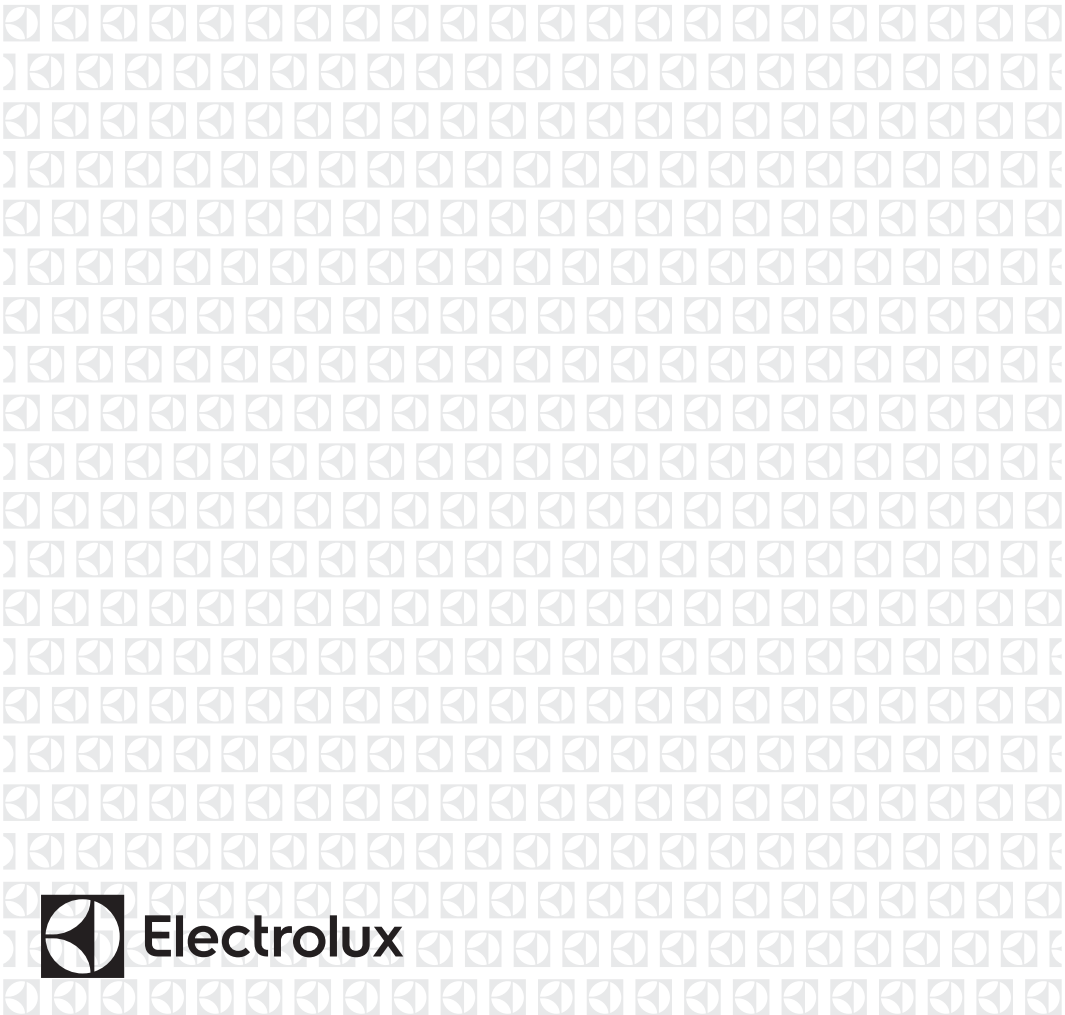




EN Oven
TH เตาอบ

User Manual 2
คู่มือการใช้งาน 25



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	9
7. CLOCK FUNCTIONS.....	11
8. USING THE ACCESSORIES.....	11
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	11
10. HINTS AND TIPS.....	12
11. CARE AND CLEANING.....	20
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23

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 damage 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 from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance 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 may become hot during use.
- 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.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- 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.

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.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm

Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

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 or the niche below the appliance, especially when it operates or 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 is supplied only with a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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).

