

EOT38DXA
EOT38DXB

.....
EN Tabletop Electric Oven
TH เตาอบไฟฟ้าชนิดตั้งโต๊ะ
VI LÒ NƯỚNG ĐIỆN ĐỂ BÀN
ID Oven Listrik Berdiri Bebas

.....
instruction manual
คู่มือการใช้งาน
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
petunjuk pemakaian

CONTENT

Important Safety Information	3
Before using your oven	5
Component	6
Operating Instructions	7
Maintenance Instructions	10
Customer Care Center	11

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not place any parts of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord cross over the edge of the table, or touch hot surfaces.
6. Do not operate the appliance with damaged cord or plug. After the appliance malfunctions, or has been damaged in any manners, return the appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. When operating the oven, keep at least at least 12cm of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
9. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning. Let it cool before putting on or taking parts off before cleaning.
10. To disconnect, turn timer knob to "0"
11. Do not cover any parts of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
12. Do not clean with metal scouring pads. They will damage the surface and may cause electric shock by touching electric parts.
13. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any items on the oven during operation.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed out of anything other than metal or glass.
16. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
17. Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.

19. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact our customer care hotline before using the oven.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
23. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is operating.
24. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
25. Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.
26. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
28. The weight of the food which on the Food Tray/Grill Rack should not be over 3.0kg. Do not put food on one side of the food tray or grill rack and put them evenly on the tray or rack.
29. For appliance with type Y attachment, if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid any hazards.
30. The rear surface of appliances should be placed against the wall.
31. **WARNING:** This appliance includes a heating function. The surface may be hot. Since temperature is perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection gloves or pot holders. Areas which are not intended to grip must be given sufficient time to cool.

CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

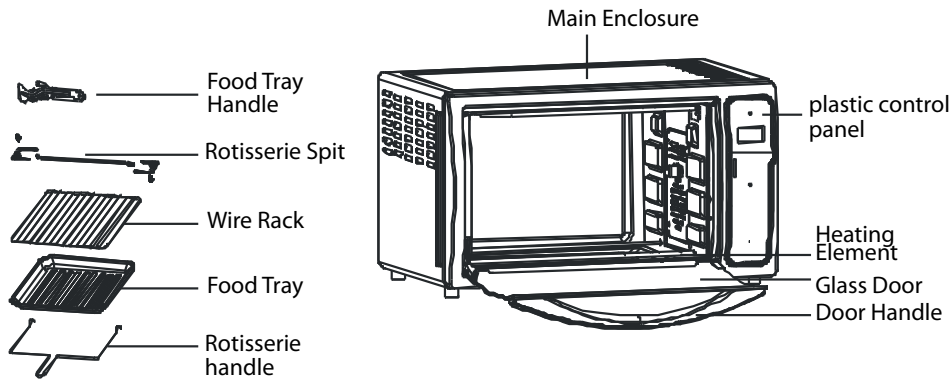
BEFORE USING YOUR ELECTRIC OVEN

Before using your convection electric oven for the first time, be sure to:

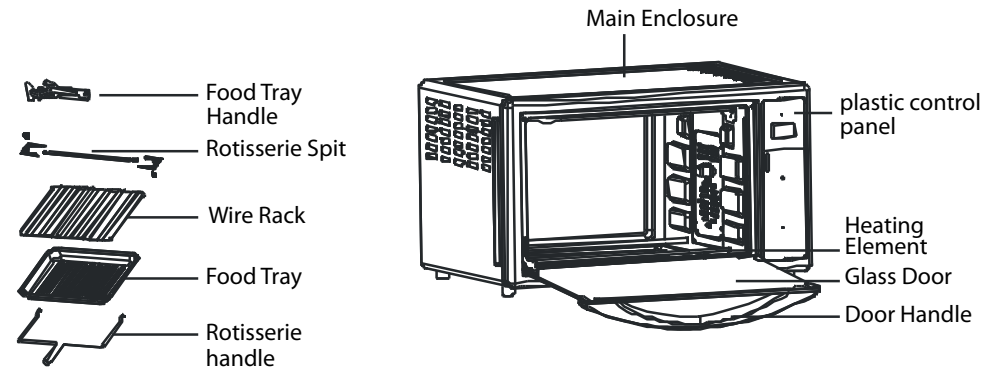
1. Unpack the unit.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in the dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the oven. Plug oven into the outlet and you are ready to use your new electric oven.
4. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at MAX temperature for approximately 15 minutes to eliminate any packing oil that may remain after shipping.

Component

EOT38DXA



EOT38DXB



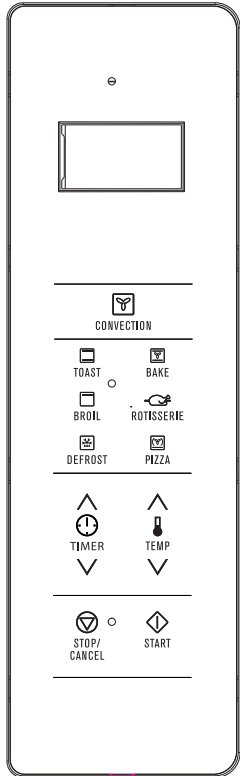
Using Your Electric Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- Grill Rack: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- Food Tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods.
- Rotisserie Spit: Use to roast a variety of meat and poultry.
- Food Tray Handle: Allow you to pick up Food Tray and Grill Rack.
- Rotisserie Handle: Allow you to pick up the rotisserie spit.

Note: The weight of the food which is put on the Food Tray/Grill Rack can not be over 3.0kg. (just for reference) (The food can not concentrate on one side of the Food Tray/Grill Rack, you would better try you best to make the food put on the Food Tray/Grill Rack evenly)

Operating Instructions CONTROL PANEL



DISPLAY WINDOW

Shows set time, temperature and oven functions.

1. CONVECTION BUTTON

Press to select Convection programme.

2. TOAST BUTTON

Press to select Toast programme.

3. BAKE BUTTON

Press to select Bake programme.

4. BROIL BUTTON

Press to select Broil programme.

5. ROTISSERIE BUTTON

Press to select Rotisserie programme.

6. DEFROST BUTTON

Press to select Defrost programme.

7. PIZZA BUTTON

Press to select Pizza programme.

8. TIMER BUTTON

Press to display and adjust time.

9. TEMP BUTTON

Press to display and adjust temperature.

10. STOP/CANCEL

Press this button to pause or cancel all functions.

11. START

Press this Button to begin all functions. If this button is not pressed, the display will revert to waiting mode.

OPERATION INSTRUCTIONS

1.USING YOUR TOAST FUNCTION

- Press Toast button into the toast programme, the display screen shows "SHADE", "04", "POWER".
- Select the desired bread toasting grade mark (It have six grade marks) by pressing Temp \wedge or Temp \vee (Timer \vee or Timer \wedge) key continuously.
- There is no time and temperature adjustment.
- Do not choose Fan function by pressing key "Convection" It is not valid.
- Press "Start" button to start cooking.
- Do not adjust cooking time
- Stop the programme by pressing "Stop/Cancel".

2.USING YOUR BAKE FUNCTION

- Press Bake button into bake program, the display screen will show "BAKE", "200°C", "POWER", "CONV".
- The temperature is adjustable from 60°C to 230°C, and you can set the desired temperature by pressing Temp \vee or Temp \wedge key, the temperature will increase or decrease by 10°C per press
- You can set the desired working time by pressing Timer \vee or Timer \wedge key.
- Press "Start" button, the timer will start its countdown, the display screen will show "BAKE", "CONV".
- You can start or cancel fan function by pressing "Convection" at any time.
- When the program is working, you can cancel it by pressing "Stop/Cancel", and stop it by pressing it again.

3.USING YOUR BROIL FUNCTION

- Press Broil button into broil programme, the display screen will show "BROIL", "POWER", "230°C".
- The default temperature is 230°C(this cannot be adjusted).
- You can set the desired working time by pressing Timer \vee or Timer \wedge key.
- Don't select Fan by pressing key "Convection". It is not valid.
- Press "START" button, the timer will start its countdown, the display screen will show "BROIL".
- You can adjust time but not temperature while oven is working.
- When the program is working, you can cancel it by pressing "Stop/Cancel", and stop it by pressing it again.

4.USING YOUR ROTISSERIE FUNCTION

- a. Press Rotisserie button into the rotisserie programme, the display screen will show "ROTIS", "50:00", "POWER", "CONV", "TIMER".
- b. The default temperature is 210°C (this cannot be adjusted).
- c. You can set the desired working time by pressing Timer √ or Timer ^ key.
- d. Press "Start" button, the timer will start its countdown; the display screen will show "ROTI", "CONV".
- e. You can adjust time but not temperature while oven is working.
- f. You can start or cancel Fan function by pressing key "Convection" at any time.
- g. When the programme is working, you can cancel it by pressing "Stop/Cancel", and stop it by pressing it again.

5.USING YOUR DEFROST FUNCTION

- a. Press Defrost button into the defrost programme, the display screen will show "DIF", "30:00", "POWER", "TIMER", "CONV".
- b. The default temperature is 60°C (this cannot be adjusted).
- c. You can set the desired working time by pressing Timer √ or Timer ^ key.
- d. Press "Start" button, the timer will start its countdown; the display screen will show "DIF", "CONV".
- e. You can start or cancel Fan function by pressing key "Convection" at any time.
- f. You can adjust time but not temperature while oven is working.
- g. When the programme is working, you can cancel it by pressing "Stop/Cancel", and stop it by pressing it again.

6.USING YOUR PIZZA FUNCTION

- a. Press Pizza button into the pizza programme, the display screen will show "PIZZA", "20:00", "POWER", "TIMER", "CONV".
- b. The default temperature is 210 °C (this cannot be adjusted).
- c. You can set the desired working time by pressing Timer √ or Timer ^ key.
- d. Press "Start" button, the timer will start its countdown; the display screen will show "PIZZA", "CONV".
- e. You can start or cancel Fan function by pressing key "Convection" at any time.
- f. You can adjust time but not temperature while oven is working.
- g. When the programme is working, you can cancel it by pressing "Stop/Cancel", and stop it by pressing it again.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It doesn't contain user serviceable parts. Do not try to repair it by yourself. Contact a qualified appliance repair technician if necessary.

CLEANING INSTRUCTIONS

ALWAYS UNPLUG OVEN AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.

Your oven features a Quick-Clean coating. If desired, wipe walls with damp cloth and moistened with mild detergent. **DO NOT USE METAL SCOURING PADS OR ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE WALLS WITH METAL UTENSILS, AS THIS MAY DAMAGE THE Quick-clean INTERIOR.**

Wash all accessories in hot sudsy water or in a dishwasher. Wipe the door clean with a damp cloth and wipe dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.

DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PLUG IN THE OVEN AND USE IT.

TO STORE

Unplug, cool, and clean the unit before storing. Store the electric oven in its box in a clean, dry place. Never store the appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

SPECIFICATION:

Power Consumption:	220-240V~ 50/60Hz
Output:	1500W
Electric Oven Capacity:	38Litres

RoHS
Compliant.

Environmental Information

If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to collecting points where available.

This product is RoHS compliant.

Customer care center

<p>Thailand Call Center Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co.,Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi,Huay Kwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Domestic Toll Free : 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia Tel : (+62 21) 522 7180 PT. Electrolux Indonesia Gedung Plaza Kuningan Menara Utara 2nd Floor, Suite 201, Jl. HR Rasuna Said kav C 11-14, Karet Setiabudi Jakarta Selatan 12940 Office Tel: (+62 21) 522 7099 Office Fax: (+62 21) 522 7097 Email : customercare@electrolux.co.id</p>	<p>Philippines Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Domestic Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel : (+84 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 11 Lorong 3 Toa Payoh Jackson Square, Block B, #01-13/14/15 Singapore 319579 Office Tel : (+65) 6507 8900 Office Fax : (+65) 6356 5489 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

www.electrolux.com

The Thoughtful Design Innovator.

Do you remember the last time you opened a gift that made you say, “Oh! How did you know? That’s exactly what I wanted!” That’s the kind of feeling that we at Electrolux seek to evoke in everyone who chooses or uses one of our products. We devote time, knowledge, and a great deal of thought to anticipating and creating the kind of appliances that our customers really need and want.

This kind of thoughtful care means innovating with insight. Not design for design’s sake, but design for the user’s sake. For us, thoughtful design means making appliances easier to use and tasks more enjoyable to perform, freeing our customers to experience the ultimate 21st century luxury: ease of mind. Our aim is to make this ease of mind more available to more people in more parts of their everyday lives, all over the world.

The “Thinking of you” promise from Electrolux goes beyond meeting the needs of today’s consumers. It also means we’re committed to making appliances safe for the environment—now and for future generations.

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at
www.electrolux.com

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย _____	3
ก่อนใช้งานเตาอบไฟฟ้า _____	5
ส่วนประกอบของเครื่อง _____	6
ข้อแนะนำการใช้งาน _____	7
ข้อแนะนำในการดูแลรักษาเตาอบ _____	10
ศูนย์บริการลูกค้า _____	11

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ขณะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำพื้นฐานเพื่อความปลอดภัย รวมไปถึงข้อแนะนำข้างล่างนี้:

1. โปรดอ่านข้อแนะนำอย่างละเอียด
2. ห้ามสัมผัสบริเวณพื้นผิวที่ร้อน
3. ควรมีผู้ควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิดเมื่อเด็กใช้งานเตาอบ หรือเมื่อเด็กอยู่ใกล้เครื่อง
4. เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่มส่วนใดๆของเตาอบลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
5. ควรระวังไม่ให้สายไฟพาดผ่านขอบโต๊ะ หรือสัมผัสส่วนที่ร้อนของเตาอบ
6. ห้ามใช้งานเตาอบหากสายไฟหรือปลั๊กชำรุด เมื่อเครื่องทำงานผิดปกติ หรือชำรุดเสียหาย โปรดส่งเตาอบที่ศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับปรุงแก้ไข
7. การใช้งานอุปกรณ์ประกอบเครื่องที่ไม่ได้ให้มาจากผู้ผลิตเตาอบ อาจทำให้เกิดอันตรายหรือบาดเจ็บได้
8. ขณะใช้งานเตาอบ ควรมีช่องว่างรอบเครื่องอย่างน้อย 12 เซนติเมตร เพื่อให้อากาศหมุนเวียนได้อย่างเพียงพอ
9. ถอดปลั๊กเมื่อไม่ได้ใช้งานเตาอบ หรือก่อนทำความสะอาด ทั้งเครื่องไว้จนเย็นก่อนประกอบชิ้นส่วนเข้าเครื่องหรือถอดออกจากเครื่อง หรือก่อนทำความสะอาด
10. เมื่อต้องการปิดเครื่อง ให้หมุนลูกบิดตั้งเวลาไปที่ "0"
11. ห้ามห่อหุ้มส่วนใดๆของเตาอบด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ เพราะจะทำให้เตาอบร้อนจัด
12. ห้ามทำความสะอาดเตาอบด้วยฟอยล์ขัดหุ้ม เพราะจะทำให้พื้นผิวภายในเครื่องเสียหายได้ และทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เมื่อสัมผัสกับชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์
13. ห้ามใส่อาหารหรือภาชนะโลหะขนาดใหญ่เกินไปเข้าเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดไฟหรือไฟฟ้าช็อตได้
14. อาจเกิดไฟขณะใช้งานเตาอบ หากเครื่องถูกห่อหุ้มหรือสัมผัสวัตถุติดไฟ รวมไปถึงผ้าห่ม ผืน และสิ่งอื่นๆที่ใกล้เคียง ห้ามเก็บวัตถุใดๆในเครื่องขณะใช้งาน
15. ควรใช้ความระมัดระวังอย่างมากขณะใช้ภาชนะอื่นที่ไม่ใช่โลหะหรือแก้ว
16. ห้ามวางวัตถุเหล่านี้ในเตาอบ: กล้องกระดาษ พลาสติก กระดาษ หรือสิ่งอื่นๆที่ใกล้เคียง
17. ห้ามเก็บวัตถุใดๆที่ไม่ใช่อุปกรณ์ประกอบเครื่องจากผู้ผลิตเตาอบ ไว้ในเครื่องขณะไม่ได้ใช้งาน
18. สวมถุงมือกันความร้อนสำหรับใช้กับเตาอบเสมอ เมื่อใส่หรือนำของออกจากเตาอบที่ร้อน

19. เตาอบนี้มีประตูกระจกนิรภัยและทนความร้อน กระจกนี้แข็งแรงกว่าและแตกยากกว่ากระจกทั่วไป ในกรณีที่กระจกแตก เศษชิ้นส่วนจะไม่แหลมคม หลีกเลี่ยงการขีดข่วนพื้นผิวประตูหรือทำให้ขอบประตูเป็นร่อง หากเกิดรอยขีดข่วนหรือร่องที่ประตูกระจก โปรดติดต่อศูนย์บริการก่อนใช้งานเครื่อง
20. ห้ามใช้งานเครื่องภายนอกอาคาร
21. ห้ามใช้งานเตาอบสำหรับวัตถุประสงค์อื่น
22. เตาอบนี้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
23. ประตูและพื้นผิวภายนอกเครื่องจะร้อนมากขณะใช้งาน
24. พื้นผิวที่สามารถเอื้อมจับได้จะร้อนมากขณะใช้งาน
25. ห้ามวางพักภาชนะหรือจานอบไว้บนประตูกระจก
26. เครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็ก และผู้ใหญ่ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้ หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ หลีกเลี่ยงการใช้เครื่องโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
27. ควบคุมดูแลเด็กอย่างใกล้ชิดเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเตาอบ
28. น้ำหนักของอาหารที่วางในถาดอาหาร/ตะแกรงจะต้องไม่เกิน 3 กิโลกรัม และต้องเกลี่ยอาหารในถาดอาหาร/ตะแกรงอย่างทั่ว
29. สำหรับเตาอบประเภท Y หากสายไฟชำรุดเสียหายให้เปลี่ยนใหม่โดยผู้ผลิต เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการ หรือช่างผู้ชำนาญ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
30. วางเครื่องโดยให้ด้านหลังเครื่องอยู่บริเวณกำแพง
31. คำเตือน: เตาอบรุ่นนี้มีฟังก์ชันทำความร้อน พื้นผิวเตาอบจะร้อนมาก และเนื่องจากแต่ละบุคคลจะรับรู้อุณหภูมิได้แตกต่างกัน จึงควรใช้งานเครื่องด้วยความระมัดระวัง สัมผัสเครื่องเฉพาะบริเวณตามจับ และใช้อุปกรณ์กันความร้อน เช่น ถุงมือกันความร้อน หรือที่จับหุ้ม และสำหรับบริเวณที่ไม่สามารถสัมผัสได้ ให้ทิ้งเครื่องไว้จนเย็นก่อน

ข้อควรระวัง: พื้นผิวเตาอบจะร้อนมากหลังใช้งาน ควรสวมถุงมือกันความร้อนสำหรับใช้กับเตาอบเสมอ เมื่อสัมผัสเตาอบ ภาชนะ และอาหารที่ยังร้อนอยู่ หรือเมื่อใส่หรือนำตะแกรง กระดาษ หรือจานอบออกจากเตาอบ

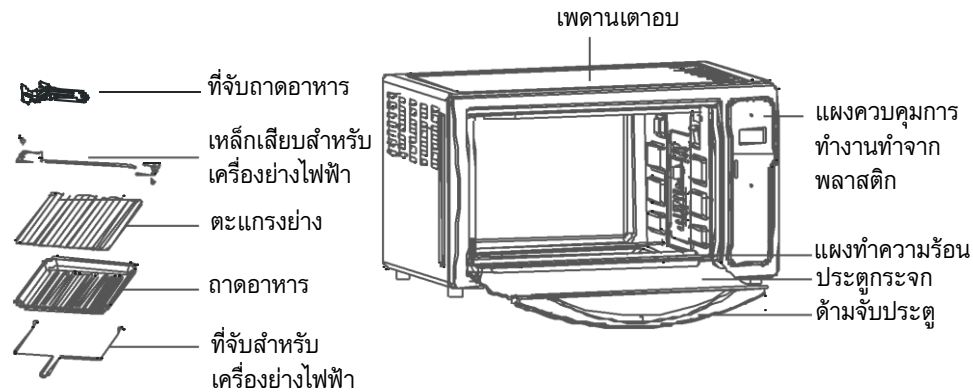
ก่อนใช้งานเตาอบไฟฟ้า

ก่อนใช้งานเตาอบไฟฟ้าเป็นครั้งแรก โปรดปฏิบัติตามดังนี้:

