

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	5
3. LẮP ĐẶT.....	8
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	11
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	12
6. NGĂN LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	12
7. NGĂN LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	14
8. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	15
9. LÒ NƯỚNG - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	16
10. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	17
11. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	17
12. BẾP LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	18
13. LÒ NƯỚNG - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	25
14. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	27
15. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	29

CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ BẠN

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

Chào mừng bạn đến với Electrolux!

Truy cập trang web của chúng tôi để:



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

www.electrolux.com/support



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG BỞI KHÁCH HÀNG

Luôn sử dụng phụ kiện gốc.

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

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

⚠ Thông tin Cảnh báo / Thận trọng-An toàn

ℹ Thông tin tổng quát và lời khuyên

📄 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ trường hợp thương tích hoặc hư hỏng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo về sau.

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

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

1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- 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.
- **KHÔNG** cố gắng dập lửa bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng nắp đậy hoặc chăn dập lửa.
- **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, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Loại bỏ bất kỳ chất tràn nào ra khỏi nắp trước khi mở nắp. Để cho bề mặt thiết bị nguội hẳn trước khi đóng nắp lại.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng để lấy hoặc đặt các phụ kiện hoặc đồ dùng lò nướng.
- 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.
- **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

Máy này phù hợp cho các thị trường sau

đây:

VN	TH
----	----

- Đảm bảo lắp đặt phương tiện làm cố định để ngăn thiết bị nghiêng đổ. Tham khảo chương Lắp Đặt.

2.1 Lắp đặt



CẢNH BÁO!

Chỉ cá nhân đủ năng lực được phép lắp đặt thiết bị này.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng gang 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.

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 lỗ bên dưới thiết bị, đặc biệt khi thiết bị đang chạy hoặc cửa đang nóng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vận chuyển theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khời để), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.

- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Đóng kín cửa thiết bị trước khi quý vị kết nối giắc cắm với ổ cắm điện.

2.3 Kết nối gas

- Tất cả các kết nối gas cần do người đủ năng lực thực hiện.
- Trước khi lắp đặt, hãy chắc chắn rằng các điều kiện phân phối nội bộ (tính chất của khí và áp lực khí) và việc điều chỉnh thiết bị mang tính tương thích.
- Hãy chắc chắn rằng có không khí lưu thông quanh thiết bị.
- Thông tin về nguồn cung cấp khí có trên bảng thông số.
- Thiết bị này không được kết nối với dụng cụ sinh ra các chất gây cháy. Hãy nhớ kết nối thiết bị theo các quy định lắp đặt hiện hành. Tuân thủ yêu cầu về thông gió đầy đủ.

2.4 Sử dụng



CẢNH BÁO!

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

- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong gia đình (trong nhà).
- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.
- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Hãy cẩn thận khi quý vị mở cửa thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động. Khí nóng có thể thoát ra.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.



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 mà dầu rất nóng giải phóng có thể gây cháy tự phát.
- 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 thiết bị.
- 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 dụng cụ lò nướng hoặc các đồ vật khác trực tiếp xuống đáy lò.
 - không đặt lá nhôm trên thiết bị hoặc trực tiếp trên 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 thiết bị.
- Sử dụng chảo sâu lòng để làm các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ố cứng đầu.
- 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.
- Không sử dụng đĩa hâm rần để nấu trực tiếp. Phải sử dụng với nồi/chảo thích hợp.
- 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.

- Vì vậy, khi lắp đặt thiết bị này trong phòng, hãy đảm bảo thông gió tốt.
- Chỉ sử dụng nồi/chảo không chạm kênh với hình dạng chính xác và đường kính lớn hơn kích thước của các đầu đốt.
- Đảm bảo ngọn lửa không tắt khi quý vị xoay nhanh núm điều khiển từ vị trí tối đa xuống vị trí tối thiểu.
- Chỉ sử dụng các phụ kiện đi kèm với thiết bị.
- Không lắp đặt bộ khuếch tán ngọn lửa trên đầu đốt.
- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn. Không được sử dụng lò cho các mục đích khác, ví dụ sưởi ấm phòng.
- Sử dụng thiết bị nhiều trong thời gian dài có thể phải thông gió bổ sung, ví dụ như mở cửa sổ hoặc phải thông gió hiệu quả hơn, ví dụ như tăng mức thông gió cơ học hiện tại.

2.5 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 sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng các sản phẩm ăn mòn, tấm làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại.
- Nếu quý vị sử dụng nước xít làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của chai nước xít.
- Không làm sạch phần trắng men xúc tác (nếu có) bằng xà phòng các loại.
- Không làm sạch các đầu đốt bằng máy rửa bát.

2.6 Nắp đậy

- Không thay đổi thông số kỹ thuật của nắp đậy.
- Vệ sinh nắp đậy thường xuyên.
- Không mở nắp đậy khi có sự cố tràn trên bề mặt.
- Trước khi đóng nắp đậy, tắt tất cả các đầu đốt.
- Không đóng nắp đậy cho đến khi ngăn lò và bếp lò nguội hoàn toàn.
- Nắp đậy bằng kính có thể vỡ khi bị nung nóng (nếu có thể).



2.7 Chiếu sáng bên trong



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

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

2.8 Bảo dưỡng

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

2.9 Thải bỏ



CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Liên hệ với cơ quan tại địa phương để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị này.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.

- Ngắt dây điện gần với thiết bị và rút bỏ dây điện.
- Tháo chốt cửa để trẻ em hoặc thú nuôi không bị mắc kẹt trong thiết bị.

- Đè phẳng ống dẫn gas bên ngoài.

3. LẮP ĐẶT



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

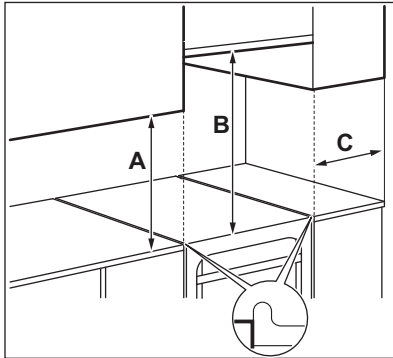
3.1 Vị trí của thiết bị

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



Giữ khoảng cách khoảng 1cm giữa thiết bị và thành phía sau để đảm bảo nắp mở.

