

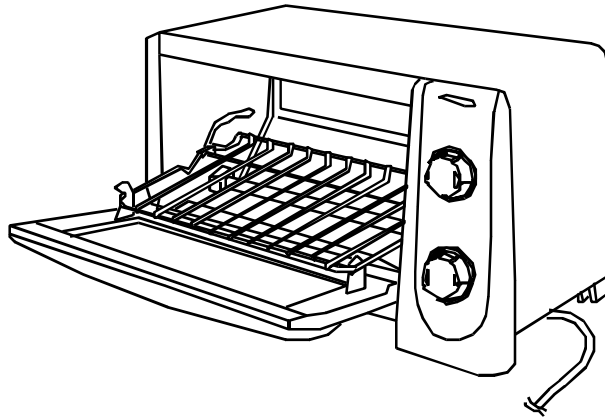
Thinking of you

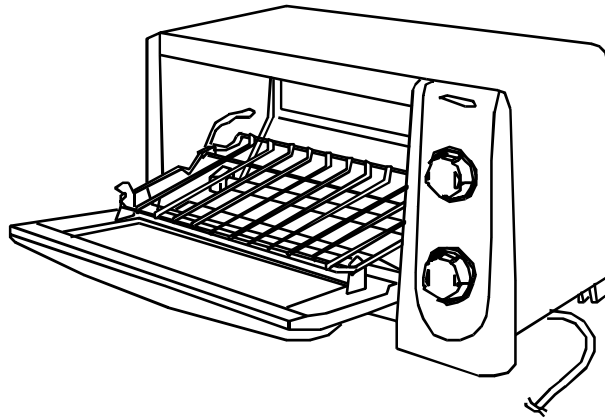
 **Electrolux**

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

EOT 300

LÒ NƯỚNG





HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG EOT300

- Đồng hồ hẹn giờ 30 phút tự động tắt và có chuông báo.
- Nút điều khiển nhiệt độ linh hoạt, chức năng nướng bánh mì và nướng thịt.
- Kích thước khoang lò: 255mm * 260mm * 122mm.
- Chảo đa dụng kích thước 238mm* 238 mm.
- Đèn báo hoạt động.
- Cửa kính giảm nhiệt có tay nắm.
- Khay hứng mỡ có thể tháo rời, an toàn khi bỏ vào máy rửa chén để rửa.
- Giá đỡ thức ăn kiểu gợn sóng cho kết quả nướng tuyệt vời, có thể tháo rời giá để làm vệ sinh.
- Tự phản xạ sức nóng bên trong lò cho kết quả nướng cao và tiết kiệm năng lượng.
- Điện năng tiêu thụ: 1200W.

Quý khách hàng thân mến!

Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ toàn bộ quyển sách hướng dẫn sử dụng và lưu ý đặc biệt những lời chú giải về an toàn ở những trang đầu. Quý khách nên giữ sách hướng dẫn sử dụng để tham khảo sau này và nhớ trao lại cho người chủ sau.

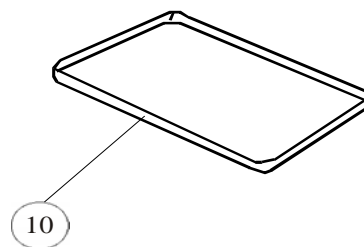
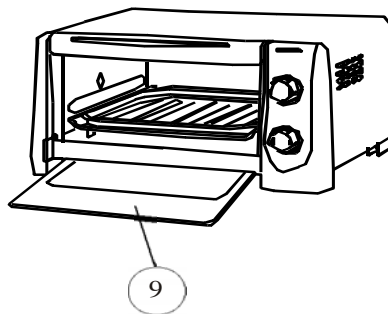
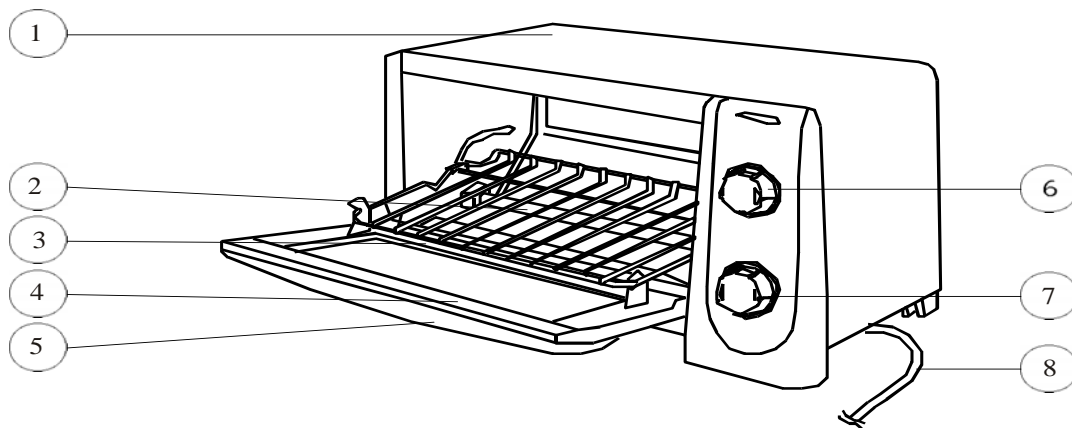
Lưu ý an toàn

