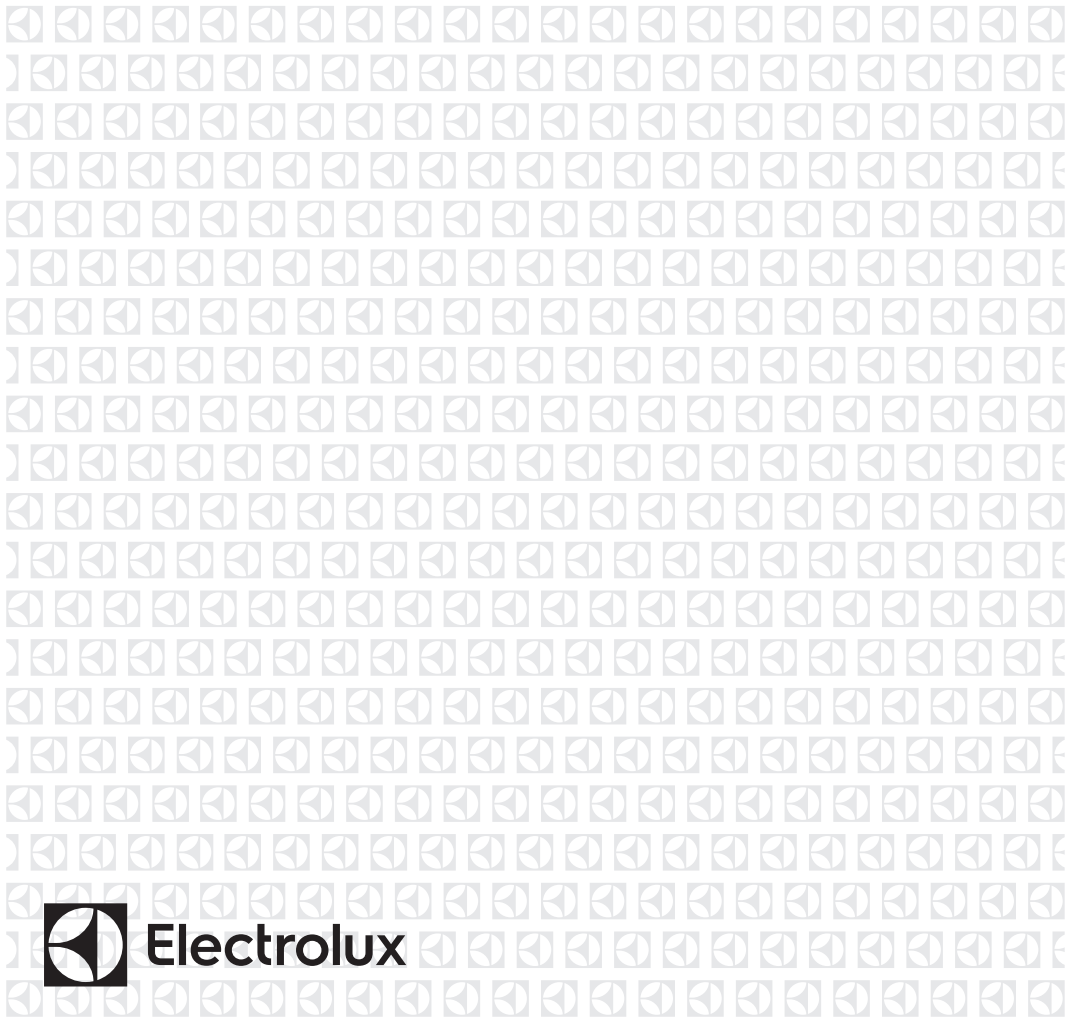




EN Cooker
TH เตา

User Manual
คู่มือการใช้งาน

2
35



CONTENTS

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 3 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 5 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 8 |
| 4. BEFORE FIRST USE..... | 9 |
| 5. HOB - DAILY USE..... | 9 |
| 6. HOB - HINTS AND TIPS..... | 11 |
| 7. HOB - CARE AND CLEANING..... | 13 |
| 8. OVEN - DAILY USE..... | 14 |
| 9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS..... | 15 |
| 10. OVEN - USING THE ACCESSORIES..... | 17 |
| 11. OVEN - HINTS AND TIPS..... | 17 |
| 12. OVEN - CARE AND CLEANING..... | 25 |
| 13. TROUBLESHOOTING..... | 27 |
| 14. INSTALLATION..... | 30 |
| 15. ENERGY EFFICIENCY..... | 32 |

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

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 damages 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



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance must be connected to the mains with a H05VV-F type cable to withstand the temperature of the rear panel.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.

- This appliance is not intended to be used on a ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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 instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Use



WARNING!
Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

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

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



WARNING!
Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.

- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance or directly on the bottom of the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and Cleaning



WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance.
Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold.
There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged.
Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do

not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

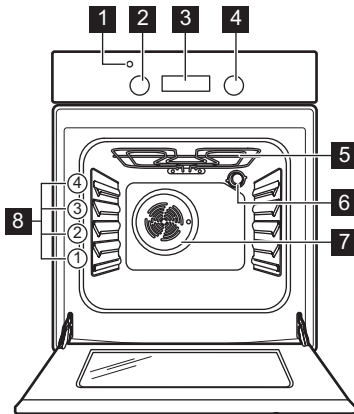
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

2.7 Service

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

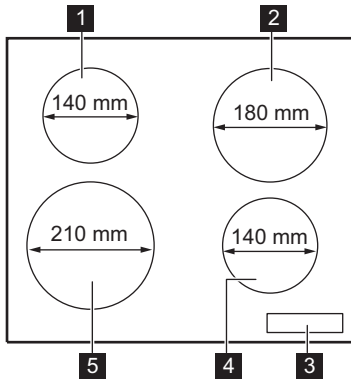
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Temperature indicator / symbol
- 2 Knob for the temperature
- 3 Electronic programmer
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf positions

3.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone 1400 W with the Power function 2500 W
- 2 Induction cooking zone 1800 W with the Power function 2800 W
- 3 Control panel
- 4 Induction cooking zone 1400 W with the Power function 2500 W
- 5 Induction cooking zone 2300 W with the Power function 3300 W

3.3 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Storage compartment**
The storage compartment is below the oven cavity. To use the

compartment, lift the lower front door then pull it down.



WARNING!

The storage compartment can become hot when the appliance operates.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories from the appliance.




Refer to "Care and cleaning" chapter.



Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories back to their initial position.

4.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.



The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.


Press the  or  to set the correct time.

After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

4.3 Changing the time






You cannot change the time of day if the Duration  or End  function operates.

Press  again and again until the indicator for the Time of Day function flashes.

To set a new time, refer to "Setting the time".

4.4 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.
5. Set the function  and set the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for 15 minutes.

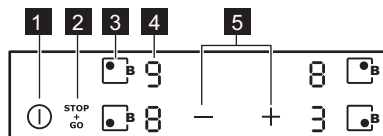
Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

5. HOB - DAILY USE







WARNING!
Refer to Safety chapters.









5.1 Control panel layout




Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field | Function | Comment |
|--|----------------------|--|
| 1  | ON / OFF | To activate and deactivate the hob. |
| 2  | STOP+GO | To activate and deactivate the function. |
| 3  | - | To select the cooking zone. |
| 4 - | Heat setting display | To show the heat setting. |
| 5  | - | To set a heat setting. |

5.2 Heat setting displays

| Display | Description |
|--|---|
|  | The cooking zone is deactivated. |
|  | The cooking zone operates. |
|  | STOP+GO function operates. |
|  | Power function operates. |
|  | There is a malfunction. |
|  | A cooking zone is still hot (residual heat). |
|  | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
|  | Automatic Switch Off function operates. |

5.3 Activating and deactivating



Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.4 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob



deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 - 9 | 1.5 hour |

5.5 Selecting the cooking zone

To set the cooking zone touch the sensor field  related to this zone. The display highlights the heat setting indication (.

5.6 The heat setting

Set the cooking zone.



Touch  to increase the heat setting.

Touch  to decrease the heat setting.

Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

5.7 Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

To activate the function for a cooking zone: first set the cooking zone and then set the maximum heat setting. Touch  until  comes on.


To deactivate the function: touch .

5.8 STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

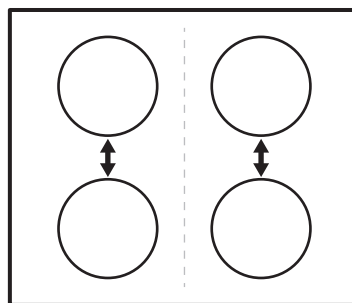
When the function operates, you cannot change the heat setting.

To activate the function: touch  .
comes on.

To deactivate the function: touch  .
The previous heat setting comes on.

5.9 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity load.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase is exceeded.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.





6. HOB - HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

 For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.


 Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

 The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

6.2 Minimum cookware diameter

| Cooking zone | Minimum cookware diameter (mm) |
|--------------|--------------------------------|
| Left rear | 90 |

| Cooking zone | Minimum cookware diameter (mm) |
|--------------|--------------------------------|
| Right rear | 100 |
| Right front | 90 |
| Left front | 110 |

6.3 The noises during operation


If you can hear:


- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

6.4 Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

 The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|--|--------------|---|
| 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add some tablespoons of liquid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | Up to 3 l liquid plus ingredients. |
| 6 - 7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through. |
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
|  | Boil large quantities of water. Power function is activated. | | |

7. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water

with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

8. OVEN - DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Activating and deactivating the appliance



It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:

- The lamp turns on when the appliance operates.
 - The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.
 - The indicator turns on when the oven heats up.
1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.

2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.






8.2 Safety thermostat





Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

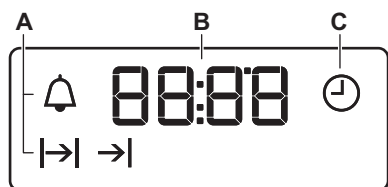
8.4 Oven functions

| Sym- bol | Oven functions | Application |
|---|----------------------|--|
| 0 | Off position | The appliance is off. |
|  | Oven lamp | To activate the lamp without a cooking function. |
|  | Conventional Cooking | To bake and roast food on one shelf position. |
|  | Bottom Heat | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food. |
|  | Fan Cooking | To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference. |
|  | True Fan Cooking | To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. |

| Symbol | Oven functions | Application |
|---|----------------|---|
|  | Fast Grilling | To grill flat food in large quantities and to toast bread. |
|  | Turbo Grilling | To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown. |
|  | Pizza Setting | To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. |
|  | Light Cooking | To bake in tins and dry on one shelf position at a low temperature. |


9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

9.1 Display






- A. Function indicators
- B. Time display
- C. Function indicator

9.2 Buttons





| Button | Function | Description |
|---|----------|--------------------------|
| — | MINUS | To set the time. |
|  | CLOCK | To set a clock function. |
| + | PLUS | To set the time. |

9.3 Clock functions table


| Clock function | Application |
|---|--|
|  TIME OF DAY | To set, change or check the time of day. |
| → DURATION | To set how long the appliance operates. |
| → END | To set when the appliance deactivates. |

| Clock function | Application |
|---|--|
|  TIME DELAY | To combine DURATION and END function. |
|  MINUTE MINDER | To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also when the appliance is off. |





9.4 Setting the DURATION

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.


The display shows .

4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.





9.5 Setting the END





1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time.

The display shows .





4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

9.6 Setting the TIME DELAY



1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time for DURATION.

4. Press .
5. Press  or  to set the time for END.
6. Press  to confirm. Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.
7. The appliance deactivates automatically. Press any button to stop the signal.
8. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

9.7 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Press  or  to set the necessary time. The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.
3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

9.8 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold . The clock function goes out after some seconds.

10. OVEN - USING THE ACCESSORIES



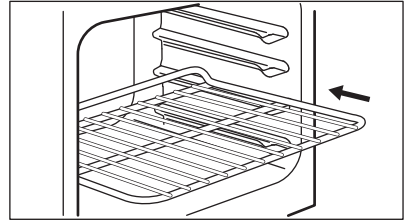
WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 Inserting the accessories

Wire shelf:



The wire shelf has a special shape in the rear which help with the heat circulation.



