thiết bị khỏi nguồn điện khi sử dụng phích cắm hoặc bằng cách gắn công tắc trên hệ thống điện cố định theo qui định lắp đặt.

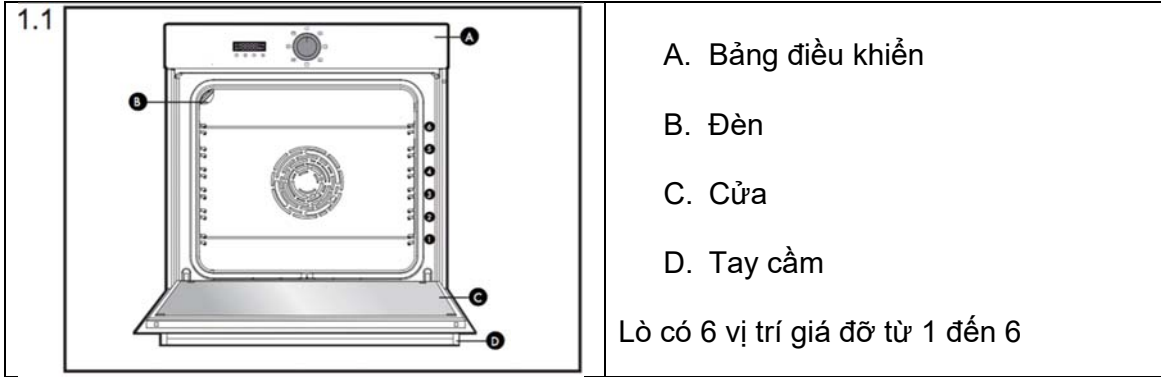
Nếu dây điện bị hư hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ hoặc người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.

- Thiết bị có thể lắp đặt dưới mặt bếp hoặc âm tủ kệ theo sơ đồ hướng dẫn lắp đặt.
- Định vị lò nướng vào trong tủ kệ, sao choc ó khoảng cách tối thiểu là 10mm giữa thiết bị và cách vách xung quanh. Vật liệu làm tủ kệ phải chịu nhiệt (hoặc được phủ bằng vật liệu chịu nhiệt). Để ổn định tốt hơn, gắn lò với 2 con vít qua 2 cái lỗ có sẵn ở vách bên.
- Để tránh quá nhiệt, thiết bị không được lắp đặt phía sau cửa trang trí.

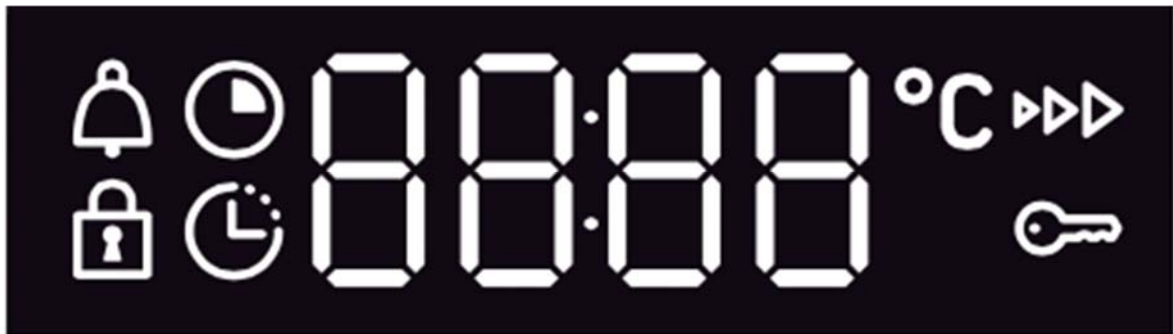









## MÔ TẢ LÒ NƯỚNG

### 1.1 MÔ TẢ LÒ

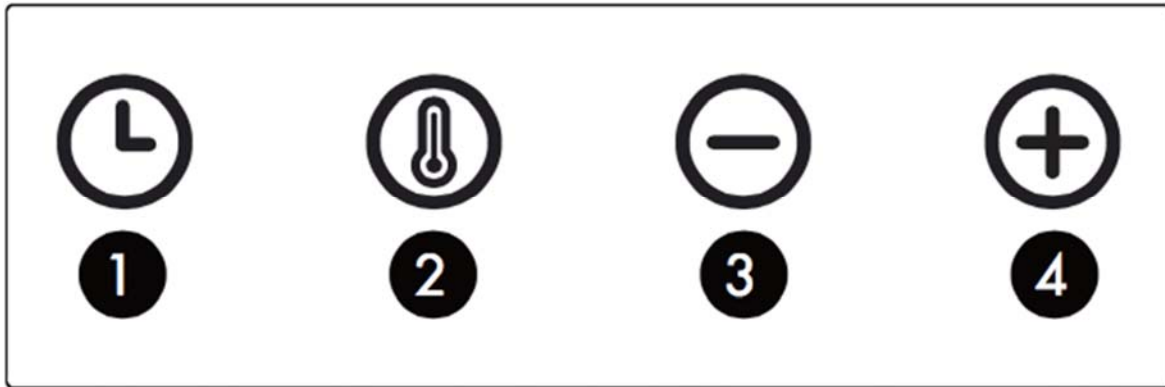


## 1.2 MÀN HÌNH



-  Thời gian nấu nướng
-  Kết thúc nấu nướng
-  Khoá chức năng
-  Đồ hồ cài đặt
-  Đèn báo nhiệt độ
-  Đèn báo làm nóng trước
-  Khoá cửa

