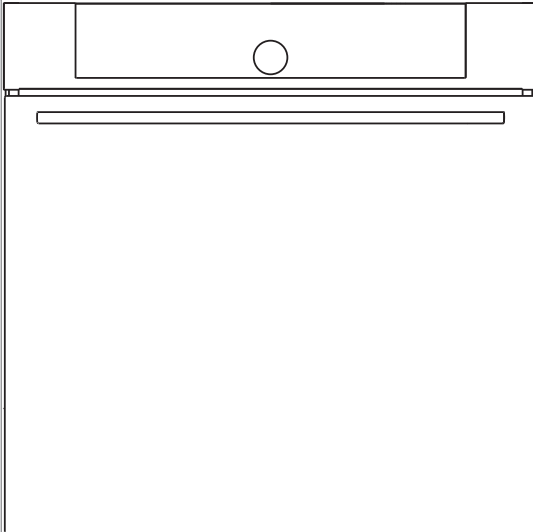


TH

คู่มือการใช้งานโดยละเอียด  
สำหรับเตาอบไฟฟ้าแบบไพโรไลต์

**gorenje**



เราขอขอบคุณผู้มีอุปการคุณทุกท่าน ที่มอบความไว้วางใจและให้การอุดหนุนผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าของเรา

คู่มือแนะนำการใช้งานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคำแนะนำต่าง ๆ ในคู่มือฉบับนี้จะช่วยให้ท่านเข้าใจวิธีการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

โปรดตรวจสอบว่าท่านได้รับเครื่องในสภาพสมบูรณ์ไม่เสียหาย หากพบร่องรอยชำรุดเนื่องจากการขนส่งกรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์กระจายสินค้าในพื้นที่จัดส่งของท่านตามหมายเลขโทรศัพท์ที่ระบุไว้ในใบแจ้งราคาสินค้าหรือเอกสารการจัดส่ง

คำแนะนำในการติดตั้งและการเชื่อมต่อเครื่องอยู่บนเอกสารอีกแผ่นหนึ่ง

คำแนะนำการใช้งานยังสามารถอ่านได้ในเว็บไซต์ของเรา

[www.gorenje.com/](http://www.gorenje.com/) <<http://www.gorenje.com/>>



ข้อมูลสำคัญ



ข้อมูลสำคัญ

# สารบัญ

4 คำแนะนำเรื่องความปลอดภัยที่สำคัญ	ข้อควรระวัง
5 ก่อนการต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า:	
6 ก่อนจะใช้เตาอบ :	
7 เตาอบไฟฟ้าแบบไพโรโรสต์	บทนำ
10 แผงควบคุม	
12 ข้อมูลเครื่องใช้ไฟฟ้าบนฉลากแจ้งข้อมูล	
13 คำแนะนำก่อนการใช้งานครั้งแรก	การจัดเตรียมเครื่องใช้ไฟฟ้า
14 วิธีใช้งานเริ่มแรก	
15 วิธีเลือกเมนูหลักสำหรับการทำอาหารและการตั้งค่า	การตั้งค่าและการทำอาหาร
16 A) การทำอาหารโดยเลือกจากประเภทอาหาร	
18 B) การทำอาหารโดยเลือกวิธีการทำงาน	
23 C) บันทึกโปรแกรมตามที่ใช้กำหนด (เมนูโปรด – My Mode)	
24 เริ่มขั้นตอนการทำอาหาร	
24 สิ้นสุดการทำอาหารและปิดเตาอบ	
25 วิธีเลือกฟังก์ชันอื่นๆ เพิ่มเติม	
27 วิธีเลือกการตั้งค่าทั่วไป	
29 คำอธิบายเกี่ยวกับระบบการทำอาหารและตารางอาหาร	
44 วิธีดูแลรักษาและทำความสะอาด	
45 วิธีทำความสะอาดช่องotanในของเตาอบ	
46 การทำความสะอาดเตาอบอัตโนมัติ – ไพโรไลซิส	
48 ฟังก์ชันทำความสะอาดเตาอบด้วยไอน้ำ	
49 วิธีถอดและทำความสะอาดชั้นตะแกรงและรางเลื่อนชั้น	
50 วิธีถอดและใส่ประตูเตาอบ	
53 วิธีถอดและใส่บานกระจกประตูเตาอบ	
54 วิธีเปลี่ยนหลอดไฟ	
55 ตารางวิธีการแก้ไข	วิธีการแก้ไข
56 การกำจัดขยะ	

# คำแนะนำเรื่องความปลอดภัยที่สำคัญ



กรุณาอ่านโดยละเอียด และเก็บไว้เพื่อการใช้ครั้งต่อไป หรือเพื่ออ้างอิงในอนาคต

หากมีการแนะนำ, สอนวิธีการใช้ที่ถูกต้อง, ให้ความรู้ความเข้าใจในเรื่องความปลอดภัย และอันตรายที่เกี่ยวข้องกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ก็สามารถให้เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ขวบเป็นต้นไป, ผู้ใหญ่, บุคคลที่ด้อยสมรรถนะทางร่างกาย, ทางระบบสัมผัส หรือทางด้านจิตเวช และผู้ที่ไม่มีความรู้ และประสบการณ์ ใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้

คำเตือน: เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่สัมผัสได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน ควรระวังไม่ให้สัมผัสโดนส่วนทำความร้อน ไม่ควรปล่อยให้เด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี เข้าใกล้เครื่องใช้ไฟฟ้า เว้นแต่ได้รับการควบคุมดูแลโดยตลอด

คำเตือน: ขณะใช้งาน ชิ้นส่วนที่สัมผัสได้จะเกิดความร้อน ควรดูแลเด็กให้ออกห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้า

ระหว่างการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าจะเกิดความร้อนขึ้น ควรเพิ่มระยะมัตระวังและหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนทำความร้อนภายในเตาอบ

ควรใช้เครื่องวัดอุณหภูมิที่แนะนำเฉพาะสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น

คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากการถูกไฟฟ้าดูด

ห้ามใช้ไม้ยาคำทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่ทำจากโลหะและมีความแหลมคมขีดทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ/กระจกฝาปิดบานพับของเตาทำอาหาร (ตามความเหมาะสม) เพราะอาจขูดขีดพื้นผิว ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกร้าวได้

ห้ามใช้เครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า เพราะอาจเป็นเหตุให้เกิดไฟฟ้าช็อต

ไม่ควรใช้เครื่องจับเวลาหรือระบบควบคุมพิเศษในการควบคุมการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า

# ติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อร่วมกับการเดินสายไฟแบบถาวรตามที่กำหนดไว้ในระเบียบว่าด้วยการเดินสายไฟ

หากสายไฟชำรุดเสียหาย ควรให้บริษัทผู้ผลิต เจ้าหน้าที่ให้บริการจากบริษัท หรือช่างผู้มีความชำนาญเหมาะสม ทำการเปลี่ยนสายไฟ เพื่อป้องกันอันตราย ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังบ้านประตูที่มีการตกแต่งเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดความร้อนสูง

เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ผลิตขึ้นสำหรับใช้งานภายในครัวเรือน ไม่ควรนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น สร้างความอบอุ่นภายในห้อง เป่าขนของสัตว์เลี้ยง หรือสัตว์เลี้ยงชนิดอื่นๆ หรืออบแห้งกระดาษ ผ้า สมุนไพร ฯลฯ เพราะอาจเป็นสาเหตุของการบาดเจ็บหรือเพลิงไหม้ได้

หากต้องการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับสายไฟหลัก ควรให้ช่างที่ผ่านการรับรองหรือผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้ดำเนินการเท่านั้น การปรับแก้เครื่องใช้ไฟฟ้าหรือการซ่อมแซมอย่างผิดวิธีนั้นอาจทำให้เสี่ยงต่อการบาดเจ็บรุนแรงหรือเครื่องชำรุดเสียหาย

หากสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นถูกประตูเดอบหนีบทับ สายไฟดังกล่าวอาจชำรุดจนทำให้เกิดการลัดวงจร ดังนั้นจึงควรเก็บสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นไว้ในระยะที่ปลอดภัย

ห้ามบุผนังเดอบด้วยกระดาษฟอยล์อะลูมิเนียม และห้ามวางถาดรองอบหรือภาชนะทำอาหารบนฐานเดอบ กระดาษฟอยล์อะลูมิเนียมจะปิดกั้นการถ่ายเทความร้อนอากาศในเดอบ ชัดขวางการทำอาหาร และทำลายสารเคลือบอีนาเมล

ประตูเดอบจะเกิดความร้อนสูงขณะเครื่องทำงาน กระดาษแผ่นที่สามที่ติดตั้งไว้จะช่วยเสริมการปกป้อง เพื่อลดอุณหภูมิพื้นผิวภายนอก (เฉพาะในบางรุ่น)

บานพับประตูเดอบอาจเสียหายได้หากรับน้ำหนักมากเกินไป ไม่ควรวางกระเทหนักๆ บนประตูเดอบที่เปิดค้างไว้ และไม่ควรทิ้งน้ำหนักตัวบนประตูเดอบที่เปิดไว้ขณะทำความสะอาดด้านในของเดอบ ห้ามยืนหรือปล่อยให้เด็กนั่งบนประตูเดอบที่เปิดค้างไว้

ห้ามยกเดอบโดยการหัวที่มีมือจับประตู

เครื่องใช้ไฟฟ้าสามารถทำงานได้อย่างปลอดภัยโดยที่มีและไม่มีชิ้นตะแกรง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งปิดกั้นหรือกีดขวางช่องระบายลม

## ก่อนการต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า:



โปรดอ่านคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดก่อนต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงการซ่อมหรือการใช้สิทธิ์รับประกันที่เกิดจากการต่ออุปกรณ์หรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าผิดวิธี

## การใช้ระบบทำความสะอาดไฟโรโรติคอย่างปลอดภัย

ก่อนที่จะใช้ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติ, ให้เอาอุปกรณ์แอสเซสเซอร์ี้ออกให้หมด เช่น อุปกรณ์อย่าง ชุดหมุ่นย่างโรทิสเซอร์รี, ถาดอบทั้งหมด, เข็มวัดอุณหภูมิ, ตะแกรงและรางเลื่อนเทเลสโคปิค และจานต่างๆ

สิ่งที่หกเปื้อนอยู่ทั้งหมด และชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ทั้งหมดภายในเตาอบจะต้องเอาออกให้หมดก่อนขั้นตอนการทำความสะอาด

ในระหว่างขั้นตอนการทำความสะอาดอัตโนมัติ, ภายในเตาอบจะร้อนมากๆ. อันตรายจากการถูกไหม้!! ควรให้เด็กอยู่ห่างๆเตาอบ

ก่อนที่จะใช้ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติ, ควรอ่านและทำตามคำแนะนำอย่างละเอียดในเรื่องของการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา โดยเฉพาะในเรื่องของความปลอดภัยในการใช้ที่ได้อธิบายไว้

ไม่ควรวางสิ่งใดไว้ที่พื้นล่างของเตาอบ

ชิ้นส่วนของอาหาร, ไขมัน, และน้ำจากการย่างอาจจุดเป็นไฟได้ในระหว่างการทำความสะอาดอัตโนมัติไฟโรโรติค

อันตรายจากไฟ: ให้เอาเศษอาหารขนาดใหญ่ที่เหลืออยู่ หรือสิ่งสกปรกใดๆ ออกจากเตาอบทุกครั้งก่อนเริ่มขั้นตอนการทำความสะอาดอัตโนมัติ

ไม่ควรพยายามที่จะเปิดประตูเตาอบในช่วงที่ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติไฟโรโรติคกำลังทำงานอยู่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมเข้าไปอยู่ในร่องของกลอนประตู, ซึ่งอาจกั้นไม่ให้ระบบล็อกประตูอัตโนมัติทำงานในช่วงบวนการทำความสะอาดอัตโนมัติ

ในกรณีไฟดับในช่วงขั้นตอนทำความสะอาดอัตโนมัติไฟโรโรติค, ระบบจะหยุดทำงานภายใน 2 นาที แต่ประตูจะยังคงล็อกอยู่, ประตูจะปลดล็อกเองอัตโนมัติหลังจากที่ไฟฟ้ากลับมาแล้วประมาณ 30 นาที, โดยสมมติฐานที่ว่าเครื่องไฟฟ้าจะเย็นลงแล้วในช่วงเวลาดังกล่าว

ไม่ควรสัมผัสชิ้นส่วนโลหะใดๆของเครื่องใช้ไฟฟ้าในช่วงที่ทำความสะอาดอัตโนมัติ

การทำความสะอาดแบบ Pyrolytic เป็นการใช้อุณหภูมิที่สูงอย่างมากซึ่งอาจก่อให้เกิดควัน ควันนั้นถูกปล่อยมาจากเศษอาหาร เราจึงขอแนะนำให้ตรงสองการระบายอากาศภายในห้องครัว และในระหว่างการทำความสะอาด สัตว์เลี้ยงขนาดเล็ก หรือสัตว์เลี้ยงมีความรู้สึกไวต่อควันที่ปล่อยออกมาในระหว่างการทำความสะอาดเตาอบ ควรให้สัตว์เลี้ยงออกจากพื้นที่ครัวในระหว่างการทำความสะอาดเตาอบ และควรให้อากาศภายในครัวที่ระบายอย่างสะดวกหลังการทำทำความสะอาดเสร็จ

หลังจากเสร็จจากการใช้ระบบอัตโนมัติคือ, ภายในของเตาอบ และอุปกรณ์ของเตาอบจะถูกทำความสะอาดในวิธีที่อาจจะเปลี่ยนแปลงไป หรือความเงาอาจลดลง



ข้อควรระวัง – พื้นผิวจะร้อนระหว่างการทำความสะอาดแบบไฟโรโรติค

ก่อนจะใช้เตาอบ :

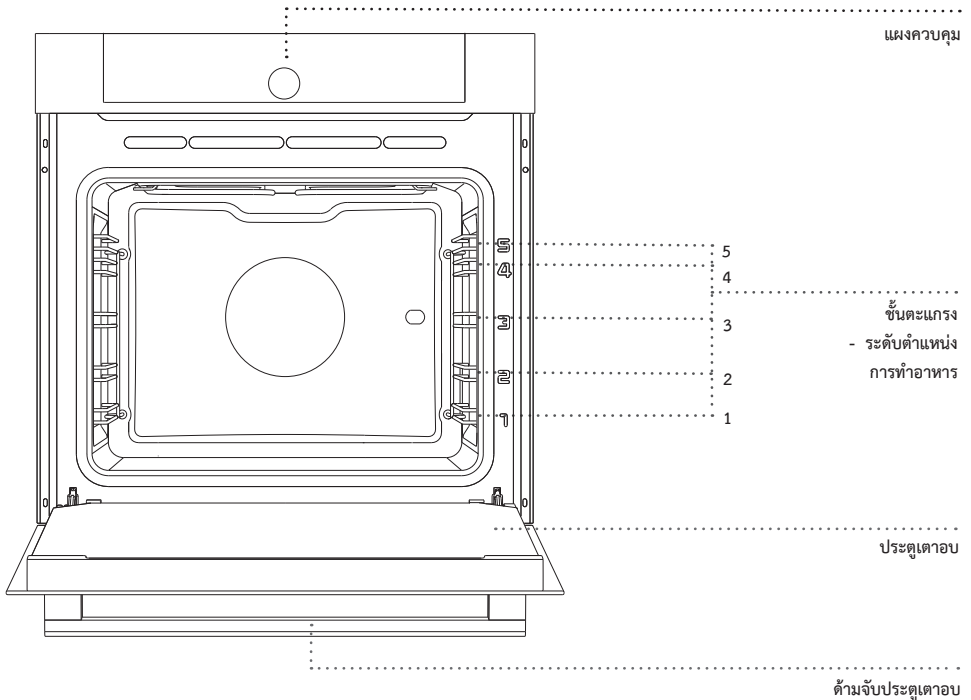


อ่านคำแนะนำการใช้อย่างละเอียดก่อนที่จะต่อไฟฟ้าเข้าเครื่องใช้. การซ่อมหรือการเคลมประกันใดๆ อันมีสาเหตุมาจากการต่อไม่ถูกต้อง หรือการใช้ไม่ถูกต้อง จะไม่ถูกคุ้มครองด้วยเงื่อนไขของการรับประกัน

