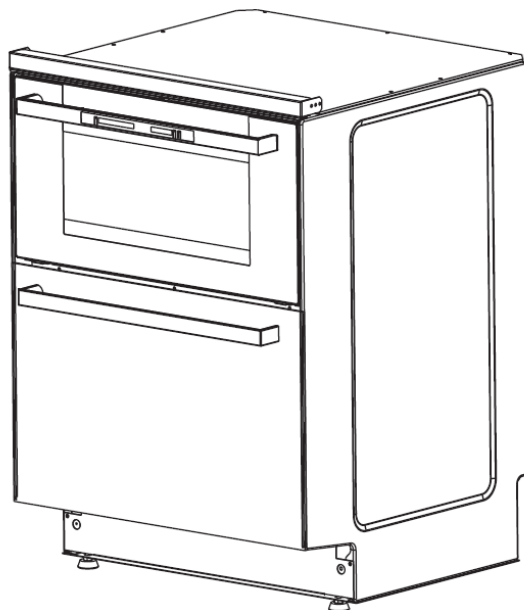




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT

Model: R2IN1X

DUO lò nướng + máy rửa bát



Made in France

Như tất cả thiết bị gia dụng khác, người sử dụng cần thực tập để làm quen dần và có thể sử dụng thiết bị hiệu quả nhất

Lưu ý quan trọng: Lò nướng và máy rửa bát không thể dùng cùng một lúc. Khi cần sử dụng lò nướng bạn phải tắt máy rửa bát đi hoặc ngược lại

Mục lục

1. Chỉ dẫn an toàn.....	3 - 5
2. Lắp đặt.....	6 – 7
3. Hướng dẫn sử dụng	
Hướng dẫn sử dụng lò nướng.....	8 – 11
Hướng dẫn sử dụng máy rửa bát.....	12 – 18
4. Vệ sinh	19
5. Khắc phục sự cố.....	19 - 21

1. CHỈ DẪN AN TOÀN

Nhà sản xuất khuyến cáo những người không được sử dụng thiết bị bao gồm: trẻ em dưới 6 tuổi, những người có vấn đề về thần kinh, thiếu năng trí tuệ, không biết chữ và kí hiệu

Thiết bị được sản xuất phục vụ nhu cầu trong nhà gồm: bếp ở cửa hàng, gia đình, nhà khách và khách sạn nhỏ.

Sử dụng sai mục đích và công năng của thiết bị sẽ dẫn đến tổn hại thiết bị, giảm tuổi thọ và không được bảo hành bởi nhà sản xuất

Cửa của thiết bị phải luôn đóng nhằm tránh những rủi ro va chạm

Cảnh báo

- Dao và công cụ sắc nhọn khác phải được để vào giỏ theo hướng thẳng đứng khi rửa
- Khi lắp đặt thiết bị trên thảm, phải lưu ý thoáng ở dưới đáy thiết bị
- Đầu nối với đường nước mới riêng biệt
- **Quan trọng: Phải đầu nối dây tiếp địa cho thiết bị**

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu thiết bị không được đầu nối dây tiếp địa đúng tiêu chuẩn, đây là yếu tố rất quan trọng liên quan đến an toàn

- Đảm bảo thiết bị phải được đứng cân bằng
- Không được dùng tay chân ướm khi điều khiển thiết bị
- Không nên dùng chân trần khi điều khiển thiết bị
- Không được để trực tiếp thiết bị dưới mưa nắng, thiết bị được thiết kế để dùng trong nhà
- Khi thiết bị có trục trặc cần gọi điện đến trung tâm bảo hành
- Tắt nguồn điện và đóng nguồn cấp nước khi không sử dụng, bảo trì, vệ sinh hoặc khi có sự cố

Sửa chữa hoặc thay thế phụ kiện nên được thực hiện bởi kĩ thuật viên của chính hãng nhằm nâng cao tuổi thọ và hiệu suất làm việc của thiết bị

- Không cần tháo nước còn đọng lại trong máy rửa khi còn nước sau một chu trình rửa

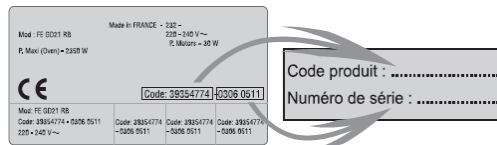
- Máy rửa bát được thiết kế rửa các dụng cụ nhà bếp, lưu ý không được rửa các dụng cụ chứa axit và hóa chất
- Trong quá trình sử dụng thiết bị có thể bị nóng bên trong và bên ngoài nên lưu ý không được sờ chạm
- Trẻ em không nên đến gần và điều khiển thiết bị
- Nếu có cháy không được phun nước vào mà phải tắt nguồn điện, dập đám cháy bằng tấm chăn ẩm hoặc bột xịt chuyên dụng
- Không nên dùng vật sắc nhọn để cọ rửa lò nấu
- Khi vệ sinh phải tắt nguồn điện, để nguội
- Không dùng xịt hơi để vệ sinh lò

Lưu ý

- Không để trẻ em đến gần khi thiết bị đang hoạt động
- Không mở cửa lò nướng khi có trẻ em đến gần
- Phải đảm bảo đầu nối nguồn điện, dây cáp điện theo đúng tiêu chuẩn của nhà máy
- Đầu nối nguồn nước cấp riêng và mới cho thiết bị
- Đây là thiết bị kết hợp giữa lò nướng và máy rửa bát lưu ý việc lắp đặt đúng là rất quan trọng

Chúng tôi lưu ý khách hàng giữ quyền hướng dẫn sử dụng này trong quá trình sử dụng cũng như mã sản phẩm sau để tiện cho việc yêu cầu dịch vụ sau bán hàng khi cần.

