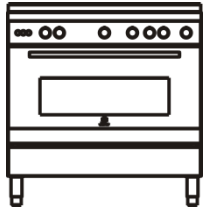


EKG9686X
EKG9688X
EKM9689X
EKM9682X



EN Freestanding Cooker
ID Kompor Gas (Freestanding)
TH เต้าแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น
CN 独立式烤箱炉灶

User manual
Petunjuk Penggunaan
คู่มือการใช้งาน
使用手册



Electrolux

Depdag no. : I.45.EI14.01201.1216

Depdag no. : I.45.EI1.00511.0418

CONTENTS

| | |
|--|-----------|
| Specification | 1 |
| Important safety information | 2 |
| Installation | 3 |
| Using cooker for the first time | 7 |
| Using the Gas hob burners | 10 |
| Using the Gas Oven | 12 |
| Using the electric oven and grill | 14 |
| Using the mechanical timer | 16 |
| Using the Turnspit | 17 |
| Tips for oven cooking | 18 |
| Cooking Time chart | 20 |
| Maintenance & Cleaning | 21 |
| Trouble Shooting | 22 |
| Guarantee and Service | 23 |
| Consumer Service Center | 24 |

SPECIFICATION

| ELECTROLUX | MODEL | COLOUR | NO.GAS | BURNER POWER | OVEN TYPE |
|------------|----------|-----------------|--------|--------------|----------------------|
| | | | BURNER | (kW) | |
| 90CM | EKG9686X | STAINLESS STEEL | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 62L GAS + GAS GRILL |
| | EKG9688X | STAINLESS STEEL | 5 | 4.5+2x2+1+ 3 | 130L GAS + GAS GRILL |
| | EKM9689X | STAINLESS STEEL | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 130L ELECTRIC |
| | EKM9682X | STAINLESS STEEL | 4 | 3.4+2x2+1 | 62L GAS + GAS GRILL |

| ELECTROLUX | MODEL | NO. OVEN FAN | NO. OVEN LAMP | GAS COOKER IGNITION | GAS CYLINDER COMPART MENT |
|------------|----------|-----------------|---------------------|------------------------|------------------------------|
| 90CM | EKG9686X | 1 | 1 | ELECTRIC | YES |
| | EKG9688X | 2 | 2 | ELECTRIC | NO |
| | EKM9689X | 2 | 2 | ELECTRIC | NO |
| | EKM9682X | 0 | 1 | ELECTRIC | YES |

Dimension W x D x H: 900W x 600D x 860H (EKG9686X,EKG9688X,EKM9689X)
900W x 550D x 860H (EKM9682X)

Weight Net / Gross:

EKG9686X: 62Kg / 68Kg

EKG9688X: 75Kg / 81Kg

EKM9689X: 72Kg / 78Kg

EKM9682X: 60Kg / 66Kg

Oven Capacity Gross: 130Litre/ 62Litre (with gas bottle compartment)

Heat Input Gas Burners:

Wok Burner 4.5 kW

Triple Burner 3.4 kW

Rapid Burner 3.0 kW

Fish Burner 3.0kW

Semi Rapid Burner 2.0 kW

Auxiliary Burner 1.0 kW

Pressure: LPG / 30 mbar

This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features outlined in this manual. Please read this manual carefully and pay attention to the figures and information that relates to your model.

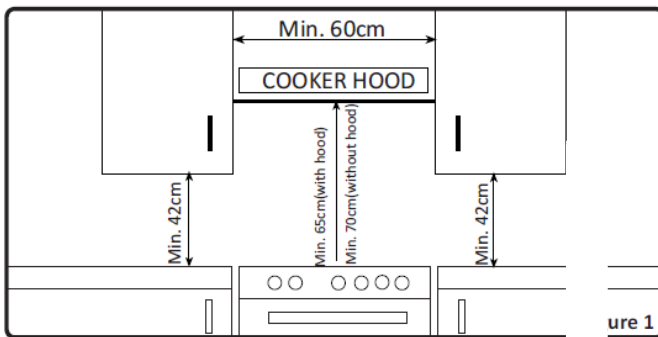
IMPORTANT SAFETY INFORMATION

It is very important that this instruction book should be kept safely for the future consultation. If the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it, so that the new owner can know functions of this appliance and also be aware of the necessary precautions.

NOTE – Product warnings have been given for the safety of you and other users. We therefore ask you to read carefully the procedures of installing and using this cooker.

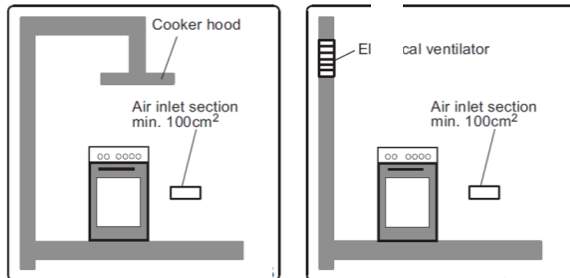
INSTALLATION

- The work on installation must be carried out by competent and qualified installers according to the local regulation in force.
- Any modifications to the domestic electrical main which maybe necessary for the installation of the appliance should be carried out only by a qualified technician.
- It is dangerous to modify, the characteristics of this appliance.
- Avoid installation of the cooker near flammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.)
- If installing the cooker with a cooker hood ensure there is a minimum of 65cm to the underside of the hood ...see Figure 1



Cooker Ventilation

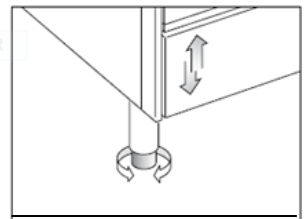
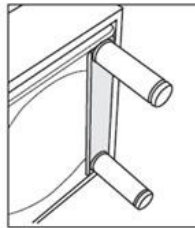
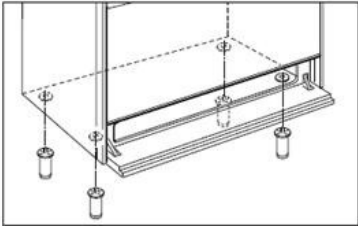
Note - It is important to allow adequate room ventilation for both gas and electric cookers.



Where supplied you must use the adjustable feet.

The cooker chassis **must not** sit directly on the floor, a plinth or support surface. To fit adjustable feet.-

1. Place the cooker on a piece of polystyrene packaging or similar exposing the base for fitting the feet.
2. Fit the 4 feet by screwing them tightly into the base as shown below.
3. Level the cooker by screwing the feet in or out.



To prevent damaging the adjustable feet, ensure the cooker is always lifted by two people. **DO NOT DRAG** the cooker. Lift the feet clear of the floor.

Do not lift the cooker by the door handles



Correct



Incorrect



The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installation, regulation, and service are executed according to the existing regulations. Whenever changes are made involving the disconnection of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.



WARNING – The anti-tip chain must be installed and fixed securely to a wall behind the cooker to prevent accidental tipping of the cooker. (See Page 6)

THE MANUFACTURING COMPANY DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR POSSIBLE DAMAGES RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOESN'T COMPLY WITH THE RULES IN FORCE.

INSTALLATION ENVIRONMENT



WARNING - This unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to the national rules in force.

In order for the gas cooker to work properly, it is necessary that sufficient air for gas combustion can flow naturally into the room.

The air flow into the room must come directly through openings of external walls.

These openings must have a free passage of at least 100cm²(one or more openings can be made).

These openings (or opening) should be realized in such a way not to be obstructed both from inside and outside and preferably positioned near the floor, opposite the combustion products discharge. In case these systems can't be realized in the room where the unit is installed, the necessary air can come from a room nearby, provided that this room is not a bedroom or a dangerous environment and it is ventilated as requested, from national rule in force.

Combustion Products Discharge

Gas cooking units must discharge combustion products through hoods directly connected to flues or outside. In case the hood can't be installed, it is recommended to use an electric fan applied to the external wall or to the window of the room, with condition that openings to let air flow in the room are realized.

This electric fan must be powerful enough to ensure in a kitchen an air replacement of 3 to 5 times its volume per hour.



WARNING - If the oven touches the side of other pieces of the kitchen furniture, ensure they can withstand a temperature of 75°C.

ELECTRICAL CONNECTION

Before you connect the gas cooker, please check that the voltage indicated on the rating plate to ensure that it corresponds to the mains power supply available. Appliance must be connected with mains supply outlet. The ground wires are easily recognized by its green and yellow colour. Make sure that the "line" and "neutral" wires are installed into their correct terminals. The installation must be carried out by an authorized electrician only.

Before connecting to the electric supply, make sure that:

1. The protection fuse and the domestic wiring are suitable to carry the total electric load of the cooker.
2. The electricity supply network (mains) has an efficient earth connecting according to the established rules and existing regulations.
3. The cooker wire is long enough to reach the socket from where your cooker is situated.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY ACCIDENT CAUSED BY NON OBSERVANCE OF SAFETY INSTRUCTION.

GAS HOSE CONNECTION

First connect one end of the rubber hose to the gas regulator and tighten it with a hose clamp. The other end should be pushed tightly into the gas hose connector. Tighten it with a hose clamp, make sure that both ends are tightened otherwise gas might leak and this could be dangerous. Make sure all the control knobs are in the "off" position before connecting the gas supply. Connect the gas regulator to the LPG tank and your units ready for use.

Whenever connecting the hose to the cooker please ensure:

1. The hose does not exceed a length of 1 meter.
2. The hose must not be very tight or twisted and must not show any sharp bends or kinks. If there is a leak don't repair but replace it.
3. The hose must not touch the back of the cooker.



Upon completing the installation, check and make sure that all pipes and hoses are connected correctly. Always use soapy water to check gas leaking. For safety reasons we would advise you to inspect and change the rubber hose for the gas connection yearly.



WARNING - USE THE CORRECT DOMESTIC GAS REGULATOR. DO NOT USE AN INDUSTRIAL GAS REGULATOR. DOMESTIC GAS REGULATOR FOR LPG 30mbar.

CHILD SAFETY

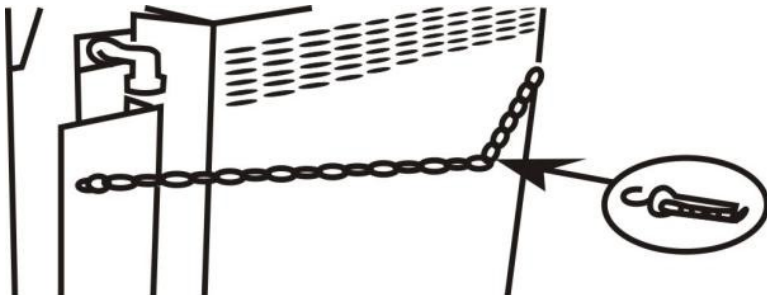
- This appliance has been designed for use by adults. Take care, therefore that children do not attempt to play with it.

- The appliance will become hot during operation and can remain hot for a long time after being switched off.
- Supervise children and pay attention that they do not touch surfaces or remain in the vicinity of the appliance when in use or when not completely cooled.



WARNING - Ensure the anti-tip chain is installed correctly to avoid the possibility of the cooker falling over and injuring children.

The chain must be firmly secured to the wall behind the cooker by fitting a wall plug and hook to the wall at the same height as chain



USING COOKER FOR THE FIRST TIME

We recommend that before you cook in your new cooker you heat the oven to 180°C for 2hrs to run in your new oven. After the oven cools wipe it out with hot water and a mild detergent. We also recommend cleaning the racks and shelves before use.

When using the cooker for the first time you may notice the following.....

- **There may be a smell.** This is quite normal when the cooker is first heated as residual oil from production of parts will be burnt off quickly.
- **There may be noises.** This is also quite normal as new parts move and settle into place during the initial heating process.

DURING USE

- This product is intended for the cooking of food and must not be used for other purposes.
- Unstable or deformed pans should not be placed on the burners or hot plates in order to avoid accidents caused by spill over. Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- If the appliance is fitted with a cover, its function is to protect burners from dust when closed and when open is to protect kitchen wall from splashes of grease.
- **Do not use the lid for other purposes.** Always clean the cover before closing.
- All the glass covers are removable to facilitate cleaning.
- **Glass or Metal covers should not be closed** when the cooker hob is operating. Before close the cover please make sure to take out the wok adaptor.



Do not shut lid when burner alight!

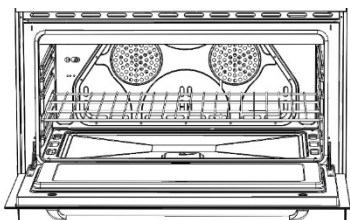


Must take out the wok adaptor before close cover!

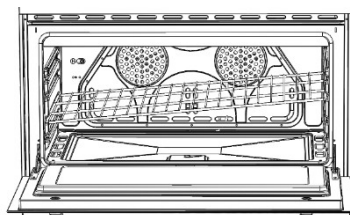
- Always ensure that the knobs are in the "O" Off or Stop position when the appliance is not in use.
- Always insert the dripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. We recommend you pour a little water into the dripping pan to avoid grease burning and creating unpleasant smell.
- **Clean dripping pan regularly** to ensure food, fat and grease do not build up and create a fire hazard.
- Before maintenance and cleaning, disconnect the appliance and allow cooling down. For reasons of hygiene and safety this appliance must always be kept clean.
- Take care when using cleaning products in spray form: never direct the spray onto the electrical wiring, thermostat and bulb.
- When placing food in the oven, or when removing a large quantity of oil, juice, etc., any spills onto the bottom of the oven must be cleaned before starting to

cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.

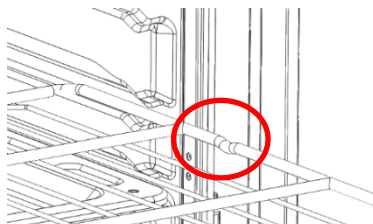
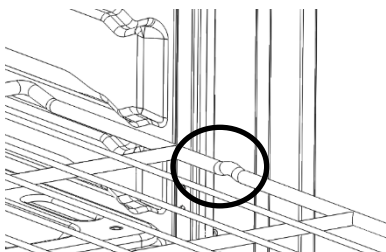
- Ensure that air can circulate around the gas appliance. Poor ventilation can result in lack of oxygen and extinguish the flame.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed.
- Ensure good ventilation of the room, keep adequate natural ventilation or install an extractor hood with a discharge tube.
- **In case of doubt ask installer for advice.**
- Supply the appliance with the type of gas stamped on the relevant label situated in the immediate vicinity of the gas connection tube.
- Ensure that the oven grids are inserted correctly. (See instruction as below.)



Correct



Incorrect



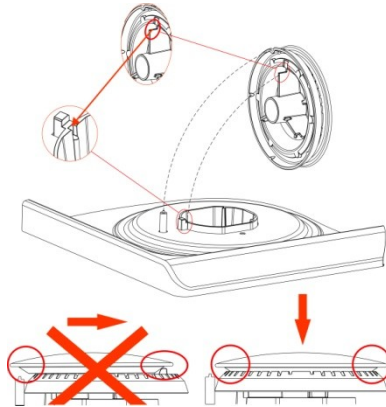
- The gas oven becomes hot with the movement of air. **The holes on the bottom of the oven must never be obstructed.**
- Do not cover the sides of the oven with aluminum foil, particularly the lower part of the opening at the base of the gas oven.

- The appliance is heavy, move it carefully.
- To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid. Check that the flame is regular.
- Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
- **Ensure burner caps are installed correctly**

USING THE GAS HOB BURNERS

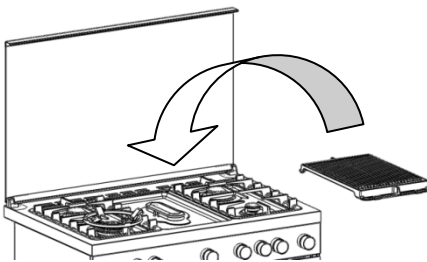


Make sure that burners are always in position and located correctly.



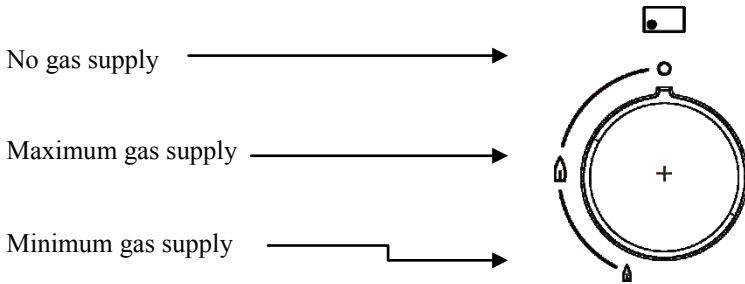
Fish burner and griddle (EKG9688X)

Before using the fish burner, you need to install tray as shown in the figure below.




Control knobs on the gas burners

The knobs for the gas burners of the cooker are found on the control panel. The regulating knobs should be turned in anti-clockwise direction until the small flame symbol, vice-versa for the larger flame symbol.



Ignition of the hob gas burners

To light up the burner, keep pushing the ignition button as indicated by . Then push in the knob and turn it anti-clockwise to maximum, and hold it for 3 to 5 seconds.

The ignition will spark and ignite the burner. At this position the gas supply is at the maximum and the flame also at its maximum.

You can reduce the flame size by turning the knob in anti-clockwise direction to achieve your requirements.

Should the burner fail to light up, turn the knob to its original position and try again. Your burner flame should be blue in colour.

NOTE -When first used, the gas burner will not ignite immediately.

Time is required for the LPG to fully fill the operating system.

For 90cm ovens with bottle compartment, this same symptom will also be present when the gas cylinder has emptied and a new cylinder installed.

Air adjustment of the burner body

The mixing ratio of LPG and air is important to provide complete combustion of gas and to obtain a blue flame. The adjustment and nozzle used for each individual burner body on your cooker has been designed so as to achieve this requirement.

USING THE GAS OVEN

Manual ignition of the Oven burner

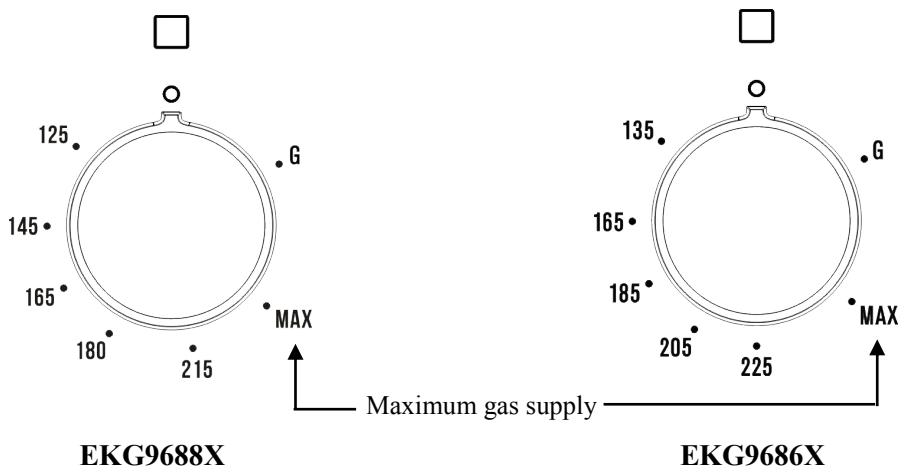
Open the oven door, then push and turn the oven knob in an anti-clockwise direction to the maximum position, introduce a small flame or spark lighter to the small ignition hole located in the front of the oven burner cover on the bottom of your oven.

Manual ignition of the Grill burner

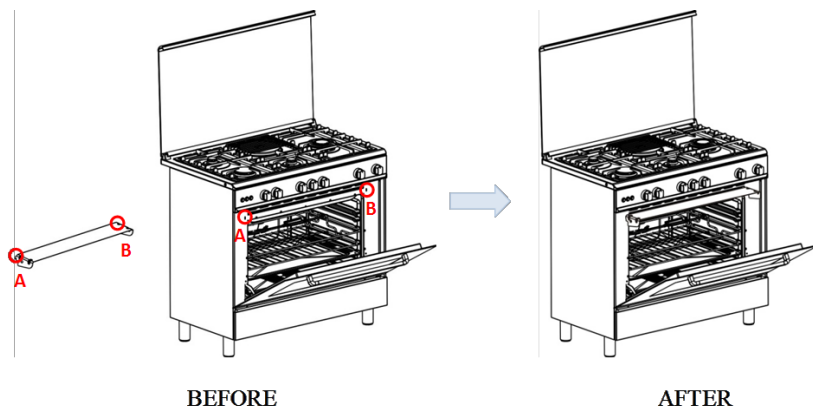
Open the oven door, then push and turn the oven knob in anticlockwise direction to the maximum position and hold a flame near the gas grill burner holes. Check if the burner is lighted.

IMPORTANT SAFETY: Do not slam the oven door when closing.

- Gently close the oven door, and then check if the burner is lighted by looking through the window at the ignition hole. If flame has extinguished, immediately re-light the oven.
- After few minutes, check the temperature and adjust the oven control knob if necessary to obtain the required level.



IMPOTRANT SAFETY: Apply knob protection plate when using gas grill burner.



(Knob protection plate is stored at the compartment.)

After a few minutes check the temperature and adjust the grill control if necessary to obtain the required level.

IMPORTANT SAFETY:

In the event the flame in the oven extinguishes by itself, please take the following steps below:

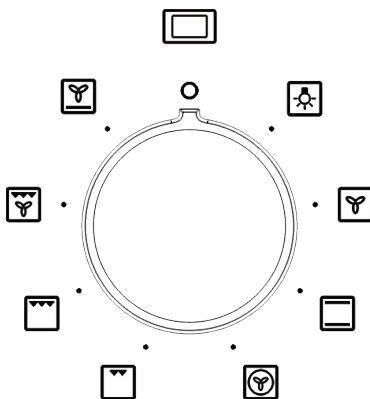
- 1) SHUT OFF THE OVEN CONTROL KNOB ON GAS OVEN MODEL ALSO SHUT OFF THE GAS CYLINDER VALVE.**
- 2) DO NOT RE-IGNITE THE OVEN IMMEDIATELY.**
- 3) OPEN THE OVEN DOOR TO LET OUT UNBURNT GAS FOR AT LEAST 15 MINUTES.**
- 4) AFTER COMPLETING STEPS 1 TO 3, RE-IGNITE THE OVEN BURNER CAREFULLY WITH A SPARK GUN.**

If the oven flame continues to go out or the similar phenomenon happens, please contact your nearest Service Centre.

USING THE ELECTRIC OVEN

ELECTRIC OVEN FUNCTIONS

Our oven functions allow the user to have flexibility in the method of cooking and provide heating alternatives to suit a wide variety of dishes. The oven light stays lit in all selector positions.



EKM9689X

Oven light

The oven light and general pilot light come on and will remain on as long as the oven is in use.

Defrost

No heat is emitted. Uses low temperature air that is circulated by the fan for easy defrosting, reducing the time normally required by about 1/3.

Conventional Heat

Heat comes from two elements - top and bottom. Bake and roast on one level. Suitable for cakes, muffins, pizzas, roasts and delicate egg dishes.

Hot Air

Heat comes from the element surrounding the fan for faster heat-up and shorter cooking times at lower temperatures. Evenly circulates the hot air around the oven cavity for even cooking results. Ideal for baking or cooking on up to 3 levels.



Grill
This cooking mode is used for grilling small amounts of food such as steak, chops, sausages and fish (low energy consumption). Heat comes from the top grill element which directs radiant heat onto the food.



Fast Grill
Heat comes from 2 powerful top grill elements which direct radiant heat onto the food. Used for grilling large quantities of food and cooks faster than the normal grill.



Turbo Grill
Heat comes from two powerful top grill elements and is spread evenly around the oven by the fan, allowing for faster and more precise cooking results. Used for roasting larger joints of meat or poultry on one level. Suitable for browning.



Bottom Heat with Fan
Heat comes from bottom elements, fan assists to evenly distribute the heat around the oven, good for extra browning the bottom of pastries.