# เตาอบไฟฟ้าแบบไพโรไรต์

(รายละเอียดเกี่ยวกับเตาอบและอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ภาพประกอบด้านล่างแสดงรายละเอียดเครื่องใช้ไฟฟ้าแบบบิวท์อิน (built-in) ภาพเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ปรากฏในคู่มือฉบับนี้อาจประกอบด้วยอุปกรณ์ที่แตกต่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ ดังนั้นคุณอาจไม่สามารถใช้งานบางฟังก์ชันหรือไม่มีอุปกรณ์บางประเภทตามที่ระบุไว้ในคู่มือฉบับนี้



## ชั้นตะแกรงด้านข้างเตาอบ

ชั้นตะแกรงช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้ถึง 5 ระดับ (โปรดทราบว่าระดับตำแหน่ง/ชั้นตะแกรงเรียงลำดับจากล่างขึ้นบน)  
ชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 4 และ 5 ใช้สำหรับย่างอาหาร

## รางเลื่อนช้อน (TELESCOPIC PULL-OUT GUIDES)

สามารถติดตั้งรางเลื่อนช้อนบนชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 2, 3 และ 4 รางเลื่อนสามารถดึงออกมาได้เฉพาะบางส่วนหรือทั้งหมด

## สวิตช์เปิดปิดประตูเตาอบ

สวิตช์เปิดปิดจะหยุดการทำงานของระบบทำความร้อนในเตาอบและพัดลมระบายความร้อนทันทีที่ประตูเตาอบเปิดออกระหว่างที่เครื่องทำงาน และสวิตช์เปิดปิดจะเริ่มการทำงานของระบบทำความร้อนอีกครั้งเมื่อปิดประตูเตาอบ

## พัฒนาระบายความร้อน

พัฒนาระบายความร้อนได้รับการติดตั้งมาพร้อมกับเครื่องใช้ไฟฟ้า โดยจะช่วยระบายความร้อนออกจากตัวเครื่องและแผงควบคุม

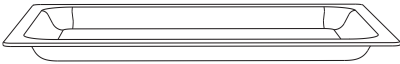
### การทำงานต่อเนื่องของพัฒนาระบายความร้อน

หลังจากปิดการทำงานของเตาอบแล้ว พัฒนาระบายความร้อนจะทำงานต่อประยะหนึ่ง เพื่อให้เตาอบเย็นเร็วขึ้น (การทำงานต่อเนื่องของพัฒนาระบายความร้อนขึ้นอยู่กับอุณหภูมิจุดศูนย์กลางของเตาอบ)

### อุปกรณ์และอุปกรณ์เสริมของเตาอบ (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)



ก่อนใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดไฟโรโตติก กรุณาเอาอุปกรณ์ต่างๆ ออกจากเตาอบให้หมด (รวมไปถึงรางเลื่อน เทเลสโคปิค)



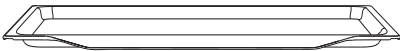
ถาดอบแก้วเหมาะสำหรับทำอาหารด้วยทุกระบบของเตาอบ ทั้งยังสามารถใช้เป็นถาดเสิร์ฟอาหารได้อีกด้วย



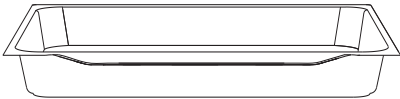
ตะแกรง ใช้สำหรับย่างอาหารหรือวางกระทะ ถาดรองอบ หรือถาดอบที่บรรจุอาหารไว้



ตะแกรงจะมีสลักนรภัยอยู่ ให้ยกด้านหน้าของตะแกรงขึ้นเล็กน้อย เมื่อต้องการดึงตะแกรงออกจากเตาอบ



ถาดรองอบชนิดก้นตื้น ใช้สำหรับอบขนมต่างๆ และเค้ก



#### ถาดรองอบชนิดก้นลึก

ใช้สำหรับอบเนื้อและอบขนมที่มีไส้หรือครีม และยังใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้อีกด้วย

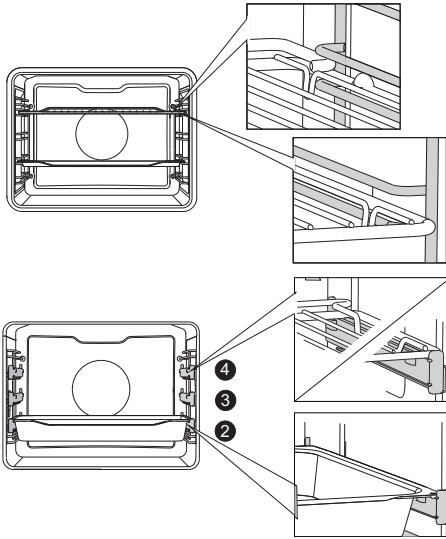


ห้ามวางถาดรองอบก้นลึกไว้ในชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 1 ขณะกำลังทำอาหาร ยกเว้นใช้เป็นที่รองน้ำหยดเมื่อต้องการย่างอาหารหรือใช้เหล็กเสียบย่างอาหารเท่านั้น



หมายเหตุ: เมื่ออุปกรณ์ทำเบเกอรี่ร้อนขึ้นรูปทรงของอุปกรณ์นั้น อาจมีการเปลี่ยนแปลง การเปลี่ยนแปลงนี้จะส่งผลกระทบท่อฟังก์ชันการทำงานและจะกลับสู่สภาพรูปทรงเดิมเมื่อเย็นลง



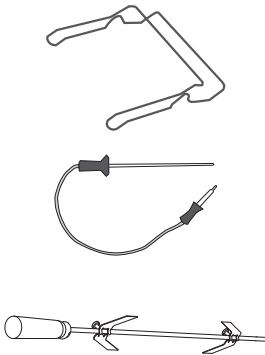


ตรวจสอบตะแกรงหรือถาดให้เข้าร่องระหว่างโครงลวดทั้งสองเส้นทุกครั้ง

ด้วยการใช้งานรางซ้อน ก่อนอื่นให้ตั้งรางในตำแหน่งที่ 1 ออกมา แล้ววางตะแกรงหรือถาดรองลงไป จากนั้นใช้มือดันกลับเข้าที่จนสุด

 ปิดประตูเตาอบเมื่อรางซ้อนหดกลับเข้าไปภายในเตาอบแล้ว

มือจับถาดรองอบ ช่วยให้น้ำถาดรองอบร้อนๆ ออกจากเตาอบได้ง่าย



เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อ

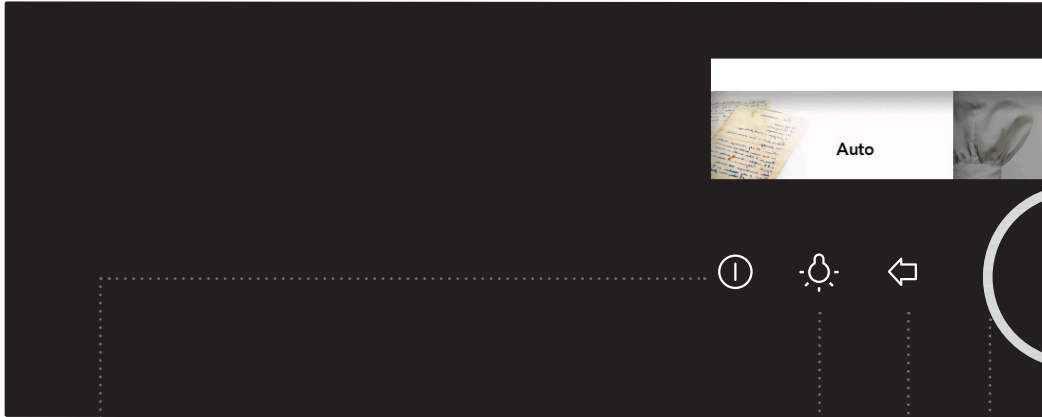
หลีกเลี่ยงย่าง ใช้สำหรับอบเนื้อสัตว์  
ชุดหนึ่งประกอบด้วยขาตั้ง หลีกเสียบย่างพร้อมสกรูและด้ามจับแบบถอดได้



เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่สัมผัสได้อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน ควรสวมถุงมือกันความร้อนสำหรับเตาอบ

# แผงควบคุม

(ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)



**1** ปุ่มเปิด/ปิด

**2** ปุ่มเปิด/ปิดไฟเดาอบ

**3** ปุ่มย้อนกลับ

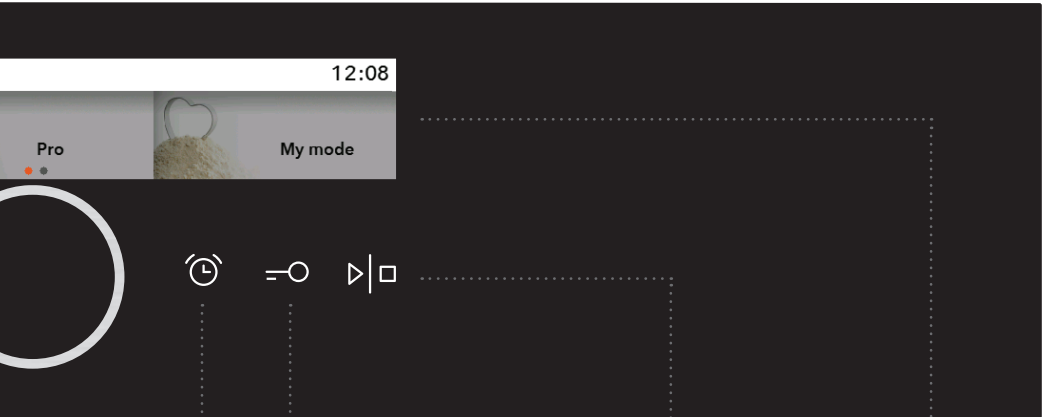
แตะสั้นๆ เพื่อ ย้อนกลับสู่ เมนู  
ก่อนหน้า

แตะค้างไว้เพื่อ กลับสู่เมนูหลัก

**4** ตัวเลือกและ ปุ่มควบคุมยืนยัน

เลือกการตั้งค่าโดยการบิดปุ่ม  
ควบคุม

ยืนยันตัวเลือกโดยการกดปุ่มควบคุม



5 ตัวจับเวลาถอยหลัง/การตั้งเตือน

6 ปุ่มล็อกเครื่องนึ่งภัย

7 ปุ่มเริ่ม/หยุดการทำงาน  
และค้างเพื่อเริ่ม การทำงาน

แตะค้างสักพักระหว่างที่เตาอบ  
ทำงานเพื่อหยุดการทำงาน

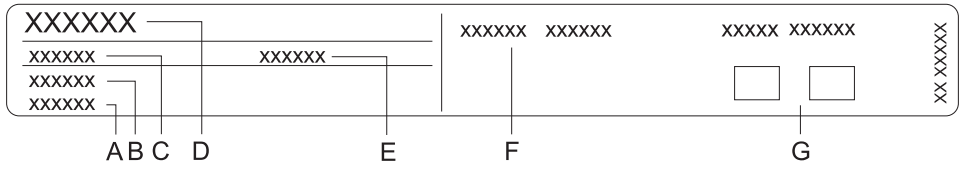
8 หน้าจอ  
สำหรับแสดงการตั้งค่า  
ทั้งหมด

หมายเหตุ:

ปุ่มคำสั่งจะตอบสนองได้ดียิ่งขึ้นหากสัมผัสด้วยปลายนิ้วแบบเต็มที่ แต่ครั้งที่คุณกดปุ่ม จะมีเสียงเตือนสั้นๆ ดังขึ้น

# ข้อมูลเครื่องใช้ไฟฟ้าบนฉลากแจ้งข้อมูล

(ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)



- A หมายเลขลำดับ
- B รหัส
- C ประเภท
- D ชื่อ
- E รุ่น
- F ข้อมูลทางเทคนิค
- G สัญลักษณ์ข้อปฏิบัติ

ป้ายระบุข้อมูลทั่วไปของเครื่องใช้ไฟฟ้า  
ติดไว้บริเวณขอบเดาอบ โดยจะมองเห็นได้เมื่อเปิดประตูเดาอบ

# คำแนะนำก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าครั้งแรก ให้ถอดชิ้นส่วนทั้งหมดออกจากเตาอบ รวมถึงอุปกรณ์ในการขนส่งต่างๆ แล้วล้างทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมและเครื่องใช้ทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานตามปกติ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

ก่อนใช้งานเตาอบครั้งแรก ควรอุ่นเตาอบโดยไม่มีอาหารด้วยฟังก์ชันไฟบนและไฟล่างที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง กลิ่นเฉพาะตัวของเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่จะกระจายออกมาจากเตาอบ จึงควรระบายอากาศให้ทั่วทั้งห้องระหว่างการใช้งานครั้งแรก

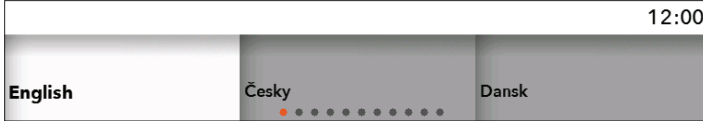
# วิธีใช้งานเริ่มแรก

## การเลือกภาษา

โปรดตั้งค่าภาษาที่ต้องการเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับเป็นครั้งแรกหรือตั้งระยะเวลาการใช้งานเป็นเวลานานโดยไม่ได้เสียบปลั๊กไฟ เครื่องใช้ไฟฟ้าใช้ภาษาอังกฤษโดยอัตโนมัติ

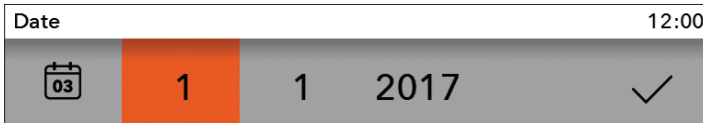


กดปุ่มควบคุมเมื่อต้องการยืนยันการตั้งค่าแต่ละครั้ง



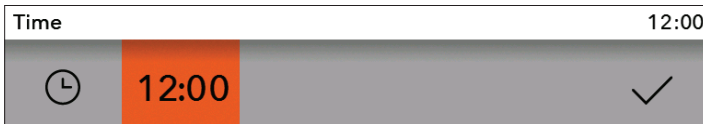
หมุนปุ่มควบคุมแล้วเลือกภาษาที่ต้องการ จากนั้นยืนยันตัวเลือก

