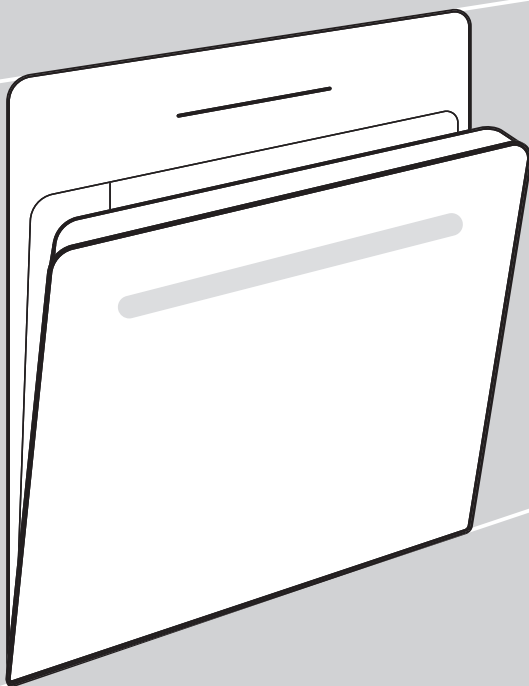


Simplicity
COLLECTION

TH

TH

คู่มือการใช้งาน
สำหรับเตาอบบิวท์อิน



เราขอขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจากเรา

คู่มือการใช้งานนี้ จัดทำขึ้นเพื่อให้คุณสามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ง่ายขึ้น คู่มือคำแนะนำนี้จะช่วยให้คุณเรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่ของคุณได้อย่างโดยเร็วที่สุด


ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้อุปกรณ์ที่ไม่เสียหาย หากคุณพบความเสียหายจากการขนส่ง โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณ หรือคลังสินค้าในภูมิภาคที่จัดหาให้ เบอร์โทรศัพท์สามารถตรวจสอบได้จากใบเสร็จสินค้า 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
อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า	9
คำแนะนำ	9
สวิตช์ประตูเตาอบ	10
พัดลมระบายความร้อน	10
อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม	10
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	12
การเปิดเครื่องครั้งแรก	12
การเลือกการตั้งค่า	13
การเลือกระบบการทำอาหาร	13
การตั้งค่าอุณหภูมิการทำอาหาร	16
ฟังก์ชันตัวจับเวลา	16
การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร	18
สิ้นสุดการปรุงอาหารและปิดเตาอบ	18
การเลือกการตั้งค่าทั่วไป	19
ล็อคป้องกันเด็ก	20
เคล็ดลับและคำแนะนำทั่วไปสำหรับการอบ	21
ตารางการทำอาหาร	22
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	27
การใช้โปรแกรมอะควาคลีนเพื่อทำความสะอาดเตาอบ	28
การถอดลวดและรางนำถาดแบบยึดกับที่ (ยึดออกได้)	29
การถอดและเปลี่ยนประตูเตาอบและบานหน้าต่างกระจก	30
การเปลี่ยนหลอดไฟ	31
ตารางการแก้ไขปัญหา	32
คำเตือนพิเศษและการรายงานข้อบกพร่อง	32
การกำจัดทิ้ง	33
ทดสอบการทำอาหาร	34

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยที่สำคัญ – อ่านคำแนะนำอย่างละเอียด และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

วิธีการตัดการเชื่อมต่อ ต้องรวมอยู่ในสายไฟที่เสถียรตามกฎหมายการเดินสายไฟ

ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังประตูบานตกรั่ว เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงเกินไป

หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต, ตัวแทน, หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย (สำหรับอุปกรณ์ที่นำมาใช้สำหรับเชื่อมต่อเท่านั้น)

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

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน เด็กเล็กควรอยู่ห่างๆ

คำเตือน: เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้บางส่วน อาจร้อนมากระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนชิ้นส่วนที่มีความร้อน หากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ให้ห่างเครื่องใช้ไฟฟ้า เว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีไว้เพื่อควบคุมโดยการจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกจากกัน

อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือเครื่องขัดโลหะ มีคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ / กระจกฝาบานพับของเตาอบ (ตามความเหมาะสม) เนื่องจากอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิว ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตกได้

อย่าใช้ยาทำความสะอาดไอน้ำ หรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

คำเตือน: ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักแล้ว เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อต

อย่าเทน้ำที่ด้านล่างของเตาอบโดยตรง ความแตกต่างของอุณหภูมิอาจส่งผลทำให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ

อุปกรณ์นี้มิได้ใช้สำหรับในครัวเรือน ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ใช้ให้ความอบอุ่นภายในห้อง ใช้ในการอบแห้งสำหรับสัตว์เลี้ยง กระดาษ ผา สมุนไพร เป็นต้น การกระทำเช่นนี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับสายไฟที่เสถียร ซึ่งรวมถึงวิธีการตัดการเชื่อมต่อ การเดินสายไฟที่เสถียรต้องทำตามกฎของการเดินสายไฟ

เราขอแนะนำให้ใช้คนอย่างน้อยสองคนในการยกและติดตั้ง (เนื่องจากน้ำหนักของอุปกรณ์)

ห้ามยกเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยจับที่มีฉนวนประตู

บานพับประตูเตาอบอาจเสียหาย เมื่อรับน้ำหนักมากเกินไป อย่ายืนหรือนั่งบนประตูเตาอบที่เปิดอยู่ และอย่าพิงกับเตาอบ นอกจากนี้อย่าวางของหนัก ๆ ไว้ที่ประตูเตาอบ

หากมีสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ อยู่บริเวณเตาอบ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้ ดังนั้นควรเก็บสายไฟอื่น ๆ ไว้ในระยะที่ปลอดภัย

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่เคยปิด หรือกีดขวางทางอื่น

ห้ามปิดหุ้มผนังด้านข้างของเตาด้วยฟอลิอะลูมิเนียม และห้ามวางบนหรือล่างของเตาอบด้วยอะลูมิเนียมฟอลิอะลูมิเนียม เพราะจะขัดขวางระบบหมุนเวียนอากาศภายในเตาอบ แลทำลายอินามัลที่เคลือบในเตาอบ

เราขอแนะนำให้คุณหลีกเลี่ยงการเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบ เนื่องจากจะเพิ่มการใช้พลังงานและเพิ่มการสะสมของคอนเดนเสท

ในตอนท้ายของกระบวนการอบ และในระหว่างการอบ โปรดใช้ความระมัดระวังในการเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากความร้อนลวกมือได้

เพื่อป้องกันการสะสมของคราบตะกรัน ให้เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้หลังจากการอบ เพื่อให้ช่องของเตาอบเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง

ทำความสะอาดเตาอบเมื่ออุณหภูมิเย็นลงแล้ว

อาจมีความไม่ตรงกันของเฉดสีระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือส่วนประกอบต่างๆ ภายใน ของการออกแบบเดียวกัน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น มุมที่แตกต่างกันที่สังเกตเห็นเครื่องใช้พื้นหลัง สีสัน และแสงสว่างของห้องที่แตกต่างกัน

อย่าใช้งานเตาอบหากตัวเครื่องได้รับความเสียหาย ถอดปลั๊กตัวเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักและโทรหาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

เตาอบสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัยโดยมีหรือไม่มีคู่มือการใช้งานก็ตามก็ได้

อย่าเก็บสิ่งของไว้ในเตาอบซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายเมื่อเปิดใช้งานเตาอบ

การเบี่ยงเบนของการแสดงเวลารายวันบนหน้าจอก็ไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง และอาจเกิดจากความผันผวนของควมถี่ของเครือข่ายไฟฟ้า



คำเตือน!

