



LKM620002X

EN User Manual | **Cooker**

2

TH คู่มือการใช้งาน | **เตา**

26



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.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	11
5. BEFORE FIRST USE.....	12
6. HOB - DAILY USE.....	12
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	13
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	14
9. OVEN - DAILY USE.....	15
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	16
11. USING THE ACCESSORIES.....	16
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	18
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	20
14. TROUBLESHOOTING.....	23
15. ENERGY EFFICIENCY.....	24
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

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.
- 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 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:** 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.
- **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

This appliance is suitable for the following markets: 

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 Gas connection

CAUTION!

When using a gas cylinder, always keep it on a flat horizontal surface (with the gas valve on top).

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.

- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance in accordance with current installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use

WARNING!

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

CAUTION!

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- 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 oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very 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 that are wet 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 in the appliance directly on the bottom.
 - 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.
- Discoloration 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.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not use the solid hot plate for direct cooking. It must be used with appropriate 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.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.5 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.
- Do not clean the burners in the dishwasher.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 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.
- Flat the external gas pipes.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

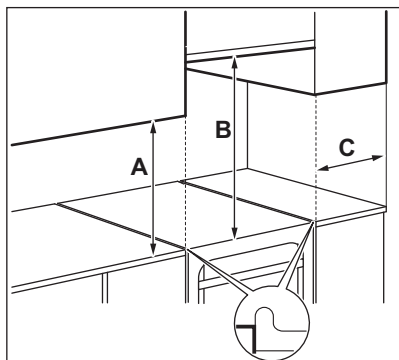
3.1 Location of the appliance



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

3.5 Gas burners for LPG G30 30 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliary	0.95	0.35	50	69

Dimension	mm
B	650
C	150

3.2 Technical data

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

Dimension	mm
Height	855
Width	600
Depth	600

3.3 Other technical data

Appliance category: I3B/P

Gas original: G30 30 mbar

3.4 Bypass diameters

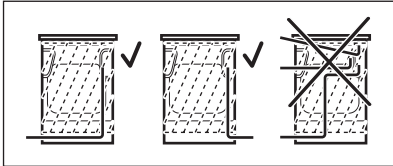
BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliary	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

3.6 Gas connection

⚠ WARNING!

Before you connect the gas, disconnect the appliance from the electricity supply or switch off the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.

Use a fixed connections or use a flexible stainless steel pipes in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, make sure they do not come in touch with mobile parts and they are not squeezed.



⚠ WARNING!

The gas connection pipe must not touch the part of the appliance shown in the illustration.

⚠ WARNING!

When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting does not leak. To check the seal use a soap solution, not a flame.

3.7 Flexible nonmetal pipes connection

If you have an easy access to the connection, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

In installation always use the pipe holder and the gasket. The flexible pipe can be applied when:

- it can not get hotter than room temperature, higher than 30 °C,
- it is not longer than 1500 mm,
- it has no narrowing anywhere,
- it is not twisted or tighten,
- it does not get in touch with sharp edges or corners,
- it's conditions can be easily checked.

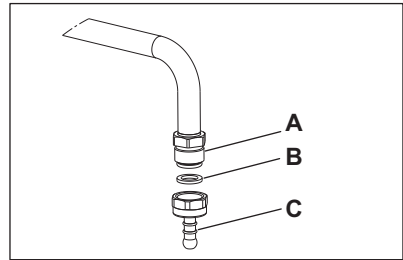
When checking the flexible pipe make sure:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length,
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity,
- the fastening clamps are not rusted,
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

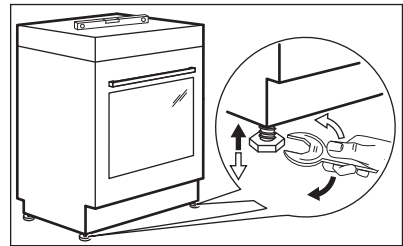
The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

3.8 Connection to gas supply



- A. Gas connection point (only one point is applicable for the appliance)
- B. Gasket
- C. LPG pipe holder

3.9 Levelling of the appliance



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

3.10 Anti-tilt protection

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

⚠ CAUTION!

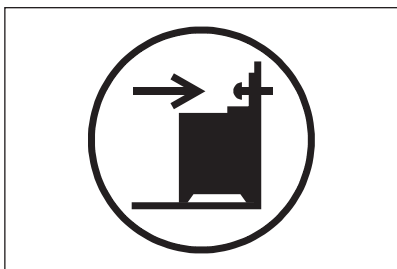
Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



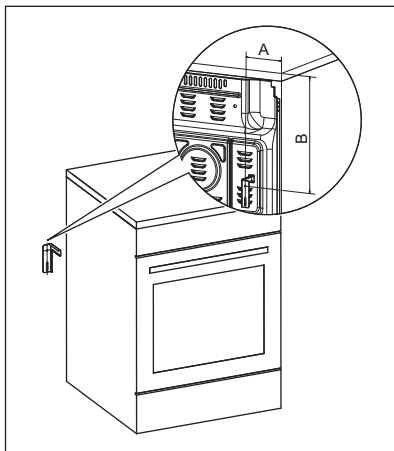
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

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 - 393 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.

3.11 Electrical installation

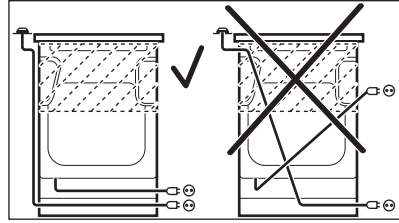
⚠ WARNING!

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

This appliance is supplied with a main plug and a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

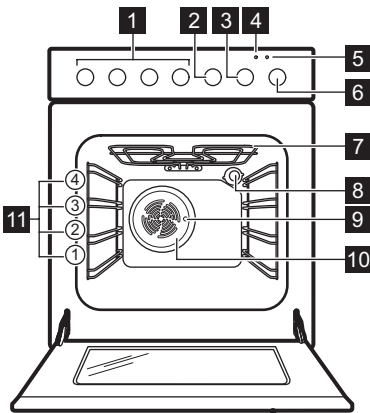
⚠ WARNING!

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



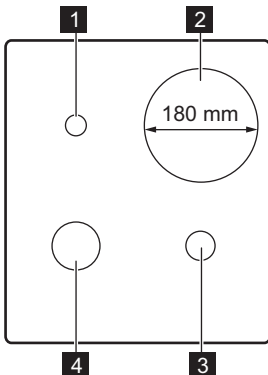
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1** Knobs for the hob
- 2** Knob for the Minute Minder
- 3** Knob for the temperature
- 4** Temperature indicator / symbol
- 5** Hob lamp / symbol / indicator
- 6** Knob for the oven functions
- 7** Heating element
- 8** Lamp
- 9** Turnspit hole
- 10** Fan
- 11** Shelf positions

4.2 Cooking surface layout



- 1** Auxiliary burner
- 2** Cooking zone 1500 W
- 3** Semi-rapid burner
- 4** Rapid burner



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.

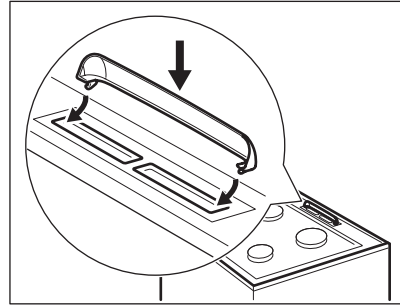
1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C. Let the appliance operate for 15 min.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

6. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Installing the steam outlet cover

The steam outlet cover is used to collect the condensate created during the oven operation.

1. Place the hooks of the cover under the front edge of the steam outlet holes.
2. Push down the back edge to lock the cover.



6. HOB - DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.


6.1 Ignition of the hob burner



Always light the burner before you put on the cookware.

⚠ WARNING!

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Turn the knob for the hob counterclockwise to the maximum gas flow position  and push it down to light the burner.

2. Keep the knob for the hob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

⚠ WARNING!

Do not keep the knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the knob, turn it into the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in the correct position.



In the absence of electricity you can ignite the burner without an electrical device. In this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it to maximum position. Keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

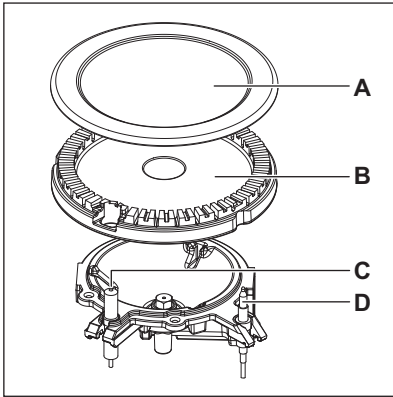


If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

6.2 Burner overview



- A. Burner cap
- B. Burner crown
- C. Ignition candle
- D. Thermocouple

6.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position **0**.

WARNING!

