

HÄFELE

BUILT-IN ELECTRIC OVEN USER MANUAL



Model : N5P90E6

495.06.249

538.61.001



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

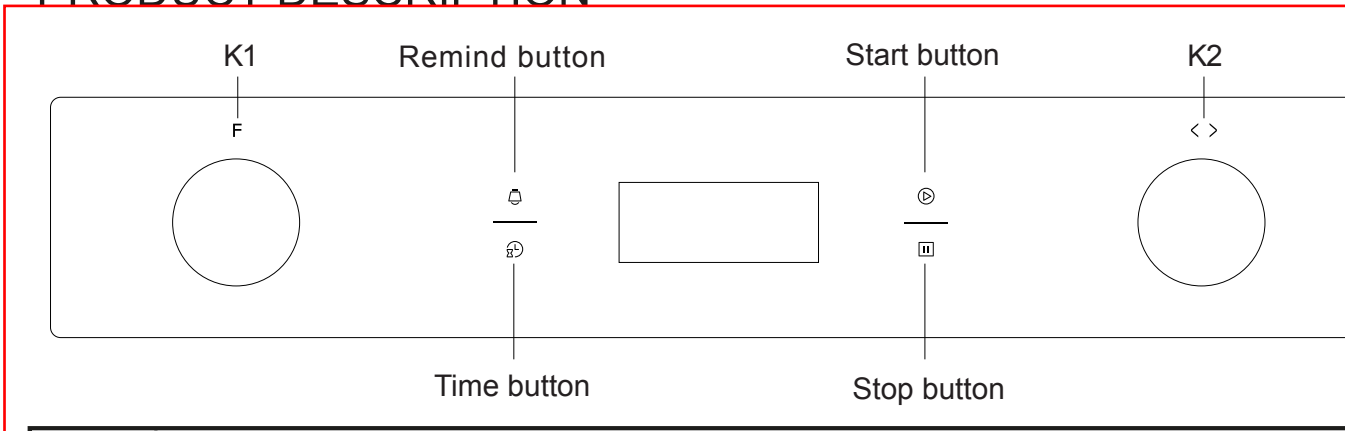
IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

PRODUCT DESCRIPTION






Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. (except pyrolytic function and ECO function)
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS



1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.







- 1> Press "  ", the hour figures will flash.
- 2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
- 3> Press "  ", the minutes will flash.
- 4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
- 5> Press "  " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".



2. Function Setting

- 1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated.
- 2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.
- 3> Press "  " to confirm the start of cooking.
- 4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:





- 1> The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes
- 2> The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and "  " "  " can not adjust the temperature.
- 3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm.
If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
- 4> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.
Then press "  " to start cooking. If "  " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3. Lamp Setting

- 1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
- 2> Press "  " button to start, " 0:00 " and lamp icon "  " will light up, " : " will flash.

4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- 1> During working state, if the clock was set, press "  " button to see the current time; if the reminder function was set, press "  " button to see the time of reminder.
- 2> In reminding state, if the clock was set, press "  " button to see the current time.
- 3> In clock display state, if the reservation function was set, press "  " button to see the time of reservation.

5. Child lock Function

To Lock: press "▶" and "⏏" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "🔒" will be illuminated.

Lock quitting: press "▶" and "⏏" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "🔔";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button "🔔" again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press "▶" to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press "▶" to start cooking. If the cooking is paused, press "▶" to resume cooking.
- 2> During cooking process, press "⏏" once to pause the cooking. Press "⏏" twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press "▶" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1> Rotate " K1 " to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".



2> Press "  " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.


3> Rotate " K1 " to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.




Note:


- A) When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display " door ", " PyR ".
- B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display " Cool " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- C) Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
- D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
- E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

10. Reservation Function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button "  "; b> Rotate " K2 " to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button "  " again; d> Rotate " K2 " to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob " K1 " to choose function.

2> Press "  " button to set cooking time and temperature. Then turn knob " K1 " to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3> Press the "  " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "  " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "  ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "  " will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1> Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2> During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3> Reminder function is invalid during reservation status.

11. Note

1> The oven lamp will be on for all functions. except pyrolytic function and ECO function.

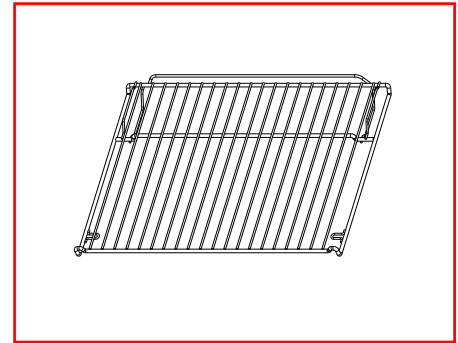
2> Once the cooking programme has been set and the " ⏪ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

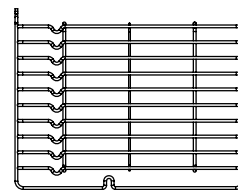
ACCESSORIES

Wire shelf : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

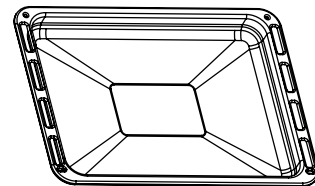


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

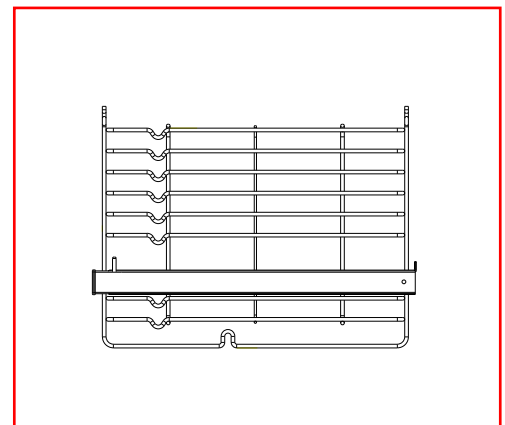


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

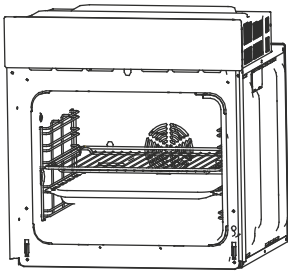
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



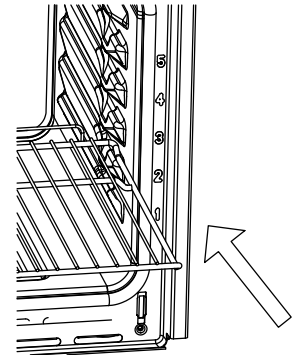
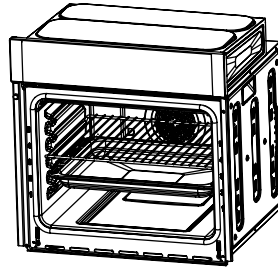
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR

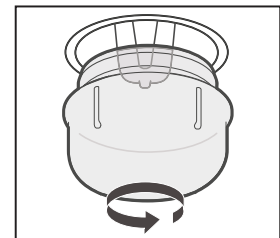


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

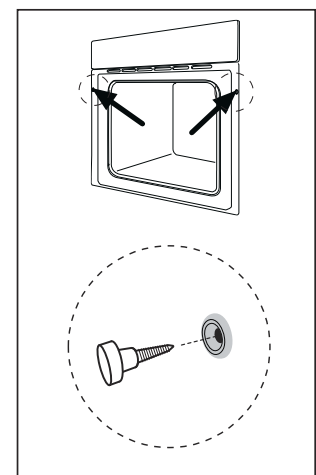
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



