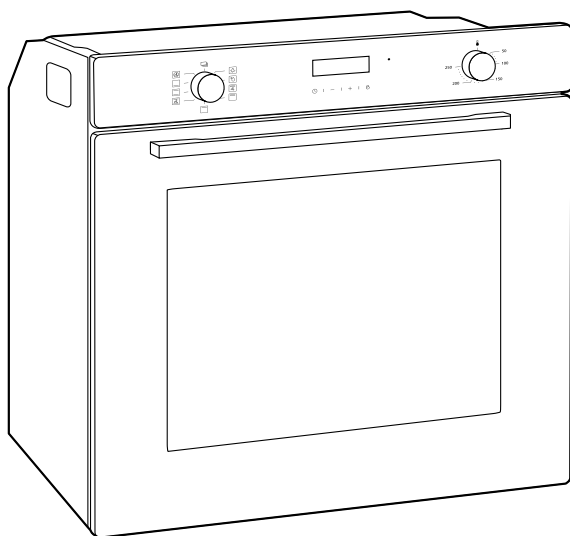


Hướng dẫn Sử dụng và Lắp đặt

Lò nướng Âm tường

Dùng trong gia đình

Số Model : HL-CK632B



Hướng dẫn Sử dụng và Lắp đặt..... 3 - 34

Cảm ơn quý khách đã mua sản phẩm của Panasonic.

- Sản phẩm này được thiết kế chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình.
- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, vận hành hoặc bảo dưỡng thiết bị.
- Để đảm bảo hiệu suất tối ưu và an toàn tuyệt đối, hãy tuân thủ các hướng dẫn và lưu ý an toàn khi sử dụng.
- Trước khi sử dụng sản phẩm, **hãy đọc kỹ mục “Lưu ý An toàn” (Trang 4-6).**

Hãy giữ lại Hướng dẫn Sử dụng và Lắp đặt này để tham khảo sau này

Mục Lục

Lưu ý An toàn	4
Nhận dạng Các Bộ phận	7
• Nhận dạng Các Bộ phận	7
• Các Phụ kiện	8
• Bảng Điều khiển	9

Sử dụng Lò nướng	10
• Cài đặt Chức năng	10
• Trước khi Sử dụng Lò nướng	11
• Trong khi Sử dụng Lò nướng	12
• Vận hành	13
• Cách đặt trên Giá đỡ	15
• Lời khuyên và Hướng dẫn Nấu ăn	16
• Lời khuyên về Tiết kiệm Năng lượng	19
Vệ sinh và Bảo dưỡng	20
• Lời khuyên về Việc Vệ sinh	21
• Vệ sinh Cửa Lò nướng	22
• Vệ sinh Bên trong Lò nướng	26
• Thay Bóng đèn	28

Thông số Kỹ thuật	29
-------------------------	----

Dành cho Người lắp đặt	
Hướng dẫn Lắp đặt	30
• QUAN TRỌNG	30
• Kết nối Điện	30
• Cách Đặt vị trí Lò nướng	32
• Cố định Lò nướng vào Tủ	34

Để tránh tai nạn hoặc chấn thương cho người sử dụng, những người khác, và thiệt hại cho tài sản, vui lòng làm theo các hướng dẫn dưới đây.

■ Bảng bên dưới mô phỏng các cấp độ nguy hiểm do thao tác sai.

 CẢNH BÁO	Mô tả thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.	 CẢNH TRỌNG	Mô tả thương tích hoặc thiệt hại tài sản.
--	---	---	--

■ Biểu tượng này được phân loại và giải thích như sau.

  Những biểu tượng này mô tả điều cấm làm.	 Biểu tượng này mô tả yêu cầu phải tuân theo.
--	---

CẢNH BÁO

 **Ngừng sử dụng sản phẩm khi có bất kỳ bất thường/hỏng hóc nào xảy ra và 'TẮT' công tắc cách ly hoặc cầu dao.**
(Rủi ro về khói/cháy/điện giật)
Ví dụ về sự bất thường/hỏng hóc:

- Tiếng ồn hoặc nhiệt độ bất thường.
- Khói, lửa phát ra bất thường.
- Sản phẩm thỉnh thoảng không khởi động khi bật công tắc.
- Nguồn điện đôi khi bị ngắt khi di chuyển dây cắm.
- Mùi cháy hoặc tiếng ồn bất thường được phát hiện trong quá trình vận hành.
- Thân máy bị biến dạng hoặc quá nóng.
- Cửa Lò nung bị nứt.

Liên hệ ngay với Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền Panasonic để bảo trì/sửa chữa.

 **Thiết bị phải được nối đất.**
Nối đất không đúng cách có thể gây giật điện.

 **Dây cáp nguồn bị hư hỏng cần được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.**

 **Hãy chắc chắn rằng công tắc cách ly hoặc cầu dao được TẮT trước khi thay bóng đèn để tránh khả năng bị điện giật.**

 **Những phương tiện để ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống dây điện cố định theo quy tắc đấu dây.**

 **Thiết bị này là cần thiết để cho phép ngắt kết nối khỏi nguồn cung cấp sau khi lắp đặt. Việc ngắt kết nối có thể được thực hiện bằng cách tích hợp một công tắc vào hệ thống dây điện cố định theo quy tắc đấu dây.**

 **Hãy chắc chắn tắt cầu dao hoặc TẮT công tắc ngoài trước khi bảo trì, sửa chữa hoặc bảo dưỡng. Ngoài ra, không được chạm vào cầu dao hoặc công tắc ngoài khi tay ướt.**

 **Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) có thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm với sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.**



CẢNH BÁO



Trong quá trình sử dụng, thiết bị trở nên nóng. Cần cẩn thận tránh chạm vào những thành phần tỏa nhiệt bên trong lò nướng.



Các bộ phận có thể tiếp xúc cũng có thể nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ em cần được giữ tránh xa.



Đảm bảo rằng Kệ Dây và Khay Nướng Sâu đã được xếp đặt hoàn toàn và không tiếp xúc với cửa kính, vì việc này có thể gây vỡ cửa kính.



Nếu bản lề không được khóa, chúng có thể đóng lại với lực rất mạnh.
Hãy đảm bảo rằng các cần gạt khóa luôn được đóng chặt hoặc, khi tháo cửa thiết bị, cần mở hoàn toàn.



Các bản lề trên cửa thiết bị di chuyển khi mở hoặc đóng cửa, và bạn có thể bị kẹt.
Hãy giữ tay tránh xa các bản lề.



Không kết nối nguồn điện có điện áp khác ngoài 220 - 240 V ~, nếu không có thể gây cháy hoặc điện giật.



Lò nướng không được lắp đặt phía sau cửa trang trí để tránh quá nhiệt.



Không tháo rời lò nướng để lắp ráp lại.



Không vứt bỏ bao bì hoặc các thành phần của bao bì một cách bừa bãi, đồng thời không để ở nơi không có người giám sát. Việc này có thể gây nguy cơ nghẹt thở cho trẻ em, đặc biệt là các túi nhựa.



CẦN TRỌNG



Việc lắp đặt và bảo trì phải được thực hiện bởi những người có năng lực theo quy định hiện hành.



Không bao giờ làm tắc các lỗ thông gió và khe thoát nhiệt.



Trước khi lò nướng được vận hành, tất cả các lớp bảo vệ được dán phải được gỡ bỏ (ngoại trừ Bảng Tên).



Cẩn thận không để các vật thể bị kẹt trong cửa lò nướng.



Hãy thận trọng khi tháo bao bì, lắp đặt hoặc di chuyển sản phẩm này, bởi một số cạnh lộ ra có thể sắc bén và có thể gây thương tích nếu không được xử lý cẩn thận.



Lò nướng sẽ trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng.
Nên đeo găng tay chống nhiệt khi xử lý.



Tất cả các thao tác nấu nướng phải được thực hiện khi cửa lò đóng kín.



Lò nướng được bật lần đầu có thể phát ra mùi khó chịu. Điều này là do chất kết dính được sử dụng cho các tấm cách nhiệt bên trong lò.
Hãy làm nóng lò mới ở tình trạng rỗng bằng chức năng nấu ăn thông thường, 250 °C trong 15 - 20 phút để loại bỏ bất kỳ cặn bẩn sản xuất nào. Việc có một ít khói và mùi là điều bình thường.

CẢN TRỌNG



Việc tháo nắp cửa sẽ khiến lớp kính bên trong cửa thiết bị trở nên lỏng lẻo. Kính có thể dễ dàng bị xô dịch và gây hư hỏng hoặc chấn thương



Việc tháo nắp cửa và kính bên trong sẽ làm giảm trọng lượng tổng thể của cửa thiết bị, do đó các bản lề có thể dễ dàng bị di chuyển khi đóng cửa và bạn có thể bị kẹt. Hãy giữ tay tránh xa các bản lề.



Chất tẩy rửa dạng xịt không nên được sử dụng cho việc vệ sinh.



