



MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	4
3. LẮP ĐẶT.....	7
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	8
5. BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	9
6. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	9
7. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	10
8. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	12
9. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	13
10. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	15
11. LỜI KHUYÊN VÀ MẸO.....	15
12. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	27
13. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ.....	30
14. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	31

CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn sản phẩm có chứa hàng thập niên kinh nghiệm chuyên môn và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Để bất cứ khi nào sử dụng thiết bị này, bạn đều có thể yên tâm rằng mình sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời.

Chào mừng bạn đến với Electrolux!

Truy cập trang web của chúng tôi để:



Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, thông tin về dịch vụ, sửa chữa và liên hệ với chuyên gia khắc phục sự cố:

www.electrolux.com/support



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

www.registerelectrolux.com



Mua phụ kiện, đồ dùng và phụ tùng chính hãng cho thiết bị của bạn

www.electrolux.com/shop

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG BỞI KHÁCH HÀNG

Luôn sử dụng phụ kiện gốc.

Khi liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo quý vị có sẵn các dữ liệu sau: Model, PNC, Số sê-ri.

Quý vị có thể tìm thấy thông tin này trên biển thông số.

⚠ Thông tin Cảnh báo / Thận trọng-An toàn

ℹ Thông tin tổng quát và lời khuyên

🌱 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ trường hợp 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 về sau.

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

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm thể chất, giác quan, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu những mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ em dưới 8 tuổi và những người khuyết tật ở mức toàn diện và phức tạp tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vớt bao bì đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Giữ trẻ em và thú cưng cách xa thiết bị khi thiết bị đang hoạt động hoặc nguội đi. Trong quá trình sử dụng, các bộ phận có thể tiếp cận bị nóng.
- Nếu thiết bị có chức năng 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.

1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi bộ cấp nguồn trước khi tiến hành bảo trì.

- 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.
- **CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng đã tắt thiết bị trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- **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.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng để lấy hoặc đặt các phụ kiện hoặc đồ dùng lò nướng.
- Để tháo giá đỡ kệ, trước tiên hãy kéo mặt trước của giá đỡ rồi kéo phần sau ra khỏi các thành bên. Lắp đặt giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.
- Không sử dụng bộ vệ sinh 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.

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.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- 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.
- Lắp đặt thiết bị ở nơi an toàn, phù hợp và đáp ứng các yêu cầu lắp đặt.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.

- Trước khi lắp thiết bị, hãy kiểm tra xem cửa lò có bị vướng khi mở.
- Thiết bị này được trang bị hệ thống làm nguội bằng điện. Thiết bị phải được vận hành với bộ cấp nguồn điện.

Chiều cao tối thiểu của tủ (Tủ thấp hơn chiều cao tối thiểu của bàn bếp)	590 (600) mm
Chiều rộng tủ	560 mm
Chiều sâu tủ	550 (550) mm
Chiều cao phía trước của thiết bị	594 mm
Chiều cao phía sau của thiết bị	576 mm

Chiều rộng phía trước của thiết bị	595 mm
Chiều rộng phía sau của thiết bị	559 mm
Chiều sâu của thiết bị	569 mm
Chiều sâu tích hợp của thiết bị	548 mm
Chiều sâu khi mở cửa	1022 mm
Kích thước tối thiểu của cửa thông gió. Cửa thông gió đặt ở dưới cùng phía sau	560x20 mm
Chiều dài dây cáp bộ cấp nguồn. Cáp được đặt ở góc bên phải phía sau	1500 mm
Vít gắn	4x25 mm

2.2 Nối điện



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tắt cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng 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 hoặc lỗ bên dưới thiết bị, đặc biệt khi thiết bị đang chạy hoặc cửa đang nóng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vận chuyển theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.

- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khối để), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Thiết bị này chỉ được cung cấp kèm cáp nguồn.

Các loại cáp dùng để lắp đặt hoặc thay thế tại châu Âu:

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

Để biết tiết diện của cáp, tham khảo tổng công suất trên bảng thông số. Quý vị cũng có thể tham khảo bảng:

Tổng công suất (W)	Tiết diện của cáp (mm²)
tối đa 1380	3 x 0.75
tối đa 2300	3 x 1
tối đa 3680	3 x 1.5

Dây nối đất (cáp xanh lá/vàng) phải dài hơn cáp pha và cáp trung tính (cáp xanh lam và nâu) 2cm.

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 (trong nhà).
- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.

- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- 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.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không tạo áp lực 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 với rượu có thể tạo ra hỗn hợp rượu và không khí.
- Không để tia lửa hoặc ngọn lửa đang mở tiếp xúc với thiết bị khi bạn mở cửa.
- 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 tránh làm hỏng hoặc mất màu lớp men:
 - không đặt dụng cụ lò nướng hoặc các đồ vật khác trực tiếp xuống đáy lò.
 - không đặt trực tiếp lá nhôm lên đáy khoang thiết bị.
 - không cho nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
 - không để bát đĩa và thức ăn ẩm trong thiết bị sau khi bạn nấu xong.
 - hãy cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phần tráng 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 ố cứng đầu.
- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn. Không được sử dụng lò cho các mục đích khác, ví dụ: để sưởi ấm phòng.
- Luôn đóng cửa lò khi nấu.
- Nếu thiết bị được lắp đặt đằng sau một tấm nội thất (ví dụ như cánh cửa), hãy đảm bảo rằng cửa không bị đóng khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt và hơi ẩm có thể tích tụ phía sau tấm nội thất kín và gây hư hại thiết bị, phần vỏ hoặc sàn nhà. Không đóng tấm nội

thất cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.

2.4 Chăm sóc 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 điện 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.
- Vệ sinh sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng các sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của nước xịt.

2.5 Chiếu sáng bên trong



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

- Về các đèn trong sản phẩm này và đèn là phụ tùng bán riêng: Những đèn này nhằm chịu đựng được điều kiện vật lý vô cùng khắc nghiệt trong các thiết bị gia dụng như nhiệt độ, độ rung, độ ẩm hoặc dùng để phát tín hiệu thông tin về trạng thái hoạt động của thiết bị. Chúng không nhằm để sử dụng trong các ứng dụng khác và không phù hợp với việc chiếu sáng phòng của gia đình.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

2.6 Bảo dưỡng

- Để sửa chữa thiết bị, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Chỉ sử dụng phụ tùng gốc.

