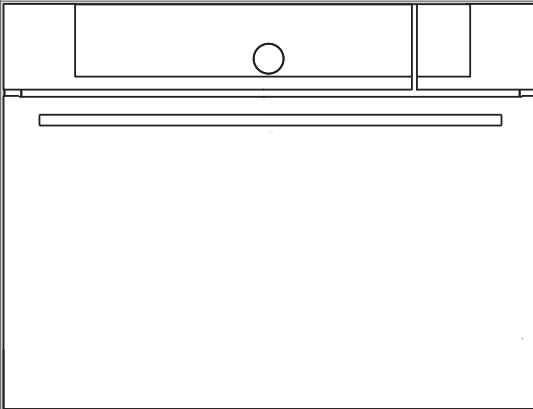


คำแนะนำโดยละเอียด
สำหรับการใช้งาน
เตาอบไอน้ำและไมโครเวฟ

gorenje



พวกเราขอขอบคุณอย่างยิ่ง

สำหรับการสั่งซื้อสินค้าจากเรา

เพื่อให้การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าง่ายขึ้น เราได้แนบคู่มือ
การใช้งานที่ครอบคลุมเหล่านี้มาให้คุณ

คำแนะนำนี้จะช่วยสร้างความคุ้นเคยในการใช้งาน
เครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ โปรดอ่าน และศึกษาอย่างละเอียด
ก่อนใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าในครั้งแรก

ไม่ว่ากรณีใดๆ ก็ตาม โปรดตรวจสอบจนมั่นใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้า
ที่ได้รับนั้นไม่มีความเสียหาย โปรดแจ้งให้ศูนย์บริการของเราทราบ
ถ้าหากสินค้าเกิดความเสียหายในระหว่างขนส่ง โดยสามารถติดต่อ
ได้ที่พนักงานขาย ตัวแทนจำหน่าย ซึ่งคุณสามารถตรวจสอบ
เบอร์โทรศัพท์ได้จากใบเสร็จรับเงิน หรือใบส่งสินค้า

คำแนะนำสำหรับการติดตั้งและการเชื่อมต่อ
ถูกจัดส่งแนบมาในคู่มืออีกเล่ม

=

คำแนะนำการใช้งานเบื้องต้น มีอยู่ในเว็บไซต์:

:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



ข้อมูลที่สำคัญ

เคล็ดลับที่ควรรู้

สารบัญ

<p>4 คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ 9 ก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า</p>	<p>คำเตือน</p>
<p>10 เตาอบไอน้ำและไมโครเวฟ 14 ปุ่มควบคุม 16 ข้อมูลทั่วไปเครื่องใช้ไฟฟ้า (ขึ้นอยู่กับรุ่นเครื่องใช้ไฟฟ้า)</p>	<p>คำแนะนำ</p>
<p>17 ก่อนการใช้งานครั้งแรก 17 การปรุงอาหารด้วยระบบไอน้ำ 18 การเติมน้ำในถังเก็บน้ำ 19 ฟังก์ชันไมโครเวฟ</p> <hr/> <p>20 การใช้งานครั้งแรก 21 การทดสอบความกระด้างของน้ำ</p>	<p>การเตรียมความพร้อมเตาอบก่อนเริ่มทำอาหาร</p>
<p>22 การเลือกเมนูสำหรับประกอบอาหารและการตั้งค่า 23 A) การอบอาหารด้วยตามประเภทอาหารแบบอัตโนมัติ (Auto mode) 25 B) การอบอาหารด้วยระบบปฏิบัติการระดับมืออาชีพ (โหมดมืออาชีพและโหมดไอน้ำ) 33 C) การบันทึกโปรแกรมทำอาหาร (my mode) 34 D) การอบอาหารด้วยระบบไอน้ำ (Steam – เชาสุโหมตอบด้วยไอน้ำอย่างรวดเร็ว) 37 E) การทำอาหารด้วยระบบไมโครเวฟ</p> <hr/> <p>38 การเริ่มการทำงานเตาอบ</p> <hr/> <p>38 การสิ้นสุดขั้นตอนทำอาหารและการปิดการทำงานเตาอบ</p> <hr/> <p>39 การตั้งค่าฟังก์ชันเพิ่มเติม</p> <hr/> <p>41 การตั้งค่าการทำงานทั่วไป</p> <hr/> <p>43 คำอธิบายระบบต่างๆของเตาอบ (โหมดการทำอาหาร) และตารางวิธีการทำอาหาร</p>	<p>การตั้งค่าและการอบอาหาร</p>
<p>67 การดูแลรักษาและการทำความสะอาด 68 การทำความสะอาดเตาอบแบบพื้นฐาน 69 การทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ (steam clean) 70 การทำความสะอาดระบบไอน้ำภายในเครื่อง 71 การทำความสะอาดฟิลเตอร์ไผ่ 72 การถอดและทำความสะอาดตะแกรงเหล็ก 73 การเปลี่ยนหลอดไฟ</p>	<p>การทำความสะอาดและดูแลรักษา</p>
<p>74 การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น</p> <hr/> <p>75 การกำจัดขยะ</p>	<p>วิธีแก้ไขปัญหา</p>



คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านคำแนะนำอย่างถี่ถ้วน เพื่อป้องกันเหตุการณ์ในอนาคต.

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้ได้กับเด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี ขึ้นไป สำหรับผู้ที่ขาดความสามารถทางด้านประสาทสัมผัส หรือขาดประสบการณ์ ความรู้ในการใช้งาน ควรได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กไม่ควรเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า ทำความสะอาด และบำรุงรักษาต้องไม่กระทำโดยเด็ก เว้นแต่มีอายุมากกว่า 8 ปีขึ้นไป และได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิด

คำเตือน! เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่สามารถใช้งานได้ จะมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนองค์ประกอบที่มีความร้อน เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือได้รับการ ดูแลอย่างใกล้ชิดและต่อเนื่อง

คำเตือน! ชิ้นส่วนภายนอกบางส่วนจะมีอุณหภูมิสูงในระหว่างการใช้งาน เด็กเล็กควรอยู่ห่างจากพื้นที่ใช้งาน

ในระหว่างการใช้งาน เครื่องใช้ไฟฟ้าจะมีอุณหภูมิสูงขึ้น โปรดระมัดระวังและหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนภายในเตาอบ

แนะนำให้ใช้ถังวัดอุณหภูมิกับเตาอบนี้เท่านั้น

คำเตือน! โปรดตรวจสอบให้มั่นใจว่าปิดสวิตช์เครื่องใช้ไฟฟ้าเรียบร้อยแล้ว ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟภายใน เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือของมีคมในการทำทำความสะอาดกระจกหน้าบานเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวกระจกมีรอยขีดข่วน หรืออาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกได้

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำ ความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า อาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้

การตัดการเชื่อมต่อสายไฟ ต้องปฏิบัติตามกฎของการเดินสายไฟ

ในกรณีสายไฟชำรุด ห้ามไม่ให้ทำการเปลี่ยนสายไฟด้วยตัวเอง ต้องได้รับการเปลี่ยนโดยตัวแทนผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความรู้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าด้านหลังประตูสำหรับตกเตียง เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงเกินไป.

เครื่องใช้ไฟฟ้าใช้สำหรับการทำงานในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อจุดประสงค์อื่น เช่น ใช้เป็นเครื่องทำความร้อน, ใช้เพื่อเป่าขนสัตว์เลี้ยงหรือสัตว์อื่นๆ, ใช้เพื่ออบกระดาษ/ผ้า/สมุนไพรต่างๆ เนื่องจากอาจจะเป็นสาเหตุให้เกิดการบาดเจ็บหรืออาจเกิดเพลิงไหม้ได้

อุปกรณ์ควรได้รับการเชื่อมต่อเข้าสู่แหล่งจ่ายไฟโดยช่างหรือผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการอนุญาตเท่านั้น ห้ามซ่อมแซมอุปกรณ์เองหรือโดยช่างที่ไม่ได้รับการอนุญาตเด็ดขาด อาจเป็นสาเหตุให้เกิดการบาดเจ็บที่รุนแรงหรือผลิตภัณฑ์ได้รับความเสียหาย

หากสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นอยู่ใกล้เคียงกับประตูหน้าบานเตาอบ อาจได้รับความเสียหายจากการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร ดังนั้นควรจัดเก็บสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นให้อยู่ในบริเวณที่ปลอดภัย

ห้ามวางแผนอลูมิเนียมฟอยล์ไว้ด้านหลังเตาอบ และห้ามวางภาชนะอบขนมหรือภาชนะสำหรับทำอาหารไว้ใต้เตาอบ อลูมิเนียมฟอยล์จะทำให้การถ่ายเทอากาศของเตาอบไม่มีประสิทธิภาพ, ขัดขวางกระบวนการทำอาหาร และทำลายสารอินาเมลต์ที่เคลือบ

ประตูหน้าบานเตาอบจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นในระหว่างการใช้งาน กระจกหน้า 3 ชั้น ถูกติดตั้งบริเวณดังกล่าวเพื่อป้องกันความร้อนที่เกิดขึ้น โดยช่วยให้อุณหภูมิพื้นผิวภายนอกหน้าบานลดต่ำลง (มีเฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

บานพับประตูเตาอบอาจเสียหายได้ เมื่อรับน้ำหนักที่มากเกินไป ดังนั้นห้ามนำกระทะที่มีน้ำหนักมากวางลงบนบานประตูเตาอบ และห้ามวางของฟิงบนประตูเมื่อทำความสะอาดของภายในเตาอบ ห้ามยื่นและห้ามให้เด็กนั่งบนบานประตู

ห้ามยกเครื่องใช้ไฟฟ้าขึ้นด้วยการจับที่มือจับประตูเตาอบ

การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าจะปลอดภัย แม้มีและไม่มีตะแกรงรางเลื่อน

ตรวจสอบในมั่นใจว่าไม่มีสิ่งใดปิดกั้นหรือขวางช่องระบายอากาศ

การใช้เตาอบไอน้ำอย่างถูกต้องและปลอดภัย

ทิ้งเตาอบไว้ที่อุณหภูมิห้องชั่วขณะหนึ่งก่อนเชื่อมต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักเพื่อให้ส่วนประกอบทุกส่วนมีอุณหภูมิเท่ากับสภาพแวดล้อม หากเตาอบมีอุณหภูมิใกล้เคียงหรือต่ำกว่าจุดเยือกแข็งอาจส่งผลเสียต่อชิ้นส่วนบางประการ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บีม

เตาอบไม่ควรอยู่ในบริเวณที่มีสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C เนื่องจากเตาอบจะทำงานผิดปกติในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าที่กำหนด นอกจากนี้หากเปิดใช้งานในสถานะเช่นนี้อาจทำให้เกิดความเสียหายได้

หากเตาอบมีการทำงานที่ผิดปกติ แนะนำให้ตัดการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก

ไม่แนะนำให้เก็บเก็บของใดๆก็ตามไว้ภายในเตาอบ ทั้งนี้อาจก่อให้เกิดอันตรายเมื่อมีการเปิดการใช้งาน

ไม่แนะนำให้ใช้น้ำกลั่น ที่ไม่เหมาะแก่การบริโภคในการใช้งานเตาอบ (เช่น น้ำกลั่นที่ใช้สำหรับแบตเตอรี่ ซึ่งมีการลดลงไป)

สำหรับการเปิดประตูเตาอบหลังสิ้นสุดหรือระหว่างการใช้งานเตาอบในระอบไอน้ำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเปิดประตูกว้างพอ มิฉะนั้นไอน้ำภายในเตาอบจะส่งผลเสียต่อแผงควบคุมของเตาอบ

หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการทำอาหารด้วยระบบไอน้ำ จะมีไอน้ำหลงเหลือภายในเตาอบ แนะนำให้เปิดประตูอย่างระมัดระวัง เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากไอน้ำได้ การทำความสะอาดเตาอบจึงควรทำเมื่ออุณหภูมิภายในเตาลดลงจนถึงอุณหภูมิห้อง

หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการทำอาหาร น้ำจากการทำงานในระบบไอน้ำที่คงเหลืออยู่ในระบบ จะถูกส่งกลับไปที่ตั้งเก็บน้ำ โปรตระวังน้ำร้อนในขณะที่เทน้ำทิ้ง

ป้องกันการเกิดคราบตะกรันได้โดยการเปิดประตูเตาอบทิ้งไว้หลังการสิ้นสุดกระบวนการทำอาหารจนกระทั่งอุณหภูมิภายในเตาลดลงจนถึงอุณหภูมิห้อง

ไม่สามารถเปิดประตูเตาอบได้ในระหว่างกระบวนการอบไอน้ำ เนื่องจากจะเป็นการเพิ่มการใช้พลังงานไฟฟ้าและเป็นการก่อตัวของไอน้ำ

การใช้เตาอบไมโครเวฟอย่างปลอดภัย

คำเตือน! เมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงานพร้อมกัน 2 โหมมเตาใช้งาน เด็กควรใช้งานเตาอบภายใต้การดูแลของผู้ใหญ่ เนื่องจากเตาอบมีอุณหภูมิที่สูงขึ้น

คำเตือน! หากบานประตูหรือขอบประตูชำรุด ห้ามใช้งานเตาอบเด็ดขาดจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้เชี่ยวชาญ

คำเตือน! การถอดชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาอบต้องให้ผู้เชี่ยวชาญเป็นคนกระทำเท่านั้น เนื่องจากว่าอาจสัมผัสกับพลังงานไมโครเวฟและเป็นอันตรายได้

คำเตือน! ของเหลวและอาหารประเภทอื่นไม่ควรนำเข้าอบเพื่อเพิ่มอุณหภูมิในภาชนะปิดสนิท เนื่องจากอาจทำให้ระเบิดได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น:

- พื้นที่ครัวภายในร้านค้า และ สำนักงาน
- บ้านไร่
- โดยลูกค้าภายในโรงแรม, ที่พักอาศัยชนิดอื่นๆ
- ที่พักพร้อมอาหารเช้า

ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับเตาไมโครเวฟนั้น

ไม่อนุญาตให้ใช้ภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องที่เป็นโลหะในระหว่างการทำอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเด็ดขาด

เมื่อใช้ภาชนะพลาสติกหรือกระดาษในการอุ่นอาหาร หมั่นตรวจสอบเตาอบตลอดเวลา เพื่อป้องกันภาชนะติดไฟ

การอุ่นเครื่องด้วยไมโครเวฟอาจทำให้เครื่องต้มถึงจุดเดือดช้าลง ดังนั้นควรระมัดระวังในการจับภาชนะ ด้วยการจับที่มือจับภาชนะ เพื่อป้องกันการเดือดอย่างฉับพลันให้วางวัตถุที่ไม่ใช่โลหะลงในภาชนะ (เช่น ไม้, แก้ว, หรือช้อนพลาสติก) ก่อนเริ่มอุ่นเครื่องต้ม

ขวดนมและขวดบรรจุอาหารเด็ก ควรคนหรือเขย่าให้เข้ากันและตรวจเช็คอุณหภูมิก่อนการบริโภค

ไข่ดิบและไข่ต้มสุก ไม่แนะนำให้อุ่นในเตาอบไมโครเวฟ เพื่อป้องกันการระเบิด แม้ว่าการทำงานของแต่ละจะสิ้นสุดลงแล้ว

หากพบเห็นควันจากเตาอบ ควรปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกทันที และห้ามเปิดประตูหน้าบาน เพื่อป้องกันเปลวไฟ

เตาอบไมโครเวฟมีไว้สำหรับอุ่นอาหารและเครื่องต้มเท่านั้น การอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้า และอุ่นแผ่นทำความร้อน, รองเท้าแตะ, ฟองน้ำ, ผ้าชุบหมาด และสิ่งที่คล้ายคลึงกัน อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือ อัคคีภัยได้

ควรหมั่นทำความสะอาดเตาอบและกำจัดเศษอาหารออกเป็นประจำ

การดูแลรักษาเตาอบด้วยการทำความสะอาดที่ผิดวิธี จะนำไปสู่ความเสื่อมสภาพของพื้นผิววัสดุ ซึ่งจะส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้า และอาจส่งผลให้เกิดอันตรายได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าจะต้องติดตั้งบนตู้ครัวที่เปิดโล่ง

คำนึงถึงระยะห่างระหว่างขอบด้านบนของเตาอบกับวัตถุที่อยู่ใกล้เคียง

เตาอบไมโครเวฟมีไว้สำหรับอุ่นอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น การอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้า และอุ่นแผ่นทำความร้อน, รองเท้าแตะ, ฟองน้ำ, ผ้าชุบหมาด และสิ่งทีคล้ายคลึงกัน อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ หรือ อัคคีภัยได้

ควรใช้ถุงมือกันความร้อนช่วยในการนำภาชนะออกจากเตาอบ ซึ่งหม้อ, กระทะ, หรือถาดบางชนิด ดูดซับความร้อนได้ดี ดังนั้นภาชนะเหล่านี้จะมีอุณหภูมิที่สูงมากหลังการใช้งาน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะสำหรับใส่อาหารนั้นสามารถเข้ากับเตาอบไมโครเวฟได้ ห้ามนำภาชนะที่ทำจากเหล็ก หรือภาชนะที่ทำจากทอง หรือ เซสไม

ห้ามวางอุปกรณ์เสริมหรือเครื่องครัวภายในเตาอบเมื่อปิดเครื่องแล้ว และห้ามเปิดการทำงานเมื่อไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบ เพื่อป้องกันการเสียหาย

ห้ามใช้ภาชนะเซรามิกหรือดินเผาที่ไม่ได้เคลือบกับเตาอบไมโครเวฟ เนื่องจากเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นอาจทำให้

ภาชนะแตกร้าวได้ ดังนั้นควรใช้ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น

โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์อาหารอย่างถี่ถ้วน ก่อนการใช้เตาอบไมโครเวฟเพื่อเพิ่มอุณหภูมิอาหาร

โปรดใช้ความระมัดระวังในการให้ความร้อนแก่อาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เนื่องจากการทำปฏิกิริยาระหว่างแอลกอฮอล์และอากาศภายในเตาอบ อาจเกิดประกายไฟได้ ดังนั้นควรเปิดประตูเตาอบไมโครเวฟอย่างระมัดระวัง

เมื่อใช้เตาไมโครเวฟหรือเตาอบไมโครเวฟ ไม่แนะนำให้ใช้เครื่องครัวที่ทำจากโลหะ, ส้อม, ช้อน, มีด, หรือคลิปโลหะ หลังจากการเพิ่มอุณหภูมิเสร็จสิ้นลง แนะนำให้คนอาหารให้เข้ากันหรือวางทิ้งไว้จนความร้อนกระจายอย่างทั่วถึง