Không sử dụng các chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc bén để làm sạch kính cửa lò nướng, vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.



Không nên sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.



Không sử dụng lò nướng này để sưởi ấm phòng.



Không đặt vật nặng hoặc ngồi lên cửa lò nướng khi cửa mở.



Bảng Tên với dữ liệu kỹ thuật, số sê-ri và tên thương hiệu đã được gắn rõ ràng trên lò nướng. **KHÔNG ĐƯỢC THÁO BẢNG TÊN VÌ BẤT KỲ LÝ DO GÌ.**



Không để các dư lượng thực phẩm có đường (như mứt) đóng lại trong trong lò nướng vì chúng có thể làm hỏng lớp men bên trong lò.



Không sử dụng dụng cụ nhà bếp hoặc hộp đựng bằng nhựa. Nhiệt độ cao bên trong lò có thể làm chảy nhựa và gây hư hỏng cho lò.



Không sử dụng hộp thiếc hoặc hộp đựng kín trong lò nướng. Áp suất quá mức có thể xảy ra bên trong các hộp khi nấu, gây nguy cơ nổ.



Không để lò nướng không có người giám sát trong quá trình nấu nướng khi mỡ hoặc dầu có thể bị rò rỉ. Mỡ và dầu có thể bắt lửa.



Không che phủ đáy lò nướng bằng giấy nhôm hoặc giấy bạc trong quá trình nấu và không đặt chảo hoặc khay lên đó để tránh làm hỏng bề mặt men.



Nếu các bề mặt vẫn còn rất nóng trong quá trình nấu, không đổ nước trực tiếp lên các khay. Hơi nước có thể gây bỏng nặng và làm hỏng các bề mặt men.



Không chèn các vật kim loại nhọn vào bất kỳ khe hở nào trong lò nướng.



Không sửa đổi lò nướng này.



Không thay thế các bộ phận của thiết bị bằng các bộ phận không do Panasonic chỉ định.



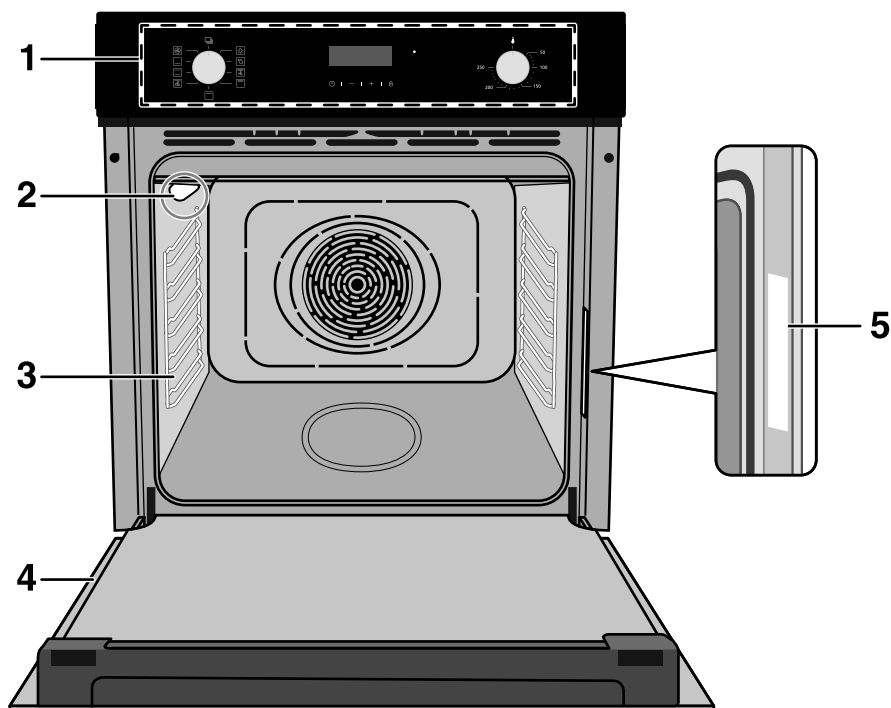
Không đặt vật liệu dễ cháy vào trong lò nướng; nếu lò bị bật lên vô tình, nó có thể gây cháy.

■ Lưu ý:

- Liên hệ với trung tâm dịch vụ Panasonic hoặc đại lý được ủy quyền để bảo trì và sửa chữa.

Nhận dạng Các Bộ phận

Nhận dạng Các Bộ phận



1. Bảng Điều khiển
2. Đèn Lò nướng
3. Giá đỡ có thể tháo rời
4. Cửa có thể tháo rời
5. Bảng Tên

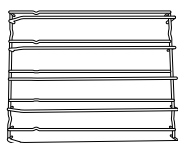
Nhận dạng Các Bộ phận

Phụ kiện



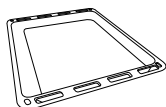
Kệ Dây

Dùng để nướng hoặc quay.



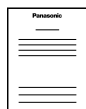
Giá đỡ có thể tháo rời

Các thanh đỡ kệ và khay ở hai bên phải và trái của lò nướng và có thể được tháo rời khi vệ sinh thành lò.

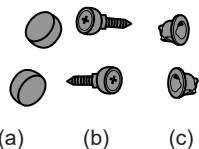


Khay Nướng Sâu

Dùng để quay thịt và nướng bánh. Cũng có thể sử dụng làm khay hứng dầu/mỡ.



Thẻ Bảo hành



Bộ Vít

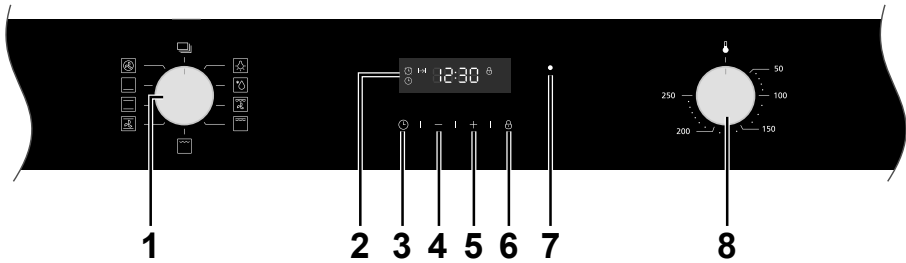
- a: Mũ ốc (2 cái)
- b: Vít (2 cái)
- c: Miếng đệm (2 cái)

■ Lưu ý:

- Liên hệ với trung tâm dịch vụ Panasonic hoặc đại lý được ủy quyền để bảo trì và sửa chữa.
- Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng Panasonic.

Nhận dạng Các Bộ phận

Bảng Điều khiển



1. Nút Cài đặt Chức năng

- Xoay để cài đặt chức năng nấu ăn.

2. Màn hình Chính

3. Nút Cài đặt Thời gian

- Nhấn để cài đặt đồng hồ, nhắc nhở hoặc thời gian nấu

4. Nút Trừ

5. Nút Cộng

6. Nút Khóa

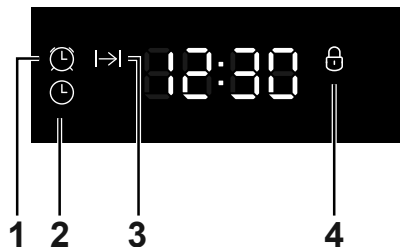
7. Đèn Chỉ báo Nhiệt độ

- Đèn sẽ tắt để xác nhận rằng nhiệt độ đã được cài đặt.

8. Nút Cài đặt Nhiệt độ

- Xoay để cài đặt nhiệt độ.

■ Màn hình Chính



1. Đèn báo Nhắc nhở

2. Đèn báo Đồng hồ

3. Đèn báo Thời gian

4. Đèn báo Khóa

Sử dụng Lò nướng

Cài đặt Chức năng

Thiết bị của bạn có các chế độ hoạt động khác nhau giúp việc sử dụng thiết bị dễ dàng hơn. Để giúp bạn tìm loại nhiệt phù hợp cho món ăn của mình, chúng tôi đã giải thích sự khác biệt và phạm vi áp dụng ở đây.

