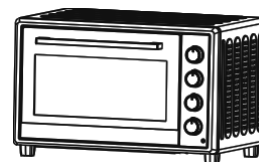


EOT5622XFG  
EOT7024XFG



## ด้วยความห่วงใยผู้ใช้งานทุกท่าน

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากอิเล็กทรอนิกส์ ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับประสบการณ์ระดับมืออาชีพและนวัตกรรมที่สั่งสมมาเป็นเวลาหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการออกแบบให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัยโดยคำนึงถึงท่านเป็นหลัก เพื่อให้เมื่อใดก็ตามที่ท่านใช้งานผลิตภัณฑ์ ท่านจะมั่นใจได้ว่าท่านจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

ขอต้อนรับสู่อิเล็กทรอนิกส์

## ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ของท่าน

ตรวจสอบหาร่องรอยความเสียหายหรือตำหนิ หากท่านพบว่าเครื่องใช้ได้รับความเสียหายหรือมีรอยตำหนิ ท่านต้องทำการแจ้งภายใน 7 วัน หากต้องการอ้างสิทธิ์การรับประกันจากผู้ผลิตต่อความเสียหายหรือตำหนิที่เกิดขึ้น โดยเรื่องนี้มีได้ส่งผลกระทบต่อสิทธิตามกฎหมายของท่าน ก่อนที่ท่านจะเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์ เราขอแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานทั้งหมดอย่างละเอียด ซึ่งจะมีการอธิบายส่วนต่างๆ และการใช้งานต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ ควรติดตั้งผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องและอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างละเอียดเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานอย่างไม่ถูกวิธี และอันตรายอื่นๆ

กรุณาเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ในสถานที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

## เงื่อนไขในการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น:

- พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และพื้นที่ทำงานอื่นๆ
- บ้านไร่
- ใช้งานโดยแขกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ
- ที่พักที่มีที่นอนและอาหารเข้า

## ก่อนติดต่อเรา

ต้องแน่ใจว่าท่านได้อ่านเนื้อหาในคู่มือการใช้งานทั้งหมดอย่างละเอียดแล้ว ก่อนโทรติดต่อขอรับบริการ เพราะท่านอาจต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มราคา

## จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขประจำเครื่องที่นี้:

รุ่น: \_\_\_\_\_

หมายเลขประจำเครื่อง: \_\_\_\_\_

### ข้อมูลสำคัญที่อาจส่งผลกระทบต่อรับประกันจากผู้ผลิต

การปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพและความปลอดภัย การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัดอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บ เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน และส่งผลกระทบต่อสิทธิของท่านในการแจ้งเคลมการรับประกันจากผู้ผลิตของอิเล็กทรอนิกส์ที่ให้บริการพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของท่าน ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต้องได้รับการติดตั้ง ใช้งาน และควบคุมการทำงานตามคำแนะนำในคู่มือเล่มนี้ ท่านอาจไม่สามารถแจ้งเคลมการรับประกันจากผู้ผลิตของอิเล็กทรอนิกส์ได้ หากความผิดพลาดนั้นเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัด

## สารบัญ

1. คำเตือนทั่วไป.....	3
2. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	4
3. คำอธิบายผลิตภัณฑ์.....	6
4. อุปกรณ์เสริม.....	6
5. วิธีการใช้งาน.....	7
6. การใช้งานอุปกรณ์เสริม.....	8
7. คำแนะนำในการประกอบอาหาร.....	9
8. การทำความสะอาดและการดูแลรักษา.....	10
9. ข้อมูลทางเทคนิค.....	10
10. ศูนย์บริการลูกค้า.....	11

### สัญลักษณ์

 คำเตือน!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของท่าน

 ข้อควรระวัง!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลวิธีการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์นี้

 สิ่งสำคัญ!

