



Electrolux



Oven toaster

EOT2805K/EOT2805W/EOT3805K/EOT4805K

## EOT3805K/EOT4805K



## EOT2805K/EOT2805W



## EN

## Components

- A. Door handle
- B. Glass door
- C. Heating element
- D. Power indicator
- E. Timer dial
- F. Function selection dial\*
- G. Temperature control dial
- H. Grill rack
- I. Food tray
- J. Food tray handle
- K. Removable crumb tray\*
- L. Crumbs release\*\*

\*Only found in  
EOT3805K/EOT4805K  
\*\* Only found in  
EOT2805K/EOT2805W

## CNS

## 組件

- A. 门把
- B. 玻璃门
- C. 加热管
- D. 电源指示灯
- E. 定时控制旋钮
- F. 功能选择旋钮\*
- G. 温度控制旋钮
- H. 烤架
- I. 食物烤盘
- J. 食物烤盘手柄
- K. 可卸式集渣盘\*
- L. 集渣盘\*\*

\* 只出现于  
EOT3805K/EOT4805K  
\*\* 只出现于  
EOT2805K/EOT2805W

## CNT

## 組件

- A. 機門手把
- B. 玻璃門
- C. 加熱元件
- D. 電源指示燈
- E. 計時器控制旋鈕
- F. 功能選擇旋鈕\*
- G. 溫度控制旋鈕
- H. 燒烤架
- I. 食物烤盤
- J. 食物烤盤手柄
- K. 可拆式麵包集屑盤\*
- L. 麵包集屑盤\*\*

\* 只出現於  
EOT3805K/EOT4805K  
\*\* 只出現於  
EOT2805K/EOT2805W

## KR

## 제품구성

- A. 손잡이
- B. 글래스 도어
- C. 열판
- D. 전원 표시등
- E. 타이머
- F. 기능 선택 스위치 \*
- G. 온도 조절 스위치
- H. 그릴 트레이
- I. 푸드 트레이
- J. 푸드 트레이용 손잡이
- K. 빵가루 트레이\*
- L. 빵가루 배출구\*\*

\* 해당 모델  
EOT3805K/EOT4805K  
\*\* 해당 모델  
EOT2805K/EOT2805W

## ID

## Komponen

- A. Gagang Pintu
- B. Pintu Kaca
- C. Suhu Kontrol Dial
- D. Fungsi Seleksi
- E. Kontrol Pengatur Waktu
- F. Daya Indikator\*
- G. Pemanasan Elemen
- H. Baki Pemanggang
- I. Baki Makanan
- J. Pegangan Baki Makanan
- K. Baki Remah yang Dapat Dilepas\*
- L. Pelepas Remah\*\*

\* Hanya ada pada  
EOT3805K/EOT4805K  
\*\* Hanya ada pada  
EOT2805K/EOT2805W

## TH

## ส่วนประกอบ

- A. ด้ามจับที่ประตู
- B. ประตูกระจก
- C. ชุดทำความร้อน
- D. ไฟแสดงสถานะ
- E. ปุ่มตั้งเวลา
- F. ปุ่มหมุนเลือกฟังก์ชัน\*
- G. ปุ่มหมุนควบคุมอุณหภูมิ
- H. ตะแกรงย่าง
- I. ถาดรองอาหาร
- J. ที่จับถาดอาหาร
- K. ถาดรองเศษขนมปังแบบถอดได้\*
- L. ที่ปลดถาดรองเศษขนมปัง\*\*

\* มีใน EOT3805K/EOT4805K เท่านั้น  
\*\* มีใน EOT2805K/EOT2805W เท่านั้น

## VN

## Cấu tạo

- A. Tay nắm cửa
- B. Cửa kính
- C. Núm chỉnh nhiệt độ
- D. Núm vận chọn chức năng
- E. Núm Hẹn Giờ
- F. Chỉ báo công suất\*
- G. Bô làm nóng
- H. Vỉ nướng
- I. Khay đựng thức ăn
- J. Tay cầm khay đựng thức ăn
- K. Khay rời đựng vụn bánh\*
- L. Tay cầm khay đựng vụn bánh\*\*

\* Chỉ có ở  
EOT3805K/EOT4805K  
\*\* Chỉ có ở  
EOT2805K/EOT2805W

# Instruction manual

EN

Graphics and drawings in this manual are solely for illustration purposes and are subject to variations from actual product.

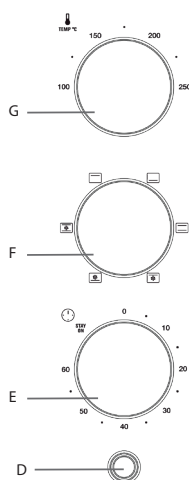
Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.

Keep this manual for future reference.

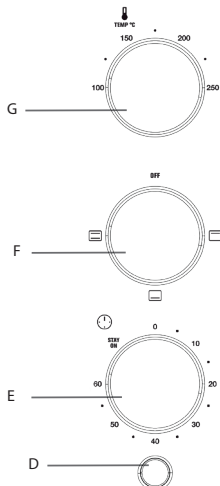
## Safety advice

- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding on or taking parts off
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer or appointed service agent for examination, repair, or adjustment.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or any other liquid.
- The use of foreign accessories or attachments are not recommended by the appliance manufacturer as this may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, rotate the timer dial to "0" position, then remove plug from electrical outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the oven toaster as they may create a fire or risk electric shock.
- A fire may occur in the functioning oven toaster is covered or touches flammable materials such as curtains. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and come in contact with electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using food containers constructed of materials other than metal or heat resistance glass.
- Do not store any cardboard, paper, plastic or other flammable items inside the oven. Store only the accessories provided inside the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating which may result in damage to the oven or danger to the operator.
- Keep a space of at least 10 cm (4 inches) all around the oven toaster to allow for adequate air circulation.
- Under no circumstances should you attempt to repair the oven toaster. The oven toaster should only be repaired and/or serviced by an authorized Electrolux service centre and only genuine Electrolux spare parts should be used. Failure to do so may render the warranty void.
- As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised during use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover**. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized Electrolux technicians.
- If the power supply cord is damaged, it should be replaced by a qualified technician from Electrolux.
- The appliance cannot run in the way of the external timer or separate remote control system.
- Temperature of door or accessible surfaces may be high while the appliance is in use. Therefore, please take extra precaution to prevent any injuries.

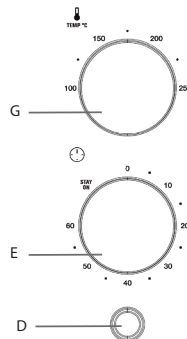
EOT4805K



EOT3805K



EOT2805K / EOT2805W



## D. Power indicator:

The power indicator will light up when the oven toaster is switched on.

## E. Timer dial:

Use this dial to switch the oven toaster on or off and to set the timer (0 to 60 minutes) by turning the dial clockwise. At the end of the selected time, a bell will sound and the oven toaster will switch off. At any time the oven toaster can be switched off by turning the timer dial to the "0" position. Turn the timer dial clockwise to the proper time setting according to the table. If the time is within 5 minutes, please turn it to 10 minutes position and then turn back to the desired position.

## STAY ON function

When at the STAY ON position, note that the oven toaster is ON all the time for continuous heating at the selected temperature setting. To switch off the appliance, turn the timer dial to "0" position and make sure the power indicator light is off.

## F. Function selection dial (Only found on EOT3805K/EOT4805K):

Set the dial to the desired position to turn on the desired heating element.

## EOT3805K/EOT4805K



Upper heating



Lower heating



Upper and lower heating

## Additional function for EOT4805K



Upper heating and convection



Lower heating and convection



Upper and lower heating and convection

**G. Temperature control dial:** Use this dial to select the desired oven operating temperature (100°C to 250°C).

# Getting started

EN

## Before using the appliance for the first time:

- Remove packing materials and stickers.
- Remove the food tray from oven.
- Wash in sudsy water, rinse and dry with a cloth or paper towel.
- Replace food tray in oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall. Allow heat to flow without damaging counter space (Allow at least a 10 cm clearance all around the oven toaster).

**Note:** When the oven toaster is switched on the first time, there may be a slight smell and some smoke, this is normal and does not last long.

To eliminate the smell please follow this procedure:

1. Ensure that the oven toaster is empty and that the door is open.
2. Set the temperature to Max and set the timer for 15 minutes.
3. After 15 minutes the timer will automatically switch the oven toaster off.
4. The oven toaster is now ready for use.

**Caution:** Do not use roasting bags, plastic containers or glassware that is not ovenproof in this oven toaster.

Ensure that the food does not come into contact with the heating elements. Should the food catch alight while cooking, keep the oven door closed and unplug from the wall socket

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Make sure the timer dial is set to "0" position before plugging in the unit.
  2. Connect plug into the appropriate power socket.
  3. The oven should be pre-heated before you cook achieve effective cooking performance.
  4. Place the food onto the grill rack. Make sure the food tray should be used for juicy and oily food.
- Note:** Before putting the food on the tray, spread a layer of edible oil onto the food tray to avoid the food sticking to tray after baking.
5. Set the temperature control dial to the desired temperature.
  6. Set the timer dial to the desired cooking time.

**Note:** If the time is within 5 minutes, please turn it to 10 minutes and then turn back to the desired position.

7. Check the condition of food constantly during cooking. You can change baking time to suit your own personal taste.
8. When the cooking time is up, remove the cooked food from the unit with oven mitten.

**Caution:** Heat resistant mitten must be used when removing the food tray after cooking.

9. Unplug the unit after use. Allow the unit to cool down sufficiently before moving or cleaning it.

**Caution:** The surface is HOT. Do not touch the unit during or immediately after cooking.

## ACCESSORIES

- **Grill rack** - supports casserole dishes and general cooking pans.
- **Food tray** - for baking cookies, cakes etc. and also for collecting excess fats and juices.
- **Food tray handle** - use this accessory to remove food tray when hot.

## FOOD TRAY POSITIONING

This oven can bake breakfast (bread, cake and steam cake), as well as dishes (roast pork, spare ribs, fish, chicken, goose, duck, peanuts, etc) with the perfection in colour, taste and aroma. While cooking large piece of food, change position of the tray in order to allow the food to be baked evenly.

- The food tray can be adjusted to 3 different positions according to the food you want to cook.

**Note:** It may be necessary to change the food tray to a lower position if the surface is too brown or change it to a higher position if the base is browning.

# Cleaning and Maintenance

1. After use, set all switches to "0" position. Always unplug the unit and wait until the interior parts of the oven have completely been cooled down before cleaning.
2. Use a damp cloth to clean the inside and outside parts of the oven. Do not use abrasive or corrosive cleaners.
3. Do not immerse the unit, power cord and plug into water or other liquids.
4. Wash all accessories in warm soapy water, or in a dishwasher.
5. Allow all the parts to dry thoroughly before plugging the oven toaster into the wall socket.
6. When food have accumulated at the bottom of the unit, it can impair the performance.

For **EOT2805K/EOT2805W**: Push and lift to open the crumb release. Release to dispose. Clean it with a damp cloth, dry and lock it properly before next use.

For **EOT3805K/EOT4805K**: Remove the crumb tray provided for easy cleaning.

## NOTE:

- Do soak the food tray with warm water as it will make cleaning easier.
- To remove any cooking spatters, wipe the interior of the oven toaster with some mild detergent on a damp sponge, cloth or nylon-scouring pad.
- Sugar and salt based food have a tendency to stick to all surfaces and are very hard to clean. When cooking these types of food, clean the food tray and grill rack immediately after each use.

## Storage:

1. Follow the above cleaning instruction for well maintenance before storage.
2. Tidy up the power cord.
3. The unit and its accessories should be stored at dry and cool place.

# Troubleshooting

EN

| Symptoms                                                                             | Possible causes                                                                        | Solutions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| There is slight smell and/or smoke when the oven toaster is in operation.            | The oven toaster is switched on for the first time.                                    | This is normal and does not last long. Before using the toaster oven for the first time, remove all packing materials and stickers. Ensure that the oven toaster is empty and the door is open. Set the temperature to Max and set the timer for 15 minutes. After 15 minutes the timer will automatically switch the oven toaster off. The oven toaster is now ready for use. |
|                                                                                      | There are leftover food particles in the oven toaster, on the grill rack or food tray. | Clean the oven toaster and the accessories.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                      | There is excess food grease.                                                           | Remove the excess food grease before toasting.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                      | If the oven toaster ceases operation, it is malfunction.                               | Switch off the oven immediately and contact Electrolux Service Centre or its agent.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| There is food odour in the oven toaster.                                             | Food such as garlic and onion may leave odour in the oven toaster.                     | Leave the glass door open for a while to ventilate the air.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Food tray and grill rack cannot be slid into the oven toaster smoothly.              | There are leftover food particles on the wall of the oven toaster.                     | Clean the oven toaster wall.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| The browning level of the toasted food is not ideal or the food is unevenly toasted. | The temperature setting is incorrect.                                                  | Adjust the temperature according to the cooking instructions on the packaging of the food.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                      | The food tray or grill rack is in incorrect position.                                  | Please refer to the cooking reference chart for recommended food tray or grill rack position.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| There is condensate on the glass door.                                               | Frozen food is being cooked.                                                           | This is normal if frozen food is being cooked in the oven toaster. The condensate will disappear after a while. Please refer to the cooking instructions on the packaging of the food.                                                                                                                                                                                         |

## Disposal

### Disposal

#### Packaging materials

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

#### Old appliance



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# Cooking Reference Chart

EN

|                                                                                     |                    | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Temperature        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 25-35min          | 20-30min                                                                            | 25-35min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |    |    |
|    | Temperature        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 10-15min          | 10-15min                                                                            | 10-15min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |    |    |
|    | Temperature        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 3-5min            | 5-7min                                                                              | 5-7min                                                                              |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |    |    |
|    | Temperature        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 8-15min           | 8-15min                                                                             | 10-20min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |    |    |
|    | Temperature        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 3-7min            | 3-7min                                                                              | 3-7min                                                                              |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |    |    |
|    | Temperature        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 5-10min           | 5-10min                                                                             | 5-10min                                                                             |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | top position                                                                        | top position                                                                        |
|                                                                                     | Function           | NA                |    |    |
|  | Temperature        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 15-20min          | 15-20min                                                                            | 15-25min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |  |  |
|  | Temperature        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 15-25min          | 15-20min                                                                            | 15-20min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |  |  |
|  | Temperature        | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | 20-30min          | 20-30min                                                                            | 20-30min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | middle position   | middle position                                                                     | middle position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |  |  |
|  | Temperature        | NA                | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Time               | NA                | 45-60min                                                                            | 45-60min                                                                            |
|                                                                                     | Food tray position | NA                | bottom position                                                                     | bottom position                                                                     |
|                                                                                     | Function           | NA                |  |  |

