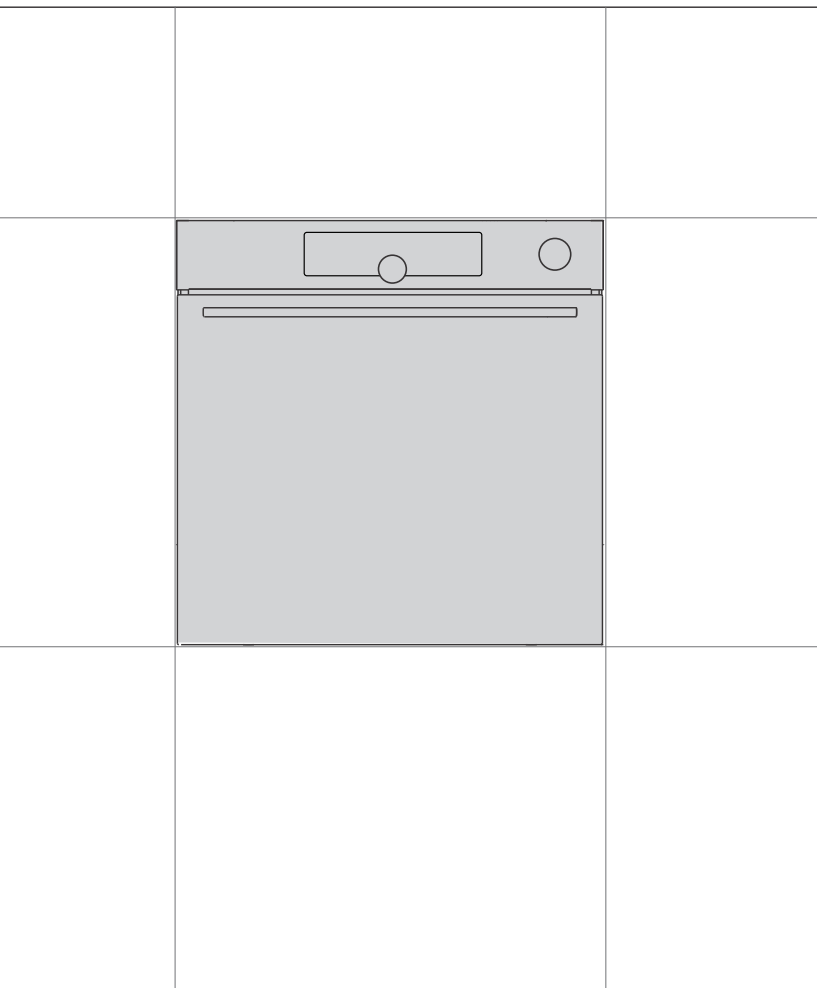


gorenje

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 | 5 |
| คำเตือนด้านความปลอดภัยที่สำคัญอื่นๆ | 6 |
| รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า | 8 |
| ข้อมูลสินค้า | 8 |
| แผงควบคุม | 9 |
| อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า | 10 |
| ควบคุมไฟ | 10 |
| คำแนะนำ | 10 |
| สวิตช์ประตูเตาอบ | 11 |
| พัดลมระบายความร้อน | 11 |
| อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม | 11 |
| ก่อนการใช้งานครั้งแรก | 13 |
| การเปิดเครื่องครั้งแรก | 13 |
| การทดสอบความกระด้างน้ำ | 13 |
| การเลือกการตั้งค่า | 14 |
| โหมดมืออาชีพ (pro bake) | 14 |
| โหมดอัตโนมัติ (auto bake) | 21 |
| การเลือกฟังก์ชันเพิ่มเติม (extra bake) | 24 |
| ล็อคป้องกันเด็ก | 24 |
| การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร | 26 |
| สิ้นสุดการปรุงอาหารและปิดเตาอบ | 26 |
| การเลือกการตั้งค่าทั่วไป | 28 |
| การเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต (Wi-Fi) | 30 |
| การเชื่อมต่อเครื่องกับอุปกรณ์โมบายล์ | 30 |
| การตั้งค่าโมดูล Wi-Fi | 30 |
| เคล็ดลับและคำแนะนำทั่วไปสำหรับการอบ | 33 |
| ตารางการทำอาหาร | 34 |
| การปรุงอาหารด้วยโพรบวัดอุณหภูมิ | 38 |
| ระดับความสุกที่แนะนำสำหรับเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ | 39 |
| การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา | 40 |
| การใช้โปรแกรมอะควาคลีนเพื่อทำความสะอาดเตาอบ | 41 |
| การทำความสะอาดถาดระเหย | 42 |
| การทำความสะอาดระบบไอน้ำ | 43 |
| การถอดลวดและรางนำถาดแบบยึดกับที่ (ยึดออกได้) | 43 |
| การถอดและเปลี่ยนประตูเตาอบและบานหน้าต่างกระจก | 44 |
| การเปลี่ยนหลอดไฟ | 45 |
| ตารางการแก้ไขปัญหา | 46 |
| คำเตือนพิเศษและการรายงานข้อบกพร่อง | 46 |
| การกำจัดทิ้ง | 47 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| ข้อมูลการปฏิบัติตามข้อกำหนด | 47 |
| ทดสอบการทำอาหาร | 48 |

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 อาจระดมความร้อนหรือการไองาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนชิ้นส่วนที่มีความร้อน หากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ให้ห่างเครื่องใช้ไฟฟ้า เว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง

เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีไว้เพื่อควบคุมโดยการจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลที่แยกจากกัน

ใช้แท่งวัดอุณหภูมิที่แนะนำ เพื่อใช้กับเตาอบนี้เท่านั้น

อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือเครื่องขัดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ / 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 นอกจากนี้อย่าวางของหนัก ๆ ไว้ที่ประตูเตาอบ

หากมีสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ อยู่บริเวณเตาอบ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้ ดังนั้นควรเก็บสายไฟอื่น ๆ ไว้ในระยะที่ปลอดภัย

ประตูเตาอบอาจมีความร้อนระหว่างทำงาน ซึ่งกระจกสามชั้นที่ติดตั้งไว้เพื่อป้องกันความร้อนโดนพิเศษสำหรับลดอุณหภูมิที่ด้านนอก (เฉพาะบางรุ่น)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่เคยปิด หรือกีดขวางทางอื่น

ห้ามปิดหุ้มผนังด้านข้างของเตาด้วยฟอลิอะลูมิเนียม และห้ามวางบนหรือล่างของเตาอบด้วยอะลูมิเนียมฟอลิอะ เพราะจะขัดขวางระบบหมุนเวียนอากาศภายในเตาอบ แลทำลายอินาเมลที่เคลือบในเตาอบ

เราขอแนะนำให้หลีกเลี่ยงการเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบ เนื่องจากจะเพิ่มการใช้พลังงานและเพิ่มการสะสมของคอนเดนเสท

ในตอนท้ายของกระบวนการอบ และในระหว่างการอบ โปรดใช้ความระมัดระวังในการเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากความร้อนลวกมือได้

เพื่อป้องกันการสะสมของคราบตะกรัน ให้เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้หลังจากการอบ เพื่อให้ช่องของเตาอบเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง

ทำความสะอาดเตาอบเมื่ออุณหภูมิเย็นลงแล้ว

อาจมีความไม่ตรงกันของแฉกสีระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือส่วนประกอบต่างๆ ภายใน ของการออกแบบเดียวกัน ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายปัจจัย เช่น มุมที่แตกต่างกันที่สังเกตเห็นเครื่องใช้พื้นหลัง สีสัน และการเล่นแสงของห้องที่แตกต่างกัน

อย่าเน้นล้างที่ด้านล่างของเตาอบ ความแตกต่างของอุณหภูมิอาจส่งผลให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย

กรุณาอย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ได้รับความเสียหายโทรหาศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ก่อนการเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ ควรทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องสักระยะ เพื่อให้ส่วนประกอบทั้งหมดปรับตัวเข้ากับอุณหภูมิห้อง หากเก็บเตาอบไว้ที่อุณหภูมิลดถึงจุดเยือกแข็ง หรือต่ำกว่านั้นอาจเป็นอันตรายต่อส่วนประกอบบางอย่างโดยเฉพาะปุ่ม

อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าในสภาพแวดล้อมที่เย็นกว่า 5 องศาเซลเซียส หากเปิดเครื่องในสภาวะเช่นนี้ ปุ่มอาจเสียหายได้

ไม่แนะนำให้ใช้น้ำกลั่นประปะที่มีคลอรีนสูง หรือของเหลวอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน

เมื่ออบอาหารด้วยการพ่นไอน้ำ ให้เปิดฝาเตาอบให้สุดทุกครั้งเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการอบ หากคุณไม่ทำเช่นนั้น ไอน้ำที่เพิ่มขึ้นจากเตาอบอาจส่งผลต่อการทำงานของชุดควบคุม

ถอด และเปลี่ยนถาดเมื่อเตาอบเย็นลงหมดแล้วเท่านั้น



คำเตือน!

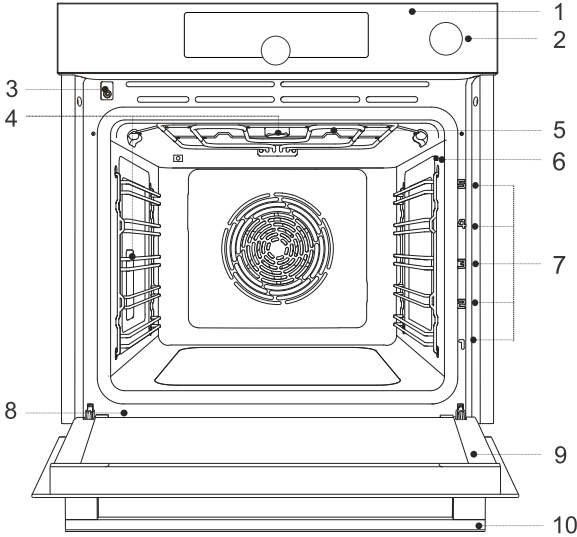
อ่านคำแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า การซ่อมแซมหรือการเรียกร้องการรับประกันใด ๆ ที่เป็นผลมาจากการเชื่อมต่อหรือการใช้เครื่องไม่ถูกต้องจะไม่อยู่ภายใต้การรับประกัน

รายละเอียดของเครื่องใช้ไฟฟ้า

☺ ข้อมูล!

ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น

อุปกรณ์พื้นฐานของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ ได้แก่ ตัวกั้นลวด แผ่นรองอบแบบก้นตัน และตะแกรง

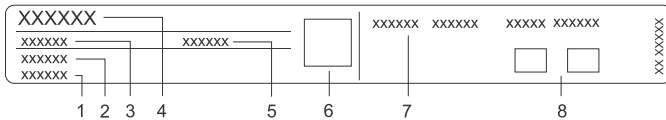


ชุดควบคุม
ลูกบิดแห้งค้ำน้ำ
ไฟ
ถาดอบระเหย

ช่องสำหรับวัตถุดิบหมัก
ระดับการปรุงอาหาร
แผ่นอ้างอิงข้อมูล
ประตูเตาอบ
มือจับประตู

ข้อมูลสินค้า

มีแผ่นคะแนนพร้อมข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าติดอยู่ที่ขอบของเตาอบ

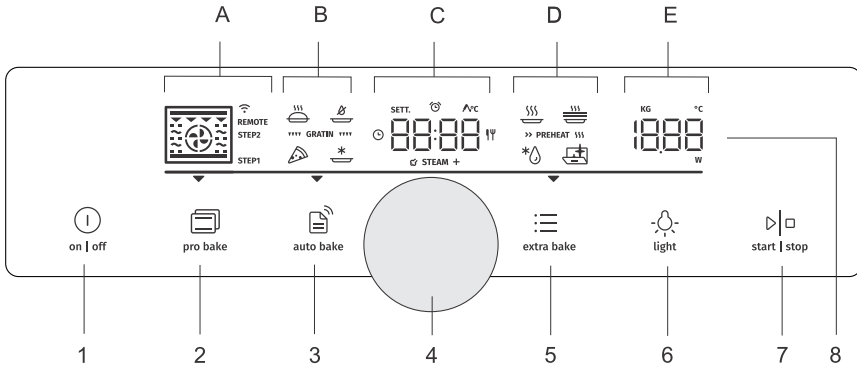


ซีเรียลนัมเบอร์
รุ่น
ชนิด
แบรนด์

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

แผงควบคุม

(ขึ้นอยู่กับรุ่น)



1. on | off ปุ่ม
2. ปุ่มโหมดมืออาชีพ
3. (auto bake) ปุ่มโหมดอัตโนมัติ
4. เลือกการตั้งค่า และยืนยันที่ลูกบิด
5. (extra bake) ปุ่มฟังก์ชันพิเศษ และการตั้งค่าเครื่องใช้ไฟฟ้าทั่วไป
6. (light) ปุ่มเปิดและปิดไฟในเตาอบ
7. ปุ่มเริ่ม/หยุดสำหรับเริ่มหรือหยุดชั่วคราว และยืนยันการตั้งค่า
8. ชุดหน้าจอ:
 - A. ระบบการอบ, โหมดขั้นตอน (STEP), การเชื่อมต่อ (WIFI, รีโมท)
 - B. ระบบการอบพิเศษ, โปรแกรมอัตโนมัติ, กราแดง
 - C. นาฬิกา, ฟังก์ชันเวลา, ตัววัดอุณหภูมิ, ระยะเวลาการอบ
 - D. โปรแกรมพิเศษ, อุณหภูมิ
 - E. อุณหภูมิ, น้ำหนัก

-💡- ข้อมูล!

