

Sổ Tay

Hướng Dẫn Sử Dụng

Lò Hấp Âm Tủ

Vicino Series
BT 3435

MỤC LỤC

CẢNH BÁO AN TOÀN	4
TÊN CÁC BỘ PHẬN	5
BT 3435	5
Bảng điều khiển	6
LẮP ĐẶT	7
Thông tin an toàn quan trọng	7
3.A. Lắp đặt	8
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	11
4.A. Khởi động chức năng hấp	11
4.B. Cài đặt chức năng lò	11
BẢO TRÌ	15
Vệ sinh lò hấp	15
Thay đổi đèn lò	15
Vệ sinh cửa lò	16
Vệ sinh bình nước	16
XỬ LÝ SỰ CỐ	17
HÀNH ĐỘNG PHÒNG NGỪA	18
Lời khuyên và biện pháp phòng ngừa	18
Hướng dẫn an toàn quan trọng	18
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	20
PHỤ LỤC 1	21

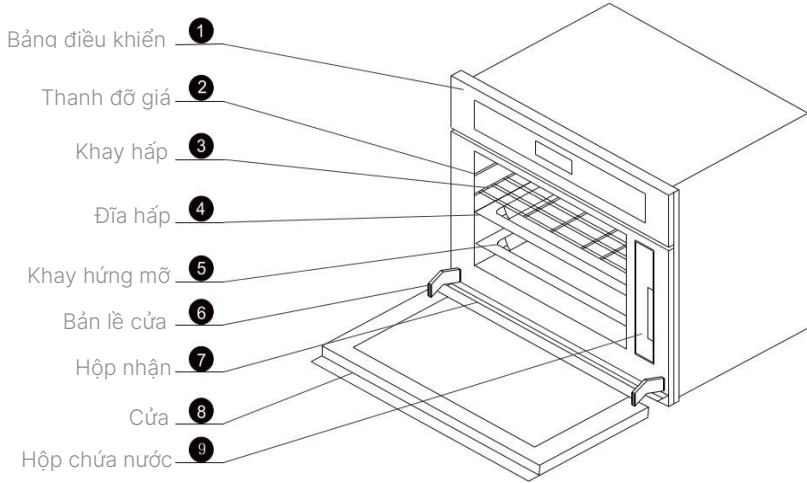
Đây là cuốn sách hướng dẫn chứa mọi thứ bạn cần biết về sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng liên hệ với chúng tôi nếu bạn cần hỗ trợ thêm hoặc cần thông tin khác qua bộ phận Chăm sóc khách hàng hoặc trang web chính thức của chúng tôi www.modena.com

CẢNH BÁO AN TOÀN

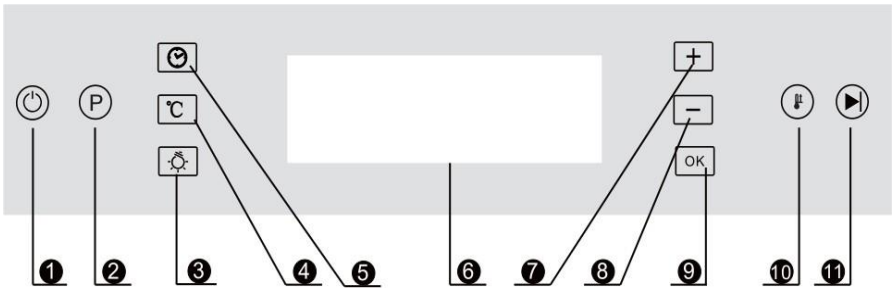
1. Vui lòng sử dụng riêng các ổ cắm có dòng điện định mức trên 16A. Đảm bảo tiếp đất đáng tin cậy. Vui lòng không sử dụng ổ cắm điện lỏng lẻo hoặc tiếp xúc kém, nếu không, có thể dễ bị điện giật, đoản mạch và cháy nổ; nếu thiết bị sử dụng chung một ổ cắm với các thiết bị điện khác, có thể gây ra cháy nổ vì làm nóng bất thường.
2. Khi rút ổ cắm, dùng tay giữ đầu phích cắm để kéo ra; Không rút phích cắm bằng dây điện gần chỗ đầu cắm, nếu không sẽ gây ra điện giật, đoản mạch, cháy nổ và các mối nguy hiểm khác.
3. Chỉ những kỹ thuật viên sửa chữa chuyên nghiệp mới được tháo rời, sửa chữa và chỉnh sửa thiết bị.
4. Nếu thiết bị không hoạt động trong một thời gian dài, vui lòng rút phích cắm hoặc tắt nguồn điện của sản phẩm.
5. Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các lõi làm nóng bên trong lò.
6. **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể tiếp cận đều có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Không để trẻ nhỏ chơi gần sản phẩm.
7. Không sử dụng chất tẩy rửa gây mài mòn mạnh hoặc đồ cạo bằng kim loại sắc để vệ sinh kính của cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, điều này có thể làm vỡ kính.
8. Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, cảm giác và tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo trẻ không chơi đùa với thiết bị này.
9. **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong khi sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận phát nhiệt. Không được để trẻ em dưới 8 tuổi đến gần thiết bị trừ khi có sự giám sát liên tục.
10. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, dây nguồn phải được nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương tự thay thế để tránh gây nguy hiểm.

