



MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....	5
3. LẮP ĐẶT.....	7
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	10
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	10
6. NGĂN LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	11
7. NGĂN LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	14
8. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	15
9. LÒ NƯỚNG - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	16
10. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ.....	17
11. BẾP LÒ - SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN.....	18
12. BẾP LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN.....	19
13. LÒ NƯỚNG - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	26
14. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	29
15. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	31

CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ BẠN

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

Chào mừng bạn đến với Electrolux!

Truy cập trang web của chúng tôi để:



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

www.electrolux.com/support



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG BỞI KHÁCH HÀNG

Luôn sử dụng phụ kiện gốc.

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

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

⚠ Thông tin Cảnh báo / Thận trọng-An toàn

ℹ Thông tin tổng quát và lời khuyên

📄 Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

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

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

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

1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- Phải kết nối thiết bị này với nguồn điện chính bằng cáp loại H05VV-F để chịu được nhiệt độ của tấm phía sau.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho độ cao lên đến 2000m trên mực nước biển.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trên tàu, thuyền.

- Không lắp đặt thiết bị sau cửa trang trí để tránh bị quá nhiệt.
- Không lắp đặt thiết bị trên nền.
- Không vận hành thiết bị bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- **CẢNH BÁO:** Không quan sát khi nấu trên khoang giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.
- **KHÔNG** cố gắng dập lửa bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng nắp đậy hoặc chăn dập lửa.
- **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quy trình nấu ăn. Phải giám sát liên tục quy trình nấu ăn ngắn hạn.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm gây cháy: Không cất giữ vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính hoặc kính của nắp lật của khoang giữ nóng vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Nếu bề mặt sứ kính / bề mặt kính bị nứt vỡ, tắt thiết bị và tháo phích cắm khỏi nguồn điện. Trong trường hợp thiết bị được nối với nguồn điện trực tiếp bằng hộp chia dây, hãy tháo cầu chì để ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Trong cả hai trường hợp, hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ được Ủy Quyền.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị khoang giữ nóng bằng điều khiển và không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận diện chảo.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng.

- Luôn sử dụng găng tay dùng cho bếp lò để tháo hoặc lắp các phụ kiện hoặc đĩa chịu nhiệt.
- Trước khi bảo trì, hãy ngắt 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.
- Nếu dây dẫn điện bị hỏng thì phải được thay bởi nhà sản xuất, Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của nhà sản xuất hoặc nhân viên có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm từ điện.
- Hãy cẩn thận khi chạm vào ngăn cất giữ. Nó có thể rất nóng.
- Phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào trong dây cố định theo quy định về nối dây.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng được nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng để sử dụng phù hợp hoặc các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

2. HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

2.1 Lắp đặt



CẢNH BÁO!

Chỉ 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.
- Tủ bếp và hốc tường phải có kích thước phù hợp.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Lắp đặt thiết bị ở nơi an toàn, phù hợp và đáp ứng các yêu cầu lắp đặt.

- Các bộ phận của thiết bị đều mang dòng điện. Hãy đóng thiết bị bằng dụng cụ để tránh chạm phải các bộ phận nguy hiểm.
- Các mặt của thiết bị phải ở bên cạnh thiết bị hoặc các dụng cụ khác có cùng độ cao.
- Không lắp đặt thiết bị bên cạnh cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Điều này nhằm tránh trường hợp nồi/chảo nóng rơi từ trên thiết bị xuống khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Đảm bảo lắp đặt phương tiện làm cố định để ngăn thiết bị nghiêng đổ. Tham khảo chương Lắp Đặt.

2.2 Kết nối điện



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Mọi đấu nối điện phải được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn.

- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị hoặc lỗc bên dưới thiết bị, đặc biệt khi thiết bị đang chạy hoặc cửa đang nóng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vận chuyển theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoay khô để), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Đóng kín cửa thiết bị trước khi quý vị kết nối giắc cắm với ổ cắm điện.

2.3 Sử dụng



CẢNH BÁO!

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

- Thiết bị này chỉ dành để sử dụng trong gia đình (trong nhà).
- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.
- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

- Hãy cẩn thận khi quý vị mở cửa thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động. Khí nóng có thể thoát ra.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Người sử dụng máy tạo nhịp tim phải giữ khoảng cách tối thiểu là 30cm với các vùng nấu cảm ứng khi thiết bị đang hoạt động.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và nổ

- Mỡ và dầu, khi đun nóng, có thể giải phóng hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc các đồ vật nóng cách xa mỡ hoặc dầu khi nấu.
- Hơi mà dầu rất nóng giải phóng có thể gây cháy tự phát.
- Dầu đã qua sử dụng, trong đó có thể chứa thức ăn thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu dùng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên thiết bị.
- Không để tia lửa hoặc ngọn lửa đang mở tiếp xúc với thiết bị khi bạn mở cửa.
- Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần với rượu có thể tạo ra hỗn hợp rượu và không khí.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để tránh làm hỏng hoặc mất màu lớp men:
 - không đặt dụng cụ lò nướng hoặc các đồ vật khác trực tiếp xuống đáy lò.
 - không đặt lá nhôm trên thiết bị hoặc trực tiếp trên đáy khoang.
 - không cho nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
 - không để bát đĩa và thức ăn ẩm trong thiết bị sau khi bạn nấu xong.
 - hãy cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phần tráng men hoặc thép không gỉ không ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của thiết bị.

- Sử dụng chảo sâu lòng để làm các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ố cứng đầu.
- Không để nồi/chảo nóng trên bảng điều khiển.
- Không để nồi/chảo sôi cạn.
- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay nồi/chảo rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi nồi rỗng không hoặc không có nồi/chảo.
- Dụng cụ nấu ăn làm bằng gang, nhôm hoặc với mặt đáy bị hư hỏng có thể gây trầy xước. Luôn nâng các vật dụng lên khi quý vị phải di chuyển chúng trên bề mặt nấu ăn.
- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn. Không được sử dụng lò cho các mục đích khác, ví dụ sưởi ấm phòng.