## การตั้งวันที่



กดปุ่มควบคุมเพื่อตั้งวันที่ เดือนและปี  
บิดปุ่มควบคุมแล้วยืนยันตัวเลือกด้วยเครื่องหมายถูก

## การตั้งนาฬิกา



บิดปุ่มควบคุมและตั้งค่านาฬิกา จากนั้นยืนยันตัวเลือกด้วยเครื่องหมายถูก



เตาอบสามารถทำงานได้แม้ไม่ได้ตั้งค่านาฬิกา แต่ในกรณีนี้จะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา (ดูเพิ่มเติมที่การตั้งค่าฟังก์ชันการทำอาหารแบบตั้งเวลา)



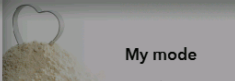
หากเปิดเครื่องทิ้งไว้โดยไม่ใช้งานนาน 2-3 นาที เตาอบจะปรับเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมทำงาน

## การเปลี่ยนการตั้งค่านาฬิกา

คุณสามารถตั้งค่านาฬิกาใหม่ได้เมื่อไม่มีการใช้งานฟังก์ชันการทำอาหารแบบตั้งเวลา (ดูเพิ่มเติมที่การเลือกการตั้งค่าทั่วไป)

# วิธีเลือกเมนูหลักสำหรับการทำอาหารและการตั้งค่า

คุณสามารถดำเนินการอบอาหารได้หลายวิธี ดังต่อไปนี้

12:08		
 <b>Auto</b>	 <b>Pro</b>	 <b>My mode</b>

หมุนปุ่มควบคุมและเลือกชื่อรายการอาหาร กดปุ่มควบคุมเพื่อยืนยันตัวเลือก  
ชื่อรายการอาหารที่เลือกจะปรากฏขึ้นด้านบน

 กดปุ่มควบคุมเมื่อต้องการยืนยันการตั้งค่าแต่ละครั้ง

## A) โหมดอัตโนมัติ (Auto)

สำหรับวิธีการนี้ เริ่มแรกให้เลือกประเภทของอาหาร แล้วอาหารที่เลือกจะมาพร้อมการตั้งค่าอัตโนมัติ ได้แก่ ปริมาณ ระดับความสุก และระยะเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร โปรแกรมประกอบด้วยสูตรอาหารที่ตั้งค่าล่วงหน้าหลากหลาย ซึ่งผ่านการทดสอบโดยเชฟมืออาชีพและผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ

## B) โหมดทำอาหารแบบมืออาชีพ (Pro)

วิธีการนี้ประกอบด้วยตัวเลือกเมนูอาหารที่มาพร้อมค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าจากโรงงาน ซึ่งคุณสามารถปรับเปลี่ยนได้

## C) เมนูโปรด (My mode)

วิธีการนี้ช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้ตามใจปรารถนา โดยแต่ละครั้งจะใช้ขั้นตอนและการตั้งค่าเดียวกัน คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าต่างๆ ไว้ในหน่วยความจำของเตาอบ แล้วเรียกดูรายการโปรดเมื่อคุณต้องการใช้ในโอกาสต่อไป

## A) การทำอาหารโดยเลือกจากประเภทอาหาร

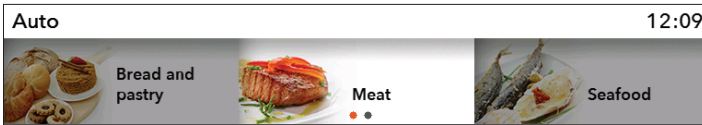
(โหมดอัตโนมัติ - Auto)



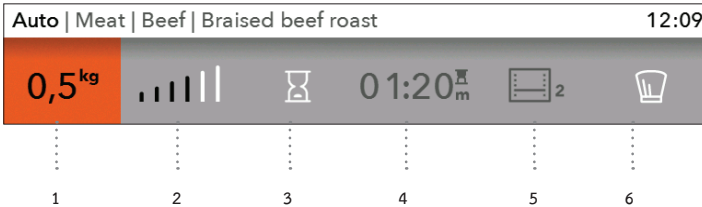
กดปุ่มควบคุมเมื่อต้องการยืนยันการตั้งค่าแต่ละครั้ง



หมุนปุ่มควบคุมแล้วเลือกโหมดอัตโนมัติ ยืนยันการตั้งค่าด้วยการกดปุ่มควบคุม



เลือกประเภทอาหารและเมนูยืนยันตัวเลือก



ค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าจะปรากฏขึ้น คุณสามารถปรับเปลี่ยนปริมาณ ระดับความสุข และการตั้งเวลาสำหรับทำอาหารในภายหลัง (ระยะเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร)

1. ปริมาณ
2. ระดับความสุข
3. การตั้งเวลาสำหรับทำอาหารในภายหลัง
4. ระยะเวลาการทำอาหาร
5. ระบบการทำอาหารและระดับที่แนะนำ
6. โหมดทำอาหารแบบมืออาชีพ (Pro)



หากเลือกสัญลักษณ์  ในโหมดอัตโนมัติ โปรแกรมจะสลับสู่โหมดทำอาหารแบบมืออาชีพ (ดูเพิ่มเติมที่การทำอาหารโดยเลือกวิธีการทำงาน)

แตะปุ่มเริ่ม/หยุดการทำงานเพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร  
การตั้งค่าที่เลือกไว้ทั้งหมดจะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล



## การอุ่นเตาอบ

ขั้นตอนการทำอาหารสำหรับอาหารบางเมนูที่บรรจุไว้ในโหมดอัตโนมัติอาจรวมฟังก์ชันอุ่นเตาอบไว้ด้วย 

เมื่อคุณเลือกอาหารแล้วจะปรากฏข้อความต่อไปนี้ “โปรแกรมที่เลือกมีการอุ่นเตาอบ” (Selected program includes preheating) (ยืนยันตัวเลือกด้วยปุ่มควบคุม) “เริ่มอุ่นเตาอบ” (Preheating started) อย่าเพิ่งนำอาหารเข้าเตาอบ อุณหภูมิที่ตั้งไว้และอุณหภูมิจริงจะแสดงสลับกันบนหน้าจอ

เมื่ออุ่นเตาอบจนถึงอุณหภูมิที่กำหนด ขั้นตอนการอุ่นเตาอบจะหยุดการทำงาน เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น ข้อความต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ “การอุ่นเตาอบเสร็จสิ้น” (“Preheating complete”) จึงเปิดประตูแล้วใส่อาหารเข้าสู่เตาอบ จากนั้นโปรแกรมจะเริ่มขั้นตอนการทำอาหารต่อไปตามค่าที่กำหนดไว้



เมื่อตั้งค่าฟังก์ชันอุ่นเตาอบไว้จะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลาเริ่มการทำงานได้

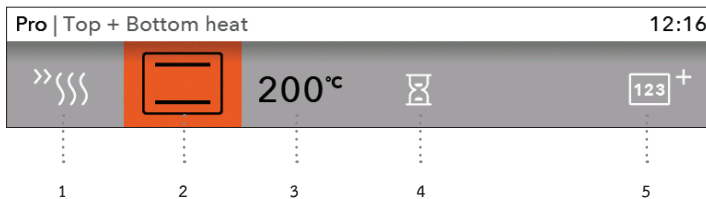
## B) การทำอาหารโดยเลือกวิธีการทำงาน

(โหมดทำอาหารแบบมืออาชีพ - Pro)

 กดปุ่มควบคุมเมื่อต้องการยืนยันการตั้งค่าแต่ละครั้ง



หมุนปุ่มควบคุมแล้วเลือกโหมดทำอาหารแบบมืออาชีพ (Pro) แล้วยืนยันตัวเลือก



เลือกการตั้งค่าเบื้องต้นของคุณเอง


การตั้งค่าเบื้องต้น

1. การอุ่นเตาอบ
2. ระบบ (ดูจากตารางระบบการทำอาหาร)
3. อุณหภูมิภายในเตาอบ


การตั้งค่าเพิ่มเติม

4. ระยะเวลาการทำอาหาร (ดูเพิ่มเติมที่ฟังก์ชันการทำอาหารแบบตั้งเวลา)
5. การทำอาหารหลายขั้นตอน (ดูเพิ่มเติมที่การทำอาหารหลายขั้นตอน)




การอุ่นเตาอบ

เลือกใช้ฟังก์ชันอุ่นเตาอบเมื่อคุณต้องการให้เตาอบมีอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารอย่างรวดเร็ว เมื่อเลือกสัญลักษณ์  ฟังก์ชันอุ่นเตาอบจะเปิดการทำงาน พร้อมแสดงข้อความเตือน “เริ่มการอุ่นเตาอบ” (Preheating started) อย่าเพิ่งนำอาหารเข้าเตาอบ อุณหภูมิที่ตั้งไว้และอุณหภูมิจริงจะแสดงสลับกันบนหน้าจอ

เมื่ออุ่นเตาอบถึงอุณหภูมิที่กำหนด ขั้นตอนการอุ่นเตาอบจะหยุดการทำงาน เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น ข้อความต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ “การอุ่นเตาอบเสร็จสิ้น” (“Preheating complete”) จึงเปิดประตูแล้วใส่อาหารเข้าสู่เตาอบ จากนั้นโปรแกรมจะเริ่มขั้นตอนทำอาหารต่อไปตามค่าที่กำหนดไว้

 เมื่อตั้งค่าฟังก์ชันอุ่นเตาอบไว้จะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลาเริ่มการทำงานได้

ระบบการทำอาหาร (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ระบบ	คำอธิบาย	อุณหภูมิ ที่กำหนดไว้ (องศาเซลเซียส)	อุณหภูมิขั้นต่ำถึงสูงสุด (องศาเซลเซียส)
<b>ระบบการทำอาหาร</b>			
	<b>ฟังก์ชันไฟบนและไฟล่าง</b> การทำอาหารด้วยไฟบนและไฟล่างจะทำให้ความร้อนในการทำอาหารแผ่ออกไปในเตาอบอย่างสม่ำเสมอ สามารถทำอาหารหรือขนมประเภทอบได้/การย่าง อาจทำได้โดยการใช้ความร้อน	200	30 – 300
	<b>ฟังก์ชันไฟบน</b> ใช้เฉพาะไฟบนในการแผ่ความร้อนภายในเตาอบ เพื่อให้ด้านบนของอาหารเกรียมสวย	150	30 – 235
	<b>ฟังก์ชันไฟล่าง</b> ใช้เฉพาะไฟบนในการแผ่ความร้อนภายในเตาอบ เพื่อให้ด้านล่างของอาหารเกรียมสวย	160	30 – 235
	<b>ฟังก์ชันย่างขนาดย่อม</b> ทำงานโดยใช้เฉพาะไฟอย่างซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของชุดอย่างขนาดใหญ่ เพื่อย่างแซนด์วิชเปิดหน้า 2-3 ชิ้น หรือไส้กรอก หรือปังขนมปัง	240	30 – 275
	<b>ฟังก์ชันย่างขนาดใหญ่</b> ความร้อนจากไฟบนและไฟล่างจะแผ่ออกมาโดยตรงภายในเตาอบ ไฟบนจะทำงานควบคู่กันไปด้วยเพื่อเร่งความร้อน เหมาะสำหรับการย่างอาหารในจำนวนน้อย เช่น แซนด์วิชเปิดหน้า เนื้อสัตว์ ไส้กรอก หรือขนมปัง	240	30 – 275
	<b>ฟังก์ชันย่างขนาดใหญ่แบบมีพัดลม</b> ไฟล่างและพัดลมจะทำงาน เลือกใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์แบบชิ้นใหญ่ หรือเป็นมองที่ต้องการความร้อนระดับสูง ทั้งยังเหมาะสำหรับการทำอาหารประเภทอบชีส (au gratin) หรืออาหารที่ต้องการไฟรูปกรอบ	170	30 – 275
	<b>ฟังก์ชันร่อนและไฟล่าง</b> ไฟล่าง ไฟกลม และพัดลมจะทำงาน ใช้สำหรับการทำอาหารประเภท พิซซ่า ขนม เค้กผลไม้ เค้กหรือขนมปังที่ในหลายระดับพร้อมๆ กัน	200	30 – 275
	<b>ฟังก์ชันร่อน</b> ไฟกลมและพัดลมจะทำงาน พัดลมถูกติดตั้งไว้ที่ผนังด้านหลังภายในเตาอบเพื่อให้อุ่นหมุนเวียนรอบๆ อาหารอย่างสม่ำเสมอ เหมาะสำหรับการอบเนื้อสัตว์และอบขนมในหลายระดับพร้อมๆ กัน	180	30 – 275
	<b>ฟังก์ชันประหยัดพลังงาน</b> <sup>1)</sup> ฟังก์ชันนี้จะใช้พลังงานอย่างประหยัด เลือกใช้ฟังก์ชันนี้ในการอบเนื้อสัตว์หรืออบขนม	180	120 - 275
	<b>ฟังก์ชันไฟล่างและพัดลม</b> เหมาะสำหรับการอบขนมที่ขึ้นฟูไม่มาก และสำหรับการอบอาหารประเภทผักผลไม้	180	30 – 230
	<b>ฟังก์ชันอบเนื้อสัตว์</b> สำหรับระบบ/โหมดอบเนื้อสัตว์อัตโนมัติจะใช้การทำงานของไฟบนร่วมกับไฟล่างและไฟกลม เหมาะสำหรับอบเนื้อสัตว์ทุกชนิด	180	30 – 240

<sup>1)</sup> ฟังก์ชันนี้กำหนดระดับพลังงานอย่างถูกต้องตามมาตรฐาน EN 60350-1

โหมดนี้จะไม่แสดงอุณหภูมิจริงภายในเตาอบ ทั้งนี้เนื่องจากขั้นตอนวิธีการทำงานพิเศษของเตาอบและการใช้ความร้อนตกค้าง และปุ่มเริ่ม/หยุดการทำงานเพื่อเริ่มต้นการทำอาหาร การตั้งค่าที่เลือกไว้ทั้งหมดจะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล



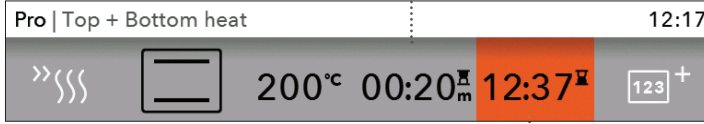
สัญลักษณ์ °C จะกะพริบขึ้นมาบนหน้าจอจนกระทั่งเตาอบมีความร้อนถึงอุณหภูมิที่กำหนด เสียสัญลักษณ์เตือนสั้นๆ จะดับขึ้น ทั้งนี้ไม่สามารถเปลี่ยน

ระบบการทำอาหารระหว่างที่เตาอบทำงานได้

## ฟังก์ชันการทำอาหารแบบตั้งเวลา



คุณสามารถเลือกฟังก์ชันการตั้งเวลาในโหมดทำอาหารแบบมืออาชีพได้ กดปุ่มควบคุมเพื่อยืนยัน



ระยะเวลาการทำอาหาร

ตั้งเวลาสำหรับ ทำอาหารในภายหลัง



### การตั้งค่าเวลาที่ใช้สำหรับการทำอาหาร

คุณสามารถกำหนดระยะเวลาสำหรับการทำอาหารได้ตามต้องการ (สูงสุด 10 ชั่วโมง) เวลาเสร็จสิ้นการทำอาหารบนหน้าจอก็จะปรับโดยอัตโนมัติ กดปุ่มเริ่มการทำงาน ค่าที่ตั้งไว้จะแสดงผลที่หน้าจอ ปิดฟังก์ชันการตั้งเวลาทั้งหมดโดยการตั้งเวลาไปที่ "0"



### การตั้งเวลาสำหรับทำอาหารในภายหลัง

ไม่สามารถเปิดเครื่องแบบห้วงเวลาได้สำหรับระบบตะแกรงเล็ก ระบบตะแกรงใหญ่ และระบบตะแกรงคิดพิลล์ คุณสามารถกำหนดระยะเวลาการทำอาหารและเวลาเสร็จสิ้นการทำอาหาร (ฟังก์ชันการตั้งเวลาสำหรับทำอาหารในภายหลังสามารถกำหนดเวลาเริ่มการทำงานได้สูงสุด 24 ชั่วโมง) อย่าลืมตั้งค่านาฬิกาใหญ่ถูกต้อง

ตัวอย่าง:

เวลาปัจจุบัน: 12:00 น.

