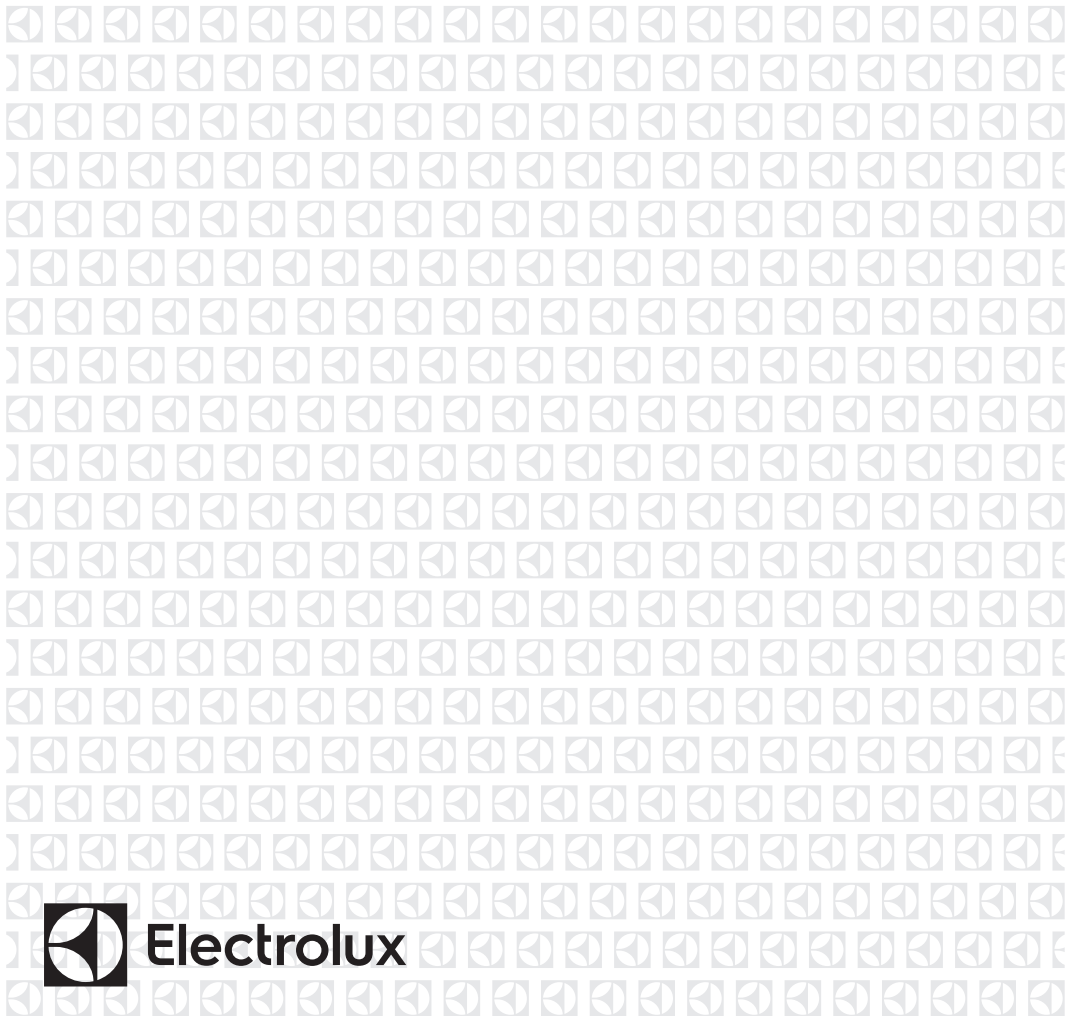




VI LÒ NƯỚNG  
TH เตาอบ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG  
คู่มือการใช้งาน

2  
30



## MỤC LỤC

1. THÔNG TIN AN TOÀN.....	3
2. NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN.....	4
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM.....	7
4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ LẦN ĐẦU.....	7
5. SỬ DỤNG THIẾT BỊ HÀNG NGÀY.....	8
6. CHỨC NĂNG HẸN GIỜ.....	10
7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM.....	11
8. CÁC CHỨC NĂNG PHỤ TRỢ.....	12
9. CÁC MẸO VÀ GỢI Ý HỮU ÍCH.....	13
10. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.....	22
11. KHẮC PHỤC SỰ CỐ.....	25
12. LẮP ĐẶT THIẾT BỊ.....	27

## CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ VỀ KHÁCH HÀNG

Xin trân trọng cảm ơn quý khách hàng đã chọn mua sản phẩm của Electrolux. Quý khách đã lựa chọn một sản phẩm là kết tinh của nhiều thập kỷ không ngừng sáng tạo và đúc kết kinh nghiệm của chúng tôi. Một cách tinh tế và thời trang, thiết kế của sản phẩm này luôn hướng tới sự hài lòng của quý khách. Vì thế, mỗi khi sử dụng sản phẩm, quý khách có thể yên tâm rằng sản phẩm mà quý khách đang sử dụng luôn mang lại hiệu quả cao nhất tại bất kỳ thời điểm nào.

Chào mừng quý khách đến với Electrolux.

**Xin vui lòng ghé thăm chúng tôi tại các địa chỉ sau để:**



Tìm hiểu các Ghi chú về cách sử dụng sản phẩm, các thông tin tham khảo hữu ích, các mẹo khắc phục sự cố đơn giản và thông tin dịch vụ:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Đăng ký bảo hành sản phẩm:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Mua phụ kiện hoặc phụ tùng thay thế chính hãng của sản phẩm:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG VÀ BẢO HÀNH

Chúng tôi khuyến cáo quý khách nên sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng.

Khi liên hệ với trung tâm Bảo hành, vui lòng chuẩn bị các thông tin sau của sản phẩm.

Thông tin có thể được tìm thấy ở bảng ghi thông số kỹ thuật: Số mẫu máy, PNC, Số xê-ri.

 Cảnh báo/Thông tin an toàn – Lưu ý thận trọng

 Thông tin chung và mẹo vặt

 Thông tin về môi trường

Nội dung có thể được thay đổi mà không cần báo trước.

## 1. ⚠ THÔNG TIN AN TOÀN

Trước khi lắp đặt sản phẩm và sử dụng lần đầu tiên, xin vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn trong sách này. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các thương tổn hoặc thiệt hại gây ra bởi việc lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách. Vui lòng luôn giữ sách hướng dẫn sử dụng này kèm với sản phẩm để tiện tham khảo về sau.

### 1.1 An toàn cho trẻ nhỏ và người khuyết tật

- Thiết bị này chỉ được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được trông nom bởi người lớn hoặc người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ và hiểu được các nguy hiểm tiềm tàng.
- Không để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị.
- Giữ tất cả các bao bì của thiết bị ở ngoài tầm với của trẻ em.
- Giữ trẻ nhỏ và thú nuôi tránh xa thiết bị khi thiết bị đang vận hành hoặc đang nguội. Lò nướng và các bề mặt ngoài của lò sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Nếu thiết bị có chức năng khóa an toàn trẻ em, chúng tôi khuyến khích quý khách kích hoạt chúng.
- Không để trẻ nhỏ vệ sinh và bảo trì thiết bị mà không có sự giám sát của người lớn.
- Không để trẻ nhỏ dưới 3 tuổi lại gần thiết bị mà không có sự giám sát liên tục của người lớn.

### 1.2 Thông tin an toàn chung

- Việc lắp đặt và thay dây điện chỉ được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.
- **CẢNH BÁO:** Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Hãy cẩn thận không chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò. Không để trẻ nhỏ dưới 8 tuổi lại gần thiết bị, hoặc cần trông chừng trẻ nhỏ thường xuyên khi thiết bị đang hoạt động.

- Luôn sử dụng găng tay để cho vào hoặc lấy ra các phụ kiện hoặc khay đựng.
- Lưu ý ngắt điện trước khi tiến hành bảo trì thiết bị.
- Lưu ý ngắt điện trước khi tiến hành thay bóng đèn để tránh nguy cơ bị giật.
- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính bào mòn cao hoặc miếng chùi bằng kim loại để vệ sinh cửa kính bởi chúng có thể làm xước bề mặt kính, gây ra vỡ kính.
- Nếu dây điện bị hư hại, dây điện cần được thay thế bởi trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ sư điện có trình độ chuyên môn kỹ thuật tương đương để tránh các nguy hiểm tiềm tàng.
- Cần lau bớt các vụn thực phẩm trong lò trước khi sử dụng chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân pyrolytic. Lưu ý tháo tất cả các bộ phận của lò nướng.
- Để tháo giá đỡ ra khỏi lò nướng, đầu tiên kéo phần phía trước, sau đó kéo phần phía sau của giá đỡ ra khỏi thành lò nướng. Lắp lại giá đỡ bằng cách thực hiện các bước trên theo trình tự ngược lại.

## 2. NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

### 2.1 Lắp đặt sản phẩm



#### **CẢNH BÁO!**

Việc lắp đặt sản phẩm phải được thực hiện bởi người có chuyên môn kỹ thuật.

- Tháo tất cả bao bì đóng gói của thiết bị ra.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng lò nướng đã bị hư hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt đi kèm với thiết bị.
- Cần cẩn trọng khi di chuyển thiết bị vì thiết bị rất nặng. Luôn luôn đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển thiết bị.
- Không kéo thiết bị bằng cách nắm lấy tay cầm của thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu giữa lò nướng và các thiết bị khác.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt bên dưới và gắn với các cấu trúc an toàn.

- Hai mặt bên của thiết bị phải được đặt cạnh các thiết bị khác có chiều cao tương đương.
- Thiết bị được trang bị một hệ thống làm mát sử dụng điện.

### 2.2 Nối điện



#### **CẢNH BÁO!**

Nguy cơ xảy ra cháy hoặc chập điện

- Việc nối điện cần được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.
- Thiết bị phải được nối đất.
- Đảm bảo rằng các thông tin về điện trên bảng ghi thông số kỹ thuật phù hợp với nguồn điện. Nếu không, cần liên hệ với kỹ sư điện.

- Luôn sử dụng ổ điện chống sốc được lắp đặt đúng cách.
- Không sử dụng ổ cắm nhiều chấu và dây nối dài.
- Đảm bảo rằng phích cắm điện và dây điện không bị hư hại. Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ sư điện để được thay dây điện mới.
- Không để dây điện chạm vào cửa lò nướng, đặc biệt khi cửa lò đang nóng.
- Phần chống sốc của các bộ phận dẫn điện và cách điện phải được siết chặt để đảm bảo không thể tháo ra nếu không có dụng cụ chuyên dụng.
- Chỉ cắm dây điện vào nguồn chính sau khi đã hoàn tất quá trình lắp đặt sản phẩm. Đảm bảo rằng có kết nối điện tới phích cắm sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm bị lỏng, không cắm phích cắm của lò nướng vào ổ.
- Không kéo dây điện để ngắt điện thiết bị. Luôn luôn cầm vào phích cắm điện để rút dây.
- Sử dụng các thiết bị bảo vệ dòng điện phù hợp: cầu chì bảo vệ dòng điện, cầu chì (loại có thể tháo ra khỏi ổ cầu chì, cầu dao chống rò điện xuống đất, rơ le điện)
- Khi lắp đặt điện, cần lắp đặt một thiết bị bảo vệ dòng điện giúp ngắt điện thiết bị với nguồn điện chính. Thiết bị bảo vệ dòng điện này phải có bề rộng tiếp xúc tối thiểu 3 mm.
- Đóng chặt cửa lò trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn châu Âu (EEC Directives).
- Luôn trông chừng thiết bị khi thiết bị đang vận hành.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Cần hết sức cẩn trọng khi mở cửa lò khi lò nướng đang hoạt động vì khí nóng có thể thoát ra ngoài.
- Không vận hành thiết bị khi tay ướt hoặc khi thiết bị bị dính nước.
- Không đè nặng lên cánh cửa đang mở.
- Không sử dụng thiết bị như nơi sơ chế thực phẩm và không dùng khoang lò vào mục đích cất trữ thức ăn.
- Mở cửa lò cẩn thận. Việc sử dụng các thành phần có chứa cồn có thể tạo ra hỗn hợp khí và cồn.
- Khi mở cửa lò, không để tia lửa hoặc ngọn lửa tiếp xúc với thiết bị.
- Không đặt các sản phẩm hoặc đồ vật để bắt lửa ở gần hoặc bên trong thiết bị.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Để tránh gây hư hại hoặc ố màu bề mặt trắng men của thiết bị:
  - Không đặt trực tiếp khay nướng hoặc các vật dụng khác trực tiếp xuống đáy lò nướng.
  - Không đặt trực tiếp giấy bạc xuống đáy lò nướng.
  - Không đổ nước trực tiếp vào thiết bị đang nóng.
  - Không để các đồ ăn và thực phẩm có độ ẩm cao trong lò sau khi đã nấu xong.
  - Cần hết sức cẩn trọng khi tháo ra hoặc lắp lại các phụ kiện của lò nướng.
- Việc ố màu bề mặt trắng men không ảnh hưởng tới hoạt động của lò nướng.
- Sử dụng chảo sâu để nướng các bánh ngọt có độ ẩm cao. Nước trái cây có thể gây ra các vết ố vĩnh viễn cho lò nướng.
- Chỉ được sử dụng thiết bị để nấu nướng. Không được sử dụng thiết bị với các mục đích khác, ví dụ như để sưởi ấm phòng.
- Luôn luôn đóng cửa lò trước khi bắt đầu nấu.

## 2.3 Sử dụng



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra thương tích, phỏng, chập điện hoặc cháy nổ.

- Sử dụng thiết bị trong môi trường gia đình.
- Không được thay đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Đảm bảo rằng các ô thông gió không bị chặn.

- Nếu thiết bị được lắp đặt phía sau một tấm chắn (ví dụ như cửa ra vào), cần lưu ý không đóng tấm chắn đó khi thiết bị đang hoạt động, vì hơi nóng có thể tích tụ lại phía sau tấm chắn kín đó, gây hư hại cho thiết bị, đồ đạc hoặc sàn nhà. Không đóng tấm chắn lại cho tới khi thiết bị đã nguội hoàn toàn sau quá trình sử dụng.
- Tháo tất cả các phụ kiện có thể tháo rời được (bao gồm kệ, rãnh trượt... đi kèm với thiết bị), đặc biệt là các dụng cụ nấu nướng chống dính như khay, chảo...

