



TH เตอมไอน้ำ

คู่มือการใช้งาน



เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมือชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการและการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีขึ้น:

www.registerelectrolux.com



ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใส่ใจให้เต็มที่ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง

สามารถขอมูลนี้ได้ในแผ่นคำแนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠️ ค่าเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

📄 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

📝 ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	5
1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง.....	5
1.2 ความปลอดภัยทั่วไป.....	5
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	7
2.1 การติดตั้ง.....	7
2.2 การต่อสายไฟ.....	8
2.3 การใช้งาน.....	8
2.4 การดูแลและทำความสะอาด.....	9
2.5 การนิ่ง.....	9
2.6 ไฟด้านใน.....	9
2.7 บริการ.....	9
2.8 การกำจัด.....	10
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	11
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น.....	11
3.2 อุปกรณ์เสริม.....	11
4. วิธีเปิดและปิดเตาอบ.....	13
4.1 แผงควบคุม.....	13
4.2 จอแสดงผล.....	13
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	15
5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น.....	15
5.2 การเชื่อมต่อครั้งแรก.....	15
5.3 การอุ่นร้อนครั้งแรก.....	15
5.4 วิธีตั้งค่า ความกระด้างของน้ำ.....	15
6. การใช้งานประจำวัน.....	17
6.1 วิธีตั้งค่า ฟังก์ชันทำความร้อน.....	17
6.2 ถาดน้ำ.....	18
6.3 การใช้: ถาดน้ำ.....	18
6.4 วิธีตั้งค่า: ไอร้อน - ฟังก์ชันนิ่ง.....	19
6.5 การตั้งค่า: การปรุงสุกแบบซูวี.....	20
6.6 การตั้งค่า: ระบบช่วยปรุงอาหาร.....	21
6.7 ฟังก์ชันทำความร้อน.....	22
6.8 หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบอุ่นแบบรักษาความชื้น.....	25
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	26
7.1 รายละเอียดฟังก์ชันนาฬิกา.....	26
7.2 วิธีตั้งค่า ฟังก์ชันนาฬิกา.....	26
8. การใช้: อุปกรณ์เสริม.....	30
8.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม.....	30
8.2 เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร.....	30
9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	33
9.1 การบันทึก: รายการโปรด.....	33
9.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ.....	33
9.3 พัดลมระบายความร้อน.....	33
10. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	34
10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก.....	34

10.2	อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น.....	34
10.3	อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ.....	34
10.4	ตารางการปรุงสุกสำหรับสถาบันทดสอบ.....	35
11.	การดูแลรักษาและทำความสะอาด.....	38
11.1	หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด.....	38
11.2	การนำออก: ฐานรองชั้นวาง.....	38
11.3	การใช้: ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ.....	39
11.4	แจ้งเตือนการทำทำความสะอาด.....	39
11.5	การทำทำความสะอาด: ถาดน้ำ.....	40
11.6	วิธีใช้: การขจัดตะกรัน.....	40
11.7	การแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรัน.....	41
11.8	วิธีใช้: ล้างน้ำ.....	42
11.9	การแจ้งเตือนการอบแห้ง.....	42
11.10	วิธีใช้: การอบแห้ง.....	42
11.11	การถอดและติดตั้ง: ประตู.....	42
11.12	การเปลี่ยน: หลอดไฟ.....	43
12.	การแก้ไขปัญหา.....	45
12.1	จะทำอย่างไรถ้า.....	45
12.2	การจัดการ: รหัสข้อผิดพลาด.....	46
12.3	ข้อมูลการบริการ.....	47
13.	การประหยัดพลังงาน.....	48
13.1	ประหยัดพลังงาน.....	48
14.	โครงสร้างเมนู.....	49
14.1	เมนู.....	49
14.2	เมนูย่อยสำหรับ: ทำความสะอาด.....	49
14.3	เมนูย่อยสำหรับ: ตัวเลือก.....	50
14.4	เมนูย่อยสำหรับ: ตั้งค่า.....	50
14.5	เมนูย่อยสำหรับ: บริการ.....	51
15.	ง่าย ๆ เพียงเท่านั้น!.....	52
16.	ใช้ทางลัด!.....	54
17.	ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวตส์.....	55

1. ⚠️ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่อง ยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาด ประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังระยะวิ่งขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเอาออกเปิดได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง
- การใช้งานแบบบิวท์อินต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัย DIN 68930

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูงขั้นต่ำของตู้ด้านล่างสำหรับแนวระนาบที่จะใช้งาน)	578 (600) มม.
ความกว้างสาย	560 มม.
ความหนาของสาย	550 (550) มม.
ความสูงด้านหน้าของเครื่อง	594 มม.
ความสูงด้านหลังของเครื่อง	576 มม.
ความกว้างด้านหน้าของเครื่อง	595 มม.
ความกว้างด้านหลังของเครื่อง	559 มม.
ความหนาของเครื่อง	567 มม.
ความลึกของช่องบิลท์อินสำหรับเครื่อง	546 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	1027 มม.
ขนาดช่องระบายชิ้นต่ำ ช่องเปิดด้านล่างด้านหลัง	560x20 มม.
ความยาวสายไฟหลัก สายอยู่ที่มุมด้านขวาหลัง	1500 มม.
สกรูยึด	4x25 มม.

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.2 การต่อสายไฟ

⚠ คำเตือน

อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสวัสดุโลหะหรือรองด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูล็อคอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียางสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกथा อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

2.3 การใช้งาน

⚠ คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มือประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินนาเมลเคลือบ:

- อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างเครื่องโดยตรง
- อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
- อย่าใส่น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
- อย่าเก็บจานขึ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
- ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินาเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลื่นสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเพอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึดหรือพื้น อย่าปิดแผงเพอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 การนึ่ง

⚠ คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง หรืออาจทำให้ผิวไหม้ได้

- ไอน้ำที่ระบายออกอาจทำให้เกิดอาการไหม้ได้:
 - ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่ฟังก์ชันเปิดใช้งาน ไอน้ำอาจรั่วไหลออกมา
 - เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวังหลังการนึ่ง

2.6 ไฟด้านใน

⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทันทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และ ไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.7 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.8 การกำจัด



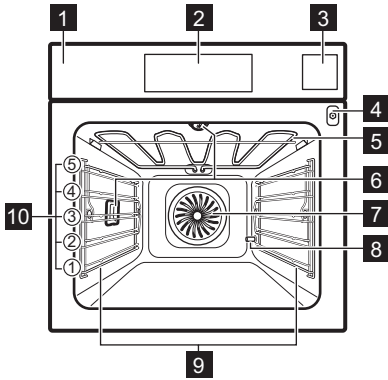
คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล๊อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

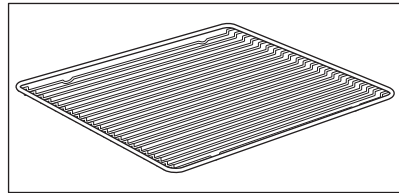
3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



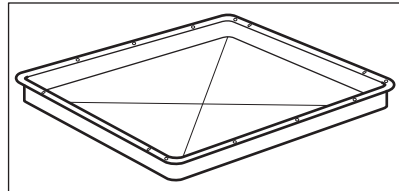
- 1 แผงควบคุม
- 2 จอแสดงผล
- 3 ถาดน้ำ
- 4 ตะแกรงสำหรับเชิ้นเซอร์อาหาร
- 5 องค์กรประกอบความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 ทางออกของท่อขจัดคราบตะกรัน
- 9 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 10 ตำแหน่งชั้นวาง

3.2 อุปกรณ์เสริม

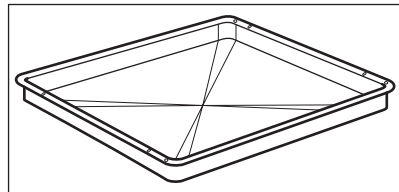
ตะแกรงชั้นวาง
สำหรับเครื่องครัว กระจ่างเค็ก เนื้อย่าง



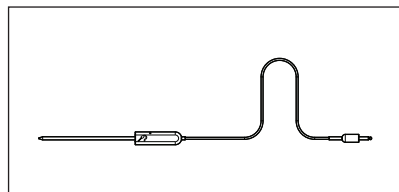
ถาดอบ
สำหรับเค้กและบิสกิต



ถาดมั้ง/ย่าง
เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน



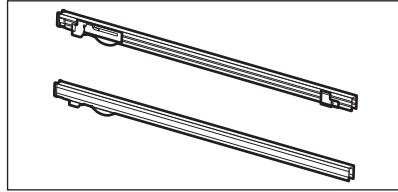
เชิ้นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร
สำหรับวัดอุณหภูมิภายในวัตถุดิบอาหาร



รายละเอียดผลิตภัณฑ์

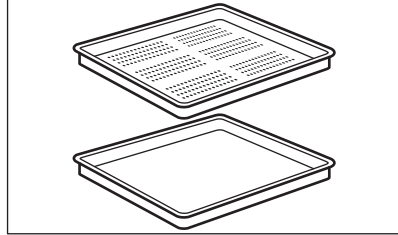
รางทรงกระบอก

เพื่อให้ใส่และนำถาดและตะแกรงออกได้ง่ายยิ่งขึ้น



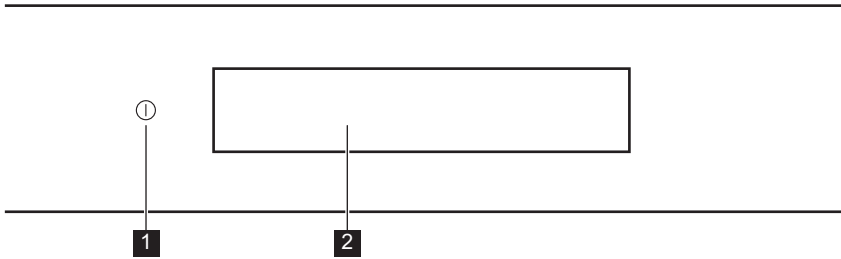
ชุดการนั่ง

ภาชนะบรรจุอาหารที่ไม่มีรูพรุนและมีหนึ่งรูชุดไอน้ำจะระบายน้ำกลั่นออกจากอาหารระหว่างการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ ใช้เพื่อเตรียมผัก เนื้อปลา ออกไก่ ชุดผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องแช่ในน้ำ เช่น ข้าว โพลenta พาสต้า