Dưới đây là một số chỉ dẫn về an toàn thiết yếu mà bạn cần phải tuân thủ khi sử dụng các thiết bị điện :

1. Đọc cẩn thận toàn bộ quyển sách hướng dẫn sử dụng.
2. Không chạm vào những phần nóng của máy. Nên nắm vào quai nắm hoặc sử dụng thanh kẹp.
3. Để tránh bị điện giật, bạn tuyệt đối không được ngâm lò nướng, dây dẫn hoặc phích cắm vào nước hay vào bất cứ dung dịch nào khác.
4. Cần có sự giám sát của người lớn nếu như trẻ nhỏ dùng máy hoặc máy hoạt động gần nơi trẻ con chơi đùa.
5. Rút phích cắm của máy ra khi không sử dụng và trước khi làm vệ sinh máy. Hãy để lò nguội trước khi làm vệ sinh và trước khi tháo hoặc lắp phụ kiện vào.
6. Không sử dụng lò khi máy bị loạn chức năng, dây dẫn hoặc phích cắm bị hư. Hãy liên hệ với **Trung tâm bảo hành** của hãng để máy được kiểm tra và sửa chữa .
7. Việc sử dụng các phụ kiện không được bán ra hoặc khuyến dùng của chính hãng có thể gây thương tích, cháy hoặc giật điện.
8. Không được sử dụng lò ngoài trời.
9. Không được để dây dẫn điện mắc vào cạnh bàn hay tủ bếp hoặc tiếp xúc với nơi có nhiệt độ cao.
10. Không đặt máy gần hoặc trên bếp gas, điện. Không đặt máy trong lò nóng.
11. Phải thật cẩn thận khi di chuyển lò khi lò có chứa dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào đang nóng ở bên trong.
12. Để ngắt lò, xoay núm vận động hồ đến vị trí 'Off', sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ điện.
13. Không dùng lò cho mục đích khác.
14. Bạn không được cho vào máy các thực phẩm quá khổ, các bao bì bằng giấy kim loại, các vật đựng hoặc bất cứ các đồ vật nào lạ nào vì chúng có thể gây cháy, hư hỏng hoặc giật điện.
15. Lửa có thể sinh ra nếu lò được phủ hoặc chạm vào các vật liệu dễ bắt cháy như: màn cửa, rèm, tường... . Không được đặt bất cứ vật nào lên trên lò khi lò đang hoạt động.
16. Không dùng miếng chùi bằng kim loại vì mảnh vụn từ miếng chùi có thể rơi ra và chạm vào các bộ phận điện của lò gây giật điện.
17. Phải thật cẩn thận khi sử dụng các vật đựng thức ăn không phải là kim loại hoặc thủy tinh chịu nhiệt.
18. Không cất giữ các vật liệu dễ cháy như: giấy carton, nhựa... bên trong lò.
19. Không được bọc khay hứng vụn thức ăn hoặc bất cứ bộ phận nào của lò bằng giấy kim loại. Vì điều này có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng hoặc gây hư hỏng lò.
20. Tắt lò, vận động hồ hẹn giờ về vị trí "off".
21. Phải thật cẩn thận khi lấy khay hứng thức ăn ra hoặc khi lau chùi phần mỡ nóng bám trên thành lò.

Mô tả sản phẩm

1. Thân lò
2. Thanh nhiệt
3. Giá đỡ
4. Cửa sổ quan sát ở cửa kính
5. Tay nắm
6. Nút điều chỉnh nhiệt độ
7. Đồng hồ hẹn giờ
8. Dây dẫn điện
9. Khay hứng vụn thức ăn
10. Khay



Hướng dẫn sử dụng

Lò nướng Electrolux của bạn có đầy đủ các chức năng như nướng bánh mì, bánh ngọt, và nướng thịt, cá.

Lưu ý: trong lần sử dụng lần đầu tiên bạn có thể thấy khói và mùi nhẹ bốc lên từ máy. Hãy chọn nhiệt độ cao nhất và để lò hoạt động ở mức này trong khoảng 5 phút. Sau đó mùi và khói sẽ mất đi.

