



EN Oven
TH เตาอบ

User Manual
คู่มือการใช้งาน

2
32



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	7
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	8
7. CLOCK FUNCTIONS.....	10
8. USING THE ACCESSORIES.....	11
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
10. HINTS AND TIPS.....	13
11. CARE AND CLEANING.....	24
12. TROUBLESHOOTING.....	27
13. INSTALLATION.....	29
14. ENERGY EFFICIENCY.....	30

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠️ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be

operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.6 Service

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

2.7 Disposal



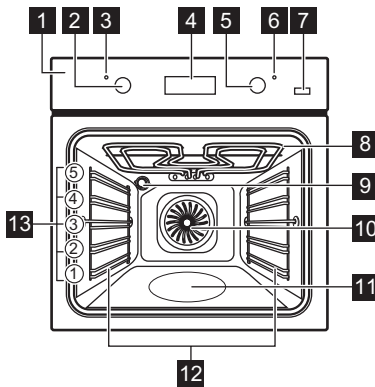
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Plus Steam
- 8** Heating element
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment
- 12** Shelf support, removable
- 13** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**

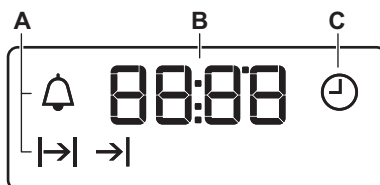
- For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.
- **Telescopic runners**
For shelves and trays.

4. CONTROL PANEL

4.1 Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
🕒	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.
👤	PLUS STEAM	To turn on the True Fan Cooking PLUS function.

4.2 Display



- A.** Clock functions
- B.** Timer
- C.** Clock function

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Preheating

Preheat the empty oven before first use.



For function: True Fan Cooking PLUS refer to "Daily use" chapter, Setting the function: True Fan Cooking PLUS".

1. Set the function Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Set the function , press: Plus Steam Set the maximum temperature.
6. Let the oven operate for 15 minutes.
7. Turn off the oven and let it cool down.

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

6. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

6.2 Setting a heating function




1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.






The lamp turns on when the oven operates.

3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.

6.3 Heating functions

Oven function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp without a cooking function.

Oven function	Application
 <p>True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean</p>	<p>To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food.</p> <p>Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.</p> <p>For more information about Aqua Clean, refer to "Care and cleaning" chapter.</p>
 <p>Moist Fan Baking</p>	<p>This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.</p>
 <p>Bottom Heat</p>	<p>To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.</p>

Oven function	Application
 <p>Defrost</p>	<p>To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.</p>
 <p>Fast Grilling</p>	<p>To grill flat food in large quantities and to toast bread.</p>
 <p>Turbo Grilling</p>	<p>To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p>
 <p>Pizza Setting</p>	<p>To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.</p>
 <p>Conventional Cooking (Top / Bottom Heat)</p>	<p>To bake and roast food on one shelf position.</p>

6.4 Setting the function: True Fan Cooking PLUS

This function allows to improve humidity during the cooking.



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

Released humidity can cause burns:

- Do not open the oven door when the function works.
- Open the oven door with care after the function stops.



Refer to "Hints and tips" chapter.

1. Fill the cavity embossment with tap water.



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml.
Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.



CAUTION!

Do not refill the cavity embossment with water during cooking or when the oven is hot.

2. Put food in the oven and close the oven door.
 3. Set the function: .
 4. Press: Plus Steam .
- It works only with the function: True Fan Cooking PLUS.
The indicator turns on.
5. Turn the control knob to select a temperature.
 6. Turn the knob for the heating functions to the off position, press Plus Steam to turn off the oven. The indicator turns off.
 7. Remove water from the cavity embossment.



WARNING!

Make sure that the oven is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions table

Clock function	Application
TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
DURATION	To set how long the appliance operates.
END	To set when the appliance deactivates.
TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
MINUTE MINDER	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also when the appliance is off.

7.2 Setting the time. Changing the time



You must set the time before you operate the oven.

The flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when





there was a power cut or when the timer is not set.

Press the or to set the correct time.


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

To change the time of day press  again and again until  starts to flash.





7.3 Setting the DURATION


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


The display shows .

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



7.4 Setting the END







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

The display shows .

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

7.5 Setting the TIME DELAY





1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.

3. Press  or  to set the time for DURATION.
4. Press .
5. Press  or  to set the time for END.
6. Press  to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.

7. The appliance deactivates automatically. Press any button to stop the signal.
8. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.



7.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Press  or  to set the necessary time.

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

7.7 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold .

The clock function goes out after some seconds.

8. USING THE ACCESSORIES

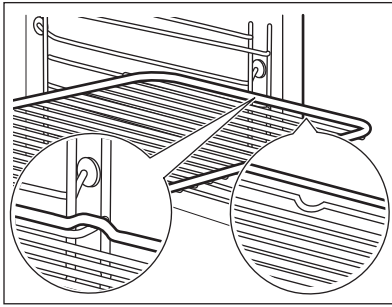


WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting the accessories

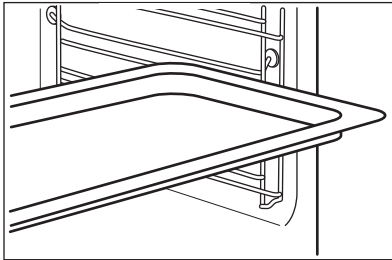
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



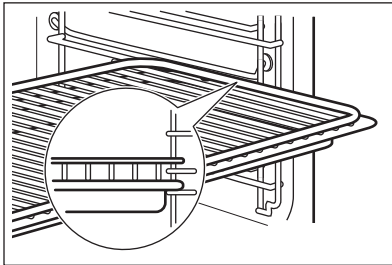
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

8.2 Telescopic Runners



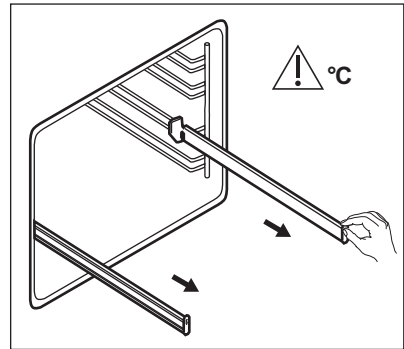
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

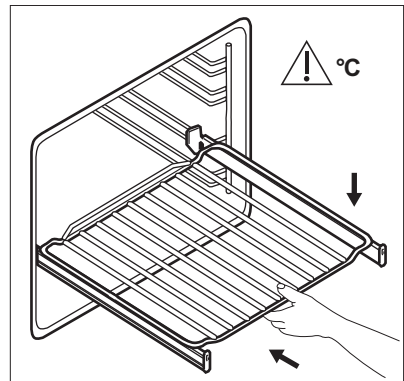


CAUTION!
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher.
Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Cooling fan

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

9.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause

dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

10. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.



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

10.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

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

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

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

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption.

10.2 True Fan Cooking PLUS

Cakes / pastries / breads

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Use the baking tray.

Use the second shelf position.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

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

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

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Cookies, scones, croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake, apple pie, cinnamon rolls baked in a cake mould.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Frozen ready meals

Preheat the empty oven for 10 minutes.

Use the second shelf position.

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissants	150	170 - 180	15 - 25
Lasagna	200	180 - 200	35 - 50

Food regeneration

Use the second shelf position.

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.

Food	Time (min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25

Food	Time (min)
Vegetables	15 - 25

Roasting

Use the glass baking dish.

Use the second shelf position.

Use 200 ml of water.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80

10.3 Baking and roasting

Cakes

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	160	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels ¹⁾	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	170	1	160	2 (left and right)	50 - 60	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls ¹⁾	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

10.4 Grilling

Set the maximum temperature.

Preheat the oven for 3 minutes.

Use the fourth shelf position.

Food	Quantity		Time (min)	
	Pieces	Quantity (kg)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Turbo Grilling

Use the first or the second shelf position.

Beef

Preheat the oven.

To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

Pork

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Shoulder, neck, ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meat loaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (pre-cooked), 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Veal

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamb

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Leg of lamb, roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

Poultry

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Poultry portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Moist Fan Baking

For best results follow suggestions listed in the table below.

