

EOB2100CCX  
EOB2100COX



---

**ID** Oven  
**VI** Lò

---

Buku petunjuk  
Hướng dẫn Sử dụng

2  
22



**Electrolux**

## DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	3
2. PANDUAN KESELAMATAN.....	4
3. DESKRIPSI PRODUK.....	7
4. SEBELUM MENGGUNAKAN PERTAMA KALI.....	7
5. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	8
6. FUNGSI JAM.....	9
7. MENGGUNAKAN AKSESORIS.....	9
8. FUNGSI TAMBAHAN.....	9
9. PETUNJUK DAN SARAN.....	10
10. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN.....	16
11. PENYELESAIAN MASALAH.....	19
12. PEMASANGAN.....	20
13. INFORMASI TEKNIS.....	21

## KAMI MEMIKIRKAN ANDA

Terima kasih Anda telah membeli peralatan Electrolux. Anda telah memilih produk yang memiliki pengalaman dan inovasi profesional selama puluhan tahun. Canggih dan bergaya, peralatan ini dirancang supaya cocok dengan pikiran Anda. Jadi saat digunakan, Anda akan merasa yakin untuk mendapatkan hasil terbaik setiap saat.

Selamat datang di Electrolux.

**Kunjungi situs web kami untuk:**



Mendapatkan saran yang bermanfaat, brosur, pemecahan masalah, informasi layanan:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Mendaftarkan produk untuk layanan yang lebih baik:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Membeli Aksesoris, persediaan, dan Suku Cadang Asli untuk perangkat Anda:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## LAYANAN PELANGGAN DAN SERVIS

Kami merekomendasikan penggunaan suku cadang asli. Jika menghubungi Layanan Pelanggan Resmi kami, pastikan Anda mempersiapkan data berikut ini: Model, PNC, Nomor Seri. Informasi tersebut dapat ditemukan di pelat rating.

 Informasi Peringatan / Hati-hati

 Informasi dan tips umum

 Informasi lingkungan

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

## 1. ⚠ INFORMASI KESELAMATAN

Sebelum memasang dan menggunakan peralatan, bacalah dengan saksama petunjuk yang disertakan. Produsen tidak bertanggung jawab terhadap setiap cedera dan kerusakan yang diakibatkan pemasangan atau penggunaan yang tidak benar. Selalu simpan petunjuk di tempat yang aman dan mudah dijangkau sebagai rujukan di kemudian hari.

### 1.1 Keselamatan manula dan anak-anak

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberikan pengawasan dan instruksi yang berkaitan dengan penggunaan peralatan tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan.
- Jangan biarkan anak-anak bermain dengan perangkat ini.
- Jauhkan semua kemasan dari anak-anak dan buang dengan benar.
- Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari peralatan yang sedang dioperasikan atau mendingin. Komponen yang dapat dijangkau dalam kondisi panas.
- Jika peralatan ini dilengkapi perangkat keselamatan untuk anak, fungsi tersebut harus diaktifkan.
- Jangan biarkan anak-anak mencuci dan melakukan perawatan terhadap peralatan tanpa pengawasan.
- Selalu jauhkan anak-anak berusia 3 tahun ke bawah dari peralatan yang sedang dioperasikan.

### 1.2 Keselamatan Umum

- Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini dan mengganti kabelnya.

- **PERINGATAN:** Peralatan dan komponen yang dapat dijangkau akan menjadi panas selama penggunaan. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas. Anak-anak di bawah usia 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali jika selalu diawasi.
- Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan atau memasukkan aksesori atau peranti oven.
- Matikan sumber listrik sebelum perawatan.
- Pastikan peralatan dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mencegah kemungkinan sengatan listrik.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam tajam untuk membersihkan pintu kaca karena akan menimbulkan goresan di kaca dan mengakibatkan kaca pecah.
- Jika kabel catu daya rusak, penggantian hanya boleh dilakukan oleh pabrik, Pusat Layanan Resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya tersengat listrik.

## 2. PANDUAN KESELAMATAN

### 2.1 Pemasangan



#### **PERINGATAN!**

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

- Buka seluruh kemasan.
- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang disertakan bersama peralatan ini.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.

- Pastikan peralatan dipasang di bawah konstruksi yang aman dan berdekatan.
- Bagian samping peralatan harus tetap berdekatan dengan peralatan atau unit yang tingginya sama.

### 2.2 Sambungan listrik



#### **PERINGATAN!**

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Peralatan ini harus dihubungkan ke arde.
- Pastikan informasi listrik pada pelat rating sesuai dengan catu daya. Jika tidak, hubungi teknisi listrik.

- Selalu gunakan soket tahan kejutan listrik yang dipasang dengan benar.
- Jangan gunakan adaptor multi-steker dan kabel ekstensi.
- Pastikan untuk tidak merusak steker dan kabel jaringan listrik. Jika kabel jaringan listrik harus diganti, penggantian ini harus dilakukan oleh Pusat Servis Resmi.
- Jangan biarkan kabel jaringan listrik bersentuhan atau mendekati pintu peralatan, terutama jika pintu peralatan masih panas.
- Perlindungan kejut pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutuskan sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.
- Gunakan hanya peralatan isolasi yang tepat: pengaman jaringan daya putus, sekering (sekering model sekrup yang dilepas dari tempat pemasangannya), pemutus-sambung kebocoran arus hubungan ke tanah.
- Instalasi listrik harus memiliki perangkat isolasi yang memungkinkan pemutusan sambungan peralatan dari jaringan listrik pada semua kutub. Lebar lubang kontak perangkat isolasi ini sekurang-kurangnya harus sebesar 3 mm.
- Peralatan ini telah sesuai dengan pedoman E.E.C.
- Jangan mengubah spesifikasi peralatan ini.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan meninggalkan peralatan selama dioperasikan.
- Matikan peralatan setelah selesai digunakan.
- Berhati-hatilah ketika membuka pintu peralatan saat sedang dioperasikan. Udara panas akan dihembuskan keluar.
- Jangan mengoperasikan peralatan dengan tangan yang basah atau saat peralatan terkena air.
- Jangan menekan pintu yang terbuka.
- Jangan gunakan peralatan sebagai landasan untuk kerja atau sebagai landasan penyimpanan.
- Bukalah pintu peralatan secara hati-hati. Penggunaan bahan yang mengandung alkohol dapat menyebabkan pencampuran alkohol dan udara.
- Hindarkan peralatan dari percikan api atau nyala api ketika pintu dibuka.
- Jangan letakkan produk yang mudah terbakar, atau benda yang dibasahi produk yang mudah terbakar, di dalam, di dekat atau di atas perangkat.
- Jangan menggunakan microwave untuk memanaskan oven.



#### **PERINGATAN!**

Risiko kerusakan peralatan.

