

EOB2100CCX  
EOB2100COX



---

**ID** Oven  
**VI** Lò

---

Buku petunjuk 2  
Hướng dẫn Sử dụng 23

## DAFTAR ISI

1. INFORMASI KESELAMATAN.....	3
2. PANDUAN KESELAMATAN.....	4
3. PEMASANGAN.....	7
4. DESKRIPSI PRODUK.....	9
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI.....	9
6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI.....	10
7. FUNGSI JAM.....	11
8. MENGGUNAKAN AKSESORIS.....	11
9. FUNGSI TAMBAHAN.....	11
10. PETUNJUK DAN SARAN.....	12
11. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN.....	18
12. PENYELESAIAN MASALAH.....	21

## KAMI MEMIKIRKAN ANDA

Terima kasih telah membeli peralatan Electrolux. Anda telah memilih produk yang memiliki pengalaman dan inovasi profesional selama puluhan tahun. Canggih dan bergaya, peralatan ini dirancang supaya khusus untuk Anda. Jadi saat digunakan, Anda akan merasa yakin untuk mendapatkan hasil terbaik setiap saat.

Selamat datang di Electrolux.

**Kunjungi situs web kami untuk:**



Dapatkan saran penggunaan, brosur, pemecahan masalah, informasi layanan:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**




Mendaftarkan produk untuk layanan yang lebih baik:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Beli Aksesori, Bahan habis-pakai dan Suku cadang asli untuk peralatan Anda:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KEPEDULIAN DAN LAYANAN PELANGGAN

Kami merekomendasikan penggunaan suku cadang asli. Ketika menghubungi Pusat Layanan Resmi kami, pastikan anda sudah menyiapkan data-data berikut: Model, PNC, Nomor Seri. Informasi tersebut dapat ditemukan di pelat rating.

 Informasi Peringatan / Hati-hati

 Informasi dan tips umum

 Informasi lingkungan

Dapat berubah tanpa pemberitahuan.

## 1. ⚠ INFORMASI KESELAMATAN

Pastikan Anda mengoperasikan peralatan sesuai dengan instruksi yang disertakan untuk menghindari terjadinya risiko keselamatan. Sebelum memasang dan menggunakan peralatan, bacalah dengan saksama petunjuk yang disertakan. Produsen tidak bertanggung jawab terhadap setiap cedera dan kerusakan yang diakibatkan pemasangan atau penggunaan yang tidak benar. Selalu simpan petunjuk di tempat yang aman dan mudah dijangkau sebagai rujukan di kemudian hari.

### 1.1 Keselamatan anak-anak dan orang yang rentan

- Anak-anak di bawah usia 8 tahun dilarang menggunakan peralatan ini. Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberikan pengawasan dan instruksi oleh wali mereka dengan pengalaman dan pengetahuan yang berkaitan dengan penggunaan peralatan tersebut secara aman dan memahami bahaya yang dapat ditimbulkan.
- Anak-anak dan orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental harus dijauhkan kecuali dengan pengawasan wali mereka.
- Jangan biarkan anak-anak bermain dengan perangkat ini.
- Jauhkan detergen dari anak-anak.
- Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan ketika perangkat ini sedang dioperasikan atau didinginkan. Komponen-komponen yang dapat dijangkau akan panas.
- Anak-anak dan orang dengan keterbatasan fisik, pengindraan atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan dilarang melakukan pembersihan dan pemeliharaan peralatan pengguna.

## 1.2 Keselamatan Umum

- Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini dan mengganti kabelnya.
- **PERINGATAN:** Peralatan dan komponen yang dapat dijangkau akan menjadi panas selama penggunaan. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh elemen pemanas.
- Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan atau memasukkan aksesori atau peranti oven.
- Sebelum menjalankan pemeliharaan apa pun, putuskan sambungan listrik peralatan.
- **PERINGATAN:** Pastikan peralatan dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mencegah kemungkinan sengatan listrik.
- Jangan menggunakan peralatan sebelum memasangnya pada struktur bawaan.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan.
- Jangan gunakan pembersih abrasif yang kasar atau alat pengikis logam tajam untuk membersihkan pintu kaca karena akan menimbulkan goresan di kaca dan mengakibatkan kaca pecah.
- Jika kabel catu daya rusak, penggantian hanya boleh dilakukan oleh pabrik, Pusat Servis Resmi, atau orang yang memiliki kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya tersengat listrik.

## 2. PANDUAN KESELAMATAN

### 2.1 Pemasangan



#### **PERINGATAN!**

Hanya orang yang kompeten yang boleh memasang peralatan ini.

- Buka seluruh kemasan.
- Jangan memasang atau menggunakan peralatan yang telah rusak.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang disertakan bersama peralatan ini.
- Selalu berhati-hati ketika memindahkan peralatan yang berat ini. Selalu gunakan sarung tangan pelindung dan alas kaki tertutup.
- Jangan menarik peralatan ini pada pegangannya.
- Pertahankan jarak minimum dari peralatan dan unit lain.

- Pasang peralatan di tempat yang aman dan sesuai yang memenuhi persyaratan pemasangan.

Tinggi minimum rak (Tinggi minimum rak di bawah permukaan kerja)	580 (600) mm
Lebar rak	560 mm
Kedalaman rak	550 (550) mm
Tinggi bagian depan peralatan	589 mm
Tinggi bagian belakang peralatan	570 mm
Lebar bagian depan peralatan	594 mm
Lebar bagian belakang peralatan	558 mm
Kedalaman peralatan	561 mm
Kedalaman bawaan peralatan	540 mm
Kedalaman dengan pintu terbuka	1007 mm
Ukuran bukaan ventilasi minimum Bukaan yang ditempatkan di sisi belakang bawah	560x20 mm
Panjang kabel catu utama. Kabel ditempatkan di ujung kanan sisi belakang	1100 mm
Sekrup pemasangan	4x25 mm

## 2.2 Sambungan listrik



### **PERINGATAN!**

Risiko kebakaran dan sengatan listrik.

- Semua sambungan listrik harus dilakukan oleh teknisi listrik yang kompeten.
- Peralatan ini harus dihubungkan ke arde.
- Pastikan parameter pada rating plate sesuai dengan nilai kelistrikan suplai daya utama.
- Selalu gunakan soket tahan kejutan listrik yang dipasang dengan benar.
- Jangan gunakan adaptor multi-steker dan kabel ekstensi.
- Pastikan untuk tidak merusak steker dan kabel jaringan listrik. Jika kabel jaringan listrik harus diganti, penggantian ini harus dilakukan oleh Pusat Servis Resmi.
- Jangan biarkan kabel jaringan listrik bersentuhan atau mendekati pintu peralatan atau ditempatkan di rongga bawah peralatan, terutama saat beroperasi atau pintu peralatan masih panas.
- Perlindungan kejut pada bagian yang terisolasi dan aktif harus dikencangkan agar tidak dapat dilepas tanpa peralatan.
- Sambungkan steker jaringan listrik dengan soket jaringan listrik di akhir pemasangan. Pastikan adanya akses dengan steker jaringan listrik setelah pemasangan.
- Jika soket jaringan listrik kendur, jangan sambungkan steker jaringan listrik.
- Jangan tarik kabel listrik untuk memutus sambungan peralatan. Selalu tarik steker jaringan listrik.
- Hanya gunakan perangkat isolator yang tepat: pengaman jaringan daya putus, sekering (sekering model sekrup yang dilepas dari tempat pemasangannya), pemutus-sambung kebocoran arus hubungan ke tanah.
- Instalasi listrik harus memiliki perangkat isolasi yang memungkinkan pemutusan sambungan peralatan dari jaringan listrik pada semua kutub. Lebar lubang kontak perangkat isolasi ini sekurang-kurangnya harus sebesar 3 mm.
- Peralatan ini hanya disertai dengan kabel utama.

**Jenis kabel yang dapat digunakan untuk instalasi listrik atau penggantianannya untuk Eropa:**

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

Untuk bagian kabel, silakan membaca daya total pada pelat rating. Anda juga dapat melihat pada tabel:

Total daya (W)	Bagian kabel (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kabel arde (kabel hijau/kuning) harus 2 cm lebih panjang daripada kabel fase dan netral (kabel biru dan coklat).

### 2.3 Penggunaan



**PERINGATAN!**

Risiko cedera, terbakar dan sengatan listrik atau ledakan.

