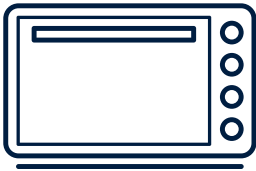
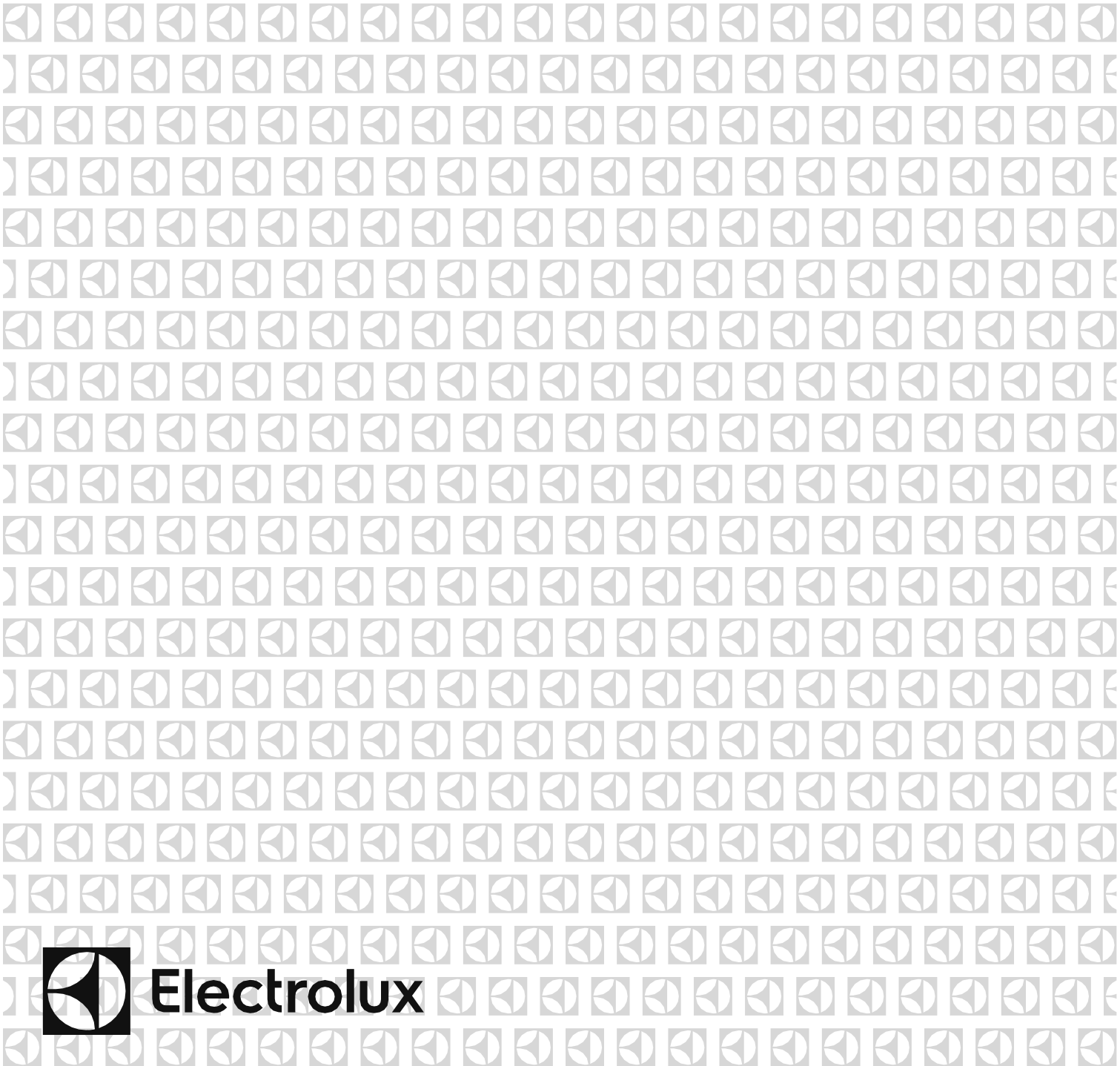


EOT5622XFG
EOT7024XFG



TH เตาอบไฟฟ้า
EN Electric Oven

คู่มือการใช้งาน 2
User manual 2



ด้วยความห่วงใยผู้ใช้งานทุกท่าน

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากอิเล็กทรอนิกส์ ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับประสบการณ์ระดับมืออาชีพและนวัตกรรมที่สั่งสมมาเป็นเวลาหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการออกแบบให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัยโดยคำนึงถึงท่านเป็นหลัก เพื่อให้เมื่อใดก็ตามที่ท่านใช้งานผลิตภัณฑ์ ท่านจะมั่นใจได้ว่าท่านจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

ขอต้อนรับสู่อิเล็กทรอนิกส์

ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ของท่าน

ตรวจสอบหาร่องรอยความเสียหายหรือตำหนิ หากท่านพบว่าเครื่องใช้ได้รับความเสียหายหรือมีรอยตำหนิ ท่านต้องทำการแจ้งภายใน 7 วัน หากต้องการอ้างสิทธิ์การรับประกันจากผู้ผลิตต่อความเสียหายหรือตำหนิที่เกิดขึ้น โดยเรื่องนี้ไม่ได้ส่งผลกระทบต่อสิทธิตามกฎหมายของท่าน ก่อนที่ท่านจะเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์ เราขอแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานทั้งหมดอย่างละเอียด ซึ่งจะมีการอธิบายส่วนต่างๆ และการใช้งานต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ ควรติดตั้งผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องและอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างละเอียดเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานอย่างไม่ถูกวิธี และอันตรายอื่นๆ

กรุณาเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ในสถานที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

เงื่อนไขในการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น:

- พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และพื้นที่ทำงานอื่นๆ
- บ้านไร่
- ใช้งานโดยแขกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ
- ที่พักที่มีที่นอนและอาหารเข้า

ก่อนติดต่อเรา

ต้องแน่ใจว่าท่านได้อ่านเนื้อหาในคู่มือการใช้งานทั้งหมดอย่างละเอียดแล้ว ก่อนโทรติดต่อขอรับบริการ เพราะท่านอาจต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มราคา

จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขประจำเครื่องดังนี้:

รุ่น: _____

หมายเลขประจำเครื่อง: _____

สารบัญ

1. คำเตือนทั่วไป.....	3
2. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
3. คำอธิบายผลิตภัณฑ์.....	6
4. อุปกรณ์เสริม	6
5. วิธีการใช้งาน.....	7
6. การใช้งานอุปกรณ์เสริม.....	8
7. คำแนะนำในการประกอบอาหาร.....	9
8. การทำความสะอาดและการดูแลรักษา.....	10
9. ข้อมูลทางเทคนิค	10
10. ศูนย์บริการลูกค้า	11

สัญลักษณ์

 คำเตือน!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของท่าน

 ข้อควรระวัง!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลวิธีการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์นี้

 สิ่งสำคัญ!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้

ข้อมูลสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อการใช้งาน

การปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพและความปลอดภัย การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บ เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน และส่งผลกระทบต่อสิทธิของท่านในการแจ้งเคลมการรับประกันจากผู้ผลิตของอิเล็กทรอนิกส์ที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของท่าน ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต้องได้รับการติดตั้ง ใช้งาน และควบคุมการทำงานตามคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้ ท่านอาจไม่สามารถแจ้งเคลมการรับประกันจากผู้ผลิตของอิเล็กทรอนิกส์ได้ หากความผิดพลาดนั้นเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัด

1. คำเตือนทั่วไป

อ่านข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต หากมอบผลิตภัณฑ์นี้ให้แก่ผู้ใช้งานคนใหม่ กรุณา มอบคู่มือการใช้งานนี้ไปพร้อมกันด้วย

หมายเหตุ! ท่านต้องอ่านคำเตือนเหล่านี้อย่างละเอียดที่ตัวก่อนติดตั้ง หรือใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ หากท่านต้องการความช่วยเหลือ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของท่าน ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ หากท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้หรือข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยอื่นๆ ที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้

ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง

 คำเตือน!