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	175	3	40 - 50
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	180	2	45 - 55
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	170	2	45 - 50

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	190	3	45 - 55
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	35 - 45
Victoria Sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	170	3	30 - 40
Pouched meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	180	3	40 - 50
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	30 - 45
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Vegetables, mediterranean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 45

10.7 Defrost

Food	Quantity (kg)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1.0	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1.0	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	0.5	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Butter	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 2.0	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1.4	60	60	-

10.8 Drying - True Fan Cooking

and let it cool down for one night to complete the drying.

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door

Vegetables

For one tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Apple pie	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Apple pie	True Fan Cooking / Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless-ponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Fatless- ponge cake	True Fan Cooking / Fan Cook- ing	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm di- ameter). Diago- nally shifted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking / Fan Cook- ing	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking / Fan Cook- ing	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conven- tional Cook- ing	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pieces	Grilling	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes sec- ond side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef bur- ger 6 pieces, 0.6 kg	Grilling	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth lev- el and the dripp- ing pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Clean the moisture from the cavity after each use.

11.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

11.3 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.

i For the function: True Fan Cooking PLUS we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

1. Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven.
Use maximum 6% vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

11.4 Cleaning the door gasket

Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the oven if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.

To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

11.5 Removing the shelf supports

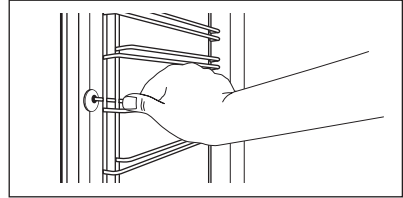
To clean the oven, remove the shelf supports.



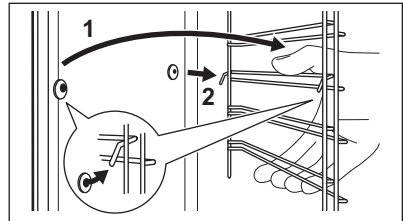
CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.



The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

11.6 Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 200 ml of water into the cavity embossment at the bottom of the oven.
2. Set the function: and press .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the oven operate for 30 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.

- When the oven is cool, clean it with a soft cloth.



WARNING!

Make sure that the oven is cool before you touch it. There is a risk of burns.

11.7 Removing and installing door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



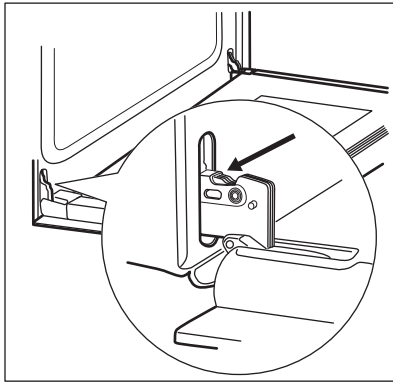
The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.



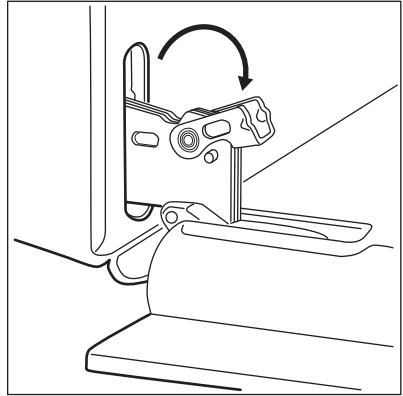
CAUTION!

Do not use the oven without the internal glass panel.

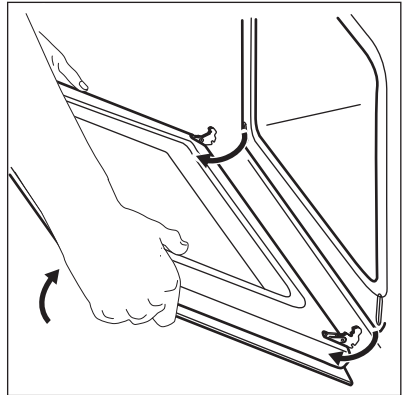
- Open the door fully and hold both hinges.



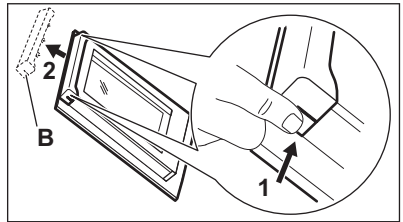
- Lift and turn the levers fully on both hinges.



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

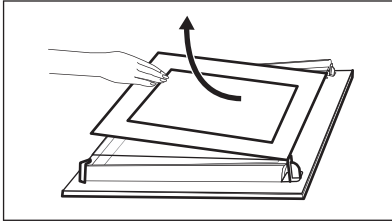


- Put the door on a soft cloth on a stable surface.
- Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make

sure the glass slides out of the supports completely.



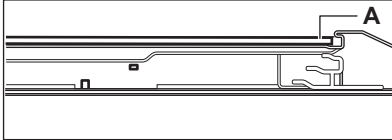
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly the door trim clicks.

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



12. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.

11.8 Replacing the lamp



WARNING!
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.


1. Turn off the oven.
Wait until the oven is cooled down.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.



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

The back lamp

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

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
There is no good cooking performance using the function: True Fan Cooking PLUS.	You did not turn on the function: True Fan Cooking PLUS.	Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
There is no good cooking performance using the function: True Fan Cooking PLUS.	You did not turn on correctly the function: True Fan Cooking PLUS with the Plus Steam button.	Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
There is no good cooking performance using the function: True Fan Cooking PLUS.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the function: True Fan Cooking PLUS".
You want to activate the True Fan Cooking function, but the indicator of the Plus Steam button is on.	The True Fan Cooking PLUS function operates.	Push the Plus Steam button  to stop the True Fan Cooking PLUS function.
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C. Refer to "Hints and tips" chapter.
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

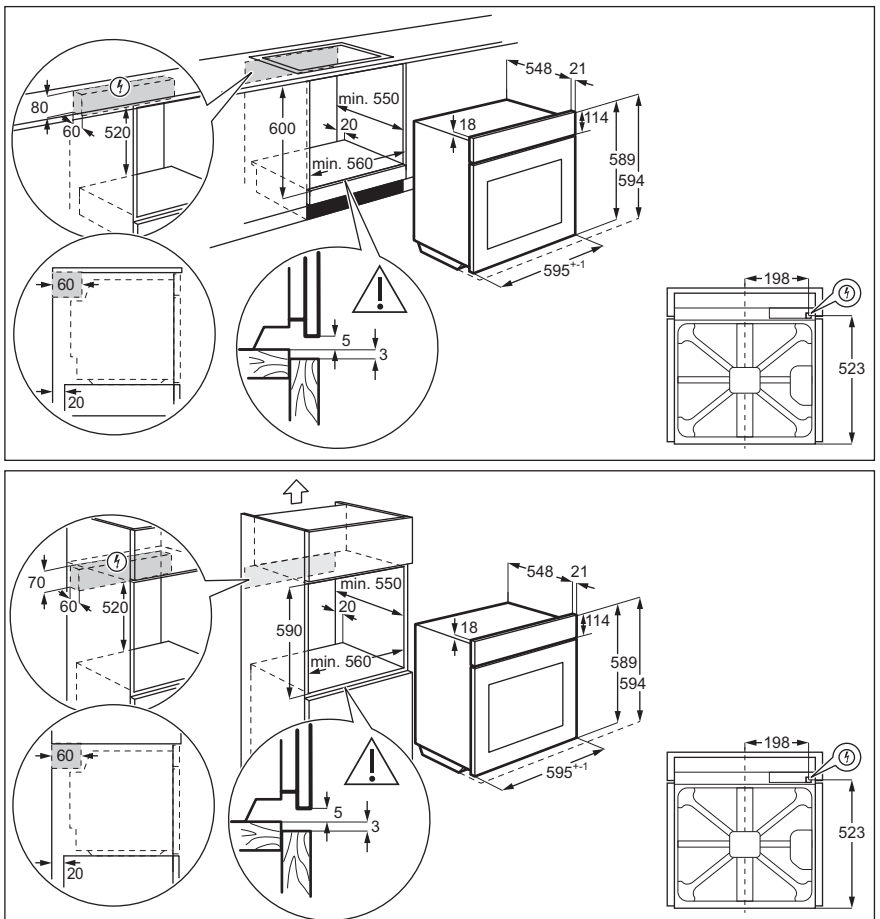
Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

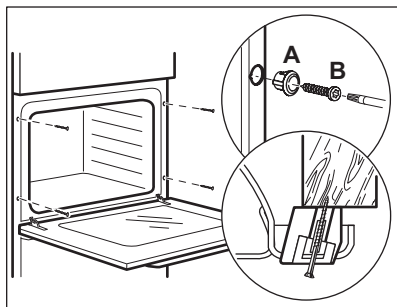
13. INSTALLATION

! **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

13.1 Building In



13.2 Securing the appliance to the cabinet



13.3 Electrical installation



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

This appliance is supplied only with a main cable.

