



KOCAP3XH

EN User Manual | **Steam oven**

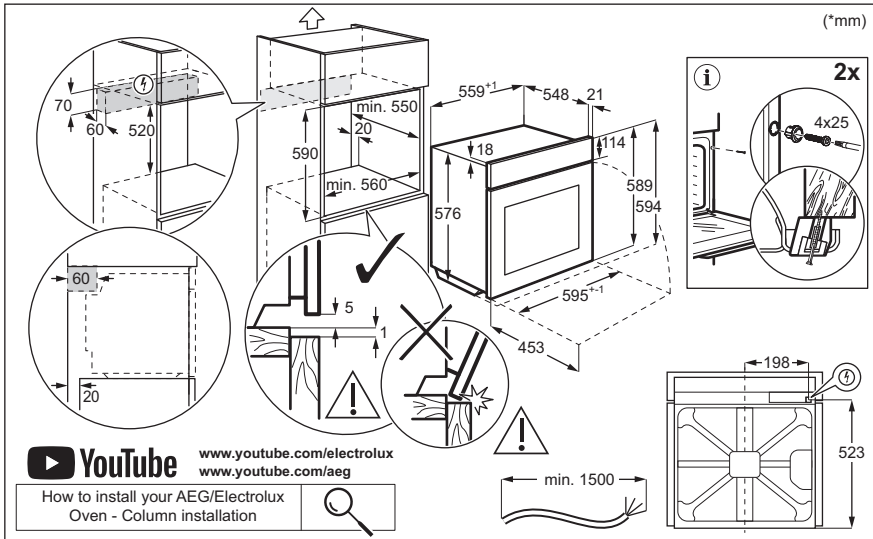
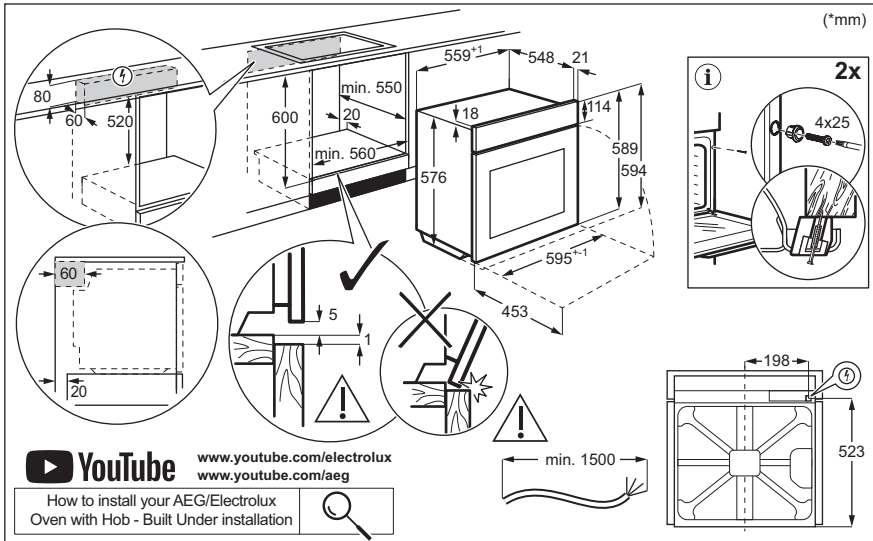
3

TH คู่มือการใช้งาน | **เตาอบไอน้ำ**

25



INSTALLATION / การติดตั้ง



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.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- 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.
- 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 since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- 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.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- For Singapore only fixed wiring is used.

- 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.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- 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.
- This appliance is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and 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.
- 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 its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.

- provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.7 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.

2.8 Service

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

2.9 Disposal

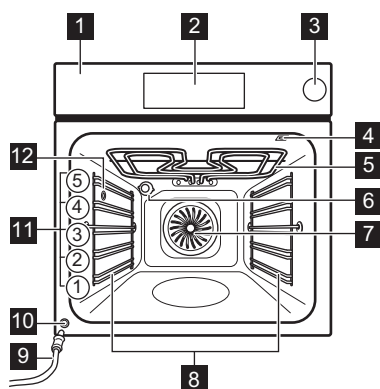
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

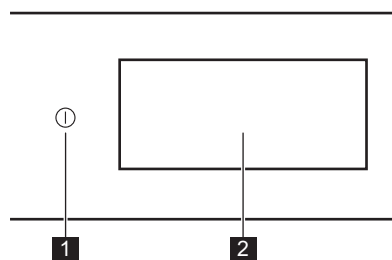
3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water tank
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Draining pipe
- 10** Water outlet valve
- 11** Shelf positions
- 12** Steam outlet

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



- 1** ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.












- 2** Display Shows the current settings of the appliance.











The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

- OK** To confirm the selection / setting.

	To navigate to the next or previous level in the menu.
	
	To access and adjust additional settings.
	
	To save current settings in: Favourites.
	To delete current settings in: Favourites.
	To turn the lamp on and off.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	Sound Alarm function is activated.
	Sound Alarm and stop cooking function is activated.

	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To close the pop-up message or cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Wi-Fi connection is turned off.
	Remote Operation is turned on.
	Water tank is empty.
	Water tank is half full.
	Water tank is full.
	Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Wireless connection.


5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual.

You can also download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press  and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Software licences



The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIU6).

5.4 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. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu


Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START**. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top

Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Hot air, Bottom & Steam

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.



Steam Low

The function is suitable for meat, oven dishes and casseroles. The combination of steam and heat creates a delicate texture and a crispy surface.



Heat Save Fan

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.



Refresh

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.



Defrost

Gentle defrosting for further preparation.



Stew

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.



Roast

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.



Bread Baking

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



Slow cook

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.



Preserve

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.



Plate warming

To preheat plates before serving.



Keep Warm

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Dehydrate

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.3 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.


1. Enter menu and select: Dishes.
 2. Choose a dish or a food type.
 3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
 4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
 5. Press **START**.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.


You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function and dish.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press:  to delete the saved settings.

6.5 Maintenance


Submenu includes a list of cleaning programmes.

Pyrolytic cleaning	This programme burns off residual dirt in the appliance. You can choose from different cleaning levels. Refer to "Care and Cleaning" chapter.
--------------------	---

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.

Preheat/HeatUp
Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.

Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.

Cleaning Reminder
Reminds you when to clean the appliance.

Standby Screen Personalisation
To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi
To connect the appliance with the wireless network.



Wi-Fi
To enable and disable: Wi-Fi.

Network
To check network status and the signal power of: Wi-Fi.

Forget Network
To disable current network from auto connection with the appliance.

Remote Operation
To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

The functions:  Steam Low,  Hot air, Bottom & Steam allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message.

Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message.
Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

8. Push the water tank to its initial position. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
9. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
10. Turn off the appliance.
11. Empty the water tank.
12. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

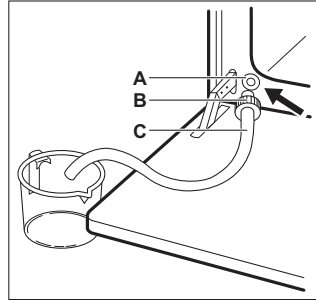
⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 Emptying water tank

Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.

1. Turn off the appliance. Leave the oven door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.



Do not use the drained water to fill the water tank again.

6.9 Notes on: Heat Save Fan

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (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 the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock



This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.



1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3




If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions / description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Function	Description
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

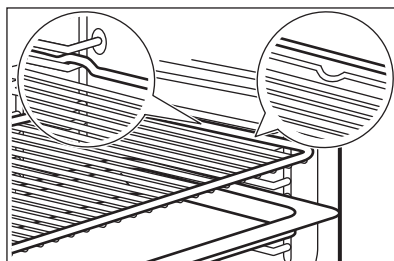
9.1 Inserting accessories

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



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations 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 and the feet point down.



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.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- \mathcal{R} - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

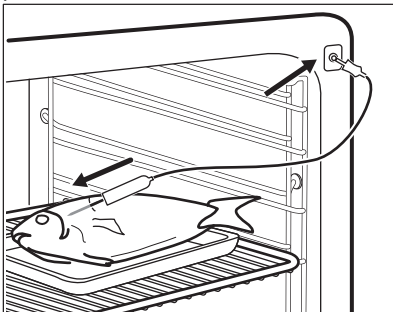
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

⚠ WARNING!