2.7 Thải bỏ



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Liên hệ với cơ quan tại địa phương để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị này.

- 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.

3. LẮP ĐẶT



CẢNH BÁO!

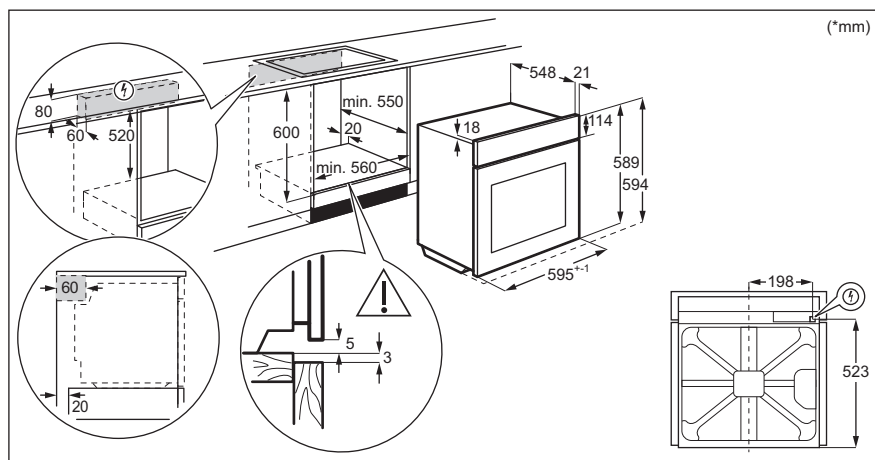
Tham khảo các chương về An Toàn.

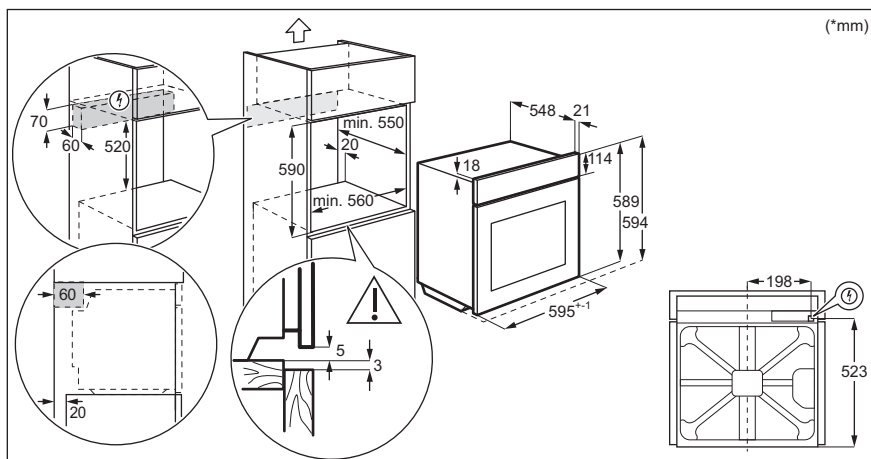
3.1 Chế tạo tại



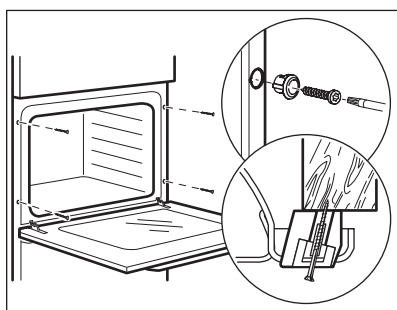
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



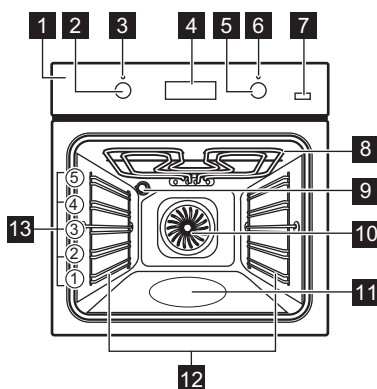


3.2 Gắn chặt lò nướng vào tủ



4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Tổng quan chung



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Nút chức năng làm nóng
- 3 Đèn/biểu tượng nguồn
- 4 Màn hình
- 5 Nút điều khiển (dành cho nhiệt độ)
- 6 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 7 Nấu bằng hơi Plus
- 8 Bộ phận làm nóng
- 9 Đèn
- 10 Quạt
- 11 Khoang dập nổi - Hộp đựng nước làm sạch

12 Giá đỡ kệ, có thể tháo rời

13 Vị trí kệ

4.2 Phụ kiện

- **Kệ dây**
Dùng cho đồ nấu nướng, hộp bánh, đồ nướng.
- **Khay nướng**
Cho bánh ngọt và bánh quy.

• Chảo nướng/quay

Để nướng và quay hoặc làm chảo hứng mỡ.

• Ray ống lồng

Với ray ống lồng, quý vị có thể đặt vào và lấy các kệ ra dễ dàng hơn.

5. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

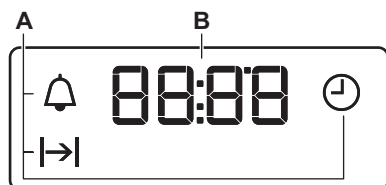
5.1 Nút xoay có thể rút ra

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

5.2 Các nút / trường cảm biến

—	Để đặt thời gian.
⌚	Để đặt chức năng đồng hồ.
+	Để đặt thời gian.
👉	Để bật và tắt chức năng TĂNG Thời Gian Nấu bằng Quạt Chuẩn.

5.3 Màn hình



A. Chức năng của đồng hồ

B. Đồng hồ hẹn giờ

6. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Trước khi sử dụng lần đầu

Lò có thể tỏa ra mùi và khói trong khi làm nóng sơ bộ. Hãy đảm bảo thông khí cho phòng.