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บทางกายใจ ได้รับบาดเจ็บ หรือถูกพวกลูกพาถูกรถ

- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีสมรรถภาพทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์นี้จากผู้ที่ได้รับฝึกอบรมความปลอดภัยของบุคคลเหล่านี้
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เล่นผลิตภัณฑ์
- เก็บชิ้นส่วนบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็ก
- คำเตือน: ชิ้นส่วนต่างๆ ของเตาจะร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน จึงไม่ควรให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตา

 ข้อควรระวัง!

อ่านข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยทั่วไป

- ภายในเครื่องจะร้อนขึ้นขณะใช้งาน ห้ามสัมผัสขดลวดทำความร้อนที่อยู่ภายในเครื่อง
- ควรสวมถุงมือป้องกันทุกครั้งเวลานำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะเข้าหรือออกจากเตา
- ถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับก่อนการบำรุงรักษา
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์หากประตูหรือซิลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญงาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถใช้งานกับนาฬิกาจับเวลาหรือรีโมทที่ไม่ได้อยู่ที่ตัวเครื่อง
- ห้ามอุ่นของเหลวและอาหารอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดสนิท เพราะจะทำให้ระเบิดแตกออกได้
- ให้ใช้เฉพาะอุปกรณ์ทำอาหารและอุปกรณ์เสริมที่แนะนำ ซึ่งเหมาะกับการใช้งานในเตาอบไฟฟ้าเท่านั้น

- การใช้งานอุปกรณ์เสริมที่ผู้ผลิตไม่ได้แนะนำให้อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือการบาดเจ็บได้
- หากสังเกตว่ามีควันไฟเกิดขึ้น ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊กออก และยังคงปิดประตูไว้ เพื่อปิดกั้นเปลวไฟ
- ควรทำความสะอาดและจัดคราบอาหารออกจากเตาเป็นประจำ
- หากไม่รักษาสภาพของผลิตภัณฑ์ให้สะอาดอยู่เสมอจะทำให้ประสิทธิภาพซึ่งจะลดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์และอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- พื้นผิวที่สามารถจับไฟได้อาจร้อนมากขณะใช้งาน
- ห้ามใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือพวยฉีดหม้อในการทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจเกิดรอยขีดข่วนที่พื้นผิวกระจก และอาจทำให้กระจกแตกได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหากจำเป็น
- ถ้าสายไฟเกิดความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนฝ่ายบริการ หรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า

 ข้อควรระวัง!

เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากความปรมาภิในการติดตั้งเทอร์โมคัทอากาศใหม่ ผลิตภัณฑ์นี้ต้องไม่ได้รับการจ่ายไฟฟ้าผ่านอุปกรณ์สลับกระแสไฟฟ้าภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือต้องไม่เชื่อมต่อกับวงจรที่จะเปิดและปิดเองอยู่เสมอโดยการไฟฟ้า

 คำเตือน!

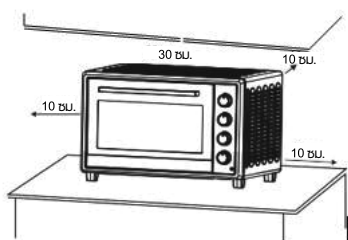
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันการถูกไฟฟ้าช็อต

2. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

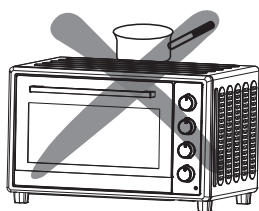
2.1 การติดตั้ง

! ข้อควรระวัง!

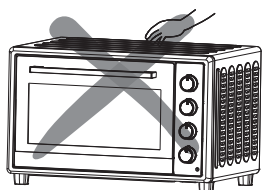
- หากวางเตาอบไว้ใกล้ผนังมากเกินไป พลังอาจเกิดรอยเผาไหม้หรือเป็นคราบสกปรกได้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพาด้าน ไม่สัมผัสกับโครงเตาอบ
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้ระหว่างพื้นผิวเคาน์เตอร์กับฐานเตาอบ เพราะอาจทำให้สิ่งของดังกล่าวไหม้ได้
- เมื่อใช้งานเตาอบ ให้เว้นระยะห่างรอบเตาอบอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ ควรเว้นช่องว่างระหว่างพื้นผิวด้านบนของเตาอบและด้านล่างของตู้อย่างน้อย 30 ซม.



- พื้นผิวด้านหลังของเตาอบต้องหันเข้าหาผนัง
- ห้ามใช้ฟอยล์ห่อคลุมปิดส่วนหนึ่งส่วนของปลั๊กกันไฟ เพราะอาจทำให้เตาอบมีความร้อนสูงได้
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้บนเตาอบขณะใช้งาน ความร้อนอาจทำให้เกิดการเสียรูป แฉกหัก ฯลฯ
- ห้ามจัดเก็บวัตถุติดไฟได้ไว้ในเตาอบระหว่างใช้งาน เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามวางภาชนะปรุงอาหารหรือจานหมอบอาหารไว้บนประตูกระจก เพราะอาจทำให้ร้าวแตกได้



- อุณหภูมิของฝาเตาหรือพื้นผิวด้านนอกอาจสูงขึ้นในขณะที่ใช้งาน ปลั๊กกันไฟ อุณหภูมิของพื้นผิวที่สามารถจับได้ อาจร้อนมากขณะใช้งานปลั๊กกันไฟ
- ชิ้นส่วนที่เป็นโลหะหรือประตูกระจกอาจร้อนจัดในระหว่างใช้งาน ระวังอย่าสัมผัสชิ้นส่วนดังกล่าว เมื่อเปิดและปิดประตูเตาอบ

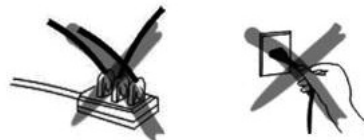


2.2 การต่อระบบไฟฟ้า

! ข้อควรระวัง!

อันตรายจากการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต

- ต้องถอดสายไฟออกจากเตาอบให้ถูกวิธี เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตาอบให้แน่น ไม่เช่นนั้น อาจเกิดความร้อนผิดปกติได้
- ห้ามใช้เตาอบไฟสองดวง ห้ามต่อปลั๊กไฟหลายๆ อันเข้ากับเตาอบเดียวกัน
- เมื่อถอดปลั๊กไฟ ให้จับที่หัวปลั๊กทุกครั้ง ห้ามดึงสายไฟ การกระทำดังกล่าวอาจทำให้สายไฟภายในหักได้



- เมื่อใช้งานเตาอบ ห้ามวางเตาอบนี้ไว้ใกล้เตาแก๊ส หรือแหล่งกำเนิดความร้อนสูงประเภทอื่นๆ หรือหันพัดลมไฟฟ้ามายังเตาอบเพราะจะทำให้ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิเตาอบให้เหมาะสมได้
- ห้ามจับปลั๊กไฟหรือตัวเครื่องในขณะที่มือเปียก ถอดปลั๊กหลังใช้งานทุกครั้ง หากปลั๊กกันไฟทำงานผิดปกติโดยที่เสียบปลั๊กเข้ากับเตาอบอยู่ อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้



- เมื่อประกอบอาหารที่มีน้ำมันกระเด็น เช่น ไก่อบ ควรวางแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม 2 แผ่นไว้บนภาชนะ เพื่อลดการกระเด็นของน้ำมัน



2.3 การใช้งาน

 คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

• ห้ามใช้งานกลางแจ้ง
• ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ นอกเหนือจากที่ระบุไว้
• ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้งานในครัวเรือน
• ห้ามเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์
• ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ถูกกีดขวาง
• ห้ามเปิดผลิตภัณฑ์ทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแลระหว่างใช้งาน
• ห้ามออกแรงกดบนประตูที่เปิดอยู่
• ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่สำหรับเก็บของ
• ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์โดยที่ไม่มีอาหารอยู่ภายใน
• ไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะใส่อาหารและเครื่องดื่มที่ทำจากโลหะซึ่งไม่ใช่วัสดุทนความร้อนสูงระหว่างการทำอาหาร
• ห้ามใส่วัสดุต่างๆ ดังต่อไปนี้เข้าไปในผลิตภัณฑ์ : กระดาษแข็ง พลาสติก กระดาษ หรือสิ่งอื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

 คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือการเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์

• ปิดการทำงานของตู้เย็นและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับก่อนทำการบำรุงรักษา
• ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิวเสื่อมสภาพ
• ห้ามปล่อยให้เศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดเกาะอยู่ที่ผิวชั้นขอบประตู
• ไขมันหรืออาหารที่ตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดควันไฟ/เพลิงไหม้ได้ โดยเฉพาะบริเวณขดลวดทำความร้อน
• ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยฟ้านุ่ม ให้ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แป้งโซเดียม หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

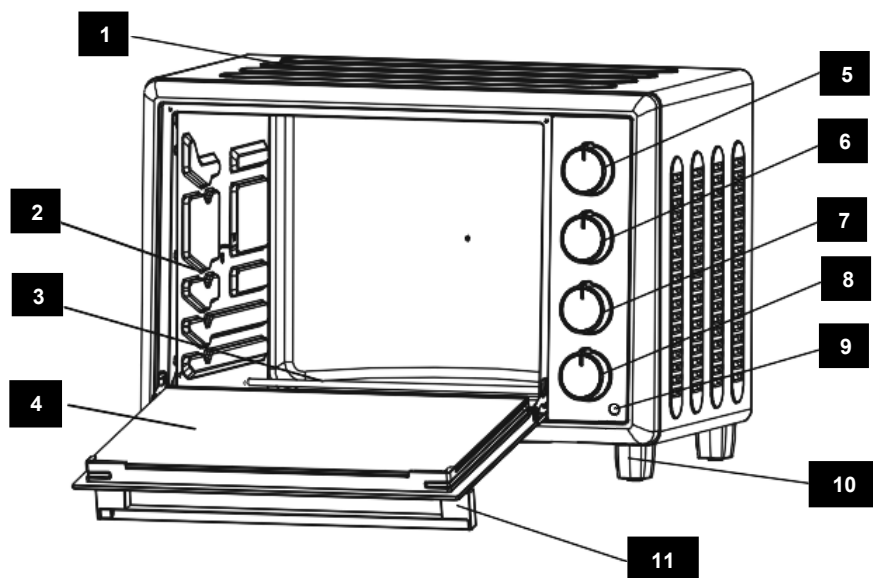
2.5 การทิ้งผลิตภัณฑ์

 คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บหรือบาดเจ็บจากอากาศหายใจ

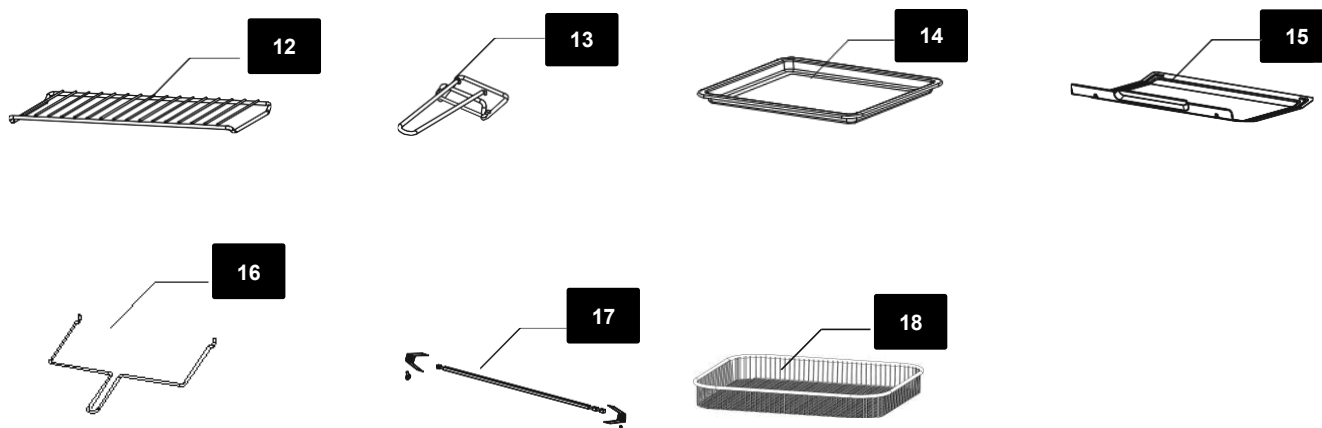
• ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับ
• ถอดสายไฟและนำไปทิ้ง

3. คำอธิบายผลิตภัณฑ์



- | | |
|---------------------|------------------|
| 1 ตัวเครื่อง | 6 ปุ่มฟังก์ชัน 1 |
| 2 ช่องด้านในตาอบ | 7 ปุ่มฟังก์ชัน 2 |
| 3 ขดลวดทำความร้อน | 8 ปุ่มตั้งเวลา |
| 4 ประตูกระจกสองชั้น | 9 ไฟแสดงสถานะ |
| 5 ปุ่มปรับอุณหภูมิ | 10 ขาตั้งฐานรอง |
| | 11 มือจับประตู |

4. อุปกรณ์เสริม



- | |
|--------------------------------|
| 12 ตะแกรงย่าง |
| 13 อุปกรณ์จับถาด |
| 14 ถาดอบเคลือบอีนาเมล (2 ชั้น) |
| 15 ถาดรองเศษอาหาร |
| 16 ที่จับแกนเสียบสำหรับย่าง |
| 17 แกนเสียบสำหรับย่าง |
| 18 ตะแกรงทอดโร้น้ำมัน |

