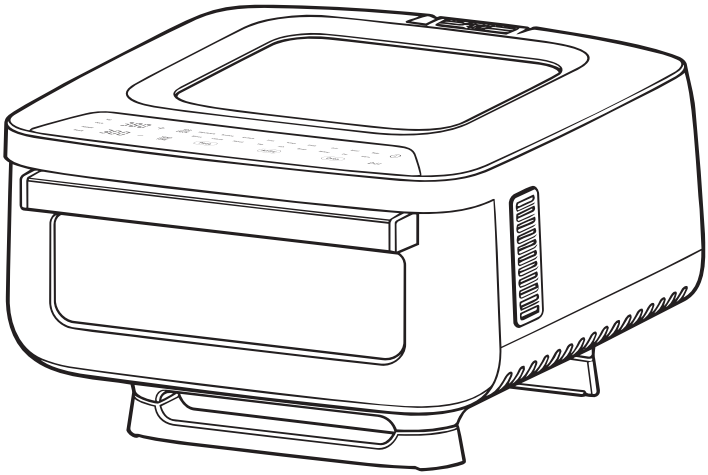
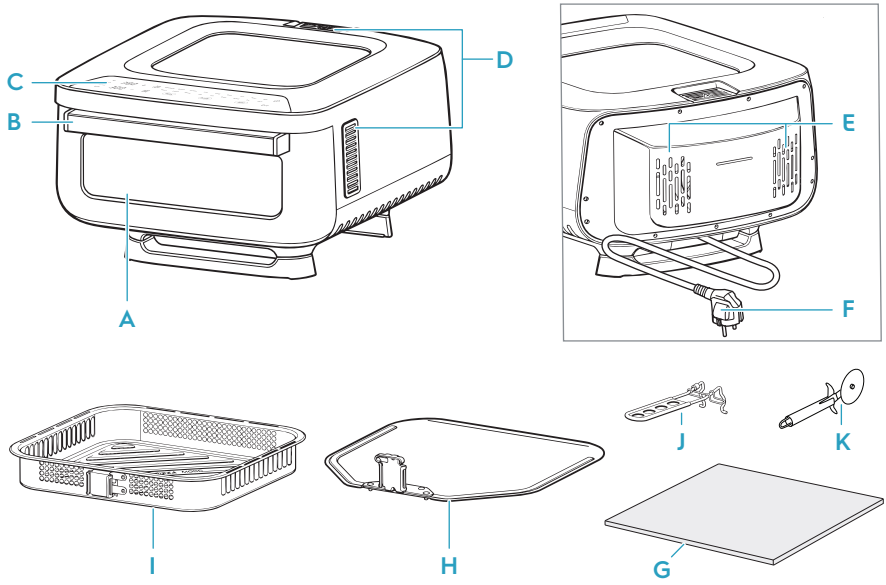
Electrolux

Instruction Book

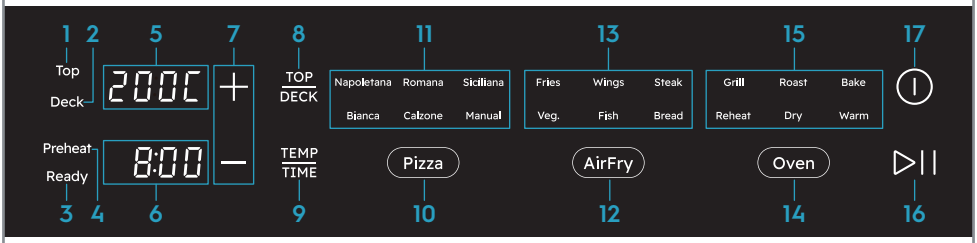
Nordic Timeless Collection
900 Series
3 in 1 Pizza Oven



Components

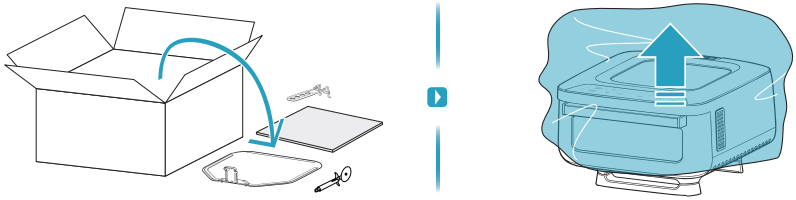


A Door	D Air Outlet	G Pizza Stone	J Detachable Handle
B Handle	E Air Inlet	H Pizza Peel	K Pizza Cutter
C Control Panel	F Power cord and plug	I Air Fry Tray	

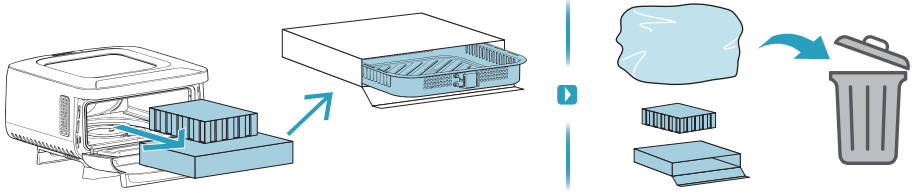


1. Top Indicator
2. Deck Indicator
3. Ready Indicator
4. Preheat Indicator
5. Temperature Display
6. Timer Display
7. Adjustment Buttons (+/-)
8. Top / Deck Selection Button
9. TEMP / TIME Selection Button
10. Pizza Button
11. Pizza Preset Indicators
12. AirFry Button
13. AirFry Preset Indicators
14. Oven Button
15. Oven Preset Indicators
16. Start/Stop Button
17. Power On/Off Button

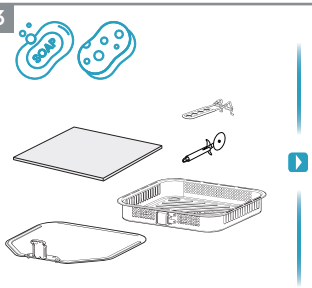
1



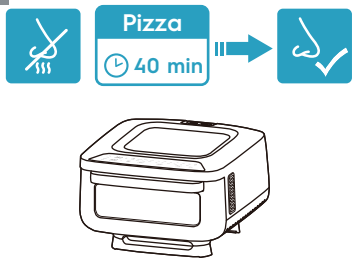
2



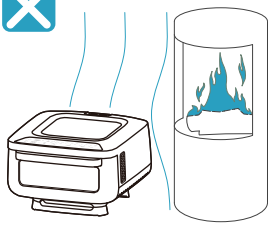
3



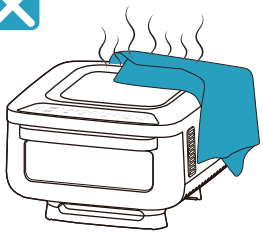
4



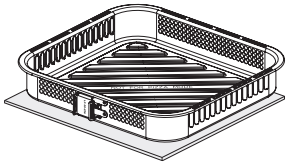
5



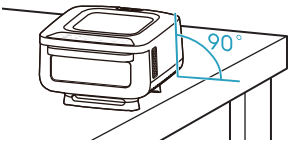
6



7



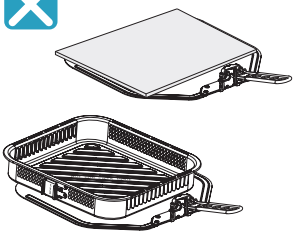
8



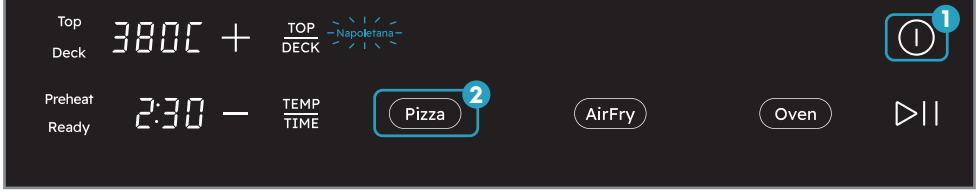
9



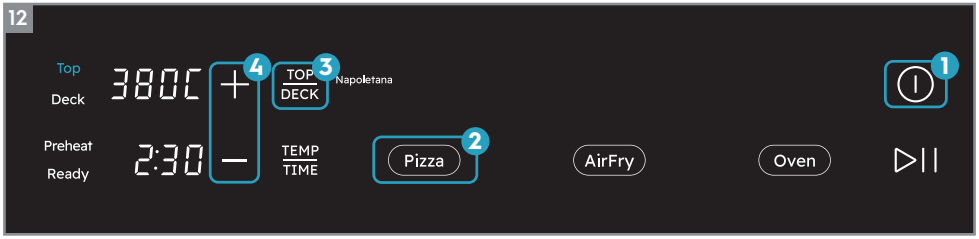
10



11


Top
Deck
380C
+
TOP
DECK
Napoletana
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
Pizza
2
AirFry
Oven
1

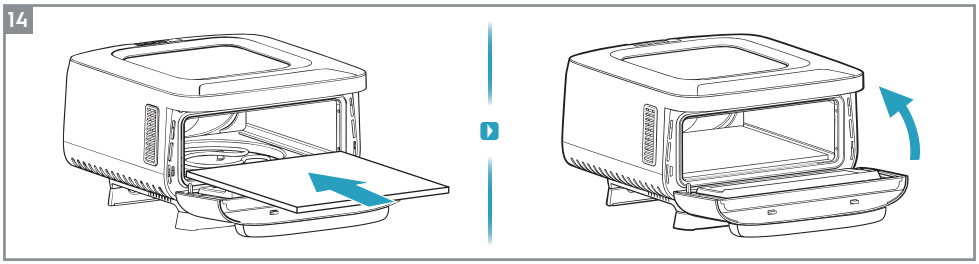
12


Top
Deck
380C
4
+
TOP
DECK
3
Napoletana
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
Pizza
2
AirFry
Oven
1

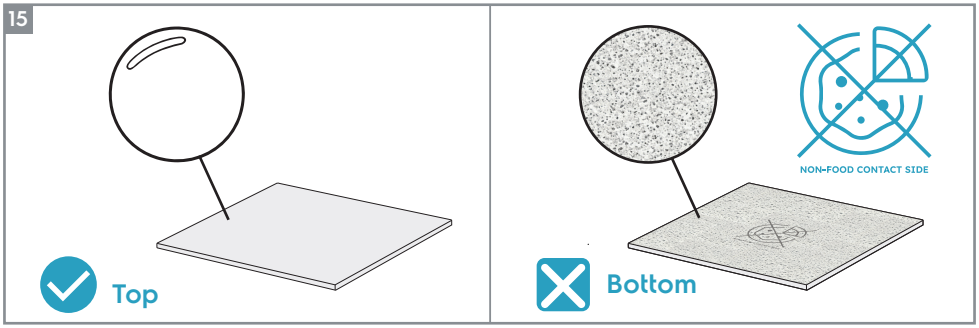
13


Top
Deck
380C
4
+
TOP
DECK
Napoletana
Romana
Siciliana
Fries
Wings
Steak
Grill
Roast
Bake
Bianca
Calzone
Manual
Veg.
Fish
Bread
Reheat
Dry
Warm
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
3
Pizza
2
AirFry
Oven
1