USING ELECTRIC GRILL



The electric grill is operated by the selector switch on the control panel that marked with the grill symbol.

IMPORTANT -Before Grilling, hook the knob protection plate to the bottom of the front control panel. (For fitment of knob protection plate see illustration on P10.)

When cooking with the electric grill, you are advised to leave the oven door half open and to fit the knob protection plate.

- 1) Place the oven drip pan on the runner position under the grid rack on which you want to grill.
- 2) Close the oven door until it touches the knob protection plate.
- 3) Switch on the grill button to start grilling operation.

NOTE – Before placing food into the oven for grilling, it is advisable to preheat the grill for at least 10 minutes)

USING THE OVEN LIGHT

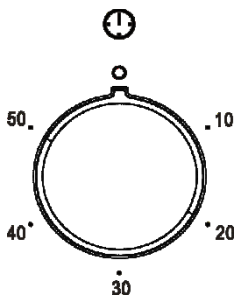


- For gas ovens the light is controlled by a push switch on the control panel.
- For electric oven, this light continuously illuminates the oven when in use.
- The light switch is on the function selector.
- The light can be used while cooking or cleaning the oven.

USING MECHANICAL TIMER

Some models are fitted with a mechanical 60min timer.

To use the timer, turn the control knob clockwise to full setting first (step1), then slowly turn it backwards to the position of the time required (step 2) . The timer will ring once the pre-set indicated time is reached, however the oven will remain on.

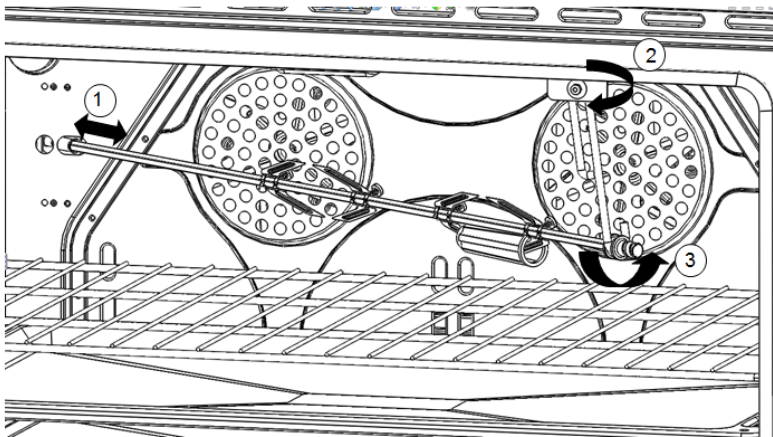


NOTE - If you don't turn the control knob clockwise to full setting, the timer will ring for a shorter period than normal, and maybe rang faster than the actual setting.

USING TURNSPIT



- First, insert the forked branch into the spindle of motor. Then take out the hook according to the direction of the figure below. Next, put the turnspit in which it has a slot hang on the hook. (While removing in reverse order.)



- When you use the turnspit, you need to screw out the forks of the rotisserie spit, and take out the insulating handle. Then put the food on the forked branch and use the forks to clamp the food. After finished using the turnspit, please clear with detergent and dry with a cloth.
- When carrying turnspit with food on it, please hold the turnspit with two hands, one at each side.



Turnspit can hold the weight up to 2.5kg of food.

TIPS FOR OVEN COOKING

For baking cakes:

- Pre-heat the oven for at least 10 minutes before use.
- Do not open the oven door when baking. The jet of cold air will block the raising process of some cakes, pastries and soufflés.
- To check if your cake is baked, insert a toothpick into the mixture; if it comes out clean, the cake is ready. Wait until at least 3/4 of the cooking time has passed before doing this check.

As a general rule remember that:

A dish which is well - cooked on the outside but not sufficiently cooked inside would have required a lower temperature and longer cooking time.

On the contrary, a "dry" texture would have required a shorter time and higher cooking temperature.

For cooking meat:

- Meat to be cooked in the oven should weigh at least 1 kilogram to avoid becoming too dry. If you want to roast with a good colour, use very little oil.
- If the piece of meat is lean, use oil or butter or a little of both.
- Butter or oil on the other hand unnecessary if the piece as a strip of fat. If the piece has a strip of fat on one side only, put it in the oven with this side upwards: When melting the fat will grease the lower side sufficiently.
- Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking otherwise the sudden change of temperature could cause it to become tough. A roast, especially for red meat, must not be salted at the beginning of cooking as salt causes juices and blood to seep out of the meat, thus preventing the formation of a well - browned crust. It is advisable to salt the outside of the meat after just over half the cooking time.
- Place the roast in the oven in a dish having a low rim; a deep dish shields heat.
- Meat can be placed on an oven proof dish or directly on the grill, under which the dripping pan will be inserted to collect juice. Ingredients for gravy should only be put in the dish immediately if cooking time is brief, otherwise they should be added during the last half hour. Begin cooking raw meat at a high temperature, reducing the temperature to finish cooking the inside. The cooking temperature for white meat can be moderate throughout.
- The degree of cooking can be checked by pressing the meat with a fork, if it penetrates easily then it is cooked. At the end of cooking it is advisable to wait at least 15 minutes before cutting the meat in order that the juices are not lost. Before serving, plates can be kept warm in the oven at minimum temperature.

For cooking fish:

- Cook small fish from start to finish at a high temperature. Cook medium-sized fish initially at a high temperature and then gradually lower the temperature.
- Cook large fish at a moderate temperature from start to finish.
- To check that baked fish is cooked by gently lifting one side of the gut; the meat must be white and opaque throughout, except in the case of salmon, trout or similar.

For Grilling:

- The following types of meat are suitable for grilling. Mostly meat or offal cut in slices or pieces of various sizes, but not very thick, poultry cut in half and flattened, fish, some vegetables (e.g Courgettes, aubergines, tomatoes, etc.), skewers of meat or fish and seafood. Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and always placed on the grill; meat should be salted upon completion of cooking; whereas fish should be salted into before cooking. The grill should be positioned in the guides nearest or furthest from the grill element according to the thickness of the meat, In order to avoid burning the surface and having the inside insufficiently cooked.
- The formation of smoke caused by drops of juice and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water into the dripping pan.
- The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, halved grapefruit, slices of pineapple, apple, etc. Fruit should not be placed too near the source of heat.

The "TIPS FOR OVEN COOKING" relating to cooking in the oven and by grill is provided as a guide. Experience will show possible variations to the values set out in the table.




NOTE –If in doubt, always carefully follow the indications given in the in the recipes you intend to follow.



Do not place any utensils such as dripping pan, cake tins, casseroles, pyrex dishes, aluminium foil or others on the base of the oven when the oven is in use. Accumulation of heat might affect the cooking results and also damage the oven enamel.

COOKING TIMES

Cooking times can vary according to the type of food, its density and its size. It is advisable to watch when cooking for the first time and check results since when preparing the same dishes, in the same conditions, similar results are obtained.

| TYPE OF FOOD | GAS OVEN | ELECTRIC OVEN | CONVECTION | TEMPERATURE DEGRESS C | TIME |
|------------------------|---|---|---|-----------------------|-------|
| |  |  |  | | |
| | SHELF HEIGHT | | | | |
| SWEETS | | | | | |
| Pastry | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| Sponge cakes | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| Jam tart | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| Fruit cake | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| FISH | | | | | |
| Fillets or slices | 2 | 3 | 2 (1/3) | 160/180 | 15/20 |
| Roast | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 25/35 |
| In foil | 2 | 3 | 2 (2/4) | 190/210 | 25/35 |
| MEAT | | | | | |
| Veal | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| Pork | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| Chicken | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| Turkey | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| Beef | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 70/80 |
| Lamb | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 80/90 |
| BREAD and PIZZA | | | | | |
| Pizza | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 20/30 |
| Muffins | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 20/30 |
| Bread | 3 | 4 | 2 (2/4) | 210/230 | 30/40 |
| BAKES | | | | | |
| Vegetable bake | 2 | 3 | 2 (1/3) | 170/190 | 30/40 |
| Pasta bake | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 30/40 |

MAINTENANCE & CLEANING

Before each operation, disconnect the unit by unplugging the socket and gas hose.

Oven lamp replacement

Disconnect the power supply to the appliance, unscrew the lamp and replace it with a high temperature fitting (300°C) with the following specifications:-

Voltage: 220-240V, 50-60Hz)

Power: 23W

Convection: E14

NOTE- Use only a lamp designed for high temperature (300°C)

Cleaning the Hob

- Drops of sauce, fruit juice etc, should be removed as soon possible with a soft cloth soaked in warm detergent water.



Do not use steel wool or knives to take off stubborn layers of dirt or grease. Remove stubborn marks with a well wet soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel.

- Wash the enameled grids with water and detergent; these can also be washed in a dishwasher.
- Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position.



Make sure that burner covers are always in position and located correctly.

- The burner can be cleaned by rubbing with steel wool or a slightly abrasive cloth.
- In cookers with an automatic ignition the spark plug should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obstructed.

Cleaning the Door and Glass Hob Cover

- Clean the oven door and glass lid only with warm water, and avoid the use of rough cloths or abrasive substance.

Cleaning the Oven

- Clean the oven cavity carefully after use when it is still warm.
- When the oven is slightly warm it is easier to take off deposits of fats or other substances such as fruit juice, sugar particles or fat. You may use warm detergent water or an appropriate spray oven cleaner.
- Do not spray directly at the mat steel as this can damage them and pose hazard. Clean the oven accessories (grate, hot-plate, etc.) with warm water and detergent. Remove possible incrustations with a slightly abrasive powder.



WARNING - Never line any part of the oven with aluminium foil particularly the bottom. It can result in an accumulation of heat which might affect the cooking results and also damage the oven enamel.

Gas Cylinder Safety

- Periodically check the condition of the flexible hose of gas connection and have it replaced by skilled technicians as soon as it shows abnormalities. Annual replacement is recommended.
- For model with a gas cylinder compartment, do not use this space to keep a non-connected or empty cylinder.
- The unit equipped with cylinder compartment must be installed in such a way to ensure sufficient ventilation.

Note - The gas cylinder may become warm during operation of the cooker. This is normal... If however the cylinder becomes too hot to touch switch off the cooker and call your Customer Service Center.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS

Flow of gas seems abnormal

- Check that gas cylinder is not empty.
- Burner holes are dirty and clogged.
- Gas regulator is not working.

Smell of gas

- Gas valve is open.
- Gas hose is leaking (check with soapy water).
- Gas hose is bent or damaged or not positioned properly

Oven does not heat up

- Gas valve is not open.
- Oven knobs not opened properly.
- Oven fire has blown out (for gas oven).
- Power supply is not switched on (for electric oven).

Cooker smokes

- Burning of oils and fats left behind (oils & fats must be cleared off from oven after cooking).

GUARANTEE, AFTER SALES SERVICE AND SPARE PARTS

GUARANTEE AND SERVICE

- We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:
- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorized by us.
- All service work under this guarantee must be undertaken by an Electrolux Service Centre. Any appliance or defective part replaced shall become the company property. This warranty is in addition to your statutory and other legal rights. This warranty does not include maintenance, like cleaning of hood.

The manufacturer waives all liability for failure to observe the instructions for the appropriate installation, maintenance and use of the appliance.

For further enquiries or after sales service, please contact you Consumer Care Center.

CONSUMER CARE CENTER

| | |
|---|---|
| <p>Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com</p> | <p>Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyper office, No. 3, JalanSemangat, Seksyen 13,46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p> |
| <p>Indonesia Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.AbdulMuis No.34,Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email : customercare@electrolux.co.id SMS & WA : 0812.8088.8863</p> | <p>Philippines Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE 2273 Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor, W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p> |
| <p>Vietnam Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel : (+84 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com</p> | <p>Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p> |
| <p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 KwaiLok Street, Kwai Chung, N.T.</p> | |

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| Spesifikasi | 2 |
| Informasi Keselamatan | 3 |
| Pemasangan | 5 |
| Menggunakan Kompor untuk Pertama Kalinya | 7 |
| Menggunakan Tungku Pembakar Kompor Gas | 10 |
| Menggunakan Oven Gas | 11 |
| Menggunakan Oven dan Pemanggang Listrik | 12 |
| Menggunakan Lampu Oven | 14 |
| Menggunakan Pengatur Waktu Mekanis | 14 |
| Menggunakan Tusukan Pemanggang | 15 |
| Tips untuk Memasak Menggunakan Oven | 16 |
| Petunjuk Waktu Memasak | 18 |
| Perawatan dan Pembersihan | 18 |
| Penyelesaian Masalah | 20 |
| Jaminan dan Pelayanan Pelanggan | 20 |
| Pusat Pelayanan Pelanggan | 21 |

SPEKIFIKASI

| ELECTROLUX | MODEL | WARNA | JML TUNGU | DAYA PEMBAKARAN (kW) | JENIS OVEN |
|------------|----------|-----------------|-----------|----------------------|---------------------------|
| 90CM | EKG9686X | STAINLESS STEEL | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 62L GAS + PEMANGGANG GAS |
| | EKG9688X | STAINLESS STEEL | 5 | 4.5+2x2+1+3 | 130L GAS + PEMANGGANG GAS |
| | EKM9689X | STAINLESS STEEL | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 130L ELECTRIC |
| | EKM9682X | STAINLES STEEL | 4 | 3.4+2x2+1 | 62L GAS + PEMANGGANG GAS |

| ELECTROLUX | MODEL | JML KIPAS OVEN | JML LAMPU OVEN | PENYALA KOMPOR GAS | KOMPARTEMEN TABUNG GAS |
|------------|----------|----------------|----------------|--------------------|------------------------|
| 90CM | EKG9686X | 1 | 1 | LISTRİK | YA |
| | EKG9688X | 2 | 2 | LISTRİK | TIDAK |
| | EKM9689X | 2 | 2 | LISTRİK | TIDAK |
| | EKM9682X | 0 | 1 | LISTRİK | YA |

Dimensi L x D x T: 900L x 600D x 860 T (EKG9686X,EKG9688X,EKM9689X)
900L x 550D x 860 T (EKM9682X)

Bobot Bersih / Kotor:

EKG9686X: 62 kg / 68 kg
EKG9688X: 75 kg / 81 kg
EKM9689X: 72 kg / 78 kg
EKM9682X: 60kg / 66kg

Kapasitas Kotor Oven: 130Liter / 62Liter (dengan kompartemen tabung gas)

Input Panas Pembakar Gas:

Tungku Wajan 4.5 kW
Tungku Triple 3.4 kW
Tungku Pembakar Cepat 3.0 KW
Tungku Ikan 3.0KW
Tungku Pembakar Semi Cepat 2.0 kW
Tungku Tambahan 1.0 kW

Tekanan:LPG / 30 mbar

Buku petunjuk ini disusun lebih dari satu model. Perangkat milik Anda mungkin tidak memiliki sebagian dari fitur-fitur yang disebut dalam buku petunjuk ini. Harap baca buku petunjuk ini dengan teliti, dan perhatikan informasi yang berkaitan dengan model Anda.

PENTING : INFORMASI KESELAMATAN

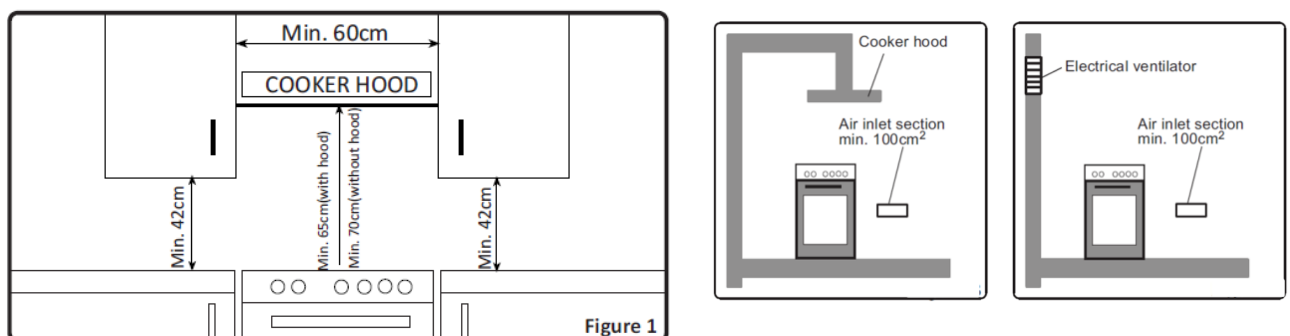
Simplah buku petunjuk ini dengan baik untuk konsultasi nantinya. Apabila Anda menjual atau memberikan perangkat ini kepada orang lain, pastikan agar buklet ini disertakan atau berikan sekaligus dengan perangkat yang Anda jual, sehingga pemilik baru mengetahui fungsi perangkat ini dan juga mengerti tindakan pencegahan yang harus dilakukan.

CATATAN:

Peringatan produk diberikan untuk keselamatan diri Anda dan para pengguna lainnya. Oleh sebab itu, kami minta Anda membaca prosedur pemasangan dan penggunaan kompor ini dengan teliti.

PEMASANGAN/INSTALASI

- Pekerjaan pemasangan harus dilaksanakan oleh tenaga yang berkompoten dan berkualifikasi sesuai dengan peraturan perundangan lokal yang berlaku.
- Segala perubahan terhadap sambungan listrik rumah yang mungkin diperlukan untuk instalasi perangkat tersebut hanya boleh dilakukan oleh teknisi berkompotensi.
- Mengubah instalasi perangkat ini sangat berbahaya.
- Jangan memasang kompor dekat bahan yang mudah terbakar (mis. tirai, lap, dst.)
- Apabila kompor di pasang dengan tudung penghisap (*cooker hood*), pastikan ada jarak minimum 65 (enam puluh lima) CM antara bagian bawah tudung dengan kompor (lihat **Gambar 1**).

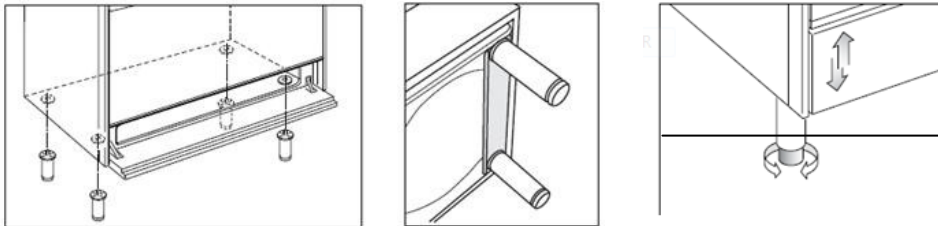


Note : Ventilasi sebaiknya memiliki ruang memadai untuk kompor gas dan electric

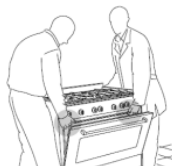
Jika disediakan, Anda harus menggunakan kaki yang dapat diatur. Badan kompor **tidak boleh** diletakkan langsung di lantai, panggung, atau alas penopang.

Cara memasang kaki yang dapat diatur:

1. Letakkan kompor di atas selembar papan polystyrene atau sejenisnya, sehingga dasar terlihat dan kaki bisa dipasang.
2. Pasangkan ke-4 kaki dengan cara memasukkan kaki ke dasar kompor hingga erat seperti ditunjukkan berikut ini.
3. Atur dan ratakan tinggi kompor dengan cara menarik keluar atau mendorong masuk kaki tersebut.



i Untuk mencegah terjadinya kerusakan terhadap kaki yang bisa diatur, pastikan bahwa kompor selalu diangkat oleh dua orang. **JANGAN MENYERET** kompor. **JANGAN** mengangkat kompor dengan menggunakan pegangan pintu oven. Angkat kaki kompor hingga tidak menyentuh lantai.



Benar



Salah



Salah

Instruksi berikut ini ditujukan untuk petugas pemasang yang berkualifikasi, agar pengoperasian pemasangan, pengaturan, dan perbaikan dapat dilakukan sesuai dengan peraturan yang berlaku. Apabila ada perubahan yang dilakukan dengan melepaskan koneksi perangkat, perubahan tersebut harus dilakukan dengan sangat hati-hati.



PERINGATAN

Rantai penahan anti jatuh harus dipasang dan dipaku ke dinding di belakang kompor untuk mencegah agar kompor tidak jatuh (lihat hlm. 6).

PRODUSEN TIDAK BERTANGGUNG JAWAB ATAS KECELAKAAN YANG DISEBABKAN OLEH PEMASANGAN YANG TIDAK SESUAI DENGAN PERATURAN YANG BERLAKU.

LINGKUNGAN INSTALASI



PERINGATAN

Unit ini hanya boleh dipasang dan hanya dapat bekerja di ruangan yang berventilasi, sesuai dengan peraturan perundangan lokal yang berlaku.

- Agar kompor gas dapat bekerja dengan baik, harus tersedia cukup aliran udara untuk pembakaran gas dalam ruangan.
- Aliran udara ke ruangan harus berasal dari lubang udara yang terdapat di dinding luar.
- Lubang udara bebas tersebut harus berukuran paling sedikit 100cm²(seratus cm persegi) (dapat terdiri dari satu bukaan atau lebih).
- Lubang udara tersebut harus dibuat sedemikian rupa, sehingga tidak terhalang dari luar ataupun dari dalam, dan lebih disukai berada dekat lantai dan berseberangan dengan aliran pembakaran produk yang dikeluarkan. Apabila sistem ini tidak dapat dibuat di ruangan tempat meletakkan unit kompor, udara yang diperlukan boleh masuk dari ruang di sebelahnya, asalkan ruangan ini bukan merupakan kamar tidur atau lingkungan yang berbahaya, dan diventilasikan sesuai dengan peraturan perundangan lokal yang berlaku.

Pembuangan Produk Pembakaran

- Unit memasak dengan gas harus mengeluarkan produk pembakaran melalui penutup yang terhubung langsung dengan cerobong asap atau keluar rumah. Dalam hal penutup tidak dapat dipasang, direkomendasikan untuk menggunakan kipas listrik yang dipasang pada dinding luar atau jendela ruangan, dengan syarat bahwa lubang udara tersebut dapat memasukkan aliran udara ke dalam ruangan.
- Kipas listrik tersebut di atas harus cukup kuat untuk memastikan pergantian udara sebesar 3 hingga 5 kali volume udara yang ada di dapur setiap jamnya.



PERINGATAN

Jika oven menyentuh sisi perangkat atau mebel dapur lainnya, pastikan agar perangkat atau mebel tersebut tahan panas hingga suhu 75° C.

SAMBUNGAN LISTRIK

Sebelum memasang kompor gas, periksa voltase yang terindikasi pada plat keterangan sudah sesuai dengan pasokan daya listrik yang tersedia. Perangkat harus disambungkan dengan saluran pasokan daya. Kabel pembumian (*ground wire*) mudah dikenali dari warnanya, yakni hijau dan kuning. Pastikan agar kabel "line" dan "netral" terpasang ke terminalnya dengan benar. Pemasangan hanya boleh dilakukan oleh instalatir berizin.

Sebelum menyambungkan ke penyedia daya listrik, pastikan agar:

1. Sekring pelindung dan sistem kabel listrik lokal sesuai untuk mengangkut total daya listrik yang diperlukan oleh kompor.
2. Jaringan (saluran) pasokan listrik memiliki koneksi pembumian yang efektif sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.
3. Kabel kompor cukup panjang untuk mencapai stop kontak dari tempat kompor diletakkan.

PRODUSEN TIDAK BERTANGGUNG JAWAB ATAS SEGALA KECELAKAAN YANG DISEBABKAN OLEH PELANGGARAN TERHADAP INSTRUKSI KESELAMATAN.

