



Electrolux



electrolux.com/register



KOAAS3SH

KOAAS3ST

TH คู่มือการใช้งาน | เตาอบไอน้ำ



การติดตั้ง



ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux! ขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา



ดูคำแนะนำในการใช้งาน เอกสารแผ่นพับ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย..... | 3 |
| 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย..... | 5 |
| 3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์..... | 7 |
| 4. แผงควบคุม..... | 7 |
| 5. ก่อนใช้งานครั้งแรก..... | 8 |
| 6. การใช้งานทั่วไป..... | 9 |
| 7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม..... | 13 |
| 8. ฟังก์ชันนาฬิกา..... | 14 |
| 9. การเชื่อมต่อเสริม..... | 14 |
| 10. เคล็ดลับและคำแนะนำ..... | 16 |
| 11. การดูแลและทำความสะอาด..... | 19 |
| 12. การแก้ไขปัญหา..... | 22 |
| 13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน..... | 24 |
| 14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม..... | 24 |

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์ไม่สามารถใช้งานเครื่องได้ โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่องและอุปกรณ์มือถือที่มีแอปเฉพาะ
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดี่ยวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- สามารถใช้อุปกรณ์นี้ในออฟฟิศ ห้องพักในโรงแรม บริการห้องพักที่เสิร์ฟอาหารเข้าในห้องพัก เกสต์เฮาส์ในฟาร์ม และที่พักรื่นๆ ในลักษณะเดียวกัน ซึ่งการใช้งานดังกล่าวไม่ได้มากไปกว่าระดับการใช้งานภายในครัวเรือน (โดยทั่วไป)
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากสายไฟเสียหายให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนประกอบที่มีความร้อนหรือพื้นผิวภายในช่องของเตาอบ
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง

- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาด ประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจก แตกเสียหายได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่มีในเว็บไซต์ของเรา
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนที่จะติดตั้งตัวเครื่อง ตรวจสอบว่าสามารถเปิดฝาครอบได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

2.2 การต่อสายไฟ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- สำหรับสิ่งคู่โปร จะใช้การเดินสายไฟแบบติดตั้งถาวรเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร่อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้

- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิชองสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อยู่ดิ่งที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดิ่งที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทันท่วงที อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

2.3 การใช้งาน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไข้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ สามารถปล่อยลมร้อนได้
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- ใช้ขวดแก้วและขวดแก้วที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัดประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

- อย่าแชร์รหัส Wi-Fi ของคุณ

คำเตือน

เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามเมลเคลือบ:
 - อย่าวางถาดอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างของตัวเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินามเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลื่นสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่แผงกระจกอาจแตก
- เปลี่ยนแผงกระจกประตูทันทีที่มันได้รับความเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ระวังขณะถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 การนึ่ง

คำเตือน

เสี่ยงต่อการไหม้และเครื่องได้รับความเสียหาย

- ไอน้ำที่ระบายออกมาอาจลวกผิวได้:
 - ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดเครื่องในกรณีที่ตั้งฟังก์ชันเปิดใช้งาน สามารถปล่อยไอน้ำได้
 - เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวังหลังขั้นตอนการอบด้วยไอน้ำ

2.6 ไฟด้านใน

คำเตือน

เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณเชื่อมต่อกับสถานการณ์การทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ผลิตภัณฑ์นี้มีแหล่งกำเนิดแสงที่มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานคลาส G.
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีขั้วมุลจําเพาะเดียวกัน

2.7 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.8 การกำจัด

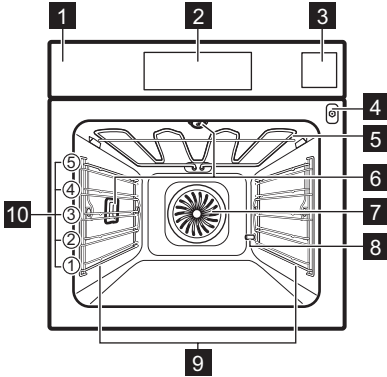
คำเตือน

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

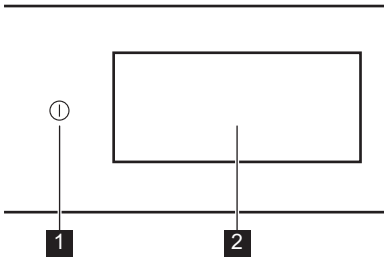
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 จอแสดงผล
- 3 ถังน้ำ
- 4 เต้าเสียบสำหรับเซ็นเซอร์อาหาร
- 5 องค์กรประกอบความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ทางออกของท่อขจัดคราบตะกรัน
- 9 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 10 ตำแหน่งชั้นวาง

4. แผงควบคุม

4.1 ภาพรวมแผงควบคุม



1 ON กัดค้างเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง
(เปิด) /
OFF (ปิด)




2 จอแสดง- แสดงค่าปัจจุบันของเครื่อง
ผล



แผงควบคุมช่วยให้สามารถเข้าถึงฟังก์ชันและจานปรุงอาหารต่างๆ ได้ นอกจากนี้ยังแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานในปัจจุบัน

4.2 จอแสดงผล

จอแสดงผลเป็นแบบโต้ตอบเต็มรูปแบบ เลื่อนได้ และแบ่งออกเป็นส่วนที่กำหนด คุณสามารถกดข้ามหน้าจอเพื่อนำทางไปทางซ้ายหรือขวา

| | |
|----|--|
| OK | การยืนยันรายการที่เลือก/ค่าปรับตั้ง |
| > | เพื่อไปยังระดับถัดไปหรือระดับก่อนหน้าในเมนู |
| < | |
| ^ | เพื่อเข้าถึงและปรับการตั้งค่าเพิ่มเติม |
| v | |
| ♥ | หากต้องการบันทึกการตั้งค่าปัจจุบันใน: Favourites (รายการโปรด) |
| ♡ | หากต้องการลบการตั้งค่าปัจจุบันใน: Favourites (รายการโปรด) |
| ⚙️ | หากต้องการไปที่เมนู: Settings (การตั้งค่า) |
| 🔥 | การเปิดและปิดหลอดไฟ |
| 🔌 | การเปิดและปิดตัวเลือกที่ต้องการ |
| 🔒 | เครื่องถูกล็อค |
| 🔔 | เปิดใช้งานฟังก์ชันSound Alarm (ส่งเสียงเตือน) |
| 🔔 | เปิดใช้งานฟังก์ชันSound Alarm and stop cooking (ส่งเสียงเตือนและหยุดทำอาหาร) |
| 🗨️ | Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น)ที่เปิดใช้งาน |

| | |
|---|---|
|  | ฟังก์ชันการDelayed start (เริ่มการทำงานแบบ- หน่วงเวลา)ทำงานทำงานทำงานทำงาน |
|  | เพื่อปิดข้อความป๊อปอัพหรือยกเลิกการตั้งค่า |
|  | การเชื่อมต่อ Wi-Fi เปิดอยู่ |
|  | การเชื่อมต่อ Wi-Fi ปิดอยู่ |

| | |
|---|---|
|  | Remote Operation (การทำงานจากระยะไกล) เปิดอยู่ |
|  | ฟังก์ชันพร้อมโหมดประหยัดพลังงาน |

5. ก่อนใช้งานครั้งแรก

 **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การเชื่อมต่อครั้งแรก

จอแสดงผลจะแสดงข้อความต้อนรับหลังจากทำการเชื่อมต่อครั้งแรก คุณสามารถเลือกกระหว่างการเริ่มต้นหรือข้ามกระบวนการเตรียมความพร้อม สามารถดูและแก้ไขการตั้งค่าได้อีกครั้งเมื่อจำเป็น


ปรับการตั้งค่า: Language (ภาษา) Time of Day (เวลา) Water Hardness (ความกระด้างของน้ำ) การเชื่อมต่อไร้สาย

5.2 การเชื่อมต่อแบบไร้สาย

เครื่องเปิดใช้งานการเชื่อมต่อเครือข่าย Wi-Fi และการเชื่อมต่ออุปกรณ์มือถือ คุณจะได้รับการแจ้งเตือน สามารถควบคุม และตรวจสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณจากอุปกรณ์มือถือของคุณ

เชื่อมต่อกับเครื่องที่คุณต้องการ:

- เครือข่ายไร้สายที่สามารถเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต
- อุปกรณ์พกพาที่เชื่อมต่อกับเครือข่ายไร้สายเดียวกัน