TÊN CÁC BỘ PHẬN

BT 3435



Bảng điều khiển



Lưu ý:

- | | | | |
|---|-----------------------|----|---------------------|
| 1 | Phím Bật/Tắt | 7 | Phím cộng |
| 2 | Phím chế độ | 8 | Phím trừ |
| 3 | Phím đèn | 9 | Phím OK |
| 4 | Phím hẹn giờ | 10 | Phím làm nóng nhanh |
| 5 | Phím cài đặt nhiệt độ | 11 | Phím Bắt đầu/Dừng |
| 6 | Màn hình hiển thị | | |

LẮP ĐẶT

- Trước khi sử dụng thiết bị. Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này. Sổ tay này chứa thông tin quan trọng liên quan đến việc vận hành, lắp đặt và bảo trì an toàn thiết bị.
- Vui lòng để sổ tay hướng dẫn này ở nơi dễ tìm để dễ lấy hơn nếu cần sử dụng bất cứ lúc nào. Đưa cả sổ tay hướng dẫn này nếu bạn bàn giao thiết bị.
- Nếu bạn chưa hiểu rõ về cách lắp lò hấp, bạn vui lòng liên hệ với Tổng đài MODENA để thực hiện lắp đặt.
- Chuẩn bị ổ cắm điện để tiếp cận với dây nguồn của lò.

Thông tin an toàn quan trọng

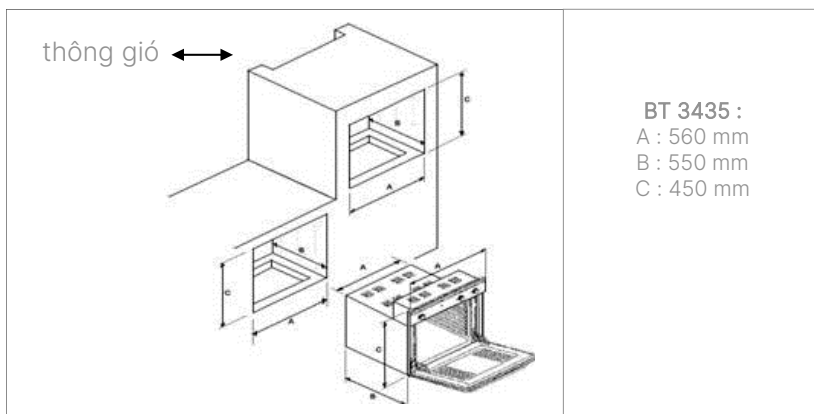
- Vui lòng sử dụng ổ cắm riêng biệt có dòng điện định mức 10A trở lên. Ổ cắm điện phải được nối đất. Không sử dụng ổ cắm điện lỏng lẻo hoặc tiếp xúc kém, nếu không có thể dẫn đến điện giật, đoản mạch hoặc cháy nổ. Nếu dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác, có thể có nhiệt độ bất thường có thể gây cháy nổ.
- Khi bạn rút phích cắm, hãy nắm chặt đầu phích và rút ra. Không kéo dây điện khi rút phích cắm ra, nếu không có thể xảy ra điện giật, đoản mạch, cháy nổ và các nguy cơ nguy hiểm khác
- Không để thiết bị bị vào nước, nếu không sẽ có nguy cơ bị đoản mạch hoặc điện giật.
- Sử dụng điện áp AC 187-242V.
- Vui lòng nhắc trẻ em không nghịch hoặc không sử dụng thiết bị mà không có người giám sát hoặc nghịch. Có thể bị bỏng, điện giật hoặc các mối nguy hiểm khác.
- Chỉ kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới được tháo rời và sửa chữa thiết bị chứ không được tự mình thực hiện.
- Nếu bạn không sử dụng thiết bị, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt nguồn điện.
- Khi dây nguồn bị hỏng, hãy nhờ những kỹ thuật viên chuyên nghiệp thay dây.