Các kiểu làm nóng	Nhiệt độ	Tác dụng
 Đèn	–	Dùng để chiếu sáng khoang lò nướng mà không cần bật bất kỳ bộ phận gia nhiệt nào.
 Rã đông	–	Dùng để rã đông thực phẩm một cách nhẹ nhàng. Quá trình lưu thông không khí ở nhiệt độ phòng giúp rã đông thực phẩm nhanh hơn, (mà không cần sử dụng nhiệt). Đây là một cách nhẹ nhàng nhưng nhanh chóng để rút ngắn thời gian rã đông và làm tan băng các món ăn đã chế biến sẵn và sản phẩm có nhân kem, v.v
 Nướng Kép + Quạt	50 - 250°C	Dùng để nướng thịt gia cầm, cá và các miếng thịt lớn. Bộ gia nhiệt và quạt bật và tắt luân phiên. Quạt giúp lưu thông không khí nóng xung quanh thực phẩm.
 Nướng Kép	50 - 250°C	Dùng để nướng các món phẳng như bít tết, xúc xích, bánh mì nướng, v.v. Toàn bộ khu vực bên dưới bộ gia nhiệt sẽ trở nên nóng.
 Bức xạ Nhiệt	50 - 250°C	Dùng để nướng một lượng nhỏ bít tết hoặc xúc xích. Khu vực giữa bên dưới bộ gia nhiệt sẽ trở nên nóng.
 Thông thường + Quạt	50 - 250°C	Dùng để nướng bánh và quay ở một hoặc nhiều cấp độ. (Nhưng không quá 3 cấp độ) Quạt phân phối nhiệt từ các bộ gia nhiệt đều khắp trong khoang lò.
 Thông thường	50 - 250°C	Dùng để nướng bánh truyền thống và quay ở một cấp độ. Đặc biệt phù hợp với các loại bánh có lớp phủ ẩm.
 Làm nóng dưới	50 - 250°C	Dùng để chuẩn bị pizza và các món ăn cần lượng nhiệt lớn từ dưới lên. Bộ gia nhiệt dưới làm nóng và quạt phân phối nhiệt đều khắp trong khoang lò.
 Đối lưu	50 - 250°C	Một bộ gia nhiệt xung quanh quạt đối lưu cung cấp nguồn nhiệt bổ sung cho việc nấu theo kiểu đối lưu.

Sử dụng Lò nướng

■ Lưu ý:

- Để rửa đồng các phần thực phẩm lớn, có thể tháo các giá đỡ bên và đặt hộp chứa lên đáy khoang lò.
- Để làm ấm bộ đồ ăn, việc tháo các giá đỡ bên là có lợi và các chế độ gia nhiệt “Thông thường” và “Đổi lưu” với nhiệt độ cài đặt ở 50 °C là hữu ích. Chế độ “Thông thường” nên được sử dụng nếu hơn một nửa đáy khoang lò được phủ bởi bộ đồ ăn.
- Do sự phân phối nhiệt tối ưu và đều trong khoang lò khi sử dụng chế độ “Đổi lưu”, quạt sẽ hoạt động vào những thời điểm nhất định trong quá trình gia nhiệt để đảm bảo hiệu suất tốt nhất có thể.

Trước khi Sử dụng Lò nướng

Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi sử dụng thiết bị để chuẩn bị thực phẩm lần đầu tiên, bạn phải làm sạch khoang lò và phụ kiện.

1. Tháo tất cả các nhãn dán, màng bảo vệ bề mặt và các bộ phận bảo vệ trong quá trình vận chuyển.
2. Tháo tất cả các phụ kiện và giá đỡ bên ra khỏi khoang lò.
3. Vệ sinh các phụ kiện và giá đỡ bên kỹ lưỡng bằng nước xà phòng và khăn lau hoặc bàn chải mềm.
4. Lau các bề mặt nhẵn trong khoang lò và cửa lò bằng khăn mềm, ẩm.
5. Để loại bỏ mùi của thiết bị mới, hãy làm nóng thiết bị khi không có thực phẩm và đóng cửa lò.
6. Giữ cho nhà bếp thoáng khí trong khi thiết bị đang được làm nóng lần đầu. Đảm bảo trẻ em và thú nuôi không ở trong bếp trong khoảng thời gian này. Đóng cửa các phòng liền kề.
7. Làm nóng lò mới rỗng bằng chức năng nấu thông thường, 250 °C trong 15 - 20 phút để loại bỏ bất kỳ cặn bẩn sản xuất nào.

Sau khi thiết bị đã nguội:

1. Vệ sinh các bề mặt nhẵn và cửa lò bằng nước xà phòng và khăn lau.
2. Lau khô tất cả các bề mặt
3. Lắp lại các giá đỡ bên

Sử dụng Lò nướng

Trong khi Sử dụng Lò nướng



CẦN TRỌNG



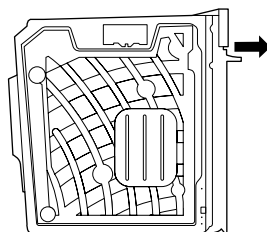
Tất cả các hoạt động nấu nướng phải được thực hiện với cửa lò đóng kín hoàn toàn.



Không che phủ đáy lò bằng giấy nhôm hoặc giấy bạc trong quá trình nấu nướng và không đặt chảo hoặc khay lên đó để tránh làm hỏng lớp men phủ.

■ Lưu ý:

- Lò nướng được trang bị hệ thống làm mát, hoạt động khi cảm biến nhiệt phát hiện mức nhiệt 55 °C trong quá trình nấu, quạt sẽ thổi không khí liên tục từ phía trên cửa lò. Nếu nhiệt độ giảm xuống dưới 45 °C, quạt sẽ dừng hoạt động.



Vận hành

Cài đặt Đồng hồ

Sau khi kết nối lò nướng với nguồn điện, đèn báo Đồng hồ và  sẽ nhấp nháy trên màn hình.

1. Nhấn  cho đến khi Đèn báo Đồng hồ () nhấp nháy.
2. Trong vòng 5 giây, nhấn  hoặc  để điều chỉnh thời gian. (Dải thời gian là 24 tiếng)
 - Nhấn một lần để tăng hoặc giảm 1 đơn vị, và giữ trong 1,5 giây để điều chỉnh nhanh.
3. Chờ 5 giây để hoàn tất cài đặt đồng hồ. Đèn báo Đồng hồ tắt và đồng hồ được cài đặt.

■ Lưu ý:

- Nếu bạn thay đổi cài đặt đồng hồ sau khi cài đặt cảnh báo và thời gian, cảnh báo sẽ không thay đổi, nhưng thời gian sẽ được đặt lại.

Cài đặt Chức năng

1. Xoay núm Cài đặt Chức năng để chọn chức năng nấu phù hợp.
2. Xoay núm Cài đặt Nhiệt độ để chọn nhiệt độ nấu phù hợp.
 - Đối với chế độ rã đông, bỏ qua bước này.
3. Nhấn  cho đến khi Đèn báo Thời gian () nhấp nháy.
4. Trong vòng 5 giây, nhấn  hoặc , để điều chỉnh thời gian. (Dải điều chỉnh là "0:01~ 23:59".)
 - Nhấn một lần để tăng hoặc giảm 1 đơn vị, và giữ trong 1,5 giây để điều chỉnh nhanh.
5. Chờ 5 giây để hoàn tất cài đặt thời gian. Đèn báo Thời gian bật sáng, và quá trình đếm ngược bắt đầu.
Khi quá trình đếm ngược dừng lại, điện sẽ tắt, Đèn báo Thời gian sẽ nhấp nháy,  sẽ hiển thị, âm thanh bíp sẽ phát ra hai lần mỗi 5 giây. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng âm thanh bíp, và nhấn  để hiển thị thời gian hiện tại.
6. Xoay núm Cài đặt Chức năng về vị trí.

■ Lưu ý:

- Nếu các bước 3 - 5 bị bỏ qua, quá trình nấu sẽ tiếp tục cho đến khi núm Cài đặt Chức năng được xoay về vị trí  để hủy chức năng.
- Đèn lò sẽ bật sáng cho tất cả các chức năng nấu.
- Xoay núm Cài đặt Chức năng về vị trí  trong quá trình nấu để hủy bỏ quá trình nấu.
- Trong khi nấu, bạn có thể thay đổi chức năng nấu hoặc điều chỉnh nhiệt độ bằng cách xoay núm Cài đặt Chức năng hoặc núm Cài đặt Nhiệt độ.
- Trong khi nấu, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng cách nhấn  hai lần, sau đó nhấn  hoặc . Nếu không có bất kỳ phím nào được nhấn trong vòng 5 giây, thay đổi sẽ được xác nhận.

Sử dụng Lò nướng

Chức năng Bắt đầu/Hủy bỏ

1. Đối với mỗi chức năng nấu, xoay núm Cài đặt Chức năng về chức năng nấu theo yêu cầu để bắt đầu vận hành chức năng.
2. Xoay núm Cài đặt Chức năng về vị trí  để hủy bỏ chức năng nấu.

Chức năng Khóa trẻ em

Đề Khóa: Nhấn và giữ  trong khoảng 3 giây, sẽ có tiếng bip và biểu tượng  sẽ hiển thị trên màn hình. Các điều khiển bằng nút sẽ bị vô hiệu hóa.

Đề Mở khóa: Nhấn và giữ  trong khoảng 3 giây, sẽ có tiếng bip và biểu tượng  sẽ tắt. Các điều khiển bằng nút sẽ sẵn sàng sử dụng.

- Trong trạng thái khóa, việc nhấn nút sẽ phát ra tiếng bip và biểu tượng khóa sẽ nhấp nháy trong 3 giây.

Chức năng Nhắc nhở

Bạn có thể sử dụng chức năng nhắc nhở. Khi đến giờ, lò sẽ phát ra tiếng “bíp” như là một lời nhắc.