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 ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - 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 the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

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

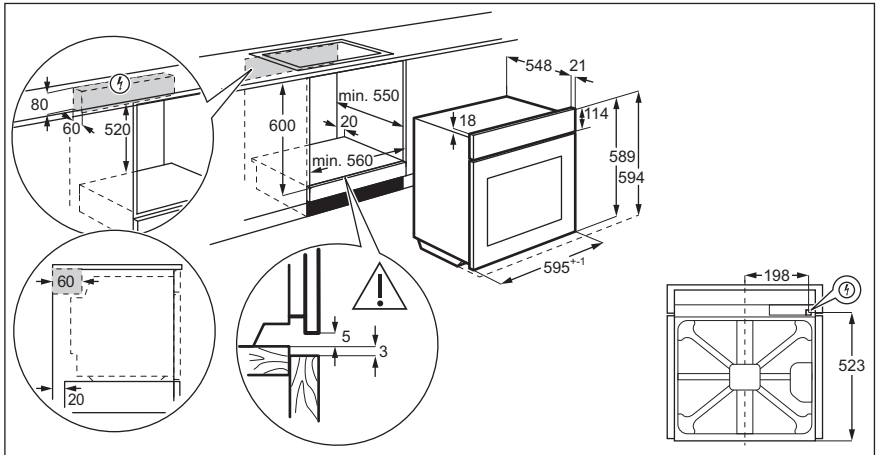
2.7 Disposal

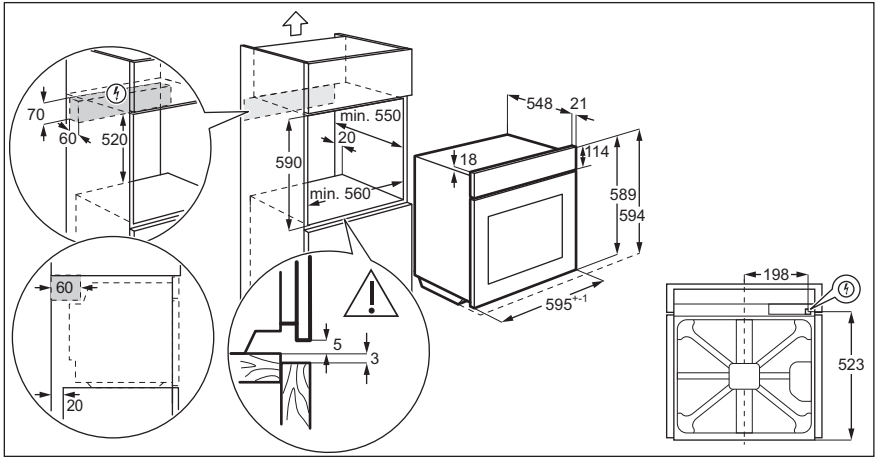
 **WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

3. INSTALLATION

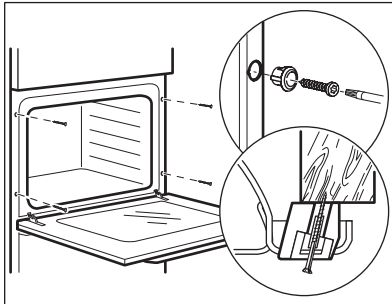
 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

3.1 Building In



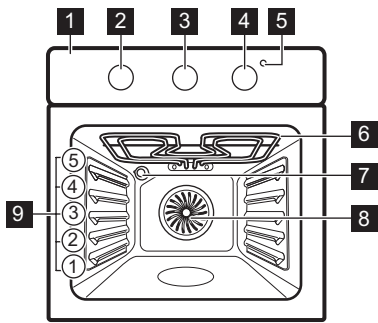


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Knob for the timer
- 4 Control knob (for the temperature)
- 5 Temperature indicator / symbol
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf positions

4.2 Accessories

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

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

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories from the oven.

i Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.
Put the accessories back to their initial position.

5.2 Preheating

Preheat the empty oven before first use.

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. 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 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.

6.2 Oven Functions

Oven function	Application
 Off position	The oven is off.
 Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.
 Moist Fan Baking	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.


Oven function	Application
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Grilling	To grill flat food and to toast bread.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
 Pizza Setting	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 230°C.
 Conventional Cooking (Top / Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Minute Minder + End of Cooking

Use it to set an automatic switch-off time for an oven function.



To operate the appliance manually without a set time period, turn the knob for the timer to . The Minute Minder + End of Cooking is off.

1. Set an oven function and the temperature.
2. Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period.

After the time period is completed, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates.

Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

8. USING THE ACCESSORIES

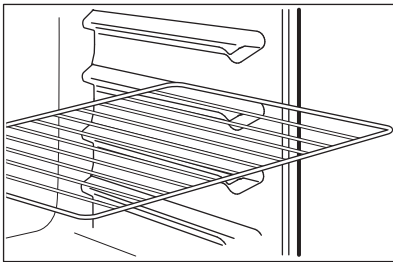


WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting the accessories

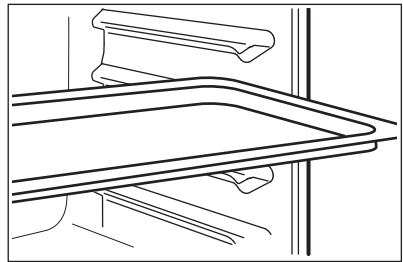
Wire shelf:

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.