## 2.3 Pemakaian



#### **PERINGATAN!**

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan rumah tangga.
- Untuk mencegah kerusakan atau pemudaran warna pada lapisan cat:
  - jangan meletakkan oven atau benda lain di dalam peralatan secara langsung di bagian bawah.
  - jangan meletakkan kertas aluminium langsung pada bagian bawah perangkat.
  - jangan memasukkan air langsung ke dalam perangkat yang panas.
  - jangan menyimpan makanan dan hidangan yang lembap di dalam peralatan setelah selesai memasak.
  - berhati-hatilah ketika melepas atau memasang aksesoris.
- Pemudaran warna lapisan cat tidak berpengaruh pada kinerja perangkat.

- Gunakan loyang tinggi untuk kue basah. Jus buah menimbulkan noda yang dapat menjadi permanen.
- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan memasak. Perangkat tidak boleh digunakan untuk keperluan lainnya, misalnya untuk memanaskan ruangan.
- Pastikan pintu oven tertutup saat memasak.
- Jika peralatan dipasang di belakang panel furnitur (misalnya pintu) pastikan pintu tidak pernah tertutup ketika peralatan sedang dioperasikan. Panas dan kelembapan dapat terjadi di belakang panel furnitur yang tertutup dan menyebabkan kerusakan pada peralatan, unit housing atau lantai. Jangan menutup panel furnitur hingga suhu peralatan mendingin sepenuhnya setelah digunakan.

## 2.4 Perawatan dan pembersihan



### PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran atau kerusakan pada peralatan.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan peralatan dan cabut steker listrik dari stopkontak.
- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca memiliki risiko pecah.
- Ganti segera panel kaca pintu jika mengalami kerusakan. Hubungi Pusat Layanan Resmi.
- Berhati-hatilah ketika melepas pintu dari peralatan. Pintunya berat!
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah penurunan kualitas material permukaan.
- Bersihkan peralatan dengan kain lembut yang lembap. Gunakan

deterjen netral saja. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam apa pun.

- Jika menggunakan semprotan oven, patuhi petunjuk keselamatan pada kemasan.
- Jangan bersihkan enamel katalitis (jika ada) dengan deterjen apa pun.

## 2.5 Lampu internal

- Jenis bola lampu atau lampu halogen yang digunakan pada peralatan ini hanya diperuntukkan bagi peralatan rumah tangga. Jangan digunakan untuk penerangan rumah.



### PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.

- Sebelum mengganti lampu, putus sambungan listriknya.
- Gunakan hanya lampu dengan spesifikasi yang sama.

## 2.6 Pembuangan



### PERINGATAN!

Risiko cedera atau sesak napas.

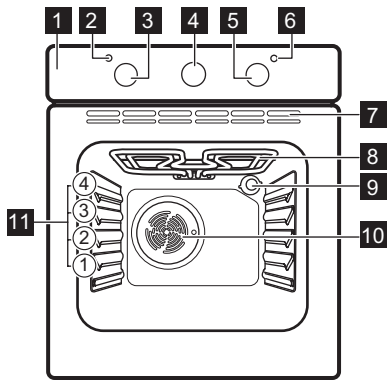
- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.
- Lepas pengait pintu untuk mencegah agar anak-anak dan hewan peliharaan tidak terjebak dalam peralatan.

## 2.7 Servis

- Untuk memperbaiki peralatan hubungi Pusat Servis Resmi.
- Hanya gunakan suku cadang yang asli.

## 3. DESKRIPSI PRODUK

### 3.1 Ikhtisar umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Indikator / simbol / lampu suhu
- 3 Kenop untuk suhu
- 4 Kenop untuk timer
- 5 Kenop fungsi oven
- 6 Lampu daya / simbol / indikator
- 7 Ventilasi udara untuk kipas pendingin
- 8 Elemen pemanas
- 9 Lampu
- 10 Kipas
- 11 Posisi rak

### 3.2 Aksesori

- **Rak kawat**  
Untuk peralatan memasak, loyang kaleng kue, dan pembakaran.

- **Loyang Bakar**  
Untuk memanggang dan membakar atau sebagai loyang untuk menampung minyak.

## 4. SEBELUM MENGGUNAKAN PERTAMA KALI



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 4.1 Pembersihan Awal

Lepas semua aksesori dari peralatan.





Lihat bab "Perawatan dan pembersihan".

Bersihkan peralatan sebelum digunakan untuk pertama kali.

Pasangkan aksesori kembali ke posisi awal.

### 4.2 Pemanasan awal

Panaskan peralatan yang kosong terlebih dulu untuk membakar minyak yang tersisa.

1. Aturlah fungsi  dan suhu maksimal.
2. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 jam.
3. Aturlah fungsi  dan suhu maksimal.
4. Biarkan peralatan bekerja selama 15 menit.

Aksesori dapat menjadi lebih panas dari biasanya. Peralatan dapat mengeluarkan bau dan asap. Ini merupakan hal yang normal. Pastikan bahwa aliran udara di ruangan memadai.

## 5. PENGGUNAAN SEHARI-HARI



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab  
Keselamatan.

### 5.1 Mengaktifkan dan menonaktifkan peralatan









**Ini tergantung pada model jika peralatan Anda mempunyai simbol kenop, indikator atau lampu:**

- Indikator menyala ketika oven memanans.
- Lampu menyala ketika peralatan beroperasi.
- Simbol ini menunjukkan apakah kenop yang mengontrol fungsi oven, atau suhu.

1. Putar kenop fungsi oven ke suatu fungsi untuk memilih fungsi oven.
2. Putar kenop suhu untuk memilih suhu.
3. Untuk menonaktifkan peralatan, putar kenop fungsi oven dan suhu ke posisi mati.

### 5.2 Fungsi Oven

Fungsi oven		Aplikasi
<b>0</b>	Posisi OFF	Peralatan dimatikan.
	Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara	Untuk memanggang atau memanggang makanan dengan suhu pemasakan yang sama, pada lebih dari 1 rak, tanpa pencampuran aroma.
	Memasak secara Konvensional	Untuk memasak dan memanggang makanan pada posisi 1 rak.
	Panas Bagian Dasar	Untuk memanggang kue dengan bagian dasar yang renyah, serta mengawetkan makanan.
	Pembakaran Turbo	Untuk memanggang sendi daging besar atau unggas dengan tulang pada 1 posisi rak. Juga untuk membuat kerak, dan mencoklatkan.
	Pembakaran	Untuk membakar bahan makanan pipih dan untuk membuat roti bakar.
	Pelumeran	Untuk melumerkan makanan beku.



## 6. FUNGSI JAM

### 6.1 Pengingat Menit

Gunakan untuk menyetel waktu hitung mundur untuk fungsi oven.

**i** Fungsi ini tidak mempengaruhi pengoperasian peralatan.

1. Mengatur fungsi oven dan menetapkan suhu.
2. Putar kenop timer sejauh mungkin, kemudian putar ke periode waktu yang diinginkan.