Số Series dán dưới thiết bị



Lưu ý quan trọng

- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên chuyên nghiệp
- Thiết bị bao gồm 2 chức năng: lò nướng và máy rửa bát
- Thiết bị được thiết kế dùng trong bếp gia đình
- Khi có sự cố cần phải tắt nguồn điện đầu tiên

- Không nên dựa vào cánh cửa của thiết bị hoặc để trẻ em chơi với thiết bị
- Nên vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng
- Không nên để chất dễ cháy gần thiết bị
- Nên sử dụng găng tay chuyên dụng khi dùng lò nướng để tránh bỏng tay
- Khi nấu các thực phẩm có chất dầu mỡ nên theo dõi lò vì có thể gây cháy trong lò
- Thiết bị được sản xuất theo tiêu chuẩn nên có thể tái chế khi cũ hoặc không sử dụng
- Gọi trung tâm bảo hành khi có sự cố mà không tự khắc phục được

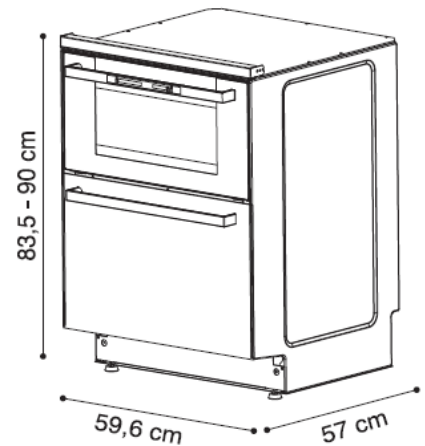
Cần thao tác đúng theo hướng dẫn sử dụng

Mọi thao tác sai có thể dẫn tới hỏng thiết bị hoặc thiếu an toàn cho người sử dụng

CE Rosières sản xuất thiết bị này theo tiêu chuẩn sau: 73/23/EEC - 89/336/EEC - 2066/95/EC - 2004/108/EC

Thông số kỹ thuật

Model	R2 IN 1X
Công suất điện	2100w
Công suất rửa	6 bộ bát đĩa
Lượng nước tiêu thụ	8 lít
Áp suất nước	Min 0.08~max 0.8MPA



2. LẮP ĐẶT

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kĩ thuật có chuyên môn nhằm đảm bảo an toàn khi sử dụng cũng như theo yêu cầu của nhà sản xuất

2.1 ĐẦU NỐI ĐIỆN NGUỒN

Nhà sản xuất từ chối trách nhiệm bảo trì bảo hành nếu thiết bị lắp đặt sai qui cách

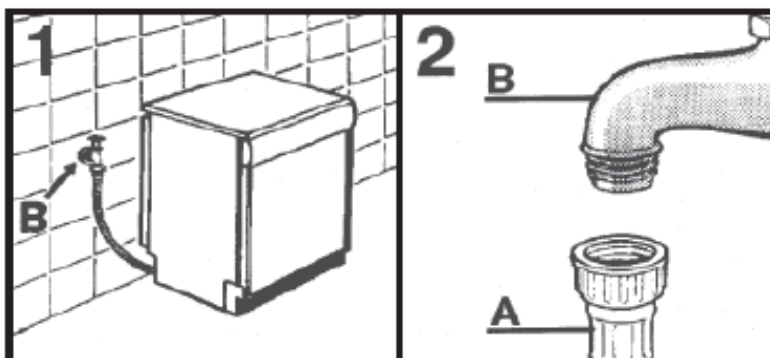
Cảnh báo

- Kiểm tra công suất điện, nguồn điện, dây điện trước khi lắp đặt nhằm đảm bảo đúng yêu cầu của thiết bị
- Thiết bị phải được đấu nối điện qua ổ cắm có dây tiếp địa
- Thiết bị phải được đấu nối với dây tiếp địa là bắt buộc

