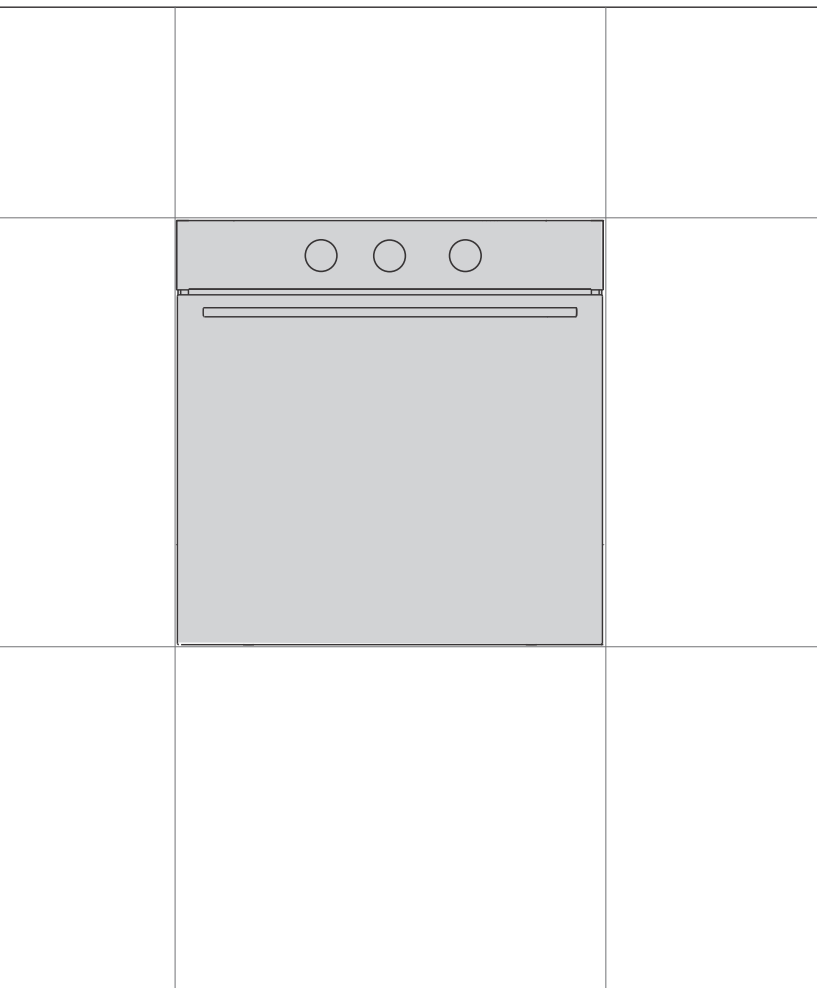


gorenje

TH

TH

คู่มือการใช้งาน
สำหรับเตาอบบิวท์อิน



เราขอขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากเรา

คู่มือการใช้งานนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้คุณสามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ง่ายขึ้น คู่มือคำแนะนำนี้จะช่วยให้คุณเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณได้อย่างโดยเร็วที่สุด


ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้อุปกรณ์ที่ไม่เสียหาย หากคุณพบความเสียหายจากการขนส่ง โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณ หรือคลังสินค้าในภูมิภาคที่จัดทำให้ เบอร์โทรศัพทสามารถตรวจสอบได้จากใบเสร็จสินค้า หรือใบส่งของ

คำแนะนำสำหรับการติดตั้ง และการเชื่อมต่อ มีให้ไว้แยกต่างหาก

คู่มือการใช้งาน, การติดตั้ง และการเชื่อมต่อสามารถค้นหาได้ในเว็บไซต์ของเรา

<http://www.gorenje.com>

สัญลักษณ์ที่ปรากฏตลอดในคู่มือนี้มีความหมายต่อไปนี้

 ข้อมูล!

ข้อมูลเพิ่มเติม, คำแนะนำ, เคล็ดลับ, หรือข้อเสนอแนะ



คำเตือน!

คำเตือน - อันตรายทั่วไป



สำคัญมาก โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างระมัดระวัง

สารบัญ

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	4
คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ	5
รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า	7
ขอมูลสินค้า	7
แผงควบคุม	8
ลูกบิดกดตั้ง	8
อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า	9
ควบคุมไฟ	9
คำแนะนำ	9
สวิตช์ประตูเตาอบ	10
พัดลมระบายความร้อน	10
อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม	10
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	12
การเลือกการตั้งค่า	12
การเลือกระบบการทำอาหาร	12
การตั้งค่าอุณหภูมิการทำอาหาร	14
ฟังก์ชันตัวจับเวลา	14
การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร	15
สิ้นสุดการปรุงอาหารและปิดเตาอบ	15
เคล็ดลับและคำแนะนำทั่วไปสำหรับการอบ	16
ตารางการทำอาหาร	17
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	21
การใช้โปรแกรมอะควาคลีนเพื่อทำความสะอาดเตาอบ	22
การถอดลวดและรางนำถาดแบบยึดกับที่ (ยึดออกได้)	23
การถอดและเปลี่ยนประตูเตาอบและบานหน้าต่างกระจก	24
การเปลี่ยนหลอดไฟ	25
ตารางการแก้ไขปัญหา	26
คำเตือนพิเศษและการรายงานข้อบกพร่อง	26
การกำจัดทิ้ง	27
ทดสอบการทำอาหาร	28

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย



ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยที่สำคัญ – อ่านคำแนะนำอย่างละเอียด และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

วิธีการตัดการเชื่อมต่อ ต้องรวมอยู่ในสายไฟที่เสถียรตามกฎหมายการเดินสายไฟ

ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังประตูบานตกแต่ง เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงเกินไป

หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต, ตัวแทน, หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย (สำหรับอุปกรณ์ที่ให้มาไว้สำหรับเชื่อมต่อเท่านั้น)

ระหว่างการใช้งานเครื่องจะร้อนควรใช้ความระมัดระวัง เพื่อป้องกันสัมผัสโดนอุปกรณ์ภายนอกเตาอบ

เด็กอายุ 8 ปี ขึ้นไป สามารถใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ และหากบุคคลที่ร่างกาย, ประสาทสัมผัส จิตใจที่บกพร่อง หรือขาดประสบการณ์ความรู้ หรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย และหากพวกเขาเข้าถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง ห้ามเด็กเล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษา

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน เด็กเล็กควรอยู่ห่างๆ

คำเตือน: เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้บางส่วน อาจระดมความร้อนระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนชิ้นส่วนที่มีความร้อน หากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ให้ห่างเครื่องใช้ไฟฟ้า เว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีไว้เพื่อควบคุมโดยการจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกจากกัน

อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือเครื่องขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ / กระจกฝาบานพับของเตาอบ (ตามความเหมาะสม) เนื่องจากอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิว ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตกได้

อย่าใช้ยาทำความสะอาดไอน้ำ หรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

คำเตือน: ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักแล้ว เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อต

อย่าเทน้ำที่ด้านล่างของเตาอบโดยตรง ความแตกต่างของอุณหภูมิอาจส่งผลทำให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ

อุปกรณ์นี้มิได้ใช้สำหรับในครัวเรือน ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ใช้ให้ความอบอุ่นภายในห้อง ใช้ในการอบแห้งสำหรับสัตว์เลี้ยง กระดาษ ผ้า สมุนไพร เป็นต้น การกระทำเช่นนี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