# 说明书

手册内的插图仅做说明使用，可能与实际产品不同。  
首次使用本产品前，请仔细阅读所有的使用说明。  
保留此说明书以便将来参考。

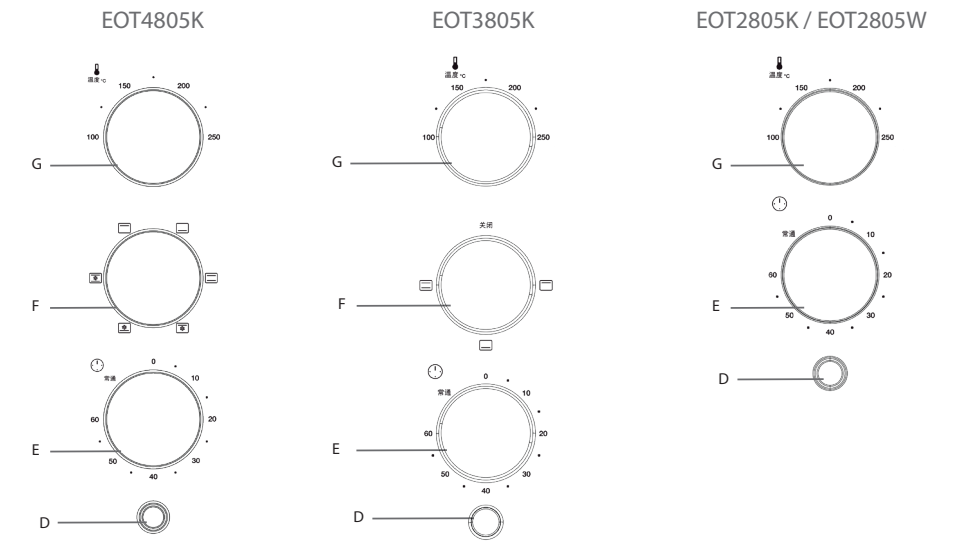
## 安全建议

- 本器具不可由肢体伤残、感觉障碍以及缺乏相关经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非在负责其安全的人员看管或指导下才可使用。应对儿童加以看管，确保他们不将本电器作为玩具。
- 不使用时以及清洁之前，应将电源插头从插座中拔出。增添或取下部件时，务必待装置冷却后再进行操作。
- 如果电器的电源线或插头损坏，或者电器本身故障或有任何损坏，切勿进行任何操作。请将电器退回制造商或指定的服务点，进行检查、维修或调整。
- 切勿触摸高温表面。请使用把手和旋钮。
- 为避免触电，切勿将电线、插头或烤箱浸入水中或其他任何液体中。
- 本电器制造商不建议使用非原厂配件或部件，因为这样可能会导致人员受伤。
- 请勿在室外使用。
- 请勿让电源线悬在桌边或接触高温表面。
- 请勿将其放在热的燃气灶或电炉上方或附近，也不要将其放在加热的烤箱中。
- 移动内含热油或其他高温液体的电器时，务必多加小心。
- 如需断开电源，请将定时器旋钮旋至“0”位置，然后将电源插头从插座中拔出。
- 请勿将本电器用于其指定用途之外的其他用途。
- 烤箱中不得放入过大的食物或金属器皿，因为它们可能会起火或造成触电。
- 如果运行的烤箱被盖住或接触易燃材料（如窗帘、帷幔、墙壁或其他类似的材料），可能引起火灾。烤箱运行时，请勿将任何物品放在其顶部。
- 请勿使用金属擦洗垫进行清洁。擦洗垫上掉下的碎屑可能会接触带电部件，从而带来触电的风险。
- 使用金属或耐热玻璃以外的其他材料制成的食物容器时，应多加小心。
- 请勿将任何纸板、纸张、塑料或其他易燃物品放入烤箱。烤箱内只能存放原配的配件。
- 请勿使用金属箔盖住碎屑托盘或烤箱的任意部分，否则可能导致过热，从而造成烤箱受损或操作人员受伤。
- 在烤箱周边留出至少 10 厘米（4 英寸）的空间，以便空气充分流通。
- 不论在任何情况下都不应该尝试自行维修烤箱。烤箱只能由伊莱克斯授权的服务中心进行维修和/或保养，且应只使用伊莱克斯的正品备件，否则可能会导致保修失效。
- 作为安全功能，此产品配有接地插头，只能插在三孔插座上。接地导体连接错误可能会导致触电。如对插座是否正确接地有疑问，请咨询具有资质的电气技师。
- 提供了短电源线，以降低因电源线过长而引起缠绕或绊倒的风险。
- 可提供更长的延长电源线，但在使用时务必小心谨慎。
- 如果使用延长电源线，则电源线组或延长电源线上所标记的额定电功率应至少大于电器的额定电功率，且应放置好电源线，避免其从台面或桌面垂下而被儿童拽到或无意间绊倒他人。
- 本电器配有防撞螺钉，以避免拆除上盖。为降低起火或触电的风险，**切勿试图拆下外盖**。本电器内部不含可由用户自行维修的部件。维修只能由伊莱克斯的合格技术人员进行。
- 如果电源线已受损，应由伊莱克斯的合格技术人员进行更换。
- 本电烤箱不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 电器使用时，门或外部表面可能产生高温，请注意安全及防护措施，避免烫伤。

伊莱克斯(中国)电器有限公司  
联系地址: 上海共和新路1968号大宁国际广8号楼1107\1108室  
注册地址: 长沙经济技术开发区漓湘路98号和祥科技园

|       |                                 |          |          |
|-------|---------------------------------|----------|----------|
| 产品：   | 伊莱克斯电烤箱                         |          |          |
| 型号：   | EOT2805K                        | EOT3805K | EOT4805K |
| 容量：   | 9L                              | 15L      | 21L      |
| 电源：   | 220V~ 50Hz                      |          |          |
| 功率：   | 800W                            | 1200W    | 1500W    |
| 产地：   | 广东佛山                            |          |          |
| 产品标准： | GB4706. 1-2005, GB4706. 14-2008 |          |          |

特点



**D. 电源指示灯：**  
启动烤箱时，电源指示灯会亮起。

**E. 定时旋钮：**  
此旋钮可用于启动或关闭烤箱。按顺时针方向转动旋钮设定定时器（0 到 60 分钟）。设定时间结束后，警铃响起，然后烤箱会自动关闭。将定时器旋钮至“0”位置即可关闭烤箱。按照加热时间要求将定时开关沿顺时针方向旋转至适当位置。如果定时在 5 分钟内，请将定时开关旋转至 10 分钟刻度，然后往回调至 5 分钟。

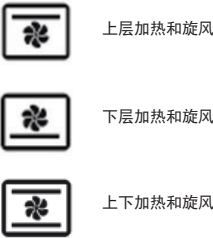
**常通功能**  
请注意，当定时器旋钮转到“常通”时，烤箱将会开启连续烘烤功能，并持续停在指定的温度。要关闭设备，请将定时器归零并确认电源指示灯熄灭。

**F. 功能选择旋钮（仅在 EOT3805K/EOT4805K 上提供）：**  
将选择器的开关旋钮设置到所需的位置，以便启动相应的加热模式。

EOT3805K/EOT4805K



EOT4805K 的其他功能



**G. 温度控制旋钮：**该旋钮用于选择烤箱所需的操作温度（100°C 至 250°C）。

首次使用本电器之前：

- 去除包装材料和粘附物。
- 取出烤箱中的食物托盘。
- 使用洗涤剂进行清洗，然后冲洗干净并用布或纸巾擦干。
- 将食物托盘放回烤箱。
- 选择合适的位置摆放本电器，勿将其放在橱柜下方或过于靠近墙壁的地方。摆放位置应允许充分散热，同时不挤占台面空间（烤箱四周应留出至少 10 厘米间隙）。

**注意：**烤箱首次启动时，可能会散发出轻微的异味和一些烟雾，这属于正常现象，不会持续很长时间。

要消除异味，请按以下步骤操作：

1. 确保烤箱为空且箱门打开。
2. 将温度设为最高温度并将定时器设为15 分钟。
3. 15 分钟后，定时器会自动关闭烤箱。
4. 现在，烤箱已准备就绪，可供使用。

**小心：**烘烤袋、塑料容器或玻璃器皿不耐本烤箱内的高温，切勿使用。

请确保食物不直接与加热元件接触。如果烹饪时食物突然着火，请保持箱门关闭，并立刻关闭烤箱，从墙上拔出插头。

操作说明

1. 烤箱接通电源之前，应确保将计时调控钮和温度设置在“0”位。
2. 插头插入电源插座。
3. 为获取良好的烹饪效果，烹饪前应预热烤箱。
4. 食物置于烤架上。如食物富含汁液和油脂，应确保使用食物托盘。

**注意：**将食物放到托盘上之前，应先在食物托盘上抹一层食用油，以避免烘焙好的食物粘在托盘上。

5. 将温度调节旋钮设定至所需温度值。
6. 请将定时开关设定至所需烹饪时间。

注意：如果定时在5分钟内，请将定时开关旋转至10分钟刻度，然后往回调至所需位置。

7. 烹饪过程中应不时查看食物状态，可按个人口味调整烘焙时间。
8. 烹饪完毕后，戴上烤箱手套将食物从烤箱中取出。

**小心：**烹饪完毕取出食物托盘时，必须戴上耐热手套。

9. 使用后应拔出电源插头。待烤箱完全冷却后才可进行移动或清洁。

**小心：**烤箱表面烫热。切勿在烹饪过程中或烹饪刚结束时碰触。

配件

- **烤架** - 支撑浅锅和一般的平锅。
- **烤盘** - 用于烘烤饼干、糕点等，也可用于收集多余油脂和汁液。
- **烤盘手柄** - 用于取出烫热的烤盘。

食物烤盘位置

本烤箱能烹调出色香味俱全的早餐（面包、蛋糕、馒头）与正餐（烤猪肉、排骨、鱼、鸡、鹅、鸭、花生等）。

烘烤大块食物 时，需不时改变托盘的位置，以使食物受热均匀。

- 根据所需准备的食物，可将食物烤盘调整至 3 个不同位置。

**注意：**如果食物表面烤焦，请将位置调低。如果其底层烤焦，则请将位置调高。

# 清洁和保养

CNS

1. 使用后，将定时器旋钮设于“0”位置。务必拔下烤箱的电源插头，并待烤箱的内部部件完全冷却后再进行清洁。
2. 使用湿布清洁烤箱的内部和外部部件。请勿使用研磨或腐蚀性清洁剂。
3. 切勿将烤箱、电源线及插头浸入水中或其他液体中。
4. 请用温热清洁剂或洗碗机清洗所有配件。
5. 待所有部件完全干燥后，再将插头插入插座。
6. 食物囤积在底部则会降低效能。

**EOT2805K/EOT2805W:** 按住并向上提起即可打开集渣盘，清理残渣。再次使用前，请使用湿布擦拭，并彻底擦干。

**EOT3805K/EOT4805K:** 将集渣盘取出以清理烤箱内的残渣。

**注意：**

- 食物托盘浸入温水中更容易清洗。
- 清除烹饪时溅出的食物时，请使用湿海绵、湿布或百洁布蘸上性质温和的清洁剂进行清洗。
- 糖类和盐类食物很容易粘在各类器皿表面，并且难以清洗。因此，每次用烤箱烹饪完此类食物后，应立即清洁烤盘和烤架。

**存储：**

1. 存放前，按照上述清洁说明进行妥善保养。
2. 整理好电源线。
3. 烤箱及其配件应存放在干燥阴凉处。

# 故障排除

| 状况                       | 可能的原因               | 处理方法                                                                                                                              |
|--------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 烤箱工作时轻微的异味和/或烟雾。         | 烤箱是首次打开。            | 这属于正常现象，不会持续很长时间。<br>在首次使用烤箱前，请先去除所有包装材料<br>和粘附物。确保烤箱为空且箱门打开。<br>将温度设为最高温度并将定时器设为 15<br>分钟。15 分钟后，定时器会自动关闭烤<br>箱。现在，烤箱已准备就绪，可供使用。 |
|                          | 烤箱的烤架或烤盘上有残留的食物颗粒。  | 清洁烤箱和配件。                                                                                                                          |
|                          | 食物油脂过多。             | 在烘烤前去除多余食物油脂。                                                                                                                     |
|                          | 如果烤箱停止工作，则可能是出现了故障。 | 立即切断烤箱电源并联系 Electrolux 服<br>务中心或其代理。                                                                                              |
| 烤箱里有食物的气味。               | 大蒜和洋葱等食物会在烤箱中留下气味。  | 将玻璃门打开一会儿，以便通风。                                                                                                                   |
| 烤盘和烤架无法顺畅地滑入烤箱。          | 烤箱壁上有残留的食物颗粒。       | 清洁烤箱壁。                                                                                                                            |
| 烘烤食物的烤焦水平不够理想，或者食物烘烤不均匀。 | 温度设置不正确。            | 根据食物包装上的烹饪说明调节温度。                                                                                                                 |
|                          | 烤盘或烤架的位置不正确。        | 请参阅烹饪参照图，了解建议的烤盘或烤<br>架位置。                                                                                                        |
| 玻璃门上有冷凝物。                | 正在烹制冷冻食物。           | 这是在烤箱中烹饪冷冻食物时的正常现<br>象。冷凝物一会儿就会消失。<br>请参照食物包装上的烹饪说明。                                                                              |

# 弃置

## 弃置 包装材料

包装材料符合环保要求并可回收利用。塑料部件都使用标记识别，例如 >PE<、>PS< 等。请将包装材料丢弃在社区废物弃置设施的适当容器内。

## 旧器具

产品或包装上的符号  表示该产品不能作为家庭废弃物来弃置。而是应该将它送到相应的收集站以进行电气和电子设备的回收利用。本产品弃置方式错误可能会对环境和人类健康产生潜在的不良后果，通过确保对本产品进行正确的弃置您可避免此情况的发生。有关回收利用本产品的更多详细信息，请q联系您当地的城市办事处、生活垃圾弃置服务站或您购买产品的商店。

烘烤时间参照表

|                                                                                                    |        | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>汉堡</div>     | 温度     | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 25-35 分钟          | 20-30 分钟                                                                            | 25-35 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |    |    |
| <div>香肠</div>     | 温度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 10-15 分钟          | 10-15 分钟                                                                            | 10-15 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |    |    |
| <div>火腿</div>     | 温度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 3-5 分钟            | 5-7 分钟                                                                              | 5-7 分钟                                                                              |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |    |    |
| <div>鱼</div>      | 温度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 8-15 分钟           | 8-15 分钟                                                                             | 10-20 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |    |    |
| <div>面包</div>     | 温度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 3-5 分钟            | 3-5 分钟                                                                              | 3-5 分钟                                                                              |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |    |    |
| <div>牛排</div>     | 温度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 5-10 分钟           | 5-10 分钟                                                                             | 5-10 分钟                                                                             |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 上层                                                                                  | 上层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |    |    |
| <div>煎饼</div>   | 温度     | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 15-20 分钟          | 15-20 分钟                                                                            | 15-25 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |  |  |
| <div>比萨饼</div>  | 温度     | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 15-25 分钟          | 15-20 分钟                                                                            | 15-20 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |  |  |
| <div>蛋糕</div>   | 温度     | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 20-30 分钟          | 20-30 分钟                                                                            | 20-30 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 中层                | 中层                                                                                  | 中层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |  |  |
| <div>鸡肉</div>   | 温度     | 不适用               | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                                    | 时间     | 不适用               | 45-60 分钟                                                                            | 45-60 分钟                                                                            |
|                                                                                                    | 食物烤盘位置 | 不适用               | 下层                                                                                  | 下层                                                                                  |
|                                                                                                    | 功能     | 不适用               |  |  |

# 說明手冊

手冊內的插圖僅做說明使用，可能與實際產品不同。

首次使用本機時，請詳閱下列說明。

保留此說明手冊以備日後參考。

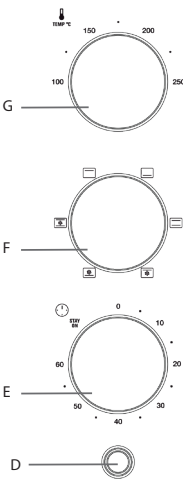
CNT

## 安全建議

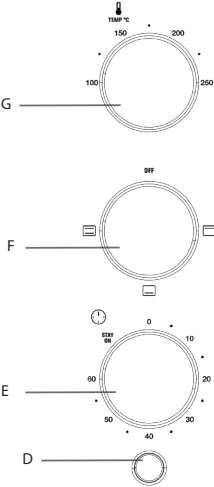
- 本機設計不適合體格、感官或精神能力不健全、或者是缺少經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非他們已透過負責他們安全的人士獲得有關使用本機的監督或說明。請監督兒童確保他們不會把玩本機。
- 不使用時以及清潔前，請將插頭自電源插座拔除。在添物或取下零件之前，請先讓本機冷卻。
- 若電線或插頭受損，或是本機已經故障或以任何方式受損，一律勿操作本機。請將本機送還至原購買通路或與伊萊克斯 (Electrolux) 台灣客服部直接連絡，以進行檢查及維修。
- 請勿碰觸高溫的表面。使用手把與旋鈕。
- 請勿將電線、插頭或烤箱浸泡在水中或任何其他液體中，以免造成觸電。
- 本機不建議使用外來的配件或連接組件，因為可能會造成機器損傷。若因使用外來的配件或連接組件造成機器的損壞，不在伊萊克斯 (Electrolux) 產品保固範圍內。
- 請勿在室外使用。
- 請勿讓電線掛在桌邊，也不可觸碰高溫的表面。
- 請勿放置在熱氣或電噴燈的上方或附近，或是加熱的烤箱中。
- 務必十分小心地移動含有熱油或其他高溫液體的烤箱。
- 若要斷開電源，請將計時器旋鈕旋轉到“0”的位置，然後從電源插座上拔除插頭。
- 勿將本機用於非預期的用途。
- 絕對不可將大型食物或金屬餐具放入烤箱，因為可能會著火或產生觸電的風險。
- 若烤箱在運作時覆蓋著或接觸到易燃物，例如窗簾、帷幔、牆壁或其他可能易燃之物，便可能會起火。請勿在本機運作時，將任何物品存放於其頂部。
- 勿使用金屬菜瓜布清潔。菜瓜布可能有碎屑脫落並與電氣零件接觸，產生觸電的風險。
- 使用非金屬或非耐熱玻璃所製成的食物容器時，應格外小心地使用。
- 請勿將任何紙板、紙張、塑膠或其他可燃物品存放於烤箱內。只能將隨附的配件存放於烤箱內。
- 請勿將金屬錫箔紙覆蓋在烤箱的集屑盤或任何部位上。這將造成過熱，而可能導致烤箱受損或危害到操作者。
- 讓烤箱四周至少保持 10 公分 (4 吋) 的空間，讓空氣能充分流通。
- 在任何情況下都不應嘗試自行維修此烤箱。此烤箱只可由伊萊克斯 (Electrolux) 維修部進行維修和/或檢修，並使用原廠零配件。否則可能導致保固失效。
- 基於安全考量，此產品配有接地插頭，且僅適用於三叉插座。若不當連接接地導體，可能會因此遭受電擊。若對插座是否正確接地有所疑問，請向合格的電器技師諮詢。
- 此產品使用較短的電源供應線，以降低被長線纏住或絆倒的風險。
- 可搭配延長線使用，但使用時請謹慎小心。
- 若使用延長線，線組或延長線標示的電氣額定值，應至少和本機的電氣額定值一樣大小，並應設法讓此線不會垂掛在工作臺或桌面上，否則可能會被孩童拉動或使人不慎絆倒。
- 本機配有防拆螺絲，以防止外蓋被卸下。為了減少火災或觸電的風險，**請勿嘗試卸除外蓋**。其內並無使用者可檢修的零件。只應交由伊萊克斯 (Electrolux) 維修部檢修。
- 若電源供應線受損，請與伊萊克斯 (Electrolux) 客服部直接聯絡，由伊萊克斯 (Electrolux) 維修部負責更換。
- 本設備不能以外部計時器的方式或獨立遠端遙控系統下運行。
- 電器使用時，門或外部表面可能產生高溫，請注意安全及防護措施，避免燙傷。
- 烤箱進行烘烤時，請避免將水噴灑至烤箱玻璃門上，突然溫度的驟降可能導致玻璃門破裂，而產生傷害。