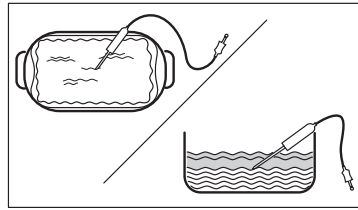
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press **OK**.
4. Press **START**.
5. Insert Food Sensor inside the dish: **Meat, poultry and fish**
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. **^** - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
 - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.
9. Press **OK**.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. **STOP** - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

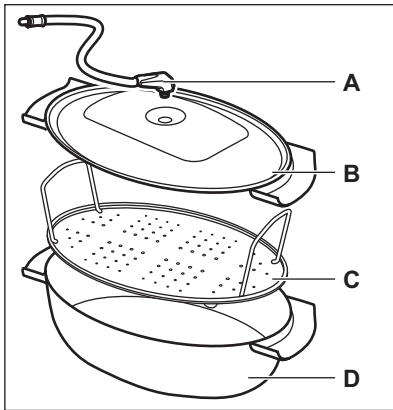
9.3 Steam pot for steam cooking



Steam pot is supplied with the appliance for selected models only.

Steam pot consists of:

- A. Injector tube - for steam cooking,
- B. Lid,
- C. Steel grill,
- D. Glass bowl.



Do not:

- put the hot steam pot on cold / wet surfaces.

- pour cold liquids into the steam pot when it is hot.
- use the steam pot on a hot cooking surface.
- clean the steam pot with abrasives, scourers and powders.

9.4 Steam cooking in the steam pot

1. Put the food onto the steel grill in the steam pot and cover it with the lid.
2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the steam pot onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to Product description.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)





10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm






10.3 Heat Save Fan







For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Top & Bottom	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	Hot Air	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	Hot Air	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Top & Bottom	Wire shelf	2	180	70 - 90

					
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Hot Air	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Top & Bottom	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	Hot Air	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	Hot Air	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

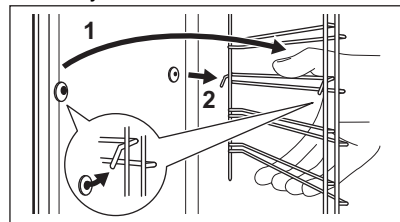
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Pyrolytic cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. When the cleaning cycle ends and the appliance cools down, wipe away the ash. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If a hob is installed above the oven or if there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass to remove any remaining food particles. Use warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Press: Maintenance / Pyrolytic cleaning.
5. Select the cleaning mode and press **START**. Follow the instruction on the display.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked. The cooling fan works at a higher speed.

6. The signal sounds when the cleaning ends.
7. When the appliance is cold, clean the oven floor with a wet soft cloth.



When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.

2. Pour water into the water tank: 650 ml. Add lactic acid: 250 ml. Wait for 60 min.
 3. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
 4. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
 5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.
- Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water classification:	Clean the water tank every:
soft	120 h - 16 months
moderately hard	90 h - 12 months
hard	60 h - 8 months
very hard	30 h - 4 months

11.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic cleaning.

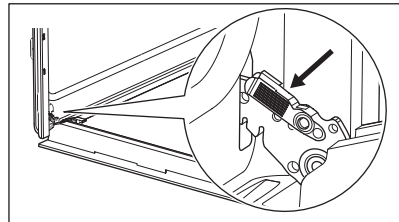
11.6 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

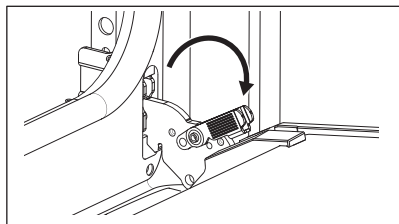
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

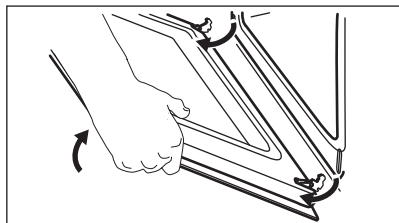
1. Open the door fully and hold both hinges.



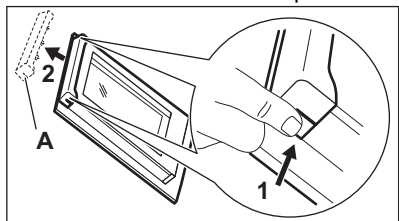
2. Lift and pull the latches until they click.



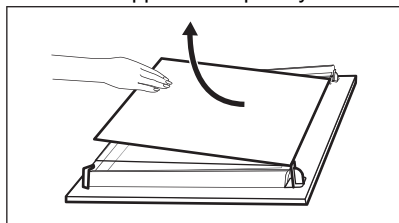
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



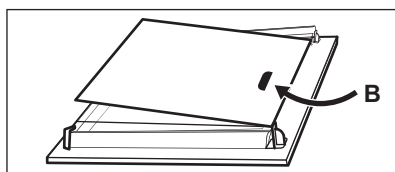
6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.



The printing zone **B** (if present) must face the oven interior.



11.7 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

⚠ CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp


1. Turn the 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.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening.
	There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) 2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 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 located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving tips

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.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. 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.....	25
2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย.....	27
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	30
4. แผงควบคุม.....	30
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	31
6. การใช้งานทั่วไป.....	32
7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม.....	35
8. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	36
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	36
10. เคล็ดลับและคำแนะนำ.....	38
11. การดูแลและทำความสะอาด.....	40
12. การแก้ไขปัญหา.....	43
13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	44
14. ช่องก้วาลด้านสิ่งแวดล้อม.....	45

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่องและอุปกรณ์มือถือที่มีแอปเฉพาะ

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

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากสายไฟเสียหายให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนประกอบที่มีความร้อนหรือพื้นผิวภายในช่องของเตาอบ
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม

- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาด ประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจก แตกเสียหายได้
- ก่อนทำความสะอาดแบบไฟโรไลติก ให้ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมด และทำความสะอาดคราบหรือของเหลวหกส่วนเกินออกจากด้านใน เครื่อง

2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มีในเว็บไซต์ของเรา
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- ในระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนที่จะติดตั้งตัวเครื่อง ตรวจสอบว่าสามารถเปิดฝาเตาอบได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อสายไฟ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- สำหรับสิ่งคู่โปร จะใช้การเดินสายไฟแบบติดตั้งถาวรเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับกิตทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้ช่องแอดแดปเตอร์แบบมัลติปลั๊กและสายเคเบิลต่อพ่วง

- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีนี้ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสสวิตช์ประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีนี้เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชั้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียุ้งช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อยู่ดิ่งที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดิ่งที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่ในภูมิภาคยุโรป:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูกำลังไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	ส่วนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3x0.75
สูงสุด 2300	3x1
สูงสุด 3680	3x1.5

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) ต้องยาวกว่าสายเฟสสีน้ำตาล 2 ซม. และสายสีน้ำเงินกลาง

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามผู้ใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- ใช้ช้อนและช้อนที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าชาร์จรหัส Wi-Fi ของคุณ

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนานเมลเคลือบ:
 - อย่าวางถาดอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างตัวเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุกกี้ปรุงอาหารเสร็จ

- ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอีนานเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันสีกสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้มาอาจทำให้เกิดความถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเพอร์ริเนเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่านำแผงเพอร์ริเนเจอร์เงินกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับ ความเสียหาย

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อบริการอย่างเป็นทางการ
- ระมัดระวังถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไฟโรไลติก

⚠ คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บ/เพลิงไหม้/ไอเคมี (ควัน) ในโหมด Pyrolytic

- ก่อนดำเนินการทำความสะอาดไฟโรไลติกและอุ่นเตาสว่างหน้าครั้งแรก ให้เอาช่องเตาอบออก:
 - เศษอาหารส่วนเกิน ไขมันหรือไขที่เกาะเด็นหรือติดอยู่
 - วัตถุที่ถอดออกได้ (รวมถึงชั้นวาง ราวด้านข้าง ฯลฯ) ที่ให้มาพร้อมกับเครื่อง) โดย