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้

## 1. คำเตือนทั่วไป

อ่านข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต หากมอบผลิตภัณฑ์นี้ให้แก่ผู้ใช้งานคนใหม่ กรุณา มอบคู่มือการใช้งานนี้ไปพร้อมกันด้วย

หมายเหตุ! ท่านต้องอ่านคำเตือนเหล่านี้อย่างละเอียดที่วันก่อนติดตั้ง หรือใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ หากท่านต้องการความช่วยเหลือ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของท่าน ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ หากท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้หรือข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยอื่นๆ ที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้

### ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง

#### คำเตือน!

#### เสี่ยงต่อการบาดเจ็บจากฟ้าผ่า ได้รับบาดเจ็บ หรือถูกพลาสมาพลาสมา

- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีสมรรถภาพทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์นี้จากผู้ที่ได้รับพิชชอบความปลอดภัยของบุคคลเหล่านี้
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เล่นผลิตภัณฑ์
- เก็บชิ้นส่วนบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็ก
- คำเตือน: ชิ้นส่วนต่างๆ ของเตาจะร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน จึงไม่ควรให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตา

#### ข้อควรระวัง!

อ่านข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญอย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

### ความปลอดภัยทั่วไป

- ภายในเครื่องจะร้อนขึ้นขณะใช้งาน ห้ามสัมผัสขดลวดทำความร้อนที่อยู่ภายในเครื่อง
- ควรสวมถุงมือป้องกันทุกครั้งเวลานำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะเข้าหรือออกจากเตา
- ถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับก่อนการบำรุงรักษา
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์หากประตูหรือซิลลอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญงาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถใช้งานกับนาฬิกาจับเวลาหรือรีโมทที่ไม่ได้อยู่ที่ตัวเครื่อง
- ห้ามอุ่นของเหลวและอาหารอื่นๆ ในภาชนะที่ปิดสนิท เพราะจะทำให้ระเบิดแตกออกได้
- ให้ใช้เฉพาะอุปกรณ์ทำอาหารและอุปกรณ์เสริมที่แนะนำ ซึ่งเหมาะกับการใช้งานในเตาอบไฟฟ้าเท่านั้น

- การใช้งานอุปกรณ์เสริมที่ผู้ผลิตไม่ได้แนะนำให้ใช้งาน อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือการบาดเจ็บได้
- หากสังเกตว่ามีควันไฟเกิดขึ้น ให้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊กออก และยังคงปิดประตูไว้ เพื่อปิดกั้นเปลวไฟ
- ควรทำความสะอาดและจัดคราบอาหารออกจากเตาเป็นประจำ
- หากไม่รักษาสภาพของผลิตภัณฑ์ให้สะอาดอยู่เสมอจะทำให้พายุเสียหาย ซึ่งจะลดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์และอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- พื้นผิวที่สามารถจับได้อาจร้อนมากขณะใช้งาน
- ห้ามใช้น้ำยาก็ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือฟอยขัดหม้อในการทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจเกิดรอยขีดข่วนที่พื้นผิวกระจก และอาจทำให้กระจกแตกได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหากจำเป็น
- ถ้าสายไฟเกิดความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนฝ่ายบริการ หรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า

#### ข้อควรระวัง!

เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากความปรมาทในการติดตั้งเทอร์โมคัทอากาศใหม่ ผลิตภัณฑ์นี้ต้องไม่ได้รับการจ่ายไฟผ่านอุปกรณ์สลับกระแสไฟฟ้าภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือต้องไม่เชื่อมต่อเข้ากับวงจรที่จะเปิดและปิดเอง อยู่เสมอโดยการไฟฟ้า

#### คำเตือน!

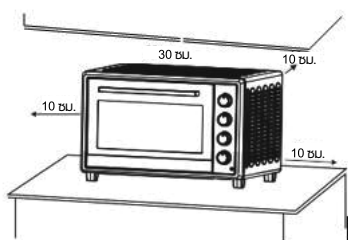
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันการถูกไฟฟ้าช็อต

## 2. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง

#### ข้อควรระวัง!

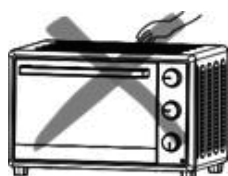
- หากวางเตาอบไว้ใกล้ผนังมากเกินไป ผนังอาจเกิดรอยเผาไหม้หรือเป็นคราบสกปรกได้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพาด้าน ไม่สัมผัสกับโครงเตาอบ
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้ระหว่างพื้นผิวเคาน์เตอร์กับฐานเตาอบ เพราะอาจทำให้สิ่งของดังกล่าวไหม้ได้
- เมื่อใช้งานเตาอบ ให้เว้นระยะห่างรอบเตาอบอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ ควรเว้นช่องว่างระหว่างพื้นผิวด้านบนของเตาอบและด้านล่างของตู้อย่างน้อย 30 ซม.



