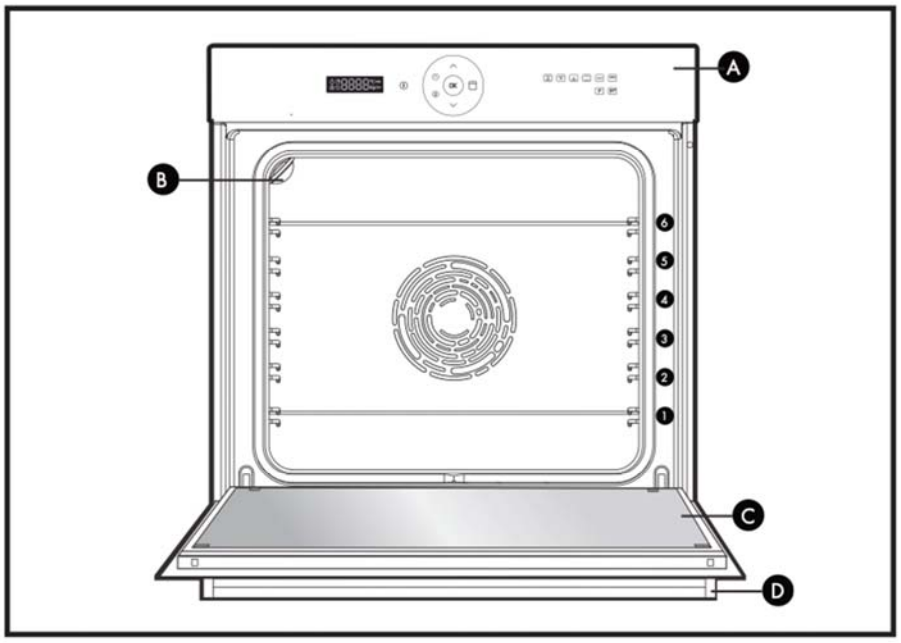
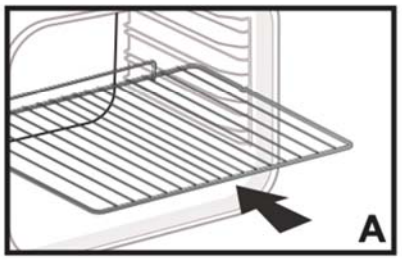
Hướng dẫn sử dụng: Lò BXP6555B