Nướng bánh mì

1. Vận nút điều chỉnh nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ đến vị trí nướng bánh mì. Mở cửa lò và đặt bánh mì trên giá. **Lưu ý:** giá điện sẽ trượt nhẹ khi cửa được mở. Nên nhớ phải lấy khay hứng vụn thức ăn ra.
2. Đồng hồ hẹn giờ cũng là công tắc Bật/Tắt.
3. Vận nút chọn đồng hồ hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ để chọn mức nướng sơ, nướng vừa hay nướng thật chín theo độ đậm nhạt của màu biểu thị ở nút chọn đồng hồ. Để nướng bánh, bạn nên bắt đầu ở mức nhiệt vừa vì nhiệt độ nướng thích hợp còn phụ thuộc vào các yếu tố như: độ ẩm, độ dày và tùy thuộc vào bột bánh. Phải đặt mức nhiệt phù hợp cho từng loại bánh theo những yếu tố trên.

Lưu ý: khi chọn mức nhiệt tương ứng màu biểu thị đậm, nhạt hay vừa (giữa đậm và nhạt), luôn nhớ vận đồng hồ hẹn giờ trên 5 phút và sau đó xoay nút vận trở lại mức đậm, nhạt hay vừa. Điều này đảm bảo đồng hồ chạy đúng và an toàn.

- Khi quá trình nướng kết thúc, chuông báo sẽ vang lên và điện trong lò sẽ tự tắt.
- Để dừng một chương trình nướng vào bất cứ lúc nào, bạn thực hiện bằng cách vận nút đồng hồ hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 'off', chuông báo sẽ vang lên.
- Nếu đặt 4 lát bánh mì thì độ vàng của bánh sẽ nhạt hơn như khi bạn đặt một lát vì vậy bạn cần điều chỉnh đồng hồ hẹn giờ cho phù hợp.

- Nếu chỉ nướng một lát bánh mì thì bạn đặt nó ở giữa, nếu là 4 lát thì đặt các lát xếp cạnh bên nhau.

Suốt quá trình này thanh nhiệt trên và dưới đều được sử dụng.

Nướng bánh

1. Đặt thực phẩm lên trên chảo đa dụng (đi kèm theo máy) sau đó đặt chảo lên trên giá điện trong lò. Đóng cửa lò. **Lưu ý:** lò nên được hâm nóng ở mức nhiệt mà bạn cần nướng trong khoảng 5 phút.
2. Xoay nút chọn nhiệt độ đến mức nhiệt mà bạn mong muốn.
3. Nút xoay đồng hồ hẹn giờ cũng là công tắc "Bật/Tắt".
4. Sau khi đã xoay nút vận đến mức nhiệt mong muốn, bạn hãy chọn tiếp thời gian nướng bằng nút xoay đồng hồ hẹn giờ.

Suốt quá trình nướng này, thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới đều được sử dụng.

Lưu ý: cần phải luôn theo dõi thực phẩm được nướng trong lò để tránh chúng bị nướng quá mức. Không dùng túi đựng thực phẩm bằng nhựa hoặc bằng giấy khi nướng trong lò nướng.

Nướng thịt, cá - Nướng vàng mặt trên

1. Đặt thực phẩm lên trên chảo đa dụng (đi kèm theo máy) sau đó đặt chảo lên trên giá điện trong lò. Đóng cửa lò. **Lưu ý:** lò nên được hâm nóng ở mức nhiệt mà bạn cần nướng trong khoảng 5 phút.
2. Xoay nút lựa chọn nhiệt độ đến vị trí 'nướng thịt, cá'.
3. Nút xoay đồng hồ hẹn giờ cũng là công tắc "Bật/Tắt". Sau khi đã xoay nút lựa chọn nhiệt độ đến vị trí "nướng thịt, cá" bạn hãy chọn tiếp thời gian nướng bằng nút xoay đồng hồ hẹn giờ.

Lưu ý:

- Luôn theo dõi thực phẩm được nướng ở chức năng nướng thịt, cá trong lò để tránh chúng bị nướng quá mức. Bạn nên dùng đồng hồ hẹn giờ để đặt thời gian nướng vì ở mức lựa chọn "nướng thịt,

cá" này thức ăn rất dễ cháy. Đối với thức ăn dạng dẹt bạn nên lật trở chúng khi nướng. Không được đặt thực phẩm trực tiếp lên giá điện. Đối với chức năng nướng vàng mặt trên bạn có thể tự do đặt thời gian nướng theo nhu cầu.

