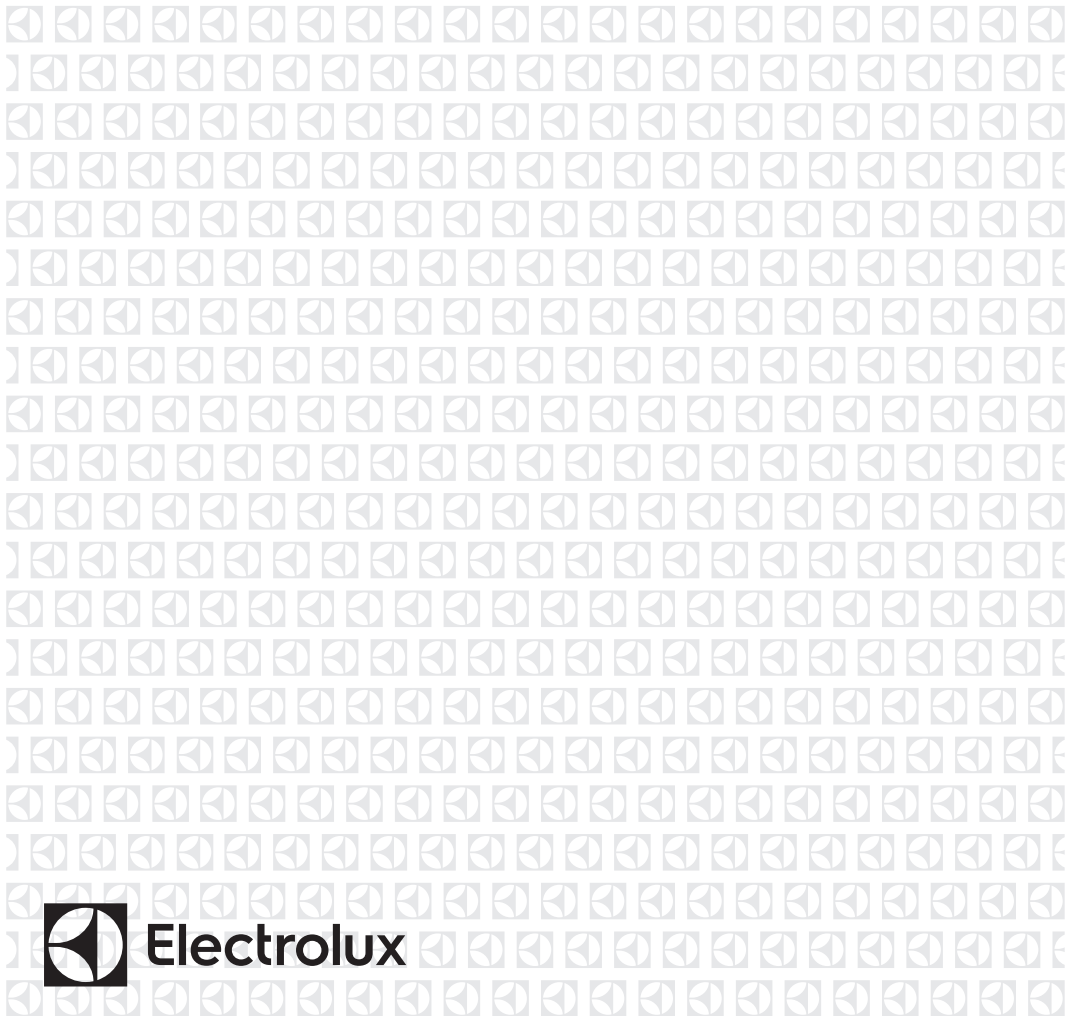


Electrolux

คู่มือการใช้งาน

TH

CombiSteam Deluxe
เตาอบไอน้ำ
EOB8857AAX



สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	4
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	6
4. แผงควบคุม.....	7
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	9
6. การใช้งานประจำวัน.....	10
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	18
8. โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ.....	19
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	20
10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	22
11. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	24
12. การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	43
13. การแก้ไขปัญหา.....	47
14. การประหยัดพลังงาน.....	49

เราคิดถึงคุณเสมอ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นโดยผู้ผลิตที่มีความเชี่ยวชาญและโดดเด่นด้านนวัตกรรมมานับหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเรามีความโดดเด่นและมีสไตล์ ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้โดยเฉพาะ ไม่ว่าคุณจะใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อใด คุณจึงมั่นใจได้ว่าจะประสิทธิภาพในการทำงานตามที่คาดหวังทุกครั้ง

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux

และไปยังเว็บไซต์ของเราสำหรับ:



รับคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาและข้อมูลการให้บริการได้ที่

www.electrolux.com/webselfservice



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อความสะดวกยิ่งขึ้นในการรับบริการที่

www.registerelectrolux.com



เลือกซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลืองและอะไหล่สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้ที่:

www.electrolux.com/shop

ฝ่ายให้บริการและดูแลลูกค้า

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ขณะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของเรา กรุณาเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม รุ่น PNC ซีเรียลนัมเบอร์

ตรวจสอบข้อมูลได้จากแผ่นข้อมูลสินค้า

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลด้านความปลอดภัย

📄 ข้อมูลและคำแนะนำทั่วไป

🛒 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยต่อเด็กและกลุ่มเสี่ยง

- เครื่องสามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสบสั้มผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หากมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าให้เด็กเล่นเครื่อง
- แยกบรรจุกฎทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนมาก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ให้เปิดใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้ไว้
- เด็ก ๆ จะต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล
- เด็กอายุไม่เกิน 3 ปีจะต้องไม่เข้าใกล้เครื่องขณะทำงานตลอดเวลา

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน กันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีออกนอกบริเวณยกเว้นมีคนคอยกำกับดูแลอยู่ตลอดเวลา
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำสิ่งของออกหรือเข้าในเครื่อง
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- อย่าใช้เครื่องพ่นไอน้ำร้อนเพื่อทำความสะอาดเครื่องใช้

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดช่องกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- นำฐานรองชั้นวางออกก่อนโดยดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวาง จากนั้นดึงปลายด้านหลังออกจากผนังด้านข้าง ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น
- การปลดการเชื่อมต่อให้ดำเนินการที่ส่วนสายที่ยึดกับที่ตามหลักเกณฑ์การเดินสายไฟ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- เว้นระยะขึ้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- เครื่องจะต้องติดตั้งอยู่ด้านล่างหรือใกล้กับโครงสร้างที่ปลอดภัย
- ด้านข้างของเครื่องจะต้องอยู่ในแนวเดียวกับเครื่องใช้อื่น ๆ ที่มีความสูงใกล้เคียงกัน

2.2 การต่อระบบไฟ



คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้

- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่ประตูเอนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีส่วนสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงสายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถจัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์ E.E.C. Directives

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่องนี้
- ช่องเบ็ดระบายอากาศจะต้องไม่ถูกกีดขวาง
- อย่าเปิดเครื่องใช้งานทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ปิดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อากาศร้อนอาจระบายออกมา
- อย่าเปิดเครื่องขณะมือเปียกหรือในกรณีที่เปียกน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้แอลกอฮอล์กับเครื่องอาจทำให้แอลกอฮอล์ผสมกับอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟที่เปียกสารไวไฟภายในใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนามेल:
 - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่น ๆ ในเครื่องที่ด้านล่างโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของช่องเปิดของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่नाโดยตรงในเครื่องที่กำลังร้อน
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังปรุงอาหารเสร็จสิ้น
 - ใช้ความระมัดระวังขณะถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ
- การเปลี่ยนสีของอีนามेलหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้กะทะกันลื่นเพื่อให้ความร้อนแก่เค้ก น้ำผลไม้ไม่อาจทำให้เกิดความติดฝังถาวรได้
- เครื่องใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำความร้อนในห้อง
- ปรุงสุกโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่อง

ทำงาน ความร้อนและความชื้นอาจสะสมด้านหลังเครื่องเรือนที่ปิดทับทำให้เกิดความเสียหายกับเครื่อง ตัวเรือนหรือพื้นได้ อย่าปิดแผงเครื่องเรือนจนกว่าเครื่องจะเย็นลงหลังใช้งาน

2.4 การนึ่ง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง หรืออาจทำให้ผิวไหม้ได้

- ไอน้ำที่ระบายออกมาอาจทำให้เกิดอาการไหม้ได้:
 - ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่ฟังก์ชันเปิดใช้งาน ไอน้ำอาจรั่วไหลออกมา
 - เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวังหลังการนึ่ง

2.5 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ฟลูออโรคาร์บอนที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชั้นอีนามेलแคทาลิติค (ถ้ามี) โดยใช้ยาทำความสะอาด

2.6 ไฟด้านใน

- หลอดไฟหรือหลอดฮาโลเจนที่ใช้กับเครื่องนี้ มีไว้ใช้สำหรับเครื่องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เป็นไฟส่องสว่างในบ้าน



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้!

- ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีพิกัดทางไฟฟ้าเหมือนกัน

2.7 การทิ้ง



คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือ
ขาดอากาศหายใจ

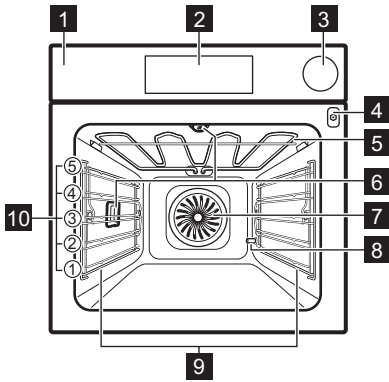
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวลือคประตูป้องกันเด็กหรือสวิตว์เสียงติดค้างในเครื่อง

2.8 การให้บริการ

- ซ่อมเครื่องโดยติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ชิ้นส่วนแท้เท่านั้น

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

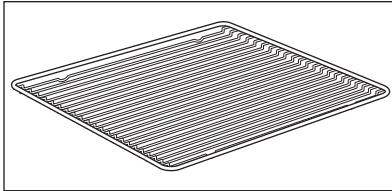
3.1 ภาพรวมเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
- 3 ถาดน้ำ
- 4 เต้ารับสำหรับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง
- 5 ส่วนทำความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ท่อไล่ความชื้นออก
- 9 ฐานรองชั้นวางถอดได้
- 10 ตำแหน่งชั้นวาง

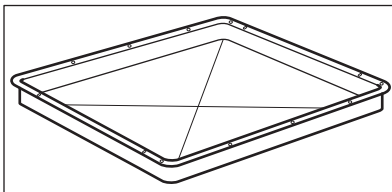
3.2 อุปกรณ์เสริม

ตะแกรงชั้นวาง



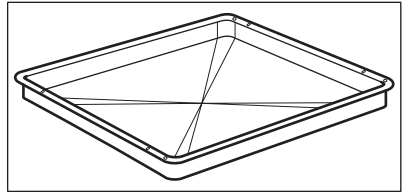
สำหรับภาชนะ ถาดเค้กและอุปกรณ์ปิ้งย่าง

ถาดอบ

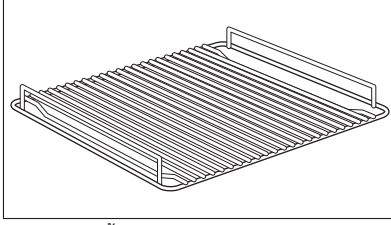


สำหรับเค้กและบิสกิต

ถาดปิ้ง/ย่าง



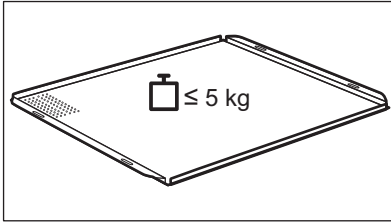
สำหรับอบและย่างหรือใช้เป็นกระทะสำหรับ
รองไขมัน

ขาตั้ง

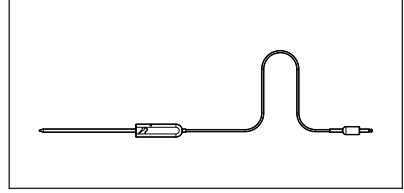
สำหรับการปิ้งย่าง



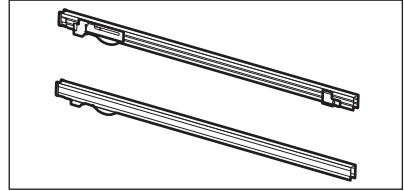
ใช้ขาตั้งกับกระทะปิ้ง/ย่าง
เท่านั้น

ถาดขนมหวาน

สำหรับโรลล์ เพรทเซลและขนมอบชิ้นเล็ก ๆ
เหมาะสำหรับฟังก์ชันนี้ การเปลี่ยนสีของพื้น
ผิวไม่มีผลใด ๆ ต่อฟังก์ชันการทำงาน

เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

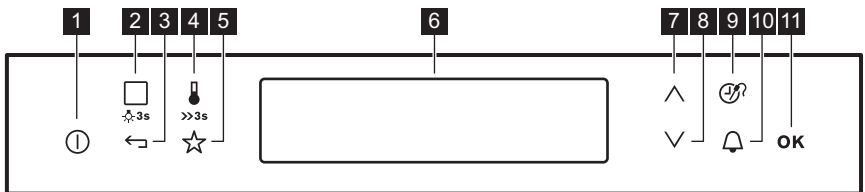
สำหรับวัดอุณหภูมิภายในวัตถุดิบอาหาร

รางทรงกระบอกรอบ


สำหรับชั้นวางและถาด

4. แผงควบคุม

4.1 โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์

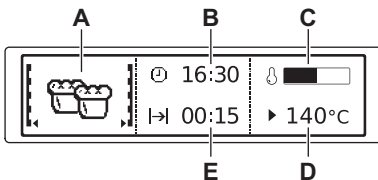


ใช้พื้นที่เซ็นเซอร์เพื่อสั่งการเครื่อง

พื้นที่- เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น
1 	ON / OFF	การเปิดและปิดการทำงานของเครื่อง












พื้นที่- เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	ความเห็น
2 	ฟังก์ชันทำความร้อน หรือ VarioGuide	กดที่บริเวณเซ็นเซอร์หนึ่งครั้งเพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนหรือเมนู VarioGuide. กดที่บริเวณเซ็นเซอร์อีกครั้งเพื่อสลับเมนูต่าง ๆ: ฟังก์ชันทำความร้อน, VarioGuide เปิดหรือปิดไฟโดยกดที่บริเวณนี้ไว้ 3 วินาที
3 	ปุ่มย้อนหลัง	ย้อนเมนูไปหนึ่งระดับ แสดงเมนูหลักโดยกดที่บริเวณดังกล่าวเป็นเวลา 3 วินาที
4 	เลือกอุณหภูมิ	การตั้งค่าอุณหภูมิหรือแสดงอุณหภูมิปัจจุบันของเครื่อง กดที่บริเวณดังกล่าวเป็นเวลา 3 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดฟังก์ชันการทำงาน: อุณหภูมิร้อนตัวน.
5 	รายการโปรด	การบันทึกและเรียกใช้โปรแกรมโปรดของคุณ
6 -	จอแสดงผล	แสดงค่าปัจจุบันของเครื่อง
7 	ปุ่มขึ้น	เลื่อนเมนูขึ้น
8 	ปุ่มลง	เลื่อนเมนูลง
9 	เวลาและฟังก์ชันเพิ่มเติม	การตั้งค่าฟังก์ชันต่าง ๆ ขณะฟังก์ชันทำความร้อนทำงาน กดเลือกที่บริเวณเซ็นเซอร์เพื่อตั้งเวลาหรือฟังก์ชันการทำงาน: ล็อคฟังก์ชัน, รายการโปรด, ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ, ตั้งค่า + ไป นอกจากนี้คุณยังสามารถปรับค่าเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ-ใจกลางได้
10 	Minute Minder	การตั้งค่าฟังก์ชัน: Minute Minder.
11 	ปกติ	การยืนยันรายการที่เลือกหรือค่าปรับตั้ง