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

6.4 Heat setting for the electric cooking zone

Symbols	Function
0	Off position
1 - 6	Heat settings



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5 - 10 minutes before the cooking process is completed.

Turn the knob for the selected cooking zone to a necessary heat setting. The hob control indicator comes on. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

If all cooking zones are deactivated, the hob control indicator goes out.

7. HOB - HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

Electric:



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.

Gas:

⚠ WARNING!

Do not put the same pan on two burners.

⚠ WARNING!

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.

⚠ CAUTION!

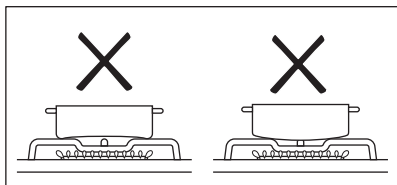
Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

⚠ CAUTION!

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

⚠ WARNING!

Do not use vessels that have rim based or convex-based shaped bottom on the hotplate as there is a high risk of overturn.



7.2 Diameters of cookware

⚠ WARNING!

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Auxiliary	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ When a single pot is used on the hob.

7.3 Simplified cooking guide for electric cooking zones

Heat setting	Application
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to boil
6	Bringing to boil / quick frying / deep-frying

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.

Stainless steel

- For stainless steel edges of the hob use a special cleaner suitable for stainless steel.

- The stainless steel edge of the plate can change the colour as a result of high temperature.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **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.

- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

8.3 Cleaning the electric hotplate

1. Use the cleaning powder or the cleaning pad.
2. Clean the hob with a moist cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and let it dry.
4. To keep the hotplates in good shape, rub in a sewing machine oil regularly. Polish off the oil with absorbent paper.

8.4 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

8.5 Pan supports



The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
3. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the center of the burner.

8.6 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

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 Oven functions

0 Off position

The oven is off.



Conventional cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Grill with turnspit

To grill thin pieces of food in the middle of the grill. To make toast.

The maximum temperature for this function is 210 °C.



Bottom heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Fan cooking

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



Defrost

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

To use this function, the knob for the temperature must be in the off position.



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.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Minute Minder

Use it to set a countdown time.



This function has no effect on the operation of the appliance.

1. Set an oven function and the temperature.

2. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.

After the time period is completed, an acoustic signal sounds.

11. USING THE ACCESSORIES

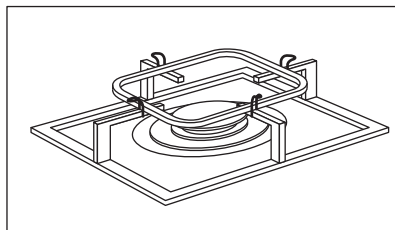


WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Using the wok support

The wok support lets you use a round bottomed wok on the hob. Use the wok support on the Multi Crown burner only.



⚠ WARNING!

Make sure the wok support is assembled correctly and fits securely with the pan supports to prevent the pan/pot overturning.

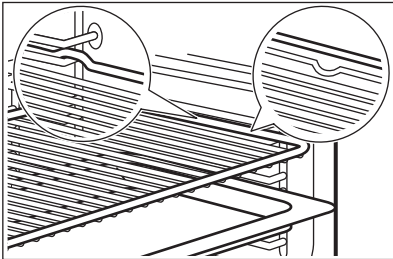
11.2 Inserting accessories

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.

11.3 Using the turnspit

The turnspit is used for roasting larger joints of meat and poultry.

⚠ WARNING!

Be careful when you use the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.

⚠ WARNING!

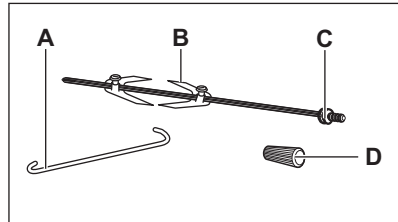
Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.



The turnspit does not stop if you open the oven door.

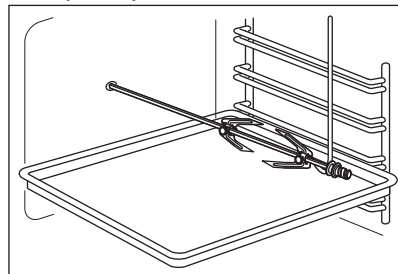
⚠ CAUTION!

The maximum weight permitted on the turnspit is 4 - 5 kg.



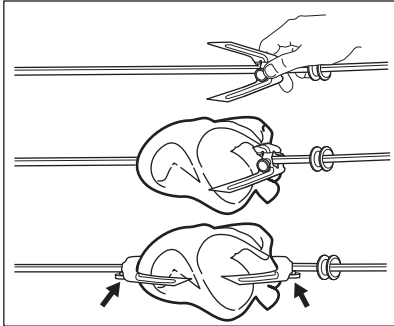
- A. Support hook
- B. Forks
- C. Spit
- D. Handle

1. Open the oven door.
2. Put the turnspit handle into the spit.
3. Put the deep pan on the lowest shelf level.
4. Put the support hook into the hole in the top cavity of the oven.




5. Install the first fork on the spit, then put the meat on the turnspit and install the

second fork. Make sure that the meat is in the middle of the spit.



6. Use the screws to tighten the forks.
7. Put the tip of the spit into the turnspit hole.

- Refer to "Product description" chapter.
8. Put the front part of the spit on the support hook.
 9. Remove the turnspit handle.
 10. Turn the knob for the oven functions to the turnspit position .
 11. Set the necessary temperature.
 12. Make sure that turnspit rotates.
 13. Close the oven door.

When meat is ready turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position. Turn off the grill and turnspit. Install the turnspit handle. Carefully remove the turnspit and the roasting pan from the oven.

12. OVEN - HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

i

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

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
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
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
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
Short bread / Pastry stripes	Conventional cooking	140	baking tray	3	15 - 30

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Short bread / Pastry stripes	Fan cooking	140	baking tray	3	20 - 30
Toast ¹⁾	Grill with turnspit	250	wire shelf	3	2 - 4

1) Preheat the oven for 5 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.

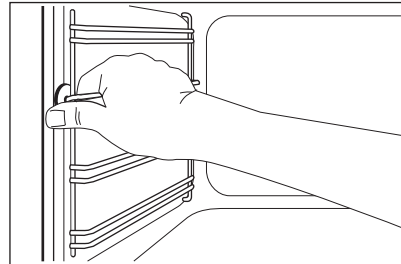
13.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

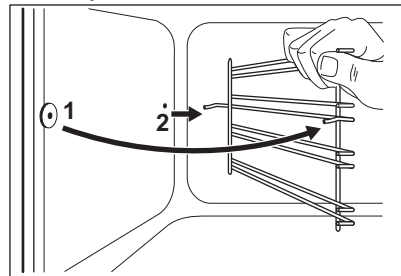
⚠ CAUTION!

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.

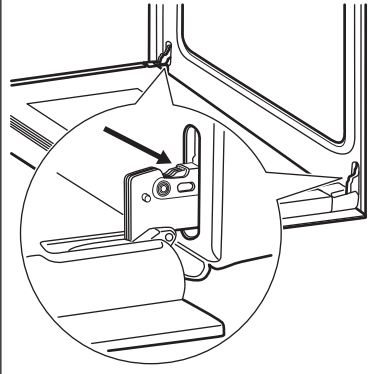


The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

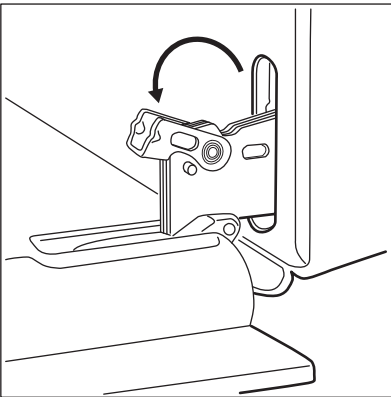
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

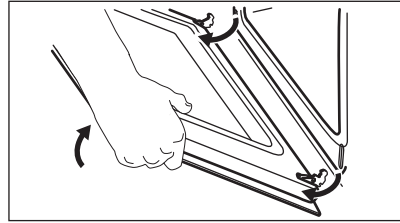
1. Open the door fully and hold both hinges.



