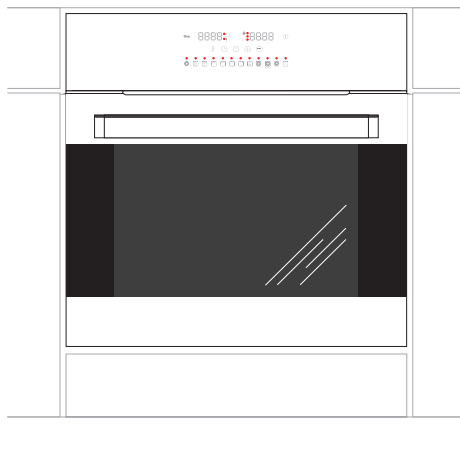


HÄFELE

495.06.283

HBO-TC65B



คู่มือการใช้งาน

เตาอบไฟฟ้าแบบติดตั้งฝัง

เรียน ท่านลูกค้าผู้มีอุปการะคุณ

เดาอบนี้ใช้งานง่ายและมีประสิทธิภาพสูง หลังจากอ่านคู่มือการใช้งานนี้แล้ว การใช้งานเดาอบจึงง่ายยิ่งขึ้น

ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเดาอบลงในบรรจุภัณฑ์และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเดาอบทุกขั้นตอนก่อนเสมอ

ก่อนใช้เดาอบนี้ ควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด หากปฏิบัติตามข้อแนะนำต่าง ๆ อย่างเคร่งครัด จะช่วยลดปัญหาในการใช้งานเดาอบ

สิ่งสำคัญคือควรเก็บคู่มือการใช้งานไว้ในที่ที่เหมาะสมเพื่อนำมาอ้างอิงได้เมื่อต้องการต้องปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้โดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันไม่ให้อุบัติเหตุเกิดขึ้น



ข้อควรระวัง!

ห้ามใช้เดาอบหากยังไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้

เดาอบนี้ใช้เฉพาะภายในครัวเรือนเท่านั้น

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเดาอบนี้

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
ส่วนประกอบของเตาอบ	8
การติดตั้ง	10
การใช้งาน	12
การอบด้วยเตาอบ – ข้อแนะนำการใช้งาน	19
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	21
ข้อมูลของผลิตภัณฑ์	26

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: เตอบและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ใช้งานเครื่องหากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็กตลอดเวลาการใช้งาน

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกาย ประสาทสัมผัส และจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งานให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่เด็กและบุคคลดังกล่าว

ไม่ควรให้เด็กเล่นเตอบนี้ ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแล

ระหว่างการใช้งาน เตอบจะร้อน ควรระมัดระวัง เพื่อไม่ให้สัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อนในเตอบ

ส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจร้อนระหว่างใช้งาน ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตอบ

คำเตือน: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือยัดเหล็ก ทำความสะอาดกระจกของฝาเตอบ มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวหนังหน้ามีรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกกร้าวหรือแตกได้

คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

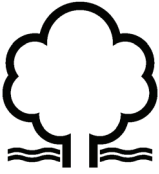
ใช้หัววัดอุณหภูมิเฉพาะที่ให้มาพร้อมกับเตอบเท่านั้น

ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำกับเตอบ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนขนาดเล็กของอุปกรณ์ในครัวเรือน รวมทั้งสายเชื่อมต่อต่าง ๆ ไม่ได้สัมผัสเตาอบร้อนนี้ เนื่องจากวัสดุฉนวนของเตาอบนี้มักไม่ทนต่ออุณหภูมิสูง
- ห้ามทิ้งเตาอบไว้อย่างไม่ดูแลหากต้องประกอบอาหารประเภททอด เนื่องจากน้ำมันและไขมันอาจลุกติดไฟได้ เพราะร้อนเกินไปหรือน้ำมันอาจล้นออกมา
- ห้ามนำภาชนะที่มีน้ำหนักมากกว่า 15 กก. วางไว้บนประตูเตาอบที่เปิดค้างอยู่
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรง หรือใช้วัตถุโลหะที่มีคมทำความสะอาดฝาปิด มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวหนังหน้ามีรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้ระคายเคืองหรือแตกได้
- ห้ามใช้เตาอบหากมีข้อผิดพลาดทางเทคนิคเกิดขึ้น ต้องให้ช่างผู้ชำนาญการที่มีใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการแก้ไขข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นเท่านั้น
- หากเกิดเหตุการณ์ใด ๆ อันเนื่องมาจากข้อผิดพลาดทางเทคนิค ให้ถอดสายไฟแล้วแจ้งข้อผิดพลาดดังกล่าวให้ศูนย์บริการทราบเพื่อดำเนินการซ่อมบำรุงต่อไป
- ควรปฏิบัติตามกฎและข้อบังคับที่อยู่ในคู่มือการใช้งานนี้อย่างเคร่งครัด ไม่ควรให้ผู้ที่ไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้โดยละเอียดใช้งานเตาอบ
- เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่น ๆ (เช่น ทำความร้อน) จะไม่ตรงกับลักษณะการทำงานของเตาอบนี้ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

แนวทางการประหยัดพลังงาน



การใช้พลังงานอย่างรู้คุณค่า นอกจากจะช่วยประหยัดต้นทุน แล้วยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมอีกด้วย ดังนั้น เราควรร่วมประหยัดพลังงานกันดีกว่า แนวทางการประหยัดพลังงานที่ทุกท่านสามารถทำได้ เช่น:

- ห้ามเปิดภาชนะบ่อยครั้งเกินไป (เพราะจะทำให้ร้อนซ้ำ)

ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งโดยไม่จำเป็น

- ใช้เตาอบเมื่อประกอบอาหารที่มีปริมาณมากเท่านั้น

การประกอบอาหารประเภทเนื้อที่มีน้ำหนักไม่เกิน 1 กก. ในภาชนะซึ่งใช้ความร้อนจากเตาอบประกอบอาหารจะประหยัดพลังงานมากกว่า

- ใช้ความร้อนที่ค้างอยู่ในเตาอบ

หากเวลาในการประกอบอาหารนานกว่า 40 นาที ควรปิดเตาอบ 10 นาที ก่อนหมดเวลา

ข้อสำคัญ! เมื่อใช้นาฬิกาจับเวลา ควรตั้งเวลาให้น้อยกว่าเวลาในการประกอบอาหาร ตามลักษณะอาหารที่ปรุง

- ตรวจสอบว่าได้ปิดฝาเตาอบสนิทแล้ว

ความร้อนอาจเล็ดลอดออกมาผ่านรอยเปื้อนของอาหารที่หกตรงขอบยางผนึ่งประตูได้ ควรทำความสะอาดรอยเปื้อนทันที

- ห้ามติดตั้งเตาอบไว้ใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง

มิฉะนั้นจะสิ้นเปลืองพลังงานเพิ่มขึ้น โดยไม่จำเป็น

เมื่อนำออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



ในระหว่างการขนส่ง จะนำบรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มเพื่อปกป้องไม่ให้เดาอบชำรุด หลังจากแกะออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

