



LKI640201X

EN User Manual | **Cooker**

2

TH คู่มือการใช้งาน | **เตา**

28



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. HOB - DAILY USE.....	11
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	15
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	16
9. OVEN - DAILY USE.....	17
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	18
11. OVEN - USING THE ACCESSORIES.....	19
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	20
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	22
14. TROUBLESHOOTING.....	24
15. ENERGY EFFICIENCY.....	27
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	27

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- 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 have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance must be connected to the mains with a H05VV-F type cable to withstand the temperature of the rear panel.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.

- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and Cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance. Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

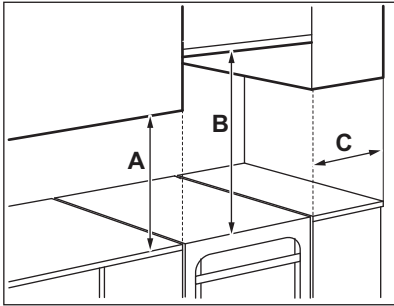
3.1 Location of the appliance



Do not install the cooker near the sink or near the cabinet with sink. Humidity / water drops can enter between the side panel and the cabinet and in time may damage the paint of the side panel.

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

For minimal distances for fitting check the table.



Minimum distances

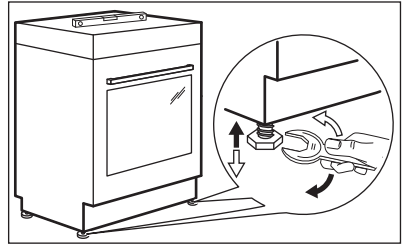
Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Technical data

Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Appliance class	1

Dimension	mm
Height	858
Width	600
Depth	600

3.3 Levelling of the appliance



Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

3.4 Anti-tilt protection

Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.

CAUTION!

Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

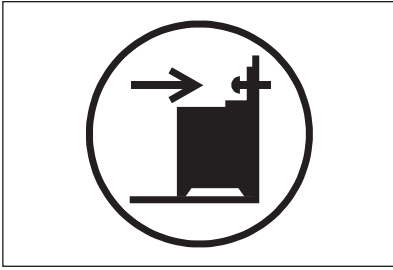


Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

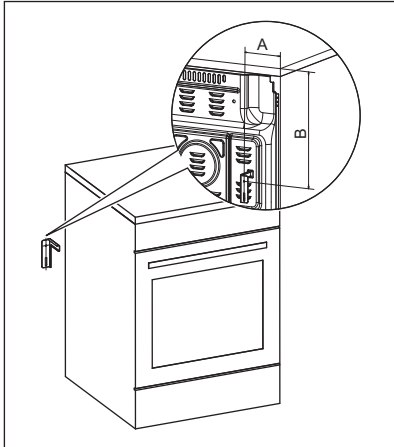
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.





1. Install the anti-tilt protection B - 422 mm down from the top surface of the appliance and A - 82 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the cupboards. If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.



If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

⚠ CAUTION!

If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the centre of the appliance.

3.5 Electrical installation

⚠ WARNING!

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied without a main plug or a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

⚠ WARNING!

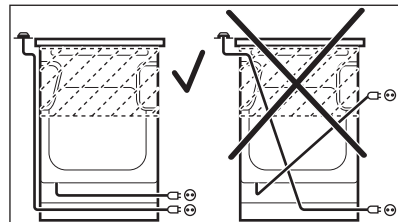
Before you connect the mains cable to the terminal, measure the voltage between phases in the house network. Then, refer to the connection label at the back of the appliance to use the correct electrical installation. This order of steps prevents from installation errors and damage to the electrical components of the appliance.

Applicable types of cables for different phases:

Phase	Min. size cable
1	3x10.0 mm ²
3 with neutral	5x1.5 mm ²

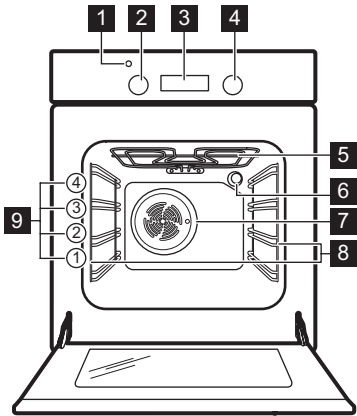
⚠ WARNING!

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



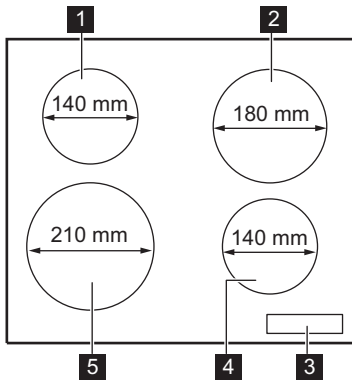
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Temperature indicator / symbol
- 2 Knob for the temperature
- 3 Electronic programmer
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone 1400 W with the PowerBoost 2500 W
- 2 Induction cooking zone 1800 W with the PowerBoost 2800 W
- 3 Control panel
- 4 Induction cooking zone 1400 W with the PowerBoost 2500 W
- 5 Induction cooking zone 2300 W with the PowerBoost 3600 W

5. BEFORE FIRST USE






WARNING!

Refer to Safety chapters.


5.1 Initial preheating and cleaning



Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.


The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the  or  to set the correct time. After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

5.3 Changing the time



You cannot change the time of day if any of the functions operates.

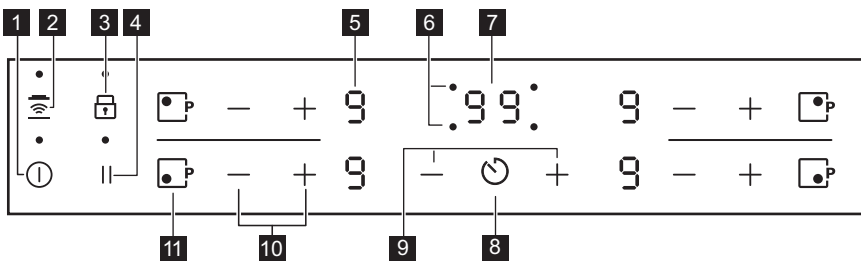
Press  again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. To set a new time, refer to "Setting the time".

6. HOB - DAILY USE









WARNING!

Refer to Safety chapters.











6.1 Hob control panel



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.




Sensor field	Function	Comment
1 	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2 	Hob?Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
3 	Lock / Child safety device	To lock / unlock the control panel.
4 	STOP+GO	To activate and deactivate the function.
5 -	Heat setting display	To show the heat setting.
6 -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7 -	Timer display	To show the time in minutes.
8 	-	To select the cooking zone.
9 	-	To increase or decrease the time.
10 	-	To set a heat setting.
11 	PowerBoost	To activate the function.

6.2 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates. The dot means a change by half of a heating level.
	STOP+GO operates.
	Automatic heat up operates.
	PowerBoost operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child safety device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic switch off operates.

6.3 OptiHeat control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

 /  /  As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

 - continue cooking,

 - keep warm,


 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.



6.4 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.


6.5 Automatic switch off

The function deactivates the hob automatically if:





- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour

6.6 The heat setting







Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

6.7 Automatic heat up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch  ( comes on). Immediately touch  ( comes on). Immediately touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

To deactivate the function: touch .

6.8 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

To activate the function for a cooking zone: touch .  comes on.

To deactivate the function: touch  or .




6.9 Timer



• Count down timer

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.







To activate the function or change the


time: touch . The timer digits **00** and the indicators  and  light up on the display.






 turns red, and  turns white.



If the timer is not set, all indicators disappear after 3 seconds.

Touch  or  to set the time (00 - 99 minutes). After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and  disappear.  stays red.

When the timer finishes counting down, a signal sounds and **00** flashes. To stop the signal, touch .

To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set **00** on the display. Alternatively, set the heat level to **0**. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.


6.10 STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.



To activate the function: touch .  comes on.


To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.

6.11 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.





To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.











When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.12 Child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

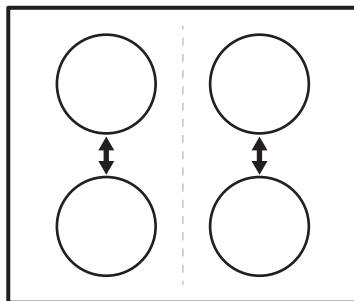
To deactivate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

6.13 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of phases in the hob. See the illustration.

- Each phase has a maximum electricity load.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity load of the cooking zones connected to a single phase is exceeded.
- The function reduces the power of the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



7. HOB - HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible. Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt automatically to the dimension of the bottom of the cookware. For correct cookware dimensions refer to "Cooking zones specification" table.

Place the cookware in the center of of the selected cooking zone.

For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the maximum size of the cooking zone specified in Cookware diameter.

7.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Minimum cookware diameter (mm)
Left rear	125
Right rear	150
Right front	125
Left front	180

7.3 Noises during operation

The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

7.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
- 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2.	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2.	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2. - 3.	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3. - 4.	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4. - 5.	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4. - 5.	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
5. - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

⚠ WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9. OVEN - DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Turning the oven on and off

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select the temperature.

The lamp turns on when the oven operates.



For the functions without heating there is no need to set the temperature.

3. To turn off the oven, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

9.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

9.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance make sure that both knobs for the

appliance functions and temperature are in the off position. Otherwise the cooling fan will continue to operate.

