

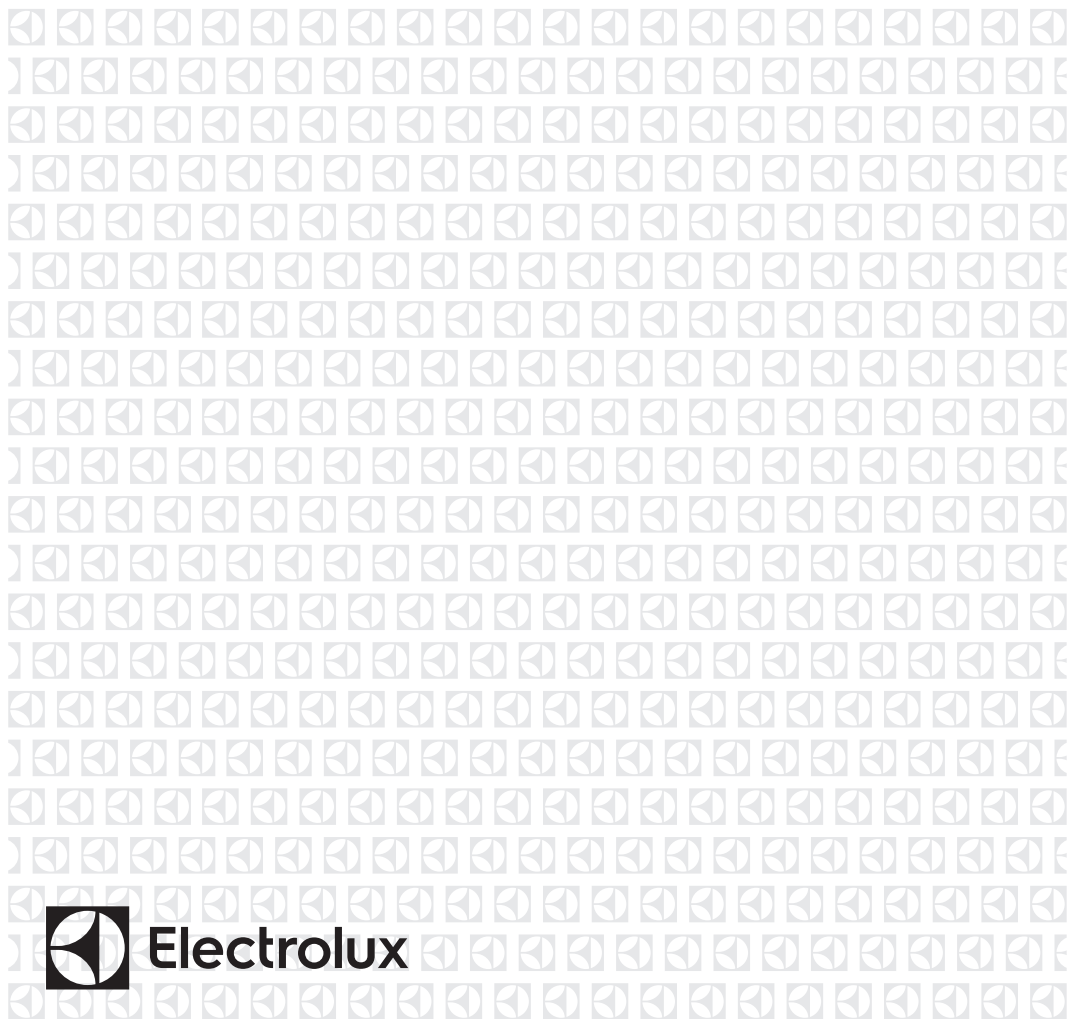


---

VI

LÒ NƯỚNG

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



**Electrolux**

# CONTENTS

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN.....	4
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	6
4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ LẦN ĐẦU.....	7
5. SỬ DỤNG THIẾT BỊ HẰNG NGÀY.....	7
6. CHỨC NĂNG HẸN GIỜ.....	10
7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM.....	11
8. CÁC CHỨC NĂNG PHỤ TRỢ.....	11
9. CÁC MẸO VÀ GỢI Ý HỮU ÍCH.....	12
10. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.....	21
11. KHẮC PHỤC SỰ CỐ.....	25
12. LẮP ĐẶT THIẾT BỊ.....	26
13. TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG.....	28

## CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ KHÁCH HÀNG

Xin trân trọng cảm ơn quý khách hàng đã chọn mua sản phẩm của Electrolux. Quý khách đã lựa chọn một sản phẩm là kết tinh của nhiều thập kỷ không ngừng sáng tạo và đúc kết kinh nghiệm của chúng tôi. Một cách tinh tế và thời trang, thiết kế của sản phẩm này luôn hướng tới sự hài lòng của quý khách. Vì thế, mỗi khi sử dụng sản phẩm, quý khách có thể yên tâm rằng sản phẩm mà quý khách đang sử dụng luôn mang lại hiệu quả cao nhất tại bất kỳ thời điểm nào.

Chào mừng quý khách đến với Electrolux.

**Xin vui lòng ghé thăm chúng tôi tại các địa chỉ sau đây:**



Tìm hiểu các Ghi chú về cách sử dụng sản phẩm, các thông tin tham khảo hữu ích, các mẹo khắc phục sự cố đơn giản và thông tin dịch vụ:  
**www.electrolux.vn**



Đăng ký bảo hành sản phẩm:  
**www.electrolux.vn**



Mua linh kiện hoặc phụ tùng thay thế chính hãng của sản phẩm:  
**www.electrolux.vn**

## DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG VÀ BẢO HÀNH

Chúng tôi khuyến cáo quý khách nên sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng. Khi liên hệ với trung tâm Bảo hành, vui lòng chuẩn bị các thông tin sau của sản phẩm. Thông tin có thể được tìm thấy ở bảng ghi thông số kỹ thuật: Số mẫu máy, PNC, Số xê-ri.



Cảnh báo/Thông tin an toàn – Lưu ý thận trọng



Thông tin chung và mẹo vặt



Thông tin về môi trường

Nội dung có thể được thay đổi mà không cần báo trước.

## 1. ⚠️ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt sản phẩm và sử dụng lần đầu tiên, xin vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn trong sách này. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các thương tổn hoặc thiệt hại gây ra bởi việc lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách. Vui lòng luôn giữ sách hướng dẫn sử dụng này kèm với sản phẩm để tiện tham khảo về sau.

### 1.1 An toàn cho trẻ nhỏ và người khuyết tật

- Thiết bị này chỉ được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được trông nom bởi người lớn hoặc người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ và hiểu được các nguy hiểm tiềm tàng.
- Không để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị.
- Giữ tất cả các bao bì của thiết bị ở ngoài tầm với của trẻ em.
- Giữ trẻ nhỏ và thú nuôi tránh xa thiết bị khi thiết bị đang vận hành hoặc đang nguội. Lò nướng và các bề mặt ngoài của lò sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Nếu thiết bị có chức năng khóa an toàn trẻ em, chúng tôi khuyến khích quý khách kích hoạt chúng.
- Không để trẻ nhỏ vệ sinh và bảo trì thiết bị mà không có sự giám sát của người lớn.
- Không để trẻ nhỏ dưới 3 tuổi lại gần thiết bị mà không có sự giám sát liên tục của người lớn.

### 1.2 Thông tin an toàn chung

- Việc lắp đặt và thay dây điện chỉ được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Hãy cẩn thận không chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò. Luôn sử dụng găng tay để cho vào hoặc lấy ra các phụ kiện hoặc khay đựng.
- Lưu ý ngắt điện trước khi tiến hành bảo trì thiết bị.
- Lưu ý ngắt điện trước khi tiến hành thay bóng đèn để tránh nguy cơ bị giật.

- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính bào mòn cao hoặc miếng chùi bằng kim loại để vệ sinh cửa kính bởi chúng có thể làm xước bề mặt kính, gây ra vỡ kính.
- Nếu dây điện bị hư hại, dây điện cần được thay thế bởi trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ sư điện có trình độ chuyên môn kỹ thuật tương đương để tránh các nguy hiểm tiềm tàng.
- Để tháo giá đỡ ra khỏi lò nướng, đầu tiên kéo phần phía trước, sau đó kéo phần phía sau của giá đỡ ra khỏi thành lò nướng. Lắp lại giá đỡ bằng cách thực hiện các bước trên theo trình tự ngược lại.