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Energy saving



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

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving.

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

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on

13.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

Cooking with fan

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


Keep food warm


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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	33
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	34
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	36
4. แผงควบคุม.....	36
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	37
6. การใช้งานประจำวัน.....	37
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	39
8. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	40
9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	41
10. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	41
11. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	52
12. การแก้ไขปัญหา.....	55
13. การติดตั้ง.....	57
14. การประหยัดพลังงาน.....	58

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

และไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

🛒 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กอายุ 3 - 8 หรือผู้ที่ทุพพลภาพสูงเข้าไปใกล้ยกเว้นมีคนดูแลอย่างใกล้ชิด
- กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 3 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- อย่าให้เด็กเล่นกับเครื่อง
- แยกบรรรจภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมืออุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- นำฐานรองชั้นวางออกก่อนโดยดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวาง จากนั้นดึงปลายด้านหลังออกจากผนังด้านข้าง ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมมาพร้อมกับเครื่อง
- ระวังระยะขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เครื่องมีระบบท่าความเป็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อระบบไฟ



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ

- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียุทธศาสตร์สำหรับเปลี่ยนปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ E.E.C. Directives

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้อัลกอซอลส์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอซอลส์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามเมล:
 - อย่าวางพอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของช่องเปิดของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ผ้าโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอินามเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้กะทะกันลื่นเพื่อให้ความร้อนแก่เค้ก น้ำผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดฝังถาวรได้
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง
- ปรุงสุกโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นอาจสะสมด้านหลังเครื่องเรือนที่ปิดทับทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่อง ตัวเรือนหรือพื้นได้ อย่าปิดแผงเครื่องเรือนจนกว่าเครื่องจะเย็นลงหลังใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แฉงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตุมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่ปลอดภัยที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอินามเมลเคลือบลิติก (ถ้ามี) โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาด

2.5 ไฟด้านใน



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน
- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีฟักทางไฟฟ้าเหมือนกัน

2.6 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

2.7 การทิ้ง



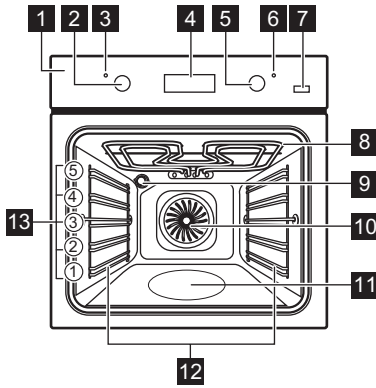
คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล็อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.1 ภาพรวมเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 เป็นฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 ไฟ/สัญลักษณ์แสดงการทำงาน
- 4 จอแสดงผล
- 5 เป็นควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 6 ไฟ/สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 7 Plus Steam
- 8 ส่วนทำความร้อน
- 9 หลอดไฟ
- 10 พัดลม
- 11 แนวนูนของช่องเปิด
- 12 ฐานรองชั้นวางถอดได้
- 13 ตำแหน่งชั้นวาง

3.2 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์ปิ้งย่าง
- กระจกเอนกประสงค์

สำหรับเด็กและมึสกิด สำหรับอบและย่าง หรือใช้เป็นกระทะสำหรับรองไขมัน

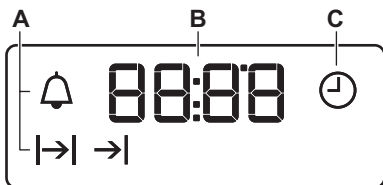
- **รางทรงกระบอก** สำหรับชั้นวางและถาด

4. แผงควบคุม

4.1 ปุ่มสั่งการ

พื้นที่เซ็นเซอร์ / ปุ่มสั่งการ	ฟังก์ชัน	รายละเอียด
—	MINUS (ลบ)	ตั้งเวลา
⚠	CLOCK (นาฬิกา)	ตั้งค่านาฬิกา
+	PLUS (บวก)	ตั้งเวลา
☁	PLUS STEAM	สำหรับเปิดใช้ True Fan Cooking PLUS

4.2 จอแสดงผล



- A. นาฬิกา
- B. ระบบตั้งเวลา
- C. นาฬิกา

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



ตั้งค่าเวลาตามคำแนะนำในหัวข้อ “ฟังก์ชันนาฬิกา”

5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ



ดูในหัวข้อ “การดูแลและทำความสะอาด”

ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปที่ตำแหน่งเดิม

5.2 การอุ่นร้อน

ทำความสะอาดเตาอบก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

6. การใช้งานประจำวัน



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ลูกบิดแบบติดกลับได้

ใช้เครื่องโดยกดที่ลูกบิด ลูกบิดจะยื่นออกมา

6.2 การตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน

1. ปรับลูกบิดฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน
2. ปรับลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิไฟจะติดสว่างเมื่อเตาอบทำงาน
3. ปิดเตาอบโดยหมุนลูกบิดฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

6.3 ฟังก์ชันทำความร้อน

ฟังก์ชันเตาอบ การใช้






0

ปิดทำงาน

เตาปิดอยู่



สำหรับการทำงาน: True Fan Cooking PLUS ดูคำแนะนำในหัวข้อ “การใช้งานทั่วไป”, การตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: True Fan Cooking PLUS“

1. ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน  ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุด
 2. ปลดปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
 3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุด
 4. ปลดปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที
 5. ตั้งค่าฟังก์ชัน   กด: Plus Steam  ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุด
 6. ปลดปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที
 7. ปิดเตาอบและปล่อยให้เย็น
- อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เตาอบอาจส่งกลิ่นและมีควัน อากาศในห้องจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

ฟังก์ชันเตาอบ การใช้









ไฟ


เปิดไฟได้โดยไมใช้ฟังก์ชันปรุงอาหาร



ใช้พัดลมปรุงสุก / True Fan Cooking PLUS / ทำความสะอาดระบบ Aqua

อบสูงสุดสามชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหาร ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่า 20 - 40 °C สำหรับ อบปกติ การเพิ่มความชื้นระหว่างการปรุงสุก เพื่อให้ได้สีและความกรอบที่กำลังพอดีระหว่างการอบ เพื่อให้มีเนื้อนุ่มระหว่างการอุ่นร้อน ดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับ ทำความสะอาดระบบ Aqua ได้จากหัวข้อ “การดูแลและทำความสะอาด”

ฟังก์ชันเตาอบ	การใช้
 อบพัสดลแบบ- มีความชื้น	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก ดูคำแนะนำในการปรุงได้จากหัวข้อ “เคล็ดลับและคำแนะนำ” อบพัสดลแบบมีความชื้น ปิดประตูเตาอบระหว่างการปรุงสุกเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างต่อเนื่อง-ประสิทธิภาพ ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตาอบอาจแตกต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ กำลังการทำความร้อนจะปรับลดลงดูคำแนะนำทั่วไปในการประหยัดพลังงานได้จากหัวข้อ “การประหยัดพลังงาน” ประหยัดพลังงาน ฟังก์ชันนี้ใช้ภายใต้มาตรฐาน EN 60350-1 เพื่อประหยัดพลังงาน
 เปิดร่อนด้านล่าง	ใช้ขอบเค็กให้ได้พื้นที่ล่างที่กรอบ รวมทั้งเพื่อถนอมอาหาร
 ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง
 ปิ้งย่างตัวน	ใช้สำหรับย่างวัตถุดิบอาหารแบบเรียบง่ายเป็นจำนวนมากและสำหรับงานปิ้งขนมปัง
 ปิ้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อขื่นใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นที่หนึ่ง ทำการแดงและเพื่อทำให้เกรียม
 อบพิซซา	อบพิซซา อบเกรียมให้เหลืองกรอบด้านล่าง

