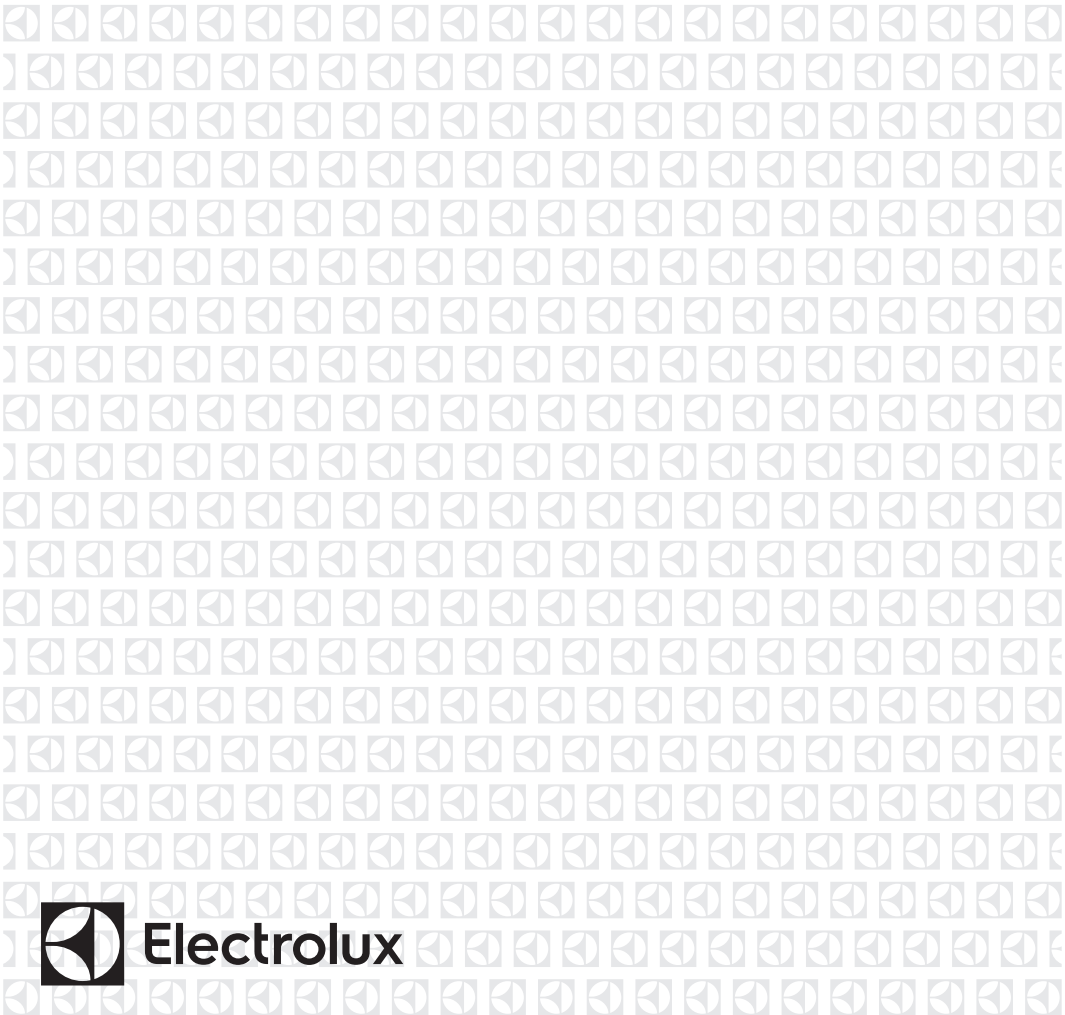




EN Oven
TH เตาอบ

User Manual
คู่มือการใช้งาน

2
30



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8
6. CLOCK FUNCTIONS.....	10
7. USING THE ACCESSORIES.....	11
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
9. HINTS AND TIPS.....	13
10. CARE AND CLEANING.....	22
11. TROUBLESHOOTING.....	25
12. INSTALLATION.....	27

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.
- 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, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

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. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 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.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- 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 instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- 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 electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.

- 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.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- 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 ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom 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.
- ## 2.3 Use
-  **WARNING!**
Risk of injury, burns and electrical 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.

- 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.
- any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.

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, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.5 Pyrolytic cleaning



Risk of Injury / Fires /
Chemical Emissions
(Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.

2.6 Internal light

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



WARNING!
Risk of electrical shock.

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

2.7 Disposal



WARNING!
Risk of injury or suffocation.

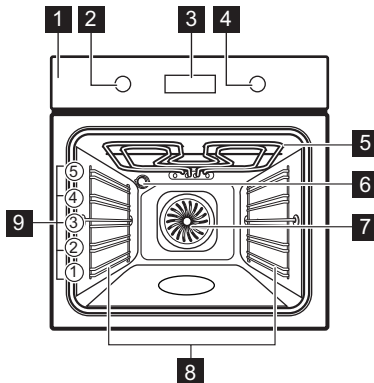
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

2.8 Service

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the oven functions
- 3 Electronic programmer
- 4 Knob for the temperature
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**

- For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE




WARNING!
Refer to Safety chapters.



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

4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



 Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

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

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.


1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

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

5. DAILY USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.




5.1 Activating and deactivating the appliance









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

- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

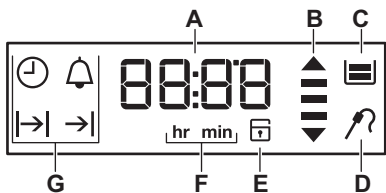
1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

5.2 Oven functions

Oven function	Application
 Off position	The appliance is off.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
 Top / Bottom Heat	To bake and roast food on one shelf position.


Oven function	Application	
	Moist Fan Baking	To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the cooking tables in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
	Meat	To prepare very tender and juicy roasts.
	Keep Warm	To keep food warm.
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Pyrolysis	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven.

5.3 Display




- A. Timer
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Water drawer (selected models only)
- D. Core temperature sensor (selected models only)
- E. Door lock (selected models only)
- F. Hours / minutes
- G. Clock functions

5.4 Buttons

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






5.5 Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display  come on one by

one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.


6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Clock functions table


Clock function	Application
 TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the appliance is off.
 DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
 END	To set when the appliance deactivates. Use only when an oven function is set.
 TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
 MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.
00:00 COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the appliance operates. It is on immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

6.2 Setting and changing the time



After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and "12:00". "12" flashes.

1. Press **+** or **—** to set the hours.
2. Press  to confirm and switch to set the minutes.





The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.



3. Press **+** or **—** to set the current minutes.
4. Press  to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press  again and again until the indicator for the time of day  flashes in the display.






6.3 Setting the DURATION


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

4. Press  to confirm.
When the time ends an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.



6.4 Setting the END





1. Set an oven function.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the hours and the minutes for END time.
4. Press  to confirm.



At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.5 Setting the TIME DELAY function

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

3. Press  or  to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press  to confirm. The display shows flashing .

5. Press  or  to set the hours and the minutes for END time.

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 for 2 minutes.



 and time setting flash in the display.

The appliance deactivates.

7. Press any button to stop the acoustic signal.
8. Turn the knob for the oven functions to the off position.


6.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  and "00" flash in the display.



2. Press  or  to set the MINUTE MINDER.

First you set the seconds, then the minutes.

When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.

3. Set the hours.
4. The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds. After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
5. When the set time ends, an acoustic signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

6.7 COUNT UP TIMER

To reset the Count Up Timer, press and hold  and . The timer starts to count up again.