 Bước 1	 Bước 2	 Bước 3
Đặt đồng hồ	Vệ sinh lò nướng	Làm nóng sơ bộ lò nướng
1.  - nhấn để đặt thời gian. Sau khoảng 5 giây, nhấp nháy dừng và màn hình hiển thị thời gian.	1. Tháo tất cả các phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo ra khỏi lò. 2. Lau chùi lò và phụ kiện bằng giẻ mềm, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.	1. Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng:  . Thời gian: 1 giờ. 2. Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng:  . Thời gian: 15 phút. 3. Cài đặt nhiệt độ tối đa cho chức năng:  . Thời gian: 15 phút.
Tắt lò và đợi tới khi lò nguội. Đặt phụ kiện và giá đỡ kệ rời vào trong lò.		

7. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 Cách cài đặt: Chức năng làm nóng

Bước 1

Xoay núm điều khiển chức năng làm nóng để chọn một chức năng làm nóng.

Bước 2

Vặn núm điều chỉnh để chọn nhiệt độ.

Bước 3

Khi nấu xong, vặn các núm về vị trí tắt để tắt lò.

7.2 Cài đặt chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +



CẢNH BÁO!

Nguy cơ bỏng và hư hỏng thiết bị.

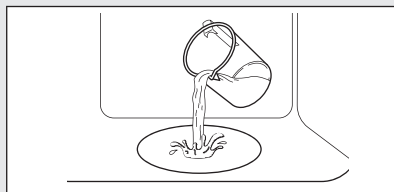
Bước 1

Đảm bảo lò đã nguội.

Bước 2

Đổ nước máy vào khoang dập nổi.

 Sức chứa tối đa của khoang dập nổi là 250 ml. Không đổ nước lại vào khoang dập nổi trong khi nấu hoặc khi lò đang nóng.



Bước 3	Đặt chức năng:   Nhấn:  . Đèn chỉ báo bật. Phím này chỉ hoạt động với chức năng này: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.
Bước 4	Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để đặt nhiệt độ.
Bước 5	Làm nóng lò trống trong 10 phút để tạo độ ẩm.
Bước 6	Cho thức ăn vào lò. Tham khảo chương "Mẹo và lời khuyên". Không mở cửa lò trong khi nấu.
Bước 7	Để tắt lò nướng, vặn núm điều chỉnh các chức năng làm nóng về vị trí tắt.  - nhấn để tắt lò. Đèn chỉ báo tắt.
Bước 8	Sau khi chức năng kết thúc, hãy cẩn thận mở cửa lò. Hơi bốc ra có thể gây bỏng.
Bước 9	Đảm bảo lò đã nguội. Đổ hết nước còn lại khỏi khoang dập nổi.

7.3 Chức năng làm nóng

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
0 Vị trí tắt	Lò đã tắt.
 Đèn	Để bật đèn.
  Nấu bằng quạt chuẩn / Nấu Bằng Quạt Thực Sự + / Làm sạch bằng nước	Để nướng trên tối đa ba vị trí kệ cùng lúc và để sấy khô thực phẩm. Đặt nhiệt độ thấp hơn mức 20 - 40°C cho Nấu thông thường. 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. Tham khảo chương "Chăm sóc và vệ sinh" để biết thêm thông tin về: Vệ sinh bằng nước

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm	Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Khi bạn sử dụng chức năng này, nhiệt độ trong khoang lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để biết thêm thông tin, tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày", Ghi chú về: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm.
 Nhiệt dưới	Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.
 Rã đông	Để rã đông thực phẩm (rau củ và trái cây). Thời gian rã đông phụ thuộc vào số lượng và kích thước của thực phẩm đông lạnh.
 Nướng nhanh	Để nướng những miếng thực phẩm mỏng với số lượng lớn và để nướng bánh mì.

Chức năng làm nóng	Ứng dụng
 Nướng Turbo	Để nướng súc thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để làm món gratin và để làm chín vàng.
 Chức năng nướng Pizza	Để nướng bánh pizza. Để giúp để bánh chín vàng và giòn.
 Nấu thông thường	Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.

7.4 Ghi chú về: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Chức năng này đã được sử dụng để tuân thủ các yêu cầu về mức hiệu suất năng lượng và thiết kế sinh thái theo Quy định EU 65/2014 và EU 66/2014. Kiểm tra theo EN 60350-1.

Phải đóng cửa lò trong khi nấu để chức năng không bị gián đoạn và lò hoạt động với hiệu suất năng lượng cao nhất có thể.

Để biết hướng dẫn nấu, hãy xem chương "Gợi ý và lời khuyên", Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm. Để biết các khuyến nghị chung giúp tiết kiệm năng lượng, tham khảo chương "Tiết kiệm năng lượng", Tiết kiệm Năng lượng.

8. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

8.1 Chức năng của đồng hồ

Chức năng của đồng hồ	Ứng dụng
 Thời gian trong ngày	Để thiết lập, thay đổi hoặc kiểm tra thời gian trong ngày.
 Thời lượng	Để đặt thời gian lò vận hành.
 Chuông hẹn phút	Để đặt đếm ngược. Chức năng này không có tác dụng khi lò hoạt động. Bạn có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi lò tắt.

8.2 Cách cài đặt: Chức năng của đồng hồ

Cách cài đặt: Thời gian trong ngày	
 - nhấp nháy khi quý vị kết nối thiết bị với nguồn điện, khi bị cắt điện hoặc khi không đặt đồng hồ hẹn giờ.	
 ,  - nhấn để đặt thời gian. Sau khoảng 5 giây, nhấp nháy dừng và màn hình hiển thị thời gian.	
Cách thay đổi: Thời gian trong ngày	
Bước 1  - nhấn liên tục để thay đổi thời gian trong ngày.  - bắt đầu nhấp nháy.	

