



MỤC LỤC

1. THÔNG TIN VỀ AN TOÀN.....	3
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	5
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	8
4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	9
5. NGĂN LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	9
6. NGĂN LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	12
7. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	14
8. LÒ NƯỚNG - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY	14
9. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	15
10. BẾP LÒ - SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	17
11. BẾP LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	17
12. LÒ NƯỚNG - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	25
13. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	27
14. LẮP ĐẶT.....	30
15. TIẾT KIỂM NĂNG LƯỢNG.....	32

CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn một sản phẩm trong đó có chứa đựng cả hàng thập niên kinh nghiệm chuyên gia và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Vì vậy bất cứ khi nào bạn sử dụng thiết bị này, bạn có thể yên tâm rằng bạn sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời. Chào mừng bạn đến với Electrolux.

Hãy truy cập trang web của chúng tôi để:



Lấy các lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin dịch vụ:

www.electrolux.com/webselfservice



Đăng ký sản phẩm của bạn để có được dịch vụ tốt hơn:

www.registerelectrolux.com




Mua Phụ kiện, Vật tư tiêu hao và Phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn:


www.electrolux.com/shop

DỊCH VỤ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Chúng tôi đề nghị bạn luôn sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng. Khi liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo là bạn có sẵn dữ liệu sau đây: Model, PNC, Số sê-ri. Có thể tìm thấy thông tin trên biển thông số.

 Cảnh báo / Thông tin quan trọng về an toàn

 Thông tin tổng quát và các lời khuyên

 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

1. ⚠ THÔNG TIN VỀ AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ thương tích hoặc hư hỏng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo trong tương lai.

1.1 An toàn cho trẻ em và những người dễ bị tổn thương



CẢNH BÁO!

Nguy cơ ngạt thở, thương tích hoặc khuyết tật vĩnh viễn.

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm hay kiên thức nếu họ được giám sát hoặc chỉ dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và rút bao bì đúng cách.
- Giữ trẻ em và thú cưng cách xa khỏi thiết bị khi thiết bị hoạt động hoặc để nguội. Các bộ phận tiếp xúc rất nóng.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.

1.2 An Toàn Chung

- Chỉ người có đủ năng lực mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây điện.
- Phải kết nối thiết bị này với nguồn điện chính bằng cáp loại H05VV-F để chịu được nhiệt độ của tấm phía sau.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho độ cao lên đến 2000 m trên mực nước biển.

- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trên tàu, thuyền.
- Không lắp đặt thiết bị sau cửa trang trí để tránh bị quá nhiệt.
- Không lắp đặt thiết bị trên nền.
- Không vận hành thiết bị bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- **CẢNH BÁO:** Không quan sát khi nấu trên khoang giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.
- **KHÔNG** cố gắng dập lửa bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng nắp đậy hoặc chăn dập lửa.
- **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quy trình nấu ăn. Phải giám sát liên tục quy trình nấu ăn ngắn hạn.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm gây cháy: Không cất giữ vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính hoặc kính nắp lật ngăn trên kính của nắp đậy có bản lề của khoang giữ nóng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Nếu bề mặt sứ kính / bề mặt kính bị nứt vỡ, tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị khoang giữ nóng bằng điều khiển và không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận diện chảo.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng. Giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.

- Luôn sử dụng găng tay dùng cho bếp lò để tháo hoặc lắp các phụ kiện hoặc đĩa chịu nhiệt.
- Trước khi bảo trì, hãy tắt nguồn điện.
- Hãy chắc chắn rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế đèn để tránh nguy cơ bị giật điện.
- Nếu dây dẫn điện bị hỏng thì phải được thay bởi nhà sản xuất, Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của nhà sản xuất hoặc nhân viên có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm từ điện.
- Phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào trong dây cố định theo quy định về nối dây.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng được nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng để sử dụng phù hợp hoặc các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

2.1 Lắp đặt



CẢNH BÁO!

Chỉ cá nhân đủ năng lực được phép lắp đặt thiết bị này.

- Loại bỏ tất cả bao bì.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Không kéo tay cầm của thiết bị.
- Tủ bếp và hốc tường phải có kích thước phù hợp.
- Giữ khoảng cách tối thiểu đối với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt phía dưới và liên hệ các cấu trúc an toàn.
- Các bộ phận của thiết bị đều mang dòng điện. Đóng thiết bị bằng dụng cụ

để ngăn việc chạm phải các bộ phận nguy hiểm.

- Các mặt của thiết bị phải nằm liền kề với thiết bị hoặc các dụng cụ khác có cùng độ cao.
- Không lắp đặt thiết bị gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Điều này nhằm ngăn dụng cụ nấu ăn nóng rơi khỏi thiết bị khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Đảm bảo lắp đặt phương tiện làm cố định để ngăn thiết bị nghiêng đổ. Tham khảo chương Lắp Đặt.

2.2 Kết Nối Điện



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tắt cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.

- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị, đặc biệt là khi cửa đang nóng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phân có dòng điện chạy qua và các phân cách điện phải được vặn chặt theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhỏ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì xoáy khỏi đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Đóng kín cửa thiết bị, trước khi quý vị kết nối giắc cắm với ổ cắm điện.

2.3 Sử dụng



CẢNH BÁO!

Nguy cơ gây thương tích hoặc bỏng.
Nguy cơ điện giật.

- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong gia đình.
- Không thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị này.
- Đảm bảo rằng các cửa thông gió không bị chặn.
- Không bỏ quên thiết bị trong khi đang hoạt động.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Hãy cẩn thận khi quý vị mở cửa thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động. Khí nóng có thể thoát ra ngoài.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không sử dụng mặt thiết bị để làm việc khác hoặc cất giữ vật dụng.

- Những người sử dụng thiết bị điều hòa nhịp tim cần cách xa vùng cảm ứng nấu ăn tối thiểu 30cm khi thiết bị đang hoạt động.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và nổ

- Chất béo và dầu mỡ khi được làm nóng có thể phát sinh hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc những vật được làm nóng tránh xa các chất dầu và mỡ khi quý vị nấu.
- Hơi dầu rất nóng thoát ra có thể tự gây cháy.
- Dầu đã qua sử dụng, có thể chứa thức ăn dư thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu sử dụng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt ở trong, gần hoặc trên thiết bị.
- Không được để các tia lửa hoặc ngọn lửa mở tiếp xúc với thiết bị khi quý vị mở cửa thiết bị.
- Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần có côn có thể tạo nên hỗn hợp côn và không khí.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để ngăn chặn việc hư hỏng hoặc mất màu phân trắng men:
 - không đặt trực tiếp đĩa chịu nhiệt hoặc các vật thể khác trong thiết bị lên đáy.
 - không cho nước trực tiếp vào trong khi thiết bị đang nóng.
 - không giữ các món ăn và thực phẩm ướt trong thiết bị sau khi quý vị nấu xong.
 - cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phân trắng men hoặc thép không gỉ không ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của thiết bị.
- Sử dụng chảo sâu lòng cho các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ô vênh viền.
- Không để dụng cụ nấu ăn nóng trên bảng điều khiển.
- Không để dụng cụ nấu ăn sôi cạn.

- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay dụng cụ nấu ăn rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi dụng cụ nấu ăn rỗng không hoặc không có đồ nấu nướng.
- Không đặt lá nhôm trên thiết bị hoặc trực tiếp trên đáy thiết bị.
- Dụng cụ nấu ăn làm bằng gang, nhôm hoặc với mặt đáy bị hư hỏng có thể gây tràn xước. Luôn nâng các vật dụng lên khi bạn phải di chuyển chúng trên bề mặt nấu ăn.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích nấu ăn. Không được sử dụng thiết bị cho những mục đích khác, như làm ấm phòng.

2.4 Bảo Quản và Vệ Sinh



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, cháy hoặc hư hỏng thiết bị.

