



---

**ID** Oven  
**VI** Lò

---

Buku petunjuk 2  
Hướng dẫn Sử dụng 30



## DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	3
2. PANDUAN KESELAMATAN.....	4
3. DESKRIPSI PRODUK.....	7
4. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI.....	7
5. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	8
6. FUNGSI JAM.....	10
7. MENGGUNAKAN AKSESORIS.....	12
8. FUNGSI TAMBAHAN.....	13
9. PETUNJUK DAN SARAN.....	13
10. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN.....	23
11. PENYELESAIAN MASALAH.....	26
12. PEMASANGAN.....	28

## KAMI MEMIKIRKAN ANDA

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

Selamat datang di Electrolux.

**Kunjungi situs web kami untuk:**



Dapatkan saran penggunaan, 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)**




Beli Aksesoris, Bahan habis-pakai dan Suku cadang asli untuk peralatan Anda:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KEPEDULIAN DAN LAYANAN PELANGGAN

Kami merekomendasikan penggunaan suku cadang asli. Ketika menghubungi Pusat Layanan Resmi kami, pastikan anda sudah menyiapkan data-data berikut: 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, penginderaan 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.
- Untuk melepaskan penyangga rak, pertama-tama tariklah bagian depan penyangga rak lalu tarik ujung belakang dari sisi samping. Pasang penyangga rak dalam urutan berlawanan.

## 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.
- Peralatan dilengkapi dengan sistem pendinginan elektrik. Peralatan harus

dioperasikan dengan suplai daya elektrik.

## 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 memutus 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.

## 2.3 Pemakaian



### PERINGATAN!

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan mengubah spesifikasi perangkat ini.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan meninggalkan perangkat selama dioperasikan.
- Matikan peralatan setelah selesai digunakan.
- Berhati-hatilah ketika membuka pintu perangkat 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 percampuran 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.



### PERINGATAN!

Risiko kerusakan peralatan.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada enamel:
  - 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 atau baja tahan karat tidak berpengaruh pada kinerja perangkat.
- Gunakan loyang tinggi untuk kue basah. Jus buah menimbulkan noda yang dapat menjadi permanen.
- Perangkat ini hanya digunakan untuk keperluan memasak. Perangkat tidak boleh digunakan untuk keperluan lainnya, misalnya untuk memanaskan ruangan.
- Pastikan pintu oven tertutup saat memasak.
- Jika alat ini dipasang di belakang panel furnitur (misalnya pintu) pastikan pintu tidak tertutup ketika alat tersebut beroperasi. Panas dan kelembapan akan meningkat di balik panel furnitur yang tertutup dan dapat menyebabkan kerusakan lanjut pada alat, barang-barang rumah atau pada lantai. Jangan menutup panel furnitur sampai alat benar-benar dingin setelah digunakan.

## 2.4 Perawatan dan pembersihan



### **PERINGATAN!**

Risiko cedera, kebakaran atau kerusakan pada peralatan.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan perangkat 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 perangkat dengan kain lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen netral. 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.

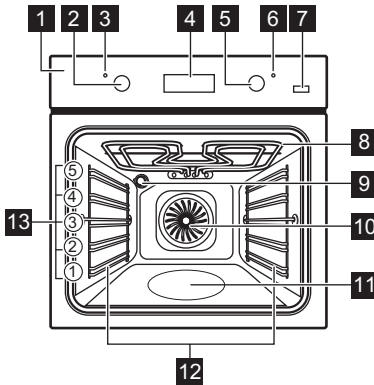
- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.
- Lepas pengait pintu untuk mencegah agar anak-anak dan hewan peliharaan tidak terjebak dalam peralatan.

## 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 Kenop fungsi oven
- 3 Simbol/lampu listrik
- 4 Pemrogram elektronik
- 5 Kenop untuk suhu
- 6 Indikator / Simbol Suhu
- 7 Tombol Plus Steam (Uap Plus)
- 8 Elemen pemanas
- 9 Lampu
- 10 Kipas
- 11 Tonjolan rongga
- 12 Penyangga rak, dapat dilepas
- 13 Posisi rak

### 3.2 Aksesori

- **Rak kawat**  
Untuk peralatan memasak, loyang kaleng kue, dan pembakaran.
- **Panci kombi**  
Untuk kue dan biskuit. Untuk memanggang dan memanggang atau

sebagai loyang untuk menampung minyak.

- **Penggerak teleskopik**  
Untuk rak dan penampian.

## 4. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.



Untuk mengatur Waktu, baca bab "Fungsi jam".

### 4.1 Pembersihan Awal

Lepas semua aksesori dan dudukan rak yang dapat dilepas dari peralatan.



Lihat bab "Perawatan dan pembersihan".



Bersihkan peralatan dan aksesori sebelum digunakan untuk pertama kali. Letakkan aksesori dan dudukan rak yang dapat dilepas kembali ke posisi aslinya.




### 4.2 Pemanasan awal

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



Untuk fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS, lihat pada "Mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS".

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

5. Atur fungsi  , tekan tombol Uap Plus  dan atur suhu maksimal.
6. 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 Kenop yang dapat ditarik

Untuk menggunakan peralatan ini, tekan kenop kontrol. Kenop kontrol keluar.

### 5.2 Mengaktifkan dan menonaktifkan peralatan







**Hal ini tergantung pada model jika peralatan Anda dilengkapi dengan lampu, simbol kenop, atau indikator:**








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

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.

### 5.3 Fungsi oven

Fungsi oven	Aplikasi
 Posisi mati	Perangkat mati.
 Lampu	Untuk mengaktifkan lampu tanpa fungsi memasak.
 Pemanasan Bagian Atas / Dasar	Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak.
 Pemanasan Bagian Atas	Untuk roti cokelat, kue dan kue kering. Untuk menyelesaikan masakan yang dimasak.



Fungsi oven	Aplikasi
	Pemanasan Bagian Dasar Untuk memanggang kue dengan bagian dasar yang renyah, serta mengawetkan makanan.
	Pemanggangan Untuk membakar bahan makanan pipih dan untuk membuat roti bakar.
	Pemanggangan Cepat Untuk membakar makanan pipih dalam jumlah besar dan memanggang roti.
	Pemanggangan Turbo Untuk membakar sendi daging besar atau unggas dengan tulang pada satu posisi rak. Juga untuk membuat kerak, dan mencokelatkan.
	Memasak dengan Kipas yang Sesuai Untuk memasak pada hingga tiga posisi rak pada saat yang bersamaan dan mengeringkan makanan. Atur suhu 20 - 40 °C lebih rendah dari Panas Atas / Bawah.
	Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS Untuk menambah kelembapan selama memasak. Untuk membuat warna yang tepat dan kulit yang renyah selama memasak. Untuk memberikan lebih banyak kadar air selama pemanasan ulang.
	Pengaturan Pizza Untuk memanggang makanan pada satu posisi rak untuk mendapatkan bagian dasar dengan warna cokelatan yang lebih kuat dan renyah. Atur suhu 20 - 40 °C lebih rendah dari Panas Atas / Bawah.

## 5.4 Mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS

Fungsi ini memungkinkan untuk meningkatkan kelembapan selama memasak.



### PERINGATAN!

Risiko terbakar atau kerusakan pada peralatan.

Kelembapan yang dilepaskan bisa menyebabkan luka bakar:



- Buka pintu peralatan dengan hati-hati setelah fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS berhenti.



Lihat bab "Petunjuk dan tips".

1. Buka pintu oven.
2. Isi tonjolan rongga dengan air keran. Kapasitas maksimal tonjolan rongga adalah 250 ml.


Isi tonjolan rongga dengan air hanya saat oven dalam kondisi dingin.

3. Masukkan makanan ke peralatan dan tutup pintu oven.
4. Mengatur fungsi Pemanggangan dengan Kipas yang Sesuai PLUS: 
5. Tekan tombol Uap Plus . Tombol Uap Plus hanya dapat bekerja dengan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS. Indikator muncul di layar.
6. Putar kenop suhu untuk memilih suhu.



### AWAS!

Jangan mengisi ulang tonjolan rongga dengan air selama memasak atau saat oven dalam kondisi panas.

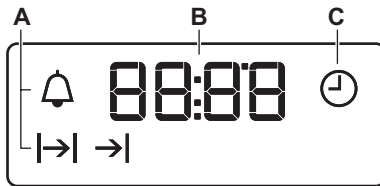
7. Untuk menonaktifkan peralatan, tekan tombol Uap Plus , putar

- kenop fungsi oven dan suhu ke posisi mati.  
Indikator tombol Uap Plus akan hilang.  
8. Hilangkan air dari tonjolan rongga.

**PERINGATAN!**

Pastikan peralatan dalam kondisi dingin sebelum Anda menghilangkan sisa air dari tonjolan rongga.