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 Baking and roasting table

Cakes

Food	Top / Bottom Heat		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	3	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	160	1	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf

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	Top / Bottom Heat		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
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
Biscuits / pastry strips - one level	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry strips - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Meringues	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	In a baking tray
Eclairs	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray

Food	Top / Bottom Heat		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
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 ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		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
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		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

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

Food	Top / Bottom Heat		Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		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

10.3 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

10.4 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
Soufflé, 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

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
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

10.5 Drying - Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

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

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

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
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.6 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.
Fatless-ponge cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm diameter). Diagonally shifted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Short bread	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 pieces	Grilling	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger 6 pieces, 0.6 kg	Grilling	Wire shelf and dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping 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 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.

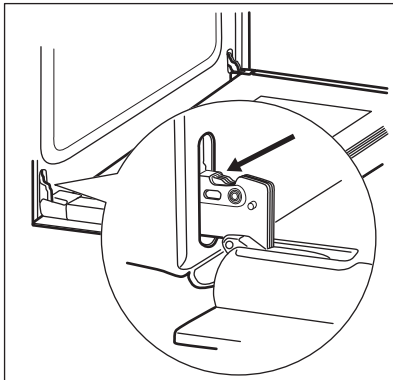
11.4 Removing and installing door

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.

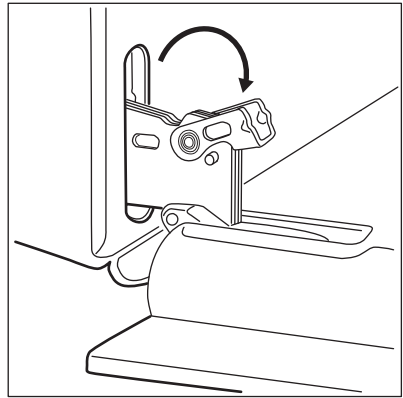
i The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

! **CAUTION!**
Do not use the oven without the internal glass panel.

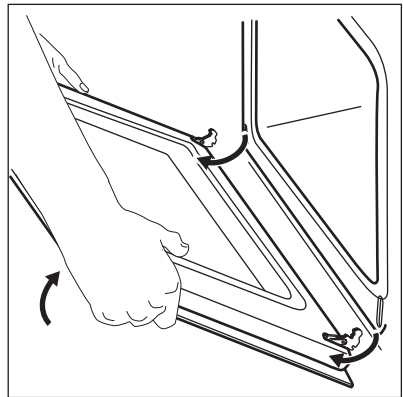
1. Open the door fully and hold both hinges.



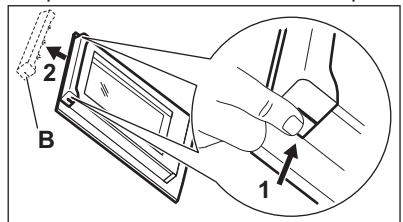
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



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

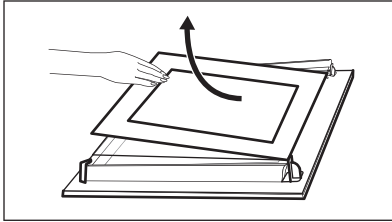


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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

sure the glass slides out of the supports completely.



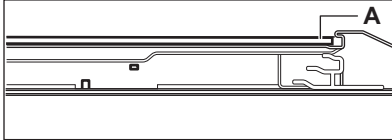
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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 Minute Minder + End of Cooking programmer is not set.	Set the Minute Minder + End of Cooking programmer. Refer to the chapter "Clock functions".

11.5 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.

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. ENERGY EFFICIENCY

13.1 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 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.

14. 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.....	26
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	27
3. การติดตั้ง.....	29
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	30
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	31
6. การใช้งานประจำวัน.....	31
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	32
8. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	32
9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	33
10. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	33
11. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	41
12. การแก้ไขปัญหา.....	43
13. การประหยัดพลังงาน.....	44

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอบพระคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานานับหลายทศวรรษ 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 ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📄 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กอายุ 3 - 8 หรือผู้ที่ทุพพลภาพสูงเข้าไปใกล้เครื่อง ยกเว้นมีคนดูแลอย่างใกล้ชิด
- อย่าให้เด็กอายุต่ำกว่า 3 ปีเข้าไปใกล้เครื่อง ยกเว้นมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- อย่าให้เด็กเล่นกับเครื่อง
- แยกบรรจุกัมมันตภาพรังสีทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมืออุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าไปในเครื่อง
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- คำเตือน: ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัย ตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูงขั้นต่ำของตู้-ด้านล่างสำหรับแนวระนาบที่จะใช้งาน)	590 (600) มม.
ความกว้างสาย	560 มม.
ความหนาของสาย	550 (550) มม.
ความสูงด้านหน้าของ-เครื่อง	594 มม.
ความสูงด้านหลังของ-เครื่อง	576 มม.
ความกว้างด้านหน้า-ของเครื่อง	595 มม.
ความกว้างด้านหลัง-ของเครื่อง	559 มม.
ความหนาของเครื่อง	569 มม.

