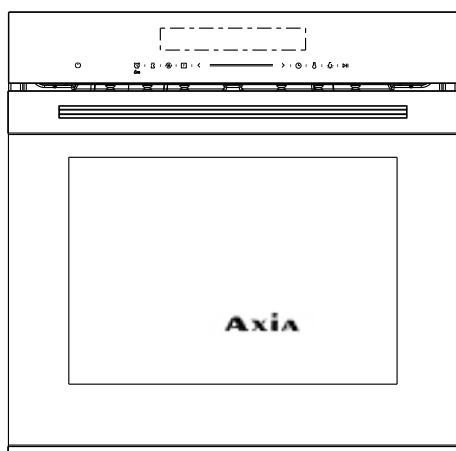




User Manual Built-In Electric Oven

Axia

INT 72 TC

เนื้อหา

3	ข้อมูลด้านความปลอดภัย
3	คำแนะนำเบื้องต้น
3	Warning
3	Causes of damage

6	INSTALLATION
7	OPERATING THE APPLIANCE
7	Identifying the appliance
7	INT 72 TC
7	Component
8	Before using the appliance
9	Types of heating
10	Using your appliance

12	ACCESSORIES
15	ENERGY EFFICIENT USE
16	ENVIRONMENT
16	HEALTH
16	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
19	APPLIANCE DOOR
26	CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
30	CUSTOMER SERVICE
31	TIPS AND TRICKS

33	TYPICAL RECIPES
33	Cakes
34	Bread & pizza
35	Meat

35	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
36	ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1
37	COOKING BY ECO MODE
37	DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

Intended Use

ขอขอบคุณลูกค้า สำหรับการซื้อสินค้า าก่อนที่จะแกะสินค้าออกจากกล่อง โปรดอ่านคำแนะนำอย่างละเอียด จากนั้นคุณสามารถใช้งานได้ เครื่องจะงปโหลดภัยและถูกตัด อกขอแนะนำอย่างสูง ันให้ ักับรักษาตัว เมื่อการใช้ งานและคำแนะนำในการติดตั้งสำหรับการใช้ งานในอนาคตหรือ สำหรับเจ้าของที่ตามมา

อุปกรณ์ นี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อติดตั้งในห้ ้องครัวเท่านั้น ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งพิเศษตรวจสอบอุปกรณ์ หากมีความเสียหายใด ๆ หลังจากแกะกล่อง อกออก ห้ ามเชื่อมต่อ หรือทำการใช้ งานเด็ดขาดเพื่อป้ ้องกันการเกิดความเสียหายแก่ ผู้ ใช้ และสินค้า ะเอาออกจะไม่ มีปลั๊กการเชื่อมต่อ อด ้องเชื่อมต่อ อด ามเบรกเกอร์ เท่านั้น ขั้นตอนการเชื่อมต่อ อด ้องให้ ผู้ เชี่ยวชาญเชื่อมต่อ อด เท่านั้น ความเสียหายที่เกิดจากการ ารเชื่อมต่อ อดที่ไม่ ถูกต ้องไม่ อยุ่ ในการรับประกัน ใช้ งานอุปกรณ์ นี้ในอาคารเท่านั้น อุปกรณ์ นี้สามารถได้ เด็กที่มีอายุ 8 ปี ขึ้นไปโดยจะต ้องมีผู้ ่ที่มีประสบการณ์ ในการใช้คอยแนะนำอยู่ข้างๆ

คำเตือน

electric shock!

1. การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องเป็นอันตราย การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญ และใช้สายเคเบิลที่มีมาตรฐานตามที่เอาบต้องการ หากเครื่องชำรุดให้ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักหรือสวิตช์ 0 ° เซอร์กิตเบรกเกอร์ในกล่องฟิวส์ ติดต่อบริการหลังการขาย
2. ฉนวนสายเคเบิลในเครื่องใช้ไฟฟ้าอาจละลายเมื่อสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่อง ห้ามนำสายเครื่องใช้ไฟฟ้าไปสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนจัดเครื่องใช้ไฟฟ้า
3. อย่าใช้เครื่องนี้ดันน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องทำความสะอาดไอน้ำซึ่งอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
4. อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามเปิดเอาบ ที่ชำรุด ควรถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักหรือสวิตช์ 0 ° เซอร์กิตเบรกเกอร์ในกล่องฟิวส์ ติดต่อบริการหลังการขาย

ความเสี่ยงต่อการลูกใหม่ !

1. ในขณะที่เตาอบร้อน โปรดหลีกเลี่ยงกับสัมผัส หรือความใช้ถุงมือในการสัมผัส
2. ปลั๊กให้เครื่องเย็นลงทุกครั้ง
3. ให้เด็กอยู่ในระยะที่ปลอดภัย
4. อุปกรณ์และเตาอบร้อนมาก ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อนำภาชนะอุปกรณ์เตาอบออกจากช่องเสม
5. ไอระเหยของแอลกอฮอล์อาจลุกไหม้ในช่องทำอาหารร้อน อย่าเตรียมอาหารที่มีเครื่องดื่มปริมาณมากที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง ใช้เครื่องดื่มปริมาณน้อยที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูงเท่านั้น เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง

ความเสี่ยงต่อการลวก !

1. ส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างการดำเนินการ อย่าสัมผัสชิ้นส่วนที่ร้อนจัดเก็บ ให้เด็กในระยะที่ปลอดภัย
2. เมื่อคุณเปิดประตูเครื่อง ไอระเหยร้อนร้อนสามารถระบายออกมาได้ ไอน้ำอาจมองไม่เห็นทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ เมื่อเปิดอย่ายื่นมือเข้าไป เตาอบมากเกินไป เปิดประตูเครื่องอย่างระมัดระวัง ให้เด็กในระยะที่ปลอดภัย
3. น้ำในเตาอบร้อนอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อน ห้ามเทน้ำลงในเตาอบที่ร้อน

ความเสี่ยงต่อการเสียหาย!

1. กระฉกที่รื้อยขีดข่วนในประตูเครื่องอาจกลายเป็นรอยร้าวได้ อย่าใช้ มีดโกนหรือของมีคมขูด ขูดทำความสะอาด
2. ในการเปิด-ปิดประตูเตาอบ ควรใช้ความระมัดระวัง เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้

ความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้!

1. ไม่ควรนำสิ่งของที่สามารถติดไฟได้ไว้ข้างในเตาอบ และหลังจากการใช้งานทุกครั้ง ให้กดปุ่มเพื่อปิดเตาอบทุกครั้ง หรือถ้าเตาอบเชื่อมต่อกับเบรกเกอร์ ควรสับสวิตช์เตาอบไปที่ OFF ทุกครั้งหลังใช้งาน
2. ควรระมัดระวังในการนำกระดาษไขหรือฟอยล์ที่ซ้อน ห้ามสัมผัสกับตัวทำความร้อนของเตาอบเด็ดขาด

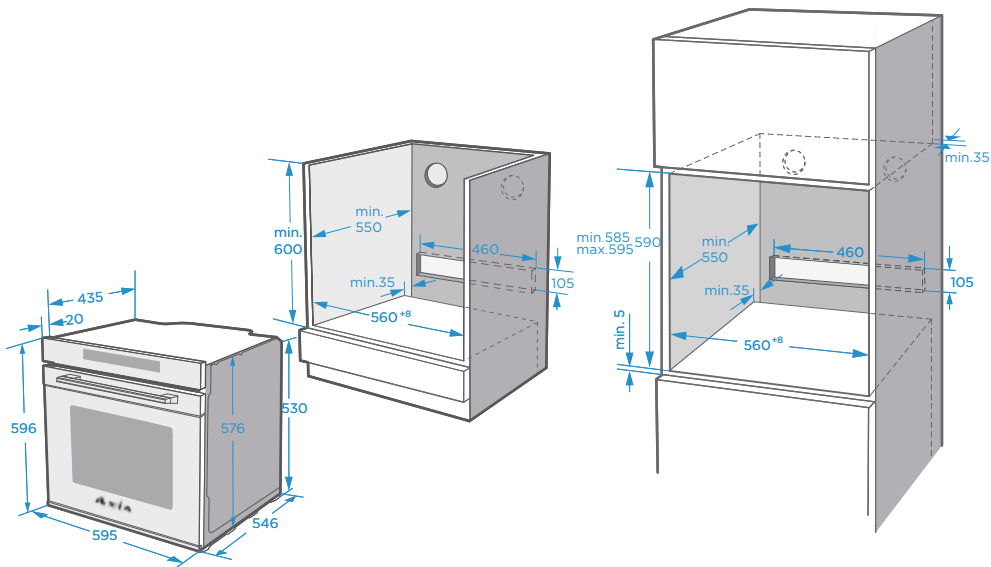
อันตรายจากพลังงานแม่เหล็กจากเตาอบ!

ผู้ใช้ที่ใส่รากฟันเทียม หรืออิเล็กทรอนิกส์กระตุ้นหัวใจ เป็นต้น ควรอยู่ห่างจากเตาอบอย่างน้อย 10 ซม.