3.A. Lắp đặt

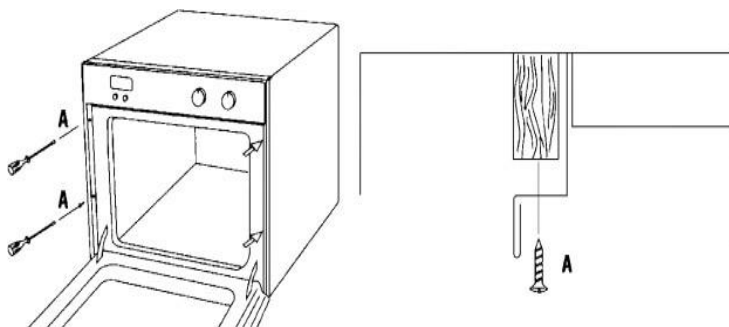
- Mở hộp của lò hấp âm tủ, sau đó lấy lò đã lắp sẵn ra và đặt lò trên mặt phẳng.
- Để tất cả các vật liệu đóng gói ngoài tầm với của trẻ em, vì chúng có thể gây nguy cơ ngạt thở hoặc độc hại.
- Thiết bị phải được lắp đặt theo đúng hướng dẫn và do những người có tay nghề và kinh nghiệm lắp đặt. Các lỗi lắp đặt có thể gây hại cho con người và động vật hoặc có thể làm hỏng tài sản.

3.A.1. Lắp Lò Hơi Vào Kệ Bếp

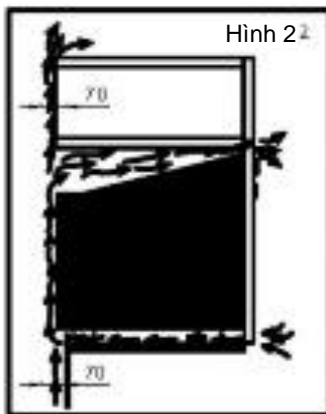
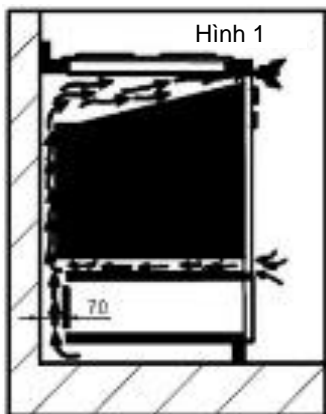
1. Có thể lắp lò hấp trên bàn bếp miễn là bàn giữ nhiệt hoặc lắp ở cột.
2. Sử dụng bộ bếp thích hợp để đảm bảo thiết bị có thể hoạt động tốt. Khung hoặc các tấm tiếp giáp với lò phải làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
3. Tủ có bên ngoài phủ sơn mài phải được lắp ráp bằng chất kết dính có thể chịu được nhiệt độ lên đến 100°C.
4. Kiểm tra xem kích thước của không gian trong bếp để đặt lò nướng có được đặt theo kích thước như trong hình dưới đây không.