SAMBUNGAN SELANG GAS

Pertama-tama, sambungkan salah satu ujung selang karet ke regulator gas dan kencangkan dengan menggunakan jepit selang (*hose clamp*). Pasangkan ujung satunya dengan erat ke dalam konektor selang gas. Kencangkan dengan jepit selang. Pastikan kedua ujung sama-sama dikencangkan, jika tidak maka gas mungkin bocor dan ini berbahaya. Pastikan semua kenop pengendali berada dalam posisi “off”(mati) sebelum menyambungkan dengan sumber gas. Sambungkan regulator gas dengan tabung LPG dan unit Anda siap dipergunakan.

Ketika menyambungkan selang ke kompor, harap pastikan:

1. Panjang selang tidak lebih dari 1 (satu) meter.
2. Selang tidak boleh sempit atau terlipat, dan tidak boleh bengkok atau bergelombang. Jika bocor, jangan diperbaiki, tetapi langsung diganti.
3. Selang tidak boleh menyentuh bagian belakang kompor.



Setelah pemasangan selesai, periksa dan pastikan semua pipa dan selang terpasang dengan benar. Selalu gunakan air sabun untuk memeriksa kebocoran gas. Demi keselamatan, kami sarankan agar memeriksa dan mengganti selang karet untuk sambungan gas setahun sekali.



PERINGATAN

- **GUNAKAN REGULATOR GAS RUMAH TANGGA DENGAN BENAR.**
- **JANGAN GUNAKAN REGULATOR GAS INDUSTRIAL.**
- **REGULATOR GAS LPG RUMAH TANGGA SEBESAR 30mbar.**

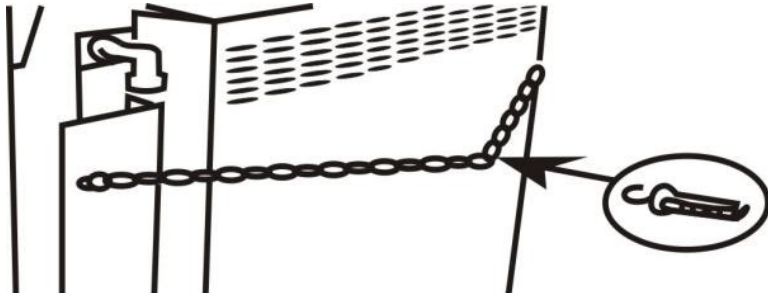
KESELAMATAN ANAK

- Perangkat ini dirancang untuk digunakan oleh orang dewasa. Oleh sebab itu, pastikan agar anak-anak tidak main-main dengan perangkat ini.
- Perangkat ini akan menjadi panas pada saat dioperasikan, dan bisa tetap panas untuk waktu lama setelah dimatikan.
- Awasi anak-anak dan perhatikan agar anak-anak tidak menyentuh permukaan perangkat tersebut atau bermain-main di dekat perangkat ketika sedang dipakai atau ketika belum cukup dingin.



PERINGATAN

- **Pastikan rantai penahan anti jatuh dipasang dengan benar untuk mencegah kompor jatuh dan melukai anak-anak.**
- **Rantai harus dipasang dengan erat di dinding di belakang kompor dengan cara memasang kaitan dan penahan di dinding pada tinggi yang sama dengan rantai penahan.**



MENGGUNAKAN KOMPOR UNTUK PERTAMA KALINYA

Sebelum Anda memasak dengan kompor baru, kami rekomendasikan agar Anda memanaskan oven hingga suhu 180° C selama 2 (dua) jam. Setelah oven mendingin, laplah oven dengan air panas dan deterjen lembut. Kami juga merekomendasikan agar Anda membersihkan rak dan nampan sebelum menggunakan.

Ketika menggunakan kompor untuk pertama kalinya, mungkin akan terjadi hal-hal berikut:

- **Tercium bau sesuatu.** Hal ini normal saja ketika kompor pertama kali dipanasi, minyak residual dari proses produksi suku cadang akan terbakar cepat.
- **Terdengar bunyi-bunyian.** Hal ini juga normal, karena suku cadang baru bergeser dan menyesuaikan diri selama proses pemanasan awal.

SELAMA PENGGUNAAN

- Produk ini ditujukan untuk keperluan memasak makanan dan tidak boleh dipergunakan untuk keperluan lain.
- Jangan menaruh peralatan masak (panci, wajan, dst.) yang tidak stabil atau tidak rata di atas tungku atau *hot-plate* untuk menghindari kecelakaan yang diakibatkan oleh tumpah atau meluapnya makanan. Memasak dengan minyak atau lemak harus dilakukan dengan sangat hati-hati.
- Apabila perangkat tersebut dilengkapi dengan tutup, fungsinya adalah untuk melindungi tungku dari debu pada saat ditutup, dan untuk melindungi dinding dapur dari cipratan minyak atau lemak ketika dibuka.
- **Jangan gunakan tutup ini untuk keperluan lain.** Selalu bersihkan tutup sebelum menutupnya.
- Semua tutup dari bahan kaca dapat dilepas, agar mudah dibersihkan.
- **Jangan pernah menutup tutup yang terbuat dari kaca atau logam pada saat mengoperasikan tungku ikan kompor.** Sebelum menutup, pastikan tatakan penggorengan sudah dilepas.



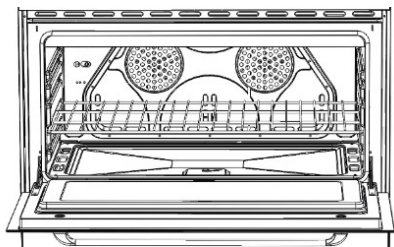
Jangan ditutup ketika api menyala



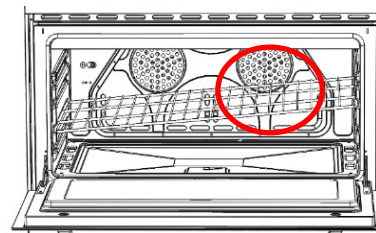
Jangan ditutup ketika ada tatakan tambahan

- Pastikan selalu bahwa kenop berada di posisi mati atau berhenti “O” ketika perangkat tersebut tidak sedang dipergunakan.
- Selalu masukkan panci penampung ketika menggunakan pemanggang atau ketika memasak daging di atas pembatas. Kami rekomendasikan agar Anda menuangkan sedikit air ke dalam panci penampung untuk menghindari terbakarnya lemak dan munculnya bau yang tidak enak.
- **Bersihkan panci penampung secara teratur** untuk memastikan agar makanan, lemak dan pelumas tidak tercampur hingga menyebabkan resiko terjadinya kebakaran.
- Sebelum perawatan dan membersihkan, lepaskan perangkat tersebut dan biarkan dingin terlebih dahulu. Demi kebersihan dan keselamatan, perangkat ini harus selalu dijaga kebersihannya.
- Ketika menggunakan produk pembersih bentuk semprot, perhatikan: jangan pernah mengarahkan semprotan ke kabel listrik thermostat, dan lampu kompor.
- Ketika memasukkan makanan ke dalam oven, atau ketika mengeluarkan sejumlah besar minyak, sari buah, dst., segala tumpahan ke dasar oven harus dibersihkan terlebih dahulu sebelum mulai memasak untuk mencegah terbentuknya asap yang tidak menyenangkan, dan juga menghindari agar bahan-bahan tersebut tidak terbakar.
- Pastikan sirkulasi udara sudah bagus di sekitar perangkat gas. Ventilasi yang buruk dapat mengakibatkan kurangnya oksigen dan mematikan api.
- Penggunaan perangkat memasak gas menghasilkan panas dan kelembaban di ruangan tempatnya diletakkan.
- Pastikan agar ventilasi ruangan baik. Pasanglah ventilasi alami yang baik, atau pasanglah penutup ekstraktor dengan cerobong pembuang.
- **Jika merasa ragu, mintalah nasihat petugas pemasang.**
- Gunakan perangkat tersebut dengan jenis gas yang tertera pada label terkait yang terpasang di dekat tabung koneksi gas.
- Pastikan bahwa nampan oven terpasang dengan benar (lihat instruksi berikut):

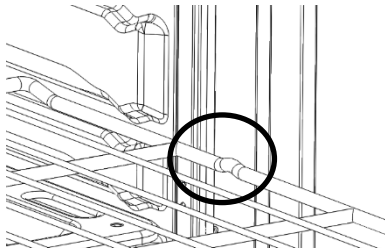
Benar



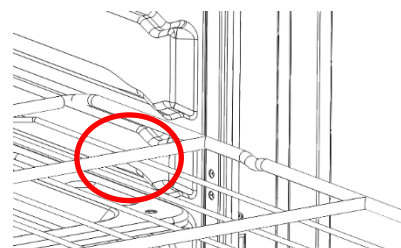
Salah



Benar



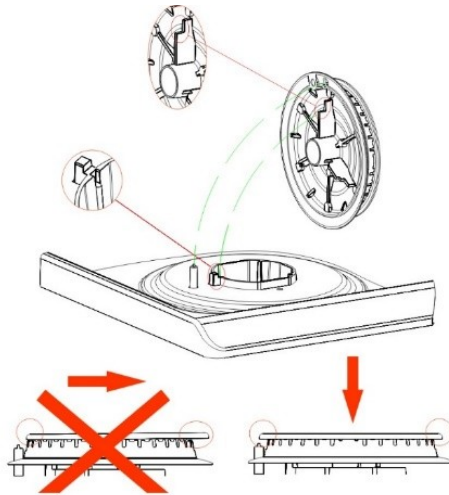
Salah



- Oven gas menjadi panas dan butuh pergerakan udara. **Lubang-lubang yang berada di dasar oven tidak boleh terhalang.**
- Jangan menutupi sisi oven dengan lembar aluminium, terutama bagian bawah bukaan di dasar oven gas.
- Perangkat ini berat – pindahkanlah dengan hati-hati.
- Untuk mempermudah penyalaan, nyalakan tungku sebelum meletakkan panci di atas batas. Pastikan nyala apinya teratur.
- Selalu kecilkan atau matikan api sebelum memindahkan panci.
- **Pastikan tutup tungku terpasang dengan benar.**

MENGGUNAKAN TUNGKU PEMBAKAR KOMPOR GAS / BURNER

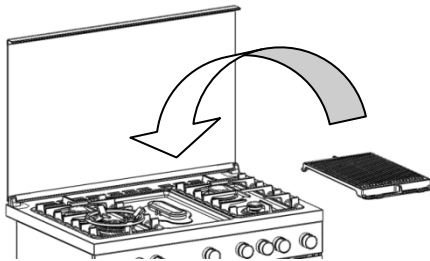
i Pastikan agar tungku selalu terpasang dan terkunci dengan benar.



Tungku pembakar dengan tutupnya harus terpasang dengan benar

Tungku ikan dan pemanggang (EKG9688X)

Sebelum menggunakan tungku ikan, Anda harus memasang alas seperti ditunjukkan pada gambar berikut ini:



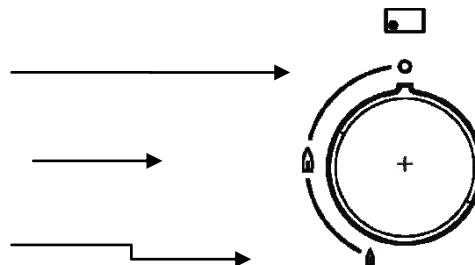
Kenop pengendali pada tungku gas

Kenop untuk tungku gas kompor terletak pada panel kontrol. Kenop harus diputar berlawanan arah jarum jam hingga mencapai gambar api kecil, dan sebaliknya untuk gambar api besar.


Tidak ada gas masuk

Gas masuk maksimum

Gas masuk minimum



Penyalaa tungku gas

- Untuk menyalakan tungku, tekan terus tombol penyalaa bergambar sbb 
- Tekan tombol dan putar berlawanan arah jarum jam hingga maksimum, dan tahan selama 3 hingga 5 detik.

- Pemantik akan mengeluarkan bunga api dan menyalakan tungku. Pada posisi ini, gas masuk berjumlah maksimum dan besar api juga maksimum.
- Anda dapat mengecilkan api dengan cara memutar kenop berlawanan arah jarum jam hingga mencapai besar api yang dikehendaki.
- Apabila tungku tidak mau menyala, putar kenop ke posisi awal dan coba lagi.
- Api tungku Anda seharusnya berwarna biru.

CATATAN

- **Ketika dipakai pertama kali, tungku gas tidak akan langsung menyala.**
- **Perlu waktu agar LPG dapat mengisi sistem operasi hingga penuh.**
- **Untuk oven 90 cm dengan kompartemen tabung gas, hal ini juga akan terjadi ketika tabung gas kosong dan tabung baru dipasang.**

Pengaturan udara pada badan tungku

Rasio campuran LPG dan udara sangat penting, agar gas terbakar sepenuhnya dan menghasilkan lidah api biru. Pengatur dan nozzle yang dipergunakan untuk masing-masing badan tungku individual pada kompor Anda telah dirancang agar dapat memenuhi ketentuan ini.

MENGGUNAKAN OVEN GAS

Penyalakan tungku oven secara manual

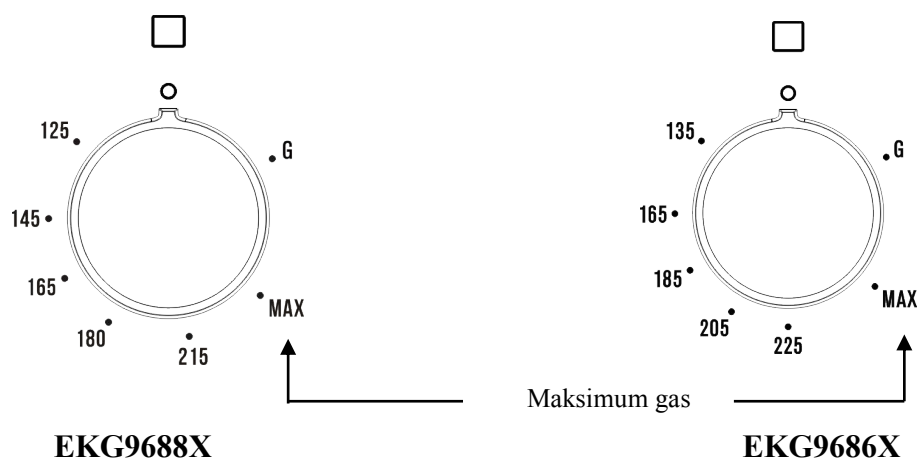
Buka pintu oven, lalu tekan dan putar kenop oven berlawanan arah jarum jam hingga maksimum. Masukkan api kecil atau penyalakan bunga api ke lubang penyalakan kecil yang terletak di bagian depan tutup tungku oven pada dasar oven Anda.

Penyalakan tungku pemanggang secara manual

Buka pintu oven, lalu tekan dan putar kenop oven berlawanan arah jarum jam hingga maksimum dan dekatkan api ke lubang gas tungku pemanggang. Periksa apakah tungku sudah menyala.

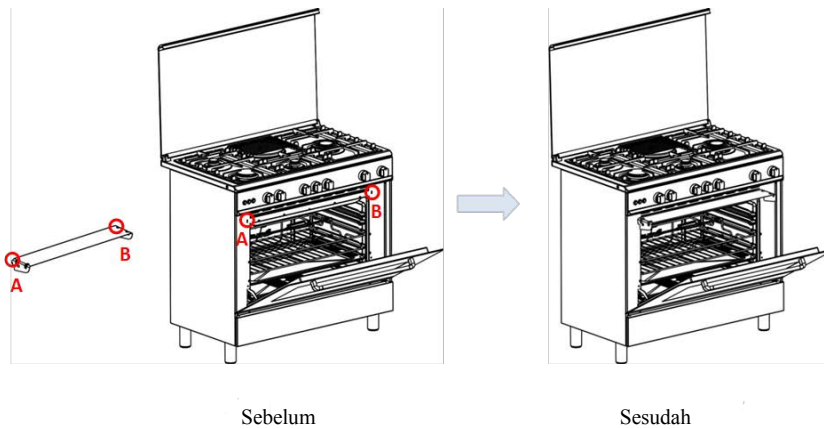
TIPS KESELAMATAN UTAMA :

- **Jangan membanting pintu oven ketika menutupnya.**
- **Tutup pintu oven pelan-pelan, lalu periksa apakah tungku sudah menyala dengan cara mengintip lubang penyalakan melalui jendela. Jika apinya mati, langsung nyalakan kembali oven.**
- **Setelah beberapa menit, periksa suhu dan sesuaikan kenop kendali oven jika perlu untuk mendapatkan suhu yang dikehendaki.**



TIPS KESELAMATANUTAMA :

Pasang plat pelindung kenopketika menggunakan tungku pemanggang gas. (Plat pelindung kenop tersimpan di kompartemen.)



Setelahbeberapa menit, periksa suhunya dan atur kendali pemanggangjika perlu hingga mencapai suhu yang dikehendaki.

TIPS KESELAMATANUTAMA :

Apabila api di oven mati sendiri, ikutilah langkah-langkah berikut:

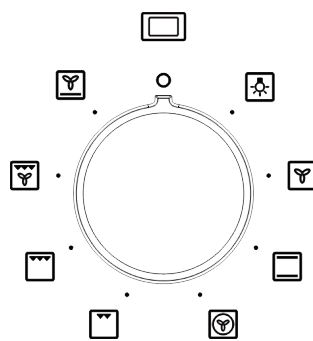
- 1) **MATIKAN KENOP KENDALI OVEN PADA OVEN GAS. MATIKAN PULA KATUP TABUNG GAS.**
- 2) **JANGAN LANGSUNG MENYALAKAN OVEN.**
- 3) **BUKA PINTU OVEN UNTUK MENGELUARKAN GASYANG BELUM TERBAKAR SELAMA PALING SEDIKIT 15 MENIT.**
- 4) **SETELAHMELAKUKAN LANGKAH 1 HINGGA 3, NYALAKAN TUNGKUOVEN DENGAN HATI-HATI MENGGUNAKAN PEMANTIK.**

Apabila api oven terus mati atau kejadian tersebut terulang kembali, harap hubungi Pusat Pelayanan yang terdekat dengan Anda.

MENGGUNAKANOVEN DAN PEMANGGANG LISTRIK

FUNGSI OVEN LISTRIK

Fungsi oven kami memungkinkan pengguna agar fleksibel dalam menggunakan metode memasak, dan memberikan alternatif pemanasan yang sesuai untuk berbagai jenis masakan. Lampu oven terus menyala pada semua posisi yang dipilih.



EKM9689X

Lampu oven

Lampu oven dan lampu pilot umumnya akan menyala, dan tetap menyala, selama oven sedang dipergunakan.

Melelehkan dari beku (*defrost*)

Tidak mengeluarkan panas. Menggunakan udara bersuhu rendah yang disirkulasikan oleh kipas sehingga melelehkan beku dengan mudah, dan mengurangi waktu yang diperlukan sebesar sekitar $\frac{1}{3}$ -nya.

Panas Konvensional

Panas keluar dari 2 elemen, yakni elemen atas dan bawah. Memanggang secara tertutup dan terbuka sekaligus. Cocok untuk kue tar, muffin, pizza, daging panggang, dan masakan lembut yang menggunakan telur.

Udara Panas

Panas berasal dari elemen yang mengelilingi kipas agar waktu pemanasan lebih cepat dan waktu memasak lebih singkat dengan suhu lebih rendah. Sirkulasikanlah udara di ruang oven agar hasil masakan merata. Ideal untuk memanggang atau memasaknya 3 level.

Pemanggang

Cara memasaknya dipergunakan untuk memanggang sejumlah kecil makanan, seperti steak, irisan daging, sosis, dan ikan (konsumsi energi rendah). Panas berasal dari elemen pemanggang bagian atas, yang mengarahkan radiasi panas kepada makanan.

Pemanggang Cepat

Panas berasal dari 2 elemen pemanggang di atas, yang mengarahkan radiasi panas kepada makanan.

Dipergunakan untuk memanggang sejumlah besar makanan dan memasak lebih cepat daripada pemanggang biasa.

Pemanggang Turbo

Panas berasal dari 2 elemen pemanggang di atas, lalu disebarkan secara merata di seluruh oven oleh kipas, sehingga hasil masakan lebih cepat dan lebih presisi. Dipergunakan untuk memanggang potongan besar daging atau unggas pada 1 level. Cocok untuk mencoklatkan masakan.

Panas dari Bawah dengan Kipas

Panas berasal dari elemen di bawah. Kipas membantu mendistribusikan panas secara menyeluruh di seluruh oven. Cocok untuk lebih mencoklatkan bagian bawah pastry.

MENGGUNAKAN PEMANGGANG LISTRIK

Pemanggang listrik ini dioperasikan dengan menggunakan tombol seleksi pada panel pengendali yang ditandai dengan menggunakan simbol pemanggang.

PENTING

Sebelum memanggang, pasanglah plat pelindung kenop pada bagian bawah depan panel pengendali. (Untuk pemasangan plat pelindung kenop, lihat gambar di hlm. 17.)

Ketika memasak dengan menggunakan pemanggang listrik, Anda disarankan untuk membiarkan pintu oven setengah terbuka dan memasang plat pelindung kenop.

- 1) Letakkan panci penampung oven pada posisi penangkap dibawah nampan pemanggang yang ingin Anda gunakan untuk memanggang.
- 2) Tutup pintu oven hingga menyentuh plat pelindung kenop.
- 3) Nyalakan tombol pemanggang untuk mulai memanggang.

CATATAN

Sebelum meletakkan makanan ke dalam oven untuk dianggang, disarankan untuk memanaskan pemanggang terlebih dahulu selama paling sedikit 10 menit.

MENGGUNAKAN LAMPU OVEN

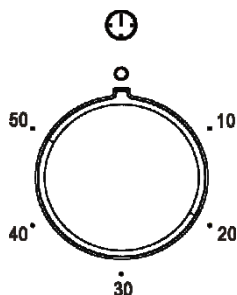


- Untuk oven gas, lampu ini dikendalikan dengan tombol tekan pada panel pengendali.
- Untuk oven listrik, lampu ini terus menerangi oven selama oven dipergunakan.
- Tombol lampu terletak pada bagian seleksi fungsi.
- Lampu dapat dipergunakan pada saat memasak atau membersihkan oven.

MENGGUNAKAN PENGATUR WAKTU MEKANIS

Beberapa model dilengkapi dengan pengatur waktu mekanis 60min.

Untuk menggunakan pengatur waktu ini, putar kenop pengendali searah jarum jam agar sampai ke setting penuh terlebih dahulu (langkah 1), kemudian putar kembali perlahan ke posisi waktu yang diperlukan (langkah 2). Pengatur waktu akan berbunyi pada saat waktu yang ditentukan telah terlewati. Tetapi, oven akan tetap menyala.



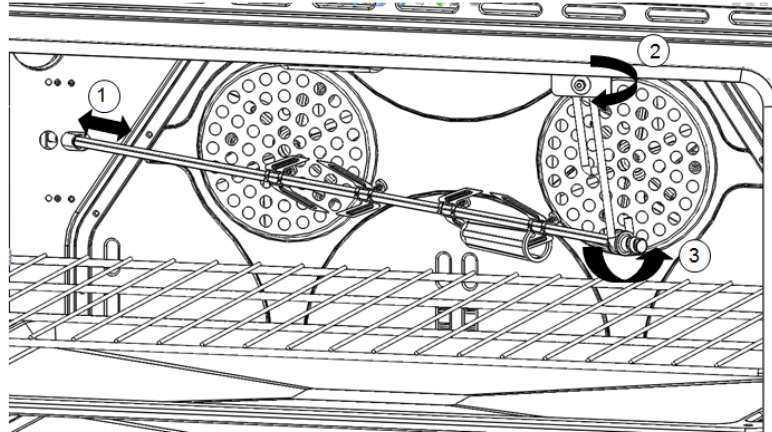
CATATAN

Jika Anda tidak memutar kenop pengendali hingga setting penuh, pengatur waktu akan berbunyi lebih cepat dari normal, dan mungkin lebih cepat daripada waktu yang telah diatur.