ฟังก์ชันเตาอบ	การใช้
 อบปกติ (ความ- ร้อนด้านบน/ ด้านล่าง)	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่หนึ่ง

6.4 การตั้งค่าฟังก์ชัน: True Fan Cooking PLUS

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้สามารถปรับความชื้นได้ระหว่างการปรุงสุก



คำเตือน
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง หรืออาจทำให้ฉีกไหม้ได้

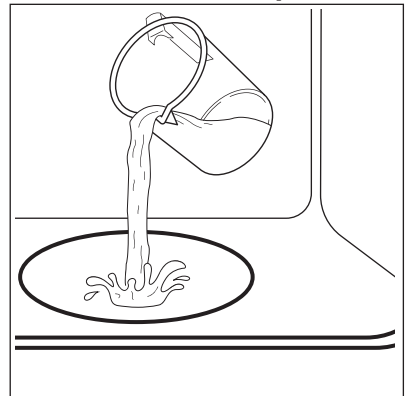
ความชื้นที่ระบายออกอาจทำให้เกิดอาการไหม้ได้:

- อย่าเปิดประตูเตาอบขณะฟังก์ชันนี้กำลังทำงาน
- เปิดประตูเตาอบด้วยความระมัดระวังหลังฟังก์ชันหยุดทำงาน



ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"

1. เติมน้ำประปาในช่องเปิดแวนนูน







ความจุสูงสุดของช่องเปิดแวนนูนคือ 250 มล.

เติมน้ำในช่องเปิดแวนนูนขณะเตาอบเย็นอยู่เท่านั้น



ข้อควรระวัง
อย่าเติมน้ำในช่องเปิดแวนนูนเพิ่มระหว่างการปรุงสุกหรือขณะเตาร้อน

- ใส่อาหารในเตาอบ จากนั้นปิดประตูเตาอบ
- ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน:  .
- กด: Plus Steam .
ใช้ได้เฉพาะกับฟังก์ชันนี้: True Fan Cooking PLUS.
ไฟสถานะติดสว่าง
- ปรับลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิ
- ปรับเป็นฟังก์ชันทำความร้อนไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน กด Plus Steam  เพื่อปิดเตาอบ

ไฟสถานะดับลง

7. นำนํ้าออกจากช่องเปิดแนววน








คำเตือน

เตาอบจะต้องเย็นก่อนนำนํ้าที่เหลืออกจากช่องเปิดแนววน

7. ฟังก์ชันนาฬิกา



7.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา



นาฬิกา	การใช้
 นาฬิกา	ตั้งค่าโดยปรับเปลี่ยนหรือตรวจสอบเวลา
 ระยะเวลา	กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน
 สิ้นสุดโปรแกรม	ตั้งเวลาที่เครื่องปิดทำงาน
 การหน่วงเวลา	รวมฟังก์ชันระยะเวลาและสิ้นสุดโปรแกรมเข้าด้วยกัน
 MINUTE MINDER	ตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง คุณสามารถตั้งค่า MINUTE MINDER ได้ทุกเมื่อ และขณะที่เครื่องปิดทำงาน

7.2 การตั้งเวลา การปรับเวลา






คุณจะต้องตั้งเวลาก่อนเปิดใช้งานเตาอบ


 จะติดกะพริบเมื่อต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟเมื่อไฟดับ หรือหากไม่ได้ตั้งค่าจับเวลาไว้

กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลาให้ถูกต้อง หลังผ่านไปประมาณห้าวินาที การกะพริบจะหยุดลงและส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งไว้







ปรับเวลาโดยกด  ซ้ำ ๆ จนกระทั่ง  ติดกะพริบ

7.3 การตั้งค่า ระยะเวลา









- กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิ
- กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า  จะเริ่มกะพริบ
- กด  หรือ  เพื่อกำหนดระยะเวลา
จอแสดงผลแสดงข้อความ 

- เมื่อเวลาสิ้นสุดลง  จะติดกะพริบและส่งสัญญาณเสียง เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
- กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
- บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเตาอบและเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

7.4 การตั้งค่า สิ้นสุดโปรแกรม

- กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิ
- กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า  จะเริ่มกะพริบ
- กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลา
จอแสดงผลแสดงข้อความ 
- เมื่อเวลาสิ้นสุดลง  จะติดกะพริบและส่งสัญญาณเสียง เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
- กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
- บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเตาอบและเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

7.5 การตั้งค่า หน่วงเวลา

1. กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ
 2. กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า  จะเริ่มกะพริบ
 3. กด  หรือ  เพื่อกำหนด ระยะเวลา
 4. กด 
 5. กด  หรือ  เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดโปรแกรม
 6. กด  เพื่อยืนยัน
- เครื่องจะเปิดทำงานอัตโนมัติในภายหลัง
ใช้ได้เฉพาะสำหรับระยะเวลาที่กำหนด และจะ
หยุดลงเมื่อถึงเวลาสิ้นสุดโปรแกรมที่กำหนด
เมื่อเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
7. เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
 8. บิดลูกบิดปรับฟังก์ชันของเดาอบและเป็น
ปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

7.6 การตั้งค่า MINUTE MINDER

1. กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า  จะเริ่มกะพริบ

8. การใช้อุปกรณ์เสริม



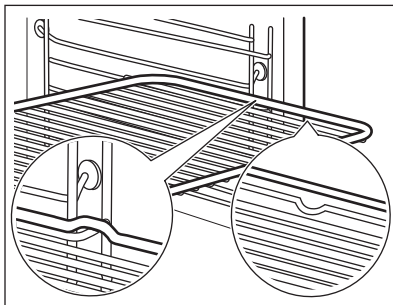
คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ



ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซีล



กระทะก้นลึก:

ดันกระทะก้นลึกไประหว่างแนวนำฐานรองชั้นวาง

2. กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลาตามความเหมาะสม

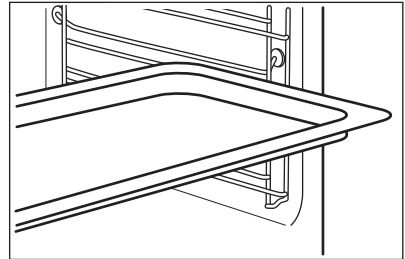
Minute Minder จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที

3. เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
4. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเดาอบและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

7.7 การยกเหล็กฟังก์ชันนาคีฟิกา

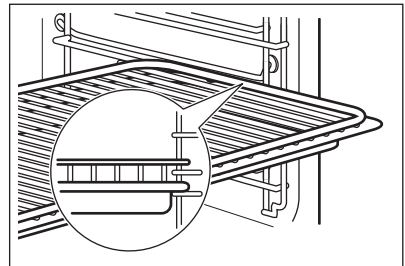
1. กดปุ่ม  ซ้ำ ๆ ไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งไฟสถานะฟังก์ชันเริ่มติดกะพริบ

2. กดค้างที่  ฟังก์ชันนาคีฟิกาจะดับลงหลังผ่านไปครู่หนึ่ง



ชั้นตะแกรงและ กระทะก้นลึกพร้อมกัน:

ดันกระทะก้นลึกระหว่างแนวนำที่ฐานชั้นวาง และชั้นวางตะแกรงที่แนวนำด้านบน



- i** แนวเว้าด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเยื้องนี้ยังใช้เพื่อป้องกันการพลิกด้วย ของด้านสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

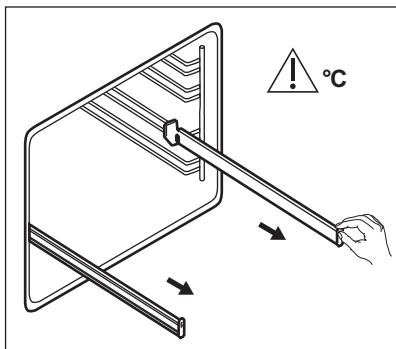
8.2 รางทรงกระบอ

- i** ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งรางทรงกระบอสำหรับการใช้งานในขนาด