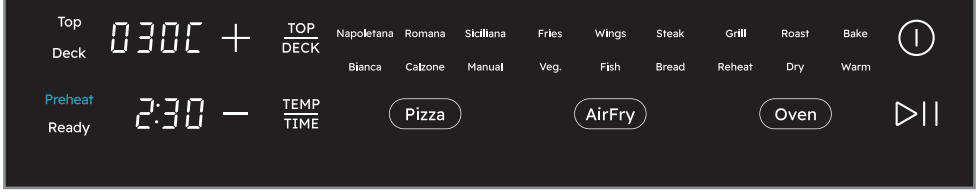
14



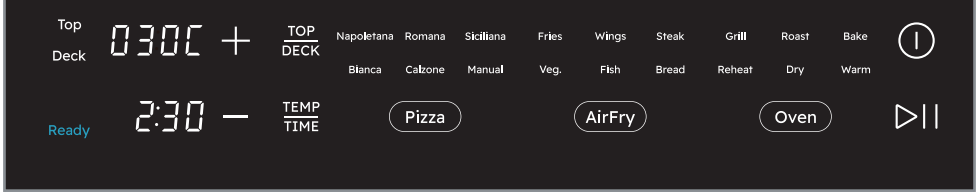
15


Top
NON-FOOD CONTACT SIDE
Bottom

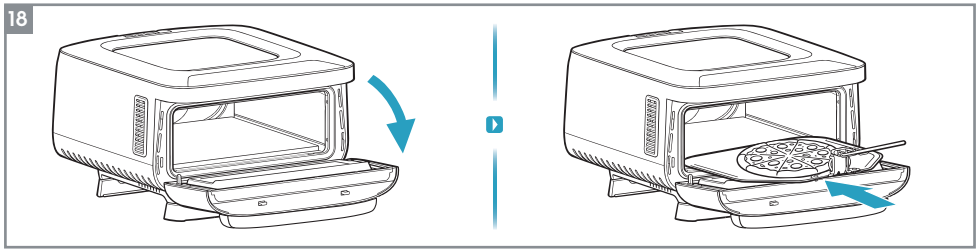
16



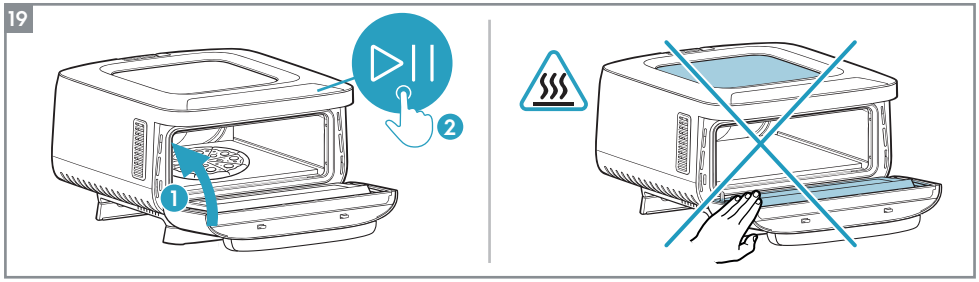
17



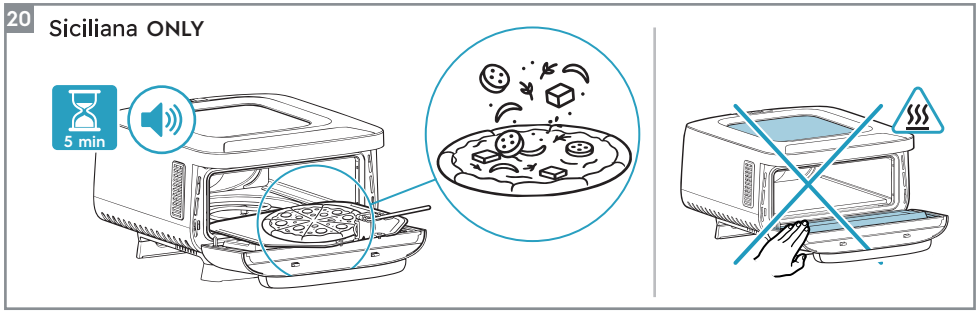
18



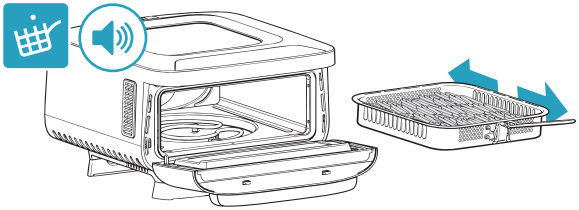
19

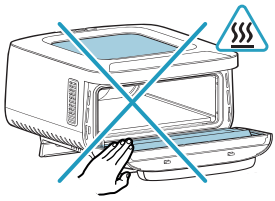


20 Siciliana ONLY

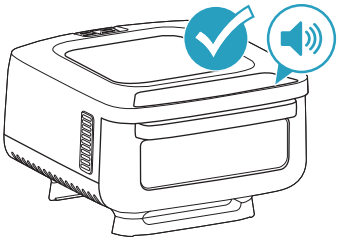


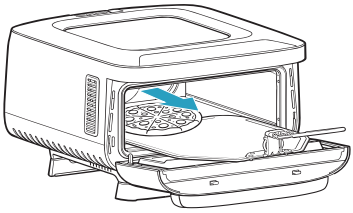
21 Fries / Veg. **ONLY**



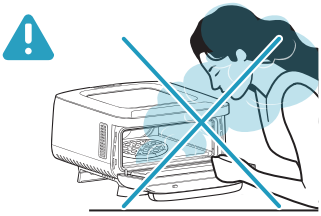


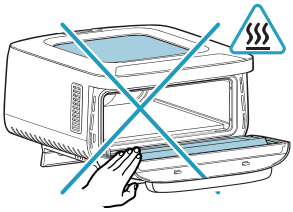
22



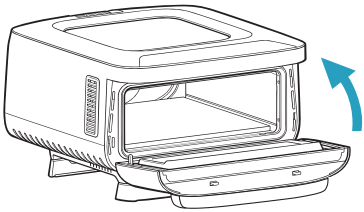


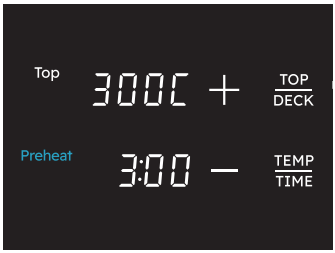
23



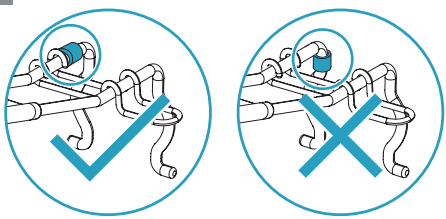


24 Napoletana **ONLY**

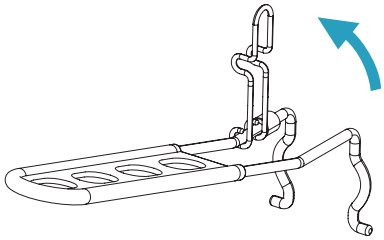




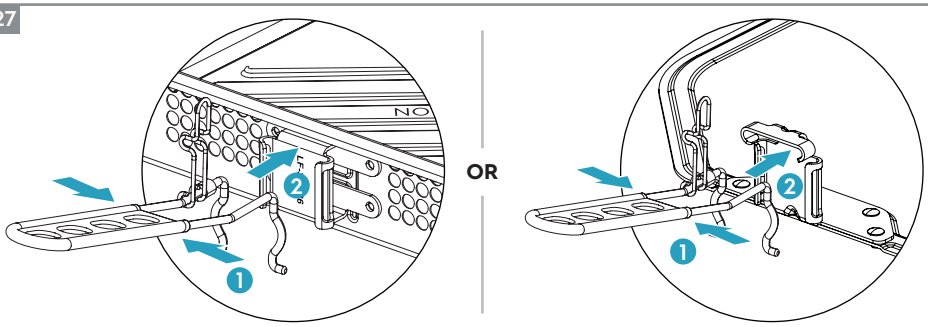
25



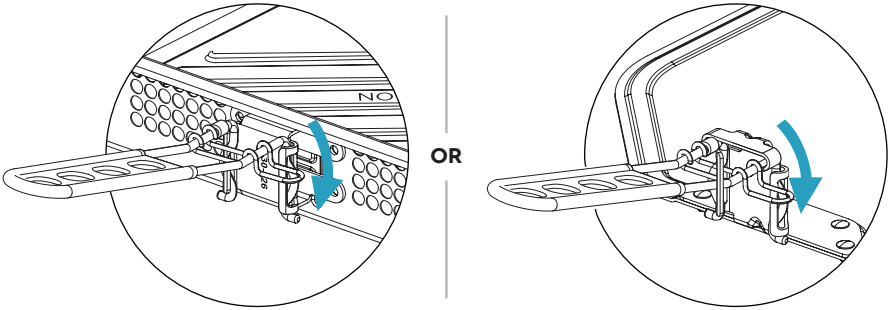
26



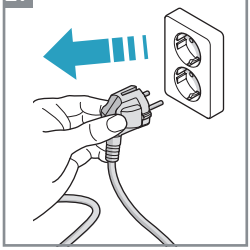
27



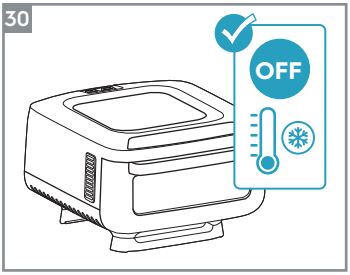
28



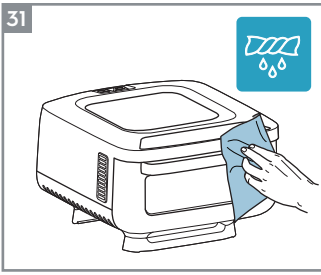
29



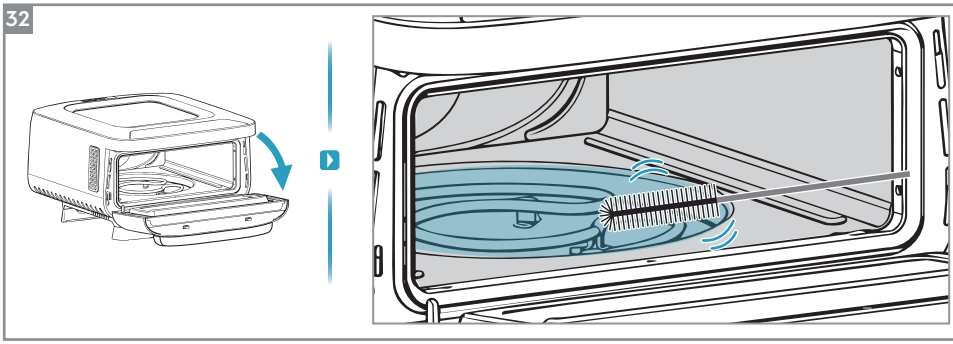
30



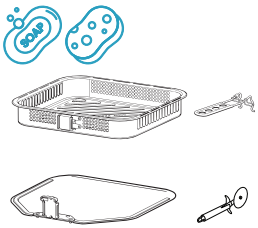
31



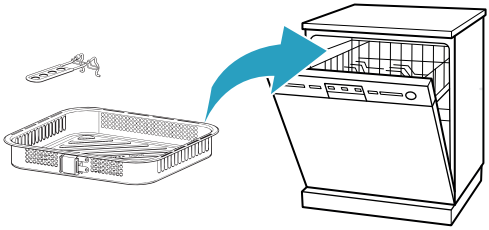
32



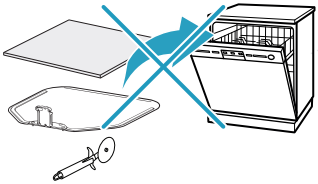
33



34



35



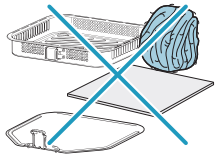
36



37



38



Pre-set Functions

						
Napoletana	Upper: 380°C Lower: 350°C	2.5min	180~380°C	30sec~5min	✓	
Romana	Upper: 320°C Lower: 300°C	3min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Siciliana	Upper: 230°C Lower: 210°C	5 min prebaking +5min baking	180~380°C	30sec~30min	✓	
Bianca	Upper: 280°C Lower: 250°C	3min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Calzone	Upper: 250°C Lower: 220°C	7min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Manual	Upper: 200°C Lower: 180°C	5min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Fries	Upper: 200°C Lower: N/A	25min	80~260°C	1~60min		✓
Wings	Upper: 230°C Lower: N/A	13min	80~260°C	1~60min		
Steak	Upper: 200°C Lower: N/A	8min	80~300°C	1~60min		
Veg.	Upper: 190°C Lower: N/A	12min	80~260°C	1~60min		✓
Fish	Upper: 190°C Lower: N/A	12min	80~260°C	1~60min		
Bread	Upper: 180°C Lower: N/A	18min	80~300°C	1~60min	✓	
Grill	Upper: 250°C Lower: N/A	5min	40~300°C	1~90min		

						
Roast	Upper: 300°C Lower: N/A	5min	40~300°C	1~90min		
Bake	Upper: 170°C Lower: N/A	20min	40~220°C	1~90min		
Reheat	Upper: 160°C Lower: N/A	8min	40~220°C	1~90min		
Dry	Upper: 80°C Lower: N/A	5h	40~100°C	1~5h		
Warm	Upper: 70°C Lower: N/A	60min	40~100°C	1~90min		

Components

A Door	**D** Air Outlet	**G** Pizza Stone	**J** Detachable Handle
B Handle	**E** Air Inlet	**H** Pizza Peel	
C Control Panel	**F** Power cord and plug	**I** Air Fry Tray	**K** Pizza Cutter

1. Top Indicator
2. Deck Indicator
3. Ready Indicator
4. Preheat Indicator
5. Temperature Display
6. Timer Display
7. Adjustment Buttons (+/-)
8. Top / Deck Selection Button
9. TEMP / TIME Selection Button
10. Pizza Button
11. Pizza Preset Indicators
12. AirFry Button
13. AirFry Preset Indicators
14. Oven Button
15. Oven Preset Indicators
16. Start/Stop Button
17. Power On/Off Button

Before first use

1. After unpacking, remove all accessories from the top molded pulp. Then lift out the unit and remove the plastic bag.
2. Open the door and remove the protective packaging and the air fry tray inside. The air fry tray is packaged in a box. Dispose of the packaging materials.
3. Clean the pan and grid with warm water and dish soap. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth.
4. It is normal for a new unit to emit odors the first few times it is operated. Run the empty appliance at Pizza mode for 40 minutes before first use to avoid that.

Causion

5. Do not place the appliance near open flames.
6. Do not block the air inlet or air outlet of the appliance.
7. Do not place the air fry basket on the pizza stone, as this may damage the coating.
8. Place the appliance on a flat and level surface
9. Do not place the appliance on an uneven surface.
10. Do not use a pizza peel to carry or move the pizza stone and air fry basket.

Usage

Mode selection

11. Follow below step to select different modes.
    1. Press the power on/off button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, AirFry or Oven button to select the desired mode. The selected mode will flash slowly and the other mode will be disapprear.

Note: Each mode has different preset temperature and time. Detailed settings can be found in the Presetting Selection.

Temperature adjustment

12. Follow below step to adjust setting temperature
    1. Press the Power button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, Air Fry, or Oven button to select the desired mode.
    3. Press the TOP/DECK button to select the Top or Deck temperature for adjustment.
    4. Press the " + " or " - " buttons to adjust the temperature.

Note: The temperature range varies by mode. For some modes, only the Top temperature can be adjusted.

Timer adjustment

13. Follow below step to adjust setting temperature
    1. Press the Power button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, Air Fry, or Oven button to select the desired mode.
    3. Press the TEMP/TIME button to select the timer display. When the timer display is selected, it will flash slowly.
    4. Press the " + " or " - " buttons to adjust the timer setting.

Note: The timer range varies by mode.

Pizza stone

14. When cooking Pizza, put the pizza stone into the unit, before starting preheat.
15. Important: The two sides of the pizza stone are different. The top side has a smooth, glossy surface and is intended for food contact. The bottom side has a rough surface and is not intended for food contact.

Preheat feature

16. For modes with a preheating function, place food inside affter the preheating completed. Press the Start/Stop button to start the preheating process.
    During preheating, the temperature display shows the actual temperature inside the unit, and the preheat indicator will turn on.

Note: During the preheating, the time display continues to show the set time. The preheating process takes approximately 20 minutes.