4.2 จอแสดงผล



- A. ฟังก์ชันทำความร้อน
- B. นาฬิกา
- C. ไฟสถานะการทำความร้อน
- D. อุณหภูมิ
- E. ระยะเวลาหรือเวลาสิ้นสุดฟังก์ชันการทำงาน

การแสดงผลสถานะอื่น ๆ ที่จอแสดงผล:

สัญลักษณ์		ฟังก์ชัน
	Minute Minder	ฟังก์ชันจะเริ่มทำงาน
	นาฬิกา	จอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน
	ระยะเวลา	จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง
	เวลาสิ้นสุด	จอแสดงผลจะแจ้งให้ทราบเมื่อเวลาปรุงเสร็จสิ้น
	อุณหภูมิ	จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิ
	ส่วนแสดงเวลา	จอแสดงผลจะแจ้งระยะเวลาสำหรับฟังก์ชันทำความร้อน กด \checkmark และ \wedge พร้อม ๆ กันเพื่อรีเซ็ตเวลา
	การคำนวณ	เครื่องจะคำนวณเวลาในการปรุง
	ไฟสถานะการทำความร้อน	จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิของเครื่อง
	ไฟสถานะการทำความร้อน-คำนวณ	ฟังก์ชันจะเปิดทำงาน ช่วยลดเวลาในการอุ่นร้อน
	น้ำหนักอัตโนมัติ	จอแสดงผลจะแจ้งให้ทราบว่าระบบชั่งน้ำหนักอัตโนมัติทำงาน หรือสามารถปรับเปลี่ยนน้ำหนักได้
	ทำความร้อน + รักษา-อุณหภูมิ	ฟังก์ชันจะเปิดทำงาน

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเครื่อง



ดูในหัวข้อ "การดูแลและทำความสะอาด"

ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ต่าง ๆ ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ติดตั้งส่วนประกอบต่าง ๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปที่ตำแหน่งเดิม

5.2 การเชื่อมต่อครั้งแรก

ขณะต่อเครื่องกับระบบน้ำจ่ายหรือหลังจากตัดไฟ คุณจะต้องตั้งค่าภาษา ค่าคอนทราสต์ จอแสดงผล ความสว่างหน้าจอและเวลาระหว่างวัน

1. กด \wedge หรือ \checkmark เพื่อตั้งค่า
2. กด OK เพื่อยืนยัน

5.3 ตั้งค่าระดับความกระด้างของน้ำ

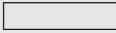

เมื่อคุณต่อเครื่องกับระบบจ่ายหลัก คุณจะต้องระบุระดับความกระด้างของน้ำ




ตารางด้านล่างระบุช่วงความกระด้างของน้ำ และระดับคราบแคลเซียม (mmol/l) และคุณภาพน้ำ

ความกระด้างของน้ำ		คราบแคลเซียม (mmol/l)	คราบแคลเซียม (mg/l)	การแยก-ประเภท-ของน้ำ
คลาส	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	อ่อน
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	กระด้างปาน-กลาง
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	กระด้าง
4	มากกว่า 21	มากกว่า 3.8	มากกว่า 150	กระด้างมาก

หากความกระด้างของน้ำเกินกว่าค่าในตาราง ให้เติมน้ำบรรจขวดในถาดน้ำ

1. ใช้แผ่นเปลี่ยนไส้ดิสที่จัดมาให้พร้อม กับชุดไอน้ำสำหรับเตาอบ
2. ใส่แถบวัดทำปฏิกิริยาทั้งชิ้นในน้ำค้างไว้ประมาณ 1 วินาที
อย่าใส่แผ่นตรวจในน้ำที่กำลังไหลอยู่!
3. สบัดแผ่นตรวจเพื่อไล่คราบน้ำออก
4. หลังการตรวจสอบ 1 นาที ให้ตรวจสอบความกระด้างของน้ำตามตารางด้านล่าง สีของพื้นที่ทำปฏิกิริยาจะเปลี่ยนต่อไปหลังผ่านไป 1 นาที อย่าเพิ่งนำมาวัดผล
5. กำหนดความกระด้างของน้ำในเมนู: ค่าเบื้องต้น.

แผ่นตรวจ	ความกระด้าง-ของน้ำ
	1
	

แผ่นตรวจ	ความกระด้าง-ของน้ำ
	2
	3
	4

รูปสี่เหลี่ยมสีดำในตารางจะตรงกับสี่เหลี่ยมสีแดงที่แผ่นตรวจ

คุณสามารถปรับระดับความกระด้างของน้ำในเมนู: ค่าเบื้องต้น / ความกระด้างของน้ำ

6. การใช้งานประจำวัน




คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย




6.1 การสลับคั้นเมนู

1. เปิดเครื่อง

6.2 เบื้องต้นเกี่ยวกับเมนู

เมนูหลัก

สัญลักษณ์	รายการเมนู	การใช้
	ฟังก์ชันทำความร้อน	ครอบคลุมรายการฟังก์ชันการทำความร้อน


2. กดที่  หรือ  เพื่อเลือกตัวเลือกเมนู
3. กดที่ OK เพื่อไปยังเมนูย่อยหรือตอบรับค่าที่แต่ละเมนู คุณสามารถย้อนกลับไปยังเมนูหลักผ่าน 




สัญลักษณ์	รายการเมนู	การใช้
	เมนูอาหาร	ครอบคลุมรายการโปรแกรมอัตโนมัติ
	รายการโปรด	ครอบคลุมโปรแกรมโปรดที่ผู้ใช้กำหนด
	การทำความสะอาด	ครอบคลุมรายการโปรแกรมทำความสะอาด
	ค่าเบื้องต้น	ใช้เพื่อตั้งค่าเครื่อง
	เมนูพิเศษ	ครอบคลุมรายการฟังก์ชันการทำความร้อนเพิ่มเติม
	VarioGuide	ประกอบไปด้วยค่าเอาบที่แนะนำสำหรับเมนูต่าง ๆ เลือกเมนูและเริ่มกระบวนการปรุง อุณหภูมิและเวลาที่ระบุเป็นแนวทางเบื้องต้นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีกว่า โดยสามารถปรับได้ตามความเหมาะสม โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เมนูย่อยสำหรับ: ค่าเบื้องต้น







สัญลักษณ์	เมนูย่อย	รายละเอียด
	ตั้งเวลา	กำหนดเวลาปัจจุบันและตั้งนาฬิกา
	ส่วนแสดงเวลา	ขณะเปิดทำงาน จอแสดงผลจะแจ้งเวลาปัจจุบันเมื่อคุณปิดการทำงานของเครื่อง
	อุณหภูมิ	ขณะเปิดทำงาน ฟังก์ชันจะลดเวลาในการทำความร้อนลง
	ตั้งค่า + ไป	การตั้งค่าฟังก์ชันและเปิดการทำงานภายหลังโดยการกดที่สัญลักษณ์ใด ๆ ที่แผงควบคุม
	ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ	เก็บรักษาอาหารที่เตรียมไว้ให้อุ่นเป็นเวลา 30 นาทีก่อนรอบการปรุงเสร็จสิ้น
	เพิ่มเวลา	เปิดและปิดการทำงานฟังก์ชันต่อเวลา
	คอนทราสต์การแสดงผล	ปรับคอนทราสต์การแสดงผลเป็นองศา
	ความสว่างหน้าจอ	ปรับความสว่างการแสดงผลเป็นองศา
	ตั้งค่าภาษา	กำหนดภาษาสำหรับจอแสดงผล
	ระดับเสียง	ปรับระดับเสียงกดและสัญญาณเป็นองศา
	เสียงปุ่ม	เปิดและปิดการทำงานของเสียงสัญญาณบริเวณจุดกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงจุดกดสัมผัสเปิด/ปิดได้
	เสียงเตือน/แจ้งข้อผิดพลาด	เปิดและปิดการทำงานของเสียงเตือน
	ความกระด้างของน้ำ	การตั้งค่าระดับความกระด้างของน้ำ (1-4)

สัญลักษณ์	เมนูย่อย	รายละเอียด
	โหมดสาธิต	รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468
	การให้บริการ	แสดงเวอร์ชันซอฟต์แวร์และโครงสร้างการทำงาน
	ค่าจากโรงงาน	รีเซ็ตค่าทั้งหมดเป็นค่าจากโรงงาน


6.3 เมนูย่อยสำหรับ: การทำความสะอาด

สัญลักษณ์	รายการเมนู	รายละเอียด
	ระบายน้ำ	ขั้นตอนในการขจัดน้ำตกค้างจากถาดน้ำหลังจากใช้ระบบไอน้ำ
	ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ	ขั้นตอนการทำความสะอาดคราบติดแน่นโดยอาศัยน้ำยาทำความสะอาดเอาบช่วย
	ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	ขั้นตอนในการทำความสะอาดเครื่องเมื่อมีคราบสกปรกเล็กน้อยและไม่มีคราบไหม้หลาย ๆ รอบ
	การจัดตะกรัน	ขั้นตอนในการทำความสะอาดวงจรถาไอน้ำจากคราบตะกรันตกค้าง
	ล้างน้ำ	ขั้นตอนในการล้างและทำความสะอาดวงจรถาไอน้ำหลังจากใช้งานระบบไอน้ำเป็นประจำ


6.4 ฟังก์ชันทำความร้อน






ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้
 ใช้พัดลมปรุงสุก	อบสูงสุดสามชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหารตั้งอุณหภูมิต่ำกว่า 20 - 40 °C สำหรับฟังก์ชันดังกล่าว: อบปกติ.
 อบพิซซา	ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้เข้มและกรอบด้านล่างตั้งอุณหภูมิที่ 20 - 40 °C ต่ำกว่าสำหรับฟังก์ชันดังกล่าว: อบปกติ.
 ปรุงสุกช้า ๆ	สำหรับเตรียมเนื้อย่างเนื้อนุ่มที่ฉ่ำน้ำ
 อบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นที่หนึ่ง
 อาหารแช่แข็ง	สำหรับทำอาหารง่าย ๆ เช่น เฟรนช์ฟราย ปอเปี๊ยะกรอบ
 ปิ้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อสันใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นที่หนึ่ง และใช้เพื่อทำการแดงและเพื่อให้เกรียม

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้
 ปิ้งย่าง	สำหรับย่างอาหารและปิ้งขนมปัง
 ปิ้งย่างด่วน	ใช้สำหรับย่างวัตถุดิบอาหารแบบเรียบเป็นจำนวนมากและสำหรับงานปิ้งขนมปัง
 เปิดร้อนด้านล่าง	ใช้ขอบแค่นี้ให้ได้พื้นล่างที่กรอบ รวมทั้งเพื่อถนอมอาหาร
 ละลายน้ำแข็ง	ฟังก์ชันนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง เช่น ผักและผลไม้ เวลาในการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง
 ออบพัลลมแบบมีความชื้น	เพื่อเตรียมผลิตภัณฑ์อบแห้งในถาดบนชั้นที่หนึ่ง เพื่อประหยัดพลังงานระหว่างปรุงสุก จะต้องใช้ฟังก์ชันนี้ตามตารางการปรุงสุกเพื่อให้ได้ผลในการปรุงสุกตามที่คาดหวัง ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับค่าที่แนะนำได้จากตารางการปรุงสุก ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อกำหนดค่าประสิทธิภาพพลังงานตามมาตรฐาน EN 60350-1
 โอบกราแดง	สำหรับเมนู เช่น ลาซานญาและกราแดงมันฝรั่งสามารถใช้เพื่อทำนาราดหรือทำให้เกรียม
 การอบขนมปัง	ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมขนมปังหรือโรลล์แบบมืออาชีพ ได้ทั้งความกรอบ สีและขอบที่มันวาว
 หนึ่งหนึ่งในสี่ส่วน + ความร้อน	สำหรับอบขนมปัง อบเนื้อชิ้นใหญ่หรืออุ่นเนื้อแช่เย็นหรือแช่แข็ง
 หนึ่งครึ่งส่วน + ความร้อน	สำหรับเมนูที่มีความชื้นสูง และสำหรับการเคี่ยวปลา คัสตาร์ดีโรยและเทอร์ริน
 ปลอบไอน้ำเต็มที่	สำหรับผัก ปลา มันฝรั่ง ข้าว พาสต้าหรือเมนูเคียงพิเศษ

 หลอดไฟอาจปิดการทำงานอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 60 °C สำหรับฟังก์ชันการทำงานบางอย่างของเตาอบ


6.5 เมนูพิเศษ

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้
 รักษาอุณหภูมิ	เพื่อให้อาหารร้อนอยู่เสมอ

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้
 อุณหภูมิ	เพื่อเตรียมความร้อนของจานก่อนเสิร์ฟ
	เพื่อทำผักแปรรูป เช่น ผักดอง
 อบแห้ง	สำหรับอบแห้งผลไม้ผ่าชิ้น (เช่น แอปเปิ้ล ลูกพลัม พีช) และผัก (เช่น มะเขือเทศ ซูชิเน่ เห็ด)
 หมักแป้งโด	การให้ความชื้นด้วยไอน้ำช่วยเพิ่มคุณภาพและเร่ง-ความเร็วในการหมักแป้งโด ป้องกันไม่ให้พื้นผิวแห้ง-และทำให้แป้งโดมีความยืดหยุ่น
 จ่ายไอน้ำ	การอุ่นอาหารด้วยไอน้ำจะช่วยแก้ไขปัญหามีความแห้ง-กระด้าง ความร้อนจะกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอและ-อ่อนโยน ทำให้ช่วยฟื้นฟูรสชาติและกลิ่นของอาหาร-เหมือนเพิ่งเตรียมมาใหม่ สามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อ-อุ่นร้อนอาหารบนจานโดยตรง สามารถอุ่นร้อนได้-มากกว่าครึ่งละหนึ่งจานโดยใช้ตำแหน่งชั้นวาง-คนละชั้นกัน





6.6 เมนูย่อยสำหรับ: VarioGuide

ประเภทอาหาร: ปลา/อาหารทะเล

เมนู	
ปลา	ปลา อบ
	ฟิชฟิงเกอร์
	ปลาเลาะกระดูก บาง
	ปลาเลาะกระดูก หนา
	ปลาเลาะกระดูก แซ่แข็ง
	ปลาตัวเล็กทั้งตัว
	ปลาทั้งตัว ึ่ง
	ปลาตัวเล็กทั้งตัว ย่าง
	ปลาทั้งตัว ย่าง
	ปลาทั้งตัว ย่าง 
ซาลมอน	ปลาซาลมอนเลาะ-กระดูก
	ซาลมอนทั้งตัว