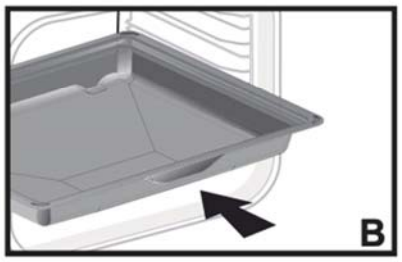
1

1.1



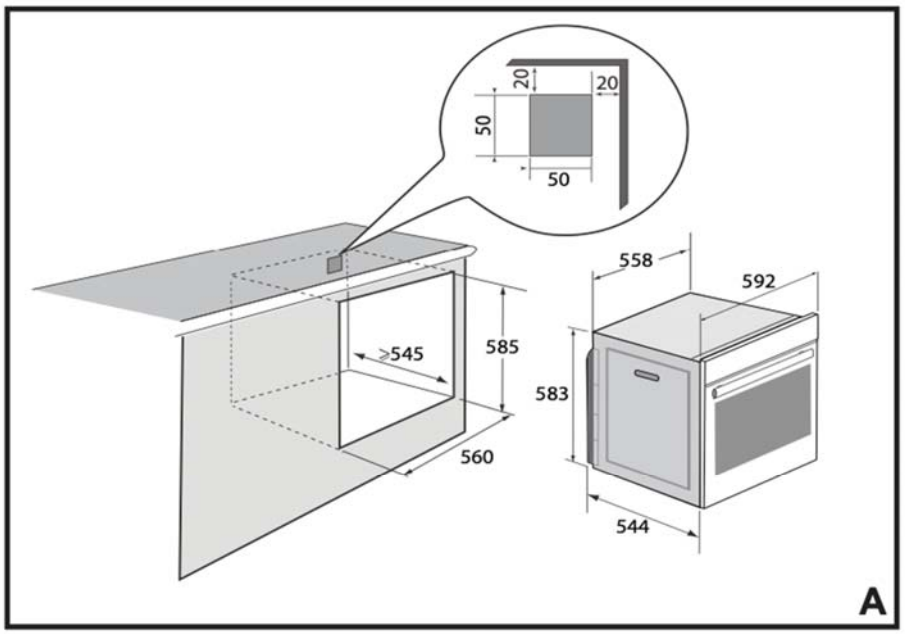
1.4

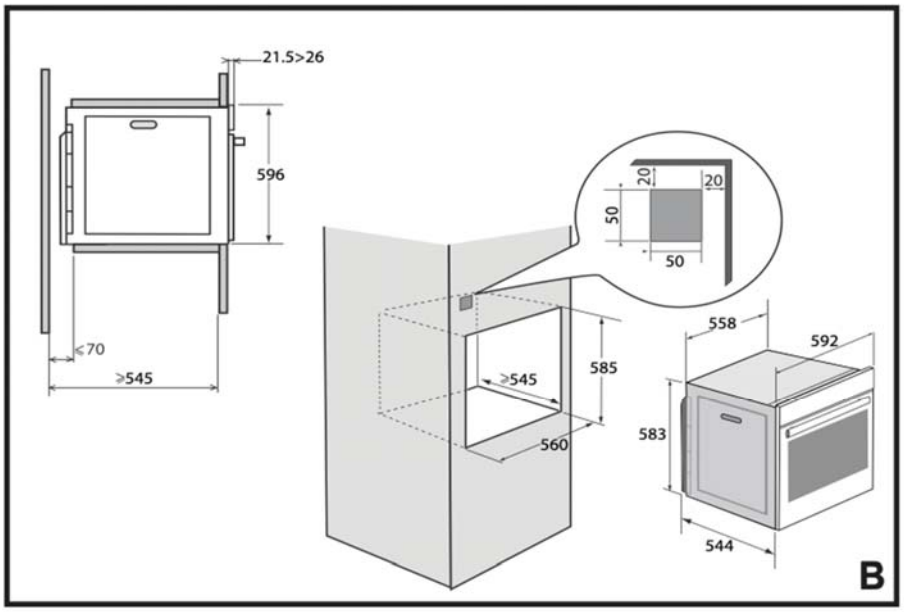




2

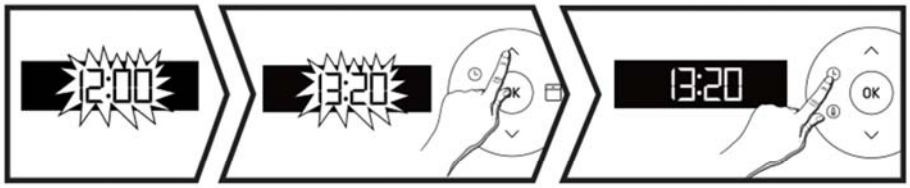
2.1


20
20
50
50
558
592
585
583
≥545
560
544
A

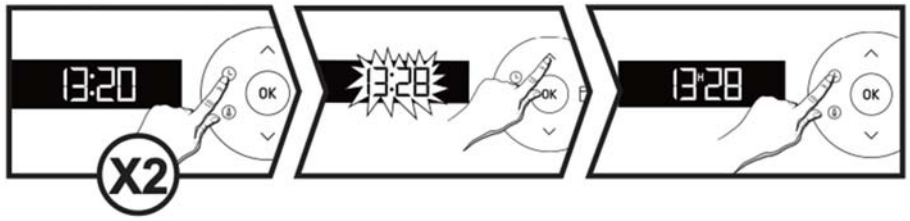

21.5>26
596
<70
≥545
20
20
50
50
558
592
585
583
≥545
560
544
B

3

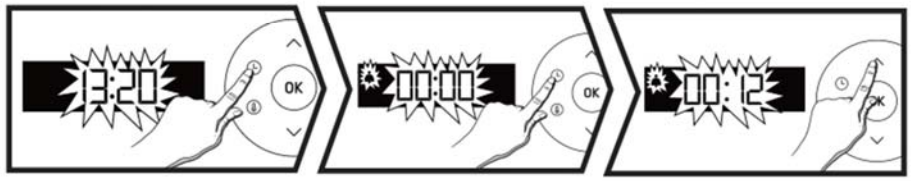
3.1



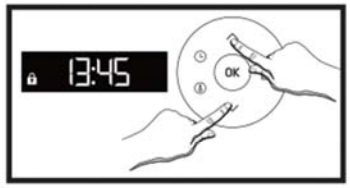
3.2



3.3

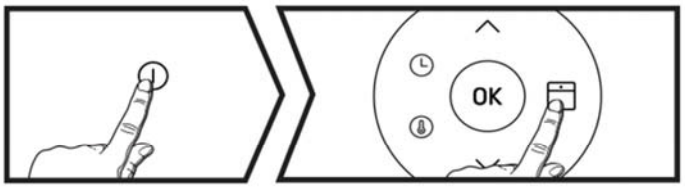


3.4

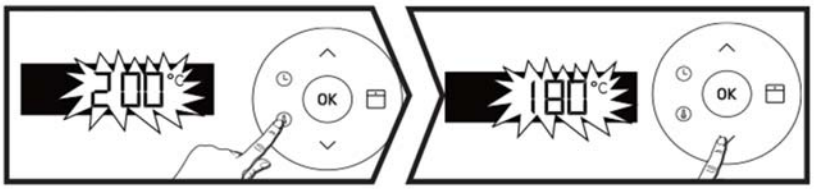


4

4.1

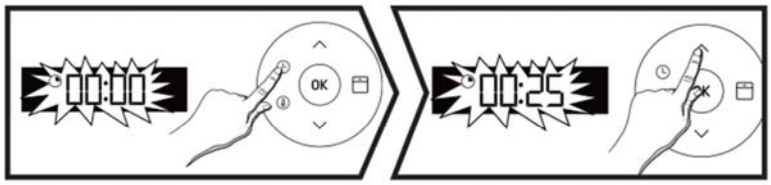


4.2

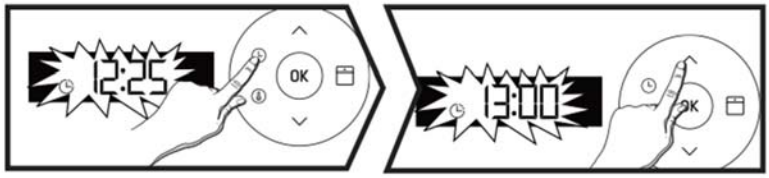


4

4.3



4.4

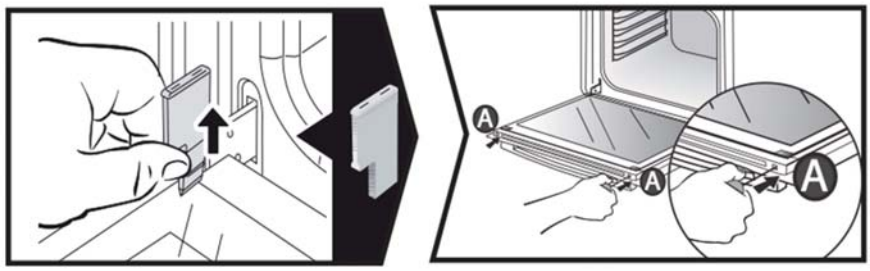


5

5.1

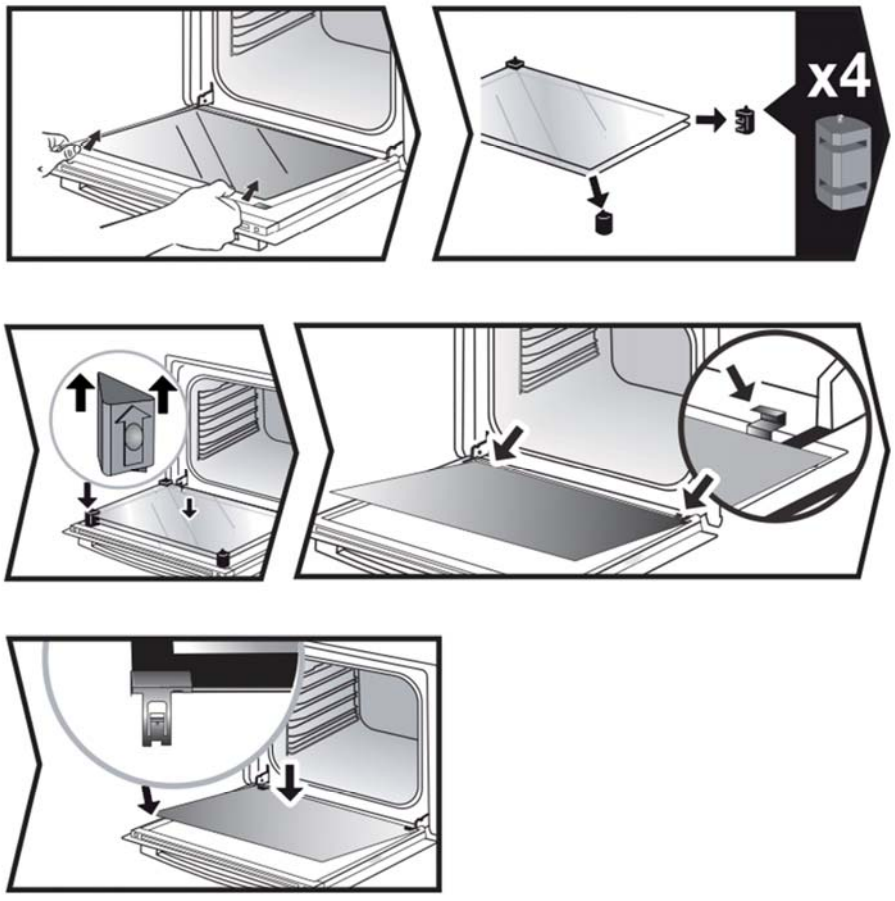
5.2

5.3

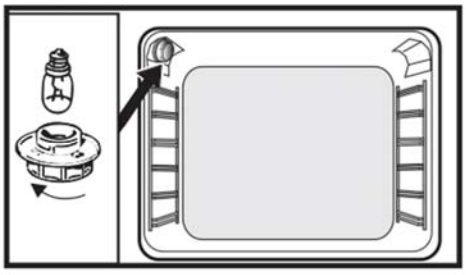


5

5.3



5.4



Quý khách hàng thân mến,

Bạn vừa sở hữu 1 sản phẩm của Brandt và chúng tôi cám ơn bạn đã tin tưởng và lựa chọn chúng tôi.

Chúng tôi thiết kế và sản xuất sản phẩm này khi luôn nghĩ tới bạn, tới cách sống của bạn, nhu cầu của bạn để đáp ứng ngày càng tốt hơn những mong đợi của bạn. Chúng tôi đã đặt hiểu biết của chúng tôi, tinh thần đổi mới và tất cả niềm đam mê thúc đẩy chúng tôi từ hơn 60 năm qua.

Trong mối quan tâm dài hạn để làm thoả mãn tối đa nhu cầu của bạn, dịch vụ khách hàng của chúng tôi là để phục vụ và lắng nghe bạn để đáp ứng tối đa các câu hỏi cũng như gợi ý của bạn.

Hãy liên hệ với chúng tôi theo website: www.brandt.com, nơi bạn sẽ tìm thấy những sản phẩm sáng tạo nhất của chúng tôi, cũng như những thông tin hữu ích và tài liệu cần thiết.

Brandt rất hạnh phúc khi được đồng hành cùng cuộc sống hàng ngày của bạn và chúc bạn thưởng ngoạn trọn vẹn hành trình mua sắm của mình.

Chú ý:

Trước khi khởi động lò nướng của bạn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt và sử dụng này để thành thục nhanh hơn với việc vận hành lò nướng.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Hướng dẫn an toàn rất quan trọng, hãy đọc kỹ và giữ nó cho những lần sự dụng sắp tới.

