



คู่มือการใช้งาน  
เตาอบ

TH

KODEC75X



Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมือชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการและการซ่อมแซม:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีที่สุด:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้:

รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง

สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคำแนะนำการประหยัดพลังงาน

 คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

 ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

## สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	4
3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	6
4. แผงควบคุม.....	7
5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	8
6. การใช้งานทุกวัน.....	8
7. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	10
8. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	11
9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	14
10. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	14
11. การดูแลและทำความสะอาด.....	30
12. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	33
13. การประหยัดพลังงาน.....	34
14. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม.....	34

## 1. ⚠️ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

### 1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

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

### 1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

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

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เช่น เซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาด ประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

## 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง



**คำเตือน**  
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระวังระยะวิ่งขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเตาอบเปิดได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะทำงานโดยมีไฟเลี้ยง
- การใช้งานแบบบิวท์อินต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความเสถียร DIN 68930

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูง-  
ขั้นต่ำของตู้ด้านล่างสำหรับ-  
แนวระนาบที่จะใช้งาน) 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.
ความลึกของช่องบิลท์อิน- สำหรับเครื่อง	546 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	1027 มม.
ขนาดช่องระบายขั้นต่ำ ช่อง- เปิดด้านล่างด้านหลัง	560x20 มม.
ความยาวสายไฟหลัก สายอยู่- ที่มุมด้านขวาหลัง	1500 มม.
สกรูติด	4x25 มม.

### 2.2 การต่อสายไฟ



**คำเตือน**  
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน

- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณี que เครื่องทำงานหรือประตูร่อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่นโดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมิใช่ของสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทกเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับปลั๊กไฟหลักและสายไฟหลัก

## 2.3 การใช้งาน



### คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ

- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไวใกล้หรือบนตัวเครื่อง



### คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามลเคลือบ:
  - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างของเครื่องโดยตรง
  - อย่าวางพอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของภาครองน้ำของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่สิ่งลงในอุปกรณ์ที่ร่อนอยู่โดยตรง
  - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจกที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
  - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินามลหรือสเตนเลสสตีลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเพอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึด หรือพื้น อย่าปิดแผงเพอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด



### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อบริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว

- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์
- อย่าทำความสะอาดชิ้นอื่นาเมลแคทาลิติก โดยใช้น้ำยาทำความสะอาด

## 2.5 ไฟด้านใน



### คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

- ผลิตภัณฑ์นี้มีแหล่งกำเนิดแสงที่มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานคลาส G.
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

## 2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

## 2.7 การกำจัด



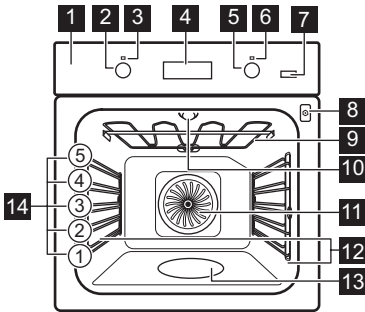
### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลเพื่อขอทราบข้อมูลเกี่ยวกับวิธีทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล็อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

## 3. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

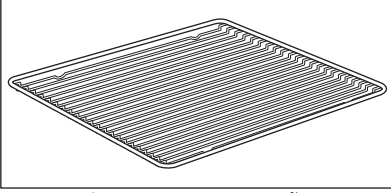
### 3.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 หลอดไฟ / สัญลักษณ์
- 4 จอแสดงผล
- 5 ปุ่มควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 6 ไฟ / สัญลักษณ์แจ้งอุณหภูมิ
- 7 Plus Steam
- 8 เต้าเสียบสำหรับเซ็นเซอร์อาหาร
- 9 องค์กรประกอบความร้อน
- 10 หลอดไฟ
- 11 พัดลม
- 12 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 13 รอยนูนที่ถาดรองน้ำ
- 14 ตำแหน่งชั้นวาง

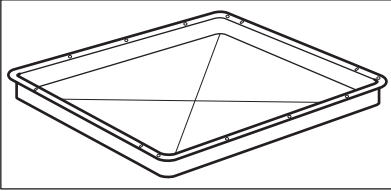
## 3.2 อุปกรณ์เสริม

### ตะแกรงชั้นวาง



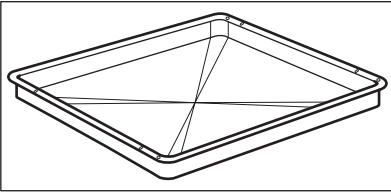
สำหรับเครื่องครัว กระจ่างเค้ก เนื้อย่าง

### ถาดอบ



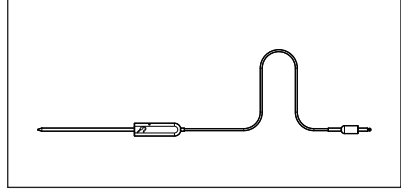
สำหรับเค้กและบิสกิต

### ถาดมิง/ย่าง



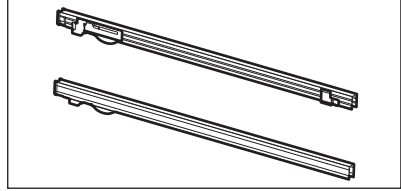
เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน

### เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร



สำหรับวัดอุณหภูมิภายในวัตถุดิบอาหาร

### แท่งทรงกระบอก



การใส่และนำถาดและตะแกรงออกให้ง่ายขึ้น

## 4. แผงควบคุม

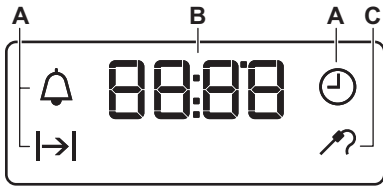
### 4.1 ลูกบิดแบบติดกลับได้

ใช้เครื่องโดยกดที่ลูกบิด ลูกบิดจะยื่นออกมา

### 4.2 พื้นที่เซ็นเซอร์ / ปุ่มสั่งการ

—	ตั้งเวลา
⌚	ตั้งค่านาฬิกา
+	ตั้งเวลา
🔌	สำหรับเปิดและปิดฟังก์ชัน True Fan Cooking PLUS

### 4.3 จอแสดงผล



- A. ฟังก์ชันนาฬิกา
- B. ตั้งเวลา
- C. ไฟแสดงสถานะเซ็นเซอร์อาหาร

## 5. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 5.1 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

เตาอบอาจส่งกลิ่นและมีควันระหว่างการวอร์มเครื่อง ห้องจะต้องมีการถ่ายเทอากาศดี



#### ขั้นตอนที่ 1

##### ตั้งนาฬิกา

1. - กดเพื่อตั้งเวลา หลังจากประมาณห้าวินาที การกระพริบจะหยุด และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า



#### ขั้นตอนที่ 2

##### ทำความสะอาดเตาอบ

1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
2. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน



#### ขั้นตอนที่ 3

##### วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

1. ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  
 เวลา: 1 ชม.
2. ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  
 เวลา: 15 นาที

ปิดเตาและรอจนกว่าจะเย็น จัดวางอุปกรณ์ต่างๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้เข้าที่เตาอบ

## 6. การใช้งานทุกวัน



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 6.1 การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความร้อน