Causes of Damage

1. ห้ามวางอุปกรณ์ เช่น ฟอยด์ กระดาษกันความร้อนไว้ที่พื้นด้านล่างของภายในเตาอบ เพราะ พื้นผิวภายในเตาอบมีสารเคลือบ
2. อลูมิเนียมฟอยล์: อลูมิเนียมฟอยล์ที่ใช้ในการอบอาหารจะต้องไม่สัมผัสกับกระຈกประตูล สิ่งนี้อาจทำให้กระຈกประตูลเปลี่ยนสีถาวร
3. กระทะชีลโคเน: ห้ามใช้กษณะที่เป็นชีลโคเนเข้าอบ ชีลโคเนอาจทำให้เซ็นเซอร์เตาอบเสียหายได้
4. น้ำในช่องทำอาหารร้อน: อย่าเทน้ำลงไปใโนพรงเมื่อร้อน ซึ่งจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจทำให้เกิดความเสียหายกับสารเคลือบในเตาอบ
5. ความชื้นในโพรง: เมื่อเวลาผ่านไปนานความชื้นในเตาอบอาจนำไปสู่การกัดกร่อน ปลอ่ยให้เครื่องแห้งหลังจากใช้งานอย่าเก็บอาหารที่ชื้นในเตาอบปิดเป็นเวลานาน อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบ
6. การระบายความร้อนด้วยการเปิดประตูเครื่อง: การทำงานต่อที่อุณหภูมิสูงอนุญาตให้เครื่องเย็นลงเมื่อปิดประตูเท่านั้น อย่างวสิ่งของใด ๆ ในประตูเครื่อง แม้ว่าประตูเปิดทิ้งไว้เพียงน้อยนิต แต่ด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ใกล้เคียงอาจเสียหายได้ตลอดเวลา ปลอ่ยให้เครื่องแห้งเมื่อเปิดประตูเท่านั้นหากความชื้นจำนวนมากเกิดขึ้นในขณะที่เตาอบทำงาน
7. น้ำผลไม้: เมื่อการอบโดยเฉพาะอย่างยิ่งพายผลไม้ไม่อย่างบรรจุภาดสำหรับอบ น้ำผลไม้ที่หยดจากภาดอบทำให้เกิดคราบที่ไม่สามารถนำออกได้ หากเป็นไปได้ให้ใช้กระทะหรือภาชนะอเนกประสงค์ที่ลึกกว่า
8. ชีลสกปรกมาก: หากชีลสกปรกมากประตูเครื่องจะปิดไม่สนิทในระหว่างการทำงาน ด้านหน้าของเตาอบที่อยู่ติดกันอาจได้รับความเสียหาย ควรรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
9. ประตูเครื่องใช้เป็นทั้งชั้นวางหรือท้อป: อย่างนั้นบนประตูเครื่องหรือวางหรือแขวนอะไรไว้ อย่างวเครื่องครัวหรืออุปกรณ์เสริมใด ๆ บนประตูเครื่อง
10. การใส่อุปกรณ์เสริม: รูนอุปกรณ์เสริมอุปกรณ์เสริมสามารถขูดขีดแผงประตูเมื่อปิดประตูเครื่อง ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบให้เข้าที่
11. การพกพาเครื่อง: อย่างจับหรือถือเครื่องด้วยมือจับประตู มือจับประตูไม่สามารถรับน้ำหนักของเครื่องได้และอาจแตกได้
12. หากคุณใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ของเตาอบแบบสวิตช์เปิดเพื่อให้ความร้อนกับอาหารอาจเกิดความชื้นสูงภายในเตาอบ สิ่งนี้อาจนำไปสู่การควบแน่นและอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อการกัดกร่อนของเครื่องใช้ไฟฟ้าคุณภาพสูงของคุณ และเป็นอันตรายต่อครัวของคุณ หลีกเลียงการควบแน่นโดยการเปิดประตูหรือใช้โหมด "ละลายน้ำแข็ง"

การติดตั้ง



ในการใช้งานอุปกรณ์นี้อย่างปลอดภัยโปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งไว้กับมาตรฐานระดับมืออาชีพตามคำแนะนำในการติดตั้ง ความเสียหายเกิดขึ้นเนื่องจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้องไม่อยู่ในการรับประกัน

ในขณะที่ทำการติดตั้งโปรดสวมถุงมือป้องกันเพื่อป้องกันตัวเองจากการถูกบาดของขอบคมเตาอบ

ตรวจสอบอุปกรณ์หากมีความเสียหายใด ๆ ก่อนการติดตั้งและอย่าเชื่อมต่อเครื่องหากมีความเสียหาย

ก่อนที่จะใช้เครื่องเป็นครั้งแรก กรุณาเปิดเตาอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อเป็นการเบิร์นเตาอบ และทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

ขนาดของเตาอบมีหน่วยเป็น มิลลิเมตร (mm)

จำเป็นต้องมีปลั๊กที่สามารถเข้าถึงได้หรือรวมสวิตช์ในสายไฟแบบคงที่เพื่อถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลังจากการติดตั้งเมื่อจำเป็น

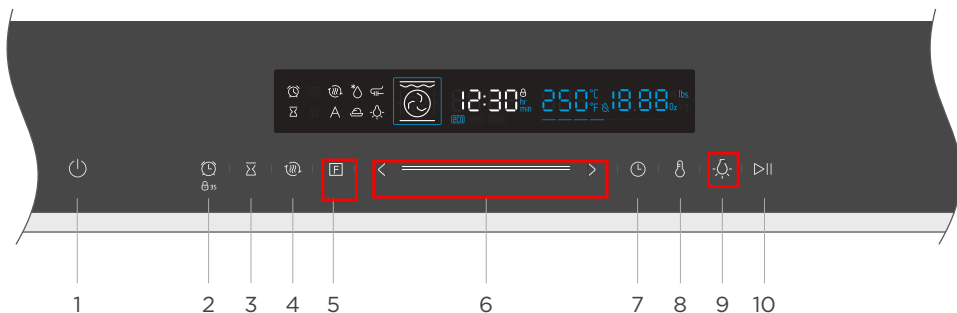
คำเตือน : ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังประตูดึงเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงเกินไป

การทำงานของเตาอบ

IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel.

INT 72 TC COMPONENT



	1. เปิด / ปิด	ปุ่มสำหรับเปิด/ปิดเครื่อง
	2. จับเวลา / ล็อคปุ่ม	ปุ่มตั้งเวลาฟังก์ชัน/กดปุ่ม 3 วินาที เพื่อล๊อคปุ่ม
	3. ตั้งเวลาสิ้นสุดของโปรแกรม	ปุ่มตั้งค่าเวลาสิ้นสุดในการทำอาหาร
	4. อุณหภูมิเตาอบแบบรวดเร็ว	ใช้เพื่ออุณหภูมิเตาอบแบบรวดเร็วก่อนทำอาหาร
	5. ฟังก์ชันของเตาอบ	กดปุ่มนี้เพื่อเลือกโหมดในการทำอาหาร หรือกดค้างไว้ 3 วินาที เพื่อเปลี่ยนแบบรวดเร็ว
	6. ปุ่มเลื่อน (สไลด์)	ปุ่มสไลด์เพื่อตั้งค่า + - ค่าเวลา อุณหภูมิ
	7. ระยะเวลาและการตั้งค่านาฬิกา	ตั้งค่าช่วงเวลาจากนั้นเลือกฟังก์ชันและตั้งค่านาฬิกาในโหมดสแตนด์บาย
	8. การตั้งค่าอุณหภูมิ	กดปุ่มเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ
	9. เปิด / ปิดไฟส่องสว่าง	ปุ่มนี้ใช้เพื่อเปิด / ปิดไฟส่องสว่างภายในเตาอบ
	10. เริ่ม / หยุดชั่วคราว	ปุ่มนี้ใช้เพื่อ เริ่ม / หยุดชั่วคราวการทำงานของเตาอบ

ก่อนใช้งานเตาอบ

การใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้งานเครื่องในการเตรียมอาหารเป็นครั้งแรกคุณต้องทำความสะอาดช่องและอุปกรณ์เสริม

1. แกะสติกเกอร์ทั้งหมดเพื่อป้องกันพื้นผิวและชิ้นส่วนป้องกันการปนเปื้อน
2. ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดและชิ้นวางด้านข้างออกจากช่อง
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมและชิ้นวางด้านข้างโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ดจานหรือแปรงขนอ่อน
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องไม่ได้มีบรรจุภัณฑ์ที่เหลือเช่นเม็ดสไตรีนหรือชิ้นส่วนที่ทำจากไม้ซึ่งอาจเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้
5. เช็ดพื้นผิวเรียบในช่องและประตูด้วยผ้าเปียกนุ่ม ๆ
6. ในการลบกลิ่นตัวเครื่องใหม่ให้อุ่นเครื่องเมื่อเครื่องว่างและปิดประตูเตาอบ
7. ทำให้ห้องครัวมีอากาศถ่ายเทได้ดีในขณะที่ยังอุ่นเครื่องทำความร้อนเป็นครั้งแรก ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงออกจากห้องครัวในช่วงเวลานี้ ปิดประตูห้องที่อยู่ติดกัน
8. ปรับการตั้งค่าที่ระบุ คุณสามารถดูวิธีการตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิได้ในหัวข้อถัดไป
→ "การใช้อุปกรณ์ของคุณ" ในหน้า 10

Settings

โหมดทำความร้อน	
อุณหภูมิ	250°C
เวลา	1 ชั่วโมง

หลังจากที่เครื่องเย็นลง:

1. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบและประตูด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และผ้าเช็ดจาน
2. เช็ดให้แห้งทุกพื้นผิว
3. ติดตั้งแร็คข้างซ้ายและขวา

การตั้งค่าเวลา

ก่อนที่จะสามารถใช้เตาอบได้ควรตั้งเวลาไว้

1. เต้าไฟฟ้าแล้วให้แตะสัญลักษณ์นาฬิกาจากนั้นคุณสามารถตั้งค่าเวลาของวันเป็นชั่วโมงด้วยตัวเลื่อน หรือ ใช้สัญลักษณ์  
2. แตะสัญลักษณ์นาฬิกาอีกครั้งจากนั้นคุณสามารถตั้งเวลาเป็นนาที โดยการเลื่อนหรือใช้สัญลักษณ์  
3. แตะสัญลักษณ์นาฬิกาเพื่อสิ้นสุดการตั้งค่า

NOTE: นาฬิกามีการแสดงผลตลอด 24 ชั่วโมง

ประเภทของฟังก์ชันความร้อน

เครื่องใช้ของคุณมีโหมดการทำงานต่างๆซึ่งทำให้เครื่องใช้งานง่ายขึ้น เพื่อให้คุณสามารถค้นหาประเภทการให้ความร้อนที่ถูกต้องสำหรับอาหารของคุณเราได้อธิบายการใช้งานและขอบเขตการใช้งานดังนี้

ประเภทของโปรแกรม		อุณหภูมิ	การใช้
	การอบ บน-ล่าง	30~250 °C	สำหรับการอบแบบดั้งเดิมและการคั่วในระดับเดียว เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเค้กที่มีรสชาติเปียก.
	การอบแบบพัดลม กระจายความร้อน	50~250 °C	สำหรับการอบและการคั่วในระดับหนึ่งหรือมากกว่านั้น ความร้อนมาจากตัวทำความร้อนวงแหวนโดยรอบพัดลม อย่างสม่ำเสมอ
	โหมดประหยัดพลังงาน	140~240 °C	สำหรับการปรุงอาหารที่ประหยัดพลังงาน
	การอบบน-ล่าง และ พัดลมกระจายความร้อน	50~250 °C	สำหรับการอบและการคั่วในระดับหนึ่งหรือมากกว่านั้น พัดลม กระจายความร้อนจากองค์ประกอบความร้อนอย่างสม่ำเสมอรอบ ๆ
	การย่างด้านบน	150~250 °C	สำหรับย่างอาหารจำนวนเล็กน้อยและสำหรับอาหารให้เป็นสี น้ำตาล กรุณาใส่อาหารในส่วนตรงกลางภายใต้ต้องค้ประกอบ ความร้อนย่าง
	การย่าง+อบจากด้านบน และพัดลมกระจาย ความร้อน	50~250 °C	สำหรับการย่างอาหารชิ้นแบนและสำหรับทำให้อาหารเป็นสี น้ำตาล พัดลมกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอรอบ ๆ
	การย่าง+อบจากด้านบน	150~250 °C	สำหรับการย่างอาหาร
	โปรแกรมอบพิซซา	50~250 °C	สำหรับพิซซาและอาหารที่ต้องการความร้อนจากด้านล่าง ฮีต เตอร์ด้านล่างและฮีตเตอร์กระจายความร้อนจะทำงาน
	การอบจากด้านล่าง	30~220 °C	สำหรับการเพิ่มสีน้ำตาลพิเศษลงในฐานของพาย, พายและ ขนมอบเครื่องทำความร้อนมาจากเครื่องทำความร้อนด้าน ล่าง
	โปรแกรมละลายน้ำแข็ง	—	สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
	โปรแกรมทำแป้งยีสต์	30~45 °C	สำหรับทำแป้งยีสต์และเปรี้ยวเพื่อพิสูจน์และเพาะเลี้ยงโย เกิร์ต

Types of additional function		Temperature	Use
	Meat Probe	40~99°C	สำหรับช่วยอบเนื้อสัตว์เช่นสเต็กและไก่

ความระมัดระวัง!