- Trước khi bảo trì, tắt thiết bị. Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm điện.
- Chắc chắn rằng thiết bị đã nguội. Các tấm kính có nguy cơ bị vỡ.
- Thay ngay tấm kính cửa khi kính bị hỏng. Liên Hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Cẩn thận khi quý vị tháo cửa khỏi thiết bị. Cửa rất nặng!
- Mỡ hoặc thực phẩm còn lại trong thiết bị có thể gây cháy.
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Làm sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.

- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì.
- Không làm sạch phần tráng men xúc tác (nếu có) bằng bất kỳ loại chất tẩy rửa nào.

2.5 Đèn bên trong

- Loại bóng đèn tròn hoặc đèn halogen được sử dụng cho thiết bị này chỉ dành cho các thiết bị gia dụng. Không sử dụng bóng đèn này để thập sáng trong nhà.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

- Trước khi thay đèn, hãy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

2.6 Thả bỏ



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

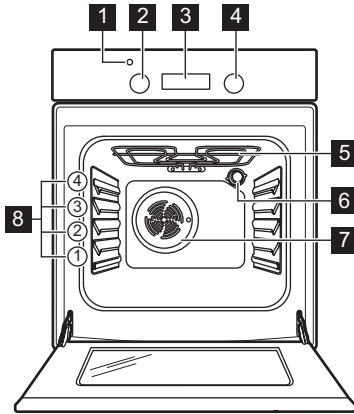
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và rút bỏ dây điện.
- Tháo chốt cửa để trẻ em hoặc thú nuôi không bị mắc kẹt trong thiết bị.

2.7 Dịch vụ

- Để sửa chữa thiết bị, liên hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế gốc.

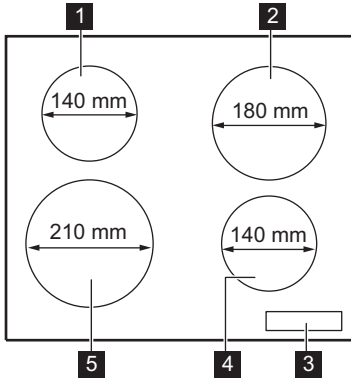
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

3.1 Tổng quan



- 1 Đèn chỉ báo / biểu tượng nhiệt độ
- 2 Núm nhiệt độ
- 3 Bộ lập trình điện tử
- 4 Núm chức năng bếp lò
- 5 Bộ phận gia nhiệt
- 6 Đèn
- 7 Quạt
- 8 Vị trí khóa

3.2 Bố trí bề mặt nấu ăn



- 1 Vùng nấu ăn cảm ứng 1400 W có chức năng Nguồn Điện 2500 W
- 2 Vùng nấu ăn cảm ứng 1800 W có chức năng Nguồn Điện 2800 W
- 3 Bảng điều khiển
- 4 Vùng nấu ăn cảm ứng 1400 W có chức năng Nguồn Điện 2500 W
- 5 Vùng nấu ăn cảm ứng 2300 W có chức năng Nguồn Điện 3300 W

3.3 Phụ kiện

- **Kệ kim loại**
Dùng cho dụng cụ nấu, hộp thiếc làm bánh, thịt quay.
- **Chảo Nướng / Quay**
Để nướng và quay hoặc làm chảo gom mỡ.
- **Khoang cất giữ**

Khoang cất giữ ở dưới khoang bếp lò. Để sử dụng khoang này, nhấc cửa dưới phía trước lên rồi kéo xuống.



CẢNH BÁO!

Khoang cất giữ có thể trở nên nóng khi thiết bị hoạt động.

4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

4.1 Vệ Sinh Ban Đầu

Tháo tất cả các phụ kiện khỏi thiết bị.



Xem chương "Bảo quản và Vệ sinh".

Vệ sinh thiết bị và các phụ tùng trước khi sử dụng lần đầu.

Đặt các phụ kiện trở lại vị trí ban đầu của chúng.

4.2 Đặt thời gian

Quý vị phải đặt thời gian trước khi vận hành bếp lò.

⌚ nhấp nháy khi quý vị kết nối thiết bị với nguồn điện, khi bị cắt điện hoặc khi không đặt đồng hồ hẹn giờ.

Ấn **+** hoặc **-** để đặt thời gian chính xác.

Sau khoảng năm giây, đèn ngừng nhấp nháy và màn hình hiển thị thời gian trong ngày quý vị đặt.

4.3 Thay đổi thời gian






Quý vị không thể thay đổi thời gian trong ngày nếu chức năng Thời Gian Hoạt Động **|→|** hoặc Thời Gian Kết Thúc **→|** hoạt động.

Bấm đi bấm lại ⌚ cho đến khi đèn chỉ báo chức năng Thời Gian trong Ngày nhấp nháy.

Để thiết lập thời gian mới, tham khảo phần "Thiết lập thời gian".

4.4 Làm nóng sơ bộ

Làm nóng sơ bộ thiết bị trống để đốt hết lượng mỡ còn lại.

1. Đặt chức năng  và nhiệt độ tối đa.
2. Để thiết bị vận hành trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng  và đặt nhiệt độ tối đa. Nhiệt độ tối đa cho chức năng này là 210 °C.
4. Để thiết bị vận hành trong 15 phút.
5. Đặt chức năng  và đặt nhiệt độ tối đa.
6. Để thiết bị vận hành trong 15 phút. Phụ kiện có thể trở nên nóng hơn bình thường. Thiết bị có thể tỏa ra mùi và khói. Điều này là bình thường. Hãy chắc chắn rằng có đủ khí lưu thông trong phòng.

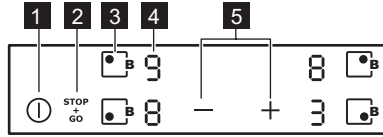
5. NGĂN LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Bô trí bảng điều khiển



Sử dụng các trường cảm biến để vận hành thiết bị. Màn hình, chỉ báo và âm thanh cho thấy các chức năng nào hoạt động.

Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét	
1	Ⓛ	BẬT / TẮT	Để bật và tắt khoang giữ nóng.
2	STOP GO	STOP+GO	Để bật và tắt chức năng.
3	□ B	-	Để chọn vùng nấu ăn.
4	-	Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt	Để hiển thị cài đặt nhiệt.
5	+ / -	-	Để thiết lập cài đặt nhiệt.

5.2 Các hiển thị cài đặt nhiệt

Màn hình hiển thị	Mô tả
0	Vùng nấu ăn đã bị tắt.
1 - 9	Vùng nấu ăn đang hoạt động.
u	Chức năng STOP+GO hoạt động.
P	Chức năng điện hoạt động.
E + số	Có trực trực.
H	Vùng nấu ăn vẫn còn nóng (nhiệt dư).
F	Dụng cụ nấu ăn không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu ăn.
-	Chức năng Công Tắc Tắt Tự Động hoạt động.



5.3 Bật và tắt

Chạm vào Ⓛ trong 1 giây để bật hoặc tắt khoang giữ nóng.

5.4 Công Tắc Tắt Tự Động

Chức năng này tự động tắt khoang giữ nóng nếu:



- tất cả các vùng nấu ăn được tắt,

- quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi quý vị bật khoang giữ nóng,
- quý vị đổ một chất gì đó hoặc đặt vật gì đó lên bảng điều khiển trong hơn 10 giây (chảo, khăn, v.v.). Tín hiệu âm thanh kêu và khoang giữ nóng ngừng hoạt động. Lây đồ vật ra khỏi hoặc làm sạch bảng điều khiển.
- khoang giữ nóng quá nóng (ví dụ như chảo đun cạn nước). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại khoang giữ nóng.
- quý vị sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp. Biểu tượng  hiện lên và vùng nấu ăn tự động tắt sau 2 phút.
- quý vị không tắt một vùng nấu ăn hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau một lúc  hiện lên và khoang giữ nóng sẽ tắt.

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó khoang giữ nóng sẽ tắt:

Cài đặt nhiệt	Khoang giữ nóng sẽ tắt sau
1 - 2	6 giờ
3 - 4	5 giờ
5	4 giờ
6 - 9	1,5 giờ

5.5 Chọn vùng nấu ăn



Để thiết lập vùng nấu ăn, chạm vào trường cảm biến  liên quan đến vùng này. Màn hình hiển thị làm sáng chỉ báo cài đặt nhiệt (.

