



Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



KOHHE00BK

KOHHE00BX

TH คู่มือการใช้งาน | เตาอบ



# การติดตั้ง

(\*mm)

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F min. 1500

(\*mm)

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

H05 V V - F min. 1500

# ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

## สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย.....	5
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	7
4. แผงควบคุม.....	7
5. ก่อนใช้งานครั้งแรก.....	7
6. การใช้งานทั่วไป.....	8
7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม.....	8
8. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	8
9. การเชื่อมต่อโปรแกรมเสริม.....	9
10. เคล็ดลับและคำแนะนำ.....	9
11. การดูแลและทำความสะอาด.....	11
12. การแก้ไขปัญหา.....	13
13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน.....	14
14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม.....	15

## 1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

### 1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

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

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

## 1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

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

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาด ประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจก แตกเสียหายได้

## 2. คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง

#### ⚠ คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มีในเว็บไซต์ของเรา
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือไนรยักและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนที่จะติดตั้งตัวเครื่อง ตรวจสอบว่าสามารถเปิดฝาได้ออกได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

### 2.2 การต่อสายไฟ

#### ⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสสวิตช์ประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูล็อคอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิชองสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดไนรยัก ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทันท่วงที อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

#### ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่ในภูมิภาคยุโรป:

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

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูค่าลึงไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

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

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) ต้องยาวกว่าสายเฟสสีน้ำตาล 2 ซม. และสายสีน้ำเงินกลาง

### 2.3 การใช้งาน

#### ⚠ คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น

- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณี que เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้งาน ผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- ใช้ช้อนแฉกและช้อนแฉกที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

### คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนามเคลือบ:
  - อย่าวางถาดอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่าง ตัวเครื่องโดยตรง
  - อย่าวางฟอยลืออะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองนำเข้าของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
  - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
  - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอีนามเคลือบหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด

### คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ พิษไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

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

## 2.5 ไฟด้านใน

### คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

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

## 2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

## 2.7 การกำจัด

### คำเตือน

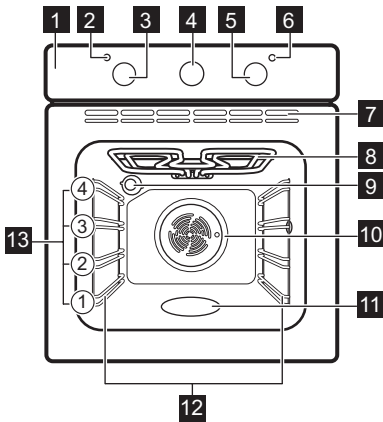
เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

### 3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

#### 3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



1 แผงควบคุม

- 2 หลอดไฟ / สัญลักษณ์
- 3 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 4 ปุ่มสำหรับนาฬิกาจับเวลา
- 5 ปุ่มควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 6 ไฟ / สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 7 ช่องระบายอากาศสำหรับพัดลมระบายความร้อน
- 8 องค์กรกะอบความร้อน
- 9 หลอดไฟ
- 10 พัดลม
- 11 รอยุนที่ถาดรองน้ำ - ภาชนะรองรับการทำความสะอาดระบบ Aqua
- 12 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 13 ตำแหน่งชั้นวาง

### 4. แผงควบคุม

#### 4.1 เพื่อปิดและเปิดเครื่อง

เปิดเครื่อง:

1. บิดปุ่มปรับความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงาน

2. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อปรับการตั้งค่า ปิดเตาอบโดยหมุนลูกบิดฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน 0

### 5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

#### ⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

#### 5.1 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ ออกจากเตาอบ

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

## 6. การใช้งานทั่วไป

### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 6.1 ฟังก์ชันทำความร้อน



#### ใช้พัดลมปรองสก

อย่างหรืออย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียรส



#### อบพัลลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อช่วยประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิภายในเครื่องอาจแตกต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ พลังงานในการทำความร้อนอาจลดลง ดูข้อมูลเพิ่มเติมในบท "การใช้งานทั่วไป" หมายถึงเกี่ยวกับ: อบพัลลมแบบมีความชื้น



#### การอบปกติ

สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว



#### ความร้อนด้านล่าง

เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้นกรอบ และถนอมอาหาร



#### ย่าง

ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชิ้นบาง และปิ้งขนมปัง



#### ปิ้งย่างเทอร์โบ

อบเนื้อชิ้นใหญ่หรือสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นเดียว อบกราแตงและทำให้หน้าเกรียม



### ละลายน้ำแข็ง

ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง


### 6.2 หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบพัลลมแบบมีความชื้น

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

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

สำหรับคำแนะนำในการปรุง โปรดดูที่ เคล็ดล็บและคำแนะนำ อบพัลลมแบบมีความชื้น สำหรับคำแนะนำทั่วไปในการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน เคล็ดล็บในการประหยัดพลังงาน

