

TH

คำแนะนำโดยละเอียด
สำหรับการใช้เตาอบไฟฟ้า

Simplicity
COLLECTION

เราขอขอบคุณสำหรับ ความไว้วางใจและ การซื้อ เครื่องใช้ของเรา

คู่มือการใช้งานโดยละเอียดนี้มีให้เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ง่ายขึ้น คำแนะนำนี้จะช่วยให้คุณสามารถเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ใหม่ของคุณได้โดยเร็ว

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าที่คุณได้รับนั้นไม่เสียหาย หากพบความเสียหายจากการขนส่ง โปรดติดต่อผู้ขายที่คุณซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือคลั่งสินค้าในภูมิภาคที่จัดจำหน่ายเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หมายเลขโทรศัพท์นั้นสามารถพบได้ในใบแจ้งหนี้หรือใบส่งของ

คำแนะนำสำหรับการติดตั้งและการเชื่อมต่อนั้นมีให้ไว้แยกต่างหาก

คู่มือการใช้งานมีให้บริการในเว็บไซต์ของเราเช่นกัน:

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



ข้อมูลสำคัญ เคล็ดลับ



และหมายเหตุ

สารบัญ

4 คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	บทนำ	
5 ก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้		
.....		
6 เตออบไฟฟ้า		
9 ข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้า – ป้ายบอกอัตรา (ขึ้นอยู่กับรุ่น)		
10 หน่วยควบคุม		
.....		
11 ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นครั้งแรก		การเตรียมเครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับการใช้งานครั้งแรก
12 การเปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก		
12 การตั้งนาฬิกา		
.....		
13 ขั้นตอนของกระบวนการทำอาหาร (1–6)	ขั้นตอนการทำอาหาร	
13 ขั้นตอนที่ 1: การเลือกกระบวนการทำอาหาร		
16 ขั้นตอนที่ 2: การเลือกการตั้งค่า		
17 ขั้นตอนที่ 3: ฟังก์ชันตัวตั้งเวลา		
19 ขั้นตอนที่ 4: การเลือกฟังก์ชันเพิ่มเติม/พิเศษ		
22 ขั้นตอนที่ 5: การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร		
22 ขั้นตอนที่ 6: สิ้นสุดกระบวนการทำอาหารและปิดเตาอบ		
.....		
23 รายละเอียดของระบบ (โหมดการทำอาหาร) และตารางการทำอาหาร		
.....		
39 การดูแลรักษาและทำความสะอาด	การดูแลรักษาและทำความสะอาด	
40 การทำความสะอาดเตาอบทั่วไป		
41 การไขฟังก์ชันอะควาคลีนสำหรับทำความสะอาดเตาอบ		
42 การถอดและทำความสะอาดรางนำถาดแบบลวดและแบบยืดออก		
43 การติดตั้งตัวเร่งปฏิกิริยา		
44 การถอดและการใส่ประตูเตาอบ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)		
47 การถอดและประกอบกระจกบานประตูเตาอบ		
48 การเปลี่ยนหลอดไฟ		
.....		
49 ตารางการแก้ไขปัญหา	การแก้ไขปัญหา	
.....		
50 การกำจัดทิ้ง	อื่นๆ	



คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างระมัดระวัง และเก็บไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ภายใต้การควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ปลอดภัย รวมทั้งเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ควรควบคุมดูแลเด็กไม่ให้เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า การทำความสะอาดและการดูแลรักษาโดยผู้ใช้งานจะต้องไม่ดำเนินการโดยเด็กซึ่งไม่มีการกำกับดูแล

คำเตือน: เครื่องใช้ไฟฟ้านี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนการทำความร้อน เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีจะต้องอยู่ให้ห่างจากอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีผู้ใหญ่คอยดูแลตลอดขั้นตอนการใช้งาน

คำเตือน: ส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน ควรให้เด็กเล็กอยู่ห่างๆ

ระหว่างการใช้งาน เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะร้อน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนการทำความร้อนภายในเตาอบ

ใช้ไฟร์วอลล์หมวกที่แนะนำ เพื่อใช้กับเตาอบนี้เท่านั้น

คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต

อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือเครื่องดูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ/กระจกฝาบานพับของเตาอบ (ตามความเหมาะสม) เนื่องจากอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิว ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตกได้

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

วิธีการตัดการเชื่อมต่อ ต้องรวมอยู่ในการเดินสายไฟตามกฎการเดินสายไฟ

หากสายไฟชำรุดต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทน หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย (สำหรับอุปกรณ์ที่ห้ามพร้อมกับสายไฟเชื่อมต่อเท่านั้น)

ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังประตูบานตกแต่ง เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงเกินไป

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่มีไว้สำหรับการใช้งานในครัวเรือน

อย่านำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่นการทำความร้อนในห้อง การอบสัตว์เลี้ยงหรือสัตว์อื่นๆ กระจกฝ้า สิ่งทอ สมุนไพรแห้ง เนื่องจากอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเพลิงไหม้

การเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับแหล่งพลังงานหลักจะต้องดำเนินการโดยช่างบริการที่ได้รับการอนุมัติหรือผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น การดัดแปลงเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือการซ่อมแซมโดยผู้ไม่มีใบมืออาชีพอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บร้ายแรงหรือเกิดความเสียหายกับผลิตภัณฑ์

หากสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นเข้าไปติดในประตูเตาอบ สายไฟนั้นอาจเสียหายได้ ซึ่งอาจนำไปสู่ไฟฟ้าลัดวงจร ดังนั้นจึงควรเก็บสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นให้ห่างในระยะที่ปลอดภัย

อย่านำกระจกฝ้าพอลิคาร์บอเนตที่หนึ่งของเตาอบ อย่างไรก็ตามถาดอบหรือภาชนะอื่นลงที่พื้นล่างของเตาอบ กระจกฝ้าพอลิคาร์บอเนตจะกีดขวางการไหลเวียนของอากาศ ขัดขวางกระบวนการทำอาหาร และทำให้สารเคลือบเสียหาย

ประตูเตาอบจะร้อนมากระหว่างการทำงาน กระจกสามชั้นที่ติดตั้งไว้ไม่มีเพื่อป้องกันความร้อนเพิ่มเติมสำหรับลดอุณหภูมิที่ด้านนอก (เฉพาะบางรุ่น)

บานพับประตูเตาอบอาจเสียหายได้หากได้รับแรงกดทับสูงเกินไป อย่างไรก็ตามประตูเตาอบที่เปิดอยู่ และอย่าทิ้งที่ประตูเตาอบในขณะที่ค่าความสะอาดของของเตาอบ ห้ามยืนบนประตูเตาอบที่เปิดอยู่ และอย่าให้เด็กนั่งบนประตูเตาอบ

ห้ามยกเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยจับที่มือจับประตู

การทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าปลอดภัยทั้งที่มีหรือไม่มีรางนำถาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ถูกปิดกั้นหรือกีดขวาง

อาจมีความไม่ตรงกันของเฉดสีระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือส่วนประกอบต่างๆ ภายใน ของการออกแบบเดียวกัน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น มุมที่แตกต่างกันที่สังเกตเห็นเครื่องใช้พื้นหลังสีที่สด และการส่องสว่างของห้องที่แตกต่างกัน

ก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้

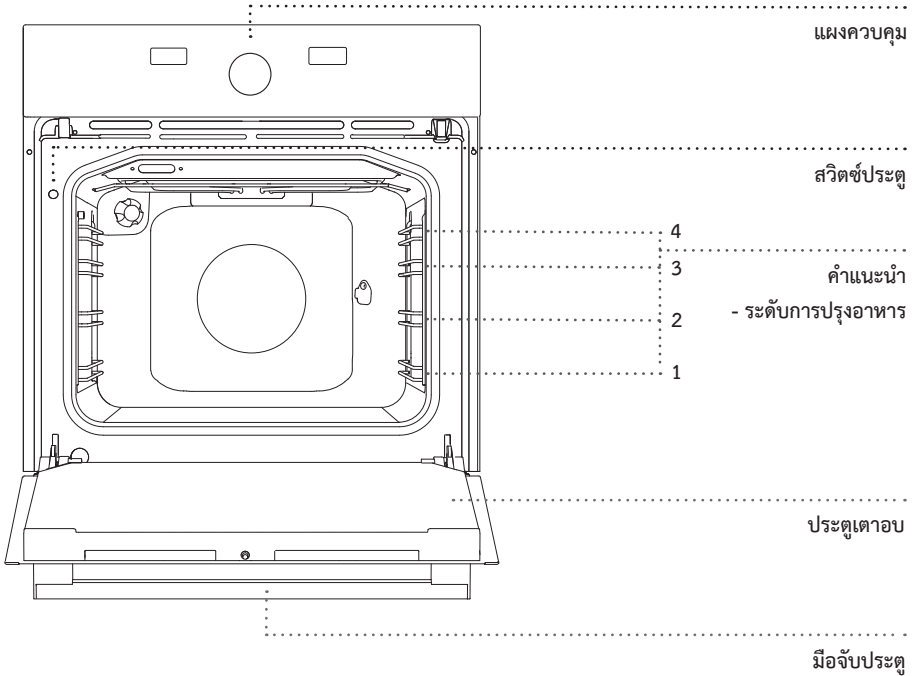


อ่านคำแนะนำการใช้งานโดยละเอียดก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ การซ่อมแซมหรือการเรียกช่างการรับประกันใดๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อย่างไม่ถูกต้องจะไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน

เตาอบไฟฟ้า

(รายละเอียดของเตาอบและอุปกรณ์ - ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ภาพดังกล่าวแสดงถึงเครื่องใช้ไฟฟ้ารุ่นติดตั้งฝัง เนื่องจากเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้อ้างอิงสำหรับคำแนะนำเหล่านี้บางส่วนประกอบที่แตกต่างกัน ฟังก์ชันหรืออุปกรณ์บางอย่างที่ระบุรายละเอียดไว้ในคู่มือฉบับนี้อาจไม่อยู่ในเครื่องใช้ไฟฟ้าของท่าน



ไฟการควบคุม

เมื่อมีการเลือกฟังก์ชัน แบนหมุนของลูกบิดที่เลือกจะสว่างขึ้น

ไฟเตาอบจะเปิดขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อมีการเลือกระบบการทำอาหาร

รางลวด

รางลวดนั้นทำให้สามารถปรุงอาหารได้จากสี่ระดับ (โปรดทราบว่าระดับ/รางนำถาดนั้นนับจากล่างขึ้นบน) รางนำถาด 3 และ 4 นั้นใช้สำหรับการปิ้ง

รางนำถาดแบบดึงยึดออก

สามารถใส่รางนำถาดแบบดึงยึดออกได้ในชั้นที่ 2, 3, และ 4 รางนำถาดแบบดึงยึดออกสามารถดึงออกมาบางส่วนหรือดึงออกจนสุดได้

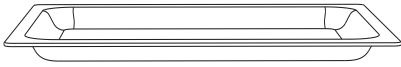
สวิตช์ประตูเตาอบ

สวิตช์จะปิดใช้งานการทำงานทำความร้อนและพัดลมของเตาอบเมื่อประตูของเตาอบถูกเปิดออกระหว่างกระบวนการทำอาหาร เมื่อปิดประตู สวิตช์จะเปิดเครื่องทำความร้อนอีกครั้ง

พัดลมระบายความร้อน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีพัดลมระบายความร้อนซึ่งทำความเย็นให้แก่ตัวเครื่องและแผงควบคุมของเครื่องใช้ไฟฟ้า

อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม



จานอบแก้วนั้นใช้สำหรับการทำอาหารในระบบเตาอบทุกชนิด และยังสามารถใช้เป็นถาดเสิร์ฟอาหารได้ด้วย

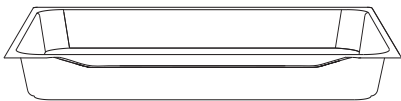


ตะแกรงใช้สำหรับการปิ้ง หรือใช้เสริมกับ กระทะ ถาดอบ หรือจานอบ อาหาร



💡 มีกลอนเพื่อความปลอดภัยอยู่บนตะแกรง ดังนั้นให้ยกตะแกรงเล็กน้อยที่ด้านหน้าในขณะที่ดึงออกจากเตาอบ

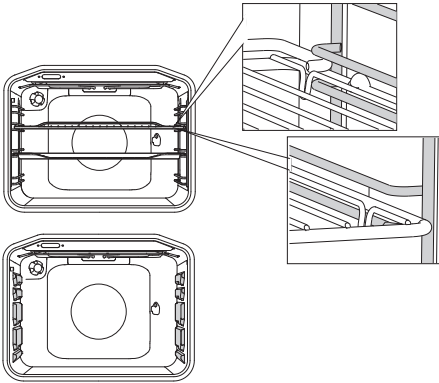
สำหรับถาดอบต้นนั้นใช้สำหรับ อบขนมอบและเค้ก



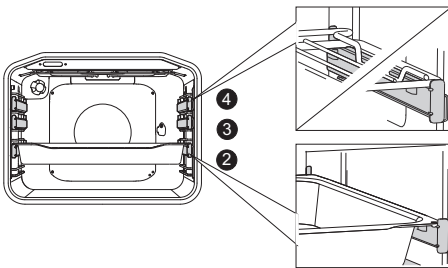
สำหรับถาดอบลึกนั้นใช้สำหรับย่างเนื้อและอบขนมอบแบบชั้น และยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้ด้วย

💡 ห้ามวางถาดอบลึกในรางนำถาดอันแรกระหว่างกระบวนการทำอาหาร ยกเว้นในกรณีที่ย่างอาหารหรือไม่หมุนสำหรับย่าง และห้ามใช้ถาดอบลึกเป็นถาดรองน้ำหยด

! ในขณะที่อุปกรณ์เสริมสำหรับการอบกำลังร้อนขึ้น รูปทรงของอุปกรณ์อาจเปลี่ยนแปลงไป นี่จะไม่มีผลกับการทำงานของอุปกรณ์ดังกล่าว และรูปทรงของอุปกรณ์จะกลับสู่สภาพปกติหลังจากเย็นลง

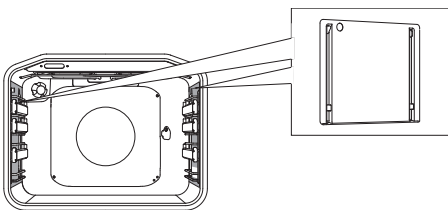


ควรใส่ตะแกรงหรือถาดเข้าไปในร่องระหว่างขอบลวดสองอัน

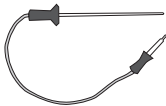


สำหรับรางนำแบบดึงยึดออก อันดับแรกให้ดึงรางนำถาดของระดับใดระดับหนึ่ง แล้วจึงวางตะแกรงหรือถาดอบลงบนรางนั้น จากนั้นให้ใช้มือดันเข้าไปที่สุด

💡 ปิดประตูเตาอบเมื่อรางนำถาดแบบยึดออกได้นั้นเลื่อนเข้าไปในเตาอบจนสุดแล้ว



ตัวเร่งปฏิกิริยา ป้องกันมิให้ไขมันกระเด็นไปติดที่ด้านข้างของช่องของเตาอบ

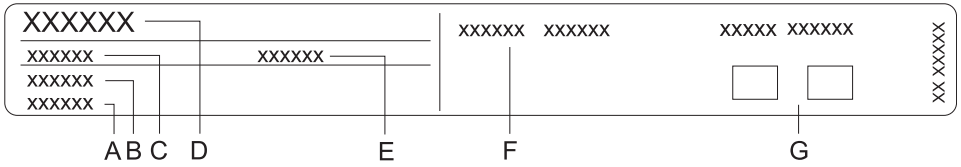


โพรบสำหรับการย่างเนื้อชิ้นใหญ่



เครื่องใช้ไฟฟ้านี้และชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้บางส่วนมักจะร้อนขึ้นในระหว่างการทำอาหาร ใช้ถุงมือเตาอบ

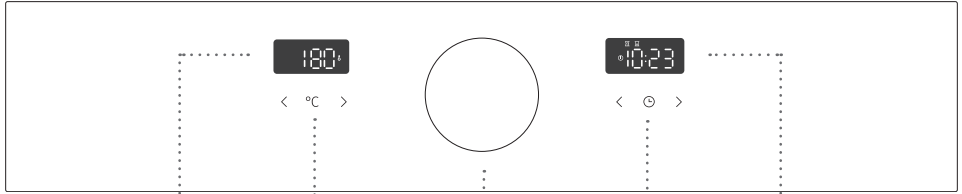
ข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้า – ป้ายบอกอัตรา (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



- A หมายเลขประจำเครื่อง
- B โค้ด/ไอดี
- C ประเภท
- D แบรินด์
- E รุ่น
- F ข้อมูลทางเทคนิค
- G เครื่องหมายการปฏิบัติตาม

ป้ายบอกอัตราซึ่งระบุข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้า จะอยู่ที่ขอบของเตาอบ และจะมองเห็นได้เมื่อเปิดประตูเตาอบ

หน่วยควบคุม



1 จอแสดงผลอุณหภูมิ

2 ปุ่มอุณหภูมิ

< ปุ่มลดค่า

> ปุ่มเพิ่มค่า

3 ระบบการทำอาหาร
ลูกบิดเลือก

4 ฟังก์ชันนาฬิกาและการตั้ง
เวลา หน้าจอแสดงผล

5 นาฬิกาและตัวตั้ง
เวลา ปุ่มการตั้งค่า

< แล > ปุ่มการตั้งค่า

ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นครั้งแรก

เมื่อได้รับเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้นำชิ้นส่วนต่างๆ รวมถึงอุปกรณ์การขนส่งออกจากเตาอบ

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมและเครื่องครัวด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดทั่วไป อย่าใช้สารทำความสะอาดที่กัดกร่อน

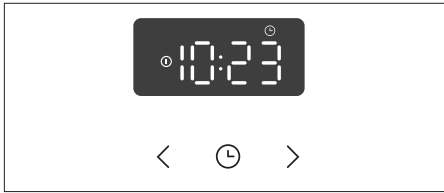
ก่อนการใช้งานเตาอบเป็นครั้งแรก ให้ทำความร้อนด้วยระบบทำความร้อนด้านบนและล่างที่อุณหภูมิ 200 °C ประมาณหนึ่งชั่วโมง จะมี “กลิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่” ออกมา ทำให้แน่ใจว่าอากาศในห้องนั้นสามารถถ่ายเทได้สะดวก

การเปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก

การตั้งนาฬิกา

หลังจากเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือหลังจากไฟฟ้าขัดข้องเป็นเวลานาน 12:00 จะกะพริบบนหน้าจอแสดงผล และสัญลักษณ์ดังกล่าวจะสว่างขึ้น ☹.

การตั้งเวลาของวัน



1 < > และที่ปุ่มนี้เพื่อตั้งเวลา
อันดับแรกให้ตั้งนาฬิกา ยืนยันโดยการกดปุ่ม ☹ จากนั้นให้ตั้งชั่วโมง หลังจากสามวินาที การตั้งค่าจะถูกบันทึก

💡 เต้าอบจะทำงานแม้ว่าจะไม่ได้ตั้งนาฬิกาก็ตาม อย่างไรก็ตาม จะไม่มีฟังก์ชันตัวจับเวลาในกรณีนี้ (ดูบท การตั้งฟังก์ชันตัวจับเวลา).

การเปลี่ยนการตั้งนาฬิกา

สามารถตั้งนาฬิกา (เวลาของวัน) ได้กับทุกระบบยกเว้นการอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว และที่ปุ่มนาฬิกาค้างไว้ 5 วินาทีจนกว่าสัญลักษณ์ ☹ จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

💡 สามารถตั้งนาฬิกาในขณะที่เปิดใช้งานฟังก์ชันตัวจับเวลาอยู่ อย่างไรก็ตาม การตั้งนาฬิกาจะรีเซ็ตการตั้งค่าตัวจับเวลา

หลังจากอยู่นิ่งๆ ไม่กี่นาที เครื่องใช้ไฟฟ้าจะสลับไปโหมดสแตนด์บาย

ขั้นตอนของกระบวนการทำอาหาร (1-6)

ขั้นตอนที่ 1: การเลือกระบบการทำอาหาร



หมุนลูกบิด (ซ้ายและขวา) เพื่อเลือกระบบทำอาหารหรือประเภทของอาหารที่ต้องการ สัญลักษณ์ของระบบทำอาหารที่เลือกจะสว่างขึ้น พร้อมตั้งอุณหภูมิและระยะเวลาการทำงานที่สามารถปรับได้จะระบุอยู่บนหน้าจอ (ซ้ายและขวา)

💡 นอกจากนี้ยังสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าในระหว่างกระบวนการทำอาหารได้

ระบบ	รายละเอียด	อุณหภูมิแนะนำ °C
ระบบการทำอาหาร		
	การอุ่นอย่างรวดเร็ว ใช้ฟังก์ชันนี้หากท่านต้องการอุ่นเตาอบไปที่อุณหภูมิที่ต้องการโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ ฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะกับการปรุงอาหาร เมื่อเตาอบร้อนถึงอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว กระบวนการทำความร้อนจะเสร็จสิ้นลง	180
	เครื่องทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง เครื่องทำความร้อนที่ด้านบนและเตาของช่องเตาอบจะแผ่ความร้อนเข้าไปภายในของเตาอบอย่างทั่วถึง สามารถอบ/ย่างขนมอบและเนื้อที่ระดับความสูงเดียวเท่านั้น	180
	บึ่ง เครื่องทำความร้อนบึ่ง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของชุดการบึ่งจะทำงานเท่านั้น ระบบนี้ใช้สำหรับบึ่งแซนด์วิชแบบเปิดชิ้นเล็กหรือไส้กรอกเบียร์ และสำหรับบึ่งขนมปัง	210
	เตาบึ่งขนาดใหญ่ เครื่องทำความร้อนด้านบนและเครื่องทำความร้อนบึ่งจะทำงาน ความร้อนจะแผ่ออกจากเครื่องทำความร้อนที่ติดตั้งอยู่บนเตาของเตาอบโดยตรง ในการเพิ่มผลการทำความร้อน เครื่องทำความร้อนด้านบนจะถูกเปิดใช้งานด้วย ระบบผสมนี้ใช้สำหรับบึ่งแซนด์วิชแบบเปิดชิ้นเล็กหรือไส้กรอกเนื้อหรือเบียร์ และสำหรับบึ่งขนมปัง	230
	บึ่งพร้อมพัดลม เครื่องทำความร้อนบึ่งและพัดลมจะทำงาน การผสมผสานนี้ใช้สำหรับบึ่งเนื้อและย่างเนื้อหรือสัตว์ปีกชิ้นใหญ่ที่ระดับความสูงเดียว และยังเหมาะสำหรับอาหารประเภทกราแตงและสำหรับทำให้ขอบแป้งกรอบ	210