MENGGUNAKAN TUSUKAN PEMANGGANG



- Pertama, masukkan bagian yang bercabang ke dudukan motor. Lalu, keluarkan kaitnya sesuai dengan petunjuk gambar berikut ini. Kemudian, letakkan tusuk pemanggang dalam lubang kaitannya. (Balik urutannya jika ingin mengeluarkan tusukan.)



- Ketika menggunakan tusuk pemanggang, Anda perlu memutar keluar garpu pada tusukan tersebut, dan keluarkan pegangan berinsulasinya. Lalu, pasang makanan pada bagian bercabang dan gunakan cabang tersebut untuk menjepit makanan. Setelah selesai menggunakan tusukan pemanggang, bersihkanlah dengan deterjen dan keringkanlah dengan kain lap.
- Ketika membawa tusukan pemanggang yang sudah berisi makanan, peganglah kedua ujung tusukan pemanggang dengan dua tangan.



i Tusukan pemanggang dapat menahan bobot makanan hingga maksimum 2,5 kg.

TIPS UNTUK MEMASAK MENGGUNAKAN OVEN

Untuk memanggang kue:

- Panaskan oven terlebih dahulu selama kurang lebih 10 (sepuluh) menit sebelum menggunakan.
- Jangan lupa pintu oven ketika memanggang. Aliran udara dingin yang masuk akan menghalangi proses pengembangan beberapa jenis kue tar, pastry, dan soufflé.
- Untuk memeriksa apakah kue tar Anda sudah matang, tusuklah adonan dengan menggunakan tusuk gigi. Jika tusuk gigi bersih saat ditarik kembali, maka kue tar telah matang. Tunggu hingga paling sedikit $\frac{3}{4}$ (tiga perempat) waktu masak telah berlalu sebelum melakukan pemeriksaan ini.

Secara umum, ingatlah bahwa:

- Masakan yang luarnya sudah matang tetapi dalamnya kurang matang perlu dimasak dengan suhu yang lebih rendah untuk waktu yang lebih lama.
- Sebaliknya, tekstur masakan “kering” butuh waktu masak yang lebih singkat dengan suhu masak yang lebih tinggi.

Untuk memasak daging:

- Daging yang akan dimasak di oven harus berbobot paling sedikit 1 (satu) kilogram, agar tidak menjadi terlalu kering. Jika Anda ingin memanggang daging dengan warna yang cantik, pakailah minyak hanya sedikit saja.
- Apabila potongan dagingnya tidak berlemak, gunakanlah minyak, mentega, atau campuran keduanya.
- Sebaliknya, mentega atau minyak tidak perlu digunakan jika dagingnya berlemak. Jika irisan daging hanya memiliki lemak di satu sisi, masukkanlah ke oven dengan sisi berlemak di atas. Ketika dipanggang, minyaknya akan meleleh dan cukup melumasi sisi bawah daging tersebut.
- Daging merah (sapi, kambing, babi, dst.) harus dikeluarkan dari lemari es 1 (satu) jam sebelum memasak. Jika tidak, perubahan suhu yang mendadak dapat menyebabkan daging menjadi keras seperti batu. Daging panggang, terutama untuk daging merah, tidak boleh digarami sebelum dimasak, karena garam akan menyebabkan saridan darah mengalir keluar dari daging, sehingga permukaan daging tidak bisa menjadi coklat indah. Disarankan agar daging baru digarami bagian luarnya setelah kira-kira $\frac{1}{2}$ (setengah) dari waktu memasak.
- Masukkan daging panggang ke dalam oven dalam wadah yang dangkal – wadah yang dalam menghalangi panas.
- Daging dapat dimasukkan dalam wadah tahan oven atau langsung di atas panggangan. Letakkanlah panci penampung di bawahnya untuk menampung sari-sari yang meleleh. Bahan-bahan untuk kuah daging hanya boleh langsung dimasukkan ke dalam wadah jika waktu memasak tidak lama. Jika tidak, bahan-bahan tersebut harus dimasak pada $\frac{1}{2}$ (setengah) jam terakhir. Mulailah memasak daging mentah pada suhu tinggi. Turunkan suhu untuk menyelesaikan memasak bagian dalam daging. Suhu memasak untuk daging putih (unggas, ikan) itu sedang dari awal hingga akhir.
- Tingkat kematangan dapat diperiksa dengan cara menusuk daging dengan garpu. Jika garpu masuk dengan mudah, artinya daging sudah masak. Pada saat Anda selesai memasak, disarankan untuk menunggu paling sedikit 15 (lima belas) menit sebelum mengiris daging agar sari-sarinya tidak hilang. Sebelum menghidangkan, piring dapat dijaga agar tetap hangat dalam oven yang dinyalakan pada suhu minimum.

Untuk memasak ikan:

- Masaklah ikan berukuran kecil dengan menggunakan suhu tinggi dari awal hingga akhir.
- Masaklah ikan berukuran sedang dengan menggunakan suhu tinggi di awal, lalu perlahan turunkan suhunya.
- Masaklah ikan berukuran besar dengan menggunakan suhu sedang dari awal hingga akhir.
- Untuk memeriksa apakah ikan panggang sudah matang atau belum, angkatlah satu sisi daging perutnya. Daging ikan harus berwarna putih dan tidak tembus pandang secara seragam, kecuali jika Anda memanggang ikan salem, *trout*, atau sejenisnya.

Untuk memanggang:


- Jenis daging berikut ini cocok untuk dipanggang: irisan atau potongan daging atau jeroan dari berbagai ukuran, tetapi tidak terlalu tebal; unggas yang dipotong dua dan digepungkan; ikan; beberapa jenis sayuran (mis. courgette/zucchini, terong, tomat, dst.); sate daging atau ikan dan boga bahari.
- Daging dan ikan yang akan dipanggang harus diolesi sedikit dengan minyak dan selalu diletakkan di atas panggangan. Daging harus digarami pada saat selesai memasak; sebaliknya, ikan harus digarami sebelum memasak.

- Panggangan harus dipasang di tempat yang sudah ditetapkan, yakni terdekat atau terjauh dari elemen pemanggang sesuai ketebalan daging yang dipanggang, sehingga permukaan daging tidak hangus dan bagian dalam daging tidak sampai kurang matang.
- Asap yang disebabkan oleh tetesan sari daging dan lemak dapat dihindari dengan cara menuangkan 1 atau 2 gelas air ke dalam panci penampung (sebelum memanggang).
- Panggangan juga dapat dipergunakan untuk memanggang roti hingga coklat dan memanggang beberapa jenis buah, seperti pisang, paruhan jeruk Bali, irisannanas, apel, dst. Buah-buahan tidak boleh diletakkan terlalu dekat sumber panas.

“TIPS UNTUK MEMASAK MENGGUNAKAN OVEN” yang terkait dengan kegiatan memasak dengan oven dan panggangan ini diberikan sebagai petunjuk semata. Pengalaman akan membuka kemungkinan berbagai variasi yang mungkin ada dari nilai-nilai yang ditetapkan dalam tabel.




CATATAN

Jika merasa ragu, ikutilah selalu petunjuk yang diberikan dalam resep yang Anda gunakan setepat mungkin.

 Jangan meletakkan perangkat seperti panci penampung, loyang kue, wadah sayur berkuah, wadah pyrex, lembar aluminium, atau lain-lain di dasar oven ketika menggunakan oven. Akumulasi panas dapat mempengaruhi hasil masakan dan merusak enamel oven.

BAGAN WAKTU MEMASAK

Lamanya waktu memasak berbeda-beda tergantung jenis, kepadatan, dan besar masakan. Disarankan untuk mengamati sebaik-baiknya ketika memasak pertama kalinya, dan pastikanlah agar setiap kali memasak masakan yang sama, dengan kondisi yang sama, hasilnya tetap sama.

| JENIS MAKANAN | OVEN GAS | OVEN LISTRIK | KON-VEKSI | SUHU (°C) | WAKTU |
|----------------------------|---|---|--|-----------|-------|
| |  |  |  | | |
| | TINGGI RAK | | | | |
| MAKANAN MANIS | | | | | |
| Pastry | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| Kue bolu | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| Tar berselai | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| Tar buah | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| IKAN | | | | | |
| Fillet atau irisan | 2 | 3 | 2 (1/3) | 160/180 | 15/20 |
| Panggang | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 25/35 |
| Dibungkus lembar aluminium | 2 | 3 | 2 (2/4) | 190/210 | 25/35 |
| DAGING | | | | | |
| Rusa | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| Babi | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| Ayam | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| Kalkun | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| Sapi | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 70/80 |
| Kambing/domba | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 80/90 |
| ROTI & PIZZA | | | | | |
| Pizza | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 20/30 |
| Muffin | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 20/30 |
| Roti | 3 | 4 | 2 (2/4) | 210/230 | 30/40 |
| MAKANAN PANGGANG | | | | | |
| Sayur panggang | 2 | 3 | 2 (1/3) | 170/190 | 30/40 |
| Pasta panggang | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 30/40 |

PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN

Sebelum pengoperasian, matikan unit dan cabut kabel listrik dan selang gasnya.

Mengganti Lampu Oven

Cabutlah daya listrik perangkat, lepaskan lampu, dan gantilah dengan fitting untuk suhu tinggi (300° C) dengan spesifikasi sbb.:

Voltase : 220-240V, 50-60Hz)

Daya : 23W

Konveksi :E14

CATATAN

Gunakan hanya lampu yang dirancang untuk dipergunakan pada suhu tinggi (300° C).

Membersihkan Tungku

- Tumpahan saus, sari buah, dst. harus langsung dibersihkan dengan kain lembut yang direndam dalam air bersabun hangat.



Jangan menggunakan sabut kawat atau pisau untuk membersihkan lapisan kotoran atau minyak yang membandel. Hilangkan bekas-bekas membandel dengan spons yang diberi sabun cukup banyak, tapi berhati-hatilah agar tidak menggores enamelnnya.

- Bersihkanlah pembatas yang ber-enamel dengan air dan deterjen. Bagian ini juga dapat dicuci dengan menggunakan mesin pencuci piring.
- Lepaskan penutup tungku dan pembatas, lalu cuci dengan hati-hati menggunakan air hangat dan deterjen. Keringkan sebaik-baiknya sebelum memasangnya kembali.



Pastikan tutup tungku selalu terpasang dan terpasang di tempat yang benar.

- Tungku dapat dibersihkan dengan cara digosok menggunakan sabut kawat atau kain yang agak dapat menggores.
- Pemantik pada kompor yang menyala otomatis harus dibersihkan secara periodik dan teliti untuk menghindari kesulitan dalam menyalakan. Selain itu, pastikan lubang udara tungku tidak terhalang.

Membersihkan Pintu dan Tutup Kaca Oven

- Bersihkan pintu dan tutup kaca oven hanya dengan air hangat, dan hindari menggunakan kain kasar atau bahan yang dapat menggores.

Membersihkan Oven

- Bersihkan ruang oven setelah dipergunakan dengan hati-hati, pada saat ruang oven masih terasa hangat.
- Ketika oven masih agak hangat, akan lebih mudah untuk menghilangkan tumpukan lemak atau kotoran lain, misalnya sari buah, butiran gula, atau lelehan lemak. Anda dapat menggunakan air hangat dengan deterjen, atau cairan semprot pembersih oven yang sesuai.
- Jangan langsung menyemprot bagian besi matte, karena hal ini dapat merusak besi tersebut dan membahayakan. Bersihkan aksesoris oven (panggang, piringan pemanas (*hot-plate*), dst.) dengan air hangat dan deterjen. Hilangkan bekas tertumpuk dengan bubuk pembersih yang bersifat penggerus.



PERINGATAN

Jangan pernah melapisi bagian manapun pada oven dengan lembar aluminium, terutama bagian dasarnya. Hal ini dapat mengakibatkan akumulasi panas, yang akan mempengaruhi hasil masakan dan juga merusak enamel oven.

Keselamatan Tabung Gas

- Periksa kondisi selang fleksibel dan sambungan gas, dan langsung ganti selang atau sambungan tersebut dengan meminta bantuan teknisi ahli apabila terjadi keanehan. Disarankan untuk mengganti selang atau sambungan setahun sekali.
- Untuk model dengan kompartemen tabung gas: jangan gunakan kompartemen ini untuk menyimpan tabung gas yang tidak disambungkan dan/atau sudah kosong.
- Unit yang dilengkapi dengan kompartemen tabung harus dipasang sedemikian rupa, sehingga memiliki ventilasi yang memadai.

CATATAN

Tabung gas mungkin akan terasa hangat pada saat menggunakan kompor. Keadaan ini normal. Tetapi, jika tabung menjadi terlalu panas untuk disentuh, langsung matikan kompor dan hubungi Pusat Layanan Pelanggan Anda.

PENYELESAIAN MASALAH

MASALAH

Aliran gas tampak tidak normal

- Pastikan tabung gas tidak kosong.
- Lubang tungkukotor dan tersumbat.
- Regulator gas tidak bekerja.

Tercium bau gas

- Katup gas terbuka.
- Selang gas bocor (periksa dengan menggunakan air sabun).
- Selang gas terlipat, rusak, atau salah pasang.

Oven tidak panas

- Katup gas tidak dibuka.
- Kenop oven tidak dibuka dengan benar.
- Api oven mati (untuk oven gas).
- Daya listrik tidak dinyalakan (untuk oven listrik).

Kompor berasap

- Minyak dan lemak yang tertinggal sedang dibakar. Bersihkan minyak dan lemak dari oven setelah memasak.

JAMINAN, LAYANAN PURNA JUAL, DAN SUKU CADANG

JAMINAN DAN PELAYANAN PELANGGAN

Kami, Electrolux, menjamin bahwa jika dalam jangka waktu 12 (dua belas) bulan sejak tanggal pembelian, perangkat Electrolux ini ataupun salah satu bagiannya terbukti cacat hanya karena kesalahan pengerjaan atau material, kami akan, berdasarkan kebijakan kami sendiri, memperbaiki atau menggantikan dengan perangkat yang sama SECARA GRATIS untuk biaya tenaga kerja, material, atau transportasi, dengan syarat:

- Perangkat tersebut telah dipasang dengan benar dan hanya dipergunakan dengan daya listrik yang tercantum pada pelat keterangan.
- Perangkat tersebut hanya dipergunakan untuk keperluan rumah tangga normal, dan sesuai dengan instruksi produsen.
- Perangkat tersebut tidak pernah dilayani, dirawat, diperbaiki, dibongkar, atau diutak-atik oleh orang yang tidak mendapat izin dari kami.
- Segala pekerjaan perbaikan sesuai jaminan ini harus dilaksanakan oleh Pusat Layanan Electrolux Service. Segala perangkat atau suku cadang cacat yang diganti akan menjadi hak milik Perusahaan. Jaminan ini berlaku diluar hak undang-undang dan hak legal lain yang Anda miliki. Jaminan ini tidak termasuk perawatan, misalnya membersihkan tudung kompor.

Produsen menolak bertanggung jawab atas kesalahan yang disebabkan tidak mematuhi instruksi untuk pemasangan, perawatan, dan penggunaan perangkat dengan benar.

Untuk pertanyaan lebih lanjut atau layanan purna jual, silakan hubungi Pusat Layanan Pelanggan Anda.

PUSAT LAYANAN PELANGGAN

| | |
|---|--|
| <p>Thailand Pusat Layanan Pelanggan Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phdsthaburi Road, Bangkok, HuaiKhwang, Bangkok 10310 Office Tel: (+66 2) 7259100 Office Fax: (+66 2) 7259299 Email: customercarethai@electrolux.com</p> | <p>Malaysia Pusat Layanan Pelanggan Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, Jaya33 Hyperoffice, No. 3, JalanSemangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel: (+60 3) 7843 5999 Office Fax: (+60 3) 7955 5511 Pusat Layanan Pelanggan Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman PerindustriTiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Pusat Layanan Pelanggan Fax: (+60 3) 5524 2521 Email: malaysia.customercare@electrolux.com</p> |
| <p>Indonesia Pusat Layanan Pelanggan Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.AbdulMuis No.34, Petjojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email: customercare@electrolux.co.id SMS &WA : 0812.8088.8863</p> | <p>Filipina Pusat Layanan Pelanggan Toll Free:1-800- 10-845-CARE 2273 Pusat Layanan Pelanggan Hotline: (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline:+63 2 737- 4756 Website: www.electrolux.com.ph Email: wecare@electrolux.com</p> |
| <p>Vietnam Pusat Layanan Pelanggan Toll Free: 1800-58- 88-99 Tel: (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel: (+84 8) 3910 5465 Office Fax: (+84 8) 3910 5470 Email:vncare@electrolux.com</p> | <p>Singapura Pusat Layanan Pelanggan Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax: (+65) 6727 3611 Email:customer-care.sin@electrolux.com</p> |
| <p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 KwaiLok Street, Kwai Chung, N.T.</p> | |

สารบัญ

| | |
|----------------------------------|----|
| ข้อมูลจำเพาะ | 1 |
| ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ | 2 |
| การติดตั้ง | 3 |
| การใช้เตาครั้งแรก | 7 |
| การใช้หัวเตาแก๊ส | 10 |
| การใช้เตาแก๊ส | 12 |
| การใช้เตาอบไฟฟ้าและตะแกรงย่าง | 14 |
| การใช้นาฬิกาตั้งเวลาแบบกลไก | 16 |
| การใช้แกนหมุนย่าง | 17 |
| เคล็ดลับการทำอาหารด้วยเตาอบ | 18 |
| ตารางแสดงระยะเวลาการทำอาหาร | 20 |
| การดูแลรักษา และการทำความสะอาด | 21 |
| การแก้ไขปัญหา | 22 |
| การรับประกันและการบริการ | 23 |
| ศูนย์บริการลูกค้า | 24 |

ข้อมูลจำเพาะ

| อีเลคโทรลักซ์ | รุ่น | สี | จำนวนแก๊ส | กำลังไฟ หัวเตาไฟ | ประเภทเตา |
|---------------|----------|--------------|-----------|---------------------|--------------------------------|
| | | | หัวเตา | (กิโลวัตต์) | |
| 90 ซม. | EKG9686X | สแตนเลส สตีล | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 62 ลิตร แก๊ส + เตาย่างแก๊ส |
| | EKG9688X | สแตนเลส สตีล | 5 | 4.5+2x2+1+ 3 | 130 ลิตร แก๊ส + เตาย่างแก๊ส |
| | EKM9689X | สแตนเลส สตีล | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 130 ลิตร ระบบไฟฟ้า |
| | EKM9682X | สแตนเลส สตีล | 4 | 3.4+2x2+1 | 62 ลิตร แก๊ส + เตาย่างแก๊ส |

| อิเล็กทรอนิกส์ | รุ่น | หมายเลข พัฒลม กระจายลมร้อน | จำนวน หลอดไฟ ส่องสว่าง | ระบบจุดเตาแก๊ส | ช่องใส่ ถังแก๊ส |
|----------------|----------|----------------------------------|------------------------------|----------------|--------------------|
| 90 ซม. | EKG9686X | 1 | 1 | ระบบไฟฟ้า | มี |
| | EKG9688X | 2 | 2 | ระบบไฟฟ้า | ไม่มี |
| | EKM9689X | 2 | 2 | ระบบไฟฟ้า | ไม่มี |
| | EKM9682X | 0 | 1 | ระบบไฟฟ้า | มี |

ขนาดตัวเครื่อง (ก x ล x ส): 900 x 600 x 860 มม. (EKG9686,EKG9688X,EKM9689X)
900 x 550 x 860 มม. (EKM9682X)

น้ำหนักสุทธิ / น้ำหนักรวมบรรจุภัณฑ์:

EKG9686X: 62 กก. / 68 กก.

EKG9688X: 75 กก. / 81 กก.

EKM9689X: 72 กก. / 78 กก.

EKM9682X: 60 กก. / 66 กก.

ความจุของเตาอบ: 130 ลิตร / 62 ลิตร (มีช่องใส่ถังแก๊ส)

กำลังความร้อนหัวเตา:

หัวเตาแบบลึก 4.5 กิโลวัตต์

หัวเตาแก๊สสามหัว 3.4 กิโลวัตต์

หัวเตาชนิดร้อนเร็ว 3.0 กิโลวัตต์

หัวเตาบั้งย่าง 3.0 กิโลวัตต์

หัวเตาชนิดกึ่งร้อนเร็ว 2.0 กิโลวัตต์

หัวเตาเสริม 1.0 กิโลวัตต์

แรงดัน: แก๊ส LPG / 30 mbar

คู่มือนี้สามารถใช้ได้กับผลิตภัณฑ์มากกว่า 1 รุ่น ดังนั้น ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นของท่านอาจไม่มีคุณสมบัติบางอย่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือนี้ โปรดอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียด และให้ความสำคัญกับค่าตัวเลขและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ในรุ่นของท่าน

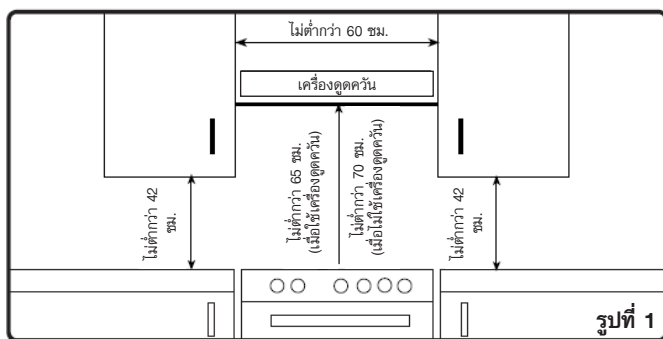
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

ขอแนะนำให้ท่านเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เป็นอย่างดี เพื่อใช้ในการอ้างอิงการใช้งานในอนาคต ในกรณีที่ท่านจำหน่าย หรือส่งมอบผลิตภัณฑ์นี้ให้แก่บุคคลอื่น ต้องแน่ใจว่าท่านได้ส่งมอบไปพร้อมกับคู่มือการใช้งานเล่มนี้ เพื่อให้ผู้ใช้ท่านใหม่ได้ทราบถึงฟังก์ชันการใช้งานของตัวเครื่อง และรับทราบถึงข้อควรระวังด้านความปลอดภัยที่จำเป็น

หมายเหตุ - ค่าเตือนของผลิตภัณฑ์มีไว้เพื่อความปลอดภัยสำหรับตัวท่านและผู้อื่นๆ จึงขอแนะนำเป็นอย่างยิ่งให้ท่านอ่านขั้นตอนการติดตั้งและการใช้งานชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นอย่างละเอียด

การติดตั้ง

- การติดตั้งจะต้องดำเนินการโดยช่างติดตั้งที่มีความชำนาญและผ่านการรับรองคุณภาพตามกฎระเบียบของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- การปรับเปลี่ยนระบบการเดินสายไฟใดๆ ภายในครัวเรือนที่จำเป็นสำหรับการติดตั้งอุปกรณ์ ควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ
- การดัดแปลงคุณสมบัติใดๆ ของอุปกรณ์นี้ สามารถทำให้เกิดอันตรายได้
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาในใกล้กับวัตถุไวไฟ (เช่น ผ้าผืน, ผ้าเช็ดจาน หรืออื่นๆ)
- หากติดตั้งชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นคู่กับเครื่องดูดควัน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้มีการเว้นระยะห่างข้างใต้เครื่องดูดควันอย่างน้อย 65 ซม. โปรดดูภาพที่ 1



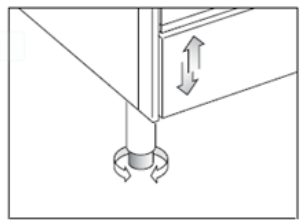
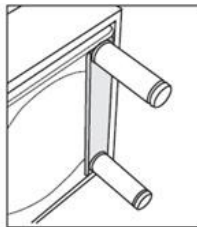
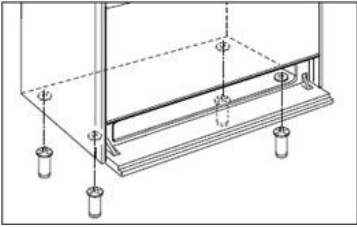
การระบายอากาศสำหรับเตา