## 2. NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

### 2.1 Lắp đặt sản phẩm



#### **CẢNH BÁO**

Việc lắp đặt sản phẩm phải được thực hiện bởi người có chuyên môn kỹ thuật.

- Tháo tất cả bao bì đóng gói của thiết bị ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng lò nướng đã bị hư hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt đi kèm với thiết bị.
- Cần cẩn trọng khi di chuyển thiết bị vì thiết bị rất nặng. Luôn luôn đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển thiết bị.
- Không kéo thiết bị bằng cách nắm lấy tay cầm của thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu giữa lò nướng và các thiết bị khác.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt bên dưới và gần với các cấu trúc an toàn.
- Hai mặt bên của thiết bị phải được đặt cạnh các thiết bị khác có chiều cao tương đương.

### 2.2 Nối điện



#### **CẢNH BÁO**

Nguy cơ xảy ra cháy hoặc chập điện

- Việc nối điện cần được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.

- Thiết bị phải được nối đất.
- Đảm bảo rằng các thông tin về điện trên bảng ghi thông số kỹ thuật phù hợp với nguồn điện. Nếu không, cần liên hệ với kỹ sư điện.
- Luôn sử dụng ổ điện chống sốc được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng ổ cắm nhiều chấu và dây nối dài.
- Đảm bảo rằng phích cắm điện và dây điện không bị hư hại. Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ sư điện để được thay dây điện mới.
- Không để dây điện chạm vào cửa lò nướng, đặc biệt khi cửa lò đang nóng.
- Phần chống sốc của các bộ phận dẫn điện và cách điện phải được siết chặt để đảm bảo không thể tháo ra nếu không có dụng cụ chuyên dụng.
- Chỉ cắm dây điện vào nguồn chính sau khi đã hoàn tất quá trình lắp đặt sản phẩm. Đảm bảo rằng có kết nối điện tới phích cắm sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm bị lỏng, không cắm phích cắm của lò nướng vào ổ.
- Không kéo dây điện để ngắt điện thiết bị. Luôn luôn cầm vào phích cắm điện để rút dây.
- Sử dụng các thiết bị bảo vệ dòng điện phù hợp: cầu chì bảo vệ dòng điện, cầu chì (loại có thể tháo ra khỏi ổ cầu chì, cầu dao chống rò điện xuống đất, rơ le điện).

- Khi lắp đặt điện, cần lắp đặt một thiết bị bảo vệ dòng điện giúp ngắt điện thiết bị với nguồn điện chính. Thiết bị bảo vệ dòng điện này phải có bề rộng tiếp xúc tối thiểu 3 mm.
- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn châu Âu (EEC Directives).

## 2.3 Sử dụng



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra thương tích, phỏng, chập điện hoặc cháy nổ.

- Sử dụng thiết bị trong môi trường gia đình.
- Không được thay đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Đảm bảo rằng các ô thông gió không bị chặn.
- Luôn trông chừng thiết bị khi thiết bị đang vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Cần hết sức cẩn trọng khi mở cửa lò khi lò nung đang hoạt động vì khí nóng có thể thoát ra ngoài.
- Không vận hành thiết bị khi tay ướt hoặc khi thiết bị bị dính nước.
- Không đè nặng lên cánh cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị như nơi sơ chế thực phẩm và không dùng khoang lò vào mục đích cất trữ thức ăn.
- Mở cửa lò cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần có chứa cồn có thể tạo ra hỗn hợp khí và cồn.
- Khi mở cửa lò, không để tia lửa hoặc ngọn lửa tiếp xúc với thiết bị.
- Không đặt các sản phẩm hoặc đồ vật dễ bắt lửa ở gần hoặc bên trong thiết bị.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Để tránh gây hư hại hoặc ố màu bề mặt tráng men của thiết bị:
  - Không đặt trực tiếp khay nướng hoặc các vật dụng khác trực tiếp xuống đáy lò nướng.
  - Không đặt trực tiếp giấy bạc xuống đáy lò nướng.

- Không đổ nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
- Không để các đồ ăn và thực phẩm có độ ẩm cao trong lò sau khi đã nấu xong.
- Cần hết sức cẩn trọng khi tháo ra hoặc lắp lại các phụ kiện của lò nướng.

- Việc ố màu bề mặt tráng men không ảnh hưởng tới hoạt động của lò nướng và không được coi là một lỗi có thể được bảo hành.
- Sử dụng chảo sâu để nướng các bánh ngọt có độ ẩm cao. Nước trái cây có thể gây ra các vết ố vĩnh viễn cho lò nướng.
- Chỉ được sử dụng thiết bị để nấu nướng. Không được sử dụng thiết bị với các mục đích khác, ví dụ như để sưởi ấm phòng.
- Luôn luôn đóng cửa lò trước khi bắt đầu nấu.
- Nếu thiết bị được lắp đặt phía sau một tấm chắn (ví dụ như cửa ra vào), cần lưu ý không đóng tấm chắn đó khi thiết bị đang hoạt động, vì hơi nóng có thể tích tụ lại phía sau tấm chắn kín đó, gây hư hại cho thiết bị, đồ đạc hoặc sàn nhà. Không đóng tấm chắn lại cho tới khi thiết bị đã nguội hoàn toàn sau quá trình sử dụng.

## 2.4 Vệ sinh và bảo trì



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra thương tích, cháy nổ hoặc hỏng hóc thiết bị.

- Trước khi tiến hành bảo trì, vui lòng tắt thiết bị và ngắt nguồn điện từ ổ cắm điện.
- Đảm bảo rằng lò nướng đã nguội trước khi vệ sinh để tránh nguy cơ các tấm kính bị vỡ.
- Thay cửa kính ngay lập tức khi các tấm kính bị hư hại. Liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Cần hết sức cẩn trọng khi tháo cửa lò ra khỏi lò nướng vì cửa lò rất nặng.
- Vệ sinh thiết bị thường xuyên để tránh như hỏng cho bề mặt lò.
- Dầu mỡ hoặc vụn thức ăn còn dư trong lò nướng có thể gây cháy.

- Vệ sinh thiết bị bằng một tấm vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa trung tính. Không dùng các sản phẩm có tính bào mòn, tấm chùi rửa thô ráp, dung môi hoặc các vật bằng kim loại.
- Nếu sử dụng bình xịt, cần tuân thủ theo các chỉ dẫn an toàn ở bao bì sản phẩm.
- Không lau chùi phần bề mặt tráng men (nếu có) bằng bất cứ loại dung dịch tẩy rửa nào.

### 2.5 Đèn bên trong lò nướng

- Loại đèn bóng halogen dùng cho lò nướng này chỉ được sử dụng cho các thiết bị gia dụng. Không sử dụng đèn để thấp sáng trong nhà.



#### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra chập điện

- Ngắt điện thiết bị trước khi thay bóng đèn.

- Chỉ sử dụng loại bóng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

### 2.6 Thải loại sản phẩm



#### CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt thở

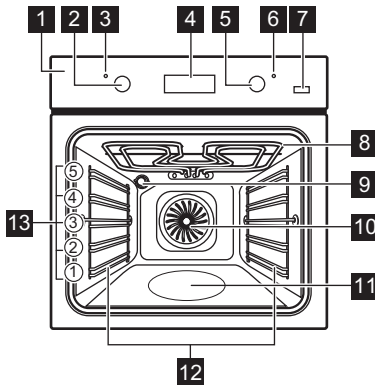
- Ngắt điện thiết bị với nguồn chính.
- Cắt các dây điện và loại bỏ chúng.
- Tháo khóa cửa để tránh việc trẻ nhỏ hoặc thú nuôi bị mắc kẹt trong thiết bị.

### 2.7 Sửa chữa và bảo trì sản phẩm

- Để sửa chữa và bảo trì sản phẩm, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng.