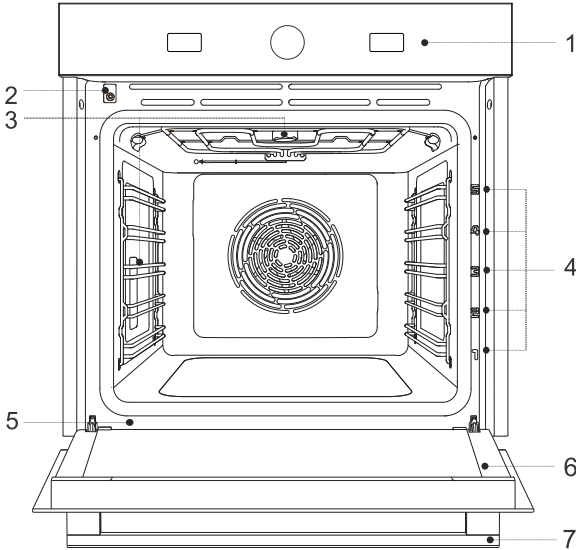
อ่านคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า การซ่อมแซมหรือการเรียกร้องการรับประกันใด ๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้เครื่องไม่ถูกต้องจะไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน

รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า

-๐- ข้อมูล!

ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น

อุปกรณ์พื้นฐานของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ ได้แก่ ตัวกั้นลวด แผ่นรองอบแบบก้นตัน และตะแกรง

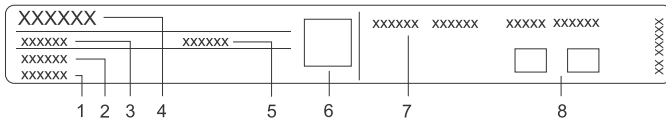


1. ชุดควบคุม
สวิตช์ประตู
ไฟ
ระดับการปรุงอาหาร

แผ่นอ้างอิงข้อมูล
ประตูเตาอบ
มือจับประตู

ข้อมูลสินค้า

มีแผ่นคะแนนพร้อมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าติดอยู่ที่ขอบของเตาอบ

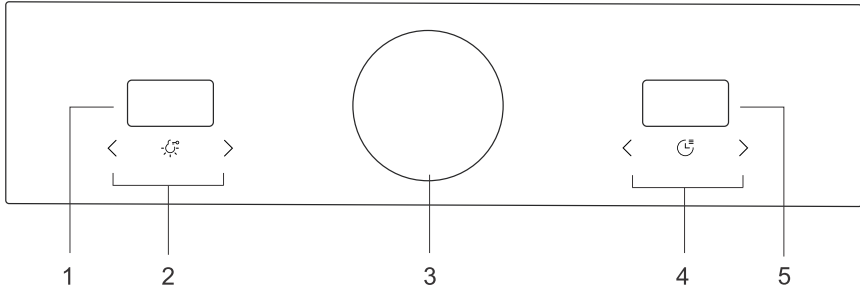


1. ซีเรียลนัมเบอร์
2. รุ่น
3. ชนิด
4. แปรนต์

5. โค้ด / ไอดี
6. คิวอาร์โค้ด (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
7. ข้อมูลทางเทคนิค
8. ขอบงซี / สัญลักษณ์การปฏิบัติตาม

แผงควบคุม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



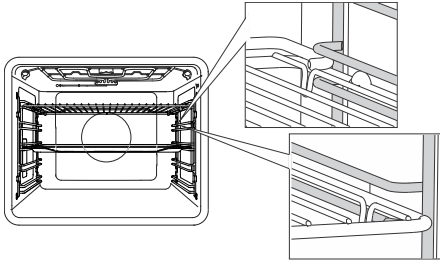
1. การแสดงผลอุณหภูมิ
2. ปุ่มการตั้งค่าอุณหภูมิ
3. ลูกบิดปรับเลือกระบบ
4. ปุ่มการตั้งนาฬิกา และตัวจับเวลา
5. การแสดงผลการตั้งนาฬิกา และตัวจับเวลา

อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า

คำแนะนำ

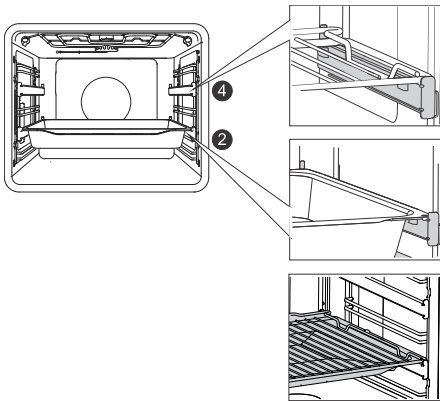
- คำแนะนำอนุญาตให้ทำอาหารหรืออบได้ 5 ชั้น
- ระดับความสูงของชั้นที่สามารถใส่ชั้นวางได้ จะนับจากล่างขึ้นบน
- ชั้นวางระดับ 4 และ 5 มีไว้สำหรับการย่าง/ ปิ้ง
- เมื่อใส่อุปกรณ์ ควรวางให้ถูกต้องตำแหน่ง

ชั้นวางลวด



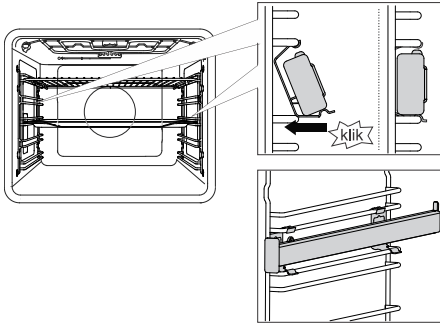
ในกรณีที่ชั้นวางลวด ให้สอดถาดตะแกรง และแผ่นรองอบลงในช่องระหว่างส่วนบน และส่วนล่างของชั้นแต่ละระดับ

แก้ไขโยกการดึงออกจากชั้น (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



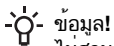
การดึงออกจากชั้นอาจจะแน่นในชั้นที่ 2 และชั้นที่ 4 สำหรับรางนำถาดแบบยึดกับที่ ให้วางตะแกรงหรือถาดอบไวบนราง คุณสามารถวางตะแกรงบนถาด (ถาดอบเอนกประสงค์แบบดินและสีก) ได้โดยตรง และวางอุปกรณ์ทั้งสองชั้นไวบนรางเดียวกัน ในกรณีนี้ ถาดอบจะทำหน้าที่เป็นถาดรองนำหยด

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

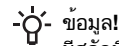
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ติดตั้งพัดลมระบายความร้อน ซึ่งทำความเย็นให้แก่ตัวเตา ประตู และอุปกรณ์ควบคุมเครื่องใช้ไฟฟ้า หลังจากปิดเตาอบแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกครู่หนึ่งเพื่อทำให้เตาอบเย็นลง

อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



ตะแกรงลวด ใช้สำหรับการบึ่ง/ย่าง หรือใช้เสริมกับ กระดาษ ภาชนะ หรือจานอบในการอบอาหารของคุณ



ข้อมูล!

มีสลักนรภัยอยู่บนตะแกรง ดังนั้นจึงต้องยกขึ้น เล็กน้อยที่ด้านหน้าเมื่อดึงออกจากเตาอบ

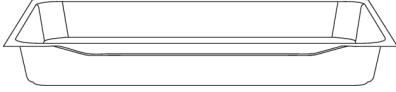


ถาดอบดิน ใช้สำหรับขนมอบที่แบนและมีขนาดเล็ก นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้ด้วย



คำเตือน!

ถ้าถาดอบตั้งนี้อาจเสียรูปทรงเมื่อได้รับความร้อนในเตาอบ เมื่อถาดเย็นลงแล้วจึงจะกลับสู่รูปทรงเดิม การเสียรูปทรงดังกล่าวไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของถาด



ถาดอบสึกทั่วไป ไข่

สำหรับย่างผักและอบขนมอบที่ชุ่มชื้น นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้ด้วย



ข้อมูล!

อย่าใส่ถาดอบสีกอเนกประสงค์ (หรือสากล) ลงในรางแรกในการอบ



คำเตือน!