- พื้นผิวด้านหลังของเตาอบต้องหันเข้าหาผนัง
- ห้ามใช้ฟอยล์ห่อคลุมปิดส่วนหนึ่งส่วนใดของผลิตภัณฑ์ เพราะอาจทำให้เตาอบมีความร้อนสูงได้
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้บนเตาอบขณะใช้งาน ความร้อนอาจทำให้เกิดการเสียรูป แฉกหัก ฯลฯ
- ห้ามจัดเก็บวัตถุติดไฟได้ไว้ในเตาอบระหว่างใช้งาน เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ห้ามวางภาชนะปรุงอาหารหรือจานหมอบอาหารไว้บนประตูกระจก เพราะอาจทำให้ร้าวแตกได้



- อุณหภูมิของฟาเตาหรือพื้นผิวด้านนอกอาจสูงขึ้นในขณะที่ใช้งาน ผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิของพื้นผิวที่สามารถจับได้ อาจร้อนมากขณะที่ใช้งานผลิตภัณฑ์
- ชิ้นส่วนที่เป็นโลหะหรือประตูกระจกอาจร้อนจัดในระหว่างใช้งาน ระวังอย่าสัมผัสชิ้นส่วนดังกล่าว เมื่อเปิดและปิดประตูเตาอบ



### 2.2 การต่อระบบไฟฟ้า

#### ข้อควรระวัง!

#### อันตรายจากการเกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อต

- ต้องถอดสายไฟออกจากเตาอบให้ถูกวิธี เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตาอบให้แน่น ไม่เช่นนั้น อาจเกิดความร้อนผิดปกติได้
- ห้ามใช้เตาอบไฟสองสว่าง ห้ามต่อปลั๊กไฟหลายๆ อันเข้ากับเตาอบเดียวกัน
- เมื่อถอดปลั๊กไฟ ให้จับที่หัวปลั๊กทุกครั้ง ห้ามดึงสายไฟ การกระทำดังกล่าวอาจทำให้สายไฟภายในหักได้



- เมื่อใช้งานเตาอบ ห้ามวางเตาอบนี้ไว้ใกล้เตาแก๊ส หรือแหล่งกำเนิดความร้อนสูงประเภทอื่นๆ หรือหันพัดลมไฟฟ้ามายังเตาอบเพราะจะทำให้ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิเตาอบให้เหมาะสมได้
- ห้ามจับปลั๊กไฟหรือตัวเครื่องในขณะที่มือเปียก ถอดปลั๊กหลังใช้งานทุกครั้ง หากผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติโดยที่เสียบปลั๊กเข้ากับเตาอบอยู่ อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้



- เมื่อประกอบอาหารที่มีน้ำมันกระเด็น เช่น ไก่อบ ควรวางแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม 2 แผ่นไว้บนภาชนะ เพื่อลดการกระเด็นของน้ำมัน



- อุณหภูมิของฟาเตาหรือพื้นผิวด้านนอกอาจสูงขึ้นในขณะที่ใช้งาน ผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิของพื้นผิวที่สามารถจับได้ อาจร้อนมากขณะที่ใช้งานผลิตภัณฑ์
- ชิ้นส่วนที่เป็นโลหะหรือประตูกระจกอาจร้อนจัดในระหว่างใช้งาน ระวังอย่าสัมผัสชิ้นส่วนดังกล่าว เมื่อเปิดและปิดประตูเตาอบ

## 2.3 การใช้งาน



**คำเตือน!**

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

• ห้ามใช้งานกลางแจ้ง
• ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ นอกเหนือจากที่ระบุไว้
• ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้งานในครัวเรือน
• ห้ามเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณฑ์
• ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ถูกกีดขวาง
• ห้ามเปิดผลิตภัณฑ์ที่ทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแลระหว่างใช้งาน
• ห้ามออกแรงกดบนประตูที่เปิดอยู่
• ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ยืนหรือพื้นที่สำหรับเก็บของ
• ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์โดยที่ไม่มีอาหารอยู่ภายใน
• ไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะใส่อาหารและเครื่องดื่มที่ทำจากโลหะซึ่งไม่ใช่วัสดุทนความร้อนสูงระหว่างการทำอาหาร
• ห้ามใส่วัสดุต่างๆ ดังต่อไปนี้เข้าไปในผลิตภัณฑ์ : กระดาษแข็ง พลาสติก กระดาษ หรือสิ่งอื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด



**คำเตือน!**

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือการเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์