5.6 Cài đặt nhiệt

Thiết lập vùng nấu ăn.

Chạm vào  để tăng cài đặt nhiệt.



Chạm vào  để giảm cài đặt nhiệt.

Chạm vào  và  cùng lúc để tắt vùng nấu ăn.

5.7 Chức năng điện

Chức năng này cung cấp nhiều điện năng cho vùng cảm ứng nấu ăn. Chức năng này có thể được kích hoạt cho vùng

cảm ứng nấu ăn chỉ trong một khoảng thời gian hạn chế. Sau thời gian này, vùng cảm ứng nấu ăn sẽ tự động đặt về cài đặt nhiệt cao nhất.



Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn: trước tiên thiết lập vùng nấu ăn sau đó thiết lập cài đặt nhiệt cao nhất. Chạm vào  cho đến khi  hiện lên.


Để tắt chức năng: chạm vào .

5.8 STOP+GO

Chức năng này thiết lập tắt cả các vùng nấu ăn mà hoạt động tới cài đặt nhiệt thấp nhất.

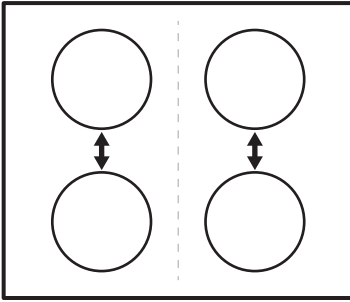
Khi chức năng này hoạt động, quý vị không thể thay đổi cài đặt nhiệt.

Để bật chức năng: chạm .  hiện lên.

Để tắt chức năng: chạm vào . Cài đặt nhiệt trước đó hiện lên.

5.9 Chức năng Quản lý điện năng

- Vùng nấu ăn được phân nhóm theo vị trí và số lượng các pha trong khoang giữ nóng. Xem hình minh họa.
- Mỗi pha có một tải điện tối đa.
- Chức năng này phân chia điện năng giữa các vùng nấu ăn được kết nối tới cùng một pha.
- Chức năng này bật khi vượt quá tổng tải điện của các vùng nấu ăn được kết nối với pha đơn.
- Chức năng này giảm điện năng tới các vùng nấu ăn khác được kết nối tới cùng một pha.
- Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt của các vùng đã giảm điện năng thay đổi giữa hai mức.



6. NGĂN LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Dụng cụ nấu ăn



Đối với các vùng nấu ăn cảm ứng, một trường điện từ mạnh tạo nhiệt trong dụng cụ nấu ăn rất nhanh.



Sử dụng vùng nấu nướng cảm ứng với dụng cụ nấu ăn phù hợp.

Chất liệu của dụng cụ nấu ăn

- **phù hợp:** gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều tầng (có nhãn hiệu chính xác của nhà sản xuất).
- **không phù hợp:** nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, sứ.

Dụng cụ nấu ăn phù hợp cho ngăn lò cảm ứng nếu:

- một ít nước sôi rất nhanh trong vùng được cài đặt theo cài đặt nhiệt cao nhất.
- nam châm hút đáy của dụng cụ nấu ăn.



Đáy của dụng cụ nấu ăn phải dày và bằng phẳng nhất có thể.

Kính thước dụng cụ nấu ăn

Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy dụng cụ nấu ăn tới giới hạn nào đó.

Hiệu quả vùng nấu ăn liên quan đến đường kính của dụng cụ nấu ăn. Dụng cụ nấu ăn có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần năng lượng của vùng nấu ăn.

6.2 Đường kính tối thiểu của dụng cụ nấu ăn

Vùng nấu ăn	Đường kính tối thiểu của dụng cụ nấu ăn (mm)
Phía sau bên trái	90
Phía sau bên phải	100
Phía trước bên phải	90
Phía trước bên trái	110

6.3 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

Nếu quý vị có thể nghe:

- tiếng ồn kêu răng rắc: dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- âm thanh réo rít: quý vị sử dụng vùng nấu ăn với mức điện năng cao và dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- kêu rền rền: quý vị sử dụng mức điện năng cao.
- tiếng click: đang diễn ra chuyển mạch điện.
- tiếng rít, tiếng ù: quạt đang hoạt động.

Tiếng ồn bình thường và không cho thấy trực tiếp ở khoang giữ nóng.

6.4 Các ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và lượng tiêu thụ điện năng của vùng nấu ăn không phải là mối quan hệ tuyến tính.

Khi quý vị tăng cài đặt nhiệt, nó không tỉ lệ thuận với tăng lượng tiêu thụ điện năng của vùng nấu ăn. Điều này có nghĩa là vùng nấu ăn được cài đặt nhiệt trung bình sử dụng dưới một nửa điện năng của nó.



Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

Cài đặt nhiệt	Sử dụng để:	Thời gian (phút)	Lời khuyên
1	Hâm nóng thức ăn đã nấu chín.	khi cần thiết	Đậy nắp lên trên dụng cụ nấu ăn.
1 - 2	Nước sốt Hollandaise, tan: bơ, sô-cô-la, gelatine.	5 - 25	Đôi khi trộn lại.
1 - 2	Làm cho rắn lại: trứng trắng, trứng nướng lò.	10 - 40	Đậy nắp khi nấu.
2 - 3	Ninh nhỏ lửa cơm và các món ăn có thành phần là sữa, đun nóng đồ ăn nấu sẵn.	25 - 50	Thêm tối thiểu lượng nước gấp đôi gạo, trộn các món ăn có thành phần là sữa một cách kỹ lưỡng.
3 - 4	Hấp rau, cá, thịt.	20 - 45	Thêm một số muỗng canh chất lỏng.
4 - 5	Hấp khoai tây.	20 - 60	Sử dụng tối đa ¼ l nước cho 750 g khoai tây.
4 - 5	Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.	60 - 150	Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần.
6 - 7	Chiên ở nhiệt độ thấp: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bẻ cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món còtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán.	khi cần thiết	Lật khi được một nửa thời gian.
7 - 8	Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thăn bò và thịt bò bít tết.	5 - 15	Lật khi được một nửa thời gian.
9	Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu.		
	Đun sôi lượng nước lớn. Chức năng nguồn điện được bật.		

7. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 Thông tin chung

- Vệ sinh ngăn lò sau mỗi lần sử dụng.
- Luôn sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy sạch.
- Các vết xước hay vết bẩn tối màu trên bề mặt không ảnh hưởng đến cách thức hoạt động của ngăn lò.
- Sử dụng dụng cụ vệ sinh chuyên dụng cho bề mặt của ngăn lò.
- Sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng cho kính.

7.2 Vệ sinh ngăn lò

- **Tháo dỡ ngay:** nhựa chảy, lá nhựa, đường và thức ăn có đường. Nếu

không, bụi bẩn có thể gây hại cho ngăn lò. Cần thận trọng gây bỏng. Đặt dụng cụ cạo chuyên dụng trên bề mặt kính ở góc nhọn và di chuyển lưỡi trên bề mặt.

- **Tháo ra khi ngăn lò đủ nguội:** vòng chặn vòi, vòng nước, vết mỡ dính, đổi màu kim loại sáng. Vệ sinh sàn lò bằng một miếng vải ướt và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô ngăn lò bằng miếng vải mềm.
- **Loại bỏ phần đổi màu kim loại sáng:** dùng dung dịch nước dấm và lau sạch bề mặt kính bằng một miếng vải ướt.

8. LÒ NƯỚNG - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 Bật tắt thiết bị



Phụ thuộc vào model mà thiết bị của bạn có đèn, biểu tượng nút điều khiển hoặc đèn chỉ báo:

- Đèn bật khi thiết bị hoạt động.
 - Biểu tượng cho thấy liệu nút có điều khiển một trong các vùng nấu, chức năng lò hoặc nhiệt độ hay không.
 - Đèn chỉ báo bật khi lò nóng lên.
1. Xoay nút điều khiển chức năng bếp lò để chọn chức năng bếp lò.

