

KOHLH00KA
KOHLH00XA



TH เตาอบ

คู่มือการใช้งาน



สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	2
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	4
3. การติดตั้ง.....	6
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	8
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	8
6. การใช้งานทุกวัน.....	8
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	9
8. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	10
9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	10
10. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	10
11. การดูแลและทำความสะอาด.....	18
12. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	21
13. การประหยัดพลังงาน.....	21

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สิ่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีที่สุด:

www.registerelectrolux.com



ใช้อุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

www.electrolux.com/shop



การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคำแนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠️ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

📄 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

📄 ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠️ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บ

เจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ปรึกษาช่างผู้ชำนาญหรือช่างเทคนิค หรือช่างตรวจสอบการณสามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมืออุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเอง โดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่องอาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน

- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมไปกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าวางเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเตาอบเปิดได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูงขั้นต่ำของตู้-ด้านล่างสำหรับแนวระนาบที่จะใช้งาน)	590 (600) มม.
ความกว้างสาย	560 มม.
ความหนาของสาย	550 (550) มม.
ความสูงด้านหน้าของเครื่อง	594 มม.
ความสูงด้านหลังของเครื่อง	576 มม.
ความกว้างด้านหน้าของเครื่อง	595 มม.
ความกว้างด้านหลังของเครื่อง	559 มม.
ความหนาของเครื่อง	569 มม.

ความลึกของช่องบิลท์-อินสำหรับเครื่อง	548 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	1022 มม.
ขนาดช่องระบายขั้น-ต่ำ ช่องเปิดด้านล่าง-ด้านหลัง	560x20 มม.
ความยาวสายไฟหลักสายอยู่ที่มุมด้านขวา-หลัง	1500 มม.
สกรูยึด	4x25 มม.

2.2 การต่อสายไฟ



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าวางหัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียกช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง

- หากตัวรับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดต่อทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มือประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่พุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่ในภูมิภาคยุโรป:

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

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูกำลังไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติ้ง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	ส่วนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) จะต้องยาวกว่าสายไฟเฟส และสายไฟเป็นกลาง 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอานาเมลเคลือบ:
 - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ด้านล่างในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอานาเมลหรือสแตนเลสสติลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึดหรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากตัวรับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็กลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 ไฟด้านใน



คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ท่านทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง

3. การติดตั้ง



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.7 การกำจัด



คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวลือคประตูป้องกันเด็กหรือสวิตช์เสี่ยงติดค้างในเครื่อง

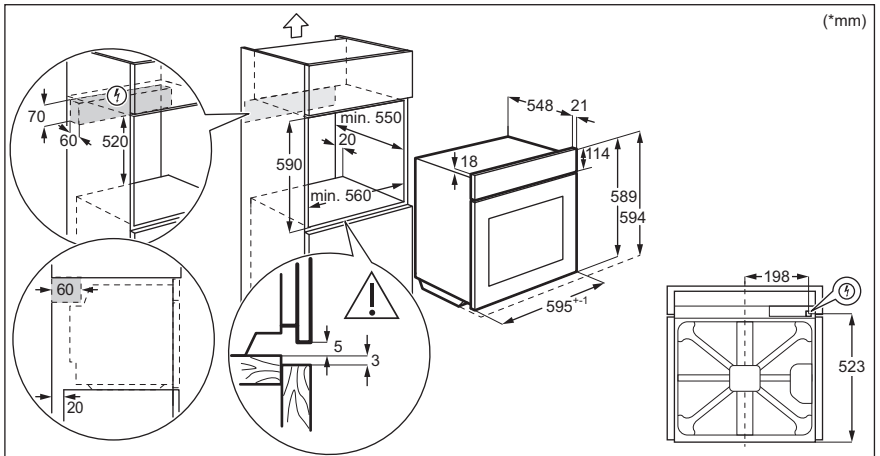
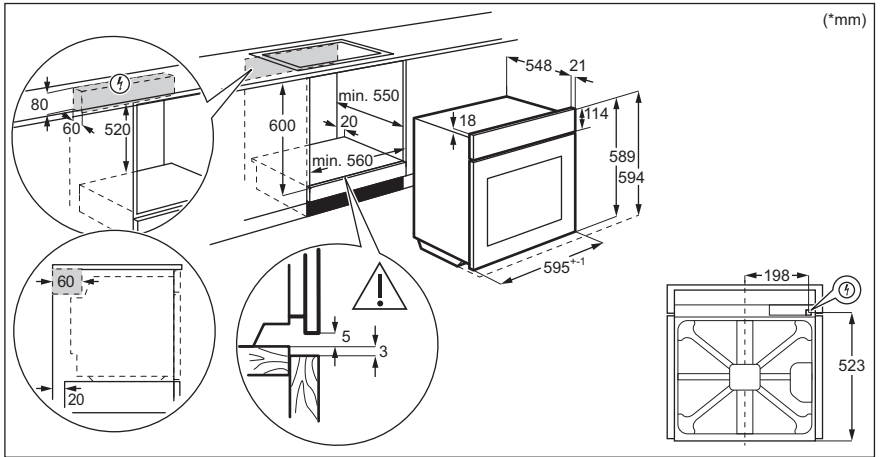
3.1 บิวท์อินในตัว