Hướng dẫn này có trên website trên trang về sản phẩm bạn có thể down về.

Ngay khi nhận máy, hãy tháo hộp hoặc yêu cầu tháo lắp ra ngay lập tức để kiểm tra tình trạng toàn vẹn của sản phẩm, rồi cuối cùng hay ký vào phiếu giao hàng và bạn giữ lại 1 liên.

Trước khi khởi động thiết bị của bạn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn cài đặt này để nhanh chóng làm quen với hoạt động của thiết bị. Giữ hướng dẫn sử dụng này với thiết bị của bạn. Nếu thiết bị được bán hoặc chuyển nhượng cho người khác, hãy đảm bảo rằng chủ sở hữu mới nhận được hướng dẫn sử dụng này.

Vui lòng làm quen với các khuyến nghị này trước khi cài đặt và sử dụng lò nướng của bạn. Chúng được viết vì sự an toàn của bạn và sự an toàn của những người khác.

- Trước khi sử dụng lò lần đầu tiên, hãy làm nóng lò khi đang trống khoảng 15 phút. Đảm bảo rằng căn phòng được thông gió đầy đủ.

- Lò nướng này được thiết kế để sử dụng cho cá nhân trong nhà của họ. Lò này không chứa bất kỳ thành phần nào làm từ amiăng.

- Thiết bị của bạn được thiết kế để sử dụng tiêu chuẩn trong gia đình. Không sử dụng nó cho các mục đích thương mại hoặc công nghiệp hoặc cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích mà nó được thiết kế.

- Không sửa đổi hoặc cố gắng sửa đổi bất kỳ đặc điểm nào của thiết bị, vì nó có thể gây mất an toàn cho chính bạn.

- Không bao giờ đặt lá thiếc tiếp xúc trực tiếp với sàn lò vì nhiệt tích tụ có thể làm hỏng lớp men.

- Không đặt vật nặng lên cửa lò đang mở và đảm bảo rằng trẻ em không thể trèo lên cũng không ngồi trên đó.

- Không sử dụng lò nướng làm chạn để thức ăn hoặc để cất giữ bất kỳ vật dụng nào sau khi sử dụng.

- Sau khi sử dụng lò, đảm bảo rằng tất cả các nút điều khiển ở vị trí dừng.

- Phải tắt lò khi vệ sinh bên trong lò. - Trước khi tháo cửa sổ kính, hãy để thiết bị nguội.