หมายเหตุ - การควบคุมให้มีการระบายอากาศอย่างพอเพียง จำเป็นอย่างยิ่งสำหรับทั้งเตาแก๊สและเตาอบไฟฟ้า



ท่านจำเป็นต้องติดตั้งขาตั้งแบบปรับระดับได้ที่มาพร้อมกับตัวเครื่อง
ตัวเครื่องของเตารุ่นนี้**ไม่สามารถ**ติดตั้งบนพื้น, ฐานรอง, หรือพื้นผิวโดยตรงได้
การปรับขาตั้งแบบปรับระดับได้ -

1. วางชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นไว้บนแผ่นโฟมกันกระแทก หรือวัสดุที่คล้ายกัน พร้อมตะแคงส่วนฐานชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นเพื่อความสะดวกในการติดตั้ง
2. ติดขาตั้งทั้ง 4 ขาโดยการขันสกรูให้แน่นดังภาพตัวอย่างที่แสดงด้านล่าง
3. ท่านสามารถปรับระดับความสูงของขาตั้งโดยการหมุนเข้าหรือหมุนออก



i เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายกับขาตั้งแบบปรับระดับได้ ควรยกชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น
ครั้งละ 2 คนเสมอ และห้ามลากเตากับพื้น ท่านจะต้องยกขาตั้งของเตาให้สูงพ้นจากพื้นเสมอ
ห้ามยกเตาโดยดึงที่มือจับประตู



ถูกต้อง



ไม่ถูกต้อง



คำแนะนำต่อไปนี้มีไว้สำหรับเจ้าหน้าที่ติดตั้งที่มีความชำนาญ เพื่อให้การดำเนินงานติดตั้ง, การควบคุมดูแล และ
การให้บริการเป็นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับที่มีในเขตพื้นที่ เมื่อใดก็ตามที่ต้องทำการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับ
การถอดตัวเครื่อง จำเป็นต้องดำเนินการด้วยความระมัดระวังอย่างสูงสุด



คำเตือน - โปรดป้องกันการพลิกคว่ำจะต้องได้รับการติดตั้งและยึดไว้อย่างแน่นหนากับผนังที่ด้านหลัง
ของชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นเพื่อป้องกันอุบัติเหตุการพลิกคว่ำ (โปรดดูหน้า 6)

ทางบริษัทผู้ผลิตขอปฏิเสธการรับผิดชอบความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่สอดคล้องตามกฎระเบียบที่บังคับใช้

สภาวะแวดล้อมในการติดตั้ง



คำเตือน - ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นนี้จะต้องได้รับการติดตั้ง และใช้งานภายในห้องที่มีการระบายอากาศอย่างสม่ำเสมอเท่านั้น ตามกฎระเบียบที่บังคับใช้

เพื่อให้ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นสามารถทำงานได้อย่างถูกต้อง จำเป็นต้องมีอากาศถ่ายเทเพียงพอเพื่อให้แก๊สที่เผาไหม้สามารถไหลเวียนภายในห้องได้อย่างเป็นธรรมชาติ การไหลเวียนของอากาศภายในห้องจะต้องเข้ามาผ่านช่องต่างๆ ตามผนังห้องโดยตรง ช่องเหล่านี้จะต้องมีทางให้ลมผ่านที่ขนาดไม่ต่ำกว่า 100 ตร.ซม. (สามารถทำช่องระบายอากาศ 1 ช่องขึ้นไป) ช่องระบายอากาศเหล่านี้ต้องไม่มีวัตถุใดๆ ปิดกั้นทั้งจากทางด้านในและด้านนอก และติดตั้งไว้อย่างเหมาะสม ใกล้กับพื้น ตรงข้ามกับช่องเสียที่เกิดจากการเผาไหม้ ในกรณีที่ระบบเหล่านี้ไม่สามารถจัดการได้ภายในห้องที่ตัวเครื่องได้รับการติดตั้ง ลมที่จำเป็นสามารถมาจากห้องใกล้เคียง โดยมีเงื่อนไขว่าห้องดังกล่าวนี้ไม่ใช่ห้องนอนหรือสภาวะแวดล้อมที่อันตราย และได้รับการระบายอากาศตามที่ต้องการตามกฎระเบียบที่บังคับใช้

ของเสียที่เกิดจากการเผาไหม้

ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นจะปล่อยของเสียจากการเผาไหม้ผ่านทางเครื่องดูดควันที่เชื่อมต่อเข้ากับปล่องควันหรือต่อออกไปบริเวณภายนอกอาคารโดยตรง ในกรณีที่ไม่สามารถติดตั้งปล่องควันได้ ขอแนะนำให้ติดตั้งพัดลมดูดอากาศที่ผนัง หรือบริเวณหน้าต่างห้อง เพื่อให้มีช่องระบายอากาศทำให้เกิดการหมุนเวียนของอากาศภายในห้อง พัดลมดูดอากาศนี้จะต้องมีพลังในการดูดอากาศที่มากพอ เพื่อให้มั่นใจว่าจะมีการถ่ายเทอากาศภายในห้องครัว 3 ถึง 5 เท่าของปริมาตรอากาศในห้องครัว



คำเตือน - หากชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นสัมผัสกับด้านข้างของเฟอร์นิเจอร์อื่นๆ ภายในครัว ต้องแน่ใจว่าสามารถทนความร้อนได้สูงถึง 75°C

การเชื่อมต่อไฟฟ้า

ก่อนที่ท่านจะเชื่อมต่อชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนแผ่นแสดงรายละเอียด เพื่อให้มั่นใจว่าเป็นแรงดันไฟฟ้าที่สอดคล้องกับกระแสไฟฟ้าที่ใช้หรือไม่ ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นจะต้องได้รับการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายกระแสไฟหลัก สายดินสามารถสังเกตเห็นได้ง่ายโดยดูจากสีของสายไฟที่เป็นสีเขียวและสีเหลือง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า สายไฟชนิด “line” และ “neutral” ได้รับการติดตั้งเข้ากับขั้วไฟฟ้าที่ถูกต้อง การติดตั้งจะต้องดำเนินการโดยช่างไฟที่ได้รับการแต่งตั้งจากศูนย์บริการเท่านั้น

ก่อนเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้า โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

1. ฟิวส์ป้องกัน และการเดินสายไฟภายในบ้านเหมาะสมสำหรับการรองรับภาวะโหลดของกระแสไฟฟ้า โดยรวมของชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น
2. เครื่องจ่ายกระแสไฟฟ้า (สายเมน) มีการเชื่อมต่อสายดินที่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐาน และกฎระเบียบ
3. สายไฟของชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นมีความยาวเพียงพอที่จะต่อกับเต้าเสียบจากตำแหน่งที่ท่านติดตั้งชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น

ทางผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อบุคคลใดๆ ที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย

การเชื่อมต่อสายนำแก๊ส

อันดับแรก ให้เชื่อมต่อปลายด้านหนึ่งของท่อเข้าเข้ากับหัวปรับความดันแก๊ส และหมุนให้แน่นหนาโดยใช้ปลอกรัด ปลายอีกด้านจะต้องขันให้แน่นเข้ากับข้อต่อท่อส่งแก๊ส จากนั้นยึดไว้ให้แน่นโดยใช้ปลอกรัด พร้อมตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลายทั้งสองด้านได้รับการรัดไว้อย่างแน่นหนา ไม่เช่นนั้นแก๊สอาจรั่วออกมา และทำให้เกิดอันตรายได้ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มควบคุมทั้งหมดอยู่ในตำแหน่ง “ปิด” ก่อนเชื่อมต่อระบบการจ่ายแก๊ส เชื่อมต่อหัวปรับความดันแก๊สเข้ากับถังแก๊ส LPG จากนั้น ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นของท่านก็จะพร้อมใช้งาน

เมื่อได้ก็ตามที่เชื่อมต่อสายนำแก๊สเข้ากับชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น โปรดตรวจสอบดังต่อไปนี้:

1. สายนำแก๊สจะต้องมีความยาวไม่เกิน 1 เมตร
2. สายนำแก๊สจะต้องไม่พันกันแน่นหรือบิดงอ และจะต้องไม่ปรากฏร่องรอยการหักงอของท่อ หากมีการรั่วของแก๊สออกมาแม้เพียงเล็กน้อย ห้ามซ่อมแซมสายนำแก๊ส แต่ให้เปลี่ยนสายใหม่ทันที
3. สายนำแก๊สต้องไม่ไปสัมผัสกับด้านหลังของชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น



เมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้ว โปรดตรวจสอบให้มั่นใจว่าท่อทั้งหมดที่เกี่ยวข้องได้รับการเชื่อมต่ออย่างถูกต้อง ควรใช้น้ำสบู่ตรวจสอบการรั่วของแก๊สอย่างสม่ำเสมอ เพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบและเปลี่ยนสายสำหรับการเชื่อมต่อแก๊สเป็นประจำทุกปี



คำเตือน - โปรดเลือกใช้หัวปรับความดันแก๊สที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในครัวเรือน ห้ามใช้หัวปรับความดันแก๊สสำหรับงานระดับอุตสาหกรรม หัวปรับความดันแก๊สสำหรับใช้ในครัวเรือนสำหรับแก๊ส LPG คือระดับ 30mbar

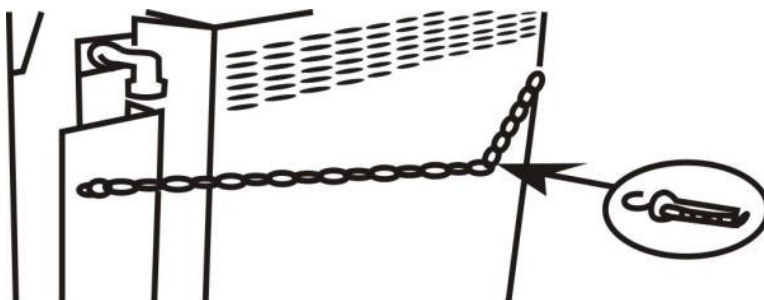
ความปลอดภัยสำหรับเด็กๆ

- ชุดชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อการใช้งานโดยผู้ใหญ่ ดังนั้นจึงควรดูแลเด็กเป็นพิเศษ เพื่อไม่ให้เด็กเล่นชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น
- ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นจะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งานและจะยังคงร้อนต่อไปอีกเป็นเวลานานหลังจากที่ปิดสวิตช์
- ควรให้คำแนะนำแก่เด็กๆ และดูแลไม่ให้เด็กไปสัมผัสโดนพื้นผิวที่มีความร้อน หรือแม้แต่อยู่ในระยะใกล้กับชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น เวลาที่กำลังใช้งานชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้น หรือเมื่อชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นยังไม่เย็นลง



คำเตือน - โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าโซ่กันพลิกคว่ำจะต้องได้รับการติดตั้งไว้อย่างถูกต้องเพื่อป้องกันการพลิกคว่ำของชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นจนทำให้เด็กได้รับบาดเจ็บ

โซ่จะต้องยึดเข้ากับผนังที่ด้านหลังชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นโดยติดพุกเจาะผนังและตะขอเกี่ยวเข้ากับผนังที่ระดับ



การใช้เตาครั้งแรก

ก่อนที่ท่านจะเริ่มทำอาหารด้วยชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นนี้เป็นครั้งแรก ขอแนะนำให้ท่านอุ่นเตาอบภายในให้ร้อนถึง 180°C เป็นเวลา 2 ชั่วโมง หลังจากนั้นปล่อยให้เตาเย็นลงก่อน และเช็ดทำความสะอาดโดยใช้น้ำอุ่นผสมน้ำยาที่อ่อนโยน ขอแนะนำให้ทำความสะอาดทั้งตะแกรง และชั้นวางต่างๆ ก่อนเริ่มการใช้งาน

เมื่อใช้ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นเป็นครั้งแรก ท่านอาจสังเกตเห็นสิ่งต่อไปนี้.....

- **ได้กลิ่นแปลกๆ** ซึ่งเป็นลักษณะปกติเมื่อเตาถูกทำความร้อนเป็นครั้งแรก เนื่องจากน้ำมันที่ติดตามชิ้นส่วนต่างๆ ระหว่างการผลิตได้ถูกทำให้เผาไหม้อย่างรวดเร็ว

- **มีเสียงดังขึ้นระหว่างใช้งาน** ซึ่งเป็นลักษณะปกติ เนื่องจากชิ้นส่วนต่างๆ ยังมีความใหม่ และกำลังปรับตัวให้เข้าที่ระหว่างกระบวนการทำความร้อนครั้งแรก

ระหว่างการใช้งาน

- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สำหรับการทำอาหาร จึงไม่ควรนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ
- กระทะที่ไม่มีน้คงหรือมีรูปทรงผิดปกติ ไม่ควรนำมาวางไว้ที่หัวเตาแก๊ส หรือแผ่นทำความร้อน เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุที่เกิดจากการพลิกคว่ำของกระทะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเวลาที่ทำอาหารโดยใช้น้ำมัน
- หากมีการติดตั้งชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นที่มีฝาครอบ หน้าที่ของฝาครอบคือป้องกันหัวเตาแก๊สจากฝุ่นละอองเมื่อปิด และเมื่อเปิดก็ยังช่วยป้องกันผนังห้องครัวไม่ให้มีน้ำมันกระเด็นใส่
- **ห้ามใช้ฝาครอบเพื่อวัตถุประสงค์อื่น** และโปรดทำความสะอาดฝาครอบก่อนปิดเสมอ
- ฝาครอบที่เป็นกระจกทั้งหมดสามารถถอดออกได้เพื่อย่อยต่อการทำความสะอาด
- **ไม่ควรปิดฝาครอบที่เป็นกระจกหรือโลหะขณะที่มีการใช้งานของเตาแก๊ส** ก่อนปิดฝาครอบ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่านได้นำตัวปรับหัวเตาแบบลิ้นออกมาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว



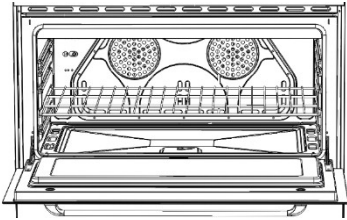
ห้ามปิดฝาครอบขณะหัวเตายังติดไฟอยู่!



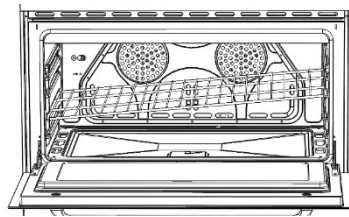
ท่านต้องนำตัวปรับหัวเตาแบบลิ้นก่อนปิดฝาครอบ

- โปรดตรวจสอบให้มั่นใจเสมอว่าลูกบิดอยู่ที่ตำแหน่งปิด “O” หรือ หยุด เมื่อไม่ได้ใช้งานเตาแก๊ส
- ท่านจะต้องใส่ถาดรองหยदन้ำมันเสมอเมื่อใช้ตะแกรงปิ้งย่าง หรือเมื่อทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์บนตะแกรง และขอแนะนำให้นำน้ำเล็กน้อยลงบนถาดรองหยदन้ำมันเพื่อป้องกันไม่ให้หยदन้ำมันร้อนๆ ไหม้ถาดจนทำให้เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์
- **ทำความสะอาดถาดรองหยदन้ำมันอย่างสม่ำเสมอ** เพื่อให้มั่นใจว่าเศษอาหาร, ไขมัน และหยदन้ำมันไม่สะสมมากจนทำให้เกิดการลุกไหม้
- ก่อนการบำรุงรักษาและทำความสะอาด ให้ถอดสายเชื่อมต่อที่ตัวเครื่องทั้งหมดและปล่อยให้เตาเย็นก่อนเพื่อสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัย ควรทำความสะอาดชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นอย่างสม่ำเสมอ

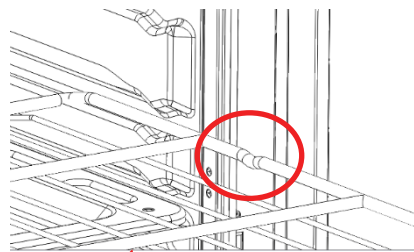
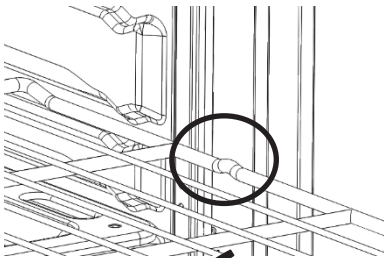
- โปรดใช้ความระมัดระวังเวลาใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำความสะอาดชนิดสเปรย์: ห้ามฉีดสเปรย์ไปยังบริเวณสายไฟ, อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ Thermostat และหลอดไฟส่องสว่าง
- เมื่อนำอาหารใส่ในเตาอบ หรือเมื่อกำจัดคราบน้ำมัน, น้ำผลไม้ หรืออื่นๆ สิ่งสกปรกใดๆ ที่หยดลงทางด้านล่างสุดของเตา จะต้องทำความสะอาดก่อนเริ่มทำอาหารเพื่อป้องกันกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ และ ความเสี่ยงที่สิ่งสกปรกเหล่านี้จะเกิดการติดไฟ
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าอากาศสามารถไหลเวียนได้รอบบริเวณเตา หากการระบายอากาศไม่ดี จะทำให้ขาดออกซิเจน และทำให้เปลวไฟดับลงได้
- การใช้เตาแก๊ส จะทำให้เกิดความร้อนและความชื้นภายในห้องที่ติดตั้งเตา
- ภายในห้องต้องมีกระบายอากาศที่ดี ซึ่งเป็นการหมุนเวียนของอากาศตามธรรมชาติอย่างเพียงพอ หรือ ท่านอาจต้องติดตั้งเครื่องดูดควันแบบมีปล่องควันออกไปนอกอาคาร
- **ในกรณีที่มีข้อสงสัย ท่านสามารถสอบถามเจ้าหน้าที่ที่ดำเนินการติดตั้งเตา**
- ควรเติมแก๊สตามชนิดของแก๊สซึ่งระบุไว้บนฉลากแสดงรายละเอียดที่ติดอยู่บริเวณท่อนำแก๊ส
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าตะแกรงภายในเตาอบได้รับการติดตั้งไว้อย่างถูกต้อง (โปรดดูภาพด้านล่าง)



ถูกต้อง



ไม่ถูกต้อง

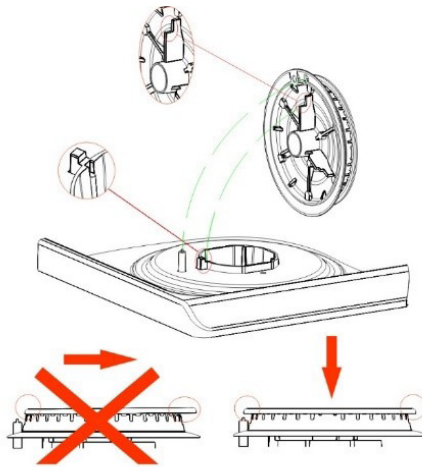


- เตาแก๊สจะร้อนขึ้นเมื่อมีการเคลื่อนที่ของอากาศ รูที่อยู่ทางด้านล่างสุดของเตาจะต้องไม่มีสิ่งกีดขวาง
- ห้ามปิดคลุมด้านข้างของเตาด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งส่วนล่างของช่องระบายอากาศที่ฐานของเตาแก๊ส
- ชูเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นมีน้ำหนักมาก โปรดทำการเคลื่อนย้ายด้วยความระมัดระวัง
- เพื่อให้สามารถจุดเตาได้ง่าย ให้ท่านจุดเตาที่หัวเตาแก๊สก่อนที่จะวางกระทะบนขาตั้ง โปรดตรวจสอบด้วยว่าเปลวไฟมีลักษณะปกติหรือไม่
- ควรรีไฟลิ่งหรือปิดแก๊สก่อนที่จะนำกระทะออกจากหัวเตา
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดหัวเตาแก๊สได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง

การใช้หัวเตาแก๊ส



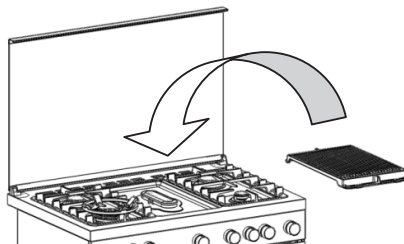
โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวเตาแก๊สได้รับการติดตั้งในตำแหน่งที่ถูกต้อง



หัวเตาและฝาปิดหัวเตาแก๊สต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง!