ห้ามเชื่อมต่ออุปกรณ์กับแหล่งจ่ายไฟภาคติดตั้ง ELCB (เซอร์กิตเบรกเกอร์ตัดกระแสไฟรั่วลงดิน) ไว้ในวงจรแหล่งจ่ายไฟ

ก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า

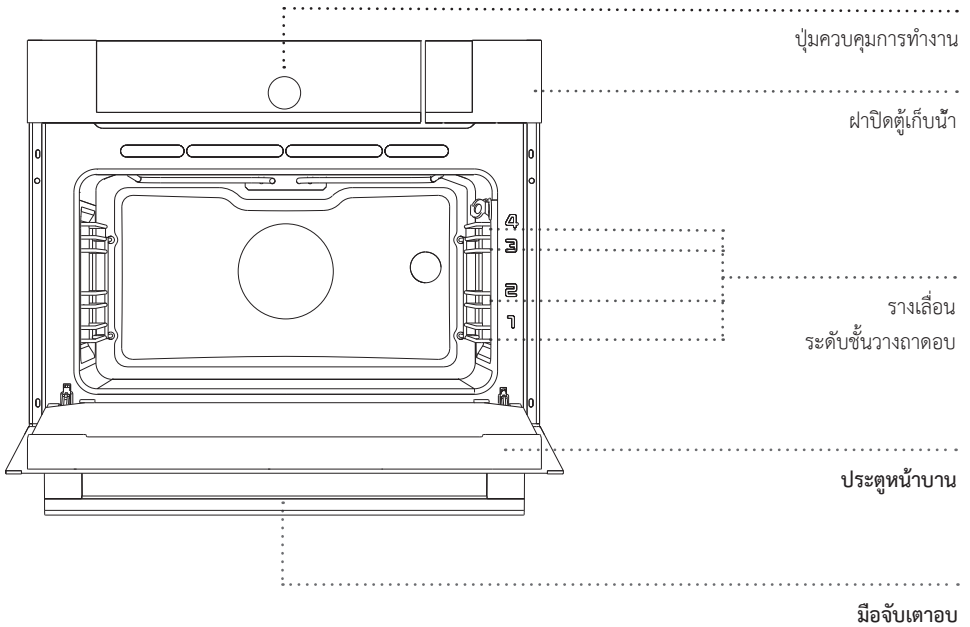


โปรดอ่านคำแนะนำในการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า สำหรับการซ่อมแซมหรือการเรียกร้องในการรับประกันจะไม่สามารถทำได้หากข้อผิดพลาดต่างๆเกิดขึ้นจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง

เตาอบไอน้ำและเตาอบไมโครเวฟ

(คำอธิบายเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ - ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)

จากรูปด้านล่างแสดงถึงรุ่นเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดติดตั้งฝัง เนื่องจากเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละรุ่นมีฟังก์ชันและอุปกรณ์ที่แตกต่างกันไป เครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณอาจไม่มีอุปกรณ์หรือฟังก์ชันบางอย่างตามคู่มือแนะนำ



ตะแกรงรางเลื่อน

ช่วยให้สามารถเตรียมอาหารได้ถึง 4 ชั้น (ระดับชั้นวางนับจากล่างขึ้นบน) โดยชั้นที่ 3 และ 4 ใช้สำหรับการทำอาหารประเภทย่าง ส่วนชั้นที่ 1 ใช้สำหรับระบบไมโครเวฟ โดยใช้ร่วมกับถาดแก้ว

ปุ่มสวิชต์ในเตาอบ

ปุ่มสวิชต์หยุดการทำงานของการทำงานทำความร้อน, พัดลม และไมโครเวฟเมื่อประตูเตาอบถูกเปิดออกระหว่างการประกอบอาหาร เมื่อประตูเตาอบถูกปิดลง ระบบต่างๆจะกลับมาทำงานอีกครั้งหนึ่ง

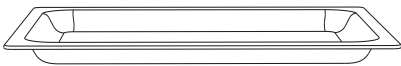
พัดลมทำความเย็น

พัดลมทำความเย็นได้ติดตั้งอยู่ภายในเครื่องใช้ไฟฟ้า เพื่อช่วยลดอุณหภูมิภายในบ้านและบนพื้นผิววัสดุของเครื่องใช้ไฟฟ้า

ยี่ดะระยะเวลาการทำงานของพัดลมทำความเย็น

หลังจากปิดการใช้งานเตาอบ พัดลมทำความเย็นจะยังคงทำงานต่อเนื่องอีกครั้งหนึ่ง เพื่อช่วยลดอุณหภูมิภายในเตาอบ (ระยะเวลาการทำงานของพัดลมทำความเย็นจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิบริเวณกลางเตาอบ)

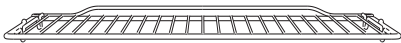
อุปกรณ์และอุปกรณ์เสริมของเตาอบ (ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)



จานแก้วสำหรับอบ ใช้สำหรับการทำอาหารทุกฟังก์ชันและใช้สำหรับการทำอาหารโดยไมโครเวฟ นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นถาดสำหรับเสิร์ฟอาหารได้อีกด้วย.



ห้ามวางถาดอบขนมก้นลึกหรือถาดอบขนมก้นตื้นหรืออุปกรณ์เสริมอื่นๆที่ทำจากโลหะเมื่อใช้งานฟังก์ชันไมโครเวฟ



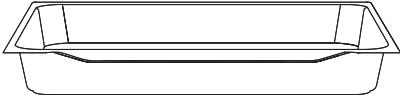
ตะแกรง ใช้สำหรับการประกอบอาหารประเภทย่างหรือใช้เพื่อวางกระทะ, ถาดอบขนม หรือ จานใส่ขนมอบ




มีสติกยึดบนตะแกรง เมื่อต้องการเอาตะแกรงออกจากเตาอบ ให้ยกตะแกรงขึ้นเล็กน้อย หลังจากเลื่อนมาด้านหน้าแล้ว




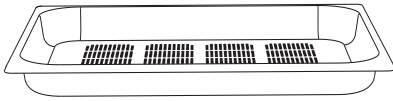
ถาดอบขนมก้นตื้น ใช้สำหรับอบขนมและเค้ก



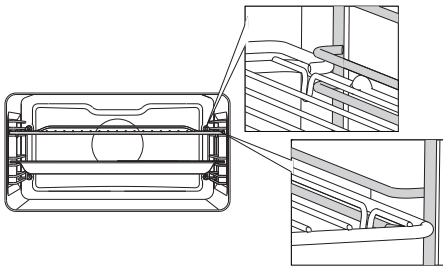
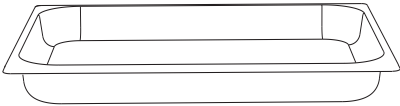
ถาดอบขนมก้นลึก ใช้สำหรับอบเนื้อสัตว์และขนมที่ต้องการความชื้น นอกจากนี้ยังใช้สำหรับรองหยดได้อีกด้วย

 ห้ามวางถาดอบขนมก้นลึกไว้ที่ตะแกรงชั้นแรกในขณะที่ประกอบอาหารเด็ดขาด นอกจากการทำอาหารประเภทย่างหรืออบเนื้อสัตว์ และใช้เป็นถาดรองหยด

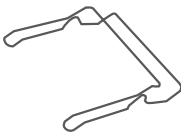
 เมื่ออุปกรณ์อบมีอุณหภูมิสูงขึ้น รูปทรงของอุปกรณ์เหล่านี้อาจเปลี่ยนรูป ซึ่งเหตุการณ์เหล่านี้ไม่ส่งผลต่อการใช้งาน และรูปทรงของอุปกรณ์เหล่านี้จะกลับมามีรูปร่างเดิมอีกครั้ง เมื่ออุณหภูมิลดลง



เข้ตภาชนะสำหรับการนึ่ง (INOX) ใช้สำหรับการทำอาหารประเภทนึ่ง โดยการวางถาดที่มีรูพรุนบนตะแกรงชั้นกลางและถาดสำหรับรองหยดไว้ที่ตะแกรงชั้นล่าง



ตะแกรงหรือถาดสำหรับอบควรจะถูกสอดอยู่ในช่องระหว่างโครงเหล็กทั้ง 2 ชั้น



ที่จับถาดอบ ช่วยให้ย่ำต่อการยกถาดออกจากเตาหลังเสร็จสิ้นการใช้งาน

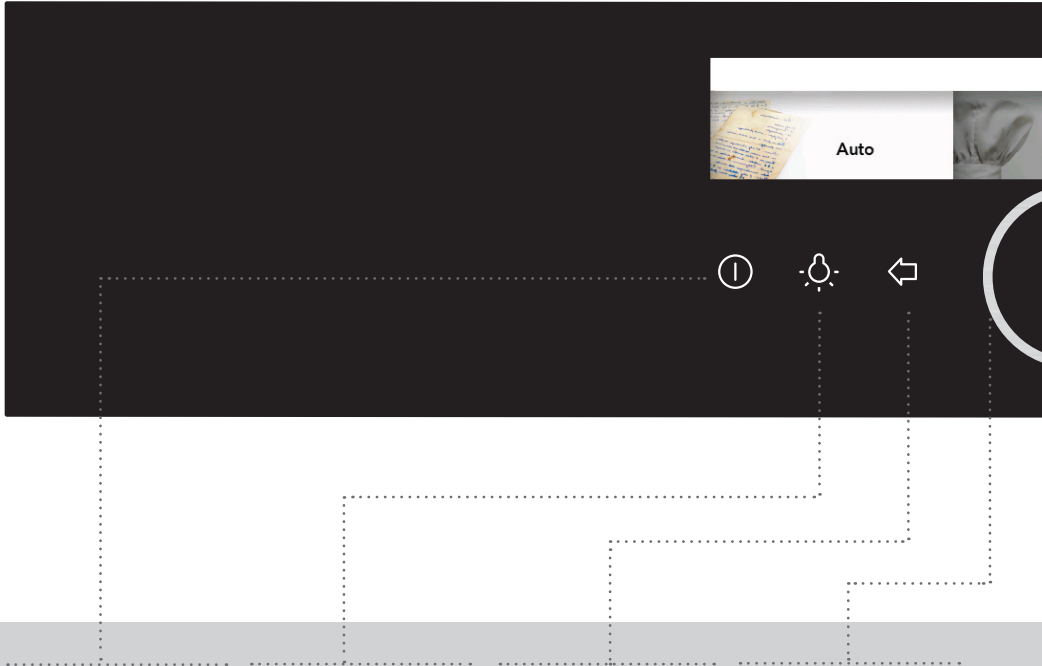
น้ำยาคำจัดคราบตะกรัน หรือ การทำความสะอาดด้วย
ระบบไอน้ำ

กระดาษทดสอบ สำหรับทดสอบความกระด้างของน้ำ



เครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์เสริมบางชนิดจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างประกอบ
อาหาร แนะนำให้ใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับ

ปุ่มควบคุม (ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)



1 ปุ่มเปิด - ปิด

2 ปุ่มเปิด - ปิด ไฟ
ภายในเตาอบ

3 ปุ่มย้อนกลับ

4 ปุ่มเลือกโหมดและ
ตกลงการใช้งาน

ตะเบาๆ เพื่อกลับสู่เมนู
ก่อนหน้านี้

เลือกโหมดการทำงาน โดย
การหมุนปุ่มควบคุม

ตะค้าง เพื่อกลับสู่เมนูหลัก

ตกลงการใช้งาน โดยการกดที่
ปุ่มควบคุม



5 ปุ่มจับเวลา

6 ปุ่มล๊อคความปลอดภัย
ปลอดภัยจากเด็ก

7 ปุ่มเริ่ม/หยุดการทำงาน

8 หน้าจอแสดงผล -
แสดงผลทุกการตั้งค่า

กดค้าง: เริ่มต้นการทำงาน

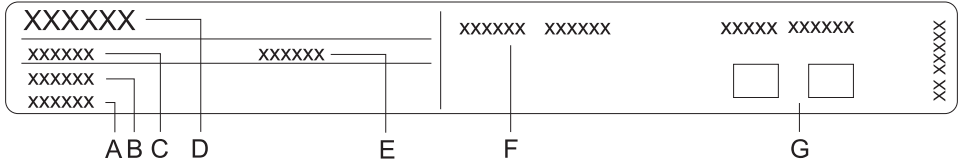
กดค้างระหว่างการทำงาน:

หยุดการทำงาน

หมายเหตุ:

ปุ่มควบคุมจะตอบสนองได้ดีมากขึ้น หากสัมผัสในบริเวณกว้าง นอกจากนี้ในทุกครั้งที่สัมผัสปุ่มคำสั่งจะมีเสียงสัญญาณสั้นๆตอบรับ

ข้อมูลบนเครื่องใช้ไฟฟ้า – แผ่นข้อมูล (ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)



- A หมายเลขเครื่อง
- B รหัส
- C ชนิด
- D ยี่ห้อ
- E รุ่น
- F ข้อมูลทางเทคนิค
- G สัญลักษณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า

ป้ายบอกข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ติดตั้งอยู่บริเวณขอบเตาอบ สามารถเห็นได้อย่างชัดเจนเมื่อเปิดประตูเตาอบ

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรนำอุปกรณ์ต่างๆภายในเตาอบออกให้หมด รวมไปถึงอุปกรณ์กันกระแทกในการขนส่งสินค้า จากนั้นทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมต่างๆและเครื่องครัวทุกชิ้นด้วยน้ำอุ่นพร้อมกับน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ล้างจานที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเป็นอันตราย

แนะนำให้เปิดการใช้งานในโหมด “เป่าลมบนและล่าง” ที่อุณหภูมิ 200 °C ประมาณ 1 ชั่วโมงโดยปราศจากอาหาร ก่อนใช้งานเตาอบในครั้งแรก กลิ่นไหม้ที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องใช้ไฟฟ้าจะยังคงอยู่ แนะนำให้เปิดประตูห้องเพื่อให้อากาศถ่ายเทในการใช้งานครั้งแรก

การปรุงอาหารด้วยระบบไอน้ำ

การทำอาหารด้วยไอน้ำเพื่อสุขภาพ เป็นวิธีที่ช่วยรักษารสชาติอาหารได้อย่างครบถ้วน ด้วยวิธีนี้จะอาหารจะไม่ปล่อยกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ออกมา

ข้อมูลต่อไปนี้เป็นข้อดีของการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ

เริ่มปรุงอาหาร (การย่าง) ก่อนที่อาหารอุณหภูมิภายในเตาอบจะถึง 100 °C

การปรุงอาหารแบบช้าๆ เป็นไปได้ว่าอุณหภูมิอาจจะต่ำกว่า

เพื่อสุขภาพที่ดี: วิตามินและเกลือแร่จะได้รับการเก็บรักษาไว้อย่างดี เพราะวิตามินและเกลือแร่จะถูกกักเก็บภายในน้ำ

ไม่จำเป็นต้องเพิ่มไขมันในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร ไอน้ำจะรักษารสชาติของอาหาร โดยที่ไม่เพิ่มกลิ่นไม่พึงประสงค์เช่น กลิ่นย่าง ทอด นอกจากนี้คุณค่าทางสารอาหารยังอยู่ครบถ้วน

ไอน้ำไม่กระจายรสชาติหรือกลิ่น ดังนั้นเนื้อหรือปลาสามารถปรุงพร้อมกันกับผักได้

ไอน้ำยังเหมาะสำหรับการลวก การละลายน้ำแข็งและการอุ่นใหม่ หรือทำให้อาหารอุ่นร้อนเสมอ

การเติมน้ำในถังเก็บน้ำ

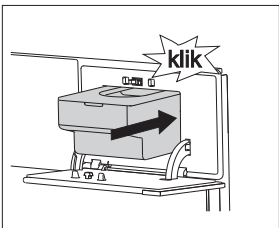
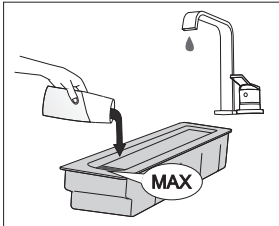
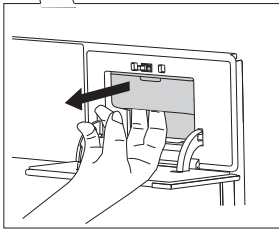
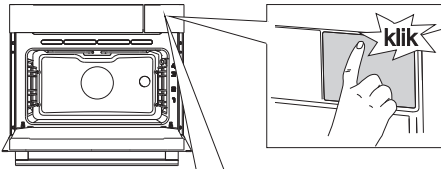
ถังเก็บน้ำในที่นี้มีไว้สำหรับเก็บน้ำไว้ใช้ในเตาอบไอน้ำ โดยสามารถบรรจุน้ำได้สูงถึง 1.3 ลิตร (ระดับน้ำสูงสุด - ตู้ออบระดับ) ปริมาณนี้ถึงกลางจะเพียงพอสำหรับการประกอบอาหารด้วยระบบไอน้ำอย่างยาวนานที่สุดถึง 3 ชั่วโมง (ระบบลรอนด้วยไอน้ำบนระบบความรอนสูง)



แนะนำให้ทำความสะอาดก่อนการใช้งานครั้งแรก



ควรใส่น้ำที่สะอาดและอุณหภูมิต่ำจากท่อประปา, ขวดน้ำที่ไม่มีสารเจือปนหรือน้ำกลั่น โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การทำอาหารบรรจุลงในถังเก็บน้ำ 20 °C (+/- 10 °C).