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้และชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้บางส่วนมักจะร้อนขึ้นในระหว่างการทำอาหาร


ก่อนการใช้งานครั้งแรก

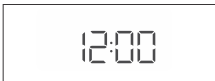
- ถอดอุปกรณ์เสริมของเตาอบและบรรจุภัณฑ์ต่างๆ (กระดาษแข็งโฟมโพลีสไตรีน) ออกจากเตาอบ
- เช็ดอุปกรณ์เสริมและภายในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ อย่าใช้ผ้าขัดหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- เปิดทำความร้อนกับเตาอบที่ว่างเปล่าประมาณหนึ่งชั่วโมงด้วยระบบทำความร้อนด้านบนและด้านล่างที่อุณหภูมิ 250 °C ลักษณะ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

การเปิดเครื่องครั้งแรก

หลังจากเชื่อมต่อพลังงานกับเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรกหรือหลังจากที่ไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน 12:00 จะกะพริบในหน้าจอ

ข้อมูล!

แต่ที่ปุ่มต่าง ๆ เพื่อเปลี่ยนแปลง < หรือ > ยืนยันการตั้งค่าที่ต้องการโดยกดที่  ปุ่มการตั้งค่าถัดไปสามารถปรับเปลี่ยนได้เมื่อคุณตั้งค่า และยืนยันการตั้งค่าก่อนหน้าแล้ว



1. การตั้งนาฬิกาปลุก (CLOCK SETTING)

ใช้ < หรือ > กดปุ่มเพื่อตั้งนาฬิกาปลุก (เวลาปัจจุบัน) ก่อนอื่นให้ตั้งค่า และยืนยันตัวเลขของนาฬิกา จากนั้นตั้งค่า และยืนยันตัวเลขของชั่วโมงหากคุณกดปุ่มปรับค่าค้างไว้ อัตราของค่าจะเปลี่ยนแปลงไปโดยมีตัวเลขเพิ่มขึ้น

ข้อมูล!

หากต้องการตั้งค่า หรือปรับนาฬิกาในภายหลัง โปรดดูที่ส่วนของการตั้งค่าทั่วไป (General Settings)



2. ไฟหรี่หน้าจอแสดงผล (DISPLAY DIMMER)

ค่าความเข้มของแสงสูงอยู่ในการตั้งค่าเริ่มต้น สัญลักษณ์ **brh** และค่าที่ตั้งไว้สำหรับความเข้มของแสงในปัจจุบันจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล และ < หรือ > กดปุ่มเพื่อเลือกระดับที่ต้องการ และเพื่อยืนยัน ใช้ปุ่มการตั้งค่าต่าง ๆ เพื่อเพิ่ม หรือลดความเข้มของแสง



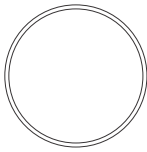
3. ระดับของสัญญาณเสียง (ACOUSTIC SIGNAL)

การระดับเสียงปานกลางอยู่ในการตั้งค่าเริ่มต้นสัญลักษณ์ **Vol** และค่าที่ตั้งไว้สำหรับระดับสัญญาณเสียงในปัจจุบันจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลและ < หรือ > กดปุ่มเพื่อเลือกระดับที่ต้องการ และเพื่อยืนยัน นอกจากนี้ยังสามารถปิดสัญญาณเสียงได้อีกด้วย

การเลือกการตั้งค่า

การเลือกระบบการทำอาหาร

0



หมนลูกบิด (ซ้ายและขวา) เพื่อเลือกระบบทำอาหาร (ดูตารางโปรแกรม)

สัญลักษณ์สำหรับระบบที่เลือกจะสว่างขึ้น






ข้อมูล!

ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น










สัญลักษณ์	การใช้งาน
	การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว เพื่อทำให้ความร้อนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้รวดเร็วที่สุด สัญลักษณ์เสียงสั้น ๆ จะถูกปล่อยออกมาเมื่อเตาอบมีความร้อนถึงอุณหภูมิที่ถูกเลือก ใ้ตามด้วยการตั้งค่าระบบที่คุณต้องการใช้ในการปรุงอาหารของคุณฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะสำหรับการทำอาหาร
	ลมร้อน ¹⁾ ลมร้อนช่วยไหลร้อนไหลเวียนรอบๆ อาหารได้ดีขึ้น วิธีนี้จะทำให้พื้นผิวแห้งและสร้างเปลือกหนาขึ้น ใช้ระบบนี้ในการปรุงอาหารเนื้อสัตว์ ขนมอบ และผัก รวมถึงการอบแห้งอาหารบนชั้นวางเดียวหรือหลายชั้นพร้อมกัน การนิ่งไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลที่สวยงามและผิวที่กรอบมากขึ้น
	ลมร้อน และไฟทำความร้อนล่าง ระบบนี้เหมาะสำหรับการอบพิซซ่า และขนมอบที่มีปริมาณน้ำมากกว่าใช้อบบนตะแกรงชั้นเดียวเมื่อคุณต้องการให้อาหารสุกเร็วขึ้น และมีความกรอบ
	เตาย่างขนาดใหญ่พร้อมพัดลม สำหรับการย่างสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ภายใต้เตาย่าง
	การอบความร้อนสูง (ทอดโรนน้ำมัน) ¹⁾ วิธีการทำอาหารนี้ส่งผลให้เปลือกกรอบกรอบโดยไม่ต้องเพิ่มไขมัน นี่คือการทอดแบบอาหารจานด่วนที่ดีต่อสุขภาพ ซึ่งทำให้มีแคลอรีน้อยลงในอาหารที่ปรุงสุก เหมาะสำหรับการเนื้อชิ้นเล็ก ปลา ผัก และผลิตภัณฑ์แช่แข็งพร้อมสำหรับการทอด (เฟรนช์ฟรายส์ น้ำเก็ตไก่) การนิ่งไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลที่สวยงามและผิวที่กรอบมากขึ้น
	ไฟทำความร้อนบน และล่าง ¹⁾ ใช้ระบบนี้สำหรับการอบทั่วไปบนตะแกรงชั้นเดียว เช่นการทำขนมเค้กซูเฟล่ และการอบที่อุณหภูมิต่ำ (การปรุงอาหารของชา ๆ) การนิ่งด้วยไอน้ำส่งผลให้อาหารมีสีน้ำตาล และด้านนอกของอาหารมีความกรอบมากขึ้น
	ไฟทำความร้อนบน และล่างพร้อมพัดลม ¹⁾ สำหรับการอบอาหารบนตะแกรงชั้นเดียว และการอบขนมเค้กซูเฟล่
	เครื่องอย่างขนาดใหญ่ ใช้ระบบนี้ในการย่างอาหารทรงแบนจำนวนมากเช่นขนมปังปิ้ง, แชนวิชเปิด, ไส้กรอกย่าง, ปลาอบ, เมนุเสียบไม้ ฯลฯ รวมถึงการทำราแอง และการทำผิวสีน้ำตาล เครื่องทำความร้อนที่ติดตั้งที่ด้านบนของช่องเตาอบจะให้ความร้อนกับพื้นผิวทั้งหมดอย่างเท่ากัน อุณหภูมิสูงสุดที่อนุญาตคือ 240 °C

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

สัญลักษณ์	การใช้งาน
	การอบซ้ําๆ ²⁾ สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ ปลา และขนมอบอย่างซ้ําๆ และทั่วถึงบนชั้นวางเดียว วิธีการทำอาหารแบบนี้จะทำให้เนื้อนุ่มนํ้า ทำให้เนื้อนุ่มและนํ้า ส่วนขนมอบจะผ่านการอบ/มีผิวสีน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ ระบบนี้ใช้อุณหภูมิระหว่าง 140 °C ถึง 220 °C
	การละลายนํ้าแข็ง ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการควบคุมการละลายนํ้าแข็งของอาหารแช่แข็ง (เค้ก ขนมอบ ขนมปัง โรล และผลไม้แช่เยือกแข็ง) ระหว่างกระบวนการละลายนํ้าแข็ง ให้พลิกชิ้นอาหารกลับด้าน คนอาหาร และแยกชิ้นแข็งติดกันออก เพื่อความปลอดภัยทางจุลชีววิทยา เราขอแนะนำให้ละลายเนื้อสัตว์และอาหารละเอียดอ่อนอื่นๆ ในตู้เย็นอย่างซ้ําๆ
	ไฟทำความร้อนล่าง/ทำความสะอาดด้วยนํ้า ไฟทำความร้อนล่างเท่านั้นที่จะทำหน้าที่แผ่รังสีความร้อนใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อจัดครบสกปรกและเศษอาหารออกจากเตาอบ โปรแกรมนี้ใช้เวลา 30 นาที