เพื่อการตอบสนองปุ่มกดที่ดี ใช้นิ้วสัมผัสปุ่มเป็นบริเวณกว้างให้ ทุกครั้งที่คุณกดปุ่มจะมีเสียงสัญญาณอะคูสติกลั่น ๆ (หากมีฟังก์ชันนี้)

อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า

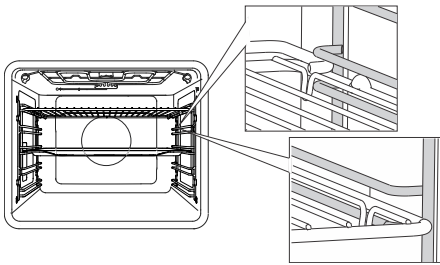
ควบคุมไฟ

ไฟในเตาอบ: ไฟเตาอบจะสว่างขึ้นเมื่อคุณเปิด หรือปิดประตูเตาอบ เมื่อคุณเปิดเตาอบหลังจากสิ้นสุดกระบวนการ และเมื่อคุณแตะปุ่มไฟเตาอบบนชุดควบคุม

คำแนะนำ

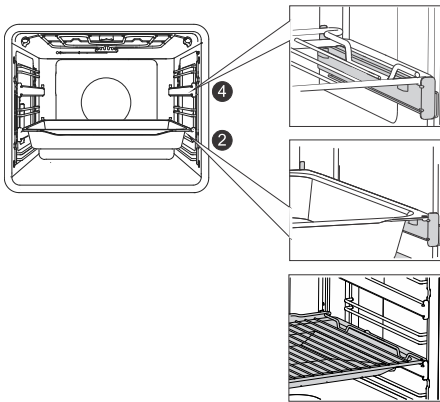
- คำแนะนำอนุญาตให้ทำอาหารหรืออบได้ 5 ชั้น
- ระดับความสูงของชั้นที่สามารถใส่ชั้นวางได้ จะนับจากล่างขึ้นบน
- ชั้นวางระดับ 4 และ 5 มีไว้สำหรับการย่าง/ ปิ้ง
- เมื่อใส่อุปกรณ์ ควรวางให้ถูกต้องตำแหน่ง

ชั้นวางลวด



ในกรณีที่ชั้นวางลวด ให้สอดถาดตะแกรง และป้อนร่องขอบลงในช่องระหว่างส่วนบน และส่วนล่างของชั้นแต่ละระดับ

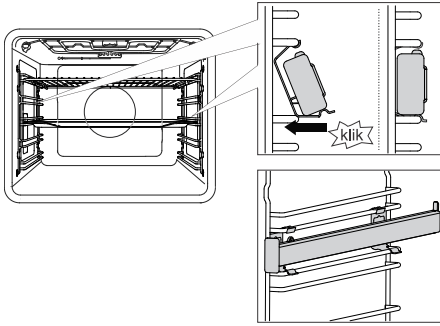
แก้ไขโยกการดึงออกจากชั้น (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



การดึงออกจากชั้นอาจจะแน่นในชั้นที่ 2 และชั้นที่ 4

สำหรับรุ่นนำถาดแบบยึดกับที่ ให้วางตะแกรงหรือถาดอบไวบนราง คุณสามารถวางตะแกรงบนถาด (ถาดอบเอนกประสงค์แบบตั้งและลิก) ได้โดยตรง และวางอุปกรณ์ทั้งสองชั้นไวบนรางเดียวกัน ในกรณีนี้ ถาดอบจำทำหน้าที่เป็นถาดรองนำหยด

รางนำถาดคลิกกอน (ขึ้นอยู่กับรุ่น)



รางนำถาดแบบดึงออกและคลิกติดสามารถสอดเข้าไปในที่วางทุกรูปแบบระหว่างชั้นราวลวดสองอัน รางนำถาดในแนวสมมาตรบนชั้นราวลวดฝั่งซ้าย และฝั่งขวาของช่องที่เตา ชั้นแรก ให้เกี่ยวคลิปด้านบนของรางนำถาดเข้ากับลวดของชั้นราวลวด จากนั้น กดคลิปด้านล่างลงใน ตำแหน่งที่ถูกต้องจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิก

หมายเหตุ: รางนำนี้สามารถติดตั้งได้ทุกระดับระหว่าง รางนำสองชั้น

☛ ข้อมูล!

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

ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารางนำถาดหมุนอย่างถูกต้องและขยายออกไปด้านนอก เช่นยึดออกจากเตาอบ

สวิตช์ประตูเตาอบ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

หากประตูเตาอบเปิดอยู่ระหว่างการทำงานของเตาอบ สวิตช์จะปิดเครื่องทำความร้อนและพัดลมในช่องของเตาอบ เมื่อประตูถูกปิด สวิตช์จะเปิดการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าอีกครั้ง



คำเตือน!

ห้ามใช้เตาอบขณะเปิดประตูและสวิตช์ประตูกดอยู่ (ตำแหน่งปิด) เตาอบจะแจ้งเตือนความผิดพลาด และจะต้อง ทำการรีเซ็ต

พัดลมระบายความร้อน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ติดตั้งพัดลมระบายความร้อน ซึ่งทำความเย็นให้แก่ตัวเตา ประตู และอุปกรณ์ควบคุมเครื่องใช้ไฟฟ้า หลังจากปิดเตาอบแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกครู่หนึ่งเพื่อทำให้เตาอบเย็นลง

อุปกรณ์เตาอบและอุปกรณ์เสริม (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

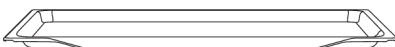


ตะแกรงลวด ใช้สำหรับการบึ่ง/ย่าง หรือใช้เสริมกับ กระตะ ภาดอบ หรือจานอบในการอบอาหารของคุณ



ข้อมูล!

มีสลักนักรักย์อยู่บนตะแกรง ดังนั้นจึงต้องยกขึ้น เล็กน้อยที่ด้านหน้าเมื่อดึงออกจากเตาอบ

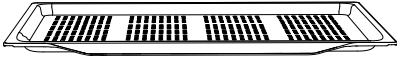


ภาดอบต้น ใช้สำหรับขนมอบที่แบนและมีขนาดเล็ก นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นภาดรองน้ำหยดได้ด้วย

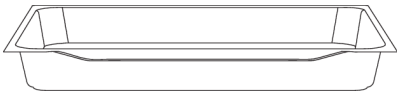


คำเตือน!

ถาดอบร้อนอาจเสีกรูปทรงเมื่อได้รับความร้อนในเตาอบ เมื่อถาดเย็นลงแล้วจึงจะกลับสู่รูปทรงเดิม การเสีกรูปทรงดังกล่าวไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของถาด



ถาดอบต้นแบบมีรู ใช้สำหรับการทำอาหารแบบฉีดไอน้ำและการทอดโรน้ำมัน รูดังกล่าวจะช่วยเพิ่มการไหลเวียนของอากาศรอบๆ อาหาร ซึ่งทำให้แป้งกรอบขึ้นเมื่อปรุงอาหารที่มีปริมาณของเหลวสูง (น้ำ ไขมัน) ให้วางแผ่นอบต้นหรือถาดอบสีกอเนกประสงค์ไว้ข้างใดหนึ่งซ้เพื่อใช้เป็นถาดรองน้ำหยด



ถาดอบสีกั่วไป ใช้

สำหรับย่างผักและอบขนมอบที่ชุ่มชื้น นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำหยดได้ด้วย



ข้อมูล!

อย่าใส่ถาดอบสีกอเนกประสงค์ (หรือสากล) ลงในรางแรกในการอบ



โพรบ (BAKESENSOR) วัดอุณหภูมิ



คำเตือน!

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้และชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้บางส่วนมักจะร้อนขึ้นในระหว่างการทำอาหาร


ก่อนการใช้งานครั้งแรก

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

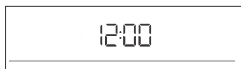
การเปิดเครื่องครั้งแรก

หลังจากเชื่อมต่อพลังงานกับเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรกหรือหลังจากที่ไฟฟ้าดับเป็นเวลานาน 12:00 จะกะพริบในหน้าจอ

ขั้นแรก ให้เลือกและยืนยันการตั้งค่าพื้นฐานต่อไปนี้


 ข้อมูล!

เปลี่ยนการตั้งค่าโดยการหมุน ลูกบิดในการยืนยันการตั้งค่าที่ต้องการ ให้กดที่ ลูกบิด และที่ปุ่ม **start | stop**



1. การตั้งนาฬิกา

ในการตั้งนาฬิกา/เวลา ขั้นแรก ให้ตั้งค่าและยืนยันนาฬิกา จากนั้นจึงตั้งค่าและยืนยันชั่วโมง

 ข้อมูล!

ในการตั้งหรือปรับนาฬิกาในภายหลัง โปรดดูบทฟังก์ชันเพิ่มเติม



2. ระดับเสียงสัญญาณ

ค่าตั้งต้นของระดับเสียงคือระดับเสียงปานกลาง เครื่องหมาย **Vol** และการตั้งค่าในปัจจุบันสำหรับระดับเสียงสัญญาณอะคูสติคจะปรากฏบนหน้าจอ หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มหรือลดระดับเสียงของปุ่ม



3. การหรี่แสงหน้าจอ

ค่าตั้งต้นของแสงหน้าจอคือแสงเข้มปานกลาง เครื่องหมาย **brht** และการตั้งค่าในปัจจุบันสำหรับความเข้มของแสงหน้าจอจะปรากฏบนหน้าจอ หมุนลูกบิดเพื่อเพิ่มหรือลดความเข้มของแสง

หลังจากที่คุณยืนยันการตั้งค่าที่เลือก นาฬิกาจะปรากฏบนชุดหน้าจอ เครื่องจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย

การทดสอบความกระด้างน้ำ

การทำความสะอาดระบบน้ำอุ่นขึ้นอยู่กับความถี่ในการอบด้วยการนึ่งไอน้ำและความกระด้างของน้ำที่ใช้ แช่แถบกระดาษทดสอบ (ที่ให้มากับเครื่อง) ลงในน้ำเป็นเวลาหนึ่ง (1) วินาที รอหนึ่งนาที จากนั้นจดจำนวนแถบบนกระดาษ

การตั้งค่าระดับความกระด้าง – จำนวนเส้นสีบนแถบ:

- เส้นสีเขียว 4 เส้น กระด้าง 1
- เส้นสีแดง 1 เส้น กระด้าง 2
- เส้นสีแดง 2 เส้น กระด้าง 3
- เส้นสีแดง 3 เส้น กระด้าง 4
- เส้นสีแดง 4 เส้น กระด้าง 5

การเลือกการตั้งค่า

อินเทอร์เฟซทำให้สามารถเลือกโหมดการทำงานได้หลายโหมด:

- โหมดมืออาชีพ (อบมืออาชีพ)
- โหมดอัตโนมัติ (อบอัตโนมัติ)
- ฟังก์ชันเพิ่มเติม (อบเพิ่ม)
- โปรแกรมสเต็ป (สเต็ป) ในโหมดมืออาชีพ (อบมืออาชีพ)
- โปรแกรมอัตโนมัติในโหมดอัตโนมัติ (อบอัตโนมัติ)

☀- ข้อมูล!

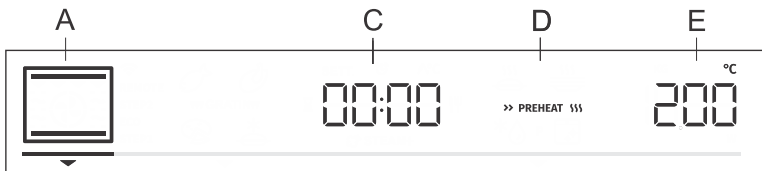
- หมุน ลูกบิด เพื่อเลื่อนการตั้งค่า
 - อันดับแรก ยืนยันการตั้งค่าที่เลือกโดยกดลูกบิด จากนั้นเปลี่ยนการตั้งค่า
 - ยืนยันการตั้งค่าแต่ละรายการโดยการกดลูกบิด
 - เส้นและลูกศรจะแสดงตำแหน่งของพารามิเตอร์ที่คุณต้องการตั้งค่า
 - แตะปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มโปรแกรม
 - การใช้งานปุ่ม **on | off**:
 - แตะเบา ๆ: เปิดหรือปิดเตาอบ หยุดขั้นตอนการอบหรือการทำงาน
 - แตะค้าง: เตาอบจะสลับไปใช้โหมดพลังงานต่ำ (ประหยัดพลังงาน)
- ไม่มีปุ่มหรือลูกบิดที่ใช้งานได้ ยกเว้นปุ่ม **on | off** และการเชื่อมต่อกับเครือข่าย Wi-Fi. หากต้องการเปิดเตาอบ ให้แตะปุ่มนี้ค้างไว้



pro bake โหมดมืออาชีพ (pro bake)

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้การตั้งค่าพารามิเตอร์การอบ - ระบบการอบ อุณหภูมิ การอุ่น และเวลาอบ - ได้อย่างอิสระตามดุลยพินิจของผู้ใช้

แตะปุ่ม **pro bake** และตั้งค่าต่อไปนี้:



ระบบการอบ

C ระยะเวลาโปรแกรม

D การอุ่น

E อุณหภูมิ

นอกจากนี้ยังสามารถตั้งค่าสิ่งต่อไปนี้:


- ฟังก์ชันตัวจับเวลา (ดูบทฟังก์ชันตัวจับเวลา)
- โหมดการอบแบบสเต็ป (STEP) (ดูบทโปรแกรมสเต็ป)
- กราแตง (GRATIN) (ดูบทการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร)
- นิ่งไอน้ำ (STEAM+) (ดูบทการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร)

การอุ่นอย่างรวดเร็ว

ใช้ฟังก์ชันการอุ่นหากคุณต้องการทำให้เตาอบมีความร้อนอุณหภูมิที่ต้องการโดยเร็วที่สุด


ในการเปิดใช้งานการอุ่น ให้หมุนลูกบิดไปที่การตั้งค่า >> PREHEAT 55 (ดูภาพ ป้ายกำกับ D) ยืนยันการเลือก จากนั้นหมุนลูกบิดเพื่อเลือกเครื่องหมายที่สว่างขึ้นและยืนยัน ฟังก์ชันนี้จะเปิดใช้งาน

เมื่อได้อุ่นหมุมที่เลือกแล้ว กระบวนการอุ่นจะหยุดและจะมีเสียงสัญญาณ **door** จะปรากฏในชุดหน้าจอเปิดประตูแล้วใส่อาหาร โปรแกรมจะทำการอบต่อโดยอัตโนมัติตามการตั้งค่าที่เลือก











 ข้อมูล!

เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันอุ่นแบบเร็ว จะไม่สามารถใช้ฟังก์ชันการสตรัทแบบบนช่วงเวลาได้



การเลือกระบบการทำอาหาร

 ข้อมูล!


