



KOIGE00H2

MS Manual Pengguna | **Ketuhar**

3

TH คู่มือการใช้งาน | **เตาอบ**

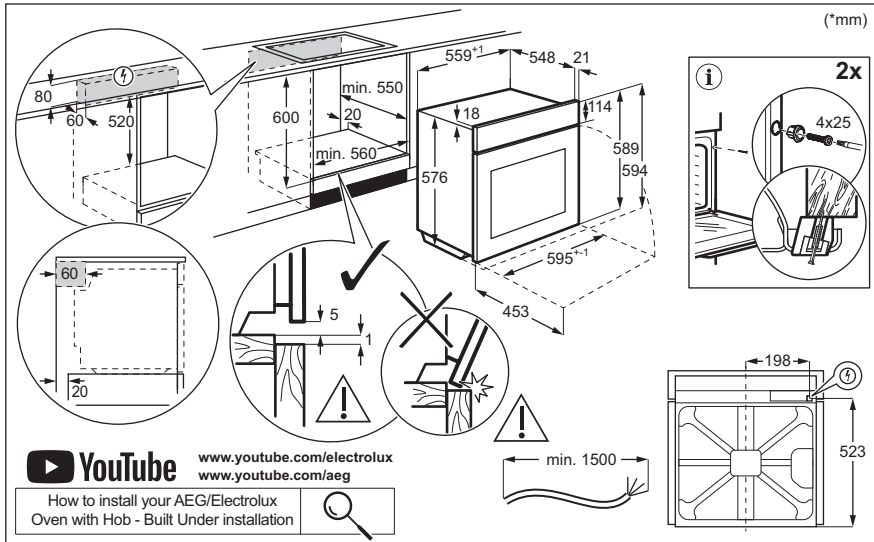
18

VI Hướng dẫn Sử dụng | **Lò**

31



PEMASANGAN / การติดตั้ง / CÀI ĐẶT



Selamat datang ke Electrolux! Terima kasih kerana memilih perkakas kami.



Dapatkan nasihat penggunaan, brosur, penyelesaian masalah, maklumat servis dan pembaikan:

www.electrolux.com/support

Tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

KANDUNGAN

1. MAKLUMAT KESELAMATAN.....	3
2. ARAHAN KESELAMATAN.....	5
3. PENERANGAN PRODUK.....	8
4. PANEL KAWALAN.....	8
5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA.....	9
6. KEGUNAAN HARIAN.....	9
7. FUNGSI TAMBAHAN.....	10
8. FUNGSI JAM.....	10
9. MENGGUNAKAN AKSESORI.....	11
10. PETUNJUK DAN PETUA.....	12
11. PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN.....	14
12. PENYELESAIAN MASALAH.....	16
13. KECEKAPAN TENAGA.....	17
14. KEBIMBANGAN ALAM SEKITAR.....	17

1. ⚠ MAKLUMAT KESELAMATAN

Sebelum pemasangan dan penggunaan perkakas ini, baca arahan yang diberikan dengan teliti. Pengilang tidak bertanggungjawab terhadap apa-apa kecederaan atau kerosakan aibat daripada pemasangan atau penggunaan yang tidak betul. Sentiasa pastikan arahan berada dalam lokasi yang selamat dan tidak boleh diakses untuk rujukan akan datang.

1.1 Keselamatan kanak-kanak dan orang yang mudah terjejas

- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak yang berumur dari 8 tahun dan ke atas serta orang yang mempunyai kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman serta berpengetahuan

sekiranya mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak yang berumur antara 3 dan 8 tahun serta orang yang mempunyai kekurangan upaya yang sangat menyeluruh dan kompleks perlu dijauhkan dari perkakas melainkan diawasi sepanjang masa.

- Awasi kanak-kanak bagi memastikan mereka tidak bermain-main dengan perkakas.
- Simpan semua bungkusan jauh daripada kanak-kanak dan lupuskannya dengan sewajarnya.
- AMARAN: Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Pastikan kanak-kanak dan haiwan peliharaan berada jauh daripada perkakas semasa penggunaan dan penyeyjukan.
- Jika perkakas mempunyai alat keselamatan kanak-kanak, alat itu hendaklah diaktifkan.
- Kanak-kanak seharusnya tidak menjalankan pembersihan dan penyelenggaraan perkakas tanpa penyeliaan.

1.2 Keselamatan Am

- Perkakas ini hanya untuk tujuan memasak.
- Perkakas ini direka untuk kegunaan domestik isi rumah dalam persekitaran dalaman.
- Perkakas ini boleh digunakan di pejabat, bilik tetamu hotel, bilik tetamu lojing, rumah tetamu ladang dan penginapan serupa yang lain yang penggunaannya tidak melebihi tahap kegunaan domestik (purata).
- Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini dan menggantikan kabel.
- Jangan gunakan perkakas sebelum memasangnya di dalam struktur terbina dalam.
- Putuskan sambungan perkakas daripada bekalan kuasa sebelum melakukan sebarang penyelenggaraan.

- Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, Pusat Servis Sah atau individu dengan kelayakan yang serupa bagi mengelakkan bahaya elektrik.
- **AMARAN:** Pastikan alat dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.
- **AMARAN:** Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Sila berhati-hati bagi mengelakkan daripada tersentuh elemen pemanas atau permukaan rongga perkakas.
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk menanggalkan atau memasukkan aksesori atau peralatan ketuhar.
- Untuk menanggalkan penyokong rak, tarik dahulu bahagian hadapan penyokong rak dan kemudian hujung belakang menjauh dari dinding sisi. Pasang sokongan rak mengikut jujukan songsang.
- Jangan gunakan pembersih wap untuk membersihkan perkakas.
- Jangan gunakan pembersih pelepas yang kasar atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca kerana ia boleh mencalarkan permukaan yang mungkin mengakibatkan kaca pecah.

2. ARAHAN KESELAMATAN

2.1 Pemasangan

AMARAN!

Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini.

- Tanggalkan semua bungkusan.
- Jangan pasang atau gunakan alat yang rosak.
- Ikuti arahan pemasangan yang tersedia di laman web kami.
- Sentiasa berhati-hati ketika memindahkan perkakas kerana perkakas ini berat. Sentiasa gunakan sarung tangan keselamatan dan kasut yang bertutup.
- Jangan tarik alat dengan pemegang.
- Pasang perkakas di dalam tempat yang selamat dan sesuai yang memenuhi keperluan pemasangan.
- Pastikan jarak minimum dari perkakas dan unit lain.
- Sebelum memasang perkakas, periksa jika pintu perkakas boleh terbuka tanpa sekatan.
- Perkakas dilengkapi dengan sistem penyejukan elektrik. Ia mesti dikendalikan menggunakan kuasa elektrik.

2.2 Sambungan elektrik

AMARAN!

Risiko berhadapan kebakaran dan mengalami kejutan elektrik.

- Semua penyambungan elektrik harus dilakukan oleh juruelektrik yang berkelayakan.
- Untuk Singapura sahaja, pendawaian tetap digunakan.
- Alat mesti dibumikan.
- Pastikan bahawa parameter pada plat pengedaran adalah serasi dengan kadaran elektrik bekalan kuasa utama.
- Sentiasa gunakan soket kalis kejut yang dipasang dengan betul.
- Jangan gunakan penyesuai dan kabel sambungan berbilang palam.
- Pastikan agar tidak menyebabkan kerosakan pada palam utama dan kabel utama. Sekiranya kabel utama perlu diganti, ini mesti dilakukan oleh Pusat Servis Sah.
- Jangan biarkan kabel utama bersentuhan atau berdekatan dengan pintu atau ceruk di bawah perkakas, terutama sekali apabila ia beroperasi atau pintunya panas.
- Perlindungan kejutan pada bahagian hidup dan bertebat mesti diikat dengan cara ia tidak dapat dibuka tanpa alat.
- Sambungkan palam utama pada soket utama hanya pada penghujung proses pemasangan. Pastikan palam utama boleh diakses selepas pemasangan.
- Sekiranya soket utama longgar, jangan sambungkan palam utama.
- Jangan tarik kabel utama untuk mencabut perkakas. Sentiasa tarik palam utama.
- Hanya gunakan peranti pengasingan yang betul: pemotong perlindungan talian, fius (fius jenis skru dikeluarkan daripada pemegang), belantik dan sesentuh kebocoran bumi.
- Pemasangan elektrik mesti mempunyai alat pengasingan yang membolehkan anda memutuskan perkakas dari sumber elektrik di semua tiang. Peranti pengasingan mesti mempunyai lebar bukaan minimum 3 mm.
- Perkakas ini hanya dibekalkan dengan kabel utama sahaja.

Jenis kabel yang dipakai untuk pemasaan atau penggantian untuk Eropah:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Untuk bahagian kabel, rujuk pada kuasa penuh di plat perkadaran. Anda juga boleh rujuk pada jadual:

Kuasa penuh (W)	Bahagian kabel (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Kord bumi (kabel hijau / kuning) mesti 2 sm lebih panjang daripada kabel fasa perang dan neutral biru.

2.3 Gunakan

AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan, mengalami lecur dan kejutan elektrik atau letupan.

- Jangan ubah spesifikasi perkakas ini.
- Pastikan bukaan pengudaraan tidak tersekat.
- Jangan biarkan alat tidak diawasi semasa operasi.
- Nyahaktifkan alat selepas setiap penggunaan.
- Berhati-hati ketika anda membuka pintu perkakas semasa alat sedang beroperasi. Udara panas boleh dibebaskan.
- Jangan kendalikan alat ini dengan tangan yang basah atau apabila ia bersentuhan dengan air.
- Jangan berikan tekanan pada pintu terbuka.
- Jangan gunakan alat ini sebagai permukaan kerja atau sebagai permukaan penyimpanan.
- Buka pintu perkakas dengan berhati-hati. Penggunaan bahan dengan alkohol boleh menyebabkan campuran alkohol dan udara.
- Jangan biarkan percikan api atau api terbuka bersentuhan dengan perkakas semasa anda membuka pintu.

- Sentiasa gunakan kaca dan balang yang diluluskan untuk tujuan pemeliharaan.
- Jangan letakkan produk mudah terbakar atau barang yang lembap dengan produk mudah terbakar di, berhampiran atau di atas perkakas.

⚠️ AMARAN!

Risiko berlaku kerosakan pada pada perkakas.