特點

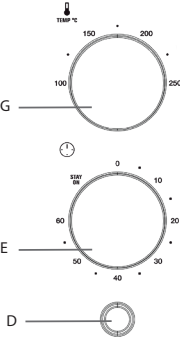
EOT4805K



EOT3805K



EOT2805K / EOT2805W



CNT

D. 電源指示器

開啟烤箱時，電源指示器會亮起。

E. 計時器控制旋鈕：

使用此旋鈕以開啟或關掉烤箱，順時針轉動旋鈕以設定計時器（0 至 60 分鐘）。指定時間結束時，將響起鈴聲，烤箱會關掉。任何時候均可把計時器調動至「0」位置以關掉烤箱。根據刻度順時針轉動計時器，以設定至適當時間。如時間於 5 分鐘內，請先轉動至 10 分鐘位置再轉回所需的 5 分鐘位置。

保持開啟功能

請注意，當處於保持開啟狀態，烤箱會持續於指定溫度設定中發熱。要關掉本機，把計時器控制旋鈕轉動至「0」位置並確保電源指示燈已關掉。

F. 功能選擇旋鈕（只出現於EOT3805K/EOT4805K）：

把旋鈕設定至理想位置以開啟所需的加熱元件。

EOT3805K/EOT4805K



上層加熱



下層加熱



上層及下層加熱

EOT4805K 的額外功能



上層加熱與旋風



下層加熱與旋風



上層及下層加熱與旋風

G.溫度控制旋鈕：使用此旋鈕以選取所需的烤箱運作溫度（100°C 至 250°C）。

# 入門指南

## 第一次使用本機之前：

- 拆除包裝材料和封膠。
- 取出烤箱內的食物烤盤。
- 以洗滌劑清洗、沖洗一下，並用布或紙巾擦乾。
- 將食物烤盤放回烤箱內。
- 為本機選擇一個放置處。勿將本機放在櫥櫃下或是太靠近牆壁。讓熱氣得以流動而不致破壞臺桌空間（讓烤箱四周至少保持 10 公分的空隙）。

**備註：**第一次開啟烤箱時，可能會有輕微的氣味和一些煙霧，這是正常的現象，而且不會維持很久。

要消除氣味，請遵循此步驟：

1. 確定烤箱是空的，而且機門已開啟。
2. 將溫度設至最大溫度，並將計時器設為 15 分鐘。
3. 15 分鐘過後，計時器會自動將烤箱關閉。
4. 現在可以使用烤箱了。

**小心：**烘烤袋、塑膠容器或玻璃器皿不耐本烤箱內的高溫，切勿使用。

請確保食物不直接與加熱元件接觸。如果烹飪時食物突然著火，請保持箱門關閉，並立刻關閉烤箱，從牆上拔出插頭。

## 操作說明

1. 烤箱接通電源之前，應確保將計時器旋鈕設置在“0”的位置。
2. 將插頭插入電源插座。
3. 為擁有良好的烹飪效果，烹飪前應預熱烤箱。
4. 食物置於烤架上。如食物富含汁液和油脂，應確保使用食物烤盤。

**注意：**將食物放到烤盤上之前，應先在食物烤盤上抹一層食用油或置放耐高溫烘焙紙，以避免烘焙好的食物粘在烤盤上。

5. 將溫度控制旋鈕設定至所需溫度值。

6. 將計時器控制旋鈕設定製所需時間值。

**注意：**如果定時在5分鐘內，請將計時器控制旋鈕旋轉至10分鐘刻度，然後往回檔至所需位置

7. 烹飪過程中應不時查看食物狀態，可按個人口味調整烘焙時間。

8. 烹飪完畢後，戴上烤箱手套將食物從烤箱中取出。

**小心：**烹飪完畢取出食物烤盤時，必須戴上耐熱手套。

9. 使用後應拔出電源插頭。待烤箱全冷卻後才可進行移動或清潔。

**小心：**烤箱表面燙熱。切勿在烹飪過程中或烹飪剛結束時碰觸。

## 配件

- **燒烤架** - 支撐淺鍋和一般的平鍋。
- **食物烤盤** - 用於烘烤餅乾、糕點等，也可用於收集多餘油脂和汁液。
- **食物烤盤手柄** - 用於取出燙熱的烤盤。

## 食物烤盤位置

本烤箱能烹調出色香味俱全的早餐（麵包、蛋糕、饅頭）與正餐（烤豬肉、排骨、魚、雞、鵝、鴨、花生等）。

烘烤大塊食物時，需不時改變烤盤的位置，以使食物受熱均勻。

- 按照所需食物，將食物烤盤調節至 3 個不同位置。

**注意：**如果食物表面烤焦，請將烤盤位置調低。如果底層烤焦，則請將烤盤位置調高。

**注意：**建議將烤箱先進行預熱，再放入需要烘烤的食材，尤其是進行西點烘焙及烘烤肉類時，可減少肉類產品的肉汁流失。

## 清潔和保養

1. 使用後，確認計時器旋鈕設置在“0”的位置。及務必先拔下本機的插頭，等候烤箱內部已完全冷卻後再進行清潔。
2. 使用濕布清潔烤箱的內部與外部。請勿使用磨蝕性或腐蝕性的清潔劑。
3. 切勿將烤箱、電源線及插頭浸入水中或其他液體中。
4. 請用溫肥皂水或洗碗機清洗所有配件。
5. 待所有零件完全乾燥後，再將插頭插入插座。
6. 當食物沉積於烤箱底部，將降低烤箱的性能。

**EOT2805K/EOT2805W：**按下並向上提起，即開啟麵包集屑盤。釋放即可棄置麵包屑。在重複使用前，請用濕布擦拭該棄置裝置，並讓其乾透。

**EOT3805K/EOT4805K：**取下可拆式麵包集屑盤，以清除烤箱內的所有麵包屑。

### 注意：

- 食物烤盤務必浸入溫水中才更容易清洗。
- 為清除烹飪時濺出的食物，請使用濕海綿、濕布或尼龍擦洗墊蘸上性質溫和的清潔劑進行清洗。
- 烤盤內壁塗有一層不沾塗料，請勿使用金屬器皿刮擦烤盤以避免塗層脫落。
- 糖類和鹽類食物很容易粘在各類器皿表面，並且難以清洗。因此，每次用烤箱烹飪完此類食物後，應立即清潔烤盤和烤架。

### 存放：

1. 在存放之前，請先遵循上述清潔指示妥善保養。
2. 整理電源線。
3. 本機及其配件應存放在乾燥涼爽的地方。

# 疑難排解

| 狀態                    | 可能原因                | 解決方法                                                                                                |
|-----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 烤箱運作期間發出少量異味及 / 或冒煙。  | 烤箱首次使用時已開啟。         | 此乃正常情況，並不會維持很久。<br>首次使用烤箱時，移除所有包裝物料及貼紙。確保清空烤箱，烤箱門開啟。設定溫度至最高值，設定計時器至 15 分鐘。15 分鐘後，計時器將自動關閉烤箱。烤箱即可使用。 |
|                       | 烤箱、燒烤架及食物烤盤上留有食物殘渣。 | 清潔烤箱及其配件。                                                                                           |
|                       | 食物油份過多。             | 在烘烤前先去除了多餘的食物油份。                                                                                    |
|                       | 如烤箱停止運作，即代表故障。      | 立即關閉烘烤並聯絡 Electrolux 服務中心或原購買通路。                                                                    |
| 烤箱內有食物氣味。             | 食物如大蒜和洋蔥或會在烤箱留下氣味。  | 開啟玻璃門一會以進行通風。                                                                                       |
| 食物烤盤及燒烤架無法順暢地放入烤箱。    | 烤箱壁上留有食物殘渣。         | 清潔烤箱內壁。                                                                                             |
| 烘烤食物焦香程度並不理想或食物烘烤不平均。 | 溫度設定不正確。            | 按照食物包裝上的烹調指示調節溫度。                                                                                   |
|                       | 食物烤盤或燒烤架擺放不正確。      | 請參閱烹調參考表了解建議食物烤盤及燒烤架位置。                                                                             |
| 玻璃門出現冷凝水。             | 正烹調急凍食物。            | 如在烘烤烹調急凍食物，此屬正常情況。<br>冷凝水過一會便會消失。<br>請參考食物包裝上的烹調指示。                                                 |

# 廢棄處理

## 廢棄處理

### 包裝材料

包裝材料符合環保要求並可循環使用。塑膠元件以 >PE<、>PS< 等標記識別。請將包裝材料棄置在公共廢品處理設施的適當回收容器中。

### 舊設備



產品上或其包裝上的  標記表示不能把該產品作為家庭垃圾般處理。應該將其棄置在電氣與電子設備廢品的適當回收站點。透過確保正確棄置本產品，您也可以幫助避免由於不適當處理廢品而為環境和人類健康帶來潛在的負面影響。如需關於回收本品的更詳細資訊，請聯絡您當地的廢物回收部門或您的家庭垃圾處理服務點。

有鑒於世界各國對綠色環保意識的重視，伊萊克斯依循RoHS「危害性限制物質指令」誠實標示產品化學物質含量，關於本產品的RoHS聲明書，請上伊萊克斯官網 →「支援服務」→「RoHS聲明書」，依產品類別及型號檢索。  
<http://www.electrolux.com.tw/Support/Customer-Care/>

# 烘烤時間參照表

|                                                                                     |        | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 溫度     | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 25－35 分鐘          | 20－30 分鐘                                                                            | 25－35 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |    |    |
|    | 溫度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 10－15 分鐘          | 10－15 分鐘                                                                            | 10－15 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |    |    |
|    | 溫度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 3－5 分鐘            | 5－7 分鐘                                                                              | 5－7 分鐘                                                                              |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |    |    |
|    | 溫度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 8－15 分鐘           | 8－15 分鐘                                                                             | 10－20 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |    |    |
|    | 溫度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 3－7 分鐘            | 3－7 分鐘                                                                              | 3－7 分鐘                                                                              |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |    |    |
|    | 溫度     | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 5－10 分鐘           | 5－10 分鐘                                                                             | 5－10 分鐘                                                                             |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 最高位置                                                                                | 最高位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |    |    |
|  | 溫度     | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 15－20 分鐘          | 15－20 分鐘                                                                            | 15－25 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |  |  |
|  | 溫度     | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 15－25 分鐘          | 15－20 分鐘                                                                            | 15－20 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |  |  |
|  | 溫度     | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 20－30 分鐘          | 20－30 分鐘                                                                            | 20－30 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 中間位置              | 中間位置                                                                                | 中間位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |  |  |
|  | 溫度     | 不適用               | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 時間     | 不適用               | 45－60 分鐘                                                                            | 45－60 分鐘                                                                            |
|                                                                                     | 食物烤盤位置 | 不適用               | 最低位置                                                                                | 最低位置                                                                                |
|                                                                                     | 功能     | 不適用               |  |  |

# 설명서

사용설명서 내 이미지는 실제 제품 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전에 모든 지시 사항을 주의 깊게 읽으십시오.

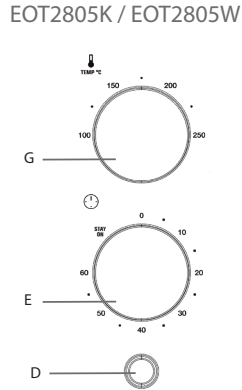
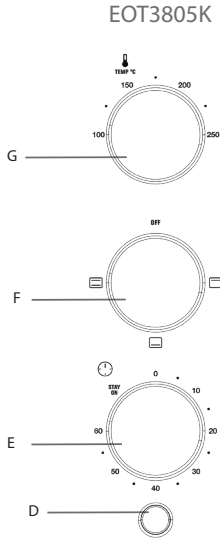
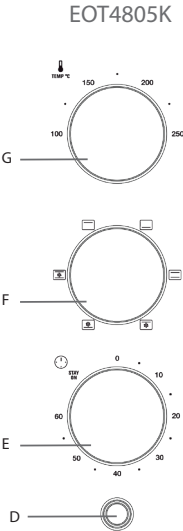
나중에 참고할 수 있도록 이 설명서를 보관해 두시기 바랍니다.

KR

## 안전 지침

- 이 제품은 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)의 사용을 제한합니다. 부득이하게 사용되는 경우, 제품의 안전을 책임질 수 있는 사람의 감독 또는 주의가 요구됩니다. 어린이가 제품을 가지고 장난하지 않도록 세심한 주의를 기울여야 합니다.
- 사용하지 않거나 세척하기 전에 전기코드는 뽑으십시오. 제품에 부품을 추가하거나 제거하기 전에 제품을 먼저 식히십시오.
- 어떠한 경우에도 제품의 코드나 플러그가 손상되거나, 제품이 제대로 작동하지 않거나 일부 손상된 경우 작동하지 마십시오. 제품을 업체나 지정 서비스 대리점으로 보내 검사, 수리 또는 교정을 받으십시오.
- 가열된 표면을 만지지 마십시오. 손잡이를 사용하십시오.
- 감전을 방지하려면 코드, 플러그나 오븐을 물이나 어떠한 종류의 액체에도 담그지 마십시오.
- 손상의 위험이 있으므로 본 제품 제조업체는 외부 부속품을 사용하거나 연결하는 행위를 권장하지 않습니다.
- 야외에서 사용하지 마십시오.
- 전기 코드가 탁자 모서리에 걸려있도록 두거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 뜨거운 가스 또는 전기 버너 위나 옆에, 또는 가열된 오븐 안에 제품을 놓지 마십시오..
- 뜨거운 기름이나 기타 뜨거운 액체가 담긴 제품을 이동할 때 극도의 주의를 기울이십시오.
- 전원을 차단하려면, 타이머 다이얼을 꺼짐 위치로 돌리고 전기소켓에서 플러그를 빼십시오.
- 정해진 용도 외에 제품을 사용하지 마십시오.
- 크기가 너무 큰 음식이나 금속용기를 오븐 토스터 안에 넣으면 화재나 감전의 위험이 있으므로 넣지 마십시오.
- 작동하고 있는 오븐 토스터를 커튼, 천, 벽 또는 기타 유사한 가연성 물질로 덮거나 오븐 토스터와 가연성 물질이 접촉하는 경우 화재 위험이 있습니다. 제품이 작동 중일 때 뒷면에 아무런 물건도 올려 놓지 마십시오.
- 금속 수세미로 세척하지 마십시오. 금속 수세미 물질의 일부가 떨어져나와 전기 부분에 접촉하면 감전의 위험이 있습니다.
- 금속 또는 내열 유리 외의 다른 소재로 만들어진 식기류를 사용할 때는 극도의 주의를 기울이십시오.
- 오븐 안쪽에 판지, 종이, 플라스틱 또는 기타 가연성 물질을 넣어두지 마십시오. 오븐 안에는 제공된 부속품만 넣으십시오.
- 빵가루 트레이나 오븐의 일부를 금속호일로 덮지 마십시오. 이렇게 하면 오븐이 가열되어 오븐에 손상을 주거나 사용자가 위협해질 수 있습니다.
- 적어도 오븐 토스터 주변에 10 cm(4인치)의 공간을 두어 적절하게 환풍될 수 있도록 합니다.
- 어떤 경우에도 오븐 토스터는 직접 수리해서는 안 됩니다. 이 오븐 토스터의 수리 또는 서비스는 반드시 공식 Electrolux 서비스 센터에 문의해야 하며 부품 교체 시는 Electrolux 정품만 사용해야 합니다. 이 지침을 따르지 않으면 보증이 무효가 됩니다.
- 안전상 본 제품은 3봉 소켓 전용 접지 플러그가 함께 제공됩니다. 접지도체를 부적절하게 연결하는 경우 감전의 위험이 있습니다. 콘센트가 적절하게 접지되었는지 의심되는 경우 적절한 자격을 갖춘 전문가에게 문의하십시오.
- 전원 코드가 길어 얹히거나 걸려 넘어지는 위험을 방지하기 위해 짧은 전원 코드가 제공됩니다.
- 적절하게 주의를 기울인다면 제품 작동 시 긴 연장 코드를 사용해도 됩니다.
- 연장 코드를 사용하는 경우, 코드 세트나 연장 코드의 정격 전기 표시가 제품의 정격 전기보다 높아야 하며 코드는 싱크대 위나 탁자 위에 걸쳐 있지 않도록 정돈해 아이들이 부주의하게 잡아 당기거나 걸려서 넘어지지 않도록 하십시오.
- 본 제품에는 개봉 방지 나사 가장자리 외부 커버가 분리되는 경우를 방지합니다. 화재 또는 감전의 위험을 줄이려면, **외부 커버를 분리하려고 하지 마십시오.** 제품 내부에는 사용자가 교체할 수 있는 부품이 없습니다. 수리는 반드시 공인 Electrolux 기술자에게 의뢰하십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, Electrolux의 자격 있는 기술자가 교체해야 합니다.
- 이 기기는 외부 타이머 또는 별도의 원격 제어 시스템의 방법으로는 작동하지 않습니다.
- 기기 사용 중에 문이나 접근하기 쉬운 표면의 온도가 높게 상승할 수 있습니다. 그러니 상해를 입지 않도록 각별히 주의하시기 바랍니다.