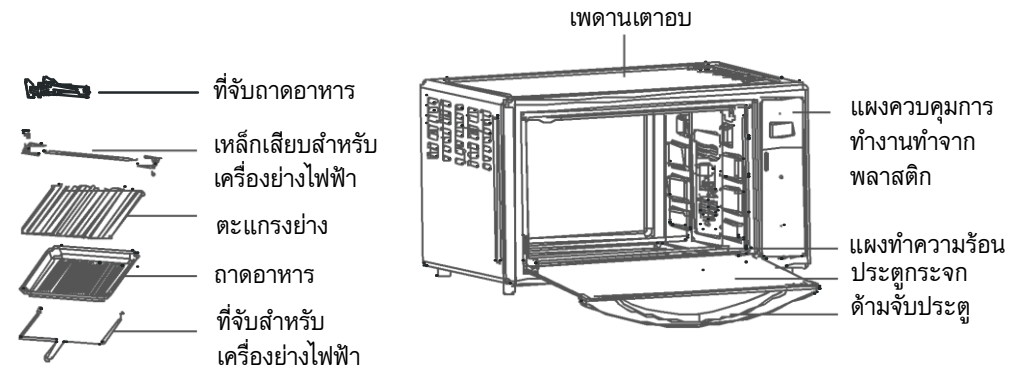
1. นำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์
2. นำตะแกรงและกระทะออกจากเตาอบให้หมด ล้างตะแกรงและกระทะในน้ำสบู่ร้อน หรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน
3. เช็คูปกรณประกอบเครื่องให้แห้ง แล้วประกอบกลับเข้าไปในเตาอบ เสียบปลั๊กที่เต้าจ่ายไฟ และเตาอบไฟฟ้าเครื่องใหม่ของคุณพร้อมใช้งานแล้ว
4. หลังจากประกอบชิ้นส่วนกลับเข้าไปในเตาอบแล้ว แนะนำให้เปิดเครื่องที่อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 15 นาที เพื่อขจัดน้ำมันที่ยังตกค้างอยู่ในเครื่อง

ส่วนประกอบของเครื่อง

EOT38DXA



EOT38DXB



การใช้งานเตาอบไฟฟ้า

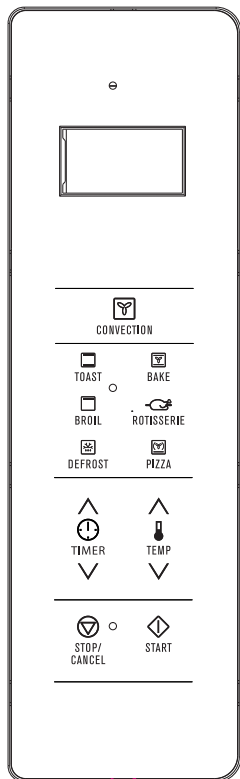
โปรดทำความสะอาดกับฟุ้งกั้นของเตาอบและอุปกรณ์ประกอบเตาอบก่อนการใช้งานครั้งแรก:

- ตะแกรงย่าง: สำหรับการบึ่ง อบ และทำอาหารทั่วไปด้วยซามอบอาหารและกระทะทั่วไป
- ถาดอาหาร: ใช้สำหรับบึ่งและย่างเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา และอาหารอื่นๆ
- เหล็กเสียบสำหรับเครื่องย่างไฟฟ้า: ใช้ย่างเนื้อสัตว์และสัตว์ปีกหลากหลายชนิด
- ที่จับถาดอาหาร: ใช้สำหรับจับถาดอาหารและตะแกรงย่าง
- ที่จับสำหรับเครื่องย่างไฟฟ้า: ใช้สำหรับจับเหล็กเสียบสำหรับเครื่องย่างไฟฟ้า

หมายเหตุ: น้ำหนักของอาหารที่วางในถาดอาหาร/ตะแกรงย่างต้องไม่เกิน 3 กิโลกรัม และต้องเกลี่ยอาหารในถาดอาหาร/ตะแกรงย่างให้ทั่ว

ข้อแนะนำการใช้งาน

แผงควบคุมการทำงาน



หน้าจอ

แสดงเวลา อุณหภูมิ และฟังก์ชันที่ตั้งเอาไว้

1. ปุ่ม CONVECTION

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมอบพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

2. ปุ่ม TOAST

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมปังขนมปัง

3. ปุ่ม BAKE

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมอบ

4. ปุ่ม BROIL

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมย่าง

5. ปุ่ม ROTISSERIE

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมเครื่องย่างไฟฟ้า

6. ปุ่ม DEFROST

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมละลายน้ำแข็ง

7. ปุ่ม PIZZA

กดปุ่มเพื่อเลือกโปรแกรมพิซซ่า

8. ปุ่ม TIME

กดปุ่มเพื่อแสดงและตั้งเวลา

9. ปุ่ม TEMP

กดปุ่มเพื่อแสดงและตั้งอุณหภูมิ

10. STOP/CANCEL

กดปุ่มเพื่อหยุดเครื่องชั่วคราวหรือยกเลิกฟังก์ชัน

11. START

กดปุ่มเพื่อเริ่มฟังก์ชัน หากไม่ได้กดปุ่มนี้

หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นโหมด waiting mode

ข้อแนะนำการใช้งาน

1. การใช้งานฟังก์ชันปังขนมปัง

- กดปุ่ม Toast เพื่อเข้าโปรแกรมปังขนมปัง หน้าจอแสดง "SHADE", "04", "POWER"
- เลือกระดับการปังขนมปัง (6 ระดับ) โดยกดปุ่ม Temp ขึ้นหรือลง (Timer ขึ้นหรือลง) ต่อเนื่อง
- ไม่สามารถเปลี่ยนเวลาและอุณหภูมิ
- ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันพัดลม ด้วยการกดปุ่ม "Convection" เนื่องจากไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันนี้ได้
- กดปุ่ม "Start" เพื่อเริ่มการทำงาน
- ไม่ต้องเปลี่ยนระยะเวลา
- หยุดโปรแกรม โดยกดปุ่ม "Stop/Cancel"

2. การใช้งานฟังก์ชันอบ

- กดปุ่ม Bake เพื่อเข้าโปรแกรมอบ หน้าจอแสดง "BAKE", "200°C", "POWER", "CONV"
- สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 60-230 องศาเซลเซียส โดยกดปุ่ม Temp ขึ้นหรือลง และอุณหภูมิจะเพิ่มหรือลดครั้งละ 10 องศา
- สามารถตั้งระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม Timer ขึ้นหรือลง
- กดปุ่ม "Start" เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง หน้าจอแสดง "BAKE", "CONV"
- สามารถเริ่มการทำงานหรือยกเลิกฟังก์ชันพัดลม ด้วยการกดปุ่ม "Convection" ได้ตลอดเวลา
- ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สามารถยกเลิกการทำงานได้ โดยกดปุ่ม "Stop/Cancel" แล้วกดปุ่มอีกครั้งเพื่อหยุดเครื่อง

3. การใช้งานฟังก์ชันย่าง

- กดปุ่ม Broil เพื่อเข้าโปรแกรมย่าง หน้าจอแสดง "BROIL", "POWER", "230°C"
- อุณหภูมิมาตรฐานที่ตั้งไว้คือ 230 องศาเซลเซียส (ไม่สามารถเปลี่ยนได้)
- สามารถตั้งระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม Timer ขึ้นหรือลง
- ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันพัดลม ด้วยการกดปุ่ม "Convection" เนื่องจากไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันนี้ได้
- กดปุ่ม "Start" เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง หน้าจอแสดง "BROIL"
- สามารถปรับเวลาในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน แต่ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้
- ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สามารถยกเลิกการทำงานได้ โดยกดปุ่ม "Stop/Cancel" แล้วกดปุ่มอีกครั้งเพื่อหยุดเครื่อง

4. การใช้งานฟังก์ชันเครื่องย่างไฟฟ้า
 - a. กดปุ่ม Rotisserie เพื่อเข้าโปรแกรมเครื่องย่างไฟฟ้า หน้าจอแสดง “ROTIS”, “50:00”, “POWER”, “CONV”, “TIMER”
 - b. อุณหภูมิมาตรฐานที่ตั้งไว้คือ 210 องศาเซลเซียส (ไม่สามารถเปลี่ยนได้)
 - c. สามารถตั้งระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม Timer ขึ้นหรือลง
 - d. กดปุ่ม “Start” เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง หน้าจอแสดง “ROTI”, “CONV”
 - e. สามารถปรับเวลาในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน แต่ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้
 - f. สามารถเริ่มการทำงานหรือยกเลิกฟังก์ชันพัลลัม ด้วยการกดปุ่ม “Convection” ได้ตลอดเวลา
 - g. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สามารถยกเลิกการทำงานได้ โดยกดปุ่ม “Stop/Cancel” แล้วกดปุ่มอีกครั้งเพื่อหยุดเครื่อง

5. การใช้งานฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง
 - a. กดปุ่ม Defrost เพื่อเข้าโปรแกรมละลายน้ำแข็ง หน้าจอแสดง “DIF”, “30:00”, “POWER”, “TIMER”, “CONV”
 - b. อุณหภูมิมาตรฐานที่ตั้งไว้คือ 60 องศาเซลเซียส (ไม่สามารถเปลี่ยนได้)
 - c. สามารถตั้งระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม Timer ขึ้นหรือลง
 - d. กดปุ่ม “Start” เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง หน้าจอแสดง “DIF”, “CONV”
 - e. สามารถเริ่มการทำงานหรือยกเลิกฟังก์ชันพัลลัม ด้วยการกดปุ่ม “Convection” ได้ตลอดเวลา
 - f. สามารถปรับเวลาในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน แต่ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้
 - g. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สามารถยกเลิกการทำงานได้ โดยกดปุ่ม “Stop/Cancel” แล้วกดปุ่มอีกครั้งเพื่อหยุดเครื่อง

6. การใช้งานฟังก์ชันพิซซ่า
 - a. กดปุ่ม Pizza เพื่อเข้าโปรแกรมพิซซ่า หน้าจอแสดง “PIZZA”, “20:00”, “POWER”, “TIMER”, “CONV”
 - b. อุณหภูมิมาตรฐานที่ตั้งไว้คือ 210 องศาเซลเซียส (ไม่สามารถเปลี่ยนได้)
 - c. สามารถตั้งระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม Timer ขึ้นหรือลง
 - d. กดปุ่ม “Start” เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง หน้าจอแสดง “PIZZA”, “CONV”
 - e. สามารถเริ่มการทำงานหรือยกเลิกฟังก์ชันพัลลัม ด้วยการกดปุ่ม “Convection” ได้ตลอดเวลา
 - f. สามารถปรับเวลาในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน แต่ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้
 - g. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน สามารถยกเลิกการทำงานได้ โดยกดปุ่ม “Stop/Cancel” แล้วกดปุ่มอีกครั้งเพื่อหยุดเครื่อง