2.4 Chăm sóc và Vệ sinh



CẢNH BÁO!

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

- Trước khi bảo trì, tắt thiết bị. Rút phích cắm nguồn ra khỏi ổ cắm nguồn.
- Đảm bảo thiết bị đã nguội. Các tấm kính có thể bị vỡ.
- Thay ngay các tấm cửa kính khi chúng bị hư hỏng. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Hãy cẩn thận khi tháo cửa ra khỏi thiết bị. Cửa lò rất nặng!
- Mỡ hoặc thực phẩm còn lại trong thiết bị có thể gây cháy.
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Vệ sinh sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng các sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại.

3. LẮP ĐẶT



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

3.1 Vị trí của thiết bị

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

- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của chai nước xịt.
- Không làm sạch phần tráng men xúc tác (nếu có) bằng xà phòng các loại.

2.5 Chiếu sáng bên trong



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

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

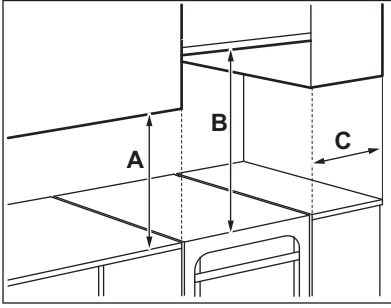


CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và vứt bỏ dây điện.
- Tháo chốt cửa để trẻ em hoặc thú nuôi không bị mắc kẹt trong thiết bị.

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



Khoảng cách tối thiểu

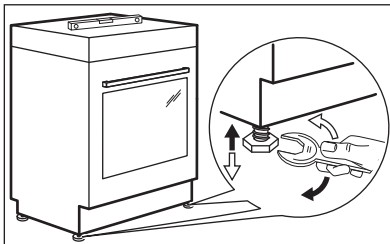
Kích thước	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dữ liệu kỹ thuật

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

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

3.3 Nắn thẳng thiết bị



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

3.4 Bảo vệ chống nghiêng

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



CẢM TRỌNG!

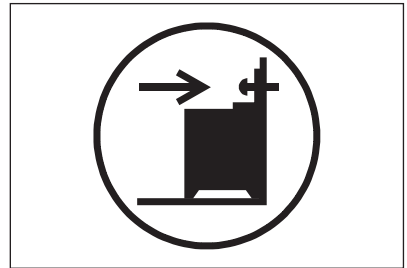
Đảm bảo quý vị lắp đặt bộ phận chống nghiêng ở độ cao chính xác.



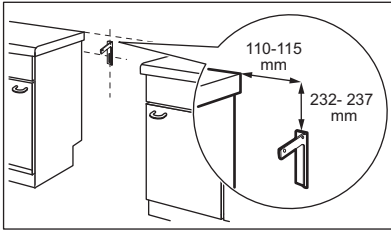
Đảm bảo rằng bề mặt phía sau thiết bị trơn nhẵn.

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

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



1. Lắp đặt dụng cụ chống nghiêng 232 - 237mm hướng xuống từ mặt trên cùng của thiết bị và cách 110 - 115mm so với bên hông thiết bị vào lỗ tròn trên giá treo. Vặn ốc vít vào vật liệu cứng hoặc sử dụng cốt thép (tường) hiện có.



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



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



CẢNH TRỌNG!

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

3.5 Lắp đặt điện



CẢNH BÁO!

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

Thiết bị được cung cấp mà không có phích cắm điện hoặc cáp cắm điện.



CẢNH BÁO!

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

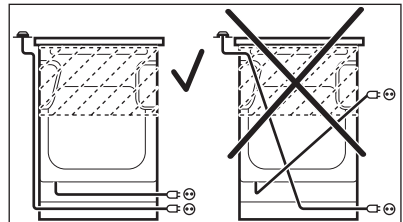
Các loại dây cáp có thể áp dụng cho các pha khác nhau:

Pha	Cáp kích cỡ nhỏ nhất
1	3x10,0 mm ²
3 với pha trung tính	5x1,5 mm ²



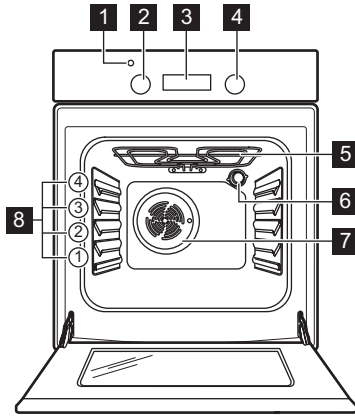
CẢNH BÁO!

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



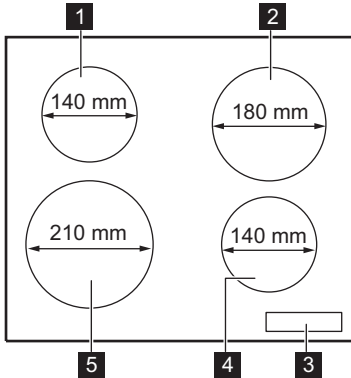
4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

4.1 Tổng quan chung



- 1 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 2 Nút cho nhiệt độ
- 3 Bộ lập trình điện tử
- 4 Nút cho các chức năng lò nướng
- 5 Bộ phận làm nóng
- 6 Đèn
- 7 Quạt
- 8 Vị trí kệ

4.2 Bố trí bề mặt nấu ăn



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

4.3 Phụ kiện

- **Kệ dây**
Dùng cho đồ nấu nướng, hộp bánh, đồ nướng.
- **Chảo nướng/quay**

Để nướng và quay hoặc làm chảo hứng mỡ.