ระยะเวลาในการทำอาหาร: 2 ชั่วโมง เวลาที่ต้องการให้อาหารสุก: 18:00 น.

ขั้นแรก ตั้งเวลาในการทำอาหาร 2 ชั่วโมง หน้าจอจะแสดงผลเวลาปัจจุบันและเวลาในการทำอาหารโดยอัตโนมัติ (14:00 น.) จากนั้นตั้งค่าเวลาเสร็จสิ้นการทำอาหาร (18:00 น.) เมื่อคุณเริ่มการทำงาน เตาอบจะยังไม่เริ่มทำงานทันทีโดยจะรอจนถึงเวลาที่กำหนด หน้าจอจะปรากฏข้อความ "เริ่มทำอาหารในภายหลัง โดยเริ่มเวลา 16:00 น." (Start delayed. Cooking will start at 16:00.)

เมื่อครบกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ



เมื่อครบกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น แนบูเสร็จสิ้นการทำอาหารจะปรากฏขึ้น

หากเปิดเครื่องไฟไว้โดยไม่ใช้งานนาน 2-3 นาที เตาอบจะปรับเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมทำงาน

## การทำอาหารหลายชั้นตอน

คุณสามารถผสมผสานรูปแบบการทำอาหารได้ถึง 3 วิธี ภายในครั้งเดียว  
เลือกการตั้งค่าต่างๆ เพื่อทำอาหารในแบบที่คุณต้องการ

Pro | Top + Bottom heat 12:17

เลือกตั้งค่า “การทำอาหารหลายชั้นตอน” ในโหมดทำอาหารแบบมืออาชีพ (Pro) เบื้องต้น แล้วยืนยันการตั้งค่า ด้วยการกดปุ่มควบคุม

Multiphase cooking 12:19

เลือกการทำอาหารชั้นที่ 1 ชั้นที่ 2 ชั้นที่ 3 แล้วยืนยันการตั้งค่าด้วยการกดปุ่มควบคุม



หากคุณเลือกฟังก์ชันการทำอาหารแบบตั้งเวลา ฟังก์ชันนี้จะกลายเป็นการทำอาหารชั้นที่ 1

Multiphase cooking | Step 2 12 19

ตั้งค่าระบบการทำอาหาร อุ่นหมุมิ และเวลา ยืนยัน การตั้งค่าโดยเลือกเครื่องหมายถูก โดยกดปุ่มควบคุม

Multiphase cooking 12:19


ระยะเวลาการทำอาหารรวม/ เวลาสิ้นสุด

ชั้นตอนปัจจุบัน

อุ่นหมุมิและระยะเวลาของขั้นตอนการทำอาหารที่เลือกไว้

และสัญลักษณ์เริ่มทำงาน เตอบจะเริ่มทำงานทันทีตามขั้นตอนที่ 1 (แถบด้านล่างของหน้าจอจะระบุขั้นตอนการทำอาหารในขณะนั้น) เมื่อครบกำหนดเวลาการทำอาหารในขั้นนั้น ขั้นตอนที่ 2 และ 3 จะเริ่มทำงานตามที่กำหนดไว้

<b>Multiphase cooking   Step 1/2</b>		<b>12:21</b>
 <b>30°C</b> <b>19:26 s</b>	 <b>240°C</b> <b>09:00 s</b>	 <b>12:49</b>  <b>28:26 s</b>

 หากต้องการยกเลิกขั้นตอนการทำอาหารในระหว่างที่เตอบทำงาน หมุนปุ่มควบคุมแล้วขึ้นขั้นตอนที่ต้องการยกเลิกด้วยการเลือกเครื่องหมายกากบาท ทั้งนี้คุณสามารถยกเลิกได้เฉพาะขั้นตอนที่ยังไม่เริ่มการทำงาน

## C) บันทึกโปรแกรมตามที่ใช้ผู้กำหนด (เมนูโปรต – MY MODE)

เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเสร็จสมบูรณ์ จะแสดงเมนู "เสร็จสิ้น" ให้เลือกสัญลักษณ์  เพื่อบันทึกการตั้งค่าของคุณไว้ในหน่วยความจำเตาอบ



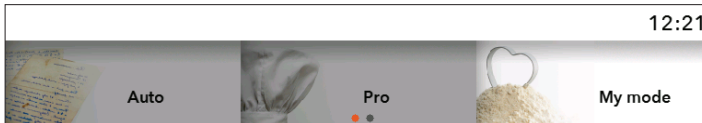
เลือกช่องที่ไม่มีเครื่องหมายดอกจัน หากคุณจะไม่เลือกตั้งชื่อใหม่



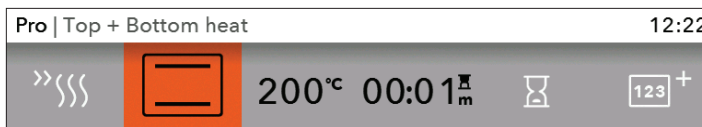
สามารถบันทึกเมนูโปรตในหน่วยความจำได้ถึง 12 เมนู



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกตัวอักษรทีละตัว หากต้องการลบตัวอักษรให้ใช้ลูกศรบันทึกชื่อโดยเลือกเครื่องหมายถูก



คุณสามารถเรียกเมนูโปรตโดยโหมดเมนูโปรต (My mode) ในเมนูหลัก ยืนยันตัวเลือกของคุณด้วยปุ่มหมุน



หน้าจอจะแสดง ค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ซึ่งคุณสามารถปรับเปลี่ยนได้

เมื่อโปรแกรมเสร็จสมบูรณ์ จะแสดงเมนู "เสร็จสิ้น" หากคุณเปลี่ยนแปลงข้อมูลใดๆ ให้เลือกสัญลักษณ์  เพื่อบันทึกการตั้งค่า เลือกเมนูโปรตตามชื่อเดิม สัญลักษณ์ "โปรแกรมจะถูกบันทึกซ้ำ" (The program will be overwritten) จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

- ยืนยันตัวเลือกเพื่อจัดเก็บเมนูโปรตโดยใช้ชื่อเดิมหรือชื่อใหม่
- คุณสามารถยกเลิกตัวเลือกได้อีกด้วย หน้าจอจะแสดงผลให้คุณเลือกชื่อใหม่และบันทึกเมนูโปรตล่าสุด

# เริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

ปุ่มเปิด/ปิดการทำงานจะกะพริบขึ้นมาก่อนที่จะเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

เพียงแค่สัมผัสปุ่มเปิด/ปิดการทำงานสั้นๆ เพื่อเปิดการทำงาน

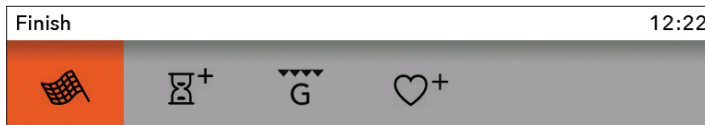
หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่าปัจจุบันระหว่างการทำอาหาร ให้หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเปลี่ยนการตั้งค่า แล้วจึงยืนยันตัวเลือกของคุณ



หากเปิดประตูเตาอบระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร เตาอบจะหยุดการทำงานและจะเริ่มทำงานต่อเมื่อประตูปิดลงอีกครั้งภายในเวลาไม่เกิน 3 นาที มิฉะนั้นขั้นตอนนั้นจะถูกยกเลิกและคำว่า “เสร็จสิ้น” (Finish) จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

# สิ้นสุดการทำอาหารและปิดเตาอบ

กดปุ่มเปิด/ปิดการทำงานเพื่อยุติขั้นตอนการทำอาหาร



ปิดปุ่มควบคุมเพื่อแสดงเมนูเสร็จสิ้น (Finish) พร้อมสัญลักษณ์บนหน้าจอ



## เสร็จสิ้น (Finish)

เลือกสัญลักษณ์แล้วขั้นตอนการทำอาหารจะสิ้นสุดลง หน้าจอจะแสดงเมนูหลัก



## ขยายเวลาการทำอาหาร (Add duration)

เลือกสัญลักษณ์นี้เพื่อขยายเวลาการทำอาหาร ทั้งยังกำหนดเวลาเสร็จสิ้นการทำอาหารได้อีกครั้ง (ดูเพิ่มเติมที่ฟังก์ชันการทำอาหารแบบตั้งเวลา)



## อาหารประเภทอบชีส (Au gratin)

เลือกสัญลักษณ์นี้เพื่อย่างผิวหน้าของอาหารให้เกรียมสวยหลังจากปรุงสุกแล้ว



## เพิ่มเมนูโปรด (Add to favourites)

คุณสามารถเก็บการตั้งค่าที่กำหนดไว้ในหน่วยความจำของเตาอบได้เพื่อใช้ในภายหลัง



หลังจากใช้งานเตาอบ อาจมีน้ำบางส่วนตกค้างอยู่ในร่องรับน้ำควบแน่น (ใต้ประตู) เช็ดร่องดังกล่าวด้วยฟองน้ำหรือผ้า



# วิธีเลือกฟังก์ชันอื่นๆ เพิ่มเติม



หมุนปุ่มควบคุมและเลือกคำว่า ฟังก์ชัน (Extra) ในเมนูหลัก แล้ว ยืนยันตัวเลือก เพื่อให้แสดงเมนูฟังก์ชันพิเศษเพิ่มเติม



บางฟังก์ชันอาจไม่สามารถใช้งานร่วมกันได้ โดยจะมีสัญญาณเตือนเมื่อเกิดกรณีดังกล่าวขึ้น

## ไพโรไลซิส

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้สามารถทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยอุณหภูมิสูงได้โดยอัตโนมัติ ซึ่งจะเผาผลาญไขมันตกค้างและสิ่งสกปรกอื่นๆ ให้สลายเป็นเถ้า เมื่อโปรแกรมการทำความสะอาดอัตโนมัติทำงานสิ้นสุดและเตาอบเย็นลงแล้ว คุณเพียงแค่อุ่นผ้าขนหนูหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดช่องเตาอบเท่านั้นก็เป็นการเพียงพอ (ดูบทที่ 7 ว่าด้วยการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา)

## ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (Cleaning/Aqua clean)

ช่วยให้การกำจัดคราบสกปรกภายในเตาอบได้ง่ายขึ้น (ดูเพิ่มเติมที่วิธีดูแลรักษาและทำความสะอาด)

## ละลายน้ำแข็ง (Defrost)

พัดลมจะทำงานโดยไม่มีฮีตเตอร์ปล่อยไอน้ำหม่นเวียนภายในเตาอบ ช่วยให้ละลายน้ำแข็งอย่างช้าๆ ในอาหารแช่แข็ง (เค้ก ขนมอบ ขนมปัง โรลล์ และผลไม้แช่แข็ง)

คุณสามารถระบุประเภทอาหารโดยเลือกสัญลักษณ์ตามประเภท รวมทั้งกำหนดระยะเวลาในการละลายน้ำแข็งได้ด้วย

เมื่อถึงครึ่งทาง ควรกลับด้านอาหาร คน และแกะแ่งหากติดกันเป็นก้อน

## อุ่นร้อน (Warming)

ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับอุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้วเพื่อรักษาอุณหภูมิตามต้องการ

เลือกสัญลักษณ์เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ และระยะเวลาในการอุ่นร้อน

## อุ่นภาชนะสำหรับใส่อาหาร (Plate warmer)

เลือกใช้งานฟังก์ชันนี้เพื่ออุ่นภาชนะ (จานหรือถ้วยกาแฟ) ก่อนเสิร์ฟอาหาร และช่วยให้อาหารอุ่นร้อนนานยิ่งขึ้น

เลือกสัญลักษณ์เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ รวมทั้งเวลาเริ่มและสิ้นสุดการอุ่น

## อุ่นเตาอบเร่งด่วน (Rapid pre-heat)

เลือกใช้งานฟังก์ชันนี้ เมื่อคุณต้องการให้เตาอบมีอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารอย่างรวดเร็ว ฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะสำหรับการทำอาหาร เมื่อเตาอบมีอุณหภูมิตามที่ต้องการแล้ว เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติและพร้อมสำหรับการทำอาหารในขั้นตอนต่อไป

## โหมดสะบาโต (Shabbat)

โหมดนี้จะกำหนดค่าอุณหภูมิไว้ระหว่าง 85-180 องศาเซลเซียส และระยะเวลาโหมดสะบาโต (สูงสุด 74 ชั่วโมง) กดปุ่มเริ่มการทำงานเพื่อนับถอยหลัง ไฟภายในเตาอบจะสว่างขึ้น เสียงและการทำงานต่างๆ ของเตาอบ ยกเว้นปุ่มเปิด/ปิด จะไม่ทำงาน เมื่อขั้นตอนเสร็จสมบูรณ์ การตั้งค่าต่างๆ จะกลับคืนสู่ปกติ



ในกรณีเกิดไฟฟ้าขัดข้อง โหมดสะบาโตจะยุติการทำงาน เตาอบจะกลับสู่สถานะเริ่มการทำงานใหม่



คำเตือน: บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบต่อการใช้โหมดแบบแผนที่ผิดวิธีและไม่เหมาะสม

Finish

07:39

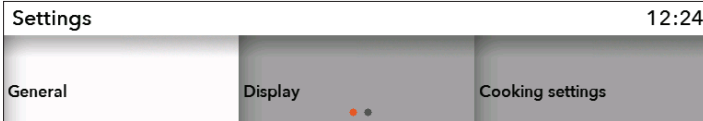


หมุนปุ่มควบคุม  
ไปยังสัญลักษณ์เมนู “เสร็จสิ้น”  
บนหน้าจอ

# วิธีเลือกการตั้งค่าทั่วไป



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกการตั้งค่า (Setting) ในเมนูหลัก แล้วยืนยันตัวเลือก



