



KODGE70X

EN User Manual | **Oven**

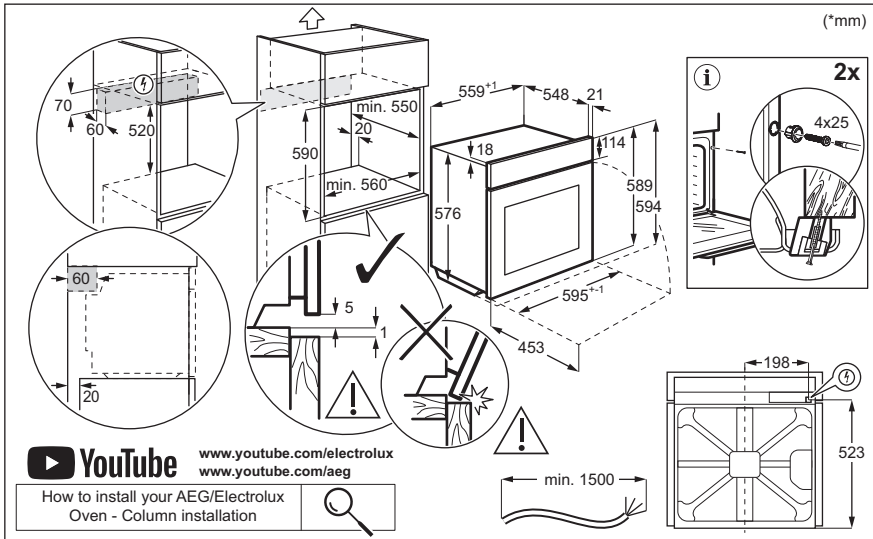
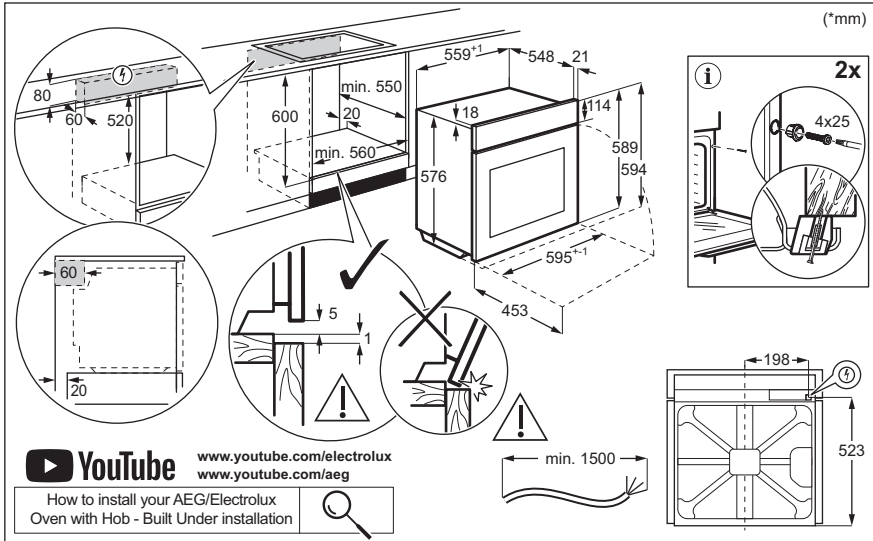
3

VI Hướng dẫn Sử dụng | **Lò**

17



INSTALLATION / CÀI ĐẶT



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	8
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	10
8. CLOCK FUNCTIONS.....	10
9. USING THE ACCESSORIES.....	10
10. HINTS AND TIPS.....	11
11. CARE AND CLEANING.....	13
12. TROUBLESHOOTING.....	15
13. ENERGY EFFICIENCY.....	16
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	16

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- For Singapore only fixed wiring is used.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

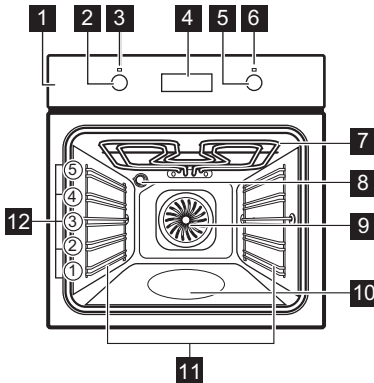
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 11 Shelf support, removable
- 12 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

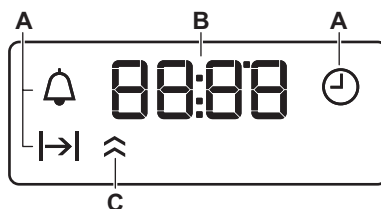
4.2 Sensor fields / Buttons

— To set the time.