ห้ามยกเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยจับที่มีจับประตู

บานพับประตูเตาอบอาจจะเสียหาย เมื่อรับน้ำหนักมากเกินไป อย่ายืนหรือนั่งบนประตูเตาอบที่เปิดอยู่ และอย่าพิงกับเตาอบ นอกจากนี้ยังอาจมีของหนัก ๆ ไว้ที่ประตูเตาอบ

หากมีสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ อยู่บริเวณเตาอบ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้ ดังนั้นควรเก็บสายไฟอื่น ๆ ไว้ในระยะที่ปลอดภัย

ประตูเตาอบอาจมีความร้อนระหว่างทำงาน ซึ่งกระจกสามชั้นที่ติดตั้งไว้เพื่อป้องกันความร้อนโดนพิเศษสำหรับลดอุณหภูมิที่ด้านนอก (เฉพาะบางรุ่น)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่เคยปิด หรือกีดขวางทางอื่น

ห้ามปิดหุ้มผนังด้านข้างของเตาด้วยฟอลิอะลูมิเนียม และห้ามวางบนหรือล่างของเตาอบด้วยอะลูมิเนียมฟอลิอะลูมิเนียม เพราะจะขัดขวางระบบหมุนเวียนอากาศภายในเตาอบ แลทำลายอินามเมลที่เคลือบในเตาอบ

เราขอแนะนำให้หลีกเลี่ยงการเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบ เนื่องจากจะเพิ่มการใช้พลังงานและเพิ่มการสะสมของคอนเดนเสท

ในตอนท้ายของกระบวนการอบ และในระหว่างการอบ โปรดใช้ความระมัดระวังในการเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากความร้อนลวกมือได้

เพื่อป้องกันการสะสมของคราบตะกรัน ให้เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้หลังจากการอบ เพื่อให้ช่องของเตาอบเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง

ทำความสะอาดเตาอบเมื่ออุณหภูมิเย็นลงแล้ว

อาจมีความไม่ตรงกันของแฉกสีระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือส่วนประกอบต่างๆ ภายใน ของการออกแบบเดียวกัน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น มุมที่แตกต่างกันที่สังเกตเห็นเครื่องใช้พื้นหลัง สีสีวัสดุ และการส่องสว่างของห้องที่แตกต่างกัน

อย่าเน้นน้ำหนักที่ด้านล่างของเตาอบ ความแตกต่างของอุณหภูมิอาจส่งผลให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

กรุณาอย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ได้รับความเสียหายโทรหาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต



คำเตือน!

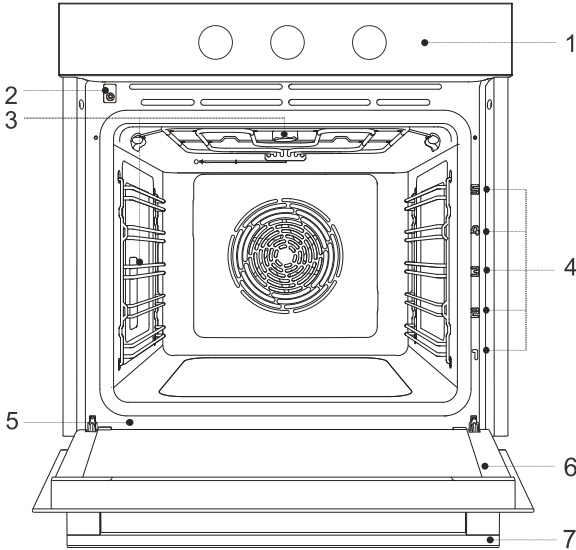
อ่านคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า การซ่อมแซมหรือการเรียกร้องการรับประกันใด ๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้เครื่องไม่ถูกต้องจะไม่มีอยู่ภายใต้การรับประกัน

รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า

☺ ข้อมูล!

ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น

อุปกรณ์พื้นฐานของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ ได้แก่ ตัวกั้นลวด แผ่นรองอบแบบก้นตัน และตะแกรง

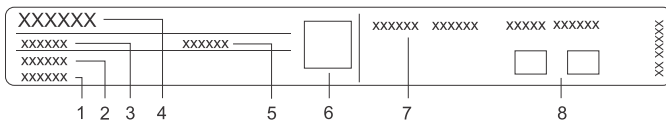


ชุดควบคุม
สวิตช์ประตู
ไฟ
ระดับการปรุงอาหาร

แผ่นอ้างอิงข้อมูล
ประตูเตาอบ
มือจับประตู

ข้อมูลสินค้า

มีแผ่นคะแนนพร้อมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าติดอยู่ที่ขอบของเตาอบ

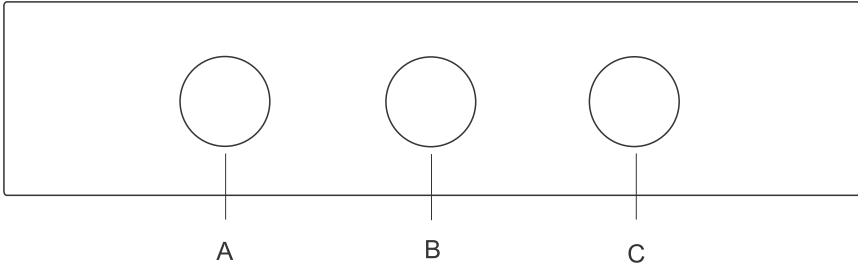


ซีเรียล 넘เบอร์
รุ่น
ชนิด
แบรนด์

โค้ด / ไอดี
1คิวอาร์โค้ด (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
ข้อมูลทางเทคนิค
ของบงชี้ / สัญลักษณ์การปฏิบัติตาม

แผงควบคุม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



- A. ลูกบิดปรับเลือกระบบ
- B. ตัวตั้งเวลาปิด (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- C. ลูกบิดตั้งค่าอุณหภูมิ

ลูกบิดกดตั้ง

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ดันลูกบิดเล็กน้อยจนกว่าจะดึงออกมา จากนั้นให้หมุนลูกบิด



คำเตือน!

หลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ให้หมุนลูกบิดกลับไปตำแหน่ง "ปิด" และดันกลับเข้าตำแหน่งเดิม ลูกบิดแบบกดตั้งจะสามารถดันกลับได้เมื่อสวิตช์อยู่ในตำแหน่ง "ปิด" เท่านั้น

อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า

ควบคุมไฟ

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

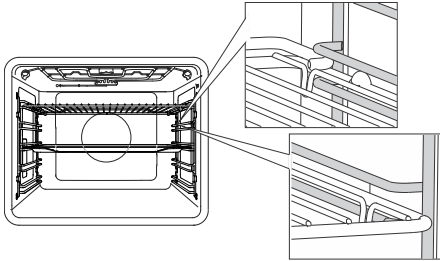
ไฟแสดงสถานะแสดงการทำงานของเครื่องทำความร้อน เมื่อเครื่องทำความร้อนทำงานไฟจะติด (เปิดเครื่องโดยไม่ได้เวลาปิด)

ไฟแสดงอุณหภูมิไฟดวงนี้จะติดเมื่อเครื่องทำความร้อนในเตาอบทำงานและจะดับเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้

คำแนะนำ

- คำแนะนำอนุญาตให้ทำอาหารหรืออบได้ 5 ชั้น
- ระดับความสูงของชั้นที่สามารถใส่ชั้นวางได้ จะนับจากล่างขึ้นบน
- ชั้นวางระดับ 4 และ 5 มีไว้สำหรับการย่าง/ ปิ้ง
- เมื่อใส่อุปกรณ์ ควรวางให้ถูกต้องตำแหน่ง