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	855
Chiều rộng	600
Chiều sâu	600

3.3 Các thông số kỹ thuật khác

Loại thiết bị:	I3B/P
Gas ban đầu:	G30 30 mbar

3.4 Đường kính đầu đốt phụ

ĐẦU ĐÓT	Ø BYPASS 1/100 mm
Phụ trợ	29
Bán nhanh	32
Nhanh	42

3.5 Đầu đốt gas LPG G30 30 mbar

ĐẦU ĐỐT	CÔNG suất bình thường kW	GIẢM điện kW	NHÃN VÒI PHUN 1/100 mm	LƯU LƯỢNG GAS DANH NGHĨA g/h
Nhanh	3.0	0.72	88	218
Bán nhanh	1.9	0.43	71	138
Phụ trợ	0.95	0.35	50	69

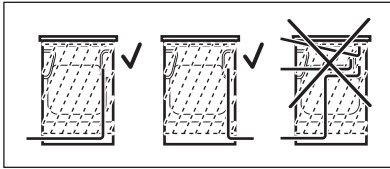
3.6 Kết nối gas



CẢNH BÁO!

Trước khi bạn cấp khí gas, ngắt thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Đóng van chính của nguồn cấp gas.

Sử dụng các kết nối cố định hoặc sử dụng các ống thép dẻo không gì phù hợp với quy định hiện hành. Nếu bạn sử dụng các ống kim loại mềm, đảm bảo rằng chúng không tiếp xúc với các phần di động và chúng không bị ép.



CẢNH BÁO!

Ống nối dẫn khí không được chạm vào bộ phận của thiết bị như hiển thị trong hình minh họa.



CẢNH BÁO!

Khi hoàn thành lắp đặt, đảm bảo dầu niêm phong của mỗi khớp nối ống không bị rò rỉ. Để kiểm tra dầu niêm phong, sử dụng dung dịch xà phòng, không sử dụng ngọn lửa.

3.7 Đầu nối các ống phi kim loại dẻo

Nếu bạn có thể tiếp cận dễ dàng với điểm đầu nối, bạn có thể sử dụng một

ống dẻo. Ống dẻo phải được gắn chặt bằng kẹp.

Trong quá trình lắp đặt, luôn sử dụng thiết bị giữ ống và vòng đệm. Ống dẻo có thể được sử dụng khi:

- ống không thể trở nên nóng hơn nhiệt độ phòng, cao hơn 30 °C,
- ống không dài hơn 1500 mm,
- ống không có đoạn nào bị hẹp,
- ống không bị xoắn hay thắt chặt,
- ống không tiếp xúc với các cạnh sắc hay góc nhọn,
- ống tạo điều kiện để kiểm tra dễ dàng.

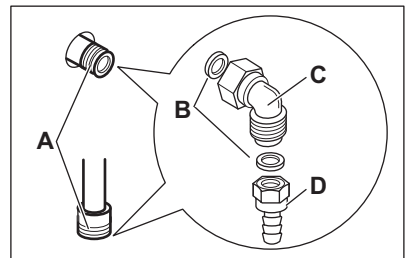
Khi kiểm tra ống dẻo, cần đảm bảo:

- ống không có vết nứt, vết cắt, dấu vết bị đốt ở hai đầu và trên toàn thân ống,
- vật liệu không bị làm cứng, nhưng có độ đàn hồi chính xác,
- các kẹp siết chặt không bị gỉ,
- chưa hết hạn sử dụng.

Nếu có thể nhìn thấy một khiếm khuyết trở lên, không sửa chữa ống đó mà thay thế bằng ống khác.

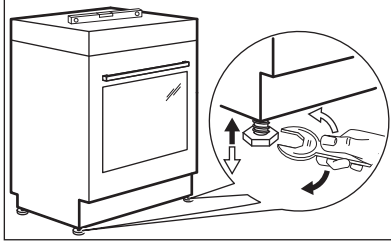
Bộ của nguồn cấp khí gas nằm ở mặt sau của bảng điều khiển.

3.8 Đầu nối với nguồn cấp khí gas



- A. Điểm đấu nối khí gas (chỉ một điểm được sử dụng cho thiết bị)
- B. Vòng đệm
- C. Đầu nối có thể điều chỉnh
- D. Thiết bị giữ ống dẫn LPG

3.9 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.

3.10 Bảo vệ chống nghiêng

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



CẢN TRỌNG!

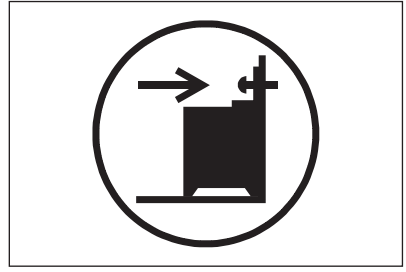
Đảm bảo quý vị lắp đặt bộ phận chống nghiêng ở độ cao chính xác.



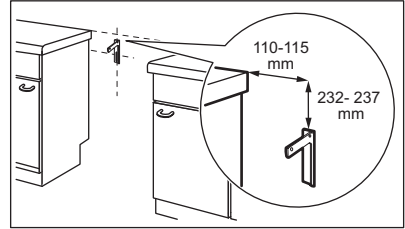
Đảm bảo rằng bề mặt phía sau thiết bị trơn nhẵn.

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 232 - 237mm hướng xuống từ mặt trên cùng của thiết bị và cách 110 - 115mm 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.



CẢN 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.

3.11 Lắp đặt điện



CẢNH BÁO!

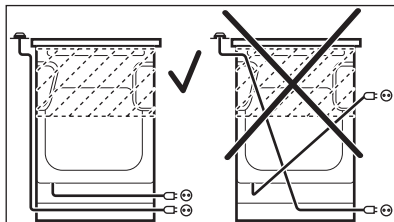
Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu quý vị không tuân theo những biện pháp phòng ngừa an toàn trong các chương về An Toàn.