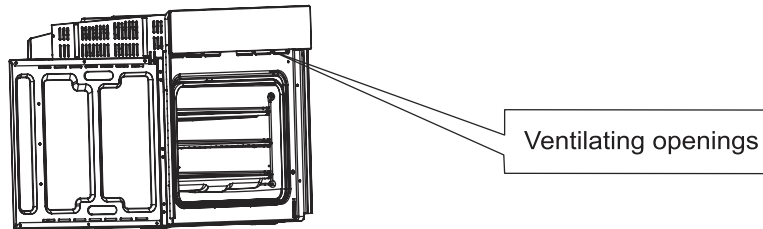
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

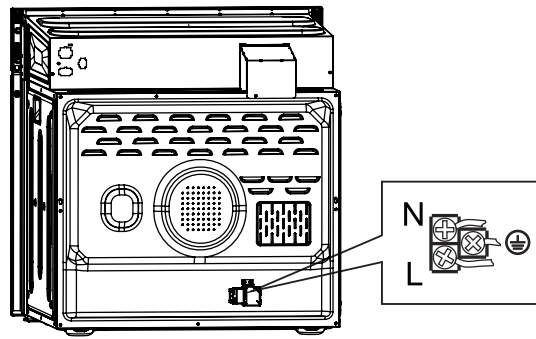


VENTILATING OPENINGS

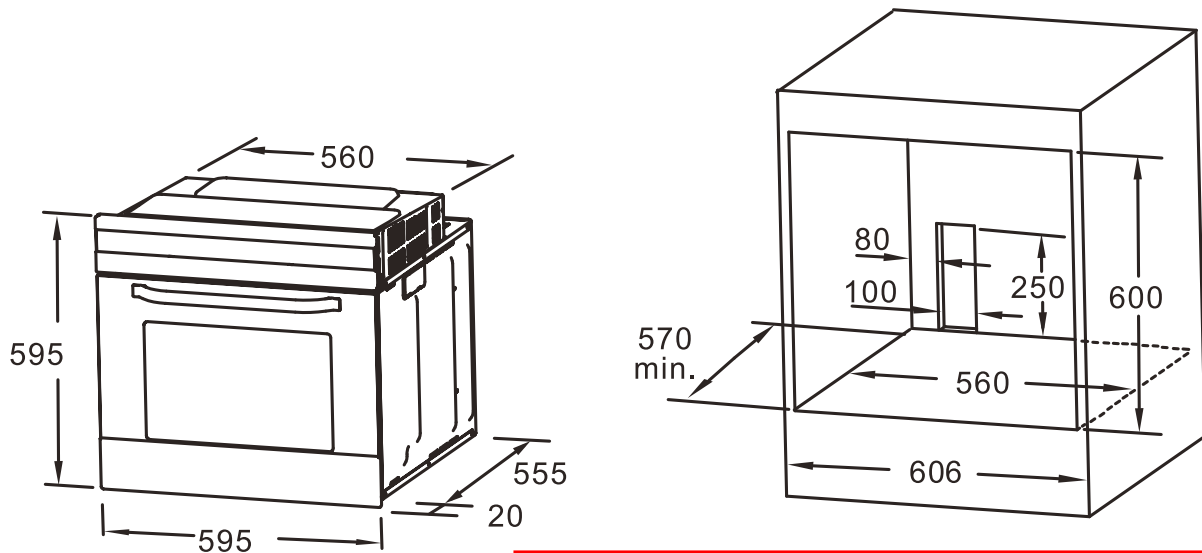
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

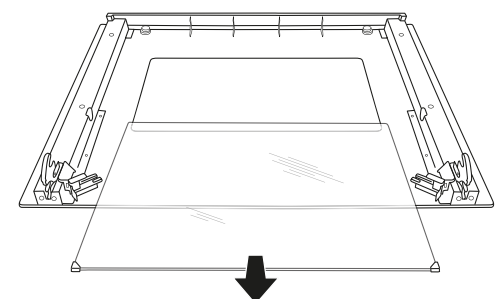
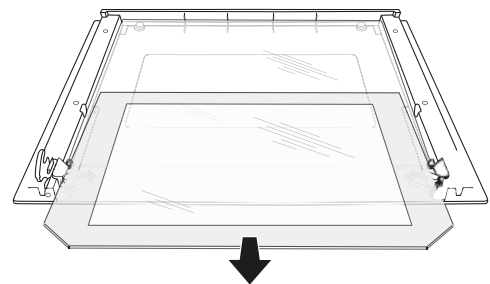
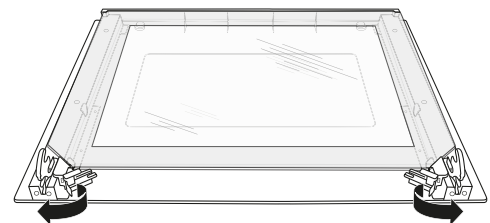
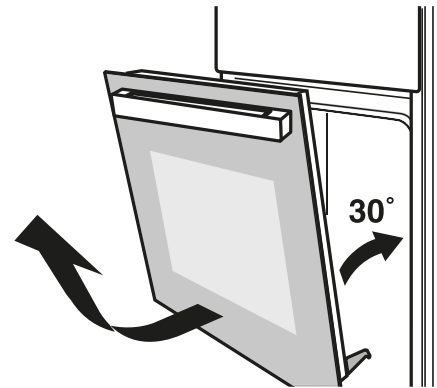
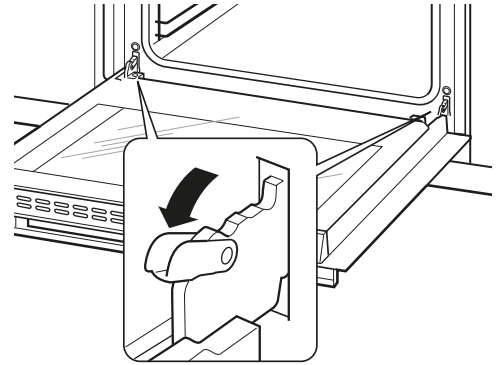
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The cabinet dimension is in mm.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



WARNING:

Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.

WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (C°)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The product shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

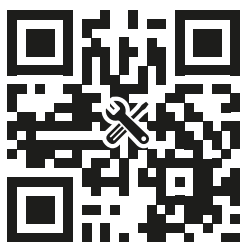
Online Warranty Registration

Online Warranty Registration
ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์



ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า
สินค้ากลุ่ม Home Appliances
ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มนับจากวันที่ออกใบกำกับสินค้า

Contact After sales service



Contact after sales service
Please scan the QR code.