Setelah periode waktu terselesaikan, akan terdengar sinyal suara.

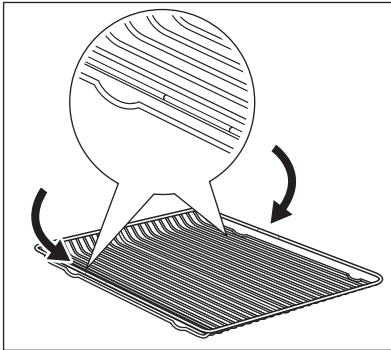
## 7. MENGGUNAKAN AKSESORIS

**!** **PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 7.1 Memasukkan aksesoris

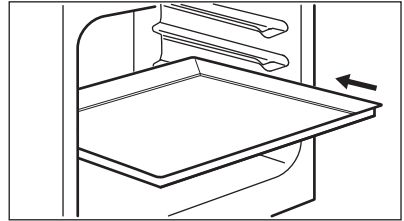
Rak kawat:

Dorong rak antara batang pemandu pada dudukan rak dan pastikan ujungnya mengarah ke bawah.



Panci tinggi:

Dorong panci tinggi antara batang pemandu pemandu pada dudukan rak.



**i** Semua aksesoris mempunyai lekukan di bagian sisi kanan dan kiri atas untuk meningkatkan keamanan. Lekukan tersebut juga membuat perangkat tidak mudah tergelincir. Tepi yang tinggi di sekitar rak adalah perangkat yang mencegah peralatan masak tergelincir.

## 8. FUNGSI TAMBAHAN

### 8.1 Kipas pendingin

Ketika perabot beroperasi, kipas pendingin hidup secara otomatis untuk menjaga permukaan peralatan tetap dingin. Jika Anda menonaktifkan peralatan, kipas pendingin akan berhenti.

### 8.2 Thermostat keselamatan

Pengoperasian peralatan yang tidak benar atau komponen yang rusak dapat

menyebabkan pemanasan berlebihan yang membahayakan. Untuk mencegahnya, oven memiliki thermostat keselamatan yang akan menghentikan catu daya. Oven akan aktif lagi secara otomatis ketika suhu sudah menurun.

## 9. PETUNJUK DAN SARAN



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab  
Keselamatan.



Suhu dan waktu memanggang di dalam tabel hanya merupakan panduan. Suhu dan waktu memanggang tergantung pada resep serta kualitas dan kuantitas bahan yang digunakan.

### 9.1 Informasi Umum

- Peralatan mempunyai empat posisi rak. Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai peralatan.
- Peralatan memiliki sistem khusus yang mensirkulasi udara dan secara konstan mendaur-ulang uap. Dengan sistem ini Anda dapat memasak di lingkungan yang beruap dan menjaga makanan tetap empuk di dalam dan renyah di luar. Sistem ini akan mengurangi waktu memasak dan meminimalkan konsumsi energi.
- Kelembaban dapat mengembun di dalam peralatan atau di panel kaca pintu. Ini merupakan hal yang normal. Selalu menjauh dari peralatan saat Anda membuka pintu peralatan ketika memasak. Untuk mengurangi pengembunan, operasikan peralatan selama 10 menit sebelum memasak.
- Bersihkan kelembaban setiap kali selesai menggunakan peralatan.
- Jangan meletakkan benda langsung di atas lantai peralatan dan jangan menempatkan foil aluminium pada komponen saat Anda memasak. Ini

dapat mengubah hasil pemanggangan dan dapat merusak enamel.

### 9.2 Memanggang kue

- Jangan membuka pintu oven sebelum melewati 3/4 dari waktu memasak yang telah ditetapkan.
- Apabila Anda menggunakan dua baki panggang dalam waktu bersamaan, biarkan satu tingkat kosong di antara keduanya.

### 9.3 Memasak daging dan ikan

- Gunakan loyang dalam untuk makanan yang sangat berlemak untuk mencegah kotornya oven yang dapat menjadi permanen.
- Biarkan daging selama sekitar 15 menit sebelum mengiris sehingga sari daging tidak keluar.
- Untuk mencegah terlalu banyak asap di dalam oven selama membakar, tambahkan air ke loyang dalam. Untuk mencegah mengembunnya asap, tambahkan air setiap kali mengering.

### 9.4 Waktu memasak

Waktu memasak tergantung pada jenis makanan, konsistensinya, dan volumenya.

Pertama-tama, pantau dahulu performa saat Anda memasak. Temukan pengaturan terbaik (setelan panas, waktu memasak, dll.) untuk alat masak, resep, dan jumlahnya ketika Anda menggunakan peralatan ini.

### 9.5 Meja panggang dan bakaran

#### Kue

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Adonan koci	170	2	165	2 (1 dan 3)	45 - 60	Dalam cetakan kue

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Adonan kue	170	2	160	2 (1 dan 3)	20 - 30	Dalam cetakan kue
Kue keju butter-milk	170	1	165	2	70 - 80	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue apel (Pai apel)	170	1	160	2 (1 dan 3)	80 - 100	Dalam dua buah cetakan kue berukuran 20 cm, ditempatkan pada rak kawat
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Di loyang pemanggang
Kue tar selai	170	2	160	2 (1 dan 3)	30 - 40	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue buah	170	2	155	2	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Sponge cake (Kue sponge tanpa lemak)	170	2	160	2	90 - 120	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue Natal / Kue buah	170	2	160	2	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Kue plum <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Dalam loyang roti
Kue kecil	170	3	166	3 (1 dan 3)	25 - 35	Di loyang pemanggang

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Biskuit <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 dan 3)	30 - 35	Di loyang pemanggang
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	Di loyang pemanggang
Roti bun <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Di loyang pemanggang
Choux <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 dan 3)	15 - 20	Di loyang pemanggang
Kue pie kecil	180	3	170	2	25 - 35	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Roti lapis Victoria	180	1 atau 2	170	2	45 - 70	Kiri + kanan dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Roti buah	160	1	150	2	110 - 120	Dalam cetakan kue berukuran 24 cm
Roti lapis Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

### Roti dan pizza

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Roti tawar putih <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 potong, 500 gr per potong

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Roti gandum	190	1	190	1	30 - 45	Dalam loyang roti
Roti gulung <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 dan 3)	25 - 40	6 - 8 gulung di nampan pemanggang
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Pada nampan tinggi
Roti kantong <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Di loyang pemanggang

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

### Flan

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Flan pasta	180	2	180	2	40 - 50	Dalam adonan
Flan sayur	200	2	200	2	45 - 60	Dalam adonan
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dalam adonan
Lasagna	200	2	200	2	25 - 40	Dalam adonan
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Dalam adonan
Puding Yorkshire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 cetakan puding