4. วิธีเปิดและปิดเตาอบ

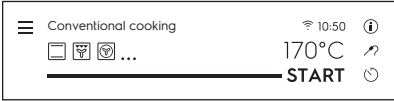


4.1 แผงควบคุม



1	เปิด / ปิด	กดค้างเพื่อเปิดหรือปิดเตาอบ
2	จอแสดงผล	แสดงค่าปัจจุบันของเตาอบ

		
กด	ย้าย	กดค้าง
กดเลือกที่พื้นผิวโดยใช้ปลายนิ้ว	เลื่อนปลายนิ้วไปตามพื้นผิว	กดที่พื้นผิว 3 วินาที

4.2 จอแสดงผล

	หลังจากเปิดทำงาน จอแสดงผลจะแสดงหน้าจอหลักพร้อมฟังก์ชันทำความร้อนและอุณหภูมิเริ่มต้น
	หากคุณไม่ใช้เตาอบเป็นเวลา 2 นาที จอแสดงผลจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย
	ขณะปรุ่งสูก จอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันที่ตั้งค่าไว้และตัวเลือกอื่น ๆ ที่ใช้งานได้

วิธีเปิดและปิดเตาอบ

	<p>จอแสดงผลที่แสดงฟังก์ชันที่ตั้งค่าไว้เป็นจำนวนสูงสุด</p> <p>A. เมนู / ย้อนกลับ B. Wi-Fi (เฉพาะบางรุ่น) C. เวลาของวัน D. ข้อมูล E. ตั้งเวลา F. เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เฉพาะบางรุ่น) G. เริ่ม/หยุด H. อุณหภูมิ I. แถบแสดงสถานะ / แถบเลื่อน J. เพิ่มเติม K. ฟังก์ชันทำความร้อน</p>
--	---




สถานะจอแสดงผล				
สถานะเบื้องต้น - การสืบทันหน้าจอ				
<p>OK</p> <p>การยืนยันรายการที่เลือก/ค่าปรับตั้ง</p>	<p><</p> <p>การยืนยันรายการที่เลือก/ค่าปรับตั้งหรือย้อนเมนูไปหนึ่งระดับ</p>	<p>↶</p> <p>การย้อนเมนูไปหนึ่งระดับ/เลิกการดำเนินการล่าสุด</p>	<p>🔌</p> <p>การเปิดและปิดตัวเลือกที่ต้องการ</p>	
เสียงเตือน ตัวบอกสถานะฟังก์ชันการทำงาน - เมื่อเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้สิ้นสุด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น				
<p>🔔</p> <p>ฟังก์ชันจะเปิดทำงาน</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>ฟังก์ชันจะเปิดทำงานหยุดการปรุงสุกอัตโนมัติ</p>	<p>🔕</p> <p>เสียงเตือนปิดทำงาน</p>		
สถานะการตั้งเวลา				
<p>🕒</p> <p>การตั้งค่าฟังก์ชัน: เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา.</p>	<p>✖</p> <p>การยกเลิกค่าปรับตั้ง</p>	<p>⏸</p> <p>ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นหลังจากปิดประตูเตาอบ</p>	<p>🔒</p> <p>ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นเมื่อเตาอบได้อุณหภูมิที่กำหนด</p>	<p>⏪</p> <p>ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นเมื่อเริ่มการปรุงสุก</p>

5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก

⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

5.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น




		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรอง- ชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบและ- อุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน	จัดวางอุปกรณ์ต่างๆ และฐานรอง- ชั้นวางแบบถอดได้เข้าที่เตาอบ

5.2 การเชื่อมต่อครั้งแรก

จอแสดงผลจะแสดงข้อความต้อนรับหลังจากทำการเชื่อมต่อครั้งแรก


คุณจะต้องตั้งค่า: ภาษา, ความสว่างหน้าจอ, ระดับเสียง, ความกระด้างของน้ำ, เวลาของวัน

5.3 การอุ่นร้อนครั้งแรก

 ทำความร้อนเตาอบเปล่าก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก	
ขั้น- ตอนที่ 1	นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
ขั้น- ตอนที่ 2	ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
ขั้น- ตอนที่ 3	ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที
ⓘ เตาอบอาจมีกลิ่นและมีควันระหว่างการอุ่นเตา ห้องจะต้องมีการถ่ายเทอากาศดี	

5.4 วิธีตั้งค่า ความกระด้างของน้ำ






เมื่อคุณต่อเตาอบกับระบบจ่ายหลัก คุณจะต้องระบุระดับความกระด้างของน้ำ
ใช้กระดาษทดสอบที่จัดมาให้พร้อมกับชุดนี้

			
---	---	---	---

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3	ขั้นตอนที่ 4
วางกระดาษทดสอบ- ในน้ำประมาณ 1 วินาที อย่าใส่กระดาษ- ทดสอบโดยให้น้ำไหล- ผ่าน	สับกระดาษทดสอบ- เพื่อใส่คราบน้ำออก	รอ 1 นาที จากนั้น- ตรวจสอบความ- กระด้างของน้ำจาก- ตารางด้านล่าง	ตั้งค่าระดับความกระด้าง- ของน้ำ: เมฆ / การตั้งค่า / ตั้งค่า / ความกระด้างของ- น้ำ
① สีของกระดาษทดสอบจะเปลี่ยนต่อไป อย่าตรวจสอบระดับความกระด้างของน้ำหลังทดสอบเกินกว่า 1 นาที			
คุณสามารถปรับระดับความกระด้างของน้ำได้จากเมนู: การตั้งค่า / ตั้งค่า / ความกระด้างของน้ำ			

ตารางระบุช่วงความกระด้างของน้ำ (dH) และระดับคราบแคลเซียม และการจำแนกประเภทของน้ำ ปรับระดับความกระด้างของน้ำตามตารางนี้

ความกระด้างของน้ำ		กระดาษ- ทดสอบ	คราบแคลเซียม (mmol/l)	คราบ- แคลเซียม (mg/l)	การแยก- ประเภทของ- น้ำ
ระดับ	dH				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	อ่อน
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	กระด้างปาน- กลาง
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	กระด้าง
4	≥22		≥ 3.9	≥151	กระด้างมาก

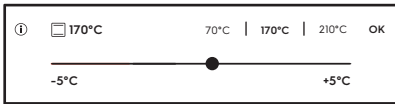
หากน้ำประปามีความกระด้างระดับ 4 ให้เติมน้ำในถาดด้วยน้ำเปล่าบรรจขวด

6. การใช้งานประจำวัน

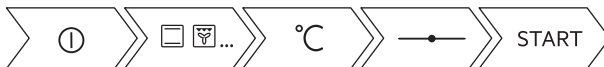
⚠ คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 วิธีตั้งค่า ฟังก์ชันทำความร้อน

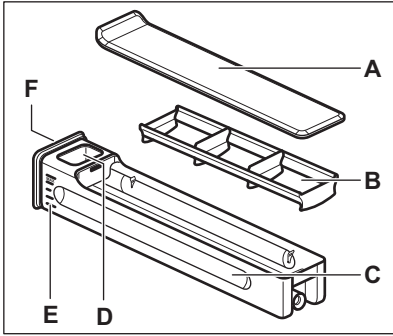
ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดเตาอบ
ขั้น- ตอนที่ 2	เลือกฟังก์ชันทำความร้อน จอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันทำความร้อนเริ่มต้น ดูฟังก์ชันทำความร้อนเพิ่มเติมโดยกด: ● ● ● .
ขั้น- ตอนที่ 3	กด °C จอแสดงผลแสดงการตั้งค่าอุณหภูมิ 
ขั้น- ตอนที่ 4	เลื่อนนิ้วไปที่แถบเลื่อนเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ
ขั้น- ตอนที่ 5	กด: OK.
ขั้น- ตอนที่ 6	กด: START . เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - คุณสามารถเสียบเซ็นเซอร์ได้ทุกเมื่อก่อนหรือระหว่างการทำอาหาร
STOP - กดเพื่อปิดฟังก์ชันทำความร้อน	
ขั้น- ตอนที่ 7	ปิดเตาอบ

ใช้ทางลัด!