### 6.3 การตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน

1. หมนปุ่มการตั้งเวลาไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น  ที่ตำแหน่งนี้ คุณสามารถควบคุมการทำงานของเครื่องแบบแมนนวลได้
2. ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อน
3. ปรับลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิ
4. หลังการทำอาหาร ปิดเครื่องโดยหมนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

## 7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

### 7.1 พัดลมระบายความร้อน

ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณเปิดเครื่อง พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

### 7.2 เทอร์โมสตัททริกัย

การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

## 8. ฟังก์ชันนาฬิกา

### 8.1 สิ้นสุดการทำอาหาร

เพื่อตั้งเวลาปิดสำหรับฟังก์ชันทำความร้อน

1. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนและอุณหภูมิ
2. หมนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาจนสุด

- หมนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลาปิดเมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงแจ้งเตือนและเครื่องจะปิดลง
- หมนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนและปุ่มปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด



หากต้องการตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนโดยไม่ตั้งเวลาอบ ให้หมนปุ่มตั้งเวลาไปที่ตำแหน่งเริ่ม



## 9. การใช้อุปกรณ์เสริม

### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

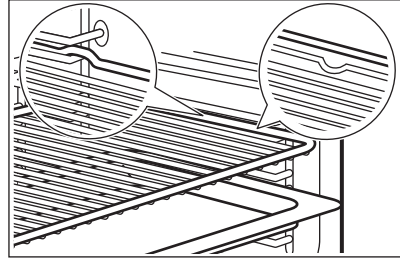
### 9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดการจำหน่ายในพื้นที่



การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรูป ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ภาดู) ไว้ระหว่างรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบและขาข้าง



หากภาดูของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์หันเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ภาดูที่มีรู ให้วางภาดู / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

## 10. เคล็ดลับและคำแนะนำ

### 10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านี้ คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:



ประเภทอาหาร



ฟังก์ชันทำความร้อน



อุณหภูมิ



อุปกรณ์เสริม



ตำแหน่งชั้นวาง



เวลาปรุงอาหาร (นาที)





### 10.2 อบอุ่นแบบมีความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ภาดูและภาชนะสี่เหลี่ยมที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าจานสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

- **ภาดพิชซ่า** - ลีเซ้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.
- **จานอบ** - ลีเซ้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- **ถ้วยเล็ก** - เซรามิก, เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม., ความสูง 5 ซม.
- **ภาดตีบูกฐานกลม** - ลีเซ้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.






### 10.3 อบพัคลมแบบมึคควมซึน

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามค้าแนะนำที่ระบุในตารางด้านล้าง

		°C		
สวีตโรลล์, 12 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	2	35 - 40
โรล, 9 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	2	35 - 40
พิชซ่าแซ่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงซึนวาง	220	2	35 - 40
สวีตโรลล์	ภาดอบหรือภาดรองหยด	170	2	30 - 40
บราวนี	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	2	30 - 40
ซูเฟล, 6 ซึน	พิมพ์เซรามึคบนซึนตะแกรง	200	3	30 - 40
สปอนจ์เฟลนเบส	ภาดเฟลนเบสบนซึนตะแกรง	170	2	20 - 30
วึคตอเรียแซนดวึช	จานอบบนซึนตะแกรง	170	2	35 - 45
ปลาเค็ยว, 0.3 กก.	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	3	35 - 45
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	3	35 - 45
ปลาเลาะกระดูก, 0.3 กก.	ภาดพิชซ่าบนซึนตะแกรง	180	3	35 - 45
เนือล้ดวึเค็ยว, 0.25 กก.	ภาดอบหรือภาดรองหยด	200	3	40 - 50
แซชลึค, 0.5 กก.	ภาดอบหรือภาดรองหยด	200	3	25 - 35
คู้กึ้, 16 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	2	20 - 30
มากรอง, 20 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	2	40 - 45
มัฟฟึน, 12 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	170	2	30 - 40
ขุมนอบยั่วน้าลาย, 16 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	170	2	35 - 45
บึสกีตอบกรอบทรงลึน, 20 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	150	2	40 - 50
ทาร์ทเล็ด, 8 ซึน	ภาดอบหรือภาดรองหยด	170	2	20 - 30
ผัก, เค็ยว, 0.4 กก.	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	3	35 - 40
ออมเล็ดสุตรม้งสวีรึด	ภาดพิชซ่าบนซึนตะแกรง	200	3	30 - 45
ผักสลั้ลเม็ดเตอเรเน็ยน, 0.7 กก.	ภาดอบหรือภาดรองหยด	180	4	35 - 40