## 3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

### 3.1 Các bộ phận của sản phẩm



- 1** Bảng điều khiển
- 2** Nút lựa chọn chức năng
- 3** Đèn báo nguồn
- 4** Bảng hiển thị điện tử
- 5** Nút điều chỉnh nhiệt độ
- 6** Đèn báo nhiệt độ
- 7** Nút thêm hơi nước
- 8** Thanh nhiệt
- 9** Đèn
- 10** Quạt gió
- 11** Khoang chứa nước
- 12** Giá đỡ có thể tháo rời được
- 13** Vị trí đặt giá đỡ

### 3.2 Linh kiện

- **Ví nướng**  
Để đựng các nồi nấu thông thường, khuôn bánh, đồ nướng.
- **Khay đa năng**

Để làm bánh ngọt và bánh quy. Để nướng bánh và nướng thịt, hoặc để đựng mỡ.

- **Ray trượt**  
Để đựng các kệ và khay nướng.

## 4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ LẦN ĐẦU



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục “Thông tin an toàn”

### 4.1 Vệ sinh lần đầu

Tháo rời tất cả các linh kiện và giá đỡ ra khỏi thiết bị.



Tham khảo mục “Vệ sinh và bảo trì”.

Vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng lần đầu. Lắp lại các linh kiện và giá đỡ về vị trí cũ.

### 4.2 Cài đặt thời gian

Cần cài đặt thời gian trước khi vận hành lò nướng.

Khi quý khách nối thiết bị với nguồn điện hoặc sau khi mất điện, hay khi quý khách chưa cài đặt thời gian, đèn báo thời gian trong ngày sẽ nhấp nháy.


Ấn nút **+** hoặc nút **-** để cài đặt lại thời gian chính xác.

Sau khoảng 5 giây, đèn báo sẽ ngừng nhấp nháy và màn hình sẽ hiển thị thời gian mà quý khách vừa cài đặt.

### 4.3 Thay đổi thời gian



Quý khách không thể thay đổi thời gian khi chức năng thời gian nướng **|→|** hoặc thời gian kết thúc **→|** đang được kích hoạt.

Ấn nút  liên tục cho tới khi đèn báo thời gian trong ngày nhấp nháy.

Để thay đổi thời gian, vui lòng tham khảo mục “Cài đặt thời gian”.

### 4.4 Làm nóng lò trước

Làm nóng lò trống để đốt cháy lượng dầu mỡ còn sót lại ở trong khoang lò.



Đối với chức năng nướng đa tầng bổ sung, vui lòng tham khảo mục “Nướng đa tầng bổ sung”.

1. Lựa chọn chương trình  và thiết lập mức nhiệt độ tối đa.
2. Để thiết bị hoạt động trong vòng 1 giờ.
3. Lựa chọn chương trình  và thiết lập mức nhiệt độ tối đa.
4. Để thiết bị hoạt động trong vòng 15 phút.
5. Lựa chọn chương trình   , ấn nút  và thiết lập mức nhiệt độ tối đa.
6. Để thiết bị hoạt động trong vòng 1 giờ. Các linh kiện có thể trở nên nóng hơn mức thông thường. Thiết bị có thể tỏa ra khói và mùi khó chịu. Những hiện tượng này là hoàn toàn bình thường. Khi làm nóng lò, cần chú ý để trong phòng được thông khí đầy đủ.

## 5. SỬ DỤNG THIẾT BỊ HÀNG NGÀY



### CẢNH BÁO!

Vui lòng tham khảo mục “Thông tin an toàn”.

### 5.1 Nút điều khiển có thể thu gọn

Để sử dụng nút điều khiển, hãy ấn vào nút điều khiển để nút điều khiển trôi lên.

## 5.2 Bật và tắt thiết bị



Tùy thuộc vào từng mẫu máy, thiết bị của quý khách sẽ có biểu tượng nút điều khiển, đèn báo hoặc đèn với các ý nghĩa như sau:


- Đèn báo sáng lên khi lò nướng tăng nhiệt.
- Đèn sáng khi lò nướng hoạt động.
- Biểu tượng nút điều khiển cho biết nút điều khiển đang điều chỉnh khu vực nướng, chức năng của lò hay nhiệt độ.

1. Xoay núm lựa chọn chức năng để lựa chọn chức năng nướng mong muốn.
2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để lựa chọn mức nhiệt độ mong muốn.
3. Để tắt thiết bị, xoay các núm điều khiển về vị trí tắt.

## 5.3 Các chức năng của lò nướng

Chức năng của lò	Ứng dụng
Tắt lò	Lò nướng đang tắt.
Đèn	Để thấp sáng lò khi lò không nướng.
Nướng mặt trên và mặt dưới	Để nướng và quay thực phẩm ở một tầng của lò.
Nướng mặt trên	Để nướng bánh mì và bánh ngọt. Để hâm lại thức ăn đã nấu chín.
Nướng mặt dưới	Để nướng giòn mặt dưới của bánh, hoặc giúp bảo quản thực phẩm.
Nướng	Để nướng thực phẩm có mặt phẳng, hoặc nướng bánh mì.
Nướng nhanh	Để nướng thực phẩm có mặt phẳng với số lượng lớn, hoặc nướng bánh mì.
Nướng siêu tốc	Để nướng tảng thịt lớn hay thịt gia cầm ở một tầng của lò. Chức năng này cũng giúp nấu các món bò lò và nướng vàng thực phẩm.
Nướng đa tầng	Để nướng ở mức nhiệt độ tối đa ở cả 3 tầng lò cùng lúc. Khi sử dụng chức năng này, hãy giảm nhiệt độ lò xuống 20 – 40°C từ mức nhiệt độ chuẩn ở chương trình nướng mặt trên và mặt dưới. Chức năng này cũng giúp sấy khô thực phẩm.
Nướng đa tầng bổ sung	Để cung cấp thêm độ ẩm trong quá trình nướng. Để quá trình nướng bánh đạt được màu sắc chuẩn và vỏ bánh giòn rụm. Để hâm nóng lại thực phẩm mà không bị khô.



Chức năng của lò	Ứng dụng
 <p>Nướng pizza</p>	<p>Để nướng ở một tầng của lò để có đế bánh giòn rụm, cháy cạnh. Khi sử dụng chức năng này, hãy giảm nhiệt độ lò xuống 20 – 40°C từ mức nhiệt độ chuẩn ở chương trình Nướng thông thường.</p>

### 5.4 Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung

Chức năng nướng đa tầng bổ sung giúp khoang lò có thêm độ ẩm trong quá trình nướng.



**CẢNH BÁO!**

Nguy cơ bị bỏng và hư hại cho thiết bị.




Hơi nước thoát ra từ khoang lò có thể gây bỏng cho người sử dụng:

- Không mở cửa lò khi đang sử dụng chức năng nướng đa tầng bổ sung.
- Cần hết sức cẩn thận khi mở cửa lò sau khi sử dụng chức năng nướng đa tầng bổ sung.



Tham khảo mục “Các mẹo và gợi ý hữu ích”.


1. Mở cửa lò nướng.
2. Đổ nước vào khoang chứa nước. Dung tích tối đa của khoang chứa nước là 250ml.  
Lưu ý chỉ đổ nước vào khoang chứa nước khi lò nướng đang nguội.

3. Đưa thực phẩm vào khoang lò và đóng cửa lò lại.
4. Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung:  
5. Ấn nút thêm hơi nước . Đèn báo hiệu sáng lên.
6. Xoay núm lựa chọn nhiệt độ để điều chỉnh nhiệt độ lò nướng.

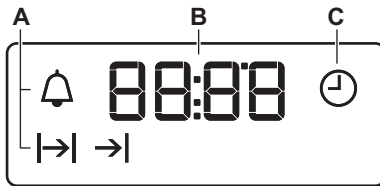


**CHÚ Ý!**

Không được đổ nước vào khoang chứa nước khi lò nướng đang hoạt động hoặc khi lò vẫn còn nóng.


7. Để tắt lò, ấn nút thêm hơi nước , xoay núm lựa chọn chức năng và núm lựa chọn nhiệt độ của lò về vị trí tắt. Đèn báo nút thêm hơi nước sẽ tắt.
8. Đổ nước ra khỏi khoang chứa nước. Chú ý đợi cho lò nguội lại trước khi đổ nước ra khỏi khoang chứa nước.