1. Nhấn  cho đến khi Đèn báo Nhắc nhở () nhấp nháy.
2. Trong vòng 5 giây, nhấn  hoặc  để điều chỉnh thời gian. (Dải điều chỉnh là “0:01~ 23:59”.)
 - Nhấn một lần để cộng hoặc trừ 1 đơn vị, và giữ trong 3 giây để điều chỉnh nhanh.
3. Chờ trong 5 giây để hoàn tất cài đặt Nhắc nhở. Đèn báo Nhắc nhở sẽ bật lên và thời gian nhắc nhở sẽ hiển thị.

■ Lưu ý:

- Khi chức năng nhắc nhở hoạt động, nhấn  hai lần để xem thời gian hiện tại.
- Còi sẽ phát ra tiếng bip khi thời gian nhắc nhở đạt tới . Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tiếng bip.
- Việc gia nhiệt sẽ tiếp tục cho đến khi quá trình nấu được hủy bỏ.
- Để hủy bỏ chức năng nhắc nhở, đặt thời gian nhắc nhở về  bằng cách nhấn .

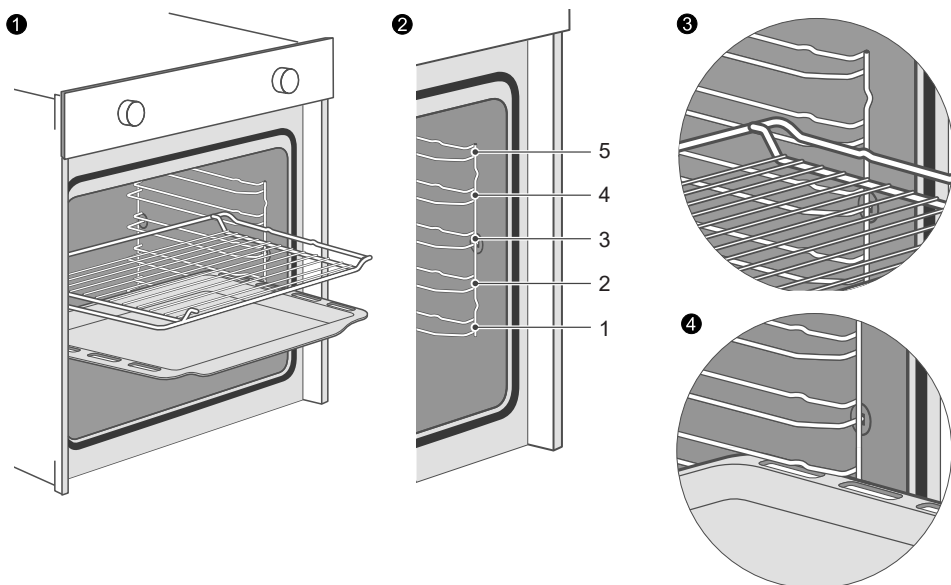
Sử dụng Lò nướng

Cách đặt trên Giá đỡ

Khoang lò có năm vị trí đặt kệ. Các vị trí đặt kệ được đếm từ dưới lên. Các phụ kiện có thể được kéo ra khoảng một nửa mà không bị nghiêng.

■ Lưu ý:

- Hãy đảm bảo rằng bạn luôn lắp các phụ kiện vào khoang lò theo đúng chiều.
- Luôn lắp các phụ kiện vào khoang lò hoàn toàn để chúng không chạm vào cửa thiết bị.



Chức năng khóa

Các phụ kiện có thể được kéo ra khoảng một nửa cho đến khi chúng khóa vào vị trí. Chức năng khóa ngăn ngừa các phụ kiện bị nghiêng do trọng lực của thực phẩm và của chính phụ kiện khi chúng được kéo ra. Các phụ kiện cần được lắp vào khoang lò đúng cách để đảm bảo bảo vệ chống nghiêng. Khi lắp kệ dây, hãy đảm bảo rằng kệ dây được lắp theo đúng hướng như trong hình 1 3.

Khi lắp khay nướng, hãy đảm bảo rằng khay nướng được lắp theo đúng hướng như trong hình 1 4.



CẢN TRỌNG



Hãy sử dụng găng tay lò nướng vì lò và các phụ kiện sẽ rất nóng.

Sử dụng Lò nướng

Lời khuyên và Hướng dẫn Nấu ăn

Lời khuyên Tổng quát

Làm nóng lò trước khi cho thực phẩm vào được khuyến nghị. Không đặt thực phẩm vào lò cho đến khi đèn báo nhiệt trên bảng điều khiển tắt để xác nhận nhiệt độ đã đạt được.

Khi nấu ở nhiều mức độ, khuyến nghị sử dụng chức năng quạt hỗ trợ để đảm bảo nấu chín đồng đều ở mọi mức độ.

Nói chung, không thể rút ngắn thời gian nấu bằng cách tăng nhiệt độ (thực phẩm có thể chín bên ngoài nhưng chưa chín bên trong).

Để có kết quả nấu tốt nhất, chúng tôi khuyến nghị đặt đồ nấu thích hợp vào phần trung tâm của Kệ Dây hoặc Khay Nướng.

Để ngăn ngừa sự ngưng tụ quá mức trên kính bên trong, không nên để thực phẩm nóng trong lò quá lâu sau khi nấu.

Tất cả các dụng cụ nướng chịu nhiệt đều có thể sử dụng. Khuyến nghị không sử dụng nhôm tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, đặc biệt là khi thực phẩm bị chua. Hãy đảm bảo rằng nắp và hộp chứa vừa khít với nhau.

Lời khuyên khi Nấu Thịt

Thời gian nấu, đặc biệt đối với thịt, thay đổi tùy theo độ dày và chất lượng của thực phẩm và sở thích của người tiêu dùng.

Khuyến cáo nên sử dụng nhiệt kế đo thịt khi nướng thịt. (Nhiệt kế không được cung cấp kèm theo lò nướng.)

Lời khuyên khi Nấu Bánh ngọt và Bánh quy

Sử dụng các khuôn kim loại tối màu để làm bánh. Chúng giúp hấp thụ nhiệt tốt hơn.

Nhiệt độ và thời gian nấu phụ thuộc vào chất lượng và độ đồng nhất của hỗn hợp.

Kiểm tra xem bánh đã chín hoàn toàn chưa. Cuối thời gian nấu, cắm một que kim loại vào điểm cao nhất của bánh rồi lấy ra. Nếu bột không dính vào que kim loại, bánh đã chín.

Nếu bánh bị xẹp khi lấy ra khỏi lò, lần sau giảm nhiệt độ cài đặt xuống khoảng 10 °C, lựa chọn thời gian nấu lâu hơn nếu cần thiết.

Sử dụng Lò nướng

Lời khuyên khi Rã đông

Khuyến cáo nên đặt thực phẩm đông lạnh trong một hộp không nắp.

Thực phẩm phải được rã đông mà không có bao bì.

Xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất để rã đông đều, không chồng lên nhau.

Khi rã đông thịt, nên sử dụng Kệ Dây được đặt ở mức 2 của giá với thực phẩm trên đó và Khay Nướng đặt ở mức 1. Bằng cách này, chất lỏng từ thực phẩm rã đông sẽ chảy ra ngoài thực phẩm.

Các phần mỏng nhất có thể được phủ bằng giấy bạc.

Lời khuyên khi Nấu với chức năng Nướng và Nướng kết hợp Quạt

Khi sử dụng chức năng Nướng, thịt có thể được nướng ngay cả khi cho vào lò lạnh; nếu người sử dụng muốn thay đổi hiệu quả nấu, khuyến cáo nên làm nóng lò trước.

Với chức năng Nướng kết hợp Quạt, tuy vậy, khuyến cáo nên làm nóng lò trước khi nướng.

Đóng cửa lò khi sử dụng bất kỳ chế độ nướng nào. Không sử dụng lò khi cửa lò đang mở, trừ khi để cho thực phẩm vào / lấy ra / kiểm tra thực phẩm.

