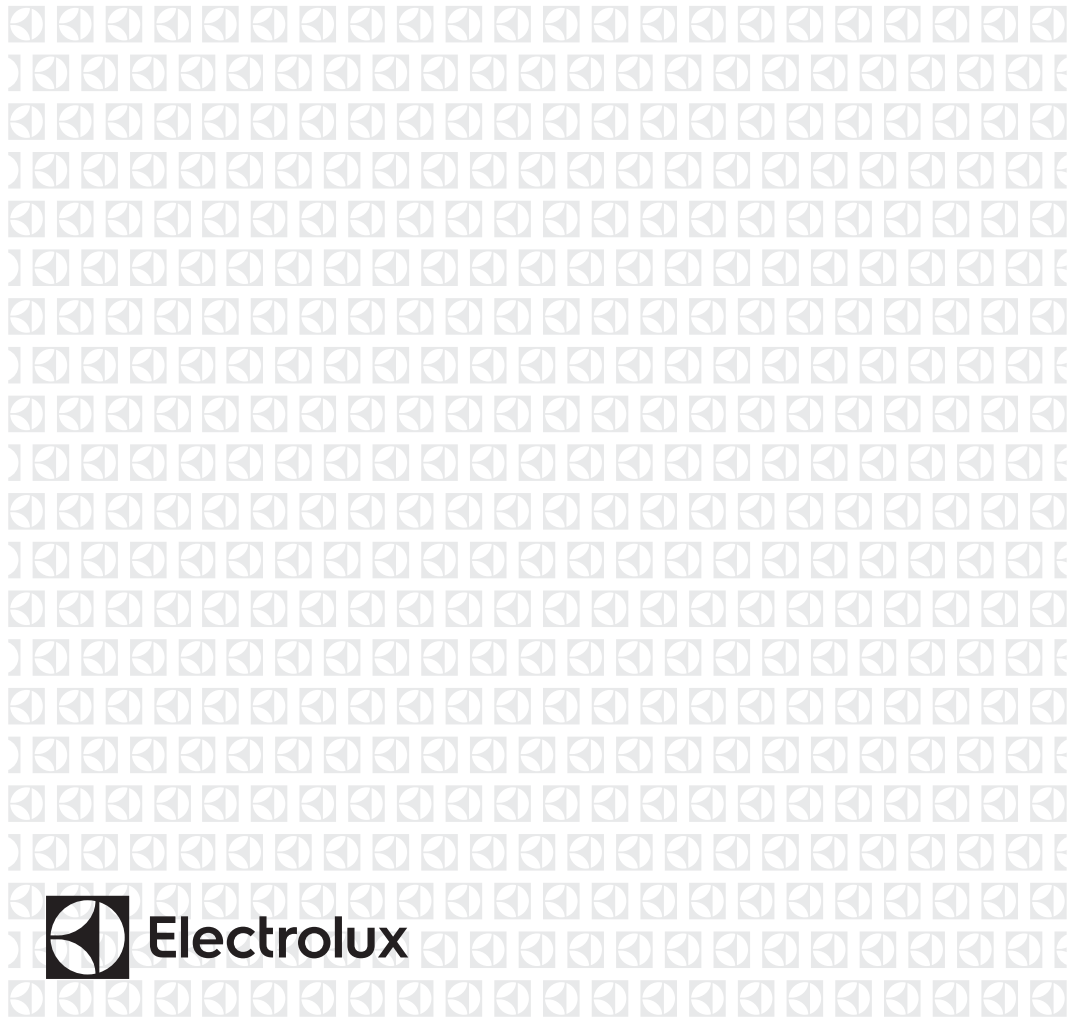




EN Cooker
TH เตา

User Manual 2
คู่มือการใช้งาน 32



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	11
5. BEFORE FIRST USE.....	12
6. HOB - DAILY USE.....	12
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	14
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	15
9. OVEN - DAILY USE.....	16
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	17
11. USING THE ACCESSORIES.....	17
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	19
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	25
14. TROUBLESHOOTING.....	27
15. ENERGY EFFICIENCY.....	29

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 to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- 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 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.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** 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.

- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- **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: VN TH

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or 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 electric shock.

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

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

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

2.3 Gas connection

- All gas connections must 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. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use



WARNING!
Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

- This appliance is for household (indoors) 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 aluminium foil on the appliance or directly on the bottom of cavity.
 - 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 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.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- 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. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow 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).



2.5 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!

2.7 Internal lighting



WARNING!
Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- Use only lamps with the same specifications.

2.8 Service

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

2.9 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- 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. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

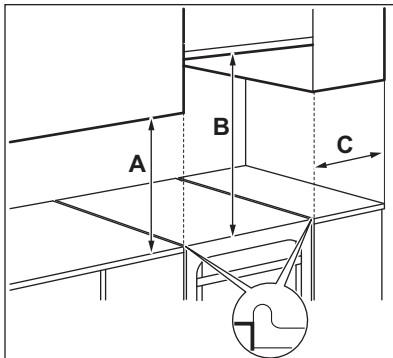
3.1 Location of the appliance

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

3.2 Technical data

Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Appliance class	1

Dimension	mm
Height	855
Width	600
Depth	600

3.3 Other technical data

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

3.4 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliary	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

3.5 Gas burners for LPG G30 30 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliary	0.95	0.35	50	69

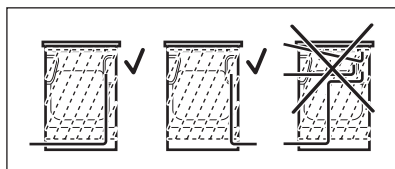
3.6 Gas connection



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.

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.



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.

3.7 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.

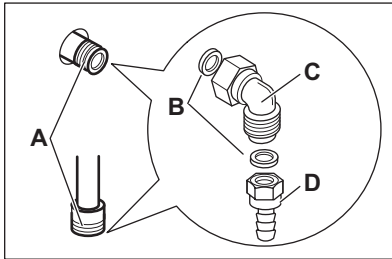
When checking the flexible pipe make sure:

- 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.

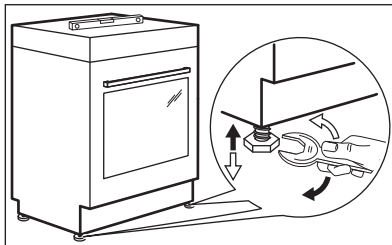
The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

3.8 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

3.9 Levelling of the appliance



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

3.10 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.



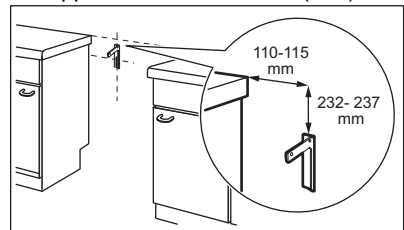
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

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.

3.11 Electrical installation



WARNING!

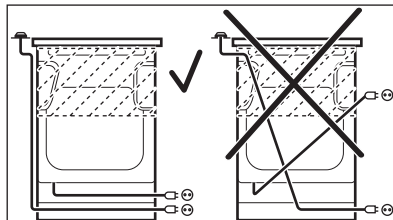
The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

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



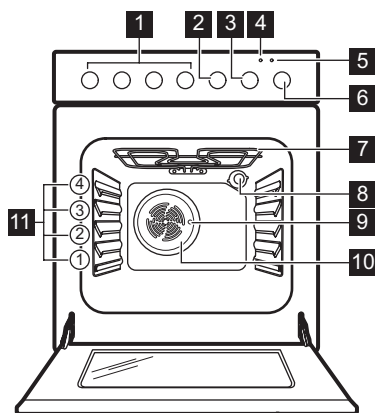
WARNING!

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



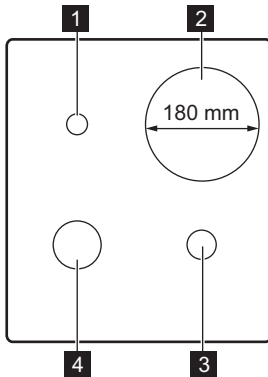
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 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

4.2 Cooking surface layout



- 1** Auxiliary burner
- 2** Cooking zone 1500 W
- 3** Semi-rapid burner
- 4** Rapid burner

4.3 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 drawer**
The storage drawer is below the oven cavity.
- **Wok support**
To cook with wok.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories from the oven.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

Put the accessories back to their initial position.

5.2 Preheating

Preheat the empty oven before first use.

1. Set the function Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function Set the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.

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

6. HOB - DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.


6.1 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.



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.

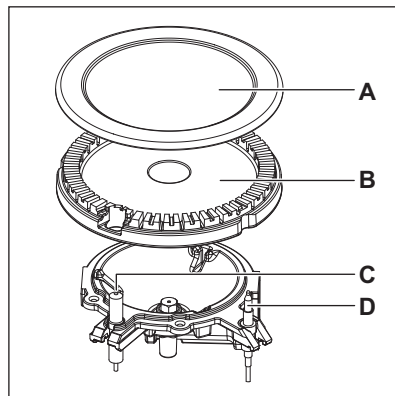


If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.




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

6.2 Burner overview



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


6.3 Turning the burner off

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

**WARNING!**

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

6.4 Heat setting for the electric cooking zone

Symbols	Function
	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.

7. HOB - HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

Electric:



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible. Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.

Gas:



WARNING!
Do not put the same pan on two burners.



WARNING!
Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.



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



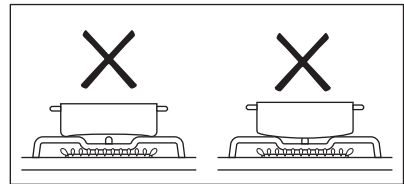
CAUTION!
Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.



WARNING!
Do not use vessels that have rim based or convex-based shaped bottom on the hotplate as there is a high risk of overturn.

Turn the knob for the selected cooking zone 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.



7.2 Diameters of cookware



WARNING!
Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Auxiliary	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ When a single pot is used on the hob.

7.3 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

Heat setting:	Application:
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

8. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.

Stainless steel

- For stainless steel edges of the hob use a special cleaner suitable for 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.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, 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 a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

8.3 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.

8.4 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.

8.5 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.

8.6 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.

9. OVEN - DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Turning the oven on and off

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select the temperature.





The lamp turns on when the oven operates.


3. To turn off the oven, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

9.2 Safety thermostat

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

9.3 Oven functions

Symbol	Oven function	Application
0	Off position	The oven 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	To defrost food (vegetables and fruit). 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.