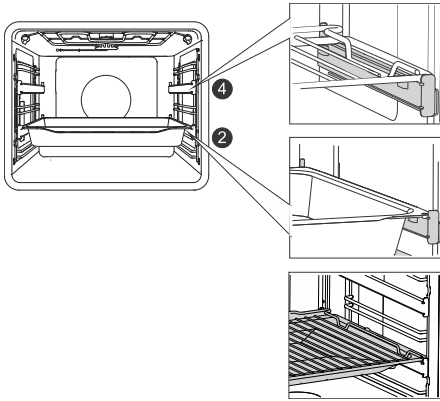
ชั้นวางลวด



ในกรณีที่ชั้นวางลวด ให้สอดถาดตะแกรง และแผ่นรองอบลงในช่องระหว่างส่วนบน และส่วนล่างของชั้นแต่ละระดับ

แก้ไขโยกการดึงออกจากชั้น

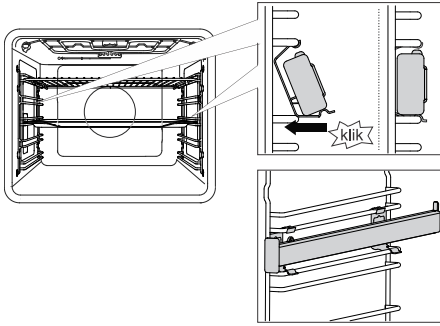
(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



การดึงออกจากชั้นอาจจะแน่นในชั้นที่ 2 และชั้นที่ 4

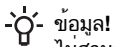
สำหรับรางนำถาดแบบยึดกับที่ ให้วางตะแกรงหรือถาดอบไว้บนราง คุณสามารถวางตะแกรงบนถาด (ถาดอบเอนกประสงค์แบบตั้งและลิก) ได้โดยตรง และวางอุปกรณ์ทั้งสองชั้นไว้บนรางเดียวกัน ในกรณีนี้ ถาดอบจะทำหน้าที่เป็นถาดรองนำหยด

รางนำถาดคลิกออน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



รางนำถาดแบบดึงออกและคลิกติดสามารถสอดเข้าไปในที่วางทุกรูปแบบระหว่างชั้นราวลวดสองอัน รางนำถาดในแนวสมมาตรบนชั้นราวลวดฝั่งซ้าย และฝั่งขวาของช่องที่เตา ชั้นแรก ให้เกี่ยวคลิกด้านบนของรางนำถาดเข้ากับลวดของชั้นราวลวด จากนั้น กดคลิกด้านล่างลงใน ตำแหน่งที่ถูกต้องจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิก

หมายเหตุ: รางนำนี้สามารถติดตั้งได้ทุกระดับระหว่าง รางนำสองชั้น



ข้อมูล!

ไม่สามารถติดตั้งรางนำถาดคลิกออนบนรางคู่ที่ยึดกับที่และยึดออกบางส่วน อย่างไรก็ตาม สามารถติดตั้งบน รางเดี่ยวที่ยึดออกบางส่วน กับระดับที่ 3-4 และ 4-5

ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารางนำถาดหมุนอย่างถูกต้องและขยายออกไปด้านนอก เช่น ยึดออกจากเตาอบ

สวิตช์ประตูเตาอบ

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

หากประตูเตาอบเปิดอยู่ระหว่างการทำงานของเตาอบ สวิตช์จะปิดเครื่องทำความร้อนและพัดลมในช่องของเตาอบ เมื่อประตูถูกปิด สวิตช์จะเปิดการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกครั้ง

พัดลมระบายความร้อน

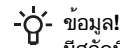
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ติดตั้งพัดลมระบายความร้อน ซึ่งทำความเย็นให้แก่ตัวเตา ประตู และอุปกรณ์ควบคุมเครื่องใช้ไฟฟ้า หลังจากปิดเตาอบแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกครู่หนึ่งเพื่อทำให้เตาอบเย็นลง

อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



ตะแกรงลวด ใช้สำหรับการบึ่ง/ย่าง หรือใช้เสริมกับ กระดาษ ภาชนะ หรือจานอบในการอบอาหารของคุณ



ข้อมูล!

มีสลักนรภัยอยู่บนตะแกรง ดังนั้นจึงต้องยกขึ้น เล็กน้อยที่ด้านหน้าเมื่อดึงออกจากเตาอบ

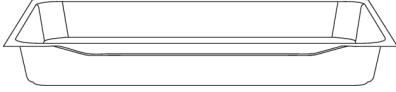


ถาดอบตื้น ใช้สำหรับขนมอบที่แบนและมีขนาดเล็ก นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้ด้วย



คำเตือน!

ถ้าถาดอบตั้งนี้อาจเสียรูปทรงเมื่อได้รับความร้อนในเตาอบ เมื่อถาดเย็นลงแล้วจึงจะกลับสู่รูปทรงเดิม การเสียรูปทรงดังกล่าวไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของถาด



ถาดอบสึกทั่วไป ไข่

สำหรับย่างผักและอบขนมอบที่ชุ่มชื้น นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้ด้วย



ข้อมูล!

อย่าใส่ถาดอบสีกอเนกประสงค์ (หรือสากล) ลงในรางแรกในการอบ



คำเตือน!

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้และชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้บางส่วนมักจะร้อนขึ้นในระหว่างการทำอาหาร

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

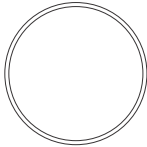
- ถอดอุปกรณ์เสริมของเตาอบและบรรจุภัณฑ์ต่างๆ (กระดาษแข็งโฟมโพลีสไตรีน) ออกจากเตาอบ
- เช็ดอุปกรณ์เสริมและภายในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ อย่าใช้ผ้าขัดหรือใยยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- เปิดทำความร้อนกับเตาอบที่ว่างเปล่าประมาณหนึ่งชั่วโมงด้วยระบบทำความร้อนด้านบนและด้านล่างที่อุณหภูมิ 250 °C ลักษณะ "กลืนเตาอบใหม่" จะถูกปล่อยออกมา ดังนั้นจึงควรระบายอากาศในห้องให้ดีในระหว่างกระบวนการนี้

การเลือกการตั้งค่า

การเลือกระบบการทำอาหาร

0

หมุนลูกบิด (ซ้ายและขวา) เพื่อเลือกระบบทำอาหาร (ดูตารางโปรแกรม)












ข้อมูล!

ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น

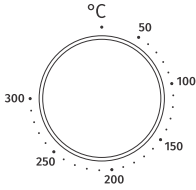
สัญลักษณ์	การใช้งาน
>>)))	การอุ่นอย่างรวดเร็ว เพื่ออุ่นเตาอบให้ถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โดยเร็วที่สุด เมื่อเตาอบร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว กระบวนการทำความร้อนจะเสร็จสิ้น ต่อมาการตั้งค่าระบบที่คุณต้องการใช้ในการปรุงอาหารของคุณจะทำงาน ฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะสำหรับการทำอาหาร
☺	เครื่องทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง ¹⁾
☺☺	ใช้ระบบนี้สำหรับการอบแบบธรรมดาบนชั้นวางเดียว การทำซูเฟล และการอบที่อุณหภูมิต่ำ (การทำอาหารช้าๆ) นึ่งไอน้ำส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลสวยขึ้นและพื้นผิวมีความกรอบขึ้น
☺☺☺	เตาย่างขนาดใหญ่พร้อมพัดลม สำหรับการย่างสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ภายใต้เตาย่าง
☺☺☺☺	การอบความร้อนสูง (ทอดโรนน้ำมัน) ¹⁾ วิธีการทำอาหารนี้ส่งผลให้เปลือกกรอบโดยไม่ต้องเพิ่มไขมัน นี่คือการทอดแบบอาหารจานด่วนที่ต่อสุขภาพ ซึ่งทำให้มีแคลอรีน้อยลงในอาหารที่ปรุงสุก เหมาะสำหรับการเนื้อชิ้นเล็ก ปลา ผัก และผลิตภัณฑ์แช่แข็งพร้อมสำหรับการทอด (เฟรนช์ฟรายส์ นักเก็ตไก่) การนึ่งไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลที่สวยงามขึ้นและผิวที่กรอบมากขึ้น
☺☺☺☺☺	ลมร้อน ¹⁾
☺☺☺☺☺☺	ลมร้อนช่วยไหลมร้อนไหลเวียนรอบๆ อาหารได้ดียิ่งขึ้น วิธีนี้จะทำให้พื้นผิวแห้งและสร้างเปลือกหนาขึ้น ใช้ระบบนี้ในการปรุงอาหารเนื้อสัตว์ ขนมอบ และผัก รวมถึงการอบแห้งอาหารบนชั้นวางเดียวหรือหลายชั้นพร้อมกัน การนึ่งไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลที่สวยงามขึ้นและผิวที่กรอบมากขึ้น

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

สัญลักษณ์	การใช้งาน
	เครื่องทำความร้อนด้านบนและล่าง ¹⁾ ใช้ระบบนี้สำหรับการอบแบบธรรมดาบนชั้นวางเดียว การทำซูเฟล และการอบที่อุณหภูมิต่ำ (การทำอาหารซาชู) การนึ่งไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลที่สวยงามและผิวที่กรอบมากขึ้น
	เครื่องทำความร้อนด้านล่าง ใช้ระบบนี้ในช่วงท้ายของกระบวนการปรุงอาหารเพื่อให้ผิวด้านล่างของอาหารเป็นสีน้ำตาล ระบบนี้ยังเหมาะสำหรับการปรุงอาหารแบบแช่น้ำด้วย
	เครื่องอย่างขนาดใหญ่ ใช้ระบบนี้ในการย่างอาหารทรงแบนจำนวนมากเช่นขนมปังปิ้ง, แขนวิชเปิด, ไล้กรอกย่าง, ปลาอบ, เมนุเสียบไม้ ฯลฯ รวมถึงการทำกราแตง และการทำผิวสีน้ำตาล เครื่องทำความร้อนที่ติดตั้งที่ด้านบนของช่องเตาอบจะให้ความร้อนกับพื้นผิวทั้งหมดอย่างเท่ากัน อุณหภูมิสูงสุดที่อนุญาตคือ 240 °C
	การอบซาชู ²⁾ สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ ปลา และขนมอบอย่างซาชู และทั่วถึงบนชั้นวางเดียว วิธีการทำอาหารแบบนี้จะทำให้เนื้อนุ่ม ทำให้อุ่นนุ่มและฉ่ำ ส่วนขนมอบจะผานการอบ/มีผิวสีน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ ระบบนี้ใช้อุณหภูมิระหว่าง 140 °C ถึง 220 °C
	ระบบพิซซา ระบบนี้เหมาะสำหรับการอบพิซซาและขนมอบที่มีปริมาณน้ำสูง ใช้ในการอบบนชั้นวางเดียว เมื่อคุณต้องการให้อาหารเสร็จเร็วขึ้นและกรอบกรอบ
	การอบอาหารแช่แข็ง วิธีนี้ช่วยให้สามารถอบอาหารแช่แข็งในระยะเวลาอันสั้นโดยไม่ต้องทำการอุ่นเตาอบล่วงหน้า เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่ผ่านการอบมาแล้ว (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ครัวซองต์ ลาซานญา เฟรนช์ฟรายส์ นักเก็ตไก่) เนื้อสัตว์ และผัก
	การละลายน้ำแข็ง ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการควบคุมการละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง (เค้ก ขนมอบ ขนมปัง โรล และผลไม้แช่เยือกแข็ง) ระหว่างกระบวนการละลายน้ำแข็ง ให้พลิกชิ้นอาหารกลับด้าน คนอาหาร และแยกชิ้นแข็งติดกันออก เพื่อความปลอดภัยทางจุลชีววิทยา เราขอแนะนำให้ละลายเนื้อสัตว์และอาหารละเอียดก่อนอื่น ๆ ในตู้เย็นอย่างช้าๆ
	อะควาคลีน โปรแกรมนี้ทำให้ง่ายต่อการขจัดคราบสกปรกออกจากภายในของเตาอบ
	ไฟเตาอบ ไฟเตาอบจะเปิดเมื่อเลือกระบบใดระบบหนึ่ง หรือเมื่อหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งเปิดไฟ

- 1) ๕ คุณสามารถเพิ่มไอน้ำเข้าไปในกระบวนการอบด้วยระบบเหล่านี้ ฟังก์ชันพื้นฐานจะทำงานเมื่อเลือกกระบวนการใช้ถาดอบที่ใส่น้ำ ฟังก์ชันจะถูกเปลี่ยนเป็นการอบพร้อมกับการนึ่งไอน้ำ (ดูบทการเริ่มตนการทำงาน)
- 2) ใช้สำหรับระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1

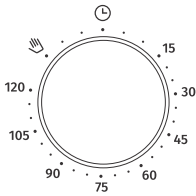
การตั้งค่าอุณหภูมิการทำอาหาร



หมุนลูกบิดเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ


ฟังก์ชันตัวจับเวลา

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



ตัวตั้งเวลาปิด (สวิตช์จับเวลา) ก่อนอื่นให้เลือกระบบทำอาหารและอุณหภูมิ ตั้งเวลา โดยการหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เมื่อหมดเวลาที่กำหนดไว้ ระบบที่เลือกจะปิด

☀️ ข้อมูล!

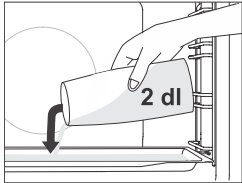
หากคุณไม่ต้องการใช้สวิตช์จับเวลา หรือหากเวลาสั้นกว่า 15 นาทีหรือนานกว่า 120 นาที ขอแนะนำให้ใช้การตั้งค่าด้วยตนเอง หมุนลูกบิดไปทางซ้ายไปยังสัญลักษณ์  ในตำแหน่ง "0" เตาอบจะไม่ทำงาน

การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร

เมื่อตั้งระบบ อุณหภูมิและสวิตช์ตั้งเวลาเสร็จแล้ว อีก 10 วินาทีต่อมาเตาอบจะเริ่มทำงานสัญญาณอะคูสติคจะดังขึ้น
ในรุ่นที่มีฟังก์ชันตัวจับเวลา ให้เลือกเวลาทำอาหารหรือหมนตัวตั้งเวลาปิดไปยังตำแหน่งแมนนวล (มือ) 🗑

☀- ข้อมูล!

ในระหว่างที่ทำอาหาร คุณสามารถเปลี่ยนระบบ อุณหภูมิและฟังก์ชันจับเวลาได้



การอบด้วยการเติมน้ำ ☺

การฉีดไอน้ำจะทำให้ได้ผลลัพธ์ออกสีน้ำตาลและกรุบกรอบน่ารับประทานมากขึ้น
ในระบบ การเติมหรือการฉีดไอน้ำให้วางถาดรองอบแบบตั้งในชั้นแรกในขณะที่
เตาอบยังเป็นอยู่เท่านั้นไม่เกิน 2 เดซิลิตร ลงบนแผ่นรองอบวางอาหารที่จะปรุงใน
ชั้นที่สองและเริ่มต้นระบบ

☀- ข้อมูล!