- Peralatan ini hanya digunakan untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan mengubah spesifikasi peralatan ini.
- Pastikan lubang ventilasi tidak terhalang.
- Jangan mengoperasikan peralatan tanpa pengawasan.
- Matikan peralatan setelah selesai digunakan.
- Berhati-hatilah ketika membuka pintu peralatan saat sedang dioperasikan. Udara panas akan keluar.
- Jangan mengoperasikan peralatan dengan tangan yang basah atau saat peralatan terkena air.
- Jangan menekan pintu yang terbuka.
- Jangan menggunakan peralatan sebagai alas untuk bekerja atau sebagai alas untuk penyimpanan.
- Bukalah pintu peralatan secara hati-hati. Penggunaan bahan yang mengandung alkohol dapat menyebabkan percampuran alkohol dan udara.

- Hindarkan peralatan dari percikan api atau nyala api ketika pintu dibuka.
- Jangan meletakkan produk atau benda yang basah dan mudah terbakar di dalam, di dekat, atau di atas peralatan.



**PERINGATAN!**

Risiko kerusakan peralatan.

- Untuk mencegah kerusakan atau perubahan warna pada enamel:
  - jangan meletakkan oven atau benda lain di dalam peralatan secara langsung pada bagian bawah.
  - jangan meletakkan kertas aluminium secara langsung pada bagian bawah perangkat.
  - jangan memasukkan air secara langsung ke dalam peralatan yang panas.
  - jangan menyimpan makanan dan hidangan yang lembap di dalam peralatan setelah selesai memasak.
  - berhati-hatilah ketika melepas atau memasang aksesoris.
- Pemudaran warna lapisan cat atau baja tahan karat tidak berpengaruh pada kinerja perangkat.
- Gunakan loyang tinggi untuk kue basah. Jus buah dapat menimbulkan noda yang bisa menjadi noda permanen.
- Perangkat ini hanya digunakan untuk keperluan memasak. Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk keperluan lainnya, misalnya untuk memanaskan ruangan.
- Pastikan pintu oven tertutup saat memasak.
- Jika alat ini dipasang di belakang panel furnitur (misalnya pintu) pastikan pintu tidak tertutup ketika alat tersebut beroperasi. Panas dan kelembapan akan meningkat di balik panel furnitur yang tertutup dan dapat menyebabkan kerusakan lanjut pada alat, barang-barang rumah atau pada lantai. Jangan menutup panel furnitur sampai alat benar-benar dingin setelah digunakan.

## 2.4 Perawatan dan pembersihan



### PERINGATAN!

Risiko cedera, kebakaran atau kerusakan pada peralatan.

- Sebelum melakukan perawatan, matikan perangkat dan cabut steker listrik dari stopkontak.
- Pastikan peralatan sudah dingin. Panel kaca memiliki risiko pecah.
- Ganti segera panel kaca pintu jika mengalami kerusakan. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Bersihkan peralatan secara teratur untuk mencegah penurunan kualitas material permukaan.
- Bersihkan perangkat dengan kain lembut yang lembap. Gunakan hanya deterjen netral. Jangan gunakan produk abrasif, bantalan pembersih abrasif, bahan pelarut, atau benda logam apa pun.
- Jika menggunakan semprotan oven, ikuti petunjuk keselamatan pada kemasan.
- Jangan bersihkan enamel katalitis (jika ada) dengan deterjen apa pun.

## 2.5 Lampu internal



### PERINGATAN!

Risiko sengatan listrik.

- Jenis bola lampu atau lampu halogen yang digunakan pada peralatan ini hanya diperuntukkan bagi peralatan rumah tangga. Jangan digunakan untuk penerangan rumah.
- Sebelum mengganti lampu, putus sambungan listriknya.
- Gunakan hanya lampu dengan spesifikasi yang sama.

## 2.6 Servis

- Untuk memperbaiki peralatan hubungi Pusat Servis Resmi.
- Hanya gunakan suku cadang yang asli.

## 2.7 Pembuangan



### PERINGATAN!

Risiko cedera atau sesak napas.

- Lepaskan sambungan peralatan dari catu daya.
- Potong kabel listrik yang dekat dengan peralatan dan buang.
- Lepas pengait pintu untuk mencegah agar anak-anak dan hewan peliharaan tidak terjebak dalam peralatan.

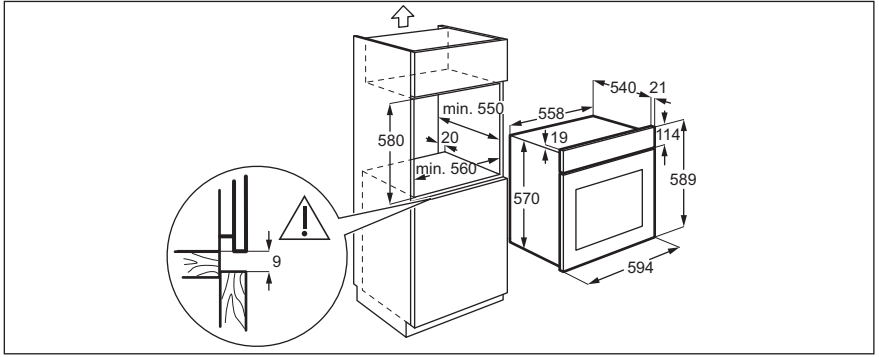
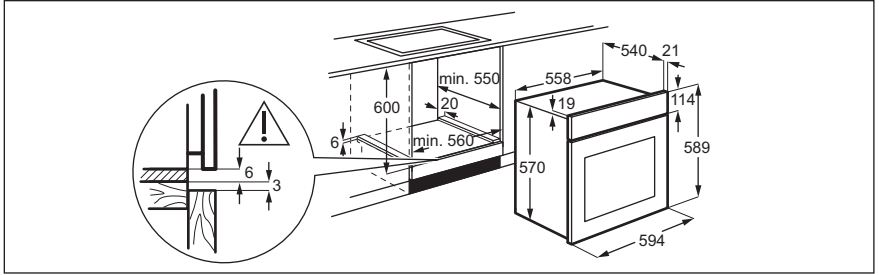
# 3. PEMASANGAN



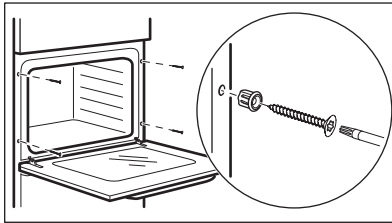
### PERINGATAN!

Silakan baca bab Keselamatan.

### 3.1 Memasang di Dalam Tembok



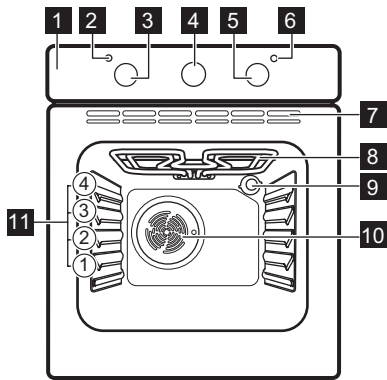
### 3.2 Menyimpan oven pada kabinet





## 4. DESKRIPSI PRODUK

### 4.1 Ikhtisar umum



- 1 Panel kontrol
- 2 Indikator / Simbol Suhu
- 3 Kenop untuk suhu
- 4 Kenop untuk timer
- 5 Kenop fungsi oven
- 6 Simbol/lampu listrik
- 7 Ventilasi udara untuk kipas pendingin
- 8 Elemen pemanas
- 9 Lampu
- 10 Kipas
- 11 Posisi rak

### 4.2 Aksesori

- **Rak kawat**  
Untuk peralatan memasak, loyang kaleng kue, dan pembakaran.
- **Loyang Bakar**  
Untuk memanggang dan membakar atau sebagai loyang untuk menampung minyak.

## 5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA KALI



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 5.1 Pembersihan Awal

Lepas semua aksesori dari peralatan.





Lihat bab "Perawatan dan pembersihan".

Bersihkan peralatan dan aksesori sebelum digunakan untuk pertama kali. Pasangkan aksesori kembali ke posisi aslinya.

### 5.2 Pemanasan awal

Panaskan peralatan yang kosong terlebih dulu untuk membakar minyak yang tersisa.

1. Atur fungsi  dan suhu maksimum.
2. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 jam.
3. Atur fungsi  dan atur suhu maksimal.
4. Biarkan peralatan bekerja selama 15 menit.

Aksesori dapat menjadi lebih panas dari biasanya. Peralatan dapat mengeluarkan bau dan asap. Ini merupakan hal yang normal. Pastikan bahwa aliran udara di ruangan memadai.