2. Xoay núm điều khiển nhiệt độ để chọn nhiệt độ.
3. Để tắt thiết bị, xoay nút điều khiển chức năng lò và nút điều khiển nhiệt độ về vị trí tắt.










8.2 Bộ điều nhiệt an toàn

Việc vận hành sai thiết bị hay lỗi bộ phận có thể dẫn đến việc quá nhiệt nguy hiểm. Để ngăn ngừa điều này, bếp lò có bộ điều nhiệt an toàn sẽ ngắt nguồn điện. Bếp lò tự động bật trở lại khi nhiệt độ giảm xuống.

8.3 Quạt làm nguội

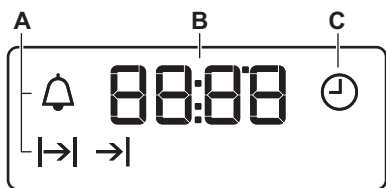
Khi thiết bị hoạt động, quạt làm nguội bật tự động để giữ nguội các bề mặt của thiết bị. Nếu quý vị tắt thiết bị, quạt làm nguội có thể tiếp tục hoạt động cho đến khi thiết bị nguội hẳn.

8.4 Các chức năng bếp lò

Biểu tượng	Các chức năng bếp lò	Ứng dụng
0	Vị trí Tắt	Thiết bị tắt.
	Đèn bếp lò	Để bật đèn mà không bật chức năng nấu.
	Nấu Bình Thường	Để nướng và quay thức ăn trên một vị trí kệ.
	Nhiệt Phía Dưới	Để nướng bánh có phân đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.
	Nấu Bằng Quạt	Để quay hoặc quay và nướng thức ăn với cùng nhiệt độ nấu trên nhiều vị trí kệ, mà không làm bay mùi vị.
	Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự	Để nướng trên tối đa hai vị trí kệ đồng thời và để sấy thức ăn. Đặt nhiệt độ 20 - 40 °C thấp hơn Nấu Bình Thường.
	Nướng Nhanh	Để nướng thực phẩm dẹt với số lượng lớn và để nướng bánh mì.
	Nướng Tuabin	Để nướng súc thịt lớn hơn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Cũng để làm món gratin và để làm chín vàng.
	Thiết Lập cho Bánh Pizza	Để nướng thực phẩm ở một vị trí kệ để có phân đáy giòn và có màu nâu sậm hơn. Đặt nhiệt độ 20 - 40 °C thấp hơn Nấu Bình Thường.
	Đèn Nấu Ăn	Để nướng trên vỉ và sấy khô trên một vị trí kệ ở nhiệt độ thấp.

9. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

9.1 Màn hình hiển thị



- A. Đèn chỉ báo chức năng
- B. Hiển thị thời gian
- C. Đèn chỉ báo chức năng

9.2 Các nút

Nút	Chức năng	Mô tả
—	GIẢM	Để thiết lập thời gian.
⌚	ĐỒNG HỒ	Để thiết lập chức năng đồng hồ.
+	TĂNG	Để thiết lập thời gian.

9.3 Bảng chức năng đồng hồ

Chức năng đồng hồ	Ứng dụng
⌚ THỜI GIAN TRONG NGÀY	Để đặt, thay đổi hoặc kiểm tra thời gian trong ngày.
→	THỜI LƯỢNG
→	KẾT THÚC
→	HẸN GIỜ SAU
🔔 HẸN GIỜ	Để đặt thời gian đếm ngược. Chức năng này không gây ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Quý vị có thể đặt HẸN GIỜ tại bất kỳ thời điểm nào, cũng như khi thiết bị tắt.

9.4 Đặt KHOẢNG THỜI GIAN

1. Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Nhấn ⌚ lặp đi lặp lại cho đến khi |→ bắt đầu phát sáng.
3. Ấn + hoặc — để đặt thời gian KHOẢNG THỜI GIAN nấu.

Màn hình hiển thị |→|.

4. Khi thời gian kết thúc, |→| phát sáng và tín hiệu âm thanh phát ra. Thiết bị tắt tự động.
5. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu âm thanh.
6. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò và nhiệt độ tới vị trí tắt.

9.5 Cài đặt KẾT THÚC

1. Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Nhấn ⌚ lặp đi lặp lại cho đến khi →| bắt đầu phát sáng.
3. Nhấn + hoặc — để đặt thời gian.

Màn hình hiển thị →|.

4. Khi thời gian kết thúc, →| phát sáng và tín hiệu âm thanh phát ra. Thiết bị tắt tự động.
5. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu.
6. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò và nhiệt độ tới vị trí tắt.




9.6 Cài đặt HẸN GIỜ SAU

1. Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Nhấn ⌚ lặp đi lặp lại cho đến khi |→ bắt đầu phát sáng.
3. Nhấn + hoặc — để đặt thời gian cho chức năng THỜI LƯỢNG.
4. Nhấn ⌚.
5. Nhấn + hoặc — để đặt thời gian KẾT THÚC.
6. Nhấn ⌚ để xác nhận.

Thiết bị sẽ bật tự động sau đó, hoạt động trong thời gian THỜI LƯỢNG đã được đặt và dừng tại thời gian KẾT THÚC đã được đặt. Tại thời gian đã được đặt, tín hiệu âm thanh phát ra.

- Thiết bị tắt tự động. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu.
- Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò và nhiệt độ tới vị trí tắt.

9.7 Đặt HẸN GIỜ

- Nhấn  lặp đi lặp lại cho đến khi bắt đầu phát sáng.
- Ấn  hoặc  để đặt thời gian cần thiết.


Chuông Hẹn Phút tự động khởi động sau 5 giây.


- Khi thời gian cài đặt kết thúc, một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên. Nhấn bất

kỳ nút nào để dừng tín hiệu âm thanh.

- Xoay núm chức năng bếp lò và núm điều chỉnh nhiệt độ về vị trí tắt.

9.8 Hủy các chức năng đồng hồ

- Ấn  nhiều lần cho đến khi đèn chỉ báo chức năng cần thiết bắt đầu nhấp nháy.

- Bấm và giữ .

Chức năng đồng hồ dừng lại sau vài giây.

10. BẾP LÒ - SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



CẢNH BÁO!

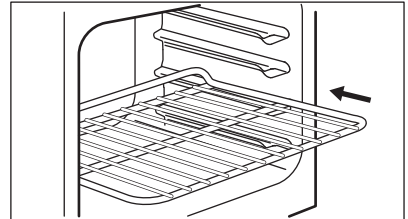
Tham khảo các chương về An Toàn.

10.1 Lắp các phụ kiện vào

Kệ kim loại:



Kệ kim loại có hình dạng đặc biệt ở phía sau giúp lưu thông nhiệt.



Đặt kệ vào vị trí kệ chính xác. Hãy chắc chắn rằng chảo không chạm vào thành sau bếp lò.

11. BẾP LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.



Nhiệt độ và thời gian nướng trong các bảng chỉ là hướng dẫn. Điều đó còn phụ thuộc vào công thức nấu ăn và chất lượng cũng như số lượng thành phần được sử dụng.

giòn bên ngoài. Hệ thống này làm giảm thiểu thời gian nấu và lượng năng lượng tiêu thụ.

- Hơi ẩm có thể ngưng tụ trong thiết bị hay trên các tấm cửa kính. Điều này là bình thường. Luôn đứng xa thiết bị khi mở cửa thiết bị trong khi nấu. Để giảm ngưng tụ, hãy vận hành thiết bị trong 10 phút trước khi nấu.
- Làm sạch hơi ẩm sau mỗi lần sử dụng thiết bị.
- Không đặt trực tiếp các vật thể lên bề mặt thiết bị và không cho lá nhôm lên trên các bộ phận khi nấu. Điều này có thể làm thay đổi kết quả nướng và làm hỏng lớp men.