17. Once preheating is complete, the unit will beep and stop heating. And the ready indicator will turn on.
18. Open the door and put food inside.
19. Close the door, then press the Start/Stop button to begin cooking. The timer display will start counting down the remaining time.

Note: Hot surfaces. Use caution, do not touch the door glass, top glass panel, or the interior of the unit, as these areas may become very hot during operation.

Siciliana only feature

20. For Siciliana mode, the unit will emit a beep 5 minutes before the end of the set cooking time to remind you to add additional ingredients.

Shake reminder

21. For Fries or Veg. mode, the unit will beep halfway through the set cooking time to remind the user to turn the food.
22. After cooking is complete, the unit will emit a series of beeps as a reminder.
23. Do not stand too close to the door when opening it to avoid burns from hot steam.
    Do not touch the door glass, the top glass panel, or the interior of the unit, as these areas may become very hot during operation.

Napoletana only feature

24. For Napoletana mode, after the door is closed the unit will start preheating again. This mode is specifically designed for quickly baking pizzas in succession. In this mode, we have preset a control logic for 4 consecutive rounds of pizza baking.
    1. Press the "Pizza" button to select "Napoletana" mode, then press the "Start/Pause" button to begin preheating.
    2. Once preheating is complete and the ready icon is illuminated, open the door and place the pizza inside.
    3. Close the door, then press the "Start/Pause" button again to start the timer.
    4. When the timer finishes, open the door to remove the pizza. The appliance will automatically return to preheating mode once the door is closed.
    5. Repeat steps 2–4 to cook the next pizza.

Key Notes for Napoletana Mode

- This mode supports consecutive baking of up to 4 pizzas. After the fourth pizza is cooked, the appliance will automatically exit this mode.
- To continue baking more pizzas, it is recommended to cool down the product for 5 minutes, then restart it and reselect the "Napoletana" mode.
- You can exit this mode directly by pressing the power button at any time.
- While cooking in Napoletana mode, opening and closing the door will trigger the preheating process automatically.

Usage of detachable handle

25. Check that the retaining ring is in the correct position.
26. Release the locking clip.
27. Squeeze the handle and insert the front end of the handle into the connecting slots on the Air Fry Tray or Pizza Peel.
28. Reattach the locking clip.

To remove the handle, first release the locking clip, then squeeze the handle to disengage the handle head from the connector.
Note: When using the Air Fry Tray, remove the handle before closing the door.

CARE & CLEANING

General Cleaning

29. To avoid electric shock, remove the plug from the outlet before performing any cleaning or maintenance. Cleaning should be done with a cold appliance.
30. Allow the unit and accessories to cool completely before cleaning.
31. Use only a damp cloth to clean the outside of the appliance and its electrical cable.
32. Use a soft-bristled brush to gently sweep crumbs or flour from around the elements—do not apply pressure or scratch the surface.
33. For the accessories (excluding the pizza stone), use a soft sponge and mild detergent and rinse thoroughly to clean the accessories.
34. Air fry tray and Detachable handle can be cleaned in a dishwasher.

Pizza Stone Cleaning

- Allow the pizza stone to cool completely before cleaning.
- Use a soft brush, soft sponge, or dry cloth to remove loose food particles and crumbs.
- Use soft sponge to gently remove food residue and stains.

Note:

- Some staining and color changes are normal and are not considered defects.
- Do not use sharp or hard cleaning tools to scrape the pizza stone, as they may damage the surface coating.
- You can rinse the stone with water if needed but DO NOT submerge the stone in water. Make sure the stone is completely dry before using again in the appliance. Wet or damp stones can crack when heated.
- Do not cool the stone with water or use it when damp.

Important

35. Do not put Pizza stone, Pizza peel, Pizza cutter in a dishwasher.
36. Do not use harsh cleaning agents.
37. Do not immerse the plug in water.
38. Do not use steel wool to clean the pizza stone, pizza peel or air fry tray.

EN

What to do if...

Use this guide to help with common issues that may interfere with the performance of the product. If this does not help improve the issue, please contact Customer Service.

Problem	Possible Cause	Solution
Appliance doesn't work	Appliance not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
	Start button not pressed.	Press the start/power button after setting temperature and time.
Fried ingredients are undercooked.	Too many ingredients in the basket.	Cook ingredients in smaller batches (for more even frying).
	Set temperature too low.	Adjust to the required temperature.
Ingredients fry unevenly.	Certain ingredients need shaking halfway through cooking.	Shake ingredients stacked/crossed (e.g., fries) halfway through cooking.
Fried snacks lack crispiness.	Used snacks meant for traditional deep fryers.	Use oven - suitable snacks.
Can't slide the basket properly.	Too many ingredients in the basket.	Don't fill beyond the "MAX" mark on the basket.
White smoke comes out of the appliance.	Preparing greasy ingredients.	The oil released when splash on the heating white smoke. This is normal.
	Grease residues left in the basket from previous use.	White smoke is caused by the heated grease residues in the basket. Thoroughly clean the basket after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Using the wrong type of potato.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during frying.
	Insufficient rinsing of potato sticks before frying.	Properly rinse the potato sticks to remove the starch from their surface.