วัสดุที่ใช้บรรจุห่อหุ้มเดาอบทั้งหมดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100% โดยบ่งชี้ด้วยสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อควรระวัง! เมื่อแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม (เช่น ถุงพลาสติกโพลีเอทิลีน โพลีสไตรีนโฟม) ให้พ้นมือเด็ก

การทิ้งเดาอบ



ไม่ควรทิ้งเดาอบเก่าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะรีไซเคิล ที่กำหนดไว้สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ สัญลักษณ์ที่แสดงไว้บนเดาอบ ในคู่มือการใช้งาน และบนบรรจุภัณฑ์จะบ่งชี้ถึง ความ

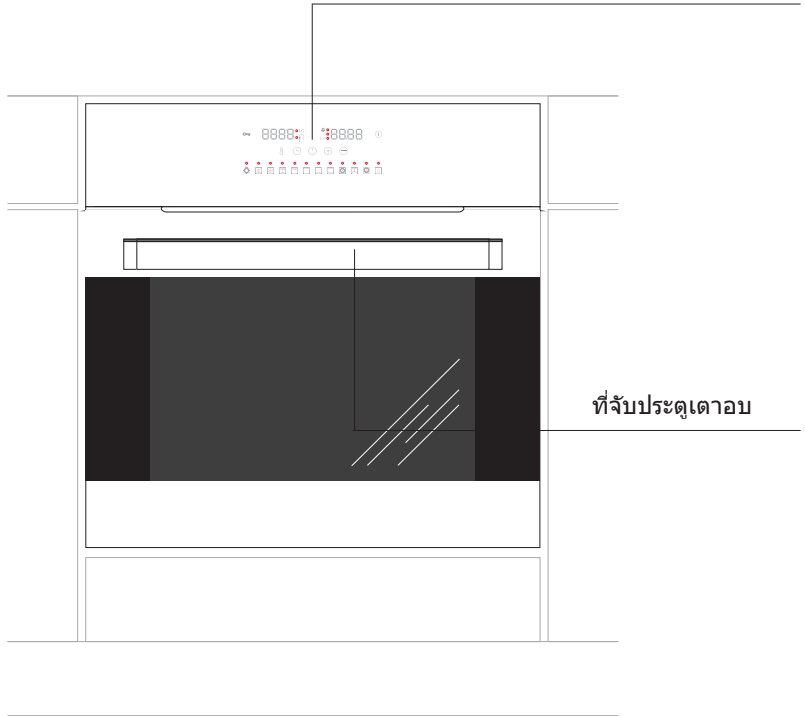
เหมาะสมในการนำไปรีไซเคิล

วัสดุที่ใช้ภายในเดาอบเป็นวัสดุที่นำไปรีไซเคิลได้ และมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องแสดงอยู่ การนำวัสดุหรือ ชิ้นส่วนอื่น ๆ จากอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วไปรีไซเคิล เป็นการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

สอบถามข้อมูลของศูนย์จัดการขยะประเภทอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วได้จากสำนักงานเขตใกล้บ้าน

ส่วนประกอบของเตาอบ

โปรแกรมการทำงาน
อิเล็กทรอนิกส์



ที่จับประตูเตาอบ

อุณหภูมิ

เวลา

ล็อคป้องกันเด็ก

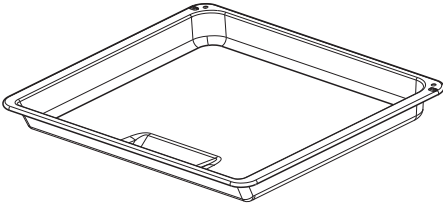
สแตนด์บาย / เมนู

ปุ่มควบคุมด้วยระบบสัมผัส

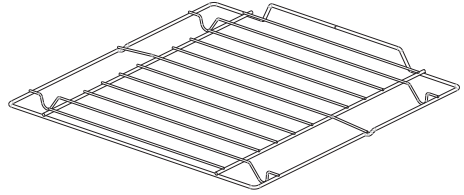
ฟังก์ชันของเตาอบ

ข้อมูลทางเทคนิค

ชิ้นส่วนของเตาอบ:



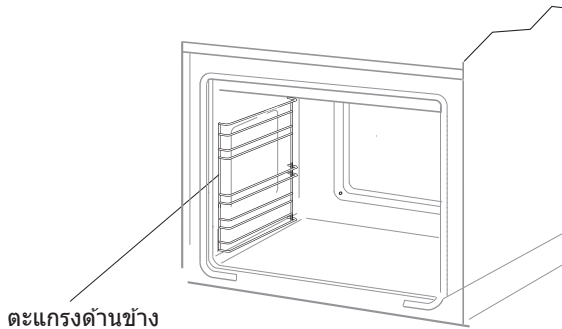
ถาดอบ



ตะแกรงย่าง
(ชั้นวาง)



หัววัดอุณหภูมิ

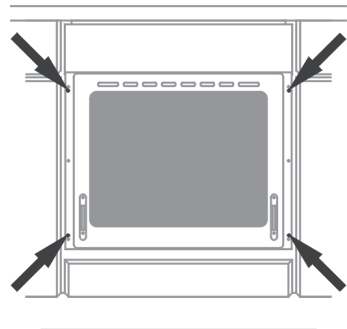
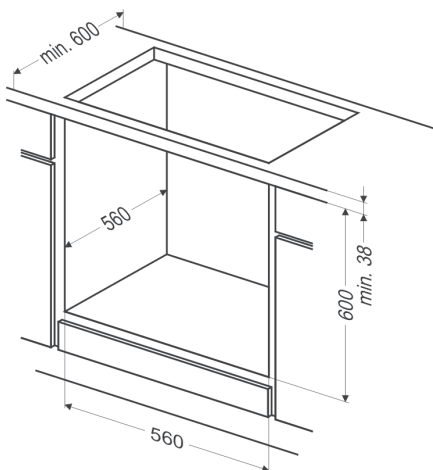
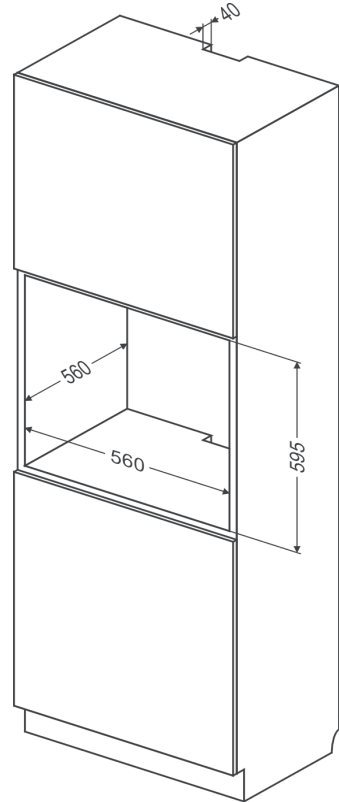


