



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

MODEL: EH-BO600E



-----

**CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ GIA DỤNG CHÂU ÂU**

Địa chỉ: Số 122/168 Kim Giang, Đại Kim, Q. Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

ĐT: 024 3559 0287 / Website: [www.chefs.com.vn](http://www.chefs.com.vn)

## **1. THÔNG TIN BẢO HÀNH**

**QUÝ KHÁCH VUI LÒNG LIÊN HỆ VỚI CHÚNG TÔI THEO SỐ ĐIỆN THOẠI:**

**024 3559 0287**

### **A. ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH**

**Sản phẩm được bảo hành trong các trường hợp sau:**

1. Sản phẩm được đổi mới trong 7 ngày đầu tiên nếu có sai hỏng do lỗi sản xuất.
2. Sản phẩm còn trong thời hạn Bảo hành dựa vào tin nhắn từ tổng đài 8099.
3. Nếu không có tin nhắn từ tổng đài 8099, sẽ áp dụng thời hạn bảo hành theo ngày sản xuất thông qua tem seri của sản phẩm.
4. Sản phẩm phải còn đầy đủ tem bảo hành, tem sản phẩm hoặc các chứng từ liên quan.
5. Sản phẩm không nằm trong trường hợp bị từ chối bảo hành.

### **B. ĐIỀU KIỆN TỪ CHỐI BẢO HÀNH**

**Trung Tâm Bảo Hành sẽ từ chối bảo hành hoặc sẽ sửa chữa có tính phí trong những trường hợp sản phẩm bị hỏng không phải lỗi của nhà sản xuất như sau:**

1. Sản phẩm không còn tem bảo hành.
2. Sản phẩm bị hư hại do thiên tai hoặc những trường hợp bất khả kháng:
  - a. Do ngập lụt, sét đánh, tai nạn, bị rơi, va chạm, để sản phẩm nơi ẩm ướt, bụi bặm, nhiệt độ cao...
  - b. Côn trùng chui vào sản phẩm gây hỏng mạch điện tử: gián, chuột, thạch sùng...
  - c. Bị vỡ kính do tác động từ bên ngoài.
  - d. Có vết mốc, gỉ sét, vết ăn mòn, bị nứt, vỡ, gãy, biến dạng, cháy nổ, có chất lỏng..

3. Sản phẩm hư hại do sử dụng sai nguồn điện khuyến cáo và không sử dụng theo đúng chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng đi kèm hoặc sử dụng phụ kiện không phải do Chef's cung cấp.
4. Sản phẩm được lắp đặt, duy trì bảo dưỡng sai hoặc hoạt động vượt mức hướng dẫn của nhà sản xuất.
5. Sản phẩm đã được thay đổi, điều chỉnh hoặc sửa chữa bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành của Chef's.
6. Không đáp ứng điều kiện bảo hành được quy định trong mục A