### 5.5 Màn hình hiển thị



- A) Đèn hiển thị chức năng
- B) Thời gian
- C) Đèn hiển thị chức năng





### 5.6 Các nút bấm

Nút bấm	Tên gọi	Mô tả chức năng
	Nút giảm	Để thiết lập thời gian.





Nút bấm	Tên gọi	Mô tả chức năng
	Đồng hồ	Để thiết lập chức năng hẹn giờ.
	Nút tăng	Để thiết lập thời gian.
	Thêm hơi nước	Để kích hoạt chức năng nướng đa tầng bổ sung.

## 6. CHỨC NĂNG HẸN GIỜ

### 6.1 Bảng chức năng hẹn giờ

Chức năng hẹn giờ	Ứng dụng
 Thời gian trong ngày	Để hiển thị, thiết lập hoặc thay đổi thời gian.
 Hẹn giờ đếm ngược	Để thiết lập thời gian đếm ngược. Chức năng này không làm ảnh hưởng tới hoạt động của lò nướng.
 Thời gian nướng	Để thiết lập thời gian nướng của lò.
 Thời gian kết thúc	Để thiết lập thời gian tắt lò nướng.



Quý khách có thể sử dụng chức năng thời gian nướng  và thời gian kết thúc  cùng lúc để thiết lập thời gian hoạt động của lò nướng và thời gian tắt lò. Chức năng này cho phép quý khách hẹn giờ bật lò. Đầu tiên, thiết lập thời gian nướng  và sau đó thiết lập thời gian kết thúc .




Chức năng hẹn giờ bắt đầu hoạt động. Đèn báo chức năng hẹn giờ sẽ sáng lên trên màn hình.






Đối với chức năng hẹn giờ đếm ngược, màn hình sẽ hiển thị phần thời gian còn lại.



- Khi thời gian kết thúc, đèn báo chức năng hẹn giờ sẽ nhấp nháy và lò nướng phát ra chuông báo. Ấn một nút bất kỳ để tắt chuông.
- Xoay núm lựa chọn chức năng và núm lựa chọn nhiệt độ về vị trí tắt.

### 6.2 Thiết lập chức năng hẹn giờ



Đối với chức năng thời gian nướng  và thời gian kết thúc , hãy lựa chọn chế độ nướng và mức nhiệt độ cho lò nướng. Điều này là không cần thiết đối với chức năng hẹn giờ đếm ngược .

- Ấn liên tiếp nút  cho tới khi đèn báo chức năng hẹn giờ cần thiết lập nhấp nháy.
- Ấn nút  hoặc  để thiết lập mức thời gian mong muốn.



Nếu thời gian nướng  trùng với thời gian kết thúc , thiết bị sẽ tự động tắt.

### 6.3 Hủy chức năng hẹn giờ

- Ấn liên tục nút lựa chọn chức năng  cho tới khi đèn báo chức năng cần thiết lập nhấp nháy.
- Ấn và giữ nút .

Sau một vài giây, chức năng hẹn giờ sẽ bị hủy.

## 7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục “Thông tin an toàn”.

### 7.1 Ray trượt



Giữ lại chỉ dẫn lắp đặt ray trượt để tiện tham khảo về sau.

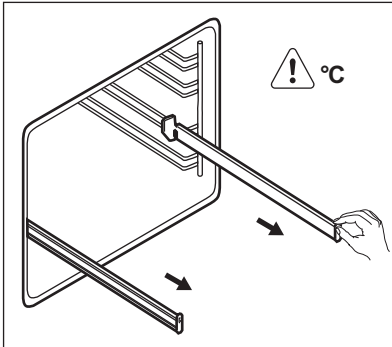
Nhờ có ray trượt, quý khách có thể dễ dàng đặt và nhấc khay kệ ra khỏi khoang lò.



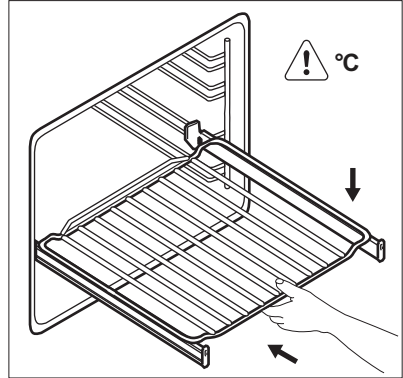
### CHÚ Ý!

Lưu ý không được rửa ray trượt trong máy rửa chén đĩa. Không được tra dầu mỡ vào ray trượt.

1. Kéo khung đỡ bên trái và bên phải của ray trượt.



2. Đặt vỉ nướng lên trên ray trượt, nhẹ nhàng đẩy ra trượt vào bên trong khoang lò.



Đảm bảo rằng quý khách đã ấn hoàn toàn ray trượt vào bên trong khoang lò trước khi đóng cửa lò.

## 8. CÁC CHỨC NĂNG PHỤ TRỢ

### 8.1 Quạt làm mát

Khi lò nướng đang vận hành, quạt làm mát sẽ tự động hoạt động để giữ mát cho bề mặt của thiết bị. Nếu quý khách tắt thiết bị, quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động tới khi thiết bị nguội hẳn.

### 8.2 Thiết bị an toàn nhiệt

Việc vận hành thiết bị không đúng cách hoặc việc các bộ phận của thiết bị bị hư hại có thể gây quá nhiệt cho thiết bị, gây nguy hiểm cho người sử dụng. Để phòng tránh nguy cơ đó, lò nướng này được trang bị một thiết bị an toàn nhiệt giúp ngắt điện khi hiện tượng quá nhiệt xảy ra. Lò nướng sẽ tự động được bật trở lại khi mức nhiệt độ đã giảm xuống.

## 9. CÁC MẸO VÀ GỢI Ý HỮU ÍCH



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục “Thông tin an toàn”.



Mức nhiệt độ và thời gian nướng trên bảng ghi chỉ là thông tin tham khảo. Mức nhiệt độ và thời gian nướng thực phụ thuộc vào công thức nấu ăn và chất lượng cũng như khối lượng các nguyên liệu được sử dụng.

### 9.1 Thông tin chung

- Thiết bị có 5 vị trí đặt kệ. Các vị trí đặt kệ được đặt tên từ phía dưới mặt sàn của khoang lò lên dần phía trên.
- Thiết bị được trang bị một hệ thống giúp lưu thông không khí và liên tục tái chế hơi nước. Nhờ hệ thống này, quý khách có thể nấu thực phẩm trong môi trường ẩm, khiến cho các món ăn mềm bên trong và giòn rụm bên ngoài. Hệ thống cũng giúp làm giảm thời gian nướng và lượng điện năng tiêu thụ xuống mức tối thiểu.
- Hơi nước có thể ngưng tụ lại trong khoang lò hoặc trên cửa kính. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường. Chú ý luôn đứng tránh xa lò khi mở cửa lò khi lò đang hoạt động. Để làm giảm hiện tượng hơi nước ngưng tụ, hãy vận hành lò trong vòng 10 phút trước khi nấu.
- Lau sạch hơi nước bám trong khoang lò sau mỗi lần sử dụng.
- Không đặt các đồ vật trực tiếp xuống sàn của khoang lò. Không đặt giấy bạc trực tiếp lên trên các bộ phận của lò khi nấu. Điều này có thể thay đổi kết quả nướng bánh, và gây hư hại cho lớp tráng men.

### 9.2 Nướng bánh

- Không được mở cửa lò trước khi lò hoạt động được  $\frac{3}{4}$  thời gian nướng.

- Nếu quý khách sử dụng 2 khay nướng bánh cùng thời điểm, lưu ý đặt 2 khay nướng tại 2 tầng lò cách nhau 1 tầng trống.

### 9.3 Nướng thịt và cá

- Sử dụng chảo nướng sâu lòng để nướng các loại thực phẩm chứa nhiều mỡ để tránh gây các vết ố không tẩy rửa được cho lò nướng.
- Sau khi nướng, chờ khoảng 15 phút trước khi thái thịt để nước thịt không bị chảy ra ngoài.
- Để tránh bị khói trong quá trình nướng thịt, hãy đổ một chút nước vào chảo nướng sâu lòng và cho thêm nước mỗi khi nước đã bốc hơi hết.