เมนู	
กุ้ง	กุ้ง, สด
	กุ้ง, แซ่แข็ง
หอยแมลงภู่	-

ประเภทอาหาร: สัตว์ปีก

เมนู	
สัตว์ปีกมีกระดูก	-
สัตว์ปีกมีกระดูก 	-
ไก่	ปีกไก่ สด
	ปีกไก่ แซ่แข็ง
	ขาไก่ สด
	ขาไก่ แซ่แข็ง
	อกไก่ เคี้ยว
	ไก่ ครึ่งตัว 2 ชั้น
	ไก่ทั้งตัว 
เปิดทั้งตัว 	-
ห่านทั้งตัว 	-

เมนู	
ไก่จวงทั้งตัว 🍗	-
ประเภทอาหาร: เนื้อ	
เมนู	
เนื้อวัว	เนื้อวัวต้มคุณภาพดี
	เนื้อเคียว 🍗
	มีทโลฟ
เนื้อวัวย่าง	แรร์
	แรร์ 🔪?
	ปานกลาง
	ปานกลาง 🔪
	เวลตัน
เนื้อวัวสแกนดิเนเวีย	แรร์ 🔪?
	ปานกลาง 🔪
	เวลตัน 🔪
เนื้อหมู	ชิโปลาตาส
	สเปร์ริบ
	ขาหมู ปรุงสำเร็จ
	ข้อหมู
	สันหมู
	สันหมู 🔪
	สันหมู รมควัน
	สันหมู เคี้ยว
	คอหมู
	ป่าหมู
	หมูย่าง 🍗
แฮมปรุงสุก	

เมนู	
เนื้อลูกวัว	ข้อวัว
	เนื้อสันลูกวัว
	เนื้อลูกวัวย่าง 🍗
เนื้อแกะ	ขาแกะ
	แกะย่าง 🍗
	สันหลังแกะ
	ข้อแกะ มีเดียม
สัตว์ป่า	ข้อแกะ มีเดียม 🔪?
	เนื้อกระท่ายป่า
	<ul style="list-style-type: none"> • ขากระท่าย • เนื้อสันกระท่าย • เนื้อสันกระท่าย 🔪
	เนื้อกวาง
	<ul style="list-style-type: none"> • สะโพกกวาง • เนื้อสันกวาง
เนื้อสัตว์ป่าย่าง 🍗	
	เนื้อสันสัตว์ป่า 🔪

ประเภทอาหาร: जानอบ

เมนู	
ลาซานญา	-
ลาซานญา / แคน-เนลโลนิ, แซแซ็ง	-
พาสต้า	-
กราแตงมันฝรั่ง	-
กราแตงผัก	-
เมนูของหวาน	-

ประเภทอาหาร: พืชชำ/คิช

เมนู	
พืชชำ	พืชชำ แบ่งบาง
	พืชชำ ท่อปิ้งเพิ่ม
	พืชชำ แซ่แข็ง
	พืชชำอเมริกัน แซ่แข็ง
	พืชชำ แซ่เย็น
พืชชำสแน็ค แซ่แข็ง	
บาแกตโตกราแดง	-
ทาร์ตฟลามเบ้	-
สวีสทาร์ต รสเข้มข้น	-
คิชลอเรน	-
แฟลนรสจัดจ้าน	-

ประเภทอาหาร: เค้ก/ขนมอบ

เมนู	
เค้กริง	-
เค้กแอปเปิล แต่งหน้า	-
สปอนจ์เค้ก	-
พายแอปเปิล	-
ชีสเค้ก ถาด	-
บริยอช	-
เค้กมาเดร่า	-
ทาร์ต	-
สวีสทาร์ต รสหวาน	-
เค้กอัลมอนด์	-
มัฟฟิน	-
ขนมอบ	-
ขนมอบทรงยาว	-
ครีมพัฟ	-
พัฟเพสทรี	-
เอแคลร์	-
มาการอง	-

เมนู	
บิสกิตพายร่วน	-
คริสต์มาสสตอลเลน	-
สทวร์เติลแอปเปิล แซ่แข็ง	-
เค้กถาด	แบ่งเค้กสปอนจ์
	แบ่งโดไลยีสต์
ชีสเค้ก ถาด	-
บราวน์	-
สวีสโรลล์	-
ยีสต์เค้ก	-
ครีมเบิลเค้ก	-
เค้กน้ำตาล	-
แฟลนเบส	แฟลนเบสแบบ-ขอบสั้น
	แฟลนเบสผสมสปอนจ์
แฟลนผลไม้	แฟลนผลไม้แบบ-ขอบสั้น
	แฟลนผลไม้ผสมสปอนจ์
	แบ่งโดไลยีสต์

ประเภทอาหาร: ขนมปัง/โรลล์

เมนู	
โรลล์	โรลล์
	โรลล์ อบสำเร็จ
	โรลล์ แซ่แข็ง
เซียบัตตา	-
บาแกตส์	บาแกต อบสำเร็จ
	บาแกต แซ่แข็ง

เมนู	
ขนมปัง	ขนมปังทรงมงกุฏ
	ขนมปังขาว
	ยีสต์เพลท
	ขนมปังสีน้ำตาล
	ขนมปังข้าวไรล์
	ขนมปังโฮลเกรน
	ขนาดปังไมล์ยีสต์
	ขนมปัง/โรลล์ แช่แข็ง

ประเภทอาหาร: ผัก

เมนู	
บรอกโคลี, ก้าน	-
บรอกโคลี, ทั้งชิ้น	-
ดอกกะหล่ำ, ก้าน	-
ดอกกะหล่ำ, ทั้งชิ้น	-
แครอท	-
ซูกีนี หั่น	-
หน่อไม้ฝรั่ง, เขียว	-
หน่อไม้ฝรั่ง, ขาว	-
พริกหยวก หั่นเส้น	-
ผักโขม, สด	-
กระเทียมฝรั่ง, วง	-
ถั่วแขก	-
เห็ดหั่น	-
มันฝรั่งปอกเปลือก	-
กะหล่ำดาว	-
คื่นช่ายฝรั่ง, หั่นเต๋า	-
ถั่ว	-
มะเขือ	-
เฟนเนล	-
อาร์ติโชค	-

เมนู	
บิทรูท	-
แบล็คซอลชิฟาย	-
หัวผักกาดแยกกลีบ	-
ถั่วแฉริกอทขาว	-
กำหล่ำชಾಯ	-

ประเภทอาหาร: जानข้าง

เมนู	
เฟรนช์ฟราย แท่ง- บาง	-
เฟรนช์ฟราย แท่ง- หนา	-
เฟรนช์ฟราย แช่แข็ง	-
โครเกต	-
มันฝรั่งแท่ง	-
แซชบราวน์	-
มันฝรั่งต้ม, สุกหนึ่ง- ในสี่	-
มันฝรั่งต้ม	-
มันฝรั่งไม่ปอกเปลือก	-
ดัมปลิงมันฝรั่ง	-
ดัมปลิงขนมปัง	-
ยีสต์ดัมปลิง รสเค็ม	-
ยีสต์ดัมปลิง รสหวาน	-
ข้าว	-
ทาญเลียแตล, สด	-
โปเลนตา	-



หากต้องปรับน้ำหนักหรือ
อุณหภูมิใจกลางอาหาร ให้ใช้
∧ หรือ ∨ เพื่อตั้งค่าใหม่

6.7 การเปิดใช้ฟังก์ชันทำความร้อน

1. เปิดเครื่อง
2. กด OK เพื่อยืนยัน
3. ตั้งอุณหภูมิ

- กด OK เพื่อยืนยัน

6.8 การนึ่ง

ฝาครอบภาคน้ำจะอยู่ที่แผงควบคุม



คำเตือน

ใช้เฉพาะน้ำประปาอุณหภูมิปกติเท่านั้น อย่าใช้น้ำกรอง (กรองแร่ธาตุออก) หรือน้ำกลั่น อย่าใช้ของเหลวอื่น อย่าเติมของเหลวไวไฟหรือแอลกอฮอล์ในภาคน้ำ

- กดที่ฝาครอบภาคน้ำเพื่อเปิดออก
- เติมน้ำเย็นในภาคน้ำที่ระดับสูงสุด (ประมาณ 950 มล.) จนเสียงสัญญาณดังขึ้นหรือจอแสดงผลแสดงข้อความขึ้น น้ำดังกล่าวยังเพียงพอสำหรับใช้ในระยะเวลาประมาณ 50 นาทีอย่าเติมน้ำในภาคน้ำเกินกว่าขีดสูงสุด อาจเกิดน้ำรั่ว น้ำล้นและความเสียหายต่อเครื่องเรือนขึ้นได้
- ดันภาคน้ำไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น
- เปิดเครื่อง
- ตั้งค่าทำความร้อนด้วยไอน้ำและอุณหภูมิ
- ในกรณีที่จำเป็น ให้ตั้งค่าฟังก์ชัน ระยะ

เวลา |→| หรือ เวลาสิ้นสุด →|
 ไอน้ำชุดแรกจะปรากฏขึ้นภายในประมาณ 2 นาที จะมีเสียงดังขึ้นเมื่อเครื่องได้อุณหภูมิตามที่กำหนดโดยประมาณ เสียงสัญญาณเมื่อสิ้นสุดเวลาการปรุง

- ปิดเครื่อง
- ระบายน้ำในภาคน้ำหลังจากปรุงด้วยไอน้ำเสร็จสิ้น
ดูในหัวข้อฟังก์ชันการทำงานสะอาด: ระบายน้ำ.







ข้อควรระวัง

เครื่องมีความร้อน เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้

7. ฟังก์ชันนาฬิกา

7.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

นาฬิกา	การใช้
 Minute Minder	การตั้งค่านับถอยหลัง (สูงสุด 2 ชม. 30 นาที) ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง ใช้  เพื่อเปิดฟังก์ชันการทำงาน กด  หรือ  เพื่อตั้งนาฬิกาและ OK เพื่อเริ่มต้น
→ ระยะเวลา	การกำหนดระยะเวลาการทำงาน (สูงสุด 23 ชม. 59 น.)

- หลังจากรอบการนึ่ง อาจเกิดไอน้ำที่ด้านข้างของช่องเปิดได้ เช็ดแห้งด้านข้างของช่องเปิดเมื่อเครื่องเย็นลงแล้ว



ปล่อยให้เครื่องแห้งสนิทโดยเปิดประตูทิ้งไว้ เพื่อเพิ่มความเร็วในการอบแห้งโดยปิดประตูและทำความสะอาดร้อนเครื่องโดยใช้ ใช้พัดลมปรุงสุก ที่อุณหภูมิ 150°C เป็นเวลาประมาณ 15 นาที



เมื่อภาคน้ำไม่มีน้ำ เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและภาคน้ำจะต้องเติมน้ำเพิ่มเพื่อนิ่งต่อตามขั้นตอนที่ระบุข้างต้น

6.9 ไฟสถานะการทำความร้อน


ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันทำความร้อน แถบที่จอแสดงผลจะติดสว่าง แถบสถานะแสดงอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้น เมื่ออุณหภูมิถึงเกณฑ์ที่กำหนด เสียงเตือนจะดัง 3 ครั้งและแถบสถานะจะติดกะพริบและหายไป

6.10 ไฟสถานะการทำความร้อนด่วน

ฟังก์ชันนี้จะลดเวลาในการทำความร้อนลง



อย่าใส่อาหารในเตาขณะที่ฟังก์ชันอุ่นร้อนด่วนทำงาน

เปิดใช้งานฟังก์ชันนี้โดยกดค้างที่  3 วินาที ไฟแจ้งการทำงานร้อนจะเปลี่ยนไป

6.11 ความร้อนตกค้าง

เมื่อคุณปิดการทำงานของเครื่อง จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าวเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

นาฬิกา	การใช้
→ เวลาสิ้นสุด	การตั้งเวลาปิดทำงานสำหรับฟังก์ชันทำความร้อน (สูงสุด 23 ชม. 59 น.)

หากคุณตั้งเวลาสำหรับฟังก์ชันนาฬิกาไว้ เวลาจะเริ่มนับถอยหลังหลังผ่านไป 5 วินาที



หากคุณใช้ฟังก์ชันนาฬิกา: ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด เครื่องจะปิดระบบทำความร้อนหลังผ่านไปเวลาที่กำหนดไป 90% เครื่องจะใช้ความร้อนที่เหลือเพื่อปรุงต่อไปจนกว่าเวลาจะสิ้นสุด (3 - 20 นาที)

7.2 การตั้งนาฬิกา



ก่อนใช้งานฟังก์ชันนี้: ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด คุณจะตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนและอุณหภูมิก่อน เครื่องหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้ ระยะเวลา และ เวลาสิ้นสุด พร้อม ๆ กันหากต้องการเปิดและปิดใช้งานเครื่องอัตโนมัติตามเวลาที่กำหนด ฟังก์ชันการทำงาน: ระยะเวลา และ เวลาสิ้นสุด จะไม่ทำงาน ขณะที่ผู้ใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

1. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
2. กด ซ้ำ ๆ จนกว่าจอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันนาฬิกาที่จำเป็นและสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้อง
3. กด หรือ เพื่อตั้งเวลาตามความเหมาะสม
4. กด เพื่อยืนยัน เมื่อเวลาสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะปิดทำงาน จอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น
5. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

7.3 ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ

เงื่อนไขสำหรับฟังก์ชันการทำงาน:

- อุณหภูมิที่กำหนดไว้มากกว่า 80 °C
- ฟังก์ชัน: ระยะเวลา ถูกตั้งค่าไว้

ฟังก์ชัน: ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ รักษาอุณหภูมิอาหารที่เตรียมไว้ที่ 80 °C เป็นเวลา 30 นาที เปิดทำงานหลังจากขั้นตอนการอบหรือย่างสิ้นสุดลง

คุณสามารถเปิดหรือปิดฟังก์ชันการทำงานนี้ได้จากเมนู: ค่าเบื้องต้น.

1. เปิดเครื่อง
2. เลือกฟังก์ชันทำความร้อน
3. อุณหภูมิที่กำหนดสูงกว่า 80 °C
4. กด ซ้ำ ๆ จนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ.