Thiết bị này được cung cấp kèm phích cắm nguồn và cáp nguồn.



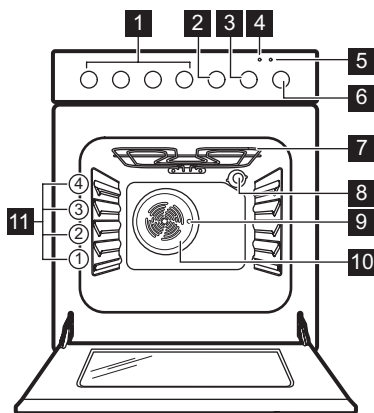
CẢNH BÁO!

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



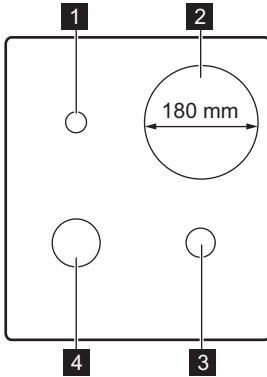
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Tổng quan chung



- 1 Núm cho bếp
- 2 Núm cho Chuông hẹn phút
- 3 Núm cho nhiệt độ
- 4 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 5 Đèn/biểu tượng/chỉ báo cho bếp
- 6 Núm cho các chức năng lò nướng
- 7 Bộ phận làm nóng
- 8 Đèn
- 9 Lỗ quay xiên nướng
- 10 Quạt
- 11 Vị trí kệ

4.2 Bố trí bề mặt nấu ăn



- 1** Đầu đốt phụ trợ
- 2** Vùng nấu ăn 1500 W
- 3** Đầu đốt bán nhanh
- 4** Đầu đốt nhanh

4.3 Phụ kiện

- **Kệ dây**
Dùng cho đồ nấu nướng, hộp bánh, đồ nướng.
- **Chảo nướng/quay**
Để nướng và quay hoặc làm chảo hứng mỡ.
- **Xiên quay**

Để nướng các loại thịt và gia cầm lớn hơn.

- **Ngăn chứa**
Ngăn chứa nằm bên dưới khoang lò nướng.
- **Giá đỡ chảo**
Để nấu bằng chảo.

5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Làm sạch ban đầu

Tháo tất cả phụ kiện khỏi bếp lò.



Xem chương "Bảo quản và Vệ sinh".

Vệ sinh lò và các phụ kiện trước khi sử dụng lần đầu.

Đặt các phụ kiện trở lại vị trí ban đầu.

5.2 Làm nóng sơ bộ

Làm nóng sơ bộ lò nướng trống trước lần sử dụng đầu tiên.

1. Đặt chức năng . Đặt nhiệt độ tối đa.
2. Để lò vận hành trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Nhiệt độ tối đa cho chức năng này là 210°C.
4. Để lò vận hành trong 15 phút.
5. Tắt lò nướng và để nguội.
Phụ kiện có thể trở nên nóng hơn bình thường. Lò nướng có thể tỏa ra mùi và khói. Đảm bảo rằng luồng không khí trong phòng vừa đủ.

6. NGĂN LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Đánh lửa đầu đốt của ngăn lò

- i** Luôn đánh lửa đầu đốt trước khi quý vị đặt lên trên dụng cụ nấu ăn.



CẢNH BÁO!

Hết sức cẩn thận khi bạn sử dụng ngọn lửa mở trong môi trường bếp. Nhà sản xuất từ chối nhận trách nhiệm trong trường hợp sử dụng ngọn lửa không đúng.

1. Xoay núm điều chỉnh ngăn lò ngược chiều kim đồng hồ tới vị trí lưu lượng gas tối đa (A) và đẩy xuống để đánh lửa đầu đốt.
2. Giữ đẩy núm điều chỉnh ngăn lò trong 10 giây trở xuống để làm nóng cấp nhiệt điện. Nếu không, nguồn cấp khí gas bị gián đoạn.
3. Điều chỉnh ngọn lửa sau khi lửa ổn định.



CẢNH BÁO!

Không giữ đẩy núm điều chỉnh trong hơn 15 giây. Nếu đầu đốt không cháy sau 15 giây, nhả núm điều chỉnh, xoay về vị trí tắt và cố đánh lửa đầu đốt lần nữa sau ít nhất là 1 phút.



Nếu sau khi thử vài lần đầu đốt không cháy, hãy kiểm tra xem chóp và nắp chụp đã ở đúng vị trí chưa.



Nếu không có điện, quý vị có thể đánh lửa đầu đốt mà không cần thiết bị điện. Trong trường hợp này, tiếp xúc với đầu đốt bằng ngọn lửa, đẩy núm liên quan xuống và xoay tới vị trí tối đa. Giữ đẩy núm điều chỉnh trong 10 giây trở xuống để làm nóng cấp nhiệt điện.

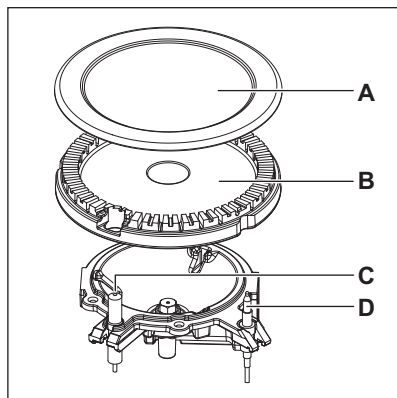


Nếu đầu đốt đột nhiên tắt, xoay núm điều chỉnh tới vị trí tắt và cố gắng đánh lửa đầu đốt lần nữa sau ít nhất 1 phút.



Thiết bị đánh tia lửa có thể tự động khởi động khi quý vị bật trên nguồn điện chính, sau khi lắp đặt hoặc mất điện. Điều này là bình thường.

