KOCBP21XA

TH เตาอบไอน้ำ

คู่มือการใช้งาน

Electrolux

สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย..... 3
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....4
3. การติดตั้ง.....7
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์..... 9
5. แผงควบคุม..... 9
6. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....11
7. การใช้งานประจำวัน..... 12
8. ฟังก์ชั่นนาฬิกา..... 18
9. โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ.....19
10. การใช้อุปกรณ์เสริม..... 19
11. ฟังก์ชั่นเพิ่มเติม.....23
12. คำแนะนำและเคล็ดลับ..... 25
13. การดูแลรักษาและทำความสะอาด..... 38
14. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค..... 43
15. การประหยัดพลังงาน.....44

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ
ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!
เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:

ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการและการซ่อมแซม:
www.electrolux.com/support

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีขึ้น:
www.registerelectrolux.com

ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:
www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง
ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง
สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคะแนนการประหยัดพลังงาน

⚠ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

ⓘ ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

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

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่องอาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- นำส่วนเกินที่ไหลล้นออกมาออกก่อนใช้ระบบทำความสะอาด Pyrolytic นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเตา

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง

คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเตาอบเปิดได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูงขั้นต่ำของตู้ด้านล่างสำหรับแนวระนาบที่จะใช้งาน)	590 (600) มม.
ความกว้างสาย	560 มม.
ความหนาของสาย	550 (550) มม.
ความสูงด้านหน้าของเครื่อง	594 มม.
ความสูงด้านหลังของเครื่อง	576 มม.
ความกว้างด้านหน้าของเครื่อง	595 มม.
ความกว้างด้านหลังของเครื่อง	559 มม.
ความหนาของเครื่อง	569 มม.
ความลึกของช่องบิลท์อินสำหรับเครื่อง	548 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	1022 มม.
ขนาดช่องระบายขั้นต่ำ ช่องเปิดด้านล่างด้านหลัง	560x20 มม.

ความยาวสายไฟหลักสายอยู่ที่มุมด้านขวา-หลัง	1500 มม.
สกรูยึด	4x25 มม.

2.2 การต่อสายไฟ

คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหุ้มฉนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมีช่องสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยน-ใหม่ในภูมิภาคยุโรป:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูกำลังไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติ้ง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	ส่วนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) จะต้องยาวกว่าสายไฟเฟส และสายไฟเป็นกลาง 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

2.3 การใช้งาน

คำเตือน
อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง

คำเตือน
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอีนาเมลเคลือบ:
  - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างเครื่องโดยตรง
  - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
  - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
  - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอีนาเมลหรือสแตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึดหรือพื้น อย่าปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด

คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

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

2.5 การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic

คำเตือน
อาจเกิดการบาดเจ็บ/เพลิงไหม้/ไอเคมี (ควัน) ในโหมด Pyrolitic

- ก่อนทำความสะอาดระบบ Pyrolitic หรือเดินฟังก์ชั่นการทำงานครั้งแรก กรุณานำสิ่งต่อไปนี้ออกจากช่องที่เตา:
  - เศษอาหารตกค้างส่วนเกิน น้ำมันหรือคราบไขมัน/คราบสะสม
  - วัตถุที่สามารถแยกออกได้ (เช่น ชั้นวาง รางด้านข้าง ฯลฯ ที่จัดมาให้พร้อมกับผลิตภัณฑ์) โดยเฉพาะกระทะเคลือบกันติด หม้อ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ
- อ่านคำแนะนำในการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic อย่างละเอียด
- อย่าให้เด็กเข้าใกล้เครื่องขณะที่ระบบทำความสะอาด Pyrolytic กำลังทำงาน เครื่องจะร้อนมากและมีลมร้อนออกจากช่องระบายอากาศด้านหน้า
- การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic เป็นการทำงานที่อุณหภูมิสูงซึ่งอาจทำให้เกิดควันเนื่องจากสิ่งตกค้างจากการปรุงสุกหรือจากโครงสร้างของตัวเครื่อง จึงแนะนำให้:
  - ดูแลให้มีการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอระหว่างและหลังการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic
  - จัดหาพื้นที่การระบายอากาศที่ดีระหว่างและหลังจากการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด
- นกและสัตว์เลี้ยงคลานอาจไหวต่อไอที่ออกมาระหว่างการทำความสะอาดของเตา Pyrolytic ได้มากกว่ามนุษย์
  - นำสัตว์เลี้ยง (โดยเฉพาะนก) ออกจากพื้นที่ตั้งเครื่องระหว่างและหลังทำความสะอาดระบบ Pyrolytic และการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด โดยพื้นที่จะต้องมีการถ่ายเทอากาศดีพอ
- สัตว์เลี้ยงขนาดเล็กอาจไวต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิเฉพาะที่ในพื้นที่ที่ติดตั้งเตา Pyrolytic ขณะทำความสะอาดด้วยระบบ Pyrolytic
- พื้นผิวเคลือบกันติดของกระทะ หม้อ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ อาจได้รับความเสียหายเนื่องจากการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic ที่อุณหภูมิสูงของเตา Pyrolytic และยังอาจทำให้เกิดไอหรือควันที่เป็นอันตรายในระดับต่ำ

- ไอหรือควันที่เกิดขึ้นจากเตา / สิ่งตกค้างจากการปรุงอาหารที่กล่าวถึงนี้ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมทั้งเด็กและบุคคลที่มีปัญหาด้านสุขภาพ

2.6 การนึ่ง

คำเตือน
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง หรืออาจทำให้ผิวไหม้ได้

- ไอน้ำที่ระบายออกมาอาจทำให้เกิดอาการไหม้ได้:
  - อย่าเปิดประตูเครื่องระหว่างการนึ่ง
  - เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวังหลังการนึ่ง

2.7 ไฟด้านใน

คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.8 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.9 การกำจัด

คำเตือน
ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล็อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

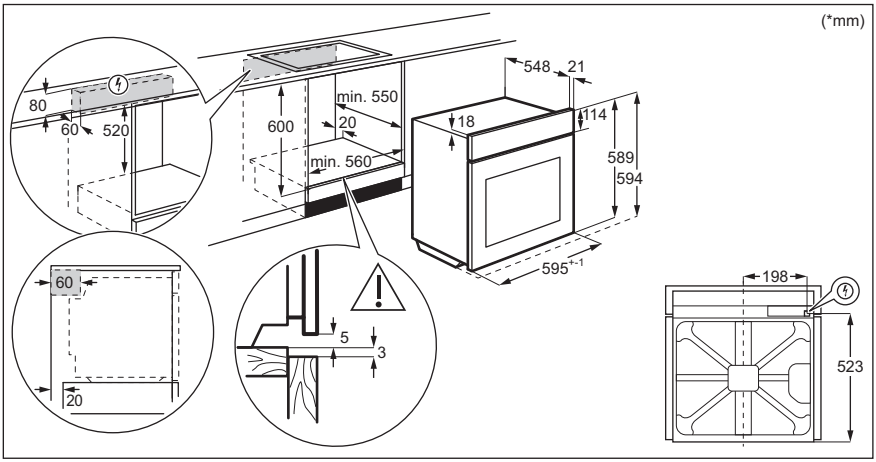
3. การติดตั้ง

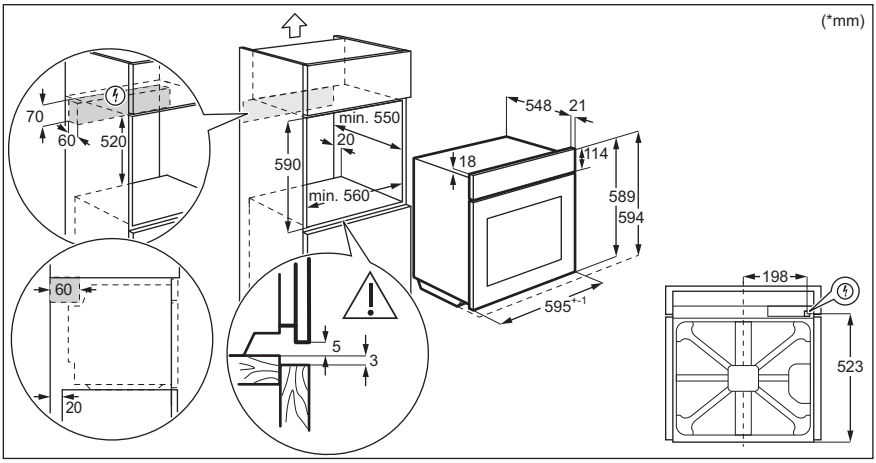
คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

3.1 บิ๊วท์อินในตัว

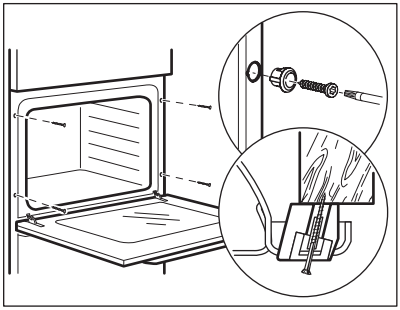
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation	



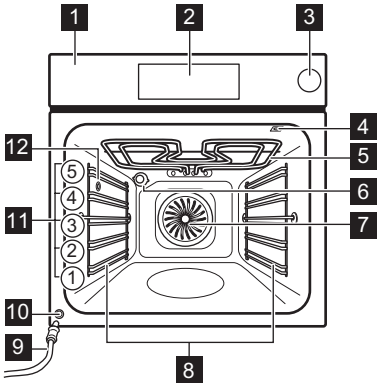


3.2 การยึดเตาอบเข้ากับตู้



4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



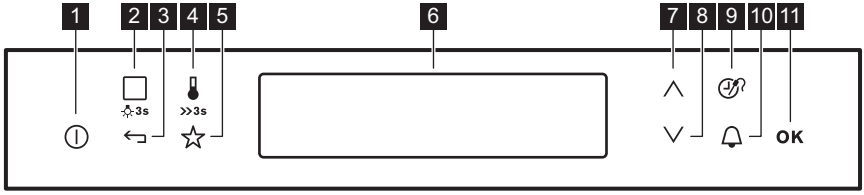
1 แผงควบคุม
2 ระบบตั้งโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์
3 ถาดน้ำ
4 เต้าเสียบสำหรับเซ็นเซอร์อาหาร
5 องค์ประกอบความร้อน
6 หลอดไฟ
7 พัดลม
8 ชั้นวางของแบบถอดได้
9 ท่อระบายน้ำ
10 วาล์วน้ำออก
11 ตำแหน่งชั้นวาง
12 ช่องไอน้ำเข้า

4.2 อุปกรณ์เสริม

- **ตะแกรงชั้นวาง**
  สำหรับเครื่องครัว กระป๋องเค้ก เนื้อย่าง
- **ถาดอบ**
  สำหรับเค้กและบิสกิต
- **ถาดปิ้ง/ย่าง**
  เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน
- **เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร**
  เพื่อวัดความสุกของอาหาร

5. แผงควบคุม

5.1 โปรแกรมเมอร์อิเล็กทรอนิกส์

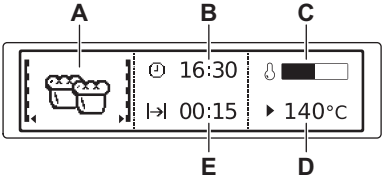


ใช้พื้นที่เซนเซอร์เพื่อสั่งการเตาอบ

	พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	โหมดการทำงาน
1	⏻	เปิด/ปิด	เพื่อเปิดและปิดเตาอบ
2	□ 3s	ฟังก์ชันทำความ-ร้อน หรือ ระบบ-ช่วยปรุงอาหาร	กดที่บริเวณเซ็นเซอร์หนึ่งครั้งเพื่อเลือกฟังก์ชั่นทำ-ความร้อนหรือเมนู: ระบบช่วยปรุงอาหาร กดที่-บริเวณเซนเซอร์อีกครั้งเพื่อสลับเมนูการทำงาน: ฟังก์ชันทำความร้อน, ระบบช่วยปรุงอาหาร เปิดหรือ-ปิดไฟโดยกดที่บริเวณนี้ไว้ 3 วินาที

