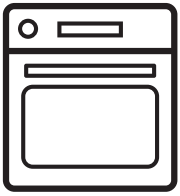
Electrolux

electrolux.com/register



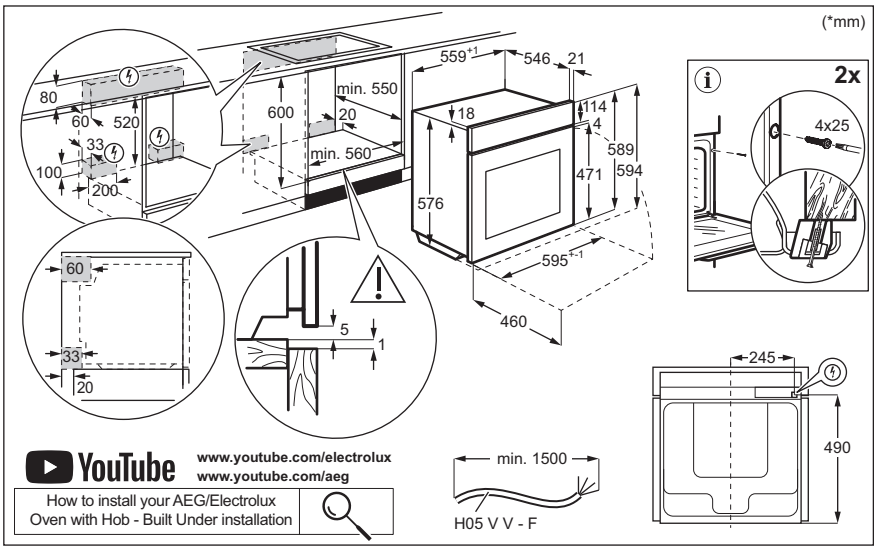
KODDP39H

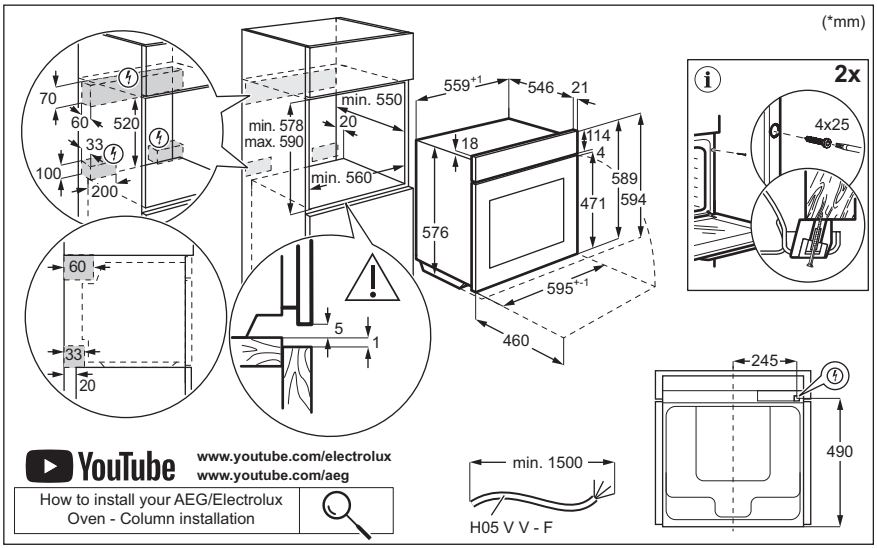
EN User Manual | **Oven** 3

TH คู่มือการใช้งาน | **เตาอบ** 22

VI Hướng dẫn Sử dụng | **Lò** 41

INSTALLATION / การติดตั้ง / CÀI ĐẶT





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....9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....12
8. CLOCK FUNCTIONS....13
9. USING THE ACCESSORIES....14
10. HINTS AND TIPS....15
11. CARE AND CLEANING....17
12. TROUBLESHOOTING....20
13. ENERGY EFFICIENCY....21
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS....21

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- 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.

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.

⚠ 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 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

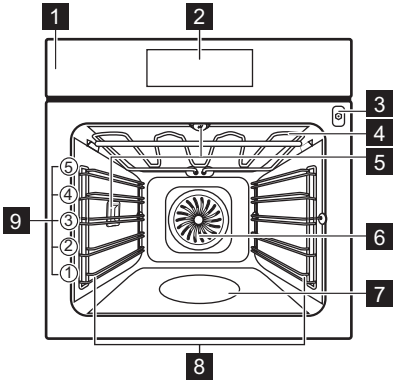
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

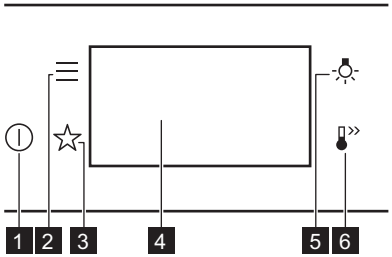
3.1 General overview



1 Control panel
2 Display
3 Socket for the food sensor
4 Heating element
5 Lamp
6 Fan
7 Cavity embossment
8 Shelf support, removable
9 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

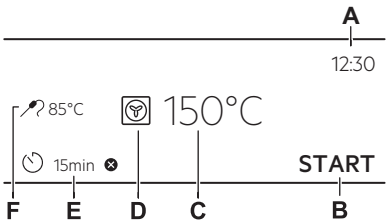
4.1 Control panel overview



1	**ON / OFF** Press and hold to turn the appliance on and off.
2	**Menu** Lists the appliance options and setting functions.
3	**Favourites** Lists the favourite settings.
4	**Display** Shows the current settings of the appliance.
5	**Lamp switch** To turn the lamp on and off.
6	**Fast Heat Up** To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



A. Time of Day
B. START / STOP
C. Temperature
D. Heating functions
E. Timer
F. Food Sensor (selected models only)

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.

Display indicators	
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	The sound alarm function is activated.
STOP	The sound alarm and stop cooking function is activated.

Display indicators	
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.

The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

5.2 Initial preheating and cleaning

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

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

6. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.

Turbo Grilling
To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

True Fan Cooking
To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.

Frozen Foods
Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).

Conventional Cooking
To bake and roast food on one shelf position.

Pizza Function
To bake pizza and other dishes that require more heat from below.

Bottom Heat
Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

Bread Baking
To bake bread.

Dough Proving
To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.

SPECIALS

Preserving
To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.

Dehydrating
To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.

Plate Warming
To preheat plates for serving.

Defrost
To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Au Gratin
For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.

Slow Cooking
Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.

Keep Warm
To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

Moist Fan Baking
This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM

SteamBake
To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
3. Select the heating function and press OK.
4. Set the temperature. Press OK.
5. Press START.

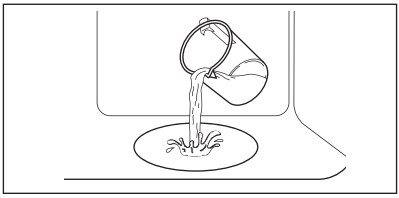
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.

6. STOP - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

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

6.4 Setting: SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water.



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.

3. Turn on the appliance.
4. Set the steam heating function and press OK.
5. Set the temperature and press OK.
6. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
7. Insert the food in the appliance.
8. When the cooking ends, turn off the appliance.
9. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

⚠ WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

6.5 Menu

Press ☰ to enter the menu.

Menu item		Description
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Submenu	Description
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 3 h.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.

Submenu	Description
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ⏻.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

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

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:
- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.
3. Press ✕. Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START .

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
2. Select the preferred setting.
3. Press ☰.
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press **+** to add the setting to the list of: Favourites.
6. Press OK.

↺ - press to reset the setting.

⊗ - press to cancel the setting.

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ☆, 🌡 - press at the same time to turn on the function.

☆, 🌡 - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.

3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Child Lock is activated.
Access to: Timer and lamp is available. The door is locked when the appliance is turned off.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

7.4 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
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.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 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 length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function 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. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press ⏲.
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing • • •.

4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press ⏲.
3. Set the cooking time.
4. Press • • •.
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press ⏲.
2. Press • • •.
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press to show the running time on the main screen.
5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

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

1. Press ⏲.
2. Set the timer value.
3. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**

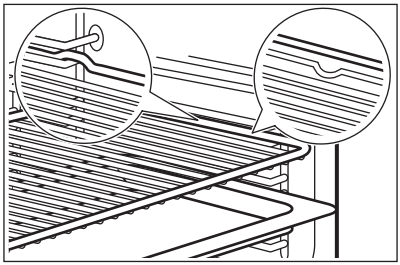
Refer to Safety chapters.

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.



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. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- ℃ - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- - 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.

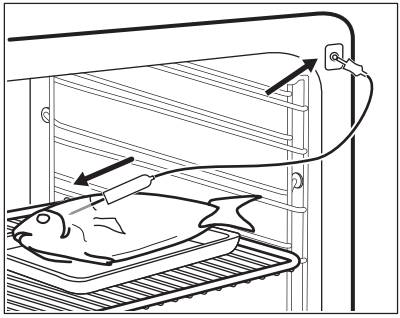
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

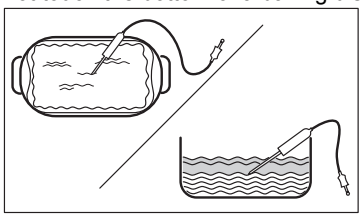
⚠ WARNING!

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. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. 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.



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set 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.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

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.

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - 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 Moist Fan Baking

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

	°C		
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55	3
Potato gratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Bread pudding	190 - 200	55 - 70	3
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	3
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80	3
White bread	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking on one level

			°C		
Small cakes, 20 per tray **1)**	True Fan Cooking	Baking tray **2)**	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray **1)**	Conventional Cooking	Baking tray **2)**	170	20 - 30	3
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie **3)**	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie **3)**	Conventional Cooking	Wire shelf	180	55 - 65	1
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Toast **4) 5)**	Grill	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) Preheat the empty appliance.

2) Use baking tray with the slope towards the door.

3) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

4) Preheat the empty appliance for 5 min.

5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Multilevel baking

			°C		
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray **1)**	True Fan Cooking	Baking tray **2)**	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4

1) Preheat the empty appliance.

2) Use baking tray with the slope towards the door.

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.
- 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.

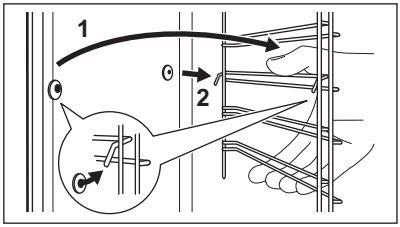
Accessories

- 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

Use it to clean the appliance and burn off the residues.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

⚠ CAUTION!

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 and removable shelf supports.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press ☰ / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

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

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

11.5 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

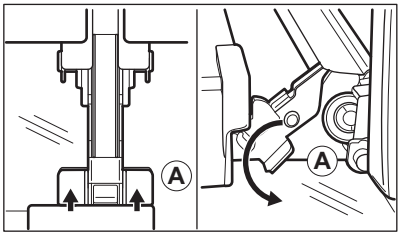
⚠ WARNING!

The door is heavy.

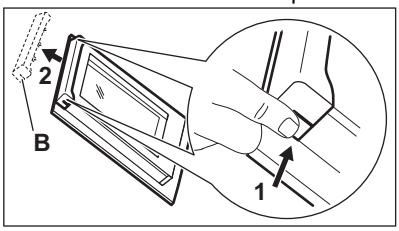
⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

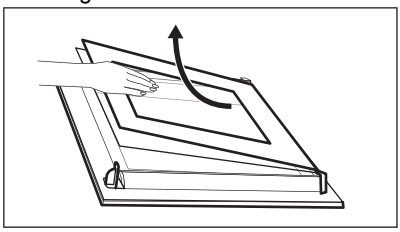
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



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

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.6 Replacing the lamp

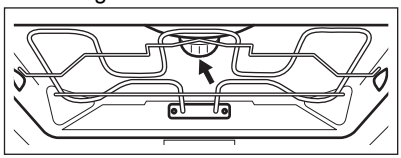
⚠ WARNING!

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.

Top lamp

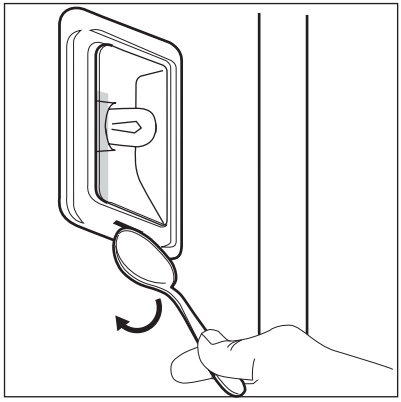
1. Turn the glass cover to remove it.



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

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.



3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
5. Install the glass cover.
6. Install the left shelf support.

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.
ⓘ Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

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. 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.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	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, F439 - 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.

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 Duration 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.

Moist Fan Baking
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.

Being ensured permissible content limitation of some toxic chemicals (RoHS compliant).