- Untuk mengelakkan kerosakan atau perubahan warna pada enamel:
 - jangan letakkan peralatan ketuhar atau benda lain terus pada bahagian bawah rongga perkakas.
 - jangan letakkan kerajang aluminium betul-betul di bahagian bawah rongga perkakas.
 - jangan masukkan air terus ke dalam perkakas panas.
 - jangan simpan pinggan mangkuk dan makanan yang lembap di dalam perkakas setelah anda selesai memasak.
 - berhati-hati semasa anda menanggalkan atau memasang aksesori.
- Perubahan warna enamel atau keluli tahan karat tidak memberi kesan terhadap prestasi perkakas.
- Gunakan kualiti dalam untuk kuih lembap. Jus buah boleh menyebabkan kotoran yang boleh kekal.
- Guna aksesori yang disertakan untuk perkakas ini atau disyorkan oleh pengeluar sahaja.
- Sentiasa memasak dengan pintu ketuhar ditutup.
- Sekiranya perkakas dipasang di belakang panel perabot (mis. pintu) pastikan pintu tidak ditutup ketika perkakas sedang beroperasi. Haba dan kelembapan mungkin terkumpul di belakang panel perabot tertutup dan menyebabkan kerosakan kepada perkakas, unit perumahan atau lantai. Jangan tutup panel perabot sehingga peralatan telah sejuk sepenuhnya selepas digunakan.

2.4 Penjagaan dan pembersihan

⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan, berhadapan dengan kebakaran atau berlaku kerosakan pada perkakas.

- Sebelum penyelenggaraan, nyahaktifkan perkakas dan cabut keluar palam utama dari soket utama.
- Pastikan perkakas sudah sejuk. Terdapat risiko panel kaca akan pecah.
- Gantikan panel kaca pintu serta-merta apabila ia rosak. Hubungi Pusat Servis Sah.
- Berhati-hati apabila anda mengalihkan pintu daripada perkakas, pintu berat.
- Bersihkan perkakas secara kerap untuk mengelakkan penyusutan bahan permukaan.
- Bersihkan perkakas dengan kain lembut yang lembap. Gunakan hanya detergen yang neutral. Jangan gunakan produk pelelas, pad pembersihan pelelas, pelarut atau objek logam.
- Jika anda menggunakan penyembur ketuhar, ikuti arahan keselamatan pada pambalutnya.

2.5 Pencahayaan dalaman

⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kejutan elektrik.

- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu alat ganti dijual secara berasingan: Lampu ini digunakan untuk menahan keadaan fizikal yang melampau dalam peralatan rumah seperti suhu, getaran, kelembapan atau dicipta untuk memberi isyarat maklumat mengenai status operasi perkakas. Mereka tidak dicipta untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak sesuai untuk penerangan ruangan rumah.
- Produk ini mengandungi sumber cahaya dari kelas kecekapan tenaga G.
- Hanya gunakan lampu yang mempunyai spesifikasi yang sama .

2.6 Servis

- Untuk memperbaiki perkakas, hubungi Pusat Servis Sah.

- Gunakan bahagian ganti tulen sahaja.

2.7 Pelupusan

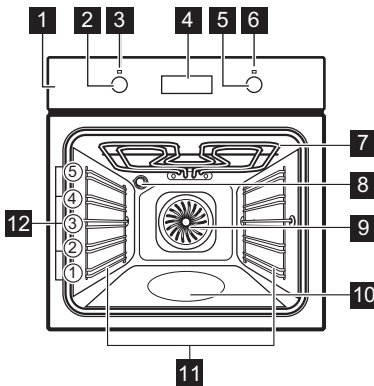
⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kecederaan atau kelemahan.

- Hubungi pihak berkuasa perbandaran anda untuk maklumat tentang cara melupuskan perkakas.
- Cabut keluar palam perkakas dari bekalan utama.
- Putuskan kabel elektrik sesalur yang berdekatan dengan perkakas dan buangkannya.

3. PENERANGAN PRODUK

3.1 Ringkasan




- 1 Panel kawalan
- 2 Tombol untuk fungsi pemanasan
- 3 Simbol / lampu kuasa
- 4 Paparan
- 5 Tombol kawalan (untuk suhu)
- 6 Penunjuk / simbol suhu
- 7 Elemen pemanas
- 8 Lampu
- 9 Kipas
- 10 Teraan timbul rongga - Bekas pembersihan akua
- 11 Sokongan rak, boleh tanggal
- 12 Kedudukan rak

4. PANEL KAWALAN

4.1 Mematikan dan menghidupkan perkakas.

Untuk menghidupkan perkakas:


1. Tekan tombol. Tombol akan timbul keluar.
2. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi.
3. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan tetapan.

Untuk mematikan perkakas: pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan "mati" .

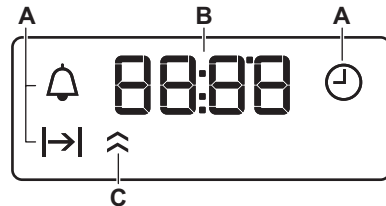
4.2 Medan sensor / Butang

 Untuk menetapkan masa.

 Untuk menetapkan fungsi jam.

 Untuk menetapkan masa.

4.3 Paparan



- A. Fungsi jam
- B. Pemasa
- C. Penunjuk pemanasan



5. SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

5.1 Menetapkan masa




Selepas sambungan pertama kepada bekalan kuasa, tunggu sehingga paparan menunjukkan: "00:00" atau "12:00" (bergantung kepada model).

1.  - tekan untuk menetapkan masa.
2.  - tekan untuk mengesahkannya atau waktu yang ditetapkan akan disimpan secara automatik selepas 5 saat.

5.2 Prapemanasan awal dan pembersihan

Panaskan dahulu peralatan yang kosong sebelum kegunaan kali pertama dan bersentuhan dengan makanan. Perkakas boleh mengeluarkan bau dan asap yang tidak

menyenangkan. Udarakan bilik semasa pemanasan awal.

1. Alihkan semua aksesori dan sokongan rak boleh tanggal daripada perkakas.
2. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Rujuk Kegunaan harian. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 j.
3. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.
4. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.
5. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
6. Bersihkan perkakas dan aksesori dengan kain gantian mikro, air suam dan detergen ringan sahaja.
7. Letakkan aksesori dan sokongan rak boleh tanggal kembali ke kedudukan asalnya.

6. KEGUNAAN HARIAN

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

6.1 Fungsi pemanasan



Lampu

Untuk menghidupkan lampu.



Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini direka untuk menjimatkan tenaga semasa memasak. Apabila anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam ketuhar mungkin berbeza daripada suhu yang ditetapkan. Kuasa pemanasan mungkin dikurangkan. Untuk maklumat lebih lanjut, rujuk bab "Penggunaan Harian", Nota mengenai: Pembakaran Kipas Lembab.



Pemasakan Konvensional / Pembersihan Akua

Untuk membakar dan memanggang makanan pada satu kedudukan rak. Rujuk bab "Penjagaan dan pembersihan" untuk maklumat lanjut tentang: Aqua Clean.



Haba Bawah

Untuk membakar kek dengan bahagian bawah berkerak dan untuk mengawet/ menjeruk makanan.



Pemasakan Kipas Tulen

Untuk memanggang daging dan membakar kek. Tetapkan suhu yang lebih rendah daripada suhu Pemasakan Konvensional kerana kipas menyebarkan haba secara sama rata di bahagian dalam ketuhar.



Gril

Untuk menggril makanan nipis dan untuk membakar roti.



Menggril Pantas

Untuk menggril potongan nipis dalam kuantiti besar dan untuk membakar roti.



Penggrilan Turbo

Untuk memanggang daging atau ayam bertulang bersaiz besar pada satu kedudukan rak. Untuk membakar gratin dan menggaring.



Fungsi Pizza

Untuk membakar pizza dan hidangan lain yang memerlukan lebih haba dari bawah.

6.2 Nota berkaitan: Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini digunakan untuk mematuhi kelas kecekapan tenaga dan keperluan reka bentuk eko (menurut EU 65/2014 dan EU 66/2014). Ujian mengikut: IEC/EN 60350-1.

Pintu ketuhar perlu ditutup semasa memasak supaya fungsinya tidak diganggu dan ketuhar beroperasi dengan kecekapan tenaga tertinggi.

Untuk arahan memasak, rujuk Petunjuk dan petua, Pembakaran Kipas Lembab. Untuk cadangan penjimatan tenaga am, rujuk Kecekapan tenaga, Petua penjimatan tenaga.

6.3 Mengeset fungsi pemanasan

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.
2. Pusing tombol kawalan untuk memilih suhu.
3. Setelah proses memasak tamat, pusing tombol ke kedudukan mati untuk mematikan ketuhar.

7. FUNGSI TAMBAHAN

7.1 Kipas penyejuk

Apabila perkakas beroperasi, kipas penyejuk dihidupkan secara automatik untuk memastikan permukaan perkakas sejuk. Jika anda mematikan perkakas, kipas penyejuk akan terus beroperasi sehingga perkakas sejuk.

7.2 Termostat keselamatan

Pengendalian ketuhar yang salah atau komponen yang rosak boleh menyebabkan

pemanasan lampau yang berbahaya. Untuk mengelakkan perkara ini, ketuhar ini mempunyai termostat keselamatan yang akan menyekat bekalan kuasa. Ketuhar akan dihidupkan semula secara automatik apabila suhu turun.

8. FUNGSI JAM

8.1 Jadual fungsi jam



Masa

Untuk membuat tetapan, mengubah atau menyemak waktu.



Tempoh

Untuk menetapkan selama mana ketuhar beroperasi.



Penjaga Minit

Untuk menetapkan kira detik. Fungsi ini tidak mempunyai kesan terhadap pengendalian peralatan. Anda boleh menetapkan fungsi ini pada bila-bila masa, juga apabila ketuhar dimatikan.

8.2 Tetapan: Masa

1. - tekan berulang kali untuk mengubah paparan waktu. - berkedip.
2. , - tekan untuk menetapkan waktu.

Setelah kira-kira 5 saat, kerdipan akan berhenti dan paparan menunjukkan masa.

⌚ - berkedip apabila anda menyambungkan ketuhar kepada bekalan kuasa elektrik, apabila bekalan kuasa terhenti atau jika pemasa tidak ditetapkan. +, - - tekan untuk menetapkan masa.

8.3 Tetapan: Tempoh

1. Tetapkan fungsi pemanasan dan suhu.
2. ⌚ - tekan berulang kali. |→| - berkedip.
3. +, - - tekan untuk menetapkan: Tempoh.

Paparan menunjukkan |→| |→| - berkedip apabila masa yang ditetapkan tamat. Isyarat berbunyi dan ketuhar akan dimatikan.