• ปิดการทำงานของตู้เย็นและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับก่อนทำการบำรุงรักษา
• ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิวเสื่อมสภาพ
• ห้ามปล่อยให้เศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดเกาะอยู่ที่ผิวชั้นขอบประตู
• โขabinหรืออาหารที่ตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดควันไฟ/เพลิงไหม้ได้ โดยเฉพาะบริเวณขดลวดทำความร้อน
• ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยฟ้านุ่ม ให้ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แป้งไยขัดถู หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

## 2.5 การทิ้งผลิตภัณฑ์

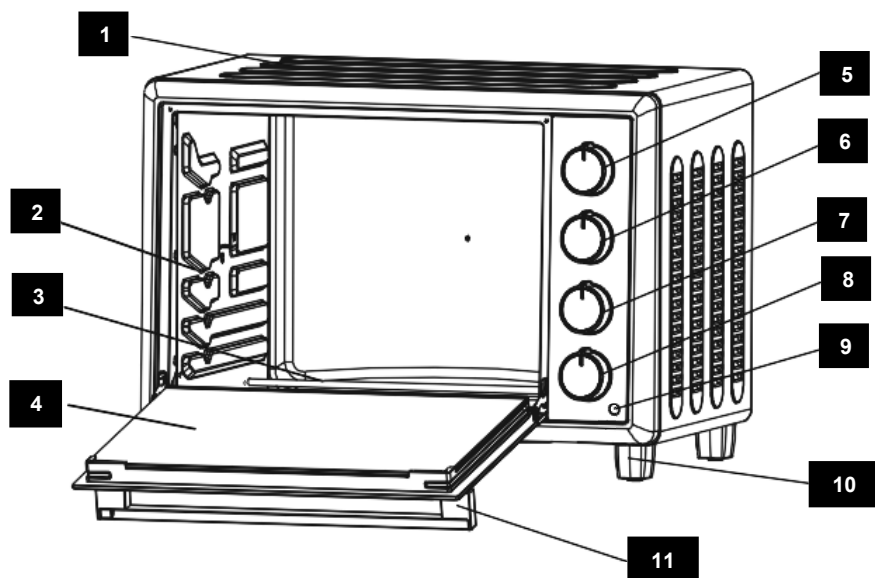


**คำเตือน!**

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บหรือบาดเจ็บทางอากาศหายใจ

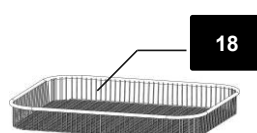
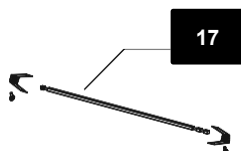
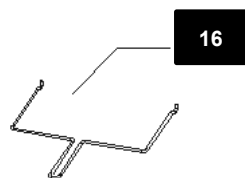
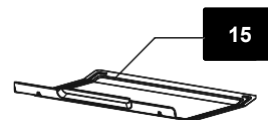
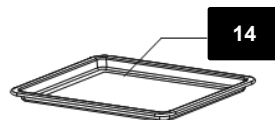
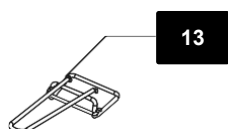
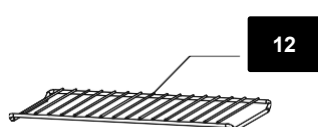
• ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับ
• ถอดสายไฟและนำไปทิ้ง

### 3. คำอธิบายผลิตภัณฑ์



- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| 1 ตัวเครื่อง        | 6 ปุ่มฟังก์ชัน 1 |
| 2 ช่องด้านในตาอบ    | 7 ปุ่มฟังก์ชัน 2 |
| 3 ขดลวดทำความร้อน   | 8 ปุ่มตั้งเวลา   |
| 4 ประตูกระจกสองชั้น | 9 ไฟแสดงสถานะ    |
| 5 ปุ่มปรับอุณหภูมิ  | 10 ขาตั้งฐานรอง  |
|                     | 11 มือจับประตู   |


### 4. อุปกรณ์เสริม



- |                                |
|--------------------------------|
| 12 ตะแกรงย่าง                  |
| 13 อุปกรณ์จับถาด               |
| 14 ถาดอบเคลือบอีนาเมล (2 ชั้น) |
| 15 ถาดรองเศษอาหาร              |
| 16 ที่จับ/แกนเสียบสำหรับย่าง   |
| 17 แกนเสียบสำหรับย่าง          |
| 18 ตะแกรงทอดไร้น้ำมัน          |