	พื้นที่-เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน	โหมดการทำงาน
3	⮌	ย้อนกลับ	ย้อนเมนูไปหนึ่งระดับ แสดงเมนูหลักโดยกดที่บริเวณ-ดังกล่าวเป็นเวลา 3 วินาที
4	>>3s	เลือกอุณหภูมิ/การอุ่นร้อนด่วน	การตั้งค่าอุณหภูมิหรือแสดงอุณหภูมิปัจจุบันของเตาอบ กดที่บริเวณดังกล่าวเป็นเวลา 3 วินาทีเพื่อเปิด-หรือปิดฟังก์ชันการทำงาน: การอุ่นร้อนด่วน.
5	☆	รายการโปรด	การบันทึกและเรียกใช้โปรแกรมโปรดของคุณ
6	-	จอแสดงผล	แสดงค่าปัจจุบันของเตาอบ
7	∧	บน	เลื่อนเมนูขึ้น
8	∨	ล่าง	เลื่อนเมนูลง
9		เวลาและฟังก์ชั่น-เพิ่มเติม	การตั้งค่าฟังก์ชั่นต่าง ๆ ขณะฟังก์ชันทำความร้อน-ทำงาน กดเลือกที่บริเวณเซนเซอร์เพื่อตั้งเวลาหรือ-ฟังก์ชันการทำงาน: ล็อคฟังก์ชัน, รายการโปรด, ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ, ตั้งค่า + ไป นอกจาก-นี้คุณยังสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเซนเซอร์วัด-อุณหภูมิอาหารได้
10	🔔	เครื่องตั้งเวลา	การตั้งค่าฟังก์ชั่น: เครื่องตั้งเวลา.
11	OK	ตกลง	การยืนยันรายการที่เลือกหรือค่าปรับตั้ง

5.2 จอแสดงผล



- **A.** ฟังก์ชั่นทำความร้อน
- **B.** นาฬิกา
- **C.** ไฟสถานะการทำความร้อน
- **D.** อุณหภูมิ
- **E.** ระยะเวลาหรือเวลาสิ้นสุดฟังก์ชั่นการทำงาน

การแสดงสถานะอื่น ๆ ที่จอแสดงผล:

สัญลักษณ์		ฟังก์ชั่น
🔔	เครื่องตั้งเวลา	ฟังก์ชั่นทำงาน
🕘	นาฬิกา	จอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน
|→|	ระยะเวลา	จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ต้องใช้ในการปรุง

สัญลักษณ์		ฟังก์ชั่น
→|	เวลาสิ้นสุด	จอแสดงผลจะแจ้งให้ทราบเมื่อเวลาปรุง-สุกเสร็จสิ้น
	อุณหภูมิ	จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิ
	ส่วนแสดงเวลา	จอแสดงผลจะแจ้งระยะเวลาสำหรับฟัง-ก์ชั่นทำความร้อน กด ∨ และ ∧ พร้อม ๆ กันเพื่อรีเซ็ตเวลา
	การคำนวณ	เตาอบจะคำนวณเวลาในการปรุง
	ไฟสถานะการทำความร้อน	จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิของเตาอบ
	การอุ่นร้อนด่วน	ฟังก์ชั่นจะเปิดทำงาน ช่วยลดเวลาใน-การอุ่นร้อน
	น้ำหนักอัตโนมัติ	จอแสดงผลจะแจ้งให้ทราบว่าระบบชั่ง-น้ำหนักอัตโนมัติทำงาน หรือสามารถ-ปรับเปลี่ยนน้ำหนักได้
	ทำความร้อน + รักษา-อุณหภูมิ	ฟังก์ชั่นจะเปิดทำงาน

6. ก่อนการใช้งานครั้งแรก

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐาน-รองชั้นวางที่ถอดได้ออกจาก-เตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบและ-อุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อ-นุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอก-ฤทธิ์อ่อน	จัดวางอุปกรณ์ต่างๆ และฐาน-รองชั้นวางแบบถอดได้เข้าที่-เตาอบ

6.2 การเชื่อมต่อครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรกคุณจะต้องตั้งค่า:			
ภาษา	คอนทราสต์จอแสดง-ผล	ความสว่างหน้าจอ	เวลาของวัน

6.3 การอุ่นร้อนครั้งแรก

ทำความร้อนเตาอบเปล่าก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก	
ขั้นตอนที่ 1	นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
ขั้นตอนที่ 2	ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน: ⎓. ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
ขั้นตอนที่ 3	ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน: ⁽ᵎ⁾. ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที

ⓘ เตาอบอาจมีกลิ่นและมีควันระหว่างการอุ่นเตา ห้องจะต้องมีการถ่ายเทอากาศดี

7. การใช้งานประจำวัน

⚠ **คำเตือน**
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

7.1 การสืบค้นเมนู

1. เปิดเตาอบ
2. กดที่ ∨ หรือ ∧ เพื่อเลือกตัวเลือกเมนู
3. กดที่ OK เพื่อไปยังเมนูย่อยหรือตอบรับค่า

ⓘ ที่แต่ละเมนู คุณสามารถย้อนกลับไปยังเมนูหลักผ่าน ⮌

7.2 การตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อน

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: ฟังก์ชันทำความร้อน.
3. กด OK เพื่อยืนยัน
4. เลือกฟังก์ชั่นทำความร้อน
5. กด OK เพื่อยืนยัน
6. ตั้งอุณหภูมิ
7. กด OK เพื่อยืนยัน

7.3 การตั้งค่าฟังก์ชั่นนึ่ง

ฝาครอบถาดน้ำจะอยู่ที่แผงควบคุม

⚠ **คำเตือน**
ใช้เฉพาะน้ำประปาอุณหภูมิปกติเท่านั้น อย่าใช้น้ำกรอง (กรองแร่ธาตุออก) หรือน้ำกลั่น อย่าใช้ของเหลวอื่น อย่าเติมของเหลวไวไฟหรือแอลกอฮอล์ในถาดน้ำ

1. กดที่ฝาครอบถาดน้ำเพื่อเปิดออก
2. เติมน้ำ 900 มล. ในถาดน้ำ

น้ำระดับนี้เพียงพอสำหรับใช้ประมาณ 55 - 60 นาที
3. ดันถาดน้ำไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น
4. เปิดเตาอบ
5. ตั้งค่าทำความร้อนด้วยไอน้ำและอุณหภูมิ
6. ตั้งค่าฟังก์ชั่นตามความเหมาะสม: ระยะเวลา |→| หรือ: เวลาสิ้นสุด →|.

ⓘ เมื่อเครื่องทำไอน้ำไม่มีน้ำ เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

เสียงสัญญาณเมื่อสิ้นสุดเวลาการปรุง
7. ปิดเตาอบ
8. ระบายน้ำในถังน้ำหลังจากปรุงด้วยไอน้ำเสร็จสิ้น ดูในหัวข้อฟังก์ชั่นการทำความสะอาด:ระบายน้ำ

⚠ **ข้อควรระวัง**
เตาอบมีความร้อนสูง เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้ ระวังขณะระบายน้ำในถังน้ำ

9. หลังจากรอบการนึ่ง อาจเกิดไอน้ำที่ด้านล่างของช่องเปิดได้ เช็ดแห้งด้านล่างของช่องเปิดเมื่อเตาอบเย็นลงแล้ว

ปล่อยให้เตาอบแห้งสนิทโดยเปิดประตูทิ้งไว้

⚠ **คำเตือน**
รออย่างน้อย 60 นาทีหลังการใช้รอบการนึ่งแต่ละครั้งเพื่อป้องกันน้ำร้อนออกมาจากวาล์วระบายน้ำ

7.4 ไฟสถานะถังว่างเปล่า

หน้าจอแสดง: ต้องใช้น้ำ และสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อถังน้ำหมดและต้องเติมน้ำ

ดูข้อมูลเพิ่มเติมในบท "การใช้งานทั่วไป", การตั้งค่าฟังก์ชันนึ่ง

7.5 ไฟสถานะถังเต็ม

เมื่อจอแสดงผลแสดง: ถังน้ำเต็ม คุณสามารถใช้การนึ่งอาหารได้

เสียงสัญญาณจะดังขึ้นเมื่อถังเต็ม

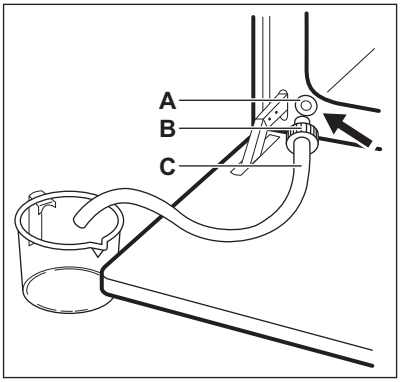
หากใส่น้ำในถังมากเกินไป ช่องระบายนิรภัยจะไล่น้ำส่วนเกินไปที่ด้านล่างของเตาอบ
ใช้ฟองน้ำหรือผ้าซับน้ำออก

7.6 การระบายน้ำในถัง

ข้อควรระวัง
เตาอบจะต้องเย็นลงก่อนเริ่มระบายน้ำในถัง

ระบายน้ำในถังหลังการนึ่งแต่ละครั้ง

1. เตรียมท่อระบาย (C) ที่ให้มาในชองเดียวกับคู่มือผู้ใช้ ติดตั้งหน้าต่อ (B) ที่ปลายด้านหนึ่งของท่อระบาย



2. ประกอบปลายท่อระบายอีกด้าน (C) เข้าที่ส่วนจัดเก็บ วางในพื้นที่ต่ำกว่าวาล์วระบาย (A)
3. เปิดประตูเตาอบและประกอบหน้าต่อ (B) เข้าที่วาล์วระบาย (A)
4. ดันตัวเชื่อมต่อย้ำๆ เมื่อระบายน้ำในถัง

ถังน้ำอาจมีน้ำอยู่ระดับหนึ่งเมื่อหน้าจอแสดงสัญลักษณ์: ต้องใช้น้ำ.
รอจนกว่าน้ำที่ไหลจากวาล์วระบายจะไม่มีน้ำไหลออกมา

5. ถอดหัวต่อออกจากวาล์วเมื่อน้ำหยุดไหล

อย่าใช้น้ำที่ระบายออกมาเพื่อเติมเข้าไปในถังอีกครั้ง

7.7 ไฟสถานะการทำความร้อน

เมื่อคุณเปิดฟังก์ชันทำความร้อน แถบจะแสดงอุณหภูมิเพิ่มขึ้น เมื่ออุณหภูมิถึงเกณฑ์ที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดัง 3 ครั้งและแถบสถานะจะติดกะพริบและหายไป

7.8 การใช้งาน: การอุ่นร้อนด่วน

ใช้ฟังก์ชันนี้ก่อนนำอาหารเข้าเตาอบ

ฟังก์ชันนี้จะลดเวลาในการทำความร้อนลง ไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันเตาอบบางฟังก์ชัน

- กดค้าง

7.9 ความร้อนตกค้าง

เมื่อคุณปิดการทำงานเตาอบ จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าวเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

7.10 เบื้องต้นเกี่ยวกับเมนู

เมนูหลัก

สัญลักษณ์ / รายการเมนู	การใช้
ฟังก์ชันทำความร้อน	ครอบคลุมรายการฟังก์ชั่นการทำความร้อน
สูตรอาหาร	ครอบคลุมรายการโปรแกรมอัตโนมัติ
รายการโปรด	ครอบคลุมโปรแกรมโปรดที่ผู้ใช้กำหนด
ทำความสะอาด	ครอบคลุมรายการโปรแกรมทำความสะอาด
ค่าเบื้องต้น	ใช้เพื่อตั้งค่าเครื่อง
พิเศษ	ครอบคลุมรายการฟังก์ชั่นการทำความร้อนเพิ่มเติม

สัญลักษณ์ / รายการเมนู	การใช้
ระบบช่วยปรุงอาหาร	ประกอบไปด้วยค่าเตาอบที่แนะนำสำหรับเมนูต่างๆ เลือกเมนูและเริ่มกระบวนการปรุง อุณหภูมิและเวลาที่ระบุเป็นแนวทางเบื้องต้นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีขึ้น โดยสามารถปรับได้ตามความเหมาะสม ขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนเครื่องปรุงที่ใช้