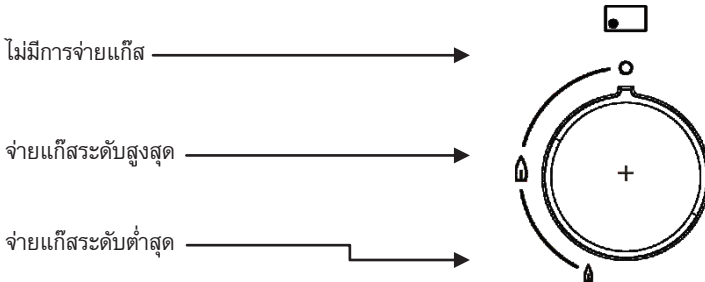
หัวเตาบียง่าง และตะแกรงบียง่าง (EKG9688X)

ก่อนใช้หัวเตาบียง่าง ท่านจะต้องติดตั้งถาดรองดงภาพที่แสดงด้านล่างนี้




ลูกบิดควบคุมหัวเตาแก๊ส

ลูกบิดสำหรับควบคุมหัวเตาแก๊สของเตารุ่นนี้จะอยู่ที่แผงควบคุม ลูกบิดที่ใช้ในการควบคุมนี้ให้หมุนทวนเข็มนาฬิกาเมื่อต้องการหรี่ไฟไปตามระดับของสัญลักษณ์เปลวไฟที่ลดลง หรือหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อเร่งไฟตามระดับของเปลวไฟที่มากขึ้น



การจุดติดไฟหัวเตาแก๊ส

เมื่อต้องการจุดหัวเตาแก๊ส ให้ทำนกดปุ่มจุดเตาที่มีสัญลักษณ์  ค้างไว้ จากนั้นให้กดที่ลูกบิดแล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งความแรงของไฟสูงสุด และให้กดค้างไว้ก่อน 3 ถึง 5 วินาที

จะเกิดประกายไฟ และหัวเตาจะติดไฟ ในตำแหน่งนี้ การจ่ายแก๊สจะอยู่ที่ระดับสูงสุด และเปลวไฟก็จะอยู่ที่ความแรงสูงสุดเช่นกัน

ท่านสามารถลดขนาดเปลวไฟได้โดยการหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ระดับความแรงที่ต้องการ

หากหัวเตาจุดไฟไม่ติด ให้หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น และลองอีกครั้ง เปลวไฟที่มาจากหัวเตาควรเป็นเปลวไฟสีฟ้า

หมายเหตุ - เมื่อใช้งานครั้งแรก หัวเตาแก๊สจะยังไม่สามารถติดไฟได้อย่างทันที เนื่องจากต้องใช้เวลาคูหนึ่งเพื่อให้แก๊ส LPG เต็มเต็มเข้าสู่ระบบการทำงาน สำหรับเตาอบขนาด 90 ซม. ที่มีช่องใส่ถังแก๊ส อาการเดียวกันนี้ยังคงปรากฏเมื่อแก๊สหมดถังและได้มีการติดตั้งถังแก๊สใหม่

การปรับอากาศของหัวเตาแก๊ส

การผสมอัตราส่วนของแก๊ส LPG กับอากาศเป็นสิ่งสำคัญต่อการเผาไหม้ที่สมบูรณ์ของแก๊ส และเพื่อให้ได้เปลวไฟที่เป็นสีฟ้า ตัวปรับและรูพ่นเปลวไฟที่ใช้สำหรับแต่ละหัวเตาแก๊สบนชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นของท่าน ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ได้คุณสมบัติตามข้อกำหนดนี้

การใช้เตาแก๊ส

การจุดเตาแก๊สด้วยตนเอง

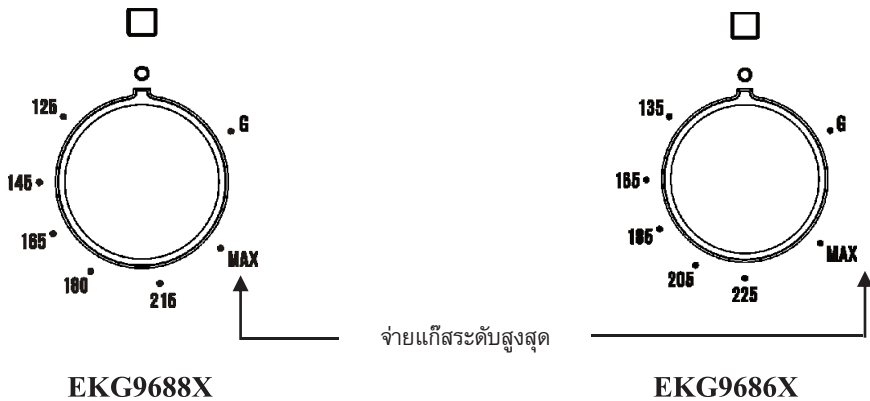
เปิดประตูเตา จากนั้นกดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งสูงสุด จุดเปลวไฟเล็กๆ หรือใช้ที่จุดเตาแก๊สจุดไฟไปที่ตำแหน่งของรูจุดเตาแก๊สเล็กๆ ซึ่งอยู่ที่ด้านหน้าของฝาครอบหัวเตาแก๊สที่ด้านล่างสุดของเตา

การจุดหัวเตาบั้งย่างด้วยตนเอง

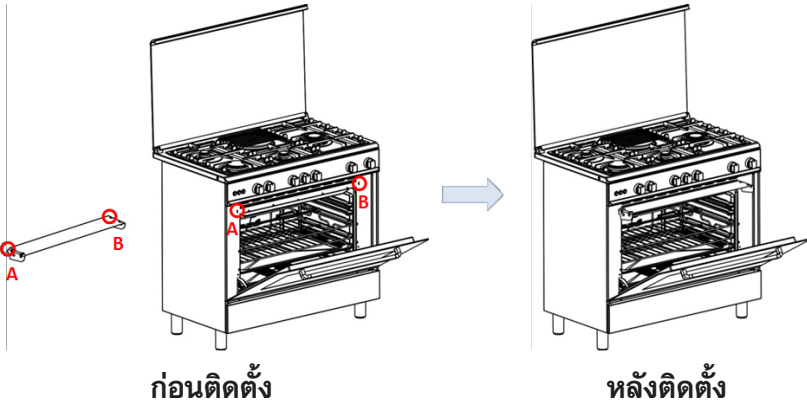
เปิดประตูเตา จากนั้นกดและหมุนลูกบิดเตาทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งสูงสุด และให้เปลวไฟอยู่ในระดับใกล้เคียงกับรูพ่นไฟของหัวเตาบั้งย่าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวเตาแก๊สนั้นมีไฟติดแล้วหรือไม่

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย: เวลาปิดประตูเตา ห้ามผลักประตูแรงๆ

- ให้ท่านบิดประตูเตาอย่างเบาๆ จากนั้นตรวจสอบด้วยว่าหัวเตานั้นจุดไฟติดหรือไม่โดยการมองลอดไปที่ช่องหน้าต่างที่รูจุดไฟเตา หากเปลวไฟดับลง ให้จุดไฟอีกรอบทันที
- หลังจากผ่านไปไม่กี่นาที ให้ตรวจสอบอุณหภูมิและปรับลูกบิดควบคุมเตาหากจำเป็นเพื่อให้ได้ระดับที่ต้องการ



ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย: ควรใช้แผ่นป้องกันลูกบิดเวลาที่ท่านใช้หัวเตา ปิ้งย่าง



(แผ่นป้องกันลูกบิดจะถูกเก็บไว้ในช่องที่เตา)

หลังจากผ่านไปไม่กี่นาที ให้ตรวจสอบอุณหภูมิและปรับควบคุมตะแกรงหากจำเป็นเพื่อให้ได้ระดับที่ต้องการ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย:

ในกรณีที่เปลวไฟในเตาดับเอง ให้ท่านปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้:

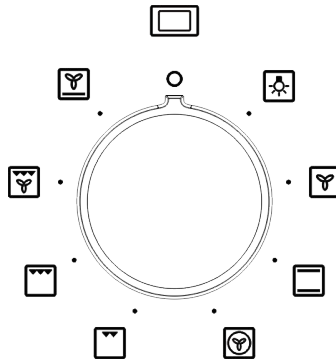
- 1) หมุนบิดลูกบิดควบคุมเตาสำหรับรุ่นที่มีเตาแก๊ส พร้อมกับบิดวาล์วของถังแก๊สด้วย
- 2) ห้ามจุดเตาอีกรอบทันที
- 3) เปิดประตูเตาเพื่อระบายแก๊สที่ไม่ถูกเผาไหม้อย่างน้อย 15 นาที
- 4) หลังจากสิ้นสุดขั้นตอนที่ 1 ถึง 3 ให้ท่านจุดเตาที่หัวเตาแก๊สอีกครั้งอย่างระมัดระวังโดยใช้ปืนจุดเตาแก๊ส

หากเปลวไฟยังคงดับ หรือเกิดเหตุการณ์ที่คล้ายกัน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

การใช้เตาอบไฟฟ้า

ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบไฟฟ้า

ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบไฟฟ้าช่วยให้ผู้ใช้มีทางเลือกที่มากขึ้นสำหรับการทำอาหารและการทำความร้อนได้เหมาะกับอาหารเมนูต่างๆ หลอดไฟของเตาอบไฟฟ้าจะสว่างในทุกตำแหน่งตัวเลือก



EKM9689X

หลอดไฟส่องสว่างของเตาอบ



หลอดไฟของเตาอบ และหลอดไฟนำทั่วไปจะสว่างขึ้น และสว่างต่อเนื่องระหว่างที่เปิดใช้งานเตาอบ

การทำละลาย



การทำงานนี้จะไม่มีการส่งผ่านความร้อนออกมา แต่เป็นการใช้พัดลมช่วยหมุนเวียนลมที่มีอุณหภูมิต่ำ เพื่อทำละลายอาหารได้ง่ายยิ่งขึ้น ช่วยลดระยะเวลาที่จำเป็นสำหรับการทำอาหารลงได้ประมาณ 1/3 เท่า

การทำความร้อนปกติ



ความร้อนจะถูกส่งผ่านมาจากสองตำแหน่ง คือ ด้านบน และด้านล่าง สามารถใช้ในการอบขนมและเนื้อสัตว์แค่หนึ่งชั้น เหมาะสำหรับเค้ก, มัฟฟิน, พิซซ่า, อบเนื้อสัตว์ และอาหารประเภทไซท์ที่มีเนื้อเนียนนุ่ม

ลมร้อน



ความร้อนที่ส่งผ่านมาจากบริเวณรอบๆ พัดลมจะให้ความร้อนที่เร็วขึ้น และลดระยะเวลาการทำอาหารได้ เมื่อใช้อุณหภูมิต่ำ ช่วยกระจายลมร้อนในพื้นที่ทำอาหารของเตาอบอย่างทั่วถึงเพื่อให้อาหารสุกเท่าๆ กัน เหมาะสำหรับอบขนมหรือทำอาหารพร้อมกันทั้ง 3 ชั้น

การย่าง

โหมดการทำอาหารนี้ใช้สำหรับการย่างอาหารจำนวนน้อยๆ เช่น สเต็ก, ชิ้นเนื้อติดกระดูก, ไส้กรอก และปลา (ใช้พลังงานน้อย) ความร้อนมาจากแผงให้ความร้อนด้านบนสุดของตะแกรง ซึ่งแผ่ความร้อนไปที่อาหารโดยตรง

การย่างด่วน

ความร้อนมาจากแผงให้ความร้อนแรงสูง 2 อัน ด้านบนสุดของตะแกรง ซึ่งแผ่ความร้อนไปที่อาหารโดยตรง ใช้สำหรับการย่างอาหารชิ้นใหญ่ และทำอาหารได้เร็วกว่าระบบการย่างปกติ

การย่างแบบเทอร์โบ

ความร้อนมาจากแผงให้ความร้อนแรงสูง 2 อัน ด้านบนสุดของตะแกรง ซึ่งแผ่ความร้อนอย่างทั่วถึงรอบๆ ภายในเตาโดยใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน เพื่อให้ผลลัพธ์ในการทำอาหารที่เร็วขึ้น และทั่วถึงมากขึ้น ใช้สำหรับการอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีข้อต่อขนาดใหญ่ หรือเนื้อสัตว์ปีกเพียงชิ้นเดียว เหมาะสำหรับทำอาหารให้ภายนอกเป็นสีน้ำตาลน่ารับประทาน

การกระจายความร้อนที่ด้านล่างด้วยพัดลม

ความร้อนมาจากแผงให้ความร้อนที่ด้านล่าง มีพัดลมช่วยกระจายความร้อนไปทั่วพื้นที่ภายในเตาอบ เหมาะสำหรับกรอบขนมให้มีความเกรียมที่ด้านล่าง

การใช้ระบบการย่างด้วยไฟฟ้า

ระบบการย่างด้วยไฟฟ้าทำงานโดยสวิตช์เลือกบนแผงควบคุม ที่มีการแสดงสัญลักษณ์ของระบบการย่าง

ข้อควรจำ -ก่อนทำการย่าง ให้ท่านคล้องแผ่นป้องกันลูกบิดเข้ากับทางด้านล่างสุดของแผงควบคุมที่อยู่ทางด้านหน้า (สำหรับวิธีการติดตั้งแผ่นป้องกันลูกบิด โปรดดูภาพประกอบที่หน้า 10)

เมื่อทำอาหารโดยใช้ระบบการย่างด้วยไฟฟ้า ขอแนะนำให้ท่านเปิดประตูเตาไว้ครั้งหนึ่ง พร้อมกับติดตั้งแผ่นป้องกันลูกบิด

- 1) วางถาดรองหยดน้ำมันไว้บนตำแหน่งรางเลื่อนข้างใต้ชั้นวางตะแกรงที่ท่านต้องการใช้ในการย่าง

- 2) ปิดประตูเตาจนกว่าจะสัมผัสกับแผ่นป้องกันลูกบิด
- 3) เปิดสวิตช์ปุ่มระบบปิ้งย่างเพื่อเริ่มการย่างอาหาร

หมายเหตุ - ก่อนนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบสำหรับการย่าง ขอแนะนำให้อุ่นตะแกรงอย่างน้อย 10 นาที)

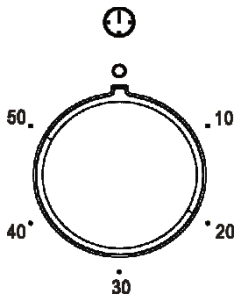
การใช้ไฟส่องสว่างของเตาอบ

- สำหรับการอบอาหารด้วยแก๊ส ไฟส่องสว่างจะถูกควบคุมโดยการกดเปิดสวิตช์บนแผงควบคุม
- สำหรับเตาอบระบบไฟฟ้า หลอดไฟจะสว่างอย่างต่อเนื่องเพื่อให้แสงสว่างกับเตาอบระหว่างการใช้งาน
- สวิตช์ไฟอยู่บนปุ่มเลือกฟังก์ชัน
- ท่านสามารถใช้หลอดไฟขณะทำอาหารหรือทำความสะอาดเตาอบ

การใช้นาฬิกาตั้งเวลาแบบกลไก

ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นบางรุ่นจะติดตั้งมาพร้อมกับนาฬิกาตั้งเวลาได้ 60 นาที

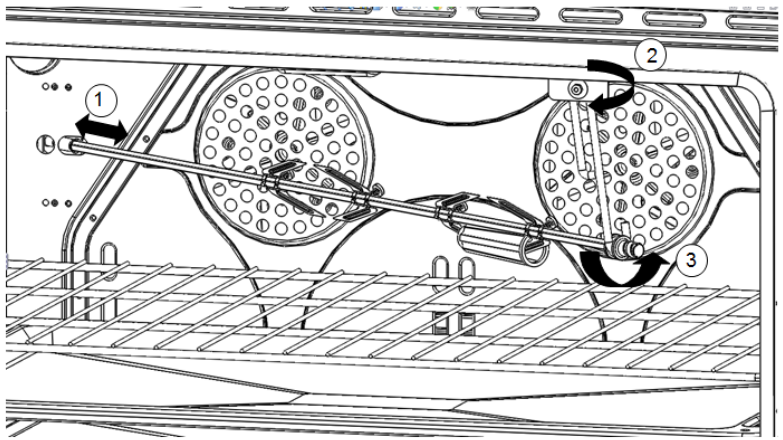
หากต้องการใช้นาฬิกาตั้งเวลา ให้ท่านหมุนลูกบิดควบคุมตามเข็มนาฬิกาไปที่การตั้งค่าสูงสุดก่อน (ขั้นตอนที่ 1) จากนั้นจึงหมุนกลับอย่างช้าๆ ไปยังตำแหน่งของเวลาที่ต้องการ (ขั้นตอนที่ 2) นาฬิกาตั้งเวลาจะตั้งขึ้นเมื่อครบตามเวลาที่กำหนดไว้ล่วงหน้า อย่างไรก็ตาม อย่างไรก็ดี เตาอบจะยังคงทำงานอยู่



หมายเหตุ - หากท่านไม่หมุนลูกบิดควบคุมไปที่การตั้งค่าสูงสุดตามเข็มนาฬิกา นาฬิกาตั้งเวลาจะส่งเสียงกริ่งเป็นช่วงสั้นกว่าปกติ และอาจส่งเสียงดังเร็วกว่าการตั้งค่าจริง

การใช้แกนหมุนย่าง

- อันดับแรก ให้ท่านเสียบเหล็กเสียบเข้าไปที่แกนหมุนของมอเตอร์ จากนั้นจึงนำตะขอกออกมาตามทิศทางของภาพที่แสดงด้านล่าง ขั้นตอนต่อไป ให้ท่านสวมแกนหมุนย่างที่ช่องสำหรับแขวนเข้ากับตะขอ (ขณะถอดแบบย้อนกลับตามลำดับ)



- เมื่อท่านใช้แกนหมูนย่าง ท่านจำเป็นต้องคลายสกรูที่คล้องแกนหมูนย่างและนำที่จับกันถนวนออกมาจากนั้นวางอาหารไว้บนเหล็กเสียบ และใช้ส้อมในการจับอาหารให้อยู่กับที่ เมื่อใช้แกนหมูนย่างเสร็จควรนำไปทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน และใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง
- ขณะถือแกนหมูนย่างพร้อมเสียบอาหาร โดยใช้ทั้งสองมือจับแกนหมูนย่างไว้แต่ละด้าน



i แกนหมูนย่างสามารถรับน้ำหนักได้สูงสุด 2.5 กก.

เคล็ดลับการทำอาหารด้วยเตาอบ:

สำหรับการอบขนมเค้ก:

- อุณหภูมิอย่างน้อย 10 นาทีก่อนใช้งาน
- ห้ามเปิดประตูเตาขณะอบขนม เนื่องจากลมเย็นจะไปยังยังกระบวนการขึ้นฟูของเด็ก, ขนมอบ, และซูเฟล
- หากต้องการตรวจสอบว่าเค้กของท่านถูกอบทั่วถึงแล้วหรือไม่ ให้เสียบไม้จิ้มฟันลงในเนื้อเค้ก หากไม้จิ้มฟันที่ดึงออกสะอาดดี แสดงว่าเค้กพร้อมแล้ว โปรดรอให้ถึงอย่างน้อย 3/4 ของระยะเวลาการทำอาหาร ก่อนทำการตรวจสอบด้วยวิธีนี้

ตามกฎพื้นฐานทั่วไป โปรดจดจำไว้ว่า:

อาหารที่สุกเฉพาะด้านนอกแต่ด้านในยังสุกไม่ทั่วถึง แสดงว่าต้องใช้เวลาในอุณหภูมิที่ต่ำลง และระยะเวลาการทำอาหารที่นานขึ้น

ในทางตรงกันข้าม ผิวสัมผัสของอาหารที่ “แห้ง” แสดงว่าต้องใช้ระยะเวลาการทำอาหารให้น้อยลง และอุณหภูมิที่สูงขึ้น

สำหรับการทำอาหารประเภทเนื้อ:

- เนื้อที่จะนำมาทำอาหารในเตาอบควรมีน้ำหนักอย่างน้อย 1 กิโลกรัม เพื่อหลีกเลี่ยงการแห้งมากเกินไป หากท่านต้องการอบอาหารประเภทเนื้อให้มีสีน้ำตาลรับประทาน ควรทาน้ำมันเพียงเล็กน้อย
- หากเป็นเนื้อสัตว์ไขมันน้อย ให้นำน้ำมันหรือเนย หรือทั้งสองอย่างปนกันเล็กน้อย
- ในทางตรงกันข้าม ท่านไม่จำเป็นต้องใช้เนยหรือน้ำมัน หากเป็นชิ้นเนื้อที่มีไขมันมาก หากชิ้นเนื้อนั้นมีไขมันเพียงด้านเดียว ให้นำไปวางในเตาอบโดยให้ด้านที่มีไขมันหงายขึ้น: เมื่อไขมันละลาย จะทำให้บริเวณด้านล่างของเนื้อมีความชุ่มฉ่ำด้วยเช่นกัน
- เนื้อที่เป็นเนื้อแดงควรนำออกมาจากตู้เย็นก่อนนำมาทำอาหาร 1 ชั่วโมง ไม่เช่นนั้นเมื่ออุณหภูมิเปลี่ยนแปลงกะทันหันจะทำให้เนื้อแข็งกระด้าง การอบเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเนื้อแดง จะต้องไม่เติมเกลือในตอนเริ่มต้นของการทำอาหาร เนื่องจากเกลือจะทำให้น้ำในเนื้อและเลือดซึมออกมาจนหมด ซึ่งจะทำให้สัมผัสของเนื้อที่อบไม่กลายเป็นสีน้ำตาลแบบที่ดูน่ารับประทาน จึงขอแนะนำให้ท่านโรยเกลือที่เนื้ออบหลังจากผ่านไปครึ่งทางแล้วเท่านั้น
- วางเนื้อสัตว์อบไว้ในเตาอบโดยใช้จานที่มีขอบต่ำ เนื่องจากจานที่มีความลึกจะกั้นความร้อน
- สามารถวางเนื้อไว้บนจานสำหรับการใช้งานในเตาอบ หรือวางไว้บนตะแกรงโดยตรง ซึ่งข้างใต้ตะแกรงนั้นจะมีการวางถาดรองรับน้ำมันไว้เพื่อรองรับน้ำที่หยดออกมาจากเนื้อ ส่วนผสมสำหรับน้ำเกรวี่ควรวางไว้ในจานทันทีหากใช้ระยะเวลาการทำอาหารแบบสั้นๆ ไม่เช่นนั้นท่านควรจะต้องนำไปใส่ระหว่างครึ่งชั่วโมงสุดท้ายของการทำอาหาร เริ่มการทำอาหารที่เป็นเนื้อสดด้วยอุณหภูมิที่สูง แล้วจึงค่อยลดอุณหภูมิลงเพื่อให้อาหารสุกถึงด้านใน อุณหภูมิการทำอาหารสำหรับเนื้อที่เป็นสีขาวสามารถใช้ความร้อนระดับปานกลางได้ตลอดระยะเวลา
- ระดับอุณหภูมิการทำอาหารสามารถตรวจสอบได้โดยการใช้ส้อมจิ้มไปที่เนื้อ หากส้อมสามารถปักลงในเนื้อได้ง่าย แสดงว่าเนื้อนั้นสุกแล้ว ในช่วงท้ายของการทำอาหาร ขอแนะนำให้ร่อนอย่างน้อย 15 นาทีก่อนตัดเนื้อ เพื่อให้เนื้อไม่สูญเสียความฉ่ำ ก่อนนำไปเสิร์ฟ ท่านสามารถวางอาหารไว้ในเตาอบก่อนโดยใช้อุณหภูมิต่ำสุดเพื่อให้อาหารยังคงอุ่นอยู่เสมอ

สำหรับการทำอาหารประเภทปลา:

- ทำอาหารที่เป็นปลาขนาดเล็กตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโดยใช้อุณหภูมิสูง ทำอาหารที่เป็นปลาขนาดปานกลางโดยใช้ความร้อนสูงในตอนเริ่มต้น จากนั้นค่อยๆ ลดอุณหภูมิลง
- ทำอาหารที่เป็นปลาขนาดใหญ่โดยใช้ความร้อนปานกลางตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุด
- หากต้องการตรวจสอบว่าปลาที่อบนั้นสุกอย่างทั่วถึงหรือไม่ ให้ค่อยๆ ยกด้านหนึ่งของฟองปลาขึ้น โดยสังเกตว่าเนื้อปลาเป็นสีขาวและชุ่มทั้งหมด ยกเว้นปลาแซลมอน, ปลาเทราท์ หรือปลาที่มีเนื้อคล้ายๆ กันนี้

สำหรับการย่าง:

- เนื้อประเภทต่อไปนี้เป็นเหมาะสำหรับการย่าง เนื้อหรือเครื่องในส่วนใหญ่ที่ถูกหั่นสไลซ์ หรือหั่นเป็นชิ้นขนาดต่างๆ แต่ไม่หนามาก, เนื้อสัตว์ปีกที่หั่นครึ่งตัว และหั่นเป็นชิ้นบางๆ, เนื้อปลา, ผักบางชนิด (เช่น ชูกินี, มะเขือม่วง, มะเขือเทศ หรืออื่นๆ), เนื้อ หรือปลา และอาหารทะเลที่เสียบไม้ เนื้อสัตว์และเนื้อปลาที่จะย่างควรทาน้ำมันเล็กน้อย และควรวางไว้บนตะแกรง, ส่วนเนื้อควรโรยเกลือเมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว สำหรับปลา ควรทาเกลือก่อนที่จะนำไปทำอาหารในเตาอบ ตะแกรงควรวางไว้ในแนวร่องที่อยู่ใกล้สุดหรือใกล้สุดจากแผงให้ความร้อนตะแกรง ขึ้นอยู่กับความหนาของเนื้อ เพื่อหลีกเลี่ยงการเผาไหม้บริเวณด้านนอกของเนื้อ และให้ด้านในสุกอย่างทั่วถึง
- ความที่เกิดจากการหยดของน้ำที่ออกมาจากเนื้อและหยดน้ำมัน สามารถหลีกเลี่ยงได้โดยการเทน้ำเปล่า 1 หรือ 2 แก้วลงในถาดรองหยดน้ำมัน
- ท่านสามารถใช้ตะแกรงเพื่อช่วยทำให้ผิวของอาหารเป็นสีน้ำตาล, ปิ้งขนมปัง และปิ้งผลไม้บางชนิด เช่น กกล้วย, ผลไม้ตระกูลส้มผ่าครึ่ง, สับปะรดหั่นชิ้น, แอปเปิ้ล หรืออื่นๆ โดยท่านไม่ควรวางผลไม้ไว้ใกล้กับความร้อนมากเกินไป