11.1 Thông tin chung

- Thiết bị có bốn vị trí kệ. Tinh vị trí kệ từ đáy sàn thiết bị.
- Thiết bị có hệ thống đặc biệt lưu thông không khí và liên tục phục hồi hơi nước. Với hệ thống này, quý vị có thể nấu trong môi trường hơi nước và giữ thức ăn mềm bên trong và cứng

11.2 Nướng

- Bếp lò của quý vị có thể nướng hoặc quay khác so với thiết bị quý vị đã có

trước đây. Điều chỉnh các thiết lập thông thường của quý vị như nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ tới các giá trị trong bảng.

- Lần đầu nên dùng nhiệt độ thấp hơn.
- Nếu quý vị không thể tìm thấy các thiết lập cho một công thức đặc biệt, hãy tìm thiết lập tương tự.
- Quý vị có thể kéo dài thời gian nướng tối đa 10 – 15 phút nếu quý vị nướng bánh trên nhiều vị trí kệ.
- Bánh ngọt và bánh bột nhào ở các độ cao khác nhau không phải lúc nào cũng ngả màu nâu vàng như nhau ngay. Nếu điều này xảy ra, đừng thay đổi thiết lập nhiệt độ. Các chênh lệch sẽ được cân bằng trong quá trình nướng.
- Khay trong lò có thể xoay trong lúc nướng. Khi khay nguội trở lại, các biên dạng sẽ biến mất.

11.3 Nướng bánh

- Không mở cửa bếp lò trước khi hết 3/4 thời gian nấu.
- Nếu quý vị sử dụng hai khay nướng cùng một lúc, hãy để một mức trống giữa hai khay này.

11.6 Nấu Bình Thường

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh sọc	250	150	25 - 30	3	khay nướng
Bánh dẹt ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	khay nướng
Bánh men táo	2000	170 - 190	40 - 50	3	khay nướng
Bánh táo ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 khay nhôm tròn (đường kính: 20 cm)
Các bánh nhỏ ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	khay nướng
Bánh xốp không béo ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 khay nhôm tròn (đường kính: 26 cm)
Bánh chảo giọt	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	khay nướng

11.4 Nấu thịt và cá

- Sử dụng chảo sâu lòng đối với loại thức ăn rất béo để ngăn không cho bếp lò bị vấy bẩn mà có thể dính ở đó vĩnh viễn.
- Để thịt trong khoảng 15 phút trước khi thái để nước không bị rỉ ra.
- Để ngăn bếp lò không bốc quá nhiều khói trong quá trình quay, hãy thêm một ít nước vào chảo sâu lòng. Để ngăn ngưng tụ khói, hãy thêm nước vào mỗi lần sau khi nó cạn.

11.5 Thời gian nấu

Thời gian nấu phụ thuộc vào loại thức ăn, độ quánh và khối lượng.

Ban đầu, hãy theo dõi hiệu quả khi quý vị nấu. Hãy tìm các cài đặt tốt nhất (cài đặt nhiệt, thời gian nấu, v.v...) cho dụng cụ nấu, công thức nấu ăn và số lượng khi quý vị sử dụng thiết bị này.

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Gà, nguyên con	1350	200 - 220	60 - 70	2	kệ kim loại
				1	khay nướng
Gà, nửa con	1300	190 - 210	35 + 30	3	kệ kim loại
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	600	190 - 210	30 - 35	3	Kệ kim loại
				1	khay nướng
Bánh flan ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	khay nướng
Bánh men nhồi ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	khay nướng
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	khay nướng
Bánh pho mát	2600	170 - 190	60 - 70	2	khay nướng
Bánh flănng táo Thụy Sĩ ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 khay tròn (đường kính: 26 cm)
Bánh mì quê ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 khay nhôm (dài: 20 cm)
Bánh xốp Rumani ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 khay nhôm (dài: 25 cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 khay nhôm (dài: 25 cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh men ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	khay nướng
Bánh Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	khay nướng
Bánh nướng ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	khay nướng
Bánh xốp ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	khay nướng

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh bơ ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	khay nướng

- 1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
- 2) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 15 phút.
- 3) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 7 phút.
- 4) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 20 phút.
- 5) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 - 15 phút.
- 6) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 10 phút.
- 7) Đặt nhiệt độ 250°C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 18 phút.

11.7 Nấu bằng quạt

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh sọc ¹⁾	250	145	25	3	khay nướng
Bánh sọc ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	khay nướng
Bánh dẹt ¹⁾	1000	150	30	2	khay nướng
Bánh dẹt ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	khay nướng
Bánh men táo	2000	170 - 180	40 - 50	3	khay nướng
Bánh táo	1200 + 1200	175	55	2	2 khay nhôm tròn (đường kính: 20 cm) trên cùng một vị trí kệ
Các bánh nhỏ ¹⁾	500	155	30	2	khay nướng
Các bánh nhỏ ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	khay nướng
Bánh xốp không béo ¹⁾	350	160	30	1	1 khay nhôm tròn (đường kính: 26 cm)
Bánh chảo giọt	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	180	55	2	kệ kim loại
				1	khay nướng
Thịt lợn quay	800	170 - 180	45 - 50	2	kệ kim loại
				1	khay nướng

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh men nhồi	1200	150 - 160	20 - 30	2	khay nướng
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	khay nướng
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	khay nướng
Bánh pho mát	2600	160 - 170	40 - 50	1	khay nướng
Bánh flăng táo Thụy Sĩ ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 khay tròn (đường kính: 26 cm)
Bánh mì quê ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	khay nướng
Bánh xốp Rumani ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 khay nhôm (dài: 25 cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 khay nhôm (dài: 25 cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh men ¹⁾	800	190	15	3	khay nướng
Bánh men ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	khay nướng
Bánh Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	khay nướng
Bánh Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	khay nướng
Bánh nướng	1500	160 - 170	25 - 35	3	khay nướng
Bánh xốp ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	khay nướng
Bánh bơ ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	khay nướng

¹⁾ Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

²⁾ Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 7 phút.

³⁾ Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 - 15 phút.

⁴⁾ Đặt nhiệt độ 250 °C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 - 20 phút .

⁵⁾ Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 15 phút.

11.8 Nâu Bằg Quạt Thực SỰ

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh sọc ¹⁾	250	155	20	3	khay nướng
Bánh sọc ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	khay nướng
Bánh đẹt ¹⁾	1000	155	35	2	khay nướng
Bánh đẹt ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	khay nướng
Bánh men táo ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	khay nướng
Bánh táo ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 khay nhôm tròn (đường kính: 20 cm)
Các bánh nhỏ ¹⁾	500	150	35	3	khay nướng
Các bánh nhỏ ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	khay nướng
Bánh xốp không béo ¹⁾	350	160	30	3	1 khay nhôm tròn (đường kính: 26 cm)
Bánh chảo giọt	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	200	50	2	kệ kim loại
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	600	180 - 200	30 - 40	2	kệ kim loại
				1	khay nướng
Bánh flan ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	khay nướng
Bánh men nhồi	1200	160 - 170	20 - 30	3	khay nướng
Bánh pho mát	2600	150 - 170	60 - 70	2	khay nướng
Bánh flang táo Thụy Sĩ ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 khay tròn (đường kính: 26 cm)

Thực ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mì quê 5)	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	khay nướng
Bánh xốp Rumani 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 khay nhôm (dài: 25 cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 khay nhôm (dài: 25 cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh men 1)	800	190	15	3	khay nướng
Bánh men 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	khay nướng
Bánh Meringue	400	100 - 120	50 - 60	2	khay nướng
Bánh Meringue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	khay nướng
Bánh nướng 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	khay nướng
Bánh xốp 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	khay nướng
Bánh bơ 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	khay nướng

1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

2) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 7 phút.

3) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 15 phút.

4) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 10 phút.

5) Đặt nhiệt độ 230 °C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 15 phút.

11.9 Nướng nhanh

Thực ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mì nướng 1)	500	250	2 - 4	3	kệ kim loại
Bò bít tết 2)	1000	250	15 + 15	3	kệ kim loại
				1	khay nướng
Nửa con gà	1200	230	30 + 30	2	kệ kim loại
				1	khay nướng

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Thịt lợn cốt lết quay	500	230	25 + 25	3	kệ kim loại
				1	khay nướng

1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 4 phút.

2) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

11.10 Nướng Tuabin

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mì nướng ¹⁾	500	230	3 - 5	3	kệ kim loại
Gà, nửa con	1200	200	25 + 25	2	kệ kim loại
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	500	230	20 + 20	2	kệ kim loại
				1	khay nướng

1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

11.11 Chức năng nướng pizza

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	165 - 175	55 - 65	2	khay nướng
Gà, nửa con	1350	165 - 175	30 + 35	3	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	khay nướng

1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 - 15 phút.

11.12 Đền Nấu Ăn

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh sọc ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	khay nướng
Bánh dẹt ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	khay nướng
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	khay nướng

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	khay nướng
Bánh Meringue ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	khay nướng
Bánh xốp ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	khay nướng
Bánh bơ ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1200	220 - 230	45 - 55	2	kệ kim loại
				1	khay nướng

1) Đặt nhiệt độ 250°C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 20 phút.

2) Đặt nhiệt độ 250°C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

12. LÒ NƯỚNG - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

12.1 Lưu ý khi vệ sinh

- Lau chùi mặt trước thiết bị bằng giẻ mềm, nước ấm và chất vệ sinh.
- Để vệ sinh các bề mặt kim loại, dùng chất vệ sinh thông thường.
- Vệ sinh phần bên trong lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc thức ăn sót lại có thể tạo lửa. Rủi ro sẽ cao hơn đối với chảo nướng.
- Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng thiết bị làm sạch lò đặc biệt.
- Vệ sinh tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Dùng giẻ mềm với nước ấm và chất vệ sinh.
- Nếu quý vị có thiết bị chống dính, đừng sử dụng chất tẩy mạnh, vật có mép nhọn hoặc máy rửa chén để lau chúng. Nó có thể làm hỏng lớp chống dính.

12.2 Thép không gỉ hoặc các thiết bị bằng nhôm



Chỉ vệ sinh cửa bếp lò bằng miếng vải ướt hoặc mềm. Lau khô bằng một miếng giẻ mềm.

Không sử dụng bụi nhùi thép, axit hoặc các chất mài mòn vì chúng có thể gây hư hại bề mặt bếp lò. Cũng thận trọng khi vệ sinh bằng điều khiển bếp lò.

12.3 Vệ sinh cánh cửa bếp lò

Cửa lò có ba tấm kính. Quý vị có thể tháo cửa bếp lò và các tấm kính bên trong ra để vệ sinh.



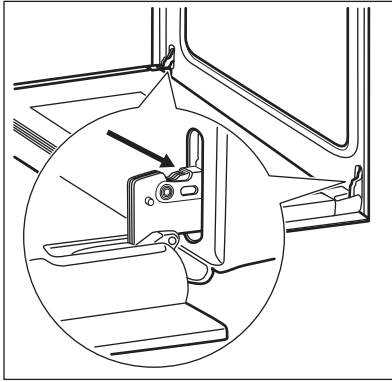
Cửa bếp lò có thể đóng lại nếu quý vị cố gắng tháo các tấm kính bên trong trước khi tháo cửa bếp lò.



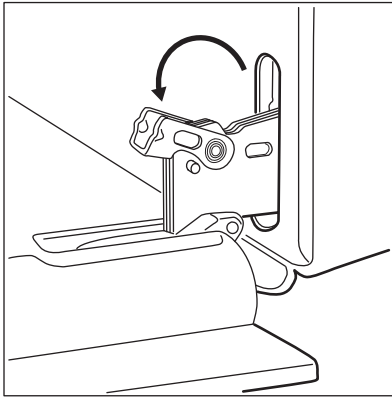
CẢN TRỌNG!

Không sử dụng thiết bị mà không có các tấm kính.

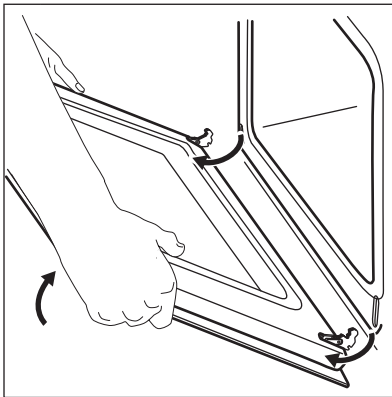
1. Mở hoàn toàn cửa ra và giữ hai bản lề cửa.



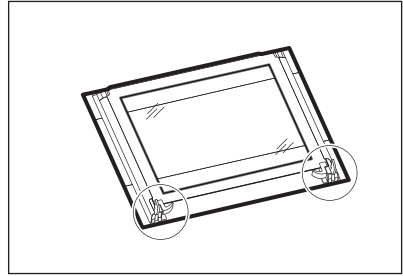
2. Nâng và xoay các cân gạt trên hai bản lề.



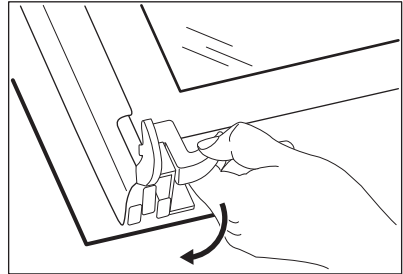
3. Động cửa bếp lò nửa chừng vào vị trí mở thứ nhất. Sau đó kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



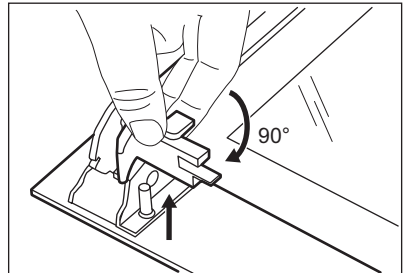
4. Đặt cửa lên một miếng giẻ mềm trên bề mặt bằng phẳng.



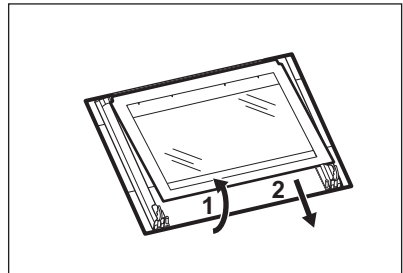
5. Nhả hệ thống khóa để tháo các tấm kính bên trong.



6. Xoay hai chốt góc 90° và tháo chúng ra khỏi vị trí.



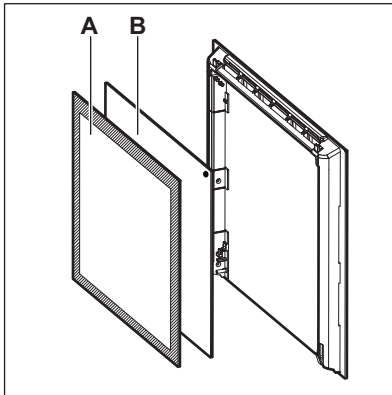
7. Trước tiên cẩn thận nâng và sau đó tháo từng tấm kính một. Bắt đầu từ tấm kính phía trên cùng.



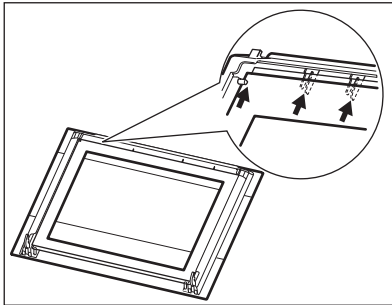
8. Lau các tấm kính bằng nước và xả phòng. Cẩn thận hong khô tấm kính.

Sau khi vệ sinh xong, lắp các tấm kính và cửa lò vào. Làm các bước trên theo quy trình ngược lại.

Hãy chắc chắn rằng quý vị đặt các tấm kính (A và B) lại theo đúng thứ tự.



Hãy chắc chắn rằng quý vị lắp tấm kính giữa vào đúng vị trí.



13. XỬ LÝ SỰ CỐ



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

13.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Quý vị không thể bật thiết bị.	Thiết bị không được kết nối với nguồn điện hoặc thiết bị không được kết nối đúng cách.	Kiểm tra xem thiết bị có được kết nối với nguồn điện đúng cách không.