1. หากต้องการดาวน์โหลดแอป ให้สแกนรหัส QR ที่อยู่บนปกหลังของคู่มือผู้ใช้ คุณยังสามารถดาวน์โหลดแอปได้โดยตรงจาก App Store
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำการเริ่มต้นใช้งานแอป
3. เปิดเครื่อง
4. กดที่จอแสดงผลเพื่อเข้าสู่เมนูและกด  Settings (การตั้งค่า) / Connections (การเชื่อมต่อ)
5. กดเพื่อเปิดหรือปิด: Wi-Fi
โมดูลไร้สายของเครื่องจะเริ่มทำงานภายใน 90 วินาที

| | |
|---------|----------------------------------|
| ความถี่ | 2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz |
| | Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz |

| | |
|-------------|---|
| กำลังสูงสุด | 2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW) Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| โปรโตคอล | 2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn |

5.3 สิทธิใช้งานซอฟต์แวร์

ซอฟต์แวร์ในผลิตภัณฑ์นี้ประกอบด้วยส่วนประกอบที่ใช้ซอฟต์แวร์ฟรีและโอเพ่นซอร์ส Electrolux รับผิดชอบต่อการใช้งานร่วมกันของชุมชนผู้พัฒนาซอฟต์แวร์และหุ่นยนต์แบบเปิดที่มีต่อโครงการพัฒนา

เพื่อเข้าถึงซอร์สโค้ดขององค์ประกอบซอฟต์แวร์ฟรีและโอเพ่นซอร์สเหล่านี้ ซึ่งมีเงื่อนไขการอนุญาตกำหนดให้ทำการเผยแพร่ และดูข้อมูลลิขสิทธิ์ทั้งหมดและข้อกำหนดสิทธิการใช้งานที่เกี่ยวข้องโปรดไปที่: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (โฟลเดอร์ NIU6)

5.4 การอุ่นเครื่องและการทำความสะอาดเครื่องเบื้องต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง


1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ป้อนเมนูและเลือก: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
3. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 1 ชม.
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที
5. ตั้งค่าฟังก์ชัน ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลา 15 นาที

6. ปิดเครื่องและรอนกว่าเครื่องจะเป็น
7. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
8. ใส่อุปกรณ์และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

5.5 การตั้งค่า: Water Hardness (ความกระด้างของน้ำ)




เมื่อคุณต่อเครื่องกับระบบจ่ายหลัก คุณจะต้องระบุระดับความกระด้างของน้ำ

ใช้กระดาษทดสอบหรือติดต่อผู้ให้บริการประปาของคุณเพื่อตรวจสอบระดับความกระด้างของน้ำ

1. วางกระดาษทดสอบในน้ำประมาณ 1 วินาที อย่าใส่กระดาษทดสอบโดยให้น้ำไหลผ่าน
2. เขย่ากระดาษทดสอบเพื่อนำน้ำที่เหลือออก
3. รอ 1 นาที จากนั้นตรวจสอบความกระด้างของน้ำจากตารางด้านล่าง
4. ตั้งค่าระดับความกระด้างของน้ำ  Settings (การตั้งค่า) / Setup (ตั้งค่า) Water Hardness (ความกระด้างของน้ำ)

สีของกระดาษทดสอบจะเปลี่ยนต่อไป ตรวจสอบความกระด้างของน้ำภายใน 1 นาที หลังจากการทดสอบ

ตารางระบุช่วงความกระด้างของน้ำ และระดับการจำแนกประเภทของน้ำ ปรับระดับความกระด้างของน้ำตามตารางนี้

| ระดับความกระด้างของน้ำ | กระดาษทดสอบ |
|------------------------|--|
| 1 - อ่อน |   |
| 2 - กระด้างปานกลาง |  |
| 3 - แข็ง |  |
| 4 - กระด้างมาก |  |

6. การใช้งานทั่วไป

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 Menu (เมนู)

กดปุ่มเปิด ON (เปิด)/OFF (ปิด) เพื่อเข้าสู่เมนู

- Home (หน้าหลัก)
- Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
- Dishes (จาน)
- Settings (การตั้งค่า)

6.2 Home (หน้าหลัก)

เมนูย่อยประกอบด้วยโปรแกรม ฟังก์ชัน จาน และการตั้งค่า


6.3 Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)

เมนูย่อยจะมีรายการฟังก์ชันการทำอาหาร

รายการฟังก์ชันอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของซอฟต์แวร์

1. ป้อนเมนูและเลือก: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
2. เลือกฟังก์ชันทำความร้อน
3. ปรับการตั้งค่า

4. กด START คุณสามารถเสียบชิ้นเซอร์อาหารได้ทุกเมื่อก่อนหรือระหว่างการปรุงอาหาร ดูในหัวข้อ "การใช้อุปกรณ์เสริม เช่น เซอร์วิด อุณหภูมิอาหาร"

5. - กดเพื่อปรับการตั้งการระหว่างปรุงสุก 

6. - กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน STOP



Preheat (อุ่นเตา) Fast (เร็ว) ใช้ได้เฉพาะกับฟังก์ชันทำความร้อนบางอย่างเท่านั้น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับตัวเลือกการอุ่นล่วงหน้า โปรดดูที่บท "การใช้งานประจำวัน" การตั้งค่าเมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ


















Top (ด้านบน)








ความร้อนสูงสำหรับการเกิดสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว-ด้านบน



Bottom (ด้านล่าง)

กันอาหารสีน้ำตาลเท่า ๆ กัน เหมาะสำหรับพิซซ่าหรือพายและตกแต่งเค้กหรือคัสซอว์มเตาอบและใช้ชั้นวางที่ต่ำที่สุด

| | |
|---|---|
|  | Hot Air (ลมร้อน) สำหรับการปรุงอาหารทุกวันในหลายระดับ ทำอาหารให้สม่ำเสมอโดยไม่ผสมรสชาติ ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่า Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง) |
|  | Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง) สำหรับการปรุงอาหารทุกวันในระดับเดียว เหมาะสำหรับการอบทุกประเภทเช่นแคลเซอรอลและขนมอบ |
|  | Hot air & Top (อากาศร้อนและด้านบน) ย่างข้อต่อเนื้อและสัตว์ปีกที่ใหญ่กว่าด้วยกระดูก เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่อ่อนนุ่มและผิวที่กรอบ |
|  | Hot air & Bottom (อากาศร้อนและด้านล่าง) อบแป้งได้อย่างสม่ำเสมอด้วยขอบกรอบ เหมาะสำหรับพิซซ่า คีซ ทาร์ต หรือพาย |
|  | Hot air, Top & Bottom (อากาศร้อน ด้านบนและด้านล่าง) ฟังก์ชันนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับอาหารพร้อมรับประทาน |
|  | Steamify (ไอร้อน) จับคู่ปริมาณไอน้ำที่เหมาะสมกับอุณหภูมิที่เลือก |
|  | ProSteam ได้ผลลัพธ์ที่อ่อนนุ่มและพื้นผิวกรอบด้วยไอน้ำและความร้อน เหมาะสำหรับผัก แคลเซอรอล และเนื้อสัตว์ |
|  | Heat Save Fan (พัดลมประหยัดความร้อน) ประหยัดพลังงานโดยใช้ความร้อนตกค้างในการปรุงอาหาร ดีที่สุดสำหรับขนมอบ |
|  | Steam (อบไอร้อน) ไอน้ำอย่างต่อเนื่องเพื่ออาหารเพื่อสุขภาพและรสชาติที่ดี |
|  | Reheat (อุ่นร้อน) ฟังก์ชันนี้จะอุ่นอาหารที่เหลือด้วยไอน้ำอย่างนุ่มนวล |
|  | Grill (ย่าง) ย่างผักหรือเนื้อสัตว์ย่างอย่างสม่ำเสมอ ยังดีสำหรับการปิ้งขนมปัง |
|  | SousVide (ซูวี) ปรุงอาหารที่ปิดผนึกด้วยสูญญากาศที่อุณหภูมิที่แม่นยำเพื่อให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดีที่สุด |
|  | Dough Prove (หมักแป้งโด) อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการฟูขึ้นอย่างรวดเร็ว |
|  | Refresh (รีเฟรช) นำกลิ่นสดชื่นกลับมาและนุ่มภายในขนมปังหรือขนมอบที่มีอายุถึงวัน |
|  | Defrost (ละลายน้ำแข็ง) การละลายน้ำแข็งอย่างนุ่มนวลเพื่อการเตรียมครั้งต่อไป |