ระบบ	รายละเอียด	อุณหภูมิแนะนำ °C
	ลมร้อนและเครื่องทำความร้อนด้านล่าง เครื่องทำความร้อนด้านล่าง เครื่องทำความร้อนกลม และพัดลมร้อนจะทำงาน ใช้สำหรับอบพิซซ่า ขนมอบแบบขึ้น เค้กผลไม้ แปังฟู และซอร์ตครีสบนชั้นหลายระดับพร้อมกัน	210
	ลมร้อน เครื่องทำความร้อนกลมและพัดลมจะทำงาน พัดลมที่ติดตั้งที่ผนังด้านหลังของช่องเตาอบจะทำให้แน่ใจว่าลมร้อน นั้นไหลเวียนรอบๆ อาหารย่างหรือขนมอบอย่างสม่ำเสมอ โหมดนี้ใช้สำหรับอบเนื้อและอบขนมอบบนชั้นหลายระดับพร้อมกัน	170
	การทำอาหารแบบ ECO ¹⁾ ในโหมดนี้จะลดพลังงานระหว่างกระบวนการทำอาหาร โหมดนี้ใช้สำหรับอบเนื้อและอบขนมอบ	180
	เครื่องทำความร้อนด้านล่างและพัดลม ใช้สำหรับการอบปังฟูเล็กน้อยและสำหรับการถนอมอาหารผักและผลไม้	180
	อะควาคลีน เครื่องทำความร้อนด้านล่างแผ่ความร้อนเท่านั้น ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อกำจัดคราบและเศษอาหารออกจากเตาอบ โปรแกรมนี้ใช้เวลา 30 นาที	70
	การละลายน้ำแข็ง ลมหมุนเวียนโดยไม่เปิดใช้งานเครื่องทำความร้อน พัดลมจะถูกเปิดใช้งานเท่านั้น ใช้สำหรับละลายอาหารแช่แข็งต่างๆ	35

¹⁾ ใช้สำหรับระบุระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1

ในโหมดนี้ อุณหภูมิแท้จริงภายในเตาอบจะไม่แสดงในหน้าจอเนื่องจากขั้นตอนวิธีการทำงานพิเศษของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้ความร้อนตกค้าง

การทำอาหารโดยการเลือกประเภทอาหาร (โหมดอัตโนมัติ)

สัญลักษณ์	ประเภทของอาหาร/ฟังก์ชัน	พรีเซ็ตอุณหภูมิ (°C)	สูงสุด การตั้งค่าอุณหภูมิที่ไม่ได้	พรีเซ็ตระยะเวลาการทำอาหาร (ชั่วโมง/นาที)	ปริมาณ (กก.)	รางน้ำถาด (จากด้านบน)	คำเตือน	พรีเซ็ตระบบ
	การอุ่น	180	275	-	-	-	โหมดนี้ไม่เหมาะสำหรับการทำอาหาร ได้ถูกออกแบบมา เพื่อให้ถึงอุณหภูมิที่ต้องการอย่างรวดเร็ว	
	บิสกิต คุกกี้*	170	275	0:20	2x0,3	2,3	ทำอาหาร/อบในถาดตื้น บนชั้นสองระดับพร้อมกัน	
	พิซซ่า	210	275	0:20	1x0,5	2	การทำอาหาร/อบในถาดตื้น	
	เนื้อไก่	210	275	1:00	1	2	การปรุงไก่บนตะแกรงในคู่มือที่สอง ควรวางถาดรองน้ำทิ้งไว้ที่รางน้ำถาดด้านล่าง การทำอาหารบนตะแกรงชั้นที่ 4 หรือรางน้ำถาดชั้นที่ 3*; ควรวางถาดรองน้ำในรางน้ำถาดที่ 2 และควรปิดประตู พลิกเนื้อเมื่อเวลาทำอาหารผ่านไคร้ครึ่งทาง	
	"เนื้อชิ้นบาง/ชิ้น ปลา (จานใหญ่)**	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	การทำอาหารบนตะแกรงชั้นที่ 4 หรือรางน้ำถาดชั้นที่ 3*; ควรวางถาดรองน้ำในรางน้ำถาดที่ 2 และควรปิดประตู พลิกเนื้อเมื่อเวลาทำอาหารผ่านไคร้ครึ่งทาง	
	"เนื้อชิ้นบาง/ชิ้น ปลา (จานเล็ก)**	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	การทำอาหารบนตะแกรงชั้นที่ 4 หรือรางน้ำถาดชั้นที่ 3*; ควรวางถาดรองน้ำในรางน้ำถาดที่ 2 และควรปิดประตู พลิกเนื้อเมื่อเวลาทำอาหารผ่านไคร้ครึ่งทาง	
	การละลายน้ำแข็ง	35	-	1:00	-	2	วางอาหารลงบนตะแกรง และใส่ถาดรองลงบนรางน้ำถาดด้านล่าง	
	ขนมอบ	180	-	0:30	-	2	การทำอาหารอย่างช้าๆ และทั่วถึงบนชั้นระดับเดียว	
	การถนอมอาหาร	180	230	0:30	-	2	เหมาะสำหรับการทำอาหารกระป๋อง/ถนอมผักและผลไม้	
	ขนมปัง	180	275	1.00	1	2	การทำอาหาร/อบในถาดตื้น	
	การทำความสะอาด	70	90	0:30	-	2	เทน้ำ 0.5 ลิตรลงในถาดอบแล้ววางบนรางน้ำถาดด้านล่าง หลังจาก 30 นาที เศษอาหารบนผนังเคลือบของเตาอบจะนิ่มลงและจะ ทำความสะอาดได้ง่ายด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ	

เครื่องหมายดอกจัน (*) ด้านข้างประเภทของอาหารจะระบุว่าเป็นต้องทำการอุ่นเตาอบ พรีเซ็ตเวลาทำอาหารจะไม่รวมเวลาที่ต้องใช้สำหรับการอุ่นเตาอบ

ขั้นตอนที่ 2: การเลือกการตั้งค่า

การปรับอุณหภูมิการทำอาหาร



1 หมุนลูกบิดเพื่อเลือกระบบการทำอาหาร ปริ๊นซ์ตุ๋นหมก
ภูมิจะกะพริบ

บนจอแสดงผลเป็นเวลา 10 วินาที

2 ใช้ปุ่มเพื่อเลือกค่าที่ต้องการ การตั้งค่าจะถูกบันทึก
ไว้โดยอัตโนมัติ หรือคุณสามารถยืนยันได้โดยการกด
°C ปุ่มนี้.

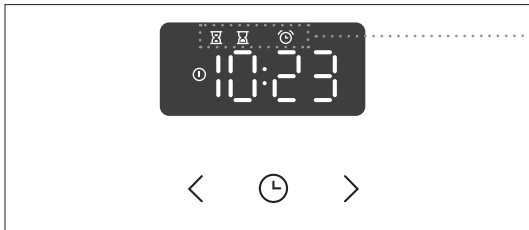
ขั้นตอนที่ 3: ฟังก์ชันตัวตั้งเวลา

อันดับแรกให้หมุนลูกบิดเลือกระบบทำอาหาร จากนั้นให้ตั้งอุณหภูมิ และปุ่ม TIMER หลายครั้งเพื่อเลือกฟังก์ชันตั้งเวลาที่ต้องการ

สัญลักษณ์สำหรับฟังก์ชันตั้งเวลาที่เลือกจะสว่างขึ้นและการทำอาหารที่ปรับได้จะสิ้นสุดลง

เวลาจะกะพริบบนหน้าจอ

เมื่อตั้งค่าระบบทำอาหาร อุณหภูมิ และสวิตซ์ตั้งเวลาแล้ว ให้เปิดใช้งานกระบวนการปรุงอาหาร



แสดงฟังก์ชันตั้งเวลา



การตั้งค่าเวลาการทำอาหาร

ในโหมดนี้คุณสามารถกำหนดระยะเวลาการทำงานของเตาอบ (เวลาการทำอาหาร)

ตั้งระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการ

หลังจากไม่กี่วินาที ค่าที่ตั้งไว้จะได้รับการยืนยัน



การตั้งค่าการหวนเวลาเริ่มต้น

ในโหมดนี้คุณสามารถระบุระยะเวลาของกระบวนการทำอาหาร (เวลาทำอาหาร) และเวลาที่คุณ

ต้องการให้หยุดกระบวนการทำอาหาร (เวลาสิ้นสุด) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ตั้งนาฬิกาเป็นเวลาปัจจุบันอย่างแม่นยำ

ตัวอย่าง:

เวลาปัจจุบัน:


เวลาทำอาหารที่ยัง: 2 ชั่วโมง

สิ้นสุดของการทำอาหาร: 6 pm

อันดับแรกให้ตั้งเวลาทำอาหาร (ระยะเวลาทำอาหาร) (เช่น 2 ชั่วโมง) และที่ปุ่มนาฬิกาสองครั้งอีกทีเพื่อเลือกเวลานสิ้นสุดการทำอาหาร เวลาลิ้นสุดการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ



ตั้งเวลานสิ้นสุดการอบ (18:00)

ตัวตั้งเวลาจะรอการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร สัญลักษณ์นี้จะสว่างขึ้น เตาอบจะเปิดขึ้นโดยอัตโนมัติ (เวลา 4pm) และจะหยุดทำงาน ณ เวลาที่เลือกไว้ (เวลา 6pm)

 พัฒลระบายความร้อนและพัดลมเตาอบจะเปิดขึ้นทันที (ขึ้นอยู่กับระบบทำอาหารที่เลือก) เมื่ออุณหภูมิถูกลบ โดยไม่คำนึงถึงการตั้งค่าการหน่วงเวลาเริ่มต้นของเตาอบ



การตั้งค่าการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้าย

สามารถใช้งานการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายแตกต่างหากจากการทำงานของเตาอบ และที่  ปุ่มนี้ และสัญลักษณ์  จะปรากฏบนหน้าจอ การตั้งค่าที่ยาวนานที่สุดคือ 24 ชั่วโมง การตั้งค่าจะถูกบันทึกไว้โดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปสองสามวินาที

ในช่วงนาฬิกาสุดท้าย การแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายจะแสดงเป็นวินาที

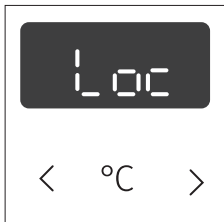


เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ (สิ้นสุดการทำอาหาร) End จะปรากฏบนหน้าจอ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ซึ่งคุณสามารถปิดเสียงได้โดยการแตะที่ปุ่มใดก็ได้ หลังจากสองนาที่เสียงสัญญาณจะปิดโดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาสามารถยกเลิกได้โดยการตั้งเวลาเป็น "0" ฟังก์ชันตั้งเวลาใด อาจถูกยกเลิกอย่างรวดเร็วโดยการกดปุ่มและค้างไว้สักครู่ (< และ >)

ขั้นตอนที่ 4: การเลือกฟังก์ชันเพิ่มเติม/พิเศษ

เปิด/ปิดใช้งานฟังก์ชันโดยการกดปุ่มที่ต้องการหรือหลายปุ่มพร้อมกัน



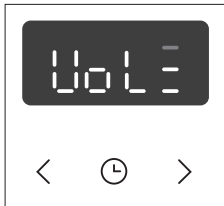
ล๊อคป้องกันเด็ก! (3 วินาที < และ >)