4. Tekan sebarang butang untuk menghentikan isyarat.

5. Pusing tombol ke kedudukan "dimatikan".

8.4 Tetapan: Penjaga Minit

1. ⌚ - tekan berulang kali. 🔔 - berkedip.
2. +, - - tekan untuk menetapkan masa. Fungsi bermula secara automatik selepas 5 saat. Apabila masa yang ditetapkan berakhir, isyarat berbunyi.
3. Tekan sebarang butang untuk menghentikan isyarat.
4. Pusing tombol ke kedudukan "dimatikan".

8.5 Membatalkan: Fungsi jam

1. ⌚ - tekan berulang kali hingga simbol fungsi jam mula berkedip.
2. Tekan dan tahan —. Fungsi jam akan dimatikan selepas beberapa saat.

9. MENGGUNAKAN AKSESORI

⚠️ AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

9.1 Memasukkan aksesori

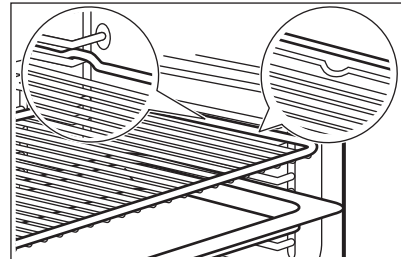
Aksesori tersedia bergantung pada model. Imbas kod QR untuk menyemak cara penggunaan aksesori yang dibekalkan dengan perkakas anda. Anda boleh memesan aksesori pilihan secara berasingan. Untuk mendapatkan maklumat lanjut, sila hubungi pembekal setempat.



Lekukan kecil di bahagian atas meningkatkan keselamatan dan menyediakan perlindungan kecondongan. Lekukan itu juga merupakan satu mekanisme agar dulang tidak terbalik. Tepi sekeliling rak menghalang peralatan memasak daripada terluncur daripada rak.

Masukkan aksesori (rak dawai / dulang) antara bar panduan sokongan rak. Pastikan

rak menyentuh bahagian belakang bahagian dalam ketuhar dan kaki menghalo ke bawah.



Jika dulang anda mempunyai cerun, letakkannya pada kedudukan menghadap ke belakang bahagian dalam ketuhar.

Jika terdapat tulisan pada aksesori, pastikan ia menghadap ke arah anda.

Jika anda menggunakan dulang berlubang, letakkan dulang / kualiti di bawahnya, untuk mengumpul cecair yang menitis.

10. PETUNJUK DAN PETUA

10.1 Cadangan memasak

Suhu dan masa memasak dalam jadual hanyalah sebagai garis panduan. Ia bergantung pada resepi, kualiti serta kuantiti bahan yang digunakan.




Perkakas anda boleh membakar atau memanggang secara berbeza berbanding perkakas anda sebelum ini. Petunjuk di bawah menunjukkan tetapan yang disyorkan untuk suhu, masa memasak dan kedudukan rak untuk jenis makanan tertentu.

Kira kedudukan rak daripada bahagian bawah tapak ketuhar.

Sekiranya anda tidak menemui tetapan untuk resipi tertentu, cari yang serupa.

Untuk penjimatan tenaga rujuk Kecekapan tenaga.

Simbol yang digunakan dalam jadual:

	Jenis makanan
	Fungsi pemanasan
	Suhu



Aksesori



Kedudukan rak



Masa memasak (min)





10.2 Pembakaran Kipas Lembab - aksesori dicadangkan





Gunakan loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul. Ia mempunyai daya penyerapan haba yang lebih baik berbanding bekas berwarna cerah dan memantul.

- **Loyang piza** - gelap, tidak memantul, diameter 28 sm
- **Bekas membakar** - gelap, tidak memantul, diameter 26 sm
- **Belanga** - seramik, diameter 8 sm, ketinggian 5 sm
- **Loyang alas flan** - gelap, tidak memantul, diameter 28 sm

10.3 Pembakaran Kipas Lembab






Untuk hasil terbaik, ikuti cadangan yang disenaraikan dalam jadual di bawah.

		°C		
Gulungan roti manis, 12 keping	dulang membakar atau panci titis	175	3	40 - 50
Gulungan roti, 9 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	35 - 45
Piza, beku, 0.35 kg	rak dawai	180	2	45 - 55
Baulu gulung	dulang membakar atau panci titis	170	2	30 - 40
Brownie	dulang membakar atau panci titis	170	2	45 - 50
Soufflê, 6 keping	belanga seramik atas rak dawai	190	3	45 - 55
Alas flan span	tin alas flan atas rak dawai	180	2	35 - 45
Sandwic Victoria	bekas membakar atas rak dawai	170	2	35 - 50

		°C		
Ikan rebus, 0.3 kg	dulang membakar atau panci titis	180	2	35 - 45
Seekor Ikan, 0.2 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	25 - 35
Filet ikan, 0.3 kg	pan piza atas rak dawai	170	3	30 - 40
Daging rebus, 0.25 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	40 - 50
Biskut, 16 keping	dulang membakar atau panci titis	150	2	30 - 45
Makarun, 20 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	45 - 55
Muffin, 12 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	30 - 40
Pastri savuri, 16 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	35 - 45
Biskut kerak rapuh, 20 keping	dulang membakar atau panci titis	150	2	40 - 50
Tartlet, 8 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	30 - 40
Sayur-sayuran, rebus, 0.4 kg	dulang membakar atau panci titis	180	2	35 - 45
Telur dadar sayuran	pan piza atas rak dawai	180	3	35 - 45
Sayuran Mediterranean, 0.7 kg	dulang membakar atau panci titis	180	4	35 - 45

10.4 Maklumat untuk institusi ujian

Ujian mengikut IEC 60350-1.

				°C	
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Konvensional	Dulang pembakar	3	170	20 - 35
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	3	150 - 160	20 - 35
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	2 dan 4	150 - 160	20 - 35
Pai epal, 2 tin Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak dawai	2	180	70 - 90
Pai epal, 2 tin Ø20 cm	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2	160	70 - 90

					
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Konvensional	Rak dawai	2	170	40 - 50
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2	160	40 - 50
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2 dan 4	160	40 - 60
Biskut rapuh	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	3	140 - 150	20 - 40
Biskut rapuh	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	2 dan 4	140 - 150	25 - 45
Biskut rapuh	Pemasakan Konvensional	Dulang pembakar	3	140 - 150	25 - 45
Roti bakar ¹⁾	Gril	Rak dawai	4	maks.	1 - 5

1) Panaskan perkakas terlebih dahulu selama 10 minit.

11. PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

11.1 Nota tentang pembersihan

Agen pembersih

- Bersihkan bahagian hadapan perkakas dengan kain gentian mikro dan air suam serta sedikit detergen lembut sahaja. Bersihkan dan periksa gasket pintu berada di sekeliling bingkai rongga rongga.
- Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.
- Bersihkan kotoran dengan detergen lembut.

Penggunaan harian

- Bersihkan bahagian dalam perkakas selepas setiap penggunaan. Pengumpulan minyak atau sisa lain boleh mengakibatkan kebakaran.
- Kelembapan boleh memeluwap dalam perkakas atau pada panel kaca pintu. Untuk mengurangkan pemeluwapan, hidupkan perkakas selama 10 minit sebelum membakar. Jangan simpan makanan di dalam perkakas selama lebih

dari 20 minit. Keringkan bahagian dalam perkakas dengan kain mikrofiber sahaja selepas setiap penggunaan.

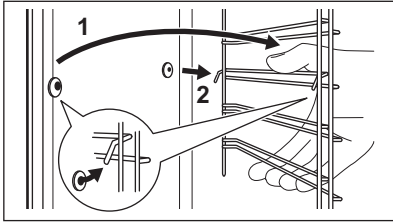
Aksesori

- Bersihkan semua aksesori selepas setiap penggunaan dan biarkan ia kering. Gunakan kain gentian mikro dengan air suam dan detergen lembut sahaja. Jangan bersihkan aksesori di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- Jangan bersihkan aksesori tidak melekat menggunakan pembersih kasar atau objek tajam.

11.2 Mengalihkan sokongan rak

Alihkan sokongan rak untuk membersihkan perkakas.

- Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
- Tarik bahagian depan sokongan rak jauh daripada dinding sisi.
- Tarik bahagian belakang sokongan rak jauh daripada dinding sisi dan alihkannya.




4. Letakkan sokongan rak kembali ke kedudukan asalnya. Ulangi langkah-langkah dalam turutan mengundur.

Jika pelari teleskop dibekalkan, pin penahannya mesti menghadap ke depan.

11.3 Pembersihan Akua

Prosedur pembersihan ini menggunakan kelembapan untuk membuang sisa lemak dan zarah makanan daripada ketuhar.

1. Tuang air ke dalam teraan timbul ruang ketuhar: 300 ml.
2. Tetapkan fungsi .
3. Tetapkan suhu kepada 90 °C. .
4. Biarkan ketuhar beroperasi selama 30 min.
5. Matikan perkakas.
6. Tunggu sehingga perkakas sejuk. Keringkan rongga menggunakan kain lembut.

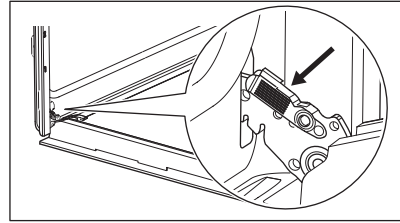
11.4 Menanggalkan dan memasang pintu

Anda boleh menanggalkan pintu ketuhar dan panel kaca dalaman untuk membersihkannya. Baca keseluruhan arahan "Menanggalkan dan memasang pintu" sebelum anda menanggalkan panel kaca.

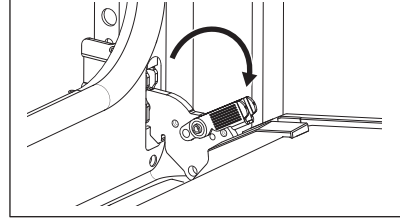
PERHATIAN!

Jangan gunakan peralatan tanpa panel kaca.

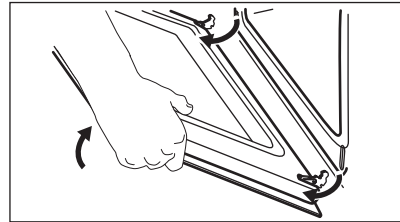
1. Buka pintu sepenuhnya dan pegang kedua-dua engsel.



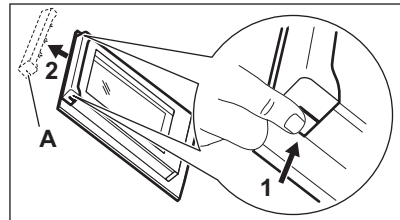
2. Angkat dan tarik selak sehingga ia klik.



