

INSTALLATION INSTRUCTION FOR BUILT-IN OVEN



495.10.035

538.01.282

SENSE

สารบัญ

1. คำแนะนำด้านความปลอดภัย	1
2. การติดตั้งเตาอบ	5
3. ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ	7
4. แผนควบคุมการทำงาน	9
5. ก่อนเริ่มต้นใช้งาน	10
6. การใช้งานเตาอบ	11
7. การทำความสะอาดและดูแลรักษา	14
8. ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร	16
9. การรับประกันและบริการ	21
10. ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	21

การใช้คู่มือฉบับนี้

คู่มือการใช้งานนี้ประกอบไปด้วยข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยและคำแนะนำที่มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยคุณในการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์โปรดทำความเข้าใจในคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งานเตาของคุณ และโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ประกอบในเนื้อหาของคู่มือการใช้งาน



Important



Note

1 คำแนะนำด้านความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบในการเชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักตามข้อแนะนำด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง

ความปลอดภัยทางไฟฟ้า

หากเราได้รับความเสียหายระหว่างการขนส่ง ห้ามทำการเชื่อมต่อ

- อุปกรณ์ต้องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
- ในกรณีที่อุปกรณ์เกิดความเสียหายหรือมีปัญหา อย่าพยายามใช้งาน
- การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อตัวคุณและผู้อื่น หากเตาอบของคุณต้องได้รับการซ่อมแซม โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือผู้จำหน่าย
- หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยใช้สายไฟหรือชุดประกอบพิเศษจากผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาต
- ห้ามปล่อยให้สายไฟและสายเคเบิลสัมผัสกับเตาอบ
- ติดตั้งเบรกเกอร์แบบตัดวงจรหลายขั้วที่มีระยะสัมผัสขั้นต่ำ 3 มม. ระหว่างเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลัก เบรกเกอร์ตัดวงจรแบบหลายขั้วควรมีขนาดเหมาะสมกับปริมาณไฟที่ใช้ และควรเป็นไปตามข้อกำหนดปัจจุบัน (สายดินต้องไม่ถูกตัดโดยเบรกเกอร์)
- แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านขวาของฝาเตา
- ควรปิดแหล่งจ่ายไฟของเครื่องเมื่อทำการซ่อมแซมหรือทำความสะอาด
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้กับเตาอบ

คำเตือน

ควรปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันการถูกไฟฟ้าช็อต ขณะที่เตาอบทำงาน พื้นผิวด้านในจะร้อนมาก

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประกอบอาหารในครัวเรือนเท่านั้น
- ระหว่างการใช้งาน ผิวภายในเตาอบจะร้อนจนสามารถทำให้เกิดการไหม้ได้ อย่าสัมผัสส่วนทำความร้อนหรือพื้นผิวด้านในของเตาอบ จนกว่าจะเย็นลง
- ห้ามเก็บวัสดุไวไฟในเตาอบ
- ผิวเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งานเตาอบที่อุณหภูมิสูงเป็นระยะเวลานาน
- ขณะทำอาหาร ควรระมัดระวังเมื่อเปิดฝาเตา เนื่องจากไอน้ำจากครีโอลและไอน้ำจากฟุ้งออกมาอย่างรวดเร็ว
- เมื่อทำอาหารที่มีแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์อาจจะเหวี่ยงเนื่องจากอุณหภูมิสูง และไอร่อนั้นอาจติดไฟได้หากสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- อาหารแช่แข็ง เช่น พืชแช่ ควรปรุงบนตะแกรงลวด หากใช้ถาดอบ ถาดอาจเสียรูปทรงได้เนื่องจากอุณหภูมิที่ต่างกันมาก
- อย่าเทน้ำลงในเตาอบขณะที่ยังร้อน เพราะอาจทำให้ผิวเคลือบเสียหายได้
- ต้องปิดฝาเตาขณะทำอาหาร
- อย่าปูพื้นเตาอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม และอย่าวางถาดอบหรือพิมพ์อบใดๆ บนฟอยล์ ฟอยล์อะลูมิเนียมจะกั้นความร้อน ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหายและทำให้การทำอาหารได้ผลไม่ดี
- น้ำผลไม้จะทิ้งคราบ ซึ่งอาจติดแน่นบนพื้นผิวเคลือบของเตาอบ เมื่อทำเค้กที่มีความชื้นสูง ควรใช้ถาดอบลึก
- อย่าวางภาชนะอบบนฝาเตาที่เปิดอยู่

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะสำหรับสำหรับการใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลทุพพลภาพ หากขาดผู้ดูแลที่รับผิดชอบให้คำแนะนำอย่างเพียงพอเพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- หากไม่ได้ตั้งเวลาทำอาหาร เตาอบจะปิดเองหลังจากเวลาที่ระบุไว้ด้านล่าง

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- เด็กอายุต่ำกว่า 3 ปี ควรอยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัย เว้นแต่จะได้รับการดูแลใกล้ชิดอย่างใกล้ชิด
- เด็กอายุ 3 ปีขึ้นไปแต่ไม่เกิน 8 ปี จะสามารถเปิด/ปิด เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ก็ต่อเมื่อ เครื่องนั้นถูกวางหรือติดตั้งในตำแหน่งที่ใช้งานได้ตามปกติ และได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น เด็กอายุ 3 ปีขึ้นไปแต่ไม่เกิน 8 ปี ห้ามเสียบปลั๊ก ปรับตั้งค่า ทำความสะอาดเครื่อง หรือทำการบำรุงรักษาด้วยตนเอง
- คำเตือน-พื้นที่บางส่วนของผลิตภัณฑ์นี้อาจร้อนจัดและทำให้เกิดแผลไหม้ได้ ควรให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อมีเด็กหรือผู้ที่ต้องการความดูแลอยู่ใกล้บริเวณนั้น
- เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีสภาพร่างกาย การรับรู้ หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือ ขาดความรู้และประสบการณ์สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ หากได้รับการดูแลหรือแนะนำเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเตาอบนี้
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์นี้ตามลำพังโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแล
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานโดยบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีความบกพร่องในสมรรถภาพทางกาย ประสาทสัมผัสหรืออาการทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลขณะใช้งานหรือได้รับคำแนะนำในการใช้ โดยผู้มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลไม่ให้เล่นอุปกรณ์นี้
- เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าให้พ้นมือเด็กหรือบุคคลทุพพลภาพ อย่าปล่อยบุคคลดังกล่าวใช้งานอุปกรณ์โดยขาดการควบคุมดูแล
- คำเตือน: ส่วนที่สัมผัสได้อาจร้อนเมื่อใช้เตาอบ ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบ
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- จัดวางตะแกรงอบในตำแหน่งที่ต้องการ ขณะที่เตาอบไม่ร้อน หากจำเป็นต้องเลื่อนตะแกรงขณะที่เตาอบร้อน ห้ามให้หูกจับโดนส่วนทำความร้อน
- ควรใช้หูกจับที่แข็งแรง หูกจับเปื่อยหรือขึ้นบนพื้นผิวที่ร้อน อาจทำให้ไอน้ำลวกมือได้เมื่อสัมผัส ห้ามให้หูกจับสัมผัสกับส่วนทำความร้อนที่ร้อนจัด อย่าใช้ผ้าขนหนูหรือผ้าหนาอื่นๆ
- คำเตือน: ส่วนที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบ
- จัดเก็บเสื้อผ้าที่หลวมให้เรียบร้อยก่อนเริ่มใช้งาน มัดผมยาวให้เรียบร้อย อย่าปล่อยให้ผมยาวหลุยๆ และอย่าสวมเสื้อผ้าหลวม หรือเสื้อผ้าที่มีสายห้อยยาว เช่น เนกไท ผ้าพันคอ เครื่องประดับ หรือแขนเสื้อที่รุ่มร่าม
- เมื่อเด็กใดพอที่จะใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ พ่อแม่หรือผู้ปกครองตามกฎหมายมีหน้าที่รับผิดชอบตามกฎหมายในการให้ความรู้วิธีใช้งานอย่างปลอดภัยแก่เด็ก โดยผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ
- ห้ามไม่ให้บุคคลใด ๆ บิน ยืน พิง นั่ง หรือห้อยโหนบนส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ไฟฟ้า โดยเฉพาะบริเวณผ้าเตา ช่องอบ หรือช่องเก็บของ เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหายและเครื่องอาจล้มลง ทำให้เกิดการบาดเจ็บรุนแรงได้
- คำเตือน: เตาอบและพื้นผิวส่วนต่าง ๆ ที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้งานเครื่องนี้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดจากผู้ใหญ่ ห้ามปล่อยให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ตามลำพัง หรือไม่มีผู้ดูแลในบริเวณที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน ไม่ควรปล่อยให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเล่นในบริเวณใกล้เคียง ไม่ว่าเครื่องจะใช้งานอยู่หรือไม่ก็ตาม

ความปลอดภัยในการทำความสะดวก

ข้อควรระวัง:

สิ่งของเด็กสนใจไม่ควรเก็บไว้ในเครื่อง ในตู้เหนือเตาอบ หรือบนผนังกันเบื่อน เด็กที่เป็นขี้มนเครื่องเพื่อหยิบสิ่งของอาจได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรง ห้ามทำความสะอาดเครื่องขณะที่ยังร้อน น้ำยาทำความสะอาดบางชนิดอาจปล่อยสารพิษสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อน ผ้าเปียกหรือฟองน้ำอาจทำให้เกิดแผลลวกจากไอน้ำได้

ภายนอกเตาอบ

- สำหรับการทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกเตาอบ ให้ใช้ผ้าและน้ำยาทำความสะอาดสูตรอ่อน หรือน้ำอุ่น ๆ
- เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษทิชชูในครัวหรือผ้าแห้ง
- อย่าใช้ฝอยขัดหม้อ น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่หายากต่าง

ด้านหน้าเตาอบสแตนเลส

- อย่าใช้ใยขัดโลหะ แผ่นขัด หรือผลิตภัณฑ์ที่หายากต่าง เพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ด้านหน้าเตาอบอะลูมิเนียม

- เช็ดแผ่นหน้าด้วยผ้านุ่ม หรือน้ำไมโครไฟเบอร์ และน้ำยาเช็ดกระจกสูตรอ่อน

คำเตือน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบเย็นก่อนทำความสะอาด

ภายในเตาอบ

- อย่าทำความสะอาดขอบยางฝาเตาด้วยมือ
- อย่าใช้แผ่นขัดหรือฟองน้ำที่หายากในการทำความสะดวก
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อพื้นผิวเคลือบของเตาอบ ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบที่มีขายทั่วไป
- สำหรับคราบสกปรกที่ฝังแน่น ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบชนิดพิเศษ

กระจกฝาเตาอบ

ฝาเตาอบประกอบด้วยกระจกสามแผ่นที่วางซ้อนกัน แผ่นกระจกด้านในและกลางสามารถถอดออกเพื่อทำความสะอาดได้

คำเตือน

- ทุกครั้งที่ถอดฝาประตูออกจากเตาอบ ควรเปิดคลิปล็อกออก
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือโลหะแหลมคมในการทำความสะดวกกระจกของฝาเตาอบ เนื่องจากผิวกระจกอาจเกิดรอยขีดข่วนและทำให้กระจกแตกได้
- เมื่อประกอบฝาเตากลับเข้าไป หากถอดชิ้นส่วนบางอย่าง (เช่น ฝากระจก หรือชิ้นส่วนอื่น ๆ) อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

ข้อควรทราบ

กระจกอาจแตกได้หากออกแรงมากเกินไป โดยเฉพาะบริเวณขอบของกระจกแผ่นหน้า

อุปกรณ์เสริม

ล้างภาชนะอบและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนูในครัว เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น โปรดแช่ในน้ำอุ่นประมาณ 30 นาที

ผิวเคลือบสารเร่งปฏิกิริยาในการสลายคราบ

แผ่นครอบที่ถอดได้เคลือบด้วยสารเร่งปฏิกิริยาในการสลายคราบสีเทาเข้ม ซึ่งสามารถจับตัวกับคราบน้ำมันและไขมันจากอากาศหมุนเวียนขณะด้วยลมร้อน คราบที่เกาะจะถูกเผาผลาญออกที่อุณหภูมิเตาอบ 200 องศาเซลเซียส ขึ้นไป เช่น เมื่ออบหรือย่าง อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะทำให้การเผาไหม้เร็วขึ้น ควรทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์หลังใช้งานทุกครั้ง หากไม่ทำความสะอาด การอบหรือย่างครั้งต่อไปอาจทำให้คราบฝังแน่นยิ่งขึ้น และทำความสะอาดได้ยาก และในกรณีที่รุนแรง อาจทำความสะอาดไม่ได้เลย

การทำความสะอาดด้วยมือ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบเย็นก่อนทำความสะอาด

- แผ่นครอบเคลือบสารเร่งปฏิกิริยาในการสลายคราบ ควรทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมกับน้ำยาล้างจานโดยใช้แปรงในลอนอ่อนนุ่ม

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แปรงแข็ง แผ่นขัด หรือฝอยขัด โยขัดโลหะ มีด หรือวัสดุอื่นๆ ที่หยาบกระด้างอย่าฉีดยาน้ำยาทำความสะอาดเตาอบบนผิวเคลือบสารเร่งปฏิกิริยาในการสลายคราบ เพราะสารเคมีในสเปรย์ทำความสะอาดเตาอบจะทำให้ผิวเคลือบเสียหาย และทำให้ไม่สามารถทำงานได้

หากใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบบนผิวภายในเตาอบ ควรถอดแผ่นครอบเคลือบสารเร่งปฏิกิริยาในการสลายคราบออกจากเตาก่อน

การทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง

ก่อนที่จะทำความสะอาดแผ่นครอบเคลือบสารเร่งปฏิกิริยาในการสลายคราบด้วยอุณหภูมิสูง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นผิวภายในเตาอบทั้งหมดได้รับการทำความสะอาดตามที่อธิบายไว้ข้างต้น มิฉะนั้น อุณหภูมิสูงอาจทำให้คราบฝังแน่นบนพื้นผิวภายในเตาอบ และทำให้ไม่สามารถขจัดออกได้

หากหลังจากการทำความสะอาดด้วยมือแล้ว เตาอบยังมีคราบสกปรกมาก การทำความร้อนถึงอุณหภูมิสูงจะช่วยขจัดคราบที่เกิดจากน้ำมันและไขมันกระเด็นได้

โปรดทราบว่าคราบเครื่องเทศ น้ำเชื่อม และสารที่คล้ายกันจะไม่ถูกขจัดออกด้วยวิธีนี้ ควรกำจัดคราบเหล่านี้ด้วยมือ โดยใช้ น้ำอุ่นผสมกับน้ำยาล้างจานและแปรงขนอ่อน

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ
- ตั้งค่าเตาอบเป็นระบบทำความร้อนแบบธรรมดา
- ตั้งอุณหภูมิที่ 250 องศาเซลเซียส
- เปิดใช้เตาอบประมาณ 1 ชั่วโมง ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับความสกปรก

แนะนำให้ตั้งเวลาปิดเตาอบโดยใช้การตั้งเวลาปิด เพื่อป้องกันการลืมนิดเตาอบเมื่อเสร็จสิ้น คราบที่เหลือจะค่อยๆ หายไปเมื่อใช้เตาอบที่อุณหภูมิสูงในครั้งต่อไป

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์

- วัสดุที่ใช้ในการบรรจุเครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถนำไปรีไซเคิลได้
- โปรดทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่เหมาะสม ณ สถานที่กำจัดขยะในท้องถิ่นของคุณ

คำเตือน

ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า โปรดทำให้เครื่องไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตราย

ในการทำเช่นนี้ ให้ถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักและถอดสายไฟหลักออก

เพื่อปกป้องสิ่งแวดล้อม สิ่งสำคัญคือต้องทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าอย่างถูกวิธี

- ไม่ควรทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ร่วมกับขยะมูลฝอยทั่วไป
- คุณสามารถขอข้อมูลเกี่ยวกับวันเก็บขยะและสถานที่ทิ้งขยะสาธารณะได้จากแผนกจัดเก็บขยะในท้องถิ่นหรือสภาเทศบาล



ความหมายของถังขยะมีล้อที่มีเครื่องหมายกากบาท:

อย่าทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นขยะชุมชนที่ไม่ได้แยกประเภท โปรดทิ้งในสถานที่รับทิ้งขยะที่มีการแยกประเภท

ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับระบบการเก็บขยะ

หากทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในหลุมฝังกลบหรือกองขยะ สารอันตรายอาจรั่วลงสู่ น้ำบาดาลและเข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของคุณ เมื่อเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าเป็นเครื่องใหม่ ผู้ค้าปลีกมีหน้าที่ตามกฎหมายในการรับเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าของคุณไปกำจัดโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

2 การติดตั้งเตาอบ

การติดตั้งอุปกรณ์นี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น

เตาอบต้องติดตั้งตามคำแนะนำที่ให้ไว้

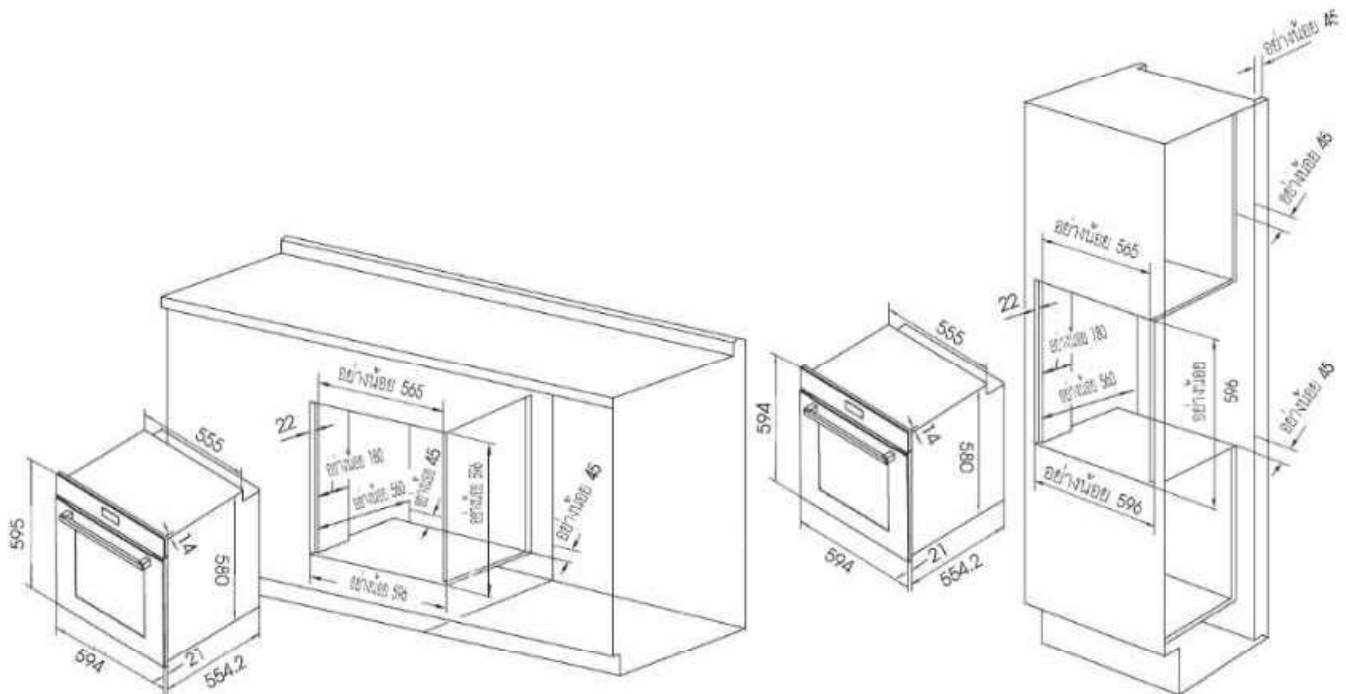
หลังการติดตั้ง ให้ลอกฟิล์มป้องกันออกจากรุ่น

คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

- การติดตั้งต้องป้องกันการสัมผัสกับส่วนที่มีกระแสไฟฟ้า

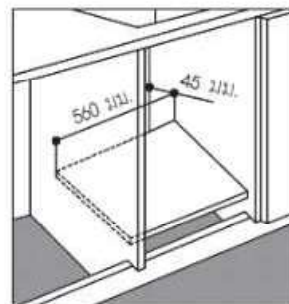
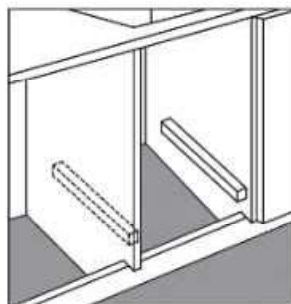
การติดตั้งเตาอบแบบฝัง

เพื่อให้เตาอบแบบฝังทำงานได้อย่างถูกต้อง ตู้ที่ใส่เครื่องต้องมีขนาดเหมาะสมรูปด้านล่างแสดงขนาดของช่องสำหรับติดตั้งได้เคาน์เตอร์หรือในผนังตู้



หมายเหตุ: การติดตั้งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดการใช้พลังงาน

เพื่อให้การระบายอากาศเพียงพอ ต้องถอดแผ่นด้านหลังของตู้และนำให้ติดตั้งเตาอบโดยวางอยู่บนแถบไม้สองแถบหากเตาอบวางอยู่บนพื้นผิวเรียบติดต่อกันจะต้องมีช่องเปิดขนาดอย่างน้อย 45x560 มม.