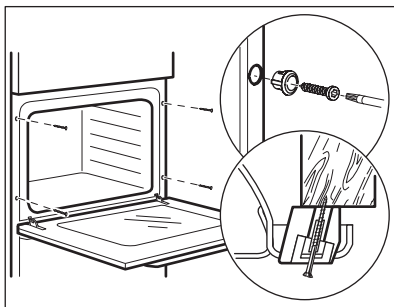
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



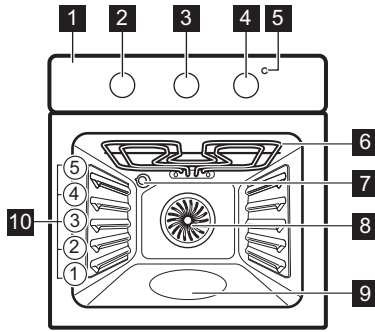


3.2 การยึดเดือยเข้ากับตู้



4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 ปุ่มสำหรับนาฬิกาจับเวลา
- 4 ปุ่มควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 5 ไฟ / สัญลักษณ์แจ้งเตือน
- 6 องค์กรทำความร้อน
- 7 หลอดไฟ
- 8 พัดลม
- 9 ภาชนะรองรับการทำความสะอาดระบบ Aqua
- 10 ตำแหน่งชั้นวาง

4.2 อุปกรณ์เสริม

- **ตะแกรงชั้นวาง**
สำหรับเครื่องครัว กระป๋องแช่กึ่ง เนื้อย่าง

- **ถาดแข็ง/ยาง**
เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก







คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

เตาอบอาจส่งกลิ่นและมีควันระหว่างการวอร์มเครื่อง ห้องจะต้องมีการถ่ายเทอากาศดี

 ขั้นตอนที่ 1	 ขั้นตอนที่ 2
ทำความสะอาดเตาอบ	วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน
1. นำส่วนประกอบเสริมทั้งหมดออกจากเตา 2. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอก-ถูที่อ่อน	1. ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  เวลา: 1 ชม. 2. ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  เวลา: 15 นาที
ปิดเตาและรอนจนกว่าจะเย็น จัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในเตาอบ	

6. การใช้งานทุกวัน





คำเตือน




ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความร้อน

ขั้นตอนที่ 1	ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน
ขั้นตอนที่ 2	ปรับปุ่มเพื่อเลือกอุณหภูมิ
ขั้นตอนที่ 3	หลังการทำอาหาร ปิดเตาอบโดยหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

6.2 ฟังก์ชันทำความร้อน

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
0 ตำแหน่งปิดทำงาน	ไม่ได้เปิดเตา
 Fan Cooking	ย่างหรืออบและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียรส
 อบแบบมีความชื้น	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการทำอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้อุณหภูมิที่ช่องเตาอบอาจแตกต่างกันไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้พลังงานในการทำความร้อนอาจลดลง ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก "การใช้งานทั่วไป" หมายถึงเกี่ยวกับ: อบแบบมีความชื้น.