7. USING THE ACCESSORIES

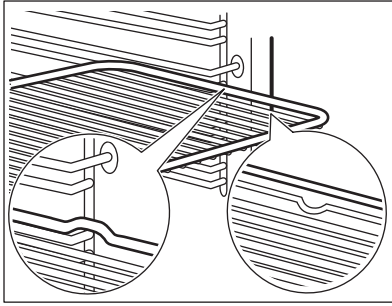


WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Inserting the accessories

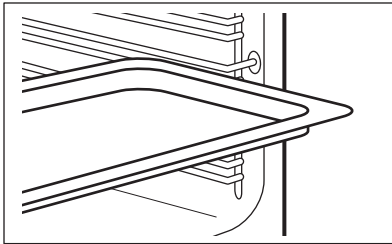
Wire shelf:

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



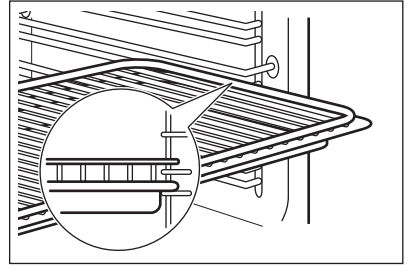
Deep pan:

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



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.






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


8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

i The door is locked, symbols **SAFE** and  come on the display also when Pyrolysis function operates. It can be checked on the knob.


1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold  and  at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. **SAFE** and  comes on in the display.

To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

8.2 Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator

 if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.


8.3 Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the appliance again.

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

8.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to

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

8.5 Safety thermostat

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

9. 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.

9.1 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.

- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 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.

9.3 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.

9.4 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.

9.5 Baking and roasting table

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	80 - 100	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	150	2	40 - 50	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 ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Small cakes - two levels ¹⁾	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	25 - 45	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

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Victoria sandwich ¹⁾	170	1	160	2 (left and right)	30 - 50	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

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
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
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

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
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

9.6 Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Turbo Grilling

Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare ¹⁾	per cm of thickness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium ¹⁾	per cm of thickness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done ¹⁾	per cm of thickness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

Veal

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

Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2

Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, pou- lard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

Fish (steamed)

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

9.8 Moist Fan Baking

During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta gratin	190 - 200	45 - 55	2
Potato gratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bread pudding	150 - 160	75 - 90	2
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	2
Apple cake	150 - 160	75 - 85	2
White bread	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

9.10 Drying - True Fan Cooking

the door 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

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

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. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning

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

10.2 Stainless steel or aluminium appliances

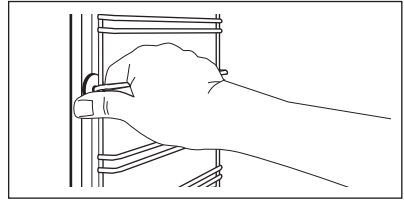


Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

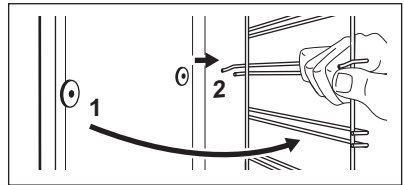
10.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, 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 shelf supports in the opposite sequence.

10.4 Pyrolysis



CAUTION!
Remove all accessories and removable shelf supports.



Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.



WARNING!
The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

**CAUTION!**

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them when the Pyrolysis function operates. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Oven functions".
4. When flashes, press or to set the necessary procedure:

Option	Description
P1	If the oven is not very dirty. Time of the procedure: 1 h.
P2	If you cannot easily remove the dirt. Time of the procedure: 1 h 30 min.

Press or turn the knob for the temperature to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure. During the Pyrolysis the oven lamp is off.

5. When the oven is at its set temperature, the door locks. The display shows the symbol and the bars of the heat indicator until the door unlocks.
To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.
6. When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked.
7. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

10.5 Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.



The cleaning reminder goes out:

- after the end of the Pyrolysis function.
- if you press and at the same time while PYR flashes in the display.

10.6 Cleaning the oven door

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

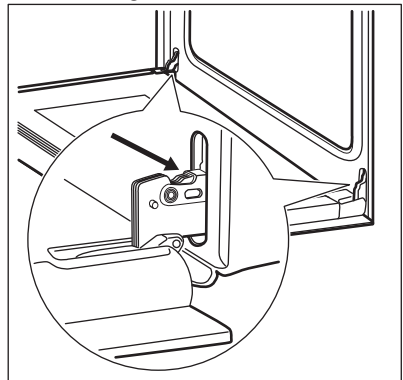


The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

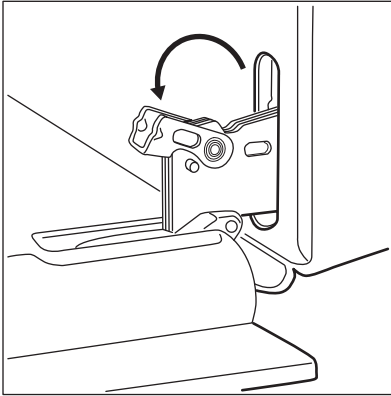
**CAUTION!**

Do not use the appliance without the glass panels.

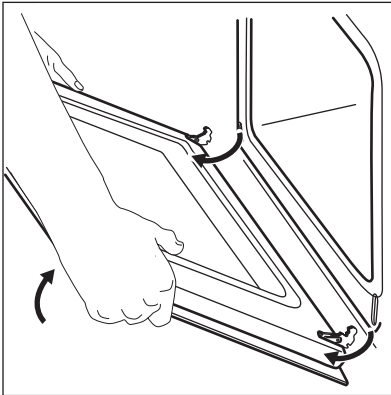
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



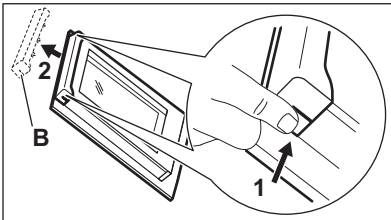
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



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

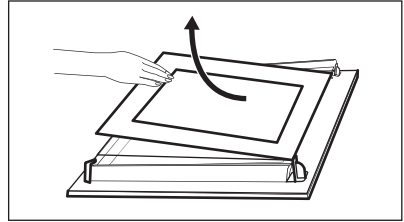


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel.

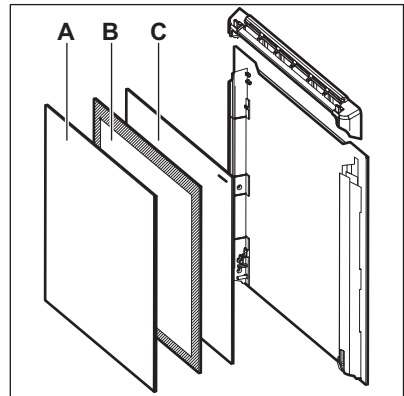
Make sure the glass slides out of the supports completely.



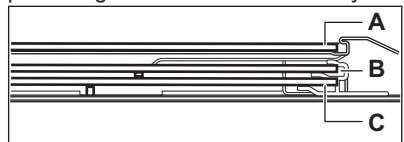
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

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

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. 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 (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



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



10.7 Replacing the lamp

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



WARNING!

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



CAUTION!

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

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

The back lamp

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

11. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
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.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
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.