6.2 Tổng quan đầu đốt



- A. Nắp chụp đầu đốt
- B. Chóp đầu đốt
- C. Nến đánh lửa
- D. Cấp nhiệt điện

6.3 Tắt đầu đốt

Để dập tắt lửa, xoay núm về vị trí tắt **0**.



CẢNH BÁO!

Luôn giảm lửa hoặc tắt trước khi quý vị lấy chảo ra khỏi đầu đốt.

6.4 Cài đặt nhiệt cho vùng nướng bằng điện

Các biểu tượng	Chức năng
0	Vị trí tắt

Các biểu tượng	Chức năng
1 - 6	Cài đặt nhiệt



Sử dụng nhiệt dư để giảm mức tiêu thụ năng lượng. Tắt vùng nấu nướng trong khoảng 5 - 10 phút trước khi kết thúc quá trình nấu nướng.

Xoay núm vùng nấu đã chọn để đặt chế độ cài đặt nhiệt cần thiết.

Đèn chỉ báo điều khiển ngăn lò tiếp tục hoạt động.

Để hoàn thành quy trình nấu, xoay núm tới vị trí tắt.

Nếu tắt tất cả các vùng nấu nướng, đèn chỉ báo điều khiển ngăn lò cũng tắt.

7. NGĂN LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.



CẢNH BÁO!

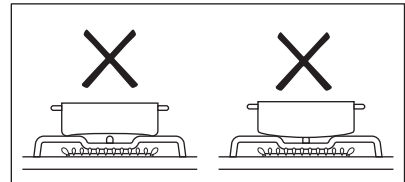
Không sử dụng nồi có đáy có vành hoặc hình dạng lồi trên bếp điện vì có nhiều nguy cơ bị lật.

7.1 Nồi/Chảo

Điện:



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



Ga:



CẢNH BÁO!

Không đặt cùng một chảo trên hai đầu đốt.



CẢNH BÁO!

Không đặt nồi cặp kênh hoặc hư hỏng trên đầu đốt để tránh tràn thức ăn và gây thương tích.



CẢN TRỌNG!

Đảm bảo rằng tay cầm nồi không nằm phía trên cạnh trước của mặt bàn nấu ăn.



CẢN TRỌNG!

Đảm bảo đặt nồi ở giữa đầu đốt để nồi nằm chắc chắn nhất và giảm mức tiêu thụ gas.

7.2 Đường kính dụng cụ nấu ăn



CẢNH BÁO!

Sử dụng dụng cụ nấu ăn với đường kính áp dụng cho kích cỡ đầu đốt.

Đầu đốt	Đường kính của dụng cụ nấu ăn (mm)
Phụ trợ	120 - 180
Bán nhanh	140 - 220/240 ¹⁾
Nhanh	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Khi đun một nồi duy nhất trên bếp.

7.3 Ví dụ về các ứng dụng trong nấu nướng đối với vùng nấu điện

Cài đặt nhiệt:	Ứng dụng:
1	Giữ ấm
2	Sôi nhẹ

Cài đặt nhiệt:	Ứng dụng:
3	Sôi
4	Chiên / làm nâu
5	Sôi đến điểm sôi
6	Sôi đến điểm sôi / chiên nhanh / chiên kỹ

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 để sạch.
- Các vết xước hay vết bẩn tối màu trên bề mặt không ảnh hưởng đến cách thức hoạt động của bếp.
- Sử dụng dụng cụ vệ sinh chuyên dụng cho bề mặt của bếp.

Thép không gỉ

- Đối với cạnh bằng thép không gỉ của bếp, sử dụng dụng cụ vệ sinh chuyên dụng cho thép không gỉ.
- Cạnh bằng thép không gỉ của đĩa có thể thay đổi màu sắc do nhiệt độ cao.
- Rửa các bộ phận thép không gỉ bằng nước, sau đó lau khô bằng miếng vải mềm.

8.2 Vệ sinh bếp

- **Lau ngay:** nhựa nóng chảy, miếng nhựa, đường và thức ăn có đường, nếu không vết bẩn này có thể làm hỏng bếp. Cần thận tránh bị bỏng.
- **Khi bếp đã nguội hẳn, hãy lau:** vòng cạnh vôi, vòng nước, vết mỡ, phần đổi màu ánh kim. Vệ sinh bếp bằng vải ẩm và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô bếp bằng vải mềm.
- Để vệ sinh các bộ phận tráng men, nắp chụp và chóp, rửa bằng nước xà phòng ấm và lau khô cẩn thận trước khi đặt trở lại vị trí cũ.

8.3 Vệ sinh tấm nóng điện

1. Sử dụng bột vệ sinh hoặc tấm xốp vệ sinh.
2. Vệ sinh ngăn lò bằng miếng vải ẩm và một ít chất tẩy.
3. Làm nóng tấm nóng ở nhiệt độ thấp và để tấm nóng khô.
4. Giữ tấm nóng ở hình dạng phù hợp, thường xuyên cọ bằng dầu máy may. Đánh bóng dầu bằng giấy thấm.

8.4 Vệ sinh ổ cắm tia lửa

Tính năng này có được thông qua nến đánh lửa bằng gốm với điện cực kim loại. Giữ các bộ phận này luôn sạch sẽ để phòng việc khó đánh lửa và kiểm tra xem các lỗ chóp đầu đốt không bị nghẽn hay không.

8.5 Giá đỡ chảo



Giá đỡ chảo không có khả năng chống chịu trong máy rửa bát. Giá đỡ chảo phải được rửa bằng tay.

1. Tháo giá đỡ chảo để vệ sinh sàn lò dễ dàng.



Hết sức cẩn thận khi thay thế giá đỡ chảo để tránh phần đầu ngăn lò bị hư hỏng.

2. Sau khi bạn vệ sinh giá đỡ chảo, đảm bảo rằng chúng ở đúng vị trí.
3. Để đầu đốt hoạt động tốt, đảm bảo rằng tay cầm của giá đỡ chảo thẳng hàng với trung tâm của đầu đốt.