Sử dụng Lò nướng

Công thức Nấu ăn Phổ biến

Bánh ngọt/ Bánh quy	Trọng lượng/ Số lượng	Vị trí kệ	Cài đặt chức năng	N.độ (°C)	Làm nóng trước	Thời gian nấu (phút)
Bánh nhỏ	20 cái	2	Đối lưu	150	Có	20-25
Bánh nhỏ	40 cái	2 & 4	Đối lưu	150	Có	23-28
Bánh táo	20 cm đường kính	2	Đối lưu	160	Có	70-75
Bánh bông lan	26 cm đường kính	3	Đối lưu	160	Có	30-35
Bánh bơ	18 cm đường kính	1	Đối lưu	160	Có	45-50
Bánh quy	30-40 cái	2	Thông thường	170	Có	15-20
Bánh mỳ	Trọng lượng/ Số lượng	Vị trí kệ	Cài đặt chức năng	N.độ (°C)	Làm nóng trước	Thời gian nấu (phút)
Bánh mỳ nguyên ổ	1 (500 g bột mì)	3	Đối lưu	190	Có	30-35
Thịt	Trọng lượng/ Số lượng	Vị trí kệ	Cài đặt chức năng	N.độ (°C)	Làm nóng trước	Thời gian nấu (phút)
Thăn nội bò	1,6 kg	2	Nướng Kép + Quạt	180	Có	50-60
Ổ thịt viên	1,0 kg	1	Thông thường	180	Có	70-80
Heo quay	1,2 kg	1	Đối lưu	160	Có	80-90
Gà, nguyên con	1,2 kg	Kệ Dây 2 Khay 1	Đối lưu	200	Có	65-75
Nướng	Trọng lượng/ Số lượng	Vị trí kệ	Cài đặt chức năng	N.độ (°C)	Làm nóng trước	Thời gian nấu (phút)
Nướng	2-6 lát	5	Nướng Kép	250	Không	3-5

• Thời gian nướng và nướng đối lưu chỉ mang tính chất ước chừng và có thể thay đổi.

Lời khuyên về Tiết kiệm Năng lượng

- Loại bỏ tất cả các phụ kiện không cần thiết trong quá trình nấu và nướng.
- Không mở cửa lò trong quá trình nấu và nướng.
- Nếu bạn mở cửa lò trong quá trình nấu và nướng, hãy chuyển chế độ sang “Đèn” (Không thay đổi cài đặt nhiệt độ).
- Giảm nhiệt độ cài đặt trong các chế độ không có quạt xuống 50 °C trong vòng 5 đến 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu và nướng. Điều này giúp bạn có thể sử dụng nhiệt trong khoang lò để hoàn thành quá trình.
- Sử dụng chế độ “Đối lưu”, khi có thể. Bạn có thể giảm nhiệt độ từ 20 °C đến 30 °C.
- Bạn có thể nấu và nướng bằng chế độ “Đối lưu” ở nhiều mức cùng lúc.
- Nếu không thể nấu và nướng các món ăn khác nhau cùng lúc, bạn có thể nấu các món theo thứ tự để tận dụng nhiệt độ đã làm nóng trước của lò.
- Không làm nóng lò khi chưa có thực phẩm, nếu không cần thiết.
Nếu cần, hãy cho thực phẩm vào lò ngay sau khi đạt được nhiệt độ được chỉ định bằng cách tắt đèn báo nhiệt độ lần đầu tiên.
- Không sử dụng giấy bạc phản quang, như giấy nhôm, để phủ đáy khoang lò.
- Sử dụng bộ hẹn giờ và/hoặc nhiệt kế khi có thể.
- Sử dụng khuôn nướng và hộp đựng có lớp hoàn thiện màu tối mờ và nhẹ. Cố gắng không sử dụng các phụ kiện nặng có bề mặt sáng bóng, như thép không gỉ hoặc nhôm.

CẢNH BÁO

Trước khi thực hiện các công việc vệ sinh và bảo dưỡng, hãy sử dụng công tắc cách ly để ngắt nguồn điện. Trẻ em không nên vệ sinh lò hoặc thực hiện công việc bảo dưỡng.

Khu vực bên ngoài của thiết bị	Vệ sinh
Bên ngoài thiết bị Mặt trước bằng thép không gỉ	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Loại bỏ ngay các vết cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (ví dụ như lòng trắng trứng). Gi sét có thể hình thành dưới những vết bẩn này. Dùng vải mềm để thoa một lớp sản phẩm làm sạch rất mỏng.
Nhựa	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.
Bề mặt được sơn	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm.
Bảng điều khiển	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.
Tấm cửa	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc miếng rửa chén bằng thép không gỉ.
Tay nắm cửa	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Nếu chất tẩy cặn tiếp xúc với tay nắm cửa, hãy lau ngay lập tức. Nếu không, các vết bẩn sẽ không thể được loại bỏ.
Bề mặt men và bề mặt tự làm sạch	Hãy tuân theo hướng dẫn cho các bề mặt của khoang nấu ăn theo bảng dưới đây.
Nắp kính cho đèn chiếu sáng bên trong	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Nếu khoang nấu ăn bị bẩn nặng, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng.
Đệm cửa Không được tháo ra	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn rửa chén. Không cọ rửa.

Vệ sinh và Bảo dưỡng

Khu vực bên ngoài của thiết bị	Vệ sinh
Phụ kiện	Nước xà phòng nóng: Ngâm và vệ sinh bằng khăn rửa chén hoặc bàn chải. Nếu có nhiều bụi bẩn bám vào, hãy sử dụng miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.
Thanh ray	Nước xà phòng nóng: Ngâm và vệ sinh bằng khăn rửa chén hoặc bàn chải.

■ Lưu ý:

- Những khác biệt nhỏ về màu sắc ở mặt trước của thiết bị là do việc sử dụng các vật liệu khác nhau, như kính, nhựa và kim loại.
- Các vết bóng trên các tấm cửa, trông giống như vết, là do sự phản chiếu ánh sáng từ đèn chiếu sáng bên trong.
- Men được nung ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra sự thay đổi màu sắc nhẹ. Đây là điều bình thường và không ảnh hưởng đến vận hành. Các cạnh của khay mỏng không được tráng men hoàn toàn. Do đó, các cạnh này có thể hơi ráp. Việc này không ảnh hưởng đến khả năng chống ăn mòn.
- Luôn giữ thiết bị sạch sẽ và loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức để các vết bẩn cứng đầu không tích tụ.

Lời khuyên về Việc Vệ sinh

- Vệ sinh khoang nấu ăn sau mỗi lần sử dụng. Việc này đảm bảo rằng bụi bẩn không thể bám vào.
- Luôn loại bỏ ngay các vết cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (ví dụ như lòng trắng trứng).
- Loại bỏ ngay các vết bẩn từ thực phẩm có chứa đường, nếu có thể, khi vết bẩn còn ẩm.
- Sử dụng đồ nấu ăn phù hợp cho việc nấu nướng, ví dụ như đĩa nướng.

Vệ sinh và Bảo dưỡng

Vệ sinh Cửa Lò nướng

Cửa kính luôn phải được giữ sạch sẽ. Sử dụng giấy lau bếp thấm hút; loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng một miếng bọt biển ẩm và chất tẩy rửa thông thường.

- Không sử dụng máy vệ sinh hơi nước để làm sạch lò.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn hoặc ăn mòn để vệ sinh cửa kính.
- Không sử dụng vật liệu thô ráp, mài mòn hoặc dao cạo kim loại để làm sạch cửa kính của lò vì có thể làm xước bề mặt.

Cửa Thiết bị

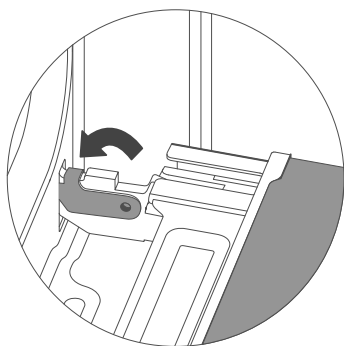
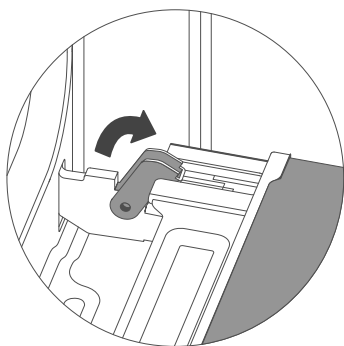
Với việc chăm sóc và vệ sinh tốt, thiết bị của bạn sẽ giữ được vẻ ngoài và vẫn hoạt động hoàn hảo trong một thời gian dài. Hướng dẫn này sẽ chỉ bạn cách tháo và làm sạch cửa thiết bị.

Để vệ sinh và di chuyển các tấm cửa, bạn có thể tháo cửa thiết bị.

Bản lề của cửa thiết bị có cần gạt khóa ở mỗi bên.

Khi các cần gạt khóa được đóng lại, cửa thiết bị sẽ được cố định tại chỗ. Không thể tháo cửa ra.

Khi các cần gạt khóa được mở ra để tháo cửa thiết bị, các bản lề sẽ bị khóa. Không thể đóng lại.