2.2 ĐẦU NỐI ĐƯỜNG NƯỚC CẤP

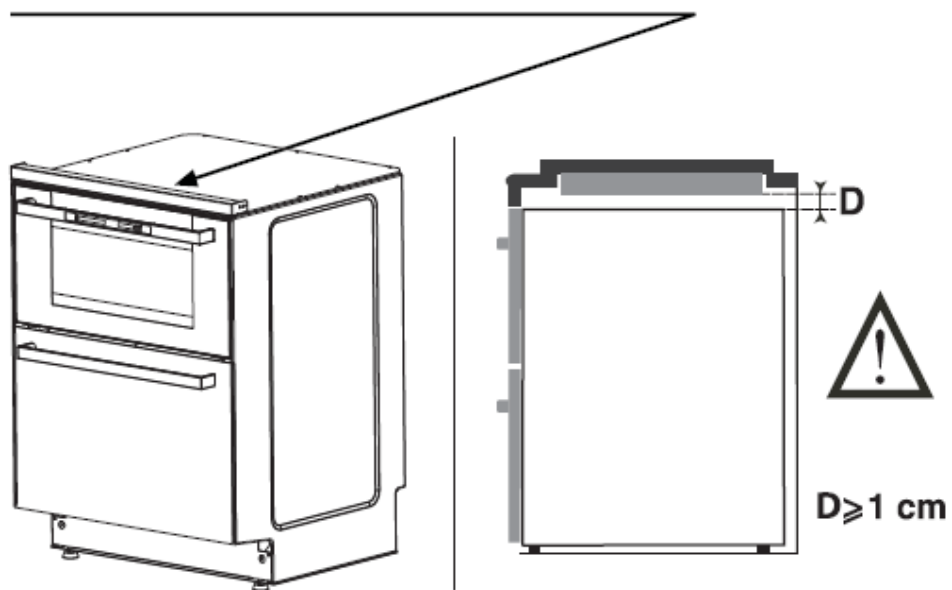
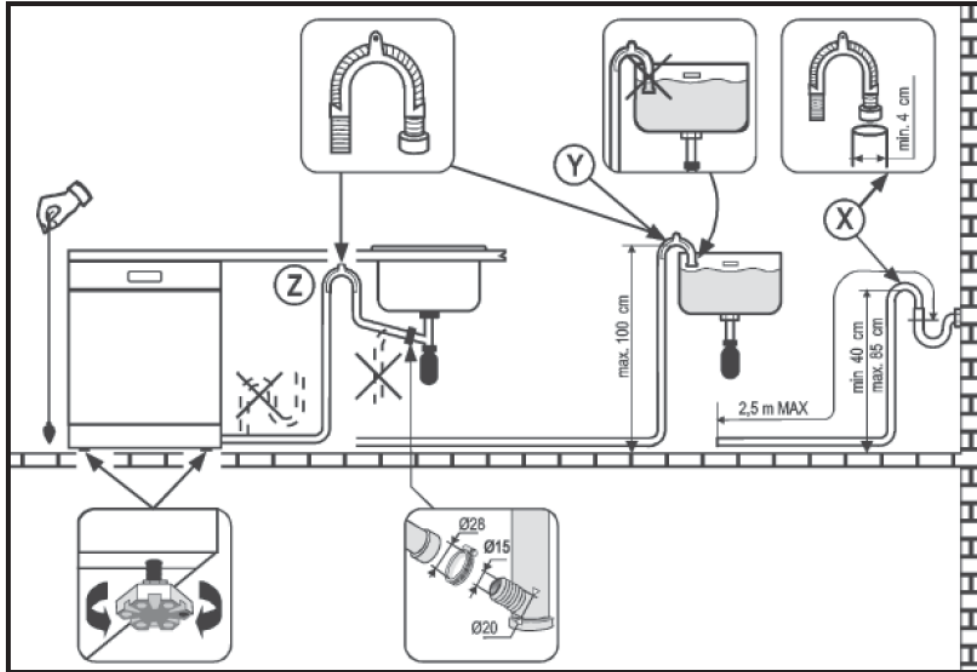
- Máy có thể đấu nối với đường nước cấp nóng và lạnh, nhưng nóng không quá 60°C
- Áp suất đường nước : min 0.08 ~ 0.8 MPA
- Nên có van khóa cho đường nước cấp riêng và có thể khóa vào khi không sử dụng máy rửa bát

Xem hình vẽ bên để tham khảo cách lắp đặt thiết bị



2.3 ĐẦU NỐI ĐƯỜNG NƯỚC THẢI

- Chú ý đường nước thải phải để thông thoáng, không gấp, không bị chèn lên ống gây tắc khi thoát nước
- Đường thoát nước cần để cách sàn 40cm và đường kính tối thiểu là 4cm



3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

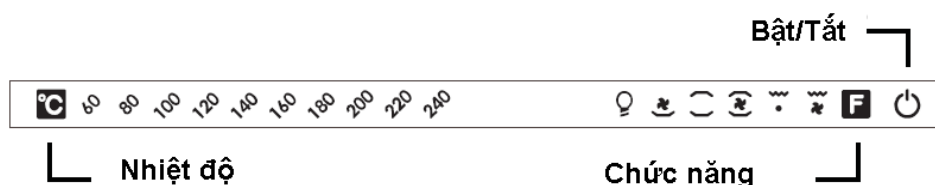
Lưu ý quan trọng: Lò nướng và máy rửa bát không thể dùng cùng một lúc, khi cần sử dụng lò nướng bạn phải tắt máy rửa bát và ngược lại

3.1 HDSD LÒ NƯỚNG

3.1.1 CÁC PHƯƠNG PHÁP NẤU

- Giàn nhiệt dưới và quạt: Sự kết hợp này phù hợp cho làm bánh, patê hoặc nấu thực phẩm cần nóng và chín từ dưới lên
- Nhiệt đối lưu (sử dụng giàn nhiệt nóng cả trên và dưới cùng lúc): Sự kết hợp này phù hợp cho món quay, nướng bánh, nướng thịt bò, thịt cừu hoặc thịt dẽ...Nên làm nóng lò khoảng 10 phút trước khi đưa thực phẩm vào nấu
- Dùng quạt: Quạt sẽ hoạt động cả giàn trên và dưới giúp cho nhiệt phân bố đều trong lò. Phù hợp nấu gia cầm, bánh ngọt...
- Nướng: Sử dụng giàn nhiệt trên. Phù hợp nướng kebabs, nướng tổng hợp. Nên làm nóng lò trước 5 phút trước khi nướng
- Quạt và nướng: Sử dụng giàn nhiệt trên với quạt gió đối lưu khắp trong lò. Phù hợp nấu thực phẩm có đồ dày hoặc nguyên miếng to như quay lợn, gà, gia cầm... Có thể cần làm nóng lò trước khi nấu thực phẩm đồ, không cần cho thực phẩm trắng. Dùng khay dưới giá để hứng nước thịt chảy ra. Không nên để thịt gần giàn nóng quá. Nên đảo thực phẩm vào giữa chu trình nấu