### 9.4 Thời gian nướng

Thời gian nướng phụ thuộc vào loại thực phẩm, kết cấu và khối lượng thực phẩm cần nấu.

Đầu tiên, hãy theo dõi kết quả nấu nướng. Sau đó tìm mức thiết lập phù hợp nhất (nhiệt độ, thời gian nấu...) cho nồi nấu, công thức và khối lượng thực phẩm nấu.

### 9.5 Chức năng nướng đa tầng bổ sung



Trước khi làm nóng lò, quý khách cần đổ nước vào khoang chứa nước. Lưu ý chỉ đổ nước vào khoang chứa nước khi lò nguội. Tham khảo mục “Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung”.

**Các loại bánh**

Loại bánh	Lượng nước trong khoang chứa nước (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ	Ghi chú
Bánh mì	100	180	35 - 40	2	Sử dụng khay nướng bánh. <sup>1)</sup>
Bánh mì chuột	100	200	20 - 25	2	Sử dụng khay nướng bánh. <sup>1)</sup>
Pizza tự làm	100	230	10 - 20	2	Sử dụng khay nướng bánh. <sup>1)</sup>
Bánh Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Sử dụng khay nướng bánh. <sup>1)</sup>
Bánh quy, bánh scone, bánh sừng bò	100	150 - 180	10 - 20	2	Sử dụng khay nướng bánh. <sup>1)</sup>
Bánh mật, bánh táo, bánh quế	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Sử dụng khuôn nướng bánh. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Làm nóng lò trống trong vòng 5 phút trước khi nướng..

**Nướng từ bánh đông lạnh**

- Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút.

Loại bánh	Lượng nước trong khoang chứa nước (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Pizza đông lạnh	100	200 - 210	10 - 20	2
Lasagna đông lạnh	150	180 - 200	35 - 50	2
Bánh sừng bò đông lạnh	100	170 - 180	15 - 25	2

**Hâm nóng đồ ăn**

Thực phẩm	Lượng nước trong khoang chứa nước (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Bánh mì	100	110	15 - 25	2
Bánh mì chuột	100	110	10 - 20	2
Pizza tự làm	100	110	15 - 25	2
Bánh focaccia	100	110	15 - 25	2

Thực phẩm	Lượng nước trong khoang chứa nước (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Rau	100	110	15 - 25	2
Cơm	100	110	15 - 25	2
Mỳ Ý	100	110	15 - 25	2
Thịt	100	110	15 - 25	2

### Nướng thịt

Loại thịt	Lượng nước trong khoang chứa nước (ml)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ	Ghi chú
Thịt lợn	200	180	65 - 80	2	Sử dụng khay nướng tròn Pyrex.
Thịt bò	200	200	50 - 60	2	Sử dụng khay nướng tròn Pyrex.
Thịt gà	200	210	60 - 80	2	Sử dụng khay nướng tròn Pyrex.

## 9.6 9.6 Bảng hướng dẫn nướng bánh và nướng thịt

### Các loại bánh ngọt

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Các loại bánh có đánh trứng	170	2	160	3 (2 và 4)	45 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh quy bơ	170	2	160	3 (2 và 4)	20 - 30	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh phô mai buttermilk cheesecake	170	1	165	2	60 - 80	Sử dụng khuôn nướng bánh 26cm.
Bánh táo <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (trái và phải)	80 - 100	Sử dụng 2 khuôn nướng bánh 20cm trên vị nướng.
Bánh strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh tart mứt	170	2	165	2 (trái và phải)	30 - 40	Sử dụng khuôn nướng bánh 26cm.

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh bông lan	170	2	160	2	50 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh 26cm.
Bánh Giáng sinh/Bánh hoa quả <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Sử dụng khuôn nướng bánh 20cm.
Bánh mặn <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Sử dụng khuôn bánh mì
Bánh nhỏ – 1 tầng	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh nhỏ – 2 tầng	-	-	140 - 150	2 và 4	25 - 35	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh nhỏ – 3 tầng	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	30 - 45	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh quy/ bánh quy pastry stripe – 1 tầng	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh quy/ bánh quy pastry stripe – 2 tầng	-	-	140 - 150	2 và 4	35 - 40	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh quy/ bánh quy pastry stripe – 3 tầng	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	35 - 45	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh meringue – 1 tầng	120	3	120	3	80 - 100	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh meringue – 2 tầng <sup>1)</sup>	-	-	120	2 và 4	80 - 100	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh bao <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Sử dụng khay nướng bánh.

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh su dài – 1 tầng	190	3	170	3	25 - 35	Sử dụng khay nướng bánh
Bánh su dài – 2 tầng	-	-	170	2 và 4	35 - 45	Sử dụng khay nướng bánh
Bánh tart	180	2	170	2	45 - 70	Sử dụng khuôn nướng bánh 20cm.
Bánh hoa quả	160	1	150	2	110 - 120	Sử dụng khuôn nướng bánh 24cm.
Bánh bông lan Victoria	170	1	160	2 (trái và phải)	50 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh 20cm.

1) ) Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút..

#### Bánh mì và pizza

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh mì trắng <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 miếng, 500g cho mỗi miếng.
Bánh mì lúa mạch	190	1	180	1	30 - 45	Sử dụng khuôn bánh mì.
Bánh mì chuột <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 và 4)	25 - 40	6 – 8 bánh trong một khay nướng bánh.
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sử dụng khay nướng bánh hoặc chảo sâu.
Bánh scone <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Sử dụng khay nướng bánh.

1) Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút.



**Bánh flan**

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh flan mì Ý	200	2	180	2	40 - 50	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh flan rau củ	200	2	175	2	45 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Lasagne <sup>1)</sup>	180-190	2	180 - 190	2	25 - 40	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Cannelloni <sup>1)</sup>	180-190	2	180 - 190	2	25 - 40	Sử dụng khuôn nướng bánh.

1) Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút.

**Thịt**

Loại thịt	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Thịt bò	200	2	190	2	50 - 70	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt lợn	180	2	180	2	90 - 120	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bê	190	2	175	2	90 - 120	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bò nướng tái kiểu Anh	210	2	200	2	50 - 60	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bò nướng chín tái kiểu Anh	210	2	200	2	60 - 70	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bò nướng chín kiểu Anh	210	2	200	2	70 - 75	Sử dụng vỉ nướng.
Vai lợn	180	2	170	2	120 - 150	Gồm cả da
Chân giò lợn	180	2	160	2	100 - 120	2 miếng
Thịt cừu	190	2	175	2	110 - 130	Đùi
Thịt gà	220	2	200	2	70 - 85	Nguyên con
Thịt gà tây	180	2	160	2	210 - 240	Nguyên con

Loại thịt	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Thịt vịt	175	2	220	2	120 - 150	Nguyên con
Thịt ngỗng	175	2	160	1	150 - 200	Nguyên con
Thịt thỏ	190	2	175	2	60 - 80	Chặt miếng
Thịt thỏ rừng	190	2	175	2	150 - 200	Chặt miếng
Thịt gà lôi	190	2	175	2	90 - 120	Nguyên con

### Cá

Loại cá	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Cá hương/ cá tráp	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 con
Cá ngừ/ cá hồi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 miếng

## 9.7 Nướng thịt



Làm nóng lò trước trong vòng 3 phút.