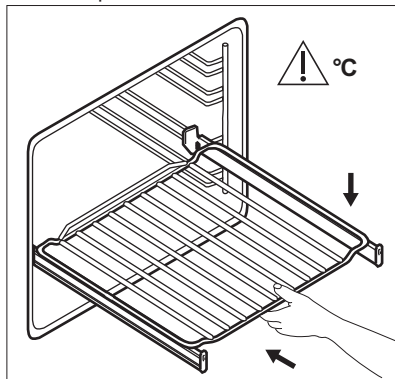
รางทรงกระบอช่วยให้คุณใส่และนำชั้นวางออกได้โดยง่าย

- !** **ข้อควรระวัง**
อย่าทำความสะอาดรางทรงกระบอในเครื่องล้างจาน อย่าหล่อลื่นรางทรงกระบอ

1. ตั้งรางทรงกระบอด้านขวาและด้านซ้ายออก



2. ติดตั้งชั้นตะแกรงบนรางทรงกระบอและค่อย ๆ ดันเข้าไปในเตาอบ



ดันรางทรงกระบอเข้าไปให้สุดในเตาอบก่อนปิดประตูเตาอบ

9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

9.1 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตาอบเย็น หากปิดเตาอบ พัดลมระบายความร้อนสามารถทำงานต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

9.2 เทอร์โมสตัททรีรกัย

การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

10. คำแนะนำและเคล็ดลับ

- !** **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

- i** อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

เตาอบมีชั้นวางห้าชั้น

นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางต่อไปนี้จะบ่งชี้ว่าคุณหม้อมีมาตรฐาน เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางไว้

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

เตาอบมีระบบพิเศษสำหรับหมนเวียนอากาศและฮีทเคล็ทไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงสุกอากาศในสภาพที่มีไอร้อน ทำให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการใช้พลังงาน

การอบเค้ก

อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้

หากใช้ถาดอบสองถาดพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

การปรุงสุกเนื้อและปลา

ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมากเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา

วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้เนื้อเสีตหลุดออกมา

เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุกครั้งที่น่าหนึ่งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำเนื่องจากควัน

เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะสูตรอาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

10.2 True Fan Cooking PLUS

เค้ก / ขนมอบ / ขนมปัง

อุ่นเตาเปล่าไว้ 5 นาที

ใช้ถาดอบ

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

อาหาร	น้ำที่แฉนวนของช่องเปิด (มล.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
คุกกี้ สโคน ครั้วซองต์	100	150 - 180	10 - 20
โพกัสเซีย	100	200 - 210	10 - 20
พิชซ่า	100	230	10 - 20
โรลล์ขนมปัง	100	200	20 - 25
ขนมปัง	100	180	35 - 40
เค้กพลัม, พายแอปเปิ้ล, ซินนามอนโรลล์อบในแม่พิมพ์	100 - 150	160 - 180	30 - 60

อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง

อุ่นเตาเปล่าไว้ 10 นาที

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

อาหาร	น้ำที่แฉนวนของช่องเปิด (มล.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
พิชซ่า	150	200 - 210	10 - 20

อาหาร	น้ำที่แฉนวนของช่อง-เปิด (มล.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ครัวซองต์	150	170 - 180	15 - 25
ลาซานญา	200	180 - 200	35 - 50

การเตรียมอาหารสำเร็จ

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

ใช้น้ำ 100 มล.

ปรับอุณหภูมิไปที่ 110 °C

อาหาร	เวลา (นาที)
โรลล์ขนมปัง	10 - 20
ขนมปัง	15 - 25
โพกัสเซีย	15 - 25
เนื้อ	15 - 25
พาสต้า	15 - 25
พิซซ่า	15 - 25
ข้าว	15 - 25

อาหาร	เวลา (นาที)
ผัก	15 - 25

ย่าง

ใช้จานแก้วสำหรับอบ

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

ใช้น้ำ 200 มล.

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ย่างเนื้อวัว	200	50 - 60
ไก่	210	60 - 80
หมูย่าง	180	65 - 80

10.3 การอบและย่าง

เค้ก

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
สูตร-อาหารที่-ต้องดีส่วน-ผสม	170	2	160	3 (2 และ 4)	45 - 60	ในแม่พิมพ์-เค้ก
โตขนมปัง-สั้น	170	2	160	3 (2 และ 4)	20 - 30	ในแม่พิมพ์-เค้ก
ชีสเค้กตัด-เตอร์มิลค์	170	1	165	2	60 - 80	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 26 ซม.
เค้ก-แอปเปิล (พายแอปเปิล) ¹⁾	170	2	160	2 (ซ้าย-และขวา)	80 - 100	ในแม่พิมพ์-เค้กสองอัน-ขนาด 20 ซม. บน-ตะแกรงวาง

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
สทริวเดิล	175	3	150	2	60 - 80	ในถาดอบ
ทาร์ตแยม	170	2	165	2 (ซ้าย-และขวา)	30 - 40	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 26 ซม.
สปอนจ์เค้ก	170	2	160	2	50 - 60	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 26 ซม.
คริสตมาส-เค้ก / ริช-ฟรุตเค้ก ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.
เค้กพลัม ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	ในถาด-ขนมปัง
เค้กขนาดเล็ก - ชั้นเดียว	170	3	140 - 150	3	20 - 30	ในถาดอบ
เค้กขนาดเล็ก - สอง-ชั้น	-	-	140 - 150	2 และ 4	25 - 35	ในถาดอบ
เค้กขนาดเล็ก - สาม-ชั้น	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	30 - 45	ในถาดอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - ชั้นเดียว	140	3	140 - 150	3	30 - 35	ในถาดอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สองชั้น	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ในถาดอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สามชั้น	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	35 - 45	ในถาดอบ
เมอแรง - ชั้นเดียว	120	3	120	3	80 - 100	ในถาดอบ
เมอแรง - สองชั้น ¹⁾	-	-	120	2 และ 4	80 - 100	ในถาดอบ
บัน ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	ในถาดอบ
เอแคลร์ - ชั้นเดียว	190	3	170	3	25 - 35	ในถาดอบ

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เอแคลร์ - สองชั้น	-	-	170	2 และ 4	35 - 45	ในถาดอบ
เพลทาร์ท	180	2	170	2	45 - 70	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.
ฟรุตเค้ก-เนื้อเข้มข้น	160	1	150	2	110 - 120	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 24 ซม.
วิคตอเรีย-แซนด์วิช	170	1	160	2 (ซ้าย-และขวา)	50 - 60	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.

1) อุณหภูมิ 10 นาที

ขนมปังและพิซซ่า

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
ขนมปัง-ขาว ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 ชั้น 500 ก. ต่อชั้น
ขนมปัง-ข้าวไรส	190	1	180	1	30 - 45	ในถาด-ขนมปัง
โรลล์-ขนมปัง ¹⁾	190	2	180	2 (2 และ 4)	25 - 40	6 - 8 โรลล์-ในถาดอบ
พิซซ่า ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ในถาดอบ-หรือถาด-ก้นลึก
สโคน ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	ในถาดอบ

1) อุณหภูมิ 10 นาที

แผ่น

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
พาสต้าแผ่น	200	2	180	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์
แผ่นผัก	200	2	175	2	45 - 60	ในแม่พิมพ์
คัสช ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	ในแม่พิมพ์
ลาซานญา ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์
แคนเนลโลนี ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์

1) อุณหภูมิ 10 นาที

เนื้อ

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เนื้อวัว	200	2	190	2	50 - 70	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อหมู	180	2	180	2	90 - 120	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อลูกวัว	190	2	175	2	90 - 120	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษดิบ	210	2	200	2	50 - 60	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษ-มีเดียม	210	2	200	2	60 - 70	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษสุก	210	2	200	2	70 - 75	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อหมู-บริเวณไหล่	180	2	170	2	120 - 150	พร้อม-เปลือก
เนื้อซี่หมู	180	2	160	2	100 - 120	2 ชั้น
เนื้อแกะ	190	2	175	2	110 - 130	ขา

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
ไก่	220	2	200	2	70 - 85	ทั้งตัว
ไก่ทรง	180	2	160	2	210 - 240	ทั้งตัว
เป็ด	175	2	220	2	120 - 150	ทั้งตัว
เนื้อห่าน	175	2	160	1	150 - 200	ทั้งตัว
เนื้อกระต่าย	190	2	175	2	60 - 80	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อ-กระต่ายป่า	190	2	175	2	150 - 200	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อไก่ฟ้า	190	2	175	2	90 - 120	ทั้งตัว