- **Ngăn chứa**
Ngăn chứa nằm bên dưới khoang lò nướng.

5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Làm sạch ban đầu

Tháo tất cả phụ kiện khỏi bếp lò.

Xem chương "Bảo quản và Vệ sinh".
Vệ sinh lò và các phụ kiện trước khi sử dụng lần đầu.
Đặt các phụ kiện trở lại vị trí ban đầu.

5.2 Đặt thời gian

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

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

Nhấn **+** hoặc **-** để đặt thời gian chính xác.

Sau khoảng năm giây, đèn ngừng nhấp nháy và màn hình hiển thị thời gian trong ngày quý vị đặt.




5.3 Thay đổi thời gian

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

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

5.4 Làm nóng sơ bộ

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

1. Đặt chức năng . Đặt nhiệt độ tối đa.
2. Để lò vận hành trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Nhiệt độ tối đa cho chức năng này là 210°C.
4. Để lò vận hành trong 15 phút.
5. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa.
6. Để lò vận hành trong 15 phút.
7. Tắt lò nướng và để nguội.

Phụ kiện có thể trở nên nóng hơn bình thường. Lò nướng có thể tỏa ra mùi và khói. Đảm bảo rằng luồng không khí trong phòng vừa đủ.

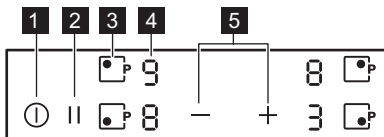
6. NGĂN LÒ - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!


Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Bố trí bảng điều khiển












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


Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
1 ⌚	BẬT / TẮT	Để bật và tắt khoang giữ nóng.

Trường cảm biến	Chức năng	Nhận xét
2	DỪNG+CHAY Chức năng an toàn cho trẻ em	Để bật và tắt chức năng. Để khóa / mở khóa bảng điều khiển.
3 	-	Để chọn vùng nấu ăn.
4 -	Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt	Để hiển thị cài đặt nhiệt.
5 + / -	-	Để thiết lập cài đặt nhiệt.

6.2 Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt

Màn hình	Mô tả
	Vùng nấu bị ăn tắt.
 - 	Vùng nấu ăn hoạt động.
	Tự động đun nóng hoạt động.
	PowerBoost hoạt động.
 + số	Có trực trực.
	Vùng nấu ăn vẫn còn nóng (nhiệt dư).
	Nồi/chảo không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi/chảo trên vùng nấu ăn.
	Tự động tắt hoạt động.

6.3 Bật và tắt


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


6.4 Tự động tắt

Chức năng này tự động tắt bếp nếu:


- tất cả các vùng nấu ăn được tắt,
- quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi bật khoang giữ nóng,
- quý vị làm đổ một chất gì đó hoặc đặt vật gì đó lên bảng điều khiển trong hơn 10 giây (chảo, khăn, v.v.). Tín hiệu âm thanh kêu và bếp tắt. Lấy đồ vật ra hoặc làm sạch bảng điều khiển.
- bếp quá nóng (ví dụ như khi đun cạn nước trong nồi). Để vùng nấu ăn

nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại bếp.

- quý vị sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp. Biểu tượng  sáng lên và vùng nấu ăn tự động tắt sau 2 phút.
- quý vị không tắt một vùng nấu ăn



hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau khi  sáng lên một lúc, bếp sẽ tắt.

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

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

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

6.5 Chọn vùng nấu



Để chọn vùng nấu, chạm vào trường cảm biến  tương ứng của vùng này. Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt (.

6.6 Cài đặt nhiệt

Thiết lập vùng nấu ăn.

Chạm vào  để tăng cài đặt nhiệt.







Chạm vào  để giảm cài đặt nhiệt.

Chạm vào  và  cùng lúc để tắt vùng nấu ăn.

6.7 Tự động đun nóng

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

Để bật chức năng này cho vùng nấu:



chọn vùng nấu. Chạm vào  và  đồng thời.  hiện lên. Chạm vào  lần nữa.  hiện lên. Chọn cài đặt nhiệt chính xác trong vòng 3 giây. Sau 5 giây,  hiển thị lại. Vùng đang chạy với cài đặt nhiệt 9. Sau một thời gian, vùng sẽ đặt trở lại cài đặt nhiệt đã chọn.


Để tắt chức năng này: hãy chạm vào .

6.8 PowerBoost

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

Để bật chức năng này cho vùng nấu: trước tiên thiết đặt vùng nấu sau đó đặt



thiết lập nhiệt tối đa. Chạm vào  cho đến khi  hiện lên.


Để tắt chức năng này: hãy chạm vào .

6.9 STOP+GO

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






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



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


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


6.10 OffSound Control (Tắt và bật âm thanh)

Tắt bếp. Chạm vào  trong 3 giây.

Chạm vào  trong 3 giây. Trên màn hình vùng phía trước bên trái,  bật và trên màn hình vùng phía trước bên phải,  hoặc  bật lên. Chạm vào trường cảm biến cho vùng phía sau bên phải  để chọn một trong các cách sau:

-  - tắt âm thanh
-  - bật âm thanh

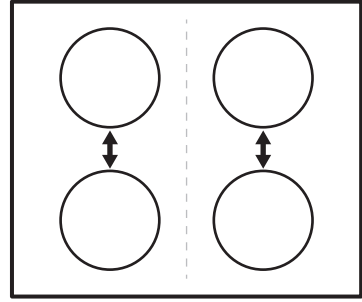
Khi chức năng này được đặt là , bạn chỉ có thể nghe thấy âm thanh khi:

- quý vị chạm vào 
- có lỗi ở bếp.