Cách thay đổi: Thời gian trong ngày	
Bước 2	+ , — - nhấn để đặt thời gian. Sau khoảng 5 giây, nhấp nháy dừng và màn hình hiển thị thời gian.
Cách cài đặt: Thời lượng	
Bước 1	Đặt chức năng lò nướng và nhiệt độ.
Bước 2	 - nhấn liên tục. → - bắt đầu nhấp nháy.
Bước 3	+ , — - nhấn để đặt thời lượng. Màn hình hiển thị: → . → - nhấp nháy khi thời gian đặt kết thúc. Âm hiệu vang lên và lò sẽ tắt.
Bước 4	Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.
Bước 5	Vặn các núm về vị trí tắt.
Cách cài đặt: Chuông hẹn phút	
Bước 1	 - nhấn liên tục.  - bắt đầu nhấp nháy.
Bước 2	+ , — - nhấn để đặt thời gian. Chức năng tự động khởi động sau 5 giây. Khi thời gian nấu đã cài đặt kết thúc, âm báo sẽ phát ra.
Bước 3	Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.
Bước 4	Vặn các núm về vị trí tắt.
Cách hủy: Chức năng của đồng hồ	
Bước 1	 - nhấn liên tục cho đến khi biểu tượng chức năng đồng hồ bắt đầu nhấp nháy.
Bước 2	Nhấn và giữ: — . Chức năng đồng hồ sẽ tắt sau vài giây.

9. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

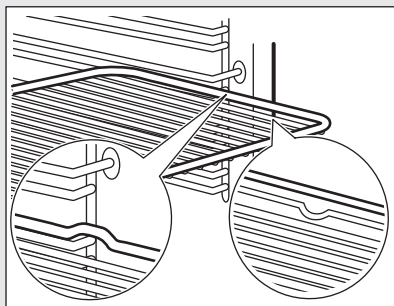
chống nghiêng. Phần rìa cao xung quanh kệ ngăn không để dụng cụ nấu ăn trượt khỏi kệ.

9.1 Lắp phụ kiện

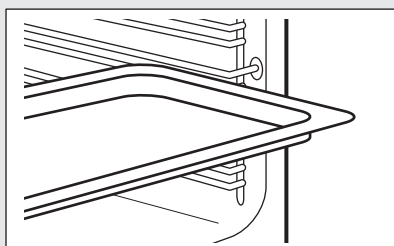
Răng cưa nhỏ ở phía trên tăng thêm độ an toàn. Các chỗ lõm cũng là thiết bị

Kệ dây:

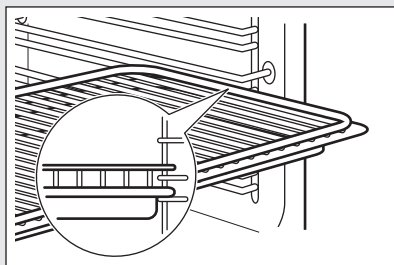
Đẩy kệ giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ và đảm bảo rằng chân hướng xuống.

**Khay nướng / Chảo sâu lòng:**

Đẩy khay vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ.

**Kệ dây, Khay nướng / Chảo sâu lòng:**

Đẩy khay nướng vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ và kệ dây trên thanh dẫn hướng ở trên.



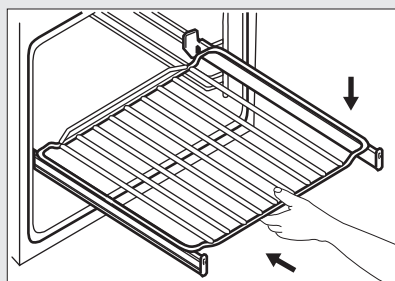
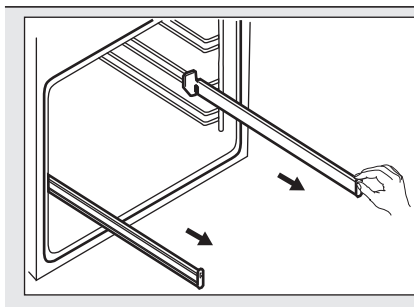
9.2 Sử dụng thanh ray

Không tra dầu vào các thanh ray.

Hãy chắc chắn rằng quý vị đã đẩy hẳn các thanh ray trở lại lò trước khi quý vị đóng cửa lò.

Bước 1 Kéo các thanh ray ở bên trái và phải ra.

Bước 2 Đặt kệ kim loại lên trên các thanh ray và cẩn thận đẩy chúng vào trong lò.



10. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG

10.1 Quạt làm mát

Khi lò hoạt động, quạt làm mát sẽ tự động bật để làm mát bề mặt lò. Nếu bạn tắt lò, quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động cho đến khi lò nguội hẳn.

10.2 Bộ điều nhiệt an toàn

Việc vận hành sai bếp lò 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.

11. LỜI KHUYÊN VÀ MẸO



Tham khảo các chương về An Toàn.

11.1 Khuyến nghị nấu nướng

Lò nướng có năm vị trí kệ.

Tính vị trí kệ từ đáy sàn bếp lò.

Lò của quý vị có thể nướng hoặc quay khác với lò quý vị đã dùng trước đây. Các bảng dưới đây cung cấp cho quý vị các cài đặt nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ tiêu chuẩn.

Nếu quý vị không thể tìm thấy các thiết lập cho một công thức đặc biệt, hãy tìm thiết lập tương tự.

Lò 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 cho thực phẩm mềm bên trong và giòn bên ngoài. Nó làm giảm thời gian nấu và mức tiêu thụ năng lượng.

Nướng bánh

Không mở cửa lò trước khi hết 3/4 thời gian nấu đã đặt.

Nếu quý vị sử dụng hai khay nướng cùng lúc, hãy duy trì khoảng trống giữa hai khay.

Nấu thịt và cá

Dùng chảo sâu lòng khi nấu thức ăn nhiều dầu mỡ để tránh cho lò bị bám các vết bẩn khó loại bỏ.

Để thịt khoảng 15 phút trước khi cắt để nước thịt không bị rỉ ra ngoài.

Để tránh quá nhiều khói trong lò trong quá trình nướng, hãy cho một ít nước vào chảo sâu lòng. Để ngăn khói ngưng tụ, hãy thêm nước mỗi lần sau khi nước đã khô hết.