ฟังก์ชันเครื่องใช้ไฟฟ้า และอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับรุ่น

| สัญลักษณ์ | การใช้งาน |
|--|---|
|  | ลมร้อน ลมร้อนช่วยไหลมร้อนไหลเวียนรอบๆ อาหารได้ดีขึ้น วิธีนี้จะทำให้พื้นผิวแห้งและสร้างเปลือกหวนขึ้น ใช้ระบบนี้ในการปรุงอาหารเนื้อสัตว์ ขนมอบ และผัก รวมถึงการอบแห้งอาหารบนชั้นวางเดียวหรือหลายชั้นพร้อมกัน |
|  | ระบบพิชซ่า ระบบนี้เหมาะสำหรับการอบพิชซ่าและขนมอบที่มีปริมาณน้ำสูง ใช้ในการอบบนชั้นวางเดียวเมื่อคุณต้องการให้อาหารเสร็จเร็วขึ้นและกรุบกรอบ |
|  ☑ STEAM + | ทอดไร้น้ำมัน ¹⁾ วิธีการปรุงอาหารนี้ส่งผลให้เปลือกกรอบโดยไม่ต้องเพิ่มไขมัน นี่คือการทอดแบบอาหารจานด่วนที่ติดสุขภาพ ซึ่งทำให้มีแคลอรีน้อยลงในอาหารที่ปรุงสุก เหมาะสำหรับการเนื้อชิ้นเล็ก ปลา ผัก และผลิตภัณฑ์แช่แข็งพร้อมสำหรับการทอด (เฟรนช์ฟรายส์ นั้กเก็ตไก่) การเพิ่มไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลเข้มขึ้นและเปลือกโลกที่กรอบมากขึ้น |
|  | ย่างลมร้อน ลมร้อนทำให้ลมร้อนไหลเวียนรอบๆ อาหารได้ดีขึ้น สิ่งนี้จะทำให้พื้นผิวแห้ง เมื่อใช้ร่วมกับเครื่องอย่าง เครื่องทำความร้อน/เตาย่าง จะส่งผลให้สีเข้มขึ้นสำหรับการอบเนื้อและผัก ได้เร็วขึ้น |
|  | อบเทอร์โบ สำหรับอาหารที่ต้องการความกรอบทุกด้าน ระบบนี้ยังเหมาะสำหรับใช้เป็นขั้นตอนแรกในโหมดการอบแบบสเต็ป เนื่องจากช่วยให้อาหารเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็วในระยะแรก และอบซ้ำๆ ในขั้นตอนที่สอง เนื้อจะฉ่ำและมีผิวสีน้ำตาลสวย |
|  | เครื่องอย่างขนาดใหญ่ ใช้ระบบนี้ในการย่างอาหารทรงแบนจำนวนมากเช่นขนมปังปิ้ง, แขนวิชเปิด, ไส้กรอกย่าง, สเต็ก, ปลาย่าง, เมนูเสียบไม้ ฯลฯ รวมถึงการทำกรุาแดง และการทำผิวสีน้ำตาล เครื่องทำความร้อนที่ติดตั้งที่ด้านบนของช่องเดอบจะให้ความร้อนกับพื้นผิวทั้งหมดอย่างเท่ากัน อุณหภูมิสูงสุดที่อนุญาต: 240 °C |
|  | เครื่องทำความร้อนด้านบนและล่าง ใช้ระบบนี้สำหรับการอบทั่วไปที่อบบนชั้นวางเดียว เช่นการทำซูเฟล่ และการอบที่อุณหภูมิต่ำ (การทำอาหารช้าๆ) |
|  | อบเบา สำหรับการปรุงอาหารอย่างช้าๆ และอ่อนโยนที่มีการควบคุมเพื่อการปรุงอาหารที่ละเอียดอ่อน (เนื้อนุ่ม) และการอบขนมที่ด้านล่างกรอบ |
|  ☑ STEAM + | เครื่องทำความร้อนด้านบนและด้านล่างพร้อมพัดลม ¹⁾ ใช้ระบบนี้สำหรับการอบบนชั้นวางเดียว และสำหรับทำซูเฟล่ การนิ่งไอน้ำส่งผลให้ทำผิวสีน้ำตาลได้ดีขึ้นและมีผิวกรุบกรอบ |
|  ☑ STEAM + | เครื่องอย่างขนาดใหญ่พร้อมพัดลม ¹⁾ ใช้สำหรับการอบสัตว์ปีกและเนื้อชิ้นใหญ่บนตะแกรง การเพิ่มไอน้ำจะส่งผลให้ผิวมีสีน้ำตาลเข้มขึ้นและเปลือกภายนอกที่กรอบมากขึ้น |

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

| สัญลักษณ์ | การใช้งาน |
|---|--|
|  | เครื่องอย่างขนาดใหญ่และเครื่องทำความร้อนด้านล่าง สำหรับการอบแบบเร็วซึ่งวางบนชั้นเดียว และสำหรับการทำผิวสีน้ำตาลกรอบที่ด้านบนของขนมอบ |
|  | ย่างด้วยเครื่องทำความร้อน ด้านล่างและพัดลม เหมาะสำหรับการอบเบ้งยีสต์ ขนมปังทุกประเภท และการถนอมอาหาร |

1) ระบบนี้ยังทำให้สามารถตั้งไอน้ระหว่างการอบ (ดูบทการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร)

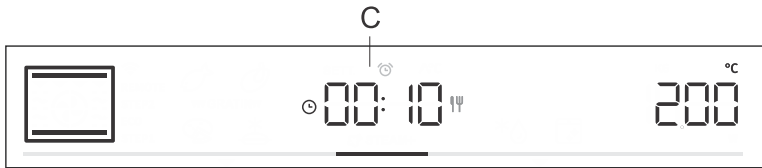
 **ข้อมูล!**

ในระบบเหล่านี้ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันการแดง (ดูบทการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร)

กดปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มกระบวนการทำอาหาร การตั้งค่าที่เลือกจะปรากฏในชุดหน้าจอบ


ฟังก์ชันตัวจับเวลา

หมุน ลูกบิด เพื่อเลือกฟังก์ชันตัวจับเวลา



การปรุงอาหารแบบจับเวลา


ในโหมดนี้คุณสามารถระบุระยะเวลาการทำงานของเตาอบ (เวลาทำอาหาร)

สัญลักษณ์ระยะเวลาการปรุงอาหาร  จะปรากฏบนหน้าจอบ หมุน ลูกบิดเพื่อตั้งเวลาทำอาหารที่ต้องการ และปุ่มเพื่อยืนยันการตั้งค่า

และที่ปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มการอบ



การตั้งค่าการห้วงเวลาเริ่มต้น

 **ข้อมูล!**

ไม่สามารถใช้การห้วงเวลาเริ่มต้นได้เมื่อมีการเปิดใช้งานฟังก์ชันการอุ่น



ใช้ฟังก์ชันนี้เมื่อคุณต้องการเริ่มต้นปรุงอาหารในเตาอบหลังจากระยะเวลาหนึ่งวางอาหารลงในเตาอบ จากนั้นตั้งค่าระบบและอุณหภูมิ จากนั้นตั้งค่าระยะเวลาของโปรแกรมและเวลาที่คุดต้องการทำอาหารให้เสร็จ

ตัวอย่าง:

เวลาปัจจุบัน: 12:00 (เที่ยง)


เวลาทำอาหาร: 2 ชั่วโมง

ทำอาหารเสร็จ 18:00 น. (6 pm)

สัญลักษณ์ระยะเวลาการปรุงอาหาร  จะปรากฏบนชุดหน้าจอบ เลือกการตั้งค่าและยืนยันโดยการกดลูกบิด (ในกรณีของเราคือ 2:00 น.) กดลูกบิดอีกครั้งแล้วหมุนเพื่อเลือกสัญลักษณ์  ยืนยันและตั้งเวลาที่คุดต้องการให้อาหารเสร็จ (ในกรณีของเราคือ 18:00 น. หรือ 6 p.m.) เวลาสิ้นสุดการทำอาหารที่ต้องการจะปรากฏบนหน่วยแสดงผล (18:00 น.) ยืนยันการตั้งค่าโดยการกดลูกบิด


และที่ปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มการอบ

ในขณะที่รอการเปิดใช้งาน เตาอบจะอยู่ในโหมดกึ่งสแตนด์บาย (หน้าจอมืด) เตาอบจะเปิดขึ้นพร้อมกับการตั้งค่าที่เลือกโดยอัตโนมัติ (ในกรณีของเราคือเวลา 16:00 น. หรือ 4 pm) เตาอบจะปิดในเวลาที่กำหนด (ในกรณีนี้คือ 18:00 หรือ 6 pm)

 ข้อมูล!

เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารและนาฬิกาจะสลับกันแสดงในหน้าจอ

หลังจากหมดเวลาที่ตั้งไว้แล้ว เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ เครื่องหมาย **End** และ **00:00** จะสลับกันแสดงบนหน้าจอ จะมีเสียงสัญญาณ ซึ่งสามารถปิดได้โดยการสัมผัสปุ่มใดก็ได้ หลังจากผ่านไปหนึ่งนาที เสียงสัญญาณจะปิดโดยอัตโนมัติ

 คำเตือน!


ฟังก์ชันนี้ ไม่เหมาะสำหรับอาหารที่จำเป็นต้องทำการอุ่นแบบเร็ว


ไม่ควรเก็บอาหารที่เน่าเสียได้ไว้ในเตาอบเป็นเวลานาน ก่อนที่จะใช้โหมดนี้ให้ตรวจสอบว่านาฬิกาบนเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้ตั้งเวลาอย่างถูกต้องหรือไม่




การตั้งค่าการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้าย

การแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายสามารถนำมาใช้เพื่อหลีกเลี่ยงการดำเนินงานเตาอบ การตั้งค่าที่ยาวที่สุดคือ 24 ชั่วโมง ในช่วงนาฬิกาสุดท้าย การแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายจะแสดงเป็นวินาที

หมุนลูกบิดเพื่อเลือกสัญลักษณ์  และยืนยันการตั้งค่าของคุณ หมุนลูกบิดและตั้งคาบระยะเวลาของการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้ายยืนยันการตั้งค่าโดยการกดที่ลูกบิด

 ข้อมูล!

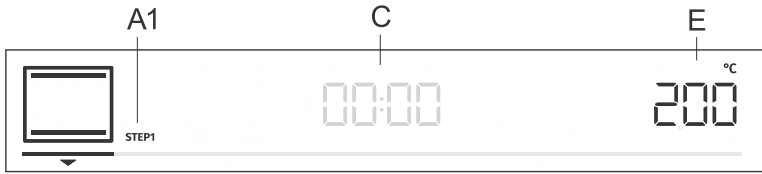
ฟังก์ชันตัวจับเวลาที่เลือกสามารถรีเซ็ตเป็น 00:00 โดยการกดลูกบิดค้างไว้

 ข้อมูล!

ค่าฟังก์ชันตัวจับเวลาที่ใช้ครั้งล่าสุดสามารถบันทึกไว้และนำเสนอเป็นค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าสำหรับครั้งต่อไปที่คุณใช้ตัวจับเวลา สำหรับการตั้งค่าจากโรงงาน ฟังก์ชันนี้จะปิดอยู่ แต่คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ได้ (ดูบทการเลือกฟังก์ชันพิเศษ ฟังก์ชันปรับตัว)

โปรแกรมสตีป

ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถอบแบบสองขั้นตอนหรือระยะ (การอบสองขั้นตอนรวมกันในกระบวนการปรุงอาหารเดียว)




A1 ขั้นตอนแรกของการทำอาหาร STEP1, (STEP2)

C ระยะเวลาของโปรแกรม/ สิ้นสุดโปรแกรม (ดูบทฟังก์ชันตัวจับเวลา)

E อุณหภูมิ

ขั้นตอน: ขั้นตอนที่ 1

ใน **pro bake** โหมด ตั้งค่าระบบการอบและอุณหภูมิ คุณยังสามารถเลือกฟังก์ชันการอบแบบเร็วได้อีกด้วย จากนั้นตั้งค่าระยะเวลาการอบสำหรับ ขั้นตอนที่ 1 (ดูบทที่ ฟังก์ชันจับเวลา) ยืนยันการตั้งค่าโดยกดทลูกบิด

 ข้อมูล!

ในขั้นตอนที่1 คุณสามารถตั้งค่าการหน่วงเวลาเริ่มต้นได้ อย่างไรก็ตาม หากคุณทำเช่นนั้น คุณจะไม่สามารถเปิดใช้งานการอบแบบเร็วได้

ขั้นตอน: ขั้นตอนที่ 2

กดปุ่ม **pro bake** ค้างไว้ ขั้นตอนที่ 2 (ขั้นตอนการปรุงอาหารที่สอง) จะปรากฏขึ้นบนชุดหน้าจอ (ตั้งค่าขั้นตอนแรกไปแล้ว) ตั้งระบบการอบ อุณหภูมิ และระยะเวลา ยืนยันการตั้งค่าโดยกดทลูกบิด

หากต้องการ คุณยังสามารถแก้ไขขั้นตอนที่ 1 หรือขั้นตอนที่ 2 ก่อนเริ่มต้น

แต่ละปุ่ม **pro bake** แล้วเลือกขั้นตอนที่ 1 ตอนนี้คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่า จากนั้นให้ทำเช่นเดียวกันสำหรับขั้นตอนที่ 2

หากต้องการลบโหมดเดิม ให้กดปุ่ม **pro bake** ค้างไว้

กดปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มอบ เตาอบเริ่มทำงานด้วยการตั้งค่าที่เลือกไว้สำหรับ ขั้นตอนที่ 1 เมื่อเสร็จสิ้น ขั้นตอนที่ 1, ขั้นตอนที่ 2 จะถูกเปิดใช้งาน

การนึ่งไอน้ำระหว่างการอบ

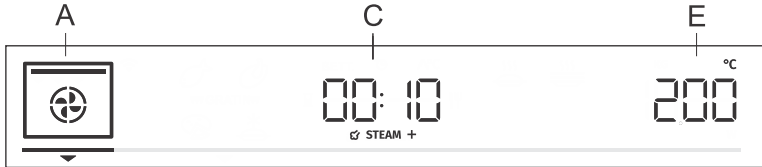
การนึ่งไอน้ำให้เปลือกมีสีน้ำตาลที่ตื้นและกรอบขึ้น

นำจากแหล่งหยดลงในถาดถัดจากเครื่องทำความร้อนด้านบนโดยหยดในลักษณะตามที่ควบคุม วิธีนี้จะสร้างไอน้ำในปริมาณที่เหมาะสม ส่งผลให้เปลือกมีสีน้ำตาลที่ตื้นและกรอบยิ่งขึ้น ในขณะที่เศษหรือแกนกลางยังมีลักษณะหยุ่นนุ่ม เราแนะนำให้ใช้การนึ่งไอน้ำเมื่ออบขนมปัง โรลสด สปันจ์โรล เค้ก รวมถึงเนื้อสัตว์ปีกและผักที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

การนึ่งไอน้ำระหว่างกระบวนการอบสามารถทำได้ด้วยระบบการอบแบบธรรมดาที่มีพัดลม เตาอย่างขนาดใหญ่พร้อมพัดลม และการทอดโรน้ำมัน นอกจากกระบวนการที่เลือกแล้ว สัญลักษณ์ ☺ STEAM + จะปรากฏบนชุดหน้าจอด้วย

-☺- ข้อมูล!

สัญลักษณ์การนึ่งไอน้ำ ☺ STEAM + จะปรากฏบนชุดหน้าจอหากคุณเลือกอุณหภูมิที่สูงกว่า 150 °C



☺ STEAM +

การเปิดใช้งานการนึ่งไอน้ำ

หากต้องการเปิดใช้งานการนึ่งไอน้ำในระหว่างขั้นตอนการอบ ให้หมุนลูกบิดไปที่เมนู C (ดูภาพ) และยืนยันการเลือกของคุณ หมุนลูกบิดไปที่สัญลักษณ์ ☺ STEAM + ยืนยันการเลือก หมุนลูกบิดอีกครั้งและเลือกสัญลักษณ์ที่สว่างเต็มที่ ☺ STEAM + และยืนยัน ฟังก์ชันนี้เปิดใช้งานแล้ว (หากคุณไม่ได้เลือกสัญลักษณ์ที่สว่างเต็มที่ ฟังก์ชันจะไม่ทำงาน)

แตะปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มกระบวนการทำอาหาร

Fill จะปรากฏบนชุดหน้าจอ จากนั้นเติมถังค้ำน้ำ (ดูบท "การเติมถังค้ำน้ำ" ที่ด้านล่าง) จากนั้นกดปุ่มลูกบิดเพื่อยืนยัน

-☺- ข้อมูล!