## 6. PENGGUNAAN SEHARI-HARI



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab  
Keselamatan.

### 6.1 Mengaktifkan dan menonaktifkan peralatan



**Hal ini tergantung pada model jika peralatan Anda dilengkapi dengan lampu, simbol kenop, atau indikator:**

- Lampu akan menyala saat peralatan bekerja.
- Simbol ini menunjukkan apakah kenop yang mengontrol fungsi oven, atau suhu.
- Indikator akan menyala ketika oven memanaskan.

1. Putar kenop fungsi oven ke suatu fungsi untuk memilih fungsi oven.
2. Putar kenop suhu untuk memilih suhu.
3. Untuk menonaktifkan peralatan, putar kenop fungsi oven dan suhu ke posisi mati.

### 6.2 Fungsi Oven

Fungsi oven	Aplikasi	
	Posisi mati	Perangkat mati.
	Memasak dengan Kipas	Untuk membakar atau memanggang makanan dengan suhu pemasakan yang sama pada lebih dari satu posisi rak, tanpa pencampuran aroma.
	Pemanasan Bagian Atas / Bawah	Untuk memanggang dan membakar makanan pada satu posisi rak.
	Pemanasan Bagian Dasar	Untuk memanggang kue dengan bagian dasar yang renyah, serta mengawetkan makanan.
	Pemanggangan Turbo	Untuk membakar sendi daging besar atau unggas dengan tulang pada satu posisi rak. Juga untuk membuat kerak, dan mencokelatkan.
	Pemanggangan	Untuk membakar bahan makanan pipih dan untuk membuat roti bakar.
	Pelumeran	Fungsi ini dapat digunakan untuk mencairkan makanan beku, seperti sayuran dan buah. Waktu pencairan tergantung pada jumlah dan ukuran makanan beku tersebut.

## 7. FUNGSI JAM

### 7.1 Pengingat Menit

Gunakan untuk menyetel waktu hitung mundur untuk fungsi oven.



Fungsi ini tidak mempengaruhi pengoperasian peralatan.

1. Mengatur fungsi oven dan menetapkan suhu.
2. Putar kenop timer sejauh mungkin, kemudian putar ke periode waktu yang diinginkan.

Setelah periode waktu terselesaikan, akan terdengar sinyal suara.

## 8. MENGGUNAKAN AKSESORIS

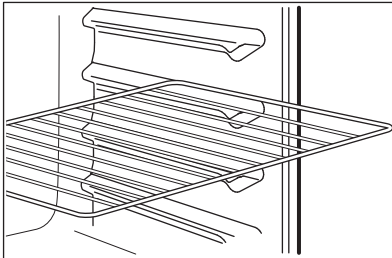


**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 8.1 Memasukkan aksesoris

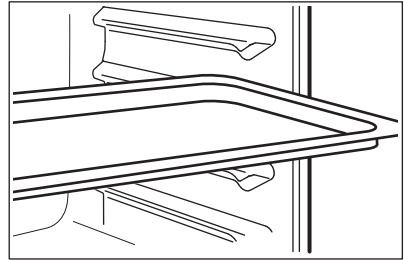
Rak kawat:

Dorong rak antara batangan pemandu pada dudukan rak dan pastikan ujungnya mengarah ke bawah.



Panci tinggi:

Dorong panci tinggi antara batangan pemandu pada dudukan rak.



## 9. FUNGSI TAMBAHAN

### 9.1 Kipas pendingin

Ketika perabot beroperasi, kipas pendingin hidup secara otomatis untuk menjaga permukaan peralatan tetap dingin. Jika Anda menonaktifkan peralatan, kipas pendingin akan berhenti.

### 9.2 Thermostat keselamatan

Pengoperasian peralatan yang tidak benar atau komponen yang rusak dapat

menyebabkan pemanasan berlebihan yang membahayakan. Untuk mencegahnya, oven memiliki thermostat keselamatan yang akan menghentikan catu daya. Oven akan aktif lagi secara otomatis ketika suhu sudah menurun.

## 10. PETUNJUK DAN SARAN



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab  
Keselamatan.



Suhu dan waktu memanggang di dalam tabel hanya merupakan panduan. Suhu dan waktu memanggang tergantung pada resep serta kualitas dan kuantitas bahan yang digunakan.

### 10.1 Informasi Umum

- Peralatan mempunyai empat posisi rak. Hitunglah posisi rak dari bagian dasar lantai peralatan.
- Peralatan memiliki sistem khusus yang mensirkulasi udara dan secara konstan mendaur-ulang uap. Dengan sistem ini Anda dapat memasak di lingkungan yang beruap dan menjaga makanan tetap empuk di dalam dan renyah di luar. Sistem ini akan mengurangi waktu memasak dan meminimalkan konsumsi energi.
- Kelembaban dapat mengembun di dalam peralatan atau di panel kaca pintu. Ini merupakan hal yang normal. Selalu menjauh dari peralatan saat Anda membuka pintu peralatan ketika memasak. Untuk mengurangi pengembunan, operasikan peralatan selama 10 menit sebelum memasak.
- Bersihkan kelembaban setiap kali selesai menggunakan peralatan.
- Jangan meletakkan benda langsung di atas lantai peralatan dan jangan menempatkan foil aluminium pada komponen saat Anda memasak. Ini

dapat mengubah hasil pemanggangan dan dapat merusak enamel.

### 10.2 Memanggang kue

- Jangan membuka pintu oven sebelum melewati 3/4 dari waktu memasak yang telah ditetapkan.
- Apabila Anda menggunakan dua baki panggang dalam waktu bersamaan, biarkan satu tingkat kosong di antara keduanya.

### 10.3 Memasak daging dan ikan

- Gunakan loyang dalam untuk makanan yang sangat berlemak untuk mencegah kotornya oven yang dapat menjadi permanen.
- Biarkan daging selama sekitar 15 menit sebelum mengiris sehingga sari daging tidak keluar.
- Untuk mencegah terlalu banyak asap di dalam oven selama membakar, tambahkan air ke loyang dalam. Untuk mencegah mengembunnya asap, tambahkan air setiap kali mengering.

### 10.4 Waktu memasak

Waktu memasak tergantung pada jenis makanan, konsistensinya, dan volumenya.

Pertama-tama, pantau dahulu performa saat Anda memasak. Temukan pengaturan terbaik (setelan panas, waktu memasak, dll.) untuk alat masak, resep, dan jumlahnya ketika Anda menggunakan peralatan ini.

## 10.5 Meja panggangan dan bakaran

### Kue

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Adonan kocok	170	2	165	2 (1 dan 3)	45 - 60	Dalam cetakan kue
Adonan kue	170	2	160	2 (1 dan 3)	20 - 30	Dalam cetakan kue
Kue keju butter-milk	170	1	165	2	70 - 80	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue apel (Pai apel)	170	1	160	2 (1 dan 3)	80 - 100	Dalam dua buah cetakan kue berukuran 20 cm, ditempatkan pada rak kawat
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Di loyang pemanggang
Kue tar selai	170	2	160	2 (1 dan 3)	30 - 40	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue buah	170	2	155	2	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Sponge cake (Kue sponge tanpa lemak)	170	2	160	2	90 - 120	Dalam cetakan kue berukuran 26 cm
Kue Natal / Kue buah	170	2	160	2	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Kue plum <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Dalam loyang roti

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Kue kecil	170	3	166	3 (1 dan 3)	25 - 35	Di loyang pemanggang
Biskuit <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 dan 3)	30 - 35	Di loyang pemanggang
Meringues	100	3	115	3	35 - 40	Di loyang pemanggang
Roti bun <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Di loyang pemanggang
Choux <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 dan 3)	15 - 20	Di loyang pemanggang
Kue pie kecil	180	3	170	2	25 - 35	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Roti lapis Victoria	180	1 atau 2	170	2	45 - 70	Kiri + kanan dalam cetakan kue berukuran 20 cm
Roti buah	160	1	150	2	110 - 120	Dalam cetakan kue berukuran 24 cm
Roti lapis Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Dalam cetakan kue berukuran 20 cm

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

## Roti dan pizza

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Roti tawar putih <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 potong, 500 gr per potong
Roti gandum	190	1	190	1	30 - 45	Dalam loyang roti
Roti gulung <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 dan 3)	25 - 40	6 - 8 gulung di nampan pemanggang
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Pada nampan tinggi
Roti contoh <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	Di loyang pemanggang

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

## Flan

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Flan pasta	180	2	180	2	40 - 50	Dalam adonan
Flan sayur	200	2	200	2	45 - 60	Dalam adonan
Quiches	190	1	190	1	40 - 50	Dalam adonan
Lasagna	200	2	200	2	25 - 40	Dalam adonan
Cannelloni	200	2	200	2	25 - 40	Dalam adonan
Puding York-shire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 cetakan puding

<sup>1)</sup> Panaskan dahulu oven selama 10 menit.