특징



KR

D. 전원 표시등

오븐 토스터가 켜지면 전원 표시등이 켜집니다.

E. 타이머:

본 제품의 타이머를 시계 방향으로 돌려 조리 시간을 설정하십시오.(0~60분) 선택한 시간이 경과되면 신호음이 울리고 오븐 토스터가 꺼집니다. 타이머를 “0”위치로 돌리면 언제든지 오븐 토스터를 끌 수 있습니다. 표에 적혀 있는 적정 조리 시간에 맞춰 타이머를 시계 방향으로 돌리십시오. 원하는 조리시간이 5 분이내이면 먼저 10분 위치로 타이머를 돌린 뒤, 다시 5분 위치에서 원하는 조리 시간만큼 되돌리십시오.

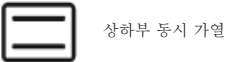
STAY ON 기능

STAY ON 위치에 있으면 오븐 토스터가 항상 켜져 있습니다. 이미 설정한 온도가 있다면 계속 열이 발생하므로 주의하시기 바랍니다. 제품의 전원을 끄려면 타이머를 “0”위치로 돌리고 전원 표시등이 꺼져 있는지 확인하십시오.

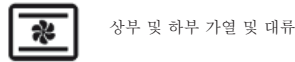
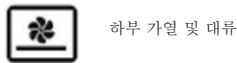
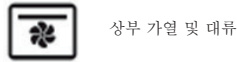
F. 기능 선택 스위치 (해당 모델:EOT3805K/EOT4805K):

원하는 가열부분에 맞게 스위치를 설정하십시오.

EOT3805K/EOT4805K



EOT4805K용 추가 기능



G. 온도 조절 스위치: 원하는 오븐 온도 (100도 - 250도)를 선택하려면 이 스위치를 이용하십시오.

# 제품 사용 가이드

KR

## 제품을 처음 사용하기 전에 다음을 따르십시오.

- 포장재와 스티커를 제거합니다.
- 오븐에서 푸드 트레이를 꺼냅니다.
- 세제로 트레이를 세척한 뒤 행구고 마른천이나 키친 타올을 사용해 물기를 제거합니다.
- 오븐에 푸드 트레이를 넣습니다.
- 제품 사용에 적합한 설치 장소를 선택합니다. 제품을 서랍장 아래쪽이나 벽면에 너무 가까이 두지 마십시오. 제품과 마주하는 면이 손상되지 않도록 열이 빠져나갈 수 있는 공간을 확보하십시오. (오븐토스터 사방에서 약 10cm 정도 여유 공간을 확보하십시오.)

**참고:** 오븐 토스터를 처음 작동하는 경우, 약간의 냄새와 연기가 발생할 수 있으나, 이는 정상이며 오랫동안 지속되지 않습니다.

냄새를 없애려면 다음의 사용법을 참고하십시오.

1. 오븐 토스터 내부가 비어있고, 도어가 열려 있는지 확인합니다.
2. 온도를 최대(MAX)에 두고, 타이머를 15분으로 설정합니다.
3. 15분 경과 후, 오븐 토스터는 자동으로 꺼집니다.
4. 오븐 토스터 사용 준비가 완료되었습니다.

**주의:** 오븐에 사용할 수 없는 비닐 백, 플라스틱 용기 또는 유리 식기류는 본 제품에서 사용을 금지합니다. 음식이 열판과 직접 닿지 않게 하십시오. 음식에 불이 붙은 경우, 제품의 문을 닫은채로 전원을 끄고 플러그를 콘센트에서 빼십시오.

## 사용법

1. 제품 전원 코드를 연결하기 전에, 온도 조절 스위치 및 타이머가 “0”의 위치에 있도록 설정합니다.
  2. 콘센트에 플러그를 연결합니다.
  3. 보다 완벽한 조리를 위해 오븐을 예열시킵니다.
  4. 조리할 음식을 그릴 트레이에 놓습니다. 물기가 기름기가 많은 음식은 반드시 푸드 트레이를 사용하십시오.
- 참고:** 조리후 음식이 들러붙는 것을 방지하기 위해, 트레이에 식용유를 바른 다음 음식을 놓는 것을 권장합니다.
5. 원하는 온도에 온도 조절 스위치를 설정합니다.

6. 타이머를 5 분위치로 먼저 돌린 후, 다시 원하는 조리 시간에 맞게 설정합니다.
7. 조리 중 지속적으로 음식 상태를 확인하십시오. 개인 취향에 따라 조리 시간을 변경할 수 있습니다.
8. 조리 시간이 끝나면 내열 장갑을 끼고 조리된 음식을 꺼냅니다.

**주의:** 조리후 푸드 트레이를 꺼낼 때는 반드시 내열 장갑을 사용하십시오.

9. 제품 사용후에는 전원 코드를 빼십시오. 제품을 옮기거나 세척하기 전에 충분히 식히십시오.

**주의:** 본 제품은 가열기구이기 때문에 조리 중이나 조리 직후에는 제품 표면이 뜨겁습니다. 제품을 완전히 식히고 만지길 권장합니다.

## 부속품

- **그릴 트레이** - 캐서롤 접시 및 일반 조리용 팬을 사용할 수 있습니다.
- **푸드 트레이** - 쿠키나 케이크 등을 구울 때 사용하며 음식을 조리한 후 남은 잔여물을 모아주는 역할을 합니다.
- **푸드 트레이용 손잡이** - 뜨거운 푸드 트레이를 꺼낼 때 사용합니다.

## 푸드 트레이 배치

부피가 큰 음식을 조리할 때는 접시의 위치를 변경하여 조리하는 것을 권장합니다.

- 조리할 식품에 따라 푸드 트레이 위치를 3개의 서로 다른 위치로 조정할 수 있습니다.

**참고:** 위쪽이 너무 많이 구워졌으면 푸드 트레이를 좀 더 낮은 위치로, 아래쪽이 너무 많이 구워졌으면 좀 더 높게 변경할 필요가 있습니다.

# 세척 및 유지보수

## 세척 및 보관

- 1. 제품 사용후, 모든 스위치를 OFF 위치에 둡니다. 제품을 세척하기 전에는 항상 전원 코드를 빼고 제품의 내부가 완전히 식을 때까지 기다립니다.
- 2. 젖은 천을 사용해 오븐의 내부 및 외부 를 세척합니다. 마모성, 부식성 세척제 를 사용하지 마십시오.
- 3. 제품, 전원 코드 및 플러그를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 4. 푸드 트레이는 따뜻한 물과 일반 세제로 세척합니다.
- 5. 푸드 트레이를 따뜻한 물에 미리 담궈두면 세척하기 더욱 쉽습니다.
- 6. 음식물 부스러기가 제품의 아래쪽에 쌓이면 제품의 성능이 저하될 수 있습니다.  
**EOT2805K/EOT2805W:** 빵가루 배출기를 아래쪽을 향해 누른 후, 들어 올려 여십시오. 부스러기를 버리십시오. 젖은 행주로 닦은 뒤 건조시키고 다음에 다시 사용하기 전에 올바르게 부착하십시오.  
**EOT3805K/EOT4805K:** 세척하기 쉽게 빵가루 배출기를 분리하십시오.

## 주의:

- 음식 트레이를 따뜻한 물에 담그면세척하기가 더욱 쉽습니다.
  - 오븐 토스터의 내부에는 눌러 붙음 방지 기능이 되어 있습니다. 금속 도구를 사용해 오븐 토스터를 긁지 마십시오.
- 조리 중 튀긴 음식물을 세척하려면, 젖은 스폰지, 형철 또는 나일론 소재의 냄비 닦는 수세미에 연한 세제를 묻혀 오븐 토스터 내부를 닦아 내십시오.
- 설탕이나 소금이 주로 들어간 음식은 표면에 눌러 붙는 경향이 있으며 세척하기가 매우 어렵습니다. 이러한 음식을 조리하는 경우, 굽기 접시 및 그물 선반을 사용한 후 즉시 세척하십시오.

## 보관

- 1. 제품을 잘 유지하기 위해 앞에 제시된 세척 방법을따릅니다.
- 2. 전원 코드를 정리합니다.
- 3. 제품 및 구성품은 건조하고 서늘한 공간에 보관합 니다.

# 문제 해결

KR

| 증상                                          | 가능한 원인                                  | 해결 방법                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 오븐 토스터 작동 중에 약간의 냄새나 연기가 납니다.               | 오븐 토스터를 처음으로 켜었습니다.                     | 이는 정상이며 오래 지속되지 않습니다. 오븐 토스터를 처음 사용하기 전에 모든 포장지와 스티커를 제거하십시오. 오븐 토스터가 비어 있고 문이 열려 있는지 확인하십시오. 온도를 최대로 설정한 뒤 타이머를 15분으로 설정하십시오. 15분이 지나면 타이머에 의해 오븐 토스터가 자동으로 꺼집니다. 이제 오븐 토스터를 사용할 준비가 되었습니다. |
|                                             | 오븐 토스터의 그릴 랙이나 푸드 트레이에 음식 찌꺼기가 남아 있습니다. | 오븐 토스터와 액세서리를 청소하십시오.                                                                                                                                                                        |
|                                             | 음식 기름이 남아 있습니다.                         | 굽기 전에 남아 있는 음식 기름을 제거하십시오.                                                                                                                                                                   |
|                                             | 오븐 토스터 작동이 멈추면 고장난 것입니다.                | 즉시 오븐을 끈 뒤 Electrolux 서비스 센터나 대리점에 연락하십시오.                                                                                                                                                   |
| 오븐 토스터에서 음식 냄새가 납니다.                        | 마늘 및 양파와 같은 음식은 오븐 토스터에 냄새를 남깁니다.       | 유리문을 열어 내부 공기를 환기시키십시오.                                                                                                                                                                      |
| 푸드 트레이와 그릴 랙을 오븐 토스터에 부드럽게 넣을 수 없습니다.       | 오븐 토스터의 벽면에 음식 찌꺼기가 남아 있습니다.            | 오븐 토스터 벽면을 청소하십시오.                                                                                                                                                                           |
| 구운 음식의 브라우닝 레벨이 적당하지 않거나 음식이 골고루 구워지지 않습니다. | 온도 설정이 잘못되었습니다.                         | 식품 포장에 적혀 있는 조리 방법을 따라 온도를 조절하십시오.                                                                                                                                                           |
|                                             | 푸드 트레이나 그릴 랙 위치가 정확하지 않습니다.             | 권장하는 푸드 트레이나 그릴 랙 위치는 조리용 참고표를 참조하십시오.                                                                                                                                                       |
| 유리문에 물방울이 맺힙니다.                             | 냉동 식품을 조리 중입니다.                         | 오븐 토스터에서 냉동 식품을 조리할 경우 일반적인 현상입니다. 물방울은 잠시 뒤 사라집니다. 식품 포장에 적혀 있는 조리 방법을 따르십시오.                                                                                                               |

## 폐기

### 폐기 처분

#### 포장재

포장재는 환경 친화적인 것을 사용하였기 때문에 재활용이 가능합니다. 플라스틱 부품에 >PE<, >PS< 등의 표시가 되어 있습니다. 포장재는 적합한 용기에 넣어 각 지역의 폐기물 처리 장소에 버립니다.

### 오래된 제품



제품이나 포장 박스에 있는  표시는 이 제품을 일반 가정용 폐기물로 처리해서는 안됨을 나타냅니다. 그 대신 전기 및 전자 장비 재활용을 담당하는 해당 수집소에 보내서 처리하도록 해야 합니다. 제품을 올바르게 폐기 처분하면 제품을 적절하게 처리하지 못해서 발생할 수 있는 환경과 인류에 미치는 잠재적인 부정적 영향을 방지할 수 있습니다. 이 제품의 재활용에 관한 자세한 설명은 가까운 동사무소, 가정용 폐기물 서비스 센터 또는 제품 구입처로 문의하시기 바랍니다. 방지할 수 있습니다. 이 제품의 재활용에 관한 자세한 설명은 가까운 동사무소, 가정용 폐기물 서비스 센터 또는 제품 구입처로 문의하시기 바랍니다.

## 조리 참고 차트

|                                                                                     |           | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 온도        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 25-35분            | 20-30분                                                                              | 25-35분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |    |    |
|    | 온도        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 10-15분            | 10-15분                                                                              | 10-15분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |    |    |
|    | 온도        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 3-5분              | 5-7분                                                                                | 5-7분                                                                                |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |    |    |
|    | 온도        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 8-15분             | 8-15분                                                                               | 10-20분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |    |    |
|    | 온도        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 3-7분              | 3-7분                                                                                | 3-7분                                                                                |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |    |    |
|    | 온도        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 5-10분             | 5-10분                                                                               | 5-10분                                                                               |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 맨 위                                                                                 | 맨 위                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |    |    |
|  | 온도        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 15-20분            | 15-20분                                                                              | 15-25분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |  |  |
|  | 온도        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 15-25분            | 15-20분                                                                              | 15-20분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |  |  |
|  | 온도        | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | 20-30분            | 20-30분                                                                              | 20-30분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | 가운데               | 가운데                                                                                 | 가운데                                                                                 |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |  |  |
|  | 온도        | X                 | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | 조리시간      | X                 | 45-60분                                                                              | 45-60분                                                                              |
|                                                                                     | 푸드 트레이 위치 | X                 | 맨 아래                                                                                | 맨 아래                                                                                |
|                                                                                     | 기능 선택 스위치 | X                 |  |  |

KR

# Buku petunjuk

Grafik dan gambar di dalam buku petunjuk hanya sebagai ilustrasi dan produk di gambar bisa berbeda dari aslinya.

Bacalah semua petunjuk dengan cermat sebelum menggunakan perangkat ini untuk pertama kalinya.

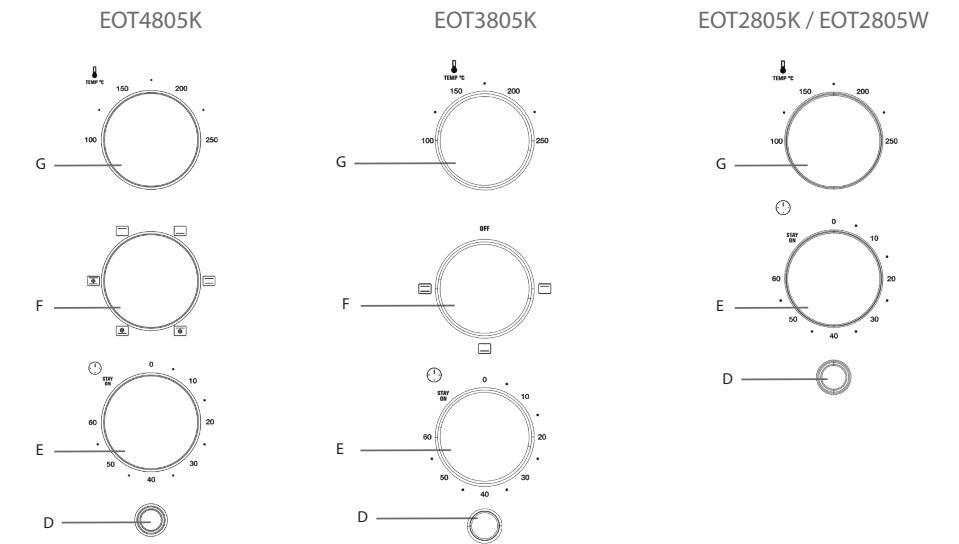
Simpanlah buku petunjuk ini untuk acuan di masa mendatang.