| | |
|---|---|
|  | Stew (สตว์) ใช้สตว์เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำโดยชิมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน |
|  | Roast (ย่าง) ด้านนอกกรอบและด้านในนุ่มสำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือผัก |
|  | Bread Baking (การอบขนมปัง) ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมขนมปังหรือโรลล์แบบมีออราซัพ ได้ทั้งความกรอบ สีและขอบที่มันวาว |
|  | Slow cook (ประกอบอาหารช้า ๆ) การปรุงสุกแบบช้าจะเพิ่มเวลาในการปรุง แต่คุณจะได้รับผลการปรุงที่ดีขึ้น ก่อนที่คุณจะใส่เนื้อในเตาอบ ให้ฝึกเนื้อก่อน |
|  | Preserve (รักษา) กระป๋องผักและผลไม้ที่ชุ่มฉ่ำที่อุณหภูมิต่ำ วางขวดบรรจุกระจกป้องกันความร้อนบนถาดอบที่ใส่น้ำ |
|  | Plate warming (อุ่นจาน) อุ่นจานก่อนเสิร์ฟ |
|  | Keep Warm (รักษาอุณหภูมิ) อุ่นจานให้ร้อนเพื่อเสิร์ฟ โปรดทราบว่าอาหารบางจานอาจจะสุกต่อไปและแห้งได้ในขณะที่เตายังอุ่นอยู่ ใช้วิธีตัดลมจานอาหารหากจำเป็น |
|  | Dehydrate (ดีไฮเดรต) แช่ผลไม้ สมน้ำไฟ และผักให้แห้งอย่างสม่ำเสมอที่อุณหภูมิต่ำ เปิดประตูเป็นครั้งคราวในระหว่างกระบวนการแห้งเพื่อปรับปรุงผลการอบแห้ง |

 หลอดไฟอาจดับโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 80 °C ระหว่างฟังก์ชันการทำความร้อนบางฟังก์ชัน

6.4 Dishes (จาน)

เมนูย่อย Dishes (จาน) ประกอบด้วยชุดโปรแกรมที่ออกแบบสำหรับเมนูเฉพาะ อาหารแต่ละจานในเมนูย่อยนี้มีการจัดเตรียมที่เหมาะสม สามารถปรับเวลาและอุณหภูมิระหว่างการปรุงสุกได้

สำหรับบางจานคุณสามารถปรุงอาหารด้วย Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

1. ป้อนเมนูและเลือก: Dishes (จาน)
2. เลือกเมนูหรือประเภทอาหาร
3. ปรับการตั้งค่าตามความชอบในการปรุงอาหาร ปรับน้ำหนัก มีตัวเลือกสำหรับอาหารที่คัดสรร กต OK
4. วางอาหารในเครื่องตามคำแนะนำบนหน้าจอ
5. กต START
เมื่อฟังก์ชันนี้สิ้นสุดลง ให้ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น

6.5 Favourites (รายการโปรด)



ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้สำหรับบางรุ่นเท่านั้น

คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าโปรดของคุณได้สูงสุด 20 รายการ เช่น ฟังก์ชันทำความสะอาด จาน หรือ ฟังก์ชันการทำความสะอาด

หากต้องการบันทึกการตั้งค่า ให้เลือกการตั้งค่าที่ต้องการแล้วกด

เลือก: Favourites (รายการโปรด)

1. ป้อนเมนูและกด: Home (หน้าหลัก)และเลื่อนแถบเลื่อนไปทางขวา
2. กด View favourites (ดูรายการโปรด)เพื่อตรวจสอบการตั้งค่าที่บันทึกไว้
3. เลือกหนึ่งในการตั้งค่าที่บันทึกไว้
4. กดเพื่อเริ่มการปิ้งสุก START

ลบ: Favourites (รายการโปรด)

1. ป้อนเมนูและเลือก: Home (หน้าหลัก)และเลื่อนแถบเลื่อนไปทางขวา
2. กด View favourites (ดูรายการโปรด)เพื่อตรวจสอบการตั้งค่าที่บันทึกไว้
3. กด: เพื่อลบการตั้งค่าที่บันทึกไว้

6.6 Settings (การตั้งค่า)

เมนูย่อยนี้มีรายการการตั้งค่า

กดที่จอแสดงผลหรือปุ่มON (เปิด)/OFF (ปิด)เพื่อเข้าสู่เมนูและกด Settings (การตั้งค่า)

เมนูย่อย: โปรแกรมการบำรุงรักษา

| | |
|--|---|
| Steam Cleaning (ทำความสะอาด-สัปดาห์ด้วยไอน้ำ) | ทำความสะอาดเบาๆ |
| Steam Cleaning Plus (ทำความสะอาด-สัปดาห์ด้วยไอน้ำแบบพิเศษ) | ทำความสะอาดปกติ |
| Descaling (การขจัด-ตะกรัน) | การทำทำความสะอาดวงจรทำไอน้ำจาก-คราบตะกรันตกค้าง |

| | |
|---------------------|--|
| Drying (การ-อบแห้ง) | ขั้นตอนสำหรับอบแห้งช่องใส่ของในกรณี-ที่เกิดไอน้ำตกค้างหลังจากใช้ฟังก์ชันนี้ |
| Rinsing (ล้าง-น้ำ) | ขั้นตอนสำหรับการล้างและทำความสะอาด-วงจรทำไอน้ำหลังจากใช้งานระบบไอน้ำ-เป็นประจำ |

เมนูย่อย: Setup (ตั้งค่า)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Language (ภาษา) | ตั้งค่าภาษาของเครื่อง |
| Time of Day (เวลา) | เพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน |
| Display Brightness (ความสว่าง-หน้าจอ) | เพื่อตั้งค่าความสว่างของจอแสดงผล |
| Key Tones (เสียงปุ่ม) | เพื่อเปิดและปิดเสียงของปุ่มกดสัมผัส ไม่-สามารถปิดเสียงได้สำหรับ |
| Buzzer Volume (ระดับเสียง) | เพื่อตั้งค่าระดับเสียงของปุ่มและสัญญาณ-ต่าง ๆ |
| Temperature unit (หน่วย-อุณหภูมิ) | เพื่อแสดงหน่วยอุณหภูมิปัจจุบัน |
| Water Hardness (ความ-กระด้างของ-น้ำ) | เพื่อตั้งค่าความกระด้างของน้ำ |

เมนูย่อย: Service (บริการ)

| | |
|--|----------------------------------|
| Demo Mode (โหมดสาธิต) | รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468 |
| Software Version (เวอร์ชัน-ซอฟต์แวร์) | ข้อมูลเกี่ยวกับเวอร์ชันซอฟต์แวร์ |
| Reset All Settings (รีเซ็ตค่า-ทั้งหมด) | คืนค่าจากโรงงาน |

เมนูย่อย: Preferences (การกำหนด-ลักษณะ)

| | |
|------------|------------------|
| Light (ไฟ) | เปิดและปิดหลอดไฟ |
|------------|------------------|

| | |
|--|--|
| Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock) | ป้องกันการเปิดใช้งานเครื่องโดยไม่ตั้งใจ |
| Preheat/HeatUp (อุ่นเครื่อง/อุ่นให้ร้อน) | None (ไม่มี) - วิธีการอุ่นเครื่องแบบเดิม ตั้งเป็นค่าเริ่มต้นและใช้ได้กับฟังก์ชันการปรุงอาหารทั้งหมด ค่าที่ต้องการสามารถเปลี่ยนเป็นประเภทการอุ่นเครื่องอื่นได้ Eco (ประหยัด) - อุ่นเครื่องโดยใช้พลังงานน้อยลง ใช้ได้กับฟังก์ชันปรุงสุกทั้งหมด Fast (เร็ว) - ลดเวลาในการอุ่นเครื่อง สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันบางส่วนเท่านั้น |
| Cleaning Reminder (แจ้งเตือนการทำความสะอาด) | แจ้งเตือนให้คุณทำความสะอาดเครื่อง |
| Personalisation (ปรับแต่งตามผู้ใช้) | เพื่อปรับแต่งคุณสมบัติหน้าจอและทางลัด |