RoHS
Compliant

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา

ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการและการซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย....22
2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย....24
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์....26
4. แผงควบคุม....27
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก....27
6. การใช้งานทั่วไป....28
7. ฟังก์ชั่นการทำงานเพิ่มเติม....31
8. ฟังก์ชั่นนาฬิกา....32
9. การใช้อุปกรณ์เสริม....33
10. เคล็ดลับและคำแนะนำ....34
11. การดูแลและทำความสะอาด....36
12. การแก้ไขปัญหา....38
13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน....39
14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม....40

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเช้าในห้อง เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักอื่นๆ 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
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- ก่อนทำความสะอาดแบบไพโรไลติก ให้ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดและทำความสะอาดคราบหรือของเหลวหกส่วนเกินออกจากด้านในเครื่อง

2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

⚠ คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มีในเว็บไซต์ของเรา
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนที่จะติดตั้งตัวเครื่อง ตรวจดูว่าสามารถเปิดฝาเตาอบได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อสายไฟ

⚠ คำเตือน
เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- สำหรับสิงคโปร์ จะใช้การเดินสายไฟแบบติดตั้งถาวรเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหุ้มฉนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน
เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ

- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- ใช้ขวดแก้วและขวดแก้วที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนาเมลเคลือบ:
  - อย่าวางถาดอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างตัวเครื่องโดยตรง
  - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
  - อย่าเก็บจานชื้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
  - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอีนาเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กก้นลึกสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ระวังขณะถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไพโรไลติก

⚠ คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บ/เพลิงไหม้/ไอเคมี (ควัน) ในโหมด Pyrolitic

- ก่อนดำเนินการทำความสะอาดไพโรไลทิคและอุ่นเตาล่วงหน้าครั้งแรก ให้เอาช่องเตาอบออก:
  - เศษอาหารส่วนเกิน คราบน้ำมันหรือไขที่กระเด็นหรือติดอยู่
  - วัตถุที่ถอดออกได้ (รวมถึงชั้นวาง ราวด้านข้าง ฯลฯ ที่ให้มาพร้อมกับเครื่อง) โดยเฉพาะหม้อเคลือบกันติด กระทะ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ
- อ่านคำแนะนำทั้งหมดสำหรับระบบทำความสะอาดไพโรไลติกอย่างละเอียด
- อย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่องขณะที่ระบบทำความสะอาดไพโรไลติกกำลังทำงาน เครื่องจะร้อนจัดและอากาศร้อนจะถูกปล่อยออกจากช่องระบายความร้อนด้านหน้า
- ระบบทำความสะอาดไพโรไลติก เป็นการทำงานที่อุณหภูมิสูงซึ่งอาจทำให้เกิดไอควันเนื่องจากสิ่งตกค้างจากการประกอบอาหารหรือจากวัสดุของเครื่อง จึงแนะนำให้:
  - จัดการระบายอากาศที่ดีระหว่างและหลังการทำความสะอาดด้วยระบบไพโรไลติก
  - จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีในระหว่างและหลังจากการอุ่นเครื่องครั้งแรก
- อย่าทำน้ำหกที่ประตูเตาอบในระหว่างและหลังจากการทำความสะอาดไพโรไลทิคเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายของแผงกระจก
- ไอหรือควันที่เกิดขึ้นจากเตา / สิ่งตกค้างจากการปรุงอาหารที่กล่าวถึงนี้ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมทั้งเด็ก และบุคคลที่มีปัญหาด้านสุขภาพ
- เก็บสัตว์เลี้ยงให้ห่างจากเครื่องในระหว่างและหลังจากการทำความสะอาดไพโรไลทิคและอุ่นเครื่องครั้งแรก สัตว์เลี้ยงขนาดเล็ก (โดยเฉพาะนกและสัตว์เลื้อยคลาน) อาจมีความไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิและควันที่ปล่อยออกมา

- พื้นผิวเคลือบกันติดบนผิวหม้อ กระทะ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ อาจได้รับความเสียหายจากระบบทำความสะอาดไพโรไลติกที่อุณหภูมิสูงของเตาอบที่มีระบบไพโรไลติกทั้งหมด และยังอาจเป็นแหล่งกำเนิดไอควันที่เป็นอันตรายในระดับต่ำ

2.6 ไฟด้านใน

⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

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

2.7 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.8 การกำจัด

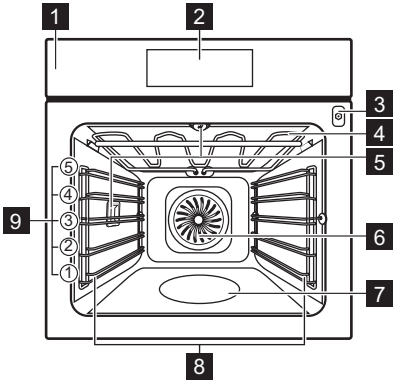
⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

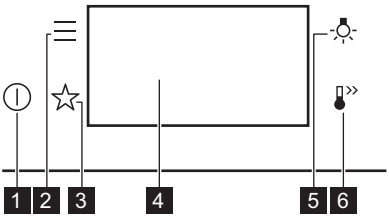
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



1 แผงควบคุม
2 จอแสดงผล
3 เต้าเสียบสำหรับเซ็นเซอร์อาหาร
4 องค์ประกอบความร้อน
5 หลอดไฟ
6 พัดลม
7 รอยนูนที่ถาดรองน้ำ
8 ตัวยึดชั้นวาง ถอดได้
9 ตำแหน่งชั้นวาง

4. แผงควบคุม

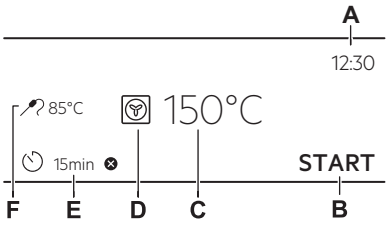
4.1 ภาพรวมแผงควบคุม



1	**ON (เปิด) / OFF (ปิด)** กดค้างเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง
2	**Menu (เมนู)** แสดงตัวเลือกของเครื่องและฟังก์ชันการตั้งค่า
3	**Favourites (รายการโปรด)** แสดงค่าโปรด
4	**จอแสดงผล** แสดงค่าปัจจุบันของเครื่อง
5	**สวิตช์ไฟส่องสว่าง** การเปิดและปิดหลอดไฟ
6	**Fast Heat Up (ทำความร้อนด่วน)** วิธีเปิดหรือปิดฟังก์ชัน: Fast Heat Up (ทำความร้อนด่วน).

4.2 จอแสดงผล

จอแสดงผลที่ตั้งค่าฟังก์ชั่นหลัก



A. Time of Day (นาฬิกา)
B. START (เริ่ม) / STOP (ฟังก์ชั่นไมโครเวฟผสมผสาน)
C. Temperature (อุณหภูมิ)
D. ฟังก์ชันทำความร้อน
E. Timer (ระบบตั้งเวลา)
F. Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) (เฉพาะบางรุ่น)

สถานะจอแสดงผล	
OK	การยืนยันรายการที่เลือก/ค่าปรับตั้ง
〈	ย้อนเมนูกลับไปหนึ่งระดับ
	เลิกทำรายการล่าสุด
	การเปิดและปิดตัวเลือกที่ต้องการ
	เครื่องถูกล็อค
	ฟังก์ชันเสียงแจ้งเตือนถูกเปิดใช้งาน
STOP	ฟังก์ชันเสียงแจ้งเตือนและหยุดการปรุงอาหารถูกเปิดใช้งาน
	เปิดใช้งานเฉพาะข้อความแจ้งเตือนแบบป๊อปอัป
	ฟังก์ชัน Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา) ถูกเปิดใช้งาน
	การยกเลิกค่าปรับตั้ง

The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

⚠ คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเชื่อมต่อครั้งแรก

จอแสดงผลจะแสดงข้อความต้อนรับหลังจากทำการเชื่อมต่อครั้งแรก

คุณต้องตั้งค่า: Language (ภาษา), Display Brightness (ความสว่างหน้าจอ), Key Tones (เสียงปุ่ม), Buzzer Volume (ระดับเสียง), Time of Day (นาฬิกา)

5.2 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไป ปล่อยให้เครื่องทำงาน 1 ชม.
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงาน 15 นาที
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงาน 15 นาที
5. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
6. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
7. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าในตำแหน่งเดิม

6. การใช้งานทั่วไป

⚠ คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ฟังก์ชันทำความร้อน

STANDARD (มาตรฐาน)

	Grill (ย่าง) ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชิ้นบาง และปิ้งขนมปัง
	Turbo Grilling (ปิ้งย่างเทอร์โบ) อบเนื้อชิ้นใหญ่หรือสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นเดียว อบกราแตงและทำให้หน้าเกรียม
	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท) อบเนื้อและอบเค้ก ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่าการอบแบบทั่วไป เนื่องจากพัดลมช่วยกระจายความร้อนทั่วเตาอบ
	Frozen Foods (อาหารแช่แข็ง) เหมาะสำหรับอาหารพร้อมรับประทาน (เช่น เฟรนช์ฟรายส์ โครเก็ต หรือปอเปี๊ยะ)
	Conventional Cooking (อบปกติ) สำหรับอบและย่างอาหารในตำแหน่งชั้นเดียว
	Pizza Function (ฟังก์ชั่นทำพิซซ่า) อบพิซซ่าและเมนูอื่นที่ต้องการความร้อนจากด้านล่างมากเป็นพิเศษ
	Bottom Heat (เปิดร้อนด้านล่าง) เลือกฟังก์ชันนี้หลังจากปรุงอาหารเสร็จ เพื่ออบให้ด้านล่างอาหารเกรียมขึ้นเล็กน้อย ใช้ชั้นวางระดับล่างสุด
	Bread Baking (การอบขนมปัง) เพื่ออบขนมปัง
	Dough Proving (หมักแป้งโด) เร่งการพักแป้งที่ผสมยีสต์ให้ขึ้นฟูเร็วขึ้น ปิดผิวหน้าของแป้งเพื่อไม่ให้แห้ง

SPECIALS (พิเศษ)

	Preserving (ถนอมอาหาร) สำหรับถนอมผักและผลไม้ ให้วางขวดถนอมอาหารในถาดอบที่เติมน้ำ โดยใช้ขวดทนความร้อนที่มีฝาแบบล็อกหรือเกลียวขนาดเดียวกัน ใช้ชั้นวางตำแหน่งล่างสุด
	Dehydrating (ไล่น้ำ) อบแห้งผลไม้ ผัก และเห็ดที่หั่นเป็นชิ้น ให้อากาศชื้นระบายออกและผลไม้อบแห้งได้ดี ควรเปิดประตูเตาอบเป็นระยะระหว่างการอบแห้ง
	Plate Warming (อุ่นจาน) เพื่อเตรียมความร้อนของจานก่อนเสิร์ฟ
	Defrost (ละลายน้ำแข็ง) ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง
	Au Gratin (โอกราแตง) สำหรับอาหาร เช่น ลาซานญ่าหรือกราแตงมันฝรั่ง อบกราแตงและทำให้เกรียม

Slow Cooking (ปรุงสุกช้า ๆ)
กระบวนการปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ เหมาะสำหรับปรุงอาหารเนื้อนุ่ม (เช่น เนื้อวัว ลูกวัว หรือเนื้อแกะ) เพื่อรสชาติที่เข้มข้นและสีสันที่สวยงาม ควรย่างเนื้อก่อนนำเข้าเตาอบ

Keep Warm (รักษาอุณหภูมิ)
อุ่นอาหารให้คงอุณหภูมิ โปรดทราบว่าอาหารบางจานอาจจะสุกต่อไปและแห้งลงได้ในขณะที่เตายังอุ่นอยู่ คลุมอาหารไว้หากจำเป็น

Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น)
ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อช่วยประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชั่นนี้ อุณหภูมิภายในเครื่องอาจแตกต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ใช้ความร้อนที่หลงเหลืออยู่ กำลังความร้อนอาจลดลง โปรดดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ การใช้งานทั่วไป หมายเหตุเกี่ยวกับ: Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น)

STEAM (อบไอร้อน)

SteamBake
เพิ่มความชื้นระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้สีและความกรอบที่กำลังพอดีระหว่างการอบ เพิ่มความฉ่ำให้อาหารระหว่างการอุ่น

6.2 หมายเหตุเกี่ยวกับ: Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น)

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

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชั่นทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ขณะใช้ฟังก์ชั่นนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำในการปรุง โปรดดูที่ เคล็ดลับและคำแนะนำ Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น) สำหรับคำแนะนำทั่วไปในการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

6.3 การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความร้อน

1. เปิดเครื่อง หน้าจอจะแสดงฟังก์ชันความร้อนเริ่มต้นและอุณหภูมิ
2. กดที่สัญลักษณ์ของฟังก์ชั่นทำความร้อน เพื่อเข้าสู่เมนูย่อย
3. เลือกฟังก์ชันทำความร้อน แล้วกด OK
4. ตั้งอุณหภูมิ กด OK
5. กด START

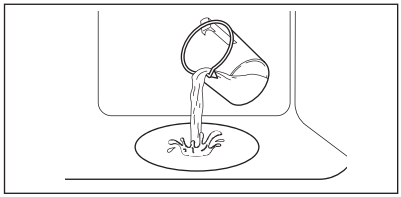
Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) - สามารถเสียบเซ็นเซอร์ได้ทุกเมื่อก่อนหรือระหว่างการปรุงอาหาร โปรดดูที่ การใช้อุปกรณ์เสริม, เซ็นเซอร์อาหาร

6. STOP - กดเพื่อปิดฟังก์ชั่นทำความร้อน
7. ปิดเครื่อง

ⓘ
หลอดไฟอาจดับโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 80°C ในบางฟังก์ชันทำความร้อนบางฟังก์ชัน

6.4 การตั้งค่า: SteamBake - การปรุงอาหารด้วยไอน้ำ

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
2. เติมน้ำประปาลงในช่องเว้าของเตาอบ



ความจุสูงสุดของช่องเว้าคือ 250 มล. อย่าเติมถาดรองน้ำเพิ่มระหว่างการปรุงอาหารหรือขณะเตาร้อน

3. เปิดเครื่อง
4. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนด้วยไอน้ำ แล้วกด OK
5. ตั้งอุณหภูมิ แล้วกด OK
6. อุ่นเครื่องเปล่าไว้ 10 นาที เพื่อทำให้เกิดความชื้น
7. ใส่อาหารในเครื่อง
8. เมื่อการปรุงอาหารสิ้นสุด ให้ปิดเครื่อง
9. เมื่อเครื่องเย็น ให้ซับน้ำที่เหลือออกจากช่องแนวนุนโดยใช้ผ้านุ่ม