หัวข้อ “เคล็ดลับการทำอาหารด้วยเตาอบ” ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารในเตาอบ และโดยใช้ตะแกรง เป็นเพียงแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น ประสบการณ์การใช้งานจริงจะทำให้ท่านรับรู้ได้ถึงความหลากหลายของการใช้งานเพื่อรังสรรค์เมนูอาหารแสนอร่อย




หมายเหตุ –หากไม่แน่ใจ ควรปฏิบัติตามคำกำหนดที่แสดงไว้ในสูตรอาหารที่ท่านทำอยู่



ห้ามวางภาชนะใดๆ เช่น ถาดรองหยดน้ำมัน, พิมพ์อบขนมเค้ก, กระทะกั้นแบน, จานแก้วทนไฟ Pyrex, อะลูมิเนียมฟอยล์ไว้บนฐานล่างของเตาอบระหว่างการใช้งาน ความร้อนที่สะสมอาจส่งผลต่อผลลัพธ์ของอาหาร และอาจทำให้เคลือบอินาเมลของเตาอบเกิดความเสียหาย

ตารางแสดงระยะเวลาการทำอาหาร

ระยะเวลาการทำอาหารจะแตกต่างกันไปตามประเภทของอาหาร, ความหนาแน่น และขนาด ขอแนะนำให้ท่านคอยเฝ้าดูอาหารเมื่อเริ่มทำอาหารชนิดใดๆ ก็ตามเป็นครั้งแรกพร้อมตรวจเช็คผลลัพธ์ที่ได้ เพราะหลังจากนั้นท่านจะสามารถเตรียมอาหารประเภทเดิม ภายใต้งื่อนไขแบบเดียวกัน โดยที่ให้ผลลัพธ์เหมือนเดิม

| ประเภทของอาหาร | เตาอบระบบแก๊ส | เตาอบระบบไฟฟ้า | การอบลมร้อน | อุณหภูมิ องศาเซลเซียส (°C) | ระยะเวลา |
|-----------------------------|---|---|---|----------------------------|----------|
| |  |  |  | | |
| | ความสูงของชั้นวาง | | | | |
| ของหวาน | | | | | |
| ขนมอบ | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| สปองจ์เค้ก | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| ทาร์ตแยม | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| เค้กผลไม้ | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| ปลา | | | | | |
| เนื้อปลาเป็นชั้น หรือ สไลซ์ | 2 | 3 | 2 (1/3) | 160/180 | 15/20 |
| เนื้ออบ | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 25/35 |
| ห่อฟอยล์ | 2 | 3 | 2 (2/4) | 190/210 | 25/35 |
| เนื้อ | | | | | |
| เนื้อลูกวัว | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| เนื้อหมู | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| เนื้อไก่ | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| ไก่/วง | | | | | |
| เนื้อวัว | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| เนื้อวัว | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 70/80 |
| เนื้อลูกแกะ | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 80/90 |
| ขนมปัง และพิซซ่า | | | | | |
| พิซซ่า | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 20/30 |
| มัฟฟิน | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 20/30 |
| ขนมปัง | 3 | 4 | 2 (2/4) | 210/230 | 30/40 |
| ขนมอบ | | | | | |
| ผักอบ | 2 | 3 | 2 (1/3) | 170/190 | 30/40 |
| พาสต้าอบ | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 30/40 |

การดูแลรักษา และการทำความสะอาด

ก่อนทำการดูแลรักษาและทำความสะอาดเตา ให้ท่านถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ และถอดสายน้ำแก๊สให้เรียบร้อย

การเปลี่ยนหลอดไฟส่องสว่าง

ถอดปลั๊กไฟของเตา คลายสกรูของหลอดไฟออก แล้วเปลี่ยนเป็นหลอดไฟอันใหม่ที่สามารถรองรับอุณหภูมิสูงมากได้ (300°C) ซึ่งมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้:-

แรงดันไฟฟ้า: 220-240V, 50-60Hz

กำลังไฟ: 23 วัตต์

การพาความร้อน: E14

หมายเหตุ- เลือกใช้เฉพาะหลอดไฟที่ออกแบบมาสำหรับรองรับกับอุณหภูมิที่สูงมาก (300°C)

การทำความสะอาดหน้าเตา

- หยดน้ำซอส, น้ำจากผลไม้ หรืออื่นๆ ควรกำจัดออกให้เร็วที่สุด โดยใช้ผ้านุ่มๆ ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดที่มีความอ่อนโยน



ห้ามใช้ฟอยซ์ด หรือมีดในการขูดคราบสกปรกที่หนาและกำจัดออกยากหรือแม้แต่คราบไขมัน ให้ท่านกำจัดคราบฝังแน่นโดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำสบู่ ซึ่งจะต้องใช้ความระมัดระวังในการขัดเพื่อป้องกันไม่ให้เคลือบอีนาเมลของเตาเกิดความเสียหาย

- ล้างตะแกรงเคลือบอีนาเมลโดยใช้น้ำและน้ำยาทำความสะอาด ตะแกรงนี้สามารถนำไปล้างในเครื่องล้างจานได้เช่นกัน
- นำฝาปิดหัวเตาแก๊สและตะแกรงออกมา จากนั้นนำมาล้างทำความสะอาดด้วยความระมัดระวังโดยใช้ น้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด เช็ดให้แห้งก่อนนำไปใส่กลับเข้าที่



โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดหัวเตาแก๊สได้รับการติดตั้งในตำแหน่งที่ถูกต้อง

- ท่านสามารถทำความสะอาดหัวเตาแก๊สโดยใช้ฟอยซ์ด หรือฟองน้ำขัดที่มีความหยาบเล็กน้อย
- ในเตาทำอาหารที่มีระบบการจุดเตาอัตโนมัติ หัวเทียนจะต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และทำความสะอาดเม็มน้ำ เพื่อป้องกันไม่ให้จุดเตาได้ยาก นอกจากนี้ควรตรวจสอบด้วยว่ารูพ่นเปลวไฟที่หัวแก๊สมีการอุดตันหรือไม่

การทำความสะอาดประตูและฝากระจกปิดหน้าต่าง

- ทำความสะอาดประตูและฝาปิดกระจกโดยใช้น้ำอุ่นเท่านั้น และหลีกเลี่ยงการใช้วัสดุทำความสะอาดที่มีเนื้อหยาบหรือสามารถทำให้เกิดรอยขีดข่วน

การทำทำความสะอาดเตา

- ทำความสะอาดพื้นที่ภายในเตาอย่างระมัดระวังหลังการใช้งานเมื่อเตายังคงอุ่นอยู่
- เมื่อเตาอุ่นเล็กน้อยจะง่ายต่อการกำจัดสิ่งสกปรกประเภทไขมัน หรืออื่นๆ เช่น น้ำผลไม้, น้ำตาล หรือไขมัน ท่านสามารถใช้ น้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด หรือสเปรย์ทำความสะอาดเตาอบที่เหมาะสม
- ห้ามฉีดสเปรย์ไปที่แผ่นโลหะโดยตรง เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อแผ่นโลหะ และยังคงอาจเป็นอันตรายได้ ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้กับเตาอบ (เช่น ตะแกรง, เพลทร้อน เป็นต้น) โดยใช้น้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด กำจัดสิ่งสกปรกที่อาจเกิดขึ้นได้โดยใช้ผงขัดทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย



คำเตือน - ห้ามติดส่วนต่างๆ ของเตาอบด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณพื้นด้านล่าง ไม่เช่นนั้นจะทำให้เกิดความร้อนสะสมที่อาจส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ของอาหาร และอาจทำให้เกิดกลิ่นอับของเตาอบเกิดความเสียหาย

ความปลอดภัยของถังแก๊ส

- โปรดทำการตรวจสอบสภาพของสายนำแก๊ส และต้องทำการเปลี่ยนโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญทันทีที่มีสิ่งผิดปกติปรากฏ ขอแนะนำให้ทำการเปลี่ยนปีละครั้ง
- สำหรับรุ่นที่มีช่องใส่ถังแก๊ส ห้ามใช้พื้นที่นี้ในการเก็บถังแก๊สที่ยังไม่เชื่อมต่อ หรือถังแก๊สที่ว่างเปล่า
- ชุดเตาแก๊ส-เตาอบตั้งพื้นที่มาพร้อมกับช่องใส่ถังแก๊สจะต้องได้รับการติดตั้งในลักษณะที่มีกระแสระบายอากาศที่เพียงพอ

หมายเหตุ - ถังแก๊สอาจอุ่นขึ้นระหว่างการใช้งานเตา ซึ่งเป็นลักษณะปกติ ... อย่างไรก็ตาม หากถังแก๊สร้อนเกินไปที่จะสัมผัส ให้ปิดสวิทช์เตา และโทรติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา

การไหลของแก๊สมีความผิดปกติ

- โปรดตรวจสอบว่าแก๊สหมดถังแล้วหรือไม่
- รูพ่นเปลวไฟที่หัวแก๊สสกปรกและอุดตัน
- ตัวคุมค่าความดันของแก๊สไม่ทำงาน

มีกลิ่นแก๊ส

- วาล์วแก๊สเปิดอยู่
- สายนำแก๊สรั่ว (โปรดตรวจสอบโดยใช้น้ำผสมสบู่)
- ท่อนำแก๊สออก หรือชำรุดเสียหาย หรือติดตั้งในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง

เตาอบไม่ร้อนขึ้น

- ยังไม่ได้เปิดวาล์วแก๊ส
- ลูกบิดของเตาอบไม่ได้ถูกเปิดอย่างถูกต้อง
- เบลวไฟดับลง (สำหรับเตาแก๊ส)
- ยังไม่ได้เปิดสวิตช์เตา (สำหรับเตาอบไฟฟ้า)

มีควันออกจากเตา

- มีการเผาไหม้ของน้ำมันและไขมัน (ควรเช็ดทำความสะอาดคราบน้ำมันและไขมันทุกครั้งหลังทำอาหาร)

การรับประกัน, บริการหลังการขาย และชิ้นส่วนอะไหล่

การรับประกันและการบริการ

- อีเลคโตรลิกซ์ขอรับรองว่า หากภายใน 12 เดือนนับจากวันที่ซื้อผลิตภัณฑ์ หรือชิ้นส่วนอุปกรณ์ใดๆ ของอีเลคโตรลิกซ์ พบว่ามีข้อบกพร่องเกิดขึ้นจากขั้นตอนการผลิตหรือวัสดุ ทางอีเลคโตรลิกซ์จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ที่เหมือนกันให้ฟรี ในส่วนของค่าแรง, ค่าวัสดุ หรือค่าการขนส่งโดยมีเงื่อนไขว่า:
- ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและถูกใช้งานกับกระแสไฟฟ้าตามที่ระบุไว้บนแผ่นแสดงรายละเอียด
- ผลิตภัณฑ์ถูกใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น และใช้งานตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ผลิตภัณฑ์นั้นยังไม่เคยเข้ารับบริการ, บำรุงรักษา, ซ่อมแซม, แยกชิ้นส่วน หรือทำลายโดยบุคคลที่ไม่ได้รับการแต่งตั้งจากอีเลคโตรลิกซ์
- งานบริการทั้งหมดภายใต้การรับประกันนี้จะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการอีเลคโตรลิกซ์ ผลิตภัณฑ์ใดหรือชิ้นส่วนที่เสียหายซึ่งถูกเปลี่ยนจะกลายเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้อยู่นอกเหนือจากสิทธิ์ตามกฎหมายของท่านและสิทธิ์ทางกฎหมายอื่นๆ การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

ทางบริษัทผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ผู้ใช้ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับการติดตั้ง, การบำรุงรักษา และการใช้ตัวเครื่องอย่างถูกวิธี

หากท่านมีข้อสงสัยเพิ่มเติม หรือต้องการรับบริการหลังการขาย โปรดติดต่อศูนย์บริการของอีเลคโตรลิกซ์

ศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโทรลักซ์

ให้บริการข้อมูล รับแจ้งซ่อม แนะนำวิธีการใช้สินค้า
พร้อมสรรพให้บริการ ที่

โทรศัพท์: 0-2725-9000 โทรสาร: 0-2725-9299

ทุกวัน ตั้งแต่ เวลา 8.30-17.30 น.

<http://www.electrolux.co.th>

目录

| | |
|------------|----|
| 规格 | 1 |
| 重要安全信息 | 2 |
| 安装 | 3 |
| 首次使用灶具 | 7 |
| 使用燃气炉 | 10 |
| 燃气炉的使用 | 12 |
| 电烤箱和电烤架的使用 | 14 |
| 使用机械定时器 | 16 |
| 使用烤肉叉 | 17 |
| 烤箱烹饪提示 | 18 |
| 烹饪时间表 | 20 |
| 维护和清洁 | 21 |
| 故障排除 | 22 |
| 保修和服务 | 23 |
| 客户服务中心 | 24 |

规格

| ELECTROLUX | 型号 | 颜色 | 炉头数量 | 燃炉功率 | 烤箱类型 |
|------------|----------|-----|------|-------------|---------|
| | | | 燃炉 | (kW) | |
| 90CM | EKG9686X | 不锈钢 | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 燃气+燃气烤炉 |
| | EKG9688X | 不锈钢 | 5 | 4.5+2x2+1+3 | 燃气+燃气烤炉 |
| | EKM9689X | 不锈钢 | 5 | 4.5+3+2x2+1 | 燃气+燃气烤炉 |
| | EKM9682X | 不锈钢 | 4 | 3.5+2x2+1 | 燃气+燃气烤炉 |

| ELECTROLUX | 型号 | 烤箱风扇数目 | 烤箱灯数目 | 煤气炉点火器 | 气瓶室 |
|------------|----------|--------|-------|--------|-----|
| 90CM | EKG9686X | 1 | 1 | 电气 | 有 |
| | EKG9688X | 2 | 2 | 电气 | 无 |
| | EKM9689X | 2 | 2 | 电气 | 无 |
| | EKM9682X | 0 | 1 | 电气 | 有 |

尺寸 长x宽x高：900W x 600D x 860H (EKG9686X,EKG9688X,EKM9689X)
900W x 550D x 860H (EKM9682X)

净重 / 总重量：

EKG9686X: 62Kg / 68Kg

EKG9688X: 75Kg / 81Kg

EKM9689X: 72Kg / 78Kg

EKM9682X: 60Kg / 66Kg

烤箱总容量：130升/62升（含气瓶室）

燃气炉热输入值：

炒锅炉头 4.5千瓦

炒锅炉头 3.4千瓦

速燃炉头 3.0千瓦

鱼型炉头 3.0千瓦

中速炉头 2.0千瓦

辅助炉头 1.0千瓦

压力：液化石油气 / 30毫巴

本手册适用多种型号。您的电器可能没有本手册中介绍的某些功能。请仔细阅读本手册，关注与您烤箱型号相关的数据和信息。

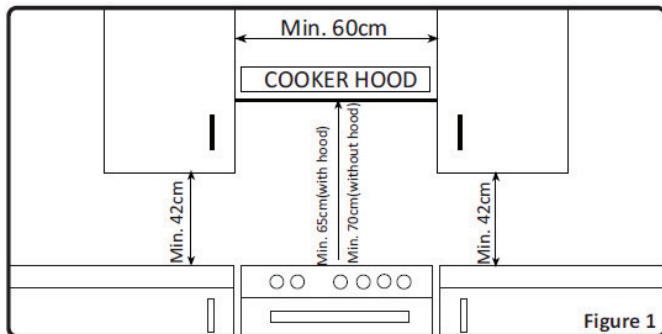
重要安全信息

请注意，务必妥善保管该说明书，以备日后参阅。如果该电器转卖或转送他人，请附送该手册，让新用户了解本产品的功能以及必要的安全措施。

注意 —— 为保障您与其他用户的安全，请注意产品安全事项。因此，我们要求您务必仔细阅读灶具的安装和使用方法。

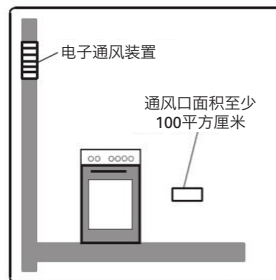
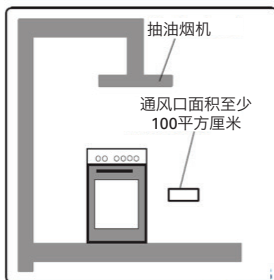
安装

- 必须按照当前地方法规，由合格的专业工程师进行安装。
- 安装时对家用电气总线的任何必要修改，只能由合格的技术人员执行。
- 随意修改本产品的特性是危险的。
- 炉灶安装时应远离可燃材料（如窗帘、茶巾等）。
- 如安装抽油烟机，请确保机罩下方至少留有65厘米空间.....见图1



灶具通风要求

请注意为燃气与电气炉灶留出足够的通风空间。

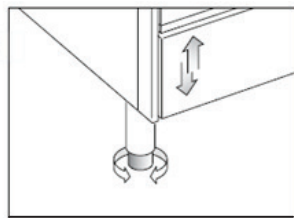
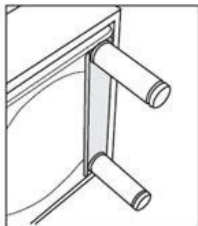
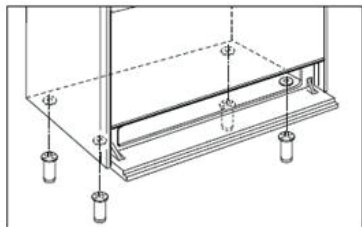


请使用**所提供的**可调节支脚。

灶具的底盘**不能**直接接触地面，需放在底座或支撑垫上。

安装可调节支脚：

1. 将灶具放在聚乙烯包装材料上，露出底座，以便安装支脚。
2. 如下图所示，将4个支脚紧紧旋入底座。
3. 拧紧或拧松支脚，让炊具处于水平面上。



i 注意 —— 为防止可调节支脚受损，搬动灶具时需两人出力。请勿拖灶具。搬动时应抬离地面。搬抬灶具时，不要借力烤箱门把手



正确



错误

以下说明供合格的安装技术人员，遵照现行规则，对设备进行安装监管和提供服务。任何涉及电器断电的改装，都必须特别谨慎。

i 注意 —— 防倾侧锁链必须安装在灶具后方，牢牢固定在墙壁上，防止灶具偶然倾翻。（参见第6页）

对因安装程序不符合现行规范而造成的任何损坏，制造商恕不承担任何责任。

安装环境



警告 - 本机只能按照现行国家规定，在通风良好的空间里安装运行。

燃气灶若要正常工作，房间中必须有自然流通的空气，足够供气体燃烧。

气流必须直接从外墙开口通往室内。

这些开口必须至少形成**100**平方厘米的自由通道（由一个或多个开口组成）。

这个或这些开口的内外都不能被阻塞，最好开在靠近地面的位置，位于灶具排气口的对面。

如果房间不能满足这些安装条件，应保证空气可以从附近的房间流进，但这个房间不能是卧室或有任何危险因素，并应符合当前国家规定的通风要求。

燃烧排放物

煤气炉必须经由与排烟道或外部直接相通的抽油烟机，排放燃烧废气。在无法安装抽油烟机的情况下，建议在外墙或房间窗口安装排气电扇，让室内空气得以流动。

排气电扇功率应足够强，以确保厨房每小时可置换的空气体积相当于房间的**3至5**倍。



注意 - 如烤箱紧靠其他厨具的一侧，应确保这些材料能耐受75°C的温度。

电气连接

连接燃气灶具前，请检查铭牌标示的电压，确保与主电源相匹配。电器须与主电源插座连接。接地线为黄绿色，很容易识别。确保“导线”和“零线”连接正确端口。安装工作必须由授权的合格电工进行。

接通电源之前，请确保：

1. 保险丝与室内布线可承受灶具的总电负载。
2. 供电网（电源）的地线接驳不仅效率高，而且符合既定的规则和现行法规。
3. 灶具电源线应足够长，够得着插座。

对于违反安全指令而造成的任何意外，制造商恕不承担任何责任。

燃气软管连接

首先，将橡胶软管的一端与燃气调节阀相连接，并用软管夹拧紧。另一端应紧密推入燃气软管接头。用软管夹拧紧，确保两端拧紧，否则燃气可能泄漏，带来危险。接通供气前，确保所有控制旋钮处于“关闭”位置。将燃气调节阀连接到液化气罐与灶具上，即可开始使用。

连接软管与灶具时，请确保：

1. 软管长度不超过1米。
2. 软管不能拉得过紧或扭曲，不能有任何弯折或打结。如出现泄漏，不要自行修补，请马上更换。
3. 软管不要接触到灶具背面。



完成安装后，检查并确保所有管道和软管连接正确。记住用肥皂水检查燃气是否泄漏。为安全起见，我们建议您每年定期检查并更换通燃气的橡胶软管。



注意 - 使用正确的家用燃气调节阀。
请勿使用工业燃气调节阀。
液化石油气30mbar家用燃气调节阀。

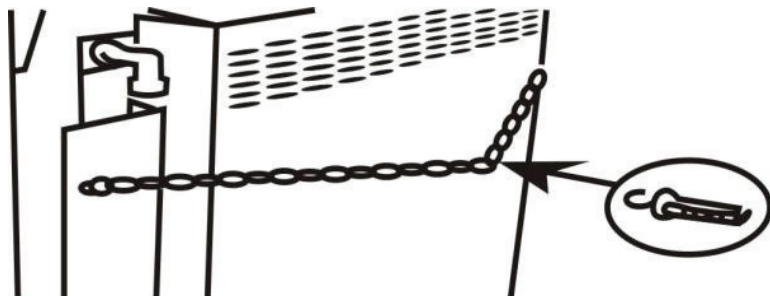
儿童安全

- 本产品专为成人设计。因此，请注意，不要让儿童玩耍。
- 电器操作过程中会发热，关闭电源后很长一段时间仍保持热度。
- 监督孩子，注意在使用或冷却过程中，不让他们触碰或接近烤箱。



注意 - 确保防倾翻锁链已正确安装，以避免炉灶翻倒，导致孩子受伤。

链条必须牢牢栓在烤箱背后墙面相同高度位置的壁钩上。



首次使用灶具

我们建议在使用之前，预热新烤箱至180°C 2小时。待烤箱冷却，用热水和温和清洁剂擦拭。我们建议使用前也清洗烤架及托盘。

首次使用灶具时，您可能会发现以下情况.....