เมนูย่อย: Connections (การเชื่อมต่อ)


| | |
|--|--|
| Connect To Wi-Fi (เชื่อมต่อ กับ Wi-Fi) | เพื่อเชื่อมต่อเครื่องกับเครือข่ายไร้สาย |
| Wi-Fi | การเปิดและปิดใช้งาน: Wi-Fi |
| Network (เครือข่าย) | การตรวจสอบสถานะเครือข่ายและการปิดสัญญาณ: Wi-Fi |
| Forget Network (ลืมเครือข่าย) | การปิดใช้งานเครือข่ายปัจจุบันจากการเชื่อมต่ออัตโนมัติโดยใช้เครื่อง |
| Remote Operation (การทำงานจากระยะไกล) | การเริ่มการทำงานจากระยะไกลอัตโนมัติหลังจากกด START (เริ่ม) ตัวเลือกจะปรากฏขึ้นก็ต่อเมื่อคุณเปิดใช้งาน: Wi-Fi |

6.7 ฟังก์ชันเตาตั้ง

ฟังก์ชันเหล่านี้ช่วยให้คุณใช้ความร้อนและไอน้ำเพื่อให้อาหารกรอบและชุ่มฉ่ำ ใช้ความร้อนและไอน้ำเพื่อหนึ่ง ต้น หนึ่งให้กรอบเล็กน้อย อบและย่าง

การเตรียมอาหารโดยใช้ฟังก์ชันนี้มีสองวิธีด้วยกัน คือ การตั้งอุณหภูมิ หรือตั้งระดับไอน้ำ

 **Steamify (ไอร้อน)** /  **Steam (อบไอร้อน)**
- ตั้งค่าอุณหภูมิ ระดับไอน้ำจะถูกปรับระดับโดยอัตโนมัติ

 **ProSteam** - ตั้งค่าระดับไอน้ำ จะแสดงอุณหภูมิที่เหมาะสม

1. ป้อนเมนูและเลือก: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
2. ตั้งค่าฟังก์ชันหนึ่ง จะแสดงผลจะแสดงการตั้งค่าที่ใช้ได้
3. ตั้งค่าอุณหภูมิและระดับไอน้ำ หากมี
4. กด และทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START
5. กดที่ฝาถึงน้ำเพื่อเปิดและนำออกมา
6. เติมน้ำเย็นในถึงน้ำให้ถึงระดับสูงสุด (ประมาณ 950 มล.) ใช้ตาชั่งบนถังเก็บน้ำ

คำเตือน

ใช้เฉพาะน้ำประปาอุณหภูมิปกติเท่านั้น
อย่าใช้น้ำกรองแร่ธาตุออก หรือน้ำกลั่น
อย่าเติมของเหลวไวไฟหรือแอลกอฮอล์ใน
ถึงน้ำ


7. เช็ดด้านนอกของถังน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มตามความเหมาะสม ดันถึงน้ำไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น
ไอน้ำจะปรากฏขึ้นภายในประมาณ 2 นาที เมื่อเครื่องได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
8. หากถึงน้ำน้ำหมด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น เติมน้ำในถึงน้ำ
9. ปิดเครื่อง
10. ระบายน้ำในถึงน้ำ
11. หลังปรุงสุก ให้ค่อย ๆ เปิดฝาเตาอบ น้ำที่เหลืออาจควบแน่นภายในเตาอบ
12. เมื่อเครื่องเย็น ให้เช็ดด้านในเตาอบด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

คำเตือน

เครื่องร้อน อาจทำให้ผิวไหม้ได้ ระวังขณะ
ระบายน้ำในถึงน้ำ

6.8 SousVide (ซูวี)

โปรแกรมนี้เป็นเทคนิคการปรุงอาหารที่อาหารในภาชนะที่ปิดผนึกด้วยสุญญากาศถูกวางไว้ในบรรยากาศไอน้ำอิมมัวซึ่งเก็บไว้ที่อุณหภูมิคงที่ เพื่อความยั่งยืนในการปรุงอาหารประเภทของเหลว เช่น ของหวานและซอส สามารถปรุงในขวดบรรจุกระป๋องที่ปิดผนึกได้เช่นกัน

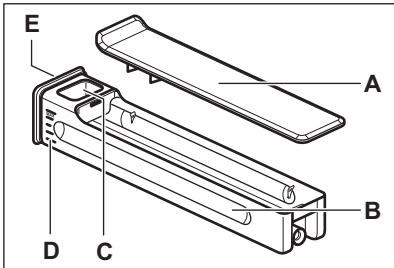
1. เตรียมส่วนผสมในภาชนะที่ปิดผนึกด้วยสุญญากาศและวางไว้บนตะแกรงชั้นวาง
2. ป้อนเมนูและเลือก: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)
3. กด  SousVide (ซูวี)
4. ตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาปรุงสุก
5. กด และทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START

- หลังปรุ่รงสุก ให้ค่อย ๆ เปิดฝาเตาอบ น้ำที่เหลืออาจควมแน่นภายในเตาอบและภาชนะที่ปิดผนึกด้วยสุญญากาศ
- เมื่อเครื่องเย็น ให้นำน้ำออกจากด้านล่างของเตาอบโดยใช้ฟองน้ำ เช็ดด้านในของเตาอบให้แห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

⚠ คำเตือน

อาจทำให้ผิวไหม้ได้ ระหว่างขณะนำอาหารออกจากเครื่อง

6.9 ถังน้ำ



A. ฝาปิด

- ถัง
- ช่องน้ำเข้า
- ตราซิ่ง
- ฝาด้านหน้า

6.10 หมายเหตุเกี่ยวกับ: Heat Save Fan (พัดลมประหยัดความร้อน)

ฟังก์ชันนี้ถูกใช้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและข้อกำหนดด้านการออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อม (ตาม EU 65/2014 และ EU 66/2014) การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: IEC/EN 60350-1.

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำในการปรุ่รง โปรดดูที่ เคล็ดลับและคำแนะนำ Heat Save Fan (พัดลมประหยัดความร้อน) สำหรับคำแนะนำทั่วไปในการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

7. ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

7.1 Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock)

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันไม่ให้มีการใช้งานเครื่องโดยไม่ได้ตั้งใจ โดยสามารถเปิดใช้งานได้ตลอดเวลา

- เข้าสู่เมนู
- เลือก / Preferences (การกำหนดลักษณะ) / Child Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock)

เปิดใช้งานChild Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock) เปิดใช้เครื่อง กดรหัสตัวอักษรเรียงตามลำดับตัวอักษร

7.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนกำลังทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

| ☰ (°C) | ⌚ (ชม.) |
|-----------|---------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |




หากคุณต้องการใช้ฟังก์ชันทำความร้อนนานกว่าเวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้ตั้งเวลาอบ โปรดดูที่ฟังก์ชันนาฬิกา

7.3 พัฒนาระบายความร้อน

ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัฒนาระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณปิดเครื่อง พัฒนาระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

8. ฟังก์ชันนาฬิกา

8.1 รายละเอียดฟังก์ชันนาฬิกา

| ฟังก์ชัน | คำอธิบาย |
|---|--|
| Timer (ตั้งเวลา) | เพื่อกำหนดระยะเวลาสูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที หากต้องการตั้งค่าสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อหมดเวลา ให้เลือก: End Action (สิ้นสุดการทำงาน) ตัวตั้งเวลาสามารถใช้งานได้โดยอิสระ แม้มันขณะที่เตาอบไม่ทำงาน |
| End Action (สิ้นสุดการทำงาน) |  Sound Alarm (ส่งเสียงเตือน) เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ฟังก์ชันนี้สามารถตั้งค่าได้ตลอดเวลา แม้มันขณะที่เครื่องปิดอยู่ |
| |  Sound Alarm and stop cooking (ส่งเสียงเตือนและหยุดทำอาหาร) เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและฟังก์ชันทำความร้อนจะปิดลง |
| |  Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น) เมื่อหมดเวลา ข้อความจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล ฟังก์ชันนี้จะไม่ผลต่อการทำงานของเครื่อง |
| Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา) | การเลื่อนเวลาเริ่มต้นและ/หรือเวลาสิ้นสุดการอบ |
| Time Extension (เพิ่มเวลา) | การยืดเวลาปรุงสุก |
| Uptimer (ตัวนับเวลา) | กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที ระบบจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติเมื่อเริ่มกระบวนการเตาอบและหยุดเมื่อกระบวนการเสร็จสิ้น สามารถมองเห็นได้บนหน้าจอหลักในกรณีที่ไม่มีการตั้งตัวจับเวลาอื่น ฟังก์ชันนี้จะไม่ผลต่อการทำงานของเครื่อง |


