



EN	Cooker	User Manual	2
TH	เตา	คู่มือการใช้งาน	31



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. BEFORE FIRST USE.....	9
5. HOB - DAILY USE.....	9
6. HOB - HINTS AND TIPS.....	11
7. HOB - CARE AND CLEANING.....	11
8. OVEN - DAILY USE.....	12
9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	14
10. USING THE ACCESSORIES.....	14
11. OVEN - HINTS AND TIPS.....	16
12. OVEN - CARE AND CLEANING.....	21
13. TROUBLESHOOTING.....	24
14. INSTALLATION.....	25
15. ENERGY EFFICIENCY.....	28

WE'RE THINKING OF YOU

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

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on a ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.

- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Remove any spillage from the lid before opening. Let the hob surface cool down before closing the lid.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised

Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: **TH** **PH**

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of

the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

2.4 Use



WARNING!

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

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



WARNING!

Risk of fire and explosion

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Do not put aluminium foil on the appliance or directly on the bottom of the appliance.
- Do not use the solid hot plate for direct cooking. It must be used with appropriate cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.5 Care and Cleaning



WARNING!

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

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

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

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

2.6 Lid

- Do not change the specification of the lid.
- Clean the lid regularly.
- Do not open the lid, when there are spills on the surface.
- Before you close the lid turn all burners off.
- Do not close the lid until the hob and oven are completely cold.
- Glass lid can shatter, when heated (if applicable).



2.7 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.

2.8 Disposal



WARNING!

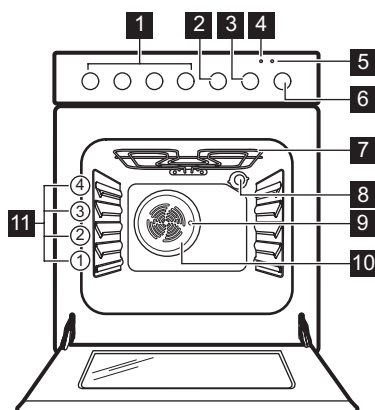
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- 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.
- Flat the external gas pipes.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

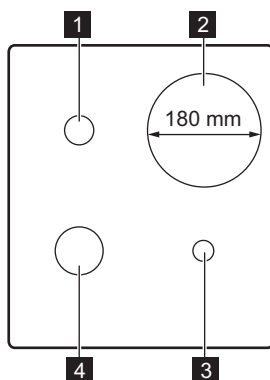


2.9 Service

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

- 1 Knobs for the hob
- 2 Knob for the Minute Minder
- 3 Knob for the temperature
- 4 Temperature indicator / symbol
- 5 Hob lamp / symbol / indicator
- 6 Knob for the oven functions
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Turnspit hole
- 10 Fan
- 11 Shelf positions

3.2 Cooking surface layout



- 1 Semi-rapid burner
- 2 Cooking zone 1500 W
- 3 Auxiliary burner
- 4 Triple Crown burner

3.3 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Turnspit**

For roasting larger joints of meat and poultry.

- **Storage compartment**

The storage compartment is below the oven cavity. To use the compartment, lift the lower front door then pull it down.



WARNING!

The storage compartment can become hot when the appliance operates.

- **Wok support**

To cook with wok.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories from the appliance.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories back to their initial position.

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

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

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

5. HOB - DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Ignition of the hob burner



Always light the burner before you put on the cookware.



WARNING!

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Turn the knob for the hob counterclockwise to the maximum gas flow position  and push it down to light the burner.

2. Keep the knob for the hob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.



WARNING!

Do not keep the knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the knob, turn it into the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



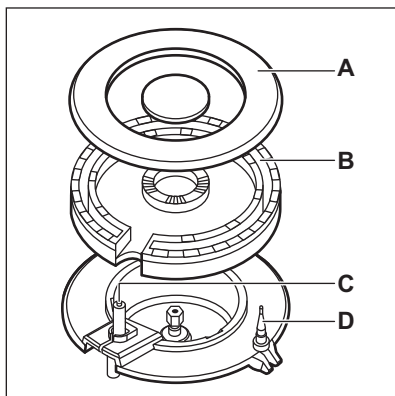
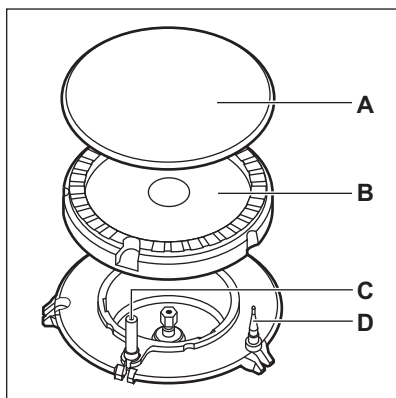
If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in the correct position.

i In the absence of electricity you can ignite the burner without an electrical device. In this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it to maximum position. Keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

i If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

i The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

5.2 Burner overview



- A. Burner cap
- B. Burner crown
- C. Ignition candle
- D. Thermocouple

5.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position **0**.



WARNING!

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

5.4 Heat setting for the electric cooking zone

Sym-bols	Function
0	Off position
1 - 6	Heat settings



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5 - 10 minutes before the cooking process is completed.

Turn the knob to a necessary heat setting.
The hob control indicator comes on.

To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

If all cooking zones are deactivated, the hob control indicator goes out.

6. HOB - HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

Electric:



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

Gas:



WARNING!

Do not put the same pan on two burners.



WARNING!

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent from spill and injury.



CAUTION!

Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.



CAUTION!

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

6.2 Diameters of cookware



WARNING!

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Triple Crown	160 - 240
Semi - rapid	140 - 240
Auxiliary	120 - 180

6.3 Examples of cooking applications for the electric cooking zone

Heat setting:	Application:
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to the boil
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

7. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.

- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.

Stainless steel

- For stainless steel edges of the hob use a special cleaner applicable for the stainless steel.
- The stainless steel edge of the plate can change the colour as a result of high temperature.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

7.3 Cleaning the electric hotplate

1. Use the cleaning powder or the cleaning pad.
2. Clean the hob with a moist cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and let it dry.

4. To keep the hotplates in good shape, rub in a sewing machine oil regularly. Polish off the oil with absorbent paper.

7.4 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

7.5 Pan supports



The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
3. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the centre of the burner.

7.6 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

8. OVEN - DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Activating and deactivating the appliance



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

- The lamp turns on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.
- The indicator turns on when the oven heats up.

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

8.2 Safety thermostat

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

8.3 Oven functions

Symbol	Oven function	Application
0	Off position	The appliance is off.
	Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
	Grill with Turnspit	To grill meat, including kebabs and smaller pieces of meat. The maximum temperature for this function is 210 °C.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.
	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. To use this function, the knob for the temperature must be in the off position.

Sym- bol	Oven function	Application
	Light Cooking	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.
	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. To use this function, the knob for the temperature must be in the off position.

9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

9.1 Minute Minder

Use it to set a countdown time.



This function has no effect on the operation of the appliance.

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.

10. USING THE ACCESSORIES

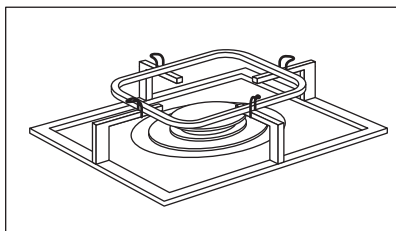


WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Using the wok support

The wok support lets you use a round bottomed wok on the hob. Use the wok support on the Triple Crown burner only.



WARNING!

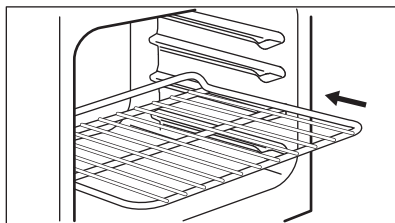
Make sure the wok support is assembled correctly and fits securely with the pan supports to prevent the pan/pot overturning.

10.2 Inserting the accessories

Wire shelf:



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



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

10.3 Using the turnspit



WARNING!

Be careful when you use the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.



WARNING!

Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.

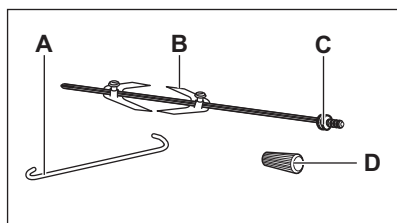


The turnspit does not stop if you open the oven door.



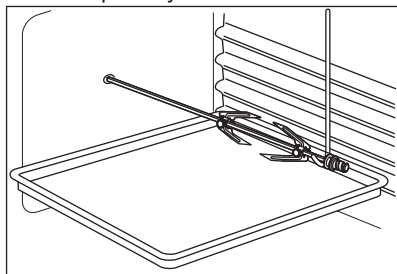
CAUTION!

The maximum weight permitted on the turnspit is 4 - 5 kg.

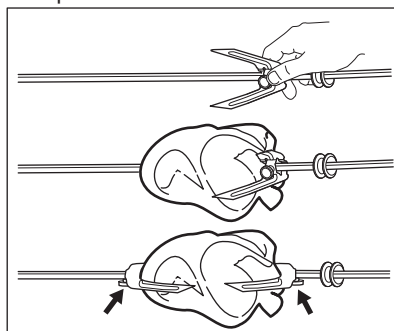


- A. Support hook
- B. Forks
- C. Spit
- D. Handle

1. Open the oven door.
2. Put the turnspit handle into the spit.
3. Put the deep pan on the lowest shelf level.
4. Put the support hook into the hole in the top cavity of the oven.



5. Install the first fork on the spit, then put the meat on the turnspit and install the second fork. Make sure that the meat is in the middle of the spit.