Symbol	Oven function	Application
	Moist Baking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Oven - Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 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.

11. USING THE ACCESSORIES



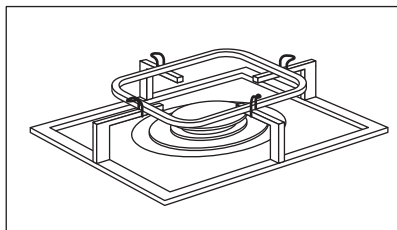
WARNING!
Refer to Safety chapters.



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

11.1 Using the wok support

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

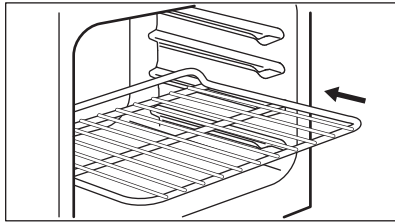


11.2 Inserting the accessories

Wire shelf:



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



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

11.3 Using the turnspit



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



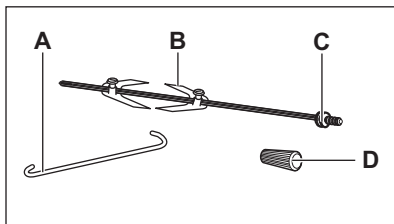
WARNING!
Use oven gloves when you remove the turnspit. The turnspit and the grill are hot. There is a risk of burns.



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



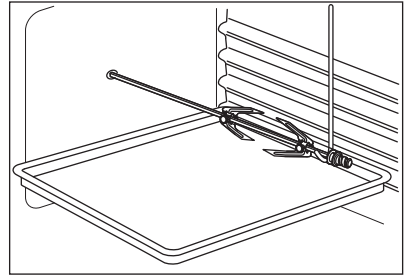
CAUTION!
The maximum weight permitted on the turnspit is 4 - 5 kg.



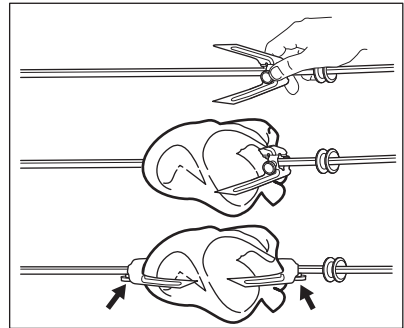
- A. Support hook
- B. Forks
- C. Spit
- D. Handle


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.

12. 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.

12.1 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.

12.2 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time 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. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

12.3 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.

12.4 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.

12.5 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.

12.6 Conventional Cooking

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Flat cake ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	baking tray
Yeast cake with apples	2000	170 - 190	40 - 50	3	baking tray
Drip pan cake	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	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 ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	baking tray
Stuffed yeast cake ⁴⁾	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 ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	baking tray
Christmas cake ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	baking tray
Quiche Lorraine ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 light trays (length: 20 cm)
Romanian sponge cake ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns ⁴⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	baking tray

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Swiss roll ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	baking tray
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	baking tray
Crumble cake ⁴⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	baking tray
Buttered cake ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	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 20 minutes.

⁴⁾ Preheat the oven for 10 - 15 minutes.

⁵⁾ After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

⁶⁾ Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 18 minutes.

12.7 Grill with Turnspit

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

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

12.8 Fan Cooking

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

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
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
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 ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	baking tray
Christmas cake ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	baking tray
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 round tray (diameter: 26 cm)
Peasant bread ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	baking tray
Romanian sponge cake ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Romanian sponge cake - traditional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 light trays (length: 25 cm) on the same shelf position
Yeast buns ¹⁾	800	190	15	3	baking tray
Yeast buns ¹⁾	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

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Crumble cake	1500	160 - 170	25 - 35	3	baking tray
Sponge cake ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	baking tray
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⁾ Set the temperature for 250 °C and preheat the oven for 10 minutes.

12.9 Moist Baking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Bread and pizza				
Buns	190	25 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Bread rolls	200	40 - 45	2	baking tray or grill- / roasting pan
Frozen pizza 350 g	190	25 - 35	2	wire shelf
Cakes in baking tray				
Swiss roll	180	20 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Brownie	180	35 - 45	2	baking tray or grill- / roasting pan
Cakes in tin				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ceramic ramekins on wire shelf
Sponge flan base	180	25 - 35	2	flan base tin on wire shelf
Sponge cake	150	35 - 45	2	cake tin on wire shelf
Fish				
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Whole fish 200 g	180	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Fish fillet 300 g	180	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Meat				

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Meat in pouch 250 g	200	35 - 45	2	baking tray or grill- / roasting pan
Meat skewers 500 g	200	30 - 40	2	baking tray or grill- / roasting pan
Small baked items				
Cookies	170	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Macarons	170	40 - 50	2	baking tray or grill- / roasting pan
Muffins	180	30 - 40	2	baking tray or grill- / roasting pan
Savoury cracker	160	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Shortcrust pastry biscuits	140	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Tartelettes	170	20 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Vegetarian				
Mixed vegetables in pouch 400 g	200	20 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Omelette	200	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan

12.10 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Small cakes (16 per tray)	Conventional Cooking	160	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	Fan Cooking	150	baking tray	3	20 - 30
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Conventional Cooking	190	wire shelf	1	65 - 75

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Fan Cooking	180	wire shelf	2	70 - 80
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	180	wire shelf	2	20 - 30
Fatless sponge cake	Fan Cooking	160	wire shelf	2	25 - 35
Short bread / Pastry stripes	Conventional Cooking	140	baking tray	3	15 - 30
Short bread / Pastry stripes	Fan Cooking	140	baking tray	3	20 - 30
Toast ¹⁾	Grill with Turnspit	250	wire shelf	3	2 - 4

¹⁾ Preheat the oven for 5 minutes.

13. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

13.1 Notes on cleaning

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

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

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

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

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

13.2 Stainless steel or aluminium ovens

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

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

13.3 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.

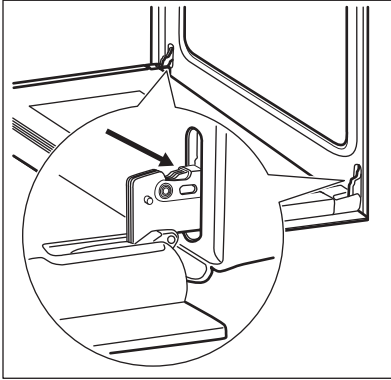


The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

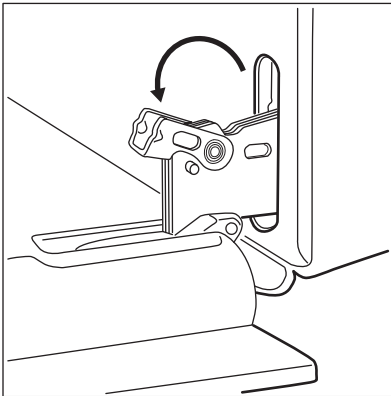


CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

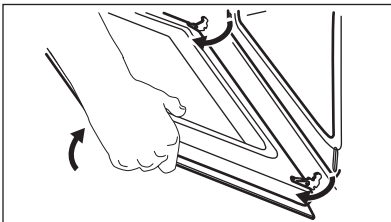
1. Open the door fully and hold both hinges.



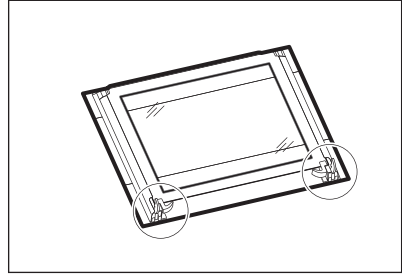
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



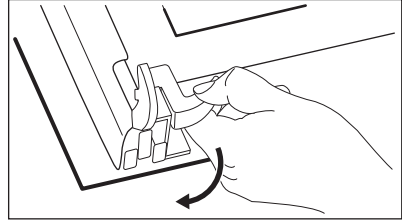
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



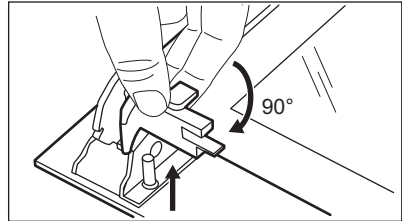
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



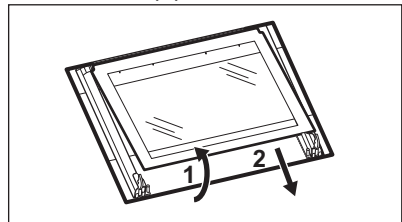
5. Release the locking system to remove the glass panels.



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



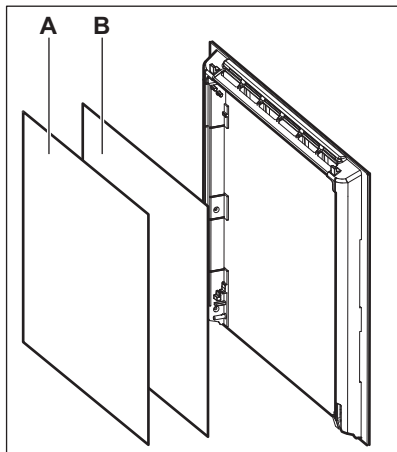
7. First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.



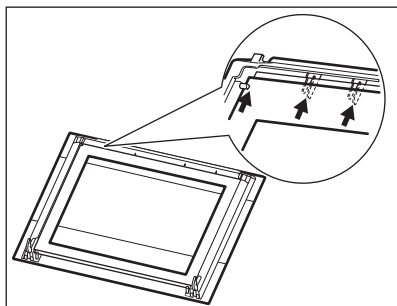
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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.



13.4 Removing the drawer

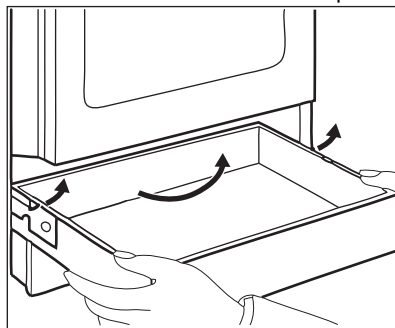


WARNING!

Do not keep flammable items (such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper or cleaning sprays) in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Slowly lift the drawer.
 3. Pull the drawer out fully.
- To install the drawer, do the above steps in the opposite sequence.