6.11 chức năng Quản lý điện năng

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

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



7. NGĂN LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

7.1 Nồi/Chảo



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



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

Chất liệu của nồi/chảo

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

Nồi/chảo phù hợp với bếp từ nếu:

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



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

Kích thước nồi/chảo

Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy nồi/chảo.

Hiệu quả vùng nấu ăn liên quan đến đường kính của nồi/chảo. Nồi/chảo có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần năng lượng của vùng nấu ăn.

7.2 Đường kính tối thiểu của dụng cụ nấu ăn

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

7.3 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

Nếu quý vị có thể nghe:

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

Tiếng ồn bình thường và không cho thấy có trục trặc gì.

7.4 Ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt của một vùng và lượng tiêu thụ điện năng của vùng đó không phải là mối quan hệ tuyến tính. Khi quý vị tăng cài đặt nhiệt, nó

không tỉ lệ thuận với mức tăng lượng tiêu thụ điện năng. Điều này có nghĩa là vùng nấu ăn được cài đặt nhiệt trung bình sử dụng dưới một nửa điện năng của nó.



Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

Cài đặt nhiệt	Sử dụng để:	Thời gian (phút)	Lời khuyên
- 1	Giữ nóng thức ăn đã nấu chín.	khi cần thiết	Đậy nắp lên trên nồi/chảo.
1 - 2	Nước sốt Hollandaise, tan: bơ, sô-cô-la, gelatine.	5 - 25	Thỉnh thoảng đảo lên.
1 - 2	Làm cho rắn lại: trứng trắng, trứng nướng lò.	10 - 40	Đậy nắp khi nấu.
2 - 3	Ninh nhỏ lửa cơm và các món ăn có thành phần là sữa, đun nóng đồ ăn nấu sẵn.	25 - 50	Thêm lượng nước tối thiểu gấp đôi lượng gạo, trộn các món ăn từ sữa khi nấu được một nửa thời gian.
3 - 4	Hấp rau củ quả, cá, thịt.	20 - 45	Thêm vài thìa canh chất lỏng.
4 - 5	Hấp khoai tây.	20 - 60	Sử dụng tối đa ¼ l nước cho 750 g khoai tây.
4 - 5	Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn.	60 - 150	Tối đa 3 l chất lỏng cộng thêm thành phần.
6 - 7	Chiên ở nhiệt độ thấp: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món còtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán.	khi cần thiết	Lật khi được một nửa thời gian.
7 - 8	Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thân bò và thịt bò bít tết.	5 - 15	Lật khi được một nửa thời gian.
9	Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu.		
	Đun sôi lượng nước lớn. PowerBoost bật.		

8. NGĂN LÒ - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

8.1 Thông tin chung

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

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

8.2 Vệ sinh bếp

- **Loại bỏ ngay lập tức:** nhựa nóng chảy, miếng nhựa, đường và thức ăn có đường, nếu không vết bẩn này có thể làm hỏng bếp. Cần thận tránh bị

bồng. Dùng dao cạo bếp chuyên dụng và di chuyển lưỡi dao trên bề mặt kính theo góc nghiêng.

- **Làm sạch khi bếp đủ nguội:** vòng bám cặn vôi, vòng bám nước, vết dầu mỡ, làm sạch kim loại sáng bóng bị đổi màu. Vệ sinh bếp bằng vải ẩm và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô bếp bằng vải mềm.
- **Làm sạch kim loại sáng bóng bị đổi màu:** dùng dung dịch nước giấm và lau sạch bề mặt kính bằng vải.

9. LÒ NƯỚNG - SỬ DỤNG HÀNG NGÀY



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

Để ngăn ngừa điều này, bếp lò có bộ điều nhiệt an toàn sẽ ngắt nguồn điện. Bếp lò tự động bật trở lại khi nhiệt độ giảm xuống.

9.1 Tắt và bật lò

1. Xoay núm điều khiển chức năng bếp lò để chọn chức năng lò.
 2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để chọn nhiệt độ.
- Đèn bật khi bếp lò hoạt động.
3. Để tắt lò nướng, vặn núm điều chỉnh các chức năng lò nướng và nhiệt độ về vị trí tắt.




9.3 Quạt làm mát







Khi lò hoạt động, quạt làm mát sẽ tự động bật để làm mát bề mặt lò. Nếu bạn tắt lò, hãy nhớ đưa các núm xoay chức năng và nhiệt độ của lò về vị trí tắt. Nếu không, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động.

9.2 Bộ điều nhiệt an toàn

Việc vận hành sai bếp lò hay lỗi bộ phận có thể dẫn đến việc quá nhiệt nguy hiểm.

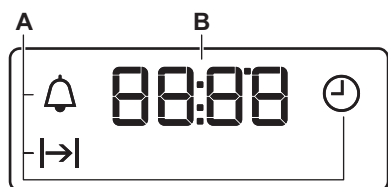
9.4 Chức năng của lò

Biểu tượng	Chức năng của lò	Ứng dụng
0	Vị trí tắt	Lò đã tắt.
	Đèn lò nướng	Để bật đèn mà không bật chức năng nấu.
	Nấu thông thường	Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.
	Nhiệt dưới	Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.

