



**KOHHE00BK**

**KOHHE00BX**

**MS** Manual Pengguna | **Ketuhar**

**3**

**VI** Hướng dẫn Sử dụng | **Lò**

**18**



# PEMASANGAN / CÀI ĐẶT

(\*mm)

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven with Hob - Built Under installation

(\*mm)

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

# Selamat datang ke Electrolux! Terima kasih kerana memilih perkakas kami.



Dapatkan nasihat penggunaan, brosur, penyelesaian masalah, maklumat servis dan pembaikan:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

## KANDUNGAN

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. MAKLUMAT KESELAMATAN.....       | 3  |
| 2. ARAHAN KESELAMATAN.....         | 5  |
| 3. PENERANGAN PRODUK.....          | 8  |
| 4. PANEL KAWALAN.....              | 8  |
| 5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA..... | 8  |
| 6. KEGUNAAN HARIAN.....            | 9  |
| 7. FUNGSI TAMBAHAN.....            | 10 |
| 8. FUNGSI JAM.....                 | 10 |
| 9. MENGGUNAKAN AKSESORI.....       | 10 |
| 10. PETUNJUK DAN PETUA.....        | 11 |
| 11. PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN..... | 13 |
| 12. PENYELESAIAN MASALAH.....      | 15 |
| 13. KECEKAPAN TENAGA.....          | 16 |
| 14. KEBIMBANGAN ALAM SEKITAR.....  | 17 |

## 1. ⚠ MAKLUMAT KESELAMATAN

Sebelum pemasangan dan penggunaan perkakas ini, baca arahan yang diberikan dengan teliti. Pengilang tidak bertanggungjawab terhadap apa-apa kecederaan atau kerosakan aibat daripada pemasangan atau penggunaan yang tidak betul. Sentiasa pastikan arahan berada dalam lokasi yang selamat dan tidak boleh diakses untuk rujukan akan datang.

### 1.1 Keselamatan kanak-kanak dan orang yang mudah terjejas

- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak yang berumur dari 8 tahun dan ke atas serta orang yang mempunyai kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman serta berpengetahuan

sekiranya mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak yang berumur antara 3 dan 8 tahun serta orang yang mempunyai kekurangan upaya yang sangat menyeluruh dan kompleks perlu dijauhkan dari perkakas melainkan diawasi sepanjang masa.

- Awasi kanak-kanak bagi memastikan mereka tidak bermain-main dengan perkakas.
- Simpan semua bungkusan jauh daripada kanak-kanak dan lupuskannya dengan sewajarnya.
- AMARAN: Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Pastikan kanak-kanak dan haiwan peliharaan berada jauh daripada perkakas semasa penggunaan dan penyejukan.
- Jika perkakas mempunyai alat keselamatan kanak-kanak, alat itu hendaklah diaktifkan.
- Kanak-kanak seharusnya tidak menjalankan pembersihan dan penyelenggaraan perkakas tanpa penyeliaan.

## **1.2 Keselamatan Am**

- Perkakas ini hanya untuk tujuan memasak.
- Perkakas ini direka untuk kegunaan domestik isi rumah dalam persekitaran dalaman.
- Perkakas ini boleh digunakan di pejabat, bilik tetamu hotel, bilik tetamu lojing, rumah tetamu ladang dan penginapan serupa yang lain yang penggunaannya tidak melebihi tahap kegunaan domestik (purata).
- Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini dan menggantikan kabel.
- Jangan gunakan perkakas sebelum memasangnya di dalam struktur terbina dalam.
- Putuskan sambungan perkakas daripada bekalan kuasa sebelum melakukan sebarang penyelenggaraan.

- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, Pusat Servis Sah atau individu dengan kelayakan yang serupa bagi mengelakkan bahaya elektrik.
- **AMARAN:** Pastikan alat dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.
- **AMARAN:** Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Sila berhati-hati bagi mengelakkan daripada tersentuh elemen pemanas atau permukaan rongga perkakas.
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk menanggalkan atau memasukkan aksesori atau peralatan ketuhar.
- Untuk menanggalkan penyokong rak, tarik dahulu bahagian hadapan penyokong rak dan kemudian hujung belakang menjauh dari dinding sisi. Pasang sokongan rak mengikut jujukan songsang.
- Jangan gunakan pembersih wap untuk membersihkan perkakas.
- Jangan gunakan pembersih pelepas yang kasar atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca kerana ia boleh mencalarkan permukaan yang mungkin mengakibatkan kaca pecah.

## 2. ARAHAN KESELAMATAN

### 2.1 Pemasangan

#### **AMARAN!**

Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini.

- Tanggalkan semua bungkusan.
- Jangan pasang atau gunakan alat yang rosak.
- Ikuti arahan pemasangan yang tersedia di laman web kami.
- Sentiasa berhati-hati ketika memindahkan perkakas kerana perkakas ini berat. Sentiasa gunakan sarung tangan keselamatan dan kasut yang bertutup.
- Jangan tarik alat dengan pemegang.
- Pasang perkakas di dalam tempat yang selamat dan sesuai yang memenuhi keperluan pemasangan.
- Pastikan jarak minimum dari perkakas dan unit lain.
- Sebelum memasang perkakas, periksa jika pintu perkakas boleh terbuka tanpa sekatan.
- Perkakas dilengkapi dengan sistem penyejukan elektrik. Ia mesti dikendalikan menggunakan kuasa elektrik.

## 2.2 Sambungan elektrik

### AMARAN!

Risiko berhadapan kebakaran dan mengalami kejutan elektrik.