13.5 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

The back lamp

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

14. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 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.
	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.
	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.
	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.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
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 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.

14.2 Service data

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

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

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

15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product information for hob according to EU 66/2014

Model identification	LKM620000X	
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	194.9 Wh/kg

Number of gas burners	3	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Auxiliary	not applicable
	Right front - Semi Rapid	55.0%
	Left front - Rapid	55.7%
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.4%	
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	194.9 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 information for ovens and Product Information Sheet*

Supplier's name	Electrolux
Model identification	LKM620000X 943005439
Energy Efficiency Index	94.9
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	0.74 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	54 l

Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	44.0 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
 For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
 For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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 oven has features which help you save energy during everyday cooking.

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

Use the residual heat to warm up other dishes.



Keep food warm

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

Moist Baking

Function designed to save energy during cooking. For additional details refer to "Oven - Daily use" chapter, Oven functions.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Being ensured permissible content limitation of some toxic chemicals (RoHS compliant).

RoHS

Compliant

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	33
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	35
3. การติดตั้ง.....	37
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	40
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	41
6. เต้าไฟฟ้า - การใช้งานตามปกติ.....	41
7. เต้า - คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	43
8. เต้าไฟฟ้า - การดูแลและทำความสะอาด.....	43
9. เต้าอบ - การใช้งานตามปกติ	44
10. เต้าอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา.....	45
11. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	45
12. เต้าอบ - คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	47
13. เต้าอบ - การดูแลและทำความสะอาด.....	53
14. การแก้ไขปัญหา.....	55
15. การประหยัดพลังงาน.....	57

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีที่สุดนี้:

www.registerelectrolux.com



ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง

สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคำแนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

📄 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

📦 ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลที่เปราะบาง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ปรึกษาผู้ดูแลหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเอง โดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

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

- ห้ามดับเพลิงด้วยน้ำ ให้ปิดเครื่องจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ประตู่หรือผ้าห่มกันไฟ
- ข้อควรระวัง: ควรมีการกำกับดูแลระหว่างปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง การปรุงอาหารระยะเวลาสั้น ๆ จะต้องมีการกำกับดูแลอย่างต่อเนื่อง
- คำเตือน: อันตรายต่อการเกิดไฟไหม้: ห้ามเก็บสิ่งของไว้บนพื้นผิวที่ใช้ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจกหรือกระจกฝาบานพับของหัวเตา เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- วัตถุที่ทำจากโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อนและฝาภาชนะต่างๆ ไม่ควรวางอยู่บนพื้นผิวเตาไฟฟ้า เนื่องจากอาจเกิดความร้อนสูง
- นำสิ่งที่ยกออกจากฝาก่อนเปิด ปลดปล่อยให้พื้นผิวเตาไฟฟ้าเย็นลงก่อนปิดฝา
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ให้ตัดแหล่งจ่ายไฟก่อนการบำรุงรักษา
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- ใช้ความระมัดระวังขณะสัมผัสกับถาดเก็บ เพราะอาจจะร้อน
- คำเตือน: ใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเครื่องทำอาหาร หรือตามที่แจ้งโดยผู้ผลิตเครื่องในคู่มือแนะนำการใช้งาน เพื่อให้ใช้เครื่องได้อย่างเหมาะสม หรือใช้ชุดป้องกันหัวเตาที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง การใช้อุปกรณ์ป้องกันที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับตลาดดังต่อไปนี้: VN

TH

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นายบรรจุกฎข้อออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- รมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ตู้ในครัวและช่องเว้าต่าง ๆ จะต้องมียุทธวิธีที่เหมาะสม
- เว้นระยะชั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่ที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- ส่วนต่าง ๆ ของเครื่องอาจมีกระแสไฟอยู่ ปิดเครื่องผ่านเฟอรีนเจอร์เพื่อป้องกันการสัมผัสชิ้นส่วนที่เป็นอันตราย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- อย่าติดตั้งเครื่องติดกับประตูหรือหน้าต่าง ทั้งนี้เพื่อป้องกันภาชนะที่ร้อนร่วนหล่นจากเครื่องเมื่อมีการเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- เตรียมพื้นที่มันคงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องพลิกคว่ำ ดูในหัวข้อการติดตั้ง

2.2 การต่อสายไฟ



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าให้สายไฟสัมผัสประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่

- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิช้องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างของเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ ไฟฟ้า

2.3 การต่อระบบก๊าซ

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

2.4 การใช้งาน



คำเตือน
อาจเกิดการบาดเจ็บและทำให้ผิวไหม้ได้
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณี que เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้และจุดระเบิดได้

- เมื่อไขมันและน้ำมันได้รับความร้อน มันสามารถปล่อยไอที่ติดไฟได้ ระวังอย่าให้เปลวไฟหรือวัตถุร้อนเข้าใกล้ไขมันและน้ำมันเมื่อคุณปรุงอาหาร
- ไอร้อนจากน้ำมันที่ร้อนมากอาจเกิดการเผาไหม้ขึ้นเองได้
- น้ำมันใช้แล้วซึ่งมีเศษอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าน้ำมันที่ใช้เป็นครั้งแรก
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินนาเมลเคลือบ:
 - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางอะลูมิเนียมฟอยล์ไว้บนเครื่องหรือวางไว้ที่พื้นเตาด้านในโดยตรง
 - อย่าใส่ล้างลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินนาเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้มาอาจทำให้เกิดคราบถาวร
- อย่าวางเครื่องครัวที่ร้อนอยู่บนแผงควบคุม
- อย่าให้ภายในเครื่องครัวเดือดจนแห้ง
- ระวังอย่าให้สิ่งของหรือเครื่องครัวตกกระทบที่ตัวเครื่อง พื้นผิวอาจได้รับความเสียหาย

- อย่าเปิดใช้งานพื้นที่ที่หัวเตาขณะที่เครื่องครัววางเปล่าหรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่
- อย่าใช้แผ่นความร้อนแบบทึบเพื่อปรุงอากาศโดยตรง จะต้องใช้กับภาชนะที่เหมาะสม
- เครื่องครัวเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหรือที่กั้นเสียบอาจทำให้อุณหภูมิของเตาสูงขึ้นได้ ยกสิ่งของเหล่านี้ขึ้นหากต้องเคลื่อนย้ายไปบนพื้นผิวสำหรับปรุงอาหาร
- ห้องจะต้องถ่ายเทอากาศได้ดีในจุดที่ติดตั้งเครื่อง
- ใช้เครื่องครัวที่มั่นคง รูปทรงเหมาะสมและเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่าขนาดของหัวแก๊สเท่านั้น
- เปลวไฟจะต้องไม่ดับลงขณะปิดลูกบิดจากตำแหน่งแรงสุดไปเบาสุด
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่องเท่านั้น
- อย่าติดตั้งตัวกระจายเปลวไฟที่หัวแก๊ส
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในหม้อ
- การใช้เครื่องอย่างหนักต่อเนื่องเป็นเวลานานอาจทำให้เกิดการระบายอากาศเพิ่มเติม อาจต้องเปิดหน้าต่าง หรือจัดระบบถ่ายเทอากาศที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น ปรับเพิ่มความแรงของระบบระบายอากาศเชิงกล ถ้ามี

2.5 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ให้ปิดเครื่องก่อนการบำรุงรักษา ถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูด้านที่ที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อบริการอย่างเป็นทางการ
- ระวังเมื่อคุณถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูด้านหน้าหนักมาก!
- ไขมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชิ้นอื่นาเมลเคลือบ (ถ้ามี) โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดชนิดใดๆ
- อย่าทำความสะอาดหัวแก๊สในเครื่องล้างจาน

2.6 ฝาปิด

- ห้ามดัดแปลงส่วนประกอบของฝาปิด
- ทำความสะอาดฝาปิดเป็นประจำ
- อย่าเปิดฝาทิ้งไว้ อาจเกิดการหกที่พื้นผิว
- ก่อนเปิดฝา ให้ปิดหัวเตาทั้งหมดก่อน
- อย่านปิดฝานานกว่าหัวเตาและเตาจะเย็นดีแล้ว
- ฝาแก้วอาจแตกได้ขณะเกิดความร้อน (แล้วแต่สถานการณ์)



2.7 ไฟด้านใน



คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟ

3. การติดตั้ง



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 ตำแหน่งเครื่อง

คุณสามารถติดตั้งอุปกรณ์ตั้งอิสระกับตู้ในครัวแบบหนึ่งด้านหรือสองด้านหรือเข้ามุม



เว้นระยะไว้ 1 ซม. ระหว่างตัวเครื่องและผนังด้านหลังเพื่อให้ฝาเปิดออก

ตรวจสอบระยะห่างขั้นต่ำในการติดตั้งได้จากตาราง

เหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทันทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่น ๆ และไม่เหมาะสมสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.8 บริการ

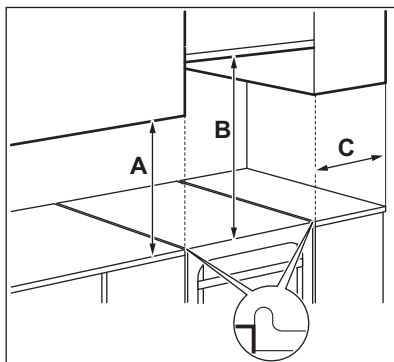
- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.9 การกำจัด



คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวลิ้นคปรตู่เพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง
- บีบท่อก๊าซภายนอก



ระยะห่างขั้นต่ำ

ขนาด	มม.
A	400

ขนาด	มม.
B	650
C	150

3.2 ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า	220 - 240 V
-------------	-------------

ความถี่	50 - 60 Hz
ประเภทเครื่องใช้	1

ขนาด	มม.
สูง	855
กว้าง	600
ลึก	600

3.3 ข้อมูลด้านเทคนิคอื่น ๆ

หมวดหมู่เครื่องใช้:	I3B/P
ใช้แก๊ส:	G30 30 mbar

3.4 เส้นผ่านศูนย์กลางบายพาส

หัวเตา	Øข้าม1/100 มม.
ระบบเสริม	29
กึ่งเร็ว	32
เร็ว	42

3.5 หัวเตาแก๊สสำหรับ LPG G30 30 mbar

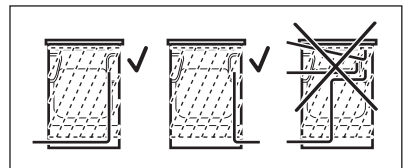
หัวเตา	กำลัง kW ปกติ	กำลัง kW ลดลง	เครื่องหมาย- กำกับหัวจ่าย 1/100 มม.	กระแสแก๊สที่กัก g/h
เร็ว	3.0	0.72	88	218
กึ่งเร็ว	1.9	0.43	71	138
ระบบเสริม	0.95	0.35	50	69