ความลึกของช่องบิลท์-อินสำหรับเครื่อง	548 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	1022 มม.
ขนาดช่องระบาย-ขั้นต่ำ ช่องเปิดด้าน-ล่างด้านหลัง	560x20 มม.
ความยาวสายไฟหลัก สายอยู่ที่มุมด้านขวา-หลัง	1500 มม.
สกปรูยึด	4x25 มม.

2.2 การต่อระบบไฟ



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อกับปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิช้องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อเปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดต่อทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องจ่ายไฟผ่านสายไฟหลักเท่านั้น

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่ในภูมิภาคยุโรป:

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)

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีนี้ที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา

- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีนี้ที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามอล:
 - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ในเครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล่ออะลูมิเนียมที่ด้านล่างของช่องเปิดของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่नाโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอินามอลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้กะทะกันลื่นเพื่อให้ความชื้นแก่เค้ก น้ำผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดฝังถาวรได้
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง
- ปรุงสุกโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นอาจสะสมด้านหลังเครื่องเรือนที่ปิดทึบทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่อง ตัวเรือนหรือพื้นได้ อย่ายึดแผงเครื่องเรือนจนกว่าเครื่องจะเย็นลงหลังใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสียหายต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้

- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตุน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอินามเมลแคทาลิติค (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีพิกัดทางไฟฟ้าเหมือนกัน

2.5 ไฟดำนิน

! คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มิได้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน

2.6 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนเท่านั้น

2.7 การทิ้ง

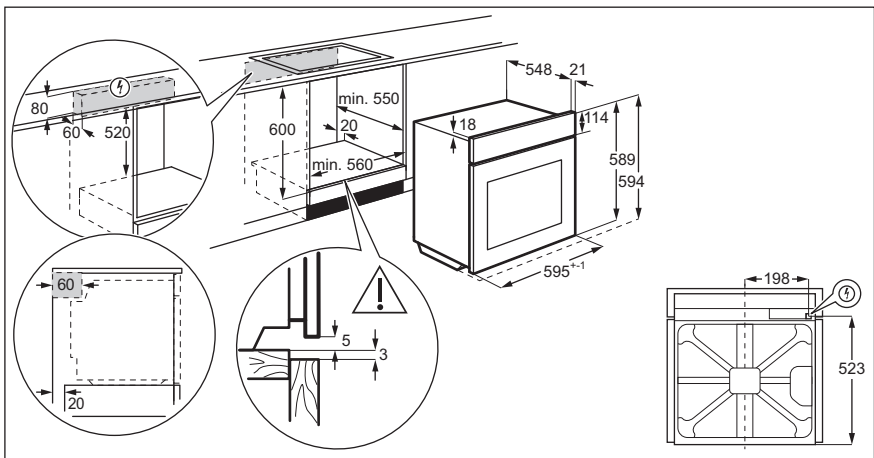
! คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

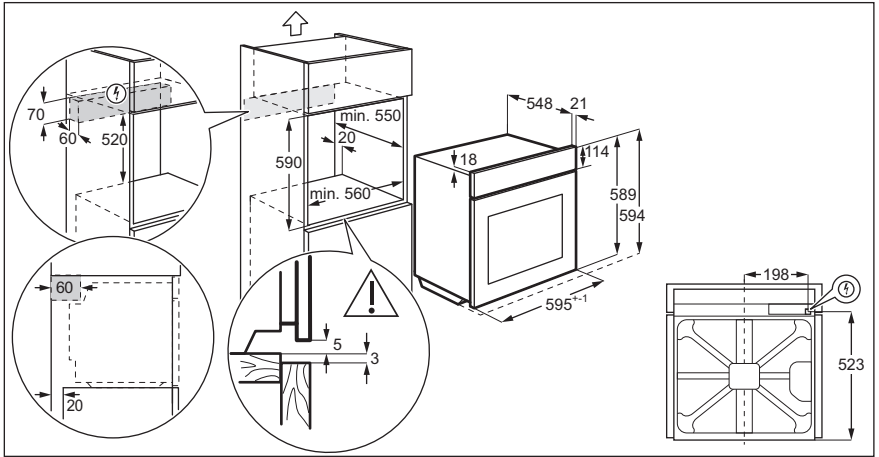
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล็อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