## 5. วิธีการใช้งาน

### 5.1 ก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์เป็นครั้งแรก

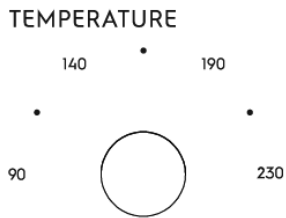
- อุ่นร้อนเตาอบ
- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม
- ใส่ถาดรองและตะแกรงย่าง
- เลือกปุ่มฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง  ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 230°C และอุ่นเตาในขณะไม่ใส่อาหารเป็นเวลา 10 นาที

หมายเหตุ: อาจมีควันและกลิ่นใหม่เมื่อใช้งานครั้งแรก ไม่ถือเป็นความผิดปกติแต่อย่างใด

### 5.2 เลือกอุณหภูมิ






- เลือกอุณหภูมิที่เหมาะสมให้เหมาะสมกับอาหารหรือความชอบส่วนตัวของท่านโดยการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา

หมายเหตุ: อุณหภูมิที่ตั้งไว้กับอุณหภูมิจริงอาจมีความคลาดเคลื่อนเล็กน้อย






### 5.3 การเลือกปุ่มฟังก์ชัน




FUNCTION 1 OFF

- OFF
-  ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
-  ทำความร้อนด้านบน
-  ทำความร้อนด้านล่าง
-  ทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง
-  การหมัก 35°C

FUNCTION 2 OFF

- OFF
-  ฟังก์ชันการหมนย่าง
-  ฟังก์ชันอุ่นร้อน
-  ฟังก์ชันการหมนย่าง + ฟังก์ชันอุ่นร้อน

- เลือก “ฟังก์ชัน” โดยการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อนที่เหมาะสม
- ท่านสามารถตรวจสอบว่าเครื่องทำความร้อนทำงานหรือไม่โดยสังเกตที่ไฟแสดงสถานะด้านหน้า

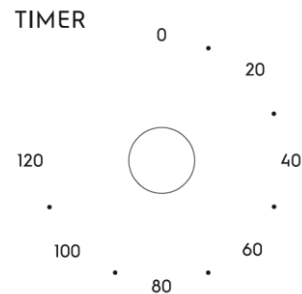
- ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน: เป็นโหมดอบลมร้อนด้วยความเร็วสูง ทำให้การทำอาหารมีประสิทธิภาพและรวดเร็วยิ่งขึ้น ทำให้อาหารมีน้ำมันน้อย และสุขภาพดีขึ้น
- ท่านสามารถเลือก “ฟังก์ชัน 1” และ “ฟังก์ชัน 2” พร้อมกันได้ตามวัตถุประสงค์ในการปรุงอาหาร เมื่อท่านเลือกฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน  และฟังก์ชันอุ่นร้อนปกติ  และทำงานด้วยกำลังไฟสูงสุด  โปรดทราบว่าเตาอบจะทำงานในโหมดอุ่นร้อนเพื่อทอดแบบไร้น้ำมันด้วยความเร็วสูงแทนฟังก์ชันอุ่นร้อนปกติ

หมายเหตุ: อุณหภูมิสำหรับการทอดแบบไร้น้ำมันจะไม่สามารถปรับได้โดยอุณหภูมิจะถูกกำหนดคงที่ไว้ที่ 200°C โปรดทราบว่าฟังก์ชันนี้จะไม่สามารถปรับได้ด้วยปุ่มเลือกอุณหภูมิของเตาอบได้




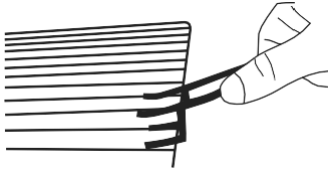

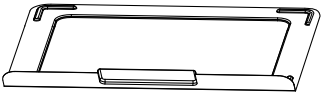
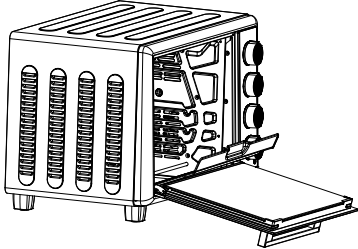
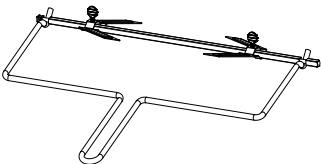
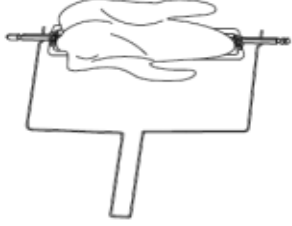
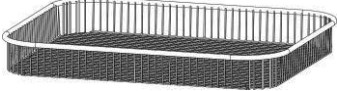
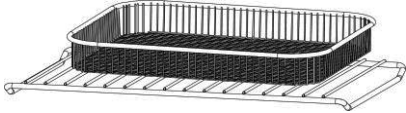
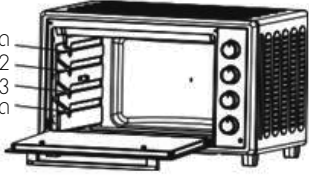
### 5.4 เลือกเวลา