8.2 Timer (ตั้งเวลา)

1. เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและตั้งค่าอุณหภูมิ
2. กด Timer (ตั้งเวลา)
3. ตั้งค่าระยะเวลา คุณสามารถเลือกการดำเนินการสิ้นสุดที่ต้องการได้โดยกดที่สัญลักษณ์ใดสัญลักษณ์หนึ่ง
4. กด เพื่อยืนยันและกลับไปหน้าจอหลัก OK

8.3 Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)

1. เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและปรับการตั้งค่า
2. กด ...
3. กด Delayed start (เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา)
4. เลื่อนเพื่อตั้งเวลาเริ่มต้นที่ต้องการ และกด OK
5. ตอนนี้คุณสามารถตั้งเวลา End time (เวลาสิ้นสุด) ที่ต้องการหรือกด เพื่อข้ามขั้นตอนนี้ OK
6. กด เพื่อกลับไปหน้าจอหลัก OK

8.4 Time of Day (เวลา)

1. เปิดเครื่อง
2. กด /  Setup (ตั้งค่า) / Time of Day (เวลา)
3. ตั้งเวลา
4. กด OK

8.5 การเปลี่ยนการตั้งค่าตัวตั้งเวลา

คุณสามารถแก้ไขเวลาที่กำหนดได้ระหว่างการปรุงสุกทุกเมื่อ

1. กด /  Timer (ตั้งเวลา)
2. ตั้งค่าตัวตั้งเวลาใหม่ กด OK

9. การใช้อุปกรณ์เสริม

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

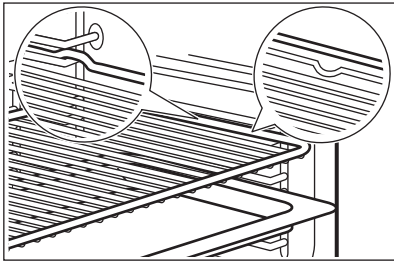
9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์เสริมที่มีให้ใช้งานขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์ สแกนรหัส QR เพื่อตรวจสอบวิธีใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับอุปกรณ์ของคุณ คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมแยกต่างหากได้ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดการจำหน่ายในพื้นที่



การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ใส่อุปกรณ์เสริม (ชั้นตะแกรง / ถาด) ไว้ระหว่งรางของชั้นวาง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบ



หากถาดของคุณมีความลาดเอียง ให้วางด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

หากชั้นวางตะแกรงของคุณมีชั้นวาง ให้วางไว้ทางด้านหน้าของด้านในเตาอบ

หากมีข้อความกำกับบนอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์เห็นเข้าหาคุณ

หากคุณใช้ถาดที่มีรู ให้วางถาด / กระทะไว้ข้างใต้เพื่อรองของเหลวที่หยดลงมา

9.2 Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

วัดอุณหภูมิภายในอาหาร

ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่

- °C - อุณหภูมิภายในเครื่อง ควร °C สูงกว่าอุณหภูมิใจกลางอาหารอย่างน้อย 25

- °F - อุณหภูมิใจกลางอาหาร

คำแนะนำ:

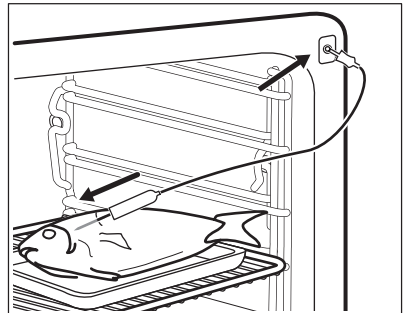
- วัดจุดที่ควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ห้ามใช้สำหรับอาหารเหลว
- ในระหว่างการปรุงอาหาร ต้องสอดเข็มของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารลงในจานจนสุด

ปรุงสุกด้วย: Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร)

⚠ คำเตือน

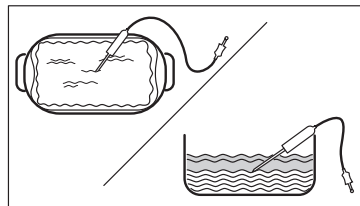
อาจเกิดแผลไหม้ได้ เนื่องจากเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารและฐานรองชั้นวางเริ่มร้อนขึ้น อย่าสัมผัสที่จับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารด้วยมือเปล่า ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเสมอ

1. เลือกฟังก์ชันทำความร้อนจากเมนู: Functions (ฟังก์ชันการทำงาน)หรือจานจากเมนู: Dishes (จาน)
2. ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบและเวลาปรุงสุก หากจำเป็น
3. กด OK
4. กด START
5. ใส่เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารในจาน: **เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลา** สอดเข็มทั้งเล่มของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปตรงกลางเนื้อสัตว์หรือปลาตรงส่วนที่หนาที่สุด



พาสต้า

เสียบปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้าไปที่ส่วนกลางของพาสต้าพอดี้ เช่นเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องปักนิ่งอยู่กับที่ระหว่างการอบ อาศัยวัดจุดที่เนื้อแน่นเพื่อให้ไม่เคลื่อนที่ ใช้ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคนของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร ปลายของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจะต้องไม่สัมผัสกับด้านล่างของจานอบ



6. เลียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารเข้ากับเต้ารับที่อยู่ภายในเครื่อง ดูในหัวข้อ "รายละเอียดผลิตภัณฑ์"
- จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์และอุณหภูมิปัจจุบันของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร
7. - กดเพื่อปรับการตั้งค่า ^
 8. เลือกการ์ด Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลางของเซ็นเซอร์หรือตั้งค่าตัวเลือกที่ต้องการ:
 - Sound Alarm (ส่งเสียงเตือน) - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
 - Sound Alarm and stop cooking (ส่งเสียงเตือนและหยุดทำอาหาร) - เมื่ออาหาร

- ได้อุณหภูมิใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้นจากนั้นการทำอาหารจะหยุด
- Pop up message only (เป็นข้อความป๊อปอัพเท่านั้น) - เมื่ออาหารถึงอุณหภูมิใจกลาง ข้อความจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ
9. กด OK
 10. เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น
 11. -กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน STOP
 12. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหารจากเต้ารับจากนั้นนำจานออกจากเครื่อง

10. เคล็ดลับและคำแนะนำ

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้






เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านี้ คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ




นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:

| | |
|---|-------------------------|
|  | ประเภทอาหาร |
|  | ฟังก์ชันทำความร้อน |
|  | อุณหภูมิ |
|  | อุปกรณ์เสริม |
|  | ภาชนะบรรจุ (Gastronorm) |

| | |
|---|----------------------|
|  | น้ำหนัก (กก.) |
|  | ตำแหน่งชั้นวาง |
|  | เวลาปรุงอาหาร (นาที) |






10.2 Heat Save Fan (พัดลมประหยัดความร้อน) - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ





ใช้ถาดและภาชนะสี่เหลี่ยมที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าจานสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

- ถาดพิซซ่า - สี่เหลี่ยม ไม่มีสะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.
- จานอบ - สี่เหลี่ยม ไม่มีสะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- ถ้วยเล็ก - เซรามิก, เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม., ความสูง 5 ซม.
- ถาดดิบกุรานกลม - สี่เหลี่ยม ไม่มีสะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

10.3 Heat Save Fan (พัดลมประหยัดความร้อน)

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง






|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| สวิตโรลล์, 16 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 2 | 25 - 35 |
| สวิตโรลล์ | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 2 | 15 - 25 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| ปลาทั้งตัว, 0.2 กก. | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 3 | 15 - 25 |
| คูกี้, 16 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 2 | 20 - 30 |
| มาการอง, 24 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 160 | 2 | 25 - 35 |
| มัฟฟิน, 12 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 2 | 20 - 30 |
| ขนมอบย้วยน้ำลาย, 20 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 2 | 20 - 30 |
| บิสกิตอบกรอบทรงสั้น, 20 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 140 | 2 | 15 - 25 |
| ทาร์ตเล็ด, 8 ชั้น | ถาดอบหรือถาดรองหยด | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.4 ข้อมูลสำหรับสภานทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: EN 60350-1, IEC 60350-1