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

**Daging**

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Daging sapi	200	2	190	2	50 - 70	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging babi	180	2	180	2	90 - 120	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi muda	190	2	175	2	90 - 120	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi bakar Inggris dimasak cepat	210	2	200	2	44 - 50	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi bakar Inggris dimasak medium	210	2	200	2	51 - 55	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi bakar Inggris dimasak matang	210	2	200	2	55 - 60	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Punggung babi	180	2	170	2	120 - 150	Pada nampan tinggi
Tulang kering babi	180	2	160	2	100 - 120	2 potong pada nampan tinggi
Domba	190	2	190	2	110 - 130	Kaki
Ayam	200	2	200	2	70 - 85	Utuh
Kalkun	180	1	160	1	210 - 240	Utuh
Bebek	175	2	160	2	120 - 150	Utuh
Angsa	175	1	160	1	150 - 200	Utuh
Kelinci	190	2	175	2	60 - 80	Potongan

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Terwelu	190	2	175	2	150 - 200	Potongan
Ayam merak	190	2	175	2	90 - 120	Utuh

### Ikkan

Makanan	Pemanggang Konvensional		Memasak Dengan Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Ikan trout / kakap	190	2	175	2 (1 dan 3)	40 - 55	3 - 4 jenis ikan
Ikan tuna / salmon	190	2	175	2 (1 dan 3)	35 - 60	4 - 6 fillet

## 9.6 Pembakaran



Panaskan terlebih dahulu oven kosong selama 10menit sebelum memasak

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Steak fillet	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Steak daging sapi	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Sosis	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Potongan daging babi	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Ayam (be-lah dua)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebab	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Dada ayam	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Fillet ikan	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwich panggang	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Roti panggang	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 9.7 Pembakaran Turbo



Gunakan fungsi ini dengan maksimum suhu 200 °C.

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Sendi gulung Sendi gulung (kalkun)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Ayam (behalah dua)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Paha ayam	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Burung puyuh	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Gratin sayuran	-	-	200	20 - 25	-	3
Kerang	-	-	200	15 - 20	-	3
Makarel	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Irisan ikan	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 10.1 Catatan tentang pembersihan

- Bersihkan bagian depan perabot dengan kain lembut dan air hangat serta cairan pembersih.



- Untuk membersihkan permukaan logam, gunakan cairan pembersih biasa.
- Nonaktifkan bagian dalam perabot setiap kali setelah pemakaian. Kumpulan lemak atau sisa makanan lainnya dapat mengakibatkan kebakaran. Pada alat pemanggang risikonya lebih tinggi.
- Bersihkan noda membandel dengan cairan pembersih oven khusus.
- Bersihkan semua aksesoris setiap kali setelah pemakaian dan biarkan mengering. Gunakan kain lembut dengan air hangat dan cairan pembersih.
- Jika terdapat aksesoris anti lengket, jangan bersihkan menggunakan bahan yang agresif, benda berujung tajam, atau mesin pencuci piring. Hal itu akan merusak lapisan anti lengket.

## 10.2 Peralatan baja antikorosi atau aluminium

- i** Bersihkan pintu oven dengan spons basah saja. Keringkan dengan kain yang lembut. Jangan gunakan wol baja, bahan asam atau abrasif karena cara ini dapat menimbulkan kerusakan pada permukaan oven. Bersihkan panel kontrol oven dengan cara yang sama.

## 10.3 Membersihkan perapat pintu

- Periksa perapat pintu secara berkala. Perapat pintu terletak di sekeliling bingkai rongga oven. Jangan gunakan peralatan jika perapat pintu rusak. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Untuk membersihkan perapat pintu, bacalah informasi umum tentang pembersihan.

## 10.4 Membersihkan pintu oven

Pintu oven mempunyai dua panel kaca. Anda dapat melepas pintu oven dan panel kaca internal untuk dibersihkan.

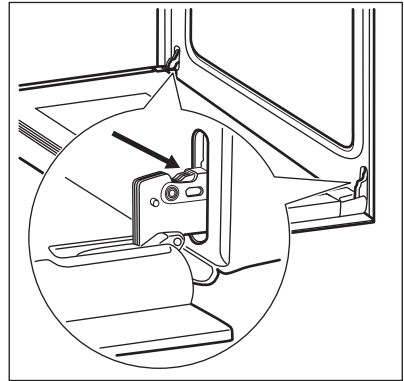
- i** Pintu oven dapat menutup ketika Anda mencoba melepas panel kaca internal sebelum Anda melepas pintu oven.



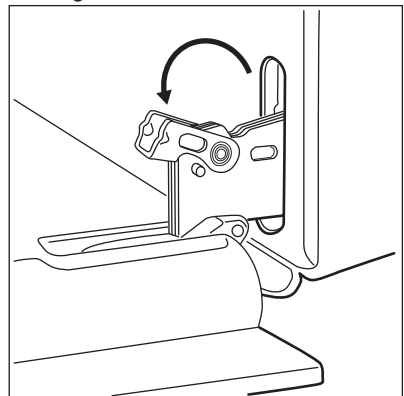
### **AWAS!**

Jangan menggunakan peralatan tanpa panel kaca internal.

1. Buka pintu selebar-lebarnya dan pegang kedua engsel pintu.

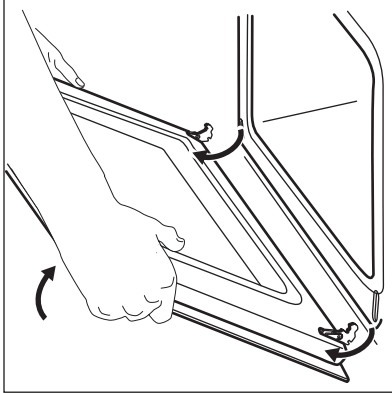


2. Angkat dan putar tuas pada kedua engsel.

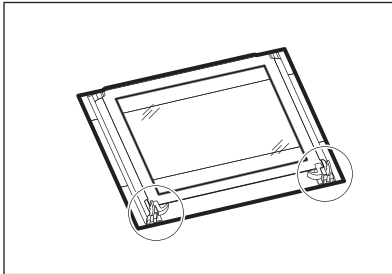


3. Tutup pintu oven separuh pada posisi bukaan pertama. Kemudian

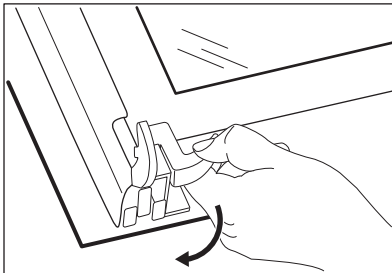
tarik ke depan dan lepaskan pintu dari dudukannya.



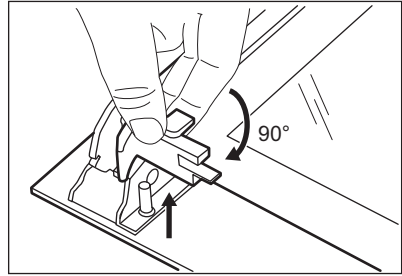
4. Letakkan pintu di atas kain lembut pada permukaan yang stabil.