ตะแกรงด้านข้าง

การติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบ

- พื้นที่ในห้องครัวต้องแห้งและอากาศถ่ายเทสะดวก และมีการระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ เมื่อติดตั้งเตาอบ ควรวางในตำแหน่งที่สามารถใช้อุปกรณ์ควบคุมต่าง ๆ ได้ง่าย
- เตาอบนี้เป็นเตาอบไฟฟ้าแบบฝังที่ออกแบบให้เป็นประเภท Y-โดยผิวด้านหลังของเตาอบและด้านข้างด้านใดด้านหนึ่งสามารถวางชิดกับเฟอร์นิเจอร์ที่มีความสูง หรือวางชิดกับผนังได้ วัสดุเคลือบผิวหรือแผ่นไม้อัดที่ใช้กับเฟอร์นิเจอร์ที่จะติดตั้งเข้าด้วยกันต้องใช้กาวทนความร้อน (100°C) ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้เห็นด้านหน้าเสียรูปหรือวัสดุเคลือบหลุดลอกออกมา
- ควรติดตั้งเครื่องดูดควันตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ทำช่องติดตั้งเตาอบโดยให้มีขนาดเท่ากับที่กำหนดไว้ในภาพ
- ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟแล้วจึงต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
- ใส่เตาอบลงในช่องติดตั้ง โดยระวังไม่ให้สกรูสีตัวที่อยู่ในตำแหน่งดังแสดงในแผนภาพหลุดออกมา



การติดตั้ง

การต่อระบบไฟฟ้า

- เต้าอบนี้ผลิตขึ้นเพื่อให้ทำงานโดยใช้ไฟฟ้ากระแสสลับขนาดหนึ่งเฟส (230V 1N~50 Hz) และใช้สายนำไฟฟ้าขนาด 3 x 1.5 ตารางมิลลิเมตร ยาว 1.5 เมตร พร้อมปลั๊กไฟที่มีระบบป้องกันหน้าสัมผัส
- เต้ารับสำหรับจ่ายไฟฟ้าเป็นเต้ารับที่มีขาพินป้องกัน และไม่ควรถัดตั้งไว้เหนือเต้าอบ หลังจากวางตำแหน่งเต้าอบเสร็จแล้ว ควรวางตำแหน่งเต้ารับให้สามารถเสียบหรือถอดปลั๊กไฟได้โดยง่าย
- ก่อนเสียบปลั๊กเต้าอบเข้ากับเต้ารับ ควรตรวจสอบดังต่อไปนี้
 - ฟิวส์และแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้า สอดคล้องกับการทำงานของโหลดจากเต้าอบได้
 - แหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าติดตั้งระบบสายดินที่มีประสิทธิภาพตามระเบียบที่ระบุไว้ในมาตรฐาน และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
 - ต้องเสียบปลั๊กไฟได้ง่าย

ข้อสำคัญ!

หากสายไฟที่ติดตั้งไว้มีลักษณะชำรุด ต้องให้ผู้ผลิตเปลี่ยนสายไฟใหม่หรือให้ศูนย์บริการที่มีใบอนุญาต หรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟดังกล่าวเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

การใช้งาน

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบครั้งแรก

- แกะบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ห่อหุ้มออกแล้วทำความสะอาดสะอาดภายในเตาอบ
- นำชิ้นส่วนต่าง ๆ ของเตาอบออกมาล้างทำความสะอาดโดยใช้น้ำอุ่นละลายน้ำยาล้างจานเล็กน้อย
- เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องหรือเปิดหน้าต่าง
- เปิดเตาอบให้ร้อนขึ้น (จนถึงอุณหภูมิประมาณ 250°C ประมาณ 30 นาที) จากนั้นให้เช็ดคราบสกปรกออกแล้วล้างให้สะอาด

ข้อสำคัญ!

ในการทำความสะอาดเตาอบ ให้ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยเท่านั้น จากนั้นบิดผ้าให้หมาดแล้วจึงนำมาเช็ดเตาอบให้สะอาด

ข้อสำคัญ!

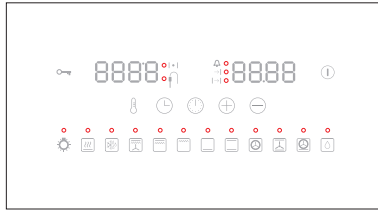
เตาอบนี้ติดตั้งโปรแกรมการทำงานพร้อมหน้าจอแสดงผลที่ควบคุมโดยใช้เซ็นเซอร์ในการเปิดเซ็นเซอร์แต่ละจุดให้ทำงานให้แต่ละกระจกที่อยู่เหนือเซ็นเซอร์ (แสดงด้วยภาพสัญลักษณ์) จากนั้นจะได้ยินเสียงสัญญาณของภาพสัญลักษณ์ที่เลือกจากเมนู (ดูจากหัวข้อ การใช้แผงควบคุม)

ผิวสัมผัสของจุดเซ็นเซอร์ต้องสะอาด








เตาอบบางรุ่นจะติดตั้ง ที่จับประตูเตาอบแบบแบริลไฟ ไฟแบคไลท์ของที่จับประตูเตาอบจะสว่างขณะเตาอบทำงาน และเป็นไฟแสดงความร้อนที่ค้างอยู่ในช่องเตาอบ เช่น ไฟแบคไลท์ดังกล่าวจะดับเมื่ออุณหภูมิภายในช่องเตาอบลดลงต่ำกว่า 50 °C ไฟแบคไลท์จะสว่างเมื่ออุณหภูมิสูงกว่า 50°C นอกจากนี้ ความเข้มของแสงยังบ่งชี้ถึงอุณหภูมิ เช่น หากอุณหภูมิภายในช่องเตาอบสูงขึ้น ไฟแบคไลท์ก็ยิ่งจะสว่างขึ้นเช่นกัน

การใช้งาน













การใช้แผงควบคุม



ควบคุมด้วยระบบสัมผัส

-  - เลือกอุณหภูมิ
-  - ตั้งเวลา
-  - เลือกโปรแกรมการทำงาน
-  - เลือกการตั้งค่า
-  - เลือกการตั้งค่า
-  - ล็อคป้องกันเด็ก
-  - พรอมใช้งาน / เมนู

ฟังก์ชันของเดาอบ

-  - ความสว่าง
-  - รุ่นแบบรวดเร็ว
-  - ละลายน้ำแข็ง
-  - ระบบย่างแบบเทอร์โบ
-  - ระบบย่างแบบซูเปอร์
-  - ระบบย่างแบบบาร์บีคิว
-  - อบ
-  - อบทั่วไป
-  - ปรงอาหารโดยใช้พัดลมนำความร้อน
-  - อบขนม
-  - พิซซ่า
-  - ทำความสะอาด

การใช้งาน

เปิดเตาอบแล้วตั้งเวลา

เมื่อเสียบปลั๊กเตาอบแล้วตั้งเวลาที่ถูกต้องแล้ว โปรแกรมการทำงานของเตาอบจะแจ้งให้ตั้งเวลา ใช้เซ็นเซอร์ ⊕ และ ⊖ ตั้งเวลาที่ถูกต้อง และ ⊕ เพื่อยืนยัน เวลาที่ตั้งค่า หรือไม่ใช้งานใด ๆ ประมาณ 10 วินาที