8.6 Bảo trì định kỳ

Trao đổi với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền tại địa phương của quý vị theo

định kỳ để kiểm tra điều kiện của ống cấp khí gas và bộ phận điều chỉnh áp suất, nếu có lắp đặt.

9. LÒ NƯỚNG - 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.
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 Các chức năng của lò

Biểu tượng	Chức năng của lò	Ứng dụng
	Vị trí Tắt	Lò đã tắt.
	Nấu thông thường	Để nướng và quay thức ăn trên một vị trí kệ.
	Nướng bằng Quay Xiên Nướng	Để nướng thịt, bao gồm thịt xiên và các miếng thịt nhỏ hơn. Nhiệt độ tối đa cho chức năng này là 210 °C.
	Nhiệt dưới	Để nướng bánh có phần 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.
	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. Để sử dụng chức năng này, núm điều chỉnh nhiệt độ phải nằm ở vị trí tắt.

Biểu tượng	Chức năng của lò	Ứng dụng
	Nướng giữ ấm	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 giữ ấm. 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 quý vị 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", Lò Nướng - Tiết Kiệm Năng Lượng. Chức năng này được sử dụng để phù hợp với hạng tiết kiệm năng lượng theo EN 60350-1.

10. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

10.1 Chuông báo phút


Sử dụng chức năng này để cài đặt thời gian đếm ngược.


 Chức năng này không có tác dụng khi thiết bị hoạt động.

1. Cài đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Xoay núm của đồng hồ hẹn giờ hết cỡ rồi xoay tới khoảng thời gian cần thiết.

Một tín hiệu âm thanh sau khoảng thời gian hoàn tất.

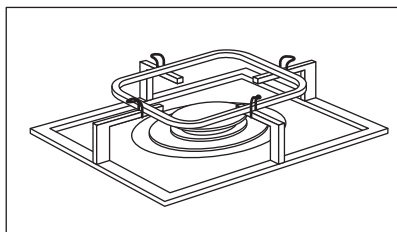
11. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN

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

 **CẢNH BÁO!**
Đảm bảo giá đỡ chảo được lắp ráp chính xác và chắc chắn với các giá đỡ chảo khác để phòng chảo/nồi lật úp.


11.1 Sử dụng giá đỡ chảo

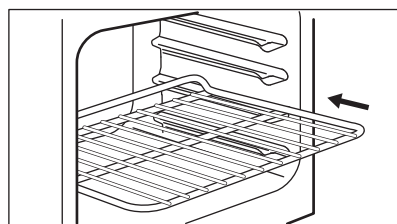
Chảo hỗ trợ cho phép bạn sử dụng chảo đáy trên sàn lò. Chỉ sử dụng giá đỡ chảo trên đầu đốt Đa Chóp.



11.2 Lắp phụ kiện

Kệ đáy:

 Kệ kim loại có hình dạng đặc biệt ở phía sau giúp lưu thông nhiệt.



Đặt kệ vào đúng vị trí kệ. Hãy chắc chắn rằng chảo không chạm vào thành sau bếp lò.

11.3 Sử dụng bộ phận quay xiên



CẢNH BÁO!

Cẩn thận khi quý vị sử dụng bộ phận quay xiên. Cả đĩa và xiên đều sắc nhọn. Có nguy cơ bị chấn thương.



CẢNH BÁO!

Sử dụng găng tay dùng cho lò nướng khi quý vị tháo bộ phận quay xiên ra. Cả bộ phận quay xiên và vỉ nướng đều nóng. Có nguy cơ bị bỏng.

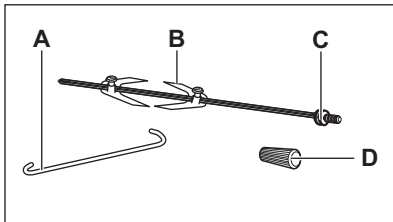


Bộ phận quay xiên không dừng lại nếu bạn mở cửa lò.



CẢN TRỌNG!

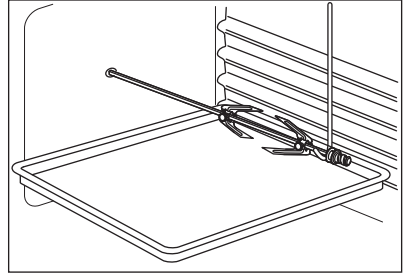
Trọng lượng tối đa cho phép trên bộ phận quay xiên là 4-5 kg.



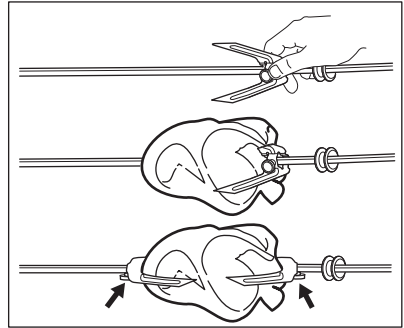
- A. Móc treo
- B. Đĩa
- C. Xiên nướng
- D. Tay cầm


1. Mở cửa lò.
2. Cho tay cầm quay xiên vào trong xiên.
3. Đặt chảo lòng sâu vào vị trí kệ thấp nhất.

4. Đặt móc treo vào lỗ trong khoang phía trên của lò.



5. Lắp đĩa đầu tiên vào xiên nướng, sau đó đặt miếng thịt lên bộ phận quay xiên và lắp tiếp đĩa thứ hai. Đảm bảo rằng thịt nằm ở giữa xiên nướng.



6. Dùng tua vít để vặn chặt các đĩa.
7. Đặt đầu xiên vào lỗ quay xiên. Xem chương "Mô tả sản phẩm".
8. Đặt mặt trước của xiên lên móc treo.
9. Tháo tay cầm quay xiên.
10. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò đến vị trí quay xiên nướng .
11. Cài đặt nhiệt độ cần thiết.
12. Đảm bảo bộ phận quay xiên xoay được đều.
13. Đóng cửa lò.

Khi thịt đã chín đều, xoay núm điều khiển chức năng lò và nhiệt độ về vị trí tắt. Tắt vỉ nướng. Tắt vỉ nướng và bộ phận quay xiên. Lắp tay cầm quay xiên nướng. Tháo bộ phận quay xiên và chảo quay ra khỏi lò.