**Daging**

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Daging sapi	200	2	190	2	50 - 70	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging babi	180	2	180	2	90 - 120	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi muda	190	2	175	2	90 - 120	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi bakar Inggris dimasak cepat	210	2	200	2	44 - 50	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi bakar Inggris dimasak medium	210	2	200	2	51 - 55	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Daging sapi bakar Inggris dimasak matang	210	2	200	2	55 - 60	Pada rak kawat dan nampan tinggi
Punggung babi	180	2	170	2	120 - 150	Pada nampan tinggi
Tulang kering babi	180	2	160	2	100 - 120	2 potong pada nampan tinggi
Domba	190	2	190	2	110 - 130	Kaki
Ayam	200	2	200	2	70 - 85	Utuh
Kalkun	180	1	160	1	210 - 240	Utuh
Bebek	175	2	160	2	120 - 150	Utuh
Angsa	175	1	160	1	150 - 200	Utuh



Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Kelinci	190	2	175	2	60 - 80	Potongan
Terwelu	190	2	175	2	150 - 200	Potongan
Ayam merak	190	2	175	2	90 - 120	Utuh

### Ikan

Makanan	Panas di Atas / Bawah		Memasak dengan Teknologi Sirkulasi Udara		Waktu (menit)	Komentar
	Suhu (°C)	Posisi rak	Suhu (°C)	Posisi rak		
Ikan trout / kakap	190	2	175	2 (1 dan 3)	40 - 55	3 - 4 jenis ikan
Ikan tuna / salmon	190	2	175	2 (1 dan 3)	35 - 60	4 - 6 fillet

## 10.6 Pembakaran



Panaskan terlebih dahulu oven kosong selama 10menit sebelum memasak

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Steak fillet	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Steak daging sapi	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Sosis	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Potongan daging babi	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Ayam (behal dua)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Kebab	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Dada ayam	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Fillet ikan	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwich panggang	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Roti panggang	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 10.7 Pembakaran Turbo



Gunakan fungsi ini dengan maksimum suhu 200 °C.

Makanan	Jumlah		Suhu (°C)	Waktu (menit)		Posisi rak
	Potong	(g)		sisi pertama	sisi kedua	
Sendi gulung Sendi gulung (kalkun)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Ayam (belah dua)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Paha ayam	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Burung puyuh	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Gratin sayuran	-	-	200	20 - 25	-	3
Kerang	-	-	200	15 - 20	-	3
Makarel	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Irisan ikan	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 11. MERAWAT DAN MEMBERSIHKAN



**PERINGATAN!**  
Silakan baca bab Keselamatan.

### 11.1 Catatan mengenai pembersihan

- Bersihkan bagian depan peralatan menggunakan kain lembut dengan air hangat dan bahan pembersih.

- Untuk membersihkan permukaan logam, gunakan bahan pembersih khusus.
- Bersihkan ruangan dalam peralatan setiap kali setelah digunakan. Kumpulan lemak atau sisa makanan lain dapat terbakar. Risiko tersebut lebih tinggi pada loyang pangangan.
- Bersihkan noda yang membandel menggunakan pembersih khusus oven.
- Bersihkan seluruh aksesoris setiap kali selesai digunakan dan keringkanlah. Gunakan kain yang lembut dengan air hangat dan bahan pembersih.
- Jika Anda memiliki aksesoris anti lengket, jangan membersihkannya menggunakan bahan pembersih yang keras, benda dengan tepian tajam atau mesin pencuci piring. Hal ini dapat merusak lapisan anti lengket.

## 11.2 Peralatan baja antikorosi atau aluminium

- i** Bersihkan pintu oven dengan kain lembap atau spons saja. Keringkan dengan kain yang lembut. Jangan gunakan wol baja, bahan asam atau abrasif karena cara ini dapat menimbulkan kerusakan pada permukaan oven. Bersihkan panel kontrol oven dengan cara yang sama.

## 11.3 Membersihkan perapat pintu

- Periksa perapat pintu secara berkala. Perapat pintu terletak di sekeliling bingkai rongga oven. Jangan gunakan peralatan jika perapat pintu rusak. Hubungi Pusat Servis Resmi.
- Untuk membersihkan perapat pintu, bacalah informasi umum tentang pembersihan.

## 11.4 Membersihkan pintu oven

Pintu oven memiliki dua panel kaca. Anda bisa melepas pintu oven dan panel kaca bagian dalam untuk dibersihkan.

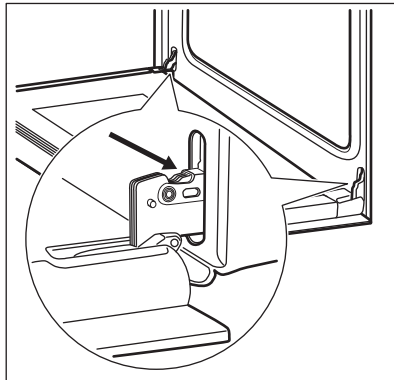
- i** Pintu oven bisa menutup jika Anda mencoba melepas panel kaca bagian dalam tanpa melepas pintu oven terlebih dahulu.



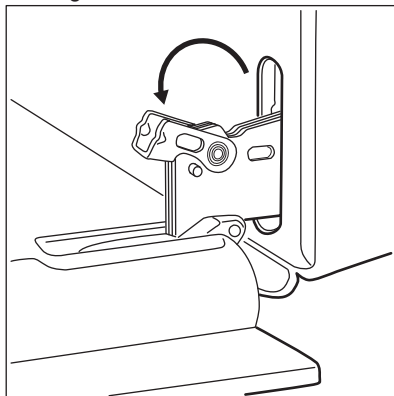
### **AWAS!**

Jangan menggunakan peralatan tanpa panel kaca bagian dalam.

1. Buka pintu sepenuhnya lalu tahan dua engsel pintu.

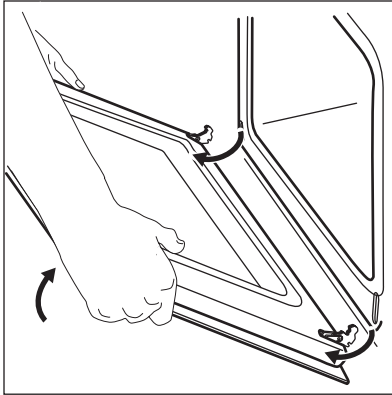


2. Angkat dan putar tuas pada dua engsel.

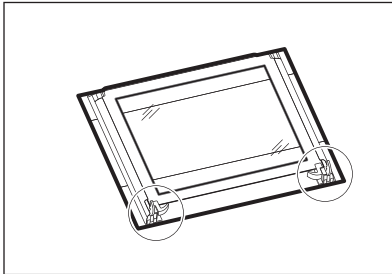


3. Tutup pintu oven setengah ke posisi pembukaan pertama. Lalu tarik ke

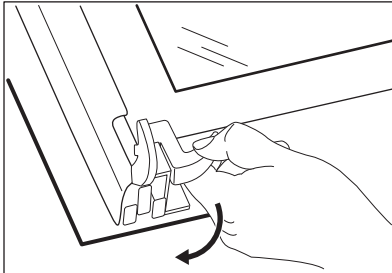
depan dan lepaskan pintu dari tempatnya.



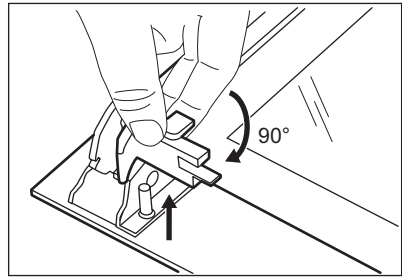
4. Letakkan pintu di atas kain lembut pada permukaan yang stabil.



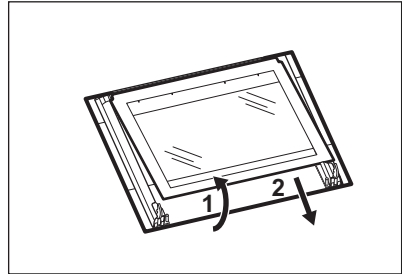
5. Lepaskan sistem penguncian untuk melepas panel kaca bagian dalam.