## 5.5 Layar Tampilan



- A. Indikator fungsi  
B. Display waktu  
C. Indikator fungsi

## 5.6 Tombol

Tombol	Fungsi	Deskripsi
—	MINUS	Untuk mengatur waktu.
	CLOCK [JAM WAK-TU]	Untuk mengatur fungsi jam.
+	PLUS	Untuk mengatur waktu.
	Plus Steam (Uap Plus)	Untuk mengaktifkan fungsi Pemanggang dengan True Fan PLUS.

# 6. FUNGSI JAM

## 6.1 Tabel fungsi jam

Fungsi jam	Aplikasi
WAKTU HARI	Untuk mengatur, mengubah atau memeriksa waktu hari.
DURASI	Untuk mengatur berapa lama peralatan beroperasi.
Lampu END	Untuk mengatur kapan peralatan dinonaktifkan.
FUNGSI TUNDA WAKTU	Untuk menggabungkan fungsi DURASI dan WAKTU AKHIR.
PENGINGAT MENIT	Untuk mengatur waktu hitung mundur. Fungsi ini tidak mempengaruhi pengoperasian peralatan. Anda dapat mengatur PENGINGAT WAKTU kapan saja, juga saat peralatan mati.

## 6.2 Mengatur dan mengubahwaktu

Waktu harus diatur sebelum peralatan dioperasikan.

⌚ menyala ketika Anda menghubungkan peralatan ke catu daya, saat arus listrik terhenti atau ketika penghitung waktu tidak diatur.

Tekan  $\uparrow$  atau  $\downarrow$  untuk mengatur waktu yang benar.

Setelah sekitar lima detik, lampu akan berhenti menyala dan tampilan menampilkan waktu yang telah ditetapkan.

Untuk mengubah waktu hari, tekan ⌚ berulang kali hingga ⌚ mulai menyala.

## 6.3 Mengatur DURASI

1. Mengatur fungsi oven dan suhu.
2. Tekan ⌚ berulang kali hingga  $\rightarrow|$  mulai menyala.
3. Tekan  $\uparrow$  atau  $\downarrow$  untuk mengatur waktu DURASI.

Tampilan menunjukkan  $\rightarrow|$ .

4. Saat waktu yang diatur berakhir,  $\rightarrow|$  menyala dan sinyal akustik berbunyi. Peralatan akan mati secara otomatis.
5. Tekan tombol apa pun untuk menghentikan sinyal.
6. Putar kenop fungsi oven dan kenop untuk suhu ke posisi mati.

## 6.4 Mengatur WAKTU AKHIR

1. Mengatur fungsi oven dan suhu.
2. Tekan ⌚ berulang kali hingga  $\rightarrow|$  mulai menyala.
3. Tekan  $\uparrow$  atau  $\downarrow$  untuk mengatur waktu.

Tampilan menunjukkan  $\rightarrow|$ .

4. Saat waktu yang diatur berakhir,  $\rightarrow|$  menyala dan sinyal akustik berbunyi. Peralatan akan mati secara otomatis.
5. Tekan tombol apa pun untuk menghentikan sinyal.

6. Putar kenop fungsi oven dan kenop untuk suhu ke posisi mati.

## 6.5 Mengatur TUNDA WAKTU

1. Mengatur fungsi oven dan suhu.
2. Tekan ⌚ berulang kali hingga  $\rightarrow|$  mulai menyala.
3. Tekan  $\uparrow$  atau  $\downarrow$  untuk mengatur waktu DURASI.
4. Tekan ⌚.
5. Tekan  $\uparrow$  atau  $\downarrow$  untuk mengatur waktu AKHIR.
6. Tekan ⌚ untuk mengonfirmasi. Peralatan secara otomatis akan menyala nanti, bekerja selama waktu DURASI yang diatur dan berhenti pada WAKTU AKHIR yang diatur. Saat waktu diatur, sinyal akustik berbunyi.
7. Peralatan akan mati secara otomatis. Tekan tombol apa pun untuk menghentikan sinyal.
8. Putar kenop fungsi oven dan kenop untuk suhu ke posisi mati.

## 6.6 Mengatur PENGINGAT MENIT

1. Tekan ⌚ berulang kali hingga  $\rightarrow|$  mulai menyala.
  2. Tekan  $\uparrow$  atau  $\downarrow$  untuk mengatur waktu yang diinginkan.
- Pengingat Menit secara otomatis mulai setelah 5 detik.
3. Saat waktu yang diatur berakhir, sinyal akustik berbunyi. Tekan tombol apa pun untuk menghentikan sinyal.
  4. Putar kenop fungsi oven dan kenop suhu ke posisi mati.

## 6.7 Pembatalan fungsi jam

1. Tekan ⌚ berulang kali hingga indikator fungsi yang diperlukan mulai menyala.
2. Tekan dan tahan  $\downarrow$ . Fungsi jam akan mati setelah beberapa detik.

## 7. MENGGUNAKAN AKSESORIS

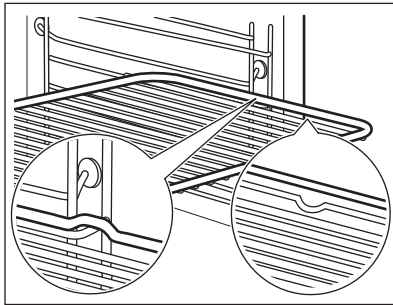


**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab  
Keselamatan.

### 7.1 Memasukkan aksesoris

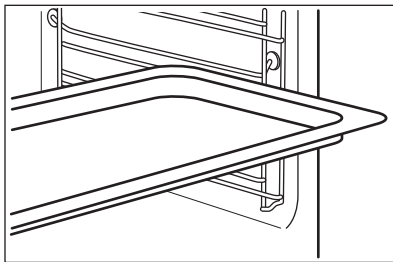
Rak kawat:

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



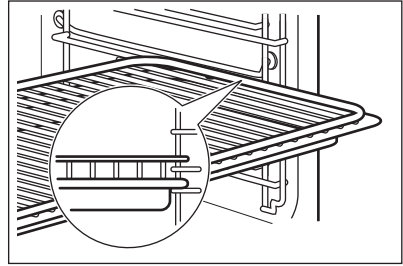
Panci tinggi:

Orong panci tinggi antara batang pemandu pada dudukan rak.



Rak kawat dan panci tinggi bersama-sama:

Tekan loyang tinggi di antara batang pemandu pada penyangga rak dan rak kawat pada batang pemandu di atasnya dan pastikan kaki-kakinya menghadap ke bawah.



Lekukan kecil di bagian atas akan meningkatkan keamanan. Lekukan tersebut juga membuat perangkat tidak mudah tergelincir. Bagian tepi yang tinggi di sekeliling rak mencegah peralatan memasak tergelincir pada rak.

### 7.2 Penggerak Teleskopik



Simpan panduan pemasangan untuk penggerak teleskopik untuk penggunaan selanjutnya.

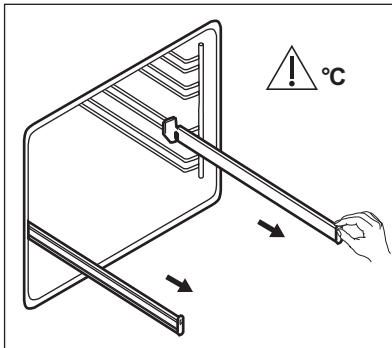
Dengan penggerak teleskopik Anda dapat meletakkan dan melepas rak dengan lebih mudah.



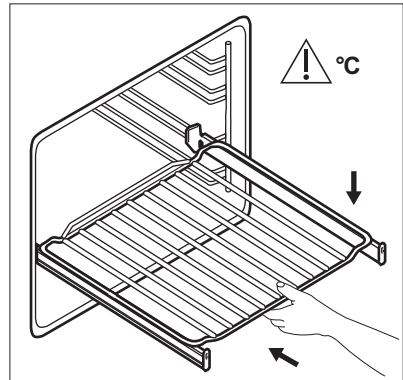
**AWAS!**

Jangan membersihkan penggerak teleskopik di mesin pencuci piring. Jangan melumasi penggerak teleskopik.

1. Tarik keluar tangan kanan dan kiri penggerak teleskopik.



2. Letakkan rak kawat pada penggerak teleskopik dan secara hati-hati dorong masuk ke dalam peralatan.



Pastikan Anda mendorong dengan penuh penggerak teleskopik ke dalam peralatan sebelum Anda menutup pintu oven.

## 8. FUNGSI TAMBAHAN

### 8.1 Kipas pendingin

Ketika perabot beroperasi, kipas pendingin hidup secara otomatis untuk menjaga permukaan peralatan tetap dingin. Jika dinonaktifkan, kipas pendingin akan terus beroperasi hingga peralatan menjadi dingin.

### 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 Pemanggang dengan Kipas yang Sesuai PLUS



Sebelum pemanasan awal, isi tonjolan rongga dengan air hanya saat oven dalam kondisi dingin.

