

EOB2100CCX  
EOB2100COX



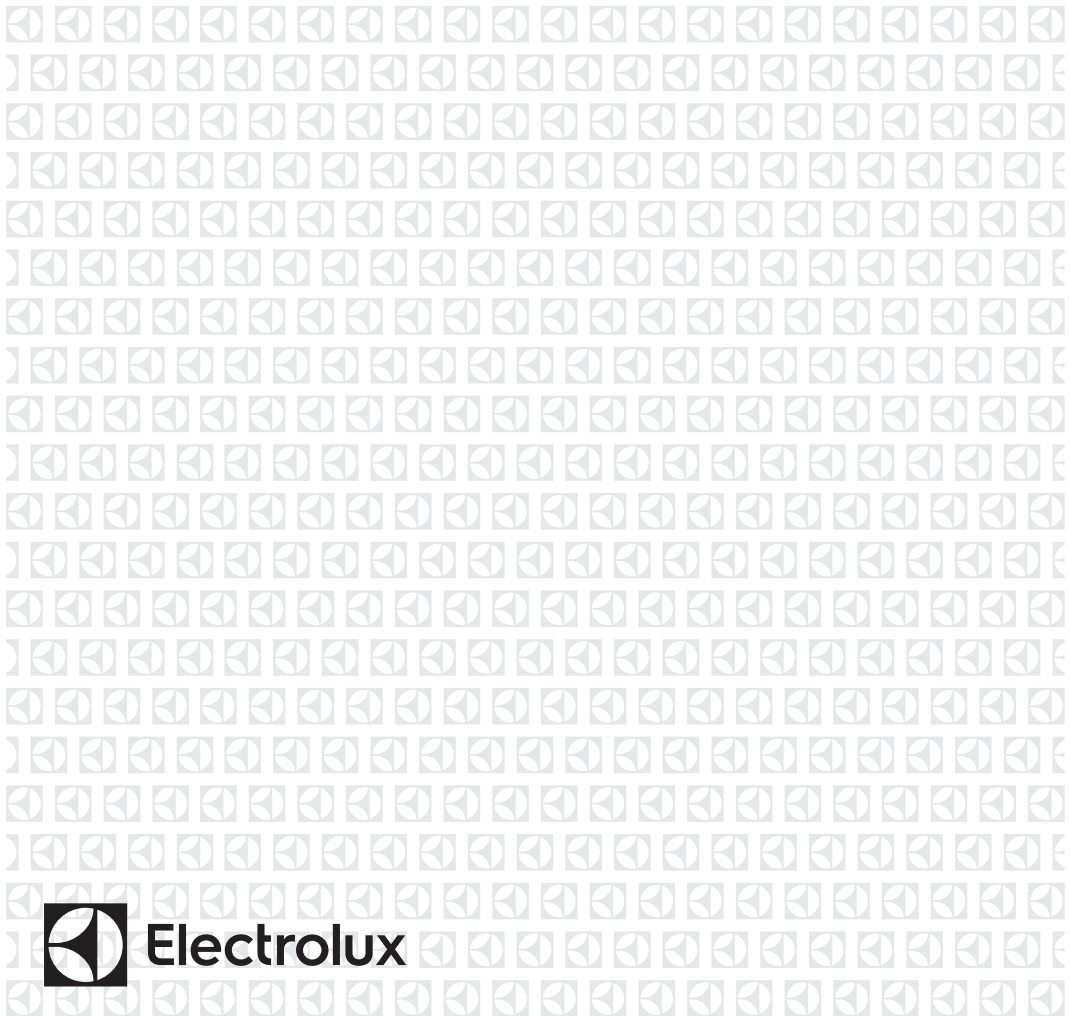
---

ZH 烤箱  
TH เตาอบ

---

用户手册  
คู่มือการใช้งาน

2  
20



**Electrolux**

## 内容

1. 安全信息.....	3
2. 安全说明.....	4
3. 产品说明.....	5
4. 初次使用前.....	6
5. 日常使用.....	6
6. 时钟功能.....	7
7. 使用配件.....	7
8. 附加功能.....	7
9. 建议和提示.....	8
10. 养护和清洁.....	13
11. 故障排除.....	14
12. 安装.....	15
13. 技术信息.....	16
14. 维修服务指南.....	16

## 伊莱克斯 - 想你所想！

感谢您选购伊莱克斯设备。您选择的产品将数十载的专业经验与创新特色融为一体。它的设计注重客户体验，兼具精巧和时尚的特点。无论何时使用，都能确保您获得满意的效果。

欢迎使用伊莱克斯产品。

访问我们的网站：



获取有用的建议、手册、故障检修工具、检修信息：

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



注册您的产品以获取更好的服务：

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




为您的设备购买配件、耗材和原装备件：


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

## 客户关怀与服务

务必使用原装备件。

当您联系授权服务中心时，请确保您可以提供以下数据：型号、产品编号、序列号。该信息可以在标牌上找到。

 警告/注意 - 安全信息

 一般信息和提示

 环境信息

如有更改恕不另行通知

## 1. ⚠️ 安全信息

在安装和使用本机之前，请认真阅读随附的操作说明。对于不当安装或使用本机而造成的任何伤害或损害，制造商不承担任何责任。请妥善保管操作说明，并置于易于取用的地方，供将来参考之用。

### 1.1 兒童和易受傷者安全事項

- 本机可供 8 岁及以上儿童和肢体不健全、感官或精神上  
有障碍或缺乏相关经验及知识的人士使用，前提是他们在  
使用本机时受到监督或得到安全使用指导，同时了解  
使用过程中可能存在的危险。
- 请勿让儿童玩本机。
- 所有包装物都必须远离儿童，且妥善处置。
- 本机运行或冷却过程中，请勿让儿童和宠物靠近。可触  
及的部件温度很高。
- 如果本机配备儿童安全装置，则应将其打开。
- 在无人监管的情况下，儿童不能擅自清理和维护本机。
- 本机运行过程中，3 岁及以下的儿童必须始终远离本机。

### 1.2 一般安全信息

- 必须由具备资质的人员安装本机及更换线缆。
- 警告：使用期间，本机及其可接触部件会发热。必须格  
外注意，以免碰触发热的部件。除非有成人始终在旁监  
督，否则 8 岁以下儿童应远离本机。
- 始终使用烘烤箱手套取出或放入配件或烘烤箱器皿。
- 维护之前，请先切断电源。
- 更换灯之前，应确保已将烘烤箱关机，以避免可能发生  
的触电。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁本机。
- 请勿使用粗糙的擦洗剂或锋利的金属刮刀来清洁机门玻  
璃，因为其会刮花表面，从而可能导致玻璃破裂。
- 如果电源线受损，必须由制造商、授权服务中心或具备  
类似资质的人员进行更换，以免发生电气危险。

## 2. 安全说明

### 2.1 安装



**警告!**  
必须由具备资质的人员安装  
本设备。

- 去除所有包装物。
- 请勿安装或使用已损坏的设备。
- 按照本机附带的安装说明书操作。
- 设备非常重，搬运时请注意。请始终佩戴安全手套和配套的鞋子。
- 不要通过手柄拉动本设备。
- 请与其他设备和装置保持最小间距。
- 务必将本机安装在安全结构的下方和附近。
- 本机的侧面必须毗邻具有相同高度的设备或装置。