🕒 To set a clock function.

+ To set the time.

4.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Heat-up indicator

5. BEFORE FIRST USE

⚠️ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "**00:00**" or "**12:00**" (depending on the model).

1. +, — - press to set the time.
2. 🕒 - press to confirm it or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.










1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

⚠️ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

	Light To turn on the lamp.
	Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
	True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Bottom Heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Fast Grilling To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.
3. When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the appliance.

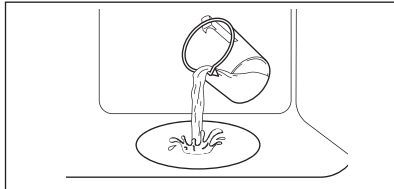
6.4 Setting the function: True Fan Cooking PLUS

This function increases humidity during cooking.


WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water.



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.

3. Set the function: 
4. Turn the control knob to set temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Place the food inside the appliance. Do not open the oven door during cooking.
7. Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
8. After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.
9. Make sure that the appliance is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Cooling fan




When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

7.2 Safety thermostat








Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions table

	Time of Day To set, change or check the time of day.
	Duration To set how long the appliance works.
	Minute Minder To set a countdown. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set this function at any time, also when the appliance is off.



8.2 Setting: Time of Day



1.  - press repeatedly to change the time of day.  - flashes.
2. ,  - press to set the time.
After approximately 5 sec, the flashing stops and the display shows the time.
 - flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set. ,  - press to set the time.

8.3 Setting: Duration

1. Set a heating function and the temperature.





2.  - press repeatedly.  - flashes.

3. ,  - press to set the: Duration.



The display shows .  - flashes when the set time ends. The signal sounds and the appliance turns off.

4. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knobs to the off position.

8.4 Setting: Minute Minder

1.  - press repeatedly.  - flashes.
2. ,  - press to set the time.
The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
3. Press any button to stop the signal.
4. Turn the knobs to the off position.

8.5 Cancelling: Clock functions

1.  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
2. Press and hold .
The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

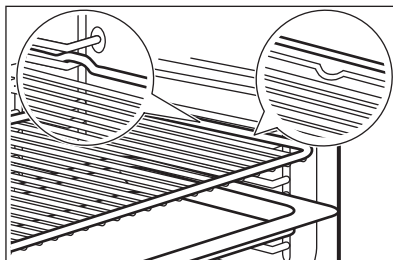
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.




Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature



Accessory



Shelf position



Cooking time (min)





10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm






10.3 Moist Fan Baking







For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90

					
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth

with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



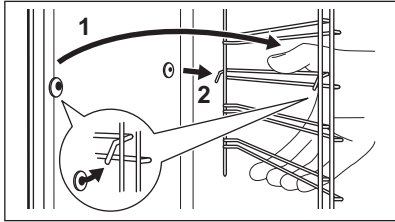
For the function: True Fan Cooking PLUS clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.




4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.4 Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

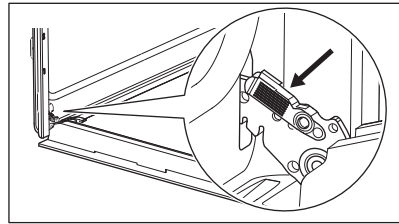
11.5 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

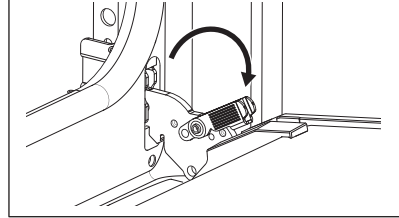
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

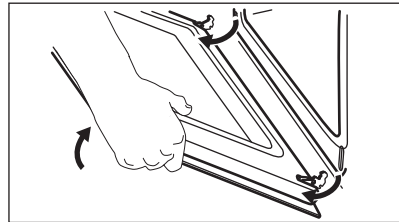
1. Open the door fully and hold both hinges.