Thời gian nấu

Thời gian nấu phụ thuộc vào loại, độ đặc và thể tích của thực phẩm.

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

11.2 Nấu Bằng Quạt Thực Sự +

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

Sử dụng khay nướng.

 BÁNH NGỌT / BÁNH PASTRIE / BÁNH MÌ	 (ml)	 (°C)	 (phút)
Bánh quy / Bánh nướng / Bánh sừng bò	100	150 - 180	10 - 20
Bánh Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bánh mì ổ nhỏ	100	200	20 - 25
Bánh mì	100	180	35 - 40
Bánh ngọt có nho khô / Bánh pie táo / Bánh cuộn Cinnamon, nướng trong khuôn	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Sử dụng 150 ml nước trừ khi có chỉ dẫn khác.

 THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SẴN ĐÔNG LẠNH	 (°C)	 (phút)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Bánh sừng bò	170 - 180	15 - 25
Lasagne, sử dụng 200 ml	180 - 200	35 - 50

Sử dụng 100 ml nước.

Cài đặt nhiệt độ lên 110°C.

 CHẾ BIẾN LẠI THỰC PHẨM	 (phút)
Bánh mì ổ nhỏ	10 - 20
Bánh mì	15 - 25
Bánh Focaccia	15 - 25
Thịt	15 - 25
Mì ống	15 - 25
Pizza	15 - 25
Cơm	15 - 25
Rau củ quả	15 - 25

Sử dụng 200 ml nước.

Sử dụng đĩa nướng bánh bằng thủy tinh.

 QUAY	 (°C)	 (phút)
Thịt bò quay	200	50 - 60
Gà	210	60 - 80
Thịt lợn quay	180	65 - 80

11.3 Nướng và quay

 BÁNH	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Công thức nấu đánh bông lên	170	2	160	3 (2 và 4)	45 - 60	Khuôn bánh
Bột nhào làm bánh bơ giòn	170	2	160	3 (2 và 4)	20 - 30	Khuôn bánh
Bánh kem sữa bơ	170	1	165	2	60 - 80	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh ngọt trái cây tẩm đường	175	3	150	2	60 - 80	Khay nướng
Bánh tạc nhân mứt	170	2	165	2	30 - 40	Khuôn bánh, Ø 26 cm
Bánh Giáng sinh, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	160	2	150	2	90 - 120	Khuôn bánh, Ø 20 cm
Bánh ngọt có nho khô, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	175	1	160	2	50 - 60	Khuôn thiếc làm bánh mì
Bánh nướng xếp	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Khay nướng
Bánh nướng xếp, hai tầng	-	-	140 - 150	2 và 4	25 - 35	Khay nướng

 BÁNH	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Bánh nướng xốp, ba tầng	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	30 - 45	Khay nướng
Bánh quy	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Khay nướng
Bánh quy, hai tầng	-	-	140 - 150	2 và 4	35 - 40	Khay nướng
Bánh quy, ba tầng	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	35 - 45	Khay nướng
Bánh trứng đường	120	3	120	3	80 - 100	Khay nướng
Bánh trứng đường, hai tầng, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	-	-	120	2 và 4	80 - 100	Khay nướng
Bánh bao nhân nhỏ, làm nóng sơ bộ lò nướng trống rỗng	190	3	190	3	12 - 20	Khay nướng
Bánh éclair	190	3	170	3	25 - 35	Khay nướng
Bánh éclair, hai tầng	-	-	170	2 và 4	35 - 45	Khay nướng
Bánh tạc mỏng	180	2	170	2	45 - 70	Khuôn bánh, Ø 20 cm
Bánh nhiều trái cây	160	1	150	2	110 - 120	Khuôn bánh, Ø 24 cm

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

 BÁNH MÌ VÀ PIZZA	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)	
	 (°C)		 (°C)			
Bánh mì trắng, 1 - 2 chiếc, 0,5 kg mỗi chiếc	190	1	190	1	60 - 70	-
Bánh mì đen, không cần làm nóng sơ bộ	190	1	180	1	30 - 45	Khuôn thiếc làm bánh mì
Bánh mì ổ nhỏ, 6 - 8 ổ	190	2	180	2 (2 và 4)	25 - 40	Khay nướng
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Khay tráng men
Bánh nướng	200	3	190	3	10 - 20	Khay nướng

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Sử dụng khuôn bánh.

 BÁNH FLAN	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)
	 (°C)		 (°C)		
Bánh flan mì ống, không cần làm nóng sơ bộ	200	2	180	2	40 - 50
Bánh flan rau củ quả, không cần làm nóng sơ bộ	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Món Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

Sử dụng kệ dây.

 THỊT	Nấu thông thường	Nấu bằng quạt chuẩn	 (phút)
	 (°C)	 (°C)	
Bò	200	190	50 - 70
Thịt lợn	180	180	90 - 120
Thịt bê	190	175	90 - 120
Bò quay kiểu Anh, tái	210	200	50 - 60
Bò quay kiểu anh, chín vừa	210	200	60 - 70
Bò quay kiểu Anh, chín kỹ	210	200	70 - 75

 THỊT	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)
	 (°C)		 (°C)		
Thịt nạc vai, có bì	180	2	170	2	120 - 150
Chân giò lợn, 2 miếng	180	2	160	2	100 - 120
Chân cừu	190	2	175	2	110 - 130
Gà nguyên con	220	2	200	2	70 - 85
Gà tây nguyên con	180	2	160	2	210 - 240
Vịt nguyên con	175	2	220	2	120 - 150
Ngỗng nguyên con	175	2	160	1	150 - 200
Thịt thỏ, cắt nhỏ	190	2	175	2	60 - 80
Thỏ rừng, cắt nhỏ	190	2	175	2	150 - 200
Gà lôi nguyên con	190	2	175	2	90 - 120

Sử dụng vị trí kệ thứ hai.

 CÁ	Nấu thông thường		Nấu bằng quạt chuẩn		 (phút)
	 (°C)		 (°C)		
Cá trout / Cá tráp, 3 - 4 con	190		175		40 - 55
Cá ngừ / Cá hồi, 4 - 6 miếng phi lê	190		175		35 - 60

11.4 Nướng

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Sử dụng vị trí kệ thứ tư.