Put the shelf on the correct shelf position. Make sure it does not touch the back wall of the oven.

11. OVEN - HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

11.1 General information

- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the

baking results and cause damage to the enamel.

11.2 Baking

- Your oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings such as temperature, cooking time and shelf position to the values in the tables.
- Use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.
- You can extend baking times by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.
- Trays in the oven can twist during baking. When the trays become cold again, the distortions disappear.

11.3 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

11.4 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

11.5 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.6 Conventional cooking

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|-----------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|----------------|--|
| Pastry stripes | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | baking tray |
| Flat cake ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | baking tray |
| Yeast cake with apples | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | baking tray |
| Apple pie ²⁾ | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | 2 round aluminized trays (diameter: 20 cm) |
| Small cakes ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | baking tray |
| Fatless sponge cake ¹⁾ | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | 1 round aluminized tray (diameter: 26 cm) |
| Drip pan cake | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ³⁾ | 2 | baking tray |
| Chicken, whole | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Chicken, half | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Pork roast cutlet | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | Wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Flan bread ⁴⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | baking tray |
| Stuffed yeast cake ⁵⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | baking tray |
| Pizza | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | baking tray |

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|----------------|---|
| Cheese cake | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | baking tray |
| Swiss apple flan ⁵⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | baking tray |
| Christmas cake ⁵⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ⁶⁾ | 2 | baking tray |
| Quiche Lorraine ⁵⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 round tray (diameter: 26 cm) |
| Peasant bread ⁷⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 aluminized trays (length: 20 cm) |
| Romanian sponge cake ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position |
| Romanian sponge cake - traditional | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position |
| Yeast buns ⁵⁾ | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | baking tray |
| Swiss roll ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | baking tray |
| Meringue | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | baking tray |
| Crumble cake ⁵⁾ | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | baking tray |
| Sponge cake ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | baking tray |
| Buttered cake ¹⁾ | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | baking tray |

1) Preheat the oven for 10 minutes.

2) Preheat the oven for 15 minutes.

3) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

4) Preheat the oven for 20 minutes.

5) Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

6) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

7) Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 18 minutes.

11.7 Fan cooking 

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|-----------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|----------------|---|
| Pastry stripes ¹⁾ | 250 | 145 | 25 | 3 | baking tray |
| Pastry stripes ¹⁾ | 250 + 250 | 145 | 25 | 1 + 3 | baking tray |
| Flat cake ¹⁾ | 1000 | 150 | 30 | 2 | baking tray |
| Flat cake ¹⁾ | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | baking tray |
| Yeast cake with apples | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | baking tray |
| Apple pie | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 2 | 2 round aluminized trays (diameter: 20 cm) on the same shelf position |
| Small cakes ¹⁾ | 500 | 155 | 30 | 2 | baking tray |
| Small cakes ¹⁾ | 500 + 500 | 155 | 40 | 1 + 3 | baking tray |
| Fatless sponge cake ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 1 | 1 round aluminized tray (diameter: 26 cm) |
| Drip pan cake | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 ²⁾ | 2 | baking tray |
| Chicken, whole | 1400 | 180 | 55 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Pork roast | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Stuffed yeast cake | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | baking tray |
| Pizza | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | baking tray |
| Pizza | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | baking tray |
| Cheese cake | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | baking tray |
| Swiss apple flan ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | baking tray |

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|----------------|---|
| Christmas cake ¹⁾ | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 ²⁾ | 2 | baking tray |
| Quiche Lorraine ³⁾ | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | 1 round tray (diameter: 26 cm) |
| Peasant bread ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | baking tray |
| Romanian sponge cake ³⁾ | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position |
| Romanian sponge cake - traditional | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position |
| Yeast buns ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | baking tray |
| Yeast buns ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | baking tray |
| Swiss roll ¹⁾ | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | baking tray |
| Meringue | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | baking tray |
| Meringue | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | baking tray |
| Crumble cake | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | baking tray |
| Sponge cake ¹⁾ | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | baking tray |
| Buttered cake ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | baking tray |

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

²⁾ After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

³⁾ Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

⁴⁾ Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 10 - 20 minutes.

⁵⁾ Preheat the oven for 15 minutes.

11.8 True fan cooking

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|--------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|----------------|--|
| Pastry stripes ¹⁾ | 250 | 155 | 20 | 3 | baking tray |
| Pastry stripes ¹⁾ | 250 + 250 | 150 | 20 | 1 + 3 | baking tray |
| Flat cake ¹⁾ | 1000 | 155 | 35 | 2 | baking tray |
| Flat cake ¹⁾ | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | baking tray |
| Yeast cake with apples ¹⁾ | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | baking tray |
| Apple pie ¹⁾ | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 1 | 2 round aluminized trays (diameter: 20 cm) |
| Small cakes ¹⁾ | 500 | 150 | 35 | 3 | baking tray |
| Small cakes ¹⁾ | 500 + 500 | 145 | 30 | 1 + 3 | baking tray |
| Fatless sponge cake ¹⁾ | 350 | 160 | 30 | 3 | 1 round aluminized tray (diameter: 26 cm) |
| Drip pan cake | 1200 | 150 - 160 | 40 - 50 ²⁾ | 3 | baking tray |
| Chicken, whole | 1400 | 200 | 50 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Pork roast cutlet | 600 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Flan bread ³⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | baking tray |
| Stuffed yeast cake | 1200 | 160 - 170 | 20 - 30 | 3 | baking tray |
| Cheese cake | 2600 | 150 - 170 | 60 - 70 | 2 | baking tray |
| Swiss apple flan ³⁾ | 1900 | 180 - 200 | 50 - 40 | 3 | baking tray |
| Christmas cake ¹⁾ | 2400 | 150 - 170 | 50 - 60 ⁴⁾ | 3 | baking tray |

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|------------------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|---|
| Quiche Lorraine ³⁾ | 1000 | 210 - 230 | 35 - 45 | 2 | 1 round tray (diameter: 26 cm) |
| Peasant bread ⁵⁾ | 750 + 750 | 180 - 190 | 50 - 60 | 3 | baking tray |
| Romanian sponge cake ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position |
| Romanian sponge cake - traditional | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position |
| Yeast buns ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | baking tray |
| Yeast buns ¹⁾ | 800 + 800 | 200 | 15 | 1 + 3 | baking tray |
| Swiss roll ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 10 - 15 | 3 | baking tray |
| Meringue | 400 | 100 - 120 | 50 - 60 | 2 | baking tray |
| Meringue | 400 + 400 | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 | baking tray |
| Crumble cake ¹⁾ | 1500 | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 | baking tray |
| Sponge cake ¹⁾ | 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 2 | baking tray |
| Buttered cake ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 | baking tray |

1) Preheat the oven for 10 minutes.

2) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.

3) Preheat the oven for 15 minutes.

4) After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

5) Set the temperature to 230 °C and preheat the oven for 15 minutes.

11.9 Fast grilling

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|---------------------|--------------|------------------|------------|----------------|-------------|
| Toast ¹⁾ | 500 | 250 | 2 - 4 | 3 | wire shelf |

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|---------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|-------------|
| Beef steaks ²⁾ | 1000 | 250 | 15 + 15 | 3 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Half chicken | 1200 | 230 | 30 + 30 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Pork roast cut-let | 500 | 230 | 25 + 25 | 3 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |

1) Preheat the oven for 4 minutes.

2) Preheat the oven for 10 minutes.

11.10 Turbo grill

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|---------------------|--------------|------------------|------------|----------------|-------------|
| Toast ¹⁾ | 500 | 230 | 3 - 5 | 3 | wire shelf |
| Chicken, half | 1200 | 200 | 25 + 25 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |
| Pork roast cut-let | 500 | 230 | 20 + 20 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |

1) Preheat the oven for 10 minutes.

11.11 Pizza function

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|-------------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|-------------|
| Pizza | 1000 | 200 - 210 | 20 - 30 | 2 | baking tray |
| Chicken, whole | 1400 | 165 - 175 | 55 - 65 | 2 | baking tray |
| Chicken, half | 1350 | 165 - 175 | 30 + 35 | 3 | baking tray |
| Quiche Lorraine ¹⁾ | 1000 | 210 - 220 | 20 - 30 | 2 | baking tray |

1) Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

11.12 Light cooking

| Food | Quantity (g) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Accessories |
|------------------------------|--------------|------------------|------------|----------------|-------------|
| Pastry stripes ¹⁾ | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | baking tray |
| Flat cake ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | baking tray |
| Pizza ¹⁾ | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | baking tray |
| Swiss roll ¹⁾ | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | baking tray |
| Meringue ²⁾ | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | baking tray |
| Sponge cake ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | baking tray |
| Buttered cake ¹⁾ | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | baking tray |
| Chicken, whole | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | wire shelf |
| | | | | 1 | baking tray |

¹⁾ Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 20 minutes.

²⁾ Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 10 minutes.

12. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

12.2 Stainless steel or aluminium appliances



Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

12.3 Cleaning the oven door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

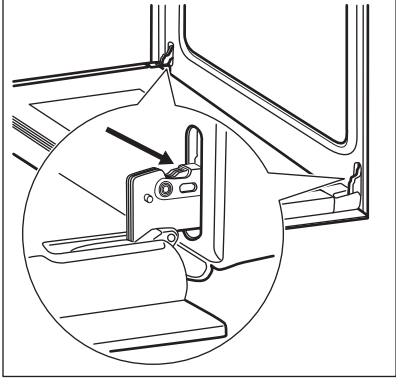


The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

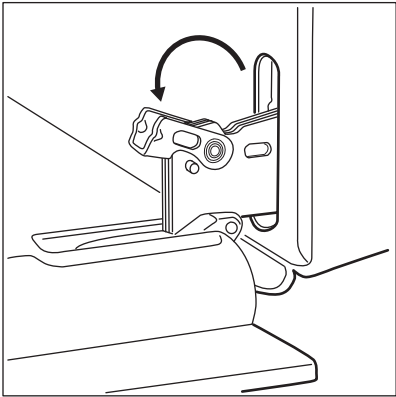


CAUTION!
Do not use the appliance
without the glass panels.

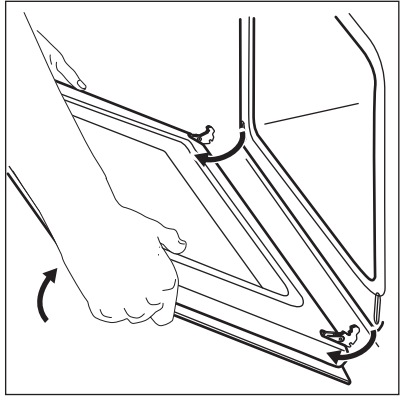
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



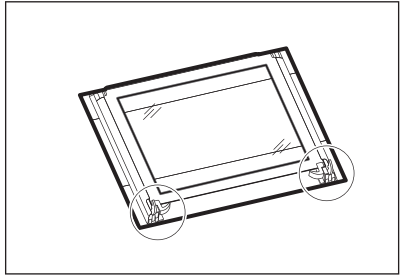
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



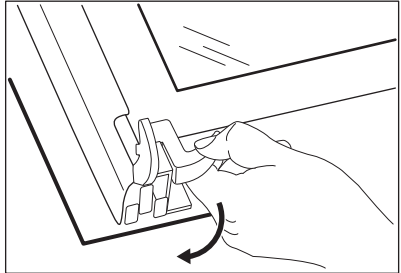
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



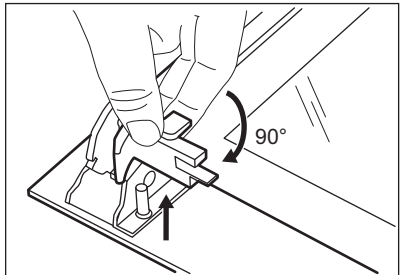
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



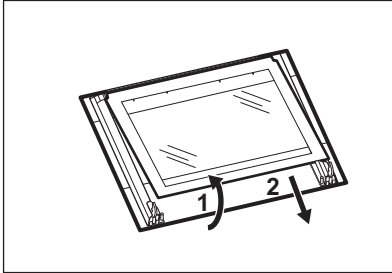
5. Release the locking system to remove the glass panels.