### 2.2 电气连接



**警告!**  
存在火灾和触电危险。

- 所有电气连接必须由具备资质的电气技师完成。
- 本机必须接地。
- 请确保铭牌上的电气信息与供电情况相匹配。如果不匹配，请联系电气技师。
- 始终使用正确安装的防电击插座。
- 请勿使用多插头扩展适配器和延长电缆。
- 切勿损坏电源插头和电源电缆。在需要更换电源线时，应交给我们的授权服务中心来完成。
- 不要让电源电缆接触设备箱门，尤其在柜门温度较高时。
- 带电和绝缘部件的触电保护装置必须妥善固定，而且只能通过工具拆卸。
- 只有在安装过程结束后，才能将电源插头插入电源插座。确保在安装后，仍可方便地插拔电源插头。
- 如果电源插座松动，切勿连接电源插头。
- 断开设备与电源的连接时，请勿拉动电源线，请始终拉动电源插头。
- 仅使用正确的隔离装置：线路保护断路器、保险丝（可从保险丝座上卸下的螺旋式保险丝）、接地保护自动断路器和接触器。
- 进行电气安装时，务必安装隔离装置，以便可以断开本设备与电源所有电极

的连接。隔离装置的触点开口宽度最小要达到 3 毫米。

- 设备符合欧盟 E.E.C. 指令。

### 2.3 使用



**警告!**  
存在受伤、烧伤、触电或爆炸  
危险。

- 本机仅供家庭使用。
- 请勿更改本机规格。
- 确保通风口不被堵塞。
- 本机运行时，必须有人照看。
- 请在每次使用完毕后关闭本机。
- 在本机行过程中，开门时务必小心，因为可能会释放热气。
- 双手潮湿或本机有水分附着时，请勿操作本机。
- 请勿用力挤压打开的门。
- 请勿将本机用作工作台面或储存台面。
- 打开机门时务必小心。使用含酒精的食材会产生酒精与空气的混合物。
- 开门时不要让火星或明火接触本机。
- 请勿将易燃品或者蘸有易燃品的物品放在本机内部、附近或上面。
- 请勿使用微波功能预热烧烤箱。



**警告!**  
本设备存在损坏的危险。

- 要预防涂漆损坏或褪色：
  - 不要将烘烤箱器皿或其他物件直接放入本机底部。
  - 不要将铝箔直接置于本机底部。
  - 不要将水直接放入处于高温状态的设备中。
  - 烹饪结束后请勿将潮湿的盘碟和食品留在本机内。
  - 拆卸或安装配件时务必小心。
- 涂漆褪色对本机性能没有任何影响。
- 请使用深烤盘烘烤松软的蛋糕。果汁可能留下永久性污渍。
- 本机仅用于烹饪，切勿用于其他目的，比如房间取暖。
- 烹饪过程中，应始终关闭烧烤箱门。
- 如果本机安装在家具面板（例如门）后，请确保在本机运行过程中箱门从未关闭。否则热量和湿气会聚集在封闭的家具面板后面，从而对本机、住宅或地板造成损害。使用本机之后，在本机彻底冷却之前，请勿关闭家具面板。

## 2.4 养护和清洁



**警告!**  
存在受伤、火灾或设备损坏危险。

- 进行维护之前，请关闭本设备电源，然后将电源插头从电源插座上拔下。
- 确保烤箱已经冷却。玻璃面板可能有破裂的危险。
- 玻璃面板损坏时应立即更换。请联系授权服务中心。
- 拆卸烤箱箱门时务必小心谨慎。因为箱门很重！
- 定期清洁本机，以防止表面材料退化。
- 请使用湿软布清洁本机。只可使用中性清洁剂。请勿使用任何磨料制品、磨料清洁垫、溶剂或金属物件。
- 如果要使用烤箱喷雾，请按包装上的安全说明操作。
- 请勿使用任何清洁剂清洁催化搪瓷（如适用）。

## 2.5 内部照明灯

- 本设备使用的灯泡或卤素灯仅供家用设备使用，不得用于家用照明。



**警告!**  
存在触电危险。

- 在更换烤箱照明灯之前，请断开烤箱箱与电源的连接。
- 仅可使用相同规格的灯泡。

## 2.6 处置



**警告!**  
存在人员受伤或窒息危险。

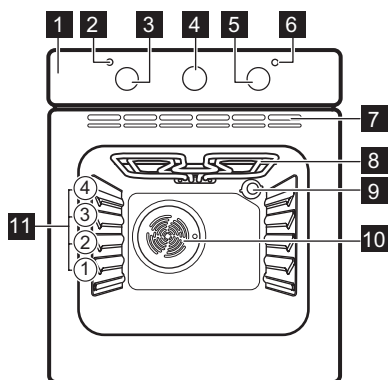
- 断开本机与电源的连接。
- 切断本机附近的电源线并将其丢弃。
- 拆除机门卡扣，以避免儿童或宠物被卡在本机内。

## 2.7 维护

- 要维修本机，请联系授权服务中心。
- 仅可使用原装备件。

# 3. 产品说明

## 3.1 总体概览



- 1 控制面板
- 2 温度灯/符号/标志
- 3 温度旋钮
- 4 定时器旋钮
- 5 烘烤箱功能旋钮
- 6 功率灯/符号/指示器
- 7 冷却风扇的通气孔
- 8 加热元件
- 9 照明灯
- 10 风扇
- 11 烤架位置

## 3.2 配件

- 金属烤架  
适用于炊具、蛋糕烤盘和烘烤用具。

- 烧烤/烘烤盘  
适用于烘焙、烘烤或作为集油盘。

## 4. 初次使用前



**警告!**  
请参阅“安全”章节。

### 4.1 初次清洁

移走本设备的所有配件。



请参阅“养护和清洁”一章。

初次使用前对本设备进行清洁。

将配件放回原位。

## 5. 日常使用



**警告!**  
请参阅“安全”章节。

### 5.1 启动和关闭烘烤箱





设备是否有旋钮符号、指示器或指示灯，取决于设备的型号：

- 烘烤箱加热时，指示器会亮起。
- 本设备工作时，指示灯会亮起。
- 符号显示旋钮是在控制烘烤箱功能还是温度。

### 4.2 预热






本设备空置时，进行预热可烧尽残留的油脂。



1. 设置  功能和最高温度。
2. 让设备工作 1 小时。
3. 设置  功能和最高温度。
4. 让本设备工作 15 分钟。

配件可能比平时要热。本设备可能会散发出气味和烟雾。这是正常现象。务必确保室内通风良好。

1. 旋拧烘烤箱功能旋钮，选择烘烤箱功能。
2. 旋拧温度旋钮，选择温度。
3. 要关闭本设备，请将烘烤箱功能和温度旋钮旋拧到关闭位置。

### 5.2 烘烤箱功能


烘烤箱功能	应用
 关闭位置	本设备已关闭。
 Fan Cooking	在多个烤架位置上以相同烹饪温度烘烤或者烘烤并烘焙食品（不会令香味散失）。
 传统烹饪	在 1 个烤架位置上烘焙和烘烤食品。
 底部加热	烘焙底部松脆的蛋糕，还可保存食品。
 涡轮加速煎烤	在 1 个烤架位置上烘烤大块肉类肘部或带骨禽类。也可进行焗烤和使食品焦脆。