Problem	Possible cause	Remedy
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • You did not fully close the door. • The door lock is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fully close the door. • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows " Demo ".	The demo mode is activated.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deactivate the oven. 2. Press and hold the button +. 3. The first digit on the display and Demo indicator start to blink. 4. Enter the code 2468 by pressing the buttons + or - to change the values and press OK to confirm. 5. The next digit starts to blink. 6. Demo mode deactivates when you confirm the last digit and the code is correct.

11.2 Service data

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

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

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

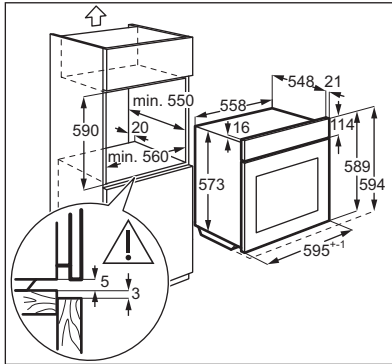
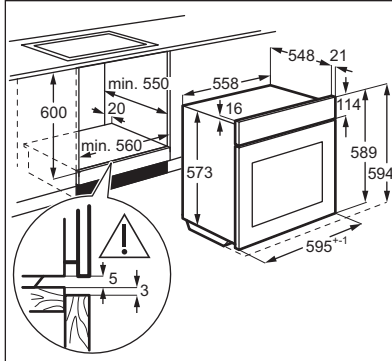
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

12. INSTALLATION

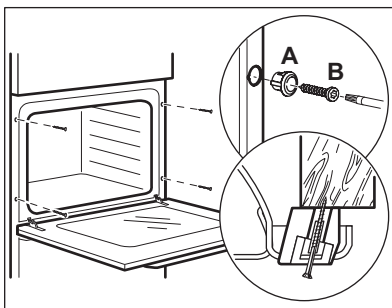


WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Building In



12.2 Securing the appliance to the cabinet



12.3 Electrical installation

i 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.

12.4 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).

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the

environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to

your local recycling facility or contact your municipal office.

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	31
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	32
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	35
4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	35
5. การใช้งานประจำวัน.....	35
6. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	37
7. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	39
8. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	40
9. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	40
10. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	49
11. การแก้ไขปัญหา.....	52
12. การติดตั้ง.....	54

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอบพระคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

แวะไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซึ่งเรียนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

🛒 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสบสั้มผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกัมมันต์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล
- เด็กอายุไม่เกิน 3 ปีจะต้องไม่เข้าใกล้เครื่องขณะทำงานตลอดเวลา

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคณคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนซ่อมบำรุง ให้ถอดสายจ่ายไฟ
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- ส่วนประกอบส่วนเกินที่ไหลล้นออกมาให้แยกออกด้วยระบบทำความสะอาด pyrolytic นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเตา
- นำฐานรองชั้นวางออกก่อนโดยดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวาง จากนั้นดึงปลายด้านหลังออกจากผนังด้านข้าง ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังระยะขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ชุดมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อระบบไฟ



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ข้อมูลทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัดจะต้องตรงกับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้ หากไม่เป็นตามนี้ กรุณาติดต่อช่างไฟ
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง

- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียุ้งสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์แยกส่วนที่เหมาะสมเท่านั้น เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทกเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา
- อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ E.E.C. Directives

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ซ่อมเป็ตรบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามเมล:
 - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ในเครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่नाโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
 - การเปลี่ยนสีของอินามเมลหรือสแตนเลสสติลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
 - ใช้กะทะกันลื่นเพื่อให้ความชื้นแก่เค้ก น้ำผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดฝั่ฉถวารได้
 - เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง
 - ปรุงสุกโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
 - หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นอาจสะสมด้านหลังเครื่องเรือนที่ปิดทึบทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่อง ตัวเรือนหรือพื้นได้
- อย่าปิดแผงเครื่องเรือนจนกว่าเครื่องจะเย็นลงหลังใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แฝงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอินามเมลแคทาลิติค (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

2.5 การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic



อาจเกิดการบาดเจ็บ/เพลิงไหม้/ไอเคมี (ควัน) ในโหมด Pyrolytic

- ก่อนทำความสะอาดระบบ Pyrolytic หรือเดินฟังก์ชันการทำงานครั้งแรก กรุณานำสิ่งต่อไปนี้ออกจากช่องที่เตา:
 - เศษอาหารตกค้างส่วนเกิน น้ำมันหรือคราบไขมัน/คราบสะสม
 - วัตถุที่สามารถแยกออกได้ (เช่น ชั้นวาง รางด้านข้าง ฯลฯ ที่จัดมาให้พร้อม กับผลิตภัณฑ์) โดยเฉพาะกะทะเคลือบกันติด หม้อ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ
- อ่านคำแนะนำในการทำสะอาดระบบ Pyrolytic อย่างละเอียด
- อย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่องขณะกำลังทำความสะอาดระบบ Pyrolytic เครื่องจะร้อนมากและมีลมร้อนออกจากช่องระบายอากาศด้านหลัง
- การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic เป็นการทํางานที่อุณหภูมิสูงซึ่งอาจทำให้เกิดควันเนื่องจากสิ่งตกค้างจากการปรุงสุกหรือจากโครงสร้างของตัวเครื่อง จึงแนะนำให้:

- ดูแลให้มีการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอระหว่างและหลังการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic
- จัดหาพื้นที่การระบายอากาศที่ดีระหว่างและหลังจากการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด
- นักและสัตว์เลี้ยงคลานอาจไวต่อไอที่ออกมาระหว่างการทำความสะอาดของเตา Pyrolytic ได้มากกว่ามนุษย์
 - นำสัตว์เลี้ยง (โดยเฉพาะนก) ออกจากพื้นที่ตั้งเครื่องระหว่างและหลังทำความสะอาดระบบ Pyrolytic และการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด โดยพื้นที่จะต้องมีการถ่ายเทอากาศดีพอ
- สัตว์เลี้ยงขนาดเล็กอาจไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิเฉพาะที่ในพื้นที่ที่ติดตั้งเตา Pyrolytic ขณะทำความสะอาดด้วยระบบ Pyrolytic
- พื้นผิวเคลือบกันติดของกระทะ หม้อ ถาดเครื่องใช้ ฯลฯ อาจได้รับความเสียหายเนื่องจากการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic ที่อุณหภูมิสูงของเตา Pyrolytic และยังสามารถทำให้เกิดไอหรือควันที่เป็นอันตรายในระดับต่ำ
- ไอหรือควันที่เกิดขึ้นจากเตา / สิ่งตกค้างจากการปรุงอาหารที่กล่าวถึงนี้ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมทั้งเด็กทารกและบุคคลที่มีปัญหาด้านสุขภาพ

2.6 ไฟดำนใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน



คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีพิกัดทางไฟฟ้าเหมือนกัน

2.7 การทิ้ง



คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

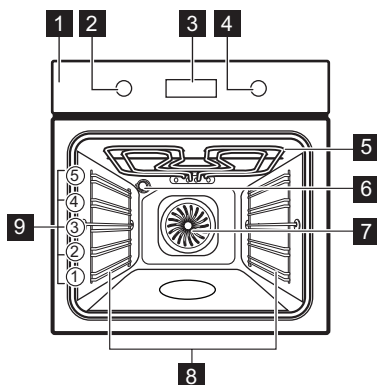
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล๊อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