Lihat di “Mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS “

### Produk toko roti

Makanan	Air di tonjolan rongga (ml)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Roti	100	180	35 - 40	2	Gunakan loyang panggang. <sup>1)</sup>
Roti gulung	100	200	20 - 25	2	Gunakan loyang panggang. <sup>1)</sup>
Pizza buatan rumah	100	230	10 - 20	2	Gunakan loyang panggang. <sup>1)</sup>
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Gunakan loyang panggang. <sup>1)</sup>

Makanan	Air di tonjolan rongga (ml)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Biskuit, kue scone, roti sabit	100	150 - 180	10 - 20	2	Gunakan loyang panggangan. <sup>1)</sup>
Kue prem, pai apel, roti gulung kayu manis	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Gunakan cetakan kue. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu dalam oven kosong selama 5 menit sebelum memanggang.

### Memanggang makanan beku

Makanan	Air di tonjolan rongga (ml)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak
Pizza beku	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Lasagna beku	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Kue sabit beku	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu dalam oven kosong selama 10 menit sebelum memanggang.

### Memperbarui makanan kembali

Makanan	Air di tonjolan rongga (ml)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak
Roti	100	110	15 - 25	2
Roti gulung	100	110	10 - 20	2
Pizza buatan rumah	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Sayuran	100	110	15 - 25	2
Beras	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Daging	100	110	15 - 25	2

**Bakar**

Makanan	Air di tonjolan rongga (ml)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak	Komentar
Babi panggang	200	180	65 - 80	2	Loyang bulat Pyrex
Daging sapi panggang	200	200	50 - 60	2	Loyang bulat Pyrex
Ayam	200	210	60 - 80	2	Loyang bulat Pyrex

**9.6 Meja panggangan dan bakaran****Kue**

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Adonan kocok	170	2	160	3 (2 dan 4)	45 - 60	Dalam cetakan kue
Adonan kue	170	2	160	3 (2 dan 4)	20 - 30	Dalam cetakan kue
Kue keju buttermilk	170	1	165	2	60 - 80	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue apel (Pai apel) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (di kiri dan kanan)	80 - 100	Dalam dua buah cetakan kue berukuran 20 cm, ditempatkan pada rak kawat
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Di loyang pemanggang
Kue tar selai	170	2	165	2 (di kiri dan kanan)	30 - 40	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue spons	170	2	160	2	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm



Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Kue Natal / Kue buah <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Kue plum <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Dalam loyang roti
Kue kecil - satu lapis	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Di loyang pemanggang
Kue kecil - dua lapis	-	-	140 - 150	2 dan 4	25 - 35	Di loyang pemanggang
Kue kecil - tiga lapis	-	-	140 - 150	1, 3 dan 5	30 - 45	Di loyang pemanggang
Biskuit / kue kering - satu lapis	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Di loyang pemanggang
Biskuit / kue kering - dua lapis	-	-	140 - 150	2 dan 4	35 - 40	Di loyang pemanggang
Biskuit / kue kering - tiga lapis	-	-	140 - 150	1, 3 dan 5	35 - 45	Di loyang pemanggang
Meringue - satu lapis	120	3	120	3	80 - 100	Di loyang pemanggang
Kue busa - dua lapis <sup>1)</sup>	-	-	120	2 dan 4	80 - 100	Di loyang pemanggang
Roti bun <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Di loyang pemanggang
Eclair - satu lapis	190	3	170	3	25 - 35	Di loyang pemanggang

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Eclair - dua lapis	-	-	170	2 dan 4	35 - 45	Di loyang pemanggang
Kue pie kecil	180	2	170	2	45 - 70	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Roti buah	160	1	150	2	110 - 120	Dalam cetakan kue berukuran 24 cm
Roti lapis Victoria	170	1	160	2 (di kiri dan kanan)	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm

1) Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

### Roti dan pizza

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Roti tawar putih <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 potong, 500 gr per potong
Roti gandum	190	1	180	1	30 - 45	Dalam loyang roti
Roti gulung <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 dan 4)	25 - 40	6 - 8 gulung di nampan pemanggang
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Di baki panggang atau loyang dalam

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Roti con-tong <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Di loyang pemang-gang

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

### Flan

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Flan pasta	200	2	180	2	40 - 50	Dalam adonan
Flan sayur	200	2	175	2	45 - 60	Dalam adonan
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Dalam adonan
Lasagna <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dalam adonan
Cannello-ni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Dalam adonan

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

### Daging

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Daging sapi	200	2	190	2	50 - 70	Di rak ka-wat
Daging babi	180	2	180	2	90 - 120	Di rak ka-wat
Daging sapi muda	190	2	175	2	90 - 120	Di rak ka-wat
Daging sapi bakar Inggris, di-masak cep-at	210	2	200	2	50 - 60	Di rak ka-wat

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Daging sapi bakar Inggris, dimasak medium	210	2	200	2	60 - 70	Di rak bawah
Daging sapi bakar Inggris, dimasak matang	210	2	200	2	70 - 75	Di rak bawah
Punggung babi	180	2	170	2	120 - 150	Dengan kulit buah semangka
Tulang kering babi	180	2	160	2	100 - 120	2 potong
Domba	190	2	175	2	110 - 130	Kaki
Ayam	220	2	200	2	70 - 85	Utuh
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Utuh
Bebek	175	2	220	2	120 - 150	Utuh
Angsa	175	2	160	1	150 - 200	Utuh
Kelinci	190	2	175	2	60 - 80	Potongan
Terwelu	190	2	175	2	150 - 200	Potongan
Ayam merak	190	2	175	2	90 - 120	Utuh

### Ikan

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Pemanggang dengan True Fan		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Ikan trout / kakap	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ekor ikan
Ikan tuna / salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillet

## 9.7 Pembakaran



Panaskan terlebih dahulu oven kosong selama 3 menit sebelum memasak.

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Steak fillet	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Steak daging sapi	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Sosis	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Potongan daging babi	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Ayam (behalah dua)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Dada ayam	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fillet ikan	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Sandwich panggang	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Roti panggang	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Pembakaran Turbo

### Daging sapi

Makanan	Jumlah	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak
Filet atau daging sapi panggang, setengah matang <sup>1)</sup>	per cm ketebalan	190 - 200	5 - 6	1 atau 2
Filet atau daging sapi panggang, medium <sup>1)</sup>	per cm ketebalan	180 - 190	6 - 8	1 atau 2
Filet atau daging sapi panggang, matang <sup>1)</sup>	per cm ketebalan	170 - 180	8 - 10	1 atau 2

<sup>1)</sup> Panaskan oven terlebih dulu.

**Daging babi**

<b>Makanan</b>	<b>Kuantitas (kg)</b>	<b>Suhu (°C)</b>	<b>Waktu (menit)</b>	<b>Posisi rak</b>
Bahu, leher, daging paha	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 atau 2
Iga rata, cincang	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 atau 2
Daging cincang gulung	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 atau 2
Ruas daging babi (dimasak terlebih dahulu)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 atau 2

**Daging sapi muda**

<b>Makanan</b>	<b>Kuantitas (kg)</b>	<b>Suhu (°C)</b>	<b>Waktu (menit)</b>	<b>Posisi rak</b>
Daging sapi muda panggang	1	160 - 180	90 - 120	1 atau 2
Ruas daging sapi muda	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 atau 2

**Domba**

<b>Makanan</b>	<b>Kuantitas (kg)</b>	<b>Suhu (°C)</b>	<b>Waktu (menit)</b>	<b>Posisi rak</b>
Kaki domba, domba panggang	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 atau 2
Daging punggung domba	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 atau 2

**Unggas**

<b>Makanan</b>	<b>Kuantitas (kg)</b>	<b>Suhu (°C)</b>	<b>Waktu (menit)</b>	<b>Posisi rak</b>
Daging unggas potong	0.2 - 0.25 masing-masing	200 - 220	30 - 50	1 atau 2
Ayam, setengah	0.4 - 0.5 masing-masing	190 - 210	35 - 50	1 atau 2
Ayam, poulard	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 atau 2
Bebek	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 atau 2
Angsa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 atau 2
Kalkun	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 atau 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 atau 2

**Ikan (telah dikukus)**

Makanan	Kuantitas (kg)	Suhu (°C)	Waktu (menit)	Posisi rak
Ikan utuh	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 atau 2

**9.9 Mengeringkan - Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara yang Handal**

- Tutup penampakan dengan kertas minyak atau kertas kulit.

- Untuk hasil yang lebih baik, hentikan separuh oven melalui waktu pengeringan, buka pintu dan biarkan mendingin selama satu malam untuk menyelesaikan proses pengeringan.

**Sayuran**

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (j)	Posisi rak	
			1 posisi	2 posisi
Kacang-kacangan	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Lada	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Sayuran untuk acar	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Jamur	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Bumbu	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Buah**

Makanan	Suhu (°C)	Waktu (j)	Posisi rak	
			1 posisi	2 posisi
Plum	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikot	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Irisan apel	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pir	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**10. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN**

**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab  
Keselamatan.

**10.1 Catatan mengenai pembersihan**

- Bersihkan bagian depan peralatan menggunakan kain lembut dengan air hangat dan bahan pembersih.