ข้อสำคัญ! หากไฟฟ้าขัดข้อง ฟังก์ชันที่ตั้งค่าไว้ โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติ อุณหภูมิที่ตั้งไว้ และ นาฬิกาจับเวลา จะถูกรีเซ็ตค่าใหม่ทั้งหมด หากขัดขวางระบบการทำความสะดวกแบบไฟโรไลต์ของเตาอบ (หรือลือคประตุไม่ว่าจะด้วยเหตุใดก็ตาม) เตาอบจะเริ่มระบายความร้อนและเปิดประตูก่อนที่ จะสามารถตั้งเวลาได้

การเปลี่ยนเวลาปัจจุบัน

และ ⊕ ค้างไว้ประมาณ 2 - 3 วินาที เพื่อเปลี่ยนเวลาปัจจุบัน

- และ ⊕ และ ⊖ เพื่อเปลี่ยนเวลาปัจจุบัน
- และ ⊕ เพื่อยืนยันเวลาที่ตั้งค่าหรือไม่ใช้งานใด ๆ ประมาณ 10 วินาที
- หากแตะเซ็นเซอร์อื่นใด เตาอบจะย้อนกลับไปยังการตั้งค่าก่อนหน้าที่ยังมีที่กไว้

หลังจากไฟฟ้ากลับเข้าสู่สภาวะปกติแล้ว เวลาปัจจุบันจะถูกรีเซ็ตใหม่ ดังนั้นจึงต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง

ตั้งเวลาได้เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดสแตนด์บายหรือโหมดการทำงานที่ไม่ให้โหมดอัตโนมัติเท่านั้น หรือโปรแกรมการทำงานอัตโนมัติหรือนาฬิกาจับเวลาไม่ทำงาน

มีฉะนั้นแล้วเมื่อแตะ ⊕ ค้างไว้ประมาณ 2 - 3 วินาที จะได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น และไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาปัจจุบันได้

โหมดสแตนด์บาย

ในโหมดนี้ จะจำกัดการใช้พลังงานของเตาอบ (ยกเว้น เมื่อระบายความร้อน หรือต้องใช้แสงสว่าง) เปลี่ยนเตาอบไปยังโหมดสแตนด์บายเพื่อรีเซ็ตการตั้งค่าของฟังก์ชัน อุณหภูมิ นาฬิกาจับเวลา และ โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติทั้งหมด อุปกรณ์ทำความร้อนทั้งหมดจะหยุดทำงาน หน้าจอแสดงผลจะลดความสว่างลงยกเว้นนาฬิกา ใช้งานเฉพาะ ⊕, ⊖ และเซ็นเซอร์ลือคป้องกันเด็กได้เท่านั้น

หากอุณหภูมิในช่องเตาอบสูงกว่า 50°C หน้าจอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิดังกล่าว (เพื่อแสดงให้

ทราบว่าเตาอบยังร้อนอยู่) และพัดลมระบายความร้อนจะทำงานเมื่ออุณหภูมิลดลงจนน้อยกว่า 50°C พัดลมจะหยุดทำงาน หน้าจอแสดงผลจะไม่แสดงอุณหภูมิอีกต่อไป

หากลือคป้องกันเด็กทำงาน แล้วแตะสัญลักษณ์ ⊕ หรือ ⊖ สัญลักษณ์รูปกุญแจจะกะพริบ 3 ครั้ง บนหน้าจอแสดงผลทั้งสองจอ (หรือเซ็นเซอร์แบบสัมผัสอื่น ๆ จะไม่ทำงาน)

เมื่อยกเลิกโหมดสแตนด์บายของเตาอบ จะได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น [เปิด] เมื่อปิดเตาอบขณะที่อยู่ในโหมดสแตนด์บาย จะได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น [ปิด]

หากแตะเซ็นเซอร์ที่ไม่ทำงานในโหมดสแตนด์บาย จะไม่มีการยืนยันใด ๆ [เกิดข้อผิดพลาด]

เทอร์โมสต์

หากสัญลักษณ์เทอร์โมสต์ 101 สว่างแสดงว่า อุปกรณ์ทำงานความร้อนกำลังทำงาน หากอุปกรณ์ทำความร้อนใดก็ตามทำงาน สัญลักษณ์นี้จะสว่างขึ้น สัญลักษณ์นี้จะดับลงหากไม่มีอุปกรณ์ทำความร้อนใด ๆ ทำงาน (เช่น เมื่อเตาอบทำความร้อนจนถึงอุณหภูมิที่ต้องการแล้ว และของอุปกรณ์ทำความร้อนจะหยุดทำงานจนอุณหภูมิลดลง)

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหาร

หากเสียบปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารก่อนที่จะเลือกฟังก์ชันทำความร้อน จะสามารถตั้งค่าเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารได้ทันทีเมื่อตั้งค่าการทำงานของฟังก์ชันเตาอบแล้ว เมื่อเสียบปลั๊ก เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารแล้ว สัญลักษณ์ ⊖ จะสว่างขึ้น หากอุณหภูมิภายในช่องเตาอบสูงกว่า 50°C อุณหภูมิจากเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารจะปรากฏขึ้น นอกนั้นแล้วก็จะไม่มีการแสดงอุณหภูมิใด ๆ สัญลักษณ์นี้จะดับลงหากถอดปลั๊กของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารออก

สามารถต่อเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารเมื่อใดก็ได้ ไฟที่สัญลักษณ์ ⊖ จะสว่างขึ้น จากนั้นค่าตั้งต้นของอุณหภูมิ 80°C จะกะพริบที่หน้าจอแสดงผลของอุณหภูมิ และเซ็นเซอร์ ⊕ และ ⊖ เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ จากนั้นแตะ ⊕ เพื่อยืนยัน หรือไม่ใช้งานใด ๆ ประมาณ 10 วินาที เตาอบยังทำงานตามการตั้งค่าไว้ก่อนหน้านั้น จนกว่าจะยืนยันการตั้งค่าเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหาร (หากถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใน

การใช้งาน

อาหารก่อนที่จะเย็นย่นอุณหภูมิ เตาอบจะกลับสู่โหมดเดิม) การเปิดเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารให้ทำงาน จะไม่เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าอุณหภูมิ เตาอบ

เมื่อเย็นย่นการตั้งค่าเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหาร เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่ตั้งไว้ จนกว่าจะถึงอุณหภูมิในอาหารที่ต้องการ จากนั้นอุปกรณ์ทำความร้อนจะหยุดทำงาน พร้อมกลับไต่เย็นเสียงสัญญาณดังขึ้น

การถอดปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารขณะที่เตาอบทำงาน (หลังจากเย็นย่นการตั้งค่าเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหาร) จะทำให้เตาอบเกิดข้อผิดพลาดขึ้นได้จะไต่เย็นเสียงสัญญาณดังขึ้นและสิ้นสุดโปรแกรมการทำงานเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารและนาฬิกาจับเวลา

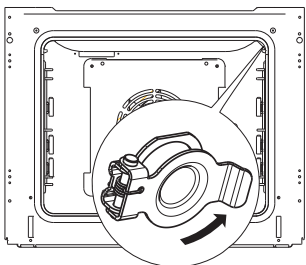
เนื้อประเภทต่าง ๆ	อุณหภูมิ [°C]
เนื้อวัว	80 - 85
เนื้อลูกวัว	75 - 80
เนื้อลูกแกะ	80 - 85
เนื้อกวาง	80 - 85

หากใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารและนาฬิกาจับเวลาพร้อมกัน เตาอบจะทำงานต่อไปจนกว่าถึงเงื่อนไขการทำงานแรกที่จะสิ้นสุดโปรแกรมการทำงาน เช่น ทำงานจนถึงอุณหภูมิที่กำหนดโดยเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารหรือครบกำหนดเวลาการทำงาน

ข้อสำคัญ!

ใช้หัววัดอุณหภูมิเฉพาะที่ให้มาพร้อมกับเตาอบเท่านั้น

เมื่อไม่ได้ใช้งานหัววัดอุณหภูมิ ให้ถอดหัววัดนั้นออกจากเตารับแล้วจึงนำออกมาจากช่องเตาอบ



นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร ◀

นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะนับเวลาแบบถอยหลัง หลังสิ้นสุดเวลาที่นับถอยหลังจะได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหารจะทำงานโดยไม่เกี่ยวข้องกับฟังก์ชันการทำงานอื่น ๆ การใช้นาฬิกาจับเวลาขณะที่โปรแกรมการตั้งเวลาล่วงหน้ากำลังทำงานอยู่ จะไม่มีผลต่อเวลาการทำงานของโปรแกรมนั้น

และ ⌚ หนึ่งครั้งเพื่อตั้งค่านาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร ไฟของสัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร ◀ จะเริ่มกะพริบ จะแสดงเวลา 0:00 (หรือเวลาการทำงานที่ตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้) แทนเวลาปัจจุบัน และเซ็นเซอร์ ⊕ และ ⊖ เพื่อเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า และ ⌚ หรือไมใช้ งานใด ๆ ประมาณ 10 วินาที เพื่อเย็นย่น การตั้งเวลาปัจจุบัน

เมื่อเย็นย่นการตั้งค่าแล้ว สัญลักษณ์นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร ⌚ จะสว่างขึ้น หน้าจอแสดงผล จะแสดงปัจจุบันอีกครั้ง

สามารถเปลี่ยนการตั้งเวลาในลักษณะเดียวกันได้ (หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลือเพื่อเปิดสัญญาณเตือน) หากต้องการปิดนาฬิกาจับเวลา ให้ตั้งค่าเป็น "0:00" พร้อมกับเย็นย่นการตั้งค่า สัญลักษณ์ในนาฬิกาจับเวลาจะดับลง นาฬิกาจับเวลาจะปิดการทำงาน

และ ⌚ หนึ่งครั้งเพื่อดูเวลาที่เหลือ ซึ่งจะเปิดสัญญาณเตือน และเซ็นเซอร์ใด ๆ ก็ไต่เพื่อรีเซ็ตการตั้งสัญญาณเตือนของนาฬิกาจับเวลา สามารถตั้งนาฬิกาจับเวลาได้สูงสุด 2 ชั่วโมง

การตั้งเวลาในการทำงาน →:

เวลาในการทำงานจะสัมพันธ์กับการตั้งระยะเวลา หลังจาก que เตาอบปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ สามารถตั้งระยะเวลาได้ตั้งแต่ 1 นาที จนถึง 10 ชั่วโมง และ ⌚ สองครั้งเพื่อตั้งค่าระยะเวลา ไฟของสัญลักษณ์ → จะกะพริบ พร้อมกับแสดง "0:00" (หรือ หากเปิดฟังก์ชันให้ทำงานก่อนหน้านี้ จะแสดงระยะเวลาการทำงานที่เหลืออยู่จนกว่าเตาอบจะปิดการทำงาน และ ⊕ หรือ ⊖ เพื่อเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า และ ⌚ หรือไมใช้ งานใด ๆ ประมาณ 5 วินาที เพื่อเย็นย่นระยะเวลาที่ตั้งค่าไว้ จากนั้นจึงนาฬิกาจะเริ่มนับถอยหลัง สัญลักษณ์ → จะสว่างขึ้นชัดเจน สัญลักษณ์แสดงการสิ้นสุดเวลาและเวลาที่สิ้นสุด จะกะพริบประมาณ 5 วินาที จากนั้นสัญลักษณ์ดังกล่าวจะดับลง หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน

การใช้งาน

สามารถตั้งค่านาฬิกาจับเวลาและฟังก์ชันทำความร้อนแยกต่างหากได้ นอกจากนี้ ยังเปลี่ยนฟังก์ชันการทำงานที่นาฬิกาจับเวลาทำงานอยู่หรือไม่ก็ตาม ฟังก์ชันการอุ่นแบบรวดเร็วจะไม่มีผลต่อการทำงานของนาฬิกาจับเวลาเช่นเดียวกัน สามารถปิดการทำงานของนาฬิกาจับเวลาได้โดยตั้งระยะเวลาการทำงานให้เป็น 0:00

เมื่อครบกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ จะได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น อุปกรณ์ทำความร้อนทั้งหมดจะหยุดทำงาน ปิดเสียงสัญญาณได้ตามขั้นตอนดังนี้

- และเซ็นเซอร์ใดก็ได้หนึ่งครั้งแล้วรีเซ็ตการตั้งค่าของฟังก์ชัน อุณหภูมิทั้งหมด จากนั้นให้เปิดแสงสว่าง ประมาณ 30 วินาที
- และ ⌚ สองครั้งเพื่อตั้งค่าระยะเวลาการทำงานใหม่ และ ประกอบอาหารต่อไปโดยใช้อุณหภูมิและการตั้งค่าที่ตั้งไว้แล้วในปัจจุบัน

การยืดเวลาในการทำงาน |→|:

สามารถตั้งค่าให้เตาอบยืดเวลาในการทำงานออกไปได้และให้การประกอบอาหารสิ้นสุด ณ เวลาใดเวลาหนึ่งตามกำหนด