烘烤箱功能	应用
 煎烤	煎烤扁平食品，烘烤面包。
 解冻	将冷冻食品解冻。

## 6. 时钟功能


### 6.1 分钟提示器

用于设置烘烤箱功能的倒计时时间。

 此功能对烘烤箱运行没有任何影响。

1. 设置一个烘烤箱功能和温度。
2. 将定时旋钮拧满，然后再旋至所需的时间周期。  
时间周期结束时，烘烤箱响起声音信号。

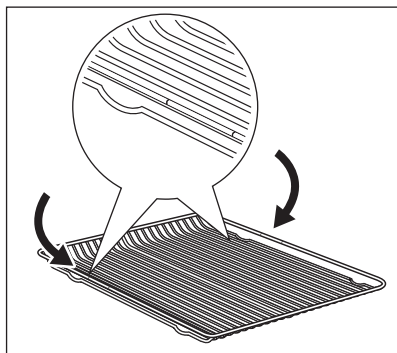
## 7. 使用配件

 **警告!**  
请参阅“安全”章节。

### 7.1 插入配件

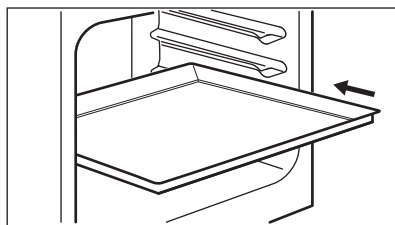
金属烤架：


推动烤架支架的导杆之间的烤架，并确保底座朝下。



深烘烤盘：

推动烤架支架的导杆之间的深烘烤盘。



 所有配件的左右两侧的顶部均有小凹口，这可以增加安全性。凹口也是防倾斜装置。烤架四周的突缘可以防止炊具滑动。

## 8. 附加功能

### 8.1 冷却风扇

本机运行后，冷却风扇将自动打开，使本机表面保持在冷却状态。如果停用本机，则冷却风扇停止运转。

### 8.2 安全恒温器

错误操作设备或有缺陷的组件可能导致危险的过热。为避免发生这种情况，烘烤箱配备了安全恒温器，可在必要时切断电源。温度降下来后，烘烤箱将自动再次启动。

## 9. 建议和提示



**警告!**  
请参阅“安全”章节。



表中的温度和烘焙时间只是指导性建议。具体取决于烹调方法以及所用食材的品质和用量。

### 9.1 一般信息

- 设备有四个烤架位置。烤架位置是从设备底部开始数的。
- 本器具具有特殊的系统，可让空气流通并持续重复利用蒸汽。通过此系统，可以在蒸汽环境下烹饪，并让食品保持内软外硬。它可将烹饪时间和能耗降到最低限度。
- 湿气可能会凝结在本器具中或玻璃门面板上。这是正常的。在烹饪过程中打开本器具门时，务必站在离本器具较远处。要减少冷凝液，请在烹饪前运行本器具 10 分钟。
- 每次使用本器具后，均要擦掉湿气。
- 请勿将物体直接放在本器具底板上，并且在烹饪时请勿用铝箔覆盖组件。这可能会改变烘烤效果并损坏搪瓷涂层。

### 9.5 焙烤和烘烤台

#### 蛋糕

食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
搅拌食谱	170	2	165	2 ( 1 和 3 )	45 - 60	在蛋糕模子中
奶油酥饼生面团	170	2	160	2 ( 1 和 3 )	20 - 30	在蛋糕模子中
黄油牛奶奶酪蛋糕	170	1	165	2	70 - 80	在 26 cm 蛋糕模子中
苹果蛋糕 ( 苹果派 )	170	1	160	2 ( 1 和 3 )	80 - 100	在金属烤架上的两个 20 cm 蛋糕模子中
果馅卷	175	2	150	2	60 - 80	在焙烤浅盘中

### 9.2 烘焙蛋糕

- 用完 3/4 的所设置烹饪时间之前，请勿打开烘烤箱门。
- 如果同时使用两个焙烤浅盘，请在它们之间留出一个空层。

### 9.3 烹饪肉和鱼

- 对于非常油腻的食品，请使用深烘烤盘预防烘烤箱被沾污 ( 可能是永久性的 )。
- 切割前将肉放置大约 15 分钟，这样肉汁就不会渗出。
- 为了防止烧烤时烘烤箱中的烟尘过多，请向深烘烤盘中加一些水。为了防止烟尘凝结，每次水干后都要添水。

### 9.4 烹饪时间

烹饪时间取决于食品的类型、均匀度和体积。

首先，烹饪时要监控性能。使用本器具时，找出适合所用炊具、食谱和数量的最佳配比 ( 加热设置、烹饪时间等等 )。



食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
果酱馅饼	170	2	160	2 ( 1 和 3 )	30 - 40	在 26 cm 蛋糕模子中
水果蛋糕	170	2	155	2	50 - 60	在 26 cm 蛋糕模子中
海绵蛋糕 ( 无脂海绵蛋糕 )	170	2	160	2	90 - 120	在 26 cm 蛋糕模子中
圣诞节蛋糕/富含水果的蛋糕	170	2	160	2	50 - 60	在 20 cm 蛋糕模子中
葡萄干蛋糕 <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	在面包烤模中
小蛋糕	170	3	166	3 ( 1 和 3 )	25 - 35	在焙烤浅盘中
饼干 <sup>1)</sup>	150	3	140	3 ( 1 和 3 )	30 - 35	在焙烤浅盘中
蛋白酥皮	100	3	115	3	35 - 40	在焙烤浅盘中
小圆面包 <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	在焙烤浅盘中
泡芙 <sup>1)</sup>	190	3	180	3 ( 1 和 3 )	15 - 20	在焙烤浅盘中
板形果馅饼	180	3	170	2	25 - 35	在 20 cm 蛋糕模子中
维多利亚三明治	180	1 或 2	170	2	45 - 70	左 + 右, 在 20 cm 蛋糕模子中
重水果蛋糕	160	1	150	2	110 - 120	在 24 cm 蛋糕模子中
维多利亚三明治 <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	在 20 cm 蛋糕模子中

<sup>1)</sup> 预热烘烤箱 10 分钟。

## 面包和比萨

食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
白面包 <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 片, 每片 500 克
黑面包	190	1	190	1	30 - 45	在面包烤模中
面包卷 <sup>1)</sup>	190	2	180	2 ( 1 和 3 )	25 - 40	在焙烤浅盘上放 6 - 8 个面卷
比萨 <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	在深烘烤盘上
烤饼 <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	在焙烤浅盘中

1) 预热烘烤箱 10 分钟。

## 果馅饼

食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
面团馅饼	180	2	180	2	40 - 50	在模子中
蔬菜馅饼	200	2	200	2	45 - 60	在模子中
乳蛋饼	190	1	190	1	40 - 50	在模子中
意式千层面	200	2	200	2	25 - 40	在模子中
烤空心粉	200	2	200	2	25 - 40	在模子中
约克郡布丁 <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	6 个布丁模子

1) 预热烘烤箱 10 分钟。

## 肉类

食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
牛肉	200	2	190	2	50 - 70	在金属烤架和深烘烤盘上
猪肉	180	2	180	2	90 - 120	在金属烤架和深烘烤盘上

食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
小牛肉	190	2	175	2	90 - 120	在金属烤架和深烘烤盘上
英国烤牛肉 (一分熟)	210	2	200	2	44 - 50	在金属烤架和深烘烤盘上
英国烤牛肉 (半熟)	210	2	200	2	51 - 55	在金属烤架和深烘烤盘上
英国烤牛肉 (全熟)	210	2	200	2	55 - 60	在金属烤架和深烘烤盘上
猪肩肉	180	2	170	2	120 - 150	在深烘烤盘上
猪蹄	180	2	160	2	100 - 120	在深烘烤盘上, 2片
羔羊肉	190	2	190	2	110 - 130	腿肉
鸡	200	2	200	2	70 - 85	整只
火鸡	180	1	160	1	210 - 240	整只
鸭	175	2	160	2	120 - 150	整只
鹅	175	1	160	1	150 - 200	整只
兔肉	190	2	175	2	60 - 80	切割成片
野兔	190	2	175	2	150 - 200	切割成片
野鸡	190	2	175	2	90 - 120	整只

### 鱼类

食品	传统烹制		Fan Cooking		时间 (分钟)	备注
	温度 (°C)	烤架位置	温度 (°C)	烤架位置		
鲑鱼/乌鲂	190	2	175	2 (1 和 3)	40 - 55	3 - 4 条鱼
金枪鱼/大麻哈鱼	190	2	175	2 (1 和 3)	35 - 60	4 - 6 块鱼片