12.4 Thay đèn

Đặt giẻ vào đáy bên trong thiết bị. Điều này giúp tránh làm hỏng khoang và nắp chụp đèn bằng thủy tinh.



CẢNH BÁO!


Nguy hiểm gây điện giật chết người! Ngắt kết nối cầu chì trước khi thay đèn.

Đèn và nắp chụp đèn bằng thủy tinh có thể nóng lên.

1. Tắt thiết bị.
2. Tháo cầu chì ra khỏi hộp cầu chì hoặc ngắt công tắc điện.

Đèn phía sau

1. Xoay nắp chụp đèn thủy tinh ngược chiều kim đồng hồ để tháo ra.
2. Lau nắp kính.
3. Thay đèn bằng loại bóng đèn chịu nhiệt 300 °C thích hợp.
4. Lắp nắp kính.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Quý vị không thể bật hoặc vận hành ngăn giữ nóng. Bếp lò không nóng lên.	Câu chì bị nổ.	Kiểm tra để chắc chắn câu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu câu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
Màn hình lò nướng / khoang lò hiển thị mã lỗi không có trong bảng này.	Có lỗi kỹ thuật điện.	Vô hiệu hóa thiết bị bằng cầu chì gia đình hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì và khởi động lại. Nếu màn hình tiếp tục hiển thị mã lỗi, hãy liên hệ với Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành ngăn giữ nóng.	Câu chì bị nổ.	Bật lại ngăn giữ nóng và đặt thiết đặt nhiệt trong vòng dưới 10 giây.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành ngăn giữ nóng.	Quý vị chạm vào 2 hoặc hơn 2 vùng cảm biến cùng một lúc.	Chỉ chạm vào một vùng cảm biến.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành ngăn giữ nóng.	Có nước hoặc vết mỡ bám trên bảng điều khiển.	Làm sạch bảng điều khiển.
Tín hiệu âm thanh kêu và ngăn giữ nóng ngừng hoạt động. Tín hiệu âm thanh kêu khi ngăn lò đang tắt.	Quý vị đặt đồ vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Ngăn lò tắt.	Quý vị đã đặt một vật gì đó lên vùng cảm biến ①.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Đèn chỉ báo nhiệt độ dư không sáng.	Vùng này không nóng do chỉ được vận hành trong một khoảng thời gian ngắn.	Nếu vùng này hoạt động đủ lâu để nóng lên, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
Thiết đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Chức năng quản lý nguồn điện hoạt động.	Tham khảo chương "Thông tin an toàn".
Vùng cảm biến trở nên nóng.	Dụng cụ nấu ăn quá lớn hoặc quý vị đặt dụng cụ nấu quá gần các nút điều khiển.	Đặt dụng cụ nấu ăn lớn đó ở các vùng rìa nếu có thể.
 hiện lên.	Công Tắc Tắt Tự Động hoạt động.	Tắt ngăn lò và bật lại.
 hiện lên.	Không có dụng cụ nấu ăn trên vùng này.	Đặt dụng cụ nấu ăn lên trên vùng này.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
F hiện lên.	Dụng cụ nấu ăn không đúng loại.	Sử dụng đúng loại dụng cụ nấu. Xem chương “Mẹo và lời khuyên”.
F hiện lên.	Đường kính đáy của dụng cụ nấu quá nhỏ cho vùng nấu ăn.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn có kích thước phù hợp.
E và số hiện lên.	Có lỗi trong ngăn lò.	Ngắt ngăn giữ nóng khỏi nguồn điện trong một khoảng thời gian. Ngắt cầu chì khỏi hệ thống điện trong nhà. Kết nối lại. Nếu E tiếp tục xuất hiện, thông báo cho Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
E4 hiện lên.	Xảy ra lỗi trong ngăn lò vì dụng cụ nấu ăn sôi cạn. Chức năng Tự Động Tắt và bảo vệ quá nhiệt cho các vùng hoạt động.	Tắt ngăn giữ nóng. Lấy dụng cụ nấu ăn nóng ra. Sau khoảng 30 giây, bật lại vùng này. Nếu vấn đề nằm ở dụng cụ nấu ăn, thông báo lỗi sẽ hiện lên. Đèn chỉ báo nhiệt dư tiếp tục hoạt động. Để cho dụng cụ nấu ăn nguội hẳn. Kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn có tương thích với ngăn lò không. Xem chương “Mẹo và lời khuyên”.
Bếp lò không nóng lên.	Lò bị tắt.	Bật lò.
Bóng đèn không hoạt động.	Bóng đèn bị lỗi.	Thay bóng đèn.
Hơi nước và chất ngưng tụ đọng trên thực phẩm và trong khoang bếp lò.	Quý vị để thức ăn trong bếp lò quá lâu.	Không để các món ăn trong lò lâu hơn 15 – 20 phút sau khi đã nấu xong.
Bếp lò không nóng lên.	Đồng hồ không được đặt.	Đặt đồng hồ.
Bếp lò không nóng lên.	Các thiết lập cần thiết chưa được đặt.	Đảm bảo rằng các thiết lập là chính xác.
Mất quá nhiều thời gian để nấu các món ăn hoặc nấu quá nhanh.	Nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao.	Điều chỉnh nhiệt độ nếu cần. Làm theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Màn hình hiển thị mã lỗi không có trong bảng này.	Có lỗi kỹ thuật điện.	Vô hiệu hóa bếp lò bằng cầu chì gia đình hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì và kích hoạt lại. Nếu màn hình tiếp tục hiển thị mã lỗi, hãy liên hệ với Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng.
Màn hình hiển thị “12.00”.	Đã bị mất điện.	Đặt lại đồng hồ.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành bếp lò. Màn hình hiển thị “400” và âm tín hiệu phát ra âm thanh.	Bếp lò không được kết nối đúng cách với nguồn điện.	Kiểm tra xem bếp lò có được kết nối đúng cách với nguồn điện hay không (tham khảo sơ đồ kết nối nêu có).

13.2 Dữ liệu dịch vụ

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.

Các dữ liệu cần thiết về trung tâm dịch vụ ở trên bảng thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước khoang của thiết bị. Không tháo biển thông số ra khỏi khoang thiết bị.

Chúng tôi khuyến nghị quý vị viết các dữ liệu tại đây:	
Model (MOD.)
Số sản phẩm (PNC)
Số sêri (S.N.)

14. LẮP ĐẶT



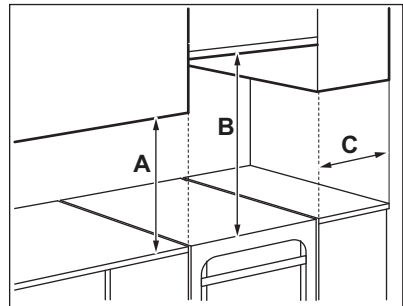
CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

14.1 Vị trí của thiết bị

Bạn có thể lắp đặt thiết bị độc lập có tủ trên một hay hai mặt và trong góc.

Đề biết khoảng cách tối thiểu để lắp ráp, kiểm tra bảng.



Khoảng cách tối thiểu

Kích thước	mm
A	400
B	650

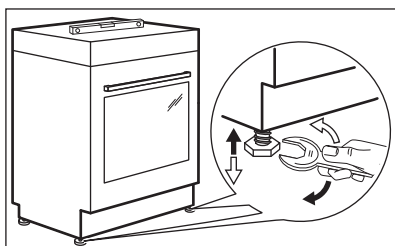
Kích thước	mm
C	150

14.2 Thông số kỹ thuật

Điện thế	220 – 240 V
Tần số	50 / 60 Hz
Loại thiết bị	1

Kích thước	mm
Chiều cao	858
Chiều rộng	600
Bề dày	600

14.3 Nắn thẳng thiết bị



Sử dụng chân nhỏ trên đáy thiết bị để thiết lập mức bề mặt trên cùng của thiết bị với các bề mặt khác.