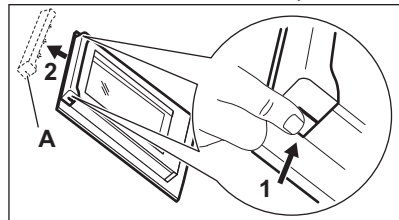
2. Lift and pull the latches until they click.



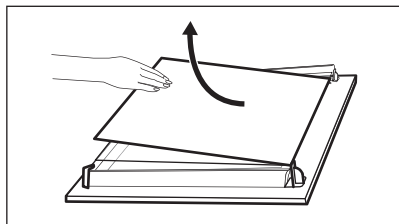
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

11.6 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact an Authorised Service Centre.

Problem	Cause and remedy
The appliance does not heat up.	The fuse is blown. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the problem persists, contact a qualified electrician.
The door gasket is damaged.	Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "00:00" or "12:00".	There was a power cut. Set the time of day. Refer to "Before first use".

Problem	Cause and remedy
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment. Deactivate the appliance and make sure it is cold. Wipe the water with a cloth or a sponge. Add the correct amount of water. Refer to "Daily use", Setting the function: True Fan Cooking PLUS.
Unsatisfying cooking performance of the function: True Fan Cooking PLUS.	The cavity embossment is not filled with water. Add the correct amount of water. Refer to "Daily use", Setting the function: True Fan Cooking PLUS.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. Refer to "Care and cleaning", Replacing the lamp.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.): _____

Product number (PNC): _____

Serial number (S.N.): _____

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

Keep food warm



Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp is off.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to

your local recycling facility or contact your municipal office.

Being ensured permissible content limitation of some toxic chemicals (RoHS compliant).

RoHS

Compliant

Chào mừng bạn đến với Electrolux! Cảm ơn bạn đã chọn thiết bị của chúng tôi.



Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin về dịch vụ và sửa chữa:

www.electrolux.com/support

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	17
2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	19
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	21
4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	22
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	22
6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	22
7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	24
8. CHỨC NĂNG CỦA ĐỒNG HỒ.....	24
9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN.....	24
10. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN.....	25
11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	27
12. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	29
13. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG.....	30
14. LO NGẠI VỀ MÔI TRƯỜNG.....	31

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 trẻ không nghịch lò.

- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vớt bao bì đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ em và thú nuôi tránh xa thiết bị khi đang sử dụng và khi hạ nhiệt.
- 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 dùng thiết bị này để nấu ăn.
- Đây là thiết bị gia dụng thiết kế để dùng cho một hộ gia đình ở môi trường trong nhà.
- Thiết bị này có thể được sử dụng ở văn phòng, phòng dành cho khách ở khách sạn, phòng dành cho khách ở nhà nghỉ phục vụ bữa sáng, phòng dành cho khách ở trang trại và các địa điểm tương tự khác miễn là mục đích sử dụng không vượt quá mức sử dụng gia dụng (trung bình).
- 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 cáp điện bị hỏng thì dây phải được thay thế 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 cơ giật 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. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng hoặc bề mặt của khoang thiết bị.

- Luôn sử dụng loại găng tay dùng cho lò nướng để lấy hoặc đưa các phụ kiện hay đồ dùng trong 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 AN TOÀN

2.1 Lắp đặt

CẢNH BÁO!

Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Làm theo hướng dẫn lắp đặt trên trang web của chúng tôi.
- 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 thiết bị 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.

2.2 Kết nối điện

CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.

- Đối với Singapore, chỉ sử dụng hệ thống dây điện cố định.
- 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 lổ 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 xoáy khỏi đế),

thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.

- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- 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, H05Z1Z1-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 (mm ²)
tối đa 1380	3x0.75
tối đa 2300	3x1
tối đa 3680	3x1.5

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

2.3 Sử dụng

CẢNH BÁO!

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

- 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. Có thể có khí nóng 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.
- Luôn sử dụng thủy tinh và hũ được phê duyệt cho mục đích bảo quản.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên lò.

CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để tránh làm hỏng hoặc mất màu lớp men:
 - không đặt đồ dùng nấu nướng hoặc các vật dụng khác trực tiếp vào đáy khoang 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 lò.
- 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 sử dụng các phụ kiện đi kèm lò này hoặc được nhà sản xuất khuyến nghị.
- Luôn đóng cửa thiết bị 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 vệ sinh

CẢNH BÁO!