การใช้งานประจำวัน

6.2 ถาดน้ำ



- A. ฝาปิด
- B. เวฟเบรกเกอร์
- C. ถาด
- D. ช่องเติมน้ำ
- E. ทรายขั้ว
- F. ฝาด้านหน้า

6.3 การใช้: ถาดน้ำ


<p>ขั้น- ตอนที่ 1</p>	<p>ถอดฝาด้านหน้าของถาดน้ำ</p>	
<p>ขั้น- ตอนที่ 2</p>	<p>เติมน้ำในถาดน้ำที่ระดับสูงสุด คุณสามารถทำได้สองวิธีได้แก่</p> <p>A: ปลดถาดน้ำไว้ด้านในเตาอบและเทน้ำจากภาชนะ</p>	<p>B: นำถาดน้ำออกจากเตาอบ และเติมน้ำจากก๊อก</p>
<p>ขั้น- ตอนที่ 3</p>	<p>ยกถาดน้ำในแนวอนเพื่อกันน้ำหก</p>	
<p>ขั้น- ตอนที่ 4</p>	<p>ขณะเติมน้ำในถาด ให้สอดกลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม ถอดฝาด้านหน้าจนกระทั่งถาดน้ำเข้าไปในเตาอบ</p>	
<p>ขั้น- ตอนที่ 5</p>	<p>ระบายน้ำออกจากถาดหลังใช้งานทุกครั้ง</p>	



ข้อควรระวัง

อย่าให้ถาดน้ำอยู่ใกล้พื้นผิวที่มีความร้อน

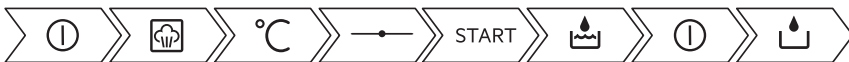
6.4 วิธีตั้งค่า: ไอร้อน - ฟังก์ชันนิ่ง

ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดเตาอบ	
ขั้น- ตอนที่ 2	กด  ตั้งค่าฟังก์ชันนิ่ง	
ขั้น- ตอนที่ 3	กด °C จอแสดงผลแสดงการตั้งค่าอุณหภูมิ	
ขั้น- ตอนที่ 4	ตั้งอุณหภูมิ ประเภทฟังก์ชันการนิ่งจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่กำหนดไว้	
ไอร้อนสำหรับการนิ่ง 50 - 100 °C	สำหรับการนิ่งผัก ธัญพืช อาหารทะเล เทอรินและของหวาน- ชิ้นพอค้า	
ไอร้อนสำหรับการเคี้ยว 105 - 130 °C	สำหรับการปรุงสุกเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลาเคี้ยวหรือตุ๋น ขนมปังและเนื้อสัตว์ปีก รวมทั้งชีสเค้กและพาสต้า	
ไอร้อนสำหรับการอบกรอบเล็กน้อย 135 - 150 °C	สำหรับเนื้อสัตว์ พาสต้า ผักยัดไส้ เนื้อปลาและกราแตง การ- ทำงานร่วมกันระหว่างไอน้ำและความร้อนทำให้เนื้อสัตว์ที่- ได้นุ่มและฉ่ำ ในขณะที่พื้นผิวกรอบอร่อย หากคุณตั้งระบบตั้งเวลาไว้ ฟังก์ชันนี้จะเปิดทำงาน- อัตโนมัติในนาที่สุดท้ายของการปรุงสุกเพื่อให้กรอบนอก- เล็กน้อย	
ไอร้อนสำหรับการอบสุกและปิ้งย่าง 155 - 230 °C	สำหรับเนื้อสัตว์ปิ้งย่างและอบ เนื้อปลา เนื้อสัตว์ปีก พัพเพส- ทรียัดไส้ ทาร์ต มัฟฟิน กราแตง ผักและเมนูขนมอบ หากคุณตั้งระบบตั้งเวลาไว้ และวางอาหารไว้ที่ชั้นแรก ฟัง- กชันทำความร้อนด้านล่างจะเปิดทำงานอัตโนมัติในนาที่- สุดท้ายของการปรุงสุกเพื่อให้ด้านล่างกรอบเกรียม	
ขั้น- ตอนที่ 5	กด: OK	
ขั้น- ตอนที่ 6	กดที่ฝาถาดน้ำเพื่อเปิดและนำออกมา	

การใช้งานประจำวัน


ขั้น- ตอนที่ 7	เติมน้ำเย็นในถาดน้ำที่ระดับสูงสุด (ประมาณ 950 มล.) น้ำดังกล่าวเพียงพอสำหรับใช้ในระยะเวลาประมาณ 50 นาที <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ คำเตือน ใช้เฉพาะน้ำประปาอุณหภูมิปกติเท่านั้น อย่าใช้น้ำกรอง (กรองแร่ธาตุออก) หรือน้ำกลั่น อย่าใช้ช่องเหลวอื่น อย่าเติมช่องเหลวไวไฟหรือแอลกอฮอล์ในถาดน้ำ</p> </div> <p>ใช้ขีดบอกระดับที่ถาดน้ำ</p>
ขั้น- ตอนที่ 8	เช็ดด้านนอกของถาดน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มตามความเหมาะสม ดันถาดน้ำไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น
ขั้น- ตอนที่ 9	กด: START ไอน้ำจะปรากฏขึ้นหลังผ่านไปประมาณ 2 นาที หากเตาอบได้อุณหภูมิตามที่กำหนด สัญญาณเสียงจะดังขึ้น
ขั้น- ตอนที่ 10	หากถาดน้ำน้ำหมด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น ให้เติมน้ำในถาด ในตอนท้ายของการนั่ง พัดลมระบายความร้อนจะทำงานเร็วขึ้นเพื่อไล่ไอน้ำ เสียงสัญญาณเมื่อสิ้นสุดเวลาการปรุง
ขั้น- ตอนที่ 11	ปิดเตาอบ
ขั้น- ตอนที่ 12	ระบายน้ำออกจากถาดน้ำหลังจากทำอาหารเสร็จ
ขั้น- ตอนที่ 13	น้ำที่เหลืออาจควบแน่นในช่องเตา หลังปรุงสุก ให้ค่อย ๆ เปิดฝาเตาอบ หลังจากเตาอบเย็นลงแล้ว ให้เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

ใช้ทางลัด!



6.5 การตั้งค่า: การปรุงสุกแบบซูวี

ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดเตาอบ จอแสดงผลและแสดงฟังก์ชันทำความร้อนเริ่มต้น ดูฟังก์ชันทำความร้อนเพิ่มเติมโดยกด: ● ● ●
ขั้น- ตอนที่ 2	กด กด: OK.

ขั้น- ตอนที่ 3	กด  ตั้งเวลา
ขั้น- ตอนที่ 4	กด: OK.
ขั้น- ตอนที่ 5	กด $^{\circ}\text{C}$ ตั้งอุณหภูมิและยืนยัน
ขั้น- ตอนที่ 6	กด: START .
ขั้น- ตอนที่ 7	น้ำที่เหลืออาจสะสมในถังสูญญากาศและในช่องเปิด หลังปรุงสุก ให้ค่อย ๆ เปิดฝาเตาอบ ใช้จานและผ้าขนหนูเพื่อนำถังสูญญากาศออกมา หลังจากเตาอบเย็นลงแล้ว ให้นำน้ำออกจากด้านล่างของช่องเปิดโดยใช้ฟองน้ำ เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

ใช้ทางลัด!





6.6 การตั้งค่า: ระบบช่วยปรุงอาหาร

ทุกเมนูในเมนูย่อยนี้จะมีฟังก์ชันและอุณหภูมิการทำงานที่แนะนำ คุณสามารถปรับเวลาและอุณหภูมิได้สำหรับเมนูบางอย่าง คุณยังสามารถปรุงสุกด้วย:

- น้ำหนักอัตโนมัติ
- เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

ระดับการปรุงสุก

- แรร์ หรือน้อยกว่า
- มีเดียม
- เวลตัน หรือ เพิ่มเติม

ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดเตาอบ
ขั้น- ตอนที่ 2	กด:  .
ขั้น- ตอนที่ 3	กด  กรอก: ระบบช่วยปรุงอาหาร.
ขั้น- ตอนที่ 4	เลือกเมนูหรือประเภทอาหาร

การใช้งานประจำวัน








ขั้น- ตอนที่ 5	กต: START .
-------------------	-------------


ใช้ทางลัด!











6.7 ฟังก์ชันทำความร้อน

มาตรฐาน


ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
 ย่าง	ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชิ้นบาง และปิ้งขนมปัง
 ปิ้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อสันใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นวางเดียว ทำกราดแต่งและเพื่อทำให้เกรียม
 ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	อบสูงสุดสามชั้นพร้อมๆ กันและอบแห้งอาหาร ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่าของ การอบปกติ 20 - 40 °C
 อาหารแช่แข็ง	สำหรับทำอาหารต่างๆ (เช่น เฟรนช์ฟราย เวจจ์มันฝรั่ง หรือปอเปี๊ยะกรอบ)
 การอบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว
 ฟังก์ชันการทำพิซซา	อบพิซซา อบเกรียมให้เหลืองกรอบด้านล่าง
 ความร้อนด้านล่าง	เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้นกรอบ และถนอมอาหาร

ฟังก์ชันท่าความร้อน	การใช้งาน
 ไอร้อน	ใช้ไอร้อนเพื่อนั่ง ตุ่น นั่งให้กรอบเล็กน้อย อบและย่าง

พิเศษ

ฟังก์ชันท่าความร้อน	การใช้งาน
 ถนอมอาหาร	การถนอมผัก (เช่น การดอง)
 ไสน้ำ	เพื่ออบแห้งผลไม้ ผักและเห็ดหั่นชิ้น
 ฟังก์ชันโยเกิร์ต	เพื่อทำโยเกิร์ต ไฟสำหรับฟังก์ชันนี้ไม่ติดสว่าง
 อุ้นจาน	เพื่อเตรียมความร้อนของจานก่อนเสิร์ฟ
 ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง
 โถกราแดง	สำหรับอาหารเช่นลาซานญาหรือมันฝรั่งกราแดง ทำกราแดงและเพื่อให้เกรียม
 การปรุงสุกแบบช้า	เพื่อเตรียมเนื้ออย่างที่มีความนุ่มชุ่มฉ่ำ
 รักษาอุณหภูมิ	เพื่อรักษาอาหารให้อุ่น

การใช้งานประจำวัน

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
 <p>อบลมร้อนแบบรักษา- ความชื้น</p>	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการทำอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตาอบอาจแตกต่างกันไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ใช้ความร้อนที่หลงเหลืออยู่ พลังงานในการทำความร้อนอาจลดลง ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก “การใช้งานทั่วไป” หมายถึงเกี่ยวกับ: อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น.