2.8 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.1 ภาพรวมเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 เป็นฟังก์ชันของเตาอบ
- 3 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
- 4 เป็นปรับอุณหภูมิ
- 5 ส่วนทำความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ฐานรองชั้นวางถอดได้
- 9 ตำแหน่งชั้นวาง

3.2 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์นึ่งย่าง
- ถาดอม

- สำหรับเค้กและบิสกิต
- ถาดปิ้ง/ย่าง สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไขมัน

4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



ตั้งค่าเวลาตามคำแนะนำในหัวข้อ "ฟังก์ชันนาฬิกา"

4.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเครื่อง



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปที่ตำแหน่งเดิม

4.2 การอุ่นร้อน

อุ่นร้อนเครื่องเปล่าเพื่อไล่ไขมันที่ตกค้าง

1. ตั้งค่าฟังก์ชัน และอุณหภูมิสูงสุด
2. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน จากนั้นตั้งอุณหภูมิสูงสุด
4. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที

อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เครื่องอาจส่งกลิ่นและมีควัน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ อากาศในห้องจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

5. การใช้งานประจำวัน



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเปิดและปิดเครื่อง




เครื่องแต่ละรุ่นจะมีหลอดไฟ
สัญลักษณ์หัวเตาและไฟ
สถานะแตกต่างกันไป:

- ไฟจะติดสว่างเมื่อเครื่องทำงาน
- สัญลักษณ์ใช้ระบุว่าคุณบิดปรับควบคุมฟังก์ชันของเตาอบหรืออุณหภูมิ
- ไฟจะติดสว่างเมื่อเตาทำความร้อนได้แล้ว

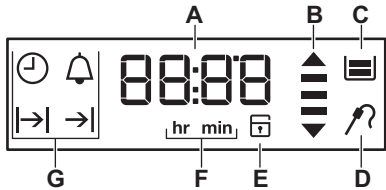
1. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ
2. หมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปิดเครื่องโดยหมุนลูกบิดปรับฟังก์ชันเตาอบและลูกบิดควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

5.2 ฟังก์ชันเตาอบ

ฟังก์ชันเตาอบ	การใช้
0	ปิดทำงาน
ใช้พัดลมปรุงสุก	อบสุกในตำแหน่งสามชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหาร กำหนดอุณหภูมิที่ 20 - 40 °C ต่ำกว่าความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่หนึ่ง
อบพัดลมแบบมี-ความชื้น	เพื่อเตรียมผลิตภัณฑ์อบแห้งในถาดบนชั้นที่หนึ่ง เพื่อประหยัดพลังงานระหว่างปรุงสุก จะต้องใช้ฟังก์ชันนี้ตามตารางการปรุงสุกเพื่อให้ได้ผลในการปรุงสุกตามที่คาดหวัง ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับค่าที่แนะนำได้จากตารางการปรุงสุก ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อกำหนดค่าประสิทธิภาพพลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1
ฝั่งย่างด้านบน	ใช้สำหรับย่างวัตถุดิบอาหารแบบเรียบเป็นจำนวนมากและสำหรับงานฝั่งขนมปัง
ฝั่งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อชิ้นใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นที่หนึ่ง และใช้เพื่อทำการแดงและเพื่อทำให้เกรียม
อบพิซซา	ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้เข้มและกรอบด้านล่าง กำหนดอุณหภูมิ 20 - 40 °C ต่ำกว่าความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
เนื้อ	สำหรับเตรียมเนื้อย่างเนื้อนุ่มมากที่ฉ่ำน้ำ
รักษาอุณหภูมิ	เพื่อให้อาหารร้อนอยู่เสมอ
ละลายน้ำแข็ง	ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง เช่น ผักและผลไม้ เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง

ฟังก์ชันเดาอบ	การใช้
 Pyrolysis	เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันทำความสะอาด Pyrolytic อัดโนมัติของเตา ฟังก์ชันนี้จะเผาคราบสกปรกที่เหลือในเตา

5.3 จอแสดงผล




- A. ระบบตั้งเวลา
- B. ระบบแจ้งการทำความร้อนและความร้อนหลงเหลือ
- C. ถาดน้ำ (เฉพาะบางรุ่น)
- D. เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง (เฉพาะบางรุ่น)
- E. ล็อคประตู (เฉพาะบางรุ่น)
- F. ชั่วโมง / นาที
- G. นาฬิกา

5.4 ปุ่มสั่งการ

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

5.5 ไฟสถานะการทำความร้อน


ขณะเปิดใช้งานฟังก์ชันเดาอบ แถบสถานะที่
จอแสดงผล  จะติดสว่างที่แถบ แถบ

สถานะแสดงอุณหภูมิของเตาอบที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง

6. ฟังก์ชันนาฬิกา


6.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

นาฬิกา	การใช้
⌚	นาฬิกา การแสดงผลหรือแก้ไขนาฬิกา คุณสามารถแก้ไขนาฬิกาได้ขณะเครื่องปิดทำงาน
>	ระยะเวลา กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน ใช้เฉพาะในกรณีที่ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบไว้
->	สิ้นสุดโปรแกรม ตั้งเวลาที่เครื่องปิดทำงาน ใช้เฉพาะในกรณีที่ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบไว้
> >	การหน่วงเวลา รวมฟังก์ชันระยะเวลาและสิ้นสุดโปรแกรมเข้าด้วยกัน


นาฬิกา	การใช้
 MINUTE MINDER	ใช้เพื่อตั้งค่าเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง คุณสามารถตั้งค่า MINUTE MINDER ได้ทุกเมื่อ และขณะที่เครื่องปิดทำงาน
00:00 ตัวนับเวลา	หากคุณไม่ได้ตั้งฟังก์ชันนาฬิกาอื่น ๆ ไว้ ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง จะตรวจสอบว่าเครื่องทำงานมานานเท่าใดแล้วอัตโนมัติ ระบบจะเปิดทำงานทันทีเมื่อเดาอบเริ่มทำความร้อน ตัวนับเวลาไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ระยะเวลาสั้นสุดโปรแกรม

6.2 การตั้งค่าและปรับเวลา

หลังจากการเชื่อมต่อกับระบบจ่ายไฟหลักเป็นครั้งแรก ให้รอจนกว่าจอแสดงผลจะแสดงข้อความ **hr** และ "12:00" "12" ติดกะพริบ

1. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งค่าชั่วโมง
2. กด  เพื่อยืนยัน จากนั้นปรับไปตั้งค่า นาที



จอแสดงผลจะแจ้งเป็น **min** และชั่วโมงที่ตั้งค่าไว้ "00" ติดกะพริบ

3. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งค่าวันที่ในปัจจุบัน
4. กด  เพื่อยืนยัน ไม่เช่นนั้นนาฬิกาที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที


จอแสดงผลจะแสดงเวลาใหม่


ปรับนาฬิกาโดยกด  ซ้ำ ๆ จนกว่าส่วนแสดงนาฬิกา  จะติดกะพริบที่จอแสดงผล

6.3 การตั้งค่า ระยะเวลา




1. ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ
2. กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า **|>|** จะเริ่มกะพริบ
3. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งนาทีและชั่วโมงสำหรับ ระยะเวลา
4. กด  เพื่อยืนยัน เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที **|>|** และค่าเวลาจะติดกะพริบที่จอแสดงผล เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
5. กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
6. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเราไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

6.4 การตั้งค่า สิ้นสุดโปรแกรม



1. ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ
2. กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า **>|** จะเริ่มกะพริบ

3. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งชั่วโมงและนาทีสำหรับเวลา สิ้นสุด
4. กด  เพื่อยืนยัน เสียงสัญญาณจะดังเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เป็นเวลา 2 นาที **>|** และค่าเวลาจะติดกะพริบที่จอแสดงผล เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
5. กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
6. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเราไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

6.5 การตั้งค่า หน่วงเวลา

1. ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ
2. กด  ซ้ำ ๆ จนกว่า **|>|** จะเริ่มกะพริบ
3. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งนาทีและชั่วโมงสำหรับ ระยะเวลา
4. กด  เพื่อยืนยัน จอแสดงผลจะแสดง **>|** ติดกะพริบอยู่
5. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งชั่วโมงและนาทีสำหรับเวลา สิ้นสุด
6. กด  เพื่อยืนยัน เครื่องจะเปิดทำงานอัตโนมัติในภายหลัง ใช้ได้เฉพาะสำหรับระยะเวลาที่กำหนด และจะหยุดลงเมื่อถึงเวลาสิ้นสุด โปรแกรมที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เป็นเวลา 2 นาที **>|** และค่าเวลาจะติดกะพริบที่จอแสดงผล เครื่องจะปิดทำงาน
7. กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
8. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเราไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

6.6 การตั้งค่า MINUTE MINDER

1. กด  ซ้ำ ๆ กันจนกว่า  และ "00" ติดกะพริบที่จอแสดงผล
2. กด **+** หรือ **-** เพื่อตั้งค่า MINUTE MINDER

เริ่มจากตั้งค่าวินาที จากนั้นเป็นนาที หากเวลาที่ตั้งไว้นานกว่า 60 นาที **hr** จะติดกะพริบที่จอแสดงผล

3. ตั้งค่าชั่วโมง
4. Minute Minder จะเริ่มทำงานอัตโนมัติ หลังผ่านไป 5 วินาที หลังผ่านเวลาที่ตั้งไว้ 90% สัญญาณเสียงจะดังขึ้น

5. เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที "00:00" และ 🔔 จะติดกะพริบที่จอแสดงผล กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน

6.7 ตัวนับเวลา

รีเซ็ตตัวนับเวลาโดยกดค้างที่ **+** และ **-** ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับเวลาอีกครั้ง

7. การใช้อุปกรณ์เสริม

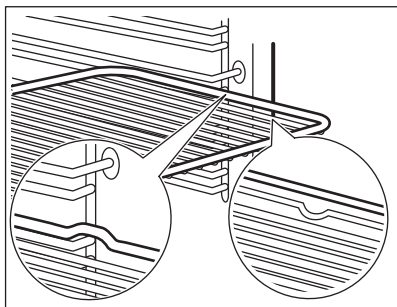


คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

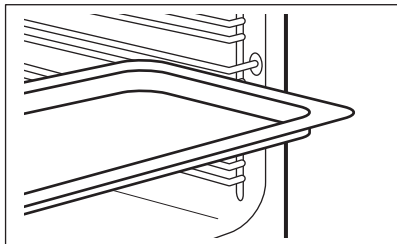
ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซีลลง



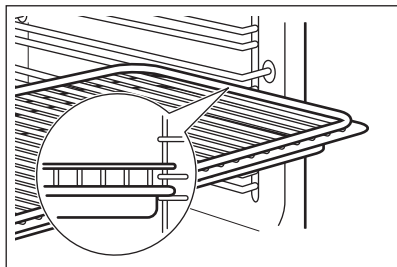
กระทะกันลื่น:

ดันกระทะกันลื่นไประหว่างแนวหน้าต่างฐานรองชั้นวาง



ชั้นวางตะแกรงและกระทะกันลื่นพร้อมกัน:

ดันกระทะกันลื่นระหว่างแนวหน้าต่างฐานรองชั้นวาง และชั้นวางตะแกรงที่แนวหน้าต่างด้านบน โดยฐานจะต้องซีลลง




แนวเว้าด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเยื้องนี้ยังใช้เพื่อป้องกันการพลิกด้วย ของด้านบนสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง




8. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

8.1 การใช้ล๊อคป้องกันเด็ก

ขณะเปิดใช้ล๊อคป้องกันเด็ก เครื่องจะไม่สามารถเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ




ประตูจะถูกล๊อคไว้ และสัญลักษณ์ SAFE และ  จะติดสว่างที่จอแสดงผล รวมทั้งขณะใช้ฟังก์ชัน Pyrolysis สามารถตรวจสอบได้จากลูกบิด

1. ลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังจะต้องอยู่ที่ตำแหน่งปิดทำงาน
2. กดค้างที่  และ  พร้อม ๆ กัน 2 วินาที สัญญาณเสียงจะดังขึ้น SAFE และ  จะติดสว่างที่จอแสดงผล

ปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กโดยทวนซ้ำขั้นตอนที่ 2

8.2 สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้าง

ขณะปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนหลงเหลือ  หากอุณหภูมิเตาอบสูงกว่า 40 °C บิดลูกบิดปรับอุณหภูมิ ไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อแสดงอุณหภูมิเตาอบ

8.3 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากเตาอบมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

9. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

9.1 ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องมีชั้นวางห้าชั้น นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเครื่อง
- เครื่องมีระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ในสภาพที่มี

อุณหภูมิ (°C)	เวลาปิดทำงาน (ชม.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	1.5

หลังจากการปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้กดปุ่มใด ๆ เพื่อเปิดเครื่องอีกครั้ง



ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ร่วมกับฟังก์ชันต่อไปนี้ ระยะเวลา สิ้นสุดโปรแกรม

8.4 พัฒลมระบายความร้อน

ขณะเครื่องทำงาน พัฒลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเครื่องเย็น หากปิดเครื่อง พัฒลมระบายความร้อนสามารถทำงานต่อเนื่องจนกว่าเครื่องจะเย็นลง

8.5 เทอร์โมสตัททริกซ์

การใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

ไอร้อน ทำให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด

- ความชื้นอาจควบแน่นในเครื่องหรือที่แผงประตูปิด ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ยืนห่างจากเครื่องขณะเปิดประตูหลังปรุงอาหาร เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร
- ทำความสะอาดคราบความชื้นหลังจากใช้งานเครื่อง
- อย่าใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปที่พื้นเครื่องโดยตรง และอย่าใส่พอยลอะลูมิเนียมบนส่วนประกอบดังกล่าวขณะปรุงอาหาร เนื่องจากจะทำให้ประสิทธิภาพในการอบเปลี่ยนไป และอาจทำให้ฮีตนามเคลือบผิวเสียหาย

9.2 การอบเค้ก

- อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้
- หากใช้เตาอบสองเตาพร้อมกัน ให้ใส่เตาอบปลาค้นกลางไว้

9.3 การปรุงสุกเนื้อและปลา

- ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา
- วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้ให้น้ำเนื้อเล็ดรอตออกมา
- เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุก

9.5 ตารางการอบและย่าง

เค้ก

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
สูตรอาหาร- ที่ต้องตี- ส่วนผสม	170	2	160	3 (2 และ 4)	45 - 60	ในแม่พิมพ์- เค้ก
โดขนมปัง- ลีน	170	2	160	3 (2 และ 4)	20 - 30	ในแม่พิมพ์- เค้ก
ชีสเค้ก- บัตเตอร์มิลค์	170	1	165	2	80 - 100	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
เค้กแอปเปิล (พายแอปเปิล) ¹⁾	170	2	160	2 (ซ้าย- และขวา)	80 - 100	ในแม่พิมพ์- เค้กสองอัน- ขนาด 20 ซม. บน- ตะแกรงวาง
สทรูเดิล	175	3	150	2	60 - 80	ในเตาอบ
ทาร์ตแยม	170	2	165	2 (ซ้าย- และขวา)	30 - 40	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
สปอนจ์เค้ก	170	2	150	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
คริสตมาส- เค้ก / ริช- ฟรุตเค้ก ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 20 ซม.