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

- Trước khi bảo trì, hãy tắt thiết bị và rút phích nguồn ra khỏi ổ nguồn.
- Đảm bảo thiết bị đã nguội. Các tấm kính có thể bị vỡ.

- Thay ngay các tấm cửa kính khi chúng bị hư hỏng. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Hãy cẩn thận khi tháo cửa ra khỏi thiết bị, cửa nặng.
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Vệ sinh thiết bị bằng một mảnh vải mềm, ẩm. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì 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.

- Sản phẩm này chứa nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng cấp G.
- 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

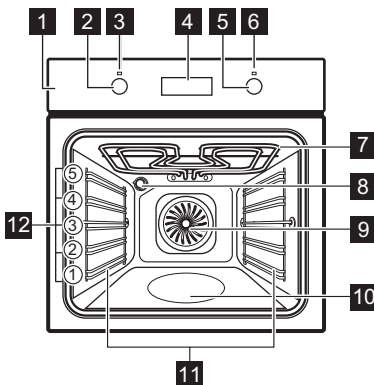
⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt.

- 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 rút bỏ dây điện.

3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

3.1 Tổng quan chung



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Núm chức năng làm nóng
- 3 Đèn/biểu tượng nguồn
- 4 Màn hình
- 5 Núm điều khiển (để điều khiển nhiệt độ)
- 6 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 7 Bộ phận làm nóng
- 8 Đèn
- 9 Quạt
- 10 Khoang dập nổi - Hộp đựng nước làm sạch
- 11 Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
- 12 Vị trí kệ

4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

4.1 Bật và tắt lò

Để bật lò lên:

1. Nhấn vào các nút. Các nút bật ra.
2. Xoay nút điều chỉnh các chức năng làm nóng để chọn chức năng.
3. Xoay nút điều khiển để điều chỉnh thiết lập.

Để tắt lò: xoay nút điều chỉnh các chức năng làm nóng về vị trí tắt 0.

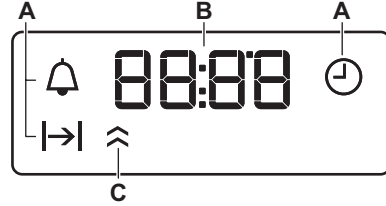
4.2 Các nút / trường cảm biến

— Để đặt thời gian.

🕒 Để đặt chức năng đồng hồ.

+ Để đặt thời gian.

4.3 Màn hình



- A. Chức năng của đồng hồ
B. Đồng hồ hẹn giờ
C. Đèn chỉ báo nhiệt tăng

5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Đặt thời gian

Sau khi kết nối đầu tiên với nguồn điện, đợi cho đến khi màn hình hiển thị: "00:00" hoặc "12:00" (tùy thuộc vào kiểu máy).

1. +, — - nhấn để đặt thời gian.
2. 🕒 - nhấn để xác nhận hoặc thời gian đã đặt trong ngày sẽ tự động được lưu sau 5 giây.

5.2 Làm nóng trước và vệ sinh lần đầu

Làm nóng trước lò trống trước lần sử dụng đầu tiên và tiếp xúc với thực phẩm. Lò có thể

phát ra mùi khó chịu và khói. Thông gió phòng trong quá trình làm nóng trước.

1. Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo ra khỏi thiết bị.
2. Đặt chức năng 🕒. Cài đặt nhiệt độ tối đa. Tham khảo Sử dụng hàng ngày. Để lò hoạt động trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng 🕒. Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 15 phút.
4. Đặt chức năng 🕒. Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 15 phút.
5. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
6. Chỉ lau chùi thiết bị và phụ kiện bằng khăn vải sợi nhỏ, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.
7. Đặt phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo rời về vị trí ban đầu.









6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Chức năng làm nóng

🕒 Để bật đèn.

	<p>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 bên trong lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Nhiệt độ được sử dụng. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để biết thêm thông tin, tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày", Lưu ý về: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm.</p>
	<p>Nấu Bằng Quạt Thực Sự + / Làm sạch bằng nước 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.</p>
	<p>Nấu thông thường Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.</p>
	<p>Nhiệt dưới Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.</p>
	<p>Nấu bằng quạt chuẩn Nướng thịt và nướng bánh. Đặt nhiệt độ thấp hơn so với Nấu ăn Thông thường vì quạt phân bố đều nhiệt bên trong lò.</p>
	<p>Nướng nhanh Để nướng những miếng thực phẩm mỏng với số lượng lớn và để nướng bánh mì.</p>
	<p>Nướng Turbo Để nướng súp lơ, thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để nướng gratin và để làm chín vàng.</p>
	<p>Chức năng nướng Pizza Để nướng pizza và các món ăn khác cần nhiều nhiệt hơn từ bên dưới.</p>

6.2 Lưu ý: 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 EU 65/2014 (theo và EU 66/2014). Kiểm tra theo: IEC/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.