6. Putar dua pengencang 90° dan lepaskan dari tempatnya.



7. Pertama, angkat dengan hati-hati kemudian lepaskan panel kaca.

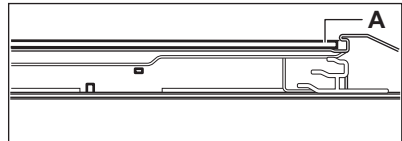


8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan hati-hati.

Saat pembersihan sudah selesai, pasang panel kaca dan pintu oven. Lakukan langkah-langkah di atas dalam urutan berlawanan.

Zona lembar kasa harus menghadap ke sisi dalam dari pintu. Pastikan bahwa setelah pemasangan bagian permukaan dari bingkai panel kaca pada zona lembar kasa tidak terasa kasar ketika Anda menyentuhnya.

Pastikan bahwa Anda memasang panel kaca bagian dalam pada tempatnya dengan benar.



## 11.5 Mengganti lampu

Letakkan kain pada bagian dasar interior peralatan. Hal ini mencegah kerusakan pada rongga dan penutup kaca lampu.

**PERINGATAN!**

Sengatan listrik! Putuskan sekering sebelum Anda mengganti lampu. Lampu dan penutup kaca lampu dapat menjadi panas.

1. Nonaktifkan perabot.
2. Lepas sekering dari kotak sekering atau nonaktifkan pemutus arus.

**Lampu belakang**

1. Putar penutup lampu kaca berlawanan arah jarum jam untuk melepaskan.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Ganti lampu dengan lampu tahan panas 300 °C yang cocok.
4. Pasang penutup kaca.

## 12. PENYELESAIAN MASALAH

**PERINGATAN!**

Silakan baca bab Keselamatan.

### 12.1 Apa yang dilakukan jika...

Masalah	Kemungkinan penyebab	Perbaikan
Oven tidak mau panas.	Oven dinonaktifkan.	Nyalakan oven.
Oven tidak mau panas.	Sekring rusak.	Pastikan sekering adalah penyebab gangguan fungsi. Jika sekering rusak berulang kali, hubungi teknisi listrik yang kompeten.
Lampu tidak beroperasi.	Lampu mengalami kerusakan.	Ganti lampu.
Uap dan embun mengendap pada makanan dan di rongga oven.	Masakan ditinggalkan terlalu lama di dalam oven.	Jangan tinggalkan masakan di dalam oven lebih dari 15 - 20 menit setelah berakhirnya proses memasak.

### 12.2 Data layanan


Jika masalah tidak terpecahkan, hubungi penjual atau Pusat Servis Resmi.


Data yang diperlukan untuk pusat servis terdapat pada pelat rating. Pelat rating

terdapat pada bingkai depan rongga peralatan. Jangan melepas pelat rating dari rongga peralatan.

<b>Kami anjurkan Anda menulis data di sini:</b>	
Model (MOD.)	.....
Nomor produk (PNC)	.....
Nomor seri (S.N.)	.....

## 13. KEPEDULIAN LINGKUNGAN

Daur ulang material yang memiliki simbol . Taruh kemasan dalam wadah yang sesuai untuk mendaur-ulang. Bantu melindungi lingkungan dan kesehatan manusia dan untuk mendaur-ulang limbah peralatan listrik dan elektronik. Jangan membuang peralatan yang

memiliki simbol  ini bersama dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk Ike fasilitas daur ulang di tempat Anda atau hubungi kantor pemda setempat.

## MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	23
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	25
3. LẮP ĐẶT.....	28
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	29
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	29
6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	29
7. CÁC CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	30
8. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	31
9. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	31
10. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	31
11. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH.....	38
12. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	40

## CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn một sản phẩm trong đó có chứa đựng cả hàng thập niên kinh nghiệm chuyên gia và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Vì vậy bất cứ khi nào bạn sử dụng thiết bị này, bạn có thể yên tâm rằng bạn sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời. Chào mừng bạn đến với Electrolux.

**Hãy truy cập trang web của chúng tôi để:**



Lấy các lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin dịch vụ:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Mua Phụ kiện, Vật tư tiêu hao và Phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## DỊCH VỤ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Chúng tôi đề nghị bạn luôn sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng. Khi liên hệ với Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo là bạn có sẵn dữ liệu sau đây: Model, PNC, Số sê-ri.

Có thể tìm thấy thông tin trên biển thông số.

 Cảnh báo / Thông tin quan trọng về an toàn

 Thông tin tổng quát và các lời khuyên

 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

### 1. THÔNG TIN AN TOÀN

Hãy đảm bảo vận hành thiết bị theo các hướng dẫn được cung cấp nếu không có thể xảy ra sự cố 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 của trẻ vị thành niên và người dễ bị tổn thương

- Trẻ vị thành niên dưới 8 tuổi không được sử dụng thiết bị này. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ vị thành niên từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm hay kiến thức nếu họ được giám sát hoặc chỉ dẫn bởi người giám hộ có đủ kinh nghiệm và kiến thức liên quan tới việc sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan.
- Trẻ vị thành niên và những người bị giảm khả năng về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần sẽ phải tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục bởi người giám hộ.
- Không để trẻ vị thành niên nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ vị thành niên cách xa các chất tẩy rửa.
- Giữ trẻ vị thành niên và thú cưng cách xa thiết bị khi thiết bị hoạt động hoặc để nguội. Các bộ phận tiếp xúc bị nóng.
- Trẻ vị thành niên và những người bị giảm khả năng về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc không có kinh nghiệm hoặc kiến thức sẽ không được làm sạch hoặc bảo dưỡng thiết bị.

## 1.2 An toàn chung

- Chỉ người có đủ năng lực mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- **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 dùng cho bếp lò để tháo hoặc lắp các phụ kiện hoặc đĩa chịu nhiệt.
- Trước khi thực hiện bất kỳ bảo trì nào, hãy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- **CẢNH BÁO:** Hãy chắc chắn rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế đèn để tránh nguy cơ bị giật điện.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt vào hệ thống có sẵn.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- 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.

## 2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

### 2.1 Lắp đặt



#### **CẢNH BÁO!**

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

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Không kéo tay cầm của thiết bị.
- 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.

Chiều cao tối thiểu của tủ (Tủ thấp hơn chiều cao tối thiểu của bàn bếp)	580 (600) mm
Chiều rộng tủ	560 mm
Chiều sâu tủ	550 (550) mm
Chiều cao phía trước của thiết bị	589 mm
Chiều cao phía sau của thiết bị	570 mm
Chiều rộng phía trước của thiết bị	594 mm
Chiều rộng phía sau của thiết bị	558 mm

Chiều sâu của thiết bị	561 mm
Chiều sâu tích hợp của thiết bị	540 mm
Chiều sâu khi mở cửa	1007 mm
Kích thước tối thiểu của cửa thông gió. Cửa thông gió đặt ở dưới cùng phía sau	560x20 mm
Chiều dài dây cáp bộ cấp nguồn. Cáp được đặt ở góc bên phải phía sau	1100 mm
Vít gắn	4x25 mm

## 2.2 Kết nối điện



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm và dây điện. Nếu cần thay dây điện thì việc này phải được tiến hành bởi Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi.
- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị hoặc lỗ ở bên dưới thiết bị, đặc biệt khi thiết bị đang chạy hoặc cửa đang nóng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phân có dòng điện chạy qua và các phân 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 nhô phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoáy khỏi đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Thiết bị này chỉ được cung cấp một cấp chính.

### Các loại cáp áp dụng cho việc lắp đặt hoặc thay thế tại châu Âu:

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

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

Tổng mức điện(W)	Tiết diện cáp (mm <sup>2</sup> )
tối đa 1380	3 x 0.75
tối đa 2300	3 x 1
tối đa 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Sử dụng



### CẢNH BÁO!

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

- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong gia đình.
- Không thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị này.
- Đảm bảo rằng các cửa thông gió không bị chặn.
- Không bỏ quên thiết bị trong khi đang hoạt động.
- 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 ngoài.

- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không ấn mạnh lên cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần có côn có thể tạo nên hỗn hợp côn và không khí.
- Không được để các tia lửa hoặc ngọn lửa mở tiếp xúc với thiết bị khi quý vị mở cửa thiết bị.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên thiết bị.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để ngăn chặn việc hư hỏng hoặc mất màu phân trắng men:
  - không đặt trực tiếp đĩa chịu nhiệt hoặc các vật thể khác trong thiết bị lên đây.
  - không đặt trực tiếp lá nhôm lên đáy khoang thiết bị.
  - không cho nước trực tiếp vào trong khi thiết bị đang nóng.
  - không giữ các món ăn và thực phẩm ướt trong thiết bị sau khi quý vị nấu xong.
  - cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phân trắng 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 ô không bao giờ biến mất.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích nấu ăn. Không được sử dụng thiết bị cho những mục đích khác, như làm ấm phòng.
- Luôn đóng cửa bếp lò khi nướng.
- Nếu thiết bị được lắp đặt đằng sau tấm đồ nội thất (ví dụ như cánh cửa), hãy đảm bảo rằng cửa không bao giờ đóng khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt độ và độ ẩm có thể làm tích tụ phía sau tấm đồ nội thất đóng kín và gây hư hại sau đó với thiết bị, bộ phận vỏ hoặc sàn nhà. Không đóng tấm đồ nội thất cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.

## 2.4 Chăm sóc và vệ sinh



### CẢNH BÁO!

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

- Trước khi bảo trì, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm khỏi ổ cắm.
- Chắc chắn rằng thiết bị đã nguội. Các tấm kính có nguy cơ bị vỡ.
- Thay ngay tấm kính cửa khi kính bị hỏng. Liên Hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Làm sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của nước xịt.
- Không làm sạch phân trắng men xúc tác (nếu có) bằng bất kỳ loại chất tẩy rửa nào.

## 2.5 Chiếu sáng bên trong



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

- Loại bóng đèn tròn hoặc đèn halogen được sử dụng cho thiết bị này chỉ dành cho các thiết bị gia dụng. Không sử dụng bóng đèn này để thắp sáng trong nhà.
- Trước khi thay đèn, hãy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật

## 2.6 Dịch vụ

- Để sửa chữa thiết bị, liên hệ Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế gốc.

## 2.7 Thải bỏ



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- 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.

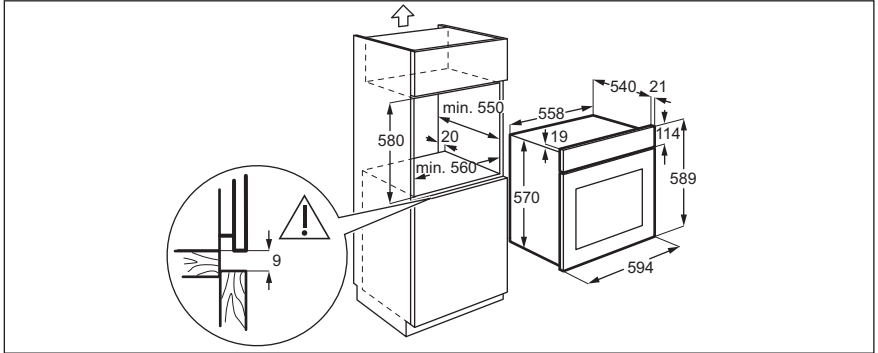
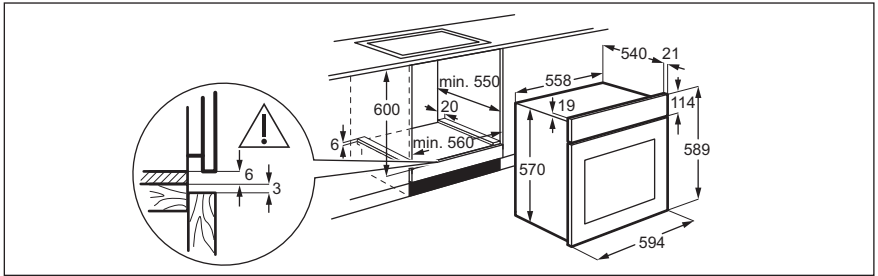
### 3. LẮP ĐẶT



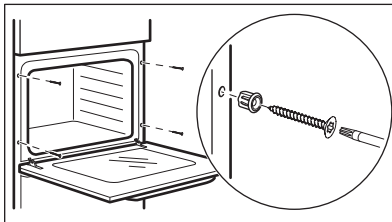
#### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

#### 3.1 Kết cấu bên trong

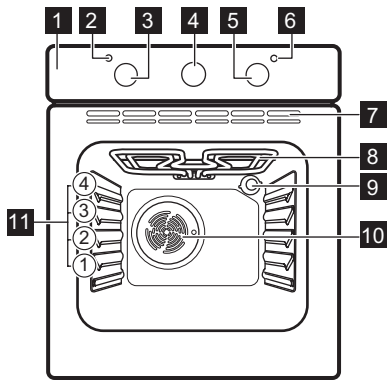


#### 3.2 Gắn chặt lò nướng vào tủ



## 4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

### 4.1 Tổng quan



- 1 Bảng điều khiển
- 2 Đèn chỉ báo / biểu tượng nhiệt độ
- 3 Núm nhiệt độ
- 4 Núm hẹn giờ
- 5 Núm chức năng bập lò
- 6 Đèn / biểu tượng chỉ báo về điện
- 7 Lỗ thông khí cho quạt làm mát
- 8 Bộ phận gia nhiệt
- 9 Đèn
- 10 Quạt
- 11 Vị trí kệ

### 4.2 Phụ kiện

- **Kệ kim loại**  
Dùng cho dụng cụ nấu, hộp thiếc làm bánh, thịt quay.

### • Chảo Nướng / Quay

Để nướng và quay hoặc làm chảo gom mỡ.

## 5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 5.1 Vệ Sinh Ban Đầu

Tháo tất cả các phụ kiện khỏi thiết bị.





Xem chương "Bảo quản và Vệ sinh".

Vệ sinh thiết bị và các phụ tùng trước khi sử dụng lần đầu.

Đặt các phụ kiện trở lại vị trí ban đầu của chúng.

### 5.2 Làm nóng sơ bộ

Làm nóng sơ bộ thiết bị trống để đốt hết lượng mỡ còn lại.

1. Đặt chức năng  và nhiệt độ tối đa.
2. Để thiết bị vận hành trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng  và đặt nhiệt độ tối đa.
4. Để thiết bị vận hành trong 15 phút. Phụ kiện có thể trở nên nóng hơn bình thường. Thiết bị có thể tỏa ra mùi và khói. Điều này là bình thường. Hãy chắc chắn rằng có đủ khí lưu thông trong phòng.

## 6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

## 6.1 Bật tắt thiết bị










**Phụ thuộc vào model mà thiết bị của bạn có đèn, biểu tượng nút điều khiển hoặc đèn chỉ báo:**

- Đèn bật khi thiết bị hoạt động.
- Biểu tượng này cho thấy liệu nút có điều khiển các chức năng lò hoặc nhiệt độ hay không.
- Đèn chỉ báo bật khi lò nóng lên.

1. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò để chọn chức năng bếp lò.
2. Xoay núm điều khiển nhiệt độ để chọn nhiệt độ.
3. Để tắt thiết bị, xoay núm điều khiển chức năng lò và núm điều khiển nhiệt độ về vị trí tắt.

## 6.2 Các chức năng của lò

Chức năng của lò	Ứng dụng
 Vị trí Tắt	Thiết bị tắt.
 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.
 Nhiệt Phía Trên / Phía Dưới	Để nướng và quay thức ăn trên một vị trí kệ.
 Nhiệt Phía dưới	Để nướng bánh có phân đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.
 Nướng Turbo	Để nướng súc thịt lớn hơn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Cũng để làm món gratin và để làm chín vàng.
 Nướng	Để nướng thực phẩm dẹt và để nướng bánh mì.
 Rã Đông	Chức năng này có thể được sử dụng để rã đông thực phẩm đông lạnh, chẳng hạn như rau củ và trái cây. Thời gian rã đông phụ thuộc vào số lượng và kích thước của thực phẩm đông lạnh.

## 7. CÁC CHỨC NĂNG ĐÔNG HỒ

### 7.1 Chuông Hẹn Phút

Sử dụng chuông này để cài đặt thời gian đếm ngược cho một chức năng của lò.



Chức năng này không gây ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

1. Đặt chức năng bếp lò và nhiệt độ.
2. Vận núm cho đồng hồ hẹn giờ xa nhất có thể, sau đó vận đến khoảng thời gian cần thiết.  
Sau khi hết khoảng thời gian đó, tín hiệu âm thanh phát ra.