- Untuk membersihkan permukaan logam, gunakan bahan pembersih khusus.
- Bersihkan ruangan dalam peralatan setiap kali setelah digunakan. Kumpulan lemak atau sisa makanan lain dapat terbakar. Risiko tersebut lebih tinggi pada loyang panggangan.
- Bersihkan noda yang membandel menggunakan pembersih khusus oven.
- Bersihkan seluruh aksesori setiap kali selesai digunakan dan keringkanlah.

Gunakan kain yang lembut dengan air hangat dan bahan pembersih.

- Jika Anda memiliki aksesoris anti lengket, jangan membersihkannya menggunakan bahan pembersih yang keras, benda dengan tepian tajam atau mesin pencuci piring. Hal ini dapat merusak lapisan anti lengket.

### 10.2 Peralatan baja antikarat atau aluminium



Bersihkan pintu oven dengan kain lembap atau spons 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 tonjolan rongga

Prosedur pembersihan menghilangkan endapan kapur dari tonjolan rongga setelah proses memasak dengan uap.



Kami menyarankan untuk melakukan prosedur pembersihan setidaknya setiap 5 - 10 kali siklus Pemanggang dengan Kipas yang Sesuai PLUS.

1. Masukkan 250 ml cuka putih ke dalam tonjolan rongga di bagian bawah oven.  
Gunakan maksimum cuka 6% tanpa rempah.
2. Biarkan cuka melarutkan sisa-sisa kapur pada suhu ruangan selama 30 menit.
3. Bersihkan rongga dengan air hangat dan kain halus.

### 10.4 Membersihkan perapat pintu

- Periksalah perapat pintu secara berkala. Perapat pintu terletak di sekeliling bingkai rongga oven.

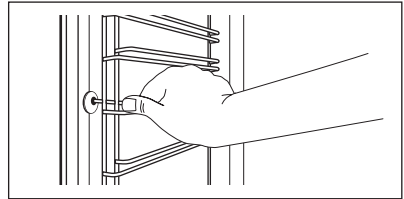
Jangan gunakan peralatan jika perapat pintu rusak. Hubungi Pusat Servis Resmi.

- Untuk membersihkan perapat pintu, bacalah informasi umum tentang pembersihan.

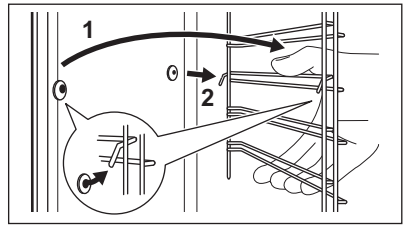
### 10.5 Melepas penyangga rak

Untuk membersihkan oven, lepaskan penyangga rak.

1. Tarik bagian depan penyangga rak menjauh dari dinding samping.



2. Tarik ujung belakang penyangga rak menjauh dari dinding samping lalu lepaskan.



Pasang penyangga rak dalam urutan berlawanan.



Pin penahan pada peluncur teleskopik harus menghadap ke depan.

### 10.6 Pembersihan Aqua

Prosedur pembersihan Aqua menggunakan kelembapan untuk membantu menghilangkan sisa lemak dan partikel makanan dari oven.

1. Masukkan 200 ml air ke dalam tonjolan rongga di bagian bawah oven.
2. Atur fungsi Pemanggang dengan Kipas yang Sesuai PLUS dan tekan tombol Uap Plus .
3. Atur suhu ke 90 °C.



4. Biarkan peralatan bekerja selama 30 menit.
5. Nonaktifkan peralatan dan biarkan mendingin.
6. Saat peralatan sudah dingin, bersihkan bagian dalam menggunakan kain lembut.



**PERINGATAN!**

Pastikan peralatan sudah dingin sebelum Anda menyentuhnya. Ada risiko luka bakar.

### 10.7 Membersihkan pintu oven

Pintu oven memiliki tiga panel kaca. Anda bisa melepas pintu oven dan panel kaca bagian dalam untuk dibersihkan.



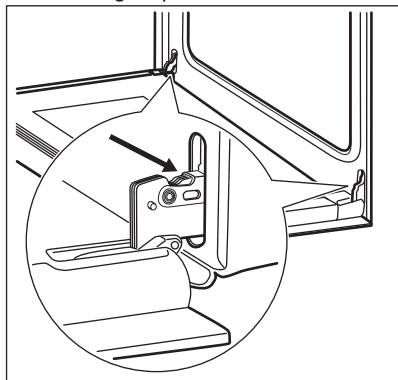
Pintu oven bisa menutup jika Anda mencoba melepas panel kaca tanpa melepas pintu oven terlebih dahulu.



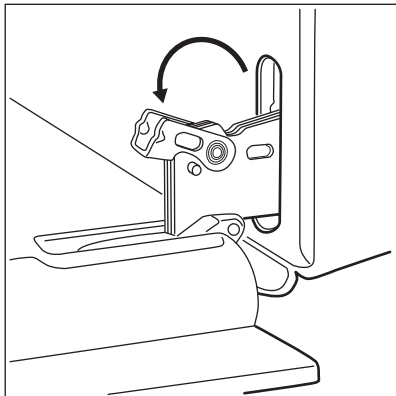
**AWAS!**

Jangan menggunakan peralatan tanpa panel kaca.

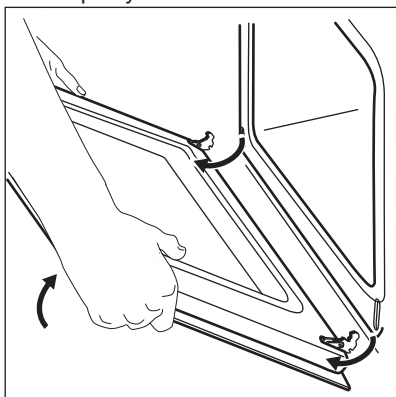
1. Buka pintu sepenuhnya lalu tahan dua engsel pintu.



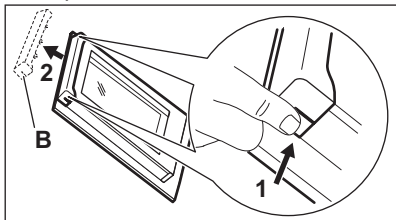
2. Angkat dan putar tuas pada dua engsel.



3. Tutup pintu oven setengah ke posisi pembukaan pertama. Lalu tarik ke depan dan lepaskan pintu dari tempatnya.

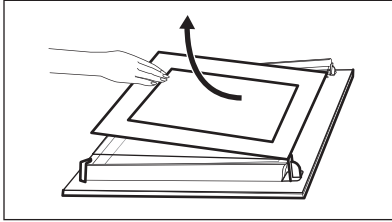


4. Letakkan pintu di atas kain lembut pada permukaan yang stabil.
5. Tahan panel pintu (B) di tepi atas pintu di kedua belah sisi dan dorong ke dalam untuk melepaskan segel klip.



6. Tarik panel pintu ke depan untuk melepasnya.
7. Pegang panel kaca pintu pada bagian tepi atas lalu tarik keluar satu

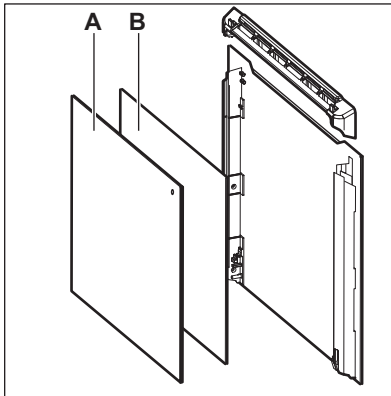
persatu dengan hati-hati. Mulai dari panel atas. Pastikan bahwa kaca keluar dari penyangga secara utuh.



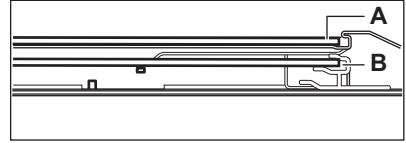
8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan hati-hati.

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

Pastikan bahwa Anda meletakkan kembali panel kaca (A dan B) pada urutan yang benar. Panel pertama (A) mempunyai rangka dekoratif. Zona lembar kaca harus menghadap ke sisi dalam dari pintu. Pastikan bahwa setelah pemasangan bagian permukaan dari bingkai panel kaca (A) pada zona lembar kaca tidak terasa kasar ketika Anda menyentuhnya.



Pastikan bahwa Anda memasang panel kaca tengah pada tempatnya dengan benar.



## 10.8 Mengganti lampu

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



### PERINGATAN!

Sengatan listrik! Putuskan sekring sebelum Anda mengganti lampu.

Lampu dan penutup kaca lampu dapat menjadi panas.



### AWAS!

Selalu pegang lampu halogen dengan kain untuk mencegah terbakarnya residu gemuk di lampu.