ชิ้นส่วนต่าง ๆ

A ประตู	**D** ช่องอากาศออก	**G** หินอบพิซซ่า	**J** ที่จับแบบถอดได้
B ที่จับ	**E** ช่องอากาศเข้า	**H** พายตักพิซซ่า	**K** ที่ตัดพิซซ่า
C แผงควบคุม	**F** สายไฟและปลั๊ก	**I** ถาดอบลมร้อน	

1. ไฟแสดงสถานะเตาบน
2. ไฟแสดงสถานะเตาล่าง
3. ไฟแสดงสถานะความพร้อมใช้งาน
4. ไฟแสดงสถานะการอุ่นเตา
5. หน้าจออุณหภูมิ
6. หน้าจอจับเวลา
7. ปุ่มปรับ (+/-)
8. ปุ่มเลือกเตาบน / เตาล่าง
9. ปุ่มเลือก อุณหภูมิ / เวลา
10. ปุ่มพิซซ่า
11. ไฟแสดงสถานะพิซซ่าที่ตั้งไว้
12. ปุ่มอบลมร้อน
13. ไฟแสดงสถานะอบลมร้อนที่ตั้งไว้
14. ปุ่มเตาอบ
15. ไฟแสดงสถานะเตาอบที่ตั้งไว้
16. ปุ่มเริ่ม/หยุด
17. ปุ่มเปิด/ปิด

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. หลังแกะบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากบรรจุภัณฑ์ จากนั้นยกตัวเครื่องออกและนำถุงพลาสติกออก
2. นำบรรจุภัณฑ์ป้องกันและถาดอบลมร้อนด้านในออก ถาดอบลมร้อนจะถูกบรรจุไว้ในกล่อง ทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์
3. ทำความสะอาดถาดและตะแกรงด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน เช็ดด้านในและด้านนอกของอุปกรณ์ด้วยผ้านุ่ม
4. เป็นเรื่องปกติที่เครื่องใหม่ ๆ จะส่งกลิ่นออกมาในช่วงแรกของการใช้งาน ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้เปิดเครื่องเปล่าในโหมดพิซซ่าเป็นเวลา 40 นาที เพื่อช่วยป้องกันการเกิดกลิ่นดังกล่าว

ข้อควรระวัง

5. ห้ามวางอุปกรณ์ใกล้เปลวไฟ
6. ห้ามปิดช่องอากาศเข้าหรือช่องอากาศออกของอุปกรณ์
7. ห้ามวางตะกร้าอบลมร้อนบนหินอบพิซซ่า เนื่องจากอาจทำให้การเคลือบผิวเสียหายได้
8. วางอุปกรณ์บนพื้นเรียบและได้ระดับ
9. ห้ามวางอุปกรณ์บนพื้นไม่เรียบ
10. ห้ามใช้พลั่วตักพิซซ่าเพื่อจับหรือเคลื่อนย้ายหินอบพิซซ่าและตะกร้าอบลมร้อน

การใช้งาน

การเลือกโหมด

11. ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อเลือกโหมดต่าง ๆ
    1. กดปุ่มเปิด/ปิดเพื่อเปิดเครื่อง
    2. กดปุ่ม พิซซ่า อบลมร้อน หรือ เตาอบ เพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ โหมดที่เลือกไฟจะกะพริบช้า ๆ และโหมดอื่นจะดับไป

หมายเหตุ: แต่ละโหมดจะมีอุณหภูมิและเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าแตกต่างกัน
สามารถดูการตั้งค่าอย่างละเอียดได้ในเมนูการเลือกการตั้งค่าล่วงหน้า

การปรับอุณหภูมิ

12. ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อปรับตั้งอุณหภูมิ
    1. กดปุ่มพาวเวอร์เพื่อเปิดเครื่อง
    2. กดปุ่ม พิซซ่า อบลมร้อน หรือ เตาอบ เพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ
    3. กดปุ่ม เตาบน/เตาล่าง เพื่อเลือกปรับอุณหภูมิสำหรับเตาบนหรือเตาล่าง
    4. กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับอุณหภูมิ

หมายเหตุ: ช่วงอุณหภูมิที่สามารถตั้งได้จะแตกต่างกันไปตามแต่ละโหมด สำหรับบางโหมด
สามารถปรับอุณหภูมิสูงสุดของช่วงอุณหภูมิได้เท่านั้น

การปรับการจับเวลา

13. ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อปรับตั้งการจับเวลา
    1. กดปุ่มพาวเวอร์เพื่อเปิดเครื่อง
    2. กดปุ่ม พิซซ่า อบลมร้อน หรือ เตาอบ เพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ
    3. กดปุ่ม อุณหภูมิ/เวลา เพื่อเลือกหน้าจอจับเวลา เมื่อหน้าจอจับเวลาถูกเลือกแล้ว ไฟจะกะพริบช้า ๆ
    4. กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับการตั้งเวลา

หมายเหตุ: ช่วงการตั้งเวลาที่สามารถตั้งได้จะแตกต่างกันไปตามแต่ละโหมด

หินอบพิซซ่า

14. หากต้องการทำพิซซ่า ให้วางหินอบพิซซ่าเข้าในเครื่องก่อนเริ่มอุ่นเตา
15. ข้อสำคัญ: หินอบพิซซ่ามีพื้นผิวสองด้านที่แตกต่างกัน ด้านบนจะมีพื้นผิวเรียบและมันวาว
    ซึ่งออกแบบมาสำหรับสัมผัสกับอาหารโดยเฉพาะ
    ด้านล่างจะมีพื้นผิวขรุขระซึ่งไม่ได้ออกแบบมาสำหรับสัมผัสกับอาหาร

ฟังก์ชั่นอุ่นเตา

16. สำหรับโหมดที่มีฟังก์ชันอุ่นเตา ให้ใส่อาหารเข้าไปในเตาหลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว
    กดปุ่ม เริ่ม/หยุด เพื่อเริ่มการอุ่นเตา
    ระหว่างการอุ่นเตา หน้าจออุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิตามจริงจากภายในเตา
    และไฟแสดงสถานะการอุ่นเตาจะติดขึ้น

หมายเหตุ: ระหว่างการอุ่นเตา หน้าจอเวลาจะยังคงแสดงเวลาที่ตั้งไว้ การอุ่นเตาใช้เวลาประมาณ 20 นาที
17. เมื่อการอุ่นเตาเสร็จสิ้น เตาจะส่งเสียงเตือนและหยุดทำความร้อน และไฟแสดงสถานะความพร้อมใช้งานจะติดขึ้น
18. เปิดประตูและใส่อาหารเข้าไป
19. ปิดประตู จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม/หยุด เพื่อเริ่มทำอาหาร หน้าจอจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังเพื่อแสดงเวลาที่เหลือ

หมายเหตุ: พื้นผิวที่มีความร้อน ใช้ความระมัดระวัง ห้ามสัมผัสกระจกประตู แผ่นกระจกด้านบน หรือภายในเตา
เนื่องจากบริเวณดังกล่าวอาจมีความร้อนสูงมากขณะเตาทำงาน

ฟังก์ชั่น Siciliana

20. สำหรับโหมดSiciliana เตาจะส่งเสียงเตือนก่อนหมดเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ 5 นาที
    เพื่อแจ้งเตือนให้เติมส่วนผสมเพิ่ม

แจ้งเตือนให้เขย่า

21. สำหรับโหมด มันฝรั่งทอด หรือ ผัก เตาจะส่งเสียงเตือนเมื่อทำอาหารไปแล้วครึ่งหนึ่งของเวลาที่ตั้งไว้
    เพื่อเตือนให้ผู้ใช้กลับด้านอาหาร
22. เมื่อทำอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงเตือนเป็นชุดเพื่อแจ้งเตือน
23. อย่ายืนใกล้ประตูเตามากเกินไปขณะเปิดประตู เพื่อป้องกันการถูกไอร้อนลวก
    ห้ามสัมผัสกระจกประตู แผ่นกระจกด้านบน หรือภายในเตา
    เนื่องจากบริเวณดังกล่าวอาจมีความร้อนสูงมากขณะเตาทำงาน

ฟังก์ชั่น Napoletana

24. สำหรับโหมดNapoletana หลังจากปิดประตูเตาแล้ว เตาจะเริ่มทำการอุ่นเตาอีกครั้ง
    โหมดนี้ออกแบบมาเป็นการเฉพาะสำหรับอบพิซซ่าหลายถาดต่อเนื่องอย่างรวดเร็ว ในโหมดนี้
    เราได้ตั้งการควบคุมไว้สำหรับการอบพิซซ่าต่อเนื่อง 4 รอบ
    1. กดปุ่ม "พิซซ่า" เพื่อเลือกโหมด "Napoletana" จากนั้นกดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" เพื่อเริ่มการอุ่นเตา
    2. เมื่ออุ่นเตาเสร็จแล้วและไอคอนพร้อมใช้งานสว่างขึ้น ให้เปิดประตูและนำพิซซ่าเข้าวางด้านในเตา
    3. ปิดประตู จากนั้นกดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" อีกครั้งเพื่อเริ่มจับเวลา
    4. เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ ให้เปิดฝาเตาเพื่อนำพิซซ่าออกจากเตา เมื่อปิดประตูแล้ว
       เตาจะกลับเข้าสู่โหมดอุ่นเตาโดยอัตโนมัติ
    5. ทำซ้ำขั้นตอนที่ 2 ถึง 4 เพื่ออบพิซซ่าถาดถัดไป

หมายเหตุสำคัญสำหรับโหมดNapoletana

- โหมดนี้รองรับการอบพิซซ่าต่อเนื่องกันได้สูงสุด 4 ถาด หลังจากอบพิซซ่าถาดที่สี่เสร็จแล้ว
  เตาจะออกจากโหมดนี้โดยอัตโนมัติ
- เพื่ออบพิซซ่าเพิ่ม แนะนำให้พักเตาให้เย็นลงก่อนเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นเปิดเตาใหม่และเลือกโหมด "Napoletana"
  อีกครั้ง
- คุณสามารถออกจากโหมดนี้ได้โดยตรงทุกเมื่อ โดยกดปุ่มพาวเวอร์
- ขณะปรุงอาหารในโหมดNapoletana การเปิดและปิดประตูจะทำให้เตาเริ่มการอุ่นเตาโดยอัตโนมัติ

การใช้ที่จับแบบถอดได้

25. ตรวจสอบว่าแหวนยึดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
26. ปลดคลิปล็อก
27. บีบที่จับและสอดปลายด้านหน้าของที่จับเข้าไปในช่องเชื่อมต่อของถาดอบลมร้อนหรือพลั่วตักพิซซ่า
28. ติดคลิปล็อกใหม่

เพื่อถอดที่จับ ให้ปลดคลิปล็อกก่อน จากนั้นบีบที่จับเพื่อถอดหัวที่จับออกจากข้อต่อ
หมายเหตุ: เมื่อใช้ถาดอบลมร้อน ให้ถอดที่จับออกก่อนปิดประตู

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

การทำความสะอาดทั่วไป

29. เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเครื่อง ควรทำความสะอาดเมื่อเครื่องเย็นสนิท
30. ปล่อยให้เครื่องและอุปกรณ์เสริมเย็นสนิทก่อนทำความสะอาด
31. ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เท่านั้นในการทำความสะอาดด้านนอกของอุปกรณ์และสายไฟ
32. ใช้แปรงขนนุ่มปัดเศษขนมหรือแป้งบริเวณรอบ ๆ ชิ้นส่วนทำความร้อนอย่างอ่อนโยน ห้ามออกแรงกดหรือขูดพื้นผิว
33. สำหรับอุปกรณ์เสริม (ยกเว้นหินอบพิซซ่า) ให้ใช้ฟองน้ำนุ่มและน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนทำความสะอาด จากนั้นล้างออกให้สะอาด
34. ถาดอบลมร้อนและที่จับแบบถอดได้สามารถนำไปล้างในเครื่องล้างจานได้