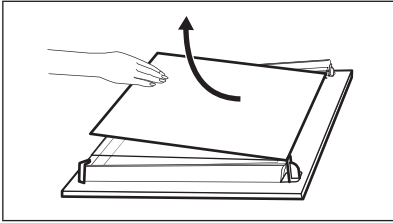
3. Tutup separuh pintu ketuhar kepada kedudukan pembukaan pertama. Kemudian angkat dan tarik untuk mengeluarkan pintu daripada kedudukannya.



4. Letakkan pintu atas kain lembut pada permukaan yang stabil.
5. Pegang palang pintu **A** pada bucu atas pintu di kedua-dua belah dan tolak ke dalam untuk melepaskan pendedap klip.



6. Tarik perapi pintu ke depan untuk menanggalkannya.
7. Pegang panel kaca pintu pada bucu atas satu demi satu dan keluarkannya daripada kedudukannya. Pastikan kaca keluar daripada sokongan sepenuhnya.



8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan bersihkan panel kaca di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
9. Apabila pembersihan selesai, pasang panel kaca dan pintu ketuhar. Pastikan anda meletakkan kembali panel kaca dalam turutan yang betul. Periksa simbol / cetakan pada sisi panel kaca. Jika pintu dipasang dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik apabila menutup selak berkenaan.

11.5 Menggantikan lampu

⚠️ AMARAN!

Risiko mendapat kejutan elektrik. Lampu boleh menjadi panas.

1. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
2. Nyahsambung palam perkakas dari bekalan utama.
3. Letakkan kain di atas lantai ketuhar.

⚠️ PERHATIAN!

Sentiasa pegang lampu halogen dengan kain untuk menghalang sisa minyak daripada membakar lampu.

Lampu belakang

1. Putar penutup kaca untuk melepaskannya.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Gantikan lampu dengan lampu tahan panas 300°C yang sesuai.
4. Pasang penutup kaca.

12. PENYELESAIAN MASALAH

⚠️ AMARAN!

Rujuk bab Keselamatan.

12.1 Apa yang perlu dilakukan sekiranya...

Dalam mana-mana keadaan yang tidak termasuk dalam jadual ini, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Bertauliah.

Masalah	Punca dan penyelesaian
Perkakas tidak memanas.	Fiusnya meletup. Pastikan fiusnya adalah penyebab malfungsi tersebut. Sekiranya masalah berterusan, hubungi juru elektrik yang berkelayakan.

Masalah	Punca dan penyelesaian
Gasket pintu rosak.	Jangan gunakan perkakas. Hubungi Pusat Servis Disahkan.
Paparan menunjukkan "00:00" atau "12:00".	Terdapat pematian kuasa. Tetapkan waktu. Rujuk "Sebelum penggunaan pertama".
Lampu tidak berfungsi.	Lampu terbakar. Gantikan lampunya. Rujuk "Penjagaan dan pemeliharaan", Menggantikan lampu.

12.2 Data perkhidmatan

Jika anda tidak dapat mencari penyelesaian bagi masalah itu sendiri, sila hubungi penjual anda atau Pusat Servis Yang Sah.

Data yang diperlukan untuk pusat servis ada pada plat perkadaran. Plat perkadaran terdapat pada bingkai depan perkakas. Ia kelihatan apabila anda membuka pintu. Jangan alihkan plat perkadaran daripada perkakas.

Kami mengesyorkan agar anda menulis data di sini:

Model (MOD.):

Nombor produk (PNC):

Nombor siri (S.N.):

13. KECEKAPAN TENAGA

13.1 Petua penjimatan tenaga

Mengikuti petua di bawah akan membantu anda menjimatkan tenaga apabila menggunakan perkakas anda.

Pastikan pintu perkakas ditutup apabila perkakas sedang berfungsi. Jangan terlalu kerap membuka pintu perkakas ketika memasak. Pastikan gasket pintu bersih dan pastikan ia terletak dengan baik pada kedudukannya.

Guna peralatan memasak logam serta loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul untuk meningkatkan penjimatan tenaga.

Jangan panaskan terlebih dahulu perkakas sebelum memasak melainkan disyorkan secara khusus.

Pastikan waktu rehat antara masa membakar adalah sependek yang mungkin apabila anda menyiapkan beberapa jenis hidangan.

Memasak dengan kipas

Jika berkemungkinan, gunakan fungsi memasak dengan kipas untuk menjimatkan tenaga.

Haba baki

Apabila tempoh memasak melebihi 30 min, kurangkan suhu perkakas kepada suhu minimum 3 - 10 min sebelum tempoh memasak berakhir. Haba baki dalam perkakas akan meneruskan pemasakan.

Gunakan haba baki untuk mengekalkan makanan hangat atau memanaskan makanan lain.


Mengekalkan kepanasan makanan


Pilih tetapan suhu paling rendah untuk menggunakan haba baki dan mengekalkan kepanasan makanan.

Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi yang direka bentuk untuk penjimatan tenaga semasa memasak.

14. KEBIMBANGAN ALAM SEKITAR

Kitar semula bahan-bahan dengan simbol . Letakkan bahan pembungkusan dalam bekas yang sesuai untuk mengitar semula. Bantu lindungi alam sekitar dan kesihatan manusia dengan mengitar semula sisa perkakas elektrik dan elektronik. Jangan lupuskan

perkakas yang bertanda dengan simbol  dengan bahan buangan isi rumah. Kembalikan produk ke fasiliti kitar semula tempatan anda atau hubungi pejabat perbandaran anda.

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	18
2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย.....	20
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	22
4. แผงควบคุม.....	22
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	22
6. การใช้งานทั่วไป.....	23
7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม.....	24
8. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	24
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	24
10. เคล็ดลับและคำแนะนำ.....	25
11. การดูแลและทำความสะอาด.....	27
12. การแก้ไขปัญหา.....	29
13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	29
14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม.....	30

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากสายไฟเสียหายให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนประกอบที่มีความร้อนหรือพื้นผิวภายในช่องของเตาอบ
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำมาสะอาดเครื่อง

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาด ประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจก แตกเสียหายได้

2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

⚠ คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มีในเว็บไซต์ของเรา
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนที่จะติดตั้งตัวเครื่อง ตรวจสอบว่าสามารถเปิดฝาครอบได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อสายไฟ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- สำหรับสิ่งคู่โปร จะใช้การเดินสายไฟแบบติดตั้งถาวรเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร่อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยืนยันโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิช้องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทันท่วงที อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่ในภูมิภาคยุโรป:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูกำลังไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	สวนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3x0.75
สูงสุด 2300	3x1
สูงสุด 3680	3x1.5

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) ต้องยาวกว่าสายเฟสสีน้ำตาล 2 ซม. และสายสีน้ำเงินกลาง

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ใหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบียดเกศาไม่ได้ถูกปิดกั้น

- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณี que เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- ใช้ช้อนแฉกและช้อนแฉกที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามัลเคลือบ:
 - อย่าวางถาดอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างในตัวเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยลอะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองนำเข้าของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินามัลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ระวังขณะถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 ไฟด้านใน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทันทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ผลิตภัณฑ์นี้มีแหล่งกำเนิดแสงที่มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานคลาส G.
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีขั้วหลอดจำเพาะเดียวกัน

2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.7 การกำจัด

คำเตือน

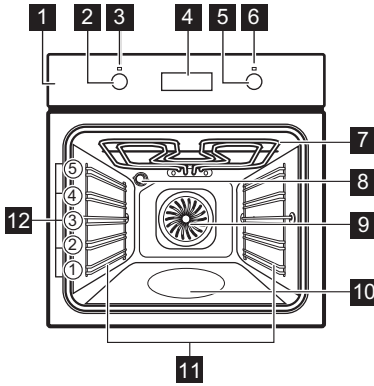
เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีที่เครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 หลอดไฟ / สัญลักษณ์
- 4 จอแสดงผล
- 5 ปุ่มควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 6 ไฟ / สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 7 องค์กรประกอบความร้อน
- 8 หลอดไฟ
- 9 พัดลม
- 10 รอยขนที่ถาดรองน้ำ - ภาชนะรองรับการทำความสะอาดระบบ Aqua
- 11 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 12 ตำแหน่งชั้นวาง

4. แผงควบคุม

4.1 เพื่อเปิดและปิดเครื่อง

เปิดเครื่อง:

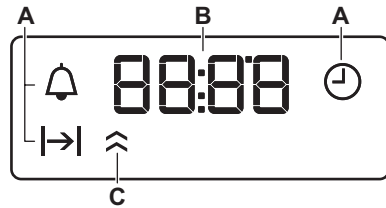
1. กดที่ลูกบิด ลูกบิดจะยื่นออกมา
2. บิดปุ่มปรับความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงาน
3. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อปรับการตั้งค่า ปิดเตาอบโดยหมุนลูกบิดฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

4.2 พื้นที่เซ็นเซอร์ / ปุ่มสั่งการ

- ตั้งเวลา
- ตั้งค่านาฬิกา

+ ตั้งเวลา

4.3 จอแสดงผล



- A. ฟังก์ชันนาฬิกา
- B. ตั้งเวลา
- C. ไฟสถานะการทำงาน

5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย


5.1 การตั้งเวลา



หลังจากเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟครั้งแรก ให้รอจนกว่าหน้าจอจะแสดง: "00:00" หรือ "12:00" (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

1. +, - - กดเพื่อตั้งเวลา
2. ⌚ - กดเพื่อยืนยัน ไม่เช่นนั้นเวลาสำหรับนาฬิกาที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 วินาที

5.2 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด โปรตดูที่ การใช้งานทั่วไป ปล่อยให้เครื่องทำงาน 1 ชม.