## Petunjuk keselamatan

ID

- Alat ini tidak dirancang untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki keterbatasan fisik, inderawi atau keterbelakangan mental, atau orang tidak berpengalaman dan tidak berpengetahuan, kecuali mereka telah mendapatkan pengawasan atau diberi petunjuk mengenai cara penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggung jawab terhadap keselamatannya. Anak-anak harus diawasi agar mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Cabut steker dari stopkontak listrik ketika tidak digunakan dan sebelum dibersihkan. Biarkan dingin sebelum memasang pada atau melepaskan komponen-komponennya.
- Jangan mengoperasikan alat apa pun jika kabel atau steker rusak atau jika alat malafungsi atau mengalami suatu kerusakan. Kembalikan alat kepada produsen atau agen servis resmi untuk pemeriksaan, perbaikan, atau penyetelan.
- Jangan menyentuh permukaan yang panas gunakan pegangan dan kenop.
- Guna menghindari sengatan listrik, jangan membenamkan kabel, steker, atau oven ke dalam air atau cairan lainnya.
- Penggunaan aksesoris atau pelengkap tambahan tidak direkomendasikan oleh produsen alat karena bisa mengakibatkan kecelakaan.
- Jangan digunakan di luar ruangan.
- Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau menyentuh permukaan yang panas.
- Jangan ditempatkan di atas atau di dekat gas panas atau kompor listrik, atau di dalam oven yang telah dipanaskan.
- Sangat berhati-hatilah ketika memindahkan alat yang berisi minyak panas atau cairan panas lainnya.
- Untuk mematikan, putar Timer Dial (Pemutar Pengaturan Waktu) ke posisi "0", kemudian cabut steker dari stopkontak listrik.
- Jangan menggunakan alat di luar peruntukannya.
- Jangan memasukkan makanan atau perabot logam yang kebesaran ke dalam oven pemanggang karena dapat menimbulkan kebakaran atau berisiko terkena sengatan listrik.
- Kebakaran bisa terjadi apabila oven pemanggang yang sedang beroperasi tertutupi atau menyentuh bahan yang mudah terbakar, seperti kelambu, kain penutup makanan, dinding atau bahan yang mudah terbakar lainnya. Jangan menyimpan barang apa pun di bagian atas alat ketika sedang dioperasikan.
- Jangan membersihkan menggunakan bantalan penggosok logam. Serpihan logam bisa bersentuhan dengan komponen yang mengandung muatan listrik sehingga bisa menimbulkan sengatan listrik.
- Sangat berhati-hatilah ketika menggunakan wadah makanan yang terbuat dari bahan selain logam atau kaca tahan panas.
- Jangan memasukkan kardus, kertas, plastik, atau bahan yang mudah terbakar lainnya ke dalam oven. Hanya boleh memasukkan aksesoris yang tersedia di dalam oven.
- Jangan menutupi baki remah atau komponen oven lainnya dengan lempengan logam. Hal ini bisa menyebabkan pemanasan berlebih yang bisa mengakibatkan kerusakan pada oven atau membahayakan pengguna.
- Sisakan ruang minimal 10 cm (4 inci) di sekeliling oven pemanggang guna menghasilkan sirkulasi udara yang cukup.
- Dalam keadaan apa pun, jangan berusaha memperbaiki oven pemanggang ini sendiri. Oven pemanggang harus diperbaiki dan/atau diservis oleh pusat servis Electrolux resmi dan hanya suku cadang Electrolux asli yang boleh digunakan pengabaian ketentuan ini bisa menyebabkan pembatalan garansi.
- Sebagai fitur keselamatan, produk ini dilengkapi dengan steker pembumian (grounded plug), yang hanya bisa cocok dengan stopkontak tiga cabang. Sambungan konduktor pembumian yang tidak tepat dapat mengakibatkan risiko sengatan listrik. Berkonsultasilah dengan ahli listrik jika Anda ragu apakah pemasangan stopkontak pembumian sudah benar.
- Kabel suplai daya pendek dirancang guna menghindari risiko terjatuh atau tersandung kabel.
- Kabel ekstensi yang lebih panjang tersedia dan bisa digunakan jika digunakan dengan kehati-hatian.
- Jika kabel ekstensi digunakan, tegangan listrik unit kabel yang ditandai atau kabel ekstensi setidaknya harus sama besarnya dengan tegangan listrik alat, dan kabel harus diatur sehingga tidak akan melintang di atas meja supaya tidak ditarik oleh anak-anak atau tersandung secara tidak sengaja.
- Alat ini dilengkapi dengan sekrup tahan panas guna mencegah terlepasnya penutup luarnya. Untuk mengurangi risiko kebakaran atau sengatan listrik, **jangan mencoba melepas penutup luarnya**. Tak ada bagian yang bisa diservis pengguna di dalamnya. Perbaikan harus dilakukan hanya oleh teknisi resmi Electrolux.
- Penggantian kabel suplai daya rusak harus dilakukan oleh teknisi ahli dari Electrolux.
- Peralatan ini tidak bisa disambungkan dengan pengatur waktu terpisah atau sistem remote control terpisah.
- Suhu pintu atau permukaan yang dapat diakses mungkin tinggi saat perangkat sedang digunakan. Karena itu, ekstra hati-hatilah untuk mencegah cedera.

Fitur



ID

D. Indikator daya

Indikator daya akan menyala saat oven toaster dinyalakan.

E. Tombol-putar Timer:

Gunakan tombol-putar ini untuk menghidupkan dan mematikan oven toaster dan untuk mengatur timer (0 sampai 60 menit) dengan memutar tombol ini searah jarum jam. Pada akhir waktu yang dipilih, bel akan berbunyi dan oven toaster akan mati. Oven toaster dapat dimatikan kapan saja dengan memutar tombol-putar timer ke posisi "0". Putar tombol-putar timer searah jarum jam ke pengaturan waktu yang sesuai dengan tabel. Jika waktu yang diinginkan kurang dari 5 menit, putarlah tombol ke ke posisi 10 menit lalu kembali ke 5 menit posisi yang diinginkan.

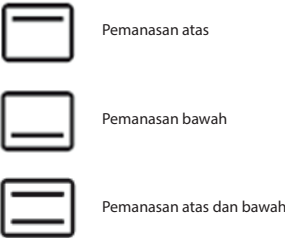
Fungsi STAY ON

Bila berada pada posisi STAY ON, perhatikan bahwa oven toaster akan MENYALA sepanjang waktu untuk pemanasan terus-menerus pada pengaturan suhu yang dipilih. Untuk mematikan perangkat, putar tombol-putar timer ke posisi "0" dan pastikan bahwa lampu indikator daya mati.

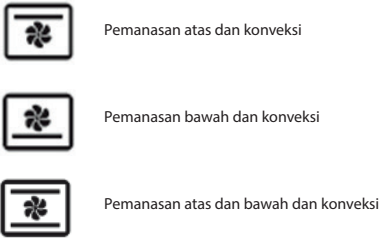
F. Tombol-putar pemilihan fungsi (Hanya ada pada EOT3805K/EOT4805K):

Atur tombol-putar sakelar selektor ke posisi yang diinginkan untuk menghidupkan elemen pemanasan yang diinginkan.

EOT3805K/EOT4805K



Fungsi tambahan untuk EOT4805K



G. Tombol-putar pengatur suhu: Gunakan tombol-putar ini untuk memilih suhu pengoperasian oven yang diinginkan (100°C sampai 250°C).

# Memulai

## Sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kalinya

- Buang kemasan dan stiker-stikernya
- Keluarkan baki makanan dari oven.
- Cuci menggunakan busa sabun, bilas, dan keringkan menggunakan lap atau tisu.
- Pasang kembali baki makanan ke dalam oven.
- Pilihlah tempat untuk menaruh unit ini. Jangan menempatkan unit di bawah kabinet atau terlalu dekat dengan dinding. Biarkan panas mengalir tanpa merusak ruang meja/counter space (Beri ruang setidaknya 10 cm di sekeliling oven pemanggang).

**Catatan:** Ketika oven pemanggang dinyalakan untuk pertama kalinya, mungkin akan ada sedikit bau dan asap, ini normal dan tidak akan berlangsung lama.

Untuk menghilangkan bau, silakan lakukan prosedur berikut:

1. Pastikan bahwa oven pemanggang dalam keadaan kosong dan pintunya terbuka.
2. Setel temperaturnya ke Max (Maksimal) dan setel pengatur waktunya ke 15 menit.
3. Setelah 15 menit, pengatur waktu akan mematikan oven pemanggang secara otomatis
4. Oven pemanggang sekarang siap untuk digunakan.

**Perhatian:** Jangan gunakan kertas panggang wadah plastik atau kaca yang tidak tahan panas saat menggunakan pemanggang.

Makanan tidak boleh menyentuh elemen pemanas. Bila terdapat nyala api yang berasal dari makanan saat memanggang, pintu pemanggang harus tetap tertutup dan segera matikan pemanggang dan cabut kabel dari soket dinding.

## PETUNJUK PENGGUNAAN

1. Pastikan tombol Pengatur Waktu dan suhu berada pada posisi "0" sebelum memasang kabel pada soket.
2. Pasang kabel pada soket dinding yang tepat.

3. Pemanggang harus dipanaskan terlebih dahulu agar dapat bekerja lebih efektif.
4. Letakkan makanan pada jeruji panggang. Gunakan baki untuk makanan yang mengandung air dan berminyak.

**Perhatian:** Sebelum meletakkan makanan pada baki, oles baki dengan minyak makan agar makanan tidak melekat pada baki.

5. Atur tombol pengatur suhu pada suhu yang dikehendaki.
6. Putar tombol pengatur waktu melewati angka 5 dan kembali pada warna yang dikehendaki.
7. Makanan harus selalu diperhatikan selama proses memanggang. Anda dapat mengubah waktu memanggang sesuai dengan keinginan anda.
8. Saat telah selesai memanggang, keluarkan makanan yang telah masak dari pemanggang dengan sarung tangan.

**Perhatian:** Gunakan sarung tangan tahan panas saat mengambil baki setelah selesai memanggang.

9. Cabut kabel setelah selesai digunakan. Biarkan pemanggang beberapa saat sampai dingin sebelum menyimpan kembali atau membersihkan.

**Perhatian:** Permukaan pemanggang SANGAT PANAS. Jangan sentuh pemanggang saat sedang beroperasi atau segera setelah selesai.

## PERANGKAT TAMBAHAN

- **Rak Kabel** – berguna untuk masakan casserole dan sebagai wadah umum untuk memanggang.
- **Baki** – untuk memanggang roti, kue dll serta menampung lemak-lemak residu dan kaldu makanan.
- **Pegangan Baki/Rak** – gunakan alat ini untuk mengambil baki saat baki masih panas.

## Pemosisian Baki Makanan

Pemanggang ini dapat juga digunakan untuk memanggang sarapan (roti, kue dan roti kukus), serta makanan lain (babi, rusuk, ikan, ayam, angsa, bebek, kacang, dll) dengan hasil warna, rasa dan aroma yang sempurna. Saat memanggang makanan dengan berukuran besar, ubah posisi baki sedemikian rupa agar makanan dapat terpangang secara merata.

- Baki makanan dapat disesuaikan ke 3 posisi yang berbeda sesuai dengan makanan yang ingin Anda masak.

**Catatan:** Posisi baki makanan mungkin perlu diturunkan ke posisi yang lebih rendah jika permukaannya terlalu coklat atau dinaikkan ke posisi yang lebih tinggi jika alasnya mencoklat.

# Pembersihan dan Perawatan

1. Setelah anda selesai menggunakan, putar pengatur waktu pada angka "0". Selalu pastikan kabel telah tercabut dan tunggu beberapa saat sampai suhu bagian dalam panggangan telah turun sebelum membersihkan panggangan.
  2. Gunakan lap basah untuk membersihkan bagian dalam dan luar oven. Jangan gunakan abrasif atau korosif atau pembersih korosif.
  3. Jangan biarkan pemanggang dan kabel menjadi basah atau terendam dalam air ataupun cairan lain.
  4. Cuci semua perangkat tambahan dalam air sabun atau mesin pencuci piring.
  5. Biarkan semua perangkat tambahan kering dengan sempurna sebelum menyalakan pemanggang.
  6. Bila makanan terakumulasi di dasar alat, kinerjanya dapat terganggu.
- Untuk **EOT2805K/EOT2805W**: Tekan dan angkat untuk membuka pelepas remah. Lepaskan untuk membuang. Bersihkan dengan kain lembab, keringkan dan kunci dengan benar sebelum menggunakannya kembali.
- Untuk **EOT3805K/EOT4805K**: Lepaskan baki remah yang disediakan untuk memudahkan pembersihan.

## PERHATIAN:

- Untuk memudahkan membersihkan, baki panggangan dapat direndam pada air hangat.
  - Bagian dalam pemanggang memiliki lapisan anti lengket. Jangan kupas dinding pemanggang dengan alat terbuat dari logam.
- Untuk menghilangkan kotoran-kotoran setelah memanggang, bersihkan bagian dalam pemanggang dengan deterjen lembut dengan menggunakan busa, kain atau sarung tangan nilon yang basah.
- Makanan yang mengandung gula dan garam dapat dengan mudah melekat pada permukaan pemanggang dan sukar dibersihkan. Saat memanggang makanan seperti ini, bersihkan baki dan rak kabel segera setelah selesai.

## Penyimpanan:

1. Ikuti instruksi pembersihan di atas untuk perawatan apik sebelum disimpan.
2. Rapiakan kabel daya.
3. Unit dan aksesorinya harus disimpan di tempat yang kering, dan sejuk.

# Pemecahan Masalah

ID

| Gejala                                                                                        | Kemungkinan Penyebab                                                                          | Solusi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ada sedikit bau dan/atau asap ketika oven toaster digunakan.                                  | Oven toaster baru dinyalakan untuk pertama kalinya.                                           | Ini normal dan tidak akan berlangsung lama. Sebelum menggunakan toaster oven untuk pertama kalinya, lepaskan semua bahan kemasan dan stiker. Pastikan bahwa oven toaster kosong dan pintunya terbuka. Atur suhu ke Max dan atur timer ke 15 menit. Setelah 15 menit, timer akan secara otomatis mematikan oven toaster. Oven toaster kini siap untuk digunakan. |
|                                                                                               | Ada sisa partikel makanan di dalam oven toaster, pada rak pemanggang, atau baki makanan.      | Bersihkan oven toaster dan aksesorinya.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                               | Ada lemak makanan yang berlebihan.                                                            | Bersihkan lemak makanan yang berlebihan sebelum memanggang.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                               | Jika oven toaster berhenti bekerja, itu merupakan malfungsi.                                  | Matikan oven segera dan hubungi Pusat Servis Electrolux atau agennya.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ada bau makanan di dalam oven toaster.                                                        | Makanan seperti bawang putih atau bawang bombai dapat meninggalkan bau di dalam oven toaster. | Biarkan pintu kaca terbuka selama beberapa saat untuk mengeluarkan udara.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Baki makanan dan rak pemanggang tidak dapat digeser masuk ke dalam oven toaster dengan mudah. | Ada sisa partikel makanan di dinding oven toaster.                                            | Bersihkan dinding oven toaster.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tingkat pencoklatan makanan yang dipanggang tidak ideal atau makanan tidak terpanggang rata.  | Pengaturan suhunya tidak benar.                                                               | Sesuaikan suhu menurut petunjuk pemasakan pada kemasan makanan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                               | Baki makanan atau rak pemanggang berada dalam posisi tidak benar.                             | Rujuklah bagan acuan pemasakan untuk posisi baki makanan atau rak pemanggang yang dianjurkan.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Ada kondensat (embun) pada pintu kaca.                                                        | Makanan yang dimasak adalah makanan beku.                                                     | Ini hal yang normal jika memasak makanan beku dalam oven toaster. Kondensat akan hilang setelah beberapa saat. Rujuklah petunjuk pemasakan pada kemasan makanan.                                                                                                                                                                                                |

## Pembuangan barang bekas

### Pembuangan barang bekas

#### Bahan kemasan

Bahan kemasan bersifat ramah lingkungan dan dapat didaur ulang. Komponen-komponen plastik memiliki tanda, seperti >PE<, >PS<, dan sebagainya. Harap buang bahan kemasan ke tempat yang sesuai di fasilitas pembuangan sampah umum.