- ปรับตั้งลูกศรบนปุ่มปรับตั้งเวลาไปยังตำแหน่งต่างๆ เพื่อระบุเวลาในการประกอบอาหาร (นาที) ให้เหมาะสมกับอาหารที่ท่านต้องการปรุง หรือตามความชอบส่วนตัวของท่าน
- ปรับตั้งเวลาโดยหมุนปุ่มปรับตามเข็มนาฬิกา เตาอบจะเปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อถึงเวลาที่ปรับตั้งไว้โดยจะมีเสียงกริ่งดังขึ้น หากเวลาที่ต้องการนั้นน้อยกว่า 10 นาที ให้หมุนปุ่มนี้มากกว่า 40 นาที จากนั้นหมุนกลับไปเวลาที่ต้องการ
- ท่านสามารถปิดการทำงานเตาอบด้วยตนเองในระหว่างประกอบอาหารอยู่โดยหมุนปุ่มปรับตั้งเวลากวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่ง “0”

หมายเหตุ: หากมีคราบสกปรกภายในเตาอบ อาจใช้เวลาในการประกอบอาหารยาวนานขึ้นกว่าปกติ ไฟส่องสว่างเตาอบจะทำงานเมื่อปรับตั้งเวลาเท่านั้น



## 6. การใช้งานอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริม	คำอธิบาย	วิธีการใช้งาน
 <p>ถาดอบขนมเคลือบอีนาเมล</p>	ใช้ถาดในการอบเค้ก สลัดกราดแต่ง เฟอ์กเนื้อนุ่ม หรือเมนูอาหารประเภทอื่นๆ ที่สามารถทำได้ด้วยเตาอบได้	 <p>หากถาดใส่อาหารหรือตะแกรงร้อน ให้ใช้อุปกรณ์จับถาดในการนำถาดออกจากเตาอบ</p>
 <p>ตะแกรงย่าง</p>	ใช้ตะแกรงย่างเพื่ออบมันฝรั่ง อาหารแห้ง เป็นต้น	
 <p>ถาดอบขนมแบบเคลือบกันติดและตะแกรงย่าง</p>	ใช้ถาดอบและตะแกรงร่วมกันสำหรับเมนูอาหารที่มีน้ำหรือน้ำมันหยดลงมาจากอาหาร	
 <p>ถาดรองเศษอาหาร</p>	ใช้ถาดรองเศษอาหารในการรองเศษขนมปังหรือเศษอาหารระหว่างการทำอาหาร	
	ใช้ที่จับแกนหมุนเพื่อนำแกนสำหรับย่างออกจากเตา	
 <p>ตะแกรงทอดโร้มน้ำมัน</p>	เมื่อใช้งานฟังก์ชันทอดแบบโร้มน้ำมันสำหรับทำอาหาร ให้วางตะแกรงทอดโร้มน้ำมันไว้บนตะแกรงย่าง	
 <p>ชั้นบนสุด ชั้นที่ 2 ชั้นที่ 3 ชั้นล่างสุด</p> <p>ฐานรองชั้นวาง</p>	ท่านสามารถวางถาดหรือตะแกรงย่างไว้ที่ตำแหน่งชั้นวางชั้นกลาง ให้เหมาะสมกับอาหารที่ท่านต้องการทำ	เมื่อทำการตกแต่งมีกอร์นีย์และต้องการให้ชั้นบนสุดของอาหารสุกที่สุด ให้ใช้เท็นรองตะแกรงชั้นบนสุด หรือ ชั้นที่ 2 สำหรับการอบเค้ก ให้ใช้เท็นรองตะแกรงชั้นที่ 3