- ขั้นตอนที่ 1 ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน

ขั้นตอนที่ 2 ปรับปุ่มเพื่อเลือกอุณหภูมิ

ขั้นตอนที่ 3 หลังการทำอาหาร ปิดเตาอบโดยหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน



## 6.2 การตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: True Fan Cooking PLUS



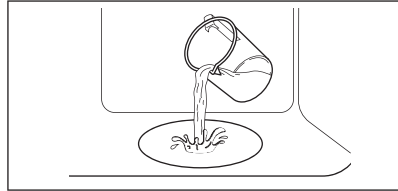
### คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง หรืออาจทำให้ผิวไหม้ได้

**ขั้นตอนที่ 1** เตาอบจะต้องเย็นแล้ว

**ขั้นตอนที่ 2** เทน้ำประปาลงในถาดรองน้ำ

① ความจุสูงสุดของถาดรองน้ำคือ 250 มล. อย่าเติมถาดรองน้ำเพิ่มระหว่างการปรุงสุกหรือขณะเตาร้อน



**ขั้นตอนที่ 3** ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน:

กด ไฟระบุสถานะจะติดสว่าง ใช้ได้เฉพาะกับฟังก์ชันนี้: True Fan Cooking PLUS.

**ขั้นตอนที่ 4** หมนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ

**ขั้นตอนที่ 5** วอร์มเตาอบแบบว่างเปล่า 10 นาทีเพื่อให้ความร้อน

**ขั้นตอนที่ 6** ใส่อาหารในเตาอบ  
ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์"  
อย่าเปิดประตูระหว่างการปรุง

**ขั้นตอนที่ 7** ปิดเตาอบโดยหมนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

- กดเพื่อปิดเตาอบ ไฟสถานะจะดับลง

**ขั้นตอนที่ 8** หลังจากฟังก์ชันทำงานเสร็จ ให้เปิดประตูอย่างระมัดระวัง ความร้อนที่ระบายออกมาอาจทำให้เกิดการลวกไหม้ได้:

**ขั้นตอนที่ 9** เตาอบจะต้องเย็นแล้ว นำน้ำที่เหลือออกจากถาดรองน้ำ

## 6.3 ฟังก์ชันทำความร้อน

### ฟังก์ชันทำความร้อน- การใช้งาน

0

ไม่ได้เปิดเตา

ตำแหน่งปิดทำงาน



การเปิดหลอดไฟ

ไฟ



True Fan  
Cooking / True  
Fan Cooking  
PLUS

อบสูงสุดสามชั้นพร้อมๆ กันและอบแห้งอาหาร  
ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่าของ การอบปกติ  
20 - 40 °C  
การเพิ่มความชื้นระหว่างการปรุงสุก  
เพื่อให้ได้สีและความกรอบที่กำลั้-  
พอดระหว่างการอบ เพื่อให้มีเนื้อฉ่ำ-  
ระหว่างการอุ่นร้อน

### ฟังก์ชันทำความร้อน- การใช้งาน



อบพิซซา อบเกรียมให้เหลืองกรอบ-  
ด้านล่าง

ฟังก์ชันการทำพิซซา



สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวาง-  
เดียว  
เพื่อเปิดการทำความสะดวกระบบ-  
แคททาไลติก



เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้นกรอบ และ-  
ถนอมอาหาร

ความร้อนด้านล่าง



ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้)  
เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับ-  
ปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง

ละลายน้ำแข็ง

## ฟังก์ชันทำความ- ใช้งาน ร้อน



อบแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ ประหยัดพลังงานระหว่างการทำ- อาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิ- ที่ช่องเตาอบอาจแตกต่างไปจาก- อุณหภูมิที่ตั้งไว้ ใช้ความร้อนที่หลง- เหลืออยู่ พลังงานในการทำความ- ร้อนอาจลดลง ดูรายละเอียดเพิ่ม- ได้จาก "การใช้งานทั่วไป" หมายถึงเกี่ยวกับ: อบแบบมี- ความชื้น.



ย่าง

ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชิ้นบาง และปิ้งขนมปัง



ปิ้งย่างเทอร์โบ

สำหรับย่างเนื้อบริเวณเข่าชิ้นใหญ่- หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้น- วางเดียว ทำการแดงและเพื่อทำให้- เกรียม



หลอดไฟอาจดับโดยอัตโนมัติเมื่อ อุณหภูมิต่ำกว่า 60 °C สำหรับ ฟังก์ชันการทำงานบางอย่างของเตา อบ

## 6.4 หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบแบบมี ความชื้น

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการ ประหยัดพลังงานและเงื่อนไขด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้ EU 65/2014 และ EU 66/2014 ทดสอบตาม มาตรฐาน EN 60350-1

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชัน ทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตา อบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

สำหรับคำแนะนำวิธีทำอาหาร ดูที่บท "ข้อแนะนำ และเคล็ดลับ", อบแบบมีความชื้น สำหรับคำแนะนำ ในการประหยัดพลังงานโดยทั่วไป ดูที่บท "ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน", การประหยัด พลังงาน

## 7. ฟังก์ชันนาฬิกา

### 7.1 ฟังก์ชันนาฬิกา

#### ฟังก์ชันนาฬิกา

#### การใช้งาน



เวลา

การตั้งค่า เปลี่ยน หรือตรวจสอบเวลาของวัน



ระยะเวลา

กำหนดระยะเวลาที่เตาอบทำงาน



เครื่องตั้งเวลา

การตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้จะไม่ผลต่อการทำงานของเตาอบ คุณสามารถ- ตั้งค่าฟังก์ชันนี้ได้ตลอดเวลา รวมทั้งเมื่อเตาอบยังปิดอยู่ด้วย

### 7.2 วิธีตั้งค่า ฟังก์ชันนาฬิกา

#### วิธีตั้งค่า เวลา



- จะกะพริบเมื่อต่อเสียบปลั๊กไฟเตาอบ เมื่อไฟดับ หรือเมื่อไม่ได้ตั้งค่าจับเวลาไว้



- กดเพื่อตั้งเวลา

หลังจากประมาณห้าวินาที การกะพริบจะหยุด และจะแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า

## วิธีเปลี่ยน เวลา




ขั้นตอนที่ 1  - กดซ้ำๆ เพื่อปรับเวลา  - เริ่มกระพริบ

ขั้นตอนที่ 2  - กดเพื่อตั้งเวลา  
หลังจากประมาณห้าวินาที การกระพริบจะหยุด และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า

## วิธีตั้งค่า ระยะเวลา

ขั้นตอนที่ 1 กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ

ขั้นตอนที่ 2  - กดซ้ำๆ  - เริ่มกระพริบ

ขั้นตอนที่ 3  - กดเพื่อตั้งค่าระยะเวลา  
หน้าจอแสดง:   
 - กระพริบเมื่อสิ้นสุดการตั้งค่าเวลา เสียงสัญญาณและเดาอบดับลง

ขั้นตอนที่ 4 กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

ขั้นตอนที่ 5 หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

## วิธีตั้งค่า เครื่องตั้งเวลา

ขั้นตอนที่ 1  - กดซ้ำๆ  - เริ่มกระพริบ

ขั้นตอนที่ 2  - กดเพื่อตั้งเวลา  
ฟังก์ชันนี้จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 วินาที  
เมื่อสิ้นสุดเวลาที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น