3.1.2 SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG



Chức năng	Kiểu nấu	Làm nóng lò trước	Nhiệt độ cài đặt
	Đèn		
	Giàn nhiệt dưới và quạt	200°C	60°C ~ 240°C

	Nhiệt đối lưu	220°C	60°C ~ 240°C
	Nhiệt đối lưu và quạt	220°C	60°C ~ 240°C
	Nướng	200°C	200°C ~ 240°C
	Nướng có quạt	220°C	180°C ~ 240°C

- **Chạm vào nút Bật/Tắt để bật lò nướng**

Bóng đèn của lò sáng lên. Bạn chưa thể điều chỉnh được nhiệt độ vì các nút đèn LED vẫn tắt

Chạm vào nút chức năng

Chức năng LED sáng lên và nháy khi đèn LED nhiệt độ được bật

Chương trình và lựa chọn nhiệt độ được cài đặt ở chế độ quay. Sau khi cài đặt chương trình nếu sau 3 giây mà bạn không chạm lại vào nút chạm có nghĩa chương trình đã được cài đặt (thao tác này giống như khi làm với cài đặt nhiệt độ). Đèn LED sẽ sáng lên và nhiệt độ LED sẽ bắt đầu nháy đến khi nhiệt độ cài đặt như mong muốn đạt được. Sau khi đạt được nhiệt độ thì LED giữ nguyên.

Bạn có thể thay đổi chức năng nhiệt độ bằng cách chạm vào , nhìn lên bảng trên để biết thao tác điều chỉnh cụ thể.

- **Chạm vào nút Bật/Tắt để tắt lò nướng**
- **Chức năng nhiệt dư**

Sau khi chu trình nấu kết thúc mà lò vẫn còn nóng, đèn LED chỉ nhiệt độ sẽ nháy đến khi nhiệt độ lò về 80°C

- **Dụng cụ cho lò nướng (tùy thuộc vào từng model)**

Khi sử dụng lò lần đầu tiên, cần vệ sinh các dụng cụ trong lò sạch sẽ

Giá: Dùng để đĩa và thực phẩm khi nướng, giá có thể kéo ra vào bằng ray dễ dàng. Giá được thiết kế luôn luôn bằng phẳng, không chạy ra ngoài

Khay hứng nước: Lưu ý khay này chỉ được dùng khi nướng thịt, dùng để hứng nước chảy ra từ thực phẩm khi nướng, không nên dùng khay này để quay thực phẩm, bỏ khay ra ngoài khi dùng các chức năng nấu khác.

Lưu ý quan trọng: Khi sử dụng lò nấu chức năng gì, chỉ nên để dụng cụ cho chức năng nấu đó trong lò.

3.1.3 CÁC TƯ VẤN KỸ NĂNG NẤU ĂN

- **Thịt các loại:**

Không nên ướp muối khi nấu các thực phẩm trong lò vì làm bắn lò và giữ mỡ nên nhiều khói khi nấu

Các thực phẩm cho vào nấu mà không cần làm nóng lò: Thịt lợn, bê và cá. Thời gian nấu thực phẩm có thể lâu hơn nếu không làm nóng lò trước khi nấu nhưng nhiệt độ được phân bổ vào thực phẩm bên trong nhiều hơn và làm thực phẩm chín mềm ngon hơn

Làm nóng lò trước đúng cách là yêu cầu cơ bản giúp nấu ăn thành công

- **Bánh qui và bánh ngọt**

Không nên dùng khuôn bánh sáng bóng vì có thể làm hỏng bánh của bạn. Nếu bánh vàng nhanh quá thì cần che miếng giấy bạc bên trên. Chú ý: Phải để mặt bóng của giấy bạc vào phía trong (tiếp xúc với bánh) để đạt được nhiệt độ tốt nhất khi nướng

Tránh mở lò trong vòng 20~25 phút đầu tiên vì những bánh phồng lên có thể bị đổ mất dáng

Bạn có thể thử bánh bằng dao hoặc que kim loại, xiên vào giữa bánh nếu rút ra có dính bột và ướt thì bánh chưa chín, nếu khô có nghĩa là bánh đã chín

Các hướng dẫn sau có tính tham khảo, bạn có thể điều chỉnh theo kinh nghiệm nấu của mình