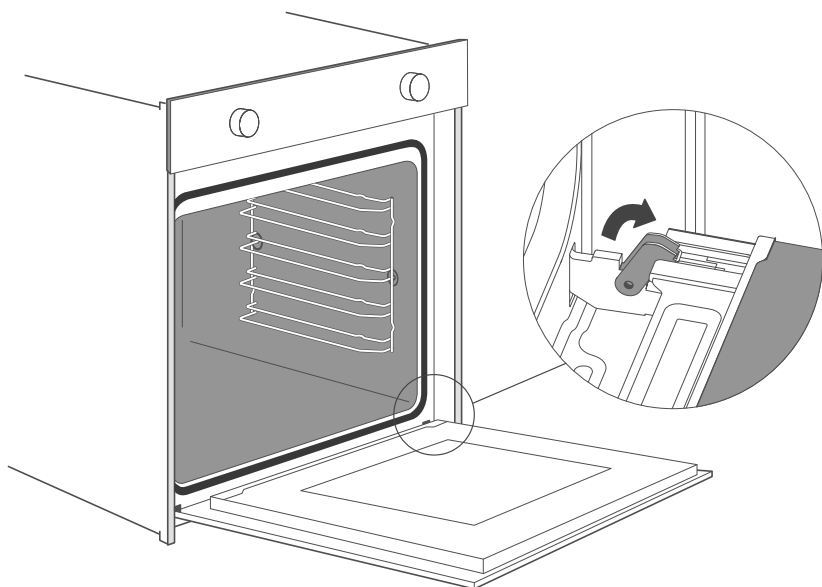


CẢNH BÁO

- Nếu các bản lề không được khóa, chúng có thể đóng lại với lực rất mạnh. Hãy đảm bảo rằng các cần gạt khóa luôn được đóng hoàn toàn hoặc, khi tháo cửa thiết bị, cần gạt khóa được mở hoàn toàn.
- Các bản lề của cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa, và bạn có thể bị kẹt. Hãy giữ tay xa khỏi các bản lề.

Tháo Cửa Lò nướng

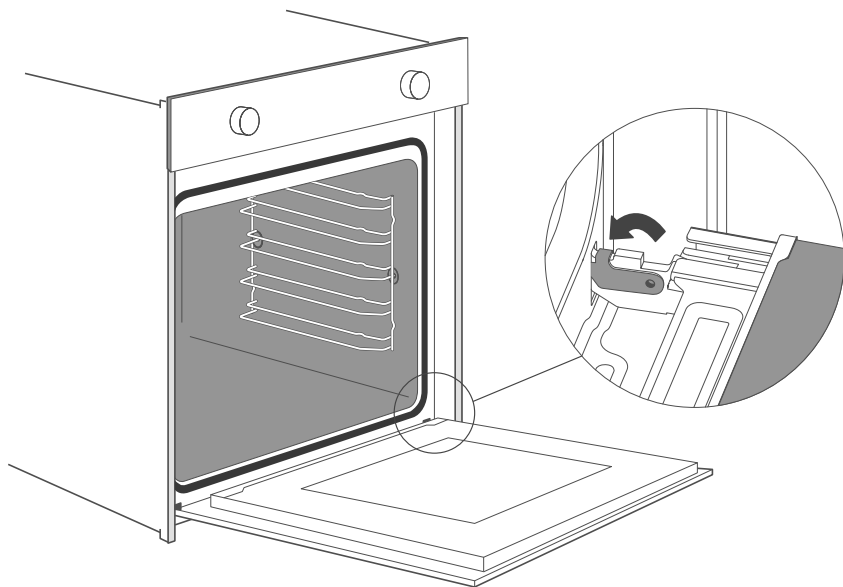
1. Mở cửa thiết bị hoàn toàn.
2. Gập mở hai cần gạt khóa ở bên trái và bên phải.
3. Đóng cửa thiết bị cho đến khi chạm điểm dừng giới hạn.
4. Dùng cả hai tay, nắm cửa ở hai bên trái và phải, và kéo nó lên.



Thay thế Cửa Lò nướng

Lắp lại cửa thiết bị theo trình tự ngược lại khi tháo ra.

1. Khi lắp cửa thiết bị, đảm bảo rằng cả hai bản lề được đặt chính xác vào các lỗ lắp trên tấm trước của khoang.
Đảm bảo rằng các bản lề đã được lắp đúng vị trí. Đảm bảo có thể lắp dễ dàng và không gặp phải cản trở. Nếu cảm thấy có sự cản trở, hãy kiểm tra lại xem các bản lề đã được lắp đúng vào các lỗ chưa.
2. Mở cửa thiết bị hoàn toàn. Trong khi mở cửa, bạn có thể kiểm tra lại xem các bản lề đã được lắp đúng vị trí chưa. Nếu lắp sai, bạn sẽ không thể mở cửa thiết bị hoàn toàn. Gập cả hai cần gạt khóa lại.
3. Đóng cửa khoang nấu ăn lại. Đồng thời, chúng tôi khuyến nghị bạn kiểm tra lại một lần nữa xem cửa đã được lắp đúng vị trí chưa và liệu các khe thông gió có bị bịt kín một phần không.



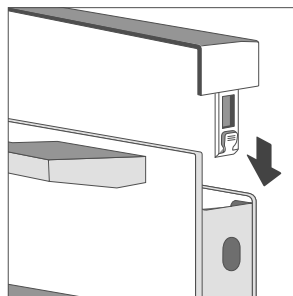
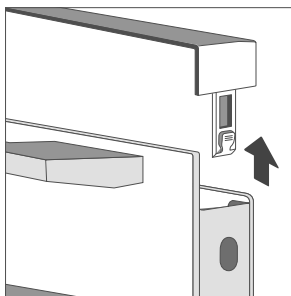
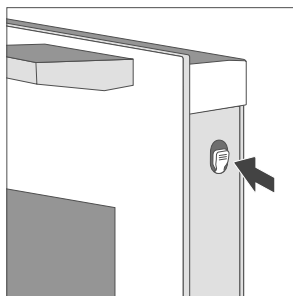
Vệ sinh và Bảo dưỡng

Tháo lớp Vỏ cửa

Tháo cửa thiết bị như đã hướng dẫn ở trên.

Lớp nhựa trong cửa có thể bị đổi màu. Để thực hiện vệ sinh kỹ lưỡng, bạn có thể tháo lớp vỏ cửa.

1. Ấn vào hai bên phải và trái của lớp vỏ.
2. Tháo lớp vỏ ra.
3. Sau khi tháo lớp vỏ cửa, các bộ phận còn lại của cửa thiết bị có thể dễ dàng tháo ra để bạn có thể tiếp tục vệ sinh. Sau khi hoàn tất vệ sinh cửa thiết bị, hãy đặt lại lớp vỏ vào vị trí và ấn vào cho đến khi nghe thấy tiếng "tách" xác nhận đã vào đúng chỗ.
4. Lắp lại cửa thiết bị và đóng cửa lại.



CẢN TRỌNG

Khi cửa thiết bị đã được lắp đúng, lớp vỏ cửa cũng có thể được tháo ra lúc này.

- Việc tháo lớp vỏ cửa có nghĩa là giải phóng kính bên trong cửa thiết bị, kính có thể di chuyển dễ dàng và gây hư hại hoặc chấn thương.
- Việc tháo lớp vỏ cửa và kính bên trong sẽ làm giảm trọng lượng tổng thể của cửa thiết bị. Các bản lề sẽ dễ di chuyển hơn khi đóng cửa và bạn có thể bị kẹt. Hãy giữ tay xa khỏi các bản lề.

Vì 2 lý do trên, chúng tôi khuyến cáo bạn không nên tháo lớp vỏ cửa trừ khi cửa thiết bị đã được tháo ra. Hư hại do thao tác không đúng sẽ không được bảo hành.

Vệ sinh và Bảo dưỡng

Vệ sinh Bên trong Lò nướng

Để bảo dưỡng lò nướng tốt nhất, hãy vệ sinh lò nướng thường xuyên khi lò đã nguội sau mỗi lần nấu.

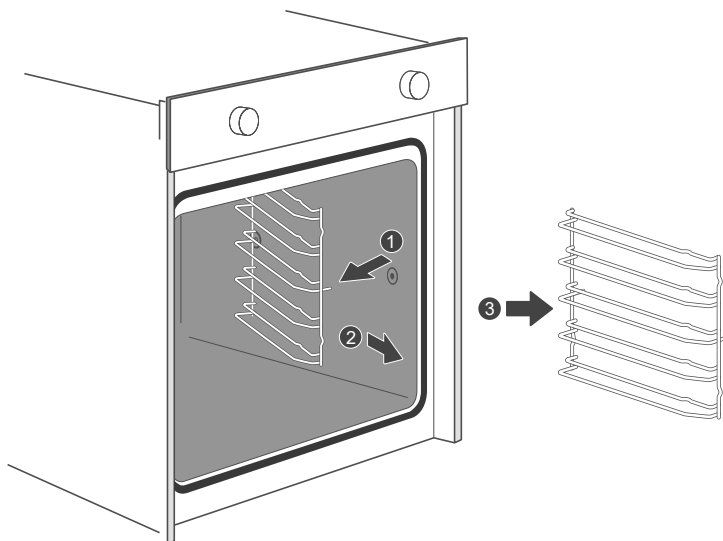
- Lấy ra tất cả các bộ phận có thể tháo rời.
- Để việc vệ sinh dễ dàng hơn, có thể tháo cửa lò nướng.