Loc จะปรากฏบนหน้าจอเป็นเวลา 3 วินาที และปุ่มอีกครั้งโดยการกดค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อปิดใช้งานการล๊อคป้องกันเด็ก

หากเปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กโดยไม่ใช้ฟังก์ชันจับเวลา (แสดงเฉพาะนาฬิกา) เตาอบจะไม่ทำงาน หากเปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กหลังจากตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลาแล้ว เตาอบจะทำงานตามปกติ อย่างไรก็ตาม จะไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้

เมื่อเปิดใช้งานล๊อคป้องกันเด็ก สามารถเปลี่ยนระบบได้ แต่ไม่สามารถเปลี่ยนฟังก์ชันพิเศษได้ สามารถหยุดกระบวนการทำอาหารได้โดยการหมุนลูกบิดตัวเลือกเป็น "0"

ล๊อคป้องกันเด็กจะยังคงทำงานอยู่หลังจากปิดเตาอบแล้ว หากต้องการเลือกระบบใหม่ ต้องปิดใช้งานล๊อคป้องกันเด็กก่อน



การตั้งระดับเสียงสัญญาณ

(5 วินาที <)

ความดังของเสียงสัญญาณนั้นสามารถตั้งค่าได้ เมื่อไม่มีการเปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา (แสดงเฉพาะเวลาของวันเท่านั้น)

กดปุ่มดังกล่าว < X ค้างไว้ห้าวินาที อันดับแรก Vol จะปรากฏบนหน้าจอ ตามด้วยแถบที่มีแสงสว่างเต็มสองแถบ และที่ < และ > ปุ่มสำหรับเลือกระดับเสียงสามระดับ (หนึ่ง สอง หรือสาม แถบ) หลังจากสามวินาที การตั้งค่าจะถูกบันทึกไว้โดยอัตโนมัติ และเวลาของวันจะปรากฏขึ้น

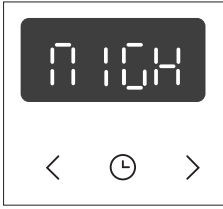


ตั้งค่าความสว่างของจอแสดงผล

(5 วินาที >)

ลูกบิดเลือกระบบทำอาหารต้องอยู่ที่ตำแหน่ง "0"

กดปุ่มค้างไว้ > 5 วินาที อันดับแรก br. จะปรากฏบนหน้าจอ ตามด้วยแถบที่มีแสงสว่างเต็มสองแถบ และปุ่ม < และ > เพื่อปรับระดับความสว่างของหน้าจอแสดงผล (หนึ่ง สอง หรือสาม แถบ) หลังจากสามวินาที การตั้งค่าจะถูกบันทึกไว้โดยอัตโนมัติ



หน้าจอแสดงผล - โหมดกลางคืน

ฟังก์ชันนี้จะลดความสว่างของหน้าจอโดยอัตโนมัติโดยจะลดความสว่างจากระดับ 3 เป็นระดับ 2 ระหว่างเวลา 8 p.m. และ 6 a.m.

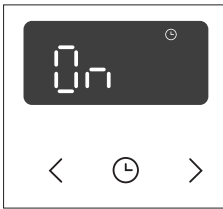
สามารถปรับการตั้งค่านี้ได้เมื่อลูกบิดตัวเลือกโหมดการทำอาหารอยู่ในตำแหน่ง "0"

สามารถปรับการตั้งค่านี้ได้เมื่อลูกบิดตัวเลือกโหมดการทำอาหารอยู่ในตำแหน่ง "0"

เมื่อต้องการปิดโหมดกลางคืนสำหรับหน้าจอแสดงผล ให้กดปุ่มพร้อมกันค้างไว้ 5 < X และ X > วินาที NIGH จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล

กดปุ่ม < และ > เพื่อเลือกระหว่าง On หรือ Off

หลังจาก 10 วินาที การตั้งค่าจะถูกบันทึกโดยอัตโนมัติ



สแตนด์บาย

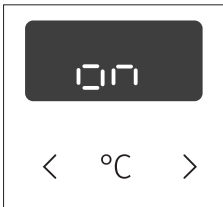
ฟังก์ชันนี้จะเปิดหรือปิดการแสดงนาฬิกาโดยอัตโนมัติ สามารถปรับการตั้งค่านี้ได้เมื่อลูกบิดตัวเลือกโหมดการทำอาหารอยู่ในตำแหน่ง "0"

เมื่อต้องการปิดการแสดงนาฬิกา ให้กด < และ ☹️ พร้อมกันค้างไว้เป็นเวลา 5 วินาที กดปุ่ม < และ > เพื่อเลือกระหว่าง On หรือ Off หลังจาก 10 วินาที การตั้งค่าจะถูกบันทึกโดยอัตโนมัติ



ไฟเตาอบ

ไฟเตาอบจะเปิดขึ้นโดยอัตโนมัติทุกครั้งที่มีการเลือกระบบทำอาหาร



ฟังก์ชันปรับตัว

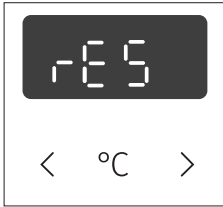
ฟังก์ชันนี้ช่วยให้สามารถปรับอุณหภูมิการทำอาหารและเวลาทำอาหาร ฟังก์ชันถูกเปิดใช้งานเป็นค่าตั้งต้นจากโรงงาน แต่ก็สามารถปิดใช้งานได้

เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิของระบบที่เลือกและเวลาทำอาหารที่ตั้งบอยที่สุดจะปรากฏขึ้น



การตั้งค่าสำหรับการทำอาหารห้ำครั้งล่าสุดที่ใช้เวลาอย่างน้อย 1 นาทีจะถูกนำมาพิจารณา

เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง 0 กดปุ่มนี้ค้างไว้ 3 วินาที OFF จะปรากฏบน < หน้าจอแสดงผล ทำตามขั้นตอนเดียวกันเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันแล้ว On จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล



การรีเซ็ตฟังก์ชันปรับตัว – การตั้งค่าจากโรงงาน

หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง 0 และปุ่มนี้ค้างไว้ 3 วินาที > จากนั้น rES จะปรากฏขึ้นบนหน้า

จอแสดงผล



หลังจากไฟฟ้าดับหรือหลังจากที่ปิดเครื่องแล้ว การตั้งค่าฟังก์ชันเพิ่มเติมจะถูกเก็บบันทึกไว้ไม่เกินสองสามนาที จากนั้นการตั้งค่าทั้งหมดยกเว้นเสียงสัญญาณและล๊อคป้องกันเด็กจะถูกรีเซ็ตเป็นค่าตั้งต้นจากโรงงาน

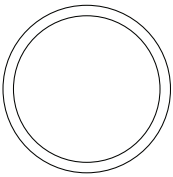
ขั้นตอนที่ 5: การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร

หลังจาก 10 วินาที เมื่อตั้งระบบ อุณหภูมิ และสวิตซ์ตั้งเวลาแล้ว เตาก็จะเริ่มทำงาน เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

ขั้นตอนที่ 6: สิ้นสุดกระบวนการทำอาหารและปิดเตาอบ

เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อกระบวนการทำอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หมนลูกบิดเลือกกระบวนการทำอาหารไปที่ตำแหน่ง "0"

0



💡 หลังจากกระบวนการทำอาหาร การตั้งค่าตัวตั้งเวลาทั้งหมดจะหยุดและถูกลบออก ยกเว้นการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้าย เวลาของวัน (นาฬิกา) จะแสดงขึ้น

💡 หลังจากใช้งานเตาอบ อาจมีน้ำบางส่วนตกค้างอยู่ในร่องน้ำควบแน่น (ใต้ประตู) เช็ดร่องดังกล่าวด้วยฟองน้ำหรือผ้า

รายละเอียดของระบบ (โหมตการทำอาหาร) และตาราง การทำอาหาร

หากไม่พบอาหารที่คุณต้องการในตารางทำอาหารให้ค้นหาข้อมูลสำหรับอาหารที่คล้ายกัน ข้อมูลที่แสดงจะใช้กับการทำอาหารในระดับขั้นเดียว

จะมีการระบุช่วงเวลาของอุณหภูมิที่แนะนำ เริ่มต้นด้วยการตั้งค่าอุณหภูมิที่ต่ำ และเพิ่มขึ้นหากพบว่าอาหารยังมีสีน้ำตาลไม่เพียงพอ

เวลาทำอาหารเป็นค่าประมาณคร่าวๆ และอาจแตกต่างกันไปตามเงื่อนไขบางอย่าง

อุณหภูมิที่ต่ำเกินไปตามสูตรในตารางในคู่มือการใช้งานฉบับนี้เท่านั้น การอุ่นเตาอบเปล่านั้นเป็นการสิ้นเปลืองพลังงานมาก ดังนั้น การอบขนมหลายประเภทหรือพิซซ่าหลายๆ ครั้งติดต่อกันจะช่วยประหยัดพลังงานได้มาก เนื่องจากเตาอบจะอุ่นอยู่ก่อนแล้ว

ใช้แผ่นอบและถาดอบเคลือบชั้นซิลิโคนสีดำหรือเคลือบอีนาเมลสีดำเนื่องจากสามารถนำความร้อนได้ดีมาก

เมื่อใช้กระดาษรองอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระดาษสามารถทนต่ออุณหภูมิสูงได้

เมื่อจะปรุงเนื้อชิ้นใหญ่หรือขนมอบ ใช้น้ำจำนวนมากจะถูกสร้างขึ้นภายในเตาอบ ซึ่งอาจทำให้น้ำควบแน่นที่ประตูเตาอบ นี่เป็นปรากฏการณ์ปกติ ซึ่งจะไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หลังจากกระบวนการทำอาหาร ให้เช็ดประตูและกระจกประตูให้แห้ง

ปิดเตาอบในช่วงเวลาประมาณ 10 นาทีก่อนสิ้นสุดกระบวนการทำอาหารเพื่อประหยัดพลังงานใช้ประโยชน์จากความร้อนสะสม

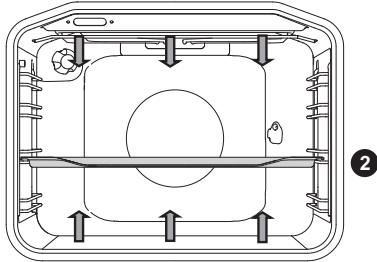
อย่าทิ้งให้อาหารเย็นลงในเตาอบเพื่อป้องกันการควบแน่น (น้ำค้าง)

ระดับความสุกมาตรฐานและอุณหภูมิแกนกลางสุดท้ายที่แนะนำสำหรับเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ

ประเภทของอาหาร	อุณหภูมิแกนกลางอาหาร (°C)	สีหน้าตัดของชิ้นเนื้อและสีของน้ำ
เนื้อวัว		
แรร์	40-45	เนื้อแดงเหมือนเนื้อดิบ มีน้ำน้อย
มีเดียมแรร์	55-60	สีแดงอ่อน มีน้ำสีแดงปริมาณมาก
มีเดียม	65-70	สีชมพู มีน้ำสีชมพูอ่อนปริมาณเล็กน้อย
เวลตัน	75-80	น้ำตาลอมเทาสม่ำเสมอ มีน้ำสีใสเล็กน้อย
เนื้อลูกวัว		
เวลตัน	75-85	สีน้ำตาลแดง
เนื้อหมู		
มีเดียม	65-70	สีชมพูอ่อน
เวลตัน	75-85	สีน้ำตาลอมเหลือง
เนื้อแกะ		
เวลตัน	79	น้ำสีเทาอมชมพู
เนื้อแกะที่โตแล้ว		
แรร์	45	สีเนื้อแดง
มีเดียมแรร์	55-60	สีแดงอ่อน
มีเดียม	65-70	สีชมพูที่ตรงกลาง
เวลตัน	80	สีเทา
เนื้อแพะ		
มีเดียม	70	สีชมพูอ่อน น้ำสีชมพู
เวลตัน	82	สีเทา มีน้ำสีชมพูจางๆ
สัตว์ปีก		
เวลตัน	82	สีเทาอ่อน
ปลา		
เวลตัน	65-70	สีขาวถึงสีน้ำตาลเทา