เมื่อเตาอบมีอุณหภูมิสูงกว่า 150 °C และผ่านไประยะเวลา 10 นาที สัญลักษณ์

☺ STEAM + จะปรากฏขึ้นบนชุดหน้าจอและกระบวนการนึ่งไอน้ำจะเริ่มขึ้น

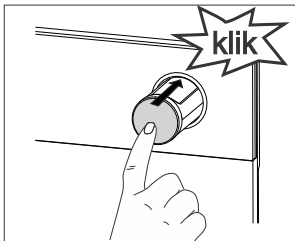
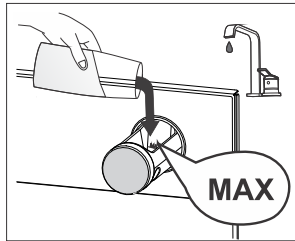
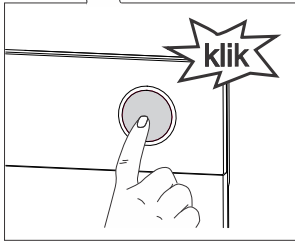
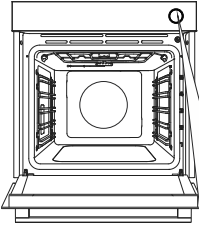
-☺- ข้อมูล!

ฟังก์ชันนี้ยังสามารถปิดได้ในขณะที่กำลังดำเนินการอยู่ หมุนลูกบิด ไปที่การตั้งค่า ☺ STEAM + กดลูกบิดเพื่อยืนยัน จากนั้นเลือกสัญลักษณ์แสงหริ่ และยืนยันโดยการกดลูกบิด

การเติมน้ำ

แทงค์น้ำทำให้เตาอบมีแหล่งจ่ายน้ำแยกต่างหาก ความจุของแทงค์น้ำนั้นประมาณ 1.3 dl


เติมน้ำประปาที่สะอาดหรือน้ำดื่มบรรจุขวดที่ไม่มีสารเติมแต่งในแทงค์น้ำเสมอ น้ำที่เทลงในแทงค์น้ำควรอยู่ที่อุณหภูมิห้อง เช่นประมาณ 20 °C (+/- 10 °C)



- 1 นำแทงค์น้ำออกจากตัวเครื่องโดยการกดลูกบิด เมื่อคุณกดลูกบิด ถึงจะกระดังออกมา
- 2 เทน้ำจนถึงระดับ **MAX** เครื่องหมายบนแทงค์น้ำ
- 3 กดถังเก็บน้ำกลับเข้าที่เดิมจนสุด (มันจะคลิกเข้าที่)

หลังจากการใช้งาน น้ำที่เหลือจะถูกระบายลงในถาดระเหยในเตาอบ ซึ่งติดตั้งอยู่ข้างใต้เพดานของเตาอบ และอยู่ติดกับเครื่องทำความร้อนและตะแกรงย่าง (อินฟราเรด) เครื่องทำความร้อน/เตาย่าง (สำหรับการทำความสะอาด โปรแกรมอบทอดและการทำความสะอาดถาดระเหย)

 **ข้อมูล!**
ไม่สามารถถอดแทงค์น้ำออกจากเครื่องใช้ไฟฟ้าได้

 **คำเตือน!**
หากคุณ ไม่สังเกตเห็นเครื่องหมาย **MAX** บนถังเก็บน้ำและใส่น้ำมากเกินไป น้ำที่มากเกินไปอาจไหลออกมาผ่านช่องระหว่างฝาถังเก็บน้ำและถังเก็บน้ำและหยดลงบนพื้น

อย่าใช้น้ำกลั่นหรือน้ำประปาที่มีปริมาณคลอรีนสูงหรือของเหลวอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
ใช้น้ำประปาที่สะอาด น้ำอ่อน หรือน้ำแร่ที่ไม่อัดลมเท่านั้น



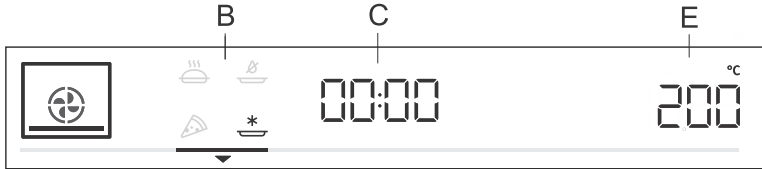
auto bake

โหมดอัตโนมัติ (auto bake)

ในโหมดนี้คุณสามารถเลือกระหว่างระบบอบพิเศษหรือโปรแกรมอัตโนมัติ (โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้าสำหรับอาหารบางประเภท)

ระบบอบพิเศษ

แต่ละปุ่ม **auto bake** และตั้งค่าต่อไปนี้:



B ระบบอบพิเศษ

C ระยะเวลาโปรแกรม (ดูบทฟังก์ชันตัวจับเวลา)

E อุณหภูมิ

หมุนลูกบิดและเลือกการตั้งค่าของคุณ ค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าจะปรากฏขึ้น: คุณสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิและระยะเวลาของโปรแกรมได้

| สัญลักษณ์ | การใช้งาน |
|-----------|--|
| | การอบอาหารแช่แข็ง ¹⁾ วิธีนี้ช่วยให้คุณสามารถอบอาหารแช่แข็งในระยะเวลาอันสั้นโดยไม่ต้องทำการอุ่นเตาอบล่วงหน้า เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่ผ่านการอบมาแล้ว (ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ครัวซองต์ ลาซานญา เฟรนช์ฟรายส์ นักเก็ตไก่) เนื้อสัตว์ และผัก |
| | ระบบพิซซ่า ¹⁾ ระบบนี้เหมาะสำหรับการอบพิซซ่าและขนมอบที่มีปริมาณน้ำสูง ใช้ในการอบบนชั้นวางเดียว เมื่อคุณต้องการให้อาหารเสร็จเร็วขึ้นและกรอบ |
| | การอบซำ ²⁾ สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ ปลา และขนมอบอย่างซำ และทั่วถึงบนชั้นวางเดียว วิธีการทำอาหารแบบนี้จะทำให้เนื้อนุ่มและฉ่ำ ส่วนขนมอบจะผ่านการอบ/มีผิวสีน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ ระบบนี้ใช้อุณหภูมิระหว่าง 140 °C ถึง 220 °C |
| | AIR FRY¹⁾ วิธีการปรุงอาหารนี้ส่งผลให้เปลือกกรอบกรอบโดยไม่ต้องเพิ่มไขมัน นี่คือการทอดแบบอาหารจานด่วนที่ดีต่อสุขภาพ ซึ่งทำให้มีแคลอรีน้อยลงในอาหารที่ปรุงสุก เหมาะสำหรับการเนื้อชิ้นเล็ก ปลา ผัก และผลิตภัณฑ์แช่แข็งพร้อมสำหรับการทอด (เฟรนช์ฟรายส์ นักเก็ตไก่) |

1) ในระบบเหล่านี้ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันการแต่ง (ดูบทการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร)

2) ใช้สำหรับระบบระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1

การอุ่นอย่างรวดเร็ว

ขั้นตอนการทำอาหารบางอย่างในโหมดอัตโนมัติยังรวมถึงฟังก์ชันอุ่น เครื่องหมายจะสว่างเต็มที่ เมื่อถึงอุณหภูมิที่เลือก กระบวนการอุ่นจะหยุด และจะมีสัญญาณเสียง **door** จะปรากฏในชุดหน้าจอ ให้เปิดประตูและใส่อาหารเข้าไป โปรแกรมจะทำการอบต่อโดยอัตโนมัติด้วยการตั้งค่าที่เลือก

ข้อมูล!

เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันอุ่นแบบเร็ว จะไม่สามารถใช้ฟังก์ชันการสตาร์ทแบบบนช่วงเวลาได้

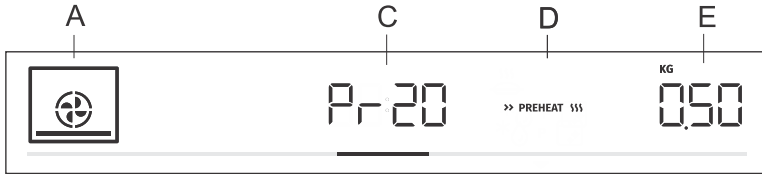
โปรแกรมอัตโนมัติ

ในโหมดอัตโนมัติ (auto bake) คุณสามารถเลือกโปรแกรมอัตโนมัติได้หลากหลาย (เครื่องจะแนะนำวิธีการปรุงอาหาร อุณหภูมิ และระยะเวลาการปรุงอาหารที่เหมาะสมที่สุด โดยขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารที่ระบุ)

กดปุ่ม (auto bake) ค้างไว้เพื่อแสดงโปรแกรมอัตโนมัติบนหน่วยแสดงผล (ดูตาราง) คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระบบอัตโนมัติแนะนำ อุณหภูมิ และระยะเวลาได้ตามที่คุณต้องการ นอกจากนี้ คุณยังสามารถตั้งค่าน้ำหนักของอาหารได้ หากทำได้

☀️ ข้อมูล!

เมื่อเครื่องเชื่อมต่อกับเครือข่าย (ดูที่ "การเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต (Wi-Fi)") กดค้างที่ (auto bake) 5 วินาที เพื่อเปิดใช้งานการเลือกโหมดคอนโทรลของเตาอบ ในกรณีนี้สามารถเข้าถึงสูตรอาหารด้วยการกดเพียงหนึ่งครั้ง ที่ **on | off** อนุญาต



ระบบการอบ

C การซึบอบโปรแกรมอัตโนมัติ/ระยะเวลาของโปรแกรม


D การอุ่นอย่างรวดเร็ว

E ปริมาณที่เลือก

| การซึบอบ | ชื่อโปรแกรม | อุปกรณ์ | ระดับ | การอุ่น | การหมุน |
|----------|------------------------|------------------------------|-------|---------|----------------------------|
| Pr01 | คุกกี้หลอด | ถาดอบตื้น | 3 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr02 | คัพเค้ก | ถาดอบตื้น | 3 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr03 | สปันจ์เค้ก | กระทะ/จานอบบนตะแกรงลวด | 2 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr04 | ขนมอบแบ่งยีสต์ชิ้นเล็ก | ถาดอบตื้น | 2 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr05 | ขนมพัฟ | ถาดอบตื้น | 2 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr06 | พายแอปเปิ้ล | กระทะ/จานอบบนตะแกรงลวด | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr07 | แอปเปิ้ลสตรีเดิ้ล | ถาดอบตื้น | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr08 | ชีสเค้กแลตซูเฟลล์ | กระทะ/จานอบบนตะแกรงลวด | 3 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr09 | โรซิงและพรูฟวิ่ง | ถาดอบตื้น | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr10 | ขนมปัง | ถาดอบตื้น | 2 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr11 | หม้ออบ | จานอบขนาดเล็กบนตะแกรงลวด | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr12 | เนื้ออบ | จานอบขนาดเล็กบนตะแกรงลวด | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr13 | สลัดปีก - ทั้งหมด | ชั้นวางลวดพร้อมถาดรองน้ำหนัก | 2 | ไม่ใช่ | หลังจาก 2/3 ของเวลาทำอาหาร |

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

| การขับออก | ชื่อโปรแกรม | อุปกรณ์ | ระดับ | การอุ่น | การหมน |
|-------------|-----------------------------|-----------------------------|-------|---------|----------------------------|
| Pr14 | สัตว์ปีก – ชิ้นเล็ก | ชั้นวางลวดพร้อมถาดรองน้ำหยด | 3 | ไม่ใช่ | หลังจาก 2/3 ของเวลาทำอาหาร |
| Pr15 | มีทโลฟ | กระทะ/จานอบบนตะแกรงลวด | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr16 | สติกเนื้ออบในเตาอบ | ชั้นวางลวดพร้อมถาดรองน้ำหยด | 4 | ไม่ใช่ | หลังจาก 2/3 ของเวลาทำอาหาร |
| Pr17 | เนื้อสัตว์ – การทำอาหารซ้ำๆ | จานอบขนาดเล็กบนตะแกรงลวด | 2 | ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr18 | ปลาอบ/ย่าง | ชั้นวางลวดพร้อมถาดรองน้ำหยด | 4 | ไม่ใช่ | หลังจาก 2/3 ของเวลาทำอาหาร |
| Pr19 | มันฝรั่งอบ – เวดจ์ | ถาดอบแบบลึกอเนกประสงค์ | 3 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr20 | ผักซูเฟลล์ | กระทะ/จานอบบนตะแกรงลวด | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr21 | ลาซานญา | กระทะ/จานอบบนตะแกรงลวด | 2 | ไม่ใช่ | ไม่ใช่ |
| Pr22 | พิซซ่า | ถาดอบดิน | 1 | ใช่ | ไม่ใช่ |

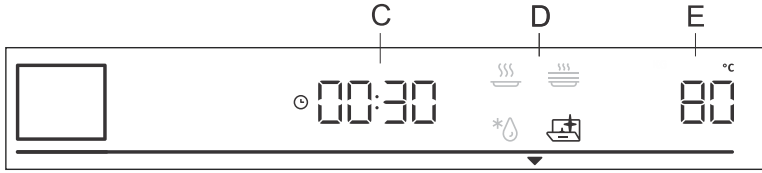
 ข้อมูล!

ฟังก์ชันกราฟสามารถใช้งานได้กับโปรแกรมอัตโนมัติบางโปรแกรม (ดูบทการเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร)



extra bake การเลือกฟังก์ชันเพิ่มเติม (extra bake)

และปุ่ม **extra bake** เพื่อแสดงฟังก์ชันเพิ่มเติมตามลำดับค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าในหน้าจอ



C ระยะเวลาการปรุงอาหาร

D โปรแกรม

E อุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

หมุนลูกบิดและเลือกโปรแกรม ค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าจะปรากฏขึ้น: สามารถตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาทำอาหารได้ในบางโปรแกรม

ข้อมูล!

หมุนลูกบิดเพื่อเลื่อนดูโปรแกรม ยืนยันการตั้งค่าแต่ละรายการโดยการกดลูกบิด



อะควาคลีน

โปรแกรมนี้อาจช่วยให้สามารถกำจัดคราบจากเตาอบได้อย่างง่ายดาย (ดูบทความทำความสะอาดและการบำรุงรักษา)



ละลายน้ำแข็ง

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็ง (เค้ก ขนมอบ ขนมนึ่ง โยเกิร์ต และผลไม้แช่แข็ง) สามารถเปลี่ยนแปลงค่าโปรแกรมที่กำหนดไว้ล่วงหน้า (อุณหภูมิ ระยะเวลาการปรุงอาหาร)

ครึ่งทางผ่านเวลาละลายน้ำแข็ง ควรจะพลิก กวน และแยกชั้นอาหารออก ถ้าแข็งจนติดกัน



การอุ่นอาหาร

สำหรับการอุ่นอาหารที่ปรุงแล้ว คุณสามารถตั้งอุณหภูมิและเวลาเริ่มต้นและหยุดการอุ่นได้



การอุ่นจาน

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่ออุ่นภาชนะอาหารของคุณ (จาน ถ้วย) ก่อนที่จะใส่อาหารในภาชนะเพื่อทำให้อาหารอุ่นนานขึ้นคุณสามารถตั้งอุณหภูมิและเวลาเริ่มต้นและหยุดการอุ่นได้

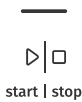
ลือคป้องกันเด็ก

ในการเปิดใช้การลือคป้องกันเด็ก ให้กด (เป็นเวลา 5 วินาที) ที่ปุ่มไฟ **Loc** จะปรากฏบนหน้าจอ เมื่อคุณกดปุ่มไฟค้างไว้อีกครั้ง ระบบลือคป้องกันเด็กจะปิดการทำงาน

- หากเปิดใช้งานระบบลือคป้องกันเด็กโดยไม่ใช้ฟังก์ชันจับเวลา (แสดงเฉพาะนาฬิกา) เตาอบจะไม่ทำงาน
- หากเปิดใช้งานระบบลือคป้องกันเด็กหลังจากตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลาแล้ว เตาอบจะทำงานตามปกติ อย่างไรก็ตาม จะไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้

- เมื่อเปิดใช้งานระบบล็อคป้องกันเด็ก จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงระบบทำอาหารหรืออบ (โหมด) หรือฟังก์ชันเพิ่มเติมได้ และสามารถหยุดหรือปิดกระบวนการทำอาหาร/อบ/ย่างได้เท่านั้น
- ระบบป้องกันเด็กจะยังคงทำงานอยู่หลังจากปิดเตาอบแล้ว หากต้องการเลือกระบบใหม่ จะต้องปิดระบบล็อคป้องกันเด็กก่อน

การเริ่มต้นกระบวนการทำอาหาร



เริ่มกระบวนการปรุงอาหารโดยการกดปุ่ม **start | stop** ค้างไว้ จนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้เป็นครั้งแรก อุณหภูมิปัจจุบันและอุณหภูมิที่ตั้งไว้จะ สลับกันแสดงในหน้าจอ สัญลักษณ์อุณหภูมิจะกะพริบในช่วงแรก เมื่อถึงอุณหภูมิ ที่ต้องการแล้วจึงจะดับ



ข้อมูล!

หากไม่มีการเลือกฟังก์ชันตั้งเวลาใดๆ เวลาทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ จะมีเสียงสัญญาณสั้นๆ เตอบถึง อุณหภูมิที่เลือก

*** GRATIN ***

เอ็กซ์ตร้ากราแตง

คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ได้เพียง 10 นาทีเท่านั้น หลังจากเริ่มกระบวนการ ปรุงอาหาร (สัญลักษณ์ *** GRATIN *** จะปรากฏบนหน่วยแสดงผล) กดลูกบิดเพื่อเปิดการตั้งค่า หมุนลูกบิดไปที่สัญลักษณ์ *** GRATIN *** และยืนยัน การเลือกของคุณ หมุนลูกบิดอีกครั้งและเลือกสัญลักษณ์ที่สว่างเต็มที่ ยืนยันการ เลือกของคุณ ฟังก์ชันนี้เปิดใช้งานแล้ว เวลาทำอาหาร 10 นาที (10:00) จะปรากฏ บนหน่วยแสดงผล หากต้องการเปลี่ยนระยะเวลา ให้กดลูกบิดสองครั้งและหมุนเพื่อปรับเวลา (สูงสุด 30 นาที) ยืนยันการเลือกของคุณ ฟังก์ชันนี้จะถูกใช้ในขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการปรุงอาหาร เมื่อคุณใส่ซอส/ การหมักแบบเปียกหรือการหมักแบบแห้งบนอาหารหรือเมื่อคุณต้องการให้เปลือก มีสีน้ำตาลเพิ่มขึ้น เปลือกสีน้ำตาลทองจะก่อตัวขึ้นบนจานอาหารในระหว่าง กระบวนการกรราแดงซึ่งจะช่วยปกป้องอาหารไม่ให้ไหม้ ในขณะที่ยังให้รูปลักษณะ ที่น่าพอใจและรสชาติที่ดีขึ้น



ข้อมูล!

ฟังก์ชันนี้ยังสามารถปิดได้ในขณะที่กำลังดำเนินการอยู่ หมุนลูกบิด ไปที่การ ตั้งค่า *** GRATIN *** เลือกสัญลักษณ์แสงหรี และยืนยันโดยการกดลูกบิด

☞ STEAM +

การนึ่งไอน้ำระหว่างกระบวนการอบ



ข้อมูล!

ฟังก์ชันนี้จะใช้งานได้หากคุณสามารถเลือกระบบที่มีการฉีดไอน้ำในระหว่างขั้นตอนการอบ หากคุณยังไม่ได้ตั้งค่าฟังก์ชันนี้ คุณยังสามารถเปิดใช้งานได้ในระหว่างการทำงาน กดลูกบิดเพื่อเปิดการตั้งค่า หมุนลูกบิดและเลือกสัญลักษณ์ ☞ STEAM + เพื่อให้ไฟสว่างเต็มที่และยืนยัน (ดูบท เลือกการตั้งค่าโหมดมี้ออาชีพ การฉีดไอน้ำระหว่างขั้นตอนการอบ)

ฟังก์ชันนี้ยังสามารถปิดได้ในขณะที่กำลังดำเนินการอยู่ หมุนลูกบิด ไปที่การ ตั้งค่า ☞ STEAM + กดลูกบิดเพื่อยืนยัน จากนั้นเลือกสัญลักษณ์แสงหรี และ ยืนยันโดยการกดลูกบิด

สิ้นสุดการปรุงอาหารและปิดเตาอบ

แต่ละปุ่ม **start | stop** เพื่อหยุดการทำงาน **End** จะปรากฏบนชุดหน้าจอบและจะมีเสียงสัญญาณ หลังจากนั้นสามนาที่ นาฬิกาจะปรากฏที่ชุดหน้าจอบ




การนึ่งไอน้ำระหว่างกระบวนการอบ ๘ STEAM +

หากคุณใช้การนึ่งไอน้ำในระหว่างกระบวนการอบ ๘ STEAM + หลังจากนั้น สัญลักษณ์ **UnFil** จะปรากฏบนชุดหน้าจอ เมื่อเตาอบเย็นลงแล้ว เพื่อถามผู้ใช้ว่าจะทำให้แท่งค้ำวางเปล่าหรือไม่ หมุนลูกบิดเพื่อเลือก No หรือ YES


นำอาหารออกจากเตาอบ

- หากคุณเลือก YES จากนั้นแท่งค้ำจะถูกทำให้ว่างเปล่าทันที วางถาดอบแบบสีกอนกประสงค์ในชั้นที่ 5 จากนั้นหมุนลูกบิดแล้วเลือก YES กระบวนการทำให้แท่งค้ำว่างเปล่าจะเริ่มขึ้น เมื่อกระบวนการเสร็จสิ้น ถาดอบที่มีน้ำออกจากเตาอบและเช็ดเตาอบให้แห้ง


- หากคุณเลือก No จากนั้นกระบวนการทำให้แท่งค้ำว่างเปล่าจะถูกเลื่อนออกไป (ดูบทการเลือกการตั้งค่าทั่วไป)

 ข้อมูล!

หากคุณไม่เลือก YES เมื่อ **UnFil** ปรากฏบนชุดหน้าจอ ข้อความแจ้งเตือนจะปรากฏขึ้นอีกครั้งบนชุดหน้าจอในครั้งต่อไปที่คุณใช้เตาอบ

 ข้อมูล!

หลังการใช้งาน ให้ทำความสะอาดถาดระเหยและระบบนึ่งไอน้ำ (ดูบท "การทำความสะอาดถาดระเหย" และ "การทำทำความสะอาดระบบนึ่งไอน้ำ")


 ข้อมูล!

หลังจากการดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว การตั้งค่าตัวจับเวลาทั้งหมดจะหยุดลงและถูกลบออก ยกเว้นการแจ้งเตือนนาฬิกาสุดท้าย เวลา (นาฬิกา) จะแสดงขึ้น พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่ง

หลังจากใช้งานเตาอบ อาจมีน้ำบางส่วนตกค้างอยู่ในร่องน้ำควมแน่น (ใต้ประตู) เช็ดร่องดังกล่าวด้วยฟองน้ำหรือผ้า

การเลือกการตั้งค่าทั่วไป

กดปุ่ม **extra bake** ค้างไว้ **SEtt** จะปรากฏในหน้าจอสองสามวินาที จากนั้นเมนูการตั้งค่าทั่วไปจะปรากฏขึ้น

 ข้อมูล!

หมุน ลูกบิด เพื่อเลื่อนการตั้งค่า ยืนยันการตั้งค่าแต่ละรายการโดยการกด ลูกบิด หรือปุ่ม **start | stop**



การแสดงผลนาฬิกา

หมุนลูกบิดเพื่อตั้งนาฬิกา **CLoc** จะปรากฏบนชุดหน้าจอ หลังจากยืนยันแล้ว คุณสามารถเลือกระหว่างจอแสดงผลนาฬิกา 12 ชั่วโมงและ 24 ชั่วโมง ให้ยืนยันแล้ว จึงตั้งนาฬิกา/เวลา ชั้นแรกให้ตั้งค่านาที ยืนยัน แล้วตั้งค่าชั่วโมงและยืนยันอีกครั้ง



ระดับเสียงสัญญาณ

เลือกความดังของเสียงบีบสามระดับ หมุนลูกบิดเพื่อเลือก**VoL**การตั้งค่า ยืนยันการตั้งค่าและตั้งระดับเสียง มีระดับเสียงให้เลือกสี่ระดับ (ไม่มีแถบ – ปิด หนึ่ง, สอง หรือสามแถบ)



ความสว่างของหน้าจอ

เลือกความสว่างของหน้าจอสามระดับ หมุนลูกบิดเพื่อเลือก**brht**การตั้งค่า ยืนยันการเลือกของคุณและเลือกความสว่างลดลงหรือสูงขึ้น มีระดับการส่องสว่างให้เลือกสามระดับ (หนึ่ง สอง หรือสามแถบ)



หน้าจอ – โหมดกลางคืน

ฟังก์ชันนี้จะหรี่แสงหน้าจอโดยอัตโนมัติ (สลับจากระดับความสว่างหน้าจอจากสูงเป็นต่ำ) ในช่วงเวลากลางคืน (8:00 pm ถึง 6:00 am) เลือกการตั้งค่า **nGht** หมุนลูกบิดเพื่อสลับเป็น On หรือ OFF



สแตนด์บาย

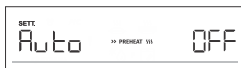
ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับเปิดหรือปิดการแสดงผลนาฬิกา ให้เลือก **hidE**การตั้งค่า หมุนลูกบิดเพื่อสลับเป็นเปิดหรือปิด



ฟังก์ชันการปรับตัว

ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถปรับอุณหภูมิการปรุงอาหารและเวลาการปรุงอาหารของตามค่าเริ่มต้นจากโรงงานฟังก์ชันนี้จะถูกเปิดใช้งาน แต่คุณสามารถปิดใช้งานได้ เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ เวลาทำอาหารล่าสุดจะปรากฏขึ้น การตั้งค่าสำหรับเซสชันการทำอาหารเมื่อเร็ว ๆ นี้ที่มีเวลาอย่างน้อย 1 นาทีจะถูกนำมาพิจารณาด้วย

AdPt จะปรากฏบนหน้าจอ ปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ได้โดยการหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง OFF ทำตามขั้นตอนเดียวกันกับการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ เลือก "เปิด" ในหน้าจอ



อุ่นอัตโนมัติแบบเร็ว

ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถเพิ่มการอุ่นอย่างรวดเร็วเข้ากับระบบการอบที่อนุญาตให้เพิ่มได้


หมุนลูกบิด**Auto**เพื่อเลือกการตั้งค่า แล้วเลือก On หรือ OFF




วันสะบาโต

ฟังก์ชันวันสะบาโตช่วยให้อาหารอุ่นในเตาอบโดยไม่ต้องเปิดหรือปิดเตาอบ หมุนลูกบิดเพื่อเลือก **SAbb** ให้เลือก On หรือ OFF

ตั้งระยะเวลา (ระหว่าง 24 ถึง 72 ชั่วโมง) และอุณหภูมิ ยืนยันการตั้งค่าแต่ละรายการ โดยกดลูกบิด

หากคุณต้องการให้ไฟเตาอบติดตลอดเวลา ให้เปิดสวิตช์โดยแตะที่สัญลักษณ์  และที่ปุ่ม **start | stop** เพื่อเริ่มการนับถอยหลัง **SAbb** จะปรากฏบนหน้าจอ หน่วยแสดงผล เสียง และการทำงานทั้งหมดจะถูกปิดใช้งาน ยกเว้นปุ่ม **on | off**

 ข้อมูล!

ในกรณีที่ไฟฟ้ดับ โหมดสะบาโตจะถูกปิดใช้งาน และเตาอบจะกลับสู่สถานะเริ่มต้น



Wi-Fi (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ฟังก์ชันนี้เปิดใช้งานหรือปิดใช้งานการเชื่อมต่อ Wi-Fi ของเครื่องใช้ไฟฟ้า เลือกการตั้งค่า **Conn** หมุนลูกบิดเพื่อเปิดหรือปิด



การตั้งค่าจากโรงงาน

ฟังก์ชันนี้ทำให้สามารถรีเซ็ตเครื่องเป็นการตั้งค่าจากโรงงาน **FAct** จะปรากฏบนหน้าจอ หมุนลูกบิดเพื่อเลือก RES กดค้างไว้ **start | stop** จนกว่าภาพเคลื่อนไหวจะสิ้นสุดเพื่อยืนยัน



ความกระด้างของน้ำ

หมุนลูกบิดเพื่อเลือกกระด้างของน้ำหาระดับ การตั้งค่าเริ่มต้นคือระดับ 5

Whr 1 คือระดับความกระด้างของน้ำต่ำสุด

Whr 5 ระดับความกระด้างของน้ำสูงสุด



การทำให้แท่งค้ำวางเปล่า

ฟังก์ชันนี้สามารถทำให้แท่งค้ำวางเปล่าหลังจากกระบวนการอบ เมื่อคุณใช้การตั้งค่าในระหว่างฟังก์ชันกระบวนการอบ **UnFil** จะปรากฏที่ชุดหน้าจอ ให้หมุนลูกบิดเพื่อเลือกและยืนยัน No เพื่อออกจากการตั้งค่า

หากต้องการทำให้แท่งค้ำวางเปล่า ก่อนอื่นให้นำอาหารออกจากเตาอบ วางถาดอบแบบลึกบนกระด้างสูงค้ำไว้ในชั้นที่ 5 จากนั้นเลือก YES ที่ชุดหน้าจอแล้วยืนยัน กระบวนการทำให้แท่งค้ำวางเปล่าจะเริ่มต้น เมื่อกระบวนการเสร็จสมบูรณ์ให้นำถาดอบที่มีน้ำออกจากเตาอบและเช็ดเตาอบให้แห้ง



การกำจัดหินปูน


คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันกำจัดหินปูนด้วยตนเอง หรือเตาอบอาจแนะนำโดยหลังจากการใช้งานฟังก์ชันไอน้ำไปสักพักหนึ่ง (**dEeL** จะปรากฏบนหน้าจอ)

เปิดใช้งานฟังก์ชันโดยการหมุนลูกบิดเพื่อเลือก YES ปิดใช้งานโดยการเลือก OFF

คำเตือน!

หลังจากไฟฟ้ดับหรือหลังจากปิดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ การตั้งค่าฟังก์ชันเพิ่มเติมจะถูกเก็บบันทึกไว้อีกเพียงไม่กี่นาที จากนั้นการตั้งค่า ยกเว้นระดับเสียงสัญญาณและความสว่างของหน้าจอจะรีเซ็ตกลับไปเป็นค่าตั้งต้น

การเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต (Wi-Fi)

เตาอบมีการติดตั้ง Wi-Fi  โมดูลการเชื่อมต่อแบบไร้สายที่อนุญาตการเชื่อมต่อระหว่างอุปกรณ์และอุปกรณ์เมื่อถึง เช่น โทรศัพท์สมาร์ทโฟนหรือแท็บเล็ต การเชื่อมต่อช่วยให้สามารถตรวจสอบอุปกรณ์ได้จากระยะไกล รวมถึงการควบคุมการทำงานบางฟังก์ชันของเตาอบได้จากระยะไกล ต้องติดตั้งแอปพลิเคชัน **Connectlife** บนโทรศัพท์มือถือของคุณและต้องลงทะเบียนบัญชีผู้ใช้ (ดูบท การเชื่อมต่ออุปกรณ์กับโทรศัพท์มือถือ)



คำเตือน!

ไม่ควรใช้ฟังก์ชันตรวจสอบระยะไกลผ่านอุปกรณ์เคลื่อนที่เพื่อทดแทนการควบคุมแลกระบวนการทำงานอาหารของเตาอบโดยตรง ควรตรวจสอบสิ่งที่เกิดขึ้นกับเตาอบด้วยตนเองเสมอ



การเชื่อมต่อเครื่องกับอุปกรณ์โมบายล์

แอปพลิเคชัน **Connectlife** มีอยู่ใน Apple App Store และ Google Play Store



ข้อมูล!

สำหรับความช่วยเหลือและข้อมูลเพิ่มเติม โปรดไปที่ www.conectlife.io สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม ฟังก์ชัน และการสนับสนุนอื่นๆ โปรดไปที่ www.conestlife.io/getstarted

1. ดาวน์โหลดแอป Connectlife ลงในอุปกรณ์โมบายล์ของคุณและเปิดแอป
2. เลือก "เริ่มใช้งานแอป" และทำตามขั้นตอนการลงทะเบียนบัญชี หากคุณมีบัญชีอยู่แล้ว เลือก "เข้าสู่ระบบ" เพื่อเข้าสู่ระบบก่อน
3. ต้องเปิดใช้งานและเชื่อมต่อโมดูล Wi-Fi ของเตาอบ (ดูบทการตั้งค่าโมดูล Wi-Fi)
4. ในแอป ให้เลือก "เครื่องใช้" และเลือก "เพิ่มเครื่องใช้ไฟฟ้า" หรือใช้ปุ่ม "+"
5. ทำตามคำแนะนำในแอปและเริ่มการอบ



การตั้งค่าโมดูล Wi-Fi



ข้อมูล!

หากไม่มีการตั้งค่านี้ แสดงว่าเตาอบของคุณไม่มีโมดูล Wi-Fi และไม่รองรับการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต

เมื่อเปิดใช้งานโมดูล **Wi-Fi** ทำการตั้งค่า และซิงโครไนซ์การเชื่อมต่อเรียบร้อยแล้ว คุณสามารถควบคุมและใช้งานเตาอบผ่านอุปกรณ์โมบายล์และแอป **Connectlife**

กดปุ่ม **extra bake** ค้างไว้ **SEtt** จะปรากฏในหน้าจอสองสามวินาที จากนั้นเมนูการตั้งค่าทั่วไปจะปรากฏขึ้น



ข้อมูล!

หมุนลูกบิดเพื่อเลื่อนดูการตั้งค่า ยืนยันการตั้งค่าแต่ละรายการโดยการกดลูกบิด



1. การเปิด/ปิด (on/off) โมดูล Wi-Fi

ฟังก์ชันนี้จะเปิดหรือปิดการทำงานของอุปกรณ์ด้วย การเปิดหรือปิดการเชื่อมต่อ Wi-Fi. ซึ่งตั้งอยู่ภายใต้ สัญลักษณ์ **Conn**. กดลูกบิดเพื่อแสดง WF บนหน่วยแสดงผล ยืนยันการเลือกโดยการกดที่ลูกบิด



หมุนลูกบิดเพื่อเลือก On และยืนยันการเลือกของคุณ สัญลักษณ์ Wi-Fi จะกระพริบหรือสว่างขึ้น



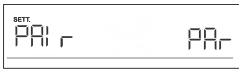
หากต้องการตัดการเชื่อมต่อและกลับสู่เมนูก่อนหน้า ให้เลือก OFF.



2. การตั้งค่าการเชื่อมต่อโมดูล Wi-Fi
ในการตั้งค่าการเชื่อมต่อระหว่างโมดูล Wi-Fi และเครือข่ายท้องถิ่น ให้เลือก **SET** ในเมนู **Conn**. หมุนลูกบิดและยืนยันการเลือกของคุณ สัญลักษณ์ Wi-Fi จะกระพริบด้วยความเข้มข้นเต็มที่

กดลูกบิดอีกครั้งเพื่อแสดง **CSEt** บนหน่วยแสดงผล หมุนลูกบิดและเลือก On. ยืนยันการเลือกของคุณ
อุปกรณ์จะสร้างตัวกระจายสัญญาณภายในอุปกรณ์ที่อนุญาตให้กำหนดค่าพารามิเตอร์สำหรับการเข้าถึงเครือข่ายผ่าน แอปพลิเคชัน **Connectlife** (ทำตามคำแนะนำในแอปพลิเคชัน)

 ข้อมูล!
การตั้งค่าจะปรากฏให้เห็นเมื่อเปิดใช้งานโมดูล Wi-Fi และมีการเชื่อมต่อกับอุปกรณ์โมบายล์



3. การเชื่อมต่ออุปกรณ์เมื่อถือและเดาอบเพิ่มเติมผ่านเซิร์ฟเวอร์
ในเมนู **Conn** เลือกการตั้งค่า **PAir** และยืนยันการเลือกของคุณโดยการกดที่ลูกบิด

หากต้องการเชื่อมต่ออุปกรณ์เมื่อถือเพิ่มเติม ให้หมุนลูกบิดและเลือกการตั้งค่า **PAir**. ยืนยันการเลือกของคุณโดยการกดที่ลูกบิด เดาอบจะเชื่อมต่อกับอุปกรณ์เมื่อถือของคุณซึ่งจะช่วยให้คุณตรวจสอบการทำงานของเดาอบของคุณได้

หากคุณเลือกการตั้งค่า **UPA** การเข้าถึงเดาอบและการเชื่อมต่อกับเซิร์ฟเวอร์จะถูกตัดการเชื่อมต่อ

(หากต้องการดำเนินการต่อไป ให้ทำตามคำแนะนำในแอปพลิเคชัน **Connectlife**)


4. การจัดการรีโมทคอนโทรลของเดาอบ
เมื่อเปิดใช้งานโมดูล Wi-Fi ตั้งค่าการเชื่อมต่อ และซิงโครไนซ์เรียบร้อยแล้ว เดาอบจะสามารถควบคุมและดำเนินการผ่านอุปกรณ์โมบายล์และแอป **Connectlife** ได้



ในเมนู **Conn** เลือกการตั้งค่า **rEn** และยืนยันการเลือกของคุณโดยการกดที่ลูกบิด

ในเมนู **rEEn** หมุนลูกบิดและเลือกการตั้งค่า On เพื่อให้สามารถควบคุมเดาอบของคุณได้จากระยะไกล ยืนยันการเลือกของคุณโดยการกดที่ **start | stop**. ขณะเดียวกัน สัญลักษณ์ **REMOTE** จะสว่างขึ้นบนหน่วยควบคุม แสดงตัวเลือกในการควบคุมเดาอบของคุณจากระยะไกลผ่านแอปพลิเคชัน **Connectlife**.

หากต้องการปิดการเชื่อมต่อควบคุมจากระยะไกล ให้เลือก OFF ในเมนู **rEEn** และยืนยันการเลือกของคุณ

 ข้อมูล!
นอกจากนี้ ยังสามารถเข้าถึงเมนูการควบคุมจากระยะไกลได้ผ่านทางลัด เมื่อเปิดใช้งานโมดูล Wi-Fi และตั้งค่าการเชื่อมต่อเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม **auto bake** ค้างไว้เพื่อเปิดใช้งานการควบคุมเดาอบจากระยะไกล **rEEn**.

ข้อมูล!

ด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย ฟังก์ชันบางอย่างจึงไม่สามารถใช้งานได้ผ่านการควบคุมจากระยะไกล

- หากเตาอบอยู่ในโหมดสแตนด์บายและคุณเปิดประตูเตาอบ ต้องเปิดใช้งานการควบคุมจากระยะไกลใหม่อีกครั้ง
- หากประตูเตาอบถูกเปิดในระหว่างกระบวนการอบ ตัวเลือกการควบคุมจากระยะไกลบนเตาอบจะถูกปิดใช้งาน
- การดำเนินการใด ๆ ของผู้ใช้บนหน่วยควบคุมจะปิดการใช้งานตัวเลือกการควบคุมจากระยะไกลบนเตาอบโดยอัตโนมัติ
- การปิดเตาอบเป็นตัวเลือกเดียวที่ยังคงใช้งานได้อยู่ ไม่ว่าจะเปิดใช้งานการควบคุมจากระยะไกลหรือไม่ก็ตาม



คำเตือน!

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้เตาอบอย่างถูกต้องเสมอ และเป็นไปตามคำแนะนำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใช้รีโมทคอนโทรล ห้ามเปิดเตาอบผ่านการเข้าถึงระยะไกล เว้นแต่คุณจะแน่ใจว่ามีสิ่งใดอยู่ในเตาอบ

| สถานะ Wi-Fi | สัญลักษณ์ Wi-Fi ปรากฏขึ้น |
|---|---|
| Wi-Fi ถูกปิดใช้งาน | สัญลักษณ์ Wi-Fi ไม่ปรากฏบนหน้าจอ |
| เปิดใช้งาน Wi-Fi กำลังทำการเชื่อมต่อกับเซิร์ฟเวอร์ | ไอคอน Wi-Fi สว่างขึ้นเล็กน้อยและกะพริบ |
| เปิดใช้งาน Wi-Fi แล้ว กำลังอยู่ในขั้นตอนการตั้งค่าหรืออยู่ในขั้นตอนทำการเชื่อมต่อ | ไอคอน Wi-Fi สว่างเต็มที่และกะพริบ |
| เปิดใช้งาน Wi-Fi แล้ว ไม่มีการเชื่อมต่อกับเซิร์ฟเวอร์ | Wi-Fi สว่างเล็กน้อย |
| เปิดใช้งาน Wi-Fi และเชื่อมต่อกับเซิร์ฟเวอร์เรียบร้อยแล้ว | ไอคอน Wi-Fi สว่างเต็มที่ |
| ไม่ได้เปิดใช้งานการควบคุมเตาอบจากระยะไกล | เครื่องหมาย REMOTE ไม่สว่างขึ้นในหน้าจอ |
| เปิดใช้งานการควบคุมเตาอบจากระยะไกลแล้ว | เครื่องหมาย REMOTE สว่างเต็มที่บนหน้าจอ |

เคล็ดลับและคำแนะนำทั่วไปสำหรับการอบ

- นำอุปกรณ์ที่ไม่จำเป็นทั้งหมดออกจากเตาอบในการอบ
- ใช้อุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่สะท้อนแสงและทนความร้อน (ถาดอบที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ถาดจาน เครื่องครัวเคลือบ เครื่องครัวกระจกนิรภัย) วัสดุสแตนเลส (สแตนเลสหรืออลูมิเนียม) สะท้อนความร้อน จึงส่งผลให้การควบคุมอุณหภูมิการทำอาหารมีประสิทธิภาพลดลง
- ใส่ถาดอบและถาดต่างๆ ไว้ที่ด้านหลังสุดของรางนำถาดเสมอ เมื่ออบบนตะแกรงลวด ให้วางจานอบหรือถาดไว้ตรงกลางชั้นวาง
- สำหรับการทำอาหารอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เราขอแนะนำให้อ่านคู่มือการใช้งานของเตาอบของคุณ และปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานของเตาอบของคุณ
- นำอาหารที่เย็นที่สุดตามที่ระบุไว้ เมื่อหมดเวลาดังกล่าวแล้ว ให้ตรวจสอบผลลัพธ์แล้วปรับการตั้งค่าตามความจำเป็น
- เว้นแต่จะมีความจำเป็น อย่าเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบ
- อย่าวางถาดอบลงบนพื้นด้านล่างของเตาอบโดยตรง
- อย่าใช้ถาดอบแบบสีกอเนกประสงค์บนรางนำถาดชั้นที่ 1 ในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน
- อย่ายึดถาดอบที่วางบนตะแกรงลวดด้วยอลูมิเนียมฟอยล์
- ด้วยโปรแกรมการปรุงอาหารที่ยาวขึ้น คุณสามารถอบปิดเตาอบในช่วงเวลาประมาณ 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 | | 200-220 | 60-70 |
| พายมีไส้ | 2 | | 180 | 60-70 |
| เค้กหินอ่อน | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| เค้กแป้งฟู คูเกิลฮอฟ (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 | | 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 | | 200-220 | 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 | | 160-180 | 40-50 |
| บิสกิต 2ระดับ | 2, 4 | | 150-160 * | 20-25 |
| เมอแรงค์ | 3 | | 80-100 * | 120-150 |


























ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

| เมนู |  |  |  °C |  min |
|--|---|--|--|---|
| 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 |  ☞ STEAM + | 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 |
| ฟเลตเบรต (โพคาซ่า) | 2 |  | 270 | 15-25 |
| ขนมปังโรลสด (เซมเมล/มอร์นิงโรล) | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| ขนมปังม้วนสด (เซมเมล/มอร์นิงโรล) 2 ระดับ | 2, 4 |  | 200-210 * | 15-20 |
| ขนมปังปัง | 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 |
| พิซซ่าแซ่แข็ง | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| 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 ปรงๆ | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| สเต็กเนื้อ สุกมาก ความหนา 4 ซม. | 4 |  | 220-230 | 25-30 |
| เบอร์เกอร์ หน้า 3 ซม. | 4 |  | 220-230 | 25-35 |

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

| เมนู |  |  |  °C |  min |
|------------------------|---|--|--|---|
| เนื้อลูกวัวอบ 1.5 กก. | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| เนื้อหมู | | | | |
| หมอบ ตะโพก 1.5 กก. | 3 |  | 200-220 | 70-90 |
| หมอบ ไหล่ 1.5 กก. | 3 |  | 180-190 | 90-120 |
| สันนอกหมู 400 ก. | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| หมอบ ประจักษ์ฯ | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| ซีโรกรมหมู ประจักษ์ฯ | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| พอร์คชอป หน้า 3 ชม. | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| สัตว์ปีก | | | | |
| สัตว์ปีก, 1.2- 2.0 กก. | 2 |  ☞ STEAM + | 200-220 | 60-80 |
| สัตว์ปีกยัดไส้ 1.5 กก. | 2 |  | 170-180 | 70-90 |
| สัตว์ปีก ออก | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| สะโพกไก่ | 3 |  ☞ STEAM + | 210-220 | 25-40 |
| ปีกไก่ | 4 |  | 210-220 | 25-40 |
| สัตว์ปีก ออก ประจักษ์ฯ | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| เมนูเนื้อ | | | | |
| มีทโลฟ 1 กก. | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| ไส้กรอกย่าง บรรเทาหวัด | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| ปลาและอาหารทะเล | | | | |
| ปลาทั้งตัว 350 ก. | 4 |  ☞ STEAM + | 230-240 | 12-20 |
| เนื้อปลา หน้า 1 ชม. | 4 |  | 220-230 | 8-12 |
| สเต็กปลา หน้า 2 ชม. | 4 |  | 220-230 | 10-15 |
| หอยเชลล์ | 4 |  | 230 * | 5-10 |
| กุ้ง | 4 |  | 230 * | 3-10 |
| ผัก | | | | |
| มันฝรั่งอบ เวตจี | 3 |  ☞ STEAM + | 210-220 * | 30-40 |
| มันฝรั่งอบ ผ่าครึ่ง | 3 |  ☞ STEAM + | 200-210 * | 40-50 |

ตารางต่อจากหน้าสุดท้าย

| เมนู |  |  | °C | min |
|---|---|--|-----------|-------|
| มันฝรั่งยัดไส้ (มันฝรั่งเจ็ทเก็ต) | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| เฟรนช์ฟรายส์ โสมเมด | 4 |  | 210-220 * | 20-30 |
| ผักรวม เวตจ์ | 3 |  ☞ STEAM + | 190-200 | 30-40 |
| ผักยัดไส้ | 3 |  | 190-200 | 30-40 |
| ผลิตภัณฑ์ทั่วไป – แข็งแรง | | | | |
| เฟรนช์ฟรายส์ | 3 |  | 210-220 | 20-25 |
| เฟรนช์ฟรายส์ 2 ระดับ | 2, 4 |  | 190-210 | 30-40 |
| ไก่เมตาเลียน | 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 ชูเฟลล์ และกราแตง | | | | |
| มันฝรั่งมูซก้า | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| ลาซานญา | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| พุดดิ้งอบหวาน | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| ชูเฟลล์หวาน | 2 |  | 160-180 * | 35-45 |
| เมนูกราแตง | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| ทอร์ทิลลาอัดไส้ เอ็นซีลาด้า | 2 |  | 180-200 | 20-35 |
| ย่างชีส | 4 |  | 240 ** | 6-9 |
| อื่นๆ | | | | |
| การถนอมอาหาร | 2 |  | 180 | 30 |
| การฆ่าเชื้อ | 3 |  | 125 | 30 |
| การปรุงอาหารในหม้อนึ่งสองชั้น (หม้อนึ่งคู่) | 2 |  | 150-170 * | / |
| การอุ่นอาหาร | 3 |  | 60-95 | / |
| การอุ่นจาน | 2 |  | 75 | 15 |

การปรุงอาหารด้วยไพรบวัตอุณหภูมิ (BAKESENSOR)

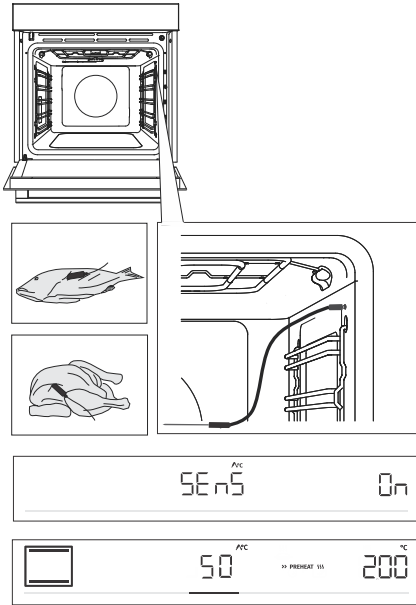
(ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ไพรบวัตอุณหภูมิช่วยให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิแกนกลางของอาหารได้อย่างแม่นยำในระหว่างการปรุงอาหาร



คำเตือน!

ไพรบวัตอุณหภูมิไม่ควรอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับชิ้นส่วนที่ความร้อนโดยตรง



1 เลียบปลายของไพรบลงในส่วนที่หนาที่สุดของอาหาร

2 เลียบปลั๊กของไพรบเข้ากับช็อกเก็ตที่มุมขวาบน บริเวณด้านหน้าของช่องเตาอบ (ดูภาพประกอบ) **SEnS** จะปรากฏบนหน้าจอ หากต้องการเปิดใช้งาน ฟังก์ชัน ให้หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง **On** ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนเดียวกันเพื่อปิดใช้งานฟังก์ชัน เลือก **OFF** บนหน้าจอ

หมายเหตุ: หากต้องการเข้าสู่เมนู **SEnS** ให้หยุดกระบวนการปรุงอาหารในตอนนี แล้วเชื่อมต่อไพรบเข้ากับช็อกเก็ต เมื่อคุณเสียบไพรบเข้ากับช็อกเก็ต ฟังก์ชันที่เลือกก่อนหน้านี้หรือฟังก์ชันปัจจุบันบนเตาอบจะถูกลบ

3 เลือกระบบและอุณหภูมิการปรุงอาหารที่ต้องการ (ในช่วงอุณหภูมิไม่เกิน 230 °C) สัญลักษณ์การทำงานของไพรบและอุณหภูมิที่หนดไว้จะปรากฏบนหน้าจอ หากต้องการเปลี่ยนอุณหภูมิ ให้หมุนลูกบิด เลือกอุณหภูมิภายในของอาหารที่ต้องการ (ในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 30 ถึง 99 °C)

หมายเหตุ: เมื่อใช้ไพรบ จะไม่สามารถตั้งเวลาทำอาหารได้

4 ยืนยันการตั้งค่าโดยแตะที่ปุ่ม **start | stop**

5 หลังอุณหภูมิภายในถึงระดับที่กำหนดแล้ว เตาอบจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ **End** จะแสดงบนหน้าจอ และจะมีเสียงสัญญาณ คุณสามารถปิดได้โดยการสัมผัสปุ่มใดก็ได้ หลังจากผ่านไปหนึ่งนาที เสียงสัญญาณจะปิดโดยอัตโนมัติ



ข้อมูล!

ในระหว่างกระบวนการปรุงอาหาร อุณหภูมิที่ตั้งและอุณหภูมิภายในอาหารในปัจจุบันจะแสดงสลับกันบนหน้าจอ คุณสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิการปรุงอาหารหรืออุณหภูมิภายในของอาหารในระหว่างกระบวนการปรุงอาหาร

การใช้งานไพรบอย่างถูกต้อง ตามประเภทของอาหาร:

- สัตว์ปีก: เสียบไพรบในส่วนที่หนาที่สุดของอก;

- เนื้อแดง: เสียบโพรบลงในส่วนของเนื้อที่ไม่มีไขมัน
- ชิ้นเล็กๆ ที่มีกระดูก: เสียบเข้าไปใกล้ๆ กับกระดูก;
- ปลา: ตัดโพรบไว้ด้านหลังหัวปลาไปทางกระดูกสันหลัง



คำเตือน!

หลังการใช้งาน ให้ถอดโพรบออกจากอาหารอย่างระมัดระวัง ถอดปลั๊กออกจากช็อกเก็ตในช่องเตาอบ แล้วทำความสะอาด

หาก **SEnS** ปรากฏขึ้นบนหน้าจอเมื่อยังไม่ได้เชื่อมต่อโพรบวัตถุอุณหภูมิ ให้ทำความสะอาดช็อกเก็ต ให้ลองเชื่อมต่อและถอดโพรบวัตถุอุณหภูมิออกหลาย ๆ ครั้งติดต่อกัน



ข้อมูล!

หากคุณไม่ได้ใช้โพรบ ให้นำออกจากเตาอบ

ระดับความสุกที่แนะนำสำหรับเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ

| ชนิดของอาหาร | สีฟ้า (ดิบ) | กึ่งสุกกึ่งดิบ | ปานกลาง | สุกเล็กน้อย | สุกมาก |
|--------------------------|-------------|----------------|---------|-------------|--------|
| เนื้อวัว | | | | | |
| เนื้อวัว อบ | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| เนื้อวัว เนื้อสันใน | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| เนื้ออบ/ตะโพก | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| เบอร์เกอร์ | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| เนื้อลูกวัว | | | | | |
| เนื้อลูกวัว เนื้อสันใน | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| เนื้อลูกวัว ตะโพก | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| เนื้อหมู | | | | | |
| ย่าง คอ | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| เนื้อหมู สันนอก | / | / | / | 60-69 | / |
| มีทโลฟ | / | / | / | / | 80-85 |
| เนื้อแกะ | | | | | |
| เนื้อแกะ | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| เนื้อแกะที่โตแล้ว | | | | | |
| เนื้อแกะที่โตแล้ว | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| เนื้อแพะ | | | | | |
| เนื้อแพะ | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| สัตว์ปีก | | | | | |
| สัตว์ปีก ทั้งตัว | / | / | / | / | 82-90 |
| สัตว์ปีก ออก | / | / | / | / | 62-65 |
| ปลาและอาหารทะเล | | | | | |
| ปลาเทราท์ | / | / | / | 62-65 | / |
| ปลาทูน่า | / | / | / | 55-60 | / |
| ปลาแซลมอน | / | / | / | 52-55 | / |

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา



คำเตือน!

ก่อนทำความสะอาดให้ถอดปลั๊กไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟ และรอให้เครื่องใช้ไฟฟ้าเย็นลง

เด็กไม่ควรทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือทำงานบำรุงรักษาโดยไม่มีการดูแลที่เหมาะสม

เพื่อการทำความสะอาดที่ง่ายขึ้น ช่องเตาอบและถาดอบและแผ่นเคลือบด้วยเคลือบด้วยสารเคลือบพิเศษที่ทำให้ผิวเรียบและทนทาน

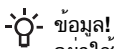
ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เป็นประจำ และใช้น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกและตะกรัน ใช้น้ำนุ่มหรือผ้าฟองน้ำที่สะอาด

ภายนอกของเครื่องใช้ไฟฟ้า: ใช้น้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่มในการเช็ดสิ่งสกปรก จากนั้นจึงเช็ดพื้นผิวให้แห้ง

ภายในเครื่องใช้ไฟฟ้า: สำหรับสิ่งสกปรกและคราบสกปรกที่ติดแน่น ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบทั่วไป เมื่อใช้น้ำยาทำความสะอาดดังกล่าวให้เช็ดเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยผ้าเปียก และเช็ดคราบน้ำยาออกให้หมด

อุปกรณ์เสริมและรางนำถาด เช็ดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าชุบน้ำหมาดๆ สำหรับสิ่งสกปรกและคราบที่ติดแน่น เราขอแนะนำให้แช่ไว้ก่อนแล้วใช้แปรงขัด

หากผลการทำความสะอาดไม่เป็นที่น่าพอใจ ให้ทำตามขั้นตอนทำความสะอาดซ้ำอีกครั้ง



ข้อมูล!

อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (ฟองน้ำขัด ผงซักฟอก น้ำยาขจัดคราบและสนิม เกรียง สำหรับแผ่นเซรามิกกระจก)

อุปกรณ์เตาอบนั้นปลอดภัยสำหรับเครื่องล้างจาน

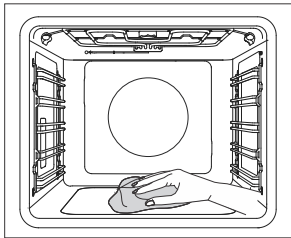
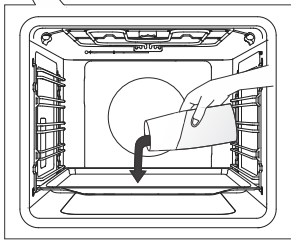
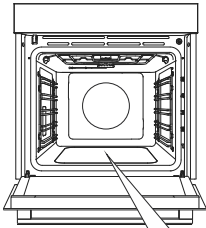
เศษอาหาร (ไขมัน น้ำตาล โปรตีน) อาจติดไฟได้ในระหว่างการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ดังนั้นจึงควรกำจัดสิ่งสกปรกชิ้นใหญ่ออกจากภายในเตาอบและอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งานแต่ละครั้ง

การใช้โปรแกรมอะควาคลีนเพื่อทำความสะอาดเตาอบ


โปรแกรมนี้ทำให้ง่ายต่อการจัดคราบสกปรกออกจากเตาอบ

ฟังก์ชันนี้จะมีประสิทธิภาพมากที่สุดหากใช้งานเป็นประจำหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ก่อนที่จะเปิดใช้โปรแกรมทำความสะอาด ให้

นำสิ่งสกปรกและเศษอาหารขนาดใหญ่ที่มองเห็นได้ออกจากช่องเตาอบก่อน




1 ใส่ถาดอบต้นในรางนำถาดระดับแรก แล้ว เทน้ำร้อน 0.4 ลิตรลงในนั้น


2 กดปุ่ม **extra bake** ปุ่มเพื่อแสดงฟังก์ชันเพิ่มเติม บนหน้าจอ หมุนลูกบิดไปที่สัญลักษณ์  ค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าจะปรากฏบนหน้าจอ

3 โปรแกรมจะทำงานเป็นเวลา 30 นาที เมื่อ โปรแกรมเสร็จสิ้นแล้ว **End** จะปรากฏบนหน้าจอ

4 เมื่อโปรแกรมเสร็จสิ้นแล้ว ให้ นำถาดอบออกอย่างระมัดระวังโดยใช้ถุงมือเตาอบ (อาจมีน้ำตกค้างอยู่บนถาดอบ) เช็ดคราบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และฟองสบู่ เช็ดเครื่องให้สะอาดด้วยผ้าเปียกเพื่อจัดคราบสะอาดทั้งหมด

 **ข้อมูล!**

หากกระบวนการทำความสะอาดนั้นไม่ประสบความสำเร็จ (สำหรับคราบสกปรกฝังแน่น) ให้ทำซ้ำอีกครั้ง

 **คำเตือน!**

ใช้ระบบอะควาคลีนเมื่อเตาอบเย็นลงอย่างเต็มที่แล้ว

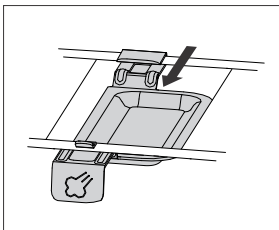
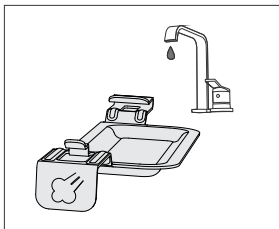
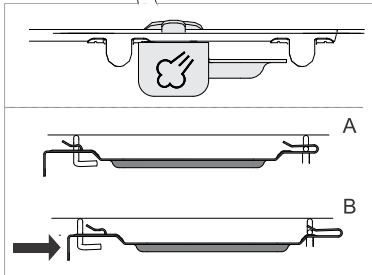
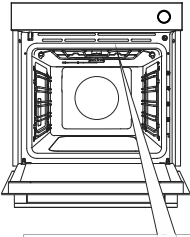
การทำความสะอาดถาดระเหย



คำเตือน!