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อนำไปยังเมนูต่างๆ กดปุ่มควบคุมเมื่อต้องการยืนยัน การตั้งค่าแต่ละครั้ง

## ตั้งค่าทั่วไป (General)

**ภาษา** - เลือกภาษาที่ต้องการให้แสดงบนหน้าจอได้

**เวลา** - ตั้งเวลาหลังจากเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก หรือหลังจากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน (นานกว่า 1 สัปดาห์) แล้วจึงตั้งนาฬิกา ตั้งค่าโหมดแสดงผลใน “รูปแบบแสดงเวลา” คุณสามารถเลือกได้ทั้งนาฬิกาการระบบดิจิทัลหรืออนาล็อก

**วันที่** - ตั้งเวลาหลังจากเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก หรือหลังจากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน (นานกว่า 1 สัปดาห์) แล้วจึงตั้งวันที่ เดือน และปี

**เสียง** - สามารถกำหนดระดับความดังของเสียงเตือนได้เมื่อไม่ได้เปิดใช้งานฟังก์ชันทำอาหารแบบตั้งเวลา (เฉพาะมีวันเวลาแสดงอยู่)

**ความดัง** - คุณสามารถเลือกความดังได้ 3 ระดับ

**เสียงปุ่มกด** - สามารถเลือกปิดหรือเปิดเสียงได้

**เสียงเตือนเปิด/ปิดการทำงาน** - สามารถเลือกปิดหรือเปิดเสียงได้

## หน้าจอแสดงผล (Display)

ในเมนูนี้ คุณสามารถตั้งค่าความสว่างได้ ดังนี้

**ความสว่าง (Brightness)** - สามารถตั้งค่าได้ 3 ระดับ

สามารถกำหนดเวลาที่คุณต้องการให้หน้าจอหรือลง

**โหมดกลางคืน (Night mode)** - do katere želite, da je prikazovalnik zatemnjen.

**โหมดเตรียมพร้อมทำงาน** - หน้าจอจะดับลงอัตโนมัติหลังจาก 1 ชั่วโมง

## ตั้งค่าการทำอาหาร (Cooking settings)

กำลังไฟในการทำอาหารสำหรับฟังก์ชันตั้งต้น

## ระบบ (System)

ข้อมูลเครื่องใช้ไฟฟ้า

ค่าที่ตั้งจากโรงงาน

ไฟเตาอบระหว่างที่เตาอบทำงาน – แสงสว่างจะดับลงเมื่อคุณเปิดประตูระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร

แสงสว่างในเตาอบ – แสงสว่างภายในเตาอบจะเปิดขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตูหรือเปิดการใช้งานเตาอบ เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเสร็จสิ้นลง ไฟจะยังคงส่องสว่างต่อไปอีกราว 1 นาที คุณสามารถเปิดหรือปิดไฟโดยกดปุ่มเปิดไฟ



## ระบบล็อกนิรภัยป้องกันเด็ก (CHILD LOCK)

เปิดการใช้งานระบบล็อกนิรภัยป้องกันเด็กเพียงแค่วางนิ้วล็อกนิรภัย

ไฟสัญลักษณ์ดอกกุหลาบแดง แลจะปรากฏข้อความ “เปิดการทำงานระบบ

ล็อกนิรภัย” (Child lock activated) และอีกครั้งเพื่อปิดการทำงานระบบล็อกนิรภัย



เมื่อคุณเปิดการใช้งานระบบล็อกนิรภัยโดยที่ไม่ได้เปิดฟังก์ชันตั้งเวลา (ที่หน้าจอก็จะแสดงเฉพาะเวลาปัจจุบัน)

เตาอบไมโครเวฟจะไม่ทำงาน แต่ถ้าคุณเปิดการใช้งานระบบล็อกป้องกันเด็ก ขณะที่เปิดใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา เตาอบไมโครเวฟจะทำงานตามที่ตั้งเวลาไว้ แต่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าใดๆ ได้ เมื่อระบบล็อกนิรภัยทำงาน จะไม่สามารถเปลี่ยนระบบหรือฟังก์ชันพิเศษเพิ่มเติมได้ สามารถยกเลิกขั้นตอนการทำอาหารได้เท่านั้น ระบบล็อกนิรภัยจะยังคงทำงานต่อเนื่องหลังปิดเครื่อง จึงต้องปลดล็อกนิรภัยก่อนเลือกระบบใหม่



## การจับเวลาพร้อมเสียงเตือน (MINUTE MINDER)

The การจับเวลาพร้อมเสียงเตือนนั้นสามารถตั้งค่าได้นอกเหนือจากการใช้

เตาอบในการทำอาหาร โดยคุณสามารถกดปุ่มตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 10 ชั่วโมง

เมื่อใกล้ถึงเวลาที่ตั้งค่าไว้ เสียงเตือนจะดังขึ้น และจะเงียบเองภายใน 1 นาที หรือสัมผัสปุ่มใดก็ได้เพื่อปิดเสียงเตือน



หลังจากไฟฟ้าดับหรือหลังจากปิดเครื่องแล้ว ระบบจะเรียกคืนการตั้งค่าพิเศษของผู้ใช้ทั้งหมด

# คำอธิบายเกี่ยวกับระบบการทำอาหารและตารางอาหาร

หากรายการอาหารที่คุณต้องการจะทำนั้นไม่ได้อยู่ในตารางอาหาร ค้นหารายการที่มีความคล้ายคลึงกับอาหารที่คุณต้องการ

ข้อมูลที่แสดงนั้นสำหรับใช้กับการทำอาหารในระดับเดียว

ระบบการทำอาหารจะใช้อุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้จากตัวเครื่อง คุณควรเริ่มต้นด้วยอุณหภูมิที่ต่ำแล้วค่อยๆ เพิ่มอุณหภูมิหากอาหารยังไม่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทองหรือไม่สุก

มีการตั้งค่าเฉลี่ยเวลาในการทำอาหารไว้แล้วและอาจแตกต่างกันตามประเภทของอาหารหรือวัตถุดิบ

การอุ่นเตอบนั้นจะใช้สำหรับอาหารที่อยู่ในคู่มือตารางอาหารเท่านั้น การอุ่นเตอบเปล่านั้น ใช้พลังงานค่อนข้างมาก แต่เมื่อใช้สำหรับ การอบขนมบางประเภท หรือการอบพิซซ่า การอุ่นเตอบจะช่วยให้ประหยัดเวลามากยิ่งขึ้น เนื่องจากเตอบอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมแล้ว

ระวังหากใช้ถาดรองอบ ควรเลือกถาดรองอบที่ทนต่อความร้อนสูง

เมื่อทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ หรือขนมในจำนวนมาก ตามปกติแล้วนั้น ปริมาณไอน้ำจะก่อตัวขึ้นในเตอบเป็นจำนวนมาก และจะเกาะติดบริเวณประตูเตอบ ซึ่งเป็นอันตรายใดๆ หลังจากเสร็จสิ้นการทำอาหาร อย่าลืมทำความสะอาดด้วยการเช็ดไอน้ำที่เกาะบริเวณประตูเตอบให้แห้ง

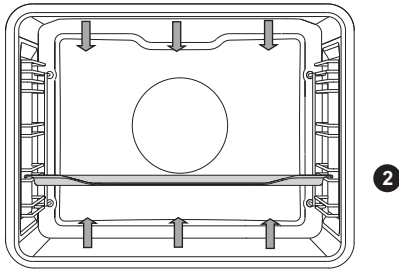
การปิดสวิชต์เตอบประมาณ 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาที่ใช้ทำอาหารจะช่วยประหยัดพลังงานได้ เนื่องจากเตอบอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมแล้ว และอาหารจะสุกด้วยความร้อนที่ยังคงอยู่ในเตอบ

ห้ามวางอาหารทิ้งไว้ให้เย็นลงโดยที่ปิดประตูเตอบเอาไว้ให้เกิดหยดน้ำเกาะภายใน



สัญลักษณ์ (\*) หมายความว่า ควรอุ่นเตอบให้อยู่ในอุณหภูมิที่กำหนดไว้ ก่อนเริ่มทำอาหาร

## ฟังก์ชันไฟบนและไฟล่าง



ทำความร้อนภายในเตาอบได้รับการติดตั้งไว้ทั้งด้านบนและด้านล่าง เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันดังกล่าวจะทำให้ความร้อนแผ่ไปทั่วทั้งเตาอบอย่างทั่วถึง

### การอบเนื้อสัตว์

ควรใช้ภาชนะประเภทเคลือบ ภาชนะแก้วที่ทนความร้อน ภาชนะดินเผา กระดาษหรือถาดเหล็กหล่อ ไม่ควรใช้ภาชนะสเตนเลสเพราะมีคุณสมบัติสะท้อนความร้อน

ระหว่างการทำอาหาร เติมของเหลวในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ คอยพลิกกลับด้านเนื้อ หากคลุมเนื้อไว้ขณะอบจะช่วยให้เนื้อฉ่ำน้ำรับประทาน

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก Z(กรัม)	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>เนื้อสัตว์</b>				
หมูย่าง	1500	2	180 – 200	90 – 120
คอหมูย่าง	1500	2	180 – 200	110 – 140
หมูยัดไส้	1500	2	180 – 200	90 – 110
เนื้อย่าง	1500	2	170 – 190	120 – 150
เนื้อยัดไส้	1500	2	180 – 200	80 – 100
สันนอกแกะ	1500	2	180 – 200	60 – 80
เนื้อกระต่าย	1000	2	180 – 200	50 – 70
ซากวาง	1500	2	180 – 200	90 – 120
<b>เนื้อปลา</b>				
เนื้อปลารวมควีน 1 กก.	1000 กรัม/ชิ้น	2	190 – 210	40 – 50

### เมนูขนมอบ

ควรใช้ถาดรองอบหรือถาดสีเข้มเพียงหนึ่งชั้น การอบขนมให้มีสีสนับรับประทานจะทำได้

ยากกว่าหากใช้ถาดรองอบหรือถาดสีอ่อน เนื่องจากภาชนะสีเข้มจะดูดซับความร้อนได้ดีกว่า ขณะที่ภาชนะสีอ่อนจะสะท้อนความร้อนออกไป ควรวางถาดอบบนตะแกรงทุกครั้ง แต่หากคุณใช้ถาดรองอบแล้วก็ไม่จำเป็นต้องใช้ตะแกรง การอุ่นเตาอบให้มีอุณหภูมิที่เหมาะสมจะทำให้ขนมสุกเร็วขึ้น

ประเภทอาหาร	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>ขนมอบ</b>			
ซูเฟล่ผัก	2	190 – 210	35 – 45
สวีท ซูเฟล่	2	170 – 190	40 – 50
ขนมปังสอดไส้ *	3	190 – 210	20 – 30
ขนมปังขาว 1 กก. *	3	220	10 – 15
			30 – 40
ขนมปังวีท 1 กก.*	3	180 – 190	50 – 60
ขนมปังโฮลเกรน 1 กก. *	3	180 – 190	50 – 60
ขนมปังแ่งไรย์ 1 กก. *	3	180 – 190	50 – 60
ขนมปังแ่งสเปิร์ท 1 กก. *	3	180 – 190	50 – 60
เค้กอลันท์	2	170 – 180	50 – 60
สปันจ์ เค้ก *	2	160 – 170	30 – 40
ขนมต่างๆ ที่มีส่วนผสมของยีสต์	3	200 – 210	20 – 30
พายไส้ผักกาด *	3	190 – 200	25 – 35
เค้กผลไม้	2	130 – 150	80 – 100
คุกกี้เนอแรงก์	3	80 – 90	110 – 130
ขนมปังสอดไส้เชลล์ (Buchtel)	3	170 – 180	30 – 40

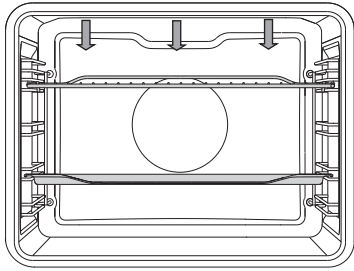
เคล็ดลับ	วิธีใช้
เราจะทราบได้อย่างไรว่าเค้กสุกหรือยัง?	<ul style="list-style-type: none"> <li>ใช้ไม้จิ้มฟันปลายแหลมจิ้มลงไปบนเค้กให้ลึกในระดับหนึ่ง แล้วดึงออกมา หากไม่มีแป้งเหลวติดออกมาบนไม้จิ้มฟัน หมายความว่าเค้กสุกแล้ว</li> </ul>
รู้สึกว่าเค้กยุบตัวลงหรือเป่ล่านะ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>ลองตรวจสอบส่วนผสมอีกครั้งสิ</li> <li>ครึ่งหนึ่งลดปริมาณส่วนผสมที่เป็นของเหลวลง</li> <li>จดส่วนผสมและปริมาณของส่วนผสมทุกครั้ง เมื่อมีการเพิ่มหรือลดปริมาณ</li> </ul>
ทำไมชั้นเค้กด้านล่างมีสีอ่อนกว่าด้านบนนะ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>เปลี่ยนใช้ถาดรองอบหรือถาดอบที่มีสีเข้ม</li> <li>วางถาดรองอบที่ชั้นตะแกรงชั้นกลาง และเมื่อใกล้อบขนมเสร็จให้เปิดตัวทำความร้อนด้านล่างด้วย</li> </ul>
ทำไมลาวาเค้กถึงไม่สุก?	<ul style="list-style-type: none"> <li>ลองเพิ่มอุณหภูมิที่ใช้ในการอบดูสิ อย่าลืมเพิ่มเวลาที่ใช้ในการอบด้วยนะ</li> </ul>



ห้ามใส่ถาดรองอบกันลึกลงชั้นตะแกรงชั้นบนสุดโดยเด็ดขาด



## ฟังก์ชันขนาดย่อมและใหญ่



4

2

เมื่อมีการเปิดใช้ฟังก์ชันขนาดใหญ่ในการทำอาหาร โฟบและไฟอย่างที่ตั้งอยู่ในเตาอบบริเวณด้านบนจะแผ่ความร้อนออกมา

เมื่อทำอาหารด้วยฟังก์ชันขนาดย่อม เตาอบจะทำงานโดยใช้เฉพาะไฟอย่างเท่านั้น (ส่วนหนึ่งของชุดขนาดใหญ่)

อุณหภูมิสูงสุดในการทำอาหาร: 240 องศาเซลเซียส

ทั้งนี้ ต้องใช้เวลาประมาณ 5 นาที อินฟราเรดจึงจะมีความร้อนที่เหมาะสมในการทำอาหาร ควรระมัดระวังในการทำอาหาร อาหารจึงอาจไหม้ได้เนื่องจากอินฟราเรดให้ความร้อนสูงมาก!

เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการความกรอบหรืออาหารเพื่อสุขภาพไขมัน เช่น ไส้กรอก เนื้อสัตว์ ปลา (สดก เนื้อละเกาะกระดูก แคลมอนสดก หรือเนื้อปลาประเภทอื่นๆ) รวมไปถึงขนมปังปิ้ง

หากต้องการย่างอาหารโดยใช้ตะแกรง ควรทาน้ำมันบางๆ บนอาหารที่วางบนตะแกรง เพื่อป้องกันอาหารติดอยู่บนตะแกรง และวางตะแกรงไว้ที่ตำแหน่งที่ 4 (นับจากด้านล่าง) และวางถาดรองอบไว้ที่ตำแหน่งที่ 1 หรือ 2

เมื่อใช้ฟังก์ชันสำหรับย่างร่วมกับถาดรองอบ ควรดูหมื่น้ำในปริมาณพอเหมาะเพื่อไม่ให้เนื้อไหม้ ควรพลิกด้านเนื้อระหว่างการทำอาหาร

หลังจากการทำอาหาร ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกครั้ง

## ตารางเมนูอาหารย่างด้วยฟังก์ชันขนาดย่อม

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>เนื้อสัตว์</b>				
สดกเนื้อ (กึ่งสุกกึ่งดิบ)	180 กรัม/ชิ้น	4	240	20 – 25
คอหมู	150 กรัม/ชิ้น	4	240	25 – 30
เนื้อแล่นบาง	280 กรัม/ชิ้น	4	240	30 – 35
ไส้กรอกย่าง	70 กรัม/ชิ้น	4	240	20 – 25
<b>ขนมปังปิ้ง</b>				
ขนมปังปิ้ง	/	4	240	5 – 10
แซนด์วิชเปิดหน้า	/	4	240	5 – 10

ตารางเมนูอาหารย่างด้วยฟังก์ชันย่างขนาดใหญ่

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>เนื้อสัตว์</b>				
สเต็กเนื้อ (กึ่งสุกกึ่งดิบ)	180 กรัม/ชิ้น	4	240	10 – 15
สเต็กเนื้อ (สุก)	180 กรัม/ชิ้น	4	240	15 – 20
สันคอหมู	150 กรัม/ชิ้น	4	240	15 – 20
เนื้อแล่แผ่นบาง	280 กรัม/ชิ้น	4	240	20 – 25
เนื้อลูกวัวทะเลาะกระดูก	140 กรัม/ชิ้น	4	240	15 – 20
ไส้กรอกย่าง	70 กรัม/ชิ้น	4	240	10 – 20
สเปรม (เนื้อบดผสมหมูอัดก้อน)	150 กรัม/ชิ้น	4	240	15 – 20
<b>เนื้อปลา</b>				
สเต็กปลาซลอมอล/เนื้อปลา	200 กรัม/ชิ้น	4	240	15 – 20
<b>ขนมปังปิ้ง</b>				
ขนมปัง (6 แผ่น)	/	4	240	1 – 4
แซนด์วิชเปิดหน้า	/	4	240	2 – 5

เมื่ออยู่ในโหมดกรอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องไหลในลักษณะที่เพียงพอเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการไหม้ พลิกชิ้นเนื้อระหว่างการทำอาหาร

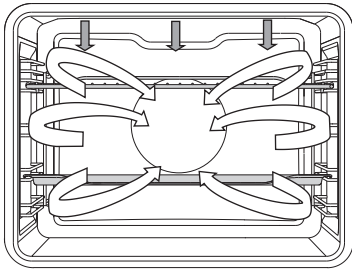
เวลาอบปลาเทราท์ ซับปลาให้แห้งด้วยกระดาษทิชชูแผ่นหนา ประงรสด้วยในตู้ปลา ทาน้ำมันด้านนอกตู้ปลา แล้ววางบนตะแกรง อย่าพลิกปลาขณะย่าง



ควรปิดประตูเตาอบให้สนิททุกครั้งเมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันย่าง (อินฟราเรด)

ไฟย่าง ตะแกรง และอุปกรณ์อื่นๆ ของเตาอบจะมีอุณหภูมิสูงมากขณะ ช่างฟังก์ชันนี้ ควรใช้อุปกรณ์ป้องกันความร้อนในการทำอาหาร อาทิ ถุงมือกันความร้อนหรือที่คีบ

## ฟังก์ชันขนาดใหญ่แบบมีพัดลม



4

2

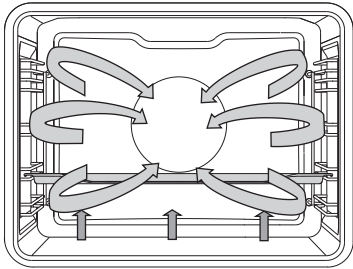
สำหรับฟังก์ชันนี้ อินฟราเรดที่ด้านบนและพัดลมจะทำงานพร้อมกัน ใช้สำหรับการทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปลา หรือผัก

(ดูรายละเอียดและเคล็ดลับที่ฟังก์ชันขนาดย่อมและใหญ่)

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>เนื้อสัตว์</b>				
เป็ด *	2000	2	180 – 200	90 – 110
หมูอบ	1500	2	170 – 190	90 – 120
สันคอหมู	1500	2	160 – 180	100 – 130
ไก่ครึ่งตัว	700	2	190 – 210	50 – 60
ไก่ 1.5 กก.	1500	2	200 – 220	60 – 80
เนื้อสัตว์บด	1500	2	160 – 180	70 – 90
<b>เนื้อปลา</b>				
เนื้อปลาเทราต์	200 กรัม/ชิ้น	2	200 – 220	20 – 30



## ฟังก์ชันลมร้อนและไฟล่าง

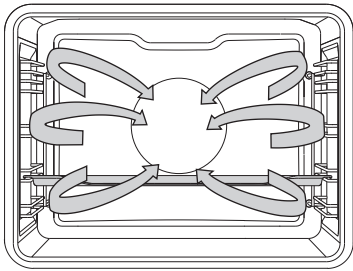


ฟังก์ชันนี้ทำงานด้วยฮีตเตอร์ด้านล่าง และด้านข้าง รวมถึงพัดลมร้อน  
เหมาะสำหรับการอบพิซซ่า พายแอบเปิ้ล หรือเค้กผลไม้

(ดูรายละเอียดและเคล็ดลับที่ฟังก์ชันไฟบนและไฟล่าง)

ประเภทอาหาร	ระดับแรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>ขนมอบ</b>			
ชีสเค้ก แป้งกรอบ	2	150 – 160	60 – 70
พิซซ่า*	3	210 – 220	10 – 15
พายคัสแอม แป้งกรอบ	2	190 – 200	50 – 60
สทрудิลแอบเปิ้ล พายแผ่นบาง	2	170 – 180	50 – 60

## ฟังก์ชันลมร้อน



2

ฟังก์ชันนี้ทำงานโดยฮีตเตอร์ด้านข้างและพัดลมร้อน พัดลมร้อนถูกติดตั้งไว้ที่บริเวณภายในเตาอบ ด้านหลัง ซึ่งจะทำให้ความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึง ขณะทำขนมหรืออาหารประเภทอบ

### การอบเนื้อสัตว์

ควรใช้ภาชนะประเภทเคลือบ ภาชนะแก้วที่ทนความร้อน ภาชนะดินเผา กระจกหรือภาชนะเหล็กหล่อ ไม่ควรใช้ภาชนะสแตนเลสเพราะมีคุณสมบัติสะท้อนความร้อน

ระหว่างการทำอาหาร เติมของเหลวในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ คอยพลิกกลับด้านเนื้อ หากคลุมเนื้อไว้ขณะอบจะช่วยให้เนื้อฉ่ำน้ำ รับประทาน

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>เนื้อสัตว์</b>				
หมูสามชั้นอบ	1500	2	160 – 180	90 – 120
ไก่อบทั้งตัว	1500	2	170 – 190	70 – 90
เป็ด	2000	2	160 – 180	120 – 150
ห่าน	4000	2	150 – 170	170 – 200
ไก่จิ้งจก	5000	2	150 – 170	180 – 210
อกไก่	1000	3	180 – 200	50 – 60
ไก่ยัดไส้	1500	2	180 – 200	110 – 130

## เมนูขนมอบ

ควรอุ่นเตาอบให้มีอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนทำการอบทุกครั้ง

ขนมอบชิ้นเล็กสามารถอบหลายชั้นพร้อมกันได้โดยใช้ถาดรองอบกันชั้น (วางในชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 2 และตำแหน่งที่ 3) โปรดจำไว้ว่าถาดรองอบคนละชนิดกันก็อาจใช้ระยะเวลาในการทำอบไม่เท่ากัน คุณอาจต้องนำถาดรองอบชั้นบนออกจากเตาอบก่อนชั้นล่างบิสกิตในถาดรองอบกันชั้นบนอาจสุกเร็วกว่าบิสกิตในถาดรองอบ

วางถาดรองอบกันลึกลงบนตะแกรงเสมอ แต่หากใช้ถาดรองอบกันชั้นก็ไม่จำเป็นต้องใช้ตะแกรงรองด้านล่าง

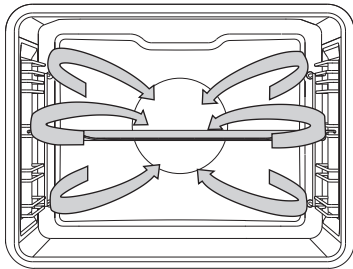
ขนมอบชิ้นเล็กควรมีความหนาเท่าๆ กัน หากต้องการให้ขนมอบมีสีทองสวยสม่ำเสมอ

ประเภทอาหาร	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>ขนมอบ</b>			
สปันจ์เค้ก	2	150 – 160	30 – 40
ครีมเบิ้ลเค้ก	3	160 – 170	25 – 35
เค้กพลัม	2	150 – 160	30 – 40
แยมโรล*	3	160 – 170	15 – 25
เค้กผลไม้ แป้งกรอบ	2	160 – 170	50 – 70
ขนมปังทุกชนิด	2	160 – 170	35 – 50
สทрудเดิ้ลแอปเปิลชีส	3	170 – 180	50 – 60
พิชซ่า *	3	200 – 210	15 – 20
บิสกิต แป้งกรอบ *	3	150 – 160	15 – 25
บิสกิต *	3	140 – 150	20 – 30
เค้กชั้นเล็ก *	3	140 – 150	20 – 30
คุกกี้	3	170 – 180	20 – 35
คุกกี้เนยนุ่ม	3	170 – 180	20 – 30
ขนมปังไส้ครีม	3	180 – 190	25 – 45
<b>อาหารแช่แข็ง</b>			
สทрудเดิ้ลแอปเปิลชีส	3	170 – 180	55 – 70
พิชซ่า	3	180 – 190	20 – 35
มันฝรั่งทอดพร้อมอบ	3	200 – 210	25 – 40
โครเกต์พร้อมอบ	3	200 – 210	20 – 35



ห้ามวางถาดรองกันลึกลงบนชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 1 โดยเด็ดขาด

## ฟังก์ชันประหยัดพลังงาน



3

ฟังก์ชันนี้ทำงานด้วยฮีตเตอร์ด้านข้างและพัดลม พัดลมร้อนถูกติดตั้งไว้ที่บริเวณภายในเตาอบ ด้านหลัง ซึ่งจะทำความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึง ขณะที่ خامหรืออาหารประเภทอบ

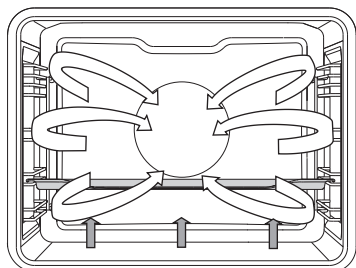
ประเภทอาหาร	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)
<b>เนื้อสัตว์</b>			
หมูอบ 1 กิโลกรัม	2	190 – 200	110 – 130
หมูอบ 2 กิโลกรัม	2	190 – 200	130 – 150
เนื้ออบ 1 กิโลกรัม	2	200 – 210	100 – 120
<b>เนื้อปลา</b>			
ปลาทั้งตัว 200 กรัม/ชิ้น	3	190 – 200	40 – 50
เนื้อปลา 100 กรัม/ชิ้น	3	200 – 210	25 – 35
<b>ขนมอบ</b>			
คุกกี้	3	170 – 180	15 – 25
คัพเค้ก	3	180 – 190	30 – 35
แยมโรล	3	190 – 200	15 – 25
เค้กผลไม้ แป้งกรอบ	2	180 – 190	55 – 65
<b>อาหารอบชีส</b>			
มันฝรั่งอบชีส	2	180 – 190	40 – 50
ลาซานย่า	2	190 – 200	45 – 55
<b>อาหารแช่แข็ง</b>			
มันฝรั่งอบ 1 กิโลกรัม	3	220 – 230	35 – 45
นั้กเก็ตไก่ 0.7 กิโลกรัม	3	210 – 220	30 – 40
ปลาแท่ง 0.6 กิโลกรัม	3	210 – 220	30 – 40



ห้ามวางถาดรองก้นลิ้นบนชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 1 โดยเด็ดขาด



## ฟังก์ชันไฟล่างและพัดลม



เหมาะสำหรับการอบขนมที่ขึ้นฟูไม่มาก และสำหรับการถนอมอาหารประเภทผักผลไม้ ใช้ชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 2 นับจากด้านล่างร่วมกับถาดรองอบชนิดก้นตื้น เพื่อให้ลมร้อนกระจายอย่างทั่วถึงจากด้านบน

### การถนอมอาหาร

จัดเตรียมอาหารที่จะนำมาถนอมอาหารและโหลดเก็บตามปกติ ใช้โถที่มีซี่ลวดและฝาแก้ว ห้ามใช้โถฝาเกลียวหรือฝาโลหะ หรือโถที่ทำจากดีบุก ตรวจสอบให้ดีว่าโถมีขนาดเท่ากัน บรรจุกวักตลับเดียวกัน และปิดฝาแน่นสนิท

เทน้ำร้อนราว 70 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ลิตรลงในถาดรองอบชนิดก้นลึก แล้วจึงวางโถขนาด 1 ลิตร จำนวน 6 โถ ลงในถาด นำถาดรองอบเข้าเตาอบบนชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 2

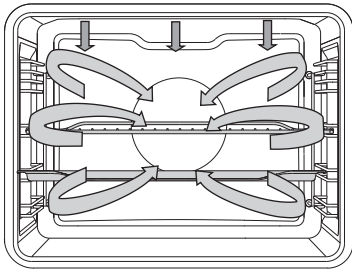
ระหว่างการถนอมอาหาร สังเกตอาหารและการทำอาหารกระทั้งน้ำในโถเริ่มเดือด โถแรกเริ่มมีฟองอากาศผุดขึ้น

ประเภทอาหาร	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)	อุณหภูมิเมื่อเริ่มเดือด	เวลาวางพักในเตาอบ (นาที)
<b>ผลไม้</b>					
สตรอว์เบอร์รี (6×1 ลิตร)	2	180	40 – 60	ปิด	20 – 30
ผลไม้เมล็ดแข็ง (6×1 ลิตร)	2	180	40 – 60	ปิด	20 – 30
ผลไม้บด (6×1 ลิตร)	2	180	40 – 60	ปิด	20 – 30
<b>ผัก</b>					
แตงกวาดอง (6×1 ลิตร)	2	180	40 – 60	ปิด	20 – 30
ถั่ว/แครรอต (6×1 ลิตร)	2	180	40 – 60	120 องศาเซลเซียส 60 นาที	20 – 30





