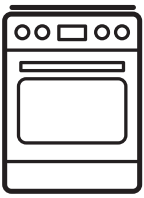
Electrolux

electrolux.com/register



LKI640201X

VI Hướng dẫn Sử dụng | **Nồi**

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....2
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN....5
3. LẮP ĐẶT....7
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM....10
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU....10
6. BẾP NẤU - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY....11
7. BẾP NẤU - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN....15
8. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH....16
9. LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY....17
10. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ....18
11. LÒ - SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN....19
12. LÒ - GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN....20
13. LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH....22
14. XỬ LÝ SỰ CỐ....24
15. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG....27
16. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG....27

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, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu những mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ em dưới 8 tuổi và những người

khuyết tật ở mức toàn diện và phức tạp tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và 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.
- Phải kết nối thiết bị này với nguồn điện chính bằng cáp loại H05VV-F để chịu được nhiệt độ của tấm phía sau.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho độ cao lên đến 2000m trên mực nước biển.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trên tàu, thuyền.
- Không lắp đặt thiết bị sau cửa trang trí để tránh bị quá nhiệt.
- Không lắp đặt thiết bị trên nền.
- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

- CẢNH BÁO: Không quan sát khi nấu trên khoang giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.
- Tuyệt đối không dùng nước để dập đám cháy do nấu nướng. Tắt thiết bị và phủ ngọn lửa bằng lớp phủ phòng cháy hoặc nắp che.
- THẬN TRỌNG: Phải giám sát quy trình nấu ăn. Phải giám sát liên tục quy trình nấu ăn ngắn hạn.
- CẢNH BÁO: Nguy hiểm gây cháy: Không chứa các vật dụng trên bề mặt nấu nướng.
- Không sử dụng bộ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính hoặc kính của nắp lật của ngăn giữ nóng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, dĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- CẢNH BÁO: Nếu bề mặt bị nứt vỡ, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật. Trong trường hợp thiết bị được nối với nguồn điện trực tiếp bằng hộp chia dây, hãy tháo cầu chì để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Trong cả hai trường hợp, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ được Ủy Quyền.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị khoang giữ nóng bằng điều khiển và không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận diện chảo.
- CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng.
- Luôn sử dụng loại găng tay dùng cho lò nướng để lấy hoặc đưa các phụ kiện hay đồ dùng trong lò nướng.
- Trước khi bảo trì, hãy ngắt nguồn điện.
- CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng đã tắt thiết bị trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- Nếu dây dẫn điện bị hỏng thì phải được thay bởi nhà sản xuất, Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền của nhà sản xuất

hoặc nhân viên có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm từ điện.
- Hãy cẩn thận khi chạm vào ngăn cất giữ. Bộ phận có thể bị nóng.
- 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.
- Các phương tiện ngắt kết nối phải được kết hợp trong hệ thống dây cố định phù hợp với các quy tắc nối dây.
- CẢNH BÁO: Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp được nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng để sử dụng phù hợp hoặc các dụng cụ bảo vệ bếp kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

2. HƯỚNG DẪN VỀ 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.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Không kéo tay cầm của thiết bị.
- Tủ bếp và hốc tường phải có kích thước phù hợp.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Lắp đặt thiết bị ở nơi an toàn, phù hợp và đáp ứng các yêu cầu lắp đặt.
- Các bộ phận của thiết bị đều mang dòng điện. Hãy đóng thiết bị bằng dụng cụ để tránh chạm phải các bộ phận nguy hiểm.
- Các mặt của thiết bị phải ở bên cạnh thiết bị hoặc các dụng cụ khác có cùng độ cao.
- Không lắp đặt thiết bị bên cạnh cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Điều này nhằm tránh trường hợp nồi/chảo nóng rơi từ trên thiết bị xuống khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Đảm bảo lắp đặt phương tiện làm cố định để ngăn thiết bị nghiêng đổ. Tham khảo chương Lắp Đặt.

2.2 Kết nối điện

⚠ **CẢNH BÁO!**

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Mọi đấu nối điện phải được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn.
- 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.
- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị hoặc lốc 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 vặn chặt theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- 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.
- Đóng kín cửa thiết bị trước khi quý vị kết nối giắc cắm với ổ cắm điện.

2.3 Sử dụng

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ gây thương tích hoặc bỏng.
Nguy cơ điện giật.

- 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 sử dụng lò này làm bề mặt làm việc và không để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với lò.
- Người sử dụng máy tạo nhịp tim phải giữ khoảng cách tối thiểu là 30cm với các vùng nấu cảm ứng khi thiết bị đang hoạt động.
- Không sử dụng nhôm lá hoặc các vật liệu khác giữa bề mặt bếp và dụng cụ nấu, trừ khi được quy định khác bởi nhà sản xuất thiết bị này.
- Chỉ sử dụng các phụ kiện được nhà sản xuất khuyến nghị cho thiết bị này.
- Luôn sử dụng thủy tinh và hũ được phê duyệt cho mục đích bảo quản.

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và nổ.

- Mỡ và dầu, khi đun nóng, có thể giải phóng hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc các đồ vật nóng cách xa mỡ hoặc dầu khi nấu.
- Hơi thoát ra khi dầu nóng có thể gây ra hiện tượng tự bốc cháy.
- Dầu đã qua sử dụng, trong đó có thể chứa thức ăn thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu dùng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên lò.
- Không để tia lửa hoặc ngọn lửa đang mở tiếp xúc với thiết bị khi bạn mở cửa.
- 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.

⚠ 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.
  - 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.
- Không để nồi/chảo nóng trên bảng điều khiển.
- Không để nồi/chảo sôi cạn.
- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay nồi/chảo rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi nồi rỗng không hoặc không có nồi/chảo.

- Dụng cụ nấu ăn làm bằng gang, nhôm hoặc với mặt đáy bị hư hỏng có thể gây trầy xước. Luôn nâng các vật dụng lên khi quý vị phải di chuyển chúng trên bề mặt nấu ăn.

2.4 Chăm sóc và Vệ sinh

⚠ CẢNH BÁO!

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

- Trước khi bảo trì, tắt thiết bị.
  Rút phích cắm nguồn ra khỏi ổ cắm 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 lò rất nặng!
- Mỡ hoặc thực phẩm còn lại trong thiết bị có thể gây cháy.
- 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, tấm 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 chai nước xịt.
- Không làm sạch phần tráng men xúc tác (nếu có) bằng xà phòng các loại.

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 vứt bỏ dây điện.

3. LẮP ĐẶT

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

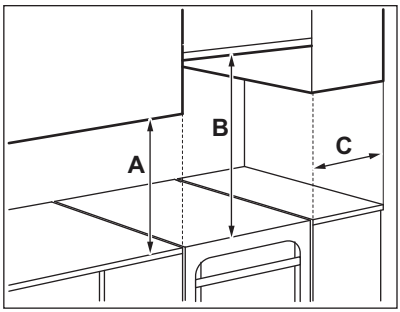
3.1 Vị trí của thiết bị

ⓘ

Không lắp đặt bếp gần bồn rửa hoặc gần tủ bếp có bồn rửa. Độ ẩm / giọt nước có thể lọt vào giữa bảng điều khiển bên và tủ bếp và cuối cùng có thể làm hỏng lớp sơn của bảng điều khiển bên.