เฉพาะหม้อเคลือบกันติด กระทะ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ

- อ่านคำแนะนำทั้งหมดสำหรับระบบทำความสะอาดไมโครโวลติคอย่างละเอียด
- อย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่องขณะที่ระบบทำความสะอาดไมโครโวลติคกำลังทำงาน เครื่องจะร้อนจัดและอากาศร้อนจะถูกปล่อยออกจากช่องระบายความร้อนด้านหน้า
- ระบบทำความสะอาดไมโครโวลติค เป็นการทำงานที่อุณหภูมิสูงซึ่งอาจทำให้เกิดไอควันเนื่องจากสิ่งตกค้างจากการประกอบอาหารหรือจากวัสดุของเครื่อง จึงแนะนำให้:
 - จัดการระบายอากาศที่ดีระหว่างและหลังการทำทำความสะอาดด้วยระบบไมโครโวลติค
 - จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีในระหว่างและหลังจากการอุ่นเครื่องครั้งแรก
- อย่าทำน้ำหนักที่ประตูเตาอบในระหว่างและหลังจากการทำทำความสะอาดไมโครโวลติคเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายของแผงกระจก
- ไอหรือควันที่เกิดขึ้นจากเตา / สิ่งตกค้างจากการปรุงอาหารที่กล่าวถึงนี้ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมทั้งเด็ก และบุคคลที่มีปัญหาด้านสุขภาพ
- เก็บสัตว์เลี้ยงให้ห่างจากเครื่องในระหว่างและหลังจากการทำทำความสะอาดไมโครโวลติคและอุ่นเครื่องครั้งแรก สัตว์เลี้ยงขนาดเล็ก (โดยเฉพาะนกและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม) อาจมีความไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิและควันที่ปล่อยออกมา
- พื้นผิวเคลือบกันติดบนผิวหม้อ กระทะ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ อาจได้รับความเสียหายจากระบบทำความสะอาดไมโครโวลติคที่อุณหภูมิสูงของเตาอบที่มีระบบไมโครโวลติคทั้งหมด และยังคงอาจเป็นแหล่งกำเนิดไอควันที่เป็นอันตรายในระดับต่ำ

2.6 การนึ่ง

คำเตือน

เสี่ยงต่อการไหม้และเครื่องได้รับความเสียหาย

- ใช้น้ำที่ระบายออกมาอาจลวกผิวได้:
 - อย่าเปิดฝาเครื่องระหว่างขั้นตอนการอบด้วยไอน้ำ
 - เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวังหลังขั้นตอนการอบด้วยไอน้ำ

2.7 ไฟด้านใน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

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

2.8 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.9 การกำจัด

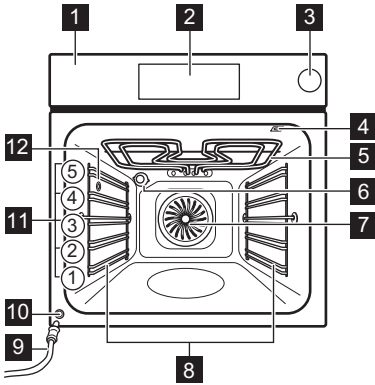
คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

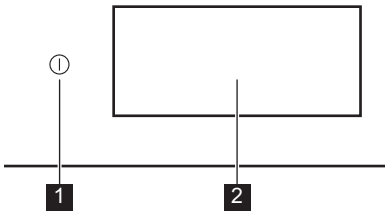
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 จอแสดงผล
- 3 ถังน้ำ
- 4 เต้าเสียบสำหรับเซ็นเซอร์อาหาร
- 5 องค์กระกอบความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ตัวยึดชั้นวาง ถอดได้
- 9 ท่อระบายน้ำ
- 10 วาล์วน้ำออก
- 11 ตำแหน่งชั้นวาง
- 12 ช่องระบายไอน้ำ

4. แผงควบคุม

4.1 ภาพรวมแผงควบคุม








- 1 เปิด / ปิด กดค้างเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง
- 2 จอแสดงผล แสดงค่าปัจจุบันของเครื่อง





แผงควบคุมช่วยให้สามารถเข้าถึงฟังก์ชันและจานปรุงอาหารต่างๆ ได้ นอกจากนี้ยังแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานในปัจจุบัน

4.2 จอแสดงผล

จอแสดงผลเป็นแบบโต้ตอบเต็มรูปแบบ เลื่อนได้ และแบ่งออกเป็นส่วนที่กำหนด คุณสามารถกดข้ามหน้าจอเพื่อนำทางไปทางซ้ายหรือขวา

OK	การยืนยันรายการที่เลือก/ค่าปรับตั้ง
>	เพื่อไปยังระดับถัดไปหรือระดับก่อนหน้าในเมนู
<	
^	เพื่อเข้าถึงและปรับการตั้งค่าเพิ่มเติม
∨	
♥	หากต้องการบันทึกการตั้งค่าปัจจุบันใน: รายการโปรด
♡	หากต้องการลบการตั้งค่าปัจจุบันใน: รายการโปรด
⊖	การเปิดและปิดหลอดไฟ
☰	การเปิดและปิดตัวเลือกที่ต้องการ
🔒	เครื่องถูกล็อค
🔔	เปิดใช้งานฟังก์ชันสัญญาณเตือนด้วยเสียง
🔔	เปิดใช้งานฟังก์ชันสัญญาณเตือนด้วยเสียงและหยุดการปรุงอาหาร
🔔	ข้อความป๊อปอัพเท่านั้นที่เปิดใช้งาน

	ฟังก์ชันการหน่วงเวลาการเริ่มต้นทำงานทางานทำงาน
	เพื่อปิดข้อความป๊อปอัพหรือยกเลิกการตั้งค่า
	การเชื่อมต่อ Wi-Fi เป็คอยู่
	การเชื่อมต่อ Wi-Fi ปิดอยู่
	การทำงานจากระยะไกล เป็คอยู่

	ถึงน้ำว่างเปล่า
	ถึงเก็บน้ำมีน้ำครึ่งหนึ่ง
	ถึงเก็บน้ำเต็ม
	ฟังก์ชันพร้อมโหมดประหยัดพลังงาน

5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

 **คำเตือน**
 ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเชื่อมต่อครั้งแรก

จอแสดงผลจะแสดงข้อความต้อนรับหลังจากทำการเชื่อมต่อครั้งแรก คุณสามารถเลือกกระหนางการเริ่มต้นหรือข้ามกระบวนการเตรียมความพร้อม สามารถดูและแก้ไขการตั้งค่าได้อีกครั้งเมื่อจำเป็น

ปรับการตั้งค่า: ภาษา เวลาของวัน การเชื่อมต่อไร้สาย

5.2 การเชื่อมต่อแบบไร้สาย

เครื่องเปิดใช้งานการเชื่อมต่อเครือข่าย Wi-Fi และการเชื่อมต่ออุปกรณ์มือถือ คุณจะได้รับการแจ้งเตือน สามารถควบคุม และตรวจสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณจากอุปกรณ์มือถือของคุณ

เชื่อมต่อกับเครื่องที่คุณต้องการ:

- เครือข่ายไร้สายที่สามารถเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต
- อุปกรณ์พกพาที่เชื่อมต่อกับเครือข่ายไร้สายเดียวกัน

1. หากต้องการดาวน์โหลดแอป ให้สแกนรหัส QR ที่อยู่บนปกหลังของคู่มือผู้ใช้ คุณยังสามารถดาวน์โหลดแอปได้โดยตรงจาก App Store
 2. ปฏิบัติตามคำแนะนำการเริ่มต้นใช้งานแอป
 3. เปิดเครื่อง
 4. กด < และปิดไปทางซ้ายเพื่อเข้าสู่เมนู เลือก: Settings / Connections
 5. กดเพื่อเปิดหรือปิด: Wi-Fi
- โมดูลไร้สายของเครื่องจะเริ่มทำงานภายใน 90 วินาที

ความถี่	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	บลูทูธ : 2400 - 2483.5 MHz

กำลังสูงสุด	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	บลูทูธ : EIRP < 20 dBm (100 mW)
โปรโตคอล	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 สิทธิใช้งานซอฟต์แวร์

ซอฟต์แวร์ในผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วยส่วนประกอบที่ใช้ซอฟต์แวร์ฟรีและโอเพ่นซอร์ส Electrolux รับผิดชอบต่อการใช้งานมีส่วนร่วมของชุมชนผู้พัฒนาซอฟต์แวร์และหุ่นยนต์แบบเปิดที่มีต่อโครงการพัฒนา

เพื่อเข้าถึงซอร์สโค้ดขององค์ประกอบซอฟต์แวร์ฟรีและโอเพ่นซอร์สเหล่านี้ ซึ่งมีเงื่อนไขการอนุญาตกำหนดให้ทำการเผยแพร่ และดูข้อมูลลิขสิทธิ์ทั้งหมดและข้อกำหนดสิทธิ์การใช้งานที่เกี่ยวข้องโปรดไปที่: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (โฟลเดอร์ NIU6)

5.4 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ป้อนเมนูและเลือก: ฟังก์ชันการทำงาน
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชม.
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ปิดเครื่องและรอนกว่าเครื่องจะเย็น

6. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ

7. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

6. การใช้งานทั่วไป

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 เมนู

กดและปิดไปทางซ้ายเพื่อเข้าสู่เมนู <

- จาน
- ฟังก์ชันการทำงาน
- รายการโปรด
- การบำรุงรักษา
- การตั้งค่า

6.2 Functions

เมนูย่อยจะมีรายการฟังก์ชันการทำอาหาร

รายการฟังก์ชันอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของซอฟต์แวร์

1. ป้อนเมนูและเลือก: Functions
2. เลือกฟังก์ชันทำความร้อน
3. ปรับการตั้งค่า
4. กด START . คุณสามารถเลือกเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารได้ทุกเมื่อก่อนหรือระหว่างการปรุงอาหาร ดูรายละเอียดในบท "การใช้ อุปกรณ์เสริม: เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร"
5. ^ - กดเพื่อปรับการตั้งค่าระหว่างการปรุงอาหาร
6. STOP - กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน

i

Fast Preheat ใช้ได้เฉพาะบางฟังก์ชันความร้อนเท่านั้น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวเลือกการอุ่นล่วงหน้า โปรดดูที่บท "การใช้งานประจำวัน" การตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ



Top
ความร้อนสูงสำหรับการเกิดสีน้ำตาลอย่างรวดเร็วด้านบน



Bottom

ก้นอาหารสีน้ำตาลเท่า ๆ กัน เหมาะสำหรับพิซซ่าหรือพายและตกแต่งเค้กหรือคัสชวอร์มเดอบและใช้ชั้นวางที่ต่ำที่สุด



Hot Air

สำหรับการปรุงอาหารทุกวันในหลายระดับ ปรุงอาหารปรุงสุกอย่างสม่ำเสมอโดยไม่ผสมรสชาติ ตั้งค่าอุณหภูมิให้ต่ำกว่าการใช้งานแบบ Top & Bottom



Top & Bottom

สำหรับการปรุงอาหารทุกวันในระดับเดียว เหมาะสำหรับอาหารทุกประเภทเช่นแซลเลอร์และขนมอบ



Hot air & Top

ย่างข้อต่อเนื้อและสัตว์ปีกที่ใหญ่กว่าด้วยกระดูกเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่อ่อนนุ่มและผิวที่กรอบ



Hot air, Top & Bottom

ฟังก์ชันนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับอาหารพร้อมรับประทาน



Hot air, Bottom & Steam

เหมาะสำหรับอบพิซซ่าและอาหารอื่นๆ ที่ต้องการความร้อนจากด้านล่างมากขึ้น



Steam Low

ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับเนื้อสัตว์ อาหารอบหม้อและคัสซอโรล การผสมผสานระหว่างไอน้ำและความร้อนทำให้เกิดพื้นผิวที่ละเอียดอ่อนและพื้นผิวกรอบ



Heat Save Fan

ประหยัดพลังงานโดยใช้ความร้อนตกค้างในการปรุงอาหาร ดีที่สุดสำหรับขนมอบ



Reheat

ฟังก์ชันนี้จะอุ่นอาหารที่เหลือด้วยไอน้ำอย่างนุ่มนวล



Grill

ย่างผักหรือเนื้อสีน้ำตาลหรือย่างอย่างสม่ำเสมอ ยังดีสำหรับการปิ้งขนมปัง



Dough Prove

อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการฟูขึ้นอย่างรวดเร็ว



Refresh

นำกลิ่นสดชื่นกลับมาและนุ่มภายในขนมปังหรือขนมอบที่มีอายุถึงวัน

	Defrost การละลายน้ำแข็งอย่างนุ่มนวลเพื่อการเตรียมครั้งต่อไป
	Stew ใช้สตูว์เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำโดยชิมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน
	Roast दानนอกกรอบและด้านในนุ่มสำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือผัก
	Bread Baking ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมขนมปังหรือโรลล์แบบมีอวาซิฟ ได้ทั้งความกรอบ สีและชอบที่มันวาว
	Slow cook การปรุงสุกแบบช้าจะเพิ่มเวลาในการปรุง แต่คุณจะได้รับผลการปรุงที่ดีขึ้น ก่อนที่คุณจะใส่เนื้อในเตาอบ ให้ฉีกเนื้อก่อน
	Preserve กระป๋องผักและผลไม้ที่ชุ่มฉ่ำที่อุณหภูมิห้อง วางขวดบรรจุกระป๋องทนความร้อนบนถาดอบที่ใส่น้ำ
	Plate warming อุ่นจานก่อนเสิร์ฟ
	Keep Warm อุ่นจานให้ร้อนเพื่อเสิร์ฟ โปรดทราบว่าอาหารบางจานอาจจะสุกต่อไปและแห้งลงได้ในขณะที่เตายังอุ่นอยู่ ใช้วัสดุคลุมจานอาหารหากจำเป็น
	Dehydrate ซีดผลไม้ สมุนไพร และผักให้แห้งอย่างสม่ำเสมอที่อุณหภูมิห้อง เปิดประตูเป็นครั้งคราวในระหว่างกระบวนการแห้งเพื่อปรับปรุงผลการอบแห้ง



หลอดไฟอาจดับโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 80 °C ในฟังก์ชันทำความร้อนบางฟังก์ชัน

6.3 จาน

เมนูย่อยจานประกอบด้วยชุดโปรแกรมที่ออกแบบสำหรับเมนูเฉพาะ อาหารแต่ละจานในเมนูย่อยนี้มีการจัดเตรียมที่เหมาะสม สามารถปรับเวลาและอุณหภูมิระหว่างการปรุงสุกได้

สำหรับบางจานคุณสามารถปรุงอาหารด้วยเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร

1. ป้อนเมนูและเลือก: จาน
2. เลือกเมนูหรือประเภทอาหาร
3. ปรับการตั้งค่าตามความชอบในการปรุงอาหาร รับประทานหนัก มีตัวเลือกสำหรับอาหารที่คัดสรร กต OK
4. วางอาหารในเครื่องตามคำแนะนำบนหน้าจอ
5. กต START

เมื่อฟังก์ชันนี้สิ้นสุดลง ให้ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.


คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าที่ชื่นชอบได้สูงสุด 20 รายการ เช่น ฟังก์ชันทำอาหารร้อนและระยะเวลาการปรุงอาหาร

หากต้องการบันทึกการตั้งค่า ให้เลือกการตั้งค่าที่ต้องการแล้วกด 

เลือก: Favourites

1. เข้าสู่เมนูและกดปุ่ม: Favourites เพื่อตรวจสอบการตั้งค่าที่บันทึกไว้
2. เลือกการตั้งค่าที่บันทึกไว้หนึ่งรายการ

ลบ: รายการโปรด

1. ป้อนเมนูและกด: รายการโปรดเพื่อตรวจสอบการตั้งค่าที่บันทึกไว้
2. กด: เพื่อลบการตั้งค่าที่บันทึกไว้ 

6.5 Maintenance


เมนูย่อยประกอบด้วยรายการโปรแกรมการทำความสะอาด

การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไพลดิก	โปรแกรมนี้จะเผาไหม้สิ่งสกปรกตกค้างในเครื่อง คุณสามารถเลือกจากระดับการทำ ความสะอาดที่แตกต่างกัน ดูรายละเอียดที่บท "การดูแลและทำความสะอาด"
----------------------------------	--

6.6 การตั้งค่า

เมนูย่อยนี้มีรายการการตั้งค่า

เมนูย่อย: ตั้งค่า

ภาษา	ตั้งค่าภาษาของเครื่อง
เวลา	เพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน
ความสว่างหน้าจอ	เพื่อตั้งค่าความสว่างของจอแสดงผล
เสียงปุ่ม	เพื่อเปิดและปิดเสียงของปุ่มกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงได้สำหรับ 

ระดับเสียง	เพื่อตั้งค่าระดับเสียงของปุ่มและสัญญาณต่าง ๆ
หน่วยอุณหภูมิ	เพื่อแสดงหน่วยอุณหภูมิปัจจุบัน

เมนูย่อย: บริการ

โหมดสาริต	รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468
เวอร์ชันซอฟต์แวร์	ข้อมูลเกี่ยวกับเวอร์ชันซอฟต์แวร์
รีเซ็ตค่าทั้งหมด	คืนค่าจากโรงงาน

เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ



ไฟ	เปิดและปิดหลอดไฟ
การล็อค-ป้องกันเด็ก	ป้องกันการเปิดใช้งานเครื่องโดยไม่ตั้งใจ
	ไม่มี - วิธีการอุ่นเครื่องแบบเดิม ตั้งเป็นค่าเริ่มต้นและใช้ได้กับฟังก์ชันการปรุงอาหารทั้งหมด ค่าที่ต้องการสามารถเปลี่ยนเป็นประเภทการอุ่นเครื่องอื่นได้
อุ่นเครื่อง/อุ่นให้ร้อน	Eco - อุ่นเครื่องโดยใช้พลังงานน้อยลง ใช้ได้กับฟังก์ชันปรุงสุกทั้งหมด รวดเร็ว - ลดเวลาในการอุ่นเครื่อง สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันบางส่วนเท่านั้น
แจ้งเตือนการทำความสะอาด	แจ้งเตือนให้คุณทำความสะอาดเครื่อง
การปรับหน้าจอสแตนด์บายให้เป็นแบบส่วนตัว	เพื่อปรับแต่งคุณสมบัติหน้าจอและทางลัด

เมนูย่อย: การเชื่อมต่อ

เชื่อมต่อกับ Wi-Fi	เพื่อเชื่อมต่อเครื่องกับเครือข่ายไร้สาย
Wi-Fi	การเปิดและปิดใช้งาน: Wi-Fi
เครือข่าย	การตรวจสอบสถานะเครือข่ายและการปิดสัญญาณ: Wi-Fi
ลิ้มเครือข่าย	การปิดใช้งานเครือข่ายปัจจุบันจากการเชื่อมต่ออัตโนมัติโดยใช้เครื่อง

การทำงาน-จากระยะไกล	การเริ่มการทำงานจากระยะไกลอัตโนมัติ-หลังจากกด เริ่ม ตัวเลือกจะปรากฏขึ้นก็ต่อเมื่อคุณเปิดใช้งาน: Wi-Fi
---------------------	---

6.7 ฟังก์ชันเตาหนึ่ง

ฟังก์ชันต่าง ๆ:  Steam Low,  Hot air, Bottom & Steam ช่วยให้อุ่นด้วยความร้อนร่วมกับไอน้ำเพื่อคงความกรอบและฉ่ำของอาหาร

1. ป้อนเมนูและเลือก: Functions
2. ตั้งค่าฟังก์ชันหนึ่ง หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าที่สามารถเลือกได้
3. ตั้งค่าอุณหภูมิและระดับไอน้ำหากมีให้เลือก
4. กด START และทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ
5. กดที่ฝาครอบถาดน้ำเพื่อเปิดออก
6. เติมน้ำเย็นจนถึงระดับสูงสุด (ประมาณ 950 มล.) จนมีเสียงแจ้งเตือนหรือมีข้อความแสดงบนหน้าจอ
อย่าเติมน้ำในถังเกินกว่าความจุสูงสุดที่กำหนด มีความเสี่ยงที่น้ำจะรั่ว ล้นและทำให้เกิดความเสียหายกับเฟอร์นิเจอร์

คำเตือน

ใช้เฉพาะน้ำประปาอุณหภูมิปกติเท่านั้น อย่าใช้น้ำกรองแร่ธาตุออก หรือน้ำกลั่น อยู่เต็มของเหลวไวไฟหรือแอลกอฮอล์ในถังน้ำ

7. เติมน้ำเย็นจนถึงระดับสูงสุด (ประมาณ 900 มล.) จนมีเสียงแจ้งเตือนหรือมีข้อความแสดงบนหน้าจอ
อย่าเติมน้ำในถังเกินกว่าความจุสูงสุดที่กำหนด มีความเสี่ยงที่น้ำจะรั่ว ล้นและทำให้เกิดความเสียหายกับเฟอร์นิเจอร์

คำเตือน

ใช้เฉพาะน้ำประปาอุณหภูมิปกติเท่านั้น อย่าใช้น้ำกรองแร่ธาตุออก หรือน้ำกลั่น อยู่เต็มของเหลวไวไฟหรือแอลกอฮอล์ในถังน้ำ

8. ดันถาดน้ำไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น เมื่อเครื่องถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ จะมีเสียงแจ้งเตือน
9. หากถังน้ำน้ำหมด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น เติมน้ำในถังน้ำ
10. ปิดเครื่อง
11. ระบายน้ำในที่เก็บน้ำ
12. หลังปรุงสุก ให้ค่อย ๆ เปิดฝาดาบ น้ำที่เหลืออาจควบแน่นภายในเตาอบ รอยอย่างน้อย 60 นาที หลังใช้งานแต่ละครั้ง เพื่อป้องกันน้ำร้อนออกจากวาล์วระบายน้ำ

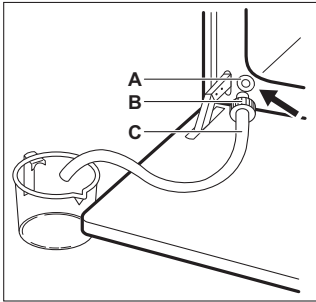
⚠ คำเตือน

เครื่องร้อน อาจทำให้ผิวไหม้ได้ ระวังขณะ
ระบายน้ำในถังน้ำ

6.8 การระบายน้ำในถัง

ป้องกันคราบตะกรันโดยระบายน้ำออกทุกครั้งหลัง
จากนี้

1. ปิดเครื่อง เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้และรอนกว่า
เครื่องจะเย็น
2. เชื่อมต่อท่อระบาย**C**เข้ากับวาล์วทางออก
A ผ่านข้อต่อ **B**



3. ให้ปลายท่ออยู่ต่ำกว่าระดับ **A** และกด **B** ซ้ำ ๆ
เพื่อเก็บน้ำที่เหลืออยู่

7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

7.1 ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเครื่องโดย
ไม่ได้ตั้งใจ โดยสามารถเปิดใช้งานได้ตลอดเวลา

1. เข้าสู่เมนู
2. เลือก: การตั้งค่า / การตั้งค่า / ล็อกป้องกันเด็ก
เปิดใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก เปิดใช้เครื่อง กด
รหัสตัวอักษรเรียงตามลำดับตัวอักษร

7.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลัง
ผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนกำลัง
ทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

🌡 (°C)	⌚ (ชม.)
30 - 115	12.5

4. กด**C**และ**B**และเช็ดด้านในเตาอบให้แห้งด้วย
ฟองน้ำเนื้อนุ่ม



อย่าใช้น้ำที่ระบายออกมาเพื่อเติมเข้าไปในถัง
อีกครั้ง

6.9 หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบลมร้อนแบบ รักษาความชื้น

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

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชัน
นี้ทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบ
จะทำงานได้ดีที่ค่าสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังจาก
ไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำในการปรุง โปรดดูที่ เคล็ดลับและ
คำแนะนำ การอบด้วยพัดลมแบบชื้น สำหรับคำแนะนำ
นำไปในการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่
ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน เคล็ดลับในการ
ประหยัดพลังงาน

🌡 (°C)	⌚ (ชม.)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	3




หากคุณต้องการใช้ฟังก์ชันทำความร้อนนานกว่า
เวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้ตั้งเวลาอบ โปรดดูที่
ฟังก์ชันนาฬิกา

7.3 พัดลมระบายความร้อน

ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัดลมระบายความ
ร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้น
ผิวของตัวเครื่อง หากคุณปิดเครื่อง พัดลมระบาย
ความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็น
ลง

8. ฟังก์ชันนาฬิกา

8.1 รายละเอียดฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
ตั้งเวลา	เพื่อตั้งคาบระยะเวลาอบ สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที หากต้องการตั้งค่าสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อหมดเวลา ให้เลือก: สิ้นสุดการทำงาน ตัวตั้งเวลาสามารถใช้งานได้โดยอิสระ แม้ในขณะที่เตาอบไม่ทำงาน
สิ้นสุดการทำงาน	 เสียงเตือน เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ฟังก์ชันนี้สามารถตั้งค่าได้ตลอดเวลา แม้ในขณะที่เครื่องปิดอยู่
	 เสียงเตือนและหยุดการปรุงสุก เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและฟังก์ชันทำความร้อนจะปิดลง
	 เป็นข้อความมืออ็อพเท่านั้น เมื่อหมดเวลา ข้อความจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง
เริ่มการทำงานแบบ- หน่วงเวลา	การเลื่อนเวลาเริ่มต้นและ/หรือเวลาสิ้นสุดการอบ
เพิ่มเวลา	การยืดเวลาปรุงสุก
ตัวนับเวลา	กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที ระบบจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติเมื่อเริ่มกระบวนการเตาอบและหยุดเมื่อกระบวนการเสร็จสิ้น สามารถมองเห็นได้บนหน้าจอหลักในกรณีที่ไม่มีการตั้งตัวจับเวลาอื่น ฟังก์ชันนี้จะไม่แสดงผลต่อการทำงานของเครื่อง