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
 การอบ-ปกติ / ทำความสะอาดระบบ Aqua	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด" เกี่ยวกับ: ทำความสะอาดระบบ Aqua
 ปิ้งย่างตัวน	ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชั้นบางเป็นจำนวนมาก และปิ้งขนมปัง
 ฟังก์ชันการทำพิซซ่า	อบพิซซ่า อบเกรียมให้เหลืองกรอบด้านล่าง ตั้งอุณหภูมิที่ 230 °C

6.3 หมายเหตุเกี่ยวกับ อบแบบมีความชื้น

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและเงื่อนไขด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้ EU 65/2014 และ EU 66/2014 ทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

สำหรับคำแนะนำวิธีปรุงสุก ดูที่บท "ข้อแนะนำและเคล็ดลับ", อบแบบมีความชื้น สำหรับคำแนะนำในการประหยัดพลังงานโดยทั่วไป ดูที่บท "ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน", การประหยัดพลังงาน

7. ฟังก์ชันนาฬิกา

7.1 วิธีตั้งค่า: สิ้นสุดการทำอาหาร

เพื่อตั้งเวลาปิดสำหรับฟังก์ชันต่าง ๆ ของเตาอบ

ขั้นตอนที่ 1	กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิ
ขั้นตอนที่ 2	หมุนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาจนสุด

ขั้นตอนที่ 3 หมนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลาปิด เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังและเตาอบจะปิดลง

ขั้นตอนที่ 4 หมนลูกบิดฟังก์ชันของเตาอบและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

❗ หากต้องการกำหนดฟังก์ชันทำความร้อนโดยไม่ตั้งเวลาทำอาหาร ให้หมนลูกบิดของเครื่องตั้งเวลาไปยังตำแหน่งเริ่มต้น

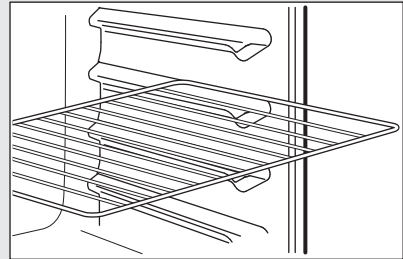
8. การใช้อุปกรณ์เสริม



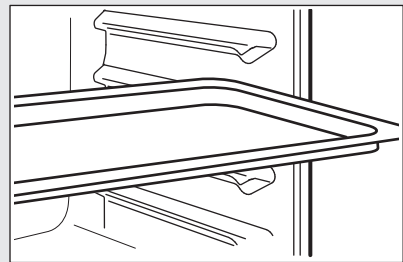
คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

ตะแกรงชั้นวาง:
ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซี่ลง



กระทะกันลิก:
ดันถาดเข้าไประหว่างแนวหนาที่ฐานรองชั้นวาง



9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

9.1 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตาอบเย็นลง หากปิดเตาอบ พัดลมระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

9.2 เทอร์โมสตัทนิรภัย

การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

10. คำแนะนำและเคล็ดลับ



ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

เตาอบมีชั้นวางห้าชั้น

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางต่อไปนี้ระบุค่าอุณหภูมิมาตรฐาน เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางไว้

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

เตาอบมีระบบพิเศษสำหรับหมูนึ่งเวียนอากาศ และรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ด้วยระบบนี้ คุณสามารถปรุงอาหารในสภาพแวดล้อมที่มีไอน้ำร้อน พร้อมทั้งทำให้อาหารมีความนุ่มด้านในและกรอบด้านนอก อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงาน

การอบเค้ก

อย่าเปิดประตูเตาอบก่อน 3/4 ของเวลาที่ตั้งไว้ จะหมด

หากคุณใช้ถาดอบสองถาดในเวลาเดียวกัน ให้เว้นชั้นวางไว้หนึ่งชั้นระหว่างสองถาดนั้น

การปรุงเนื้อสัตว์และปลา

ใช้กระทะกันลิกสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบมีคราบเปื้อนถาวร