1. Nonaktifkan perabot.
2. Lepas sekring dari kotak sekring atau nonaktifkan pemutus arus.

## Lampu belakang

1. Putar penutup lampu kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepaskan.
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.	Jam tidak diatur.	Atur jam.
Oven tidak mau panas.	Pengaturan yang diperlukan tidak ditetapkan.	Pastikan bahwa pengaturan telah benar.
Oven tidak mau panas.	Sekring rusak.	Pastikan sekring adalah penyebab gangguan fungsi. Jika sekring rusak berulang kali, hubungi teknisi listrik yang kompeten.
Lampu tidak beroperasi.	Lampu mengalami kerusakan.	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.
Tampilan menunjukkan "12.00".	Arus listrik terhenti.	Atur ulang jam.
Tidak ada performa memasak yang bagus dengan menggunakan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS.	Anda tidak mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS.	Lihat pada "Mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS".
Tidak ada performa memasak yang bagus dengan menggunakan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS.	Anda tidak mengisi tonjolan rongga dengan air.	Lihat pada "Mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS".
Tidak ada performa memasak yang bagus dengan menggunakan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS.	Anda tidak mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS secara tepat dengan tombol Plus Uap Plus.	Lihat pada "Mengaktifkan fungsi Memasak dengan Kipas yang Sesuai PLUS".
Anda ingin mengaktifkan fungsi Pemanggang dengan True Fan, tapi indikator tombol Plus Steam (Uap Plus) menyala.	Fungsi Pemanggang dengan True Fan PLUS beroperasi.	Tekan tombol Plus Steam  untuk menghentikan fungsi Pemanggang dengan True Fan PLUS.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Air dalam tonjolan rongga tidak mendidih.	Suhu terlalu rendah.	Atur suhu paling sedikit ke 110 °C. Lihat bab "Petunjuk dan tips".
Air keluar dari tonjolan rongga.	Terlalu banyak air dalam tonjolan rongga.	Nonaktifkan oven dan pastikan peralatan dalam kondisi dingin. Seka air menggunakan kain atau spons. Tambahkan air dalam jumlah yang tepat ke tonjolan rongga. Lihat pada prosedur spesifik.

### 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.

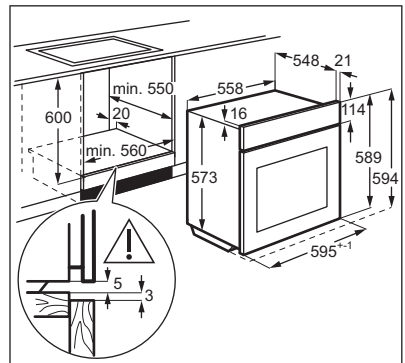
<b>Kami anjurkan Anda menulis data di sini:</b>	
Model (MOD.)	.....
Nomor produk (PNC)	.....
Nomor seri (S.N.)	.....

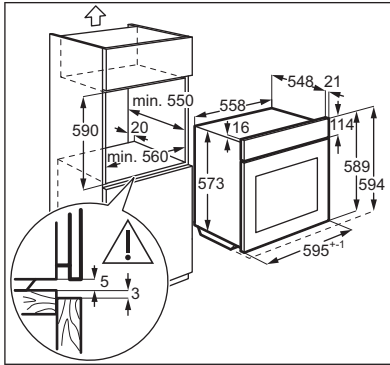
## 12. PEMASANGAN



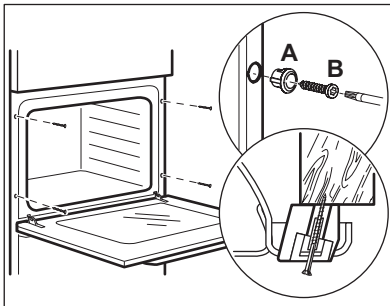
**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 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 disuplai dengan steker listrik dan kabel listrik.

## 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. Anda juga dapat melihat pada tabel:

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. 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 Ikea fasilitas daur ulang di tempat Anda atau hubungi kantor pemda setempat.

## MỤC LỤC

1. THÔNG TIN VỀ AN TOÀN.....	30
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	32
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	34
4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	35
5. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	35
6. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	37
7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	39
8. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	40
9. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	40
10. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....	50
11. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	53
12. LẮP ĐẶT.....	55

## 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

ℹ 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

nhệm 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 vớt 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.
- Để tháo các giá đỡ kệ ra, trước hết hãy kéo phân trước của giá đỡ kệ, rồi phân sau ra khỏi thành cạnh. Lắp đặt giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.

## 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.
- Thiết bị này được trang bị hệ thống làm nguội bằng điện. Thiết bị phải được vận hành với nguồn cung cấp điện.

### 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 ổ cắm 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.
- Nêu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để ngắt kết nối thiết bị. Luôn nhổ 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 xoáy 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 cồn có thể tạo nên hỗn hợp cồn 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.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để ngăn chặn việc hư hỏng hoặc mất màu phân trắng men:
  - 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 hoặc thép không gỉ 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 bếp 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.
- Cẩn 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, 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 thắp sáng trong nhà.

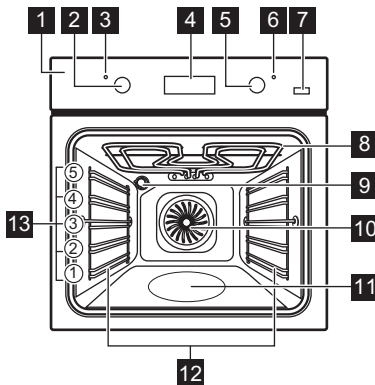


**CẢNH BÁO!**  
Nguy cơ điện giật.

- Trước khi thay đèn, hãy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.

## 3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

### 3.1 Tổng quan



- 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 vít 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.

- 1 Bảng điều khiển
- 2 Nút chức năng bếp lò
- 3 Đèn / biểu tượng chỉ báo về điện
- 4 Bộ lập trình điện tử
- 5 Nút nhiệt độ
- 6 Đèn chỉ báo / biểu tượng nhiệt độ
- 7 Nút Thêm Hơi Nước
- 8 Bộ phận gia nhiệt
- 9 Đèn
- 10 Quạt
- 11 Khoang dập nổi
- 12 Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
- 13 Vị trí kệ

### 3.2 Phụ kiện

- **Kệ kim loại**  
Dùng cho dụng cụ nấu, hộp thiếc làm bánh, thịt quay.
- **Chảo kết hợp**

Dùng cho bánh nướng và bánh quy. Để nướng và quay hoặc làm cháo gôm mỡ.

- **Ông lồng**  
Cho kệ và khay.

## 4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.



Để đặt Thời Gian trong ngày, tham khảo chương "Chức năng đồng hồ".

### 4.1 Vệ Sinh Ban Đầu

Tháo tất cả các phụ kiện và kệ đỡ có thể tháo ra 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 và các giá đỡ kệ có thể tháo rời 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.



Để biết chức năng Nướng Bằng Quạt Thực Sự +, tham khảo "Bật chức năng Nướng Bằng Quạt Thực Sự +".

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.
4. Để thiết bị vận hành trong 15 phút.
5. Đặt chức năng , ấn nút Thêm Hơi Nước 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. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 5.1 Nút xoay có thể rút ra

Để sử dụng thiết bị, hãy bấm nút điều khiển. Nút điều khiển bật ra.

### 5.2 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 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.
- Đèn chỉ báo phát sáng khi lò nóng lên.

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.

## 5.3 Các chức năng bếp lò

Chức năng bếp lò	Ứng dụng
 Vị trí Tắt	Thiết bị tắt.
 Đèn	Để bật đèn mà không bật chức năng nấu.
 Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy	Để nướng và quay thức ăn trên một vị trí kệ.
 Nhiệt Trên Cùng	Để nướng vàng bánh mì, bánh ngọt và bánh bột nhào. Để hoàn thành các món đã nấu chín.
 Nhiệt Phía Dưới	Để nướng bánh có phân đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.
 Nướng	Để nướng thực phẩm dẹt và để nướng bánh mỳ.
 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.
 Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự	Để nướng trên tối đa ba vị trí kệ đồng thời và để sấy thức ăn. Đặt nhiệt độ 20 - 40 °C thấp hơn Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy.
 Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự BỔ SUNG	Để tạo thêm độ ẩm trong quá trình nấu. Để có được màu sắc và lớp vỏ giòn thích hợp trong quá trình nướng. Để tạo thêm nhiều nước trong quá trình hâm nóng lại.
 Thiết Lập cho Bánh Pizza	Để nướng thực phẩm ở một vị trí kệ để có phân đáy giòn và có màu nâu sẫm hơn. Đặt nhiệt độ 20 - 40 °C thấp hơn Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy.

## 5.4 Bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +

Chức năng này cho phép tăng độ ẩm trong khi nấu.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ bỏng và hư hỏng thiết bị.



Hơi bốc ra có thể gây bỏng:

- Mở cửa thiết bị cẩn thận sau khi chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự + ngừng.



Xem chương “Mẹo và lời khuyên”.


- Mở cửa lò.
- Đổ nước máy vào khoang dập nổi. Sức chứa tối đa của khoang dập nổi là 250 ml. Đổ nước vào khoang dập nổi chỉ khi lò nguội.