Lưu ý: Máy này có thể dùng cho trẻ từ 8 tuổi trở lên, và cho người mà khả năng sinh học, khả năng cảm giác và tinh thần suy giảm, những người không có hiểu biết và kinh nghiệm. Nếu họ có thể được giám sán hoặc hướng dẫn trước hoặc đồng thời cách sử dụng máy theo cách chắc chắn nhất đã tính toán đến những nguy cơ có thể phát sinh.

Trẻ em không được nghịch đùa với thiết bị. Việc vận hành và lau rửa cũng như bảo trì không được cho trẻ em làm mà không có sự giám sát của người lớn.

Nên để mắt đến bọn trẻ để chắc chắn rằng chúng không đùa nghịch với thiết bị.

THẬN TRỌNG:

- Thiết bị và các bộ phận có thể truy cập được sẽ trở nên nóng lên trong quá trình sử dụng. Chú ý không chạm vào các thiết bị đang nóng đặt ở bên trong lò. Trẻ em dưới 8 tuổi cần phải tránh xa trừ phi được giám sát liên tục.
- Thiết bị này được thiết kế nấu nướng với cửa đóng.
- Trước khi tiến hành chương trình tẩy rửa nhiệt phân chiếc lò của bạn, hãy rút tất cả các phụ kiện ra khỏi lò và đảm bảo không có vật phát sáng hay bắt nhiệt nào bên cạnh lò.
- Ở chức năng vệ sinh, bề mặt lò có thể nóng hơn so với việc sử dụng thông thường. Và khuyến cáo tránh xa tầm với của trẻ em.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh lò.
- Không sử dụng các vật mài mòn, các vật có quai kim loại cứng để rửa cửa kính lò, nó sẽ tạo ra các vết trầy xước trên bề mặt và dễ làm vỡ kính.

THẬN TRỌNG:

Hãy đảm bảo rằng thiết bị của bạn được ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay đèn để tránh các vấn đề về sốc nhiệt. Hãy can thiệp khi thiết bị đang nguội. Đết tháo cửa lò và đèn, hãy sử dụng găng cao su để tháo bỏ.

Phích cắm điện phải dễ dàng được sử dụng sau khi đã được cài đặt. Thiết bị cũng cần được dễ dàng ngắt kết nối với nguồn điện bằng phích cắm hoặc bằng cách lắp công tắc trên hệ thống dây cố định phù hợp với quy tắc lắp đặt.

Nếu cáp nguồn bị hỏng, nó nên được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ sau bán hàng của họ hoặc bởi một người có trình độ chuyên môn tương ứng để tránh nguy hiểm.

- Thiết bị này có thể được lắp đặt dưới bàn bếp hoặc trong hộc tủ, như đã chỉ ra trên sơ đồ lắp đặt.

- Căn giữa lò vào thiết bị sao cho đảm bảo khoảng cách giữa thiết bị và xung quanh tối thiểu là 10 mm. Vật liệu của bộ phận đỡ thiết bị phải chịu nhiệt (hoặc được bao phủ bằng vật liệu chịu nhiệt). Để có độ ổn định cao hơn, hãy gắn lò với hộc tủ bằng 2 vít qua các lỗ được cung cấp trên các tấm bên.

Để tránh quá nóng, thiết bị không được lắp đặt phía sau cửa trang trí.

1. MIÊU TẢ LÒ

1.1 Diện mạo lò

- Ⓐ Bảng điều khiển
- Ⓑ Ánh sáng
- Ⓒ Cửa
- Ⓓ Tay nắm

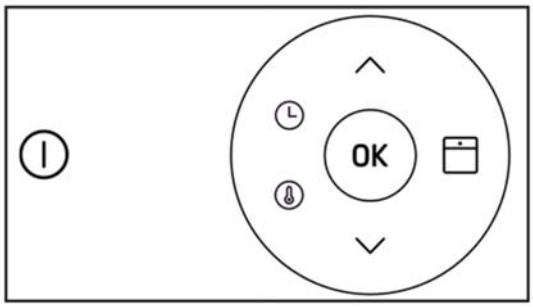
Lò này có 6 vị trí để phụ kiện: giá đỡ từ 1 đến 6

1.2 HIỂN THỊ

- Thời gian nấu nướng
- Kết thúc nấu nướng
- Khoá phím điều khiển
- Bộ đếm thời gian
- °C Chỉ dẫn nhiệt độ
- Chỉ dẫn tiền gia nhiệt

- Khoá cánh cửa

1.3 CÁC NÚT ĐIỀU KHIỂN



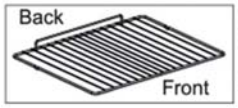
- On/Off
- Cài đặt thời gian nấu
- Cài đặt nhiệt độ
- nút + ; chức năng điều hướng
- nút - ; chức năng điều hướng
- chức năng nấu
- OK nhận lệnh

1.4 PHỤ KIỆN

(Tuỳ theo model)

A - Lưới chống lật

Lưới có thể được sử dụng để đựng tất cả các món ăn và khuôn chứa thực phẩm để nấu hoặc nướng. Nó có thể được sử dụng cho các bữa tiệc nướng (được đặt trực tiếp trên lưới).



Đưa lưới chống lật từ ngoài vào trong lò theo hướng như hình.

B. Khay nhỏ giọt 45 mm đa năng

Khi được lắp vào các giá đỡ dưới lưới với tay cầm hướng về cửa lò, nó sẽ thu thập dung dịch và chất béo chiết ra từ quá trình nướng, và có thể được sử dụng để chứa nước đến ½ khay như một nồi hơi đôi.

C. Đĩa nướng bánh ngọt 20 mm

Khi được lắp vào các giá đỡ có tay cầm hướng về phía cửa lò, nó rất lý tưởng để nướng bánh quy, bánh mì ngắn và bánh nướng nhỏ. Bề mặt nghiêng thiết thực và dễ sử dụng. Đĩa nướng cũng có thể được lắp vào các giá đỡ dưới lưới để thu thập nước sốt và chất béo từ nướng.

Chú ý: Tháo rút tất cả các phụ kiện và giá đỡ khỏi lò trước khi bắt đầu thực hiện vệ sinh lò bằng chế độ nhiệt phân.