Nướng với cài đặt nhiệt độ tối đa.

 NƯỚNG	 (kg)	 (phút) Mặt thứ nhất	 (phút) Mặt thứ hai
Steak phi lê, 4 miếng	0,8	12 - 15	12 - 14
Steak bò, 4 miếng	0,6	10 - 12	6 - 8
Xúc xích, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sườn lợn, 4 miếng	0,6	12 - 16	12 - 14
Gà, nửa con, 2	1	30 - 35	25 - 30
Thịt nướng Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Ức gà, 4 miếng	0,4	12 - 15	12 - 14
Bánh bơ gơ, 6	0,6	20 - 30	-
Phi lê cá, 4 miếng	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandwich nướng, 4 - 6	-	5 - 7	-
Nướng, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Nướng Turbo

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống.

Sử dụng vị trí kệ đầu tiên hoặc thứ hai.

Để tính toán thời gian quay, hãy nhân thời gian cho trước trong bảng dưới đây với độ dày miếng phi lê tính theo cm.

 THỊT BÒ	 (°C)	 (phút)
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, tái	190 - 200	5 - 6
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, chín vừa	180 - 190	6 - 8
Thịt bò hoặc phi lê bò quay, chín kỹ	170 - 180	8 - 10

 THỊT LỢN	 (°C)	 (phút)
Vai / Cổ / Đùi lợn muối, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Sườn / Thịt sườn, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Súc thịt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Chân giò lợn, đã nấu sơ, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 THỊT BÊ	 (°C)	 (phút)
Thịt bê quay, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 THỊT BÊ	 (°C)	 (phút)
Chân giò bê, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CỪU	 (°C)	 (phút)
Chân cừu non / Thịt cừu quay, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Thịt lưng cừu non, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 GIA CẦM	 (°C)	 (phút)
Gia cầm, các phần, 0,2 - 0,25 kg mỗi suất	200 - 220	30 - 50

 GIA CẦM	 (°C)	 (phút)
Gà, nửa con, 0,4 - 0,5 kg mỗi nửa con	190 - 210	35 - 50
Gà, gà mái tơ vỗ béo, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Vịt, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ngỗng, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Gà tây, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Gà tây, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 CÁ (HẤP)	 (°C)	 (phút)
Cá nguyên con, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Rã đông

	 (kg)	 Thời gian rã đông (phút)	 Thời gian rã đông thêm (phút)	
Gà	1	100 - 140	20 - 30	Đặt gà lên một chiếc đĩa nông úp ngược được đặt trên một chiếc đĩa lớn. Lật khi được nửa thời gian.
Thịt	1 0,5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Lật khi được nửa thời gian.
Kem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kem cũng có thể được đánh bông khi vẫn còn hơi đông ở vài chỗ.
Cá trout	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Dâu tây	0,3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 Thời gian rã đông (phút)	 Thời gian rã đông thêm (phút)	
Bơ	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Bánh Ga-tô	1,4	60	60	-

11.7 Khử nước - Nấu bằng quạt chuẩn

Bọc khay bằng giấy chống dầu mỡ hoặc giấy nướng.

Để có kết quả tốt hơn, hãy dùng lò giữa chừng trong thời gian sấy, mở cửa và để nguội trong một đêm để hoàn thành việc sấy khô.

Đối với 1 khay, sử dụng vị trí kệ thứ ba.

Đối với 2 khay, sử dụng vị trí kệ thứ nhất và thứ tư.

 RAU CỦ	 (°C)	 (giờ)
Đậu	60 - 70	6 - 8
Ớt	60 - 70	5 - 6
Rau củ quả nấu canh	60 - 70	5 - 6

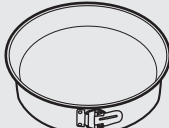
 RAU CỦ	 (°C)	 (giờ)
Nấm	50 - 60	6 - 8
Thảo mộc	40 - 50	2 - 3

Cài đặt nhiệt độ lên 60 - 70°C.

 HOA QUẢ	 (giờ)
Mận	8 - 10
Mơ	8 - 10
Táo thái lát	6 - 8
Lê	6 - 9

11.8 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm - phụ kiện khuyên dùng

Sử dụng khuôn thiếc và vật chứa tối màu, không phản quang. Chúng có khả năng hấp thụ nhiệt tốt hơn bát đĩa sáng màu và phản quang.

			
Chảo pizza	Đĩa làm bánh	Khuôn bánh nhỏ	Khuôn thiếc làm đế bánh flan
Tối màu, không phản quang Đường kính 28 cm	Tối màu, không phản quang Đường kính 26 cm	Gốm sứ Đường kính 8 cm, cao 5 cm	Tối màu, không phản quang Đường kính 28 cm

11.9 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Để có kết quả tốt nhất, hãy làm theo các đề xuất được liệt kê trong bảng dưới đây.

		 (°C)		 (phút)
Bánh mì ổ nhỏ ngọt, 12 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	175	3	40 - 50
Bánh mì ổ nhỏ, 9 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Pizza, đông lạnh, 0,35 kg	kệ kim loại	180	2	45 - 55
Bánh xốp cuộn mút	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40
Bánh socola hạnh nhân	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	45 - 50
Bánh Soufflé, 6 miếng	khuôn ramekin gồm trên kệ kim loại	190	3	45 - 55
Đế bánh flăng bông lan	khuôn thiếc đế bánh flăng trên kệ kim loại	180	2	35 - 45
Bánh sandwich Victoria	đĩa nướng trên kệ kim loại	170	2	35 - 50
Cá rim, 0,3 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Cá nguyên con, 0,2 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	25 - 35
Phi lê cá, 0,3 kg	chảo pizza trên kệ kim loại	170	3	30 - 40
Thịt rim, 0,25 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	35 - 45
Thịt xiên nướng, 0,5 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	40 - 50
Bánh quy, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	150	2	30 - 45
Bánh quy hạnh nhân, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	45 - 55
Bánh nướng xốp, 12 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (phút)
Bánh pastry rau húng, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo húng mỡ	170	2	35 - 45
Bánh quy bơ, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo húng mỡ	150	2	40 - 50
Bánh tạc nhỏ, 8 miếng	khay nướng hoặc chảo húng mỡ	170	2	30 - 40
Rau củ quả, rim, 0,4 kg	khay nướng hoặc chảo húng mỡ	180	2	35 - 45
Trứng trắng chay	chảo pizza trên kệ kim loại	180	3	35 - 45
Rau củ quả Địa Trung Hải, 0,7 kg	khay nướng hoặc chảo húng mỡ	180	4	35 - 45

11.10 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo IEC 60350-1.