5. Lắp lò vào không gian đặt bếp bằng cách lắp vít loại A vào bốn lỗ trên lò hấp. Có thể tìm thấy vít ở bên khung lò.



6. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường và lò đã sẵn sàng sử dụng.
7. Để không khí lưu thông hiệu quả nhất, lò hấp phải được lắp đặt theo kích thước như trong Hình 1-2. Mặt sau của tủ phải có khoảng không để không khí có thể lưu thông tự do. Bảng điều khiển nơi lắp lò phải có khe hở ít nhất 70 mm ở phía sau.



3.A.2. Kết nối điện

Lò hấp được trang bị dây điện ba cực được thiết kế để hoạt động với dòng điện xoay chiều ở điện áp và tần số ghi trên bảng thông số kỹ thuật.

3.A.3. Đấu nối dây cáp nguồn của bo mạch với nguồn điện


Lắp phích cắm tiêu chuẩn phù hợp với tải được trình bày trong bảng thông số kỹ thuật. Thiết bị phải được kết nối trực tiếp với nguồn điện bằng công tắc đa cực có tiếp điểm mở ít nhất 3 mm được lắp giữa thiết bị và nguồn điện. Công tắc phải phù hợp với tải ghi trên nhãn và phải phù hợp với quy định của dòng điện (dây nối đất không được bị công tắc ngắt). Dây cáp nguồn phải được định vị sao cho nó không tiếp xúc với nhiệt độ trên 50°C tại bất kỳ điểm nào. Đảm bảo thực hiện kết nối điện chính xác và hoàn toàn tuân thủ các quy định an toàn.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy đảm bảo rằng:

1. Thiết bị được nối đất và phích cắm phù hợp với các quy định hiện hành.
2. Ổ cắm điện có thể chịu được công suất tối đa của thiết bị được ghi trên nhãn dữ liệu (xem bên dưới).
3. Điện áp nằm trong khoảng giữa các giá trị được chỉ ra trên nhãn dữ liệu (xem bên dưới).
4. Ổ cắm điện tương thích với phích cắm của thiết bị. Nếu ổ cắm không tương thích với phích cắm, hãy yêu cầu kỹ thuật viên thay thế. Không sử dụng dây nối dài hoặc nhiều ổ cắm điện.
5. Lắp thiết bị ở nơi gần ổ cắm.
6. Cáp không được xoắn gập hoặc bị đập.
7. Phải kiểm tra cáp thường xuyên và chỉ kỹ thuật viên chính thức mới được thay thế cáp.
8. Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm, nếu các biện pháp an toàn này bị bỏ qua.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

4.A. Khởi động chức năng hấp

Bước 1: Nhấn phím nguồn,  màn hình sẽ sáng và thiết bị đang ở chế độ chờ.

Bước 2: Nhấn nút Đặt thời gian  hai lần, thời gian nấu sẽ được hiển thị trên màn hình phía dưới bên trái.

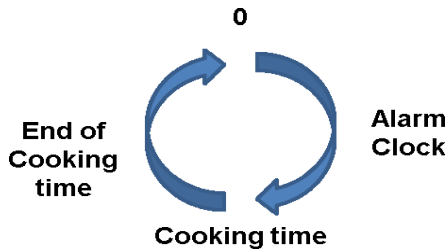
Bước 3: Nhấn phím  hoặc  phím, đặt thời gian nấu mong muốn, sau đó nhấn phím "OK" để xác nhận.














Bước 4: Cuối cùng,  nhấn phím để bắt đầu nấu.


4.B. Cài đặt chức năng lò


4.B.1. Thời gian trong ngày / đồng hồ cảnh báo / thời gian nấu / cài đặt thời gian kết thúc

Trình tự các chế độ nấu hiển thị trên màn hình như sau:










1. Thời gian trong ngày: Nhấn phím  trong 2 giây, nhấn  /  để điều chỉnh thời gian, nhấn phím  để xác nhận
2. Đồng hồ cảnh báo: Nhấn phím  một lần, nhấn  /  để cài thời gian nấu, nhấn  để xác nhận. Màn hình sẽ hiển thị biểu tượng .
3. “Thời lượng” thời gian nấu: Nhấn phím  hai lần, nhấn xác nhận. Để đặt thời gian nấu, nhấn  / . Nhấn  để xác nhận.