Mẹo:

Để tránh bốc khói khi nấu thịt mỡ, chúng tôi khuyên bạn nên thêm một lượng nhỏ nước hoặc dầu vào đáy chảo nhỏ giọt.

2. LẮP ĐẶT

2.1 LỰA CHỌN VỊ TRÍ VÀ LẮP ĐẶT Sơ đồ cho thấy kích thước của tủ có thể chứa lò nướng của bạn.

Thiết bị này có thể được lắp đặt dưới mặt bàn bếp (A) hoặc trong hộc tủ (B). Nếu tủ mở, độ mở của tủ ở phía sau phải tối đa là 70 mm.

Lắp đặt lò nướng trong đồ nội thất. Để làm điều này, hãy tháo các chốt cao su và khoan trước một lỗ đường kính 2 mm trên mặt của đồ nội thất để tránh gỗ bị tách. Gắn lò bằng hai vít. Định vị lại vị trí các điểm dừng cao su.

Mẹo: Để chắc chắn rằng bạn đã lắp đặt thiết bị của mình đúng cách, đừng ngần ngại gọi cho chuyên gia về thiết bị gia dụng.

KẾT NỐI ĐIỆN

Lò nướng của bạn phải được kết nối với cáp nguồn (tiêu chuẩn) với 3 dây dẫn 1.5mm2 (1 sống + 1 trung tính + đất) phải được kết nối với lưới điện một pha 220-240V ~ bằng 1 dây trung tính + 1 sống + ổ cắm điện tiêu chuẩn CEI 60083 nối đất hoặc thông qua thiết bị cắt tất cả các cực phù hợp với quy tắc lắp đặt.

Dây an toàn (xanh lá cây-vàng) được kết nối với đầu cuối của thiết bị và phải được kết nối với đầu nối đất của thiết bị điện.

Cầu chì trong thiết lập của bạn phải là 16 ampe.

Chúng tôi không chịu trách nhiệm về bất kỳ tai nạn nào xảy ra từ việc bị lỗi hoặc đấu nối không chính xác hoặc không có dây tiếp đất.

Chú ý:

Nếu việc lắp đặt điện ở nơi bạn ở cần có bất kỳ thay đổi nào để kết nối thiết bị của bạn, hãy liên hệ với thợ điện chuyên nghiệp. Nếu lò bị trục trặc theo bất kỳ cách nào, hãy rút phích cắm của thiết bị hoặc tháo cầu chì tương ứng với khu vực mà lò được nối.

3 CÀI ĐẶT THỜI GIAN

3.1 CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Khi nhấn vào màn hình hiển thị ở 12h:00

Ấn vào phím ^ hoặc v

Xác nhận lệnh bằng cách nhấn nút OK

3.2 THAY ĐỔI THỜI GIAN

Tắt lò

Ấn 2 lần vào . Thời gian sẽ nhấp nháy trong giây lát và bạn có thể cài đặt lại

Sau đó, thêm nút cài đặt với ^ hoặc v

Xác nhận bằng gõ OK

3.3 BỘ ĐẾM THỜI GIAN

Chức năng này chỉ được kích hoạt khi lò tắt.

Ấn vào nút . Bộ đếm thời gian sẽ nhấp nháy trong giây lát. Thêm cài đặt thời gian bằng việc ấn ^ hoặc v. Sau đó, ấn nút OK để xác nhận lệnh. Bộ đếm thời gian sẽ được khởi động.

Khi thời gian trôi qua, sẽ có tín hiệu âm thanh. Để dừng nó, hãy nhấn phím bất kỳ.

NB: Bạn có thể sửa đổi hoặc hủy bỏ bộ hẹn giờ bất kỳ lúc nào. Để hủy, hãy quay lại menu hẹn giờ và đặt thành 00:00. Không cần xác nhận, điều chỉnh sẽ tự động được lưu sau vài giây.

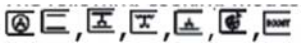
3.4 **KHOÁ BÀN PHÍM**

Khi lò dừng, nhấn nút ^ và v cùng lúc cho đến khi biểu tượng 🔒 xuất hiện trên màn hình. Làm tương tự để mở khoá.

4. NẤU NƯỚNG

CHẾ ĐỘ NẤU NƯỚNG (tuỳ theo model)

Các chế độ nấu như sau :

 có chức năng Boost (Công suất cực đại), chức năng này sẽ giúp tăng nhanh nhiệt độ . Để tắt chế độ này, xem chương cài đặt.

Nướng tuần hoàn (đối lưu)

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

Được khuyến nghị để giữ ẩm cho thịt trắng, cá và rau. Để nấu nhiều món trên tối đa ba cấp độ.

Nướng truyền thống với quạt

Nhiệt độ tối thiểu là 35o C, tối đa 275o C

Nướng truyền thống với quạt (nướng vàng 2 mặt với quạt): Các phần tử trên cùng và dưới cùng của lò được làm nóng với quạt, Thức ăn chín nhanh và chín đều nhờ quạt hỗ trợ nhiệt. Được khuyến nghị để nướng bánh Quiches, Pie, Tart nhân sốt hoa quả, tốt nhất là nấu trong một khay đất nung.

Nướng vàng mặt dưới

Nhiệt độ tối thiểu là 75oC, tối đa 250 oC

Nên dùng cho các món ẩm (bánhquiches, bánh tart với cốt trái cây ngon ngọt, v.v.). Bánh ngọt sẽ được làm chín kỹ ở phía dưới. Được đề xuất cho các món ăn có độ nở, độ phồng lên (bánh ngọt, brioche, kügelhopf, v.v.) và đối với các món súp sẽ không bị cản trở bởi lớp vỏ ở trên cùng.

Nướng truyền thống

Nhiệt độ tối thiểu là 35o C, tối đa 275o C

Được đề xuất cho nấu ăn chậm và tinh tế: món thịt rừng mềm. Để quay thịt còn đỏ. Để ninh trong nồi hầm có nắp đậy, nấu tiếp các món ăn được bắt đầu trên bếp (gà hầm rượu vang, món hầm).

Nướng bằng toàn bộ điện trở phía trên: Dùng khi nấu với số lượng lớn

Nhiệt độ tối thiểu là 180oC, tối đa 275oC

Nướng vừa

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

Làm nóng lò trước năm phút.