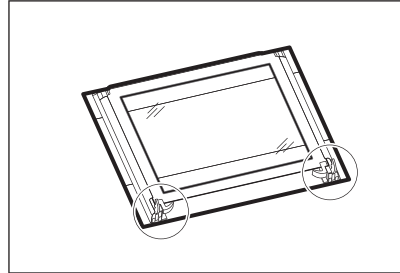
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



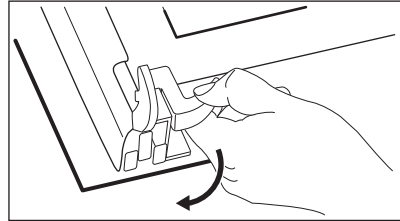
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



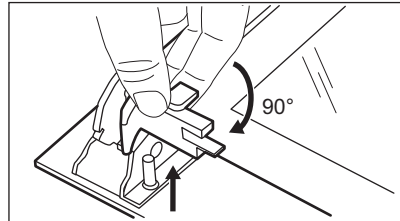
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



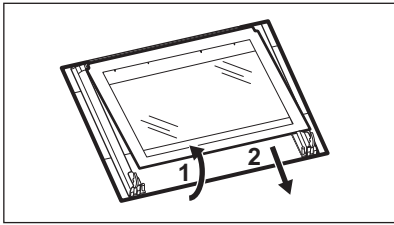
5. Release the locking system to remove the glass panels.



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



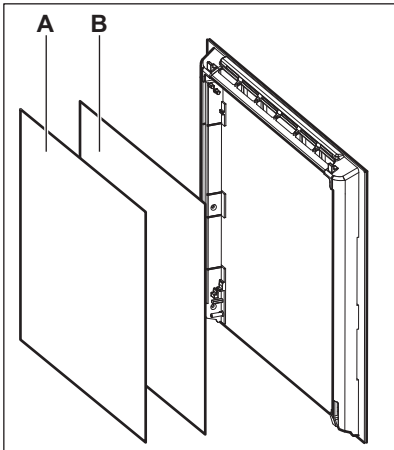
7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



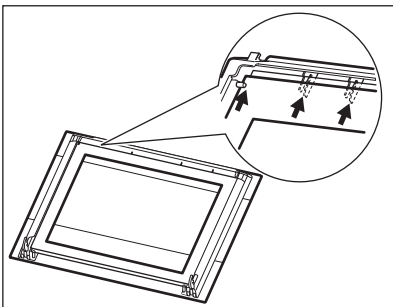
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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.
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	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.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the spark generator activated for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.
The burners do not work.	There is no gas supply.	Check the gas connection.
The flame colour is orange or yellow.		The flame can look orange or yellow in some areas of the burner. This is normal.
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 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.
The turnspit does not rotate.	The turnspit is not correctly installed into the turnspit hole.	Refer to "Using the turnspit".

Problem	Possible cause	Remedy
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.

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.

Electric cooking zones:

- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Gas burners:

- Before you use the burners and pan support make sure they are assembled correctly.
- The cookware bottom should have the correct diameters for the burner size.
- Put the cookware directly over the burner and in the centre of it.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

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.

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.

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

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

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! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	26
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	28
3. การติดตั้ง.....	31
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	34
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	35
6. เต่า - การใช้งานทั่วไป.....	35
7. เต่า - คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	36
8. เต่า - การดูแลและการทำความสะอาด.....	37
9. เต่าอบ - การใช้งานประจำวัน.....	38
10. เต่าอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา.....	39
11. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	39
12. เต่าอบ - เคล็ดลับและคำแนะนำ.....	41
13. เต่าอบ - การดูแลและทำความสะอาด.....	42
14. การแก้ไขปัญหา.....	45
15. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	46
16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม.....	47

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

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

- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พื้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องผลิตสำหรับใช้ที่ความสูงสูงสุด 2000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล
- เครื่องไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับใช้บนเรือหรือพาหนะเคลื่อนที่
- อย่าติดตั้งเครื่องด้านหลังประตูที่มีการตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อป้องกันปัญหาความร้อนเกิน
- อย่าติดตั้งเครื่องบนฐานรอง
- ห้ามใช้งานเครื่อง โดยใช้ตัวตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามใช้น้ำดับไฟที่เกิดจากการปรุงอาหาร ปิดเครื่องและใช้วัสดุคลุมเปลวไฟ เช่น ผ้าคลุมกันไฟหรือผ้าครอบ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไวบนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะดวกเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจกหรือกระจกฝาบานพับของหัวเตา เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

- วัตถุที่ทำจากโลหะ เช่น มืด ส้อม ช้อนและภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ให้ตัดแหล่งจ่ายไฟก่อนการบำรุงรักษา
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- ใช้ความระมัดระวังขณะสัมผัสกับถาดเก็บ เพราะอาจจะร้อน
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องทำอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในคู่มือแนะนำการใช้งาน เพื่อให้ผู้ใช้เครื่องได้อย่างเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับตลาดดังต่อไปนี้:

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังแรงดันเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือรับยกและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ

- ตู้ในครัวและช่องเว้าต่าง ๆ จะต้องมีความสูงที่เหมาะสม
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- ส่วนต่าง ๆ ของเครื่องอาจมีกระแสไฟอยู่ ปิดเครื่องผ่านเฟอร์นิเจอร์เพื่อป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนที่เป็นอันตราย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่างต่าง ๆ ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาวะที่ร้อนรุ่มหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- เตรียมพื้นที่มั่นคงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องพลิกคว่ำ ตู้ในหัวข้อการติดตั้ง

2.2 การต่อสายไฟ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับสวิตช์หรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูล็อคอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีส่วนสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดต่อทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า

2.3 การเชื่อมต่อแก๊ส

⚠ ข้อควรระวัง

เมื่อใช้ถังแก๊ส ให้วางบนพื้นผิวที่ราบเสมอกัน (โดยให้หัวาล์วแก๊สอยู่ด้านบน)

- ต่อระบบก๊าซโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- ก่อนทำการติดตั้ง ระบบจ่ายในพื้นที่ (แก๊สและแรงดันแก๊ส) และระบบปรับของเครื่องจะต้องทำงานได้สอดคล้องกัน
- ตรวจสอบว่ามีอากาศหมุนเวียนรอบเครื่อง
- ข้อมูลเกี่ยวกับการจ่ายก๊าซอยู่บนแผ่นป้ายพิกัดเครื่องใช้นี้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์ขจัดไอเสียจากการเผาไหม้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เชื่อมต่อเครื่องต่อตามข้อบังคับการติดตั้งที่เป็นปัจจุบัน

ปฏิบัติตามเงื่อนไขด้านการระบายอากาศที่เหมาะสม

2.4 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บและทำให้ผิวไหม้ได้
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

⚠ ข้อควรระวัง

การใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ใช้แก๊สจะส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และผลิตผลจากการเผาไหม้ภายในห้องที่ติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องควรมีการระบายอากาศที่ดีโดยเฉพาะเมื่อใช้งานอุปกรณ์

การใช้อุปกรณ์ทำงานหนักเป็นเวลานานอาจต้องมีการเพิ่มการระบายอากาศ ตัวอย่างเช่น การเพิ่มการระบายอากาศด้วยกลไก ถ้ามีการระบายอากาศเพิ่มเติมเพื่อขจัดผลผลิตที่เกิดจากการเผาไหม้ที่ปล่อยออกสู่อากาศด้านนอก (ภายนอก) อย่างปลอดภัย ในขณะเดียวกันก็ยังไม่ให้การแลกเปลี่ยนอากาศภายในห้องด้วยการระบายอากาศเพิ่มเติมอีกด้วย ปรึกษาผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติเหมาะสมก่อนที่จะติดตั้งระบบระบายอากาศเพิ่มเติม

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- ห้ามใช้ของลุมิเนียมพอลิหรือวัสดุอื่น ๆ ระหว่างพื้นผิวตากกับเครื่องครัว เว้นแต่ผู้ผลิตอุปกรณ์นี้จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ใช้ขวดแก้วและขวดแก้วที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้และการระเบิด

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน มันสามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระมัดระวังให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าสู่ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร

- โฉงจากน้ำมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่านำเศษของไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่านำหมีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนามเคลือบ:
 - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างของเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำโดยตรง
 - อย่านำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อยากรีบงานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอีนามหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลื่นสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่านำภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย
- อย่านำเปิดหัวเตาทิ้งไว้ขณะมีภาชนะเปลวไฟหรือโดยไม่มีภาชนะวางอยู่ด้านบน
- อย่านำเปิดใช้งานพื้นที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัววางเปลวไฟหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- อย่านำใช้แผ่นความร้อนแบบทิบเพื่อปรุงอากาศโดยตรง จะต้องใช้กับภาชนะที่เหมาะสม
- เครื่องครัวเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนขึ้นได้ ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- ห้องจะต้องถ่ายเทอากาศได้ดีในจุดที่ติดตั้งเครื่อง
- ใช้เครื่องครัวที่มีขนาด รูปทรงเหมาะสมและเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าขนาดของหัวแก๊สเท่านั้น
- เปลวไฟจะต้องไม่ดับลงขณะปิดลูกบิดจากตำแหน่งแรงสุดไปเบาสุด
- อย่านำติดตั้งตัวกระจายเปลวไฟที่หัวแก๊ส