เมนูย่อยสำหรับ: ค่าเบื้องต้น

สัญลักษณ์ / รายการเมนู	รายละเอียด
ตั้งเวลา	กำหนดเวลาปัจจุบันและตั้งนาฬิกา
ส่วนแสดงเวลา	ขณะเปิดทำงาน จอแสดงผลจะแจ้งเวลาปัจจุบันเมื่อคุณปิดการทำงานของเครื่อง
การอุ่นร้อนด่วน	ขณะเปิดทำงาน ฟังก์ชั่นจะลดเวลาในการทำความร้อนลง
ตั้งค่า + ไป	การตั้งค่าฟังก์ชั่นและเปิดการทำงานภายหลังโดยการกดที่สัญลักษณ์ใด ๆ ที่แผงควบคุม
ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ	เก็บรักษาอาหารที่เตรียมไว้ให้อุ่นเป็นเวลา 30 นาทีก่อนรอบการปรุงเสร็จสิ้น
เพิ่มเวลา	เปิดและปิดการทำงานฟังก์ชั่นต่อเวลา
คอนทราสต์การแสดงผล	ปรับคอนทราสต์การแสดงผลเป็นองศา
ความสว่างหน้าจอ	ปรับความสว่างการแสดงผลเป็นองศา
ตั้งค่าภาษา	กำหนดภาษาสำหรับจอแสดงผล

สัญลักษณ์ / รายการเมนู	รายละเอียด
ระดับเสียง	ปรับระดับเสียงกดและสัญญาณเป็นองศา
เสียงปุ่ม	เปิดและปิดการทำงานของเสียงสัญญาณบริเวณจุดกดสัมผัส ไม่สามารถปิดเสียงจุดกดสัมผัสเปิด/ปิดได้
เสียงเตือน/แจ้งข้อผิดพลาด	เปิดและปิดการทำงานของเสียงเตือน
แจ้งเตือนการทำความสะอาด	แจ้งเตือนให้คุณทำความสะอาดเครื่อง
โหมดสาธิต	รหัสเปิด/ปิดการทำงาน: 2468.
บริการ	แสดงเวอร์ชั่นซอฟต์แวร์และโครงร่างการทำงาน
ค่าจากโรงงาน	รีเซ็ตค่าทั้งหมดเป็นค่าจากโรงงาน

7.11 ฟังก์ชันทำความร้อน

ฟังก์ชั่นทำความร้อน	การใช้งาน
พัดลมอัจฉริยะ	อบสูงสุดสามชั้นพร้อม ๆ กันและอบแห้งอาหารตั้งอุณหภูมิต่ำกว่า 20 - 40 °C สำหรับฟังก์ชั่นดังกล่าว: การอบปกติ.
ความชื้น ต่ำ	เพื่ออบขนมปัง อบเนื้อชิ้นใหญ่ หรืออุ่นเนื้อแช่เย็นหรือแช่แข็ง
ฟังก์ชันการทำพิซซ่า	ใช้อบอาหารชั้นที่หนึ่งเพื่อให้เข้มและกรอบด้านล่าง ตั้งอุณหภูมิที่ 20 - 40 °C ต่ำกว่าสำหรับฟังก์ชั่นดังกล่าว: การอบปกติ.

ฟังก์ชัน-ทำความร้อน	การใช้งาน
การอบปกติ	สำหรับอบและย่าง-อาหารบนชั้นวางเดียว
อาหารแช่แข็ง	สำหรับทำอาหารง่ายๆ (เช่น เฟรนช์ฟรายๆ เวดจ์-มันฝรั่ง หรือปอเปี๊ยะ-กรอบ)
ย่าง	ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหาร-ชิ้นบาง และปิ้งขนมปัง
ปิ้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณ-ข้อชิ้นใหญ่หรือเนื้อสัตว์-ปีกที่มีกระดูกบนชั้นวาง-เดียว ทำกราแตงและ-เพื่อทำให้เกรียม
ความร้อนด้าน-ล่าง	เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้น-กรอบ และถนอมอาหาร
Moist Fan Baking	ฟังก์ชั่นนี้ออกแบบมา-เพื่อให้ประหยัดพลังงาน-ระหว่างการทำอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชั่นนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตาอบ-อาจแตกต่างไปจาก-อุณหภูมิที่ตั้งไว้ ใช้ความ-ร้อนที่หลงเหลืออยู่ พลังงานในการทำความ-ร้อนอาจลดลง ดูราย-ละเอียดเพิ่มเติมได้จาก “การใช้งานทั่วไป” หมายเหตุเกี่ยวกับ: Moist Fan Baking.

ฟังก์ชัน-ทำความร้อน	การใช้งาน
จ่ายไอน้ำ	การอุ่นอาหารด้วยไอน้ำ-จะช่วยแก้ไขปัญหาพื้น-ผิวแห้งกระด้าง ความ-ร้อนจะกระจายตัวอย่าง-สม่ำเสมอและอ่อนโยน ทำให้ช่วยฟื้นฟูรสชาติ-และกลิ่นของอาหาร-เหมือนเพิ่งเตรียมเสร็จ-ใหม่ๆ สามารถใช้ฟัง-ก์ชั่นนี้เพื่ออุ่นร้อนอาหาร-บนจานโดยตรง คุณ-สามารถอุ่นซ้ำมากกว่า-หนึ่งจานในเวลาเดียวกัน โดยใช้ชั้นวางคนละชั้น

7.12 พิเศษ

ฟังก์ชั่นทำความ-ร้อน	การใช้
รักษาอุณหภูมิ	เพื่อรักษาอาหารให้อุ่น
อุ่นจาน	เพื่อเตรียมความร้อน-ของจานก่อนเสิร์ฟ
ถนอมอาหาร	การถนอมผัก (เช่น การ-ดอง)
ไล่น้ำ	เพื่ออบแห้งผลไม้ ผัก-และเห็ดหั่นชิ้น
หมักแป้งโด	เพิ่มความเร็วในการขึ้น-ฟูของแป้งยีสต์ พื้นไม่-ให้พื้นผิวแป้งโดแห้ง-และเพื่อให้แป้งโดมี-ความยืดหยุ่น
การปรุงสุกแบบช้า	เพื่อเตรียมเนื้อย่างที่มี-ความนุ่มชุ่มฉ่ำ
การอบขนมปัง	ใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่อเตรียม-ขนมปังหรือโรลล์แบบ-มืออาชีพ ได้ทั้งความ-กรอบ สีและขอบที่มัน-วาว

ฟังก์ชั่นทำความร้อน	การใช้
ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง
โอกราแตง	สำหรับอาหารเช่นลาซานญ่าหรือมันฝรั่งกราแตง ทำกราแตงและเพื่อทำให้เกรียม

7.13 หมายเหตุเกี่ยวกับ Moist Fan Baking

ใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและเงื่อนไขด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้ EU 65/2014 และ EU 66/2014 ทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชั่นทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ขณะใช้ฟังก์ชั่นนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำวิธีปรุงสุก ดูที่บท "ข้อแนะนำและเคล็ดลับ", Moist Fan Baking สำหรับคำแนะนำในการประหยัดพลังงานโดยทั่วไป ดูที่บท "ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน", การประหยัดพลังงาน

7.14 ระบบช่วยปรุงอาหาร

ประเภทอาหาร: ปลา/อาหารทะเล

จาน	
ปลา	ปลา อบ
	ฟิชฟิงเกอร์
	ปลาเลาะกระดูก แช่แข็ง
	ปลาตัวเล็กทั้งตัว ย่าง
	ปลาทั้งตัว ย่าง
	ปลาทั้งตัว ย่าง
ซาลมอนทั้งตัว	-

ประเภทอาหาร: สัตว์ปีก

จาน	
สัตว์ปีกมีกระดูก	-
ไก่	ปีกไก่, สด
	ปีกไก่, แช่แข็ง
	ขาไก่, สด
	ขาไก่, แช่แข็ง
	ไก่ ครึ่งตัว 2 ชิ้น

ประเภทอาหาร: เนื้อสัตว์

จาน	
เนื้อวัว	เนื้อเค่□ยว
	มีดโลฟ
ย่างเนื้อวัว	แรร์
	แรร์
	ปานกลาง
	ปานกลาง
	เวลดัน
	เวลดัน
เนื้อวัวสแกนดิเนเวีย	แรร์
	ปานกลาง
	เวลดัน
เนื้อหมู	สแปร์ริบ
	ขาหมู, ปรุงสำเร็จ
	ข้อหมู
	สันหมู
	คอหมู
	บ่าหมู
เนื้อลูกวัว	ข้อวัว
	เนื้อสันลูกวัว
	เนื้อลูกวัวย่าง

จาน	
เนื้อแกะ	ขาแกะ
	สันหลังแกะ
	ข้อแกะ มีเดียม
สัตว์ป่า	เนื้อกระต่ายป่า • ขากระต่าย • เนื้อสันกระต่าย
	เนื้อกวาง • สะโพกกวาง • เนื้อสันกวาง
	เนื้อสัตว์ป่□าย่าง
	เนื้อสันสัตว์ป่า

ประเภทอาหาร: จานอบ

จาน	
ลาซานญ่า / แคน-เนลโลนิ, แช่แข็ง	-
กราแต็งผัก	-
เมนูของหวาน	-

ประเภทอาหาร: พิซซ่า/คิช

จาน	
พิซซ่า	พิซซ่า แป้งบาง
	พิซซ่า ท้อปปิ้งเพิ่ม
	พิซซ่า แช่แข็ง
	พิซซ่าอเมริกัน แช่-แข็ง
	พิซซ่า แช่เย็น
	พิซซ่าสแน็ค, แช่แข็ง
บาแกตโอกราแตง	-
ทาร์ตฟลามเบ้	-
สวิสทาร์ต รสเข้มข้น	-
คิชลอเรน	-
แฟลนรสจัดจ้าน	-

ประเภทอาหาร: เค้ก/ขนมอบ

จาน	
ริงเค้ก	-
เค้กแอปเปิล ราดหน้า	-
สปอนจ์เค้ก	-
แอปเปิลพาย	-
ชีสเค้ก, ถาดลึก	-
บริยอช	-
เค้กมาเดร่า	-
ทาร์ต	-
สวิสทาร์ต รสหวาน	-
เค้กอัลมอนด์	-
มัฟฟิน	-
ขนมอบ	-
ขนมอบทรงยาว	-
ครีมพัฟ	-
พัฟเพสทรี้	-
เอแคลร์	-
มาการอง	-
บิสกิตพายร่วน	-
คริสตมาสสตอลเลน	-
สทรูเดิลแอปเปิล แช่-แข็ง	-
เค้กถาด	แป้งเค้กสปอนจ์
	แป้งโดใส่ยีสต์
ชีสเค้ก, ถาดตื้น	-
บราวนี่	-
สวิสโรลล์	-
ยีสต์เค้ก	-
ครัมเบิลเค้ก	-
เค้กน้ำตาล	-

จาน	
แฟลนเบส	แฟลนเบสอบแบบขอบสั้น
	แฟลนเบสผสมสปอนจ์
แฟลนผลไม้	แฟลนผลไม้อบแบบขอบสั้น
	แฟลนผลไม้ผสมสปอนจ์
	แป้งโดใส่ยีสต์

ประเภทอาหาร: ขนมปัง/โรลล์

จาน	
โรลล์	โรลล์ แช่แข็ง
เซียบัตตา	-
ขนมปัง	ขนมปังทรงมงกุฎ
	ยีสต์เพลท
	ขนาดปังไม่ใส่ยีสต์

ประเภทอาหาร: จานข้าง

จาน	
เฟรนช์ฟราย, แท่งบาง	-
เฟรนช์ฟราย, แท่งหนา	-
เฟรนช์ฟราย, แช่แข็ง	-
โครแกต	-
มันฝรั่งแท่ง	-
แฮชบราวน์	-

หากต้องปรับน้ำหนักหรืออุณหภูมิใจกลางอาหาร ให้ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อตั้งค่าใหม่

8. ฟังก์ชั่นนาฬิกา

8.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชันนาฬิกา	การใช้งาน
เครื่องตั้งเวลา	การตั้งค่านับถอยหลัง (สูงสุด 2 ชม. 30 นาที) ฟังก์ชันนี้จะไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบ
ระยะเวลา	การตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ (สูงสุด 23 ชม. 59 นาที) ไม่สามารถใช้ได้สำหรับ: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร.
เวลาสิ้นสุด	การตั้งเวลาปิดเครื่องสำหรับฟังก์ชันทำความร้อน (สูงสุด 23 ชม. 59 นาที) ไม่สามารถใช้ได้สำหรับ: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร.