ครึ่งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำ เนื่องจากควัน

9.4 เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะสูตรอาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เค้กพลัม ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	ในภาต-ขนมปัง
เค้กขนาดเล็ก - ชั้นเดียว ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	ในภาตอบ
เค้กขนาดเล็ก - สองชั้น ¹⁾	-	-	140 - 150	2 และ 4	25 - 35	ในภาตอบ
เค้กขนาดเล็ก - สามชั้น ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	30 - 45	ในภาตอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - ชั้นเดียว	140	3	140 - 150	3	25 - 45	ในภาตอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สองชั้น	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ในภาตอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สามชั้น	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	35 - 45	ในภาตอบ
เมอแรง - ชั้นเดียว	120	3	120	3	80 - 100	ในภาตอบ
เมอแรง - สองชั้น ¹⁾	-	-	120	2 และ 4	80 - 100	ในภาตอบ
บัน ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	ในภาตอบ
เอแคลร์ - ชั้นเดียว	190	3	170	3	25 - 35	ในภาตอบ
เอแคลร์ - สองชั้น	-	-	170	2 และ 4	35 - 45	ในภาตอบ
เพลทาร์ท	180	2	170	2	45 - 70	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.
ฟรุตเค้ก-เนื้อเข้มข้น	160	1	150	2	110 - 120	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 24 ซม.

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
วิคตอเรีย-แซนด์วิช ¹⁾	170	1	160	2 (ซ้าย-และขวา)	30 - 50	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.

1) อุณหภูมิในเตา 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. ต่อ-ชั้น
ขนมปัง-ข้าวไรส	190	1	180	1	30 - 45	ในภาต-ขนมปัง
โรลล์-ขนมปัง ¹⁾	190	2	180	2 (2 และ 4)	25 - 40	6 - 8 โรลล์-ในภาตอบ
พิซซ่า ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ในภาตอบ-หรือภาต-กันล็ก
สโคน ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	ในภาตอบ

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

แพลน

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
พาสต้า-แพลน	200	2	180	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์
แพลนผัก	200	2	175	2	45 - 60	ในแม่พิมพ์
คัส ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	ในแม่พิมพ์
ลาซา-นญา ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
แคนเนล-โกลด์ ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์

1) อุณหภูมิในเตา 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-มีเตียม	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
เนื้อแข็งหมู	180	2	160	2	100 - 120	2 ชั้น
เนื้อแกะ	190	2	175	2	110 - 130	ขา
ไก่	220	2	200	2	70 - 85	ทั้งตัว
ไก่งวง	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

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

9.6 ปิ้งย่าง



อุ่นร้อนเตาเปล่าเป็นเวลา 3 นาที ก่อนการปรุงสุก

อาหาร	ปริมาณ		อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่ง-ชั้นวาง
	ชิ้น	(ก.)		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
สเต็กไม่ติด-กระดูก	4	800	สูงสุด	12 - 15	12 - 14	4
สเต็กเนื้อวัว	4	600	สูงสุด	10 - 12	6 - 8	4
ไส้กรอก	8	-	สูงสุด	12 - 15	10 - 12	4
พอร์คชอป	4	600	สูงสุด	12 - 16	12 - 14	4
ไก่ (ตัดเป็น 2 ชิ้น)	2	1000	สูงสุด	30 - 35	25 - 30	4
เคบับ	4	-	สูงสุด	10 - 15	10 - 12	4
อกไก่	4	400	สูงสุด	12 - 15	12 - 14	4
แฮมเบอร์-เกอร์	6	600	สูงสุด	20 - 30	-	4
เนื้อปลา-ไม่มีกระดูก	4	400	สูงสุด	12 - 14	10 - 12	4

อาหาร	ปริมาณ		อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่งชั้นวาง
	ชิ้น	(ก.)		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
แซนด์วิชปัง	4 - 6	-	สูงสุด	5 - 7	-	4
ขนมปังปัง	4 - 6	-	สูงสุด	2 - 4	2 - 3	4

9.7 ปิ้งย่างเทอร์โบ

เนื้อวัว

อาหาร	ปริมาณ	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก แรร์ ¹⁾	ต่อความหนาทุก ซม.	190 - 200	5 - 6	1 หรือ 2
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก มีเตียม ¹⁾	ต่อความหนาทุก ซม.	180 - 190	6 - 8	1 หรือ 2
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก เวลดัน ¹⁾	ต่อความหนาทุก ซม.	170 - 180	8 - 10	1 หรือ 2

1) อุณหภูมิเตาอบ

เนื้อหมู

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
โหลส คอ ข้อต่อแฮม	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 หรือ 2
ซอป สแปร์ริบ	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 หรือ 2
มีทโลฟ	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 หรือ 2
ขาหมู (ปรุงสุกมาก่อน)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 หรือ 2

เนื้อลูกวัว

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

เนื้อแกะ

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ขาแกะ แกะย่าง	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 หรือ 2
สันหลังแกะ	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 หรือ 2

สัตว์ปีก

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เนื้อสัตว์ปีก	0.2 - 0.25 ต่อชั้น	200 - 220	30 - 50	1 หรือ 2
ไก่ ครึ่งตัว	0.4 - 0.5 ต่อชั้น	190 - 210	35 - 50	1 หรือ 2
ไก่ ไก่ตัวเมีย	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 หรือ 2
เป็ด	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 หรือ 2
เนื้อห่าน	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 หรือ 2
ไก่งวง	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 หรือ 2
ไก่งวง	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 หรือ 2

ปลา (เนื้อ)

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ปลาทั้งตัว	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 หรือ 2

9.8 อบพัดลมแบบมีความชื้น

i ระหว่างปรุงสุก ให้เปิดประตูเครื่องเมื่อจำเป็นเท่านั้น

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พาสต้ากราแดง	190 - 200	45 - 55	2
กราแดงมันฝรั่ง	160 - 170	60 - 75	2
มุสซาคา	180 - 200	75 - 90	2
ลาซานญา	160 - 170	55 - 70	2
แคนเนลโลนี	170 - 190	65 - 75	2
พุดดิ้งขนมปัง	150 - 160	75 - 90	2
พุดดิ้งข้าว	170 - 190	45 - 60	2
เค้กแอปเปิล	150 - 160	75 - 85	2
ขนมปังขาว	180 - 190	50 - 60	2

9.9 ละลายน้ำแข็ง

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม (นาที)	ความเห็น
ไก่	1000	100 - 140	20 - 30	วางเนื้อไก่ไว้บนจานที่วางคว่ำบนจานขนาดใหญ่กว่า พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	1000	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	500	90 - 120	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เทราที้	150	25 - 35	10 - 15	-
สตอร์เบอร์รี่	300	30 - 40	10 - 20	-
เนย	250	30 - 40	10 - 15	-
ครีม	2 x 200	80 - 100	10 - 15	สามารถตีครีมขณะที่แข็งเล็กน้อย
ขนมอบ	1400	60	60	-