3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงาน 15 นาที
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงาน 15 นาที
5. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
6. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
7. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

6. การใช้งานทั่วไป

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ฟังก์ชันทำความร้อน

	ไฟ ปิดไฟสองส่วาง
	อบพัลลมแบบมีความชื้น ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อช่วยประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิภายในเครื่องอาจแตกต่าง ไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ พลังงานในการทำความร้อนอาจลดลง ดูข้อมูลเพิ่มเติมในบท "การใช้งานทั่วไป" หมายถึงเกี่ยวกับ: อบพัลลมแบบมีความชื้น
	การอบปกติ / ทำความสะอาดระบบ Aqua สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด" เกี่ยวกับ: ทำความสะอาดระบบ Aqua
	ความร้อนด้านล่าง เพื่ออบขนมเค้กที่มีกรอบ และถนนอมอาหาร
	ใช้พัลลมปรุงสุกสนิท อบเนื้อและอบเค้ก ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่าการอบแบบทั่วไป เนื่องจากพัลลมช่วยกระจายความร้อนทั่วเตาอบ
	ย่าง ย่างอย่างผลัดกันข้ออาหารชั้นบาง และปังขนมปัง
	บั้งย่างควาน ย่างอาหารชั้นบางจำนวนมาก และปังขนมปัง



บั้งย่างเทอร์โบ

อบเนื้อชิ้นใหญ่หรือสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นเดียว อบกราแดงและทำให้น้ำเกรียม



ฟังก์ชันการทำพิซซ่า

อบพิซซ่าและเมนูอื่นที่ต้องการความร้อนจากด้านล่างมากเป็นพิเศษ

6.2 หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบพัลลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ถูกใช้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและข้อกำหนดด้านการออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อม (ตาม EU 65/2014 และ EU 66/2014) การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: IEC/EN 60350-1.

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

สำหรับคำแนะนำในการปรุง โปรตดูที่ เคล็ดลิบและคำแนะนำ อบพัลลมแบบมีความชื้น สำหรับคำแนะนำทั่วไปในการประหยัดพลังงาน โปรตดูที่ ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน เคล็ดลิบในการประหยัดพลังงาน

6.3 การตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน

1. ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน
2. ปรับลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิ
3. หลังการทำอาหาร ปิดเครื่องโดยหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

7.1 พัฒนาระบายความร้อน




ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัฒนาระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณเปิดเครื่อง พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

7.2 เทอร์โมสตัทนิริภัย








การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

8. ฟังก์ชันนาฬิกา



8.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

	เวลา การตั้งค่า เปลี่ยน หรือตรวจสอบเวลาของวัน
	ระยะเวลา กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน
	เครื่องตั้งเวลา การตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้จะไม่ผลต่อการทำงานของเครื่อง คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันนี้ได้ตลอดเวลา รวมทั้งเมื่อเครื่องยังปิดอยู่ด้วย



8.2 การตั้งค่า: เวลา

- สัญลักษณ์  - กด \square เพื่อเปลี่ยนเวลาของวัน สัญลักษณ์  - กะพริบ
- สัญลักษณ์  , สัญลักษณ์  - กดเพื่อตั้งเวลา หลังจากประมาณ 5 วินาที การกะพริบจะหยุด และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า
สัญลักษณ์  - กะพริบเมื่อเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ มีไฟดับ หรือยังไม่ได้ตั้งเวลา
สัญลักษณ์  , สัญลักษณ์  - กดเพื่อตั้งเวลา

8.3 การตั้งค่า: ระยะเวลา





- ตั้งค่าฟังก์ชันท่าความร้อนและอุณหภูมิ
- สัญลักษณ์  - กดซ้ำ สัญลักษณ์  - กะพริบ

- สัญลักษณ์  , สัญลักษณ์  - กดเพื่อตั้งค่าระยะเวลา



หน้าจอแสดงสัญลักษณ์  | สัญลักษณ์  | - กะพริบเมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและเครื่องจะปิดลง

- กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
- หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

8.4 การตั้งค่า: เครื่องตั้งเวลา

- สัญลักษณ์  - กดซ้ำ สัญลักษณ์  - กะพริบ
- สัญลักษณ์  , สัญลักษณ์  - กดเพื่อตั้งเวลา ฟังก์ชันนี้จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 วินาทีวินาที เมื่อสิ้นสุดเวลาที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
- หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

8.5 การยกเลิก: ฟังก์ชันนาฬิกา

- สัญลักษณ์  - กดซ้ำ จนกว่าสัญลักษณ์ฟังก์ชันนาฬิกาจะเริ่มกะพริบ
- กดสัญลักษณ์  ฟังก์ชันนาฬิกาจะปิดหลังจากนั้นไม่กี่วินาที

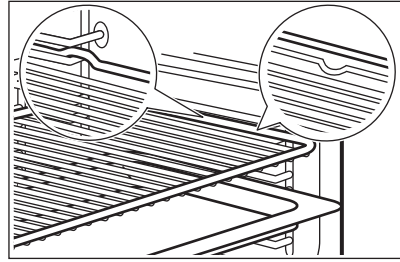
9. การใช้อุปกรณ์เสริม

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดการจำหน่ายในพื้นที่



การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ถาด) ไว้ระหว่างรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบและขาข้าง

หากถาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์นั้นเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ถาดที่มีรู ให้วางถาด / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

10. เคล็ดลับและคำแนะนำ

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านี้ คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:

	ประเภทอาหาร
	ฟังก์ชันทำความร้อน
°C	อุณหภูมิ
	อุปกรณ์เสริม

ตำแหน่งชั้นวาง

เวลาปรุงอาหาร (นาที)

10.2 อบพัสดลมแบบมีความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ





ใช้ถาดและภาชนะสี่เหลี่ยมที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าจานสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

- **ถาดพิชชา** - สีเข้ม ไม่มีสะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.
- **จานอบ** - สีเข้ม ไม่มีสะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- **ถาดเล็ก** - เซรามิก, เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม., ความสูง 5 ซม.
- **ถาดดีบุกฐานกลม** - สีเข้ม ไม่มีสะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

10.3 อบพัสดลมแบบมีความชื้น






เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง






		°C		
สวิตโรลล์, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	40 - 50

		°C		
โวล, 9 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	2	35 - 45
พิซซ่าแซ่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	180	2	45 - 55
สวิสโรลล์	ถอดอบหรือถอดรองหยด	170	2	30 - 40
บราวน์	ถอดอบหรือถอดรองหยด	170	2	45 - 50
ซูเฟล, 6 ชั้น	พิมพ์เซรามิกบนชั้นตะแกรง	190	3	45 - 55
สปอนจ์เฟลนเบส	ถอดเฟลนเบสบนชั้นตะแกรง	180	2	35 - 45
วาคคอรีแชนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	35 - 50
ปลาเคียว, 0.3 กก.	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	2	35 - 45
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	3	25 - 35
ปลาเลาะกระดูก, 0.3 กก.	ถอดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	170	3	30 - 40
เนื้อสัตว์เคี้ยว, 0.25 กก.	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	3	35 - 45
แซซลิก, 0.5 กก.	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	3	40 - 50
คุกกี้, 16 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	150	2	30 - 45
มาการอง, 20 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	2	45 - 55
มัฟฟิน, 12 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมอบยี่วน้ำลาย, 16 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	170	2	35 - 45
บิสกิตอบกรอบทรงสั้น, 20 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	150	2	40 - 50
ทาร์ตเลต, 8 ชั้น	ถอดอบหรือถอดรองหยด	170	2	30 - 40
ผัก, เคี้ยว, 0.4 กก.	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	2	35 - 45
ออมเล็ตสูตรมังสวิรัต	ถอดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	180	3	35 - 45
ผักสไลด์เมดิเตอร์เรเนียน, 0.7 กก.	ถอดอบหรือถอดรองหยด	180	4	35 - 45

10.4 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน IEC 60350-1

				°C	
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด	การอบปกติ	ถอดอบ	3	170	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถอดอบ	3	150 - 160	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถอดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ชั้นตะแกรง	2	180	70 - 90
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ชั้นตะแกรง	2	160	70 - 90

				°C	
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน แม่พิมพ์-เค้ก Ø26 ซม. 1)	การอบปกติ	ชั้นตะแกรง	2	170	40 - 50
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน แม่พิมพ์-เค้ก Ø26 ซม. 1)	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ชั้นตะแกรง	2	160	40 - 50
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน แม่พิมพ์-เค้ก Ø26 ซม. 1)	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ชั้นตะแกรง	2 และ 4	160	40 - 60
ขนมปังชั้นสั้น	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40
ขนมปังชั้นสั้น	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45
ขนมปังชั้นสั้น	การอบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45
ปัง 1)	ย่าง	ชั้นตะแกรง	4	สูงสุด	1 - 5

1) อุณหภูมิไว้ 10 นาที

11. การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น ทำความสะอาด และตรวจสอบปะเก็นที่ประตูรอบๆ กรอบถาดรองน้ำของเตาอบ
 - ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
 - ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน
- #### การใช้งานทั่วไป

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง ระบายไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ความชื้นอาจควบแน่นเป็นหยดน้ำในเตาอบหรือที่แผงประตูกระจก เพื่อลดปัญหาการควบแน่น ให้เปิดเครื่องเป็นเวลา 10 นาทีก่อนเริ่มปรุงอาหารอย่างเก็บอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

อุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด

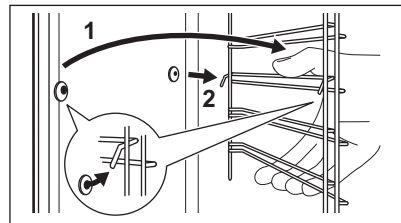
อ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

- อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

11.2 การถอดชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง


1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง
3. ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



4. วางฐานรองชั้นวางกลับไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น ทำซ้ำขั้นตอนในลำดับย้อนกลับ หากมีการจัดหารางลิ้นชัก หมดยึดจะต้องเข้าไปที่ด้านหน้า

11.3 ทำความสะอาดระบบ Aqua

ขั้นตอนการทำมาสะอาดนี้อาศัยความชื้นเพื่อช่วยขจัดคราบไขมันและคราบอาหารจากเครื่อง

1. เทน้ำในช่องเปิดแนวขน 300 มล..
2. ตั้งค่าฟังก์ชัน 
3. ตั้งอุณหภูมิที่ 90°C
4. ปลอ่ยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 30 นาที
5. ปิดเครื่อง
6. รอจนกว่าเครื่องจะเย็นลง เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

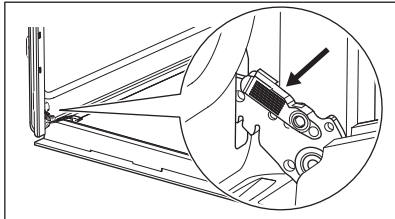
11.4 การถอดและติดตั้งประตูปิด

สามารถถอดประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผงกระจก

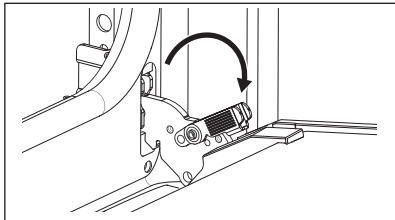
ข้อควรระวัง

อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

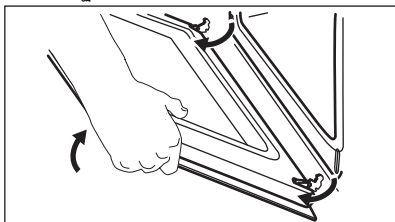
1. เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