Biểu tượng	Chức năng của lò	Ứng dụng
	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.
	Nấu bằng quạt chuẩn	Để nướng đồng thời hai vị trí trên kệ và để sấy thực phẩm. Cài đặt nhiệt độ thấp hơn mức 20 - 40°C cho Nấu thông thường.
	Nướng giữ ẩm	Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Để xem hướng dẫn nấu, hãy tham khảo chương "Gợi ý và mẹo", Nướng giữ ẩm. Phải đóng cửa lò trong khi nấu để chức năng không bị gián đoạn và để đảm bảo lò hoạt động với hiệu suất năng lượng cao nhất có thể. Khi bạn sử dụng chức năng này, nhiệt độ trong khoang lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để xem các khuyến nghị chung về tiết kiệm năng lượng, tham khảo chương "Hiệu Suất Năng Lượng", Lò Nướng - Tiết Kiệm Năng Lượng. Chức năng này được sử dụng để phù hợp với hạng tiết kiệm năng lượng theo EN 60350-1.
	Nướng Turbo	Để nướng súc thịt lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để làm món gratin và để làm chín vàng.
	Cài đặt cho bánh pizza	Để nướng bánh pizza. Để giúp đế bánh chín vàng và giòn.
	Rã đông	Để rã đông thực phẩm (rau củ và trái cây). Thời gian rã đông phụ thuộc vào số lượng và kích thước của thực phẩm đông lạnh.

10. LÒ - CHỨC NĂNG ĐỒNG HỒ

10.1 Màn hình



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

10.2 Nút

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

10.3 Bảng chức năng đồng hồ

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

10.4 Đặt THỜI LƯỢNG

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

Màn hình hiển thị ⌚.

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

10.5 Đặt HẸN GIỜ

1. Nhấn 🕒 lặp đi lặp lại cho đến khi 🔔 bắt đầu phát sáng.

2. Ấn + hoặc — để đặt thời gian cần thiết.
Chuông Hẹn Phút tự động khởi động sau 5 giây.
3. Khi thời gian cài đặt kết thúc, một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên. Nhấn bất kỳ nút nào để dừng tín hiệu âm thanh.
4. Xoay núm chức năng bếp lò và núm điều chỉnh nhiệt độ về vị trí tắt.

10.6 Hủy các chức năng đồng hồ

1. Ấn 🕒 nhiều lần cho đến khi đèn chỉ báo chức năng cần thiết bắt đầu nhấp nháy.
2. Bấm và giữ —.
Chức năng đồng hồ dừng lại sau vài giây.

11. BẾP LÒ - SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN



CẢNH BÁO!

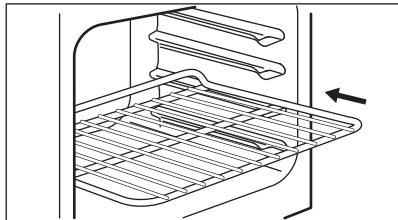
Tham khảo các chương về An Toàn.



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

11.1 Lắp phụ kiện

Kệ dây:



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

12. BẾP LÒ - CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.



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

12.1 Thông tin chung

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

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

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

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

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

12.2 Nướng

Lần đầu nướng nên dùng nhiệt độ thấp hơn.

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

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

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

12.3 Nướng bánh

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

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

12.4 Nấu thịt và cá

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

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

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

12.5 Thời gian nấu

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

Ban đầu, hãy theo dõi hiệu suất khi quý vị nấu ăn. Tìm ra cài đặt tốt nhất (cài đặt

hiệt, thời gian nấu, v.v.) cho dụng cụ nấu ăn, công thức nấu ăn và số lượng khí quý vị sử dụng thiết bị này.

12.6 Nấu thông thường

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh dẹt ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	khay nướng
Bánh táo sử dụng men	2000	170 - 190	40 - 50	3	khay nướng
Bánh chảo giọt	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1350	200 - 220	60 - 70	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Gà, nửa con	1300	190 - 210	35 + 30	3	kệ lưới
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	600	190 - 210	30 - 35	3	kệ lưới
				1	khay nướng
Bánh mì không men ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	khay nướng
Bánh yến mạch có nhân ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	khay nướng
Bánh pho mát	2600	170 - 190	60 - 70	2	khay nướng
Bánh flang táo Thụy Sĩ ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	khay nướng
Bánh mì que ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 khay đèn (chiều dài: 20cm)
Bánh xốp Rumani ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh men ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	khay nướng

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	khay nướng
Bánh Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	khay nướng
Bánh nướng ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	khay nướng
Bánh bơ ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	khay nướng

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

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

3) Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 10 phút.

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

12.7 Nấu bằng quạt

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh dẹt ¹⁾	1000	150	30	2	khay nướng
Bánh táo sử dụng men	2000	170 - 180	40 - 50	3	khay nướng
Bánh chảo giọt	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	180	55	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Thịt lợn quay	800	170 - 180	45 - 50	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Bánh yến mạch có nhân	1200	150 - 160	20 - 30	2	khay nướng
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	khay nướng
Bánh pho mát	2600	160 - 170	40 - 50	1	khay nướng
Bánh flăn táo Thụy Sĩ ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 khay tròn (đường kính: 26cm)
Bánh mì ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	khay nướng

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh xốp Rumani ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh bao ủ men ¹⁾	800	190	15	3	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	khay nướng
Bánh Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	khay nướng
Bánh nướng	1500	160 - 170	25 - 35	3	khay nướng
Bánh bông lan ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	khay nướng

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

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

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

12.8 Nấu bằng quạt chuẩn

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh không men ¹⁾	1000	155	35	2	khay nướng
Bánh không men ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	khay nướng
Bánh men táo ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	khay nướng
Bánh chảo giọt	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	200	50	2	kệ lưới
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	600	180 - 200	30 - 40	2	kệ lưới
				1	khay nướng

Thực phẩm	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mì không men ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	khay nướng
Bánh yến mạch có nhân	1200	160 - 170	20 - 30	3	khay nướng
Bánh pho mát	2600	150 - 170	60 - 70	2	khay nướng
Bánh flang táo Thụy Sĩ ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	khay nướng
Bánh Giáng Sinh ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 khay tròn (đường kính: 26cm)
Bánh mì quế ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	khay nướng
Bánh xốp Rumani ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh xốp Rumani - truyền thống	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 khay đèn (chiều dài: 25cm) trên cùng một vị trí kệ
Bánh men ¹⁾	800	190	15	3	khay nướng
Bánh men ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	khay nướng
Bánh cuộn Thụy Sĩ ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	khay nướng
Bánh Meringue	400	100 - 120	50 - 60	2	khay nướng
Bánh Meringue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	khay nướng
Bánh nướng ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	khay nướng
Bánh xốp ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	khay nướng
Bánh bơ ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	khay nướng

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

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

³⁾ Sau khi tắt thiết bị, hãy để bánh trong bếp lò trong 10 phút.