แผ่นตัวที่อยู่ติดกันต้องทำจากวัสดุทนความร้อน โดยเฉพาะตัวที่มีการเคลือบด้วยผิวไม่ต้องประกอบด้วยกาวที่ทนความร้อนได้ถึง 100 องศาเซลเซียส

ตามมาตรฐานความปลอดภัยปัจจุบัน ต้องไม่สามารถสัมผัสชิ้นส่วนไฟฟ้าของเตาอบได้หลังจากติดตั้งแล้ว ชิ้นส่วนทั้งหมดที่ทำให้เครื่องทำงานได้อย่างปลอดภัย จะต้องถอดออกได้ด้วยเครื่องมือเท่านั้น

ในการยึดเตาอบเข้ากับตัว ให้เปิดฝาประตูเตาอบและยึดโดยใส่สกรูไม้ 4 ตัวเข้าไปในรู 4 รูที่อยู่รอบขอบของโครง

การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

เตาอบที่มีสายไฟสามขั้วได้รับการออกแบบมาเพื่อการใช้งานกับกระแสไฟฟ้าสลับสายดินของอุปกรณ์มีสวิตช์-สวิตช์

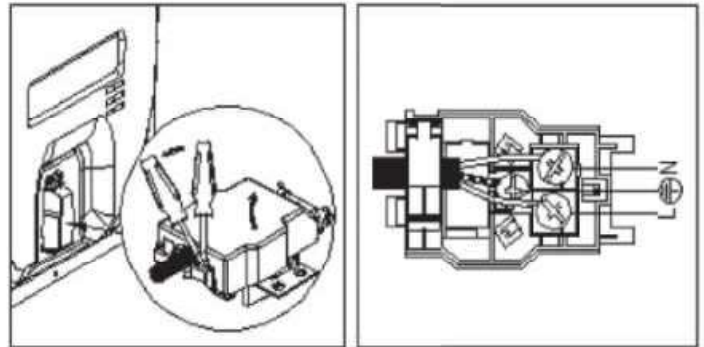
การต่อสายไฟ

การเปิดแผงขั้วต่อ:

- ใช้สกรูไขควงเปิดน็อตที่แถบด้านข้างของฝาครอบแผงขั้วต่อ
- ใช้ไขควงคลายตะขอยึดหมายเลข 2 แล้วดึงฝาครอบแผงขั้วต่อออก

ในการติดตั้งสายไฟ ให้ดำเนินการดังนี้:

- ถอดตัวยึดสายไฟและสกรูสามตัวที่ยึดขั้วต่อ L-N- $\perp$
- ยึดสายไฟใต้หัวสกรูตามลำดับนี้: สีนํ้าเงิน (N) สีนํ้าตาล (L) สีเหลือง-สีเขียว $\perp$
- ยึดสายไฟให้เข้าที่ด้วยตัวยึดและบิดฝาครอบแผงขั้วต่อ



การเชื่อมต่อสายไฟกับแหล่งจ่ายไฟ

ติดตั้งปลั๊กมาตรฐานที่ตรงกับกำลังไฟที่ระบุบนแผ่นข้อมูล เมื่อต่อสายไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรง ให้ติดตั้งเบรกเกอร์แบบตัดวงจรหลายขั้วที่มีระยะสัมผัสขั้นต่ำ 3 มม. ระหว่างเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลัก

เบรกเกอร์ตัดวงจรแบบหลายขั้วควรมีขนาดเหมาะสมกับปริมาณไฟฟ้าที่ใช้ และควรเป็นไปตามข้อกำหนดปัจจุบัน (สายดินต้องไม่ถูกตัดโดยเบรกเกอร์)

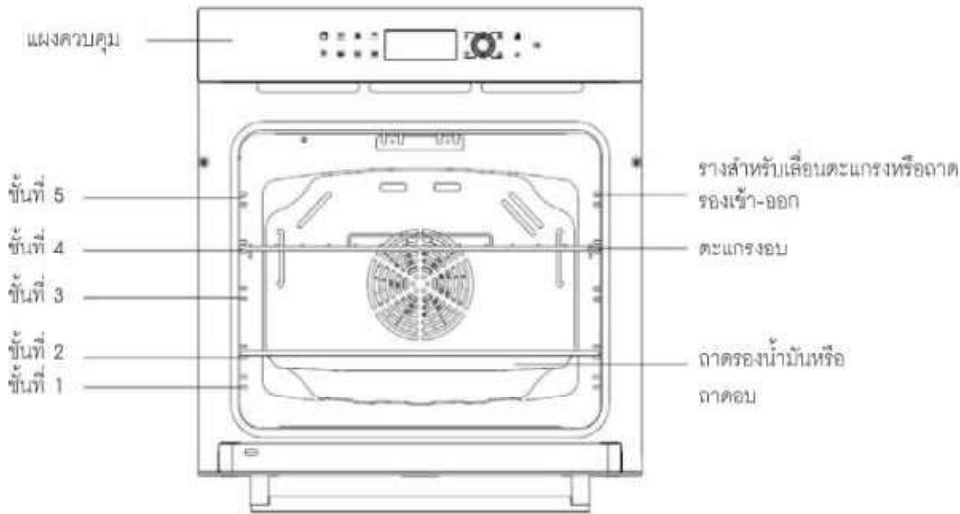
ควรจัดวางสายไฟในตำแหน่งที่ไม่สัมผัสกับความร้อนเกิน 50 องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิห้อง ไม่ควรจะเป็นบริเวณส่วนโดยของสาย หรือป้องกันด้วยฉนวนที่มีระดับความทนทานที่เหมาะสม

ก่อนทำการเชื่อมต่อ ให้ตรวจสอบว่า:

- ความปลอดภัยทางไฟฟ้าของอุปกรณ์นี้จะได้รับการรับประกันก็ต่อเมื่อเตาอบมีการต่อสายดินอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ ตามข้อกำหนดความปลอดภัยทางไฟฟ้า โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า การต่อสายดินมีประสิทธิภาพ หากมีข้อสงสัยใด ๆ ควรเรียกช่างผู้เชี่ยวชาญมาตรวจสอบระบบผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากระบบที่ไม่ได้ต่อสายดิน
- ก่อนเสียบปลั๊กเตาอบ ให้ตรวจสอบที่ป้ายข้อมูล (บนตัวเครื่องและ/หรือบรรจุภัณฑ์) ว่าตรงกับข้อมูลของระบบไฟฟ้าที่บ้านของคุณ
- ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไฟฟ้าและเต้าเสียบสามารถรองรับกำลังไฟสูงสุดของเครื่องใช้ไฟฟ้าได้หรือไม่ ตามที่ระบุไว้ในป้ายข้อมูล หากมีข้อสงสัย โปรดติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
- หากเต้าเสียบและปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่เข้ากัน ควรให้ช่างผู้เชี่ยวชาญเปลี่ยนเต้าเสียบให้เป็นรุ่นที่เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ช่างผู้เชี่ยวชาญจะต้องตรวจสอบว่าขนาดสายไฟของเต้ารับนั้นเหมาะสมกับปริมาณไฟฟ้าที่เครื่องใช้ไฟฟ้าใช้ ไม่แนะนำให้ใช้ตัวแปลงไฟ ปลั๊กพ่วง หรือสายไฟต่อ ถ้าจำเป็นต้องใช้ ควรเลือกใช้เฉพาะตัวแปลงและสายไฟต่อแบบเดี่ยวหรือแบบหลายช่องที่ได้มาตรฐานความปลอดภัย ในกรณีนี้ ห้ามใช้กระแสไฟเกินกว่าที่ระบุไว้บนตัวแปลงหรือสายไฟต่อ และห้ามใช้กำลังไฟเกินกว่าที่ระบุไว้บนปลั๊กพ่วง ปลั๊กไฟและเต้ารับควรอยู่ในตำแหน่งที่เข้าถึงได้ง่าย

3 ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

เตาอบ



ระดับชั้นวางจะนับจากด้านล่างขึ้นไป

ชั้นที่ 4 และ 5 ใช้สำหรับฟังก์ชันเป็นหลัก

โปรดดูคำแนะนำการทำอาหารในคู่มือนี้เพื่อเลือกใช้ระดับชั้นวางที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

อุปกรณ์เสริม (เป็นอุปกรณ์เพิ่มเติม ให้ยึดตามของจริงเป็นหลัก)

อุปกรณ์เสริมต่อไปนี้ไม่มีให้มาพร้อมกับเตาอบของคุณ



1. ตะแกรงอบ สำหรับวางจาน ถาดเล็ก ถาดอบ และถาดสำหรับย่าง



2. ถาดอบ สำหรับเค้กและบิสกิต



3. ถาดล็ก สำหรับย่างอาหาร หรือรองน้ำมันจากเนื้อและไขมันที่หยดลงมา



4. แกนหมุนย่าง (ใช้ได้เฉพาะในสองโหมดนี้เท่านั้น:  ).

ถาดอบ ถาดล็ก และตะแกรงอบ ควรใส่เข้าไปในรางด้านข้างให้ถูกต้อง เมื่อนำอาหารที่ปรุงสุกออกจากเตาอบ โปรดระมัดระวังอุปกรณ์และพื้นผิวที่ร้อน

ตัวอย่าง ชั้นที่ 1: ถาดล็ก

ชั้นที่ 3: ถาดอบ

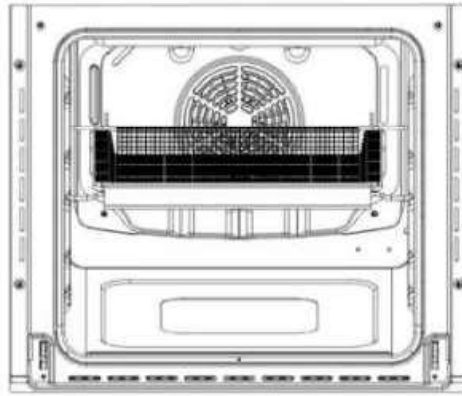
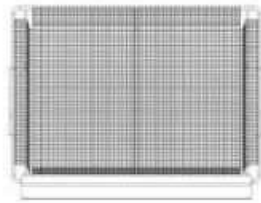


เมื่อใช้ถาดล็กหรือถาดอบเพื่อรองน้ำมันที่หยดจากการปรุงอาหาร โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดนั้นวางอยู่ในรางด้านข้างอย่างถูกต้อง หากอุปกรณ์เสริมเหล่านี้สัมผัสกับพื้นเตาอบ อาจทำให้ผิวเคลือบภายในเตาอบเสียหายได้ ถาดที่วางบนชั้นที่ 1 ควรมีระยะห่างจากพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอย่างน้อย 2 ซม.