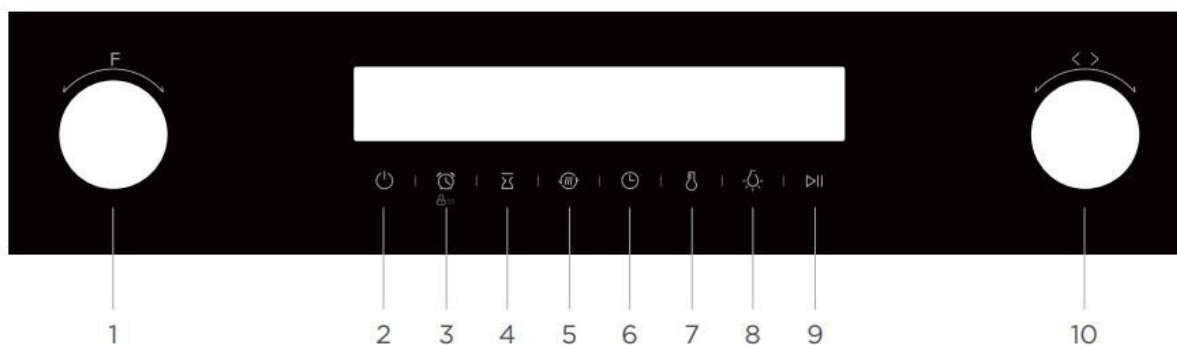
## 2. THÔNG TIN SẢN PHẨM

### - Thông số kỹ thuật sản phẩm

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Model                     | EH-BO600E               |
| Màu sắc                   | Đen                     |
| Dung tích                 | 72 lit                  |
| Nhiệt độ nướng            | 30°C-250°C              |
| Công suất                 | 3200W                   |
| Điều khiển                | 2 nút xoay + cảm ứng    |
| Chương trình nướng        | 11 chương trình         |
| Khoang lò                 | Tráng men gốm           |
| Tính năng tiện lợi        |                         |
| Khóa an toàn              | Có                      |
| Đèn chiếu sáng            | Có                      |
| Cài giờ hệ thống          | Có                      |
| Hẹn giờ nướng             | Có                      |
| Làm nóng nhanh Quick Heat | Có                      |
| Chế độ nướng ECO          | Có                      |
| Tính năng làm sạch        | Pyrolytic self-cleaning |
| Thông số khác             |                         |
| Kích thước                | 595x565x595 mm          |
| Kích thước lắp đặt        | 600x595x580 mm          |
| Phụ kiện đi kèm           | Khay nướng + Vỉ nướng   |
| Xuất xứ                   | PRC                     |
| Bảo hành                  | 36 tháng                |

### 3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG SẢN PHẨM

- Giới thiệu Bảng điều khiển:



|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. Oven Function - Phím chức năng | Xoay phím để thay đổi chế độ Nướng            |
| 2. Cancel                         | Hủy chế độ hiện tại và quay lại chế độ chờ    |
| 3. Timer/Child - Proof Lock       | Tính năng hẹn giờ/Khóa trẻ em                 |
| 4. End time                       | Cài giờ kết thúc cho chương trình Nướng       |
| 5. Quick Preheat                  | Tính năng gia nhiệt nhanh                     |
| 6. Duration & Clock Setting       | Cài giờ hệ thống & cài thời gian nướng        |
| 7. Temperature Setting            | Cài đặt Nhiệt độ                              |
| 8. Lamp ON/OFF                    | Bật hoặc Tắt đèn trong Lò nướng               |
| 9. Start / Pause                  | Bắt đầu hoặc Tạm dừng chương trình Nướng      |
| 10. Adjust                        | Thay đổi những giá trị hiển thị trên màn hình |

#### CÁC CHẾ ĐỘ NƯỚNG

Lò nướng EH-BO600E có nhiều phương pháp gia nhiệt khác nhau. Mỗi phương pháp phù hợp với từng loại sản phẩm hay món nướng cần thực hiện.

Tham khảo bảng 11 chế độ Nướng tự động của EH-BO600E:

|   |                    |            |  |
|---|--------------------|------------|--|
|    | Conventional       | 30~250 °C  | Nướng thường bằng 2 thanh nhiệt trên và dưới   |
|    | Convection         | 50~250 °C  | Nướng đối lưu  |
|    | ECO                | 140~240 °C | Chế độ nướng tiết kiệm   |
|    | Conventional + Fan | 50~250 °C  | Nướng bằng 2 thanh nhiệt trên + dưới & quạt đối lưu                                    |
|    | Radiant Heat       | 150~250 °C | Nướng với điện trở bên trong lò, dùng để nướng lượng nhỏ thực phẩm hoặc nướng xém vàng |
|   | Double Grill + Fan | 50~250 °C  | Nướng kép kết hợp Quạt đối lưu   |
|  | Double Grill       | 150~250 °C | Nướng kép. Nướng bằng cả điện trở và thanh nhiệt trên                                  |
|  | Pizza              | 50~250 °C  | Nướng Pizza. Nướng từ thanh nhiệt dưới kết hợp cùng quạt đối lưu                       |
|  | Bottom Heat        | 30~220 °C  | Nướng từ thanh nhiệt dưới  |
|  | Defrost            | —          | Tính năng rã đông  |
|  | Fermentation       | 30~45 °C   | Tính năng ủ bột và ủ sữa chua  |