เครื่องทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง



เครื่องทำความร้อนที่ด้านล่างและเพดานของช่องเตาอบจะแผ่ความร้อนเข้าไปภายในของเตาอบอย่างทั่วถึง

การอบเนื้อ:

ใช้กระทะหรือถาดเคลือบอินาเมล กระจกนิกภัย ดินเผา หรือกระทะเหล็กหล่อ ถาดสแตนเลสสีไม่เหมาะ เพราะจะสะท้อนความร้อนอย่างมาก

ใช้กระทะหรือถาดเคลือบอินาเมล กระจกนิกภัย ดินเผา หรือกระทะเหล็กหล่อ ถาดสแตนเลสสีไม่เหมาะ เพราะจะสะท้อนความร้อนอย่างมาก

ประเภทของอาหาร	น้ำหนัก (ก.)	รายนำถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
เนื้อ				
หมูอบ	1500	2	180-200	90-110
ไพล์หมู	1500	2	180-200	100-120
โรเลตหมู	1500	2	180-200	120-140
มีทโลฟ	1500	2	200-210	60-70
เนื้อวัวอบ	1500	2	170-190	120-140
รูเลตเนื้อลูกวัว	1500	2	180-200	90-120
เนื้อสันในแกะ	1500	2	180-200	80-100
เนื้อสันนอกกระท่าย	1500	2	180-200	50-70
น่องกวาง	1500	2	180-200	100-120
พิซซา*	/	2	200-220	20-30
เนื้อไก่	1500	2	190-210	70-90
ปลา				
ปลาตุ๋น	1000	2	210	50-60

ใช้ระบบนี้เพื่ออบไก่ หากเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีระบบ  ใช้ระบบนี้สำหรับการอบพิซซา หากเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีระบบ 

สัญลักษณ์* หมายความว่าควรอุ่นเตาอบโดยใช้ระบบการทำอาหารที่เลือก

การอบขนมอบ

ใช้ระดับชั้นเดียวและแผ่นรองหรือถาดอบสีดำเท่านั้น การใช้แผ่นรองหรือถาดอบสีอ่อนจะทำให้ผิวของขนมอบไม่สวย เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวสะท้อนความร้อน ควรวางถาดอบไว้บนตะแกรงเสมอ ถ้าคุณกำลังใช้แผ่นอบที่ใหม่ ให้เอาตะแกรงออก เวลาในการปรุงอาหารจะสั้นลงหากอุ่นเตาอบไว้ล่วงหน้า

ประเภทของอาหาร	รายนำถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำ อาหาร (นาที)
ขนมอบ			
ซูเฟลล์ฝัก	2	190-200	30-35
ซูเฟลล์หวาน	2	190-200	30-35
โรล*	2	190-210	20-30
ขนมปังขาว*	2	180-190	50-60
ขนมปังบัวหิมะ*	2	180-190	50-60
ขนมปังโฮลเกรน*	2	180-190	50-60
ขนมปังข้าวไรย์*	2	180-190	50-60
ขนมปังสเปคท์*	2	180-190	50-60
เค้กอลันท์	2	170-180	50-60
สปันจ์เค้ก*	2	160-170	25-30
ชีสเค้ก	2	170-180	65-75
คัพเค้ก	2	170-180	25-30
ขนมอบชิ้นเล็กๆ ที่ทำด้วยแป้งยีสต์	2	200-210	20-30
กะหล่ำปลีโรสกีปีโรสกี	2	185-195	25-35
เค้กผลไม้	2	150-160	40-50
คุกกี้เมอแรงค์	2	80-90	120-130
โรลไส้เยลลี่ (Buchtel)	2	170-180	30-40

สัญลักษณ์* หมายความว่าควรอุ่นเตาอบโดยใช้ระบบการทำอาหารที่เลือก

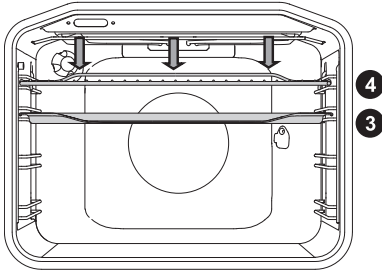
เคล็ดลับ	การใช้งาน
เค้กเสร็จหรือยัง	<ul style="list-style-type: none"> • เจาะเค้กที่ด้านบนด้วยไม้จิ้มฟันหรือไม้เสียบ หากไม่มีร่องรอยติดอยู่บนไม้จิ้มฟันหรือไม้เสียบเมื่อดึงออกมา แสดงว่าเค้กเสร็จเรียบร้อยแล้ว
เค้กยุบหรือไม่	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบสูตรอาหาร • ครึ่งตื้อไปไข่ของเหลวน้อยลง • ควรสังเกตเวลาการผสมเมื่อใช้เครื่องผสมขนาดเล็ก เครื่องปั่น ฯลฯ
ด้านล่างของเค้กเบาเกินไปหรือไม่	<ul style="list-style-type: none"> • ใช้แผ่นรองหรือถาดอบสีเข้ม • วางแผนรองอบลงที่รางนำถาดที่ต่ำกว่าหนึ่งชั้น แล้วเปิดเครื่องทำความร้อนด้านล่างในช่วงสุดท้ายของกระบวนการทำอาหาร
เค้กที่มิได้ชื้นยังไม่สุก	<ul style="list-style-type: none"> • เพิ่มอุณหภูมิและขยายระยะเวลาอบ



อย่าใส่ถาดอบสีกลงในรางนำถาดอันแรก



เตาย่างขนาดใหญ่ ย่าง



เมื่อกำลังย่างอาหารด้วยตะแกรงขนาดใหญ่ เครื่องทำความร้อนด้านบนและเครื่องทำความร้อนสำหรับย่างที่ติดตั้งบนเพดานของช่องเตาอบจะทำงาน

เมื่อกำลังย่างอาหาร เครื่องทำความร้อนด้านบนและเครื่องทำความร้อนสำหรับย่างที่ติดตั้งบนเพดานของช่องเตาอบจะทำงาน

อุณหภูมิสูงสุดที่อนุญาต: 230°C.

อุ่นเครื่องทำความร้อนอินฟราเรด (ย่าง) เป็นเวลาห้านาที

กำกับดูแลกระบวนการทำอาหารตลอดเวลา เมื่ออาจไหม้อย่างรวดเร็วเนื่องจากอุณหภูมิสูง

การอบด้วยเครื่องทำความร้อนสำหรับย่างนั้นเหมาะสำหรับการปรุงไส้กรอกแบบกรอบและไขมันต่ำ ชีสเนื้อ และปลา (สเต็ก เอสคาโลป สเต็กปลาแซลมอน หรือฟิเล ฯลฯ) หรือขนมปังปิ้ง

เมื่อย่างบนตะแกรงโดยตรง ให้ทาตะแกรงด้วยน้ำมันเพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อติดกับตะแกรง และสอดเข้าไปในรางนำอากาศชั้นที่ 4 ใส่ถาดรองน้ำหยดในรางนำอากาศชั้นที่ 1 หรือ 2 เมื่อย่างในถาดอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องไหลในถาดอย่างเพียงพอสำหรับป้องกันการไหม้

พลิกชิ้นเนื้อในระหว่างการทำอาหาร

หลังจากย่างแล้ว ให้ทำความสะอาดเตาอบ อุปกรณ์เสริม และเครื่องครัว

ตารางการย่าง - เตาย่างขนาดเล็ก

ประเภทของอาหาร	น้ำหนัก (ก.)	รางนำอากาศ (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
เนื้อ				
สเต็กเนื้อ แอร์	180 ก./ชิ้น	3	230	15-20
ฟิเลสันคอกหมู	150 ก./ชิ้น	3	230	18-22
เนื้อชิ้นบาง/ติดกระดูก	280 ก./ชิ้น	3	230	20-25
ไส้กรอกปิ้ง	70 ก./ชิ้น	3	230	10-15
ขนมปังปิ้ง				
ขนมปังปิ้ง	/	4	230	3-6
แซนวิชเปิดหน้า	/	4	230	3-6

ตารางการย่าง – เตาอย่างขนาดใหญ่

ประเภทของอาหาร	น้ำหนัก (ก.)	รายนํ้าถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
เนื้อ				
สเต็กเนื้อ แรร์	180 ก./ชิ้น	3	230	15-20
สเต็กเนื้อ เวลตัน	180 ก./ชิ้น	3	230	18-25
ฟิลเลสันคอหมู	150 ก./ชิ้น	3	230	20-25
เนื้อชิ้นบาง/ติดกระดูก	280 ก./ชิ้น	3	230	20-25
เอสคาโลเนื้อลูกวัว	140 ก./ชิ้น	3	230	20-25
ไส้กรอกปัง	70 ก./ชิ้น	3	230	10-15
แฮมกระป๋อง (Leberkäse)	150 ก./ชิ้น	3	230	10-15
ปลา				
สเต็ก/ฟิลเลปลาแซลมอน	200 ก./ชิ้น	3	230	15-25
ขนมปังปิ้ง				
ขนมปังปิ้ง	/	4	230	1-3
แซนวิชเปิดหน้า	/	4	230	2-5

เมื่อย่างในถาดอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องไหลในถาดอย่างเพียงพอสำหรับป้องกันการไหม้ พลิกชิ้นเนื้อในระหว่างการทำอาหาร

เวลาอบปลาเทราท์ ให้ซับปลาให้แห้งด้วยผ้ากระดาษ ใส่เครื่องเทศด้านใน ทาน้ำมันด้านที่นอกแล้ววางบนตะแกรง ห้ามพลิกปลาในขณะย่าง

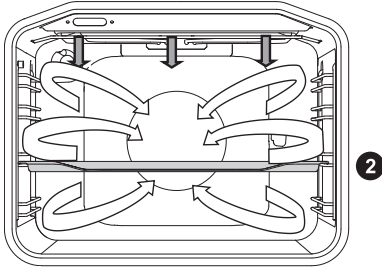


ปิดประตูเตาอบไว้เสมอเมื่อใช้เครื่องทำความร้อน (อินฟราเรด) สำหรับย่าง

เครื่องทำความร้อนสำหรับย่าง ตะแกรง และอุปกรณ์เตาอบอื่นๆ จะร้อนจัดระหว่างการย่าง ดังนั้นจึงควรใช้ถุงมือเตาอบและที่จับเนื้อ



ปิ้งด้วยพัดลม



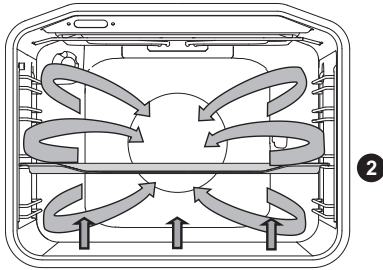
ในโหมดการทำงานนี้ เครื่องทำความร้อนสำหรับย่างและพัดลมจะทำงานพร้อมกัน เหมาะสำหรับปิ้งเนื้อ ปลา และผัก