Bạn có thể lắp đặt thiết bị độc lập có tủ trên một hay hai mặt và trong góc.

Để biết khoảng cách tối thiểu để lắp ráp, kiểm tra bảng.



Khoảng cách tối thiểu

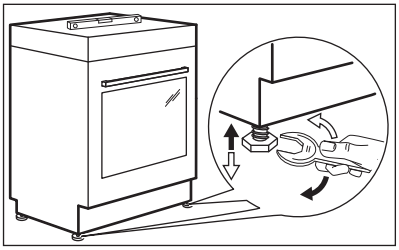
Kích thước	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dữ liệu kỹ thuật

Vôn	220 - 240 V
Tần số	50 - 60 Hz
Cấp độ thiết bị	1

Kích thước	mm
Chiều cao	858
Chiều rộng	600
Chiều sâu	600

3.3 Nắn thẳng thiết bị



Sử dụng chân nhỏ trên đáy thiết bị để thiết lập mức bề mặt trên cùng của thiết bị với các bề mặt khác.

3.4 Bảo vệ chống nghiêng

Đặt chiều cao chính xác và khu vực cho thiết bị trước khi quý vị gắn bộ phận chống nghiêng.

⚠ THẬN TRỌNG!

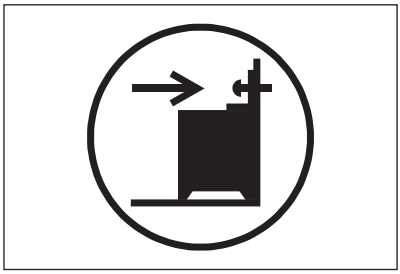
Đảm bảo quý vị lắp đặt bộ phận chống nghiêng ở độ cao chính xác.

ⓘ

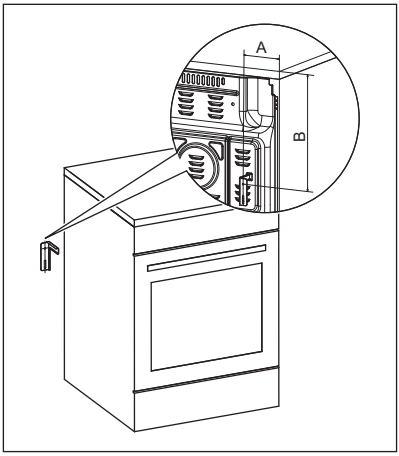
Đảm bảo rằng bề mặt phía sau thiết bị trơn nhẵn.

Quý vị phải lắp đặt bộ phận chống nghiêng. Nếu quý vị không lắp đặt bộ phận chống nghiêng, thiết bị có thể nghiêng.

Thiết bị của quý vị có biểu tượng trên hình ảnh (nếu có) để nhắc nhở quý vị về việc lắp đặt bộ phận chống nghiêng.



1. Lắp đặt dụng cụ chống nghiêng B - 422 mm hướng xuống từ mặt trên cùng của thiết bị và cách A - 82 mm so với bên hông thiết bị vào lỗ tròn trên giá treo. Vặn ốc vít vào vật liệu cứng hoặc sử dụng cốt thép (tường) hiện có.



2. Bạn có thể tìm thấy một lỗ ở phía bên trái của thiết bị. Nâng mặt trước của thiết bị lên và đặt vào giữa khoảng trống của các tủ. Nếu khoảng trống giữa các tủ bàn lớn hơn bề rộng của thiết bị, bạn phải điều chỉnh kích thước mặt bên để đặt thiết bị vào trung tâm.

ⓘ

Nếu bạn thay đổi kích thước của bếp, bạn phải căn chỉnh thiết bị không nghiêng một cách chính xác.

⚠ THẬN TRỌNG!

Nếu khoảng trống giữa các tủ bàn lớn hơn bề rộng của thiết bị, bạn có thể điều chỉnh kích thước mặt bên để đặt thiết bị vào trung tâm.

3.5 Lắp đặt điện

⚠ CẢNH BÁO!

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu quý vị không tuân theo những biện pháp phòng ngừa an toàn trong các chương về An Toàn.

Thiết bị được cung cấp mà không có phích cắm điện hoặc cáp cắm điện. Đầu nối nằm ở phía sau bảng điều khiển phía sau.

⚠ CẢNH BÁO!

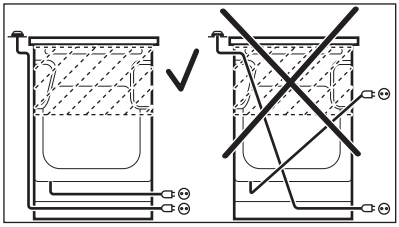
Trước khi bạn đấu nối dây điện với thiết bị đầu cuối, hãy đo điện áp giữa các pha trong mạng lưới trong nhà. Sau đó, tham khảo nhãn đấu nối phía sau thiết bị để lắp đặt phần điện chính xác. Trật tự các bước này ngăn ngừa xảy ra sai sót trong lắp đặt và hư hỏng các bộ phận điện cho thiết bị.

Các loại dây cáp có thể áp dụng cho các pha khác nhau:

Pha	Cáp kích cỡ nhỏ nhất
1	3x10.0 mm²
3 với pha trung tính	5x1.5 mm²

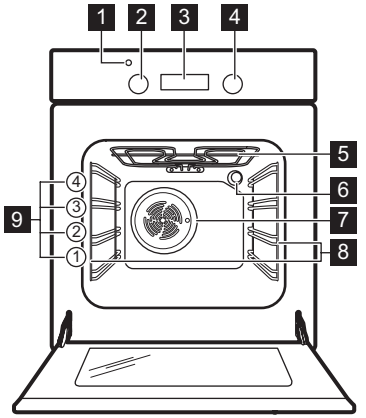
⚠ CẢNH BÁO!

Cáp điện không được chạm vào bộ phận của thiết bị được tô bóng trong hình minh họa.



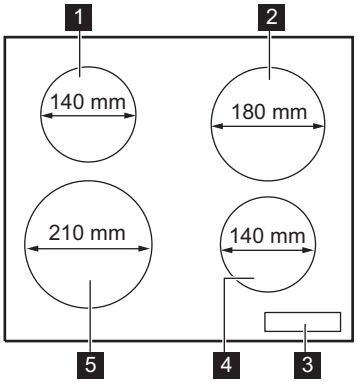
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Tổng quan chung



1. Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
2. Núm cho nhiệt độ
3. Bộ lập trình điện tử
4. Núm cho các chức năng lò nướng
5. Bộ phận làm nóng
6. Đèn
7. Quạt
8. Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
9. Vị trí kệ

4.2 Bố trí bề mặt nấu ăn



1. Vùng nấu cảm ứng 1400W với PowerBoost 2500 W
2. Vùng nấu cảm ứng 1800W với PowerBoost 2800 W
3. Bảng điều khiển
4. Vùng nấu cảm ứng 1400W với PowerBoost 2500 W
5. Vùng nấu cảm ứng 2300W với PowerBoost 3600 W

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 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. Cài đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Nhiệt độ tối đa cho chức năng này là 210 °C. Để thiết bị 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.