5. วิธีการใช้งาน

5.1 ก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก

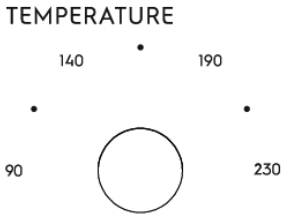
- อุ่นร้อนเตาอบ
- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม
- ใส่ถาดรองและตะแกรงอย่าง
- เลือกปุ่มฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง  ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 230°C และอุ่นเตาในขณะไม่ใส่อาหารเป็นเวลา 10 นาที

หมายเหตุ: อาจมีควันและกลิ่นไหม้เมื่อใช้งานครั้งแรก ไม่ถือเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

5.2 เลือกอุณหภูมิ

- เลือกอุณหภูมิที่เหมาะสมให้เหมาะสมกับอาหารหรือความชอบส่วนตัวของท่านโดยการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา

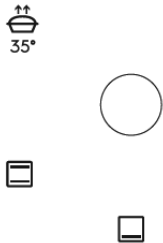
หมายเหตุ: อุณหภูมิที่ตั้งไว้กับอุณหภูมิจริงอาจมีความคลาดเคลื่อนเล็กน้อย



5.3 การเลือกปุ่มฟังก์ชัน

FUNCTION 1

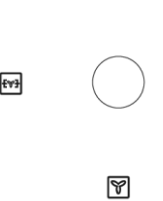
OFF



- OFF
-  ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
-  ทำความร้อนด้านบน
-  ทำความร้อนด้านล่าง
-  ทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง
-  35° การหมัก

FUNCTION 2

OFF



- OFF
-  ฟังก์ชันการหมนย่าง
-  ฟังก์ชันอบลมร้อน
-  ฟังก์ชันการหมนย่าง + ฟังก์ชันอบลมร้อน

- เลือก “ฟังก์ชัน” โดยการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อนที่เหมาะสม
- ท่านสามารถตรวจสอบว่าเครื่องทำความร้อนทำงานหรือไม่โดยสังเกตที่ไฟแสดงสถานะด้านหน้า

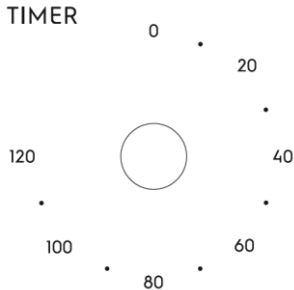
- ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน: เป็นโหมดอบลมร้อนด้วยความเร็วสูง ทำให้การทำอาหารมีประสิทธิภาพและรวดเร็วยิ่งขึ้น ทำให้อาหารมีน้ำมันน้อย และสุขภาพดีขึ้น
- ท่านสามารถเลือก “ฟังก์ชัน 1” และ “ฟังก์ชัน 2” พร้อมกันได้ตามวัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร เมื่อท่านเลือกฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน  และฟังก์ชันอบลมร้อนปกติ  และทำงานด้วยกำลังไฟสูงสุด  โปรดทราบว่าเตาอบจะทำงานในโหมดอบลมร้อนเพื่อทอดแบบไร้น้ำมันด้วยความเร็วสูงแทนฟังก์ชันอบลมร้อนปกติ

หมายเหตุ: อุณหภูมิสำหรับการทอดแบบไร้น้ำมันจะไม่สามารถปรับได้โดยอุณหภูมิจะถูกกำหนดคงที่ไว้ที่ 200°C โปรดทราบว่าฟังก์ชันนี้จะไม่สามารถปรับได้ด้วยปุ่มเลือกอุณหภูมิของเตาอบได้

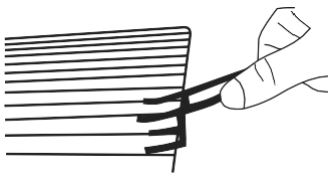
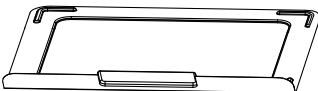
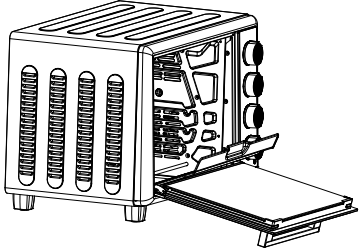
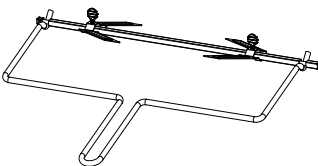
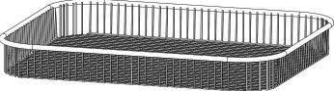
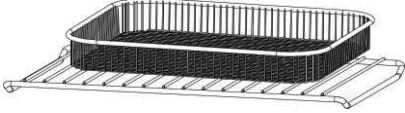
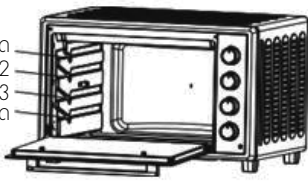
5.4 เลือกเวลา

- ปรับตั้งลูกศรบนปุ่มปรับตั้งเวลาไปยังตำแหน่งต่างๆ เพื่อระบุเวลาในการประกอบอาหาร (นาที) ให้เหมาะสมกับอาหารที่ท่านต้องการปรุง หรือตามความชอบส่วนตัวของท่าน
- ปรับตั้งเวลาโดยหมุนปุ่มปรับตามเข็มนาฬิกา เตาอบจะเปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อถึงเวลาที่ปรับตั้งไว้โดยจะมีเสียงกริ่งดังขึ้น หากเวลาที่ต้องการนั้นน้อยกว่า 10 นาที ให้หมุนปุ่มนี้มากกว่า 40 นาที จากนั้นหมุนกลับไปเวลาที่ต้องการ
- ท่านสามารถปิดการทำงานของเตาอบด้วยตนเองในระหว่างประกอบอาหารอยู่โดยหมุนปุ่มปรับตั้งเวลากวนเข็มนาฬิกายังตำแหน่ง “0”

หมายเหตุ: หากมีครบสกรปรกภายในเตาอบ อาจใช้เวลาในการประกอบอาหารยาวนานขึ้นกว่าปกติ ไฟส่องสว่างเตาอบจะทำงานเมื่อปรับตั้งเวลาเท่านั้น