- 1) ๘ คุณสามารถเพิ่มไอนํ้าเข้าไปในกระบวนการอบด้วยระบบเหล่านี้ ฟังก์ชันพื้นฐานจะทำงานเมื่อเลือกกระบวนการใช้ถาดอบที่ใส่นํ้า ฟังก์ชันจะถูกเปลี่ยนเป็นการอบพร้อมกับการนํ้า (ดูบทการเริ่มต้นการทำงาน)
- 2) ใช้สำหรับระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1


การปรุงอาหารตามการเลือกประเภทของอาหาร

สัญลักษณ์	เมนู			°C	min
	คุกกี้/บิสกิต	ลมร้อน	3	150	30
	พิซซ่า	ลมร้อน และไฟทำความร้อนล่าง	1	300	20
	เนื้อไก่ 1.5 กก.	ย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่พร้อมพัดลม	2	210	70
	ปีกไก่ 1 กก.	ทอดแบบไร่น้ำมัน (การอบด้วยความร้อนสูง)	3	200	40
	ขนมปัง 1 กก.	ไฟทำความร้อนบน และไฟล่าง	2	200	60
	* ครีวซองค์ - ของหวาน	ไฟทำความร้อนบน และล่างพร้อมพัดลม	3	190	20
	ปลา	ย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่	4	230	24
	/	การตุ๋น และการอบอย่างช้า ๆ	3	180	60


การตั้งค่าอุณหภูมิการทำอาหาร

ขั้นตอนแรก ให้หมุนลูกบิดของตัวเลือกระบบการปรุงอาหาร



แตะ < หรือ > กดปุ่มเพื่อตั้งค่าที่ต้องการ  จะกระพริบนหน้าจอแสดงผลจะมีการจัดเก็บการตั้งค่าไว้โดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชันตัวจับเวลา

ขั้นตอนแรก ให้หมุนลูกบิดของตัวเลือกระบบ จากนั้นตั้งค่าอุณหภูมิและ  กดปุ่มเพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา





ข้อมูล!

ในช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนหมดเวลาที่ตั้งไว้ เวลาที่เหลือจะแสดงขึ้นเป็นช่วงระยะเวลาหนึ่งถึงสองวินาที



การปรุงอาหารตามเวลา

ในโหมดนี้คุณสามารถระบุระยะเวลาในการทำงานของเตาอบได้ (เวลาสำหรับปรุงอาหาร)

แตะ  ปุ่มสัญลักษณ์จะกระพริบนจอแสดงผล และ < หรือ > การตั้งเวลาการทำงานที่ต้องการ โปรดตั้งค่าของนาฬิกาทำการยืนยัน จากนั้นตั้งค่าของชั่วโมง และ  กดปุ่มเพื่อยืนยันการตั้งค่าของคุณ หลังจากการตั้งค่าผ่านไปแล้ว 5 วินาที เตาอบจะเริ่มทำงานสัญญาณเสียงจะดังขึ้น



การตั้งค่าการหน่วงเวลาเริ่มต้น

ข้อมูล!

สำหรับการย่าง และการย่างพร้อมระบบพัดลม ไม่สามารถตั้งค่าการเริ่มปรุงอาหารให้ล่าช้าได้

ใช้ฟังก์ชันนี้เมื่อคุณต้องการเริ่มต้นปรุงอาหารในเตาอบหลังจากระยะเวลาหนึ่งวางอาหารลงในเตาอบ จากนั้นตั้งค่าระบบและอุณหภูมิ จากนั้นตั้งค่าระยะเวลาของโปรแกรมและเวลาที่คุณต้องการทำอาหารให้เสร็จ

ตัวอย่าง:

เวลาปัจจุบัน: 12.00 น.

เวลาปรุงอาหาร: 2 ชม.

สิ้นสุดการปรุงอาหาร: 18.00 น.

และ ☹ ปุ่มสัญลักษณ์ของระยะเวลาในการปรุงอาหารจะปรากฏบนชั้นบนหน้าจอแสดงผลและ < หรือ > กดปุ่มเพื่อตั้งค่าเวลาของโปรแกรม (การปรุงอาหาร) (ในกรณีนี้คือ 2:00) ยืนยันการตั้งค่าด้วย ☹ ปุ่มและ ☹ ปุ่มอีกครั้ง จากนั้นสัญลักษณ์ ☹ จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลตั้งค่าเวลาที่คุณต้องการปรุงอาหารของคุณให้สุก (ในกรณีนี้คือ เวลา 18:00 น. หรือ 6 โมงเย็น) เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารที่ต้องการจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล (18:00) และ ☹ กดปุ่มเพื่อยืนยันการตั้งค่า

หลังจากยืนยันการตั้งค่าผ่านไปแล้ว 5 วินาที เตอบจะเริ่มทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้น

ในขณะที่กำลังรอเปิดใช้งานเตอบ เตอบจะเปลี่ยนเป็นสถานะไปเป็นสถานะเตรียมความพร้อมบางส่วนเตอบจะเปิดใช้งานตามการตั้งค่าที่เลือกไว้โดยอัตโนมัติ (ในกรณีนี้ คือ เวลา 16:00 น. หรือ 4 โมงเย็น) เตอบจะปิดใช้งานตามเวลาที่ตั้งไว้ (ในกรณีนี้ คือ เวลา 18:00 น. หรือ 6 โมงเย็น)

☹- ข้อมูล!

เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารและนาฬิกาจะสลับกันแสดงในหน้าจอ

หลังจากเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เตอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ สัญลักษณ์ End และ 00:00 จะแสดงสลับกันบนหน้าจอแสดงผลสัญญาณเสียงจะถูกปล่อยออกมาซึ่งคุณสามารถปิดได้ด้วยการสัมผัสที่ปุ่มใดก็ได้สัญญาณเสียงจะถูกปิดใช้งานโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปหนึ่งนาที

⚠ คำเตือน!

ฟังก์ชันนี้ ไม่เหมาะสำหรับอาหารที่จำเป็นต่ออุณหภูมิเตอบ

ไม่ควรเก็บอาหารที่เสียหายได้ไว้ในเตอบเป็นเวลานาน ก่อนที่จะใช้โหมดนี้ให้ตรวจสอบว่านาฬิกาบนเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ตั้งเวลาอย่างถูกต้องหรือไม่

☹- ข้อมูล!

ค่าฟังก์ชันตัวจับเวลาที่ช้าที่สุดจะถูกจัดเก็บและเสนอเป็นค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าในครั้งต่อไปที่คุณใช้ตัวจับเวลา คุณสามารถปิดใช้งานการตั้งค่าเหล่านี้ได้ (ดูบทการเลือกฟังก์ชันเพิ่มเติม ฟังก์ชันการปรับตัว)



การตั้งค่าตัวควบคุมนาฬิกา


ตัวควบคุมนาฬิกา และการทำงานของเตอบสามารถใช้งานแยกกันได้ตั้งค่าได้ยาวนานที่สุด คือ 24 ชั่วโมง ในช่วง 10 นาทีสุดท้าย ตัวควบคุมนาฬิกาจะแสดงขึ้นเป็นขั้นตอนหนึ่งถึงสองวินาที และ ☹ ปุ่มไปจนถึงสัญลักษณ์ ☹ ปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลและ < หรือ > การตั้งค่าตัวควบคุมนาฬิกา ขั้นตอนแรก ให้ตั้งค่า และ ยืนยันตัวเลขของนาฬิกา จากนั้นตั้งค่า และ ยืนยันตัวเลขของชั่วโมง เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะถูกปล่อยออกมาซึ่งคุณสามารถปิดใช้งานได้ด้วยการกดปุ่มใดก็ได้ สัญญาณเสียงจะถูกปิดใช้งานโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปหนึ่งนาที

☹- ข้อมูล!