หากคุณเปิดประตูเครื่องในระหว่างที่กำลังดำเนินการอยู่การดำเนินการจะไม่ถูกหยุดชั่วคราว โปรดใช้ความระมัดระวัง โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับความเสี่ยงของการเผาไหม้

Notes

1. เพื่อละลายอาหารส่วนใหญ่คุณสามารถลดชั้นวางด้านข้างและวางภาชนะบนพื้นในเตาอบ
2. เพื่อให้ความร้อนบนโต๊ะอาหารเป็นประโยชน์ในการลดชั้นวางด้านข้างและโหมดการทำความร้อน "Hot Air Grilling" และ "Fan Heating" ด้วยการตั้งค่าอุณหภูมิ 50 °C มีประโยชน์ ควรใช้ "การย่างด้วยลมร้อน" หากใช้บนโต๊ะอาหารมากกว่าครึ่งหนึ่งของพื้น
3. เนื่องจากการกระจายความร้อนที่เหมาะสมภายในช่องระหว่าง "Fan Heat-ing" พัดลมจะทำงานในบางช่วงเวลาของกระบวนการทำความร้อนเพื่อรับประกันประสิทธิภาพที่ดีที่สุด

พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนเปิดและปิด ตามต้องการ อากาศร้อนจะออกมาเหนือประตู.

ความระมัดระวัง!

อย่าปิดช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นเครื่องอาจร้อนเกินไป

เพื่อให้เครื่องเย็นลงอย่างรวดเร็วยิ่งขึ้นหลังจากการทำงานพัดลมระบายความร้อนอาจทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่งหลังจากนั้น

วิธีการใช้

การทำอาหารด้วยเตาอบ

1. หลังจากเชื่อมต่อเตาไฟฟ้าแล้วให้สัมผัสสัญลักษณ์ฟังก์ชันเตาอบเพื่อเลือกฟังก์ชันใช้แถบเลื่อนหรือสัญลักษณ์“ +/-” เพื่อตั้งอุณหภูมิการทำอาหาร
2. แต่สัญลักษณ์เปิด / ปิดเตาอบจะเริ่มทำงานหากไม่เตาอบจะกลับไปเป็นนาฬิกาหลังจาก 5 นาที
3. “ในระหว่างกระบวนการทำอาหารคุณสามารถสัมผัส ปุ่ม  เพื่อยกเลิก

NOTE: หลังจากตั้งค่าอุณหภูมิคุณสามารถสัมผัสสัญลักษณ์นาฬิกา  เพื่อตั้งเวลา
คุณสามารถตั้งค่าโดยการเลื่อนหรือสัญลักษณ์“ +/-”

Quick preheat

คุณสามารถใช้การอุ่นล่วงหน้าเพื่อลดระยะเวลาการอุ่นล่วงหน้า เมื่อคุณเลือกฟังก์ชัน,

แต่สัญลักษณ์การอุ่นล่วงหน้าแบบรวดเร็ว , the mark of quick preheat in the screen will light
เครื่องหมายการอุ่นล่วงหน้าในหน้าจอจะสว่างขึ้น หากฟังก์ชันนี้ไม่สามารถทำการอุ่นล่วงหน้าได้จะมี "บับ"
แสดงว่าไม่มีการอุ่นล่วงหน้าในการละลายน้ำแข็งและการทำแป้ง

ตั้งค่าเวลาสิ้นสุด

จากนั้นคุณเสร็จสิ้นการตั้งค่าเวลาคุณสามารถตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการอาหารได้

1. กด  จากนั้นคุณสามารถใช้แถบเลื่อนหรือสัญลักษณ์ "+/-" เพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุดเป็นชั่วโมงให้แต่ละอีกครั้งจากนั้นตั้งค่าในไม่กี่นาที เมื่อเสร็จสิ้นการตั้งค่าให้สัมผัส  เพื่อยืนยัน
2. เมื่อคุณตั้งค่าเวลาสิ้นสุดคุณต้องกำหนดเวลาทำอาหาร โปรดตรวจสอบการปรุงด้วยเตาอบ→หมายเหตุเพื่อดูวิธีตั้งเวลาทำอาหาร
3. ตัวอย่างเช่นเมื่อคุณกำหนดเวลาสิ้นสุดคือ 10 โมงและระยะเวลาการปรุงอาหารคือ 1 ชั่วโมงจากนั้นเตาอบจะร้อนขึ้นที่ 9 โมงและเสร็จที่ 10 โมง

เปลี่ยนระหว่างทำอาหาร

ในช่วงเวลาที่เครื่องใช้งานคุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าประเภทความร้อนและการตั้งค่าอุณหภูมิโดยฟังก์ชันเตาอบหรือตัวเลื่อน หลังจากการเปลี่ยนแปลงหากไม่มีการดำเนินการใด ๆ หลังจาก 6 วินาทีเตาอบจะร้อนเหมือนสิ่งที่คุณเปลี่ยน

หากคุณต้องการเปลี่ยนระยะเวลาการปรุงอาหารในกระบวนการทำอาหารโปรดแตะ 

และเปลี่ยนโดยการเลื่อนหรือสัญลักษณ์ "+/-" หลังจากการเปลี่ยนแปลงหากไม่มีการดำเนินการอื่นหลังจาก 6 วินาทีเตาจะทำงานตามที่คุณเปลี่ยน ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารด้วยการตั้งค่าเวลาสิ้นสุดคุณไม่สามารถเปลี่ยนแปลงอะไรได้ เมื่อคุณต้องการยกเลิกกระบวนการทำอาหารโปรดสัมผัส 

Notes

1. การเปลี่ยนโหมด / อุณหภูมิ / เวลาทำอาหารส่วนที่เหลืออาจมีอิทธิพลในทางลบต่อผลลัพธ์ของการปรุงอาหารเราขอแนะนำให้คุณอย่าทำเช่นนั้นเว้นแต่คุณจะมีประสบการณ์ในการทำอาหารเป็นอย่างดี
2. การเปลี่ยนโหมด / อุณหภูมิ / เวลาทำอาหารส่วนที่เหลืออาจมีอิทธิพลในทางลบต่อผลลัพธ์ของการปรุงอาหารเราขอแนะนำให้คุณอย่าทำเช่นนั้นเว้นแต่คุณจะมีประสบการณ์ในการทำอาหารเป็นอย่างดี

Caution!

หลังจากที่เปิดเครื่องใช้แล้วจะร้อนมากโดยเฉพาะภายในช่อง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของเครื่องหรือองค์ประกอบความร้อน ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดอุปกรณ์เสริมหรือเตาอบออกจากช่องและปล่อยให้เครื่องเย็นลง ให้เด็กอยู่ในระยะปลอดภัยในเวลาเดียวกันเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บจากไฟไหม้

จับเวลา

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาได้ด้วยการสัมผัส .  เมื่อถึงเวลาเตาอบจะมีเสียงเตือน“beep” เพื่อเตือน เมื่อสัมผัสครั้งแรกของ  , ตั้งเวลานับชั่วโมงจากนั้นจึงสัมผัส  อีกครั้ง ตั้งเวลาโดยนาที และ  อีกครั้งและการตั้งค่าเสร็จสิ้น

คุณสามารถตั้งเวลาก่อนและระหว่างกระบวนการทำอาหาร แต่เมื่อคุณเลือกฟังก์ชันและอุณหภูมิมันไม่สามารถใช้งานได้

ระบบล๊อคแผงควบคุม

เครื่องใช้ของคุณมีล๊อคป้องกันเด็กเพื่อให้เด็กไม่สามารถเปิดเครื่องโดยไม่ตั้งใจหรือเปลี่ยนการตั้งค่าใด ๆ

เมื่อคุณกดแบบยาวเป็นเวลา 3 วินาทีระบบล๊อคป้องกันเด็กจะเปิดใช้งาน กดเป็นเวลานาน 3 วินาทีอีกครั้งที่ปลดล๊อค
เตาอบ

35

Meat probe

เตาอบของคุณมีฟังก์ชันการตรวจสอบอุณหภูมิเนื้อสัตว์เพิ่มเติม  เมื่อคุณนำ Probe เสียบไปที่เนื้อ
สัญลักษณ์จะแสดงขึ้นที่หน้าจอ  คุณสามารถเลือกอุณหภูมิที่ต้องการได้โดยการกด F เลื่อนเพื่อตั้งค่า หลังจากตั้ง
ค่าอุณหภูมิเสร็จให้กด  เพื่อยืนยัน 

Notes

1. โพรบเนื้อสามารถใช้ร่วมกับระบบโรตารี
2. ในขณะที่ใช้โพรบเนื้อกรุณานำหัวเข้าไปในอาหาร

อุปกรณ์เสริม

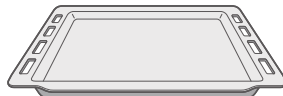
อุปกรณ์ของคุณมีอุปกรณ์เสริมมากมาย ที่คุณสามารถดูภาพรวมของอุปกรณ์เสริมที่นำมาและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้
งานอย่างถูกต้อง

อุปกรณ์เสริมรวม

อุปกรณ์ของคุณมีอุปกรณ์เสริมดังต่อไปนี้:



ตะแกรงสำหรับอบและย่าง



ถาดอบ และใช้รองน้ำมันจากกรอบหรือ
ย่างได้

คุณสามารถใช้ถาดเพื่อวางของเหลวหรือทำอาหารด้วยน้ำผลไม้

ใช้อุปกรณ์เสริมดั้งเดิมเท่านั้น พวกเขาจะดัดแปลงเป็นพิเศษสำหรับเครื่องของคุณ

คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากบริการหลังการขายจากร้านค้าปลีกผู้เชี่ยวชาญหรือออนไลน์