#### Peralatan yang tidak digunakan lagi



Symbol pada produk atau kemasannya menunjukkan bahwa produk ini tidak dapat diperlakukan sebagai limbah rumah tangga. Namun produk ini harus diserahkan kepada titik pengumpulan yang sesuai untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Dengan memastikan bahwa produk ini dibuang dengan benar, Anda dapat membantu mencegah akibat negatif pada lingkungan dan kesehatan manusia, yang disebabkan oleh penanganan limbah produk yang tidak tepat. Untuk informasi lebih terinci mengenai daur ulang produk ini, harap hubungi kantor kota setempat, layanan pembuangan sampah rumah tangga Anda atau toko tempat Anda membeli produk ini.

## Bagan Acuan Memasak

|                                                                                     |                     | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Suhu                | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 25-35men          | 20-30men                                                                            | 25-35men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |    |    |
|    | Suhu                | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 10-15men          | 10-15men                                                                            | 10-15men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |    |    |
|    | Suhu                | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 3-5men            | 5-7men                                                                              | 5-7men                                                                              |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |    |    |
|    | Suhu                | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 8-15men           | 8-15men                                                                             | 10-20men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |    |    |
|    | Suhu                | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 3-7men            | 3-7men                                                                              | 3-7men                                                                              |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |    |    |
|    | Suhu                | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 5-10men           | 5-10men                                                                             | 5-10men                                                                             |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi atas                                                                         | posisi atas                                                                         |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |    |    |
|  | Suhu                | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 10-20men          | 10-20men                                                                            | 15-25men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |  |  |
|  | Suhu                | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 15-25men          | 10-20men                                                                            | 10-20men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |  |  |
|  | Suhu                | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | 20-30men          | 20-30men                                                                            | 20-30men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | posisi tengah     | posisi tengah                                                                       | posisi tengah                                                                       |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |  |  |
|  | Suhu                | NA                | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Waktu               | NA                | 45-60men                                                                            | 45-60men                                                                            |
|                                                                                     | Posisi baki makanan | NA                | posisi bawah                                                                        | posisi bawah                                                                        |
|                                                                                     | Fungsi              | NA                |  |  |

## คู่มือการใช้งาน

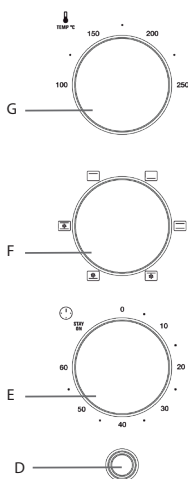
ภาพประกอบต่างๆในคู่มือการใช้งานนี้อาจมีความแตกต่างจากสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจง่ายในการอธิบายวิธีการใช้งาน  
อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานอุปกรณ์ครั้งแรก  
โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

## คำแนะนำด้านความปลอดภัย

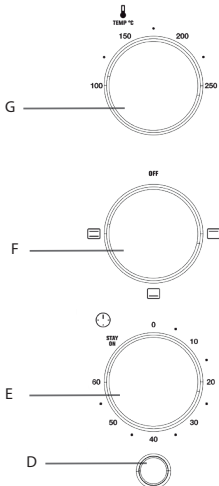
- เครื่องไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีประสาทสัมผัสหรือมีความบกพร่องทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นผู้คอยดูแลหรือให้คำแนะนำในการใช้งานเพื่อให้เกิดความปลอดภัยสูงสุด เด็กควรมีผู้ดูแล ในการใช้งาน เพื่อให้เห็นใจว่า จะไม่เล่นกับเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้าขณะไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด รอให้เครื่องเย็นก่อนใส่หรือนำส่วนประกอบไดออก
- ห้ามเปิดใช้งานเครื่องที่สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย หรือในกรณีที่เครื่องทำงานผิดพลาดหรือมีลักษณะเสียหายใด ๆ ส่งเครื่องคืนให้แก่ผู้ผลิตหรือตัวแทนให้บริการที่ได้รับแต่งตั้งเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซมหรือปรับแต่ง
- ห้ามสัมผัสโดนพื้นผิวที่มีความร้อน ใช้ด้ามจับและแป้นจับ
- เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต อย่าจุ่มสายไฟปลั๊กไฟหรือเตาอบในน้ำหรือของเหลวอื่น
- ผู้ผลิตเครื่องไม่แนะนำให้ใช้อุปกรณ์เสริมแปลกปลอมหรือส่วนต่อพ่วงพิเศษเนื่องจากอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บขึ้นได้
- ห้ามใช้ในที่โล่งแจ้ง
- อย่าให้สายไฟห้อยเหนือขอบโต๊ะหรือพื้นผิวที่ร้อน
- อย่าวางไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าทำความร้อนหรือเตาอบที่มีความร้อน
- ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องที่มีน้ำมันร้อนหรือของเหลวร้อนอื่น ๆ
- ดัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าโดยปรับแป้นตั้งเวลาไปที่ตำแหน่ง OFF จากนั้นถอดปลั๊กออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- อย่าใช้เครื่องนอกเหนือจากวัตถุประสงค์การใช้งานที่ระบุ
- การใส่ผลิตภัณฑ์อาหารขนาดใหญ่เกินกำหนดหรือเครื่องใช้รับประทานอาหารที่เป็นโลหะในเตาอบบึ่งย่างอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้
- อาจเกิดเพลิงไหม้ขึ้นได้หากเตาอบที่กำลังทำงานถูกปิดคลุมหรือสัมผัสกับวัตถุไวไฟ เช่น ม่าน ผนึ่งหรือวัสดุอื่น ๆ ที่ติดไฟได้ อย่างางสิ่งของไว้บนตัวเครื่องขณะทำงาน
- อย่าทำความสะอาดโดยใช้แผ่นใยขัดโลหะ ชิ้นส่วนของใยอาจแยกตัวจากแผ่นขัดและสัมผัสกับส่วนประกอบทางไฟฟ้าทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตขึ้นได้
- ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ใช้ส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่โลหะหรือแก้วกันความร้อน
- อย่าจัดเก็บกระดาดแข็ง กระดาดหรือพลาสติกและวัตถุไวไฟอื่น ๆ ไว้ภายในเตาอบ จัดเก็บเฉพาะอุปกรณ์เสริมที่จัดมาให้สำหรับใช้ในเตาอบเท่านั้น
- อย่าปิดหน้าต่างพิเศษขมบับหรือส่วนประกอบของเตาอบด้วยฟอยล์โลหะจะทำให้เตาอบเสียหายหรือเกิดอันตรายต่อผู้ใช้ได้
- เว้นระยะไว้อย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) รอบ ๆ เตาอบเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างเพียงพอ
- ไม่ควรซ่อมเตาอบด้วยตัวเอง เตาอบบึ่งย่างจะต้องซ่อมและ/หรือให้บริการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Electrolux และใช้ชิ้นส่วนอะไหล่แท้จาก Electrolux เท่านั้นหากไม่ปฏิบัติตามอาจทำให้เสียสิทธิ์การรับประกันได้
- ในด้านความปลอดภัย ผลิตภัณฑ์นี้จำหน่ายมาพร้อมกับปลั๊กที่มีขาตินซึ่งสามารถใช้ได้กับเต้ารับไฟฟ้าสามช่องเท่านั้น การต่อตัวนำไฟฟ้าลงดินไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้หากมีข้อสงสัยหรือเต้ารับไฟฟ้าต่อสายดินถูกต้องหรือไม่ กรุณาสอบถามกับช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญ
- สายไฟที่จัดมาให้ไม่ยาวมากเพื่อลดความเสี่ยงจากการดัดพันหรือการทำให้อกหลม
- สามารถใช้สายพ่วงได้แต่ควรใช้ด้วยความระมัดระวัง
- หากใช้สายพ่วง พักทางไฟฟ้าของสายไฟหรือสายพ่วงจะต้องไม่น้อยกว่าของเครื่องใช้ และสายไฟจะต้องไม่พาดอยู่บนเคาเตอร์หรือโต๊ะทำงานที่อาจถูกเด็กดึงเส้นหรือสะดุดล้มโดยไม่ตั้งใจได้
- อุปกรณ์มีสกรูยึดเพื่อป้องกันการถอดฝาครอบด้านนอกออก เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต **อย่านำฝาด้านนอกออก** ภายในไม่มีชิ้นส่วนที่ผู้ใช้ดูแลรักษาเองได้ ควรซ่อมแซมโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตของ Electrolux เท่านั้น
- หากสายไฟเสียหาย ให้เปลี่ยนสายใหม่โดยช่างไฟของ Electrolux
- อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำงานร่วมกับเครื่องตั้งเวลาหรืออุปกรณ์ควบคุมการทำงานระยะไกล
- ขณะใช้งาน อุณหภูมิที่ประตูหรือพื้นผิวในส่วนที่เข้าถึงได้ภายในเตาอบอาจมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเพื่อป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น

# คุณสมบัติ

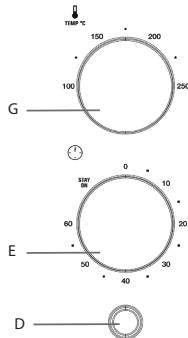
EOT4805K



EOT3805K



EOT2805K / EOT2805W



## D. ไฟแสดงการเปิดเครื่อง

ไฟแสดงการเปิดเครื่องจะติดสว่าง เมื่อเปิดสวิตช์เตาอบบึ่งย่าง

## E. ปุ่มหมุนตั้งเวลา

ใช้ปุ่มหมุนนี้เพื่อเปิดหรือปิดเตาอบบึ่งย่าง และตั้งเวลา (0 – 60 นาที) โดยบิดตามเข็มนาฬิกา เสียงกริ่งจะดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดเวลาที่เลือกไว้ จากนั้นเตาอบบึ่งย่างจะหยุดทำงาน สามารถปิดสวิตช์เตาอบบึ่งย่างได้ตลอดเวลา โดยบิดปุ่มหมุนตั้งเวลาไปที่ตำแหน่ง "0" บิดปุ่มหมุนตั้งเวลาตามเข็มนาฬิกาไปยังช่วงเวลาที่ต้องการตามที่แนะนำไว้ในตาราง หากต้องการตั้งเวลาไม่เกิน 5 นาที ให้บิดปุ่มหมุนไปที่ตำแหน่ง 10 นาที แล้วบิดย้อนกลับมาที่ตำแหน่ง 5 นาที

## ฟังก์ชันเปิดตลอดเวลา (STAY ON)

เมื่อเลือกฟังก์ชันเปิดตลอดเวลา (STAY ON) เตาอบบึ่งย่างจะเปิดทำความร้อนตลอดเวลาต่อเนื่องตามการตั้งค่าอุณหภูมิที่เลือกไว้ บิดปุ่มหมุนตั้งเวลาไปที่ตำแหน่ง 0 เพื่อปิดสวิตช์เตาอบบึ่งย่าง และตรวจสอบว่าไฟแสดงการเปิดเครื่องดับแล้ว

## F. ปุ่มหมุนเลือกฟังก์ชัน (มีใน EOT3805K/EOT4805K เท่านั้น):

บิดปุ่มหมุนไปที่ตำแหน่งที่ต้องการเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อนที่ต้องการ

EOT3805K/EOT4805K



ทำความร้อนด้านบน



ทำความร้อนด้านล่าง



ทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง

ฟังก์ชันเสริมใน EOT4805K



ทำความร้อนด้านบนและละลายร้อน



ทำความร้อนด้านล่างและละลายร้อน



ทำความร้อนด้านล่างและด้านบนและละลายร้อน

## G. ปุ่มหมุนควบคุมอุณหภูมิ: ใช้ปุ่มหมุนนี้เพื่อเลือกอุณหภูมิภายในเตาอบที่ต้องการ (100°C ถึง 250°C)

# เริ่มใช้งาน

## ก่อนใช้เครื่องเป็น ครั้งแรก

- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และสติกเกอร์ออก
- นำภาครอบอาหารออกจากเคา
- ล้างในน้ำอุ่นผสมน้ำยา จากนั้นล้างน้ำสะอาดและใช้ผ้าหรือกระดาษหนาเช็ดให้แห้ง
- ใส่ภาครอบอาหารกลับเข้าที่
- เลือกตำแหน่งที่จะจัดวางเครื่องอย่างวางเครื่องใต้ตู้หรือใกล้กับผนังมากเกินไป เปิดช่องให้ความร้อนไหลผ่านโดยไม่ทำลายพื้นที่บริเวณเคาน์เตอร์ (เว้นระยะอย่างน้อย 10 ซม. รอบเดอบบิ่งข้าง)

TH

**หมายเหตุ:** ขณะเปิดใช้งานเดอบบิ่งข้างเป็นครั้งแรก อาจเกิดกลิ่นและควันเล็กน้อยซึ่งถือเป็นเรื่องปกติและจะหายไปเองในไม่ช้า

เพื่อแก้ไขปัญหากลิ่นกรุณาทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. เดอบบิ่งข้างจะต้องไม่มีสิ่งของอยู่ภายในและเปิดฝาค้างไว้
2. ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ Max จากนั้นตั้งเวลา 15 นาที
3. หลังจากผ่านไป 15 นาทีระบบตั้งเวลาจะปิดเดอบบิ่งข้างอัตโนมัติ
4. เดอบบิ่งข้างพร้อมสำหรับใช้งานแล้วในตอนนี

**คำเตือน:** ห้ามใช้ถุงพลาสติก ภาชนะพลาสติกหรือเครื่องแก้วที่ไม่เหมาะกับเดอบบิ่งข้างเดอบบิ่งข้างนี้  
อาหารต้องไม่สัมผัสกับส่วนประกอบที่ให้ความร้อนหากอาหารติดไฟในขณะที่ปรุงอย่าเพิ่งเปิดฝาดอบ และปิดสวิชทันที

## คำแนะนำในการใช้งาน

1. เป็นควมคุมเวลาและอุณหภูมิจะต้องอยู่ที่ "0" ก่อนเสียบปลั๊กไฟเครื่อง
2. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่เหมาะสม
3. เดอบบิ่งข้างควรอุ่นไว้ก่อนล่วงหน้าเพื่อให้การอบหรือบึ่งย่างได้ประสิทธิภาพมากที่สุด
4. จัดวางผลิตภัณฑ์อาหารบนตะแกรงโดยใช้ภาครอบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารที่จ่าน้ำหรือมีมัน

**หมายเหตุ:** ก่อนใส่อาหารลงบนถาด ให้นำมันปรุงอาหารบนถาดอาหารเพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์อาหารติดถาดหลังอบ

5. ปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
6. หมุนแป้นตั้งเวลาไปที่เวลาที่ต้องการ

**หมายเหตุ:** หากเวลาอยู่ในช่วง 5 นาที โปรดหมุนแป้นไปที่ตำแหน่ง 10 นาที ก่อนหมุนกลับไปที่ตำแหน่งที่ต้องการ

7. ตรวจสอบอาหารเป็นระยะๆ ระหว่างอบ สามารถปรับเวลาอบได้ตามความพอใจส่วนตัว
8. เมื่อหมดเวลาในการอบ ให้นำผลิตภัณฑ์อาหารปรุงสุกออกจากเครื่องโดยใช้ถุงมือกันร้อน

**คำเตือน:** จะต้องใช้ถุงมือกันร้อนเพื่อนำถาดอาหารออกหลังปรุงสุก

9. ถอดปลั๊กเครื่องหลังใช้งาน ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนเคลื่อนย้ายหรือทำความสะอาด

**คำเตือน:** พื้นที่ผิวมีความร้อนสูง อย่าสัมผัสโดนตัวเครื่องระหว่างหรือทันทีหลังการปรุงสุก

## อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรง - สำหรับวางจานและกะทะปรุงอาหารทั่วๆไป
- กะทะอบ/ถาดรองน้ำ - สำหรับอบคุกกี้เค้ก และสำหรับไวร็อกซ์ไขมันและน้ำมันส่วนเกิน
- ถาด/ที่จับตะแกรง - ใช้อุปกรณ์เสริมนี้เพื่อจับถาดอบขณะที่ยังร้อน

## การวางตำแหน่งถาดอาหาร

เดอบบิ่งข้างสามารถอบอาหารเข้า (ขนมปังเค้กและขนมปังแถว) และอาหารใส่จาน(เนื้อหมูย่าง ชีสโครงหมู ปลา ไก่ ห่าน เบ็ด ตัว เป็นต้น)  
โดยจะคงสภาพสี รสและกลิ่นไว้เหมือนเดิมขณะที่ปรุงสุกอาหารชิ้นใหญ่ ให้เปลี่ยนตำแหน่งของถาดเพื่อปรุงอาหารให้ได้ถ้วนทั่ว