Trượt khay nhỏ giọt vào kệ dưới cùng để lấy dầu mỡ

Nướng vừa với quạt
Nhiệt độ tối thiểu 100 ° C, tối đa 250 ° C
Thịt quay và thịt gia cầm đều ngon ngọt và giòn. Trượt khay nhỏ giọt xuống giá đỡ dưới cùng. Được khuyến nghị cho tất cả thịt hoặc thịt gia cầm đã nướng chín tái, để bọc kín và nấu kỹ chân hoặc sườn bò. Để giữ được kết cấu ẩm của miếng thịt cá.

Giữ ấm/ Làm cho bánh phồng lên
Nhiệt độ tối thiểu 35 ° C, tối đa 100 ° C
Được khuyến nghị để cho nở bột bánh mì, bánh mì brioche, kügelhopf, v.v. không vượt quá 40 ° C (hâm nóng đĩa, rã đông).

Nướng Pizza
Nhiệt độ tối thiểu 35 ° C, tối đa 275 ° C
Làm nóng trước và sau đó cho vào lò trên giá đỡ thứ 3.

Chức năng siêu tốc
Nhiệt độ tối thiểu 35 ° C, tối đa 275 ° C
Để làm nóng nhanh lò

* (Các) trình tự được sử dụng để thu được các kết quả được nêu trên nhãn năng lượng tuân theo tiêu chuẩn Châu Âu EN 50304 và phù hợp với Chỉ thị Châu Âu 2002/40 / EC:

Khuyến nghị để tiết kiệm năng lượng:

ở chế độ **ánh sang bên trong lò sẽ tự động tắt sau 90 giây. Luôn đóng cửa lò trong suốt quá trình nấu.**

4.1. NẤU NGAY TỨC THÌ

Nhấn nút **, chức năng nấu được hiển thị. Để thay đổi, nhấn nút**

Lò nướng của bạn đề xuất một nhiệt độ, có thể thay đổi được. Điều chỉnh nhiệt độ bằng và

. Xác nhận bằng cách nhấn .
Nhấn **OK**. Việc nấu ăn bắt đầu ngay lập tức.
Đèn báo nhiệt độ nhấp nháy cho đến khi đạt đến nhiệt độ.

4.**2 THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ**

Nhấn nút .

Sau đó điều chỉnh nhiệt độ với và
Xác nhận lệnh bằng ấn **OK**
Lò bắt đầu nóng lên, chức năng nấu bật sáng. Một loạt tiếng bíp vang lên khi lò đạt đến mức nhiệt độ được lựa chọn.

CHỨC NĂNG GHI NHỚ CHỦ ĐỘNG (MEMO ACTIVE)
Lò của bạn có chức năng “Memo Active”. Chức năng này làm việc như sau:

- Nếu cùng một chức năng nấu được sử dụng trong ba lần nấu gần nhất, chức năng này sẽ được ghi nhớ và tự động gợi ý cho bạn vào lần tiếp theo.

- Đối với mỗi chức năng nấu, nếu bạn sửa đổi nhiệt độ đề xuất ba lần với cùng hướng dẫn, nhiệt độ đó sẽ được lưu thành nhiệt độ đề xuất mới.

Mẹo:
Bạn có thể hủy kích hoạt chức năng này trong menu cài đặt (xem đoạn 6.1)

4.3 CÀI ĐẶT THỜI GIAN NẤU

Sử dụng chương trình nấu ngay lập tức, sau đó nhấn ; thời gian nấu sẽ nhấp nháy. Màn hình nhấp nháy lúc 0:00 để cho biết
cài đặt có thể được nhập. Nhấn điều chỉnh thời gian nấu với hoặc . Xác nhận bằng cách nhấn **OK.**

CHỨC NĂNG TRUY CẬP THÔNG MINH

Lò nướng của bạn có chức năng “SMART ASSIST”, chức năng này đề xuất thời gian nấu có thể sửa đổi tại thời điểm lập trình, tùy thuộc vào chế độ nấu được chọn.
Xem bảng bên dưới.

Chức năng nấu
(Tuỳ thuộc từng

COOKING FUNCTION (depending on model)	COOKING TIME RE-COMMENDATION
TRADITIONAL	30 min
TRADITIONAL PULSE	30 min
CIRCULATING HEAT	30 min
PULSED BOTTOM	30 min
ECO	30 min
MEDIUM GRILL	10 min
FULL GRILL	7 min
GRILL PULSE	15 min
PIZZA	15 min
BOOST	5 min

Thời gian khuyến nghị

4.4 KHỞI ĐỘNG TRỄ

Tiến hành tương tự như cài đặt thời gian nấu. Sau khi cài đặt thời gian nấu, nhấn ; thời gian kết thúc nấu ăn sẽ nhấp nháy.
Màn hình nhấp nháy. Cài đặt chế độ nấu và thời gian với nút và .
Chế độ và thời gian nấu tự động được lưu sau 1 vài giây (hoặc xác nhận bằng cách nhấn nút 2 lần). Chế độ nấu và thời gian hiện thị sẽ ngừng nhấp nháy.

5. Vệ sinh lò

VỆ SINH BỀ MẶT NGOÀI

Dùng sản phẩm rửa kính thấm vào khăn mềm. Không sử dụng kem mài mòn hoặc bọt biển.

LÀM SẠCH NHIỆT PHÂN

Trước khi bắt đầu làm sạch bằng nhiệt phân, hãy loại bỏ bất kỳ lượng thực phẩm dư thừa lớn nào, nếu có. Dùng miếng bọt biển ẩm loại bỏ dầu mỡ thừa trên cửa.

Như một biện pháp an toàn, việc làm sạch chỉ diễn ra sau khi cửa lò được đóng. Và không thể mở cửa lò vào lúc này.

Hãy tháo các phụ kiện và giá đỡ khỏi lò trước khi bắt đầu sử dụng chức năng làm sạch nhiệt phân

5.1 THÁO GIÁ ĐỠ.

Nâng phần trước của giá đỡ kim loại lên trên. Nhấn toàn bộ giá đỡ và thả móc phía trước ra khỏi hốc của nó. Sau đó, nhẹ nhàng kéo toàn bộ giá đỡ về phía bạn để giải phóng các móc phía sau khỏi vỏ của chúng. Kéo hai giá đỡ ra.

5.2. VỆ SINH NHIỆT PHÂN NGAY

Nhiệt phân trong 2 giờ, không thay đổi (không bao gồm thời gian làm nguội lò)

Nhiệt phân nhanh trong 59 phút (không bao gồm thời gian làm nguội lò)

Chức năng PyroExpress được hưởng lợi từ nhiệt tích tụ trong quá trình nấu trước đó để làm sạch nhanh lò nướng bẩn bằng cách sử dụng các nguyên tắc nhiệt phân, trong vòng chưa đầy một giờ, tùy thuộc vào các điều kiện nhất định.

Chức năng này chỉ được sử dụng nếu lò của bạn còn đủ nóng và ngay sau khi nấu. Nếu không, chế độ làm sạch trong 90 phút sẽ lập tức được kích hoạt.

Để kích hoạt chế độ nhiệt phân, chọn chức năng nhiệt phân mà bạn muốn. Xác nhận bằng ấn **OK .** Biểu tượng xuất hiện dài bằng khoảng thời gian mà lò sẽ không hoạt động.

Cửa bị khóa trong quá trình nhiệt phân; biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình. Khi kết thúc chu trình dọn dẹp, tín hiệu **0:00** sẽ xuất hiện trên màn hình và cửa sẽ được mở khóa.

BẮT ĐẦU NHIỆT PHÂN CHẬM

Thực hiện theo các hướng dẫn được mô tả trong đoạn « Vệ sinh nhiệt phân ngay » và tham khảo Chương 4.4 bắt đầu chậm để điều chỉnh thời gian kết thúc nhiệt phân.

Sau khi hoàn thành các bước này, quá trình bắt đầu nhiệt phân được trì hoãn để kết thúc vào thời gian đã lập trình.

Chú ý: Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dụng cụ cạo kim loại cứng để làm sạch cửa kính của lò, vì chúng có thể làm xước bề mặt và làm kính vỡ.

THÁO KÍNH LÒ

Mở hết cửa và chặn cửa bằng nêm nhựa được cung cấp trong túi nhựa của thiết bị của bạn. Tháo tấm kính đầu tiên:

Sử dụng một dụng cụ (tuốc nơ vít) để nhấn các khe A để mở tấm kính.

Tháo tấm kính.

Tùy thuộc vào mô hình, cửa bao gồm hai tấm kính bổ sung, với một miếng đệm cao su màu đen ở mỗi góc. Nếu cần, hãy tháo chúng ra để làm sạch. Không ngâm tấm kính trong nước. Rửa lại bằng nước sạch và lau khô bằng vải không xơ.

LẮP LẠI KÍNH LÒ

Sau khi làm sạch, đặt lại vị trí của bốn điểm dừng cao su theo mũi tên hướng lên và định vị lại tất cả các tấm kính.

Trượt tấm kính cuối cùng vào điểm dừng kim loại, sau đó kẹp nó vào với mặt sáng bóng hướng ra ngoài. Tháo nêm nhựa. Thiết bị của bạn hiện đã sẵn sàng để sử dụng trở lại**.**

5.4 THAY KÍNH LÒ

Cảnh báo:

Đảm bảo thiết bị đã được ngắt kết nối với nguồn điện trước khi thay thế đèn để tránh nguy cơ điện giật. Chỉ thay đổi đèn khi thiết bị đã nguội.

Đặc điểm kỹ thuật bóng đèn: 15 W, 220-240 V ~, 300 ° C, nắp E14.

Để tháo cổng xem và đèn, hãy sử dụng găng tay cao su để tháo lắp dễ dàng hơn.

6. CÀI ĐẶT

6.1 Thực đơn

Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt khác nhau trên lò nướng của mình. Làm như vậy:

Nhấn cho đến khi bạn đến màn hình “MENU” rồi nhấn lại để chọn các cài đặt khác nhau.

Kích hoạt hoặc hủy kích hoạt các tham số khác nhau với và ; xem bảng dưới đây.

Để thoát chế độ “MENU”, nhấn cho đến khi bạn đến màn hình khoá xuất hiện.

SL on	TỰ ĐỘNG: Ở chế độ nấu, đèn bên trong lò sẽ tự động tắt sau 90 giây. BẬT: Ở chế độ nấu, đèn luôn sáng

	Kích hoạt / hủy kích hoạt âm thanh bíp của các nút
	Kích hoạt / hủy kích hoạt cài đặt trình diễn
	Kích hoạt / hủy kích hoạt chế độ kích hoạt ghi nhớ
	Kích hoạt / hủy kích hoạt chế độ tăng cường

7 ? Bất thường và giải pháp

- **Bạn có thể tự mình giải quyết một số vấn đề nhỏ nhất định**: Lò không nóng. Kiểm tra để đảm bảo rằng lò được kết nối đúng cách và cầu chì lắp đặt của bạn không hoạt động. Tăng nhiệt độ đã chọn.
- **Đèn lò không hoạt động.** Thay bóng đèn hoặc cầu chì. Kiểm tra xem lò đã được kết nối đúng cách chưa.
- **Quạt làm mát tiếp tục hoạt động sau khi lò ngừng hoạt động**. Điều này là bình thường; quạt có thể tiếp tục chạy cho đến tối đa 1 giờ sau khi nấu để hạ nhiệt độ bên trong và bên ngoài lò. Nếu quạt chạy hơn một giờ, hãy liên hệ với Bộ phận Hậu mãi.
- **Chu trình làm sạch nhiệt phân không bắt đầu**. Kiểm tra xem cửa đã được khóa chưa. Nếu có lỗi khóa cửa hoặc cảm biến nhiệt độ, hãy liên hệ với Bộ phận Dịch vụ Khách hàng.
- **Biểu tượng nhấp nháy trên màn hình**. Lỗi khóa cửa; liên hệ với Phòng Dịch vụ Khách hàng**.**

8 Bảo vệ môi trường

QUAN TÂM ĐẾN CÁC VẤN ĐỀ CỦA MÔI TRƯỜNG

Vật liệu đóng gói của thiết bị này có thể được tái chế. Giúp tái chế chúng và bảo vệ môi trường bằng cách đặt chúng vào các thùng chứa của thành phố được cung cấp cho mục đích này.