6. ตะแกรงทอดไร้น้ำมัน สำหรับทอดทอดไร้ไขมัน



สามารถวางตะแกรงทอดไร้น้ำมันบนรางเลื่อนหรือในรางด้านข้างได้ในลักษณะเดียวกับชั้นวางเตาอบ



การใช้อุปกรณ์เสริม

ตะแกรงอบ ถาดอบ และถาดเล็ก

การวางตะแกรงอบ

ใส่ตะแกรงในเตาอบที่ระดับใดก็ได้ตามต้องการ

การวางถาดอบหรือถาดเล็ก

ใส่ถาดอบในชั้นที่ 3 ของเตาอบ และใส่ถาดเล็กในชั้นที่ 1 ของเตาอบ

การปิดเครื่องอัตโนมัติ

หากไม่ได้ตั้งเวลาทำอาหาร เตาอบจะปิดเองหลังจากสองชั่วโมง

- วงจรไฟฟ้าของเตาอบนี้มีระบบตัดไฟอัตโนมัติจากความร้อน หากเตาอบร้อนถึงอุณหภูมิที่สูงเกินไป ระบบจะตัดการจ่ายไฟไปยังส่วนทำความร้อนเป็นระยะเวลาหนึ่ง หรือตัดไฟเตาอบทั้งหมด

การระบายความร้อน

เพื่อทำให้ผิวภายนอกของเตาอบเย็นลง เตาอบบางรุ่นมีพัดลมระบายความร้อน เมื่อเตาอบร้อนขึ้น พัดลมระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติ

เมื่อพัดลมทำงาน จะมีการไหลเวียนของอากาศปกติระหว่างฝาเตาและแผงควบคุม

หมายเหตุ: หลังจากอบเสร็จแล้ว พัดลมของเตาอบจะทำงานเพื่อระบายความร้อนให้เพียงพอ

4 แผงควบคุมการทำงาน



ฟังก์ชันการทำงาน	รายละเอียด
1. ปุ่มฟังก์ชันเตาอบ	แตะปุ่มนี้ซ้ำ ๆ เพื่อเปลี่ยนโหมดฟังก์ชันต่างๆ ของเตาอบ ซึ่งมี 12 โหมด:
2. การทำความร้อนเร็ว / ระบบล็อกป้องกันเด็ก	กดปุ่ม ค้างไว้เพื่อทำการล็อกแผงควบคุม กดค้างอีกครั้งเพื่อปลดล็อก หากตั้งเวลาให้เตาทำงานเสร็จในภายหลัง การใช้ฟังก์ชันอบเร็วจะช่วยให้เตาที่ไม่มีอาหารสามารถอุ่นล่วงหน้าได้เร็วขึ้น
3. เปิด/ปิด	สำหรับเปิดและปิดเครื่อง
4. ปุ่มฟังก์ชันด่วน	คุณสามารถกดปุ่มนี้โดยตรงเพื่อเลือกโหมดฟังก์ชันที่ต้องการ
5. จอแสดงผล	แสดงการตั้งค่าปัจจุบันของอุปกรณ์
6. ฟังก์ชันฟังก์ชันเสริม	แตะที่ เพื่อปรับอุณหภูมิการทำงานโดยใช้ หรือ แตะที่ เพื่อปรับเวลาการทำงานและเวลาสิ้นสุดโดยใช้ หรือ แตะที่ เพื่อตั้งเวลาเตือน แตะที่ เพื่อเรียกคืนและจัดเก็บโหมดหน่วยความจำโดยใช้ หรือ
7. แสงไฟ	เปิด/ปิดไฟส่องสว่าง
8. เริ่ม/หยุด	เปิดและปิดฟังก์ชันที่เลือก

ฟังก์ชันเดาอบ

	โหมดอบลมร้อน		โหมดย่างโดยใช้พัดลม
	โหมดย่างความร้อนสูง		โหมดย่าง
	โหมดอบ		โหมดทำอาหารหลายรายการ
	โหมดพิซซ่า	 / 	โหมดทอดไร้น้ำมัน
	โหมดอบเร็ว		โหมดทำอาหารที่ละเอียดอ่อน
	โหมดละลายน้ำแข็ง		โหมดการอบแบบประหยัดพลังงาน
	โหมดหมัก		โหมดอุ่น
	โหมดทำความสะอาดระบบไอน้ำ		

5. ก่อนเริ่มต้นใช้งาน

การตั้งนาฬิกา

เมื่อจ่ายไฟให้กับเตาอบเป็นครั้งแรก จอแสดงผลบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นครู่หนึ่ง และจะแสดงเวลา 12:00 บนจอแสดงผล สามารถตั้งนาฬิกาได้เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดพักเครื่องเท่านั้น

1. "12:00" จะปรากฏบนจอแสดงผลเมื่อจ่ายไฟให้กับเครื่องเป็นครั้งแรก
2. แตะที่ ปุ่มเวลา  "12:00" จะกะพริบบนจอแสดงผล
3. กดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน เพื่อตั้งเวลา
4. แตะที่ ปุ่มเวลา  อีกครั้งเพื่อสิ้นสุดการตั้งค่า

การทำความสะอาดเบื้องต้น

ทำความสะอาดเตาอบให้ทั่วก่อนใช้งานครั้งแรก



ห้ามใช้วัสดุทำความสะอาดที่แหลมคมหรือแข็งกระด้าง เพราะอาจทำให้พื้นผิวเตาอบเสียหายได้ สำหรับเตาที่มีพื้นผิวเคลือบ ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่วางจำหน่ายทั่วไป

การทำความสะอาดเตาอบ

1. เปิดฝาเตา ไฟจะสว่างขึ้นโดยการแตะที่ ปุ่มไฟ
2. ทำความสะอาดถาดเตาอบ อุปกรณ์เสริม และรางด้านข้างทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาทำความสะอาด และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดนุ่ม
3. ทำความสะอาดภายในเตาด้วยผ้าสะอาดนุ่ม
4. ทำความสะอาดคานนอกเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำ

ตรวจสอบเวลาปัจจุบันว่าตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ นำอุปกรณ์เสริมออกและเปิดเตาอบด้วยโหมดอบลมร้อนที่ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนใช้งาน จะมีกลิ่นเฉพาะตัวซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

แต่โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวของคุณมีการระบายอากาศที่ดีในช่วงนี้

6 การใช้งานเดาอบ

การตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ

หลังจากตั้งเวลาเสร็จแล้ว ให้เลือกไอคอนของฟังก์ชันการอบที่ต้องการบนแผงควบคุม จากนั้นกดปุ่ม **เริ่ม/หยุด**  แล้วเดาอบจะเริ่มทำงาน

การตั้งอุณหภูมิเดาอบ

หลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม  เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าอุณหภูมิการอบ จากนั้นคลิกหรือกดค้างที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อปรับอุณหภูมิการอบ

การเปิด/ปิดเดาอบ

ในการเปิด/ปิดเดาอบ ให้แตะ ปุ่มเปิด/ปิด

การเปิด/ปิดไฟ

ในการเปิด/ปิดไฟส่องสว่าง ให้แตะปุ่มไฟ

เวลาสิ้นสุด

คุณสามารถตั้งเวลาสิ้นสุดระหว่างการทำอาหารได้

1. แตะที่ ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาสิ้นสุด  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
2. แตะ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุดตามต้องการ
3. เดาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาสิ้นสุดที่เลือก หลังจากกดปุ่มเวลา  หรือรอประมาณ 3 วินาที

เวลาในการทำอาหาร

คุณสามารถตั้งค่าระยะเวลาทำอาหารระหว่างการทำงานของเดาอบได้

1. แตะที่ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาทำอาหาร  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
2. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหารตามต้องการ
3. เดาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาทำอาหารที่เลือก หลังจากกดปุ่มเวลา  หรือรอประมาณ 3 วินาที

การตั้งเวลาเริ่มทำงาน

หากตั้งเวลาสิ้นสุดหลังจากตั้งเวลาทำอาหารแล้ว เดาอบจะคำนวณเวลาทำอาหารและเวลาสิ้นสุด และหากจำเป็น เดาอบจะตั้งเวลาเริ่มทำงานเอง

1. แตะที่ ปุ่มเวลา  และไอคอนระยะเวลาการทำอาหาร  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
ตัวอย่าง : เวลาปัจจุบันคือ 3:00 น. และระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการคือ 1 ชั่วโมง
2. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
3. แตะที่ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาสิ้นสุด  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
ตัวอย่าง: คุณต้องการอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง และเสร็จสิ้นเวลา 8:30 น.
4. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุด
5. แตะที่ ปุ่มเวลา  อีกครั้ง เดาอบจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะถึงเวลาเริ่มทำงานที่ตั้งไว้

นาฬิกาจับเวลาทำอาหาร

1. แตะที่ ปุ่มนาฬิกาจับเวลาทำอาหาร  จนกระทั่งไอคอน  และตัวเลขตามหลักบนจอแสดงผลเริ่มกะพริบ
2. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาที่ต้องการ
3. แตะที่ ปุ่มนาฬิกาจับเวลาทำอาหาร  เพื่อเริ่มการจับเวลาอบ เมื่อเวลาที่ตั้งไว้หมดลง จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น

ฟังก์ชันล็อกมือกันเด็ก

1. แตะที่ ปุ่มทำความร้อนเร็ว  ค้างไว้ 3 วินาที ไอคอน  จะปรากฏบนจอแสดงผล
2. แตะที่ ปุ่มทำความร้อนเร็ว  ค้างไว้ 3 วินาทีอีกครั้งเพื่อปลดล็อก

การอบเร็ว

หากตั้งเวลาให้เตาทำงานเสร็จในภายหลัง การใช้ฟังก์ชันอบเร็วจะช่วยให้เตาที่ไม่มีอาหารสามารถอุ่นล่วงหน้าได้เร็วขึ้น

ข้อสำคัญ: ก่อนที่ฟังก์ชันอบเร็วและการอบเตาจะเสร็จสิ้น และในขณะที่ฟังก์ชันที่ต้องการกำลังทำงานอยู่ ห้ามนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบเพื่อทำการอบ