9.4 Oven functions

0 Off position
The oven is off.

🔦 Oven lamp
To turn on the lamp without a cooking function.

☐ Conventional cooking
To bake and roast food on one shelf position.

☐ Bottom heat
To bake cakes with crispy bottom and to pre-serve food.

🌀 Fan cooking
To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.

🌀 True fan cooking
To bake on maximum two shelf positions simultaneously and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.



Moist fan baking

This function was used to comply with the Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (according to EU 65/2014 and EU 66/2014).

Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking.



Turbo grilling

To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratin and to brown.



Pizza function

To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom.

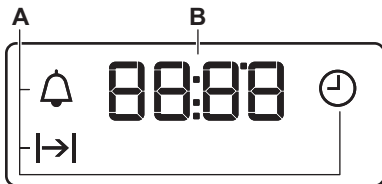


Defrost

To defrost food. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Display



A. Clock functions

B. Timer





10.2 Buttons


Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.


10.3 Clock functions table

Clock function	Application
TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
DURATION	To set how long the oven operates.
MINUTE MINDER	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the MINUTE MINDER at any time, also when the oven is off.



10.4 Setting the DURATION



1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.

The display shows .



4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

10.5 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.

2. Press  or  to set the necessary time. The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.
3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

10.6 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold .
The clock function goes out after some seconds.

11. OVEN - USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Inserting accessories

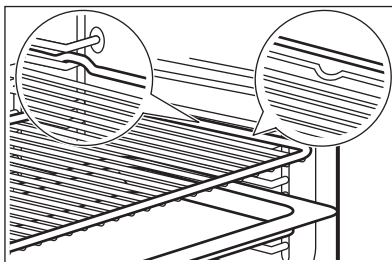
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Small indentations increase safety and provide tilt protection. They are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support.

Make sure that the shelf touches the back of the oven interior .



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

12. OVEN - HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

12.1 Moist fan baking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Bread and pizza				
Buns	190	25 - 30	2	baking tray or deep pan
Bread rolls	200	40 - 45	2	baking tray or deep pan
Frozen pizza 350 g	190	25 - 35	2	wire shelf
Cakes in baking tray				
Swiss roll	180	20 - 30	2	baking tray or deep pan
Brownie	180	35 - 45	2	baking tray or deep pan
Cakes in tin				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ceramic ramekins on wire shelf
Sponge flan base	180	25 - 35	2	flan base tin on wire shelf
Sponge cake	150	35 - 45	2	cake tin on wire shelf
Fish				
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Whole fish 200 g	180	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Fish fillet 300 g	180	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Meat				
Meat in pouch 250 g	200	35 - 45	2	baking tray or deep pan
Meat skewers 500 g	200	30 - 40	2	baking tray or deep pan
Small baked items				
Cookies	170	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Macarons	170	40 - 50	2	baking tray or deep pan
Muffins	180	30 - 40	2	baking tray or deep pan
Savoury cracker	160	25 - 35	2	baking tray or deep pan
Shortcrust pastry biscuits	140	25 - 35	2	baking tray or deep pan

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Tartelettes	170	20 - 30	2	baking tray or deep pan
Vegetarian				
Mixed vegetables in pouch 400 g	200	20 - 30	2	baking tray or deep pan
Omelette	200	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 35	2	baking tray or deep pan

12.2 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Small cakes (16 per tray)	Conventional cooking	160	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	Fan cooking	150	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	True fan cooking	160	baking tray	1 + 3	30 - 40
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Conventional cooking	190	wire shelf	1	65 - 75
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Fan cooking	180	wire shelf	2	70 - 80
Fatless sponge cake	Conventional cooking	180	wire shelf	2	20 - 30
Fatless sponge cake	Fan cooking	160	wire shelf	2	25 - 35
Fatless sponge cake	True fan cooking	170	wire shelf	1 + 3	30 - 40
Short bread / Pastry stripes	Conventional cooking	140	baking tray	3	15 - 30
Short bread / Pastry stripes	Fan cooking	140	baking tray	3	20 - 30
Short bread / Pastry stripes	True fan cooking	140	baking tray	1 + 3	15 - 30
Toast ¹⁾	Turbo grilling	230	wire shelf	3	3 - 5
Beef burger ²⁾	Turbo grilling	250	wire shelf or deep pan	3	15 - 20 first side; 10 -15 second side

1) Preheat the oven for 5 minutes.

2) Preheat the oven for 10 minutes.

13. OVEN - CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

13.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

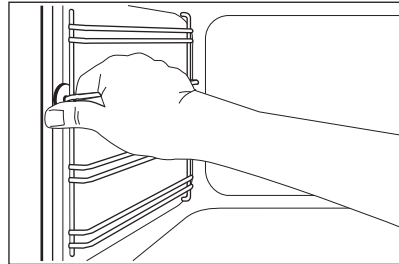
13.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

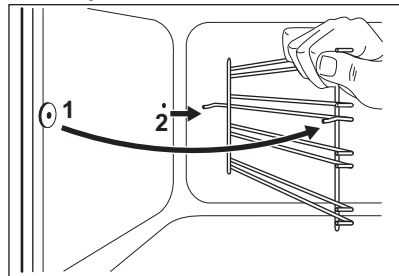
CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

13.4 Cleaning the oven door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

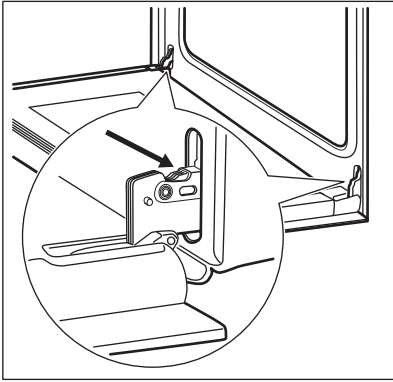


The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

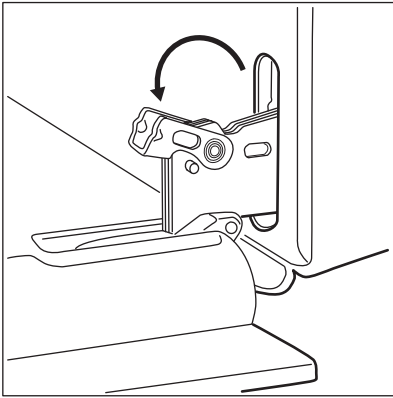
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

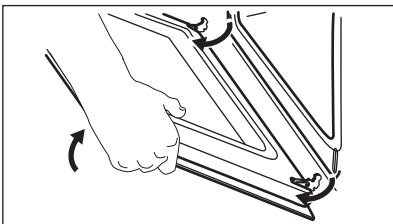
1. Open the door fully and hold both hinges.



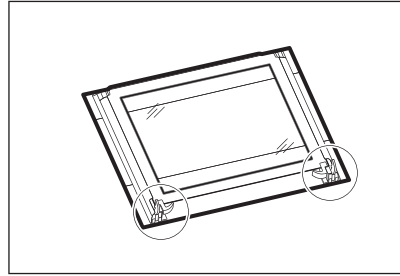
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



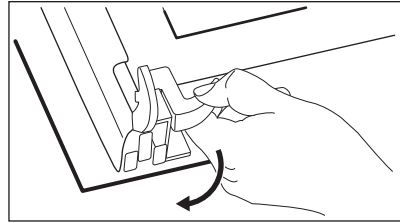
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



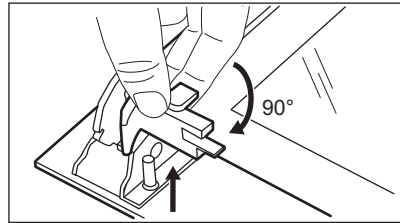
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



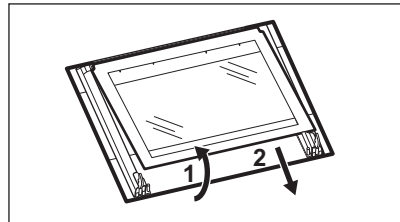
5. Release the locking system to remove the glass panels.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



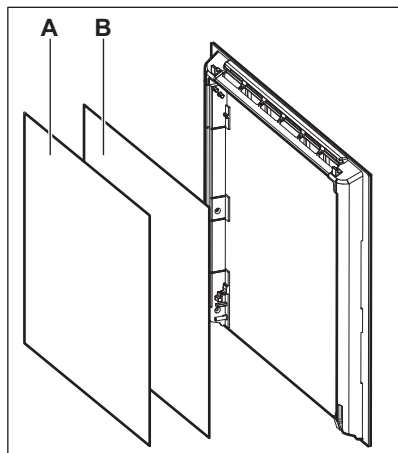
7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



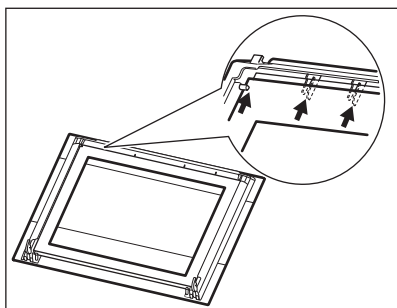
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



13.5 The drawer

The storage drawer is below the oven cavity.

WARNING!

Do not put food inside the drawer.

WARNING!