3.6 การเชื่อมต่อแก๊ส:



คำเตือน
ก่อนต่อระบบแก๊ส ให้ปลดเครื่อง
จากแหล่งจ่ายไฟหรือปิดฟิวส์ที่
กล่องฟิวส์ ปิดวาล์วหลักของส่วน
จ่ายแก๊ส

ใช้การเชื่อมต่อแบบคงที่หรือท่อสแตนเลสอ่อน
ที่ได้มาตรฐานในพื้นที่ หากใช้ท่อเหล็กอ่อน
ท่อจะต้องไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ได้และ
จะต้องไม่ถูกกดอัด



คำเตือน
ท่อต่อแก๊สจะต้องไม่สัมผัสกับตัว
เครื่องตามภาพ



คำเตือน
หลังจากติดตั้งเสร็จสิ้น ซิลของ
ส่วนประกอบจะต้องไม่มีการ
รั่วไหล ตรวจสอบซิลโดยใช้น้ำ
สบู่ อย่าใช้ไฟ

3.7 การต่อท่อที่ไม่ใช้โลหะแบบ อ่อน

หากคุณสามารถเข้าถึงจุดเชื่อมต่อได้ง่าย คุณสามารถใช้ท่อแบบอ่อน ท่ออ่อนจะต้องยึดกับ
ตัวรีดอย่างแน่นหนา

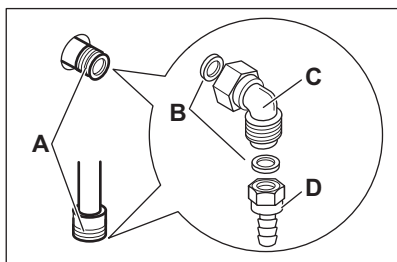
ระหว่างการจัดติดตั้ง ให้ใช้ตัวยึดท่อและปะเก็น
ทุกครั้ง สามารถใช้ท่ออ่อนในกรณีนี้:

- อุณหภูมิไม่เกินกว่าอุณหภูมิห้อง หรือสูง
กว่า 30 °C
- ยาวไม่เกิน 1500 มม.
- ไม่มีจุดตีบแคบที่ใด
- ไม่มีการบิดหรือขันอัดแน่น
- ไม่มีการสัมผัสกับขอบคมหรือมุม
- สามารถตรวจสอบสภาพได้ง่าย
- สามารถตรวจสอบท่อจะสภาพท่อจะต้องเป็นไป
ตามนี้
- ไม่มีรอยแตก รอยตัด รอยไหม้ที่ปลายทั้ง
สองด้านและตลอดความยาว
- วัสดุจะต้องไม่แข็งด้าน โดยยังมีคาม
ยืดหยุ่นเหมาะสม
- ตัวจับยึดจะต้องไม่มีสนิม
- ปฏิบัติตามกรอบอายุการใช้งานของส่วน
ประกอบต่าง ๆ

หากพบข้อบกพร่องที่มองเห็นได้ อย่าซ่อมท่อ
ให้เปลี่ยนใหม่

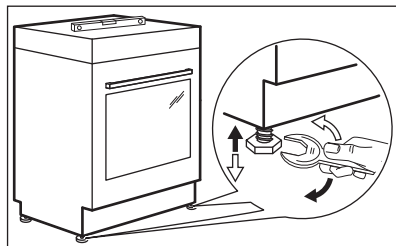
แนวจ่ายแก๊สอยู่ที่ด้านหลังของแผงควบคุม

3.8 การเชื่อมต่อกับส่วนจ่ายแก๊ส



- จุดต่อแก๊ส (ใช้จุดเดียวเท่านั้นสำหรับ
เครื่อง)
- ปะเก็น
- ส่วนเชื่อมต่อปรับได้
- ฐานยึดท่อ LPG

3.9 การปรับระดับตัวเครื่อง



ใช้ขาตั้งเล็ก ๆ ที่ด้านล่างตัวเครื่องเพื่อปรับระดับ
พื้นผิวด้านบนให้ได้ระนาบกัน

3.10 ชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ

กำหนดความสูงที่เหมาะสมและพื้นที่สำหรับ
เครื่องของการยึดชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ



ข้อควรระวัง

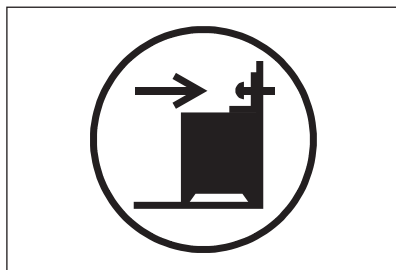
คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการ
การพลิกคว่ำในระดับความสูงที่
เหมาะสม



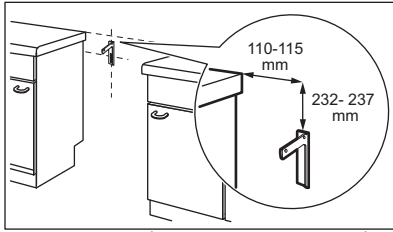
พื้นผิวด้านหลังของเครื่องจะต้อง
ราบเรียบ

คุณจะต้องติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ
หากไม่ติดตั้ง เครื่องอาจพลิกคว่ำได้

เครื่องจะมีสัญลักษณ์ตามภาพ (แล้วแต่กรณี)
เพื่อแจ้งเตือนให้ติดตั้งชั้นส่วนป้องกันการพลิก
คว่ำ



- ติดตั้งชิ้นส่วนป้องกันการพลิกคว่ำ 232 - 237 มม. จากพื้นผิวด้านบนของเครื่อง และ 110 - 115 มม. จากด้านข้างของเครื่องเข้าที่รูกลมที่หุ้ยัด ขึ้นเข้ากับวัสดุตันหรือใช้ส่วนประกอบเสริมแรงที่เหมาะสม (ผนัง)



- คุณจะพบรูที่ด้านซ้ายหลังของตัวเครื่อง ยกด้านหน้าของเครื่อง และวางไว้ที่ตรงกลางระหว่างตู้ หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่าความกว้างของเครื่อง ให้ปรับระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ศูนย์กลาง



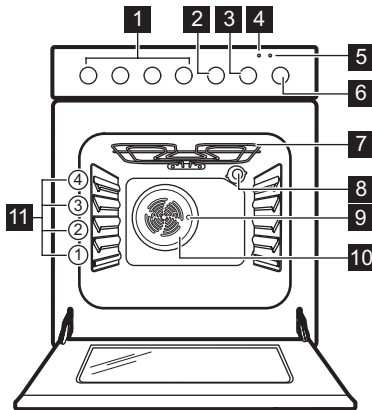
หากคุณเปลี่ยนขนาดเครื่อง คุณจะ ต้องปรับแนวอุปกรณ์ป้องกันการพลิกคว่ำให้ถูกต้อง



ข้อควรระวัง
หากพื้นที่ระหว่างตู้ใหญ่กว่า ความกว้างของเครื่อง ให้ปรับ ระยะด้านข้างเพื่อให้เครื่องได้ ศูนย์กลาง

4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



3.11 การติดตั้งระบบไฟฟ้า

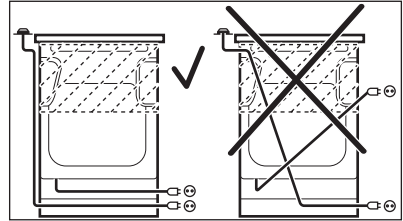


คำเตือน
ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หาก ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อ ความปลอดภัยในหัวข้อ ความ ปลอดภัย

เครื่องน้ำพร้อมปลั๊กไฟหลักและสายไฟหลัก

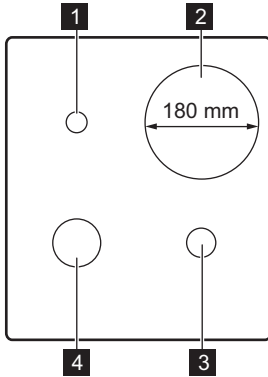


คำเตือน
สายไฟจะต้องไม่สัมผัสกับตัว เครื่องตามภาพในส่วนที่แรงา



- 1 ปุ่มสำหรับประกอบอาหาร
- 2 ปุ่มสำหรับเครื่องตั้งเวลา
- 3 ปุ่มปรับอุณหภูมิ
- 4 ไฟ / สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 5 หลอดไฟเตา / สัญลักษณ์ / ไฟแสดงสถานะ
- 6 ปุ่มฟังก์ชันเดาอบบน
- 7 องค์ประกอบความร้อน
- 8 หลอดไฟ
- 9 หลุมเหล็กเสียบย่าง
- 10 พัดลม
- 11 ตำแหน่งชั้นวาง

4.2 แผนผังพื้นที่เตา



- 1 หัวเตาเสริม
- 2 พื้นที่ปรุงอาหาร 1500 W
- 3 หัวเตาร้อนกึ่งเร็ว
- 4 หัวเตาร้อนเร็ว

4.3 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับเครื่องครัว ครอบป้องกัน เนื้อยาง
- ถาดบัง/ยาง เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน
- เหล็กเสียบย่าง

- สำหรับการย่างข้อต่อขนาดใหญ่ของเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก
- **ลิ้นชักเก็บของ** ลิ้นชักเก็บของอยู่ด้านล่างช่องอบ
- **ฐานรองกระทะ** การปรุงสุกโดยใช้กระทะ

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก





คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำส่วนประกอบเสริมทั้งหมดออกจากเตา ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด" ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานครั้งแรก ใส่อุปกรณ์กลับเข้าในตำแหน่งเดิม

5.2 การอุ่นเตา

อุ่นเตาอบที่ว่างเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรก

1. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุด
2. ปลอຍให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ตั้งอุณหภูมิสูงสุด อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210°C
4. ปลอຍให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ปิดเตาอบและปลอຍให้เย็น อุปกรณ์อาจร้อนกว่าปกติ เตาอบอาจส่งกลิ่น และมีควัน ให้การหมุนเวียนอากาศภายในห้องอย่างเพียงพอ