Thời gian làm nóng trước lò: 20 phút với nhiệt độ 210~230°C

15 phút với nhiệt độ 140~190°C

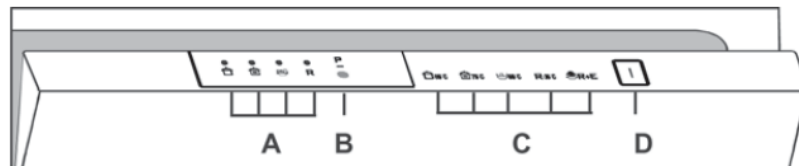
10 phút với nhiệt độ 65~115°C

Khối lượng	Loại thực phẩm	Nhiệt độ nấu	Vị trí giá từ dưới lên	Thời gian nấu (phút)
Cá				
	Cá hồi	200	1	15/25
1 kg	Cá trắng	190	1	50
Thịt				
1~1.5kg	Quay bò	190	1	90
1 kg	Quay bê	150/160	1	120/150
2 kg	Nấu bê	170/190	1	60/90
1~1.5kg	Đùi cừu	150/160	1	60/75
Gia cầm				
2 kg	Chim	150/160	1	45
4 kg	Ngỗng	160	1	240/270
2~2.5kg	Vịt	175	1	90/150
1~1.5kg	Gà	170	1	60/80
Thực phẩm khác				
	Lasagne	200	1	40
	Bánh souffe	200	1	20
	Fritter	200	1	20
	Pizza	200	1	20
Bánh				
	Buckwheat cake	175	1	40/50
	Tart with fruits	180/190	1	20/30
	Biscuit (leavendough)	160	1	40/45
	Meringue	100	1	90
	Puff pastry	200	1	20

3.2 HDSD MÁY RỬA BÁT

3.2.1 BẢNG ĐIỀU KHIỂN

- A.Chọn chương trình (đèn)
- B.Nút chọn chương trình
- C.Mô tả chương trình
- D.Bật/Tắt



3.2.2 CHỌN CHƯƠNG TRÌNH VÀ CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT

Lưu ý quan trọng: Lò nướng và máy rửa bát không thể dùng cùng một lúc, khi cần sử dụng máy rửa bát bạn phải tắt lò nướng và ngược lại

- **Cài đặt chương trình**

Mở cửa. Chọn nút Bật/Tắt. 4 chương trình chọn LED sẽ sáng lên

Cài đặt chương trình cần dùng bằng cách ấn nút chọn chương trình “P”, LED của chương trình vừa chọn sẽ bật lên (2 LED cho xả lạnh)

Đóng cửa (sau khi có tín hiệu âm thanh), chương trình chọn đã được cài đặt

- **Mở cửa**

Mở cửa bằng cách kéo ra phía trước. Nếu máy đang hoạt động mà mở cửa thì cảm biến điện sẽ tự động tắt máy. Để máy hoạt động hiệu quả không nên mở cửa khi máy đang chạy.

- **Đóng cửa**

Cho giỏ rửa vào trong máy, lưu ý phải để ý tay phun (bộ phun nước) không bị cản trở bởi dụng cụ. Đóng cửa và đảm bảo cửa đóng chắc chắn.

- **Cài đặt chương trình mới thay thế chương trình máy đang chạy**

Không nên mở cửa khi máy đang rửa, nếu mở các chương trình sẽ tự động tắt. Khi đóng cửa lại máy sẽ tiếp tục hoạt động. Không nên mở cửa khi máy đang hoạt động trong các trường hợp cần can thiệp phải làm theo hướng dẫn sau:

Giữ vào nút chọn chương trình “P” trong 5 giây. Đèn sẽ bật lên và tắt riêng rẽ, có tiếng kêu. Chương trình đang hoạt động sẽ bị hủy và toàn bộ đèn sẽ sáng

Trước khi bắt đầu chương trình mới, bạn nên kiểm tra xem còn chất rửa trong khoang không để đảm bảo chất lượng rửa

Lưu ý: Khi đang trong chương trình sấy khô, nếu mở cánh cửa thì tiếng kêu sẽ báo hiệu liên tục và chương trình sẽ bị dừng.

Tiếng kêu phát ra 3 lần trong 5 giây vào giây thứ 30 sẽ tự kết thúc chương trình

Đèn của chương trình cài đặt (2 đèn cho chương trình “ xả lạnh”) sẽ bắt đầu nháy sáng. Bạn có thể lấy bát, đĩa ra khỏi máy và ấn Bật/Tắt và có thể bắt đầu một chương trình rửa mới

Quan trọng: Máy rửa bát phải luôn luôn tắt trước khi thao tác các bước sau

1. Giữ nút chọn chương trình “**P**” và cùng lúc bật máy rửa bát lên bằng cách ấn nút Bật/Tắt (có một tiếng kêu báo)
2. Giữ nút chọn chương trình “**P**” trong vòng 15 giây (trong thời gian này, có 2 lần kêu báo)
3. Bỏ tay ra khỏi nút “**P**” khi có tiếng kêu thứ 2 phát ra (3 chỉ dẫn đèn của Chọn chương trình bật sáng)
4. Ấn nút “**P**” lại lần nữa, 3 chỉ dẫn đèn (báo hiệu kêu báo động bắt đầu hoạt động) sẽ bắt đầu nháy (kêu báo động được tắt)
5. Tắt máy rửa bát bằng cách ấn nút Bật/Tắt

Bật kêu báo (Alarm) bằng cách thao tác giống như trên

Cảnh báo: Trong mọi trường hợp có sự cố xảy ra, việc đầu tiên là phải tắt máy rửa trước

3.2.3 GHI LẠI CHƯƠNG TRÌNH ĐÃ SỬ DỤNG

- Có thể ghi lại chương trình đã sử dụng như sau

Lưu ý: Máy rửa bát phải luôn luôn tắt trước khi thực hiện các thao tác sau

1. Giữ nút chọn chương trình “P” và cùng lúc bật máy rửa lên ấn nút Bật/Tắt (có tiếng kêu nhỏ)
2. Giữ nút chọn chương trình “P” trong 30 giây (có 3 tiếng kêu phát ra)
3. Bỏ tay ra khỏi nút “**P**” khi tiếng kêu thứ 3 phát ra (tất cả đèn chỉ dẫn đều nháy sáng)
4. Ấn nút đó lại, đèn chỉ dẫn (ghi nhớ tắt) sẽ dừng nháy và giữ nguyên (ghi nhớ bật)
5. Tắt máy ấn nút Bật/Tắt