การทำความสะอาดหินอบพิซซ่า

- ปล่อยให้หินอบพิซซ่าเย็นสนิทก่อนทำความสะอาด
- ใช้แปรงขนนุ่ม ฟองน้ำนุ่ม หรือผ้าแห้ง เพื่อขจัดเศษอาหารและเศษขนมที่หลงเหลือ
- ใช้ฟองน้ำนุ่มค่อย ๆ ขจัดคราบอาหารและคราบสกปรก

หมายเหตุ:

- การเกิดคราบและการเปลี่ยนสีบางส่วนเป็นเรื่องปกติ และไม่ถือว่าเป็นข้อบกพร่อง
- ห้ามใช้เครื่องมือทำความสะอาดที่คมหรือแข็งขูดทำความสะอาดหินอบพิซซ่า เนื่องจากอาจทำให้การเคลือบผิวเสียหาย
- สามารถล้างหินอบพิซซ่าด้วยน้ำได้หากจำเป็น แต่ห้ามแช่หินอบพิซซ่าในน้ำโดยเด็ดขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหินนั้นแห้งสนิทก่อนใช้งานอีกครั้งก่อนเริ่มใช้อุปกรณ์ หินที่เปียกหรือชื้นอาจแตกได้เมื่อได้รับความร้อน
- ห้ามลดความร้อนของหินอบพิซซ่าด้วยน้ำหรือใช้หินอบพิซซ่าขณะที่ยังชื้น

สิ่งสำคัญ

35. ห้ามนำหินอบพิซซ่า พายตักพิซซ่า หรือที่ตัดพิซซ่าใส่ในเครื่องล้างจาน
36. ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง
37. ห้ามนำปลั๊กไฟจุ่มลงในน้ำ
38. ห้ามใช้ขนเหล็กขัดหม้อทำความสะอาดหินอบพิซซ่า พายตักพิซซ่า หรือถาดอบลมร้อน

TH

จะต้องทำอย่างไรถ้าหากว่า...

ใช้คำแนะนำนี้เพื่อช่วยแก้ปัญหาทั่วไปที่อาจส่งผลต่อการทำงานของผลิตภัณฑ์
หากคำแนะนำนี้ไม่ช่วยแก้ปัญหาให้ดีขึ้น โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

ปัญหา	**สาเหตุที่เป็นไปได้**	**วิธีแก้ปัญหา**
อุปกรณ์ไม่สามารถใช้งานได้	อุปกรณ์ไม่ได้เสียบปลั๊กไว้	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับติดผนังที่มีสายดิน
	ปุ่มเริ่มไม่ได้กดไว้	กดปุ่ม เริ่ม/เปิด หลังจากทำการตั้งอุณหภูมิและเวลาแล้ว
ของทอดทอดไม่สุก	วัตถุดิบเยอะเกินไปในตะกร้า	ปรุงวัตถุดิบในปริมาณน้อยลง (เพื่อให้ทอดได้สม่ำเสมอมากขึ้น)
	ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป	ปรับอุณหภูมิตามที่กำหนดไว้
วัตถุดิบที่ทอดสุกไม่ทั่วถึง	วัตถุดิบบางชนิดจำเป็นต้องเขย่าระหว่างการทำอาหาร	เขย่าวัตถุดิบที่วางซ้อนกันหรือทับกัน (เช่น มันฝรั่งทอด) ระหว่างการทำอาหาร
ขนมทอดกรอบไม่มีความกรอบ	ใช้ขนมขบเคี้ยวที่เหมาะสำหรับการทอดในเครื่องทอดแบบดั้งเดิม	ใช้ขนมขบเคี้ยวที่เหมาะสำหรับการอบในเตาอบ
ไม่สามารถเลื่อนตะกร้าได้ตามปกติ	วัตถุดิบเยอะเกินไปในตะกร้า	ห้ามใส่วัตถุดิบเกินขีด “สูงสุด” ของตะกร้า
ควันสีขาวลอยออกจากอุปกรณ์	การเตรียมวัตถุดิบที่มีความมัน	น้ำมันที่ออกเมื่อกระเด็นใส่ควันขาวที่ร้อน นี่เป็นเรื่องปกติ
	มีคราบไขมันหลงเหลืออยู่จากการใช้งานครั้งก่อน	ควันสีขาวเกิดจากคราบไขมันที่ตกค้างอยู่ในตะกร้าโดนความร้อน ทำความสะอาดอย่างละเอียดหลังการใช้งานทุกครั้ง
มันฝรั่งทอดสดทอดสดสุกไม่ทั่วถึง	ใช้ชนิดมันฝรั่งที่ไม่ถูกต้อง	ใช้มันฝรั่งสดและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันฝรั่งยังมีความแน่นระหว่างการทอด
	ล้างมันฝรั่งแท่งไม่เพียงพอก่อนนำไปทอด	ล้างมันฝรั่งแท่งให้สะอาดเพื่อให้แป้งออกจากผิวมันฝรั่ง

Các bộ phận

A Cửa
B Tay cầm
C Bảng điều khiển
D Cửa thoát khí
E Cửa hút khí
F Dây nguồn và phích cắm
G Đá pizza
H Xẻng lấy pizza
I Khay chiên không dầu
J Tay cầm tháo rời
K Dao cắt pizza

1. Đèn báo phía trên
2. Đèn báo khay dưới
3. Đèn báo sẵn sàng
4. Đèn báo làm nóng trước
5. Màn hình nhiệt độ
6. Màn hình hẹn giờ
7. Nút điều chỉnh (+/-)
8. Nút chọn phía trên / khay dưới
9. Nút chọn TEMP / TIME (Nhiệt độ / Thời gian)
10. Nút Pizza
11. Đèn báo Cài đặt sẵn Pizza
12. Nút AirFry (Chiên không dầu)
13. Đèn báo Cài đặt sẵn AirFry
14. Nút Oven (Lò nướng)
15. Đèn báo Cài đặt sẵn Oven
16. Nút Start/Stop (Bắt đầu/Dừng)
17. Nút Bật/Tắt nguồn

Trước khi sử dụng lần đầu

1. Sau khi mở hộp, lấy tất cả phụ kiện ra khỏi phần bột giấy định hình phía trên. Sau đó nhấc thiết bị ra và tháo túi nhựa.
2. Mở cửa và tháo bỏ bao bì bảo vệ cùng khay chiên không dầu bên trong. Khay chiên không dầu được đóng gói trong một hộp riêng. Vui lòng vứt bỏ các vật liệu đóng gói.
3. Rửa chảo và vỉ bằng nước ấm cùng nước rửa chén. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn mềm.
4. Thiết bị mới có thể phát ra mùi lạ trong vài lần sử dụng đầu tiên. Đây là hiện tượng bình thường. Hãy vận hành thiết bị ở chế độ Pizza trong 40 phút khi không có thực phẩm trước lần sử dụng đầu tiên để loại bỏ mùi này.

Cảnh báo

5. Không đặt thiết bị gần ngọn lửa đang cháy.
6. Không chặn cửa hút khí hoặc cửa thoát khí của thiết bị.
7. Không đặt giỏ chiên không dầu lên đá pizza vì có thể làm hỏng lớp phủ bề mặt.
8. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng và cân bằng.
9. Không đặt thiết bị trên bề mặt không bằng phẳng.
10. Không sử dụng xẻng lấy pizza để mang hoặc di chuyển đá pizza và giỏ chiên không dầu.

Cách sử dụng

Chọn chế độ

11. Làm theo các bước dưới đây để chọn các chế độ khác nhau.
    1. Nhấn nút Bật/Tắt nguồn để bật thiết bị.
    2. Nhấn nút Pizza, AirFry hoặc Oven để chọn chế độ mong muốn. Chế độ được chọn sẽ nhấp nháy chậm và các chế độ khác sẽ biến mất.

Lưu ý: Mỗi chế độ có nhiệt độ và thời gian cài đặt sẵn khác nhau. Có thể xem các cài đặt chi tiết trong phần Presetting Selection (Lựa chọn cài đặt trước).

Điều chỉnh nhiệt độ

12. Làm theo các bước dưới đây để điều chỉnh nhiệt độ
    1. Nhấn nút nguồn để bật thiết bị.
    2. Nhấn nút Pizza, Air Fry hoặc Oven để chọn chế độ mong muốn.
    3. Nhấn nút TOP/DECK để chọn nhiệt độ Phía trên hoặc Khay dưới cần điều chỉnh.
    4. Nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh nhiệt độ.

Lưu ý: Phạm vi nhiệt độ thay đổi tùy theo từng chế độ. Ở một số chế độ, chỉ có thể điều chỉnh nhiệt độ phía trên.

Điều chỉnh hẹn giờ

13. Làm theo các bước dưới đây để điều chỉnh thời gian:
    1. Nhấn nút nguồn để bật thiết bị.
    2. Nhấn nút Pizza, Air Fry hoặc Oven để chọn chế độ mong muốn.
    3. Nhấn nút TEMP/TIME để chọn màn hình hẹn giờ. Khi màn hình hẹn giờ được chọn, nó sẽ nhấp nháy chậm.
    4. Nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh cài đặt hẹn giờ.

Lưu ý: Phạm vi hẹn giờ thay đổi tùy theo từng chế độ.

Đá pizza

14. Khi nướng Pizza, hãy đặt đá pizza vào trong thiết bị trước khi bắt đầu quá trình làm nóng trước.
15. Quan trọng: Hai mặt của đá pizza có sự khác nhau. Mặt trên có bề mặt nhẵn, bóng và được thiết kế để tiếp xúc với thực phẩm. Mặt dưới có bề mặt nhám và không được sử dụng để tiếp xúc với thực phẩm.

Chức năng làm nóng trước

16. Đối với các chế độ có chức năng làm nóng trước, hãy đặt thực phẩm vào bên trong sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.
    Nhấn nút Start/Stop (Bắt đầu/Dừng) để bắt đầu quá trình làm nóng trước.
    Trong quá trình làm nóng trước, màn hình nhiệt độ sẽ hiển thị nhiệt độ thực tế bên trong thiết bị và đèn báo làm nóng trước sẽ bật sáng.

Lưu ý: Trong quá trình làm nóng trước, màn hình thời gian vẫn tiếp tục hiển thị thời gian đã cài đặt. Quá trình làm nóng trước mất khoảng 20 phút.

17. Khi quá trình làm nóng trước hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp và ngừng gia nhiệt. Đèn báo sẵn sàng sẽ bật sáng.
18. Mở cửa và đặt thực phẩm vào bên trong.
19. Đóng cửa, sau đó nhấn nút Start/Stop (Bắt đầu/Dừng) để bắt đầu nấu. Màn hình hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian còn lại.

Lưu ý: Bề mặt nóng. Hãy cẩn thận, không chạm vào kính cửa, tấm kính phía trên hoặc bên trong thiết bị vì những khu vực này có thể trở nên rất nóng trong quá trình vận hành.