ข้อแนะนำในการดูแลรักษาเตาอบ
เตาอบเครื่องนี้ต้องการการดูแลเพียงเล็กน้อย และประกอบด้วยชิ้นส่วนที่ใช้ไม่สามารถซ่อมเองได้ จึงไม่ควรพยายามซ่อมเครื่องด้วยตัวเอง โปรดติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับบริการ

ข้อแนะนำในการทำความสะอาด ถอดปลั๊กและทิ้งเตาอบไว้จนเย็นก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง

เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่มตัวเครื่อง สายไฟ หรือปลั๊กในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ

เตาอบรุ่นนี้มีผิวเคลือบ Quick-Clean ที่ช่วยให้ทำความสะอาดง่าย หากจำเป็น ให้เช็ดผนังเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อน แล้วบิดหมาดๆ ห้ามใช้ฟอยซ์ดมห้อม หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มฤทธิกัดกร่อน หรือใช้ภาชนะโลหะขัดผนังเตาอบ เพราะจะทำให้ผิวเคลือบ Quick-Clean ภายในเครื่องเสียหายได้

ล้างอุปกรณ์ประกอบเครื่องในน้ำสบู่อุ่น หรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดประตูเตาอบ และเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษหรือผ้าเช็ดตัว ทำความสะอาดภายนอกเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ

ขัดชิ้นส่วนทุกชิ้นและผิวเตาอบให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กและใช้งานเครื่อง

การเก็บเตาอบ

ถอดปลั๊ก ทิ้งเครื่องไว้จนเย็น และทำความสะอาดก่อนเก็บเครื่อง ให้เก็บเครื่องไว้ในกล่องของเตาอบ ไฟฟ้าในที่สะอาดและแห้ง ห้ามเก็บเครื่องขณะที่ยังร้อนอยู่หรือเสียบปลั๊กเอาไว้ ห้ามพันสายไฟไว้รอบเครื่อง ห้ามมีสิ่งใดกดทับบริเวณสายไฟที่ต่อเข้าเครื่อง เพราะจะทำให้สายไฟขาดและแตกได้

ข้อมูลทางเทคนิค

กระแสไฟฟ้า:	220-240 โวลท์~ 50/60 เฮิรซ์
กำลังไฟ:	1500 วัตต์
ความจุของเตาอบ:	38 ลิตร

RoHS Compliant.

ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะมูลฝอยในครัวเรือน ในกรณีที่ต้องการกำจัดเครื่องนี้ในอนาคต เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์
ผลิตภัณฑ์นี้ตรงตามมาตรฐานเพื่อสิ่งแวดล้อม RoHS

ศูนย์บริการลูกค้า

<p>Thailand Call Center Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co.,Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi,Huay Kwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Domestic Toll Free : 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia Tel : (+62 21) 522 7180 PT. Electrolux Indonesia Gedung Plaza Kuningan Menara Utara 2nd Floor, Suite 201, Jl. HR Rasuna Said kav C 11-14, Karet Setiabudi Jakarta Selatan 12940 Office Tel: (+62 21) 522 7099 Office Fax: (+62 21) 522 7097 Email : customercare@electrolux.co.id</p>	<p>Philippines Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor, W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Domestic Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel : (+84 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 11 Lorong 3 Toa Payoh Jackson Square, Block B, #01-13/14/15 Singapore 319579 Office Tel : (+65) 6507 8900 Office Fax : (+65) 6356 5489 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

www.electrolux.com

ผู้นำนวัตกรรมการออกแบบที่คิดคำนึงถึงผู้บริโภค

คุณยังจำครั้งสุดท้าย เวลาที่คุณเปิดของขวัญชิ้นหนึ่งแล้วต้องบอกว่า “ว้าว คุณรู้ได้อย่างไรว่าฉันอยากได้ของขวัญชิ้นนี้ นี่คือนสิ่งที่ฉันอยากได้มากที่สุด?” นั่นคือความรู้สึกที่ผู้บริโภคจะได้รับจากผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของอีเลคโทรลักซ์ เราได้ทุ่มเทเวลา ความรู้ และความเข้าใจในพฤติกรรมของผู้บริโภคเพื่อที่จะคิดค้นและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบรับกับความต้องการที่แท้จริงของพวกเขาเหล่านั้น

การคิดคำนึงถึงผู้บริโภคก่อให้เกิดการผลิตนวัตกรรมที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง อีเลคโทรลักซ์ไม่ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์เพียงแค่เป็นงานออกแบบชิ้นหนึ่งเท่านั้น แต่งานออกแบบทุกชิ้นคือการออกแบบเพื่อผู้บริโภค สำหรับอีเลคโทรลักซ์ งานออกแบบที่คำนึงถึงผู้บริโภคหมายถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ง่ายต่อการใช้งาน ให้ความสนุกสนานขณะใช้เครื่อง และยังให้ผู้ใช้มีเวลาเหลือและอิสระไปกับความหรรษาในยุคศตวรรษที่ 21 อีเลคโทรลักซ์ได้มอบความสะอาดสบายใจอย่างยิ่งยวดให้กับผู้บริโภค ให้ความมุ่งมั่นที่จะมอบความสะอาดสบายที่ยิ่งกว่าให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ในทุกๆ ช่วงเวลาของพวกเขา ในทุกๆ วัน และให้กับผู้บริโภคในทั่วทุกมุมโลก

“Thinking of You” คือคำสัญญาจากอีเลคโทรลักซ์ที่เป็นมากกว่าการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตรงใจผู้บริโภคในปัจจุบัน แต่ยังมีความหมายว่าอีเลคโทรลักซ์ให้คำมั่นที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับโลกในวันนี้ และในอนาคตสืบต่อไป

อีเลคโทรลักซ์ เพราะเราไม่หยุดคิด เพื่อชีวิตคุณ

Electrolux. Thinking of you.

มีสิ่งดีๆ ที่เราคิดเพื่อคุณอีกมากที่ www.electrolux.com

MỤC LỤC

Thông tin an toàn quan trọng	3
Trước khi sử dụng lò nướng	5
Các bộ phận của lò nướng	6
Hướng dẫn vận hành	7
Hướng dẫn bảo trì	10
Trung tâm Dịch vụ Khách hàng	11

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị, quý khách vui lòng tuân thủ những lưu ý an toàn cơ bản, bao gồm cả những điều sau:

1. Vui lòng đọc toàn bộ sách hướng dẫn sử dụng.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng.
3. Cần giám sát chặt chẽ khi trẻ nhỏ sử dụng thiết bị hoặc khi thiết bị đang hoạt động gần trẻ nhỏ.
4. Để tránh gây chập điện, vui lòng không nhúng bất cứ bộ phận nào của lò nướng điện vào nước hoặc các dung dịch khác.
5. Không để dây điện vắt ngang qua các gờ của mặt bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
6. Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc ổ cắm bị hư hỏng. Khi thiết bị gặp sự cố hoặc bị hỏng hóc, vui lòng chuyển thiết bị tới Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng những linh kiện không được khuyến cáo bởi nhà sản xuất thiết bị có thể gây nguy hiểm hoặc thương tích.
8. Khi vận hành lò nướng, đảm bảo rằng lò được đặt cách các bề mặt khác ít nhất 12cm để đảm bảo cho việc thông khí.
9. Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm khi không sử dụng, hoặc trước khi vệ sinh. Đợi lò nướng nguội trở lại trước khi lắp ráp hoặc tháo dỡ các bộ phận, hoặc trước khi vệ sinh.
10. Để ngắt điện, vui lòng xoay núm lựa chọn thời gian về mức "0".
11. Không chặn bất cứ bộ phận nào của lò nướng bằng các lá kim loại. Điều này có thể khiến lò nướng trở nên quá nóng.
12. Không vệ sinh lò bằng miếng cọ rửa kim loại. Chúng sẽ làm hư hại bề mặt lò và gây chập điện nếu chạm vào các bộ phận điện tử.
13. Những thực phẩm quá lớn hoặc đồ đựng bằng kim loại không được sử dụng trong lò nướng vì chúng có thể gây cháy hoặc nguy cơ chập điện.
14. Việc thiết bị bị bao phủ hoặc chạm vào các vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, giấy dán tường và các đồ vật tương tự, khi đang hoạt động, có thể gây nguy cơ cháy. Không đặt để bất cứ vật dụng gì trên lò khi lò đang hoạt động.
15. Cần hết sức thận trọng khi sử dụng hộp đựng làm từ các vật liệu khác ngoài kim loại và thủy tinh.
16. Không sử dụng các vật liệu sau trong lò nướng: bia các-tông, nhựa, giấy hoặc các vật liệu tương tự.
17. Không cắt trừ bất cứ đồ dùng gì ngoài các linh kiện được khuyến cáo bởi nhà sản xuất trong lò khi không sử dụng lò.
18. Luôn sử dụng găng tay bảo vệ cách nhiệt khi đưa đồ ăn vào hoặc nhấc đồ ăn ra khỏi lò.

19. Thiết bị sử dụng cửa kính cường lực an toàn. Loại kính này chịu lực tốt hơn các loại kính thông dụng và có khả năng chống vỡ cao. Kính cường lực có thể bị vỡ, nhưng các mảnh vỡ của kính sẽ không có các cạnh sắc nhọn. Cần tránh làm xước bề mặt cửa kính hoặc làm mẻ các cạnh. Nếu cửa kính có vết xước hoặc vết mẻ, vui lòng liên hệ đường dây nóng Chăm sóc Khách hàng của chúng tôi trước khi sử dụng lò.

20. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
21. Không sử dụng thiết bị vào các mục đích khác ngoài mục đích mà thiết bị đã được thiết kế để sử dụng.
22. Thiết bị này chỉ được sử dụng TRONG HỘ GIA ĐÌNH.
23. Nhiệt độ của cửa hoặc bề mặt bên ngoài của lò có thể tăng lên khi thiết bị đang hoạt động.
24. Nhiệt độ của các bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.
25. Không dựa đồ đựng hoặc khay bánh vào cửa kính.
26. Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) suy giảm thể chất, cảm giác, thiếu năng trí tuệ hay không có kinh nghiệm sử dụng trừ khi họ được giám sát hoặc được chỉ dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm với sự an toàn của họ.
27. Trẻ nhỏ cần được giám sát để đảm bảo rằng các bé không chơi đùa với thiết bị.
28. Trọng lượng của thực phẩm trên khay đựng thực phẩm/vi nướng không nên quá 3,0kg. Không đặt thực phẩm trên một phía của khay đựng thực phẩm/vi nướng. Sắp xếp thực phẩm đồng đều trên khay hoặc vi.
29. Đối với thiết bị có phụ tùng đi kèm loại Y, nếu dây điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, các trung tâm dịch vụ ủy quyền hay kỹ sư điện có tay nghề để tránh những nguy hiểm tiềm tàng.
30. Bề mặt sau của thiết bị nên được đặt dựa vào tường.
31. **CẢNH BÁO:** Thiết bị có chức năng làm nóng. Bề mặt lò nướng có thể sẽ nóng lên. Vì nhiệt độ được cảm nhận khác nhau bởi những người khác nhau, quý khách cần thận trọng khi sử dụng thiết bị. Chỉ cầm nắm thiết bị ở bộ phận tay cầm và sử dụng găng tay cách nhiệt hoặc miếng lót nổi để cách nhiệt. Những bộ phận khác của lò không được thiết kế để cầm nắm cần thời gian để nguội đi.