Cảnh báo: Trong mọi trường hợp có sự cố xảy ra, việc đầu tiên là phải tắt máy rửa trước

Nếu có sự cố nào về nguồn điện đột ngột ngắt xảy ra trong khi máy rửa đang hoạt động, bộ nhớ dữ liệu đặc biệt sẽ được lưu lại và khi có điện nó sẽ tiếp tục

Lưu ý: Máy được trang bị với cảm biến chống tràn và sẽ kích hoạt khi nước tràn

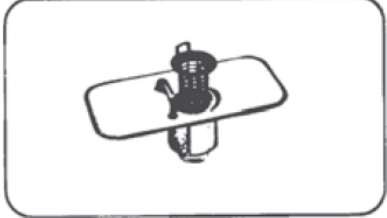
- **Sự cố**

Khi thao tác sai gồm điều khiển và cài đặt chương trình không đúng cách, đèn LED của chương trình chọn (2 LED cho xả lạnh) sẽ nhấp sáng nhanh và có tiếng kêu phát ra. Trong trường hợp này tắt máy ấn Bật/Tắt và sau khi kiểm tra đường cấp nước đã mở, xiphong hoặc bộ lọc bị đóng kết ... xử lý và bật máy hoạt động như bình thường. Nếu lỗi tiếp tục báo liên hệ với Trung tâm bảo hành gần nhất

Đảm bảo sử dụng hiệu quả máy rửa bát bằng cách không di chuyển, quay máy rửa bát khi máy đang hoạt động. Trong mọi trường hợp phải tắt máy rồi mới được thao tác tiếp

3.2.4 HOẠT ĐỘNG SƠ BỘ VÀ VỆ SINH BỘ LỌC

Bộ lọc bao gồm:

- Cốc lọc trung tâm hứng hầu hết thức ăn thừa
 - Lọc phẳng, tiếp tục lọc nước rửa
 - Micro lọc, đặt ở dưới lọc phẳng, hứng thức ăn nhỏ nhất để đảm bảo xả sạch
- 
- Để đảm bảo hiệu quả cao, cần vệ sinh bộ lọc thường xuyên sau mỗi lần rửa bát đĩa
 - Tháo bộ lọc ra bằng cách nhấc tay cầm và lôi ra
 - Cốc lọc trung tâm để ở ngay trên cùng và dễ dàng vệ sinh. Máy được thiết kế có bộ lọc micro tự động trong máy và chỉ cần kiểm tra bộ lọc này 15 ngày/lần
 - Bộ lọc trung tâm và lọc phẳng thì nên kiểm tra hàng ngày đảm bảo không có thức ăn đóng cặn

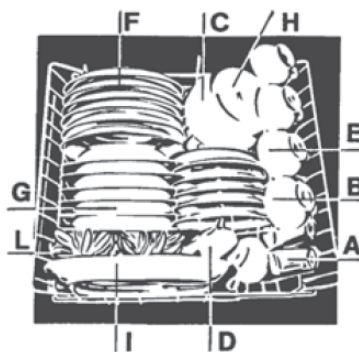
Lưu ý: Sau khi tháo bộ lọc ra cần lắp vào cẩn thận và đúng cách, bộ này nằm trong bộ kia và bộ lọc phẳng nằm ở dưới cùng của máy. Nếu lắp sai bộ lọc sẽ dẫn đến bát đĩa không được rửa sạch

Cảnh báo: Không được sử dụng máy rửa bát mà không có bộ lọc

3.2.5 SẮP XẾP BÁT ĐĨA

Giỏ được thiết kế để dễ dàng sắp xếp đồ vào rửa, nên gạt bỏ thức ăn thừa trước khi cho đồ vào rửa việc này giúp cho bộ lọc không bị tắc, rửa được hiệu quả cao nhất và nhằm nâng cao tuổi thọ của máy

Lưu ý: Cần thận khi xếp đồ, xếp dao đĩa vào giỏ theo phương thẳng đứng



Cách xếp 6 bộ bát đĩa:

- | | | |
|---------------------|-----------------------|-----------|
| A.6 ly | E.Tách cafe/trà | L.Dụng cụ |
| B.6 đĩa trắng miệng | F.Đĩa | |
| C.6 đĩa | G.6đĩa sâu lòng | |
| D.Bát nhỏ | H.Bát nhỏ hoặc đĩa to | |



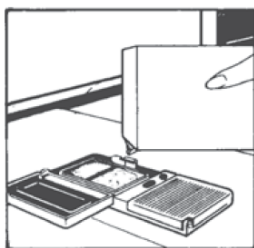
Cách xếp 4 bộ bát đĩa và nôi nhỏ

Nôi nhỏ, bát salad, nôi súp, nắp vung có thể được xếp vào trong giỏ để rửa. Nên xếp dụng cụ vào giỏ chỉ định riêng. Không nên xếp vung to che kín tay phun nước