ในขั้นตอนแรกให้ตั้งค่าระยะเวลาในการทำงานก่อน (ตั้งค่าเช่นเดียวกับขั้นตอนการตั้งเวลาในการทำงาน) และ ⌚ เพื่อยืนยันระยะเวลาการทำงานที่ตั้งค่าไว้ สัญลักษณ์ |→| จะสว่างขึ้น และสัญลักษณ์ →| จะเริ่มกะพริบ หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่สิ้นสุดการทำงาน (คำนวณเป็นเวลาปัจจุบัน + ระยะเวลาในการทำงาน) และ ⊕ ภายใน 5 วินาที เพื่อเลื่อนเวลาที่สิ้นสุดการทำงานออกไป (และยืดเวลาเริ่มต้นการทำงาน) และ ⊕ หรือ ⊖ เพื่อทำการปรับเปลี่ยน เวลาที่สิ้นสุดการทำงาน หรือไม่ใช้งานใด ๆ ประมาณ 5 วินาที เพื่อยืนยันเวลาที่สิ้นสุดการทำงานที่ใดที่ตั้งค่าไว้ เมื่อยืนยันเวลาที่สิ้นสุดการทำงาน สัญลักษณ์ ⌚ และ |→| จะสว่างขึ้น ชัดเจน และจะแสดงเวลาปัจจุบัน อีกครั้งหนึ่ง

ไฟสัญลักษณ์ทั้งสองจะสว่างขึ้นขณะเริ่มนับถอยหลังไปยังเวลาเริ่มต้นการทำงาน เมื่อสิ้นสุดการนับถอยถอยหลังแล้ว สัญลักษณ์ →| จะดับลง เตาอบจะเปิดทำความร้อนตามระยะเวลาการทำงานที่ตั้งค่าไว้แล้ว และ ⌚ เพื่อดูและปรับเปลี่ยนระยะเวลาการทำงานที่ตั้งค่าไว้ และเซ็นเซอร์หนึ่งครั้งเพื่อตั้งเวลา นาฬิกาจับเวลาในการปรุงอาหาร และซ้ำอีกครั้งเพื่อตั้งระยะเวลาในการทำงาน แล้วและเป็นครั้งที่ 3 เพื่อตั้งระยะเวลาสิ้นสุดการทำงานให้

เป็น 0:00 เพื่อลดระยะเวลาการทำงานทั้งสองค่ารวมถึงเวลาสิ้นสุดการทำงาน

ปรับเปลี่ยนเวลาสิ้นสุดการทำงานได้ตั้งแต่ (เวลาปัจจุบัน + ระยะเวลาในการทำงาน + 1 นาที) จนถึง (เวลาปัจจุบัน + ระยะเวลาในการทำงาน + 10 ชั่วโมง) ปรับเปลี่ยนระยะเวลาในการทำงานได้ (เมื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการทำงาน) ตั้งแต่ 0:00 จนถึง (ระยะเวลาในการทำงาน - เวลาปัจจุบัน - นาที)

ล๊อคป้องกันเด็ก ◯→

สามารถเปิดล๊อคป้องกันเด็ก (ล๊อคเซ็นเซอร์แบบสัมผัส) ให้ทำงานเมื่อใดก็ได้ และ ◯→ ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดล๊อคป้องกันเด็ก หากล๊อคป้องกันเด็กทำงาน จะไม่มีสัญลักษณ์บ่งชี้ใด ๆ ปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล แต่หากและเซ็นเซอร์ใดเซ็นเซอร์หนึ่งเมื่อล๊อคป้องกันเด็กทำงาน หน้าจอแสดงผลทั้งสองจะแสดงผลสัญลักษณ์รูปกุญแจประมาณ 2 - 3 วินาที

เซ็นเซอร์ทั้งหมด (ยกเว้น ◯→) จะถูกล๊อคไว้เมื่อล๊อคป้องกันเด็กทำงาน และ ⌚ เพื่อเปิดเตาอบและให้เตาอบเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย แต่ล๊อคป้องกันเด็กจะยังคงทำงานอยู่

เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดสแตนด์บาย และเปิดล๊อคป้องกันเด็กให้ทำงาน เซ็นเซอร์ ⌚ จะไม่ทำงาน — ให้ปิดการทำงานของล๊อคป้องกันเด็กเพื่อเปิดเตาอบ

หากไฟฟ้าขัดข้อง ล๊อคป้องกันเด็กจะไม่ทำงาน

สัญญาณเตือนเมื่อประตูเตาอบเปิด

ประตูเตาอบต้องปิดสนิทขณะทำงาน หากประตูเปิดออกขณะเตาอบทำงานอุปกรณ์ทำความร้อนจะหยุดทำงาน หลอดไฟจะสว่างขึ้น หากเปิดประตูค้างไว้นานกว่า 30 วินาที จะได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้นเพื่อเตือนว่าเปิดประตูค้างไว้ และเซ็นเซอร์ใดเซ็นเซอร์หนึ่ง หรือปิดประตูเพื่อปิดเสียงสัญญาณเตือน การเปิดประตูจะไม่มีผลต่ออุณหภูมิหรือการตั้งเวลา อย่างไรก็ตาม หากเปิดประตูค้างไว้นานกว่า 10 นาที เตาอบจะยกเลิกโปรแกรมการทำงานทั้งหมด

หลอดไฟให้แสงสว่าง ☼

เซ็นเซอร์ ☼ จะทำงานแยกต่างหาก และการใช้เซ็นเซอร์นี้จะไม่มีผลต่อการทำงานและการตั้งค่าของฟังก์ชันอื่น ๆ สามารถและฟังก์ชันนี้เมื่อใดก็ได้สถานะการเปิด/ปิดหลอดไฟให้แสงสว่างสังเกตได้

การใช้งาน

จากไฟแสดงการทำงานที่อยู่ด้านบนเซ็นเซอร์ ❶ หลอดไฟในเตาอบจะเปิด

- เมื่อแตะ ❶ — ประมาณ 30 วินาที
- เมื่อแตะ ❶ ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที — จนกว่าเตาอบจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย หรือ — ประมาณ 10 นาที หากเตาอบอยู่ในโหมดสแตนด์บายแล้ว
- เมื่อใช้ฟังก์ชันทำความร้อน หรือโปรแกรมการอบที่ตั้งไว้ล่วงหน้า — ประมาณ 30 วินาที
- เมื่อสิ้นสุดการทำงาน "อุ่นแบบรวดเร็ว" — ประมาณ 30 วินาที
- เมื่อเปิดประตู — จนกว่าจะปิดประตู แต่ไม่นานกว่า 10 นาที

และ ❶ เพื่อเปิดหลอดไฟเมื่อใดก็ได้
ข้อสำคัญ! ห้ามปิดไฟขณะเตาอบอยู่ขั้นตอนไฟโรลไลซิส เมื่อแตะ ❶ ไฟสัญลักษณ์จะกะพริบ 3 ครั้ง แต่หลอดไฟและไฟสัญลักษณ์จะยังปิดอยู่เช่นเดิม

ข้อสำคัญ! เตาอบที่มีระบบทำความสะอาดแบบไฟโรลไลด์จะมีเซ็นเซอร์ควบคุมการเปิดปิดประตูเป็นฟังก์ชันมาตรฐานที่ต้องมีอยู่แล้วหากเป็นเตาอบรุ่นอื่น ฟังก์ชันนี้อาจมีหรือไม่มีก็ได้

การทำงานของพัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะทำงานแยกต่างหาก จากฟังก์ชันการทำงานอื่น ๆ และแยกจากสถานะของเตาอบ พัดลมระบายความร้อนจะเปิดทำงานเมื่อช่องเตาอบมีอุณหภูมิสูงกว่า 50°C และจะหยุดทำงานเมื่ออุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 50°C

ฟังก์ชันทำความร้อน

เซ็นเซอร์แบบสัมผัสจะมีทั้งหมด 12 ตัว โดยจะวางเรียงกันเป็นแถวและมีไฟสัญลักษณ์อยู่ใต้หน้าจอแสดงผลและเซ็นเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส เซ็นเซอร์แบบอิเล็กทรอนิกส์จะควบคุมการทำความสะอาดและควบคุมแสงสว่าง ฟังก์ชันการอุ่นแบบรวดเร็วและการละลายน้ำแข็งเป็นฟังก์ชันพิเศษที่มีความสำคัญ เซ็นเซอร์ที่เหลืออีก 8 ตัว จะควบคุมฟังก์ชันทำความร้อนแบบต่าง ๆ

เมื่อแตะเซ็นเซอร์ใดเซ็นเซอร์หนึ่งจากเซ็นเซอร์ 8 ตัวดังกล่าว ไฟสัญลักษณ์ จะสว่างขึ้นเหนือเซ็นเซอร์นั้นและ อุณหภูมิตั้งต้นของฟังก์ชันพิเศษจะกะพริบที่หน้าจอแสดงผล (หากเสียปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหาร สัญลักษณ์ของเซ็นเซอร์นี้จะทำงาน แตะ ⊕ หรือ ⊖ เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิของเตาอบ แตะ ↵ หรือไมใช้งานใด ๆ ประมาณ 10 วินาที เพื่อยืนยันอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้

หากเสียปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหาร ไฟสัญลักษณ์ ❷ และอุณหภูมิตั้งต้นที่ตั้งค่าไว้ที่ 80°C จะกะพริบ แตะ ⊕ หรือ ⊖ เพื่อปรับเปลี่ยนอุณหภูมิแล้วแตะ ❷ หรือไมใช้งานใด ๆ ประมาณ 10 วินาที เพื่อยืนยันการตั้งค่า เมื่อเลือกอุณหภูมิ อุปกรณ์ทำความร้อนจะประสานกับฟังก์ชันการทำงานที่เลือก

หากมีฟังก์ชันทำความร้อนใด ๆ ก็ตามทำงานอยู่แล้ว การแตะเซ็นเซอร์ของฟังก์ชันการทำงานอื่น ๆ ในระยะเวลาสั้น ๆ (ประมาณ 0.5 วินาที) จะไม่มีผลต่อฟังก์ชันที่ทำงานอยู่แต่อย่างใด แตะเซ็นเซอร์ของฟังก์ชันทำความร้อนที่กำลังทำงานอยู่ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที เพื่อปิดฟังก์ชันนั้น แล้วรีเซ็ตการตั้งค่าอุณหภูมิใหม่ แตะเซ็นเซอร์ของฟังก์ชันทำความร้อนค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที เพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนใหม่ ขณะเดียวกันก็ยังคงทำการตั้งค่าอุณหภูมิของช่องเตาอบและเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในอาหารไว้

เมื่อยืนยันอุณหภูมิแล้วแต่ยังไม่ถึงค่าที่ตั้งไว้ แต่ยังไม่ถึงค่าที่ตั้งไว้ เมื่อแตะ ❷ ประมาณ 0.5 วินาที ไฟสัญลักษณ์ ❷ จะสว่างขึ้น (ไฟสัญลักษณ์แสดงฟังก์ชันที่เปิดทำงานจะสว่างขึ้นด้วย) และเตาอบจะเริ่มทำความร้อนแบบรวดเร็วเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ ไฟสัญลักษณ์ ❷ จะดับลง และฟังก์ชันที่ตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้จะกลับมาทำงานตามปกติ แตะ ❷ ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อปิดการทำงานของฟังก์ชันทำความร้อนแบบรวดเร็ว

การใช้งาน



หลอดไฟให้แสงสว่าง

เซ็นเซอร์นี้จะทำงานแยกต่างหากและการใช้งานเซ็นเซอร์นี้จะไม่ผลต่อการตั้งค่าและฟังก์ชันการทำงานอื่น ๆ



อุณหภูมิแบบรวดเร็ว

ฮีตเตอร์ชุดบน และอุปกรณ์อย่าง และพัดลม จะเปิดทำงาน ใช้อุณหภูมิร้อน



ละลายน้ำแข็ง

มีเพียงพัดลมเท่านั้นที่เปิด ฮีตเตอร์ทุกตัวจะปิด



ย่างแบบเทอร์โบ

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเร่งกระบวนการอบและเพิ่มรสชาติอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น



ย่างแบบซูเปอร์

หากตั้งค่าใช้งานนี้ทั้งอุปกรณ์ย่างและฮีตเตอร์ชุดบนจะเปิดทำงาน จึงช่วยเพิ่มอุณหภูมิให้ส่วนบนของภายในเตาอบซึ่งทำให้ฟังก์ชันนี้เหมาะสมกับการย่างอาหารที่มีชิ้นใหญ่ ให้สุกเหลืองน่ารับประทาน



ย่าง

การย่างนี้ใช้ย่างเนื้อชิ้นเล็ก ๆ เช่น สเต็ก เนื้อชุบแป้งทอด ปลา ขนมห้าง ไส้กรอก แฟรงค์เฟิร์ตเตอร์ (ความหนาของอาหารที่นำมาย่าง ไม่ควรเกิน 2-3 ซม. และควรพลิกอาหารในขณะกำลังย่างอยู่)



การอบ

เมื่อใช้ฟังก์ชันนี้ เตาอบจะร้อนขึ้นโดยใช้เพียงฮีตเตอร์ชุดล่างเท่านั้น อบเค้กจากด้านล่างจนสุก (เค้กใส่ผลไม้ที่มีความฉ่ำ)



อบทั่วไป

ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับอบทั่วไป การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับอบเค้ก เนื้อสัตว์ ปลา ขนมห้าง และพิซซ่า (ต้องอุ่นเตาอบก่อนและใช้ถาดอบ) ในระดับเตาหนึ่ง



การทำความร้อนโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเร่งเตาอบ ให้ร้อนขึ้นโดยใช้อุปกรณ์ทำความร้อนที่มีการหมุนเวียนของลมซึ่งเกิดจากการหมุนของพัดลม ที่ติดตั้งไว้ตรงกลางของด้านหลังของช่องเตาอบ ใช้อุณหภูมิในการอบที่ต่ำกว่าการอบด้วยเตาอบทั่วไป

การอุ่นเตาอบให้ร้อนขึ้นด้วยวิธีการดังกล่าวทำให้การไหลเวียนของความร้อนคงที่โดยพัดลมอยู่รอบอาหารที่กำลังปรุงอยู่ในเตาอบ