Loại thịt	Khối lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí đặt kệ
	Số miếng	(g)		Mặt trước	Mặt sau	
Bít tết phi lê	4	800	Tối đa	12 - 15	12 - 14	4
Bít tết bò	4	600	Tối đa	10 - 12	6 - 8	4
Xúc xích	8	-	Tối đa	12 - 15	10 - 12	4
Sườn lợn	4	600	Tối đa	12 - 16	12 - 14	4
Thịt gà (chặt làm đôi)	2	1000	Tối đa	30 - 35	25 - 30	4
Món kebab	4	-	Tối đa	10 - 15	10 - 12	4

Loại thịt	Khối lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí đặt kệ
	Số miếng	(g)		Mặt trước	Mặt sau	
Ức gà	4	400	Tối đa	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	Tối đa	20 - 30	-	4
Phi lê cá	4	400	Tối đa	12 - 14	10 - 12	4
Sandwich nướng	4 - 6	-	Tối đa	5 - 7	-	4
Bánh mì lát	4 - 6	-	Tối đa	2 - 4	2 - 3	4

## 9.8 Nướng siêu tốc

### Thịt bò

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt bò nướng: tái <sup>1)</sup>	Trên 1 cm độ dày	190 - 200	5 - 6	1 hoặc 2
Thịt bò nướng: chín tái <sup>1)</sup>	Trên 1 cm độ dày	180 - 190	6 - 8	1 hoặc 2
Thịt bò nướng: chín <sup>1)</sup>	Trên 1 cm độ dày	170 - 180	8 - 10	1 hoặc 2

<sup>1)</sup> Làm nóng lò trước

### Thịt lợn

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt vai/cổ/mông	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 hoặc 2
Sườn	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 hoặc 2
Ổ thịt xay	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 hoặc 2
Chân giò (đã được nấu trước)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 hoặc 2

### Thịt bê

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt bê nướng	1	160 - 180	90 - 120	1 hoặc 2
Chân giò bê	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 hoặc 2

**Thịt cừu**

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Chân cừu/ Thịt cừu nướng	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 hoặc 2
Thịt lưng cừu	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 hoặc 2

**Thịt gia cầm**

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt gia cầm chặt thành từng miếng	0.2 – 0.25 mỗi miếng	200 - 220	30 - 50	1 hoặc 2
Gà chặt nửa	0.4 – 0.5 mỗi mảnh	190 - 210	35 - 50	1 hoặc 2
Gà, gà công nghiệp	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 hoặc 2
Vịt	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 hoặc 2
Ngỗng	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 hoặc 2
Gà tây	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 hoặc 2
Gà tây	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 hoặc 2

**Cá (hấp)**

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Cá nguyên con	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 hoặc 2

**9.9 Sấy khô – Chế độ nướng đa tầng**

- Dùng giấy nến hoặc giấy không thấm mỡ để bọc các khay nướng lại.

- Để có kết quả tốt nhất, hãy tắt lò khi lò đang sấy được một nửa thời gian. Mở cửa lò và đợi lò nguội nguội lại trong vòng một đêm trước để hoàn tất quá trình sấy.

**Rau củ**

Loại rau củ	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí đặt kệ	
			1 kệ	2 kệ
Hạt đậu	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hạt tiêu	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dưa rau củ	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Nấm	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Thảo mộc	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Trái cây

Loại trái cây	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí đặt kệ	
			1 kệ	2 kệ
Mận	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Mơ	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Táo cắt miếng	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Lê	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



### CẢNH BÁO!

Vui lòng tham khảo mục “Thông tin an toàn”.

### 10.1 Lưu ý khi vệ sinh:

- Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng một mảnh vải mềm với nước ấm và chất tẩy rửa.
- Để vệ sinh bề mặt kim loại, sử dụng chất tẩy rửa thông dụng.
- Vệ sinh bên trong lò nướng sau mỗi lần sử dụng. Các vụn thức ăn hoặc vết dầu mỡ tích tụ trong lò có thể gây cháy, đặc biệt nguy cơ cháy cao hơn đối với chảo nướng.
- Làm sạch các vết bẩn cứng đầu bằng chất tẩy rửa lò nướng chuyên dụng.
- Rửa sạch và để khô các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng bằng một mảnh vải mềm với nước ấm có pha chất tẩy rửa.
- Nếu quý khách có phụ kiện chống dính, không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính bào mòn cao, các vật dụng sắc nhọn hoặc rửa phụ kiện trong máy rửa chén đĩa. Điều này có thể làm hư hại đến lớp chống dính của phụ kiện.

### 10.2 Vệ sinh các bộ phận làm từ thép không gỉ hoặc nhôm



Để vệ sinh cửa lò, vui lòng chỉ sử dụng một miếng bọt biển ẩm, sau đó lau khô lại bằng một miếng vải mềm.

Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính bào mòn, axit, các dụng cụ vệ sinh làm từ gỗ hay thép để vệ sinh thiết bị vì chúng có thể gây hư hại cho bề mặt của thiết bị. Lưu ý tương tự khi vệ sinh bảng điều khiển lò nướng.

### 10.3 Vệ sinh khoang chứa nước

Thực hiện vệ sinh để làm sạch các cặn vôi bám ở khoang chứa nước sau quá trình nấu với hơi nước.



Quý khách nên thực hiện vệ sinh khoang chứa nước sau mỗi 5 – 10 lần sử dụng chức năng nướng đa tầng bổ sung.

1. Đổ 250ml giấm trắng vào khoang chứa nước ở đáy lò nướng. Sử dụng tối đa 6% giấm không có thảo mộc.
2. Đợi cho giấm hòa tan cặn vôi bám ở nhiệt độ phòng trong vòng 30 phút.
3. Dùng nước ấm và một miếng vải mềm để lau sạch khoang lò.

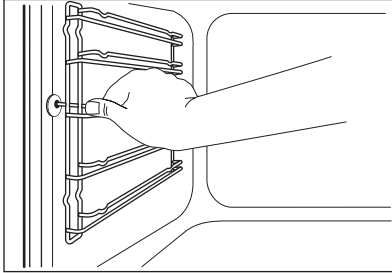
### 10.4 Vệ sinh gioăng cửa

- Thường xuyên kiểm tra gioăng cửa ở xung quanh khung khoang lò nướng. Không được sử dụng thiết bị nếu gioăng cửa bị hỏng. Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng được ủy quyền nếu gioăng cửa bị hỏng.
- Để vệ sinh gioăng cửa, vui lòng tham khảo mục thông tin vệ sinh chung.

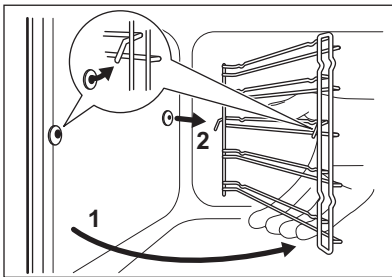
## 10.5 Tháo các giá đỡ

Để vệ sinh lò nướng, quý khách cần tháo các giá đỡ ra khỏi khoang lò.

1. Kéo phần đằng trước của giá đỡ ra khỏi thành lò.



2. Kéo phần đằng sau của giá đỡ khỏi thành lò và tháo rời hẳn giá đỡ.





Lắp lại các giá đỡ theo trình tự ngược lại.

**i** Chốt gài trên ray trượt phải hướng ra bên ngoài.

## 10.6 Quy trình vệ sinh Aqua

Quy trình vệ sinh Aqua sử dụng độ ẩm giúp loại bỏ các vết dầu mỡ và vụn thức ăn còn sót lại trong lò.

1. Đổ 200ml nước vào khoang chứa nước nằm ở đáy lò nướng.
2. Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung  và ấn nút thêm hơi nước .
3. Cài đặt mức nhiệt độ 90°C.
4. Để lò nướng hoạt động trong vòng 30 phút.

5. Tắt nguồn và đợi lò nướng nguội lại.
6. Khi lò nướng đã nguội, dùng một miếng vải để lau sạch bề mặt bên trong lò.

**!** **CẢNH BÁO!**  
Đảm bảo rằng lò nướng đã nguội hẳn trước khi tiến hành vệ sinh để tránh nguy cơ bị bỏng.

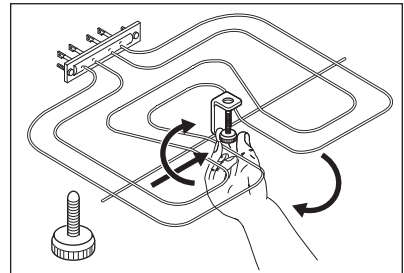
## 10.7 Vệ sinh trần lò nướng

**!** **CẢNH BÁO!**  
Tắt nguồn thiết bị trước khi tháo các thanh nhiệt ra khỏi lò nướng. Đảm bảo rằng lò nướng đã nguội hẳn trước khi tiến hành vệ sinh để tránh nguy cơ bị bỏng.