Note

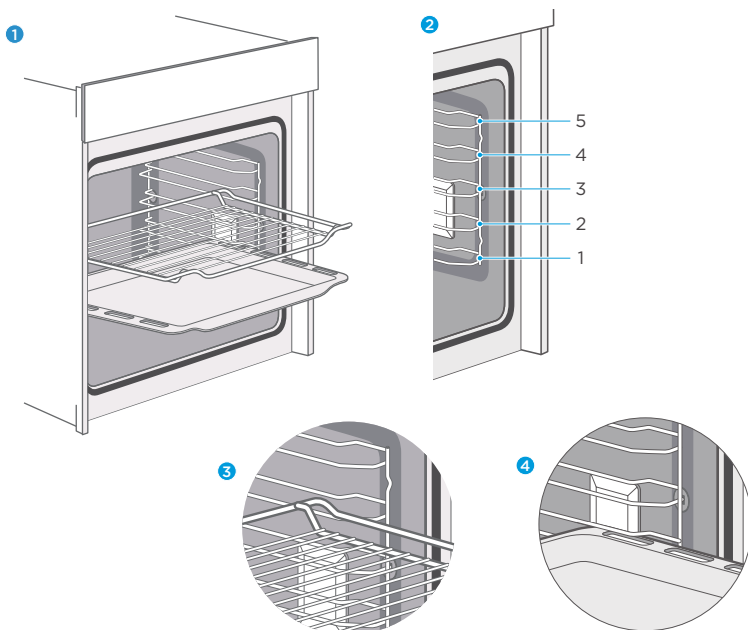
อุปกรณ์เสริมอาจมีรูปร่างผิดปกติเมื่อถูกความร้อน เมื่อเย็นลงอีกครั้งอุปกรณ์จะคืนรูปร่างเดิม

การใส่อุปกรณ์เสริม

ภายในช่องอบมีชั้น 5 ชั้นวางตำแหน่ง ตำแหน่งการเก็บรักษาจะถูกนับจากล่างขึ้นบน อุปกรณ์สามารถดึงออกมาได้ประมาณครึ่งทางโดยที่ไม่กระดก

Notes

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใส่อุปกรณ์เสริมลงในช่องในทิศทางที่ถูกต้องเสมอ
2. ใส่อุปกรณ์เสริมลงในช่องเสมอเพื่อไม่ให้สัมผัสประตูเครื่อง



ฟังก์ชันลีด

อุปกรณ์สามารถดึงออกมาได้ประมาณครึ่งทางจนกระทั่งลีดเข้าที่ ฟังก์ชันลีดป้องกันอุปกรณ์เสริมไม่ให้เอียงด้วยแรงโน้มถ่วงของอาหารและอุปกรณ์เสริมขณะที่ตั้งออก ควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันการเอียงเมื่อใส่ตะแกรงเข้าไป ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตะแกรงวางอยู่บนทิศทางหันหน้าไปทางขวาเช่นรูปภาพ 1 3

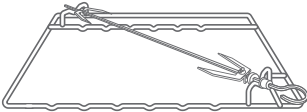


เมื่อใส่ถาดสำรองข้อมูลตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดสำรองอยู่ในทิศทางที่ถูกต้องเช่นเดียวกับรูปภาพ 2 4 .



อุปกรณ์เสริม

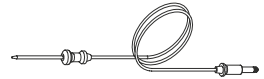
คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมได้จากบริการหลังการขายจากผู้ค้าปลีกผู้เชี่ยวชาญหรือออนไลน์ คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมด้านล่างนี้และคุณยังสามารถดูโบรชัวร์การขายของคุณสำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม



แกนยาง



แท่งบาร์บีคิวสำหรับทำบาร์บีคิวเนื้อสัตว์และผัก



โพรบเนื้อ

ใส่หัววัดเข้าไปในศูนย์กลางของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีก

การใส่อุปกรณ์เสริม:

แท่งบาร์บีคิวเหมาะสำหรับระบบแกนยางเท่านั้นเมื่อใช้แท่งบาร์บีคิววางไว้บนตะแกรงแบบหมุนของระบบ และก่อนที่จะใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในโพรบโปรดทำประกันอาหารทุกอย่างให้เรียบร้อยจากนั้นให้สอดเข้าไปในช่องระดับ 2 ของเล็กน้อย

Notes

- ระบบหมุนไม่หมุนอย่างต่อเนื่องคุณสามารถเลือกให้หมุนในระหว่างขั้นตอนการปรุงอาหารตามประสิทธิภาพของอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณสวมถุงมือป้องกันความร้อนและระมัดระวังความร้อนที่พุ่งออกมาในขณะที่เปิดประตูเตาอบ ระบบโรตารีสามารถหมุนได้ 90 องศาและคุณไม่จำเป็นต้องหมุนเลย
- แท่งบาร์บีคิวมีอันตราย โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าเด็ก ๆ และผู้พิการอยู่ห่างจากพวกเขา
- เราแนะนำอย่างยิ่งให้ใช้ช่องระดับ 2, fuction การทำความร้อนด้านบน + ล่างเพื่ออบในขณะที่ใช้ระบบหมุนและแท่งบาร์บีคิว

อุปกรณ์เสริม	หมายเลขสั่งซื้อ
ตะแกรงสำหรับอบและย่าง	7NM20M1-17030
ถาดอบขนม สำหรับถาดอบและผลิตภัณฑ์อบขนาดเล็ก	7NM20M1-17012
กระทะอบเนกประสงค์ สำหรับเค้กชั้นขนมอบอาหารแช่แข็งและถ้วยขนาดใหญ่	7NM20M1-17011
ระบบโรตารี สำหรับการย่างเนื้อเช่นไก่, ไก่วง, กระต่ายและอื่น ๆ ;	7NM30EO-06040
แท่งบาร์บีคิว สำหรับทำบาร์บีคิวย่างเนื้อสัตว์และผัก	7NM30EO-06051

การใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ

- ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่จำเป็นออกระหว่างขั้นตอนการทำอาหารและทำอาหาร
- อย่าเปิดประตูในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร
- หากคุณเปิดประตูระหว่างการปรุงและอบให้เปลี่ยนโหมดเป็น "ลวดไฟ" (โดยไม่เปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิ)
- ลดการตั้งค่าอุณหภูมิในโหมดไมช่วยพัดลมเป็น 50°C ที่ 5 นาทีถึง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาทำอาหารและอบ ดังนั้นคุณสามารถใช้ความร้อนภายในเตาอบเพื่อทำกระบวนการให้เสร็จสิ้น
- ใช้ "ความร้อนพัดลม" ทุกครั้งที่ทำได้ คุณสามารถลดอุณหภูมิลง 20°C ถึง 30°C
- คุณสามารถปรุงและอบโดยใช้ "ความร้อนพัดลม" ในมากกว่าหนึ่งระดับในเวลาเดียวกัน
- หากไม่สามารถทำอาหารและอบอาหารในเวลาเดียวกันคุณสามารถใช้ความร้อนกับอาหารอื่น ๆ เพื่อใช้สถานะการอุ่นของเตาอบ
- อย่าเปิดเตาอบที่ว่างเปล่าหากไม่จำเป็น
หากจำเป็นให้นำอาหารเข้าไปในเตาอบทันทีหลังจากถึงอุณหภูมิที่ระบุโดยการสลับ o ไฟแสดงสถานะในครั้งแรก
- อย่าใช้ฟอยล์สะท้อนแสงเช่นอลูมิเนียมฟอยล์เพื่อปิดพื้นในเตาอบ
- ใช้ตัวจับเวลาและหรือไอบรวัดอุณหภูมิเมื่อทำได้
- ใช้พื้นผิวด้านสีเข้มและแม่พิมพ์อบและภาชนะที่มีน้ำหนักเบา พยายามอย่าใช้อุปกรณ์เสริมที่มีพื้นผิวมันวาวเช่นสแตนเลสหรืออลูมิเนียม

สิ่งแวดล้อม

บรรจุก๊าซที่มากขึ้นเพื่อป้องกันเครื่องใหม่ของคุณจากความเสียหายระหว่างการขนส่ง เลือกว่าสตูที่ใช้อย่างระมัดระวังและควรนำกลับมาใช้ใหม่ การรีไซเคิลช่วยลดการใช้วัตถุดิบและของเสีย เครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์มักจะมีวัสดุที่มีคุณค่า โปรดอย่าทิ้งรวมกับขยะในครัวเรือนของคุณ



สุขภาพ

อะครีลาไมด์ส่วนใหญ่มักใช้โดยการอุ่นอาหารที่มีแป้ง (เช่น มันฝรั่ง, มันฝรั่งทอด, ขนมปัง) ให้มีอุณหภูมิสูงมากในช่วงเวลาที่ยาวนาน

Tips

1. ใช้เวลาทำอาหารสั้น ๆ
2. ปิ้งอาหารเพื่อพื้นผิวสีเหลืองทองห้ามเผาเป็นสีน้ำตาลเข้ม
3. ส่วนที่ใหญ่กว่ามีอะครีลาไมด์น้อยลง
4. ใช้โหมด "พัดลมทำความร้อน" ถ้าเป็นไปได้
5. มันฝรั่งทอด: ใช้มากกว่า 450 กรัมต่อถาดวางให้กระจายอย่างสม่ำเสมอและทำให้เป็นครั้งคราว ใช้ข้อมูลผลิตภัณฑ์หากมีเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การทำอาหารที่ดีที่สุด

การบำรุงรักษา

สารทำความสะอาด

ด้วยการดูแลและทำความสะอาดที่ดีอุปกรณ์ของคุณจะยังคงรักษาสภาพและทำงานได้อย่างเต็มที่ เป็นเวลานาน เราจะอธิบายที่นี่ว่าคุณควรดูแลและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าพื้นผิวที่แตกต่างกันจะไม่ได้รับความเสียหายจากการใช้สารทำความสะอาดที่ไม่ถูกต้องให้สังเกตข้อมูลในตาราง อุปกรณ์บางอย่างที่อยู่ในรายการอาจอยู่ใน / ในเครื่องของคุณทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์

Caution!