ขั้นตอนที่ 3 กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

ขั้นตอนที่ 4 หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

## วิธียกเลิก ฟังก์ชันนาฬิกา

ขั้นตอนที่ 1  - กดซ้ำๆ จนกระทั่งสัญลักษณ์ฟังก์ชันนาฬิกาเริ่มกระพริบ

ขั้นตอนที่ 2  
กดค้าง:   
ฟังก์ชันนาฬิกาจะปิดหลังจากนั้นไม่กี่วินาที

## 8. การใช้อุปกรณ์เสริม



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 8.1 เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

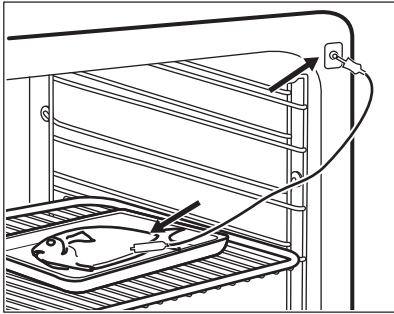
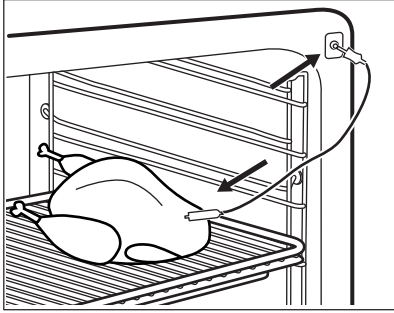
เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - ทำหน้าที่วัดอุณหภูมิภายในอาหาร เมื่ออาหารได้อุณหภูมิตามที่กำหนดเดาอบจะปิดทำงาน

ตั้งค่า 2 อุณหภูมิ:

- อุณหภูมิเดาอบ: (ขั้นต่ำ 120 °C)
  - อุณหภูมิใจกลางอาหาร
- เพื่อให้ได้การปรุงสุกที่ดีที่สุด:
- วัตถุดิบควรเท่ากับอุณหภูมิห้อง
  - เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - อย่าใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว
  - เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร - ในระหว่างการปรุงอาหารจะต้องอยู่ในจาน

## ประเภทอาหาร: เนื้อ ไก่และปลา


1. สอดปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางไปที่ กลางเนื้อสัตว์หรือปลา ในส่วนที่หนาที่สุด อย่างน้อย 3/4 ของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ ใจกลางจะต้องอยู่ในเนื้อสัตว์
2. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเข้ากับ เต้ารับที่ครอบด้านหน้าของเครื่อง



ไฟสถานะสำหรับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง จะติดกะพริบ

3. กดปุ่ม **+** หรือ **-** เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลาง ตั้งค่าอุณหภูมิระหว่าง 30 °C ถึง 99 °C
4. กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น 2 นาที กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุด สัญญาณดังกล่าว
5. ปิดเครื่อง
6. นำปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออกจาก เต้ารับ นำอาหารออกจากเครื่อง

หากอาหารยังไม่สุกตามที่ต้องการ ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นอีกครั้งโดยปรับอุณหภูมิใจกลางให้สูงขึ้น

คุณสามารถปรับอุณหภูมิใจกลางได้ทุกเมื่อระหว่างการปรกสุก กด  เพื่อปรับอุณหภูมิใจกลาง

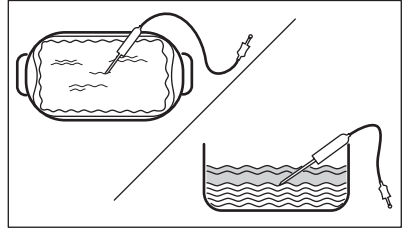


## คำเตือน

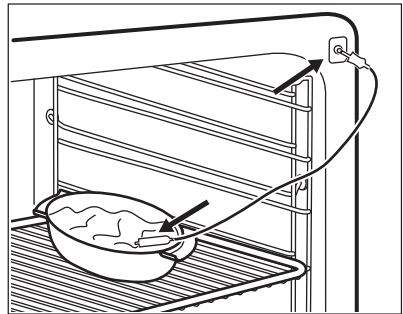
ระวังขณะนำปลายเสียบและปลั๊กของ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออก เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางมีความ ร้อน เนื่องจากอาจทำให้ผิวหนังไหม้ได้

## ประเภทอาหาร: พาสต้า

1. ใส่วัตถุดิบครึ่งหนึ่งไว้ในจานอบ
2. สอดปลายเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางไว้ที่ ใจกลางของพาสต้าพอดิ เช่นเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ ใจกลางจะต้องปักนิ่งอยู่กับที่ระหว่างการอบ อาศัยวัตถุดิบที่เนื้อแน่นเพื่อให้ไม่เคลื่อนที่ ใช้ ขอบจานอบเพื่อรองรับที่จับซิลิโคนของ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง ปลายของ เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจะต้องไม่สัมผัส กับด้านล่างของจานอบ




3. ปิดคลุมเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางด้วย วัตถุดิบที่เหลือ
4. เสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเข้ากับ เต้ารับที่ครอบด้านหน้าของเครื่อง



ไฟสถานะสำหรับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง จะติดกะพริบ

5. กดปุ่ม **+** หรือ **-** เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิใจกลาง ตั้งค่าอุณหภูมิระหว่าง 30 °C ถึง 99 °C
6. กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิเดาอบ เมื่ออาหารได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด เสียง สัญญาณจะดังขึ้น 2 นาที กดปุ่มใด ๆ เพื่อหยุด สัญญาณดังกล่าว
7. ปิดเครื่อง

8. นำปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออกจากเต้ารับ นำอาหารออกจากเครื่อง หากอาหารยังไม่สุกตามที่ต้องการ ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นอีกครั้งโดยปรับอุณหภูมิใจกลางให้สูงขึ้น

คุณสามารถปรับอุณหภูมิใจกลางได้ทุกเมื่อระหว่างการปรุงสุก กด  เพื่อปรับอุณหภูมิใจกลาง



**คำเตือน**

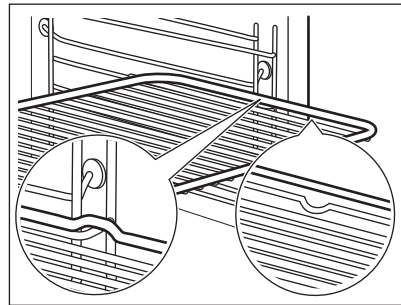
ระมัดระวังน้ำปลายนี้อาจเลี้ยวและปลั๊กของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออก เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางมีความร้อน เนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้

**ตะแกรงชั้นวาง:**

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง

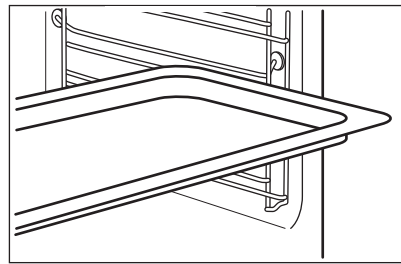
## 8.2 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