5. กด เพื่อยืนยัน เมื่อฟังก์ชันการทำงานสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

ฟังก์ชันจะทำงานค้างอยู่หากคุณปรับฟังก์ชันการทำงานทำความร้อน

7.4 เพิ่มเวลา

ฟังก์ชัน: เพิ่มเวลา ให้ฟังก์ชันทำความร้อนทำงานต่อไปหลังจากสิ้นสุดรอบ ระยะเวลา



ไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันทำความร้อนร่วมกับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

1. เมื่อเวลาปรุงที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ จอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น
2. กด เพื่อเปิดใช้งานหรือ เพื่อยกเลิก
3. ตั้งระยะเวลาสำหรับฟังก์ชัน:
4. กด

8. โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

8.1 สูตรอาหารออนไลน์



คุณสามารถค้นหาสูตรอาหารสำหรับโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับเครื่องนี้ได้ทางเว็บไซต์ของเรา ค้นหาตำราอาหารที่เกี่ยวข้องโดยเลือกหมายเลข PNC ตามแผ่นป้ายที่ด้านหน้าของช่องเปิดของตัวเครื่อง

8.2 เมนูอาหาร กับ เมนูอัตโนมัติ

เครื่องนี้มีเมนูหลายสูตรที่คุณสามารถเลือกใช้ เมนูอาหารกำหนดไว้คงที่และไม่สามารถแก้ไขได้

9. การใช้อุปกรณ์เสริม



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่ อุณหภูมิเตาอบและอุณหภูมิใจกลาง

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางทำหน้าที่วัดอุณหภูมิที่ใจกลางของเนื้อ เมื่อเนื้อได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เครื่องจะปิดทำงาน



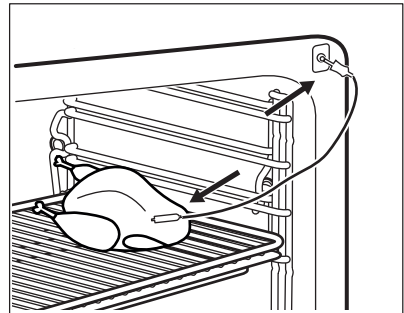
ข้อควรระวัง
ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางที่จัดมาให้หรืออะไหล่ที่ถูกต้องเท่านั้น



เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจะต้องนิ่งอยู่ในเนื้อ และที่เต้ารับระหว่างการปรุงสุก

1. เปิดเครื่อง
2. สอดปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางไว้ที่ใจกลางของชิ้นเนื้อ
3. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเข้ากับเต้ารับด้านหน้าของเครื่อง

1. เปิดเครื่อง
2. เลือกเมนู: เมนูอาหาร. กด OK เพื่อยืนยัน
3. เลือกหมวดหมู่มื้อและเมนู ข้าวประจักษ์สัมพันธ์ กดเลือก OK เพื่อยืนยัน
4. เลือกสูตรอาหาร กด OK เพื่อยืนยัน



จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

4. กด \wedge หรือ \vee ภายในเวลา ก่อน 5 วินาทีเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลาง
5. ตั้งค่าทำความร้อนและอุณหภูมิเตาอบตามความเหมาะสม

เครื่องจะคำนวณเวลาสิ้นสุดโดยประมาณไว้ เวลาสิ้นสุดจะแตกต่างกันไปตามปริมาณอาหาร อุณหภูมิเตาอบที่กำหนดไว้ (ขั้นต่ำ 120 °C) และโหมดการทำงาน เครื่องจะคำนวณเวลาสิ้นสุดภายในประมาณ 30 นาที

6. ปรับอุณหภูมิใจกลางโดยกดที่ \odot เมื่อเนื้อได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น เครื่องจะปิดการทำงานอัตโนมัติ
7. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
8. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจากเต้ารับ จากนั้นนำเนื้อออกจากเตาอบ
9. กดที่ $\textcircled{1}$ เพื่อปิดเครื่อง



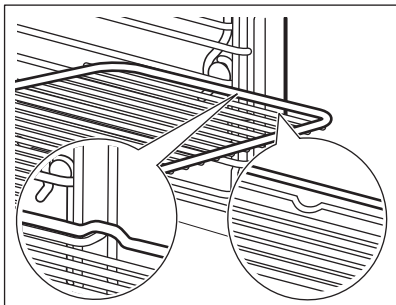
คำเตือน

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางมีความร้อน เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้ ระหว่างขณะนำปลายเสียบและปลั๊กของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออก

9.2 การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

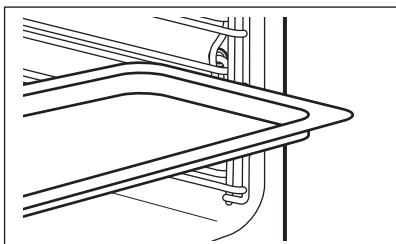
ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาข้าง



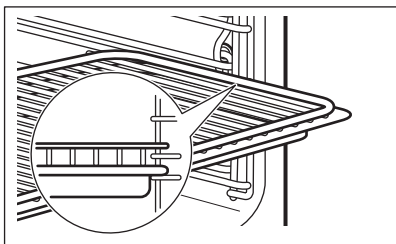
กระทะก้นลึก:

ดันกระทะก้นลึกไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง



ชั้นวางตะแกรงและกระทะก้นลึกพร้อมกัน:

ดันกระทะก้นลึกระหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง และชั้นวางตะแกรงที่แนวนำด้านบนโดยฐานจะต้องซีล



แนวเว้าด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเยื้องนียงใช้เพื่อป้องกันการพลิกด้วย ของด้านบนสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

9.3 รางทรงกระบอกรวม - การสอดอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

รางทรงกระบอกรวมช่วยให้คุณใส่และนำชั้นวางออกได้โดยง่าย



ข้อควรระวัง

อย่าทำความสะอาดรางทรงกระบอกรวมในเครื่องล้างจาน อย่าหล่อลื่นรางทรงกระบอกรวม



ข้อควรระวัง

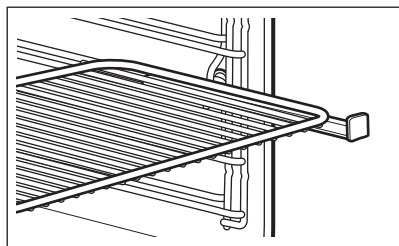
ดันรางทรงกระบอกรวมเข้าไปให้สุดในเครื่องก่อนปิดประตูเตา

ตะแกรงชั้นวาง:

วางชั้นวางตะแกรงเข้ากับรางทรงกระบอกรวมเพื่อให้ขาข้าง

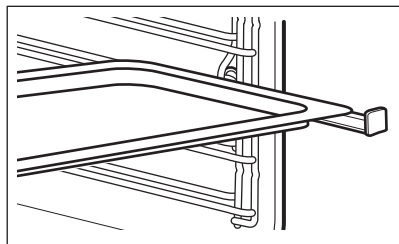


ขอบด้านบนรอบ ๆ ชั้นตะแกรงเป็นอุปกรณ์พิเศษเพื่อป้องกันภาชนะไม่ให้เลื่อนหล่นลงมา



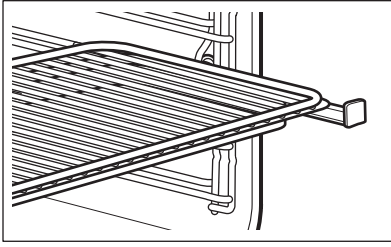
กระทะก้นลึก:

ใส่กระทะก้นลึกที่รางทรงกระบอกรวม



ชั้นวางตะแกรงและกระทะก้นลึกพร้อมกัน:

ใส่ชั้นวางตะแกรงและกระทะก้นลึกที่รางทรงกระบอกรวม



9.4 ขาดังและกระทะบั้ง/ย่าง

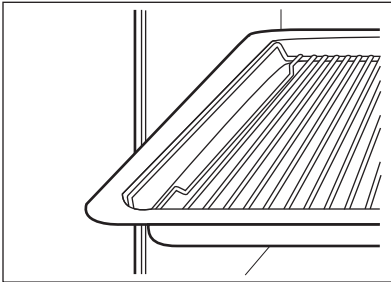


คำเตือน

ใช้ความระมัดระวังขณะนำส่วนประกอบต่าง ๆ ออกจากเครื่องที่ร้อนจัด เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้

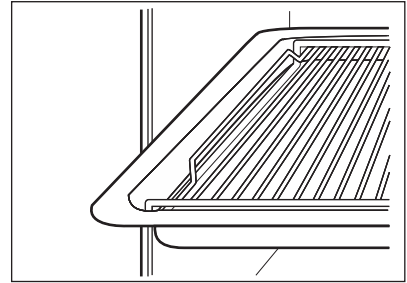
คุณสามารถใช้ขาดังเพื่อย่างเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปีกชิ้นใหญ่บนชั้นเดียวกัน

1. ต่อดังเข้ากับอ่างกันลิกเพื่อให้ฐานรองชั้นตะแกรงหันขึ้น



2. จัดวางกระทะกันลิกในเตาบนชั้นวางที่เหมาะสมสามารถใช้ขาดังกับย่างเมนูแผ่นเรียบเป็นปริมาณมากและสำหรับงานบั้ง

1. ต่อดังเข้ากับอ่างกันลิกเพื่อให้ฐานรองชั้นตะแกรงหันลง



2. จัดวางกระทะกันลิกในเตาบนชั้นวางที่เหมาะสม

10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

10.1 รายการโปรด

คุณสามารถบันทึกค่าโปรด เช่น ระยะเวลา อุณหภูมิหรือการทำความร้อนได้ตามต้องการ โดยสามารถเลือกใช้ได้จากเมนู: รายการโปรด. คุณสามารถบันทึกได้ 20 โปรแกรมการทำงาน

การบันทึกโปรแกรม

1. เปิดเครื่อง
2. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนหรือโปรแกรมอัตโนมัติ
3. กดเลือก ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจะแสดงผล จะแสดงข้อความ: บันทึก.
4. กด OK เพื่อยืนยัน

จอแสดงผลจะแสดงตำแหน่งหน่วยความจำแรกที่ว่างอยู่

5. กด OK เพื่อยืนยัน
6. กรอกชื่อโปรแกรมการทำงาน อีกขระตัวแรกจะติดกะพริบ
7. กดเลือก หรือ เพื่อแก้ไขตัวอักษร
8. กด OK
- อีกขระตัวถัดไปจะติดกะพริบ
9. ทำตามขั้นตอนที่ 7 อีกครั้งตามความเหมาะสม
10. กดค้างที่ OK เพื่อบันทึก

คุณสามารถเขียนทับหน่วยความจำได้ ขณะจอแสดงผลแสดงตำแหน่งหน่วยความจำว่าง

สามตำแหน่งแรก ให้กดเลือก \checkmark หรือ \wedge จากนั้นกด OK เพื่อเขียนทับโปรแกรมที่มีอยู่ คุณสามารถแก้ไขชื่อโปรแกรมได้จากเมนู: แก้ไขชื่อโปรแกรม.

การเปิดใช้งานโปรแกรมการทำงาน

1. เปิดเครื่อง
2. เลือกเมนู: รายการโปรต.
3. กด OK เพื่อยืนยัน
4. เลือกชื่อโปรแกรมโปรตของคุณ
5. กด OK เพื่อยืนยัน

10.2 การใช้ล๊อคป้องกันเด็ก

ขณะเปิดใช้ล๊อคป้องกันเด็ก เครื่องจะไม่สามารถเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

1. กดเลือก $\textcircled{1}$ เพื่อเปิดหน้าจอ
 2. กดเลือก $\textcircled{2}$ และ \star พร้อม ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น
- เปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กโดยทวนซ้ำขั้นตอนที่ 2

10.3 ล็อคฟังก์ชัน

ฟังก์ชันนี้ป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ คุณสามารถเปิดใช้งานได้เมื่อเครื่องทำงานอยู่เท่านั้น

1. เปิดเครื่อง
2. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนหรือปรับตั้งค่า:
3. กด $\textcircled{2}$ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ล็อคฟังก์ชัน.
4. กด OK เพื่อยืนยัน

ปิดใช้งานฟังก์ชันโดยกดที่ $\textcircled{2}$ จอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น กด $\textcircled{2}$ ซ้ำ ๆ กัน จากนั้นกดที่ OK เพื่อยืนยัน

i เมื่อปิดการทำงานของเครื่อง ฟังก์ชันจะปิดการทำงานไปด้วย

10.4 ตั้งค่า + ไป

ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อตั้งค่าการทำงาน (หรือตั้งโปรแกรมการทำงาน) สำหรับผู้ใช้ในภายหลังโดยการกดที่สัญลักษณ์หนึ่งครั้ง

1. เปิดเครื่อง
2. ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
3. กด $\textcircled{2}$ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ระยะเวลา.

4. ตั้งเวลา
5. กด $\textcircled{2}$ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ตั้งค่า + ไป.
6. กด OK เพื่อยืนยัน

กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ (ยกเว้น $\textcircled{1}$) เพื่อเริ่มการทำงานของฟังก์ชัน: ตั้งค่า + ไป. ฟังก์ชันทำความร้อนที่ตั้งไว้จะเริ่มขึ้น

เมื่อฟังก์ชันทำความร้อนสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น



- ล็อคฟังก์ชัน เปิดทำงานเมื่อฟังก์ชันทำความร้อนทำงาน
- เมนู: ค่าเบื้องต้น ใช้เพื่อเปิดและปิดฟังก์ชันการทำงาน: ตั้งค่า + ไป.

10.5 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

อุณหภูมิ (°C)	เวลาปิดทำงาน (ชม.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ไฟ, เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร, ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด

10.6 ความสว่างของหน้าจอ

ความสว่างหน้าจอมีสองโหมดได้แก่

- กลางคืน - ขณะเครื่องปิดทำงาน ความสว่างหน้าจอจะน้อยลงระหว่างเวลา 10 PM และ 6 AM
- กลางวัน:
 - ขณะเครื่องเปิดทำงาน
 - หากคุณกดที่สัญลักษณ์ใด ๆ ระหว่างโหมดกลางคืน (นอกเหนือจาก เปิด / ปิด) จอแสดงผลจะกลับไปโหมดกลางคืนสำหรับช่วง 10 วินาทีถัดไป
 - หากเครื่องปิดทำงานและคุณตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานไว้: Minute Minder. เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดลง จอแสดงผลจะ

ปรับค่าความสว่างเป็นสำหรับเวลา
กลางคืนอีกครั้ง

10.7 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเครื่องทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเครื่องเย็น

11. คำแนะนำและเคล็ดลับ



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย



อุณหภูมิและเวลาในการอบในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

11.1 ด้านข้างภายในของประตูปิด

ด้านข้างภายในของประตูปิดผลิตภัณฑ์บางรุ่นประกอบไปด้วย:

- จำนวนตำแหน่งชั้นวาง
- ข้อมูลฟังก์ชันการทำความร้อน ตำแหน่งชั้นวางที่แนะนำและอุณหภูมิสำหรับอาหารทั่วไป

11.2 คำแนะนำสำหรับฟังก์ชันทำความร้อนพิเศษของเตาอบ

รักษาอุณหภูมิ

ใช้ฟังก์ชันนี้หากคุณต้องการอุ่นอาหารค้างไว้ อุณหภูมิจะถูกควบคุมอัตโนมัติที่ 80 °C

อุ่นจาน

สำหรับอุ่นร้อนจาน

วางจานกระจายให้สม่ำเสมอที่ตะแกรงลวด ย้ายตำแหน่งชั้นวางหลังจากผ่านเวลาอุ่นร้อนไปครึ่งหนึ่ง (สลับด้านบนและด้านล่าง)

อุณหภูมิอัตโนมัติคือ 70 °C

ตำแหน่งชั้นวางที่แนะนำ: 3.