■ Lưu ý:

- Lò nướng nên được vận hành ở nhiệt độ cao nhất trong 15 - 20 phút sau khi sử dụng các chất tẩy rửa chuyên dụng để đốt cháy các dư lượng còn lại bên trong lò. Trong quá trình này, các bộ phận có thể sẽ nóng hơn bình thường và cần giữ trẻ em tránh xa.

Tháo Giá đỡ ra khỏi Lò nướng

Khi muốn vệ sinh tốt các thanh ray và khoang lò, bạn có thể tháo giá đỡ ra và vệ sinh nó. Theo cách này, thiết bị của bạn sẽ giữ được vẻ ngoài và hoạt động hoàn hảo trong một thời gian dài.



- Khi việc vệ sinh hoàn tất, thực hiện ngược lại các bước trên để đặt lại giá đỡ.



CẢNH BÁO

Ngừng sử dụng sản phẩm khi có bất kỳ sự cố/hỏng hóc nào xảy ra và ‘TẮT’ công tắc cách ly cũng như cầu dao điện. (Rủi ro về khói/cháy/điện giật)

Liên hệ ngay với Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền Panasonic để bảo dưỡng/sửa chữa.

Sửa chữa Thiết bị của Bạn Khi Cần thiết

Nếu sự cố xảy ra, trước khi gọi dịch vụ hậu mãi, vui lòng đảm bảo rằng không phải do thao tác sai và tham khảo bảng lỗi, thử tự khắc phục sự cố.

Bạn có thể dễ dàng khắc phục các sự cố kỹ thuật trên thiết bị một mình.

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Ghi chú/biện pháp khắc phục
Thiết bị không hoạt động.	Cầu chì hỏng.	Kiểm tra cầu dao trong hộp cầu chì.
	Mất điện	Kiểm tra đèn bếp hoặc các thiết bị bếp khác có hoạt động không.
Các nút điều khiển đã bị rơi ra khỏi giá đỡ trên bảng điều khiển.	Các nút điều khiển đã bị vô tình tháo ra.	Các nút điều khiển có thể được tháo ra. Chỉ cần đặt lại các nút vào giá đỡ trên bảng điều khiển và ấn chúng vào cho đến khi chúng khớp và có thể xoay như bình thường.
Các nút điều khiển không còn xoay dễ dàng nữa.	Có bụi bẩn dưới các nút điều khiển.	Các nút điều khiển có thể được tháo ra. Để tháo nút, chỉ cần tháo chúng ra khỏi giá đỡ. Ngoài ra, ấn vào viền ngoài của các nút để chúng nghiêng và có thể dễ dàng nhấc lên. Vệ sinh các nút cẩn thận bằng vải và nước xà phòng. Lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng vật liệu sắc nhọn hoặc chất mài mòn. Không ngâm hoặc vệ sinh trong máy rửa chén. Không tháo nút quá thường xuyên để đảm bảo giá đỡ vẫn ổn định.
Quạt không hoạt động liên tục trong chế độ: “Đốt lưu”		Đây là hiện tượng bình thường do sự phân phối nhiệt tốt nhất và hiệu suất tối ưu của lò nướng.
Sau quá trình nấu, có thể nghe thấy tiếng ồn và quan sát được dòng khí gần khu vực bảng điều khiển.		Quạt làm mát vẫn hoạt động để ngăn ngừa điều kiện độ ẩm cao trong khoang lò và làm mát lò nướng vì sự tiện lợi của bạn. Quạt làm mát sẽ tự động tắt.

Vệ sinh và Bảo dưỡng

Món ăn không được nấu chín đủ trong thời gian quy định theo công thức.	Sử dụng nhiệt độ khác với công thức. Hãy kiểm tra lại nhiệt độ. Lượng nguyên liệu khác với công thức. Hãy kiểm tra lại công thức.
Nướng không đều	Cài đặt nhiệt độ quá cao, hoặc vị trí giá đỡ cần được tối ưu hóa. Hãy kiểm tra lại công thức và các cài đặt. Độ hoàn thiện bề mặt và/hoặc màu sắc, và/hoặc chất liệu của dụng cụ nướng không phải là lựa chọn tốt nhất cho chế độ lò đã chọn. Khi sử dụng bức xạ nhiệt, như chế độ "Làm nóng Trên và Dưới", hãy sử dụng dụng cụ nướng có bề mặt mờ, tối màu và nhẹ.
Đèn không sáng.	Đèn cần được thay thế.



CẢNH BÁO

Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò.

Các bộ phận có thể tiếp xúc sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ em cần được giữ tránh xa

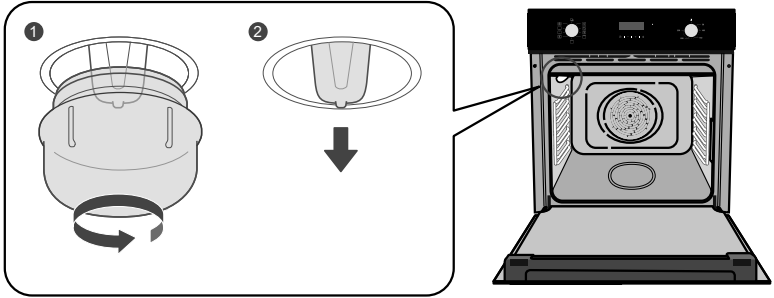
Thay Bóng đèn

Bóng đèn sử dụng trong lò là bóng đèn đặc biệt có khả năng chống chịu nhiệt độ cao (230 V ~ 25 W). Vì vậy, việc mua bóng đèn chính hãng từ đại lý ủy quyền là cần thiết.

Để thay thế, thực hiện như sau:

1. Trước khi thay bóng đèn, hãy chắc chắn rằng lò được ngắt kết nối với nguồn điện qua công tắc cách ly, và cầu dao đã được tắt, để tránh nguy cơ điện giật.
2. Xoay nắp kính theo chiều ngược kim đồng hồ để tháo ra.
3. Kéo bóng đèn ra - không được xoay. Thay bóng đèn.
4. Lắp lại nắp kính.
5. Bật lại cầu dao để kiểm tra xem bóng đèn có sáng không.

Vệ sinh và Bảo dưỡng



Nắp kính

Nếu nắp kính của bóng đèn halogen bị hỏng, cần phải được thay thế. Bạn có thể mua nắp kính mới từ đại lý ủy quyền.

Thông số Kỹ thuật

Tên Model	HL-CK632B
Điện áp	220 - 240 V ~
Công suất	2140 - 2504 W
Tần số	50 ~ 60 Hz.
Kích thước bên ngoài (D × R × C)	Xấp xỉ 566 mm × 595 mm × 596 mm
Kích thước bên trong (D × R × C)	Xấp xỉ 395 mm × 500 mm × 360 mm
Thể tích khoang lò	Xấp xỉ 72 Lít
Trọng lượng tịnh	Xấp xỉ 30,6 kg

QUAN TRỌNG

Đề lò hoạt động đúng cách, tủ bếp phải phù hợp. Các tấm ốp của tủ bếp bên cạnh lò nướng phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo rằng keo dán của tủ bếp làm bằng gỗ dán có thể chịu được nhiệt độ ít nhất là 120 °C. Nhựa hoặc keo dán không chịu được nhiệt độ như vậy sẽ tan chảy và làm biến dạng tủ bếp. Sau khi lò nướng được lắp vào bên trong tủ, các bộ phận điện phải được cách điện hoàn toàn. Đây là yêu cầu an toàn theo luật định. Tất cả các tấm chắn phải được cố định chắc chắn vào đúng vị trí sao cho không thể tháo ra nếu không sử dụng các dụng cụ chuyên dụng. Tháo bỏ mặt sau của tủ bếp để đảm bảo luồng không khí lưu thông đủ xung quanh lò. Mặt bếp phải có khoảng cách phía sau ít nhất 45 mm.

Nối Điện



CẢNH BÁO

Công việc điện phải được thực hiện bởi một thợ điện có bằng cấp hợp pháp.



Thiết bị này không được trang bị phương tiện khác để ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính có tiếp điểm tách biệt ở tất cả các cực, cung cấp khả năng ngắt kết nối hoàn toàn trong điều kiện quá điện áp loại III. Các phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống dây cố định theo các nguyên tắc và quy định về hệ thống đấu dây.

Kiểm tra các quy định điện địa phương áp dụng trong khu vực. Không đấu dây cho thiết bị theo các quy tắc hiện hành có thể dẫn đến tình trạng nguy hiểm.

Sau khi lắp đặt, hãy chỉ cho khách hàng vị trí công tắc cách ly của thiết bị.

Công tắc này phải dễ dàng tiếp cận được với thiết bị đã lắp đặt.



Thiết bị này cần có khả năng ngắt kết nối khỏi nguồn cung cấp sau khi lắp đặt. Việc ngắt kết nối có thể được thực hiện bằng cách để phích cắm dễ dàng tiếp cận hoặc bằng cách tích hợp một công tắc vào hệ thống dây điện cố định theo các quy tắc về lắp đặt điện.