ติดต่อบริการหลังการขาย
กรุณาสแกนคิวอาร์โค้ด

HAFELE (THAILAND) LIMITED

57 Soi Sukhumvit 64, Sukhumvit Rd, Phrakhanong Tai, Phrakhanong, Bangkok 10260

Telephone : (02) 768-7171 Fax : (02) 741-7272

Opening hours Monday - Friday 8:00 a.m. - 5:00 p.m. Saturday 9:00 a.m. - 4:00 p.m. Sunday: closed

HÄFELE

คู่มือการใช้งาน เตาอบไฟฟ้าแบบบิวท์อิน



รุ่น : N5P90E6

495.06.249

538.61.001



ขอบคุณลูกค้าทุกท่าน

ขอขอบคุณลูกค้าผู้มีอุปการะคุณทุกท่านที่ได้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และหวังว่าท่านจะเพลิดเพลินกับการใช้งานด้วยคุณสมบัติพิเศษและประโยชน์มากมายที่ผลิตภัณฑ์ของเราได้รังสรรค์มาให้กับท่าน ก่อนใช้ผลิตภัณฑ์นี้ โปรดศึกษาคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียดถี่ถ้วน และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ใช้รายอื่นที่ใช้ผลิตภัณฑ์นี้ได้อ่านคู่มือการใช้งานและคำแนะนำเหล่านี้เช่นกัน

คำเตือน

- เมื่อเปิดเตาอบครั้งแรก อาจมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ อันเนื่องมาจากสารที่ใช้สำหรับแผงฉนวนในเตาอบ ดังนั้นให้เปิดใช้งานเตาอบที่ว่างอยู่โดยใช้ฟังก์ชันการทำอาหารทั่วไปด้วยอุณหภูมิ 250 °C เป็นเวลา 90 นาทีเพื่อทำความสะอาดสิ่งสกปรกหรือน้ำมันภายในช่องเอาตบ
- ระหว่างการใช้งานครั้งแรก เป็นเรื่องปกติที่จะมีควันและกลิ่นเล็กน้อย ถ้าเกิดขึ้น คุณเพียงแค่รอให้กลิ่นหายไปก่อนนำอาหารเข้าเตาอบ
- กรุณาใช้ผลิตภัณฑ์ภายใต้สภาพแวดล้อมแบบเปิด
- เครื่องและชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่มีความร้อน ควรเก็บเครื่องไว้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีและจะต้องให้ได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- หากพื้นผิวมีรอยแตก ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้ได้โดย เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่บกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจหรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจอันตราย ที่เกี่ยวข้อง ห้ามเด็กเล่นเครื่อง และไม่ให้ทำการทำความสะอาดและบำรุงรักษาตามลำพังโดยไม่ได้รับการดูแล

- ระหว่างการใช้งาน เครื่องจะร้อนมาก ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัส ส่วนประกอบความร้อนภายในเตาอบ
- อย่าให้เด็กเข้าใกล้เตาอบขณะทำงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเตาอบเปิดอยู่
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องปิดอยู่ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟของเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- การตัดการเชื่อมต่อต้องอยู่ในวิธีการเดินสายไฟตามข้อกำหนด
- เด็กต้องได้รับการดูแลเพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่เล่นเครื่อง
- เครื่องนี้ไม่ให้ใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของพวกเขาเหล่านั้น
- ส่วนประกอบเครื่องที่เข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรเก็บไว้ให้ห่างเด็กเล็ก
- วิธีการตัดการเชื่อมต่อของทุกขั้วต้องอยู่ในกฎของการเดินสายไฟ
- หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องของมีคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย และทำให้กระจกแตกได้
- ใช้เฉพาะที่วัดอุณหภูมิตามแนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น
- ไม่ใช่เครื่องทำความสะอาดไอน้ำ
- เครื่องนี้ไม่มีเครื่องจับเวลาหรือรีโมทคอนโทรลที่ใช้งานแยกต่างหาก
- ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าหลังประตูตกแต่งเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงเกินไป

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- ห้ามสัมผัสเตาอบด้วยมือที่เปียกหรือชื้น
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ในระหว่างทำอาหาร
- เครื่องต้องได้รับการติดตั้งโดยช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรอง ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดจากการวางและการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง โดยบุคคลที่ไม่ได้รับการรับรอง
- เมื่อประตูหรือลิ้นชักของเตาอบเปิดอยู่ อย่าทิ้งสิ่งของไว้เพราะทำให้เครื่องเอียงหรือประตูพังได้
- บางส่วนของเครื่องอาจเก็บความร้อนได้นาน ดังนั้นต้องรอให้เย็นลงก่อนจึงจะสัมผัสกับจุดที่โดนความร้อนโดยตรง
- ถ้าไม่ได้ใช้เครื่องเป็นเวลานาน ให้ถอดปลั๊กออก

การประกอบเตาอบไฟฟ้าเข้ากับชุดครัว

ติดตั้งเตาอบในพื้นที่ที่จัดไว้ในชุดครัว สามารถติดตั้งไว้ใต้ท็อปหรือตู้ตั้งตรงก็ได้ เมื่อเปิดประตูเตาอบเข้าไปจะเห็นรู 2 รูในโครงซึ่งเอาไว้ให้สกรูขันในการติดตั้งเตาอบให้เข้าที่ ในการติดตั้งเตาอบจะต้องดูเรื่องของภาระบายอากาศที่เพียงพอ อัตราส่วนมาตราชวัดและระยะห่างของการติดตั้ง

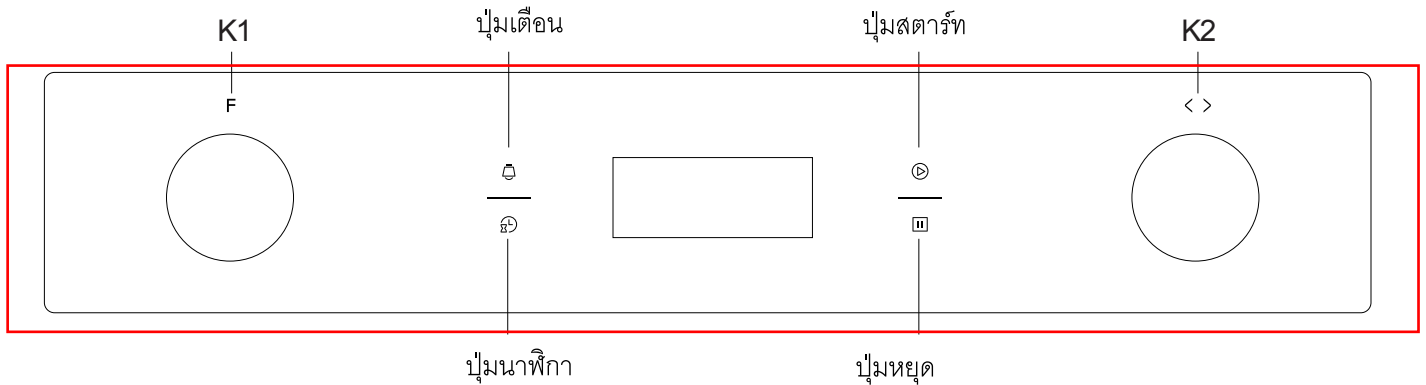
ข้อสำคัญ

การที่เตาอบจะทำงานได้อย่างถูกต้อง โครงสร้างชุดครัวจะต้องเหมาะสม วัสดุที่อยู่บริเวณชุดครัวที่อยู่ติดกับเตาอบจะต้องทำจากวัสดุที่ทนความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากาวจากไม้วีเนียร์สามารถทนต่ออุณหภูมิอย่างน้อย 120 C พลาสติกหรือกาวที่ไม่สามารถทนต่ออุณหภูมิดังกล่าวจะหลอมเหลวและทำให้ชุดครัวเสียรูป เมื่อใส่เตาอบเข้าไปในชุดครัวแล้ว ชิ้นส่วนไฟฟ้าจะต้องหุ้มฉนวนอย่างสมบูรณ์ นี่เป็นข้อกำหนดของกฎหมายด้านความปลอดภัย โดยทั้งหมดนี้ต้องติดตั้งให้เข้าที่อย่างแน่นหนาเพื่อไม่ก่อให้เกิดการหลุดออกโดยที่ไม่ได้ใช้เครื่องมือ ถอดด้านหลังของชุดครัวออกเพื่อให้แน่ใจว่ามีกระแสลมหมุนเวียนรอบๆ เตาอบอย่างเพียงพอ เตาดังต้องมีช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45 มม.