### 10.4 ซึมอูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้ม้าตรฐาน IEC 60350-1

				°C	
เค้กชั้นเล็ก 16 ชั้น-ต่อถาด	การอบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 16 ชั้น-ต่อถาด	ใช้พัดลมปรุงสุก	ถาดอบ	3	160	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 16 ชั้น-ต่อถาด	ใช้พัดลมปรุงสุก	ถาดอบ	1 และ 3	160	20 - 35
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ชั้นตะแกรง	1	170	70 - 90
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	ใช้พัดลมปรุงสุก	ชั้นตะแกรง	2	160	70 - 90
สปอนจ์เค้ก แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	การอบปกติ	ชั้นตะแกรง	2	170	35 - 45
สปอนจ์เค้ก แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	ใช้พัดลมปรุงสุก	ชั้นตะแกรง	2	160	35 - 45
ขนมปังชั้นสั้น 1)	การอบปกติ	ถาดอบ	3	150	20 - 35
ขนมปังชั้นสั้น 1)	ใช้พัดลมปรุงสุก	ถาดอบ	3	150	20 - 35
ปัง 1)	ย่าง	ชั้นตะแกรง	3	สูงสุด	1 - 5

1) อุณหภูมิ 10 นาที

## 11. การดูแลและทำความสะอาด

### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

#### น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น ทำความสะอาด และตรวจสอบปะเก็นที่ประตูรอบๆ กรอบถาดรองน้ำของเตาอบ
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
- ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อนการใช้งานทั่วไป

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง ครัวบไซมันหรือครัวบตคค่างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ความชื้นอาจควบแน่นเป็นหยดน้ำในเตาอบหรือที่แผงประตูกระจก เพื่อลดปัญหาการควบแน่นให้เปิดเครื่องเป็นเวลา 10 นาทีก่อนเริ่มปรุง

อาหารอย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

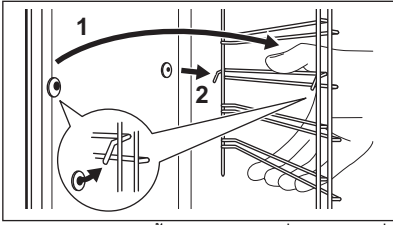
#### อุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน
- อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

### 11.2 การถอดชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง
3. ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



- วางฐานรองชั้นวางกลับไปตำแหน่งเริ่มต้น ทำซ้ำขั้นตอนในลำดับย้อนกลับ หากมีการจัดหารางลื่นซึก หมดยึดจะต้องชี้ไปที่ด้านหน้า

### 11.3 ทำความสะอาดระบบ Aqua

ขั้นตอนการทำทำความสะอาดนี้สำคัญความชื้นเพื่อช่วยขจัดคราบไขมันและคราบอาหารจากเครื่อง

- เทน้ำในช่องเปิดแวนวน 150 มล..
- ตั้งค่าฟังก์ชัน
- ตั้งอุณหภูมิที่ 90°C
- ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 30 นาที
- ปิดเครื่อง
- รอจนกว่าเครื่องจะเย็นลง เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

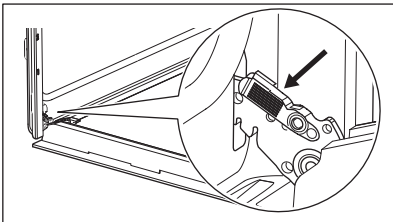
### 11.4 การถอดและติดตั้งประตูปิด

ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสองชั้น สามารถนำฝาเตาอบ และแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผงกระจก

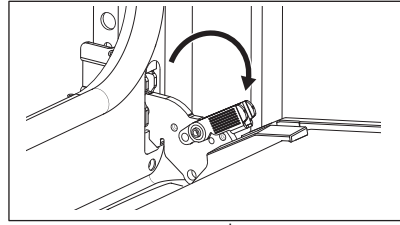
#### ⚠ ข้อควรระวัง

อย่าใช้เครื่องมือโดยไม่มีแผงกระจก

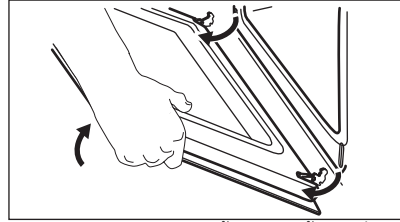
- เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