6. เต้าไฟฟ้า - การใช้งานตามปกติ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 การจุดไฟหัวเตา



จุดหัวเตาก่อนวางภาชนะทุกครั้ง

**คำเตือน**

ระวังเป็นพิเศษขณะใช้เปลวไฟในครัว ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการใช้เปลวไฟอย่างไม่เหมาะสม

1. หมนลูกบิดปรับเตาทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งจ่ายแก๊สสูงสุด ๖ จากนั้นกดลงเพื่อจุดหัวเตา
2. กดลูกบิดปรับเตาต่อไปไม่เกิน 10 วินาที เพื่อให้เทอร์โมคัปเปิลอุ่นร้อน หากไม่ทำตามนี้ การจ่ายแก๊สจะไม่ต่อเนื่อง
3. ปรับเปลวไฟตามปกติ

**คำเตือน**

อย่ากดลูกบิดปรับค้ำเกินกว่า 15 วินาที หากหัวเตาไม่ติดหลังจากผ่านไป 15 วินาที ให้ปล่อยมือจากลูกบิดปรับ และหมุนไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน จากนั้นลองจุดหัวเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 1 นาที



หากหลังลองไประยะหนึ่งแล้วหัวเตายังไม่ติด ให้ตรวจสอบว่าหัวจ่ายไฟหรือฝาครอบอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่



ในกรณีที่ไม่มีกระแสไฟฟ้า คุณสามารถจุดหัวเตาได้โดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ในกรณีนี้ให้จอบเปลวไฟไปที่หัวเตา กดลูกบิดปรับที่เกี่ยวข้องและหมุนไปที่ตำแหน่งสูงสุด กดลูกบิดปรับต่อไปไม่เกิน 10 วินาทีเพื่อให้เทอร์โมคัปเปิลอุ่นร้อน

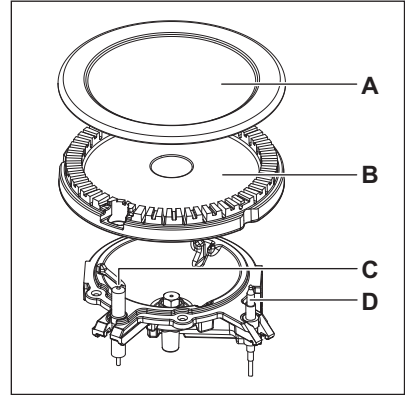


หากหัวเตาดับโดยไม่ได้ตั้งใจ ให้หมนลูกบิดปรับไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน จากนั้นลองจุดหัวเตาอีกครั้งหลังจากผ่านไป 1 นาทีเป็นอย่างน้อย



ตัวจุดประกายไฟสามารถเริ่มทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดระบบไฟหลังติดตั้งหรือหลังตัดไฟ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

6.2 ภาพรวมเกี่ยวกับหัวเตา



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

6.3 การปิดหัวเตา

ปิดไฟโดยหมุนแป้นไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน 0

**คำเตือน**

หรือไฟหรือปิดทุกครั้งก่อนนำกระโถนออกจากหัวเตา

6.4 ค่าความร้อนสำหรับพื้นที่ปรุงด้วยระบบไฟฟ้า

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน
0	ตำแหน่งปิดทำงาน
1 - 6	ค่าความร้อน



ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่อลดการใช้พลังงาน ปิดโชนประกอบอาหารประมาณ 5 - 10 นาที ก่อนสิ้นสุดกระบวนการประกอบอาหาร

หมนลูกบิดสำหรับโชนการปรุงอาหารที่เลือกไปยังการตั้งค่าความร้อนที่จำเป็น ไฟสถานะควบคุมเตาจะติดสว่าง เพื่อให้การทำอาหารเสร็จสมบูรณ์ ให้หมนลูกบิดไปที่ตำแหน่งปิด

หากโชนประกอบอาหารทั้งหมดปิดทำงาน ไฟสถานะควบคุมเตาจะดับลง

7. เตา - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 ภาชนะ

ระบบไฟฟ้า:



ก้นภาชนะจะต้องหนาและเรียบมากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้
ฐานกะทะจะต้องสะอาดและแห้ง
ก่อนวางลงบนพื้นผิวของหัวเตา

แก๊ส:



คำเตือน
อย่าวางกะทะใบเดียวบนหัวแก๊สสองหัว



คำเตือน
อย่าวางหม้อที่ไม่เรียบหรือชำรุดที่หัวแก๊สเพื่อป้องกันการหกหรือการบาดเจ็บ



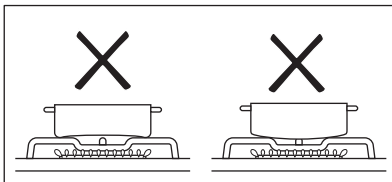
ข้อควรระวัง
ด้ามจับหม้อจะต้องไม่เกินขอบด้านหน้าของพื้นที่หัวเตา



ข้อควรระวัง
จะต้องจัดวางหม้อไว้กลางหัวแก๊สเพื่อให้มีเสถียรภาพสูงสุดและสิ้นเปลืองแก๊สน้อยที่สุด



คำเตือน
อย่าใช้ภาชนะที่มีสันขอบ หรือมีก้นภาชนะทรงนูน บนหัวเตา ความร้อน เนื่องจากมีความเสี่ยงสูงที่ภาชนะจะพลิกคว่ำ



7.2 เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ



คำเตือน
ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับขนาดหัวเตา

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ (มม.)
ระบบเสริม	120 - 180
กึ่งเร็ว	140 - 220/240 ¹⁾
เร็ว	160 - 220/260 ¹⁾

1) หากใช้หม้อใบเดียวที่หัวเตา

7.3 ตัวอย่างการใช้เพื่อปรุงอาหารสำหรับพื้นที่ปรุงระบบไฟฟ้า

ค่า-ความ-ร้อน:	การใช้:
1	รักษาอุณหภูมิ
2	เดือดปุด ๆ เล็กน้อย
3	เดือดปุด
4	ทอดสุก / ทอดเกรียม
5	ต้มเดือด
6	ต้มเดือด / ทอดด่วน / ทอดกรอบ

8. เตาไฟฟ้า - การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 ข้อมูลทั่วไป

- ทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ภาชนะที่ก้นสะอาดทุกครั้ง

- รอยขีดข่วนหรือคราบเขม่าที่พื้นผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อการทำงานของเขา
- ใช้ผ้าใยทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวของเขา

สแตนเลสสตีล

- สำหรับขอบสแตนเลสสตีลของเขา ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับสแตนเลสสตีล
- ขอบสแตนเลสสตีลของแผ่นวัสดุอาจเปลี่ยนสีเนื่องจากอุณหภูมิสูง
- ล้างชิ้นส่วนสแตนเลสสตีลโดยใช้ผ้าจากนั้นเช็ดแห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

8.2 การทำความสะอาดเตา

- **ขจัดออกทันที:** พลาสติกละลาย ฟอยล์พลาสติก น้ำตาลและอาหารที่มีน้ำตาล ไม่เช่นนั้นคราบอาจทำให้หัวเตาเสียหายได้ ระวังผิวไหม้จากความร้อน
- **นำออกเมื่อหัวเตาเย็นพอแล้ว:** คราบตะกรัน คราบน้ำตาล คราบไขมัน คราบมันวาว ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หลังการทำความสะอาด ให้เช็ดเตาให้แห้งโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนเคลือบอีนาเมล ฝาครอบและหัวจ่ายไฟโดยล้างในน้ำสบู่อุ่น ๆ และปล่อยให้แห้งก่อนติดตั้งกลับเข้าที่

8.3 การทำความสะอาดแผ่นความร้อนระบบไฟฟ้า

1. ใช้ผงทำความสะอาดหรือแผ่นทำความสะอาด
2. ทำความสะอาดเตาโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาทำความสะอาด
3. อุณหภูมิร้อนแผ่นความร้อนในช่วงอุณหภูมิต่ำและปล่อยให้แห้ง

9. เตาดอบ - การใช้งานตามปกติ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 เปิดและปิดเตาดอบ

1. หมุนลูกบิดฟังก์ชันเตาดอบเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานของเตาดอบ
2. หมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิ

ไฟจะติดสว่างเมื่อเตาดอบทำงาน

4. เพื่อให้แผ่นความร้อนอยู่ในสภาพดี ให้ดูแลด้วยน้ำมันจักรเป็นประจำ เช็ดคราบน้ำมันโดยใช้กระดาษซับ

8.4 การทำความสะอาดหัวจุดไฟ

คุณสมบัติน้ำอาศัยหัวจุดประกายเซรามิกและซิลิโคนห่อหุ้มประกอบเหล่านี้ให้สะอาดเพื่อป้องกันการจุดไฟติดยาก และตรวจสอบว่ารูที่หัวจ่ายไฟของเขาไม่มีการอุดตัน

8.5 ฐานรองกะทะ



ฐานรองกะทะไม่ทนต่อการชะล้างของเครื่องล้างจาน ให้ล้างด้วยมือ

1. นำฐานรองกะทะออกเพื่อให้สามารถทำความสะอาดเตาได้ง่าย



ระมัดระวังเป็นพิเศษขณะใส่ฐานรองกะทะกลับเข้าที่เพื่อป้องกันการเสียหายกับด้านบนของเขา

2. หลังจากทำความสะอาดฐานรองกะทะแล้ว ให้ตรวจสอบว่าอุปกรณ์อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
3. เพื่อให้หัวเตาทำงานได้ถูกต้อง แขนของฐานรองกะทะจะต้องได้แนวกับศูนย์กลางของหัวเตา

8.6 การดูแลรักษาเป็นระยะ






ตรวจสอบสภาพท่อจ่ายแก๊สและส่วนปรับแรงดัน (ถ้ามีติดตั้งไว้) โดยสอบถามกับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่เป็นระยะ ๆ

3. ปิดเตาดอบโดยหมุนปุ่มฟังก์ชันเตาดอบและปุ่มตั้งอุณหภูมิไปยังตำแหน่งปิด

9.2 เทอร์โมสตัททริกรีภัย

การใช้งานเตาดอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาดอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