Do not keep flammable items such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning products, aerosols, plastic items in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

Removing the drawer:

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the drawer slightly, so that it can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

13.6 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

The back lamp





1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

14. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
You cannot activate or operate the hob.	The fuse is blown.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
The hob takes too long to heat up cookware.	Wrong diameter or quality of the cookware.	Use cookware dedicated for induction with bottom diameter similar to the size of the cooking zone
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function operates.	Refer to "Hob - Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.
 comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Hob - Daily use" chapter.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to "Hob - Hints and tips" chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions.

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
E4 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hob - Hints and tips" chapter.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
	The clock is not set.	Set the clock.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.
You cannot activate or operate the oven. The display shows "400" and an acoustic signal sounds.	The oven is incorrectly connected to an electrical supply.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).

14.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not

remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

15.2 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

15.3 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

Moist fan baking

Function designed to save energy during cooking. For additional details refer to "appliance - Daily use" chapter, appliance functions.

16. 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 of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



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

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	28
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	30
3. การติดตั้ง.....	33
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	35
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	35
6. เต่า - การใช้งานทั่วไป.....	36
7. เต่า - คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	39
8. เต่า - การดูแลและการทำความสะอาด.....	41
9. เต่าอบ - การใช้งานประจำวัน.....	42
10. เต่าอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา.....	43
11. เต่าอบ - การใช้อุปกรณ์เสริม.....	44
12. เต่าอบ - เคล็ดลับและคำแนะนำ.....	44
13. เต่าอบ - การดูแลและทำความสะอาด.....	46
14. การแก้ไขปัญหา.....	49
15. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	50
16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม.....	51

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์ไม่สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง

- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยใช้สายแบบ H05VV-F เพื่อให้ทนต่ออุณหภูมิของแผงด้านหลังได้
- เครื่องผลิตสำหรับใช้ที่ความสูงสูงสุด 2000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล
- เครื่องไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับใช้บนเรือหรือพาหนะเคลื่อนที่
- อย่าติดตั้งเครื่องด้านหลังประตูที่มีการตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อป้องกันปัญหาความร้อนเกิน
- อย่าติดตั้งเครื่องบนฐานรอง
- ห้ามใช้งานเครื่อง โดยใช้ตัวตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากการปรุงอาหาร ปิดเครื่องและใช้วัสดุคลุมเปลวไฟ เช่น ผ้าคลุมกันไฟหรือฝาครอบ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไวบนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำมาสะอาดเครื่อง

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจกหรือกระจกฝ้าบนพื้นของหัวเตา เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- วัสดุที่ทำจากโลหะ เช่น มิด ล้อม ช้อนและฝาภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- คำเตือน: หากพื้นผิวมีรอยแตกแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต ในกรณีที่ต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรงโดยใช้กล่องพักสายไฟ ให้ถอดฟิวส์เพื่อตัดไฟจากเครื่อง ไม่ว่าในกรณีใด ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- หลังใช้งาน ให้ปิดสวิตช์ประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ให้ตัดแหล่งจ่ายไฟก่อนการบำรุงรักษา
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- ใช้ความระมัดระวังขณะสัมผัสกับถาดเก็บ เพราะอาจจะร้อน
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ดึงที่ที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ขั้นตอนการปลดสายไฟจากแหล่งจ่ายไฟ จะต้องปฏิบัติตามให้สอดคล้องกับวิธีการเชื่อมต่อสายไฟ
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องทำอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในคู่มือแนะนำการใช้งาน เพื่อให้ใช้เครื่องได้อย่างเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

⚠ คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังระดับขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือกันกระแทกและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ตู้ในครัวและช่องเว้าต่าง ๆ จะต้องมีขนาดที่เหมาะสม
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- ส่วนต่าง ๆ ของเครื่องอาจมีกระแสไฟอยู่ ปิดเครื่องผ่านเทอร์มิเนลเพื่อป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนที่เป็นอันตราย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- อย่าวัดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่างต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่อง เมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- เตรียมพื้นที่มันคงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องพลิกคว่ำ ดูในหัวข้อการติดตั้ง

2.2 การต่อสายไฟ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าวางหัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าให้สายไฟสัมผัสสวิตช์ประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหุ้มฉนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีส่วนสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป

- อย่าวางที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทกเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทันท่วงที อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บและทำให้ผิวไหม้ได้ อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- อย่าวางเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าวางใช้เครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานและวางอาหารให้สัมผัสกับเครื่องโดยตรง
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 30 ซม. จากพื้นที่เดาแม่เหล็กไฟฟ้าที่กำลังทำงาน
- ห้ามใช้อะลูมิเนียมฟอยล์หรือวัสดุอื่น ๆ ระหว่างพื้นผิวเตากับเครื่องครัว เว้นแต่ผู้ผลิตอุปกรณ์นี้จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตเท่านั้น
- ใช้ขวดแก้วและขวดแก้วที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้และการระเบิด

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน สามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระมัดระวังให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าใกล้ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไขมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันที่ใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก

- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนามเคลือบ:
 - อย่าวางถาดอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างตัวเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยลืออะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำโดยตรง
 - อย่าใส่น้ำลงในอุกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอีนามเคลือบหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าให้ภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานพื้นที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัววางเปล่าหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- เครื่องครัวเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนขึ้นได้ ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ให้ปิดเครื่องก่อนการบำรุงรักษา ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ระวังเมื่อคุณถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!

- ไขมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอีนามเคลือบถาดลิ้นค (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดใดๆ

2.5 ไฟด้านใน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

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

2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.7 การกำจัด

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. การติดตั้ง

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

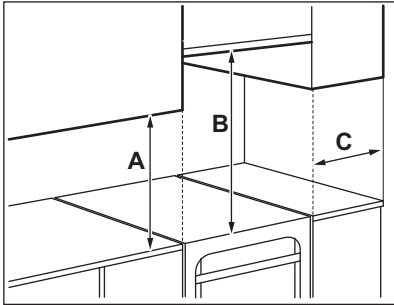
3.1 ตำแหน่งเครื่อง

i

อย่าติดตั้งหม้อหุงข้าวใกล้กับอ่างล้างมือหรือใกล้กับตู้ที่มีอ่างล้างมือ ความชื้น / หยดน้ำอาจซึมเข้าไประหว่างแผงด้านข้างและตู้ และเมื่อเวลาผ่านไปอาจทำให้สีของแผงด้านข้างเสียหายได้

คุณสามารถติดตั้งอุปกรณ์ตั้งอิสระกับตู้ในครัวแบบหนึ่งด้านหรือสองด้านหรือเข้ามุม

ตรวจสอบระยะห่างขั้นต่ำในการติดตั้งได้จากตาราง



ระยะห่างขั้นต่ำ

ขนาด	มม.
A	400
B	650
C	150

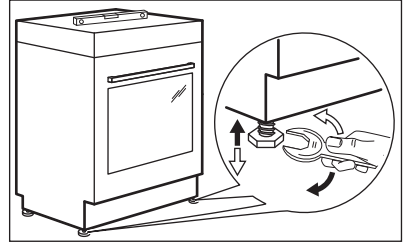
3.2 ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า	220 - 240 V
ความถี่	50 - 60 Hz
ประเภทเครื่องใช้	1

ขนาด	มม.
สูง	858
กว้าง	600

ขนาด	มม.
ลึก	600

3.3 การปรับระดับตัวเครื่อง



ใช้ขาตั้งเล็ก ๆ ที่ด้านล่างตัวเครื่องเพื่อปรับระดับพื้นผิวด้านบนให้ได้ระนาบกัน

3.4 ชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

กำหนดความสูงที่เหมาะสมและพื้นที่สำหรับเครื่องของการยึดชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

⚠ ข้อควรระวัง

คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำในระดับความสูงที่เหมาะสม

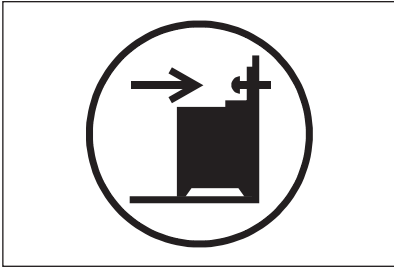
i

พื้นผิวด้านหลังของเครื่องจะต้องราบเรียบ

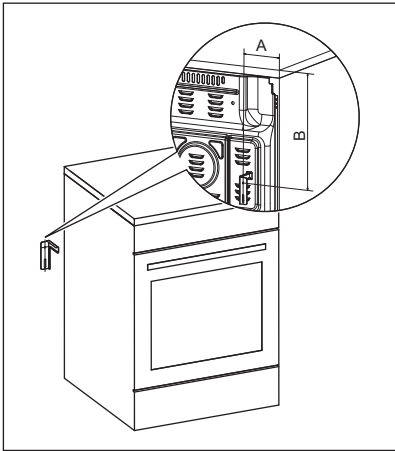
คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ หากไม่ติดตั้ง เครื่องอาจพลิกคว่ำได้

เครื่องจะมีสัญลักษณ์ตามภาพ (แล้วแต่กรณี) เพื่อแจ้งเตือนให้ติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ





1. ติดตั้งชิ้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ B - 422 มม. จากพื้นผิวด้านบนของเครื่อง และ A - 82 มม. จากด้านข้างของเครื่องเข้าที่รูกลมที่หุ่ยต ชิ้นสกรูเข้าไปในวัสดุเนื้อแข็งหรือใช้การเสริมพื้นผิว (ผนัง) ที่เหมาะสม



2. คุณจะพบรูที่ด้านซ้ายหลังของตัวเครื่อง ยกด้านหน้าของเครื่อง และวางไว้ที่ตรงกลางระหว่างตู้ หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง



หากคุณเปลี่ยนขนาดเครื่อง คุณจะต้องปรับแนวอุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำให้ถูกต้อง

⚠ ข้อควรระวัง

หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง

3.5 การติดตั้งระบบไฟฟ้า

⚠ คำเตือน

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจำหน่ายโดยไม่มีปลั๊กไฟหรือสายไฟ ขั้วต่ออยู่ที่ด้านหลังของแผงด้านหลัง

⚠ คำเตือน

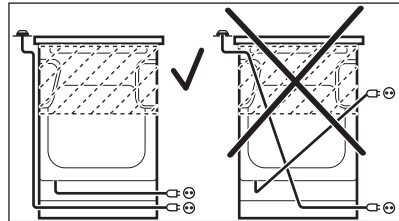
ก่อนต่อสายไฟเข้ากับขั้วต่อ ให้วัดแรงดันไฟฟ้าระหว่างเฟสในเครือข่ายจ่ายไฟของบ้าน ดูวิธีการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าที่ถูกต้องจากฉลาก การเชื่อมต่อด้านหลังของตัวเครื่อง ลำดับขั้นตอนเหล่านี้มีขึ้นเพื่อป้องกันข้อผิดพลาดในการติดตั้งและความเสียหายต่อส่วนประกอบทางไฟฟ้าของเครื่อง

ประเภทสายต่อสำหรับเฟสต่าง ๆ:

เฟส	ขนาดสายขั้นต่ำ
1	3x10.0 ลบ.มม.
3 พร้อมนิวทรัล	5x1.5 ลบ.มม.

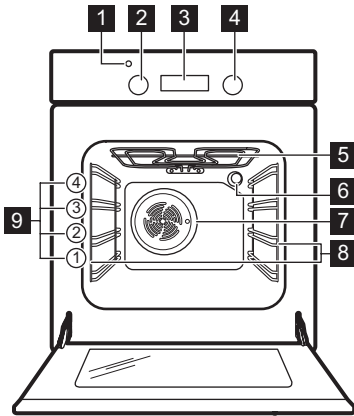
⚠ คำเตือน

สายไฟจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องตามภาพในส่วนที่แรเงา



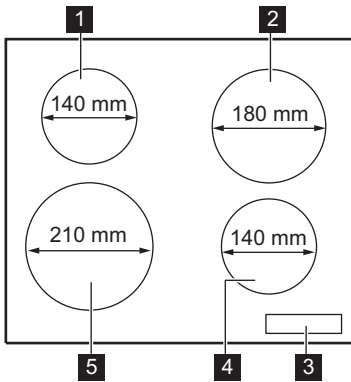
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 ไฟ / สัญลักษณ์แรงอุณหภูมิ
- 2 ปุ่มปรับอุณหภูมิ
- 3 โปรแกรมเมอร์อิเล็กทรอนิกส์
- 4 ปุ่มฟังก์ชันเตาอบน
- 5 องค์กรประกอบความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 9 ตำแหน่งชั้นวาง

4.2 แผนผังพื้นที่เตา



- 1 พื้นที่หัวเตาระบบเหนี่ยวนำ 1400 W พร้อม PowerBoost 2500 W
- 2 พื้นที่หัวเตาระบบเหนี่ยวนำ 1800 W พร้อม PowerBoost 2800 W
- 3 แผงควบคุม
- 4 พื้นที่หัวเตาระบบเหนี่ยวนำ 1400 W พร้อม PowerBoost 2500 W
- 5 พื้นที่หัวเตาระบบเหนี่ยวนำ 2300 W พร้อม PowerBoost 3600 W




5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

⚠ คำเตือน



ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชัน  สำหรับเตาอบด้านบน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชม.
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งอุณหภูมิสูงสุด อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210 °C ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
6. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
7. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม


 จะติดกะพริบเมื่อต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟ เมื่อไฟดับ หรือหากไม่ได้ตั้งค่าจับเวลาไว้

กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลาให้ถูกต้อง หลังผ่านไปประมาณห้าวินาที การกะพริบจะหยุดลง และส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาที่ท่านตั้งไว้

5.3 การปรับเวลา



คุณไม่สามารถตั้งนาฬิกาได้หากฟังก์ชันใดๆ ทำงานอยู่

กด  อีกครั้งซ้ำ จนกระทั่งไฟบอกสถานะนาฬิกากะพริบ เพื่อตั้งเวลาใหม่ โปรดดูที่บท "การตั้งเวลา"

5.2 การตั้งเวลา

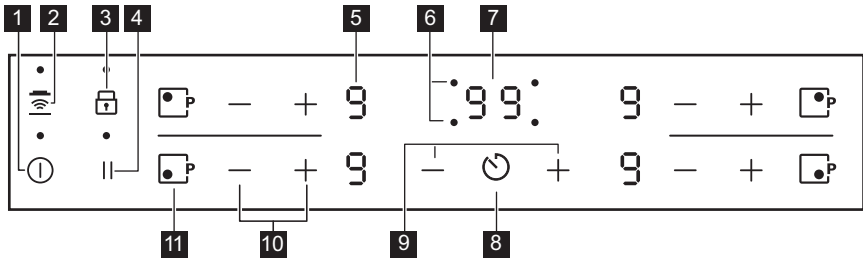
คุณจะต้องตั้งเวลาก่อนเปิดใช้งานเตาอบ

6. เต่า - การใช้งานทั่วไป


คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 แผงควบคุมหัวเต่า



ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน

พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น
1 	เปิด / ปิด	เปิดและปิดเตา
2 	Hob²Hood	เพื่อเปิดและปิดใช้งานโหมดเมนูของฟังก์ชัน
3 	ล็อค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก	เพื่อล็อค/ปลดล็อคแผงควบคุม

พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น	
4		STOP+GO	เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน
5	-	ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น	เพื่อแสดงค่าความร้อน
6	-	ไฟสถานะระบบตั้งเวลาสำหรับพื้นที่ปรุงสุก	สำหรับแสดงพื้นที่ที่คุณตั้งเวลาไว้
7	-	จอแสดงเวลาที่ตั้งไว้	เพื่อแสดงเวลาเป็นนาที
8	🕒	-	เพื่อเลือกพื้นที่ปรุงสุก
9	+ / -	-	เพื่อเพิ่มหรือลดเวลา
10	+ / -	-	เพื่อตั้งค่าความร้อน
11	🔋	PowerBoost	เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน

6.2 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น

จอแสดงผล	คำอธิบาย
0	พื้นที่หัวเตาจะปิดทำงาน
I - 9 / 2 - 6	พื้นที่หัวเตาจะทำงาน จุดใช้ระบุการเปลี่ยนแปลงระดับความร้อนครั้งระดับ
0	STOP+GO ทำงาน
R	ปุ่มเตาอัตโนมัติ ทำงาน
P	PowerBoost ทำงาน
E + ตัวเลข	มีการทำงานผิดพลาด
☺ / ☹ / ☐	OptiHeat control (สิ่งบ่งชี้ความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน): ปรุงอาหารต่อไป / รักษาอุณหภูมิ / ความร้อนตกค้าง
L	ลือค / อุปกรณ์ป้องกันเด็ก ทำงาน
F	ภาชนะที่ไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไปบนพื้นที่หัวเตา
-	ปิดการทำงานอัตโนมัติ ทำงาน

6.3 OptiHeat control (สิ่งบ่งชี้ความร้อนตกค้าง 3 ขั้นตอน)

⚠ คำเตือน

☺ / ☹ / ☐ ตรวจจับที่ไฟสถานะยังติดอยู่ มีความเสี่ยงที่จะถูกลวกจากความร้อนตกค้าง

พื้นที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำความร้อนที่จำเป็นสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงที่ก้นภาชนะปรุงอาหาร กระฉกเซรามิกจะร้อนขึ้นเนื่องจากความร้อนของภาชนะปรุงอาหาร

ไฟสถานะ จะติดสว่างเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารร้อน ไฟสถานะแสดงระดับความร้อนตกค้างสำหรับพื้นที่ปรุงอาหารที่คุณกำลังใช้อยู่ในปัจจุบัน:

- ทำอาหารต่อ
- รักษาอุณหภูมิ
- ความร้อนที่เหลือ

ไฟสถานะอาจติดสว่างด้วยในกรณีต่อไปนี้:

- สำหรับพื้นที่ปรุงอาหารใกล้เคียงแม้ว่าคุณจะไม่ได้ใช้ชามก็ตาม
- เมื่อวางภาชนะปรุงอาหารร้อนบนพื้นที่ปรุงอาหารเย็น
- เมื่อเปิดใช้งานเตาปรุงอาหาร แต่พื้นที่ปรุงอาหารยังร้อนอยู่