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



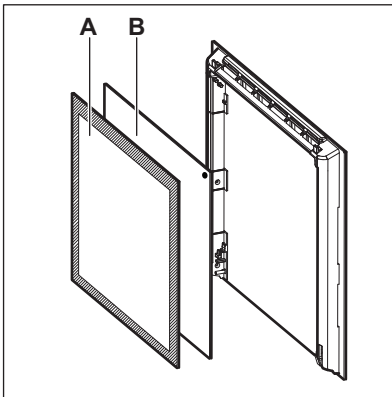
7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence.

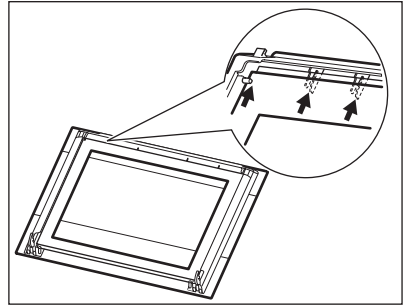


13. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.4 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



WARNING!

Danger of electrocution!
Disconnect the fuse before you replace the lamp.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise 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.

13.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|--|---|
| You cannot activate the appliance. | The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. |
| You cannot activate or operate the hob. The oven does not heat up. | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| The oven / hob display shows an error code that is not in this table. | There is an electrical fault. | Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department. |
| You cannot activate or operate the hob. | The fuse is blown. | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. |
| You cannot activate or operate the hob. | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| You cannot activate or operate the hob. | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field ①. | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| The heat setting changes between two levels. | Power management function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| The sensor fields become hot. | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--|---|--|
| comes on. | Automatic Switch Off operates. | Deactivate the hob and activate it again. |
| comes on. | There is no cookware on the zone. | Put cookware on the zone. |
| comes on. | The cookware is incorrect. | Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter. |
| comes on. | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. |
| and a number come on. | There is an error in the hob. | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |
| comes on. | There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the over-heating protection for the zones operate. | Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter. |
| The oven does not heat up. | The oven is deactivated. | Activate the oven. |
| The lamp does not operate. | The lamp is defective. | Replace the lamp. |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends. |
| The oven does not heat up. | The clock is not set. | Set the clock. |
| The oven does not heat up. | The necessary settings are not set. | Make sure that the settings are correct. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|--|--|
| It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly. | The temperature is too low or too high. | Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual. |
| The display shows an error code that is not in this table. | There is an electrical fault. | Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department. |
| The display shows "12.00". | There was a power cut. | Reset the clock. |
| You cannot activate or operate the oven. The display shows "400" and an acoustic signal sounds. | The oven is incorrectly connected to an electrical supply. | Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available). |

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| We recommend that you write the data here: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

14. INSTALLATION

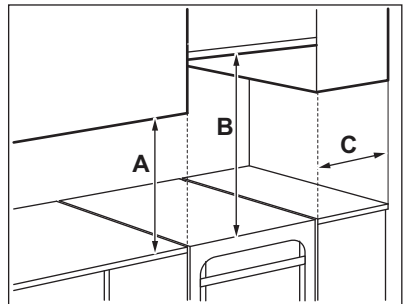


WARNING!
Refer to Safety chapters.

14.1 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

For minimal distances for fitting check the table.



Minimum distances

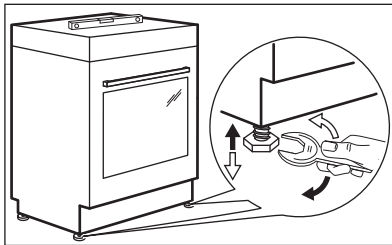
| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

14.2 Technical data

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

| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| Height | 858 |
| Width | 600 |
| Depth | 600 |

14.3 Levelling of the appliance



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

14.4 Anti-tilt protection

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



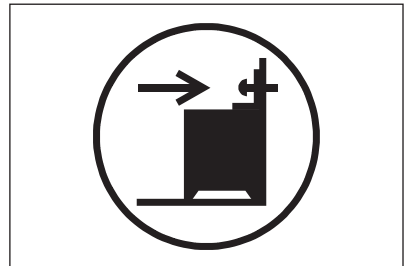
CAUTION!
Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



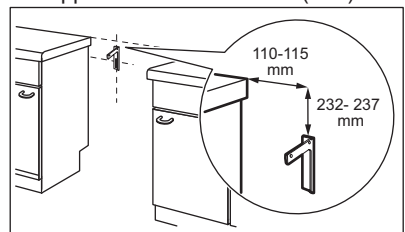
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.


Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.




1. Install the anti-tilt protection 232 - 237 mm down from the top surface of the appliance and 110 - 115 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the cupboards. If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.


 If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

 **CAUTION!** If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the centre of the appliance.

14.5 Electrical installation


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

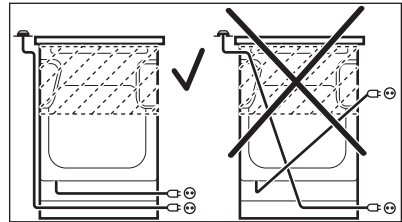
This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

 **WARNING!** Before you connect the mains cable to the terminal, measure the voltage between phases in the house network. Then, refer to the connection label at the back of the appliance to use the correct electrical installation. This order of steps prevents from installation errors and damage to the electrical components of the appliance.

Applicable types of cables for different phases:

| Phase | Min. size cable |
|----------------|------------------------|
| 1 | 3x10.0 mm ² |
| 3 with neutral | 5x1.5 mm ² |

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



15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product information for hob according to EU 66/2014

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| Model identification | EKI64500X |
| Type of hob | Hob inside Freestanding Cooker |
| Number of cooking zones | 4 |
| Heating technology | Induction |

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Left rear | 14.0 cm |
| | Right rear | 18.0 cm |
| | Right front | 14.0 cm |
| | Left front | 21.0 cm |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left rear | 173.5 Wh/kg |
| | Right rear | 169.8 Wh/kg |
| | Right front | 173.5 Wh/kg |
| | Left front | 163.7 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | | 170.1 Wh/kg |

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

15.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

15.3 Product Fiche and information for ovens according to EU 65-66/2014

| | |
|--|---------------------------------|
| Supplier's name | Electrolux |
| Model identification | EKI64500OX |
| Energy Efficiency Index | 97.4 |
| Energy efficiency class | A |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.84 kWh/cycle |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.76 kWh/cycle |
| Number of cavities | 1 |
| Heat source | Electricity |
| Volume | 54 l |
| Type of oven | Oven inside Freestanding Cooker |
| Mass | 46.0 kg |

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

15.4 Oven - Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature

to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.


Cooking with fan


When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

สารบัญ

| | |
|---|----|
| 1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย..... | 36 |
| 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย..... | 38 |
| 3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์..... | 40 |
| 4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก..... | 41 |
| 5. เต้าไฟฟ้า - การใช้งานตามปกติ..... | 41 |
| 6. เต้า - คำแนะนำและเคล็ดลับ..... | 43 |
| 7. เต้าไฟฟ้า - การดูแลและทำความสะอาด..... | 45 |
| 8. เต้าอบ - การใช้งานตามปกติ..... | 45 |
| 9. เต้าอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา..... | 46 |
| 10. เต้าอบ - การใช้อุปกรณ์เสริม..... | 48 |
| 11. เต้าอบ - คำแนะนำและเคล็ดลับ..... | 48 |
| 12. เต้าอบ - การดูแลและทำความสะอาด..... | 56 |
| 13. การแก้ไขปัญหา..... | 58 |
| 14. การติดตั้ง..... | 61 |
| 15. การประหยัดพลังงาน..... | 63 |

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux
และไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ℹ ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📄 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง



คำเตือน

อาจเสียชีวิตเนื่องจากขาดอากาศหายใจ บาดเจ็บหรือทุพพลภาพถาวรได้

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ปรึกษาแพทย์หรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุก๊าซทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยใช้สายแบบ H05VV-F เพื่อให้ทนต่ออุณหภูมิของแผงด้านหลังได้
- เครื่องผลิตสำหรับใช้ที่ความสูงสูงสุด 2000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล
- เครื่องไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับใช้บนเรือหรือพาหนะเคลื่อนที่
- อย่าติดตั้งเครื่องด้านหลังประตูที่มีการตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อป้องกันปัญหาความร้อนเกิน
- อย่าติดตั้งเครื่องบนฐานรอง
- อย่าใช้เครื่องโดยอาศัยระบบตั้งเวลาจากภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก

- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ประตูลูกเต๋าหรือผ้าห่มกันไฟ
- คำเตือน: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีผู้กำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: อย่าจัดเก็บข้าวของไว้บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- อย่าใช้เครื่องฟืน ใอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจกหรือกระจกฝาบานพับของหัวเตา เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- วัสดุโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อนและประตูลูกเต๋าไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- หากพื้นผิวแก้วเซรามิก/พื้นผิวกระจกมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- หลังใช้งาน ให้ปิดส่วนประกอบของเตาไฟฟ้าผ่านชุดควบคุม อย่าอาศัยระบบตรวจจับกะทะเพียงอย่างเดียว
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนซ่อมบำรุง ให้ถอดสายจ่ายไฟ
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- การปลดการเชื่อมต่อให้ดำเนินการที่ส่วนสายที่ยึดกับที่ตามหลักเกณฑ์การเดินทางไฟ
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในชุดคำแนะนำการใช้งานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง กวกรใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ตู้ในครัวและช่องเว้าต่าง ๆ จะต้องมีขนาดที่เหมาะสม
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ส่วนต่าง ๆ ของเครื่องอาจมีกระแสไฟอยู่ ปิดเครื่องผ่านเฟอร์นิเจอร์เพื่อป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนที่เป็นอันตราย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนรั่วไหลจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- เตรียมพื้นที่มั่นคงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องพลิกคว่ำ ดูในหัวข้อการติดตั้ง

2.2 การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขบวนการแยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บและทำให้ผิวไหม้ได้
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจจะต้องเว้นระยะอย่างน้อย 30 ซม. จากเตาอบเหนี่ยวนำไฟฟ้าขณะเครื่องกำลังทำงาน



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- ไขมันและคราบน้ำมันเมื่อได้รับความร้อนอาจทำให้เกิดไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนอยู่ใกล้ไขมันและคราบน้ำมันขณะปรุงอาหาร
- ไอระเหยมีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดการติดไฟในทันที

- น้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีเศษอาหารตกค้าง และทำให้เกิดเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า น้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายใน ใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับ เครื่องขณะเปิดประตู
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การ ใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้เกิด แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับ เครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสี ของอื่นาเมล:
 - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ใน เครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
 - อย่าใส่ผ้าโดยตรงในเครื่องที่กำลัง ร้อน
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่อง หลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้ง อุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอื่นาเมลหรือสแตนเลสสตี ลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่ อย่างใด
- ใช้กะทะกันลิกเพื่อให้ความชื้นแก่เค้ก น้ำ ผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดฝังถาวรได้
- อย่าวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าให้เครื่องครัวสำหรับปรุงอาหารเดือด จนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวปรุง อาหารตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้ รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานส่วนการปรุงสุกขณะที่ เครื่องครัวปรุงอาหารไม่มีของหรือโดยไม่มี เครื่องครัวปรุงอาหารวางอยู่
- อย่าใช้อะลูมิเนียมฟอยล์กับเครื่อง หรือวาง ที่ด้านล่างของตัวเครื่องโดยตรง
- เครื่องครัวปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิด รอยขีดข่วนขึ้นได้ ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้น หากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับ ปรุงอาหาร
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนใน ห้อง