6. Use the screws to tighten the forks.
 7. Put the tip of the spit into the turnspit hole.
Refer to "Product description" chapter.
 8. Put the front part of the spit on the support hook.
 9. Remove the turnspit handle.
 10. Turn the knob for the oven functions to the turnspit position .
 11. Set the necessary temperature.
 12. Make sure that turnspit rotates.
 13. Close the oven door.
- When meat is ready turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position. Turn off the grill. Turn off the grill and turnspit. Install the turnspit handle. Carefully remove the turnspit and the roasting pan from the oven.

11. OVEN - HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



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

11.1 General information

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

11.2 Baking

- Your oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings such as temperature, cooking time and shelf position to the values in the tables.
- Use the lower temperature the first time.

- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.
- You can extend baking times by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.
- Trays in the oven can twist during baking. When the trays become cold again, the distortions disappear.

11.3 Baking cakes

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

11.4 Cooking meat and fish

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

11.5 Cooking times

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

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

11.6 Conventional cooking

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Pastry stripes	250	150	25 - 30	3	baking tray
Flat cake ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	baking tray
Yeast cake with apples	2000	170 - 190	40 - 50	3	baking tray
Apple pie ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 round aluminized trays (diameter: 20 cm)
Small cakes ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	baking tray
Fatless sponge cake ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 round aluminized tray (diameter: 26 cm)
Drip pan cake	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	baking tray
Chicken, whole	1350	200 - 220	60 - 70	2	wire shelf
				1	baking tray
Chicken, half	1300	190 - 210	35 + 30	3	wire shelf
				1	baking tray
Pork roast cutlet	600	190 - 210	30 - 35	3	Wire shelf
				1	baking tray
Flan bread ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	baking tray
Stuffed yeast cake ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	baking tray
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	baking tray
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	baking tray
Swiss apple flan ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	baking tray
Christmas cake ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	baking tray
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 aluminized trays (length: 20 cm)

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

1) Preheat the oven for 10 minutes.

2) Preheat the oven for 15 minutes.

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

4) Preheat the oven for 20 minutes.

5) Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

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

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

11.7 Fast grilling with turnspit

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Toast ¹⁾	500	250	2 - 4	3	wire shelf
Beef steaks ²⁾	1000	250	15 + 15	3	wire shelf
				1	baking tray
Chicken entire	1200	230	50 - 60	-	turnspit
Half chicken	1200	230	30 + 30	2	wire shelf
				1	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Pork roast cutlet	500	230	25 + 25	3	wire shelf
				1	baking tray

1) Preheat the oven for 4 minutes.

2) Preheat the oven for 10 minutes.

11.8 Fan cooking

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

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Stuffed yeast cake	1200	150 - 160	20 - 30	2	baking tray
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	baking tray
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	baking tray
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	baking tray
Swiss apple flan ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	baking tray
Christmas cake ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	baking tray
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	baking tray
Romanian sponge cake ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 aluminized trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns ¹⁾	800	190	15	3	baking tray
Yeast buns ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	baking tray
Swiss roll ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	baking tray
Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	baking tray
Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	baking tray
Crumble cake	1500	160 - 170	25 - 35	3	baking tray
Sponge cake ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Buttered cake ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

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

3) Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

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

5) Preheat the oven for 15 minutes.

11.9 Light cooking

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

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

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

12. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive

agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

12.2 Stainless steel or aluminium appliances

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

12.3 Cleaning the oven door

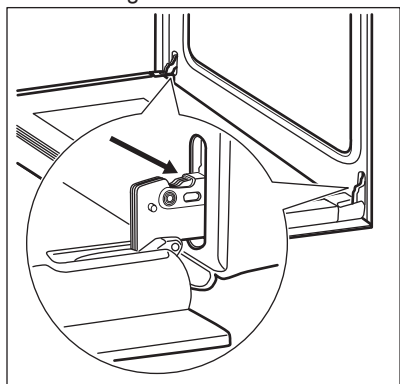
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

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

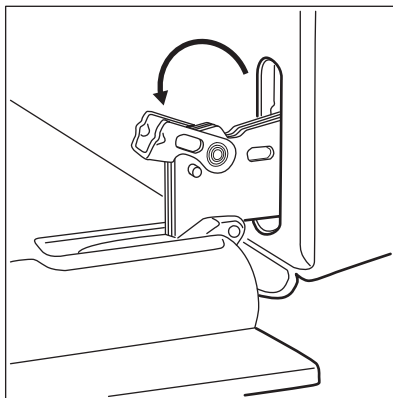


CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

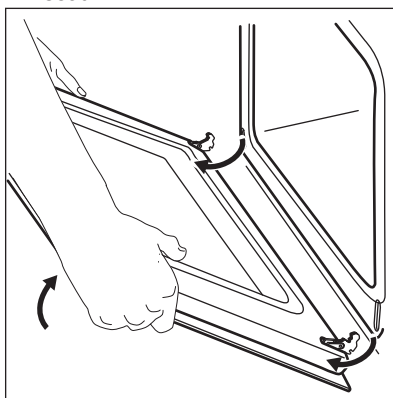
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



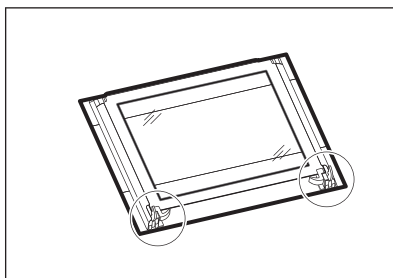
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



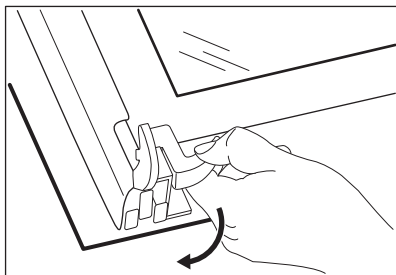
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



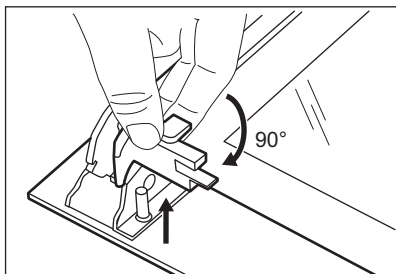
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



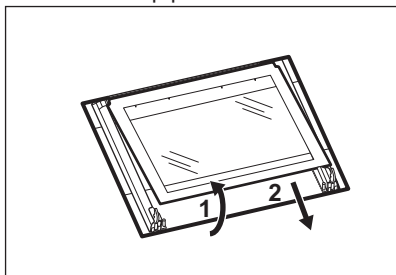
5. Release the locking system to remove the glass panels.



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



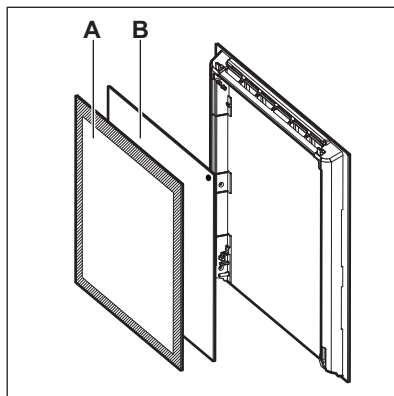
7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



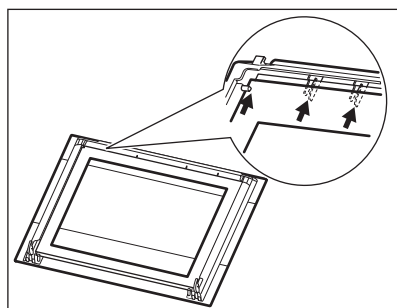
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

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

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



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



12.4 Replacing the lamp

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



WARNING!

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

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

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
You cannot activate or operate the hob. The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
You cannot activate or operate the hob.	The fuse is blown.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
There is no spark when you try to activate the spark generator.	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.
There is no spark when you try to activate the spark generator.	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the spark generator activated for equal or less than 10 seconds
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.
The burners do not work.	There is no gas supply.	Check the gas connection.
The flame colour is orange or yellow.		The flame can look orange or yellow in some areas of the burner. This is normal.

Problem	Possible cause	Remedy
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The turnspit does not rotate.	The turnspit is not correctly installed into the turnspit hole.	Refer to "Using the turnspit".
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.

13.2 Service data

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

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

14. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

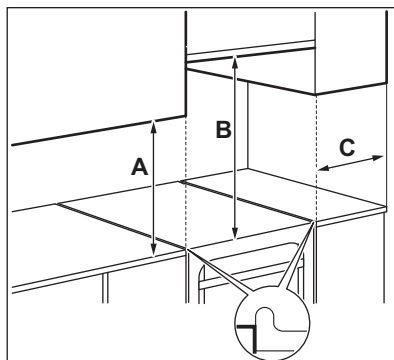
14.1 Location of the appliance

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



Keep a distance of about 1 cm between the appliance and the back wall to make sure that the lid opens.

For minimal distances for fitting check the table.



Minimum distances

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Technical data

Voltage	220 - 240 V
---------	-------------

Frequency	50 / 60 Hz
Appliance class	1

Dimension	mm
Height	855
Width	600
Depth	600

14.3 Other technical data

Appliance category:	I3B/P
Gas original:	G30 30 mbar

14.4 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliary	29 / 30
Semi-rapid	32
Triple Crown	67

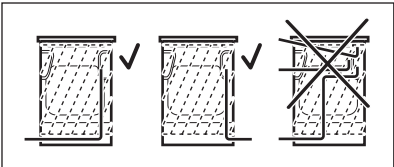
1) Type of bypass depends on model.

14.5 Gas burners for LPG G30 30 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Triple Crown	4.0	1.80	101	291
Semi-rapid	2.0	0.43	71	145
Auxiliary	1.0	0.35	50	73

14.6 Gas connection

Use a fixed connections or use a flexible stainless steel pipes in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, make sure they do not come in touch with mobile parts and they are not squeezed.