⁴⁾ Đặt nhiệt độ 230°C và làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 phút.

12.9 Nướng giữ ấm

Thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Bánh mỳ và bánh pizza				
Bánh bao nhân nhỏ	190	25 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Ổ bánh mỳ	200	40 - 45	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh pizza đông lạnh 350 g	190	25 - 35	2	kệ kim loại
Bánh trong khay nướng				
Bánh cuộn	180	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh socola hạnh nhân	180	35 - 45	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh trong hộp				
Món Soufflé	210	35 - 45	2	sáu khuôn gôm trên kệ kim loại
Đế bánh flăng bông lan	180	25 - 35	2	khuôn đế bánh flăng trên kệ kim loại
Bánh xốp	150	35 - 45	2	hộp bánh trên kệ kim loại
Cá				
Cá trong túi 300 g	180	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Cá nguyên con 200g	180	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Phi lê cá 300 g	180	30 - 40	2	chảo pizza trên kệ kim loại
Thịt				
Thịt trong túi 250 g	200	35 - 45	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Thịt xiên 500 g	200	30 - 40	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Món nướng nhỏ				
Bánh quy	170	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Mì ống	170	40 - 50	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh nướng xốp	180	30 - 40	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh quy giòn	160	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh quy ngào đường	140	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Bánh Tartelettes	170	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Người ăn chay				

Thức ăn	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Rau tổng hợp trong túi 400 g	200	20 - 30	2	khay nướng hoặc chảo nướng
Trứng tráng	200	30 - 40	2	chảo pizza trên kệ kim loại
Rau trên khay 700 g	190	25 - 35	2	khay nướng hoặc chảo nướng

12.10 Nướng Turbo

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Gà, nửa con	1200	200	25 + 25	2	kệ kim loại
				1	khay nướng
Thịt lợn cốt lết quay	500	230	20 + 20	2	kệ kim loại
				1	khay nướng

12.11 Chức năng nướng pizza

Thức ăn	Số lượng (g)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí kệ	Phụ kiện
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	khay nướng
Gà, nguyên con	1400	165 - 175	55 - 65	2	khay nướng
Gà, nửa con	1350	165 - 175	30 + 35	3	khay nướng
Bánh Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	khay nướng

¹⁾ Làm nóng sơ bộ bếp lò trong 10 - 15 phút.

12.12 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Thực phẩm	Chức năng	Nhiệt độ (°C)	Phụ kiện	Vị trí kệ	Thời gian (phút)
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Nấu thông thường	160	khay nướng	3	20 - 30
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Nấu bằng quạt	150	khay nướng	3	20 - 30
Bánh nhỏ (16 miếng một khay)	Nấu bằng quạt chuẩn	160	khay nướng	1 + 3	30 - 40

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

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

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

13. LÒ NƯỚNG - CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

13.1 Lưu ý khi làm sạch

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

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

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

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

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

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

13.2 Bếp lò bằng thép không gỉ hoặc nhôm

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

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

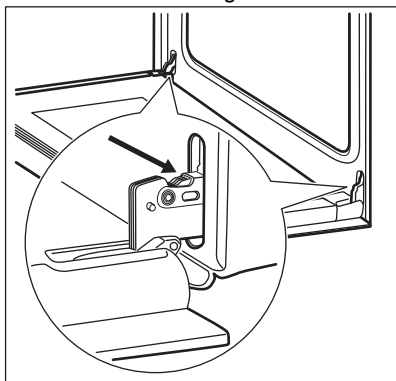
13.3 Vệ sinh cửa lò

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

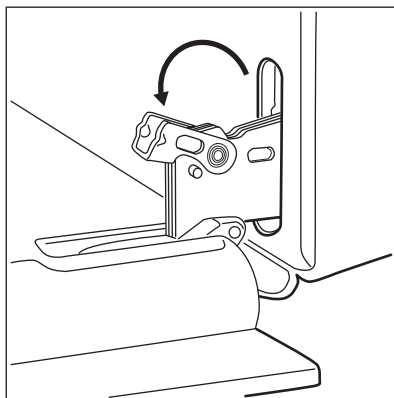
i Cửa bếp lò có thể đóng lại nếu quý vị cố gắng tháo các tấm kính bên trong trước khi tháo cửa bếp lò.

! **CẢN TRỌNG!**
Không sử dụng lò khi không có các tấm kính.

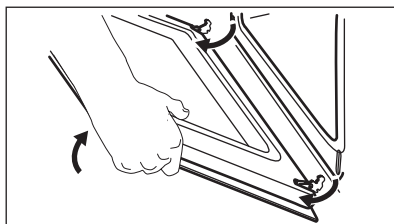
1. Mở cửa hết cỡ và giữ cả hai bản lề.



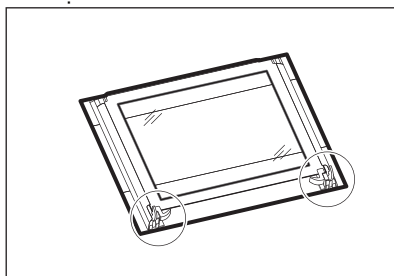
2. Nâng và xoay hết cỡ các cần gạt trên cả hai bản lề.