3. Đặt thức ăn vào thiết bị và đóng cửa lò.
  4. Đặt chức năng Nấu bằng Quạt Thực Sự +: .
  5. Ấn nút Thêm Hơi Nước .  
Nút Thêm Hơi Nước chỉ hoạt động với chức năng Nấu bằng Quạt Thực Sự +.
- Đèn chỉ báo phát sáng.
6. Xoay núm điều khiển nhiệt độ để chọn nhiệt độ.



### CẢNH TRỌNG!

Không đổ nước lại vào khoang dập nổi trong khi nấu hoặc khi lò đang nóng.

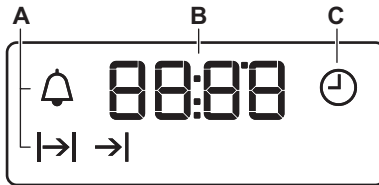
7. Để tắt thiết bị, ấn nút Thêm Hơi Nước , xoay núm điều khiển chức năng lò và núm điều khiển nhiệt độ về vị trí tắt.
8. Đổ hết nước ra khỏi khoang dập nổi.



### CẢNH BÁO!



Đảm bảo rằng thiết bị nguội trước khi quý vị đổ hết nước còn lại ra khỏi khoang dập nổi.

## 5.5 Màn hình hiển thị





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

## 5.6 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.
	Thêm Hơi	Để bật chức năng TĂNG Thời Gian Nấu bằng Quạt Chuẩn.

# 6. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

## 6.1 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	Để đặt thời gian mà thiết bị vận hành.

Chức năng đồng hồ	Ứng dụng
→  KẾT THUC	Để đặt thời điểm mà thiết bị tắt.
→ →  HẸN GIỜ SAU	Để kết hợp chức năng THỜI LƯỢNG VÀ KẾT THUC.
🔔 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.

## 6.2 Đặt và thay đổi 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.

Để thay đổi thời gian trong ngày, ấn 🕒 nhiều lần cho đến khi 🕒 bắt đầu nhấp nháy.

## 6.3 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.

## 6.4 Cài đặt KẾT THUC

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.

## 6.5 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 THUC.
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 THUC đã được đặt. Tại thời gian đã được đặt, tín hiệu âm thanh phát ra.
7. Thiết bị tắt tự động. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu.
8. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò và nhiệt độ tới vị trí tắt.


## 6.6 Đặt HẸN GIỜ

1. Nhấn 🕒 lặp đi lặp lại cho đến khi 🔔 bắt đầu phát sáng.
2. Ấn **+** hoặc **-** để đặt thời gian cần thiết.  
Chuông Hẹn Phút tự động khởi động sau 5 giây.
3. 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.

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

## 6.7 Hủy các chức năng đồng hồ

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

# 7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



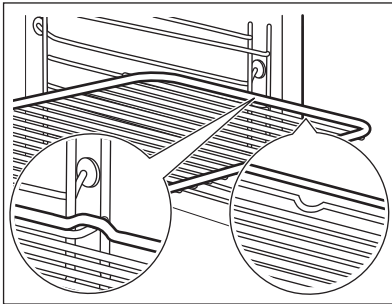
### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

## 7.1 Lắp các phụ kiện vào

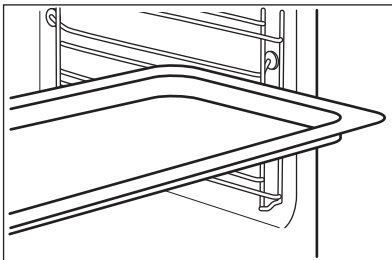
Kệ kim loại:

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.

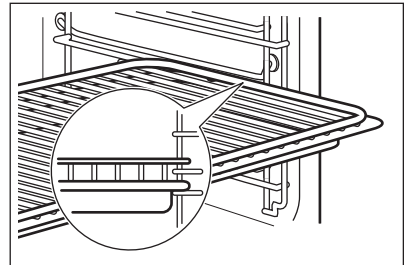


Đặt kệ kim loại và chảo sâu lòng cùng nhau:

2. Bấm và giữ .

Chức năng đồng hồ dừng lại sau vài giây.

Đẩy chảo sâu lòng vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ và kệ kim loại trên các thanh dẫn hướng phía trên và đảm bảo rằng chân hướng xuống.



Ràng cửa nhỏ ở phía trên tăng thêm độ an toàn. Các ràng cửa cũng là các bộ phận chống lật nghiêng. Phần rìa cao xung quanh kệ ngăn không cho dụng cụ nấu ăn trượt khỏi kệ.

## 7.2 Ống Lông



Tuân theo hướng dẫn lắp đặt đối với ống lông để sử dụng trong tương lai.

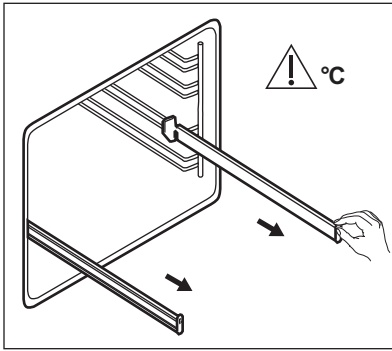
Với các ống lông, quý vị có thể đặt vào hoặc lấy các kệ ra dễ dàng hơn.



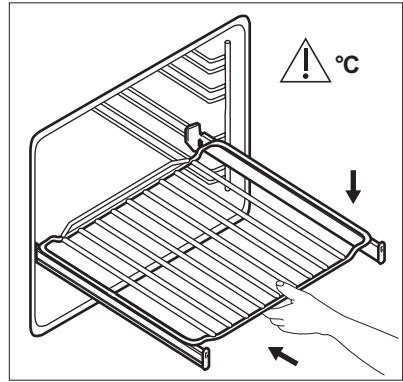
### CẢN TRỌNG!

Không làm sạch các ống lông bằng máy rửa bát.  
Không tra dầu vào các ống lông.

1. Kéo các ống lông ở bên trái và phải ra.



2. Đặt kệ kim loại lên trên các ống lồng và cẩn thận đẩy chúng vào trong thiết bị.



Hãy chắc chắn rằng quý vị đã đẩy hẳn các ống lồng vào lại trong thiết bị trước khi quý vị đóng cửa bếp lò.

## 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 có thể tiếp tục hoạt động cho đến khi thiết bị nguội hẳn.

### 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 năm 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.

#### Các sản phẩm bánh mì

Thức ăn	Nước trong khoang đập nổi (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Nhận xét
Bánh mì	100	180	35 - 40	2	Sử dụng khay nướng. <sup>1)</sup>
Ổ bánh mì	100	200	20 - 25	2	Sử dụng khay nướng. <sup>1)</sup>
Bánh pizza kiểu tự làm	100	230	10 - 20	2	Sử dụng khay nướng. <sup>1)</sup>
Bánh Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Sử dụng khay nướng. <sup>1)</sup>
Bánh quy, bánh nướng, bánh sừng bò	100	150 - 180	10 - 20	2	Sử dụng khay nướng. <sup>1)</sup>
Bánh mạn, bánh táo, bánh quế cuộn	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Sử dụng khuôn bánh. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Làm nóng sơ bộ trong bếp lò trống trong 5 phút trước khi nấu.

#### Nấu thực phẩm còn đông lạnh

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.

### 9.5 Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự BỔ SUNG



Trước khi làm nóng sơ bộ, đổ nước vào khoang đập nổi chỉ khi lò nguội.

Tham khảo "Bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +"

Thức ăn	Nước trong khoang đập nổi (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Pizza đông lạnh	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Món lasagna đông lạnh	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Bánh sừng bò đông lạnh	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

1) Làm nóng sơ bộ trong bếp lò trống trong 10 phút trước khi nấu.

### Chế biến lại thực phẩm

Thức ăn	Nước trong khoang đập nổi (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Bánh mì	100	110	15 - 25	2
Ổ bánh mì	100	110	10 - 20	2
Bánh pizza kiểu tự làm	100	110	15 - 25	2
Bánh Focaccia	100	110	15 - 25	2
Rau củ	100	110	15 - 25	2
Cơm	100	110	15 - 25	2
Mì ống	100	110	15 - 25	2
Thịt	100	110	15 - 25	2

### Quay

Thức ăn	Nước trong khoang đập nổi (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Nhận xét
Thịt lợn nướng	200	180	65 - 80	2	Khay tròn Pyrex
Quay thịt bò	200	200	50 - 60	2	Khay tròn Pyrex
Thịt gà	200	210	60 - 80	2	Khay tròn Pyrex

## 9.6 Bàn nướng và quay

### Bánh

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		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	160	3 (2 và 4)	45 - 60	Trong khuôn bánh
Bột nhào làm bánh bơ giòn	170	2	160	3 (2 và 4)	20 - 30	Trong khuôn bánh
Bánh kem sữa bơ	170	1	165	2	60 - 80	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh táo (Bánh nhân táo) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (bên trái và bên phải)	80 - 100	Trong hai khuôn bánh 20 cm trên kệ kim loại
Bánh ngọt trái cây tấm đường	175	3	150	2	60 - 80	Trong khay nướng
Bánh tạc nhân mứt	170	2	165	2 (bên trái và bên phải)	30 - 40	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh xốp	170	2	160	2	50 - 60	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh giáng sinh / Bánh có nhiều trái cây <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Trong khuôn bánh 20 cm
Bánh ngọt có nho khô <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Trong hộp bánh mỳ