ปลา

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
ปลาเทราท์/ชิบรีม	190	2	175	2	40 - 55	ปลา 3 - 4 ตัว
ปลาทูน่า / ซาลมอน	190	2	175	2	35 - 60	เนื้อไม่ติดกระดูก 4 - 6 ชิ้น

10.4 ปิ้งย่าง

ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด

อุ่นเตาไว้ 3 นาที

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สี่

อาหาร	ปริมาณ		เวลา (นาที)	
	ชิ้น	ปริมาณ (กก.)	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2
สติกไม้ติดกระดูก	4	0.8	12 - 15	12 - 14
สติกเนื้อวัว	4	0.6	10 - 12	6 - 8
ไส้กรอก	8	-	12 - 15	10 - 12
พอร์คชอป	4	0.6	12 - 16	12 - 14
ไก่ (ตัดเป็น 2 ชิ้น)	2	1	30 - 35	25 - 30
เคบับ	4	-	10 - 15	10 - 12

อาหาร	ปริมาณ		เวลา (นาที)	
	ชั้น	ปริมาณ (กก.)	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2
อกไก่	4	0.4	12 - 15	12 - 14
แฮมเบอร์เกอร์	6	0.6	20 - 30	-
เนื้อปลาไม่มีกระดูก	4	0.4	12 - 14	10 - 12
แซนดิวิชปัง	4 - 6	-	5 - 7	-
ขนมปังปัง	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 ปิ้งย่างเทอร์โบ

ใช้ชั้นวางที่หนึ่งหรือสอง

เนื้อวัว

อุ่นร้อนเตาอบ

คำนวณเวลาอย่างที่คุณเวลาที่ระบุในตารางด้านล่างด้วยความหนาของเนื้อและกระดูก หน่วยเป็นเซนติเมตร

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ย่างเนื้อวัว-หรือเนื้อเลาะ-กระดูก ดิบ	190 - 200	5 - 6
ย่างเนื้อวัว-หรือเนื้อเลาะ-กระดูก มีเดียม	180 - 190	6 - 8
ย่างเนื้อวัว-หรือเนื้อเลาะ-กระดูก เวลัดัน	170 - 180	8 - 10

เนื้อหมู

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
โหล คอ ข้อ-ต่อแฮม, 1 - 1.5 กก.	160 - 180	90 - 120
ซอป, สเปร์-ริบ, 1 - 1.5 กก.	170 - 180	60 - 90
มีทโลฟ, 0.75 - 1 กก.	160 - 170	50 - 60
ขานหมู (ปรุง-สำเร็จ), 0.75 - 1 กก.	150 - 170	90 - 120

เนื้อลูกวัว

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
เนื้อลูกวัวย่าง, 1 กก.	160 - 180	90 - 120
ขาลูกวัว, 1.5 - 2 กก.	160 - 180	120 - 150

เนื้อแกะ

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ขาแกะ แกะย่าง, 1 - 1.5 กก.	150 - 170	100 - 120
เนื้อสันแกะ, 1 - 1.5 กก.	160 - 180	40 - 60

สัตว์ปีก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
เนื้อสัตว์ปีก-หัน, 0.2 - 0.25 กก. ต่อ-ชิ้น	200 - 220	30 - 50
ไก่, ครึ่งตัว, 0.4 - 0.5 กก. ต่อชิ้น	190 - 210	35 - 50
เนื้อไก่, ปูลาร์ด, 1 - 1.5 กก.	190 - 210	50 - 70
เป็ด, 1.5 - 2 กก.	180 - 200	80 - 100

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ห่าน, 3.5 - 5 กก.	160 - 180	120 - 180
ไก่งวง, 2.5 - 3.5 กก.	160 - 180	120 - 150
ไก่งวง, 4 - 6 กก.	140 - 160	150 - 240

ปลา (นิ่ง)

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ปลาเต็มตัว, 1 - 1.5 กก.	210 - 220	40 - 60

10.6 อบพัดลมแบบมีความชื้น



เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	เวลา (นาที)
สวีทโรลล์, 12 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	40 - 50
โรลล์, 9 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
พิซซา, แซ่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	180	2	45 - 55
สวีทโรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
บราวน์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	45 - 50
ซูเฟล, 6 ชิ้น	พิมพ์เซรามิคบนชั้น-ตะแกรง	190	3	45 - 55
สปอนจ์แพลนเบส	ถาดแพลนเบสบนชั้น-ตะแกรง	180	2	35 - 45
วิคตอเรีย-แซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	35 - 50
ปลาเคี้ยว, 0.3 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	25 - 35
ปลาเลาะกระดูก, 0.3 กก.	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง	170	3	30 - 40
เนื้อเคี้ยว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
แซซลิต, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	40 - 50
คุกกี้, 16 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	30 - 45
มาการอง, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	45 - 55
มาการูน, 12 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง	เวลา (นาที)
ขนมอบแบบปรุง- รสชาติ, 16 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	35 - 45
บิสกิตกรอบชิ้น- สั้น, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	40 - 50
ทาร์ตเล็ท, 8 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ผักเคี้ยว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
ออมเล็ตสูตรมังส- วีริต	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง	180	3	35 - 45
ผัก, เมดิเตอร์เร- เนียน 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	35 - 45

10.7 ละลายน้ำแข็ง

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	เวลาละลาย- น้ำแข็ง (นาที)	เวลาละลายน้ำ- แข็งเพิ่มเติม (นาที)	ความเห็น
ไก่	1.0	100 - 140	20 - 30	วางเนื้อไก่ไว้บนจานที่วาง- คว่ำบนจานขนาดใหญ่กว่า พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไป- ครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	1.0	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไป- ครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	0.5	90 - 120	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไป- ครึ่งหนึ่ง
เทราร์ท	1.50	25 - 35	10 - 15	-
สตอเบอร์รี่	3.0	30 - 40	10 - 20	-
เนย	2.5	30 - 40	10 - 15	-
ครีม	2 x 2.0	80 - 100	10 - 15	สามารถตีครีมขณะที่แข็ง- เล็กน้อย
ขนมอบ	1.4	60	60	-

10.8 อบแห้ง - ใช้พัดลมปรุงสุก

ปิดถาดด้วยกระดาษกั้นไขหรือกระดาษรองอบ

ผัก

กรณีที่ใช้ถาดเดียว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม

กรณีที่ใช้ 2 ถาด ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

เพื่อให้ได้ผลดี ให้หยุดเตาเมื่อพ้นเวลาอบแห้ง
ไปครึ่งหนึ่ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นหนึ่งคืน
เพื่อให้แห้งจนสนิท

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)
ถั่ว	60 - 70	6 - 8
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6
ผักเป็ด	60 - 70	5 - 6
เห็ด	50 - 60	6 - 8
สมุนไพรมะนาว	40 - 50	2 - 3

ผลไม้

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
พลัม	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
แอปเปิ้ลเขียว	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
แอปเปิ้ลแดง	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
แพร์	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.9 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ความเห็น
เค้ก-ขนาดเล็ก	อบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 30	จัดวางเค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาดอบหนึ่งถาด
เค้ก-ขนาดเล็ก	ใช้พัดลม-ปรงสุก / ใช้พัดลม-ปรงสุก	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35	จัดวางเค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาดอบหนึ่งถาด
เค้ก-ขนาดเล็ก	ใช้พัดลม-ปรงสุก / ใช้พัดลม-ปรงสุก	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35	จัดวางเค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาดอบหนึ่งถาด
แอปเปิ้ลพาย	อบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	180	70 - 90	ใช้ 2 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.), วางทแยง
แอปเปิ้ลพาย	ใช้พัดลม-ปรงสุก / ใช้พัดลม-ปรงสุก	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	70 - 90	ใช้ 2 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.), วางทแยง