หากคุณตั้งเวลาสำหรับฟังก์ชันนาฬิกาไว้ เวลาจะเริ่มนับถอยหลังหลังผ่านไป 5 วินาที

ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด - ก่อนใช้ฟังก์ชันนี้ คุณต้องตั้งค่าฟังก์ชันการทำความร้อนและอุณหภูมิ เตาอบจะปิดการทำงานอัตโนมัติ

ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด - คุณสามารถใช้ฟังก์ชันเหล่านี้พร้อม ๆ กันหากต้องการเปิดและปิดใช้งานเตาอบอัตโนมัติตามเวลาที่กำหนด

8.2 การตั้งค่าฟังก์ชันนาฬิกา

1. ตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อน:
2. - กดซ้ำ ๆ จนกว่าจอแสดงผลจะแสดงฟังก์ชันนาฬิกาที่จำเป็นและสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้อง
3. ∧, ∨ - กดเพื่อตั้งเวลา
4. กด OK.

เมื่อพ้นกำหนดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น เตาอบปิดการทำงาน จอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น

5. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

8.3 ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ

เงื่อนไขสำหรับฟังก์ชั่นการทำงาน:

- อุณหภูมิที่กำหนดไว้มากกว่า 80 °C
- ฟังก์ชั่น: ระยะเวลา ได้รับการตั้งค่าไว้

ฟังก์ชั่น: ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ รักษาอุณหภูมิอาหารที่เตรียมไว้ที่ 80 °C เป็นเวลา 30 นาที เปิดทำงานหลังจากขั้นตอนการอบหรืออย่างสิ้นสุดลง

คุณสามารถเปิดและปิดฟังก์ชั่นการทำงานนี้ได้จากเมนู: ค่าเบื้องต้น.

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกฟังก์ชั่นทำความร้อน
3. อุณหภูมิที่กำหนดสูงกว่า 80 °C
4. กด ซ้ำๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ทำความร้อน + รักษาอุณหภูมิ.
5. กด OK เพื่อยืนยัน

เมื่อฟังก์ชั่นสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

8.4 เพิ่มเวลา

ฟังก์ชั่น: เพิ่มเวลา ให้ฟังก์ชันทำความร้อนทำงานต่อไปหลังจากสิ้นสุดรอบ ระยะเวลา

ใช้ฟังก์ชันทำความร้อนทั้งหมดร่วมกับ ระยะเวลา หรือ น้ำหนักอัตโนมัติ
ไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันทำความร้อนร่วมกับเซนเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร

1. เมื่อพ้นกำหนดเวลาปรุงสุก เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ

จอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น

2. กด เพื่อเปิดใช้งานหรือ เพื่อยกเลิก
3. ตั้งระยะเวลาสำหรับฟังก์ชั่น:
4. กด OK

9. โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

9.1 สูตรอาหาร กับ เมนูอัตโนมัติ

เตาอบนี้มีเมนูหลายสูตรที่คุณสามารถเลือกใช้เมนูอาหารกำหนดไว้คงที่และไม่สามารถแก้ไขได้

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: สูตรอาหาร. กด OK เพื่อยืนยัน
3. เลือกหมวดหมู่และเมนู กด OK เพื่อยืนยัน
4. เลือกสูตรอาหาร กด OK เพื่อยืนยัน

9.2 ระบบช่วยปรุงอาหาร ด้วย น้ำหนักอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะคำนวณเวลาทำอาหารโดยอัตโนมัติ ใช้งานโดยจะต้องกรอกน้ำหนักของวัตถุดิบลงไป

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: ระบบช่วยปรุงอาหาร กด OK
3. เลือกจานด้วยฟังก์ชัน: น้ำหนักอัตโนมัติ กด OK
4. กด หรือ เพื่อตั้งค่าน้ำหนักอาหาร กด OK

โปรแกรมอัตโนมัติเริ่มทำงาน

5. คุณสามารถแก้ไขน้ำหนักได้ทุกเมื่อ กด หรือ เพื่อเปลี่ยนน้ำหนัก
6. เมื่อพ้นกำหนดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้น กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

10. การใช้อุปกรณ์เสริม

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

10.1 เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - ทำหน้าที่วัดอุณหภูมิภายในอาหาร เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด เตาอบจะปิดทำงาน

เตาอบจะคำนวณเวลาสิ้นสุดการปรุงสุกโดยประมาณไว้ มันจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร, ฟังก์ชันความร้อน และอุณหภูมิ

ตั้งค่า 2 อุณหภูมิ:

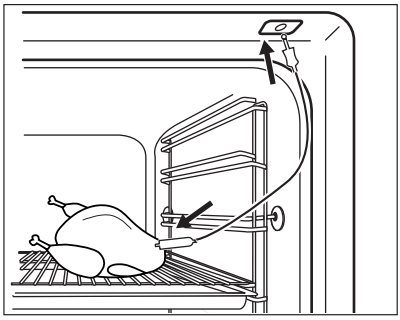
- อุณหภูมิเตาอบ: (ขั้นต่ำ 120 °C)
- อุณหภูมิใจกลางอาหาร

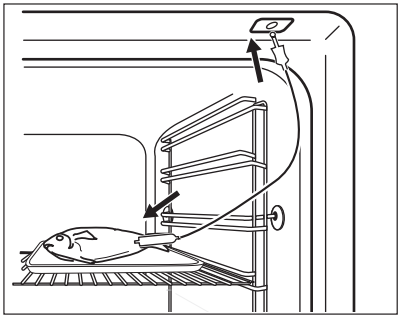
เพื่อให้ได้การปรุงสุกที่ดีที่สุด:

- วัตถุดิบควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - อย่าใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว
- เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - ในระหว่างการปรุงอาหารจะต้องอยู่ในจาน

ประเภทอาหาร: เนื้อ ไก่และปลา

1. เปิดเครื่อง
2. สอดปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางไปที่กลางเนื้อสัตว์หรือปลา ในส่วนที่หนาที่สุด อย่างน้อย 3/4 ของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจะต้องอยู่ในเนื้อสัตว์
3. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเข้าที่เต้ารับที่ด้านข้างของเครื่อง





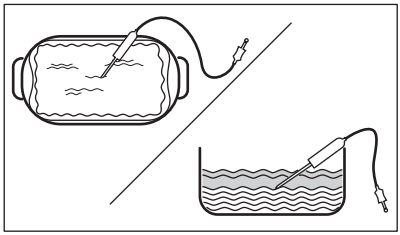
จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

4. กด ∧ หรือ ∨ ก่อน 5 วินาทีเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลางอาหาร
5. ตั้งค่าทำความร้อนและอุณหภูมิเตาอบตามความเหมาะสม
6. ปรับอุณหภูมิใจกลางอาหารโดยกดที่ หากอาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด สัญญาณเสียงจะดังขึ้น เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
7. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
8. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจากเต้ารับ จากนั้นนำจานออกจากเครื่อง

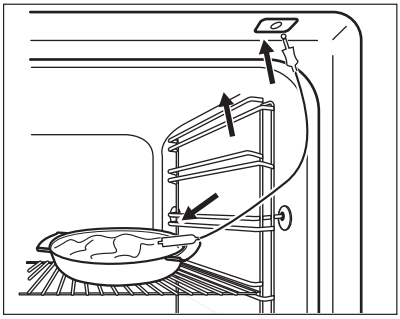
คำเตือน
อาจเกิดการไหม้ผิวได้เนื่องจากเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางร้อนมาก ระวังขณะถอดปลั๊กและนำออกจากจาน

ประเภทอาหาร: พาสต้า

1. เปิดเครื่อง
2. ใส่วัตถุดิบครึ่งหนึ่งไว้ในจานอบ
3. สอดปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางไว้ที่ใจกลางของพาสต้าพอดี เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจะต้องปักนิ่งอยู่กับที่ระหว่างการอบ อาศัยวัตถุดิบที่เนื้อแน่นเพื่อให้ไม่เคลื่อนที่ ใช้ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคนของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง ปลายของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจะต้องไม่สัมผัสกับด้านล่างของจานอบ



4. ปิดคลุมเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางด้วยวัตถุดิบที่เหลือ
5. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเข้าที่เต้ารับที่ด้านข้างของเครื่อง



จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

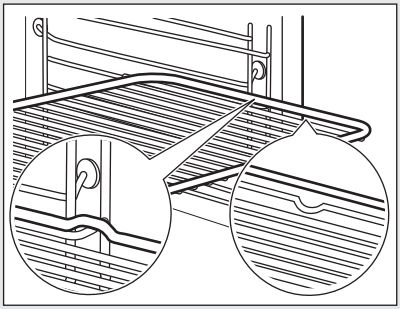
6. กด ⋀ หรือ ⋁ ก่อน 5 วินาทีเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลางอาหาร
7. ตั้งค่าทำความร้อนและอุณหภูมิเตาอบตามความเหมาะสม
8. ปรับอุณหภูมิใจกลางอาหารโดยกดที่ ⌀ หากอาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนด สัญญาณเสียงจะดังขึ้น เครื่องหยุดทำงาน โดยอัตโนมัติ
9. กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
10. ถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจากเต้ารับ จากนั้นนำจานออกจากเครื่อง

คำเตือน
อาจเกิดการไหม้ผิวได้เนื่องจากเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางร้อนมาก ระวังขณะถอดปลั๊กและนำออกจากจาน

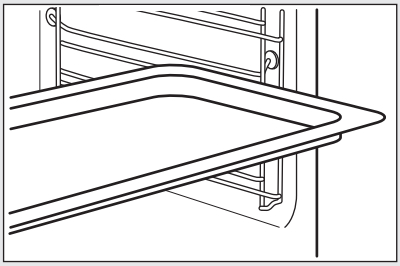
10.2 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

แนวเว้าเล็กๆ ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบๆ ชั้นวาง ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

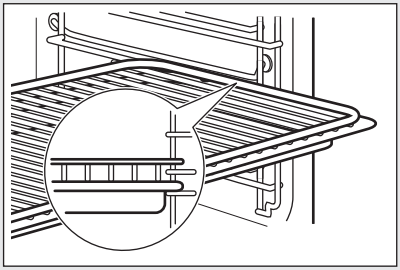
ที่ใส่สายไฟ:
ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของ-ฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาชี้ลง



ถาดอบ / กระทะก้นลึก:
ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรอง-ชั้นวาง



ที่ใส่สายไฟ, ถาดอบ / กระทะก้นลึก:
ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานชั้นวาง และชั้นตะแกรงที่แนวนำด้านบน

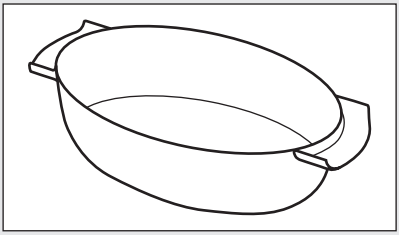
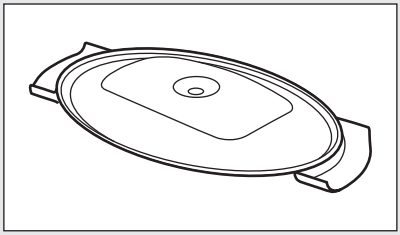


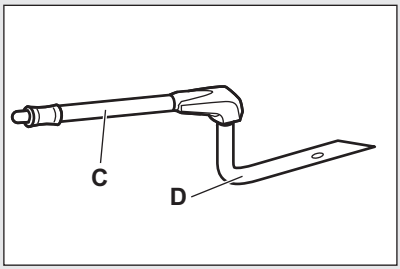
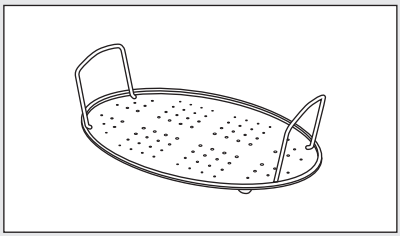
10.3 อุปกรณ์เสริมสำหรับการนึ่ง

ชุดอุปกรณ์สำหรับการนึ่งไม่ได้จัดมาให้พร้อมกับเตาอบ ตรวจสอบรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากผู้จัดจำหน่ายในพื้นที่

จานอบเพื่อสุขภาพสำหรับการนึ่ง

จานอบอาหารประกอบด้วยชามแก้วหนึ่งใบ (A), ฝาหนึ่งฝา (B), สายหัวฉีด (C), หัวฉีด (D) และตะแกรงเหล็กย่างหนึ่งชิ้น (E)

ชามแก้ว (A)	ฝาปิด (B)
	

สายหัวฉีด หัวฉีด และตะแกรงเหล็กย่างหนึ่งชิ้น	
สายหัวฉีด (C) สำหรับการนึ่ง ส่วนหัวฉีด (D) สำหรับการนึ่งแบบใช้ไอน้ำโดยตรง	
ตะแกรงเหล็ก (E)	