- Semua penyambungan elektrik harus dilakukan oleh juruelektrik yang berkelayakan.
- Alat mesti dibumikan.
- Pastikan bahawa parameter pada plat pengedaran adalah serasi dengan kadaran elektrik bekalan kuasa utama.
- Sentiasa gunakan soket kalis kejut yang dipasang dengan betul.
- Jangan gunakan penyesuai dan kabel sambungan berbilang palam.
- Pastikan agar tidak menyebabkan kerosakan pada palam utama dan kabel utama. Sekiranya kabel utama perlu diganti, ini mesti dilakukan oleh Pusat Servis Sah.
- Jangan biarkan kabel utama bersentuhan atau berdekatan dengan pintu atau ceruk di bawah perkakas, terutama sekali apabila ia beroperasi atau pintunya panas.
- Perlindungan kejutan pada bahagian hidup dan bertebat mesti diikat dengan cara ia tidak dapat dibuka tanpa alat.
- Sambungkan palam utama pada soket utama hanya pada penghujung proses pemasangan. Pastikan palam utama boleh diakses selepas pemasangan.
- Sekiranya soket utama longgar, jangan sambungkan palam utama.
- Jangan tarik kabel utama untuk mencabut perkakas. Sentiasa tarik palam utama.
- Hanya gunakan peranti pengasingan yang betul: pemotong perlindungan talian, fius (fius jenis skru dikeluarkan daripada pemegang), belantik dan sesentuh kebocoran bumi.
- Pemasangan elektrik mesti mempunyai alat pengasingan yang membolehkan anda memutuskan perkakas dari sumber elektrik di semua tiang. Peranti pengasingan mesti mempunyai lebar bukaan minimum 3 mm.
- Perkakas ini hanya dibekalkan dengan kabel utama sahaja.

### Jenis kabel yang dipakai untuk pemasangan atau penggantian untuk Eropah:

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

Untuk bahagian kabel, rujuk pada kuasa penuh di plat perkadaran. Anda juga boleh rujuk pada jadual:

| Kuasa penuh (W) | Bahagian kabel (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-----------------------------------|
| maksimum 1380   | 3x0.75                            |
| maksimum 2300   | 3x1                               |
| maksimum 3680   | 3x1.5                             |

Kord bumi (kabel hijau / kuning) mesti 2 sm lebih panjang daripada kabel fasa perang dan neutral biru.

## 2.3 Gunakan

### AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan, mengalami lecur dan kejutan elektrik atau letupan.

- Jangan ubah spesifikasi perkakas ini.
- Pastikan bukaan pengudaraan tidak tersekat.
- Jangan biarkan alat tidak diawasi semasa operasi.
- Nyahaktifkan alat selepas setiap penggunaan.
- Berhati-hati ketika anda membuka pintu perkakas semasa alat sedang beroperasi. Udara panas boleh dibebaskan.
- Jangan kendalikan alat ini dengan tangan yang basah atau apabila ia bersentuhan dengan air.
- Jangan berikan tekanan pada pintu terbuka.
- Jangan gunakan alat ini sebagai permukaan kerja atau sebagai permukaan penyimpanan.
- Buka pintu perkakas dengan berhati-hati. Penggunaan bahan dengan alkohol boleh menyebabkan campuran alkohol dan udara.
- Jangan biarkan percikan api atau api terbuka bersentuhan dengan perkakas semasa anda membuka pintu.

- Sentiasa gunakan kaca dan balang yang diluluskan untuk tujuan pemeliharaan.
- Jangan letakkan produk mudah terbakar atau barang yang lembap dengan produk mudah terbakar di, berhampiran atau di atas perkakas.

**⚠️ AMARAN!**

Risiko berlaku kerosakan pada pada perkakas.

- Untuk mengelakkan kerosakan atau perubahan warna pada enamel:
  - jangan letakkan peralatan ketuhar atau benda lain terus pada bahagian bawah rongga perkakas.
  - jangan letakkan kerajang aluminium betul-betul di bahagian bawah rongga perkakas.
  - jangan masukkan air terus ke dalam perkakas panas.
  - jangan simpan pinggan mangkuk dan makanan yang lembap di dalam perkakas setelah anda selesai memasak.
  - berhati-hati semasa anda menanggalkan atau memasang aksesori.
- Perubahan warna enamel atau keluli tahan karat tidak memberi kesan terhadap prestasi perkakas.
- Gunakan kualiti dalam untuk kuih lembap. Jus buah boleh menyebabkan kotoran yang boleh kekal.
- Guna aksesori yang disertakan untuk perkakas ini atau disyorkan oleh pengeluar sahaja.
- Sentiasa memasak dengan pintu ketuhar ditutup.
- Sekiranya perkakas dipasang di belakang panel perabot (mis. pintu) pastikan pintu tidak ditutup ketika perkakas sedang beroperasi. Haba dan kelembapan mungkin terkumpul di belakang panel perabot tertutup dan menyebabkan kerosakan kepada perkakas, unit perumahan atau lantai. Jangan tutup panel perabot sehingga peralatan telah sejuk sepenuhnya selepas digunakan.

## 2.4 Penjagaan dan pembersihan

**⚠️ AMARAN!**

Risiko mendapat kecederaan, berhadapan dengan kebakaran atau berlaku kerosakan pada perkakas.

- Sebelum penyelenggaraan, nyahaktifkan perkakas dan cabut keluar palam utama dari soket utama.
- Pastikan perkakas sudah sejuk. Terdapat risiko panel kaca akan pecah.
- Gantikan panel kaca pintu serta-merta apabila ia rosak. Hubungi Pusat Servis Sah.
- Berhati-hati apabila anda mengalihkan pintu daripada perkakas, pintu berat.
- Bersihkan perkakas secara kerap untuk mengelakkan penyusutan bahan permukaan.
- Bersihkan perkakas dengan kain lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen yang neutral. Jangan gunakan produk pelelas, pad pembersihan pelelas, pelarut atau objek logam.
- Jika anda menggunakan penyembur ketuhar, ikuti arahan keselamatan pada pambalutnya.

## 2.5 Pencerayaan dalaman

**⚠️ AMARAN!**

Risiko mendapat kejutan elektrik.

- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu alat ganti dijual secara berasingan: Lampu ini digunakan untuk menahan keadaan fizikal yang melampau dalam peralatan rumah seperti suhu, getaran, kelembapan atau dicipta untuk memberi isyarat maklumat mengenai status operasi perkakas. Mereka tidak dicipta untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak sesuai untuk penerangan ruangan rumah.
- Produk ini mengandungi sumber cahaya dari kelas kecekapan tenaga G.
- Hanya gunakan lampu yang mempunyai spesifikasi yang sama .

## 2.6 Servis

- Untuk memperbaiki perkakas, hubungi Pusat Servis Sah.

- Gunakan bahagian ganti tulen sahaja.