- **可能有异味。**这是由于炉灶首次加热，加工部件上残留的油料将被迅速烧掉，属于正常现象。
- **可能有噪音。**这是由于新部件首次加热过程中会稍微移动并最终到位，也属于正常现象。

使用过程

- 本产品仅可用于食品烹饪，不可作其他用途。
- 请勿将不稳或变形的锅放在燃气灶架或热板上，以免食物溢出，引发事故。在进行油料或油脂烹调时，尤其应注意。
- 电器若配有盖子，在不使用灶具时，可用于防灰；在使用燃具时则可防止油脂飞溅到厨房的墙壁。
- **请勿将盖子用于其他目的。**关上盖子前，请务必先清洁。
- 所有玻璃罩均可拆卸，便于清理。
- 炉灶正在使用时，**请勿盖上玻璃或金属罩。**关闭盖子之前，请务必取出炒锅适配架。

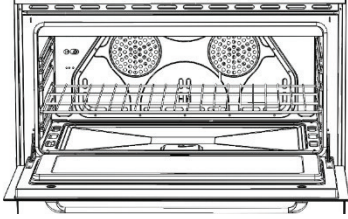


请勿在使用炉灶过程中关上盖子。

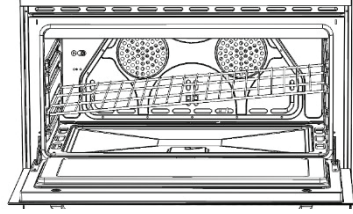


关上盖子之前请取出炒锅适配架。

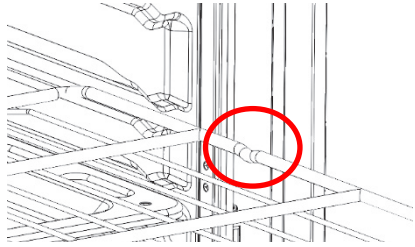
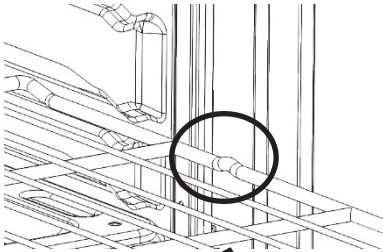
- 炉具不使用时，应始终确保开关旋钮处于“O”或停机的位置。
- 请在烤架或盘格架上烹调肉类时插入接油盘。我们建议您倒入少许水在接油盘中，避免油脂燃烧，产生难闻气味。
- **定期清洁接油盘**，确保食物和油脂不堆积，避免引发火患。
- 清洁维护前，请断开灶具电源，让其冷却。出于卫生和安全原因，本灶具必须始终保持清洁状态。
- 使用喷雾型清洁产品时务必要小心：不要直接喷到电线、恒温器和灯泡上。
- 在放置食物入烤箱或移除大量油脂、果汁等之际，若有任何滴漏至炉灶底，必须在烹煮之前清洁干净，避免产生烦人的烟雾，消除残渣起火的可能性。
- 确保灶具周围空气流通良好。通风不良会导致缺氧、熄火。
- 安装燃气灶具的房间会比较潮湿。
- 应保持室内通风良好，拥有充足自然通风条件或安装排油烟机及排气管。
- **如有疑问，请向安装人员咨询。**
- 选用燃气接管附近标签上标印的燃气类型。
- 确保烤架安装正确。（请参见以下说明）。



正确



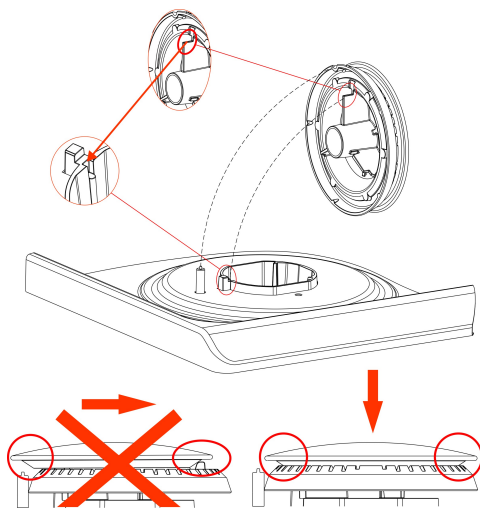
错误



- 燃气烤箱随着空气流动而变热。烤箱底部的孔洞，必须始终保持畅通无阻。
- 不要用铝箔覆盖炉灶四面，特别是燃气灶具底部开口。
- 灶具很重，请小心移动。
- 为点火方便，请点火后再把锅放在格架上。检查火焰燃烧正常。
- 起锅前，请务必先转小火或关火。
- 确保喷嘴安装正确

使用燃气炉

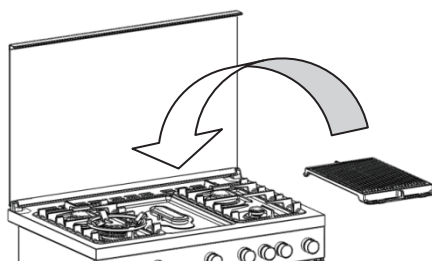
i 确保燃气炉总处于正确的位置。



炉灶与喷嘴必须正确匹配

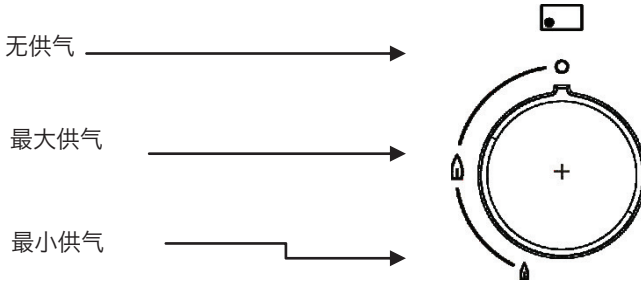
鱼型火眼与搁架 (EKG9688X)

使用鱼型火眼前，您按照下图指示，安装托盘。



燃气炉控制旋钮

燃气炉控制旋钮位于控制面板上。调节旋钮反时针旋转时，转小火；反之，则转大火。



燃气炉点火

为燃气炉点火时，如图所示持续按点火按钮 ，然后向里推按钮，逆时针旋至最大角度，停留3到5秒。

点火器闪现火花，随即点燃炉灶。在这个位置上，燃气供应最充足，火焰也最大。

反时针旋转按钮，即可将火转小。

如果炉灶不能成功点火，请将旋钮转回原位后重试一次。

燃气炉的火焰应该是蓝色的。

注意 - 第一次使用时，燃气炉不会立即点火成功。

液化石油气需要一段时间填满供气系统。

对于带气瓶室的90厘米烤箱，在用新气瓶更换已空的旧气瓶时也会出现同样的情况。

燃气炉主体空气调节

若要实现燃气完全燃烧，且火焰呈蓝色，则液化石油气与空气的混合比例是关键。灶具上每个单独的燃气炉主体所用的调节器以及喷嘴设计都应符合这一要求。

燃气炉的使用

烤箱燃气炉点火指南

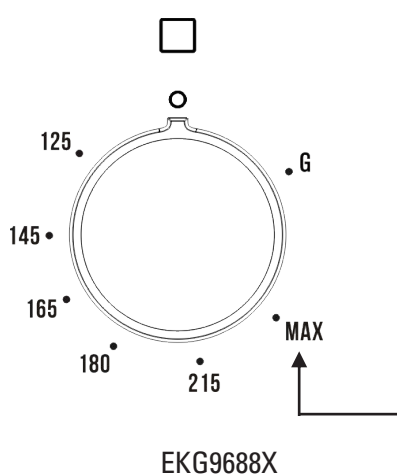
打开烤箱门，然后按下烤箱旋钮，反时针方向旋转到最大位置，在烤箱底部的燃气炉前盖，靠近点火小孔的位置，用小火苗或点火器引火。

烧烤炉的点火指南

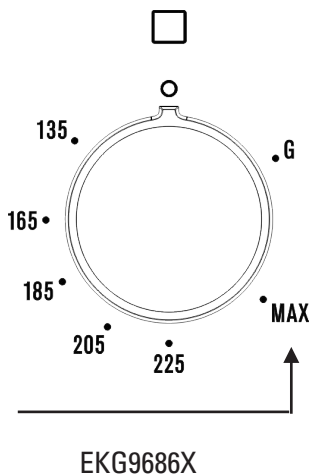
打开烤箱门，然后按下烤箱旋钮，反时针方向旋转到最大位置，在烧烤炉火孔附近，用小火焰点火。检查确认燃气炉是否已点燃。

重要安全提示：关烤箱门时，请勿大力摔门。

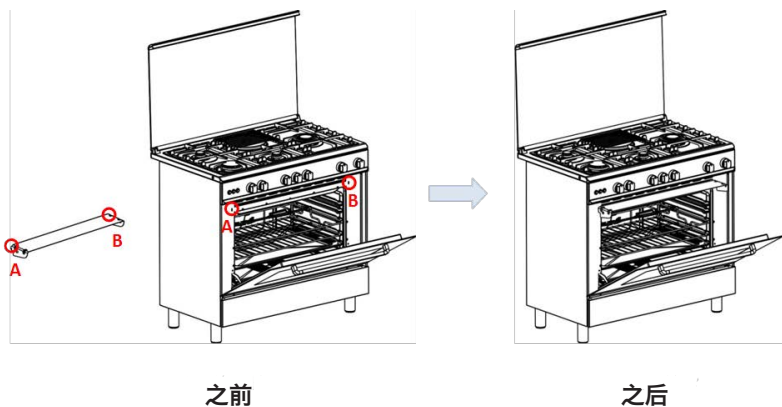
- 轻轻关上烤箱门，然后透过点火孔窗口，查看是否炉灶已点燃。如果火焰熄灭，应立即重新点燃炉子。
- 几分钟后，检查温度，并在必要时通过烤箱控制旋钮，调至合适水平。



最大供气



重要安全提示：使用燃气烧烤炉时，应使用旋钮保护板。



(把旋钮保护板收纳于储物格中)。

几分钟后，检查温度，必要时调整烤架控制按钮，调至所需要的水平。

重要安全提示：

炉灶火焰若自行熄灭，请采取以下措施：

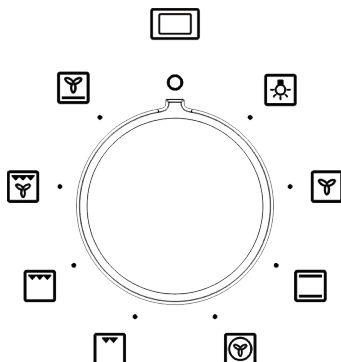
- 1) 关闭烤箱燃气炉控制旋钮，同时关闭气瓶阀门。
- 2) 不要立即重新点燃烤箱。
- 3) 打开烤箱门至少15分钟，让未燃烧气体排散出。
- 4) 完成步骤1至3后，小心用火花枪重新点燃气炉。

如果烤箱继续向外喷火或出现类似现象，请与就近的服务中心联系。

使用电烤箱

电烤箱功能

我们的烤箱功能为用户提供多样灵活的烹饪方法，并提供提供各类食品的加热替代方式。在各个选择模式下，烤箱灯一直亮着。



EKM9689X

烤箱灯



烤箱灯与一般指示灯亮起，只要烤箱处于使用状态，就一直亮着。

解冻



非加热。启动风扇让低温空气循环，达到解冻的目的，可节省时约1/3的时间。

传统烹饪



热量来自烤箱的顶部和底部。烘焙与烧烤都可单层烹制。适用于烘焙蛋糕、松饼、比萨、烧烤肉类与美味的鸡蛋菜肴。

热空气烹饪



热气从四周风扇吹出，温度较低，加热更快，烹调时间更短。热空气均匀在炉腔中循环，以达到均匀的烹饪效果。适用于同时烘焙或烹调三层的食物。

烤架烹饪



这种烹调模式适用于烧烤少量食物，如牛排、肉排、香肠和鱼（低能耗）。热量来自顶部格栅，直接辐射在食物上。

快速烤架烹饪



热量来自顶部两片大功率烤架，直接把热辐射到食品上。
适用于烧烤大量的食物，比普通烤架更节省烹饪时间。

热风烤架烹饪



热量由顶部两片大功率烤架发出，通过电扇，均匀地把热传导在烤箱各处，烹饪更省时，效果更精准。适用于烧烤单层较大块的肉骨或家禽。适合将表面烤至金褐色。

底部加热附加风扇



热量由底部发出，风扇有助于烤箱热量均匀分布，把糕点底部烤染成褐色。

电烤架的使用



电烤架由选择开关（如控制面板烤架标识所示）操控。

重要提示 - 烤制前，将旋钮保护板钩在前方控制面板的底部。（旋钮保护板的安装，请见第10页的图示。）

使用电烤架烹制食物时，建议让烤箱门处于半开状态，以便安放旋钮保护板。

- 1) 将烤箱滴油盘放在烧烤架下方第二层的位置。
- 2) 关好烤箱门，直至其触及旋钮保护板。
- 3) 将烤架按钮切换至“开始烧烤”。

注意 - 放食物入烤箱烘烤前，最好预热烤架至少10分钟

使用烤箱灯

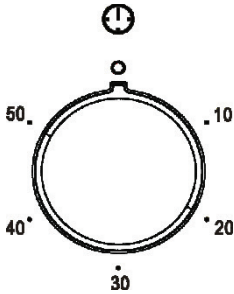


- 燃气灶的光由控制面板上的按钮开关控制。
- 电烤箱在使用状态时，该指示灯持续亮着。
- 电灯开关位于功能选择钮上。
- 照明灯在烹饪或清洁烤箱时都可亮起。

使用机械定时器

有些型号都配有60分钟机械计时器。

要使用定时器，先将控制旋钮顺时针转至终点设置处（步骤1），然后慢慢将其反方向转到所需时间的位置（第2步）。计时器走至预先设定的时间，铃声响起，但是烘箱仍处于操作状态。

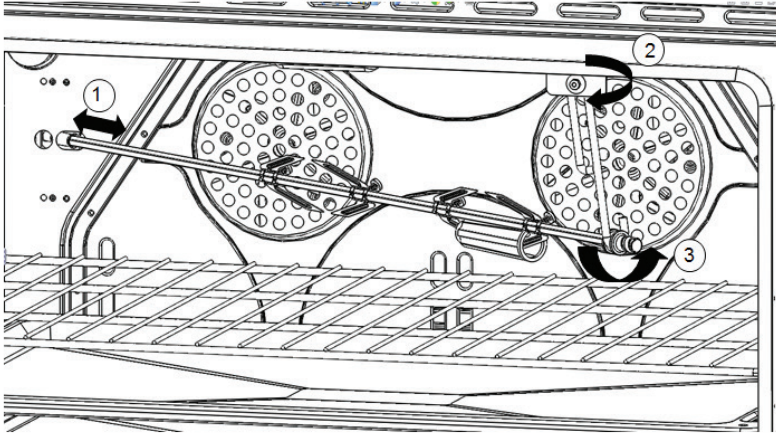


注 - 如果不将控制旋钮顺时针转至最终点再设定时间，计时器的响声会比正常的短，而且设定时间会不准确（比实际时间快）。

使用烤肉叉



- 首先，将分叉插进电动机的主轴。然后按下图所示的方向取出钩。接着，把烤肉叉挂在钩槽上。（相反顺序即可完成拆除步骤）。



- 使用烤肉叉时，您需要拧出旋转式烤叉，取出绝缘手柄。然后把食物串在分叉上并用叉子夹住。烤肉叉使用后，请用清洁剂清洗，并用布擦干。
- 搬动串有食物的烤肉叉时，请用两只手分别把持烤肉叉的两端。



i 烤肉叉可承受2.5公斤重的食品。

烤箱烹饪提示

糕点烘培:

- 使用前，烤箱需至少预热**10分钟**
- 烘烤时，不要打开烤箱门。否则，四溢的冷空气会干扰某些蛋糕、糕点和奶酥的发酵过程。
- 检查糕点是否已烘焙完毕，可将一根牙签插入；如果拔出的牙签是干净的，蛋糕就已烘烤就绪。请等烘培时间至少已过去**3/4**，再进行检测。

一般情况下，请记住:

如果烘烤时希望外熟内稍生，则需要用较低的温度，较长的烘培时间。与此相反，若要达到较“干”的效果，则需要较短时间及较高的温度。

肉类烹饪:

- 使用烤箱时，为了避免太干，肉的重量至少为1公斤。如果希望颜色好看，要少用油。
- 如果烘烤瘦肉，则需涂抹点油和/或黄油。
- 另一方面，如果是肥肉，就不必再抹黄油或油。如果肉只有一面是肥肉，放置在烤箱里时，肥肉一面朝上，油脂融化时，可充分滋润肉的底部。
- 烹调前1小时，应将红肉从冰箱里取出，否则突变的温度会让肉变硬。烹饪时，尤其烘烤红肉时，绝不能一开始就用盐腌，盐会导致肉汁和血渗出，无法形成香喷喷的焦黄表面。建议在时间刚过半时，在肉表面撒盐。
- 要烧烤的肉需放在低边浅盘中，然后再放入烤箱；深盘会阻隔热传导。
- 肉类可以放在烤盘中或直接放在烤架上，下方放置滴油盘收集滴漏的肉汁。如烘烤时间短，可一开始就在盘中放入配料肉汁，否则应在最后半小时加入。烘烤生肉，开始须用高温，然后调低温度，把肉的内部煮熟。烹饪白肉时，全程需使用适中的温度。
- 检查肉类的生熟程度，可用叉子按插，容易穿透就说明已熟。烹饪结束时，建议至少等待15分钟，再切肉，以免肉汁流失。食用前，盘子可以放在烘箱中，低温保温。

鱼类烹饪:

- 烘烤小鱼需全程保持高温。烘烤中型鱼，开始高温，然后逐渐降低温度。
- 烘烤大型鱼类，烹饪全程保持温度适中。
- 要检查烤鱼生熟，轻轻提起鱼肚一侧；除了鲑鱼、鳟鱼或类似鱼类，鱼肉成白色且不完全透明，则说明已煮熟。

烧烤注意事项：

- 适合烧烤的肉类包括：大多数被切成片或剁成各种尺寸大小的肉类或内脏，不可太厚；家禽烧烤时需切成一半并摊平；鱼类及某些蔬菜（如西葫芦、茄子、西红柿等），肉类或鱼和海鲜串烧。烧烤的肉和鱼上要刷上薄薄一层油，始终放在烤架上；肉类应在烹饪完成后在撒盐；而鱼应在烧烤前渍盐。根据肉的厚度，调整烤架距离热源的远近，避免外焦内生。
- 在滴油盘内倒一两杯水，可避免肉汁和油脂滴漏引起的烟雾。
- 烤架也可以烘培面包及某类水果，如香蕉、切开的葡萄柚、菠萝片、苹果片等水果。水果不宜太靠近热源。

“烤箱烹饪提示”提供的有关烤箱和烤架的使用信息，仅供参考。实际情况与表中数据可能有所出入。




注意 - 如有疑问，请务必遵循食谱的指示。



烤箱在使用时，不要将任何用具，如滴锅、蛋糕罐、砂锅、耐热玻璃餐具、铝箔等放在烤箱面上。热量积累可能会影响烹饪效果，破坏烤箱的搪瓷。

烹饪时间：

根据食物的种类、密度和大小，调整烹饪时间。首次烹饪时，建议全程监看，确保在相同条件下，得到类似的烹饪结果。

| 食物类型 | 燃气炉 | 电烤箱 | 对流 | 温度（摄氏度） | 时间 |
|--------------|---|---|---|---------|-------|
| |  |  |  | | |
| | 托架高度 | | | | |
| 甜品 | | | | | |
| 糕点 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| 海绵蛋糕 | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| 果酱馅饼 | 2 | 3 | 2 (1/3) | 190/210 | 30/40 |
| 水果蛋糕 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 30/40 |
| 鱼类 | | | | | |
| 鱼片 | 2 | 3 | 2 (1/3) | 160/180 | 15/20 |
| 烤鱼 | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 25/35 |
| 锡箔烤鱼 | 2 | 3 | 2 (2/4) | 190/210 | 25/35 |
| 肉类 | | | | | |
| 小牛肉 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| 猪肉 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 60/70 |
| 鸡肉 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| 火鸡肉 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 80/90 |
| 牛肉 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 70/80 |
| 羊肉 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 200/220 | 80/90 |
| 面包和比萨 | | | | | |
| 比萨 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 190/210 | 20/30 |
| 小松糕 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 180/200 | 20/30 |
| 面包 | 3 | 4 | 2 (2/4) | 210/230 | 30/40 |
| 烘焙 | | | | | |
| 烤蔬菜 | 2 | 3 | 2 (1/3) | 170/190 | 30/40 |
| 意粉烘焙 | 2 | 3 | 2 (1/3) | 180/200 | 30/40 |

维护和清洁

每次操作前，拔出插座与燃气软管，断电断气。

更换烤箱灯

断开电源，拧下旧灯泡，换上高温灯泡 (300°C)，并符合以下规格： -

电压：220-240V，50-60Hz

功率：23W

对流：E14

注意 - 仅使用高温灯泡 (300°C)

清洁烤箱

若酱油、果汁等滴漏，应尽快用浸过洗涤剂温水的软布清洁干净。



不要使用钢丝棉或刀子刮擦顽固的污垢或油脂。可用浸透肥皂水的棉垫去除顽固的污迹，但必须小心，不要刮伤釉面。

- 用清水与洗涤剂清洗上釉烤架；也可以放进洗碗机中清洗。
- 拆下灶具盖板和烤架，并用温水和洗涤剂仔细清洗。彻底擦干后再放回。



确保灶具盖板总是处于正确的位置上。

- 灶具可以用钢丝棉或略粗糙的砂布清洁。
- 使用自动点火系统的灶具，应定期清洁火花塞，以避免点火困难；此外，应进一步检查并确认火眼未堵塞。

清洁烤箱门和玻璃盖

- 请只用温水清洁烤箱门和玻璃盖，不要使用粗布或粗面材料。

清洁烤箱

- 使用后趁烤箱仍微热时，仔细清洁炉腔。
- 烤箱微温时，更容易清洗油污或其他杂质，如果汁、糖粒或沉积的油脂。可用温水与洗涤剂或合适的喷洒液，清洁烤箱。
- 不要直接喷洒在钢板上，避免造成损伤，或带来危险。
- 清洁烤箱配件（如格栅、烤盘等）可使用温水和洗涤剂。
- 可用细粉消除积垢。



警告 —— 严禁以铝箔覆盖烤箱的任何部位，尤其是烤箱底部。这样做将导致热量积聚，可能影响烹饪效果并破坏烤箱珐琅质。

气瓶的安全维护

- 定期检查燃气软管，如有异常，需由专门的技术人员进行更换。建议每年更换一次软管。
- 对于自带气瓶仓的产品，不要使用该空间保存暂不使用的的气瓶或空瓶。
- 安装气瓶仓的空间必须确保良好的通风。

注意 - 使用燃气炉时，气瓶可能会发热。这是正常现象....但若气瓶变得烫手，请关闭炉灶，并致电客户服务中心。

故障排除

故障

气流异常

- 检查气瓶是否已空。
- 检查火眼是否肮脏或堵塞。
- 检查燃气调节阀是否正常

燃气气味外泄

- 检查燃气阀门是否打开。
- 检查煤气管是否泄漏（用肥皂水检查）。
- 检查煤气管是否弯曲或已损坏或移位

烤箱无法加热

- 检查煤气阀门是否未打开。
- 检查烤箱旋钮是否正常打开。
- 检查烤箱火眼是否外喷（适用于燃气炉）。
- 检查电源是否已接通（适用于电烤箱）。

燃气炉冒烟

- 检查是否残留油或油脂（要注意使用后，必须清除烤箱油脂）。

产品质量保证，售后服务及备件

保修和服务

- 如产品出现缺陷，且证明完全因不完善的工艺或材料造成的，我们根据自行判断，可决定修理或更换相同的电器或部件，且不收取人工费、材料费或运输费，其附带条件是：
 - 该电器安装正确，按铭牌规定供电使用。
 - 该电器符合厂商说明书，只作一般家电用途。
 - 该电器不曾未经厂商授权，进行任何维修、保养、修理、拆卸或篡改。
- 根据本产品质量保证协议，所有维修工作都应由Electrolux服务中心进行。所更换的任何设备或有缺陷的部件都属本公司资产。本担保是客户法定权益和其他合法权益的补充。保修范围不包括维护服务，如清洗油烟外罩。

对于因未遵守使用说明，安装、维护和使用不当而造成的损失，制造商不承担任何责任。

有关查询或售后服务事宜，请联系您的客户服务中心。

客户服务中心

Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel: (+66 2) 7259100
Office Fax: (+66 2) 7259299
Email: customercareshai@electrolux.com

Indonesia

Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl.AbdulMuis No.34, Petoo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email : customercare@electrolux.co.id
SMS &WA : 0812.8088.8863

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :
1800-58-88-99
Tel : (+84 8) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward -
District 1
Ho Chi Minh City, Vietnam
Office Tel: (+84 8) 3910 5465
Office Fax : (+84 8) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hongkong

Tel: (+852) 8203 0298
Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre
8/F., Yee Lim Godown Block C
2-28 KwaiLok Street, Kwai Chung, N.T.

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor,
Tower 2, Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan
Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya,
Selangor
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28,
Jalan 15/22, Taman PerindustriTiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845
CARE 2273
Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737 - 4756
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place,
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
Office Fax: (+65) 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com