- ถาดอาหารสามารถปรับได้ 3 ระดับ ขึ้นอยู่กับอาหารที่คุณต้องการปรุงสุก

**หมายเหตุ:** อาจจำเป็นต้องเลื่อนถาดอาหารให้ต่ำลง หากผิวอาหารด้านบนไหม้เกรียมมากเกินไป หรือเลื่อนถาดอาหารให้สูงขึ้น หากส่วนล่างของอาหารไหม้เกรียม

# การทำความสะอาดและดูแลรักษา

## การทำความสะอาด

1. หลังการใช้งาน หมั่นแปรงเวลาไปที่ตำแหน่ง "0" ถอดปลั๊กเตาอบเสมอและรอจนกระทั่งชิ้นส่วนด้านในเตาอบเย็นสนิทก่อนเริ่มทำความสะอาด
  2. ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเพื่อทำความสะอาดด้านในและด้านนอกของเตาอบ อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
  3. อย่าจุ่มเครื่องสายไฟและปลั๊กไฟในน้ำหรือของเหลว
  4. ล้างอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้วยน้ำ สบู่อุ่นหรือในเครื่องล้างจาน
  5. ปลออยให้ชิ้นส่วนทั้งหมดแห้งสนิทก่อนเสียบปลั๊กเตาอบบึ่งย่างเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
  6. เมื่อมีเศษอาหารสะสมที่ส่วนล่างของเครื่อง ประสิทธิภาพการทำงานอาจลดลง
- สำหรับ **EOT2805K/EOT2805W**: ดันและยกขึ้นเพื่อเปิดที่ปลดถาดรองเศษขนมปัง ปลดถาดออกเพื่อเททิ้ง ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ ทำความสะอาด เช็ดให้แห้ง แล้วล็อกให้เข้าที่
- สำหรับ **EOT3805K/EOT4805K**: ถอดถาดรองเศษขนมปังออก เพื่อทำความสะอาดอย่างง่ายดาย

## หมายเหตุ:

- จุ่มถาดอาหารในน้ำอุ่นเพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น
- มีการเคลือบป้องกันอาหารติดไว้ภายในเตาอบบึ่งย่างนี้ ห้ามใช้เครื่องใช้โลหะขูดผ่นผนังของเตาอบบึ่งย่าง

นำเศษอาหารปรุงสุกออกจากเตาอบได้ด้วยการใช้ฟองน้ำ เศษผ้าหรือแผ่นใยขัดชุบน้ำผงซักฟอกชนิดอ่อนเพื่อเช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบบึ่งย่าง

- อาหารที่มีน้ำตาลและเกลือเป็นส่วนผสมจะจับตัวที่พื้นผิวของเตา และทำความสะอาดได้ยาก เมื่อปรุงสุกอาหารเหล่านี้ให้ทำความสะอาดถาดอบและตะแกรงทันทีหลังจากใช้งานเสร็จในแต่ละครั้ง

## การจัดเก็บ:

1. ทำตามคำแนะนำในการทำความสะอาดข้างต้นเพื่อดูแลรักษาการจัดเก็บ
2. เก็บสายไฟให้เรียบร้อย
3. เครื่องและอุปกรณ์ต่าง ๆ จะต้องจัดเก็บในที่แห้งและเย็น

## การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

| อาการผิดปกติ                                                                  | สาเหตุที่เป็นไปได้                                                     | วิธีแก้ไข                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| มีกลิ่นไหม้ และ/หรือมีควันเล็กน้อย เมื่อเปิดใช้งานเตาอบบิ้งย่าง               | เปิดใช้งานเตาอบบิ้งย่างเป็นครั้งแรก                                    | นี่เป็นอาการปกติและจะหายไปเอง ก่อนใช้เตาอบบิ้งย่างในครั้งแรก นำบรรจุภัณฑ์และสติกเกอร์ทั้งหมดออกจากเตา ตรวจสอบว่าเตาอบบิ้งย่างว่างเปล่าและประตูเปิดออก ตั้งค่าอุณหภูมิไว้ที่สูงสุดและตั้งเวลา 15 นาที หลังจาก 15 นาที ตัวตั้งเวลาจะปิดทำงานเตาอบบิ้งย่างโดยอัตโนมัติ เตาอบบิ้งย่างพร้อมใช้งาน |
|                                                                               | มีเศษอาหารตกค้างในเตาอบบิ้งย่าง บนตะแกรงย่างหรือในถาดอาหาร             | ทำความสะอาดเตาอบบิ้งย่างและอุปกรณ์ให้มา                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                               | มีคราบเหนียวอาหารตกค้างจำนวนมาก                                        | กำจัดคราบเหนียวอาหารที่ติดค้างก่อนบิ้งย่าง                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                               | หากเตาอบบิ้งย่างหยุดทำงาน แสดงว่าเกิดการทำงานผิดพลาด                   | ปิดเตาอบบิ้งย่างทันที และติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ หรือตัวแทนจำหน่าย                                                                                                                                                                                                                   |
| มีกลิ่นอาหารติดค้างในเตาอบบิ้งย่าง                                            | อาหาร เช่น กระเทียมและหัวหอม อาจทำให้มีกลิ่นติดค้างอยู่ในเตาอบบิ้งย่าง | เปิดประตูกระจกเตาอบบิ้งย่างทิ้งไว้สักครู่เพื่อระบายกลิ่น                                                                                                                                                                                                                                     |
| ถาดอาหารและตะแกรงบิ้งย่างติดขัดและเลื่อนเข้าในเตาอบบิ้งย่าง                   | มีเศษอาหารตกค้างที่หมักในเตาอบบิ้งย่าง                                 | ทำความสะอาดหมักในเตาอบบิ้งย่าง                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ความเกรียมของอาหารบิ้งย่างไม่ตรงกับระดับที่เลือก หรืออาหารบิ้งย่างสุกไหม้ทั่ว | ตั้งค่าอุณหภูมิไม่ถูกต้อง                                              | ปรับลดอุณหภูมิตามคำแนะนำการปรุงสุกบนบรรจุภัณฑ์อาหาร                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                               | ถาดอาหารหรือตะแกรงบิ้งย่างอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง                   | ดูตำแหน่งถาดอาหารและตะแกรงบิ้งย่างที่แนะนำการวางการประกอบอาหาร                                                                                                                                                                                                                               |
| มีหยดน้ำเกาะที่ประตูกระจก                                                     | อาหารแช่แข็งถูกทำให้สุกโดยไม่ละลาย                                     | นี่เป็นอาการปกติเมื่อปรุงสุกอาหารแช่แข็งในเตาอบบิ้งย่างโดยไม่ละลาย หยดน้ำจะหายไปหลังจากครู่หนึ่ง ดูคำแนะนำการปรุงสุกบนบรรจุภัณฑ์อาหาร                                                                                                                                                        |

## การกำจัดทิ้ง

### การทิ้ง

#### วัสดุบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ไม่มีอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถนำมารีไซเคิลได้ ชิ้นส่วนพลาสติกมีสัญลักษณ์กำกับ เช่น >PE<,>PS< เป็นต้น โปรดกำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์ทิ้งในภาชนะที่เหมาะสม ตามสถานที่จัดทิ้งขยะของชุมชน

#### เครื่องใช้เก่า

สัญลักษณ์  ที่ตัวผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ใช้เพื่อแจ้งว่าห้ามทิ้งแบบขยะในครัวเรือนตามปกติ โดยให้นำไปทิ้ง ณจุดจัดเก็บที่เหมาะสม เพื่อทำการรีไซเคิลส่วนประกอบทางไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ฝังผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องถือเป็นการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของเพื่อนร่วมโลก ผลกระทบเหล่านี้อาจเกิดขึ้นได้เนื่องจากการทิ้งผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ได้จากหน่วยงานในพื้นที่สำหรับการจัดเก็บขยะประจำพื้นที่ของคุณ หรือร้านค้าที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นี้

## ตารางอ้างอิงสำหรับการทำอาหาร

|                                                                                     |                 | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | อุณหภูมิ        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 25-35 นาที        | 20-30 นาที                                                                          | 25-35 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |    |    |
|    | อุณหภูมิ        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 10-15 นาที        | 10-15 นาที                                                                          | 10-15 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |    |    |
|    | อุณหภูมิ        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 3-5 นาที          | 5-7 นาที                                                                            | 5-7 นาที                                                                            |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |    |    |
|    | อุณหภูมิ        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 8-15 นาที         | 8-15 นาที                                                                           | 10-20 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |    |    |
|    | อุณหภูมิ        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 3-7 นาที          | 3-7 นาที                                                                            | 3-7 นาที                                                                            |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |    |    |
|    | อุณหภูมิ        | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 5-10 นาที         | 5-10 นาที                                                                           | 5-10 นาที                                                                           |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งบน                                                                           | ตำแหน่งบน                                                                           |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |    |    |
|  | อุณหภูมิ        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 15-20 นาที        | 15-20 นาที                                                                          | 15-25 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |  |  |
|  | อุณหภูมิ        | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 15-25 นาที        | 15-20 นาที                                                                          | 15-20 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |  |  |
|  | อุณหภูมิ        | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | 20-30 นาที        | 20-30 นาที                                                                          | 20-30 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | ตำแหน่งกลาง       | ตำแหน่งกลาง                                                                         | ตำแหน่งกลาง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |  |  |
|  | อุณหภูมิ        | NA                | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | เวลา            | NA                | 45-60 นาที                                                                          | 45-60 นาที                                                                          |
|                                                                                     | ตำแหน่งถาดอาหาร | NA                | ตำแหน่งล่าง                                                                         | ตำแหน่งล่าง                                                                         |
|                                                                                     | ฟังก์ชัน        | NA                |  |  |

# Sách hướng dẫn

Các biểu tượng đồ họa và bản vẽ trong sách hướng dẫn này chỉ nhằm mục đích minh họa và có thể thay đổi theo sản phẩm thực tế.

Đọc kỹ mọi hướng dẫn trước khi sử dụng máy lần đầu.

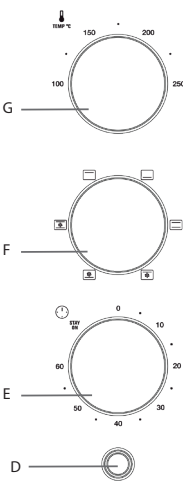
Giữ lại tài liệu này để tham khảo về sau.

## Lời khuyên về an toàn

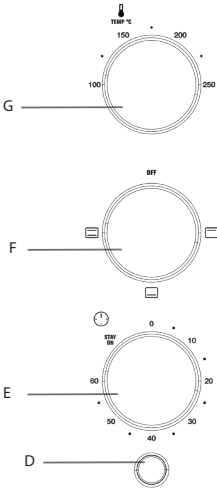
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ phi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.
- Rút phích cắm khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng và trước khi làm sạch. Để nguội trước khi cho thêm vào hay tháo các bộ phận ra.
- Không được vận hành bất kỳ thiết bị nào có dây dẫn hay phích cắm bị hỏng nếu thiết bị trực tiếp hoặc đã bị hỏng theo bất kỳ cách nào. Tra lại thiết bị cho nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ được chỉ định để kiểm tra, sửa chữa, hoặc điều chỉnh.
- Không được chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm và núm vặn.
- Để chống bị điện giật, không nhúng dây dẫn, phích cắm, hay lò nướng vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Nhà sản xuất không khuyến nghị việc sử dụng các phụ kiện hay phụ tùng nước ngoài vì điều này có thể gây ra thương tích.
- Không được dùng ngoài trời.
- Không được để dây điện vắt ngang cạnh bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
- Không được đặt lên hay ở gần đèn đốt nóng bằng ga hay điện, hoặc bên trong lò nướng đang nóng.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có đầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
- Đề ngắt kết nối, xoay Núm Hẹn Giờ về vị trí OFF, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.
- Không được sử dụng thiết bị cho mục đích khác mục đích đã định.
- Không được cho thức ăn quá cỡ hoặc các vật dụng bằng kim loại vào lò nướng vì chúng có thể gây cháy hoặc nguy cơ điện giật.
- Có thể xảy ra cháy nếu các vật liệu có thể cháy, như màn, rèm, vách hay vật liệu tương tự khác phủ hoặc chạm vào lò nướng đang hoạt động. Không được đặt bất kỳ đồ vật nào lên trên mặt của thiết bị khi đang hoạt động.
- Không được làm sạch bằng miếng cọ rửa bằng kim loại. Các mảnh vỡ của bề có thể bắn ra và tiếp xúc với các bộ phận điện, gây ra nguy cơ điện giật.
- Cẩn hết sức thận trọng khi sử dụng các hộp đựng thức ăn làm từ vật liệu khác kim loại hoặc thủy tinh chịu nhiệt.
- Không đặt bất kỳ bia các-tông, giấy, nhựa, hay các vật dụng có thể cháy khác vào trong lò nướng. Chỉ đặt các phụ kiện đi kèm vào trong lò nướng.
- Không phủ lá kim loại lên khay đựng vụn bánh hoặc bất kỳ bộ phận nào của lò nướng. Điều này sẽ gây ra hiện tượng quá nóng mà có thể dẫn đến hỏng lò nướng hoặc gây nguy hiểm cho người vận hành.
- Giữ khoảng cách tối thiểu 10 cm (4 inch) xung quanh lò nướng để lưu thông khí đủ.
- Quý vị không được tìm cách tự sửa lò nướng trong bất kỳ trường hợp nào. Lò nướng chỉ nên do trung tâm dịch vụ được ủy quyền của Electrolux sửa chữa và/hoặc bảo dưỡng và chỉ được sử dụng các phụ kiện chính hãng của Electrolux. Không làm như vậy có thể làm mất giá trị bảo hành.
- Giống như một đặc điểm an toàn, sản phẩm này được trang bị dây dẫn tiếp đất, chỉ cắm vừa với ổ cắm điện ba lỗ. Kết nối không phù hợp cáp dẫn tiếp đất có thể gây ra nguy cơ điện giật. Tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ nếu quý vị cảm thấy không chắc chắn về việc ổ cắm có được tiếp đất phù hợp hay không.
- Sản phẩm có dây dẫn điện ngắn đi kèm để giảm nguy cơ vướng hoặc vấp ngã do dây dài.
- Dây mở rộng dài hơn sẵn có và có thể được sử dụng nếu sử dụng một cách cẩn trọng.
- Nếu sử dụng dây mở rộng, thì thông số điện đã đánh dấu của bộ dây dẫn hoặc dây dẫn mở rộng tối thiểu phải lớn bằng thông số điện của thiết bị, và dây dẫn phải được đặt sao cho nó sẽ không vắt qua mặt cắt hay mặt bàn trong trường hợp bị trẻ con kéo hoặc vô ý vấp phải.
- Thiết bị này được trang bị vít chống can thiệp để ngăn không cho vỏ ngoài bị tháo ra. Để giảm nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật, **không được tìm cách tháo vỏ ngoài ra**. Không có bộ phận nào mà người dùng có thể tự bảo trì ở bên trong. Chỉ có nhân viên kỹ thuật được ủy quyền của Electrolux mới được sửa chữa.
- Nếu dây dẫn nguồn điện bị hỏng, dây này cần được nhân viên kỹ thuật có trình độ của Electrolux thay thế.
- Thiết bị không thể hoạt động theo sự điều khiển của bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nhiệt độ của hoặc các bề mặt tiếp xúc có thể cao khi thiết bị đang hoạt động. Do đó, cần đặc biệt chú ý để tránh mọi chấn thương.

# Các tính năng

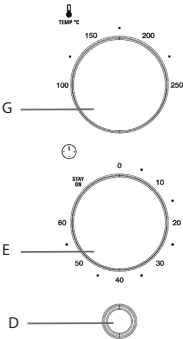
EOT4805K



EOT3805K



EOT2805K / EOT2805W



## D. Đèn báo nguồn

Đèn báo nguồn sẽ sáng khi lò nướng được bật.

## E. Nút hẹn giờ:

Sử dụng nút này để bật hoặc tắt lò nướng và đặt hẹn giờ (từ 0 đến 60 phút) bằng cách vận theo chiều kim đồng hồ. Khi kết thúc thời gian đã chọn, chuông sẽ reo và lò nướng sẽ tắt. Có thể tắt lò nướng bất kỳ lúc nào bằng cách vận nút hẹn giờ về vị trí "0". Vận nút hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ đến thông số thời gian phù hợp theo bảng. Nếu thời gian hẹn giờ từ 5 phút trở xuống, hãy vận nút đến vị trí 10 phút sau đó vận lại về vị trí 5 phút như mong muốn.

## Chức năng STAY ON (LUÔN BẬT)

Lưu ý rằng khi ở vị trí STAY ON, lò nướng sẽ luôn BẬT để làm nóng liên tục tại thông số nhiệt độ được chọn. Để tắt lò nướng, vận nút hẹn giờ về vị trí "0" và đảm bảo rằng đèn báo nguồn đã tắt.