## 2.7 Pelupusan

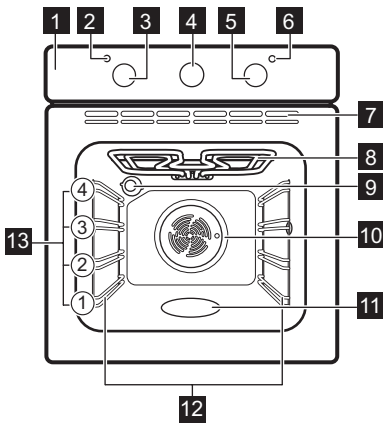
### ⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan atau kelemahan.

- Hubungi pihak berkuasa perbandaran anda untuk maklumat tentang cara melupuskan perkakas.
- Cabut keluar palam perkakas dari bekalan utama.
- Putuskan kabel elektrik sesalur yang berdekatan dengan perkakas dan buangkannya.

## 3. PENERANGAN PRODUK

### 3.1 Ringkasan




- 1 Panel kawalan
- 2 Simbol / lampu kuasa
- 3 Tombol untuk fungsi pemanasan
- 4 Tombol untuk pemasa
- 5 Tombol kawalan (untuk suhu)
- 6 Penunjuk / simbol suhu
- 7 Lohong udara untuk kipas penyejuk
- 8 Elemen pemanas
- 9 Lampu
- 10 Kipas
- 11 Teraan timbul rongga - Bekas pembersihan akua
- 12 Sokongan rak, boleh tanggal
- 13 Kedudukan rak

## 4. PANEL KAWALAN

### 4.1 Mematikan dan menghidupkan perkakas.

Untuk menghidupkan perkakas:

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi.

2. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan tetapan.  
Untuk mematikan perkakas: pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan "mati" .



## 5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

### ⚠️ AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

### 5.1 Prapemanasan awal dan pembersihan

Panaskan dahulu peralatan yang kosong sebelum kegunaan kali pertama dan bersentuhan dengan makanan. Perkakas boleh mengeluarkan bau dan asap yang tidak menyenangkan. Udarakan bilik semasa pemanasan awal.

1. Alihkan semua aksesori dan sokongan rak boleh tanggal daripada perkakas.
2. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Rujuk Kegunaan harian. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 j.
3. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.

4. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
5. Bersihkan perkakas dan aksesori dengan kain gentian mikro, air suam dan detergen ringan sahaja.
6. Letakkan aksesori dan sokongan rak boleh tanggal kembali ke kedudukan asalnya.

## 6. KEGUNAAN HARIAN

### AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

### 6.1 Fungsi pemanasan



#### Memasak Dengan Kipas

Untuk memanggang atau memanggang dan membakar makanan dengan suhu masakan yang sama pada lebih daripada satu kedudukan rak, tanpa gangguan peri-sa.



#### Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini direka untuk menjimatkan tenaga semasa memasak. Apabila anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam ketuhar mungkin berbeza daripada suhu yang ditetapkan. Kuasa pemanasan mungkin dikurangkan. Untuk maklumat lebih lanjut, rujuk bab "Penggunaan Harian", Nota mengenai: Pembakaran Kipas Lembab.



#### Pemasakan Konvensional

Untuk membakar dan memanggang makanan pada satu kedudukan rak.



#### Haba Bawah

Untuk membakar kek dengan bahagian bawah berkerak dan untuk mengawet/ menjeruk makanan.



#### Gril

Untuk menggril makanan nipis dan untuk membakar roti.



#### Pengrilan Turbo

Untuk memanggang daging atau ayam bertulang bersaiz besar pada satu kedudukan rak. Untuk membakar gratin dan menggarang.



#### Mencair beku

Untuk mencair beku makanan (sayuran dan buah-buahan). Masa mencair beku bergantung pada jumlah dan saiz makanan beku.


### 6.2 Nota berkaitan: Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini digunakan untuk mematuhi kelas kecekapan tenaga dan keperluan reka bentuk eko (menurut EU 65/2014 dan EU 66/2014). Ujian mengikut: IEC/EN 60350-1.

Pintu ketuhar perlu ditutup semasa memasak supaya fungsinya tidak diganggu dan ketuhar beroperasi dengan kecekapan tenaga tertinggi.

Untuk arahan memasak, rujuk Petunjuk dan petua, Pembakaran Kipas Lembab. Untuk cadangan penjimatan tenaga am, rujuk Kecekapan tenaga, Petua penjimatan tenaga.

### 6.3 Mengeset fungsi pemanasan

1. Pusing tombol untuk pemasa kepada kedudukan asal . Dalam kedudukan ini anda mengendalikan perkakas secara manual.
2. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.
3. Pusing tombol kawalan untuk memilih suhu.
4. Setelah proses memasak tamat, pusing tombol ke kedudukan mati untuk memamatkan ketuhar.

## 7. FUNGSI TAMBAHAN

### 7.1 Kipas penyejuk

Apabila perkakas beroperasi, kipas penyejuk dihidupkan secara automatik untuk memastikan permukaan perkakas sejuk. Jika anda mematikan perkakas, kipas penyejuk akan terus beroperasi sehingga perkakas sejuk.

### 7.2 Termostat keselamatan

Pengendalian ketuhar yang salah atau komponen yang rosak boleh menyebabkan

pemanasan lampau yang berbahaya. Untuk mengelakkan perkara ini, ketuhar ini mempunyai termostat keselamatan yang akan menyekat bekalan kuasa. Ketuhar akan dihidupkan semula secara automatik apabila suhu turun.

## 8. FUNGSI JAM

### 8.1 Selesai memasak


Untuk menetapkan waktu fungsi pemanasan dimatikan.

1. Tetapkan fungsi pemanasan dan suhu maksimum.
2. Pusingkan tombol pemasa kepada julat penuh.
3. Pusingkan tombol pemasa untuk menetapkan masa dimatikan.

Apabila masa yang ditetapkan berakhir, isyarat berbunyi dan ketuhar dimatikan.

4. Pusingkan tombol untuk fungsi pemanasan dan tombol untuk suhu kepada kedudukan dimatikan.



Untuk menetapkan fungsi pemanasan tanpa menetapkan masa memasak, pusingkan tombol pemasa kepada kedudukan asal .