- 1 กดบริเวณที่ติดสติกเกอร์เพื่อเปิดฝาถังบรรจุน้ำ
- สติกเกอร์สามารถลอกออกในภายหลัง

- 2 ถอดถังบรรจุน้ำออกจากเตาอบได้โดยการดึงที่มีองับ

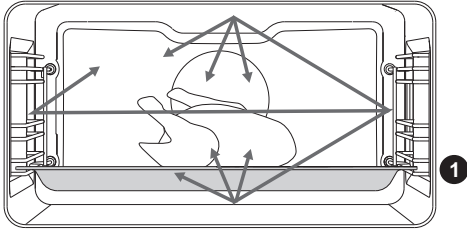
- 3 เปิดฝาดู และล้างด้วยน้ำสะอาด ประกอบเข้าไปที่เดิมอีกครั้ง ก่อนการใช้งานให้เติมน้ำสะอาดให้สูงถึงระดับน้ำสูงสุดบนแถบเครื่องหมาย

- 4 ดันถังบรรจุน้ำกลับเข้าไปในตัวเครื่องให้สุด (จนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก) และกดฝาเพื่อปิด

หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการทำอาหาร น้ำที่ค้างเหลือในระบบไอน้ำจะไหลย้อนกลับไปในถังบรรจุน้ำ ฝาถังและถังบรรจุน้ำสามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำยาล้างจานทั่วไป หรือล้างในเครื่องล้างจาน

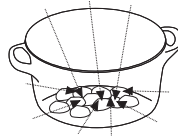
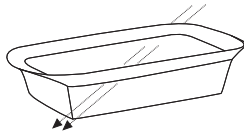
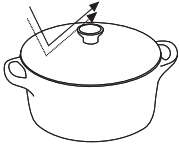
ฟังก์ชันการใช้งานเตาไมโครเวฟ

ระบบไมโครเวฟใช้สำหรับการประกอบอาหารประเภทย่างและละลายอาหารแช่แข็ง ซึ่งเป็นวิธีที่รวดเร็วและมีประสิทธิภาพในการทำอาหารโดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงสีและรูปร่างของอาหาร ระบบไมโครเวฟเป็นการใช้รังสีแม่เหล็กไฟฟ้าชนิดหนึ่ง จะพบได้ในสภาพแวดล้อมทั่วไป โดยอยู่ในรูปของคลื่นไฟฟ้า, แสง หรือ รังสีอินฟราเรด ในความถี่ช่วง 2,450 MHz



หลักการทำงานของไมโครเวฟ:

- รังสีสะท้อนด้วยโลหะ
- รังสีสามารถทะลุผ่านทิวส์ดู
- รังสีถูกดูดซึมด้วยโมเลกุลน้ำ ไขมัน และ น้ำตาล



เมื่ออาหารสัมผัสกับรังสีไมโครเวฟ โมเลกุลในอาหารจะเริ่มเคลื่อนที่อย่างรวดเร็วจนเกิดความร้อน

รังสีไมโครเวฟจะแทรกซึมลงไปในการอาหารได้ประมาณเพียง 2.5 ซม. หากอาหารมีความลึกมากกว่านั้น อาหารจะถูกทำให้สุกด้วยวิธีทั่วไป



ห้ามเริ่มต้นใช้งานโหมดไมโครเวฟโดยปราศจากอาหารในเตาอบ

การใช้งานครั้งแรก

เลือกภาษา


ในการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักครั้งแรกหรือหลังจากตัดการเชื่อมต่อเป็นเวลานาน โปรดตั้งค่าภาษาการใช้งาน โดยภาษาเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์คือภาษาอังกฤษ

 กดที่ปุ่มควบคุมเพื่อตกลงการตั้งค่าต่างๆ

12:00		
English	Cesky	Dansk


หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกภาษา จากนั้นกดปุ่มเพื่อตกลงการตั้งค่า.

การตั้งค่าวันที่


Date	12:00		
	1	1	2017

กดปุ่มควบคุม เพื่อตั้งค่าวันที่ หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกค่าวัน เดือน และ ปี จากนั้นกดปุ่มเพื่อตกลงการตั้งค่า

การตั้งค่านาฬิกา

Time	12:00		
	12:00		

หมุนปุ่มควบคุมและตั้งค่านาฬิกา จากนั้นกดปุ่มเพื่อตกลงการตั้งค่า

 ฟังก์ชันเดาอบจะยังคงทำงาน แม้ว่าไม่ได้ตั้งค่าวัน เวลา แต่ในกรณีนี้เดาอบจะไม่สามารถตั้งค่าจับเวลาได้ (ดูหน้าการตั้งค่าฟังก์ชันจับเวลา)

หลังจากการหยุดทำงานเพียงไม่กี่นาที เดาอบจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย

เปลี่ยนการตั้งค่านาฬิกา

คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าวัน เวลาได้ หากไม่อยู่ในโหมดการทำงานของการจับเวลา (ดูหน้าการตั้งค่าทั่วไป)

การทดสอบความกระด้างน้ำ

การทดสอบความกระด้างน้ำควรทำการทดสอบก่อนการใช้งานครั้งแรก
แทบกระดาษสำหรับการทดสอบจะปรากฏสัญลักษณ์ว่า “น้ำมีความกระด้างมาก”

 ความกระด้างน้ำสูงสุดถูกตั้งค่าจากโรงงาน



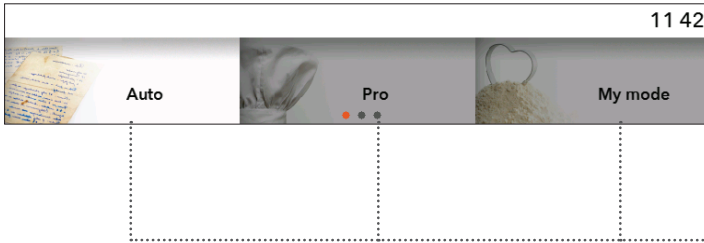
แช่แทบทดสอบ (ที่ให้มาด้วย) ลงในน้ำประมาณ 1 วินาที จากนั้นรออีก 1 นาที และคอยสังเกตจำนวนแทบบนกระดาษทดสอบ จากนั้นใส่รายละเอียดลงบนเดาอบ หมุนปุ่มควบคุมเพื่อยืนยัน

การเปลี่ยนการตั้งค่าความกระด้างน้ำ
สามารถตั้งค่าความกระด้างน้ำได้ในเมนูการตั้งค่าทั่วไป



การตั้งค่าระดับความกระด้างของน้ำที่ไม่ถูกต้อง อาจส่งผลต่อการทำงานของอุปกรณ์และอายุการใช้งาน

การเลือกเมนูหลักสำหรับการอบและการตั้งค่าต่างๆ



หมุนปุ่มควบคุมและเลือกโหมดการทำงาน กดที่ปุ่มเพื่อตกลง ชุดคำสั่งที่เลือกจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

 เข้าสู่แต่ละคำสั่งโดยการกดที่ปุ่มควบคุม

A) Auto

เมื่อเข้าสู่โหมดการทำงานนี้ จอแสดงผลจะปรากฏประเภทของอาหาร จากนั้นเลือกเมนูที่ต้องการปรุงด้วยระบบอัตโนมัติ ทั้งนี้ต้องตั้งค่าปริมาณ ระดับความสุกของอาหาร และ เวลาที่จะสิ้นสุดกระบวนการทำอาหาร

โปรแกรมนำเสนอสูตรอาหารมากมายที่ถูกตั้งไว้เรียบร้อยแล้ว ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ผ่านการทดสอบของเชฟและผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการแล้ว

B) Pro

โหมดการทำงานนี้ได้เสนอเมนูอาหารที่น่าสนใจ พร้อมด้วยการตั้งค่าขั้นตอนการทำอาหารจากโรงงานแล้ว ซึ่งค่าต่างๆเหล่านี้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

C) Microwaves

โหมดนี้เหมาะสำหรับการประกอบอาหารประเภทย่าง และ ละลายอาหารแช่แข็ง

D) My mode

ในส่วนของโหมดนี้จะอนุญาตให้คุณตั้งค่าการทำงานได้ตามความต้องการ ซึ่งในแต่ละครั้ง เตาอบจะทำตามขั้นตอนและค่าต่างๆที่ถูกตั้งไว้ ทั้งนี้คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าเหล่านี้ไว้ในเตาอบและสามารถเรียกคืนค่าดังกล่าวในครั้งต่อไปที่ต้องการทำอาหารได้

E) Microwaves

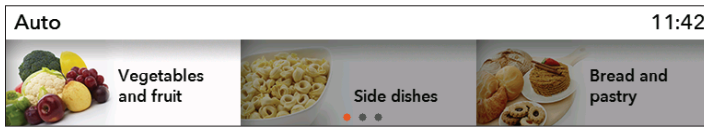
โหมดนี้เหมาะสำหรับการประกอบอาหารประเภทย่าง และ ละลายอาหารแช่แข็ง

A) ประกอบอาหารด้วยการเลือกชนิดอาหารที่จะทำ (AUTO - โหมดการทำงานอัตโนมัติ)

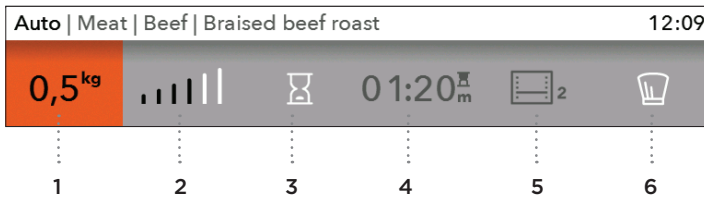
💡 ตกลงการตั้งค่าโดยการปอกที่ปุ่มควบคุม



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกโหมดการทำงานอัตโนมัติ และกดที่ปุ่มเพื่อเข้าสู่โหมดการทำงาน



เลือกประเภทอาหารที่จะทำเพื่อเข้าสู่โหมดการทำงาน



ค่าที่ถูกตั้งค่าไว้จะแสดงผลที่คุณสามารถปรับเปลี่ยนปริมาณ ระดับความสุก และความหน่วงเวลาที่จะเริ่มต้นการประกอบอาหาร

- 1 ปริมาณ
- 2 ระดับความสุก
- 3 ความหน่วงเวลาในการเริ่มต้น
- 4 ระยะเวลาในการประกอบอาหาร
- 5 ฟังก์ชันการทำงานและระดับชั้นวางที่แนะนำ
- 6 ฟังก์ชันการทำงานแบบมืออาชีพ (Pro)

💡 หากใช้งานฟังก์ชันการทำงานแบบอัตโนมัติ  โปรแกรมการทำงานจะถูกเปลี่ยนไปยังฟังก์ชันการทำงานแบบมืออาชีพทันที (ดูหน้าการเลือกฟังก์ชันการทำอาหาร)

กดปุ่ม เปิด - ปิด เพื่อเริ่มกระบวนการทำอาหาร หน้าจอจะแสดงผลทุกค่าสั่งการตั้งค่าที่ถูกเลือก

การอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งาน

ขั้นตอนการทำอาหารบางเมนูในโหมดฟังก์ชันการทำอาหารอัตโนมัติจะมีขั้นตอนการอุ่นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานอยู่ด้วย

»»» หลังจากเลือกเมนูอาหารที่ต้องการในหน้าหลักแล้ว หน้าจอแสดงผลจะปรากฏว่า “โปรแกรมที่เลือกไว้มาพร้อมฟังก์ชันการอุ่นเตาอบก่อนการใช้งาน” กดที่ปุ่มควบคุมเพื่อเริ่มต้นการทำงาน “เริ่มการอุ่นเตาอบก่อนใช้งาน” ห้ามใส่อาหารใดๆ เข้าไปในเตาอบในช่วงเวลาดังกล่าว หน้าจอแสดงผลจะปรากฏอุณหภูมิจริงและอุณหภูมิที่ตั้งไว้สลับกันไปมา เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบสูงขึ้นจนถึงอุณหภูมิที่ถูกตั้งค่าไว้ ขั้นตอนการอุ่นเตาอบจะหยุดลง โดยมีเสียงสัญญาณแจ้งเตือนพร้อมทั้งจอแสดงผลปรากฏว่า “การอุ่นเตาอบเสร็จสิ้น” จากนั้นจึงจะสามารถใส่อาหารเข้าไปในเตาอบได้ และระบบจะกลับสู่ค่าที่ตั้งไว้อีกครั้ง

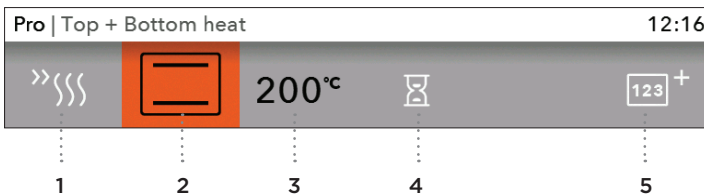
🕒 หากเตาอบมีการตั้งค่าการอุ่นเตาอบก่อนการใช้งาน จะไม่สามารถใช้ฟังก์ชันการหน่วงเวลาเริ่มต้นทำอาหารได้

B) ประกอบอาหารด้วยการเลือกวิธีประกอบอาหาร (PRO – โหมดการทำอาหารระดับมืออาชีพ)

 เลือกการตั้งค่าด้วยการกดที่ปุ่มควบคุม



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกโหมดการทำงานแบบมืออาชีพและกดที่ปุ่มเพื่อเข้าสู่โหมดการทำงาน



เลือกค่าการทำงานพื้นฐาน

การตั้งค่าพื้นฐาน


- 1 การอุ่นเตาอบก่อนเริ่มต้นการใช้งาน
- 2 โหมดการทำงาน (ดูตารางโหมดการทำงานของเตาอบ)
- 3 อุณหภูมิภายในเตาอบ

การตั้งค่าเพิ่มเติม

- 4 ระยะเวลาการประกอบอาหาร (ดูหน้าฟังก์ชันเวลา – ระยะเวลาการทำอาหาร)
- 5 การทำงานหลายฟังก์ชัน (ดูหน้าการทำงานหลายฟังก์ชัน)

การอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งาน

ขั้นตอนการทำอาหารบางเมนูในโหมดฟังก์ชันการทำอาหารอัตโนมัติจะมีขั้นตอนการอุ่นเตาอบก่อนเริ่มการทำงานอยู่ด้วย

 หลังจากเลือกเมนูอาหารที่ต้องการในหน้าหลักแล้ว หน้าจอแสดงผลจะปรากฏว่า “โปรแกรมที่เลือกไว้มารพร้อมฟังก์ชัน

การอุ่นเตาอบก่อนการใช้งาน” กดที่ปุ่มควบคุมเพื่อเริ่มต้นการทำงาน “เริ่มการอุ่นเตาอบก่อนใช้งาน” ห้ามใส่อาหารใดๆ

เข้าไปในเตาอบในช่วงเวลาดังกล่าว หน้าจอแสดงผลจะปรากฏอุณหภูมิจริงและอุณหภูมิที่ตั้งไว้สลับกันไปมา

เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบสูงขึ้นจนถึงอุณหภูมิที่ถูกต้องแล้ว ขั้นตอนการอุ่นเตาอบจะหยุดลง โดยมีเสียงสัญญาณแจ้งเตือนพร้อม

ทั้งจอแสดงผลปรากฏว่า “การอุ่นเตาอบเสร็จสิ้น” จากนั้นจึงจะสามารถใส่อาหารเข้าไปในเตาอบได้ และระบบจะกลับสู่ค่าที่

ตั้งไว้อีกครั้ง






 หากเตาอบมีการตั้งค่าการอุ่นเตาอบก่อนการใช้งาน จะไม่สามารถใช้ฟังก์ชันการหวนเวลาเริ่มต้นทำอาหารได้




ฟังก์ชันการทำงานเตาอบ (ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)

ฟังก์ชัน	คำอธิบาย	อุณหภูมิที่ตั้งล่วงหน้า (°C)	อุณหภูมิสูงสุด - ต่ำสุด (°C)
ฟังก์ชันการทำงาน			
	ไฟบน - ไฟล่าง โหมดไฟบน - ไฟล่าง ความร้อนจะถูกกระจายภายในเตาอบอย่างทั่วถึง ขนมอบหรือเนื้อสัตว์สามารถอบหรือย่างในความสูงระดับเดียวเท่านั้น	200	30-230
	ไฟบน โหมดไฟบน จะมีเพียงไฟบนที่ให้ความร้อนภายในเตาอบเท่านั้น ซึ่งจะทำให้อาหารสุกจากด้านบน	150	30-230
	ไฟล่าง โหมดไฟล่าง จะมีเพียงไฟล่างที่ให้ความร้อนภายในเตาอบเท่านั้น ซึ่งจะทำให้อาหารสุกจากด้านล่าง	160	30-230
	ขดลวดขนาดเล็ก โหมดการทำความร้อนจากขดลวดขนาดเล็ก จะมีการทำความร้อนจากบางส่วน of ขดลวดเท่านั้น ใช้สำหรับการย่างแซนวิช หรือ ไส้กรอก หรือ ขนมอบปัง.	230	30-230
	ขดลวดขนาดใหญ่ โหมดการทำความร้อนจากขดลวดขนาดใหญ่ จะเป็นการทำงานแบบผสมผสานกันระหว่างไฟบนและการให้ความร้อนจากขดลวดทั้งหมด ช่วยให้อุณหภูมิสูงถึงที่ตั้งไว้เร็วขึ้น ใช้สำหรับการย่างแซนวิช หรือ ไส้กรอก หรือ ขนมอบปัง.	230	30-230
	ขดลวดขนาดใหญ่ + พัดลม ขดลวดและพัดลมจะทำงานร่วมกันในโหมดนี้ ใช้สำหรับการย่างเนื้อสัตว์ และอบเนื้อสัตว์หรือขนมที่มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับอาหารประเภทอูร์กร้าแดงและสำหรับเนื้อสัตว์ที่ต้องการความกรอบ	170	30-230
	ลมร้อน + ไฟล่าง ไฟล่าง, ความร้อนหมุนวน และ พัดลม จะทำงานร่วมกัน ใช้สำหรับอบพิซซ่า ขนมอบที่ต้องการความชุ่มชื้น, เค้กผลไม้, แบนจ์โดว์ และขนมอบ ซึ่งสามารถอบหลายชิ้นพร้อมกันได้.	200	30-230
	ลมร้อน ความร้อนหมุนวน และ พัดลม จะทำงานร่วมกัน ซึ่งพัดลมจะถูกติดตั้งไว้ด้านหลังภายในเตาอบ เพื่อกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึงรอบๆอาหาร ใช้สำหรับอบเนื้อสัตว์และขนมอบ	180	30-230
	ลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน โหมดนี้ช่วยในการประหยัดพลังงานระหว่างการทำอาหาร ใช้สำหรับอบเนื้อสัตว์และขนมอบ.	180	120- 230
	ไฟล่าง + พัดลม ใช้สำหรับอบอาหารที่ต้องการไขมันต่ำ หรือใช้สำหรับการนึ่งอาหารประเภทผลไม้และผัก	180	30-230
	การย่าง ในโหมดการย่างอัตโนมัติ ไฟบนจะทำงานร่วมกับขดลวดและความร้อนหมุนเวียน ใช้สำหรับการย่างเนื้อสัตว์ทุกประเภท	180	30-230