ความเสี่ยงต่อความเสียหายที่พื้นผิวเดาอบ

สิ่งที่ห้ามใช้:

- 1. สารทำความสะอาดที่รุนแรงหรือหยาบ
- 2. สารทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง
- 3. แผ่นขัดหรือฟองน้ำทำความสะอาดอย่างหนัก
- 4. เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องทำความสะอาดไอน้ำ
- 5. น้ำยาทำความสะอาดพิเศษสำหรับทำความสะอาดเครื่องในขณะที่ยังร้อน

ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหมดทุกก่อนใช้งาน

Tip

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและดูแลที่ได้รับการแนะนำเป็นอย่างสูงสามารถซื้อได้ผ่านบริการหลังการขาย

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตนั้น ๆ

อุปกรณ์ที่ภายนอก		การทำความสะอาด
สแตนเลสด้านหน้า		น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม กำจัดเกล็ดของไขมันมะนาวไขมันและอัลบูมิน (เช่นไข่ขาว) ทันที การกัดกร่อนสามารถก่อตัวภายใต้เกล็ด ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสแตนเลสแบบพิเศษที่เหมาะสมสำหรับพื้นผิวร้อนมีบริการหลังการขายหรือจากร้านค้าปลีกผู้เชี่ยวชาญ หากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มบาง ๆ
พลาสติก		น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรือมีดโกนแก้ว
พื้นผิวที่ทาสี		น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
แผงควบคุม		น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรือมีดโกนแก้ว
แผงประตู		น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม อย่าใช้มีดโกนแก้วหรือแผ่นขัดสแตนเลส

Area Appliance exterior		Cleaning
มือจับประตูเตาอบ	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม หากตัวจัดครบสกรูจับมือจับประตูให้เช็ดออกทันทีมิฉะนั้นจะทำความสะอาดได้ยาก	
พื้นผิวภายในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมล	ปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับพื้นผิวของส่วนภายในเตาอบที่ทำตามตาราง	
ฝาครอบแก้วสำหรับให้แสงสว่างภายใน	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม หากช่องทำอาหารสกปรกมากให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ	
ซึลประตูห้ามถอดออก	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน	
ฝาครอบสแตนเลส	น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส: ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลผิวสแตนเลส ถอดฝาครอบประตูออกเพื่อทำความสะอาด	
อุปกรณ์เสริม	น้ำสบู่อุ่น: แช่และทำความสะอาดด้วยผ้าจานหรือแปรง หากมีสิ่งสกปรกสะสมหนักให้ใช้แผ่นขัดสแตนเลส	
Rails	น้ำสบู่อุ่น: แช่และทำความสะอาดด้วยผ้า	
Pull-out system	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าจานหรือแปรงอย่าถอดสารหล่อลื่นขณะดึงรางดึงออก	
เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าจานหรือแปรง ห้ามทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน	

Notes

- การเบี่ยงเบนสีเล็กน้อยที่ด้านหน้าของเครื่องเกิดจากการใช้งานวัสดุต่าง ๆ เช่น แก้วพลาสติกและโลหะ
- เงาบนแผงประตูซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดจากการสะท้อนของแสง

3. สารเคลือบถูกรอบที่อุณหภูมิสูงมาก สิ่งนี้อาจทำให้สีมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย นี่เป็นเรื่องปกติและไม่มีการใช้งานของของถาดบาง ๆ ไม่สามารถทำการเคลือบได้อย่างสมบูรณ์ เป็นผลให้ขอบเหล่านี้สามารถขรุขระ สิ่งนี้ไม่ทำให้การป้องกันการกัดกร่อนลดลง
4. รักษาความสะอาดของเครื่องใช้ไฟฟ้าและกำจัดสิ่งสกปรกทันทีเพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกตกค้าง

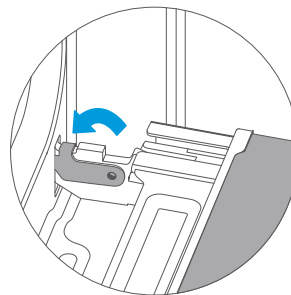
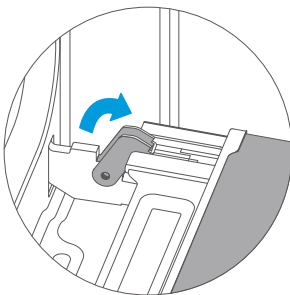
Tips

1. ทำความสะอาดช่องทำอาหารหลังการใช้งานทุกครั้ง สิ่งนี้จะช่วยให้คุณมั่นใจได้ว่าสิ่งสกปรกจะไม่สามารถนำไปอบได้
2. กำจัดกลิ่นเกิดลมหนาวไขมันแข็งและอัลบูมิน (เช่นไข่ขาว) ทันที หลังใช้งาน
3. กำจัดเกล็ดอาหารที่มีปริมาณน้ำตาลที่ถ้าเป็นไปได้เมื่อยังอุ่นอยู่
4. ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการทำความสะอาด

ประตูเตาอบ

ด้วยการดูแลและทำความสะอาดที่ดีอุปกรณ์ของคุณจะยังคงรักษารูปลักษณ์และใช้งานได้อย่างสมบูรณ์เป็นเวลานาน คู่มือจะบอกวิธีถอดประตูเครื่องและทำความสะอาด

เพื่อทำความสะอาดและถอดแผงประตูคุณสามารถถอดประตูเครื่องได้ บานพับประตูเครื่องใช้แต่ละอันมีก้านล็อก เมื่อคั่นโยกล็อกถูกปิดประตูเครื่องจะแน่นเข้าที่ ไม่สามารถถอดออกได้ เมื่อคั่นโยกล็อกเปิดขึ้นเพื่อถอดประตูเครื่องใช้ บานพับจะถูกล็อก และไม่สามารถปิดได้

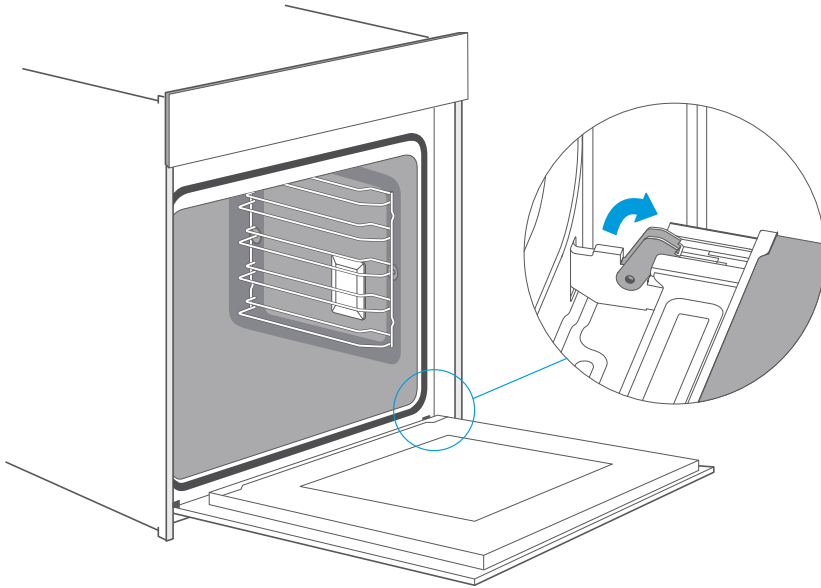


คำเตือน - ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ!

1. หากบานพับไม่ล็อกจะสามารถปิดได้ด้วยแรงมาก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคั่นโยกล็อกปิดอย่างเต็มที่เสมอหรือเมื่อถอดฝาปิดประตูเครื่องให้เปิดเต็มที่
2. บานพับของประตูเครื่องใช้ไฟฟ้าเมื่อเปิดและปิดประตูอาจจะหนีบมือได้ โปรดใช้ความระมัดระวังในการใช้

การถอดประตูเตาอบ

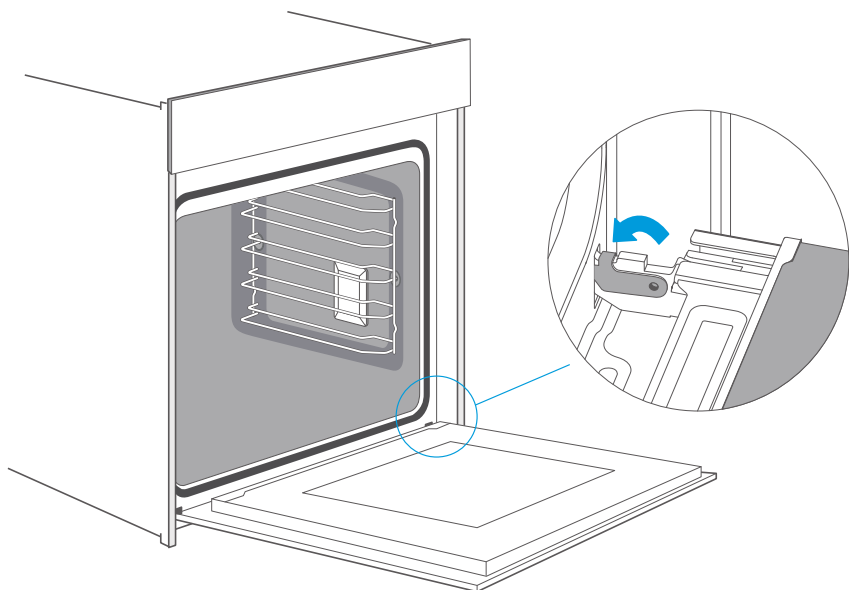
1. เปิดประตูออก
2. พับคันโยกล็อคสองอันเปิดทางด้านซ้ายและขวา
3. ปิดประตูเตาอบให้สุด
4. ใช้มือทั้งสองจับประตูทางด้านซ้ายและขวาแล้วดึงขึ้นด้านบน



ติดตั้งประตูเครื่องใช้ไฟฟ้า

ติดตั้งประตูเครื่องกลับเข้าที่ตามลำดับเพื่อทำการถอดออก

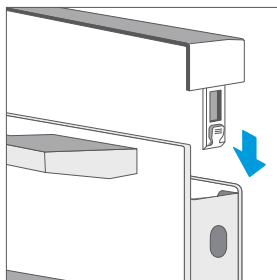
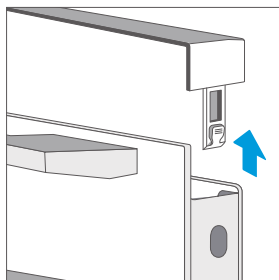
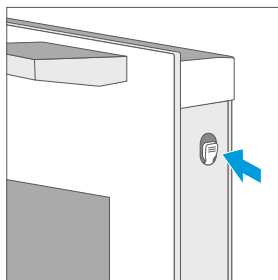
1. เมื่อทำการติดตั้งประตูเครื่องตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่บานพับทั้งสองเข้าไปทางด้านขวาแล้วการติดตั้งของแผงด้านหน้าของช่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่บานพับไว้ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว คุณจะต้องสามารถแทรกได้อย่างง่ายดายและไม่มีความต้านทาน หากคุณรู้สึกถึงแรงต้านใด ๆ ให้ตรวจสอบว่าใส่บานพับเข้าไปในรูที่ถูกต้อง
2. เปิดประตูเครื่องโดยสมบูรณ์ ขณะเปิดประตูเครื่องคุณสามารถตรวจสอบอีกครั้งว่าบานพับอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ หากคุณติดตั้งอุปกรณ์ผิดคุณ将无法เปิดประตูเครื่องได้อย่างเต็มที่ที่บานพับทั้งสองปิดอีกครั้ง
3. ปิดประตูช่องทำอาหาร ในเวลาเดียวกันเราขอแนะนำให้คุณตรวจสอบอีกครั้งหากประตูอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องและหากช่องระบายอากาศไม่ปิดสนิทครั้งหนึ่ง



การถอดฝาครอบประตู

พลาสติกฝังในฝาครอบประตูอาจเปลี่ยนสีในการทำมาสะอาดอย่างละเอียดคุณสามารถถอดฝาครอบออกได้
ถอดฝาปิดเครื่องตามที่แนะนำข้างต้น

1. กดด้านขวาและซ้ายของฝาครอบ
2. ถอดฝาครอบ
3. หลังจากถอดฝาครอบประตูออกคุณสามารถถอดชิ้นส่วนที่เหลือของประตูเครื่องได้ง่ายเพื่อให้คุณสามารถทำความสะอาดได้ เมื่อการทำความสะอาดประตูเครื่องเสร็จสิ้นแล้วให้ใส่ฝาครอบกลับเข้าที่แล้วกดลงไปจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิกเข้าที่
4. ติดตั้งประตูเครื่องปิดแล้วปิด



Caution!