2.5 การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ให้ปิดเครื่องก่อนการบำรุงรักษา ถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อบริการอย่างเป็นทางการ
- ระวังเมื่อคุณถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ไชมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่านำทำความสะอาดชิ้นอีนามเคลือบ (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดใดๆ
- อย่านำทำความสะอาดหัวแก๊สในเครื่องล่างงาน

2.6 ไฟด้านใน

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

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

2.7 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.8 การกำจัด

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง
- บีบท่อก๊าซภายนอก

3. การติดตั้ง

⚠ คำเตือน

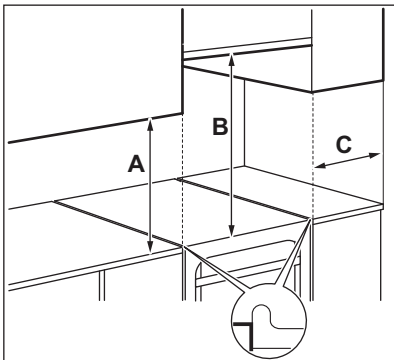
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ตำแหน่งเครื่อง

i

อย่าติดตั้งหม้อหุงข้าวใกล้กับอ่างล้างมือหรือใกล้กับตู้ที่มีอ่างล้างมือ ความชื้น / หยดน้ำอาจซึมเข้าไประหว่างแผงด้านข้างและตู้ และเมื่อเวลาผ่านไปอาจทำให้สีของแผงด้านข้างเสียหายได้

คุณสามารถติดตั้งอุปกรณ์ตั้งอิสระกับตู้ในครัวแบบหนึ่งด้านหรือสองด้านหรือเข้ามุม
ตรวจสอบระยะห่างขั้นต่ำในการติดตั้งได้จากตาราง



ระยะห่างขั้นต่ำ

ขนาด	มม.
A	400

ขนาด	มม.
B	650
C	150

3.2 ข้อมูลทางเทคนิค

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

ขนาด	มม.
สูง	855
กว้าง	600
ลึก	600

3.3 ข้อมูลด้านเทคนิคอื่น ๆ

หมวดหมู่-เครื่องใช้:	I3B/P
ใช้แก๊ส:	G30 30 มิลลิบาร์

3.4 เส้นผ่านศูนย์กลางบายพาส

หัวเตา	Ø BYPASS 1/100 มม.
ระบบเสริม	29
กึ่งเร็ว	32
เร็ว	42

3.5 เตาแก๊สสำหรับ LPG G30 30 มิลลิบาร์

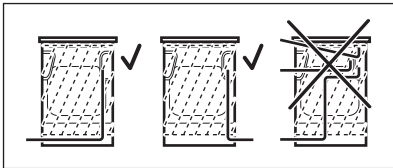
หัวเตา	พลังงานปกติ กิโล-วัตต์	ลดการใช้พลังงาน กิโลวัตต์	เครื่องหมายกำกับ-หัวจ่าย 1/100 มม.	การไหลของก๊าซที่กำหนด ก./ชม.
เร็ว	3.0	0.72	88	218
กึ่งเร็ว	1.9	0.43	71	138
ระบบเสริม	0.95	0.35	50	69

3.6 การเชื่อมต่อแก๊ส

⚠ คำเตือน

ก่อนต่อระบบแก๊ส ให้ปลดเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหรือปิดฟิวส์ที่กล่องฟิวส์ ปิดวาล์วหลักของส่วนจ่ายแก๊ส

ใช้การเชื่อมต่อแบบคงที่หรือท่อสแตนเลสอ่อนที่ได้มาตรฐานในพื้นที่ หากใช้ท่อเหล็กอ่อน ท่อจะต้องไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ได้และจะต้องไม่ถูกกัดกัด



⚠ คำเตือน

ท่อต่อแก๊สจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องตามภาพ

⚠ คำเตือน

หลังจากติดตั้งเสร็จสิ้น ซิลของส่วนประกอบท่อจะต้องไม่มีการรั่วไหล ตรวจสอบซิลโดยใช้น้ำสบู่อย่าใช้ไฟ

3.7 การต่อท่อที่ไม่ใช่โลหะแบบอ่อน

หากคุณสามารถเข้าถึงจุดเชื่อมต่อได้ง่าย คุณสามารถใช้ท่อแบบอ่อน ท่ออ่อนจะต้องยึดกับตัวรัดอย่างแน่นหนา

ระหว่างการติดตั้ง ให้ใช้ตัวยึดท่อและปะเก็นทุกครั้งสามารถใช้ท่ออ่อนในกรณีนี้:

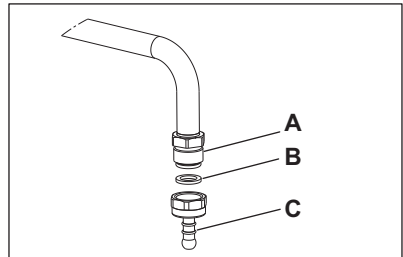
- อุณหภูมิไม่เกินกว่าอุณหภูมิห้อง หรือสูงกว่า 30 °C
- ยาวไม่เกิน 1500 มม.
- ไม่มีจุดตีบแคบที่ใด
- ไม่มีการบิดหรือขันอัดแน่น
- ไม่มีการสัมผัสกับขอบคมหรือมุม

- สามารถตรวจสอบสภาพได้ง่าย ขณะตรวจสอบท่อจะสภาพที่จะต้องเป็นไปตามนี้
- ไม่มีรอยแตก รอยตัด รอยไหม้ที่ปลายทั้งสองด้านและตลอดความยาว
- วีสต์จะต้องไม่แข็งด้าน โดยยังมีความยืดหยุ่นเหมาะสม
- ตัวจับยึดจะต้องไม่มีสนิม
- ปฏิบัติตามกรอบอายุการใช้งานของส่วนประกอบต่าง ๆ

หากพบข้อบกพร่องที่มองเห็นได้ อย่าซ่อมท่อ ให้เปลี่ยนใหม่

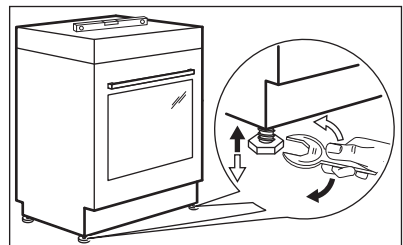
แนวจ่ายแก๊สอยู่ที่ด้านหลังของแผงควบคุม

3.8 การเชื่อมต่อกับส่วนจ่ายแก๊ส



- A. จุดต่อแก๊ส (ใช้จุดเดียวเท่านั้นสำหรับเครื่อง)
- B. ปะเก็น
- C. ฐานยึดท่อ LPG

3.9 การปรับระดับตัวเครื่อง



ใช้ขาตั้งเล็ก ๆ ที่ด้านล่างตัวเครื่องเพื่อรับระดับพื้นผิวด้านบนให้ได้ระนาบกัน

3.10 ชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

กำหนดความสูงที่เหมาะสมและพื้นที่สำหรับเครื่องของการยึดชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

⚠ ข้อควรระวัง

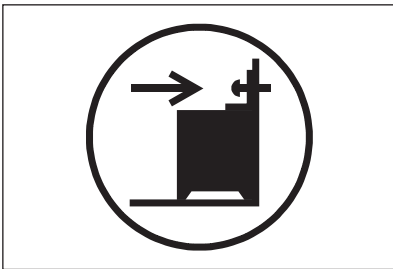
คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำในระดับความสูงที่เหมาะสม



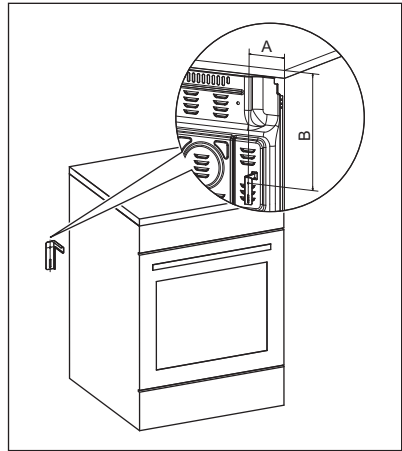
พื้นผิวด้านหลังของเครื่องจะต้องราบเรียบ

คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ หากไม่ติดตั้ง เครื่องอาจพลิกคว่ำได้

เครื่องจะมีสัญลักษณ์ตามภาพ (แล้วแต่กรณี) เพื่อแจ้งเตือนให้ติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ



1. ติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ B - 393 มม. จากพื้นผิวด้านบนของเครื่อง และ A - 82 มม. จากด้านข้างของเครื่องเข้าที่รูกลมที่หุ่ยัด ขั้วสกรูเข้าไปในวัสดุเนื้อแข็งหรือใช้การเสริมพื้นผิว (ผนัง) ที่เหมาะสม