(ดูคำอธิบายและเคล็ดลับสำหรับการย่าง)

ประเภทของอาหาร	น้ำหนัก (ก.)	ระดับรောင်นำถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการทำอาหาร (นาที)
เนื้อ				
เป็ด	2000	2	150-170	80-100
หมูอบ	1500	2	160-170	60-85
ไอลหมู	1500	2	150-160	120-160
ขาหมู	1000	2	150-160	120-140
ไก่ครึ่งตัว	700	2	190-210	50-60
เนื้อไก่	1500	2	190-210	60-90
ปลา				
ปลาเทราท์	200 ก./ชิ้น	2	200-220	20-30



ลมร้อนและเครื่องทำความร้อนด้านล่าง



เครื่องทำความร้อนด้านล่าง เครื่องทำความร้อนกลม และพัดลมร้อนจะทำงาน เหมาะสำหรับอบพิซซ่า พายแอปเปิล และเค้กผลไม้

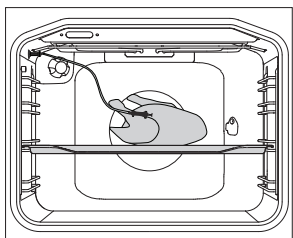
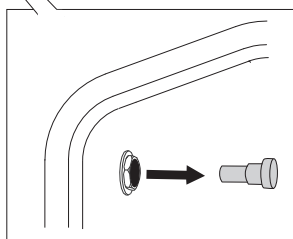
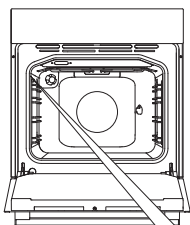
(ดูคำอธิบายและเคล็ดลับสำหรับเครื่องทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง)

ประเภทของอาหาร	รายนํ้าถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
ชีสเค้ก แป้งสั้น	2	150-160	65-80
พิซซ่า *	2	200-210	15-20
คัสซอลเรน ซอว์ตครัส	2	180-200	35-40
พายแอปเปิล แป้งฟู	2	150-160	35-40
แอปเปิ้ลสตรูเดิ้ล แป้งฟิลโล	2	170-180	45-65

สัญลักษณ์* หมายความว่าควรอุ่นเตาอบโดยใช้ระบบการทำอาหารที่เลือก


โพรบวัดอุณหภูมิเนื้อ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

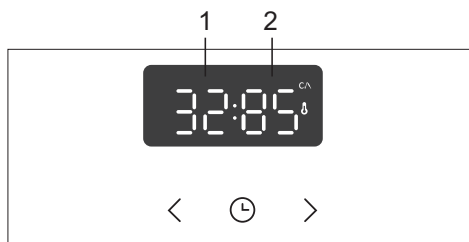
ในโหมดนี้ให้ตั้งค่าอุณหภูมิแกนกลางของอาหารที่ต้องการ เตาอบทำงานจนกว่าแกนอาหารจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ แกนอุณหภูมิ นั้นวัดได้โดยโพรบอุณหภูมิ



1 ถอดฝาโลหะออก (ช็อกเก็ตจะอยู่ที่มุมบนด้านหน้า ส่วนบนที่ด้านขวาของเตาอบ หนึ่ง)

2 เชื่อมต่อปลั๊กของโพรบเข้ากับช็อกเก็ต และเสียบโพรบเข้าไปในอาหาร **Prob.** จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลด้านขวามือเป็นเวลาสองสามวินาที

 หากมีการเปิดใช้งานการตั้งค่าตัวตั้งเวลา การตั้งค่าเหล่านี้จะถูกลบเลิก



3 หมุนลูกบิดเลือกระบบทำอาหาร (ลมร้อนและ เครื่องทำความร้อนด้านล่าง) สัญลักษณ์ พรูเซ็ตอุณหภูมิ อุณหภูมิปัจจุบัน และอุณหภูมิที่ตั้งไว้จะปรากฏบนจอแสดงผล หากอุณหภูมิของโพรบต่ำกว่า 30 °C หน้าจอจะแสดงขึ้นว่า "-- : 80".

- 1 อุณหภูมิปัจจุบัน
- 2 อุณหภูมิที่ตั้งไว้



ระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร อุณหภูมิปัจจุบันและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ในเตาอบจะแสดงขึ้น สามารถปรับอุณหภูมิระหว่างการทำงานได้

เมื่อถึงอุณหภูมิแกนกลางที่ตั้งไว้ กระบวนการทำอาหารจะหยุดลง End จะปรากฏบนหน้าจอ

เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ซึ่งคุณสามารถปิดเสียงเตือนได้โดยการแตะที่ปุ่มใดก็ได้ หลังจากหนึ่งนาทีเสียงสัญญาณจะปิดโดยอัตโนมัติ

นาฬิกาจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

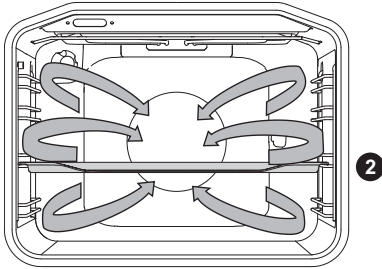
หลังจากกระบวนการทำอาหาร ให้ใส่ฝาครอบป้องกันช็อกเก็ตของโปรบวัดอุณหภูมิเนื้อ



ใช้งานโพรบตามวัตถุประสงค์ในการใช้งานกับเตาอบของคุณเท่านั้น
ทำให้แน่ใจว่าโพรบจะไม่สัมผัสกับเครื่องทำความร้อนระหว่างการทำอาหาร หลังจาก
กระบวนการทำอาหาร โพรบจะร้อนมาก ระวังอย่าให้เกิดการไหม้



ลมร้อน



เครื่องทำความร้อนกลมและพัดลมจะทำงาน พัดลมที่ติดตั้ง
ในผนังด้านหลังของช่องเตาอบทำให้แน่ใจว่าลมร้อนไหลเวียน
รอบอาหารหรือขนมอบอย่างต่อเนื่อง

การอบเนื้อ:

ใช้กระทะหรือถาดเคลือบอินาเมล กระดาษนิรภัย ดินเผา หรือกระทะเหล็กหล่อ ถาดสแตนเลสสีนั้นไม่เหมาะ เพราะจะสะท้อน
ความร้อนอย่างมาก

ให้ช่องเหลือว่างเพียงพอในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อไหม้ พลิกชิ้นเนื้อในระหว่างการทำอาหาร ชิ้น
เนื้ออบจะยังคงฉ่ำถ้าคุณปิดคลุมมันไว้

ประเภทของอาหาร	น้ำหนัก (ก.)	รายนำถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
เนื้อ				
หมูอบ มีหนัง	1500	2	170-180	140-160
เป็ด	2000	2	160-170	120-150
ห่าน	4000	2	150-160	180-200
ไก่วง	5000	2	150-170	180-220
อกไก่	1000	3	180-200	60-70
ไก่ยัดไส้	1500	2	170-180	90-110

การอบขนมอบ

แนะนำให้อุ่นเตาไว้ล่วงหน้า

บิสกิตและคุกกี้สามารถอบในแผ่นรองอบที่นึ่งได้หลายระดับพร้อมกัน (ชั้นที่ 2 และ 3)

โปรดทราบว่าเวลาในการอบอาจแตกต่างกันแม้ว่าแผ่นรองอบที่ใช้จะเป็นแบบเดียวกัน บิสกิตในแผ่นรองอบด้านบนอาจจะสุกเร็วกว่าส่วนที่อยู่ด้านล่าง

ควรวางถาดอบไว้บนตะแกรงเสมอ ถ้าคุณกำลังใช้แผ่นอบที่ใหม่ ให้เอาตะแกรงออก

เพื่อให้ผิวมีสีน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ ทำให้แน่ใจว่าบิสกิตมีความหนาเท่ากัน

ประเภทของอาหาร	รายนํ้าถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
ขนมอบ			
สปีนจ์เค้ก	2	150-160	25-35
ครีมเปิ้ลเค้ก	2	160-170	25-35
เค้กผลไม้, สปีนจ์	2	150-160	45-65
สปีนจ์เค้กโรล*	2	160-170	15-25
ชีสเค้ก, ซอर्टครีสม*	2	160-170	50-70
แอปเปิ้ลสตรูเดิ้ล	2	170-180	40-60
บิสกิต, ซอर्टครีสม*	2	150-160	15-25
บิสกิต, กต*	2	140-150	15-25
คุกกี้, แป้งฟู	2	170-180	20-35
คุกกี้ แป้งฟิลโล	2	170-180	20-30
ขนมอบ – แซ่แซ็ง			
แอปเปิ้ลและคอกเทลชีสสตรูเดิ้ล	2	170-180	50-70
พิซซา	2	170-180	20-30
มันฝรั่งทอด, พร้อมสำหรับเตาอบ	2	170-180	20-35
โครเกต์, อปในเตาอบ	2	170-180	20-35

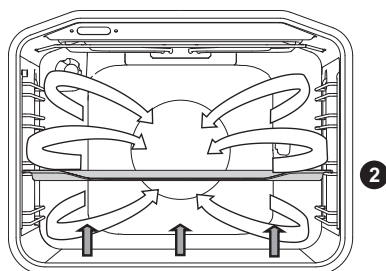
สัญลักษณ์* หมายความว่าควรอุ่นเตาอบโดยใช้ระบบการทำอาหารที่เลือก



อย่าใส่ถาดอบลึกลงในรายนํ้าถาดอันแรก



เครื่องทำความร้อนด้านล่างและพัดลม



ใช้สำหรับการอบแห้งฟูเล็กน้อยและสำหรับการถนอมอาหาร ผักและผลไม้ ใช้รายนำอากาศที่ส่งจากด้านล่าง และอากาศที่ค่อนข้างร้อนเพื่อให้ลมร้อนไหลเวียนไปที่ด้านบนของอาหาร

การถนอมอาหาร

เตรียมอาหารที่จะถนอมและขวดโหลตามปกติ ใช้ขวดโหลที่มีแหวนยางปิดผนึกและฝาครอบแก้ว อย่าใช้ขวดที่มีฝาเกลียวหรือฝาโลหะหรือกระป๋องโลหะ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขวดโหลมีขนาดเท่ากัน บรรจุสิ่งของที่เหมือนกัน และปิดผนึกอย่างแน่นหนา

เทน้ำร้อน 1 ลิตรลงในถาดเล็ก (ประมาณ 70°C) และวางขวดโหลขนาด 1 ลิตร 6 ใบลงในถาด วางถาดลงในเตาอบในรายนำ ถาดชั้นที่สอง

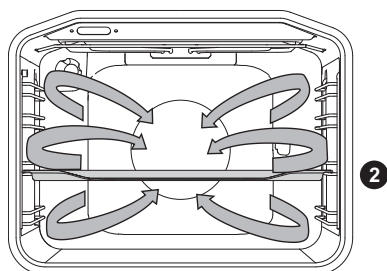
ระหว่างการถนอมอาหาร ให้สังเกตอาหารเสมอ และให้ความร้อนจนกว่าของเหลวในขวดโหลเริ่มเดือดกรุ่นๆ