1) ใช้สำหรับกำหนดระดับประสิทธิภาพในการใช้พลังงานไฟฟ้าตามมาตรฐาน EN 60350-1


ในฟังก์ชันการทำงานนี้ อุณหภูมิที่แท้จริงภายในเตาอบจะไม่ปรากฏบนจอแสดงผล เนื่องจากขั้นตอนการทำงานของอุปกรณ์พิเศษและการใช้ความร้อนคงค้าง

ระบบการทำงาน	คำอธิบาย	อุณหภูมิที่ตั้งล่วงหน้า (°C)	กำลังไฟฟ้า (W)
  	ระบบความร้อนร่วมกับระบบไอน้ำ ระบบนี้ใช้สำหรับการทำอาหารหรือการละลายอาหารแช่แข็ง ซึ่งสามารถทำได้อย่างรวดเร็วโดยที่อาหารคงสภาพหน้าตา สี และรูปร่างได้อย่างมีประสิทธิภาพ ระบบการทำงานในโหมดนี้มีให้เลือกทั้งหมด 3 ระดับ	160	30-230
	ความร้อนสูง: ใช้สำหรับทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์, สเต็ก		
	ความร้อนปานกลาง: ใช้สำหรับอุ่นอาหารแช่เย็นหรือแช่แข็ง, เนื้อปลาแร่ และ ผัก อูร์กราแดง		
	ความร้อนต่ำ: ใช้สำหรับทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีขนาดใหญ่ (อย่างไก่ทั้งตัว), ขนมปัง, ลาซาญญา ฯลฯ	100	30-100
ระบบไอน้ำ ใช้ระบบนี้สำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ทุกประเภท, สเต็ก, ผัก, พาย, เค้ก, ขนมปัง, และอาหารประเภทอูร์ กราแดง (เช่น อาหารที่ต้องใช้ระยะเวลาทำอาหารเป็นเวลานาน)			
	ระบบซูวี เป็นระบบการทำอาหารที่ใช้เวลานาน ซึ่งอาหารจะถูกบรรจุอยู่ในถุงสุญญากาศ และใช้อุณหภูมิที่ค่อนข้างเฉพาะตัวในการทำอาหาร ในระบบการทำอาหารประเภทนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์, ปลา, ผักและผลไม้ทุกชนิด อาหารที่ปรุงด้วยระบบจะได้อร่อยนุ่มชุ่มฉ่ำและรสชาติดี	50	30-95

ระบบการทำงาน	คำอธิบาย	อุณหภูมิที่ตั้งล่วงหน้า (°C)	กำลังไฟฟ้า (W)
	ไมโครเวฟ ระบบไมโครเวฟใช้สำหรับทำอาหารและละลายน้ำแข็ง ซึ่งเป็นการให้ความร้อนอาหารที่มีประสิทธิภาพและรวดเร็ว ในขณะที่เดียวกันอาหารจะไม่เปลี่ยนสีหรือรูปร่างอีกด้วย	-	1000
	ลมร้อน + ไมโครเวฟ ใช้สำหรับประกอบอาหารหลากหลายประเภท ทั้งเนื้อสัตว์, สตูว์, ผัก และ อูร์กราดัง (ใช้ระยะเวลาปรุงอาหารค่อนข้างนาน)	160	600
	ย่าง + พัดลม + ไมโครเวฟ ใช้สำหรับทำอาหารขนาดเล็ก ทั้งเนื้อสัตว์ ปลา และ ผัก ใช้ระยะเวลาในการทำค่อนข้างสั้น แต่ให้อาหารมีสีที่สวยงาม	200	600

กำลังไฟฟ้า	วิธีการใช้งาน
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> อุ่นเครื่องต้มหรืออาหารที่มีปริมาณของเหลวเยอะอย่างรวดเร็ว อาหารที่มีปริมาณน้ำค่อนข้างมาก (ซูป, ซอส ฯลฯ)
750 W	<ul style="list-style-type: none"> ทำอาหารสด หรือ ผักแช่แข็ง
600 W	<ul style="list-style-type: none"> ละลายชอคโกแลต ทำอาหารประเภท ปลา และ อาหารทะเล ปรุงอาหารประเภทถั่ว ในอุณหภูมิต่ำ อุ่นอาหาร หรือ ปรุงอาหารประเภทไข่
360 W	<ul style="list-style-type: none"> ใช้ความร้อนต่ำในการทำอาหารประเภทที่มีนม หรือ แยม
180 W	<ul style="list-style-type: none"> ละลายเนย หรือ ไอศกรีม
90 W	<ul style="list-style-type: none"> ละลายขนมอบที่มีครีม

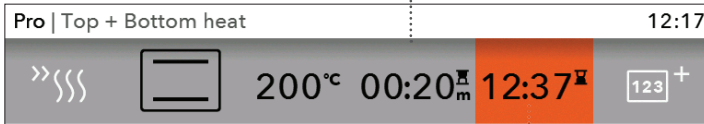
และปุ่ม **เริ่ม/หยุด** เพื่อเริ่มกระบวนการอบอาหาร หน้าจอแสดงผลจะปรากฏทุกการตั้งค่าที่เลือก

 สัญลักษณ์ °C จะกะพริบบนจอแสดงผลจนกว่าอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงสุดอุณหภูมิที่กำหนด จากนั้นจะมีเสียงสัญญาณแจ้งเตือน นอกจากนี้ในระหว่างการทำอาหารจะไม่สามารถเปลี่ยนระบบการทำงานได้

ฟังก์ชันการจับเวลา – ระยะเวลาที่ใช้ทำอาหาร



ในโหมดทำอาหารแบบมืออาชีพนั้น สามารถเลือกการตั้งค่าฟังก์ชันจับเวลาได้ และตกลงโดยกดปุ่มควบคุม



ระยะเวลาการทำงานของเตาอบ

ระยะเวลาความหวังเวลา



การตั้งค่าเวลาในการทำอาหาร

ในโหมดนี้สามารถตั้งค่าระยะเวลาการทำงานของเตาอบได้ ระยะเวลาสูงสุดที่สามารถตั้งค่าได้คือ 10 ชั่วโมง หน้าจอแสดงผลจะปรากฏระยะเวลาคงเหลือของการทำงาน กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มต้นการทำงาน จอแสดงผลปรากฏทุกสถานะการตั้งค่า ปิดฟังก์ชันการจับเวลาโดยการเลือกเวลาใหม่เป็น 0

การตั้งค่าความหวังเวลา

สามารถเปิดการตั้งค่าความหวังเวลาได้ในโหมดชดลดอย่างขนาดเล็กและใหญ่ และโหมดการย่างด้วยพัดลม

สามารถตั้งระยะเวลาการประกอบอาหาร และเวลาสิ้นสุดการทำอาหารได้ (ระยะเวลาความหวังเวลาสามารถตั้งล่วงหน้าได้ 24 ชั่วโมง) ตรวจสอบให้แน่ใจว่านาฬิกาถูกตั้งเป็นเวลา ณ ปัจจุบัน

ตัวอย่าง:

เวลาปัจจุบัน: 12:00

ระยะเวลาทำอาหาร: 2 ชั่วโมง

เวลาสิ้นสุดการทำอาหาร: 18:00

ขั้นแรก ตั้งค่าระยะเวลาที่ต้องการในการประกอบอาหาร (2 ชั่วโมง) ระบบจะคำนวณเวลาสิ้นสุดการทำงานให้อัตโนมัติ (14.00 น.) จากนั้นตั้งเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร และตั้งค่าเวลา (18.00 น.) กดปุ่มเริ่ม เพื่อเริ่มต้นการทำงาน เตาอบจะรอจนกว่าถึงเวลาที่ต้องการเริ่มต้นทำอาหาร หน้าจอแสดงผลจะปรากฏข้อความว่า “**เริ่มต้นความหวังเวลา เตาอบจะเริ่มทำงานเวลา 16.00 น.**” เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้งค่า เตาอบจะหยุดทำงานอัตโนมัติ



เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้ง เตาอบจะหยุดทำงานอัตโนมัติและมีสัญญาณเตือน จากนั้นหน้าจอแสดงผลจะปรากฏเมนูหลักอีกครั้ง หลังจากสิ้นสุดการทำงานเพียงไม่กี่นาที เตาอบจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย

ฟังก์ชันการจับเวลา - ระยะเวลาที่ใช้ทำอาหาร

โหมดนี้ช่วยให้คุณสามารถรวมวิธีการเตรียมอาหารที่แตกต่างกันสามแบบเข้าด้วยกันในกระบวนการอบเดียว ด้วยการเลือกการตั้งค่าต่างๆ คุณสามารถเตรียมอาหารได้ตามที่คุณต้องการ

Pro | Top + Bottom heat 12:17



200°C 00:20^m

123 +

ในโหมดทำอาหารแบบมีออพชั่นนั้น สามารถเลือกการตั้งค่าฟังก์ชันจับเวลาได้ และตกลงโดยกดปุ่มควบคุม

Multiphase cooking 12:19


200°C
00:20 m
2 +
3 +

 12:39
 20:00s

เลือก:
ขั้นตอนที่ 1 ขั้นตอนที่ 2 ขั้นตอนที่ 3
ยืนยันขั้นตอนโดยการกดปุ่มควบคุม


 ขั้นตอนที่ 1 ถูกเลือกไว้แล้วหากคุณตั้งค่าฟังก์ชันตั้งเวลาไว้ล่วงหน้า

Multiphase cooking | Step 2 12 19


200°C
00:20^m
✓
✗

ตั้งระบบอุณหภูมิและเวลา ยืนยันการตั้งค่าของคุณด้วยเครื่องหมายถูกโดยกดปุ่มควบคุม

Multiphase cooking 12:19


200°C
00:20 m
240°C
00:09 m
3 +





 12:48
 29:00s


เวลาอบทั้งหมด - สิ้นสุด

อุณหภูมิและระยะเวลาของขั้นตอนที่เลือก

ความคืบหน้าของขั้นตอนปัจจุบัน

เมื่อแตะที่ปุ่มเริ่ม เตาอบจะเริ่มต้นการทำงานด้วยขั้นตอนที่ 1 (แถบขั้นตอนการทำงานขณะปัจจุบันจะปรากฏขึ้นที่ด้านล่างของหน้าจอการแสดงผล) เมื่อระยะเวลาที่กำหนดสิ้นสุดลง เตาอบจะเริ่มการทำงานในขั้นตอนที่ 2 และ 3 ตามที่ตั้งค่าไว้

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

 หากต้องการยกเลิกขั้นตอนการทำอาหาร หมุนที่ปุ่มควบคุมเลือกที่ขั้นตอนและกดยกเลิกคำสั่ง จากนั้นยืนยันคำสั่งโดยการกดที่เครื่องหมายกากบาท ทั้งนี้สามารถยกเลิกการทำงานของขั้นตอนที่ยังไม่เริ่มต้นเท่านั้น

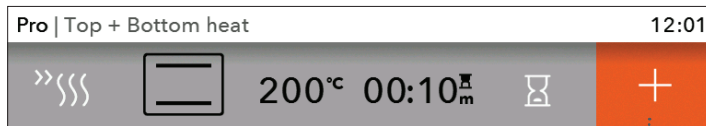
การฉีดยาน้ำ

แนะนำให้ใช้การฉีดยาน้ำขณะทำอาหารประเภทนี้

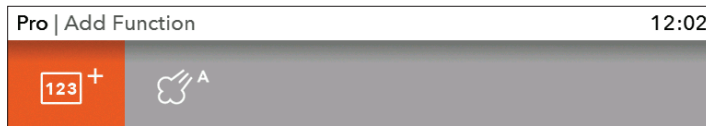
- เนื้อสัตว์ (เมื่อใกล้ปรุงอาหารเสร็จสิ้น) เนื้อจะนุ่มชุ่มชื้น และอ่อนนุ่ม โดยไม่จำเป็นต้องหุบเนื้อให้แน่นอีกต่อไป ประเภทเนื้อสัตว์มีดังนี้: เนื้อวัว เนื้อลูกวัว เนื้อหมู เนื้อกวาง เนื้อไก่ เนื้อแกะ เนื้อปลา ไสกรอก
- ขนมปังและขนมปังโรล: ให้ใช้น้ำในวง 5 - 10 นาทีแรกของกรอบ ดานนอกจะกรอบและเป็นสีน้ำตาลสวยงาม
- ผักและผลไม้ซูเฟล่, ลาซานญา อาหารประเภทแป้ง, พุดดิ้ง
- ผักโดยเฉพาะมันฝรั่ง กะหล่ำตอกบลอคโคลี แครอท บวบ และมะเขือม่วง

การฉีดยาน้ำสามารถทำได้ในโหมดมีอาชีพเมื่อเลือกโหมดเวลาทำอาหาร และเวลาที่ทำอาหารต้องนานพอที่จะสามารถฉีดยาน้ำได้

 เวลาทำอาหารทั้งหมดต้องไม่น้อยกว่า 10 นาที



สำหรับการฉีดยาน้ำ, ให้เลือกสัญลักษณ์ + เพื่อยืนยันการตั้งค่า โดยการกดที่ปุ่มลูกบิด




หมุนลูกบิดควบคุม และเลือกฟังก์ชัน
- การทำอาหารหลายขั้นตอน (ดูบทที่อธิบายการทำอาหารหลายขั้นตอน)

A) ขั้นตอนการฉีดยาน้ำ

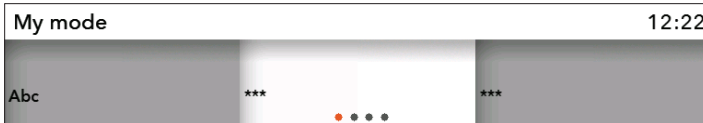
ตั้งค่าขั้นตอนดังนี้ (ดูที่บทการทำอาหารหลากหลายขั้นตอน) เลือกสัญลักษณ์ + สำหรับการฉีดยาน้ำ ระบบจะคำนวณการฉีดยาน้ำของแต่ละประเภทโดยอัตโนมัติ ตามเวลาการปรุงอาหารทั้งหมด เลือกปุ่ม START / STOP เพื่อเริ่มการทำงานของเตาอบ

B) การฉีดยาน้ำโดยตรง

การฉีดยาน้ำโดยตรงจะเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการทำอาหาร เลือกสัญลักษณ์  ค่าเตือนจะปรากฏขึ้นว่า “คุณต้องการใช้น้ำฉีดยาน้ำโดยตรงหรือไม่” สัญลักษณ์จะพริบจนกระทั่งกระบวนการเสร็จสมบูรณ์ การฉีดยาน้ำโดยตรงสามารถทำซ้ำได้ใน 3 ครั้ง จากนั้นสัญลักษณ์น้ำจะหายไป

C) โหมดการตั้งค่าโปรแกรมส่วนตัว (MY MODE)

เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร เมนูหลักจะปรากฏขึ้นมาอีกครั้ง เลือกสัญลักษณ์ + เพื่อบันทึกการตั้งค่าดังกล่าวไว้ในความจำของเตาอบ



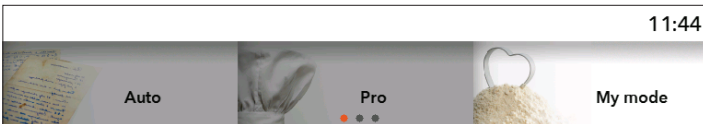
เลือกช่องที่มีเครื่องหมายดอกจัน แล้วกรอกชื่อเมนูอาหารของคุณ



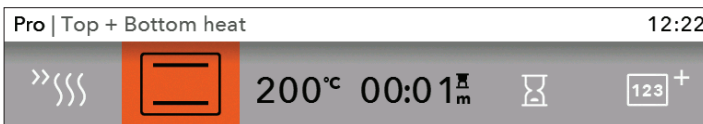
สามารถบันทึกได้มากถึง 12 เมนูอาหาร




หมุนปุ่มควบคุมและเลือกตัวอักษรเพื่อใส่ชื่อรายการเมนู ลบตัวอักษรที่ผิดโดยใช้เครื่องหมายลูกศร บันทึกข้อมูลให้เลือกเครื่องหมายถูก



สามารถตั้งข้อมูลสูตรอาหารที่โปรดปรานของคุณ โดยเลือกที่ My mode ในหน้าเมนูหลัก และยืนยันการเลือกโดยกดปุ่มควบคุม.



ข้อมูลการตั้งค่าต่างๆจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล สามารถเปลี่ยนแปลงข้อมูลดังกล่าวได้ ถ้าจำเป็น

เมื่อการทำงานของเตาอบเสร็จสิ้น เมนูหลักจะปรากฏขึ้น หากมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลบางประการสามารถบันทึกการตั้งค่าใหม่ได้โดยเลือกสัญลักษณ์ + จากนั้นเลือกที่ชื่อเมนูเดิม หน้าจอจะปรากฏว่า “โปรแกรมถูกบันทึกซ้ำ”

- ยืนยันการเลือก เพื่อบันทึกการตั้งค่าในชื่อเมนูเดิม หรือ ชื่อเมนูใหม่
- สามารถยกเลิกการเลือกได้ ซึ่งหน้าจอจะปรากฏช่องใหม่ เพื่อให้คุณบันทึกการตั้งค่าเป็นรายการเมนูใหม่

D) การทำอาหารด้วยระบบไอน้ำ (STEAM – การเข้าถึงระบบไอน้ำอย่างรวดเร็ว)

-💡 ยืนยันการทำงานด้วยการกดที่ปุ่มควบคุม.