3.2.6 DÙNG VIÊN RỬA / BỘT RỬA

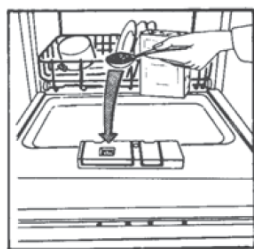
Máy rửa bát yêu cầu dùng chất rửa riêng cho máy bao gồm: dạng bột, chất lỏng hoặc viên. Dùng loại chất rửa có bọt thông thường sẽ làm giảm tuổi thọ của máy và chất lượng rửa cũng giảm

- Rửa thường



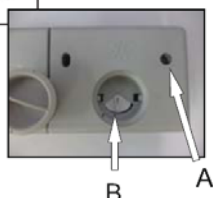
Ngăn chứa chất rửa ở bên trong cửa, nắp của ngăn phải được đóng trong suốt quá trình rửa. Ấn xuống để mở ra, kiểm tra lượng chất rửa sẵn sàng cho lần rửa tiếp theo.

Lượng chất rửa tiêu thụ phụ thuộc vào độ bẩn của đồ cần rửa. 15g là mức trung bình nếu độ cứng của nước cao thì có thể tiêu thụ 25g. Không nên cho quá nhiều sẽ lãng phí



Khi rửa chu trình chuyên sâu nên cho thêm 1 thìa nhỏ 15g vào nhãn nhỏ (theo hình)

3.2.7 CHẤT TRỢ TRẮNG (giúp đồ khô và sáng bóng)



Chất trắng cho vào ngăn B, ngăn này chứa được khoảng 130ml

Đổ chất trắng vào ngăn, không nên đổ tràn, lượng này dùng được cho nhiều lần

ĐẦY ● THIẾU ○

- **Vận hành trợ trắng**

Núm điều khiển B có thể vận bằng tay nên để nấc 3

Sau khi rửa nếu thấy có vết mờ trên bát đĩa có thể giảm các nấc trên về số 1

Nếu có hơi trắng theo vết thì tăng lên 1 nấc

3.2.8 MUỐI LÀM MỀM NƯỚC

Máy được thiết kế bộ phận làm mềm nước làm giảm gây tác hại cho máy. Ở dưới cùng có ngăn chứa muối làm mềm nước

Dùng muối chuyên dụng để cho vào ngăn này. Để thêm muối tháo ốc nắp đậy ra và cho thêm muối vào. Trong khi thao tác có thể làm nước tràn ra nhưng cứ tiếp tục cho đến khi đầy ngăn. Lau sạch và đậy nắp trở lại

Nếu máy không đáp ứng ngay thì cài đặt Cold rinse (Eco+rapid, 2 leds) muối bị tràn sẽ chảy ra khỏi khoang máy

Ngăn chứa được khoảng 1.5kg muối dạng viên hoặc bột

Lưu ý: Cần thiết phải cho nước chảy vào cho đến khi tràn qua ngăn muối. Máy phải hoàn thiện khi cho đầy muối vào ngăn và thao tác trên



3.2.9 CHƯƠNG TRÌNH RỬA

Theo thông tin thử nghiệm trong phòng thí nghiệm




Theo EN 50242 các tiêu chuẩn

1. Rửa bình thường

2. Tráng độ 4

3. Lượng chất rửa 18g

Lượng tiêu thụ (chương trình chính)		
Chương trình	Năng lượng (kwh)	Lượng nước (lít)
Chung	1.25	15
Độ vệ sinh +	0.93	12
Tiết kiệm	0.67	8
Nhanh 32'	0.60	8

Chương trình	Ghi chú	Kiểm tra danh sách					Nội dung chương trình							
		Chất rửa để ngâm	Chất rửa để rửa	Vệ sinh bộ lọc	Kiểm tra chất trợ trắng	Kiểm tra muối làm mềm nước	Tráng nước nóng	Tráng nước lạnh	Rửa chính	Xả lạnh lần 1	Xả lạnh lần 2	Xả trắng	Với nước lạnh (thời gian)	
 65°C	Rửa bình thường 1 lần/ngày - cho đồ bẩn vào để cả ngày chờ rửa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	65°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	80
 75°C Hygiene+	Vệ sinh 1 lần/ngày	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	75°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	90
ECO 45°C	Rửa tiết kiệm Chế độ tiết kiệm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	45°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	23
R 32' 50°C	Rửa nhanh 32 phút Rửa nhanh dành cho bát đĩa rửa ngay sau khi ăn. Công suất thường không đầy giờ rửa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	50°C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	32
	Tráng nước lạnh Tráng nước lạnh nhanh rồi để trong máy đầy mới rửa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

3.2.10 SỬ DỤNG HIỆU QUẢ MÁY RỬA BÁT

Để có một chu trình rửa hiệu quả nhất, nên xếp đầy bát đĩa + dụng cụ vào giỏ, nên xả rác + chất bám to dính trên đồ trước khi xếp vào máy. Thực hiện các bước sau để chất lượng rửa được tốt nhất.