ทิ้งเนื้อไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนหั่น เพื่อไม่ให้ น้ำในเนื้อออกมา








เพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไปในเตาอบในระหว่างการย่าง ให้เติมน้ำลงไปนิดหน่อยในกระทะลิก เพื่อป้องกันการรวมตัวของควัน ให้เติมน้ำทุกครั้งหากน้ำแห้ง








เวลาในการปรุง

เวลาทำอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ความเหนียวแน่น และปริมาณ








เริ่มแรก ให้สังเกตประสิทธิภาพการทำงานเมื่อคุณปรุงอาหาร ค้นหาค่าที่ตั้งค่าที่ดีที่สุด (การตั้งค่าความร้อน เวลาทำอาหาร และอื่นๆ) สำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร สูตร และปริมาณเมื่อใช้งานเครื่องนี้

10.2 การอบและย่าง

 เค้ก	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)	
	 (°C)		 (°C)			
สูตรอาหารที่- ต้องตีส่วนผสม	170	2	160	3	45 - 60	แม่พิมพ์เค้ก
โดขนมปังสั้น	170	2	160	3	20 - 30	แม่พิมพ์เค้ก
ชีสเค้กบัตเตอร์- ออร์มิลค์	170	1	160	1	70 - 80	แม่พิมพ์เค้ก, Ø 26 ซม.
สทรวเดิล	175	3	150	2	60 - 80	ถาดอบ
ทาร์ตแยม	170	2	165	2	30 - 40	ถาดอบ
คริสต์มาสเค้ก, อุ่นร้อนเตาอบ- เปล่า	160	2	150	2	90 - 120	แม่พิมพ์เค้ก, Ø 20 ซม.
เค้กฟลัม, อุ่น- ร้อนเตาอบ- เปล่า	175	1	160	2	50 - 60	ถาดขนมปัง
บิสกิต	140	3	140 - 150	3	30 - 35	ถาดอบ
บิสกิต, สอง- ระดับ	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ถาดอบ
บิสกิต, สาม- ระดับ	120	3	120	3	80 - 100	ถาดอบ
เมอแรง	190	3	180	3	15 - 20	ถาดอบ







 เค้ก	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาทื)	
	 (°C)		 (°C)			
บัน, อุ้ร้อน-เตาอบเปล้	190	3	170	3	25 - 35	ถาดอบ
เอแคลร์, หนึ่ง-ระดับ	180	2	170	2	45 - 70	ถาดอบ
เอแคลร์, สอง-ระดับ	160	1	150	2	110 - 120	ถาดอบ
เพลททาร์ท	170	1	160	1	50 - 60	ถาดอบ
ฟร้ดเค้กเนื้อ-เข้มข้้น	190	3	190	3	12 - 20	ถาดอบ
วิคตอเรีย-แซนดี้วิช	190	3	170	3	25 - 35	ถาดอบ

วอร์มเตาอบเปล้ไว้ก่อน







 ขนมปังและ-พิชซ่า	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาทื)	
	 (°C)		 (°C)			
ขนมปังขาว, 1 - 2 ช้้น แต่ละ-ช้้นหนัก 0.5 กก.	190	1	190	1	60 - 70	-
ขนมปังข้าว-ไรล์, ไม้ต้อง-อุ้ร้อน	190	1	180	1	30 - 45	ถาดขนมปัง
โรลล์ขนมปัง, 6 - 8 ม้วน	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ถาดอบ
พิชซ่า	200	3	190	3	10 - 20	ถาดอบ / กระทะก้นลึก
ส้โคน	200	3	190	3	10 - 20	ถาดอบ







วอร์มเตาอบเปล้ไว้ก่อน







ใช้แม่พิมพ์เค้ก







 ฟลาน	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
พาสต้าฟลาน, ไม่- ต้องอุ่นร้อน	200	2	180	2	40 - 50
ฟลานผัก, ไม่ต้อง- อุ่นร้อน	200	2	175	2	45 - 60
คีส	180	1	180	1	50 - 60
ลาซานญา	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
แคนเนลโลนี	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ใช้ชั้นตะแกรง