Tháo các giá đỡ ra khỏi khoang lò.

Quý khách có thể tháo thanh nhiệt để vệ sinh trần lò nướng dễ dàng hơn. Các bước tháo thanh nhiệt:

1. Tháo ốc vít giữ thanh nhiệt bằng một chiếc tu vít.



2. Nhẹ nhàng kéo thanh nhiệt xuống phía dưới.

3. Dùng một mảnh vải mềm nhúng vào nước ấm có pha dung dịch tẩy rửa để lau trần lò nướng, sau đó lau khô lại một lần nữa.

Lắp lại thanh nhiệt theo trình tự ngược lại. Lắp lại các giá đỡ.

**!** **CẢNH BÁO!**  
Đảm bảo rằng thanh nhiệt được lắp đặt lại đúng cách và chắc chắn để thanh nhiệt không bị rơi xuống.

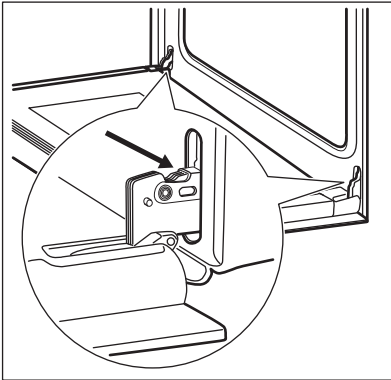
## 10.8 Vệ sinh cửa lò nướng

Cửa lò nướng có 3 tấm kính. Quý khách có thể tháo rời cánh cửa và các tấm kính bên trong để lau chùi.

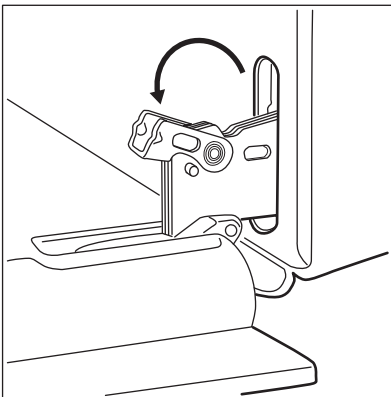
**i** Cửa lò có thể đóng lại nếu quý khách cố gắng tháo các tấm kính trước khi tháo cửa lò.

**!** **CHÚ Ý!**  
Không được sử dụng thiết bị mà không có các tấm kính.

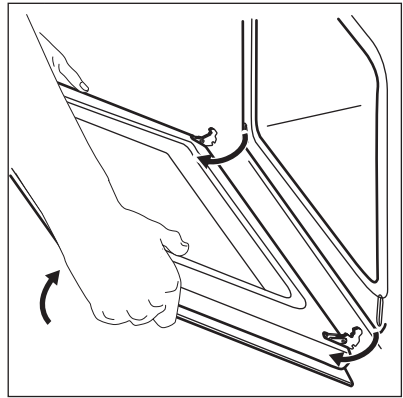
1. Không được sử dụng thiết bị mà không có các tấm kính.



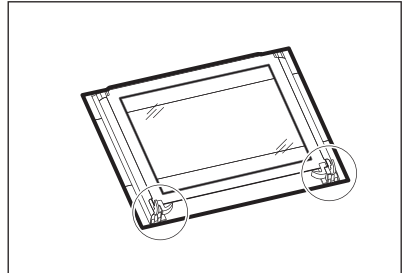
2. Nhấc và xoay 2 chốt khóa gạt ở 2 bên lên cửa.



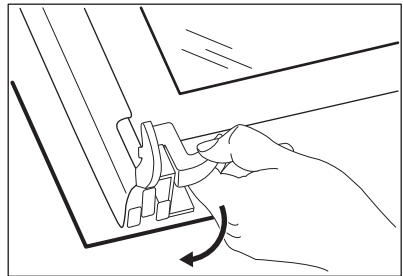
3. Đóng cửa lò vào một nửa so với vị trí mở ban đầu. Sau đó kéo cửa lò ra phía trước và nhấc ra.



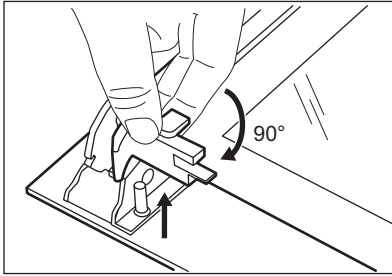
4. Đặt cánh cửa lên trên một miếng vải mềm, đặt trên bề mặt vững chắc.



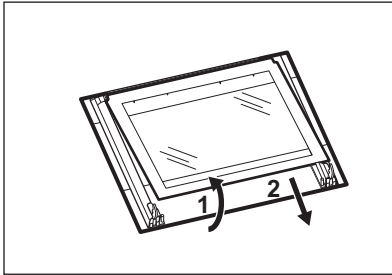
5. Tháo các khóa chốt để tháo chốt gioăng cửa..



6. Xoay 2 chốt khóa 1 góc 90° và mở chốt.



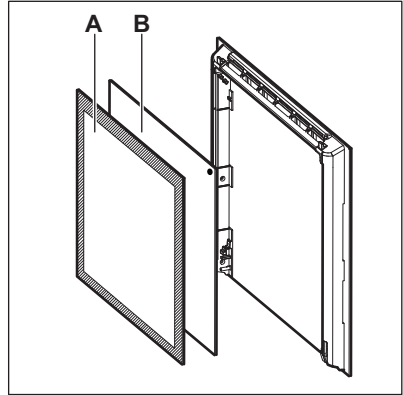
7. Nhẹ nhàng nhấc lên và tháo từng tấm kính một bắt đầu từ tấm kính ở trên cùng.



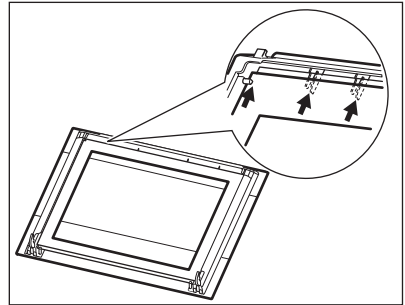
8. Rửa sạch các tấm kính bằng nước và xà phòng. Lau khô các tấm kính trước khi lắp lại.

Khi các tấm kính đã khô hoàn toàn, lắp lại các tấm kính và cửa lò vào lò nướng bằng cách lặp lại các bước trên theo trình tự ngược lại.

Đảm bảo rằng quý khách lắp lại các tấm kính (A và B) theo đúng thứ tự. Tấm kính phía trước (A) có khung trang trí. Mặt in màn hình phải được đặt vào phía trong cánh cửa. Lưu ý sau khi lắp đặt, bề mặt của khung tấm kính (A) ở vùng in màn hình không sần khi chạm vào.



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



## 10.9 Thay đèn mới

Đặt một mảnh vải xuống đáy bên trong lò nướng để tránh gây hư hại đến chụp đèn bằng kính và khoang lò.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật!

Lưu ý ngắt cầu chì trước khi thay đèn.

Đèn và chụp đèn có thể nóng lên.



### CHÚ Ý!

Luôn lót một miếng vải trước khi cầm vào đèn halogen để tránh vết dầu dính lại cháy trên đèn.

1. Tắt lò nướng.
2. Tháo cầu chì ra khỏi ổ cầu chì hoặc ngắt thiết bị ngắt mạch của lò nướng.



## Đèn phía sau

1. Xoay chụp đèn ngược chiều kim đồng hồ để tháo chụp đèn ra.

2. Lau sạch chụp đèn.

3. Thay đèn mới, loại chịu nhiệt 300°C.

4. Lắp lại chụp đèn.

## 11. KHẮC PHỤC SỰ CỐ



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục “Thông tin an toàn”.