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิง ไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนการดูแลรักษา ให้ปิดเครื่องก่อน ปลดสายไฟจากเต้ารับ ไฟฟ้าออก
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แฉงกระจกอาจ แตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสีย หาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจาก ตัวเครื่อง ประตุน้ำหนักมาก!
- ไขมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจ ทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อ ป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้น ผิด
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบ น้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาด ที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มี ฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลาย หรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสี ยหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตาม คำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุ ภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอื่นาเมลเคลทาลิติค (ถ้ามี) โดยใช้ยาทำความสะอาด

2.5 ไฟด้านใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่อง นี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือน เท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่อง จากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีทิศทางไฟฟ้า เหมือนกัน

2.6 การทิ้ง



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือ ฆาตอากาศหายใจ

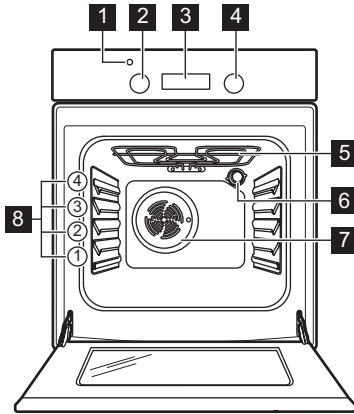
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับ ไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยก ทิ้ง
- ถอดตัวล๊อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์ เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

2.7 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับ อนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนเท่านั้น

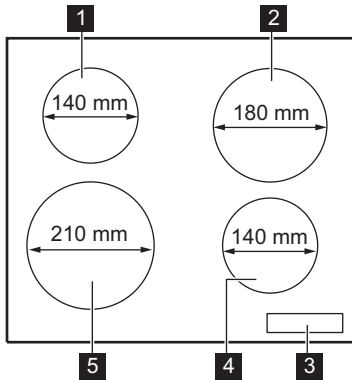
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.1 ภาพรวมเบื้องต้น



- 1 ไฟ/สวิตช์ลักษณะแจ้งอุณหภูมิ
- 2 เป็นปรับอุณหภูมิ
- 3 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
- 4 เป็นฟังก์ชันของเตาอบ
- 5 ส่วนทำความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ตำแหน่งชั้นวาง

3.2 แผนผังพื้นผิวการปรุงสุก



- 1 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า 1400 W พร้อมฟังก์ชันเพิ่มกำลัง 2500 W
- 2 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า 1800 W พร้อมฟังก์ชันเพิ่มกำลัง 2800 W
- 3 แผงควบคุม
- 4 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า 1400 W พร้อมฟังก์ชันเพิ่มกำลัง 2500 W
- 5 พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้า 2300 W พร้อมฟังก์ชันเพิ่มกำลัง 3300 W

3.3 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์บั้งย่าง
- ถาดบั้ง/ย่าง สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไขมัน
- ช่องเก็บ

ช่องเก็บอยู่ด้านล่างช่องเปิดของเตา ใช้ช่องดังกล่าวโดยยกประตูด้านหน้าล่างขึ้นจากนั้นดึงลง



คำเตือน
ช่องเก็บอาจร้อนจัดขณะเครื่องกำลังทำงาน

4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

4.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเครื่อง



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก
ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

4.2 การตั้งค่าเวลา

คุณจะต้องตั้งค่าก่อนเปิดใช้งานเตาอบ

⊕ จะติดกะพริบเมื่อต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟเมื่อไฟดับ หรือหากไม่ได้ตั้งค่าจับเวลาไว้

กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งเวลาให้ถูกต้อง
หลังผ่านไปประมาณห้าวินาที การกะพริบจะหยุดลงและส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งไว้

4.3 การปรับเวลา



คุณไม่สามารถปรับเวลาระหว่างวันได้หากฟังก์ชัน ระยะเวลา I→II หรือ สิ้นสุด →II ทำงานอยู่

กด ⊕ อีกครั้งซ้ำ ๆ กันจนไฟสถานะ นาฬิกา ติดกะพริบ
ตั้งเวลาใหม่ได้ตามหัวข้อ "การตั้งเวลา"

4.4 การอุ่นร้อน

อุ่นร้อนเครื่องเปล่าเพื่อไล่ไอน้ำที่ตกค้าง

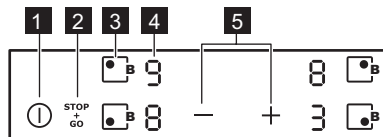
1. ตั้งค่าฟังก์ชัน และอุณหภูมิสูงสุด
2. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน จากนั้นตั้งอุณหภูมิสูงสุด อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210 °C
4. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ตั้งค่าฟังก์ชัน จากนั้นตั้งอุณหภูมิสูงสุด
6. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เครื่องอาจส่งกลิ่นและมีควัน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ อากาศในห้องจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

5. เตาไฟฟ้า - การใช้งานตามปกติ




คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 เค้าโครมแฟงควบคุม











ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง จอแสดงผล ไฟสถานะและเสียงจะแจ้งว่าฟังก์ชันใดที่ทำงาน


| พื้นที่-เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน | ความเห็น |
|-------------------|------------|---------------------------------|
| 1 | ① ON / OFF | เปิดและปิดเตา |
| 2 | STOP GO | เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน |

| พื้นที่- เซ็นเซอร์ | ฟังก์ชัน | ความเห็น |
|-----------------------|---|--------------------------|
| 3 |  - | เพื่อเลือกพื้นที่ปิ้งสุก |
| 4 | - ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น | เพื่อแสดงค่าความร้อน |
| 5 | + / - - | เพื่อตั้งค่าความร้อน |

5.2 ค่าความร้อนจะปรากฏขึ้น


| จอแสดงผล | รายละเอียด |
|---|---|
|  | พื้นที่ปิ้งสุกจะปิดทำงาน |
|  | พื้นที่ปิ้งสุกจะทำงาน |
|  | STOP+GO ฟังก์ชันทำงาน |
|  | ฟังก์ชันพลังงาน ทำงาน |
|  | มีข้อผิดพลาดเกิดขึ้น |
|  | พื้นที่ปิ้งสุกยังร้อนอยู่ (ความร้อนหลงเหลือ) |
|  | ภาษาที่ไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไปบนพื้นที่ปิ้งสุก |
|  | ปิดการทำงานอัตโนมัติ ฟังก์ชันทำงาน |


5.3 การเปิดและปิดทำงาน

กดเลือก  เป็นเวลา 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตา

5.4 ปิดการทำงานอัตโนมัติ



ฟังก์ชันนี้จะปิดทำงานชุดเตาอัตโนมัติหาก:

- โชนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน
- คุณไม่ได้ปรับค่าความร้อนหลังจากเปิดเตา
- คุณทำของหกหรือมีของอยู่ที่แผงควบคุมเกินกว่า 10 วินาที (กระทะ ผ้า ฯลฯ) เสี่ยงสัญญาณจะตั้งขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน นำวัตถุออกหรือทำความสะอาดแผงควบคุม
- เตาร้อนเกินไป (เช่น กรณีที่กระทะเดือดจนแห้ง) ปล่อยให้โชนประกอบอาหารเย็นลงก่อนใช้เตาอีกครั้ง
- คุณใช้ภาษาที่ไม่เหมาะสม สัญลักษณ์  ติดสว่างและโชนประกอบอาหารปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 นาที

- คุณไม่ได้ปิดทำงานโชนประกอบอาหารหรือปรับค่าความร้อน หลังผ่านไประยะหนึ่ง  ติดสว่างและเตาปิดทำงาน **ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและเวลาหลังจากเตาปิดทำงาน:**

| ค่าความร้อน | เตาปิดทำงานหลังจาก |
|-------------|--------------------|
| 1 - 2 | 6 ชั่วโมง |
| 3 - 4 | 5 ชั่วโมง |
| 5 | 4 ชั่วโมง |
| 6 - 9 | 1.5 ชั่วโมง |

5.5 การเลือกโชนประกอบอาหาร

ตั้งค่าโชนประกอบอาหารโดยกดเลือกที่พื้นที่เซ็นเซอร์  สำหรับพื้นที่นี้ ส่วนแสดงผลจะแสดงค่าความร้อนให้ทราบ ()


5.6 ค่าความร้อน

เลือกโซนประกอบอาหาร

กดเลือก **+** เพื่อเพิ่มค่าความร้อน กดเลือก **-** เพื่อลดค่าความร้อน กดเลือก **+** และ **-** พร้อม ๆ กันเพื่อปิดโซนประกอบอาหาร

5.7 ฟังก์ชันพลังงาน

ฟังก์ชันนี้จะทำให้ได้พลังงานมากขึ้นสำหรับโซนประกอบอาหารระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้สามารถเปิดใช้งานสำหรับโซนประกอบอาหารระบบแม่เหล็กไฟฟ้าในระยะเวลาที่จำกัดเท่านั้น หลังจากพ้นเวลานี้ โซนประกอบอาหารระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับอัตโนมัติกับเป็นค่าความร้อนสูงสุด

การเปิดใช้งานฟังก์ชันสำหรับโซนประกอบอาหาร: เริ่มจากตั้งค่าโซนประกอบอาหาร จากนั้นกำหนดค่าความร้อน กดเลือก **+** จนกว่า  จะติดสว่าง

การปิดฟังก์ชันการทำงาน: กดเลือก **-**.

5.8 STOP+GO

ฟังก์ชันนี้จะปรับโซนประกอบอาหารทั้งหมดที่ทำงานเป็นระดับความร้อนต่ำสุด

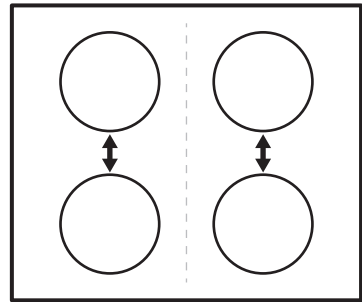
ขณะฟังก์ชันนี้ทำงาน คุณจะไม่สามารถแก้ไขค่าความร้อนได้

การเปิดฟังก์ชันการทำงาน: กดเลือก   ติดสว่าง

การปิดฟังก์ชันการทำงาน: กดเลือก  ค่าความร้อนก่อนหน้าจะติดสว่าง

5.9 ฟังก์ชัน การจัดการพลังงาน

- โซนประกอบอาหารจะจัดกลุ่มตามตำแหน่งและจำนวนเฟสที่เตา ดูภาพ
- แต่ละเฟสมีโหนดทางไฟฟ้าสูงสุดกำหนดไว้
- ฟังก์ชันการทำงานจะแบ่งกำลังระหว่างโซนประกอบอาหารต่าง ๆ ที่ต่ออยู่ในเฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันจะเปิดทำงานเมื่อการทำงานเกินโหนดสำหรับโซนประกอบอาหารที่ใช้เฟสเดียวกัน
- ฟังก์ชันการทำงานจะลดกำลังของโซนประกอบอาหารอื่น ๆ ที่ต่ออยู่กับเฟสเดียวกัน
- ส่วนแสดงค่าความร้อนของพื้นที่ที่ปรับลดกำลังจะเปลี่ยนไประหว่างสองระดับการทำงาน



6. เตา - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ภาชนะ



สำหรับพื้นที่ปรุงของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะมีสนามแม่เหล็กไฟฟ้า ความแรงสูงเกิดขึ้นเพื่อให้ความร้อนกับภาชนะอย่างรวดเร็ว



ใช้พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้ากับภาชนะที่เหมาะสม

วัสดุที่ใช้ทำภาชนะ

- **ถูกต้อง:** เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบอีนาเมล สแตนเลสสตีล กันเป็นวัสดุ

หลายชั้น (มีเครื่องหมายกำกับที่ถูกต้องจากผู้ผลิต)