				 (°C)	 (phút)	
Bánh nhỏ, 20 miếng một khay	Nấu thông thường	Khay nướng	3	170	20 - 30	-
Bánh nhỏ, 20 miếng một khay	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	3	150 - 160	20 - 35	-
Bánh nhỏ, 20 miếng một khay	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	2 và 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (phút)	
Bánh pie táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu thông thường	Kệ dây	2	180	70 - 90	-
Bánh pie táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	70 - 90	-
Bánh xốp, khuôn bánh Ø26 cm	Nấu thông thường	Kệ dây	2	170	40 - 50	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
Bánh xốp, khuôn bánh Ø26 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	40 - 50	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
Bánh xốp, khuôn bánh Ø26 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2 và 4	160	40 - 60	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
Bánh bơ giòn	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	3	140 - 150	20 - 40	-
Bánh bơ giòn	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	2 và 4	140 - 150	25 - 45	-
Bánh bơ giòn	Nấu thông thường	Khay nướng	3	140 - 150	25 - 45	-
Nướng, 4 - 6 miếng	Nướng	Kệ dây	4	tối đa	2 - 3 phút mặt đầu tiên; 2 - 3 phút mặt thứ hai	Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 3 phút.

				 (°C)	 (phút)	
Bánh bơ gơ bò, 6 miếng, 0,6 kg	Nướng	Kệ dây và chảo hứng mỡ	4	tối đa	20 - 30	Đặt kệ dây ở kệ thứ tư và chảo hứng mỡ ở kệ thứ ba của lò nướng. Lật thức ăn khi được nửa thời gian nấu. Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 3 phút.

12. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về
An Toàn.

12.1 Lưu ý khi làm sạch



Chất tẩy rửa

Lau chùi mặt trước lò bằng giẻ mềm thấm nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Làm sạch và kiểm tra miếng đệm cửa xung quanh khung của khoang lò.

Sử dụng dung dịch làm sạch để làm sạch bề mặt kim loại.

Làm sạch vết bẩn bằng xà phòng dịu nhẹ.



Sử dụng hàng ngày

Làm sạch khoang lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc những cặn khác có thể gây ra lửa.

Hơi ẩm có thể ngưng tụ trong lò hay trên các tấm cửa kính. Để giảm ngưng tụ, hãy để lò hoạt động trong 10 phút trước khi nấu. Không để thực phẩm trong lò lâu hơn 20 phút. Lau khô khoang lò bằng giẻ mềm sau mỗi lần sử dụng.



Phụ kiện

Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Dùng giẻ mềm với nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không làm sạch các phụ kiện bằng máy rửa bát.

Không làm sạch phụ kiện chống dính bằng chất tẩy rửa có tính bào mòn hoặc các vật có cạnh sắc nhọn.

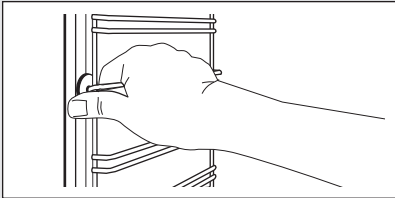
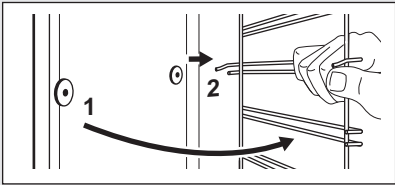
12.2 Cách làm sạch: Khoang dập nổi

Làm sạch khoang dập nổi giúp loại bỏ cặn vôi sau khi nấu bằng hơi nước.

Bước 1	Bước 2	Bước 3
Đổ: 250 ml giấm trắng vào khoang dập nổi. Sử dụng giấm tối đa là 6% không chất phụ gia.	Để giấm hòa tan cặn vôi ở nhiệt độ môi trường trong 30 phút.	Làm sạch khoang bằng nước ấm và miếng vải mềm.
Đối với chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự + làm sạch lò sau mỗi 5 - 10 chu kỳ nấu.		

12.3 Cách tháo: Giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để làm sạch lò.

Bước 1	Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.	
Bước 2	Kéo phần trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh.	
Bước 3	Kéo phần sau giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh và tháo rời ra.	
Bước 4	Lắp đặt các giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại. Chốt hãm của thanh ray phải quay ra phía trước.	

12.4 Cách sử dụng: Làm sạch bằng nước

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

Bước 1	Rót nước vào khoang dập nổi: 200 ml.	Bước 3 Đặt nhiệt độ lên 90°C.
Bước 2	Đặt chức năng:   . Nhấn:  .	
		Bước 4 Để lò hoạt động trong 30 phút.
		Bước 5 Tắt lò.
		Bước 6 Chờ cho đến khi lò nguội. Lau khô khoang lò bằng giấy mềm.