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เนื้อวัว	200	2	190	2	50 - 70
เนื้อหมู	180	2	180	2	90 - 120
เนื้อลูกวัว	190	2	175	2	90 - 120
เนื้อย่างแบบ- อังกฤษแรร์	210	2	200	2	50 - 60
เนื้อย่างแบบ- อังกฤษมีเดียม	210	2	200	2	60 - 70
เนื้อย่างแบบ- อังกฤษเวลตัน	210	2	200	2	70 - 75

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
บ่าหมู, พร้อมหนัง	180	2	170	2	120 - 150
แซงหมู, 2 ชั้น	180	2	160	2	100 - 120
ขาแกะ	190	2	175	2	110 - 130
ไก้ทั้งตัว	220	2	200	2	70 - 85
ไก้วงทั้งตัว	180	2	160	2	210 - 240
เป็ดทั้งตัว	175	2	220	2	120 - 150

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
ห่านทั้งตัว	175	2	160	1	150 - 200
กระต่าย, หั่นเป็น- ชิ้น	190	2	175	2	60 - 80
กระต่าย, หั่นเป็น- ชิ้น	190	2	175	2	150 - 200
ไก่ฟ้าทั้งตัว	190	2	175	2	90 - 120





 ปลา	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เทราท / ปลาจาน, ปลา 3 - 4 ตัว	190	2	175	2	40 - 55
ทูน่า / ซาลมอน, 4 - 6 ชิ้น	190	2	175	2	35 - 60





10.3 ย่าง

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้ชั้นวางที่สี่

ย่างโดยใช้อุณหภูมิสูงสุด

 ย่าง	 (กก.)	 (นาที) ด้านแรก	 (นาที) ด้านที่สอง
สเต็กไม่ติดกระดูก 4 ชิ้น	0.8	12 - 15	12 - 14
สเต็กเนื้อวัว 4 ชิ้น	0.6	10 - 12	6 - 8
ไส้กรอก 8	-	12 - 15	10 - 12
พอร์คชอป 4 ชิ้น	0.6	12 - 16	12 - 14
ไก่ ครึ่งตัว 2 ชิ้น	1	30 - 35	25 - 30
เคบับ 4	-	10 - 15	10 - 12
อกไก่ 4 ชิ้น	0.4	12 - 15	12 - 14
เบอร์เกอร์ 6	0.6	20 - 30	-
เนื้อปลาไม่มีกระดูก 4 ชิ้น	0.4	12 - 14	10 - 12




 อย่าง	 (กก.)	 (นาท.) ด้านแรก	 (นาท.) ด้านที่สอง
แซนด์วิชปัง 4 - 6	-	5 - 7	-
ขนมปังปัง 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




10.4 ไล่น้ำ - Fan Cooking

ปิดถาดด้วยกระดาษกันความชื้นหรือกระดาษรองอบ


เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้หยุดการทำงานของเตาอบเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอบแห้ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นลงหนึ่งคืนเพื่อให้การอบแห้งเสร็จสิ้น

กรณีที่ใช้ถาดเดียว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม กรณีที่ใช้ 2 ถาด ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

 ผัก	 (°C)	 (ชม.)
ถั่ว	60 - 70	6 - 8
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6
ผักสำหรับทำซूप	60 - 70	5 - 6


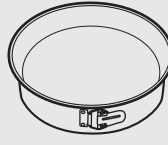

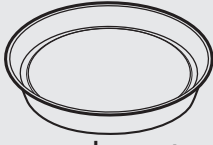
 ผัก	 (°C)	 (ชม.)
เห็ด	50 - 60	6 - 8
สมุนไพรร	40 - 50	2 - 3

ตั้งอุณหภูมิที่ 60 - 70 °C

 ผลไม้	 (ชม.)
พลัม	8 - 10
แอปเปิ้ลคอก	8 - 10
แอปเปิ้ลหั่น	6 - 8
แพร์	6 - 9



10.5 อบแบบมีความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ถาดและภาชนะใส่น้ำที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

			
ถาดพิชซ่า	ถาดอบ	ถ้วยเล็ก	ถาดฟลานเบส
สีเข้ม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	สีเข้ม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	เซรามิก เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง 8 ซม. สูง 5 ซม.	สีเข้ม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.