ไฟสถานะจะดับเมื่อพื้นที่ปรุงอาหารเย็นลง

6.4 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

6.5 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเตาโดยอัตโนมัติหาก:

- พื้นที่หัวเตาทั้งหมดปิดทำงาน
- คุณไม่ได้ตั้งความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกรหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กะทะเดือดจนแห้ง) ปลดปล่อยพื้นที่หัวเตาเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม สัญลักษณ์ ติดสว่างและพื้นที่หัวเตาปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที
- คุณไม่ได้ปิดทำงานพื้นที่หัวเตาหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง ติดสว่างและเตาปิดทำงาน

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:

ค่าความร้อน	เตาปิดทำงานหลังจาก
<input type="checkbox"/> , 1 - 2	6 ชั่วโมง
3 - 4	5 ชั่วโมง
5	4 ชั่วโมง
6 - 9	1.5 ชั่วโมง

6.6 ค่าความร้อน

กดเลือก เพื่อเพิ่มค่าความร้อน กดเลือก เพื่อลดค่าความร้อน กดเลือก และ พร้อม ๆ กันเพื่อปิดโซนประกอบอาหาร

6.7 อุณหภูมิอัตโนมัติ

หากคุณเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการได้ในระยะเวลาที่สั้นลง ฟังก์ชันนี้เป็นการปรับค่าความร้อนสูงสุดช่วงหนึ่ง จากนั้นความร้อนจะลดลงเป็นค่าความร้อนที่ถูกต้อง



เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยพื้นที่ปรุงสุกจะต้องเย็น

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับพื้นที่ปรุงอาหาร:

กดเลือก (P) ติดสว่าง) กดเลือก แทนที่ ติดสว่าง) กดเลือก แทนที่จนกว่าค่าความร้อนที่ถูกต้องจะติดสว่าง หลังผ่านไป 3 วินาที ติดสว่าง

เพื่อปิดฟังก์ชัน: สัมผัสที่

6.8 PowerBoost

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับพื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลาที่กำหนด พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกลับเป็นค่าความร้อนสูงสุด

วิธีเปิดการทำงานของงานฟังก์ชันโซนการปรุงอาหาร: และ (P) จะทำงาน)

วิธีปิดการทำงานของฟังก์ชัน: และ หรือ

6.9 ตั้งเวลา

• **ตัวจับเวลาถอยหลัง**

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อกำหนดระยะเวลาของการทำอาหารครั้งเดียวได้

เริ่มจากตั้งค่าความร้อนสำหรับโซนการปรุงอาหาร จากนั้นตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน





เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันหรือเปลี่ยนเวลา: กดที่


ตัวเลขตัวตั้งเวลา 00 และไฟสัญลักษณ์ และ จะสว่างขึ้นบนจอแสดงผล เปลี่ยนเป็นสีแดง และ เปลี่ยนเป็นสีขาว








หากไม่ได้ตั้งเวลาไว้ ไฟสถานะทั้งหมดจะดับลง หลังผ่านไป 3 วินาที

กดเลือก หรือ เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) หลังผ่านไป 3 วินาที ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับถอย

หลังอัตโนมัติ ไฟสถานะ ,  และ  จะหายไป
 ติดค้างเป็นสีแดง

เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ สัญญาณเตือนจะดังขึ้นและ
00 จะกะพริบ หยุดสัญญาณดังกล่าวโดยกดเลือก


เพื่อปิดใช้งานฟังก์ชัน: กดที่  ไฟสัญลักษณ์
 และ  จะสว่างขึ้น ใช้  หรือ  เพื่อตั้งค่า
00 ที่จอแสดงผล หรือปรับระดับความร้อนไปที่ 0
จากนั้นเสียงสัญญาณจะดัง และระบบตั้งเวลาจะถูก
ยกเลิกการทำงาน

6.10 STOP+GO

ฟังก์ชันนี้จะปรับพื้นที่หัวเตาทั้งหมดที่ทำงานเป็น
ระดับความร้อนต่ำสุด

ขณะฟังก์ชันนี้ทำงาน คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนค่า
ความร้อนได้

ฟังก์ชันนี้ไม่ได้เป็นการหยุดระบบตั้งเวลา



การเปิดใช้งานฟังก์ชัน: และ  จะเปิดขึ้น

เพื่อปิดฟังก์ชัน: สัมผัสที่  การตั้งค่าความร้อน
ก่อนหน้าเปิดขึ้น

6.11 ล็อค

คุณสามารถล๊อคแผงควบคุมขณะที่พื้นที่หัวเตา
ทำงาน ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปรับค่าความร้อนโดย
ไม่ได้ตั้งใจ

ปรับค่าความร้อนก่อน

เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน: และ   ติดสว่าง 4
วินาที ตัวตั้งเวลาจะยังคงเปิดอยู่

เพื่อปิดฟังก์ชัน: สัมผัสที่  การตั้งค่าความร้อน
ก่อนหน้าเปิดขึ้น



ขณะปิดเตา ฟังก์ชันนี้จะปิดไปด้วย





6.12 อุปกรณ์ป้องกันเด็ก





ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเตาโดยไม่ได้ตั้งใจ





7. เตา - คำแนะนำและเคล็ดลับ

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

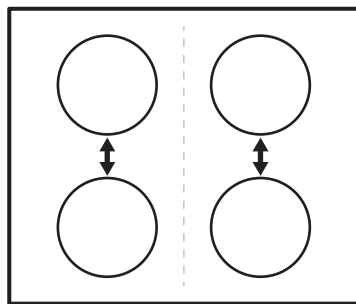
เพื่อใช้งานฟังก์ชันนี้: ให้เปิดใช้งานเตาด้วย 
อย่าตั้งค่าความร้อนใด ๆ และ  เป็นเวลา 4 วินาที
ติดสว่าง  ปิดเตาโดยใช้ 

การปิดใช้งานฟังก์ชัน: เปิดใช้งานเตาด้วย 
และอย่าตั้งค่าความร้อน และ  เป็นเวลา 4 วินาที
 ติดสว่าง ปิดเตาโดยใช้ 

**การยกเลิกฟังก์ชันการทำงานเฉพาะสำหรับ
เวลาทำอาหารรายการเดียว:** เปิดหัวเตาโดยใช้
  ติดสว่าง และ  เป็นเวลา 4 วินาที **ปรับค่า
ความร้อนภายใน 10 วินาที** คุณสามารถใช้งาน
เตาได้ ขณะปิดเตาโดยใช้  ฟังก์ชันนี้จะเปิด
ทำงานอีกครั้ง

6.13 ฟังก์ชัน การจัดการพลังงาน

- พื้นที่หัวเตาจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวน
เฟสที่เชื่อมต่อกับเตา ดูภาพ
- แต่ละเฟสมีโหนดทางไฟฟ้าสูงสุดกำหนดไว้
- ฟังก์ชันการทำงานจะแบ่งกำลังระหว่างพื้นที่หัว
เตาต่างๆ ที่ต่ออยู่กับไฟฟ้าเฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันจะเปิดทำงานเมื่อการทำงานเกินโหนด
สำหรับพื้นที่หัวเตาที่ใช้ไฟฟ้าเฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันการทำงานจะลดกำลังของพื้นที่หัวเตา
อื่น ๆ ที่ต่ออยู่กับไฟฟ้าเฟสเดียวกัน
- ส่วนแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่ปรับลดกำลัง
จะเปลี่ยนไประหว่างสองระดับการทำงาน



7.1 ภาชนะ



สำหรับพื้นที่หัวเตาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีการสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าแรงสูงเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว



ใช้พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

วัสดุของภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอีนาเมล สเตนเลสสตีล ก้นวัสดุหลายชั้น (มีเครื่องหมายรับรองที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)
- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง กระฉก เซรามิค พอร์ซเลน

ภาชนะเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่พื้นที่เตาที่กำหนด เมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กสามารถดูดที่ก้นภาชนะ



ก้นภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้
ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้งก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา

ขนาดเครื่องครัว

พื้นที่หัวเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดก้นภาชนะโดยอัตโนมัติ สำหรับขนาดภาชนะที่ถูกต้อง โปรดดูตาราง “ข้อมูลจำเพาะของพื้นที่หัวเตา”

วางภาชนะปรุงอาหารตรงกลางพื้นที่หัวเตาที่เลือกเพื่อการถ่ายเทความร้อนที่ดีที่สุด ให้ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใกล้เคียงกับขนาดสูงสุดของพื้นที่เตาที่ระบุไว้ในเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ

7.2 รายละเอียดทางเทคนิคพื้นที่ปรุงอาหาร

พื้นที่หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลาง-ขั้นต่ำของภาชนะ (มม.)
หลังซ้าย	125

พื้นที่หัวเตา

เส้นผ่านศูนย์กลาง-ขั้นต่ำของภาชนะ (มม.)