**WARNING!**

The gas connection pipe must not touch the part of the appliance shown in the illustration.

14.7 Flexible nonmetal pipes connection

If you have an easy access to the connection, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

In installation always use the pipe holder and the gasket. The flexible pipe can be applied when:

- it can not get hotter than room temperature, higher than 30 °C,
- it is not longer than 1500 mm,
- it has no narrowing anywhere,
- it is not twisted or tighten,
- it does not get in touch with sharp edges or corners,
- it's conditions can be easily checked.

When checking the flexible pipe make sure:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length,
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity,
- the fastening clamps are not rusted,
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

**WARNING!**

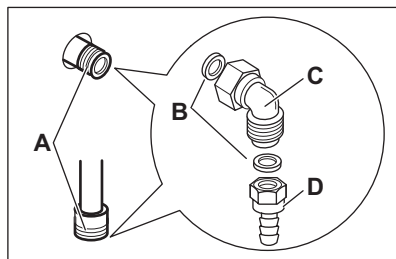
When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting does not leak. To check the seal use a soap solution, not a flame.

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

**WARNING!**

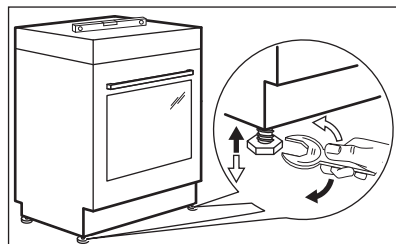
Before you connect the gas, disconnect the appliance from the electricity supply or switch off the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.

14.8 Connection to gas supply



- A. Gas connection point (only one point is applicable for the appliance)
 B. Gasket
 C. Adjustable connection
 D. LPG pipe holder

14.9 Levelling of the appliance



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

14.10 Anti-tilt protection

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

**CAUTION!**

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

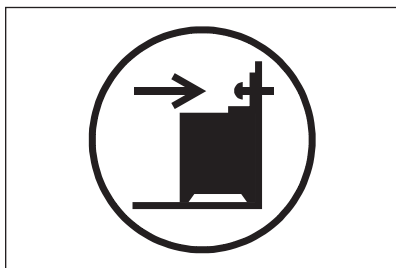


Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

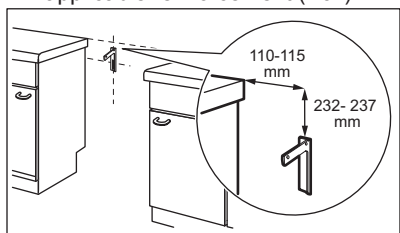
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you

about the installation of the anti-tilt protection.



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



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the

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

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



CAUTION!

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

14.11 Electrical installation



WARNING!

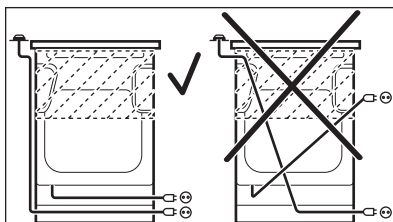
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.



WARNING!

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



15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product information for hob according to EU 66/2014

Model identification EKM61301OX

Type of hob Hob inside Freestanding Cooker

Number of cooking zones	1	
Heating technology	Solid Hot Plate	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Right rear	198.5 Wh/kg
Number of gas burners	3	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Semi Rapid	55.5%
	Right front - Auxiliary	not applicable
	Left Front - Triple Crown	52.5%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		54.0%
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		198.5 Wh/kg

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

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

15.2 Hob - Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

Electric cooking zones:

- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.

- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

Gas burners:

- Before you use the burners and pan support make sure they are assembled correctly.
- The cookware bottom should have the correct diameters for the burner size.
- Put the cookware directly over the burner and in the centre of it.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

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

Supplier's name	Electrolux
-----------------	------------

Model identification	EKM61301OX
Energy Efficiency Index	97.4
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.84 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.76 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	54 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	44.0 kg

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

15.4 Oven - Energy saving



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

General hints

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

Use metal dishes to improve energy saving.

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

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Cooking with fan

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

Keep food warm

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

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol



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

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

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	32
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	33
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	36
4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	37
5. เต้าไฟฟ้า - การใช้งานตามปกติ.....	37
6. เต้า - คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	39
7. เต้าไฟฟ้า - การดูแลและทำความสะอาด.....	40
8. เต้าอบ - การใช้งานตามปกติ.....	40
9. เต้าอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา.....	42
10. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	42
11. เต้าอบ - คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	43
12. เต้าอบ - การดูแลและทำความสะอาด.....	49
13. การแก้ไขปัญหา.....	51
14. การติดตั้ง.....	53
15. การประหยัดพลังงาน.....	56

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก 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

ใช้อะไหล่ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

i ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

📄 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง



คำเตือน

อาจเสียชีวิตเนื่องจากขาดอากาศหายใจ บาดเจ็บหรือทุพพลภาพถาวรได้

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

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องผลิตสำหรับใช้ที่ความสูงสูงสุด 2000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล
- เครื่องไม่ได้ผลิตขึ้นสำหรับใช้บนเรือหรือพาหนะเคลื่อนที่
- อย่าติดตั้งเครื่องด้านหลังประตูที่มีการตกแต่งเพิ่มเติมเพื่อป้องกันปัญหาความร้อนเกิน
- อย่าติดตั้งเครื่องบนฐานรอง
- อย่าใช้เครื่องโดยอาศัยระบบตั้งเวลาจากภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
- คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาไฟฟ้าที่มีไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนดูแลอาจเป็นอันตรายและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

- อย่าดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ประตูลูกเต๋าหรือผ้าห่มกันไฟ
- คำเตือน: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีคนกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: อย่าจัดเก็บข้าวของไว้บนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- อย่าใช้เครื่องฟืนไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจกหรือกระจกฝาบานพับของหัวเตา เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- วัตถุโลหะ เช่น มิด ส้อม ช้อนและประตูลูกเต๋าไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- ขจัดคราบที่ล้นออกจากฝาก่อนเปิด ปลดปล่อยพื้นผิวเตาไฟฟ้าเย็นลงก่อนปิดฝาก
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนซ่อมบำรุง ให้ถอดสายจ่ายไฟ
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องปรุงอาหารหรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในชุดคำแนะนำการปฏิบัติงานเพื่อให้เกิดความเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับตลาดดังต่อไปนี้:

TH PH

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย

- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังระยะขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือไนรยและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ตู้ในครัวและช่องเว้าต่าง ๆ จะต้องมีขนาดที่เหมาะสม
- เว้นระยะขึ้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ส่วนต่าง ๆ ของเครื่องอาจมีกระแสไฟอยู่ ปิดเครื่องผ่านเฟอร์นิเจอร์เพื่อป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนที่เป็นอันตราย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วงหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- เตรียมพื้นที่มั่นคงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องพลิกคว่ำ ดูในหัวข้อการติดตั้ง

2.2 การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียางสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อเปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดไนรย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการ

เชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า

2.3 การต่อระบบก๊าซ

- ต่อระบบก๊าซโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- ก่อนทำการติดตั้ง ระบบจ่ายในพื้นที่ (ก๊าซและความดันก๊าซ) และระบบปรับของเครื่องจะต้องทำงานได้สอดคล้องกัน
- ตรวจสอบว่ามีอากาศหมุนเวียนรอบ ๆ เครื่อง
- ข้อมูลการจ่ายก๊าซมีแจ้งไว้ในแผ่นข้อมูลพิกัด
- เครื่องไม่ได้ต่อกับอุปกรณ์ที่สามารถลำเลียงวัตถุที่อาจติดไฟได้ ต่อเครื่องตามข้อบังคับในการติดตั้งที่กำหนดเท่านั้น ศึกษาเงื่อนไขด้านการระบายอากาศที่เหมาะสม

2.4 การใช้งาน



คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บและทำให้ผิวไหม้ได้
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเปิดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- ไขมันและคราบน้ำมันเมื่อได้รับความร้อนอาจทำให้เกิดไอที่ติดไฟได้ ระมัดระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนอยู่ใกล้ไขมันและคราบน้ำมันขณะปรุงอาหาร
- ไขมันที่มีความร้อนจัดและอาจทำให้เกิดการติดไฟในทันที

- น้ำมันที่ใช้แล้วอาจมีเศษอาหารตกค้าง และทำให้เกิดเพลิงไหม้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายใน ใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับ เครื่องขณะเปิดประตู
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การ ใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้เกิด แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับ เครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของชิ้นส่วน:
 - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ใน เครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
 - อย่าใส่ผ้าโดยตรงในเครื่องที่กำลัง ร้อน
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่อง หลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้ง อุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของชิ้นส่วนหรือสแตนเลสสตี ลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่ อย่างใด
- ใช้กะทะกันลื่นเพื่อให้ความร้อนแก่เค้ก น้ำ ผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดฝังถาวรได้
- อย่าวางเครื่องตัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าให้เครื่องคว่ำสำหรับปรุงอาหารเดือด จนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องคว่ำปรุง อาหารตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้ รับความเสียหาย
- อย่าเปิดใช้งานส่วนการปรุงสุกขณะที่ เครื่องคว่ำปรุงอาหารไม่มีของหรือโดยไม่มี เครื่องคว่ำปรุงอาหารวางอยู่
- อย่าใช้อะลูมิเนียมฟอยล์กับเครื่อง หรือวาง ที่ด้านล่างของตัวเครื่องโดยตรง
- อย่าใช้แผ่นความร้อนแบบทึบเพื่อทำความ ร้อนโดยตรง ให้ใช้กับภาชนะที่เหมาะสม
- เครื่องคว่ำปรุงอาหารจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กันเสียหายอาจทำให้เกิด รอยขีดข่วนขึ้นได้ ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้น หากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับ ปรุงอาหาร
- ห้องจะต้องถ่ายเทอากาศได้ดีในจุดที่ติดตั้ง เครื่อง
- ใช้เครื่องคว่ำปรุงอาหารที่มั่นคง รูปทรง เหมาะสมและเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า ขนาดของหัวเตาเท่านั้น
- เปลวไฟจะต้องไม่ปลิ้นออกขณะปิดลูกบิด จากตำแหน่งแรงสุดไปเบาสุด

- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ที่จัดมาให้พร้อมกับ เครื่องเท่านั้น
- อย่าติดตั้งตัวปรับเปลวไฟที่หัวเตา
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนใน ห้อง

2.5 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิง ไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนการดูแลรักษา ให้ปิดเครื่องก่อน ปลดสายไฟจากเต้ารับไฟฟ้าออก
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แฉงกระจกอาจ แตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสีย หาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจาก ตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ไขมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจ ทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อ ป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้น ผิด
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบ น้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มี ฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลาย หรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสี ยหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตาม คำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุ ภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชิ้นส่วนแอลคาไลติก (ถ้ามี) โดยใช้ยาทำความสะอาด
- อย่าทำความสะอาดหัวเตาในเครื่องล่าง จาน

2.6 ฝาปิด

- ห้ามดัดแปลงส่วนประกอบของฝาปิด
- ทำความสะอาดฝาปิดเป็นประจำ
- อย่าเปิดฝหากอาจเกิดการหกสั่นที่พื้นผิว
- ก่อนปิดฝา ให้ปิดหัวเตาทั้งหมดก่อน
- อย่าปิดฝากว่าหัวเตาและเตาจะเป็น ดีแล้ว
- ฝาแก้วอาจแตกได้ขณะเกิดความร้อน (แล้วแต่สถานการณ์)



2.7 ไฟด้านใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีทิศทางไฟฟ้าเหมือนกัน

2.8 การทิ้ง

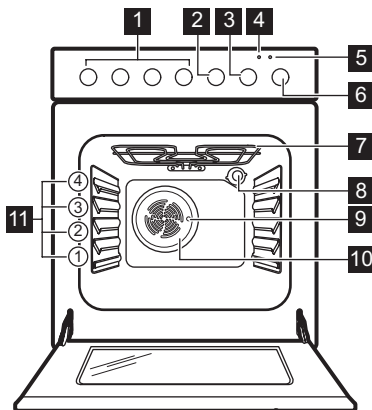


คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

3.1 ภาพรวมเบื้องต้น



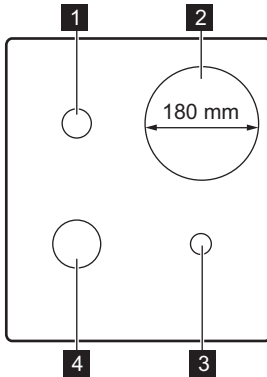
- ติดต่อนักช่างมืออาชีพเพื่อสอบถามข้อมูลการทิ้งเครื่องอย่างถูกต้อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวลือคปรดะเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลื้อยคลานในเครื่อง
- กัดท่อน้ำทิ้งด้านนอกให้เรียบ

2.9 การให้บริการ

- ช่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

- 1 เป็นสำหรับเตาไฟฟ้า
- 2 เป็นสำหรับ Minute Minder
- 3 เป็นปรับอุณหภูมิ
- 4 ไฟ/สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 5 หลอดไฟเตาไฟฟ้า/สัญลักษณ์/ส่วนแสดงอุณหภูมิ
- 6 เป็นฟังก์ชันของเตาอบ
- 7 ส่วนทำความร้อน
- 8 หลอดไฟ
- 9 ช่องสำหรับส้อมย่าง
- 10 พัดลม
- 11 ตำแหน่งชั้นวาง

3.2 แผนผังพื้นผิวการปรุงอาหาร



- 1 หัวเตาร้อนกึ่งเร็ว
- 2 พื้นี่ปรุงสุก 1500 W
- 3 หัวเตาเสริม
- 4 หัวเตา Triple Crown

3.3 อุปกรณ์เสริม

- **ตะแกรงชั้นวาง**
สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์นึ่งย่าง
- **ถาดปิ้ง/ย่าง**
สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไขมัน
- **ส้อมย่าง**
สำหรับย่างข้อขนาดใหญ่มากประเภทเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- **ช่องเก็บ**

ช่องเก็บอยู่ด้านล่างช่องเปิดของเตา ใช้ช่องดังกล่าวโดยยกประตูด้านหน้าล่างขึ้นจากนั้นดึงลง



คำเตือน

ช่องเก็บอาจร้อนจัดขณะเครื่องกำลังทำงาน

• ฐานรอง

การปรุงสุกโดยใช้ฐานรอง

4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

4.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเครื่อง



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก
ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ กลับเข้าในตำแหน่งเดิม

4.2 การอุ่นร้อน

อุ่นร้อนเครื่องเปล่าเพื่อไล่ไขมันที่ตกค้าง

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

5. เตาไฟฟ้า - การใช้งานตามปกติ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การจุดไฟหัวเตา

i จุดหัวเตาก่อนวางภาชนะทุกครั้ง



คำเตือน

ระวังเป็นพิเศษขณะใช้เปลวไฟในครัว ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการใช้เปลวไฟอย่างไม่เหมาะสม

1. หมนลูกบิดปรับเตาจนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งจ่ายแก๊สสูงสุด **0** จากนั้นกดลงเพื่อจุดหัวเตา
2. กดลูกบิดปรับเตาต่อไปไม่เกิน 10 วินาที เพื่อให้เทอร์โมคัปเปิลอุ่นร้อน หากไม่ทำตามนี้ การจ่ายแก๊สจะไม่ต่อเนื่อง
3. ปรับเปลวไฟตามปกติ



คำเตือน

อย่ากดลูกบิดปรับค้างเกินกว่า 15 วินาที หากหัวเตาไม่ติดหลังจากผ่านไป 15 วินาที ให้ปล่อยมือจากลูกบิดปรับ และหมุนไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน จากนั้นลองจุดหัวเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 1 นาที



หากหลังลองไประยะหนึ่งแล้วหัวเตายังไม่ติด ให้ตรวจสอบว่าหัวจ่ายไฟหรือฝาคครอบอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่



ในกรณีที่ไม่มีกระแสไฟฟ้า คุณสามารถจุดหัวเตาได้โดยไม่ต้องใช้ช่องกรณไฟฟ้า ในกรณีนี้ให้จ่อเปลวไฟไปที่หัวเตา กดลูกบิดปรับที่เกี่ยวข้องและหมุนไปที่ตำแหน่งสูงสุด กดลูกบิดปรับต่อไปไม่เกิน 10 วินาทีเพื่อให้เทอร์โมคัปเปิลอุ่นร้อน

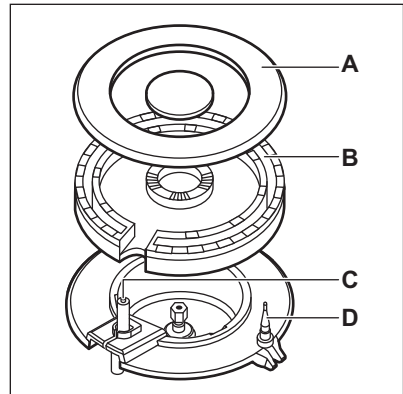
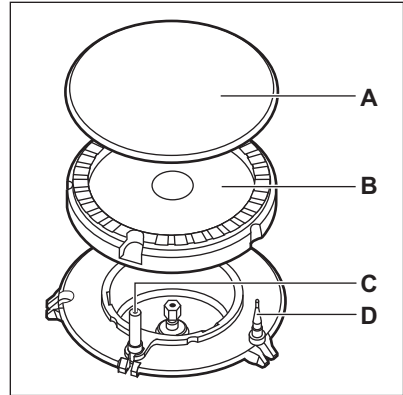


หากหัวเตาดับโดยไม่ได้ตั้งใจ ให้หมนลูกบิดปรับไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน จากนั้นลองจุดหัวเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 1 นาทีเป็นอย่างน้อย



ตัวจุดประกายไฟสามารถเริ่มทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดระบบไฟหลังติดตั้งหรือหลังตัดไฟ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

5.2 ภาพรวมเกี่ยวกับหัวเตา



- A. ฝาคครอบหัวเตา
- B. หัวจ่ายไฟของหัวเตา
- C. หัวจุดประกายไฟ
- D. เทอร์โมคัปเปิล

5.3 การปิดหัวเตา

ปิดไฟโดยหมุนแป้นไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน **0**



คำเตือน

หรีไฟหรือปิดทุกครั้งก่อนนำกระทะออกจากหัวเตา

5.4 ค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงด้วยระบบไฟฟ้า

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน
0	ปิดทำงาน
1 - 6	ค่าความร้อน



ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่อลดการใช้พลังงาน ปิดโซนประกอบอาหารประมาณ 5 - 10 นาที ก่อนสิ้นสุดกระบวนการประกอบอาหาร

หมูนูกบดให้ได้ค่าความร้อนที่ต้องการ ไฟสถานะควบคุมเตาจะติดสว่าง สิ้นสุดกระบวนการประกอบอาหารโดยหมูนูกบดไปที่ตำแหน่งปิด

หากโซนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน ไฟสถานะควบคุมเตาจะดับลง

6. เตา - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ภาชนะ

ระบบไฟฟ้า:



ด้านล่างของภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุด

แก้ไข:



คำเตือน
อย่าวางกะทะใบเดียวกันบนหัวเตาสองหัว



คำเตือน
อย่าวางหม้อที่ไม่เรียบหรือเสียหายที่หัวเตาเพื่อป้องกันการหกหรือการบาดเจ็บ