ข้อควรปฏิบัติ

เมื่อคุณแกะเตาอบออกมาแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบไม่ชำรุด ถ้าคุณพบสิ่งผิดปกติหรือมีข้อสงสัยใดๆ โปรดอย่าใช้เครื่องให้ติดต่อติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือช่างผู้ชำนาญการ และให้เก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติก โพลีสไตรีน หรือตะปูลูกไม้ให้พ้นมือเด็ก เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นอันตรายต่อเด็ก

รายละเอียดผลิตภัณฑ์



สัญลักษณ์	คำอธิบายฟังก์ชัน
	โคมไฟเตาอบ: ให้ผู้ใช้สังเกตความคืบหน้าของการทำอาหารโดยไม่ต้องเปิดประตูไฟของเตาอบจะสว่างขึ้นสำหรับทุกฟังก์ชันการทำอาหาร ยกเว้นฟังก์ชัน ประหยัดพลังงาน
	ละลายน้ำแข็ง: การไหลเวียนของอากาศที่อุณหภูมิห้องทำให้อาหารแช่แข็งละลายเร็วขึ้น (โดยไม่ต้องใช้ความร้อน) เป็นวิธีที่นุ่มนวลแต่รวดเร็วในการเร่งเวลาในการละลายน้ำแข็งและการละลายอาหารสำเร็จรูปและอาหารที่มีครีมเป็นส่วนผสม
	ตัวทำความร้อนด้านล่าง: เป็นส่วนประกอบที่อยู่ด้านล่างของเตาอบเพื่อให้ความร้อนโดยทั่วไปใช้สำหรับอุ่นอาหาร ตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 60-120°C อุณหภูมิเริ่มต้นอยู่ที่ 60°C
	การทำอาหารแบบความร้อนหมุนเวียน: ด้านบนและด้านล่างทำงานร่วมกันเพื่อให้การทำอาหารแบบความร้อนหมุนเวียน สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วง 50-250 °C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 220 °C
	การพาความร้อนด้วยพัดลม: การผสมผสานระหว่างพัดลมและความร้อนทั้งสองระบบช่วยให้ความร้อนซึมผ่านอาหารเป็นไปอย่างสม่ำเสมอ ประหยัดพลังงานได้ถึง 30-40% อาหารจะมีสีน้ำตาลอ่อนที่ด้านนอกและด้านในยังคงชุ่มชื้นอยู่ หมายเหตุ: ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการย่างหรืออบเนื้อชิ้นใหญ่ด้วยอุณหภูมิที่สูง สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วง 50-250 °C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 220 °C
	การย่างแบบใช้แสง : องค์ประกอบของการการย่างด้านในจะเปิดปิดเพื่อรักษาอุณหภูมิการย่าง สามารถตั้งอุณหภูมิได้ภายในช่วง 180-240 °C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 210 °C
	การย่างแบบคู่: องค์ประกอบภายในและด้านบนทำงานพร้อมกัน สามารถตั้งอุณหภูมิได้ภายในช่วง 180-240 °C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 210 °C
	การย่างแบบคู่พร้อมพัดลม: ส่วนประกอบภายในและส่วนประกอบด้านบนทำงานโดยใช้พัดลม สามารถตั้งอุณหภูมิได้ภายในช่วง 180-240 °C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 210 °C
	การพาความร้อน: องค์ประกอบของรอบพัดลมพาความร้อนช่วยเพิ่มความร้อนสำหรับการทำอาหารในโหมดการพาความร้อน พัดลมจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อปรับการหมุนเวียนของอากาศภายในเตาอบและสร้างความร้อนที่สม่ำเสมอสำหรับการทำอาหาร สามารถตั้งอุณหภูมิได้ในช่วง 50-240 °C อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 180 °C
โหมดทำความ สะอาดไฟโรไลติก	ฟังก์ชันทำความสะอาดแบบไฟโรไลติก: เมื่อตั้งค่าฟังก์ชันเป็นโหมดโปรไลติก ไฟ LED จะแสดง "PyR" อุณหภูมิเริ่มต้นคือ 450 °C ตั้งเวลาได้ 1:30 ชั่วโมง หรือ 2:00 ชั่วโมง
	สำหรับการปรุงอาหารที่ประหยัดพลังงาน ปรุงวัตถุดิบที่คัดสรรอย่างพิถีพิถันและความร้อนมาจากด้านบนและด้านล่าง

คำแนะนำการใช้งาน

1. การตั้งนาฬิกา

หลังจากเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ สัญลักษณ์ " 0:00 " จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผล

- 1> กด " ⌚ " ตัวเลขชั่วโมงจะกะพริบ
- 2> หมุน " K2 " เพื่อปรับตัวเลขชั่วโมง (เวลาควรอยู่ระหว่าง 0-23)
- 3> กด " ⌚ " ตัวเลขนาฬิกาจะกะพริบ
- 4> หมุน " K2 " เพื่อปรับการตั้งค่านาฬิกา (เวลาควรอยู่ระหว่าง 0--59)
- 5> กด " ⌚ " เพื่อสิ้นสุดการตั้งค่านาฬิกา " : " จะกะพริบ และเวลาจะสว่างขึ้น

หมายเหตุ: เวลานาฬิกาคือ 24 ชั่วโมง หลังจากเปิดเครื่อง ถ้าไม่ตั้งค่า นาฬิกาจะแสดง " 0:00 "

2. การตั้งค่าฟังก์ชัน

- 1> หมุน " K1 " เพื่อเลือกฟังก์ชันการทำอาหารที่คุณต้องการไฟแสดงสถานะที่เกี่ยวข้องจะสว่างขึ้น
- 2> หมุน " K2 " เพื่อปรับอุณหภูมิ
- 3> กด " ▶ " เพื่อยืนยันการเริ่มทำอาหาร
- 4> ถ้าข้ามขั้นตอนที่ 2 ให้กด " ▶ " เพื่อยืนยันการเริ่มทำอาหารและเวลาเริ่มต้นคือ 9 ชั่วโมง อุณหภูมิเริ่มต้นจะแสดงบน LCD

หมายเหตุ :