⚠ **คำเตือน**
เปิดฝาอย่างระมัดระวัง ความชื้นที่ระบายออกมาอาจทำให้เกิดการลวกได้

6.5 Menu (เมนู)

กด ☰ เพื่อเข้าสู่เมนู

รายการเมนู		คำอธิบาย
Assisted Cooking (ระบบช่วยปรุงอาหาร)		แสดงรายการโปรแกรมอัตโนมัติ
Cleaning (การทำความสะอาด)		แสดงโปรแกรมการทำความสะอาด
Favourites (รายการโปรด)		แสดงค่าโปรด
Options (ตัวเลือก)		ตั้งค่าเครื่อง
Settings (ค่าปรับตั้ง)	Setup (ตั้งค่า)	ตั้งค่าเครื่อง
	Service (การให้บริการ)	แสดงเวอร์ชั่นซอฟต์แวร์และโครงร่างการทำงาน

เมนูย่อยสำหรับ: Cleaning (การทำความสะอาด)

เมนูย่อย	คำอธิบาย
Pyrolytic cleaning, quick (รวดเร็ว)	ระยะเวลา: 1 h
Pyrolytic cleaning, normal (ปกติ)	ระยะเวลา: 1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense (เข้มข้น)	ระยะเวลา: 3 h

เมนูย่อยสำหรับ: Options (ตัวเลือก)

เมนูย่อย	คำอธิบาย
Light (ไฟ)	เปิดและปิดหลอดไฟ
Child Lock (ล็อคป้องกันเด็ก)	ป้องกันการเปิดใช้งานเครื่องโดยไม่ได้ตั้งใจ
Fast Heat Up (ทำความร้อนด่วน)	ลดเวลาในการทำความร้อน สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชั่นทำความร้อนบางส่วนเท่านั้น
Cleaning Reminder (แจ้งเตือนการทำความสะอาด)	เปิดและปิดการแจ้งเตือน
Digital Clock Style (รูปแบบนาฬิกาดิจิตอล)	ปรับรูปแบบเวลาที่แสดง

เมนูย่อยสำหรับ: Settings (ค่าปรับตั้ง)

Setup (ตั้งค่า)

เมนูย่อย	คำอธิบาย
Language (ภาษา)	ตั้งค่าภาษาของเครื่อง
Display Brightness (ความสว่างหน้าจอ)	ต้งค่าความสว่างหน้าจอ
Key Tones (เสียงปุ่ม)	เปิดและปิดเสียงของปุ่มกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงแจ้งเตือนสำหรับ ⏻
Buzzer Volume (ระดับเสียง)	ตั้งค่าระดับเสียงของปุ่มและสัญญาณต่าง ๆ
Time of Day (นาฬิกา)	ตั้งค่าวันที่และเวลาปัจจุบัน

Service (การให้บริการ)

เมนูย่อย	คำอธิบาย
Demo Mode (โหมดสาธิต)	รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468
Software Version (เวอร์ชั่นซอฟต์แวร์)	ข้อมูลเกี่ยวกับเวอร์ชั่นซอฟต์แวร์
Reset All Settings (รีเซ็ตค่าทั้งหมด)	คืนค่าจากโรงงาน

6.6 การตั้งค่า: Assisted Cooking (ระบบช่วยปรุงอาหาร)

เมนูย่อย Assisted Cooking (ระบบช่วยปรุงอาหาร) ประกอบด้วยฟังก์ชันและโปรแกรมเพิ่มเติมที่ออกแบบมาสำหรับอาหารเฉพาะประเภท อาหารแต่ละจานในเมนูย่อยนี้มีการจัดเตรียมที่เหมาะสม คุณสามารถปรับเวลา อุณหภูมิระหว่างการปรุงอาหารได้

สำหรับอาหารบางประเภท คุณสามารถปรุงด้วย Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) ระดับการปรุงสุก

- Rare (แรร์)
- Medium (มีเดียม)
- Well Done (เวลดัน)

สำหรับอาหารบางประเภท คุณสามารถปรุงด้วย Weight Automatic (น้ำหนักอัตโนมัติ)

1. เปิดเครื่อง
2. กด ☰
3. กด ✕ กดปุ่ม Assisted Cooking (ระบบช่วยปรุงอาหาร)
4. เลือกเมนูหรือประเภทอาหาร
5. างอาหารลงในเครื่อง แล้วกด START

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

7.1 Favourites (รายการโปรด) ☆

คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าที่ชื่นชอบได้สูงสุด 3 รายการ เช่น ฟังก์ชันทำความร้อนและระยะเวลาการปรุงอาหาร

1. เปิดเครื่อง
2. เลือกค่าที่ต้องการ
3. กด ☰
4. เลือก: Favourites (รายการโปรด) / บันทึกค่าในปัจจุบัน.
5. กด **+** เพื่อเพิ่มการตั้งค่าในรายการ: Favourites (รายการโปรด)
6. กด OK

↩ - กดเพื่อรีเซ็ตการตั้งค่า

⊗ - กดเพื่อยกเลิกการตั้งค่า

7.2 ล็อคฟังก์ชั่น

ฟังก์ชั่นนี้ป้องกันการเปลี่ยนการทำงานของอุปกรณ์โดยไม่ได้ตั้งใจ

1. เปิดเครื่อง
2. ตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อน:
3. ☆ 🌡 - กดพร้อมกันเพื่อเปิดฟังก์ชั่น

☆, 🌡 - กดพร้อมกันเพื่อเปิดฟังก์ชั่น

7.3 Child Lock (ล็อคป้องกันเด็ก)

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. เปิดเครื่อง
2. กด ☰
3. เลือก Options (ตัวเลือก) / Child Lock (ล็อคป้องกันเด็ก)
4. กดตัวอักษรรหัสตามลำดับตัวอักษร
5. ปิดเครื่อง

Child Lock (ล็อคป้องกันเด็ก) is activated.
เข้าถึง: Timer (ระบบตั้งเวลา) และไฟส่องสว่างได้
ประตูจะล็อกเมื่อเครื่องอยู่ในสถานะปิด

เปิดใช้เครื่อง กดรหัสตัวอักษรเรียงตามลำดับตัวอักษร

หากต้องการปิดฟังก์ชันนี้ ให้ทำตามขั้นตอนเดิมอีกครั้ง

7.4 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชั่นทำความร้อนกำลังทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

🌡 (°C)	🕐 (ชม.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	3

หากคุณต้องการใช้ฟังก์ชั่นทำความร้อนนานกว่าเวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้ตั้งเวลาอบ โปรดดูที่ฟังก์ชั่นนาฬิกา

ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชั่นต่อไปนี้ Light (ไฟ) Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) เวลาสิ้นสุด

7.5 พัดลมระบายความร้อน

ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณปิดเครื่อง พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

8. ฟังก์ชั่นนาฬิกา

8.1 รายละเอียดฟังก์ชั่นนาฬิกา

ฟังก์ชัน	คำอธิบาย
Timer (ระบบตั้งเวลา)	การตั้งค่าระยะเวลาปรุงสุก สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที คุณสามารถตั้งค่าการทำงานเมื่อหมดเวลาได้ตามต้องการ: End Action (สิ้นสุดการทำงาน)
End Action (สิ้นสุดการทำงาน)	Sound Alarm (เสียงเตือน) - เมื่อหมดเวลาจะมีเสียงแจ้งเตือน คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันนี้ได้ทุกเมื่อ แม้ในขณะที่เครื่องปิดอยู่
	Sound Alarm and stop cooking (เสียงเตือนและหยุดการปรุงสุก) - เมื่อหมดเวลาจะมีเสียงแจ้งเตือนและฟังก์ชันความร้อนจะหยุดทำงาน
	Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น) - เมื่อหมดเวลา จะมีข้อความแสดงบนหน้าจอ คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันนี้ได้ทุกเมื่อ แม้ในขณะที่เครื่องปิดอยู่
Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)	การเลื่อนเวลาเริ่มต้นและ/หรือเวลาสิ้นสุดการอบ
Time Extension (เพิ่มเวลา)	การยืดเวลาปรุงสุก
Uptimer (ตั้งเวลานับเพิ่ม)	กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที คุณสามารถเปิดและปิดฟังก์ชันได้ ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

8.2 การตั้งค่า: Time of Day (นาฬิกา)

1. เปิดเครื่อง
2. กด: Time of Day (นาฬิกา)
3. ตั้งเวลา
4. กด OK

8.3 การตั้งค่า: Timer (ระบบตั้งเวลา)

1. เลือกฟังก์ชั่นทำความร้อนและตั้งค่าอุณหภูมิ
2. กด ⏲
3. ตั้งเวลา

คุณสามารถเลือกการทำงานเมื่อสิ้นสุดได้โดยการกด ● ● ●

4. กด OK ทำซ้ำขั้นตอนจนกว่าหน้าจอจะแสดงหน้าหลัก

เมื่อเหลือเวลาในการปรุงประมาณ 10% และอาหารยังไม่สุก สามารถขยายเวลาได้ นอกจากนี้คุณยังสามารถแก้ไขฟังก์ชั่นทำความร้อนได้ กด **+1min** เพื่อขยายเวลาในการปรุงอาหาร

8.4 การตั้งค่า: Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)

1. ตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อนและอุณหภูมิ
2. กด ⏲
3. ตั้งเวลาปรุงสุก
4. กด ● ● ●
5. กด: Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)
6. เลือกเวลาที่ต้องการเริ่ม
7. กด OK ทำซ้ำขั้นตอนจนกว่าหน้าจอจะแสดงหน้าหลัก

8.5 การตั้งค่า: Uptimer (ตั้งเวลานับเพิ่ม)

1. กด ⏲
2. กด ● ● ●
3. กด: Uptimer (ตั้งเวลานับเพิ่ม)
4. เลื่อนหรือกด เพื่อแสดงเวลาทำงานบนหน้าจอหลัก
5. กด OK ทำซ้ำขั้นตอนจนกว่าหน้าจอจะแสดงหน้าหลัก

8.6 การเปลี่ยนการตั้งค่าตัวตั้งเวลา

คุณสามารถแก้ไขเวลาที่กำหนดได้ระหว่างการปรุงสุกทุกเมื่อ

1. กด ⏲
2. ตั้งค่าตั้งเวลา
3. กด OK

9. การใช้อุปกรณ์เสริม

⚠ คำเตือน

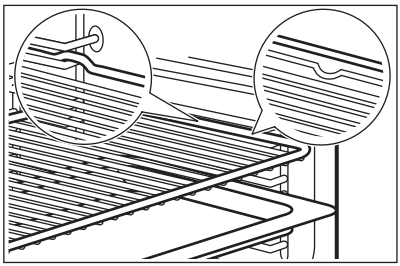
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดจำหน่ายในพื้นที่

การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ถาด) ไว้ระหว่างรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบ



หากถาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ห้นเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ถาดที่มีรู ให้วางถาด / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

9.2 Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

วัดอุณหภูมิภายในอาหาร สามารถใช้ได้กับฟังก์ชั่นทำอาหารทั้งหมด

ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่

- ℃ - อุณหภูมิภายในเครื่อง ควร°Cสูงกว่าอุณหภูมิใจกลางอาหารอย่างน้อย 25
- 🍢 - อุณหภูมิใจกลางอาหาร

คำแนะนำ:

- วัตถุดิบควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ห้ามใช้สำหรับอาหารเหลว
- ในระหว่างการปรุงอาหาร ต้องสอดเข็มของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารลงในจานจนสุด

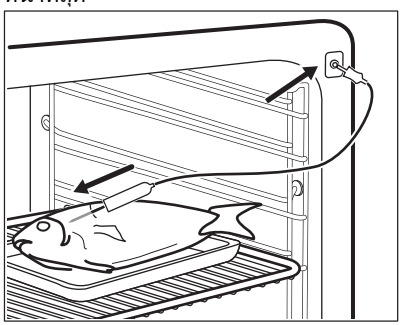
เครื่องจะคำนวณเวลาสิ้นสุดการปรุงสุกโดยประมาณไว้ มันจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร, ฟังก์ชันความร้อน และอุณหภูมิ

ปรุงอาหารด้วย: Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

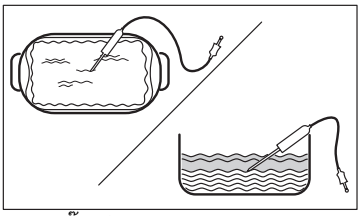
⚠ คำเตือน

อาจเกิดแผลไหม้ได้ เนื่องจากเซนเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารและฐานรองชั้นวางเริ่มร้อนขึ้น อย่าสัมผัสที่จับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารด้วยมือเปล่า ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเสมอ

1. เปิดเครื่อง
2. ตั้งค่าฟังก์ชันความร้อนหรือเลือกเมนูอาหารและปรับอุณหภูมิเตาอบหากจำเป็น
3. ใส่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารในจาน:
   เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลา
   สอดเข็มทั้งเล่มของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปตรงกลางเนื้อสัตว์หรือปลาตรงส่วนที่หนาที่สุด



พาสต้า
เสียบปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปที่ส่วนกลางของพาสต้าพอดี เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องปักนิ่งอยู่กับที่ระหว่างการอบ อาศัยวัตถุดิบที่เนื้อแน่นเพื่อให้ไม่เคลื่อนที่ ใช้ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคนของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร ปลายของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องไม่สัมผัสกับด้านล่างของจานอบ



4. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้ากับเต้ารับที่อยู่ภายในเครื่อง โปรดดูที่ รายละเอียดผลิตภัณฑ์

จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิปัจจุบันของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร

5. - กดเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิแกนกลางของเซ็นเซอร์
6. ● ● ● - กดเพื่อเลือกตัวเลือกที่ต้องการ:
   - Sound Alarm (เสียงเตือน) - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
   - Sound Alarm and stop cooking (เสียงเตือนและหยุดการปรุงสุก) - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น จากนั้นเตาอบจะหยุดทำงาน
7. เลือกตัวเลือกที่ต้องการแล้วกดซ้ำ ๆ OK เพื่อไปยังหน้าจอหลัก
8. กด START .
9. เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น
10. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจากเต้ารับ จากนั้นนำจานออกจากเครื่อง

10. เคล็ดลับและคำแนะนำ

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านี้ คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

ดูคำแนะนำในการปรุงอาหารเพิ่มเติมได้จากตารางการปรุงอาหารในเว็บไซต์ของเรา ค้นหาคำแนะนำในการปรุงอาหารได้จากหมายเลข PNC ที่แผ่นป้ายข้อมูลที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเครื่อง

สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:

	ประเภทอาหาร
	ฟังก์ชันทำความร้อน
°C	อุณหภูมิ
	อุปกรณ์เสริม
	ตำแหน่งชั้นวาง
	เวลาปรุงอาหาร (นาที)

10.2 Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น) - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ถาดและภาชนะสีเข้มที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าจานสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

- **ถาดพิซซ่า** - สีเข้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.
- **จานอบ** - สีเข้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- **ถ้วยเล็ก** - เซรามิก, เส้นผ่านศูนย์กลาง 8ซม., ความสูง 5 ซม.
- **ถาดดีบุกฐานกลม** - สีเข้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

10.3 Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น)

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

	°C		
กราแตงพาสต้า	200 - 220	45 - 55	3
กราแตงมันฝรั่ง	180 - 200	70 - 85	3
มุสซากา	170 - 190	70 - 95	3
ลาซานญ่า	180 - 200	75 - 90	3
แคนเนลโลนี	180 - 200	70 - 85	3
พุดดิ้งขนมปัง	190 - 200	55 - 70	3
พุดดิ้งข้าว	170 - 190	45 - 60	3
เค้กแอปเปิล, ทำจากสปอนจ์เค้ก (ถาดกลม)	160 - 170	70 - 80	3
ขนมปังขาว	190 - 200	55 - 70	3

10.4 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: EN 60350-1, IEC 60350-1

การอบชั้นเดียว

			°C		
เค้กชิ้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด**1)**	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ถาดอบ**2)**	150	20 - 30	3
เค้กชิ้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด**1)**	Conventional Cooking (อบปกติ)	ถาดอบ**2)**	170	20 - 30	3
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ชั้นตะแกรง	160	45 - 60	2
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	Conventional Cooking (อบปกติ)	ชั้นตะแกรง	160	45 - 60	2
พาย Apple**3)**	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ชั้นตะแกรง	160	55 - 65	2
พาย Apple**3)**	Conventional Cooking (อบปกติ)	ชั้นตะแกรง	180	55 - 65	1
คุกกี้เนย	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ถาดอบ	140	25 - 35	2
คุกกี้เนย	Conventional Cooking (อบปกติ)	ถาดอบ	140	25 - 35	2

ขนมปังปิ้ง**4) 5)**	Grill (ย่าง)	ชั้นตะแกรง	สูงสุด	1 - 2	5

1) อุ่นเครื่องเปล่าไว้ก่อน
2) ใช้ถาดอบโดยให้ด้านลาดเอียงหันไปทางประตูเตาอบ
3) วางพิมพ์อบ 2 ใบในแนวทแยง (Ø 20 ซม.) ด้านขวาอยู่ในตำแหน่งด้านหน้ามากกว่าด้านซ้าย
4) อุ่นเครื่องเปล่าไว้ 5 นาที
5) ดังนี้: IEC 60350-1:2016 และ IEC 60350-1:2023

อบหลายชั้น

คุกกี้เนย	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ถาดอบ	140	25 - 45	2 และ 4
เค้กชิ้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด**1)**	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ถาดอบ**2)**	150	25 - 35	2 และ 4
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ชั้นตะแกรง	160	45 - 55	2 และ 4
พาย Apple	True Fan Cooking (ใช้พัดลมปรุงสุก-สนิท)	ชั้นตะแกรง	160	55 - 65	2 และ 4

1) อุ่นเครื่องเปล่าไว้ก่อน
2) ใช้ถาดอบโดยให้ด้านลาดเอียงหันไปทางประตูเตาอบ

11. การดูแลและทำความสะอาด

> ⚠ **คำเตือน**
> ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
- ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

การใช้งานทั่วไป

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

อุปกรณ์เสริม

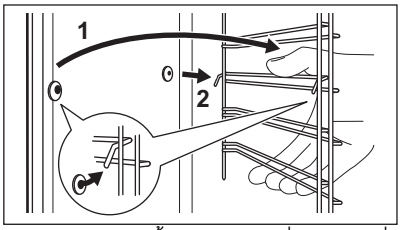
- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน
- อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

11.2 การถอดชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง

3. ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



4. วางฐานรองชั้นวางกลับไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น ทำซ้□าขั้นตอนในลำดับย้อนกลับ

หากมีการจัดหารางลิ้นชัก หมุดยึดจะต้องชี้ไปที่ด้านหน้า

11.3 Pyrolytic Cleaning (การทำความสะอาดระบบไพโรไลทิค)

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อทำความสะอาดเครื่องและเผาคราบตกค้าง

⚠ คำเตือน

อาจทำให้ผิวไหม้ได้

⚠ ข้อควรระวัง

หากมีเครื่องใช้อื่นๆ ติดตั้งในตู้เดียวกัน อย่าใช้งานพร้อมๆ กับฟังก์ชั่นนี้: เนื่องจากเตาอบอาจเสียหายได้

อย่าเริ่มฟังก์ชั่นหากไม่ได้ปิดฝาเตาอบให้สนิท

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
2. ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดรวมถึงฐานรองชั้นวางที่ถอดออกได้
3. ทำความสะอาดด้านล่างของถาดรองน้ำของเตาอบและกระจกฝาด้านในด้วยน้ำอุ่น ผ้าเนื้อนุ่ม และผงฟอกฤทธิ์อ่อน
4. เปิดเครื่อง
5. กด ☰ / Cleaning (การทำความสะอาด)
6. เลือกโหมดการทำความสะอาด

เมื่อการทำความสะอาดเริ่มขึ้น ประตูเตาอบจะล็อค และไฟจะดับลง พัดลมระบายความร้อนจะทำงานที่ความเร็วสูงขึ้น

STOP - กดเพื่อหยุดการทำความสะอาดก่อนที่จะเสร็จสมบูรณ์

ห้ามใช้งานเครื่องจนกว่าสัญลักษณ์ล็อกประตูจะหายไปจากหน้าจอ

7. เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็นลง
8. เช็ดภายในเตาอบให้แห้งด้วยผ้านุ่ม เช็ดคราบตกค้างออกจากด้านล่างของเตาอบ

11.4 Cleaning Reminder (แจ้งเตือนการทำความสะอาด)

หากมีการแจ้งเตือน แนะนำให้ทำความสะอาด

ใช้ฟังก์ชัน: การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไพโรไลติก

11.5 การถอดและติดตั้งประตู

สามารถถอดประตูและแผ่นกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้ จำนวนแผงกระจกแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น

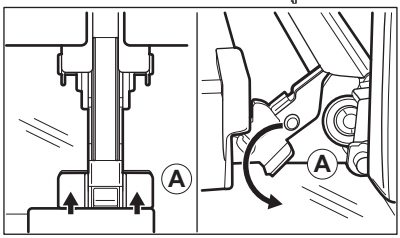
⚠ คำเตือน

ประตูหนัก

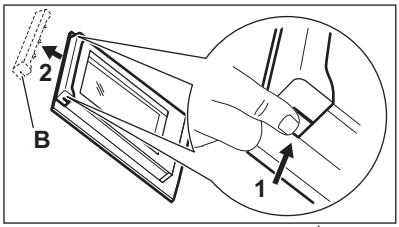
⚠ ข้อควรระวัง

ค่อยๆ จับที่กระจก โดยเฉพาะบริเวณขอบของแผงด้านหน้า กระจกอาจแตกเสียหายได้

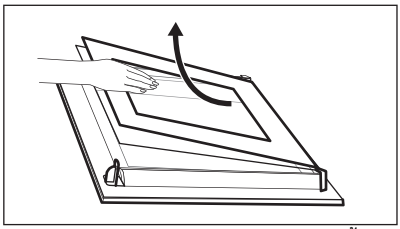
1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
2. เปิดประตูออกให้สุด
3. กดคันล็อก **A** ที่บานพับประตูทั้งสองด้าน



4. ปิดประตูเตาอบให้อยู่ในตำแหน่งเปิดแรก (ที่มุมประมาณ: 70°).
5. จับที่ประตูแต่ละด้านโดยใช้มือด้านละข้าง จากนั้นดึงขึ้นออกจากเตาอบ
6. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง
7. จับขอบประตู **B** ด้านบนทั้งสองข้าง แล้วกดเข้าด้านในเพื่อปลดคลิปล็อก



8. ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
9. จับแผงกระจกประตูไว้ที่ขอบด้านบนทีละด้าน แล้วดึงออกจากตัวกั้น



10. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำและสบู่ เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน

หลังจากทำความสะอาด ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ ติดตั้งแผงเล็กก่อน จากนั้นจึงค่อยติดตั้งแผงที่ใหญ่กว่าและประตู

สอดแผงกระจกเข้าในตำแหน่งที่ถูกต้อง ไม่เช่นนั้นพื้นผิวประตูอาจได้รับความร้อนเกิน

11.6 การเปลี่ยนหลอดไฟ

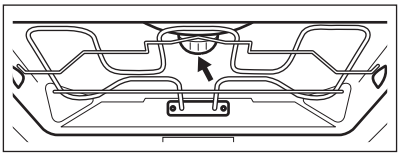
⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ถอดปลั๊กไฟ
3. วางผ้าบนพื้นเตาอบ

ไฟด้านบน

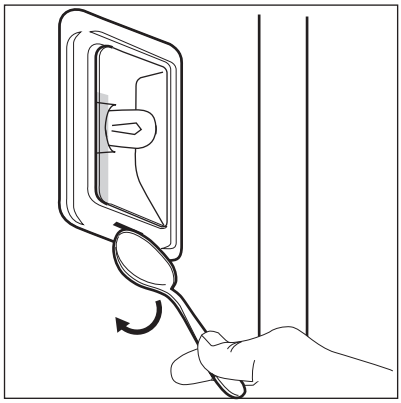
1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก



2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C °C
4. ติดตั้งฝาครอบกระจก

ไฟด้านข้าง

1. ถอดรางรับชั้นด้านซ้ายออกเพื่อเข้าถึงหลอดไฟ.
2. ใช้วัตถุที่ที่อและแคบ (เช่น ช้อนชา) ถอดฝาครอบกระจกออก.



3. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
4. เปลี่ยนหลอดไฟเป็นรุ่นที่เหมาะสม ทนความร้อน ขนาด 300°C
5. ติดตั้งฝาครอบกระจก
6. ติดตั้งรางรับชั้นด้านซ้าย.

12. การแก้ไขปัญหา

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

คำอธิบายปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานหรือใช้งาน-เครื่องได้	เครื่องไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง

คำอธิบายปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
เครื่องไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา ในการตั้งนาฬิกา โปรดดูที่ ฟังก์ชั่นนาฬิกา
	ประตูปิดไม่ถูกต้อง
	ฟิวส์ขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากมีปัญหากับ-ฟิวส์อีก ให้ติดต่อช่างไฟ
	เปิดใช้งานChild Lock (ล็อคป้องกันเด็ก)
หลอดไฟปิดอยู่	หลอดไฟขาด เปลี่ยนหลอดไฟ สำหรับรายละเอียด โปรดดูที่ การดูแลและทำความสะอาด
การตัดกระแสไฟจะสามารถหยุดการทำความสะอาดได้ ทวนซ้ำขั้นตอนการทำความสะอาดหากมีปัญหาระบบไฟในรอบก่อน-หน้า ⓘ	
มีน้ำออกมาจากช่องแนวนุน	มีน้ำมากเกินไปในช่องแนวนุน

12.2 รหัสข้อผิดพลาด

หากซอฟต์แวร์เกิดข้อผิดพลาดขึ้น จอแสดงผลจะแสดงข้อความแจ้งข้อผิดพลาด คุณจะพบรายการปัญหาในตารางด้านล่าง หากข้อความแจ้งข้อผิดพลาดต่อไปนี้ยังคงปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล แสดงว่าระบบย่อยมีปัญหาและจะต้องปิดใช้งาน ในกรณีนี้ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

รหัสและรายละเอียด	วิธีการแก้ไข
F102 - ประตูปิดไม่สนิทหรือล็อคประตูชำรุด	ปิดประตู ปิดและเปิดเครื่อง
F111 - Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)ใส่ไม่ถูก-ช่อง	เสียบFood Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)ลงในเต้ารับจน-สุด
F240, F439 - ช่องกดสัมผัสที่จอแสดงผลทำงานไม่ถูกต้อง	ทำความสะอาดพื้นผิวจอแสดงผล จะต้องไม่มีสิ่งสกปรกที่จุดกด-สัมผัส
F908 - ระบบของเครื่องไม่สามารถเชื่อมต่อกับแผงควบคุม	ปิดและเปิดเครื่อง

12.3 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู อย่านำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลที่นี่

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

13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

13.1 เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาบ่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม
ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ
หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

หากคุณปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงระดับความร้อนหรืออุณหภูมิที่ยังค้างอยู่

หากตั้งโปรแกรมด้วยการเลือก ระยะเวลา และระยะเวลาในทำอาหารนานกว่า 30 นาที ชิ้นส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานก่อนเวลาโดยอัตโนมัติสำหรับบางฟังก์ชัน

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ
เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ
ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีที่จำเป็น

Moist Fan Baking (อบพัดลมแบบมีความชื้น)
ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะดับโดยอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที คุณสามารถปิดหลอดไฟดังกล่าวอีกครั้ง แต่การประหยัดพลังงานที่คาดหวังจะลดลงไปด้วย

14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♺. โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์ 🗑 รวมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องที่ของคุณ

Chào mừng bạn đến với Electrolux! Cảm ơn bạn đã chọn thiết bị của chúng tôi.