การอบชั้นเดียว

|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|--------|---|--|
| สปอนจ์เค้กโริไซมัน | Hot Air (ลมร้อน) | ชั้นตะแกรง | 160 | 45 - 60 | 2 |
| สปอนจ์เค้กโริไซมัน | Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง) | ชั้นตะแกรง | 160 | 45 - 60 | 2 |
| แอปเปิลพาย ¹⁾ | Hot Air (ลมร้อน) | ชั้นตะแกรง | 160 | 55 - 65 | 2 |
| แอปเปิลพาย ¹⁾ | Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง) | ชั้นตะแกรง | 180 | 55 - 65 | 1 |
| ขนมปังชั้นสั้น | Hot Air (ลมร้อน) | ถาดอบ | 140 | 25 - 35 | 2 |
| ขนมปังชั้นสั้น | Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง) | ถาดอบ | 140 | 25 - 35 | 2 |
| เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด ²⁾ | Hot Air (ลมร้อน) | ถาดอบ | 150 | 20 - 30 | 3 |
| เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด ²⁾ | Top & Bottom (ด้านบนและด้านล่าง) | ถาดอบ | 170 | 20 - 30 | 3 |
| ปัง ³⁾ | Top (ด้านบน) | ชั้นตะแกรง | สูงสุด | 1 - 2 | 5 |

1) วางถาด 2 ถาดในแนวทแยง (Ø 20 ซม.) ด้านขวาอยู่ในตำแหน่งด้านหน้ามากกว่าด้านหลัง

2) รุ่นเครื่องจนกว่าจะได้ฉนวนหุ้มที่ติดตั้งไว้โดยใช้การตั้งค่า: Preheat (อุ่นเตา)/ None (ไม่มี) ห้ามใช้: Preheat (อุ่นเตา) / Fast (เร็ว) และ Eco (ประหยัด) โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไปการตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ

3) รุ่นเครื่อง 5 นาที โดยใช้การตั้งค่า: Preheat (อุ่นเตา)/ None (ไม่มี) ห้ามใช้: Preheat (อุ่นเตา) / Fast (เร็ว) และ Eco (ประหยัด) โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไปการตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ

อบหลายชั้น

|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| ขนมปังชั้นสั้น | Hot Air (ลมร้อน) | ถาดอบ | 140 | 25 - 45 | 2 และ 4 |
| เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด ¹⁾ | Hot Air (ลมร้อน) | ถาดอบ | 150 | 25 - 35 | 2 และ 4 |
| สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน | Hot Air (ลมร้อน) | ชั้นตะแกรง | 160 | 45 - 55 | 2 และ 4 |
| แอปเปิลพาย | Hot Air (ลมร้อน) | ชั้นตะแกรง | 160 | 55 - 65 | 2 และ 4 |






¹⁾ อุปกรณ์รองจะดีกว่าจะได้อุณหภูมิที่ตั้งไว้โดยใช้การตั้งค่า: Preheat (อุ่นเตา)/ None (ไม่มี) ห้ามใช้: Preheat (อุ่นเตา) / Fast (เร็ว) และ Eco (ประหยัด) โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไปการตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ

10.5 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ใช้ฟังก์ชันนี้: ProSteam, ระดับ: Full Steam (ปล่อยไอน้ำเต็มที่)

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน EN 60350-1, IEC 60350-1






ตั้งอุณหภูมิที่ 100 °C







|  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| บรอกโคลี ^{1) 2)} | ชุดนั่งแบบมีรู 2/3 | 0.3 | 3 | 8 - 9 |
| บรอกโคลี ^{1) 2)} | ชุดนั่งแบบมีรู 2/3 | สูงสุด | 3 | 10 - 11 |
| ถั่วแช่แข็ง ²⁾ | ชุดนั่งแบบมีรู 2 ชุด 2/3 | 2 x 1.5 | 2 และ 4 | จนกว่าอุณหภูมิในจุดที่เย็นที่สุดจะเท่ากับ 85°C |

¹⁾ อุปกรณ์รองจะดีกว่าถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้โดยใช้การตั้งค่า: Preheat (อุ่นเตา)/ None (ไม่มี) ห้ามใช้: Preheat (อุ่นเตา) / Fast (เร็ว) และ Eco (ประหยัด) โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไปการตั้งค่า เมนูย่อย: การกำหนดลักษณะ

²⁾ วางถาดอบไว้ที่ชั้นแรก โดยให้ความลาดเอียงไปทางด้านหลังของด้านในเตาอบ

สูตรนี้เพิ่มเติม

|  |  |  |  | °C |  |
|---|---|---|---|-----|---|
| นึ่งอาหารผสม (2 ส่วน) ¹⁾ | ProSteam, ระดับ: Full Steam (ปล่อยไอน้ำเต็มที่) | ถาดแกสโทรนอมเจาะรู 1/2 (มันฝรั่งและบร็อกโคลี) และไมเจาะรู (ปลาแซลมอน) | 2 (แซลมอน) 4 (บร็อกโคลีและมันฝรั่ง) | 100 | 40 (มันฝรั่ง) 18 - 20 (แซลมอน) 10 - 12 (บร็อกโคลี) |
| พุดดิ้งคาราเมล (6 ส่วน) | ProSteam, ระดับ: Humidity High (ความชื้น สูง) | จานเครื่องเคลือบพอร์ซเลนทรงกลมบนชั้นตะแกรง | 2 | 90 | 35 - 45 |
| คัสตาร์ดไข่ | ProSteam, ระดับ: Full Steam (ปล่อยไอน้ำเต็มที่) | ถาดแกสโทรนอมไมเจาะรู 1/2 | 2 | 85 | 35 - 45 |

| |  |  |  |  |  |  |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|
| ขนมปังขาว | Bread Baking (การอบขนมปัง) ประเภทอาหาร: ขนมปัง | | ภาคต่อ ²⁾ | 2 | 180 | 40 - 50 |
| | ProSteam, ระดับ: Humidity Low (ความชื้น ต่ำ) ³⁾ | | | | | 40 - 50 |
| ไก่ ⁴⁾ | ProSteam, ระดับ: Humidity Low (ความชื้น ต่ำ) | | ชั้นตะแกรง | 2 | 200 | 60 - 70 |

- 1) วางส่วนผสมในเตาอบที่สลายการในจุดเวลาที่เหมาะสม เพื่อให้ส่วนประกอบทั้งหมดสุกในเวลาเดียวกัน คุณสามารถเตรียม-สองส่วนพร้อมกันได้
- 2) วางถาดอบเฉียงไปทางด้านหลังของเตาอบด้านใน
- 3) ใช้ ProSteam เฉพาะเมื่อไม่สามารถใช้งานฟังก์ชัน Bread Baking (การอบขนมปัง) ได้
- 4) วางถาดอบไว้ที่ชั้นแรกเพื่อเก็บไขมันหยด

11. การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น
- ทำความสะอาดด้านล่างของถาดรองน้ำของเตาอบ โดยหยดน้ำส้มสายชูสองสามหยด เพื่อขจัดคราบหินปูนตกค้าง
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
- ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

การใช้งานทั่วไป

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่านำอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

อุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด

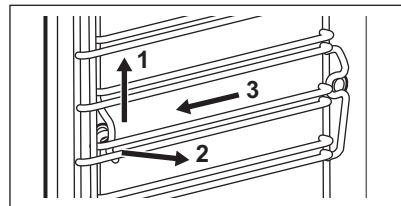
อ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

- อย่านำทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

11.2 การถอดชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง

1. ปิดเครื่องและรอนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ค่อย ๆ ดึงฐานรองชั้นและออกจากตัวล็อคด้านหน้าอย่างระมัดระวัง
3. ดึงด้านหน้าของรางรับชั้นออกจากผนังด้านข้าง
4. ดึงรางรับออกจากตัวยึดด้านหลัง




ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม

หากมีการจัดหารางล้นชัก หมุดยึดจะต้องชี้ไปที่ด้านหน้า

11.3 Steam Cleaning (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ)

โปรแกรมนี้จะทำความสะอาดเครื่องเมื่อสกริปเล็กน้อย ไอน้ำทำให้คราบมันหรือคราบตกค้างอ่อนลง ทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น โปรแกรมนี้ใช้พลังงานน้อยลง

- กด  Settings (การตั้งค่า) / Maintenance Programmes (การบำรุงรักษา) / Steam Cleaning (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ) หรือ Steam Cleaning Plus (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ)

| โหมด | คำอธิบาย |
|--|--|
| Steam Cleaning (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ) | ทำความสะอาดเบาๆ ระยะเวลา: 30 นาที |
| Steam Cleaning Plus (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ) | ทำความสะอาดปกติ พ่นน้ำยาซักฟอกที่ช่องเดาอม ระยะเวลา: 75 นาที |

- กด ทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START ก่อนกดปุ่มสกริปเสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
- เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อการทำความสะอาดสิ้นสุดลง
- นำน้ำที่เหลือออกจากถังเก็บน้ำ
- เปิดประตูเครื่องทิ้งไว้และรอจนกว่าด้านในจะแห้ง