- 1> ปริมาณขั้นตอนการปรับเวลาของสวิตช์ของการเข้ารหัสมีดังนี้
สแต็ป 1 นาที : 0--0:30 สแต็ป 5 นาที 0:30--9:00 ชั่วโมง
- 2> ปริมาณขั้นตอนสำหรับการปรับอุณหภูมิคือ 5°C และ " ❄ " " ❄ " ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้
- 3> หมุน " K1 " เพื่อปรับเวลาทำอาหารเมื่อเริ่มทำอาหาร จากนั้นกด " ▶ " เพื่อยืนยัน หากไม่กด " ▶ " ภายใน 3 วินาที เตาอบจะย้อนกลับไปที่เวลาก่อนหน้าเพื่อทำอาหารต่อ
- 4> หมุน " K2 " เพื่อปรับอุณหภูมิเมื่อเริ่มทำอาหาร จากนั้นกด " ▶ " เพื่อยืนยันการเริ่มทำอาหาร หากไม่กด " ▶ " ในไม่กี่วินาที เตาอบจะเปลี่ยนกลับเป็นอุณหภูมิก่อนหน้าเพื่อทำอาหารต่อ

3. การตั้งค่าหลอดไฟ

- 1> หมุน " K1 " เพื่อเลือกฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง จากนั้นไอคอนที่เกี่ยวข้องจะเปิดขึ้น
- 2> กดปุ่ม " ▶ " เพื่อเริ่ม " 0:00 " และไอคอนหลอดไฟ " ❄ " จะสว่างขึ้น " : " จะกะพริบ

4. ฟังก์ชันการสอบถาม

ในสถานะต่อไป นี้ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันสอบถาม หลังจากนั้น 3 วินาทีจะกลับสู่สถานะปัจจุบัน

- 1> ระหว่างการทำงาน ถ้าตั้งนาฬิกาไว้ ให้กดปุ่ม " ⌚ " เพื่อดูเวลาปัจจุบัน
ถ้าตั้งฟังก์ชันเตือนความจำไว้ ให้กดปุ่ม " ⏰ " เพื่อดูเวลาเตือน
- 2> ในสถานะเตือน หากตั้งนาฬิกาไว้ ให้กดปุ่ม " ⌚ " เพื่อดูเวลาปัจจุบัน
- 3> ในการตั้งนาฬิกา หากตั้งค่าฟังก์ชันการจองไว้ ให้กดปุ่ม " ⌚ " เพื่อดูเวลาของการจอง

5. ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็ก

การล็อค : กดปุ่ม “ ⊕ ” และ “ ⊞ ” พร้อมกัน 3 วินาที จะมีเสียง “ บี๊บ ” ดังยาว และปุ่ม “ ⊞ ” จะสว่างขึ้น

การยกเลิกการล็อค: กด “ ⊕ ” และ “ ⊞ ” พร้อมกัน 3 วินาที จะมีเสียง “ บี๊บ ” ดังยาว แสดงว่า ล็อคป้องกันเด็กถูกปลดล็อคแล้ว

หมายเหตุ: ในโหมดการทำงาน หากต้องการหยุดให้กดปุ่มหยุดอย่างรวดเร็ว ไม่ต้องกดปุ่มหยุดค้ำนานเพราะจะทำให้โหมดการหยุดทำอาหารใช้ไม่ได้

6. ฟังก์ชันเตือน

ฟังก์ชันนี้จะช่วยเตือนให้คุณเริ่มทำอาหารในช่วงเวลาตั้งแต่ 0:01 ถึง 9:59 เฉพาะเมื่อเตาอบอยู่ในโหมดสแตนด์บายเท่านั้นที่สามารถตั้งค่าการเตือนได้ ดูรายละเอียดการตั้งเตือนติดตามด้านล่างนี้

1> กดปุ่มตั้งค่าเตือนความจำ “ ⊞ ”

2> หมุนปุ่ม “ K2 ” เพื่อตั้งเวลาเตือนเป็นชั่วโมง (เวลาควรอยู่ระหว่าง 0--9)

3> กดปุ่มตั้งค่าการเตือนอีกครั้ง “ ⊞ ”

4> หมุนปุ่ม “ K2 ” เพื่อตั้งเวลาเตือนเป็นนาที (เวลาควรอยู่ระหว่าง 0--59)

5> กด “ ⊕ ” เพื่อยืนยันการตั้งค่า

หมายเหตุ: เสียงกริ่งของเตาอบจะดังขึ้น 10 ครั้งหลังจากเวลากลับไปอยู่ชั่วโมงที่ 0 คุณสามารถยกเลิกการเตือนระหว่างการตั้งค่าได้โดยการกดปุ่มหยุด หลังจากตั้งการเตือนแล้ว คุณสามารถยกเลิกได้โดยกดปุ่มหยุดสองครั้ง

7. ฟังก์ชัน การ เริ่ม/หยุดชั่วคราว/ยกเลิก

1> หากตั้งเวลาทำอาหารไว้ ให้กด “ ⊕ ” เพื่อเริ่มทำอาหาร หากการทำอาหารหยุดชั่วคราว ให้กด “ ⊕ ” เพื่อปรุงอาหารต่อ

2> ระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร ให้กด “ ⊞ ” หนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำอาหารชั่วคราว กด “ ⊞ ” สองครั้งเพื่อยกเลิกการ การทำอาหาร

8. ฟังก์ชันประหยัดพลังงาน

1> ในสถานะรอและสถานะเตือน ให้กด “ ⊕ ” เป็นเวลา 3 วินาที หน้าจอ LED จะดับลงและตั้งค่าเป็นโหมดประหยัดพลังงาน

2> หากไม่มีการดำเนินการใช้งานใดๆ ภายใน 10 นาทีภายใต้สถานะรอ หน้าจอ LED จะดับลงและเข้าสู่โหมดประหยัดพลังงาน

3> ภายใต้โหมดประหยัดพลังงาน กดปุ่มใดก็ได้เพื่อออกจากโหมดประหยัดพลังงาน

9. Pyrolytic Function (โหมดทำความสะอาดไฟโรไลติก)

ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณทำความสะอาดช่องเตาอบได้อย่างทั่วถึง

1> หมุน "K1" เพื่อเลือกฟังก์ชันไฟโรไลติก ไฟ LED จะแสดง "PyR"

2> กด "▶" เพื่อยืนยันการทำงาน และเวลาเริ่มต้นคือ 2 ชั่วโมง "PyR" จะแสดงบนไฟ LED

3> หมุน "K1" เพื่อเปลี่ยนเวลาไฟโรไลติก ตั้งเวลาได้ 1:30 หรือ 2:00 ชั่วโมง

หมายเหตุ

A) เมื่อประตูเตาอบไม่ปิด จะกดปุ่มสตาร์ทจะไม่ได้ และไฟ LED จะแสดงที่ "door", "PyR"

B) เมื่ออุณหภูมิตรงกลางของเตาอบสูงกว่า 320 °C จะกดปุ่มสตาร์ทไม่ได้ และไฟ LED จะแสดง "Cool" และ "PyR" เมื่ออุณหภูมิตรงกลางของเตาอบต่ำกว่า 200°C ให้กดปุ่มยกเลิกหนึ่งครั้ง เครื่องจะหยุดชั่วคราว กดอีกครั้งจะกลับสู่สถานะรอ หากอุณหภูมิสูงกว่า 200°C ให้กดปุ่มยกเลิก 1 ครั้ง เครื่องจะกลับสู่สถานะรอโดยตรง

C) เปิดประตูในขณะที่เตาอบทำงานอยู่ ไฟ LED จะแสดง "door" และเสียงกริ่งจะดังขึ้นอย่างต่อเนื่องจนกว่าประตูจะปิดหรือกดปุ่มยกเลิก