## 1.3 CÁC NÚT ĐIỀU CHỈNH

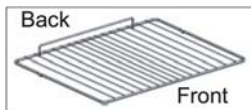


- 1 Cài đặt đồng hồ và thời gian nấu
- 2 Cài đặt nhiệt độ
- 3 Nút -
- 4 Nút +

#### 1.4 PHỤ KIỆN (Tuỳ thuộc vào Model)

##### A. Vỉ an toàn chống lật

Vỉ có thể được sử dụng để đựng đĩa, khuôn chứa thực phẩm để nấu nướng hay nướng vàng. Có thể được sử dụng cho món nướng (Đặt trực tiếp lên vỉ)



Gắn vỉ an toàn chống lật theo hướng phía sau lò

##### B. Khay hứng 45mm đa chức năng

Khi gắn vào giá đỡ dưới vỉ có tay cầm hướng ra cửa lò, khay hứng các chất dịch và mỡ khi nướng, và có thể được sử dụng đựng một nửa nước như nồi chưng (hấp).

##### C. Đĩa đựng bột 20mm

Khi gắn vào giá đỡ có tay cầm hướng phía cửa lò, lý tưởng cho nướng bánh quy, bánh bơ giòn và các loại bánh nướng nhỏ. Bề mặt nghiêng làm cho đĩa dễ sử dụng. Cũng có thể gắn vào giá đỡ phía dưới vỉ để hứng nước dịch và mỡ khi nướng.

**Lưu ý: Để tránh hơi khói khi nấu nướng thịt có mỡ, khuyến cáo cho một ít nước hoặc dầu vào đáy của khay hứng.**



## LẮP ĐẶT

### 2.1 CHỌN VỊ TRÍ VÀ LẮP

Sơ đồ chỉ kích thước tủ kệ có thể đựng lò.

Thiết bị có thể lắp đặt dưới mặt bếp (A) hoặc tủ kệ (B). Nếu tủ kệ mở, khoảng trống phía sau phải 70mm là tối đa.

Lắp lò vào tủ kệ gỗ. Thực hiện bằng cách tháo nút cao su và khoan trước lỗ 2mm và vách kệ gỗ để tránh nứt gỗ. Giữ chặt lò bằng 2 vít. Gắn lại nút cao su.


Lưu ý:

Phải chắc rằng lắp đặt thiết bị đúng cách, đừng ngại gọi kỹ thuật có chuyên môn.

Trước khi sử dụng lò lần đầu tiên, đun nóng lò rỗng 200 °C khoản 1 giờ. Bảo đảm phòng đủ thông khí.

## KẾT NỐI ĐIỆN

Lò phải được kết nối với dây điện (chuẩn) gồm 3 dây dẫn tiết diện 1.5 mm<sup>2</sup> (1 dây nóng, 1 dây nguội và 1 dây tiếp đất) với nguồn điện 220 – 240 V, điện 1 pha với ổ cắm điện theo tiêu chuẩn CEI 60083 hoặc với thiết bị ngắt cực theo qui định lắp đặt.

Dây an toàn (Xanh – vàng) được kết nối với với đầu  của thiết bị và phải được cài đặt nguồn tiếp đất.

Cài đặt cầu chì phải là 16 ampe.

Chúng tôi không chịu trách nhiệm cho sự cố nào xảy ra do không có, sai sót hoặc tiếp đất không đúng.

Lưu ý:


Nếu việc kết nối điện ở khu dân cư yêu cầu có bất kỳ thay đổi nào để kết nối thiết bị, cần liên lạc với thợ điện chuyên nghiệp. Nếu lò có vấn đề bất kỳ khía cạnh nào, tháo phít thiết bị hoặc tháo cầu chì tương ứng với lò kết nối



## CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

### 3.1 CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ

Khi bật lên, màn hình nhấp nháy ở 12:00.

Xác nhận bằng cách nhấn 

Nếu ngắt điện, đồng hồ nhấp nháy ở 12:00.

### 3.2 THAY ĐỔI GIỜ

Nút chọn chức năng phải ở vị trí 0.

Nhấn . Ký hiệu  hiển thị. Nhấn  lần nữa, điều chỉnh cài đặt đồng hồ bằng nút + hoặc -.

Xác nhận bằng cách nhấn 


Thời gian kết thúc nấu nướng tự động lưu vào sau vài giây.

### 3.3 ĐỒNG HỒ CÀI ĐẶT

Chức năng này chỉ có thể được sử dụng khi lò tắt.