Nhận lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin về dịch vụ và sửa chữa:
www.electrolux.com/support

Có thể thay đổi không được báo trước.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN....41
2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN....43
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM....46
4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN....46
5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU....47
6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY....47
7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG....50
8. CHỨC NĂNG CỦA ĐỒNG HỒ....51
9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN....52
10. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN....54
11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH....56
12. XỬ LÝ SỰ CỐ....58
13. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG....60
14. LO NGẠI VỀ MÔI TRƯỜNG....60

1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ trường hợp thương tích hoặc hư hỏng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo về sau.

1.1 An toàn cho trẻ em và người dễ bị tổn thương

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm thể chất, giác quan, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng an toàn và hiểu những mối nguy hiểm có thể xảy ra. Không để trẻ em dưới 8 tuổi và những người khuyết tật ở mức toàn diện và phức tạp tiếp xúc với thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo trẻ không nghịch lò.

- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vứt bao bì đúng cách.
- CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ em và thú nuôi tránh xa thiết bị khi đang sử dụng và khi hạ nhiệt.
- Nếu thiết bị có chức năng an toàn cho trẻ em, chức năng này cần được kích hoạt.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.

1.2 Thông tin an toàn chung

- Chỉ dùng thiết bị này để nấu ăn.
- Đây là thiết bị gia dụng thiết kế để dùng cho một hộ gia đình ở môi trường trong nhà.
- Thiết bị này có thể được sử dụng ở văn phòng, phòng dành cho khách ở khách sạn, phòng dành cho khách ở nhà nghỉ phục vụ bữa sáng, phòng dành cho khách ở trang trại và các địa điểm tương tự khác miễn là mục đích sử dụng không vượt quá mức sử dụng gia dụng (trung bình).
- Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này và thay dây cáp.
- Không sử dụng thiết bị trước khi lắp đặt thiết bị vào cấu trúc có sẵn.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi bộ cấp nguồn trước khi tiến hành bảo trì.
- Nếu dây cấp điện bị hỏng thì dây phải được thay thế bởi nhà sản xuất, Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền của nhà sản xuất hoặc nhân viên có trình độ tương tự để tránh nguy cơ giật điện.
- CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng đã tắt thiết bị trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng hoặc bề mặt của khoang thiết bị.

- Luôn sử dụng loại găng tay dùng cho lò nướng để lấy hoặc đưa các phụ kiện hay đồ dùng trong lò nướng.
- Chỉ sử dụng cảm biến thực phẩm (cảm biến nhiệt độ tâm) được khuyến nghị cho thiết bị này.
- Để tháo giá đỡ kệ, trước tiên hãy kéo mặt trước của giá đỡ rồi kéo phần sau ra khỏi các thành bên. Lắp đặt giá đỡ kệ theo trình tự ngược lại.
- Không sử dụng bộ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch có độ ăn mòn cao hoặc miếng chà xát bằng kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa kính bởi chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
- Trước khi làm sạch bằng nhiệt phân, nhớ lấy hết tất cả phụ kiện và cặn bẩn/đồ ăn tràn ra khỏi khoang thiết bị.

2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

2.1 Lắp đặt

⚠ **CẢNH BÁO!**

Chỉ người có chuyên môn mới được lắp đặt thiết bị này.

- Tháo tất cả bao bì ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Làm theo hướng dẫn lắp đặt trên trang web của chúng tôi.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Không kéo tay cầm của thiết bị.
- Lắp đặt thiết bị ở nơi an toàn, phù hợp và đáp ứng các yêu cầu lắp đặt.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Trước khi lắp thiết bị, hãy kiểm tra xem cửa thiết bị có bị vướng khi mở.
- Thiết bị này được trang bị hệ thống làm nguội bằng điện. Thiết bị phải được vận hành với bộ cấp nguồn điện.

2.2 Kết nối điện

⚠ **CẢNH BÁO!**

Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Đối với Singapore, chỉ sử dụng hệ thống dây điện cố định.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Hãy chắc chắn rằng các thông số trên nhãn máy tương thích với các mức điện áp của nguồn cấp điện.
- Luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm và dây điện. Nếu cần thay dây điện thì việc này phải được tiến hành bởi Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền của chúng tôi.
- Không để dây điện tiếp xúc hoặc ở gần cửa thiết bị hoặc lốc bên dưới thiết bị, đặc biệt khi thiết bị đang chạy hoặc cửa đang nóng.

- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vặn chặt theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để hủy kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoáy khỏi đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3 mm.
- Đóng kín cửa thiết bị trước khi quý vị kết nối giắc cắm với ổ cắm điện.
- Thiết bị này chỉ được cung cấp kèm cáp nguồn.

2.3 Sử dụng

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật hoặc nổ.

- Không được thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo khe thông khí không bị chặn.
- Luôn giám sát thiết bị trong khi vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Hãy cẩn thận khi quý vị mở cửa thiết bị trong khi thiết bị đang hoạt động. Có thể có khí nóng thoát ra.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi tiếp xúc với nước.
- Không tạo áp lực lên cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Mở cửa thiết bị một cách cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần với rượu có thể tạo ra hỗn hợp rượu và không khí.
- Không để tia lửa hoặc ngọn lửa đang mở tiếp xúc với thiết bị khi bạn mở cửa.
- Luôn sử dụng thủy tinh và hũ được phê duyệt cho mục đích bảo quản.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên lò.

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Để tránh làm hỏng hoặc mất màu lớp men:
  - không đặt đồ dùng nấu nướng hoặc các vật dụng khác trực tiếp vào đáy khoang lò.
  - không đặt trực tiếp lá nhôm lên đáy khoang thiết bị.
  - không cho nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
  - không để bát đĩa và thức ăn ẩm trong thiết bị sau khi bạn nấu xong.
  - hãy cẩn thận khi quý vị tháo hoặc lắp các phụ kiện.
- Việc mất màu phần tráng men hoặc thép không gỉ không ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của lò.
- Sử dụng chảo sâu lòng để làm các loại bánh nướng ướt. Nước ép trái cây có thể gây các vết ố cứng đầu.
- Chỉ sử dụng các phụ kiện đi kèm lò này hoặc được nhà sản xuất khuyến nghị.
- Luôn đóng cửa thiết bị khi nấu.
- Nếu thiết bị được lắp đặt đằng sau một tấm nội thất (ví dụ như cánh cửa), hãy đảm bảo rằng cửa không bị đóng khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt và hơi ẩm có thể tích tụ phía sau tấm nội thất kín và gây hư hại thiết bị, phần vỏ hoặc sàn nhà. Không đóng tấm nội thất cho đến khi thiết bị nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.

2.4 Chăm sóc và vệ sinh

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, cháy hoặc hư hỏng thiết bị.

- Trước khi bảo trì, hãy tắt thiết bị và rút phích nguồn ra khỏi ổ nguồn.
- Đảm bảo thiết bị đã nguội. Các tấm kính có thể bị vỡ.
- Thay ngay các tấm cửa kính khi chúng bị hư hỏng. Liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Hãy cẩn thận khi tháo cửa ra khỏi thiết bị, cửa nặng.

- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Vệ sinh thiết bị bằng một mảnh vải mềm, ẩm. Chỉ sử dụng các xà phòng trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tấm làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.
- Nếu quý vị sử dụng nước xịt làm sạch bếp lò, hãy tuân thủ hướng dẫn an toàn trên bao bì của nước xịt.

2.5 Vệ sinh bằng nhiệt phân

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy Cơ bị Thương / Hỏa Hoạn / Chất Thải Hóa Học (Khói) ở Chế Độ Nhiệt Phân.

- Trước khi tiến hành vệ sinh bằng nhiệt phân và làm nóng sơ bộ ban đầu, hãy lấy ra khỏi khoang lò:
  - mọi thức ăn dư thừa, dầu mỡ đổ tràn/cặn bẩn.
  - các bộ phận có thể tháo rời (gồm kệ, ray bên, v.v., được cung cấp kèm sản phẩm) đặc biệt các lọ, chảo, khay, đồ đựng chống dính, v.v.
- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn về vệ sinh bằng nhiệt phân.
- Không để trẻ em đến gần thiết bị khi sử dụng chế độ vệ sinh bằng nhiệt phân. Thiết bị trở nên rất nóng và không khí nóng được thoát ra từ các lỗ thông hơi làm mát phía trước.
- Vệ sinh bằng nhiệt phân là chế độ vận hành ở nhiệt độ cao có thể giải phóng hơi khói từ các thức ăn dư thừa và vật liệu thiết bị, do vậy người dùng nên:
  - đảm bảo thông gió tốt trong và sau khi vệ sinh bằng nhiệt phân.
  - đảm bảo thông gió tốt trong và sau khi làm nóng sơ bộ ban đầu.
- Không làm đổ hoặc để nước có trên cửa lò trong và sau khi vệ sinh bằng nhiệt phân để tránh làm hỏng các tấm kính.
- Hơi khói thoát ra từ bếp lò nhiệt phân / cặn thức ăn như mô tả trên không có hại đối với con người, bao gồm cả trẻ em hoặc người bị bệnh.
- Giữ vật nuôi tránh xa thiết bị trong và sau quá trình vệ sinh bằng nhiệt phân và làm nóng sơ bộ ban đầu. Vật nuôi nhỏ (đặc biệt là chim và bò sát) có thể rất nhạy cảm với sự thay đổi nhiệt độ và hơi khói thải ra.
- Các bề mặt chống dính trên nồi, chảo, khay, đồ dùng, v.v., có thể bị hỏng khi lò nướng nhiệt phân vận hành ở chế độ vệ sinh bằng nhiệt phân nhiệt độ cao và cũng có thể là nguồn tạo ra hơi khói độc hại ở mức độ thấp.

2.6 Chiếu sáng bên trong

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.

- Về các đèn trong sản phẩm này và đèn là phụ tùng bán riêng: Những đèn này nhằm chịu đựng được điều kiện vật lý vô cùng khắc nghiệt trong các thiết bị gia dụng như nhiệt độ, độ rung, độ ẩm hoặc dùng để phát tín hiệu thông tin về trạng thái hoạt động của thiết bị. Chúng không nhằm để sử dụng trong các ứng dụng khác và không phù hợp với việc chiếu sáng phòng của gia đình.
- Sản phẩm này chứa nguồn sáng đạt hiệu suất năng lượng cấp G.
- Chỉ sử dụng đèn có cùng thông số kỹ thuật .

2.7 Bảo dưỡng

- Để sửa chữa thiết bị, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Chỉ sử dụng phụ tùng gốc.

2.8 Thải bỏ

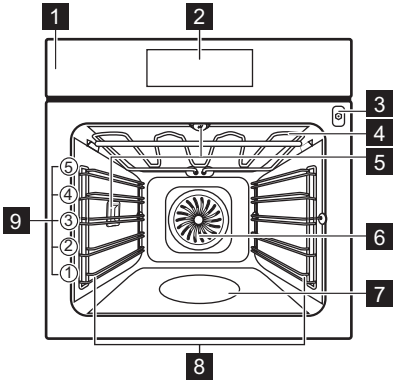
⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt.

- Liên hệ với cơ quan tại địa phương để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị này.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và vứt bỏ dây điện.

3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

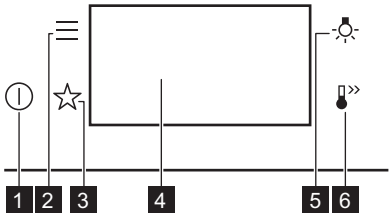
3.1 Tổng quan chung



1. Bảng điều khiển
2. Màn hình
3. Ổ cắm cho cảm biến thực phẩm
4. Bộ phận làm nóng
5. Đèn
6. Quạt
7. Khoang dập nổi
8. Giá đỡ kệ, có thể tháo rời
9. Vị trí kệ

4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

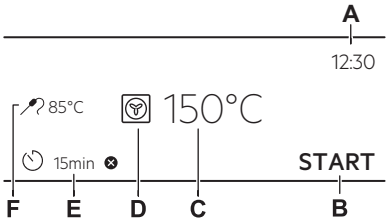
4.1 Tổng quan về bảng điều khiển



1	**ON (Bật) / OFF (Tắt)** Bấm và giữ để bật và tắt thiết bị.
2	**Menu** Liệt kê các tùy chọn thiết bị và chức năng cài đặt.
3	**Favourites (Mục yêu thích)** Liệt kê các cài đặt yêu thích.
4	**Màn hình** Hiển thị các cài đặt hiện tại của thiết bị.
5	**Công tắc đèn** Để bật và tắt đèn.
6	**Fast Heat Up (Làm nóng nhanh)** Để bật và tắt chức năng này: Fast Heat Up (Làm nóng nhanh).

4.2 Màn hình

Màn hình với các chức năng chính.



A. Time of Day (Thời gian trong ngày)
B. START (BẮT ĐẦU) / STOP (DỪNG LẠI)
C. Temperature (Nhiệt Độ)
D. Chức năng làm nóng
E. Timer (Đồng Hồ Hẹn Giờ)
F. Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm) (chỉ các model đã chọn)

Đèn chỉ báo trên màn hình	
OK	Để xác nhận lựa chọn / cài đặt.
〈	Để quay lại một mức trong menu.
↩	Để đảo ngược hành động cuối cùng.

Đèn chỉ báo trên màn hình	
	Để bật và tắt các tùy chọn.
	Lò đã được khóa.
	Chức năng báo bằng âm thanh được bật.
STOP	Chức năng cảnh báo bằng âm thanh và dừng nấu được bật.
	Chỉ tin nhắn bật lên được bật.