- **ไม่ถูกต้อง:** อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง กระฉก เซรามิค พอร์ซเลน
- ภาชนะจะถือว่าเหมาะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหาก:**

- น้ำเดือดได้อย่างรวดเร็วที่จุดที่กำหนดไว้
- เป็นค่าความร้อนสูงสุด
- แม่เหล็กดูดที่ด้านล่างของภาชนะ



ด้านล่างของภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด

ขนาดภาชนะ

พื้นที่ปรุงระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับตามขนาดกันภาชนะอัตโนมัติได้ในระดับหนึ่ง

ประสิทธิภาพในการทำงานของพื้นที่ปรุงสุกจะสัมพันธ์กับเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ ภาชนะที่เส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าเกณฑ์ขั้นต่ำจะได้รับพลังงานเฉพาะจากส่วนพื้นที่ปรุงสุกเท่านั้น

6.2 เส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำของภาชนะ

| โซนประกอบอาหาร | เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง- ภาชนะขั้นต่ำ (มม.) |
|----------------|---|
| หลังซ้าย | 90 |
| หลังขวา | 100 |
| หน้าขวา | 90 |
| หน้าซ้าย | 110 |

6.3 มีเสียงดังระหว่างการทำงาน

หากคุณได้ยินเสียง:

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาที) | คำแนะนำ |
|-------------|---|-------------------------------|--|
| 1 | เก็บอาหารปรุงสุกให้ร้อนอยู่เสมอ | ตาม- ความ- เหมาะ- สม | ปิดฝาภาชนะ |
| 1 - 2 | ซอสซอลแลนเดส ละลาย: เนย ช็อคโกแลต เจลาติน | 5 - 25 | คนเป็นระยะ ๆ |
| 1 - 2 | ทำให้ขึ้นรูป: ไข่เจียวเนื้อละมุน ไข่อบ | 10 - 40 | ปรุงสุกโดยปิดฝา |
| 2 - 3 | อุ่นร้อนข้าวและเมนูสุตรนม อุ่น- ร้อนอาหารปรุงสำเร็จ | 25 - 50 | เติมน้ำอย่างน้อยสองเท่าของ- ข้าว เมนูผสมนมตามสูตร |
| 3 - 4 | นึ่งผัก ปลา เนื้อสัตว์ | 20 - 45 | เติมน้ำสองถึงสามช้อนชา |
| 4 - 5 | นึ่งมันฝรั่ง | 20 - 60 | ใช้น้ำไม่เกิน ¼ ลิตรสำหรับมัน- ฝรั่ง 750 ก. |
| 4 - 5 | ปรุงสุกอาหารปริมาณมากกว่านี้ สุดและซูป | 60 - 150 | เติมน้ำไม่เกิน 3 ลิตรและส่วน- ผสมต่าง ๆ |
| 6 - 7 | ทอดพอร้อน: เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อไม่มีกระดูก ริสโซล ไส้กรอก ตับ รูซี่ ไข่ แพนเค้ก โดนัท | ตาม- ความ- เหมาะ- สม | พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง- หนึ่ง |

- เสียงแตก: ภาชนะทำจากวัสดุต่าง ๆ กัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้โซนประกอบอาหารที่มีระดับพลังงานสูง และภาชนะทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน (โครงสร้างแบบแซนดวิช)
- เสียงหึ่ง: คุณใช้พลังงานระดับสูง
- เสียงคลิก: มีการตัดระบบไฟฟ้า
- เสียงหวี: พัดลมทำงาน


เสียงดังถือเป็นเรื่องปกติไม่ได้ถือว่าเตาทำงานผิดพลาดแต่อย่างใด

6.4 ตัวอย่างการใช้ระบบปรุงสุก

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนและอัตราสิ้นเปลืองพลังงานของโซนประกอบอาหารไม่ได้เป็นแบบเชิงเส้น ขณะเพิ่มค่าความร้อน การสิ้นเปลืองพลังงานของโซนประกอบอาหารจะไม่เพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนตลอดทั้งชิ้น ซึ่งหมายถึงโซนประกอบอาหารที่มีค่าความร้อนระดับกลางจะใช้พลังงานน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง



ข้อมูลในตารางใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น

| ค่าความร้อน | ใช้เพื่อ: | เวลา (นาท) | คำแนะนำ |
|---|---|------------|--|
| 7 - 8 | ทอดวัตถุดิบจำนวนมาก แสข- บรวานน์ สดักเนื้อสั่นและสเด็ก | 5 - 15 | พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่ง- หนึ่ง |
| 9 | ต้มน้ำ ประจุสุกพาสต้า ฉ่ำเนื้อ (กุลาช พอทโรสต์) ทอดกรอบมันฝรั่ง | | |
|  | ต้มน้ำเป็นจำนวนมาก ฟังก์ชันเพิ่มพลังงานเปิดทำงาน | | |

7. เตาไฟฟ้า - การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะอาดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิว ไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้นํายาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา
- ใช้วัสดุชุดแบบพิเศษสำหรับแผ่นกระจก

7.2 การทำความสะอาดเตา

- **นำออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย พอยล์พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มี

- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นพอแล้ว:** ครอบตะกรัน ครอบน้ำ ครอบไขมัน ครอบมันวาว ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบหมาดและนํายาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- **ขจัดคราบมันวาว:** ใช้นํ้าผสมนํ้าส้มสายชูและทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้าชุบหมาด

8. เตาอบ - การใช้งานตามปกติ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 การเปิดและปิดเครื่อง



เครื่องแต่ละรุ่นจะมีหลอดไฟสัญลักษณ์หัวเตาและไฟสถานะแตกต่างกันไป:

- ไฟจะติดสว่างเมื่อเครื่องทำงาน
 - สัญลักษณ์จะแสดงว่าลูกบิดใช้เพื่อควบคุมพื้นที่การปรุงฟังก์ชันของเตาอบหรืออุณหภูมิ
 - ไฟจะติดสว่างเมื่อเตาทำความร้อนได้แล้ว
1. หมนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ

2. หมนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปิดเครื่องโดยหมนลูกบิดปรับฟังก์ชันเตาอบและลูกบิดควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด










8.2 เเทอร์โมสต์ทเทรียภ

การใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสต์ทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

8.3 พัดลมระบายความร้อน

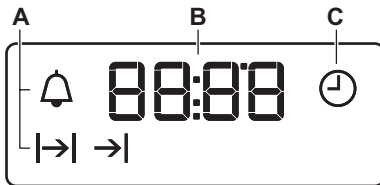
ขณะเครื่องทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเครื่องเย็น หากปิดเครื่อง พัดลมระบายความร้อนสามารถทำงานต่อเนื่องจนกว่าเครื่องจะเย็นลง

8.4 ฟังก์ชันเตาอบ

| สัญลักษณ์ | ฟังก์ชันเตาอบ | การใช้ |
|--|------------------|---|
| 0 | ปิดทำงาน | เครื่องปิดทำงาน |
|  | ไฟเตาอบ | เปิดไฟได้โดยไม่ต้องใช้ฟังก์ชันปรุงอาหาร |
|  | อบปกติ | สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่หนึ่ง |
|  | เปิดร่อนด้านล่าง | ใช้ขอบเค้กให้ได้พื้นล่างที่กรอบ รวมทั้งเพื่อถนอมอาหาร |
|  | อบแบบใช้พัดลม | ย่างหรือย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียรส |
|  | อบลมร้อน | อบสุกในตำแหน่งสองชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหาร กำหนดอุณหภูมิที่ 20 - 40 °C ต่ำกว่าการอบปกติ |
|  | บึ่งย่างคววน | ใช้สำหรับย่างวัตถุดิบอาหารแบบเรียบเป็นจำนวนมากและสำหรับงานบึ่งขนมปัง |
|  | บึ่งย่างเทอร์โบ | สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อขั้วชั้นใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นที่หนึ่ง และใช้เพื่อทำกราแตงและเพื่อทำให้เกรียม |
|  | อบพิซซา | ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้ชุ่มและกรอบด้านล่าง กำหนดอุณหภูมิ 20 - 40 °C ต่ำกว่าการอบปกติ |
|  | ปรุงอาหารเบา ๆ | สำหรับอบในถาดและอบแห้งที่ชั้นหนึ่งที่อุณหภูมิต่ำ |

9. เตาอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา

9.1 จอแสดงผล



- A. สัญลักษณ์การทำงาน
- B. ส่วนแสดงเวลา
- C. สัญลักษณ์การทำงาน

9.2 ปุ่มสั่งการ

| ปุ่มสั่งการ | ฟังก์ชัน | รายละเอียด |
|-------------|----------------|---------------|
| — | MINUS (ลบ) | ตั้งเวลา |
| ⌚ | CLOCK (นาฬิกา) | ตั้งค่านาฬิกา |
| + | PLUS (บวก) | ตั้งเวลา |

9.3 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

| นาฬิกา | การใช้ |
|--------|--|
| ⌚ | นาฬิกา |
| ⌚ | ตั้งค่าโดยปรับเปลี่ยนหรือตรวจสอบเวลา |
| → | ระยะเวลา |
| → | กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน |
| → | สิ้นสุดโปรแกรม |
| → | ตั้งเวลาที่เครื่องปิดทำงาน |
| → → | การหน่วงเวลา |
| → → | รวมฟังก์ชันระยะเวลาและสิ้นสุดโปรแกรมเข้าด้วยกัน |
| 🔔 | MINUTE MINDER |
| 🔔 | ตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง คุณสามารถตั้งค่า MINUTE MINDER ได้ทุกเมื่อ และขณะที่เครื่องปิดทำงาน |

9.4 การตั้งค่า ระยะเวลา

1. กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ
2. กด ⌚ ซ้ำ ๆ จนกว่า |→| จะเริ่มกะพริบ
3. กด + หรือ — เพื่อกำหนดระยะเวลา
จอแสดงผลแสดงข้อความ |→|
4. เมื่อเวลาสิ้นสุดลง |→| จะติดกะพริบและส่งสัญญาณเสียง เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
5. กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
6. บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเดาอบและเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

9.5 การตั้งค่า สิ้นสุดโปรแกรม

1. กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ
2. กด ⌚ ซ้ำ ๆ จนกว่า →| จะเริ่มกะพริบ
3. กด + หรือ — เพื่อตั้งเวลา
จอแสดงผลแสดงข้อความ →|
4. เมื่อเวลาสิ้นสุดลง →| จะติดกะพริบและส่งสัญญาณเสียง เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
5. กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
6. บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเดาอบและเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

9.6 การตั้งค่า หน่วงเวลา


1. กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ
2. กด ⌚ ซ้ำ ๆ จนกว่า |→| จะเริ่มกะพริบ
3. กด + หรือ — เพื่อกำหนด ระยะเวลา
4. กด ⌚
5. กด + หรือ — เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดโปรแกรม
6. กด ⌚ เพื่อยืนยัน
เครื่องจะเปิดทำงานอัตโนมัติในภายหลัง
ใช้ได้เฉพาะสำหรับระยะเวลาที่กำหนด และจะหยุดลงเมื่อถึงเวลาสิ้นสุดโปรแกรมที่กำหนด
เมื่อเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
7. เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
8. บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเดาอบและเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

9.7 การตั้งค่า MINUTE MINDER

1. กด ⌚ ซ้ำ ๆ จนกว่า 🔔 จะเริ่มกะพริบ
2. กด + หรือ — เพื่อตั้งเวลาตามความเหมาะสม
Minute Minder จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที

3. เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
4. หมนลูกบิดฟังก์ชันของเตาอบและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

9.8 การยกเลิกฟังก์ชันนาฬิกา

1. กดปุ่ม  ซ้ำกันไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งไฟสถานะฟังก์ชันเริ่มติดกะพริบ