หลังการใช้งาน ถาดระเหยอาจร้อนและยังคงมีटक้างอยู่ เพื่อหลีกเลี่ยงการลวก รอให้เตาอบเย็นลงอย่างสมบูรณ์ก่อน

ถอดถาดออกและทำความสะอาดด้วยตนเองด้วยน้ำยาล้างมือหรือในเครื่องล้างจาน หากมีคราบตะกรันในถาด ให้แช่ในน้ำยาขจัดตะกรัน (ใช้น้ำยาคำจัดตะกรันตามคำแนะนำของผู้ผลิต) หรือน้ำส้มสายชู หลังจากทำความสะอาดและก่อนที่จะนำไปเก็บ ให้ล้างทำความสะอาดถาดจนหมดจดก่อน



1 ถาดระเหยนั่นติดอยู่ทางด้านขวา ระหว่างเครื่องทำความร้อนด้านบน

2 ดันคันโยกถาดระเหยไปด้านหลังเล็กน้อย (ประมาณ 2 ซม.) เพื่อปลดถาดออก

3 ทำความสะอาดถาดระเหยด้วยน้ำและผงซักฟอก

4 ก่อนที่จะใช้เตาอบอีกครั้ง ให้ใส่ถาดระเหย ติดถาดกับชิ้นส่วนงอหรือลวดของเครื่องทำความร้อน แล้วดึงเข้าหาตัวเองจนกว่าจะคลิกเข้าที่ (คุณจะรู้สึกว่ามีแรงต้านทานมากขึ้น)

หมายเหตุ: หากไม่ได้เปลี่ยนถาด น้ำจะหยดลงบนอาหารเมื่ออบด้วยการนึ่งไอน้ำ



ข้อมูล!

เนื่องจากตำแหน่งที่ใกล้กับเครื่องทำความร้อน ถาดระเหยอาจมีสีผดเพี้ยน สิ่งนี้ไม่ส่งผลกระทบต่อฟังก์ชันหรือการใช้งานของถาด

การทำความสะอาดระบบไอน้ำ

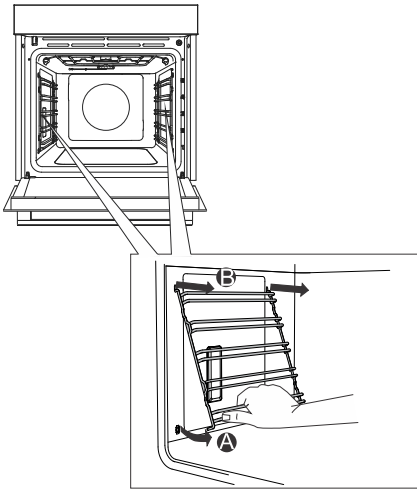
การทำความสะอาดนั้นขึ้นอยู่กับความถี่ที่คุณใช้ฟังก์ชันการนึ่งไอน้ำและความกระด้างของน้ำที่ใช้

1. ใส่ถาดดักน้ำในเครื่องประสงค์ลงในรางนำถาดระดับที่ 5 (ด้านบน) เพื่อให้ไอน้ำสามารถหยดลงไปได้
2. ในเมนูฟังก์ชันเพิ่มเติม เลือก การลดคราบตะกรัน (descaling) (dECL). ยืนยันการเลือกของคุณโดยการกดที่ลูกบิด จากนั้น หมุนไปจน **Yes** ปรากฏบนหน่วยแสดงผล ยืนยันการเลือกอีกครั้งโดยการกดที่ลูกบิดค้างไว้ กระบวนการขจัดคราบตะกรันจะเริ่มต้นขึ้น และจะไม่สามารถหยุดหรือยกเลิกได้
3. **Fill** จะปรากฏบนหน่วยแสดงผล เพิ่มน้ำย่ำก่าจัดคราบหินปูนลงในถังน้ำ ยืนยันการตั้งค่าโดยการกดลูกบิดค้างไว้
4. กำลังกำจัดตะกรัน
5. เมื่อกระบวนการเสร็จสิ้นแล้ว สัญลักษณ์ **Fill** จะปรากฏบนหน่วยแสดงผลอีกครั้ง เหน้าสะอาดสำหรับล้างลงในถังเก็บน้ำ ยืนยันการตั้งค่าโดยการกดลูกบิดค้างไว้
6. หลังจากกระบวนการล้าง **End** จะปรากฏบนหน้าจอ
7. นำถาดดักที่มีน้ำออกจากเตาอบ และเช็ดเตาอบให้แห้งหากจำเป็น

-💡- ข้อมูล!

หากคุณไม่ต้องการทำความสะอาดระบบไอน้ำในช่วงเวลาที่เตาอบเสนอแนะ คุณสามารถยืดมันได้โดยเลือกปิด คุณสามารถยกเลิกโปรแกรมกำจัดตะกรันได้ถึงสามครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะปิดการใช้งานการทำงานของฟังก์ชันไอน้ำ

การถอดลวดและรางนำถาดแบบยึดกับที่ (ยึดออกได้)



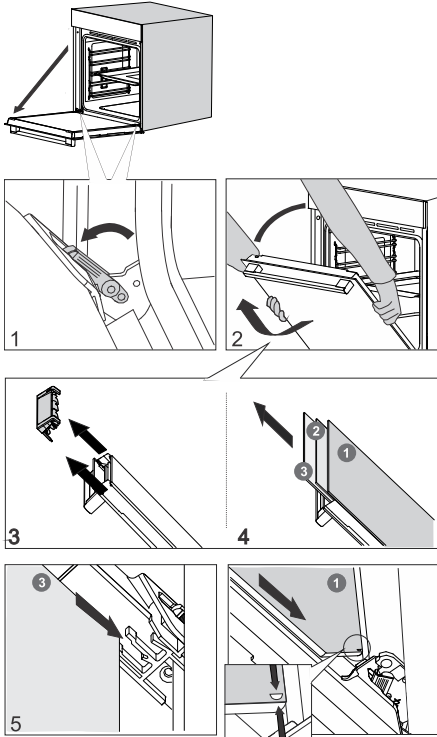
A จับรางนำที่ด้านล่าง แล้วดึงไปทางกึ่งกลางของช่องเตาอบ

B นำออกจากช่องเปิดที่ด้านบน

-💡- ข้อมูล!

เมื่อทำการถอดรางนำ ระวังอย่าให้สารเคลือบเสียหาย

การถอดและเปลี่ยนประตูเตาอบและบานหน้าต่างกระจก



1 ก่อนอื่นให้เปิดประตูอย่างเต็มที่ (เท่าที่มันจะเปิดออกได้)

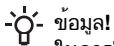
2 ประตูเตาอบติดอยู่กับบานพับพร้อมอุปกรณ์รองรับพิเศษ ซึ่งรวมถึงคันโยกนิรภัย หมุนคันโยกนิรภัยเข้าหาประตู 90 องศา ปล่อยให้ประตูไปตีมุม 45° (จากตำแหน่งของประตูที่เปิดสนิท) จากนั้นยกประตูแล้วดึงออก

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



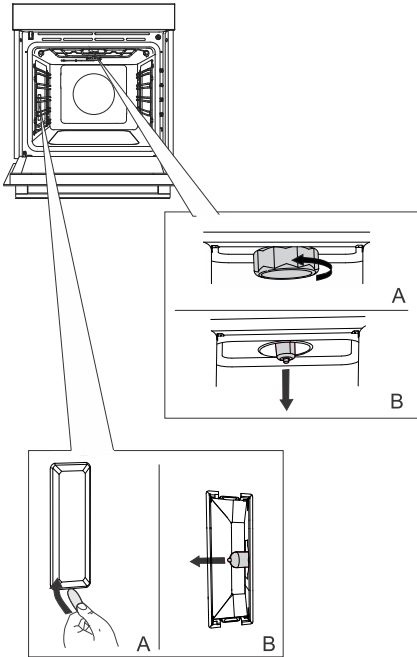
คำเตือน!

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 | ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟสักสองสามนาที (ปลดฟิวส์หรือ ปิดสวิตช์หลัก) จากนั้นให้เชื่อมต่อเครื่องอีกครั้งและเปิดเครื่อง |
| รหัสข้อผิดพลาด ErrX แสดงขึ้น ในกรณีที่เกิดรหัสข้อผิดพลาดสองหลัก ErXX จะปรากฏขึ้น | มีข้อผิดพลาดในการดำเนินงาน โมดูลอิเล็กทรอนิกส์ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟสักสองสามนาที ถ้ายังคงแสดงข้อผิดพลาดอยู่ ให้เรียกช่างเทคนิค |

หากปัญหายังคงมีอยู่แม้จะปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว ให้โทรหาช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต การซ่อมแซมหรือ การเรียกช่างค่าเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการเชื่อมต่อหรือการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้อย่างไม่ถูกต้องจะไม่ครอบคลุม โดยการรับประกัน ในกรณีนี้ ผู้ใช้จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซม

การกำจัดทิ้ง



บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ของเราเป็นทำจากวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถรีไซเคิลกำจัดหรือทำลายได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้วัสดุบรรจุภัณฑ์จึงติดตั้งได้อย่างเหมาะสม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ระบุว่าผลิตภัณฑ์ไม่ควรได้รับการปฏิบัติเหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป

นำผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์หรือศูนย์แปรูปขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้อนุญาต

การกำจัดทิ้งอย่างถูกต้องจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของคุณ ซึ่งอาจเกิดขึ้นในกรณีที่กำลังจัดผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สำหรับข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับการกำจัดและแปรรูปผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลที่เกี่ยวข้องซึ่งรับผิดชอบการจัดการของเสีย บริการกำจัดของเสียของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์

เราขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงและข้อผิดพลาดใน คำแนะนำในการใช้งานนี้

ข้อมูลการปฏิบัติตามข้อกำหนด

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| ประเภทอุปกรณ์วิทยุ: | โมดูล Wi-Fi |
| ช่วงความถี่ในการดำเนินการ: | 2.412GHz - 2.472GHz |
| กำลังไฟฟ้าออกสูงสุด: | 17.7dBm EIRP |
| กำลังขยายของเสาอากาศสูงสุด: | 2.7dBi |

GORENJE รับรองว่าอุปกรณ์วิทยุที่กล่าวถึงข้างต้นเป็นไปตามข้อบังคับ 2014/53/EU แห่งสหภาพยุโรป

ทดสอบการทำอาหาร



















EN60350 -1: ใช้เฉพาะอุปกรณ์ที่ได้รับจากผู้ผลิตเท่านั้น



โปรดใส่ถาดอบเข้าไปลึกจนสุดตัวกันลวดทุกครั้งวางขนมหรือเค้กที่อบในแม่พิมพ์ตามที่แสดงในภาพ

*อุณหภูมิให้อุ่นก่อนจนกว่าจะถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โปรดอย่าใช้โหมดอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

**อุณหภูมิให้อุ่นเป็นเวลา 10 นาทีโปรดอย่าใช้โหมดอุ่นเครื่องอย่างรวดเร็ว

***กลับด้านหลังจากอบไปแล้ว 2/3 ของเวลาการอบ

| อบ | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|------------|--------|--|
| เมนู | อุปกรณ์ | แม่พิมพ์ ตำแหน่ง การวาง |  | °C | min |  |
| บิสกิต/คุกกี้ - ชั้นวาง เดียว | ถาดอบต้น | | 3 | 150 | 25-40 |  |
| บิสกิต/คุกกี้ - ชั้นวาง เดียว | ถาดอบต้น | | 3 | 135 ** | 35-50 |  |
| คุกกี้ - ตะแกรงสองชั้น/ ระดับ | ถาดอบต้น | | 2, 4 | 140 ** | 25-40 |  |
| คุกกี้ - สามชั้น/สาม ระดับ | ถาดอบต้น | | 1, 4, 5 | 135 | 45-60 |  |
| คัพเค้ก - ชั้นวางเดียว | ถาดอบต้น | | 3 | 160-170 ** | 20-30 |  |
| คัพเค้ก - ชั้นวางเดียว | ถาดอบต้น | | 3 | 155 ** | 20-30 |  |
| คัพเค้ก - ตะแกรงสอง ชั้น/ระดับ | ถาดอบต้น | | 1.5 | 140 ** | 30-45 |  |
| คัพเค้ก - สามชั้น/สาม ระดับ | 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 - สองชั้น/สอง ระดับ | 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 | | | | | | |
|--|---|-------------------------------|---|--|-----------|--------------------------|
| เมนู | อุปกรณ์ | แม่พิมพ์ ตำแหน่ง การวาง |  | °C  | ⌚min | <input type="checkbox"/> |
| ขนมปังปิ้ง | ตะแกรงลวด | | 5 | สูงสุด | 4-7 | <input type="checkbox"/> |
| pljeskavica (เนื้อสับปั้น เป็นแผ่น) | ตะแกรงลวด + แผ่นรอง อบตั้งเป็นถาดรองน้ำ หยด | | 5 | 230 | 25-40 *** | <input type="checkbox"/> |

gorenje



888615-a10

CE