Khi quý vị sử dụng chức năng này, đèn sẽ tự động tắt.

Để xem hướng dẫn nấu ăn, tham khảo Gọi ý và lời khuyên, Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm. Để xem các khuyến nghị chung về tiết kiệm năng lượng, tham khảo Hiệu suất năng lượng, lời khuyên Tiết kiệm năng lượng.

6.3 Cài chức năng làm nóng

1. Xoay núm điều khiển chức năng làm nóng để chọn một chức năng làm nóng.
2. Vận núm điều chỉnh để chọn nhiệt độ.
3. Khi nấu xong, vận các núm về vị trí tắt để tắt lò.

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

Chức năng này tăng độ ẩm trong quá trình nấu ăn.


CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị bỏng và hư hỏng thiết bị.

1. Đảm bảo rằng lò đã nguội.
2. Đổ nước máy vào khoang dập nổi.



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

3. Đặt chức năng: .
4. Xoay núm điều chỉnh để đặt nhiệt độ.
5. Làm nóng trước lò trống trong 10 phút để tạo độ ẩm.
6. Đặt đồ ăn vào lò. Không mở cửa lò trong khi nấu.
7. Xoay núm điều chỉnh các chức năng làm nóng về vị trí tắt.
8. Sau khi chức năng kết thúc, hãy cẩn thận mở cửa lò. Hơi bốc ra có thể gây bỏng.
9. Đảm bảo rằng lò đã nguội. Đổ hết nước còn lại khỏi khoang dập nổi.

7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG

7.1 Quạt làm mát


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


7.2 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.

8. CHỨC NĂNG CỦA ĐỒNG HỒ



8.1 Bảng chức năng đồng hồ



 **Thời gian trong ngày**
Để thiết lập, thay đổi hoặc kiểm tra thời gian trong ngày.




 **Thời lượng**
Để đặt thời gian hoạt động của thiết bị.

 **Chuông hẹn phút**
Để đặt đếm ngược. Chức năng này không có tác dụng khi thiết bị hoạt động. Bạn có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi lò tắt.

8.2 Thiết lập: Thời gian trong ngày



1. Nhấn liên tục Biểu tượng  - để thay đổi thời gian trong ngày. Biểu tượng  - nhấp nháy.



2. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để cài đặt thời gian.
Sau khoảng 5 giây, nhấp nháy dừng và màn hình hiển thị thời gian.



Biểu tượng  - nhấp nháy khi bạn kết nối thiết bị với nguồn điện, khi bị cắt điện hoặc khi không đặt đồng hồ hẹn giờ. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để cài đặt thời gian.

8.3 Thiết lập: Thời lượng

1. Cài đặt chức năng làm nóng và nhiệt độ.



2. Biểu tượng  - nhấn nhiều lần. Biểu tượng  - nhấp nháy.



3. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để cài đặt: Thời lượng.

Màn hình hiển thị Biểu tượng  . Biểu tượng  - nhấp nháy khi thời gian đặt kết thúc. Tín hiệu sẽ vang lên và thiết bị sẽ tắt.

4. Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.
5. Vận các núm về vị trí tắt.

8.4 Thiết lập: Chuông hẹn phút


1. Biểu tượng  - nhấn liên tục. Biểu tượng  - nhấp nháy.


2. Biểu tượng  , Biểu tượng  - 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.

3. Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.
4. Vận các núm về vị trí tắt.