Tính năng chỉ dành cho chế độ Siciliana

20. Trong chế độ Siciliana, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp 5 phút trước khi kết thúc thời gian nấu đã cài đặt để nhắc người dùng thêm các nguyên liệu bổ sung.

Nhắc đảo thực phẩm

21. Đối với chế độ Fries (Khoai tây chiên) hoặc Veg. (Rau củ), thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp khi đã nấu được một nửa thời gian cài đặt để nhắc người dùng đảo thực phẩm.
22. Sau khi hoàn tất quá trình nấu, thiết bị sẽ phát ra một chuỗi tiếng bíp để nhắc nhở.
23. Không đứng quá gần cửa khi mở cửa để tránh bị bỏng do hơi nước nóng.
    Không chạm vào kính cửa, tấm kính phía trên hoặc bên trong thiết bị vì những khu vực này có thể rất nóng trong quá trình vận hành.

Tính năng chỉ dành cho chế độ Napoletana

24. Trong chế độ Napoletana, sau khi đóng cửa, thiết bị sẽ tự động bắt đầu làm nóng trước lại. Chế độ này được thiết kế đặc biệt để nướng nhanh nhiều bánh pizza liên tiếp. Ở chế độ này, thiết bị đã được cài đặt sẵn logic điều khiển cho 4 lần nướng pizza liên tiếp.
    1. Nhấn nút “Pizza” để chọn chế độ “Napoletana”, sau đó nhấn nút “Start/Pause” (Bắt đầu/Tạm dừng) để bắt đầu làm nóng trước.
    2. Khi quá trình làm nóng trước hoàn tất và biểu tượng sẵn sàng sáng lên, mở cửa và đặt pizza vào bên trong.
    3. Đóng cửa, sau đó nhấn nút “Start/Pause” (Bắt đầu/Tạm dừng) lần nữa để bắt đầu tính giờ.
    4. Khi bộ hẹn giờ kết thúc, mở cửa để lấy pizza ra. Thiết bị sẽ tự động quay lại chế độ làm nóng trước sau khi cửa được đóng lại.
    5. Lặp lại bước 2–4 để nướng bánh pizza tiếp theo.

Lưu ý quan trọng cho chế độ Napoletana

- Chế độ này hỗ trợ nướng liên tiếp tối đa 4 bánh pizza. Sau khi bánh pizza thứ tư được nướng xong, thiết bị sẽ tự động thoát khỏi chế độ này.
- Nếu muốn tiếp tục nướng thêm pizza, nên để thiết bị nguội trong 5 phút, sau đó khởi động lại và chọn lại chế độ “Napoletana”.
- Có thể thoát khỏi chế độ này bất cứ lúc nào bằng cách nhấn nút nguồn.
- Trong khi nấu ở chế độ Napoletana, việc mở và đóng cửa sẽ tự động kích hoạt lại quá trình làm nóng trước.

Sử dụng tay cầm tháo rời

25. Kiểm tra vòng giữ đã ở đúng vị trí hay chưa.
26. Nhả kẹp khóa.
27. Bóp tay cầm và đưa đầu phía trước của tay cầm vào các khe kết nối trên Air Fry Tray (Khay chiên không dầu) hoặc Pizza Peel (Xẻng lấy pizza).
28. Gắn lại kẹp khóa.

Để tháo tay cầm: Trước tiên nhả kẹp khóa, sau đó bóp tay cầm để tách đầu tay cầm ra khỏi bộ phận kết nối.

Lưu ý: Khi sử dụng Air Fry Tray (Khay chiên không dầu), hãy tháo tay cầm trước khi đóng cửa.

BẢO DƯỠNG & VỆ SINH

Vệ sinh chung

29. Để tránh nguy cơ điện giật, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện trước khi thực hiện bất kỳ công việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng nào. Chỉ vệ sinh khi thiết bị đã nguội hoàn toàn.
30. Để thiết bị và các phụ kiện nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
31. Chỉ sử dụng khăn ẩm để lau sạch bề mặt bên ngoài của thiết bị và dây nguồn.
32. Dùng bàn chải lông mềm để nhẹ nhàng quét sạch vụn thức ăn hoặc bột mì xung quanh bộ phận gia nhiệt. Không dùng lực mạnh hoặc làm trầy xước bề mặt.
33. Đối với các phụ kiện (ngoại trừ đá pizza), sử dụng miếng bọt biển mềm và chất tẩy rửa nhẹ để làm sạch, sau đó rửa sạch bằng nước.
34. Air Fry Tray (Khay chiên không dầu) và Detachable Handle (Tay cầm tháo rời) có thể được vệ sinh bằng máy rửa chén.

Vệ sinh đá pizza

- Để đá pizza nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- Dùng bàn chải mềm, miếng bọt biển mềm hoặc khăn khô để loại bỏ các mảnh vụn thức ăn và vụn bánh.
- Dùng miếng bọt biển mềm để nhẹ nhàng làm sạch cặn thức ăn và các vết bẩn.

Lưu ý:

- Một số vết ố hoặc sự thay đổi màu sắc là hiện tượng bình thường và không được xem là lỗi sản phẩm.
- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh sắc nhọn hoặc cứng để cạo đá pizza vì có thể làm hỏng lớp phủ bề mặt.
- Có thể rửa đá pizza bằng nước nếu cần, nhưng KHÔNG được ngâm đá trong nước. Đảm bảo đá pizza khô hoàn toàn trước khi sử dụng lại. Đá còn ướt hoặc ẩm có thể bị nứt khi được làm nóng.
- Không làm nguội đá pizza bằng nước hoặc sử dụng khi đá vẫn còn ẩm.

Quan trọng

35. Không đặt đá pizza, xẻng lấy pizza hoặc dao cắt pizza vào máy rửa chén.
36. Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn.
37. Không nhúng phích cắm điện vào nước.
38. Không sử dụng búi cọ thép hoặc miếng chà kim loại để vệ sinh đá pizza, xẻng lấy pizza hoặc khay chiên không dầu.

Xử lý sự cố...

Hãy tham khảo hướng dẫn dưới đây để khắc phục các sự cố thường gặp có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm. Nếu vẫn không giải quyết được vấn đề, vui lòng liên hệ Bộ phận Chăm sóc Khách hàng.

Sự cố	**Nguyên nhân có thể**	**Giải pháp**
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.
	Chưa nhấn nút Start sau khi cài đặt.	Sau khi cài đặt nhiệt độ và thời gian, nhấn nút Start/Power để bắt đầu.
Thực phẩm chưa chín.	Cho quá nhiều thực phẩm vào khay.	Chia thành các mẻ nhỏ hơn để thực phẩm chín đều.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Điều chỉnh đến nhiệt độ phù hợp.
Thực phẩm chín không đều.	Một số loại thực phẩm cần được đảo giữa quá trình nấu.	Đảo thực phẩm (ví dụ: khoai tây chiên) khi thiết bị phát tín hiệu giữa chu kỳ nấu.
Thực phẩm không giòn.	Sử dụng loại thực phẩm chỉ phù hợp với chiên ngập dầu.	Các loại thức ăn nhẹ phù hợp để chế biến bằng lò nướng.
Không thể đẩy khay vào đúng vị trí.	Cho quá nhiều thực phẩm vào khay.	Không vượt quá vạch “MAX” trên khay.
Thiết bị phát ra khói trắng.	Chế biến thực phẩm có nhiều dầu mỡ.	Đây là hiện tượng bình thường do dầu mỡ bắn lên bộ phận gia nhiệt.
	Còn dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do cặn dầu mỡ còn sót lại trong khay bị nóng lên. Hãy vệ sinh khay thật kỹ sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên tươi chín không đều.	Sử dụng loại khoai tây không phù hợp.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo khoai vẫn giữ được độ cứng chắc trong quá trình chiên.
	Chưa rửa sạch tinh bột trên bề mặt khoai tây trước khi chiên.	Rửa kỹ các thanh khoai tây để loại bỏ tinh bột trước khi chế biến.

中国
伊莱克斯（中国）电器有限公司
上海市虹口区公平路168号
北外滩来福士西塔30楼
售后服务: +86 9510 5801
网站: www.electrolux.com.cn

台灣
新加坡商伊萊克斯股份有限公司 台灣分公司
105408 台北市松山區敦化南路一段3號4樓
免付費客服專線: 0800-888-259
電子信箱: service.tw@electrolux.com
網站: www.electrolux.com.tw

KOREA
Electrolux Korea limited
22F, Youngpoong Building, 41,
Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu,
Seoul, Republic of Korea (03188)
Tel : +82 2 6020-2200
Fax: +82 2 6020-2271-3
Customer Care Services : +82 1566-1238
Email : homecare.krh@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.kr

INDONESIA
PT. Electrolux Indonesia
Jalan Tanah Abang II No. 42,
Petojo Selatan, Gambir,
Jakarta Pusat 10160,
Indonesia
Tel: +62 21 5081 7303
Fax: +62 21 5081 8069
SMS/WA : 0811-8339-777
Customer Care Services: 0804111 9999
Email: customercare@electrolux.co.id
Website: www.electrolux.co.id

PHILIPPINES
Electrolux Philippines, Inc.
12th Floor, Cyber Sigma Building
Lawton Avenue, Mckinley West, Fort Bonifacio
Taguig City, Philippines 1634
Domestic Toll Free: 1-800-10-845-CARE (2273)
Customer Care Services: (02) 845-CARE (2273) /
(02)-8845-4663
Email: wecare@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.ph

THAILAND
Electrolux Thailand Co Ltd
Electrolux Building
1910 New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok 10310
Thailand
Tel: +66 2 725 9100
Fax: +66 2 725 9299
Customer Care Services: +66 2 725 9000
Email: customercarethai@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM
Electrolux Vietnam Ltd
Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho,
An Khanh Ward,
Ho Chi Minh City,
Vietnam
Tel: +84 8 3910 5465
Fax: +84 8 3910 5470
Customer Care Services: 1800-58-8899
Email: vncare@electrolux.com
Website: www.electrolux.vn

MALAYSIA
Electrolux Home Appliances Sdn Bhd
Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,
Taman Perindustrian Tiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Malaysia
Customer Careline: 1300-88-1122
Email: malaysia.customercare@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.my

SINGAPORE
Electrolux SEA Pte Ltd
351 Braddell Road #01-04
Singapore 579713
Customer Care Services: +65 6727 3699
Email: customer-care.sin@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.sg

UAE
ELECTROLUX APPLIANCES
MIDDLE EAST DMCC,
P.O.BOX 336148, Unit No. 4001,
MAZAYA BUSINESS AVENUE BB1,
JUMEIRAH LAKE TOWERS, Dubai,
United Arab Emirates