หมุนที่ปุ่มควบคุมและเลือกการทำงานในโหมดอบไอน้ำยืนยันการใช้งานเพียงกดที่ปุ่มควบคุม



เลือกการตั้งค่าพื้นฐาน

1 2 3 4

- 1 ระบบ
- 2 อุณหภูมิเตาอบ
- 3 ระยะเวลาทำอาหาร
- 4 การทำงานหลากหลายฟังก์ชัน (ดูหน้าการทำงานหลากหลายฟังก์ชัน)

-💡 ใช้ฟังก์ชันอุ่นเตาก่อนการใช้งาน ขณะที่ต้องการให้อุณหภูมิสูงขึ้นโดยเร็วที่สุด

เติมน้ำภายในถังบรรจุไอน้ำด้วยน้ำสะอาดให้ถึงขีดสูงสุด ใช้ระบบอบไอน้ำในการประกอบอาหารประเภทผัก, ปลา, เนื้อสัตว์ และมันฝรั่ง – เมื่อทำอาหารที่ไม่มีส่วนผสมของซอส ในการใช้โหมดการทำอาหารนี้ควรวางอุปกรณ์สำหรับการอบไว้บนตะแกรงชั้นที่ 2

ระบบการทำอาหารแบบซูวี (การทำอาหารด้วยไอน้ำ)

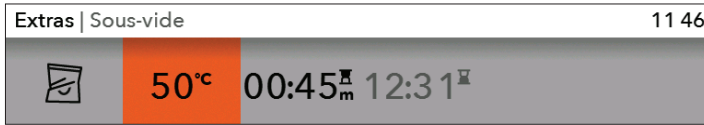
วิธีการทำอาหารประเภทนี้ทำได้โดยการปรุงรสอาหารและใส่ลงในถุงพลาสติกที่ปิดผนึกสุญญากาศอย่างแน่นหนา แล้วจึงนำไปทำอาหารด้วยวิธีการซูวี วางถุงสุญญากาศที่บรรจุอาหารวางไวบนถาดที่มีรูพรุนในตะแกรงชั้นกลาง



หมวนที่ป้อนควบคุมและเลือกที่เมนูเพิ่มเติม จากนั้นยืนยันด้วยการกดที่ปุ่มควบคุม



หมวนที่ป้อนควบคุมและเลือกเมนูซูวี



เลือกอุณหภูมิและระยะเวลาสำหรับทำอาหาร ซึ่งเป็นการทำอาหารที่ใช้เวลานานและอุณหภูมิค่อนข้างต่ำ (ดูตารางการทำอาหาร)

หลังจากเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร นำอาหารออกจากถุงบรรจุอาหาร เพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้นยิ่งขึ้น แนะนำให้รับประทานในขณะที่ยังร้อนอยู่

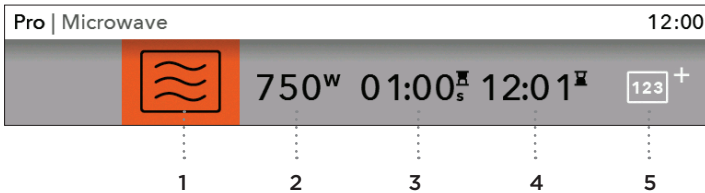
เมนูอาหาร	ความหนา (ซม.)	อุณหภูมิที่ใช้ (°C)	ระยะเวลาทำ อาหาร (นาที)
เนื้อสัตว์			
สเต็กเนื้อ สุก 50%	3	60	150-180
สเต็กเนื้อ สุก 100%	3	70	140-170
สเต็กหมู สุก 50%	3	65	70-100
สเต็กหมู สุก 100%	3	70	70-100
สเต็กแกะ สุก 50%	2	60	90-120
สเต็กแกะ สุก 100%	2	70	70-100
สเต็กเนื้อลูกวัว สุก 50%	3	60	90-120
สเต็กเนื้อลูกวัว สุก 100%	3	70	70-100
อกไก่ไม่มีกระดูก	3	65	90-120
อกเป็ดไม่มีกระดูก	3	65	120-150
อกไก่วงไม่มีกระดูก	5	65	180-210
เนื้อปลา	1	55	40-60
สเต็กปลา	2	55	40-60
กุ้ง	/	60	30-40
หนวดปลาหมึก	/	85	180-240
หอยสแกลลอบ	/	60	40-60
แครอทสับ / หั่นบาง	1	85	90-120
มันฝรั่งหั่นเต๋า	2	85	100-130
หน่อไม้ฝรั่ง	/	85	50-70
มะเขือม่วง / มะเขือยาว	1	85	50-70
ผลไม้	/	70	90-120

E) การทำอาหารในโหมดไมโครเวฟ

💡 ยืนยันคำสั่งโดยการกดที่ปุ่มควบคุม



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกการทำงานโหมดไมโครเวฟและยืนยันคำสั่งโดยการกดที่ปุ่มควบคุม



หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกการทำงาน และยืนยันคำสั่งโดยการกดที่ปุ่มควบคุม

- 1 ระบบไมโครเวฟ
- 2 กำลังไฟ / อุณหภูมิ (สำหรับระบบการทำงานผสมผสาน)
- 3 ระยะเวลาการทำอาหาร
- 4 ความหน่วงเวลา
- 5 โหมดขั้นตอนทำอาหาร (ดูการทำงานหลากหลายวิธีพร้อมกัน)

ในระบบไมโครเวฟ ไม่สามารถตั้งค่าความหน่วงเวลาได้

แตะที่ปุ่มเปิด-ปิดเพื่อเริ่มต้นการทำงานเตาอบ
ระบบการตั้งค่าที่เลือกและการนับเวลาถอยหลังจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล


💡 หากเลือกการทำงานร่วมกับไมโครเวฟ สัญลักษณ์ °C จะกะพริบจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้.

เริ่มต้นการอบ

ก่อนการเริ่มต้นการอบระงับอุณหภูมิไฟที่ปุ่มเปิด-ปิดจะกะพริบ เมื่อสัมผัสเบาๆที่ปุ่ม เตาอบจะเริ่มการทำงาน

หากต้องการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่เลือกไว้ระหว่างกระบวนการอบ หมุนที่ปุ่มควบคุมและเลือกการตั้งค่า แล้วกดปุ่มเพื่อยืนยันการเลือกนั้น



 หากเปิดประตูเตาอบระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร กระบวนการต่างๆจะหยุดการทำงานอัตโนมัติและจะกลับเข้าสู่กระบวนการต่างๆอีกครั้ง เมื่อปิดประตูเตาอบ ทั้งนี้ต้องปิดประตูภายใน 3 นาที มิฉะนั้นการตั้งค่าต่างๆจะถูกยกเลิกทันที และหน้าจอจะปรากฏคำว่า “เสร็จสิ้นการทำอาหาร”

สิ้นสุดการทำอาหารและปิดการใช้งานเตาอบ

สำหรับการหยุดกระบวนการทำอาหารชั่วคราว ทำได้โดยกดปุ่ม เริ่ม/หยุด.



หมุนปุ่มควบคุม หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์เหล่านี้.



เสร็จสิ้น

เลือกสัญลักษณ์นี้เพื่อหยุดกระบวนการทำงาน หน้าจอจะกลับสู่หน้าจอหลัก



เพิ่มระยะเวลาทำอาหาร

สามารถยืดระยะเวลาทำอาหารได้โดยเลือกที่สัญลักษณ์นี้ เพื่อกำหนดระยะเวลาทำอาหารใหม่ (ดูหน้าการตั้งค่าจับเวลา - ระยะเวลาทำอาหาร)



อูร์ กราแต่ง

หากต้องการให้ด้านบนอาหารมีสีน้ำตาลทอง แนะนำให้เลือกสัญลักษณ์นี้ในการทำอาหาร

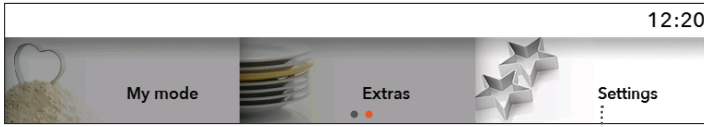


เพื่อเมนูโปรด

สามารถเพิ่มการตั้งค่าเมนูโปรดลงในความจำของเตาอบ สำหรับการทำอาหารในครั้งถัดไป

 หลังจากการใช้งานเตาอบ อาจมีคราบน้ำมันเหลืออยู่บริเวณใต้ประตูเตาอบ แนะนำให้เช็ดด้วยฟองน้ำหรือผ้าสะอาด

การเลือกคุณสมบัติเพิ่มเติม



หมั่นหมั่นควบคุมเพื่อเลือกการตั้งค่าเพิ่มเติม จากนั้นยืนยันการตั้งค่า หน้าที่จะแสดงฟังก์ชันการตั้งค่าเพิ่มเติม



บางฟังก์ชันไม่สามารถใช้งานร่วมกับบางการตั้งค่าได้ และเสียงสัญญาณแจ้งเตือนจะดังเฉพาะบางกรณีเท่านั้น

การทำความสะอาด/โปรแกรมการทำความสะอาดด้วยน้ำ

โปรแกรมนี้อาจช่วยให้การทำความสะอาดคราบและสิ่งสกปรกภายในเตาอบง่ายขึ้น (ดูหน้าการทำความสะอาดและการดูแลรักษา)

การละลายน้ำแข็ง

ในโหมดนี้จะมีเพียงการทำงานของพัดลมเพื่อให้อากาศหมุนเวียนไปทั่วทั้งเตาโดยปราศจากการทำความร้อน

โหมดนี้เป็นการทำให้อาหารแข็ง (เค้ก, ขนมอบ, ขนมปัง, และผลไม้แช่แข็ง) ละลายอย่างช้าๆ โดยการเลือกที่สัญลักษณ์ เพื่อตั้งค่าชนิด น้ำหนัก และเวลาที่ต้องการเริ่มและสิ้นสุดการละลายน้ำแข็ง

เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งนี้ ควรกลับด้าน, คนให้เข้ากัน และแยกบางชิ้นที่ติดกันออก

การอุ่นอาหาร

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมอาหารให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการ

เลือกที่สัญลักษณ์เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ และเวลาที่ต้องการเริ่มและสิ้นสุดการอุ่นอาหาร

การอุ่นภาชนะ

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อการเตรียมภาชนะสำหรับใส่อาหาร (จาน, ถ้วย) ก่อนการเสิร์ฟอาหาร เพื่อให้อาหารคงอุณหภูมิตั้งต้นได้นานขึ้น โดยการเลือกสัญลักษณ์ดังกล่าว นอกจากนี้ยังสามารถตั้งอุณหภูมิและเวลาที่ต้องการเริ่มและสิ้นสุดการอุ่นภาชนะได้อีกด้วย

การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเพิ่มอุณหภูมิเตาอบก่อนการทำงานเพื่อให้อุณหภูมิถึงที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว ไม่เหมาะสำหรับการปรุงอาหารใดๆ เมื่ออุณหภูมิสูงถึงที่กำหนด เตาอบจะพร้อมทำงานในโหมดการทำอาหารที่เลือก

นวัตกรรมใหม่

โหมมการทำการอาหารนี้ สามารถใช้ในการอุ่นอาหารที่ปรุงไว้แล้ว เนื่องจากอาหารถูกทำให้ร้อนด้วยไอน้ำจึงไม่สูญเสียคุณภาพ และรักษารสชาติ เนื้อสัมผัส รวากับว่าอาหารถูกปรุงสดใหม่ และยังสามารถปรุงอาหารได้หลากหลายประเภทในเวลาเดียวกัน

- ด้วยฟังก์ชันนี้คุณสามารถเลือกเวลาเริ่มต้น และสิ้นสุดของกระบวนการได้

การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเพิ่มอุณหภูมิเตาอบก่อนการทำงานเพื่อให้อุณหภูมิถึงที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว ไม่เหมาะสำหรับการปรุงอาหารใดๆ เมื่ออุณหภูมิสูงถึงที่กำหนด เตาอบจะพร้อมทำงานในโหมมการทำการอาหารที่เลือก

ตั้งค่าการทำงานล่วงหน้า 74 ชั่วโมง

ในโหมมต้นสามารถตั้งค่าอุณหภูมิได้สูงถึง 85 - 180 °C และสามารถตั้งเวลาล่วงหน้าได้นาน 74 ชั่วโมง เหมาะสำหรับช่วงเทศกาลสะบาโต กดปุ่มเริ่ม เพื่อบันทึกเวลาถอยหลัง ไฟภายในเตาอบจะสว่างขึ้น เสียงและการทำงานต่างๆของเตาอบ ยกเว้น ปุ่มเปิด-ปิด จะถูกปิดการใช้งาน เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเสร็จสิ้น การตั้งค่าจะถูกบันทึกไว้

 ในกรณีที่ไฟฟ้าดับ โหมมการทำงานนี้จะถูกยกเลิกและเตาอบกลับไปตั้งค่าเริ่มต้น



คำเตือน: บริษัทจะไม่รับผิดชอบความเสียหายต่อการใช้งานที่ไม่ถูกต้องระหว่างการใช้งานในโหมมนี้

ระบบซูวี

ใช้สำหรับการทำการอาหารอย่างช้าๆในอุณหภูมิอากาศโดยใช้อุณหภูมิ และใช้อุณหภูมิที่ต่ำ อาหารที่ได้จะมีรสชาติที่เลิศรสและเปี่ยมไปด้วยวิตามินและเกลือแร่มากมาย

Finish

07:39

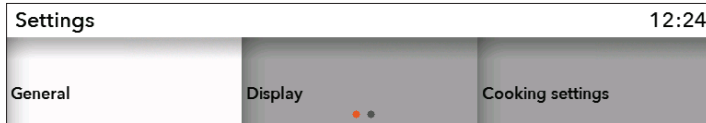


หมนปุ่มควบคุมเพื่อให้จอแสดงผลปรากฏสัญลักษณ์การสิ้นสุดการทำงาน

การเลือกการตั้งค่าทั่วไป



หมุนปุ่มควบคุมและเลือกการตั้งค่าในเมนูหลัก จากนั้นยืนยันคำสั่ง



หมุนปุ่มควบคุม เพื่อเลือกคำสั่งการตั้งค่าเมนู จากนั้นยืนยันคำสั่งโดยการกดที่ปุ่มควบคุม

ค่าทั่วไป

ภาษา - เลือกภาษาที่ต้องการให้แสดงบนหน้าจอแสดงผล

วันที่ - ตั้งค่าวันที่ในการเชื่อมต่อเตาอบครั้งแรก หรือหลังจากเตาอบถูกตัดการเชื่อมต่อการแหล่งจ่ายไฟหลักเป็นเวลานาน (เกินกว่า 1 สัปดาห์) ตั้งค่าวันที่ เดือน และ ปี

เวลา - ตั้งค่าเวลาในการเชื่อมต่อเตาอบครั้งแรก หรือหลังจากเตาอบถูกตัดการเชื่อมต่อการแหล่งจ่ายไฟหลักเป็นเวลานาน (เกินกว่า 1 สัปดาห์) สามารถตั้งการแสดงผลบนนาฬิกาได้ทั้งแบบอนาล็อก และ ดิจิตอล

เสียง - สามารถตั้งค่าความดังของเสียงสัญญาณเตือนได้ตามความต้องการ การตั้งค่าสามารถทำได้เมื่อไม่ได้อยู่ในโหมดการใช้งานเวลา (นอกจากเวลาปัจจุบันที่ปรากฏบนจอแสดงผล)

เสียงเตือนขณะ เปิด-ปิด - สามารถปิดหรือเปิดการทำงานของเสียงขณะเปิด-ปิดได้ตามที่ต้องการ

จอแสดงผล

สำหรับหน้าจอการแสดงผลสามารถตั้งค่าต่างๆได้ ดังต่อไปนี้:

แสงสว่าง - สามารถเลือกความสว่างได้ 3 ระดับ

โหมดกลางคืน - ตั้งค่าความสว่างหน้าจอให้ลดลงในเวลาที่ต้องการ

โหมดสแตนด์บายด์ - หน้าจอแสดงผลจะดับลงโดยอัตโนมัติหลังจากไม่มีการใช้งานเกิน 1 ชั่วโมง

การตั้งค่าการทำอาหาร

การตั้งค่าระบบไมโครเวฟ

การตั้งค่าโปรแกรมเริ่มต้น

ไอน้ำ

- ขั้นตอนการจัดคราบตะกอน

- ความกระด้างของน้ำ

ระบบการทำงาน

ข้อมูลเตาอบ

การตั้งค่าจากโรงงาน


แสงสว่างภายในเตาอบระหว่างการทำอาหาร - แสงสว่างภายในเตาอบจะดับลงเมื่อมีการเปิดประตูเตาอบระหว่างการทำงาน

แสงสว่างภายในเตาอบ – แสงสว่างภายในเตาอบจะทำงานอัตโนมัติเมื่อเปิดการใช้งานหรือเปิดประตูเตาอบ เมื่อการทำงานเสร็จสิ้น แสงจะสว่างต่อเนื่องประมาณ 1 นาที สามารถปิดหรือเปิดไฟภายในเตาอบด้วยการกดที่สัญลักษณ์รูปไฟ



ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก

เปิดการใช้งานโดยกดที่สัญลักษณ์ล๊อคป้องกันเด็ก หน้าจอจะปรากฏคำว่า “**เริ่มต้นการล๊อคป้องกันเด็ก**” กดที่สัญลักษณ์เดิมอีกครั้งเพื่อปลดล๊อคการทำงาน

 หากเปิดการใช้งานฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก โดยปราศจากการใช้งานฟังก์ชันจับเวลา (มีเพียงนาฬิกาที่แสดงผลบนหน้าจอ) เตาอบจะยังไม่เริ่มการทำงาน หากเปิดการล๊อคป้องกันเด็กภายหลังตั้งเวลาการทำงานแล้ว เตาอบจะทำงานปกติ อย่างไรก็ตามจะไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าการทำงานได้ จะสามารถเปลี่ยนการทำงานได้เมื่อสิ้นสุดการทำอาหาร ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กจะยังคงทำงานอยู่หลังจากปิดการทำงานเตาอบแล้ว สำหรับการตั้งค่าการทำงานใหม่จะต้องปลดล๊อคฟังก์ชันดังกล่าวก่อน



การตั้งเวลาเตือน

การตั้งเวลาเตือนจะสามารถใช้ได้โดยแยกออกจากการทำงานในขั้นตอนอื่นๆของเตาอบ เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดปุ่มใช้งาน โดยสามารถตั้งเวลาได้สูงสุดถึง 10 ชั่วโมง เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาดังกล่าวจะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น สามารถปิดการทำงานได้โดยกดที่ปุ่มใดก็ได้หรือการทำงานจะหยุดลงอัตโนมัติหลังจาก 1 นาที



หากไฟฟ้าดับหรือหลังจากการปิดการทำงานเตาอบ ค่าที่ถูกตั้งเพิ่มเติมจะยังคงอยู่

คำอธิบายการใช้งานต่างๆ (ฟังก์ชันการทำอาหาร)

และตารางแสดงวิธีทำอาหาร

หากไม่พบข้อมูลของอาหารที่ต้องการ แนะนำให้ใช้ข้อมูลของเมนูที่ใกล้เคียงในการประกอบอาหาร
ข้อมูลที่ปรากฏในตารางแสดงถึงการประกอบอาหารในเตาอบเพียงชั้นเดียว

ช่วงอุณหภูมิที่แนะนำ ควรเริ่มต้นด้วยอุณหภูมิที่ต่ำกว่าและค่อยเพิ่มขึ้น หากพบว่าอาหารยังมีสีที่สวยไม่พอ