หลังขวา

150

หน้าขวา

125

หน้าซ้าย

180

7.3 เสียงรบกวนระหว่างการทำงาน



เสียงที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องปกติและไม่ถือเป็นความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด เสียงรบกวนของภาชนะปรุงอาหารอาจแตกต่างกันไปตามวัสดุของเครื่องครัวและระดับกำลังไฟ

เสียงที่เกี่ยวข้องกับภาชนะปรุงอาหาร:

- เสียงปรืดปรืด: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้พื้นที่หัวเตาที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้ระดับพลังงานสูง

เสียงที่เกี่ยวข้องกับเตา:

- เสียงคลิก: มีการเปิดปิดไฟฟ้า
- เสียงหวี เสียงหึ่ง: พัดลมทำงาน
- เสียงเป็นจังหวะ: ตรวจพบภาชนะปรุงอาหาร

7.4 คู่มือการปรุงอาหารที่เข้าใจง่าย

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนของพื้นที่ปรุงอาหารและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของพื้นที่ปรุงอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนสอดคล้องกัน ซึ่งหมายถึงพื้นที่ปรุงอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

ค่าความร้อน	ใช้เพื่อ:	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
☐ - 1	อุ่นอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ	ตามความเหมาะสม	ปิดฝาภาชนะปรุงอาหาร
1 - 2	ซอสซอลแลนเดส, ละลาย: เนย ซ็อกโกแลต เจลาติน	5 - 25	คนเป็นระยะ ๆ
2.	ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไชออบ	10 - 40	ปรุงอาหารโดยมีฝาปิด
2. - 3.	อุ่นร้อนข้าวและเมนูสูตรนม อุ่นอาหารปรุงสำเร็จ	25 - 50	เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของข้าว คน-อาหารที่มีส่วนผสมของนมช่วงกลางของการปรุงอาหาร
3. - 4.	เคี้ยวผัก ปลา เนื้อสัตว์	20 - 45	เติมน้ำสองสามช้อนโต๊ะ ตรวจสอบปริมาณ-น้ำระหว่างกระบวนการ
4. - 5.	นึ่งมันฝรั่งและผักอื่น ๆ	20 - 60	เติมน้ำลงในหม้อให้สูงจากกัน 1-2 ซม. ตรวจสอบระดับน้ำระหว่างกระบวนการ ปิด-ฝาหม้อ
4. - 5.	ปรุงอาหารปริมาณมากกว่านี้ สตูและซूप	60 - 150	น้ำและส่วนผสมต่างๆ ไม่ควรมีปริมาณไม่-เกิน 3 ลิตร
5. - 7	ทอดไฟอ่อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มี-กระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซซ์ ไข่ แพน-เค้ก โดนัท	ตามความ-เหมาะสม	พลิกกลับเมื่อจำเป็น
7 - 8	ทอดไฟแรง แซซบราวน์ สเต็กเนื้อสัน และ-สเต็ก	5 - 15	พลิกกลับเมื่อจำเป็น
9	ต้มน้ำ ปรุงสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาซ พอทโรสต์) มันฝรั่งทอดกรอบ		
☐	ต้มน้ำปริมาณมาก PowerBoost เปิดใช้งาน		

8. เต่า - การดูแลและการทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเต่าหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะอาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเต่า
- ใช้ยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเต่า
- ควรใช้ที่ขัดที่แนะนำสำหรับเต่ากระจกเสมอ ควรใช้ที่ขัดเป็นเพียงอุปกรณ์เสริมในการทำความสะอาดกระจก หลังจากทำตามขั้นตอนการทำความสะอาดมาตรฐานเท่านั้น

⚠ คำเตือน

ห้ามใช้มีดหรือโลหะมีคมอื่น ๆ ในการทำความสะอาดพื้นผิวกระจก

8.2 การทำความสะอาดเต่า

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย ฟอยล์ พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเต่าเสียหายได้ ระวังผิวใหม่จากความร้อน ใช้ที่ขัดหัวเต่าแบบพิเศษบนพื้นผิวกระจกโดยทำมุมแหลมและเลื่อนไปขูดไปตามพื้นผิว
- **นำออกเมื่อหัวเต่าเย็นลงมากพอ:** คราบตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบสึคัลลายโลหะ ทำความสะอาดเต่าโดยใช้ผ้าชุบหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเต่าให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบสึคัลลายโลหะ:** ใช้ส่วนผสมน้ำส้มสายชูและทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้า

9. เตารอบ - การใช้งานประจำวัน

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 เปิดและปิดเตารอบ

1. หมนลูกบิดฟังก์ชันเตารอบเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานของเตารอบ
2. หมนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิไฟจะติดสว่างเมื่อเตารอบทำงาน

i

สำหรับฟังก์ชันที่ไม่มีการทำความร้อน ไม่จำเป็นต้องตั้งค่าอุณหภูมิ

3. ปิดเตารอบโดยหมนปุ่มฟังก์ชันเตารอบและปุ่มตั้งอุณหภูมิไปยังตำแหน่งปิด

9.2 เทอร์โมสตัททริกซ์

การใช้งานเตารอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตารอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

9.3 พัฒลระบายความร้อน

ในขณะที่เตารอบกำลังทำงาน พัฒลระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณเปิดเครื่อง ตรวจสอบให้ดูว่าปุ่มหมนสองปุ่มซึ่งประกอบด้วยฟังก์ชันการทำงานและอุณหภูมิของเตารอบอยู่ในตำแหน่งปิด มิฉะนั้น พัฒลระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไป

9.4 ฟังก์ชันเตารอบ

0 ตำแหน่งปิดทำงาน
ไม่ได้เปิดเตา



หลอดไฟเตา
เพื่อเปิดไฟโดยไมใช้ฟังก์ชันปรุงอาหาร



การอบปกติ
สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว



ไฟล่าง
เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้นกรอบ และถนอมอาหาร



อบแบบมีพัดลม
ย่างหรืออบและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียรส



ใช้พัดลมปรุงสุก
สำหรับอบบนชั้นวางสองตำแหน่งพร้อมกันและการอบแห้งอาหารตั้งอุณหภูมิต่ำลง 20 - 40 °C สำหรับการอบปกติ



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

ปิดประตูเตารอบระหว่างการปรุงสุกเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตารอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตารอบอาจแตกต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ พลังงานในการทำความร้อนอาจลดลง ดูคำแนะนำในการประหยัดพลังงานเบื้องต้นได้จากหัวข้อ "การประหยัดพลังงาน", ประหยัดพลังงาน

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการทำอาหาร ดูคำแนะนำในการปรุงได้จากหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำ" การอบลมร้อนแบบรักษาความชื้น



บั้งย่างเทอร์โบ
สำหรับย่างเนื้อชิ้นใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นวางเดียว ทาการแดงและเพื่อทำให้กรีม



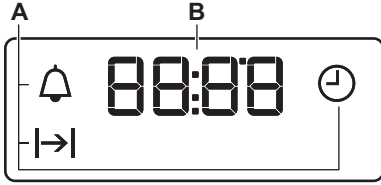
ฟังก์ชันทำพิซซ่า
ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้เข้มและกรอบด้านล่าง



ละลายน้ำแข็ง
ละลายน้ำแข็งอาหาร เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง

10. เต้าอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา

10.1 จอแสดงผล



- A. ฟังก์ชันนาฬิกา
- B. ตั้งเวลา

10.2 ปุ่ม

ปุ่ม	ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
—	ลบ	ตั้งเวลา
🕒	นาฬิกา	ตั้งค่านาฬิกา
+	บวก	ตั้งเวลา

10.3 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชันนาฬิกา	การใช้งาน
🕒 นาฬิกา	การตั้งค่า เปลี่ยน หรือตรวจสอบเวลาของวัน
→ ระยะเวลา	กำหนดระยะเวลาที่เต้าอบทำงาน
🔔 เครื่องตั้งเวลา	ตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเต้าอบ คุณสามารถตั้งค่า-เครื่องตั้งเวลาได้ทุกเมื่อ รวมถึงตอนที่เต้าอบปิดทำงาน

10.4 การตั้งค่า ระยะเวลา

- กำหนดฟังก์ชันเต้าอบและตั้งอุณหภูมิ
- กด 🕒 ซ้ำ ๆ จนกว่า |→| จะเริ่มกะพริบ
- กด + หรือ — เพื่อกำหนดระยะเวลา
จอแสดงผลแสดงข้อความ |→|
- เมื่อเวลาสิ้นสุดลง |→| จะติดกะพริบและส่งสัญญาณเสียง เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
- กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
- บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเต้าอบและแป้นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

10.5 การตั้งค่าเครื่องตั้งเวลา

- กด 🕒 ซ้ำ ๆ จนกว่า 🔔 จะเริ่มกะพริบ

- กด + หรือ — เพื่อตั้งเวลาตามความเหมาะสม เครื่องตั้งเวลาจะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที
- เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
- หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเต้าอบและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

10.6 การยกเลิกฟังก์ชันนาฬิกา

- กดปุ่ม 🕒 ซ้ำกัน ไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งไฟสถานะฟังก์ชันเริ่มติดกะพริบ
- กดค้างที่ — ฟังก์ชันนาฬิกาจะดับลงหลังผ่านไปครู่หนึ่ง

11. เตาอบ - การใช้อุปกรณ์เสริม

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

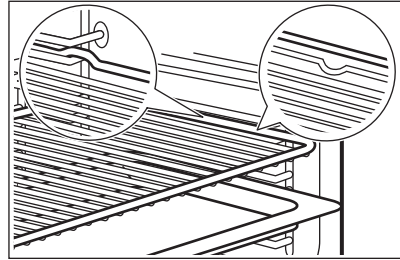
11.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากคู่มือจำหน่ายในพื้นที่