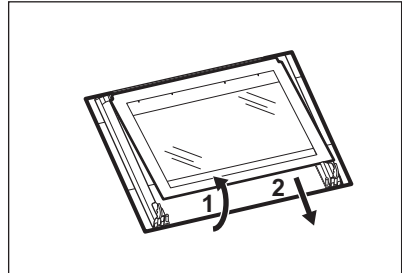
5. Lepaskan sistem penguncian untuk melepas panel kaca internal.



6. Putar kedua pengencang sebanyak 90° dan lepaskan dari dudukannya.



7. Pertama angkat dengan hati-hati dan kemudian lepaskan panel kaca.

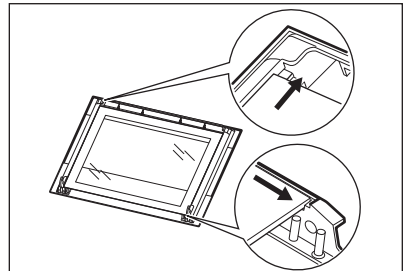


8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan hati-hati.

Saat pembersihan selesai, pasang panel kaca dan pintu oven. Lakukan langkah-langkah di atas dalam urutan berlawanan.

Zona lembar kasa harus menghadap ke sisi dalam dari pintu. Pastikan bahwa setelah pemasangan bagian permukaan dari bingkai panel kaca pada zona lembar kasa tidak terasa kasar ketika Anda menyentuhnya.

Pastikan Anda telah memasang panel kaca internal pada dudukannya dengan benar.



### 10.5 Mengganti lampu

Letakkan kain pada bagian dasar interior peralatan. Hal ini mencegah kerusakan pada rongga dan penutup kaca lampu.



**PERINGATAN!**  
Sengatan listrik! Putuskan sekering sebelum Anda mengganti lampu. Lampu dan penutup kaca lampu dapat menjadi panas.

1. Nonaktifkan perabot.

2. Lepas sekering dari kotak sekering atau nonaktifkan pemutus arus.

#### Lampu belakang

1. Putar penutup lampu kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepas.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Ganti lampu dengan lampu tahan panas 300 °C yang cocok.
4. Pasang penutup kaca.

## 11. PENYELESAIAN MASALAH



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 11.1 Apa yang dilakukan jika...

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Oven tidak mau panas.	Oven dinonaktifkan.	Nyalakan oven.
Oven tidak mau panas.	Sekering terlepas.	Pastikan sekering adalah penyebab gangguan fungsi. Jika sekering dilepaskan berulang kali, hubungi teknisi listrik yang kompeten.
Lampu tidak beroperasi.	Lampunya cacat.	Ganti lampu.
Uap dan embun mengendap pada makanan dan di rongga oven.	Masakan ditinggalkan terlalu lama di dalam oven.	Jangan tinggalkan masakan di dalam oven lebih dari 15-20 menit setelah berakhirnya proses memasak.

### 11.2 Data layanan

Jika masalah tidak terpecahkan, hubungi penjual atau Pusat Servis Resmi.

Data yang diperlukan untuk pusat servis terdapat pada pelat rating. Pelat rating

terdapat pada bingkai depan rongga peralatan. Jangan melepas pelat rating dari rongga peralatan.

**Kami anjurkan Anda menulis data di sini:**

Model (MOD.) .....

Nomor produk (PNC) .....

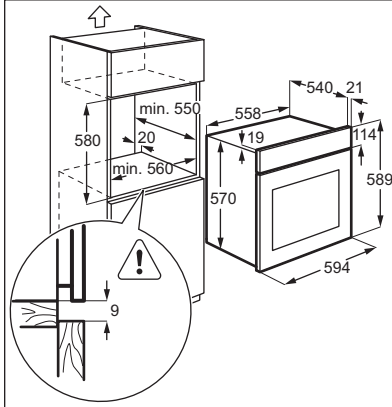
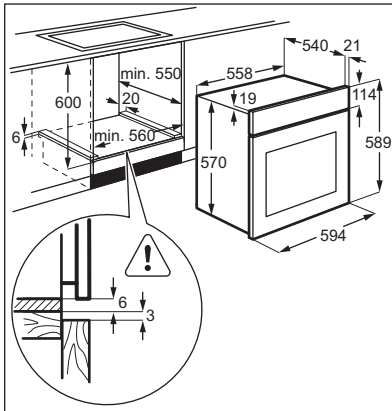
**Kami anjurkan Anda menulis data di sini:**

Nomor seri (S.N.) .....

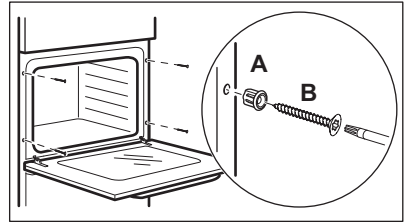
## 12. PEMASANGAN

**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 12.1 Memasang di Dalam Tembok



### 12.2 Mengamankan peralatan pada kabinet



### 12.3 Instalasi Listrik

**i** Produsen tidak bertanggung jawab jika Anda tidak mengikuti peringatan keselamatan pada bab Keselamatan.

Peralatan ini hanya disertai dengan kabel utama.

### 12.4 Kabel

Jenis kabel yang dapat digunakan untuk instalasi listrik atau penggantinya:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Untuk bagian kabel, silakan membaca daya total pada pelat rating dan ke tabel di bawah ini:

Total daya (W)	Bagian kabel (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5


Kabel arde (kabel hijau/kuning) harus 2 cm lebih panjang daripada kabel fase dan netral (kabel biru dan coklat).


## 13. INFORMASI TEKNIS

### 13.1 Data teknis

Voltase	220 - 240 V
Frekuensi	50 Hz

## 14. KEPEDULIAN LINGKUNGAN

Daur ulang material yang memiliki simbol . Taruh kemasan dalam wadah yang sesuai untuk mendaur-ulang. Bantu melindungi lingkungan dan kesehatan manusia dan untuk mendaur-ulang limbah peralatan listrik dan elektronik. Jangan membuang peralatan yang

memiliki simbol  ini bersama dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk Ike fasilitas daur ulang di tempat Anda atau hubungi kantor pemda setempat.

## MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN .....	23
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	24
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	26
4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU .....	27
5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	27
6. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	28
7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN .....	28
8. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	29
9. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	29
10. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....	36
11. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	38
12. LẮP ĐẶT.....	39
13. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	40

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

**[www.registerelectrolux.com](http://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](http://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 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

- 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 vút 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.
- Nếu thiết bị có thiết bị an toàn cho trẻ em, chức năng này cần được kích hoạt.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.
- Những trẻ em từ 3 tuổi trở xuống phải luôn được giữ cách xa khỏi thiết bị này khi thiết bị đang hoạt động.