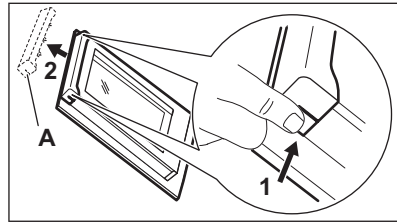
2. ยกและดึงกลอนจนกระทั่งล็อกเข้าที่



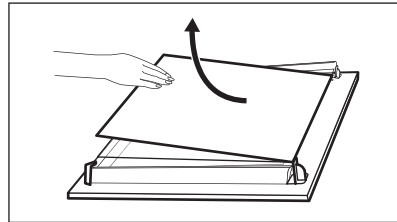
3. ปิดประตูเตาอบแค่ครั้งเดียวเท่ากับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยกและดึงเพื่อนำฝาปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง
5. จับขอบประตู A ด้านบนทั้งสองข้าง แล้วกดเข้าด้านในเพื่อปลดคลิปล็อก



6. ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
7. จับแผงกระจกประตูไว้ที่ขอบด้านบนที่ละด้าน แล้วดึงออกจากตัวกั้น แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งสองชิ้น



8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำ และสบู่ เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน
9. หลังจากทำความสะอาด ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเตาอบ ติดตั้งแผงกระจกกลับเข้าไปในลำดับที่ถูกต้อง ตรวจสอบสัญลักษณ์ / การพิมพ์ที่ด้านข้างของแผงกระจก หากติดตั้งฝาปิดอย่างถูกต้อง คุณจะได้ยินเสียงคลิกเมื่อปิดกลอน

11.5 การเปลี่ยนหลอดไฟ

คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ถอดปลั๊กไฟ
3. วางผ้าบนพื้นเตาอบ

ข้อควรระวัง

ถือหลอดฮาโลเจนด้วยผ้าทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้มีคราบไขมันใหม่บนหลอดไฟ

ไฟด้านหลัง

1. หมุนฝาครอบหลอดไฟกระจกเพื่อนำออก.
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ

3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C

4. ติดตั้งฝาครอบกระจก

12. การแก้ไขปัญหา

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ในกรณีอื่นที่ไม่รวมอยู่ในตารางนี้ โปรดติดต่อกับ ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

ปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
เครื่องไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากปัญหายังคงอยู่ ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
ปะเก็นประตูชำรุด	ห้ามใช้เครื่อง ติดต่อกับศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
จอแสดงผลแสดงข้อความ "00:00" หรือ "12:00"	เกิดเหตุไฟดับ ตั้งค่าเวลาโปรดดูที่ "ก่อนใช้งานครั้งแรก"

ปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด เปลี่ยนหลอดไฟ ดูที่ "การดูแลและทำความสะอาด" การเปลี่ยนหลอดไฟ

12.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู ยานำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลที่นี่

รุ่น (MOD.):

หมายเลขสินค้า (PNC):

หมายเลขซีเรียล (S.N.):

13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

13.1 เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาบ่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงาน หากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเวลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

อพัตถลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์ ⚡ ร่วมกับขยะใน

คู่มือรีไซเคิล ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องถิ่นของคุณ

Chào mừng bạn đến với Electrolux! Cảm ơn bạn đã chọn thiết bị của chúng tôi.



Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin về dịch vụ và sửa chữa:

www.electrolux.com/support

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	31
2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	33
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	35
4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN.....	36
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.....	36
6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY.....	36
7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG.....	37
8. CHỨC NĂNG CỦA ĐỒNG HỒ.....	38
9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN.....	38
10. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN.....	39
11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH.....	41
12. XỬ LÝ SỰ CỐ.....	43
13. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG.....	43
14. LO NGẠI VỀ MÔI TRƯỜNG.....	44

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 trẻ không nghịch lò.

- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vứt bao bì đúng cách.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ em và thú nuôi tránh xa thiết bị khi đang sử dụng và khi hạ nhiệt.
- Nếu thiết bị có chức năng an toàn cho trẻ em, chức năng này cần được kích hoạt.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.

1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn.
- Đây là thiết bị gia dụng thiết kế để dùng cho một hộ gia đình ở môi trường trong nhà.
- Thiết bị này có thể được sử dụng ở văn phòng, phòng dành cho khách ở khách sạn, phòng dành cho khách ở nhà nghỉ phục vụ bữa sáng, phòng dành cho khách ở trang trại và các địa điểm tương tự khác miễn là mục đích sử dụng không vượt quá mức sử dụng gia dụng (trung bình).
- Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi bộ cấp nguồn trước khi tiến hành bảo trì.
- Nếu dây cáp điện bị hỏng thì dây phải được thay thế 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 cơ giật điện.
- **CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng đã tắt thiết bị trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng hoặc bề mặt của khoang thiết bị.

- Luôn sử dụng loại găng tay dùng cho lò nướng để lấy hoặc đưa các phụ kiện hay đồ dùng trong lò nướng.
- Để tháo giá đỡ kệ, trước tiên hãy kéo mặt trước của giá đỡ rồi kéo phần sau ra khỏi các thành bên. Lắp đặt giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.
- Không sử dụng bộ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

2.1 Lắp đặt

CẢNH BÁO!

Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Làm theo hướng dẫn lắp đặt trên trang web của chúng tôi.
- 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.
- Lắp đặt thiết bị ở nơi an toàn, phù hợp và đáp ứng các yêu cầu lắp đặt.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Trước khi lắp thiết bị, hãy kiểm tra xem cửa thiết bị có bị vướng khi mở.
- Thiết bị này được trang bị hệ thống làm nguội bằng điện. Thiết bị phải được vận hành với bộ cấp nguồn điện.

2.2 Kết nối điện

CẢNH BÁO!

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.

- Đối với Singapore, chỉ sử dụng hệ thống dây điện cố định.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm và dây điện. Nếu cần thay dây điện thì việc này phải được tiến hành bởi Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi.
- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị hoặc lổ 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 chặt theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoáy khỏi đế),

thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.

- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Thiết bị này chỉ được cung cấp kèm cáp nguồn.

Các loại cáp dùng để lắp đặt hoặc thay thế tại châu Âu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

Tổng công suất (W)	Tiết diện của cáp (mm ²)
tối đa 1380	3x0.75
tối đa 2300	3x1
tối đa 3680	3x1.5

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

2.3 Sử dụng

CẢNH BÁO!

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

- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.
- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Hãy cẩn thận khi quý vị mở cửa thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động. Có thể có khí nóng thoát ra.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không tạo áp lực lên cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần với rượu có thể tạo ra hỗn hợp rượu và không khí.

- Không để tia lửa hoặc ngọn lửa đang mở tiếp xúc với thiết bị khi bạn mở cửa.
- Luôn sử dụng thủy tinh và hũ được phê duyệt cho mục đích bảo quản.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên lò.

CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để tránh làm hỏng hoặc mất màu lớp men:
 - không đặt đồ dùng nấu nướng hoặc các vật dụng khác trực tiếp vào đáy khoang lò.
 - không đặt trực tiếp lá nhôm lên đáy khoang thiết bị.
 - không cho nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
 - không để bát đĩa và thức ăn ẩm trong thiết bị sau khi bạn nấu xong.
 - hãy cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phần tráng men hoặc thép không gỉ không ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của lò.
- Sử dụng chảo sâu lòng để làm các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ố cứng đầu.
- Chỉ sử dụng các phụ kiện đi kèm lò này hoặc được nhà sản xuất khuyến nghị.
- Luôn đóng cửa thiết bị khi nấu.
- Nếu thiết bị được lắp đặt đằng sau một tấm nội thất (ví dụ như cánh cửa), hãy đảm bảo rằng cửa không bị đóng khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt và hơi ẩm có thể tích tụ phía sau tấm nội thất kín và gây hư hại thiết bị, phần vỏ hoặc sàn nhà. Không đóng tấm nội thất cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.

2.4 Chăm sóc và vệ sinh

CẢNH BÁO!

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

- Trước khi bảo trì, hãy tắt thiết bị và rút phích nguồn ra khỏi ổ 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 nặng.
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Vệ sinh thiết bị bằng một mảnh vải mềm, ẩm. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tẩy làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của nước xịt.

2.5 Chiếu sáng bên trong

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

- Về các đèn trong sản phẩm này và đèn là phụ tùng bán riêng: Những đèn này nhằm chịu đựng được điều kiện vật lý vô cùng khắc nghiệt trong các thiết bị gia dụng như nhiệt độ, độ rung, độ ẩm hoặc dùng để

phát tín hiệu thông tin về trạng thái hoạt động của thiết bị. Chúng không nhằm để sử dụng trong các ứng dụng khác và không phù hợp với việc chiếu sáng phòng của gia đình.

- Sản phẩm này chứa nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng cấp G.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

2.6 Bảo dưỡng

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

2.7 Thải bỏ

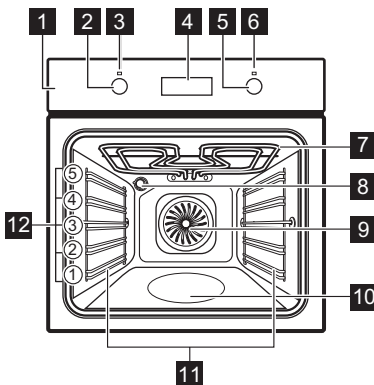
⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt.

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

3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

3.1 Tổng quan chung




- 1 Bảng điều khiển
- 2 Núm chức năng làm nóng
- 3 Đèn/biểu tượng nguồn
- 4 Màn hình
- 5 Núm điều khiển (để điều khiển nhiệt độ)
- 6 Đèn chỉ báo/biểu tượng nhiệt độ
- 7 Bộ phận làm nóng
- 8 Đèn
- 9 Quạt
- 10 Khoảng dập nổi - Hộp đựng nước làm sạch
- 11 Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
- 12 Vị trí kệ

4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN



4.1 Bật và tắt lò


Để bật lò lên:

1. Nhấn vào các nút. Các nút bật ra.
2. Xoay nút điều chỉnh các chức năng làm nóng để chọn chức năng.
3. Xoay nút điều khiển để điều chỉnh thiết lập.

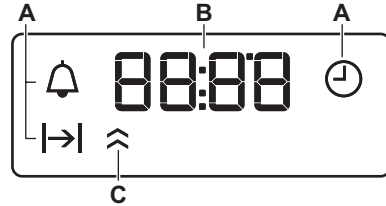
Để tắt lò: xoay nút điều chỉnh các chức năng làm nóng về vị trí tắt .