10.6 อบแบบมีความชื้น








เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

		 (°C)		 (ต่ำสุด)
สวิตช์โรลล์, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	40 - 50
โรลล์, 9 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
พิซซ่า แซ่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	180	2	45 - 55
สวิสโรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
บราวน์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	45 - 50
ซูเฟล, 6 ชั้น	พิมพ์เซรามิคบนชั้น- ตะแกรง	190	3	45 - 55
สปอนจ์เฟลนเบส	ถาดแผ่นเบสบนชั้น- ตะแกรง	180	2	35 - 45
วิคตอเรีย- แซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	35 - 50
ปลาเคี้ยว, 0.3 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	25 - 35
เนื้อปลาไม่มี- กระดูก, 0.3 กก.	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	170	3	30 - 40
เนื้อสัตว์เคี้ยว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
แซซลิก, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	40 - 50
คูกี้, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	30 - 45
มาการอง, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	45 - 55
มัฟฟิน, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมอบย้วนน้ำลาย, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	35 - 45
บิสกิตอบกรอบ- ทรงสั้น, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	40 - 50
ทาร์ตเลิต, 8 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ผัก, เคี้ยว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
ออมเล็ตสูตรมังส- วีรุต	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	180	3	35 - 45
ผักสโตร์เมดิเต- อเรนเนียน, 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	35 - 45

10.7 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

				 (°C)	 (นาที)	
เค้กชั้น-เล็ก, 20 ชั้นต่อ-ถาด	การอบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 30	-
เค้กชั้น-เล็ก, 20 ชั้นต่อ-ถาด	Fan Cooking	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35	-
เค้กชั้น-เล็ก, 20 ชั้นต่อ-ถาด	Fan Cooking	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35	-
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	180	70 - 90	-
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	70 - 90	-
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	170	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2 และ 4	160	40 - 60	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	Fan Cooking	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	Fan Cooking	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	การอบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(นาที)	
ขนมปัง- ปัง, 4 - 6 ชิ้น	ย่าง	ตะแกรง- ชั้นวาง	4	สูงสุด	2 - 3 นาที- สำหรับ- ด้านแรก; 2 - 3 นาที- สำหรับ- ด้านที่สอง	วอร์มเตาไว้ 3 นาที
เบอร์- เกอร์เนื้อ, 6 ชิ้น, 0.6 กก.	ย่าง	ชั้นวาง- ตะแกรง- และถาด- รองหยด	4	สูงสุด	20 - 30	วางชั้นตะแกรงไว้- ที่ชั้นสี่ และถาด- รองหยดที่ชั้นที่- สามของเตาอบ กลับอาหารเมื่อ- ผ่านเวลาปรุงสุก- ไปครึ่งหนึ่ง วอร์มเตาไว้ 3 นาที

11. การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด



น้ำยาทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน ทำความสะอาด และตรวจสอบปะเก็นที่ประตูอบๆ กรอบถาดรองน้ำของเตาอบ

ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ

ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน



การใช้งานทั่วไป

ทำความสะอาดถาดรองน้ำของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

ความชื้นอาจควบแน่นในเตาอบหรือที่แผงประตูปิด เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20 นาที เช็ดถาดรองน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง




อุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

11.2 วิธีใช้: ทำความสะอาดระบบ Aqua

ขั้นตอนการทำความสะอาดนี้อาศัยความชื้นเพื่อช่วยขจัดคราบไขมันและคราบอาหารจากเตาอบ

ขั้นตอนที่ 1	เทน้ำในช่องเปิดแวนวน 300 มล..
ขั้นตอนที่ 2	ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: 

ขั้นตอนที่ 3	ตั้งอุณหภูมิที่ 90 °C
ขั้นตอนที่ 4	ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 30 นาที
ขั้นตอนที่ 5	ปิดเตาอบ
ขั้นตอนที่ 6	รอจนกว่าเตาอบจะเป็นลง เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