## 2.4 Vệ sinh và bảo trì



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra thương tích, cháy nổ hoặc hỏng hóc thiết bị.

- Trước khi tiến hành bảo trì, vui lòng tắt thiết bị và ngắt nguồn điện từ ổ cắm điện.
- Đảm bảo rằng lò nướng đã nguội trước khi vệ sinh để tránh nguy cơ các tấm kính bị vỡ.
- Thay cửa kính ngay lập tức khi các tấm kính bị hư hại. Liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Cần hết sức cẩn trọng khi tháo cửa lò ra khỏi lò nướng vì cửa lò rất nặng.
- Vệ sinh thiết bị thường xuyên để tránh như hỏng hóc bề mặt lò.
- Vệ sinh thiết bị bằng một tấm vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa trung tính. Không dùng các sản phẩm có tính bào mòn, tấm chùi rửa thô ráp, dung môi hoặc các vật bằng kim loại.
- Nếu sử dụng bình xịt, cần tuân thủ theo các chỉ dẫn an toàn ở bao bì sản phẩm.
- Không lau chùi phần bề mặt tráng men (nếu có) bằng bất cứ loại dung dịch tẩy rửa nào.
- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn sử dụng chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân pyrolytic.
- Không để trẻ nhỏ lại gần thiết bị khi chức năng pyrolytic đang hoạt động.
- Thiết bị sẽ trở nên rất nóng và luồng khí nóng có thể thoát ra từ các lỗ thoát khí phía trước.
- Chức năng pyrolytic sử dụng nhiệt độ cao để đốt cháy các vụn thức ăn còn sót lại trong lò nướng và gây ra khói. Chính vì vậy, quý khách nên:
  - Thực hiện thông khí đầy đủ khi quá trình làm sạch đang diễn ra, và ngay cả sau khi quá trình đã kết thúc.
  - Thực hiện thông khí đầy đủ trong lần sử dụng thiết bị đầu tiên ở mức nhiệt độ tối đa, và ngay cả sau khi quá trình đã kết thúc.
- Không giống như con người, một số loài chim và loài bò sát có thể rất nhạy cảm với các mùi khói thoát ra trong quá trình tự làm sạch này. Chính vì vậy, quý khách nên:
  - Đưa thú cưng của mình (đặc biệt là chim) tránh xa khỏi vị trí đặt lò nướng khi quá trình làm sạch đang diễn ra, và ngay cả sau khi quá trình đã kết thúc, hoặc trong lần sử dụng thiết bị đầu tiên ở mức nhiệt độ tối đa.
- Các thú nuôi nhỏ cũng có thể rất nhạy cảm với sự thay đổi nhiệt độ trong khu vực đặt lò nướng khi quá trình làm sạch pyrolytic đang diễn ra.
- Các bề mặt chống dính của chảo, nồi, khay nướng và các dụng cụ làm bếp khác có thể bị hư hại bởi nhiệt độ cao trong quá trình tự làm sạch pyrolytic. Đồng thời, khói phát sinh từ các bề mặt này cũng là các khói độc ở dạng nhẹ.
- Khói từ các vụn thức ăn thoát ra trong quá trình tự làm sạch pyrolytic không gây hại tới con người, bao gồm cả trẻ sơ sinh hoặc người đang điều trị bệnh.

## 2.5 Chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân pyrolytic



Nguy cơ xảy ra thương tích/ cháy nổ/rò rỉ hóa chất khi chức năng Pyrolytic đang hoạt động.

- Trước khi kích hoạt chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân pyrolytic, hoặc trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên, vui lòng:
  - Lau sạch các vụn thức ăn và các vết dầu mỡ còn sót lại trong lò.

## 2.6 Đèn bên trong lò nướng

- Loại đèn bóng halogen dùng cho lò nướng này chỉ được sử dụng cho các thiết bị gia dụng. Không sử dụng đèn để thấp sáng trong nhà.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ xảy ra chập điện

- Ngắt điện thiết bị trước khi thay bóng đèn.
- Chỉ sử dụng loại bóng đèn có cùng thông số kỹ thuật.

## 2.7 Thải loại sản phẩm



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị thương hoặc ngạt thở

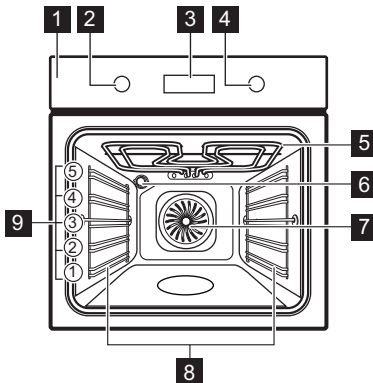
- Ngắt điện thiết bị với nguồn chính.
- Cắt các dây điện và loại bỏ chúng.
- Tháo khóa cửa để tránh việc trẻ nhỏ hoặc thú nuôi bị mắc kẹt trong thiết bị.

## 2.8 Sửa chữa và bảo trì sản phẩm

- Để sửa chữa và bảo trì sản phẩm, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng.

# 3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

## 3.1 Các bộ phận của sản phẩm



- Bảng điều khiển
- Núm lựa chọn chức năng
- Bảng hiển thị điện tử
- Núm điều chỉnh nhiệt độ
- Thanh nhiệt
- Đèn
- Quạt gió
- Giá đỡ có thể tháo rời được
- Vị trí đặt giá đỡ

## 3.2 Phụ kiện

- Ví nướng**  
Để đựng các nồi nấu thông thường, khuôn bánh, đồ nướng.
- Khay nướng bánh**

Để làm bánh ngọt và bánh quy.

- Chảo sâu**  
Để nướng bánh và nướng thịt, hoặc để đựng dầu mỡ.

# 4. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ LẦN ĐẦU



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục "Thông tin an toàn"



Để cài đặt thời gian, vui lòng tham khảo mục "Chức năng hẹn giờ" có trong sách hướng dẫn sử dụng này.

## 4.1 Vệ sinh lần đầu

Tháo rời tất cả các phụ kiện và giá đỡ ra khỏi thiết bị.



Tham khảo mục “Vệ sinh và bảo trì”.

Vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.

Lắp lại các phụ kiện và giá đỡ về vệ trí cũ.

## 4.2 Làm nóng lò trước

Làm nóng lò trống để đốt cháy lượng dầu mỡ còn sót lại ở trong khoang lò.

1. Lựa chọn chương trình và thiết lập mức nhiệt độ tối đa.
2. Để thiết bị hoạt động trong vòng 1 giờ.
3. Lựa chọn chương trình và thiết lập mức nhiệt độ tối đa.
4. Để thiết bị hoạt động trong vòng 15 phút.

Các phụ kiện có thể trở nên nóng hơn mức thông thường. Thiết bị có thể tỏa ra khói và mùi khó chịu. Những hiện tượng này là hoàn toàn bình thường. Khi làm nóng lò, cần chú ý để trong phòng được thông khí đầy đủ.

# 5. SỬ DỤNG THIẾT BỊ HÀNG NGÀY



## CẢNH BÁO!

Vui lòng tham khảo mục “Thông tin an toàn”.

## 5.1 Bật và tắt thiết bị



Tùy thuộc vào từng mẫu máy, thiết bị của quý khách sẽ có biểu tượng đèn, nút điều khiển hoặc đèn báo với các ý nghĩa như sau:









- Đèn sáng khi lò nướng hoạt động.
- Biểu tượng nút điều khiển cho biết nút điều khiển đang điều chỉnh khu vực nướng, chức năng của lò hay nhiệt độ.
- Đèn báo sáng lên khi lò nướng tăng nhiệt.

1. Xoay núm lựa chọn chức năng để lựa chọn chức năng nướng mong muốn.
2. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để lựa chọn mức nhiệt độ mong muốn.
3. Để tắt thiết bị, xoay các núm điều khiển về vị trí tắt.

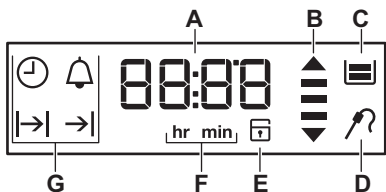
## 5.2 Các chức năng của lò nướng

Chức năng của lò	Ứng dụng
Tắt lò	Lò nướng đang tắt.
Nướng đa tầng	Để nướng ở mức nhiệt độ tối đa ở cả 3 tầng lò cùng lúc. Khi sử dụng chức năng này, hãy giảm nhiệt độ lò xuống 20 – 40°C từ mức nhiệt độ chuẩn ở chương trình nướng mặt trên và mặt dưới.
Nướng mặt trên và mặt dưới	Để nướng và quay thực phẩm ở một tầng của lò.



Chức năng của lò	Ứng dụng
 Nướng quạt ẩm	Để nướng các thực phẩm trong khuôn bánh ở 1 tầng lò. Để tiết kiệm điện năng khi nướng, vui lòng sử dụng chức năng này cùng với các gợi ý thiết lập trong bảng gợi ý phía dưới để đạt được kết quả nấu ăn như ý. Để biết thêm thông tin chi tiết về các gợi ý thiết lập, vui lòng tham khảo bảng gợi ý phía dưới. Chức năng này được sử dụng để phân loại các cấp độ hiệu quả sử dụng điện tuân theo tiêu chuẩn EN 60350-1.
 Nướng nhanh	Để nướng thực phẩm có mặt phẳng với số lượng lớn, hoặc nướng bánh mì.
 Nướng siêu tốc	Để nướng tảng thịt lớn hay thịt gia cầm ở một tầng của lò. Chức năng này cũng giúp nấu các món bò lò và nướng vàng thực phẩm.
 Nướng pizza	Để nướng ở một tầng của lò để có đế bánh giòn rụm, cháy cạnh. Khi sử dụng chức năng này, hãy giảm nhiệt độ lò xuống 20 – 40°C từ mức nhiệt độ chuẩn ở chương trình Nướng thông thường.
 Nướng thịt	Để nướng thịt mềm và mọng nước.
 Giữ ấm	Để giữ ấm thức ăn.
 Rã đông	Để rã đông các thực phẩm đông lạnh, như rau củ và trái cây. Thời gian rã đông tùy thuộc vào khối lượng và kích thước của thực phẩm cần rã đông.
 Pyrolysis	Để kích hoạt chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân pyrolytic. Chức năng này giúp đốt cháy các vết bẩn còn sót lại trong lò sau khi nướng.

### 5.3 Màn hình hiển thị




- Thời gian
- Đèn báo mức nhiệt và lượng nhiệt còn dư
- Đèn báo ngăn chứa nước (chỉ có ở một số mẫu máy)
- Cảm biến nhiệt độ (chỉ có ở một số mẫu máy)
- Khóa cửa (chỉ có ở một số mẫu máy)
- Giờ/phút
- Chức năng hẹn giờ

## 5.4 Các nút bấm

Nút bấm	Tên gọi	Mô tả chức năng
—	Nút giảm	Để thiết lập thời gian.
⌚	Đồng hồ	Để thiết lập chức năng hẹn giờ.
+	Nút tăng	Để thiết lập thời gian.






## 5.5 Đèn báo mức nhiệt

Khi quý khách khởi động một chức năng của lò nướng, thanh nhiệt độ trên màn hình sẽ lần lượt hiển thị  .

Thanh nhiệt độ sẽ cho biết mức nhiệt độ đang tăng hay đang giảm.


# 6. CHỨC NĂNG HẸN GIỜ

## 6.1 Bảng chức năng hẹn giờ


Chức năng hẹn giờ	Ứng dụng
 Thời gian trong ngày	Để hiển thị hoặc thay đổi thời gian. Quý khách chỉ có thể thay đổi thời gian trong ngày khi thiết bị đã được tắt.
 Thời gian nướng	Để thiết lập thời gian nướng của lò. Chỉ sử dụng chức năng này sau khi đã lựa chọn chương trình nướng.
 Thời gian kết thúc	Để thiết lập thời gian tắt lò nướng. Chỉ sử dụng chức năng này sau khi đã lựa chọn chương trình nướng.
 Hẹn giờ kết thúc	Để kết hợp chức năng thời gian nướng và thời gian kết thúc
 Hẹn giờ đếm ngược	Để thiết lập thời gian đếm ngược. Chức năng này không làm ảnh hưởng tới hoạt động của lò nướng. Quý khách có thể thiết lập chức năng này bất cứ lúc nào, ngay cả khi lò đang tắt.
<b>00:00</b> Hẹn giờ đếm tiến	Nếu quý khách chưa thiết lập bất cứ chức năng hẹn giờ nào, chức năng hẹn giờ đếm tiến sẽ tự động đo lường thời gian hoạt động của lò nướng. Chức năng này sẽ tự động được kích hoạt khi lò nướng bắt đầu hoạt động. Quý khách không thể sử dụng chức năng hẹn giờ đếm tiến cùng với chức năng thời gian nướng và thời gian kết thúc.



## 6.2 Thiết lập và điều chỉnh thời gian

Sau khi cắm phích cắm của lò nướng vào ổ điện, chờ cho tới khi màn hình hiển thị **hr** và "**12:00**" . "**12**" nhấp nháy.







1. Ấn nút **+** hoặc **—** để thiết lập số giờ mong muốn.
2. Ấn nút  để xác nhận và chuyển sang thiết lập số phút.

Màn hình hiển thị **min** và số giờ đã được thiết lập. "**00**" nhấp nháy.







3. Ấn nút **+** hoặc **—** để thiết lập số phút mong muốn.
4. Ấn nút  để xác nhận, hoặc chờ cho thiết bị tự động lưu lại thời gian sau 5 giây.  
Màn hình sẽ hiển thị thời gian mới được thiết lập.

Để thay đổi thời gian trong ngày, ấn nút  liên tiếp cho tới khi đèn báo thời gian trong ngày  nhấp nháy trên bảng điều khiển.



### 6.3 Thiết lập thời gian nướng



1. Lựa chọn 1 chương trình nướng.
2. Ấn nút  liên tiếp cho tới khi biểu tượng  nhấp nháy trên bảng điều khiển.
3. Ấn nút  hoặc  để thiết lập số giờ và số phút của thời gian nướng.
4. Ấn nút  để xác nhận. Khi thời gian kết thúc, thiết bị sẽ phát ra chuông báo trong vòng 2 phút. Biểu tượng  và thiết lập thời gian sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển. Thiết bị sẽ tự động tắt.
5. Ấn bất cứ nút nào để tắt chuông báo.
6. Xoay núm lựa chọn chức năng về vị trí tắt.