## 7. เมนูอาหาร

EOT5622XFG

เมนูอาหาร	น้ำหนัก / ปริมาณ	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งถาดใส่อาหาร	การเลือกฟังก์ชัน
แอมเนอร์กอร์	6-8 ชิ้น	230°C	6-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อปลา	400-800 กรัม	230°C	38-40	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
แพนเค้ก	6-8 ชิ้น	200°C	7-8	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อไก่	ไก่ทั้งตัว (2-2.5 กก.)	200°C	57-60	ตำแหน่งการหมุนอย่าง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + การหมุนอย่าง + อบลมร้อน
เนื้อเซ่แข็ง	0.5-1 กก.	200°C	21-23	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
เฟรนช์ฟรายส์	300-800 กรัม	200°C	18-20	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
ขนมปังปิ้ง	9 ชิ้น (10 ซม. * 10 ซม. * 1 ซม.)	230°C	4-6	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เค้ก	1 ชิ้น (11 นิ้ว)	150°C	45-50	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
ไส้กรอก	14-16 ชิ้น	200°C	14-16	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
แฮม	12 ชิ้น (ความหนา 1 ซม.)	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
มันหวาน	1-1.5 กก.	200°C	45-50	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
ปีกไก่	0.5-1 กก.	200°C	23-25	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
แซนด์วิช	4-6 ชิ้น	200°C	5-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
สเต็ก	2-4 ชิ้น (ความหนา 1-2 ซม.)	230°C	13-15	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
พิซซ่า	12 นิ้ว	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน

EOT7024XFG

เมนูอาหาร	น้ำหนัก / ปริมาณ	ตั้งอุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งถาดใส่อาหาร	การเลือกฟังก์ชัน
แอมเนอร์กอร์	6-8 ชิ้น	230°C	6-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
ไส้กรอก	14-16 ชิ้น	200°C	14-16	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
แฮม	12 ชิ้น (ความหนา 1 ซม.)	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อปลา	400-800 กรัม	230°C	38-40	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
แพนเค้ก	6-8 ชิ้น	200°C	7-8	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เนื้อไก่	ไก่ทั้งตัว (2-2.5 กก.)	200°C	57-60	ตำแหน่งการหมุนอย่าง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + การหมุนอย่าง + อบลมร้อน
เนื้อเซ่แข็ง	0.5-1 กก.	200°C	21-23	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
มันหวาน	1-1.5 กก.	200°C	45-50	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
เฟรนช์ฟรายส์	300-800 กรัม	200°C	18-20	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
ขนมปังปิ้ง	8 ชิ้น (10 ซม. * 10 ซม. * 1 ซม.)	230°C	5-6	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
สเต็ก	2-4 ชิ้น (ความหนา 1-2 ซม.)	230°C	13-15	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + อบลมร้อน
ปีกไก่	0.5-1 กก.	200°C	23-25	ตรงกลาง	ฟังก์ชันทอดแบบไร้น้ำมัน
แซนด์วิช	4-6 ชิ้น	200°C	5-7	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
เค้ก	1 ชิ้น (11 นิ้ว)	150°C	45-50	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน
พิซซ่า	12 นิ้ว	200°C	11-13	ตรงกลาง	ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน

\*หมายเหตุ: ต้องปรับระยะเวลาในการทำอาหารหากปริมาณ/จำนวนมากกว่าที่แนะนำไว้ในสูตรอาหาร

## 8. การทำความสะอาดและการดูแลรักษา



คำเตือน!

### หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด:

- หลังใช้งาน ให้ปรับตั้งสวิตช์ทั้งหมดไปที่ตำแหน่ง “0” / “OFF” ถอดปลั๊กทุกครั้งหลังใช้งานและรอให้ชิ้นส่วนภายในเตาอบเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาด
- ใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดภายในและภายนอกเตาอบ ห้ามใช้น้ำยาขัดถูหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ห้ามจุ่มตัวเครื่อง สายไฟ และปลั๊กลงในน้ำหรือของเหลวประเภทอื่นๆ
- ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ
- ปลดชิ้นส่วนต่างๆ ให้อุ่นแห้งสนิทก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
- หากมีเศษอาหารสะสมอยู่ที่ด้านล่างเตาอบอาจทำให้ประสิทธิภาพการทำงานลดลงได้ ถอดถาดรองเศษอาหารออกก่อนเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

### หมายเหตุเกี่ยวกับการจัดเก็บ:

- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการทำความสะอาดที่กล่าวมาข้างต้นก่อนจัดเก็บ เพื่อการบำรุงรักษาที่ดี
- จัดเก็บสายไฟให้เรียบร้อย
- ควรจัดเก็บตัวเครื่องและอุปกรณ์เสริมไว้ในที่แห้งและเย็น