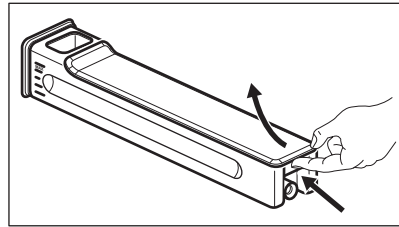
 ขณะที่ฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง

11.4 Cleaning Reminder (แจ้งเตือนการทำความสะอาด)

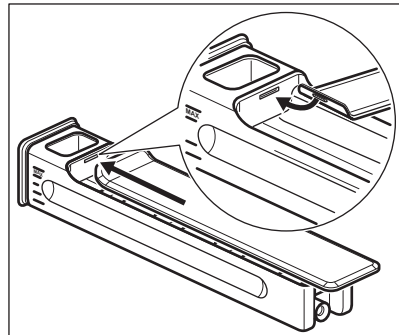
หากมีการแจ้งเตือน แนะนำให้ทำความสะอาดใช้ฟังก์ชันนี้: Steam Cleaning Plus (ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ) การทำความสะอาดไอน้ำ

11.5 การทำความสะอาดถังน้ำ

- ถอดถังเก็บน้ำออกจากเครื่อง
- ถอดฝาของถังเก็บน้ำออก ยกฝาครอบจากส่วนยื่นที่ด้านหลัง




- ล้างถังน้ำด้วยน้ำและสบู่ อย่าใช้ใยขัดและทำความสะอาดถังน้ำในเครื่องล้างจาน
- ประกอบถังเก็บน้ำกลับเข้าที่
- ประกอบฝาครอบ เริ่มจากใส่ตัวล็อกด้านหน้าและดันเข้าติดกับตัวถัง



- ใส่ถังเก็บน้ำ
- ดันถังเก็บน้ำไปทางเครื่องจนกระทั่งล็อกเข้าที่

11.6 Descaling (การขจัดตะกรัน)

โปรแกรมนี้จะขจัดและป้องกันการก่อตัวของคราบตะกรันหินปูนในระบบไอน้ำ เพื่อให้แน่ใจว่าฟังก์ชันไอน้ำทำงานอย่างถูกต้องและช่วยเพิ่มคุณภาพน้ำในเครื่องของคุณ

- กด  Settings (การตั้งค่า) / Maintenance Programmes (การบำรุงรักษา) / Descaling (การขจัดตะกรัน)
- กด และทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START ก่อนกดปุ่มสกริปเสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
- เมื่อฟังก์ชันนี้สิ้นสุดลง ให้ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
- นำน้ำที่เหลือออกจากถังเก็บน้ำ
- เปิดประตูเครื่องทิ้งไว้และรอจนกว่าด้านในจะแห้ง

 ขณะฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง


11.7 การแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรัน

เครื่องมีระบบเตือนการขจัดคราบตะกรันสองระบบ ไม่สามารถปิดใช้งานตัวเตือนการล้างคราบตะกรันได้

- การแจ้งเตือนแบบหมุนวน - แนะนำให้คุณล้างคราบเครื่อง
- การแจ้งเตือนอย่างหนัก - บังคับให้คุณล้างคราบเครื่อง หากคุณไม่ล้างคราบตะกรันในเครื่องขณะระบบแจ้งเตือนเชิงรุก ฟังก์ชันนี้จะถูกปิดใช้งาน

11.8 Rinsing (ล้างน้ำ)

ใช้ทำความสะอาดระบบไอน้ำหลังจากใช้งานฟังก์ชันไอน้ำบ่อย ๆ

1. กด  Settings (การตั้งค่า) / Maintenance Programmes (การบำรุงรักษา) / Rinsing (ล้างน้ำ)
2. กด และทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START ก่อนกดอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
3. เมื่อกระบวนการสิ้นสุด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น
4. เปิดประตูเครื่องทิ้งไว้และรองน้ำด้านล่างในจะแห้ง




ขณะฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง

11.9 Drying (การอบแห้ง)

ใช้หลังจากการทำอาหารด้วยฟังก์ชันหนึ่งหรือทำความสะอาดด้วยไอน้ำ เพื่ออบแห้งช่องเตา

ต้องกำจัดน้ำส่วนเกินที่ด้านล่างของโพรงออกก่อนเริ่มกระบวนการอบแห้ง

1. กด  Settings (การตั้งค่า) / Maintenance Programmes (การบำรุงรักษา) / Drying (การอบแห้ง)
2. กด และทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ START ก่อนกดอุปกรณ์เสริม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
3. เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อการอบแห้งสิ้นสุดลง



ขณะฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง

11.10 การแจ้งเตือนการอบแห้ง

หลังจากการทำอาหารด้วยฟังก์ชันหนึ่ง จะแสดงผลจะแสดงคำถามว่าจะอบแห้งเครื่องหรือไม่

กด ใช่ เพื่ออบแห้งเครื่อง

11.11 การถอดและติดตั้งประตู

คุณสามารถถอดประตูและนำแผงกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาด จำนวนแผงกระจกแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น

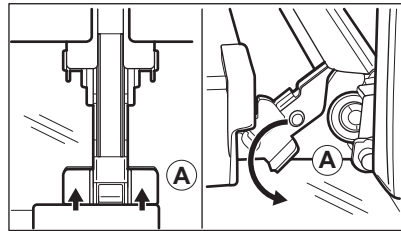
คำเตือน

ประตูหนัก

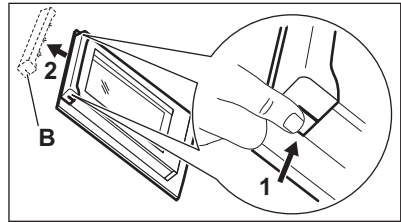
ข้อควรระวัง

ค่อยๆ จับที่กระจก โดยเฉพาบริเวณขอบของแผงด้านหน้า กระจกอาจแตกเสียหายได้

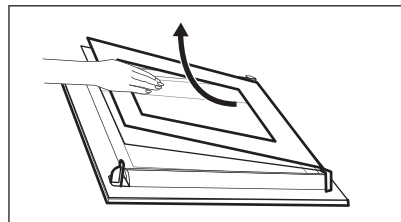
1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
2. เปิดประตูออกให้สุด
3. กดปุ่มจับยึด **A** บนบานพับประตูทั้งสอง



4. ปิดฝาปิดเตาอบให้อยู่ในตำแหน่งการเปิดแรก (ที่มุมประมาณ: 70°)
5. จับที่ประตูแต่ละด้านโดยใช้มือด้านละข้าง จากนั้นดึงขึ้นออกจากเตาอบ
6. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง
7. จับที่ขอบด้าน **B** บนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปปิดผนึกออก



8. ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
9. จับแผงกระจกประตูไว้ที่ขอบด้านบนที่ละด้าน แล้วดึงออกจากตัวกัน



10. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำและสบู
เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง อย่า
ทำความสะอาดแผงกระจกด้วยเครื่องล้างจาน
หลังจากทำความสะอาด ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้น
โดยย้อนลำดับ ติดตั้งแผงเล็กก่อน จากนั้นจึงค่อย
ติดตั้งแผงที่ใหญ่กว่าและประตู

สอดแผงกระจกเข้าในตำแหน่งที่ถูกต้อง ไม่เช่นนั้น
พื้นผิวประตูอาจได้รับความร้อนเกิน

11.12 การเปลี่ยนหลอดไฟ

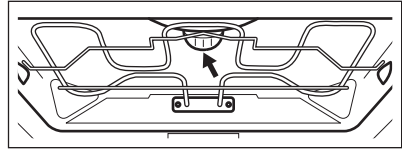
⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

1. ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็น
2. ถอดปลั๊กไฟ
3. วางผ้าบนพื้นเตาอบ

ไฟด้านบน

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก



2. ถอดวงแหวนโลหะออก และทำความสะอาด
ฝากระจกครอบ
3. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน
300 °C °C
4. ยึดแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบกระจกแล้ว
ทำการติดตั้ง

ไฟด้านข้าง

1. ถอดวางรับชั้นด้านซ้ายออกเพื่อเข้าถึงหลอด
ไฟ.
2. ใช้ไขควงทอร์ค 20 ถอดฝาครอบออก
3. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
4. เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน
300 °C
5. ติดตั้งโครงโลหะและซิล. ชั้นสกรูให้แน่น
6. ติดตั้งวางรับชั้นด้านซ้าย