– เมื่อมีฟองอากาศปรากฏขึ้นในขวดแรก

ประเภทของอาหาร	รายนำถาด (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการเคี่ยว (นาที)	อุณหภูมิและเวลาหลังจากเริ่มต้นการเคี่ยว	เวลาพักในเตาอบ (นาที)
ผลไม้					
สตอร์เบอร์รี่	2	160-180	30-45	/	20-30
ผลไม้ผลเดี่ยว	2	160-180	30-45	/	20-30
ผลไม้บด	2	160-180	30-45	/	20-30
ผัก					
แตงกวาดอง	2	160-180	30-45	/	20-30
ถั่ว/แครอท	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 นาที	20-30



การทำอาหารแบบ ECO



เครื่องทำความร้อนกลมและพัดลมจะทำงาน พัดลมที่ติดตั้ง
ในผนังด้านหลังของช่องเตาอบทำให้แน่ใจว่าลมร้อนไหลเวียน
รอบอาหารหรือขนมอบอย่างต่อเนื่อง

ประเภทของอาหาร	รายนำถาด (จากด้าน ล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาทำอาหาร (นาที)
เนื้อ			
หมูอบ 1 ก.ก.	2	180	140-160
หมูอบ 2 ก.ก.	2	180	150-180
เนื้ออบ 1 ก.ก.	2	190	120-140
ปลา			
ปลาทั้งตัว 200 ก./ชิ้น	2	180	40-50
ฟิลเลปลา 100 กรัม/ชิ้น	2	190	25-35
ขนมอบ			
คุกกี้หลอด	2	160	20-25
คัพเค้กขนาดเล็ก	2	170	25-35
สปันจ์โรล	2	170	25-30
ชีสเค้ก, ซอर्टครีส์	2	170	55-65
กราแตง			
มันฝรั่งโอกราแตง	2	170	40-50
ลาซานญา	2	180	40-50
อาหารแช่แข็ง			
เฟรนช์ฟรายส์ 1 กก.	2	200	25-40
นั๊กเก็ตไก่ 0.7 กก.	2	200	25-35
ปลาแท่ง 0.6 กก.	2	200	20-30



อย่าใส่ถาดอบสีกลงในรายนำถาดอันแรก



การละลายน้ำแข็ง

ในโหมดนี้ อากาศจะหมุนเวียนโดยที่เครื่องทำความร้อนไม่ทำงาน

อาหารที่เหมาะสมกับการละลายน้ำแข็ง ได้แก่ เค้กที่มีครีมหนักหรือครีมที่มีเนย เค้กและเพสตรี ขนมปังและโรล และผลไม้แช่แข็ง

ในกรณีส่วนใหญ่ แนะนำให้นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ (อย่าลืมถอดที่หีบหรือคลิปลิโหะออก)

หลังจากการเวลาละลายน้ำแข็งผ่านไปครึ่งทาง ควรพลิกชิ้นอาหาร กวน และแยกออกหากชิ้นอาหารแข็งติดกัน

การดูแลรักษาและทำความสะอาด



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ แล้วรอให้เครื่องเย็นลง

เด็กไม่ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือทำงานบำรุงรักษาโดยไม่มีกรดูแลที่เหมาะสม

พื้นผิวอลูมิเนียม

ทำความสะอาดพื้นผิวอะลูมิเนียมด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนสำหรับพื้นผิวดังกล่าว เทน้ำยาทำความสะอาดลงบนผ้าเปียกแล้วทำความสะอาดพื้นผิว จากนั้นให้ล้างพื้นผิวด้วยน้ำ อย่าเทน้ำยาทำความสะอาดลงบนพื้นผิวอะลูมิเนียมโดยตรง อย่าใช้สารทำความสะอาดที่กัดกร่อนหรือฟองน้ำ

หมายเหตุ: พื้นผิวไม่ควรสัมผัสกับน้ำยาทำความสะอาดตาบ เนื่องจากอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายที่มองเห็นได้และถาวร

แผ่นสแตนเลสด้านหน้าตัวเครื่อง

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ทำความสะอาดพื้นผิวนี้ด้วยสารซักฟอกอ่อน ๆ (ฟองสบู่) และฟองน้ำนุ่มๆ ที่จะไม่ทำให้เกิดริ้วรอย ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีตัวทำละลาย เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบเสียหายได้

พื้นผิวเคลือบแลคเกอร์และชิ้นส่วนพลาสติก

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

อย่าทำความสะอาดลูกบิด ปุ่ม มือจับประตู สติ๊กเกอร์ และป้ายอัตรา/ประเภทด้วยสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุกัดกร่อน สารทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์ หรือด้วยแอลกอฮอล์ ขจัดคราบสกปรกออกทันทีด้วยผ้านุ่มที่ไม่กัดกร่อนและน้ำหนักๆ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้พื้นผิวเสียหาย

คุณอาจใช้น้ำยาทำความสะอาดและวัสดุทำความสะอาดสำหรับพื้นผิวดังกล่าวตามคำแนะนำของผู้ผลิตแต่ละรายได้เช่นกัน

 พื้นผิวเคลือบอะลูมิเนียมไม่ควรสัมผัสกับสเปรย์ทำความสะอาดตาบ เนื่องจากอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายที่มองเห็นได้และถาวร

การทำความสะอาดเตาอบทั่วไป

คุณสามารถใช้ขั้นตอนการทำความสะอาดมาตรฐานในการทำความสะอาดสิ่งสกปรกติดแน่นในเตาอบ (โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือสเปรย์เตาอบ) หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้ล้างสารทำความสะอาดที่ยังตกค้างออกให้สะอาดหมดจด

ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์เสริมหลังการใช้งานทุกครั้งเพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกไหม้บนพื้นผิว วิธีกำจัดไขมันที่ง่ายที่สุดคือใช้น้ำสบู่อุ่นๆ ทำความสะอาดในขณะที่เตาอบยังอุ่นอยู่

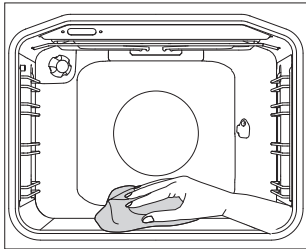
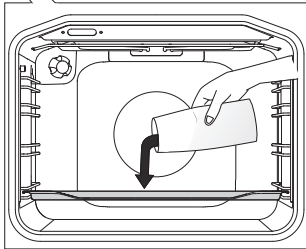
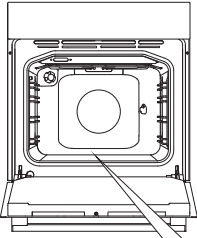
ด้วยสิ่งสกปรกและคราบสกปรกที่ฝังแน่น ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบทั่วไป ล้างเตาอบให้สะอาดด้วยน้ำสะอาดเพื่อขจัดคราบตกค้างของน้ำยาทำความสะอาด

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ฟองน้ำขัด น้ำยาขัดคราบและสนิม ฯลฯ

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม (แผ่นรองอบ ถาด ตะแกรง ฯลฯ) ด้วยน้ำร้อนและผงซักฟอก

เตาอบ ช่องเตาอบ และถาดอบนั้นเคลือบด้วยสารเคลือบพิเศษเพื่อให้พื้นผิวเรียบและทนทาน การเคลือบพิเศษนี้ทำให้การทำความสะอาดที่อุณหภูมิห้องนั้นง่ายตายขึ้น

การใช้ฟังก์ชันอะควาคลีนสำหรับทำความสะอาดเตาอบ



1 หมุนตัวเลือกระบบทำอาหาร หมุนลูกบิดไปที่ อะควาคลีน 2. ตั้งค่าลูกบิดอุณหภูมิเป็น 70 °C

2 เทน้ำ 0.6 ลิตรลงในแก้วหรือจานอบร้อนแล้วใส่เข้าไปใน รางน้ำถาดด้านล่าง

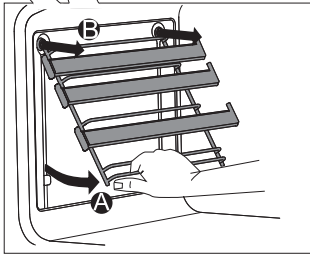
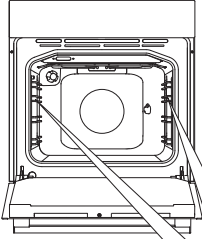
3 หลังจาก 30 นาที เศษอาหารบนผนังเคลือบของเตาอบจะนิ่มลง ซึ่งจะช่วยทำความสะอาดได้ง่าย โดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ



ใช้ระบบอะควาคลีนเมื่อเตาอบเย็นลงอย่างเต็มที่แล้ว

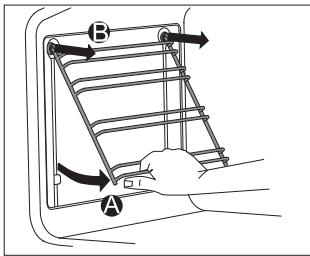
การถอดและทำความสะอาดรางนำถาดแบบลวดและแบบยืดออก

ใช้น้ำยาทำความสะอาดทั่วไปในการทำความสะอาดรางนำถาดเท่านั้น



A จับรางนำถาดที่ด้านล่าง แล้วดึงไปทางกึ่งกลางของช่อง
เตาอบ

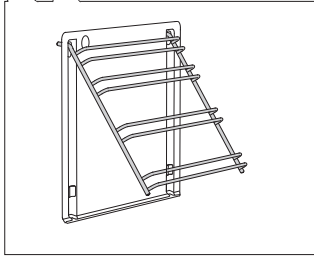
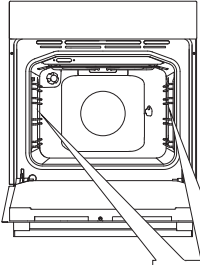
B นำออกจากช่องเปิดที่ด้านบน



อย่าทำความสะอาดรางนำถาดแบบยืดออกได้ในเครื่องล้างจาน

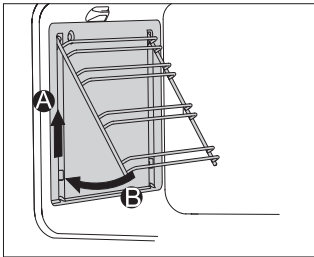
การติดตั้งตัวเร่งปฏิกิริยา

ใช้น้ำยาทำความสะอาดทั่วไปในการทำความสะอาดรางนำถาดเท่านั้น

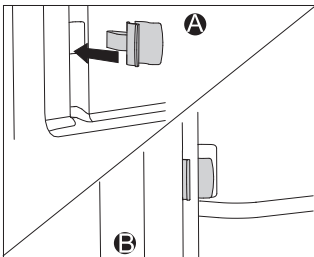


ถอดรางลวดหรือตัวกันแบบยึดออกได้

1 ยึดรางนำถาดบนตัวเร่งปฏิกิริยา



2 แวนตัวเร่งกับรางนำถาดโดยไขรูที่มีอยู่ แล้วดึง ขึ้นบน



เมื่อติดตั้งรางนำถาดแบบยึดออกได้พร้อมกับตัวเร่งปฏิกิริยา

ให้ใส่ปลายด้านหนึ่งของ

สแน็ปล๊อคที่โหม่งในช่องเปิดที่ด้านล่างของผนังช่องเดาอบ

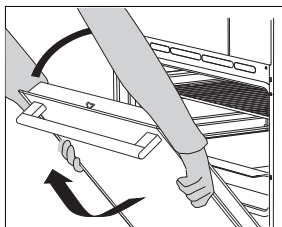
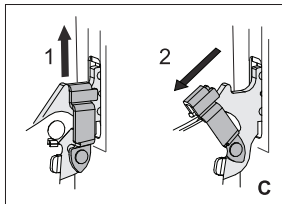
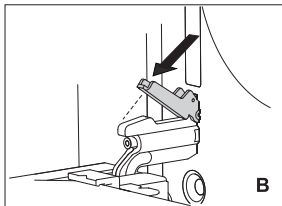
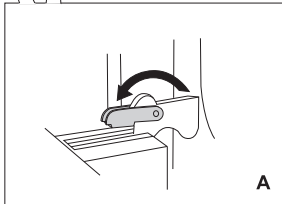
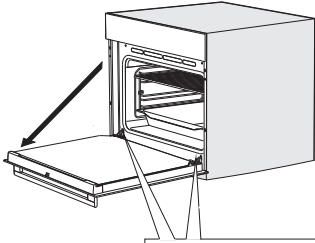
และใส่ปลายอีกด้านของสแน็ปล๊อคเข้าไปในรางนำถาด