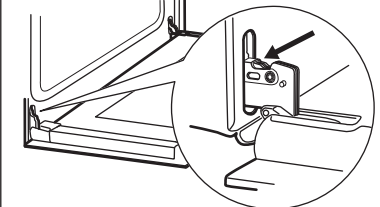
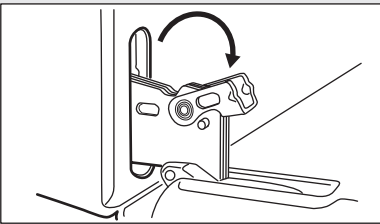
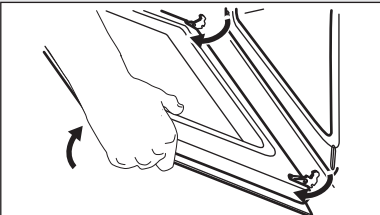
11.3 การถอดและติดตั้ง: ประตู

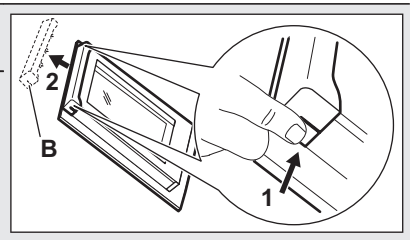
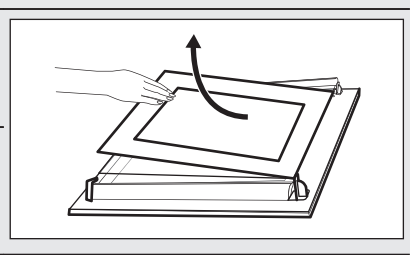
ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสองชั้น สามารถนำฝาเตาอบ และแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผงกระจก



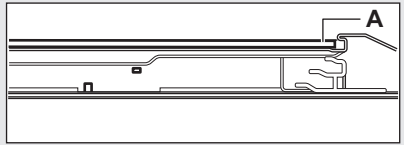
ข้อควรระวัง

อย่าใช้เตาอบโดยไม่มีแผงกระจก

ขั้นตอนที่ 1	เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้	
ขั้นตอนที่ 2	ยกแล้วโยกคันโยกที่บานพับทั้งสองให้สุด	
ขั้นตอนที่ 3	ปิดประตูเตาอบแต่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยกและดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง	
ขั้นตอนที่ 4	วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง	
ขั้นตอนที่ 5	จับที่ขอบประตู (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปปิดผนึกออก	


<p>ขั้นตอนที่ 6 ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 7 จับแผงกระจกประตูให้ห่างจากขอบด้านบนบน แล้วย้าย ดึงออก แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากรูรองรับทั้งชิ้น</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 8 ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำและสบู เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 9 หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเดาอบ</p>	

โฆษณาการพิมพ์ที่หน้าจะจะต้องหันเข้าหาด้านในของประตู หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจก ที่ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัส
หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกลึบเข้าที่
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งแผงกระจกด้านในกับฐานอย่างถูกต้อง



11.4 การเปลี่ยน: หลอดไฟ

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบน้ำมันตกค้างใหม่บนหลอดไฟ

 **คำเตือน**
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง	ตัดไฟจากเตาอบ	วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด

ไฟด้านหลัง

<p>ขั้นตอนที่ 1 เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก</p>
<p>ขั้นตอนที่ 2 ทำความสะอาดฝากระจกครอบ</p>

ขั้นตอนที่ 3 เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C

ขั้นตอนที่ 4 ติดตั้งฝาครอบกระจก

12. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ในกรณีอื่นที่ไม่รวมอยู่ในตารางนี้ โปรดติดต่อกับศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
เตาไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
ปะเก็นประตูชำรุด	อย่าใช้เตาอบ ติดต่อ-ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
ไม่ได้ตั้งค่า สิ้นสุด-การทำอาหาร	ตั้งเป็น: สิ้นสุดการทำอาหาร ดูในหัวข้อ "ฟังก์ชันนาฬิกา"
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด

12.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ หรือนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

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

13. การประหยัดพลังงาน

13.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ


เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ


เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

อบแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

14. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867360972-A-182021