1. ตั้งค่าฟังก์ชันเตาอบที่ต้องการ หากจำเป็น ให้เปลี่ยนอุณหภูมิที่แนะนำ

2. กด ปุ่มทำความร้อนเร็ว  จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นหนึ่งครั้ง

เมื่ออุณหภูมิถึงแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นอีกครั้งประมาณ 2 วินาที

ตอนนี้เตาอบจะทำงานตามฟังก์ชันและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ และคุณสามารถนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบได้

ฟังก์ชันความจำ

1. เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดและ "E1" ปรากฏขึ้น สามารถจัดเก็บโหมดการทำอาหารปัจจุบันได้โดยการกด ปุ่มหน่วยความจำ  ค้างไว้ โดยไม่ต้องกดปุ่มอื่นใด สามารถจัดเก็บโหมดการทำอาหารได้สูงสุด 4 โหมด และจะแสดงผลตามลำดับ

เมื่อจัดเก็บมากกว่า 4 โหมด โหมดการทำอาหารที่เก่าที่สุดจะถูกแทนที่

2. ในสถานะพักเครื่อง กดปุ่มหน่วยความจำ  หน้าจอจะแสดงโหมดการทำอาหาร E1 E2 E3 E4 ที่จัดเก็บไว้ กดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน "▲" หรือ "▼" เพื่อเลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการ และกดปุ่มเริ่ม/หยุด  เพื่อเริ่มการทำงาน

ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

โหมดอบลมร้อน

ส่วนทำความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงาน นี่คือการอบแบบดั้งเดิมที่ได้รับการพัฒนาให้สมบูรณ์แบบ มีการกระจายความร้อนที่สอดคล้องและลดการใช้พลังงาน เตาอบลมร้อนยังคงเป็นเลิศในการทำอาหารที่มีส่วนผสมหลายอย่าง เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโรตีส ปลายคอสโด้สเปน ปลาสดอกพิสโตลล์อันโดนา เนื้อวัวนุ่มกับข้าว เป็นต้น ผลลัพธ์ที่สอดคล้องสามารถทำได้เมื่อเตรียมอาหารที่มีส่วนผสมเนื้อวัวหรือเนื้อหมู (เนื้อสัน ลูกรู กูลาซ เนื้อสัตว์ป่า แฮม เป็นต้น) ซึ่งต้องใช้เวลาในการปรุงนานและต้องรอน้ำซุปหรือเค็มของเหลว และยังคงเป็นระบบที่ดีที่สุดสำหรับการอบเค้ก รวมถึงผลไม้ และการปรุงอาหารโดยใช้หม้ออบที่มีฝาปิด เมื่อทำอาหารในโหมดอบลมร้อน ให้ใช้ภาชนะอบหรือตะแกรงอบเพียงชิ้นเดียวในแต่ละครั้ง มิฉะนั้นการกระจายความร้อนจะไม่สม่ำเสมอ การใช้ระดับชั้นวางที่แตกต่างกัน จะช่วยให้ปรับสมดุลความร้อนระหว่างส่วนบนและส่วนล่างของเตาอบได้ เลือกระดับชั้นวางที่เหมาะสม โดยพิจารณาว่าอาหารนั้นต้องการความร้อนจากด้านบนมากหรือน้อย

โหมดอบเร็ว

ส่วนทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง รวมทั้งพัดลม จะทำงาน เพื่อให้ความร้อนคงที่และกระจายอย่างสม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ แนะนำให้ใช้โหมดนี้สำหรับการทำอาหารสำเร็จรูปอย่างรวดเร็ว (เนื่องจากไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน) เช่น อาหารแช่แข็งหรืออาหารที่ปรุงสุกแล้ว รวมถึงอาหารทำเองบางชนิด

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่อใช้โหมด "อบเร็ว" ควรใช้ชั้นวางเพียงชั้นเดียว (ชั้นที่สองจากด้านล่าง) โปรดดูตาราง "ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร"

โหมดทำอาหารหลายรายการ

ส่วนทำความร้อนด้านบน วงกลม และด้านล่าง รวมทั้งพัดลม จะทำงานสลับกัน เนื่องจากเตาอบมีความร้อนคงที่และกระจายอย่างสม่ำเสมอ

ลมร้อนจะทำให้อาหารสุกและมีสีน้ำตาลทั่วทั้งผิวน ในโหมดนี้ คุณสามารถทำอาหารหลายชนิดพร้อมกันได้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีการทำอาหารของอาหารแต่ละชนิดเท่ากัน สามารถใช้ชั้นวางได้สูงสุด 2 ชั้นพร้อมกันได้ ตามคำแนะนำในหัวข้อ "การปรุงอาหารบนชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น"

โหมดนี้แนะนำโดยเฉพาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้มีผิวหน้าเกรียม หรือสำหรับอาหารที่ต้องใช้เวลาในการปรุงนาน เช่น ลาซานญา พาสต้าอบ ไก่อบและมันฝรั่ง เป็นต้น นอกจากนี้ ความร้อนที่กระจายดียังช่วยให้สามารถใช้อุณหภูมิที่ต่ำลงในการอบได้ ซึ่งส่งผลให้สูญเสียไอน้ำน้อยลง ทำให้เนื้อนุ่มขึ้น และลดการสูญเสียไอน้ำหนักจากการอบ โหมดการทำอาหารหลายรายการเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการอบปลา ซึ่งสามารถทำได้ด้วยการเติมเครื่องปรุงเพียงเล็กน้อย เพื่อรักษารสชาติและหน้าตาของอาหาร ผลลัพธ์ที่สอดคล้องสามารถทำได้เมื่อทำอาหารข้างเคียงจากผัก เช่น สุกินี มะเขือเทศ พริก ฯลฯ

ขมหวาน: โหมดนี้ยังเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการอบเค้กที่ขึ้นฟู

นอกจากนี้ ยังสามารถใช้โหมดนี้ในการละลายเนื้อขาวหรือเนื้อแดงและขนมปังได้อย่างรวดเร็ว โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส สำหรับการละลายอาหารที่มีความละเอียดอ่อน ให้ตั้งอุณหภูมิที่ 60 องศาเซลเซียส หรือใช้ฟังก์ชันการหมุนเวียนอากาศเย็นโดยตั้งอุณหภูมิที่ 0 องศาเซลเซียส

โหมดพิซซ่า

ส่วนทำความร้อนด้านล่างและวงกลม รวมทั้งพัดลม จะทำงาน การทำงานผลกันนี้จะทำให้เตาอบร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการใช้พลังงานเครื่องในปริมาณมาก ซึ่งทำให้เกิดความร้อนจากด้านล่างเป็นหลัก

โหมดพิซซ่าเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องใช้อุณหภูมิสูงในการปรุง เช่น พิสซ่าและเนื้ออบชิ้นใหญ่ ควรใช้ภาชนะอบหรือตะแกรงเพียงชิ้นเดียวต่อครั้งเท่านั้น อย่างไรก็ตาม หากมีการใช้มากกว่าหนึ่งชั้น จะต้องสลับกันในช่วงระหว่างการทำอาหาร

โหมดทำอาหารที่ละเอียดอ่อน

ส่วนทำความร้อนด้านล่างและพัดลมจะทำงาน เหมาะสำหรับขนมอบ เด็ก และขนมหวานที่ไม่แห้งในถาดอบหรือพิมพ์ ยังให้ผลลัพธ์ที่ยืดหยุ่นสำหรับการปรุงอาหารที่เน้นความร้อนจากด้านล่าง

แนะนำให้วางถาดอบไว้ที่ระดับต่ำ

โหมดทอดใช้น้ำมัน



ส่วนทำความร้อนด้านบนและวงกลม รวมทั้งพัดลมจะทำงาน

โหมดทอดใช้น้ำมันจะช่วยให้ฟังก์ชันการอบด้วยลมร้อนขึ้นสูงทำงานได้โดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้อาหารกรอบอร่อยในเวลาสั้นลงโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟราย ปีกไก่ นกเก็ต และอาหารที่คล้ายกัน

โหมดย่าง



ส่วนทำความร้อนตรงกลางด้านบนจะทำงาน

“โหมดย่าง” จะส่งความร้อนโดยตรงจากส่วนทำความร้อนพลังสูงด้านบนไปยังอาหาร คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “ย่าง” สำหรับเนื้อนุ่ม สเต็ก ซีโรง ไส้กรอก ปลา ขนมปังปิ้ง หนัสนิล และอาหารอื่นๆ ที่ปรุงสุกเร็วได้ อย่างโดยปิดประตูเตาอบ คุณแค่อย่างล่งหน้าเป็นเวลา 3 นาที เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด วิธีนี้จะช่วยกักเก็บน้ำตามธรรมชาติของสเต็ก ซีโรง ฯลฯ เพื่อรสชาติที่ดีขึ้น คุณสามารถวางจานอย่างในช่องโถงได้ของร่องทั้ง 2 ชั้นด้านบน

โหมดย่างความร้อนสูง



ส่วนทำความร้อนด้านในและด้านนอกของด้านบนจะทำงาน “โหมดย่างความร้อนสูง” จะส่งความร้อนโดยตรงจากส่วนทำความร้อนพลังสูง 2 ส่วนด้านบนไปยังอาหาร

คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “ย่างความร้อนสูง” สำหรับเนื้อนุ่ม สเต็ก ซีโรง ไส้กรอก ปลา ขนมปังปิ้ง หนัสนิล และอาหารอื่นๆ ที่ปรุงสุกเร็วได้ อย่างโดยปิดประตูเตาอบ

“โหมดย่างความร้อนสูง” ช่วยให้คุณสามารถใช้พื้นที่จานอย่างขนาดใหญ่ได้อย่างเต็มที่ และช่วยปรุงอาหารได้เร็วกว่า “โหมดย่าง” แบบปกติ เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้อนุญาตอย่างก่อนล่วงหน้าเป็นเวลา 3 นาที วิธีนี้จะช่วยกักเก็บน้ำตามธรรมชาติของสเต็ก ซีโรง ฯลฯ เพื่อรสชาติที่ดีขึ้น

โหมดย่างโดยใช้พัดลม



ส่วนทำความร้อนด้านบนและพัดลมจะทำงาน การผสมผสานนี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่รังสีความร้อนแบบทิศทางเดียวจากส่วนทำความร้อน ผ่านการหมุนเวียนอากาศทั่วทั้งเตาอบ วิธีนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ที่พื้นผิว และทำให้ความร้อนสามารถซึมเข้าสู่อาหารได้ โหมดนี้ให้ผลลัพธ์ที่ยืดหยุ่น โดยเฉพาะเมื่อทำเค้กที่ทำจากเนื้อสัตว์และผัก ไส้กรอก ซีโรงแกะ ไก่จอร์เจีย นกกระทา เนื้อหมูส่วนสะโพก และอื่นๆ