### 1.2 An Toàn Chung

- Chỉ người có đủ năng lực mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây điện.
- **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.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- 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.

## 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.
- Giữ khoảng cách tối thiểu 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 mặt của thiết bị phải nằm liên hệ với thiết bị hoặc các dụng cụ khác có cùng độ cao.

### 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.
- Đảm bảo rằng thông tin về điện trên biển thông số tương thích với nguồn điện. Nếu không, hãy liên hệ với thợ 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.
- Đảm bảo không gây hư hỏng cho phích cắm và dây điện. Nếu cần thay dây điện thì việc này phải được tiến hành bởi Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi.
- 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 vận



- 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 giạt dây điện để ngắt kết nối thiết bị. Luôn nhỏ phích cắm điện.
  - Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khối để), 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.
  - Thiết bị này tuân thủ Chỉ Thị của Cộng Đồng Kinh Tế Châu Âu (E.E.C.).

### 2.3 Sử dụng



#### CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật hoặc nổ.

- 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 ấn mạnh lên cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- 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.
- Không được để các tia lửa hoặc ngọn lửa mở tiếp xúc với thiết bị khi quý vị mở cửa thiết bị.

- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên thiết bị.
- Không sử dụng chức năng lò vi sóng để làm nóng sản phẩm nướng.



#### 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 đặt trực tiếp lá nhôm mỏng lên đáy thiết bị.
  - 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 không ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của thiết bị.
- Sử dụng chảo sâu lòng để làm các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ô không bao giờ biến mất.
- 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.
- Luôn đóng cửa lò khi nướng.
- Nếu thiết bị được lắp đặt đằng sau tấm đồ nội thất (ví dụ như cánh cửa), hãy đảm bảo rằng cửa không bao giờ đóng khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt độ và độ ẩm có thể làm tích tụ phía sau tấm đồ nội thất đóng kín và gây hư hại sau đó với thiết bị, bộ phận vỏ hoặc sàn nhà. Không đóng tấm đồ nội thất cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.

### 2.4 Bảo trì và làm sạch



#### CẢNH BÁO!

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

- Trước khi bảo trì, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm khỏi ổ cắm.
- 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.
- Cần thận khi quý vị tháo cửa khỏi thiết bị. Cửa rất nặng!
- 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, tấm làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch 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

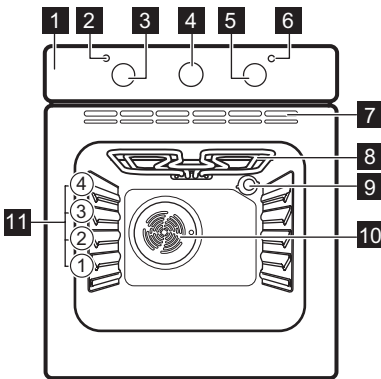
- Loại bóng đèn tròn hoặc đèn halogen được sử dụng cho thiết bị này chỉ dành cho các thiết bị gia dụng. Không sử dụng bóng đèn này để thắp sáng trong nhà.



**CẢNH BÁO!**  
 Nguy cơ điện giật.

## 3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

### 3.1 Tổng quan



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Đèn / biểu tượng / đèn chỉ báo nhiệt độ
- 3 Núm nhiệt độ
- 4 Núm hẹn giờ
- 5 Núm chức năng bếp lò
- 6 Đèn / biểu tượng / đèn chỉ báo nguồn
- 7 Lỗ thông khí cho quạt làm mát
- 8 Bộ phận gia nhiệt
- 9 Đèn
- 10 Quạt
- 11 Vị trí kệ

### 3.2 Phụ kiện

- **Kệ kim loại**

- Dùng cho dụng cụ nấu, hộp thiếc làm bánh, thịt quay.
- **Chảo Nướng / Quay**

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

### 2.6 Thải 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.

Để nướng và quay hoặc làm chảo gom mỡ.

## 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".

Làm sạch thiết bị trước lần sử dụng đầu tiên.

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

### 4.2 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 nhiệt độ tối đa.
4. 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. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 5.1 Bật tắt thiết bị










**Phụ thuộc vào từng model mà thiết bị của bạn có các biểu tượng nút, đèn chỉ báo hoặc bóng đèn:**

- Đèn chỉ báo phát sáng khi lò nóng lên.
- Đèn phát sáng khi thiết bị hoạt động.
- Biểu tượng này cho thấy liệu nút có điều khiển các chức năng lò hoặc nhiệt độ hay không.

1. Xoay nút điều khiển chức năng bếp lò để chọn chức năng bếp lò.
2. Xoay nút 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.

### 5.2 Các chức năng bếp lò

Chức năng bếp lò	Ứng dụng
 Vị trí Tắt	Thiết bị tắt.
 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.

Chức năng bếp lò		Ứng dụng
	Nấu Thông Thường	Để nướng bánh và quay thức ăn trên 1 vị trí kệ.
	Nhiệt Phía Dưới	Để nướng bánh có phần đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.
	Nướng Tuabin	Để nướng súc thịt lớn hơn hoặc thịt gia cầm còn xương trên 1 vị trí kệ. Cũng để làm món gratin và để làm chín vàng.
	Nướng	Để nướng thực phẩm dẹt và để nướng bánh mỳ.
	Rã đông	Để rã đông thực phẩm.

## 6. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

### 6.1 Chuông Hẹn Phút

Sử dụng chuông này để cài đặt thời gian đếm ngược cho một chức năng của lò.



Chức năng này không gây ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

1. Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Vận nút cho đồng hồ hẹn giờ xa nhất có thể, sau đó vận đến khoảng thời gian cần thiết.

Sau khi hết khoảng thời gian đó, tín hiệu âm thanh phát ra.

## 7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



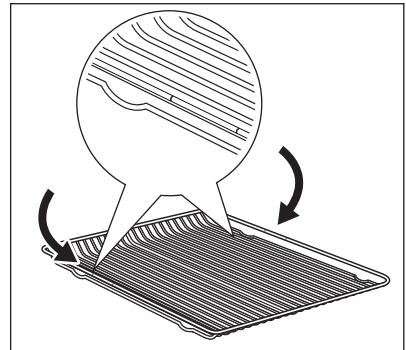
### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 7.1 Lắp các phụ kiện vào

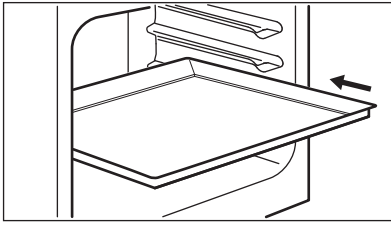
Kệ kim loại:

Đẩy kệ giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ và đảm bảo rằng chân hướng xuống.



Chảo sâu lòng:

Đẩy chảo sâu lòng vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ.