2. คุณจะต้องพบรูที่ด้านซ้ายหลังของตัวเครื่อง ยกด้านหน้าของเครื่อง และวางไว้ที่ตรงกลางระหว่างตู้ หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง



หากคุณเปลี่ยนขนาดเครื่อง คุณจะต้องปรับแนวอุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำให้ถูกต้อง

⚠ ข้อควรระวัง

หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง

3.11 การติดตั้งระบบไฟฟ้า

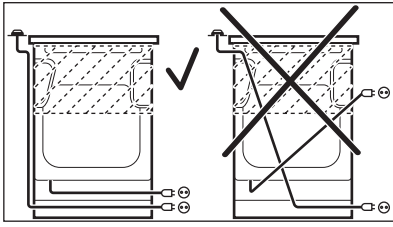
⚠ คำเตือน

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องนี้มาพร้อมกับปลั๊กไฟหลักและสายไฟหลัก ขั้วต่ออยู่ที่ด้านหลังของแผงด้านหลัง

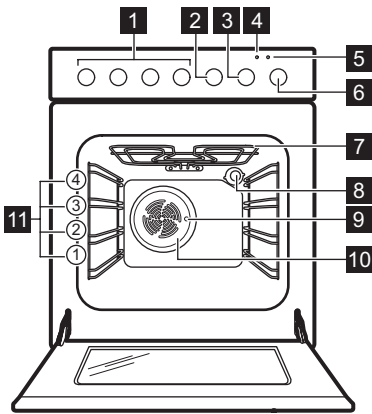
⚠ คำเตือน

สายไฟจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องตามภาพในส่วนที่แรเงา



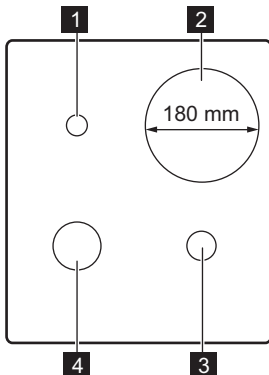
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 ปุ่มสำหรับประกอบอาหาร
- 2 ปุ่มสำหรับเครื่องตั้งเวลา
- 3 ปุ่มปรับอุณหภูมิ
- 4 ไฟ / สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 5 หลอดไฟเตา / สัญลักษณ์ / ไฟแสดงสถานะ
- 6 ปุ่มฟังก์ชันเตาอบบน
- 7 องค์กรประกอบความร้อน
- 8 หลอดไฟ
- 9 หลุมเหล็กเสียบย่าง
- 10 พัดลม
- 11 ตำแหน่งชั้นวาง

4.2 แผนผังพื้นที่เตา



- 1 หัวเตาเสริม
- 2 พื้นที่หัวเตา 1500 W
- 3 หัวเตาร้อนกึ่งเร็ว
- 4 หัวเตาร้อนเร็ว



5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

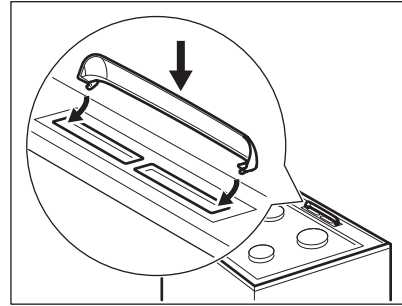
1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชัน  สำหรับเตาอบด้านบน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชม.
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งอุณหภูมิสูงสุด อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210 °C ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
4. ปิดเครื่องและรองจนกว่าเครื่องจะเย็น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

6. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

5.2 การติดตั้งฝาครอบช่องจ่ายไอน้ำ

ฝาครอบช่องระบายไอน้ำใช้รองน้ำที่เกิดจากการควบแน่นในระหว่างการทำงานของเตาอบ

1. วางตะขอฝาครอบที่ขอบด้านหน้าของช่องจ่ายไอน้ำ
2. กดขอบด้านหลังลงเพื่อล็อกฝาครอบ



6. เต่า - การใช้งานทั่วไป

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย


6.1 การจัดไฟหัวเตา

i

จุดหัวเตาก่อนวางภาชนะทุกครั้ง

⚠ คำเตือน

ระวังเป็นพิเศษขณะใช้เปลวไฟในครัว ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อใด ๆ ต่อการใช้เปลวไฟอย่างไม่เหมาะสม

1. หมนลูกบิดปรับเตาทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งจ่ายแก๊สสูงสุด  จากนั้นกดลงเพื่อจุดหัวเตา
2. กดลูกบิดปรับเตาต่อไปไม่เกิน 10 วินาทีเพื่อให้เทอร์โมคัปเปิลอุ่นร้อน หากไม่ทำตามนี้ การจ่ายแก๊สจะไม่ต่อเนื่อง
3. ปรับเปลวไฟตามปกติ

⚠ คำเตือน

อย่ากดลูกบิดปรับค้ำเกินกว่า 15 วินาที หากหัวเตาไม่ติดหลังจากผ่านไป 15 วินาที ให้ปล่อยมือจากลูกบิดปรับ และหมุนไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน จากนั้นลองจุดหัวเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 1 นาที

i

หากหลังลองไประยะหนึ่งแล้วหัวเตายังไม่ติด ให้ตรวจสอบว่าหัวจ่ายไฟหรือฝาครอบอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่

i

ในกรณีที่ไม่มีกระแสไฟฟ้า คุณสามารถจุดหัวเตาได้โดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ในกรณีนี้ให้จ่อเปลวไฟไปที่หัวเตา กดลูกบิดปรับที่เกี่ยวข้องและหมุนไปที่ตำแหน่งสูงสุด กดลูกบิดปรับต่อไปไม่เกิน 10 วินาทีเพื่อให้เทอร์โมคัปเปิลอุ่นร้อน

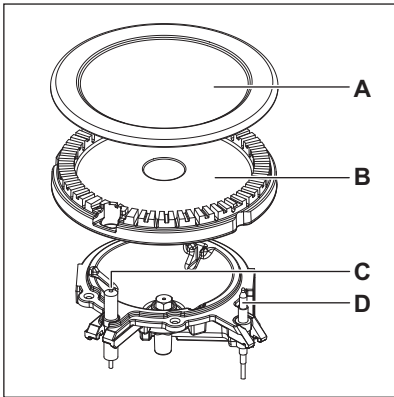


หากหัวเตาดับโดยไม่ได้ตั้งใจ ให้หมุนลูกบิด
ปรับไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน จากนั้นลองจุดหัว
เตาอีกครั้งหลังผ่านไป 1 นาทีเป็นอย่างน้อย



ตัวจุดประกายไฟสามารถเริ่มทำงานอัตโนมัติ
เมื่อเปิดระบบไฟ หลังติดตั้งหรือหลังตัดไฟ ซึ่ง
ถือเป็นเรื่องปกติ

6.2 ภาพรวมเกี่ยวกับหัวเตา



- A. ฝาครอบหัวเตา
- B. หัวจ่ายไฟของหัวเตา
- C. หัวจุดประกายไฟ

D. เทอร์โมคัปเปิล

6.3 การปิดหัวเตา

ปิดไฟโดยหมุนแป้นไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน 0



คำเตือน

หรือไฟหรือปิดทุกครั้งก่อนนำกระทะออกจากหัว
เตา

6.4 ค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงด้วย ระบบไฟฟ้า

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน
0	ตำแหน่งปิดทำงาน
1 - 6	ค่าความร้อน



ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่อลดการใช้พลังงาน
ปิดโชนประกอบอาหารประมาณ 5 - 10 นาที
ก่อนสิ้นสุดกระบวนการประกอบอาหาร

หมุนลูกบิดสำหรับโชนการปรุงอาหารที่เลือกไปยัง
การตั้งค่าความร้อนที่จำเป็น
ไฟสถานะควบคุมเตาจะติดสว่าง
เพื่อให้การทำอาหารเสร็จสมบูรณ์ ให้หมุนลูกบิดไป
ที่ตำแหน่งปิด

หากโชนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน ไฟ
สถานะควบคุมเตาจะดับลง

7. เตา - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ภาพขณะ

ระบบไฟฟ้า:



ก่อนภาพขณะจะต่อนาและเรียบมากที่สุดเท่าที่
เป็นไปได้
ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้งก่อนวางลงบน
พื้นผิวของหัวเตา

แก๊ส:



คำเตือน

อย่าวางกะทะใบเดียวบนหัวแก๊สสองหัว



คำเตือน

อย่าวางหม้อที่ไม่เรียบหรือชำรุดที่หัวแก๊สเพื่อ
ป้องกันการหกหรือการบาดเจ็บ



ข้อควรระวัง

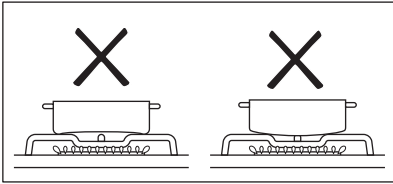
ตุ้มจับหม้อจะต้องไม่เกินขอบด้านหน้าของ
พื้นที่หัวเตา