14.4 Bảo vệ chống nghiêng

Đặt chiều cao chính xác và khu vực cho thiết bị trước khi quý vị gắn bộ phận chống nghiêng.



CẢN TRỌNG!

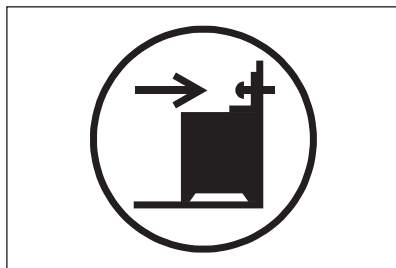
Đảm bảo quý vị lắp đặt bộ phận chống nghiêng ở độ cao chính xác.



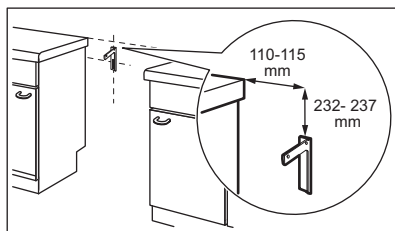
Đảm bảo rằng bề mặt phía sau thiết bị trơn nhẵn.

Quý vị phải lắp đặt bộ phận chống nghiêng. Nếu quý vị không lắp đặt bộ phận chống nghiêng, thiết bị có thể nghiêng.

Thiết bị của quý vị có biểu tượng trên hình ảnh (nếu có) để nhắc nhở quý vị về việc lắp đặt bộ phận chống nghiêng.



1. Lắp đặt bộ phận chống nghiêng 232 - 237 mm hướng xuống từ mặt trên cùng của thiết bị và 110 - 115 mm từ bên hông thiết bị vào lỗ tròn trên giá treo. Vặn ốc vít vào vật liệu cứng hoặc sử dụng cốt thép (tường) hiện có.



2. Bạn có thể tìm thấy một lỗ ở phía bên trái của thiết bị. Nâng mặt trước của thiết bị lên và đặt vào giữa khoảng trống giữa các tủ lớn hơn bề rộng của thiết bị, bạn phải điều chỉnh kích thước mặt bên để đặt thiết bị vào trung tâm.



Nếu bạn thay đổi kích thước của bếp, bạn phải căn chỉnh thiết bị không nghiêng một cách chính xác.

**CẢNH BÁO!**

Nếu khoảng trống giữa các tủ bàn lớn hơn bề rộng của thiết bị, bạn có thể điều chỉnh kích thước mặt bên để đặt thiết bị vào trung tâm.

14.5 Lắp đặt điện**CẢNH BÁO!**

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu quý vị không tuân theo những biện pháp phòng ngừa an toàn trong các chương về An Toàn.

Thiết bị được cung cấp mà không có phích cắm điện hoặc dây cắm điện.

**CẢNH BÁO!**

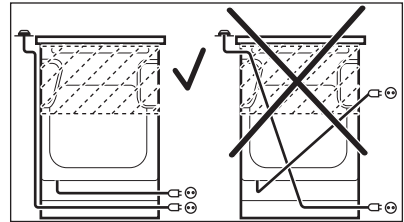
Trước khi bạn đấu nối dây điện với thiết bị đầu cuối, hãy đo điện áp giữa các pha trong mạng lưới trong nhà. Sau đó, tham khảo nhãn đấu nối phía sau thiết bị để lắp đặt phần điện chính xác. Trật tự các bước này tránh xảy ra sai sót trong lắp đặt và tránh hư hỏng các bộ phận điện cho thiết bị.

Các loại dây cáp có thể áp dụng cho các pha khác nhau:

Pha	Cáp kích cỡ nhỏ nhất
1	3x10,0 mm ²
3 với pha trung tính	5x1,5 mm ²

**CẢNH BÁO!**

Cáp điện không được chạm vào bộ phận của thiết bị được tô bóng trong hình minh họa.

**15. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG****15.1 Thông tin sản phẩm đối với ngăn lò theo EU 66/2014**

Xác định model	EKI64500OX
Loại ngăn lò	Ngăn Lò bên trong Bếp Độc Lập
Số lượng các vùng nấu ăn	4
Công nghệ làm nóng	Cảm ứng

Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø)	Phía sau bên trái Phía sau bên phải Phía trước bên phải Phía trước bên trái	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm
Mức tiêu thụ năng lượng ở một khu vực nấu ăn(EC electric cooking)	Phía sau bên trái Phía sau bên phải Phía trước bên phải Phía trước bên trái	173,5 Wh/kg 169,8 Wh/kg 173,5 Wh/kg 163,7 Wh/kg
Mức tiêu thụ năng lượng của ngăn lò (EC electric hob)		170,1 Wh/kg

EN 60350-2 - Thiết bị nấu ăn bằng điện gia đình - Phần 2: Ngăn lò - Các phương pháp để đo hiệu suất.

15.2 Ngăn lò - Tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn hàng ngày nếu bạn làm theo các gợi ý dưới đây.

- Khi bạn đun nóng nước, chỉ lấy lượng nước bạn cần.

- Nếu có thể, luôn đặt nắp trên dụng cụ nấu ăn.
- Trước khi bạn bật vùng nấu ăn, hãy đặt dụng cụ nấu ăn vào đó.
- Đặt dụng cụ nấu ăn có kích thước nhỏ hơn trên những vùng nấu nướng có diện tích nhỏ.
- Đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp vào trung tâm của vùng nấu ăn.
- Sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc làm tan thức ăn.

15.3 Thẻ và thông tin sản phẩm của lò tuân theo EU 65-66/2014

Tên nhà cung cấp	Electrolux
Xác định model	EKI64500OX
Chỉ Số Tiết Kiệm Năng Lượng	97.4
Loại tiết kiệm năng lượng	A
Tiêu thụ năng lượng với một tải tiêu chuẩn, chế độ thông thường	0,84 kWh/chu kỳ
Tiêu thụ năng lượng với một tải tiêu chuẩn, chế độ quạt bắt buộc	0,76 kWh/chu kỳ
Số hộc cộng hưởng	1
Nguồn nhiệt	Điện
Thể tích	54 l
Loại lò	Lò bên trong Bếp Độc Lập
Trọng Lượng	46.0 kg

EN 60350-1 - Thiết bị nấu ăn bằng điện gia đình - Phần 1: Phạm vi, lò nướng, lò hơi và vỉ nướng - Phương pháp đo lường hiệu quả

15.4 Lò - Tiết kiệm năng lượng



Thiết bị có các tính năng giúp quý vị tiết kiệm năng lượng trong quá trình nấu ăn hàng ngày.

Gợi ý chung

Hãy chắc chắn rằng cửa lò được đóng đúng cách khi thiết bị hoạt động và giữ cửa lò đóng càng nhiều càng tốt trong khi nấu ăn.

Sử dụng đĩa kim loại để tăng tiết kiệm năng lượng.

Khi có thể, không làm nóng sơ bộ lò trước khi quý vị đặt thức ăn vào trong.

Khi thời gian nấu ăn lâu hơn 30 phút, giảm nhiệt độ lò nướng xuống mức tối thiểu, 3 - 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu, tùy thuộc vào khoảng thời gian nấu ăn. Lượng nhiệt dư bên trong lò sẽ tiếp tục nấu.

Sử dụng lượng nhiệt dư để làm nóng các đĩa thức ăn khác.


Nấu bằng quạt


Khi có thể, sử dụng các chức năng nấu bằng quạt để tiết kiệm năng lượng.

Giữ cho thức ăn nóng

Chọn cài đặt nhiệt độ thấp nhất có thể để sử dụng nhiệt dư và giữ cho thức ăn nóng.

16. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu bằng ký hiệu . Để đồ đóng gói vào các thùng chứa có thể sử dụng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế phế liệu của các đồ dùng điện và điện tử. Không vứt bỏ các đồ dùng có đánh dấu

bằng ký hiệu  cùng với chất thải gia dụng. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế ở địa phương của bạn hoặc liên hệ với văn phòng đô thị của bạn.

www.electrolux.com/shop



867330447-A-042017