4. “Kết thúc” thời gian kết thúc nấu: sau khi người dùng đặt “Thời lượng” thời gian nấu, nhấn phím  3 lần để đặt thời gian kết thúc nấu. Lò bắt đầu hoạt động ngay khi đến thời gian bắt đầu.

Ví dụ: Bây giờ là 12h00, người dùng đặt thời gian nấu là 0:30 (giờ:phút), sau đó nhấn  để đặt thời gian kết thúc là 12:40. Lò bắt đầu nấu lúc 12:10 và màn hình hiển thị thời gian kết thúc nấu.



4.B.2. Cài đặt chức năng lò

1. Nhấn phím  để bật lò. Người dùng có thể chọn các chế độ nấu khác nhau bằng cách nhấn liên tục phím .
2. Có thể cài đặt nhiệt độ bằng cách nhấn phím  sau đó nhấn  /  để cài đặt. Sau đó nhấn  để xác nhận chế độ nấu được chọn. Khi chế độ nấu đã được cố định, nhấn phím  để bắt đầu nấu, nhấn nhiều lần để chuyển đổi giữa bắt đầu và tạm dừng.




4.B.3. Chức năng tẩy cặn

1. Đầu tiên, lấy bình nước ra, cho chất tẩy cặn vào và đổ đầy nước vào nửa bình. Lắp bình vào giá đỡ bình chứa bên trong lò hấp, đóng cửa, nhấn nút  và chọn  để khởi động chức năng. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị biểu tượng , sau đó chọn chức năng tẩy cặn. Đặt cảnh báo, sau đó màn hình sẽ hiển thị biểu tượng vòi .
2. Khi chuông cảnh báo kêu, hãy lấy bình nước ra, đổ đầy nửa chùng và lắp lại vào giá đỡ bình. Đóng cửa, nhấn phím , máy sẽ chuyển sang giai đoạn vệ sinh thứ hai.
3. Khi chuông cảnh báo lại kêu, hãy lấy bình nước ra, đổ đầy nửa chùng và lắp lại vào giá đỡ bình. Đóng cửa, nhấn phím , máy sẽ bước vào giai đoạn vệ sinh thứ ba và cuối cùng.


4.B.4. Tăng nhiệt nhanh chóng

Khi nhiệt độ cài đặt vượt quá 100 độ và chưa kết thúc chức năng làm nóng trước, người dùng có thể nhấn phím  để bắt đầu chế độ tăng nhiệt nhanh chóng. Màn hình sẽ hiển thị biểu tượng  liên tục.

4.B.5. Đặt khóa trẻ em




Nhấn phím  trong 2 giây. Màn hình sẽ hiển thị biểu tượng Khóa trẻ em  liên tục. Nhấn phím  trong 2 giây để bật Khóa trẻ em cho đến khi biểu tượng biến mất.





4.B.6. Thiết lập nhiệt độ

Ở chế độ chờ, Nhấn phím , màn hình sẽ hiển thị biểu tượng nhiệt độ, nhấn nút  /  để cài đặt nhiệt độ, nhấn phím  để xác nhận.

4.B.7. Biểu tượng chế độ nấu:

Trình tự các chế độ nấu hiển thị trên màn hình như sau:

Chức năng	Bộ phận làm việc	Nhiệt độ mặc định	Phạm vi nhiệt độ điều chỉnh
	Động cơ quạt ră đông	50°C	20 – 60°C
	Lõi làm nóng tròn + Động cơ quạt	220°C	50-225°C
	Nướng	220°C	50-225°C
	Lõi nướng + Động cơ quạt	220°C	50-225°C

	Hấp	100°C	40-100°C
	Hấp + Lỗi nung + Động cơ quạt	120°C	120-220°C
	Hấp + Lỗi làm nóng tròn + Động cơ quạt	120°C	120-220°C
	Tẩy cặn tẩm nhiệt bằng hơi nước		

4.B.8. Tăng nhiệt nhanh chóng

Khi bạn chọn một món nướng thuần túy và nhiệt độ cài đặt vượt quá 100 độ và chưa hoàn thành chức năng làm nóng trước, người dùng có thể nhấn phím để bắt đầu chế độ tăng nhiệt nhanh chóng. Chức năng này sẽ sử dụng lỗi làm nóng tròn + lỗi làm nóng nướng tổng thể + quạt có công suất 230V/3050 W.

4.B.9. Chọn chất liệu hộp đựng:

Chọn hộp đựng thích hợp tùy thuộc vào thực phẩm. Sử dụng chất liệu không độc hại, đặc biệt là những chất liệu chịu được nhiệt độ cao và tháo nắp khi sử dụng hộp đựng trong lò hấp. Nên sử dụng các hộp đựng được cung cấp như đĩa hấp. Đây là những hộp đựng được đề xuất:

1. Đối với các nguyên liệu như khoai lang, ngô, khoai tây, trứng, bún hấp và các nguyên liệu tương đối lớn không bị nhỏ giọt, bạn có thể sử dụng bất kỳ hộp đựng nào phù hợp.
2. Đối với các nguyên liệu như tôm, cua, cánh gà, thịt gà, bí đỏ và các loại khác cần giữ nước, bạn có thể sử dụng hộp đựng hấp.
3. Đối với các nguyên liệu như cá, sườn, thịt gà lớn hoặc gà tây, thịt và những nguyên liệu khác, những nguyên liệu đó sẽ cần hơi nước thẩm thấu để ngăn nước ép bị rò rỉ ra ngoài. Bạn có thể sử dụng hộp đựng dầu cho các nguyên liệu đó.

BẢO TRÌ

CẢNH BÁO:

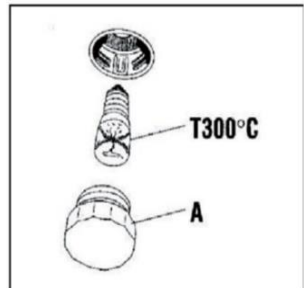
- Chờ cho đến khi thiết bị nguội trước khi tìm cách vệ sinh thiết bị.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện, bằng cách rút phích cắm ra hoặc tắt nguồn.
- Không để các chất ăn mòn hoặc axit (nước chanh, giấm, v.v.) trên các bộ phận tráng men, sơn hoặc thép không gỉ.

Vệ Sinh Lò Hấp

- Sau khi sử dụng xong lò hấp, hãy mở cửa lò trong vài phút để làm nguội hơi.
- Tốt nhất, nên vệ sinh bên trong lò sau mỗi lần sử dụng.
- Vệ sinh lò khi lò đang còn ấm (không nóng), để có thể dễ dàng lấy ra thức ăn rơi vãi trên bề mặt lò hấp ra.
- Không xịt nước trực tiếp vào thiết bị, tránh sử dụng hóa chất mạnh và chất tẩy rửa ăn mòn.
- Làm sạch các bộ phận bằng cao su, thép không gỉ hoặc tráng men hoặc chrome bằng cách sử dụng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng ấm hoặc chất làm sạch không mài mòn. Sử dụng các sản phẩm đặc biệt để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu. Sau khi vệ sinh, lau khô thiết bị cho đến khi khô hoàn toàn.
- Tất cả các phụ kiện - ngoại trừ giá trượt - có thể được rửa sạch như thiết bị nấu ăn thông thường và cũng an toàn khi cho vào máy rửa bát.
- Không sử dụng bất kỳ loại chất tẩy rửa hơi nước hoặc thiết bị làm sạch áp suất cao nào.

Thay đổi đèn lò

- Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện, bằng cách rút phích cắm ra hoặc tắt nguồn điện.
- Tháo kính bảo vệ (A) bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ và thay bóng đèn bị cháy bằng bóng đèn cùng loại (đèn nhiệt độ cao 300°C)
- Thay bóng đèn bị cháy.
- Lắp lại nắp bảo vệ A.



Vệ sinh cửa lò

Làm sạch kính bằng bọt biển và dung dịch tẩy rửa, sau đó lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng vật liệu mài mòn hoặc vật liệu có bề mặt sắc nhọn để tránh làm nứt và xước kính.

Vệ sinh bình nước

Khi vệ sinh bình, đầu tiên hãy tháo nắp bình, sau đó dùng khăn ẩm kết hợp với dung dịch tẩy rửa để cọ rửa bên trong bình.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu xảy ra bất thường khi sử dụng thiết bị, vui lòng ngừng sử dụng thiết bị và rút dây nguồn, sau đó kiểm tra bảng bên dưới. Vui lòng liên hệ Tổng đài của chúng tôi nếu cần.

Bạn có thể tham khảo một số hướng dẫn nấu ăn trong bảng dưới đây:

Vấn Đề	Nguyên Nhân Có Thể	Hành Động Được Khuyến Nghị
Cảnh báo nước	Không có nước trong bình	Đổ đầy bình nước
	Máy bơm bị hỏng	Thay thế các máy bơm hoặc thông báo cho Tổng đài MODENA.
Không thể thao tác với bảng điều khiển	Thiết bị đang ở chế độ Khóa trẻ em	Tắt chế độ Khóa trẻ em
	Bảng vận hành bị hỏng	Thông báo cho Tổng đài MODENA.
Hấp thức ăn lạ	Đậy nắp thức ăn	Tháo nắp
	Không tạo ra hơi nước	Thông báo cho Tổng đài MODENA.
Màn hình hiển thị Mã lỗi E2	Cảm biến bên trong bị hỏng	Thông báo cho Tổng đài MODENA.
Màn hình hiển thị Mã lỗi E3	Cảm biến bên trong vượt quá Nhiệt độ tiêu chuẩn	Rút phích cắm điện để hạ nhiệt Hoặc thông báo cho Tổng đài MODENA.
Màn hình hiển thị Mã lỗi E4	Cảm biến tấm làm nóng bị hỏng	Thông báo cho Tổng đài MODENA.
Màn hình hiển thị Mã lỗi E5	Cảm biến tấm làm nóng Quá nhiệt độ an toàn	Rút phích cắm điện để hạ nhiệt Hoặc thông báo cho Tổng đài MODENA.
Màn hình hiển thị Mã lỗi E1	Không đặt bình đúng vị trí hoặc công tắc bình bị hỏng	Lắp bình vào giá đỡ bình Hoặc thông báo cho Tổng đài MODENA.

HÀNH ĐỘNG PHÒNG NGỪA

Lời khuyên và biện pháp phòng ngừa

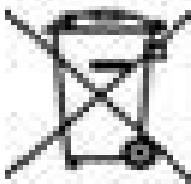
Thiết bị này được thiết kế và sản xuất tuân theo các tiêu chuẩn an toàn quốc tế. Các cảnh báo và hướng dẫn dưới đây là vì lý do an toàn và phải được đọc và làm theo cẩn thận.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong gia đình và trong nhà và không nhằm mục đích sử dụng thương mại hoặc công nghiệp.
- Không nên lắp thiết bị trong khu vực mở. Sẽ rất nguy hiểm nếu để thiết bị tiếp xúc với mưa bão.
- Khi di chuyển và lắp đặt thiết bị, luôn sử dụng tay vịn có sẵn ở các thành bên cửa lò.
- Không chạm vào mặt bên của thiết bị bằng chân trần hoặc tay và chân ướt.
- Chỉ người lớn mới được sử dụng thiết bị theo hướng dẫn trong sổ tay hướng dẫn.
- Không chạm vào lõi làm nóng hoặc một bộ phận cụ thể của cửa lò khi sử dụng thiết bị, vì một số bộ phận có thể trở nên rất nóng. Không để trẻ em đến gần lò và không chạm trực tiếp vào các bộ phận nóng của dây dẫn điện.
- Đảm bảo các thiết bị điện tử khác không tiếp xúc với các bộ phận nóng của lò.
- Không gian mở để thông gió và tản nhiệt không bị che khuất.
- Luôn nắm lấy phần giữa của tay cầm lò, phần cuối của tay cầm có thể bị nóng.
- Luôn đeo găng tay khi đặt hoặc lấy đồ ra khỏi lò.
- Không dùng giấy nhôm để lót đáy lò.
- Không cho các vật liệu dễ cháy vào lò, nếu không may bật lò, các vật liệu này có thể bị cháy.
- Luôn tắt thiết bị khi không sử dụng.
- Khi bạn ngắt kết nối dây nguồn, rút phích cắm không giật dây nguồn.

- Luôn rút dây điện khỏi nguồn khi bảo trì hoặc sửa chữa thiết bị. Tuy nhiên, nếu có hư hỏng trên thiết bị, đừng cố gắng tự sửa chữa. Việc sửa chữa do người thiếu kinh nghiệm thực hiện có thể gây thương tích hoặc hư hỏng thêm cho thiết bị. Liên hệ Tổng đài MODENA để sửa chữa.
- Không đặt hoặc tựa vật nặng lên cửa lò.
- Không để trẻ chơi với thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, cảm giác và tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Luôn tắt lò trước khi lấy giá và đĩa lò ra.
- Trong quá trình nấu, phải xử lý cẩn thận mỡ hoặc dầu vì nguyên liệu này có thể gây cháy nếu đạt đến nhiệt độ nhất định.
- Thường xuyên kiểm tra ống khí ga để đảm bảo rằng ống khí ga cách xa bề mặt nóng và không ở vị trí bị cong. Đảm bảo bề mặt ngoài của ống không bị nứt để tránh rò rỉ.
- Luôn nhớ rằng khu vực xung quanh bếp ga có thể nóng trong thời gian dài (khoảng 30 phút) sau khi bạn tắt lò.
- Thực hiện bảo dưỡng định kỳ đối với lò âm tủ của bạn 3 (ba) tháng một lần, nhờ đó có thể phát hiện và sửa chữa ngay bất kỳ bất thường nào trên lò nướng âm tủ của bạn.

CHÚ Ý!



Xử lý thải bỏ

Khi rút bỏ bao bì, hãy xem xét và tuân thủ các quy định của địa phương liên quan đến quản lý chất thải để có thể tái chế. Không nên vứt rác thải sản phẩm điện tử và rác thải sinh hoạt chung với rác thải sinh hoạt thông thường. Loại chất thải này nên được tái chế tại một cơ sở tái chế đặc biệt. Liên hệ với cơ quan quản lý chất thải địa phương hoặc nhà bán lẻ của chúng tôi để được tư vấn về tái chế.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	BT 3435
Kiểu lò	Lò hấp + nướng
Chương trình nấu	8
Màu	Đen + inox
Dung tích lò (lít)	36
Nướng	Điện
Lò	Điện
Kính cửa	3 lớp
Đèn cửa lò	Có
Bộ điều nhiệt	Có
Bộ hẹn giờ	Có
Khay lò	Có
Khay dầu	Có
Điện áp	220 – 240 V / 50 Hz
Bộ làm nóng bên dưới	1740 W
Bộ làm nóng phía sau	1650 W
Bộ làm nóng bên trên/nướng	1450 W
Kích thước sản phẩm (Dài x Rộng x Cao) mm	595 x 540 x 445
Kích thước cắt (D x R x C) mm	560 x 550 x 450
Trọng lượng	28 kg

- Các thông số kỹ thuật của thiết bị này có thể thay đổi mà không cần thông báo để cải thiện chất lượng của sản phẩm.

PHỤ LỤC 1

- Đây là thời gian nấu chín thức ăn phổ biến được khuyến nghị khi sử dụng chức năng hấp.

Loại Thực Phẩm	Trọng Lượng	Thời Gian (Phút)
Cá	650g	15
Cua	500g	25
Tôm	500g	12
Chân gà	năm hoặc khoảng 650g	30
Gà	Khoảng 1100g	35
Thịt bò	350g	40
Thịt lợn	400g	20
Súp	450g	15
Trứng	10 khoảng 650g	15
Bí ngô	850g	20
Khoai tây	550g	30
Ngô	550g	30
Bánh bao	10g	18
Gạo	400g	30