หากคุณใช้ถาดอบสีก ให้ใส่ถาดไว้สูงกว่าคำแนะนำที่ระบุในตารางการตั้ง
ค่าหนึ่งระดับ
เพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด อย่าเปิดประตูเตาอบ
และอย่าเติมน้ำในระหว่างกระบวนการทำอาหาร

สิ้นสุดการปรุงอาหารและปิดเตาอบ

หมนลูกบิดเลือกระบบและลูกบิดปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่ง "0"

☀- ข้อมูล!

หลังจากใช้งานเตาอบ อาจมีน้ำบางส่วนตกค้างอยู่ในร่องน้ำควบแน่น (ใต้ประตู) เช็ดร่องดังกล่าวด้วยฟองน้ำหรือ
ผ้า

เคล็ดลับและคำแนะนำทั่วไปสำหรับการอบ

- นำอุปกรณ์ที่ไม่จำเป็นทั้งหมดออกจากเตาอบในการอบ
- ใช้อุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่สะท้อนแสงและทนความร้อน (ถาดอบที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ถาด จาน เครื่องครัวเคลือบ เครื่องครัวกระจกนิรภัย) วัสดุสแตนเลส (สแตนเลสหรืออลูมิเนียม) สะท้อนความร้อน จึงส่งผลให้การควบคุมอุณหภูมิการทำอาหารมีประสิทธิภาพลดลง
- ใส่ถาดอบและถาดต่างๆ ไว้ที่ด้านหลังสุดของรางนำถาดเสมอ เมื่ออบบนตะแกรงลวด ให้วางจานอบหรือถาดไว้ตรงกลางชั้นวาง
- สำหรับการทำอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เราขอแนะนำให้อ่านคู่มือการใช้งานของเตาอบของคุณ และปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานอย่างเคร่งครัด
- นำอาหารที่เย็นที่สุดตามที่ระบุไว้ในตารางการทำอาหาร ควรเลือกอุณหภูมิต่ำและเวลาทำอาหารที่สั้นที่สุดตามที่ระบุไว้ เมื่อหมดเวลาดังกล่าวแล้ว ให้ตรวจสอบผลลัพธ์แล้วปรับการตั้งค่าตามความจำเป็น
- เว้นแต่จะมีความจำเป็น อย่าเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบ
- อย่าวางถาดอบลงบนพื้นด้านล่างของเตาอบโดยตรง
- อย่าใช้ถาดอบแบบสีกอเนกประสงค์บนรางนำถาดชั้นที่ 1 ในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน
- อย่ายกถาดอบขึ้นจากช่องของเตาอบหรือตะแกรงลวดด้วยอลูมิเนียมฟอยล์
- ด้วยโปรแกรมการปรุงอาหารที่ยาวขึ้น คุณสามารถปิดเตาอบในช่วงเวลาประมาณ 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการทำอาหาร เพื่อใช้ประโยชน์จากความร้อนสะสม
- วางจานอบลงบนชั้นตะแกรงลวดเสมอ
- เมื่ออบในหลายระดับพร้อมๆ กัน ให้ใส่ถาดอบสีกอเนกประสงค์ลงในระดับล่าง
- เมื่อปรุงอาหารตามสูตรจากตำราอาหารรุ่นเก่า ให้ใช้ระบบทำความร้อนด้านล่างและด้านบน (เช่นในเตาอบทั่วไป) และตั้งอุณหภูมิ 10 °C ต่ำกว่าที่ระบุไว้ในสูตร
- หากคุณใช้กระทะรองอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระทะสามารถทนต่ออุณหภูมิสูง และตัดกระทะให้พอดีกับกระทะรองอบ ป้องกันไม่ให้อาหารติดกับถาดอบ และทำให้ง่ายต่อการนำอาหารออกจากถาดอบ
- เมื่อปรุงอาหารที่เป็นเนื้อหรือขนมอบที่มีปริมาณน้ำสูง ไขมันปริมาณมากจะถูกสร้างขึ้นภายในเตาอบ ซึ่งทำให้น้ำควบแน่นที่ประตูเตาอบ นี่เป็นปรากฏการณ์ปกติ ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หลังจากกระบวนการปรุงอาหารเสร็จสิ้นแล้ว ให้เช็ดประตูและกระทะประตูให้แห้ง
- เมื่ออบบนตะแกรงลวดโดยตรง ให้ใส่ถาดสีกอเนกประสงค์ลงไปหนึ่งระดับเพื่อใช้เป็นถาดรองน้ำหยด

การอุ่นเตาอบแบบเร็ว อุ่นเตาอบเฉพาะเมื่อจำเป็นสำหรับสูตรอาหารในตารางคำแนะนำการใช้งาน หากคุณกำลังใช้ฟังก์ชันอุ่นเตาอบ อย่าใส่อาหารในเตาอบจนกว่าเตาอบจะร้อนอย่างเต็มที่ อุณหภูมิมีผลอย่างมากต่อผลลัพธ์สุดท้าย แนะนำให้ทำการอุ่นสำหรับการทำเมนูเนื้อที่ละเอียดอ่อน (เนื้อสันนอก) และสำหรับแป้งยีสต์และแป้งสปีนจ์ที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน การอุ่นเตาอบที่ว่างเปล่าใช้พลังงานมาก ดังนั้นถ้าเป็นไปได้ เราขอแนะนำให้ปรุงอาหารหลายจานอย่างต่อเนื่องหรือทำอาหารหลายจานพร้อมๆ กัน

อบเบาๆ: ใช้สำหรับการทำอาหารช้าๆ และควบคุมอุณหภูมิให้ต่ำ น้ำในเนื้อจะกระจายอย่างทั่วถึง ซึ่งทำให้เนื้อนุ่มและฉ่ำ วิธีการอบเบาๆ และช้าๆ เหมาะสำหรับการทำเนื้อนุ่มที่ไม่มีกระดูก ก่อนที่จะเริ่มทำอาหารแบบช้าๆ ให้ปากเนื้อให้ทอดผิวให้เกรียมทุกด้านในกระทะก่อน

ตารางการทำอาหาร

หมายเหตุ: เมนูที่จำเป็นต้องใช้เตาอบที่อุ่นเต็มที่แล้วจะถูกระบุด้วยเครื่องหมายดอกจันหนึ่งอัน * ในตาราง ส่วนเมนูที่ต้องอุ่นเพียง 5 นาทีก็พอแล้วจะถูกระบุด้วยเครื่องหมายดอกจันสองอัน ** ในกรณีนี้อย่าใช้โหมดอุ่นอย่างรวดเร็ว