แนวเว้าเล็กๆ ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลายน ขอบสูงรอบๆ ชั้นวาง ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง



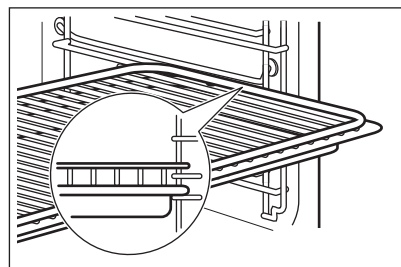
**ถาดอบ / กระทะก้นลึก:**

ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง



**ตะแกรงชั้นวาง, ถาดอบ / กระทะก้นลึก:**

ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง และชั้นตะแกรงที่แนวนำด้านบน



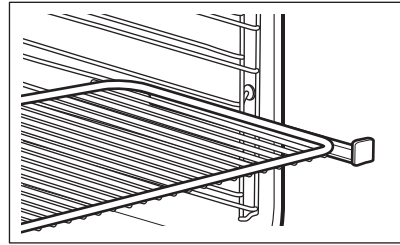
## 8.3 การใช้รางทรงกระบอ

อย่าหลอ่ลื่นรางทรงกระบอ

ดันรางลื่นซ้กเข้าไปให้สุดในเดาอบก่อนปิดประตูเดาอบ

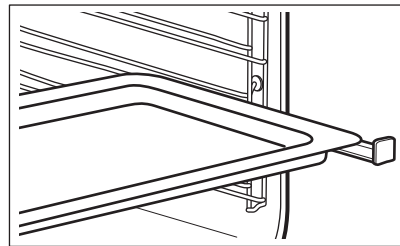
### ชั้นตะแกรง:

ใส่ชั้นวางตะแกรงที่รางทรงกระบอ



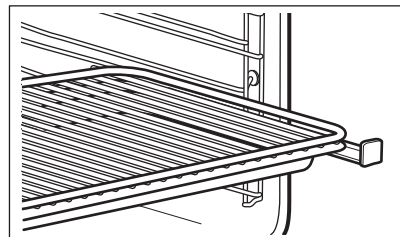
### กระทะก้นลึก:

ใส่กระทะก้นลึกที่รางทรงกระบอ



### ตะแกรงชั้นวางและกระทะก้นลึก:

ใส่ชั้นวางตะแกรงและกระทะก้นลึกที่รางทรงกระบอ



## 9. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

### 9.1 พัดลมระบายความร้อน

ขณะเดาอบทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเดาอบเย็นลง

หากปิดเดาอบ พัดลมระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเดาอบจะเย็นลง

## 10. คำแนะนำและเคล็ดล้บ



ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

## 10.1 คำแนะนำในการปรุงสุก







อุณหภูมิและเวลาในการปรุงสุกในตารางใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้ เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำเวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด




## 10.2 True Fan Cooking PLUS .

ใช้ชั้นวางที่สอง

ใช้ถาดอบ



 เค้ก / ขนมอบ / ขนมปัง	 (มล.)	 (°C)	 (นาที)
คัพเค้ก / สโคน / ครั้วชองด์	100	150 - 180	10 - 20
โฟกัสเซีย	100	200 - 210	10 - 20
พิชซ่า	100	230	10 - 20
โรลล์ขนมอบ	100	200	20 - 25
ขนมอบ	100	180	35 - 40
เค้กฟลัม / แอปเปิลพาย / ซินนามอนโรลล์, อบในแม่พิมพ์เค้ก	100 - 150	160 - 180	30 - 60

ใช้น้ำ 150 มล. เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

 อาหารแช่แข็งพร้อมเสิร์ฟ	 (°C)	 (นาที)
พิชซ่า	200 - 210	10 - 20
ครั้วชองด์	170 - 180	15 - 25
ลาซานญา ใช้ 200 มล.	180 - 200	35 - 50

ใช้น้ำ 100 มล.

ตั้งอุณหภูมิที่ 110 °C

 การเตรียมอาหารสำเร็จ	 (นาที)
โรลล์ขนมอบ	10 - 20
ขนมอบ	15 - 25
โฟกัสเซีย	15 - 25



### การเตรียมอาหารสำเร็จ



(นาที)

เนื้อสัตว์	15 - 25
พาสต้า	15 - 25
พิซซ่า	15 - 25
ข้าว	15 - 25
ผัก	15 - 25

ใช้น้ำ 200 มล.

ใช้จานแก้วสำหรับอบ



### การย่าง



(°C)



(นาที)

ย่างเนื้อวัว	200	50 - 60
ไก่	210	60 - 80
หมูย่าง	180	65 - 80

## 10.3 การอบ

ใช้อุณหภูมิต่ำในครั้งแรก

คุณสามารถยืดเวลาการอบออกไปได้อีก 10 - 15 นาที หากคุณอบเค้กมากกว่าหนึ่งตำแหน่งบนชั้นวาง

เค้กและขนมอบในระดับความสูงที่ต่างกันจะเหลืองเกรียมไม่เท่ากัน จะต้องปรับอุณหภูมิหากพบว่า

เกรียมไม่เท่ากัน ความแตกต่างระหว่างการอบจะถูกทำให้เท่ากัน

ถอดในเตาอาจบิดตัวระหว่างการอบ เมื่อถอดเริ่มเย็นอีกครั้ง การบิดจะหายไป






## 10.4 คำแนะนำในการอบ

ผลลัพธ์การอบ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
ด้านล่างของเค้กโคนอบไม่ทั่ว	ตำแหน่งชั้นวางไม่ถูกต้อง	วางเค้กบนชั้นล่าง
เค้กยุบ และหรือหน้าแตก	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลงเล็กน้อย
	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไปและเวลาในการอบสั้นเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าเวลาอบให้นานขึ้นและลดอุณหภูมิเตาอบลง
อาหารแห้งเกินไป	อุณหภูมิต่ำเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้สูงขึ้น
	เวลาในการอบนานเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งเวลาอบให้สั้นลง



ผลลัพธ์การอบ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีการแก้ไข
เค้กโดนอบไม่ทั่วกัน	อุณหภูมิเตาอบสูงเกินไปและเวลาในการอบสั้นเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าเวลาอบให้นานขึ้นและลดอุณหภูมิเตาอบลง
	ส่วนผสมเค้กกระจายตัวไม่ดี	ครั้งถัดไปให้กระจายส่วนผสมเค้กให้ทั่วบนถาดอบ
เค้กยังไม่สุกตามเวลาอบที่ระบุในสูตร	อุณหภูมิต่ำเกินไป	ครั้งถัดไปให้ตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบให้สูงขึ้นเล็กน้อย




## 10.5 อบบนชั้นระดับเดียว

 การอบในถาด		 (°C)	 (นาที)	
ฟลैनเบส - พายว์านอุ่นร้อนเตาอบเปล่า	True Fan Cooking	170 - 180	10 - 25	2
ฟลैनเบส - สเปนจ์เค้ก	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
ริงเค้ก / บรียอช	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
เค้กมาเดรา / เค้กผลไม้	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
ชีสเค้ก	การอบปกติ	170 - 190	60 - 90	1

ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สาม

ใช้ฟังก์ชันนี้: True Fan Cooking





ใช้ถาดอบ





 เค้ก / ขนมอบ / ขนมปัง	 (°C)	 (นาที)
เค้กครีมเบิลทือบั้ง	150 - 160	20 - 40
ฟลैनผลไม้ (ทำจากยีสต์โต / สเปนจ์เค้ก) ใช้กระทะก้นลึก	150	35 - 55
ฟลैनผลไม้ทำจากพายว์าน	160 - 170	40 - 80

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน





ใช้ฟังก์ชันนี้: การอบปกติ

ใช้ถาดอบ

 เค้ก / ขนมอบ / ขนมปัง	 (°C)	 (นาที)	
สวีทโรลล์	180 - 200	10 - 20	3





 เค้ก / ขนมอบ / ขนมปัง	 (°C)	 (นาที)	
ขนมปังข้าวไรซ์:	เริ่มจาก: 230 ตามด้วย: 160 - 180	20 30 - 60	1
บัตเตอร์เค้กอัลมอนต์ / เค้ก- น้ำตาล	190 - 210	20 - 30	3
ครีมพัฟ / แอแคลร์	190 - 210	20 - 35	3
ขนมปังเปีย / ขนมปังทรง- มงกุฎ	170 - 190	30 - 40	3
ฟลนผลไม้ (ทำจากยีสต์โต / สปอนจ์เค้ก) ใช้กระทะกันลื่น	170	35 - 55	3
ยีสต์เค้กกับท็อปปิ้งเนือบาง (เช่น คอว์รค ครีม คัสตาร์ด)	160 - 180	40 - 80	3
ชโตนเลน	160 - 180	50 - 70	2





### ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สาม

 บิสกิต		 (°C)	 (นาที)
บิสกิตพายร่วน	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20
โรลล์, อุนร้อนเตาอบเปล่า	True Fan Cooking	160	10 - 25
บิสกิตทำจากสปอนจ์เค้ก	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20
พัฟเพสตรี อุนร้อนเตาอบเปล่า	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30
บิสกิตทำจากยีสต์โต	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
มาการอง	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
ขนมอบทำจากไข่ขาว / เมอแรง	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
โรลล์ อุนร้อนเตาอบเปล่า	การอบปกติ	190 - 210	10 - 25

## 10.6 การอบและกราแดง

### ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง





		 (°C)	 (นาที)
บาแก็ตรวดชีสเหลว	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
กราแดงผัก, อุนร้อนเตาอบเปล่า	บั้งย่างเทอร์โบ	160 - 170	15 - 30
ลาซานญา	การอบปกติ	180 - 200	25 - 40






		 (°C)	 (นาทึ)
เนื้อปลาลอบ	การอบปกติ	180 - 200	30 - 60
ผักยัดไส้	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60
อบขนมหวาน	การอบปกติ	180 - 200	40 - 60
อบพาสต้า	การอบปกติ	180 - 200	45 - 60

## 10.7 อบหลายชั้น

ใช้ฟังก์ชันนี้: True Fan Cooking

ใช้ถาดอบ

 เค้ก / ขนมอบ	 (°C)	 (นาทึ)	 2 ตำแหน่ง
ครีมพัฟ / แอแคลร์, อุ้ร้อน-เตาอบเปล้า	160 - 180	25 - 45	1 / 4
เค้กสเตรสเซลแห้ง	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 บิสกิต / เค้กเล็ก / ขนมอบ / โรล	 (°C)	 (นาทึ)	 2 ตำแหน่ง	 3 ตำแหน่ง
โรลล์	180	20 - 30	1 / 4	-
บิสกิตพายร่วน	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
บิสกิตทำจากสปอนจ์-เค้ก	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
พัฟเพสตรี, อุ้ร้อนเตา-อบเปล้า	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
บิสกิตทำจากยีสต์โด	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
มาการอง	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
บิสกิตทำจากไข่ขาว / เมอแรง	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 คำแนะนำในการปิ้งย่าง

ใช้ภาชนะที่ทนความร้อน

เนื้อไม่ติดมัน (คุณสามารถใช้ลูมิเนียมฟอยล์ได้)

ย่างเนื้อชิ้นใหญ่ได้โดยวางบนถาดโดยตรง หรือวางบนชั้นตะแกรงที่วางบนถาดอีกที

เติมน้ำในถาดเพื่อป้องกันไขมันที่หยดลงมาไหม้






อาจต้องพลิกด้านที่ย่าง หลังผ่านเวลาไป 1/2 - 2/3 ส่วนของเวลาปิ้งสุก






ย่างเนื้อสัตว์ และชิ้นปลาขนาดใหญ่ (1 กก. ขึ้นไป)






ใช้น้ำจากเนื้อสัตว์ที่เนื้อหลายๆ ครั้งระหว่างการย่าง

## 10.9 การย่าง

### ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

 เนื้อวัว			 (°C)	 (นาที)
ย่างในหม้อ	1 - 1.5 กก.	การอบปกติ	230	120 - 150
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะ- กระดูก ตีน, อุ้มนร้อนเตาอบ- เปล้า	ต่อความหนา ซม.	ปิ้งย่างเทอร์โบ	190 - 200	5 - 6
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะ- กระดูก มีเดียม อุ้มนร้อนเตา- อบเปล้า	ต่อความหนา ซม.	ปิ้งย่างเทอร์โบ	180 - 190	6 - 8
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อเลาะ- กระดูก เวลดัน อุ้มนร้อนเตา- อบเปล้า	ต่อความหนา ซม.	ปิ้งย่างเทอร์โบ	170 - 180	8 - 10

 เนื้อหมู		 (°C)	 (นาที)
 ใช้ฟังก์ชันนี้: ปิ้งย่างเทอร์โบ	(กก.)	(°C)	(นาที)
ป่า / คอ / แสม ข้อ	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
สัน / สเปร์ริบ	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
มีดโลฟ	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
ขาหมู, ปรงสุกสำเร็จ	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 เนื้อลูกวัว		 (°C)	 (นาที)
 ใช้ฟังก์ชันนี้: ปิ้งย่างเทอร์โบ	(กก.)	(°C)	(นาที)
เนื้อลูกวัวย่าง	1	160 - 180	90 - 120



### เนื้อลูกวัว



ใช้ฟังก์ชันนี้: บึ่งย่างเทอร์โบ



(กก.)



(°C)



(นาที)

ข้าวัว

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



### เนื้อแกะ



ใช้ฟังก์ชันนี้: บึ่งย่างเทอร์โบ



(กก.)



(°C)



(นาที)

ขาแกะ / แกะย่าง

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

เนื้อสันหลังแกะ

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



### สัตว์ป่า



ใช้ฟังก์ชันนี้: การอบปกติ



(กก.)



(°C)



(นาที)

สันหลัง / ขากระต่าย อุณหภูมิ-  
เตาอบเปล่า

สูงสุด 1

230

30 - 40

เนื้อสันหลังกวาง

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

สะโพกกวาง

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



### สัตว์ปีก



ใช้ฟังก์ชันนี้: บั๊นย่างเทอร์โบ



(กก.)



(°C)



(นาทึ)

เนื้อสัตว์ปีก, ตัดแปง

แต่ละ 0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

ไก ครึงตัว

แต่ละ 0.4 - 0.5

190 - 210

35 - 50

ไก ไก่ตัวเมีย

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

เป็ด

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

เนื้อห่าน

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

ไก่งวง

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

ไก่งวง

4 - 6

140 - 160

150 - 240



### ปลาบั๊น



ใช้ฟังก์ชันนี้: การอบปกติ



(กก.)