Share more of our thinking at www.electrolux.com

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

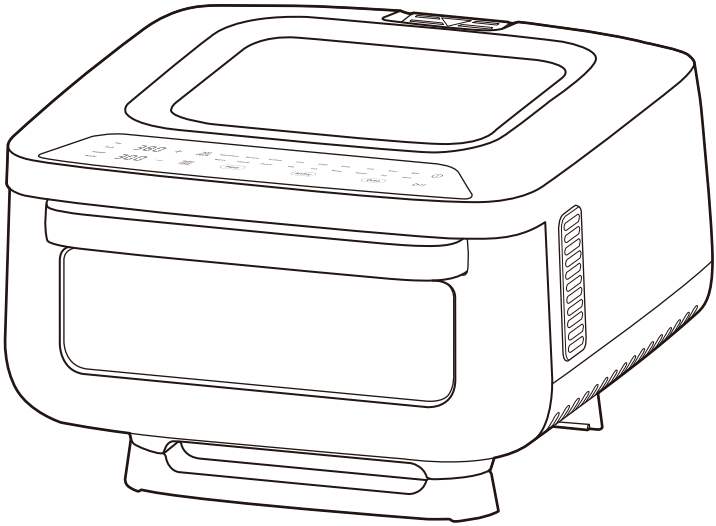


A31281308

Electrolux

Safety Advice

Nordic Timeless Collection
Pizza Oven



EN **SAFETY ADVICE**
TH คำแนะนำด้านความปลอดภัย
VI **HƯỚNG DẪN AN TOÀN**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instruction concerning how to safely use the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
Please keep the appliance and the power cord out of the reach of children less than 8 years.
This appliance is intended for normal household use only.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The accessible surfaces may become hot during use.
Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
Always return the appliance to an authorized service center for examination or repair.
Do not attempt to repair the appliance by yourself.
Do not place the appliance on or near a hot gas stove, any kind of electric stove, electric cooking plates or in a heated oven.
Always make sure that the plug is inserted into the socket properly.
Keep the mains cord away from hot surfaces or sharp objects to avoid damage.
Never put anything flammable, explosive or corrosive in the basket.
Do not excessively pinch, bend, twist or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.
Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged.
Do not fill up the basket above the "MAX" line in order to prevent food contact with the heating element.
Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.
Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.
Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the appliance to avoid an electrical shock or injury.
Please be sure to unplug the power plug before cleaning or repairing it.
Do not move or shake the appliance during use.
Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid any danger.
Do not wind the cord on the pillar during operating!
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

If the use of the appliance is limited to less than the above, this shall be clearly stated in the instructions.
Power consumption in off mode: 0.3W
Maximum time needed for the equipment to reach automatically the applicable low power mode: 20Min.
Avoid using abrasive cleaning products or metal tools(steel wool, etc.) in order to protect the non-stick coating.
Do not put Pizza stone in water.
The pizza spatula is not suitable for contact with highly acidic and/or highly salty foods. In addition, acidic foods such as vinegar, mustard, gherkins, pickles, etc., should not come into contact with the pizza stone.
Before the first use, operate the Pizza mode for 40 minutes. You may notice a small amount of smoke and/or an odor of oil, which is normal.
Please be cautious when opening and closing the oven door. Improper operation may cause pinching hazards.
Do not touch the glass during operation, as it becomes hot while in use.
Be careful not to cut your hands when using the pizza cutter.
Do not touch the sharp parts of the machine to avoid cuts.
Please do not clean the stone right after cooking, and wait until the pizza stone cools down completely to clean.
Do not place the pizza on the pizza stone before preheating—this may cause the pizza to stick to the stone.

Key Notes for Neapolitan Mode
- This mode supports consecutive baking of up to 4 pizzas. After the fourth pizza is cooked, the appliance will automatically exit this mode.
- To continue baking more pizzas, it is recommended to cool down the product for 5 minutes, then restart it and reselect the "Neapolitan" mode.
- You can exit this mode directly by pressing the power button at any time.
- While cooking in Neapolitan mode, opening and closing the door will trigger the preheating process automatically.

When opening the oven door during use, hot air and steam may escape rapidly. This can cause burns or scalding injuries. Always use caution:
- Stand to the side when opening the door.
- Keep face and hands away from the opening.
- Allow steam to dissipate before reaching inside.
- Ensure children and pets are kept at a safe distance during oven operation.
- Always wear heat-insulating gloves when taking food in/out. Operating without gloves risks scalding.

Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
Always use the glazed side. Do not use the Pizza stone when the glaze is broken/cracked.

Pizza Stone: Cooking Surface Identification Guide

	Glazed Side	**Unglazed Side**
Usage	Cooking surface (food contact). Non-stick coating for easy cleaning.	Base only (non-food contact). Provides stability and airflow.
Appearance	Glossy, smooth finish.	Rough, matte, natural unglazed texture.
Tactile Feel	Smooth surface; fingers glide easily.	Gritty, sandpaper-like texture.
Water test	Water beads and remains on the surface.	Water absorbs rapidly, leaving a dark wet mark.
Key Indication	Flat and unobstructed for pizza peels to slide easily.	 NON FOOD CONTACT SIDE

CAUTION: Hot surface. 

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol  . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญา หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น เด็กไม่ควรเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาโดยผู้ใช้ไม่ควรดำเนินการโดยเด็ก เว้นแต่เด็กจะมีอายุมากกว่า 8 ปีและอยู่ภายใต้การดูแล

โปรดเก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าและสายไฟให้พ้นมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น

หากสายไฟชำรุด ต้องได้รับการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการของผู้ผลิต หรือผู้ที่มีคุณสมบัติเทียบเท่า เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

พื้นผิวที่สามารถสัมผัสได้อาจมีความร้อนสูงระหว่างการใช้งาน

ห้ามปิดกั้นช่องลมเข้าและช่องลมออกขณะเครื่องกำลังทำงาน

ควรนำเครื่องส่งตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

ห้ามพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตนเอง

ห้ามวางเครื่องบนหรือใกล้เตาแก๊สร้อน เตาไฟฟ้าทุกชนิด แผ่นให้ความร้อนไฟฟ้า หรือภายในเตาอบที่กำลังร้อน

ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับอย่างถูกต้อง

เก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนหรือวัตถุมีคมเพื่อป้องกันความเสียหาย

ห้ามใส่วัตถุไวไฟ วัตถุระเบิด หรือสารกัดกร่อนใด ๆ ลงในตะกร้าอาหาร

ห้ามหนีบ งอ บิด หรือวางของหนักทับสายไฟมากเกินไป เพื่อป้องกันการเผยให้เห็นหรือทำให้แกนสายไฟขาดเสียหาย

ห้ามใช้เครื่อง หากปลั๊กไฟ สายไฟหลัก หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับความเสียหาย

ห้ามใส่อาหารเกินเส้น “MAX” เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสัมผัสกับอุปกรณ์ให้ความร้อน

ห้ามสัมผัสตะกร้าโดยตรงด้วยมือระหว่างหรือทันทีหลังการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวกหรือไหม้

ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกหรือวัสดุห่ออาหารที่เป็นกระดาษทั่วไปในการห่ออาหารเพื่อประกอบอาหาร

ห้ามสอดหมุด ลวด หรือวัตถุอื่นใดเข้าไปในช่องเปิดของเครื่อง เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บ

โปรดถอดปลั๊กไฟออกก่อนทำความสะอาดหรือซ่อมแซมเครื่อง

ห้ามเคลื่อนย้ายหรือเขย่าเครื่องขณะใช้งาน

ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมใด ๆ ลงในสวิตช์นิรภัย เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

ห้ามพันสายไฟรอบเสาหรือส่วนยึดสายขณะเครื่องกำลังทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกของเครื่องอาจร้อนระหว่างการใช้งาน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาให้ใช้งานร่วมกับตัวตั้งเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้รับการออกแบบสำหรับใช้งานในครัวเรือนและการใช้งานลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น

- พื้นที่ครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสถานที่ทำงานอื่น ๆ
- บ้านพักในฟาร์ม
- สำหรับลูกค้าในโรงแรม โมเทล และที่พักอาศัยประเภทอื่น
- ที่พักพร้อมอาหารเช้า

หากขอบเขตการใช้งานของเครื่องจำกัดน้อยกว่าที่ระบุไว้ข้างต้น จะต้องมีการระบุไว้อย่างชัดเจนในคู่มือการใช้งาน

อัตราการใช้พลังงานในโหมดปิด: 0.3 วัตต์

ระยะเวลาสูงสุดที่อุปกรณ์ใช้ในการเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำโดยอัตโนมัติ: 20 นาที

เพื่อปกป้องสารเคลือบกันติด โปรดหลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดขัดถูหรืออุปกรณ์โลหะ (เช่น ฝอยขัดหม้อเหล็ก เป็นต้น)

ห้ามนำหินอบพิซซ่าไปแช่น้ำ

พายตักพิซซ่า ไม่เหมาะสำหรับสัมผัสอาหารที่มีความเป็นกรดสูงและ/หรือมีความเค็มสูง นอกจากนี้ อาหารที่มีความเป็นกรด เช่น น้ำส้มสายชู มัสตาร์ด แตงกวาดอง ผักดอง เป็นต้น ไม่ควรสัมผัสกับหินอบพิซซ่า

ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้เปิดใช้งานโหมดพิซซ่า เป็นเวลา 40 นาที อาจมีควันเล็กน้อยและ/หรือกลิ่นน้ำมันเกิดขึ้น ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

โปรดใช้ความระมัดระวังในการเปิดและปิดประตูเตาอบ การใช้งานที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดอันตรายจากการหนีบนิ้วหรือมือได้

ห้ามสัมผัสกระจกขณะเครื่องกำลังทำงาน เนื่องจากกระจกจะมีอุณหภูมิสูงระหว่างการใช้งาน

โปรดระมัดระวังไม่ให้มือถูกบาดขณะใช้งานที่ตัดพิซซ่า

ห้ามสัมผัสส่วนที่มีความคมหรือขอบคมของเครื่อง เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บจากการถูกบาด

โปรดอย่าทำความสะอาดหินอบพิซซ่าทันทีหลังการปรุงอาหาร ควรรอให้หินอบพิซซ่าเย็นลงอย่างสมบูรณ์ก่อนจึงค่อยทำความสะอาด

ห้ามวางพิซซ่าลงบนหินอบพิซซ่าก่อนการอุ่นเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้พิซซ่าติดกับหินอบพิซซ่าได้

ข้อควรทราบสำหรับโหมด Neapolitan

- โหมดนี้รองรับการอบพิซซ่าต่อเนื่องได้สูงสุด 4 ถาด หลังจากอบพิซซ่าถาดที่ 4 เสร็จสิ้น เครื่องจะออกจากโหมดนี้โดยอัตโนมัติ
- หากต้องการอบพิซซ่าต่อ แนะนำให้ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาที จากนั้นเปิดเครื่องใหม่และเลือกโหมด “Neapolitan” อีกครั้ง
- สามารถออกจากโหมดนี้ได้ทุกเมื่อโดยกดปุ่ม เปิด/ปิด (Power)
- ขณะใช้งานในโหมด Neapolitan หากมีการเปิดและปิดประตูเตาอบ เครื่องจะเริ่มกระบวนการอุ่นเครื่องล่วงหน้าโดยอัตโนมัติ

คำเตือนเกี่ยวกับไอน้ำร้อนและความร้อน

เมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างการใช้งาน อากาศร้อนและไอน้ำอาจพุ่งออกมาอย่างรวดเร็ว ซึ่งอาจทำให้เกิดแผลไหม้หรือแผลลวกได้ โปรดปฏิบัติดังนี้