6. การใช้จานอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริม	คำอธิบาย	วิธีการใช้งาน
 กาดอบขนมเคลือบอีนาเมล	ใช้กาดในการอบไก่ สลัดิก กราเตง เฟ็กเนื้อนุ่ม หรือเมนูอาหารประเภทอื่นๆ ที่สามารถทำด้วยเตาอบได้	 หากกาดใส่อาหารหรือตะแกรงร้อน ให้ใช้อุปกรณ์จับกาดในการนำกาดออกจากเตาอบ
 ตะแกรงย่าง	ใช้ตะแกรงย่างเพื่ออบมันฝรั่ง อาหารแห้ง เป็นต้น	
 กาดอบขนมแบบเคลือบกันติดและตะแกรงย่าง	ใช้กาดอบและตะแกรงร่วมกันสำหรับเมนูอาหารที่มีน้ำหรือน้ำมันหยดลงมาจากอาหาร	
 กาดรองเศษอาหาร	ใช้กาดรองเศษอาหารในการรองเศษขนมปังหรือเศษอาหารระหว่างการทำอาหาร	
 ตะแกรงทอดโร้น้ำมัน	ใช้ที่จับแกนหมุนเพื่อนำแกนสำหรับย่างออกจากเตา	
 ตะแกรงทอดโร้น้ำมัน	เมื่อใช้งานฟังก์ชันทอดแบบโร้น้ำมันสำหรับทำอาหาร ให้วางตะแกรงทอดโร้น้ำมันไว้บนตะแกรงย่าง	
 ฐานรองชั้นวาง ชั้นบนสุด ชั้นที่ 2 ชั้นที่ 3 ชั้นล่างสุด	ท่านสามารถวางกาดหรือตะแกรงย่างไว้ที่ตำแหน่งชั้นวางชั้นกลาง ให้เหมาะสมกับอาหารที่ท่านต้องการทำ	เมื่อทำกราเตงมักกะโรนีและต้องการให้ชั้นบนสุดของอาหารสุกที่สุด ให้ใช้แผ่นรองตะแกรงชั้นบนสุด หรือ ชั้นที่ 2 สำหรับการอบไก่ ให้ใช้แผ่นรองตะแกรงชั้นที่ 3

7. เมนูอาหาร

EOT5622XFG

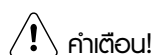
เมนูอาหาร	น้ำหนัก / ปริมาณ	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งถาดใส่อาหาร	การเลือกฟังก์ชัน
แฮมเบอร์เกอร์	6-8 ชิ้น	230°C	6-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อปลา	400-800 กรัม	230°C	38-40	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
แพนเค้ก	6-8 ชิ้น	200°C	7-8	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อไก่	ไก่ทั้งตัว (2-2.5 กก.)	200°C	57-60	ตำแหน่งการหมุนอย่าง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + การหมุนอย่าง + อบลมร้อน
เนื้อเซ่งเิ่ง	0.5-1 กก.	200°C	21-23	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
เฟรนช์ฟรายส์	300-800 กรัม	200°C	18-20	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
ขนมปังปิ้ง	9 ชิ้น (10 ซม. * 10 ซม. * 1 ซม.)	230°C	4-6	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เค้ก	1 ชิ้น (11 นิ้ว)	150°C	45-50	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
ไส้กรอก	14-16 ชิ้น	200°C	14-16	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
แฮม	12 ชิ้น (ความหนา 1 ซม.)	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
มันหวาน	1-1.5 กก.	200°C	45-50	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
ปีกไก่	0.5-1 กก.	200°C	23-25	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
แซนวิช	4-6 ชิ้น	200°C	5-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
สเต็ก	2-4 ชิ้น (ความหนา 1-2 ซม.)	230°C	13-15	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
พิซซ่า	12 นิ้ว	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน

EOT7024XFG

เมนูอาหาร	น้ำหนัก / ปริมาณ	ตั้งอุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งถาดใส่อาหาร	การเลือกฟังก์ชัน
แฮมเบอร์เกอร์	6-8 ชิ้น	230°C	6-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
ไส้กรอก	14-16 ชิ้น	200°C	14-16	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
แฮม	12 ชิ้น (ความหนา 1 ซม.)	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อปลา	400-800 กรัม	230°C	38-40	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
แพนเค้ก	6-8 ชิ้น	200°C	7-8	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อไก่	ไก่ทั้งตัว (2-2.5 กก.)	200°C	57-60	ตำแหน่งการหมุนอย่าง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + การหมุนอย่าง + อบลมร้อน
เนื้อเซ่งเิ่ง	0.5-1 กก.	200°C	21-23	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
มันหวาน	1-1.5 กก.	200°C	45-50	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
เฟรนช์ฟรายส์	300-800 กรัม	200°C	18-20	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
ขนมปังปิ้ง	8 ชิ้น (10 ซม. * 10 ซม. * 1 ซม.)	230°C	5-6	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
สเต็ก	2-4 ชิ้น (ความหนา 1-2 ซม.)	230°C	13-15	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
ปีกไก่	0.5-1 กก.	200°C	23-25	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
แซนวิช	4-6 ชิ้น	200°C	5-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เค้ก	1 ชิ้น (11 นิ้ว)	150°C	45-50	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
พิซซ่า	12 นิ้ว	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน

*หมายเหตุ: ต้องปรับระยะเวลาในการทำอาหารหากปริมาณ/จำนวนมากกว่าที่แนะนำในสูตรอาหาร

8. การทำความสะอาดและการดูแลรักษา



คำเตือน!

หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด:

- หลังใช้งาน ให้ปรับตั้งสวิตช์ทั้งหมดไปที่ตำแหน่ง “0” / “OFF” ถอดปลั๊กทุกครั้งหลังใช้งานและรอให้ชิ้นส่วนภายในเตาอบเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาด
- ใช้ฟองน้ำเช็ดทำความสะอาดภายในและภายนอกเตาอบ ห้ามใช้น้ำยาขัดถูหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ห้ามจุ่มตัวเครื่อง สายไฟ และปลั๊กลงในน้ำหรือของเหลวประเภทอื่นๆ
- ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นๆ
- ปลอ่ยชิ้นส่วนต่างๆ ไว้จนแห้งสนิทก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
- หากมีเศษอาหารสะสมอยู่ที่ด้านล่างเตาอบอาจทำให้ประสิทธิภาพการทำงานลดลงได้ ถอดถาดรองเศษอาหารออกก่อนเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

หมายเหตุเกี่ยวกับการจัดเก็บ:

- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดที่กล่าวมาข้างต้นก่อนจัดเก็บ เพื่อการบำรุงรักษาที่ดี
- จัดเก็บสายไฟให้เรียบร้อย
- ควรจัดเก็บตัวเครื่องและอุปกรณ์เสริมไว้ในที่แห้งและเย็น

หมายเหตุ:

- แช่ถาดรองอาหารในน้ำอุ่นเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น
- เช็ดทำความสะอาดเศษอาหารบนชิ้นส่วนภายในเตาอบด้วยฟองน้ำ ฟ้าย หรือฟอยล์ไถลบนกับน้ำยาล้างทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน
- สำหรับอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลและกลีสนั้นมีแนวโน้มที่จะมีเศษอาหารเกาะติดบนพื้นผิวและเช็ดทำความสะอาดได้ยากมาก เมื่อประกอบอาหารประเภทดังกล่าว ให้ทำความสะอาดถาดรองอาหารและตะแกรงทันทีหลังใช้งาน

9. ข้อมูลทางเทคนิค

ข้อมูลจำเพาะ / รุ่น	EOT5622XFG	EOT7024XFG
แหล่งจ่ายไฟ	220-240 โวลต์ ~50/60Hz	220-240 โวลต์ ~50/60Hz
อัตราการสิ้นเปลืองพลังงาน	2200 วัตต์	2400 วัตต์
ความจุ	56.0 ลิตร	70.0 ลิตร
การตั้งอุณหภูมิ	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Timer (ตั้งเวลา)	120 นาที	120 นาที
น้ำหนักสุทธิ (ประมาณ)	13.7 กก.	16.9 กก.
ความยาวสายไฟ	0.8 ม.	0.8 ม.
ขนาดของตัวเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง) มม.	575 X 455 X 366 มม.	642 X 485 X 400 มม.
ขนาดของกล่อง (กว้าง x ลึก x สูง) มม.	650 X 537 X 442 มม.	708 X 575 X 472 มม.