8.5 Hủy bỏ: Chức năng của đồng hồ

1. Nhấn liên tục cho đến khi Biểu tượng  - chức năng đồng hồ bắt đầu nhấp nháy.

2. Nhấn và giữ Biểu tượng  .
Chức năng đồng hồ sẽ tắt sau vài giây.

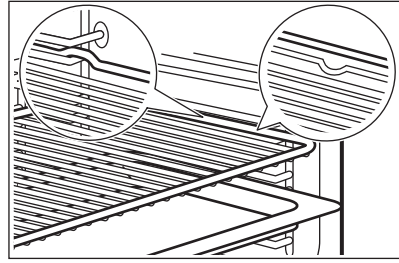
9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

9.1 Lắp phụ kiện

Có sẵn phụ kiện tùy theo từng mẫu lò. Quét mã QR để xem cách sử dụng các phụ kiện đi kèm với lò của quý vị. Bạn có thể đặt hàng riêng phụ kiện tùy chọn. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên lạc với nhà cung cấp tại địa phương của quý vị.



Ràng cửa nhỏ ở phía trên tăng thêm độ an toàn và bảo vệ chống nghiêng. Các chỗ lõm cũng là thiết bị chống nghiêng. Phần rìa xung quanh kệ ngăn không để dụng cụ nấu ăn trượt khỏi kệ.

Lắp phụ kiện (kệ/khay lưới) vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ. Đảm bảo rằng kệ chạm vào phía sau bên trong lò nướng và chân hướng xuống.

Nếu khay của quý vị có cạnh dốc, hãy để cạnh đó về phía sau bên trong lò nướng.

Nếu có chữ khắc trên phụ kiện, hãy đảm bảo rằng chữ đó hướng về quý vị.

Nếu sử dụng khay có lỗ, hãy đặt khay/chảo bên dưới để hứng chất lỏng nhỏ giọt.

10. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN

10.1 Khuyên nghị nấu nướng

Nhiệt độ và thời gian nấu trong các bảng chỉ để hướng dẫn. Những thông số này còn phụ thuộc vào công thức món ăn, chất lượng và số lượng thành phần được sử dụng.

Lò của bạn có thể nướng hoặc quay theo cách khác so với lò mà bạn đã có trước đây. Phần gợi ý dưới đây cho biết các cài đặt được khuyến dùng về nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ đối với những loại thực phẩm cụ thể.

Tính vị trí kệ từ đáy sàn bếp lò.

Nếu bạn không thể tìm thấy các thiết lập cho một công thức nấu ăn cụ thể, hãy tìm thiết lập tương tự.

Để biết mẹo tiết kiệm năng lượng, hãy tham khảo Hiệu suất năng lượng.

Các biểu tượng được sử dụng trong bảng:

	Loại thực phẩm
	Chức năng làm nóng
	Nhiệt độ

	Phụ kiện
	Vị trí kệ
	Thời gian nấu (phút)





10.2 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm - phụ kiện được khuyến dùng

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

- **Chảo pizza** - tối màu, không phản quang, đường kính 28 cm
- **Đĩa nướng** - tối màu, không phản quang, đường kính 26 cm
- **Khuôn gốm sứ** - bằng gốm sứ, đường kính 8 cm, chiều cao 5 cm
- **Khuôn thiếc để bánh flan** - tối màu, không phản quang, đường kính 28 cm






10.3 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		
Bánh mì ổ nhỏ ngọt, 12 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	175	3	40 - 50
Bánh mì ổ nhỏ tròn, 9 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Pizza, đông lạnh, 0.35 kg	kệ lưới	180	2	45 - 55
Bánh cuộn Thụy Sĩ	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 flang bông lan	khuôn thiếc đế bánh flang trên kệ kim loại	180	2	35 - 45
Bánh kẹp 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
Macaroon, 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
Bánh pastry rau húng, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	35 - 45
Bánh quy bơ, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	150	2	40 - 50
Bánh tạc nhỏ, 8 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40
Rau củ quả, rim, 0.4 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Trứng tráng chay	chảo pizza trên kệ kim loại	180	3	35 - 45
Rau củ quả Địa Trung Hải, 0.7 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	4	35 - 45

10.4 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo IEC 60350-1.

				°C	
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)	Nấu thông thường	Khay nướng	3	170	20 - 35
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
Bánh táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu thông thường	Kệ dây	2	180	70 - 90
Bánh táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	70 - 90
Bánh bông lan không béo, khuôn bánh Ø26 cm ¹⁾	Nấu thông thường	Kệ dây	2	170	40 - 50
Bánh bông lan không béo, khuôn bánh Ø26 cm ¹⁾	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	40 - 50
Bánh bông lan không béo, khuôn bánh Ø26 cm ¹⁾	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2 và 4	160	40 - 60
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
Bánh mì nướng ¹⁾	Nướng	Kệ dây	4	tối đa	1 - 5

¹⁾ Làm nóng lò trước trong 10 phút.