12. BẾP LÒ - CÁC MẸO 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 Thông tin chung

Thiết bị có bốn vị trí kệ. Tính các vị trí kệ từ đáy sàn thiết bị.

Thiết bị có hệ thống đặc biệt lưu thông không khí và liên tục phục hồi hơi nước. Với hệ thống này, quý vị có thể nấu trong môi trường hơi nước và giữ cho thực phẩm mềm bên trong và giòn bên ngoài. Nó làm giảm thời gian nấu và mức tiêu thụ năng lượng xuống mức tối thiểu.

Hơi ẩm có thể ngưng tụ trong thiết bị hay trên các tấm cửa kính. Điều này là bình thường. Luôn đứng lùi phía sau thiết bị khi mở cửa thiết bị trong khi nấu. Để giảm ngưng tụ, hãy vận hành thiết bị trong 10 phút trước khi nấu.

Làm sạch hơi ẩm sau mỗi lần sử dụng thiết bị.

Không đặt các đồ vật trực tiếp trên sàn thiết bị và không đặt lá nhôm lên các bộ phận khi nấu ăn. Việc này có thể làm thay đổi kết quả nướng và làm hỏng men.

12.2 Nướng

Lần đầu nướng nên dùng nhiệt độ thấp hơn.

Có thể kéo dài thời gian nướng thêm 10 – 15 phút nếu nướng bánh trên nhiều vị trí trên kệ.

12.6 Nấu thông thường

Thực ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh không men ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	khay nướng
Bánh táo sử dụng men	2000	170 - 190	40 - 50	3	khay nướng

Bánh ngọt và bánh bột nhào ở các độ cao khác nhau không phải lúc nào cũng ngả màu nâu vàng như nhau. Không cần phải thay đổi cài đặt nhiệt độ nếu nướng ra màu nâu không đồng đều. Sự khác biệt sẽ tự cân bằng trong quá trình nướng.

Khay trong lò có thể biến dạng trong lúc nướng. Khi khay nguội trở lại, các biến dạng sẽ biến mất.

12.3 Nướng bánh

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

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

12.4 Nấu thịt và cá

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

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

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

12.5 Thời gian nấu

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

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

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh chảo giọt	1500	160 - 170	45 - 55 2)	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1350	200 - 220	60 - 70	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Gà, nửa con	1300	190 - 210	35 + 30	3	kệ lưới
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	600	190 - 210	30 - 35	3	Kệ dây
				1	khay nướng
Bánh mì không men 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	khay nướng
Bánh yến mạch có nhân 4)	1200	170 - 180	25 - 35	2	khay nướng
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	khay nướng
Bánh pho mát	2600	170 - 190	60 - 70	2	khay nướng
Bánh flănng Thụy Sĩ 4)	1900	200 - 220	30 - 40	1	khay nướng
Bánh Giáng sinh 4)	2400	170 - 180	55 - 65 5)	2	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine 4)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 khay tròn (đường kính: 26cm)
Bánh mì 6)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 khay đèn (chiều dài: 20cm)
Bánh xốp Rumani 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh yến mạch 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	khay nướng
Bánh Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	khay nướng

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh nghiền vụn 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	khay nướng
Bánh bơ 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	khay nướng

- 1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.
- 2) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 7 phút.
- 3) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 20 phút.
- 4) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 - 15 phút.
- 5) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 10 phút.
- 6) Đặt nhiệt độ ở 250°C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 18 phút.

12.7 Nướng bằng Quay Xiên Nướng

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bò bít tết 1)	1000	250	15 + 15	3	kệ lưới
				1	khay nướng
Toàn bộ gà	1200	230	50 - 60	-	xiên quay
Gà nửa con	1200	230	30 + 30	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	500	230	25 + 25	3	kệ lưới
				1	khay nướng

- 1) Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

12.8 Nấu bằng quạt

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh dẹt 1)	1000	150	30	2	khay nướng
Bánh dẹt 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	khay nướng
Bánh táo sử dụng men	2000	170 - 180	40 - 50	3	khay nướng
Bánh chảo giọt	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	180	55	2	kệ lưới
				1	khay nướng

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Thịt lợn quay	800	170 - 180	45 - 50	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Bánh yến mạch có nhân	1200	150 - 160	20 - 30	2	khay nướng
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	khay nướng
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	khay nướng
Bánh pho mát	2600	160 - 170	40 - 50	1	khay nướng
Bánh flăng táo Thụy Sĩ ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 khay tròn (đường kính: 26cm)
Bánh mỳ ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	khay nướng
Bánh xốp Rumani ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh bao ủ men ¹⁾	800	190	15	3	khay nướng
Bánh bao ủ men ¹⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	khay nướng
Bánh Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	khay nướng
Bánh Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	khay nướng
Bánh nướng	1500	160 - 170	25 - 35	3	khay nướng

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh bông lan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	khay nướng
Bánh bơ ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	khay nướng

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

2) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 7 phút.

3) Đặt nhiệt độ ở 250°C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

12.9 Nướng giữ ấm

Thực ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mì và bánh pizza				
Bánh bao nhân nhỏ	190	25 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Ổ bánh mì	200	40 - 45	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh pizza đông lạnh 350 g	190	25 - 35	2	kệ kim loại
Bánh trong khay nướng				
Bánh cuộn	180	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh socola hạnh nhân	180	35 - 45	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh trong hộp				
Món Soufflé	210	35 - 45	2	sáu khuôn gồm trên kệ kim loại
Đế bánh flăng bông lan	180	25 - 35	2	khuôn đế bánh flăng trên kệ kim loại
Bánh xốp	150	35 - 45	2	hộp bánh trên kệ kim loại
Cá				
Cá trong túi 300 g	180	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Cá nguyên con 200g	180	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Phi lê cá 300 g	180	30 - 40	2	chảo pizza trên kệ kim loại
Thịt				
Thịt trong túi 250 g	200	35 - 45	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Thịt xiên 500 g	200	30 - 40	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Món nướng nhỏ				

Thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh quy	170	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Mì ống	170	40 - 50	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh nướng xốp	180	30 - 40	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh quy giòn	160	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh quy ngào đường	140	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh Tartelettes	170	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Người ăn chay				
Rau tổng hợp trong túi 400 g	200	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
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 nướng

12.10 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 thông thường	160	khay nướng	3	20 - 30
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Nấu bằng quạt	150	khay nướng	3	20 - 30
Bánh táo (2 vỉ Ø20cm, đặt chéo nhau)	Nấu 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 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 bơ giòn/Bánh Pastry Stripe	Nấu thông thường	140	khay nướng	3	15 - 30
Bánh bơ giòn/Bánh Pastry Stripe	Nấu bằng quạt	140	khay nướng	3	20 - 30

Thực phẩm	Chức năng	Nhiệt độ (°C)	Phụ kiện	Vị trí kệ	Thời gian (phút)
Bánh mì nướng ¹⁾	Nướng bằng Quay Xiên Nướng	250	kệ lưới	3	2 - 4

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

13. LÒ NƯỚNG - 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 mát. Lau khô bằng một miếng giẻ mềm.

Không sử dụng bụi 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 bằng điều khiển bếp lò.

13.3 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.



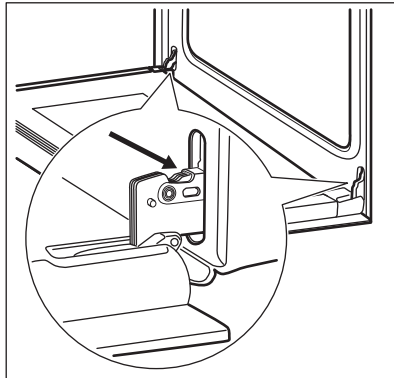
Cửa bếp lò có thể đóng lại nếu quý vị cố gắng tháo các tấm kính bên trong trước khi tháo cửa bếp lò.



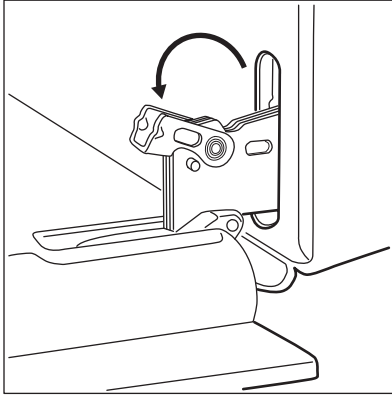
CẢN TRỌNG!

Không sử dụng lò khi không có các tấm kính.

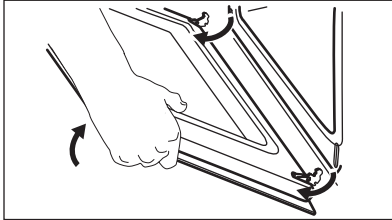
1. Mở cửa hết cỡ và giữ cả hai bản lề.



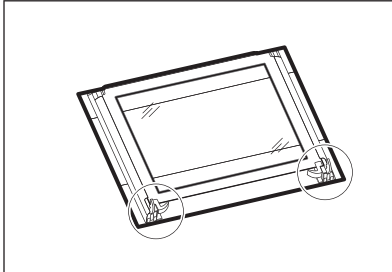
2. Nâng và xoay hết cỡ các cần gạt trên cả hai bản lề.



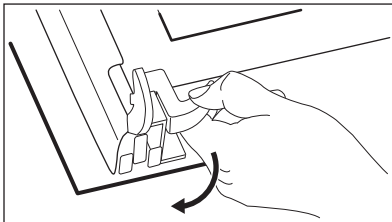
3. Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



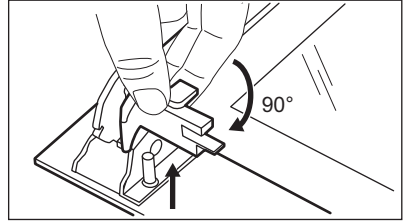
4. Để cánh cửa trên giề mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.



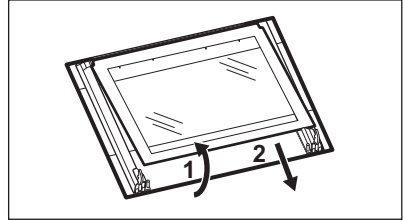
5. Nhả hệ thống khóa để tháo các tấm kính.



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



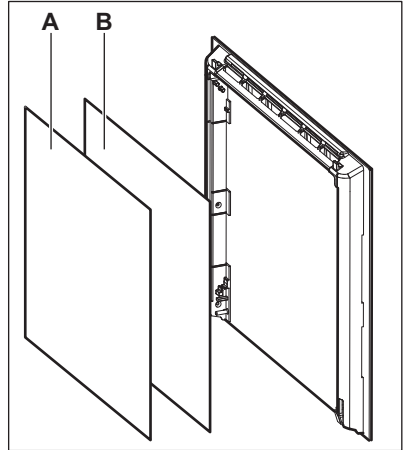
7. Trước tiên, nhắc cẩn thận, sau đó tháo từng tấm kính một. Bắt đầu từ tấm kính trên cùng.



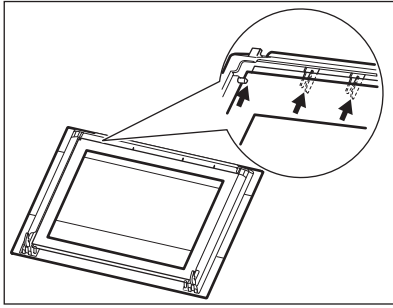
8. Lau các tấm kính bằng nước và xà phòng. hong khô các tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

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 và vào đúng vị trí.