ทำอาหารในโหมด “ย่างโดยใช้พัดลม” โดยปิดประตูเตาอบ

โหมดนี้ยังเหมาะสำหรับการทำเค้กปลา เช่น ปลากระโทงดาบ ปลาหมึกยักษ์ได้ เป็นต้น

โหมดอบ



ส่วนทำความร้อนด้านล่างและพัดลมจะทำงานเพื่อกระจายความร้อนอย่างอ่อนโยนและสม่ำเสมอทั่วเตาอบ

โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบและการทำอาหารที่ละเอียดอ่อน โดยเฉพาะเค้กที่ต้องการให้ขึ้นฟู และยังสามารถทำพาร์ตเล็กๆ ได้พร้อมกัน 3 ชั้น ตัวอย่างเช่น: เอแคลร์ บิสกิตควาและหวาน พัพได้เค็ม แยมโรล และผักอบชีสชิ้นเล็กๆ เป็นต้น ***

โหมด “ละลายน้ำแข็ง”



โหมดละลายน้ำแข็งจะใช้พัดลมที่ด้านล่างของเตาอบ เพื่อหมุนเวียนอากาศที่อุณหภูมิห้องรอบๆ อาหาร วิธีนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งในอาหารหลากหลายชนิด โดยเฉพาะอาหารที่ละเอียดอ่อนและไม่ต้องการความร้อน เช่น เค้กไอศกรีม ขนมหวานที่มีครีมหรือคัสตาร์ด และเค้กผลไม้การใช้พัดลมจะช่วยลดระยะเวลาในการละลายน้ำแข็งลงได้ครึ่งหนึ่ง สำหรับเนื้อสัตว์ ปลา และขนมปัง สามารถเร่งกระบวนการละลายน้ำแข็งได้โดยใช้โหมด “อบ” และตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส -100 องศาเซลเซียส

โหมดหมัก



ในโหมดพักเครื่อง ให้น้ำแป้งหมักใส่เข้าในเตาอบ และที่โหมดหมัก และกดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชันเพื่อตั้งเวลา หลังจากตั้งค่าเสร็จแล้ว กดปุ่มเริ่ม/หยุด เพื่อเริ่มการทำงาน

โหมดอุ่นจาน



ในโหมดพักเครื่อง ให้นำจานใส่เข้าไปในเตาอบ และที่โหมดอุ่นจาน  และกดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน เพื่อตั้งเวลาและอุณหภูมิ หลังจากตั้งค่าเสร็จแล้ว กดปุ่มเริ่ม/หยุด  เพื่อเริ่มการทำงาน

โหมดการอบแบบประหยัดพลังงาน

ส่วนทำความร้อนด้านล่างและพัดลมจะทำงานเพื่อกระจายความร้อนอย่างอ่อนโยนและสม่ำเสมอทั่วเตาอบ หลอดทำความร้อนจะทำงานเป็นช่วงๆ โดยใช้ประโยชน์จากความร้อนภายในช่องเตาอย่างเต็มที่ ช่วยลดการสูญเสียพลังงาน เพื่อให้เกิดผลในการประหยัดพลังงาน โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบและการทำอาหารที่ละเอียดอ่อน โดยเฉพาะเค้กที่ต้องการให้ขึ้นฟู และยังสามารถทำทาร์ตเล็กๆ ได้พร้อมกัน 3 ชิ้น ตัวอย่างเช่น: แอแคลร์ บิลกิตดาวและหวาน พัพได้เค็ม แยมโรล และผักอบชีสชิ้นเล็กๆ เป็นต้น ...

โหมดหมุนย่าง (มีเฉพาะบางรุ่น)

ในการเริ่มใช้งานโหมดหมุนย่าง ให้ทำตามขั้นตอนดังนี้:

- วางถาดอบบนชั้นที่ 1
- ใส่ที่รองหมุนย่างในชั้นที่ 3 และวางเหล็กเสียบโดยสอดผ่านรูพิเศษเข้าไปในเครื่องย่างแบบหมุนที่ด้านหลังของเตาอบ
- กดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน  หรือ  เพื่อเลือกการตั้งค่า  



7 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

การทำความสะอาดประตูเตาอบ

สำหรับการใช้งานปกติ ไม่ควรถอดฝาประตูเตาอบ แต่หากจำเป็นต้องถอดออก เช่น เพื่อทำความสะอาด ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ ฝาเตาอบมีน้ำหนักมาก วิธีถอดฝาเตา

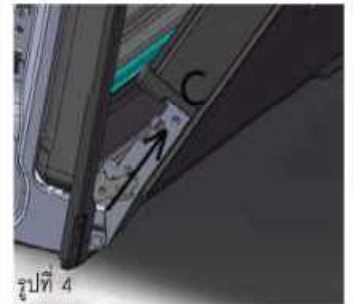
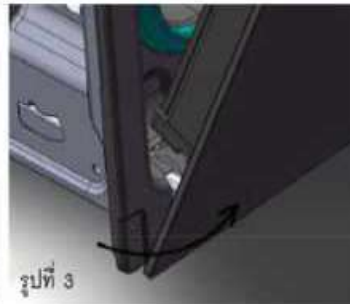
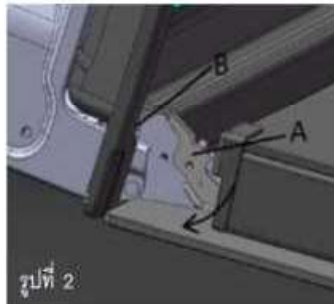
หากต้องการทำความสะอาดอย่างทั่วถึง สามารถถอดฝาเตาอบได้ เลือกวิธีการถอดและประกอบ แล้วดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้:

โครงร่างฝาประตูเตาอบ 1 ขั้นตอนการถอดและประกอบ:

- เปิดประตูเตาอบจนสุด (รูปที่ 1)
- เปิดคันโยก A จนสุดที่บานพับซ้ายและขวา (รูปที่ 2)
- จับฝาประตูตามที่แสดงในรูปที่ 3
- ค่อยๆ ปิดฝาประตู (รูปที่ 3) จนกระทั่งคันโยกบานพับซ้ายและขวา A เกี่ยวเข้ากับส่วน B ของฝาประตู (รูปที่ 4)
- ดึงตะขอบานพับออกจากตำแหน่งตามทิศทางลูกศร C (รูปที่ 4)

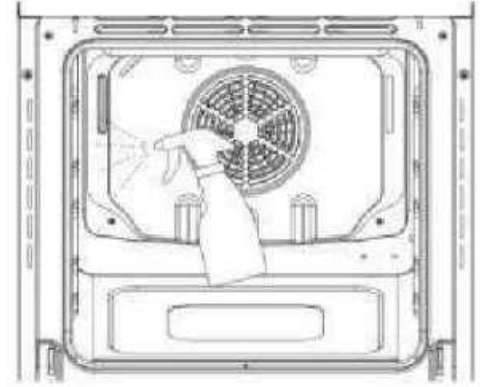
วางฝาประตูบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่ม

- เมื่อต้องการประกอบประตูกลับเข้าที่ ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นในลำดับย้อนกลับ



การถอดกระจกชั้นในของฝาประตูเตาอบ

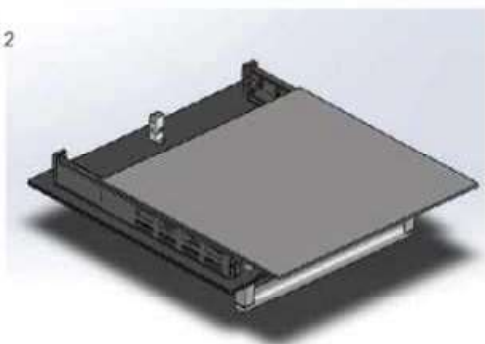
- ประตูเตาอบแบบสองชั้น: ถอดซีล G โดยคลายสกรูหมายเลข 2 ออก (รูปที่ 1)
- ดึงกระจกชั้นในออกอย่างระมัดระวัง (รูปที่ 2)
- ทำความสะอาดกระจกด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่เหมาะสม เช็ดให้แห้งสนิทและวางบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่ม
- ตอนนี้คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของกระจกชั้นนอกได้ด้วย



รูปที่ 1



รูปที่ 2



ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



ฟังก์ชันนี้ช่วยในการจัดคราบอาหารที่ตกค้างภายในเตาอบ เหมาะสำหรับทำความสะอาดคราบสกปรกที่ไม่ฝังแน่นเท่านั้น และไม่เหมาะในการจัดคราบที่ฝังแน่นหรือไหม้เกรียมได้ ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเตาอบเย็นเท่านั้น

ขั้นตอนการทำความสะอาด

1. นำชั้นวาง จาน และรางด้านข้างทั้งหมดออก
2. ผสมสารละลายโดยใช้ น้ำ (85%) น้ำส้มสายชูขาว (10%) และ น้ำยาล้างจาน (5%) จากนั้นฉีดพ่นให้ทั่วบริเวณฝาประตู ผงด้านข้าง และผงด้านหลังของเตาอบ
3. เทน้ำ 40 มล. ลงในช่องฐานของเตาอบ
4. ปิดประตูเตาอบ ตั้งค่าเป็นโหมดทำความสะอาดด้วยไอน้ำ และปรับอุณหภูมิเป็น 130 องศาเซลเซียส
5. ปิดเตาอบหลังทำงานไป 18 นาที
6. รอให้เตาอบเย็นลงจนอยู่ในระดับที่ปลอดภัย จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดพื้นผิว

8 ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร

เตาอบนี้มีตัวเลือกการทำอาหารที่หลากหลาย ซึ่งช่วยให้คุณปรุงอาหารได้ทุกประเภทอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เมื่อใช้งานไปสักระยะ คุณจะค่อยๆ เรียนรู้วิธีใช้เตาอบจนกระทั่งคุณได้เป็นอย่างดีและมีประสิทธิภาพ คำแนะนำต่อไปนี้เป็นเพียงแนวทางเบื้องต้น ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประสบการณ์การทำอาหารของคุณ

การปรุงอาหารบนชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น

หากต้องการปรุงอาหารโดยใช้ชั้นวางหลายชั้น ให้ใช้โหมด "อบ"  หรือโหมด "ทำอาหารหลายรายการ"  เท่านั้น เนื่องจากเป็นเพียงสองโหมดที่รองรับการใช้งานลักษณะนี้

เมื่อปรุงอาหารที่มีความละเอียดอ่อนโดยใช้ชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น ให้ใช้โหมด "อบ" ซึ่งช่วยให้สามารถอบพร้อมกันได้ถึง 3 ชั้น (ชั้นที่ 1 3 และ 5 จากด้านล่าง) สามารถดูตัวอย่างบางส่วนได้ในตาราง "ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร"