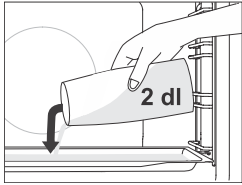
ในขณะที่กำลังตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา คุณสามารถรีเซ็ตค่าได้ด้วยการแตะที่ปุ่มต่าง ๆ พร้อมกัน < และ > .

การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร

เมื่อทำการตั้งค่าระบบ อุณหภูมิ และปุ่มตัวจับเวลาผ่านไปแล้ว 5 วินาที เต้าอบจะเริ่มทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้น


 ข้อมูล!

ในระหว่างที่ทำอาหาร คุณสามารถเปลี่ยนระบบ อุณหภูมิและฟังก์ชันจับเวลาได้



การอบด้วยการเติมน้ำ ๘

การฉีดไอน้ำจะทำให้ได้ผลลัพธ์ออกจากสีน้ำตาลและกรุบกรอบน่ารับประทานมากขึ้นในระบบ การเติมหรือการฉีดไอน้ำให้วางถาดรองอบแบบตั้งในชั้นแรกในขณะที่เต้าอบยังเป็นอยู่เท่านั้นไม่เกิน 2 เดซิลิตร ลงบนแผ่นรองอบวางอาหารที่จะปรุงในชั้นที่สองและเริ่มต้นระบบ


 ข้อมูล!

หากคุณใช้ถาดอบลึก ให้ใส่ถาดไว้สูงกว่าคำแนะนำที่ระบุในตารางการตั้งค่าหนึ่งระดับ เพื่อทำให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด อย่าเปิดประตูเต้าอบและอย่าเติมน้ำในระหว่างกระบวนการทำอาหาร

สิ้นสุดการปรุงอาหารและปิดเต้าอบ

สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อกระบวนการปรุงอาหารเสร็จสิ้น

หมุนลูกบิดของตัวเลือกระบบปรุงอาหารไปที่ตำแหน่ง "0"

 ข้อมูล!

หลังจากกระบวนการทำอาหาร การตั้งค่าตัวจับเวลาทั้งหมดจะหยุดลงและถูกลบออกยกเว้นการแจ้งเตือนนาที่สุดท้าย เวลา (นาฬิกา) จะแสดงขึ้น


หลังจากใช้งานเต้าอบ อาจมีน้ำบางส่วนตกค้างอยู่ในร่องน้ำควบแน่น (ใต้ประตู) เช็ดร่องดังกล่าวด้วยฟองน้ำหรือผ้า


การเลือกการตั้งค่าทั่วไป

หมนลูกบิดของตัวเลือกระบบปรุงอาหารไปที่ตำแหน่ง "0"

เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชัน ให้กดที่  ปุ่มค้างไว้ 5 วินาที **SEtt**จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลเป็นเวลาสองถึงสามวินาทีจากนั้น เมนูของฟังก์ชันพิเศษจะปรากฏขึ้นแตะ < หรือ > กดปุ่มเพื่อตั้งค่าที่ต้องการ



 ข้อมูล!

ยืนยันการตั้งค่าของแต่ละรายการด้วยการกดที่  ปุ่มค้างไว้  กดปุ่มเพื่อออกจากเมนู



1. การแสดงผลของนาฬิกา (Clock display)

cLocจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผลเพื่อยืนยันการเลือก และ < หรือ > กดปุ่มเพื่อสลับระหว่างการแสดงผลแบบ 12 ชั่วโมง และแบบ 24 ชั่วโมงทำการยืนยันจากนั้นตั้งนาฬิกา/เวลาของวันขึ้นตอนแรก ให้ตั้งค่า และยืนยันตัวเลขของนาฬิกาจากนั้นตั้งค่า และยืนยันตัวเลขของชั่วโมง



2. ระดับเสียงบีป (Beep volume)

เลือกระหว่างระดับเสียงบีปสามระดับ เลือกการตั้งค่า **Vol**แล้วทำการยืนยันแถบรูปแท่งจะสว่างขึ้นเต็มสองแท่งบนหน้าจอแสดงผลแตะ < หรือ > กดปุ่มเพื่อเลือกระดับที่ต้องการ และทำการยืนยัน นอกจากนี้ยังสามารถปิดสัญญาณเสียงได้ด้วย



3. แสดงผลการส่องสว่าง (illumination)

สามารถเลือกการแสดงความเข้มของแสงได้สามระดับ เลือกการตั้งค่า **brh**แล้วทำการยืนยันแตะ < หรือ > กดปุ่มเพื่อเลือกระดับที่ต้องการ และเพื่อยืนยัน ใช้ปุ่มการตั้งค่าต่าง ๆ เพื่อเพิ่ม หรือลดความเข้มของแสง



4. หน่วยแสดงผล - โหมดกลางคืน

ฟังก์ชันการปรับแสงหน้าจอแสดงผลให้สว่างน้อยลงโดยอัตโนมัติด้วยการลดความสว่างจากระดับ 3 ไปยังระดับ 2 ในช่วงเวลาระหว่าง 8 โมงเช้า ถึง 6 โมงเช้า เลือกการตั้งค่า **nGht**แล้วทำการยืนยันแตะ < หรือ > กดปุ่มเพื่อ on หรือ off โปรดตรวจสอบ และทำการยืนยัน



5. เตรียมความพร้อม (Standby)

ฟังก์ชันนี้จะเปลี่ยนการแสดงผลนาฬิกาให้เป็นเปิด หรือปิด เลือก **hidE**การตั้งค่า และ < หรือ > กดปุ่มเพื่อเลือก on หรือ off โปรดตรวจสอบ และทำการยืนยัน

AdPt


6. ฟังก์ชันแบบปรับเปลี่ยนได้ ฟังก์ชันจะช่วยให้คุณปรับอุณหภูมิทำอาหารได้ ฟังก์ชันนี้จะถูกปิดใช้งานไว้ตามค่าโรงงาน แต่คุณสามารถเปิดใช้งานได้ เมื่อเปิดใช้งานแล้ว ระบบก็จะแสดงระดับอุณหภูมิที่ใช้งานบ่อยครั้งล่าสุดขึ้นมา.

เลือก **AdPt** การตั้งค่าแต่ละ < หรือ > กดปุ่มเพื่อเลือก on หรือ off โปรดตรวจสอบและทำการยืนยัน

Fact

7. การตั้งค่าจากโรงงาน ฟังก์ชันนี้จะอนุญาตให้ทำการรีเซ็ตเตาอบไปเป็นการตั้งค่าจากโรงงาน เลือก **Fact** การตั้งค่าแต่ละ < หรือ > กดปุ่มเพื่อ ES; จากนั้นเลือกการตั้งค่าจากโรงงาน หรือ off.

ล๊อคป้องกันเด็ก

แต่ละ  กดปุ่มค้างไว้ 3 วินาที **Loc** จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลแต่ละปุ่มอีกครั้ง แล้วกดค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อปิดใช้งานล๊อคเพื่อป้องกันเด็ก

- หากเปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กโดยไม่ใช้ฟังก์ชันจับเวลา (แสดงเฉพาะนาฬิกา) เตาอบจะไม่ทำงาน
- หากเปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กหลังจากตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลาแล้ว เตาอบจะทำงานตามปกติ อย่างไรก็ตาม จะไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้
- เมื่อเปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงระบบทำอาหารหรืออบ (โหมด) หรือฟังก์ชันเพิ่มเติมได้ และสามารถหยุดหรือปิดกระบวนการทำอาหาร/อบ/ย่างใดก็ตาม
- ระบบป้องกันเด็กจะยังคงทำงานอยู่หลังจากปิดเตาอบแล้ว หากต้องการเลือกระบบใหม่ จะต้องปิดระบบล๊อคป้องกันเด็กก่อน



คำเตือน!