เมนู			°C	min
ผลิตภัณฑ์ขนมอบและเบเกอรี่				
ขนมอบ/เค้กในแม่พิมพ์				
สปันจ์เค้ก	3		150	30-40
พายมีไส้	1		170	90-120
เค้กหินอ่อน	2		170-180	50-60
เค้กแบ่งฟู คูเกิลฮอฟ (บันด์เค้ก เค้กปอนด์)	2		170-180	45-55
พายหน้าเปิด ทารต	3		170-180	35-45
บรานี่	2		170-180	30-35
ขนมอบบนถาดอบและแผ่นอบ				
สตรีเดิ้ล	2		180-190	60-70
สตรีเดิ้ล แซ่แข็ง	2		200-210	34-45
สปันจ์เค้กโรล	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	170-180 *	13-18
บุชเทลน์	2		180-190	30-40
บิสกิต คุกกี้				
คัพเค้ก	3		160 *	20-30
คัพเค้ก 2 ระดับ	2, 4		145	40-50
ขนมอบแบ่งยีสต์ชิ้นเล็ก	2		180 *	17-22
ขนมอบแบ่งยีสต์ชิ้นเล็ก 2 ระดับ	2, 4		160 *	18-25
ขนมพัฟ	3		170	30-40
ขนมพัฟ 2 ระดับ	2, 4		170 *	25-30
คุกกี้/บิสกิต				
คุกกี้หลอด	3		140	30-40
คุกกี้หลอด 2 ระดับ	2, 4		140	45-55
คุกกหลอด 3 ระดับ	1, 4, 5		145 *	50-60
คุกกี้/บิสกิต	3		140	20-30
บิสกิต 2ระดับ	2, 4		150-160 *	20-25

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			°C	min
เมอแรงค์	3		80-100 *	120-150
เมอแรงค์, 2 ระดับ	2, 4		80-100 *	120-150
มาการอง	3		130-140 *	15-20
มาการอง 2 ระดับ	2, 4		130-140 *	15-20
ขนมปัง				
โรซิงและพรูฟริง	2		40-45	30-45
ขนมปังบนแผ่นอบ	2	 + ถาดอบใส่น้ำ	190-200	40-55
ขนมปังบนแผ่นอบ 2 ระดับ	2, 4		190-200 *	40-55
ขนมปังในพิมพ์	2		190-200	30-45
ขนมปังในพิมพ์ 2 ระดับ	2, 4		200-210	30-45
ฟเลตเบรด (โฟคาซ่า)	2		270	15-25
ขนมปังโรลสด (เซมเมล/มอร์นิงโรล)	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	200-210	10-15
ขนมปังม้วนสด (เซมเมล/มอร์นิงโรล) 2 ระดับ	2, 4		200-210 *	15-20
ขนมปังปิ้ง	5		230	4-7
แซนวิชหน้าเปิด	5		230	3-5
พิซซ่าและเมนูอื่น ๆ				
พิซซ่า	1		300 *	4-7
พิซซ่า 2 ระดับชั้น	2, 4		210-220 *	25-30
พิซซ่าแซ่แข็ง	2		200-220 *	10-25
พิซซ่าแซ่แข็ง 2 ระดับ	2, 4		200-220 *	10-25
พายหวาน คีซ	2		190-200	50-60
บุเร็ค	2		180-190	40-50
เนื้อ				
เนื้อวัวและเนื้อลูกวัว				
เนื้ออบ (เนื้อซี่โครง, ตะโพก) 1.5 กก.	2		160-170	130-160
เนื้อย่าง 1.5 กก.	2		200-210	90-120
เนื้อสันใน สุกกลาง 1 กก.	2		170-190 *	40-60
เนื้ออบ ปรงซ่าๆ	2		120-140 *	250-300
สเต็กเนื้อ สุกมาก ความหนา 4 ซม.	4		220-230	25-30

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			°C	min
เบอร์เกอร์ หน้า 3 ซม.	4	▼▼▼▼	220-230	25-35
เนื้อลูกวัวอบ 1.5 กก.	2	▬▬	160-170	120-150
เนื้อหมู				
หมอบ ตะโพก 1.5 กก.	3		170-180	90-110
หมอบ ไหล่ 1.5 กก.	3	▬▬	180-190	120-150
สันนอกหมู 400 ก.	2	▬▬	80-100 *	80-100
หมอบ ปรงซ่า	2	▬▬	100-120 *	200-230
ซีโครงหมู ปรงซ่า	2	▬▬	120-140 *	210-240
พอร์คชอป หน้า 3 ซม.	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
สัตว์ปีก				
สัตว์ปีก, 1.2- 2.0 กก.	2	▼▼▼▼	200-220	60-80
สัตว์ปีกยัดไส้ 1.5 กก.	2		170-180	80-100
สัตว์ปีก ออก	2		170-180	45-60
สะโพกไก่	3	▼▼▼▼	210-220	30-45
ปีกไก่	4		210-220	30-45
สัตว์ปีก ออก ปรงซ่า	3	▬▬	100-120 *	60-90
เมนูเนื้อ				
มีทโลฟ 1 กก.	2		170-180	60-70
ไส้กรอกย่าง บราทวาสท์	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
ปลาและอาหารทะเล				
ปลาทั้งตัว 350 ก.	4	▼▼▼▼	230-240	12-20
เนื้อปลา หน้า 1 ซม.	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
สเด็กปลา หน้า 2 ซม.	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
หอยเชลล์	4	▼▼▼▼	230 *	5-10
กุ้ง	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
ผัก				
มันฝรั่งอบ เวดจ์	3		210-220 *	30-40
มันฝรั่งอบ ผ่าครึ่ง	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	200-210 *	40-50
มันฝรั่งยัดไส้ (มันฝรั่งเจ็ดเกิด)	3		190-200	30-40
เฟรนช์ฟรายส์ โสมเมด	4		210-220 *	20-30
ผักรวม เวดจ์	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	190-200	30-40

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			°C	min
ผักยัดไส้	3		190-200	30-40
ผลิตภัณฑ์ทั่วไป - แช่แข็ง				
เฟรนช์ฟรายส์	3		210-220	20-25
เฟรนช์ฟรายส์ 2 ระดับ	2, 4		190-210	30-40
โกเมตาเลียน	4		210-220 *	12-17
พืชฟิงเกอร์	2		210-220	15-20
ลาซานญา 400 ก.	2		200-210	30-40
ผักชิ้นเล็ก	2		190-200	20-30
ครัวซองต์	3		170-180	18-23
พุดดิ้งอบ ชูเฟล และกราแดง				
มันฝรั่งซาก้า	2		180-190	35-45
ลาซานญา	2		180-190	35-45
พุดดิ้งอบหวาน	2		160-180	40-60
ชูเฟลหวาน	2		160-180 *	35-45
เมนูกราแดง	3		170-190	30-45
ทอริทิลลายัดไส้ เอ็นชิลาด้า	2		180-200	20-35
ย่างชีส	4		230 **	6-9
อื่นๆ				
การถนอมอาหาร	2		180	30
การฆ่าเชื้อ	3		125	30
การปรุงอาหารในหม้อหนึ่งสองชั้น (หม้อหนึ่งคู่)	2		150-170 *	/
การอุ่นอาหาร	3		60-95	/
การอุ่นจาน	2		75	15

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา



คำเตือน!

ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ และรอให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลง

เด็กไม่ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือทำงานบำรุงรักษาโดยไม่มีการดูแลที่เหมาะสม

เพื่อการทำความสะอาดที่ง่ายขึ้น ช่องเตาอบและถาดอบและแผ่นเคลือบด้วยเคลือบด้วยสารเคลือบพิเศษที่ทำให้ผิวเรียบและทนทาน

ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นประจำ และใช้น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกและตะกรัน ใช้น้ำนุ่มหรือผ้าฟองน้ำที่สะอาด

ภายนอกของเครื่องใช้ไฟฟ้า: ใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่มในการเช็ดสิ่งสกปรก จากนั้นจึงเช็ดพื้นผิวให้แห้ง

ภายในเครื่องใช้ไฟฟ้า: สำหรับสิ่งสกปรกและคราบสกปรกที่ติดแน่น ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบทั่วไป เมื่อใช้น้ำยาทำความสะอาดดังกล่าวให้เช็ดเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยผ้าเปียก และเช็ดคราบน้ำยาออกให้หมด

อุปกรณ์เสริมและรางนำถาด เช็ดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าชุบน้ำหมาดๆ สำหรับสิ่งสกปรกและคราบที่ติดแน่น เราขอแนะนำให้แช่ไว้ก่อนแล้วใช้แปรงขัด

หากผลการทำความสะอาดไม่เป็นที่น่าพอใจ ให้ทำตามขั้นตอนทำความสะอาดซ้ำอีกครั้ง



ข้อมูล!