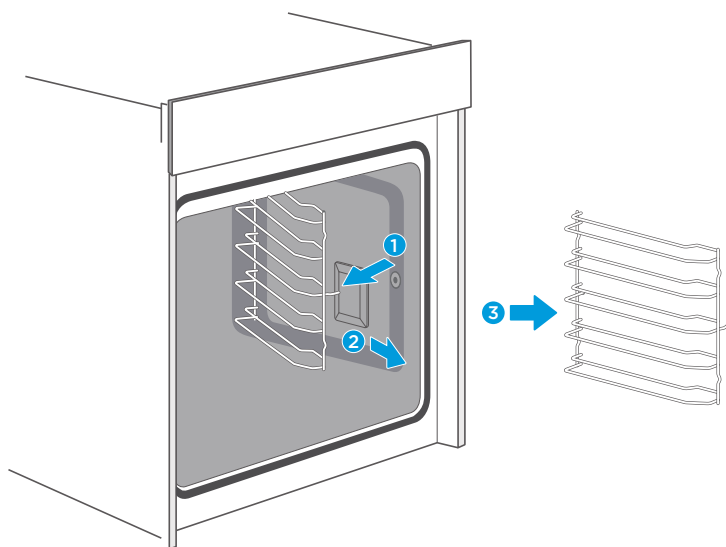
ในขณะที่ที่ประตูเครื่องมีการติดตั้งอย่างดีฝาครอบประตูก็สามารถถอดออกได้ในเวลานี้

1. การถอดฝาครอบประตูหมายถึงการติดตั้งกระจกด้านในของประตูเครื่องคุณสามารถเคลื่อนย้ายกระจกได้ง่าย
2. การถอดฝาครอบประตูและกระจกด้านในหมายถึงการลดน้ำหนักโดยรวมของประตูเครื่อง บานพับสามารถเคลื่อนย้ายได้ง่ายขึ้น

เนื่องจาก 2 จุดข้างต้นเราขอแนะนำให้คุณอย่าถอดฝาครอบประตูออกเว้นแต่จะถอดฝาครอบเครื่องให้ออก ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้องไม่อยู่ในการรับประกัน

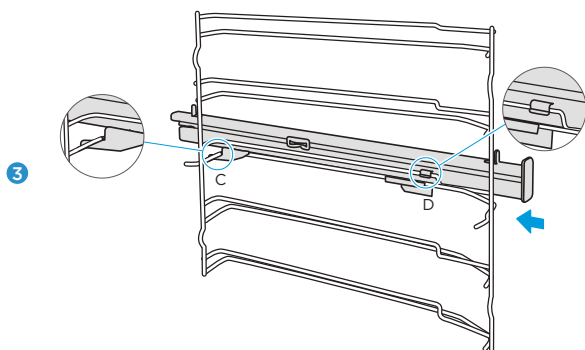
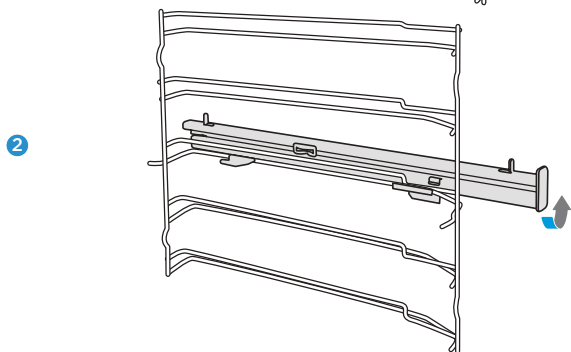
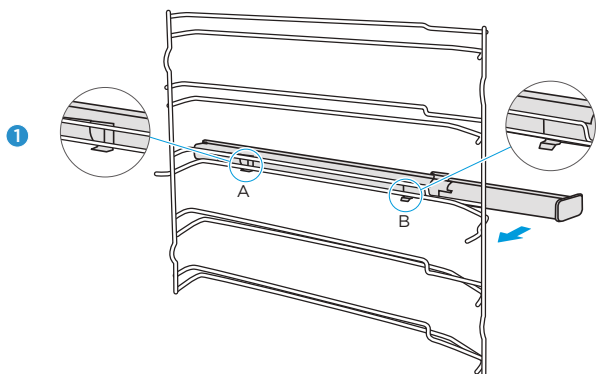
แร็คด้านข้าง

เมื่อคุณต้องการทำความสะอาดรางและช่องที่ดีคุณสามารถนำชั้นวางและทำความสะอาดได้ ด้วยวิธีนี้อุปกรณ์ของคุณจะยังคงรักษาสภาพที่ดีและยังคงทำงานได้อย่างสมบูรณ์เป็นเวลานาน



วิธีแก้ไขรางเลื่อน

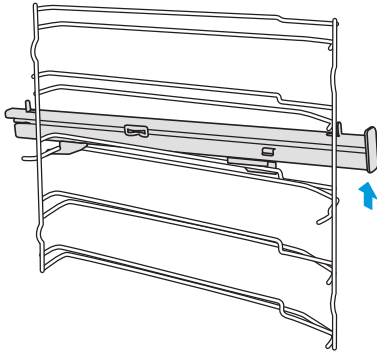
1. วางจุด A และ B ของรางเลื่อนแบบ telescopic ในแนวนอน
2. หมุนตัวหมุนทวนเข็มนาฬิกา (ตามเข็มนาฬิกาสำหรับด้านขวา) 90 องศา
3. ดันไปข้างหน้ารางเลื่อนและดูให้จุด C โกงไปที่ลวดด้านล่างและจุด D ที่โค้งงอบนลวดด้านบน



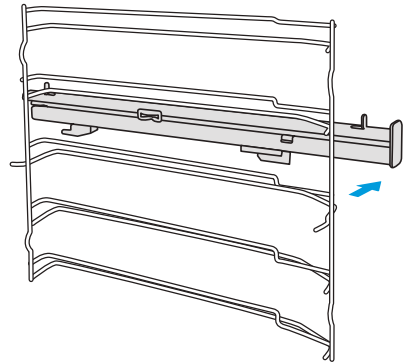
การถอดรางเลื่อน

1. ยกปลายด้านหนึ่งของรางเลื่อนแบบยืดออกได้
2. ยกตัวเลื่อนแบบยืดหดได้ทั้งหมดแล้วนำออกด้านหลัง

1



2

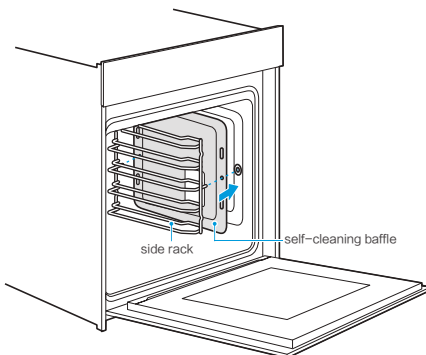


การทำความสะอาดตัวเอง

ด้วยการเคลือบแบบพิเศษบนพื้นผิวของเตาอบซึ่งสามารถดูดซับน้ำมันและไขมันระเหยออกมาในภายหลังทำให้โพรงสะอาดและไม่มียกเว้นแปลก ๆ ในระหว่างขั้นตอนการปรุงอาหาร

Fix self-cleaning baffle

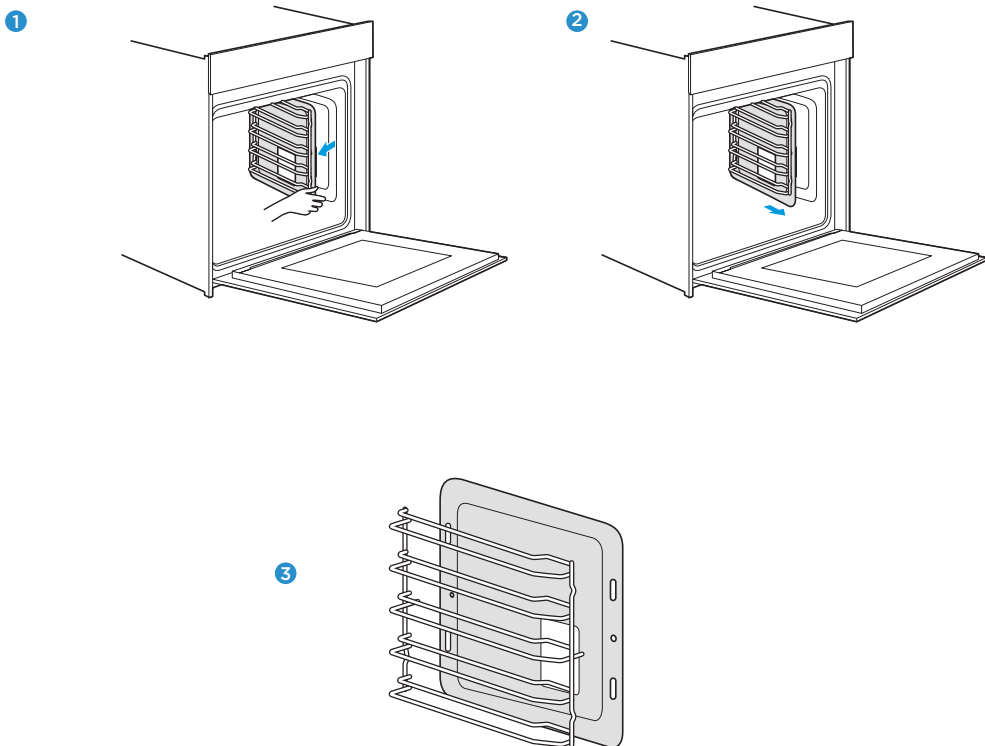
ติดตั้งตะแกรงด้านข้างและตัวทำความสะอาดตัวเองตามทิศทางที่แสดงในภาพ



การถอด Self-Cleaning Baffle

การถอด Self-Cleaning Baffle ออกเพื่อความสะดวกในการทำทำความสะอาดด้านข้างของช่อง

1. ดึงชั้นวางด้านข้างออกจากช่องในแนวนอน ตัวทำความสะอาดตัวเองและแร็คดึงออกมาด้วยกัน
2. ดึงตัวทำความสะอาดตัวเองและแร็คดึงออกมาด้วยกัน
3. แยกแร็คกับตัวทำความสะอาดออกจากกัน