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Các loại bánh nhỏ - một mức	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Trong khay nướng
Các loại bánh nhỏ - hai mức	-	-	140 - 150	2 và 4	25 - 35	Trong khay nướng
Các loại bánh nhỏ - ba mức	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	30 - 45	Trong khay nướng
Bánh quy / bánh ngọt mỏng - một mức	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Trong khay nướng
Bánh quy / bánh ngọt mỏng - hai mức	-	-	140 - 150	2 và 4	35 - 40	Trong khay nướng
Bánh quy / bánh ngọt mỏng - ba mức	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	35 - 45	Trong khay nướng
Bánh trứng đường - một mức	120	3	120	3	80 - 100	Trong khay nướng
Bánh trứng đường - hai mức <sup>1)</sup>	-	-	120	2 và 4	80 - 100	Trong khay nướng
Bánh bao nhân nhỏ <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Trong khay nướng
Bánh éclair - một mức	190	3	170	3	25 - 35	Trong khay nướng

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh éclair - hai mức	-	-	170	2 và 4	35 - 45	Trong khay nướng
Bánh tạc mỏng	180	2	170	2	45 - 70	Trong khuôn bánh 20 cm
Bánh nhiều trái cây	160	1	150	2	110 - 120	Trong khuôn bánh 24 cm
Bánh sandwich Victoria	170	1	160	2 (bên trái và bên phải)	50 - 60	Trong khuôn bánh 20 cm

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

### Bánh mì và bánh pizza

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		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	190	1	60 - 70	1 - 2 cái, mỗi cái 500 g
Bánh mì đen	190	1	180	1	30 - 45	Trong hộp bánh mì
Ổ bánh mì <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 và 4)	25 - 40	6 – 8 ổ trong khay nướng
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Trong khay nướng hoặc chảo sâu lòng

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh nướng <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Trong khay nướng

<sup>1)</sup> Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

### Bánh flang

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh flang mì ống	200	2	180	2	40 - 50	Trong khuôn
Bánh flang rau	200	2	175	2	45 - 60	Trong khuôn
Quiche <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Trong khuôn
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Trong khuôn
Bánh làm bằng thịt trộn gia vị <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Trong khuôn

<sup>1)</sup> Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

### Thịt

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		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
Thịt lợn	180	2	180	2	90 - 120	Trên kệ kim loại
Thịt bê	190	2	175	2	90 - 120	Trên kệ kim loại

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Thịt bò nướng tái kiểu Anh	210	2	200	2	50 - 60	Trên kệ kim loại
Thịt bò nướng vừa kiểu Anh	210	2	200	2	60 - 70	Trên kệ kim loại
Thịt bò nướng kỹ kiểu Anh	210	2	200	2	70 - 75	Trên kệ kim loại
Thịt lợn vai	180	2	170	2	120 - 150	Có bì
Giò lợn	180	2	160	2	100 - 120	2 miếng
Thịt cừu	190	2	175	2	110 - 130	Chân
Thịt gà	220	2	200	2	70 - 85	Cả con
Gà tây	180	2	160	2	210 - 240	Cả con
Vịt	175	2	220	2	120 - 150	Cả con
Ngỗng	175	2	160	1	150 - 200	Cả con
Thịt 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	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nướng bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự		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	40 - 55	3 - 4 con
Cá ngừ / Cá hồi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 miếng phi-lê

## 9.7 Nướng



Làm nóng sơ bộ lò rỗng trong 3 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	tôi đa	12 - 15	12 - 14	4
Miếng thịt bò	4	600	tôi đa	10 - 12	6 - 8	4
Xúc xích	8	-	tôi đa	12 - 15	10 - 12	4
Sườn lợn	4	600	tôi đa	12 - 16	12 - 14	4
Gà (cắt thành 2)	2	1000	tôi đa	30 - 35	25 - 30	4
Thịt nướng	4	-	tôi đa	10 - 15	10 - 12	4
Lườn gà	4	400	tôi đa	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	tôi đa	20 - 30	-	4
Phi-lê cá	4	400	tôi đa	12 - 14	10 - 12	4
Sandwich nướng	4 - 6	-	tôi đa	5 - 7	-	4
Nướng	4 - 6	-	tôi đa	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Nướng Tuabin

### Thịt bò

Thức ăn	Số lượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Quay thịt bò hoặc bò phi-lê tái <sup>1)</sup>	mỗi cm độ dày	190 - 200	5 - 6	1 hoặc 2
Quay thịt bò hoặc bò phi-lê vừa <sup>1)</sup>	mỗi cm độ dày	180 - 190	6 - 8	1 hoặc 2
Quay thịt bò hoặc bò phi-lê kỹ <sup>1)</sup>	mỗi cm độ dày	170 - 180	8 - 10	1 hoặc 2

<sup>1)</sup> Làm nóng bếp lò sơ bộ.



**Thịt lợn**

Thức ăn	Số lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Súc thịt vai, cổ, đuôi	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 hoặc 2
Thịt sườn, xương sườn	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 hoặc 2
Súc thịt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 hoặc 2
Chân giò lợn (đã nấu sơ)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 hoặc 2

**Thịt bê**

Thức ăn	Số lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Quay thịt bê	1	160 - 180	90 - 120	1 hoặc 2
Chân giò bê	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 hoặc 2

**Thịt cừu**

Thức ăn	Số lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Chân cừu, quay cừu	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 hoặc 2
Thịt lưng cừu	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 hoặc 2

**Gia cầm**

Thức ăn	Số lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Suất gia cầm	0,2 - 0,25 mỗi miếng	200 - 220	30 - 50	1 hoặc 2
Gà, nửa con	0,4 - 0,5 mỗi miếng	190 - 210	35 - 50	1 hoặc 2
Gà, gà mái tơ vỗ béo	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 hoặc 2
Vịt	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 hoặc 2
Ngỗng	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 hoặc 2
Gà tây	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 hoặc 2
Gà tây	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 hoặc 2

**Cá (hấp)**

Thức ăn	Số lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ
Cá cá con	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 hoặc 2

**9.9 Sấy Khô - Nấu Bằng Kỹ Thuật Đối Lưu Thực Sự**

- Bọc các khay bằng giấy chống dầu mỡ hoặc giấy nướng bánh.

- Để có kết quả tốt hơn, dùng lò nướng khi được một nửa thời gian sấy khô, mở cửa lò và để lò nguội hẳn qua một đêm để hoàn thành việc sấy khô.

**Rau củ**

Thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí kệ	
			1 vị trí	2 vị trí
Đậu	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hạt tiêu	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Rau củ làm dưa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Nấm	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Thảo mộc	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Quả**

Thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí kệ	
			1 vị trí	2 vị trí
Mận	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Mơ	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Táo thái lát	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Lê	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**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 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 chông dính, dùng sử dụng chất tẩy mạnh, vật có mép nhọn hoặc máy rửa chén để lau chúng. Nó có thể làm hỏng lớp chông dính.

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

- i** Chỉ vệ sinh cửa bếp lò bằng miếng vải ướt hoặc mút. 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 Làm sạch khoang dập nổi

Quy trình làm sạch giúp loại bỏ cặn vôi khỏi khoang dập nổi sau khi nấu bằng hơi nước.

- i** Chúng tôi khuyên quý vị nên thực hiện quy trình làm sạch ít nhất là 5 - 10 chu kỳ sử dụng chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự + một lần.

1. Đổ 250 ml giấm trắng vào khoang dập nổi ở phía dưới của lò.  
Sử dụng giấm tối đa là 6% không có thảo mộc.
2. Để giấm hòa tan cặn vôi ở nhiệt độ môi trường xung quanh trong 30 phút.
3. Làm sạch khoang bằng nước ấm và một miếng vải mềm.

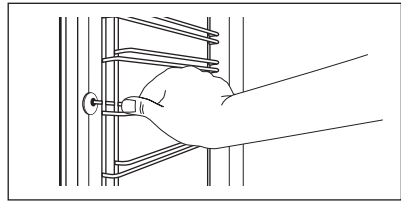
## 10.4 Vệ sinh miếng đệm cửa

- Thường xuyên kiểm tra miếng đệm cửa. Miếng đệm cửa nằm xung quanh 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.

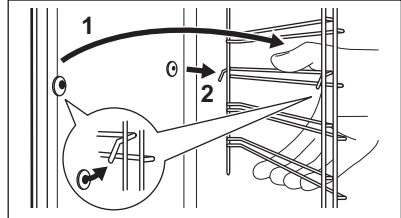
## 10.5 Tháo các giá đỡ kệ

Để vệ sinh lò nướng, tháo các giá đỡ kệ ra.

1. Kéo phân trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành cạnh.



2. Kéo phân sau giá đỡ kệ ra khỏi thành cạnh và tháo rời ra.





Lắp đặt các giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.