ศูนย์บริการลูกค้า

Thailand Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com	Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 78435999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com
Indonesia Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jalan Tanah Abang II Nomor 42,Desa/Kelurahan Petojo Selatan,Kec.Gambir,Kota Adm. Jakarta Pusat,Provinsi DKI Jakarta,Kode Pos:10160 Email: customercareID@electrolux.com SMS & WA : 0812.8088.8863	Philippines Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com
Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899 Electrolux Vietnam Ltd. Address: Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward, HCM city, Vietnam Office Tel : (+84 28) 3910 5465 Email: vncare@electrolux.com	Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Korea Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. Youngpoong Building, 22F, 41, Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu, Seoul 03188, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com	Taiwan Consumer Care Center Toll Free: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Email: service.tw@electrolux.com

RoHS
Compliant

เป็นไปตามข้อกำหนดว่าด้วยการจำกัดปริมาณสารเคมีควบคุมและวัตถุอันตราย
(RoHS compliant)

(ตามข้อกำหนดของ Circular No. 30/2011/TT-BCT ประเทศเวียดนาม ลงวันที่ 10 สิงหาคม 2011)

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So, whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Check for any damage or marks. If you find the appliance damaged or marked, you must report it within 7 days to claim for damages under the manufacturer's warranty. This does not affect your statutory rights.

Before you use the appliance, we recommend that you read through the whole user manual which provides the description of the product and its functions. It is important that the product is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

For future reference, please store this booklet in a safe place.

CONDITIONS OF USE

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
- Farmhouses.
- By clients in hotels, motels, and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

BEFORE YOU CALL

Please ensure you read the instruction manual fully before you call for service, or a full-service fee could be applicable.

RECORD MODEL AND SERIAL NUMBER HERE:

Model: _____

Serial No: _____

IMPORTANT INFORMATION THAT MAY IMPACT YOUR MANUFACTURER'S WARRANTY

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under the Electrolux manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on the Electrolux manufacturer's warranty in the event that your product fault is due to failure to adhere this manual.

CONTENTS

1. General warnings	3
2. Safety instructions	4
3. Product description	6
4. Accessories	6
5. How to use	7
6. Using the accessories	8
7. Cooking guides	9
8. Cleaning and maintenance	10
9. Specification	10
10. Customer care center	11

SYMBOLS



WARNING!

This symbol indicates information concerning your personal safety.



CAUTION!

This symbol indicates information on how to avoid damaging the appliance.



IMPORTANT!

This symbol indicates tips and information about use of the appliance.

1. GENERAL WARNINGS

Important safety instructions, read carefully and keep for future reference. Pass the user manual on to possible new owners of the appliance.

NOTE! You must read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact your Customer Care Department. The manufacturer will not accept liability, should these instructions or any other safety instructions incorporated in this book be ignored.

Children and vulnerable people safety.



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.



CAUTION!

Important safety instructions, read carefully and keep for future reference.

General safety

- The interior of the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance, disconnect the power supply.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers of any material. They are liable to explode.
- Only use utensils and recommended accessories that are suitable to use in electric ovens.

- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed to stifle any flames.
- The appliance should be cleaned regularly, and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life span the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. Contact the Service Centre if require.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.



CAUTION!

In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



WARNING!

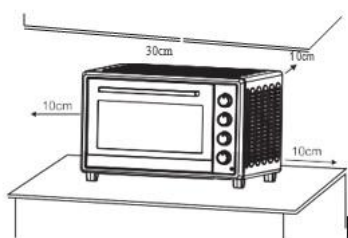
Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

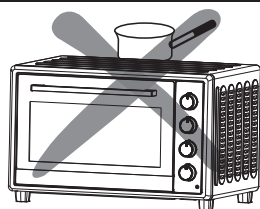
2.1 Installation

CAUTION!

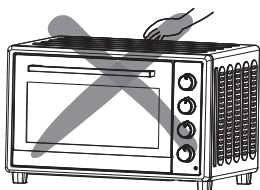
- If the oven is positioned too close to the wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain is not in contact with the oven body.
- Do not put anything between the bottom of the body and the counter surface on which it is set; such object could be burnt.
- When operating the oven, keep at least 10cm of space on all sides of the oven to allow adequate air circulation. It's recommended to have at least 30cm space between the top of oven and bottom of cabinet.



- The rear surface of appliances should be placed against the wall with gap for ventilation.
- Do not cover any parts of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
- Do not put anything on the oven while using it. The heat could cause deformation, crack, etc.
- Do not store any flammable material on the oven during operation, it can cause fire.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door, it could cause unit to fall.



- The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is operating. Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use; be careful not to touch them when opening and closing the door.



2.2 Electrical connection

CAUTION!

Risk of fire and electrical shock.

- AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not properly connected, it will become abnormally hot.
- Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.
- When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord; doing so could break the wires inside the cord.



- When using the oven, do not place the unit close to the gas burner or other source of high temperature or block the electric fan at the oven as it could prevent the oven to get the correct temperature control.
- Do not handle the power cord or the appliance with wet hands. Always unplug the cord after use. Any malfunctioned unit with plug inserted into the outlet could cause fire hazard.



- When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray to diminish oil splashing.



EN2.3 Use

 WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- | |
|--|
| • Do not use it outdoors. |
| • Do not use the appliance for other than intended use. |
| • Use this appliance in a household environment. |
| • Do not change the specification of this appliance. |
| • Make sure that the ventilation openings are not blocked. |
| • Do not leave the appliance unattended during operation. |
| • Do not apply pressure on the open door. |
| • Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes. |
| • Do not operate appliance without food. |
| • Non-high temperature resistant metallic containers for food and beverages are not allowed during cooking. |
| • Do not place any of the following materials in the appliances: cardboard, plastic, paper, or anything similar. |

2.4 Care and cleaning

 WARNING!

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- | |
|---|
| • Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the main plug from the main socket. |
| • Regularly clean the appliance to prevent the deterioration of the surface material. |
| • Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces. |
| • Residual fat or food in the appliance can cause smoke/fire, particularly on the heating element. |
| • Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents, or metal objects. |

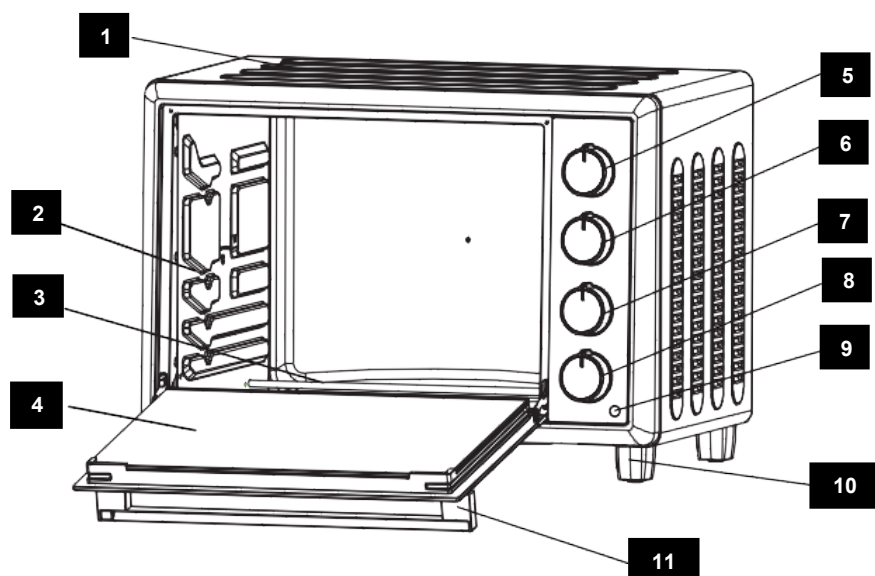
2.5 Disposal

 WARNING!