- อย่าใส่จานอบที่ร้อนอยู่บนพื้นผิวที่เย็น/เปียก
- อย่าเทของเหลวเย็นลงในจานอบขณะร้อนอยู่
- อย่าใช้จานอบบนพื้นผิวปรุงสุกที่มีความร้อน
- อย่าทำความสะอาดจานอบโดยใช้วัสดุที่ทำให้เกิดรอยหรือการขีดข่วน

10.4 การนึ่งสำหรับจานอบเพื่อสุขภาพ

ขั้นตอนที่ 1	วางจานอบลงบนตะแกรงเหล็กย่าง และปิดฝา ใส่สายหัวฉีดเข้าไปในรูที่ฝา ใส่จานอบที่ตำแหน่งชั้นที่สองจากด้านล่าง

ขั้นตอนที่ 2	ต่อสายหัวฉีดนั้นเข้ากับทางเข้าของไอน้ำ
ขั้นตอนที่ 3	ปรับฟังชั่นนึ่งของเตาอบ

10.5 การปรุงสุกแบบใช้ไอน้ำโดยตรง

วางจานอบบนตะแกรงเหล็กย่าง เติมน้ำเล็กน้อย อย่าใช้ฝา	
⚠	**คำเตือน** หัวฉีดอาจร้อนขณะที่เตาอบทำงาน ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเสมอ นำหัวฉีดออก-จากเตาอบเมื่อไม่ได้ใช้ฟังก์ชันไอน้ำ
ขั้นตอนที่ 1	ต่อหัวฉีดเข้ากับสายหัวฉีด ต่อสายหัวฉีดเข้ากับทางเข้าของไอน้ำ
ขั้นตอนที่ 2	ใส่จานอบที่ตำแหน่งชั้นแรกหรือชั้นที่สองจากด้านล่าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายหัวฉีดไม่อุดตัน เก็บหัวฉีดให้ห่างจากส่วนให้ความร้อน
ขั้นตอนที่ 3	ปรับฟังชั่นนึ่งของเตาอบ
ขณะปรุงอาหาร เช่น ไก่ เป็ด ไก่งวง หรือปลาตัวใหญ่ ให้ใส่หัวฉีดไว้ในเนื้อสัตว์	

11. ฟังก์ชั่นเพิ่มเติม

11.1 รายการโปรด

คุณสามารถบันทึกค่าโปรด เช่น ระยะเวลา อุณหภูมิหรือการทำความร้อนได้ตามต้องการ โดยสามารถเลือกใช้ได้จากเมนู: รายการโปรด. คุณสามารถบันทึกได้ 20 โปรแกรมการทำงาน

การบันทึกโปรแกรม

1. เปิดเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อนหรือโปรแกรมอัตโนมัติ
3. กด ☆ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: บันทึก.
4. กด OK เพื่อยืนยัน

จอแสดงผลจะแสดงตำแหน่งหน่วยความจำแรกที่ว่างอยู่

5. กด OK เพื่อยืนยัน
6. กรอกชื่อโปรแกรมการทำงาน

อักขระตัวแรกจะติดกะพริบ

7. กดเลือก ∨ หรือ ∧ เพื่อแก้ไขตัวอักษร
8. กด OK

อักขระตัวถัดไปจะติดกะพริบ

9. ทำตามขั้นตอนที่ 7 อีกครั้งตามความเหมาะสม
10. กดค้างที่ OK เพื่อบันทึก

คุณสามารถเขียนทับหน่วยความจำได้ ขณะจอแสดงผลแสดงตำแหน่งหน่วยความจำว่างสามตำแหน่งแรก ให้กดเลือก ∨ หรือ ∧ จากนั้นกด OK เพื่อเขียนทับโปรแกรมที่มีอยู่

คุณสามารถแก้ไขชื่อโปรแกรมได้จากเมนู: แก้ไขชื่อโปรแกรม.

การเปิดใช้งานโปรแกรมการทำงาน

1. เปิดเตาอบ
2. เลือกเมนู: รายการโปรด.
3. กด OK เพื่อยืนยัน
4. เลือกชื่อโปรแกรมโปรดของคุณ
5. กด OK เพื่อยืนยัน

คุณสามารถกด ☆ เพื่อไปยังเมนูโดยตรง: รายการโปรด.

11.2 การใช้ล็อคป้องกันเด็ก

ขณะเปิดใช้ล็อคป้องกันเด็ก เตาอบจะไม่สามารถเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

หากฟังก์ชั่น Pyrolysis ทำงาน ประตูจะล็อคอัตโนมัติ ข้อความจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อคุณกดที่สัญลักษณ์ใด ๆ

1. กดที่ ⏻ เพื่อเปิดจอแสดงผล
2. กดเลือก ⚙ และ ☆ พร้อม ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแสดงข้อความ

หากต้องการปิดฟังก์ชันล็อกป้องกันเด็ก ให้ทำขั้นตอนที่ 2 ซ้ำ

11.3 ล็อคฟังก์ชัน

ฟังก์ชั่นนี้ป้องกันการปรับค่าความร้อนโดยไม่ได้ตั้งใจ คุณสามารถเปิดใช้งานได้เมื่อเตาอบทำงานอยู่เท่านั้น

1. เปิดเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อนหรือปรับตั้งค่า:
3. กด ⚙ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ล็อคฟังก์ชัน.
4. กด OK เพื่อยืนยัน

หากฟังก์ชั่นไพโรไลซิสทำงาน ประตูจะถูกล็อคและสัญลักษณ์รูปกุญแจจะติดสว่างที่จอแสดงผล

ปิดฟังก์ชั่นนี้โดยกด ⚙ จอแสดงผลจะแสดงข้อความขึ้น กด ⚙ ซ้ำ ๆ กัน จากนั้นกดที่ OK เพื่อยืนยัน

ขณะปิดเตาอบ ฟังก์ชั่นนี้จะปิดการทำงานด้วย

11.4 ตั้งค่า + ไป

ฟังก์ชั่นนี้ใช้เพื่อตั้งค่าการทำความร้อน (หรือตั้งโปรแกรมการทำงาน) สำหรับใช้ในภายหลังโดยการกดที่สัญลักษณ์หนึ่งครั้ง

1. เปิดเตาอบ
2. ตั้งค่าฟังก์ชั่นทำความร้อน:
3. กด ⚙ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ระยะเวลา.
4. ตั้งเวลา
5. กด ⚙ ซ้ำ ๆ กันจนกว่าจอแสดงผลจะแจ้งเป็น: ตั้งค่า + ไป.
6. กด OK เพื่อยืนยัน

กดที่สัญลักษณ์ใด ๆ (ยกเว้น ⏻) เพื่อเริ่มการทำงานของฟังก์ชั่น: ตั้งค่า + ไป. ฟังก์ชั่นทำความร้อนที่ตั้งไว้จะเริ่มขึ้นเมื่อฟังก์ชั่นทำความร้อนสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

- ล็อคฟังก์ชัน เปิดทำงานเมื่อฟังก์ชั่นทำความร้อนทำงาน
- เมนู: ค่าเบื้องต้น ช่วยให้คุณสามารถเรียกใช้ฟังก์ชั่น: ตั้งค่า + ไป เปิดและปิด

11.5 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เตาอบจะปิดทำงานหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชั่นทำความร้อนมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใด ๆ

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	3

ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชั่นต่อไปนี้ ไฟ, เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร, ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด

11.6 ความสว่างของหน้าจอ

ความสว่างหน้าจอมีสองโหมดได้แก่

☼ ความสว่างตอนกลางวัน	● ความสว่างตอนกลางคืน
จะเปิดขณะเตาอบเปิดทำงาน	ขณะที่เตาอบปิดอยู่ จอแสดงผลจะอยู่ในโหมดความสว่างตอนกลางคืน ระหว่างเวลา 22:00 น. ถึง 06:00 น.
จะเปิดเป็นเวลา 10 วินาทีเมื่อคุณสัมผัสบริเวณใด ๆ ของเซนเซอร์ ระหว่างโหมดความสว่างตอนกลางคืน	
จะเปิดเมื่อเตาอบปิดอยู่ และคุณตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานไว้: เครื่องตั้งเวลา เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดลง จอแสดงผลจะปรับค่าความสว่างเป็นสำหรับเวลากลางคืนอีกครั้ง	

11.7 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตาอบเย็นลง หากปิดเตาอบ พัดลมระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

11.8 เทอร์โมสตัทนิรภัย

การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

12. คำแนะนำและเคล็ดลับ

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

เตาอบมีชั้นวางห้าชั้น

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางต่อไปนี้ระบุค่าอุณหภูมิมาตรฐาน เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางไว้

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

เตาอบมีระบบพิเศษสำหรับหมุนเวียนอากาศและรีไซเคิลไอร้อนอย่างต่อเนื่อง ด้วยระบบนี้คุณสามารถปรุงอาหารในสภาพแวดล้อมที่มีไอน้ำร้อน พร้อมทั้งทำให้อาหารมีความนุ่มด้านในและกรอบด้านนอก อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงาน

การอบเค้ก
อย่าเปิดประตูเตาอบก่อน 3/4 ของเวลาที่ตั้งไว้จะหมด

หากคุณใช้ถาดอบสองถาดในเวลาเดียวกัน ให้เว้นชั้นว่างไว้หนึ่งชั้นระหว่างสองถาดนั้น

การปรุงเนื้อสัตว์และปลา
ใช้กระทะก้นลึกสำหรับอาหารที่มีไขมันมากเพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบมีคราบเปื้อนถาวร

ทิ้งเนื้อไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนหั่น เพื่อไม่ให้น้ำในเนื้อออกมา

เพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไปในเตาอบในระหว่างการย่าง ให้เติมน้ำลงไปนิดหน่อยในกระทะลึก เพื่อป้องกันการรวมตัวของควัน ให้เติมน้ำทุกครั้งหากน้ำแห้ง

เวลาในการปรุง
เวลาทำอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ความเหนียวแน่น และปริมาณ

เริ่มแรก ให้สังเกตุประสิทธิภาพการทำงานเมื่อคุณปรุงอาหาร ค้นหาการตั้งค่าที่ดีที่สุด (การตั้งค่าความร้อน เวลาทำอาหาร และอื่นๆ) สำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร สูตร และปริมาณเมื่อใช้งานเครื่องนี้

12.2 True Fan + นึ่ง

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

เค้ก / ขนมอบ	(°C)	(นาที)		
ทาร์ต ไม่จำเป็นต้องวอร์มเตาไว้ก่อนไม่ต้องอุ่นร้อน	175	30 - 40	2	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
เค้กผลไม้ ไม่จำเป็นต้องวอร์มเตาไว้ก่อนไม่ต้องอุ่นร้อน	160	80 - 90	2	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
พาเนตโทน	150 - 160	70 - 100	2	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.
เค้กพลัม	160	40 - 50	2	ถาดขนมปัง

เค้ก / ขนมอบ	(°C)	(นาที)		
บิสกิต ไม่จำเป็นต้อง-วอร์มเตาไว้ก่อน ไม่ต้อง-อุ่นร้อน	150	20 - 35	3 (2 และ 4)	ถาดอบ
สวีตเบิร์น	180 - 200	12 - 20	2	ถาดอบ
บริยอช	180	15 - 20	3 (2 และ 4)	ถาดอบ

ใช้แม่พิมพ์เค้ก

ฟลาน	(°C)	(นาที)	
ไส้ผัก	170 - 180	30 - 40	1
ลาซานญ่า	170 - 180	40 - 50	2
กราแตงมันฝรั่ง	160 - 170	50 - 60	1 (2 และ 4)

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

ใช้ชั้นตะแกรง

เนื้อสัตว์	(°C)	(นาที)
หมูย่าง 1 กก.	180	90 - 110
เนื้อลูกวัว 1 กก.	180	90 - 110
เนื้อวัวย่าง, แรร์ 1 กก.	210	45 - 50
เนื้อย่าง, มีเดียม 1 กก.	200	55 - 65
เนื้อวัวย่าง, เว-ลดัน 1 กก.	190	65 - 75

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

	(°C)	(นาที)
ขาแกะ 1 กก.	175	110 - 130
ไก่ทั้งตัว 1 กก.	200	55 - 65
ไก่งวงทั้งตัว, 4 กก.	170	180 - 240

	(°C)	(นาที)
เป็ดทั้งตัว, 2 - 2.5 กก.	170 - 180	120 - 150
กระต่าย, หั่น-เป็นชิ้น	170 - 180	60 - 90

ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

	(°C)	(นาที)
ห่านทั้งตัว, 3 กก.	160 - 170	150 - 200

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง

ปลา	(°C)	(นาที)
เทราท์, 3 - 4 ตัว 1.5 กก.	180	25 - 35

ปลา	(°C)	(นาที)
ทูน่า 4 - 6 ชิ้น- แบบเลาะกระดูก 1.2 กก.	175	35 - 50
เฮค	200	20 - 30

12.3 การทำอาหารสำหรับจานอบเพื่อสุขภาพ

ใช้ฟังก์ชันนี้: True Fan + นึ่ง

ใช้ชั้นวางที่สอง

ตั้งอุณหภูมิที่ 130 °C

ผัก	(นาที)
มะเขือเทศ	15
มะเขือยาว	15 - 20
บรอคโคลี, ก้าน	20 - 25
ซูกินี, หั่น	20 - 25
พริกหยวก, หั่นเส้น	20 - 25
ดอกกะหล่ำ, ก้าน	25 - 30
โคลราบี	25 - 30
หน่อไม้ฝรั่ง, ขาว	25 - 35
คื่นช่ายฝรั่ง, หั่น	30 - 35
เฟนเนล	30 - 35
หน่อไม้ฝรั่ง, เขียว	35 - 45
แครอท	35 - 40

ตั้งอุณหภูมิที่ 130 °C

เนื้อสัตว์	(นาที)
อกไก่เคี่ยว	25 - 35
แฮมปรุงสุก	55 - 65
คาสเซเลอร์	80 - 100

ตั้งอุณหภูมิที่ 130 °C

ปลา	(นาที)
เทราท์ / ปลาซาลมอนเลาะ- กระดูก	25 - 30

ตั้งอุณหภูมิที่ 130 °C

เครื่องเคียง	(นาที)
ข้าว	35 - 40
มันฝรั่งต้ม, สุกหนึ่งในสี่	35 - 45
โพเลนตา	40 - 45
มันฝรั่งไม่ปอกเปลือก, ขนาดกลาง	50 - 60

12.4 จ่ายไอน้ำ

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ตั้งอุณหภูมิที่ 130 °C

ใช้ชั้นวางที่สอง

	(นาที)
พาสต้าและซอส	10 - 15
จานข้าง	10 - 15
เมนูจานเดียว	10 - 15
เนื้อ	10 - 15
ผัก	10 - 15
พาสต้า / กราแตง	15 - 25

12.5 การอบและย่าง

เค้ก	การอบปกติ		พัดลมอัจฉริยะ		(นาที)	
	(°C)		(°C)			
สูตรอาหารที่-ต้องตีส่วนผสม	170	2	160	3 (2 และ 4)	45 - 60	แม่พิมพ์เค้ก
โดขนมปังสั้น	170	2	160	3 (2 และ 4)	20 - 30	แม่พิมพ์เค้ก
ชีสเค้กบัตเตอร์มิ-ลค์	170	1	165	2	80 - 100	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
สทรูเดิล	175	3	150	2	60 - 80	ถาดอบ
ทาร์ตแยม	170	2	165	2	30 - 40	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
คริสต์มาสเค้ก อุ่นร้อนเตาอบ-เปล่า	160	2	150	2	90 - 120	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.
เค้กพลัม อุ่นร้อน-เตาอบเปล่า	175	1	160	2	50 - 60	ถาดขนมปัง
บิสกิต	140	3	140 - 150	3	25 - 45	ถาดอบ
เมอแรง	120	3	120	3	80 - 100	ถาดอบ
เมอแรง สอง-ระดับ อุ่นร้อน-เตาอบเปล่า	-	-	120	2 และ 4	80 - 100	ถาดอบ
บัน, อุ่นร้อนเตา-อบเปล่า	190	3	190	3	12 - 20	ถาดอบ
เอแคลร์	190	3	170	3	25 - 35	ถาดอบ
เอแคลร์ สอง-ระดับ	-	-	170	2 และ 4	35 - 45	ถาดอบ
เพลททาร์ต	180	2	170	2	45 - 70	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.
ฟรุ๊ตเค้กเนื้อเข้ม-ข้น	160	1	150	2	110 - 120	แม่พิมพ์เค้ก Ø 24 ซม.
วิคตอเรีย-แซนด์วิช	170	1	160	2	30 - 50	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ขนมปัง- และพิซซ่า	การอบปกติ		พัดลมอัจฉริยะ			
	(°C)		(°C)		(นาที)	
ขนมปังขาว 1 - 2 ชิ้น แต่ละชิ้น 0.5 กก.	190	1	190	1	60 - 70	-
ขนมปังข้าว-ไรล์, ไม่ต้อง-อุ่นร้อน	190	1	180	1	30 - 45	ถาดขนมปัง
โรลล์ขนมปัง 6 - 8 โรล	190	2	180	2 (2 และ 4)	25 - 40	ถาดอบ
พิซซ่า	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ถาดอบ/ กระทะก้นลึก
สโคน	200	3	190	3	10 - 20	ถาดอบ

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้แม่พิมพ์เค้ก

ฟลาน	การอบปกติ		พัดลมอัจฉริยะ		
	(°C)		(°C)		(นาที)
พาสต้าแฟลน ไม่ต้องอุ่น-ร้อน	200	2	180	2	40 - 50
แฟลนผัก ไม่ต้องอุ่นร้อน	200	2	175	2	45 - 60
คีช	180	1	180	1	50 - 60
ลาซานญ่า	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
แคนเนลโลนี	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ใช้ชั้นวางที่สอง

ใช้ชั้นตะแกรง

เนื้อสัตว์	การอบปกติ	พัดลมอัจฉริยะ	
	(°C)	(°C)	(นาที)
เนื้อวัว	200	190	50 - 70
เนื้อหมู	180	180	90 - 120
เนื้อลูกวัว	190	175	90 - 120

เนื้อสัตว์	การอบปกติ (°C)	พัดลมอัจฉริยะ (°C)	(นาที)
เนื้อย่างแบบอังกฤษแรร์	210	200	50 - 60
เนื้อย่างแบบอังกฤษมีเดียม	210	200	60 - 70
เนื้อย่างแบบอังกฤษเวลดัน	210	200	70 - 75

เนื้อสัตว์	การอบปกติ (°C)		พัดลมอัจฉริยะ (°C)		(นาที)
บ่าหมู, พร้อมหนัง	180	2	170	2	120 - 150
แข้งหมู, 2 ชิ้น	180	2	160	2	100 - 120
ขาแกะ	190	2	175	2	110 - 130
ไก่ทั้งตัว	220	2	200	2	70 - 85
ไก่งวงทั้งตัว	180	2	160	2	210 - 240
เป็ดทั้งตัว	175	2	220	2	120 - 150
ห่านทั้งตัว	175	2	160	1	150 - 200
กระต่าย, หั่นเป็นชิ้น	190	2	175	2	60 - 80
กระต่าย, หั่นเป็นชิ้น	190	2	175	2	150 - 200
ไก่ฟ้าทั้งตัว	190	2	175	2	90 - 120

ใช้ชั้นวางที่สอง

ปลา	การอบปกติ (°C)	พัดลมอัจฉริยะ (°C)	(นาที)
เทราท์ / ปลาจาน 3 - 4 ตัว	190	175	40 - 55
ทูน่า / ซาลมอน 4 - 6 ชิ้นยาว	190	175	35 - 60

12.6 การอบขนมปัง

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้ชั้นวางที่สอง ยกเว้นหากระบุไว้เป็นอย่างอื่น

ขนมปัง	(กก.)	(°C)	(นาที)	
ขนมปังขาว 1 - 2 ชิ้น แต่ละชิ้น 0.5 กก.	1	180 - 190	45 - 60	-
โรลล์ขนมปัง 6 - 8 โรล	0.5	190 - 210	20 - 30	ถาดอบ, ใช้ชั้นวางที่-สองและสี่
ขนมปังข้าวไรล์ 1 - 2 ชิ้น แต่ละชิ้น 0.5 กก.	1	180 - 200	50 - 70	-
โฟกัสเซีย	-	190 - 210	20 - 25	ถาดอบ

12.7 เมนูอบกรอบกับ: ฟังก์ชันการทำพิซซ่า

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้ชั้นวางแรก ยกเว้นหากระบุไว้เป็นอย่างอื่น

พิซซ่า	(°C)	(นาที)	
พิซซ่า, ขอบบาง	200 - 220	15 - 25	ถาดอบ
พิซซ่า, ขอบหนา	200 - 220	20 - 30	ถาดอบ
มินิพิซซ่า	200 - 220	15 - 20	ถาดอบ
แอปเปิลพาย	150 - 170	50 - 70	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.
ทาร์ต	170 - 190	35 - 50	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
ทาร์ตหัวหอม ใช้ชั้นวางที่สอง	200 - 220	20 - 30	ถาดอบ

12.8 ย่าง

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้ชั้นวางที่สี่

ย่างโดยใช้อุณหภูมิสูงสุด

ย่าง	(กก.)	(นาที) ด้านแรก	(นาที) ด้านที่สอง
สเต็กไม่ติดกระดูก 4 ชิ้น	0.8	12 - 15	12 - 14
สเต็กเนื้อวัว 4 ชิ้น	0.6	10 - 12	6 - 8
ไส้กรอก 8	-	12 - 15	10 - 12
พอร์คช้อป 4 ชิ้น	0.6	12 - 16	12 - 14

ย่าง	(กก.)	(นาที) ด้านแรก	(นาที) ด้านที่สอง
ไก่ ครึ่งตัว 2 ชิ้น	1	30 - 35	25 - 30
เคบับ 4	-	10 - 15	10 - 12
อกไก่ 4 ชิ้น	0.4	12 - 15	12 - 14
เบอร์เกอร์ 6	0.6	20 - 30	-
เนื้อปลาไม่มีกระดูก 4 ชิ้น	0.4	12 - 14	10 - 12
แซนด์วิชปิ้ง 4 - 6	-	5 - 7	-
ขนมปังปิ้ง 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.9 ปิ้งย่างเทอร์โบ

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้ชั้นวางที่หนึ่งหรือสอง

คำนวณเวลาย่างโดยคูณเวลาที่ระบุในตารางด้านล่างด้วยความหนาของเนื้อเลาะกระดูกหน่วยเป็นเซนติเมตร

เนื้อวัว	(°C)	(นาที)
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก ดิบ	190 - 200	5 - 6
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก มีเดียม	180 - 190	6 - 8
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะกระดูก เวลดัน	170 - 180	8 - 10

เนื้อหมู	(°C)	(นาที)
บ่า / คอ / แฮม ข้อ 1 - 1.5 กก.	160 - 180	90 - 120
สับ / สเปร์ริบ 1 - 1.5 กก.	170 - 180	60 - 90
มีดโลฟ 0.75 - 1 กก.	160 - 170	50 - 60
ขาหมู, ปรุงสุกสำเร็จ 0.75 - 1 กก.	150 - 170	90 - 120

เนื้อลูกวัว	(°C)	(นาที)
เนื้อลูกวัวย่าง 1 กก.	160 - 180	90 - 120
ข้อวัว 1.5 - 2 กก.	160 - 180	120 - 150

เนื้อแกะ	(°C)	(นาที)
ขาแกะ / แกะย่าง 1 - 1.5 กก.	150 - 170	100 - 120
เนื้อสันหลังแกะ 1 - 1.5 กก.	160 - 180	40 - 60

สัตว์ปีก	(°C)	(นาที)
เนื้อสัตว์ปีก, ตัดแบ่ง 0.2 - 0.25 กก. ต่อชิ้น	200 - 220	30 - 50
ไก่ ครึ่งตัว 0.4 - 0.5 กก. ต่อชิ้น	190 - 210	35 - 50
ไก่ ไก่ตัวเมีย 1 - 1.5 กก.	190 - 210	50 - 70
เป็ด 1.5 - 2 กก.	180 - 200	80 - 100

สัตว์ปีก	(°C)	(นาที)
เนื้อห่าน 3.5 - 5 กก.	160 - 180	120 - 180
ไก่งวง 2.5 - 3.5 กก.	160 - 180	120 - 150
ไก่งวง 4 - 6 กก.	140 - 160	150 - 240

ปลานึ่ง	(°C)	(นาที)
ปลาทั้งตัว 1 - 1.5 กก.	210 - 220	40 - 60

12.10 การปรุงสุกแบบช้า

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณสามารถเตรียมเนื้อไม่มีมัน เนื้อสันและปลา ไม่เหมาะสำหรับ: สัตว์ปีก การย่างเนื้อหมุติดมัน การย่างในหม้อ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร อุณหภูมิไม่ควรเกิน 65 °C