- ยืนเยื้องด้านข้างขณะเปิดประตูเตาอบ
- เก็บใบหน้าและมือให้ห่างจากช่องเปิดของเตาอบ
- รอให้ไอน้ำระบายออกก่อนสอดมือเข้าไปภายในเตาอบ
- ดูแลให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเตาอบขณะเครื่องกำลังทำงาน
- สวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งเมื่อนำอาหารเข้า-ออกจากเตาอบ การใช้งานโดยไม่สวมถุงมืออาจทำให้เกิดแผลลวกได้

ตรวจสอบสภาพผลิตภัณฑ์เป็นประจำ เพื่อหาสัญญาณการเสื่อมสภาพที่อาจทำให้ไม่เหมาะสมสำหรับการสัมผัสอาหาร เช่น รอยแตกร้าว ฟองอากาศ การลอกตัว การหดตัว ความเหนียว การกัดกร่อน หรือการเปลี่ยนแปลงของพื้นผิวและลักษณะที่มองเห็นได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแลรักษาอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์

ใช้งานหินอบพิซซ่าโดยให้ ด้านเคลือบ เป็นด้านสัมผัสอาหารเสมอ ห้ามใช้หินอบพิซซ่า หากชั้นเคลือบมีการแตก ร้าว หรือชำรุด

หินอบพิซซ่า: คู่มือการระบุประเภทพื้นผิวการปรุงอาหาร

	ด้านเคลือบ	**ด้านไม่เคลือบ**
การใช้งาน	พื้นผิวสำหรับประกอบอาหาร (สัมผัสอาหารโดยตรง) มีสารเคลือบกันติด ช่วยให้ทำความสะอาดได้ง่าย	ใช้เป็นฐานรองเท่านั้น (ไม่สัมผัสอาหาร) ช่วยเพิ่มความมั่นคงและการไหลเวียนของอากาศ
ลักษณะภายนอก	พื้นผิวมันวาว เรียบเนียน	พื้นผิวหยาบ ด้าน มีลักษณะธรรมชาติของเซรามิกที่ไม่เคลือบ
สัมผัสเมื่อจับ	พื้นผิวเรียบ นิ้วสามารถเลื่อนไปได้อย่างลื่นไหล	พื้นผิวสากคล้ายกระดาษทราย
การทดสอบด้วยน้ำ	น้ำจะเกาะตัวเป็นหยดและคงอยู่บนพื้นผิว	น้ำจะถูกดูดซึมอย่างรวดเร็วและเกิดรอยเปียกสีเข้ม
ข้อสังเกตสำคัญ	พื้นผิวเรียบ ไม่มีสิ่งกีดขวาง ช่วยให้สามารถสอดและเลื่อนที่ตักพิซซ่าได้ง่าย	 ห้ามใช้เป็นด้านสัมผัสอาหาร (NON-FOOD CONTACT SIDE)

ข้อควรระวัง: พื้นผิวมีความร้อนสูง 

ข้อควรคำนึงด้านสิ่งแวดล้อม

โปรดรีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  คัดแยกบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะหรือจุดรับรีไซเคิลที่เหมาะสม การรีไซเคิลช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ โดยช่วยลดปริมาณขยะจากเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ห้ามกำจัดเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์  รวมกับขยะมูลฝอยภายในบ้าน ควรนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไปยังศูนย์รีไซเคิลในพื้นที่ของท่าน หรือติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับการกำจัดอย่างถูกวิธี

Electrolux ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ ข้อมูล และข้อมูลจำเพาะต่าง ๆ ได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các nguy cơ liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng do người dùng thực hiện không được để trẻ em thực hiện, trừ khi trẻ từ 8 tuổi trở lên và có sự giám sát.
Để thiết bị và dây nguồn xa tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
Thiết bị này chỉ предназначено для sử dụng trong gia đình thông thường.
Nếu dây nguồn bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc người có chuyên môn tương đương nhằm tránh các nguy cơ mất an toàn.
Các bề mặt có thể tiếp xúc được có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
Không che chắn các cửa hút gió và cửa thoát gió khi thiết bị đang hoạt động.
Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa.
Không tự ý sửa chữa thiết bị.
Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp gas nóng, bất kỳ loại bếp điện, bếp điện từ hoặc trong lò đang nóng.
Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm chắc chắn và đúng cách vào ổ cắm điện.
Giữ dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng hoặc vật sắc nhọn để tránh bị hư hỏng.
Không đặt bất kỳ vật liệu dễ cháy, dễ nổ hoặc có tính ăn mòn nào vào trong giỏ.
Không được kẹp, uốn cong, xoắn hoặc đặt vật nặng lên dây nguồn quá mức để tránh làm lộ hoặc đứt lõi dây bên trong.
Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc chính thiết bị bị hư hỏng.
Không cho thực phẩm vượt quá vạch "MAX" trong giỏ để tránh thực phẩm tiếp xúc với bộ phận gia nhiệt.
Không chạm trực tiếp vào khay bằng tay trong khi sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng để tránh bị bỏng.
Không sử dụng dụng cụ bằng nhựa hoặc giấy gói thông thường để bọc thực phẩm khi nấu.
Không chèn ghim, dây điện hoặc bất kỳ vật thể nào khác vào các khe hở hoặc lỗ mở của thiết bị để tránh bị điện giật hoặc gây thương tích.
Hãy đảm bảo rút phích cắm điện trước khi vệ sinh hoặc sửa chữa thiết bị.
Không di chuyển hoặc lắc thiết bị trong khi đang sử dụng.
Không đưa bất kỳ vật lạ nào vào công tắc an toàn để tránh mọi nguy hiểm.
Không quấn dây điện quanh trụ đỡ khi thiết bị đang hoạt động.
Cửa hoặc bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể trở nên nóng trong quá trình hoạt động.
Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
– khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
– nhà ở nông trại;
– khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú tương tự;
– môi trường lưu trú dạng nhà nghỉ phục vụ bữa sáng (Bed & Breakfast).
Nếu việc sử dụng thiết bị bị giới hạn ở phạm vi hẹp hơn so với các trường hợp nêu trên, điều này phải được nêu rõ trong hướng dẫn sử dụng.
Công suất tiêu thụ ở chế độ tắt: 0,3 W
Thời gian tối đa để thiết bị tự động chuyển sang chế độ tiêu thụ điện năng thấp áp dụng: 20 phút

Tránh sử dụng các chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dụng cụ kim loại (như búi cọ thép, v.v.) để bảo vệ lớp phủ chống dính.
Không ngâm đá pizza trong nước.
Xẻng lấy pizza không phù hợp để tiếp xúc với thực phẩm có tính axit cao và/hoặc hàm lượng muối cao. Ngoài ra, các loại thực phẩm có tính axit như giấm, mù tạt, dưa chuột bao tử ngâm chua, dưa muối, v.v. không được tiếp xúc với đá pizza.
Trước khi sử dụng lần đầu, hãy vận hành ở chế độ Pizza trong 40 phút. Bạn có thể nhận thấy một lượng nhỏ khói và/hoặc mùi dầu, đây là hiện tượng bình thường.
Vui lòng cẩn thận khi mở và đóng cửa lò. Việc sử dụng không đúng cách có thể gây nguy cơ kẹp tay hoặc kẹp ngón tay.
Không chạm vào mặt kính trong khi thiết bị đang hoạt động, vì mặt kính sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
Cẩn thận để tránh bị đứt tay khi sử dụng dao cắt pizza.
Không chạm vào các cạnh sắc của thiết bị để tránh bị đứt hoặc bị thương.
Không vệ sinh đá pizza ngay sau khi nấu. Hãy chờ cho đá pizza nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
Không đặt pizza lên đá pizza trước khi hoàn tất quá trình làm nóng trước, vì điều này có thể khiến pizza bị dính vào đá.

Các lưu ý quan trọng đối với chế độ Neapolitan
- Chế độ này hỗ trợ nướng liên tiếp tối đa 4 bánh pizza. Sau khi bánh pizza thứ tư được nướng xong, thiết bị sẽ tự động thoát khỏi chế độ này.
- Nếu muốn tiếp tục nướng thêm pizza, nên để thiết bị nguội trong 5 phút, sau đó khởi động lại và chọn lại chế độ "Neapolitan".
- Bạn có thể thoát khỏi chế độ này bất cứ lúc nào bằng cách nhấn nút nguồn.
- Trong quá trình nấu ở chế độ Neapolitan, việc mở và đóng cửa sẽ tự động kích hoạt lại quá trình làm nóng trước.

Khi mở cửa lò trong quá trình sử dụng, không khí nóng và hơi nước có thể thoát ra nhanh chóng. Điều này có thể gây bỏng hoặc bỏng do hơi nước. Luôn thận trọng:
- Đứng sang một bên khi mở cửa lò.
- Giữ mặt và tay tránh xa khỏi cửa mở của lò.
- Chờ hơi nước thoát ra trước khi đưa tay vào bên trong lò.
- Đảm bảo trẻ em và vật nuôi luôn được giữ ở khoảng cách an toàn trong khi lò đang hoạt động.
- Luôn đeo găng tay cách nhiệt khi đưa thực phẩm vào hoặc lấy thực phẩm ra khỏi lò. Không sử dụng găng tay có thể gây bỏng.

Thường xuyên kiểm tra sản phẩm để phát hiện các dấu hiệu xuống cấp có thể khiến sản phẩm không còn phù hợp để tiếp xúc với thực phẩm, chẳng hạn như nứt, phồng rộp, bong tách lớp, co ngót, bề mặt bị dính, ăn mòn hoặc các thay đổi rõ ràng khác về kết cấu hoặc bề mặt. Thực hiện vệ sinh và bảo quản theo hướng dẫn để ngăn ngừa tình trạng xuống cấp của sản phẩm.

Luôn sử dụng mặt có lớp men phủ. Không sử dụng đá pizza nếu lớp men bị sứt mẻ, nứt vỡ hoặc hư hỏng.

Hướng dẫn nhận biết mặt sử dụng để nấu của đá pizza

	Mặt phủ men	**Mặt không phủ men**
Công dụng	Bề mặt dùng để nấu thực phẩm (tiếp xúc với thực phẩm). Lớp phủ chống dính giúp dễ dàng vệ sinh.	Chỉ dùng làm mặt đế (không tiếp xúc với thực phẩm). Giúp tạo sự ổn định và lưu thông không khí.
Ngoại quan	Bề mặt nhẵn mịn, sáng bóng.	Bề mặt nhám, mờ, với kết cấu tự nhiên không phủ men.
Cảm nhận khi chạm	Bề mặt nhẵn; các ngón tay có thể lướt dễ dàng trên bề mặt.	Bề mặt nhám, có kết cấu tương tự như giấy nhám.
Thử nghiệm với nước	Nước đọng thành giọt và lưu lại trên bề mặt.	Nước thấm hút nhanh vào bề mặt, để lại vết ướt màu sẫm.
Dấu hiệu nhận biết chính	Bề mặt phẳng và không bị cản trở, giúp xẻng lấy pizza dễ dàng trượt vào bên dưới pizza.	 Mặt không tiếp xúc với thực phẩm

CẢNH BÁO: Bề mặt nóng. 

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.



Share more of our thinking at www.electrolux.com

A32533203