Đèn chỉ báo trên màn hình	
	Chức năng Delayed start (Hoãn bắt đầu) được bật.
	Để hủy cài đặt.

The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

5. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

⚠ CẢNH BÁO!
Tham khảo các chương về An Toàn.

5.1 Kết Nối Đầu Tiên

Màn hình hiển thị thông điệp chào mừng sau kết nối đầu tiên.

Bạn phải thiết lập: Language (Ngôn Ngữ), Display Brightness (Độ sáng màn hình), Key Tones (Âm phím), Buzzer Volume (Âm lượng chuông), Time of Day (Thời gian trong ngày).

5.2 Làm nóng trước và vệ sinh lần đầu

Làm nóng trước lò trống trước lần sử dụng đầu tiên và tiếp xúc với thực phẩm. Lò có thể phát ra mùi khó chịu và khói. Thông gió phòng trong quá trình làm nóng trước.

1. Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo ra khỏi thiết bị.
2. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Tham khảo Sử dụng hàng ngày. Để lò hoạt động trong 1 giờ.
3. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 15 phút.
4. Đặt chức năng . Cài đặt nhiệt độ tối đa. Để lò hoạt động trong 15 phút.
5. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
6. Chỉ lau chùi thiết bị và phụ kiện bằng khăn vải sợi nhỏ, nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.
7. Đặt phụ kiện và giá đỡ kệ có thể tháo rời về vị trí ban đầu.

6. SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

⚠ CẢNH BÁO!
Tham khảo các chương về An Toàn.

6.1 Chức năng làm nóng

STANDARD (Tiêu Chuẩn)

	Grill (Vỉ Nướng) Để nướng những miếng thực phẩm mỏng và để nướng bánh mì.
	Turbo Grilling (Nướng Tuabin) Để nướng súc thịt cốt-lết lớn hoặc thịt gia cầm còn xương trên một vị trí kệ. Để nướng gratin và để làm chín vàng.
	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự) Nướng thịt và nướng bánh. Đặt nhiệt độ thấp hơn so với Nấu ăn Thông thường vì quạt phân bổ đều nhiệt bên trong lò.

Frozen Foods (Thực Phẩm Đông Lạnh)
Hoàn hảo cho các bữa ăn sẵn (ví dụ: khoai tây chiên, bánh croquette hoặc nem).

Conventional Cooking (Nấu Ăn Thông Thường)
Để nướng và quay thức ăn trên vị trí một kệ.

Pizza Function (Chức Năng Nướng Pizza)
Để nướng pizza và các món ăn khác cần nhiều nhiệt hơn từ bên dưới.

Bottom Heat (Nhiệt Dưới Đáy)
Chọn chức năng này sau một quá trình nấu để thực phẩm chín vàng hơn ở đáy nếu cần. Sử dụng vị trí kệ thấp nhất.

Bread Baking (Nướng Bánh Mì)
Để nướng bánh mì.

Dough Proving (Ủ Bột)
Để tăng tốc độ lên men của bột. Che phủ bề mặt của bột để tránh bị khô.

SPECIALS (Đặc Biệt)

Preserving (Bảo Quản)
Để bảo quản rau củ và trái cây, đặt hũ bảo quản trong khay nướng có đổ nước, sử dụng hũ chịu nhiệt có chốt cài hoặc nắp vặn cùng cỡ. Sử dụng vị trí kệ thấp nhất.

Dehydrating (Khử Nước)
Để sấy trái cây, rau củ và nấm thái lát. Để không khí ẩm thoát ra ngoài và hoa quả khô tốt hơn, thỉnh thoảng nên mở cửa lò nướng trong quá trình sấy.

Plate Warming (Làm Ấm Khay)
Để làm nóng sơ bộ các đĩa trước khi thưởng thức.

Defrost (Rã Đông)
Để rã đông thực phẩm (rau củ và trái cây). Thời gian rã đông phụ thuộc vào số lượng và kích thước của thực phẩm đông lạnh.

Au Gratin
Đối với các món ăn như lasagna hoặc khoai tây gratin. Để nướng gratin và để làm chín vàng.

Slow Cooking (Nấu chậm)
Quá trình nấu ở nhiệt độ thấp. Là lựa chọn hoàn hảo để nấu các món có kết cấu dễ vỡ (ví dụ: thịt bò, thịt bê hoặc thịt cừu). Để có hương vị phong phú hơn và màu nâu tốt hơn, chà thịt trước khi đặt nó vào lò nướng.

Keep Warm (Giữ Ấm)
Giữ ấm thực phẩm. Xin lưu ý rằng một số món ăn có thể tiếp tục chín và khô khi được giữ ấm. Đậy một số món ăn nếu cần thiết.

Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm)
Chức năng này được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu. Khi bạn sử dụng chức năng này, nhiệt độ bên trong lò có thể khác với nhiệt độ đã đặt. Nhiệt dư được sử dụng. Công suất làm nóng có thể bị giảm. Để biết thêm thông tin, xem Sử dụng hàng ngày, Lưu ý về: Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm).

STEAM (Hấp)

SteamBake
Để tạo thêm độ ẩm trong quá trình nấu. Để có được màu sắc và lớp vỏ giòn thích hợp trong quá trình nướng. Để tạo thêm nhiều nước trong quá trình hâm nóng lại.

6.2 Lưu ý: Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm)

Chức năng này đã được sử dụng để tuân thủ các yêu cầu về mức hiệu suất năng lượng và thiết kế sinh tháiEU 65/2014 (theo và EU 66/2014). Kiểm tra theo: IEC/EN 60350-1.

Phải đóng cửa lò trong khi nấu để chức năng không bị gián đoạn và lò hoạt động với hiệu suất năng lượng cao nhất có thể.

Khi quý vị sử dụng chức năng này, đèn sẽ tự động tắt sau 30 giây.

Để xem hướng dẫn nấu ăn, tham khảo Gợi ý và lời khuyên, Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm). Để xem các khuyến nghị chung về tiết kiệm năng lượng, tham khảo Hiệu suất năng lượng, lời khuyên Tiết kiệm năng lượng.

6.3 Thiết lập: Chức năng làm nóng

1. Bật lò lên. Màn hình hiển thị chức năng làm nóng mặc định và nhiệt độ.
2. Bấm vào biểu tượng của chức năng làm nóng để vào menu phụ.
3. Chọn chức năng hâm nóng và bấm OK.
4. Cài đặt nhiệt độ. Bấm OK.
5. Bấm START .

Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm) - bạn có thể cắm cảm biến bất cứ lúc nào trước hoặc trong khi nấu. Tham khảo Sử dụng phụ kiện, Cảm biến thực phẩm.

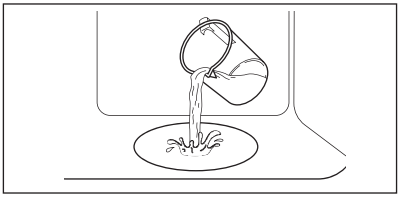
6. STOP - bấm để tắt chức năng làm nóng.
7. Tắt lò.

ⓘ

Đèn có thể tự động tắt ở nhiệt độ dưới 80 °C trong khi thực hiện một số chức năng làm nóng.

6.4 Cài đặt: SteamBake - Nấu hơi

1. Đảm bảo rằng lò đã nguội.
2. Đổ nước máy vào khoang tạo hình.



Sức chứa tối đa của khoang dập nổi là 250 ml. Không đổ thêm nước vào khoang dập nổi trong khi nấu hoặc khi lò đang nóng.

3. Bật lò lên.
4. Đặt chức năng đun hơi và bấm OK.
5. Đặt nhiệt độ và bấm OK.
6. Làm nóng trước lò trống trong 10 phút để tạo độ ẩm.
7. Cho thức ăn vào lò.
8. Khi việc nấu ăn kết thúc, tắt thiết bị.
9. Khi lò nguội, dùng khăn mềm lau nước còn lại trong khoang dập nổi.

⚠ **CẢNH BÁO!**

Mở cửa một cách thận trọng. Hơi bốc ra có thể gây bỏng.

6.5 Menu

Bấm ☰ để nhập menu.

Mục menu	Mô tả
Assisted Cooking (Hỗ trợ nấu nướng)	Liệt kê các chương trình tự động.
Cleaning (Làm Sạch)	Liệt kê các chương trình vệ sinh.
Favourites (Mục yêu thích)	Liệt kê các cài đặt yêu thích.
Options (Tùy chọn)	Để thiết lập cấu hình thiết bị.
Settings (Cài Đặt)	Setup (Thiết lập): Để thiết lập cấu hình thiết bị.
	Service (Dịch Vụ): Hiển thị phiên bản và cấu hình phần mềm.

Menu phụ dành cho: Cleaning (Làm Sạch)

Menu phụ:	Mô tả
Pyrolytic cleaning, quick (Quick (Nhanh))	Thời gian: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal (Thông thường)	Thời gian: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense (Tập trung)	Thời gian: 3 h.

Menu phụ dành cho: Options (Tùy chọn)

Menu phụ:	Mô tả
Light (Đèn)	Bật và tắt đèn.
Child Lock (Khóa trẻ em)	Ngăn chặn việc kích hoạt thiết bị một cách tình cờ.
Fast Heat Up (Làm nóng nhanh)	Rút ngắn thời gian làm nóng. Chỉ có sẵn cho một số chức năng làm nóng.
Cleaning Reminder (Lời Nhắc Làm Sạch)	Bật và tắt nhắc nhở.
Digital Clock Style (Kiểu đồng hồ kỹ thuật số)	Thay đổi định dạng của chỉ báo thời gian hiển thị.

Menu phụ dành cho: Settings (Cài Đặt)

Setup (Thiết lập)

Menu phụ:	Mô tả
Language (Ngôn Ngữ)	Thiết lập ngôn ngữ thiết bị.
Display Brightness (Độ sáng màn hình)	Đặt độ sáng màn hình.
Key Tones (Âm phím)	Bật và tắt âm thanh của các trường chạm. Không thể tắt âm thanh cho ⏻.
Buzzer Volume (Âm lượng chuông)	Cài đặt âm lượng của âm thanh và tín hiệu.
Time of Day (Thời gian trong ngày)	Cài đặt thời gian và ngày hiện tại.

Service (Dịch Vụ)

Menu phụ:	Mô tả
Demo Mode (Chế độ demo)	Mã bật/tắt: 2468
Software Version (Phiên bản phần mềm)	Thông tin về phiên bản phần mềm
Reset All Settings (Đặt lại tất cả cài đặt)	Khôi phục cài đặt nhà máy.

6.6 Cài đặt: Assisted Cooking (Hỗ trợ nấu nướng)

Menu phụ Assisted Cooking (Hỗ trợ nấu nướng) gồm một bộ các chức năng làm nóng bổ sung và các chương trình được thiết kế cho các món ăn riêng. Mỗi món ăn trong menu phụ này được cung cấp với một mức cài đặt phù hợp. Bạn có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ trong khi nấu.

Đối với một số món ăn, bạn cũng có thể nấu bằng chức năng Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm). Mức độ thức ăn được nấu chín:
- Rare (Chín tái)
- Medium (Vừa)
- Well Done (Chín kỹ)

Đối với một số món ăn, bạn cũng có thể nấu bằng chức năng Weight Automatic (Cân tự động).

1. Bật lò lên.
2. Bấm ☰.
3. Bấm 🍴. Nhập Assisted Cooking (Hỗ trợ nấu nướng).
4. Chọn một món ăn hoặc một loại thực phẩm.
5. Đặt đồ ăn vào lò và bấm START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. CHỨC NĂNG BỔ SUNG

7.1 Favourites (Mục yêu thích) ☆

Bạn có thể lưu tối đa 3 cài đặt yêu thích của mình, chẳng hạn như chức năng làm nóng và thời gian nấu.

1. Bật lò lên.
2. Chọn cài đặt ưa thích.
3. Bấm ☰.
4. Chọn: Favourites (Mục yêu thích) / Lưu cài đặt hiện tại.
5. Bấm **+** để thêm cài đặt vào danh sách: Favourites (Mục yêu thích).
6. Bấm OK.

↩ - bấm để đặt lại cài đặt.

⊗ - bấm để hủy cài đặt.

7.2 Khóa chức năng

Chức năng này tránh trường hợp vô tình thay đổi chức năng của lò.

1. Bật lò lên.
2. Đặt chức năng làm nóng.
3. ☆, 🌡 - nhấn cùng lúc để bật chức năng này.

☆, 🌡 - nhấn cùng lúc để tắt chức năng này.

7.3 Child Lock (Khóa trẻ em)

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Bật lò lên.
2. Bấm ☰.
3. Chọn Options (Tùy chọn) / Child Lock (Khóa trẻ em).
4. Bấm các chữ cái mã theo thứ tự bảng chữ cái.
5. Tắt lò.

Child Lock (Khóa trẻ em) is activated.
Truy cập vào: Timer (Đồng Hồ Hẹn Giờ) và đèn có sẵn. Cửa bị khóa khi thiết bị được tắt.

Để kích hoạt việc sử dụng thiết bị, bấm các chữ cái mã theo thứ tự bảng chữ cái.

Để vô hiệu hóa chức năng này, lặp lại các bước trên.

7.4 Tắt tự động

Vì lý do an toàn, nếu chức năng làm nóng đang hoạt động và không thay đổi thiết lập thì lò sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian nhất định.

(°C)	(giờ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
tối đa 250	3

Nếu bạn muốn chạy chức năng làm nóng trong thời gian dài hơn thời gian tắt tự động, hãy đặt thời gian nấu. Tham khảo Chức năng của đồng hồ.

Tính năng Tắt tự động không vận hành khi bật các chức năng: Light (Đèn), Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm), Thời gian kết thúc.