(°C)



(นาทึ)

ปลาทั้งตัว

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 10.10 เมนูอบกรอบกับ: ฟังก์ชันการทำพิซซา



### พิซซา



ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง



(°C)



(นาทึ)

ทาร์ต

180 - 200

40 - 55

แฟลนผักโขม

160 - 180

45 - 60



### พิซซา



ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง



(°C)



(นาทึ)

คัซลอปเรน / สวี-  
สแฟลน

170 - 190

45 - 55

ชีสเค้ก

140 - 160

60 - 90

พายผัก

160 - 180

50 - 60



พิซซ่า



วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อนก่อนการคูก



ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง



(°C)



(นาที)

พิซซ่า, ขอบบาง ใช้ถาดก้นลึก 200 - 230 15 - 20

พิซซ่า, ขอบหนา 180 - 200 20 - 30

ขนาดปังไม้ใส่-ยีสต์ 230 - 250 10 - 20

พิซซ่าที่แช่แข็ง 160 - 180 45 - 55



พิซซ่า



วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อนก่อนการคูก



ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สอง



(°C)



(นาที)

แฟลมกูเซน 230 - 250 12 - 20

เปโรกิ 180 - 200 15 - 25

## 10.11 ย่าง

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อนก่อนการคูก

ย่างเฉพาะเนื้อหรือปลาที่เป็นแผ่นบางๆ

วางถาดไว้ที่ชั้นแรกเพื่อรองไขมัน



ย่าง



ใช้ฟังก์ชันนี้: ย่าง



(°C)



(นาที)  
ด้านแรก



(นาที)  
ด้านที่สอง



ย่างเนื้อวัว 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

เนื้อวัวไม่มีกระดูก 230 20 - 30 20 - 30 3

หมูสันนอก 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

สันนอกลูกวัว 210 - 230 30 - 40 30 - 40 2

เนื้อสันหลังแกะ 210 - 230 25 - 35 20 - 25 3

ปลาทั้งตัว 0.5 kg - 1 กก. 210 - 230 15 - 30 15 - 30 3 / 4

## 10.12 อาหารแช่แข็ง



การละลายน้ำแข็ง



ใช้ฟังก์ชันนี้: True Fan Cooking



(°C)



(นาที)



	(°C)	(นาที)	
พิซซ่า แช่แข็ง	200 - 220	15 - 25	2
พิซซ่าอเมริกัน แช่แข็ง	190 - 210	20 - 25	2
พิซซ่า แช่เย็น	210 - 230	13 - 25	2
พิซซ่าสแน็ค, แช่แข็ง	180 - 200	15 - 30	2
เฟรนช์ฟราย, แช่แข็ง	200 - 220	20 - 30	3
เฟรนช์ฟราย, แช่เย็น	200 - 220	25 - 35	3
มันฝรั่งแช่ / โครเกต	220 - 230	20 - 35	3
แซลมอน	210 - 230	20 - 30	3
ลาซานญา / แคนเนลโลนี, สด	170 - 190	35 - 45	2
ลาซานญา / แคนเนลโลนี, แช่แข็ง	160 - 180	40 - 60	2
ชีสอบ	170 - 190	20 - 30	3
ปีกไก่	190 - 210	20 - 30	2

## 10.13 ละลายน้ำแข็ง

นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ และวางอาหารลงบนจาน

อย่าปิดครอบอาหาร เนื่องจากจะทำให้เวลาละลายน้ำแข็งยาวนานขึ้น

ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

สำหรับอาหารชิ้นใหญ่ ในหิวางจานเปล่าควรวางไว้ที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเตาอบ วางอาหารในจานก้นลึก จากนั้นวางไว้ด้านบนของจานที่วางไว้ในเตา นำฐานรองชั้นวางออกตามความเหมาะสม



(กก.)



(นาที)

เวลาละลายน้ำแข็ง








(นาที)

เวลาละลายน้ำแข็ง-เพิ่มเติม



	(กก.)	(นาที)	(นาที)	
ไก่	1	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อ	1	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง



	 (กก.)	 (นาที) เวลาละลายน้ำแข็ง	 (นาที) เวลาละลายน้ำแข็ง- เพิ่มเติม	
เทราที้	0.15	25 - 35	10 - 15	-
สตรอเบอรี่	0.3	30 - 40	10 - 20	-
เนย	0.25	30 - 40	10 - 15	-
ครีม	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	ตีครีมเมื่อยังคงแข็งเล็กน้อยอยู่กับที่
ขนมอบ	1.4	60	60	-

## 10.14 ถนอมอาหาร

ใช้ฟังก์ชัน ความร้อนด้านล่าง

ใช้กรรปุกถนอมอาหารที่มีขนาดเท่ากันที่มีขายในตลาดเท่านั้น

อย่าใช้กรรปุกที่มีฝาปิดแบบบิดออกและแบบเกลียวหรือกรรปุกป้องกันโลหะ

ใช้ชั้นวางที่หนึ่ง

อย่าใส่กรรปุกถนอมอาหารขนาดหนึ่งลิตรเกินกว่าหกกรรปุกในถาดอบ



เติมกรรปุกให้เท่ากันและปิดด้วยที่หนีบ




แต่ละกรรปุกไม่ควรแตะกัน




ใส่น้ำประมาณ 1/2 ลิตรลงในถาดอบเพื่อความชื้นในเตาอบเพียงพอ

เมื่อของเหลวในขวดเริ่มที่จะเคี้ยว (หลังจากประมาณ 35 - 60 นาทีด้วยกรรปุกหนึ่งลิตร) ให้หยุดเตาอบหรือลดอุณหภูมิลงที่ 100 °C (ดูตาราง)

ตั้งอุณหภูมิที่ 160 - 170 °C

 ผลไม้เนื้ออ่อน	 (นาที) เวลาปรุงจนกระทั่ง- เดือดปุด
สตรอเบอรี่ / บลูเบอร์รี่ / ราสเบอร์รี่ / กุสเบอร์รี่สุก	35 - 45

 สโตน- ฟรุต	 (นาที) เวลาปรุงจน- กระทั่งเดือด- ปุด	 (นาที) อบต่อไปที่ 100 °C
ลูกพีช / ควินซ์ / พลัม	35 - 45	10 - 15

 ผัก	 (นาที) เวลาปรุงจน- กระทั่งเดือด- ปุด	 (นาที) อบต่อไปที่ 100 °C
แครอท	50 - 60	5 - 10
แตงกวา	50 - 60	-
ขิงคองผสม	50 - 60	5 - 10
โคลราบี / ถั่ว / หน่อไม้ฝรั่ง	50 - 60	15 - 20




## 10.15 ไล่น้ำ - True Fan Cooking

ปิดถาดด้วยกระดาษกันความชื้นหรือกระดาษรองอบ



เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ให้หยุดการทำงานของเตาอบเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอบแห้ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นลงหนึ่งคืนเพื่อให้การอบแห้งเสร็จสิ้น