8.2 ตั้งเวลา

- เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและตั้งค่าอุณหภูมิ

- กด ตั้งเวลา
- ตั้งค่าระยะเวลา คุณสามารถเลือกการดำเนินการสิ้นสุดที่ต้องการได้โดยกดที่สัญลักษณ์ใดสัญลักษณ์หนึ่ง
- กด เพื่อยืนยันและกลับไปหน้าจอหลัก OK

8.3 เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา


- เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและปรับการตั้งค่า
- กด ...
- กด เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา
- เลื่อนเพื่อตั้งเวลาเริ่มต้นที่ต้องการ และกด OK
- ตอนนี้คุณสามารถตั้งเวลาสิ้นสุดที่ต้องการหรือกด เพื่อข้ามขั้นตอนนี้ OK
- กด เพื่อกลับไปยังหน้าจอหลัก OK

8.4 เวลา

- เปิดเครื่อง
- กด การตั้งค่า / การตั้งค่า / เวลาของวัน
- ตั้งเวลา
- กด OK

8.5 การเปลี่ยนการตั้งค่าตัวตั้งเวลา

คุณสามารถแก้ไขเวลาที่กำหนดได้ระหว่างการปรุงสุกทุกเมื่อ

- กด /  เครื่องจับเวลา
- ตั้งค่าตัวตั้งเวลาใหม่ กด OK

9. การใช้ข้ออุปกรณ์เสริม

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

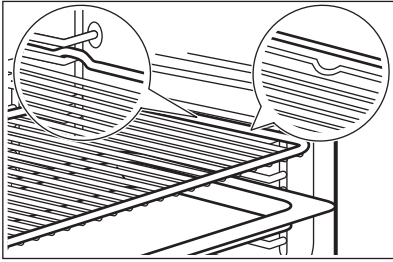
9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถส่งชื่ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดการจำหน่ายในพื้นที่



การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย และป้องกันการเอียง แนวว่าเป็นอุปกรณ์ต่อต้าน ปลาย ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะ เลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ถาด) ไว้ระหว่างราง ของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับ ด้านหลังของด้านในเตาอบและขาข้าง



หากถาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาด เอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้ แน่ใจว่าอุปกรณ์เห็นเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ถาดที่มีรู ให้วางถาด / กระทะไว้ข้างใต้ เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

9.2 เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร

วัดอุณหภูมิภายในอาหาร

ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่

- °C - อุณหภูมิภายในเครื่อง ควร°Cสูงกว่า อุณหภูมิใจกลางอาหารอย่างน้อย 25

- ℞ - อุณหภูมิใจกลางอาหาร

คำแนะนำ:

- วัดจุดที่ควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ห้ามใช้สำหรับอาหารเหลว
- ในระหว่างการปรุงอาหาร ต้องสอดเข็มของ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารลงในจานจนสุด

ปรุงอาหารด้วย: Food Sensor

⚠ คำเตือน

อาจเกิดแผลไหม้ได้ เนื่องจากเซ็นเซอร์วัด อุณหภูมิอาหารและฐานรองชั้นวางเริ่มร้อนขึ้น อย่าสัมผัสที่จับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารด้วย มือเปล่า ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเสมอ

1. เลือกฟังก์ชันทำความร้อนจากเมนู: Functions หรือเลือกรายการอาหารจากเมนู: Dishes
2. ตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาทำอาหารตามต้องการ

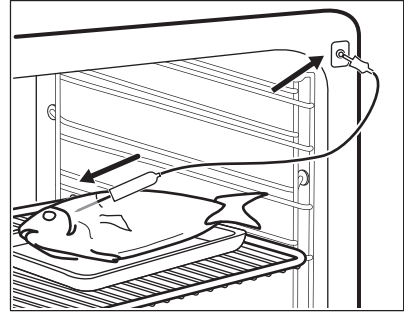
3. กด OK.

4. กด START.

5. ใส่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารในจาน:

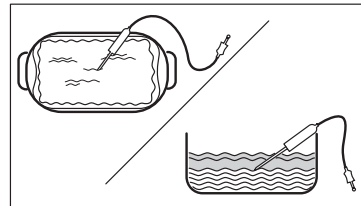
เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลา

สอดเข็มทั้งเล่มของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร เข้าไปตรงกลางเนื้อสัตว์หรือปลาตรงส่วนที่ หนาที่สุด



พาสต้า

เสียบปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปที่ ส่วนกลางของพาสต้าพอดี้ เช่นเซ็นเซอร์วัด อุณหภูมิอาหารจะต้องปักนิ่งอยู่กับที่ระหว่างการอบ อาจใช้วัดจุดที่แน่นอนเพื่อให้ไม่ เคลื่อนที่ ใช้ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคน ของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร ปลายของ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องไม่สัมผัสกับ ด้านล่างของจานอบ



6. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้ากับ เต้ารับที่อยู่ภายในเครื่อง โปรดดูที่ รายละเอียด ผลิตภัณฑ์

จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์และอุณหภูมิปัจจุบัน ของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร

7. ^ - กดเพื่อปรับการตั้งค่า

8. เลือกการ์ด Food Sensor เพื่อกำหนดอุณหภูมิ แกนกลางของเซ็นเซอร์ หรือตั้งค่าตามที่ ต้องการ:

- Sound Alarm - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิ ใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- Sound Alarm and stop cooking - เมื่อ อาหารได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น จากนั้นเตาอบจะ หยุดทำงาน

- Pop up message only - เมื่ออาหารมีอุณหภูมิถึงค่าที่ตั้งไว้ ระบบจะแสดงข้อความบนหน้าจอ

9. กด OK.

10. เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น

11. STOP - กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน

12. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจากเต้ารับ จากนั้นนำจานออกจากเครื่อง

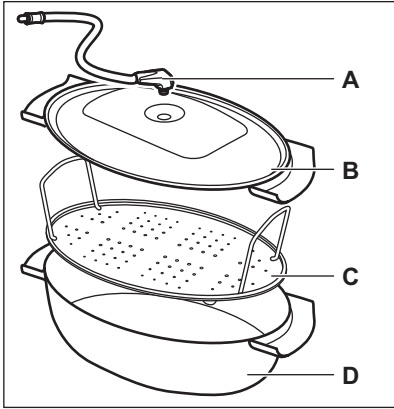
9.3 หม้อไอน้ำสำหรับการนึ่ง



หม้อนึ่งมีให้เฉพาะเครื่องบางรุ่นเท่านั้น

หม้อนึ่ง ประกอบด้วย:

- หัวฉีด - สำหรับการนึ่ง
- ฝาปิด
- ตะแกรงเหล็ก
- ชามแก้ว



ห้าม:

- วางหม้อไอน้ำร้อนไว้บนพื้นผิวที่เย็น / เปียก
- เทของเหลวเย็นลงในหม้อไอน้ำในขณะที่หม้อกำลังร้อน
- ใช้หม้อไอน้ำบนพื้นผิวปรุงอาหารที่กำลังร้อน
- ทำความสะอาดหม้อไอน้ำด้วยสารกัดกร่อน สารขัดถู และผงต่าง ๆ

9.4 การนึ่งในหม้อไอน้ำ

1. วางอาหารลงบนตะแกรงเหล็กในหม้อไอน้ำและปิดฝา
2. ใส่สายหัวฉีดเข้าไปในรูที่ฝา
3. วางหม้อไอน้ำลงที่ตำแหน่งชั้นวางที่สองจากด้านล่าง
4. ต่อสายหัวฉีดนั้นเข้ากับทางเข้าของไอน้ำโปรตุเกสที่ รายละเอียดผลิตภัณฑ์
5. ตั้งค่าเครื่องสำหรับฟังก์ชันนึ่ง

10. เคล็ดลับและคำแนะนำ

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านั้น คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ





หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:



ประเภทอาหาร

	ฟังก์ชันทำความร้อน
°C	อุณหภูมิ
	อุปกรณ์เสริม
	ตำแหน่งชั้นวาง
	เวลาปรุงอาหาร (นาทื)





10.2 Moist Fan Baking - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ





ใช้ภาชนะและภาชนะสแตนเลสที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าจานสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

- **ภาชนะพาย** - สแตนเลส ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.
- **จานอบ** - สแตนเลส ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- **ถาดเล็ก** - เซรามิก, เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม., ความสูง 5 ซม.
- **ภาชนะอบเค้ก** - สแตนเลส ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