หมักแป้งโด

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันอัตโนมัติกับเมนูแป้งใส่ยีสต์ได้ตามชอบ ระบบจะทำให้แป้งฟูได้ดี

หากปิดเครื่อง พัดลมระบายความร้อนสามารถทำงานต่อเนื่องจนกว่าเครื่องจะเย็นลง

วางแป้งโดในจานที่ใหญ่พอสำหรับรองรับเพื่อแบ่งฟู ไม่จำเป็นต้องปิดครอบ สอดตะแกรงลวดบนชั้นวางแรก จากนั้นใส่จานเข้าไป ปิดประตูและตั้งค่าฟังก์ชัน: หมักแป้งโด. ตั้งเวลาตามความเหมาะสม

ละลายน้ำแข็ง

นำบรรจุภัณฑ์อาหารออก จากนั้นวางผลิตภัณฑ์อาหารบนจาน อย่าใช้ชามหรือจานปิดทับ เนื่องจากจะทำให้เวลาละลายน้ำแข็งยาวนานขึ้น ใช้ชั้นวางแรกจากด้านล่าง

11.3 ปล่อยไอน้ำเต็มที่



คำเตือน

ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่ฟังก์ชันเปิดใช้งาน ไอน้ำอาจรั่วไหลออกมา

ฟังก์ชันนี้ใช้ได้กับอาหารทุกประเภท ทั้งแบบสดใหม่หรือแบบแช่แข็ง สามารถใช้เพื่อปรุงสุกอุ่นร้อน ละลายน้ำแข็ง เคี้ยวหรือลวกผัก เนื้อปลา พาสต้า ข้าว ข้าวโพดหวาน เซโมลิน่า และไข่

สามารถเตรียมอาหารทั้งหมดในคราวเดียว เพื่อให้แต่ละเมนูปรุงสุกได้ถูกต้อง ให้เลือกเมนูที่เวลาปรุงสุกใกล้เคียงกัน เติมน้ำในภาคน้ำที่ระดับสูงสุด ใส่อาหารในภาชนะปรุงสุกที่เหมาะสม จากนั้นวางบนชั้นตะแกรง ปรับระยะระหว่างภาชนะเพื่อให้ไอน้ำหมุนเวียนได้ดี

การฆ่าเชื้อโรค

- ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณฆ่าเชื้อโรคที่ภาชนะ (เช่น ขวดนมเด็ก)
- ใส่ภาชนะที่สะอาดกลางชั้นวางของชั้นแรก ช่องเปิดจะต้องเปิดเป็นมุมเล็ก ๆ เท่านั้น
- เติมน้ำให้เต็มช่อง และตั้งเวลาไว้ที่ 40 นาที

ผัก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
อาร์ติโชค	99	50 - 60	2
มะเขือยาว	99	15 - 25	2
ดอกกะหล่ำ, ทั้ง- ชิ้น	99	35 - 45	2
ดอกกะหล่ำ, ก้าน	99	25 - 35	2
บรอกโคลี, ทั้งชิ้น	99	30 - 40	2
บรอกโคลี, ก้าน ¹⁾	99	13 - 15	2
เห็ดหั่น	99	15 - 20	2
ถั่ว	99	20 - 30	2
เฟนเนล	99	25 - 35	2
แครอท	99	25 - 35	2
โคลราบี, หั่นเป็น- ชิ้น	99	25 - 35	2
พริกหยวก, หั่น- เส้น	99	15 - 20	2
กระเทียมฝรั่ง, วง	99	20 - 30	2
ถั่วแขก	99	35 - 45	2
ผักสลัด, ก้าน	99	20 - 25	2
กะหล่ำดาว	99	25 - 35	2
บัตร์ท	99	70 - 90	2
แบล็คซอลชิฟาย	99	35 - 45	2
คึ้นชายฝรั่ง, หั่นเต๋า	99	20 - 30	2
หน่อไม้ฝรั่ง, เขียว	99	15 - 25	2
หน่อไม้ฝรั่ง, ขาว	99	25 - 35	2
ผักโขม, สด	99	15 - 20	2
มันฝรั่งปอกเปลือก	99	10	2
ถั่วแฮร์ริคอตขาว	99	25 - 35	2
กำหล่ำขาวอย	99	20 - 25	2
ซูกินี, หั่น	99	15 - 25	2
ถั่ว, ลวก	99	20 - 25	2
ผัก, ลวก	99	15	2

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ถั่วแห้ง, แห้ (น้ำ/ ถั่วสัสดส่วน 2:1)	99	55 - 65	2
สโนว์พีพ (kaiser peppers)	99	20 - 30	2
กะหล่ำขาวหรือ- แดง, หั่นเฉียง	99	40 - 45	2
ฟักทอง, หั่นเต๋า	99	15 - 25	2
ชาวเคราท์	99	60 - 90	2
มันเทศ	99	20 - 30	2
มะเขือเทศ	99	15 - 25	2
ข้าวโพดหวานทั้ง- ฝัก	99	30 - 40	2

1) อุ่นเตาไว้ 5 นาที

งานเสริม

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ยีสต์ดัมปลิง	99	25 - 35	2
ดัมปลิงมันฝรั่ง	99	35 - 45	2
มันฝรั่งไม่ปอก- เปลือก, ขนาด- กลาง	99	45 - 55	2
ข้าว (น้ำ / ข้าว 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
มันฝรั่งต้ม, สุก- หนึ่งในสี่	99	35 - 45	2
ดัมปลิงขนมปัง	99	35 - 45	2
ทาญเลียแดล, สด	99	15 - 25	2
โปเลนตา (สัสดส่วนของเหลว 3:1)	99	40 - 50	2
บัลเกอร์ (น้ำ / บัล- เกอร์ 1:1)	99	25 - 35	2
คุสคูส (น้ำ / คุสคูส 1:1)	99	15 - 20	2
สเปสลี (พาสต้า- สไตล์เยอรมัน)	99	25 - 30	2

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ข้าวหอม (น้ำ / ข้าว 1:1)	99	30 - 35	2
เลนทิล, แดง (น้ำ / เลนทิล 1:1)	99	20 - 30	2
เลนทิล, น้ำตาล- และเขียว (น้ำ / เลนทิล 2:1)	99	55 - 60	2
พุดดิ้งข้าว (นม / ข้าว 2.5:1)	99	40 - 55	2
พุดดิ้งเซโมลิน่า (นม / เซโมลิน่า 3.5:1)	99	20 - 25	2

1) สัดส่วนน้ำกับข้าวสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามชนิดของข้าว

ผลไม้

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
แอปเปิ้ลหั่น	99	10 - 15	2
ฮอตเบอร์รี่	99	10 - 15	2
คอมโพตผลไม้	99	20 - 25	2
ละลายชีสค็อกแลต	99	10 - 20	2

ปลา

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เทราร์ท ประมาณ 250 กรัม	85	20 - 30	2
กุ้ง, สด	85	20 - 25	2
กุ้ง, แช่แข็ง	85	30 - 40	2
เนื้อซาลมอนไม่มี-กระดูก	85	20 - 30	2
ซาลมอนเทราร์ท ประมาณ 1000 กรัม	85	40 - 45	2
หอยแมลงภู่	99	20 - 30	2
เนื้อปลาไม่มี-กระดูกเป็นแผ่น	80	15	2

เนื้อ

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
แฮมปรุงสุก 1000 กรัม	99	55 - 65	2
อกไก่, เคียว	90	25 - 35	2
เนื้อไก่ เคียว 1000 - 1200 กรัม	99	60 - 70	2
เนื้อลูกวัว / เนื้อสันหมู- ไม่รวมขา 800 - 1000 กรัม	90	80 - 90	2
คาสเซอเรล (สันหมูรม- ควัน), เคียว	90	70 - 90	2
ทาเฟลสปิตซ์ (เนื้อวัว- ต้ม)	99	110 - 120	2
ชีโปลาดาส	80	15 - 20	2
ไส้กรอกเนื้อลูกวัวบาวา- เรียน (ไส้กรอกขาว)	80	20 - 30	2
ไส้กรอกเวียนนา	80	20 - 30	2

ไข่

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ไข่, ต้มสุกดี	99	18 - 21	2
ไข่, ต้มสุกปาน- กลาง	99	12 - 13	2
ไข่, ต้มพอสุก	99	10 - 11	2

11.4 ปิ้งย่างเทอร์โบ และ ปล่อยไอน้ำเต็มที ตามลำดับ

ขณะใช้ฟังก์ชันผสมผสาน คุณสามารถปรุงสุกเนื้อสัตว์ ผักและส่วนประกอบเสริมอื่น ๆ ต่อกันได้ วิธีการนี้จะทำให้อาหารทั้งหมดพร้อมเสิร์ฟในเวลาเดียวกัน

- การย่างผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้ฟังก์ชันนี้: ปิ้งย่างเทอร์โบ.
- ใส่ผักและส่วนประกอบอื่น ๆ ที่เตรียมไว้ในภาชนะที่เหมาะสม จากนั้นใส่เข้าเตาอบพร้อมกับผลิตภัณฑ์ย่าง

- ปล่อยให้เตาอบลดอุณหภูมิลงที่ประมาณ 80 °C เพื่อให้อุณหภูมิลดลงเร็วขึ้นให้เปิดประตูเตาอบไปที่ตำแหน่งแรกประมาณ 15 นาที
- เริ่มการทำงาน: ปล่อยไอน้ำเต็มที. ปรุงสุกผลิตภัณฑ์ทั้งหมดพร้อมกันจนได้ที่

อาหาร	บึ่งย่างเทอร์โบ (ขั้นตอนแรก: ปรง- สกเนื้อสัตว์)			ปลอยไอน้ำเต็มที่ (ขั้นตอนที่สอง: เต็มผัก)		
	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง
เนื้อวัวย่าง 1 กก. กะหล่ำดาว, โพเลนตา	180	60 - 70	เนื้อสัตว์: 1	99	40 - 50	เนื้อสัตว์: 1 ผัก: 3
หมูย่าง 1 กก. มันฝรั่ง ผัก เกรวี	180	60 - 70	เนื้อสัตว์: 1	99	30 - 40	เนื้อสัตว์: 1 ผัก: 3
เนื้อลูกวัว- ย่าง 1 กก. ข้าว ผัก	180	50 - 60	เนื้อสัตว์: 1	99	30 - 40	เนื้อสัตว์: 1 ผัก: 3

11.5 นึ่งครึ่งส่วน + ความร้อน

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
คัสตาร์ด / แพลนใน- จานแยก ¹⁾	90	35 - 45	2
ไข่ออบ ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
เทอร์ริน ¹⁾	90	40 - 50	2
เนื้อปลาไม่มีกระดูก- ชิ้นบาง	85	15 - 25	2
เนื้อปลาไม่มีกระดูก- ชิ้นหนา	90	25 - 35	2
เนื้อปลาขนาดเล็กไม่- เกิน 350 กรัม	90	20 - 30	2
ปลาทั้งตัวขนาดไม่- เกิน 1000 กรัม	90	30 - 40	2
ต้มปลิงอบ	120 - 130	40 - 50	2

1) ปรงต่ออีกประมาณครึ่งชั่วโมงโดยปิดประตูไว้

11.6 นึ่งหนึ่งในสี่ส่วน + ความร้อน

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
หมูย่าง 1000 กรัม	160 - 180	90 - 100	2
เนื้อวัวย่าง 1000 กรัม	180 - 200	60 - 90	2

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เนื้อลูกวัวย่าง 1000 กรัม	180	80 - 90	2
มีทโลฟ, ไมได้ปรุงสุก 500 กรัม	180	30 - 40	2
สันหมูรมควัน 600 - 1000 กรัม (หมัก 2 ชั่วโมง)	160 - 180	60 - 70	2
ไก่ 1000 ก.	180 - 210	50 - 60	2
เปิด 1500 - 2000 กรัม	180	70 - 90	2
เนื้อห่าน 3000 กรัม	170	130 - 170	1
กราแตงมันฝรั่ง	160 - 170	50 - 60	2
อบพาสต้า	170 - 190	40 - 50	2
ลาซานญา	170 - 180	45 - 55	2
ขนมปังประเภทต่าง ๆ 500 - 1000 กรัม	180 - 190	45 - 60	2
โรลล์ขนมปัง	180 - 210	25 - 35	2
โรลล์พร้อมอบ	200	15 - 20	2
บาเกตพร้อมอบ 40 - 50 กรัม	200	15 - 20	2
บาเกตพร้อมอบ 40 - 50 กรัม, แซ่แซ็ง	200	25 - 35	2

11.7 จ่ายไอน้ำ

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เมนูจานเดียว	110	10 - 15	2
พาสต้า	110	10 - 15	2
ข้าว	110	10 - 15	2
ต้มปลิง	110	15 - 25	2

11.8 การอบ

- เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าอุปกรณ์ที่คุณเคยใช้มาก่อน ปรับค่าตามปกติ เช่น อุณหภูมิ เวลา การปรุง และตำแหน่งชั้นวางเป็นค่าในตาราง
- ใช้อุณหภูมิต่ำในครั้งแรก

- หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด
- สามารถเพิ่มเวลาอบได้ 10 - 15 นาทีหากมีการอบเค้กมากกว่าหนึ่งชั้น
- เค้กและขนมอบในระดับความสูงที่ต่างกัน จะไม่เกรียมเท่ากันในเบื้องต้น ในกรณีนี้ไม่ต้องปรับแต่งค่าอุณหภูมิแต่อย่างใด ความเกรียมจะพอเหมาะเพื่อพ้นระยะการอบไปแล้ว

- ถาดในเตาอาจบิดตัวระหว่างการอบ ในกรณีที่ถาดเริ่มเย็นอีกครั้ง การบิดจะหายไป

11.9 คำแนะนำในการอบ

ผลการอบ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
ด้านล่างของเค้กเกรียมไม่ทั่ว	ตำแหน่งชั้นวางไม่ถูกต้อง	วางเค้กบนชั้นด้านล่าง
เค้กยุบ และ ไม้หรือหน้าแตก	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป	ครั้งถัดไปที่ทำการอบ ให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลงเล็กน้อย
เค้กยุบ และ ไม้หรือหน้าแตก	เวลาอบสั้นเกินไป	ตั้งเวลาอบให้นานขึ้น ไม่สามารถลดเวลาอบได้-โดยอาศัยการกำหนดอุณหภูมิให้สูงขึ้น
เค้กยุบ และ ไม้หรือหน้าแตก	มีของเหลวในส่วนผสมมากเกินไป	ลดปริมาณของเหลว ควบคุมเวลาตีส่วนผสมให้ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากใช้เครื่องตี
เค้กแห้งเกินไป	อุณหภูมิเตาอบต่ำเกินไป	ครั้งถัดไปที่ทำการอบ ให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้สูงขึ้น
เค้กแห้งเกินไป	เวลาอบนานเกินไป	ครั้งถัดไปที่ทำการอบ ตั้งเวลาอบให้สั้นลง
เค้กเกรียมไม่ทั่วกัน	อุณหภูมิเตาสูงเกินไปและเวลาอบสั้นเกินไป	ตั้งค่าอุณหภูมิให้ต่ำลงและอบให้นานขึ้น
เค้กเกรียมไม่ทั่วกัน	ส่วนผสมกระจายตัวไม่ทั่ว	กระจายส่วนผสมให้ทั่วบนถาดอบ
เค้กยังไม่สุกตามเวลาอบที่แจ้ง	อุณหภูมิเตาอบต่ำเกินไป	ครั้งถัดไปที่ทำการอบ ให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้สูงขึ้นเล็กน้อย