## 9. MENGGUNAKAN AKSESORI

### AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

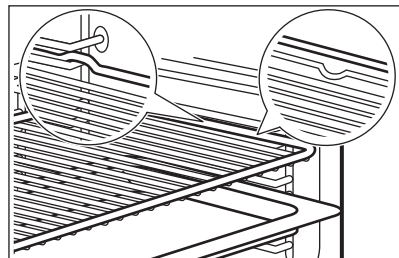
### 9.1 Memasukkan aksesori

Aksesori tersedia bergantung pada model. Imbas kod QR untuk menyemak cara penggunaan aksesori yang dibekalkan dengan perkakas anda. Anda boleh memesan aksesori pilihan secara berasingan. Untuk mendapatkan maklumat lanjut, sila hubungi pembekal setempat.



satu mekanisme agar dulang tidak terbalik. Tepi sekeliling rak menghalang peralatan memasak daripada terluncur daripada rak.

Masukkan aksesori (rak dawai / dulang) antara bar panduan sokongan rak. Pastikan rak menyentuh bahagian belakang bahagian dalam ketuhar dan kaki menghala ke bawah.



Lekukan kecil di bahagian atas meningkatkan keselamatan dan menyediakan perlindungan kecondongan. Lekukan itu juga merupakan

Jika dulang anda mempunyai cerun, letakkannya pada kedudukan menghadap ke belakang bahagian dalam ketuhar.

Jika terdapat tulisan pada aksesori, pastikan ia menghadap ke arah anda.

Jika anda menggunakan dulang berlubang, letakkan dulang / kualiti di bawahnya, untuk mengumpul cecair yang menitis.

## 10. PETUNJUK DAN PETUA

### 10.1 Cadangan memasak

Suhu dan masa memasak dalam jadual hanyalah sebagai garis panduan. Ia bergantung pada resipi, kualiti serta kuantiti bahan yang digunakan.




Perkakas anda boleh membakar atau memanggang secara berbeza berbanding perkakas anda sebelum ini. Petunjuk di bawah menunjukkan tetapan yang disyorkan untuk suhu, masa memasak dan kedudukan rak untuk jenis makanan tertentu.




Kira kedudukan rak daripada bahagian bawah tapak ketuhar.

Sekiranya anda tidak menemui tetapan untuk resipi tertentu, cari yang serupa.

Untuk penjimatan tenaga rujuk Kecekapan tenaga.

#### Simbol yang digunakan dalam jadual:

|  |                  |
|--|------------------|
|   | Jenis makanan    |
|   | Fungsi pemanasan |
|  | Suhu             |

|   |                    |
|---|--------------------|
|  | Aksesori           |
|  | Kedudukan rak      |
|  | Masa memasak (min) |





### 10.2 Pembakaran Kipas Lembab - aksesori dicadangkan





Gunakan loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul. Ia mempunyai daya penyerapan haba yang lebih baik berbanding bekas berwarna cerah dan memantul.

- **Loyang pizza** - gelap, tidak memantul, diameter 28 sm
- **Bekas membakar** - gelap, tidak memantul, diameter 26 sm
- **Belanga** - seramik, diameter 8 sm, ketinggian 5 sm
- **Loyang alas flan** - gelap, tidak memantul, diameter 28 sm

### 10.3 Pembakaran Kipas Lembab






Untuk hasil terbaik, ikuti cadangan yang disenaraikan dalam jadual di bawah.







|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Gulungan roti manis, 12 keping  | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Gulungan roti, 9 keping   | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Piza, beku, 0.35 kg   | rak dawai   | 220 | 2   | 35 - 40   |
| Baulu gulung  | dulang membakar atau panci titis  | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Brownie   | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 2   | 30 - 40   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Soufflè, 6 keping   | belanga seramik atas rak dawai  | 200 | 3   | 30 - 40   |
| Alas flan span  | tin alas flan atas rak dawai  | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Sandwic Victoria  | bekas membakar atas rak dawai   | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Ikan rebus, 0.3 kg  | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Seekor Ikan, 0.2 kg   | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Filet ikan, 0.3 kg  | pan pizza atas rak dawai  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Daging rebus, 0.25 kg   | dulang membakar atau panci titis  | 200 | 3   | 40 - 50   |
| Shashlik, 0.5 kg  | dulang membakar atau panci titis  | 200 | 3   | 25 - 35   |
| Biskut, 16 keping   | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Makarun, 20 keping  | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 2   | 40 - 45   |
| Muffin, 12 keping   | dulang membakar atau panci titis  | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Pastri savuri, 16 keping  | dulang membakar atau panci titis  | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Biskut kerak rapuh, 20 keping   | dulang membakar atau panci titis  | 150 | 2   | 40 - 50   |
| Tartlet, 8 keping   | dulang membakar atau panci titis  | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Sayur-sayuran, rebus, 0.4 kg  | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 3   | 35 - 40   |
| Telur dadar sayuran   | pan pizza atas rak dawai  | 200 | 3   | 30 - 45   |
| Sayuran Mediterranean, 0.7 kg   | dulang membakar atau panci titis  | 180 | 4   | 35 - 40   |

## 10.4 Maklumat untuk institusi ujian

Ujian mengikut IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| Kek kecil, 16 setiap dulang   | Pemasakan Konvensional  | Dulang pembakar   | 3   | 170 | 20 - 35   |
| Kek kecil, 16 setiap dulang   | Memasak Dengan Kipas  | Dulang pembakar   | 3   | 160 | 20 - 35   |

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Kek kecil, 16 setiap dulang   | Memasak Dengan Kipas  | Dulang pembakar   | 1 dan 3   | 160   | 20 - 35   |
| Pai epal, 2 tin Ø20 cm  | Pemasakan Konvensional  | Rak dawai   | 1   | 170   | 70 - 90   |
| Pai epal, 2 tin Ø20 cm  | Memasak Dengan Kipas  | Rak dawai   | 2   | 160   | 70 - 90   |
| Kek span, acuan kek Ø26 sm  | Pemasakan Konvensional  | Rak dawai   | 2   | 170   | 35 - 45   |
| Kek span, acuan kek Ø26 sm  | Memasak Dengan Kipas  | Rak dawai   | 2   | 160   | 35 - 45   |
| Biskut rapuh <sup>1)</sup>  | Pemasakan Konvensional  | Dulang pembakar   | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Biskut rapuh <sup>1)</sup>  | Memasak Dengan Kipas  | Dulang pembakar   | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Roti bakar <sup>1)</sup>  | Gril  | Rak dawai   | 3   | maks.   | 1 - 5   |

1) Panaskan perkakas terlebih dahulu selama 10 minit.

## 11. PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

### **AMARAN!**

Rujuk bab Keselamatan.

### 11.1 Nota tentang pembersihan

#### Agen pembersih

- Bersihkan bahagian hadapan perkakas dengan kain gentian mikro dan air suam serta sedikit detergen lembut sahaja. Bersihkan dan periksa gasket pintu berada di sekeliling bingkai rongga rongga.
- Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.
- Bersihkan kotoran dengan detergen lembut.

#### Penggunaan harian

- Bersihkan bahagian dalam perkakas selepas setiap penggunaan. Pengumpulan minyak atau sisa lain boleh mengakibatkan kebakaran.
- Kelembapan boleh memeluwap dalam perkakas atau pada panel kaca pintu. Untuk mengurangkan pemeluwapan, hidupkan perkakas selama 10 minit sebelum membakar. Jangan simpan

makanan di dalam perkakas selama lebih dari 20 minit. Keringkan bahagian dalam perkakas dengan kain mikrofiber sahaja selepas setiap penggunaan.

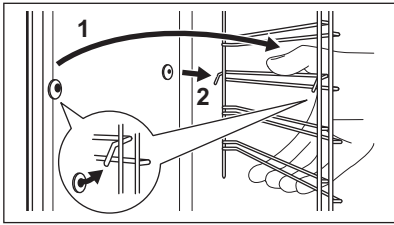
#### Aksesori

- Bersihkan semua aksesori selepas setiap penggunaan dan biarkan ia kering. Gunakan kain gentian mikro dengan air suam dan detergen lembut sahaja. Jangan bersihkan aksesori di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- Jangan bersihkan aksesori tidak melekat menggunakan pembersih kasar atau objek tajam.

### 11.2 Mengalihkan sokongan rak

Alihkan sokongan rak untuk membersihkan perkakas.

- Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
- Tarik bahagian depan sokongan rak jauh daripada dinding sisi.
- Tarik bahagian belakang sokongan rak jauh daripada dinding sisi dan alihkannya.




4. Letakkan sokongan rak kembali ke kedudukan asalnya. Ulangi langkah-langkah dalam turutan mengundur.

Jika pelari teleskop dibekalkan, pin penahannya mesti menghadap ke depan.

### 11.3 Pembersihan Akua

Prosedur pembersihan ini menggunakan kelembapan untuk membuang sisa lemak dan zarah makanan daripada ketuhar.

1. Tuang air ke dalam teraan timbul ruang ketuhar: 150 ml.
2. Tetapkan fungsi .
3. Tetapkan suhu kepada 90 °C. .
4. Biarkan ketuhar beroperasi selama 30 min.
5. Matikan perkakas.
6. Tunggu sehingga perkakas sejuk. Keringkan rongga menggunakan kain lembut.

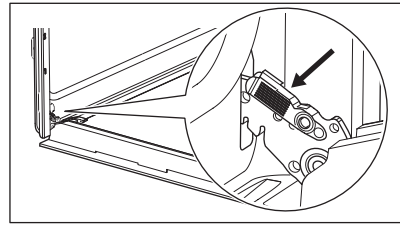
### 11.4 Menanggalkan dan memasang pintu

Pintu ketuhar mempunyai dua panel kaca. Anda boleh menanggalkan pintu ketuhar dan panel kaca dalaman untuk membersihkannya. Baca keseluruhan arahan "Menanggalkan dan memasang pintu" sebelum anda menanggalkan panel kaca.

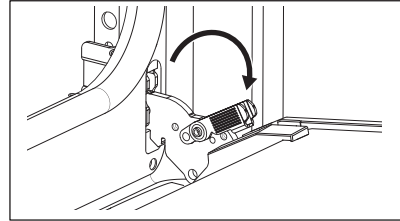
#### PERHATIAN!

Jangan gunakan peralatan tanpa panel kaca.

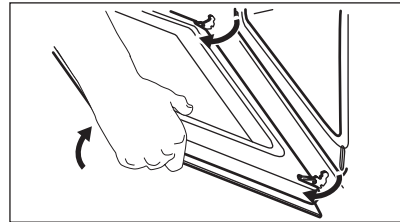
1. Buka pintu sepenuhnya dan pegang kedua-dua engsel.



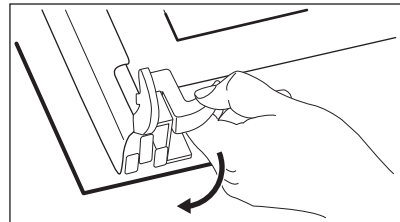
2. Angkat dan tarik selak sehingga berbunyi klik.



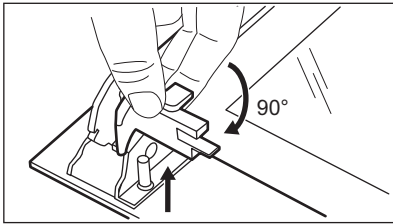
3. Tutup separuh pintu ketuhar kepada kedudukan pembukaan pertama. Kemudian angkat dan tarik untuk keluaran pintu daripada kedudukannya.



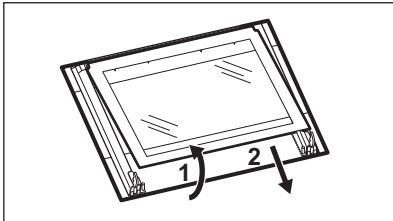
4. Letakkan pintu pada kain lembut di permukaan yang stabil dan lepaskan sistem pengunci untuk menanggalkan panel kaca dalaman.



5. Pusingkan pengikat sehingga sudut 90° dan tanggalkan pengikat daripada kedudukannya.



6. Angkat perlahan-lahan dahulu dan kemudian tanggalkan panel kaca.

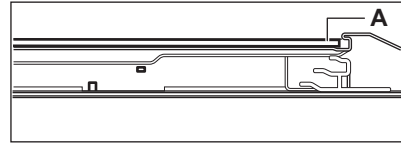


7. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan bersihkan panel kaca di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.  
8. Apabila pembersihan selesai, pasang panel kaca dan pintu ketuhar.

Jika pintu dipasang dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik apabila menutup selak berkenaan.

Sekiranya dipasang dengan betul, palang pintu akan berbunyi klik.

Pastikan anda memasang panel kaca dalam **A** pada kedudukannya dengan betul.



## 11.5 Menggantikan lampu

### ⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kejutan elektrik. Lampu boleh menjadi panas.

1. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
2. Nyahsambung palam perkakas dari bekalan utama.
3. Letakkan kain di atas lantai ketuhar.

### Lampu belakang

1. Putar penutup kaca untuk melepaskannya.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Gantikan lampu dengan lampu tahan panas 300°C yang sesuai.
4. Pasang penutup kaca.

## 12. PENYELESAIAN MASALAH

### ⚠️ AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

### 12.1 Apa yang perlu dilakukan sekiranya...

Dalam mana-mana keadaan yang tidak termasuk dalam jadual ini, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Bertauliah.

| Masalah                             | Punca dan penyelesaian   |
|-------------------------------------|--|
| Perkakas tidak memanas.             | Fiusnya meletup. Pastikan fiusnya adalah penyebab malfungsi tersebut. Sekiranya masalah berterusan, hubungi juru elektrik yang berkelayakan. |
| Gasket pintu rosak.                 | Jangan gunakan perkakas. Hubungi Pusat Servis Disahkan.  |
| Selesai Memasak - tidak ditetapkan. | Tetapkan: Selesai Memasak. Rujuk "Fungsi jam".   |

| Masalah                | Punca dan penyelesaian  |
|------------------------|---|
| Lampu tidak berfungsi. | Lampu terbakar. Gantikan lampunya. Rujuk "Penjagaan dan pembersihan", Menggantikan lampu. |

## 12.2 Data perkhidmatan

Jika anda tidak dapat mencari penyelesaian bagi masalah itu sendiri, sila hubungi penjual anda atau Pusat Servis Yang Sah.

Data yang diperlukan untuk pusat servis ada pada plat perkadaran. Plat perkadaran terdapat pada bingkai depan perkakas. Ia kelihatan apabila anda membuka pintu. Jangan alihkan plat perkadaran daripada perkakas.

**Kami mengesyorkan agar anda menulis data di sini:**

Model (MOD.):

Nombor produk (PNC):

Nombor siri (S.N.):

## 13. KECEKAPAN TENAGA

### 13.1 Lembaran Maklumat Produk dan Maklumat Produk mengikut Peraturan Pelabelan Tenaga dan Reka Bentuk Eko EU

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Nama pengedar  | Electrolux                                 |         |
| Pengenalpastian model  | KOHHE00BK 944068583<br>KOHHE00BX 944068582 |         |
| Indeks Kecekapan Tenaga                                      | 95.1                                       |         |
| Kelas kecekapan tenaga                                       | A  |         |
| Penggunaan tenaga dengan muatan standard, mod konvensional   | 0.89 kWj/kitaran                           |         |
| Penggunaan tenaga dengan muatan standard, mod hembusan kipas | 0.78 kWj/kitaran                           |         |
| Bilangan rongga  | 1  |         |
| Sumber haba  | Elektrik                                   |         |
| Isi padu   | 65 l                                       |         |
| Jenis ketuhar  | Ketuhar Terbina Dalam                      |         |
| Berat  | KOHHE00BK                                  | 27.0 kg |
|  | KOHHE00BX                                  | 26.8 kg |

IEC/EN 60350-1 - Perkakas memasak elektrik isi rumah - Bahagian 1: Lingkungan, ketuhar, ketuhar stim dan gril - Kaedah mengukur prestasi.

### 13.2 Petua penjimatan tenaga

Mengikuti petua di bawah akan membantu anda menjimatkan tenaga apabila menggunakan perkakas anda.

Pastikan pintu perkakas ditutup apabila perkakas sedang berfungsi. Jangan terlalu kerap membuka pintu perkakas ketika

memasak. Pastikan gasket pintu bersih dan pastikan ia terletak dengan baik pada kedudukannya.

Guna peralatan memasak logam serta loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul untuk meningkatkan penjimatan tenaga.

Jangan panaskan terlebih dahulu perkakas sebelum memasak melainkan disyorkan secara khusus.

Pastikan waktu rehat antara masa membakar adalah sependek yang mungkin apabila anda menyiapkan beberapa jenis hidangan.

### **Memasak dengan kipas**

Jika berkemungkinan, gunakan fungsi memasak dengan kipas untuk menjimatkan tenaga.

### **Haba baki**

Apabila tempoh memasak melebihi 30 min, kurangkan suhu perkakas kepada suhu minimum 3 - 10 min sebelum tempoh

memasak berakhir. Haba baki dalam perkakas akan meneruskan pemasakan.

Gunakan haba baki untuk mengekalkan makanan hangat atau memanaskan makanan lain.


### **Mengekalkan kepanasan makanan**


Pilih tetapan suhu paling rendah untuk menggunakan haba baki dan mengekalkan kepanasan makanan.

### **Pembakaran Kipas Lembab**

Fungsi yang direka bentuk untuk penjimatan tenaga semasa memasak.

## 14. KEBIMBANGAN ALAM SEKITAR

Kitar semula bahan-bahan dengan simbol . Letakkan bahan pembungkusan dalam bekas yang sesuai untuk mengitar semula. Bantu lindungi alam sekitar dan kesihatan manusia dengan mengitar semula sisa perkakasan elektrik dan elektronik. Jangan lupuskan

perkakasan yang bertanda dengan simbol  dengan bahan buangan isi rumah. Kembalikan produk ke fasiliti kitar semula tempatan anda atau hubungi pejabat perbandaran anda.

# 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](http://www.electrolux.com/support)

Có thể thay đổi không được báo trước.