10. เตาอบ - การใช้อุปกรณ์เสริม



คำเตือน

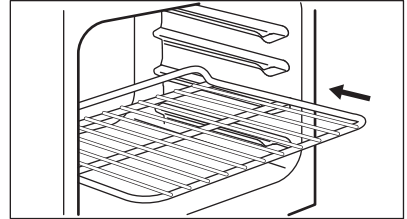
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

10.1 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

ตะแกรงชั้นวาง:



ตะแกรงชั้นวางจะมีรูปร่างพิเศษที่ด้านหลังเพื่อช่วยการหมุนเวียนความร้อน



วางชั้นวางในตำแหน่งที่ถูกต้อง จะต้องไม่โดนผนังด้านหลังของเตาอบ

11. เตาอบ - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

- อย่าใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปที่พื้นเครื่องโดยตรง และอย่าใส่ฟอยล์อะลูมิเนียมบนส่วนประกอบดังกล่าวขณะปรุงอาหาร เนื่องจากจะทำให้ประสิทธิภาพในการอบเปลี่ยนไป และอาจทำให้อินาเมลเคลือบผิวเสียหาย

11.1 ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องมีชั้นวางสี่ชั้น นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเครื่อง
- เครื่องมีระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอากาศในสภาพที่มีไอร้อน ทำให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด
- ความชื้นอาจควบคุมได้ในเครื่องหรือที่แผงประตูปิด ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ยืนห่างจากเครื่องขณะเปิดประตูหลังปรุงอาหาร เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร
- ทำความสะอาดคราบความชื้นหลังจากใช้งานเครื่อง

11.2 การอบ

- เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าอุปกรณ์ที่คุณเคยใช้มาก่อน ปรับค่าตามปกติ เช่น อุณหภูมิ เวลา การปรุง และตำแหน่งชั้นวางเป็นค่าในตาราง
- ใช้อุณหภูมิต่ำในครั้งแรก
- หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด
- สามารถเพิ่มเวลาอบได้ 10 - 15 นาทีหากมีการอบเค้กมากกว่าหนึ่งชั้น
- เค้กและขนมอบในระดับความสูงที่ต่างกัน จะไม่เกรียมเท่ากันในเบื้องต้น ในกรณีนี้ไม่ต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิแต่อย่างใด ความเกรียมจะพอเหมาะเพื่อพื้นระยะการอบไปแล้ว
- ถาดในเตาอาจบิดตัวระหว่างการอบ ในกรณีที่ถาดเริ่มเย็นอีกครั้ง การบิดจะหายไป

11.3 การอบเค้ก

- อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้
- หากใช้เตาอบสองถาดพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

11.4 การปรุงสุกเนื้อและปลา

- ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา
- วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้มีน้ำเนื้อเล็ดรอดออกมา
- เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุก

ครึ่งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำเนื่องจากควัน

11.5 เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะสูตรอาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

11.6 อบปกติ

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|----------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|--|
| ขนมอบทรงยาว | 250 | 150 | 25 - 30 | 3 | ถาดอบ |
| เค้กทรงแบน 1) | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | ถาดอบ |
| ยีสต์เค้กใส่แอปเปิล | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | ถาดอบ |
| พายแอปเปิล 2) | 1200 + 1200 | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 | ถาดอะลูมิเนียมทรงกลม 2 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 20 ซม.) |
| เค้กขนาดเล็ก 1) | 500 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้กแบบไม่มีไขมัน 1) | 350 | 160 - 170 | 25 - 30 | 1 | ถาดอะลูมิเนียมทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.) |
| ดริปแพนเค้ก | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 3) | 2 | ถาดอบ |
| ไก่, ทั้งตัว | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| ไก่ ครึ่งตัว | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| หมอบหันขึ้น | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| แฟลนเบรด 4) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | ถาดอบ |

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|-----------------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|---|
| อีสต์เค้กยัดไส้ 5) | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | ถาดอบ |
| พิซซ่า | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | ถาดอบ |
| ชีสเค้ก | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | ถาดอบ |
| สวิสแอปเปิลเฟล-ลน 5) | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | ถาดอบ |
| คริสต์มาสเค้ก 5) | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 6) | 2 | ถาดอบ |
| คิซลอรเรน 5) | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | ถาดทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่าน-ศูนย์กลาง: 26 ซม.) |
| พีซของต์เบรด 7) | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 20 ซม.) |
| สปอนจ์เค้กแบบ-โรมาเนีย 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่ง-ชั้นวางเดียวกัน |
| สปอนจ์เค้กแบบ-โรมาเนีย - ดั้งเดิม | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่ง-ชั้นวางเดียวกัน |
| อีสต์บัน 5) | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | ถาดอบ |
| สวิสโรลล์ 1) | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | ถาดอบ |
| เมอแรงก์ | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | ถาดอบ |
| ครีมเบิลเค้ก 5) | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้ก 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | ถาดอบ |
| บัตเตอร์เค้ก 1) | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | ถาดอบ |

1) อุณหภูมิเป็นเวลา 10 นาที

2) อุณหภูมิเป็นเวลา 15 นาที

3) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 7 นาที

4) อุณหภูมิเป็นเวลา 20 นาที

5) อุณหภูมิเป็นเวลา 10 - 15 นาที

6) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 10 นาที

7) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุณหภูมิต่อไปประมาณ 18 นาที

11.7 อบแบบมีพัดลม

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|-----------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|--|
| ขนมอบทรงยาว 1) | 250 | 145 | 25 | 3 | ถาดอบ |
| ขนมอบทรงยาว 1) | 250 + 250 | 145 | 25 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| เค้กทรงแบน 1) | 1000 | 150 | 30 | 2 | ถาดอบ |
| เค้กทรงแบน 1) | 1000 + 1000 | 155 | 40 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| ยีสต์เค้กใส่-แอปเปิ้ล | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | ถาดอบ |
| แอปเปิ้ลพาย | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 2 | ถาดอะลูมิเนียมทรงกลม 2 ถาด (เส้นผ่าศูนย์กลาง: 20 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน |
| เค้กขนาดเล็ก 1) | 500 | 155 | 30 | 2 | ถาดอบ |
| เค้กขนาดเล็ก 1) | 500 + 500 | 155 | 40 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้กแบบ-ไม่มีไขมัน 1) | 350 | 160 | 30 | 1 | ถาดอะลูมิเนียมทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่าศูนย์กลาง: 26 ซม.) |
| ดริปปैनเค้ก | 1200 | 150 - 160 | 30 - 35 2) | 2 | ถาดอบ |
| ไก่, ทั้งตัว | 1400 | 180 | 55 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| หมูอบ | 800 | 170 - 180 | 45 - 50 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| ยีสต์เค้กยัดไส้ | 1200 | 150 - 160 | 20 - 30 | 2 | ถาดอบ |
| พิซซ่า | 1000 + 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| พิซซ่า | 1000 | 190 - 200 | 25 - 35 | 2 | ถาดอบ |
| ชีสเค้ก | 2600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | ถาดอบ |

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|----------------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|--|
| สวิสแอปเปิลแฟลน 3) | 1900 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | ถาดอบ |
| คริสต์มาสเค้ก 1) | 2400 | 150 - 160 | 35 - 40 2) | 2 | ถาดอบ |
| คิซลอเรน 3) | 1000 | 190 - 210 | 30 - 40 | 1 | ถาดทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.) |
| พีซของต์เบรด 4) | 750 + 750 | 160 - 170 | 40 - 50 | 1 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย 3) | 600 + 600 | 155 - 165 | 40 - 50 | 2 | ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน |
| สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย - ดั้งเดิม | 600 + 600 | 150 - 160 | 30 - 40 | 2 | ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน |
| อีสต์บัน 1) | 800 | 190 | 15 | 3 | ถาดอบ |
| อีสต์บัน 5) | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| สวิสโรลล์ 1) | 500 | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 | ถาดอบ |
| เมอแรงก์ | 400 | 110 - 120 | 30 - 40 | 2 | ถาดอบ |
| เมอแรงก์ | 400 + 400 | 110 - 120 | 45 - 55 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| ครีมเบิลเค้ก | 1500 | 160 - 170 | 25 - 35 | 3 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้ก 1) | 600 | 150 - 160 | 25 - 35 | 2 | ถาดอบ |
| บัตเตอร์เค้ก 1) | 600 + 600 | 160 - 170 | 25 - 35 | 1 + 3 | ถาดอบ |

1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที

2) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 7 นาที

3) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 - 15 นาที

4) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 10 - 20 นาที

5) อุ่นเตาเป็นเวลา 15 นาที

11.8 อบลมร้อน☺

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|----------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|--|
| ขนมอบทรงยาว 1) | 250 | 155 | 20 | 3 | ถาดอบ |
| ขนมอบทรงยาว 1) | 250 + 250 | 150 | 20 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| เค้กทรงแบน 1) | 1000 | 155 | 35 | 2 | ถาดอบ |
| เค้กทรงแบน 1) | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| ยีสต์เค้กใส่แอปเปิ้ล 1) | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | ถาดอบ |
| พายแอปเปิ้ล 1) | 1200 + 1200 | 175 | 55 | 1 | ถาดอะลูมิเนียมทรงกลม 2 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 20 ซม.) |
| เค้กขนาดเล็ก 1) | 500 | 150 | 35 | 3 | ถาดอบ |
| เค้กขนาดเล็ก 1) | 500 + 500 | 145 | 30 | 1 + 3 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้กแบบไม่มีไขมัน 1) | 350 | 160 | 30 | 3 | ถาดอะลูมิเนียมทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.) |
| ดริปแพนเค้ก | 1200 | 150 - 160 | 40 - 50 2) | 3 | ถาดอบ |
| ไก่, ทั้งตัว | 1400 | 200 | 50 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| หมูปั่นชั้น | 600 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| แฟลนเบรด 3) | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | ถาดอบ |
| ยีสต์เค้กยัดไส้ | 1200 | 160 - 170 | 20 - 30 | 3 | ถาดอบ |
| ชีสเค้ก | 2600 | 150 - 170 | 60 - 70 | 2 | ถาดอบ |
| สวีทแอปเปิ้ลแฟลน 3) | 1900 | 180 - 200 | 50 - 40 | 3 | ถาดอบ |

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|----------------------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|--|
| คริสต์มาสเค้ก 1) | 2400 | 150 - 170 | 50 - 60 4) | 3 | ถอดอบ |
| คัสซอลเรน 3) | 1000 | 210 - 230 | 35 - 45 | 2 | ถอดทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.) |
| พิซซอด์เบรด 5) | 750 + 750 | 180 - 190 | 50 - 60 | 3 | ถอดอบ |
| สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย 1) | 600 + 600 | 150 - 170 | 40 - 50 | 2 | ถอดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน |
| สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย - ดั้งเดิม | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | ถอดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน |
| อีสต์บัน 1) | 800 | 190 | 15 | 3 | ถอดอบ |
| อีสต์บัน 1) | 800 + 800 | 200 | 15 | 1 + 3 | ถอดอบ |
| สวิสโรลล์ 1) | 500 | 150 - 170 | 10 - 15 | 3 | ถอดอบ |
| เมอแรงก์ | 400 | 100 - 120 | 50 - 60 | 2 | ถอดอบ |
| เมอแรงก์ | 400 + 400 | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 | ถอดอบ |
| ครีมเบิลเค้ก 1) | 1500 | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 | ถอดอบ |
| สปอนจ์เค้ก 1) | 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 2 | ถอดอบ |
| บัตเตอร์เค้ก 1) | 600 + 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 | ถอดอบ |

1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที

2) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 7 นาที

3) อุ่นเตาเป็นเวลา 15 นาที

4) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 10 นาที

5) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 230 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 15 นาที

11.9 ปิ้งย่างตัวน

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|---------|-------------|---------------|-------------|----------------|---------------|
| ปิ้ง 1) | 500 | 250 | 2 - 4 | 3 | ตะแกรงชั้นวาง |