D) ก่อนเปิดใช้งานฟังก์ชันทำความสะอาดแบบไฟโรไลติก ให้นำเศษอาหารที่หกมากเกินไปออกก่อน และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบว่างเปล่าอย่าทิ้งอะไรไว้ข้างใน (เช่น กระทะ ถาดรองอบ ถาดรองน้ำหยด ตัวเลื่อน ฯลฯ) เพราะอาจทำให้เสียหายได้

E) เมื่อทำความสะอาดไฟโรไลติกเสร็จแล้วให้ทิ้งเครื่องไว้โดยไม่ใช้งานภายในหนึ่งชั่วโมง

10. ฟังก์ชันการจองเวลาในการทำอาหาร

1> ถ้าต้องการใช้ฟังก์ชันการจองเวลา ต้องตั้งนาฬิกาไว้ล่วงหน้า จากนั้น ตั้งการจองเวลาของเตาอบที่จะเริ่มทำอาหาร a> กดปุ่มตั้งจองเวลา "⌚"; b> หมุน "K2" เพื่อตั้งการจองเวลาเป็นชั่วโมง เวลาควรอยู่ภายใน 0—23 ชั่วโมง, c> กดปุ่มตั้งจองเวลา "⌚" อีกครั้ง, d> หมุน "K2" เพื่อตั้งการจองเวลาเป็นนาที เวลาควรอยู่ภายใน 0--59 นาที แต่อย่ากดนาฬิกาในขั้นตอนนี้ ให้หมุนปุ่ม "K1" เพื่อเลือกฟังก์ชัน

2> กดปุ่ม "▶" เพื่อตั้งเวลาและอุณหภูมิในการทำอาหาร จากนั้นหมุนปุ่ม "K1" เพื่อปรับเวลา และ "K2" เพื่อปรับอุณหภูมิ

3> กดปุ่ม "▶" เพื่อสิ้นสุดการตั้งค่าการทำอาหาร และรูปนาฬิกาจะแสดงบนหน้าจอพร้อมสัญลักษณ์การจอง "⌚" จะสว่างตลอดเวลา แต่ไม่มีสัญญาณแสดงการทำงานอื่นๆ สามารถตรวจสอบเวลาจองได้โดยกด "⌚" หลังจากนั้น 3 วินาที หน้าจอจะแสดงนาฬิกาอีกครั้ง

4> เมื่อทำการจองเวลาการทำอาหารจะเริ่มโดยอัตโนมัติหลังจากมีเสียงกริ่งดังขึ้น สัญลักษณ์การจอง "⌚" จะดับ และสัญลักษณ์อื่นๆ จะทำงานตามปกติ

หมายเหตุ

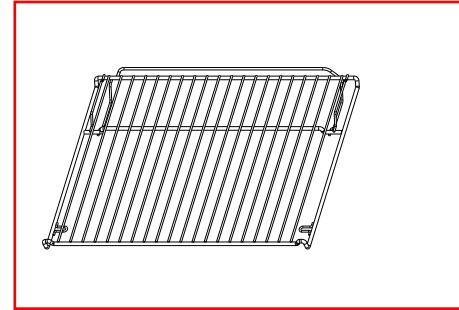
- 1> ตั้งค่าหลอดไฟ การละลายน้ำแข็ง ไม่สามารถใช้ฟังก์ชันการจองได้
- 2> ขณะอยู่ในสถานะการจอง ให้กดปุ่มยกเลิก 1 ครั้ง เวลาและอุณหภูมิของรายการการจองจะแสดงพร้อมไฟของไอคอนสว่างตลอดเวลา ให้กดอีกครั้ง หน้าจอจะกลับเป็นนาฬิกา หรือให้กดปุ่มสตาร์ทเพื่อกลับสู่สถานะการจอง
- 3> ฟังก์ชันเตือนจะไม่สามารถใช้ได้ในช่วงที่มีสถานะการจอง

11. บันทึกข้อพิงสังเกต

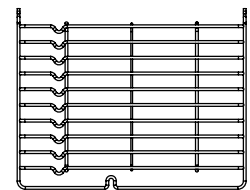
- 1> ไฟเตาอบจะสว่างขึ้นสำหรับทุกฟังก์ชัน (ยกเว้นฟังก์ชัน ประหยัดพลังงาน)
- 2> เมื่อตั้งโปรแกรมการทำอาหารแล้วและไม่ได้กดปุ่ม “▶” ภายใน 5 นาที เวลาปัจจุบันจะแสดงขึ้นหรือเปลี่ยนกลับเป็นสถานะรอ โปรแกรมการตั้งค่าจะใช้งานไม่ได้
- 3> เสียงกริ่งจะดังขึ้น 1 ครั้งเมื่อกดปุ่มอย่างมีถูกต้อง ถ้ากดปุ่มไม่ถูกต้อง จะไม่มีการตอบสนอง
- 4> เสียงกริ่งจะดังขึ้น 5 ครั้งเพื่อเตือนคุณเมื่อทำอาหารเสร็จ

อุปกรณ์เสริม

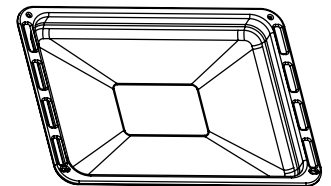
ชั้นลวดสำหรับวาง : สำหรับย่าง, จาน, ถาดอบเค้ก



ตัวยึดด้านข้าง : สำหรับการทำอาหารขนาดใหญ่ สามารถถอดราวรองชั้นวางด้านขวาและด้านซ้ายของเตาอบออก วางจานและถาดพื้นเตาอบได้กับการใช้ฟังก์ชัน **Radiant grilling** (การย่างแบบใช้แสง), **Double grilling** (การย่างแบบคู่) , **Double grill with fan** (การย่างแบบคู่พร้อมพัดลม)
หมายเหตุ: เมื่อวางจานบนพื้นเตาอบ โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันที่มีตัวทำความร้อนด้านล่างเพื่อป้องกันการสะสมความร้อนที่ด้านล่าง (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

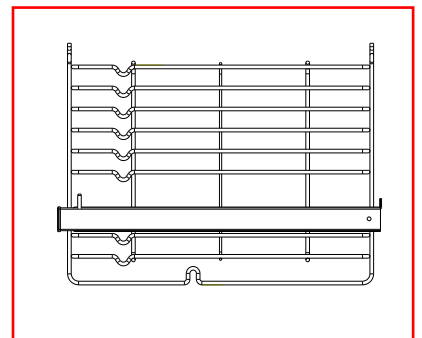


ถาดอเนกประสงค์: สำหรับทำอาหารปริมาณมาก เช่น เค้ก ขนมอบ อาหารแช่แข็ง ฯลฯ หรือสำหรับเก็บไขมัน/หูกและน้ำผลไม้



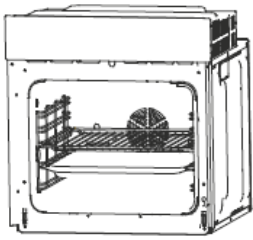
รางเลื่อนแบบยึดไสลด์: บางรุ่นอาจมีรางเลื่อนแบบยึดไสลด์ได้เพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้เตาอบ รางเลื่อนแบบยึดไสลด์และตัวยึดแบบเลื่อนเหล่านี้สามารถถอดประกอบได้โดยการคลายเกลียวสกรูที่ใช้ยึด หลังจากถอดประกอบแล้ว สามารถวางจานและถาดบนพื้นเตาอบได้ โดยใช้ฟังก์ชันต่างๆ เช่น **Radiant grilling** (การย่างแบบใช้แสง), **Double grilling** (การย่างแบบคู่) , **Double grill with fan** (การย่างแบบคู่พร้อมพัดลม)