Nhấn .

Đồng hồ cài đặt nhấp nháy.

Nhấn  để xác nhận. Đồng hồ cài đặt bắt đầu khởi động.



Khi hết thời gian, sẽ nghe tín hiệu âm thanh.

Để tắt, nhấn bất kỳ nút nào.

Thời gian hiển thị trở lại trên màn hình.

**Lưu ý:** Có thể thay đổi hoặc huỷ đồng hồ cài đặt bất kỳ lúc nào. Để huỷ, trở lại đồng hồ cài đặt và cài đặt 00:00. Không cần phải xác nhận, điều chỉnh tự động lưu sau vài giây.

### 3.4 KHOÁ BÀN PHÍM

Nhấn nút + và – cùng lúc cho đến khi ký hiệu  hiển thị trên màn hình. Để mở bàn phím, nhấn nút + và – chung với nhau cho đến khi ký hiệu  biến mất trên màn hình.



## NẤU NƯỚNG

### CHẾ ĐỘ NẤU NƯỚNG (Tuỳ Model)



#### NHIỆT ĐỐI LƯU

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 230°C.

Khuyến nghị nấu nướng giữ độ ẩm cho thịt trắng, cá và rau củ. Nấu nướng nhiều nguyên liệu tùy theo 3 giá đỡ.



#### XUNG NHIỆT TRUYỀN THỐNG

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 275°C.

Khuyến nghị với các loại bánh nướng nhân mặn, ngọt, bánh nhân quả có trước trái cây, được đặt trong đĩa sành thì tốt hơn.



#### XUNG NHIỆT NƯỚNG

Nhiệt độ tối thiểu 180°C, tối đa 230°C.

Các món nướng và gia cầm có dịch và giòn xung quanh.

Cho khay hứng vào giá đỡ phía đáy.

Khuyến nghị với tất cả các loại gia cầm hoặc thịt nướng xiên quay được bọc kín và nấu nướng kỹ chân hoặc sườn bò. Giữ lại độ ẩm của phi lê cá.



#### XUNG NHIỆT NƯỚNG BÊN DƯỚI

Nhiệt độ tối thiểu 75°C, tối đa 250°C.

Khuyến nghị với các món ăn có độ ẩm (bánh nhân quả, trái cây có nước...). Bột sẽ được nấu nướng kỹ phần bên dưới. Khuyến nghị với các loại bánh nở không bị ép ở phía trên.



### TRUYỀN THỐNG

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 275°C.

Khuyến nghị với các món nấu nướng chậm và từ từ: các món ăn bổ dưỡng. Giữ lại chất dịch trong thịt đỏ. Hầm trong nồi đậy nắp, các món ăn được nấu trước từ bếp (món hầm).



### ECO (TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG)

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 250°C.

Cài đặt tiết kiệm trong khi vẫn giữ được chất lượng nấu nướng.

Thực hiện tất cả các loại nấu nướng mà không cần làm nóng trước.



### NƯỚNG VỪA

Nhiệt độ tối thiểu 180°C, tối đa 275°C.

Làm nóng lò trước 5 phút.

Cho khay hứng vào giá đỡ bên dưới để hứng mỡ.



### NƯỚNG CÔNG SUẤT LỚN

Nhiệt độ tối thiểu 180°C, tối đa 275°C.



### GIỮ ẤM

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 100°C.

Khuyến nghị để bột nở lên làm bánh mì, các loại bánh ngọt..

Đặt khuôn trên phần đáy, không quá 40°C (làm nóng đĩa, xả đông)



### PIZZA

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 275°C.

Làm nóng trước rồi đặt trong lò ở giá đỡ thứ 3.



### NÓNG NHANH

Nhiệt độ tối thiểu 35°C, tối đa 275°C.

Làm nóng lò nhanh.

**Lưu ý:** Tiết kiệm năng lượng – giữ cửa lò luôn đóng khi nấu nướng

## 4.1 NẤU NƯỚNG NGAY

Thiết bị lập trình chỉ hiển thị thời gian, không nhấp nháy.

Vặn nút chọn chức năng tới bất kỳ vị trí nào.

Nhiệt độ bắt đầu tang lập tức. Lò sẽ khuyến nghị nhiệt độ, có thể điều chỉnh.


Lò nóng lên và đèn báo nhiệt độ nhấp nháy. Một loạt tiếng bíp vang lên khi lò đạt đến nhiệt độ cài đặt.




## 4.2 THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ

Nhấn .



Điều chỉnh nhiệt độ bằng nút + hoặc -







Xác nhận bằng cách nhấn .

## 4.3 CÀI ĐẶT THỜI GIAN NẤU NƯỚNG

Sử dụng chương trình nấu nướng ngay, rồi nhấn nút ; thời gian nấu nướng nhấp nháy và bây giờ có thể cài đặt. Nhấn nút + hoặc - để điều chỉnh thời gian nấu nướng.

Khi lò có chức năng “SMART ASSIST” (Hỗ trợ thông minh), khi lập trình thời gian nấu nướng, sẽ khuyến nghị thời gian nấu nướng, nhưng có thể điều chỉnh tùy thuộc vào chế độ nấu nướng được chọn. Xem bảng:

CHỨC NĂNG NẤU NƯỚNG (Tuỳ Model)		KHUYẾN NGHỊ THỜI GIAN NẤU
	TRUYỀN THỐNG	30 phút
	XUNG NHIỆT TRUYỀN THỐNG	30 phút
	NHIỆT ĐỐI LƯU	30 phút
	XUNG NHIỆT NƯỚNG BÊN DƯỚI	30 phút
	TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG	30 phút

	NƯỚNG VỪA	10 phút
	NƯỚNG CÔNG SUẤT LỚN	7 phút
	XUNG NHIỆT NƯỚNG	15 phút
	GIỮ ẤM	60 phút
	PIZZA	15 phút
	NÓNG NHANH	5 phút

Thời gian nấu nướng được lưu tự động sau vài giây. Thời gian bắt đầu đếm ngược ngay khi đạt được nhiệt độ nấu nướng.

#### 4.4 KHỞI ĐỘNG TRỄ

Tiến hành chế độ nấu nướng được lập trình. Sau khi cài đặt thời gian nấu nướng, nhấn



; thời gian kết thúc nấu nướng nhấp nháy.

Màn hình nhấp nháy. Cài đặt thời gian kết thúc nấu nướng bằng nút + và -.

Thời gian kết thúc nấu nướng sẽ tự động lưu sau vài giây. Màn hình thời gian kết thúc nấu nướng dừng nhấp nháy.



## VỆ SINH

### VỆ SINH BỀ MẶT NGOÀI

Sử dụng sản phẩm rửa cửa với vải mềm. Không dùng kem có chất ăn mòn hoặc miếng lau cọ xát.

### VỆ SINH BÊN TRONG LÒ

Vệ sinh lò còn ấm với vải nhúng trong nước xà phòng ấm rồi lau bằng vải không xơ.

### 5.1 THÁO GIÁ ĐỠ KỆ VÀ THAY TẮM VÁCH XÚC TÁC

#### Vách có giá đỡ kệ kim loại

Nâng phần trước của giá đỡ kệ kim loại lên phía trên. Nhấn toàn bộ giá đỡ kệ rồi tháo móc trước khỏi hốc. Nhẹ nhàng kéo toàn bộ giá đỡ hướng ra ngoài rồi tháo các móc sau ra khỏi hốc. Tháo giá đỡ kệ và vách xúc tác. Lắp đặt lại bộ phận mới (vách hông) theo tiến trình ngược lại.

### 5.2 VỆ SINH GƯƠNG (KÍNH) BÊN TRONG

Để vệ sinh tấm kính bên trong, tháo cửa. Trước khi thực hiện, lau mờ thừa bám với vải mềm với dung dịch tẩy rửa.

**Lưu ý:** Không sử dụng sản phẩm làm sạch cọ xát, miếng lau ăn mòn hoặc miếng cạo kim loại để vệ sinh cửa kính, có thể gây trầy bề mặt và làm vỡ kính.

## THÁO RA

Mở cửa hoàn toàn và chặn lại bằng cái nêm nhựa có đính kèm trong túi nhựa của thiết bị.

Tháo tấm kính kẹp đầu tiên ra:

Sử dụng dụng cụ (tuốt bơ vít) nhấn vào khe A để tháo tấm kính.

Lấy tấm kính ra.

Tùy theo Model, cửa gồm 2 tấm kính phụ, có miếng đệm cao su đen ở mỗi góc. Nếu cần thiết, tháo ra vệ sinh.. Không ngâm tấm kính vào trong nước. Xả với nước sạch và lau khô bằng vải không xơ.

## LẮP LẠI KÍNH.

Sau khi vệ sinh, định vị 4 góc cao su theo mũi tên đi lên.

Định vị lại tất cả các tấm kính.

Trượt tấm kính cuối cùng vào chốt kim loại rồi gắn nó vào trong với bề mặt bóng quay ra ngoài.

Tháo nêm nhựa.

Thiết bị sẵn sàng sử dụng trở lại.

## 5.3 THAY BÓNG ĐÈN LÒ

**Qui cách bóng đèn:** 15W, 220 – 240V, 300°C, E 14 cap.

Để tháo nắp và bóng đèn, sử dụng gang tay cao su, giúp tháo dễ dàng hơn.

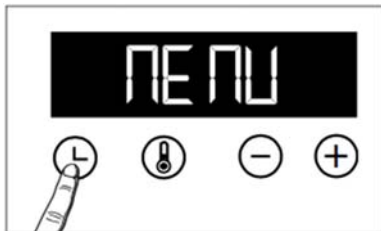
**Lưu ý:**

Bảo đảm thiết bị phải được ngắt điện từ nguồn trước khi thay bóng để tránh nguy cơ sốc điện. Thay đèn chỉ khi thiết bị nguội xuống.





## CÀI ĐẶT

### 6.1 BẢNG TÍNH NĂNG



Có thể điều chỉnh cài đặt trên lò nướng. Để thực hiện:

Nhấn nút  cho đến khi có màn hình “MENU” để tiến hành chế độ cài đặt. Nhấn  lần nữa để cuộn các chức năng cài đặt khác nhau.

Kích hoạt hoặc bỏ các thông số khác nhau với nút + hoặc -. Xem bảng sau:

Sb on

Kích hoạt/hủy  
tiếng bíp các nút.

Sd on

Kích hoạt/hủy  
chế độ trình bày.



## SỰ CỐ VÀ GIẢI PHÁP

Chúng ta có thể tự xử lý một số sự cố nhỏ:

**Lò không nóng:** Kiểm tra xem lò có kết nối đúng cách và cầu chì có hoạt động không. Tăng nhiệt độ lên.

**Bóng đèn lò không hoạt động:** Thay bóng đèn hoặc cầu chì. Kiểm tra lò có được kết nối đúng cách.

**Quạt làm mát vẫn hoạt động sau khi lò tắt:** Bình thường; quạt có thể vẫn tiếp tục hoạt động đến tối đa 1 giờ sau khi nấu nướng để hạ thấp nhiệt độ bên trong và ngoài lò. Nếu quạt vẫn hoạt động trên 1 giờ, liên lạc dịch vụ kỹ thuật.



## MÔI TRƯỜNG



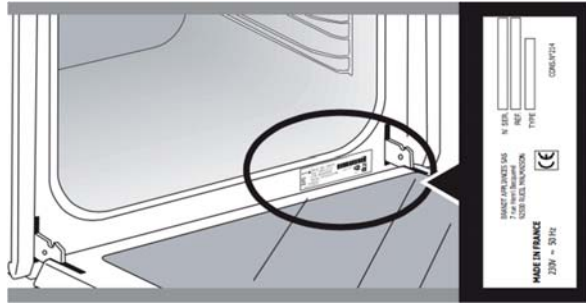
Vật liệu bao bì có thể tái chế. Tái chế nhằm góp phần bảo vệ môi trường bằng cách gửi nó cho những nơi tiếp nhận của thành phố vì mục đích này.

- Thiết bị cũng chứa nhiều vật liệu có thể tái chế. Do vậy được đánh dấu với logo này để cho biết thiết bị đã qua sử dụng không được để lẫn với các loại rác khác. Việc tái chế thiết bị được tổ chức nhà sản xuất, do đó sẽ sắp xếp với những điều kiện tối ưu.
- Tham khảo thêm với chính quyền địa phương hoặc đại lý bán lẻ nơi gần nhất về việc bỏ thiết bị.



## GỌI DỊCH VỤ

GỌI DỊCH VỤ

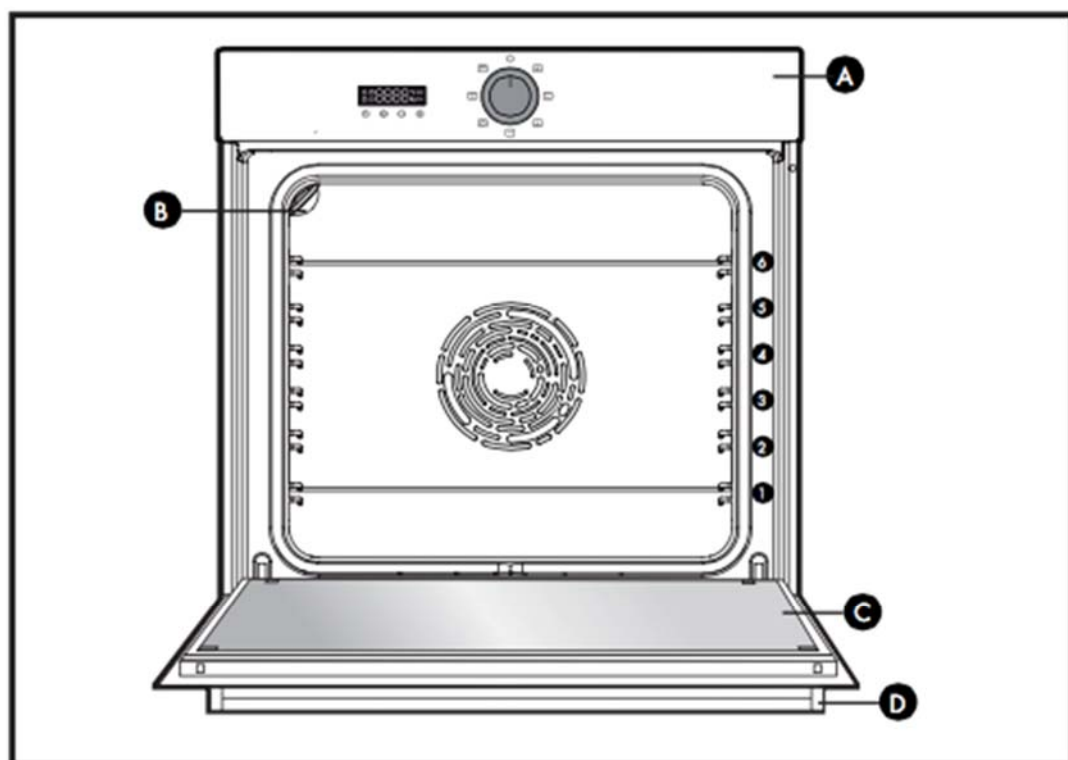


Bất kỳ sửa chữa nào thực hiện với thiết bị phải được thực hiện bởi người có chuyên môn được uỷ quyền làm việc với thương hiệu. Khi gọi, vui lòng cung cấp những tham khảo hoàn chỉnh của thiết bị (tham khảo thương mại, dịch vụ, số sê ri) để chúng tôi có thể xử lý cuộc gọi khách hàng tốt hơn. Thông tin này có trên biển thông tin gắn ở thiết bị.

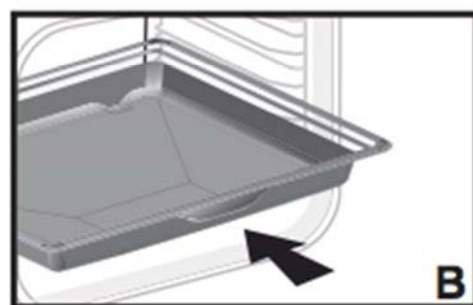
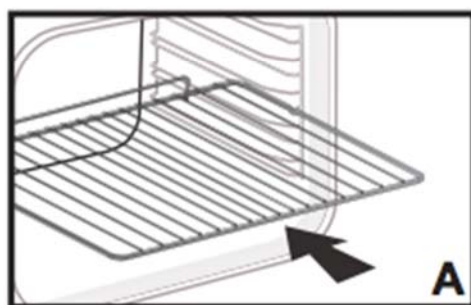


HÌNH ẢNH THAM KHẢO

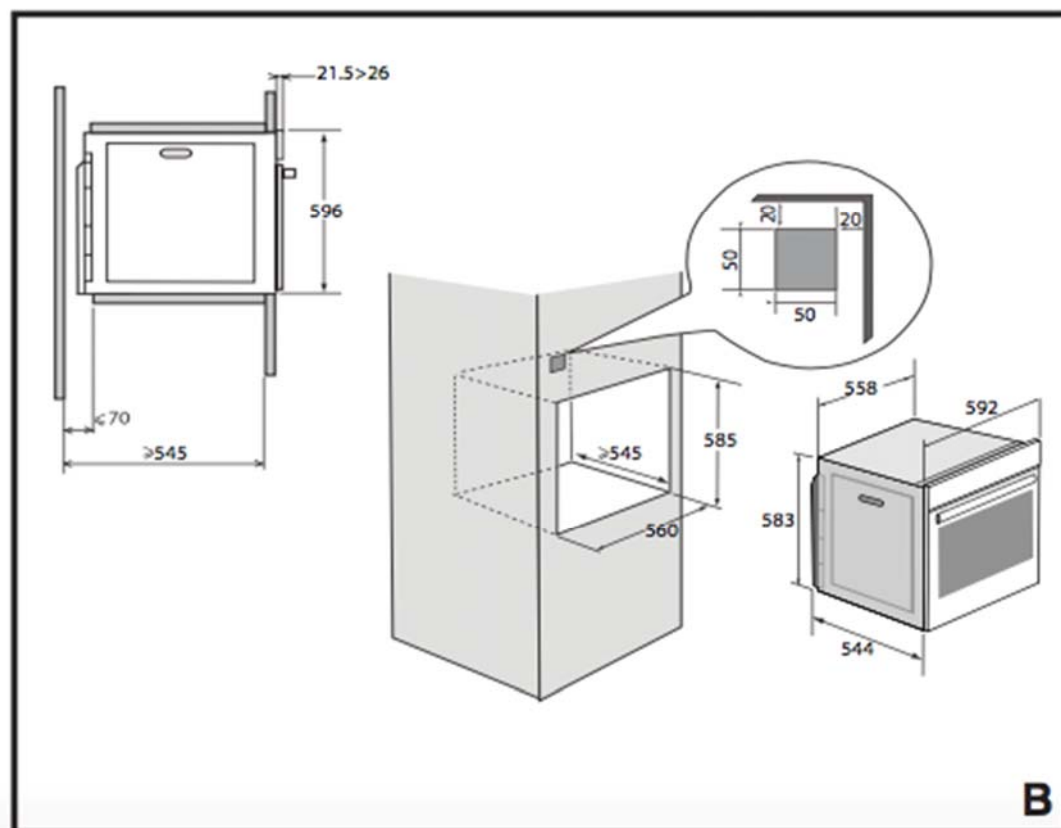
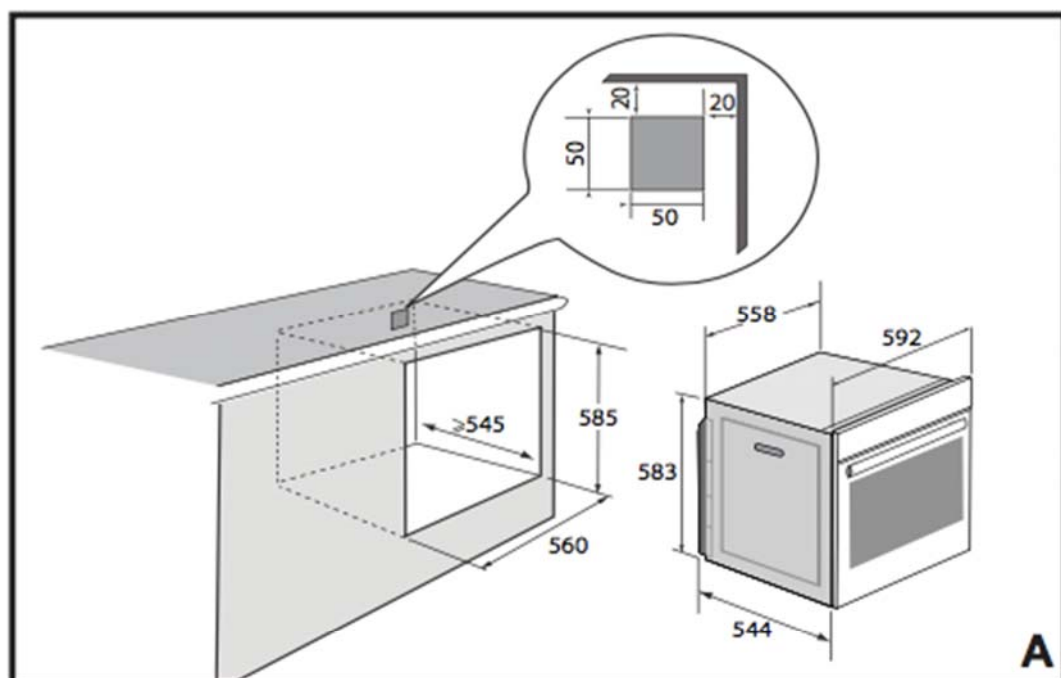
1.1