11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

11.1 Lưu ý khi làm sạch

Chất tẩy rửa

- Chỉ lau chùi mặt trước của thiết bị bằng khăn vải sợi nhỏ 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

- Vệ sinh bên trong 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 thiết bị hay trên các tấm cửa kính. Để giảm ngưng tụ, hãy để thiết bị hoạt động trong 10 phút trước khi nấu. Không cất thực phẩm trong lò lâu hơn 20 phút. Chỉ lau khô bên trong lò bằng khăn vi sợi sau mỗi lần dùng.

Phụ kiện

- Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Chỉ dùng khăn vải sợi nhỏ với nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không làm sạch các phụ kiện bằng máy rửa bát.

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

11.2 Làm sạch khoang dập nổi

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



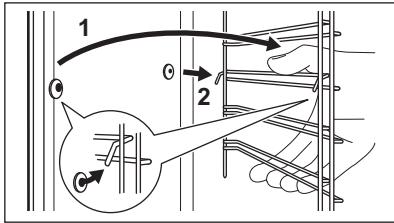
Đối với chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự + vệ sinh lò sau mỗi 5 - 10 chu kỳ nấu.

1. Đổ 250 ml giấm trắng hoặc axit citric vào khoang dập nổi.
Sử dụng giấm có độ axit tối đa là 6% và không chứa chất phụ gia.
2. Để giấm hòa tan cặn vôi ở nhiệt độ môi trường trong 30 phút.
3. Làm sạch khoang bằng nước ấm và miếng vải mềm.

11.3 Tháo giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để vệ sinh lò.

1. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
2. Kéo phần trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh.
3. Kéo đầu phía sau của giá đỡ kệ ra khỏi vách bên và tháo nó ra.



4. Đặt các giá đỡ kệ trở lại vị trí ban đầu.
Lắp lại các bước theo thứ tự ngược lại.
Nếu các thanh trượt ống lồng được cung cấp, các chốt giữ của nó phải hướng về phía trước.

11.4 Làm sạch bằng nước

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

1. Rót nước vào khoang dập nổi: 200 ml.
2. Đặt chức năng: .
3. Đặt nhiệt độ lên 90 °C.
4. Để lò hoạt động trong 30 phút.

5. Tắt lò.

6. Đợi cho đến khi lò nguội. Lau khô khoang lò bằng giẻ mềm.

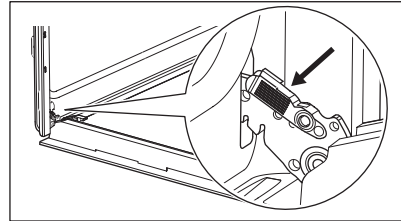
11.5 Tháo và lắp cửa

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.

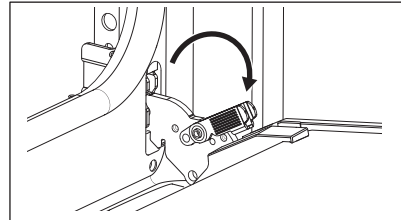
THẬN TRỌNG!

Không sử dụng lò khi không có các tấm kính.

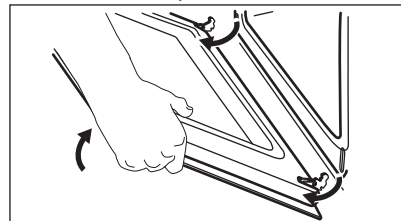
1. Mở cửa hết cỡ và giữ cả hai bản lề.



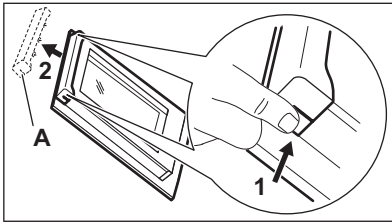
2. Nâng và kéo các chốt cho đến khi có tiếng tách.



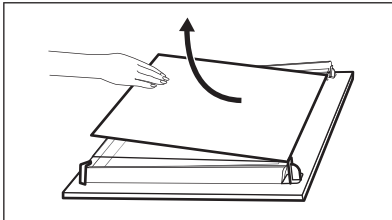
3. Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo để tháo cửa ra khỏi vị trí.