- i** Kẹp giữ lại của ống lồng phải quay ra phía trước.

## 10.6 Làm Sạch Bằng Nước

Quy trình làm sạch bằng Nước sử dụng độ ẩm để loại bỏ mỡ và vụn thức ăn bám trong lò.

1. Đổ 200 ml nước vào khoang dập nổi ở phía dưới của lò.
2. Đặt chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +  và ấn nút Thêm Hơi Nước .
3. Đặt nhiệt độ tới 90 °C.
4. Để thiết bị vận hành trong 30 phút.
5. Tắt thiết bị và để thiết bị nguội.
6. Khi thiết bị đã nguội, làm sạch bên trong lò bằng một miếng vải mềm.



### CẢNH BÁO!

Hãy chắc chắn rằng thiết bị đã nguội trước khi quý vị chạm vào. Có nguy cơ bị bỏng.

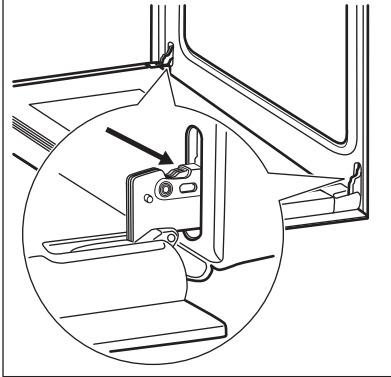
## 10.7 Vệ sinh cánh cửa bếp lò

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

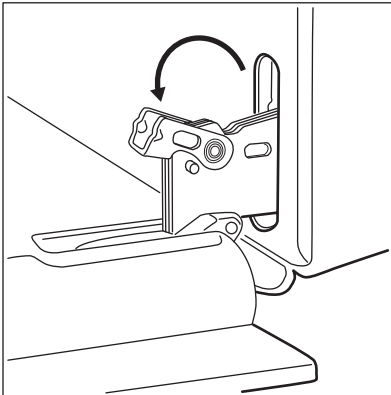
**i** Cửa bếp lò có thể đóng lại nếu quý vị cố gắng tháo các tấm kính bên trong trước khi tháo cửa bếp lò.

**!** **CẢN TRỌNG!**  
Không sử dụng thiết bị mà không có các tấm kính.

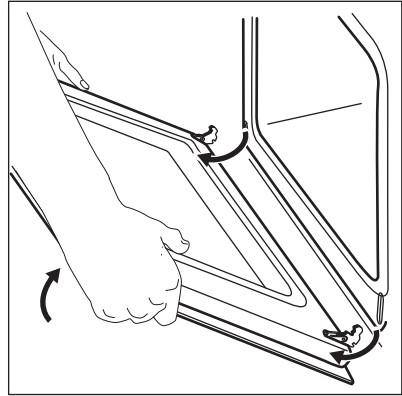
1. Mở hoàn toàn cửa ra và giữ hai bản lề cửa.



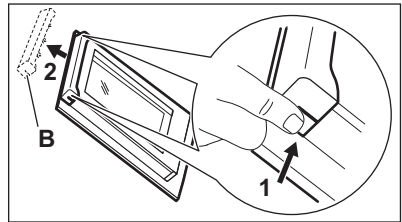
2. Nâng và xoay các cần gạt trên hai bản lề.



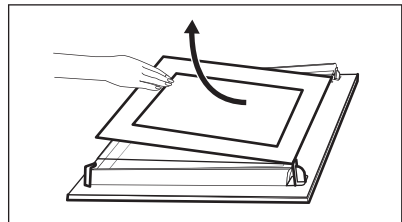
3. Đóng cửa bếp lò nửa chừng vào vị trí mở thứ nhất. Sau đó kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



4. Đặt cửa lên một miếng giẻ mềm trên bề mặt bằng phẳng.
5. Giữ phần thanh rìa cửa (B) trên mép trên cùng của cánh cửa ở hai bên và đẩy vào bên trong để tháo phần kẹp dính ra.



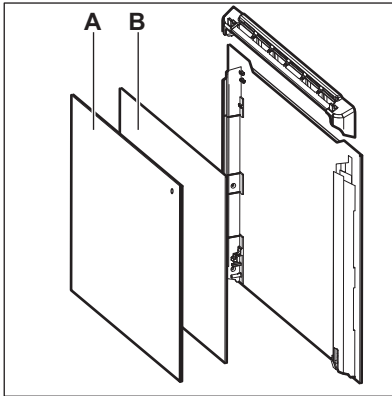
6. Kéo phần thanh rìa cửa về phía trước và tháo ra.
7. Cầm cạnh trên tấm kính cửa và cẩn thận kéo ra từng tấm một. Bắt đầu từ tấm kính phía trên cùng. Đảm bảo là tấm kính trượt ra khỏi khung hỗ trợ hoàn toàn.



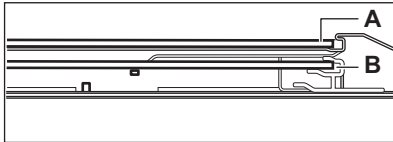
8. Lau các tấm kính bằng nước và xà phòng. Cẩn thận hong khô tấm kính. Sau khi vệ sinh xong, lắp các tấm kính và cửa lò vào. Làm các bước trên theo quy trình ngược lại.

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

kính đầu tiên (A) có khung họa tiết trang trí. Vùng in màu xanh lá phải đối diện với mặt trong cửa. Đảm bảo rằng sau khi lắp đặt, bề mặt khung tấm kính (A) trên các vùng có hình in lưới không bị rách khi quý vị chạm vào nó.



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



## 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.	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.
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.

## 10.8 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.



### CẢN TRỌNG!

Luôn đẩy giẻ lên trên đèn halogen để ngăn lượng dầu mỡ dư thừa làm cháy đèn.

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
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.
Màn hình hiển thị “12.00”.	Đã bị mất điện.	Đặt lại đồng hồ.
Không thể tạo hiệu quả nấu ăn tốt khi sử dụng chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.	Quý vị đã không bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.	Tham khảo "Bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +".
Không thể tạo hiệu quả nấu ăn tốt khi sử dụng chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.	Quý vị đã không đổ nước vào khoang dập nổi.	Tham khảo "Bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +".
Không thể tạo hiệu quả nấu ăn tốt khi sử dụng chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.	Quý vị không bật đúng cách chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự + với nút Thêm Hơi Nước.	Tham khảo "Bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +".
Quý vị muốn bật chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự, nhưng đèn chỉ báo nút Thêm Hơi Nước lại bật.	Chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự + hoạt động.	Nhấn nút Thêm Hơi Nước  để dừng chức năng Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.
Nước trong khoang dập nổi không sôi.	Nhiệt độ quá thấp.	Đặt nhiệt độ thấp nhất là 110 °C. Xem chương “Mẹo và lời khuyên”.
Nước ra khỏi khoang dập nổi.	Có quá nhiều nước trong khoang dập nổi.	Tắt bếp và đảm bảo rằng thiết bị nguội. Lau sạch nước bằng khăn hoặc mút. Thêm lượng nước chính xác vào khoang dập nổi. Tham khảo quy trình cụ thể.

## 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 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.)

.....

**Chúng tôi khuyến nghị quý vị viết các dữ liệu tại đây:**

Số sản phẩm (PNC) .....

Số sêri (S.N.) .....

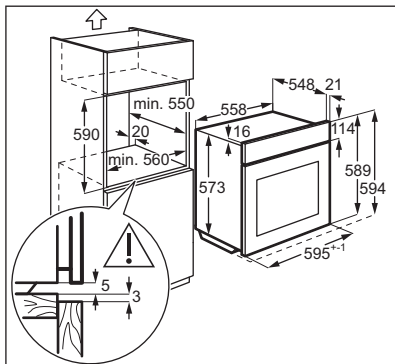
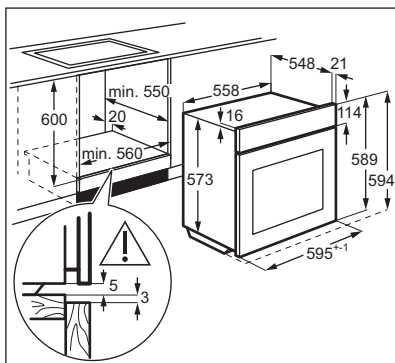
## 12. LẮP ĐẶT



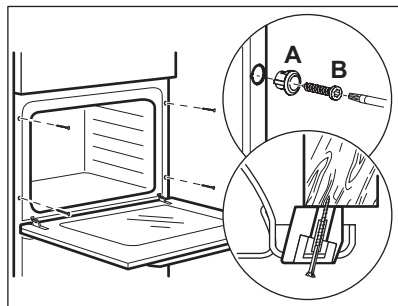
### CẢNH BÁO!

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 được cung cấp phích cắm chính và một cáp 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 cáp, xem phần công suất tổng trên bảng thông số. Quý vị cũng có thể tham khảo bảng:

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. 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)



867341334-A-512017