⚠️ ข้อควรระวัง

จะต้องจัดวางหม้อไว้กึ่งกลางหัวแก๊สเพื่อให้มีเสถียรภาพสูงสุดและสิ้นเปลืองแก๊สน้อยที่สุด

⚠️ คำเตือน

อย่าใช้ภาชนะที่มีสันขอบ หรือมีก้นภาชนะทรงนูน บนหัวเตาความร้อน เนื่องจากมีความเสี่ยงสูงที่ภาชนะจะพลิกคว่ำ



7.2 เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ

⚠️ คำเตือน

ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะกับขนาดหัวเตา

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ (มม.)
ระบบเสริม	120 - 180

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ (มม.)
กิ่งเร็ว	140 - 220/240 ¹⁾
เร็ว	160 - 220/260 ¹⁾

1) หากใช้หม้อใบเดียวที่หัวเตา

7.3 คู่มือการปรุงอาหารที่เรียบง่ายสำหรับพื้นที่เตาไฟฟ้า

ค่า-ความร้อน	การใช้งาน
1	รักษารูขุมแห้ง
2	เดือดปุด ๆ เล็กน้อย
3	เดือดปุด
4	ทอดสุก / ทอดเกรียม
5	ต้มเดือด
6	ต้มเดือด / ทอดด่วน / ทอดกรอบ

8. เตา - การดูแลและการทำความสะอาด

⚠️ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเขา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา

สแตนเลสสตีล

- สำหรับขอบสแตนเลสสตีลของเตา ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับสแตนเลสสตีล
- ขอบสแตนเลสสตีลของแผ่นวัสดุอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากอุณหภูมิสูง
- ล้างชิ้นส่วนสแตนเลสสตีลโดยใช้น้ำ จากนั้นเช็ดแห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

8.2 การทำความสะอาดเตา

- ขจัดออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย ฟอยล์พลาสติก เกลือ น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวังผิวใหม่จากความร้อน
- ถอดออกเมื่อหัวเตาเย็นพอ:** คราบตะกรัน คราบน้ำ คราบไขมัน คราบสีคล้ายโลหะ ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้เช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนเคลือบอีนาเมล ฝาครอบหัวเตาโดยล้างในน้ำสบู่อุ่น ๆ และตากให้แห้งก่อนติดตั้งกลับเข้าที่

8.3 การทำความสะอาดแผ่นความร้อนระบบไฟฟ้า

- ใช้ฟองทำความสะอาดหรือแผ่นทำความสะอาด

2. ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและนำยาทำความสะอาด
3. อุ่นร้อนแผ่นความร้อนที่ช่วงอุณหภูมิต่ำและปล่อยให้แห้ง
4. เพื่อให้แผ่นความร้อนอยู่ในสภาพที่ดี ให้ดูด้วยน้ำมันจักรเป็นประจำ เช็ดคราบน้ำมันโดยใช้กระดาษซับ

8.4 การทำความสะอาดหัวจุดไฟ

คุณสมบัตินี้อาศัยหัวจุดประกายเซรามิกและซิลิโคนห่อหุ้มส่วนประกอบเหล่านี้ให้สะอาดเพื่อป้องกันการจุดไฟติดยาก และตรวจสอบว่ารูที่หัวจ่ายไฟของเตาไม่มีการอุดตัน

8.5 ฐานรองกะทะ



ฐานรองกะทะไมทนต่อการชะล้างของเครื่องล้างจาน ให้ล้างด้วยมือ

1. นำฐานรองกะทะออกเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย



ระมัดระวังเป็นพิเศษขณะใส่ฐานรองกะทะกลับเข้าที่เพื่อป้องกันความเสียหายกับด้านบนของเตา

2. หลังจากทำความสะอาดฐานรองกะทะแล้ว ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
3. เพื่อให้หัวเตาทำงานได้ถูกต้อง แขนของฐานรองกะทะจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับศูนย์กลางของหัวเตา

8.6 การดูแลรักษาเป็นระยะ

ตรวจสอบสภาพท่อจ่ายแก๊สและส่วนปรับแรงดัน (ถ้ามีติดตั้งไว้) โดยสอบถามกับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่เป็นระยะ ๆ

9. เตารอบ - การใช้งานประจำวัน

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 เปิดและปิดเตารอบ

1. หมนลูกบิดฟังก์ชันเตารอบเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานของเตารอบ
2. หมนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิไฟจะติดสว่างเมื่อเตารอบทำงาน



สำหรับฟังก์ชันที่ไม่มีการทำความร้อน ไม่จำเป็นต้องตั้งค่าอุณหภูมิ

3. ปิดเตารอบโดยหมนปุ่มฟังก์ชันเตารอบและปุ่มตั้งอุณหภูมิไปยังตำแหน่งปิด

9.2 เทอร์โมสตัททริกซ์

การใช้งานเตารอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

9.3 ฟังก์ชันเตารอบ

0

ตำแหน่งปิดทำงาน
ไม่ได้เปิดเตา



การอบปกติ

สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว



การย่างโดยใช้เหล็กเสียบย่าง

สำหรับย่างอาหารชิ้นบาง ๆ ที่กลางเตาย่าง เพื่อทำขนมปังปิ้ง อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210°C



ไฟล่าง

เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้นกรอบ และถนอมอาหาร

อบแบบมีพัดลม

ย่างหรือย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสิร์ฟ



ละลายน้ำแข็ง

ละลายน้ำแข็งอาหาร เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง ใช้ฟังก์ชันนี้โดยปรับเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน



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

ปิดประตูเตาอบระหว่างการปรุงสุกเพื่อให้ฟังก์ชัน
ทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตา
อบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ
ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตาอบอาจแตก-
ต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ พลังงานในการ-
ทำความร้อนอาจลดลง ดูคำแนะนำในการ
ประหยัดพลังงานเบื้องต้นได้จากหัวข้อ "การ-
ประหยัดพลังงาน", ประหยัดพลังงาน
ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงาน
ระหว่างการทำอาหาร ดูคำแนะนำในการปรุงได้-
จากหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำ" การอบลมร้อน
แบบรักษาความชื้น

10. เตาอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา

10.1 เครื่องตั้งเวลานับถอยหลัง

ใช้เพื่อตั้งเวลานับถอยหลัง



ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

1. กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิ
2. หมนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาจนสุด แล้วหมุน
ไปที่ระยะเวลาที่ต้องใช้
หลังจากสิ้นสุดระยะเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

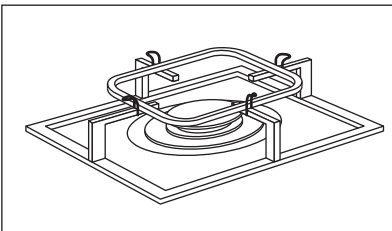
11. การใช้อุปกรณ์เสริม

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 การใช้ฐานรอง

ฐานรองช่วยให้คุณสามารถใช้ชิ้นงานกันกลมกับ
เตาได้ ใช้ฐานรองกับหัวเตา Multi Crown เท่านั้น



⚠ คำเตือน

ฐานรองจะต้องประกอบให้ถูกต้องและยึดให้
แน่นหนากับส่วนรองกะทะเพื่อป้องกันกะทะ/
หม้อพลิก

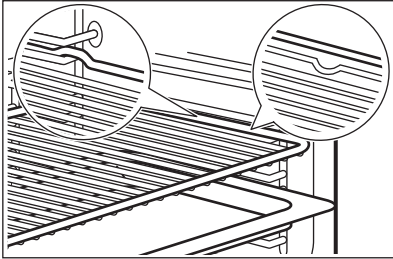
11.2 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับ-
รุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อ-
ตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มา-
พร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณ-
สามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่าง-
หากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่ม-
เติมได้จากผู้จัดการจำหน่ายในพื้นที่



รอยหยักเล็ก ๆ บนชั้นวางช่วยเพิ่มความปลอดภัย
และป้องกันการเอียง นอกจากนี้ยังทำหน้าที่เป็น
อุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำ ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวาง
ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ถาด) ไว้ระหว่างรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบ



หากถาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์หันเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ถาดที่มีรู ให้วางถาด / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

11.3 การใช้เหล็กเสียบย่าง

ใช้เหล็กเสียบย่างสำหรับย่างเนื้อชิ้นใหญ่และสัตว์ปีก

⚠ คำเตือน

โปรดระวังในการใช้เหล็กเสียบย่าง ส้อมและเหล็กเสียบแหลมคม อาจทำให้บาดเจ็บได้

⚠ คำเตือน

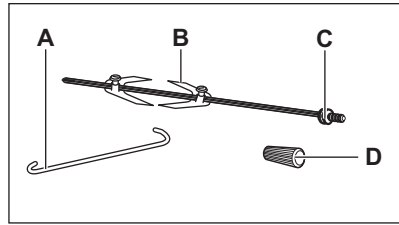
ใช้ถุงมือเตาอบเมื่อคุณถอดเหล็กเสียบย่างเหล็กเสียบย่างและเตาย่างร้อน อาจทำให้ผิวไหม้ได้

i

เตาหมนจะไม่หยุดแม้ว่าคุณจะเปิดประตูเตาอบ

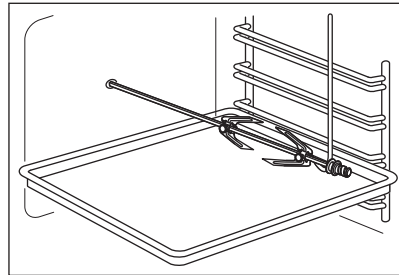
⚠ ข้อควรระวัง

น้ำหนักสูงสุดที่อนุญาตสำหรับส้อมย่างคือ 4 - 5 กก.