4.2 Các nút / trường cảm biến

	Để đặt thời gian.
	Để đặt chức năng đồng hồ.

 Để đặt thời gian.

4.3 Màn hình



- A. Chức năng của đồng hồ
- B. Đồng hồ hẹn giờ
- C. Đèn chỉ báo nhiệt tăng




5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Đặt thời gian




Sau khi kết nối đầu tiên với nguồn điện, đợi cho đến khi màn hình hiển thị: "00:00" hoặc "12:00" (tùy thuộc vào kiểu máy).

1. ,  - nhấn để đặt thời gian.
2.  - nhấn để xác nhận hoặc thời gian đã đặt trong ngày sẽ tự động được lưu sau 5 giây.

5.2 Làm nóng trước và vệ sinh lần đầu

Làm nóng trước lò trống trước lần sử dụng đầu tiên và tiếp xúc với thực phẩm. Lò có thể

phát ra mùi khó chịu và khói. Thông gió phòng trong quá trình làm nóng trước.


1. Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo ra khỏi thiết bị.
2. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Tham khảo Sử dụng hàng ngày. Để lò hoạt động trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 15 phút.
4. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 15 phút.
5. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
6. Chỉ lau chùi thiết bị và phụ kiện bằng khăn vải sợi nhỏ, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.
7. Đặt phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo rời về vị trí ban đầu.

6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Chức năng làm nóng

 Đèn
Để bật đèn.



Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Khi bạn sử dụng chức năng này, nhiệt độ bên trong lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để biết thêm thông tin, tham khảo chương "Sử dụng hàng ngày", Lưu ý về: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm.



Nấu thông thường / Làm sạch bằng nước

Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.

Tham khảo chương "Chăm sóc và vệ sinh" để biết thêm thông tin về: Vệ sinh bằng nước.



Nhiệt dưới

Để nướng các loại bánh có đáy giòn và để bảo quản thực phẩm.



Nấu bằng quạt chuẩn

Nướng thịt và nướng bánh. Đặt nhiệt độ thấp hơn so với Nấu ăn Thông thường vì quạt phân bố đều nhiệt bên trong lò.



Nướng

Để nướng những miếng thực phẩm mỏng và để nướng bánh mì.



Nướng nhanh

Để nướng những miếng thực phẩm mỏng với số lượng lớn và để nướng bánh mì.



Nướng Turbo

Để nướng súc thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để nướng gratin và để làm chín vàng.



Chức năng nướng Pizza

Để nướng pizza và các món ăn khác cần nhiều nhiệt hơn từ bên dưới.

6.2 Lưu ý: Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Chức năng này đã được sử dụng để tuân thủ các yêu cầu về mức hiệu suất năng lượng và thiết kế sinh thái EU 65/2014 (theo và EU 66/2014). Kiểm tra theo: IEC/EN 60350-1.

Phải đóng cửa lò trong khi nấu để chức năng không bị gián đoạn và lò hoạt động với hiệu suất năng lượng cao nhất có thể.

Để xem hướng dẫn nấu ăn, tham khảo Gọi ý và lời khuyên, Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm. Để xem các khuyến nghị chung về tiết kiệm năng lượng, tham khảo Hiệu suất năng lượng, lời khuyên Tiết kiệm năng lượng.

6.3 Cài chức năng làm nóng

1. Xoay núm điều khiển chức năng làm nóng để chọn một chức năng làm nóng.
2. Vận núm điều chỉnh để chọn nhiệt độ.
3. Khi nấu xong, vận các núm về vị trí tắt để tắt lò.

7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG

7.1 Quạt làm mát




Khi thiết bị hoạt động, quạt làm mát sẽ tự động bật để làm mát bề mặt thiết bị. Nếu bạn tắt thiết bị, quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động cho đến khi thiết bị nguội hẳn.

7.2 Bộ điều nhiệt an toàn





Việc vận hành sai bếp lò hay lỗi bộ phận có thể dẫn đến việc quá nhiệt nguy hiểm. Để ngăn ngừa điều này, bếp lò có bộ điều nhiệt an toàn sẽ ngắt nguồn điện. Bếp lò tự động bật trở lại khi nhiệt độ giảm xuống.

8. CHỨC NĂNG CỦA ĐỒNG HỒ




8.1 Bảng chức năng đồng hồ

	Thời gian trong ngày Để thiết lập, thay đổi hoặc kiểm tra thời gian trong ngày.
	Thời lượng Để đặt thời gian hoạt động của thiết bị.
	Chuông hẹn phút Để đặt đếm ngược. Chức năng này không có tác dụng khi thiết bị hoạt động. Bạn có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi lò tắt.

8.2 Thiết lập: Thời gian trong ngày





1. Nhấn liên tục Biểu tượng  - để thay đổi thời gian trong ngày. Biểu tượng  - nhấp nháy.
2. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để cài đặt thời gian.



Sau khoảng 5 giây, nhấp nháy dừng và màn hình hiển thị thời gian.

Biểu tượng  - nhấp nháy khi bạn kết nối thiết bị với nguồn điện, khi bị cắt điện hoặc khi không đặt đồng hồ hẹn giờ. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để cài đặt thời gian.

8.3 Thiết lập: Thời lượng





1. Cài đặt chức năng làm nóng và nhiệt độ.

2. Biểu tượng  - nhấn nhiều lần. Biểu tượng  - nhấp nháy.
3. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để cài đặt: Thời lượng.

Màn hình hiển thị Biểu tượng  . Biểu tượng  - nhấp nháy khi thời gian đặt kết thúc. Tín hiệu sẽ vang lên và thiết bị sẽ tắt.

4. Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.
5. Vận các núm về vị trí tắt.



8.4 Thiết lập: Chuông hẹn phút

1. Biểu tượng  - nhấn liên tục. Biểu tượng  - nhấp nháy.
2. Biểu tượng  , Biểu tượng  - nhấn để đặt thời gian.

Chức năng tự động khởi động sau 5 giây. Khi thời gian nấu đã cài đặt kết thúc, âm báo sẽ phát ra.

3. Nhấn vào nút bất kỳ để tắt âm báo.
4. Vận các núm về vị trí tắt.

8.5 Hủy bỏ: Chức năng của đồng hồ

1. Nhấn liên tục cho đến khi Biểu tượng  - chức năng đồng hồ bắt đầu nhấp nháy.
2. Nhấn và giữ Biểu tượng  . Chức năng đồng hồ sẽ tắt sau vài giây.

9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

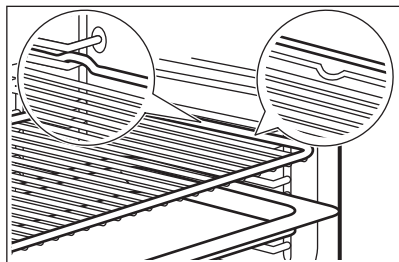
9.1 Lắp phụ kiện

Có sẵn phụ kiện tùy theo từng mẫu lò. Quét mã QR để xem cách sử dụng các phụ kiện đi kèm với lò của quý vị. Bạn có thể đặt hàng riêng phụ kiện tùy chọn. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên lạc với nhà cung cấp tại địa phương của quý vị.



Răng cưa nhỏ ở phía trên tăng thêm độ an toàn và bảo vệ chống nghiêng. Các chỗ lõm cũng là thiết bị chống nghiêng. Phần rìa xung quanh kệ ngăn không để dụng cụ nấu ăn trượt khỏi kệ.

Lắp phụ kiện (kệ/khay lưới) vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ. Đảm bảo rằng kệ chạm vào phía sau bên trong lò nướng và chân hướng xuống.



Nếu khay của quý vị có cạnh dốc, hãy để cạnh đó về phía sau bên trong lò nướng.

Nếu có chữ khắc trên phụ kiện, hãy đảm bảo rằng chữ đó hướng về quý vị.

Nếu sử dụng khay có lỗ, hãy đặt khay/chảo bên dưới để hứng chất lỏng nhỏ giọt.

10. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN

10.1 Khuyến nghị nấu nướng

Nhiệt độ và thời gian nấu trong các bảng chỉ để hướng dẫn. Những thông số này còn phụ thuộc vào công thức món ăn, chất lượng và số lượng thành phần được sử dụng.




Lò của bạn có thể nướng hoặc quay theo cách khác so với lò mà bạn đã có trước đây. Phần gợi ý dưới đây cho biết các cài đặt được khuyến dùng về nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ đối với những loại thực phẩm cụ thể.




Tính vị trí kệ từ đáy sàn bếp lò.

Nếu bạn không thể tìm thấy các thiết lập cho một công thức nấu ăn cụ thể, hãy tìm thiết lập tương tự.

Để biết mẹo tiết kiệm năng lượng, hãy tham khảo Hiệu suất năng lượng.

Các biểu tượng được sử dụng trong bảng:

	Loại thực phẩm
	Chức năng làm nóng
	Nhiệt độ

	Phụ kiện
	Vị trí kệ
	Thời gian nấu (phút)





10.2 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm - phụ kiện được khuyến dùng





Sử dụng khuôn thiếc và vật chứa tối màu, không phản quang. Các loại này có khả năng hấp thụ nhiệt tốt hơn bát đĩa sáng màu và phản quang.

- **Chảo pizza** - tối màu, không phản quang, đường kính 28 cm
- **Đĩa nướng** - tối màu, không phản quang, đường kính 26 cm
- **Khuôn gốm sứ** - bằng gốm sứ, đường kính 8 cm, chiều cao 5 cm
- **Khuôn thiếc để bánh flan** - tối màu, không phản quang, đường kính 28 cm

10.3 Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm






Để có kết quả tốt nhất, hãy làm theo các đề xuất được liệt kê trong bảng dưới đây.