Tất cả các phụ kiện có răng cửa nhỏ ở phía trên bên trái và phải để tăng độ an toàn. Các răng cửa cũng là các bộ phận chống lật nghiêng. Phần thanh rìa cao xung quanh kệ là bộ phận ngăn không cho dụng cụ nấu bị trượt.

## 8. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG

### 8.1 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 dừng hoạt động.

### 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.

## 9. 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.

### 9.1 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 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.

### 9.2 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.

### 9.3 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.

## 9.4 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

hiệu, thời gian nấu, v.v...) cho dụng cụ nấu, công thức nấu ăn và số lượng khi quý vị sử dụng thiết bị này.

## 9.5 Bàn nướng và quay

### Bánh

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Công thức nấu đánh bông lên	170	2	165	2 (1 và 3)	45 - 60	Trong khuôn bánh
Bột nhào làm bánh bơ giòn	170	2	160	2 (1 và 3)	20 - 30	Trong khuôn bánh
Bánh pho mát bơ-sữa	170	1	165	2	70 - 80	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh táo	170	1	160	2 (1 và 3)	80 - 100	Trong hai khuôn bánh 20 cm trên kệ kim loại
Bánh ngọt trái cây tằm đường	175	2	150	2	60 - 80	Trong khay nướng
Bánh tạc nhân mứt	170	2	160	2 (1 và 3)	30 - 40	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh trái cây	170	2	155	2	50 - 60	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh xốp (Bánh xốp không béo)	170	2	160	2	90 - 120	Trong khuôn bánh 26 cm

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh giáng sinh / Bánh có nhiều trái cây	170	2	160	2	50 - 60	Trong khuôn bánh 20 cm
Bánh ngọt có nho khô <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Trong hộp bánh mĩ
Bánh nhô	170	3	166	3 (1 và 3)	25 - 35	Trong khay nướng
Bánh quy <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 và 3)	30 - 35	Trong khay nướng
Bánh trứng đường	100	3	115	3	35 - 40	Trong khay nướng
Bánh bao nhân nho <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Trong khay nướng
Bánh su kem <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 và 3)	15 - 20	Trong khay nướng
Bánh tạc mỏng	180	3	170	2	25 - 35	Trong khuôn bánh 20 cm
Bánh sandwich Victoria	180	1 hoặc 2	170	2	45 - 70	Trái + phải trong khuôn bánh 20 cm
Bánh nhiều trái cây	160	1	150	2	110 - 120	Trong khuôn bánh 24 cm

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh sandwich Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Trong khuôn bánh 20 cm

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

### Bánh mì và bánh pizza

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh mì trắng <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 cái, mỗi cái 500 g
Bánh mì đen	190	1	190	1	30 - 45	Trong hộp bánh mì
Ổ bánh mì <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 và 3)	25 - 40	6 - 8 ổ trong khay nướng
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Dùng chảo lòng sâu.
Bánh nướng <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Trong khay nướng

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

### Bánh flang

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh flang mì ống	180	2	180	2	40 - 50	Trong khuôn
Bánh flang rau	200	2	200	2	45 - 60	Trong khuôn
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Trong khuôn
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Trong khuôn



Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh làm bằng thịt trộn gia vị	200	2	200	2	25 - 40	Trong khuôn
Bánh pudding Yorkshire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	khuôn bánh pudding 6 inch

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

### Thịt

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Thịt bò	200	2	190	2	50 - 70	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt lợn	180	2	180	2	90 - 120	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bê	190	2	175	2	90 - 120	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bò nướng tái kiểu Anh	210	2	200	2	44 - 50	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bò nướng vừa kiểu Anh	210	2	200	2	51 - 55	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bò nướng kỹ kiểu Anh	210	2	200	2	55 - 60	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt lợn vai	180	2	170	2	120 - 150	Dùng chảo sâu lòng.

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Giò lợn	180	2	160	2	100 - 120	2 miếng trên chảo sâu lòng
Thịt cừu	190	2	190	2	110 - 130	Chần
Thịt gà	200	2	200	2	70 - 85	Cả con
Gà tây	180	1	160	1	210 - 240	Cả con
Vịt	175	2	160	2	120 - 150	Cả con
Ngỗng	175	1	160	1	150 - 200	Cả con
Thỏ	190	2	175	2	60 - 80	Cắt thành miếng
Thỏ rừng	190	2	175	2	150 - 200	Cắt thành miếng
Gà lôi	190	2	175	2	90 - 120	Cả con

### Cá

Thức ăn	Nấu Bình Thường		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Cá hồi / Cá tráp biển	190	2	175	2 (1 và 3)	40 - 55	3 - 4 con cá
Cá ngừ / Cá hồi	190	2	175	2 (1 và 3)	35 - 60	4 - 6 miếng phi-lê

## 9.6 Nướng



Làm nóng sơ bộ lò rỗng trong 10 phút trước khi nấu.

Thức ăn	Số lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí kệ
	Miếng	(g)		Bên thứ nhất	Bên thứ 2	
Miếng phi-lê	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Miếng thịt bò	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3

Thức ăn	Số lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí kệ
	Miếng	(g)		Bên thứ nhất	Bên thứ 2	
Xúc xích	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Sườn lợn	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Gà (cắt thành 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Thịt nướng	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Lườn gà	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Phi-lê cá	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwich nướng	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Nướng	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 9.7 Nướng Tuabin



Sử dụng chức năng này với nhiệt độ tối đa là 200 °C.

Thức ăn	Số lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí kệ
	Miếng	(g)		Bên thứ nhất	Bên thứ 2	
Miếng thịt cuộn (gà tây)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Gà (cắt thành 2)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Đùi gà	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Chim cút	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Rau nấu gratin	-	-	200	20 - 25	-	3
Sò	-	-	200	15 - 20	-	3
Cá thu	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Cá thối miếng	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 10.1 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 phân 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.

### 10.2 Thép không gỉ hoặc các thiết bị bằng nhôm



Chỉ vệ sinh cửa bếp lò bằng miếng bọt biển ướt. 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.

### 10.3 Vệ sinh miếng đệm cửa

- Thường xuyên kiểm tra miếng đệm cửa. Miếng đệm cửa nằm xung quanh khung khoang bếp lò. Không sử dụng thiết bị nếu miếng đệm cửa bị hư hại. Liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Để vệ sinh miếng đệm cửa, hãy tham khảo thông tin chung về việc làm sạch.

### 10.4 Vệ sinh cánh cửa bếp lò

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



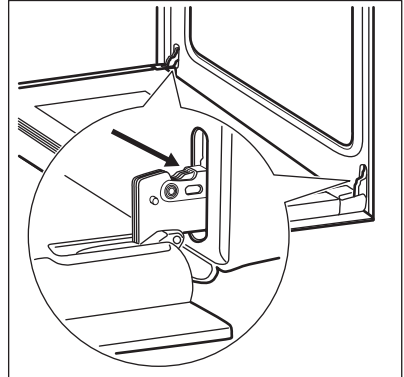
Cửa bếp lò có thể đóng lại nếu quý vị cố gắng tháo tấm kính bên trong trước khi tháo cửa bếp lò.