5.2 Đặt thời gian

Quý vị phải đặt thời gian trước khi vận hành bếp lò.

nhấp nháy khi quý vị kết nối thiết bị với nguồn điện, khi bị cắt điện hoặc khi không đặt đồng hồ hẹn giờ.

Nhấn + hoặc − để đặt thời gian chính xác. Sau khoảng năm giây, đèn ngừng nhấp nháy và màn hình hiển thị thời gian trong ngày quý vị đặt.

5.3 Thay đổi thời gian

Không thể thay đổi thời gian trong ngày nếu có bất kỳ chức năng nào đang hoạt động.

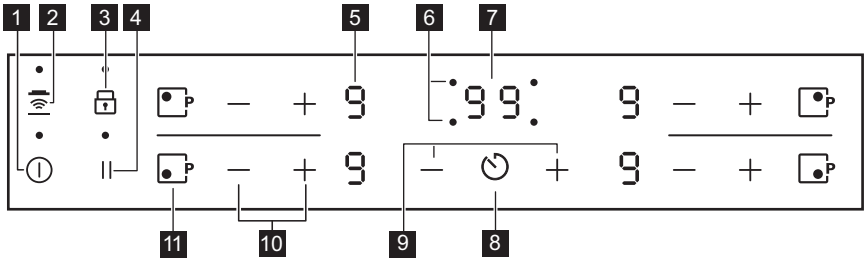
Bấm đi bấm lại cho đến khi đèn chỉ báo chức năng Thời Gian trong Ngày nhấp nháy. Để thiết lập thời gian mới, tham khảo phần "Thiết lập thời gian".

6. BẾP NẤU - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Bảng điều khiển bếp



Sử dụng các trường cảm biến để vận hành thiết bị. Màn hình, chỉ báo và âm thanh cho thấy các chức năng nào hoạt động.

	Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
1		Bật / Tắt	Để bật và tắt khoang giữ nóng.
2		Hob²Hood	Để bật và tắt chế độ chức năng thủ công.

	Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
3		Khóa / Chức năng an toàn cho trẻ em	Để khóa / mở khóa bảng điều khiển.
4	||	STOP+GO	Để bật và tắt chức năng.
5	-	Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt	Để hiển thị cài đặt nhiệt.
6	-	Các chỉ báo đồng hồ hẹn giờ của vùng nấu ăn	Để hiển thị vùng mà quý vị cài đặt thời gian.
7	-	Hiển thị đồng hồ hẹn giờ	Để hiển thị thời gian tính bằng phút.
8		-	Để chọn vùng nấu ăn.
9	+ / —	-	Để tăng hoặc giảm thời gian.
10	+ / —	-	Để thiết lập cài đặt nhiệt.
11	P	PowerBoost	Để bật chức năng.

6.2 Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt

Màn hình	Mô tả
0	Vùng nấu bị ăn tắt.
1 - 9 / 2. - 6.	Vùng nấu ăn hoạt động. Chấm này có nghĩa là mức nhiệt đã bị thay đổi một nửa.
u	STOP+GO hoạt động.
A	Tự động đun nóng hoạt động.
P	PowerBoost hoạt động.
E + số	Có trục trặc.
⁻ / = / _	OptiHeat control (Đèn báo nhiệt dư 3 bước): tiếp tục nấu / giữ ấm / nhiệt dư.
L	Khóa / Chức năng an toàn cho trẻ em hoạt động.
F	Nồi/chảo không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi/chảo trên vùng nấu ăn.
-	Tắt tự động hoạt động.

6.3 OptiHeat control (Đèn báo nhiệt dư 3 bước)

⚠ CẢNH BÁO!

/ / Khi đèn báo vẫn sáng thì còn có nguy cơ bị bỏng do nhiệt dư.

Các vùng nấu ăn cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết cho quá trình nấu ngay tại đáy của nồi/chảo. Tấm gốm thủy tinh được làm nóng bằng nhiệt của nồi/chảo.

Các đèn chỉ báo xuất hiện khi một vùng nấu đang nóng. Các đèn chỉ báo này cho biết mức nhiệt dư của các vùng nấu bạn đang dùng:

- tiếp tục nấu,

- giữ ấm,

- nhiệt dư.

Đèn chỉ báo cũng có thể xuất hiện:
- đối với các vùng nấu ở gần nếu quý vị hiện không sử dụng,
- khi dụng cụ nấu nóng được đặt trên vùng nấu đang lạnh,
- khi bếp ngừng hoạt động nhưng vùng nấu vẫn còn nóng.

Đèn chỉ báo biến mất khi vùng nấu nguội xuống.

6.4 Bật và tắt

Chạm vào trong 1 giây để bật hoặc tắt khoang giữ nóng.

6.5 Tắt tự động

Chức năng này tự động tắt bếp nếu:

- tất cả các vùng nấu ăn được tắt,
- quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi bật khoang giữ nóng,
- quý vị làm đổ một chất gì đó hoặc đặt vật gì đó lên bảng điều khiển trong hơn 10 giây (chảo, khăn, v.v.). Tín hiệu âm thanh kêu và bếp tắt. Lấy đồ vật ra hoặc làm sạch bảng điều khiển.
- bếp quá nóng (ví dụ như khi đun cạn nước trong nồi). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại bếp.
- quý vị sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp. Biểu tượng sáng lên và vùng nấu ăn tự động tắt sau 2 phút.
- quý vị không tắt một vùng nấu ăn hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau khi sáng lên một lúc, bếp sẽ tắt.

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó, bếp sẽ tắt:

Cài đặt nhiệt	Bếp sẽ tắt sau
, 1 - 2	6 giờ
3 - 4	5 giờ
5	4 giờ
6 - 9	1,5 giờ

6.6 Cài đặt nhiệt

Chạm vào + để tăng cài đặt nhiệt. Chạm vào — để giảm cài đặt nhiệt. Chạm vào + và — cùng lúc để tắt vùng nấu ăn.

6.7 Tự động đun nóng

Nếu bật chức năng này, quý vị có thể có được cài đặt nhiệt cần thiết trong thời gian ngắn hơn. Chức năng này thiết lập cài đặt nhiệt cao nhất trong một khoảng thời gian và sau đó giảm xuống cài đặt nhiệt chính xác.

ⓘ
Để bật chức năng, vùng nấu ăn phải nguội.

Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn: chạm vào P (xuất hiện). Chạm ngay vào + (xuất hiện). Chạm ngay vào — tới khi cài đặt nhiệt chính xác hiện lên. Sau 3 giây hiện lên.

Để tắt chức năng này: chạm vào —.

6.8 PowerBoost

Chức năng này cung cấp nhiều điện năng cho vùng nấu ăn cảm ứng. Quý vị chỉ có thể bật chức năng này cho vùng nấu ăn cảm ứng trong khoảng thời gian giới hạn. Sau thời gian này, vùng nấu ăn cảm ứng sẽ tự động đặt về cài đặt nhiệt cao nhất.

Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn: chạm vào . hiện lên.

Để tắt chức năng này: chạm vào hoặc —.

6.9 Đồng hồ hẹn giờ

• **Đồng hồ đếm ngược**

Quý vị có thể sử dụng chức năng này để đặt thời gian của một phiên nấu ăn.

Trước tiên, thiết lập cài đặt nhiệt độ cho vùng nấu ăn, sau đó thiết lập chức năng.

Để kích hoạt chức năng hoặc thay đổi thời gian: chạm . Các chữ số của bộ đếm thời gian **00** và và đèn chỉ báo + và — sáng lên trên màn hình. chuyển sang màu đỏ và chuyển sang màu trắng.

> Nếu không đặt đồng hồ hẹn giờ, tất cả đèn chỉ báo sẽ biến mất sau 3 giây.

Chạm vào + hoặc — để đặt thời gian (từ 00 - 99 phút). Sau 3 giây, đồng hồ hẹn giờ bắt đầu tự động đếm ngược. Đèn chỉ báo ,+ và — biến mất. vẫn có màu đỏ.

Khi bộ đếm thời gian đếm ngược xong, một tín hiệu sẽ vang lên và **00** nhấp nháy. Để dừng tín hiệu, chạm vào .

Để hủy kích hoạt chức năng: chạm . Đèn chỉ báo + và — sáng lên. Sử dụng — hoặc + để đặt **00** trên màn hình hiển thị. Ngoài ra, hãy đặt mức nhiệt độ ở **0**. Kết quả là, một tín hiệu sẽ vang lên và đồng hồ hẹn giờ bị hủy bỏ.

6.10 STOP+GO

Chức năng này đặt tất cả các vùng nấu ăn hoạt động ở cài đặt nhiệt thấp nhất.

Khi chức năng này hoạt động, quý vị không thể thay đổi cài đặt nhiệt.

Chức năng này không dừng các chức năng của đồng hồ hẹn giờ.

Để bật chức năng này: chạm vào . hiện lên.

Để tắt chức năng này: chạm vào . Cài đặt nhiệt trước đó hiện lên.

6.11 Khóa

Quý vị có thể khóa bảng điều khiển khi các vùng nấu ăn đang hoạt động. Điều này ngăn chặn sự thay đổi bất ngờ trong cài đặt nhiệt.

Thiết lập cài đặt nhiệt trước.

Để bật chức năng này: chạm vào . sáng lên trong 4 giây. Đồng hồ hẹn giờ vẫn bật.

Để tắt chức năng này: chạm vào . Cài đặt nhiệt trước đó hiện lên.

> Khi quý vị tắt bếp, quý vị cũng tắt chức năng này.

6.12 Chức năng an toàn cho trẻ em

Chức năng này ngăn trường hợp vô tình vận hành bếp.

Để bật chức năng: bật bếp với . Không thiết lập cài đặt nhiệt. Chạm vào trong 4 giây. phát sáng. Tắt ngăn giữ nóng với .

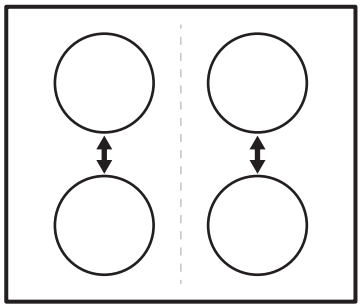
Để tắt chức năng: bật bếp với . Không thiết lập cài đặt nhiệt. Chạm vào trong 4 giây. phát sáng. Tắt ngăn giữ nóng với .

Để hủy bỏ chức năng chỉ cho một lần nấu: bật bếp với . phát sáng. Chạm vào trong 4 giây. **Thiết lập cài đặt nhiệt sau 10 giây.** Quý vị có thể vận hành bếp. Khi quý vị tắt ngăn giữ nóng với chức năng vận hành lại.

6.13 chức năng Quản lý điện năng

- Vùng nấu được nhóm lại theo vị trí và số pha trong bếp. Xem hình minh họa.
- Mỗi pha có một tải điện tối đa.
- Chức năng chia công suất giữa các vùng nấu ăn được kết nối với cùng một pha.

- Chức năng này bật khi vượt quá tổng tải điện của các vùng nấu được kết nối với pha đơn.
- Chức năng giảm công suất của các vùng nấu khác được kết nối với cùng một pha.
- Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt của các vùng đã giảm điện năng thay đổi giữa hai mức.



7. BẾP NẤU - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 Nồi/Chảo

ⓘ

Trong vùng nấu ăn cảm ứng có một trường điện từ mạnh tạo ra nhiệt cho nồi/chảo rất nhanh chóng.

ⓘ

Sử dụng vùng nấu ăn cảm ứng với nồi/chảo phù hợp.

Chất liệu của nồi/chảo

- **đúng:** gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều lớp (có nhãn hiệu chính xác của nhà sản xuất).
- **không đúng:** nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, sứ.

Nồi/chảo phù hợp với bếp từ nếu:

- nước sôi rất nhanh trong vùng được thiết lập với cài đặt nhiệt cao nhất.
- nam châm hút đáy nồi/chảo.

ⓘ

Đáy của nồi/chảo phải dày và bằng phẳng nhất có thể.
Đảm bảo đế chảo sạch và khô trước khi đặt lên bề mặt bếp.

Kính thước nồi/chảo

Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi/chảo. Để biết kích thước nồi/chảo chính xác, hãy tham khảo bảng "Thông số kỹ thuật vùng nấu".

Đặt nồi/chảo vào giữa vùng nấu được chọn.

Để truyền nhiệt tối ưu, hãy sử dụng nồi/chảo có đường kính đáy tương tự như kích thước tối đa của vùng nấu được chỉ định trong Đường kính nồi/chảo.

7.2 Thông số kỹ thuật của vùng nấu ăn

Vùng nấu ăn	Đường kính tối thiểu của dụng cụ nấu ăn (mm)
Phía sau bên trái	125
Phía sau bên phải	150
Phía trước bên phải	125
Phía trước bên trái	180

7.3 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

ⓘ

Tiếng ồn bình thường và không cho thấy có trục trặc gì. Tiếng ồn của dụng cụ nấu ăn có thể khác nhau tùy thuộc vào chất liệu dụng cụ nấu ăn và mức công suất.