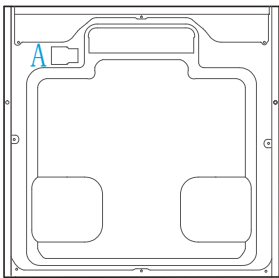
Notes

อุปกรณ์ทั้งหมดที่ได้อธิบายไปข้างต้น เป็นอุปกรณ์เสริม หากทางสนใจซื้อ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่าย

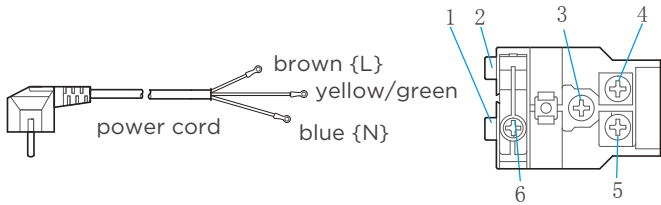
การเปลี่ยนสายไฟ

ตำแหน่ง A จะแสดงให้เห็นถึงตำแหน่งของ Terminal Box ที่อยู่ด้านหลังของเตาอบ

- Steps: a. ทำการตัดกระแสไฟฟ้า, จากนั้นใช้ไขควงแบนเล็กเพื่อไขเปิดฝากล่อง
- b. ใช้ไขควงวัดไฟ ไขน็อตตำแหน่งที่ 3,4 และ 5,6
- c. เปลี่ยนสายไฟใหม่แก่ไขลวดสี่เหลี่ยม / สี่เหลี่ยมแบนลวด 3 , พืชายบนลวด 4 , สีฟ้าที่ 5
- d. สกรูเกลียว 6 ปิดฝากล่องแล้วเชื่อมต่อให้เสร็จสิ้นการเปลี่ยนแปลง



back outer case



terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

หากมีข้อผิดพลาดเกิดขึ้นก่อนที่จะเรียกใช้บริการหลังการขายโปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ใช่เพราะการดำเนินการที่ไม่ถูกต้อง

ข้อผิดพลาด	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เตาอบไม่ทำงาน	ฟิวส์ขาด	ตรวจสอบ circuit breaker ภายในกล่องฟิวส์
	ไฟฟ้าตัด	ตรวจสอบไฟฟ้าในครัว หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ว่ามีกระแสไฟฟ้าเข้าหรือไม่
ลูกบิดหลุดออกมาจากส่วนรองรับในแผงควบคุม	ลูกบิดเกิดการหลวม	สามารถถอดลูกบิดได้ เพียงแค่ใส่ลูกบิดกลับเข้าที่แผงควบคุมและกดเข้าไปเพื่อให้เข้ารวม และสามารถหมุนได้ตามปกติ

บัตลูกบัตยาค	มีสิ่งสกปรกเข้าไปติดขัดในลูกบัต	สามารถถอดลูกบัตเพื่อนำออกมาทำความสะอาดได้
พัดลมไม่ทำงานในโหมด: “ทำความร้อนพัดลม”		นี่เป็นการทำงานปกติเนื่องจากการกระจายความร้อนที่ดีที่สุดและประสิทธิภาพที่ดีที่สุดของเตาอบ
หลังจากกระบวนการปรุงอาหารจะมีเสียงรบกวนและสามารถมองเห็นการไหลของอากาศบริเวณใกล้กับแผงควบคุมได้		พัดลมระบายความร้อนยังทำงานอยู่เพื่อป้องกันสภาวะความชื้นสูงในโพรงและทำให้เตาเย็นลงเพื่อความสะดวกของคุณ พัดลมระบายความร้อนจะสลับ O ° โดยอัตโนมัติ
อาหารไม่ถูกปรุงสุกตามเวลาที่กำหนดโดยสูตรอาหาร		อุณหภูมิจะลดลงจากสูตร ตรวจสอบอุณหภูมิอีกครั้ง ปริมาณส่วนผสมจะลดลงตามสูตร ตรวจสอบสูตรอีกครั้ง
สีของอาหารไม่สม่ำเสมอ		การตั้งค่าอุณหภูมิสูงเกินไปหรือสามารถปรับระดับได้ ตรวจสอบสูตรและการตั้งค่าอีกครั้ง
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

คำเตือน-ความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต!

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องเป็นอันตราย การซ่อมแซมสามารถทำได้และสายไฟที่ชำรุดถูกแทนที่โดยช่างเทคนิคหลังการขายที่ได้รับการฝึกฝนของเรา หากเครื่องชกผ้า defec-tive ให้ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักหรือสลับ O ° เบรกเกอร์ในกล่องฟิวส์ ควรซ่อมแซมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ หรือ ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

เวลาทำงานสูงสุด

เวลาในการทำงานสูงสุดของเครื่องนี้คือ 9 ชั่วโมงเพื่อป้องกันไม่ให้คุณลืมนัดเครื่อง

การเปลี่ยนหลอดไฟส่องสว่างภายในเตาอบ

หากหลอดไฟไม่ทำงานจะต้องทำการเปลี่ยนใหม่ หลอดฮาโลเจนทนความร้อน 25 วัตต์ 230 โวลต์

หาได้จากบริการหลังการขายหรือร้านค้าปลีกผู้เชี่ยวชาญ

เมื่อใช้งานหลอดฮาโลเจนให้ใช้ผ้าแห้ง สิ่งนี้จะเพิ่มอายุการใช้งานของหลอดไฟ

คำเตือน

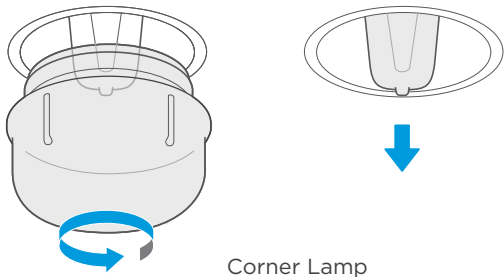
คำเตือน-ความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต!

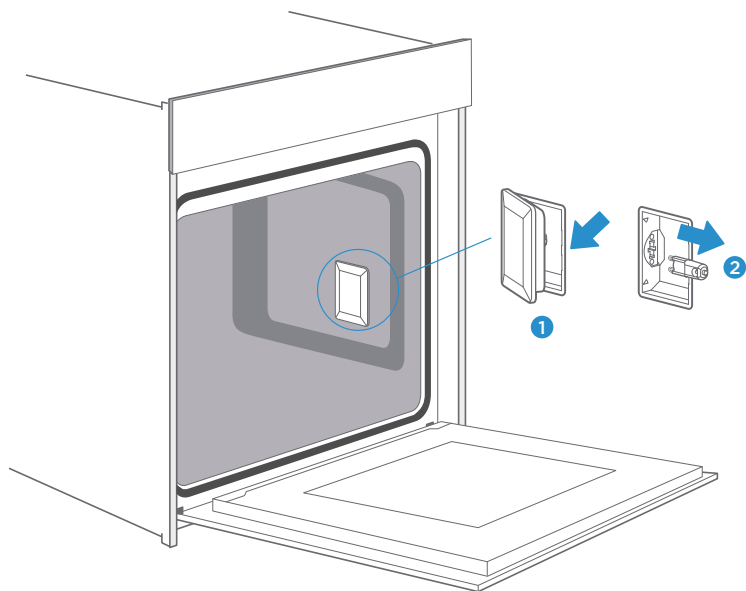
เมื่อเปลี่ยนหลอดไฟชั่วคราวของหลอดไฟจะสว่าง ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟให้ถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ หรือสวิตช์เบรกเกอร์ ในกล่องฟิวส์

ความเสี่ยงต่อการไหม้!

เครื่องใช้ไฟฟ้าร้อนจัด ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของเครื่องหรือองค์ประกอบความร้อน ปล่อยให้เครื่องเย็นลงทุกครั้ง ให้เด็กอยู่ในระยะที่ปลอดภัย

- 1. วางผ้าไว้ในช่องเตาอบเพื่อป้องกันการเกิดความเสียหาย
- 2. หมุนฝาครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกา
- 3. ดึงหลอดไฟออกมา ห้ามหมุน
- 4. หมุนฝาครอบตามเข็มนาฬิกาเข้าไปในตำแหน่งเดิม
- 5. นำผ้าที่วางภายในเตาอบออกมาและลองเปิดคัตเอาต์ เพื่อลองเปิดไฟในเตาอบ





Lateral Lamp

ฝาครอบกระจก

หากฝาครอบแก้วของหลอดฮาโลเจนเสียหายต้องเปลี่ยนใหม่ คุณสามารถติดต่อได้ที่บริการหลังการขาย

บริการหลังการขาย

เรามีบริการหลังการขายสำหรับคุณหากเครื่องของคุณต้องได้รับการซ่อมแซม เราจะหาทางออกที่เหมาะสมเสมอ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่าย เมื่อโทรหาเราโปรดแจ้งหมายเลขรุ่นและ S / N เพื่อให้เราสามารถให้คำแนะนำที่ถูกต้องแก่คุณ หมายเลขเครื่อง (S/N) จะติดอยู่ที่ด้านหลัง หรือ ด้านบน ของเตาอบ

รุ่น: INT 72 TC
Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
กำลังไฟรวม: 2.9 kW

บริษัท : Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Address: No.6 YongAn Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China



เพื่อเป็นการประหยัดเวลาคุณสามารถบันทึกรุ่นของอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของบริการหลังการขายในพื้นที่ด้านล่าง

MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

คำเตือน

อุปกรณ์นี้จะต้องได้รับการติดตั้งตามระเบียบที่ใช้บังคับและใช้ในพื้นที่ที่มีการระบายอากาศที่อ่านคำแนะนำก่อนการติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์นี้

Note

ขอขอบคุณอีกครั้งสำหรับการซื้อ Built-in Oven และเราหวังว่าอุปกรณ์ของเราจะนำอาหารอร่อยและชีวิตที่มีความสุขมาให้คุณ