นึ่ง

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
 <p>การปรุงสุกแบบซิว</p>	ชื่อฟังก์ชันระบุวิธีทำอาหารด้วยสัญญาณภาคในของซิลพลาสติกที่อุณหภูมิต่ำ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ การซิว ด้านล่าง และในบท “เคล็ดลับและคำแนะนำ” พร้อมทั้งตารางการทำอาหาร
 <p>จ่ายไอน้ำ</p>	การอุ่นอาหารด้วยไอน้ำจะช่วยแก้ไขปัญหาน้ำแห้งที่ผิวแห้งกระด้าง ความร้อนจะกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอและอ่อนโยน ทำให้ช่วยฟื้นฟูรสชาติและกลิ่นของอาหารเหมือนเพิ่งเตรียมเสร็จใหม่ๆ สามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่ออุ่นร้อนอาหารบนจานโดยตรง คุณสามารถอุ่นซ้ำมากกว่าหนึ่งงานในเวลาเดียวกัน โดยใช้ชั้นวางคนละชั้น
 <p>การอบขนมปัง</p>	ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเตรียมขนมปังหรือขนมปังโรลแบบมืออาชีพที่ตีเยี่ยม ได้ทั้งความกรอบ สีและขอบที่มันวาว
 <p>หมักแป้งโด</p>	เพิ่มความเร็วในการขึ้นฟูของแป้งยีสต์ พื้นไม้ให้พื้นผิวแป้งโดแห้งและเพื่อให้แป้งโดมีความยืดหยุ่น
 <p>ปล่อยไอน้ำเต็มที่</p>	สำหรับนึ่งผัก เครื่องเคียง หรือปลา
 <p>ความชื้น สูง</p>	ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ละเอียดอ่อน เช่น คัสตาร์ด ฟลาน เทอริริน และปลา
 <p>ความชื้น ปานกลาง</p>	ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการตุ๋นหรือเคี่ยว รวมทั้งสำหรับขนมปังและแป้งโดยยีสต์หวาน เนื่องจากมีการใช้ไอน้ำและความร้อน เนื้อที่ได้จึงนุ่มนวลและนุ่ม ส่วนขนมปังโดยยีสต์จะมีความกรอบและพื้นผิวมันวาว
 <p>ความชื้น ต่ำ</p>	ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารอบหม้อ และคัสเซอโรล การทำงานร่วมกันระหว่างไอน้ำและความร้อนทำให้เนื้อสัตว์ที่นุ่มและฉ่ำ และให้ความกรอบที่ผิวด้านนอก

6.8 หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบรมร้อนแบบรักษาความชื้น

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและเงื่อนไขด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้ EU 65/2014 และ EU 66/2014 ทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1 ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ




ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำวิธีทำอาหาร ดูที่บท "ข้อแนะนำและเคล็ดลับ", อบรมร้อนแบบรักษาความชื้น สำหรับคำแนะนำในการประหยัดพลังงานโดยทั่วไป ดูที่บท "ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน", การประหยัดพลังงาน



7. ฟังก์ชันนาฬิกา


7.1 รายละเอียดฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชันนาฬิกา	การใช้งาน
เวลาปรุ่สูงสุด	การตั้งค่าระยะเวลาปรุ่สูงสุด สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที
เกณฑ์การเริ่มต้น	การตั้งค่าเริ่มของระบบตั้งเวลา
สิ้นสุดการทำงาน	การตั้งค่าการทำงานเมื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา
เริ่มการทำงานแบบหน่วง-เวลา	การเลื่อนเวลาเริ่มต้นและ/หรือเวลาสิ้นสุดการปรุ่สูงสุด
เพิ่มเวลา	การยืดเวลาปรุ่สูงสุด
การแจ้งเตือน	การตั้งเวลานับถอยหลัง สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที ฟังก์ชันนี้จะไม่ผลต่อการทำงานของเดาอบ

เกณฑ์การเริ่มต้น	โหมดการทำงาน
-	ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นเมื่อคุณเปิดใช้งาน
	ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นหลังจากปิดประตู
	ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นเมื่อเริ่มการปรุ่สูงสุด
	ระบบตั้งเวลาจะเริ่มต้นเมื่อเดาอบได้อุณหภูมิที่กำหนด


7.2 วิธีตั้งค่า ฟังก์ชันนาฬิกา


การตั้งนาฬิกา	
ขั้น-ตอนที่ 1	กด: 
ขั้น-ตอนที่ 2	กด การตั้งค่า / ตั้งค่า / เวลาของวัน
ขั้น-ตอนที่ 3	เลื่อนแล้วกดเพื่อตั้งนาฬิกา กด OK หรือ 

การตั้งเวลาปรุ่สูก	
ขั้น- ตอนที่ 1	เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและตั้งค่าอุณหภูมิ
ขั้น- ตอนที่ 2	กด: 
ขั้น- ตอนที่ 3	เลื่อนแล้วกดเพื่อตั้งนาฬิกา กด: OK. ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลังทันที

ใช้ทางลัด!



วิธีการเลือกตัวเลือกเริ่ม/หยุดการปรุ่สูก	
ขั้น- ตอนที่ 1	เลือกฟังก์ชันทำความร้อนและตั้งค่าอุณหภูมิ
ขั้น- ตอนที่ 2	กด: 
ขั้น- ตอนที่ 3	กด: ● ● ●
ขั้น- ตอนที่ 4	กด เหนือการเริ่มต้น / สิ้นสุดการทำงาน
ขั้น- ตอนที่ 5	เลือกค่าที่ต้องการ: เหนือการเริ่มต้น / สิ้นสุดการทำงาน
ขั้น- ตอนที่ 6	กด OK หรือ <

การหน่วงการเริ่มและสิ้นสุดการทำงานของการปรุ่สูก	
ขั้น- ตอนที่ 1	กด: 
ขั้น- ตอนที่ 2	เลื่อนแล้วกดเพื่อตั้งนาฬิกา กด: OK.

ฟังก์ชันนาฬิกา

ใช้ทางลัด!



วิธีการหน่วงการเริ่มทำงานโดยไม่ต้องตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการปรุงสุก	
ขั้น- ตอนที่ 1	ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อนและอุณหภูมิ
ขั้น- ตอนที่ 2	กด: ☺.
ขั้น- ตอนที่ 3	กด: ● ● ● .
ขั้น- ตอนที่ 4	กด: เริ่มการทำงานแบบหน่วงเวลา.
ขั้น- ตอนที่ 5	เลือกค่าที่ต้องการ กด: OK.

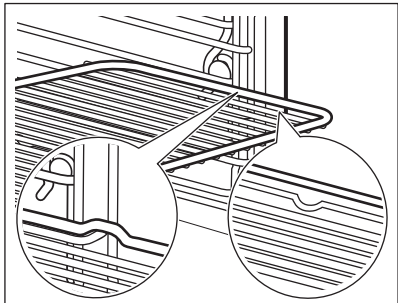
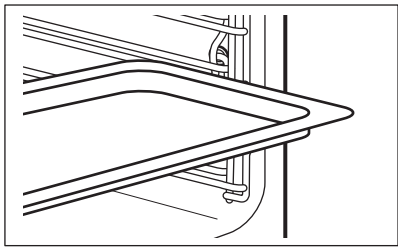
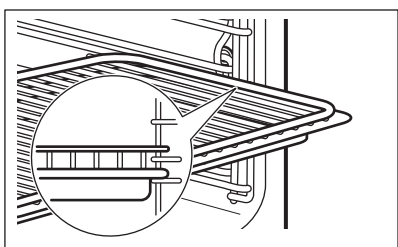
การตั้งค่าเวลาเพิ่มเติม	
เมื่อเหลือเวลาปรุงสุกอีก 10% และดูเหมือนอาหารยังไม่ได้ที่ คุณสามารถยืดเวลาการปรุงสุกได้ นอกจากนี้คุณยังสามารถแก้ไขฟังก์ชันของเตาอบได้	
ขั้น- ตอนที่ 1	กดไอคอนเวลาที่ต้องการเพื่อยืดเวลาการปรุงสุก
ขั้น- ตอนที่ 2	นอกจากนี้คุณยังสามารถเลือกฟังก์ชันทำความร้อนที่ต้องการเพื่อแก้ไข
จะอย่างไรหากควรปรับเวลาเพิ่มเติม	
สามารถรีเซ็ตเวลาเพิ่มเติมได้	
ขั้น- ตอนที่ 1	กด: ☺.
ขั้น- ตอนที่ 2	เลือกค่าที่แถบเลื่อนหรือกดที่ไอคอนเวลาที่ต้องการเพื่อยืดเวลา
ขั้น- ตอนที่ 3	กด: OK.

การปรับค่าตั้งเวลา	
ขั้น- ตอนที่ 1	เลือกค่าที่แถบเลื่อนหรือกดเลือกค่าเวลาที่ต้องการเพื่อปรับค่าระบบตั้งเวลา
ขั้น- ตอนที่ 2	กด: OK.
คุณสามารถแก้ไขเวลาที่กำหนดได้ระหว่างการปรังสทุกเมื่อ	

8. การใช้: อุปกรณ์เสริม


8.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

แนวเว้าเล็กๆ ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบๆ ชั้นวาง ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

<p>ตะแกรงชั้นวาง: ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรอง- ชั้นวาง</p>	
<p>ถาดอบ / กระทะก้นลึก: ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง</p>	
<p>ตะแกรงชั้นวาง, ถาดอบ / กระทะก้นลึก: ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง และ ชั้นตะแกรงที่แนวนำด้านบน</p>	

8.2 เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร- วัดอุณหภูมิภายในอาหาร สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันทำอาหารทั้งหมด

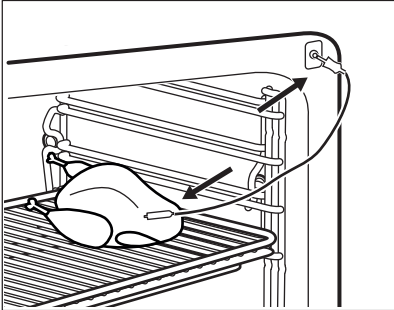
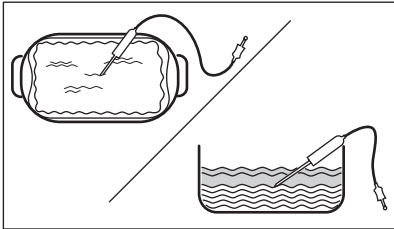

ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่	
<p>°C อุณหภูมิเตาอบ: ขั้นต่ำ 120 °C</p>	<p> อุณหภูมิใจกลาง</p>

เพื่อให้ได้การปรุงสุกที่ดีที่สุด:

วัตถุดิบควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง	ห้ามใช้สำหรับอาหารเหลว	ในระหว่างการทำอาหาร อาหารจะต้องอยู่ในจาน
--------------------------------	------------------------	--

เตาอบจะคำนวณเวลาสิ้นสุดการปรุงสุกโดยประมาณไว้ ฟังก์ชันเตาอบและอุณหภูมิที่ตั้งไว้จะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ปรุง

วิธีใช้: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

ขั้นตอนที่ 1	เปิดเตาอบ
ขั้นตอนที่ 2	ตั้งค่าทำความร้อนและอุณหภูมิเตาอบตามความเหมาะสม
ขั้นตอนที่ 3	ใส่: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร.
เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อปลา	พาสต้า
สอดปลายของ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร เข้าที่กึ่งกลางเนื้อสัตว์ เนื้อปลาริเวณส่วนที่หนาที่สุด เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร อย่างน้อย 3/4 ส่วนจะต้องอยู่ด้านในเนื้อปลา	สอดปลาย เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร เข้าที่กลางหม้ออบ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร ควรค้างอยู่ในตำแหน่งเดียวระหว่างกรอบ ใช้วัตถุดิบที่เนื้อแน่นในการทำใช้ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคนของ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร ปลายของ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร ไม่ควรสัมผัสก้นจานอบ
	
ขั้นตอนที่ 4	เลือก เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร เข้าที่ที่เข้ารับด้านหน้าของเตาอบ จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิปัจจุบันของ: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร.
ขั้นตอนที่ 5	 - กดเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลางสำหรับเซ็นเซอร์

การใช้: อุปกรณ์เสริม

ขั้น- ตอนที่ 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - กดเพื่อตั้งค่าตัวเลือกที่ต้องการ:• เสียงเตือน - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น• เสียงเตือนและหยุดการปรุงสุก - เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น จากนั้นเตาอบจะหยุดทำงาน• แสดงแค่อุณหภูมิ - จะแสดงผลแสดงอุณหภูมิใจกลางในปัจจุบัน
ขั้น- ตอนที่ 7	เลือกตัวเลือกแล้วกด: OK หรือ <
ขั้น- ตอนที่ 8	กด: START . เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด สัญญาณเสียงจะดังขึ้น คุณสามารถเลือกหยุดหรือปรุงสุกต่อไปเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารสุกสนิท
ขั้น- ตอนที่ 9	นำปลั๊ก เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร ออกจากเตารับแล้วนำอาหารออกจากเตาอบ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ คำเตือน อาจเกิดการไหม้ได้เนื่องจาก เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร มีความร้อนสูง ระวังขณะถอดปลั๊ก และนำออกจากจาน</p></div>




ใช้ทางลัด!



9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม



9.1 การบันทึก: รายการโปรด

คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าที่คุณใช้ประจำ เช่น ฟังก์ชันการทำความร้อน เวลาทำอาหาร อุณหภูมิ หรือฟังก์ชันทำความสะอาด คุณสามารถบันทึกค่าโปรดได้ 3 รายการ

ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดเดาอบ
ขั้น- ตอนที่ 2	เลือกค่าที่ต้องการ
ขั้น- ตอนที่ 3	กด  เลือก: รายการโปรด.
ขั้น- ตอนที่ 4	เลือก: บันทึกค่าในปัจจุบัน.
ขั้น- ตอนที่ 5	กด + เพื่อเพิ่มค่าปรับตั้งไปยังรายการ: รายการโปรด กด OK
 - กดเพื่อรีเซ็ตการตั้งค่า  - กดเพื่อยกเลิกการตั้งค่า	

9.2 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เตาอบจะปิดทำงานหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ไฟ, เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร, เวลาสิ้นสุด, การปรุงสุกแบบช้า

9.3 พัฒนาระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัฒนาระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตาอบเย็นลง หากปิดเตาอบ พัฒนาระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

10. คำแนะนำและเคล็ดลับ

10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก



อุณหภูมิและเวลาในการปรุงสุกในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำ เวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

ดูคำแนะนำในการปรุงสุกเพิ่มเติมได้จากตารางการปรุงสุกในเว็บไซต์ของเรา ค้นหาคำแนะนำในการปรุงสุกได้จากหมายเลข PNC ที่แผ่นป้ายข้อมูลที่ด้านหน้าของช่องใส่ของของเตาอบ

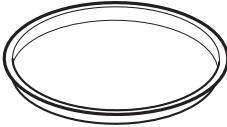
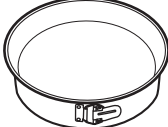


10.2 อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

		 (°C)		 (ต่ำสุด)
สวิตโรลล์, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 35
สวิตโรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	15 - 25
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	15 - 25
คุกกี้, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
มาการอง, 24 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	160	2	25 - 35
มัฟฟิน, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
ขนมอบยี่น้ำลาย, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
บิสกิตอบกรอบ-ทรงเส้น, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	140	2	15 - 25
ทาร์ตเล็ท, 8 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	15 - 25

10.3 อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ







ใช้ถาดและภาชนะสีเข้มที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

 <p>ถาดพีชซ่า</p>	 <p>ถาดอบ</p>	 <p>ถ้วยเล็ก</p>	 <p>ถาดฟลานเนส</p>
<p>สีเข้ม ไม้มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.</p>	<p>สีเข้ม ไม้มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.</p>	<p>เซรามิค เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง 8 ซม. สูง 5 ซม.</p>	<p>สีเข้ม ไม้มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.</p>

10.4 ตารางการปรุงสุกสำหรับสถาบันทดสอบ

ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: EN 60350, IEC 60350

 การอบชั้นเดียว การอบในถาด				
		 (°C)	 (ต่ำสุด)	
สปอนจ์เค้กไวโซมัน	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	140 - 150	35 - 50	2
สปอนจ์เค้กไวโซมัน	การอบปกติ	160	35 - 50	2
พายแอปเปิ้ล 2 ถาด Ø20 ซม.	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	160	60 - 90	2
พายแอปเปิ้ล 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	180	70 - 90	1





คำแนะนำและเคล็ดลับ



การอบชั้นเดียว มีสก็ด















ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สาม

		 (°C)	 (ต่ำสุด)
ขนมปังชั้นสั้น / ขนมอบทรงยาว	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	140	25 - 40
ขนมปังชั้นสั้น / ขนมอบทรงยาว, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	การอบปกติ	160	20 - 30
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	150	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	การอบปกติ	170	20 - 30










การอบหลายชั้น มีสก็ด

		 (°C)	 (ต่ำสุด)	
ขนมปังชั้นสั้น / ขนมอบทรงยาว	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	140	25 - 45	1 / 4
เค้กชั้นเล็ก 20 ชั้นต่อถาด, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	150	23 - 40	1 / 4
สปอนจ์เค้กไว้ไขมัน	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	160	35 - 50	1 / 4

 ย่าง			
 อุ่นเตาเป่าไว้ 5 นาที			
 ย่างโดยใช้อุณหภูมิสูงสุด			
		 (ต่ำสุด)	
ปัง	ย่าง	1 - 3	5
สติกเนื้อวัว, พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง	ย่าง	24 - 30	4

ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบฟังก์ชันการทำงาน: ปล่อยไอน้ำเต็มที.
 ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350




 ตั้งอุณหภูมิที่ 100 °C					
	 ภาชนะบรรจุ (Gastronorm)	 (กก.)		 (นาที)	
บรอกโคลี่, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	1 x 2/3 ปรุ	0.3	3	8 - 9	จัดวางถาดอบที่ชั้นแรก
บรอกโคลี่, อุ่นร้อนเตาอบเปล่า	1 x 2/3 ปรุ	สูงสุด	3	10 - 11	จัดวางถาดอบที่ชั้นแรก
ถั่วแช่แข็ง	2 x 2/3 ปรุ	2 x 1.5	2 และ 4	จนกว่าอุณหภูมิในจุดที่เย็นที่สุดจะเท่ากับ 85 ° เซลเซียส	จัดวางถาดอบที่ชั้นแรก

11. การดูแลรักษาและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน

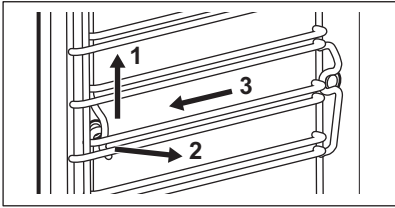
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

 <p>น้ำยาทำความสะอาด</p>	<p>ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน ทำความสะอาดด้านล่างของถาดรองน้ำของเตาอบ โดยหยดน้ำผสมยาสีบล้างสามหยด เพื่อขจัดคราบหินปูนตกค้าง</p> <p>ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ</p> <p>ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน</p>
 <p>การใช้งานทั่วไป</p>	<p>ทำความสะอาดถาดรองน้ำของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง ครัวมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้</p> <p>อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20 นาที เช็ดถาดรองน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง</p>
 <p>อุปกรณ์เสริม</p>	<p>ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน</p> <p>อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ใช้น้ำที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม</p>

11.2 การนำออก: ฐานรองชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

<p>ขั้นตอนที่ 1</p>	<p>ปิดเตาและรอนจนกว่าจะเย็น</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 2</p>	<p>ค่อย ๆ ดึงฐานรองชั้นและออกจากตัวล็อกด้านหน้าอย่างระมัดระวัง</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 3</p>	<p>ดึงปลายด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 4</p>	<p>ดึงฐานรองออกจากตัวล็อกด้านหลัง</p>	
<p>ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น</p>		