11.10 การอบชั้นเดียว:

การอบในถาด

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ริงค์เค้ก / บร็อดช	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 160	50 - 70	1
มาเดราเค้ก/เค้กผลไม้	ใช้พัดลมปรุงสุก	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / สเปนจ์เค้กไร้ไขมัน	ใช้พัดลมปรุงสุก	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / สเปนจ์เค้กไร้ไขมัน	อบปกติ	160	35 - 50	2
แฟลนเบส - พายีร่วน	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พายแอปเปิ้ล - สปอนจ์	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / พายแอปเปิ้ล (2 ถาด Ø20 ซม. ออฟเซ็ทแนวทแยง)	ใช้พัดลมปรุงสุก	160	60 - 90	2
Apple pie / พายแอปเปิ้ล (2 ถาด Ø20 ซม. ออฟเซ็ทแนวทแยง)	อบปกติ	180	70 - 90	1
ชีสเค้ก	อบปกติ	170 - 190	60 - 90	1

1) อุณหภูมิเตาอบ

เค้ก / ขนมอบ / ขนมปังบนถาดอบ

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เพลทเด็ทเบรต / เบรตคราวน์	อบปกติ	170 - 190	30 - 40	3
คริสตมาสสตอลเลน	อบปกติ	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
ขนมปัง (ข้าว-โรย): 1. ชั้นตอนแรกในการอบ 2. ชั้นตอนที่สองในการอบ	อบปกติ	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
ครีมพัฟ / เอแคลร์	อบปกติ	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
สวีทโรลล์	อบปกติ	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
เค้กครีมเบิลท็อปปิ้ง (แห้ง)	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 160	20 - 40	3
บัตเตอร์อัลมอนต์เค้ก / ชูการ์เค้ก	อบปกติ	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
พายผลไม้ (ทำจากยีสต์โต / สปอนจ์) ²⁾	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 170	30 - 55	3
พายผลไม้ (ทำจากยีสต์โต / สปอนจ์) ²⁾	อบปกติ	170	35 - 55	3

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
แผ่นผลไม้ทำ- จากพายร่วน	ใช้พัดลมปรุงสุก	160 - 170	40 - 80	3
ยีสต์เค้กกับท้อป- ปิ้งเนือบาง (เช่น ควอค์ ครีม คัส- ตาร์ด)	อบปกติ	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) อุณหภูมิเตาอบ

2) ใช้ถาดก้นลึก

บิสกิต

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
บิสกิตพายร่วน	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / ซอร์ดเบรด / เพสทรีสไตรป์	ใช้พัดลมปรุงสุก	140	20 - 35	3
Short bread / ซอร์ดเบรด / เพสทรีสไตรป์	อบปกติ	160 ¹⁾	20 - 30	3
บิสกิตทำจากส- ปอนจ์	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 160	15 - 20	3
เพสทรีทำจาก- ไข่ขาว / เมอแรงค์	ใช้พัดลมปรุงสุก	80 - 100	120 - 150	3
มาการอง	ใช้พัดลมปรุงสุก	100 - 120	30 - 50	3
บิสกิตทำจาก- ยีสต์โด	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 - 160	20 - 40	3
พัฟเพสทรี	ใช้พัดลมปรุงสุก	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
โรลล์	ใช้พัดลมปรุงสุก	160 ¹⁾	10 - 25	3
โรลล์	อบปกติ	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / เค้กชิ้นเล็ก (20 ชิ้นต่อถาด)	ใช้พัดลมปรุงสุก	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / เค้กชิ้นเล็ก (20 ชิ้นต่อถาด)	อบปกติ	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) อุณหภูมิเตาอบ

11.11 ขนมอบและกราแต็ง

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
อบพาสต้า	อบปกติ	180 - 200	45 - 60	1
ลาซานญา	อบปกติ	180 - 200	25 - 40	1
กราแต็งผัก ¹⁾	บึ่งย่างเทอร์โบ	170 - 190	15 - 35	1
บาเก็ตราดชีส- เหลว	ใช้พัดลมปรุงสุก	160 - 170	15 - 30	1
อบขนมหวาน	อบปกติ	180 - 200	40 - 60	1
อบปลา	อบปกติ	180 - 200	30 - 60	1
ผักยัดไส้	ใช้พัดลมปรุงสุก	160 - 170	30 - 60	1

1) อุณหภูมิเตาอบ

11.12 อบพัสดมแบบมีความชื้น

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พาสต้ากราแตง	200 - 220	45 - 55	3
กราแตงมันฝรั่ง	180 - 200	70 - 85	3
มูสซาคา	170 - 190	70 - 95	3
ลาซานญา	180 - 200	75 - 90	3
แคนเนลโลนี	180 - 200	70 - 85	3
พุดดิ้งขนมปัง	190 - 200	55 - 70	3
พุดดิ้งข้าว	170 - 190	45 - 60	3
เค้กแอปเปิลพร้อมกับส่วนผสม- แบบสปอนจ์ (ถาดกลม)	160 - 170	70 - 80	3
ขนมปังขาว	190 - 200	55 - 70	3

11.13 อบหลายชั้น

ใช้ฟังก์ชันนี้: ใช้พัดลมปรุงสุก.

เค้ก / ขนมอบ / ขนมปังบนถาดอบ

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 2	ตำแหน่งที่ 3
ครีมพัฟ / เอแคลร์	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 2	ตำแหน่งที่ 3
เค้กสเตริเซล- แห้ง	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) อุณหภูมิเตาอบ

บิสกิต / small cakes / เค้กชิ้นเล็ก / ขนมอบ / โรลล์

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 2	ตำแหน่งที่ 3
บิสกิตพายร่วน	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / ซอร์ดเบรด / เพสทรีสไตรป์	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
บิสกิตทำจากส- ปอนจ์	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
บิสกิตทำจากไข่- ขาว เมอแรงค์	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
มาการอง	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
บิสกิตทำจาก- ยีสต์โด	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
พัฟเพสทรี	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
โรลล์	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / เค้กชิ้นเล็ก (20 ชิ้นต่อถาด)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) อุณหภูมิเตาอบ

11.14 อบพิซซ่า

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พิซซ่า (ขอบบาง)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
พิซซ่า (มีที่อบปิ้ง- หลายอย่าง)	180 - 200	20 - 30	2
ทาร์ต	180 - 200	40 - 55	1
แฟลนผักโขม	160 - 180	45 - 60	1
คิซลอเรน	170 - 190	45 - 55	1
สวิสแฟลน	170 - 190	45 - 55	1

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เค้กแอปเปิล วดหน้า	150 - 170	50 - 60	1
พายผัก	160 - 180	50 - 60	1
ขนาดปังไม้ใส่ยีสต์	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
พัฟเฟสทรีแฟลน	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
แฟลมคูเซน (คล้าย- พิชซ่าสูตรจาก Alsace)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen (คาลโซน- แมบริสเซีย)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1)อุ่นร้อนเตาอบ

2) ใช้ถาดกันลิก

11.15 ย่าง

- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนในการย่าง ดูคำแนะนำจากผู้ผลิตภาชนะสำหรับเข้าเตาอบ
- สามารถย่างข้อต่อขนาดใหญ่ได้โดยตรง โดยใช้ถาดกันลิกหรือบนชั้นตะแกรงที่วางบนอ่าวกันลิก
- เติมน้ำในกะทะกันลิกเพื่อป้องกันน้ำหรือไขมันจากเนื้อไม่ให้ไหม้บนพื้นผิว
- สามารถย่างเนื้อทุกชนิด หรือเจียวในถาดย่างโดยไม่ต้องปิดฝา

- อาจต้องพลิกด้านที่ย่างหลังผ่านเวลาไป 1/2 ถึง 2/3 ส่วนของเวลาทั้งหมด
- เพื่อให้เนื้อนุ่มมากขึ้น
 - ย่างเนื้อไม่มีมันบนถาดย่างพร้อมปิดฝาหรือใช้ถุงย่าง
 - ย่างเนื้อและปลาเป็นชิ้น ๆ น้ำหนักชิ้นต่อ 1 กก.
 - ใช้น้ำจากเนื้อสัตว์ทาที่เนื้ออย่างชิ้นโตหลาย ๆ ครั้งระหว่างการย่าง

11.16 ตารางการย่าง

เนื้อวัว

อาหาร	ปริมาณ	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ย่างในหม้อ	1 - 1.5 กก.	อบปกติ	230	120 - 150	1
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก: ดิบ	ต่อความหนาทุก ซม.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก: มีเตียม	ต่อความหนาทุก ซม.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก: เวลตัน	ต่อความหนาทุก ซม.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1)อุ่นร้อนเตาอบ

เนื้อหมู

อาหาร	ปริมาณ	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ไพล์ / คอ / ข้อ-ต่อแฮม	1 - 1.5 กก.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	150 - 170	90 - 120	1
ซอป / สเปร์ริบ	1 - 1.5 กก.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	170 - 190	30 - 60	1
มีดโลฟ	750 ก. - 1 กก.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	160 - 170	50 - 60	1
ขาหมู (ปรุงสุกมาก่อน)	750 ก. - 1 กก.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	150 - 170	90 - 120	1

เนื้อลูกวัว

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เนื้อลูกวัวย่าง	1	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	160 - 180	90 - 120	1
ขาลูกวัว	1.5 - 2	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	160 - 180	120 - 150	1

เนื้อแกะ

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ขาแกะ / แกะย่าง	1 - 1.5	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	150 - 170	100 - 120	1
สันหลังแกะ	1 - 1.5	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	160 - 180	40 - 60	1

สัตว์ป่า

อาหาร	ปริมาณ	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
สันหลัง / ขากระต่าย	สูงสุด 1 กก.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
เนื้อสันกวาง	1.5 - 2 กก.	อบปกติ	180 - 200	60 - 90	1
สะโพกกวาง	1.5 - 2 กก.	อบปกติ	180 - 200	60 - 90	1

1) อุณหภูมิเตาอบ

สัตว์ปีก

อาหาร	ปริมาณ	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
เนื้อสัตว์ปีกต่อชิ้น	200 - 250 ก.	บึ่งย่าง-เทอร์โบ	200 - 220	30 - 50	1

อาหาร	ปริมาณ	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ไก่ครึ่งตัว	400 - 500 ก. ต่อชิ้น	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	190 - 210	40 - 50	1
ไก่ ไก่ตัวเมีย	1 - 1.5 กก.	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	190 - 210	50 - 70	1
เป็ด	1.5 - 2 กก.	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	180 - 200	80 - 100	1
เนื้อห่าน	3.5 - 5 กก.	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	160 - 180	120 - 180	1
ไก่งวง	2.5 - 3.5 กก.	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	160 - 180	120 - 150	1
ไก่งวง	4 - 6 กก.	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	140 - 160	150 - 240	1

ปลา (นึ่ง)

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ปลาทั้งตัว	1 - 1.5	บึ่งย่าง- เทอร์โบ	180 - 200	30 - 50	1

11.17 บึ่งย่าง

- ใช้งานโดยใช้อุณหภูมิสูงสุดทุกครั้ง
- วางชั้นวางในตำแหน่งที่แนะนำในตารางสำหรับการย่าง
- วางถาดรองไขมันในชั้นวางชั้นแรก
- ย่างเฉพาะเนื้อหรือปลาที่เป็นแผ่น

- อุณหภูมิสูงหน้าทุกครั้งโดยเปิดฟังก์ชันย่างไว้ 5 นาที



ข้อควรระวัง

ย่างโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง

บึ่งย่าง

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)		ตำแหน่งชั้นวาง
		ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
ย่างเนื้อวัว	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
เนื้อวัวเลอะ- กระดูก	230	20 - 30	20 - 30	3
ด้านหลังของเนื้อ- หมู	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
ด้านหลังของเนื้อ- ลูกวัว	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
ด้านหลังเนื้อแกะ	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
ปลาเต็มตัว 500 - 1000 ก.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

ปิ้งย่างคาวน

อาหาร	เวลา (นาที)		ตำแหน่งชั้นวาง
	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2	
Burgers / เบอร์เกอร์	8 - 10	6 - 8	4
เนื้อหมูเลาะกระดูก	10 - 12	6 - 10	4
ไส้กรอก	10 - 12	6 - 8	4
เนื้อไม่มีกระดูก / สเด็กลูกวัว	7 - 10	6 - 8	4
Toast / ปิ้ง	1 - 3	1 - 3	5
ปิ้งพร้อมห้อปิ้ง	6 - 8	-	4

11.18 อาหารแช่แข็ง

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พิซซ่า แช่แข็ง	200 - 220	15 - 25	2
พิซซ่าอเมริกัน แช่แข็ง	190 - 210	20 - 25	2
พิซซ่า แช่เย็น	210 - 230	13 - 25	2
พิซซ่าสเน็ค แช่แข็ง	180 - 200	15 - 30	2
เฟรนช์ฟราย แท่งบาง	190 - 210	15 - 25	3
เฟรนช์ฟราย แท่งหนา	190 - 210	20 - 30	3
มันฝรั่งทอด / โครเกต	190 - 210	20 - 40	3
แซนด์วิช	210 - 230	20 - 30	3
ลาซานญา / แคนเนลโลนิ, สด	170 - 190	35 - 45	2
ลาซานญา / แคนเนลโลนิ, แช่แข็ง	160 - 180	40 - 60	2
เนยแข็งอบเตาอบ	170 - 190	20 - 30	3
ปีกไก่	180 - 200	40 - 50	2

อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
พิซซ่าแช่แข็ง	อบปกติ	ตามคำแนะนำของผู้ผลิต	ตามคำแนะนำของผู้ผลิต	3
เฟรนช์ฟรายส์ ¹⁾ (300 - 600 ก.)	อบปกติ หรือ ปิ้ง-ย่างเทอร์โบ	200 - 220	ตามคำแนะนำของผู้ผลิต	3

อาหาร	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
บาคเกตส์	อบปกติ	ตามคำแนะนำ- ของผู้ผลิต	ตามคำแนะนำ- ของผู้ผลิต	3
แพลนผลไม้	อบปกติ	ตามคำแนะนำ- ของผู้ผลิต	ตามคำแนะนำ- ของผู้ผลิต	3

1) พลิกเฟรนช์ฟรายส์ 2 หรือ 3 รอบระหว่างปรุงสุก

11.19 ปรุงสุกซ้ำ ๆ

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมเนื้อสัตว์และเนื้อปลาไร้ไขมันแบบอ่อนนุ่มอุณหภูมิใจกลางไม่เกิน 65 °C ฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะสำหรับเมนู เช่น เมนูย่างในหม้อหรือหม้อย่างไขมันเยอะ สามารถใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเพื่อให้แน่ใจว่าเนื้อมีอุณหภูมิภายในที่ถูกต้อง (ดูตารางสำหรับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง)