## 8. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



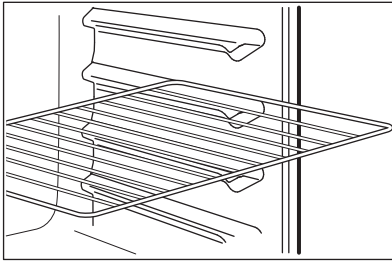
### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 8.1 Lắp các phụ kiện vào

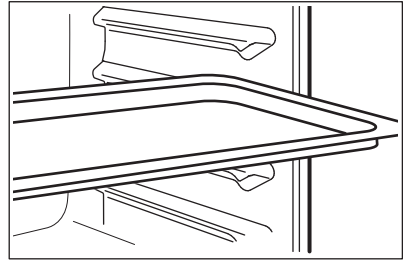
Kệ kim loại:

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



Chảo sâu lòng:

Đẩy chảo sâu lòng vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ.



## 9. CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG

### 9.1 Quạt làm nguội

Khi thiết bị hoạt động, quạt làm nguội bật tự động để giữ nguội các bề mặt của thiết bị. Nếu quý vị tắt thiết bị, quạt làm nguội dừng hoạt động.

### 9.2 Bộ điều nhiệt an toàn

Việc vận hành sai thiết bị 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.

## 10. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.



Nhiệt độ và thời gian nướng trong các bảng chỉ là hướng dẫn. Điều đó còn phụ thuộc vào công thức nấu ăn và chất lượng cũng như số lượng thành phần được sử dụng.

- 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 thức ăn mềm bên trong và cứng giòn bên ngoài. Hệ thống này làm giảm thiểu thời gian nấu và lượng năng lượng tiêu thụ.
- Hơi ẩm có thể ngưng tụ trong thiết bị hay trên các tấm cửa kính. Điều này là bình thường. Luôn đứng xa 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.

### 10.1 Thông tin chung

- Thiết bị có bốn vị trí kệ. Tình vị trí kệ từ đáy sàn thiết bị.

- Không đặt trực tiếp các vật thể lên bề mặt thiết bị và không cho lá nhôm lên trên các bộ phận khi nấu. Điều này có thể làm thay đổi kết quả nướng và làm hỏng lớp men.

## 10.2 Nướng bánh

- Không mở cửa bếp lò trước khi hết 3/4 thời gian nấu.
- Nếu quý vị sử dụng hai khay nướng cùng một lúc, hãy để một mức trống giữa hai khay này.

## 10.3 Nấu thịt và cá

- Sử dụng chảo sâu lòng đôi với loại thức ăn rất béo để ngăn không cho bếp lò bị vậy bẩn mà có thể dính ở đó vĩnh viễn.

## 10.5 Bàn nướng và quay

### Bánh

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Công thức nấu đánh bông lên	170	2	165	2 (1 và 3)	45 - 60	Trong khuôn bánh
Bột nhào làm bánh bơ giòn	170	2	160	2 (1 và 3)	20 - 30	Trong khuôn bánh
Bánh pho mát bơ-sữa	170	1	165	2	70 - 80	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh táo	170	1	160	2 (1 và 3)	80 - 100	Trong hai khuôn bánh 20 cm trên kệ kim loại
Bánh ngọt trái cây tằm đường	175	2	150	2	60 - 80	Trong khay nướng
Bánh tạc nhân mít	170	2	160	2 (1 và 3)	30 - 40	Trong khuôn bánh 26 cm

- Để thịt trong khoảng 15 phút trước khi thái để nước không bị rỉ ra.
- Để ngăn bếp lò không bốc quá nhiều khói trong quá trình quay, hãy thêm một ít nước vào chảo sâu lòng. Để ngăn ngưng tụ khói, hãy thêm nước vào mỗi lần sau khi nó cạn.

## 10.4 Thời gian nấu

Thời gian nấu phụ thuộc vào loại thức ăn, độ quánh và khối lượng.

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



Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh trái cây	170	2	155	2	50 - 60	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh xốp (Bánh xốp không béo)	170	2	160	2	90 - 120	Trong khuôn bánh 26 cm
Bánh giáng sinh / Bánh có nhiều trái cây	170	2	160	2	50 - 60	Trong khuôn bánh 20 cm
Bánh ngọt có nho khô <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	Trong hộp bánh mì
Bánh nhỏ	170	3	166	3 (1 và 3)	25 - 35	Trong khay nướng
Bánh quy <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 và 3)	30 - 35	Trong khay nướng
Bánh trứng đường	100	3	115	3	35 - 40	Trong khay nướng
Bánh bao nhân nho <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	Trong khay nướng
Bánh su kem <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 và 3)	15 - 20	Trong khay nướng
Bánh tạc mỏng	180	3	170	2	25 - 35	Trong khuôn bánh 20 cm

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bểng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh sandwich Victoria	180	1 hoặc 2	170	2	45 - 70	Trái + phải trong khuôn bánh 20 cm
Bánh nhiều trái cây	160	1	150	2	110 - 120	Trong khuôn bánh 24 cm
Bánh sandwich Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	Trong khuôn bánh 20 cm

<sup>1)</sup> Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

#### Bánh mì và bánh pizza

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bểng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh mì trắng <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 cái, mỗi cái 500 g
Bánh mì đen	190	1	190	1	30 - 45	Trong hộp bánh mì
Ổ bánh mì <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 và 3)	25 - 40	6 – 8 ổ trong khay nướng
Pizza <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	Dùng chảo lòng sâu.
Bánh nướng <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 – 20	Trong khay nướng

<sup>1)</sup> Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

**Bánh flăng**

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Bánh flăng mì ống	180	2	180	2	40 - 50	Trong khuôn
Bánh flăng rau	200	2	200	2	45 - 60	Trong khuôn
Quiche	190	1	190	1	40 - 50	Trong khuôn
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	Trong khuôn
Bánh làm bằng thịt trộn gia vị	200	2	200	2	25 - 40	Trong khuôn
Bánh pudding Yorkshire <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	khuôn bánh pudding 6 inch

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

**Thịt**

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Thịt bò	200	2	190	2	50 - 70	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt lợn	180	2	180	2	90 - 120	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bê	190	2	175	2	90 - 120	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bò nướng tái kiểu Anh	210	2	200	2	44 - 50	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Thịt bò nướng vừa kiểu Anh	210	2	200	2	51 - 55	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt bò nướng kỹ kiểu Anh	210	2	200	2	55 - 60	Trên kệ kim loại và chảo sâu lòng
Thịt lợn vai	180	2	170	2	120 - 150	Dùng chảo lòng sâu.
Giò lợn	180	2	160	2	100 - 120	2 miếng trên chảo sâu lòng
Thịt cừu	190	2	190	2	110 - 130	Chân
Thịt gà	200	2	200	2	70 - 85	Cả con
Gà tây	180	1	160	1	210 - 240	Cả con
Vịt	175	2	160	2	120 - 150	Cả con
Ngỗng	175	1	160	1	150 - 200	Cả con
Thịt thỏ	190	2	175	2	60 - 80	Cắt thành miếng
Thỏ rừng	190	2	175	2	150 - 200	Cắt thành miếng
Gà lôi	190	2	175	2	90 - 120	Cả con

### Cá

Thức ăn	Nhiệt Độ Bề Mặt và Đáy		Nấu Bằng Quạt		Thời gian (phút)	Nhận xét
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí kệ		
Cá hồi / Cá tráp biển	190	2	175	2 (1 và 3)	40 - 55	3 - 4 con cá
Cá ngừ / Cá hồi	190	2	175	2 (1 và 3)	35 - 60	4 - 6 miếng phi-lê

## 10.6 Nướng

**i** Làm nóng sơ bộ lò rỗng trong 10 phút trước khi nấu.

Thức ăn	Số lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí kệ
	Miếng	(g)		Bên thứ nhất	Bên thứ 2	
Miếng phi-lê	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Miếng thịt bò	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Xúc xích	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Sườn lợn	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Gà (cắt thành 2)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Thịt nướng	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Lườn gà	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Hamburger	6	600	250	20 - 30	-	3
Phi-lê cá	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Sandwich nướng	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Nướng	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 10.7 Nướng Tuabin

**i** Sử dụng chức năng này với nhiệt độ tối đa là 200 °C.

Thức ăn	Số lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí kệ
	Miếng	(g)		Bên thứ nhất	Bên thứ 2	
Miếng thịt cuộn (gà tây)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Gà (cắt thành 2)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Đùi gà	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Chim cút	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3

Thức ăn	Số lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí kệ
	Miếng	(g)		Bên thứ nhất	Bên thứ 2	
Rau nấu gratin	-	-	200	20 - 25	-	3
Sò	-	-	200	15 - 20	-	3
Cá thu	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Cá thối miếng	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 11. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 11.1 Lưu ý khi vệ sinh

- Lau chùi mặt trước thiết bị bằng giẻ mềm, nước ấm và chất vệ sinh.
- Để vệ sinh các bề mặt kim loại, dùng chất vệ sinh thông thường.
- Vệ sinh phần bên trong lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc thức ăn sót lại có thể tạo lửa. Rủi ro sẽ cao hơn đối với chảo nướng.
- Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng thiết bị làm sạch lò đặc biệt.
- Vệ sinh tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Dùng giẻ mềm với nước ấm và chất vệ sinh.
- Nếu quý vị có thiết bị chống dính, đừng sử dụng chất tẩy mạnh, vật có mép nhọn hoặc máy rửa chén để lau chúng. Nó có thể làm hỏng lớp chống dính.