หมายเหตุ: เมื่อวางจานบนพื้นเตาอบ โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันที่มีตัวทำความร้อนด้านล่างเพื่อป้องกันการสะสมความร้อนที่ด้านล่าง (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

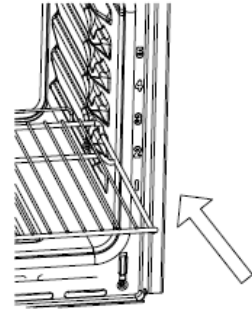
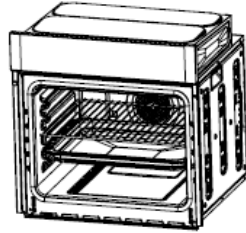


คำเตือนเกี่ยวกับการวางชั้นวาง:

เพื่อให้แน่ใจว่าชั้นวางเตาอบทำงานอย่างปลอดภัย การจัดวางชั้นวางระหว่างรางด้านข้างอย่างถูกต้องจึงเป็นสิ่งจำเป็น ชั้นวางและถาดรองสามารถใช้ได้ระหว่างชั้นที่ 1 และ 5 เท่านั้น ควรใช้ชั้นวางในทิศทางที่ถูกต้อง เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารร้อนไม่ควรเลื่อนออกในระหว่างการตั้งชั้นวางหรือถาด



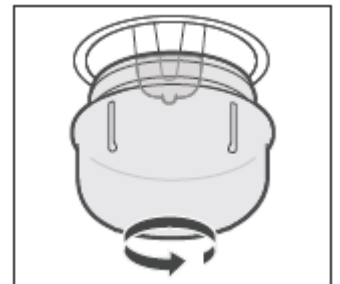
หรือ



การเปลี่ยนหลอดไฟ

สำหรับการเปลี่ยน ดำเนินการดังนี้:

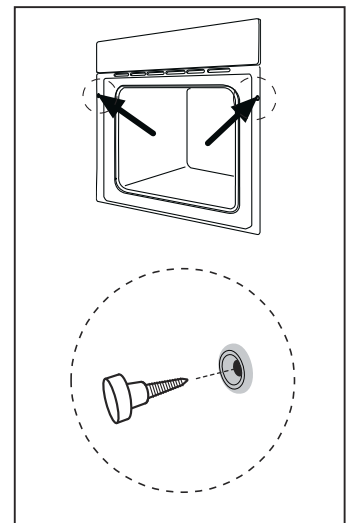
- 1> ถอดสายไฟออกจากเต้ารับหลักหรือปิดเบรกเกอร์ของเต้ารับหลักของเครื่อง
- 2> คลายเกลียวฝาครอบหลอดแก้วโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา (อาจแน่น) แล้วเปลี่ยนหลอดไฟชนิดเดียวกันใหม่
- 3> ชั้นฝาครอบโคมไฟแก้วกลับเข้าที่



หมายเหตุ: ใช้เฉพาะหลอดฮาโลเจน **25-40W/220V-240V, T300°C**

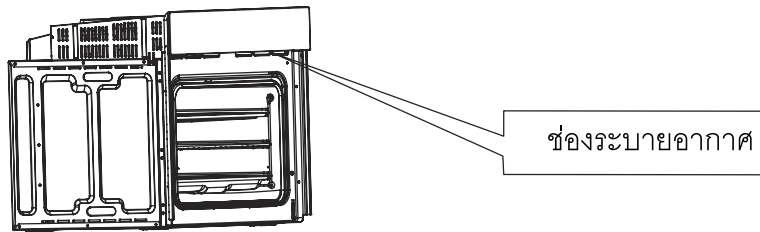
การยึดเตาอบไว้กับตู้

1. ใส่เตาอบลงในช่องของตู้
2. เปิดประตูเตาอบและระบุตำแหน่งของรูสกรูยึด
3. ยึดเตาอบเข้ากับตู้ด้วยสกรูสองตัว

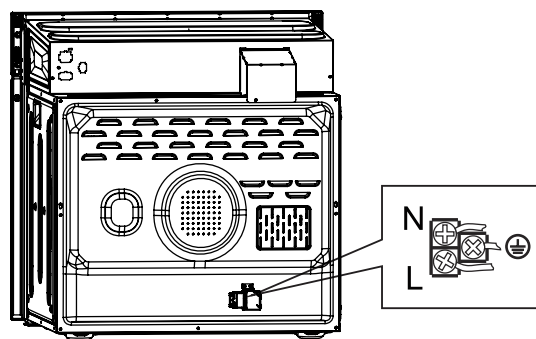


ช่องระบายอากาศ

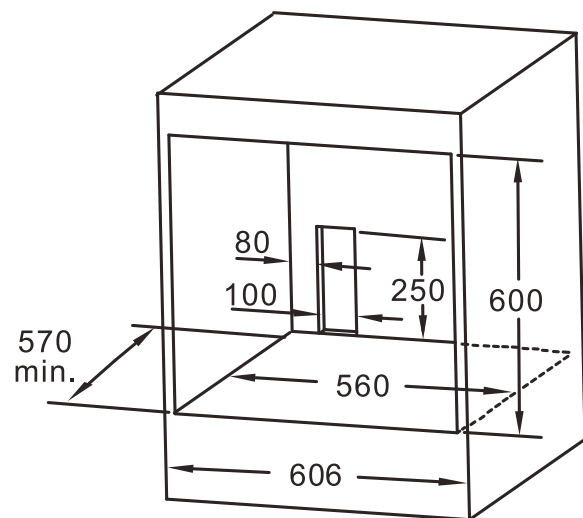
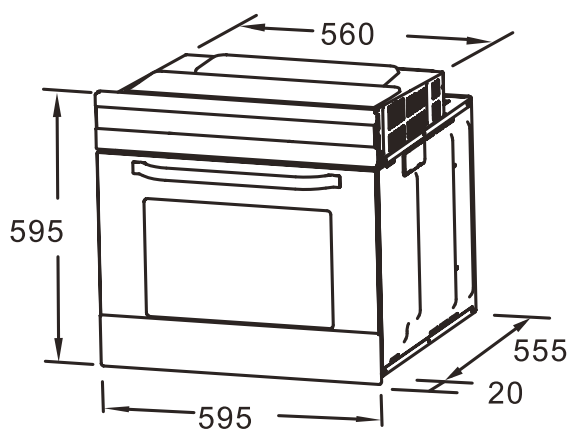
เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้นหรืออยู่ในสถานะหยุดชั่วคราวหรืออยู่ในสถานะรอ ถ้าอุณหภูมิตรงกลางของเตาอบสูงกว่า 75 องศา พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปเป็นเวลา 15 นาที หรือเมื่ออุณหภูมิตรงกลางของเตาอบต่ำกว่า 75 องศา พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงานล่วงหน้า