11.3 การใช้: ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ก่อนเริ่มต้น:		
ปิดเตาและรอนจนกว่าจะเย็น	นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ ออก	ทำความสะอาดด้านล่างของช่องเตาอบและกระจกประตูด้านในโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มกับน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

ขั้น-ตอนที่ 1	เติมน้ำในถาดน้ำที่ระดับสูงสุด
---------------	-------------------------------

ขั้น-ตอนที่ 2	เลือก: เมนู / ทำความสะอาด
---------------	---------------------------

ฟังก์ชัน	รายละเอียด	ระยะเวลา
ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	ทำความสะอาดเบา ๆ	30 นาที
ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ	ทำความสะอาดปกติ พ่นน้ำยาซักฟอกที่ช่องเตาอบ	75 นาที

ขั้น-ตอนที่ 3	เปิดใช้งานฟังก์ชัน ทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อการทำทำความสะอาดสิ้นสุดลง
---------------	---

ขั้น-ตอนที่ 4	กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
---------------	--

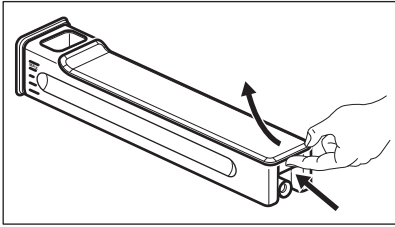
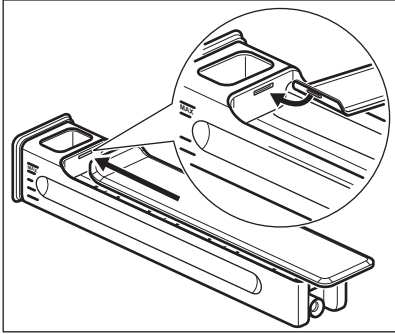
ⓘ ขณะฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง

เมื่อการทำทำความสะอาดสิ้นสุดลง:		
ปิดเตาอบ	หลังจากเตาอบเย็นลงแล้ว ให้เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม น้ำที่เหลือออกจากถาดน้ำ	เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้แล้วรอให้ภายในแห้ง

11.4 แจ้งเตือนการทำทำความสะอาด

หากมีการแจ้งเตือน แนะนำให้ทำความสะอาด
ใช้ฟังก์ชันนี้: ทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบพิเศษ.
คุณสามารถเปิดและปิดระบบแจ้งเตือนได้จากเมนู: ตั้งค่า.

11.5 การทำความสะอาด: ถาดน้ำ

ขั้นตอนที่ 1	นำถาดน้ำออกจากเตาอบ	
ขั้นตอนที่ 2	นำฝาออกจากถาดน้ำ ยกฝาครอบจากส่วนยื่นที่ด้านหลัง	
ขั้นตอนที่ 3	นำตัวกั้นคลื่นออก ดึงแยกออกจากตัวถาดจนกว่าจะปลดออก	
ขั้นตอนที่ 4	ล้างถาดน้ำด้วยน้ำและสบู่ อย่าใช้ใยขัดและทำความสะอาดถาดน้ำในเครื่องล้างจาน	
ขั้นตอนที่ 5	ประกอบถาดน้ำกลับเข้าที่	
ขั้นตอนที่ 6	ล๊อคตัวกั้นคลื่น ดันเข้าไปในตัวถาด	
ขั้นตอนที่ 7	ประกอบฝาครอบ เริ่มจากใส่ตัวล๊อคด้านหน้า และดันเข้าติดกับตัวถาด	
ขั้นตอนที่ 8	สอดถาดน้ำเข้าไป	
ขั้นตอนที่ 9	ดันถาดน้ำไปทางเตาอบจนล๊อคเข้าที่	

11.6 วิธีใช้: การขจัดตะกรัน

ก่อนเริ่มต้น:		
เปิดเตา และรอนจนกว่าจะเย็น	นำส่วนประกอบทั้งหมดออก	ถาดน้ำจะต้องว่างเปล่า

ระยะเวลาของส่วนแรก: ประมาณ 100 นาที	
ขั้นตอนที่ 1	จัดวางกระทะกันลิกไว้ที่ชั้นวางชั้นแรก
ขั้นตอนที่ 2	เทน้ำยาล้างคราบตะกรัน 250 มล. ในถาดน้ำ

ขั้น- ตอนที่ 3	เติมน้ำต่อไปในภาตให้ถึงระดับสูงสุด
ขั้น- ตอนที่ 4	เลือก: เมนู / ทำความสะอาด
ขั้น- ตอนที่ 5	เปิดฟังก์ชันการทำงานนี้แล้วทำตามคำแนะนำบนหน้าจอ การขจัดคราบตะกรันช่วงแรกจะเริ่มขึ้น
ขั้น- ตอนที่ 6	หลังจากสิ้นสุดส่วนแรก ให้เทของออกจากกระทะกันลึก และใส่กลับที่ชั้นวางแรก
ระยะเวลาของส่วนที่สอง: ประมาณ 35 นาที	
ขั้น- ตอนที่ 7	เติมน้ำในภาตน้ำ จะต้องไม่มีน้ำยาขจัดคราบตะกรันเหลือภายในภาตน้ำ สอดภาตน้ำเข้าไป
ขั้น- ตอนที่ 8	เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดการทำงาน ให้นำกระทะกันลึกออก
<p>i ขณะที่ฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง</p>	

เมื่อการขจัดคราบตะกรันสิ้นสุด:		
ปิดเตาอบ	หลังจากเตาอบเย็นลงแล้ว ให้เช็ด- แห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม นำน้ำที่เหลือออกจากภาตน้ำ	เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้แล้วรอให้- ภายในแห้ง
<p>i หากมีคราบตะกรันหลงเหลือในเตาหลังขจัดคราบตะกรัน จอแสดงผลจะแจ้งให้ทำขั้นตอนซ้ำอีกครั้ง</p>		

11.7 การแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรัน

จะมีการแจ้งเตือนสองชุดเพื่อแจ้งให้คุณขจัดคราบตะกรันในเตาอบ คุณไม่สามารถปิดระบบแจ้งเตือนการล้างคราบตะกรันได้

ประเภท	รายละเอียด
ระบบแจ้งเตือนแบบนุ่ม- นวล	แนะนำให้คุณขจัดคราบตะกรันของเตาอบ
ระบบแจ้งเตือนแบบเชิง- รุก	กำหนดให้คุณต้องขจัดคราบตะกรันที่เตาอบ หาก你不ล้างคราบตะกรันเตาอบ- ขณะระบบแจ้งเตือนเชิงรุก ฟังก์ชันนี้จะถูกปิดใช้งาน
<p>i การแจ้งเตือนเหล่านี้จะเปิดทำงานทุกครั้งที่คุณเปิดเตาอบ</p>	

11.8 วิธีใช้: ล้างน้ำ

ก่อนเริ่มต้น:	
ปิดเตา และรอจนกว่าจะเป็น	นำส่วนประกอบทั้งหมดออก
ขั้น- ตอนที่ 1	จัดวางกระทะกันลิกไว้ที่ชั้นวางชั้นแรก
ขั้น- ตอนที่ 2	เติมน้ำในถาดน้ำ
ขั้น- ตอนที่ 3	เลือก: เมนู / ทำความสะอาด / ล้างน้ำ ระยะเวลา: ประมาณ 30 นาที
ขั้น- ตอนที่ 4	เปิดฟังก์ชันการทำงานนี้แล้วทำตามคำแนะนำหน้าจอ
ขั้น- ตอนที่ 5	เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดการทำงาน ให้นำกระทะกันลิกออก
❗ ขณะที่ฟังก์ชันนี้ทำงาน ไฟจะดับลง	

11.9 การแจ้งเตือนการอบแห้ง

หลังจากการทำอาหารด้วยฟังก์ชันนี้ จะแสดงผลจะแสดงคำถามว่าจะอบแห้งช่องเตาหรือไม่ กด ใช่ เพื่ออบแห้งเตาอบ

11.10 วิธีใช้: การอบแห้ง

ใช้หลังจากการทำอาหารด้วยฟังก์ชันนี้หรือทำความสะอาดด้วยไอน้ำ เพื่ออบแห้งช่องเตา

ขั้น- ตอนที่ 1	เตาอบจะต้องเย็นลงแล้ว
ขั้น- ตอนที่ 2	นำส่วนประกอบทั้งหมดออก
ขั้น- ตอนที่ 3	เลือกเมนู: ทำความสะอาด / การอบแห้ง
ขั้น- ตอนที่ 4	ทำตามคำแนะนำหน้าจอ

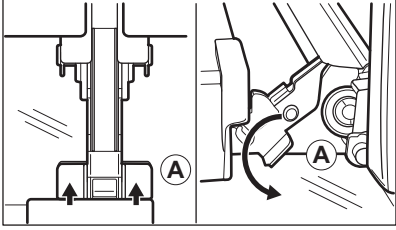
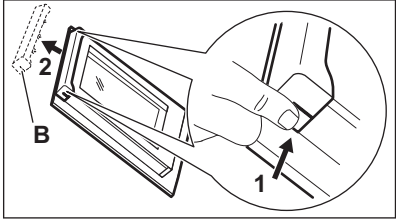
11.11 การถอดและติดตั้ง: ประตู

คุณสามารถถอดประตูและนำแผงกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาด จำนวนแผงกระจกแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น