ขณะทำอาหารโดยประมาณอาจแตกต่างกันตามปัจจัยหลายๆประการ

ควรอุ่นเตาอบก่อนการใช้งาน เฉพาะบางเมนูตามที่แสดงไว้ในตารางคำแนะนำใช้งาน การให้ความร้อนเตาโดยปราศจากอาหาร
ด้านบนจะใช้พลังงานไฟฟ้าค่อนข้างมาก ดังนั้นการอบอาหารหลายๆเมนูหรือพิซซ่าหลายๆครั้ง จะช่วยประหยัดพลังงานได้อย่าง
ดี เนื่องจากเตาอบมีความร้อนสะสมอยู่

เมื่อใช้กระดาดรองอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถทนอุณหภูมิที่สูงได้

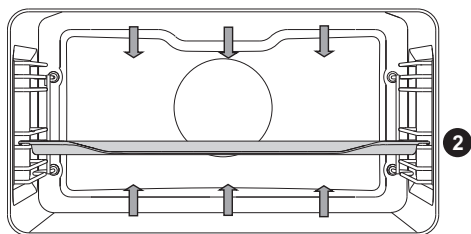
เมื่อประกอบอาหารที่มีขนาดใหญ่ มักจะมีไอน้ำเกิดขึ้นภายในเตาอบจำนวนมาก ซึ่งจะส่งผลเสียต่อการทำงานของเครื่องในภาย
หลัง ดังนั้นหลังจากเสร็จสิ้นการประกอบอาหารควรเช็ดบานประตูและกระจกให้แห้ง

ปิดเตาอบประมาณ 10 นาที ก่อนสิ้นสุดกระบวนการการทำอาหารเพื่อประหยัดพลังงาน ทั้งนี้อาหารภายในเตาอบยังคงได้รับ
ความร้อนจากความร้อนสะสม (ไม่สามารถใช้กับระบบไมโครเวฟ)

ห้ามทิ้งอาหารไว้ในเตาอบที่ปิดสนิทเพื่อลดอุณหภูมิ ทั้งนี้เพื่อป้องกันไอน้ำเกาะ

 เครื่องหมาย* แสดงถึง การอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งานในโหมดที่เลือก

ไพนและไฟล่าง



ในโหมดไพนและไฟล่าง ความร้อนจะถูกกระจายภายในเตาอบอย่างทั่วถึง

เนื้อย่าง:

ใช้กระทะเหล็กหล่อหรือถาดรองที่เคลือบด้วยสารอินามัลหรือถาดแก้วในการทำอาหารประเภทนี้เท่านั้น ไม่ควรใช้ภาชนะที่เป็นสแตนเลส เพราะจะสะท้อนความร้อน ระหว่างการย่างเนื้อสัตว์ ควรให้เนื้อสัตว์มีความชื้นที่พอเหมาะเพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อไหม้ หมั่นกลับด้านเนื้อสัตว์

หากใช้ฟอยล์ห่อเนื้อสัตว์ระหว่างการย่างจะได้เนื้อที่มีความชุ่มฉ่ำ

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากกลาง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์				
หมูย่าง	1500	1	180-200	90-120
สันคอหมู	1500	1	180-200	110-140
รูลาร์ดหมูย่าง	1500	2	180-200	90-110
เนื้อย่าง	1500	1	170-190	120-150
รูลาร์ดเนื้อลูกวัว	1500	2	180-200	80-100
เนื้อแกะสันนอก	1500	1	180-200	60-80
ซีโครงกระต่าย	1000	2	180-200	50-70
เนื้อกวาง	1500	1	180-200	90-120
โรลเนื้อสัตว์	/	2	180-200	15-30
ปลา				
ปลาตุ๋น	200 g/ชิ้น	2	190-210	40-50

การอบขนม

ใช้แผ่นรองอบหรือถาดสี่เหลี่ยมเพียง 1 ชั้นในการอบ ส่วนแผ่นรองหรือถาดสีอ่อนใช้สำหรับการทำบราวนี่เนื่องจากมีสีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้อุปกรณ์ดังกล่าวจะทำหน้าที่สะท้อนความร้อน ดังนั้นควรวางถาดอบบนตะแกรงเสมอ หากใช้แผ่นรองอบให้เอาตะแกรงออก ระยะเวลาการอบจะสั้นลงหากมีการอุ่นเตาก่อนลงมือทำ

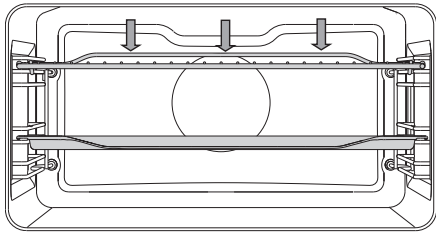
ประเภทอาหาร	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมอบ			
ขนมปังขาว 1 กก.*	2	220	10-15
		180-190	30-40
ขนมปังบัวทิ 1 กก.*	2	180-190	50-60
ขนมปังโฮลเกรน 1 กก.*	2	180-190	50-60
ขนมปังไรย์ 1 กก.*	2	180-190	50-60
ขนมปังสเปิร์ท 1 กก.*	2	180-190	50-60
ซูเฟล่ขนมหวาน	2	170-190	40-50
ขนมปังโรล*	2	190-210	20-30
เค้กอลันท์*	1	170-180	50-60
สปันจ์เค้ก*	1	160-170	30-40
มาการอง (ขนมเมอแรงค์)	2	130-150	15-25
โรลผลไม้	2	190-200	25-35
โรลผลไม้	2	190-200	25-35
ขนมอบที่ทำด้วยแป้งยีสต์	2	200-210	20-30
พายกะหล่ำ*	2	190-200	25-35
เค้กผลไม้	1	130-150	80-100
คุกกี้เมอแรงค์	2	80-90	110-130
วุ้น	2	170-180	30-40

เคล็ดลับ	การใช้งาน
เค้กสุกหรือยัง?	<ul style="list-style-type: none"> • ใช้ไม้จิ้มฟันหรือไม้เสียบจิ้มที่ด้านบนของเค้ก หากไม่มีร่องรอยติดบนไม้แสดงว่าเค้กสุกแล้ว
เค้กยุบรีเปล่า?	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบเช็คสูตรอาหาร • ใช้ส่วนผสมที่เป็นของเหลวน้อยลง • สังเกตในขั้นตอนการผสมเมื่อใช้เครื่องผสมอาหาร, เครื่องปั่น ฯลฯ
เค้กด้านล่างเบาเกินไป?	<ul style="list-style-type: none"> • ใช้แผ่นรองอบหรือกระดาษไข • วางแผนรองอบด้านล่างและเปิดไฟล่างต่อจนจบขั้นตอน
เค้กมีความชื้นคงอยู่ ยังไม่เสร็จ?	<ul style="list-style-type: none"> • เพิ่มอุณหภูมิและยืดระยะเวลาการอบ



ห้ามวางถาดอบกับลึกลงบนตะแกรงชั้นวางที่ 1

ขนาดอย่างขนาดใหญ่ และ ขนาดอย่างขนาดเล็ก



เมื่อเลือกการทำงานโดยใช้ขนาดอย่างใหญ่ ไฟบนและขนาดด้านบนจะทำงานพร้อมกัน

เมื่อเลือกการทำงานโดยใช้ขนาดอย่างเล็ก ขนาดบางส่วน ของชุดขนาดอย่างใหญ่จะทำงาน

อุณหภูมิสูงสุด : 240°C

ควรอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งานโดยใช้อินฟาเรด (ขนาด) ประมาณ 5 นาที หมั่นสังเกตการณ์ภายในเตาอบตลอดเวลา เนื่องจากว่าเนื้อสัตว์อาจไหม้อย่างรวดเร็วขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่สูงเกิน!
การย่างด้วยการทำความร้อนที่ขนาดเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการอบ, ไส้กรอกที่มีไขมันต่ำ, เนื้อสัตว์และเนื้อปลา (สเต็ก, แชลมอนสเต็ก ฯลฯ) หรือขนมปังปิ้ง

เมื่อย่างบนตะแกรงโดยตรงแนะนำให้ทาน้ำมันเพื่อป้องกันเนื้อสัตว์ติดบนตะแกรง และควรวางตะแกรงในชั้นวางที่ 4 นอกจากนี้ให้วางถาดไว้นิวางที่ 1 หรือ 2 สำหรับรองไขมันหยด

หากย่างบนถาดอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำในถาดมีปริมาณที่เหมาะสมแล้ว เพื่อป้องกันเนื้อสัตว์ไหม้ในระหว่างปรุงอาหาร และหมั่นกลับด้านเนื้อสัตว์บ่อยครั้ง

หลังจากการย่างแต่ละครั้งเสร็จสิ้น ควรทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้

ตารางการย่าง - ขนาดขนาดเล็ก

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์				
สเต็กเนื้อ, สุก 25%	180 กรัม/ชิ้น	3	240	20-25
สันคอหมูย่าง	150 กรัม/ชิ้น	3	240	25-30
สเต็กหมู	280 กรัม/ชิ้น	3	240	30-35
ไส้กรอกย่าง	70 กรัม/ชิ้น	3	240	20-25
ขนมปังปิ้ง				
ขนมปัง 6 แผ่น	/	3	240	5-10
แซนวิช	/	3	240	5-10

ตารางการย่าง - ขดลวดขนาดใหญ่

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์				
สเต็กเนื้อ, สุก 25%	180 กรัม/ชิ้น	3	240	10-15
สเต็กเนื้อ, สุก 100%	180 กรัม/ชิ้น	3	240	15-20
สันคอหมูย่าง	150 กรัม/ชิ้น	3	240	15-20
สเต็กหมู	280 กรัม/ชิ้น	3	240	20-25
เนื้อลูกวัว	140 กรัม/ชิ้น	3	240	15-20
ไส้กรอกย่าง	70 กรัม/ชิ้น	3	240	10-20
ตับ	150 กรัม/ชิ้น	3	240	15-20
ปลา				
สเต็กปลาแซลม่อน	200 กรัม/ชิ้น	3	240	15-20
ขนมปังปิ้ง				
ขนมปัง 6 แผ่น	/	3	240	1-4
แซนวิช	/	3	240	2-5

หากย่างบนถาดอบ ตรวจสอบให้มั่นใจว่าน้ำในถาดมีปริมาณที่เหมาะสมแล้ว เพื่อป้องกันเนื้อสัตว์ไหม้ในระหว่างปรุงอาหาร และหมั่นกลับด้านเนื้อสัตว์บ่อยครั้ง

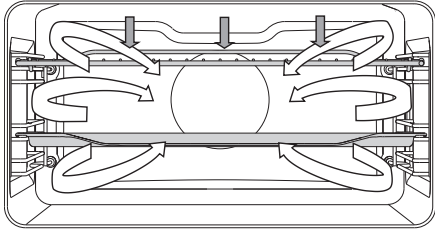
หากอบปลาเทราท์ แนะนำให้ใส่เครื่องปรุงภายในปลา ส่วนด้านนอกให้ทาน้ำมันเคลือบและวางบนตะแกรง ห้ามกลับด้านปลา ระหว่างย่างเด็ดขาด



ควรปิดประตูเตาอบให้สนิท ในขณะที่ใช้โหมดทำความร้อนด้วยขดลวด (อินฟาเรด)

ขดลวดทำความร้อน ตะแกรง และอุปกรณ์เสริมอื่นๆภายในเตาจะมีอุณหภูมิที่สูงมากขณะใช้งานโหมดย่าง ดังนั้นควรใช้ถุงมือกันความร้อนและที่หนีบในการหยิบจับอาหาร

ขนลวดอย่างขนาดใหญ่ + พัดลม



ในการทำงานโหมดนี้ขีดลวดจะทำความร้อนพร้อมกับพัดลม
เหมาะสำหรับการย่างเนื้อสัตว์ ปลา และ ผัก

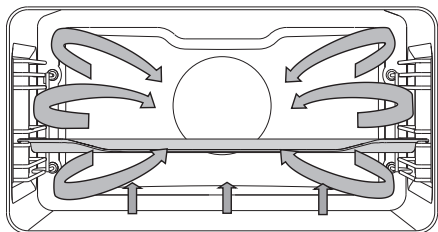
4

2

(ดูคำอธิบายและเคล็ดลับสำหรับขีดลวดขนาดใหญ่และขีด
ลวดขนาดเล็ก)

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์				
เป็ด	2000	1	180-200	90-110
หมูย่าง	1500	1	170-190	90-120
คอหมู	1500	1	160-180	100-130
ไก่ครึ่งตัว	700	1	190-210	50-60
ไก่	1500	1	200-220	60-80
มีทโลฟ	1500	1	160-180	70-90
ปลา				
ปลาเทราท์	200 กรัม/ชิ้น	2	200-220	20-30

โหมดลมร้อน + ไฟล่าง

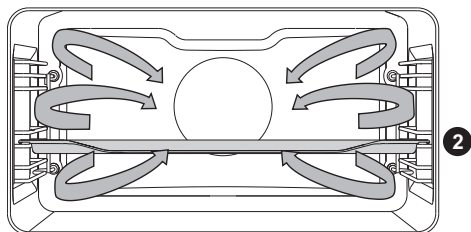


ไฟล่าง และพัดลมทำความร้อนทำงานร่วมกัน เหมาะสำหรับ
อบพิซซ่า, พายแอบเปิ้ล และเค้กผลไม้

(ดูคำอธิบายและเคล็ดลับได้ที่หน้าไฟบน-ล่าง)

ประเภทอาหาร	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ชีสเค้ก	2	160-170	60-70
พิซซ่า*	2	220-230	10-15
คัส ลอร์เรน	1	200-210	50-60
แอบเปิ้ลสตรูเดิ้ล	2	180-190	50-60

โหมดลมร้อน



การทำความร้อนโดยรอบและพัดลมจะร่วมกันทำงานในโหมดนี้ ซึ่งพัดลมถูกติดตั้งบริเวณด้านหลังภายในเตาอบ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าความร้อนจะกระจายทั่วถึงอาหารทุกๆ ส่วน

เนื้อย่าง:

ใช้กระทะเหล็กหล่อหรือถาดรองที่เคลือบด้วยสารอินามัลหรือถาดแก้วในการทำอาหารประเภทนี้เท่านั้น ไม่ควรใช้ภาชนะที่เป็นสแตนเลส เพราะจะสะท้อนความร้อน

ระหว่างการย่างเนื้อสัตว์ ควรให้เนื้อสัตว์มีความชื้นที่พอเหมาะเพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อไหม้ หมั่นกลับด้านเนื้อสัตว์ หากใช้ฟอยล์ห่อเนื้อสัตว์ระหว่างการย่างจะได้เนื้อที่มีความชุ่มฉ่ำ

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากกลาง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์				
หมูย่างพร้อมหนัง	1500	1	170-190	90-120
ไก่ทั้งตัว	1500	2	180-200	70-90
เป็ด	2000	1	170-190	120-150
อกไก่	1000	2	190-210	50-60
ไก่ยัดไส้	1500	1	190-210	110-130

ขนมอบ

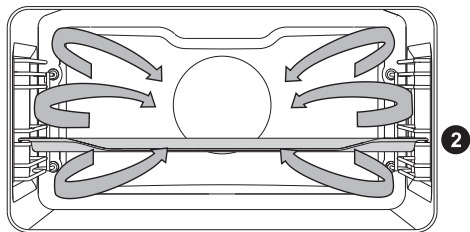
แนะนำให้อุ่นเตาอบล่วงหน้าก่อนการเริ่มใช้งานจริง ขนมอบขนาดเล็กสามารถวางถาดได้หลายระดับ (ตะแกรงชั้นที่ 2 และ 3) โปรดทราบว่ระดับชั้นวางถาดอบขนมที่แตกต่างกันจะมีผลกับระยะเวลาที่ใช้ในการอบ ดังนั้นอาจจะต้องนำถาดด้านบนออกก่อน ด้านล่างวางภาชนะสำหรับอบบนตะแกรงทุกครั้ง ขนมที่นำไปอบควรมีความหนาที่เท่ากัน เพื่อให้ได้สีที่สม่ำเสมอ

ประเภทอาหาร	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ขนม			
สปันจ์เค้ก	1	160-170	30-40
ครีมเบิ้ลเค้ก	2	170-180	25-35
เค้กลูกพลัม	1	160-170	30-40
เค้กโรล*	2	170-180	15-25
เค้กผลไม้	1	170-180	50-70
ขนมปังฮาลาห์ (ขนมปังยีสต์ถัก)	2	170-180	35-50
แอปเปิ้ลสตรูเดิ้ล	2	180-190	50-60
พิซซ่า*	2	210-220	15-20
ขนมปังกรอบ*	2	160-170	15-25
ขนมปังกรอบด*	2	150-160	20-30
เค้กชิ้นเล็ก*	2	150-160	20-30
คุกกี้	2	180-190	20-35
คุกกี้แบ่งฟิลโล	2	180-190	20-30
ขนมครีมสอดไส้	2	190-200	25-45
อาหารแช่แข็ง			
แอปเปิ้ลและชีสสตรูเดิ้ล	2	180-190	55-70
พิซซ่า	2	190-200	20-35
มันฝรั่งทอดพร้อมอบ	2	210-220	25-40
โครเก็ทพร้อมอบ	2	210-220	20-35



ห้ามวางถาดอบกันลื่นในช่องวางชั้นที่ 1

โหมดลมร้อนแบบประหยัดพลังงาน (ECO HOT AIR)



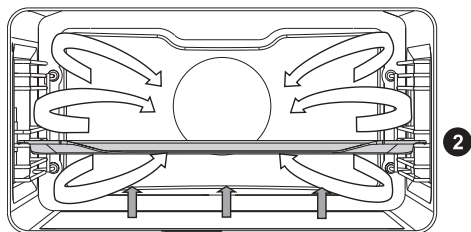
การทำความร้อนโดยรอบและพัดลมจะร่วมกันทำงานในโหมดนี้ ซึ่งพัดลมถูกติดตั้งบริเวณด้านหลังภายในเตาอบ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าความร้อนจะกระจายทั่วถึงอาหารทุกๆ ส่วน.