## 9.6 煎烤



烹饪前, 先将空烘烤箱预热 10 分钟。

食品	数量		温度 (°C)	时间 (分钟)		烤架位置
	片	(克)		第 1 面	第 2 面	
鱼排	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
牛排	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
香肠	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
猪排	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
鸡肉 (切成两块)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
烤肉串	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
鸡胸肉	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
汉堡包	6	600	250	20 - 30	-	3
鱼片	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
烤过的三明治	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
烤面包	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 9.7 涡轮加速煎烤



使用此功能时最高温度为 200 °C。

食品	数量		温度 (°C)	时间 (分钟)		烤架位置
	片	(克)		第 1 面	第 2 面	
包成卷的肉 (火鸡)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
鸡肉 (切成两块)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
鸡腿肉	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
鹌鹑肉	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
蔬菜脆皮	-	-	200	20 - 25	-	3
扇贝	-	-	200	15 - 20	-	3
鲭鱼	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
薄鱼片	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. 养护和清洁

**警告!**  
请参阅“安全”章节。

### 10.1 清洁注意事项

- 请使用沾有温水和清洁剂的软布清洁烘烤箱前部。
- 使用日常清洁剂清洗金属表面。
- 每次使用后，请清洁烘烤箱内部。油脂积淀物或其他食品残留物可能导致火灾。这种风险比使用煎烤盘时要高一些。
- 对于顽固污渍，请使用专用烘烤箱清洁剂清洗。
- 请在每次使用后清洁所有配件，并让其干燥。清洁时使用沾有温水和清洁剂的软布。
- 如果是不粘配件，不要使用侵蚀剂，尖锐物体或洗碗机清洗，否则会损伤不粘涂层。

### 10.2 不锈钢或铝制设备

**i** 只能用湿海绵擦洗烘烤箱门。用软布抹干。  
切勿使用钢丝球、酸或研磨性物质，否则可能对烘烤箱表面造成损伤。清洁烘烤箱控制面板也需注意同样的问题。

### 10.3 清洁门垫圈。

- 定期对门垫圈进行检查。门垫圈位于炉腔的框架上。切勿在门垫圈损坏的情况下使用本器具。请联系授权服务中心。
- 要对门垫圈进行清洁，请参见有关清洁的一般信息。

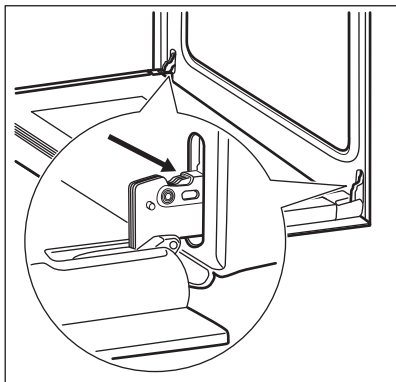
### 10.4 清洁烘烤箱门

烘烤箱门有两块玻璃面板。您可以卸下烘烤箱门和内层玻璃面板进行清洁。

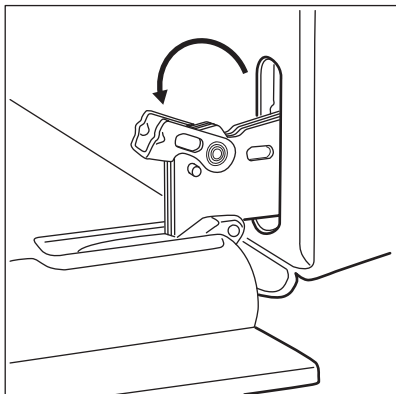
**i** 如果尝试在拆下烘烤箱门之前取下内层玻璃面板，烘烤箱门可能会关闭。

**警告!**  
在未安装内层玻璃面板的情况下，请勿使用本设备。

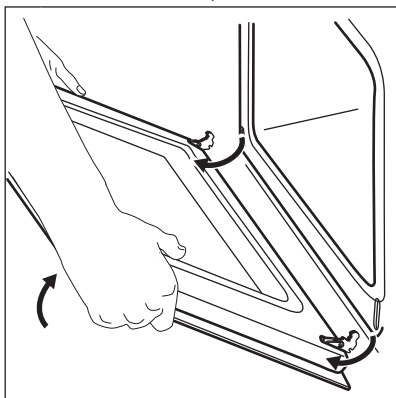
1. 完全打开烤箱门并握住两个门折页。



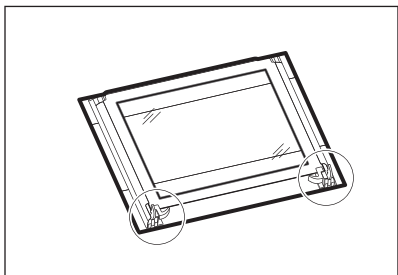
2. 抬起并转动两个折页上的连杆。



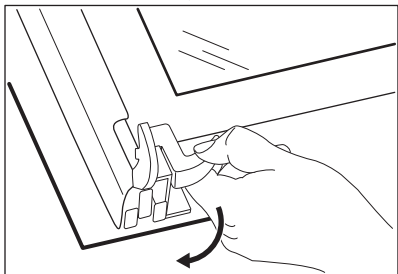
3. 将烘烤箱门关闭到首次打开位置的一半。然后向前拉，将门从底座上取下。



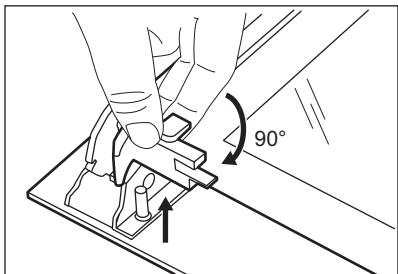
4. 将门放在置于表面平稳的软布上。



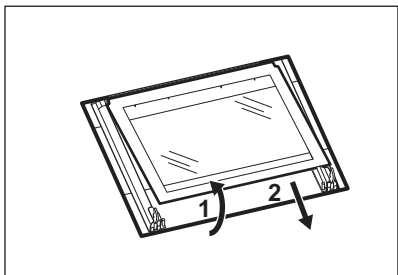
5. 松开锁定系统，以取下内部玻璃面板。



6. 将两个闭锁装置旋转 90°，然后将其从底座上卸下。



7. 首先小心抬起玻璃面板，然后将其取下。

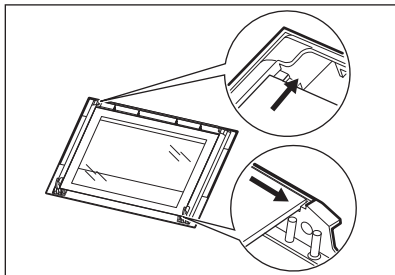


8. 用水和肥皂清洁玻璃面板。仔细擦干玻璃面板。

完成清洗后，装上玻璃面板和烘烤箱门。按相反顺序执行以上步骤。

丝网印刷区域必须朝向箱门内侧。确保安装完成后，丝网印刷区域上的玻璃面板框架表面手感平整。

确保将内侧玻璃面板正确安装到底座中。



## 10.5 更换照明灯

在器具内部的底下放上一块布。可以防止对玻璃罩和烘烤箱内腔造成损坏。



**警告!**

触电致死危险！在更换照明灯之前，请先断开保险丝连接。照明灯和玻璃罩会很热。

1. 关闭本机。
2. 拆下保险丝盒中的保险丝，或关闭断路器。

## 背灯

1. 逆时针旋转玻璃罩将其拆下。
2. 清洁玻璃罩。
3. 将此灯更换为适用的耐 300 °C 高温的灯。
4. 装上玻璃罩。

## 11. 故障排除



**警告!**  
请参阅“安全”章节。

## 11.1 如果出现以下情况，应该如何处理...

故障	可能的原因	补救方法
烘烤箱不加热。	烘烤箱已关闭。	启动烘烤箱。
烘烤箱不加热。	保险丝熔断。	请确认保险丝是否为故障原因。如果保险丝屡次熔断，请联系有资质的电工。
照明灯不亮。	照明灯有问题。	更换照明灯。
食品上和烘烤箱内腔中有残留的蒸汽和凝结物。	您将食品留在烘烤箱中的时间过长。	烹饪流程结束后，请勿将食品留在烘烤箱中超过 15 - 20 分钟。

## 11.2 维护数据

如果自己找不到解决问题的方法，请联系经销商或授权服务中心。

有关服务中心的必要数据位于铭牌上。铭牌位于器具内腔的前端框架上。不要摘掉设备内腔上的铭牌。

我们建议您在此处填写数据：

型号 (MOD.) .....