ข้อควรระวัง
มือจับหม้อจะต้องไม่อยู่เกินขอบด้านหน้าของพื้นผิวพื้นที่ปรุงสุก



ข้อควรระวัง
หม้อจะต้องจัดวางให้ได้ศูนย์ที่หัวเตาเพื่อให้มีเสถียรภาพมากที่สุดและสิ้นเปลืองแก๊สน้อยที่สุด

6.2 เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ



คำเตือน
ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับขนาดหัวเตา

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ (มม.)
Triple Crown	160 - 240
กึ่งเร็ว	140 - 240
ระบบเสริม	120 - 180

6.3 ตัวอย่างการใช้เพื่อปรุงอาหารสำหรับพื้นที่ปรุงระบบไฟฟ้า

ค่าความร้อน:	การใช้:
1	รักษาอุณหภูมิ
2	เดือดปุด ๆ เล็กน้อย
3	เดือดปุด
4	ทอดสุก / ทอดเกรียม
5	ต้มเดือด
6	ต้มเดือด / ทอดด่วน / ทอดกรอบ

7. เตาไฟฟ้า - การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่กันสะเก็ดทุกครั้ง
- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเตา
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเตา

สแตนเลสสตีล

- สำหรับขอบสแตนเลสสตีลของเตา ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับสแตนเลสสตีล
- ขอบสแตนเลสสตีลของแผ่นวัสดุอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากอุณหภูมิสูง
- ล้างชิ้นส่วนสแตนเลสสตีลโดยใช้ น้ำ จากนั้นเช็ดแห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

7.2 การทำความสะอาดเตา

- **นำออกทันที:** พลาสติกหลอมละลาย พอยล์พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล หากไม่นำออก คราบอาจทำให้เตาได้รับความเสียหาย ระวังผิวไหม้จากความร้อน
- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นพอแล้ว:** คราบตะกอน คราบไขมัน คราบมันวาว ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนเคลือบอีนาเมล ฝาครอบและหัวจ่ายไฟโดยล้างในน้ำสบู่อุ่น ๆ และปล่อยให้แห้งก่อนติดตั้งกลับเข้าที่

7.3 การทำความสะอาดแผ่นความร้อนระบบไฟฟ้า

1. ใช้ผงทำความสะอาดหรือแผ่นทำความสะอาด

2. ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาด
3. อุ่นร้อนแผ่นความร้อนที่ช่วงอุณหภูมิต่ำและปล่อยให้แห้ง
4. เพื่อให้แผ่นความร้อนอยู่ในสภาพดี ให้ถูด้วยน้ำมันจักรเป็นประจำ เช็ดคราบน้ำมันโดยใช้กระดาษซับ

7.4 การทำความสะอาดหัวจุดไฟ

คุณสมบัตินี้อาศัยหัวจุดประกายเซรามิกและขั้วโลหะ ดูแลส่วนประกอบเหล่านี้ให้สะอาดเพื่อป้องกันการจุดไฟติดยาก และตรวจสอบว่ารูที่หัวจ่ายไฟของเตาไม่มีการอุดตัน

7.5 ฐานรองกะทะ



ฐานรองกะทะไม่ทนต่อการชะล้างของเครื่องล้างจาน ให้ล้างด้วยมือ

1. นำฐานรองกะทะออกเพื่อให้สามารถทำความสะอาดเตาได้ง่าย



ระมัดระวังเป็นพิเศษขณะใส่ฐานรองกะทะกลับเข้าที่เพื่อป้องกันความเสียหายกับด้านบนของเตา

2. หลังจากทำความสะอาดฐานรองกะทะแล้ว ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
3. เพื่อให้หัวเตาทำงานได้ถูกต้อง ขาของส่วนรองรับกะทะจะต้องได้แนวตรงกลางของหัวเตา

7.6 การดูแลรักษาเป็นระยะ

ตรวจสอบสภาพท่อจ่ายแก๊สและส่วนปรับแรงดัน (ถ้ามีติดตั้งไว้) โดยสอบถามกับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่เป็นระยะ ๆ

8. เตาอบ - การใช้งานตามปกติ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 การเปิดและปิดเครื่อง



เครื่องแต่ละรุ่นจะมีหลอดไฟสัญลักษณ์หัวเตาและไฟสถานะแตกต่างกันไป:

- ไฟจะติดสว่างเมื่อเครื่องทำงาน
- สัญลักษณ์จะแสดงว่าลูกบิดใช้เพื่อควบคุมพื้นที่การปรุงฟังก์ชันของเตาอบหรืออุณหภูมิ
- ไฟจะติดสว่างเมื่อเตาทำความร้อนได้แล้ว

2. หมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปิดเครื่องโดยหมุนลูกบิดปรับฟังก์ชันเตาอบและลูกบิดควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

8.2 เทอร์โมสตัททรีภัย

การใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

1. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ

8.3 ฟังก์ชันเตาอบ

สัญลักษณ์	ฟังก์ชันเตาอบ	การใช้
0	ปิดทำงาน	เครื่องปิดทำงาน
	อบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่หนึ่ง
	การย่างโดยใช้ส้อมย่าง	สำหรับย่างเนื้อ รวมทั้งเคบับและเนื้อชิ้นเล็ก ๆ อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210 °C
	เปิดร่อนด้านล่าง	ใช้ขอบเค็กให้ได้พื้นล่างที่กรอบ รวมทั้งเพื่อบขนมอาหาร
	อบแบบใช้พัดลม	ย่างหรือย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เลี้ยว
	ละลายน้ำแข็ง	ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง เช่น ผักและผลไม้ เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง ใช้ฟังก์ชันนี้โดยปรับลูกบิดปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน
	อบปริมาณน้อย	ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง เช่น ผักและผลไม้ เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง
	ละลายน้ำแข็ง	ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง เช่น ผักและผลไม้ เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง ใช้ฟังก์ชันนี้โดยปรับลูกบิดปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

9. เตอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา

9.1 Minute Minder

ใช้เพื่อตั้งค่าเวลานับถอยหลัง



ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

1. กำหนดฟังก์ชันเตอบและตั้งอุณหภูมิ
 2. หมนลูกบิดตั้งเวลาให้สุด จากนั้นปรับเป็นเวลาที่ต้องการ
- หลังจากพ้นระยะเวลาดังกล่าวแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น

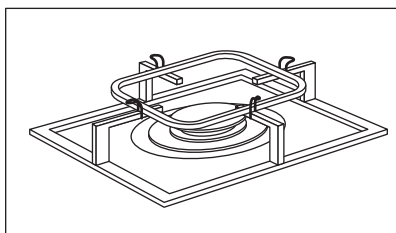
10. การใช้อุปกรณ์เสริม



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

10.1 การใช้ฐานรอง

ฐานรองช่วยให้คุณสามารถใช้ชิ้นงานกันกลมกับเตาได้ ใช้ฐานรองกับหัวเตา Triple Crown เท่านั้น



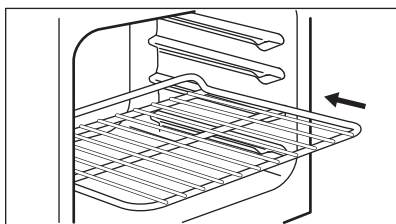
คำเตือน
ฐานรองจะต้องประกอบให้ถูกต้องและยึดให้แน่นหนากับส่วนรองกระทะเพื่อป้องกันกระทะ/หม้อพลิก

10.2 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

ตะแกรงชั้นวาง:



ตะแกรงชั้นวางจะมีรูปรองพิเศษที่ด้านหลังเพื่อช่วยการหมุนเวียนความร้อน



วางชั้นวางในตำแหน่งที่ถูกต้อง จะต้องไม่โดนผนังด้านหลังของเตาอบ

10.3 การใช้ส้อมย่าง



คำเตือน
ระวังขณะใช้ส้อมย่าง ส้อมและปลายแหลมมีความคม อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้



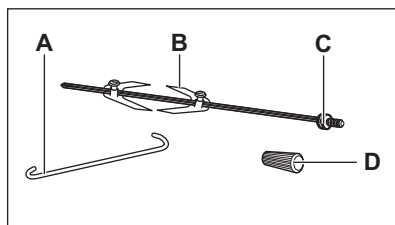
คำเตือน
ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบขณะนำส้อมย่างออก ส้อมย่างและตะแกรงร้อน เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้



ส้อมย่างจะไม่หยุดหมุนหากคุณเปิดประตูเตา

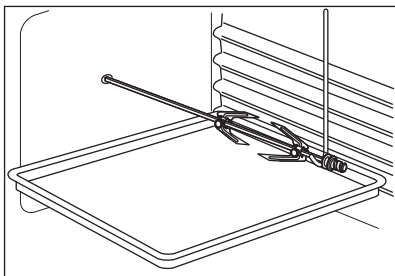


ข้อควรระวัง
น้ำหนักสูงสุดที่อนุญาตสำหรับส้อมย่างคือ 4 - 5 กก.