### หมายเหตุ:

- แช่ถาดรองอาหารในน้ำอุ่นเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น
- เช็ดทำความสะอาดเศษอาหารบนชิ้นส่วนภายในเตาอบด้วยฟองน้ำฟ้าย หรือฟองน้ำในลอนกับน้ำยาล้างทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน
- สำหรับอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลและเกลือที่มีแนวโน้มที่จะมีเศษอาหารเกาะติดบนพื้นผิวและเช็ดทำความสะอาดได้ยากมาก เมื่อประกอบอาหารประเภทดังกล่าว ให้ทำความสะอาดถาดรองอาหารและตะแกรงทันทีหลังใช้งาน

## 9. ข้อมูลทางเทคนิค

ข้อมูลจำเพาะ / รุ่น	EOT5622XFG	EOT7024XFG
แหล่งจ่ายไฟ	220-240 โวลต์ ~50-60Hz	220-240 โวลต์ ~50-60Hz
อัตราการสิ้นเปลืองพลังงาน	2200 วัตต์	2400 วัตต์
ความจุ	56.0 ลิตร	70.0 ลิตร
การตั้งอุณหภูมิ	90°C - 230°C	90°C - 230°C
Timer (ตั้งเวลา)	120 นาที	120 นาที
น้ำหนักสุทธิ (ประมาณ)	13.7 กก.	16.9 กก.
ความยาวสายไฟ	0.8 ม.	0.8 ม.
ขนาดของตัวเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง) มม.	575 X 455 X 366 มม.	642 X 485 X 400 มม.
ขนาดของกล่อง (กว้าง x ลึก x สูง) มม.	650 X 536 X 438 มม.	708 X 575 X 469 มม.

## ศูนย์บริการลูกค้า

<p>Thailand  Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000  Electrolux Thailand Co., Ltd.  Electrolux Building 14th Floor  1910 New Phetchaburi Road,  Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310  Office Tel : (+66 2) 7259100  Office Fax : (+66 2) 7259299  Email : customercarethai@electrolux.com</p>	<p>Malaysia  Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22  Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.  Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33,  No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor  Office Tel : (+60 3) 78435999  Office Fax : (+60 3) 7955 5511  Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,  Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor  Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521  Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>
<p>Indonesia  Hotline service: 08041119999  PT. Electrolux Indonesia  Electrolux Building  Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,  Gambir Jakarta Pusat 10160  Email:customercare@electrolux.co.id  SMS &amp; WA : 0812.8088.8863</p>	<p>Philippines  Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE(2273)  Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273)  Electrolux Philippines, Inc.  Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig,  Philippines 1634  Trunkline: +63 2 737- 4757  Website : www.electrolux.com.ph  Email : wecare@electrolux.com</p>
<p>Vietnam  Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99  Tel: (+84 28) 3910 5465  Electrolux Vietnam Ltd.  Floor 9th, A&amp;B Tower  76 Le Lai Street - Ben Thanh Ward - District 1  Ho Chi Minh City, Vietnam  Office Tel: (+84 28) 3910 5465  Office Fax: (+84 28) 3910 5470  Email: vncare@electrolux.com</p>	<p>Singapore  Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699  Electrolux S.E.A. Pte Ltd.  351 Braddell Road, #01-04  Singapore 579713.  Office Fax : (+65) 6727 3611  Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Korea  Contact Center: 1566-1238  Electrolux Korea Ltd.  9th Floor, Pine Avenue B, 100 Eulji-ro,  Jung-gu, Seoul 04551, Korea  Electrolux Korea Home page:  www.electrolux.co.kr  Customer Care Home page:  www.electroluxconsumer.co.kr  Email: homecare.krh@electrolux.com</p>	<p>Taiwan  Consumer Care Center Toll Free: 0800-888-259  Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch  9F, No. 68, Sec. 2, Xianmin Blvd, Banqiao Dist.,  New Taipei City 22065, Taiwan  Office Fax: (+886) 2 89645269  Email: service.tw@electrolux.com</p>

**RoHS**  
Compliant

เป็นไปตามข้อกำหนดว่าด้วยการจำกัดปริมาณสารเคมีอันตราย  
(RoHS compliant)

(ตามข้อกำหนดของ Circular No. 30/2011/TT-BCT ประกาศเวียดนาม ลงวันที่ 10 สิงหาคม 2011)