1. จี่เนื้อประมาณ 1 - 2 นาทีแต่ละด้านบนกระทะที่ความร้อนสูง
2. จัดวางเนื้อในถาดอบอาหารหรือที่ตะแกรงย่างโดยตรง วางถาดไว้ด้านล่างชั้นวางตะแกรงเพื่อคอยดักไขมันปรุงสุกโดยไม่ปิดประตูขณะใช้ฟังก์ชันนี้ทุกครั้ง
3. การใช้งาน เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร อ้างอิงจากบท "การใช้อุปกรณ์เสริม" วิธีใช้: เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร
4. เลือกฟังก์ชันการทำงาน: การปรุงสุกแบบช้า สามารถตั้งอุณหภูมิระหว่าง 80 °C ถึง 150 °C ในช่วง 10 นาทีแรก ค่าเริ่มต้นคือ 90 °C ตั้งอุณหภูมิสำหรับ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร
5. หลังผ่านไป 10 นาทีเตาจะลดอุณหภูมิอัตโนมัติไปที่ 80 °C

ตั้งอุณหภูมิที่ 120 °C

	(กก.)	(นาที)	
สเต็ก	0.2 - 0.3	20 - 40	3
เนื้อวัวเลาะกระดูก	1 - 1.5	90 - 150	3
ย่างเนื้อวัว	1 - 1.5	120 - 150	1
เนื้อลูกวัวย่าง	1 - 1.5	120 - 150	1

12.11 ละลายน้ำแข็ง

	(กก.)	เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม (นาที)	
ไก่	1	100 - 140	20 - 30	วางไก่บนจานรองที่หงาย แล้ววางบนจานขนาดใหญ่ พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง

	(กก.)	เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม (นาที)	
เนื้อสัตว์	1	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
	0.5	90 - 120		
ครีม	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	สามารถตีครีมเมื่อยังคงแข็งเล็กน้อยอยู่กับที่
เทราท์	0.15	25 - 35	10 - 15	-
สตรอเบอรี่	0.3	30 - 40	10 - 20	-
เนย	0.25	30 - 40	10 - 15	-
ขนมอบ	1.4	60	60	-

12.12 ถนอมอาหาร

ใช้ฟังก์ชัน ความร้อนด้านล่าง

ใช้กระปุกถนอมอาหารที่มีขนาดเท่ากันที่มีขายในตลาดเท่านั้น

อย่าใช้กระปุกที่มีฝาปิดแบบบิดออกและแบบเกลียว หรือกระป๋องโลหะ

ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

อย่าใส่กระปุกถนอมอาหารขนาดหนึ่งลิตรเกินกว่าหกกระปุกในถาดอบ

เติมกระปุกให้เท่ากันและปิดด้วยที่หนีบ

แต่ละกระปุกไม่ควรแตะกัน

ใส่น้ำประมาณ 1/2 ลิตรลงในถาดอบเพื่อให้ความชื้นในเตาอบเพียงพอ

เมื่อของเหลวในขวดเริ่มที่จะเดือด (หลังจากประมาณ 35 - 60 นาทีด้วยกระปุกหนึ่งลิตร) ให้หยุดเตาอบหรือลดอุณหภูมิลงที่ 100 °C (ดูตาราง)

ตั้งอุณหภูมิที่ 160 - 170 °C

ผลไม้เนื้ออ่อน	(นาที) เวลาปรุงจนกระทั่งเดือดปุด
สตรอเบอรี่ / บลูเบอร์รี่ / ราสเบอร์รี่/ กูสเบอร์รี่สุก	35 - 45

สโตนฟรุ้ต	(นาที) เวลาปรุงจนกระทั่งเดือดปุด	(นาที) อบต่อไปที่ 100 °C
ลูกพีช / ควินซ์ / พลัม	35 - 45	10 - 15

ผัก	(นาที) เวลาปรุงจนกระทั่งเดือดปุด	(นาที) อบต่อไปที่ 100 °C
แครอท	50 - 60	5 - 10
แตงกวา	50 - 60	-
ของดองผสม	50 - 60	5 - 10
โคลราบี / ถั่ว / หน่อไม้ฝรั่ง	50 - 60	15 - 20

12.13 ไล่น้ำ - พัดลมอัจฉริยะ

ปิดถาดด้วยกระดาษกันความมันหรือกระดาษรองอบ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีขึ้น ให้หยุดการทำงานของเตาอบเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอบแห้ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นลงหนึ่งคืนเพื่อให้การอบแห้งเสร็จสิ้น

กรณีที่ใช้ถาดเดียว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม
กรณีที่ใช้ 2 ถาด ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

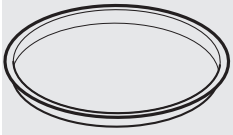
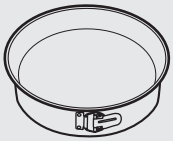
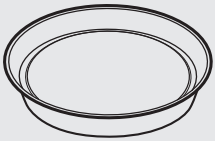
ผัก	(°C)	(ชม.)
ถั่ว	60 - 70	6 - 8
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6
ผักสำหรับทำซุป	60 - 70	5 - 6
เห็ด	50 - 60	6 - 8
สมุนไพร	40 - 50	2 - 3

ตั้งอุณหภูมิที่ 60 - 70 °C

ผลไม้	(ชม.)
พลัม	8 - 10
แอปริคอท	8 - 10
แอปเปิลหั่น	6 - 8
แพร์	6 - 9

12.14 Moist Fan Baking - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ถาดและภาชนะสีเข้มที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

 ถาดพิซซ่า	 ถาดอบ	ถ้วยเล็ก	 ถาดฟลานเบส
สีเข้ม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	สีเข้ม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	เซรามิค เส้นผ่าน-ศูนย์กลาง 8 ซม. สูง 5 ซม.	สีเข้ม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

12.15 Moist Fan Baking

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

		(°C)		(ต่ำสุด)
สวีตโรลล์, 16 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
โรลล์, 9 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	30 - 40
พิซซ่า แช่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	220	2	10 - 15
สวิสโรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	25 - 35
บราวนี่	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	25 - 30

		(°C)		(ต่ำสุด)
ซูเฟล, 6 ชิ้น	พิมพ์เซรามิคบนชั้น-ตะแกรง	200	3	25 - 30
สปอนจ์แฟลนเบส	ถาดแฟลนเบสบนชั้น-ตะแกรง	180	2	15 - 25
วิคตอเรียแซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	40 - 50
ปลาเคี่ยว, 0.3 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	20 - 25
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	25 - 35
เนื้อปลาไม่มี-กระดูก, 0.3 กก.	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	180	3	25 - 30
เนื้อสัตว์เคี่ยว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	200	3	35 - 45
แซชลิค, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	200	3	25 - 30
คุ้กกี้, 16 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
มาการอง, 24 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 35
มัฟฟิน, 12 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมอบยั่วน้ำลาย, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 30
บิสกิตอบกรอบ-ทรงสั้น, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	25 - 35
ทาร์ตเล็ต, 8 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	20 - 30
ผัก, เคี่ยว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
ออมเล็ตสุตรมังส-วิรัต	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	200	3	25 - 30
ผักสไตล์เมดิเต-อเรเนียน, 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	25 - 30

12.16 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

				(°C)	(นาที)		
เค้กชิ้น-เล็ก, 20 ชิ้นต่อ-ถาด	การอบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 30	-
เค้กชิ้น-เล็ก, 20 ชิ้นต่อ-ถาด	พัดลม-อัจฉริยะ	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35	-
เค้กชิ้น-เล็ก, 20 ชิ้นต่อ-ถาด	พัดลม-อัจฉริยะ	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35	-
พายแอป-เปิล, 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	180	70 - 90	-
พายแอป-เปิล, 2 ถาด Ø20 ซม.	พัดลม-อัจฉริยะ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	70 - 90	-
สปอนจ์-เค้ก, แม่-พิมพ์ Ø26 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	170	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่-พิมพ์ Ø26 ซม.	พัดลม-อัจฉริยะ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่-พิมพ์ Ø26 ซม.	พัดลม-อัจฉริยะ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2 และ 4	160	40 - 60	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	พัดลม-อัจฉริยะ	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	พัดลม-อัจฉริยะ	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	การอบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)	(นาที)	
ขนมปัง-ปิ้ง, 4 - 6 ชิ้น	ย่าง	ตะแกรง-ชั้นวาง	4	สูงสุด	2 - 3 นาที-สำหรับ-ด้านแรก; 2 - 3 นาที-สำหรับ-ด้านที่สอง	วอร์มเตาไว้ 3 นาที
เบอร์-เกอร์เนื้อ, 6 ชิ้น, 0.6 กก.	ย่าง	ชั้นวาง-ตะแกรง-และถาด-รองหยด	4	สูงสุด	20 - 30	วางชั้นตะแกรงไว้-ที่ชั้นสี่ และถาด-รองหยดที่ชั้นที่-สามของเตาอบ กลับอาหารเมื่อ-ผ่านเวลาปรุงสุก-ไปครึ่งหนึ่ง วอร์มเตาไว้ 3 นาที

13. การดูแลรักษาและทำความสะอาด

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยา-ทำความ-สะอาด	ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอก-ฤทธิ์อ่อน
	ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
	ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

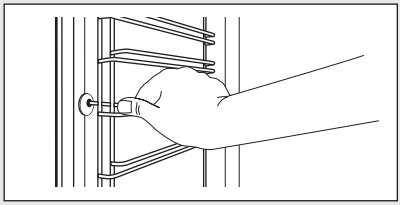
การใช้งาน-ทั่วไป	ทำความสะอาดถาดรองน้ำของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือ-คราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
	ความชื้นอาจควบแน่นในเตาอบหรือที่แผงประตูปิด เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้-เปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20 นาที เช็ดถาดรองน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

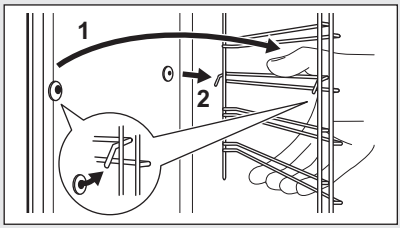
อุปกรณ์เสริม	ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์-เสริมในเครื่องล้างจาน
	อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือ-วัตถุแหลมคม

13.2 การนำออก: ฐานรองชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

ขั้นตอนที่ 1	ปิดเตาและรอจนกว่าจะเย็น
ขั้นตอนที่ 2	ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง
ขั้นตอนที่ 3	ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก
ขั้นตอนที่ 4	ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น





13.3 วิธีใช้: การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไพโรไลติก

ทำความสะอาดเตาอบด้วย การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไพโรไลติก

คำเตือน
มีความเสี่ยงอาจทำให้ผิวไหม้ได้

ข้อควรระวัง
หากมีเครื่องใช้อื่นๆ ติดตั้งในตู้เดียวกัน อย่าใช้งานพร้อมๆ กับฟังก์ชั่นนี้: เนื่องจากเตาอบอาจเสียหายได้

ก่อน การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไพโรไลติก		
ปิดเตา และรอจนกว่าจะเย็น	นำอุปกรณ์ทั้งหมด	ทำความสะอาดด้านล่างของถาดรองน้ำของเตาอบ และกระจกประตูด้านในด้วยน้ำอุ่น ผ้าเนื้อนุ่ม และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
เปิดเตาอบ	กด เมนู / Pyrolysis	ตั้งค่าโหมดการทำความสะอาด กด: OK.
ตัวเลือก	**โหมดการทำความสะอาด**	**ระยะเวลา**
ด่วน	ทำความสะอาดเบาๆ	1 h
ปกติ	ทำความสะอาดปกติ	1 h 30 min
ล้ำลึก	การทำความสะอาดอย่างล้ำลึก	2 h 30 min

ⓘ เมื่อการทำความสะอาดเริ่มขึ้น ประตูเตาอบจะล็อค และไฟจะดับลง

หยุดการทำความสะอาดก่อนดำเนินการเสร็จสิ้นโดยการปิดเตาอบ เตาอบยังคงล็อคอยู่จนกว่าจะเย็น

เมื่อการทำความสะอาดสิ้นสุดลง:		
ปิดเตา และรอจนกว่าจะ-เย็น	ทำความสะอาดถาดรองน้ำ-ด้วยผ้าเนื้อนุ่ม	นำสิ่งตกค้างออกจากด้านล่าง-ของช่อง