### Tính năng tăng cường - Tính năng Tự làm sạch Pyrolytic self-cleaning

Khi tính năng được kích hoạt, lò sẽ được làm nóng ở mức nhiệt rất cao khiến cho các dư cặn thức ăn thừa, chất bẩn bám dính vào giá đỡ, khay xiên,..sẽ tự phân hủy. Sau khi hoàn thành, người dùng chỉ cần lấy khăn ẩm lau sạch lại lò nướng.




## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

### **Cài đặt giờ hệ thống**


Trước khi sử dụng lò nướng, bạn cần cài đặt giờ hệ thống trên lò.

1. Sau khi lò được kết nối với nguồn điện, bấm vào phím biểu tượng đồng hồ  trên màn hình, xoay nút bên phải để cài thông số giờ hiện tại
2. Nhấn vào phím đồng hồ  một lần nữa, xoay nút bên phải để cài thông số phút hiện tại
3. Tiếp tục nhấn phím  để xác nhận thời gian hiện tại

### **Bắt đầu chương trình Nướng**




1. Sau khi lò nướng được kết nối với nguồn điện, xoay nút xoay chức năng (bên trái) để lựa chọn chương trình nướng, xoay nút điều chỉnh để lựa chọn mức nhiệt độ.
2. Nhấn vào phím  để bắt đầu chạy chương trình nướng. Nếu không, sau 10 phút, lò sẽ tự khóa.
3. Trong lúc quá trình nướng diễn ra, bạn có thể bấm phím  để hủy hoặc phím  để Tạm dừng.

### **QUICK PREHEAT - TÍNH NĂNG GIA NHIỆT NHANH**

Sử dụng tính năng này để rút ngắn thời gian làm nóng lò. Sau khi bạn đã chọn chương trình nướng, nhấn vào phím  trên bàn phím, đèn biểu tượng sáng lên. Với những tính năng không sử dụng được cùng với PREHEAT, đèn báo sẽ kêu tiếng “beep”. Các tính năng nướng không sử dụng đồng thời cùng với PREHEAT bao gồm: Rã đông, Ủ bột và ECO.

### **SET END TIME - HẸN GIỜ KẾT THÚC**


1. Hoàn thành cài đặt thời gian


2. Bấm vào phím , xoay núm xoay phía bên phải để cài đặt chỉ số giờ, nhấn tiếp vào phím  để cài đặt chỉ số phút. Nhấn tiếp vào phím  để xác nhận.
3. Xoay nút xoay trái để chọn chương trình Nướng, cài đặt Thời gian và Nhiệt độ bằng cách xoay nút xoay bên phải.

## GHI CHÚ

1. Ví dụ, bạn cài thời gian kết thúc là 10.00, thời gian chương trình Nướng lựa chọn là 1h, lò nướng sẽ bắt đầu chạy vào 9h để thời gian kết thúc sẽ vào 10h như đã cài đặt.
2. Chương trình rã đông và ủ bột không áp dụng được tính năng hẹn giờ kết thúc.

## TÍNH NĂNG HẸN GIỜ



Khởi động tính năng Hẹn giờ bằng cách chạm vào phím . Khi đến thời gian hẹn, lò sẽ kêu tiếng “beep” để nhắc nhở.

Lần chạm phím  đầu tiên, bạn sẽ chọn chỉ số giờ, chạm lần 2 để chọn chỉ số phút, và chạm lần 3 để xác nhận gian hẹn.