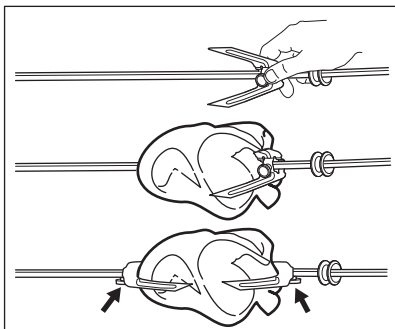


- A. ตะขอรองรับ
- B. ส้อม
- C. ย่าง
- D. มือจับ

1. เปิดประตูเตาอบ
2. ประกอบมือจับส้อมย่างเข้ากับที่เสียบ
3. จัดวางกระทะกันลื่นไว้ที่ชั้นวางด้านล่างสุด
4. จัดวางตะขอรองรับที่รูของช่องเปิดด้านบนของเตาอบ



5. ติดตั้งปลายแยกส่วนแรกเข้าที่ชุดเสียงจากนั้นวางเนื้อไว้บนส้อมยางและติดตั้งปลายแยกส่วนที่สอง เนื้อสัตว์จะต้องอยู่กึ่งกลางส้อมยาง



6. ใช้สกรูขันแน่นปลายแยก
 7. จัดวางปลายที่เสียบเข้ากับช่องของส้อมยาง
 8. วางด้านหน้าของที่เสียบไว้บนตะขอรองรับ
 9. นำมือจับส้อมยางออก
 10. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันสำหรับส้อมยาง 
 11. ปรับอุณหภูมิตามความเหมาะสม
 12. ส้อมยางจะต้องหมนอยู่
 13. ปิดประตูเตาอบ
- เมื่อเนื้อสัตว์พร้อมให้หมุนลูกบิดโปรแกรมเตาอบและอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน ปิดโปรแกรมปิ้งย่างปิดโปรแกรมปิ้งย่างและส้อมยาง ติดตั้งมือจับส้อมยาง ค่อย ๆ นำส้อมยางและกระทะย่างออกจากเตาอบ

11. เตาอบ - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบ
ตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

11.1 ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องมีชั้นวางสี่ชั้น นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเครื่อง
- เครื่องมีระบบพิเศษสำหรับหมนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ในสภาพที่มีไอร้อน ทำให้อากาศอุ่นในอุ่นนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด
- ความชื้นอาจควบคุมได้ในเครื่องหรือที่แผงประตูปิด ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ยืนห่างจาก

เครื่องขณะเปิดประตูหลังปรุงอาหาร เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร

- ทำความสะอาดคราบความชื้นหลังจากใช้งานเครื่อง
- อย่าใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปที่พื้นเครื่องโดยตรง และอย่าใส่ฟอยล่ออะลูมิเนียมบนส่วนประกอบดังกล่าวขณะปรุงอาหาร เนื่องจากจะทำให้ประสิทธิภาพในการอบเปลี่ยนไปและอาจทำให้ฉนวนเคลือบผิวเสียหาย

11.2 การอบ

- เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าอุปกรณ์ที่คุณเคยใช้มาก่อน ปรับค่าตามปกติ เช่น อุณหภูมิ เวลา การปรุง และตำแหน่งชั้นวางเป็นค่าในตาราง
- ใช้อุณหภูมิต่ำในครั้งแรก
- หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด
- สามารถเพิ่มเวลาอบได้ 10 - 15 นาทีหากมีการอบเค้กมากกว่าหนึ่งชั้น

- เค้กและขนมอบในระดับความสูงที่ต่างกัน จะไม่เกรียมเท่ากันในเบื้องต้น ในกรณีนี้ ไม่ต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิแต่อย่างใด ความเกรียมจะพอเหมาะเพื่อพ้นระยะการอบไปแล้ว
- ถาดในเตาอาจบิดตัวระหว่างการอบ ในกรณีที่ถาดเริ่มเย็นอีกครั้ง การบิดจะหายไป

11.3 การอบเค้ก

- อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้
- หากใช้ถาดอบสองถาดพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

11.4 การปรุงสุกเนื้อและปลา

- ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา

- วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้เนื้อเสียดรูดออกมา
- เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุกครั้งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำเนื่องจากควัน

11.5 เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะสูตรอาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

11.6 อบปกติ

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

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
หมูปั่นชั้น	600	190 - 210	30 - 35	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
แฟลนเบรด 4)	800	230 - 250	10 - 15	2	ถาดอบ
ยีสต์เค้กยัดไส้ 5)	1200	170 - 180	25 - 35	2	ถาดอบ
พิชซ่า	1000	200 - 220	25 - 35	2	ถาดอบ
ชีสเค้ก	2600	170 - 190	60 - 70	2	ถาดอบ
สวีตแอปเปิ้ลแฟลน 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	ถาดอบ
คริสต์มาสเค้ก 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	ถาดอบ
คิซลอเรน 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	ถาดทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.)
พิชชองต์เบรด 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 20 ซม.)
สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน
สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย - ดั้งเดิม	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน
ยีสต์บัน 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	ถาดอบ
สวีทโรลล์ 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	ถาดอบ
เมอแรงก์	400	100 - 120	40 - 50	2	ถาดอบ
ครีมเบิลเค้ก 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	ถาดอบ
สปอนจ์เค้ก 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	ถาดอบ

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
บัตเตอร์เค้ก 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	ถาดอบ

- 1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที
- 2) อุ่นเตาเป็นเวลา 15 นาที
- 3) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 7 นาที
- 4) อุ่นเตาเป็นเวลา 20 นาที
- 5) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 - 15 นาที
- 6) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 10 นาที
- 7) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 18 นาที

11.7 การย่างด้วยไฟส้อมย่าง

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ปัง 1)	500	250	2 - 4	3	ตะแกรงชั้นวาง
สเต็กเนื้อ 2)	1000	250	15 + 15	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
ไก่ทั้งตัว	1200	230	50 - 60	-	ส้อมย่าง
ไก่ครึ่งตัว	1200	230	30 + 30	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
หมูปั่นชิ้น	500	230	25 + 25	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ

- 1) อุ่นเตาเป็นเวลา 4 นาที
- 2) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที

11.8 อบแบบมีพัดลม

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ขนมอบทรงยาว 1)	250	145	25	3	ถาดอบ
ขนมอบทรงยาว 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	ถาดอบ
เค้กทรงแบน 1)	1000	150	30	2	ถาดอบ
เค้กทรงแบน 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	ถาดอบ

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาท.)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
อีสต์เค้กใส่-แอปเปิล	2000	170 - 180	40 - 50	3	ถาดอบ
แอปเปิลพาย	1200 + 1200	175	55	2	ถาดอะลูมิเนียม-ไนซ์ทรงกลม 2 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 20 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน
เค้กขนาดเล็ก 1)	500	155	30	2	ถาดอบ
เค้กขนาดเล็ก 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	ถาดอบ
สปอนจ์เค้กแบบ-ไม่มีไขมัน 1)	350	160	30	1	ถาดอะลูมิเนียม-ไนซ์ทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.)
ดริปปैनเค้ก	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	ถาดอบ
ไก่, ทั้งตัว	1400	180	55	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
หมูอบ	800	170 - 180	45 - 50	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
อีสต์เค้กยัดไส้	1200	150 - 160	20 - 30	2	ถาดอบ
พิซซ่า	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	ถาดอบ
พิซซ่า	1000	190 - 200	25 - 35	2	ถาดอบ
ชีสเค้ก	2600	160 - 170	40 - 50	1	ถาดอบ
สวิสแอปเปิลแฟลน 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	ถาดอบ
คริสต์มาสเค้ก 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	ถาดอบ
คิซลอเรน 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	ถาดทรงกลม 1 ถาด (เส้นผ่านศูนย์กลาง: 26 ซม.)
พิซซอด์เบรต 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	ถาดอบ

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
สปอนจ์เค้กแบบ-โรมาเนีย ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน
สปอนจ์เค้กแบบ-โรมาเนีย - ดั้งเดิม	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	ถาดอะลูมิเนียม 2 ถาด (ยาว: 25 ซม.) ที่ตำแหน่งชั้นวางเดียวกัน
ยีสต์บับ ¹⁾	800	190	15	3	ถาดอบ
ยีสต์บับ ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	ถาดอบ
สวีทโรลล์ ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	ถาดอบ
เมอแรงก์	400	110 - 120	30 - 40	2	ถาดอบ
เมอแรงก์	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	ถาดอบ
ครีมเบิลเค้ก	1500	160 - 170	25 - 35	3	ถาดอบ
สปอนจ์เค้ก ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	ถาดอบ
บัตเตอร์เค้ก ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	ถาดอบ

- 1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที
- 2) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 7 นาที
- 3) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 - 15 นาที
- 4) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 10 - 20 นาที
- 5) อุ่นเตาเป็นเวลา 15 นาที

11.9 อบปริมาณน้อย

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ขนมอบรูปทรง-ยาว ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	ถาดอบ
เค้กทรงแบน ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	ถาดอบ
พิชซ่า ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	ถาดอบ
สวีทโรลล์ ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	ถาดอบ
เมอแรงก์ ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	ถาดอบ

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
สปอนจ์เค้ก 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	ถาดอบ
บัตเตอร์เค้ก 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	ถาดอบ
ไก่, ทั้งตัว	1200	220 - 230	45 - 55	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ

1) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 20 นาที

2) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250 °C และอุ่นเตาไว้ประมาณ 10 นาที

12. เตอบ - การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ
- ทำความสะอาดด้านในเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปังจี้ยเสี่ยงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระทะย่าง
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตอบ
- ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจานเนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

12.2 เครื่องใช้สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม



ทำความสะอาดประตูเตอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง
อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตอบเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

12.3 ทำความสะอาดประตูเตอบ

ประตูเตอบมีแผงกระจกสามชุดคุณสามารถนำประตูเตอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาด

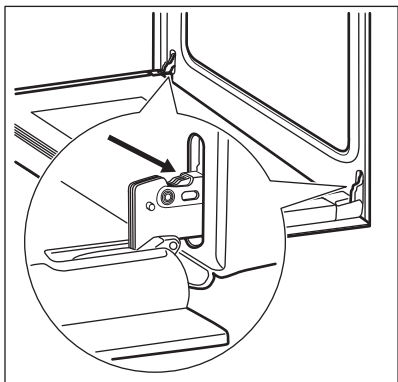


ประตูเตอบสามารถปิดได้หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูเตอบ

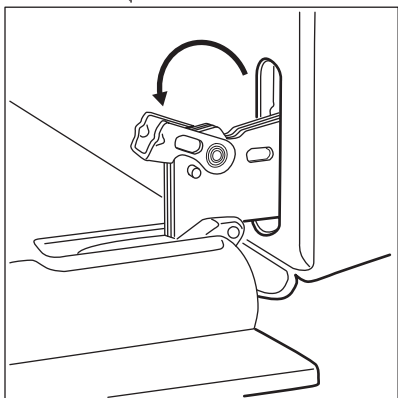


ข้อควรระวัง
อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

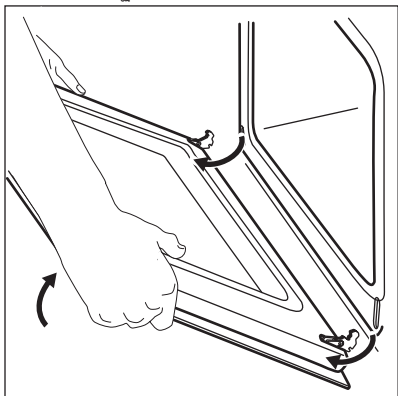
1. เปิดประตูให้สุดและจับที่บานพับทั้งสองด้าน



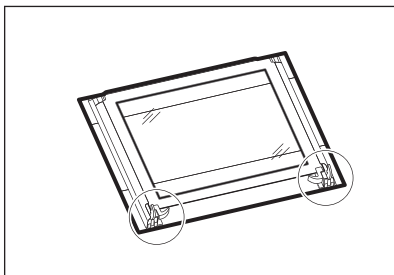
2. ยกและหมุนแป้นที่บานพับทั้งสอง



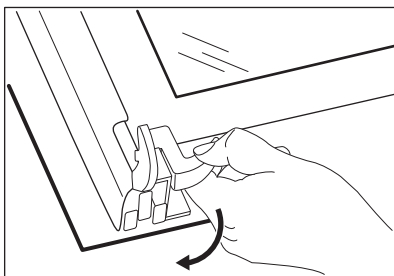
3. ปิดประตูเดือรอบไปยังตำแหน่งเปิดแรกรับระยะ จากนั้นดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตูดออกจากฐานรอง



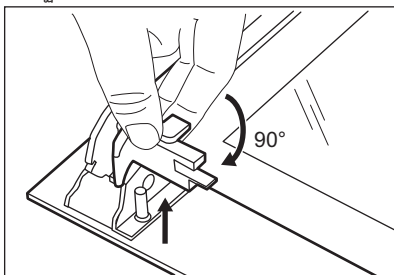
4. วางประตูไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง



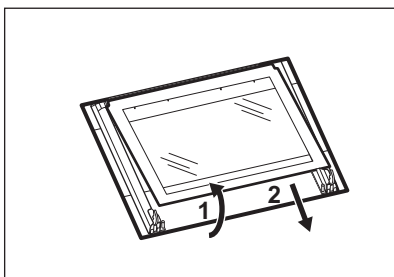
5. ปลดล็อคเพื่อนำแผงกระจกออก



6. หมุนตัวยึดสองตัว 90° จากนั้นนำออกจากฐานรอง



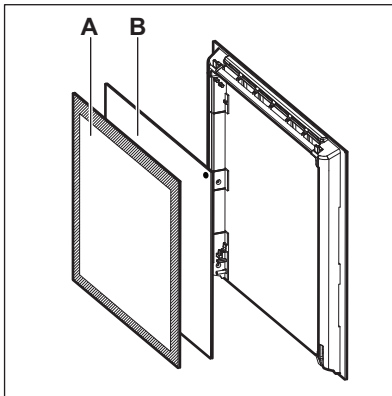
7. เริ่มจากค่อย ๆ ยกและนำแผงกระจกออกทีละชิ้น เริ่มจากแผงด้านบน



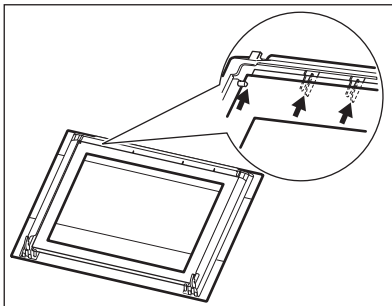
8. ทำความสะอาดแผงกระจกด้วยน้ำและสบู เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง

หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเดาอบ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับเข้าไปในลำดับที่ถูกต้อง



ติดตั้งแผงกระจกตัวกลางเข้าที่ฐานรองให้ถูกต้อง



13. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
ไม่สามารถเปิดเครื่องได้	เครื่องไม่ได้ต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเครื่องต่อกับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่

12.4 การเปลี่ยนหลอดไฟ

วางผ้าไว้ด้านล่างภายในเครื่อง ทั้งนี้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อฝากระจกครอบหลอดไฟและช่องเปิด



คำเตือน

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ถอดฟิวส์ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดไฟและฝาครอบกระจก หลอดไฟอาจร้อนจัด

1. ปิดเครื่อง
2. ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัดวงจร

หลอดไฟด้านหลัง

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

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้ เตาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาไฟฟ้าได้	ฟิวส์ขาด	เปิดใช้เตาไฟฟ้าอีกครั้งและปรับความร้อนให้ต่ำกว่า 10 วินาที
ไม่มีประกายไฟเมื่อพยายามใช้ที่จุดไฟ	เตาไฟฟ้าไม่ได้ต่อกับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาไฟฟ้าต่อกับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่ ดูรายละเอียดจากแผนผังการเชื่อมต่อ
ไม่มีประกายไฟเมื่อพยายามใช้ที่จุดไฟ	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไม่มีประกายไฟเมื่อพยายามใช้ที่จุดไฟ	ฝาหัวเตาไฟและตะแกรงติดตั้งไม่ถูกต้อง	จัดวางฝาหัวเตาไฟและตะแกรงให้ถูกต้อง
ไฟดับทันทีหลังจุดติด	เทอร์โมคัปเปิลมีความร้อนไม่เพียงพอ	หลังจุดไฟ ให้เปิดตัวจุดไฟค้างไว้เป็นเวลาไม่เกิน 10 วินาที
วงไฟไม่สม่ำเสมอ	หัวจ่ายอุดตันหรือมีเศษอาหารติดค้าง	หัวฉีดจะต้องไม่มีสิ่งอุดตันและหัวจ่ายสะอาด
หัวเตาไม่ทำงาน	ไม่มีแก๊สจ่ายมาให้	ตรวจสอบระบบแก๊ส
เสียงของเปลวไฟเป็นสีส้มหรือเหลือง		เปลวไฟอาจเป็นสีส้มหรือเหลืองบางจุดของหัวจ่ายไฟ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ช่องเปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบนานเกินกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากผ่านขั้นตอนการปรุงสุกแล้ว
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น	ค่าจะต้องปรับตั้งให้ถูกต้อง
ส้อมย่างไม่ยอมหมุน	ติดตั้งส้อมย่างไม่ถูกต้องที่ช่องติดตั้งส้อมย่าง	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "การใช้ส้อมย่าง"
ใช้เวลานานเกินไปในการปรุงสุกหรือปรุงสุกเร็วเกินไป	อุณหภูมิต่ำหรือสูงเกินไป	ปรับอุณหภูมิตามความเหมาะสม ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้

13.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลที่สำคัญสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่แผ่นพิกัด แผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเครื่อง อย่านำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเครื่อง

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

14. การติดตั้ง



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

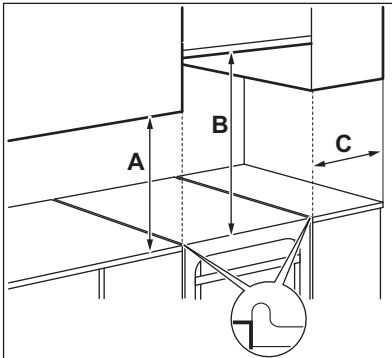
14.1 ตำแหน่งเครื่อง

คุณสามารถติดตั้งอุปกรณ์ตั้งอิสระกับตู้ในครัวแบบหนึ่งด้านหรือสองด้านหรือเข้ามุม



เว้นระยะไว้ 1 ซม. ระหว่างตัวเครื่องและผนังด้านหลังเพื่อให้ฝาเปิดออก

ตรวจสอบระยะห่างขั้นต่ำในการติดตั้งได้จากตาราง



ระยะห่างขั้นต่ำ

ขนาด	มม.
A	400
B	650
C	150

14.2 ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า	220 - 240 V
ความถี่	50 / 60 Hz
ประเภทเครื่องใช้	1

ขนาด	มม.
สูง	855
กว้าง	600
ลึก	600

14.3 ข้อมูลด้านเทคนิคอื่น ๆ

หมวดหมู่เครื่องใช้:	I3B/P
ใช้แก๊ส:	G30 30 mbar

14.4 เส้นผ่านศูนย์กลางบายพาส

หัวเตา	บายพาส Ø ¹⁾ 1/100 มม.
ระบบเสริม	29 / 30
กึ่งเร็ว	32

หัวเตา	บายพาส Ø ¹⁾ 1/100 มม.
Triple Crown	67

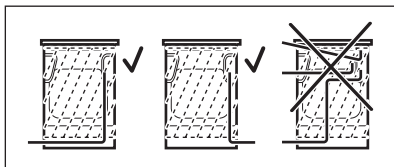
1) ประเภทบายพาสจะขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์

14.5 หัวเตาแก๊สสำหรับ LPG G30 30 mbar

หัวเตา	กำลัง kW ปกติ	กำลัง kW ลดลง	เครื่องหมาย- กำกับหัวจ่าย 1/100 มม.	กระแสแก๊สที่กัก g/h
Triple Crown	4.0	1.80	101	291
กึ่งเร็ว	2.0	0.43	71	145
ระบบเสริม	1.0	0.35	50	73