⚠ คำเตือน
ประตุนัก

⚠ ข้อควรระวัง

ค่อยๆ จับที่กระจก โดยเฉพาะบริเวณขอบของแผงด้านหน้า กระจกอาจแตกเสียหายได้

ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดประตูออกให้สุด	
ขั้น- ตอนที่ 2	ยกและกดคันโยกจับ (A) บนบาน- พับประตูทั้งสอง	
ขั้น- ตอนที่ 3	เปิดประตูเดอบเข้าในตำแหน่งเปิดเต็ม (มุมประมาณ 70°) จับที่ประตูทั้งสองข้าง จากนั้นดึงชั้น- ออกจากรอบ วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง	
ขั้น- ตอนที่ 4	จับที่ขอบประตู (B) ที่ขอบด้าน- บนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้น- ดันเข้าเพื่อคลายคลิปปิดผนึกออก	
ขั้น- ตอนที่ 5	ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อ- นำออก	
ขั้น- ตอนที่ 6	จับแผงกระจกประตูไว้ที่ขอบด้าน- บนที่ละด้าน แล้วดึงออกจากตัว- กัน	
ขั้น- ตอนที่ 7	ทำความสะอาดแผงกระจกโดย- ใช้น้ำ และสบู์ เช็ดแห้งแผง- กระจกด้วยความระมัดระวัง อย่า- ทำความสะอาดแผงกระจกใน- เครื่องล้างจาน	
ขั้น- ตอนที่ 8	หลังจากทำความสะอาด ให้ทำ- ตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อน- ลำดับ	
ขั้น- ตอนที่ 9	ติดตั้งแผงเล็กก่อน จากนั้นจึงค่อยติดตั้งแผงที่ใหญ่กว่าและประตู สอดกระจกเข้าในตำแหน่งที่ถูกต้อง ไม่เช่นนั้นพื้นผิวประตูอาจได้รับความร้อนเกิน	

11.12 การเปลี่ยน: หลอดไฟ

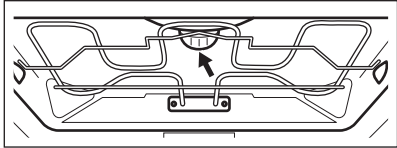
⚠ คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
เปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเป็น- ลิ่ง	ตัดไฟจากเตาอบ	วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด

ไฟด้านบน

ขั้น- ตอนที่ 1	เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก	
ขั้น- ตอนที่ 2	ถอดวงแหวนโลหะออก และทำความสะอาดฝากระจกครอบ	
ขั้น- ตอนที่ 3	เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C	
ขั้น- ตอนที่ 4	ยึดแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบกระจกแล้วทำการติดตั้ง	

ไฟด้านข้าง

ขั้น- ตอนที่ 1	นำฐานรองชั้นวางด้านซ้ายออกเพื่อเข้าถึงส่วนของหลอดไฟ
ขั้น- ตอนที่ 2	ใช้ไขควง Torx 20 เพื่อนำประตูลอกออก
ขั้น- ตอนที่ 3	นำโครงโลหะและซีลออกมาทำความสะอาด
ขั้น- ตอนที่ 4	เปลี่ยนหลอดไฟโดยใช้หลอดไฟที่ทนความร้อน 300 °C
ขั้น- ตอนที่ 5	ติดตั้งโครงโลหะและชุดซีล ชั้นแน่นสกรู
ขั้น- ตอนที่ 6	ติดตั้งฐานรองชั้นวางด้านซ้าย

12. การแก้ไขปัญหา



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 จะทำอย่างไรถ้า...



เตาอบไม่เปิดทำงานหรือไม่ยอมทำความร้อน



สาเหตุที่เป็นไปได้



วิธีการแก้ไข

เตาอบไม่ได้ต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง

ตรวจสอบว่าเตาอบต่อกับแหล่งจ่ายไฟถูกต้องหรือไม่

ไม่ได้ตั้งนาฬิกา

ตั้งเวลา ดูรายละเอียดได้จากหัวข้อ “ฟังก์ชันนาฬิกา”, วิธีการตั้งค่า ฟังก์ชันนาฬิกา.

ประตูปิดไม่ถูกต้อง

ปิดประตูให้สนิท

ฟิวส์ขาด

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของปัญหาในการทำงานหรือไม่ หากมีปัญหากับฟิวส์อีก ให้ติดต่อช่างไฟ

ฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็กของเตาอบทำงาน

ดูรายละเอียดในหัวข้อ “เมนู”, เมนูย่อยสำหรับ: ตัวเลือก.



ส่วนประกอบ



คำอธิบาย



วิธีการแก้ไข

หลอดไฟขาด

เปลี่ยนหลอดไฟ ดูรายละเอียดได้จากหัวข้อ “การดูแลและทำความสะอาด”, การเปลี่ยน: หลอดไฟ



ภาคน้ำทำงานไม่ถูกต้อง



คำอธิบาย



สาเหตุที่เป็นไปได้







วิธีการแก้ไข





เตาอบไม่กักระดับน้ำในภาคน้ำหลังจากสอดเข้าไป

คุณไม่ได้กดตัวลั่นชักถังเก็บน้ำจนสุด

สอดภาคน้ำเข้าในเตาอบให้สุด

การแก้ไขปัญหา



 ภาคน้ำทำงานไม่ถูกต้อง		
 คำอธิบาย	 สาเหตุที่เป็นไปได้	 วิธีการแก้ไข
มีน้ำออกมาจากภาคน้ำ	คุณไม่ได้ประกอบประตูของภาคน้ำหรือตัวกันกระเพื่อมอย่างถูกต้อง	ประกอบฝาปิดภาคน้ำและตัวกันกระเพื่อมกลับเข้าที่

 มีปัญหาเกี่ยวกับกระบวนการทำความสะอาด		
 คำอธิบาย	 สาเหตุที่เป็นไปได้	 วิธีการแก้ไข
ลื่นซักถังน้ำทำความสะอาดได้ยาก	ฝาปิดและตัวกันกระเพื่อมไม่ได้ถูกนำออก	นำฝาปิดและตัวกันกระเพื่อมออก
ไม่มีน้ำด้านในกระทะบั้ง/ข้างหลังจากขจัดคราบตะกรัน	ภาคน้ำไม่ได้เต็มถึงระดับสูงสุด	ตรวจสอบว่ามีน้ำยาขจัดคราบตะกรัน/น้ำอยู่ในตัวภาคน้ำหรือไม่
มีน้ำสกปรกด้านล่างของช่องเปิดหลังจากเดินรอบขจัดคราบตะกรัน	กระทะบั้ง/ข้างวางอยู่ผิดชั้น	นำน้ำที่เหลือออกรวมทั้งน้ำยาขจัดคราบตะกรันจากด้านล่างของเตา ครั้งต่อไปให้จัดวางกระทะบั้ง/ข้างไว้ที่ชั้นวางแรก
มีน้ำมากเกินไปที่ด้านล่างของช่องใส่หลังทำความสะอาด	คุณใส่น้ำยาทำความสะอาดมากเกินไปในเตาอบก่อนเริ่มการทำทำความสะอาด	ครั้งถัดไปให้กระจายน้ำยาเป็นชั้นบาง ๆ ให้ทั่วพื้นช่องใส่
ประสิทธิภาพในการทำทำความสะอาดไม่เป็นที่น่าพอใจ	คุณเริ่มทำความสะอาดขณะเตาอบร้อนเกินไป	รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง ทวนซ้ำขั้นตอนการทำทำความสะอาด
	คุณไม่ได้ถอดอุปกรณ์ต่าง ๆ ออกทั้งหมดจากเตาอบก่อนทำความสะอาด	นำส่วนประกอบเสริมทั้งหมดออกจากเตา ทวนซ้ำขั้นตอนการทำทำความสะอาด



การตัดกระแสไฟจะสามารถหยุดการทำทำความสะอาดได้ ทวนซ้ำขั้นตอนการทำทำความสะอาดหากมีปัญหาระบบไฟในรอบก่อนหน้า

12.2 การจัดการ: รหัสข้อผิดพลาด

หากซอฟต์แวร์เกิดข้อผิดพลาดขึ้น จอแสดงผลจะแสดงข้อความแจ้งข้อผิดพลาดในหัวข้อนี้ คุณจะพบรายการปัญหาต่าง ๆ ที่คุณสามารถแก้ไขได้เอง

 รหัสและรายละเอียด	 วิธีการแก้ไข
F111 - เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร ใสในช่องไม่ถูกต้อง	เสียบ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร เข้าที่ตัวรับให้สุด
F240, F439 - ช่องกดสัมผัสที่จอแสดงผลทำงานไม่ถูกต้อง	ทำความสะอาดพื้นผิวจอแสดงผล จะต้องไม่มีสิ่งสกปรกที่จุดกดสัมผัส
F908 - ระบบของเตาอบไม่สามารถเชื่อมต่อกับแผงควบคุม	ปิดและเปิดเตาอบ

หากข้อความแจ้งข้อผิดพลาดต่อไปนี้ยังคงปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล แสดงว่าระบบย่อยมีปัญหาและจะต้องปิดใช้งาน ในกรณีนี้ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หากข้อผิดพลาดเหล่านี้เกิดขึ้น ฟังก์ชันที่เหลือของเตาอบจะยังคงทำงานไปตามปกติ

 รหัสและรายละเอียด	 วิธีการแก้ไข
F131 - อุณหภูมิของเซ็นเซอร์หนึ่งสูงเกินไป	ปิดเตาอบและรอจนกว่าจะเย็นลง เปิดเตาอบอีกครั้ง
F144 - เซ็นเซอร์ที่ ถาดน้ำ ไม่สามารถตรวจวัดระดับน้ำได้	ระบายของใน ถาดน้ำ ออกและเติมใหม่
F508 - ถาดน้ำ ทำงานไม่ถูกต้อง	ปิดและเปิดเตาอบ

12.3 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ อย่านำแผ่นฟีกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลที่นี่	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขสินค้า (PNC)
หมายเลขซีเรียล (S.N.)