		°C		
Bánh mì ổ nhỏ ngọt, 12 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	175	3	40 - 50
Bánh mì ổ nhỏ tròn, 9 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Pizza, đông lạnh, 0.35 kg	kệ lưới	180	2	45 - 55

		°C		
Bánh cuộn Thụy Sĩ	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40
Bánh socola hạnh nhân	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	45 - 50
Bánh Soufflé, 6 miếng	khuôn ramekin gồm trên kệ kim loại	190	3	45 - 55
Đế bánh flăng bông lan	khuôn thiếc đế bánh flăng trên kệ kim loại	180	2	35 - 45
Bánh kẹp Victoria	đĩa nướng trên kệ kim loại	170	2	35 - 50
Cá rim, 0,3 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Cá nguyên con, 0,2 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	25 - 35
Phi lê cá, 0,3 kg	chảo pizza trên kệ kim loại	170	3	30 - 40
Thịt rim, 0,25 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	35 - 45
Thịt xiên nướng, 0,5 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	3	40 - 50
Bánh quy, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	150	2	30 - 45
Macaroon, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	45 - 55
Bánh nướng xốp, 12 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40
Bánh pastry rau húng, 16 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	35 - 45
Bánh quy bơ, 20 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	150	2	40 - 50
Bánh tạc nhỏ, 8 miếng	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	170	2	30 - 40
Rau củ quả, rim, 0,4 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	2	35 - 45
Trứng tráng chay	chảo pizza trên kệ kim loại	180	3	35 - 45
Rau củ quả Địa Trung Hải, 0,7 kg	khay nướng hoặc chảo hứng mỡ	180	4	35 - 45

10.4 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo IEC 60350-1.

				°C	
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)	Nấu thông thường	Khay nướng	3	170	20 - 35
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	3	150 - 160	20 - 35
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	2 và 4	150 - 160	20 - 35
Bánh táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu thông thường	Kệ dây	2	180	70 - 90
Bánh táo, 2 khuôn thiếc Ø20 cm	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	70 - 90
Bánh bông lan không béo, khuôn bánh Ø26 cm ¹⁾	Nấu thông thường	Kệ dây	2	170	40 - 50
Bánh bông lan không béo, khuôn bánh Ø26 cm ¹⁾	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2	160	40 - 50
Bánh bông lan không béo, khuôn bánh Ø26 cm ¹⁾	Nấu bằng quạt chuẩn	Kệ dây	2 và 4	160	40 - 60
Bánh bơ giòn	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	3	140 - 150	20 - 40
Bánh bơ giòn	Nấu bằng quạt chuẩn	Khay nướng	2 và 4	140 - 150	25 - 45
Bánh bơ giòn	Nấu thông thường	Khay nướng	3	140 - 150	25 - 45
Bánh mì nướng ¹⁾	Nướng	Kệ dây	4	tối đa	1 - 5

1) Làm nóng lò trước trong 10 phút.

11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

11.1 Lưu ý khi làm sạch

Chất tẩy rửa

- Chỉ lau chùi mặt trước của thiết bị bằng khăn vải sợi nhỏ thấm nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Làm sạch và kiểm tra miếng đệm cửa xung quanh khung của khoang lò.
- Sử dụng dung dịch làm sạch để làm sạch bề mặt kim loại.
- Làm sạch vết bẩn bằng xà phòng dịu nhẹ.

Sử dụng hàng ngày

- Vệ sinh bên trong lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc những cặn khác có thể gây ra lửa.

- Hơi ẩm có thể ngưng tụ trong thiết bị hay trên các tấm cửa kính. Để giảm ngưng tụ, hãy để thiết bị hoạt động trong 10 phút trước khi nấu. Không cất thực phẩm trong lò lâu hơn 20 phút. Chỉ lau khô bên trong lò bằng khăn vi sợi sau mỗi lần dùng.

Phụ kiện

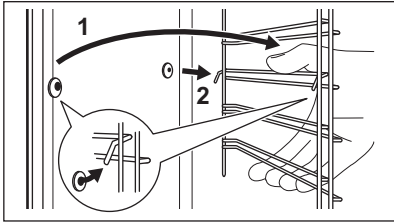
- Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Chỉ dùng khăn vải sợi nhỏ với nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không làm sạch các phụ kiện bằng máy rửa bát.
- Không làm sạch phụ kiện không chống dính bằng chất tẩy rửa bào mòn hoặc các vật có cạnh sắc nhọn.

11.2 Tháo giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để vệ sinh lò.

- Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.

2. Kéo phần trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh.
3. Kéo đầu phía sau của giá đỡ kệ ra khỏi vách bên và tháo nó ra.



4. Đặt các giá đỡ kệ trở lại vị trí ban đầu. Lặp lại các bước theo thứ tự ngược lại. Nếu các thanh trượt ống lồng được cung cấp, các chốt giữ của nó phải hướng về phía trước.

11.3 Làm sạch bằng nước

Quy trình làm sạch này sử dụng độ ẩm để loại bỏ mỡ và vụn thức ăn bám trong thiết bị.

1. Rót nước vào khoang dập nổi: 300 ml.
2. Đặt chức năng:
3. Đặt nhiệt độ lên 90 °C.
4. Để lò hoạt động trong 30 phút.
5. Tắt lò.
6. Đợi cho đến khi lò nguội. Lau khô khoang lò bằng giẻ mềm.

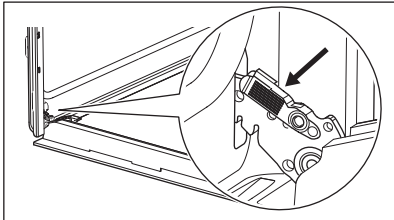
11.4 Tháo và lắp cửa

Có thể tháo cửa bếp lò và các tấm kính bên trong để vệ sinh. Đọc toàn bộ hướng dẫn về "Tháo và lắp cửa" trước khi quý vị tháo các tấm kính.

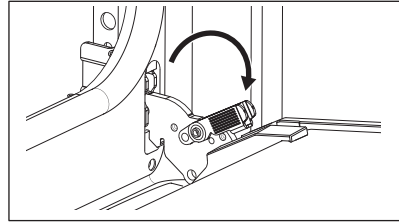
THẬN TRỌNG!

Không sử dụng lò khi không có các tấm kính.

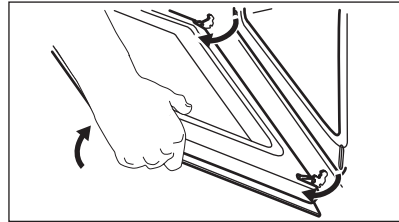
1. Mở cửa hết cỡ và giữ cả hai bản lề.



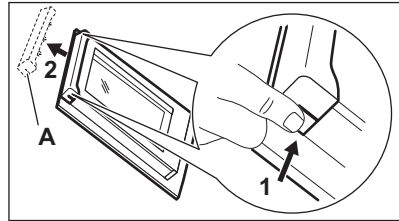
2. Nâng và kéo các chốt cho đến khi có tiếng tách.



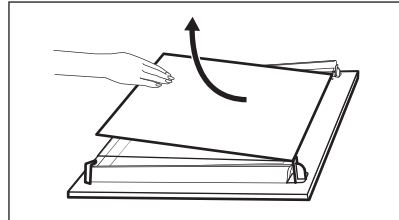
3. Đóng nửa cửa lò lưng chừng so với vị trí mở đầu tiên. Sau đó nâng và kéo để tháo cửa ra khỏi vị trí.



4. Để cánh cửa trên giẻ mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.
5. Giữ phần khung cửa A ở mép trên cùng của cánh cửa ở hai bên và đẩy vào bên trong để tháo phần đệm kẹp ra.



6. Kéo thanh rìa cửa về phía trước để tháo ra.
7. Giữ lần lượt các tấm kính cửa bằng cạnh trên cùng và kéo chúng lên, ra khỏi thanh dẫn. Đảm bảo rằng tấm kính trượt ra khỏi khung hỗ trợ hoàn toàn.



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.

- Sau khi vệ sinh, lắp đặt các tấm kính và cửa lò. Đảm bảo đặt các tấm kính trở lại theo đúng trình tự. Kiểm tra biểu tượng/hình in trên cạnh bên tấm kính. Nếu cửa được lắp đúng cách, bạn sẽ nghe thấy tiếng tách khi đóng các chốt.

11.5 Thay đèn

CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

- Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
- Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện chính.
- Đặt khăn lên đáy khoang lò.

THẬN TRỌNG!

Luôn giữ đèn halogen bằng miếng vải để tránh cận dầu mỡ bám vào đèn.

Đèn sau

- Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.
- Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
- Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
- Lắp chụp đèn thủy tinh.

12. XỬ LÝ SỰ CỐ

CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

12.1 Phải làm gì nếu...

Đối với bất kỳ trường hợp nào không có trong bảng này, vui lòng liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục
Thiết bị không nóng lên.	Cầu chì bị nổ. Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân gây ra sự cố. Nếu vấn đề vẫn tiếp tục xảy ra, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn.
Miếng đệm cửa bị hỏng.	Không sử dụng lò. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Màn hình hiển thị "00:00" hoặc "12:00".	Đã bị cắt điện. Đặt thời gian trong ngày. Tham khảo phần "Trước khi sử dụng lần đầu".

Vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục
Đèn không hoạt động.	Đèn bị cháy. Thay đèn. Tham khảo "Bảo trì và làm sạch", Thay thế bóng đèn.

12.2 Dữ liệu dịch vụ

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

Dữ liệu cần cung cấp cho trung tâm dịch vụ được ghi trong biển thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước của lò. Bạn có thể thấy bảng này khi mở cửa. Không tháo tấm xếp hạng khỏi thiết bị.

Chúng tôi khuyên bạn nên viết dữ liệu ở đây:

Model (MOD.):

Số sản phẩm (PNC):

Số sê-ri (S.N.):

13. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG

13.1 Lời khuyên tiết kiệm năng lượng

Các lời khuyên sau đây sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng khi sử dụng lò.

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

Sử dụng dụng cụ nấu bằng kim loại và khuôn thiếc/vật chứa tối màu, không phản quang để cải thiện khả năng tiết kiệm năng lượng.

Không làm nóng lò trước khi nấu, trừ khi có khuyến nghị cụ thể.

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

Nấu bằng quạt

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

Nhiệt dư

Khi thời lượng nấu dài hơn 30 phút, hãy giảm nhiệt độ thiết bị xuống mức tối thiểu trước khi

kết thúc nấu 3 - 10 phút. Nhiệt dư bên trong thiết bị sẽ tiếp tục nấu.

Sử dụng lượng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc hâm nóng các món ăn khác.


Giữ cho thức ăn nóng


Chọn thiết lập nhiệt độ thấp nhất có thể để sử dụng lượng nhiệt dư và giữ ấm cho thức ăn.

Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm

Chức năng được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu.

14. LO NGẠI VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế vật liệu có biểu tượng . Bỏ bao bì vào các thùng tương ứng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người bằng cách tái chế rác thải từ thiết bị điện và điện tử. Không thải bỏ các thiết bị có biểu tượng

 chung với rác thải sinh hoạt. Trả lại sản phẩm cho cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ văn phòng thành phố của bạn.

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

(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

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

RoHS

Compliant







electrolux.com

IMKG.1468.11.2025
701131665-A-482025



CE