### 11.2 Thép không gỉ hoặc các thiết bị bằng nhôm



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

Không sử dụng bụi nhũi 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.

### 11.3 Vệ sinh miếng đệm cửa

- Thường xuyên kiểm tra miếng đệm cửa. Miếng đệm cửa nằm xung quanh khung khoang bếp lò. Không sử dụng thiết bị nếu miếng đệm cửa bị hư hại. Liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.
- Để vệ sinh miếng đệm cửa, hãy tham khảo thông tin chung về việc làm sạch.

### 11.4 Vệ sinh cánh cửa bếp lò

Cửa lò có hai tấm kính. Quý vị có thể tháo cửa bếp lò và tấm kính bên trong ra để vệ sinh.



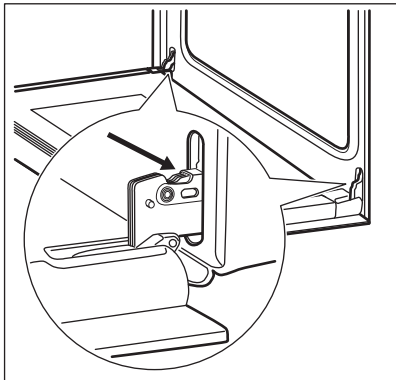
Cửa bếp lò có thể đóng lại nếu quý vị cố gắng tháo tấm kính bên trong trước khi tháo cửa bếp lò.



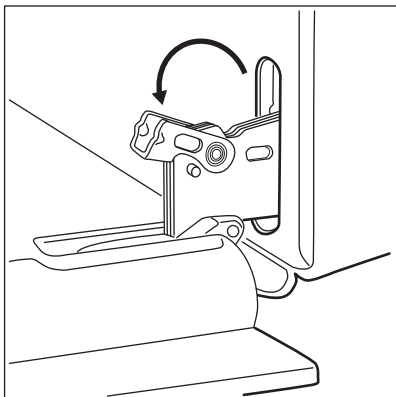
### CẢN TRỌNG!

Không sử dụng thiết bị mà không có tấm kính bên trong.

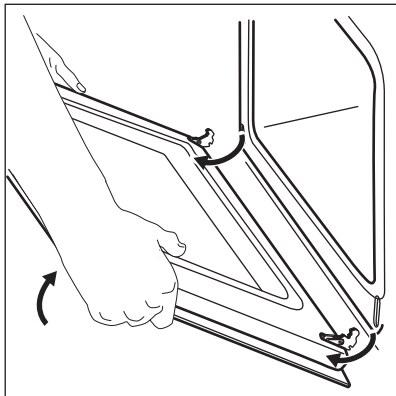
1. Mở hoàn toàn cửa ra và giữ hai bản lề cửa.



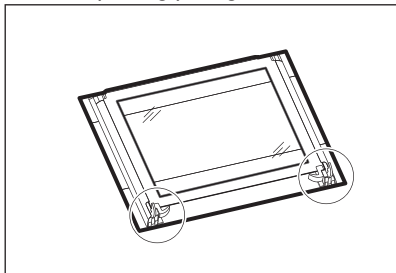
2. Nâng và xoay các cân gạt trên hai bản lề.



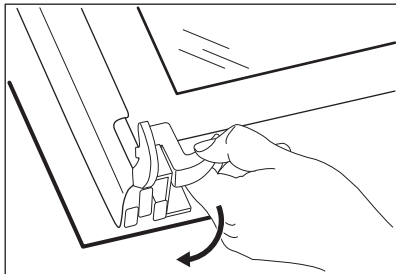
3. Đóng cửa bập lờ nửa chừng vào vị trí mở thứ nhất. Sau đó kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



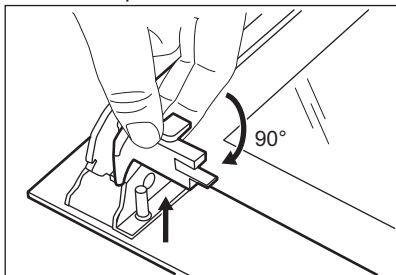
4. Đặt cửa lên một miếng giẻ mềm trên bề mặt bằng phẳng.



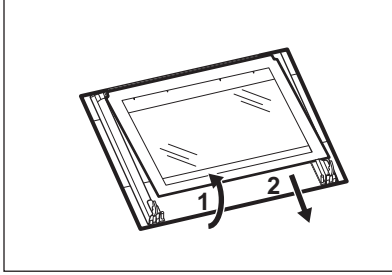
5. Nhả hệ thống khóa để tháo tấm kính bên trong.



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



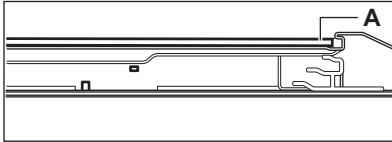
7. Trước tiên cẩn thận nâng và sau đó tháo tấm kính.



8. Lau tấm kính bằng nước và xà phòng. Cẩn thận hong khô tấm kính. Sau khi vệ sinh xong, lắp tấm kính và cửa lò vào. Làm các bước trên theo quy trình ngược lại.

Vùng in màu xanh lá phải đối diện với mặt trong cửa. Đảm bảo rằng sau khi lắp đặt, bề mặt tấm kính trên các vùng có hình in lưới không bị rập khi quý vị chạm vào nó.

Hãy chắc chắn rằng quý vị lắp tấm kính bên trong vào đúng vị trí.



## 12. XỬ LÝ SỰ CỐ



### CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

### 12.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Bếp lò không nóng lên.	Lò bị tắt.	Bật lò.
Bếp lò không nóng lên.	Câu chì bị nổ.	Kiểm tra để chắc chắn câu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu câu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
Bóng đèn không hoạt động.	Bóng đèn bị lỗi.	Thay bóng đèn.

## 11.5 Thay đèn

Đặt giẻ vào đáy bên trong thiết bị. Điều này giúp tránh làm hỏng khoang và nắp chụp đèn bằng thủy tinh.



### CẢNH BÁO!

Nguy hiểm gây điện giật chết người! Ngắt kết nối cầu chì trước khi thay đèn. Đèn và nắp chụp đèn bằng thủy tinh có thể nóng lên.

1. Tắt thiết bị.
2. Tháo cầu chì ra khỏi hộp cầu chì hoặc ngắt công tắc điện.

### Đèn phía sau

1. Xoay nắp chụp đèn thủy tinh ngược chiều kim đồng hồ để tháo ra.
2. Lau nắp kính.
3. Thay đèn bằng loại bóng đèn chịu nhiệt 300 °C thích hợp.
4. Lắp nắp kính.



Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Khắc phục
Hơi nước và chất ngưng tụ đọng trên thực phẩm và trong khoang bếp lò.	Quý vị để thức ăn trong bếp lò quá lâu.	Không để các món ăn trong lò lâu hơn 15 – 20 phút sau khi đã nấu xong.

## 12.2 Dữ liệu dịch vụ

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.

Các dữ liệu cần thiết về trung tâm dịch vụ ở trên bảng thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước khoang của thiết bị. Không tháo biển thông số ra khỏi khoang thiết bị.

### Chúng tôi khuyến nghị quý vị viết các dữ liệu tại đây:

Model (MOD.)	.....
Số sản phẩm (PNC)	.....
Số sêri (S.N.)	.....

## 13. 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.





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



867318630-B-212019