9.3 ฟังก์ชันเตาอบ

สัญลักษณ์	ฟังก์ชันเตาอบ	การใช้
0	ปิดทำงาน	เตาปิดอยู่
	การอบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว
	การย่างโดยใช้เหล็กเสียบ-ย่าง	สำหรับย่างเนื้อ รวมทั้งเค้กและเนื้อชิ้นเล็ก ๆ อุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชันนี้คือ 210 °C
	ความร้อนด้านล่าง	ใช้ขอบเค้กให้ได้พื้นล่างที่กรอบ รวมทั้งเพื่อถนอมอาหาร
	ใช้พัดลมปรุงสุก	ย่างหรือย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสิร์ฟ
	ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง ใช้ฟังก์ชันนี้โดยปรับเป็นปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน
	อบแบบมีความชื้น	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก คำแนะนำในการปรุงได้จากหัวข้อ “เคล็ดลับและคำแนะนำ” อบแบบมีความชื้น ปิดประตูเตาอบระหว่างการปรุงสุกเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตาอบอาจแตกต่างกันไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ กำลังการทำความร้อนจะปรับลดลง คำแนะนำในการประหยัดพลังงานเบื้องต้นได้จากหัวข้อ “การประหยัดพลังงาน”, เตาอบ - ประหยัดพลังงาน ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อกำหนดค่าประสิทธิภาพพลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1

10. เตาอบ - ฟังก์ชันนาฬิกา

10.1 เครื่องตั้งเวลานับถอยหลัง

ใช้เพื่อตั้งเวลานับถอยหลัง



ฟังก์ชันนี้จะไม่มีการทำงานของเครื่อง

1. กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิ
2. หมนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาจนสุด แล้วหมุนไปที่ระยะเวลาที่ต้องใช้ หลังจากสิ้นสุดระยะเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

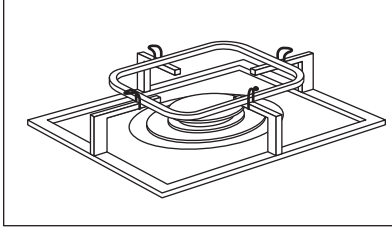
11. การใช้อุปกรณ์เสริม



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 การใช้ฐานรอง

ฐานรองช่วยให้คุณสามารถใช้ชั้นงานกันกลมกับเตาได้ ใช้ฐานรองกับหัวเตา Multi Crown เท่านั้น



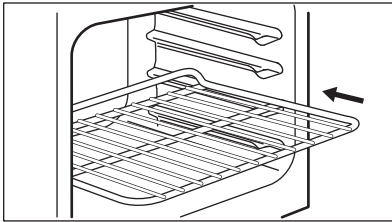
คำเตือน
ฐานรองจะต้องประกอบให้ถูกต้องและยึดให้แน่นหนากับส่วนรองกะทะเพื่อป้องกันกะทะ/หม้อพลิก

11.2 การใส่อุปกรณ์เสริม

ขั้นตะแกรง:



ตะแกรงชั้นวางจะมีรูปทรงพิเศษที่ด้านหลังเพื่อช่วยการหมุนเวียนความร้อน



วางชั้นวางในตำแหน่งที่ถูกต้อง ซึ่งจะต้องไม่โดนผนังด้านหลังของเตาอบ

11.3 การใช้ส้อมย่าง



คำเตือน
ระวังขณะใช้ส้อมย่าง ส้อมและปลายแหลมมีความคม อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้



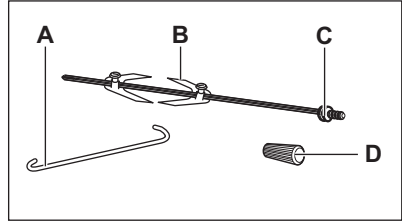
คำเตือน
ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบขณะนำส้อมย่างออก ส้อมย่างและตะแกรงร้อน เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้



ส้อมย่างจะไม่หยุดหมุนหากคุณเปิดประตูเตา

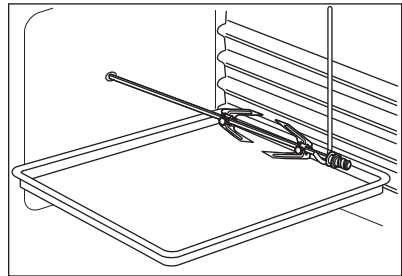


ข้อควรระวัง
น้ำหนักสูงสุดที่อนุญาตสำหรับส้อมย่างคือ 4 - 5 กก.

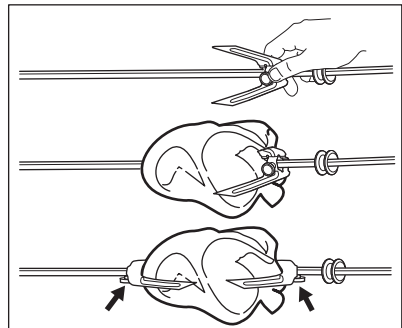


- A. ตะขอรองรับ
- B. ส้อม
- C. ย่าง
- D. มือจับ


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



5. ติดตั้งปลายแยกส่วนแรกเข้ากับชุดเสียบ จากนั้นวางเนื้อไว้บนส้อมย่างและติดตั้งปลายแยกส่วนที่สอง เนื้อสัตว์จะต้องอยู่ที่กลางส้อมย่าง



6. ใช้สกรูขันแน่นปลายแยก
7. จัดวางปลายที่เสียบเข้ากับช่องของส้อมย่าง

- ดูในหัวข้อ “รายละเอียดผลิตภัณฑ์”
8. วางตำแหน่งของที่เสียบไว้บนตะขอรองรับ
 9. นำมือจับส้อมอย่างออก
 10. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันสำหรับส้อมย่าง 
 11. ปรับอุณหภูมิตามความเหมาะสม
 12. ส้อมย่างจะต้องหมุนอยู่

12. เตอบ - คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

12.1 ข้อมูลทั่วไป

เครื่องมือตำแหน่งใส่ชิ้นวางสี่ตำแหน่ง นับตำแหน่งชิ้นวางจากด้านล่างของพื้นด้านในเครื่อง

เครื่องมือระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและเวียนใช้ไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ด้วยระบบนี้คุณสามารถปรุงอาหารในสภาพแวดล้อมที่มีไอน้ำร้อน พร้อมทั้งทำให้อาหารมีความนุ่มด้านในและกรอบด้านนอก อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด

ความชื้นอาจควบแน่นเป็นหยดน้ำในเครื่องหรือที่แผงประตูปิด นี่เป็นปกติ ออกห่างจากเครื่องทุกครั้งเมื่อคุณเปิดประตูเครื่องขณะทำอาหาร เพื่อลดไอน้ำควบแน่น ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร

ทำความสะอาดรอยขึ้นหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง

อย่าวางวัตถุบนพื้นด้านในเครื่องโดยตรง และอย่าวางอะลูมิเนียมฟอยล์บนส่วนประกอบเมื่อคุณทำอาหาร การกระทำนี้อาจเปลี่ยนแปลงผลการอบ และทำให้เคลือบอานาเมลเสียหายได้

12.2 การอบ

ใช้อุณหภูมิต่ำในครั้งแรก

13. ปิดประตูเตอบ

เมื่อเนื้อสัตว์พร้อมให้หมุนแป้นโปรแกรมเตอบและอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน ปิดโปรแกรมปิ้งย่างปิดโปรแกรมปิ้งย่างและส้อมย่าง ติดตั้งมือจับส้อมย่าง ค่อย ๆ นำส้อมย่างและกระทะย่างออกจากเตอบ

คุณสามารถยืดเวลาการอบออกไปได้อีก 10 - 15 นาที หากคุณอบเค้กมากกว่าหนึ่งตำแหน่งบนชั้นวาง

เค้กและขนมอบในระดับความสูงที่ต่างกันจะเหลืองเกรียมไม่เท่ากัน จะต้องปรับอุณหภูมิ หากพบว่าเกรียมไม่เท่ากัน ความแตกต่างระหว่างการอบจะถูกทำให้เท่ากัน

ถอดในเตาอาจบิดตัวระหว่างการอบ เมื่อถอดเริ่มเย็นอีกครั้ง การบิดจะหายไป

12.3 การอบเค้ก

อย่าเปิดประตูเตอบก่อน 3/4 ของเวลาที่ตั้งไว้จะหมด

หากคุณใช้ถาดอบสองถาดในเวลาเดียวกัน ให้เว้นชิ้นวางไว้หนึ่งชิ้นระหว่างสองถาดนั้น

12.4 การปรุงเนื้อสัตว์และปลา

ใช้กระทะก้นลึกสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เตอบมีคราบเปื้อนถาวร

ทิ้งเนื้อไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนหั่น เพื่อไม่ให้ไอน้ำในเนื้อออกมา

เพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไปในเตอบในระหว่างการย่าง ให้เติมน้ำลงไปนิดหน่อยในกระทะลึก เพื่อป้องกันการรวมตัวของควัน ให้เติมน้ำทุกครั้งหากน้ำแห้ง

12.5 เวลาในการปรุง

เวลาทำอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ความเหนียวแน่น และปริมาณ

เริ่มแรก ให้สังเกตประสิทธิภาพการทำงานเมื่อคุณปรุงอาหาร ค้นหาค่าที่ตั้งค่าที่ดีที่สุด (การตั้งค่าความร้อน เวลาทำอาหาร และอื่นๆ) สำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร สูตร และปริมาณเมื่อใช้งานเครื่องนี้

12.6 การอบปกติ

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
เค้กทรงแบน ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	ถาดอบ
อีสต์เค้กใส-แอปเปิล	2000	170 - 190	40 - 50	3	ถาดอบ
ดริปปैनเค้ก	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	ถาดอบ
ไก่ทั้งตัว	1350	200 - 220	60 - 70	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
ไก่ครึ่งตัว	1300	190 - 210	35 + 30	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
หมูย่างหันชิ้น	600	190 - 210	30 - 35	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
แพลงเบรด ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	ถาดอบ
อีสต์เค้กยัดไส้ ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	ถาดอบ
พิซซา	1000	200 - 220	25 - 35	2	ถาดอบ
ชีสเค้ก	2600	170 - 190	60 - 70	2	ถาดอบ
สวิสแอปเปิลแพลง ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	ถาดอบ
คริสต์มาสเค้ก ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	ถาดอบ
คิซลอเรน ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	ถาดกลม 1 ถาด (เส้นผ่าศูนย์กลาง: 26 ซม.)
พิซซงต์เบรด ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	ถาดบาง 2 ถาด (ความยาว: 20 ซม.)
สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	ถาดบาง 2 ถาด (ความยาว: 25 ซม.) บนตำแหน่งชั้นวางตำแหน่งเดียวกัน
สปอนจ์เค้กแบบโรมาเนีย - ดั้งเดิม	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	ถาดบาง 2 ถาด (ความยาว: 25 ซม.) บนตำแหน่งชั้นวางตำแหน่งเดียวกัน