จุดประสงค์ของสแน็ปล๊อคคือ เพื่อยึดรางนำถาดให้เข้าที่อย่างแน่นหนายิ่งขึ้น



ห้ามล้างตัวเร่งปฏิกิริยาในเครื่องล้างจาน

การถอดและการใส่ประตูเตาอบ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



1 ก่อนอื่นให้เปิดประตูอย่างเต็มที่ (เท่าที่มันจะเปิดออกได้)

2 A หมุนกลอนไปทางด้านหลังจนสุด (ในกรณีที่เป็นการปิดแบบทั่วไป)

B หากเครื่องนี้ติดตั้งระบบ GentleClose ให้พลิกกลอนประตูกลับไปทิ่มมุม 90° (รูปที่ 2)

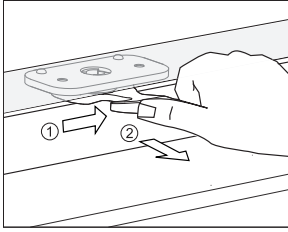
C หากเครื่องติดตั้งระบบ GentleClose ให้ยกกลอนประตูขึ้นเล็กน้อยแล้วดึงเข้าหาตัวคุณ

3 ปิดประตูอย่างช้าๆจนกว่ากลอนจะตรงกับร่อง ยก ประตูขึ้นเล็กน้อยแล้วดึงออกจากร่องบานพับทั้งสองของเครื่องใช้ไฟฟ้า ประกอบประตูกลับคืนโดยการทำตามลำดับขั้นตอนย้อนกลับ หากประตูไม่เปิดหรือปิดอย่างถูกต้อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าร่องบานพับนั้นตรงกับกับตัวรับบานพับ




เมื่อทำการประกอบประตูกลับคืน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารีเทนเนอร์บานพับอยู่ในตัวรับบานพับอย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันบานพับหลักซึ่งติดกับสปริงที่แข็งแรงนั้นปิดอย่างฉับพลัน หากสปริงหลังกระเด็นออก มีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการบาดเจ็บได้


ลิ้นคอกของประตู (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



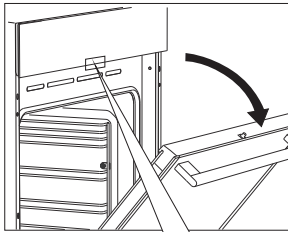
เปิดโดยการดันไปทางขวาเบาๆ ด้วยนิ้วหัวแม่มือของคุณ และดึงประตูออกด้านนอกไปพร้อมกัน

 เมื่อปิดประตูเตาอบปิด ลิ้นคอกของประตูจะกลับสู่ตำแหน่งเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ

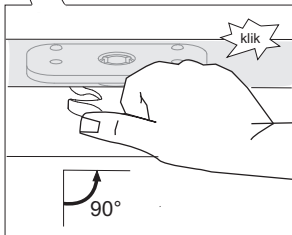
การปิดใช้งานและเปิดใช้งานลิ้นคอกประตู

 เตาอบควรเย็นลงสนิทแล้ว

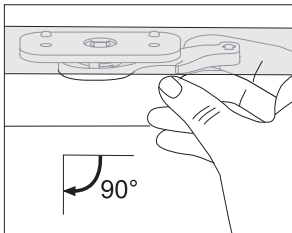
1 ขั้นแรก ให้เปิดประตูเตาอบ



2 ดันลิ้นคอกประตูไปทางขวา 90° ด้วยนิ้วหัวแม่มือของคุณจนกว่าคุณจะรู้สึกว่าการคลิก ลิ้นคอกประตูไม่ได้ถูกปิดใช้งาน



3 เปิดใช้งานลิ้นคอกประตูอีกครั้งได้โดยการเปิดประตูเตาอบและใช้นิ้วชี้ มือขวาของคุณดึงคันโยกเข้าหาตัว



การปิดประตูอย่างนุ่มนวล (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ประตูเตาอบนั้นติดตั้งระบบลดแรงปิดประตู ซึ่งจะเริ่มทำงานจากมุม 75 องศา ช่วยให้สามารถปิดประตูได้อย่างง่ายดาย เงียบ และนุ่มนวล ดันเบาๆ

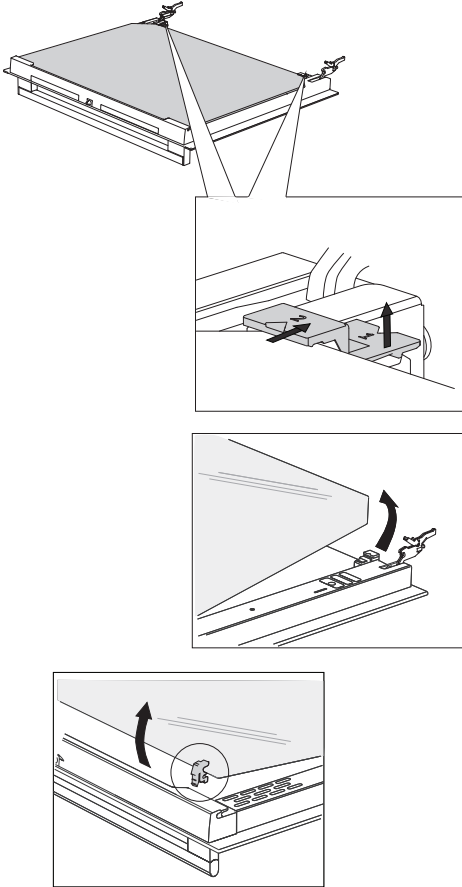
(ห้ามุม 15 องศาจากตำแหน่งประตูปิด) ก็เพียงพอแล้วที่ประตูจะปิดอย่างนุ่มนวลโดยอัตโนมัติ



หากแรงที่ใช้ปิดประตูนั้นรุนแรงเกินไป ประสิทธิภาพของระบบดังกล่าวจะลดลง และระบบจะถูกบายพาสเพื่อความปลอดภัย

การถอดและประกอบกระจกบานประตูเตาอบ


บานกระจกของประตูเตาอบสามารถทำความสะอาดได้จากด้านใน แต่ต้องถอดมันออกก่อน ถอดประตูเตาอบออก (ดูบท "การถอดและประกอบประตูเตาอบ")



1 ยกตัวรองรับทางด้านซ้ายและด้านขวาของประตูขึ้นเล็กน้อย (เครื่องหมาย 1 บน ตัวรับ) และดึงออกจากบานกระจก (เครื่องหมาย 2 บนตัวรับ)

2 จับบานกระจกของประตูที่ขอบด้านล่าง แล้วยกขึ้นเล็กน้อยเพื่อไม่ให้มัน ติดอยู่กับตัวรับ แล้วถอดออก

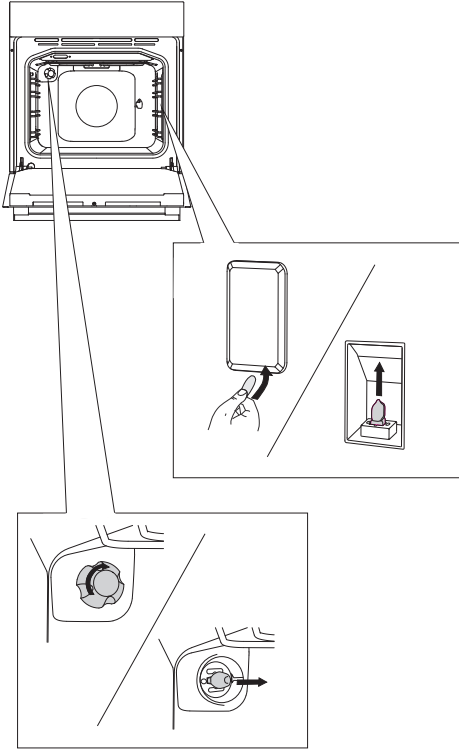
3 ในการถอดบานกระจกบานที่สาม (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) ให้ยกขึ้นแล้วถอดออก ถอดซี่ลวดบนบานกระจกออกด้วยเช่นกัน

 ประกอบบานกระจกกลับคืนโดยการทำตามลำดับขั้นตอนย้อนกลับ เครื่องหมาย (ครึ่งวงกลม) ที่ประตูและบานกระจกควรทับซ้อนกัน

การเปลี่ยนหลอดไฟ

หลอดไฟเป็นวัสดุสิ้นเปลืองดังนั้นการรับประกันจึงไม่ครอบคลุม ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ถอดถาด ตะแกรง และรางนำถาด ออกก่อน

(โคมไฟฮาโลเจน: G9, 25 วัตต์, 230 โวลต์.; หลอดไฟธรรมดา E14, 25W, 230V)



ใช้ไขควงปากแบนเพื่อปลดฝาครอบหลอดไฟ แล้วถอดออก
ถอดหลอดไฟออก



ระวังอย่าให้สารเคลือบพื้นผิวเสียหาย

ถอดฝาครอบหลอดไฟออกแล้วจึงถอดหลอดไฟออก



ใช้อุปกรณ์ป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้

ตารางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา/ข้อผิดพลาด	สาเหตุ
ไม่มีการตอบสนองจากเซ็นเซอร์ หน้าจอค้าง	ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟสักสองสามนาที (ปลดพิวส์หรือปิดสวิตซ์หลัก) จากนั้นให้เชื่อมต่อเครื่องอีกครั้งและเปิดเครื่อง
พิวส์หลักในบ้านของคุณดับบ่อยครั้ง	โทรหาช่างเทคนิค
ไฟเตาอบไม่ทำงาน	กระบวนการเปลี่ยนหลอดไฟนั้นได้อธิบายไว้ในบทการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
ขนมอบยังสุกไม่พอ	คุณเลือกอุณหภูมิและระบบทำความร้อนที่เหมาะสมแล้วหรือไม่ ประตูเตาอบปิดอยู่ไหม

หากปัญหายังคงอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว โปรดติดต่อช่างบริการที่ได้รับ

อนุญาต การซ่อมแซมหรือการเรียกร้องใดๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่อง

ใช้ไฟฟ้านี้โดยไม่ถูกต้องจะ

ไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้บริการจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าซ่อมแซม



ก่อนการซ่อมแซม ให้ตัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์กับแหล่งจ่ายไฟหลัก (โดยการถอดพิวส์หรือถอดปลั๊กออกจากเต้ารับที่ผนัง)

การกำจัดทิ้ง



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเรานั้นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิล กำจัด หรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้ วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงมีป้ายกำกับอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าคุณไม่ควรถือว่าผลิตภัณฑ์เป็นขยะครัวเรือนปกติทั่วไป ควรนำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรรูปอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของผู้อื่น ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ในกรณีที่มีการกำจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับรายละเอียดเกี่ยวกับการกำจัดและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดขยะของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใดๆ ในคำแนะนำในการใช้งานนี้