Risk of injury or suffocation.

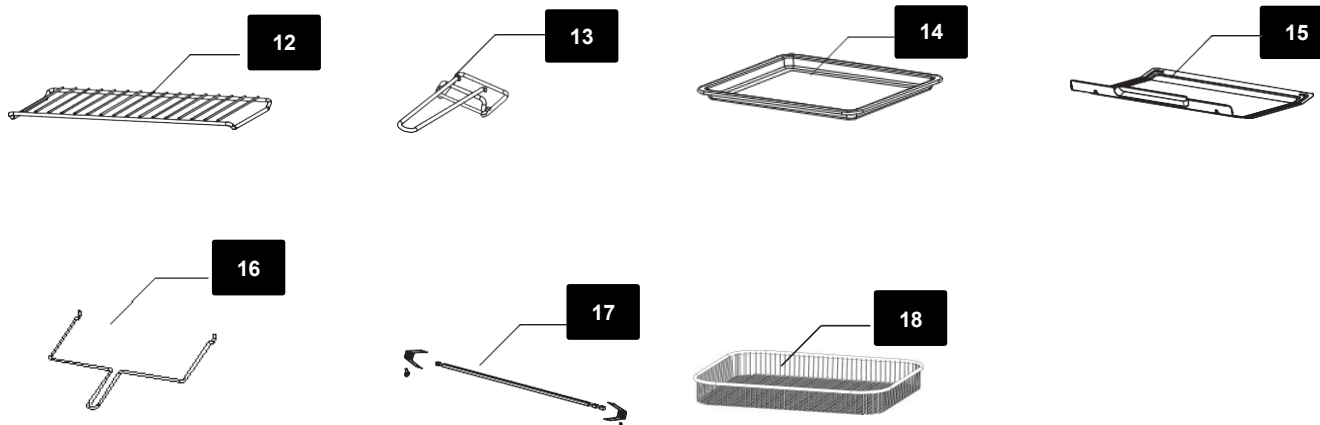
- | |
|--|
| • Disconnect the appliance from the main supply. |
| • Cut off the main cable and discard it. |

3. PRODUCT DESCRIPTION



- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1 Housing | 6 Function knob 1 |
| 2 Inner cavity | 7 Function knob 2 |
| 3 Heating element | 8 Timer knob |
| 4 Double-layer glass door | 9 Indicator light |
| 5 Temperature knob | 10 Support foot |
| | 11 Door handle |

4. ACCESSORIES



- | |
|-----------------------------------|
| 12 Grill rack |
| 13 Tray picker |
| 14 Enamel-coated bake tray (2pcs) |
| 15 Crumb tray |
| 16 Rotisserie handle |
| 17 Rotisserie fork |
| 18 Air Fry basket |

5. HOW TO USE

5.1 Before using the unit for the FIRST TIME

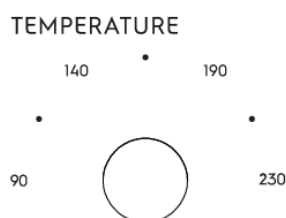
- Heat the empty oven
- Clean the accessories
- Insert the tray and grill rack
- Select the function knob , set the temperature at 230°C and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note: There may be some smoke and a burning smell at first. This is not a malfunction.

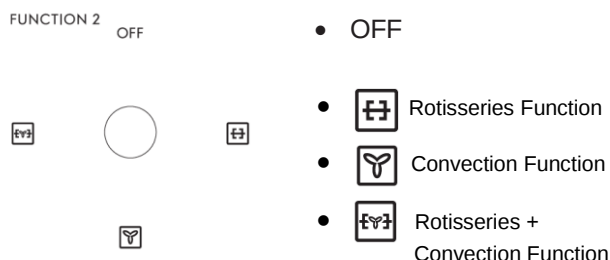
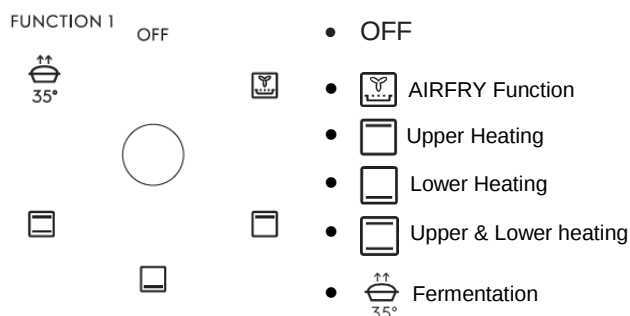
5.2 Select a TEMPERATURE

- Select the proper temperature according to the food or personal preference by turning the knob clockwise.

Note: There may be some discrepancy between the set temperature and the actual temperature.



5.3 Selection for FUNCTION Knob



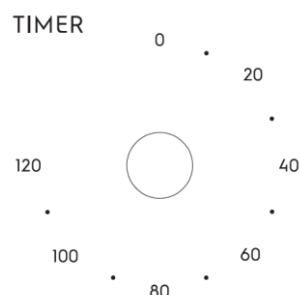
- Select "FUNCTION " by turning the knob clockwise for suitable heating function.
- You can observe whether the heaters are working or not by observing the front indicator light. (missing full stop)

- AIRFRY function: it is the high-speed convection working mode, it will make the cooking more efficiency and faster, uses less oil and healthier.
- You can select " Function 1" and " Function 2" at the same time with your cooking purpose. When your select AIRFRY function  and regular convection function  / full function , it will work in the high speed AIRFRY convection mode instead of regular convection function, please note.

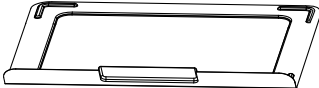
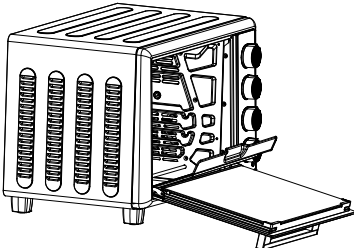
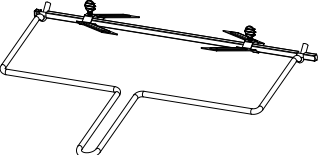
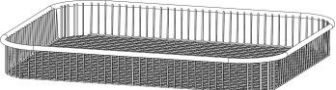
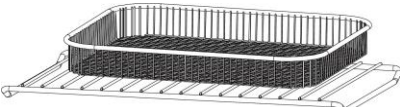
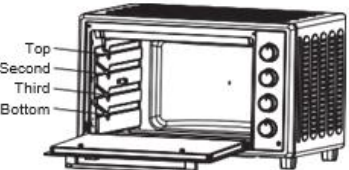
5.4 Select time

- Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the food you want to cook or personal preference.
- Set the timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and the bell will ring. If the required time is less than 10 minutes, turn the knob over 40 minutes and then back to the require time.
- The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer anti-clockwise to the "0" position.