13. การประหยัดพลังงาน

13.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากเปิดใช้โปรแกรมที่เลือก ระยะเวลา หรือ เวลาสิ้นสุดไว้ และเวลาใช้ปรุงสุกนานกว่า 30 นาที ส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานอัตโนมัติก่อนล่วงหน้าสำหรับฟังก์ชันเตาอบบางรายการ

พัดลมและหลอดไฟจะทำงานต่อไป เมื่อคุณปิดการทำงานเตาอบ จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าวเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก

ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ

ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีที่จำเป็น

อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะดับโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 วินาที คุณสามารถปิดหลอดไฟดังกล่าวอีกครั้ง แต่การประหยัดพลังงานที่คาดหวังจะลดลงไปด้วย

โหมดสแตนด์บาย

หลังจากผ่านไป 2 นาที จอแสดงผลจะกลับเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย

14. โครงสร้างเมนู

14.1 เมนู

กด  เพื่อเปิด เมนู

<	Choose dish
✓	Cleaning
	Options

รายการเมนู		การใช้งาน
รายการโปรด		แสดงค่าโปรด
ระบบช่วยปรุงอาหาร		แสดงรายการโปรแกรมอัตโนมัติ
ทำความสะอาด		แสดงโปรแกรมการทำความสะอาด
ตัวเลือก		การตั้งค่าการทำงานของเตาอบ
การตั้งค่า	ตั้งค่า	การตั้งค่าการทำงานของเตาอบ
	บริการ	แสดงเวอร์ชันซอฟต์แวร์และโครงสร้าง-การทำงาน

14.2 เมื่อย่อยสำหรับ: ทำความสะอาด

เมื่อย่อย	การใช้งาน
ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	ทำความสะอาดเบาๆ
ทำความสะอาดด้วย ไอน้ำแบบพิเศษ	การทำความสะอาดอย่างล้ำลึก
การขจัดตะกรัน	การทำความสะอาดวงจรทำไอน้ำจากคราบตะกรันตกค้าง
ล้างน้ำ	การทำความสะอาดวงจรทำไอน้ำ ใช้น้ำชะล้างหลังจากปรุงสุกด้วย-ไอน้ำเป็นประจำ
การอบแห้ง	ขั้นตอนสำหรับอบแห้งช่องใส่ของในกรณีที่เกิดไอน้ำตกค้างหลัง-จากใช้ฟังก์ชันนี้
แจ้งเตือนการทำทำความสะอาด	แจ้งเตือนให้คุณทำความสะอาดเตาอบ

14.3 เมนูย่อยสำหรับ: ตัวเลือก

เมนูย่อย	การใช้งาน
ไฟ	เปิดและปิดหลอดไฟ
ไอคอนหลอดไฟแสดงขึ้น	ไอคอนหลอดไฟจะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ
การอุ่นร้อนตัวน	ลดเวลาในการทำความร้อน สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันเตาอบ-บางส่วนเท่านั้น
การล็อคป้องกันเด็ก	ป้องกันการเปิดใช้งานเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ หากตัวเลือกนี้เปิดใช้งาน ข้อความ “ล็อคป้องกันเด็ก” จะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อคุณเปิดใช้งานเตาอบ เปิดใช้เตาอบโดยเลือกรหัสเรียงตามลำดับตัวอักษร

14.4 เมนูย่อยสำหรับ: ตั้งค่า

เมนูย่อย	คำอธิบาย
ภาษา	ตั้งค่าภาษาของเตาอบ
เวลาของวัน	ตั้งค่าวันที่และเวลาปัจจุบัน
ส่วนแสดงเวลา	เปิดและปิดนาฬิกา
รูปแบบนาฬิกาดิจิตอล	ปรับรูปแบบเวลาที่แสดง
แจ้งเตือนการทำความสะอาด	เปิดและปิดการแจ้งเตือน
เสียงปุ่ม	เปิดและปิดเสียงของปุ่มกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงได้สำหรับ: ①, STOP
เสียงเตือน/เสียงข้อผิดพลาด	เปิดและปิดเสียงสัญญาณเตือน
ระดับเสียง	ตั้งค่าระดับเสียงของปุ่มและสัญญาณต่าง ๆ
ความสว่างหน้าจอ	ตั้งค่าความสว่างหน้าจอ
ความกระด้างของน้ำ	ตั้งค่าความกระด้างของน้ำ

14.5 เมนุย่อยสำหรับ: บริการ

เมนุย่อย	คำอธิบาย
โหมตสาริต	รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468
สิทธิ์ใช้งาน	ข้อมูลเกี่ยวกับสิทธิ์ใช้งาน
เวอร์ชันซอฟต์แวร์	ข้อมูลเกี่ยวกับเวอร์ชันซอฟต์แวร์
รีเซตค่าทั้งหมด	คืนค่าจากโรงงาน
รีเซ็ตป๊อปอัพทั้งหมด	กู้คืนป๊อปอัพทั้งหมดเป็นค่าเริ่มต้น

15. ง่าย ๆ เพียงเท่านั้น!




ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรกคุณจะต้องตั้งค่า:

ภาษา	ความสว่าง- หน้าจอ	ระดับเสียง	ความกระด้าง- ของน้ำ	เวลาของวัน	การเชื่อมต่อ- แบบไร้สาย
------	----------------------	------------	------------------------	------------	----------------------------





ทำความเข้าใจเกี่ยวกับไอคอนการทำงานขั้นพื้นฐานที่แผงควบคุมและจอแสดงผล:

 เปิด / ปิด	 เมนู / ย้อนกลับ	 Wi-Fi	 ข้อมูล	 ตั้งเวลา	START / STOP	 เพิ่มเติม
---	--	--	---	---	-----------------	--

เริ่มการใช้งานเตาอบ

เริ่มการทำงาน- ด่วน	เปิดเตาอบแล้วเริ่ม- การปรุงสุกด้วยค่า- อุณหภูมิและเวลา- เริ่มต้นสำหรับฟังก์ชันที่ใช้	ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
		กดค้าง: 	 ... - ตั้งค่า- ฟังก์ชันเตาอบ	กด: START .
ปิดด่วน	ปิดเตาอบได้ทุก- เมื่อไม่วางอยู่ใน- หน้าจอหรือ- ข้อความใด ๆ	 - กดค้างจนกว่าเตาอบจะปิดทำงาน		

เริ่มการปรุงสุก

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3	ขั้นตอนที่ 4	ขั้นตอนที่ 5	ขั้นตอนที่ 6
 - กดเพื่อเปิด- เตาอบ	 ... - เลือกฟังก์ชัน- การทำงาน	 - กดเพื่อไปยัง- การตั้งค่า- อุณหภูมิ	 - เลื่อนนิ้วไปที่- แถบเลื่อนเพื่อ- ตั้งค่าอุณหภูมิ	OK - กดเพื่อยืนยัน	START - กดเพื่อเริ่ม- ทำอาหาร

การนึ่ง: ไอร้อน

ตั้งอุณหภูมิ ประเภทฟังก์ชันการนึ่งจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่กำหนดไว้

ไอร้อนสำหรับการนึ่ง	ไอร้อนสำหรับการ- เคี้ยว	ไอร้อนสำหรับการอม- กรอบเล็กน้อย	ไอร้อนสำหรับการอม- สุกและปิ้งย่าง
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

เรียนรู้วิธีการปรุงสุกอย่างรวดเร็ว				
ใช้โปรแกรมอัตโนมัติเพื่อเตรียมเมนูอย่างรวดเร็วโดยใช้ค่าเริ่มต้น				
ระบบช่วยปรุง-อาหาร	ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3	ขั้นตอนที่ 4
	กด: ①.	กด: ≡	กด: ✂ ระบบช่วย-ปรุงอาหาร.	เลือกเมนู

ใช้ฟังก์ชันด่วนเพื่อตั้งค่าเวลาปรุงสุกหรือปรับฟังก์ชันการปรุงสุกที่ต้องการ		
การตั้งค่าด่วน ใช้ค่าเวลาที่ใช้บ่อยที่สุดโดยเลือกจากทางลัด	ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2
	กด: ☺.	กดที่ค่าตั้งเวลาที่-ต้องการ
10% Finish assist ใช้ 10% Finish assist เพื่อเพิ่มเวลาหรือปรับฟังก์ชันการปรุงสุกเมื่อเหลือเวลาปรุงสุกอีก 10%	+1 min +5 min +10 min - กดปุ่มเวลาที่ต้องการเพื่อเพิ่ม-เวลาทำอาหารให้นานขึ้น	
	เปลี่ยนฟังก์ชันการทำงาน: กดฟังก์ชันที่ต้องการ: <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ...	

ทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ		
ขั้นตอนที่ 1 กด: ≡	ขั้นตอนที่ 2 กด: m/	ขั้นตอนที่ 3 เลือกโหมด:
ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	สำหรับการทำความสะอาดเล็กน้อย	
ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ-แบบพิเศษ	สำหรับการทำความสะอาดอย่างล้ำลึก	
การจัดตะกรัน	สำหรับการทำความสะอาดวงจรถาไอน้ำจากคราบตะกรันตกค้าง	
ล้างน้ำ	สำหรับการล้างและทำความสะอาดวงจรถาไอน้ำหลังจากใช้งานระบบไอน้ำเป็นประจำ	

16. ไขทางลัด!

จากจุดนี้คุณ将会เห็นทางลัดทั้งหมดที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ หรือตรวจดูได้จากหัวข้อที่เกี่ยวข้องจากคู่มือผู้ใช้

การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความร้อน



การตั้งค่า: นึ่ง - การทำอาหารด้วยฟังก์ชันนึ่ง



การตั้งค่า: การปรุงสุกแบบซูวี



การตั้งค่า: ระบบช่วยทำอาหาร



การตั้งค่า: เวลาปรุงสุก



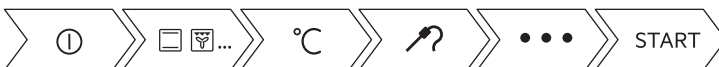
การหน่วงเวลา: เริ่มและสิ้นสุดการปรุงสุก



การยกเลิก: ตั้งเวลา



วิธีใช้: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร



17. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์ ⚡ ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867370082-A-342021