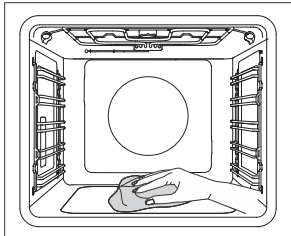
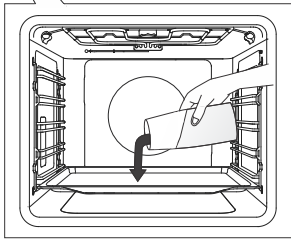
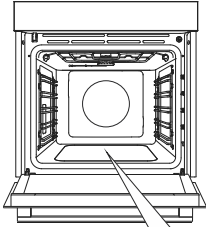
อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (ฟองน้ำขัด ผงซักฟอก น้ำยาขจัดคราบและสนิม เกรียง สำหรับแผ่นเซรามิกกระจก)


อุปกรณ์เตาอบนั้นปลอดภัยสำหรับเครื่องล้างจาน


เศษอาหาร (ไขมัน น้ำตาล โปรตีน) อาจติดไฟได้ในระหว่างการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ดังนั้นจึงควรกำจัดสิ่งสกปรกชิ้นใหญ่ออกจากภายในเตาอบและอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง

การใช้โปรแกรมอะควาคลีนเพื่อทำความสะอาดเตาอบ


โปรแกรมนี้ทำให้ง่ายต่อการจัดคราบสกปรกออกจากเตาอบ ฟังก์ชันนี้จะมีประสิทธิภาพมากที่สุดหากใช้งานเป็นประจำหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ก่อนที่จะเปิดใช้โปรแกรมทำความสะอาดให้นำสิ่งสกปรกและเศษอาหารขนาดใหญ่ที่มองเห็นได้ออกจากช่องเตาอบก่อน



- 1 ใส่ถาดอบตั้งในรางนำถาดระดับแรก แล้วเทน้ำร้อน 0.4 ลิตรลงในนั้น
- 2 หมุนลูกบิดเลือกระบบไปที่ Aqua Clean  . ตั้งลูกบิดปรับอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส
- 3 ปลอ่ยให้โปรแกรมทำงานเป็นเวลาครึ่งชั่วโมง
- 4 เมื่อโปรแกรมเสร็จสิ้นแล้วให้นำถาดอบออกอย่างระมัดระวังโดยใช้ถุงมือเตาอบ (อาจมีน้ำหนักค้างอยู่บนถาดอบ) เช็ดคราบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และฟองสบู่ เช็ดเครื่องให้สะอาดด้วยผ้าเปียกเพื่อจัดคราบสะอาดทั้งหมด

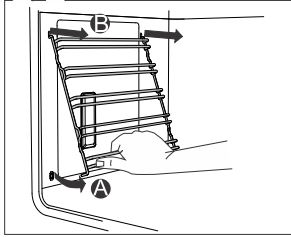
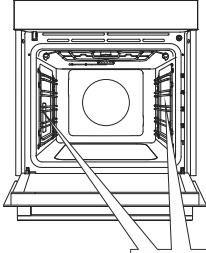
 ข้อมูล!

หากกระบวนการทำความสะอาดนั้นไม่ประสบความสำเร็จ (สำหรับคราบสกปรกฝังแน่น) ให้ทำซ้ำอีกครั้ง

 คำเตือน!


ใช้ระบบอะควาคลีนเมื่อเตาอบเย็นลงอย่างเต็มที่แล้ว

การถอดลวดและรางนำถาดแบบยึดกับที่ (ยึดออกได้)

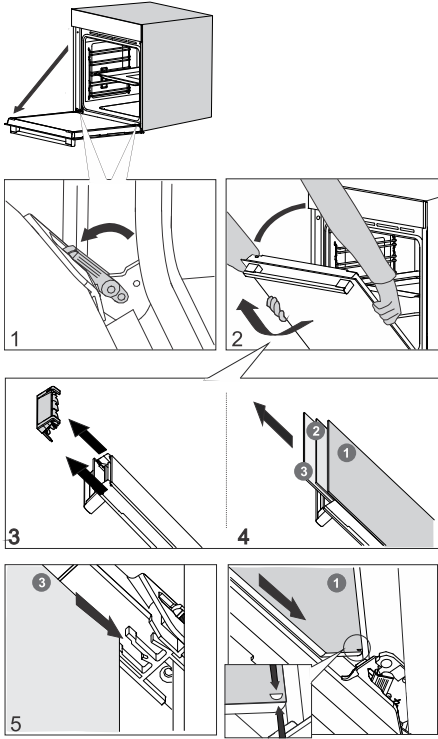


A จับรางนำที่ด้านล่าง แล้วดึงไปทางกึ่งกลางของช่องเตาอบ

B นำออกจากช่องเปิดที่ด้านบน

 **ข้อมูล!**
เมื่อทำการถอดรางนำ ระวังอย่าให้สารเคลือบเสียหาย

การถอดและเปลี่ยนประตูเตาอบและบานหน้าต่างกระจก



1 ก่อนอื่นให้เปิดประตูอย่างเต็มที่ (เท่าที่มันจะเปิดออกได้)

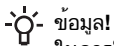
2 ประตูเตาอบติดอยู่กับบานพับพร้อมอุปกรณ์รองรับพิเศษ ซึ่งรวมถึงคันโยกนิรภัย หมุนคันโยกนิรภัยเข้าหาประตู 90 องศา ปล่อยให้ประตูไปตีมุม 45° (จากตำแหน่งของประตูที่เปิดสนิท) จากนั้นยกประตูแล้วดึงออก

บานหน้าต่างกระจกของเตาอบนั้นสามารถทำความสะอาดได้จากด้านใน แต่ต้องถอดออกจากประตูเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อน ขั้นแรกให้ดำเนินการตามทิวอธิบายไว้ในข้อ 2 แต่อย่าถอดบานออก

3 ถอดรางอากาศออก ใช้มือจับที่ด้านซ้ายและด้านขวาของประตู ถอดออกโดยการดึงเข้าหาคุณเล็กน้อย

4 จับบานกระจกของประตูที่ขอบด้านบนและถอดออก ทำเหมือนกันสำหรับบานหน้าต่างกระจกที่สองและสาม (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

5 ในการใส่บานหน้าต่างกระจก ให้ทำตามลำดับขั้นตอนย้อนกลับ



ข้อมูล!

ในการใส่ประตู ให้ทำตามลำดับย้อนกลับ หากประตูไม่เปิดหรือปิดอย่างถูกต้อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารอยบากบนบานพับนั้นตรงกับแผ่นบานพับ



คำเตือน!