Tiếng ồn liên quan đến dụng cụ nấu ăn:

- tiếng nứt gãy: nồi/chảo được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- tiếng rít: quý vị sử dụng vùng nấu ăn với mức điện năng cao và nồi/chảo được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- tiếng kêu rung: quý vị sử dụng mức điện năng cao.

Tiếng ồn liên quan đến bếp:

- tiếng kích: khi chuyển điện.
- tiếng hít, tiếng vù vù: chảo hoạt động.
- âm thanh nhịp nhàng: dụng cụ nấu ăn được xác định.

7.4 Hướng dẫn nấu ăn đơn giản

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt của một vùng và lượng tiêu thụ điện năng của vùng đó không phải là mối quan hệ tuyến tính. Khi quý vị tăng cài đặt nhiệt, nó không tỉ lệ thuận với mức tăng lượng tiêu thụ điện năng. Điều này có nghĩa là vùng nấu ăn được cài đặt nhiệt trung bình sử dụng dưới một nửa điện năng của nó.

ⓘ
Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

Cài đặt nhiệt	Sử dụng để:	Thời gian (phút)	Gợi ý
⏑ - 1	Giữ nóng thức ăn đã nấu chín.	khi cần thiết	Đậy nắp nồi/chảo.
1 - 2.	Xốt Hollandaise, đun chảy: bơ, sô cô la, gelatine.	5 - 25	Thỉnh thoảng đảo lên.
2.	Đông đặc: trứng tráng, trứng nướng lò.	10 - 40	Đậy nắp khi nấu.
2. - 3.	Đun nhỏ lửa cơm và các món ăn có thành phần là sữa, đun nóng đồ ăn nấu sẵn.	25 - 50	Thêm lượng nước tối thiểu gấp đôi lượng gạo, trộn các món ăn từ sữa khi nấu được một nửa thời gian.
3. - 4.	Hầm rau củ quả, cá, thịt.	20 - 45	Thêm một vài thìa nước. Kiểm tra lượng nước trong suốt quá trình nấu.
4. - 5.	Hấp khoai tây và các loại rau củ khác.	20 - 60	Cho vào đáy nồi 1-2 cm nước. Kiểm tra mức nước trong suốt quá trình nấu. Giữ nắp trên nồi.
4. - 5.	Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.	60 - 150	Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần.
5. - 7	Chiên nhẹ: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món côtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kếp, bánh rán.	khi cần thiết	Lật lại khi cần thiết.
7 - 8	Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thăn bò và thịt bò bít tết.	5 - 15	Lật lại khi cần thiết.
9	Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu.		
P	Đun sôi lượng nước lớn. PowerBoost được bật.		

8. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

⚠ **CẢNH BÁO!**
Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 Thông tin chung

- Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng.
- Luôn sử dụng dụng cụ nấu nấu ăn có đế sạch.

- Các vết xước hay vết bẩn tối màu trên bề mặt không ảnh hưởng đến cách thức hoạt động của bếp.
- Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng phù hợp với bề mặt bếp.
- Luôn sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng cho bếp có bề mặt kính. Chỉ sử dụng dụng cụ cạo như một công cụ bổ sung để vệ sinh kính sau quy trình vệ sinh tiêu chuẩn.

⚠ CẢNH BÁO!

Không sử dụng dao hoặc bất kỳ dụng cụ sắc nhọn bằng kim loại nào để vệ sinh bề mặt kính.

8.2 Vệ sinh bếp

- **Loại bỏ ngay lập tức:** nhựa nóng chảy, miếng nhựa, đường và thức ăn có đường, nếu không vết bẩn này có thể làm hỏng bếp. Cẩn thận tránh bị bỏng. Dùng dao cạo bếp chuyên dụng và di chuyển lưỡi dao trên bề mặt kính theo góc nghiêng.
- **Làm sạch khi bếp đủ nguội:** vòng bám cặn vôi, vòng bám nước, vết dầu mỡ, làm sạch kim loại sáng bóng bị đổi màu. Vệ sinh bếp bằng vải ẩm và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô bếp bằng vải mềm.
- **Làm sạch kim loại sáng bóng bị đổi màu:** dùng dung dịch nước giấm và lau sạch bề mặt kính bằng vải.

9. LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

9.1 Tắt và bật lò

1. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò để chọn chức năng lò.
2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để chọn nhiệt độ.

Đèn bật khi bếp lò hoạt động.

ⓘ

Đối với các chức năng không cần làm nóng thì không cần phải cài đặt nhiệt độ.

3. Để tắt lò nướng, vặn núm điều chỉnh các chức năng lò nướng và nhiệt độ về vị trí tắt.

9.2 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.

9.3 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, hãy nhớ đưa các núm xoay chức năng và nhiệt độ của thiết bị về vị trí tắt. Nếu không, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động.

9.4 Chức năng của lò

0	**Vị trí tắt** Lò đã tắt.
	Đèn lò nướng Để bật đèn mà không bật chức năng nấu.
	Nấu ăn 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.
	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.
	Người thực sự yêu thích nấu ăn Để nướng tối đa hai vị trí trên kệ cùng lúc và để sấy khô thực phẩm. Đặt nhiệt độ thấp hơn 20 - 40 °C so với Nấu ăn thông thường.

Nướng dùng quạt giữ độ ẩm
Chức năng này đã được sử dụng để tuân thủ Quy định về Mức Hiệu suất Năng lượng và Thiết kế sinh thái (theo EU 65/2014 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 để đảm bảo rằng lò hoạt động với hiệu suất năng lượng cao nhất có thể.
Khi bạn sử dụng chức năng này, nhiệt độ trong khoang lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để xem các khuyến nghị chung về tiết kiệm năng lượng, tham khảo chương "Hiệu suất Năng lượng", Tiết kiệm năng lượng.
Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Để xem hướng dẫn nấu ăn, tham khảo chương "Mẹo và lời khuyên", Nướng dùng quạt giữ độ ẩm.

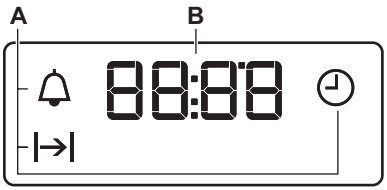
Nướng Tuabin
Để nướng súc thịt lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để làm món gratin và để làm chín vàng.

Chức năng nướng Pizza
Để nướng thực phẩm ở một vị trí kệ để có phần đáy giòn và có màu nâu sậm hơn.

Rã đông
Để rã đông thực phẩm. Thời gian rã đông phụ thuộc vào số lượng và kích thước của thực phẩm đông lạnh.

10. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

10.1 Màn hình



A. Chức năng của đồng hồ
B. Đồng hồ hẹn giờ

10.2 Nút

Nút	Chức năng	Mô tả
—	GIẢM	Để đặt thời gian.
	ĐỒNG HỒ	Để đặt chức năng đồng hồ.
+	TĂNG	Để đặt thời gian.