- Khi chọn chức năng ‘nướng thịt, cá’, bạn không cần làm nóng lò trước. Không để giấy thiếc gói thực phẩm chạm vào thanh nhiệt. Luôn tuân thủ khoảng cách 2,54cm giữa thức ăn và thanh nhiệt.

Một số mẹo vặt

1. Đối với một số loại thực phẩm, bạn có thể thấy hơi nước có thể ngưng tụ ở cửa lò khi nướng. Sự ngưng tụ này sẽ mất đi trong quá trình nướng.
2. Nên nướng thực phẩm được giữ lạnh ngay sau khi rã đông.
3. Thời gian nướng sẽ kéo dài lâu hơn khi bạn nướng thực phẩm đông lạnh và thịt được cắt dây.
4. Tránh mở cửa lò thường xuyên gây mất nhiệt nóng trong lò.
5. Nướng nhiều lát bánh mì hoặc bánh mì giữ lạnh sẽ mất thời gian hơn khi nướng một lát.
6. Khi nướng, khói có thể xuất hiện. Giảm bớt lượng mỡ trong thực phẩm thì lượng khói bốc lên cũng sẽ giảm. Luôn sử dụng chảo đa dụng.

Lưu ý quan trọng

Khi chọn mức nhiệt tương ứng màu biểu thị đậm, nhạt hay vừa (giữa đậm và nhạt) luôn nhớ vận động hồ hẹn giờ trên 5 phút và sau đó xoay núm vận trở lại mức đậm, nhạt hay vừa. Điều này đảm bảo đồng chạy đúng và an toàn.

Vệ sinh và bảo dưỡng

1. Trước khi sử dụng lò nướng, bạn nên làm vệ sinh tất cả các phụ kiện, giá điện và khay đa dụng bằng nước ấm có pha một ít nước xà phòng.
2. Luôn rút phích cắm và để lò nguội trước khi làm vệ sinh lò.
3. Bạn có thể tháo giá điện ra để dễ làm vệ sinh lò. Mở cửa lò, nghiêng nhẹ và kéo

giá về phía bạn đến khi ra hẳn. Sau đó, bạn hãy dùng một chiếc khăn ẩm để lau chùi phần bên trong lò. Để lắp giá lại, bạn nghiêng giá và đẩy vào 2 rãnh ở 2 khoang bên của lò. Đẩy thẳng giá vào khoang lò. Kiểm tra để đảm bảo rằng móc cửa tự động khớp đúng vào vị trí để có thể đẩy giá trượt theo thành của khoang lò. Dùng khăn ẩm để lau phần trong lò.

Lưu ý: không ngâm lò vào nước hoặc vào bất cứ dung dịch nào khác.

Không được lau chùi thanh nhiệt. Vì nó có khả năng tự làm sạch chính mình.

4. Làm vệ sinh khay hứng vụn bánh mì
 - Lò có khay hứng vụn thức ăn đặt ở đáy khoang lò. Đầu tiên bạn hãy rút phích cắm ra và để lò nguội.
 - Để làm vệ sinh khay, đơn giản bạn chỉ cần nghiêng khay về phía sau và nhấn vào nút nằm ở giữa đáy khoang lò để khay hứng rơi xuống mặt bàn.
 - Đặt lò sao cho lưng lò nghiêng về sau, đẩy khay hứng về phía trước để dễ dàng làm vệ sinh khay.
 - Không bỏ bất kỳ bộ phận nào của lò vào máy rửa chén để rửa.
 - Không dùng các hóa chất có tính ăn mòn.
 - Dùng một chiếc khăn mềm nhúng vào nước xà phòng để làm vệ sinh các phụ kiện của lò.
 - Sau khi làm vệ sinh, bạn hãy gắn lại các bộ phận của lò về vị trí cũ và kiểm tra xem chúng đã được chốt vào chắc chắn chưa.

Cẩn thận

- Để tránh làm hư mặt phẳng nơi để bếp, lò nướng phải được gắn khay hứng vụn thức ăn trước khi hoạt động. Khay hứng phải được làm vệ sinh và gắn chặt vào lò.
- Không được vận hành lò khi cửa lò mở.
- Không được đặt chảo đa dụng hay bất cứ phụ kiện nào khác trực tiếp lên thanh nhiệt phía dưới.

- Khi vệ sinh lò, bạn không được chạm vào các cạnh của tấm kim loại đây phía trên thanh nhiệt dưới. Luôn dùng bàn chải mềm hay dụng cụ nào khác để tránh bị thương tích.