7.5 Quạt làm mát

Khi thiết bị hoạt động, quạt làm mát sẽ tự động bật để làm mát bề mặt thiết bị. Nếu bạn tắt thiết bị, quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động cho đến khi thiết bị nguội hẳn.

8. CHỨC NĂNG CỦA ĐỒNG HỒ

8.1 Mô tả chức năng đồng hồ

Chức năng	Mô tả
Timer (Đồng Hồ Hẹn Giờ)	Để cài đặt thời gian nấu. Tối đa là 23 giờ 59 phút. Bạn có thể cài đặt những gì xảy ra khi thời gian kết thúc bằng cách thiết lập: End Action (Hành động kết thúc).
End Action (Hành động kết thúc)	Sound Alarm (Cảnh báo bằng âm thanh) - khi thời gian kết thúc, tín hiệu sẽ phát ra. Bạn có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi thiết bị đang tắt.
	Sound Alarm and stop cooking (Cảnh báo bằng âm thanh và dừng nấu) - khi thời gian kết thúc, tín hiệu sẽ phát ra và chức năng làm nóng sẽ tắt.
	Pop up message only (Chỉ tin nhắn bật lên) - khi thời gian kết thúc, thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi thiết bị đang tắt.

Chức năng	Mô tả
Delayed start (Hoãn bắt đầu)	Để trì hoãn bắt đầu và/hoặc kết thúc quy trình nấu.
Time Extension (Kéo dài thời gian)	Để kéo dài thời gian nấu.
Uptimer (Đồng hồ hẹn giờ đếm tăng dần)	Để hiển thị thời gian lò hoạt động. Tối đa là 23 giờ 59 phút. Bạn có thể bật và tắt chức năng này. Chức năng này không có tác dụng khi thiết bị hoạt động.

8.2 Thiết lập: Time of Day (Thời gian trong ngày)

1. Bật lò lên.
2. Bấm: Time of Day (Thời gian trong ngày).
3. Cài đặt thời gian.
4. Bấm OK.

8.3 Thiết lập: Timer (Đồng Hồ Hẹn Giờ)

1. Cài đặt chức năng làm nóng và nhiệt độ.
2. Bấm ⏲.
3. Cài đặt thời gian.

Bạn có thể chọn hành động Kết thúc ưa thích bằng cách bấm • • •.

4. Bấm OK. Lặp lại hành động cho đến khi màn hình hiển thị màn hình chính.

Khi còn 10% thời gian nấu và thực phẩm dường như chưa sẵn sàng, bạn có thể kéo dài thời gian nấu. Bạn cũng có thể thay đổi chức năng làm nóng. Bấm **+1min** để kéo dài thời gian nấu.

8.4 Thiết lập: Delayed start (Hoãn bắt đầu)

1. Cài đặt chức năng làm nóng và nhiệt độ.
2. Bấm ⏲.
3. Cài đặt thời gian nấu.
4. Bấm • • •.
5. Bấm: Delayed start (Hoãn bắt đầu).
6. Chọn thời gian bắt đầu mong muốn.
7. Bấm OK. Lặp lại hành động cho đến khi màn hình hiển thị màn hình chính.

8.5 Thiết lập: Uptimer (Đồng hồ hẹn giờ đếm tăng dần)

1. Bấm ⏲.
2. Bấm • • •.
3. Bấm: Uptimer (Đồng hồ hẹn giờ đếm tăng dần).
4. Trượt hoặc bấm để hiển thị thời gian chạy trên màn hình chính.
5. Bấm OK. Lặp lại hành động cho đến khi màn hình hiển thị màn hình chính.

8.6 Thay đổi cài đặt hẹn giờ

Bạn có thể thay đổi thời gian cài đặt trong khi nấu bất cứ lúc nào.

1. Bấm ⏲.
2. Đặt giá trị hẹn giờ.
3. Bấm OK.

9. SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

⚠ **CẢNH BÁO!**

Tham khảo các chương về An Toàn.

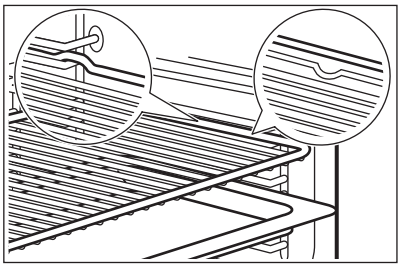
9.1 Lắp phụ kiện

Có sẵn phụ kiện tùy theo từng mẫu lò. Quét mã QR để xem cách sử dụng các phụ kiện đi kèm với lò của quý vị. Bạn có thể đặt hàng riêng phụ kiện tùy chọn. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên lạc với nhà cung cấp tại địa phương của quý vị.

Răng cưa nhỏ ở phía trên tăng thêm độ an toàn và bảo vệ chống nghiêng. Các chỗ lõm

cũng là thiết bị chống nghiêng. Phần rìa xung quanh kệ ngăn không để dụng cụ nấu ăn trượt khỏi kệ.

Lắp phụ kiện (kệ/khay lưới) vào giữa các thanh dẫn hướng của giá đỡ kệ. Đảm bảo rằng kệ chạm vào phía sau bên trong lò nướng.



Nếu khay của quý vị có cạnh dốc, hãy để cạnh đó về phía sau bên trong lò nướng.

Nếu có chữ khắc trên phụ kiện, hãy đảm bảo rằng chữ đó hướng về quý vị.

Nếu sử dụng khay có lỗ, hãy đặt khay/chảo bên dưới để hứng chất lỏng nhỏ giọt.

9.2 Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm)

Tính năng này đo nhiệt độ bên trong thực phẩm. Có thể sử dụng tính năng này với mọi chức năng làm nóng.

Có hai mức nhiệt độ sẽ được cài đặt:

- °C - nhiệt độ bên trong lò. Tối thiểu nhiệt độ phải 25°C cao hơn nhiệt độ trong lõi thực phẩm.
- - nhiệt độ trong lõi thực phẩm.

Khuyến nghị:

- Các thành phần nên ở nhiệt độ phòng.
- Không sử dụng cho các món nước.
- Trong khi nấu, kim của cảm biến thực phẩm phải cắm hết vào món ăn.

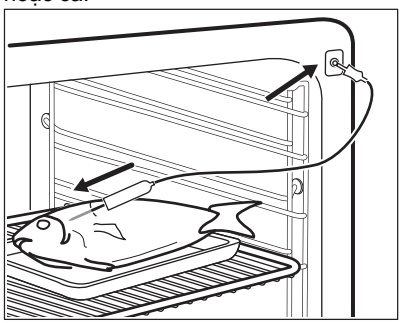
Thiết bị sẽ tính toán thời gian kết thúc nấu xấp xỉ. Khoảng thời gian này phụ thuộc vào lượng thức ăn, chức năng gia nhiệt và nhiệt độ.

Nấu ăn với: Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm)

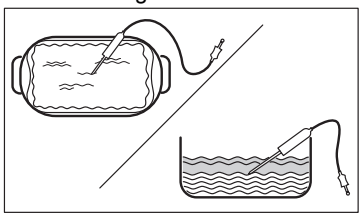
⚠ CẢNH BÁO!

Có nguy cơ bị bỏng nếu Cảm biến Thực phẩm và giá đỡ kệ bị nóng. Không chạm vào tay cầm Cảm biến Thực phẩm bằng tay không. Luôn sử dụng găng tay.

1. Bật lò lên.
2. Cài đặt chức năng làm nóng và nếu cần, cài đặt nhiệt độ lò.
3. Chọc Cảm biến Thực phẩm vào món ăn:
   Thịt, gia cầm và cá
   Chọc toàn bộ kim của Cảm biến Thực phẩm vào phần dày nhất của miếng thịt hoặc cá.



Món casserole
Cắm đầu Cảm Biến Thực Phẩm vào chính giữa món casserole. Cảm biến Thực phẩm cần được đặt ở một vị trí ổn định trong khi nấu. Dùng thành phần cứng để cố định cảm biến. Dùng vành đĩa nướng để đỡ tay cầm bằng silicone của Cảm Biến Thực Phẩm. Đầu Cảm Biến Thực Phẩm không được chạm vào đáy của đĩa nướng.



4. Cắm Cảm biến Thực phẩm vào ổ cắm đặt bên trong lò. Tham khảo Mô tả sản phẩm.

Màn hình hiển thị nhiệt độ hiện tại của Cảm biến Thực phẩm.

5. - nhấn để cài đặt nhiệt độ tâm của cảm biến.
6. ● ● ● - nhấn để cài đặt tùy chọn mong muốn:
   - Sound Alarm (Cảnh báo bằng âm thanh) - khi thức ăn đạt nhiệt độ lõi, âm báo sẽ vang lên.
   - Sound Alarm and stop cooking (Cảnh báo bằng âm thanh và dừng nấu) - khi thức ăn đạt nhiệt độ lõi, âm báo sẽ vang lên và lò dừng.
7. Chọn tùy chọn và nhấn liên tục OK để trở về màn hình chính.
8. Nhấn START .
9. Khi thức ăn đạt nhiệt độ đã đặt, âm báo sẽ vang lên. Kiểm tra xem thức ăn đã được nấu xong chưa. Kéo dài thời gian nấu nếu cần.
10. Rút phích cắm của Cảm biến Thực phẩm khỏi ổ cắm và lấy món ăn ra khỏi lò.

10. GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN

10.1 Khuyến nghị nấu nướng

Nhiệt độ và thời gian nấu trong các bảng chỉ để hướng dẫn. Những thông số này còn phụ thuộc vào công thức món ăn, chất lượng và số lượng thành phần được sử dụng.

Lò của bạn có thể nướng hoặc quay theo cách khác so với lò mà bạn đã có trước đây. Phần gợi ý dưới đây cho biết các cài đặt được khuyên dùng về nhiệt độ, thời gian nấu và vị trí kệ đối với những loại thực phẩm cụ thể.

Tính vị trí kệ từ đáy sàn bếp lò.

Nếu bạn không thể tìm thấy các thiết lập cho một công thức nấu ăn cụ thể, hãy tìm thiết lập tương tự.

Để biết mẹo tiết kiệm năng lượng, hãy tham khảo Hiệu suất năng lượng.

Để xem thêm các khuyến nghị về nấu nướng, tham khảo bảng nấu nướng trên trang web của chúng tôi. Để tìm các Gợi ý nấu nướng, kiểm tra số PNC trên nhãn xếp hạng ở khung phía trước bên trong khoang lò.

Các biểu tượng được sử dụng trong bảng:

	Loại thực phẩm
	Chức năng làm nóng
°C	Nhiệt độ
	Phụ kiện
	Vị trí kệ
	Thời gian nấu (phút)

10.2 Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm) - phụ kiện được khuyên dùng

Sử dụng khuôn thiếc và vật chứa tối màu, không phản quang. Các loại này có khả năng hấp thụ nhiệt tốt hơn bát đĩa sáng màu và phản quang.

- **Chảo pizza** - tối màu, không phản quang, đường kính 28 cm
- **Đĩa nướng** - tối màu, không phản quang, đường kínhr 26 cm
- **Khuôn gốm sứ** - bằng gốm sứ, đường kính 8 cm, chiều cao 5 cm
- **Khuôn thiếc đế bánh flan** - tối màu, không phản quang, đường kính 28 cm

10.3 Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm)

Để có kết quả tốt nhất, hãy làm theo các đề xuất được liệt kê trong bảng dưới đây.

	°C		
Mì ống gratin	200 - 220	45 - 55	3

	℃		
Khoai tây nấu gratin	180 - 200	70 - 85	3
Món Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Món Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Bánh mì pudding	190 - 200	55 - 70	3
Pudding gạo	170 - 190	45 - 60	3
Bánh táo, được làm từ hỗn hợp bánh bông lan (khuôn thiếc bánh tròn)	160 - 170	70 - 80	3
Bánh mì trắng	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Thông tin dành cho các viện kiểm tra

Kiểm tra theo: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nướng ở một mức

			℃		
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)**1)**	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Khay nướng**2)**	150	20 - 30	3
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)**1)**	Conventional Cooking (Nấu Ăn Thông Thường)	Khay nướng**2)**	170	20 - 30	3
Bánh bông lan không chứa chất béo	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Kệ dây	160	45 - 60	2
Bánh bông lan không chứa chất béo	Conventional Cooking (Nấu Ăn Thông Thường)	Kệ dây	160	45 - 60	2
Bánh táo**3)**	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Kệ dây	160	55 - 65	2
Bánh táo**3)**	Conventional Cooking (Nấu Ăn Thông Thường)	Kệ dây	180	55 - 65	1
Bánh quy bơ	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Khay nướng	140	25 - 35	2
Bánh quy bơ	Conventional Cooking (Nấu Ăn Thông Thường)	Khay nướng	140	25 - 35	2

Bánh mì nướng**4) 5)**	Grill (Vỉ Nướng)	Kệ dây	tối đa	1 - 2	5

1) Làm nóng lò trống trước.

2) Đặt khay nướng sao cho dốc lên về phía cửa.

3) 2 khuôn thiếc được đặt chéo (Ø 20 cm). Khuôn bên phải dịch về phía trước so với khuôn bên trái.

4) Làm nóng lò trống trước trong 5 phút.

5) Theo: IEC 60350-1:2016 và IEC 60350-1:2023.

Nướng nhiều mức

Bánh quy bơ	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Khay nướng	140	25 - 45	2 và 4
Bánh nhỏ (20 miếng một khay)**1)**	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Khay nướng**2)**	150	25 - 35	2 và 4
Bánh bông lan không chứa chất béo	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Kệ dây	160	45 - 55	2 và 4
Bánh táo	True Fan Cooking (Nấu Bằng Quạt Thực Sự)	Kệ dây	160	55 - 65	2 và 4

1) Làm nóng lò trống trước.

2) Đặt khay nướng sao cho dốc lên về phía cửa.

11. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

11.1 Lưu ý khi làm sạch

Chất tẩy rửa

- Chỉ lau chùi mặt trước của thiết bị bằng khăn vải sợi nhỏ thấm nước ấm và xà phòng dịu nhẹ.
- Sử dụng dung dịch làm sạch để làm sạch bề mặt kim loại.
- Làm sạch vết bẩn bằng xà phòng dịu nhẹ.

Sử dụng hàng ngày

- Vệ sinh bên trong lò sau mỗi lần sử dụng. Mỡ tích tụ hoặc những cặn khác có thể gây ra lửa.
- Không cất thực phẩm trong lò lâu hơn 20 phút. Chỉ lau khô bên trong lò bằng khăn vi sợi sau mỗi lần dùng.

Phụ kiện

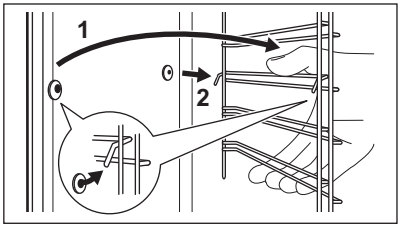
- Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô. Chỉ dùng khăn vải sợi nhỏ với nước ấm và xà phòng dịu nhẹ. Không làm sạch các phụ kiện bằng máy rửa bát.
- Không làm sạch phụ kiện không chống dính bằng chất tẩy rửa bào mòn hoặc các vật có cạnh sắc nhọn.

11.2 Tháo giá đỡ kệ

Tháo giá đỡ kệ để vệ sinh lò.

1. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
2. Kéo phần trước của giá đỡ kệ ra khỏi thành bên cạnh.

3. Kéo đầu phía sau của giá đỡ kệ ra khỏi vách bên và tháo nó ra.



4. Đặt các giá đỡ kệ trở lại vị trí ban đầu. Lặp lại các bước theo thứ tự ngược lại.

Nếu các thanh trượt ống lồng được cung cấp, các chốt giữ của nó phải hướng về phía trước.

11.3 Pyrolytic Cleaning (Làm Sạch Bằng Nhiệt Phân)

Sử dụng nó để làm sạch thiết bị và đốt cháy các chất cặn.

⚠ CẢNH BÁO!

Có nguy cơ gây bỏng.

⚠ THẬN TRỌNG!

Nếu có các thiết bị khác được lắp đặt trong cùng một tủ, không sử dụng các thiết bị đó đồng thời với chức năng này. Điều này có thể làm hỏng bếp lò.

Không khởi động chức năng này nếu chưa đóng kín cửa lò nướng.

1. Đảm bảo thiết bị đã nguội.
2. Tháo mọi phụ kiện và giá đỡ kệ rời.
3. Vệ sinh bên trong khoang lò và cửa kính bên trong bằng nước ấm, khăn mềm và chất tẩy rửa dịu nhẹ.
4. Bật lò lên.
5. Bấm ☰ / Cleaning (Làm Sạch).
6. Chọn chế độ vệ sinh.

Khi bắt đầu vệ sinh, cửa lò khóa và đèn tắt. Quạt làm mát hoạt động ở tốc độ cao hơn.

STOP - nhấn để dừng quá trình vệ sinh trước khi hoàn tất.

Không sử dụng lò tới khi biểu tượng khóa cửa biến mất khỏi màn hình.

7. Khi quá trình làm sạch kết thúc, hãy tắt thiết bị và chờ cho đến khi nó nguội.
8. Vệ sinh bên trong lò bằng khăn mềm. Loại bỏ phần cặn khỏi đáy lò.

11.4 Cleaning Reminder (Lời Nhắc Làm Sạch)

Bạn nên tiến hành làm sạch khi lời nhắc hiển thị.

Sử dụng chức năng: Vệ Sinh Bằng Nhiệt Phân.

11.5 Tháo và lắp cửa

Bạn có thể tháo cửa và các tấm kính bên trong để làm sạch. Số lượng các tấm kính khác nhau tùy vào model thiết bị.

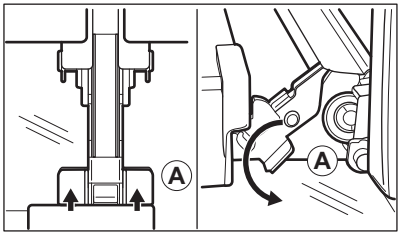
⚠ CẢNH BÁO!

Cửa lò rất nặng.

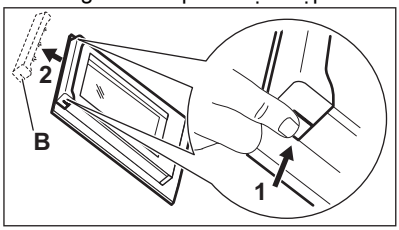
⚠ THẬN TRỌNG!

Xử lý tấm kính cẩn thận, đặc biệt xung quanh các cạnh của tấm ở phía trước. Kính có thể vỡ.

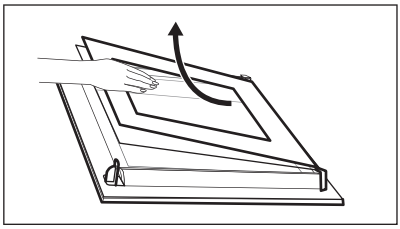
1. Đảm bảo thiết bị đã nguội.
2. Mở hẳn cửa ra.
3. Nhấn các cần kẹp **A** trên hai bản lề cửa.



4. Đóng cửa lò nướng vào vị trí mở thứ nhất (với góc khoảng: 70°).
5. Mỗi tay giữ một bên cánh cửa và nhấc cánh cửa ra khỏi lò theo góc hướng lên trên.
6. Để mặt ngoài của cánh cửa quay xuống trên giẻ mềm đặt lên bề mặt chắc chắn.
7. Giữ phần khung cửa **B** ở mép trên cùng của cánh cửa ở hai bên và đẩy vào bên trong để tháo phần đệm kẹp ra.



8. Kéo thanh rìa cửa về phía trước để tháo ra.
9. Giữ lần lượt các tấm kính cửa bằng cạnh trên cùng và kéo chúng lên, ra khỏi thanh dẫn.



10. Lau tấm kính bằng nước và xà phòng. Lau khô tấm kính cẩn thận. Không làm sạch các tấm kính bằng máy rửa bát.

Sau khi vệ sinh, làm các bước trên theo quy trình ngược lại. Lắp tấm nhỏ trước rồi đến tấm lớn hơn và cửa.

Đảm bảo lắp tấm kính vào đúng vị trí, nếu không bề mặt cửa có thể bị quá nhiệt.

11.6 Thay đèn

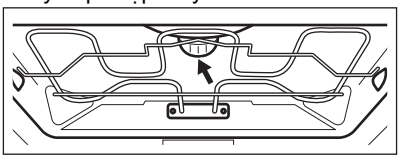
⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật.
Đèn có thể nóng lên.

1. Tắt lò và đợi tới khi lò nguội.
2. Ngắt kết nối lò khỏi nguồn điện chính.
3. Đặt khăn lên đáy khoang lò.

Đèn trên

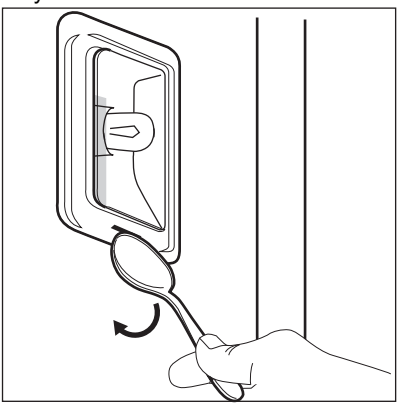
1. Xoay nắp chụp thủy tinh để tháo ra.



2. Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
3. Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
4. Lắp chụp đèn thủy tinh.

Đèn bên cạnh

1. Tháo giá đỡ kệ bên trái để tiếp cận đèn.
2. Sử dụng một đồ vật hẹp, cùn (ví dụ: muỗng cà phê) để nạy tháo nắp chụp thủy tinh.



3. Làm sạch nắp chụp thủy tinh.
4. Thay đèn bằng loại đèn chịu nhiệt 300°C thích hợp.
5. Lắp chụp đèn thủy tinh.
6. Lắp giá đỡ kệ bên trái.

12. XỬ LÝ SỰ CỐ

⚠ CẢNH BÁO!

Tham khảo các chương về An Toàn.

12.1 Phải làm gì nếu...

Mô tả vấn đề	Nguyên nhân và biện pháp khắc phục
Bạn không thể bật hoặc điều khiển lò.	Thiết bị không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách.
Thiết bị không nóng lên.	Đồng hồ không được đặt. Để đặt đồng hồ, tham khảo Chức năng của đồng hồ.
	Cửa không được đóng chính xác.
	Cầu chì bị nổ. Đảm bảo cầu chì là nguyên nhân gây ra vấn đề. Nếu vấn đề vẫn tiếp tục xảy ra, hãy liên hệ với thợ điện có chuyên môn.
	Child Lock (Khóa trẻ em) được bật.
Đèn tắt.	Đèn bị cháy. Thay đèn. Để biết thêm chi tiết, tham khảo Chăm sóc và vệ sinh.
ⓘ Sự cố mất điện luôn làm cho quá trình vệ sinh dừng lại. Hãy vệ sinh lại nếu quá trình này bị gián đoạn do sự cố điện.	
Nước rò rỉ ra khỏi khoang dập nổi.	Có quá nhiều nước trong khoang dập nổi.

12.2 Mã lỗi

Khi phần mềm xảy ra lỗi, màn hình hiển thị thông báo lỗi. Trong bảng dưới đây là danh sách các vấn đề. Khi thông báo lỗi sau đây tiếp tục xuất hiện trên màn hình thì có nghĩa là một hệ thống thành phần có lỗi có thể đã bị tắt. Trong trường hợp đó, hãy liên hệ với đại lý của quý vị hoặc Trung Tâm Dịch Vụ Được Ủy Quyền.

Mã và mô tả	Biện pháp khắc phục
F102 - cửa không đóng hoàn toàn hoặc khóa cửa bị hỏng.	Đóng cửa. Tắt rồi bật lò.
F111 - Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm) không được cắm vào ổ cắm đúng cách.	Cắm hoàn toàn Food Sensor (Cảm Biến Thực Phẩm) vào ổ cắm.
F240, F439 - vùng cảm ứng trên màn hình không hoạt động đúng cách.	Vệ sinh bề mặt màn hình. Đảm bảo không có bụi bẩn trên vùng cảm ứng.
F908 - hệ thống lò không thể kết nối với bảng điều khiển.	Tắt rồi bật lò.

12.3 Dữ liệu dịch vụ

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung tâm Dịch vụ được Ủy quyền.

Dữ liệu cần cung cấp cho trung tâm dịch vụ được ghi trong biển thông số. Bảng thông số nằm ở khung phía trước của lò. Bạn có thể thấy bảng này khi mở cửa. Không tháo tấm xếp hạng khỏi thiết bị.

Chúng tôi khuyên bạn nên viết dữ liệu ở đây:

Model (MOD.) :
Số sản phẩm (PNC):
Số sê-ri (S.N.):

13. HIỆU SUẤT NĂNG LƯỢNG

13.1 Lời khuyên tiết kiệm năng lượng

Các lời khuyên sau đây sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng khi sử dụng lò.

Đảm bảo đóng cửa thiết bị khi thiết bị đang vận hành. Không mở cửa thiết bị quá nhiều trong khi nấu. Giữ miếng đệm cửa sạch sẽ và đảm bảo rằng nó nằm cố định ở đúng vị trí.

Sử dụng dụng cụ nấu bằng kim loại và khuôn thiếc/vật chứa tối màu, không phản quang để cải thiện khả năng tiết kiệm năng lượng.

Không làm nóng lò trước khi nấu, trừ khi có khuyến nghị cụ thể.

Giữ cho thời gian nghỉ giữa các lần nướng càng ngắn càng tốt khi quý vị nấu vài món ăn một lúc.

Nấu bằng quạt
Khi có thể, sử dụng các chức năng nấu bằng quạt để tiết kiệm năng lượng.

Nhiệt dư
Khi thời lượng nấu dài hơn 30 phút, hãy giảm nhiệt độ thiết bị xuống mức tối thiểu trước khi kết thúc nấu 3 - 10 phút. Nhiệt dư bên trong thiết bị sẽ tiếp tục nấu.

Sử dụng lượng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc hâm nóng các món ăn khác.

Khi quý vị tắt thiết bị, màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ hoặc lượng nhiệt còn lại.

Nếu bật chương trình có Thời lượng và thời gian nấu kéo dài hơn 30 phút, các bộ phận làm nóng sẽ tự động tắt sớm hơn trong một vài chức năng của lò.

Giữ cho thức ăn nóng
Chọn thiết lập nhiệt độ thấp nhất có thể để sử dụng lượng nhiệt dư và giữ ấm cho thức ăn. Đèn chỉ báo nhiệt dư hoặc nhiệt độ xuất hiện trên màn hình.

Nấu tắt đèn
Tắt đèn trong khi nấu. Bật đèn lên chỉ khi quý vị cần.

Moist Fan Baking (Nướng dùng quạt giữ hơi ẩm)
Chức năng được thiết kế để tiết kiệm năng lượng trong khi nấu.

Khi bạn sử dụng chức năng này, đèn sẽ tự động tắt sau 30 giây. Bạn có thể bật lại đèn nhưng hành động này sẽ giảm lượng tiết kiệm năng lượng dự kiến.

14. LO NGẠI VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế vật liệu có biểu tượng ♺. Bỏ bao bì vào các thùng tương ứng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người bằng cách tái chế rác thải từ thiết bị điện và điện tử. Không thải bỏ các thiết bị có biểu tượng 🗑 chung với rác thải sinh hoạt. Trả lại sản phẩm cho cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ văn phòng thành phố của bạn.

Phù hợp qui định về giới hạn hàm lượng hóa chất độc hại

(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10/08/2011)

RoHS
Compliant

electrolux.com

701138138-A-422025