10.3 Bảng chức năng đồng hồ

Chức năng của đồng hồ		Ứng dụng
	THỜI GIAN TRONG NGÀY	Để thiết lập, thay đổi hoặc kiểm tra thời gian trong ngày.
	THỜI LƯỢNG	Để đặt thời gian lò vận hành.
	CHUÔNG HẸN PHÚT	Để đặt thời gian đếm ngược. Chức năng này không có tác dụng khi lò hoạt động. Quý vị có thể đặt CHUÔNG HẸN PHÚT bất kỳ lúc nào, ngay cả khi bếp lò tắt.

10.4 Đặt THỜI LƯỢNG

1. Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Nhấn ⏲ lặp đi lặp lại cho đến khi |→| bắt đầu phát sáng.
3. Ấn + hoặc — để đặt thời gian THỜI LƯỢNG nấu.

Màn hình hiển thị |→|.

4. Khi thời gian kết thúc, |→| phát sáng và tín hiệu âm thanh phát ra. Thiết bị tắt tự động.
5. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu âm thanh.
6. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò và nhiệt độ tới vị trí tắt.

10.5 Đặt HẸN GIỜ

1. Nhấn ⏲ lặp đi lặp lại cho đến khi 🔔 bắt đầu phát sáng.
2. Ấn + hoặc — để đặt thời gian cần thiết.

Chuông Hẹn Phút tự động khởi động sau 5 giây.

3. Khi thời gian cài đặt kết thúc, một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu âm thanh.
4. Xoay núm chức năng bếp lò và núm điều chỉnh nhiệt độ về vị trí tắt.

10.6 Hủy các chức năng đồng hồ

1. Ấn ⏲ nhiều lần cho đến khi đèn chỉ báo chức năng cần thiết bắt đầu nhấp nháy.
2. Bấm và giữ —.

Chức năng đồng hồ dừng lại sau vài giây.

11. LÒ - SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN

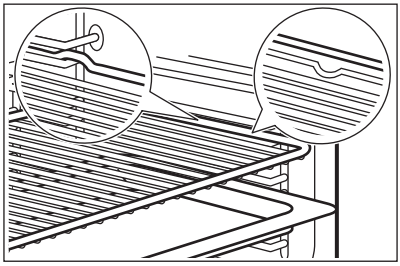
> ⚠ **CẢNH BÁO!**
> Tham khảo các chương về An Toàn.

11.1 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.

Các vết lõm nhỏ làm tăng độ an toàn và bảo vệ chống nghiêng. Chúng cũng là thiết bị chống lật. 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 kệ chạm vào phía sau bên trong lò nướng.



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.

12. LÒ - GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

ⓘ

Nhiệt độ và thời gian nướng trong bảng chỉ là hướng dẫn. Những thông số này còn phụ thuộc vào công thức món ăn và chất lượng cũng như số lượng thành phần được sử dụng.

12.1 Nướng dùng quạt giữ độ ẩm

Thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mì và pizza				
Bánh bao	190	25 - 30	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh mì ổ nhỏ tròn	200	40 - 45	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh pizza đông lạnh 350 g	190	25 - 35	2	kệ lưới
Bánh trong khay nướng				
Bánh cuộn Thụy Sĩ	180	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh socola hạnh nhân	180	35 - 45	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh trong hộp				
Món Soufflé	210	35 - 45	2	sáu khuôn gốm trên kệ kim loại
Đế bánh flăng bông lan	180	25 - 35	2	khuôn thiếc đế bánh flăng trên kệ kim loại
Bánh bông lan	150	35 - 45	2	hộp bánh trên kệ kim loại
Cá				
Cá trong túi 300 g	180	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Cá nguyên con 200g	180	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Phi lê cá 300g	180	30 - 40	2	chảo pizza trên kệ kim loại
Thịt				
Thịt trong túi 250g	200	35 - 45	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Thịt xiên 500 g	200	30 - 40	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Món nướng nhỏ				
Bánh quy	170	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Mì ống	170	40 - 50	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh nướng xốp	180	30 - 40	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh quy giòn	160	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng

Thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh quy nhào đường	140	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Bánh Tartelettes	170	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Người ăn chay				
Rau tổng hợp trong túi 400 g	200	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng
Trứng tráng	200	30 - 40	2	chảo pizza trên kệ kim loại
Rau trên khay 700 g	190	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo sâu lòng

12.2 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Thực phẩm	Chức năng	Nhiệt độ (°C)	Phụ kiện	Vị trí kệ	Thời gian (phút)
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Nấu ăn thông thường	160	khay nướng	3	20 - 30
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Nấu bằng quạt	150	khay nướng	3	20 - 30
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Người thực sự yêu thích nấu ăn	160	khay nướng	1 + 3	30 - 40
Bánh táo (2 vỉ Ø20cm, đặt chéo nhau)	Nấu ăn thông thường	190	kệ lưới	1	65 - 75
Bánh táo (2 vỉ Ø20cm, đặt chéo nhau)	Nấu bằng quạt	180	kệ lưới	2	70 - 80
Bánh bông lan không chứa chất béo	Nấu ăn thông thường	180	kệ lưới	2	20 - 30
Bánh bông lan không chứa chất béo	Nấu bằng quạt	160	kệ lưới	2	25 - 35
Bánh bông lan không chứa chất béo	Người thực sự yêu thích nấu ăn	170	kệ lưới	1 + 3	30 - 40
Bánh bơ giòn/Bánh Pastry Stripe	Nấu ăn thông thường	140	khay nướng	3	15 - 30
Bánh bơ giòn/Bánh Pastry Stripe	Nấu bằng quạt	140	khay nướng	3	20 - 30
Bánh bơ giòn/Bánh Pastry Stripe	Người thực sự yêu thích nấu ăn	140	khay nướng	1 + 3	15 - 30
Bánh mì nướng **1)**	Nướng Tuabin	230	kệ lưới	3	3 - 5
Burger bò **2)**	Nướng Tuabin	250	kệ lưới kim loại hoặc chảo sâu lòng	3	15 - 20 mặt thứ nhất; 10 - 15 mặt thứ hai

1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 5 phút.

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

13. LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

13.1 Lưu ý khi làm sạch

Lau chùi mặt trước lò bằng giẻ mềm, nước ấm và chất tẩy rửa dịu nhẹ.

Để vệ sinh các bề mặt kim loại, dùng chất vệ sinh thông thường.

Vệ sinh bên trong lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc thức ăn sót lại có thể gây ra lửa. Rủi ro cao hơn đối với chảo nướng.

Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Dùng khăn mềm với nước ấm và chất tẩy rửa. Không làm sạch các phụ kiện bằng máy rửa bát.

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng chất tẩy rửa lò đặc biệt.

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

13.2 Bếp lò bằng thép không gỉ hoặc nhôm

Chỉ vệ sinh cửa bếp lò bằng miếng vải ướt hoặc mút. Lau khô bằng một miếng giẻ mềm.