3. การติดตั้ง

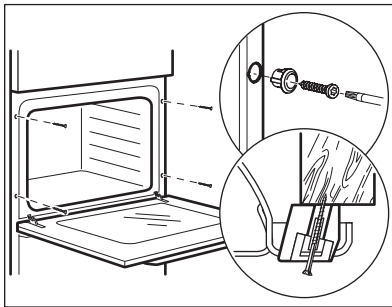
! คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 การติดตั้งแบบบิลท์อิน



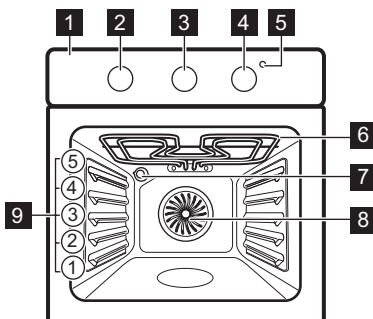


3.2 การยึดเตาอบเข้ากับตู้



4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 ภาพรวมเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 เป็นฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 เป็นตั้งเวลา
- 4 เป็นควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 5 ไฟ/สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 6 ส่วนทำความร้อน
- 7 หลอดไฟ
- 8 พัดลม
- 9 ตำแหน่งชั้นวาง

4.2 อุปกรณ์เสริม

- **ตะแกรงชั้นวาง**
สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์เบี้ง่าง

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำส่วนประกอบเสริมทั้งหมดออกจากเตา



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก
ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

6. การใช้งานประจำวัน




คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 การตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน

1. ปรับลูกบิดฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน
2. ปรับลูกบิดเพื่อเลือกอุณหภูมิไฟจะติดสว่างเมื่อเตาอบทำงาน
3. ปิดเตาอบโดยหมุนลูกบิดฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน



6.2 ฟังก์ชันของเตาอบ


ฟังก์ชัน-เตาอบ	การใช้
0 ปิดทำงาน	เตาปิดอยู่
	ย่างหรือย่างและอบอาหาร-โดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียวรส




- **ถาดปิ้ง/ย่าง**
สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไขมัน



5.2 การอุ่นร้อน

ทำความสะอาดเตาอบก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

1. ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน  ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุด
2. ปลดปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุด
4. ปลดปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ปิดเตาอบและปล่อยให้เย็น
อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เตาอบอาจส่งกลิ่นและมีควัน อากาศในห้องจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

ฟังก์ชัน-เตาอบ	การใช้
 อบพัลลม-แบบมี-ความชื้น	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก ดูคำแนะนำในการปรุงได้จากหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำ" อบพัลลมแบบมีความชื้น ปิดประตูเตาอบระหว่างการปรุงสุกเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างต่อเนื่องประสิทธิภาพ ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ของเตาอบอาจแตกต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ กำลังการทำความร้อนจะปรับลดลง ดูคำแนะนำทั่วไปในการประหยัดพลังงานได้จากหัวข้อ "การประหยัดพลังงาน" ประหยัดพลังงานฟังก์ชันนี้ใช้ภายใต้มาตรฐาน EN 60350-1 เพื่อประหยัดพลังงาน

ฟังก์ชัน-เดาอบ	การใช้
 เปิดรอน-ด้านล่าง	ใช้ขมูเค้กให้ได้พื้นล่างที่กรอปรวมทั้งเพือถนอมอาหาร
 บั้งย่าง	สำหรับย่างอาหารและบั้ง-ขนมปัง
 บั้งย่างด่วน	ใช้สำหรับย่างวัตถุดิบอาหาร-แบบเรียบเป็นจำนวนมากและ-สำหรับงานบั้งขนมปัง


ฟังก์ชัน-เดาอบ	การใช้
 อบพิชชา	อบพิชชา อบเกรียมให้เหลือ-กรอบด้านล่าง ปรับอุณหภูมิ-ไปที่ 230°C
 อบปกติ (ความร้อน-ด้านบน/ด้านล่าง)	สำหรับอบและย่างอาหารบน-ชั้นที่หนึ่ง

7. ฟังก์ชันนาฬิกา

7.1 Minute Minder + ลินสุดการปรุงสุก

ใช้เพือตั้งเวลาปิดเตาอบอัตโนมัติ



เปิดใช้งานเครื่องเองโดยไมต้องตั้งเวลาโดยหมุนลูกบิดตัวตั้งเวลาไปที่  ปิดฟังก์ชัน Minute Minder + ลินสุดการปรุงสุก

- กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ
- หมุนลูกบิดตั้งเวลาให้สุด จากนั้นปรับเป็นเวลาที่ต้องการ