## ฟังก์ชันอบเนื้อสัตว์



3

2

สำหรับโหมดอบเนื้อสัตว์อัตโนมัติจะใช้การทำงานของไฟบนร่วมกับไฟข้างและไฟกลม เหมาะสำหรับอบเนื้อสัตว์ทุกชนิด

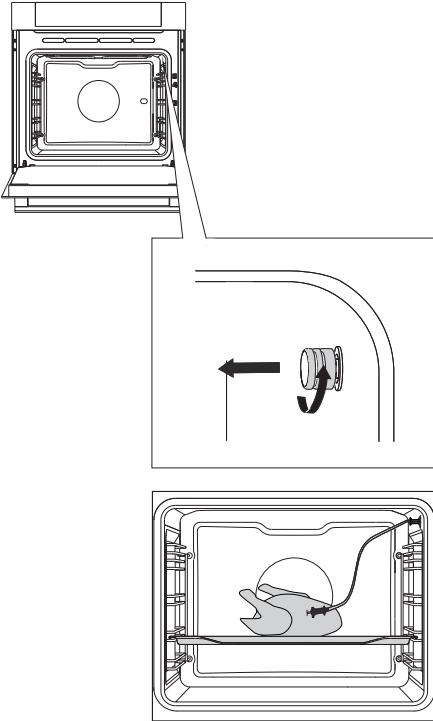
หากต้องการอบเนื้อโดยการใช้ตะแกรง ควรทาน้ำมันบางๆ บนอาหารที่วางบนตะแกรง เพื่อป้องกันอาหารติดอยู่บนตะแกรง และสอดตะแกรงที่ชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 3 แล้วสอดถาดรองอบไว้ที่ตำแหน่งที่ 2 หรือ 3 เมื่อใช้อบเนื้อสัตว์ในถาดรองอบ ควรสอดถาดรองอบไว้ในชั้นตะแกรง ตำแหน่งที่ 2 ตั้งคาร์ระบบทำอาหารและอุณหภูมิ และอุณหภูมิสุดท้ายของอาหาร

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นตะแกรง (นับจากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาในการทำอาหาร (นาที)	อุณหภูมิกึ่งกลางเนื้อ (องศาเซลเซียส)
<b>เนื้อสัตว์</b>					
เนื้อสันใน	1000	2	160 – 180	60 – 80	55 – 75*
ไก่ทั้งตัว	1500	2	170 – 190	65 – 85	85 – 90
ไก่งวง	4000	2	160 – 180	150 – 180	85 – 90
หมูอบ	1500	2	160 – 180	100 – 120	70 – 85
เนื้อสัตว์บด	1000	2	160 – 180	50 – 65	80 – 85
เนื้อลูกวัว	1000	2	160 – 180	70 – 90	75 – 85
เนื้อลูกแกะ	1000	2	170 – 190	50 – 70	75 – 85
เนื้อกวาง	1000	2	170 – 190	60 – 90	75 – 85
ปลาทั้งตัว	1000	3	160 – 180	40 – 50	75 – 85

\* กึ่งสุกกึ่งดิบ = 55-60 °C สุกปานกลาง = 65-70 °C สุกทั่วทั้งชิ้น = 70-75 °C

## การอบเนื้อด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อ (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ตั้งค่าอุณหภูมิที่กึ่งกลางของเนื้อสัตว์ตามต้องการ จากนั้นเตาอบจะทำงานกระทั่งกึ่งกลางของเนื้อ  
มีอุณหภูมิถึงค่าที่กำหนดไว้โดยใช้เครื่องวัดอุณหภูมิ



**1** ถอดฝาโลหะออก (ช่องเสียบอยู่ในบริเวณมุมบนด้านหน้าผนังฝั่งขวาของเตาอบ)

**2** ต่อเครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อในช่องเสียบแล้วเสียบอีกด้านไว้ในอาหาร (หากมีการตั้งเวลาทำอาหาร ค่าที่ตั้งไว้ทั้งหมดจะถูกยกเลิก)



เลือกระบบ  
(เช่น ฟังก์ชันลมร้อน)

อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้าและอุณหภูมิเครื่องจะแสดงบนหน้าจอ ตั้งระบบการทำอาหารและอุณหภูมิ และอุณหภูมิสุดท้ายของอาหารจากร้าน  
และปุ่มเริ่มการทำงาน



ขณะเตาอบทำงาน จะแสดงอุณหภูมิที่กึ่งกลางของเนื้อที่เพิ่มสูงขึ้น (สามารถปรับอุณหภูมิที่กึ่งกลางในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารได้)

เมื่อถึงอุณหภูมิที่กำหนดไว้ ขั้นตอนการทำอาหารจะยุติลง

คุณสามารถปิดเสียงสัญญาณเตือนที่ตั้งขึ้นได้ด้วยการกดปุ่มใดก็ได้ ทั้งนี้เสียงสัญญาณจะดับเองอัตโนมัติใน 1 นาที นาฬิกาจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหารแล้ว สวมฝาปิดโลหะของช่องเสียบเครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อกลับที่เดิม

## ระดับความสุกสำหรับเนื้อสัตว์

ชนิดของเนื้อ	อุณหภูมิที่กลางเนื้อ (องศาเซลเซียส)
<b>เนื้อวัว</b>	
ดิบ	40 – 45
กึ่งสุกกึ่งดิบ	55 – 60
สุกปานกลาง	65 – 70
สุกทั่วทั้งชิ้น	75 – 80
<b>เนื้อลูกวัว</b>	
สุกทั่วทั้งชิ้น	75 – 85
<b>เนื้อหมู</b>	
สุกปานกลาง	65 – 70
สุกทั่วทั้งชิ้น	75 – 85
<b>เนื้อลูกแกะ</b>	
สุกทั่วทั้งชิ้น	79
<b>เนื้อแกะ</b>	
ดิบ	45
กึ่งสุกกึ่งดิบ	55 – 60
สุกปานกลาง	65 – 70
สุกทั่วทั้งชิ้น	80
<b>เนื้อแพะ</b>	
สุกปานกลาง	70
สุกทั่วทั้งชิ้น	82
<b>เนื้อสัตว์ปีก</b>	
สุกทั่วทั้งชิ้น	82
<b>เนื้อปลา</b>	
สุกทั่วทั้งชิ้น	65 – 70



ควรใช้เครื่องวัดอุณหภูมิที่แนะนำเฉพาะสำหรับเตาอบของคุณเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องวัดอุณหภูมิไม่สัมผัสกับตัวทำความร้อนระหว่างการทำอาหาร เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร เครื่องวัดอุณหภูมิจะร้อนจัด ควรระมัดระวังไม่ให้โดนความร้อนลวก

# วิธีดูแลรักษาและทำความสะอาด



ก่อนทำความสะอาด อย่าลืมดึงปลั๊กออกทุกครั้งและรองจนกว่า  
เตาอบอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อความปลอดภัย

ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดหรือซ่อมอุปกรณ์โดยปราศจากคำแนะนำจากผู้ปกครอง!

## พื้นผิวอะลูมิเนียม

ควรทำความสะอาดพื้นผิวอะลูมิเนียมโดยใช้น้ำยาที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนและเป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเฉพาะพื้นผิวอะลูมิเนียม  
หยดน้ำยาใส่ผ้าเปียกเพื่อเช็ดทำความสะอาดพื้นผิวแล้วล้างออกด้วยน้ำ

ห้ามเสิร์ฟอาหารบนพื้นผิวโดยตรง

ห้ามใช้ฟองน้ำเนื้อหยาบหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเช็ดพื้นผิวอะลูมิเนียม

ข้อควรระวัง: ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบบนพื้นผิวอะลูมิเนียม เพราะอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้อย่างถาวร

## แผงหน้าสแตนเลสสตีล

(ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ควรทำความสะอาดพื้นผิวส่วนนี้ด้วยน้ำยาล้างจานที่อ่อนโยน (ฟองสบู่) และฟองน้ำเนื้อนุ่ม เพื่อลดโอกาสในการเกิดรอยขีดข่วน ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนหรือทำลายพื้นผิว

## พื้นผิวเคลือบเงาและพลาสติก

(ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ห้ามใช้ฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาดที่อาจสร้างรอยขีดข่วน รวมถึงน้ำยาที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์หรือแอลกอฮอล์ มาทำความสะอาดปุ่มควบคุม  
ตามจับประตู ป้าย และฉลากผลิตภัณฑ์

เช็ดล้างรอยเปื้อนทันทีด้วยผ้าเนื้อนุ่มกับน้ำยาทำความสะอาดสำหรับพื้นผิวเคลือบเงาโดยเฉพาะ ทั้งยังควรปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต



พื้นผิวอะลูมิเนียมไม่ควรสัมผัสกับสเปรย์ทำความสะอาดหรือน้ำยาที่มีสารกัดกร่อน เพราะอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้อย่างถาวร

## วิธีทำความสะอาดช่องด้านในของเตาอบ

สามารถทำความสะอาดได้ตามปกติ เมื่อพบว่ามีการสกปรกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (สามารถใช้ยาทำความสะอาดเตาอบหรือไมโครเวฟได้) ควรเช็ดด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหลังการใช้น้ำยาทำความสะอาด

ควรทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ทุกครั้งหลังการใช้งาน เพื่อป้องกันไม่ให้อ่างสกปรกติดแน่นบนพื้นผิว วิธีที่ง่ายที่สุดในการจัดไขมันหรือคราบสกปรกคือการใช้น้ำสบู่อุ่นๆ เช็ดทำความสะอาดในขณะที่เตาอบยังอุ่นอยู่

หากต้องการทำความสะอาดคราบสกปรกที่ฝังแน่น สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหรือไมโครเวฟได้ และเช็ดด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งเพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่ตกค้างทั้งหมด ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสูง เช่น น้ำยาล้างจาน สบู่ ฯลฯ

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์อื่นๆ เช่น ถาดรองอบ ถาดอบ ตะแกรง ด้วยน้ำสบู่อุ่น

เตาอบผสมไมโครเวฟและอุปกรณ์ทุกชิ้นผ่านการเคลือบพื้นผิวด้วยสารเคลือบพิเศษที่มีคุณสมบัติทำให้ผิวทนทานและเรียบลื่น ช่วยให้การทำความสะอาดในอุณหภูมิห้องทำได้ง่ายยิ่งขึ้น

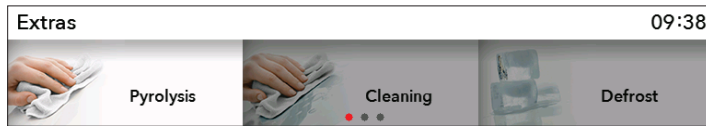
## การทำความสะอาดเตาอบอัตโนมัติ - ไพโรไลซิส

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้สามารถทำความสะอาดด้านในเตาอบ ตลอดจนถาดรองอบ  
ทรงลึกและถาดรองอบทรงตื้นโดยอัตโนมัติด้วยอุณหภูมิสูงซึ่งเผาผลาญไขมันตกค้าง  
และสิ่งสกปรกอื่นๆ ให้สลายเป็นเถ้า

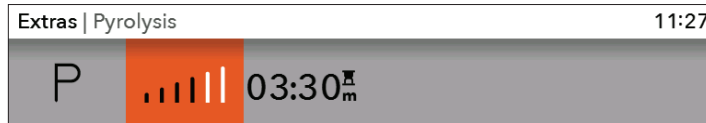
ในระหว่างกระบวนการไพโรไลซิส เศษอาหารและไขมันตกค้างอาจเกิดการลุกไหม้ได้ ดังนั้น ให้นำ  
สิ่งสกปรกและเศษอาหารตกค้างที่มองเห็นออกจากภายในเตาอบก่อนเริ่มต้นโปรแกรม



ก่อนทำความสะอาดแบบไพโรไลต์ ให้นำอุปกรณ์ต่างๆ ออกจากเตาอบทั้งหมด (รวมถึงรางนำถาดระบบ  
เทเลสโคปิก)



ในเมนูหลัก ให้เลือก Extras และ  
Pyrolysis ยืนยันรายการที่คุณเลือก  
โดยการกดลูกบิด

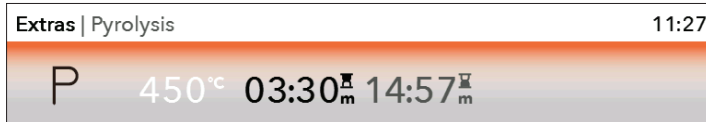


เลือกระดับความเข้มข้นของการ  
ทำความสะอาด

ระดับความเข้มข้นที่เลือกได้จะขึ้นอยู่กับรุ่น ทั้งนี้ความเข้มข้นของการทำความสะอาดมีอยู่ด้วยกันสามระดับ  
ยิ่งทราบสกปรกติดแน่นมาก ก็ยิ่งควรเลือกระดับที่สูงขึ้น



สามารถเลือกได้เฉพาะความเข้มข้นของการทำความสะอาดเท่านั้น โดยเวลาที่ใช้จะแน่นอนตายตัว และเป็นไปตามระดับความเข้มข้นที่เลือก



หลังจากผ่านประยะหนึ่ง ประตูเตาอบจะถูกล็อกโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัยของคุณ (เมื่ออุณหภูมิถึงระดับ 250 °C) สัญลักษณ์กุญแจจะปรากฏบน  
หน้าจอ

ระหว่างการทำความสะอาด ส่วนนอกของเตาอบจะร้อนมาก ห้ามแขวนวัตถุ  
ที่ติดไฟได้ เช่น ผ้า หรือวัตถุในลักษณะเดียวกันบนแผงหน้าของเตาอบโดยเด็ดขาด



อย่าพยายามเปิดประตูเตาอบขณะอยู่ระหว่างกระบวนการทำความสะอาดอัตโนมัติ โปรแกรมอาจหยุดลง และเสี่ยงที่จะเกิดไฟลุกขึ้นได้

ในระหว่างกระบวนการไฟโรไลซิส อาจเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ลอยออกมาจากเตาอบ เราจึงขอแนะนำให้ระบายอากาศภายในห้อง

เมื่อโปรแกรมการทำความสะอาดแบบไฟโรไลด์ทำงานสิ้นสุดและเตาอบเย็นลงแล้ว ให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ หรือฟองน้ำนุ่มๆ เช็ดแก้ออกจากช่องเตาอบ อย่าใช้ดิสก์ปะเก็น


ในกรณีที่ใช้เตาอบตามปกติ ขอแนะนำให้ใช้การทำความสะอาดแบบไฟโรไลด์เดือนละครั้ง

การทำความสะอาดถาดหงลิกและถาดหงตั้งในเตาอบ:



ก่อนเริ่มต้นทำความสะอาดแบบไฟโรไลด์ ต้องใช้รางนำถาดที่ใหม่ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

หลังการใช้งาน ให้ทำความสะอาดถาดรองด้วยน้ำร้อนและผงล้างจาน จากนั้นให้เช็ดด้วยผ้า แล้ววางที่รางนำถาดรางที่ 2 หรือรางที่ 3 อย่างวางแผ่นรองอบหรือถาดรองอบที่รางนำถาดรางที่ 1