### 6.4 Thiết lập thời gian kết thúc



1. Lựa chọn 1 chương trình nướng.
2. Ấn nút  liên tiếp cho tới khi biểu tượng  nhấp nháy trên bảng điều khiển.
3. Ấn nút  hoặc  để thiết lập số giờ và số phút của thời gian kết thúc.
4. Ấn nút  để xác nhận. Khi thời gian kết thúc, thiết bị sẽ phát ra chuông báo trong vòng 2 phút. Biểu tượng  và thiết lập thời gian sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển. Thiết bị sẽ tự động tắt.
5. Ấn bất cứ nút nào để tắt chuông báo.
6. Xoay núm lựa chọn chức năng về vị trí tắt.

### 6.5 Thiết lập chức năng hẹn giờ kết thúc


1. Lựa chọn 1 chương trình nướng.
2. Ấn nút  liên tiếp cho tới khi biểu tượng  nhấp nháy trên bảng điều khiển.

3. Ấn nút  hoặc  để thiết lập số giờ và số phút của thời gian nướng.

4. Ấn nút  để xác nhận. Biểu tượng (Hình) nhấp nháy trên màn hình.

5. Ấn nút  hoặc  để thiết lập số giờ và số phút của thời gian kết thúc.






6. Ấn nút  để xác nhận.

Thiết bị sẽ tự động bật và hoạt động trong khoảng thời gian nướng đã được thiết lập. Khi thời gian nướng kết thúc, thiết bị sẽ phát ra chuông báo trong vòng 2 phút, và thiết lập thời gian sẽ nhấp nháy  trên bảng điều khiển. Thiết bị sẽ tự động tắt.



7. Ấn bất cứ nút nào để tắt chuông báo.

8. Xoay núm lựa chọn chức năng về vị trí tắt.

### 6.6 Hẹn giờ đếm ngược

1. Ấn nút  liên tiếp cho tới khi biểu tượng  nhấp nháy trên bảng điều khiển.
2. Ấn nút  hoặc  để thiết lập thời gian đếm ngược. Đầu tiên, thiết lập số giây, sau đó, thiết lập số phút. Khi thời gian đếm ngược lớn hơn 60 phút, biểu tượng **hr** sẽ nhấp nháy trên bảng điều khiển.
3. Thiết lập số giờ.
4. Chức năng hẹn giờ đếm ngược sẽ tự động được kích hoạt sau 5 giây. Khi 90% thời gian đã trôi qua, thiết bị sẽ phát ra chuông báo.
5. Khi thời gian đếm ngược đã hết, thiết bị sẽ phát ra chuông báo trong vòng 2 phút, biểu tượng "00:00" và  sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển. Ấn bất cứ nút nào để tắt chuông báo.

### 6.7 Hẹn giờ đếm tiến

Để thiết lập lại chức năng hẹn giờ đếm tiến, ấn đồng thời 2 nút  và . Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm tiến lại từ đầu.

## 7. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM



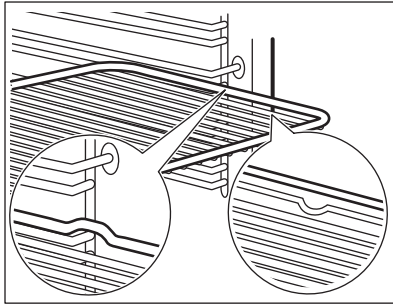
### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục "Thông tin an toàn".

### 7.1 Lắp các phụ kiện vào lò nướng

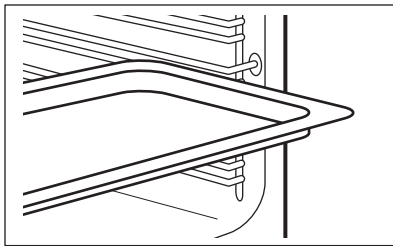
Lắp vỉ nướng vào lò:

Ấn vỉ nướng vào ray trượt của giá đỡ. Đảm bảo rằng quý khách đã ấn hết vỉ nướng vào phía trong ray trượt.



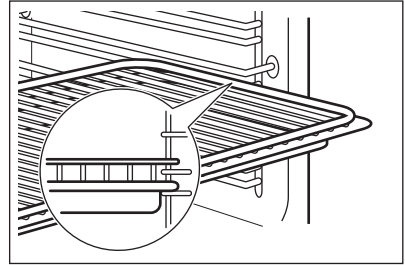
Lắp chảo sâu vào lò:

Ấn chảo sâu vào ray trượt của giá đỡ.



Lắp đồng thời cả vỉ nướng và chảo sâu vào lò:

Ấn chảo sâu vào ray trượt của giá đỡ và lắp vỉ nướng và ray trượt phía trên. Đảm bảo rằng quý khách đã ấn hết vỉ nướng vào phía trong ray trượt.






**i** Lò nướng được thiết kế để luôn an toàn cho người sử dụng khi lắp và tháo các phụ kiện. Gờ nhỏ giúp tránh cho các phụ kiện bị rơi ra ngoài. Vành đai cao bao quanh kệ giúp các đồ nấu không bị trượt trên kệ.


## 8. CÁC CHỨC NĂNG PHỤ TRỢ

### 8.1 Chức năng khóa trẻ em

Khi chức năng khóa trẻ em đang được sử dụng, thiết bị không thể được kích hoạt một cách ngẫu nhiên.


**i** Khi cửa bị khóa, hoặc khi chức năng Pyrolysis đang hoạt động, biểu tượng SAFE và  xuất hiện trên bảng điều khiển. Quý khách có thể kiểm tra bằng cách thử vặn núm xoay.

1. Đảm bảo rằng núm điều khiển đã được xoay về vị trí tắt.
2. Ấn và giữ đồng thời 2 nút  và  trong vòng 2 giây.

Thiết bị phát ra chuông báo. Biểu tượng SAFE và  xuất hiện trên bảng điều khiển.

Để tắt chức năng khóa trẻ em, lặp lại bước 2.

### 8.2 Biểu tượng lượng nhiệt còn dư

Khi thiết bị đã được tắt, màn hình sẽ hiển thị lượng nhiệt còn dư  nếu nhiệt độ trong lò nướng lớn hơn 40°C. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ sang bên trái hoặc bên phải để xem nhiệt độ trong lò.

### 8.3 Chức năng tự động tắt lò

Vì lý do an toàn, thiết bị sẽ tự động tắt sau một thời gian nếu quý khách đã lựa chọn chương trình nướng nhưng không thay đổi bất cứ thiết lập nào.

Nhiệt độ (°C)	Thời gian trước khi lò nướng tự động tắt (giờ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

Nhiệt độ (°C)	Thời gian trước khi lò nướng tự động tắt (giờ)
200 - 245	5.5
250 - nhiệt độ tối đa	1.5

Sau khi lò nướng tự động tắt, quý khách có thể bật lò lại bằng cách ấn vào bất cứ nút nào.

- i** Chức năng tự động tắt lò sẽ không áp dụng với các chức năng sau: đèn, thời gian nướng và thời gian kết thúc.

## 8.4 Quạt làm mát

Khi lò nướng đang vận hành, quạt làm mát sẽ tự

động hoạt động để giữ mát cho bề mặt của thiết bị. Nếu quý khách tắt thiết bị, quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động tới khi thiết bị nguội hẳn.

## 8.5 Thiết bị an toàn nhiệt

Việc vận hành thiết bị không đúng cách hoặc việc các bộ phận của thiết bị bị hư hại có thể gây quá nhiệt cho thiết bị, gây nguy hiểm cho người sử dụng. Để phòng tránh nguy cơ đó, lò nướng này được trang bị một thiết bị an toàn nhiệt giúp ngắt điện khi hiện tượng quá nhiệt xảy ra. Lò nướng sẽ tự động được bật trở lại khi mức nhiệt độ đã giảm xuống.

# 9. CÁC MẸO VÀ GỢI Ý HỮU ÍCH



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục “Thông tin an toàn”.



Mức nhiệt độ và thời gian nướng trên bảng ghi chỉ là thông tin tham khảo. Mức nhiệt độ và thời gian nướng thực phụ thuộc vào công thức nấu ăn và chất lượng cũng như khối lượng các nguyên liệu được sử dụng.

## 9.1 Thông tin chung

- Thiết bị có 5 vị trí đặt kệ. Các vị trí đặt kệ được đặt tên từ phía dưới mặt sàn của khoang lò lên dần phía trên.
- Thiết bị được trang bị một hệ thống giúp lưu thông không khí và liên tục tái chế hơi nước. Nhờ hệ thống này, quý khách có thể nấu thực phẩm trong môi trường ẩm, khiến cho các món ăn mềm bên trong và giòn rụm bên ngoài. Hệ thống cũng giúp làm giảm thời gian nướng và lượng điện năng tiêu thụ xuống mức tối thiểu.
- Hơi nước có thể ngưng tụ lại trong khoang lò hoặc trên cửa kính. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường. Chú ý luôn đứng tránh xa lò khi mở cửa lò khi lò đang hoạt động. Để làm giảm hiện tượng hơi nước ngưng tụ, hãy vận hành lò trong vòng 10 phút trước khi nấu.

- Lau sạch hơi nước bám trong khoang lò sau mỗi lần sử dụng
- Không đặt các đồ vật trực tiếp xuống sàn của khoang lò. Không đặt giấy bạc trực tiếp lên trên các bộ phận của lò khi nấu. Điều này có thể thay đổi kết quả nướng bánh, và gây hư hại cho lớp tráng men.

## 9.2 Nướng bánh

- Không được mở cửa lò trước khi lò hoạt động được ¼ thời gian nướng.
- Nếu quý khách sử dụng 2 khay nướng bánh cùng thời điểm, lưu ý đặt 2 khay nướng tại 2 tầng lò cách nhau 1 tầng trống.

## 9.3 Nướng thịt và cá

- Sử dụng chảo nướng sâu lòng để nướng các loại thực phẩm chứa nhiều mỡ để tránh gây các vết ố không tẩy rửa được cho lò nướng.
- Sau khi nướng, chờ khoảng 15 phút trước khi thái thịt để nước thịt không bị chảy ra ngoài.
- Để tránh bị khói trong quá trình nướng thịt, hãy đổ một chút nước vào chảo nướng sâu lòng và cho thêm nước mỗi khi nước đã bốc hơi hết.

## 9.4 Thời gian nướng

Thời gian nướng phụ thuộc vào loại thực phẩm, kết cấu và khối lượng thực phẩm cần nấu.

phù hợp nhất (nhiệt độ, thời gian nấu...) cho nồi nấu, công thức và khối lượng thực phẩm nấu.

Đầu tiên, hãy theo dõi kết quả nấu nướng. Sau đó tìm mức thiết lập

## 9.5 Bảng hướng dẫn nướng bánh và nướng thịt

Các loại bánh ngọt

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Các loại bánh có đánh trứng	170	2	160	3 (2 và 4)	45 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh quy bơ	170	2	160	3 (2 và 4)	20 - 30	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh phô mai	170	1	165	2	80 - 100	Sử dụng khuôn nướng bánh 26cm.
Bánh táo <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (trái và phải)	80 - 100	Sử dụng 2 khuôn nướng bánh 20cm trên vỉ nướng.
Bánh strudel	175	3	150	2	60 - 80	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh tart mứt	170	2	165	2 (trái và phải)	30 - 40	Sử dụng khuôn nướng bánh 26cm.
Bánh bông lan	170	2	150	2	40 - 50	Sử dụng khuôn nướng bánh 26cm.
Bánh Giáng sinh/Bánh hoa quả <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Sử dụng khuôn nướng bánh 20cm.
Bánh mận <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Sử dụng khuôn bánh mì
Bánh nhỏ – 1 tầng <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sử dụng khay nướng bánh.

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh nhỏ – 2 tầng <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 và 4	25 - 35	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh nhỏ – 3 tầng <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	30 - 45	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh quy/ bánh quy pastry stripe – 1 tầng	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh quy/ bánh quy pastry stripe – 2 tầng	-	-	140 - 150	2 và 4	35 - 40	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh quy/ bánh quy pastry stripe – 3 tầng	-	-	140 - 150	1, 3 và 5	35 - 45	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh meringue – 1 tầng	120	3	120	3	80 - 100	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh meringue – 2 tầng <sup>1)</sup>	-	-	120	2 và 4	80 - 100	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh bao <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh su dài – 1 tầng	190	3	170	3	25 - 35	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh su dài – 2 tầng	-	-	170	2 và 4	35 - 45	Sử dụng khay nướng bánh.
Bánh tart	180	2	170	2	45 - 70	Sử dụng khuôn nướng bánh 20cm.
Bánh hoa quả	160	1	150	2	110 - 120	Sử dụng khuôn nướng bánh 24cm.

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh bông lan Victoria <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (trái và phải)	30 - 50	Sử dụng khuôn nướng bánh 20cm.

1) Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút.

### Bánh mì và pizza

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Bánh mì trắng <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 miếng, 500g cho mỗi miếng.
Bánh mì lúa mạch	190	1	180	1	30 - 45	Sử dụng khuôn bánh mì.
Bánh mì chuột <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 và 4)	25 - 40	6 - 8 bánh trong một khay nướng bánh.
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sử dụng khay nướng bánh hoặc chảo sâu.
Bánh Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Sử dụng khay nướng bánh.

1) Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút.

### Pudding

Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Pudding mì Ý	200	2	180	2	40 - 50	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Pudding flan rau củ	200	2	175	2	45 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Bánh Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Sử dụng khuôn nướng bánh.
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Sử dụng khuôn nướng bánh.



Loại bánh	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Sử dụng khuôn nướng bánh.

1) Làm nóng lò trước trong vòng 10 phút.