10.3 Moist Fan Baking






เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

		°C		
สวิตโรลล์, 16 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	2	20 - 30
โรล, 9 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	2	30 - 40
พายซ่าแซ่บแซ่บ, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	220	2	10 - 15
สวิตโรลล์	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	170	2	25 - 35
บราวนี่	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	175	3	25 - 30
ซูเฟล, 6 ชิ้น	พิมพ์เซรามิกบนชั้นตะแกรง	200	3	25 - 30
สปอนจ์เค้กแบบส	ภาชนะแบนบนชั้นตะแกรง	180	2	15 - 25
วิคตอเรียแซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	40 - 50
ปลาเคียว, 0.3 กก.	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	3	20 - 25
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	3	25 - 35
ปลาและกระดูก, 0.3 กก.	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	3	25 - 30
เนื้อสัตว์เคี้ยว, 0.25 กก.	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	200	3	35 - 45
แซนด์วิช, 0.5 กก.	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	200	3	25 - 30
คุกกี้, 16 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	2	20 - 30
มาการอง, 24 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	2	25 - 35
มัฟฟิน, 12 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมอบยี่วน้ำลาย, 20 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	2	25 - 30
บิสกิตอบกรอบทรงสั้น, 20 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	150	2	25 - 35
ทาร์ตเล็ด, 8 ชิ้น	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	170	2	20 - 30
ผัก, เคียว, 0.4 กก.	ภาชนะอบหรือภาชนะรองหยด	180	3	35 - 45

		°C		
ออมเล็ตสูตรมังสวิรัต	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง	200	3	25 - 30
ผักสไลด์เม็ดเตอเรเนียน, 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรหอยทอด	180	4	25 - 30

10.4 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน IEC 60350-1

				°C	
เค้กชิ้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด	ด้านบนและด้านล่าง	ถาดอบ	3	170	20 - 35
เค้กชิ้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด	ลมร้อน	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35
เค้กชิ้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด	ลมร้อน	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	ด้านบนและด้านล่าง	ชั้นตะแกรง	2	180	70 - 90
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	ลมร้อน	ชั้นตะแกรง	2	160	70 - 90
สปอนจ์เค้กโริซมัน แมพิมพ์- เค้ก Ø26 ซม. 1)	ด้านบนและด้านล่าง	ชั้นตะแกรง	2	170	40 - 50
สปอนจ์เค้กโริซมัน แมพิมพ์- เค้ก Ø26 ซม. 1)	ลมร้อน	ชั้นตะแกรง	2	160	40 - 50
สปอนจ์เค้กโริซมัน แมพิมพ์- เค้ก Ø26 ซม. 1)	ลมร้อน	ชั้นตะแกรง	2 และ 4	160	40 - 60
ขนมปังชั้นสั้น	ลมร้อน	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40
ขนมปังชั้นสั้น	ลมร้อน	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45
ขนมปังชั้นสั้น	ด้านบนและด้านล่าง	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45
ปัง 1)	ยาง	ชั้นตะแกรง	4	สูงสุด	1 - 5

1) รุ่นเครื่องไว้ 10 นาที

11. การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ

- ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน **การใช้งานทั่วไป**

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ความชื้นอาจควบแน่นเป็นหยดน้ำในเตาอบหรือที่แผงประตูกระจก เพื่อลดปัญหาการควบแน่น ให้เปิดเครื่องเป็นเวลา 10 นาทีก่อนเริ่มปรุงอาหารอย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

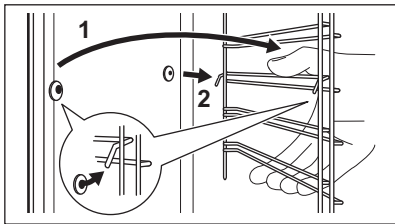
อุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน
- อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

11.2 การถอดชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง
3. ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



4. วางฐานรองชั้นวางกลับไปตำแหน่งเริ่มต้น ที่ตำแหน่งเดิมในลำดับย้อนกลับ หากมีการจัดหารางลื่นซ้ก หมุดยึดจะต้องชี้ไปที่ด้านหน้า

11.3 การทำความสะอาดด้วยฟิงก์ชันไฟโรไลติก

โปรแกรมนี้จะเผาไหม้สิ่งสกปรกตกค้างในเครื่อง เมื่อรอบการทำความสะอาดสิ้นสุดลงและเครื่องเย็นลง ให้เข็ดเต้าออก ใช้ทุกครั้งที่เครื่องของคุณต้องการทำความสะอาดอย่างละเอียด

⚠ คำเตือน

อาจทำให้ผิวไหม้ได้

⚠ ข้อควรระวัง

หากติดตั้งหัวเตาไว้ด้านบนของเตาอบ หรือหากมีเครื่องใช้อื่นๆ ติดตั้งในตู้เดียวกัน อย่าใช้งานขณะที่ฟิงก์ชันไฟโรไลติกกำลังทำงาน เนื่องจากเตาอบอาจเสียหายได้

อย่าเริ่มฟิงก์ชันหากไม่ได้ปิดฝาเตาอบให้สนิท

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
2. ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมด
3. ทำความสะอาดพื้นเตาอบและกระจกประตูด้านในเพื่อขจัดเศษอาหารที่เหลืออยู่ ใช้ น้ำอุ่น ผ้านุ่ม และสารซักฟอกที่มีฤทธิ์อ่อน

4. กด การบำรุงรักษา / การทำความสะอาดด้วยฟิงก์ชันไฟโรไลติก
5. เลือกโหมดการทำความสะอาดและกด ทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START

ตัวเลือก	ระยะเวลา
การทำความสะอาดด้วยวิธีไฟโรไลติก รวดเร็ว	1 h
การทำความสะอาดด้วยวิธีไฟโรไลติก ปกติ	1 h 30 min
การทำความสะอาดด้วยวิธีไฟโรไลติก เข้มข้น	2 h 30 min

- เมื่อการทำมาสะอาดเริ่มขึ้น ประตูเตาอบจะล็อก พัฒลระบายความร้อนจะทำงานที่ความเร็วสูงขึ้น
6. เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อการทำมาสะอาดสิ้นสุดลง
 7. เมื่อเครื่องเย็น ให้ทำความสะอาดพื้นเตาอบด้วยผ้านุ่มเปียก



ขณะที่ฟิงก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง

11.4 การทำความสะอาดถังน้ำ

1. ปิดเครื่อง
 2. เติมน้ำลงในถังน้ำ: 650 มล. เติมกรดแล็กติก: 250 มล. รอ 60 นาที
 3. ระบายน้ำในที่เก็บน้ำ โปรดดูใน การใช้งานทั่วไป การเทน้ำออกจากถัง
 4. ล้างถังน้ำและทำความสะอาดคราบตะกรันที่เหลือโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
 5. ทำความสะอาดท่อระบายโดยใช้น้ำอุ่นและน้ำสบู่อ่อน ๆ
- ติดต่อซัพพลายเออร์น้ำของคุณเพื่อตรวจสอบระดับความกระด้างของน้ำ

การแยกประเภทของ-น้ำ	ทำความสะอาดถังน้ำ-ทุก ๆ :
อ่อน	120 ซม. - 16 เดือน
กระด้างปานกลาง	90 ซม. - 12 เดือน
กระด้าง	60 ซม. - 8 เดือน
กระด้างมาก	30 ซม. - 4 เดือน

11.5 แจ้งเตือนการทำมาสะอาด

หากมีการแจ้งเตือน แนะนำให้ทำมาสะอาด

ใช้ฟิงก์ชันนี้: การทำมาสะอาดด้วยฟิงก์ชันไฟโรไลติกการทำมาสะอาดไอน้ำ

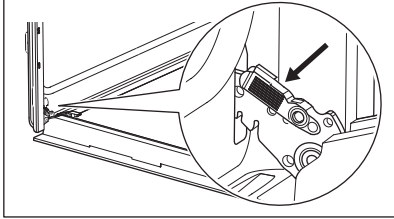
11.6 การถอดและติดตั้งประตูปิด

สามารถถอดประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผงกระจก

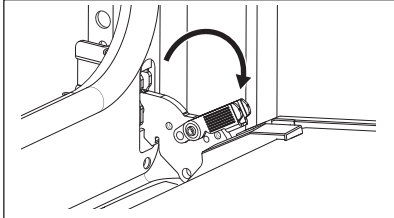
⚠ ข้อควรระวัง

อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

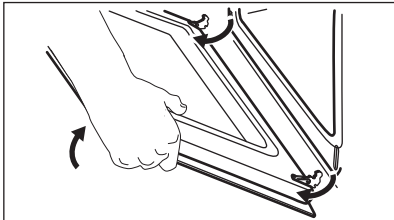
1. เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