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|---------------|-------------|---------------|-------------|----------------|---------------|
| สเด็กเนื้อ 2) | 1000 | 250 | 15 + 15 | 3 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| ไก่ครึ่งตัว | 1200 | 230 | 30 + 30 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| หมูปั่นชิ้น | 500 | 230 | 25 + 25 | 3 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |

1) อุ่นเตาเป็นเวลา 4 นาที

2) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที

11.10 ปิ้งย่างเทอร์โบ

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|--------------|-------------|---------------|-------------|----------------|---------------|
| ปิ้ง 1) | 500 | 230 | 3 - 5 | 3 | ตะแกรงชั้นวาง |
| ไก่ ครึ่งตัว | 1200 | 200 | 25 + 25 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |
| หมูปั่นชิ้น | 500 | 230 | 20 + 20 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |

1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที

11.11 ฟังก์ชันทำพิซซ่า

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|--------------|-------------|---------------|-------------|----------------|--------------|
| พิซซ่า | 1000 | 200 - 210 | 20 - 30 | 2 | ถาดอบ |
| ไก่, ทั้งตัว | 1400 | 165 - 175 | 55 - 65 | 2 | ถาดอบ |
| ไก่ ครึ่งตัว | 1350 | 165 - 175 | 30 + 35 | 3 | ถาดอบ |
| คิซลเรน 1) | 1000 | 210 - 220 | 20 - 30 | 2 | ถาดอบ |

1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 - 15 นาที

11.12 อบปริมาณน้อย

| อาหาร | ปริมาณ (ก.) | อุณหภูมิ (°C) | เวลา (นาที) | ตำแหน่งชั้นวาง | อุปกรณ์เสริม |
|-------------------|-------------|---------------|-------------|----------------|---------------|
| ขนมอบรูปทรงยาว 1) | 250 | 150 - 160 | 20 - 25 | 2 | ถาดอบ |
| เค้กทรงแบน 1) | 500 | 160 - 170 | 35 - 40 | 2 | ถาดอบ |
| พิซซ่า 1) | 1000 | 200 - 210 | 30 - 40 | 2 | ถาดอบ |
| สวิสโรลล์ 1) | 500 | 160 - 170 | 20 - 30 | 2 | ถาดอบ |
| เมอแรงก์ 2) | 400 | 110 - 120 | 50 - 60 | 2 | ถาดอบ |
| สปอนจ์เค้ก 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | ถาดอบ |
| บัตเตอร์เค้ก 1) | 600 | 160 - 170 | 25 - 30 | 2 | ถาดอบ |
| ไก่, ทั้งตัว | 1200 | 220 - 230 | 45 - 55 | 2 | ตะแกรงชั้นวาง |
| | | | | 1 | ถาดอบ |

1) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 20 นาที

2) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 10 นาที

12. เตาดอบ - การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ
- ทำความสะอาดด้านในเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง ครัวชมไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปังจ้วยเสียงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระทะย่าง
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาดอบ
- ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุกัดกร่อนทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจานเนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

12.2 เครื่องใช้สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม



ทำความสะอาดประตูเตาดอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง
อย่าใช้ใยเหล็ก กรวดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาดอบเสียหาย
ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาดอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

12.3 ทำความสะอาดประตูเตาดอบ

ประตูเตาดอบมีแผงกระจกสามชุดคุณสามารถนำประตูเตาดอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาด

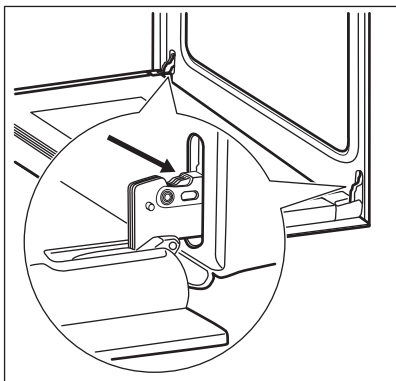


ประตูเตาดอบสามารถปิดได้หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูเตาดอบ

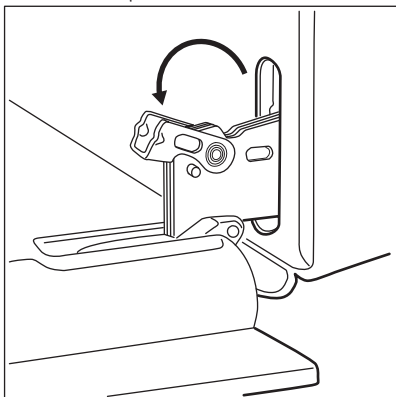


ข้อควรระวัง
อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผง
กระจก

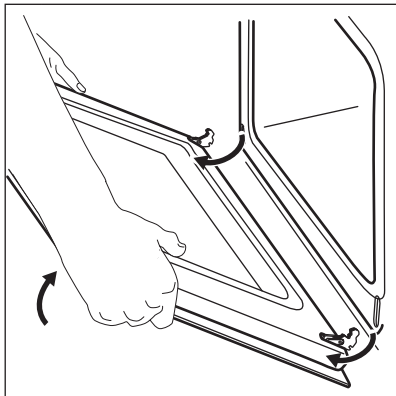
1. เปิดประตูให้สุดและจับที่บานพับทั้งสองด้าน



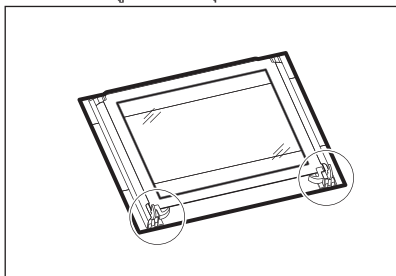
2. ยกและหมุนแป้นที่บานพับทั้งสอง



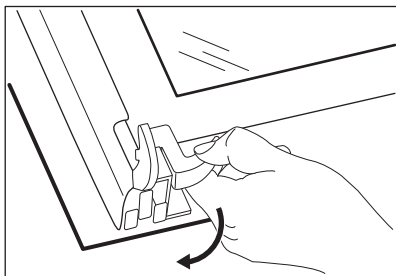
3. ปิดประตูเดาอบไปยังตำแหน่งเปิดแรกครึ่งระยะ จากนั้นดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตูออกจากฐานรอง



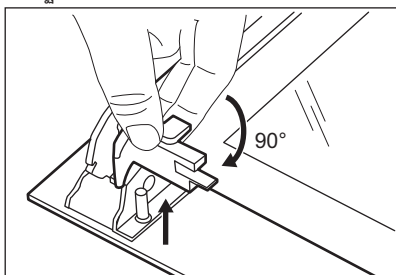
4. วางประตูไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง



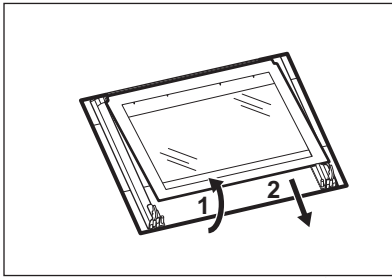
5. ปลดสล๊อคเพื่อนำแผงกระจกออก



6. หมุนตัวยึดสองตัว 90° จากนั้นนำออกจากฐานรอง

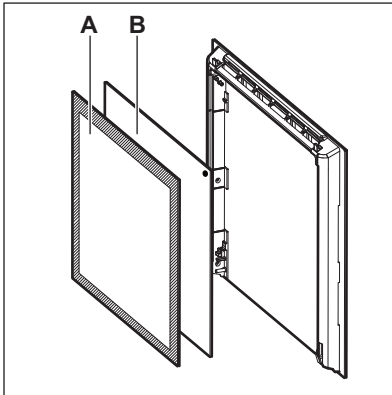


7. เริ่มจากค้อย ๆ ยกและนำแผงกระจกออกทีละชิ้น เริ่มจากแผงด้านบน



8. ทำความสะอาดแผงกระจกด้วยน้ำและสบู
เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง
หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผง
กระจกและประตูเตาอบ ทำตามขั้นตอนข้างต้น
โดยย้อนลำดับ

ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับเข้าไปในลำดับที่
ถูกต้อง



ติดตั้งแผงกระจกตัวกลางเข้าที่ฐานรองให้ถูก
ต้อง

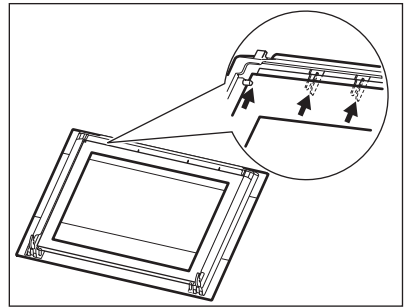
13. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

13.1 จะทำอย่างไรถ้า...

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีแก้ไข |
|-------------------------|--|---|
| ไม่สามารถเปิดเครื่องได้ | เครื่องไม่ได้ต่ออยู่กับแหล่ง- จ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง | ตรวจสอบว่าเครื่องต่อกับ- แหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่ |



12.4 การเปลี่ยนหลอดไฟ

วางผ้าไว้ด้านล่างภายในเครื่อง ทั้งนี้เพื่อ
ป้องกันความเสียหายต่อฝากระจกครอบหลอด
ไฟและช่องเปิด



คำเตือน
อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ถอด
ฟิวส์ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ
หลอดไฟและฝาครอบกระจก
หลอดไฟอาจร้อนจัด

1. ปิดเครื่อง
2. ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัด
วงจร

หลอดไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟโดยใช้หลอดไฟที่ทน
ความร้อน 300 °C
4. ใส่ฝากระจกครอบ

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีแก้ไข |
|--|---|---|
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้ เตาไม่ทำความร้อน | ฟิวส์ขาด | ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า |
| หน้าจอที่เตาอบ/เตาไฟฟ้าแสดงรหัสข้อผิดพลาดซึ่งไม่มีอยู่ในตาราง | มีข้อผิดพลาดของระบบไฟฟ้า | ปิดใช้งานเครื่องโดยใช้ฟิวส์ตัดในบ้านหรือสวิตช์นิรภัยในกล่องฟิวส์และเปิดใช้งานอีกครั้ง หากจอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีก ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า |
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้ | ฟิวส์ขาด | เปิดใช้เตาไฟฟ้าอีกครั้งและปรับความร้อนให้ต่ำกว่า 10 วินาที |
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้ | คุณกดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ส่วนขึ้นไป | กดเลือกฟิลด์เซ็นเซอร์เพียงจุดเดียว |
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้ | มีน้ำหรือคราบไขมันที่แผงควบคุม | ทำความสะอาดแผงควบคุม |
| เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและเตาไฟฟ้าจะปิดทำงาน เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อเตาไฟฟ้าปิดทำงาน | คุณวางสิ่งของบนฟิลด์เซ็นเซอร์ตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไป | นำวัตถุออกจากฟิลด์ของเซ็นเซอร์ |
| เตาปิดทำงาน | คุณวางของบนพื้นที่ของเซ็นเซอร์ ① | นำวัตถุออกจากพื้นที่ของเซ็นเซอร์ |
| ไฟแจ้งความร้อนหลงเหลือไม่ติดสว่าง | พื้นที่ไม่เกิดความร้อนเนื่องจากทำงานเพียงช่วงสั้น ๆ | หากต้องใช้เวลานานกว่าจะเกิดความร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |
| ค่าความร้อนเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ | ระบบจัดการพลังงานทำงาน | ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป" |
| ฟิลด์เซ็นเซอร์ร้อน | ภาชนะใหญ่เกินไปหรือวางไว้ใกล้กับส่วนควบคุมมากเกินไป | วางภาชนะขนาดใหญ่ที่พื้นที่ด้านหลังหากสามารถทำได้ |
| <input type="checkbox"/> ติดสว่าง | ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติทำงาน | ปิดเตาไฟฟ้าและเปิดใหม่อีกครั้ง |
| <input type="checkbox"/> ติดสว่าง | ไม่มีภาชนะที่พื้นที่ดังกล่าว | วางภาชนะไว้บนพื้นที่ดังกล่าว |
| <input type="checkbox"/> ติดสว่าง | ภาชนะไม่เหมาะสม | ใช้ภาชนะที่เหมาะสม ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์" |
| <input type="checkbox"/> ติดสว่าง | เส้นผ่านศูนย์กลางด้านล่างของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับพื้นที่นี้ | ใช้ภาชนะที่มีขนาดที่เหมาะสม |

| ปัญหา | สาเหตุที่เป็นไปได้ | วิธีแก้ไข |
|---|--|--|
| E และตัวเลขติดสว่าง | มีข้อผิดพลาดที่เตาไฟฟ้า | ปลดเตาไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟชั่วคราวหนึ่ง ปลดฟิวส์จากระบบไฟฟ้าของบ้าน ต่อเข้าไปใหม่ หาก E ติดสว่างอีกครั้ง ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต |
| E4 ติดสว่าง | มีข้อผิดพลาดที่ชุดเตา เนื่องจากภาชนะเดือดจนแห้ง ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ และระบบป้องกันความร้อนเกินสำหรับพื้นที่ปรุงสุกทำงาน | ปิดเตาไฟฟ้า นำภาชนะที่ร้อนออก หลังผ่านไปประมาณ 30 วินาที ให้เปิดใช้งานพื้นที่ตั้งกล่าวอีกครั้ง หากภาชนะเป็นปัญหา ข้อความแจ้งข้อผิดพลาดจะหายไป ไฟสถานะความร้อนหลงเหลืออาจติดค้างอยู่ ปลดปล่อยให้ภาชนะเย็นลง ตรวจสอบว่าภาชนะใช้งานได้กับเตาไฟฟ้าหรือไม่ ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์" |
| เตาไม่ทำความร้อน | เตาปิดอยู่ | เปิดเตา |
| ไฟไม่ทำงาน | ไฟมีปัญหา | เปลี่ยนหลอดไฟ |
| มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ช่องเปิดต่าง ๆ ของเตา | ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป | อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินกว่า 15 - 20 นาที หลังจากผ่านขั้นตอนการปรุงสุกแล้ว |
| เตาไม่ทำความร้อน | ไม่ได้ตั้งเวลา | ตั้งเวลา |
| เตาไม่ทำความร้อน | ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น | ค่าจะต้องปรับตั้งให้ถูกต้อง |
| ใช้เวลานานเกินไปในการปรุงสุกหรือปรุงสุกเร็วเกินไป | อุณหภูมิต่ำหรือสูงเกินไป | ปรับอุณหภูมิตามความเหมาะสม ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้ |
| จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดซึ่งไม่มีอยู่ในตาราง | มีข้อผิดพลาดของระบบไฟฟ้า | ปิดใช้งานเตาโดยใช้ฟิวส์ตัดในบ้านหรือสวิตช์นิรภัยในกล่องฟิวส์และเปิดใช้งานอีกครั้ง หากจอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีก ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า |
| จอแสดงผลระบุเป็น "12.00" | ไฟดับ | รีเซ็ตนาฬิกา |
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้ จอแสดงผลแจ้งเป็น "400" และมีสัญญาณเสียงดังขึ้น | เตาเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟไม่ถูกต้อง | ตรวจสอบว่าเตาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อที่มี) |

13.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลที่ใช้สำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่แผ่นพิกัด แผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเครื่อง หรือนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเครื่อง

| แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่ | |
|------------------------------|-------|
| รุ่น (MOD.) | |
| หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC) | |
| ซีเรียลนัมเบอร์ (S.N.) | |

14. การติดตั้ง

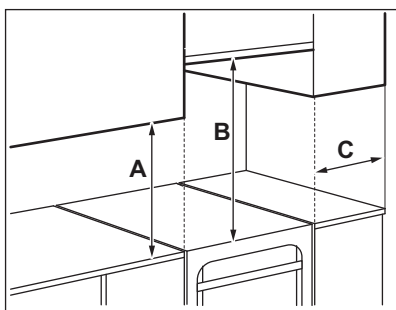


คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

14.1 ตำแหน่งเครื่อง

คุณสามารถติดตั้งอุปกรณ์ตั้งอิสระกับตู้ในครัวแบบหนึ่งด้านหรือสองด้านหรือเข้ามุม

ตรวจสอบระยะห่างขั้นต่ำในการติดตั้งได้จากตาราง



ระยะห่างขั้นต่ำ

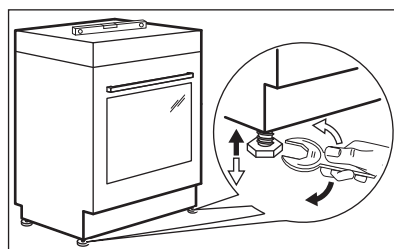
| ขนาด | มม. |
|------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

14.2 ข้อมูลทางเทคนิค

| | |
|-------------|-------------|
| แรงดันไฟฟ้า | 220 - 240 V |
| ความถี่ | 50 / 60 Hz |

| | |
|------------------|------------|
| ประเภทเครื่องใช้ | 1 |
| ขนาด | มม. |
| สูง | 858 |
| กว้าง | 600 |
| ลึก | 600 |

14.3 การปรับระดับตัวเครื่อง



ใช้ขาตั้งเล็ก ๆ ที่ด้านล่างตัวเครื่องเพื่อปรับระดับพื้นผิวด้านบนให้ได้ระนาบกัน

14.4 ชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

กำหนดความสูงที่เหมาะสมและพื้นที่สำหรับเครื่องของการยึดชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ



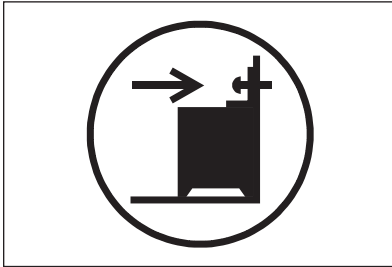
ข้อควรระวัง
คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำในระดับความสูงที่เหมาะสม



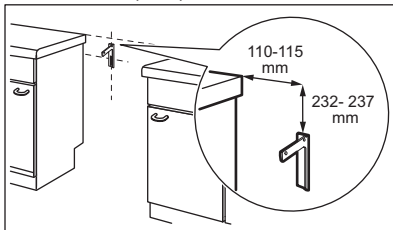
พื้นผิวด้านหลังของเครื่องจะต้องเรียบเนียน

คุณจะต้องติดตั้งชิ้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำหากไม่ติดตั้ง เครื่องอาจพลิกคว่ำได้

เครื่องจะมีสัญลักษณ์ตามภาพ (แล้วแต่กรณี) เพื่อแจ้งเตือนให้ติดตั้งชิ้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ



1. ติดตั้งชิ้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ 232 - 237 มม. จากพื้นผิวด้านบนของเครื่อง และ 110 - 115 มม. จากด้านข้างของเครื่องเข้าที่รูกลมที่หุ่ยด ขึ้นเข้ากับวัสดุเนื้อตันหรือใช้ส่วนประกอบเสริมแรงที่เหมาะสม (ผนัง)



2. คุณจะพบรูที่ด้านซ้ายหลังของตัวเครื่อง ยกด้านหน้าของเครื่อง และวางไว้ที่ตรงกลางระหว่างตู้ หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง



หากคุณเปลี่ยนขนาดเครื่อง คุณจะต้องปรับแนวอุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำให้ถูกต้อง



ข้อควรระวัง
หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง

14.5 การติดตั้งทางไฟฟ้า



คำเตือน
ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจำหน่ายโดยไม่มีปลั๊กไฟหรือสายไฟ



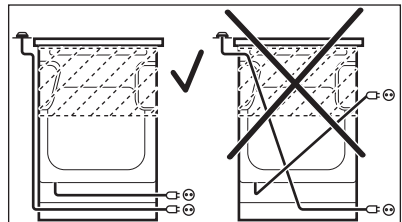
คำเตือน
ก่อนต่อสายไฟเข้ากับขั้วต่อ ให้วัดแรงดันไฟฟ้าระหว่างเฟสในเครือข่ายจ่ายไฟของบ้าน ดูวิธีการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าที่ถูกต้องจากฉลากการเชื่อมต่อด้านหลังของตัวเครื่อง ลำดับขั้นตอนเหล่านี้มีขึ้นเพื่อป้องกันข้อผิดพลาดในการติดตั้งและความเสียหายต่อส่วนประกอบทางไฟฟ้าของเครื่อง

ประเภทสายต่อสำหรับเฟสไฟฟ้าต่าง ๆ:

| เฟส | ขนาดสายขั้นต่ำ |
|----------------|----------------|
| 1 | 3x10.0 ตร.มม. |
| 3 พร้อมนิวทรัล | 5x1.5 ตร.มม. |



คำเตือน
สายไฟจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องในส่วนแรงตามภาพ



15. การประหยัดพลังงาน

15.1 ข้อมูลเตาตามมาตรฐาน EU 66/2014

| | | |
|---|--|--|
| รหัสรุ่น | EKI64500OX | |
| ประเภทเตา | เตาด้านในเตาแยกเดี่ยวแบบเคลื่อนย้ายได้ | |
| จำนวนพื้นที่- ปรุงอาหาร | 4 | |
| เทคโนโลยี- ทำความร้อน | เตาแม่เหล็ก | |
| เส้นผ่าน- ศูนย์กลางของ- พื้นที่ปรุง- อาหารทรงกลม (Ø) | หลังซ้าย หลังขวา หน้าขวา หน้าซ้าย | 14.0 cm 18.0 ซม. 14.0 cm 21.0 ซม. |
| การสิ้นเปลือง- พลังงานต่อ- พื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking) | หลังซ้าย หลังขวา หน้าขวา หน้าซ้าย | 173.5 Wh/กก. 169.8 Wh/กก. 173.5 Wh/กก. 163.7 Wh/กก. |
| การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตา (EC electric hob) | 170.1 Wh/กก. | |

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

15.2 เตา - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่แจ้ง

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น

- หากทำได้ ให้ปิดฝาภาชนะปรุงอาหารด้วย
- ก่อนเปิดใช้งานโชนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโชนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโชนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

15.3 แผ่นข้อมูลผลิตภัณฑ์และข้อมูลสำหรับเตาอบตามข้อบังคับ EU 65-66/2014

| | |
|---|--------------|
| ชื่อซัพพลายเออร์ | Electrolux |
| รหัสรุ่น | EKI64500OX |
| ดัชนีประสิทธิภาพด้านพลังงาน | 97.4 |
| ระดับการประหยัดพลังงาน | A |
| อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐานและโหมดปกติ | 0.84 kWh/รอบ |
| อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐานและโหมดใช้พัดลม | 0.76 kWh/รอบ |

| | |
|---------------|---|
| จำนวนช่องเปิด | 1 |
| แหล่งความร้อน | ไฟฟ้า |
| ปริมาตร | 54 l |
| ประเภทเตาอบ | เตาอบด้านในเตาแยกเดี่ยวแบบ-เคลื่อนย้ายได้ |
| มวล | 46.0 กก. |

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: เตาอบแก๊ส เตาอบ เตาน้ำไอและเตาย่าง - วิธีการตรวจวัดประสิทธิภาพ

15.4 เตาอบ - ประหยัดพลังงาน



เครื่องมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

คำแนะนำทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดให้ถูกต้องขณะเครื่องทำงานและปิดให้แน่นสนิทระหว่างการปรุงสุกใช้งานโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

หากทำได้ อย่ายุ่นร้อนเตาอบก่อนใส่อาหารไว้ด้านใน

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุงสุกโดยพิจารณาตามระยะเวลาในการปรุงสุก ความร้อนหลงเหลือภายในเตาจะทำให้หน้าที่ปรุงสุกต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใสบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867330446-A-042017