เคล็ดลับและเทคนิค

คุณต้องการทำอาหารสูตรของคุณเอง	ลองใช้การตั้งค่าของสูตรอาหารที่คล้ายกันก่อนและปรับกระบวนการทำอาหารให้เหมาะสม
พร้อมอบเค้กหรือยัง	วาง่างง่ไม่ว้ในเค้กประมาณ 10 นาทีก่อนถึงเวลาอบ หากไม่มีแห่งแข็งติดที่แห่งหลังจากดึงออกมาแสดงว่าเค้กพร้อมแล้ว
เค้กสูญเสียปริมาณมากในระหว่างการทำให้เย็นลงหลังจากการอบ	พยายามลดการตั้งค่าอุณหภูมิลง 10 ° C และตรวจสอบปริมาณวัตถุดิบให้เหมาะสม
ความสูงของเค้กอยู่ตรงกลางสูงกว่าด้านนอกมาก	เทส่วนผสมในแต่ละส่วนให้เท่ากันภาชนะอบ
เค้กมีสีน้ำตาลเกินไปที่ด้านบน	ใช้ระดับชั้นวางที่ต่ำกว่าและหรือใช้อุณหภูมิต่ำลง
เค้กแห้งเกินไป	ใช้อุณหภูมิที่ตั้งสูงกว่า 10 ° C (อาจทำให้เวลาในการปรุงอาหารสั้นลง)
อาหารดูดี แต่ความชื้นสูงเกินไป	ใช้อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำกว่า 10 ° C (อาจนำไปสู่เวลาทำอาหารที่ยาวนานขึ้น) และตรวจสอบสูตรอีกครั้ง
สีผิวของอาหารไม่สม่ำเสมอ	ใช้อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำลง 10 ° C (อาจทำให้เวลาในการปรุงอาหารนานขึ้น) ใช้โหมด "การทำความร้อนสูงสุดและล่าง" ในระดับเดียว
เค้กมีสีน้ำตาลน้อยที่ด้านล่าง	ให้เปลี่ยนชั้นวาง ลงมา 1 ชั้น
การอบขนมมากกว่าหนึ่งระดับในเวลาเดียวกัน: ชั้นวางหนึ่งเข้มกว่าอีกชั้น	ใช้โหมดพัดลมช่วยในการอบมากกว่าหนึ่งระดับและนำถาดออกทีละอย่างเมื่อพร้อม ไม่จำเป็นต้องถอดทั้งหมดพร้อมในเวลาเดียวกัน
น้ำกลั่นตัวในระหว่างการอบ	ไอน้ำเป็นส่วนสำคัญของการทำอาหารและทำอาหารมักจะเคลื่อนออกจากเตาอบด้วยลมเย็น ไอน้ำนี้อาจควบแน่นที่พื้นผิวที่แตกต่างกันที่เตาอบหรือใกล้กับเตาอบและสร้างหยดน้ำ นี่เป็นกระบวนการทางกายภาพและไม่สามารถหลีกเลี่ยงได้อย่างสมบูรณ์.

อุปกรณ์ทำขนมชนิดใดที่สามารถใช้ได้?	สามารถใช้อุปกรณ์เบเกอร์รี่ที่ทนความร้อนได้ทุกชนิด ไม่แนะนำให้ใช้ลวดม้วนเนยสัมผัสกับอาหารโดยตรงโดยเฉพาะเมื่อมีรสเปรี้ยว กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจพอดีที่เหมาะสมระหว่างภาชนะและฝา
วิธีการใช้ฟังก์ชันย่าง?	เปิดเตาอบไว้ 5 นาทีแล้ววางอาหารให้อยู่ในระดับที่กำหนดไว้ในคู่มือนี้ ปิดประตูเตาอบเมื่อคุณใช้โหมดการย่างใด ๆ อย่าใช้เตาอบในขณะที่ประตูเปิดยกเว้นกรณีใส่อาหารเข้าเตาอบ / ตรวจสอบอาหาร.
วิธีการทำความสะอาดเตาอบในระหว่างการย่าง?	ใช้ถาดที่เต็มไปด้วยน้ำ 2 ลิตรในระดับ 1 ของเหลวเกือบทั้งหมดหยดลงมาจากอาหารที่วางอยู่บนชั้นวางจะถูกจับโดยถาด.
องค์ประกอบความร้อนในโหมดการย่างทั้งหมดจะเปิดและปิดในช่วงเวลา	เป็นการทำงานปกติและขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าอุณหภูมิ
จะคำนวณการตั้งค่าเตาอบได้อย่างไรเมื่อไม่ได้รับน้ำหนักของการย่างด้วยสูตร?	เลือกการตั้งค่าคัตจากน้ำหนักย่างและเปลี่ยนเวลาเล็กน้อย ใช้โฟรบเนื้อถ้าเป็นไปได้เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิภายในเนื้อ วางหัวโฟรบของเนื้อเข้าไปในเนื้อสัตว์อย่างระมัดระวังเนื่องจากคำแนะนำของผู้ผลิต ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวโฟรบนั่นวางอยู่ตรงกลางของส่วนที่ใหญ่ที่สุดของเนื้อสัตว์ แต่ไม่อยู่ใกล้กับกระดูกหรือรู
จะเกิดอะไรขึ้นถ้าของเหลวถูกเทลงในอาหารในเตาอบในระหว่างกระบวนการอบหรือทำอาหาร?	ของเหลวจะเดือดและไอน้ำจะเกิดขึ้นตามกระบวนการทางกายภาพปกติ โปรตีนระเหยเพราะไอน้ำร้อน ดูสิ่งนี้ด้วย “ กลิ่นตัวน้ำระหว่างกรอบ ” สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม หากของเหลวมีแอลกอฮอล์กระบวนการเดือดจะเร็วขึ้นและอาจนำไปสู่เปลวไฟในไฟรอง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูเตาอบปิดในระหว่างกระบวนการดังกล่าว โปรดควบคุมกระบวนการอบหรือทำอาหารอย่างระมัดระวัง เปิดประตูอย่างนุ่มนวลและเฉพาะในกรณีนี้เท่านั้น

สูตรทั่วไป

เค้ก	Form	ระดับ	Mode	อุณหภูมิ °C	Duration เวลาในการอบ
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	ถาดอบ	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	มัฟฟิน	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	ถาดอบ	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	มัฟฟิน	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	มัฟฟิน	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	ถาดอบ	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	ถาดอบ	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	ถาดอบ	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	อุณหภูมิ °C	Duration เวลาในการอบ
Small Cakes 20	ถาดอบ	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	ถาดอบ	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	ถาดอบ	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	ถาดอบ	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	ถาดอบ	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	ถาดอบ	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	ถาดอบ	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
ขนมปัง	Form	ระดับ	โหมด	อุณหภูมิ °C	Duration in minutes
ขนมปังขาว 1 กิโลกรัม	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
ขนมปัง ขาว 1 กิโลกรัม Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
พิซซ่าสดแบ่งบาง	ถาดอบ	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
พิซซ่าสดแบ่งหนา	ถาดอบ	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
พิซซ่าสดแบ่งหนา	ถาดอบ	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
ขนมปัง	ถาดอบ	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

Note : p.h.t หมายถึง Preheat และเวลาในการอบ

ประเภทเนื้อสัตว์	Form	ระดับ	โหมด	อุณหภูมิ °C	Duration เวลา(นาที)
เนื้อวัวสันนอก 1,6 กก	ถาดอบ	2	Double Grill with fan	180	55
มีทโลฟ 1 กิโลกรัมเนื้อสัตว์	ถาดอบ	1	Conventional	180	75
เนื้อไก่ 1 กิโลกรัม	ถาดอบ	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
เนื้อปลา 2.5 กิโลกรัม	ถาดอบ	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	ถาดอบ	3	Convention	120	85
คอหมูย่าง 1.2 กิโลกรัม	ถาดอบ	1	Convention	160	82
เนื้อไก่ 1.7 กิโลกรัม	ถาดอบ	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

ทดสอบอาหารตาม EN 60350-1

RECIPESA	อุปกรณ์	F	°C	ระดับ	เวลา(นาที)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	ถาดอบ 1		150	2	30-40	Yes
Small cake	ถาดอบ 1		150	2	40-50	Yes
Small cake	ถาดอบ 2		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	ถาดอบ 1		210	1	30-35	Yes
Bread	ถาดอบ 1		190	1	30-35	Yes

ทดสอบอาหารตาม EN 60350-1

RECIPESA	อุปกรณ์	F	°C	ระดับ	เวลา(นาที)	Pre-heat
Toast	Rack		สูงสุด	5	6-8	ใช้ 5 นาที
chicken	Rack & ถาดอบ		180	Rack 2 ถาดอบ 1	75-80	ใช้

1. ในสูตรไก่ให้เริ่มจากด้านหลังด้านบนแล้วหมุนไก่หลังจากผ่านไป 30 นาทีไปด้านบน
2. ให้สีเข้มผิวและวางไว้บนชั้นวาง
3. นำถาดออกมาในขณะที่อาหารพร้อมแม้ว่ามันจะไม่สิ้นสุดเวลาที่กำหนด
4. เลือกอุณหภูมิที่ต่ำกว่าและตรวจสอบหลังจากเวลาที่สั้นที่สุดที่กำหนดในตาราง
5. หากใช้ถาดเพื่อตักจับของเหลวที่หยดลงมาจากอาหารที่วางอยู่บนชั้นวางในระหว่างโหมดการย่างใด ๆ ถาดควรตั้งค่าให้อยู่ในระดับ 1 และเติมไปด้วยน้ำ
6. ใส่เบอร์เกอร์ควรหันหลังหลังจาก 2/3 ของเวลา

พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพตาม EN 60350-1

โปรดทราบข้อมูลต่อไปนี้:

1. การวัดจะดำเนินการในโหมด "ECO" เพื่อกำหนดข้อมูลเกี่ยวกับโหมดอากาศบังคับและระดับนรก
2. การวัดจะดำเนินการในโหมด "บนและล่างร้อน" เพื่อตรวจสอบข้อมูลเกี่ยวกับโหมดปกติ
3. ในระหว่างการวัดมีเพียงอุปกรณ์เสริมที่จำเป็นเท่านั้นที่อยู่ในเตาอบชิ้นส่วนอื่น ๆ ทั้งหมดจะต้องถูกถอดออก
4. มีการติดตั้งเตาอบตามที่อธิบายไว้ในคู่มือการติดตั้งและวางไว้ตรงกลางตู้

COOKING BY ECO MODE

โหมด ECO คือความร้อนที่ด้านล่างและตัวอุ่นด้วยโหมดนี้คุณสามารถประหยัดพลังงานในระหว่างการปรุงอาหาร

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม	C	ระดับ	เวลา(นาที)	Pre-heat
Challah	ถาด 1 อัน	180	1	45-50	No
Pork Roast	ถาด 1 อัน	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	ทรงกลม	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	ถาด 1 อัน	200	1	80-85	No
Brownies	ชั้นวางและจานแก้ว	180	1	55-60	No
Potato Gratin	ชั้นวางและจานกลม	180	1	65-70	No
Lasagne	ชั้นวางและจานแก้ว	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

INT 72 TC

น้ำหนักของเตาอบ	32 กิโลกรัม
No of Cavities	1
การทำความร้อน	ทำความร้อนด้วยไฟฟ้า
ความจุ	72 ลิตร
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	94
ระดับพลังงาน	A+

Note

โหมดเตาอบทั้งหมดที่อธิบายไว้ในหน้า 8 และ 14 เป็นฟังก์ชันหลักของเตาอบ



The Ultimate Technology