Thiết bị của bạn cũng chứa nhiều vật liệu có thể tái chế. Do đó, nó được đánh dấu bằng biểu tượng này để chỉ ra rằng các thiết bị cũ không sử dụng được nữa không được để lẫn với các chất thải khác.

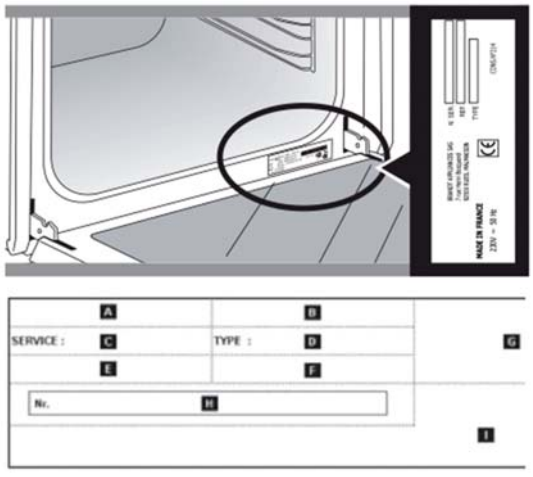
Việc tái chế các thiết bị do nhà sản xuất tổ chức sẽ được tối ưu hóa,

tuân thủ chỉ thị Châu Âu 2002/96 / CE về thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng.

Liên hệ với tòa thị chính hoặc nhà bán lẻ của bạn để biết các điểm thu mua thiết bị đã qua sử dụng gần nhà bạn nhất. Cảm ơn bạn đã góp phần bảo vệ môi trường.

9 Liên hệ với dịch vụ khách hàng

Bất kỳ sửa chữa nào được thực hiện đối với thiết bị của bạn phải được thực hiện bởi một chuyên gia đủ điều kiện được ủy quyền làm việc về thương hiệu Brandt. Khi gọi, vui lòng cung cấp thông tin tham khảo đầy đủ về thiết bị của bạn (tham chiếu thương mại, tham chiếu dịch vụ, số sê-ri) để chúng tôi có thể xử lý cuộc gọi của bạn tốt hơn. Thông tin này xuất hiện trên bảng tên của nhà sản xuất gắn với thiết bị của bạn.



B: Chỉ dẫn thương mại

C: Chỉ dẫn dịch vụ

H: Số Serie

CÁC MÓN ĂN	*		*		*		*		*		*		*		
		Mức		Mức		Mức		Mức		Mức		Mức		Mức	
THỊT															
Lợn nướng (1kg)	200	2					180	2							60
Bê nướng (1kg)	200	2					180	2							60-70
Bò nướng	240	2													30-40
Cừu (đùi, vai, 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Gia cầm (1kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Miếng thịt gia cầm lớn	180	1													60-90
Đùi gà					220	3					210	3			20-30
Sườn lợn/sườn bê					210	3									20-30
Xương bò (1kg)					210	3					210	3			20-30
Sườn cừu					210	3									20-30
Cá															
Cá nướng					275	4									15-20
Cá nấu (cá tráp)	200	3					180	3							30-35
Cá trong giấy bọc thức ăn	220	3					200	3							15-20
Rau củ															
Gratin (bánh mì vụn bỏ lò) (Thức ăn đã nấu chín)					275	2									30
Khoai tây nấu Gratin	200	2					180	2							45
Món mì nướng Ý (Lasagne)	200	3					180	3							45
Cà chua nhồi thịt	170	3					160	2							30
Bánh ngọt															
Bánh xốp			180	2									180	2	35
Bánh cuốn Thuỵ Sĩ	220	3											180	2	5->10
Bánh bao nhân nho (bánh sữa)	180	1	210										180	2	35-45
Bánh socola hạnh nhân	180	2					175	3							20-25
Bánh ngọt / bánh bông lan (pound cake)	180	1	180	1									180	2	45-50
Bánh nướng nhân trái cây	200	2					180	3							30-35
Bánh trứng sữa nướng (Baked custards)	165	2											150	2	30-40
Bánh cookies - bánh mì ngắn	175	3													15-20
Món móng hầm kiểu do thái			180	2									180	2	40-45
Bánh trứng đường	100	2											100	3	60-70
Bánh ma đơ len	220	3					200	3							5->10

(*) *Tuỳ thuộc từng model*

Bánh su kem	200	3					180	3					180	3	30-40
Bánh tuyết khai vị	220	3					200	3							5->10
Bánh savarin (bánh xốp có khuôn)	180	3											175	3	30-35
Bánh tard giòn	200	1					195	1							30-40
Bánh tard giòn có tuyết	215	1					200	1							20-25
Bánh tard từ men bia	210	1					200	1							10->30
Món khác															
Thịt xiên nướng	220	3			210	4									10->15
Pâté nấu trong nồi đất	200	2					190	2							80-100
Pizza giòn	200	2													30-40
Bột để bánh pizza															15-18
Bánh Quiches															35 -40
Bánh pie	200	2													40-45
Bánh mì	200						200		220						30-40
Bánh mì	180				275	4-5									2-3
Nồi hầm	180	2											180	2	90-180

(*) *Tuỳ thuộc từng model*

Tất cả T ° C và thời gian nấu đều được cung cấp cho các lò đã làm nóng trước.

N.B: Trước khi cho vào lò, tất cả thịt phải để ít nhất 1 tiếng ở nhiệt độ phòng.

Chuyển đổi từ độ F sang độ C

Cài đặt	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	9 max
Độ F	**85**	**140**	**195**	**250**	**300**	**355**	**410**	**465**	525
Độ C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	275

Công thức với men bia

Thực đơn với men bia (tuỳ theo model) ;

Bột 2kg; nước: 1,240 ml,

Muối: 40 g

4 thanh men bia

Thành phần:

Trộn bột trong một máy trộn và cho vào để nở trong lò

Công thức: Dành cho các món ngọt dùng men. Cho bột vào đĩa chịu nhiệt. Tháo các giá đỡ bằng dây và đặt bát đĩa xuống phía dưới.

Làm nóng lò trước đến 40-50 ° C với chức năng nhiệt tuần hoàn trong năm phút. Dừng lò và để bột nở trong 25-30 phút nhờ nhiệt dư.