กรณีที่ใช้ถาดเดียว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม



กรณีที่ใช้ 2 ถาด ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

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



ตั้งอุณหภูมิที่ 60 - 70 °C



 ผลไม้	 (ชม.)
พลัม	8 - 10
แอปเปิ้ลคอก	8 - 10
แอปเปิ้ลหั่น	6 - 8
แพร์	6 - 9

## 10.16 เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

 เนื้อวัว	 อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)		
	แรร์	ปานกลาง	เวลตัน
ย่างเนื้อวัว	45	60	70
สันนอก	45	60	70

 เนื้อวัว	 อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)		
	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
มีดโลฟ	80	83	86

 เนื้อหมู	 อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)		
	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
แฮม / ย่าง	80	84	88
เนื้อสันหลังสับ / หมูสันนอก, รมควัน / หมูสันนอก, เคียว	75	78	82

 เนื้อลูกวัว	 อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)		
	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
เนื้อลูกวัวย่าง	75	80	85
ข้อวัว	85	88	90

**เนื้อแกะโต / ลูกแกะ****อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)**

	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
ขาแกะ	80	85	88
เนื้อสันหลังแกะ	75	80	85
แกะย่าง / ขาแกะ	65	70	75

**สัตว์ป่า****อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)**

	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
เนื้อสันหลังกระจาย / เนื้อสันหลังกว้าง	65	70	75
ขากระต่าย / กระต่าย, ทั้งตัว / ขากวาง	70	75	80

**สัตว์ปีก****อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)**

	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
ไก	80	83	86
เป็ด, ทั้งตัว/ครึ่งตัว / ไก่วง, ทั้งตัว / อก	75	80	85
เป็ด, อก	60	65	70

**ปลา (ซาลมอน เทราท์ แชนเดอร์)****อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)**

	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
ปลา, ทั้งตัว / ขนาดใหญ่ / นึ่ง / ปลา, ทั้งตัว / ขนาดใหญ่ / ย่าง	60	64	68

**พาสต้า - ผักปรุงสุกสำเร็จ****อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)**

	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
พาสต้าซูซินี / พาสต้าบร็อคโคลี / พาสต้าเฟนเนล	85	88	91

**พาสต้า - เรียกน้ำย่อย****อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)**

	น้อยกว่า	ปานกลาง	เพิ่มเติม
แคนเนลโลนี / ลาซานญา / ออบพาสต้า	85	88	91



### พาสต้า - หวาน



### อุณหภูมิใจกลางของอาหาร (°C)

น้อยกว่า

ปานกลาง

เพิ่มเติม

พาสต้าขนมปังขาวแบบมี/ไม่มีผลไม้ / พาสต้าโจ๊ก-แบบมี/ไม่มีผลไม้ / พาสต้าเส้นก๋วยเตี๋ยวแบบหวาน

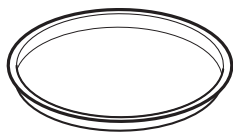
80

85

90

## 10.17 อบแบบมีความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ถาดและภาชนะสี่เหลี่ยมที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน



ถาดพีชชา

สีเข้ม ไม้มันวาว  
เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.



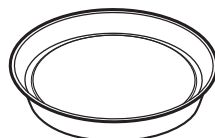
ถาดอบ

สีเข้ม ไม้มันวาว  
เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.



ถ้วยเล็ก

เซรามิก  
เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม. สูง 5 ซม.



ถาดฟลานเนส

สีเข้ม ไม้มันวาว  
เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

## 10.18 อบแบบมีความชื้น

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง



(°C)



(ต่ำสุด)



เบรตสดัก, 0.5 กรัม (รวม)

190 - 200

50 - 60

3

หอยเชลล์อบพร้อมเปลือก

180 - 200

30 - 40

4

ปลาทั้งตัว ใส่เกลือ, 0.3 - 0.5 กก.

190 - 200

45 - 50

4

ปลาทั้งตัว ไข่แผ่นรองอบ, 0.3 - 0.5 กก.

190 - 200

50 - 60

3

อมาเรตตี (20; 0.5 กก. - รวม)

170 - 180

40 - 50

3

แอปเปิลครีมเบิ้ล

190 - 200

50 - 60

4

มัฟฟินช็อคโกแลต (20; 0.5 กก. - รวม)

160 - 170

35 - 45

3

## 10.19 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน: EN 60350, IEC 60350



### การอบชั้นเดียว การอบในถาด



(°C)



(ต่ำสุด)



สポンจ์เค้กโร้ไขมัน	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
สポンจ์เค้กโร้ไขมัน	การอบปกติ	160	35 - 50	2
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	180	70 - 90	1



### การอบชั้นเดียว บิสกิต



ใช้ตำแหน่งชั้นวางที่สาม



(°C)



(ต่ำสุด)

ขนมปังชั้นเส้น / ขนมอบทรงยาว	True Fan Cooking	140	25 - 40
ขนมปังชั้นเส้น / ขนมอบทรงยาว, อุ่น-ร้อนเตาอบปลา	การอบปกติ	160	20 - 30
เค้กชั้นเล็ก, 20 ชั้นต่อถาด, อุ่นร้อนเตาอบปลา	True Fan Cooking	150	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก, 20 ชั้นต่อถาด, อุ่นร้อนเตาอบปลา	การอบปกติ	170	20 - 30



### การอบหลายชั้น บิสกิต



(°C)



(ต่ำสุด)



ขนมปังชั้นเส้น / ขนมอบทรงยาว	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4
เค้กชั้นเล็ก, 20 ชั้นต่อถาด, อุ่นร้อนเตาอบปลา	True Fan Cooking	150	23 - 40	1 / 4
สポンจ์เค้กโร้ไขมัน	True Fan Cooking	160	35 - 50	1 / 4



ย่าง



อุ่นเตาเปล่าไว้ 5 นาที



ย่างโดยใช้อุณหภูมิสูงสุด



(ต่ำสุด)



ขนมปังปิ้ง

ย่าง

1 - 3

5

สติกเนื้อวัว, พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไป-  
ครึ่งหนึ่ง

ย่าง

24 - 30

4

## 11. การดูแลและทำความสะอาด



**คำเตือน**

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 11.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด



**น้ำยาทำความสะอาด**

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ

ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่พื้นผิวที่เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา



**การใช้งานทั่วไป**

ทำความสะอาดถาดรองน้ำของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง ระบายไขมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20 นาที เช็ดถาดรองน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง



**อุปกรณ์เสริม**

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

## 11.2 การทำความสะอาด: แนวนูนของ ถาดรองน้ำ

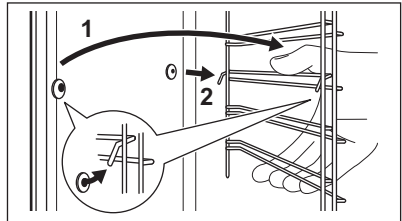
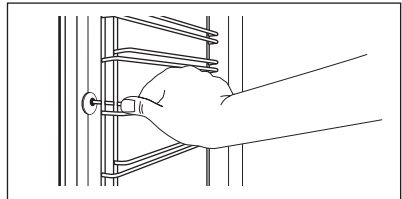
ขั้นตอนการทำความสะอาดเป็นการจัดคราบ ตะกรันจากถาดรองน้ำหลังจากทำอาหารด้วยไอน้ำ