### 11.1 Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Cách khắc phục
Thiết bị không nóng lên.	Chưa bật thiết bị.	Bật thiết bị.
Thiết bị không nóng lên.	Chưa thiết lập thời gian.	Thiết lập thời gian.
Thiết bị không nóng lên.	Chưa cài đặt những thiết lập cần thiết.	Điều chỉnh lại các thiết lập.
Thiết bị không nóng lên.	Cầu chì bị đứt	Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân khiến lò nướng không hoạt động. Nếu cầu chì tiếp tục bị đứt, vui lòng liên hệ kỹ sư điện có trình độ.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị hỏng.	Thay đèn mới.
Hơi nước tích tụ trên thực phẩm và trong khoang lò.	Quý khách đặt thực phẩm trong lò quá lâu.	Không được để thực phẩm trong lò quá 15 – 20 phút sau khi quá trình nướng kết thúc.
Màn hình hiển thị “12:00”	Mất điện.	Thiết lập lại thời gian.
Kết quả nấu nướng không có gì thay đổi sau khi sử dụng chức năng nướng đa tầng bổ sung.	Quý khách không kích hoạt chức năng nướng đa tầng bổ sung.	Tham khảo mục “Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung”.
Kết quả nấu nướng không có gì thay đổi sau khi sử dụng chức năng nướng đa tầng bổ sung.	Quý khách không đổ nước vào khoang chứa nước.	Tham khảo mục “Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung”.
Kết quả nấu nướng không có gì thay đổi sau khi sử dụng chức năng nướng đa tầng bổ sung.	Quý khách chưa kích hoạt chức năng nướng đa tầng bổ sung đúng cách bằng nút thêm hơi nước.	Tham khảo mục “Lựa chọn chức năng nướng đa tầng bổ sung”.

J b'í	B[í m' b' b' W' H' ' l' m'FU	Cách khắc phục
Quý khách muốn kích hoạt chức năng nướng đa tầng, nhưng đèn báo nút thêm hơi nước đang sáng.	Chức năng nướng đa tầng bổ sung đang hoạt động.	Ấn nút thêm hơi nước để tắt chức năng nướng đa tầng bổ sung.
Nước trong khoang chứa nước không sôi.	Nhiệt độ quá thấp.	Cài đặt mức nhiệt độ ít nhất là 110°C. Tham khảo mục "Các mẹo và gợi ý hữu ích".
Nước tràn ra khỏi khoang chứa nước.	Có quá nhiều nước trong khoang chứa nước.	Tắt lò và đợi cho thiết bị nguội đi. Lau sạch nước bằng một miếng vải hoặc bọt biển. Đổ lại lượng nước vừa đủ vào khoang chứa nước. Tham khảo quy trình cụ thể hơn.

## 11.2 Thông tin dịch vụ khách hàng

Nếu quý khách không thể tự tìm được cách khắc phục vấn đề, vui lòng liên hệ với đại lý hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng được ủy quyền.

Các thông tin cần cung cấp cho trung tâm dịch vụ khách hàng được ghi trên bảng ghi thông số kỹ thuật. Bảng ghi thông số kỹ thuật nằm trên cánh cửa phía trước của khoang lò thiết bị. Vui lòng không tháo bảng ghi thông số kỹ thuật ra khỏi thiết bị.

**Chúng tôi khuyến khích quý khách ghi các thông tin xuống phần dưới đây:**

Mẫu máy (MOD.): .....

Số sản phẩm (PNC): .....

Số xê-ri (S.N.): .....

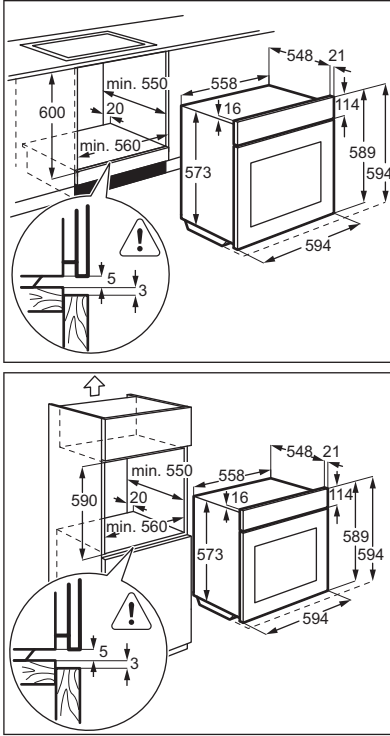
## 12. LẮP ĐẶT THIẾT BỊ



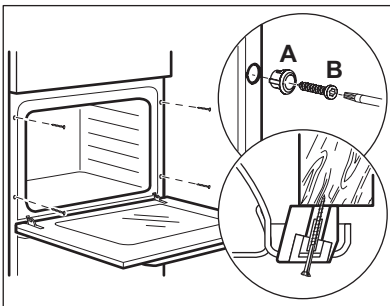
### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục "Thông tin an toàn".

## 12.1 Đặt âm tủ



## 12.2 Cố định thiết bị vào tủ bếp



## 12.3 Lắp đặt điện



Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm đối với các hư hại gây ra bởi việc không tuân thủ các chỉ dẫn an toàn trong mục “Thông tin an toàn”.

Thiết bị này được trang bị một phích cắm và dây điện.

## 12.4 Dây điện

Quý khách có thể sử dụng các loại dây điện sau để lắp đặt thiết bị hoặc thay mới dây điện:

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

Để biết thêm thông tin về dây điện, vui lòng tham khảo bảng ghi thông số kỹ thuật. Ngoài ra quý khách có thể tham khảo bảng sau:

Công suất (W)	Kích thước dây điện (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 nối đất (dây xanh lá cây/vàng) phải dài hơn 2cm so với dây nóng và dây mát (dây màu xanh da trời và màu nâu).

## 13. TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG

### 13.1 Thông tin sản phẩm tuân thủ tiêu chuẩn châu Âu EU 65-66/2014

Hãng sản xuất	Electrolux
Số mẫu máy	EOB3434AAX EOB3434BOX
Chỉ số hiệu suất năng lượng	100.0
Xếp hạng hiệu suất năng lượng	A
Điện năng tiêu thụ với tải chuẩn, chế độ thông thường	0.93 kWh/chu kỳ
Điện năng tiêu thụ với tải chuẩn, chế độ quạt	0.85 kWh/chu kỳ
Số khoang lò	1
Nguồn nhiệt	Điện năng
Dung tích	72 l
Loại lò nướng	Lò nướng âm
Trọng lượng	EOB3434AAX 33.1 kg
	EOB3434BOX 33.1 kg

EN 60350-1 – Các thiết bị nấu nướng gia dụng sử dụng điện. – Phần 1: Bếp tủ liền lò, lò nướng, lò hấp và bếp nướng – Các phương pháp đo lường hiệu suất.

### 13.2 Tiết kiệm điện năng

Thiết bị này được trang bị các tính năng giúp tiết kiệm điện năng cho quý khách trong quá trình nấu nướng hàng ngày.

- **Những mẹo tiết kiệm điện năng chung**

- Đảm bảo rằng cửa lò được đóng chặt khi lò đang hoạt động.
- Sử dụng khay nướng bằng kim loại để tiết kiệm điện năng.
- Nếu có thể, hãy đặt thực phẩm vào bên trong lò mà không làm nóng lò.



- Nếu thời gian nấu lâu hơn 30 phút, hãy giảm nhiệt độ lò xuống mức tối thiểu khi thời gian nướng còn lại từ 3 – 10 phút, tùy thuộc vào khoảng thời gian nướng. Lượng nhiệt còn dư lại trong khoang lò sẽ tiếp tục nấu chín thực phẩm.

- Sử dụng lượng nhiệt còn dư để hâm nóng lại các món ăn khác.

- **Nấu với quạt** – Nếu có thể, hãy sử dụng chức năng nấu chín với quạt để tiết kiệm năng lượng.

- **Để giữ ấm thức ăn** – Nếu quý khách muốn sử dụng lượng nhiệt còn dư để giữ ấm thức ăn, hãy lựa chọn mức nhiệt độ thấp nhất có thể.

## 14. THÔNG TIN VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu có biểu tượng . Bỏ bao gói vào các thùng chứa thích hợp để tái chế chúng. Hãy bảo vệ môi trường và sức khỏe của chúng ta bằng cách tái chế các thiết bị điện và điện tử không còn sử dụng. Không thải loại các thiết bị có biểu tượng  chung với rác thải sinh hoạt. Hãy chuyển thiết bị không còn sử dụng tới cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ với cơ quan chức năng.





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



867310853-A-022015