9.10 การอบแห้ง - ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท

- ปิดถาดด้วยกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ

- เพื่อให้ได้ผลดี ให้หยุดเตาเมื่อพ้นเวลาอบแห้งไปครึ่งหนึ่ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นหนึ่งคืนเพื่อให้แห้งจนสนิท

ผัก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
ถั่ว	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
ผักเป็ด	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
เห็ด	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
สมุนไพร	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

ผลไม้

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
พลัม	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
แอปเปิ้ล	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

10. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

10.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ
- ทำความสะอาดด้านในเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปัจจัยเสี่ยงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระทะย่าง
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ
- ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

10.2 เครื่องใช้สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

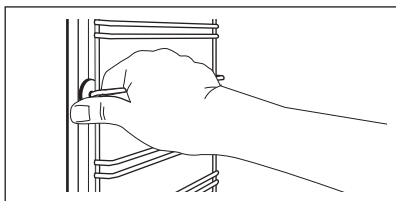


ทำความสะอาดประตูเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง
อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

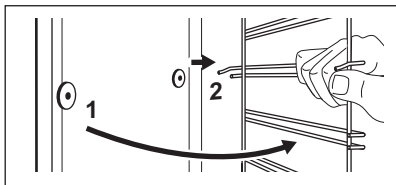
10.3 การถอดฐานรองชั้นวาง

ทำความสะอาดเตาอบโดยนำฐานรองชั้นวางออก

1. ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง



2. ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก



ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น

10.4 Pyrolysis



ข้อควรระวัง

นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออก



อย่าเริ่มกระบวนการ Pyrolysis หากไม่ได้ปิดประตูเตาอบสนิท ในบางรุ่น จะแสดงผลจะแจ้งข้อความ "C3" เมื่อเกิดข้อผิดพลาดนี้ขึ้น



คำเตือน

เครื่องจะร้อนมาก เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้



ข้อควรระวัง
หากมีเครื่องใช้อื่น ๆ ติดตั้งในตัวเดียวกัน อย่าใช้งานขณะที่ Pyrolysis กำลังทำงาน เนื่องจากเครื่องอาจเสียหายได้

1. นำคราบสกปรกติดแน่นออกด้วยตัวเอง
2. ทำความสะอาดด้านในของประตูโดยใช้น้ำร้อน เพื่อให้คราบตกค้างไม่ไหม้เนื่องจากลมร้อน
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน Pyrolysis ดูคำแนะนำจาก “ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ”
4. เมื่อ \rightarrow ติดกะพริบ กดที่ $+$ หรือ $-$ เพื่อดำเนินการตามที่จำเป็น:

ตัวเลือก	รายละเอียด
P1	หากเตาอบไม่สกปรกมาก เวลาในการดำเนินการ: 1 ชม.
P2	หากคุณไม่สามารถขจัดคราบได้โดยง่าย เวลาในการดำเนินการ: 1 ชม. 30 นาที

กด \odot หรือปรับแป้นปรับอุณหภูมิเพื่อเริ่มกระบวนการ คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน ลีนสุด เพื่อหน่วงการเริ่มการทำความสะอาดระหว่างกระบวนการ Pyrolysis เตาจะปิดทำงาน

5. ขณะเตาอบได้อุณหภูมิตามที่กำหนด ประตูจะลือคอยู่ จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ \square และแถบแสดงความร้อนจะปรากฏขึ้นจนกว่าประตูจะปลดล็อกหยุดกระบวนการ Pyrolysis ก่อนเสร็จสิ้นโดยหมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังตำแหน่งปิดทำงาน
6. หลังจาก Pyrolysis ทำงานเสร็จสิ้น จอแสดงผลจะแสดงเวลา ประตูเตาอบจะยังคงลือคอยู่
7. ขณะเครื่องเย็นลงอีกครั้ง สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และประตูจะปลดล็อก

10.5 การแจ้งเตือนการทำความสะอาด

เพื่อแจ้งเตือนว่าต้องเปิดการทำงานของ Pyrolysis PYR จะติดกะพริบเป็นเวลา 10 วินาทีหลังจากการเปิดและปิดใช้งานเครื่องทุกครั้ง



การแจ้งเตือนการทำความสะอาดจะหายไปเมื่อ:

- ลีนสุดการทำงานของระบบ Pyrolysis
- หากคุณกด $+$ และ $-$ พร้อม ๆ กันขณะ PYR ติดกะพริบที่หน้าจอ

10.6 ทำความสะอาดประตูปิดเตาอบ

ประตูเตาอบจะมีแผงกระจกสีซึ่งคุณสามารถนำประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาด

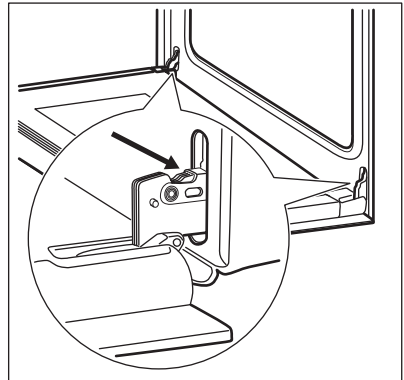


ประตูปิดเตาอบสามารถปิดได้ หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูปิดเตาอบ

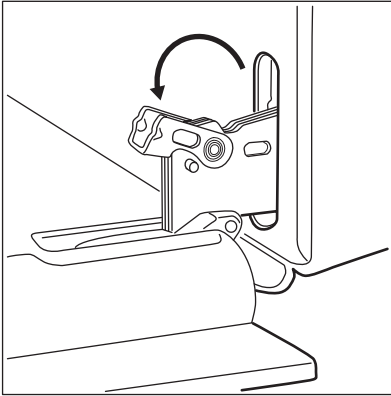


ข้อควรระวัง
อย่าใช้เครื่องมือโดยไม่มีแผงกระจก

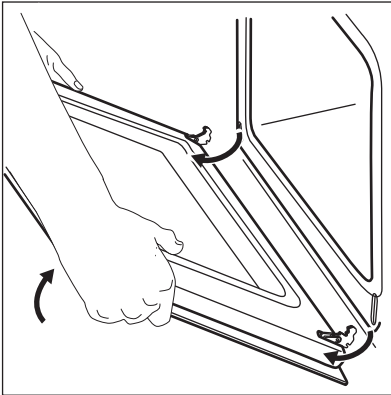
1. เปิดประตูปิดให้สุดและจับที่บานพับทั้งสองด้าน



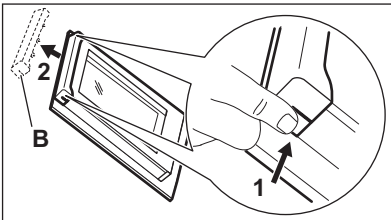
2. ยกและหมุนแป้นที่บานพับทั้งสอง



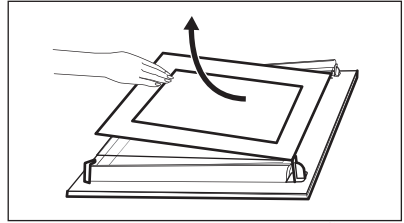
3. ปิดประตูปิดเตาอบครั้งหนึ่งของที่เปิดไว้ จากนั้นดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตูปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูปิดไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง
5. จับที่ขอบประตูปิด (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปซิลลอค



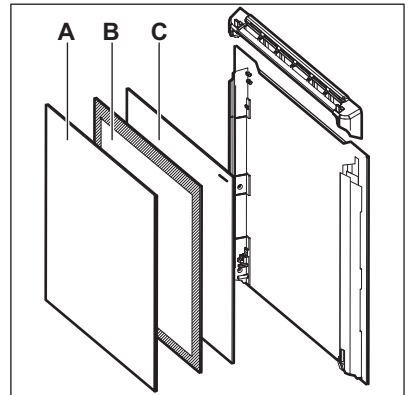
6. ดึงขอบประตูปิดไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
7. จับแผงกระจกประตูให้หนึ่งจากขอบด้านบนแล้วค่อย ๆ ดึงออกทีละชั้น เริ่มจากแผงด้านบน แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชั้น



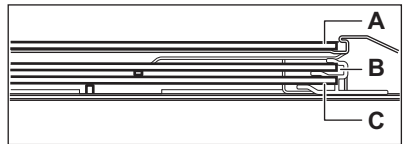
8. ทำความสะอาดแผงกระจกด้วยน้ำและสบู เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง

หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูปิดเตาอบ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ติดตั้งแผงกระจก (A, B และ C) กลับเข้าตามลำดับที่ถูกต้อง แผงกระจกตัวกลาง (B) จะมีลายขอบ ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องหันเข้าด้านในของประตูปิด หลังจากติดตั้งพื้นผิวรอบแผงกระจก (B) ที่ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัสสุด



ติดตั้งแผงกระจกตัวกลางเข้าที่ฐานรองให้ถูกต้อง



10.7 การเปลี่ยนหลอดไฟ

วางผ้าไว้ด้านล่างภายในเครื่อง ทั้งนี้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อฝากระจกครอบหลอดไฟและช่องเปิด

**คำเตือน**

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ถอดฟิวส์ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดไฟและฝาครอบกระจก หลอดไฟอาจร้อนจัด

**ข้อควรระวัง**

ใช้ผ้าจับหลอดไฟซาโลเจนเพื่อป้องกันคราบน้ำมันตกค้างใหม่บนหลอดไฟ

1. ปิดเครื่อง

11. การแก้ไขปัญหา

**คำเตือน**

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้	เตาอบไม่ได้ต่อกับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อที่มี)
เตาไม่ทำความร้อน	เตาปิดอยู่	เปิดเตา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น	ค่าจะต้องปรับตั้งให้ถูกต้อง
เตาไม่ทำความร้อน	ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ-ทำงาน	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ"
เตาไม่ทำความร้อน	ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็กทำงาน	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "การใช้ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็ก"
เตาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ
ใช้เวลานานเกินไปในการปรุงสุกหรือปรุงสุกเร็วเกินไป	อุณหภูมิต่ำหรือสูงเกินไป	ปรับอุณหภูมิตามความเหมาะสม ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณ์ที่อาหารและที่ช่องเปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบนานเกินกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากผ่านขั้นตอนการปรุงสุกแล้ว

2. ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัดวงจร

หลอดไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟโดยใช้หลอดไฟที่ทนความร้อน 300 °C
4. ใส่ฝากระจกครอบ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
จอแสดงผลระบุเป็น "C3"	ฟังก์ชันการทำความสะอาด- ไมยอมทำงาน คุณไม่ได้ปิด- ประตูให้สนิท หรือล๊อคประตูมี- ปัญหา	ปิดประตูให้สนิท
จอแสดงผลระบุเป็น "F102"	<ul style="list-style-type: none"> • คุณไม่ได้ปิดประตูให้สนิท • ล๊อคประตูมีปัญหา 	<ul style="list-style-type: none"> • ปิดประตูให้สนิท • ปิดใช้งานเดาโดยใช้ฟิวส์- ตัดในบ้านหรือสวิตซ์- นิรภัยในกล่องฟิวส์และ- เปิดใช้งานอีกครั้ง • หากจอแสดง "F102" อีก ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดซึ่งไม่มีอยู่ในตาราง	มีข้อผิดพลาดของระบบไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> • ปิดใช้งานเดาโดยใช้ฟิวส์- ตัดในบ้านหรือสวิตซ์- นิรภัยในกล่องฟิวส์และ- เปิดใช้งานอีกครั้ง • หากจอแสดงผลแสดงรหัส- ข้อผิดพลาดอีก ให้ติดต่อ- ฝ่ายบริการลูกค้า
เครื่องทำงานแต่ไม่เกิดความร้อน พัดลมไม่ทำงาน จอแสดงผลแสดงข้อความ "Demo".	โหมดสาธิตเปิดทำงาน	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดเดาอบ 2. กดค้างที่ปุ่ม + 3. ตัวเลขตัวแรกที่จอแสดงผลและไฟสถานะ Demo จะเริ่มติดกะพริบ 4. กรอกรหัส 2468 โดยกด- ปุ่ม + หรือ - เพื่อ- ปรับค่า จากนั้นกด ! เพื่อยืนยัน 5. ตัวเลขถัดไปจะเริ่มติด- กะพริบ 6. โหมด Demo จะปิด- ทำงานเมื่อคุณยืนยัน- ตัวเลขตัวสุดท้ายและรหัส- ถูกต้อง

11.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อ
ตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับ
อนุญาต

ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่
แผ่นพิกัด แผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของ
ช่องเปิดของเครื่อง อย่านำแผ่นพิกัดทาง
เทคนิคออกจากช่องว่างของเครื่อง

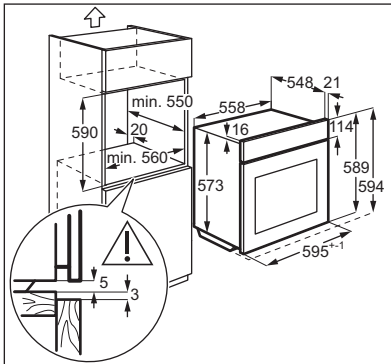
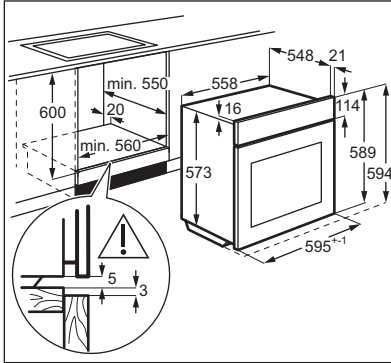
แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC)
ซีเรียลนัมเบอร์ (S.N.)

12. การติดตั้ง

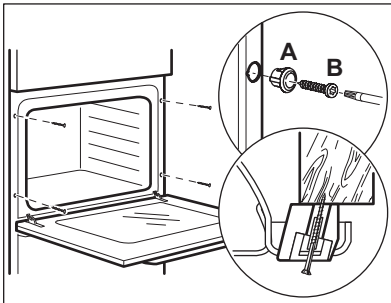


คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 การติดตั้งแบบบิลท์อิน



12.2 การยึดเครื่องเข้ากับตู้



12.3 การติดตั้งทางไฟฟ้า



ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจ่ายไฟผ่านสายไฟหลักเท่านั้น

12.4 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) จะต้องยาวกว่าสายเฟส และสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

13. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์
ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไป
รีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
ของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้า
และอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัว
เรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลใน
ท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867340092-A-462016