เมื่อปรุงอาหารอื่นๆ บนชั้นวางหลายชั้น ให้ใช้โหมด "ทำอาหารหลายรายการ" โดยคำนึงถึงคำแนะนำต่อไปนี้:

- เตาอบมีทั้งหมด 5 ชั้นวาง ระหว่างการทำอาหารด้วยพัดลม ควรใช้ชั้นวางตรงกลางสองชั้นจากสามชั้น เนื่องจากชั้นวางล่างสุดและบนสุดจะได้รับลมร้อนโดยตรง ซึ่งอาจทำให้อาหารที่ละเอียดอ่อนไหม้ได้
- โดยทั่วไป ควรใช้ชั้นวางที่ 2 และ 4 จากด้านล่าง โดยวางอาหารที่ต้องการความร้อนสูงกว่าไว้บนชั้นที่ 2 จากด้านล่าง ตัวอย่างเช่น หากอบเนื้อพร้อมกับอาหารอื่น ๆ ให้วางเนื้ออย่างบนชั้นที่ 2 จากด้านล่าง และวางอาหารที่ละเอียดอ่อนกว่าบนชั้นที่ 4 จากด้านล่าง
- เมื่อปรุงอาหารที่ใช้เวลาและอุณหภูมิต่างกัน ควรตั้งอุณหภูมิให้อยู่ระหว่างค่าทั้งสอง วางอาหารที่ละเอียดอ่อนกว่าบนชั้นที่ 4 จากด้านล่าง และนำอาหารที่ใช้เวลาน้อยกว่าออกจากเตาอบก่อน
- ใช้ถาดรองหยดบนชั้นวางล่าง และตะแกรงบนชั้นวางบน

การใช้โหมด "อบเร็ว"

สะดวก รวดเร็ว และใช้งานง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป (เช่น อาหารแช่แข็งหรืออาหารปรุงสุก) ควบคู่กับอาหารประเภทอื่น คุณสามารถดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้จากตาราง "ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร"

การใช้โหมดย่าง

เตาอบมีตัวเลือกขั้นนี้มีโหมดการย่างให้เลือก 2 แบบ

ใช้โหมด "ย่าง / ย่างหลังสูง"  /  โดยวางอาหารไว้บริเวณกึ่งกลางของตะแกรงย่าง (ซึ่งอยู่บนชั้นที่ 3 หรือ 4 จากด้านล่าง) เนื่องจากมีเพียงส่วนกลางของส่วนทำความร้อนด้านบนเท่านั้นที่จะทำงาน

ใช้ชั้นวางล่างสุด (ชั้นที่ 1 จากด้านล่าง) โดยวางถาดรองหยดที่นำมาเพื่อรองรับซอสและ/หรือไขมัน เพื่อป้องกันไม่ให้หยดลงบนพื้นเตาอบ เมื่อใช้โหมดนี้ แนะนำให้ตั้งอุณหภูมิที่ระดับสูงสุด อย่างไรก็ตาม คุณยังสามารถใช้อุณหภูมิต่ำกว่าได้ เพียงปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังค่าที่ต้องการ

การตั้งค่าโหมด  "ย่างด้วยพัดลม" มีประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับการย่างอาหารอย่างรวดเร็ว เพราะการกระจายความร้อนสามารถทำให้ผิวอาหารกรอบและทำให้ส่วนล่างสุกได้

นอกจากนี้ ยังสามารถใช้สำหรับทำให้ผิวอาหารเหลืองกรอบในช่วงท้ายของการปรุง เช่น การเพิ่มหน้ากราแตงให้กับพาสต้าอบ เป็นต้น

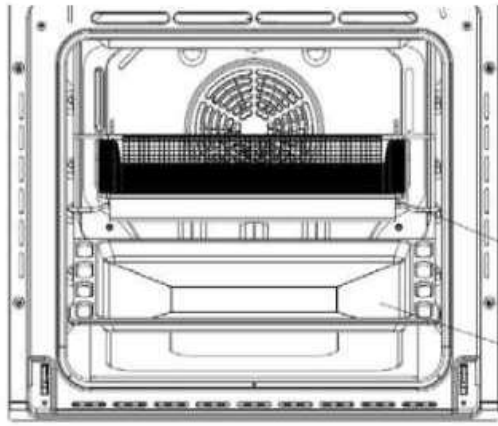
เมื่อใช้โหมดนี้ ให้วางตะแกรงบนชั้นที่ 2 หรือ 3 จากด้านล่าง (ดูจากตารางการปรุงอาหาร) จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันและน้ำมันหยดลงบนก้นเตาและทำให้เกิดควัน ให้วางถาดรองหยดบนชั้นที่ 1 จากด้านล่าง

เมื่อใช้โหมดนี้ แนะนำให้ตั้งอุณหภูมิที่ 200 องศาเซลเซียส เพื่อให้การย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เนื่องจากการใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรด อย่างไรก็ตาม คุณยังสามารถใช้อุณหภูมิต่ำกว่าได้ เพียงปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังค่าที่ต้องการ

ดังนั้น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่อใช้โหมดย่าง ควรวางตะแกรงบนชั้นวางด้านล่าง (ดูตารางการทำอาหาร) จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันและน้ำมันหยดลงบนก้นเตาอบและเกิดควัน ให้วางถาดรองหยดบนชั้นวางล่างสุดของเตาอบ

การใช้โหมดทอดไร้น้ำมัน

ใช้โหมด "ทอดไร้น้ำมัน"  โดยวางอาหารบนชั้นที่ 3 จากด้านล่าง เพราะส่วนทำความร้อนด้านบนและวงกลมจะทำงาน โหมดทอดไร้น้ำมันจะช่วยให้ฟังก์ชันการอบด้วยลมร้อนชั้นสูงทำงานได้โดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้อาหารกรอบอร่อยในเวลาสั้นลงโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟราย ปีกไก่ นกเก็ต และอาหารที่คล้ายกัน วางจานอย่างบนชั้นล่างสุด เพื่อป้องกันการหกและเพอะ เมื่อใช้โหมด "ทอดไร้น้ำมัน" ตั้งอุณหภูมิที่ 230 องศาเซลเซียส



ตะแกรงทอดโร้น้ำมัน

จานย่าง

การอบเค้ก

เมื่ออบเค้ก ควรวางเค้กในเตาอบที่มีการอุ่นไว้ล่วงหน้า โปรดรอให้เตาอบอุ่นร้อนทั่วทั้งเตา ห้ามเปิดฝาดูเตาขณะอบเพื่อป้องกันไม่ให้เค้กยุบตัว โดยทั่วไป

ถ้าขนมอบแห้งเกินไป

ให้เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 องศาเซลเซียส และลดเวลาในการอบลง

ถ้าขนมอบยุบตัว

ให้ใช้น้ำน้อยลง หรือลดอุณหภูมิลง 10 องศาเซลเซียส

ถ้าขนมอบมีสีเข้มเกินไปด้านบน

ให้วางขนมบนชั้นที่ต่ำลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาในการอบ

ถ้าข้างในสุกแต่ข้างนอกเหนียว

ให้ใช้น้ำน้อยลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาในการอบ

ถ้าขนมอบติดถาด

ให้ทาเนยหรือน้ำมันให้ทั่วถาด แล้วโรยแป้งบางๆ หรือใช้กระดาษรองอบ

อบหลายชั้น (ในฟังก์ชัน "อบลมร้อน") และอาหารสุกไม่พร้อมกัน

ใช้การตั้งค่าอุณหภูมิที่ต่ำลง โดยไม่จำเป็นต้องนำอาหารออกจากทุกชั้นพร้อมกัน

การอบพิซซ่า

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการทำพิซซ่า โปรดใช้โหมด "พิซซ่า"



- อุ่นเตาอบล่วงหน้าอย่างน้อย 10 นาที
- ใช้ถาดพิซซ่าอะลูมิเนียมน้ำหนักเบา วางบนตะแกรงที่มีมาพร้อมกับเตาอบ หากใช้ถาดรองหอยด จะทำให้เวลาในการอบนานขึ้น และทำให้แป้งพิซซ่ากรอบยาก
- อย่าเปิดฝาดูบ่อยๆ ในขณะที่กำลังอบพิซซ่า
- หากพิซซ่ามีรอยไหม้บนขอบ (สามหรือสี่อย่าง) แนะนำให้ใส่ชีสมอสซาเรลล่าด้านบนในระหว่างการอบ
- เมื่ออบพิซซ่าบนสองชั้น ให้ใช้ชั้นที่ 2 และ 4 โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 220 องศาเซลเซียส และวางพิซซ่าในเตาอบหลังจากอุ่นเตาล่วงหน้าอย่างน้อย 10 นาที

การทำอาหารประเภทปลาและเนื้อสัตว์

เมื่อทำอาหารประเภทเนื้อขาว สัตว์ปีก และปลา ให้ตั้งอุณหภูมิระหว่าง 180 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส

สำหรับเนื้อแดงที่ต้องการให้สุกจากข้างนอกและชุ่มฉ่ำจากข้างใน ควรเริ่มด้วยการตั้งอุณหภูมิสูง (200 องศาเซลเซียส - 220 องศาเซลเซียส) เป็นระยะเวลาดสั้นๆ แล้วจึงลดอุณหภูมิลงหลังจากนั้น

โดยทั่วไปเนื้อที่อบมีขนาดใหญ่ การตั้งอุณหภูมิก็ยิ่งต่ำลง วางเนื้อไว้ตรงกลางตะแกรง และวางถาดรองหอยดไว้ใต้ตะแกรง เพื่อรองรับไขมัน

ตรวจสอบว่าได้ใส่ตะแกรงให้อยู่กลางของเตาอบ หากต้องการเพิ่มความร้อนจากด้านล่าง ให้ใช้ชั้นวางที่ระดับต่ำลง เพื่อเพิ่มรสชาติให้น้ำมัน (โดยเฉพาะเปิดและเนื้อสัตว์ป่า)