รอยหยักเล็ก ๆ บนชั้นวางช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง นอกจากนี้ยังทำหน้าที่เป็นอุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำ ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ภาด) ไว้ระหว่างรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบ



หากภาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์หันเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ภาดที่มีรู ให้วางภาด / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

12. เตาอบ - เคล็ดลับและคำแนะนำ

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

i

อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

12.1 การอบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ขนมปังและพิซซ่า				
ขนมปัง	190	25 - 30	2	ภาดอบหรือกระทะกันลิก
ขนมปังโรล	200	40 - 45	2	ภาดอบหรือกระทะกันลิก
พิซซ่าแช่แข็ง 350 ก.	190	25 - 35	2	ตะแกรงชั้นวาง
เค้กในภาดอบ				
สวีทโรลล์	180	20 - 30	2	ภาดอบหรือกระทะกันลิก
บราวน์	180	35 - 45	2	ภาดอบหรือกระทะกันลิก
เค้กในภาด				

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ซูเฟล	210	35 - 45	2	พิมพ์เซรามิคหกชั้นบนชั้นตะแกรง
สปอนจ์เค้กเบส	180	25 - 35	2	ถาดแผ่นเบสบนชั้นตะแกรง
สปอนจ์เค้ก	150	35 - 45	2	ถาดเค้กบนชั้นตะแกรง
ปลา				
ปลาบรจจุง 300 ก.	180	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
ปลาทั้งตัว 200 ก.	180	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
ปลาและกระดูก 300 ก.	180	30 - 40	2	ถาดพิชซ่าบนชั้นตะแกรง
เนื้อสัตว์				
เนื้อสัตว์บรจจุง 250 ก.	200	35 - 45	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
ไม้เสียบเนื้อ 500 ก.	200	30 - 40	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
ของอบชิ้นเล็ก ๆ				
คุกกี้	170	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
มาการอง	170	40 - 50	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
มัฟฟิน	180	30 - 40	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
แครกเกอร์ปรุงรส	160	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
บิสกิตพายรวน	140	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
ทาร์ตเลิต	170	20 - 30	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
อาหารมังสวิรัต				
ผักรวมบรจจุงของ 400 ก.	200	20 - 30	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก
ออมเล็ต	200	30 - 40	2	ถาดพิชซ่าบนชั้นตะแกรง
ผักในถาด 700 ก.	190	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลึก

12.2 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	เวลา (นาที)
เค้กชั้นเล็ก (16 ชั้นต่อถาด)	การอบปกติ	160	ถาดอบ	3	20 - 30
เค้กชั้นเล็ก (16 ชั้นต่อถาด)	อบแบบมีพัดลม	150	ถาดอบ	3	20 - 30
เค้กชั้นเล็ก (16 ชั้นต่อถาด)	ใช้พัดลมปรุงสุก	160	ถาดอบ	1 + 3	30 - 40
พายแอปเปิล (2 ถาด เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. วางในแนวทแยง)	การอบปกติ	190	ตะแกรงชั้นวาง	1	65 - 75
พายแอปเปิล (2 ถาด เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. วางในแนวทแยง)	อบแบบมีพัดลม	180	ตะแกรงชั้นวาง	2	70 - 80

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	เวลา (นาที)
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	การอบปกติ	180	ตะแกรงชั้นวาง	2	20 - 30
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	อบแบบมีพัดลม	160	ตะแกรงชั้นวาง	2	25 - 35
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	ใช้พัดลมปรุงสุก	170	ตะแกรงชั้นวาง	1 + 3	30 - 40
ชอร์ตเบรด / ขนมอบทรงยาว	การอบปกติ	140	ถาดอบ	3	15 - 30
ชอร์ตเบรด / ขนมอบทรงยาว	อบแบบมีพัดลม	140	ถาดอบ	3	20 - 30
ชอร์ตเบรด / ขนมอบทรงยาว	ใช้พัดลมปรุงสุก	140	ถาดอบ	1 + 3	15 - 30
ปัง ¹⁾	ปังย่างเทอร์โบ	230	ตะแกรงชั้นวาง	3	3 - 5
เบอร์เกอร์เนื้อ ²⁾	ปังย่างเทอร์โบ	250	ชั้นตะแกรงหรือกระทะ-กันลื่น	3	ด้านแรก 15 - 20 นาที ด้านที่สอง 10 - 15 นาที

- 1) อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที
2) อุณหภูมิเป็นเวลา 10 นาที

13. เต้าอบ - การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเต้าอบโดยใช้ผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน

ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ

ทำความสะอาดด้านในเต้าอบหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ครัวเรือนหรือครัวเรือนอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ทั้งนี้กระเพาะจะความเสี่ยงสูงกว่า

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและสารทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเต้าอบ

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

13.2 เต้าอบสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

ทำความสะอาดประตูเต้าอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง

อย่าใช้ใยเหล็ก กรวดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเต้าเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเต้าอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

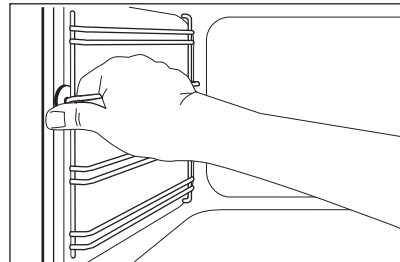
13.3 การถอดชั้นวาง

ทำความสะอาดเต้าอบโดยนำชั้นวางออก

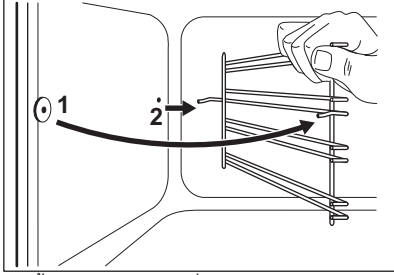
⚠ ข้อควรระวัง

โปรดระมัดระวังเมื่อคุณถอดชั้นวางออก

- ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง



2. ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



ติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ถอดออกโดยย่นลำดับข้างต้น

13.4 การทำความสะอาดประตูเตาอบ:

ประตูเตาอบมีแผงกระจกสามบาน สามารถถอดประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้



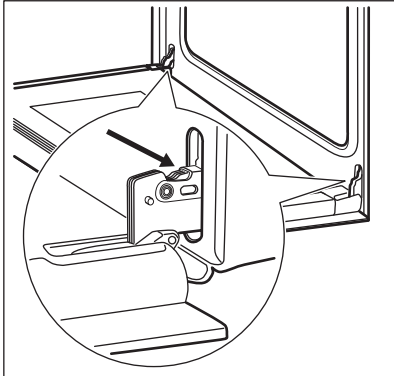
ประตูเตาอบอาจปิดลงได้หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูเตาอบ



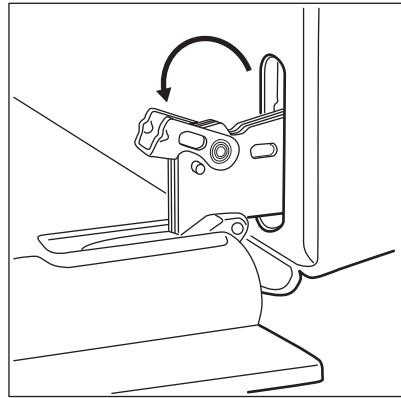
ข้อควรระวัง

อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

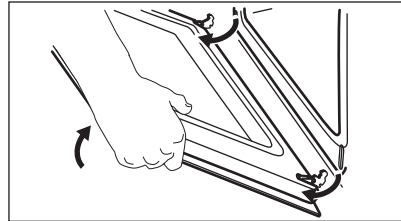
1. เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



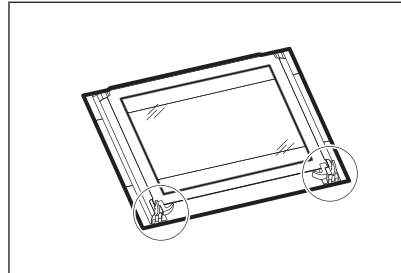
2. ยก และหมุนลูกบิดที่บานพับด้านซ้ายให้สุด



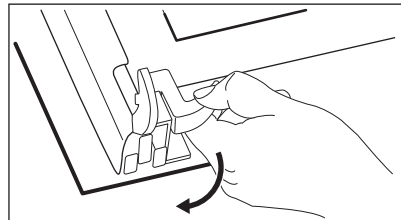
3. ปิดประตูเตาอบแต่ครั้งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยก และดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง



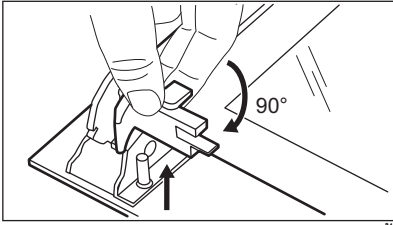
4. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง



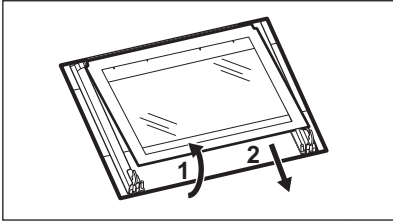
5. ปลดระบบล็อกเพื่อถอดแผงกระจกออก



6. หมุนตัวยึดสองตัวเป็นมุม 90° จากนั้นนำออกจากรูฐานรอง



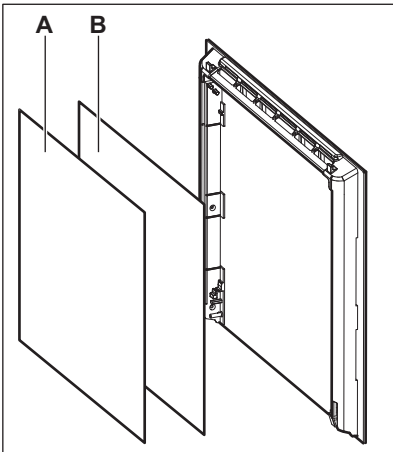
7. อันดับแรก ให้ยกอย่างระมัดระวัง จากนั้นถอดแผงกระจกที่ละชิ้น เริ่มจากแผงด้านบน



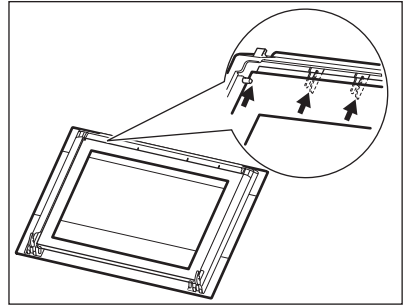
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้า และสเปรย์เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกด้วยเครื่องล้างจาน

หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเตาอบกลับเข้าที่ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับในลำดับที่ถูกต้อง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งกระจกส่วนกลางกับฐานอย่างถูกต้อง



13.5 ลินช์

ลินช์เก็บของอยู่ด้านล่างช่องอบ

⚠ คำเตือน

ห้ามใส่อาหารลงในลินช์

⚠ คำเตือน

ห้ามเก็บของที่ติดไฟได้ เช่น วัสดุทำความสะอาด ถูพลาสติก ถูมือเตาอบ กระจกตาช ฟิล์มกันน้ำทำความสะอาด สเปรย์ วัตถุพลาสติกไว้ในลินช์ ขณะใช้เตาอบ ลินช์อาจร้อนจัด อาจเกิดเพลิงไหม้ขึ้นได้

ลินช์ด้านล่างของเตาอบสามารถนำออกมาทำความสะอาดได้

การถอดลินช์:

1. ค่อย ๆ ดึงถาดออกมาจนสุด
2. ยกลินช์ขึ้นเล็กน้อย เพื่อให้สามารถยกลินช์ออกจากรางลินช์ได้ในมุมที่เหมาะสม ในการติดตั้งลินช์ ให้ทำตามขั้นตอนย้อนกลับจากการถอดลินช์

13.6 การเปลี่ยนหลอดไฟ

⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
2. ตัดไฟจากเตาอบ
3. วางผ้าไว้บนพื้นเตาด้านใน

หลอดไฟด้านล่าง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ

3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C





4. ติดตั้งฝาครอบกระจก

14. การแก้ไขปัญหา

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

14.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเครื่องได้	เครื่องไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเครื่องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้	ฟิวส์ขาด	เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาน้อยกว่า 10 วินาที
	คุณสัมผัสลานเซ็นเซอร์ 2 ลานขึ้นไปในเวลาเดียวกัน	แตะเพียงแค่นานเซ็นเซอร์เดียวเท่านั้น
	มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผงควบคุม	ทำความสะอาดแผงควบคุม
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาจะหยุดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาหยุดทำงาน	คุณวางบางสิ่งในลานเซ็นเซอร์หนึ่งลานหรือมากกว่าหนึ่งลาน	นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์
เตาปิดทำงาน	คุณมีของวางอยู่บริเวณเซ็นเซอร์ 	นำวัตถุออกจากบริเวณเซ็นเซอร์
เตาใช้เวลานานเกินไปในการอุ่นภาชนะ	เส้นผ่านศูนย์กลางหรือคุณภาพของภาชนะไม่ถูกต้อง	ใช้ภาชนะปรุงอาหารเฉพาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างใกล้เคียงกับขนาดของพื้นที่เตา
ฟังก์ชันอุ่นร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	โชนดังกลาร้อน	ปล่อยให้โชนเย็นพอ
	การตั้งค่าความร้อนสูงสุดได้ถูกตั้งไว้	การตั้งค่าความร้อนสูงสุดมีพลังงานเดียวกันกับฟังก์ชัน
การตั้งค่าความร้อนจะเปลี่ยนไประหว่างสองระดับ	ระบบจัดการพลังงานทำงาน	ดูในหัวข้อ "เตา - การใช้งานทั่วไป"
ลานเซ็นเซอร์ร้อน	เครื่องครัวมีขนาดใหญ่เกินไป หรือคุณวางไว้ใกล้กับส่วนควบคุมมากเกินไป	วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นที่ด้านหลังหากสามารถทำได้
 ติดสว่าน	ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติทำงาน	ปิดหัวเตาและเปิดใหม่อีกครั้ง
 ติดสว่าน	ฟังก์ชันอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็กหรือการล็อคทำงาน	ดูในหัวข้อ "เตา - การใช้งานทั่วไป"
 ติดสว่าน	ไม่มีเครื่องครัวในพื้นที่	ใส่เครื่องครัวในพื้นที่
	เครื่องครัวไม่ถูกต้อง	ใช้เครื่องครัวที่ถูกต้อง ดูในหัวข้อ "เตา - เคล็ดลับและคำแนะนำ"

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
	เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะ-เล็กเกินไปสำหรับโซน	ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดที่ถูกต้อง
E และตัวเลขติดสว่าง	มีข้อผิดพลาดในเตา	ถอดปลั๊กเตาจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าของบ้าน เชื่อมต่อมันอีกครั้ง ถ้า E ติดสว่างอีกครั้ง ให้แจ้งศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
E4 ติดสว่าง	มีข้อผิดพลาดที่ชุดเตาเนื่องจากภาชนะ-เตาจนแห้ง ระบบปิดการทำงาน-อัตโนมัติและระบบป้องกันความร้อนเกินไปสำหรับพื้นที่ปรุงสุกทำงาน	ปิดใช้งานเตา นำเครื่องครัวที่ร้อนออกหลังจากประมาณ 30 วินาทีให้เปิดใช้งานพื้นที่อีกครั้ง หากภาชนะเป็นปัญหา ข้อความแจ้งข้อผิดพลาดจะหายไป ไฟสถานะความร้อนหลังเหลืออาจติดค้างอยู่ ปล่อยให้เครื่องครัวเย็นพอสมควร ตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณเข้ากันได้กับเตาหรือไม่ ดูในหัวข้อ "เตา - เคล็ดลี้ลับและคำแนะนำ"
เตาไม่ร้อน	เตาอบถูกปิดการใช้งาน	เปิดใช้งานเตาอบ
	ไม่ได้ตั้งค่าการตั้งค่าที่จำเป็น	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการตั้งค่าถูกต้อง
	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา	ตั้งนาฬิกา
หลอดไฟปิดการใช้งาน	หลอดไฟชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟ
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหาร-และที่ถาดรองน้ำของเตาอบ	คุณปล่อยให้จานค้างอยู่ในเตาอบนานเกินไป	อย่าทิ้งจานไว้ในเตาอบนานกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากกระบวนการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
ใช้เวลาในการทำอาหารนานเกินไปหรือทำอาหารเร็วเกินไป	อุณหภูมิเตาหรือสูงเกินไป	ปรับอุณหภูมิหากจำเป็น ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้
จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดที่ไม่ได้อยู่ในตารางนี้	มีความผิดปกติเกี่ยวกับไฟฟ้า	ปิดใช้งานเครื่องด้วยฟิวส์บ้าน หรือ-สวิตช์ความปลอดภัยในกล่องฟิวส์ แล้วเปิดใช้งานอีกครั้ง หากหน้าจอดีแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีกครั้ง ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
จอแสดงผลระบุเป็น "12.00"	เกิดเหตุไฟดับ	ตั้งนาฬิกาใหม่
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้ จอแสดงผลแจ้งเป็น "400" และมีสัญญาณเสียงดังขึ้น	เตาเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อ-ที่มี)

14.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเตาอบ ยานำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเตาอบ

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลดังนี้

รุ่น (MOD.)
หมายเลขสินค้า (PNC)
หมายเลขซีเรียล (S.N.)

15. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

15.1 เต้า - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวปรุงอาหารด้วย
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโชนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

15.2 เต้าอบ - ประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเต้าอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝายบ่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ประเด็นที่ประตูดจะต้องสะอาดและยึดกับตัวอย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

15.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้พลังงานและเวลาสูงสุดในการเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำ

อัตราสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดสแตนด์บาย	0.8 W
เวลาสูงสุดที่จำเป็นสำหรับอุปกรณ์เพื่อเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำโดยอัตโนมัติ	20 นาที

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเต้าเป็นขั้นต่ำเป็นเวลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเต้าอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ


เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

การอบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดดูที่บท "เต้าอบ - การใช้งานทั่วไป" ฟังก์ชันของเต้าอบ

16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสีแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่าวางทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับ

ขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

electrolux.com

701134010-B-212025



CE