14.6 การต่อระบบก๊าซ

ใช้การเชื่อมต่อแบบทึบหรือท่อสแตนเลสอ่อนที่ได้มาตรฐานในพื้นที่ หากใช้ท่อเหล็กอ่อนท่อจะต้องไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ได้และจะต้องไม่ถูกกดอัด



คำเตือน

ท่อต่อแก๊สจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเครื่องตามภาพ

14.7 การต่อท่อที่ไม่ใช่โลหะแบบอ่อน

หากคุณสามารถเข้าถึงจุดเชื่อมต่อได้ง่าย คุณสามารถใช้ท่อแบบอ่อน ท่ออ่อนจะต้องยึดกับตัวรีดอย่างแน่นหนา

ระหว่างการติดตั้ง ให้ใช้ตัวยึดท่อและปะเก็นทุกครั้ง สามารถใช้ท่ออ่อนในกรณีนี้:

- อุณหภูมิไม่เกินกว่าอุณหภูมิห้อง หรือสูงกว่า 30 °C
- ยาวไม่เกิน 1500 มม.
- ไม่มีจุดตีบแคบที่ใด
- ไม่มีการบิดหรือขันอัดแน่น
- ไม่มีการสัมผัสกับขอบคมหรือมุม
- สามารถตรวจสอบสภาพได้ง่าย

ขณะตรวจสอบท่อจะสภาพท่อจะต้องเป็นไปตามนี้

- ไม่มีรอยแตก รอยตัด รอยไหม้ที่ปลายทั้งสองด้านและตลอดความยาว
- วัสดุจะต้องไม่แข็งด้าน โดยยังมีความยืดหยุ่นเหมาะสม
- ตัวจับยึดจะต้องไม่มีสนิม
- ปฏิบัติตามกรอบอายุการใช้งานของส่วนประกอบต่าง ๆ

หากพบข้อบกพร่องที่มองเห็นได้ อย่าซ่อมท่อให้เปลี่ยนใหม่



คำเตือน

หลังจากติดตั้งเสร็จสิ้น ซิลของส่วนประกอบท่อจะต้องไม่มีการรั่วไหล ตรวจสอบซิลโดยใช้น้ำสบู่ อย่าใช้ไฟ

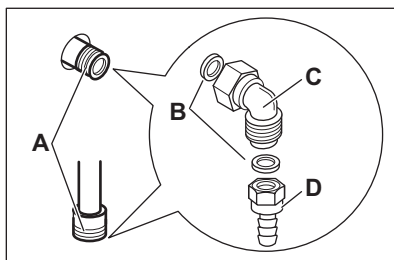
แนวจ่ายแก๊สอยู่ที่ด้านหลังของแผงควบคุม



คำเตือน

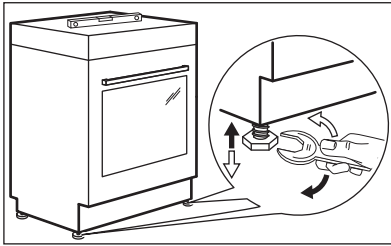
ก่อนต่อระบบแก๊ส ให้ปลดเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหรือปิดฟิวส์ที่กล่องฟิวส์ก่อนปิดวาล์วหลักของส่วนจ่ายแก๊ส

14.8 การเชื่อมต่อกับส่วนจ่ายแก๊ส



- A. จุดต่อแก๊ส (ใช้จุดเดียวเท่านั้นสำหรับเครื่อง)
- B. ปะเก็น
- C. ส่วนเชื่อมต่อปรับได้
- D. ฐานยึดท่อ LPG

14.9 การปรับระดับตัวเครื่อง



ใช้ขาตั้งเล็ก ๆ ที่ด้านล่างตัวเครื่องเพื่อปรับระดับพื้นผิวด้านบนให้ได้นานาบัน

14.10 ชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

กำหนดความสูงที่เหมาะสมและพื้นที่สำหรับเครื่องของการยึดชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ



ข้อควรระวัง

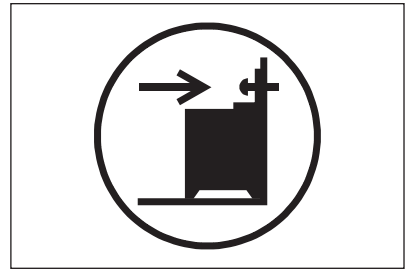
คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำในระดับความสูงที่เหมาะสม



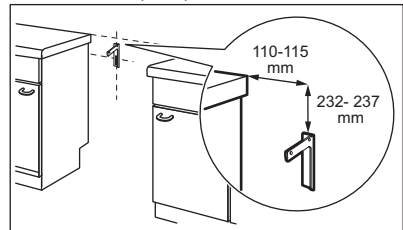
พื้นผิวด้านหลังของเครื่องจะต้องเรียบเนียน

คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำหากไม่ติดตั้ง เครื่องอาจพลิกคว่ำได้

เครื่องจะมีสัญลักษณ์ตามภาพ (แล้วแต่กรณี) เพื่อแจ้งเตือนให้ติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ



1. ติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ 232 - 237 มม. จากพื้นผิวด้านบนของเครื่อง และ 110 - 115 มม. จากด้านข้างของเครื่องเข้าที่รูกลมที่หุ่ยด ขันเข้ากับวัสดุเนื้อตันหรือใช้ส่วนประกอบเสริมแรงที่เหมาะสม (ผนัง)



2. คุณจะต้องพบรูที่ด้านซ้ายหลังของตัวเครื่อง ยกด้านหน้าของเครื่อง และวางไว้ที่ตรงกลางระหว่างตู้ หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง



หากคุณเปลี่ยนขนเครื่อง คุณจะต้องปรับแนวอุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำให้ถูกต้อง



ข้อควรระวัง

หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง

14.11 การติดตั้งทางไฟฟ้า



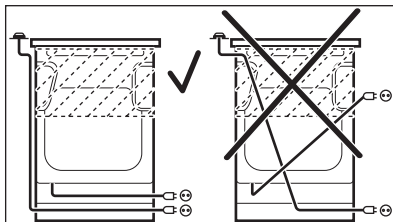
คำเตือน

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจำหน่ายพร้อมปลั๊กไฟและสายไฟหลัก



คำเตือน
สายไฟจะต้องไม่สัมผัสกับตัว
เครื่องตามภาพในส่วนที่แรเงา



15. การประหยัดพลังงาน

15.1 ข้อมูลเตาตามมาตรฐาน EU 66/2014

รหัสรุ่น	EKM61301OX	
ประเภทเตา	เตาด้านในเตาแยกเดี่ยวแบบเคลื่อนย้ายได้	
จำนวนพื้นที่- ปรุงอาหาร	1	
เทคโนโลยี- ทำความร้อน	แผ่นความร้อน	
เส้นผ่าน- ศูนย์กลางของ- พื้นที่ปรุง- อาหารทรงกลม (Ø)	หลังขวา	18.0 ซม.
การสิ้นเปลือง- พลังงานต่อ- พื้นที่ปรุงอาหาร (EC electric cooking)	หลังขวา	198.5 Wh/กก.
จำนวนหัวเตา- แก๊ส	3	
การประหยัด- พลังงานต่อหัว- เตาแก๊สหนึ่งหัว (EE gas burner)	หลังซ้าย - กึ่งเร็ว	55.5%
	หน้าขวา - ระบบเสริม	ไม่เกี่ยวข้อง
	หน้าซ้าย - Triple Crown	52.5%
การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตาแก๊ส (EE gas hob)		54.0%
การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตา (EC electric hob)		198.5 Wh/กก.

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

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General

15.2 เตา - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่แจ้ง

- ชลระตม่น้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาภาชนะปรุงอาหารด้วย

พื้นที่ปรุงอาหารระบบไฟฟ้า:

- ก่อนเปิดใช้งานโซนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางตรงกับโซนประกอบอาหาร
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโซนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโซนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

หัวเตาแก๊ส:

- ก่อนใช้หัวเตาและฐานรองกระทะ ส่วนประกอบจะต้องประกอบไว้อย่างถูกต้อง
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางที่เหมาะสมสำหรับขนาดหัวเตา
- วางภาชนะเหนือหัวเตาโดยตรงให้ได้ศูนย์
- ขณะนำเริ่มเดือด ให้หรีไฟเพื่อให้เดือดปุดเท่านั้น
- ใช้หม้อแรงดันหากสามารถทำได้ ดูรายละเอียดได้จากคู่มือผู้ใช้ที่เกี่ยวข้อง

15.3 แผนข้อมูลผลิตภัณฑ์และข้อมูลสำหรับเตาอบตามข้อบังคับ EU 65-66/2014

ชื่อซัพพลายเออร์	Electrolux
รหัสรุ่น	EKM61301OX
ดัชนีประสิทธิภาพด้านพลังงาน	97.4
ระดับการประหยัดพลังงาน	A
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐานและโหมดปกติ	0.84 kWh/รอบ
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐานและโหมดใช้พัดลม	0.76 kWh/รอบ
จำนวนช่องเปิด	1
แหล่งความร้อน	ไฟฟ้า
ปริมาตร	54 l
ประเภทเตาอบ	เตาอบด้านในเตาแยกเดี่ยวแบบเคลื่อนย้ายได้
มวล	44.0 กก.

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

15.4 เตาอบ - ประหยัดพลังงาน



เครื่องมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

คำแนะนำทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดให้ถูกต้องขณะเครื่องทำงานและปิดให้แน่นสนิทระหว่างการปรุงสุก ใช้จานโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

หากทำได้ อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนใส่อาหารไว้ด้านบน

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุงสุกโดยพิจารณาตามระยะเวลาในการปรุงสุก ความร้อนหลงเหลือภายในเตาจะทำให้หน้าทีปรุงสุกต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ❸ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867330443-A-062017