## Thịt

Loại thịt	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Thịt bò	200	2	190	2	50 - 70	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt lợn	180	2	180	2	90 - 120	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bê	190	2	175	2	90 - 120	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bò nướng tái kiểu Anh	210	2	200	2	50 - 60	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bò nướng chín tái kiểu Anh	210	2	200	2	60 - 70	Sử dụng vỉ nướng.
Thịt bò nướng chín kiểu Anh	210	2	200	2	70 - 75	Sử dụng vỉ nướng.
Vai lợn	180	2	170	2	120 - 150	Gồm cả da
Chân giò lợn	180	2	160	2	100 - 120	2 miếng
Thịt cừu	190	2	175	2	110 - 130	Đùi
Thịt gà	220	2	200	2	70 - 85	Nguyên con
Thịt gà tây	180	2	160	2	210 - 240	Nguyên con
Thịt vịt	175	2	220	2	120 - 150	Nguyên con
Thịt ngỗng	175	2	160	1	150 - 200	Nguyên con
Thịt thỏ	190	2	175	2	60 - 80	Chặt miếng
Thịt thỏ rừng	190	2	175	2	150 - 200	Chặt miếng

Loại thịt	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Thịt gà lôi	190	2	175	2	90 - 120	Nguyên con

## Cá

Loại cá	Chế độ nướng mặt trên và mặt dưới		Chế độ nướng đa tầng		Thời gian (phút)	Ghi chú
	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ	Nhiệt độ (°C)	Vị trí đặt kệ		
Cá hương/cá tráp	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 con
Cá ngừ/cá hồi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 miếng

## 9.6 Nướng thịt



Làm nóng lò trước trong vòng 3 phút.

Loại thịt	Khối lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí đặt kệ
	Số miếng	(g)		Mặt trước	Mặt sau	
Bít tết phi lê	4	800	Tối đa	12 - 15	12 - 14	4
Bít tết bò	4	600	Tối đa	10 - 12	6 - 8	4
Xúc xích	8	-	Tối đa	12 - 15	10 - 12	4
Sườn lợn	4	600	Tối đa	12 - 16	12 - 14	4
Thịt gà (chặt làm đôi)	2	1000	Tối đa	30 - 35	25 - 30	4
Món Kebabs	4	-	Tối đa	10 - 15	10 - 12	4
Ức gà	4	400	Tối đa	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	Tối đa	20 - 30	-	4
Phi lê cá	4	400	Tối đa	12 - 14	10 - 12	4
Sandwich nướng	4 - 6	-	Tối đa	5 - 7	-	4

Loại thịt	Khối lượng		Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)		Vị trí đặt kệ
	Số miếng	(g)		Mặt trước	Mặt sau	
Bánh mì lát	4 - 6	-	Tối đa	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Nướng siêu tốc

### Thịt bò

Loại thịt	Khối lượng	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt bò nướng: tái <sup>1)</sup>	Trên 1 cm độ dày	190 - 200	5 - 6	1 hoặc 2
Thịt bò nướng: chín tái <sup>1)</sup>	Trên 1 cm độ dày	180 - 190	6 - 8	1 hoặc 2
Thịt bò nướng: chín <sup>1)</sup>	Trên 1 cm độ dày	170 - 180	8 - 10	1 hoặc 2

<sup>1)</sup> Làm nóng lò trước.

### Thịt lợn

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt vai/cổ/mông	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 hoặc 2
Sườn	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 hoặc 2
Ổ thịt xay	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 hoặc 2
Chân giò (đã được nấu trước)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 hoặc 2

### Thịt bê

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt bê nướng	1	160 - 180	90 - 120	1 hoặc 2
Chân giò bê	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 hoặc 2

### Thịt cừu

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Chân cừu/ Thịt cừu nướng	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 hoặc 2
Thịt lưng cừu	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 hoặc 2

**Thịt gia cầm**

Loại thịt	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Thịt gia cầm chặt thành từng miếng	0.2 - 0.25 mỗi miếng	200 - 220	30 - 50	1 hoặc 2
Gà chặt nửa	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 hoặc 2
Gà, gà công nghiệp	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 hoặc 2
Vịt	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 hoặc 2
Ngỗng	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 hoặc 2
Gà tây	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 hoặc 2
Gà tây	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 hoặc 2

**Cá (hấp)**

Loại cá	Khối lượng (kg)	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Cá nguyên con	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 hoặc 2

**9.8 Nướng quẹt ẩm**

Trong quá trình lò hoạt động, chỉ mở cửa lò khi cần thiết.

Loại thực phẩm	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)	Vị trí đặt kệ
Pasta bỏ lò	190 - 200	45 - 55	2
Khoai tây bỏ lò	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bread pudding	150 - 160	75 - 90	2
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	2
Bánh táo	150 - 160	75 - 85	2
Bánh mì trắng	180 - 190	50 - 60	2

## 9.9 Rã đông

Loại thực phẩm	Khối lượng (g)	Thời gian rã đông (phút)	Thời gian rã đông thêm (phút)	Ghi chú
Gà	1000	100 - 140	20 - 30	Đặt miếng gà lên một cái đĩa úp ngược bên trên 1 cái đĩa lớn hơn. Lật gà khi rã đông được nửa thời gian.
Thịt	1000	100 - 140	20 - 30	Lật miếng thịt khi rã đông được nửa thời gian.
Thịt	500	90 - 120	20 - 30	Lật miếng thịt khi rã đông được nửa thời gian.
Cá hương	150	25 - 35	10 - 15	-
Dâu tây	300	30 - 40	10 - 20	-
Bơ	250	30 - 40	10 - 15	-
Kem	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Quý khách có thể đánh kem khi kem còn đông đá một chút.
Bánh gato	1400	60	60	-

## 9.10 Sấy khô – Chế độ nướng đa tầng

- Dùng giấy nến hoặc giấy không thấm mỡ để bọc các khay nướng lại.
- Để có kết quả tốt nhất, hãy tắt lò khi lò đang sấy được một nửa thời gian. Mở cửa lò và đợi

lò nướng nguội lại trong vòng một đêm trước để hoàn tất quá trình sấy.

### Rau củ

Loại rau củ	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí đặt kệ	
			1 kệ	2 kệ
Hạt đậu	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hạt tiêu	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Dưa rau củ	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Nấm	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Thảo mộc	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Trái cây

Loại trái cây	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí đặt kệ	
			1 kệ	2 kệ
Mận	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Mơ	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Loại trái cây	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (giờ)	Vị trí đặt kệ	
			1 kệ	2 kệ
Táo cắt miếng	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Lê	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



### CẢNH BÁO!

Vui lòng tham khảo mục “Thông tin an toàn”.

### 10.1 Lưu ý khi vệ sinh:

- Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng một mảnh vải mềm với nước ấm và chất tẩy rửa.
- Để vệ sinh bề mặt kim loại, sử dụng chất tẩy rửa thông dụng.
- Vệ sinh bên trong lò nướng sau mỗi lần sử dụng. Các vụn thức ăn hoặc vết dầu mỡ tích tụ trong lò có thể gây cháy, đặc biệt nguy cơ cháy cao hơn đối với chảo nướng.
- Làm sạch các vết bẩn cứng đầu bằng chất tẩy rửa lò nướng chuyên dụng.
- Rửa sạch và để khô các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng bằng một mảnh vải mềm với nước ấm có pha chất tẩy rửa.
- Nếu quý khách có phụ kiện chống dính, không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính bào mòn cao, các vật dụng sắc nhọn hoặc rửa phụ kiện trong máy rửa chén đĩa. Điều này có thể làm hư hại đến lớp chống dính của phụ kiện.

### 10.2 Vệ sinh các bộ phận làm từ thép không gỉ hoặc nhôm



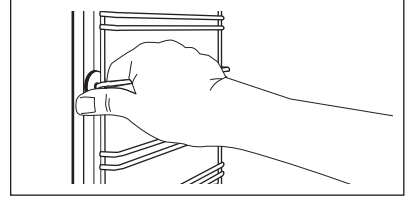
Để vệ sinh cửa lò, vui lòng chỉ sử dụng một miếng bọt biển ẩm, sau đó lau khô lại bằng một miếng vải mềm.

Không được sử dụng các chất tẩy rửa có tính bào mòn, axit, các dụng cụ vệ sinh làm từ gỗ hay thép để vệ sinh thiết bị vì chúng có thể gây hư hại cho bề mặt của thiết bị. Lưu ý tương tự khi vệ sinh bằng điều khiển lò nướng.

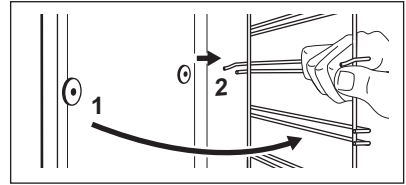
### 10.3 Tháo các giá đỡ

Để vệ sinh lò nướng, quý khách cần tháo các giá đỡ ra khỏi khoang lò.

1. Kéo phần đằng trước của giá đỡ ra khỏi thành lò.



2. Kéo phần đằng sau của giá đỡ khỏi thành lò và tháo rời hẳn giá đỡ.



Lắp lại các giá đỡ theo trình tự ngược lại.

### 10.4 Chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân Pyrolysis



#### CHÚ Ý!

Tháo tất cả các phụ kiện và các giá đỡ có thể tháo rời ra khỏi lò nướng.



Không được kích hoạt chức năng Pyrolysis nếu quý khách chưa đóng chặt cửa lò. Ở một số mẫu máy, màn hình sẽ hiển thị “C3” khi lỗi này xảy ra.



#### CẢNH BÁO!

Thiết bị sẽ trở nên rất nóng. Cần để phòng nguy cơ bị bỏng.



### CHÚ Ý

Nếu lò nướng được lắp đặt âm tủ ngay cạnh một thiết bị khác, lưu ý không sử dụng thiết bị đó trong khi chức năng Pyrolysis đang hoạt động.

Các bước thiết lập chức năng tự làm sạch bằng nhiệt phân pyrolic:

1. Lau sạch các vụn thức ăn còn sót lại trong lò nướng.
2. Dùng một miếng vải sạch và nước nóng lau sạch mặt phía trong cánh cửa để các vụn thức ăn không bị cháy dính vào cánh cửa.
3. Lựa chọn chức năng Pyrolysis. Tham khảo mục “Các chức năng của lò nướng”.
4. Khi biểu tượng nhấp nháy, ấn nút

**+** hoặc **-** để thiết lập chu trình làm sạch cần thiết:

Lựa chọn	Mô tả
P1	Nếu lò nướng không quá bẩn. Thời gian làm sạch lò: 1 tiếng.
P2	Nếu quý khách không thể lau sạch các vụn thức ăn và vết dầu mỡ một cách dễ dàng. Thời gian làm sạch lò: 1 tiếng 30 phút.

Ấn nút hoặc xoay núm điều chỉnh nhiệt độ để bắt đầu chu trình. Quý khách có thể sử dụng chức năng hẹn giờ kết thúc để hoãn việc khởi động của chu trình làm sạch. Trong quá trình lò nướng tự làm sạch bằng nhiệt phân, đèn lò nướng sẽ tắt.

5. Khi lò nướng đã đạt tới mức nhiệt độ được thiết lập, cửa lò nướng sẽ bị khóa. Màn hình hiển thị biểu tượng và thanh nhiệt cho tới khi cửa lò nướng được mở khóa. Để ngưng chu trình Pyrolysis trước khi chu trình hoàn tất, xoay núm lựa chọn chức năng về vị trí tắt.
6. Khi chu trình Pyrolysis hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày. Cửa lò nướng vẫn sẽ bị khóa.
7. Khi thiết bị nguội lại, thiết bị sẽ phát ra chuông báo và cửa lò được mở khóa.

## 10.5 Chức năng nhắc nhở Pyrolysis

Để nhắc quý khách tiến hành kích hoạt chức năng làm sạch bằng nhiệt phân Pyrolysis, biểu tượng PYR sẽ nhấp nháy trên màn hình trong vòng 10 giây sau mỗi lần bật và tắt thiết bị.



### Biểu tượng nhắc kích hoạt chức năng Pyrolysis sẽ tắt khi:

- Sau mỗi lần chức năng Pyrolysis hoạt động.
- Nếu quý khách ấn đồng thời nút **+** và **-** khi biểu tượng PYR đang nhấp nháy trên bảng điều khiển.

## 10.6 Vệ sinh cửa lò nướng

Cửa lò nướng có 4 tấm kính. Quý khách có thể tháo rời cánh cửa và các tấm kính bên trong để lau chùi.



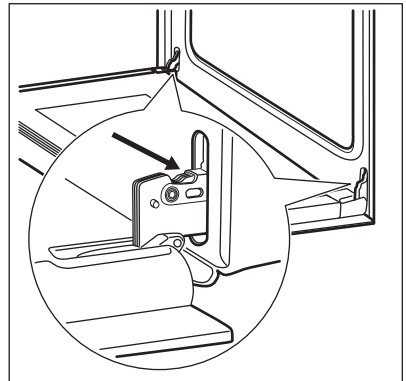
Cửa lò có thể đóng lại nếu quý khách cố gắng tháo các tấm kính trước khi tháo cửa lò.



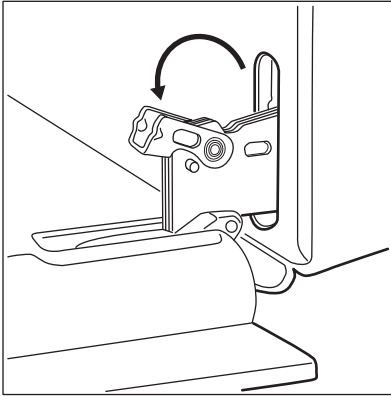
### CHÚ Ý

Không được sử dụng thiết bị mà không có các tấm kính.

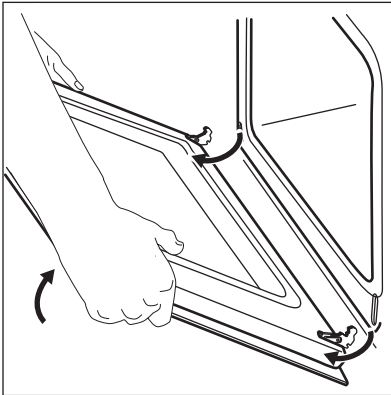
1. Mở cửa hết cỡ và giữ 2 bản lề cửa.



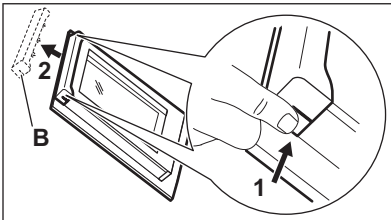
2. Nhấc và xoay 2 chốt khóa gạt ở 2 bản lề cửa.



3. Đóng cửa lò vào một nửa so với vị trí mở ban đầu. Sau đó kéo cửa lò ra phía trước và nhắc ra.