ประเภทอาหาร	ชั้นวางตะแกรง (นับจากกลาง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์			
หมูย่าง 1 กก.	1	200-210	110-130
หมูย่าง 2 กก.	1	200-210	130-150
เนื้ออบ 1 กก.	1	210-220	100-120
ปลา			
เนื้อปลาทั้งตัว, 200 กรัม/ชิ้น	2	200-210	40-50
เนื้อปลา 100 กรัม/ชิ้น	2	210-220	25-35
ขนมอบ			
คุกกี้บิต	2	180-190	20-30
คัพเค้กขนาดเล็ก	2	190-200	30-35
เค้กโรล	2	200-210	15-25
เค้กผลไม้	1	190-200	55-65
อาหารประเภทอู กราแตง			
มันฝรั่งอบ	2	190-200	40-50
ลาซานญ่า	2	200-210	45-55
อาหารแช่แข็ง			
เฟรนช์ฟรายด์ 1 กก.	2	230-240	35-45
เนื้อไก่ชิ้น 0.7 กก.	2	220-230	30-40
ปลาแท่ง 0.6 กก.	2	220-230	30-40



ห้ามวางถาดอบก้นลึกในช่องวางชั้นที่ 1

ไฟล่าง + พัดลม



โหมดนี้ใช้สำหรับการอบขนมที่ต้องการให้ขึ้นฟู และแยมผักผลไม้ แนะนำให้วางถาดอบบนตะแกรงชั้นที่ 2 และใช้ถาดอบก้นตื้น เพื่อให้ความร้อนไหลเวียนผ่านขนมทั่วถึงทั้งชิ้น

การถนอมอาหาร

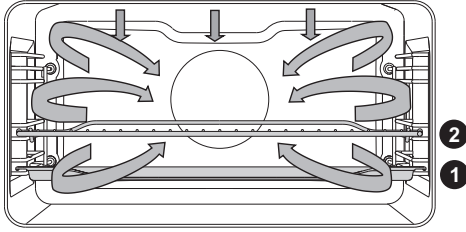
เตรียมส่วนผสมที่จะนำมาถนอมอาหารและขวดโหลให้พร้อม ควรใช้ขวดโหลที่มีวงแหวนยางด้านในและมีฝาปิด ห้ามใช้ขวดโหลที่เป็นฝาเกลียวหรือฝาโลหะหรือกระป๋องโลหะ ตรวจสอบให้มั่นใจว่าขวดมีขนาดใหญ่พอที่จะใส่ได้อาหารทั้งหมดและสามารถปิดได้อย่างแน่นสนิท

เทน้ำร้อน 1 ลิตรลงไปบนถาดอบก้นลึก (อุณหภูมิประมาณ 70°C) จากนั้นวางขวดขนาด 1 ลิตร จำนวน 6 ขวดลงบนถาด แล้วนำถาดเข้าเตาอบโดยวางไว้บนชั้นตะแกรงที่ 2

ในระหว่างการทำให้ค่อยสังเกตอาหาร เมื่อมีฟองอากาศเกิดขึ้นในขวดโหล แสดงว่าเริ่มเคี้ยวแล้ว

ประเภทอาหาร	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)	อุณหภูมิเริ่มต้น	ระยะเวลาวางทิ้ง ในเตาอบ (นาที)
ผลไม้					
สตอเบอรี่ (6×1 l)	2	180	40-60	ปิดเครื่อง	20-30
ผลไม้ที่มีเมล็ดแข็ง (6×1 l)	2	180	40-60	ปิดเครื่อง	20-30
ผลไม้ทั่วไป (6×1 l)	2	180	40-60	ปิดเครื่อง	20-30
ผัก					
แตงดอก (6×1 l)	2	180	40-60	ปิดเครื่อง	20-30
ถั่ว/แครอท (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 นาที	20-30

การย่าง



ในโหมดการย่างอัตโนมัติ การทำความร้อนในส่วนบนจะเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างการย่างและการให้ความร้อนรอบๆ ซึ่งสามารถใช้ได้สำหรับการย่างเนื้อสัตว์ทุกประเภท

เมื่อย่างบนตะแกรงโดยตรงแนะนำให้ทาน้ำมันเพื่อป้องกันเนื้อสัตว์ติดบนตะแกรง และควรวางตะแกรงในชั้นวางที่ 2 นอกจากนี้ให้วางถาดไว้ชั้นวางที่ 1 หรือ 2 สำหรับรองไขมันหยด หากย่างเนื้อสัตว์บนถาด ให้วางถาดบนชั้นวางที่ 1 ตั้งค่าระบบการทำงาน, อุณหภูมิเตาอบ และอุณหภูมิของอาหารที่จะเสิร์ฟ

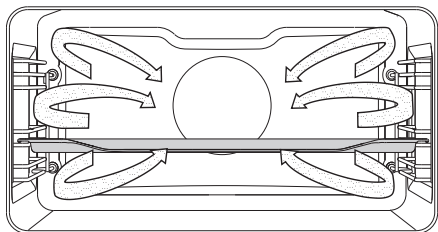
ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสันใน	1000	2	170-190	60-80
ไก่ทั้งตัว	1500	2	180-200	65-85
ไก่วง	4000	2	170-190	150-180
หมูย่าง	1500	2	170-190	100-120
มีทโลฟ	1000	2	170-190	50-65
เนื้อลูกวัว	1000	2	170-190	70-90
เนื้อแกะ	1000	2	180-200	50-70
เนื้อกวาง	1000	2	180-200	60-90
ปลาทั้งตัว	1000	2	170-190	40-50
น่องไก่	1000	2	190-210	45-55

โหมดลมนร้อนและไอน้ำ



3 2 1

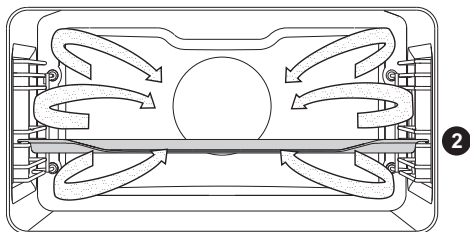
น้ำจากเตาอบไอน้ำจะนำเข้าสู่ช่องเตาอบในรูปแบบของไอน้ำ นอกจากนี้รีบบๆ ของขวดลวดกับพัดลมจะทำงานให้การไหลเวียนของลมร้อนและไอน้ำอย่างต่อเนื่อง



💡 เติมน้ำให้เต็มถึงบรรจุน้ำด้วยน้ำสะอาด

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวาง ตะแกรง (นับจากล่าง)	ระดับไอน้ำ	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อส่วนขา	1000	1	1	170-190	80-110
เนื้อสันใน	1000	1	2	180-200	50-70
เนื้อลูกวัวส่วนขา	1000	1	1	180-200	80-110
เนื้อแกะ	1000	1	1	180-200	60-90
สัตว์ปีกทั้งตัว	1500	1	1	180-200	65-85
สัตว์ปีกส่วนอก	1000	2	3	180-200	50-60
หมู	1000	1	2	180-200	50-70
ปลา	200 g/ชิ้น	2	2	190-210	25-35
มันฝรั่ง	1000	2	1	190-210	45-60
มันฝรั่งกับบรอกโคลี	1000	2	2	180-200	35-50

ไอน้ำ



น้ำจากเครื่องกำเนิดไอน้ำเข้าสู่ช่องเตาอบในรูปของไอน้ำ
💡 เติมน้ำสะอาดในถังบรรจุน้ำ

เนื้อสัตว์

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
กะหล่ำปลีตองและไส้กรอก	700	2	100	30-40
สเต็กเนื้อ	1000	2	100	40-50
อกไก่	1000	2	100	20-30
กุ้ง	1000	2	100	20-30
เนื้อปลา	500	2	80	15-20
สเต็กปลา	500	2	80	20-25
ปลาทั้งตัว	400	2	100	20-30
หอยแมลงภู่	1000	2	100	15-20
ไส้กรอกแฟรงค์เฟิร์ต	1000	2	85	10-15

ผัก

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวาง ตะแกรง (นับ จากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)	ระยะเวลา (นาที)
ถั้วผักยาว	500	/	2	100	55-65
เมล็ดถั้ว	500	1:2	2	100	90-100
ถั้ว	500	/	2	100	20-25
ดอกกะหล่ำ ทั้งหัว	500	/	2	100	25-35
ดอกกะหล่ำสับ	500	/	2	100	15-25
บรอกโคลี ทั้งหัว	500	/	2	100	20-30
บรอกโคลีสับ	500	/	2	100	15-25
แครอท ทั้งหัว	500	/	2	100	25-35
แครอทหั่นลูกเต๋า	500	/	2	100	20-30
ข้าวโพด	500	/	2	100	25-35
ถั้วชิกพี	500	1:2	2	100	85-95
เมล็ดยี่ห่วย	500	/	2	100	15-25
โคลราบี	500	/	2	100	25-35
หัวผักกาดสีแดง ทั้งหัว	500	/	2	100	65-75
พริกหยวก	500	/	2	100	15-20
แรดิชิโอ	500	/	2	100	15-20
หน่อบรัสเซลส์	500	/	2	100	20-30
หน่อไม้ฝรั่ง	500	/	2	100	15-25
ผักขม	500	/	2	100	10-15
สวิสชาร์ท	500	/	2	100	15-20
ผักรวม	1000	/	2	100	25-35
กะหล่ำปลี	500	/	2	100	35-45
ผักกาดขาว	500	/	2	100	30-40
มะเขือม่วง / มะเขือยาว	500	/	2	100	10-20
ซูกินี	500	/	2	100	10-20
มันฝรั่ง ทั้งหัว	500	/	2	100	30-40
มันฝรั่ง หั่นชิ้น	500	/	2	100	25-35

พาสต้า / ข้าว / ซีเรียล

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวาง ตะแกรง (นับ จากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)	ระยะเวลา (นาที)
ข้าวสวย	200	1:2	2	100	25-35
ข้าวกล้อง	200	1:2	2	100	55-65
ริชอตโต้	ตามสูตร	1:2	2	100	30-40
พาสต้า	200	1:2	2	100	15-25
พาสต้าธัญพืช	200	1:2	2	100	15-25
ข้าวพ่าง	250	1:1	2	100	25-35
ย็อคคี	500	/	2	100	15-25
เกี้ยว	500	/	2	100	15-25
ทอร์เทลลินี	500	/	2	100	20-30
คุส คุส	500	1:1	2	100	15-20
ราวีโอลี่	500	/	2	100	15-20

ขนมหวาน

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	อัตราส่วน อาหาร: ของเหลว	ชั้นวาง ตะแกรง (นับ จากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ช็อคโกแลตละลาย *	200	/	2	50	20-30
เจลาตินละลาย *	1 แพ็ค	/	2	50	15-20
พุดดิ้งข้าว	ตามสูตร	1:4	2	100	30-40
แป้งโดว์	ตามสูตร	/	2	40	25-35
ครีมคาราเมล	ตามสูตร	/	2	100	40-50

* ปิดภาชนะด้วยฝาปิดหรือฟรอยด์

เมนูไข่



ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวาง ตะแกรง (นับ จากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ไข่ลวก	200	2	100	10-15
ไข่ต้มสุก	200	2	100	15-20
ไข่ดาวน้ำ	200	2	100	13-17
ไข่คน	200	2	100	10-15
ไข่เจียวเบคอน	ตามสูตร	2	100	15-20

ผลไม้

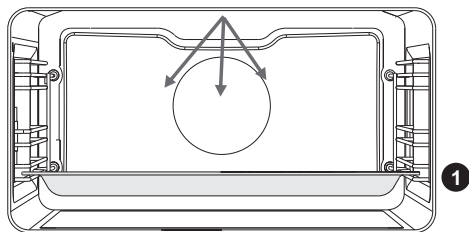
ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
แอปเปิ้ลชิ้น	500	2	100	5-15
แอปปริคอทชิ้น	500	2	100	5-15
เชอร์รี่	500	2	100	10-15
กุสเบอร์รี่	500	2	100	5-15
ลูกแพร์ชิ้น	500	2	100	5-15
ลูกพลัม	500	2	100	5-15
รูบาร์บ	500	2	100	5-15
เนคทารีน	500	2	100	5-10

ละลายอาหารแช่แข็ง

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	ชั้นวางตะแกรง (นับจากล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์แช่แข็ง	500	2	50	40-50
เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง	1500	2	50	50-60
ปลาแช่แข็ง, 200 กรัม / ชิ้น	1000	2	50	35-45
ผลไม้แช่แข็ง	500	2	50	10-20
อาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน แช่แข็ง	1000	2	60	45-60

 หากต้องการทำให้ภายในเตาอบแห้ง ให้ตั้งค่าลมร้อนและขดลวดบริเวณด้านล่าง  ที่อุณหภูมิ 170 °C เป็นเวลา 15 นาที หลังจากสิ้นสุดโปรแกรมให้เปิดประตูเตาอบไว้อย่างน้อย 2 นาที เพื่อปล่อยให้น้ำร้อนออกมา และให้ด้านในของเครื่องแห้ง

ไมโครเวฟ



โหมดไมโครเวฟใช้สำหรับการปรุงอาหารและละลายน้ำแข็ง

ระดับพลังงานที่ใช้: 90, 180, 360, 600 W.

แนะนำให้อากาศอบระจกบนตะแกรงชั้นที่ 1

การละลายน้ำแข็ง

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)
เนื้อสัตว์			
เนื้อสัตว์บด**	500	90	35-45
เนื้อสัตว์ชิ้นเล็ก**	500	90	20-30
สเต็ก**	500	90	20-30
เนื้อสัตว์ทั้งชิ้น**	1000	90	70-80
เนื้อสัตว์ปีก	500	90	25-35
ปลา	200	90	15-20
ขนมอบ			
ขนมปัง**	1000	90	20-25
ขนมปังม้วน**	500	90	10-15
เค้กวอลนัท**	500	90	15-25
เค้กผลไม้**	500	90	15-25
ผลไม้และผัก			
ผลไม้	500	90	15-25
ผัก	500	90	20-30

** หมั่นกลับด้านอาหารระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร

เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการปรุงอาหาร แนะนำให้ตั้งอาหารทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องประมาณ 10-2- นาที เพื่อให้ความร้อนกระจายสม่ำเสมอทั่วทั้งจาน

การอุ่นอาหาร

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)
อาหาร			
สเต็ก	300 g	600	3-5
ปลาทั้งตัว*	200 g	600	3-5
ผักรวม*	500 g	600	3-5
เครื่องเคียง*	500 g	600	3-5
ซอส*	500 g	600	2-4
ซุบ/สตูว์*	5 dl	750	2-4
พิซซ่า	500 g	600	2-4
ไก่ชิ้น	500 g	600	2-4
แซนวิช	/	600	2-4
ป๊อปคอร์น	90 g	1000	2-4
ช็อกโกแลต	100 g	600	2-4
เนย	250 g	180	2-4
ขวดนม	2 dl	360	3-4
อาหารเด็ก	4 dl	180	2-3
เครื่องดื่ม			
น้ำ	2 dl	1000	1-2
กาแฟ	2 dl	1000	1-2
ไวน์	2 dl	1000	1-2
นม	2 dl	1000	1-2

* หมั่นคนบ่อยครั้งในระหว่างการอุ่น

การปรุงอาหาร

แนะนำให้ใช้จานแก้วที่มีฝาปิดเมื่อต้องการปรุงเนื้อสัตว์และผัก วางจานลงบนถาดแก้วในชั้นตะแกรงที่ 1

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)
เนื้อสัตว์			
น่องไก่**	1000	600	20-30
ปีกไก่**	1000	600	15-25
ไก่ตุ๋นในซอส*	500	1000	15-25
ไก่ทั้งตัว**	1500	600	45-60
หมูย่าง**	1000	600	45-60
พอร์คชอร์ป**	500	750	25-35
สเต็ก**	500	1000	10-20
มีทโลฟ	700	600	25-35
มีทบอล*	1000	1000	10-20
เนื้อปลา**	200	600	15-20
เมนูของหวาน			
ชอคโกแลตซูเฟล่	6	360	12-17
ซูเฟล่ชีส	จานอบแก้ว	750	15-20
ทุเรียนผลไม้	จานอบแก้ว	750	12-17
ครีมคัสตาร์ด	จานอบแก้ว	360	23-28

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ผัก				
มันฝรั่ง	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	13-18
มะเขือ	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	600	13-18
ชูกินี	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	360	10-15
แครอท	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	10-15
หัวหอม	200	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	5-10
ถั่วฝักยาว	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	750	10-15
บร็อคโคลี่	1000	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	750	10-15
พริกหยวก	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	8-13
กะหล่ำ	1000	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	750	18-23
กระเทียมต้น	200	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	10-15

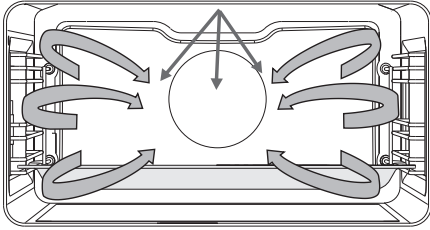
ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
กะหล่ำดาว	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	10-15
เห็ดแชมปิยอง	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	1000	10-15
หน่อไม้ฝรั่ง	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	750	5-10
ถั่ว	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	750	25-30
กะหล่ำปลี	500	1 ซ่อนโต๊ะ/100 กรัม	750	15-20
เครื่องเคียง				
ข้าว	200	1:2	750	15-20
เส้นพาสต้า	200	1:2	750	10-15
เส้นพาสต้าธัญพืช	200	1:2	1000	10-15
ข้าวโอ๊ตบด	500	1:2	1000	5-10
ข้าวกล้อง	200	1:2	750	25-30
ริชอตโต	500	1:2	750	20-25
เมล็ดธัญพืช คูสคูส	250	1:2	1000	3-8
โพเลนต้า	250	1:2	1000	5-10
ข้าวฟ่าง	250	1:2	1000	10-15

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)
อาหารแช่แข็ง			
มีทโลฟ	700	600	35-45
ไก่ทั้งตัว**	1500	600	55-65
หมูย่าง**	1000	600	50-60
เนื้อไก่**	500	750	10-15
ผักรวม*	500	750	10-20
ปลา**	200	600	10-15

* หมั่นคนบ่อยครั้งในระหว่างการอุ่น

** หมั่นกลับด้านอาหารระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร

ลมร้อน + ไมโครเวฟ



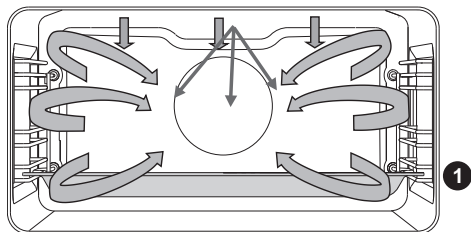
ในโหมดการทำอาหารนี้เป็นการใช้ฟังก์ชันควบคู่กันระหว่างไมโครเวฟและย่าง

ระดับพลังงานที่ใช้: 90, 180, 360, 600 W.