Bạn có thể đặt hẹn giờ trước và trong quá trình nấu, nhưng khi bạn đang chọn chức năng và nhiệt độ, bộ hẹn giờ sẽ không cài được.

## KHÓA TRẺ EM

Lò nướng EH-BO600E trang bị tính năng Khóa trẻ em để trẻ em không thể vô tình bật thiết bị hay thay đổi bất cứ cài đặt nào.

Khi bạn nhấn phím  trong 3 giây, khóa an toàn trẻ em sẽ được kích hoạt. Nhấn và giữ  trong 3 giây nữa lò sẽ được mở khóa.

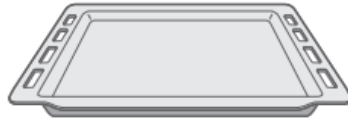


## PHỤ KIỆN

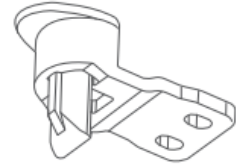
Các phụ kiện đi kèm lò nướng:



Vỉ nướng



Khay nướng



Khóa cửa



## HƯỚNG DẪN VỆ SINH LÒ NƯỚNG

### TÍNH NĂNG TỰ LÀM SẠCH NHIỆT PHÂN

Lò nướng được trang bị chế độ "Tự làm sạch bằng nhiệt phân". Bạn có thể sử dụng chế độ này để vệ sinh khoang nấu một cách dễ dàng.

Khoang nấu được làm nóng ở nhiệt độ rất cao. Các thức ăn còn thừa trong quá trình nướng sẽ bị phân hủy. Sau khi quá trình này kết thúc, bạn chỉ cần dùng khăn ẩm lau đi sạch những tro bẩn là hoàn thành.

Để lựa chọn tính năng Pyrolytic Self-cleaning

1. Ở chế độ chờ, xoay phím xoay đến chế độ Pyrolytic Self-cleaning, màn hình hiển thị biểu tượng 
2. Kiểm tra xem tất cả phụ kiện (khay, vỉ nướng) và thực phẩm đã được đưa ra ngoài hay chưa, sau đó đóng chặt cửa
3. Nhấn phím  để bắt đầu khởi động chương trình vệ sinh

Thông gió cho bếp khi chức năng làm sạch đang chạy. Khoang nấu sẽ khóa cửa ngay sau khi bắt đầu vận hành. Cho đến khi nhiệt độ trong lò giảm xuống mức an toàn, bạn sẽ không mở được cửa lò.

#### 4. MỘT SỐ LỖI THƯỜNG GẶP VÀ HƯỚNG XỬ LÝ

Nếu xảy ra lỗi, trước khi gọi tới dịch vụ bảo hành, vui lòng đảm bảo rằng không phải do hoạt động không chính xác và tham khảo bảng lỗi, bạn có thể kiểm tra và tự sửa một số như dưới đây.

| Lỗi   | Nguyên nhân (có thể)  | Hướng xử lý   |
|---|---|---|
| Lò không hoạt động  | Át bị lỗi   | Kiểm tra xem át có bị nhảy không  |
|   | Mất nguồn điện  | Kiểm tra lại nguồn cấp điện   |
| Không xoay nút xoay được dễ dàng  | Có bụi bẩn ở bên dưới nút xoay  | Nút xoay có thể tháo ra để vệ sinh.<br>Sau khi tháo nút có thể lau sạch bằng vải mềm và xà phòng.<br>Lưu ý: Không rửa nút xoay trong máy rửa bát và không nên tháo ra thường xuyên. |
| Sau quá trình nướng, có thể nghe tiếng tiếng ồn và có thể quan sát thấy luồng hơi nước có thể có quay bảng điều khiển | Do quạt làm mát. Khi kết thúc chương trình Nướng, quạt làm mát vẫn hoạt động, để làm giảm nhiệt độ và làm mát lò nướng. Quạt làm mát sẽ được tắt tự động. |   |
| Thực phẩm không được  | Có thể có sự khác nhau giữa mức nhiệt trong công thức   |   |