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
เท: น้ำส้มสายชูขาว 250 มล. ลงในถาดรองน้ำ ใช้น้ำส้มสายชูสูงสุด 6% แบบ-ไม่มีส่วนผสมเพิ่มเติมใดๆ	ปล่อยให้ น้ำส้มสายชูละลายคราบตะกรันที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 นาที	ทำความสะอาดถาดรองน้ำด้วยน้ำอุ่นและผ้าเนื้อนุ่ม
สำหรับฟังก์ชันการทำงานนี้: True Fan Cooking PLUS ทำความสะอาดเตาอบเมื่อมีการปรุงอาหารทุก ๆ 5 - 10 ครั้ง		

## 11.3 การถอด: รางรับชั้น

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

ขั้นตอนที่ 1	ปิดเตา และรองจนกว่าจะเย็น
ขั้นตอนที่ 2	ดึงด้านหน้าของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง
ขั้นตอนที่ 3	ดึงด้านหลังของชั้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา
ขั้นตอนที่ 4	ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม หมุดยึดตำแหน่งบนรางลื่นซึ่กจะต้องหันไปทางด้านหน้า



## 11.4 วิธีใช้: การทำความสะอาดระบบ แคะทาไลติก

ช่อง ได้รับการเคลือบด้วยแคะทาไลติกอีนาเมล. ซึ่ง จะดูดซับไขมันในระหว่างการเร่งปฏิกิริยา


จุดหรือการเปลี่ยนสีที่พื้นผิวแคะทาไลติกไม่มีผล ใดๆ ต่อประสิทธิภาพของฟังก์ชันการทำความสะอาด

### ก่อนทำความสะอาดระบบแคะทาไลติก

ปิดเตาและรองจนกว่าจะเย็น	นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออก	ทำความสะอาดด้านล่างของช่องเตาอบและกระจกประตูด้านในด้วยน้ำอุ่น ผ้าเนื้อนุ่มและน้ำยาล้างจานอ่อน
--------------------------	--	---

## ทำความสะอาดเตาอบโดยใช้ฟังก์ชันการทำความสะอาดแคททาไลติก

### ขั้นตอนที่ 1

กำหนดฟังก์ชันเตาอบและตั้งอุณหภูมิเตาอบ  250 °C  
ระยะเวลา: 1 ชม.

### ขั้นตอนที่ 2

หลังทำความสะอาด หมนลูกบิดฟังก์ชันของเตาไปยังตำแหน่งปิดทำงาน

### ขั้นตอนที่ 3

หลังจากเตาอบเย็น ให้ทำความสะอาดช่องเปิดโดยใช้ผ้าเปียกเนื้อนุ่ม

## 11.5 การถอดและติดตั้ง: ประตู

คุณสามารถถอดประตูและนำแผงกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาด จำนวนแผงกระจกแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่น



**คำเตือน**  
ประตูหนัก

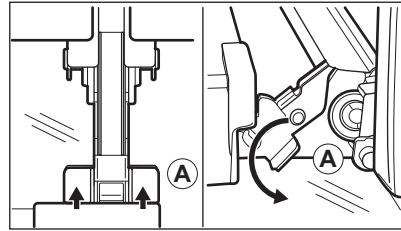


### ข้อควรระวัง

ค่อยๆ จับที่กระจก โดยเฉพาะบริเวณขอบของแผงด้านหน้า กระจกอาจแตกเสียหายได้

**ขั้นตอนที่ 1** เปิดประตูออกให้สุด

**ขั้นตอนที่ 2** ยกและกดคันโยกจับ (A) บนบานพับประตูทั้งสอง

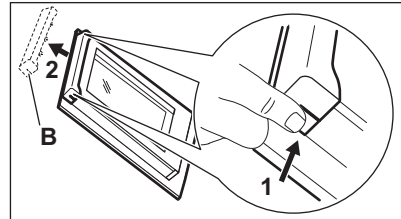


**ขั้นตอนที่ 3** เปิดประตูเตาอบเข้าไปในตำแหน่งเปิดเต็ม (มุมประมาณ 70°) จับที่ประตูทั้งสองข้าง จากนั้นดึงขึ้นออกจากเตาอบวางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง

**ขั้นตอนที่ 4** จับที่ขอบประตู (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปปัดผ่นักออก

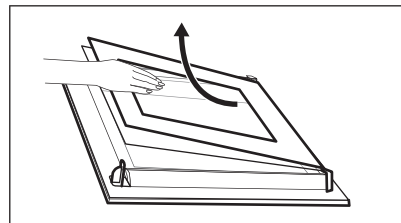
**ขั้นตอนที่ 5** ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก

**ขั้นตอนที่ 6** จับแผงกระจกประตูไว้ที่ขอบด้านบนที่ละด้าน แล้วดึงออกจากตัวกัน



**ขั้นตอนที่ 7** ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำและสบู เช็ดแห้งแผงกระจกด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน

**ขั้นตอนที่ 8** หลังจากทำความสะอาด ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นโดยย้อนลำดับ



**ขั้นตอนที่ 9** ติดตั้งแผงเล็กก่อน จากนั้นจึงค่อยติดตั้งแผงที่ใหญ่กว่าและประตูสอดกระจกเข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง ไม่เช่นนั้นพื้นผิวประตูอาจได้รับความร้อนเกิน



## 11.6 การเปลี่ยน: หลอดไฟ



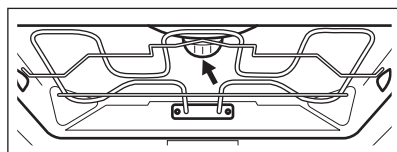
**คำเตือน**  
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้  
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

### ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
ปิดเตาอบ รอจนกว่าเตาอบจะเป็นลาง	ตัดไฟจากเตาอบ	วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด

## ไฟด้านบน

**ขั้นตอนที่ 1** เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก



**ขั้นตอนที่ 2** ทำความสะอาดฝากระจกครอบ

**ขั้นตอนที่ 3** เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C

**ขั้นตอนที่ 4** ติดตั้งฝาครอบกระจก

## 12. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค



**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 12.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ในกรณีอื่นที่ไม่รวมอยู่ในตารางนี้ โปรดติดต่อกับศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
เตาไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหารไม่ทำงาน	ปลั๊กของ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร เสียบกับเต้าปลั๊กจนสุด
จอแสดงผลระบุเป็น "12.00"	เกิดเหตุไฟดับ ตั้งค่าเวลา
มีน้ำออกมาจากช่องแนววน	มีน้ำมาเกินไปในช่องแนววน
การทำงานของฟังก์ชันการปรุงอาหารไม่น่าพอใจ True Fan Cooking PLUS .	คุณเติมน้ำในช่องแนววน
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด

### 12.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ หรือนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

## เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลที่นี่

รุ่น (MOD.) .....

หมายเลขสินค้า (PNC) .....

หมายเลขซีเรียล (S.N.) .....

## 13. การประหยัดพลังงาน

### 13.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไป ระหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

#### การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

#### ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ


#### เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

#### อบแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

## 14. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ใส่บรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับ

ขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ



CE

867370768-C-402021