แนะนำใหวางถาดอบกระจกบนตะแกรงชั้นที่ 1

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
สัตว์ปีก	1000	360	200-220	35-45
สัตว์ปีก	ครึ่งตัว	360	190-200	25-35
น่องไก่	1000	600	190-200	20-30
เป็ด	1500	360	190-200	45-60
ปีกไก่	500	600	190-200	15-20

ย่าง + พัดลม + ไมโครเวฟ



การใช้ระบบการทำงานเตาอบแบบผสมผสาน ย่าง + พัดลม + ไมโครเวฟ จะช่วยลดระยะเวลาในการทำอาหารลง

ระดับพลังงานที่ใช้: 90, 180, 360, 600 W. แนะนำให้วาง ถาดอบบนตะแกรงชั้นที่ 1

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กรัม)	กำลังไฟ (W)	อุณหภูมิ(°C)	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อสัตว์				
เนื้อลูกวัวอบ	1500	360	180-190	70-90
ซีโรรงแกะ	1500	360	180-190	50-60
มีทโลฟ	1000	360	180-190	40-50
อกไก่	500	360	180-200	25-35
อกเป็ด	1000	360	200-210	25-35
หมูย่าง	1500	600	180-190	60-80
เนื้อย่าง	1500	600	180-190	60-80
ไก่ทั้งตัว	1500	360	200-210	45-60
ไก่ครึ่งตัว	1500	360	200-210	35-45
น่องไก่	1000	360	200-210	35-45
ขนมหวาน				
สทрудเดิ้ล ของหวาน ออสเตรเลีย	/	600	180-200	15-20
ผัก				
คานเนลโลนี	/	600	180-200	15-20
กะหล่ำปลียัดใส่ยูเครน	/	750	180-200	25-35
มันฝรั่งอบชีส	800	600	180-200	25-35



เมื่อใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟ ห้ามใช้ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่เป็นโลหะเด็ดขาด
ห้ามใช้ฟังก์ชันอุ่นเตาก่อนการใช้งานระบบไมโครเวฟ

วิธีการดูแลรักษาและการทำความสะอาด



ควรถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า และรอให้อุณหภูมิภายในเตาอบเย็นลง ก่อนการทำความสะอาดทุกครั้ง

การทำความสะอาดและการดูแลรักษาเครื่องใช้ไฟฟ้า ห้ามให้เด็กทำโดยปราศจากการดูแลโดยผู้ใหญ่อย่างเด็ดขาด

พื้นผิวอลูมิเนียม

พื้นผิวอลูมิเนียมควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นด่างและใช้สำหรับอลูมิเนียมเท่านั้น ใช้ผ้าเปียกชุบน้ำยา แล้วทำความสะอาดพื้นผิวดังกล่าว จากนั้นทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดบนพื้นผิวโดยตรง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือฟองน้ำสำหรับขัดอย่างเด็ดขาด

หมายเหตุ: พื้นผิวชนิดนี้ไม่ควรสัมผัสกับสเปรย์ทำความสะอาดเตาอบเด็ดขาด เพราะจะทำให้เป็นคราบถาวรและเกิดความเสียหายได้

แผงสแตนเลสด้านหน้า

(ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)

การทำความสะอาดพื้นผิวชนิดนี้ ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อนๆ (สบู่) และฟองน้ำในการทำความสะอาด เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายต่อพื้นผิว

พื้นผิวที่เคลือบน้ำยา และ พลาสติก

(ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น)

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือฟองน้ำสำหรับขัด ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์หรือแอลกอฮอล์ 100 % ในการทำความสะอาดปุ่มควบคุม, มือจับหน้าบาน และป้ายฉลากข้อมูลพื้นฐาน สามารถลบคราบสกปรกได้ทันทีด้วยการใช้ผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาด สามารถใช้น้ำยามีคุณสมบัติเฉพาะสำหรับพื้นผิวดังกล่าว โดยไปตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์

 พื้นผิวอลูมิเนียมไม่ควรสัมผัสกับสเปรย์ทำความสะอาดเตาอบโดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้เป็นคราบถาวรและเกิดความเสียหายต่อพื้นผิวได้

ประตูเครื่องใช้ไฟฟ้า

ประตูหน้าบานที่ติดมากับเครื่องใช้ไฟฟ้า ไม่สามารถถอดออกได้

การทำความสะดวกเตาอบแบบทั่วไป

คุณสามารถใช้ขั้นตอนการทำความสะดวกแบบทั่วไปเพื่อกำจัดคราบสกปรกฝังลึกภายในเตาอบ (ใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือ สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ) หลังจากทำความสะอาดด้วยน้ำยาดังกล่าวแล้ว ควรใช้น้ำสะอาดล้างทำความสะอาดสิ่งตกค้างอีกครั้ง

ควรทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์เสริมทุกครั้งหลังเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสิ่งสกปรกกลายเป็นคราบฝังแน่นภายในเตาอบ วิธีที่ง่ายที่สุดในการกำจัดคราบไขมันคือการใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นๆ และควรทำความสะอาดขณะที่เตาอบยังอุ่นๆ อยู่

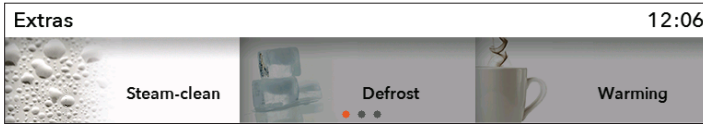
ในกรณีที่คราบฝังแน่น แนะนำให้การทำความสะดวกทั่วไป โดยการใช้น้ำสะอาดกำจัดสิ่งตกค้างภายในเตา ที่สำคัญห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรด, ฟองน้ำสำหรับขัด, น้ำยาล้างคราบและสนิม ฯลฯ อย่างเด็ดขาด

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม (แผ่นรองอบ, ถอดสำหรับอบ, ตะแกรง ฯลฯ) ด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน

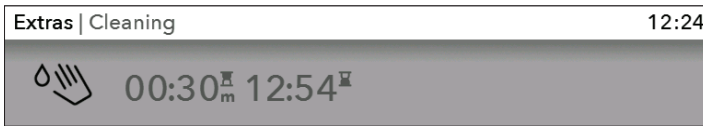
ภายในเตาอบและถาดอบถูกเคลือบด้วยสารอินทรีย์เมลานินพิเศษ เพื่อให้มีผิวที่เรียบและทนทาน ด้วยการเคลือบที่พิเศษนี้ช่วยทำให้การทำความสะดวกง่ายขึ้นในอุณหภูมิห้อง

โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (STEAM CLEAN)

ก่อนเริ่มการทำความสะอาด ให้กำจัดสิ่งสกปรกและเศษอาหารขนาดใหญ่ออกจากเตาอบก่อน from the oven cavity. เติมน้ำลงในถังเก็บน้ำและตั้งค่าโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ.



ในหน้าเมนูหลัก เลือกการตั้งค่าเพิ่มเติมและทำความสะอาดด้วยไอน้ำจากนั้นยืนยันโดยกดปุ่มควบคุม



กดปุ่มเริ่มการทำงาน

💡 เมื่อการทำงานเสร็จสิ้น ให้รอก่อนที่เตาอบจะอุณหภูมิลดลงก่อนจะใช้ผ้าค้อยๆเช็ดคราบภายในเตาอบออก การทำความสะอาดจะใช้เวลาทั้งสิ้น 30 นาที เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาดังกล่าว คราบต่างๆภายในเตาอบจะอ่อนตัวลง ง่ายต่อการทำความสะอาด

💡 หากขั้นตอนการทำงานไม่สมบูรณ์ (ในกรณีที่คราบฝังลึก) ให้กดเริ่มต้นการทำงานอีกครั้ง it.



ใช้โปรแกรมทำความสะอาด ในขณะที่เตาอบมีอุณหภูมิปกติ

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

การทำความสะอาดขึ้นอยู่กับระดับความกระด้างของน้ำ

ความกระด้างน้ำ	°N	ปริมาณน้ำที่ใช้โดย ประมาณ ก่อนขจัดคราบ ตะกรัน	จำนวนแท็บสับนกระดาศ ทดสอบ
กระด้างน้อยที่สุด	0-3 dH	50	แถบสีเขียวย 4 แถบ
กระด้างน้อย	3-7 dH	40	แถบสีแดง 1 แถบ
ปานกลาง	7-14 dH	35	แถบสีแดง 2 แถบ
กระด้างมาก	14-21 dH	30	แถบสีแดง 3 แถบ
กระด้างมากที่สุด	>21 dH	25	แถบสีแดง 4 แถบ

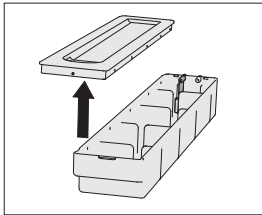
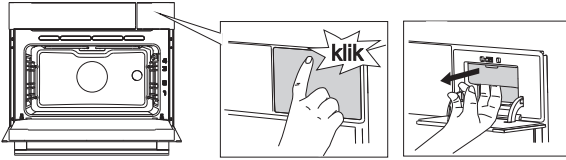
เราแนะนำให้ใช้น้ำยาขจัดคราบตะกรัน เนื่องจากให้ผลลัพธ์คุณภาพของกระบวนการทำความสะอาดระบบไอน้ำ

หากต่อไปนี้จะปรากฏบนหน้าจอ: "โปรดเรียกใช้โปรแกรมการขจัดคราบตะกรัน"

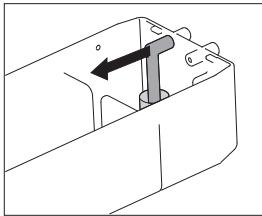
1. เติมน้ำยาขจัดคราบตะกรันลงในถังบรรจุน้ำ
2. ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันอยู่ระหว่างดำเนินการ
3. ขั้นตอนขจัดคราบตะกรันเสร็จสิ้นสมบูรณ์ กรุณานำของเหลวออกจากถังบรรจุน้ำ และใส่น้ำสะอาดแทนที่ในถังบรรจุน้ำ
4. กระบวนการล้างเสร็จสิ้นสมบูรณ์ ทำความสะอาดถังและเชื่อมต่ออบ ทำความสะอาดโหม้ไส้กรอง
(ดูที่บทการทำความสะอาดไส้กรองโหม้)

การทำความสะอาดโฟมไส้กรอง

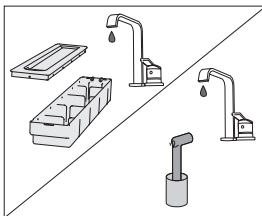
💡 เมื่อได้ทำตามที่คุณทำความสะอาดถังบรรจุน้ำ หรือทำความสะอาดเครื่องกรองน้ำให้ทำความสะอาดตัวไส้กรองโฟมดังนี้



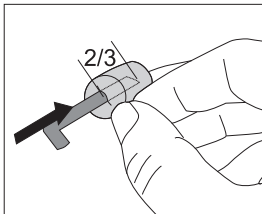
1 เปิดฝาลังบรรจุน้ำ



2 นำท่อภายในออกจากท่อบรรจุไส้กรอง



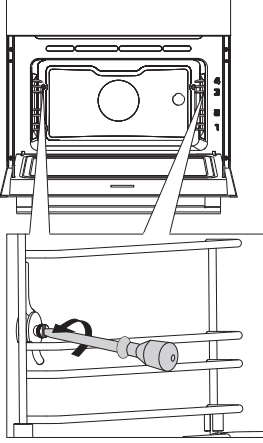
3 ทำความสะอาดท่อภายในด้วยการเปิดน้ำไหลผ่านท่อล้างทำความสะอาดโฟมเพื่อไม่ให้มีสิ่งเจือปนที่มองไม่เห็น ดังนั้นคุณจะต้องแน่ใจว่าเครื่องทำงานได้อย่างถูกต้อง และรักษารสชาติและกลิ่นของอาหาร



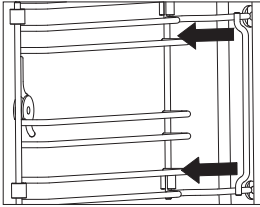
💡 หากแผ่นฟิวเตอร์โฟมแยกออกจากท่อภายใน ให้ใส่กลับเข้าไปใหม่ท่อลึกประมาณ 2 ใน 3 ของความยาวทั้งหมด

การถอดและการทำความสะอาดตะแกรงเหล็ก

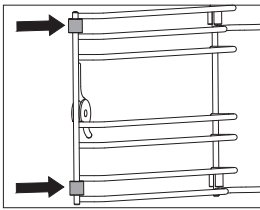
ใช้สำหรับการทำความสะอาดตะแกรงเท่านั้น



1 ถอดสกรูโดยใช้ไขควง.



2 ถอดตะแกรงออกจากช่องบนผนังเตาอบด้านใน



ระวังอย่าให้อุปกรณ์ใดๆที่ติดตั้งบนตะแกรงสูญหาย ให้ติดตั้งอุปกรณ์ทุกชิ้นกลับเข้าที่เดิมบนตะแกรง มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟระหว่างการใช้งานได้



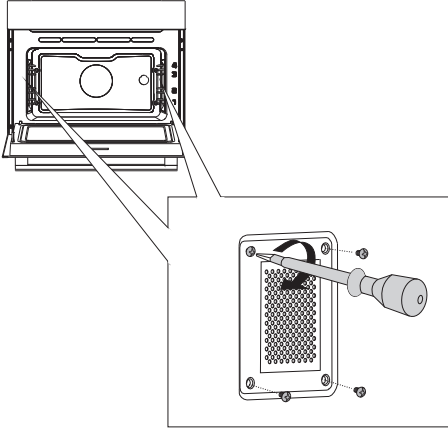
หลังจากทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ใส่สกรูกลับเข้าที่เดิม และตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ตะแกรงกลับไปด้านเดียวกับที่ติดตั้งมา

การเปลี่ยนหลอดไฟ

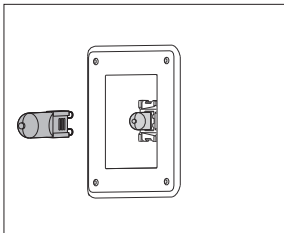
หลอดไฟถือเป็นวัสดุสิ้นเปลือง ดังนั้นไม่อยู่ในการรับประกัน ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟให้ถอดถาดและฝาครอบตะแกรงออกก่อน

ใช้ไขควง 4 แฉกในการถอด

(หลอดฮาโลเจน: G9, 230 V, 25 W)



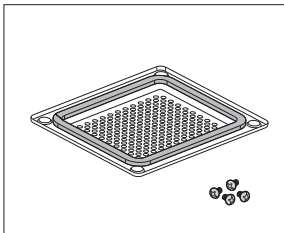
1 ถอดสกรู 4 ตัวออกจากฝาครอบ จากนั้นถอดฝาครอบ
สกรูออก



2 ถอดหลอดไฟออก เพื่อเปลี่ยนไฟดวงใหม่เข้าไป



ใช้เครื่องมือป้องกันเพื่อป้องกันการกร่อน.



มีปะเก็นติดอยู่บนฝาครอบ ซึ่งไม่ควรถอดออกและไม่
ควรให้หลุดออกจากฝาครอบ นอกจากครั้งการใส่ฝาครอบกลับ
เข้าที่เดิมควรใส่ให้ถูกต้อง



ติดตั้งฝาครอบกลับเข้าที่เดิมในแน่นหนา มิฉะนั้นอาจเกิดประกายไฟระหว่างการใช้งาน

ตารางคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา / ข้อผิดพลาด	วิธีการแก้ไข
ไม่มีการตอบสนองของเซ็นเซอร์ - หน้าจอค้าง	ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟหลักครู่ (ถอดพิวส์หรือปิดสวิตช์) จากนั้นเสียบปลั๊กอีกครั้ง และกดปุ่มเปิดการทำงาน
คัทเอาต์หลักภายในบ้านดับบ่อยครั้ง	ติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
ไฟเตาอบไม่ทำงาน	ขั้นตอนการเปลี่ยนหลอดไฟ แสดงไว้ในหน้าทำความสะอาดและการดูแลรักษา
ขนมอบไม่ขึ้นรูป	ใช้อุณหภูมิและระบบการทำความร้อนที่ถูกหรือไม่? ประตูเตาอบปิดหรือไม่?
รหัสข้อผิดพลาดปรากฏขึ้น: ERRXX... *XX หมายถึง หมายเลข / รหัสของข้อผิดพลาด	มีข้อผิดพลาดในการทำงานของชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ภายในเตาอบ ให้จัดการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟหลักสักครู่ จากนั้นเชื่อมต่อใหม่และตั้งค่าข้อมูลเริ่มต้นอีกครั้ง หากรหัสข้อผิดพลาดยังคงปรากฏขึ้น ให้ติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
มีประกายไฟภายในเตาอบ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝาครอบและตะแกรงเหล็กครอบของไฟทุกดวงอย่างแน่นหนาแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางตะแกรงอย่างมั่นคงและถูกต้องแล้วในเตาอบ
มีประกายไฟภายในเตาอบ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝาครอบและตะแกรงเหล็กครอบของไฟทุกดวงอย่างแน่นหนาแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางตะแกรงอย่างมั่นคงและถูกต้องแล้วในเตาอบ.

หากยังคงมีปัญหาอยู่ แม้ว่าจะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้ติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ สำหรับการซ่อมแซมหรือเรียกร้องการรับประกันที่เกิดขึ้นจากการเชื่อมต่อที่ผิดวิธีหรือการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง จะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมที่ลูกค้าจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบทั้งสิ้น



ก่อนการซ่อมแซมให้ถอดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟหลักทุกครั้ง (ด้วยการถอดพิวส์หรือถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ)

การกำจัดอุปกรณ์



บรรจุภัณฑ์สินค้าผลิตจากวัสดุธรรมชาติที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้, การกำจัดและการทำลายจะไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม ด้วยเหตุนี้บรรจุภัณฑ์จึงติดฉลากอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์แสดงให้เห็นว่า ไม่ควรทิ้งวัสดุดังกล่าวปนกับขยะในครัวเรือน ควรนำไปส่งให้ผู้ได้รับอนุญาตกำจัดเศษขยะจากอิเล็กทรอนิกส์และอุปกรณ์ไฟฟ้าเท่านั้น

การกำจัดผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันการส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมและสุขภาพของบุคคลทั่วไป สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโดยละเอียดเกี่ยวกับการกำจัดและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องเพื่อรับผิดชอบการจัดการขยะ, ผู้ให้บริการกำจัดขยะ หรือ ร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลและข้อผิดพลาดของคู่มือคำแนะนำในการใช้งาน.

COMBI_ST_MW_45



th (12-21)