การเชื่อมต่อเตาอบ



การติดตั้ง



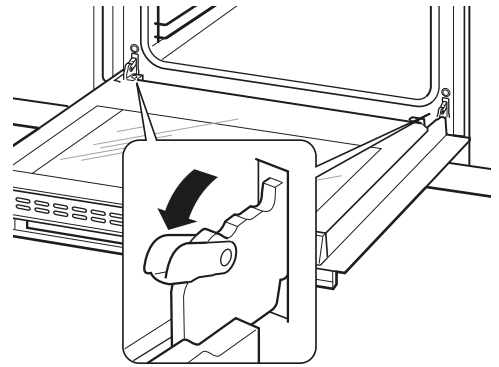
1. ยอมรับการเพิ่มขนาดมาตราส่วนเท่านั้น
2. ตู้อั้มรวมสวิตช์ไฟหรือเต้ารับ
3. **ขนาดตัดเป็นมม.**

หมายเหตุ: จำนวนอุปกรณ์เสริมที่รวมอยู่จะขึ้นอยู่กับเฉพาะเครื่องที่ซื้อเท่านั้น

การถอดประตูออกจากเตาอบ (เป็นทางเลือก)

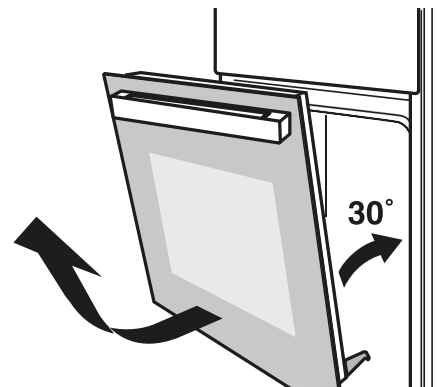
การถอดประกอบชิ้นส่วนประตูเตาอบ

1. หากต้องการถอดประตู ให้เปิดประตูทำมุมสูงสุด แล้วดึงตัวล็อกที่บานพับประตูไปข้างหลัง



2. ปิดประตูให้เป็นมุมประมาณ 30° จับประตูด้วยมือข้างหนึ่งของแต่ละข้าง ยกขึ้นและค่อยๆ ดึงประตูออกจากเตาอบ

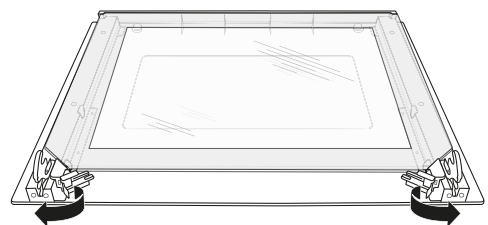
3. เปิดชุดประกอบโครงยึดหมุนของประตู โปรดดูตามภาพ



4. ยกกระจกด้านนอกของประตูขึ้นแล้วดึงออก จากนั้นนำกระจกบานประตูตรงกลางออกในลักษณะเดียวกัน

คำเตือน:

อย่าฝืนดึงประตูออกและป้องกันไม่ให้เกิดการแตกระหว่างการรื้อถอน

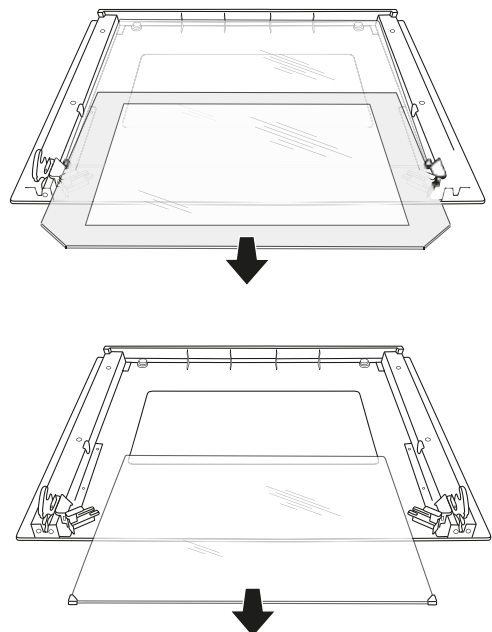


คำเตือน:

สปริงบานพับอาจหลวม ทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

คำเตือน:

ห้ามยกหรือถือประตูเตาอบที่มีมือจับประตู



สูตรสำหรับโหมดประหยัดพลังงาน

รายการ	อุณหภูมิ (°C)	ระดับ	เวลา (นาที)	อุ่นล่วงหน้า
มันฝรั่ง ชีส กราแตง(Gratin)	180	1	90-100	ไม่อุ่น
ชีส เค้ก	160	1	100-150	ไม่อุ่น
มีทโลฟ(Meatloaf)	190	1	110-130	ไม่อุ่น

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

รักษาตัวเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ การออกแบบที่ทันสมัยของตัวเครื่องของเราช่วยให้การบำรุงรักษามีน้อยที่สุด ต้องทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของเครื่องที่สัมผัสกับอาหารเป็นประจำ

- ก่อนการบำรุงรักษาและทำความสะอาด ให้ถอดสายไฟออก
- ตั้งค่าการควบคุมทั้งหมดในตำแหน่ง OFF (ปิด)
- รอจนภายในเครื่องไม่ร้อน แต่การอุ่นเครื่องเล็กน้อยจะทำความสะอาดได้ง่ายกว่า
- ทำความสะอาดพื้นผิวของตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แปรงขนนุ่ม หรือฟองน้ำละเอียด แล้วเช็ดให้แห้ง ในกรณีที่สกปรกมาก ให้ใช้น้ำร้อนกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- สำหรับการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือเครื่องขูดโลหะที่แหลมคม เพราะอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยหรือทำให้กระจกเสียหายได้
- อย่าทิ้งสารที่เป็นกรด (น้ำมะนาว น้ำส้มสายชู) ไว้บนชิ้นส่วนสแตนเลส
- ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดตัวเครื่อง ถาดอบอาจล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดแบบอ่อนๆ

เครื่องใช้นี้ได้รับการทำเครื่องหมายตามระเบียบยุโรป 2012/19/EU ว่าด้วยอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ของเสีย (WEEE) เพื่อช่วยป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้ถ้านำไปทิ้งโดยวิธีที่ไม่ถูกต้อง โดยต้องตรวจ สอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์นี้ถูกทิ้งอย่างถูกต้อง สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์ระบุว่าห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมขยะในครัวเรือน ควรนำไปที่จุดรวบรวมสำหรับการทิ้งและรีไซเคิลสินค้าไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์โดยเฉพาะ เครื่องใช้นี้ต้องถูกกำจัดโดยผู้เชี่ยวชาญ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทิ้งหรือ รีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อเทศบาลในพื้นที่ที่ให้บริการทิ้งขยะในครัวเรือนของคุณ หรือร้านค้าที่คุณซื้อผลิตภัณฑ์



การลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

Online Warranty Registration

ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์



ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า

สินค้ากลุ่ม Home Appliances

ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มนับจากวันที่ออกใบกำกับสินค้า

ติดต่อบริการหลังการขาย



Contact after sales service
Please scan the QR code.

ติดต่อบริการหลังการขาย
กรุณาสแกนคิวอาร์โค้ด

บริษัท เฮฟเล่ (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ ๑ 10260

โทรศัพท์: (02) 768-7171 โทรสาร: (02) 741-7272

เวลาเปิดบริการ จันทร์ — ศุกร์ 08.00 — 17.00 น. วันเสาร์ 9.00 - 16.00 น. วันอาทิตย์ : ปิดทำการ

PN:16171100A37723