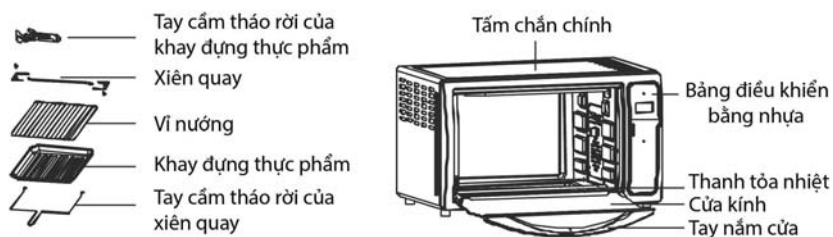
THẬN TRỌNG: BỀ MẶT THIẾT BỊ NÓNG LÊN SAU KHI SỬ DỤNG. LUÔN LUÔN sử dụng găng tay bảo vệ cách nhiệt khi chạm vào lò nóng hoặc đồ chứa và thực phẩm nóng, hoặc khi cho vào hoặc lấy ra vi nướng, chảo hoặc khay nướng bánh.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ĐIỆN

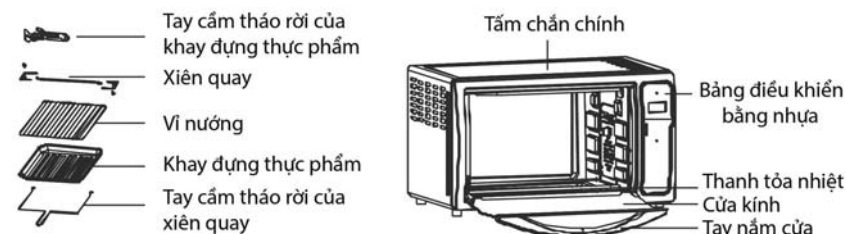
Trước khi sử dụng lò nướng điện lần đầu tiên, quý khách vui lòng đảm bảo:

1. Tháo dỡ thiết bị.
2. Lấy tất cả các vỉ nướng và chảo ra khỏi lò nướng. Rửa sạch vỉ nướng và chảo trong nước xà phòng ấm hoặc bằng máy rửa chén đĩa.
3. Lau khô hoàn toàn các linh kiện và lắp lại chúng vào lò nướng. Cắm điện và sẵn sàng sử dụng chiếc lò nướng điện mới tinh của quý khách.
4. Sau khi lắp lại lò nướng, chúng tôi khuyến cáo quý khách chạy thử lò ở nhiệt độ tối đa khoảng 15 phút để loại bỏ dầu hình thành trong quá trình đóng gói sản phẩm có thể vẫn còn lại sau khi vận chuyển.

CÁC BỘ PHẬN CỦA LÒ NƯỚNG EOT38DXA



EOT38DXB



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Xin vui lòng làm quen với những chức năng và linh kiện sau của lò nướng trước khi sử dụng lò lần đầu tiên:

- **Vỉ nướng:** Được sử dụng để nướng bánh mì, nướng bánh và nấu ăn thông thường trong nồi hầm và các loại chảo có kích thước trung bình.
- **Khay đựng thực phẩm:** Được sử dụng để nướng thịt, thịt gia cầm, cá và nhiều loại thực phẩm khác.
- **Xiên quay:** Được sử dụng để nướng nhiều loại thịt và thịt gia cầm.
- **Tay cầm tháo rời của khay đựng thực phẩm:** Cho phép quý khách nhấc khay đựng thực phẩm và vỉ nướng ra khỏi lò.
- **Tay cầm tháo rời của xiên quay:** Cho phép quý khách nhấc xiên quay ra khỏi lò.

Lưu ý: Trọng lượng thực phẩm đặt trên khay đựng thực phẩm/vỉ nướng không được vượt quá 3,0kg. (Chỉ để tham khảo) (Thực phẩm không được tập trung vào một phía của khay đựng thực phẩm/vỉ nướng. Sắp xếp thực phẩm đồng đều trên khay hoặc vỉ.)

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



CỬA SỐ HIỂN THỊ

Hiển thị thời gian, nhiệt độ và các chức năng của lò nướng.

1. NÚT ĐỐI LƯU (CONVECTION)

Ấn để lựa chọn chương trình Đối lưu.

2. NÚT NƯỚNG BÁNH MÌ (TOAST)

Ấn để lựa chọn chương trình Nướng bánh mì.

3. NÚT NƯỚNG BÁNH (BAKE)

Ấn để lựa chọn chương trình Nướng bánh.

4. NÚT NƯỚNG THỊT (BROIL)

Ấn để lựa chọn chương trình Nướng thịt.

5. NÚT NƯỚNG BẰNG XIÊN QUAY (ROTISSERIE)

Ấn để lựa chọn chương trình Nướng bằng xiên quay.

6. NÚT RÃ ĐÔNG (DEFROST)

Ấn để lựa chọn chương trình Rã đông.

7. NÚT NƯỚNG PIZZA (PIZZA)

Ấn để lựa chọn chương trình Nướng pizza.

8. NÚT THỜI GIAN (TIMER)

Ấn để hiển thị và điều chỉnh thời gian.

9. NÚT NHIỆT ĐỘ (TEMP)

Ấn để hiển thị và điều chỉnh nhiệt độ.

10. NGỪNG/HỦY (STOP/CANCEL)

Ấn nút này để ngưng hoặc hủy tất cả các chức năng.

11. TẮT KHỞI ĐỘNG (START)

Ấn nút này để khởi động tất cả các chức năng. Nếu quý khách không ấn nút này, màn hình hiển thị sẽ trở về chế độ chờ.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG BÁNH MÌ (TOAST)

- Ấn nút Nướng bánh mì (Toast) để lựa chọn chương trình Nướng bánh mì. Màn hình sẽ hiển thị "SHADE", "04", "POWER".
- Lựa chọn mức độ nướng bánh mong muốn (có 6 mức độ) bằng cách ấn nút Nhiệt độ (Temp A hoặc Temp V) hoặc Thời gian (Timer A hoặc Timer V) liên tục.
- Quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian ở chương trình này.
- Quý khách không thể lựa chọn chức năng Quạt bằng cách ấn nút Đối lưu (Convection) vì chức năng này không tồn tại.
- Ấn "Khởi động" (Start) để bắt đầu nướng bánh.
- Không điều chỉnh thời gian nướng.
- Tắt chương trình bằng cách ấn nút Ngừng/Hủy (Stop/Cancel).

2. SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG BÁNH (BAKE)

- Ấn nút Nướng bánh (Bake) để lựa chọn chương trình Nướng bánh. Màn hình sẽ hiển thị "BAKE", "200oC", "POWER", "CONV".
- Nhiệt độ có thể được điều chỉnh trong khoảng từ 60oC tới 230oC, và quý khách cần thiết lập mức nhiệt độ mong muốn bằng cách ấn nút Nhiệt độ (Temp). Nhiệt độ sẽ tăng hoặc giảm 10oC sau mỗi lần ấn nút.
- Quý khách có thể thiết lập thời gian nướng bằng cách ấn nút Thời gian (Timer).
- Ấn nút Khởi động (Start), đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình sẽ hiển thị "BAKE", "CONV".
- Quý khách có thể khởi động hoặc hủy chức năng quạt bằng cách ấn nút Đối lưu (Convection) bất cứ lúc nào.
- Khi chương trình đang hoạt động, quý khách có thể hủy chương trình bằng cách ấn nút Ngừng/Hủy (Stop/Cancel) và ngưng chương trình bằng cách ấn nút thêm một lần nữa.

3. SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG THỊT (BROIL)

- Ấn nút Nướng thịt (Broil) để lựa chọn chương trình Nướng thịt. Màn hình sẽ hiển thị "BROIL", "POWER", "230oC".
- Nhiệt độ mặc định là 230oC. (Quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ.)
- Quý khách có thể thiết lập thời gian nướng bằng cách ấn nút Thời gian (Timer).
- Quý khách không thể lựa chọn chức năng Quạt bằng cách ấn nút Đối lưu (Convection) vì chức năng này không tồn tại.
- Ấn nút Khởi động (Start), đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình sẽ hiển thị "BROIL".
- Quý khách có thể thay đổi thời gian nướng nhưng không thể điều chỉnh nhiệt độ trong quá trình lò đang hoạt động.
- Khi chương trình đang hoạt động, quý khách có thể hủy chương trình bằng cách ấn nút Ngừng/Hủy (Stop/Cancel) và ngưng chương trình bằng cách ấn nút thêm một lần nữa.

4. SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG BẰNG XIÊN QUAY (ROTISSERIE)

- Ấn nút Nướng bằng xiên quay (Rotisserie) để lựa chọn chương trình Nướng bằng xiên quay. Màn hình sẽ hiển thị "ROTIS", "50:00", "POWER", "CONV", "TIMER".
- Nhiệt độ mặc định là 210°C. (Quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ.)
- Quý khách có thể thiết lập thời gian nướng bằng cách ấn nút Thời gian (Timer).
- Ấn nút Khởi động (Start), đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình sẽ hiển thị "ROTI", "CONV".
- Quý khách có thể thay đổi thời gian nướng nhưng không thể điều chỉnh nhiệt độ trong quá trình lò đang hoạt động.
- Quý khách có thể khởi động hoặc hủy chức năng quạt bằng cách ấn nút Đối lưu (Convection) bất cứ lúc nào.
- Khi chương trình đang hoạt động, quý khách có thể hủy chương trình bằng cách ấn nút Ngừng/Hủy (Stop/Cancel) và ngừng chương trình bằng cách ấn nút thêm một lần nữa.

5. SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG (DEFROST)

- Ấn nút Rã đông (Defrost) để lựa chọn chương trình Rã đông. Màn hình sẽ hiển thị "DIF", "30:00", "POWER", "TIMER", "CONV".
- Nhiệt độ mặc định là 60°C. (Quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ.)
- Quý khách có thể thiết lập thời gian nướng bằng cách ấn nút Thời gian (Timer).
- Ấn nút Khởi động (Start), đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình sẽ hiển thị "DIF", "CONV".
- Quý khách có thể khởi động hoặc hủy chức năng quạt bằng cách ấn nút Đối lưu (Convection) bất cứ lúc nào.
- Quý khách có thể thay đổi thời gian nướng nhưng không thể điều chỉnh nhiệt độ trong quá trình lò đang hoạt động.
- Khi chương trình đang hoạt động, quý khách có thể hủy chương trình bằng cách ấn nút Ngừng/Hủy (Stop/Cancel) và ngừng chương trình bằng cách ấn nút thêm một lần nữa.

6. SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NƯỚNG PIZZA (PIZZA)

- Ấn nút Nướng pizza (Pizza) để lựa chọn chương trình Nướng pizza. Màn hình sẽ hiển thị "PIZZA", "20:00", "POWER", "TIMER", "CONV".
- Nhiệt độ mặc định là 210°C. (Quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ.)
- Quý khách có thể thiết lập thời gian nướng bằng cách ấn nút Thời gian (Timer).
- Ấn nút Khởi động (Start), đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình sẽ hiển thị "PIZZA", "CONV".
- Quý khách có thể khởi động hoặc hủy chức năng quạt bằng cách ấn nút Đối lưu (Convection) bất cứ lúc nào.
- Quý khách có thể thay đổi thời gian nướng nhưng không thể điều chỉnh nhiệt độ trong quá trình lò đang hoạt động.
- Khi chương trình đang hoạt động, quý khách có thể hủy chương trình bằng cách ấn nút Ngừng/Hủy (Stop/Cancel) và ngừng chương trình bằng cách ấn nút thêm một lần nữa.

HƯỚNG DẪN BẢO TRÌ

Thiết bị này không có các bộ phận mà người sử dụng có thể tự bảo trì, vì vậy quý khách không cần tốn thời gian cho việc bảo trì. Không nên tự ý sửa chữa thiết bị. Vui lòng liên hệ kỹ thuật viên có chuyên môn nếu cần sửa chữa thiết bị.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH

LUÔN LUÔN RÚT DÂY NGUỒN VÀ ĐỢI THIẾT BỊ NGUỘI TRƯỚC KHI BẮT ĐẦU LAU CHÙI
Để tránh nguy cơ bị điện giật, không được nhúng thiết bị, dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
Lò nướng của quý khách được phủ một lớp bọc Quick-Clean (Làm sạch nhanh). Nếu cần thiết, quý khách có thể lau các thành của lò nướng bằng vải ẩm có chất tẩy rửa trung tính. **KHÔNG SỬ DỤNG MIẾNG CỌ RỬA KIM LOẠI HOẶC CHẤT TẨY RỬA CÓ TÍNH ẮN MÒN HOẶC CẠO THÀNH LÒ NƯỚNG BẰNG DỤNG CỤ KIM LOẠI VÌ ĐIỀU NÀY CÓ THỂ GÂY HƯ HẠI CHO LỚP Quick-clean CỦA KHOANG LÒ.**
Rửa tất cả các linh kiện bằng nước xà phòng ấm hoặc dùng máy rửa chén đĩa, Dùng vải ẩm để lau sạch lò trước khi lau khô bằng khăn khô hoặc khăn giấy. Lau chùi phần bên ngoài lò bằng vải ẩm.
LAU KHÔ TRIỆT ĐỂ TẮT CẢ CÁC BỘ PHẬN VÀ BẾ MẶT CỦA LÒ TRƯỚC KHI CẮM ĐIỆN VÀ SỬ DỤNG.

CẮT GIỮ THIẾT BỊ

Rút dây nguồn, để cho lò nguội và vệ sinh sạch sẽ trước khi cất giữ. Để lò nướng trong hộp đi kèm tại một nơi khô ráo sạch sẽ. Không bao giờ được cất giữ lò trong thời gian dài ở nơi có nhiệt độ cao hoặc khi vẫn đang cắm dây nguồn. Không được quấn chặt dây nguồn quanh thiết bị. Không làm căng dây dẫn ở vị trí nối với thiết bị, vì dây có thể bị đứt gãy.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Nguồn điện phù hợp:	220 – 240V ~ 50/60Hz
Năng lượng điện tiêu thụ:	1500W
Dung tích khoang lò:	38 lít

RoHS
Compliant.

Thông tin môi trường

Nếu quý khách muốn vứt bỏ sản phẩm này trong tương lai, vui lòng KHÔNG vứt bỏ cùng rác thải sinh hoạt. Hãy thải loại thiết bị ở nơi tập kết phế thải của địa phương nếu có thể.

Sản phẩm này tuân thủ quy định về Hạn chế vật chất nguy hiểm RoHS.

TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

<p>Thailand Call Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok 10310 Office Tel: (+66 2) 7259100 Office Fax: (+66 2) 7259299 Email: customercareshai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Domestic Toll Free : 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia Tel: (+62 21) 522 7180 PT. Electrolux Indonesia Gedung Plaza Kuningan Menara Utara 2nd Floor, Suite 201, Jl. HR Rasuna Said Kav C 11-14, Karet Setiabudi Jakarta Selatan 12940 Office Tel: (+62 21) 522 7099 Office Fax: (+62 21) 522 7097 Email: customercare@electrolux.co.id</p>	<p>Philippines Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor, W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Việt Nam Trung tâm Dịch vụ Khách hàng (miễn phí): 1800-58-88-99 Điện thoại: (+84 8) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Vietnam Tòa nhà A&B, tầng 9 Số 76 đường Lê Lai – phường Bến Thành - quận 1 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Điện thoại: (+84 4) 391 5465 Fax: (+84 8) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 11 Lorong 3 Toa Payoh Jackson Square, Block B, #01-13/14/15 Singapore 319579 Office Tel : (+65) 6507 8900 Office Fax : (+65) 6356 5489 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. – Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

www.electrolux.com

The Thoughtful Design Innovator.

Bạn có nhớ lần gần đây nhất mình nhận được một món quà khiến bạn phải thốt lên “Ồi chào! Làm thế nào cậu biết được thế? Đây đúng là thứ mình cần!” Đó chính là thứ cảm xúc mà những nhà thiết kế của Electrolux muốn gợi lên nơi những khách hàng đã chọn lựa hoặc sử dụng bất kỳ sản phẩm nào của chúng tôi. Chúng tôi cống hiến thời gian, hiểu biết cũng như rất nhiều trải trở nhằm dự đoán và tạo ra các thiết bị mà các khách hàng của chúng tôi thực sự muốn và cần có. Sự quan tâm sâu sắc này cũng đồng nghĩa với việc cải tiến với tầm nhìn thấu suốt. Không phải thiết kế vị thiết kế, mà phải là thiết kế vị khách hàng. Đối với chúng tôi, những thiết kế sâu sắc có nghĩa tạo ra những thiết bị dễ sử dụng và tạo nên sự thích thú cho khách hàng khi vận hành, tạo điều kiện cho khách hàng tận hưởng mọi sự dễ chịu và xa hoa của thế kỷ 21. Mục tiêu của chúng tôi là mang đến cảm giác thoải mái này đến với nhiều người hơn nữa, trong nhiều lĩnh vực hơn nữa của cuộc sống thường ngày trên toàn thế giới. Vì vậy, khi chúng tôi nói rằng chúng tôi đang nghĩ cho bạn, những khách hàng của Electrolux, bạn hiểu đó là lời nói thành tâm của chúng tôi.

Cam kết “Luôn quan tâm đến khách hàng” của Electrolux không dừng lại ở việc đáp ứng nhu cầu hiện tại của quý khách hàng, mà còn là sự cam kết tạo ra các sản phẩm thân thiện với môi trường – cho hiện tại và cho thế hệ mai sau.

Electrolux. Thinking of you.

Chia sẻ thêm với chúng tôi tại www.electrolux.com (Toàn cầu) / www.electrolux.vn (Việt Nam)

DAFTAR ISI

Petunjuk Keselamatan yang Penting	3
Sebelum menggunakan oven anda	5
Komponen	6
Petunjuk Pemakaian	7
Petunjuk Perawatan	10
Pusat Layanan Konsumen	11

PETUNJUK KESELAMATAN YANG PENTING

Saat menggunakan peralatan listrik, peringatan mengenai keselamatan dasar harus selalu diikuti, termasuk hal-hal berikut:

1. Bacalah semua petunjuk.
2. Jangan menyentuh permukaan yang panas.
3. Pengawasan ketat diperlukan bila alat digunakan oleh atau di dekat anak-anak.
4. Untuk melindungi terhadap sengatan arus listrik, jangan merendam bagian manapun oven listrik dalam air atau cairan lainnya.
5. Hindarkan kabel listrik menjuntai di pinggir meja, atau mengenai permukaan yang panas.
6. Jangan mengoperasikan oven bila kabel listrik atau stekernya rusak. Bila oven tidak berfungsi sebagaimana mestinya atau mengalami suatu kerusakan, kembalikan oven ke Pusat Servis Resmi terdekat untuk pemeriksaan, perbaikan, atau penyetelan.
7. Penggunaan aksesoris yang tidak dianjurkan oleh Electrolux dapat menyebabkan bahaya atau cedera.
8. Saat mengoperasikan oven, sediakan jarak sekurang-kurangnya 12 cm pada semua sisi oven untuk memungkinkan sirkulasi udara yang cukup.
9. Cabut steker dari stopkontak saat oven tidak digunakan, atau sebelum oven dibersihkan. Tunggulah hingga oven menjadi dingin sebelum memasang atau melepaskan komponen oven sebelum pembersihan.
10. Untuk memutuskan aliran listrik, putar tombol pengatur waktu ke posisi "0".
11. Jangan menutup bagian manapun oven dengan lembaran logam. Hal ini dapat menyebabkan panas berlebihan pada oven.
12. Jangan membersihkan oven dengan sabut gosok dari logam. Sabut gosok akan merusak permukaan oven dan dapat menyebabkan sengatan arus listrik bila terkena komponen listrik.
13. Makanan berukuran terlalu besar atau peralatan memasak dari logam tidak boleh dimasukkan ke dalam oven listrik karena dapat menyebabkan nyala api atau sengatan listrik.
14. Nyala api dapat timbul bila oven ditutup atau mengenai bahan yang dapat terbakar, termasuk tirai, gordena, dinding, dan sejenisnya, saat oven bekerja. Jangan menyimpan barang apapun di dalam oven saat oven bekerja.
15. Gunakan kehati-hatian tinggi saat menggunakan wadah yang terbuat dari bahan apapun selain logam atau kaca.
16. Jangan meletakkan bahan-bahan berikut dalam oven: karton, plastik, kertas, atau bahan apapun sejenisnya.
17. Jangan menyimpan bahan-bahan apapun selain aksesoris yang dianjurkan Electrolux dalam oven saat oven tidak digunakan.
18. Selalu gunakan sarung tangan pelindung berinsulasi saat memasukkan atau mengeluarkan barang-barang dari oven yang panas.
19. Oven ini memiliki pintu dari kaca pengaman yang sudah diperkuat dengan pemanasan. Kaca tersebut lebih kuat dari kaca biasa dan lebih tahan pecah. Kaca yang diperkuat tersebut dapat pecah, namun pecahannya tidak memiliki ujung yang tajam. Hindarkan menggores permukaan pintu atau menoreh pinggirnya. Bila terdapat goresan atau torehan pada pintu, hubungilah layanan pelanggan sebelum menggunakan oven.
20. Jangan menggunakan oven di luar ruangan.
21. Jangan menggunakan oven selain untuk tujuan yang wajar.
22. Oven ini hanya untuk PENGGUNAAN DI DI RUMAH TANGGA.
23. Temperatur pintu atau permukaan luar dapat menjadi lebih tinggi saat oven bekerja.
24. Temperatur permukaan yang bisa tersentuh manusia dapat menjadi tinggi saat oven bekerja.
25. Jangan menyandarkan peralatan memasak atau wadah makanan pada pintu oven.
26. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kekurangan fisik, sensorik, atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali kepada mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
27. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
28. Bobot makanan yang ditempatkan pada Baki Makanan /Rak Gril tidak boleh melampaui 3,0 kg.
Jangan meletakkan makanan hanya pada satu sisi baki makanan atau rak gril. Aturlah makanan secara merata di atas baki atau rak.
29. Untuk oven dengan koneksi listrik tipe Y, bila kabel listrik rusak, kabel hanya boleh diganti oleh Electrolux, agen servisnya, atau orang yang berkualifikasi serupa untuk menghindari bahaya.
30. Permukaan belakang oven ini harus dihadapkan ke dinding.
31. PERINGATAN: Alat ini memiliki fungsi pemanasan. Permukaan oven bisa menjadi panas. Karena temperatur dirasakan berbeda oleh masing-masing orang, alat ini harus digunakan dengan HATI-HATI. Pegang oven hanya pada bagian yang dimaksud untuk pegangan tangan dan gunakan perlengkapan pelindung terhadap panas seperti sarung tangan oven atau gagang panci. Bagian-bagian yang tidak ditujukan untuk dipegang harus diberi waktu yang cukup untuk menjadi dingin.

PERHATIAN: PERMUKAAN OVEN MASIH PANAS SAAT OVEN BARU DIMATIKAN. SELALU kenakan sarung tangan pelindung berinsulasi saat menyentuh oven atau wadah makanan atau makanan yang panas, saat memasukkan atau mengeluarkan rak, panci, atau wadah makanan.

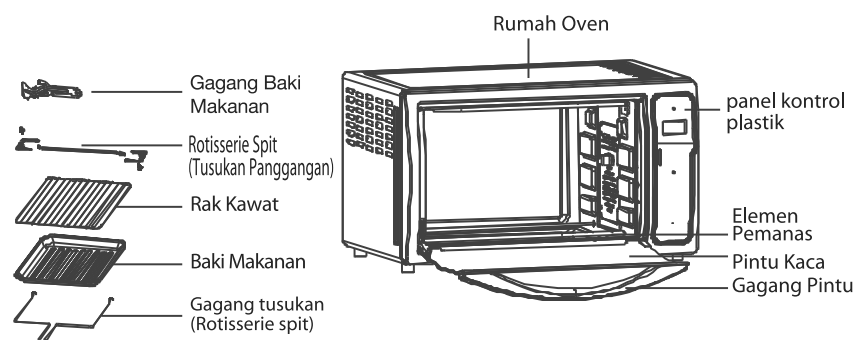
SEBELUM MENGGUNAKAN OVEN LISTRIK ANDA

Sebelum menggunakan oven listrik konveksi anda untuk pertama kalinya, pastikan untuk:

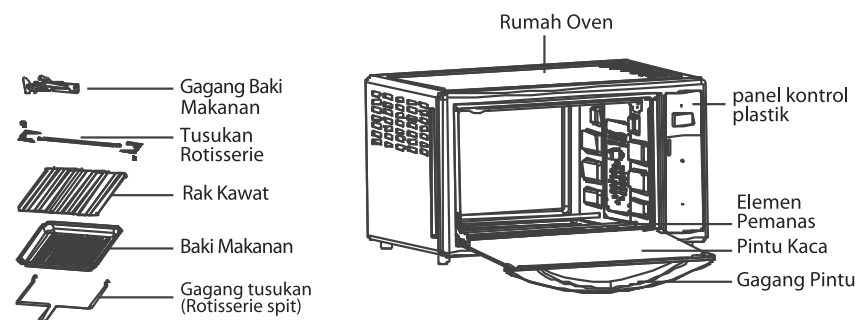
1. Mengeluarkan oven dari kemasan.
2. Melepaskan semua rak dan panci. Cucilah rak dan panci dengan air sabun hangat atau dalam mesin cuci piring.
3. Mengeringkan semua aksesoris hingga tuntas dan pasang kembali dalam oven. Pasang steker oven pada stopkontak dan anda siap untuk menggunakan oven listrik baru anda.
4. Setelah merakit kembali oven anda, dianjurkan untuk menyalakannya pada temperatur MAX selama sekitar 15 menit untuk menghilangkan minyak pelumas yang digunakan untuk mengemas oven yang tersisa setelah oven dikirimkan dari pabrik.

Komponen

EOT38DXA



EOT38DXB



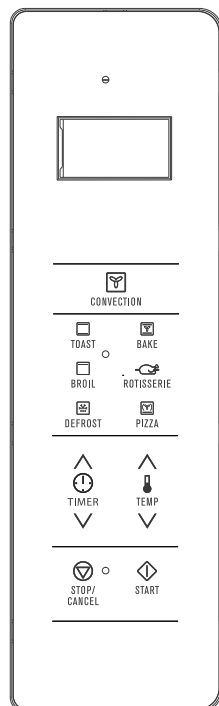
Penggunaan Oven Listrik Anda

Biasakan diri anda dengan fungsi-fungsi dan aksesoris-aksesori oven berikut sebelum penggunaan pertama:

- Rak Gril: Untuk memanggang roti, memasak kue, dan memasak umum dalam wadah *casserole* dan panci standar.
- Baki Makanan: Untuk digunakan saat membakar dan memanggang daging, unggas, ikan, serta berbagai makanan lainnya:
- *Rotisserie Spit* (Tusukan Panggangan): Untuk memanggang berbagai daging dan unggas.
- Gagang Baki Makanan: Memungkinkan anda mengambil Baki Makanan dan Rak Gril.
- Gagang Tusukan (*Rotisserie Handle*): Memungkinkan anda untuk mengambil *rotisserie spit* (tusukan panggangan).

Catatan: Bobot makanan yang ditempatkan pada Baki Makanan /Rak Gril tidak boleh melampaui 3,0 kg. (hanya untuk rujukan) (Makanan tidak boleh menumpuk pada satu sisi Baki Makanan/Rak Gril, usahakanlah sebisa mungkin untuk meletakkan makanan pada Baki Makanan /Rak Gril secara merata).

Petunjuk Penggunaan PANEL KONTROL



LAYAR

Menunjukkan waktu, temperatur, dan fungsi oven.

1. **TOMBOL CONVECTION (KONVEKSI)**
Tekan untuk memilih program Konveksi.
2. **TOMBOL TOAST (PEMANGGANG ROTI)**
Tekan untuk memilih program Panggang.
3. **TOMBOL BAKE (BAKAR)**
Tekan untuk memilih program Bakar (*Bake*).
4. **TOMBOL BROIL (MEMANGGANG DAGING)**
Tekan untuk memilih program *Broil*.
5. **TOMBOL ROTISSERIE**
Tekan untuk memilih program *Rotisserie*.
6. **TOMBOL DEFROST (PENCAIRAN KEBEKUAN)**
Tekan untuk memilih program *Defrost*.
7. **TOMBOL PIZZA**
Tekan untuk memilih program *Pizza*.
8. **TOMBOL TIMER (PENGATUR WAKTU)**
Tekan untuk menampilkan dan mengatur waktu.
9. **TOMBOL TEMP (TEMPERATUR)**
Tekan untuk menampilkan dan mengatur temperatur.
10. **STOP/CANCEL (BERHENTI /BATAL)**
Tekan tombol ini untuk menghentikan sementara atau membatalkan semua fungsi.
11. **START**
Tekan tombol ini untuk memulai semua fungsi. Bila tombol ini tidak ditekan, layar akan kembali ke modus tunggu.

PETUNJUK PEMAKAIAN

1. **MENGGUNAKAN FUNGSI PEMANGGANG ROTI (TOAST)**
 - a. Tekan tombol *Toast* untuk masuk ke program *Toast*, layar akan menampilkan "SHADE" \ "04" \ "POWER".
 - b. Pilih tanda panggang roti yang diinginkan (terdapat enam tanda panggang) dengan menekan tombol *Temp* \wedge atau *Temp* \vee (*Timer* \wedge atau *Timer* \vee) terus menerus.
 - c. Tidak ada pengaturan waktu dan temperatur.
 - d. Jangan memilih fungsi Kipas dengan menekan tombol "*Convection*". Fungsi tersebut tidak berlaku.
 - e. Tekan tombol "Start" untuk mulai memasak.
 - f. Jangan mengatur waktu memasak.
 - g. Hentikan program dengan menekan tombol "*Stop/Cancel*".
2. **MENGGUNAKAN FUNGSI PEMBAKAR KUE (BAKE)**
 - a. Tekan tombol *Bake* untuk masuk ke program *Bake*, layar akan menampilkan "BAKE", "200°C", "POWER".
 - b. Temperatur dapat diatur dari 60°C hingga 230°C, dan temperatur dapat diatur dengan menggunakan tombol *Temp* \wedge atau *Temp* \vee , temperatur akan bertambah atau berkurang sebanyak 10°C tiap kali ditekan.
 - c. Waktu kerja yang diinginkan dapat dipilih dengan menekan tombol *Timer* \wedge atau *Timer* \vee .
 - d. Tekan tombol "Start", pengatur waktu akan mulai berhitung mundur, layar akan menampilkan "BAKE", "CONV".
 - e. Fungsi kipas dapat diaktifkan atau dibatalkan setiap saat dengan menekan "*Convection* (Konveksi)".
 - f. Saat program bekerja, program dapat dibatalkan dengan menekan tombol "*Stop/Cancel*" dan dapat dihentikan dengan menekannya sekali lagi.
3. **MENGGUNAKAN FUNGSI PEMBAKAR DAGING (BROIL)**
 - a. Tekan tombol *Broil* untuk masuk ke program *Broil*, layar akan menampilkan "BROIL", "230°C".
 - b. Temperatur standar adalah 230°C (ini tidak dapat diubah).
 - c. Waktu kerja yang diinginkan dapat dipilih dengan menekan tombol *Timer* \wedge atau *Timer* \vee .
 - d. Jangan memilih fungsi Kipas dengan menekan tombol "*Convection*". Fungsi tersebut tidak berlaku.
 - e. Tekan tombol "START", pengatur waktu akan mulai berhitung mundur, layar akan menampilkan "BROIL".
 - f. Saat oven bekerja, lama waktu memasak dapat diubah, tapi temperatur tidak dapat diubah.
 - g. Saat program bekerja, program dapat dibatalkan dengan menekan tombol "*Stop/Cancel*" dan dapat dihentikan dengan menekannya sekali lagi.