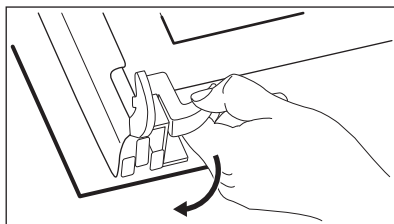
3. Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo về phía trước và tháo cửa ra khỏi vị trí.



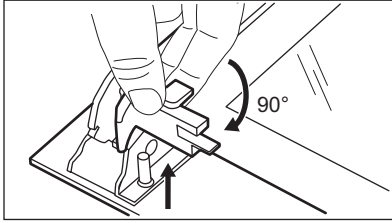
4. Để cánh cửa trên giẻ mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.



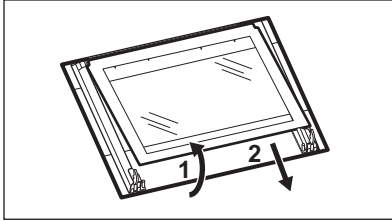
5. Nhả hệ thống khóa để tháo các tấm kính.



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



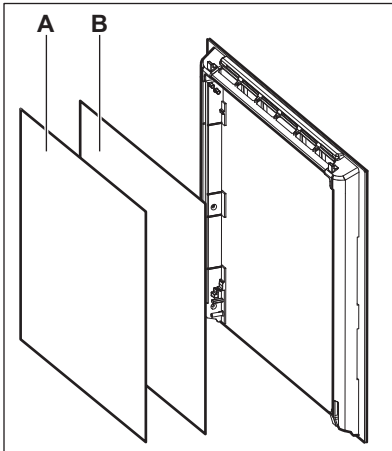
7. Trước tiên, nhắc cẩn thận, sau đó tháo từng tấm kính một. Bắt đầu từ tấm kính trên cùng.



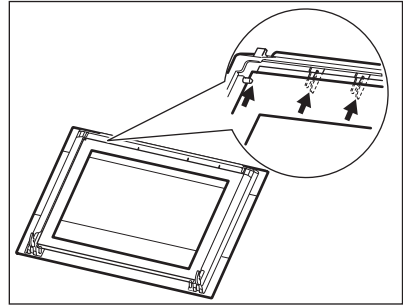
8. Lau các tấm kính bằng nước và xà phòng. hong khô các tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

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

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



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



13.4 Tháo ngăn bếp

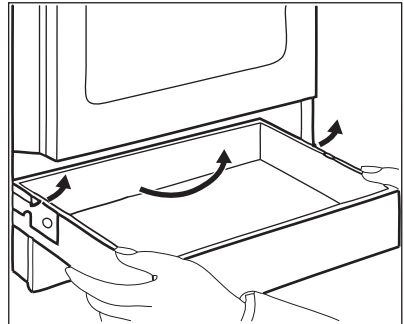


CẢNH BÁO!

Không giữ các vật dễ cháy (như vật liệu vệ sinh, túi nhựa, gang tay bếp lò, giấy và thuốc xịt vệ sinh) trong ngăn bếp. Khi bạn sử dụng ngăn bếp lò, ngăn bếp có thể nóng. Có nguy cơ hỏa hoạn.

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

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



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

13.5 Thay đèn



CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

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

Đèn phía sau

1. Xoay nắp chụp đèn thủy tinh để tháo ra.

2. Lau nắp chụp đèn.
3. Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300 °C thích hợp.
4. Lắp nắp chụp đèn.

14. XỬ LÝ SỰ CỐ








CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

14.1 Phải làm gì nếu...

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Quý vị không thể bật thiết bị.	Thiết bị không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.	Kiểm tra xem thiết bị có được kết nối với nguồn điện đúng cách không.
	Cầu chì bị nổ.	Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân gây ra sự cố. Nếu cầu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành bếp.	Cầu chì bị nổ.	Bật lại bếp và đặt cài đặt nhiệt thấp hơn 10 giây.
	Quý vị đã chạm vào ít nhất 2 vùng cảm biến cùng lúc.	Chỉ chạm vào một vùng cảm biến.
	Có nước hoặc mỡ dính trên bảng điều khiển.	Vệ sinh bằng điều khiển.
Âm báo vang lên và bếp tắt. Âm báo vang lên khi bếp bị tắt.	Quý vị đã đặt vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến.	Lấy đồ vật đó ra khỏi các vùng cảm biến.
Bếp tắt.	Bạn đã đặt vật gì đó lên vùng cảm biến ①.	Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến.
Đèn chỉ báo nhiệt dư không sáng.	Vùng này không nóng do chỉ được vận hành trong một khoảng thời gian ngắn.	Nếu vùng đã vận hành đủ lâu để nóng lên, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Chức năng Làm nóng tự động không hoạt động.	Vùng này nóng.	Để vùng nguội hẳn.
	Đã đặt cài đặt nhiệt cao nhất.	Cài đặt nhiệt cao nhất có cùng năng lượng như chức năng.
Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức.	Chức năng quản lý nguồn điện đang hoạt động.	Tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày".