หลังจากพ้นระยะเวลาดังกล่าวแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น เครื่องจะปิดทำงาน หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาอบและลูกบิดอุณหภูมิ ไปที่ตำแหน่งปิด

8. การใช้อุปกรณ์เสริม

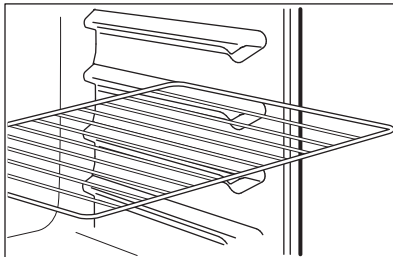


คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

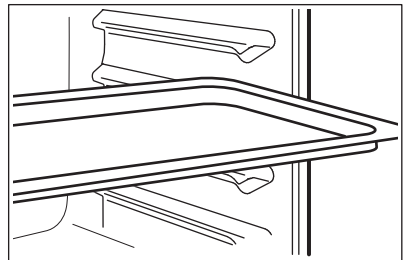
ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซีลลง



กระทะก้นลึก:

ดันกระทะก้นลึกไประหว่างแนวนาฐานรองชั้นวาง



9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

9.1 พัฒลระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัฒลระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตาอบเย็น หากปิดเตาอบ พัฒลระบายความร้อนสามารถทำงานต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

9.2 เทอร์โมสตัทนिरภัย

การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

10. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

เตาอบมีชั้นวางห้าชั้น

นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางต่อไปนี้จะบอกอุณหภูมิมาตรฐาน เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางไว้

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

เตาอบมีระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอากาศในสภาพที่มีไอร้อนทำให้ให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอก

กรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการใช้พลังงาน

การอบเค้ก

อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้

หากใช้ถาดอบสองถาดพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

การปรุงสุกเนื้อและปลา

ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมากเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา

วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้หน้าเนื้อเสีรถดออกมา

เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุกครั้งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำเนื่องจากควัน

เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะสูตรอาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

10.2 ตารางการอบและย่าง

เค้ก

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัฒนาปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
สูตรอาหาร-ที่ต้องตี-ส่วนผสม	170	2	160	3	45 - 60	ในแม่พิมพ์-เค้ก
โตขนมปัง-สั้น	170	2	160	3	20 - 30	ในแม่พิมพ์-เค้ก

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
ชีสเค้กตัด-เตอริมิลค์	170	1	160	1	70 - 80	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 26 ซม. บน-ตะแกรงวาง
เค้กแอปเปิ้ล (พายแอปเปิ้ล) ¹⁾	170	2	160	2 (ซ้าย-และขวา)	80 - 100	ในแม่พิมพ์-เค้กสองอัน-ขนาด 20 ซม. บน-ตะแกรงวาง
สทวร์เติล	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
บิสกิต / แผ่นแป้ง - ชั้นเดียว	140	3	140 - 150	3	30 - 35	ในถาดอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สองชั้น	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ในถาดอบ
เมอแรง	120	3	120	3	80 - 100	ในถาดอบ
บัน ¹⁾	190	3	180	3	15 - 20	ในถาดอบ
เอแคลร์	190	3	170	3	25 - 35	ในถาดอบ

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เพลททาร์ต	180	2	170	2	45 - 70	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.
ฟรุตเค้ก-เนื้อเข้มข้น	160	1	150	2	110 - 120	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 24 ซม.
วิคตอเรีย-แซนด์วิช ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	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-ข้าวไรล์	190	1	180	1	30 - 45	ในถาด-ขนมปัง
พิซซ่า ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ในถาดอบ-หรือถาด-กันลื่น
สโคน ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	ในถาดอบ

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

แพลน

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
พาสต้าแพลน	200	2	180	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์
แพลนผัก	200	2	175	2	45 - 60	ในแม่พิมพ์
คัสซู ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	ในแม่พิมพ์

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

1)อุ่นล่วงหน้าในเตา 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-บริเวินไชลส์	180	2	170	2	120 - 150	พร้อม-เปลือก
เนื้อแข็งหมู	180	2	160	2	100 - 120	สองชั้น
เนื้อแกะ	190	2	175	2	110 - 130	ขา
ไก้	220	2	200	2	70 - 85	ทั้งตัว
ไก้วง	180	2	160	2	210 - 240	ทั้งตัว
เป็ด	175	2	220	2	120 - 150	ทั้งตัว
เนื้อห่าน	175	2	160	1	150 - 200	ทั้งตัว