## F. Nút chọn chức năng (Chỉ có ở EOT3805K/EOT4805K):

Vận nút chọn đến vị trí mong muốn để bật chức năng làm nóng theo yêu cầu.

### EOT3805K/EOT4805K



Làm nóng phía trên



Làm nóng phía dưới



Làm nóng cả phía trên và phía dưới

### Chức năng bổ sung cho EOT4805K



Làm nóng phía trên và đối lưu



Làm nóng phía dưới và đối lưu



Làm nóng cả phía trên và phía dưới và đối lưu

**G. Nút điều chỉnh nhiệt độ:** Sử dụng nút này để chọn mức nhiệt độ lò mong muốn (từ 100°C đến 250°C).

# Bắt đầu

## Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên:

- Gỡ bỏ các vật liệu đóng gói và các miếng dán.
- Lấy khay đựng thức ăn ra khỏi lò nướng.
- Rửa bằng nước pha xà phòng, rửa sạch và lau khô bằng giẻ hoặc khăn giấy.
- Đặt lại khay đựng thức ăn vào trong lò nướng.
- Chọn vị trí đặt thiết bị. Không đặt thiết bị bên dưới tủ hoặc quá gần với tường. Để cho luồng nhiệt bay ra mà không làm hư hại không gian bếp (Để một khoảng hở tối thiểu 10 cm xung quanh lò nướng).

**Lưu ý:** Khi lò nướng được bật lên lần đầu tiên, có thể có một chút mùi và một ít khói, điều này là bình thường và không kéo dài.

## Để khử mùi xin hãy, làm theo quy trình sau:

1. Đảm bảo rằng lò nướng trống và cửa lò mở.
2. Đặt nhiệt độ lên MAX và đặt đồng hồ hẹn giờ là 15 phút.
3. Sau 15 phút, đồng hồ hẹn giờ sẽ tự động tắt lò nướng.
4. Bây giờ đã có thể sử dụng lò nướng.

**Thận trọng:** Không sử dụng túi bọc thực phẩm khi quay, vật đựng bằng nhựa hoặc đồ dùng thủy tinh khuyến cáo không sử dụng cho lò vi sóng.

Đảm bảo rằng thực phẩm không tiếp xúc với bộ phận gia nhiệt. Trong trường hợp thực phẩm bắt lửa trong khi nấu nướng, không mở cửa lò nướng và ngay lập tức tắt lò nướng và rút phích cắm khỏi ổ cắm trên tường.

## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Chắc chắn rằng Nút Điều Khiển Hẹn Giờ và nhiệt độ được đặt ở vị trí "0" trước khi cắm thiết bị vào ổ điện.
2. Nối phích cắm vào ổ cắm điện phù hợp.
3. Trước khi quý vị nấu nướng, lò nướng phải được làm nóng sơ bộ để việc nấu nướng đạt được hiệu quả.
4. Đặt thức ăn lên giá nướng. Đảm bảo rằng khay đựng thức ăn được sử dụng cho thức ăn có nước hoặc dầu.

**Lưu ý:** Trước khi đặt thức ăn lên khay, quét một lớp dầu ăn lên trên khay đựng thức ăn để tránh thức ăn dính vào khay sau khi nướng.

5. Đặt nút điều nhiệt đến nhiệt độ mong muốn.
6. Xoay nút hẹn giờ qua vạch 5 và sau đó xoay ngược lại vạch màu nướng mong muốn.
7. Kiểm tra tình trạng thức ăn liên tục trong khi nấu. Quý vị có thể thay đổi thời gian nướng cho phù hợp với khẩu vị của riêng mình.
8. Khi đã hết thời gian nấu, dùng găng tay dùng cho lò nướng bỏ thức ăn đã chín ra khỏi lò.

**Thận trọng:** Phải sử dụng găng tay chịu nhiệt khi lấy khay đựng thức ăn ra sau khi nấu.

9. Rút phích cắm của thiết bị ra sau khi sử dụng. Để cho thiết bị đủ nguội trước khi di chuyển hay làm sạch thiết bị.

**Thận trọng:** Bề mặt NÓNG. Không chạm vào thiết bị trong khi hoặc ngay sau khi nấu.

## PHỤ KIỆN

- **Giá Dạng Lưỡi** - đỡ các đĩa đựng thịt hầm và xoong chảo nấu nướng nói chung.
- **Khuôn Nướng/Khay Hứng Chất Lỏng Nhỏ Giọt** - để nướng bánh quy, bánh ngọt, v.v... và cũng để hứng chất béo và chất dịch dư thừa.
- **Tay Cầm Khay/ Giá** - sử dụng phụ kiện này để lấy khay nướng ra khi nóng.

## Vị trí khay thức ăn

Lò này có thể nướng đồ ăn sáng (bánh mì, bánh ngọt và bánh bao), cũng như các món chính (thịt lợn nướng, sườn lợn, cá, gà, ngỗng, vịt, đậu phộng, v.v...) với màu sắc, khẩu vị và mùi vị hoàn hảo. Trong khi nướng các miếng thực phẩm lớn, hãy thay đổi vị trí của khay để cho phép thực phẩm được nướng đều.

- Có thể điều chỉnh khay thức ăn ở 3 vị trí khác nhau tùy theo loại thức ăn bạn muốn nấu.

**Lưu ý:** Có thể phải chuyển khay thức ăn xuống vị trí thấp hơn nếu mặt trên thức ăn quá vàng hoặc lên vị trí cao hơn nếu mặt dưới thức ăn chuyển sang màu vàng.

# Làm Sạch và Bảo Dưỡng

## LÀM SẠCH VÀ BẢO QUẢN

- 1.Sau khi sử dụng, đồng hồ hẹn giờ quay trở về vị trí “0”. Luôn rút phích cắm của thiết bị và đợi cho đến khi các bộ phận bên trong lò hoàn toàn nguội đi trước khi vệ sinh
  2. Sử dụng giẻ ướt để làm sạch các bộ phận bên trong và bên ngoài lò nướng. Không sử dụng chất mài mòn hoặc ăn mòn hoặc các chất làm sạch gây ăn mòn.
  3. Không nhúng thiết bị, dây điện và phích cắm vào trong nước hoặc các chất lỏng khác.
  4. Rửa tất cả các phụ kiện bằng nước xà phòng ấm hoặc bằng máy rửa bát.
  5. Để khô hoàn toàn tất cả các bộ phận trước khi cắm lò nướng vào ổ cắm trên tường.
  6. Thức ăn tích tụ ở dưới đáy lò có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của lò.
- Đối với **EOT2805K/EOT2805W**: Đẩy và nhấc tay cầm khay đựng vụn bánh lên để đổ vụn bánh. Dùng vải ướt lau sạch, để khô và lắp chặt lại cho lần sử dụng sau.
- Đối với **EOT3805K/EOT4805K**: Tháo khay đựng vụn bánh ra để dễ dàng lau sạch.

## LƯU Ý:

- Hãy ngâm khay đựng thực phẩm bằng nước ấm vì làm như vậy sẽ giúp làm sạch dễ dàng hơn.
- Để loại bỏ bất kỳ thức ăn vung vãi nào, hãy dùng một ít chất tẩy rửa nhẹ và miếng bọt biển, miếng giẻ hay tấm cọ rửa bằng nylon ướt để lau sạch phía bên trong lò nướng.
- Thực phẩm có chứa đường và muối có xu hướng dính vào tất cả các bề mặt và rất khó làm sạch. Khi nấu nướng các loại thực phẩm này, hãy làm sạch khay nướng và giá dạng lưới ngay lập tức sau mỗi lần sử dụng.

Khắc phục sự cố

| Hiện tượng                                                 | Nguyên nhân có thể                                                        | Giải pháp                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Có mùi và/hoặc khói nhẹ khi lò nướng đang hoạt động.       | Bật lò nướng lần đầu.                                                     | Hiện tượng này là bình thường và không kéo dài lâu. Trước khi sử dụng lò nướng lần đầu, hãy gỡ bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói và băng dính. Đảm bảo không có gì trong lò nướng và cửa lò được mở. Đặt nhiệt độ ở mức Max (Tối đa) và đặt hẹn giờ trong 15 phút. Sau 15 phút, lò nướng sẽ tự động tắt. Khi đó, lò nướng đã sẵn sàng để sử dụng. |
|                                                            | Vẫn còn vụn thức ăn trong lò nướng, trên vỉ nướng hoặc khay đựng thức ăn. | Lau sạch lò nướng và các phụ kiện.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                            | Thức ăn có quá nhiều mỡ.                                                  | Loại bỏ mỡ thừa ở thức ăn trước khi nướng.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                            | Nếu lò nướng ngừng hoạt động, lò đã bị trục trặc.                         | Tắt ngay lò nướng và liên hệ với Trung tâm Bảo hành hoặc đại lý của Electrolux.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Có mùi thức ăn trong lò nướng.                             | Thức ăn như hành và tỏi có thể để lại mùi trong lò nướng.                 | Để cửa kính mở một lúc cho thoát khí.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Khó trượt khay thức ăn và vỉ nướng vào trong lò nướng.     | Vẫn còn vụn thức ăn dính trên thành lò nướng.                             | Lau sạch thành lò nướng.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Thức ăn chưa đạt độ vàng lý tưởng hoặc chín vàng không đều | Thiết lập nhiệt độ không đúng.                                            | Điều chỉnh nhiệt độ theo hướng dẫn nấu ăn trên bao bì thức ăn.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                            | Đặt khay thức ăn hoặc vỉ nướng không đúng vị trí.                         | Vui lòng xem bảng tham khảo cách nấu ăn để biết vị trí được khuyến nghị cho khay thức ăn hoặc vỉ nướng.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Có hiện tượng tụ hơi nước ở cửa kính.                      | Đang đun thức ăn đông lạnh.                                               | Hiện tượng này là bình thường nếu đang đun thức ăn đông lạnh trong lò nướng. Hơi nước sẽ bay hết sau vài phút.<br>Vui lòng xem hướng dẫn nấu ăn trên bao bì thức ăn.                                                                                                                                                                         |

Xử lý rác thải

Xử lý rác thải

Vật liệu đóng gói

Các vật liệu đóng gói không gây ô nhiễm môi trường và có thể tái chế. Các bộ phận nhựa có đánh dấu, ví dụ >PE<, >PS<, v.v. Vui lòng vứt bỏ vật liệu đóng gói vào thùng chứa thích hợp tại cơ sở xử lý chất thải địa phương.

Thiết bị cũ



Biểu tượng  trên sản phẩm hoặc bao bì cho biết rằng không được xử lý sản phẩm này như rác thải gia đình. Thay vào đó, phải chuyển thiết bị đến điểm thu gom tái chế thiết bị điện và điện tử. Bằng cách vứt bỏ sản phẩm này đúng quy cách, bạn sẽ giúp tránh tạo ra hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người, mà việc xử lý chất thải sai quy cách đối với sản phẩm này có thể gây ra. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ văn phòng địa phương của bạn, cơ quan phụ trách xử lý rác thải gia đình hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.

Bảng Nấu Ăn Tham Chiếu

|                                                                                     |                     | EOT2805K/EOT2805W | EOT3805K                                                                            | EOT4805K                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Nhiệt độ            | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 25-35 ph          | 20-30 ph                                                                            | 25-35 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |    |    |
|    | Nhiệt độ            | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 10-15 ph          | 10-15 ph                                                                            | 10-15 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |    |    |
|    | Nhiệt độ            | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 3-5 phút          | 5-7 ph                                                                              | 5-7 ph                                                                              |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |    |    |
|    | Nhiệt độ            | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 8-15 ph           | 8-15 ph                                                                             | 10-20 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |    |    |
|    | Nhiệt độ            | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 3-7 phút          | 3-7 phút                                                                            | 3-7 phút                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |    |    |
|    | Nhiệt độ            | 250°C             | 250°C                                                                               | 250°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 5-10 ph           | 5-10 ph                                                                             | 5-10 ph                                                                             |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí trên                                                                         | vị trí trên                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |    |    |
|  | Nhiệt độ            | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 15-20 ph          | 15-20 ph                                                                            | 15-25 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |  |  |
|  | Nhiệt độ            | 200°C             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 15-25 ph          | 15-20 ph                                                                            | 15-20 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |  |  |
|  | Nhiệt độ            | 175°C             | 175°C                                                                               | 175°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | 20-30 ph          | 20-30 ph                                                                            | 20-30 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | vị trí giữa       | vị trí giữa                                                                         | vị trí giữa                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |  |  |
|  | Nhiệt độ            | KHÔNG             | 200°C                                                                               | 200°C                                                                               |
|                                                                                     | Thời gian           | KHÔNG             | 45-60 ph                                                                            | 45-60 ph                                                                            |
|                                                                                     | Vị trí khay thức ăn | KHÔNG             | vị trí dưới                                                                         | vị trí dưới                                                                         |
|                                                                                     | Chức năng           | KHÔNG             |  |  |



## **中国**

伊莱克斯（中国）电器有限公司 上海小家电分公司  
中国，上海，静安区共和新路1968号大宁国际广场  
8号楼606室  
办公电话: +86 21 3178 1000  
传真: +86 21 3387 0368  
售后服务: +86 9510 5801  
网站: www.electrolux.com.cn

## **台灣**

新加坡商伊莱克斯股份有限公司 台灣分公司  
22065新北市板橋區縣民大道2段68號9F  
免付費客專專線: 0800-888-259  
傳真: 886-2-8964-5269  
電郵: service@electrolux.com.tw  
網站: www.electrolux.com.tw

## **KOREA**

Electrolux Korea limited  
9F, Pine Avenue B,  
100 Euljiro, Jung-gu, Seoul, Korea 04551  
Korea  
Tel : +82 2 6020-2200  
Fax: +82 2 6020-2271-3  
Customer Care Services : +82 1566-1238  
Email : homecare.kr@electrolux.com  
Website: www.electrolux.co.kr

## **INDONESIA**

PT. Electrolux Indonesia  
Electrolux Building 2nd Floor  
Jl. Abdul Muis No 34,  
Jakarta Pusat 10160  
Indonesia  
Tel: +62 21 5081 7303  
Fax: +62 21 5081 8069  
Customer Care Services: 0804111 9999  
Email: customercare@electrolux.co.id  
Website: www.electrolux.co.id

## **PHILIPPINES**

Electrolux Philippines, Inc.  
10th Floor. W5th Avenue Building  
5th Avenue Corner 32nd Street  
Bonifacio Global City,  
Taguig Philippines 1634  
Trunkline: +63 2 737 4756  
Domestic Toll Free: 1 800 10 845 care 2273  
Customer Care Services: +63 2 845 care 2273  
Email: wecare@electrolux.com  
Website: www.electrolux.com.ph

## **THAILAND**

Electrolux Thailand Co Ltd  
Electrolux Building  
14th Floor 1910 New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok 10310  
Thailand  
Tel: +66 2 725 9100  
Fax: +66 2 725 9299  
Customer Care Services: +66 2 725 9000  
Email: customercareshai@electrolux.com  
Website: www.electrolux.co.th

## **VIETNAM**

Electrolux Vietnam Ltd  
Floor 9th, A&B Tower  
76 Le Lai Street  
Ben Thanh Ward - District 1  
Ho Chi Minh City  
Vietnam  
Tel: +84 8 3910 5465  
Fax: +84 8 3910 5470  
Customer Care Services: 1800-58-8899  
Email: vncare@electrolux.com  
Website: www.electrolux.vn

## **MALAYSIA**

Electrolux Home Appliances Sdn Bhd  
Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,  
Taman Perindustrian Tiong Nam,  
40200 Shah Alam, Selangor  
Malaysia  
Customer Care Services Tel: +60 3 5525 0800  
Customer Care Services Fax: +60 3 5524 2521  
Email: malaysia.customercare@electrolux.com  
Website: www.electrolux.com.my

## **SINGAPORE**

Electrolux SEA Pte Ltd  
1 Fusionopolis Place, Galaxis  
#07-10 (West Lobby)  
Singapore 138522  
Customer Care Services: +65 6727 3699  
Fax: +65 6727 3611  
Email: customer-care.sin@electrolux.com  
Website: www.electrolux.com.sg

## **AUSTRALIA**

Electrolux Home Products Pty Ltd  
ABN 51 004 762 341  
163 O'Riordan Street, Mascot, NSW 2020, Australia  
Customer Service Phone: 1300 365 305  
Website: www.electrolux.com

## **NEW ZEALAND**

Electrolux Small Appliances  
A division of Electrolux (NZ) Limited  
3-5 Niall Burgess Road, Mt. Wellington, Auckland,  
New Zealand  
Phone: (09) 9573 2220  
Customer Service Phone: 0508 730 730  
Website: www.electrolux.com



**Electrolux**