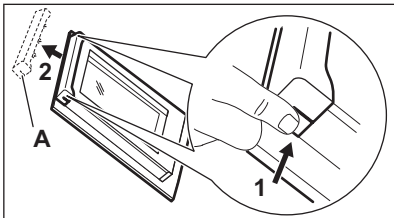
2. ยกและดึงกลอนจนกระทั่งล็อกเข้าที่



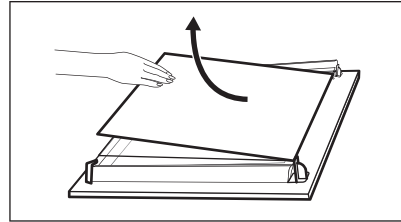
3. ปิดประตูเตาอบแค่ครึ่งเดียวเท่ากับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยกและดึงเพื่อนำฝาปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง
5. จับขอบประตู A ด้านบนทั้งสองข้าง แล้วกดเข้าด้านในเพื่อปลดคลิปล็อก



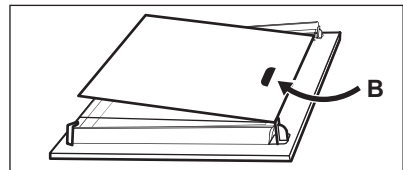
6. ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
7. จับแผงกระจกประตูไว้ที่ขอบด้านบนที่ละด้านแล้วดึงออกจากตัวกัน แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชิ้น



8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้า และสบูเช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน
9. หลังจากทำความสะอาด ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเตาอบ ติดตั้งแผงกระจกกลับเข้าไปในลำดับที่ถูกต้อง ตรวจสอบสัญลักษณ์ / การพิมพ์ที่ด้านข้างของแผงกระจก หากติดตั้งฝาปิดอย่างถูกต้อง คุณจะได้ยินเสียงคลิกเมื่อปิดกลอน



หากมีบริเวณพิมพ์ B ต้องจัดให้หันเข้าด้านในเตาอบเสมอ



11.7 การเปลี่ยนหลอดไฟ

⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ถอดปลั๊กไฟ
3. วางผ้าบนพื้นเตาอบ

⚠ ข้อควรระวัง

ถือหลอดฮาโลเจนด้วยผ้าทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้มีคราบไขมันใหม่บนหลอดไฟ

ไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ


3. เปลี่ยนหลอดไฟเป็นรุ่นที่เหมาะสม ทนความร้อน ขนาด 300°C
4. ติดตั้งฝาครอบกระจก

12. การแก้ไขปัญหา

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

คำอธิบายปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานหรือใช้งาน-เครื่องได้	เครื่องไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อ ไม่ถูกต้อง
เครื่อง ไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา ในการตั้งนาฬิกา โปรดดูที่ ฟังก์ชันนาฬิกา ประตูปิดไม่ถูกต้อง ฟิวส์ขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากมีปัญหากับ-ฟิวส์อีก ให้ติดต่อช่างไฟ เปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก
หลอดไฟปิดอยู่	หลอดไฟขาด เปลี่ยนหลอดไฟ สำหรับรายละเอียด โปรดดูที่ การดูแลและทำความสะอาด
มีน้ำในช่องอบของเครื่อง	ถังเก็บน้ำมีน้ำมากเกินไป
การปรุงอาหารด้วยไอน้ำไม่ทำงาน	มีคราบหินปูนตกค้างอยู่ในช่องไอน้ำเข้า มีน้ำอยู่ในถังน้ำ
ใช้เวลามากกว่า 3 นาที ในการระบาย-ถังน้ำ หรือน้ำรั่วจากช่องไอน้ำเข้า	มีคราบหินปูนตกค้างอยู่ในช่องไอน้ำเข้า ทำความสะอาดถังน้ำ
การตัดกระแสไฟจะสามารถหยุดการทำความสะอาดได้ ทวนซ้ำขั้นตอนการทำความสะอาดหากมีปัญหาระบบไฟในรอบก่อนหน้า 	
มีปัญหาเกี่ยวกับสัญญาณเครือข่ายไร้สาย	ตรวจสอบว่าอุปกรณ์พกพาของคุณเชื่อมต่อกับเครือข่ายไร้สายหรือไม่ ตรวจสอบ-เครือข่ายไร้สายและเราเตอร์ของคุณ รีสตาร์ทเราเตอร์
มีการติดตั้งเราเตอร์ใหม่ หรือเปลี่ยน-โครงร่างการทำงานของเราเตอร์	หากต้องการกำหนดค่าเครื่องและอุปกรณ์มือถืออีกครั้ง โปรดดูที่ ก่อนใช้งานครั้งแรก-การเชื่อมต่อไร้สาย
สัญญาณเครือข่ายไร้สายอ่อน	ย้ายเราเตอร์ให้ใกล้กับอุปกรณ์ให้มากที่สุด
สัญญาณไร้สายถูกรบกวนโดยเตาอบ-ไมโครเวฟที่วางไว้ใกล้อุปกรณ์	ปิดเตาอบไมโครเวฟ หลีกเลี่ยงการใช้เตาไมโครเวฟและการทำงานจากระยะไกลของเครื่องพร้อมกัน ไมโครเวฟรบกวนสัญญาณ WiFi

12.2 รหัสข้อผิดพลาด

หากซอฟต์แวร์เกิดข้อผิดพลาดขึ้น จะแสดงผลแสดงข้อความแจ้งข้อผิดพลาด คุณจะพบรายการปัญหาในตารางด้านล่าง

รหัสและรายละเอียด	วิธีการแก้ไข
F102 - ประตูปิดไม่สนิทหรือล็อคประตูชำรุด 1)	ปิดประตู ปิดและเปิดเครื่อง
F111 - เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารใส่ไม่ถูกต้อง	เสียบเซ็นเซอร์อาหารลงในตัวรับจนสุด
F240, F239 - ช่องกตลิมผัสที่จอแสดงผลทำงานไม่ถูกต้อง	ทำความสะอาดพื้นผิวจอแสดงผล จะต้องไม่มีสิ่งสกปรกที่จุดกตลิมผัส
F908 - ระบบของเครื่องไม่สามารถเชื่อมต่อกับแผงควบคุม	ปิดและเปิดเครื่อง
F602, F603 - ไม่มี Wi-Fi 1) 2)	ปิดและเปิดเครื่อง

- 1) หากข้อความแจ้งข้อผิดพลาดต่อไปนี้ยังคงปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล แสดงว่าระบบย่อยมีปัญหาและจะต้องปิดใช้งาน ในกรณีนี้ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- 2) หากข้อผิดพลาดเหล่านี้เกิดขึ้น ฟังก์ชันที่เหลือของเตาอบจะยังคงทำงานไปตามปกติ

12.3 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู อย่านำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลดังนี้

รุ่น (MOD.):

หมายเลขสินค้า (PNC):

หมายเลขซีเรียล (S.N.):

13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

13.1 เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาบ่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงาน หากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเวลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยัง

เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

หากคุณเปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงระดับความร้อนหรืออุณหภูมิที่ยังค้างอยู่

หากตั้งโปรแกรมด้วยตัวตั้งเวลาและระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ชิ้นส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานก่อนเวลาโดยอัตโนมัติสำหรับบางฟังก์ชัน

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ

ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีที่ต้องการ

การอบไม่เปิดพัดลมเพื่อคงความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะดับโดยอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที คุณสามารถปิดหลอดไฟดังกล่าว

อีกครั้ง แต่การประหยัดพลังงานที่คาดหวังจะลดลง
ไปด้วย

14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์
ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่ง
แวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิล
ขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้ง
เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์ ⚡ ร่วมกับขยะใน
ครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลใน
พื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องถิ่น
ของคุณ

เครื่องวิทยุคมนาคมนี้ ได้รับยกเว้นไม่ต้องได้รับ
อนุญาตให้มี ใช้ซึ่งเครื่องวิทยุคมนาคม หรือตั้ง
สถานีวิทยุคมนาคมตามประกาศ กสทช. เรื่อง
เครื่องวิทยุคมนาคม และสถานีวิทยุคมนาคมที่ได้รับ
ยกเว้นไม่ต้องได้รับใบอนุญาตวิทยุคมนาคมตามพ
ระราชบัญญัติวิทยุคมนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕