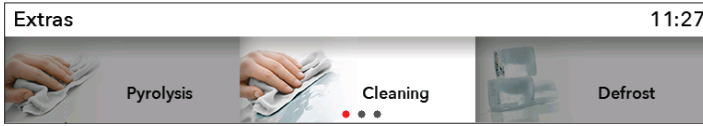
 ระหว่างการทำความสะอาดแบบไฟโรไลด์ แผ่นรองอบและถาดรองอบอาจเปลี่ยนสีและดูหมองเป็นบางส่วน ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อการใช้งานอุปกรณ์

 เมื่อใช้กระบวนการทำความสะอาดแบบไฟโรไลด์ในการทำความสะอาดถาดรองอบ ช่องเตาอบอาจไม่สะอาดเอี่ยมเมื่อสิ้นสุดขั้นตอน

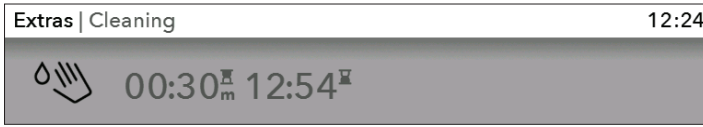
## ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

กำจัดสิ่งสกปรกชิ้นใหญ่ๆ และเศษอาหารออกจากภายในเตาอบก่อนเปิดใช้งานฟังก์ชันทำความสะอาด

เทน้ำประมาณ 0.6 ลิตรลงในถาดรองก้นลึก และสอดเข้าไปบนชั้นตะแกรงตำแหน่งที่ 2 เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดเตาอบ



เลือกเมนู "พิเศษ" (Extra) และ "ทำความสะอาด" (Cleaning) ในเมนูหลัก กดปุ่มควบคุมเพื่อยืนยัน



กดปุ่มเริ่มการทำงาน

เมื่อดำเนินการเสร็จสิ้น ให้รอกระทั่งเตาอบเย็นลง แล้วจึงเช็ดภายในเตาอบได้อย่างปลอดภัย หลังจากใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำนาน 30 นาที เศษอาหารที่เกาะตามผนังอินาเมลของเตาอบจะนุ่มลง ทำให้ง่ายต่อการเช็ดทำงานสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด

หากขั้นตอนการทำความสะอาดไม่สำเร็จลุล่วง เนื่องจากมีคราบฝังแน่น ให้เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ซ้ำ

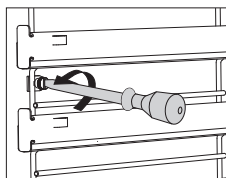
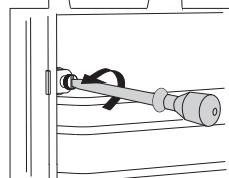
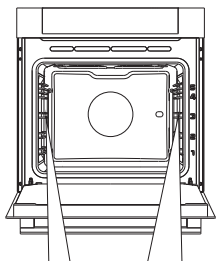


ใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำเมื่อเตาอบไม่มีความร้อนหลงเหลืออยู่

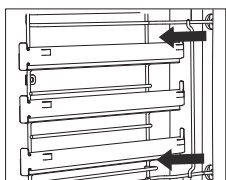
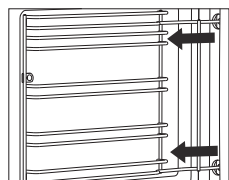


## วิธีถอดและทำความสะอาดชั้นตะแกรงและรางเลื่อนชั้น

ใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดทั่วไปเพื่อชำระล้างชั้นตะแกรง



1 คลายสกรู

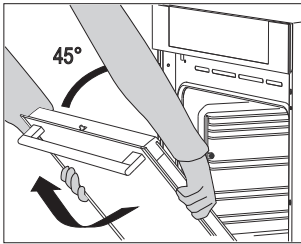
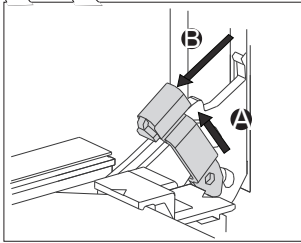
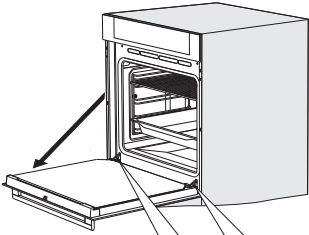


2 ถอดชั้นตะแกรงออกจากช่องในผนังด้านหลัง



เมื่อทำความสะอาดเสร็จ ให้ไขควงขันสกรูบนชั้นตะแกรงให้แน่น

# วิธีถอดและใส่ประตูเตาอบ



1 ชั้นแรก เปิดประตูจนสุด

2 ค่อยๆ ยกส่วนยึดทั้งสองชิ้น แล้วดึงเข้าหาตัว

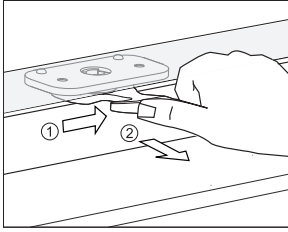
3 ปิดประตูที่ละนิดให้ทำมุม 45 องศา (เทียบกับตำแหน่งประตูที่เปิดสนิท)  
จากนั้นยกประตูขึ้นแล้วดึงออก

💡 เมื่อต้องการใส่ประตูกลับเข้าที่ ให้ทำตามลำดับย้อนกลับ ถ้าประตูเปิดหรือปิดไม่เป็นปกติ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าร่องบนบานพับอยู่ในแนวเดียวกันกับถ้วยบานพับ



เมื่อใส่ประตูกลับ ตรวจสอบว่าตัวยึดบานพับวางอยู่ในถ้วยบานพับอย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันบานพับหลวมหรือหลุดโดยฉับพลัน ซึ่งเชื่อมต่อกับสปริงหลักที่แข็งแรง หากสปริงหลักติดตัวอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

## ตัวล็อกประตู (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



ใช้นิ้วโป้งผลักตัวล็อกไปทางขวาอย่างเบามือเพื่อปลดล็อก พร้อมกันนั้นให้ดึงประตูออก



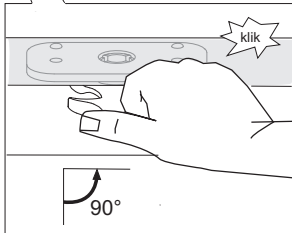
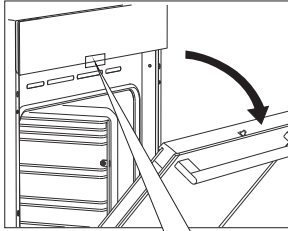
เมื่อปิดประตูเตาอบ ตัวล็อกประตูจะกลับคืนสู่ตำแหน่งเดิมโดยอัตโนมัติ

เปิดและหยุดการทำงานของตัวล็อกประตู

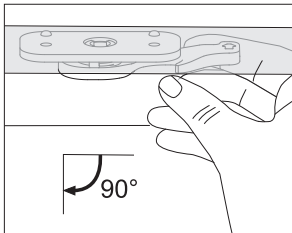


เตาอบต้องไม่มีความร้อนหลงเหลืออยู่

ขั้นแรก เปิดประตูเตาอบ



ใช้นิ้วโป้งผลักตัวล็อกประตูไปทางขวาประมาณ 90 องศา จนรู้สึกว่าได้ยินเสียงดังกริ๊ก ตัวล็อกประตูจะไม่ทำงาน



เปิดประตูเตาอบและใช้นิ้วชี้ดึงกลอนเข้าหาตัวเพื่อเริ่มใช้งานตัวล็อกอีกครั้ง

### การเปิดประตูแบบนุ่มนวล (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ประตูเตาอบได้รับการติดตั้งด้วยระบบขับเคลื่อนเปิดประตู เริ่มต้นตั้งแต่มุม 75 องศา

### การปิดประตูแบบนุ่มนวล (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า)

ประตูเตาอบได้รับการติดตั้งด้วยระบบขับเคลื่อนปิดประตู เริ่มต้นตั้งแต่มุม 75 องศา ซึ่งช่วยให้เปิดประตูได้อย่างราบรื่น เงียบเชียบ และง่ายดาย ผลักเพียงเบาๆ (ไปที่มุม 15 องศาเมื่อเทียบกับตำแหน่งประตูที่ปิดสนิท) ประตูเตาอบก็จะปิดเองโดยอัตโนมัติและนุ่มนวล

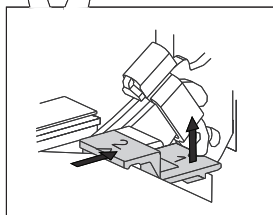
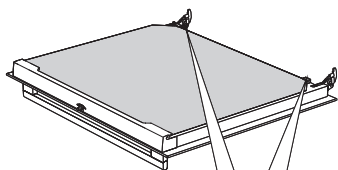


ถ้าแรงที่ใช้ในการปิดประตูรุนแรงเกินไป การขับเคลื่อนของอุปกรณ์จะลดทอนลงหรืออาจจะไม่ทำงานเพื่อความปลอดภัย

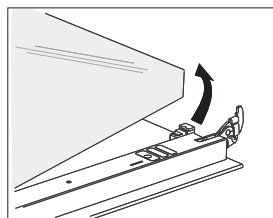
# วิธีถอดและใส่บานกระจกประตูเตาอบ

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

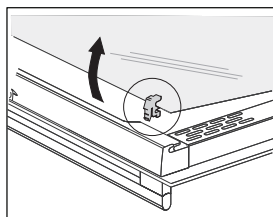
สามารถทำความสะอาดบานกระจกของประตูเตาอบได้จากด้านใน แต่ต้องถอดประตูออกเสียก่อน (ดูได้ที่วิธีถอดและใส่ประตูเตาอบ)



- 1** ค่อยๆ ยกฉากทั้งด้านซ้ายและขวาของประตูออก (จุดที่ 1 บนฉาก) แล้วดึงออกจากบานกระจก (จุดที่ 2 บนฉาก)



- 2** จับบานกระจกของประตูบริเวณขอบด้านล่าง ค่อยๆ ยกบานกระจกขึ้นจนไม่มีติดอยู่กับฉากแล้วจึงถอดออก



- 3** ยกและถอดกระจกบานที่ 3 ออก (ในเฉพาะบางรุ่น) แล้วต้องถอดซีลยางบานกระจกด้วย



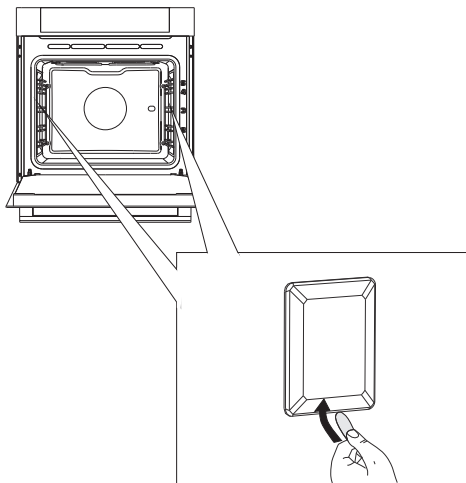
ในการเปลี่ยนบานกระจกให้ทำตามลำดับย้อนกลับ เครื่องหมาย (เครื่องหมายวงกลม) บนประตูและบานกระจกควรทับซ้อนกัน

# วิธีเปลี่ยนหลอดไฟ

หลอดไฟถือเป็นวัสดุสิ้นเปลืองจึงไม่ควรควบคุมอยู่ในประกัน ให้นำถาดรอง ตะแกรง และชั้นตะแกรงออกจากเตาอบก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ

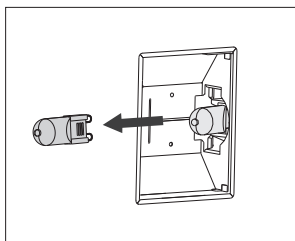
ใช้ไขควงหัวแฉก

(หลอดไฟฮาโลเจน: G9, 230 โวลต์, 25 วัตต์)



## 1 ใช้ไขควงปากแบนเปิดและถอดฝาครอบหลอดไฟออก

ข้อควรระวัง: ระวังไม่ให้เกิดความเสียหายกับอินามิล



## 2 ถอดหลอดไฟฮาโลเจน

💡 สวมเครื่องป้องกันเพื่อกันความร้อน

# ตารางวิธีการแก้ไข

ปัญหา/ข้อผิดพลาด	สาเหตุ
เซนเซอร์ไม่ตอบสนอง จอแสดงผลค้าง	ตัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับสายไฟหลักประมาณ 2-3 นาที (ถอดพิวส์หรือปิดสวิตช์ตัวหลัก) แล้วต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกครั้งและเปิดเครื่องใหม่
พิวส์ตัวหลักภายในบ้านสะดุดบ่อยๆ	ติดต่อช่างผู้ให้บริการ
ไฟในเตาอบดับ	ศึกษาวิธีเปลี่ยนหลอดไฟได้ในหัวข้อ การดูแลรักษาและทำความสะอาด
ขนมอบไม่สุก	ตรวจสอบว่าคุณเลือกใช้อุณหภูมิและระบบทำความร้อนที่เหมาะสมหรือไม่ ปิดประตูเตาอบตีหรือไม
ปรากฏรหัสข้อผิดพลาด: ERRXX ... * XX แสดงถึงหมายเลข/รหัสข้อ ผิดพลาด	เกิดข้อผิดพลาดในการดำเนินการของระบบไฟฟ้า ตัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับสายไฟหลักประมาณ 2-3 นาที จากนั้นต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกครั้ง แล้วตั้งเวลาใหม่ หากยังพบข้อผิดพลาดอยู่ โปรดติดต่อช่างผู้ให้บริการ

เกิดข้อผิดพลาดในการดำเนินการของระบบไฟฟ้า ตัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับสายไฟหลักประมาณ 2-3 นาที จากนั้นต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกครั้ง แล้วตั้งเวลาใหม่ หากยังพบข้อผิดพลาดอยู่ โปรดติดต่อช่างผู้ให้บริการ



ก่อนทำการซ่อมแซมใดๆ ให้ตัดการเชื่อมต่อกับสายไฟหลัก (ถอดพิวส์หรือถอดปลั๊กออกจากเต้ารับบนผนัง)

# การกำจัดขยะ



Paบรรจุก้นท์ผลิตจากวัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งสามารถนำกลับมารีไซเคิล ทั้ง หรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุบรรจุก้นท์ได้รับการติดฉลากอย่างถูกต้อง

สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์นี้ไม่ถือเป็นขยะจากครัวเรือนตามปกติทั่วไป ต้องนำผลิตภัณฑ์ไปทิ้งยังศูนย์กำจัดและแปรรูปขยะและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ได้รับอนุญาต

การกำจัดผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของผู้คนทั่วไป ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ในกรณีที่กำจัดขยะอย่างผิดวิธี คุณสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้จากหน่วยงานเทศบาลที่รับผิดชอบด้าน

การจัดการขยะ บริการกำจัดขยะของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใดๆ ที่ปรากฏในคู่มือแนะนำการใช้งาน









BIO MULTI\_C\_DM\_60



th (01-22)