- Xếp bát đĩa úp xuống phía dưới đáy máy (có tay phun)
- Không nên xếp đồ dính chạm vào nhau
- Bỏ rác, cặn to, tráng qua nước lạnh trước khi cho đồ vào giỏ
- Sau khi đã hoàn thành việc xếp vào giỏ, trước khi khởi động máy cần phải kiểm tra đảm bảo tay phun không vướng vào bất cứ thứ gì
- Nên ngâm xoong nồi với chất rửa nếu bám cặn nhiều trước khi rửa bằng máy
- Khi rửa đồ bằng bạc, phải để riêng một giỏ, không cho chất rửa trực tiếp vào

Lưu ý: Nếu bạn muốn dùng máy để cho thêm đĩa vào trong giỏ. Chỉ cần mở cửa cho thêm đĩa vào và đóng cửa. Máy sẽ bắt đầu lại từ đầu chu trình

Những đồ không nên rửa trong máy

Thớt gỗ, đồ nhựa, pha lê, thủy tinh, nhôm hoặc các đồ mà ghi chú không nên dùng máy rửa bát

Các đồ trang trí có thể bị phai màu vì vậy nếu nghi ngờ phải rửa thử 1 sản phẩm trước

Không nên rửa đồ bạc bằng cách cho trực tiếp chất rửa vào vì có thể làm phai màu

Sau khi rửa xong

Khóa van nước và tắt máy

Rút phích cắm điện

Cho thêm chất trợ tráng

Hé mở cửa

Vệ sinh bên trong sạch sẽ

Lưu ý: Nếu nhiệt độ bên ngoài 0°C chất rửa có thể bị đóng băng

4.VỆ SINH Lò NƯỚNG

Bạn phải tắt máy, chờ các thiết bị nguội hẳn mới được vệ sinh

Không được dùng vật nhọn cạy, vệ sinh máy

- Đèn lò: Đèn chịu nhiệt độ cao 230v – E14 – E15w, nhiệt độ tối thiểu 300°C. Có thể thay bóng đèn, phải ngắt nguồn điện và chờ nguội
- Giá trong lò: Không nên rửa giá bằng chất làm mòn
- Khay: Rửa sạch bằng máy, không được để khay bẩn khi nướng lần sau
- Cửa lò bằng kính: Nên vệ sinh cửa lò nhẹ nhàng sau mỗi lần sử dụng

5. KHẮC PHỤC SỰ CỐ CHO MÁY RỬA BÁT

Lỗi	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
1.Máy dừng hoàn toàn	Phích cắm điện lỏng	Kiểm tra phích cắm
	Chưa ấn nút Bật	Kiểm tra nút Bật
	Mất điện	Kiểm tra điện nguồn
	Cửa mở	Đóng cửa
2.Không có nước vào	Kiểm tra nguyên nhân 1	Kiểm tra
	Khóa van nước cấp	Mở van nước cấp
	Chọn chương trình chưa chính xác	Chọn lại chương trình cho chính xác
	Đường ống bị gập	Nắn lại đường ống
	Đường ống bị tắc	Thông ống
3.Máy không xả nước ra	Bộ lọc bị bẩn	Vệ dinh bộ lọc
	Đường thoát bị bịt đầu	Kiểm tra lại đường thoát
	Làm đường thoát chưa đúng tiêu chuẩn	Điều chỉnh theo đúng yêu cầu lắp đặt của nhà sản xuất
	Đầu ống thoát có thể ngược chiều xuống sàn	Gọi trung tâm dịch vụ khách hàng

4.Máy liên tục xả nước	Đầu xả quá thấp	Đầu xả phải cách sàn ít nhất 40cm
5.Tay phun không xoay	Cho quá nhiều chất rửa	Giảm lượng chất rửa
	Có vật cản tay phun	Kiểm tra tháo bỏ vật cản
	Bát đĩa quá bẩn	Tráng rửa cả bộ lọc
6.Hiển thị trên bảng đèn: “ECO” No 1 với âm thanh báo	Đường cấp nước tắt	Tắt máy. Mở van nước và cài lại chu trình rửa
7.Rửa dở chu trình	Xem nguyên nhân số 5	Kiểm tra
	Đáy nồi không sạch	Cặn bám bên dưới đáy nồi phải được ngâm với chất rửa trước sau đó mới cho vào máy
	Cạnh cửa nồi không sạch	Xếp lại cho đúng vị trí
	Tay phun bị khóa	Tháo tay phun bằng cách vặn theo chiều kim đồng hồ và rửa bằng nước chảy liên tục
	Xếp bát đĩa chưa đúng	Không nên xếp bát đĩa sát nhau quá
	Nước đọng ở đường thoát	Đường thoát phải thái ra ống cống chính
	Chất rửa để lâu và cứng lại	Đổi và chiều chỉnh chất rửa
	Nắp cửa ngăn muối chưa đóng chặt	Vặn chặt lại
	Chu trình rửa chưa kết thúc	Chọn một chương trình mạnh hơn
8.Có vết loang trắng trên đĩa	Nước quá cứng	Kiểm tra muối làm mềm và chất trợ trắng

9.Có tiếng kêu khi rửa	Va chạm bát đĩa	Phải xếp bát đĩa đúng trong giỏ rửa
	Cánh tay xoay va đập vào bát đĩa	Xếp lại cho chuẩn
10.Bát đĩa chưa khô hẳn	Lưu lượng không đủ	Hé cánh cửa ra một chút sau khi rửa và chờ cho khô

Nhà sản xuất liệt kê những thắc mắc phổ thông nhất như trên và bạn cần thực hành để khắc phục sự cố đơn giản, tránh mất thời gian chờ đợi kỹ thuật. Trong các trường hợp bạn không thao tác được thì gọi TT bảo hành gần nhất để được hỗ trợ.



Trung tâm Dịch vụ khách hàng và Bảo hành tại Hà Nội

CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ BẾP TOÀN CẦU

Số 6, Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

Tel: 84-4 537 6966 / Fax: 84-4 537 6967