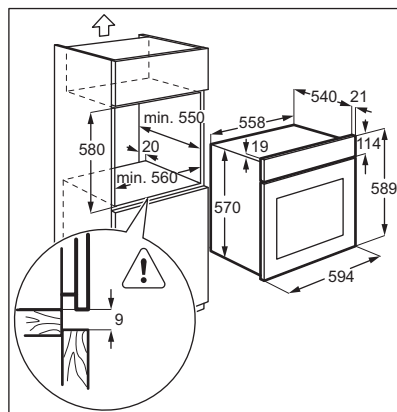
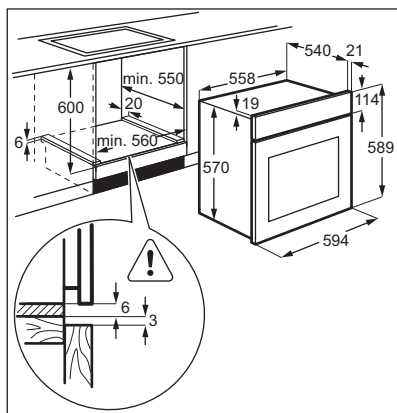
产品编号 (PNC) .....

序列号 (S.N.) .....

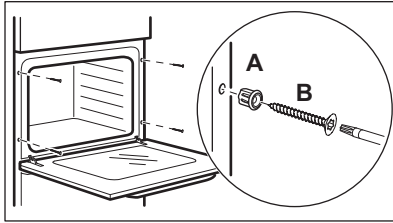
## 12. 安装

**警告!**  
请参阅“安全”章节。

### 12.1 嵌装在厨房家具中



## 12.2 将设备固定到橱柜中



## 12.3 电气安装



如果未遵守“安全”章节的安全防范措施，制造商将不承担任何责任。

本设备仅随附电源电缆。

## 12.4 电缆

适用于安装或更换的电缆型号：

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

有关电缆截面规格的信息，请参考铭牌上的总功率和下表：

总功率 (W)	电缆截面 (mm <sup>2</sup> )
最大 1380	3 x 0.75
最大 2300	3 x 1
最大 3680	3 x 1.5

接地线（绿色/黄色电缆）必须比相位和中性电缆（蓝色和棕色电缆）长 2 厘米。

# 13. 技术信息

## 13.1 技术数据

电压	220 - 240 伏
频率	50 赫兹

# 14. 维修服务指南

## 伊莱克斯家用电器“三包”标准

为保证使用伊莱克斯家用电器的消费者获得满意的售后服务，本公司将严格遵守国家颁布的有关法律，遵照《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《部分商品修理更

换退货责任规定》和有关法规制定如下“三包”标准。

一、整机免费保修一年，主要部件保修期详见下表（有效期自发票开具之日算起）。

名称	三包有效期（年）		主要部件名称
	整机	主要部件	
电冰箱	1	3	压缩机、温控器、风扇电机、电磁阀、蒸发器、冷凝器、毛细管、过滤器、温控电路板、温度传感器
洗衣机 / 干衣机	1	3	电机、定时器、程控器、电容器、电路板
空调	1	3	压缩机、风扇电机、温控器
吸油烟机	1	3	电机、电脑控制板（含弱电和强电部分）



消毒柜	1	3	电脑板、紫外线灯管、光波管、风机组件、门锁
燃气灶	1	3	燃气阀组件(阀体,电磁安全阀,热电偶,微动开关等)、玻璃台面
嵌入式电灶	1	3	电脑板、加热丝、控温装置
微波炉	1	2	电机、磁控管、定时器、线路板
嵌入式咖啡机	1	-	-
嵌入式烤箱	1	-	-
洗碗机	1	3	主电路板、洗涤泵、加热器

二、对于为社会集团消费和生产消费购买的家用电器用户,其“三包”有效期为整机保修六个月。

三、本公司降价销售有外观瑕疵但不影响正常使用的家用电器,对其降价部位不再实行“三包”责任。

四、下列情况,不属于“三包”范畴之列,但可实行收费修理:

- 消费者搬运、安装、使用、维护、保管不当而损坏的。
- 自行或非经本公司授权维修中心拆修而造成损坏的。

- 无“三包”凭证及有效发票的。
- “三包”凭证型号与修理产品型号不符或涂改的。
- 因不可抗力造成产品损坏的。

注释:消费者是指购买、使用本公司家用电器,并将本公司家用电器用于生活消费的个人和进行生活消费的单位;或者在接受本公司服务的个人和进行生活消费的单位。

#### 伊莱克斯服务网络覆盖区域



#### 伊莱克斯北区服务网络

包括:北京、天津、内蒙古、河北、山西、黑龙江、吉林、辽宁、湖南、湖北、河南、陕西、青海、宁夏、甘肃、新疆

#### 伊莱克斯东区服务网络

包括:上海、江苏、浙江、安徽、山东

#### 伊莱克斯南区服务网络

包括:广东、福建、广西、江西、海南

#### 伊莱克斯西区服务网络

包括:四川、重庆、贵州、云南

伊莱克斯服务热线: 95105801

注意:本公司服务网络的名称、地址、邮编、电话、传真如有改动,本公司恕不另行通知并保留最终解释权。

产品保修卡

顾客信息

购买日期	发票号码
顾客姓名	联系电话
顾客地址及邮编	
产品名称	产品代码( PNC)
产品型号	产品机号
销售店名称	销售店电话

### 维修记录

维修站名称	送修日
故障内容	
故障原因	
维修内容	
维修技师签字	交验日期


维修站名称	送修日
故障内容	
故障原因	
维修内容	
维修技师签字	交验日期


维修站名称	送修日
故障内容	
故障原因	
维修内容	
维修技师签字	交验日期

伊莱克斯 ( 中国 ) 电器有限公司

全国统一服务热线：95105801
伊莱克斯官方网站： <a href="http://www.electrolux.com.cn">http://www.electrolux.com.cn</a>

## 15. 环保问题

回收带有该标志  的材料。把包装材料放入适用的容器以循环利用。帮助保护环境 and 人类健康，促进电气及电子产品废物

的回收再利用。请勿将带有该标志  的电器与生活垃圾一起处理。将产品退回到

您当地的回收处，或联系您所在城市的办事处。

## สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	21
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	22
3. ภาพรวมเบื้องต้น.....	24
4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	24
5. การใช้งานประจำวัน.....	24
6. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	25
7. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	26
8. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	26
9. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	26
10. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	32
11. การแก้ไขปัญหา.....	34
12. การติดตั้ง.....	34
13. ข้อมูลทางเทคนิค.....	35

## เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

**แวะไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:**



รับคำแนะนำในการใช้ เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

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

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

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



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

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

## ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใส่ใจให้หมดทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียล 넘เบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠️ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

🛒 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

## 1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเมืองต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

### 1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกัมมันต์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล
- เด็กอายุไม่เกิน 3 ปีจะต้องไม่เข้าใกล้เครื่องขณะทำงานตลอดเวลา

### 1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนซ่อมบำรุง ให้ถอดสายจ่ายไฟ
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น

## 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง



#### คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดซิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน

### 2.2 การต่อระบบไฟ



#### คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ข้อมูลทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัดจะต้องตรงกับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้ หากไม่เป็นตามนี้ กรุณาติดต่อช่างไฟ
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น

โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิชองสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์แยกส่วนที่เหมาะสมเท่านั้น เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ E.E.C. Directives

### 2.3 การใช้งาน



#### คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมีมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ

- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มือประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าใช้ฟังก์ชันของไมโครเวฟเพื่ออุ่นร้อนเตา



### คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอื่นาเมล:
  - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ในเครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
  - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่ภาชนะโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน
  - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
  - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอื่นาเมลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันสีกสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบติดฝั่งถาวรได้
- ใช้เครื่องสำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นอาจสะสมด้านหลังเครื่องเรือนที่ปิดทึบทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่อง ตัวเรือนหรือพื้นได้ อย่าปิดแผงเครื่องเรือนจนกว่าเครื่องจะเย็นลงหลังใช้งาน

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด



### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า

- เครื่องจะต้องเป็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอื่นาเมลแคทาลิติก (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

## 2.5 ไฟด้านใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน



### คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีทิศทางไฟฟ้าเหมือนกัน

## 2.6 การทิ้ง



### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

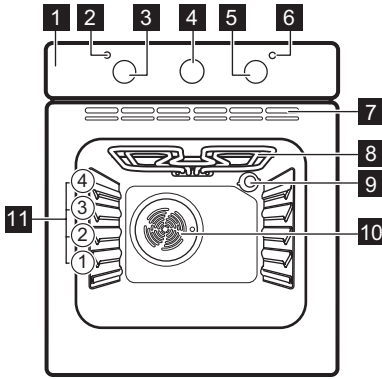
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล็อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

## 2.7 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

### 3. ภาพรวมเบื้องต้น

#### 3.1 ผลิตภัณฑ์



- 1 แผงควบคุม
- 2 ไฟ/สัญลักษณ์/ส่วนแสดงอุณหภูมิ
- 3 แป้นปรับอุณหภูมิ
- 4 แป้นตั้งเวลา
- 5 แป้นฟังก์ชันของเดาอบ
- 6 หลอดไฟ/สัญลักษณ์/ส่วนแสดงอุณหภูมิ
- 7 ช่องระบายอากาศสำหรับพัดลมระบายความร้อน
- 8 ส่วนทำความร้อน
- 9 หลอดไฟ
- 10 พัดลม
- 11 ตำแหน่งชั้นวาง

#### 3.2 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์เบ้่งย่าง

- ถาดเบ้่ง/ย่าง สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไข

### 4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

#### 4.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเครื่อง



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ กลับเข้าในตำแหน่งเดิม

#### 4.2 การอุ่นร้อน

อุ่นร้อนเครื่องเป่าเพื่อไล่ไขมันที่ตกค้าง

1. ตั้งค่าฟังก์ชัน และอุณหภูมิสูงสุด
2. ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน และอุณหภูมิสูงสุด
4. ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที

อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เครื่องอาจส่งกลิ่นและมีควัน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ อากาศในห้องจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

### 5. การใช้งานประจำวัน



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



## 5.1 การเปิดและปิดเครื่อง



ขึ้นอยู่กับรุ่นว่าเครื่องของคุณมีสัญลักษณ์หรือไฟสถานะที่แน่นอนปรับของตัวเครื่องหรือไม่:

- ไฟจะติดสว่างเมื่อเตาทำความร้อนได้แล้ว
- ไฟจะติดสว่างเมื่อเครื่องทำงาน
- สัญลักษณ์ไอซ์ระบุว่าปรับควบคุมฟังก์ชันของเตาอบหรืออุณหภูมิ

1. ปรับเป็นฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ
2. ปรับเป็นควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปิดเครื่องโดยหมุนแป้นปรับฟังก์ชันเตาอบและเป็นควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

## 5.2 ฟังก์ชันของเตาอบ

ฟังก์ชันเตาอบ		การใช้งาน
<b>0</b>	ตำแหน่งปิด	เครื่องปิดทำงาน
	ใช้พัดลมปรุงสุก	ย่างหรือย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่ 1 ชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียรส
	อบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่ 1
	เปิดร้อนด้านล่าง	ใช้ขอบเค็กให้ได้พื้นที่ล่างที่กรอบ รวมทั้งเพื่อถนอมอาหาร
	บั้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อสันใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นที่ 1 และใช้เพื่อทำกราแตงและเพื่อทำให้เกรียม
	บั้งย่าง	สำหรับย่างอาหารและบั้งขนมปัง
	ละลายน้ำแข็ง	ใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง

## 6. ฟังก์ชันนาฬิกา

### 6.1 Minute Minder

ใช้เพื่อตั้งเวลานับถอยหลังสำหรับฟังก์ชันของเตาอบ



ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

1. กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิ
  2. หมุนลูกบิดตั้งเวลาให้สุด จากนั้นปรับเป็นเวลาที่ต้องการ
- หลังจากผ่านระยะเวลาดังกล่าวแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น

## 7. การใช้อุปกรณ์เสริม

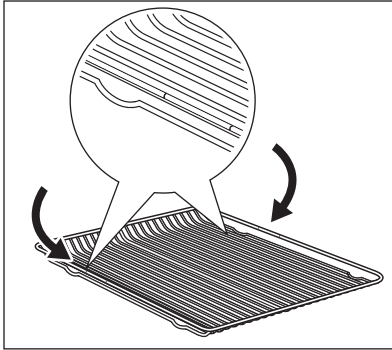


**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 7.1 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

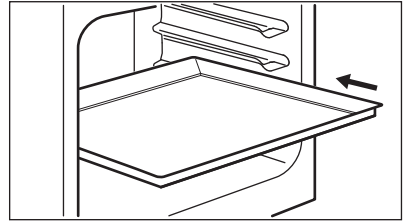
ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาข้าง



กระทะก้นลึก:

ดันกระทะก้นลึกไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง



อุปกรณ์ใช้งานทั้งหมดจะมีแนวเยื้องเล็ก ๆ ด้านบนขวาและซ้าย เพื่อความปลอดภัย แนวเยื้องนี้ยังใช้เพื่อป้องกันการพลิกตัวของด้านสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่น

## 8. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

### 8.1 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเครื่องทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเครื่องเย็น หากคุณปิดเครื่อง พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงาน

### 8.2 เทอร์โมสตัททริกซ์

การใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

## 9. คำแนะนำและเคล็ดลับ



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

### 9.1 ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องมีชั้นวางสี่ชั้น นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเครื่อง

- เครื่องมีระบบพิเศษสำหรับหมูนึ่งอบอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอบอากาศในสภาพที่มีไอร้อน ทำให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด
- ความชื้นอาจควบแน่นในเครื่องหรือที่แผงประตูปิด ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ยืนห่างจากเครื่องขณะเปิดประตูหลังปรุงอาหาร เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร
- ทำความสะอาดคราบความชื้นหลังจากใช้งานเครื่อง

- อย่าใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปที่พื้นเครื่องโดยตรง และอย่าใส่ฟอยล่อะลูมิเนียมบนส่วนประกอบดังกล่าวขณะปรุงอาหาร เนื่องจากจะทำให้ประสิทธิภาพในการอบเปลี่ยนไป และอาจทำให้อินาเมลเคลือบผิวเสียหาย

## 9.2 การอบเค้ก

- อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้
- หากใช้ถาดอบสองถาดพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

## 9.3 การปรุงสุกเนื้อและปลา

- ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา

## 9.5 ตารางการอบและย่าง

### เค้ก

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
สูตรอาหาร- ที่ต้องตี- ส่วนผสม	170	2	165	2 (1 และ 3)	45 - 60	ในแม่พิมพ์- เค้ก
โด้ขนมปัง- สั้น	170	2	160	2 (1 และ 3)	20 - 30	ในแม่พิมพ์- เค้ก
บัตเตอร์- มิลค์ชีสเค้ก	170	1	165	2	70 - 80	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
เค้กแอปเปิล (พายแอปเปิล)	170	1	160	2 (1 และ 3)	80 - 100	ในแม่พิมพ์- เค้กสองอัน- ขนาด 20 ซม. บน- ตะแกรงวาง
สทರುเติล	175	2	150	2	60 - 80	ในถาดอบ
ทาร์ตแยม	170	2	160	2 (1 และ 3)	30 - 40	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
เค้กผลไม้	170	2	155	2	50 - 60	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
สปอนจ์เค้ก (แบบไร้ไขมัน)	170	2	160	2	90 - 120	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.

- วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้หน้าเนื้อเล็ดรอดออกมา
- เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุกครั้งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำเนื่องจากควัน

## 9.4 เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะที่ใส่อาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง		
คริสต์มาส- เค้ก / ริช- ฟรุตเค้ก	170	2	160	2	50 - 60	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 20 ซม.
เค้กพลัม <sup>1)</sup>	170	2	165	2	20 - 30	ในภาด- ขนมปัง
เค้กขนาด- เล็ก	170	3	166	3 (1 และ 3)	25 - 35	ในถาดอบ
บิสกิต <sup>1)</sup>	150	3	140	3 (1 และ 3)	30 - 35	ในถาดอบ
เมอแรง	100	3	115	3	35 - 40	ในถาดอบ
บัน <sup>1)</sup>	190	3	180	3	80 - 100	ในถาดอบ
ซู <sup>1)</sup>	190	3	180	3 (1 และ 3)	15 - 20	ในถาดอบ
เพลททาร์ต	180	3	170	2	25 - 35	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 20 ซม.
วิคตอเรีย- แซนด์วิช	180	1 หรือ 2	170	2	45 - 70	ซ่าย + ขาวในแม่- พิมพ์เค้ก- ขนาด 20 ซม.
ฟรุตเค้ก- เนื้อเข้มข้น	160	1	150	2	110 - 120	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 24 ซม.
วิคตอเรีย- แซนด์วิช <sup>1)</sup>	170	1	160	1	50 - 60	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 20 ซม.

<sup>1)</sup> อุณหภูมิในเตา 10 นาที

#### ขนมปังและพิซซ่า

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง		
ขนมปัง- ขาว <sup>1)</sup>	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 ชั้น 500 ก. ต่อ- ชั้น
ขนมปัง- ข้าวไรส	190	1	190	1	30 - 45	ในภาด- ขนมปัง

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
โรลล์-ขนมปัง <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (1 และ 3)	25 - 40	6 - 8 โรลล์-ในถาดอบ
พิซซ่า <sup>1)</sup>	190	1	190	1	20 - 30	ในถาดก้นลึก
สโคน <sup>1)</sup>	200	3	190	2	10 - 20	ในถาดอบ

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

### แพน

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
พาสต้าแพน	180	2	180	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์
แพนผัก	200	2	200	2	45 - 60	ในแม่พิมพ์
คิช	190	1	190	1	40 - 50	ในแม่พิมพ์
ลาซานญา	200	2	200	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์
แคนเนลโลนี	200	2	200	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์
ยอร์ค ไชร์-พุดดิ้ง <sup>1)</sup>	220	2	210	2	20 - 30	แม่พิมพ์-พุดดิ้ง 6 ชั้น

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

### เนื้อ

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เนื้อวัว	200	2	190	2	50 - 70	บนตะแกรง-รองและ-ถาดก้นลึก
เนื้อหมู	180	2	180	2	90 - 120	บนตะแกรง-รองและ-ถาดก้นลึก
เนื้อลูกวัว	190	2	175	2	90 - 120	บนตะแกรง-รองและ-ถาดก้นลึก

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษดิบ	210	2	200	2	44 - 50	บนตะแกรง-รองและ-ถาดก้นลึก
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษ-มีเดียม	210	2	200	2	51 - 55	บนตะแกรง-รองและ-ถาดก้นลึก
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษสุก	210	2	200	2	55 - 60	บนตะแกรง-รองและ-ถาดก้นลึก
เนื้อหมู-บริเวณไหล่	180	2	170	2	120 - 150	ในถาดก้นลึก
เนื้อแข่งหมู	180	2	160	2	100 - 120	2 ชั้นบน-ถาดก้นลึก
เนื้อแกะ	190	2	190	2	110 - 130	ขา
ไก่	200	2	200	2	70 - 85	ทั้งตัว
ไก่งวง	180	1	160	1	210 - 240	ทั้งตัว
เป็ด	175	2	160	2	120 - 150	ทั้งตัว
เนื้อห่าน	175	1	160	1	150 - 200	ทั้งตัว
เนื้อกระต่าย	190	2	175	2	60 - 80	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อ-กระต่ายป่า	190	2	175	2	150 - 200	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อไก่ฟ้า	190	2	175	2	90 - 120	ทั้งตัว

## ปลา

อาหาร	อบปกติ		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
ปลาเทราท์/ซีบรีม	190	2	175	2 (1 และ 3)	40 - 55	ปลา 3 - 4 ตัว
ปลาทูน่า / ซาลมอน	190	2	175	2 (1 และ 3)	35 - 60	เนื้อไม่ติด-กระดูก 4 - 6 ชิ้น

## 9.6 ปิ้งย่าง



อุ่นร้อนเตาเปล่า 10 นาทีก่อนการปรุงสุก

อาหาร	ปริมาณ		อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่ง- ชั้นวาง
	ชั้น	(ก.)		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
สติกไม้ติด- กระดูก	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
สติกเนื้อวัว	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
ไส้กรอก	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
พอร์คช้อป	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
ไก่ (ตัดเป็น 2 ชั้น)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
เคบับ	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
อกไก่	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
แฮมเบอร์- เกอร์	6	600	250	20 - 30	-	3
เนื้อปลา- ไม่มีกระดูก	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
แซนด์วิชปัง	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
ขนมปังปัง	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

## 9.7 ปิ้งย่างเทอร์โบ



ใช้ฟังก์ชันนี้ที่อุณหภูมิไม่เกิน  
200 °C

อาหาร	ปริมาณ		อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่ง- ชั้นวาง
	ชั้น	(ก.)		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
ซ้อโรลล์ (ไก่วง)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
ไก่ (ตัด- เป็นสอง- ชั้น)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
น้องไก่	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
นกกระทา	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
กราแตงผัก	-	-	200	20 - 25	-	3
สแกลลอป	-	-	200	15 - 20	-	3
แมคเคอเรล	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
เนื้อปลาหัน	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

## 10. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 10.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดตามปกติ
- ทำความสะอาดด้านในเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง ครัวบ ไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปัจจัยเสี่ยงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระทะย่าง
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ
- ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

### 10.2 เครื่องใช้สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม



ทำความสะอาดประตูเตาอบโดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง  
อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหาย  
ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

### 10.3 การทำความสะอาดซิลยางประตู

- ตรวจสอบซิลยางที่ประตูปิดเป็นประจำ ซิลยางประตูอยู่บริเวณรอบช่องเปิดของเตาอบ อย่าใช้เครื่องหากซิลยางประตูเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ทำความสะอาดซิลยางประตูตามข้อมูลทั่วไปในการทำความสะอาด

### 10.4 ทำความสะอาดประตูเตาอบ

ประตูเตาอบมีแผงกระจกสองชุด คุณสามารถนำประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาด

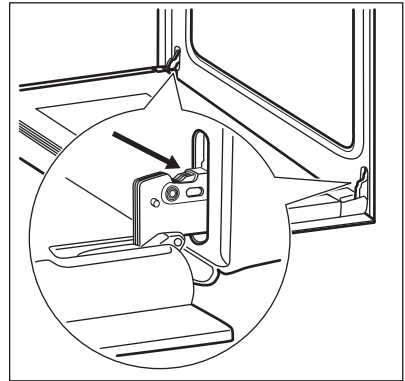


ประตูเตาอบสามารถปิดได้หากคุณนำแผงกระจกด้านในออกก่อนถอดประตูเตาอบ

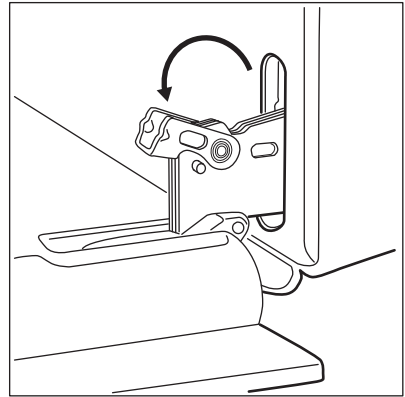


**ข้อควรระวัง**  
อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจกด้านใน

1. เปิดประตูให้สุดและจับที่บานพับทั้งสองด้าน

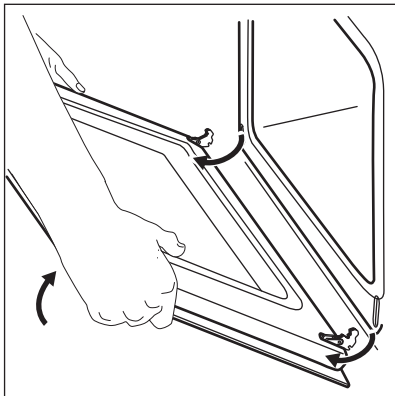


2. ยกและหมุนแป้นที่บานพับทั้งสอง

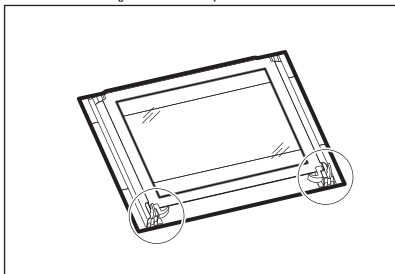


3. ปิดประตูเตาอบไปยังตำแหน่งเปิดแรกครึ่งระยะ จากนั้นดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตูออกจากฐานรอง

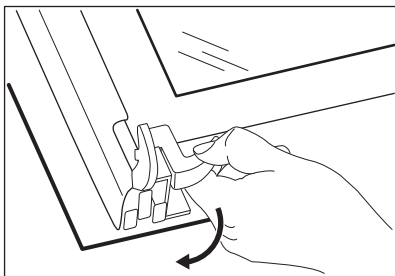




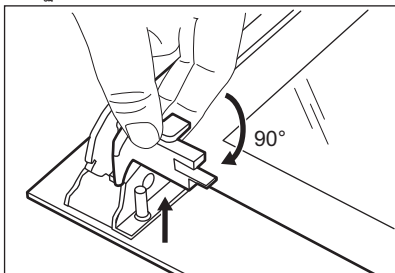
4. วางประตูไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง



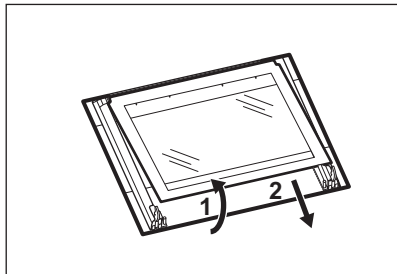
5. ปลดล็อกเพื่อนำแผงกระจกด้านในออก



6. หมุนตัวยึดสองตัว 90° จากนั้นนำออกจากฐานรอง



7. เริ่มจากค้อย ๆ ยกแล้วนำแผงกระจกออก

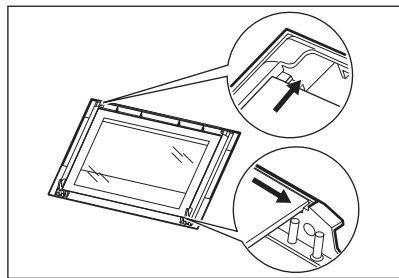


8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำสบูเช็ดแห้งแผงกระจกอย่างระมัดระวัง

หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเดอบ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ส่วนพิมพ์สกปรินจะต้องหันเข้าด้านในของประตู หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจกที่ส่วนพิมพ์สกปรินจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัส

อย่าลืมติดตั้งแผงกระจกด้านในเข้าไปในฐานรองให้ถูกต้อง



## 10.5 การเปลี่ยนหลอดไฟ

วางผ้าไว้ด้านล่างภายในเครื่อง ทั้งนี้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อฝากระจกครอบหลอดไฟและช่องเปิด



### คำเตือน

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ถอดฟิวส์ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดไฟและฝาครอบกระจก หลอดไฟอาจร้อนจัด

1. ปิดเครื่อง
2. ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัดวงจร

## หลอดไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก

2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟโดยใช้หลอดไฟที่ทนความร้อน 300 °C
4. ใส่ฝากระจกครอบ

## 11. การแก้ไขปัญหา



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 11.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เตาไม่ทำความร้อน	เตาปิดอยู่	เปิดเตา
เตาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ทำงาน	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ทำงานซ้ำแล้วซ้ำอีก ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ช่องเปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากผ่านขั้นตอนการปรุงสุกแล้ว

### 11.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลที่สำคัญสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่แผ่นพิกัด แผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเครื่อง อย่านำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเครื่อง

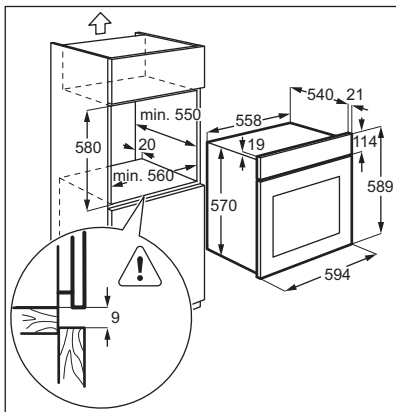
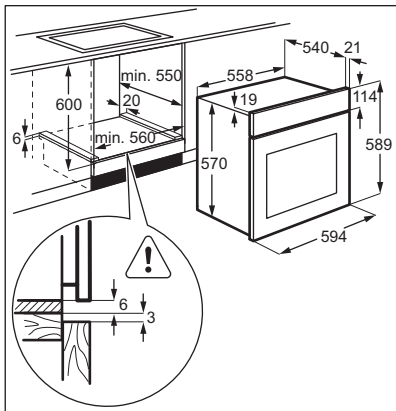
แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่	
รุ่น (MOD.)	.....
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC)	.....
ซีเรียลนัมเบอร์ (S.N.)	.....

## 12. การติดตั้ง

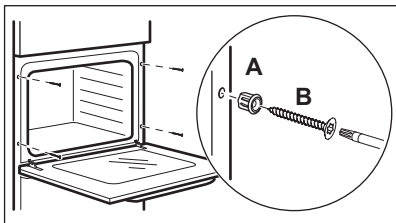


**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

## 12.1 การติดตั้งแบบบิลท์อิน



## 12.2 การยึดเครื่องเข้ากับตู้



## 13. ข้อมูลทางเทคนิค

### 13.1 ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า

220 - 240 V

## 12.3 การติดตั้งทางไฟฟ้า



ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจ่ายไฟผ่านสายไฟหลักเท่านั้น

### 12.4 สายต่อ

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่:


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


ดูรายละเอียดสายต่อได้จากพิกัดทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัดและที่ตาราง:

กำลังไฟทั้งหมด (W)	หน้าตัดสาย (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (เขียว/เหลือง) จะต้องยาวกว่าสายเฟส และสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

## 14. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  ให้บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ







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



867318631-A-212016