## MỤC LỤC

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. THÔNG TIN AN TOÀN.....         | 18 |
| 2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....         | 20 |
| 3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....            | 22 |
| 4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....           | 23 |
| 5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU..... | 23 |
| 6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....         | 23 |
| 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 vứt 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.
- 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 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

khởi 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 <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| 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

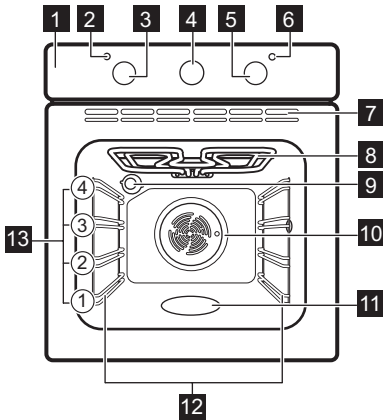
### ⚠ CẢNH BÁO!

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 Đèn/biểu tượng nguồn
- 3 Nút chức năng làm nóng
- 4 Nút hẹn giờ
- 5 Nút điều khiển (để điều khiển nhiệt độ)
- 6 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 7 Lỗ thông hơi cho quạt làm mát
- 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. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

### 4.1 Bật và tắt lò

Để bật lò lên:

1. Xoay núm điều chỉnh các chức năng làm nóng để chọn chức năng.
2. Xoay núm điều khiển để điều chỉnh thiết lập.

Để tắt lò: xoay núm điều chỉnh các chức năng làm nóng về vị trí tắt

## 5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 5.1 Làm nóng trước và vệ sinh lần đầu

Làm nóng trước lò 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. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
5. Chỉ lau chùi thiết bị và phụ kiện bằng khăn vải sợi nhỏ, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.
6. 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



#### Nấu bằng quạt

Để quay hoặc quay và nướng thức ăn với cùng nhiệt độ nấu trên nhiều vị trí kệ mà không làm bay mùi vị.



#### 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. 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.



#### Nấu thông thường

Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.



#### Nhiệt dưới

Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.



#### Nướng

Để nướng những miếng thực phẩm mỏng và để nướng bánh mì.



#### Nướng Turbo

Để nướng súc thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để nướng gratin và để làm chín vàng.



#### 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.

### 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.

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 cho bộ hẹn giờ về vị trí ban đầu . Ở vị trí này, bạn vận hành thiết bị theo cách thủ công.
2. Xoay núm điều khiển chức năng làm nóng để chọn một chức năng làm nóng.
3. Vận núm điều chỉnh để chọn nhiệt độ.
4. Khi nấu xong, vận các núm về vị trí tắt để tắt lò.

## 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 Kết thúc nấu


Để cài đặt thời gian tắt chức năng sưởi ấm.

1. Cài đặt chức năng làm nóng và nhiệt độ.
2. Xoay núm của đồng hồ hẹn giờ tới hết cỡ.
3. Xoay núm của đồng hồ hẹn giờ để đặt thời gian tắt.

Đến thời gian đã đặt, âm báo sẽ phát ra và lò sẽ tắt.

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



Để đặt chức năng hâm nóng mà không có thời gian nấu đã đặt, hãy xoay núm để hẹn giờ về vị trí ban đầu .

## 9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

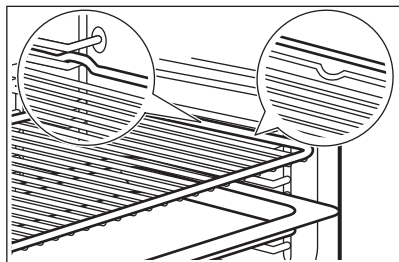
### 9.1 Lắp phụ kiện

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.



Răng 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 Khuyến 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  | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Bánh mì ổ nhỏ tròn, 9 miếng   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 2   | 35 - 40   |
| Pizza, đông lạnh, 0.35 kg   | kệ lưới   | 220 | 2   | 35 - 40   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Bánh cuộn Thụy Sĩ   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 170 | 2   | 30 - 40   |
| Bánh socola hạnh nhân   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 2   | 30 - 40   |
| Bánh Soufflé, 6 miếng   | khuôn ramekin gồm trên kệ kim loại  | 200 | 3   | 30 - 40   |
| Đế bánh flăng bông lan  | khuôn thiếc đế bánh flăng trên kệ kim loại  | 170 | 2   | 20 - 30   |
| Bánh kẹp Victoria   | đĩa nướng trên kệ kim loại  | 170 | 2   | 35 - 45   |
| Cá rim, 0,3 kg  | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Cá nguyên con, 0,2 kg   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Phi lê cá, 0,3 kg   | chảo pizza trên kệ kim loại   | 180 | 3   | 35 - 45   |
| Thịt rim, 0,25 kg   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 200 | 3   | 40 - 50   |
| Thịt xiên nướng, 0,5 kg   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 200 | 3   | 25 - 35   |
| Bánh quy, 16 miếng  | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 2   | 20 - 30   |
| Macaroon, 20 miếng  | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 2   | 40 - 45   |
| 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   | 20 - 30   |
| Rau củ quả, rim, 0,4 kg   | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 3   | 35 - 40   |
| Trứng tráng chay  | chảo pizza trên kệ kim loại   | 200 | 3   | 30 - 45   |
| Rau củ quả Địa Trung Hải, 0,7 kg  | khay nướng hoặc chảo hứng mỡ  | 180 | 4   | 35 - 40   |

## 10.4 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Bánh nhỏ, 16 miếng một khay   | Nấu thông thường  | Khay nướng  | 3   | 170   | 20 - 35   |
| Bánh nhỏ, 16 miếng một khay   | Nấu bằng quạt   | Khay nướng  | 3   | 160   | 20 - 35   |
| Bánh nhỏ, 16 miếng một khay   | Nấu bằng quạt   | Khay nướng  | 1 và 3  | 160   | 20 - 35   |
| Bánh táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm  | Nấu thông thường  | Kệ dây  | 1   | 170   | 70 - 90   |
| Bánh táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm  | Nấu bằng quạt   | Kệ dây  | 2   | 160   | 70 - 90   |
| Bánh bông lan, khuôn bánh Ø26 cm  | Nấu thông thường  | Kệ dây  | 2   | 170   | 35 - 45   |
| Bánh bông lan, khuôn bánh Ø26 cm  | Nấu bằng quạt   | Kệ dây  | 2   | 160   | 35 - 45   |
| Bánh bơ giòn <sup>1)</sup>  | Nấu thông thường  | Khay nướng  | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Bánh bơ giòn <sup>1)</sup>  | Nấu bằng quạt   | Khay nướng  | 3   | 150   | 20 - 35   |
| Bánh mì nướng <sup>1)</sup>   | Nướng   | Kệ dây  | 3   | tối đa  | 1 - 5   |

<sup>1)</sup> 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 cửa 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.