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

10.3 บึงย่าง

ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด

อุ่นเตาไว้ 3 นาที

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สี่

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

10.4 อบพัสดลมแบบมีความชื้น



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
สปอนจ์เฟลนเบส	ถาดเฟลนเบสบนชั้น- ตะแกรง	180	2	35 - 45
วิคตอเรีย- แซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	35 - 50
ปลาเคียว, 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
เนื้อเคียว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
แซซลิก, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	40 - 50
คูกี้, 16 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	30 - 45
มูการอง, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	45 - 55
มาการูน, 12 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
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
ผักเคียว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง	เวลา (นาที)
ออมเล็ตสูตรมังส- วีริต	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง	180	3	35 - 45
ผัก, เมดิเตอร์เร- เนียน 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	35 - 45

10.5 อบแห้ง - ใช้พัดลมปรุสูก

ปิดถาดด้วยกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ

เพื่อให้ได้ผลดี ให้หยุดเตาเมื่อพ้นเวลาอบแห้ง
ไปครึ่งหนึ่ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นหนึ่งคืน
เพื่อให้แห้งจนสนิท

ผัก

กรณีที่ใช้ถาดเดียว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม

กรณีที่ใช้ 2 ถาด ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

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

ผลไม้

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

10.6 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุปกรณ์- เสริม	ตำแหน่ง- ชั้น- วาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ความเห็น
เค้ก- ขนาดเล็ก	อบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 30	จัดวางเค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาดอบ- หนึ่งถาด

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุปกรณ์-เสริม	ตำแหน่ง-ชั้น-วาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ความเห็น
เค้ก-ขนาดเล็ก	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35	จัดวางเค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาดอบ-หนึ่งถาด
เค้ก-ขนาดเล็ก	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35	จัดวางเค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาดอบ-หนึ่งถาด
แอปเปิล-พาย	อบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	180	70 - 90	ใช้ 2 ถาด (เส้น-ผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.), วางทแยง
แอปเปิล-พาย	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	70 - 90	ใช้ 2 ถาด (เส้น-ผ่านศูนย์กลาง 20 ซม.), วางทแยง
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.) วางแนว-ทแยง อุ่นเตาไว้ 10 นาที
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	ใช้พัดลม-ปรุงสุก / ใช้พัดลม-ปรุงสุก	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	อบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45	-

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ความเห็น
ขนมปังปัง 4 - 6 ชั้น	ปังย่าง	ตะแกรง-ชั้นวาง	4	สูงสุด	2 - 3 นาทีสำหรับด้านแรก 2 - 3 นาทีสำหรับด้านที่สอง	อุ่นเตาไว้ 3 นาที
เบอร์เกอร์เนื้อ 6 ชิ้น, 0.6 กก.	ปังย่าง	ชั้นวาง-ตะแกรงและถาดรองหยด	4	สูงสุด	20 - 30	วางชั้นตะแกรงไว้ที่ชั้นสี่ และถาดรองหยดที่ชั้นที่สามของเตาอบ กลับอาหารเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง อุ่นเตาไว้ 3 นาที

11. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด

ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ

ทำความสะอาดด้านในเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ โปรดระวังเสียงสูงมากขึ้นสำหรับกระทะย่าง

ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ

หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

ความชื้นอาจควบแน่นในเตาอบหรือที่แผงประตูปิด ลดการเกิดไอน้ำโดยเปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนปรุงอาหารทำความสะอาดคราบชื้นออกจากช่องเปิดหลังการใช้งานทุกครั้ง

11.2 เตาอบสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

ทำความสะอาดประตูเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง

อย่าใช้ใยเหล็ก กรวดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

11.3 การทำความสะอาดซิลิโคนประตูปิด

ตรวจสอบซิลิโคนที่ประตูปิดเป็นประจำ ซิลิโคนประตูอยู่บริเวณรอบช่องเปิดของเตาอบ อย่าใช้เตาอบหากซิลิโคนประตูปิดเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ทำความสะอาดซิลิโคนประตูปิดตามข้อมูลทั่วไปในการทำทำความสะอาด

11.4 การถอดและติดตั้งประตูปิด

ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสองชั้น สามารถนำฝาปิดและแผงกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผงกระจก

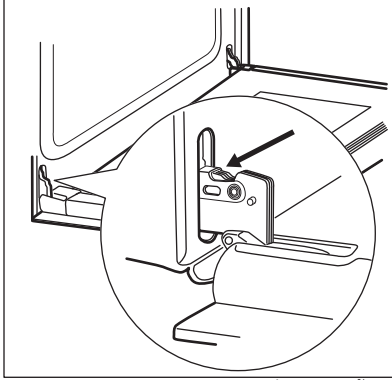


ประตูปิดเตาอบสามารถปิดได้ หากคุณนำแผงกระจกด้านใน ออกก่อนถอดประตูปิดเตาอบ

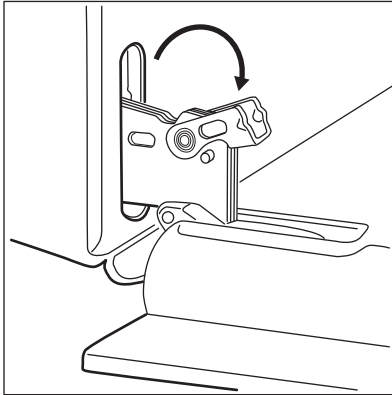


ข้อควรระวัง
อย่าใช้เตาอบโดยไม่มีแผง กระจกด้านใน

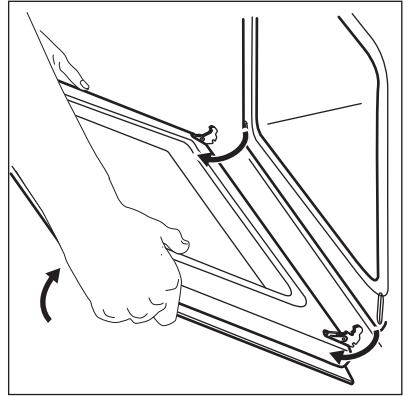
1. เปิดประตูให้สุดและค้างตำแหน่งบ้านพับ ทั้งสองไว้



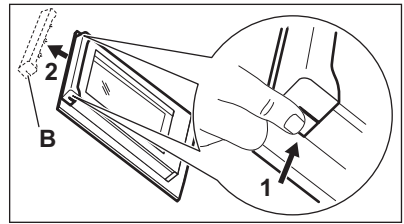
2. ยกและบิดคันบังคับให้สุดที่บ้านพับทั้งสอง ตัว



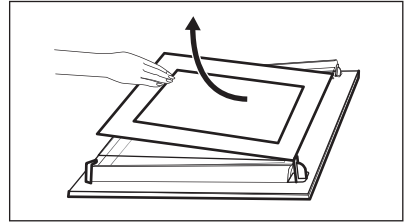
3. ปิดประตูปิดเตาอบครึ่งหนึ่งของที่เปิดไว้ จากนั้นยกและดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตู ปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูปิดไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง
5. จับที่ขอบประตูปิด (B) ที่ขอบด้านบนของ ประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลาย คลิปซิลลออก



6. ดึงขอบประตูปิดไปทางด้านหน้าเพื่อนำ ออก
7. จับแผงกระจกประตูให้หนึ่งจากขอบด้านบน แล้วค่อย ๆ ดึงออก แผงกระจกจะต้อง เลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชิ้น



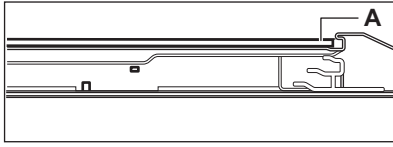
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้าชุบ เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง อย่าย่ำทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่อง ล้างจาน

หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผง กระจกและประตูเตาอบ

ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องหันเข้าด้านในของประตู ปิด หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจกที่ ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อ สัมผัส

หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกล็อกเข้าที่

อย่าลืมติดตั้งแผงกระจกด้านในเข้าในฐานรองให้ถูกต้อง



1. ปิดเตาอบ
รองนกว่าเตาอบจะเย็นลง
2. ตัดไฟจากเตาอบ
3. วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด



ข้อควรระวัง

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบมันตกค้างไหม้บนหลอดไฟ

หลอดไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสมและทนความร้อน 300 °C
4. ใส่ฝากระจกครอบ

11.5 การเปลี่ยนหลอดไฟ



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

12. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เตาไม่ทำความร้อน	เตาปิดอยู่	เปิดเตา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งโปรแกรม Minute Minder + สิ้นสุดการปรุงสุก	ตั้งโปรแกรม Minute Minder + สิ้นสุดการปรุงสุก ดูในหัวข้อ "ฟังก์ชันตั้งเวลา"
เตาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่-ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ช่อง-เปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบ-นานเกินกว่า 15 - 20 นาที-หลังจากผ่านขั้นตอนการปรุง-สุกแล้ว

12.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่แผ่นพิกัด แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ อย่านำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC)
ซีเรียล 넘เบอร์ (S.N.)

13. การประหยัดพลังงาน

13.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

คำแนะนำทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดให้ถูกต้องขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูบ่อยเกินไประหว่างการปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้จานโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

หากทำได้ ให้อุ่นร้อนเตาอบก่อนใส่อาหารไว้ด้านใน

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุงสุกโดยพิจารณาตามระยะเวลาใน

การปรุงสุก ความร้อนหลงเหลือภายในเตาจะทำหน้าที่ปรุงสุกต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

อบพัลลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

14. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867347982-B-212019