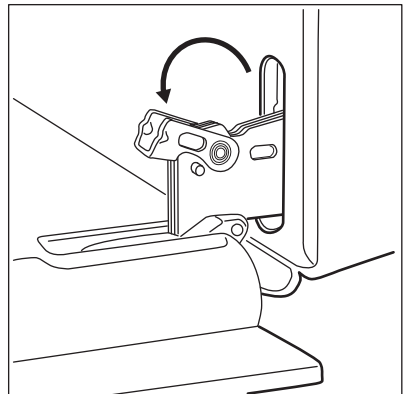
### CẢN TRỌNG!

Không sử dụng thiết bị mà không có tấm kính bên trong.

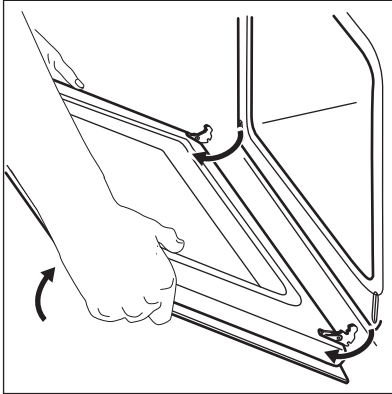
1. Mở hoàn toàn cửa ra và giữ hai bản lề cửa.



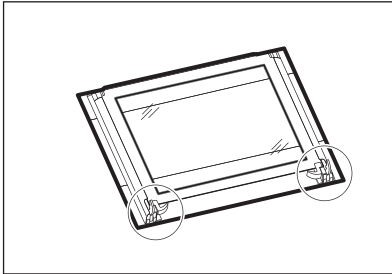
2. Nâng và xoay các cần gạt trên hai bản lề.



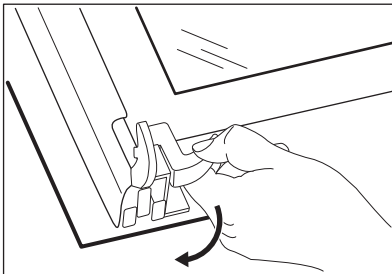
3. Đóng cửa bếp lò nửa chừng vào vị trí mở thứ nhất. Sau đó kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



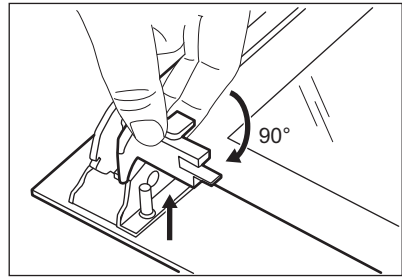
4. Đặt cửa lên một miếng giẻ mềm trên bề mặt bằng phẳng.



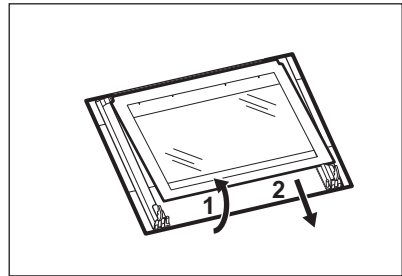
5. Nhả hệ thống khóa để tháo tấm kính bên trong.



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



7. Trước tiên cẩn thận nâng và sau đó tháo tấm kính.

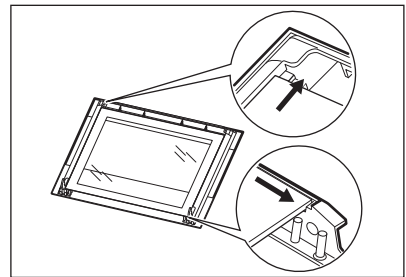


8. Lau tấm kính bằng nước và xà phòng. Cẩn thận hong khô tấm kính.

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

Vùng in màu xanh lá phải đối diện với mặt trong cửa. Đảm bảo rằng sau khi lắp đặt, bề mặt tấm kính trên các vùng có hình in lưới không bị rập khi quý vị chạm vào nó.

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



## 10.5 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.

## 11. XỬ LÝ SỰ CỐ



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 11.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Bếp lò không nóng lên.	Lò bị tắt.	Bật lò.
Bếp lò không nóng lên.	Cầu chì bị nhả.	Kiểm tra để chắc chắn cầu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu cầu chì nhả đi nữa lại, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
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.

### 11.2 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 cửa 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.)	.....

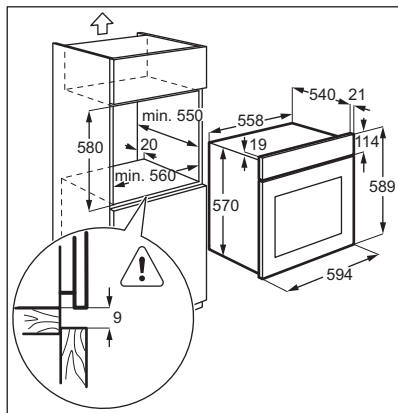
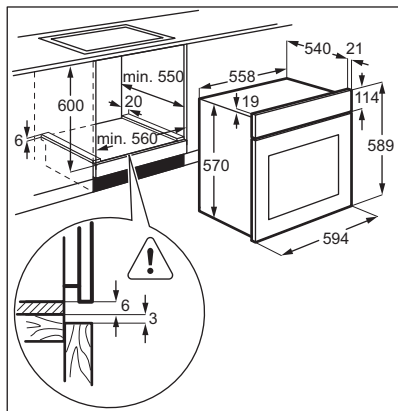
## 12. LẮP ĐẶT



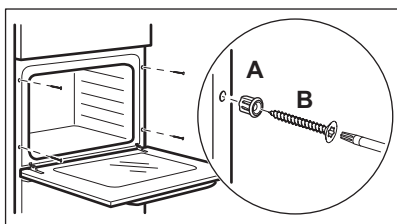
### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 12.1 Kết cấu bên trong



### 12.2 Gắn chặt thiết bị vào tủ.



### 12.3 Lắp đặt điện



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 này chỉ được cung cấp một cấp chính.

### 12.4 Cáp

Các loại cáp áp dụng cho việc lắp đặt và thay thế:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Để biết tiết diện của cáp, hãy tham khảo tổng mức điện trên bảng thông số và bảng dưới đây:

Tổng mức điện(W)	Tiết diện cáp (mm <sup>2</sup> )
Tối đa 1380	3 x 0,75
Tối đa 2300	3 x 1
Tối đa 3680	3 x 1,5


Dây tiếp đất (cáp màu vàng / xanh lá) phải dài hơn 2 cm so với cáp pha và cáp trung tính (cáp xanh dương và nâu).


## 13. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

### 13.1 Thông số kỹ thuật

Điện thế	220 – 240 V
Tần số	50 Hz

## 14. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867318630-A-202016