บานพับประตูเตาอบอาจปิดอย่างแรง ดังนั้นให้หมุนคันโยกนิรภัยทั้งสองคันเพื่อรองรับเสมอ เมื่อทำการติดตั้งหรือถอดประตูเครื่องใช้ไฟฟ้าออก

การเปิดและปิดประตูอย่างนุ่มนวล (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ประตูเตาอบติดตั้งระบบลดแรงปิดประตู โดยเริ่มต้นที่มุม 75 องศา ช่วยให้การเปิดและปิดประตูนั้นเป็นไปอย่างนุ่มนวลด้วยการดันเบาๆ (ไปที่มุม 15° จากตำแหน่งประตูที่ปิด) ก็เพียงพอแล้วที่ประตูจะปิดโดยอัตโนมัติอย่างนุ่มนวล



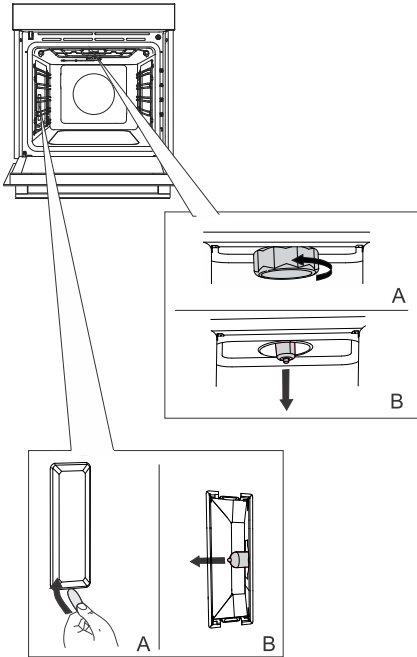
คำเตือน!

หากแรงที่ใช้ปิดประตูนั้นรุนแรงเกินไป ประสิทธิภาพของระบบดังกล่าวจะลดลง และระบบจะถูกบดบังเพื่อความปลอดภัย

การเปลี่ยนหลอดไฟ

หลอดไฟเป็นวัสดุสิ้นเปลืองและไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ

โคมไฟฮาโลเจน: G9, 230 V, 25 W



1 คลายเกลียวและถอดฝาครอบออก (ในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา) แล้วถอดหลอดฮาโลเจนออก

2 ใช้เครื่องมือพลาสติกแบนเพื่อถอดฝาครอบออก แล้วถอดหลอดฮาโลเจนออก

💡 **ข้อมูล!**
ระวังอย่าให้สารเคลือบเสียหาย
ใช้อุปกรณ์ป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงแผลไหม้กับตัวคุณเอง

! **คำเตือน!**
เปลี่ยนหลอดไฟเฉพาะเมื่อถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟแล้วเท่านั้น

ตารางการแก้ไขปัญหา

คำเตือนพิเศษและการรายงานข้อบกพร่อง

ในช่วงระยะเวลาการรับประกัน เฉพาะศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิตเท่านั้นจึงจะสามารถดำเนินการซ่อมแซมได้ ก่อนที่จะทำการซ่อมแซมใด ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องถูกตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟ โดยการถอดฟิวส์หรือถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง

การซ่อมแซมเครื่องโดยไม่ได้รับอนุญาตอาจส่งผลให้ไฟฟ้าช็อตและอันตรายจากการลัดวงจร ดังนั้นจึงไม่ควรทำ ควรให้ผู้เชี่ยวชาญหรือช่างเทคนิคเป็นผู้ดำเนินการ

ในกรณีที่เกิดปัญหาเล็กน้อยเกี่ยวกับการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ตรวจสอบคู่มือนี้เพื่อดูว่าคุณสามารถแก้ไขปัญหาด้วยตัวเองหรือไม่

หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้องหรือไม่ทำงานเลยเนื่องจากการใช้งานหรือการจัดการที่ไม่เหมาะสม การให้บริการโดยช่างเทคนิคนั้นจะมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ในช่วงระยะเวลาการรับประกันก็ตาม

เก็บบันทึกคำแนะนำสำหรับการอ้างอิงในอนาคต และส่งต่อไปยังเจ้าของหรือผู้ใช้งานอื่นๆ ในภายหลัง

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาทั่วไปบางประการ

ปัญหา/ข้อผิดพลาด	สาเหตุ
ฟิวส์เมนในบ้านของคุณดับบ่อยครั้ง	โทรหาช่างเทคนิค
ไฟเตาอบไม่ทำงาน	กระบวนการเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบได้มีการอธิบายไว้ในบทการเปลี่ยนหลอดไฟ

หากปัญหายังคงมีอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้โทรหาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต การซ่อมแซมหรือการเรียกกรองค่าเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างไม่ถูกต้องจะไม่ครอบคลุมโดยการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม

การกำจัดทิ้ง



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเราเป็นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถรีไซเคิลกำจัดหรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงติดตั้งอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์ไม่ควรได้รับการปฏิบัติเหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป

นำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรูปขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้อนุญาต

การกำจัดทิ้งอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคุณ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในกรณีที่กำจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและแปรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดของเสียของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใ ๆ ในคำแนะนำในการใช้งานนี้

ทดสอบการทำอาหาร






EN60350 -1: ใช้เฉพาะอุปกรณ์ที่ได้รับจากผู้ผลิตเท่านั้น


โปรดใส่ถาดอบเข้าไปสักจนสุดตัวกันลวดทุกครั้งวางขนมหรือเค้กที่อบในแม่พิมพ์ตามที่แสดงในภาพ

*อุณหภูมิให้อุ่นก่อนจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โปรดอย่าใช้โหมดอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

**อุณหภูมิให้อุ่นเป็นเวลา 10 นาทีโปรดอย่าใช้โหมดอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

***กลับด้านหลังจากอบไปแล้ว 2/3 ของเวลาการอบ

อบ						
เมนู	อุปกรณ์	แม่พิมพ์ ตำแหน่ง การวาง		°C	min	
บิสกิต/คุกกี้ - ชั้นวาง เดียว	ถาดอบต้น		3	140	30-40	==
บิสกิต/คุกกี้ - ชั้นวาง เดียว	ถาดอบต้น		3	150	30-40	⊕
คุกกี้ - ตะแกรงสองชั้น/ ระดับ	ถาดอบต้น		2, 4	140	45-55	⊕
คุกกี้ - สามชั้น/สาม ระดับ	ถาดอบต้น		1, 4, 5	135	50-60	⊕
คัพเค้ก - ชั้นวางเดียว	ถาดอบต้น		3	160 *	20-30	==
คัพเค้ก - ชั้นวางเดียว	ถาดอบต้น		3	160	30-40	⊕
คัพเค้ก - ตะแกรงสอง ชั้น/ระดับ	ถาดอบต้น		2, 4	145	40-50	⊕
คัพเค้ก - สามชั้น/สาม ระดับ	ถาดอบต้น		1, 3, 5	140-150	30-50	⊕
สปันจ์เค้ก	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม ./ตะแกรงลวด		1	150	45-55	==
สปันจ์เค้ก	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม ./ตะแกรงลวด		3	160	45-55	⊕
สปันจ์เค้ก - สองชั้น/สอง ระดับ	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม . 2 ชั้น/ตะแกรงลวด		2, 4	160 **	45-55	⊕
พายแอปเปิ้ล	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม . 2 ชั้น/ตะแกรงลวด		1	170	90-120	==
พายแอปเปิ้ล	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม . 2 ชั้น/ตะแกรงลวด		2	170	80-110	⊕

การย่าง						
เมนู	อุปกรณ์	แม่พิมพ์ ตำแหน่ง การวาง		°C	min	<input type="checkbox"/>
ขนมปังปิ้ง	ตะแกรงลวด		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (เนื้อสับปั้น เป็นแผ่น)	ตะแกรงลวด + แผ่นรอง อบตั้งเป็นถาดรองน้ำ หอยด		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



863165-a11

CE