|   |  |
|---|--|
| nấu chín trong khoảng thời gian như trong công thức | và mức nhiệt sử dụng thực tế.  |
| Nướng vàng không đều                                | Cài đặt nhiệt độ quá cao hoặc mức nhiệt chưa phù hợp. Đặt vị trí thực phẩm trong kệ chưa hợp lí. Kiểm tra kỹ công thức dành cho món nướng và phần cài đặt. |
| Đèn không sáng                                      | Nên thay thế bóng đèn khác.  |

### Lưu ý:

1. Sự khác biệt nhỏ về màu sắc ở mặt trước của lò nướng là do việc sử dụng chất liệu khác nhau, chẳng hạn như thủy tinh, nhựa và kim loại.
2. Bóng trên các tấm cửa, trông giống như các vết, là do phản xạ được tạo ra bởi ánh sáng bên trong lò.
3. Men được nung ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra một số biến thể màu nhẹ. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động của lò. Các cạnh của khay mỏng không thể được tráng men hoàn toàn. Do đó các cạnh này có thể sẽ có chút thô nhám. Tuy nhiên, điều này không làm giảm khả năng bảo vệ chống ăn mòn.
4. Luôn giữ thiết bị sạch sẽ và loại bỏ ngay các vết bẩn cứng đầu cặn bẩn, không để các vết bẩn tích tụ lâu ngày.

### MỘT SỐ MẸO HAY THAM KHẢO

|  |   |
|--|---|
| <b>Khi muốn nướng với công thức riêng</b>  | Thử nghiệm trước với mẫu nhỏ hoặc số lượng ít, sau đó xem kết quả để điều chỉnh   |
| <b>Khi nào thì bánh chín?</b>              | Thử bằng 1 chiếc đũa gỗ trước khi thời gian nướng còn khoảng 10p nữa sẽ kết thúc. Nếu không thấy phần bánh còn sống dính trên đũa, lúc đó bánh đã chín. |
| <b>Bánh bị xẹp nhỏ xuống sau khi nguội</b> | Thử giảm nhiệt độ cài đặt thấp hơn 10°C   |

|  |  |
|--|--|
|  | và kiểm tra kĩ quá trình xử lý bột trước đó  |
| <b>Phần bánh ở giữa cao hơn viền ngoài</b>                           | Không bôi dầu mỡ ở viền ngoài của khuôn bánh tròn  |
| <b>Bánh bị quá cháy ở mặt trên</b>                                   | Đặt khay bánh ở vị trí thấp hơn hoặc chọn mức nhiệt nướng thấp hơn (có thể làm cho thời gian nướng lâu hơn)  |
| <b>Bánh bị quá khô</b>   | Cài đặt mức nhiệt cao hơn 10°C (có thể làm giảm thời gian nướng)   |
| <b>Đồ ăn trông ngoài hình thức đẹp nhưng bên trong vẫn còn độ ẩm</b> | Cài đặt mức nhiệt thấp hơn 10°C và kiểm tra lại công thức  |
| <b>Nướng không có màu vàng đều</b>                                   | Giảm nhiệt độ Nướng khoảng 10°C<br>Sử dụng chế độ Nướng thanh nhiệt trên & dưới  |
| <b>Nước ngưng tụ trong quá trình nướng</b>                           | Hơi nước là một phần của quá trình nướng và chúng thường di chuyển ra khỏi lò cùng với luồng không khí làm mát. Ngoài ra, hơi nước có thể ngưng tụ ở các bề mặt khác nhau trong lò hoặc gần lò nướng và hình thành các giọt nước. Đây là một quá trình vật lý và không thể tránh được hoàn toàn. |



**CHEF'S**