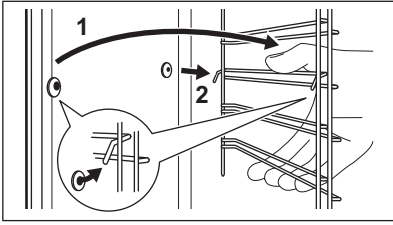
#### Phụ kiện

- 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 Tháo giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để vệ sinh lò.


- Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
- Kéo phần trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh.
- 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.

### 11.3 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: 150 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.

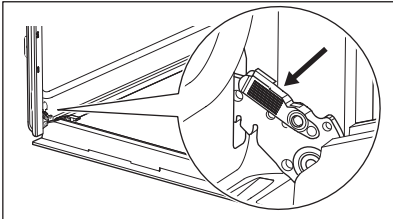
### 11.4 Tháo và lắp cửa

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.

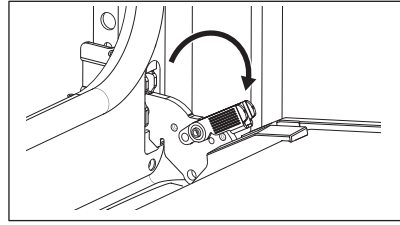
#### THẬN TRỌNG!

Không sử dụng lò khi không có các tấm kính.

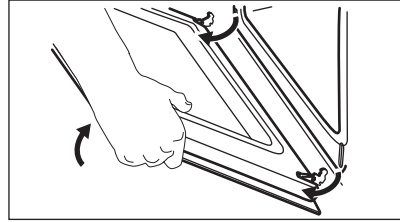
1. Mở cửa hết cỡ và giữ cả hai bản lề.



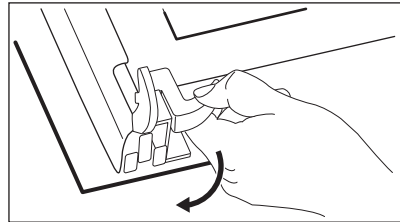
2. Nâng và kéo các chốt cho đến khi có tiếng tách.



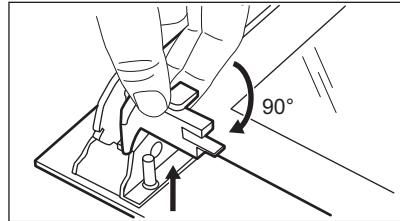
3. Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo để tháo cửa ra khỏi vị trí.



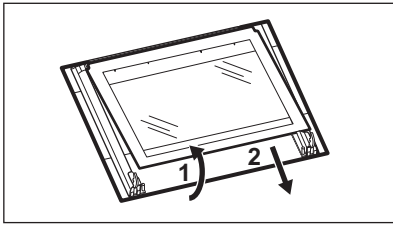
4. Đặt cửa lên một miếng vải mềm trên bề mặt chắc chắn và nhả hệ thống khóa để tháo tấm kính bên trong.



5. Xoay các chốt một góc 90° và tháo chốt ra khỏi vị trí.



6. Trước tiên, nhấn cẩn thận, sau đó tháo tấm kính ra.

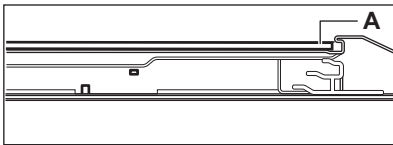


7. Lau các tấm kính bằng nước và xả phòng. hong khô các tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

8. Sau khi làm sạch, lắp tấm kính và cửa lò. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Khi phần thanh rìa cửa được lắp đúng thì sẽ phát ra tiếng cách.

Đảm bảo lắp tấm kính bên trong **A** vào đúng vị trí.



## 11.5 Thay đèn

### ⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.  
Đèn có thể nóng lên.

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

Đèn sau

1. Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.
2. Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
3. Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
4. 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. |
| Miếng đệm cửa bị hỏng.   | Không sử dụng lò. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.   |

### Vấn đề

### Nguyên nhân và biện pháp khắc phục

Kết thúc nấu - chưa được thiết lập.

Cài đặt: Kết thúc nấu. Tham khảo chương "Chức năng đồng hồ".

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 Bảng Thông tin Sản phẩm và Thông tin Sản phẩm theo Quy định về Thiết kế Sinh thái và Dán nhãn Năng lượng của Liên minh Châu Âu

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Tên nhà cung cấp  | Electrolux                                 |         |
| Nhận biết model   | KOHHE00BK 944068583<br>KOHHE00BX 944068582 |         |
| Chỉ số tiết kiệm năng lượng                                       | 95.1                                       |         |
| Hạng tiết kiệm năng lượng   | A  |         |
| Tiêu thụ năng lượng với trọng tải tiêu chuẩn, chế độ thông thường | 0.89 kWh/chu kỳ                            |         |
| Tiêu thụ năng lượng với trọng tải tiêu chuẩn, chế độ quạt         | 0.78 kWh/chu kỳ                            |         |
| Số khoang   | 1  |         |
| Nguồn nhiệt   | Điện                                       |         |
| Thể tích  | 65 l                                       |         |
| Loại lò nướng   | Lò nướng tích hợp trong                    |         |
| Khối lượng  | KOHHE00BK                                  | 27.0 kg |
|   | KOHHE00BX                                  | 26.8 kg |

IEC/EN 60350-1 - Các thiết bị nấu ăn điện tử gia dụng - Phần 1: Lò bếp, lò nướng, lò hấp và lò quay - Phương pháp đo hiệu suất.

### 13.2 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.

## 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**

701131634-A-402025



**CE**