13.4 การทำความสะอาด: ถังน้ำ

ขั้นตอนที่ 1	ปิดเตาอบ
ขั้นตอนที่ 2	จัดวางกระทะก้นลึกด้านล่างช่องจ่ายไอน้ำ
ขั้นตอนที่ 3	เทน้ำ 850 มล. ในถาดน้ำ ใส่กรดซิตริก 5 ช้อนชา รอประมาณ 60 นาที
ขั้นตอนที่ 4	เปิดเตาและปรับเลือกฟังก์ชั่น: True Fan + นึ่ง . ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 230 °C ปิด-เครื่องเตาอบหลังผ่านไป 25 นาทีแล้วรอจนเย็น
ขั้นตอนที่ 5	เปิดเตาและปรับเลือกฟังก์ชั่น: True Fan + นึ่ง . ตั้งอุณหภูมิระหว่าง 130 และ 230 °C ปิดเครื่องเตาอบหลังผ่านไป 10 นาทีและรอจนเย็น
ⓘ ป้องกันคราบตะกรันโดยระบายน้ำออกจากถังให้หมดหลังการนึ่งแต่ละครั้ง	

เมื่อการทำความสะอาดสิ้นสุดลง:			
ปิดเตาอบ	ระบายน้ำในที่เก็บน้ำ ดูรายละเอียดการ-ใช้งานทั่วไปใน-หัวข้อ “การเทน้ำใน-ที่เก็บน้ำ”	ล้างถังน้ำและทำความ-สะอาดคราบตะกรันที่เหลือ-โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม	ทำความสะอาดท่อ-ระบายโดยใช้น้ำอุ่น-และน้ำสบู่อ่อน ๆ

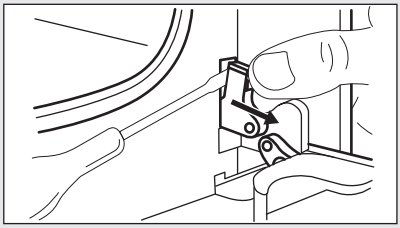
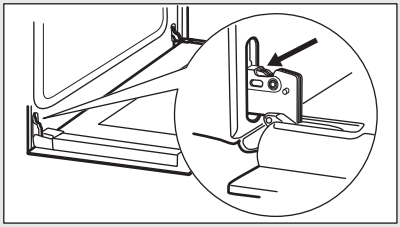
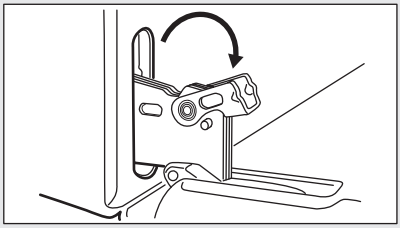
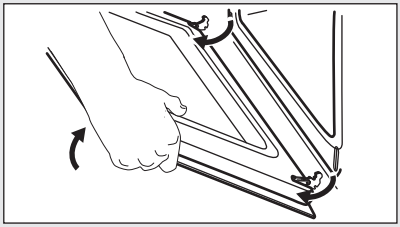
ตารางด้านล่างระบุช่วงความกระด้างของน้ำ (dH) และระดับคราบแคลเซียมและคุณภาพน้ำ หากความกระด้างของน้ำเกินกว่าระดับ 4 ให้เติมน้ำเปล่าบรรจุขวดที่ถาดน้ำ

ความกระด้างของน้ำ		**แผ่นตรวจ**	**คราบแคลเซียม (mg/l)**	**การแยก-ประเภทของ-น้ำ**	**ทำความ-สะอาดถังน้ำ-ทุก ๆ**
ระดับ	**dH**				
1	0 - 7	■	0 - 50	อ่อน	75 รอบ - 2.5 เดือน
2	8 - 14	■■	51 - 100	กระด้างปาน-กลาง	50 รอบ - 2 เดือน
3	15 - 21	■■■	101 - 150	กระด้าง	40 รอบ - 1.5 เดือน
4	22 - 28	■■■■	มากกว่า 151	กระด้างมาก	30 รอบ - 1 เดือน

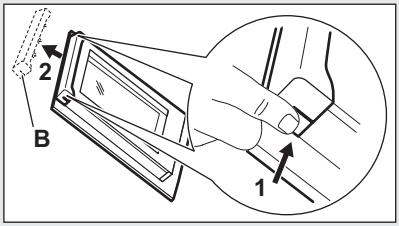
13.5 การถอดและติดตั้ง: ประตู

ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสี่ชั้น สามารถนำฝาเตาอบ และแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ “การถอดและติดตั้งประตู” ก่อนถอดแผงกระจก

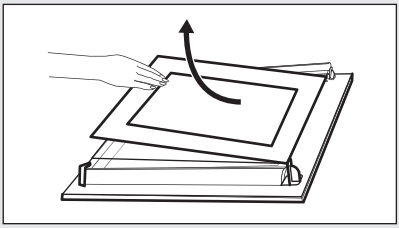
ข้อควรระวัง
อย่าใช้เตาอบโดยไม่มีแผงกระจก

ขั้นตอนที่ 1	เปิดประตูให้สุด และมองหาบานพับทางด้านขวาของประตูปิด	
ขั้นตอนที่ 2	ใช้ไขควงเพื่อยก และหมุนลูกบิดบานพับด้านขวาให้สุด	
ขั้นตอนที่ 3	มองหาบานพับด้านซ้ายของประตู	
ขั้นตอนที่ 4	ยก และหมุนคันโยกที่บานพับด้านซ้ายให้สุด	
ขั้นตอนที่ 5	ปิดประตูเตาอบแค่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยก และดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง	
ขั้นตอนที่ 6	วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง	
ขั้นตอนที่ 7	จับที่ขอบประตู (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปปิดผนึกออก	
ขั้นตอนที่ 8	ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก	

ขั้นตอนที่ 9 จับแผงกระจกประตูให้นิ่งจากขอบด้านบน แล้วค่อยๆ ดึงออกทีละชิ้น เริ่มจากแผงด้านบน แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชิ้น

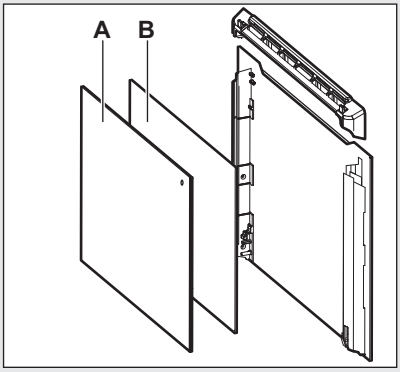


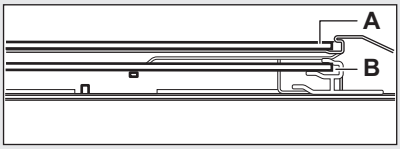
ขั้นตอนที่ 10 ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำและสบู่ เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน



ขั้นตอนที่ 11 หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเตาอบ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับในลำดับที่ถูกต้อง ตรวจสอบสัญลักษณ์/ข้อความที่พิมพ์อยู่ด้านข้างของแผงกระจก แผงกระจกแต่ละชิ้นจะแตกต่างกัน เพื่อให้สะดวกในการถอดและประกอบ หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกล็อคเข้าที่
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งกระจกส่วนกลางกับฐานอย่างถูกต้อง





13.6 การเปลี่ยน: หลอดไฟ

คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบมันตกค้างไหม้บนหลอดไฟ

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:		
ขั้นตอนที่ 1	**ขั้นตอนที่ 2**	**ขั้นตอนที่ 3**
ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง	ตัดไฟจากเตาอบ	วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด

ไฟด้านหลัง

ขั้นตอนที่ 1	เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
ขั้นตอนที่ 2	ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
ขั้นตอนที่ 3	เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C
ขั้นตอนที่ 4	ติดตั้งฝาครอบกระจก

14. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค

คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

14.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้	เตาอบไม่ได้ต่ออยู่กับแหล่งจ่ายไฟหรือต่อไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าต่อเตาอบอย่างถูกต้องกับระบบจ่ายไฟ (ดูในแผนผังการเชื่อมต่อที่มี)
เตาไม่ร้อน	เตาอบปิดเครื่อง	เปิดเครื่องเตาอบ
เตาไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งนาฬิกา	ตั้งนาฬิกา
เตาไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งค่าการตั้งค่าที่จำเป็น	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการตั้งค่าถูกต้อง
เตาไม่ร้อน	เปิดใช้ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติ	อ้างอิงถึง "การสลับปิดอัตโนมัติ"
เตาไม่ร้อน	ระบบล็อคป้องกันเด็กเปิดอยู่	อ้างถึง "การใช้ล็อคป้องกันเด็ก"
เตาไม่ร้อน	ประตูปิดไม่ถูกต้อง	ปิดประตูให้สนิท
เตาไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์เป็นสาเหตุของความผิดปกติหรือไม่ หากฟิวส์ขาด ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
หลอดไฟปิดการใช้งาน	หลอดไฟชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟ
เซ็นเซอร์อาหารไม่ทำงาน	ปลั๊กของเซ็นเซอร์อาหารติดตั้งกับเต้าปลั๊กอย่างไม่ถูกต้อง	เสียบปลั๊กของเซ็นเซอร์อาหารเข้ากับเต้าปลั๊กให้แนบที่สุดเท่าที่จะทำได้
มีน้ำข้างในเตาอบ	มีน้ำในถังมากเกินไป	ปิดเตาและเช็ดน้ำออกโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
การปรุงอาหารด้วยไอน้ำไม่ทำงาน	ไม่มีน้ำในถัง	เติมน้ำในถังน้ำ
การปรุงอาหารด้วยไอน้ำไม่ทำงาน	ปูนขาวอุดตันรู	ตรวจสอบการเปิดช่องไอน้ำเข้า นำปูนขาวออก
ใช้เวลามากกว่าสามนาทีในการระบายถังน้ำ หรือน้ำรั่วจากช่องไอน้ำเข้า	มีคราบปูนขาวในเตาอบ	ทำความสะอาดถังน้ำ อ้างถึง "การทำความสะอาดถังน้ำ"
จอแสดงผลระบุเป็น “F111”	ปลั๊กของเซ็นเซอร์อาหารติดตั้งกับเต้าปลั๊กอย่างไม่ถูกต้อง	เสียบปลั๊กของเซ็นเซอร์อาหารเข้ากับเต้าปลั๊กให้แนบที่สุดเท่าที่จะทำได้
จอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดที่ไม่ได้อยู่ในตารางนี้	มีความผิดปกติเกี่ยวกับไฟฟ้า	• ปิดเตาโดยตัดฟิวส์ในบ้านหรือสวิตช์นิรภัยในกล่องฟิวส์และเปิดเครื่องอีกครั้ง • หากหน้าจอแสดงรหัสข้อผิดพลาดอีกครั้ง ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
มีไอน้ำหรือหยดน้ำที่ผลิตภัณฑ์อาหารและที่ถาดรองน้ำของเตาอบ	คุณปล่อยให้จานค้างอยู่ในเตาอบนานเกินไป	อย่าทิ้งจานไว้ในเตาอบนานกว่า 15 - 20 นาทีหลังจากกระบวนการปรุงอาหารสิ้นสุดลง
เปิดใช้งานเครื่องและไม่ยอมทำความร้อน พัดลมไม่ทำงาน หน้าจอแสดงข้อความ **"Demo"**	โหมดสาธิตจะเปิดทำงาน	ดูในหัวข้อ "การใช้งานทั่วไป" ค่าพื้นฐาน

14.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ อย่านำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

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

15. การประหยัดพลังงาน

15.1 ประหยัดพลังงาน

เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม
ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ
หากเปิดใช้โปรแกรมที่เลือก ระยะเวลา หรือเวลาสิ้นสุดไว้ และเวลาปรุงสุกนานกว่า 30 นาที ส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานอัตโนมัติก่อนล่วงหน้าสำหรับฟังก์ชันเตาอบบางรายการ

พัดลมและหลอดไฟจะทำงานต่อไป เมื่อคุณปิดการทำงานเตาอบ จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าวเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ
เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ
ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีที่จำเป็น

Moist Fan Baking
ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะดับโดยอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที คุณสามารถปิดหลอดไฟดังกล่าวอีกครั้ง แต่การประหยัดพลังงานที่คาดหวังจะลดลงไปด้วย

16. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♺ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่าทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์ รวมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop

867360985-A-192021

CE