Bảng Tên nhận dạng có thông tin kỹ thuật, số model và tên thương hiệu được đặt rõ ràng trong lò (tham khảo trang 7).

Không được tháo Bảng Tên này vì bất kỳ lý do gì.

Lò phải được nối đất theo các quy định về an toàn hệ thống điện.

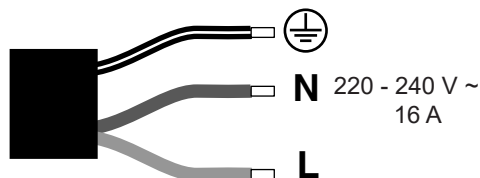
Cần sử dụng kết nối cố định, lắp đặt đường dây nguồn với công tắc mạch đa cực có khe hở tiếp xúc bằng hoặc lớn hơn 3 mm, ở vị trí dễ dàng tiếp cận gần thiết bị.

Hướng dẫn Lắp đặt

Dành cho Người lắp đặt

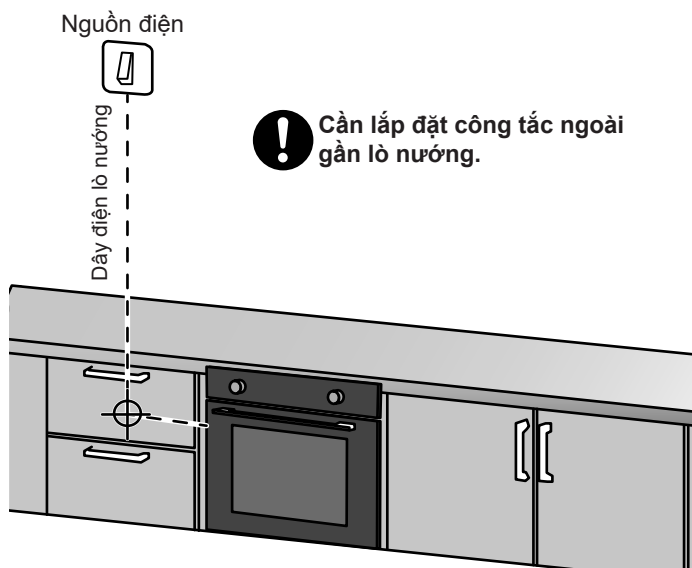
Các dây dẫn trong dây nguồn được lắp vào lò nướng này được sơn màu theo quy định sau:

- Xanh lá cây và Vàng - Dây nối đất ($\oplus$)
- Xanh dương - Dây trung tính (N)
- Nâu - Dây pha (L)



Phải lắp đặt dây mềm và hệ thống dây điện có kích thước phù hợp để tránh phát thải khói và nguy cơ hỏa hoạn.

< Sử dụng dây điện mềm 3 lõi ; 2,5 mm² >.



QUAN TRỌNG:

Việc lắp đặt đúng là trách nhiệm của người lắp đặt. Bất kỳ sự cố hoặc tai nạn xảy ra do không tuân thủ Hướng dẫn Lắp đặt sẽ không được bảo hành.

Cách Đặt vị trí Lò nướng



CẢN TRỌNG



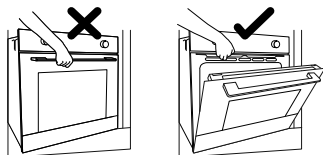
Khuyến khích lắp đặt lò nướng với sự trợ giúp từ người thứ hai.



Phần đế mà lò nướng được đặt lên phải được hoàn thiện như trong hình minh họa dưới đây.

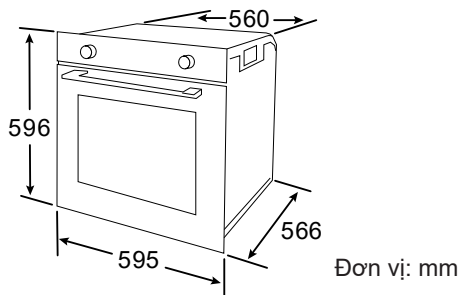


Không bao giờ được tác dụng lực lên tay cầm trong quá trình lắp đặt vào tủ.



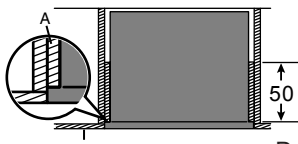
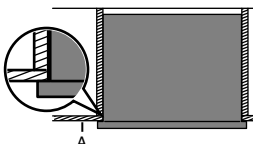
1. Lưu ý kích thước chung cần thiết cho việc lắp đặt.

Hình dưới đây hiển thị các kích thước chung của lò nướng.

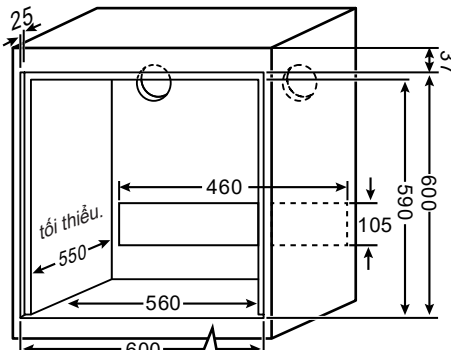
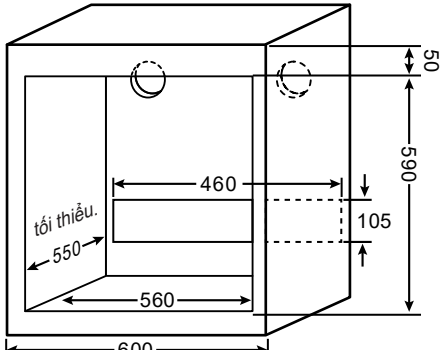
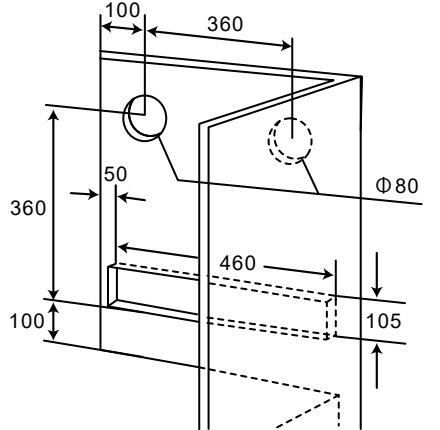


2. Lắp đặt phẳng và lắp đặt nổi.

Để lò nướng hòa hợp nhất với không gian bếp, hãy lắp đặt lò trong một tủ rộng 600 mm tiêu chuẩn sao cho lò nướng nằm phẳng với các mặt tủ xung quanh. Một khoảng hở 25 mm là lý tưởng. Lò cũng có thể được lắp đặt theo kiểu nổi so với tủ xung quanh.

Lắp đặt phẳng (nhìn từ trên xuống)	Lắp đặt nổi (nhìn từ trên xuống)
 Đơn vị: mm	
A: Tấm ốp chìm được khoét sâu 25 mm so với tủ / cửa bên ngoài để lắp đặt phẳng. B: Cửa tủ.	A: Cửa tủ.

3. Trước khi di chuyển lò nướng để lắp đặt, hãy kiểm tra đảm bảo tủ có kích thước không gian bên trong như sau. Để đảm bảo thông gió đầy đủ, các phép đo và khoảng cách trong sơ đồ dưới đây phải được áp dụng khi cố định lò nướng.

Lắp đặt phẳng	Lắp đặt nổi
 Đơn vị: mm	 Đơn vị: mm
Lắp đặt phẳng / Lắp đặt nổi	
 Đơn vị: mm	

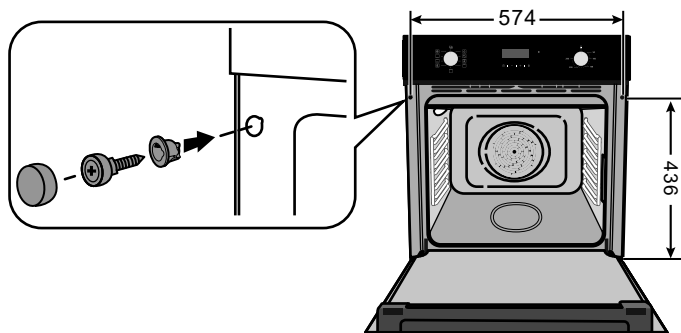
■ Lưu ý:

- Lò nướng được thiết kế để lắp vào bất kỳ tủ bếp nào miễn là nó có khả năng chịu nhiệt.

Hướng dẫn Lắp đặt

Cố định Lò nướng vào Tủ

Gắn lò nướng vào tủ bằng 2 chiếc vít và miếng đệm đã cung cấp như hình dưới. Gắn 2 nắp vít để hoàn thiện vẻ ngoài.



Đáy tủ bếp
Đơn vị: mm

■ Lưu ý:

- Để xác định các lỗ cố định, hãy mở cửa lò và nhìn vào khung bên của lò.

Panasonic Corporation

Website: <http://www.panasonic.com>