13.4 Tháo ngăn bếp

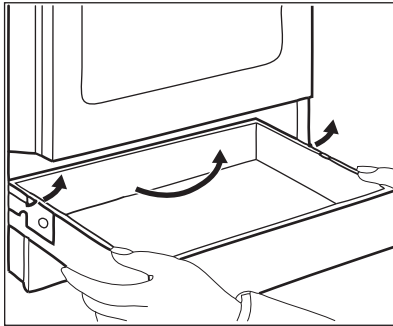


CẢNH BÁO!

Không giữ các vật dễ cháy (như vật liệu vệ sinh, túi nhựa, găng tay bếp lò, giấy và thuốc xịt vệ sinh) 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.

1. Kéo ngăn bếp ra đến khi nó dừng lại.



14. XỬ LÝ SỰ CỐ



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

2. Nâng từ từ ngăn bếp lên.
 3. Kéo ngăn bếp ra hoàn toàn.
- Để lắp ngăn bếp, thực hiện các bước trên theo trình tự ngược lại.

13.5 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.

14.1 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.
Không có tia lửa điện khi quý vị thử bật bộ đánh tia lửa điện.	Bếp không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.	Kiểm tra xem bếp có được kết nối với nguồn điện đúng cách không. Tham khảo sơ đồ kết nối.
	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.
	Nắp đầu đốt và chóp đầu đốt được đặt không chính xác.	Đặt nắp đầu đốt và chóp đầu đốt chính xác.
Ngọn lửa tắt ngay sau khi đánh lửa.	Cấp nhiệt kế không được làm nóng đủ.	Sau khi ngọn lửa sáng lên, giữ bộ đánh tia lửa điện hoạt động không quá 10 giây.
Vòng lửa không đều.	Chóp đầu đốt bị tắc do cặn thức ăn.	Đảm bảo rằng kim phun không bị tắc và chóp đầu đốt sạch.
Đầu đốt không làm việc.	Không có nguồn cung cấp khí ga.	Kiểm tra kết nối khí ga.
Màu ngọn lửa là màu cam hoặc vàng.		Ngọn lửa có thể có màu cam hoặc vàng ở một số khu vực của đầu đốt. Điều này là bình thường.
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.
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.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Xiên quay không xoay.	Xiên quay không được lắp đúng vào lỗ quay xiên nướng.	Tham khảo chương "Sử dụng xiên quay".
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.

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 biểu thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước khoang lò. Không tháo nhãn máy ra khỏi khoang lò.

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

15. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

15.1 Thông tin sản phẩm đối với ngăn lò theo EU 66/2014

Nhận biết model	LKM620000X	
Loại bếp	Ngăn Lò bên trong Bếp Độc Lập	
Số lượng vùng nấu ăn	1	
Công nghệ làm nóng	Đĩa Hâm Rắn	
Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø)	Phía sau bên phải	18,0 cm
Mức tiêu thụ năng lượng ở một vùng nấu (EC electric cooking)	Phía sau bên phải	194,9 Wh/kg
Số lượng đầu đốt ga	3	

Hiệu quả năng lượng cho mỗi đầu đốt ga (EE gas burner)	Phía sau bên trái - Phụ trợ	không áp dụng
	Phía trước bên phải - Bán Nhanh	55,0%
	Phía trước bên trái - Nhanh	55,7%
Hiệu quả về năng lượng đối với bếp ga (EE gas hob)		55,4%
Mức tiêu thụ năng lượng của bếp (EC electric hob)		194,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Các thiết bị nấu ăn điện tử gia dụng - Phần 2: Bếp - Các phương pháp để đo hiệu suất.

EN 30-2-1: Khí đốt của các thiết bị nấu trong nhà - Phần 2-1 : Sử dụng năng lượng hợp lý - Tổng quát

15.2 Ngăn lò - Tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn hàng ngày nếu bạn 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.

Vùng nấu ăn bằng điện:

- Trước khi bạn bật vùng nấu ăn, hãy đặt dụng cụ nấu ăn vào đó.
- Đáy của dụng cụ nấu ăn cần có cùng đường kính với vùng nấu nướng.

- Đặt dụng cụ nấu ăn có kích thước nhỏ hơn trên những vùng nấu nướng có diện tích nhỏ.
- 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.

Đầu đốt khí gas:

- Trước khi bạn sử dụng đầu đốt và giá đỡ chảo, đảm bảo rằng chúng được lắp ráp đúng cách.
- Đáy của dụng cụ nấu ăn cần có đường kính chính xác so với kích cỡ đầu đốt.
- Đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp trên đầu đốt và ở trung tâm đầu đốt.
- Khi chất lỏng bắt đầu sôi, vặn nhỏ lửa để đun chất lỏng với độ lửa nhỏ vừa đủ.
- Nếu có thể, hãy sử dụng nồi áp suất. Tham khảo tài liệu hướng dẫn sử dụng.

15.3 Thông tin sản phẩm dành cho lò và Phiếu thông tin sản phẩm*

Tên nhà cung cấp	Electrolux
Nhận biết model	LKM620000X 943005439
Chỉ số tiết kiệm năng lượng	94,9
Hạng tiết kiệm năng lượng	A
Tiêu thụ năng lượng với trọng tải tiêu chuẩn, chế độ thông thường	0,84 kWh/chu kỳ
Tiêu thụ năng lượng với trọng tải tiêu chuẩn, chế độ quạt	0,74 kWh/chu kỳ
Số khoang	1
Nguồn nhiệt	Điện
Thể tích	54 l

Loại lò nướng	Lò nướng bên trong Bếp độc lập
Khối lượng	44.0 kg
* Dành cho Liên minh Châu Âu theo Quy định 65/2014 và 66/2014 của EU. Dành cho Cộng hòa Belarus theo STB 2478-2017, Phụ chú G; STB 2477-2017, Phụ lục A và B. Dành cho Ukraine theo 568/32020.	
Hạng tiết kiệm năng lượng không áp dụng cho Nga.	
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.	

15.4 Lò - Tiết kiệm năng lượng



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

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

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

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

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

Nấu bằng quạt

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

Nhiệt dư

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

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


Giữ cho thức ăn nóng


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

Nướng giữ ẩm

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

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

www.electrolux.com/shop



867365319-A-172021