4. MENGGUNAKAN FUNGSI *ROTISSERIE*
 - a. Tekan tombol *Rotisserie* untuk masuk ke program *rotisserie*, layar akan menampilkan "ROTIS", "50:00", "POWER", "CONV", "TIMER".
 - b. Temperatur standar adalah 210 °C (ini tidak dapat diubah).
 - c. Waktu kerja yang diinginkan dapat dipilih dengan menekan tombol *Timer* \wedge atau *Timer* \vee .
 - d. Tekan tombol "Start", pengatur waktu akan mulai berhitung mundur; layar akan menampilkan "ROTI", "CONV".
 - e. Saat oven bekerja, waktu memasak dapat diubah, tapi temperatur tidak dapat diubah.
 - f. Fungsi kipas dapat diaktifkan atau dibatalkan setiap saat dengan menekan "Convection (Konveksi)".
 - g. Saat program bekerja, program dapat dibatalkan dengan menekan tombol "Stop/Cancel" dan dapat dihentikan dengan menekannya sekali lagi.

5. MENGGUNAKAN FUNGSI PENCAIRAN KEBEKUAN (DEFROST)
 - a. Tekan tombol Defrost untuk masuk ke program pencairan kebekuan, layar akan menampilkan "DIF", "30:00", "POWER", "TIMER", "CONV".
 - b. Temperatur standar adalah 60 °C (ini tidak dapat diubah).
 - c. Waktu kerja yang diinginkan dapat dipilih dengan menekan tombol *Timer* \wedge atau *Timer* \vee .
 - d. Tekan tombol "Start", pengatur waktu akan mulai berhitung mundur; layar akan menampilkan "DIF", "CONV".
 - e. Fungsi kipas dapat diaktifkan atau dibatalkan setiap saat dengan menekan "Convection (Konveksi)".
 - f. Saat oven bekerja, waktu memasak dapat diubah, tapi temperatur tidak dapat diubah.
 - g. Saat program bekerja, program dapat dibatalkan dengan menekan tombol "Stop/Cancel" dan dapat dihentikan dengan menekannya sekali lagi.

6. MENGGUNAKAN FUNGSI PIZZA
 - a. Tekan tombol Pizza untuk masuk ke program pizza, layar akan menampilkan "PIZZA", "20:00", "POWER", "TIMER", "CONV".
 - b. Temperatur standar adalah 210 °C (ini tidak dapat diubah).
 - c. Waktu kerja yang diinginkan dapat dipilih dengan menekan tombol *Timer* \wedge atau *Timer* \vee .
 - d. Tekan tombol "Start", pengatur waktu akan mulai berhitung mundur, layar akan menampilkan "PIZZA", "CONV".
 - e. Fungsi kipas dapat diaktifkan atau dibatalkan setiap saat dengan menekan "Convection (Konveksi)".
 - f. Saat oven bekerja, waktu memasak dapat diubah, tapi temperatur tidak dapat diubah.
 - g. Saat program bekerja, program dapat dibatalkan dengan menekan tombol "Stop/Cancel" dan dapat dihentikan dengan menekannya sekali lagi.

PETUNJUK PERAWATAN

Oven ini hanya memerlukan sedikit perawatan. Oven ini tidak memiliki komponen yang dapat diperbaiki sendiri oleh pemakai. Jangan berupaya untuk memperbaikinya sendiri. Bila perlu, hubungilah teknisi perbaikan peralatan rumah yang berkualifikasi.

PETUNJUK PEMBERSIHAN

SELALU CABUT STEKER OVEN DARI STOPKONTAK SEBELUM MEMBERSIHKAN OVEN.

Untuk melindungi terhadap sengatan arus listrik, jangan merendam oven, kabel listrik, atau steker dalam air atau cairan lainnya.

Oven ini memiliki lapisan yang Mudah Dibersihkan. Bila diinginkan, lap dinding oven dengan lap lembab yang dibasahi dengan detergen lembut. **JANGAN MENGGUNAKAN SABUT BAJA ATAU ZAT ABRASIF ATAU MENGIKIS DINDING OVEN DENGAN ALAT LOGAM, KARENA DAPAT MERUSAK BAGIAN DALAM YANG BERLAPIS BAHAN KHUSUS YANG MUDAH DIBERSIHKAN.**

Cucilah semua aksesoris dalam air sabun hangat atau dalam mesin cuci piring. Lap pintu oven hingga bersih dengan lap lembab dan keringkan dengan tisu dapur atau kain. Bersihkan bagian luar oven dengan lap lembab.

KERINGKAN SEMUA BAGIAN DAN PERMUKAAN HINGGA TUNTAS. PASANG STEKER OVEN PADA STOPKONTAK DAN GUNAKAN OVEN.

UNTUK MENYIMPAN OVEN

Cabut steker dari stopkontak, tunggu hingga dingin, dan bersihkan oven sebelum disimpan. Simpanlah oven listrik dalam kotaknya di tempat yang bersih dan kering. Jangan menyimpan oven saat oven masih panas atau dengan stekernya tetap terpasang pada stopkontak. Jangan membelitkan kabel listrik dengan erat pada oven. Hindarkan terjadinya tarikan pada kabel listrik di tempat kabel menempel di oven, karena dapat menyebabkan kabel koyak dan putus.

SPESIFIKASI:

Konsumsi Listrik:	220-240V~ 50/60Hz
Daya keluaran:	1500W
Kapasitas Oven Listrik:	38 Liter

RoHS Compliant. Informasi mengenai Lingkungan Hidup

Bila suatu saat anda perlu membuang produk ini, **JANGAN** membuang produk ini bersama sampah rumah tangga. Harap kirimkan produk ini ke titik pengumpulan sampah peralatan listrik dan elektronik bila tersedia. Produk ini memenuhi aturan RoHS.

Pusat layanan pelanggan

<p>Thailand Telepon Pusat Layanan: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co.,Ltd Electrolux Building 14th Floor 1910 New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok 10310 Telepon Kantor: (+66 2) 7259100 Faks Kantor: (+66 2) 7259299 Email: customercaethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia Panggilan Bebas Biaya Domestik: 1300-88-11 -22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Unit T2-7,7th Floor, Tower 2, Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Telepon Kantor: (+60 3) 7843 5999 Faks Kantor: (+60 3) 7955 5511 Email: malaysia.customercaere@electrolux.com</p>
<p>Indonesia Telepon: (+62 21) 522 7180 PT. Electrolux Indonesia Gedung Plaza Kuningan Menara Utara 2nd Floor, Suite 201, Jl. HR Rasuna Said kav C11 -14, Karet Setiabudi Jakarta Selatan 12940 Telepon Kantor: (+62 21) 522 7099 Faks Kantor: (+62 21) 522 7097 Email: customercaere@electrolux.co.id</p>	<p>Philippines Panggilan Bebas Biaya Domestik: 1-800-10-845-care 2273 Saluran Khusus Pelanggan: (+63 2) 845 care 2273 Electrolux Philippines Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Telepon kabel: +63 2 737-4756 Website: www.electrolux.com.ph Email: wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam Panggilan Bebas Biaya Domestik: 1800-58-88-99 Telepon: (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City, Vietnam Telepon Kantor: (+84 8) 3910 5465 Faks Kantor: (+84 8) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore SALURAN LANGSUNG PELANGGAN: (+65) 6507 8699 ElectroluxS.E.A. PteLtd. 11 Lorong 3 Toa Payoh Jackson Square, Block B, #01-13/14/15 Singapore319579 Telepon Kantor: (+65) 6507 8900 Faks Kantor: (+65) 6356 5489 Email: customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Hongkong Telepon: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T. Hong Kong</p>	

www.electrolux.com

Inovator Desain yang Penuh Perhitungan

Ingatkah anda saat terakhir anda membuka suatu hadiah yang menyebabkan anda berkata, " Oh! Bagaimana anda tahu? Memang ini yang saya inginkan!" Perasaan seperti itulah yang dicari oleh kami di Electrolux untuk dibangkitkan pada setiap orang yang memilih atau menggunakan salah satu produk kami. Kami mendedikasikan waktu, pengetahuan, dan sejumlah besar pemikiran untuk mengantisipasi dan menciptakan jenis peralatan yang benar-benar diperlukan dan diinginkan para pelanggan kami.

Kepedulian penuh pemikiran seperti ini berarti berinovasi dengan wawasan. Bukan desain untuk sekadar desain, namun desain untuk kepentingan pengguna. Bagi kami, desain penuh pemikiran berarti membuat alat lebih mudah digunakan bagi kami dan tugas-tugas lebih menyenangkan untuk dilaksanakan, membebaskan para konsumen kami untuk merasakan kemewahan puncak abad 21: kemapanan. Tujuan kami adalah agar ketenangan pikiran ini makin tersedia bagi lebih banyak orang di lebih banyak kegiatan hidupnya, di seluruh dunia.

Janji "*Thinking of you*" dari Electrolux lebih dari sekadar memenuhi kebutuhan pelanggan kami saat ini. Janji tersebut juga berarti kami berkomitmen menjadikan peralatan lebih aman bagi lingkungan - saat ini dan di masa mendatang.

Electrolux. Thinking of you.

Temukan lebih banyak tentang pemikiran kami di
www.electrolux.com