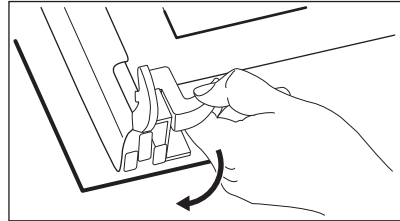
- ยกและดึงกลอนจนกระทั่งล็อกเข้าที่



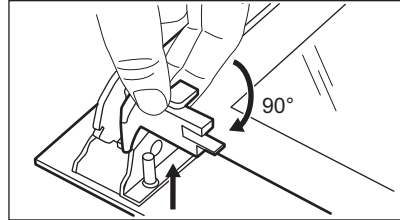
- ปิดประตูเตาอบแค่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยกและดึงเพื่อนำฝาปิดออกจากฐานรอง



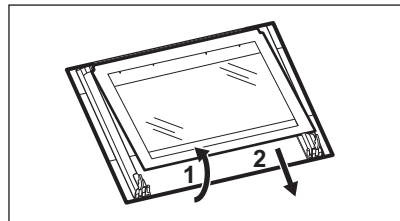
- วางประตูไว้บนผ้าเนื้อนุ่มบนพื้นผิวที่แข็งแรง แล้วปลดล็อกเพื่อนำแผงกระจกด้านในออก



- หมุนตัวยึด 90° จากนั้นนำออกจากฐานรอง



- อันดับแรก ให้อย่างระมัดระวัง จากนั้นถอดแผงกระจก

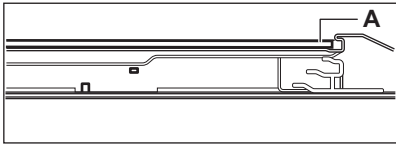


- ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำ และสบู เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกด้วยเครื่องล้างจาน
- หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผง กระจกและฝาปิดเตาอบ

หากติดตั้งฝาปิดอย่างถูกต้อง คุณจะได้ยินเสียงคลิก เมื่อปิดกลอน

หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกลึบเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งแผงกระจกด้านใน

**A** กับฐานอย่างถูกต้อง



## 11.5 การเปลี่ยนหลอดไฟ

### ⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้ หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเครื่องและรอนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ถอดปลั๊กไฟ
3. วางผ้าบนพื้นเตาอบ

ไฟด้านล่าง

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

## 12. การแก้ไขปัญหา

### ⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 12.1 จะทำอะไรถ้า...

ในกรณีอื่นที่ไม่รวมอยู่ในตารางนี้ โปรดติดต่อกับ ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

ปัญหา	สาเหตุและการเยียวยา
เครื่องไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากปัญหายังคงอยู่ ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่คุณสมบัติเหมาะสม
ปะเก็นประตูชำรุด	ห้ามใช้เครื่อง ติดต่อบริการอย่างเป็นทางการ
ไม่ได้ตั้งค่า สิ้นสุดการทำอาหาร	ตั้งค่า: สิ้นสุดการทำอาหาร ดูในหัวข้อ "ฟังก์ชันนาฬิกา"

### ปัญหา

หลอดไฟไม่ทำงาน

### สาเหตุและการเยียวยา

หลอดไฟขาด เปลี่ยนหลอดไฟ ดูที่ "การดูแลและทำความสะอาด" การเปลี่ยนหลอดไฟ

## 12.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู หรือนำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

### เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลที่นี่

รุ่น (MOD.):

หมายเลขสินค้า (PNC):

หมายเลขซีเรียล (S.N.):

## 13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

### 13.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์และเอกสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ตามระเบียบข้อบังคับการออกแบบโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและฉลากพลังงานของสหภาพยุโรป

ชื่อผู้จำหน่าย	Electrolux	
การระบุรูปแบบโมเดล	KOHHE00BK 944068583 KOHHE00BX 944068582	
ดัชนีประสิทธิภาพพลังงาน	95.1	
ระดับประสิทธิภาพพลังงาน	A	
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐาน โหมดปกติ	0.89 kWh/รอบ	
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐาน และโหมดใช้พัดลม (MJ/รอบ) - เตาอบด้านบน	0.78 kWh/รอบ	
จำนวนช่อง	1	
แหล่งความร้อน	ไฟฟ้า	
ปริมาณ	65 ลิตร	
ประเภทเตาอบ	เตาอบบิวท์อินในตัว	
มวล	KOHHE00BK	27.0 กก.
	KOHHE00BX	26.8 กก.

IEC/EN 60350-1 - เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับประกอบอาหารในครัวเรือน - ส่วนที่ 1: เตาและเตาอบ, เตาอบ, เตาอบไอน้ำ และเตาย่าง - วิธีการวัดประสิทธิภาพการทำงาน

### 13.2 เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาบ่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

#### การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

#### ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

#### เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

#### อมพัดลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

## 14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์ ⚡ ร่วมกับขยะใน

คู่มือรีไซเคิล ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องถิ่นของคุณ

**electrolux.com**

701131635-A-402025



**CE**