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ยีสต์บ้าน 4)	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 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	ถาดอบ
บัตเตอร์เค้ก 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	ถาดอบ

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

12.7 การย่างโดยใช้เหล็กเสียบย่าง

อาหาร	ปริมาณ (กรัม)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
สเต็กเนื้อ 1)	1000	250	15 + 15	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
ไก่ทั้งตัว	1200	230	50 - 60	-	เหล็กเสียบย่าง
ไก่ครึ่งตัว	1200	230	30 + 30	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
หมูย่างหันชิ้น	500	230	25 + 25	3	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ

- 1) อุ่นเตาเป็นเวลา 10 นาที

12.8 ใช้พัดลมปรุงสุก

อาหาร	ปริมาณ (กรัม)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
เค้กทรงแบน 1)	1000	150	30	2	ถาดอบ
เค้กทรงแบน 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	ถาดอบ

อาหาร	ปริมาณ (กรัม)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่ง ชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ยีสต์เค้กใส่ แอปเปิล	2000	170 - 180	40 - 50	3	ถาดอบ
ดริปปैनเค้ก	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	ถาดอบ
ไก่ทั้งตัว	1400	180	55	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
หมูอบ	800	170 - 180	45 - 50	2	ตะแกรงชั้นวาง
				1	ถาดอบ
ยีสต์เค้กยัดไส้	1200	150 - 160	20 - 30	2	ถาดอบ
พิซซา	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	ถาดอบ
พิซซา	1000	190 - 200	25 - 35	2	ถาดอบ
ชีสเค้ก	2600	160 - 170	40 - 50	1	ถาดอบ
สวิสแอปเปิลเฟล- ลน ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	ถาดอบ
คริสต์มาสเค้ก ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	ถาดอบ
คิซลอรენ ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	ถาดกลม 1 ถาด (เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง: 26 ซม.)
พีซองต์เบรด ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	ถาดอบ
สปอนจ์เค้กแบบ- โรมาเนีย ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	ถาดบาง 2 ถาด (ความ- ยาว: 25 ซม.) บนตำแหน่ง- ชั้นวาง- ตำแหน่ง- เดียวกัน
สปอนจ์เค้กแบบ- โรมาเนีย - ดั้งเดิม	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	ถาดบาง 2 ถาด (ความ- ยาว: 25 ซม.) บนตำแหน่ง- ชั้นวาง- ตำแหน่ง- เดียวกัน
ยีสต์บัน ¹⁾	800	190	15	3	ถาดอบ
ยีสต์บัน ¹⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	ถาดอบ

อาหาร	ปริมาณ (กรัม)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
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) วอร์มเตาไว้ 10 นาที

2) หลังจากปิดเครื่อง ให้ทิ้งเค้กไว้ในเตาต่อไป 7 นาที

3) ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 250°C และอุ่นเตาประมาณ 10 นาที

12.9 อบแบบมีความชื้น

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
ขนมปังและพิซซ่า				
บัน	190	25 - 30	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
โรลล์ขนมปัง	200	40 - 45	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
พิซซ่าแซ่แข็ง 350 ก.	190	25 - 35	2	ตะแกรงชั้นวาง
เค้กในถาดอบ				
สวีทโรลล์	180	20 - 30	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
บราวนี่	180	35 - 45	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
เค้กในถาด				
ซูเฟล	210	35 - 45	2	พิมพ์เซรามิคหกชั้นบนชั้นตะแกรง
สปอนจ์ฟเลนเบส	180	25 - 35	2	ถาดฟเลนเบสบนชั้นตะแกรง
สปอนจ์เค้ก	150	35 - 45	2	ถาดเค้กบนชั้นตะแกรง
ปลา				
ปลาบรรจุถุง 300 ก.	180	25 - 35	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
ปลาทั้งตัว 200 ก.	180	25 - 35	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
ปลาเลาะกระดูก 300 ก.	180	30 - 40	2	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง
เนื้อ				

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	อุปกรณ์เสริม
เนื้อสัตว์บรรจุถุง 250 ก.	200	35 - 45	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
ไม้เสียบเนื้อ 500 ก.	200	30 - 40	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
ของอบชิ้นเล็ก ๆ				
คุกกี้	170	25 - 35	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
มาการอง	170	40 - 50	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
มัฟฟิน	180	30 - 40	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
แครกเกอร์ปรุงรส	160	25 - 35	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
บิสกิตพายร่วน	140	25 - 35	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
ทาร์ตเล็ด	170	20 - 30	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
อาหารมังสวิรัต				
ผักรวมบรรจุซอง 400 ก.	200	20 - 30	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง
อ่อมเล็ด	200	30 - 40	2	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง
ผักในถาด 700 ก.	190	25 - 35	2	ถาดอบหรือกะทะปิ้ง/ย่าง

12.10 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	เวลา (นาที)
เค้กชิ้นเล็ก (16 ชิ้นต่อถาด)	การอบปกติ	160	ถาดอบ	3	20 - 30
เค้กชิ้นเล็ก (16 ชิ้นต่อถาด)	ใช้พัดลมปรุงสุก	150	ถาดอบ	3	20 - 30
พายแอปเปิล (2 ถาด เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. วางในแนวทแยง)	การอบปกติ	190	ตะแกรงชั้นวาง	1	65 - 75
พายแอปเปิล (2 ถาด เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. วางในแนวทแยง)	ใช้พัดลมปรุงสุก	180	ตะแกรงชั้นวาง	2	70 - 80
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	การอบปกติ	180	ตะแกรงชั้นวาง	2	20 - 30
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน	ใช้พัดลมปรุงสุก	160	ตะแกรงชั้นวาง	2	25 - 35
ซอร์เบต / ขนมอบ-ทรงยาว	การอบปกติ	140	ถาดอบ	3	15 - 30

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	เวลา (นาที)
ซอว์ตเบรด / ขนมอบ-ทรงยาว	ใช้พัดลมปรุงสุก	140	ถาดอบ	3	20 - 30
ปัง ¹⁾	การย่างโดยใช้-เหล็กเสียบย่าง	250	ตะแกรงชั้นวาง	3	2 - 4

1) อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที

13. เตอบ - การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน

ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ

ทำความสะอาดด้านในเตอบหลังการใช้งานแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ทั้งนี้กระเพาะจะมีความเสี่ยงสูงกว่า

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและสารทำความสะอาด อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตอบ

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ผ้าที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

13.2 เตอบสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

ทำความสะอาดประตูเตอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง

อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตอบเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

13.3 การทำความสะอาดประตูเตอบ:

ประตูเตอบมีแผงกระจกสามบาน สามารถถอดประตูเตอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้

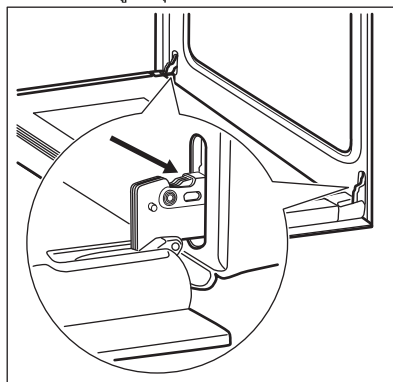


ประตูเตอบอาจปิดลงได้หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูปิดเตอบ

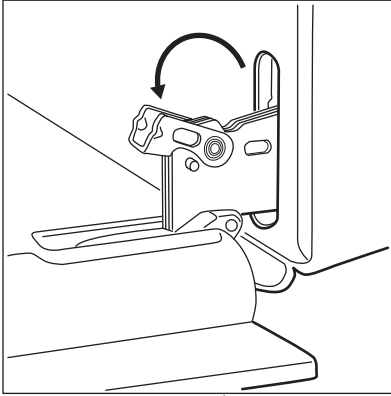


ข้อควรระวัง
อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

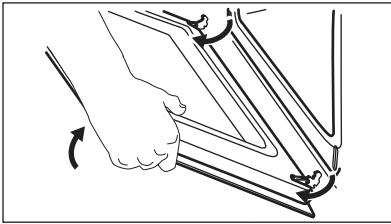
1. เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



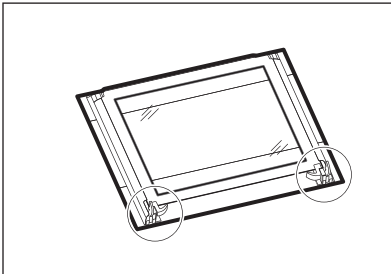
2. ยก และหมุนลูกบิดที่บานพับด้านซ้ายให้สุด



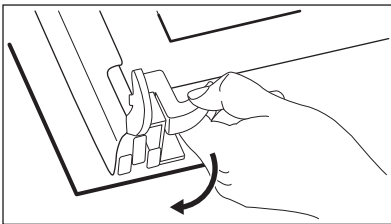
3. ปิดประตูเตาอบแค่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยก และดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง



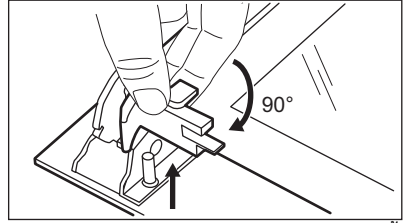
4. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง



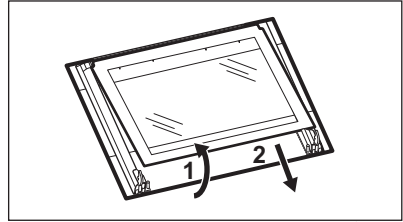
5. ปลดระบบล็อกเพื่อถอดแผงกระจกออก



6. หมุนตัวยึดสองตัวเป็นมุม 90° จากนั้นนำออกจากฐานรอง



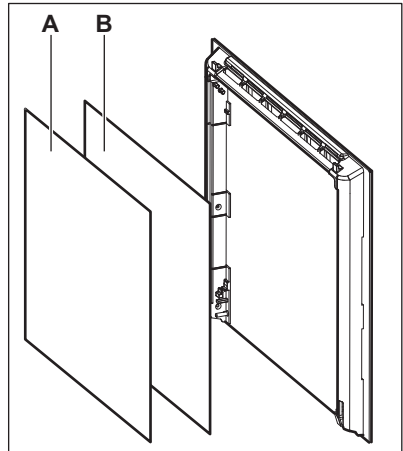
7. อันดับแรก ให้ยกอย่างระมัดระวัง จากนั้นถอดแผงกระจกที่ละชิ้น เริ่มจากแผงด้านบน