Note: If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual. The oven light will switch on only when you set the time.



6. USING THE ACCESSORIES

Accessories	Description	How to use
 Enamel-coated bake tray	Use the tray to roast chicken, hamburger, steak, gratin, sponge cake, or almost all other oven-cooked food.	 When the tray or rack is hot, please use tray picker to take the tray out from the oven.
 Grill rack	Use grill rack to bake potato, dry food etc.	
 Enamel-coated bake tray and grill rack	Use bake tray and grill rack together for food which has water or oil dripping.	
 Crumb Tray	Use the crumb tray to hold bread crumbs, dirties during cooking.	
	Use Rotisserie handle to take out the rotisserie rod.	
 Air Fry basket	When using the AIRFRY function for cooking, put the AIRFRY basket on to the grill rack.	
 Tray support	You can put the tray or grill rack at the middle shelf position according to the food you want to cook.	When making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the third rack support.

7. COOKING RECIPES

EOT5622XFG

Menu	Weights/ Amount	Temperature setting (°C)	Time (min.)	Food tray position	Function selection
Hamburger	6-8 pcs	230°C	6-7	Middle	Bottom + Top Heating
Fish	400-800g	230°C	38-40	Middle	Bottom + Top Heating + Convection
Pancake	6-8pcs	200°C	7-8	Middle	Bottom + Top Heating
Chicken	Whole chicken (2-2.5 kg)	200°C	57-60	Rotisserie position	Bottom + Top Heating + Rotisseries + Convection
Frozen meat	0.5-1kg	200°C	21-23	Middle	Airfry Function
French fries	300-800g	200°C	18-20	Middle	Airfry Function
Toast	9 pcs (10cm*10cm*1cm)	230°C	4-6	Middle	Bottom + Top Heating
Cake	1pc (11 Inches)	150°C	45-50	Middle	Bottom + Top Heating
Sausage	14-16 pcs	200°C	14-16	Middle	Bottom + Top Heating
Ham	12pcs (1mm thickness)	200°C	11-13	Middle	Bottom + Top Heating
Sweet potato	1-1.5kg	200°C	45-50	Middle	Airfry Function
Chicken wings	0.5-1kg	200°C	23-25	Middle	Airfry Function
Sandwich	4-6 pcs	200°C	5-7	Middle	Bottom + Top Heating
Steak	2-4 pcs (1-2cm thickness)	230°C	13-15	Middle	Bottom + Top Heating + Convection
Pizza	12 inches	200°C	11-13	Middle	Bottom + Top Heating

EOT7024XFG

Menu	Weights/ Amount	Temperature setting (°C)	Time (min.)	Food tray position	Function selection
Hamburger	6-8 pcs	230°C	6-7	Middle	Bottom + Top Heating
Sausage	14-16 pcs	200°C	14-16	Middle	Bottom + Top Heating
Ham	12pcs (1mm thickness)	200°C	11-13	Middle	Bottom + Top Heating
Fish	400-800g	230°C	38-40	Middle	Bottom + Top Heating + Convection
Pancake	6-8 pcs	200°C	7-8	Middle	Bottom + Top Heating
Chicken	Whole chicken (2-2.5 kg)	200°C	57-60	Rotisserie position	Bottom + Top Heating + Rotisseries + Convection
Frozen meat	0.5-1kg	200°C	21-23	Middle	Airfry Function
Sweet potato	1-1.5kg	200°C	45-50	Middle	Airfry Function
French fries	300-800g	200°C	18-20	Middle	Airfry Function
Toast	8 pcs (10cm*10cm*1cm)	230°C	5-6	Middle	Bottom + Top Heating
Steak	2-4 pcs (1-2cm thickness)	230°C	13-15	Middle	Bottom + Top Heating + Convection
Chicken wings	0.5-1Kg	200°C	23-25	Middle	Airfry Function
Sandwich	4-6 pcs	200°C	5-7	Middle	Bottom + Top Heating
Cake	1pc (11 inches)	150°C	45-50	Middle	Bottom + Top Heating
Pizza	12 inches	200°C	11-13	Middle	Bottom + Top Heating

*Note: Cooking time need to be adjusted if volume/ quantity is more than recommend recipes.

8. CLEANING AND MAINTENAINCE



WARNING!

Notes on cleaning:

- After use, set all switches to "0"/"OFF" position. Always unplug the unit and wait until the interior parts of the oven have completely been cooled down before cleaning.
- Use a damp cloth to clean the inside and outside parts of the oven. Do not use abrasive or corrosive cleaners.
- Do not immerse the unit, power cord, and plug into water or other liquids.
- Wash all accessories in warm soapy water.
- Allow all the parts to dry thoroughly before plugging the oven toaster into the wall socket.
- When food have accumulated at the bottom of the unit, it can impair the performance. Remove the crumb tray provided for easy cleaning.

Notes on storage:

- Follow the above cleaning instruction for well maintenance before storage.
- Tidy up the power cord.
- The unit and its accessories should be stored at dry and cool place.

Notes:

- Do soak the food tray with warm water as it will make cleaning easier.
- To remove any cooking spatters, wipe the interior of the oven toaster with some mild detergent on a damp sponge, cloth, or nylon-scouring pad.
- Sugar and salt-based food tend to stick to all surfaces and are very hard to clean. When cooking these types of food, clean the food tray and grill rack immediately after each use.

9. SPECIFICATION

Specs/ Models	EOT5622XFG	EOT7024XFG
Power supply	220-240V ~50/60Hz	220-240V ~50/60Hz
Power consumption	2200W	2400W
Capacity	56.0L	70.0L
Temperature Settings	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Timer	120mins	120mins
Net weight (approx.)	13.7kg	16.9kg
Power cord length	0.8m	0.8m
Unit Dimension (W x D x H) mm	575X455X366mm	642X485X400mm
Carton Dimension (W x D x H) mm	650X537X442mm	708X575X472mm

Customer care center

Thailand Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com	Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 78435999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com
Indonesia Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jalan Tanah Abang II Nomor 42, Desa/Kelurahan Petojo Selatan, Kec. Gambir, Kota Adm. Jakarta Pusat, Provinsi DKI Jakarta, Kode Pos: 10160 Email: customercareID@electrolux.com SMS & WA : 0812.8088.8863	Philippines Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com
Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899 Electrolux Vietnam Ltd. Address: Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward, HCM city, Vietnam Office Tel : (+84 28) 3910 5465 Email: vncare@electrolux.com	Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Korea Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. Youngpoong Building, 22F, 41, Cheonggyecheon-ro, Jongno-gu, Seoul 03188, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com	Taiwan Consumer Care Center Toll Free: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Email: service.tw@electrolux.com

RoHS
Compliant

**Conformed to the stipulation on permissible content limitation of
some hazardous & restricted chemical substances.**
(RoHS compliant)

(According to the Circular No. 30/2011/TT-BCT, Vietnam, dated 10th August 2011)