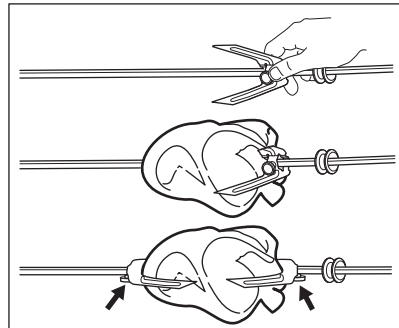



- A. ตะขอรองรับ
- B. ส้อม
- C. เหล็กเสียบ
- D. ด้ามจับ

1. เปิดประตูเตาอบ
2. ใส่ด้ามจับเหล็กเสียบย่างเข้ากับเหล็กเสียบ
3. จัดวางกระทะกันลิกไว้ที่ชั้นวางด้านล่างสุด
4. จัดวางตะขอรองรับที่รูของช่องเปิดด้านบนของเตาอบ



5. ติดตั้งส้อมตัวแรกบนเหล็กเสียบ จากนั้นวางเนื้อบนเหล็กเสียบย่าง และติดตั้งส้อมชิ้นที่สอง เนื้อสัตว์จะต้องอยู่ที่กลางส้อมย่าง



6. ใช้สกรูเพื่อกระชับส้อมให้แน่น
7. ใส่ปลายของเหล็กเสียบลงในรูเหล็กเสียบย่างดูในหัวข้อ "รายละเอียดผลิตภัณฑ์"
8. วางด้านหน้าของที่เสียบไว้บนตะขอรองรับ
9. ถอดด้ามจับเหล็กเสียบย่างออก
10. หมนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันสำหรับส้อมย่าง 

11. ตั้งอุณหภูมิที่ต้องการ
12. ส้อมย่างจะต้องหมนอยู่
13. ปิดประตูเตาอบ

เมื่อเนื้อสัตว์พร้อมให้หมนลูกบิดโปรแกรมเตาอบ และอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน ปิดเตาอย่างและเตาหมน ติดตั้งมือจับส้อมย่าง ค่อย ๆ นำส้อมย่าง และกระทะย่างออกจากเตาอบ

12. เตาอบ - เคล็ดลับและคำแนะนำ

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

i

อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

12.1 การอบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ขนมปังและพิซซา				
ขนมปัง	190	25 - 30	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
ขนมปังโรล	200	40 - 45	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
พิซซาแช่แข็ง 350 ก.	190	25 - 35	2	ตะแกรงชั้นวาง
เค้กในถาดอบ				
สวีทโรลล์	180	20 - 30	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
บราวนี่	180	35 - 45	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
เค้กในถาด				
ซูเฟล	210	35 - 45	2	พิมพ์เซรามิคหกชั้นบนชั้นตะแกรง
สปอนจ์เฟลนเบส	180	25 - 35	2	ถาดแฟลนเบสบนชั้นตะแกรง
สปอนจ์เค้ก	150	35 - 45	2	ถาดเค้กบนชั้นตะแกรง
ปลา				
ปลาบรจจุง 300 ก.	180	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
ปลาทั้งตัว 200 ก.	180	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
ปลาเลาะกระดูก 300 ก.	180	30 - 40	2	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง
เนื้อสัตว์				
เนื้อสัตว์บรจจุง 250 ก.	200	35 - 45	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
ไม้เสียบเนื้อ 500 ก.	200	30 - 40	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
ของอบชิ้นเล็ก ๆ				
คุกกี้	170	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
มาการอง	170	40 - 50	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก
มัฟฟิน	180	30 - 40	2	ถาดอบหรือกระทะก้นลึก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
แครกเกอร์ปรุงรส	160	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลื่น
บิสกิตพายร่วน	140	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลื่น
ทาร์ตเล็ด	170	20 - 30	2	ถาดอบหรือกระทะกันลื่น
อาหารมังสวิรัต				
ผักรวมบรรจุซอง 400 ก.	200	20 - 30	2	ถาดอบหรือกระทะกันลื่น
อ่อมเล็ด	200	30 - 40	2	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง
ผักในถาด 700 ก.	190	25 - 35	2	ถาดอบหรือกระทะกันลื่น

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
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
สปอนจ์เค้กโริไขมัน	การอบปกติ	180	ตะแกรงชั้นวาง	2	20 - 30
สปอนจ์เค้กโริไขมัน	อบแบบมีพัดลม	160	ตะแกรงชั้นวาง	2	25 - 35
ซอर्टเบรด / ขนมอบทรงยาว	การอบปกติ	140	ถาดอบ	3	15 - 30
ซอर्टเบรด / ขนมอบทรงยาว	อบแบบมีพัดลม	140	ถาดอบ	3	20 - 30
ปัง ¹⁾	การย่างโดยใช้เหล็กเสียบย่าง	250	ตะแกรงชั้นวาง	3	2 - 4

1) อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที

13. เตอบ - การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน

ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ

ทำความสะอาดด้านในเตอบหลังการใช้งานแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ทั้งนี้กระเบื้องจะความเสี่ยงสูงกว่า

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและ

สารทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

13.2 เตาอบสแตนเลสสตีลหรืออลูมิเนียม

ทำความสะอาดประตูเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือ ฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง

อย่าใช้ใยเหล็ก กรวดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกัน ด้วยความระมัดระวัง

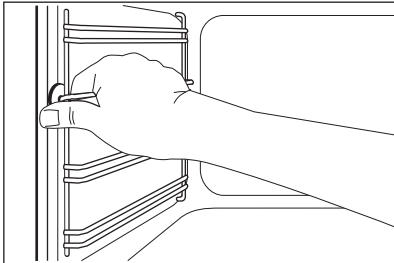
13.3 การถอดชั้นวาง

ทำความสะอาดเตาอบโดยนำชั้นวางออก

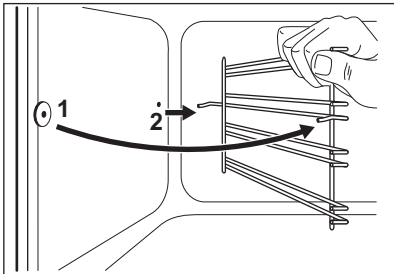
⚠ ข้อควรระวัง

โปรดระมัดระวังเมื่อคุณถอดชั้นวางออก

1. ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง



2. ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



ติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ถอดออกโดยย้อนลำดับข้างต้น

13.4 การทำความสะอาดประตูเตาอบ:

ประตูเตาอบมีแผงกระจกสามบาน สามารถถอดประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้

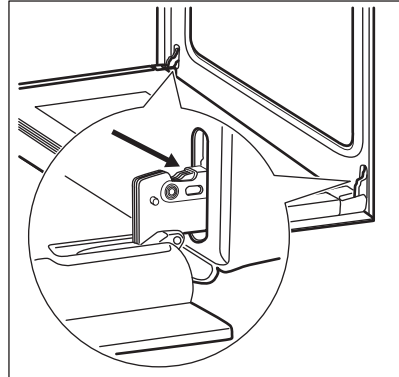
i

ประตูเตาอบอาจปิดลงได้หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูเตาอบ

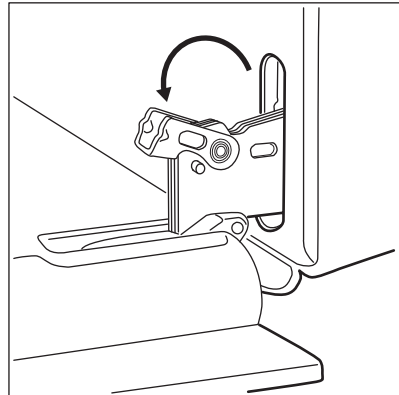
⚠ ข้อควรระวัง

อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

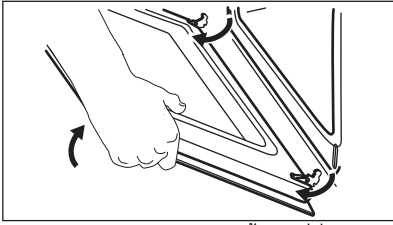
1. เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