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Vùng cảm biến nóng lên.	Nồi/chảo quá lớn hoặc quý vị đã đặt quá gần nút điều khiển.	Đặt nồi/chảo lớn ở các vùng phía sau nếu có thể.
 hiện lên.	Công tắc tắt tự động hoạt động.	Tắt bếp và bật lại.
 hiện lên.	Không có nồi/chảo trên vùng.	Đặt nồi/chảo trên vùng.
	Nồi/chảo không đúng loại.	Sử dụng nồi/chảo đúng loại. Tham khảo chương "Mẹo và lời khuyên".
	Đường kính đáy của nồi/chảo quá nhỏ so với vùng.	Sử dụng nồi/chảo đúng kích thước.
 và số hiện lên.	Có lỗi ở bếp.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện một lúc. Ngắt cầu chì khỏi hệ thống điện gia đình. Kết nối lại. Nếu vấn đề  vẫn xảy ra, hãy thông báo cho Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
 hiện lên.	Xảy ra lỗi ở bếp do nồi/chảo nấu sôi đã cạn. Chức năng Tự động tắt và bảo vệ quá nhiệt cho các vùng hoạt động.	Tắt bếp. Bỏ nồi/chảo nóng ra. Sau khoảng 30 giây, bật lại vùng nấu. Nếu vấn đề nằm ở dụng cụ nấu, thông báo lỗi sẽ biến mất. Đèn chỉ báo nhiệt dư tiếp tục hoạt động. Để nồi/chảo đủ nguội. Kiểm tra xem nồi/chảo có tương thích với bếp không. Tham khảo chương "Mẹo và lời khuyên".
Lò không nóng lên.	Lò đã tắt.	Kích hoạt lò.
	Các cài đặt cần thiết không được thực hiện.	Đảm bảo rằng các cài đặt là chính xác.
	Đồng hồ không được đặt.	Đặt đồng hồ.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị lỗi.	Thay đèn.
Hơi nước và khí ngưng tụ trên thực phẩm và trong khoang lò.	Quý vị để thức ăn trong lò quá lâu.	Không để thức ăn trong lò lâu hơn 15 - 20 phút sau khi quá trình nấu kết thúc.
Mất quá nhiều thời gian để nấu các món ăn hoặc nấu quá nhanh.	Nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao.	Điều chỉnh nhiệt độ nếu cần. Làm theo lời khuyên trong hướng dẫn sử dụng.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Màn hình hiển thị mã lỗi không có trong bảng này.	Có lỗi về điện.	Tắt thiết bị bằng cầu chì trong nhà hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì và kích hoạt lại thiết bị. Nếu màn hình hiển thị lại mã lỗi, hãy liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng.
Màn hình hiển thị "12.00".	Đã bị cắt điện.	Đặt lại đồng hồ.
Quý vị không thể bật hoặc vận hành lò nướng. Màn hình hiển thị "400" và âm báo vang lên.	Lò nướng chưa được kết nối đúng cách với nguồn điện.	Kiểm tra xem lò nướng có được kết nối đúng cách với nguồn điện hay không (tham khảo sơ đồ kết nối nếu có).

14.2 Dữ liệu dịch vụ

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

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 bếp lò. Không tháo biển thông số ra khỏi khoang bếp lò.

Chúng tôi khuyến nghị quý vị viết các dữ liệu tại đây:	
Model (MOD.)
Số sản phẩm (PNC)
Số sêri (S.N.)

15. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

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

Nhận biết model	LKI640200X	
Loại bếp	Ngăn Lò bên trong Bếp Độc Lập	
Số lượng vùng nấu ăn	4	
Công nghệ làm nóng	Cảm Ứng	
Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø)	Phía sau bên trái	14,0 cm
	Phía sau bên phải	18,0 cm
	Phía trước bên phải	14,0 cm
	Phía trước bên trái	21,0 cm

Mức tiêu thụ năng lượng ở một vùng nấu (EC electric cooking)	Phía sau bên trái Phía sau bên phải Phía trước bên phải Phía trước bên trái	183,0Wh/kg 175,0Wh/kg 180,0Wh/kg 187,0Wh/kg
Mức tiêu thụ năng lượng của bếp (EC electric hob)		181,3Wh/kg

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

15.2 Ngăn lò - Tiết kiệm năng lượng

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

- Khi bạn đun nóng nước, chỉ lấy lượng nước bạn cần.

- Nếu có thể, luôn đặt nắp trên dụng cụ nấu ăn.
- Trước khi bạn bật vùng nấu ăn, hãy đặt dụng cụ nấu ăn vào đó.
- Đặt dụng cụ nấu ăn có kích thước nhỏ hơn trên những vùng nấu nướng có diện tích nhỏ.
- Đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp vào trung tâm của vùng nấu ăn.
- Sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc làm tan thức ăn.

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

Tên nhà cung cấp	Electrolux
Nhận biết model	LKI640200X 943005440
Chỉ số tiết kiệm năng lượng	94,9
Hạng tiết kiệm năng lượng	A
Tiêu thụ năng lượng với trọng tải tiêu chuẩn, chế độ thông thường	0,84 kWh/chu kỳ
Tiêu thụ năng lượng với trọng tải tiêu chuẩn, chế độ quạt	0,74 kWh/chu kỳ
Số khoang	1
Nguồn nhiệt	Điện
Thể tích	54 l
Loại lò nướng	Lò nướng bên trong Bếp độc lập
Khối lượng	52.0 kg

* Dành cho Liên minh Châu Âu theo Quy định 65/2014 và 66/2014 của EU.
Dành cho Cộng hòa Belarus theo STB 2478-2017, Phụ chú G; STB 2477-2017, Phụ lục A và B.
Dành cho Ukraine theo 568/32020.

Hạng tiết kiệm năng lượng không áp dụng cho Nga.

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

15.4 Lò - Tiết kiệm năng lượng



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

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

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

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

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

Nấu bằng quạt

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

Nhiệt dư

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

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


Giữ cho thức ăn nóng


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

Nướng giữ ẩm

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

16. CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu bằng ký hiệu . Để đồ đóng gói vào các thùng chứa có thể sử dụng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế phế liệu của các đồ dùng điện và điện tử. Không vứt bỏ các đồ dùng có đánh dấu

bằng ký hiệu  cùng với chất thải gia dụng. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế ở địa phương của bạn hoặc liên hệ với văn phòng đô thị của bạn.

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

(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

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

RoHS

Compliant

www.electrolux.com/shop



867365322-A-532020