ให้ทาด้านบนของเนื้อด้วยน้ำมันหมูหรือเบคอน

ปุ่มหมุนเลือกฟังก์ชัน	อาหารที่ต้องการปรุง	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งชั้นวางจาก ด้านล่าง	เวลาดำเนินการต่อ หน้า (นาที)	ปุ่มหมุนตั้ง อุณหภูมิ	เวลาในการปรุง (นาที)
1. โหมดอบลมร้อน 	เนื้อเป็ด	1	3	15	200	65-75
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวอบ	1	3	15	200	70-75
	เนื้อหมูอบ	1	3	15	200	70-80
	บิสกิต (ขนมชิ้นเล็ก)	-	3	15	180	15-20
	พาร์ต	1	3	15	180	30-35
2. โหมดทำอาหารหลาย รายการ 	พิซซ่า (บน 2 ชั้นวาง)	1	2-4	15	220	15-20
	ลาซานญ่า	1	3	10	200	30-35
	เนื้อแกะ	1	2	10	180	50-60
	ไก่อบ + มันฝรั่ง	1	2-4	10	180	60-75
	ปลาแมคเคอเรล	1	2	10	180	30-35
	เค้กลูกพลัม	1	2	10	170	40-50
	ซูคริม (บน 2 ชั้นวาง)	0.5	2-4	10	190	20-25
	บิสกิต (บน 2 ชั้นวาง)	0.5	2-4	10	180	10-15
	เค้กบันจ์ (บน 1 ชั้นวาง)	0.5	2	10	170	15-20
	เค้กบันจ์ (บน 2 ชั้นวาง)	1.0	2-4	10	170	20-25
	พายไส้เค็ม	1.5	3	15	200	25-30
3. โหมดย่าง 	ปลาอินทรีและหมึกกระดอง	1	4	5	สูงสุด	8-10
	ปลาหมึกและกุ้งเสียบไม้	1	4	5	สูงสุด	6-8
	ปลาคอด	1	4	5	สูงสุด	10
	ผักย่าง	1	3/4	5	สูงสุด	10-15
	สเต็กเนื้อลูกวัว	1	4	5	สูงสุด	15-20
	เนื้อแผ่น	1	4	5	สูงสุด	15-20
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	สูงสุด	7-10
	ปลาแมคเคอเรล	1	4	5	สูงสุด	15-20
	แซนด์วิชปิ้ง	-	4	5	สูงสุด	2-3
4. โหมดละลายน้ำแข็ง 	อาหารแช่แข็งทั้งหมด					

5. โหมดอย่างความร้อนสูง 	ปลาสดและหมึกกระดอง	1	4	5	200	8-10
	ปลาหมึกและกุ้งเสียบไม้	1	4	5	200	6-8
	ปลาเค็ม	1	4	5	200	10
	ผักย่าง	1	3/4	5	200	10-15
	สเต็กเนื้อลูกวัว	1	4	5	200	15-20
	เนื้อแผ่น	1	4	5	200	15-20
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	200	7-10
	ปลาแมคเคอเรล	1	4	5	200	15-20
	แซนด์วิชปัง	-	4	5	200	2-3
	พร้อมระบบหมุ่นย่าง (หากมี)					
	เนื้อลูกวัวเสียบไม้	1.0	-	5	200	80-90
	เนื้อไก่เสียบไม้	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อแกะเสียบไม้	1.0	-	5	200	70-80
6. โหมดอย่างโดยใช้พัดลม 	ไก่ย่าง	1.5	3	5	200	55-60
	หมึกกระดองย่าง	1.5	3	5	200	30-35
	พร้อมระบบหมุ่นย่าง (หากมี)					
	เนื้อลูกวัวเสียบไม้	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อไก่เสียบไม้	2.0	-	5	200	70-80
	เนื้อไก่เสียบไม้	1.5	-	5	200	70-75
	+ มันฝรั่งอบ	-	2	5	200	70-75
7. โหมดอบ 	ทาร์ต	0.5	3	15	180	20-30
	เค้กผลไม้	1	2/3	15	180	40-45
	ฟรุ๊ตเค้ก	0.7	3	15	180	40-50
	เค้กสปันจ์	0.5	3	15	160	25-30
	แพนเค้กสอดไส้ 2	1.2	2-4	15	200	30-35
	เค้กชั้นเล็ก	0.6	2-4	15	190	20-25
	ชีสพาย	0.4	2-4	15	210	15-20
	ซูคริม	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	บิสกิต	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	เมอแรงก์	0.5	1-3-5	15	90	180

8. โหมคอบเร็ว 	อาหารแช่แข็ง					
	พิซซ่า	0.3	2	-	250	12
	พายซูกีนีและกุ้ง	0.4	2	-	200	20
	พายผักโขมสโตล์ชแบบท	0.5	2	-	220	30-35
	พายแบบประเภ	0.3	2	-	200	25
	ลาซานญ่า	0.5	2	-	200	35
	โรลอบกรอบ	0.4	2	-	180	25-30
	นักเก็ตไก่	0.4	2	-	220	15-20
	อาหารปรุงสุก					
	ปีกไก่กรอบ	0.4	2	-	200	20-25
9. โหมคพิซซ่า 	อาหารสด					
	บิสกิต (ขนมชิ้นเล็ก)	0.3	2	-	200	15-18
	ฟรุตเค้ก	0.6	2	-	180	45
	ชีสพาย	0.2	2	-	210	10-12
9. โหมคพิซซ่า 	พิซซ่า	0.5	2	15	220	15-20
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวอบ	1	2	10	220	25-30
	เนื้อไก่	1	2/3	10	180	60-70
10. โหมคทอดใช้น้ำมัน 	สแต็กเนื้อสันใน (ย่างผิวด้านนอกก่อน)	1	3	5	220	8
	มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	1	3	5	220	15
	น่องไก่/ปีกไก่ หมักเครื่องเทศแห้ง	1	3	5	230	15
	ปลากระพงขาวสด คลุกเกล็ดขนมปัง	1	3	5	230	15
	มันฝรั่งหั่นเป็นชิ้น	0.5	3	5	230	14
	อาหารแช่แข็ง	1	3	5	230	15
	(นักเก็ตไก่/ปลาชุบแป้งทอด)					
	มันฝรั่งบด	1.0	3	54	220	15

หมายเหตุ: เวลาในการทำอาหารเป็นเพียงค่าโดยประมาณ และอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความชอบส่วนบุคคล เมื่อใช้โหมคย่างหรือย่างด้วยพัดลม จะต้องวางถาดรองหยดบนชั้นวางล่างสุดของเตาอบเสมอ

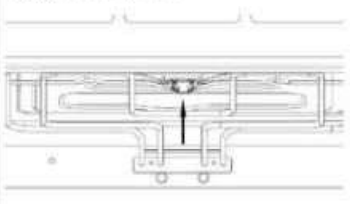
9 การรับประกันและบริการ

คำถามที่พบบ่อยและวิธีแก้ไขปัญหา

ห้ามเปิดตู้เครื่องโดยเด็ดขาด

การติดตั้ง การบำรุงรักษา และการซ่อมแซม จะต้องดำเนินการโดยบุคคลที่มีคุณสมบัติและความสามารถเหมาะสมเท่านั้น โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยระดับชาติและระดับท้องถิ่นในปัจจุบันอย่างเคร่งครัด

การซ่อมแซมหรืองานอื่นๆ ที่ดำเนินการโดยผู้ที่ขาดคุณสมบัติ อาจเกิดอันตรายได้ ผู้ผลิตไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการดำเนินการที่ไม่ได้รับอนุญาต ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการจ่ายกระแสไฟฟ้าก่อนดำเนินการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ไข
เตาอบไม่ร้อน	- เตาอบอาจยังไม่ได้เปิดใช้งาน ให้เปิดสวิตช์เตาอบ - นาฬิกาอาจยังไม่ถูกตั้งค่า ให้ตั้งค่านาฬิกา - ตรวจสอบว่าได้ตั้งค่าที่ต้องการแล้ว - ฟิวส์ในบ้านอาจขาด หรือเบรกเกอร์อาจตัดวงจร ให้เปลี่ยนฟิวส์หรือรีเซ็ตเบรกเกอร์ หากเกิดปัญหานี้ขึ้นซ้ำ ๆ ควรติดต่อช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตให้มาตรวจสอบ
ได้ยินเสียงหลังจากโปรแกรมทำอาหารสิ้นสุดลง	พัดลมระบายความร้อนยังคงทำงานต่อหลังจากสิ้นสุดโปรแกรมทำอาหาร
ไฟส่องสว่างไม่ทำงาน 	■ ถอดปลั๊กอุปกรณ์จากแหล่งจ่ายไฟ: ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ หรือถอดฟิวส์ หรือปิดสวิตช์ที่ตัวตัดไฟตามความเหมาะสม ■ หมุนฝาครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออก ■ ถอดวงแหวนโลหะออกและทำความสะอาดฝาครอบหลอดไฟ ■ เปลี่ยนหลอดไฟด้วยหลอด G9 ใหม่ ■ ติดตั้งวงแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบหลอดไฟ ■ ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าไป
เด็กและบิสกิตมีสีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ	โดยปกติแล้ว สีของขนมอาจมีความไม่สม่ำเสมอบ้าง หากสีไม่สม่ำเสมอมากจนผิดปกติ ให้ตรวจสอบว่าตั้งอุณหภูมิถูกต้องและใช้ชั้นวางเหมาะสมหรือไม่
รหัสข้อผิดพลาดแสดงบนหน้าจอ: HE1	■ เซนเซอร์อุณหภูมิขัดข้อง ■ ติดต่อศูนย์บริการ
รหัสข้อผิดพลาดแสดงบนหน้าจอ: HE2	■ เซนเซอร์โพเทนชิโอมิเตอร์อุณหภูมิขัดข้อง ■ ติดต่อศูนย์บริการ

10 ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

ขนาดภายในของเตาอบ:

ความกว้าง 59.4 ซม.

ความลึก 55.4 ซม.

ความสูง 59.4 ซม.

แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ:

220-240 โวลต์ ~50/60 เฮิรตซ์

Maximising
the value of space.
Together.

Hafele (Thailand) Limited

67 Soi Sukhumvit 64 Sukhumvit Rd
Phraekong Tai Phraekong Bangkok 10260
☎ +66(0) 2741 7171 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Vietnam LLC

9 Doan Van Bo Street, Ward 13, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam, 72806
☎ +84 28 39 113 113 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Philippines, Incorporated

Cayetano Boulevard, Brgy. Usuan
Taguig City, 1638 Metro Manila, Philippines
☎ +63 28842 3363 ✉ info@hafele.com.ph

Hafele Indotama

6Taman Tekno BSD, Jalan Tekno V, Blok A No. 3
Setu, Kota Tangerang Selatan Banten 15314
☎ +62 21 7587 8888 ✉ info@hafele.co.id

Hafele Singapore Pte Ltd

1 Kaki Bukit Road 1, #01-27/28
Enterprise One Singapore 416934
☎ +65 6848 9076 ✉ showroom@hafele.com.sg

Hafele Malaysia

A-GF-08 & 09, Plaza @ Kelana Jaya, No.9, Jalan
SS7/13B, Kelana Jaya, 47301 Petaling Jaya, Selangor.
☎ +603-20287468 ✉ info@hafele.com.my