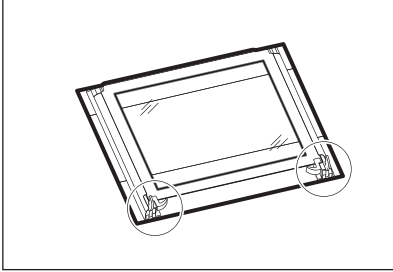
2. ยก และหมุนลูกบิดที่บานพับด้านซ้ายให้สุด



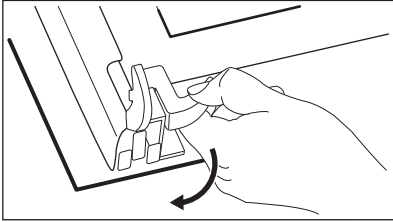
3. ปิดประตูเตาอบแค่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยก และดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง



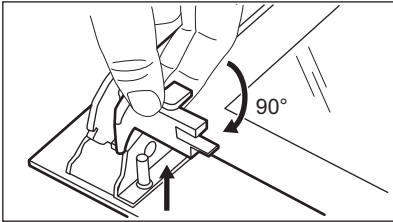
4. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง



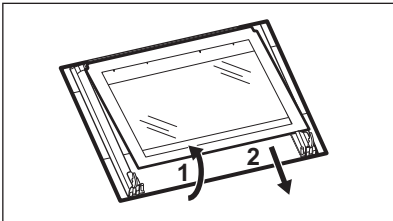
5. ปลดระบบล็อกเพื่อถอดแผงกระจกออก



6. หมุนตัวยึดสองตัวเป็นมุม 90° จากนั้นนำออกจากรู



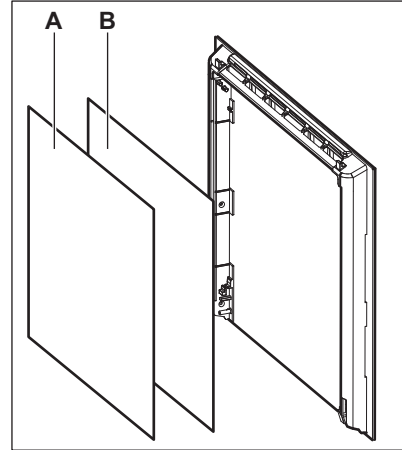
7. อันดับแรก ให้ยกอย่างระมัดระวัง จากนั้นถอดแผงกระจกที่ละชิ้น เริ่มจากแผงด้านบน



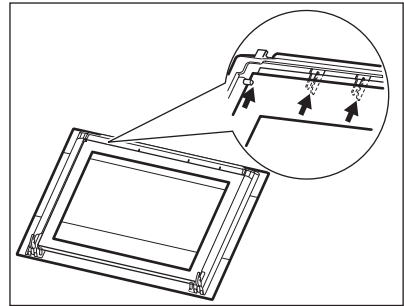
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้าและสบูเช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกด้วยเครื่องล้างจาน

หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเดอบกลับเข้าที่ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับในลำดับที่ถูกต้อง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งกระจกส่วนกลางกับฐานอย่างถูกต้อง



13.5 ลินซ์

ลินซ์เก็บของอยู่ด้านล่างช่องอบ

⚠ คำเตือน

ห้ามใส่อาหารลงในลินซ์

คำเตือน

ห้ามเก็บของที่ติดไฟได้ เช่น วัสดุทำความสะอาด ถูพลาสติก ถูมือเตาอบ กระจกตาข่าย ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด สเปรย์ วัตถุพลาสติกไว้ในลิ้นชัก ขณะใช้เตาอบ ลิ้นชักอาจร้อนจัด อาจเกิดเพลิงไหม้ขึ้นได้

ลิ้นชักด้านล่างของเตาอบสามารถนำออกมาทำความสะอาดได้

การถอดลิ้นชัก:

1. ค่อย ๆ ดึงถาดออกมาจนสุด
 2. ยกลิ้นชักขึ้นเล็กน้อย เพื่อให้สามารถยกลิ้นชักออกจากรางลิ้นชักได้ในมุมที่เหมาะสม
- ในการติดตั้งลิ้นชัก ให้ทำตามขั้นตอนย้อนกลับจากการถอดลิ้นชัก

13.6 การเปลี่ยนหลอดไฟ

คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
2. ดึงไฟจากเตาอบ
3. วางผ้าไว้บนพื้นเตาด้านใน

หลอดไฟด้านหลัง

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 ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบว่าเครื่องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้	ฟิวส์ขาด	เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาอย่างน้อยกว่า 10 วินาที
ไม่มีประกายไฟเมื่อพยายามเปิดใช้งานที่จุดไฟ	เตาไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบว่าเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่ ดูที่แผนภาพการเชื่อมต่อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
	วางหัวครอบและหัวเตาอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง	วางหัวครอบและหัวเตาให้ถูกต้อง

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
เปลวไฟดับทันทีหลังจากการจุดระเบิด	เทอร์โมคัปเปิล ไม่ได้ถูกทำให้ร้อนอย่างเพียงพอ	หลังจากจุดไฟ ให้เปิดใช้งานตัวจุดประกายไฟค้างไว้เป็นเวลาเท่ากับหรือน้อยกว่า 10 วินาที
วงแหวนไฟไม่เท่ากัน	มงกุฎเตาถูกปิดกั้นด้วยเศษอาหาร	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวฉีดไม่ถูกปิดกั้นและครอบหัวเผาสะอาด
หัวเตาไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายแก๊ส	ตรวจสอบการเชื่อมต่อแก๊ส
ลิเปลวไฟเป็นสีส้มหรือสีเหลือง		เปลวไฟสามารถมีลักษณะเป็นสีส้มหรือสีเหลืองในบางพื้นที่ของเตา นี่เป็นปกติ
เตาไม่ร้อน	เตาอบถูกปิดการใช้งาน	เปิดใช้งานเตาอบ
	ไม่ได้ตั้งค่าการตั้งค่าที่จำเป็น	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการตั้งค่าถูกต้อง
หลอดไฟปิดการใช้งาน	หลอดไฟชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟ
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ถาดรองน้ำของเตาอบ	คุลมปล่อยให้จางค้างอยู่ในเตาอบนานเกินไป	อย่าทิ้งงานไว้ในเตาอบนานกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากกระบวนการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
ส้อมย่างไม่หมุน	ส้อมย่างติดตั้งอย่างไม่ถูกต้องลงในหลุมส้อมย่าง	อ้างอิงถึง "การใช้ส้อมย่าง"
ใช้เวลาในการทำอาหารนานเกินไปหรือทำอาหารเร็วเกินไป	อุณหภูมิตัวหรือสูงเกินไป	ปรับอุณหภูมิหากจำเป็น ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้

14.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเตาอบ ยานำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเตาอบ

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

15. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

15.1 เตา - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
 - หากทำได้ ให้ปิดฝาเครื่องครัวปรุงอาหารด้วย
- พื้นที่ปรุงอาหารระบบไฟฟ้า:**

- ก่อนเปิดใช้งานโชนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางตรงกับโชนประกอบอาหาร
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโชนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโชนประกอบอาหาร

- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

หัวเตาแก๊ส:

- ก่อนใช้หัวเตาและฐานรองกระทะ ส่วนประกอบจะต้องประกอบไว้อย่างถูกต้อง
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางที่เหมาะสมสำหรับขนาดหัวเตา
- วางภาชนะเหนือหัวเตาโดยตรงให้ได้ศูนย์
- ขณะนำเริ่มเตาเปิด ให้หรี่ไฟเพื่อให้เตาดับเท่านั้น
- ใช้หม้อแรงดันหากสามารถทำได้ ดูรายละเอียดได้จากคู่มือผู้ใช้ที่เกี่ยวข้อง

15.2 เตาดอบ - ประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาดอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาย่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงาน หากสามารถทำได้

15.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้พลังงานและเวลาสูงสุดในการเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำ

อัตราสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดปิดการทำงาน	0.3 W
เวลาสูงสุดที่จำเป็นสำหรับอุปกรณ์เพื่อเข้าสู่โหมดพลังงานต่ำโดยอัตโนมัติ	20 นาที

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเวลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาดอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่าง ต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ


เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

การอบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดดูที่บท "เตาดอบ - การใช้งานทั่วไป" ฟังก์ชันของเตาดอบ

16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใสบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่าทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับ

ขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

electrolux.com

701134068-B-182025



CE