Gợi ý

- Luôn giữ khoảng cách 2,54cm giữa thanh nhiệt trên và thực phẩm.
- Tháo gỡ tất cả các bao bì gói thực phẩm bằng giấy hoặc nhựa, giấy gói thực phẩm ăn nhanh... trước khi làm vệ sinh
- Luôn dùng găng tay để lấy chảo đa dụng ra sau khi nấu.

Thông số kỹ thuật

Điện nguồn : 220V-230 V
Điện năng tiêu thụ : 1200 W

Gợi ý nướng

- Luôn nhớ chỉ với chức năng " nướng bánh" mới cần làm nóng lò trước 5 phút.
- Luôn dùng găng tay để lấy chảo đa dụng ra sau khi nấu.

Bánh Pizza đông lạnh

2-4 lát
Nướng bánh trên chảo đa dụng ở nhiệt độ 400°F (~ 205°C) trong thời gian từ 15-20 phút.

Thịt heo muối

4-6 lát
Nướng thịt trên chảo đa dụng ở nhiệt độ 400°F (~ 205°C). Sử dụng đồng hồ hẹn giờ để đặt thời gian nướng từ 7-12 phút tùy theo ý thích cá nhân.

Xúc xích Hot Dog

4-8 cây xúc xích
Nướng xúc xích trên chảo đa dụng. Đặt đồng hồ hẹn giờ trong 15 phút hay thêm nữa tùy

thuộc vào ý thích cá nhân. Lật trở xúc xích thường xuyên.

Hambơgơ

1-4 cái
Nướng hambơgơ trong chảo đa dụng ở nhiệt độ 400°F (~ 205°C) trong khoảng 20 phút.

Bánh chiên của Pháp đông lạnh

Chỉ trải duy nhất một lớp bánh chiên lên chảo đa dụng.

Nướng bánh ở nhiệt độ 400°F (~ 205°C) trong khoảng 20 phút, sau đó nướng thêm trong 5 phút hoặc lâu hơn tùy theo sở thích cá nhân.

Thịt gà

Chỉ đặt trong chảo một lớp thịt.
Nướng ở nhiệt độ 400°F (~ 205°C) trong khoảng 35 phút.

Thức ăn nhanh

Đặt thực phẩm được gói bằng giấy thiếc trực tiếp lên giá điện của máy. Bạn phải tuân thủ theo hướng dẫn trên bao bì thực phẩm.

Khoai tây nướng

1-5 củ khoai tây
Rửa và xiên khoai vào nĩa. Nướng ở nhiệt độ 400°F (~ 205°C) trong vòng 60 đến 95 phút.

Sườn lợn

1-4 cái
Đặt lên chảo đa dụng và nướng trong khoảng từ 35-50 phút. Lật trở thức ăn ít nhất 2 lần. Luôn nướng sườn lợn thật chín trước khi dùng.

Lưu ý: những hướng dẫn nướng trên chỉ là gợi ý. Nhiệt độ nướng thực tế còn tùy thuộc vào kích cỡ và độ đặc của thực phẩm. Thời gian nướng thực phẩm đông lạnh sẽ kéo dài hơn thực phẩm đã được rã đông.

Hướng dẫn giải quyết một số trục trặc thông thường

Trục trặc

Khói bốc lên trong suốt quá trình nướng bánh hoặc nướng thịt.

Cách giải quyết

- Trong suốt thời gian đầu bạn sẽ nghĩ thấy khói và mùi nhẹ bốc lên. Xoay núm lựa chọn nhiệt độ đến nhiệt độ để lò hoạt động trong khoảng từ 5-10 phút. Mùi và khói sẽ không bốc lên tiếp tục.
- Khói xuất hiện trong quá trình nướng bánh điều đó có nghĩa là cần phải vệ sinh chảo đa dụng.
- Khói xuất hiện trong quá trình nướng thịt, cá là điều bình thường. Giảm bớt mỡ trong thực phẩm thì lượng khói sẽ giảm đi.

- Phải ngưng sử dụng máy ngay nếu bạn thấy khói xuất hiện từ dây điện. Rút phích cắm của máy ra ngay và sau đó đem máy đến Trung tâm bảo hành gần nhất của hãng để máy được sửa chữa.

Trục trặc

Giá điện bị kẹt và cửa lò khi đóng, mở không được trơn.

Cách giải quyết

Lấy giá ra và lau chùi rãnh bên trong khoang lò. Luôn phải làm vệ sinh bên khay hứng vụn thức ăn. Kiểm tra để chắc rằng móc cửa đã được chốt với giá điện.

Trục trặc

Bánh mì bị cháy hoặc vàng ít.

Cách giải quyết

Chọn thời gian nướng ít hơn hoặc lâu hơn.