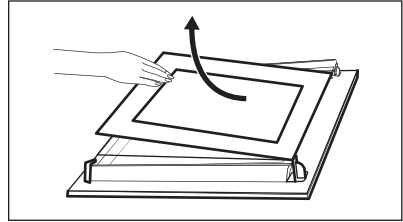


4. Đặt cánh cửa lên trên một miếng vải mềm, đặt trên bề mặt vững chắc.
5. Giữ 2 đầu viền cửa (B) ở cạnh phía trên của cửa và ấn vào bên trong để tháo chốt khóa.



6. Kéo viền cửa ra phía trước để tháo viền cửa ra khỏi cánh cửa
7. Giữ các tấm kính cửa ở 2 cạnh trên cùng và nhẹ nhàng kéo từng tấm kính lên,

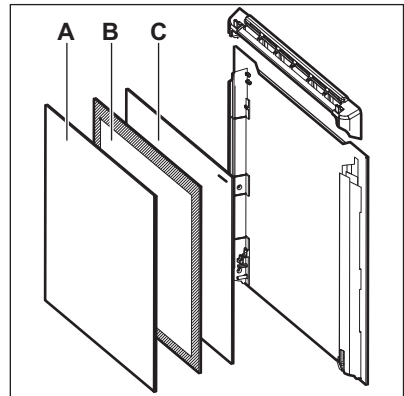
bắt đầu từ tấm kính ở phía trên.



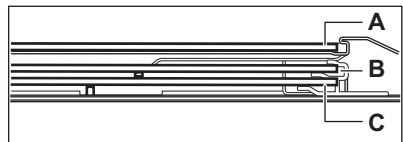
8. Rửa sạch các tấm kính bằng nước và xà phòng. Lau khô các tấm kính trước khi lắp lại.

Khi các tấm kính đã khô hoàn toàn, lắp lại các tấm kính và cửa lò vào lò nướng bằng cách lặp lại các bước trên theo trình tự ngược lại.

Đảm bảo rằng quý khách lắp lại các tấm kính (A, B và C) theo đúng thứ tự. Tấm kính ở giữa (B) có viền trang trí. Mặt in màn hình phải được đặt vào phía trong cánh cửa. Lưu ý sau khi lắp đặt, bề mặt cửa khung tấm kính (B) ở vùng in màn hình không sần khi chạm vào.



Đảm bảo rằng quý khách lắp đặt tấm kính ở giữa vào đúng vị trí.





## 10.7 Thay đèn mới

Đặt một mảnh vải xuống đáy bên trong lò nướng để tránh gây hư hại đến chụp đèn bằng kính và khoang lò.



### CẢNH BÁO!

Nguy cơ điện giật!

Lưu ý ngắt cầu chì trước khi thay đèn.

Đèn và chụp đèn có thể nóng lên.



### CHÚ Ý!

Luôn lót một miếng vải trước khi cầm vào đèn halogen để tránh vết dầu dính lại cháy trên đèn.

1. Tắt lò nướng.
2. Tháo cầu chì ra khỏi ổ cầu chì hoặc ngắt thiết bị ngắt mạch của lò nướng.

### Đèn phía sau

1. Xoay chụp đèn ngược chiều kim đồng hồ để tháo chụp đèn ra.
2. Lau sạch chụp đèn.
3. Thay đèn mới, loại chịu nhiệt 300oC.
4. Lắp lại chụp đèn.

## 11. KHẮC PHỤC SỰ CỐ



### CẢNH BÁO!

Tham khảo mục "Thông tin an toàn".

### 11.1 Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Cách khắc phục
Quý khách không thể bật hoặc vận hành lò nướng.	Lò nướng chưa được nối điện, hoặc chưa được nối điện đúng cách.	Kiểm tra xem lò nướng đã được nối điện đúng cách chưa (tham khảo sơ đồ đi dây nếu có).
Thiết bị không nóng lên.	Chưa bật thiết bị.	Bật thiết bị.
Thiết bị không nóng lên.	Chưa thiết lập thời gian.	Thiết lập thời gian.
Thiết bị không nóng lên.	Chưa cài đặt những thiết lập cần thiết.	Điều chỉnh lại các thiết lập.
Thiết bị không nóng lên.	Chức năng tự động tắt lò hoạt động.	Tham khảo mục "Chức năng tự động tắt lò."
Thiết bị không nóng lên.	Khóa trẻ em đang bật	Tham khảo mục "Sử dụng khóa trẻ em"
Thiết bị không nóng lên.	Cầu chì bị đứt	Đảm bảo rằng cầu chì là nguyên nhân khiến lò nướng không hoạt động. Nếu cầu chì tiếp tục bị đứt, vui lòng liên hệ kỹ sư điện có trình độ.

<b>Vấn đề</b>	<b>Nguyên nhân có thể xảy ra</b>	<b>Cách khắc phục</b>
Đèn không hoạt động.	Đèn bị hỏng.	Thay đèn mới.
Lò nướng nướng thức ăn quá nhanh hoặc quá chậm.	Nhiệt độ quá cao hoặc quá thấp.	Điều chỉnh nhiệt độ nếu cần thiết. Tuân thủ theo các chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.
Hơi nước tích tụ trên thực phẩm và trong khoang lò.	Quý khách đặt thực phẩm trong lò quá lâu.	Không được để thực phẩm trong lò quá 15 – 20 phút sau khi quá trình nướng kết thúc.
Màn hình hiển thị “C3”.	Chức năng làm sạch không hoạt động. Quý khách chưa đóng chặt cửa, hoặc khóa cửa bị hỏng.	Đóng chặt cửa lại.
Màn hình hiển thị “F102”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quý khách chưa đóng chặt cửa.</li> <li>• Khóa cửa bị hỏng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đóng chặt cửa lại.</li> <li>• Tắt lò nướng bằng cách sử dụng cầu chì tổng hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì, sau đó bật lò nướng lại.</li> <li>• Nếu màn hình vẫn tiếp tục hiển thị “F102”, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để được hỗ trợ.</li> </ul>
Màn hình hiển thị lỗi không có trong bảng.	Lỗi về điện.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tắt lò nướng bằng cách sử dụng cầu chì tổng hoặc công tắc an toàn trong hộp cầu chì, sau đó bật lò nướng lại.</li> <li>• Nếu màn hình vẫn tiếp tục hiển thị lỗi, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để được hỗ trợ.</li> </ul>

Vấn đề	Nguyên nhân có thể xảy ra	Cách khắc phục
Quý khách có thể khởi động lò nướng nhưng lò nướng không nóng lên. Quạt không hoạt động. Màn hình hiển thị <b>"Demo"</b>	Chế độ chạy thử đang được kích hoạt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tắt lò.</li> <li>Ấn và giữ nút <b>+</b>.</li> <li>Chữ số đầu trên màn hình hiển thị và biểu tượng <b>Demo</b> bắt đầu nhấp nháy.</li> <li>Nhập mã 2468 bằng cách ấn nút <b>+</b> hoặc <b>-</b> để thay đổi giá trị, và ấn nút <b>⏸</b> để xác nhận.</li> <li>Chữ số tiếp theo bắt đầu nhấp nháy.</li> <li>Chế độ <b>Demo</b> sẽ được tắt khi quý khách xác nhận chữ số cuối cùng và mã số chính xác.</li> </ol>

## 11.2 Thông tin dịch vụ khách hàng

Nếu quý khách không thể tự tìm được cách khắc phục vấn đề, vui lòng liên hệ với đại lý hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng được ủy quyền. Các thông tin cần cung cấp cho trung tâm dịch vụ khách hàng được ghi trên

bảng ghi thông số kỹ thuật. Bảng ghi thông số kỹ thuật nằm trên cánh cửa phía trước của khoang lò thiết bị. Vui lòng không tháo bảng ghi thông số kỹ thuật ra khỏi thiết bị.

**Chúng tôi khuyến khích quý khách ghi các thông tin xuống phần dưới đây:**

Mẫu máy (MOD.)	.....
Số sản phẩm (PNC)	.....
Số xê-ri (S.N.)	.....

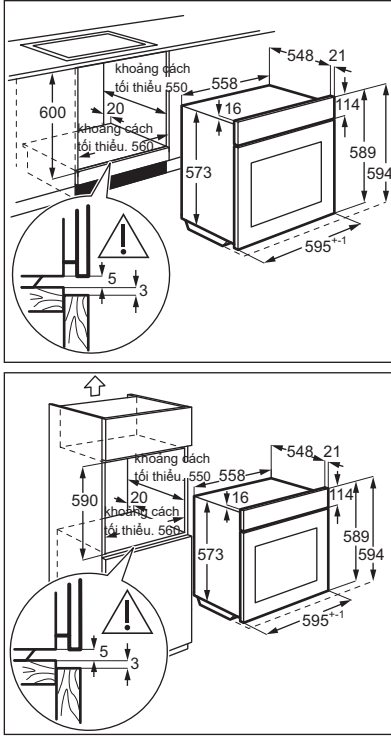
## 12. LẮP ĐẶT THIẾT BỊ



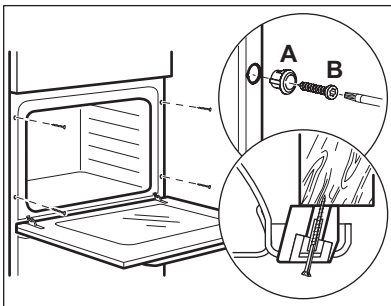
### **CẢNH BÁO!**

Tham khảo mục "Thông tin an toàn".

### 12.1 Đặt âm tủ



### 12.2 Cố định thiết bị vào tủ bếp



### 12.3 Lắp đặt điện

**i** Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm đối với các hư hại gây ra bởi việc không tuân thủ các chỉ dẫn an toàn trong mục “Thông tin an toàn”.

Thiết bị này được trang bị một phích cắm và dây điện.

### 12.4 Dây điện

Quý khách có thể sử dụng các loại dây điện sau để lắp đặt thiết bị hoặc thay mới dây điện:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F  
 Để biết thêm thông tin về dây điện, vui lòng tham khảo bảng ghi thông số kỹ thuật. Ngoài ra quý khách có thể tham khảo bảng sau:


Công suất (W)	Kích thước dây điện (mm <sup>2</sup> )
Tối đa 1380	3 x 0.75
Tối đa 2300	3 x 1
Tối đa 3680	3 x 1.5

Dây nối đất (dây xanh lá cây/vàng) phải dài hơn 2cm so với dây nóng và dây mát (dây màu xanh da trời và màu nâu).

## 13. THÔNG TIN VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu có biểu tượng . Bỏ bao gói vào các thùng chứa thích hợp để tái chế chúng. Hãy bảo vệ

môi trường và sức khỏe của chúng ta bằng cách tái chế các thiết bị điện và điện tử không còn sử dụng.

Không thải loại các thiết bị có biểu tượng  chung với rác thải sinh hoạt.

. Hãy chuyển thiết bị không còn sử dụng tới cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ với cơ quan chức năng.

## สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	31
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	32
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	35
4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	35
5. การใช้งานประจำวัน.....	35
6. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	37
7. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	39
8. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	40
9. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	40
10. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	49
11. การแก้ไขปัญหา.....	52
12. การติดตั้ง.....	54

## เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอบพระคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

และไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:

รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่



[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



## ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซึ่งเรียนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

ค่าเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย



ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป



ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม



เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

## 1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

### 1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสบสั้มผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกัมมันต์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล
- เด็กอายุไม่เกิน 3 ปีจะต้องไม่เข้าใกล้เครื่องขณะทำงานตลอดเวลา

### 1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคณคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนซ่อมบำรุง ให้ถอดสายจ่ายไฟ
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- ส่วนประกอบส่วนเกินที่ไหลล้นออกมาให้แยกออกด้วยระบบทำความสะอาด pyrolytic นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเตา
- นำฐานรองชั้นวางออกก่อนโดยดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวาง จากนั้นดึงปลายด้านหลังออกจากผนังด้านข้าง ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น

## 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง



#### คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังช่วงขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ชุดมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

### 2.2 การต่อระบบไฟ



#### คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- ข้อมูลทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัดจะต้องตรงกับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้ หากไม่เป็นตามนี้ กรุณาติดต่อช่างไฟ
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง

- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียอดสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้งไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์แยกส่วนที่เหมาะสมเท่านั้น เช่น ระบบตัดนิรภัย พิวส์ (พิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ E.E.C. Directives

### 2.3 การใช้งาน



#### คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น



- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ซ่อมเป็ตรบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้ช่างทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่มีเครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่มีเปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



#### คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามอล:
  - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ในเครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
  - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่नाโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน
  - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
  - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอินามอลหรือสแตนเลสสติลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้กะทะกันลื่นเพื่อให้ความชื้นแก่เค้ก น้ำผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดฝั่ฉถวาร์ได้
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง
- ปรุงสุกโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นอาจสะสมด้านหลังเครื่องเรือนที่ปิดทึบทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่อง ตัวเรือนหรือพื้นใต้
- อย่าปิดแผงเครื่องเรือนจนกว่าเครื่องจะเย็นลงหลังใช้งาน

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด



#### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แฝงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอินามอลแคทาลิติค (ถ้ามี) โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

## 2.5 การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic



อาจเกิดการบาดเจ็บ/เพลิงไหม้/ไอเคมี (ควัน) ในโหมด Pyrolytic

- ก่อนทำความสะอาดระบบ Pyrolytic หรือเดินฟังก์ชันการทำงานครั้งแรก กรุณานำสิ่งต่อไปนี้ออกจากช่องที่เตา:
  - เศษอาหารตกค้างส่วนเกิน น้ำมันหรือคราบไขมัน/คราบสะสม
  - วัตถุที่สามารถแยกออกได้ (เช่น ชั้นวาง รางด้านข้าง ฯลฯ ที่จัดมาให้พร้อม กับผลิตภัณฑ์) โดยเฉพาะกะทะเคลือบกันติด หม้อ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ
- อ่านคำแนะนำในการทำสะอาดระบบ Pyrolytic อย่างละเอียด
- อย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่องขณะกำลังทำความสะอาดระบบ Pyrolytic เครื่องจะร้อนมากและมีลมร้อนออกจากช่องระบายอากาศด้านหลัง
- การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic เป็นการทํางานที่อุณหภูมิสูงซึ่งอาจทำให้เกิดควันเนื่องจากสิ่งตกค้างจากการปรุงสุกหรือจากโครงสร้างของตัวเครื่อง จึงแนะนำให้:

- ดูแลให้มีการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอระหว่างและหลังการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic
- จัดหาพื้นที่การระบายอากาศที่ดีระหว่างและหลังจากการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด
- นักและสัตว์เลี้ยงคลานอาจไวต่อไอที่ออกมาระหว่างการทำความสะอาดของเตา Pyrolytic ได้มากกว่ามนุษย์
  - นำสัตว์เลี้ยง (โดยเฉพาะนก) ออกจากพื้นที่ตั้งเครื่องระหว่างและหลังทำความสะอาดระบบ Pyrolytic และการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด โดยพื้นที่จะต้องมีการถ่ายเทอากาศดีพอ
- สัตว์เลี้ยงขนาดเล็กอาจไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิเฉพาะที่ในพื้นที่ที่ติดตั้งเตา Pyrolytic ขณะทำความสะอาดด้วยระบบ Pyrolytic
- พื้นผิวเคลือบกันติดของกระทะ หม้อ ถาดเครื่องใช้ ฯลฯ อาจได้รับความเสียหายเนื่องจากการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic ที่อุณหภูมิสูงของเตา Pyrolytic และยังสามารถทำให้เกิดไอหรือควันที่เป็นอันตรายในระดับต่ำ
- ไอหรือควันที่เกิดขึ้นจากเตา / สิ่งตกค้างจากการปรุงอาหารที่กล่าวถึงนี้ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมทั้งเด็กทารกและบุคคลที่มีปัญหาด้านสุขภาพ

## 2.6 ไฟดำนใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน

**คำเตือน**  
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!



- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีพิกัดทางไฟฟ้าเหมือนกัน

## 2.7 การทิ้ง

**คำเตือน**  
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ



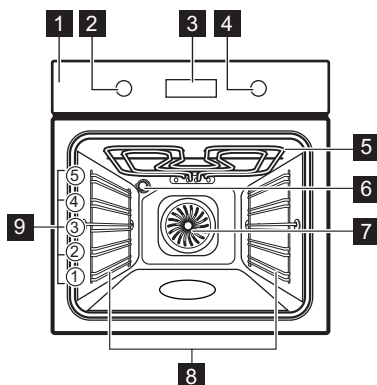
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล๊อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

## 2.8 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

### 3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

#### 3.1 ภาพรวมเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 เป็นฟังก์ชันของเตาอบ
- 3 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
- 4 เป็นปรับอุณหภูมิ
- 5 ส่วนทำความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ฐานรองชั้นวางถอดได้
- 9 ตำแหน่งชั้นวาง

#### 3.2 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์เบเกอรี่
- ถาดอบ

- สำหรับเค้กและบิสกิต
- ถาดเบเกอรี่/ย่าง สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นอ่างรองไขมัน

### 4. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



ตั้งค่าเวลาตามคำแนะนำในหัวข้อ "ฟังก์ชันนาฬิกา"

#### 4.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเครื่อง



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปที่ตำแหน่งเดิม

#### 4.2 การอุ่นร้อน

อุ่นร้อนเครื่องเปล่าเพื่อไล่ไขมันที่ตกค้าง

1. ตั้งค่าฟังก์ชัน และอุณหภูมิสูงสุด
2. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน จากปุ่มตั้งอุณหภูมิสูงสุด
4. ปลดปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที

อุปกรณ์เสริมอาจร้อนกว่าปกติ เครื่องอาจส่งกลิ่นและมีควัน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ อากาศในห้องจะต้องถ่ายเทได้สะดวก

### 5. การใช้งานประจำวัน



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

## 5.1 การเปิดและปิดเครื่อง




เครื่องแต่ละรุ่นจะมีหลอดไฟ  
สัญลักษณ์หัวเตาและไฟ  
สถานะแตกต่างกันไป:

- ไฟจะติดสว่างเมื่อเครื่องทำงาน
- สัญลักษณ์ใช้ระบุว่าคุณบิดปรับควบคุมฟังก์ชันของเตาอบหรืออุณหภูมิ
- ไฟจะติดสว่างเมื่อเตาทำความร้อนได้แล้ว

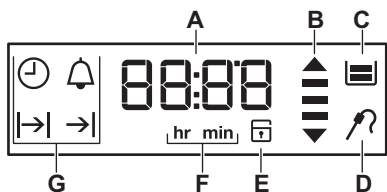
1. หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ
2. หมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปิดเครื่องโดยหมุนลูกบิดปรับฟังก์ชันเตาอบและลูกบิดควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

## 5.2 ฟังก์ชันเตาอบ

ฟังก์ชันเตาอบ	การใช้
0 ปิดทำงาน	เครื่องปิดทำงาน
ใช้พัดลมปรุงสุก	อบสุกในตำแหน่งสามชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหาร กำหนดอุณหภูมิที่ 20 - 40 °C ต่ำกว่าความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่หนึ่ง
อบพัดลมแบบมี-ความชื้น	เพื่อเตรียมผลิตภัณฑ์อบแห้งในถาดบนชั้นที่หนึ่ง เพื่อประหยัดพลังงานระหว่างปรุงสุก จะต้องใช้ฟังก์ชันนี้ตามตารางการปรุงสุกเพื่อให้ได้ผลในการปรุงสุกตามที่คาดหวัง ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับค่าที่แนะนำได้จากตารางการปรุงสุก ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อกำหนดค่าประสิทธิภาพพลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1
ปรุงย่างด้วน	ใช้สำหรับย่างวัตถุดิบอาหารแบบเรียบเป็นจำนวนมากและสำหรับงานปังขนมปัง
ปรุงย่างเทอร์โรบี	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อสันใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นที่หนึ่ง และใช้เพื่อทำการแดงและเพื่อทำให้เกรียม
อบพิซซา	ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้เข้มและกรอบด้านล่าง กำหนดอุณหภูมิ 20 - 40 °C ต่ำกว่าความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
เนื้อ	สำหรับเตรียมเนื้อย่างเนื้อนุ่มมากที่ฉ่ำน้ำ
รักษาอุณหภูมิ	เพื่อให้อาหารร้อนอยู่เสมอ
ละลายน้ำแข็ง	ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง เช่น ผักและผลไม้ เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง

ฟังก์ชันเดาอบ	การใช้
 Pyrolysis	เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันทำความสะอาด Pyrolytic อัตโนมัติของเตา ฟังก์ชันนี้จะเผาคราบสกปรกที่เหลือในเตา

### 5.3 จอแสดงผล



- A. ระบบตั้งเวลา
- B. ระบบแจ้งการทำความร้อนและความร้อนหลงเหลือ
- C. ถาดน้ำ (เฉพาะบางรุ่น)
- D. เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง (เฉพาะบางรุ่น)
- E. ล็อคประตู (เฉพาะบางรุ่น)
- F. ชั่วโมง / นาที
- G. นาฬิกา

### 5.4 ปุ่มสั่งการ

ปุ่มสั่งการ	ฟังก์ชัน	รายละเอียด
	MINUS (ลบ)	ตั้งเวลา
	CLOCK (นาฬิกา)	ตั้งค่านาฬิกา
	PLUS (บวก)	ตั้งเวลา

### 5.5 ไฟสถานะการทำความร้อน

ขณะเปิดใช้งานฟังก์ชันเดาอบ แถบสถานะที่  
จอแสดงผล จะติดสว่างที่แถบ แถบ

สถานะแสดงอุณหภูมิของเตาอบที่เพิ่มขึ้นหรือลดลง

## 6. ฟังก์ชันนาฬิกา

### 6.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

นาฬิกา	การใช้
นาฬิกา	การแสดงผลหรือแก้ไขนาฬิกา คุณสามารถแก้ไขนาฬิกาได้ขณะเครื่องปิดทำงาน
ระยะเวลา	กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน ใช้เฉพาะในกรณีที่ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบไว้
สิ้นสุดโปรแกรม	ตั้งเวลาที่เครื่องปิดทำงาน ใช้เฉพาะในกรณีที่ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบไว้
การหน่วงเวลา	รวมฟังก์ชันระยะเวลาและสิ้นสุดโปรแกรมเข้าด้วยกัน

นาฬิกา	การใช้
MINUTE MINDER	ใช้เพื่อตั้งค่าเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง คุณสามารถตั้งค่า MINUTE MINDER ได้ทุกเมื่อ และขณะที่เครื่องปิดทำงาน
00:00	ตัวนับเวลา หากคุณไม่ได้ตั้งฟังก์ชันนาฬิกาอื่น ๆ ไว้ ตัวตั้งเวลานับถอยหลัง จะตรวจสอบว่าเครื่องทำงานมานานเท่าใดแล้วอัตโนมัติ ระบบจะเปิดทำงานทันทีเมื่อเดาอบเริ่มทำความร้อน ตัวนับเวลาไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ระยะเวลาสั้นสุดโปรแกรม

## 6.2 การตั้งค่าและปรับเวลา

หลังจากการเชื่อมต่อกับระบบจ่ายไฟหลักเป็นครั้งแรก ให้รอจนกว่าจอแสดงผลจะแสดง

ข้อความ และ "12:00" "12" ติดกะพริบ

- กด หรือ เพื่อตั้งค่าชั่วโมง
- กด เพื่อยืนยัน จากนั้นปรับไปตั้งค่า นาที

จอแสดงผลจะแจ้งเป็น **min** และชั่วโมงที่ตั้งค่าไว้ "00" ติดกะพริบ

- กด หรือ เพื่อตั้งค่าวันที่ในปัจจุบัน
- กด เพื่อยืนยัน ไม่เช่นนั้นนาฬิกาที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที

จอแสดงผลจะแสดงเวลาใหม่

ปรับนาฬิกาโดยกด ซ้ำ ๆ จนกว่าส่วนแสดงนาฬิกา จะติดกะพริบที่จอแสดงผล

## 6.3 การตั้งค่า ระยะเวลา

- ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ
- กด ซ้ำ ๆ จนกว่า จะเริ่มกะพริบ
- กด หรือ เพื่อตั้งนาทีและชั่วโมงสำหรับ ระยะเวลา
- กด เพื่อยืนยัน เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที และค่าเวลาจะติดกะพริบที่จอแสดงผล เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
- กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
- หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

## 6.4 การตั้งค่า สิ้นสุดโปรแกรม

- ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ
- กด ซ้ำ ๆ จนกว่า จะเริ่มกะพริบ

- กด หรือ เพื่อตั้งชั่วโมงและนาทีสำหรับเวลา สิ้นสุด
- กด เพื่อยืนยัน เสียงสัญญาณจะดังเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เป็นเวลา 2 นาที และค่าเวลาจะติดกะพริบที่จอแสดงผล เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
- กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
- หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

## 6.5 การตั้งค่า หน่วงเวลา

- ตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ
- กด ซ้ำ ๆ จนกว่า จะเริ่มกะพริบ
- กด หรือ เพื่อตั้งนาทีและชั่วโมงสำหรับ ระยะเวลา
- กด เพื่อยืนยัน จอแสดงผลจะแสดงติดกะพริบอยู่
- กด หรือ เพื่อตั้งชั่วโมงและนาทีสำหรับเวลา สิ้นสุด
- กด เพื่อยืนยัน เครื่องจะเปิดทำงานอัตโนมัติในภายหลัง ใช้ได้เฉพาะสำหรับระยะเวลาที่กำหนด และจะหยุดลงเมื่อถึงเวลาสิ้นสุด โปรแกรมที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้เป็นเวลา 2 นาที และค่าเวลาจะติดกะพริบที่จอแสดงผล เครื่องจะปิดทำงาน
- กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน
- หมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

## 6.6 การตั้งค่า MINUTE MINDER

- กด ซ้ำ ๆ กันจนกว่า และ "00" ติดกะพริบที่จอแสดงผล
- กด หรือ เพื่อตั้งค่า MINUTE MINDER

เริ่มจากตั้งค่าวินาที จากนั้นเป็นนาที หากเวลาที่ตั้งไว้มากกว่า 60 นาที จะติดกะพริบที่จอแสดงผล

- 3. ตั้งค่าชั่วโมง
- 4. Minute Minder จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที หลังผ่านเวลาที่ตั้งไว้ 90% สัญญาณเสียงจะดังขึ้น

- 5. เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที "00:00" และ จะติดกะพริบที่จอแสดงผล กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุดเสียงเตือน

### 6.7 ตัวนับเวลา

รีเซ็ตตัวนับเวลาโดยกดค้างที่ และ ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับเวลาอีกครั้ง

## 7. การใช้อุปกรณ์เสริม

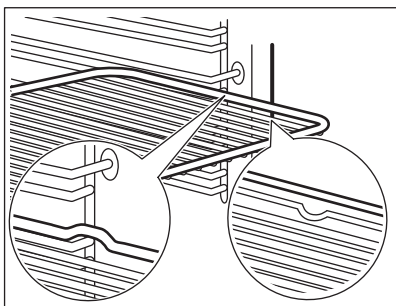
**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



### 7.1 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

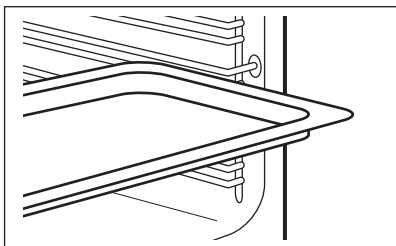
ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซีล



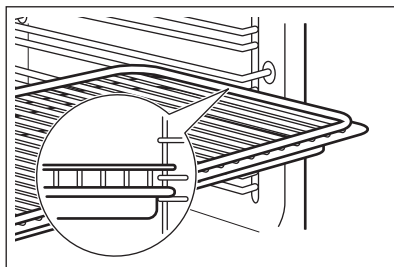
กระทะกันลิก:

ดันกระทะกันลิกไประหว่างแนวนาที่ฐานรองชั้นวาง



ชั้นวางตะแกรงและกระทะกันลิกพร้อมกัน:

ดันกระทะกันลิกระหว่างแนวนาที่ฐานชั้นวาง และชั้นวางตะแกรงที่แนวนาด้านบนโดยฐานจะต้องซีล



แนวเว้าด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเยื้องนี้ยังใช้เพื่อป้องกันการพลิกด้วย ของด้านสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

## 8. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

### 8.1 การใช้ล๊อคป้องกันเด็ก

ขณะเปิดใช้ล๊อคป้องกันเด็ก เครื่องจะไม่สามารถเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ



ประตูจะถูกล๊อคไว้ และ

สัญลักษณ์ SAFE และ จะติดสว่างที่จอแสดงผล รวมทั้งขณะใช้ฟังก์ชัน Pyrolysis สามารถตรวจสอบได้จากลูกบิด



1. ลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังจะต้องอยู่ที่ตำแหน่งปิดทำงาน
2. กดค้างที่ และ พร้อม ๆ กัน 2 วินาที สัญญาณเสียงจะดังขึ้น SAFE และ จะติดสว่างที่จอแสดงผล



ปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กโดยทวนซ้ำขั้นตอนที่ 2

### 8.2 สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้าง

ขณะปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนหลงเหลือ หากอุณหภูมิเตาอบสูงกว่า 40 °C บิดลูกบิดปรับอุณหภูมิ ไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อแสดงอุณหภูมิเตาอบ

### 8.3 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดการทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากเตาอบมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

## 9. คำแนะนำและเคล็ดลับ



#### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

### 9.1 ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องมีชั้นวางห้าชั้น นับชั้นเครื่องจากด้านล่างของพื้นเครื่อง
- เครื่องมีระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ระบบนี้ทำให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ในสภาพที่มี

อุณหภูมิ (°C)	เวลาปิดทำงาน (ชม.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	1.5

หลังจากการปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้กดปุ่มใด ๆ เพื่อเปิดเครื่องอีกครั้ง



ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ระยะเวลาสิ้นสุดโปรแกรม

### 8.4 พัฒลมระบายความร้อน

ขณะเครื่องทำงาน พัฒลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเครื่องเย็น หากปิดเครื่อง พัฒลมระบายความร้อนสามารถทำงานต่อเนื่องจนกว่าเครื่องจะเย็นลง

### 8.5 เทอร์โมสตัททริกซ์

การใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

ไอร้อน ทำให้อากาศด้านในอ่อนนุ่มและด้านนอกกรอบ อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงานให้น้อยที่สุด

- ความชื้นอาจควบแน่นในเครื่องหรือที่แผงประตูปิด ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ยืนห่างจากเครื่องขณะเปิดประตูหลังปรุงอาหาร เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เดินเครื่อง 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร
- ทำความสะอาดคราบความชื้นหลังจากใช้งานเครื่อง
- อย่าใส่วัตถุใด ๆ เข้าไปที่พื้นเครื่องโดยตรง และอย่าใส่พอยลอะลูมิเนียมบนส่วนประกอบดังกล่าวขณะปรุงอาหาร เนื่องจากจะทำให้ประสิทธิภาพในการอบเปลี่ยนไป และอาจทำให้อินนามเมลเคลือบผิวเสียหาย



## 9.2 การอบเค้ก

- อย่าเปิดประตูเตาอบก่อนพ้นกำหนดเวลา 3/4 ของโปรแกรมที่ตั้งไว้
- หากใช้เตาอบสองเตาพร้อมกัน ให้ใส่ถาดเปล่าคั่นกลางไว้

## 9.3 การปรุงสุกเนื้อและปลา

- ใช้ถาดกันลื่นสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบถาวรที่เตา
- วางเนื้อทิ้งไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนตัดเพื่อไม่ให้ให้น้ำเนื้อเล็ดรอดออกมา
- เติมน้ำในถาดกันลื่นเพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไประหว่างการย่าง เติมน้ำทุก

## 9.5 ตารางการอบและย่าง

### เค้ก

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
สูตรอาหาร- ที่ต้องตี- ส่วนผสม	170	2	160	3 (2 และ 4)	45 - 60	ในแม่พิมพ์- เค้ก
โด้ขนมปัง- ลีน	170	2	160	3 (2 และ 4)	20 - 30	ในแม่พิมพ์- เค้ก
ชีสเค้กบัต- เตอร์มิลค์	170	1	165	2	80 - 100	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
เค้กแอปเปิล (พายแอปเปิล) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (ซ้าย- และขวา)	80 - 100	ในแม่พิมพ์- เค้กสองอัน- ขนาด 20 ซม. บน- ตะแกรงวาง
สทรูเดิล	175	3	150	2	60 - 80	ในถาดอบ
ทาร์ตแยม	170	2	165	2 (ซ้าย- และขวา)	30 - 40	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
สปอนจ์เค้ก	170	2	150	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 26 ซม.
คริสตมาส- เค้ก / ริช- ฟรุตเค้ก <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	ในแม่พิมพ์- เค้กขนาด 20 ซม.

ครึ่งที่น้ำแห้งเพื่อป้องกันการเกิดไอน้ำ เนื่องจากควัน

## 9.4 เวลาปรุงสุก

เวลาในการปรุงสุกจะขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบ โครงสร้างและปริมาณ

ให้คอยตรวจสอบขณะปรุงสุก พิจารณาค่าที่ดีที่สุด (ความร้อน เวลาปรุง ฯลฯ) สำหรับภาชนะสูตรอาหารและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหารของคุณขณะใช้เครื่อง

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เค้กพลัม <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	ในภาต-ขนมปัง
เค้กขนาดเล็ก - ชั้นเดียว <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	ในภาตอบ
เค้กขนาดเล็ก - สองชั้น <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 และ 4	25 - 35	ในภาตอบ
เค้กขนาดเล็ก - สามชั้น <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	30 - 45	ในภาตอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - ชั้นเดียว	140	3	140 - 150	3	25 - 45	ในภาตอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สองชั้น	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ในภาตอบ
บิสกิต / แผ่นแป้ง - สามชั้น	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	35 - 45	ในภาตอบ
เมอแรง - ชั้นเดียว	120	3	120	3	80 - 100	ในภาตอบ
เมอแรง - สองชั้น <sup>1)</sup>	-	-	120	2 และ 4	80 - 100	ในภาตอบ
บัน <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	ในภาตอบ
เอแคลร์ - ชั้นเดียว	190	3	170	3	25 - 35	ในภาตอบ
เอแคลร์ - สองชั้น	-	-	170	2 และ 4	35 - 45	ในภาตอบ
เพลทาร์ท	180	2	170	2	45 - 70	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.
ฟรุตเค้ก-เนื้อเข้มข้น	160	1	150	2	110 - 120	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 24 ซม.

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
วิคตอเรีย-แซนด์วิช <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (ซ้าย-และขวา)	30 - 50	ในแม่พิมพ์-เค้กขนาด 20 ซม.

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

#### ขนมปังและพิซซ่า

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
ขนมปัง-ขาว <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 ชั้น 500 ก. ต่อ-ชั้น
ขนมปัง-ข้าวไรส	190	1	180	1	30 - 45	ในภาต-ขนมปัง
โรลล์-ขนมปัง <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 และ 4)	25 - 40	6 - 8 โรลล์-ในภาตอบ
พิซซ่า <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ในภาตอบ-หรือภาต-กันล็ก
สโคน <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	ในภาตอบ

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

#### แพลง

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
พาสต้า-แพลน	200	2	180	2	40 - 50	ในแม่พิมพ์
แพลงผัก	200	2	175	2	45 - 60	ในแม่พิมพ์
คัส <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	ในแม่พิมพ์
ลาซา-นญา <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
แคนเนล-โกลด์ <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	ในแม่พิมพ์

1) อุณหภูมิในเตา 10 นาที

### เนื้อ

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เนื้อวัว	200	2	190	2	50 - 70	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อหมู	180	2	180	2	90 - 120	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อลูกวัว	190	2	175	2	90 - 120	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษดิบ	210	2	200	2	50 - 60	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษ-มีเตียม	210	2	200	2	60 - 70	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อย่าง-แบบ-อังกฤษสุก	210	2	200	2	70 - 75	บนตะแกรง-ลวด
เนื้อหมู-บริเวณไหล่	180	2	170	2	120 - 150	พร้อม-เปลือก
เนื้อแข็งหมู	180	2	160	2	100 - 120	2 ชั้น
เนื้อแกะ	190	2	175	2	110 - 130	ขา
ไก่	220	2	200	2	70 - 85	ทั้งตัว
ไก่งวง	180	2	160	2	210 - 240	ทั้งตัว
เป็ด	175	2	220	2	120 - 150	ทั้งตัว
เนื้อห่าน	175	2	160	1	150 - 200	ทั้งตัว
เนื้อกระต่าย	190	2	175	2	60 - 80	ตัดเป็นชิ้น ๆ

อาหาร	ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง		ใช้พัดลมปรุงสุก		เวลา (นาที)	ความเห็น
	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	ตำแหน่ง-ชั้นวาง		
เนื้อ-กระต่ายป่า	190	2	175	2	150 - 200	ตัดเป็นชิ้น ๆ
เนื้อไก่ฟ้า	190	2	175	2	90 - 120	ทั้งตัว

### ปลา

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

## 9.6 ปิ้งย่าง



อุ่นร้อนเตาเปล่าเป็นเวลา 3 นาที ก่อนการปรุงสุก

อาหาร	ปริมาณ		อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่ง-ชั้นวาง
	ชิ้น	(ก.)		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
สเต็กไม่ติด-กระดูก	4	800	สูงสุด	12 - 15	12 - 14	4
สเต็กเนื้อวัว	4	600	สูงสุด	10 - 12	6 - 8	4
ไส้กรอก	8	-	สูงสุด	12 - 15	10 - 12	4
พอร์คชอป	4	600	สูงสุด	12 - 16	12 - 14	4
ไก่ (ตัดเป็น 2 ชิ้น)	2	1000	สูงสุด	30 - 35	25 - 30	4
เคบับ	4	-	สูงสุด	10 - 15	10 - 12	4
อกไก่	4	400	สูงสุด	12 - 15	12 - 14	4
แฮมเบอร์-เกอร์	6	600	สูงสุด	20 - 30	-	4
เนื้อปลา-ไม่มีกระดูก	4	400	สูงสุด	12 - 14	10 - 12	4

อาหาร	ปริมาณ		อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่งชั้นวาง
	ชิ้น	(ก.)		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
แซนด์วิชปัง	4 - 6	-	สูงสุด	5 - 7	-	4
ขนมปังปัง	4 - 6	-	สูงสุด	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 ปิ้งย่างเทอร์โบ

### เนื้อวัว

อาหาร	ปริมาณ	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก แรร์ <sup>1)</sup>	ต่อความหนาทุก ซม.	190 - 200	5 - 6	1 หรือ 2
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก มีเดียม <sup>1)</sup>	ต่อความหนาทุก ซม.	180 - 190	6 - 8	1 หรือ 2
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก เวลดัน <sup>1)</sup>	ต่อความหนาทุก ซม.	170 - 180	8 - 10	1 หรือ 2

1) อุณหภูมิเตาอบ

### เนื้อหมู

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
โหลส คอ ข้อต่อแฮม	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 หรือ 2
ซอป สแปร์ริบ	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 หรือ 2
มีทโลฟ	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 หรือ 2
ขาหมู (ปรุงสุกมาก่อน)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 หรือ 2

### เนื้อลูกวัว

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เนื้อลูกวัวย่าง	1	160 - 180	90 - 120	1 หรือ 2
ขาลูกวัว	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 หรือ 2

### เนื้อแกะ

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ขาแกะ แกะย่าง	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 หรือ 2
สันหลังแกะ	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 หรือ 2

### สัตว์ปีก

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เนื้อสัตว์ปีก	0.2 - 0.25 ต่อชั้น	200 - 220	30 - 50	1 หรือ 2
ไก่ ครึ่งตัว	0.4 - 0.5 ต่อชั้น	190 - 210	35 - 50	1 หรือ 2
ไก่ ไก่ตัวเมีย	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 หรือ 2
เป็ด	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 หรือ 2
เนื้อห่าน	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 หรือ 2
ไก่งวง	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 หรือ 2
ไก่งวง	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 หรือ 2

### ปลา (เนื้อ)

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ปลาทั้งตัว	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 หรือ 2

## 9.8 อบพัดลมแบบมีความชื้น

**i** ระหว่างปรุงสุก ให้เปิดประตูเครื่องเมื่อจำเป็นเท่านั้น

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พาสต้ากราแดง	190 - 200	45 - 55	2
กราแดงมันฝรั่ง	160 - 170	60 - 75	2
มุสซาคา	180 - 200	75 - 90	2
ลาซานญา	160 - 170	55 - 70	2
แคนเนลโลนี	170 - 190	65 - 75	2
พุดดิ้งขนมปัง	150 - 160	75 - 90	2
พุดดิ้งข้าว	170 - 190	45 - 60	2
เค้กแอปเปิล	150 - 160	75 - 85	2
ขนมปังขาว	180 - 190	50 - 60	2

## 9.9 ละลายน้ำแข็ง

อาหาร	ปริมาณ (ก.)	เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม (นาที)	ความเห็น
ไก่	1000	100 - 140	20 - 30	วางเนื้อไก่ไว้บนจานที่วางคว่ำบนจานขนาดใหญ่กว่า พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	1000	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	500	90 - 120	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เทราที้	150	25 - 35	10 - 15	-
สตอร์เบอร์รี่	300	30 - 40	10 - 20	-
เนย	250	30 - 40	10 - 15	-
ครีม	2 x 200	80 - 100	10 - 15	สามารถตีครีมขณะที่แข็งเล็กน้อย
ขนมอบ	1400	60	60	-

## 9.10 การอบแห้ง - ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท

- ปิดถาดด้วยกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ

- เพื่อให้ได้ผลดี ให้หยุดเตาเมื่อพ้นเวลาอบแห้งไปครึ่งหนึ่ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นหนึ่งคืนเพื่อให้แห้งจนสนิท

### ผัก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
ถั่ว	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
ผักเป็ด	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
เห็ด	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
สมุนไพร	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### ผลไม้

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
พลัม	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
แอปเปิ้ลคอก	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4



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

## 10. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 10.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดโดยเฉพาะ
- ทำความสะอาดด้านในเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปัจจัยเสี่ยงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระเบื้อง
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ
- ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้น้ำอุ่นชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้