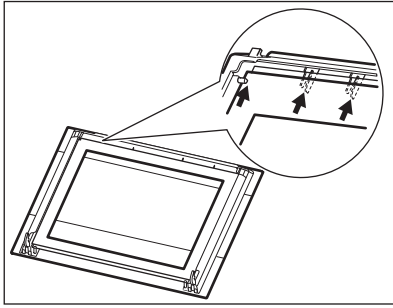
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้า และสบู่มะนาว เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกด้วยเครื่องล้างจาน

หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเตาอบกลับเข้าที่ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับในลำดับที่ถูกต้อง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งกระจกส่วนกลางกับฐานอย่างถูกต้อง



13.4 การนำลิ้นชักออก

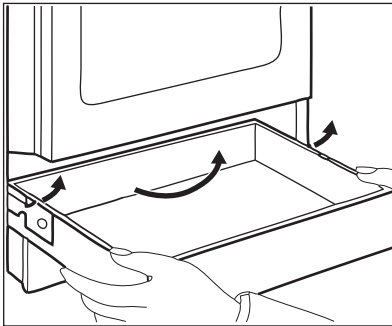


คำเตือน

อย่าเก็บของไวไฟ (เช่น น้ำยาทำความสะอาด ถุงพลาสติก ถังมือกันร้อน กระดาษหรือสเปรย์ทำความสะอาด) ไว้ในลิ้นชัก ขณะใช้เตาอบ ลิ้นชักอาจร้อนจัด อาจเกิดเพลิงไหม้ขึ้นได้

ลิ้นชักด้านล่างของเตาอบสามารถนำออกมาทำความสะอาดได้

1. ค่อย ๆ ดึงถาดออกมาจนสุด



2. ค่อย ๆ ยกลิ้นชักขึ้น
 3. ดึงลิ้นชักออกจนสุด
- ติดตั้งลิ้นชักโดยทำตามขั้นตอนข้างต้นย้อนลำดับ

13.5 การเปลี่ยนหลอดไฟ



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
2. ตัดไฟจากเตาอบ
3. วางผ้าไว้บนพื้นเตาด้านใน

หลอดไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระบอกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
2. ทำความสะอาดฝากระบอกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C
4. ติดตั้งฝาครอบกระบอก

14. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

14.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งาน-เครื่องได้	เครื่องไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเครื่องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาได้	ฟิวส์ขาด	เปิดใช้งานเตาอีกครั้งและตั้งค่าความร้อนในเวลาน้อยกว่า 10 วินาที
ไม่มีประกายไฟเมื่อพยายามเปิดใช้งานที่จุดไฟ	เตาไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาเข้ากับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้องหรือไม่ ดูที่แผนภาพการเชื่อมต่อ
	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
	วางหัวครอบและหัวเตาอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง	วางหัวครอบและหัวเตาให้ถูกต้อง
เปลวไฟดับทันทีหลังจากการจุดระเบิด	เทอร์โมคัปเปิลไม่ได้ถูกทำให้ร้อนอย่างเพียงพอ	หลังจากติดไฟ ให้เปิดใช้งานตัวจุดประกายไฟค้างไว้เป็นเวลาเท่ากับหรือน้อยกว่า 10 วินาที
วงแหวนไฟไม่เท่ากัน	มงกุฎเตาถูกปิดกั้นด้วยเศษอาหาร	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวฉีดไม่ถูกปิดกั้นและครอบหัวเผาสะอาด
หัวเตาไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายแก๊ส	ตรวจสอบการเชื่อมต่อแก๊ส
สเปลมไฟเป็นสีส้มหรือสีเหลือง		เปลวไฟสามารถมีลักษณะเป็นสีส้มหรือสีเหลืองในบางพื้นที่ของเตา นี่เป็นปกติ
เตาไม่ร้อน	เตาอบถูกปิดการใช้งาน	เปิดใช้งานเตาอบ
	ไม่ได้ตั้งค่าการตั้งค่าที่จำเป็น	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการตั้งค่าถูกต้อง
หลอดไฟปิดการใช้งาน	หลอดไฟชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟ
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ถาดรองน้ำของเตาอบ	คุณปล่อยให้งานค้างอยู่ในเตาอบนานเกินไป	อย่าทิ้งงานไว้ในเตาอบนานกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากวัฏจักรบนการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
ส้อมย่างไม่หมุน	ส้อมย่างติดตั้งอย่างไม่ถูกต้องลงในหลุมส้อมย่าง	อ้างอิงถึง "การใช้ส้อมย่าง"
ใช้เวลาในการทำอาหารนานเกินไป หรือทำอาหารเร็วเกินไป	อุณหภูมิต่ำหรือสูงเกินไป	ปรับอุณหภูมิหากจำเป็น ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้

14.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โคงทางด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ ยายนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลดังนี้	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขสินค้า (PNC)
หมายเลขซีเรียล (S.N.)

15. การประหยัดพลังงาน

15.1 ข้อมูลผลิตภัณฑ์เตาตามมาตรฐาน EU 66/2014

การระบุรูปแบบ- โมเดล	LKM620000X	
ประเภทเตา	หัวเตาด้านในเตาแบบลอย	
จำนวนพื้นที่หัว- เตา	1	
เทคโนโลยี- ทำความร้อน	แผ่นความร้อนแบบทึบ	
เส้นผ่าน- ศูนย์กลางของ- พื้นที่หัวเตา- วงกลม (Ø)	หลังขวา	18.0 ซม.
การสิ้นเปลือง- พลังงานต่อหัว- เตา (EC electric cooking)	หลังขวา	194.9 Wh/กก.
จำนวนหัวแก๊ส	3	
ประสิทธิภาพ- ทางพลังงานต่อ- หัวแก๊สหนึ่งหัว (EE gas burner)	หลังซ้าย - ระบบเสริม	ไม่เกี่ยวข้อง
	หน้าขวา - เร็วปานกลาง	55.0%
	หน้าซ้าย - เร็ว	55.7%
การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตาแก๊ส (EE gas hob)	55.4%	
การประหยัดพลังงานสำหรับหัวเตา (EC electric hob)	194.9 Wh/กก.	

EN 60350-2 - เครื่องใช้ไฟฟ้าประกอบอาหาร
ในครัวเรือน - ส่วนที่ 2: เตา - วิธีการวัด
สมรรถนะ

EN 30-2-1: เครื่องใช้ประกอบอาหารในบ้าน
ซึ่งมีการเผาไหม้ก๊าซ - ส่วนที่ 2-1: การใช้งาน
พลังงานอย่างสมเหตุสมผล - ทัวไป

15.2 เตา - ประหยัดพลังงาน

คุณสามารถประหยัดพลังงานได้ระหว่างการ
ประกอบอาหารทั่ว ๆ ไปหากตามคำแนะนำที่
แจ้ง

- ขณะต้มน้ำ ให้ใช้น้ำในปริมาณที่ต้องใช้เท่านั้น
- หากทำได้ ให้ปิดฝาภาชนะปรุงอาหารด้วย **พื้นที่ปรุงอาหารระบบไฟฟ้า:**
- ก่อนเปิดใช้งานโซนประกอบอาหาร ให้วางภาชนะปรุงอาหารไว้ด้านบน
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางตรงกับโซนประกอบอาหาร
- วางภาชนะที่เล็กกว่าบนโซนประกอบอาหารที่เล็กกว่า
- วางภาชนะโดยตรงที่กลางโซนประกอบอาหาร
- ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารหรือทำละลาย

หัวเตาแก๊ส:

- ก่อนใช้หัวเตาและฐานรองกระทะ ส่วนประกอบจะต้องประกอบไว้อย่างถูกต้อง
- ด้านล่างของภาชนะจะต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางที่เหมาะสมสำหรับขนาดหัวเตา
- วางภาชนะเหนือหัวเตาโดยตรงให้ได้ศูนย์
- ขณะนำน้ำเริ่มเดือด ให้หนีไฟเพื่อให้เดือดปิดเท่านั้น
- ใช้หม้อแรงดันหากสามารถทำได้ คุรอาจละเอียดได้จากคู่มือผู้ใช้ที่เกี่ยวข้อง

15.3 ข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับเตาอบและเอกสารข้อมูลผลิตภัณฑ์*

ชื่อผู้จำหน่าย	Electrolux
การระบุรูปแบบโมเดล	LKM62000X 943005439
ดัชนีประสิทธิภาพพลังงาน	94.9
ระดับประสิทธิภาพพลังงาน	A
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐาน โหมดปกติ	0.84 กิโลวัตต์/รอบ
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหลมาตรฐาน และโหมดใช้พัดลม (MJ/รอบ) - เตอบด้านบน	0.74 กิโลวัตต์/รอบ
จำนวนช่อง	1
แหล่งความร้อน	ไฟฟ้า
ปริมาณ	54 l
ประเภทเตาอบ	เตาอบด้านบนในเตาแยกเดี่ยวแบบเคลื่อนย้ายได้
มวล	44.0 กก.

* สำหรับสหภาพยุโรปภายใต้ข้อบังคับ EU Regulations 65/2014 และ 66/2014 สำหรับสาธารณรัฐเชลยภายใต้มาตรฐาน STB 2478-2017, Appendix G, STB 2477-2017, Annexes A และ B สำหรับยูเครน ได้มาตรฐาน 568/32020

มาตรฐานประหยัดพลังงานไม่มีระบุไว้สำหรับรัสเซีย

EN 60350-1 - เครื่องใช้ไฟฟ้าประกอบอาหารตามครัวเรือน - ส่วนที่ 1: เตาและเตาอบ, เตาอบ, เตาอบไอน้ำ และเตาย่าง - วิธีการวัดประสิทธิภาพการทำงาน

15.4 เตาอบ - ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าวเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

อบแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากหัวข้อ “เตาอบ - การใช้งานทั่วไป”, ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวตล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่าทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ❶ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867365318-A-172021