Không sử dụng bùi nhùi thép, axit hoặc các chất mài mòn vì chúng có thể gây hư hại bề mặt bếp lò. Cũng thận trọng khi vệ sinh bảng điều khiển bếp lò.

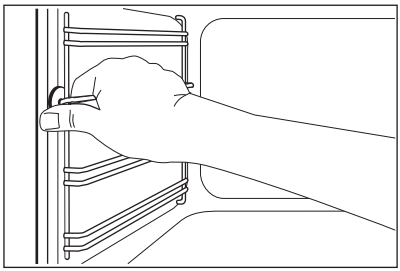
13.3 Tháo giá đỡ kệ

Để làm sạch lò nướng, hãy tháo các giá đỡ kệ.

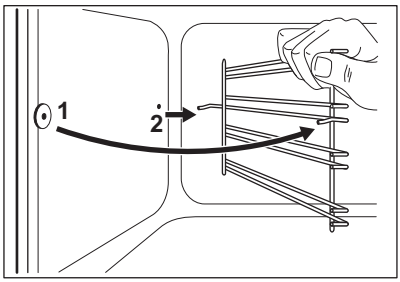
⚠ THẬN TRỌNG!

Cẩn thận khi tháo giá đỡ kệ.

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



2. Kéo đầu phía sau của giá đỡ kệ ra khỏi vách bên và tháo nó ra.



Lắp đặt các phụ kiện đã tháo theo trình tự ngược lại.

13.4 Vệ sinh cửa lò

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

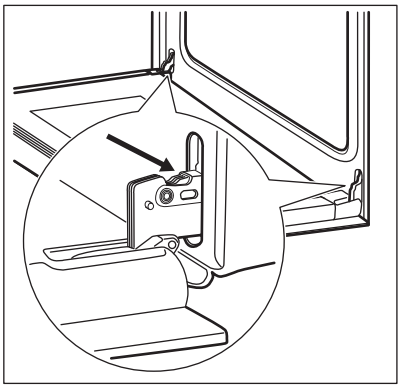
ⓘ

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

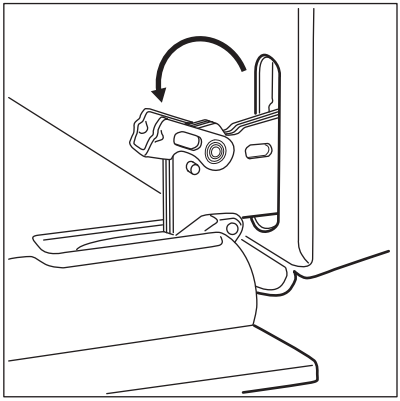
⚠ THẬN TRỌNG!

Không sử dụng lò khi không có các tấm kính.

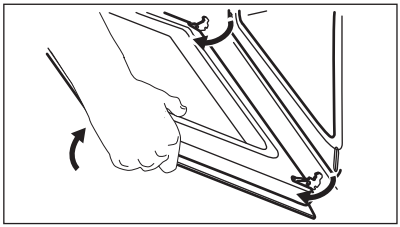
1. Mở cửa hết cỡ và giữ cả hai bản lề.



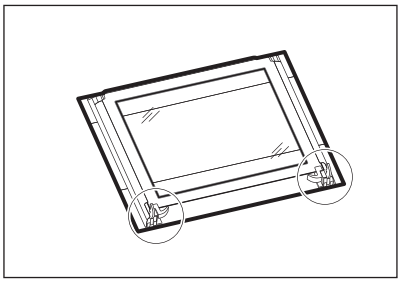
2. Nâng và xoay hết cỡ các cần gạt trên cả hai bản lề.



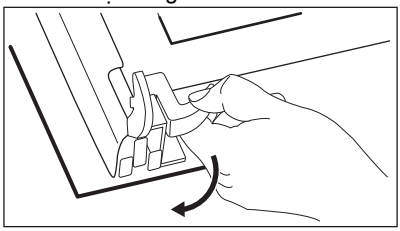
3. Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



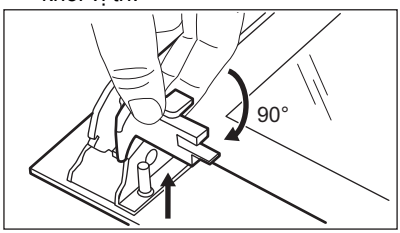
4. Để cánh cửa trên giẻ mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.



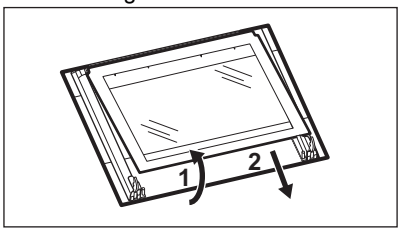
5. Nhả hệ thống khóa để tháo các tấm kính.



6. Xoay hai chốt một góc 90° và tháo chốt ra khỏi vị trí.



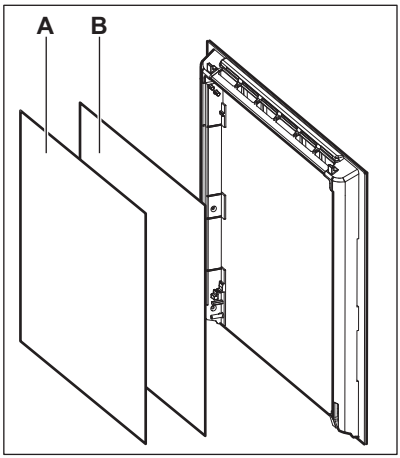
7. Trước tiên, nhấc cẩn thận, sau đó tháo từng tấm kính một. Bắt đầu từ tấm kính trên cùng.



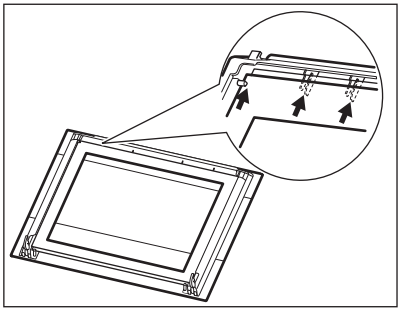
8. Lau các tấm kính bằng nước và xà phòng. Hong khô các tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

Khi vệ sinh xong, lắp các tấm kính và cửa lò. Làm các bước trên theo quy trình ngược lại.

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



Đảm bảo quý vị lắp tấm kính ở giữa vào đúng vị trí.



13.5 Ngăn bếp

Ngăn chứa nằm bên dưới khoang lò nướng.

⚠ CẢNH BÁO!

Không để thức ăn bên trong ngăn bếp.

⚠ CẢNH BÁO!

Không để các vật dễ cháy như vật liệu lau dọn, túi nhựa, găng tay lò nướng, giấy, sản phẩm lau dọn, bình xịt, đồ nhựa trong ngăn bếp. Khi bạn sử dụng bếp lò, ngăn bếp có thể nóng. Có nguy cơ hỏa hoạn.