หลังจากไฟฟ้าดับหรือหลังจากปิดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ การตั้งค่าฟังก์ชันเพิ่มเติมจะถูกเก็บบันทึกไว้อีกเพียงไม่กี่นาที จากนั้นการตั้งค่า ยกเว้นระดับเสียงสัญญาณและความสว่างของหน้าจอจะรีเซ็ตกลับไปเป็นค่าตั้งต้น

เคล็ดลับและคำแนะนำทั่วไปสำหรับการอบ

- นำอุปกรณ์ที่ไม่จำเป็นทั้งหมดออกจากเตาอบในการอบ
- ใช้อุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่สะท้อนแสงและทนความร้อน (ถาดอบที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ถาด จาน เครื่องครัวเคลือบ เครื่องครัวกระจกนิรภัย) วัสดุสแตนเลส (สแตนเลสหรืออลูมิเนียม) สะท้อนความร้อน จึงส่งผลให้การควบคุมอุณหภูมิการทำอาหารมีประสิทธิภาพลดลง
- ใส่ถาดอบและถาดต่างๆ ไว้ที่ด้านหลังสุดของรางนำถาดเสมอ เมื่ออบบนตะแกรงลวด ให้วางจานอบหรือถาดไว้ตรงกลางชั้นวาง
- สำหรับการทำอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เราขอแนะนำให้พิจารณาตามแนวทางที่ระบุไว้ในตารางการทำอาหาร ควรเลือกอุณหภูมิค่าและเวลาทำอาหารที่สั้นที่สุดตามที่ระบุไว้ เมื่อหมดเวลาดังกล่าวแล้ว ให้ตรวจสอบผลลัพธ์แล้วปรับการตั้งค่าตามความจำเป็น
- เว้นแต่จะมีความจำเป็น อย่าเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบ
- อย่าวางถาดอบลงบนพื้นด้านล่างของเตาอบโดยตรง
- อย่าใช้ถาดอบแบบสีกอเนกประสงค์บนรางนำถาดชั้นที่ 1 ในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน
- อย่ายึดลมที่ด้านล่างของช่องเตาอบหรือตะแกรงลวดด้วยอลูมิเนียมฟอยล์
- ด้วยโปรแกรมการปรุงอาหารที่ยาวขึ้น คุณสามารถอบปิดเตาอบในช่วงเวลาประมาณ 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการทำอาหาร เพื่อใช้ประโยชน์จากความร้อนสะสม
- วางจานอบลงบนชั้นตะแกรงลวดเสมอ
- เมื่ออบในหลายระดับพร้อมๆ กัน ให้ใส่ถาดอบสีกอเนกประสงค์ลงในระดับล่าง
- เมื่อปรุงอาหารตามสูตรจากตำราอาหารรุ่นเก่า ให้ใช้ระบบทำความร้อนด้านล่างและด้านบน (เช่นในเตาอบทั่วไป) และตั้งอุณหภูมิ 10 °C ต่ำกว่าที่ระบุไว้ในสูตร
- หากคุณใช้กระทะรองอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระทะสามารถทนต่ออุณหภูมิสูง และตัดกระทะให้พอดีกระทะรองอบ ป้องกันไม่ให้อาหารติดกับถาดอบ และทำให้ง่ายต่อการนำอาหารออกจากถาดอบ
- เมื่อปรุงอาหารที่เป็นเนื้อหรือขนมอบที่มีปริมาณน้ำสูง โอนปริมาณมากจะถูกสร้างขึ้นภายในเตาอบ 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: เมนูที่จำเป็นต้องใช้เตาอบที่อุณหภูมิแล้วจะถูกระบุด้วยเครื่องหมายดอกจันหนึ่งอัน * ในตาราง ส่วนเมนูที่ต้องอุ่นเพียง 5 นาทีก็พอแล้วจะถูกระบุด้วยเครื่องหมายดอกจันสองอัน ** ในกรณีนี้อย่าใช้โหมดอุ่นอย่างรวดเร็ว

เมนู			°C	min
ผลิตภัณฑ์ขนมอบและเบเกอรี่				
ขนมอบ/เค้กในแม่พิมพ์				
สปันจ์เค้ก	3		200	60-70
พายมีไส้	2		180	60-70
เค้กหินอ่อน	2		170-180	50-60
เค้กแบ่งฟู คุกกี้ซอฟ (บันด์เค้ก เค้กปอนด์)	2		170-180	45-55
พายหน้าเปิด ทาร์ต	3		170-180	35-45
บราวนี่	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 *	25-35
คัพเค้ก 2 ระดับ	2, 4		155-165 *	30-40
ขนมอบแบ่งยีสต์ชิ้นเล็ก	2		180 *	17-22
ขนมอบแบ่งยีสต์ชิ้นเล็ก 2 ระดับ	2, 4		160 *	18-25
ขนมพัฟ	3		200	30-45
ขนมพัฟ 2 ระดับ	2, 4		170 *	25-30
คุกกี้/บิสกิต				
คุกกี้หลอด	3		150 *	30-40
คุกกี้หลอด 2 ระดับ	2, 4		150 *	30-40
คุกกี้หลอด 3 ระดับ	1, 3, 5		145 *	40-50
คุกกี้/บิสกิต	3		160	40-50

























ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			°C	min
บิสกิต 2ระดับ	2, 4		150-160 *	20-25
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				
โรซิ่งและพรูฟว์ริง	2		40-45	30-45
ขนมปังบนแผ่นอบ	2	 + ถาดอบใส่น้ำ	190-200	40-55
ขนมปังบนแผ่นอบ 2 ระดับ	2, 4		190-200 *	40-55
ขนมปังในพิมพ์	3		190-200	30-45
ขนมปังในพิมพ์ 2 ระดับ	2, 4		200-210	30-45
ฟเลตเบรด (โฟคาซ่า)	2		270	15-25
ขนมปังโรลสด (เซมเมล/มอร์นิงโรล)	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	180-200	20-30
ขนมปังม้วนสด (เซมเมล/มอร์นิงโรล) 2 ระดับ	2, 4		200-210 *	15-20
ขนมปังปิ้ง	5		240	4-6
แซนวิชหน้าเปิด	5		240	3-5
พิซซ่าและเมนูอื่น ๆ				
พิซซ่า	1		300 *	4-10
พิซซ่า 2 ระดับชั้น	2, 4		210-220 *	25-30
พิซซ่าแช่แข็ง	2		200-220	10-20
พิซซ่าแช่แข็ง 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










ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			 °C	 min
เนื้อย่าง 1.5 กก.	2		200-210	90-120
เนื้อสันใน สุกกลาง 1 กก.	2		170-190 *	40-60
เนื้ออบ ประจําๆ	2		120-140 *	250-300
สเด็กเนื้อ สุกมาก ความหนา 4 ซม.	4		220-230	25-30
เบอร์เกอร์ หนา 3 ซม.	4		220-230	25-35
เนื้อลูกวัวอบ 1.5 กก.	2		160-170	120-150
เนื้อหมู				
หมอบ ตะโพก 1.5 กก.	3		200-220	100-200
หมอบ ไหล่ 1.5 กก.	3		180-190	90-120
สันนอกหมู 400 ก.	2		80-100 *	80-100
หมอบ ประจําๆ	2		100-120 *	200-230
ซี่โครงหมู ประจําๆ	2		120-140 *	210-240
พอร์คชอป หนา 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	70-90
สัตว์ปีก อก	2		170-180	45-60
สะโพกไก่	3		210-220	25-40
ปีกไก่	4		210-220	25-40
สัตว์ปีก อก ประจําๆ	3		100-120 *	60-90
เมนูเนื้อ				
มีทโลฟ 1 กก.	2		170-180	60-70
ไส้กรอกย่าง บราทวอสท์	4		230 **	8-15
ปลาและอาหารทะเล				
ปลาทั้งตัว 350 ก.	4		230-240	12-20
เนื้อปลา หนา 1 ซม.	4		220-230	8-12
สเด็กปลา หนา 2 ซม.	4		220-230	10-15