### 10.2 เครื่องใช้สแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียม

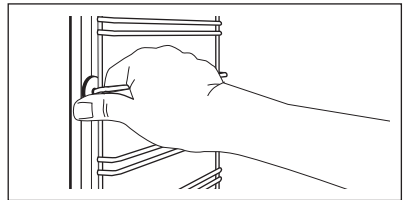


ทำความสะอาดประตูเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำเท่านั้น เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้าแห้ง  
อย่าใช้ใยเหล็ก กรดหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอยได้ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาเสียหาย ทำความสะอาดแผงควบคุมเตาอบโดยใช้แนวทางเดียวกันด้วยความระมัดระวัง

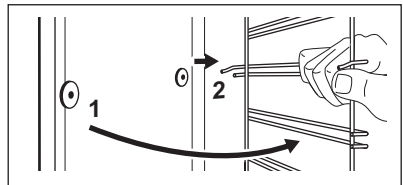
### 10.3 การถอดฐานรองชั้นวาง

ทำความสะอาดเตาอบโดยนำฐานรองชั้นวางออก

- ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง



- ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก



ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น

### 10.4 Pyrolysis



#### ข้อควรระวัง

นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออก



อย่าเริ่มกระบวนการ Pyrolysis หากไม่ได้ปิดประตูเตาอบสนิท ในบางรุ่น จะแสดงผลจะแจ้งข้อความ "C3" เมื่อเกิดข้อผิดพลาดนี้ขึ้น



#### คำเตือน

เครื่องจะร้อนมาก เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้



### ข้อควรระวัง

หากมีเครื่องใช้อื่น ๆ ติดตั้งในตัวเดียวกัน อย่าใช้งานขณะที่ Pyrolysis กำลังทำงาน เนื่องจากเครื่องอาจเสียหายได้

1. นำคราบสกปรกติดแน่นออกด้วยตัวเอง
2. ทำความสะอาดด้านในของประตูโดยใช้ น้ำร้อน เพื่อให้คราบตกค้างไม่ไหม้เนื่องจากลมร้อน
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน Pyrolysis ดูคำแนะนำจาก “ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ”
4. เมื่อ ติดกะพริบ กดที่ หรือ เพื่อ ดำเนินการตามที่จำเป็น:

ตัวเลือก	รายละเอียด
P1	หากเตาอบไม่สกปรกมาก เวลาในการดำเนินการ: 1 ชม.
P2	หากคุณไม่สามารถขจัดคราบได้โดยง่าย เวลาในการดำเนินการ: 1 ชม. 30 นาที

กด หรือปรับแป้นปรับอุณหภูมิเพื่อเริ่มกระบวนการ คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน ลื่นสุด เพื่อหน่วงการเริ่มการทำความสะอาด ระหว่างกระบวนการ Pyrolysis เตาจะปิดทำงาน

5. ขณะเตาอบได้อุณหภูมิตามที่กำหนด ประตูจะลือคอยู่ จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ และแถบแสดงความร้อนจะปรากฏขึ้นจนกว่าประตูจะปลดล็อกหยุดกระบวนการ Pyrolysis ก่อนเสร็จสิ้น โดยหมุนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังตำแหน่งปิดทำงาน
6. หลังจาก Pyrolysis ทำงานเสร็จสิ้น จอแสดงผลจะแสดงเวลา ประตูเตาอบจะยังคงลือคอยู่
7. ขณะเครื่องเย็นลงอีกครั้ง สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และประตูจะปลดล็อก

## 10.5 การแจ้งเตือนการทำความสะอาด

เพื่อแจ้งเตือนว่าต้องเปิดการทำงานของ Pyrolysis PYR จะติดกะพริบเป็นเวลา 10 วินาทีหลังจากการเปิดและปิดใช้งานเครื่องทุกครั้ง



### การแจ้งเตือนการทำความสะอาดจะหายไปเมื่อ:

- ลื่นสุดการทำงานของระบบ Pyrolysis
- หากคุณกด และ พร้อม ๆ กันขณะที่ PYR ติดกะพริบที่หน้าจอ

## 10.6 ทำความสะอาดประตูปิดเตาอบ

ประตูเตาอบจะมีแผงกระจกสีซึ่งคุณสามารถนำประตูเตาอบและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาด



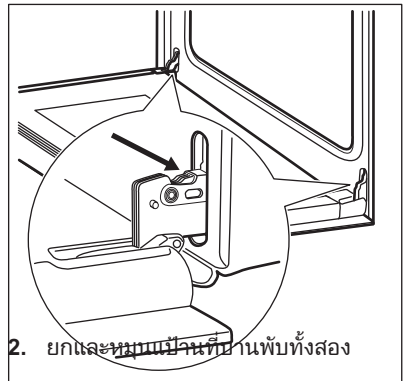
ประตูปิดเตาอบสามารถปิดได้ หากคุณนำแผงกระจกออกก่อนถอดประตูปิดเตาอบ

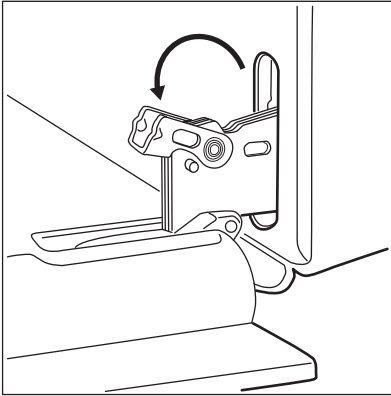


### ข้อควรระวัง

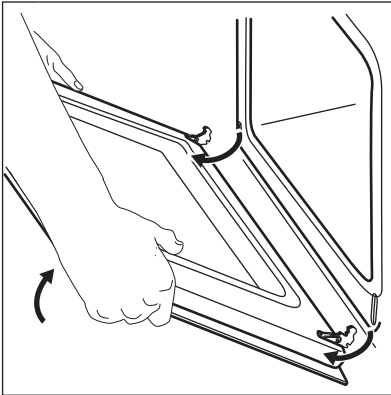
อย่าใช้เครื่องมือโดยไม่มีแผงกระจก

1. เปิดประตูปิดให้สุดและจับที่บานพับทั้งสองด้าน

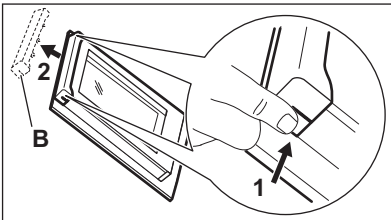




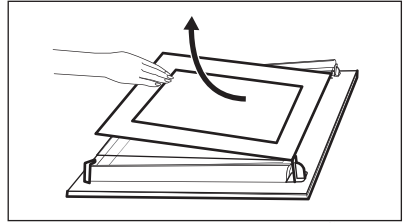
3. ปิดประตูปิดเตาอบเครื่องหนึ่งของที่เปิดไว้ จากนั้นดึงไปด้านหน้าแล้วนำประตูปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูปิดไว้บนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง  
5. จับที่ขอบประตูปิด (B) ที่ขอบด้านบนของประตูปิดทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปซิลลอก



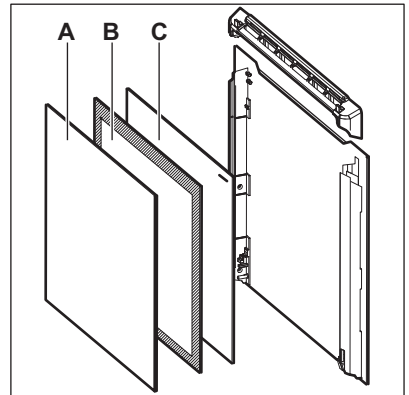
6. ดึงขอบประตูปิดไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก  
7. จับแผงกระจกประตูให้หนึ่งจากขอบด้านบนแล้วค่อย ๆ ดึงออกทีละชั้น เริ่มจากแผงด้านบน แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชั้น



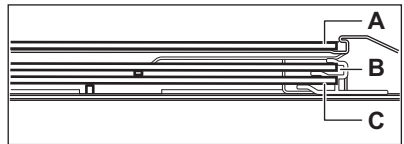
8. ทำความสะอาดแผงกระจกด้วยน้ำและสบู เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง

หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูปิดเตาอบ ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ

ติดตั้งแผงกระจก (A, B และ C) กลับเข้าตามลำดับที่ถูกต้อง แผงกระจกตัวกลาง (B) จะมีลายขอบ ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องหันเข้าด้านในของประตูปิด หลังจากติดตั้งพื้นผิวรอบแผงกระจก (B) ที่ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัสดู



ติดตั้งแผงกระจกตัวกลางเข้าที่ฐานรองให้ถูกต้อง



## 10.7 การเปลี่ยนหลอดไฟ

วางผ้าไว้ด้านล่างภายในเครื่อง ทั้งนี้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อฝากระจกครอบหลอดไฟและช่องเปิด

**คำเตือน**

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ถอดฟิวส์ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดไฟและฝาครอบกระจก หลอดไฟอาจร้อนจัด

**ข้อควรระวัง**

ใช้ผ้าจับหลอดไฟซาโลเจนเพื่อป้องกันคราบน้ำมันตกค้างใหม่บนหลอดไฟ

1. ปิดเครื่อง

## 11. การแก้ไขปัญหา

**คำเตือน**

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 11.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้	เตาอบไม่ได้ต่อกับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าเตาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อที่มี)
เตาไม่ทำความร้อน	เตาปิดอยู่	เปิดเตา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลา
เตาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น	ค่าจะต้องปรับตั้งให้ถูกต้อง
เตาไม่ทำความร้อน	ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติทำงาน	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ"
เตาไม่ทำความร้อน	ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กทำงาน	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "การใช้ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก"
เตาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ
ใช้เวลานานเกินไปในการปรุงสุกหรือปรุงสุกเร็วเกินไป	อุณหภูมิต่ำหรือสูงเกินไป	ปรับอุณหภูมิตามความเหมาะสม ทำตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑอาหารและที่ช่องเปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบนานเกินกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากผ่านขั้นตอนการปรุงสุกแล้ว

2. ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัดวงจร

### หลอดไฟด้านหลัง

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

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
จอแสดงผลระบุเป็น "C3"	ฟังก์ชันการทำความสะอาด-ไม่ยอมทำงาน คุณไม่ได้ปิด-ประตูให้สนิท หรือล๊อคประตูมี-ปัญหา	ปิดประตูให้สนิท
จอแสดงผลระบุเป็น "F102"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• คุณไม่ได้ปิดประตูให้สนิท</li> <li>• ล๊อคประตูมีปัญหา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ปิดประตูให้สนิท</li> <li>• ปิดใช้งานเดาโดยใช้ฟิวส์-ตัดในบ้านหรือสวิตซ์-นิรภัยในกล่องฟิวส์และ-เปิดใช้งานอีกครั้ง</li> <li>• หากจอแสดง "F102" อีก ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า</li> </ul>
จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดซึ่งไม่มีอยู่ในตาราง	มีข้อผิดพลาดของระบบไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ปิดใช้งานเดาโดยใช้ฟิวส์-ตัดในบ้านหรือสวิตซ์-นิรภัยในกล่องฟิวส์และ-เปิดใช้งานอีกครั้ง</li> <li>• หากจอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีก ให้ติดต่อ-ฝ่ายบริการลูกค้า</li> </ul>
เครื่องทำงานแต่ไม่เกิดความร้อน พัดลมไม่ทำงาน จอแสดงผลแสดงข้อความ "Demo".	โหมดสาธิตเปิดทำงาน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปิดเดาอบ</li> <li>2. กดค้างที่ปุ่ม</li> <li>3. ตัวเลขตัวแรกที่จอแสดงผลและไฟสถานะ <b>Demo</b> จะเริ่มติดกะพริบ</li> <li>4. กรอกรหัส 2468 โดยกด-ปุ่ม หรือ เพื่อ-ปรับค่า จากนั้นกด-เพื่อยืนยัน</li> <li>5. ตัวเลขถัดไปจะเริ่มติด-กะพริบ</li> <li>6. โหมด <b>Demo</b> จะปิด-ทำงานเมื่อคุณยืนยัน-ตัวเลขตัวสุดท้ายและรหัส-ถูกต้อง</li> </ol>

## 11.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่แผ่นพิกัด แผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเครื่อง อย่านำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเครื่อง

แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่	
รุ่น (MOD.)	.....
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC)	.....
ซีเรียลนัมเบอร์ (S.N.)	.....

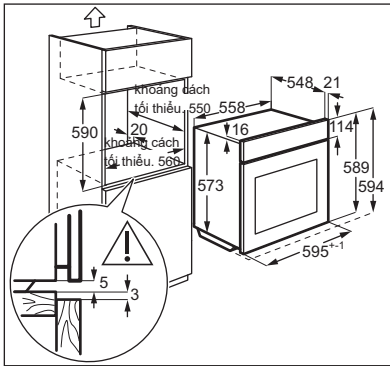
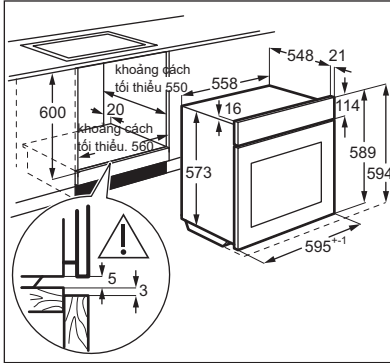
## 12. การติดตั้ง

### คำเตือน

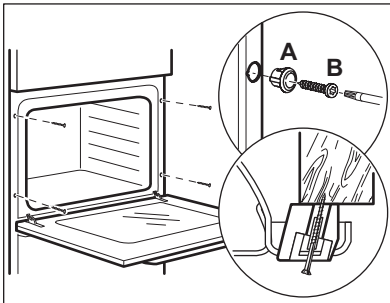
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



### 12.1 การติดตั้งแบบบิลท์อิน



### 12.2 การยึดเครื่องเข้ากับตู้



### 12.3 การติดตั้งทางไฟฟ้า



ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในหัวข้อ ความปลอดภัย

เครื่องจ่ายไฟผ่านสายไฟหลักเท่านั้น

### 12.4 สายต่อ

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่:

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

ดูรายละเอียดสายต่อได้จากพิกัดทางไฟฟ้าที่แผ่นพิกัด นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

กำลังไฟทั้งหมด (W)	หน้าตัดสาย (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (เขียว/เหลือง) จะต้องยาวกว่าสายเฟส และสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

## 13. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ใบรับรองกันขโมยลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี



เครื่องหมายสัญลักษณ์ ร่วมกับขยะในครัวเรือนให้ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867340092-A-462016