Có thể tháo ngăn phía dưới bếp lò ra để vệ sinh.

Tháo ngăn bếp:

1. Kéo ngăn bếp ra đến khi nó dừng lại.
2. Nâng nhẹ ngăn bếp lên để có thể nâng lên theo góc của thanh dẫn hướng ngăn bếp.

Để lắp ngăn bếp, hãy làm theo quy trình ngược lại.

13.6 Thay đèn

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

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

Đèn hậu

1. Xoay nắp chụp đèn 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.

14. XỬ LÝ SỰ CỐ

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

14.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Quý vị không thể bật thiết bị.	Thiết bị không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.	Kiểm tra xem thiết bị có được kết nối với nguồn điện đúng cách không.
	Cầu chì bị nổ.	Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân gây ra sự cố. Nếu cầu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành bếp.	Cầu chì bị nổ.	Bật lại bếp và đặt cài đặt nhiệt thấp hơn 10 giây.
	Quý vị đã chạm vào ít nhất 2 vùng cảm biến cùng lúc.	Chỉ chạm vào một vùng cảm biến.
	Có nước hoặc mỡ dính trên bảng điều khiển.	Vệ sinh bảng điều khiển.
Âm báo vang lên và bếp tắt. Âm báo vang lên khi bếp bị tắt.	Quý vị đã đặt vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến.	Lấy đồ vật đó ra khỏi các vùng cảm biến.
Bếp tắt.	Bạn đã đặt vật gì đó lên vùng cảm biến ⏻.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Bếp mất quá nhiều thời gian để làm nóng nồi/chảo.	Đường kính hoặc chất lượng của nồi/chảo không đúng.	Sử dụng nồi/chảo chuyên dụng cho bếp từ có đường kính đáy tương đương với kích thước vùng nấu
Chức năng Làm nóng tự động không hoạt động.	Vùng này nóng.	Để vùng nguội hẳn.
	Đã đặt cài đặt nhiệt cao nhất.	Cài đặt nhiệt cao nhất có cùng năng lượng như chức năng.
Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Chức năng quản lý nguồn điện đang hoạt động.	Tham khảo chương "Bếp nấu - Sử dụng hàng ngày".
Vùng cảm biến nóng lên.	Nồi/chảo quá lớn hoặc quý vị đã đặt quá gần nút điều khiển.	Đặt nồi/chảo lớn ở các vùng phía sau nếu có thể.
[-] hiện lên.	Công tắc tắt tự động hoạt động.	Tắt bếp và bật lại.
🔒 hiện lên.	Thiết bị an toàn cho trẻ hoặc chức năng Khóa hoạt động.	Tham khảo chương "Bếp nấu - Sử dụng hàng ngày".
[F] hiện lên.	Không có nồi/chảo trên vùng.	Đặt nồi/chảo trên vùng.
	Nồi/chảo không đúng loại.	Sử dụng nồi/chảo đúng loại. Tham khảo chương "Bếp nấu - Gợi ý và lời khuyên".
	Đường kính đáy của nồi/chảo quá nhỏ so với vùng.	Sử dụng nồi/chảo đúng kích thước.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
E và số hiện lên.	Có lỗi ở bếp.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện một lúc. Ngắt cầu chì khỏi hệ thống điện gia đình. Kết nối lại. Nếu vấn đề E vẫn xảy ra, hãy thông báo cho Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
E4 hiện lên.	Xảy ra lỗi ở bếp do nồi/chảo nấu sôi đã cạn. Chức năng Tự động tắt và bảo vệ quá nhiệt cho các vùng hoạt động.	Tắt bếp. Bỏ nồi/chảo nóng ra. Sau khoảng 30 giây, bật lại vùng nấu. Nếu vấn đề nằm ở dụng cụ nấu, thông báo lỗi sẽ biến mất. Đèn chỉ báo nhiệt dư tiếp tục hoạt động. Để nồi/chảo đủ nguội. Kiểm tra xem nồi/chảo có tương thích với bếp không. Tham khảo chương "Bếp nấu - Gợi ý và lời khuyên".
Lò không nóng lên.	Lò đã tắt.	Kích hoạt lò.
	Các cài đặt cần thiết không được thực hiện.	Đảm bảo rằng các cài đặt là chính xác.
	Đồng hồ không được đặt.	Đặt đồng hồ.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị lỗi.	Thay đèn.
Hơi nước và khí ngưng tụ trên thực phẩm và trong khoang lò.	Quý vị để thức ăn trong lò quá lâu.	Không để thức ăn trong lò lâu hơn 15 - 20 phút sau khi quá trình nấu kết thúc.
Mất quá nhiều thời gian để nấu các món ăn hoặc nấu quá nhanh.	Nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao.	Điều chỉnh nhiệt độ nếu cần. Làm theo lời khuyên trong hướng dẫn sử dụng.
Màn hình hiển thị mã lỗi không có trong bảng này.	Có lỗi về điện.	Tắt thiết bị bằng cầu chì trong nhà hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì và kích hoạt lại thiết bị. Nếu màn hình hiển thị lại mã lỗi, hãy liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng.
Màn hình hiển thị "12.00".	Đã bị cắt điện.	Đặt lại đồng hồ.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành lò nướng. Màn hình hiển thị “400” và âm báo vang lên.	Lò nướng chưa được kết nối đúng cách với nguồn điện.	Kiểm tra xem lò nướng có được kết nối đúng cách với nguồn điện hay không (tham khảo sơ đồ kết nối nếu có).

14.2 Dữ liệu dịch vụ

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

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

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

15. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG

15.1 Bếp - Tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn hằng ngày nếu làm theo các gợi ý dưới đây.

- Khi bạn đun nóng nước, chỉ lấy lượng nước bạn cần.
- Nếu có thể, luôn đặt nắp trên dụng cụ nấu ăn.
- Đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp vào trung tâm của vùng nấu ăn.
- Sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc làm tan thức ăn.

15.2 Lò - 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 độ ẩm
Chức năng được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Để biết thêm chi tiết, hãy tham khảo chương "thiết bị - Sử dụng hàng ngày", Chức năng của thiết bị.

15.3 Thông tin sản phẩm về mức tiêu thụ điện năng và thời gian tối đa để đạt được chế độ năng lượng thấp hiện hành

Mức tiêu thụ điện ở chế độ chờ	0.8 W
Thời gian tối đa cần thiết để thiết bị tự động chuyển sang chế độ năng lượng thấp hiện hành	20 phút

16. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu bằng ký hiệu ♺. Để đồ đóng gói vào các thùng chứa có thể sử dụng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế phế liệu của các đồ dùng điện và điện tử. Không vứt bỏ các đồ dùng có đánh dấu bằng ký hiệu cùng với chất thải gia dụng. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế ở địa phương của bạn hoặc liên hệ với văn phòng đô thị của bạn.

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

(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

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

RoHS
Compliant

electrolux.com

701134011-B-212025