ในช่วง 10 นาทีแรก คุณสามารถตั้งค่าอุณหภูมิระหว่าง 80 °C ถึง 150 °C ค่าเริ่มต้นคือ 90 °C หลังตั้งอุณหภูมิแล้ว เตาอบจะปรุงสุกต่อไปที่ 80 °C อย่าใช้ฟังก์ชันนี้กับเนื้อสัตว์ปีก

i ปรุงสุกโดยไม่ปิดประตูขณะใช้ฟังก์ชันนี้ทุกครั้ง

1. ทอดเนื้อมนกระทะที่วางอยู่บนเตาโดยใช้อุณหภูมิสูงด้านละประมาณ 1 - 2 นาที
2. วางเนื้อไว้ด้วยกันในกระทะย่างร้อนและนำเข้าเตาอบบนชั้นตะแกรง
3. ติดตั้งเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางในเนื้อ
4. เลือกฟังก์ชันการทำงาน ปรุงสุกซ้ำ ๆ จากนั้นกำหนดอุณหภูมิใจกลางตอนท้ายที่เหมาะสม

อาหาร	ปริมาณ (กก.)	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ย่างเนื้อวัว	1 - 1.5	120	120 - 150	1
เนื้อวัวเลาะ- กระดูก	1 - 1.5	120	90 - 150	3
เนื้อลูกวัวย่าง	1 - 1.5	120	120 - 150	1
สติก	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.20 ถนอมอาหาร

- ใช้เฉพาะกระปุกถนอมอาหารขนาดเดียวกับที่มีจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาดเท่านั้น
- อย่าใช้กระปุกแบบบิดเปิด หรือเสียบอุดหรือกระปุกป้องกัน
- ใช้ชั้นวางแรกจากด้านล่างสำหรับฟังก์ชันนี้
- อย่าใส่กระปุกถนอมอาหารขนาดหนึ่งลิตรเกินกว่าหกกระปุกในถาดอบ

- เต็มส่วนประกอบในกระปุกให้เท่ากันแล้วปิดลิ้น
- กระปุกจะต้องไม่ชิดกัน
- เต็มน้ำประมาณ 1/2 ลิตรในถาดอบเพื่อเตาอบมีความชื้นเพียงพอ
- ขณะที่ยกของเหลวในเหยือกเริ่มเดือดปุด (หลังจากผ่านไปประมาณ 35 - 60 นาทีสำหรับเหยือกขนาดหนึ่งลิตร) ให้หยุดเตาหรือลดอุณหภูมิไปที่ 100 °C (ดูในตาราง)

ผลไม้เนื้ออ่อน

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงจนกระทั่ง- เดือดปุด (นาที)	อบต่อไปที่ 100 °C (ชั้นต่ำ)
สตอร์เบอร์รี่ / บลูเบอร์รี่ / ราสเบอร์รี่ / ไรฟักัสเบอร์รี่	160 - 170	35 - 45	-

สโตนฟรุต

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงจนกระทั่ง- เดือดปุด (นาที)	อบต่อไปที่ 100 °C (ขั้นต่ำ)
แพร์ / ควินซ์ / พลัม	160 - 170	35 - 45	10 - 15

ผัก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงจนกระทั่ง- เดือดปุด (นาที)	อบต่อไปที่ 100 °C (ขั้นต่ำ)
แครอท ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
แตงกวา	160 - 170	50 - 60	-
ขิงคองผสม	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / ถั่วพี / หน่อไม้ฝรั่ง	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) ตั้งไว้ในเตาหลังจากปิดเครื่องแล้ว

11.21 อบแห้ง

- ปิดถาดด้วยกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ

- เพื่อให้ได้ผลดี ให้หยุดเตาเมื่อพ้นเวลาอบแห้งไปครึ่งหนึ่ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นหนึ่งคืนเพื่อให้แห้งจนสนิท

ผัก

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
ถั่ว	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
ผักเป็ดเขียว	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
เห็ด	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
สมุนไพร	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

ผลไม้

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (ชม.)	ตำแหน่งชั้นวาง	
			ตำแหน่งที่ 1	ตำแหน่งที่ 2
พลัม	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
แอปเปิ้ลคอต	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
แอปเปิ้ลหั่น	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
แพร์	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.22 การอบขนมปัง

ไม่แนะนำให้อุ่นร้อน

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ตำแหน่งชั้นวาง
ขนมปังขาว	170 - 190	40 - 60	2
บาแกตส์	200 - 220	35 - 45	2
บริยอช	180 - 200	40 - 60	2
เซียบัตตา	200 - 220	35 - 45	2
ขนมปังข้าวไรส	170 - 190	50 - 70	2
คาร์คเบรด	170 - 190	50 - 70	2
ขนมปังธัญพืช	170 - 190	40 - 60	2
โรลล์ขนมปัง	190 - 210	20 - 35	2

11.23 ตารางสำหรับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

เนื้อวัว

อาหาร	อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)
ชีโครง / เนื้อเลาะกระดูก: แรร์	45 - 50
ชีโครง / เนื้อเลาะกระดูก: มีเดียม	60 - 65
ชีโครง / เนื้อเลาะกระดูก: เวลตัน	70 - 75

เนื้อหมู

อาหาร	อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)
ป่า / แฮม / ข้อต่อบริเวณคอของหมู	80 - 82
ซอปล (เนื้อสัน) / เนื้อสันหมูรมควัน	75 - 80
มีดโลฟ	75 - 80

เนื้อลูกวัว

อาหาร	อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)
เนื้อลูกวัวย่าง	75 - 80
ชาลูกวัว	85 - 90

เนื้อแกะโต / ลูกแกะ

อาหาร	อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)
ขาแกะ	80 - 85
สันแกะ	80 - 85
เนื้อแกะย่าง / ขาแกะ	70 - 75

สัตว์ป่า

อาหาร	อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)
เนื้อสันกระต่าย	70 - 75
ขากระต่าย	70 - 75
กระต่ายทั้งตัว	70 - 75
เนื้อสันกวาง	70 - 75
ขากวาง	70 - 75

ปลา

อาหาร	อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)
ซาลมอน	65 - 70
เทราท์	65 - 70

11.24 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

การทดสอบฟังก์ชันการทำงาน: ปลอยไอน้ำ
เต็มที่.

อาหาร	ภาชนะ- บรรจุ (Gastrono- m)	ปริมาณ (ก.)	ตำแหน่ง- ชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	ความเห็น
บรอกโคลี ¹⁾	1 x 1/2 ปร	300	3	99	13 - 15	จัดวางถาด- อบที่ชั้นแรก
บรอกโคลี ¹⁾	2 x 1/2 ปร	2 x 300	2 และ 4	99	13 - 15	จัดวางถาด- อบที่ชั้นแรก
บรอกโคลี ¹⁾	1 x 1/2 ปร	สูงสุด	3	99	15 - 18	จัดวางถาด- อบที่ชั้นแรก
ถั่วแช่แข็ง	2 x 1/2 ปร	2 x 1300	2 และ 4	99	จนกว่า- อุณหภูมิ- ในจุดที่- เย็นที่สุด- จะเท่ากับ 85 °C	จัดวางถาด- อบที่ชั้นแรก

1) อุณหภูมิ 5 นาที

12. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

12.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการ ทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่องโดยใช้
ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- ทำความสะอาดพื้นผิวโลหะโดยใช้น้ำยา
ทำความสะอาดโดยเฉพาะ

- ทำความสะอาดด้านในเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง คราบไขมันหรือคราบอาหารอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ปัจจัยเสี่ยงนี้จะสูงมากขึ้นสำหรับกระเบื้อง
- ทำความสะอาดคราบฝังลึกโดยใช้น้ำยาสำหรับทำความสะอาดเตาอบ
- ทำความสะอาดส่วนประกอบทั้งหมดหลังการใช้งานและปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด
- หากมีอุปกรณ์ใช้งานแบบไม่ติดผิว อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือวัตถุแหลมคมทำความสะอาด หรือใช้เครื่องล้างจาน เนื่องจากพื้นผิวเคลือบกันติดอาจเสียหายได้
- เช็ดแห้งเตาอบหากช่องเปิดเปียกหลังการใช้งาน

12.2 ผลิตรักณ์ที่ทำความสะอาดที่แนะนำ

อย่าใช้ฟองน้ำแข็งหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง เนื่องจากอาจทำให้ผิวอีนาเมลและสแตนเลสตีลเสียหาย

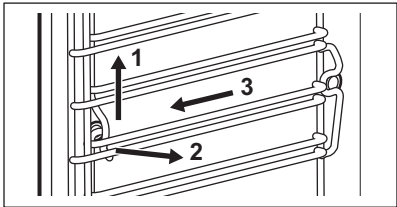
คุณสามารถซื้อผลิตภัณฑ์ของเราได้ที่ www.electrolux.com/shop หรือจากร้านจำหน่ายชั้นนำ

12.3 การถอดฐานรองชั้นวาง

ก่อนทำการซ่อมบำรุง เครื่องจะต้องเย็นแล้ว เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้

ทำความสะอาดเครื่องโดยนำฐานรองชั้นวางออก

1. ดึงฐานรองชั้นและออกจากตัวล็อกด้านหน้าอย่างระมัดระวัง



2. ดึงปลายด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง
3. ดึงฐานรองออกจากล็อกด้านหลังใส่ฐานรองชั้นวางโดยย่นลำดับข้างต้น

12.4 ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ขจัดคราบสกปรกออกให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

นำส่วนประกอบต่าง ๆ และฐานรองชั้นวางออกเพื่อทำความสะอาดผนังด้านข้าง

ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำรองรับการทำความสะอาดของไอน้ำของเครื่อง

i เพื่อให้การทำงานดีขึ้น คุณควรเริ่มรอบการทำทำความสะอาดขณะเครื่องเย็น

i เวลาที่กำหนดเชื่อมโยงกับระยะเวลาของฟังก์ชันการทำงาน โดยไม่ครอบคลุมเวลาในการทำความสะอาดช่องเปิดโดยผู้ใช้

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำไฟจะดับลง

1. เติมน้ำในถาดน้ำให้อยู่ที่ระดับสูงสุด (ประมาณ 950 มล.) จนกระทั่งเสียงสัญญาณดังหรือจอแสดงผลแสดงข้อความ
2. เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำจากเมนู: การทำความสะอาด.

ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ - ระยะเวลาของฟังก์ชันคือประมาณ 30 นาที

- a) เปิดใช้งานฟังก์ชัน
- b) เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อโปรแกรมทำงานเสร็จสิ้น
- c) กดที่บริเวณเซ็นเซอร์เพื่อปิดสัญญาณ

ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ - ระยะเวลาของฟังก์ชันนี้อยู่ที่ประมาณ 75 นาที

- a) ฟันน้ำยาที่เหมาะสมให้ทั่วทั้งช่องเตาอบทั้งบริเวณอีนาเมลและผิวโลหะ ก่อนเริ่มขั้นตอนทำความสะอาด เครื่องจะต้องเย็นอยู่
- b) เปิดใช้งานฟังก์ชัน หลังผ่านไปประมาณ 50 นาที เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อโปรแกรมส่วนแรกทำงานเสร็จสิ้น
- c) กด OK

i นี้ไม่ใช่จุดสิ้นสุดของขั้นตอนการทำความสะอาด ทำตามข้อความบนหน้าจอเพื่อสิ้นสุดการทำงานสะอาด

- d) เช็ดพื้นผิวภายในของเครื่องโดยใช้ฟองน้ำเนื้อนุ่ม คุณสามารถใช้น้ำอุ่นหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบเพื่อทำความสะอาดช่องเปิด

- e) กด OK

ส่วนสุดท้ายของขั้นตอนจะเริ่มต้นขึ้น ระยะเวลาในส่วนนี้อยู่ที่ประมาณ 25 นาที

3. เช็ดพื้นผิวภายในของเครื่องโดยใช้ฟองน้ำเนื้อนุ่ม คุณสามารถใช้น้ำอุ่นเพื่อทำความสะอาดช่องเปิด
- หลังทำความสะอาด ให้เปิดประตูเครื่องค้างไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง รอจนกว่าเครื่องจะแห้ง แรงความเร็วในการอบแห้งโดยทำความร้อนเครื่องผ่านระบบลมร้อนที่อุณหภูมิ 150 °C เป็นเวลาประมาณ 15 นาที คุณสามารถเพิ่มประสิทธิภาพของฟังก์ชันการทำความสะอาดได้หากมีการทำความสะอาดเบื้องต้นที่เครื่องทันทีหลังฟังก์ชันการทำงานสิ้นสุดลง

12.5 แจ้งเตือนการทำมาสะอาด

เมื่อการแจ้งเตือนปรากฏขึ้น แสดงว่าเป็นต้องทำความสะอาดเครื่อง เรียกใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ.

คุณสามารถเปิด / ปิดฟังก์ชันการทำงานนี้ได้ แจ้งเตือนการทำมาสะอาด จากเมนู: ค่าเบื้องต้น.

12.6 ระบบทำไอน้ำ - การขจัดตะกรัน

ขณะเครื่องทำไอน้ำทำงาน จะมีคราบตะกรันสะสมภายในเนื่องจากแคลเซียมในน้ำ และอาจส่งผลต่อคุณภาพของไอน้ำ และประสิทธิภาพของเครื่องทำไอน้ำ และต่อคุณภาพของอาหาร ป้องกันได้โดยทำความสะอาดวงจรทำไอน้ำจากคราบตะกรัน

นำอุปกรณ์เพิ่มเติมที่มีอยู่ออกทั้งหมด

เลือกฟังก์ชันจากเมนู: การทำความสะอาด. อินเทอร์เฟซผู้ใช้จะแนะนำขั้นตอนให้กับคุณ

ระยะเวลาของขั้นตอนทั้งหมดคือประมาณ 2 ชั่วโมง

ไฟสำหรับฟังก์ชันนี้ไม่ติดสว่าง

1. ถาดน้ำจะต้องว่างเปล่า
2. กด OK
3. จัดวางกระทะปิ้ง/ย่างไว้ที่ชั้นวางแรก
4. กด OK
5. ใส่น้ำยาล้างคราบตะกรัน 250 มล. ในถาดน้ำ
6. เต็มน้ำต่อไปในถาดให้ถึงระดับสูงสุดจนเสียงสัญญาณดัง หรือจอแสดงผลแสดงข้อความ
7. กด OK

i ระยะเวลาของส่วนการทำงานนี้จะอยู่ที่ประมาณ 1 ชั่วโมง 40 นาที

8. หลังสิ้นสุดส่วนแรก ให้เทของที่กระทะปิ้ง/ย่างออก และวางไว้ที่ชั้นวางแรกอีกครั้ง
9. กด OK
10. เต็มน้ำสะอาดในถาดน้ำให้ถึงระดับสูงสุดจนกว่าเสียงสัญญาณจะดังขึ้น หรือจอแสดงผลแสดงข้อความขึ้น

11. กดที่ OK.

ส่วนที่สองของขั้นตอนจะเปิดการทำงาน: การขจัดตะกรัน. ใช้เพื่อล้างวงจรทำไอน้ำ

i ระยะเวลาในส่วนนี้อยู่ที่ประมาณ 35 นาที

นำกระทะปิ้ง/ย่างออกหลังจากสิ้นสุดกระบวนการ

i สำหรับฟังก์ชัน: การขจัดตะกรัน ดำเนินการไม่ถูกต้อง จอแสดงผลจะแจ้งข้อความเพื่อให้ดำเนินการซ้ำ

หากเครื่องขึ้นและเปียก ให้เช็ดด้วยผ้าแห้งปล่อยให้เครื่องแห้งสนิทโดยเปิดประตูทิ้งไว้

12.7 การแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรัน

มีระบบแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรันอยู่สองระบบเพื่อแจ้งเตือนให้คุณเรียกใช้ฟังก์ชัน: การขจัดตะกรัน. การแจ้งเตือนนี้จะทำงานทุกครั้งที่คุณเปิดเครื่อง

ระบบแจ้งเตือนเบื้องต้นจะแจ้งเตือนและแนะนำให้คุณเดินระบบล้างคราบตะกรัน

ระบบแจ้งเตือนแบบจริงจังจะแจ้งให้คุณต้องเดินรอบการล้างตะกรัน

i หากคุณไม่ล้างคราบตะกรันเครื่องขณะระบบแจ้งเตือนแบบจริงจังเปิดทำงาน คุณจะไม่สามารถใช้ฟังก์ชันไอน้ำได้ คุณไม่สามารถปิดระบบแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรันได้

12.8 ระบบทำไอน้ำ - ล้างน้ำ

นำอุปกรณ์เพิ่มเติมที่มีอยู่ออกทั้งหมด

เลือกฟังก์ชันจากเมนู: การทำความสะอาด. อินเทอร์เฟซผู้ใช้จะแนะนำขั้นตอนให้กับคุณ

ระยะเวลาของฟังก์ชันนี้อยู่ที่ประมาณ 30 นาที

ไฟสำหรับฟังก์ชันนี้ไม่ติดสว่าง

1. จัดวางถาดอบที่ชั้นแรก
2. กด OK

3. เติมน้ำสะอาดในภาคน้ำให้ถึงระดับสูงสุดจนกว่าเสียงสัญญาณจะดังขึ้น หรือจอแสดงผลแสดงข้อความขึ้น
4. กด OK.
นำถาดอบออกหลังจากสิ้นสุดกระบวนการ

12.9 ระบายน้ำ

นำอุปกรณ์เพิ่มเติมที่มีอยู่ออกทั้งหมด

ฟังก์ชันการทำความสะอาดเป็นการกำจัดน้ำออกจากภาคน้ำ ใช้ฟังก์ชันนี้หลังจากฟังก์ชันหนึ่ง

เลือกฟังก์ชันจากเมนู: การทำความสะอาด. อินเทอร์เฟซผู้ใช้จะแนะนำขั้นตอนให้กับคุณ ระยะเวลาของฟังก์ชันนี้อยู่ที่ประมาณ 6 นาที ไฟสำหรับฟังก์ชันนี้ไม่ติดสว่าง

1. จัดวางถาดอบที่ขึ้นแรก
2. กด OK
นำถาดอบออกหลังจากสิ้นสุดกระบวนการ

12.10 การถอดและติดตั้งประตูปิด

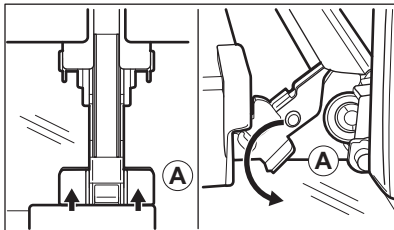
สามารถนำประตูปิดและแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ จำนวนแผงกระจกจะแตกต่างกันไปตามรุ่น



คำเตือน

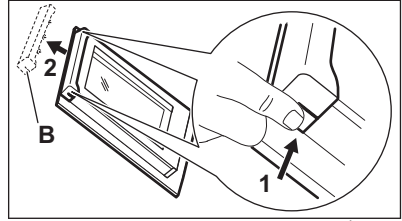
ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก

1. เปิดประตูให้สุด
2. กดลูกบิดล็อก (A) ที่บานพับประตูสองตัวให้สุด

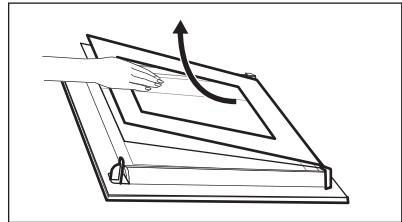


3. ปิดประตูเตาอบเข้าไปในตำแหน่งเปิดเดิม (มุมประมาณ 70°)
4. จับที่ประตูแต่ละด้านโดยใช้มือแต่ละข้าง จากนั้นดึงออกจากเครื่องหันมุมขึ้นเล็กน้อย
5. วางประตูปิดโดยให้ด้านนอกคว่ำลงบนผ้านุ่มบนพื้นผิวที่มั่นคง ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน

6. จับที่ขอบประตูปิด (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปล้อออก



7. ดึงขอบประตูปิดไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
8. จับที่แผงกระจกประตูปิดที่ขอบด้านบนที่ละด้าน จากนั้นดึงออกจากรางน้ำ



9. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำสบูเช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยน้อยลำดับ ติดตั้งแผงเล็กก่อน จากนั้นจึงค่อยติดตั้งแผงที่ใหญ่กว่าและประตู



คำเตือน

สอดกระจกเข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง ไม่เช่นนั้นพื้นผิวประตูอาจได้รับความร้อนเกิน

12.11 การเปลี่ยนหลอดไฟ

วางผ้าไว้ด้านล่างภายในเครื่อง ทั้งนี้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อฝาครอบครอบหลอดไฟและช่องเปิด



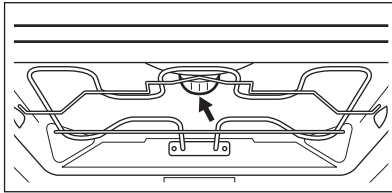
คำเตือน

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ถอดฟิวส์ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดไฟและฝาครอบกระจก หลอดไฟอาจร้อนจัด

1. ปิดเครื่อง
2. ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์ หรือปิดตัวตัดวงจร

หลอดไฟด้านบน

1. เปิดฝาครอบจกครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก



2. ถอดแหวนโลหะและทำความสะอาดฝาครอบจก
3. เปลี่ยนหลอดไฟโดยใช้หลอดไฟที่ทนความร้อน 300 °C

4. ยึดแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบจก
5. ใส่ฝาครอบจกครบ

ไฟด้านซ้าย

1. นำฐานรองชั้นวางด้านซ้ายออกเพื่อเข้าถึงส่วนของหลอดไฟ
2. ใช้ไขควง Torx 20 เพื่อนำประตูดวงออก
3. นำโครงโลหะและซิลออกมาทำความสะอาด
4. เปลี่ยนหลอดไฟโดยใช้หลอดไฟที่ทนความร้อน 300 °C
5. ติดตั้งโครงโลหะและชุดซิล ชั้นแน่นสกรู
6. ติดตั้งฐานรองชั้นวางด้านซ้าย

13. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเดา-ออบได้	เดาอบไม่ได้ต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าต่อเดาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อที่มี)
เดาไม่ทำความร้อน	เดาปิดอยู่	เปิดเดา
เดาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลา
เดาไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าที่จำเป็น	ค่าจะต้องปรับตั้งให้ถูกต้อง
เดาไม่ทำความร้อน	ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ-ทำงาน	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ"
เดาไม่ทำความร้อน	ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กทำงาน	ดูรายละเอียดในหัวข้อ "การใช้ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก"
เดาไม่ทำความร้อน	ประตูปิดไม่ถูกต้อง	ปิดประตูให้สนิท
เดาไม่ทำความร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการ-ทำงานหรือไม่ หากฟิวส์ขาดให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
ไฟไม่ทำงาน	ไฟมีปัญหา	เปลี่ยนหลอดไฟ
จอแสดงผลแสดงข้อความ F111	ปลั๊กของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ-ใจกลางติดตั้งไม่ถูกต้องที่-ตัวรับ	เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัด-อุณหภูมิใจกลางเข้าที่ตัวรับ-ให้สุด

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดซึ่งไม่มีอยู่ในตาราง	มีข้อผิดพลาดของระบบไฟฟ้า	<ul style="list-style-type: none"> ปิดใช้งานเตาโดยใช้ฟิวส์ตัดในบ้านหรือสวิตช์-นิรภัยในกล่องฟิวส์และเปิดใช้งานอีกครั้ง หากจอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีก ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ช่องเปิดต่าง ๆ ของเตา	ทิ้งอาหารไว้ในเตานานเกินไป	อย่าทิ้งอาหารไว้ในเตาอบนานเกินกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากผ่านขั้นตอนการปรุงสุกแล้ว
ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันดำเนินการไม่เสร็จสิ้น	ไฟดับ	ทวนซ้ำขั้นตอน
ขั้นตอนการขจัดคราบตะกรันดำเนินการไม่เสร็จสิ้น	ฟังก์ชันถูกหยุดการทำงานโดยผู้ใช้	ทวนซ้ำขั้นตอน
ไม่มีน้ำด้านในกระทะปิ้ง/ย่างหลังจากขั้นตอนการขจัดคราบตะกรัน	คุณไม่ได้เติมน้ำในภาคน้ำที่ระดับสูงสุด	ตรวจสอบว่าน้ำยาขจัดคราบตะกรัน/น้ำมีอยู่ในตัวภาคน้ำหรือไม่ ทวนซ้ำขั้นตอน
มีน้ำสปริงด้านล่างของช่องเปิดหลังจากเดินรอบขจัดคราบตะกรัน	กระทะปิ้ง/ย่างวางอยู่ผิดชั้น	นำน้ำที่เหลือออกรวมทั้งน้ำยาขจัดคราบตะกรันจากด้านล่างของเตา จัดวางกระทะปิ้ง/ย่างไว้ที่ชั้นวางแรก
ฟังก์ชันทำความสะอาดดำเนินการไม่เสร็จสิ้น	ไฟดับ	ทวนซ้ำขั้นตอน
ฟังก์ชันทำความสะอาดดำเนินการไม่เสร็จสิ้น	ฟังก์ชันถูกหยุดการทำงานโดยผู้ใช้	ทวนซ้ำขั้นตอน
มีน้ำมากเกินไปที่ด้านล่างของช่องเปิดหลังจากสิ้นสุดการทำงานของฟังก์ชันทำความสะอาด	พ่นน้ำยามากเกินไปในเครื่อง-ก่อนเริ่มรอบการทำความสะอาด	ปิดคลุมส่วนที่เป็นช่องเปิดทั้งหมดโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดฟอกเป็นชั้นบาง ๆ พ่นน้ำยาให้ทั่ว
ขั้นตอนการทำความสะอาดมีคุณภาพไม่ดีพอ	อุณหภูมิช่องเปิดเบื้องต้นของเตาสำหรับฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำสูงเกินไป	ทวนซ้ำขั้นตอน เดินรอบเมื่อเครื่องเย็น
ขั้นตอนการทำความสะอาดมีคุณภาพไม่ดีพอ	คุณไม่ได้นำตะแกรงด้านข้างออกก่อนเริ่มขั้นตอนการทำความสะอาด อาจมีการถ่ายเทความร้อนไปยังผนังและทำให้ประสิทธิภาพของฟังก์ชันลดลง	นำตะแกรงด้านข้างออกจากเครื่องและเริ่มฟังก์ชันการทำงานใหม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
ขั้นตอนการทำความสะอาดมี- คุณภาพไม่ดีพอ	คุณไม่ได้นำส่วนประกอบ- เสริมต่าง ๆ ออกจากเครื่อง- ก่อนเริ่มขั้นตอนการทำความสะอาด ส่วนประกอบอาจส่ง- ผลต่อรอบการอบไอน้ำและ- ทำให้ประสิทธิภาพลดลง	นำส่วนประกอบเสริมต่าง ๆ ออกจากเครื่องและเริ่มฟังก์ชัน- การทำงานใหม่

13.2 ข้อมูลการให้บริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาค้นหาได้เอง ให้ติดต่อ
ตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับ
อนุญาต

ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับศูนย์บริการมีแจ้งไว้ที่
แผ่นพิกัด แผ่นพิกัดอยู่ที่โครงด้านหน้าของ
ช่องเปิดของเครื่อง หรือนำแผ่นพิกัดทาง
เทคนิคออกจากช่องว่างของเครื่อง

แนะนำให้เขียนข้อมูลไว้ที่นี่	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (PNC)
ซีเรียล 넘เบอร์ (S.N.)

14. การประหยัดพลังงาน

14.1 แผ่นข้อมูลผลิตภัณฑ์และข้อมูลตามข้อบังคับ EU 65-66/2014

ชื่อซัพพลายเออร์	Electrolux
รหัสรุ่น	EOB8857AAX
ดัชนีประสิทธิภาพด้านพลังงาน	81.2
ระดับการประหยัดพลังงาน	A+
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหมดมาตรฐาน และโหมดปกติ	1.09 kWh/รอบ
อัตราสิ้นเปลืองพลังงานสำหรับโหมดมาตรฐาน และโหมดใช้พัดลม	0.69 kWh/รอบ
จำนวนช่องเปิด	1
แหล่งความร้อน	ไฟฟ้า
ปริมาตร	71 l
ประเภทเตาอบ	เตาอบด้านใน
มวล	44.5 กก.

EN 60350-1 - Household electric cooking
appliances - Part 1: เตาอบแก๊ส เตาอบ เตา
ไอน้ำและเตาย่าง - วิธีการตรวจวัด
ประสิทธิภาพ

14.2 ประหยัดพลังงาน



เครื่องมีระบบการทำงานเพื่อ
ช่วยประหยัดการทำงานระหว่าง
การปรุงสุกทั่วไป

คำแนะนำทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดให้ถูกต้องขณะเครื่องทำงานและเปิดให้แนบสนิทระหว่างการปรุงสุก

ใช้จานโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

หากทำได้ อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนใส่อาหารไว้ด้านใน

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุงสุก โดยพิจารณาตามระยะเวลาในการปรุงสุก ความร้อนหลงเหลือภายในเตาจะทำหน้าที่ปรุงสุกต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนตกค้าง

หากโปรแกรมที่ใช้กับ ระยะเวลา หรือ เวลาสิ้นสุด ถูกเปิดใช้งาน และเวลาปรุงนานกว่า 30 นาที ส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดทำงานอัตโนมัติเร็วขึ้น 10% สำหรับฟังก์ชันบางรายการของเตาอบ

พัดลมและหลอดไฟจะยังคงทำงานต่อไป

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ จอแสดงผลจะแสดงความร้อนหรืออุณหภูมิหลงเหลือให้ทราบ

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ

ปิดหลอดไฟระหว่างการปรุงสุกและเปิดใช้เมื่อต้องการเท่านั้น

อบพัดลมแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก โดยจะทำงานเพื่อให้อุณหภูมิในช่องเตาอบแตกต่างจากอุณหภูมิที่แจ้งในจอแสดงผลระหว่างรอบการปรุงสุก และเวลาในการปรุงอาจแตกต่างไปจากเวลาปรุงสุกในโปรแกรมอื่น ๆ

ขณะใช้ อบพัดลมแบบมีความชื้น ไฟจะปิดการทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที

คุณสามารถเปิดไฟอีกครั้งแต่การดำเนินการนี้จะทำให้การประหยัดพลังงานลดลง

15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวตล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ⚡️ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867336545-A-022017