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ความเห็น
แพตเลส-สปอนจ์-เค้ก	อบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	170	40 - 50	ใช้แม่พิมพ์เค้ก (เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.) อุ่นเตาไว้ 10 นาที
แพตเลส-สปอนจ์-เค้ก	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	40 - 50	ใช้แม่พิมพ์เค้ก (เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.) อุ่นเตาไว้ 10 นาที
แพตเลส-สปอนจ์-เค้ก	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ตะแกรง-ชั้นวาง	2 และ 4	160	40 - 60	ใช้แม่พิมพ์เค้ก (เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.) วางแนวทแยง อุ่นเตาไว้ 10 นาที
ขนมปัง-ชั้นสั้น	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40	-
ขนมปัง-ชั้นสั้น	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ชั้นสั้น	อบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปังปัง 4 - 6 ชั้น	ปังย่าง	ตะแกรง-ชั้นวาง	4	สูงสุด	2 - 3 นาที-สำหรับด้านแรก 2 - 3 นาที-สำหรับด้านที่สอง	อุ่นเตาไว้ 3 นาที
เบอร์เกอร์เนื้อ 6 ชิ้น, 0.6 กก.	ปังย่าง	ชั้นวาง-ตะแกรง-และถาด-รองหยด	4	สูงสุด	20 - 30	วางชั้นตะแกรงไว้ที่ชั้นสี่ และถาดรองหยดที่ชั้นที่สามของเตาอบ กลับอาหารเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง อุ่นเตาไว้ 3 นาที

11. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด

ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ

ทำความสะอาดด้านในเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปัจจัยเสี่ยงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระทะย่าง

ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ

หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

ความชื้นอาจควบแน่นในเตาอบหรือที่แผงประตูปิด ลดการเกิดไอน้ำโดยเปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนปรุงอาหารทำความสะอาดคราบชื้นออกจากช่องเปิดหลังการใช้งานทุกครั้ง

11.2 เตาอบสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

ทำความสะอาดประตูเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง

อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหายทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

11.3 การทำความสะอาดช่องแวนนูน

ขั้นตอนการทำความสะอาดเป็นการขจัดคราบตะกรันจากช่องเปิดแวนนูนหลังจากปรุงสุกด้วยไอน้ำ

- i** สำหรับฟังก์ชันการทำงานนี้: True Fan Cooking PLUS ขอแนะนำให้ทำความสะอาดตามขั้นตอนอย่างน้อยทุก 5 - 10 รอบการทำงานของ

1. เติมน้ำส้มสายชู 250 มล. ในช่องเปิดแวนนูนที่ด้านล่างของเตาอบ ใช้น้ำส้มสายชูสูงสุด 6% แบบไม่มีส่วนผสมเพิ่มเติมใด ๆ
2. ปล่อยให้ให้น้ำส้มสายชูละลายคราบตะกรันที่อุดหนุมิห้องเป็นเวลา 30 นาที
3. ทำความสะอาดช่องเปิดด้วยน้ำอุ่นและผ้าเนื้อนุ่ม

11.4 การทำความสะอาดซึลยางประตูปิด

ตรวจสอบซึลยางที่ประตูปิดเป็นประจำ ซึลยางประตูอยู่บริเวณรอบช่องเปิดของเตาอบ อย่าใช้เตาอบหากซึลยางประตูปิดเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ทำความสะอาดซึลยางประตูปิดตามข้อมูลทั่วไปในการทำความสะอาด

11.5 การถอดฐานรองชั้นวาง

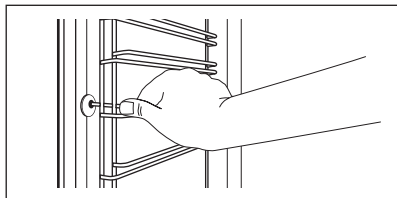
ทำความสะอาดเตาอบโดยนำฐานรองชั้นวาง



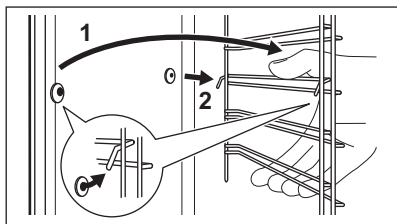
ข้อควรระวัง

ใช้ความระมัดระวังขณะนำฐานรองชั้นวางออก

1. ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง



2. ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก



ติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ถอดออกโดยย้อนลำดับข้างต้น



สลักที่รางเลื่อนจะต้องหันไปด้านหน้า

11.6 ทำความสะอาดระบบ Aqua

ขั้นตอนการทำความสะอาดนี้อาศัยความชื้นเพื่อช่วยขจัดคราบไขมันและคราบอาหารจากเตาอบ

1. เติมน้ำ 200 มล. ในช่องเปิดแวนนูนที่ด้านล่างของเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: จากนั้นกด

3. ปรับอุณหภูมิไปที่ 90 °C
4. ปลอบให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 30 นาที
5. ปิดเตาอบและปล่อยให้เย็น
6. หลังจากเตาอบเย็น ให้ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม



คำเตือน

เตาอบจะต้องเย็นก่อนสัมผัสโดน เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้

11.7 การถอดและติดตั้งประตูปิด

ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสองชั้น สามารถนำฝาปิดและแผงกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผงกระจก



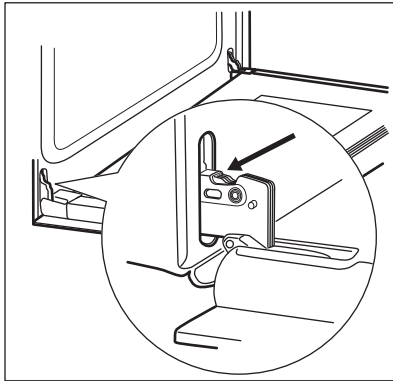
ประตูปิดเตาอบสามารถปิดได้ หากคุณนำแผงกระจกด้านในออกก่อนถอดประตูปิดเตาอบ



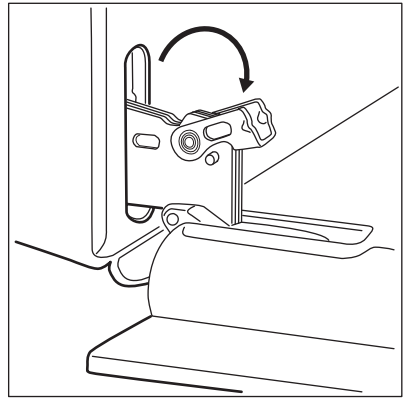
ข้อควรระวัง

อย่าใช้เตาอบโดยไม่มีแผงกระจกด้านใน

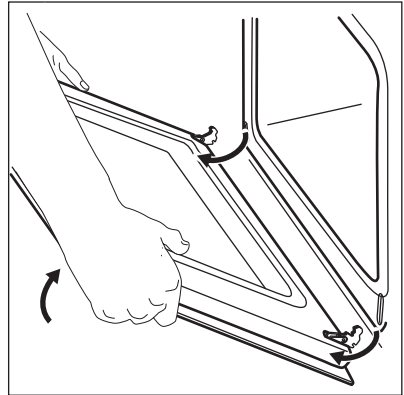
1. เปิดประตูให้สุดและค้างตำแหน่งบ้านพับทั้งสองไว้



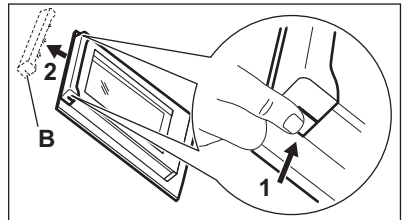
2. ยกและบิดคันบังคับให้สุดที่บ้านพับทั้งสองตัว



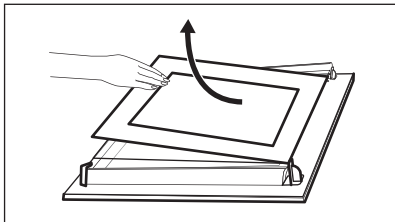
3. ปิดประตูปิดเตาอบครึ่งหนึ่งของที่เปิดไว้ จากนั้นยกและดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตูปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูปิดไว้บนผ้าเนื้อนุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง
5. จับที่ขอบประตูปิด (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปซีลออก



6. ดึงขอบประตูปิดไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
7. จับแผงกระจกประตูให้นิ่งจากขอบด้านบนแล้วค่อย ๆ ดึงออก แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชิ้น