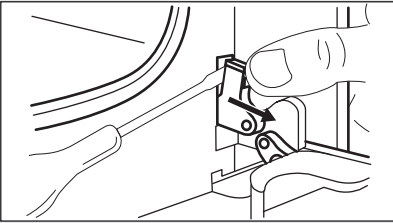
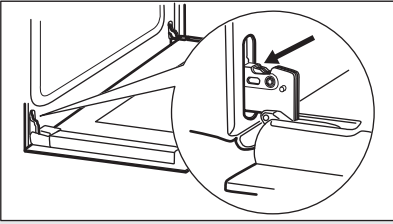
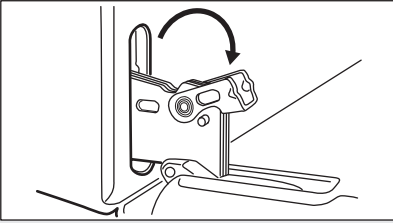
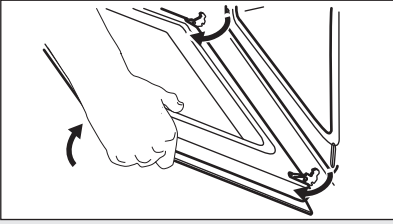
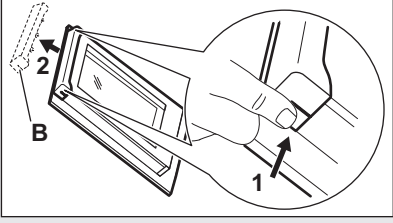
12.5 Cách tháo và lắp: Cửa

Cửa bếp lò có hai tấm kính. Quý vị có thể tháo cửa bếp lò và các tấm kính bên trong để vệ sinh. Đọc toàn bộ hướng dẫn về "Tháo và lắp cửa" trước khi quý vị tháo các tấm kính.



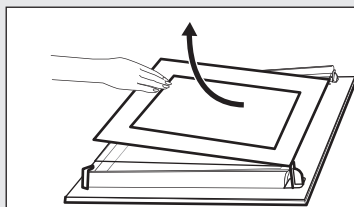
CÂN TRỌNG!

Không sử dụng bếp lò khi không có các tấm kính.

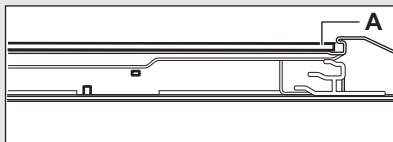
Bước 1	Mở cửa lò hết cỡ và tìm bản lề phía bên phải của cửa.	
Bước 2	Sử dụng tua vít để nhấc và xoay hết cỡ cần bản lề bên phải.	
Bước 3	Tìm bản lề bên trái của cửa.	
Bước 4	Nâng và xoay hết cỡ cần của bản lề bên trái.	
Bước 5	Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.	
Bước 6	Đặt cánh cửa trên giá mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.	
Bước 7	Giữ phần thanh rìa cửa (B) ở mép trên cùng của cánh cửa ở hai bên và đẩy vào bên trong để tháo phần đệm kẹp ra.	
Bước 8	Kéo thanh rìa cửa về phía trước để tháo ra.	
Bước 9	Cầm cạnh trên tấm kính cửa và cẩn thận kéo ra. Đảm bảo rằng tấm kính trượt ra khỏi khung hỗ trợ hoàn toàn.	

Bước 10 Lau các tấm kính bằng nước và xà phòng. hong khô các tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

Bước 11 Sau khi làm sạch, lắp tấm kính và cửa lò.



Vùng có hình in phải đối diện với mặt trong của cửa. Đảm bảo rằng sau khi lắp đặt, bề mặt khung tấm kính trên vùng có hình in không thô ráp khi quý vị chạm vào.
Khi phần thanh rìa cửa được lắp đúng, sẽ phát ra tiếng cách.
Đảm bảo quý vị lắp tấm kính bên trong vào đúng vị trí.



12.6 Cách thay: Đèn



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

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

Trước khi quý vị thay đèn:

Bước 1	Bước 2	Bước 3
Tắt lò. Chờ cho đến khi lò nguội.	Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện.	Đặt miếng vải ở đáy của khoang lò.

Đèn sau

Bước 1	Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.
Bước 2	Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
Bước 3	Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
Bước 4	Lắp chụp đèn thủy tinh.

13. GIẢI QUYẾT SỰ CỐ



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

13.1 Phải làm gì nếu...

Đối với bất kỳ trường hợp nào không có trong bảng này, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Vấn đề	Kiểm tra nếu...
Lò không nóng lên.	Cầu chì bị nổ.
Miếng đệm cửa bị hỏng.	Không sử dụng lò nướng. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Màn hình hiển thị "12.00".	Đã bị cắt điện. Đặt thời gian trong ngày.

Vấn đề	Kiểm tra nếu...
Nước rò rỉ ra khỏi khoang dập nổi.	Có quá nhiều nước trong khoang dập nổi.
Hiệu suất nấu của chức năng không đạt: Nấu Bằng Quạt Thực Sự + .	Quý vị đã đổ nước vào khoang dập nổi.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị cháy.

13.2 Dữ liệu dịch vụ

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền.

Dữ liệu cần cung cấp cho trung tâm dịch vụ được ghi trong biển thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước khoang lò. Không tháo nhãn máy ra khỏi khoang lò.

Chúng tôi khuyên bạn nên viết dữ liệu ở đây:	
Mẫu (MOD.)	
Số sản phẩm (PNC)	
Số sê-ri (S.N.)	

14. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

14.1 Tiết kiệm năng lượng



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

Đảm bảo đóng cửa lò khi lò đang vận hành. Không mở cửa lò quá thường xuyên trong khi nấu. Giữ miếng đệm cửa sạch sẽ và đảm bảo rằng nó nằm cố định ở đúng vị trí.

Sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại để cải thiện khả năng tiết kiệm năng lượng.

Khi có thể, không làm nóng sơ bộ lò trước khi nấu.

Giữ cho thời gian nghỉ giữa các lần nướng càng ngắn càng tốt khi quý vị nấu vài món ăn một lúc.

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

Nhiệt dư
Khi thời lượng nấu dài hơn 30 phút, hãy giảm nhiệt độ lò xuống mức tối thiểu trước khi kết thúc nấu 3 - 10 phút. Nhiệt dư bên trong lò sẽ tiếp tục nấu.

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

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

Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm
Chức năng được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu.

15. 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.

Phù hợp qui định về giới hạn hàm lượng hóa chất độc hại

(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10/08/2011)

RoHS

Compliant

www.electrolux.com/shop



867368011-A-202021