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			°C	min
หอยเชลล์	4		230 *	5-10
กุ้ง	4		230 *	3-10
ผัก				
มันฝรั่งอบ เวจจ์	3		210-220 *	30-40
มันฝรั่งอบ ผ่าครึ่ง	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	200-210 *	40-50
มันฝรั่งยัดไส้ (มันฝรั่งเจ็คเก็ต)	3		190-200	30-40
เฟรนช์ฟรายส์ โสมเมต	4		210-220 *	20-30
ผักรวม เวจจ์	3	 + ถาดอบใส่น้ำ	190-200	30-40
ผักยัดไส้	3		190-200	30-40
ผลิตภัณฑ์ทั่วไป - แช่แข็ง				
เฟรนช์ฟรายส์	3		210-220	20-25
เฟรนช์ฟรายส์ 2 ระดับ	2, 4		190-210	30-40
โก๋เมตาเลียน	4		210-220 *	12-17
พีชฟิงเกอร์	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 และกราแตง				
มันฝรั่งมูซาค้า	2		180-190	35-45
ลาซานญา	2		180-190	35-45
พุดดิ้งอบหวาน	2		160-180	40-60
ชูเฟลหวาน	2		160-180 *	35-45
เมนูกราแตง	3		170-190	30-45
ทอร์ทิลลาอัดไส้ เอ็นชีลาด้า	2		180-200	20-35
ย่างชีส	4		240 **	6-9
อื่นๆ				

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

เมนู			 °C	 min
การถนอมอาหาร	2		180	30
การฆ่าเชื้อ	3		125	30
การปรุงอาหารในหม้อนึ่งสองชั้น (หมอนึ่งคู่)	2		150-170 *	/
การอุ่นอาหาร	3		60-95	/
การอุ่นจาน	2		75	15

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา



คำเตือน!

ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ และรอให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลง

เด็กไม่ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือทำงานบำรุงรักษาโดยไม่มีการดูแลที่เหมาะสม

เพื่อการทำความสะอาดที่ง่ายขึ้น ช่องเตาอบและถาดอบและแผ่นเคลือบด้วยเคลือบด้วยสารเคลือบพิเศษที่ทำให้ผิวเรียบและทนทาน

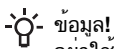
ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นประจำ และใช้น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกและตะกรัน ใช้น้ำนุ่มหรือผ้าฟองน้ำที่สะอาด

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

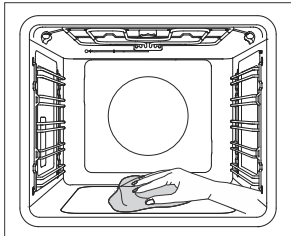
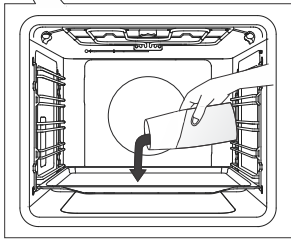
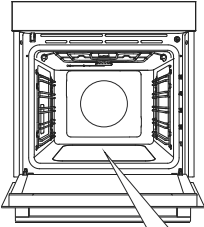
การใช้โปรแกรมอะควาคลีนเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

โปรแกรมนี้ทำให้ง่ายต่อการจัดคราบสกปรกออกจากเตาอบ


ฟังก์ชันนี้จะมีประสิทธิภาพมากที่สุดหากใช้งานเป็นประจำหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง

ก่อนที่จะเปิดใช้โปรแกรมทำความสะอาด ให้

นำสิ่งสกปรกและเศษอาหารขนาดใหญ่ที่มองเห็นได้ออกจากช่องเตาอบก่อน




1 ใส่ถาดอบตั้งในรางนำถาดระดับแรก แล้ว
เทน้ำร้อน 0.4 ลิตรลงในนั้น

2 หมุนลูกบิดเลือกระบบไปที่ Aqua Clean  . ตั้ง
ลูกบิดปรับอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส


3 ปลอ่ยให้โปรแกรมทำงานเป็นเวลาครึ่งชั่วโมง

4 เมื่อโปรแกรมเสร็จสิ้นแล้ว ให้

นำถาดอบออกอย่างระมัดระวังโดยใช้ถุงมือเตาอบ (อาจมีน้ำตกค้างอยู่บนถาดอบ) เช็ดคราบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และฟองสบู่ เช็ดเครื่องให้สะอาดด้วยผ้าเปียกเพื่อจัดคราบสะอาดทั้งหมด

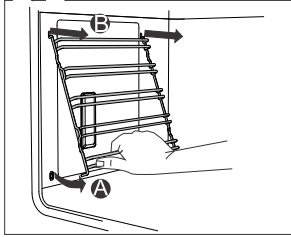
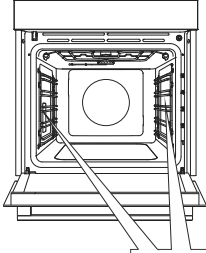
 ข้อมูล!

หากกระบวนการทำความสะอาดนั้นไม่ประสบความสำเร็จ (สำหรับคราบสกปรกฝังแน่น) ให้ทำซ้ำอีกครั้ง

 คำเตือน!


ใช้ระบบอะควาคลีนเมื่อเตาอบเย็นลงอย่างเต็มที่แล้ว

การถอดลวดและรางนำถาดแบบยึดกับที่ (ยึดออกได้)

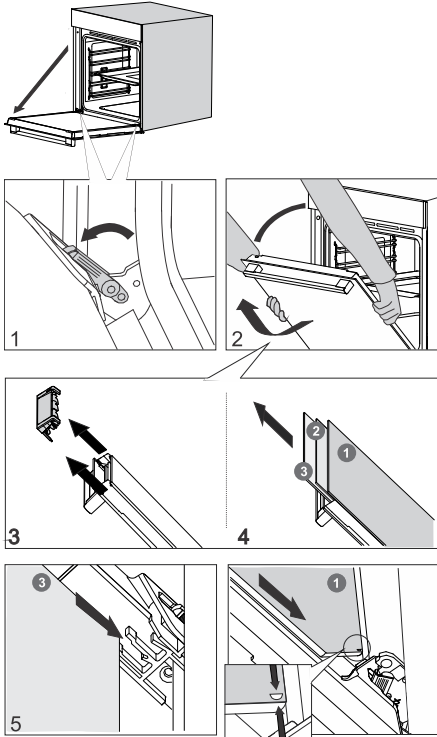


A จับรางนำที่ด้านล่าง แล้วดึงไปทางกึ่งกลางของช่องเตาอบ

B นำออกจากช่องเปิดที่ด้านบน

 **ข้อมูล!**
เมื่อทำการถอดรางนำ ระวังอย่าให้สารเคลือบเสียหาย

การถอดและเปลี่ยนประตูเตาอบและบานหน้าต่างกระจก



1 ก่อนอื่นให้เปิดประตูอย่างเต็มที่ (เท่าที่มันจะเปิดออกได้)

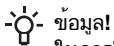
2 ประตูเตาอบติดอยู่กับบานพับพร้อมอุปกรณ์รองรับพิเศษ ซึ่งรวมถึงคันโยกนิรภัย หมุนคันโยกนิรภัยเข้าหาประตู 90 องศา ปล่อยให้ประตูไปตีมุม 45° (จากตำแหน่งของประตูที่เปิดสนิท) จากนั้นยกประตูแล้วดึงออก

บานหน้าต่างกระจกของเตาอบนั้นสามารถทำความสะอาดได้จากด้านใน แต่ต้องถอดออกจากประตูเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อน ขั้นแรกให้ดำเนินการตามที่อธิบายไว้ในข้อ 2 แต่อย่าถอดบานออก

3 ถอดรางอากาศออก ใช้มือจับที่ด้านซ้ายและด้านขวาของประตู ถอดออกโดยการดึงเข้าหาคุณเล็กน้อย

4 จับบานกระจกของประตูที่ขอบด้านบนและถอดออก ทำเหมือนกันสำหรับบานหน้าต่างกระจกที่สองและสาม (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

5 ในการใส่บานหน้าต่างต่างกระจก ให้ทำตามลำดับขั้นตอนย้อนกลับ



ข้อมูล!

ในการใส่ประตู ให้ทำตามลำดับย้อนกลับ หากประตูไม่เปิดหรือปิดอย่างถูกต้อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารอยบากบนบานพับนั้นตรงกับแผ่นบานพับ



คำเตือน!

บานพับประตูเตาอบอาจปิดอย่างแรง ดังนั้นให้หมุนคันโยกนิรภัยทั้งสองคันเพื่อรองรับเสมอ เมื่อทำการติดตั้งหรือถอดประตูเครื่องใช้ไฟฟ้าออก

การเปิดและปิดประตูอย่างนุ่มนวล (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

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



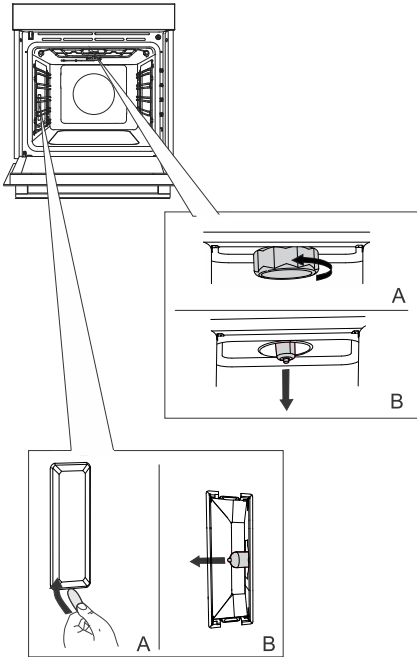
คำเตือน!

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 ดังนั้นจึงไม่ควรทำควรวินิจฉัยหาสาเหตุหรือช่างเทคนิคเป็นผู้ดำเนินการ

ในกรณีที่เกิดปัญหาเล็กน้อยเกี่ยวกับการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้า ให้ตรวจสอบคู่มือนี้เพื่อดูว่าคุณสามารถแก้ไขปัญหาด้วยตัวเองหรือไม่

หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้องหรือไม่ทำงานเลยเนื่องจากการใช้งานหรือการจัดการที่ไม่เหมาะสม การให้บริการโดยช่างเทคนิคนั้นจะมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ในช่วงระยะเวลาการรับประกันก็ตาม

เก็บบันทึกคำแนะนำสำหรับการอ้างอิงในอนาคต และส่งต่อไปยังเจ้าของหรือผู้ใช้ท่านอื่นๆ ในภายหลัง

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำในการแก้ไขปัญหาทั่วไปบางประการ

ปัญหา/ข้อผิดพลาด	สาเหตุ
ฟิวส์เมนในบ้านของคุณดับบ่อยครั้ง	โทรหาช่างเทคนิค
ไฟเดาอบไม่ทำงาน	กระบวนการเปลี่ยนหลอดไฟในเดาอบได้มีการอธิบายไว้ในบท การเปลี่ยนหลอดไฟ
อุปกรณ์ควบคุมไม่ตอบสนอง หน้าจอค้าง	ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟสักระยะสามนาที (ปลดฟิวส์หรือ ปิดสวิตช์หลัก) จากนั้นให้เชื่อมต่อเครื่องอีกครั้งและเปิดเครื่อง
รหัสข้อผิดพลาด ErrX แสดงขึ้น ในกรณีที่เกิดรหัสข้อผิดพลาดสองหลัก ErXX จะปรากฏขึ้น	มีข้อผิดพลาดในการดำเนินงาน โมดูลอิเล็กทรอนิกส์ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟสักระยะสามนาที ถ้ายังคงแสดงข้อผิดพลาดอยู่ ให้เรียกช่างเทคนิค

หากปัญหายังคงมีอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้โทรหาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต การซ่อมแซมหรือ การเรียกช่างค่าเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อย่างไม่ถูกต้องจะไม่ครอบคลุม โดยการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม

การกำจัดทิ้ง



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเราเป็นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถรีไซเคิลกำจัดหรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงติดตั้งอย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์ไม่ควรได้รับการปฏิบัติเหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป

นำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรูปขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้อนุญาต

การกำจัดทิ้งอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคุณ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในกรณีที่กำจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและแปรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดของเสียของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใ ๆ ในคำแนะนำในการใช้งานนี้

ทดสอบการทำอาหาร




















EN60350 -1: ใช้เฉพาะอุปกรณ์ที่ได้รับจากผู้ผลิตเท่านั้น

โปรดใส่ถาดอบเข้าไปสักจนสุดตัวก่อนลวดทุกครั้งวางขนมหรือเค้กที่อบในแม่พิมพ์ตามที่แสดงในภาพ


*อุณหภูมิให้อุ่นก่อนจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โปรดอย่าใช้โหมดอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

**อุณหภูมิให้อุ่นเป็นเวลา 10 นาทีโปรดอย่าใช้โหมดอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

***กลับด้านหลังจากอบไปแล้ว 2/3 ของเวลาการอบ

อบ						
เมนู	อุปกรณ์	แม่พิมพ์ ตำแหน่งการ วาง		°C	min	
บิสกิต/คุกกี้ - ชั้น วางเดี่ยว	ถาดอบต้น		3	150	25-40	
บิสกิต/คุกกี้ - ชั้น วางเดี่ยว	ถาดอบต้น		3	135**	35-50	
คุกกี้ - ตะแกรง สองชั้น/ระดับ	ถาดอบต้น		2, 4	140**	25-40	
คุกกี้ - สามชั้น/ สามระดับ	ถาดอบต้น		1, 4, 5	135	45-60	
คัพเค้ก - ชั้นวาง เดี่ยว	ถาดอบต้น		3	160-170 *	20-30	
คัพเค้ก - ชั้นวาง เดี่ยว	ถาดอบต้น		3	155**	20-30	
คัพเค้ก - ตะแกรงสองชั้น/ ระดับ	ถาดอบต้น		1.5	140**	30-45	
คัพเค้ก - สามชั้น /สามระดับ	ถาดอบต้น		1, 3, 5	140-150	30-50	
สปันจ์เค้ก	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม./ ตะแกรงลวด		2	150	45-55	
สปันจ์เค้ก	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม./ ตะแกรงลวด		2	160	45-55	
สปันจ์เค้ก - สอง ชั้น/สองระดับ	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม. 2 ชั้น /ตะแกรงลวด		2, 4	170 *	45-55	
พายแอปเปิ้ล	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม. 2 ชั้น /ตะแกรงลวด		2	160 **	70-120	
พายแอปเปิ้ล	แม่พิมพ์โลหะกลมขนาด เส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม. 2 ชั้น /ตะแกรงลวด		2	160	70-120	
การย่าง						
ขนมปังปิ้ง	ตะแกรงลวด		5	สูงสุด	4-7	

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

อบ						
pljeskavica (เนื้อสับปั้นเป็นแผ่น)	ตะแกรงลวด + แผ่นรองอบตั้งเป็นถาดรองน้ำหยด		5	230	25-40***	

Simplicity

COLLECTION



881831-a8