12. การแก้ไขปัญหา

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

| คำอธิบายปัญหา | สาเหตุและการเยียวยา |
|--|---|
| คุณไม่สามารถเปิดใช้งานหรือใช้งาน- เครื่องได้ | เครื่องไม่ได้ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หรือต่อไม่ถูกต้อง |
| เครื่องไม่ร้อน | ไม่ได้ตั้งนาฬิกา ในการตั้งนาฬิกา โปรดดูที่ ฟังก์ชันนาฬิกา ประตูปิดไม่ถูกต้อง ฟิวส์ขาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากมีปัญหากับ- ฟิวส์อีก ให้ติดต่อช่างไฟ เปิดใช้งานChild Lock (ล็อกป้องกันเด็ก หรือ Child Lock) |
| หลอดไฟปิดอยู่ | หลอดไฟขาด เปลี่ยนหลอดไฟ สำหรับรายละเอียด โปรดดูที่ การดูแลและทำความสะอาด |
| เครื่องไม่กักระดับน้ำในถังน้ำหลังจาก- สอดเข้าไป | คุณไม่ได้กดตัวถังเก็บน้ำจนสุด สอดถึงน้ำเข้าในเครื่องให้สุด |
| น้ำออกมาจากถังเก็บน้ำ | คุณไม่ได้ประกอบฝาของถังน้ำอย่างถูกต้อง |

| คำอธิบายปัญหา | สาเหตุและการเยียวยา |
|---|---|
| ถังเก็บน้ำทำความสะอาดยาก | ต้องถอดฝาออกก่อนเริ่มทำความสะอาด |
| หลังจากล้างตะกรันแล้วจะไม่มีน้ำอยู่ในถาด | ถังน้ำ ไม่ได้เติมถึงระดับสูงสุด ตรวจสอบว่ามีน้ำยาขจัดคราบตะกรัน/น้ำอยู่ในตัวถังน้ำหรือไม่ |
| มีน้ำสกปรกด้านล่างของช่องเปิดหลังจากเดินรอบขจัดคราบตะกรัน | ถาดอยู่ในตำแหน่งชั้นวางที่ไม่ถูกต้อง นำน้ำที่เหลือออกรวมทั้งน้ำยาขจัดคราบตะกรันจากด้านล่างของเครื่อง ครั้งต่อไปให้วางถาดที่ตำแหน่งชั้นวางแรก |
| มีน้ำมากเกินไปที่ด้านล่างของช่องใส่หลังทำความสะอาด | คุณใส่น้ำยาทำความสะอาดมากเกินไปในเครื่องก่อนเริ่มการทำความสะอาด ครั้งถัดไปให้กระจายน้ำยาเป็นชั้นบาง ๆ ให้ทั่วพื้นของช่องใส่ |
| ประสิทธิภาพในการทำสะอาดไม่เป็นที่น่าพอใจ | คุณเริ่มทำความสะอาดขณะอุปกรณ์ร้อนเกินไป รอให้เครื่องเย็นลง ทวนซ้ำขั้นตอนการทำสะอาด คุณไม่ได้ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเครื่องก่อนทำความสะอาด ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดและทำความสะอาดซ้ำ |
| การตัดกระแสไฟจะสามารถหยุดการทำสะอาดได้ ทวนซ้ำขั้นตอนการทำสะอาดหากมีปัญหาระบบไฟในรอบก่อนหน้า  | |
| มีปัญหาเกี่ยวกับสัญญาณเครือข่ายไร้สาย | ตรวจสอบว่าอุปกรณ์พกพาของคุณเชื่อมต่อกับเครือข่ายไร้สายหรือไม่ ตรวจสอบ- เครือข่ายไร้สายและเราเตอร์ของคุณ รีสตาร์ทเราเตอร์ |
| มีการติดตั้งเราเตอร์ใหม่ หรือเปลี่ยน- โครงร่างการทำงานของเราเตอร์ | หากต้องการกำหนดค่าเครื่องและอุปกรณ์มือถืออีกครั้ง โปรดดูที่ ก่อนใช้งานครั้งแรก- การเชื่อมต่อไร้สาย |
| สัญญาณเครือข่ายไร้สายอ่อน | ย้ายเราเตอร์ให้ใกล้กับอุปกรณ์ในหมวกที่ใส่ |
| สัญญาณไร้สายถูกรบกวนโดยเตาอบ- ไมโครเวฟที่วางไว้ใกล้อุปกรณ์ | ปิดเตาอบไมโครเวฟ หลีกเลี่ยงการใช้เตาไมโครเวฟและการทำงานจากระยะไกลของเครื่องพร้อมกัน ไมโครเวฟรบกวนสัญญาณ WiFi |

12.2 รหัสข้อผิดพลาด

หากซอฟต์แวร์เกิดข้อผิดพลาดขึ้น จอแสดงผลจะแสดงข้อความแจ้งข้อผิดพลาด คุณจะพบรายการปัญหาในตารางด้านล่าง

| รหัสและรายละเอียด | วิธีการแก้ไข |
|---|---|
| F102 - ประตูปิดไม่สนิทหรือล็อคประตูชำรุด 1) | ปิดประตู ปิดและเปิดเครื่อง |
| F111 - Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) ใส่มากเกินไป | เสียบ Food Sensor (เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร) ลงในตำแหน่งที่ถูกต้อง |
| F240, F239 - ช่องกดสัมผัสที่จอแสดงผลทำงานไม่ถูกต้อง | ทำความสะอาดพื้นผิวจอแสดงผล จะต้องไม่มีสิ่งสกปรกที่จกดก- สัมผัส |
| F908 - ระบบของเครื่องไม่สามารถเชื่อมต่อกับแผงควบคุม | ปิดและเปิดเครื่อง |
| F131 - อุณหภูมิของเซ็นเซอร์นิ่งสูงเกินไป 1) 2) | ปิดเครื่องและรอจนกว่าจะเย็นลง เปิดเครื่องอีกครั้ง |
| F144 - เซ็นเซอร์ในถังน้ำไม่สามารถตรวจวัดระดับน้ำได้ 1) 2) | เทถังน้ำทิ้งและเติมใหม่ |
| F508 - ถังน้ำทำงานไม่ถูกต้อง 1) 2) | ปิดและเปิดเครื่อง |

รหัสและรายละเอียด

F602, F603 - ไม่มี Wi-Fi 1) 2)

วิธีการแก้ไข

ปิดและเปิดเครื่อง

- 1) หากข้อความแจ้งข้อผิดพลาดต่อไปนี้ยังคงปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล แสดงว่าระบบย่อยมีปัญหาและจะต้องปิดใช้งาน ในกรณีนี้ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- 2) หากข้อผิดพลาดเหล่านี้เกิดขึ้น ฟังก์ชันที่เหลือของเตาอบจะยังคงทำงานไปตามปกติ

12.3 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างในช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู ยกแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลนี้

รุ่น (MOD.):

หมายเลขสินค้า (PNC):

หมายเลขซีเรียล (S.N.):

13. ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

13.1 เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเตาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาบ่อยเกินไประหว่างการปรุงอาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับตัวอย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพาะ

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงาน หากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเวลา 3 - 10 นาทีที่ก่อนจะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

หากคุณเปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงระดับความร้อนหรืออุณหภูมิที่ยังค้างอยู่

หากตั้งโปรแกรมด้วยTimer (ตั้งเวลา) และระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ชิ้นส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานก่อนเวลาโดยอัตโนมัติสำหรับบางฟังก์ชัน

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ

ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีที่จำเป็น

Heat Save Fan (พัดลมประหยัดความร้อน)

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะดับโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 วินาที คุณสามารถปิดหลอดไฟดังกล่าวอีกครั้ง แต่การประหยัดพลังงานที่คาดหวังจะลดลงไปด้วย

14. ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่ง

แวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้ง

เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องถิ่นของคุณ

เครื่องวิทยุคมนาคมนี้ ได้รับยกเว้นไม่ต้องได้รับอนุญาตให้มี ใช้ซึ่งเครื่องวิทยุคมนาคม หรือตั้ง

สถานีวิทยุคมนาคมตามประกาศ กสทช. เรื่อง เครื่องวิทยุคมนาคม และสถานีวิทยุคมนาคมที่ได้รับยกเว้นไม่ต้องได้รับใบอนุญาตวิทยุคมนาคมตามพระราชบัญญัติวิทยุคมนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕