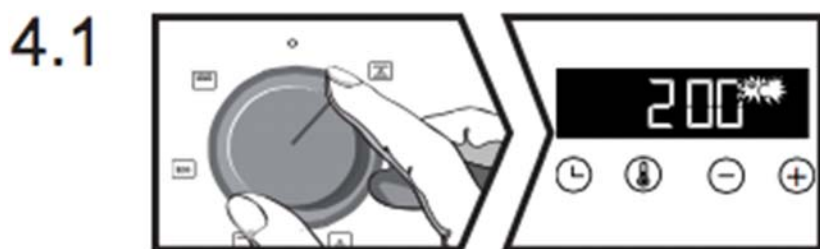
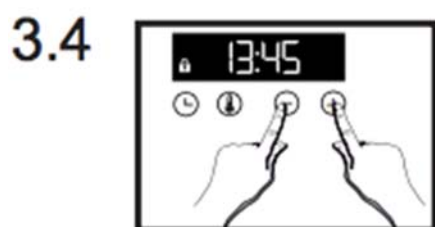
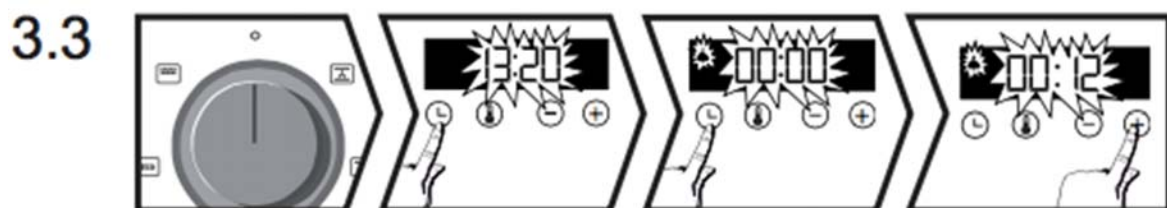
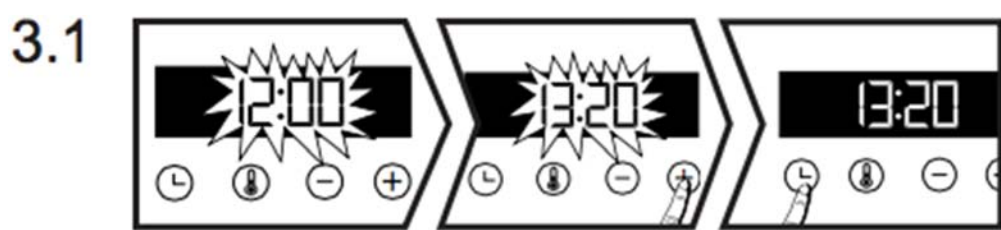


1.4



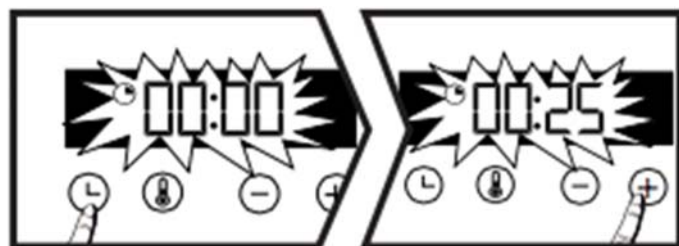
2.1



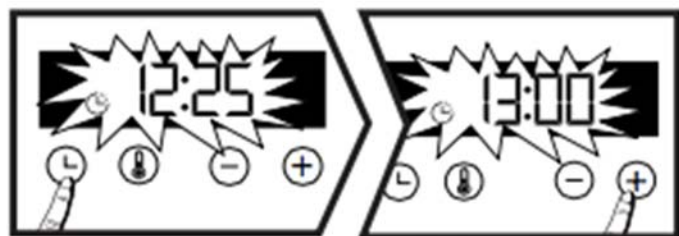




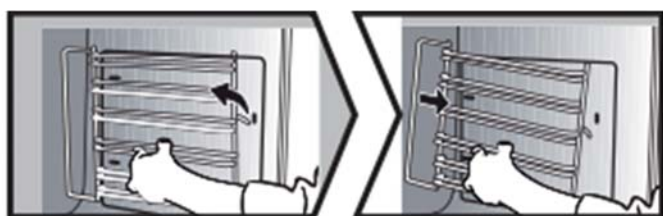
4.3



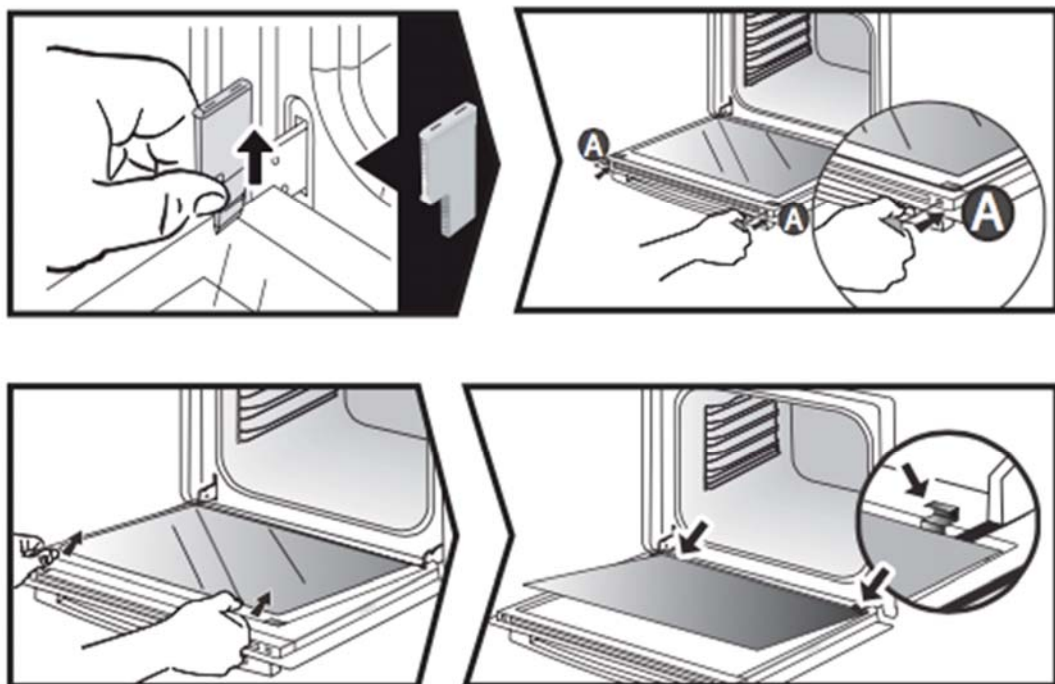
4.4



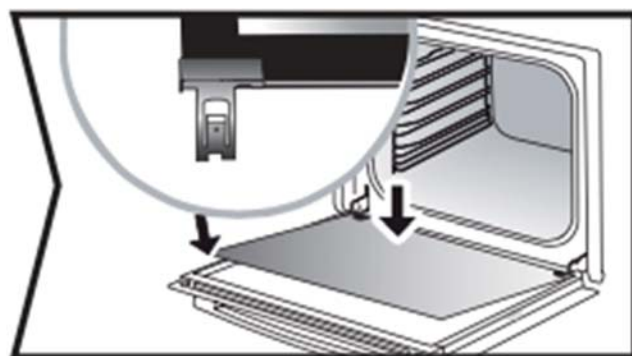
5.1



5.2



5.2



5.3