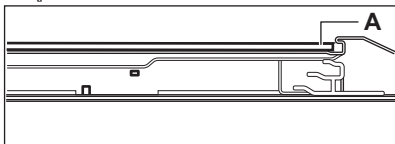
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำสบู
เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง
อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่อง
ล้างจาน

หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผง
กระจกและประตูเตาอบ

ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องหันเข้าด้านในของประตู
ปิด หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจกที่
ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อ
สัมผัสดู

หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกล็อคเข้า
ที่

อย่าลืมติดตั้งแผงกระจกด้านในเข้าในฐานรอง
ให้ถูกต้อง



11.8 การเปลี่ยนหลอดไฟ



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเตาอบ
- รอนกว่าเตาอบจะเย็นลง
2. ตัดไฟจากเตาอบ
3. วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด



ข้อควรระวัง

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อ
ป้องกันคราบน้ำมันตกค้างใหม่บน
หลอดไฟ

หลอดไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสมและทนความ
ร้อน 300 °C
4. ใส่ฝากระจกครอบ

12. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เตาไม่ทำความร้อน	เตาปิดอยู่	เปิดเตา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น	ค่าจะต้องปรับตั้งให้ถูกต้อง
เตาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็น- สาเหตุของปัญหาในการ- ทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่- ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ช่อง- เปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบ- นานเกินกว่า 15 - 20 นาที- หลังจากผ่านขั้นตอนการปรุง- สุกแล้ว
ประสิทธิภาพในการปรุงสุกไม่- ดีเมื่อใช้ฟังก์ชัน: True Fan Cooking PLUS.	คุณไม่ได้เปิดใช้ฟังก์ชัน: True Fan Cooking PLUS.	ดูในหัวข้อ "การเปิดใช้ฟังก์- ชัน: True Fan Cooking PLUS"
ประสิทธิภาพในการปรุงสุกไม่- ดีเมื่อใช้ฟังก์ชัน: True Fan Cooking PLUS.	คุณไม่ได้เปิดใช้ฟังก์ชันอย่าง- ถูกต้อง: True Fan Cooking PLUSผ่านปุ่ม Plus Steam	ดูในหัวข้อ "การเปิดใช้ฟังก์- ชัน: True Fan Cooking PLUS"
ประสิทธิภาพในการปรุงสุกไม่- ดีเมื่อใช้ฟังก์ชัน: True Fan Cooking PLUS.	คุณไม่ได้เติมน้ำในช่องแนว- นูน	ดูในหัวข้อ "การเปิดใช้ฟังก์- ชัน: True Fan Cooking PLUS"
คุณต้องการเปิดใช้ฟังก์ชัน ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท แต่ไฟ- สถานะของปุ่ม Plus Steam ติดสว่าง	ฟังก์ชัน True Fan Cooking PLUS จะทำงาน	กดปุ่ม Plus Steam  เพื่อ- หยุดการทำงานของฟังก์ชัน True Fan Cooking PLUS
น้ำในช่องแนวนูนไม่ยอมเดือด	อุณหภูมิต่ำเกินไป	ปรับอุณหภูมิไว้อย่างน้อย 110 °C ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำ- แนะนำที่เป็นประโยชน์"
มีน้ำออกมาจากช่องแนวนูน	มีน้ำมากเกินไปในช่องแนวนูน	ปิดเตาอบและปล่อยให้เครื่อง- เย็น เช็ดน้ำด้วยผ้าหรือฟองน้ำ เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม- ไปยังช่องแนวนูน ดูขั้นตอน- เฉพาะที่มีแจ้งไว้ให้
จอแสดงผลระบุเป็น "12.00"	ไฟดับ	รีเซ็ตนาฬิกา

12.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อ
ตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับ
อนุญาต

ข้อมูลนี้จำเป็นสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่
แผ่นพิกัด แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของ
ช่องเปิดของเตาอบ อย่านำแผ่นพิกัดทาง
เทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

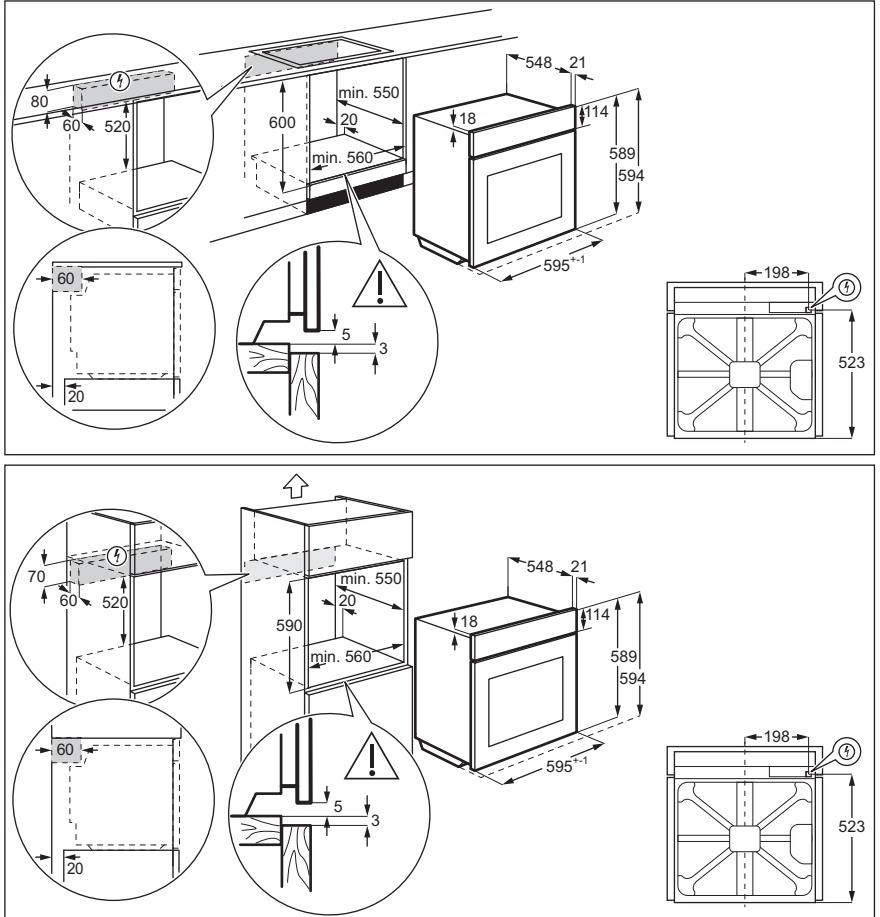
แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC)
ซีรียลนัมเบอร์ (S.N.)

13. การติดตั้ง

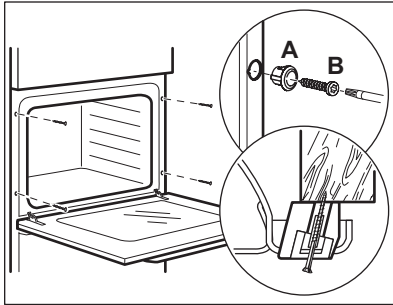


คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 การติดตั้งแบบบิลท์อิน



13.2 การยึดเครื่องเข้ากับตู้




13.3 การติดตั้งทางไฟฟ้า

- i** ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจ่ายไฟผ่านสายไฟหลักเท่านั้น

14. การประหยัดพลังงาน

14.1 ประหยัดพลังงาน

-  เต้าอบมีระบบการทำงานที่ช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

คำแนะนำทั่วไป

ประตูเต้าอบจะต้องปิดให้ถูกต้องขณะเต้าอบทำงาน อย่าเปิดประตูบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับตัวอย่างแน่นหนา

ใช้งานโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

หากทำได้ ให้อุ่นร้อนเต้าอบก่อนใส่อาหารไว้ด้านใน

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเต้าอบเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุงสุกโดยพิจารณาตามระยะเวลาใน

15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างที่อุปกรณ์ที่มี

13.4 สายต่อ

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่:

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

ดูรายละเอียดสายต่อได้จากพิกัดทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัด นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

กำลังไฟทั้งหมด (W)	หน้าตัดสาย (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (เขียว/เหลือง) จะต้องยาวกว่าสายเฟสและสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

การปรุงสุก ความร้อนหลงเหลือภายในเต้าจะทำหน้าที่ปรุงสุกต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

อบพัดลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

เครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867347984-A-352018