4. Để cánh cửa trên giẻ mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.
5. Giữ phần khung cửa A ở mép trên cùng của cánh cửa ở hai bên và đẩy vào bên trong để tháo phần đệm kẹp ra.



- Kéo thanh rìa cửa về phía trước để tháo ra.
- Giữ lần lượt các tấm kính cửa bằng cạnh trên cùng và kéo chúng lên, ra khỏi thanh dẫn. Đảm bảo rằng tấm kính trượt ra khỏi khung hỗ trợ hoàn toàn.



- 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.
- Sau khi vệ sinh, lắp đặt các tấm kính và cửa lò. Đảm bảo đặt các tấm kính trở lại

theo đúng trình tự. Kiểm tra biểu tượng/hình in trên cạnh bên tấm kính. Nếu cửa được lắp đúng cách, bạn sẽ nghe thấy tiếng tách khi đóng các chốt.

11.6 Thay đèn

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

- Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
- Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện chính.
- Đặt khăn lên đáy khoang lò.

⚠ THẬN TRỌNG!

Luôn giữ đèn halogen bằng miếng vải để tránh cận dầu mỡ bám vào đèn.

Đèn sau

- Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.
- Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
- Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
- Lắp chụp đèn thủy tinh.

12. XỬ LÝ SỰ CỐ

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

12.1 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	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục
Thiết bị không nóng lên.	Cầu chì bị nổ. Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân gây ra sự cố. Nếu vấn đề vẫn tiếp tục xảy ra, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn.

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục
Miếng đệm cửa bị hỏng.	Không sử dụng lò. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Màn hình hiển thị "00:00" hoặc "12:00".	Đã bị cắt điện. Đặt thời gian trong ngày. Tham khảo phần "Trước khi sử dụng lần đầu".

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục
Nước rò rỉ ra khỏi khoang dập nổi.	Có quá nhiều nước trong khoang dập nổi. Ngắt kết nối thiết bị và đảm bảo nó đã nguội. Lau sạch nước bằng khăn hoặc mút. Thêm đúng lượng nước. Tham khảo "Sử dụng hàng ngày", Cài đặt chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.
Hiệu suất nấu của chức năng không đạt: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.	Khoang dập nổi không được đổ đầy nước. Thêm đúng lượng nước. Tham khảo "Sử dụng hàng ngày", Cài đặt chức năng: Nấu Bằng Quạt Thực Sự +.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị cháy. Thay đèn. Tham khảo "Bảo trì và làm sạch", Thay thế bóng đèn.

12.2 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 của lò. Bạn có thể thấy bảng này khi mở cửa. Không tháo tấm xếp hạng khỏi thiết bị.

Chúng tôi khuyên bạn nên viết dữ liệu ở đây:

Model (MOD.):

Số sản phẩm (PNC):

Số sê-ri (S.N.):

13. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG

13.1 Lời khuyên tiết kiệm năng lượng

Các lời khuyên sau đây sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng khi sử dụng lò.

Đảm bảo đóng cửa thiết bị khi thiết bị đang vận hành. Không mở cửa thiết bị quá nhiều 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 bằng kim loại và khuôn thiếc/vật chứa tối màu, không phản quang để cải thiện khả năng tiết kiệm năng lượng.

Không làm nóng lò trước khi nấu, trừ khi có khuyến nghị cụ thể.

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 thiết bị xuống mức tối thiểu trước khi kết thúc nấu 3 - 10 phút. Nhiệt dư bên trong thiết bị sẽ tiếp tục nấu.

Sử dụng lượng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc hâm nóng các món ăn khác.

Giữ cho thức ăn nóng



Chọn thiết lập nhiệt độ thấp nhất có thể để sử dụng lượng nhiệt dư và giữ ấm cho thức ăn.

Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Chức năng được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu.

Khi quý vị sử dụng chức năng này, đèn sẽ tắt.

14. LO NGẠI VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế vật liệu có biểu tượng . Bỏ bao bì vào các thùng tương ứng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người bằng cách tái chế rác thải từ thiết bị điện và điện tử. Không thải bỏ các thiết bị có biểu tượng  chung với rác thải sinh hoạt. Trả lại sản phẩm cho cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ văn phòng thành phố 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

electrolux.com

701131656-A-452025



CE