เค้ก

ฟังก์ชันนี้เหมาะสมที่สุดกับ การอบเค้ก การอบแบบทั่วไป (แนะนำให้ใช้อบเค้ก)




พิซซ่า

เมื่อดังกล่าวการใช้งานนี้ พัดลมและฮีตเตอร์ชุดล่างจะทำงานซึ่งช่วยเพิ่มอุณหภูมิที่อยู่ด้านล่างของอาหารที่กำลังปรุงอยู่ให้สูงขึ้นเพิ่มความร้อนจากด้านล่างของเค้กที่มีความฉ่ำ พิซซ่า



การทำความสะอาด

เทน้ำปริมาณ 250 มล. (1 แก้ว) ลงในถาดที่วางอยู่ในเตาอบให้อยู่ในระดับที่หนึ่งจากด้านล่างแล้วปิดประตูเตาอบและเซ็นเซอร์  ประมาณ 0.5 วินาที ไฟสัญลักษณ์ของฟังก์ชันที่ทำงานจะสว่างขึ้นเตาอบจะเริ่มกระบวนการทำความสะอาด ฟังก์ชันการทำความสะอาดจะทำงานประมาณ 30 นาที

การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้

การอบ



































- ควรใช้ถาดอบที่ให้มาพร้อมกับเตาอบ
- นอกจากนี้ยังอบในกระทะและถาดเค้กที่ซื้อจากที่อื่น ซึ่งควรวางบนชั้นวาง ในการอบ ควรใช้ถาดสีต่ำจะเหมาะสมกว่า เพราะถาดสีต่ำจะนำความร้อนได้ดีกว่าจึงช่วยลดเวลาในการอบให้สั้นลง
- ไม่ควรใช้ถาดและแม่พิมพ์ที่มีผิวด้านหน้ามันเงาเมื่ออบด้วยความร้อนแบบทั่วไป (ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง) การใช้ถาดที่มีลักษณะดังกล่าวจะทำให้ด้านล่างของเค้กไม่สุก
- เมื่อใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษ ไม่จำเป็นต้องอุ่นช่องเตาอบให้ร้อนก่อน หากใช้การทำความร้อนแบบอื่น ๆ ควรอุ่นช่องเตาอบก่อนที่จะใส่เค้กเข้าไปในเตาอบ
- ก่อนที่จะนำเค้กออกจากเตาอบ ให้ตรวจสอบความสุกของเค้กโดยใช้แท่งไม้เสียบเข้าไปในเค้ก (หากเค้กสุกดีแล้ว เมื่อนำแท่งไม้ออกมาจากเค้ก แท่งไม้จะแห้งและเค้กไม่ติดออกมา)
- หลังจากปิดเตาอบแล้ว ควรปล่อยเค้กไว้ในเตาอบประมาณ 5 นาที
- โดยปกติแล้วอุณหภูมิการอบที่ใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษจะต่ำกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอบทั่วไปประมาณ 20 – 30 องศา (ใช้ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง)
- ตัวแปรในการอบที่แสดงไว้ในตารางเป็นเพียงค่าประมาณการเท่านั้น สามารถปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องและเหมาะสมกับความชอบและความชำนาญของแต่ละบุคคล
- หากข้อมูลที่แสดงไว้ในตารางประกอบอาหารแตกต่างอย่างชัดเจนกับค่าที่แสดงไว้ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้

การอบเนื้อ

- หากเนื้อที่ต้องการปรุงมีน้ำหนักมากกว่า 1 กก. ควรอบในเตาอบ แต่หากเนื้อมีน้ำหนักน้อยกว่านี้ ควรปรุงโดยใช้เตาแก๊สจะเหมาะสมมากกว่า
- ควรใช้ภาชนะสำหรับอบอาหารที่ทนความร้อน และมีที่จับหรือหูจับที่ต้องทนต่ออุณหภูมิสูงด้วยเช่นกัน
- เมื่ออบอาหารบนตะแกรง ควรเทน้ำลงในถาดอบปริมาณเล็กน้อยแล้วนำถาดไปวางไว้ด้านล่างสุด
- ในช่วงระยะเวลาที่ใช้อบเนื้อ ควรพลิกเนื้ออย่างน้อยหนึ่งครั้งและในระหว่างอบให้นำน้ำที่ออกมาจากเนื้อเทลงไปบนเนื้อหรือทาด้วยน้ำเกลืออุ่น ๆ ไม่ควรเทน้ำเย็นลงบนเนื้อ

การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้

เตาอบที่มีระบบหมุนเวียนลมอัตโนมัติ (รวมถึงพัดลมและฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ)

อาหารประเภทต่าง ๆ	ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ	อุณหภูมิ °C	ระดับ ()	เวลาเป็นนาที
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		180 - 210	2 - 3	75 - 160
		180 - 230	2 - 3	75 - 160
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* อบอาหารที่ชิ้นเล็กกว่า

ข้อควรระวัง!

ค่าต่าง ๆ ที่แสดงไว้ในตารางเป็นเพียงค่าประมาณการเท่านั้น สามารถปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องและเหมาะสมกับความชอบและความชำนาญของแต่ละบุคคล

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาเตาอบอย่างถูกต้อง มีส่วนอย่างยิ่งที่จะช่วยให้เตาอบทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปราศจากปัญหา

ก่อนเริ่มทำความสะอาด ต้องปิดเตาอบก่อนทุกครั้ง และตรวจดูว่าได้ตั้งค่าปุ่มทุกปุ่มเป็น "●"/"○" แล้ว ห้ามทำความสะอาดจนกว่าเตาอบจะเย็น

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน เมื่อทำความสะอาดเตาอบ ควรเปิดไฟ เพื่อให้เห็นพื้นที่ต่าง ๆ ของเตาอบได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
- ควรทำความสะอาดช่องเตาอบโดยใช้น้ำอุ่นละลายน้ำยาล้างจานปริมาณเล็กน้อย
- **การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**
ทำตามขั้นตอนที่อธิบายในหัวข้อ การใช้แผงควบคุม เมื่อสิ้นสุดกระบวนการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ให้เช็ดช่องเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ หรือฟองน้ำชุบน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อนโยน
- เมื่อทำความสะอาดช่องเตาอบเสร็จแล้ว ควรเช็ดให้แห้งสนิท

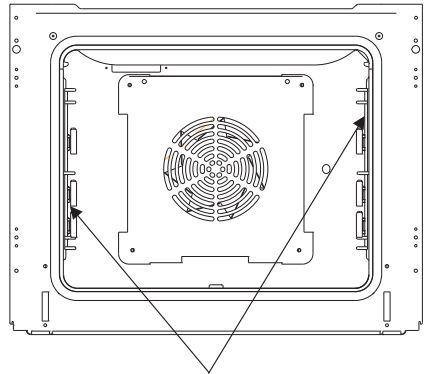
ข้อสำคัญ!

ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงซักฟอกเข้มข้น หรืออุปกรณ์ขัดต่าง ๆ ทำความสะอาดเตาอบ

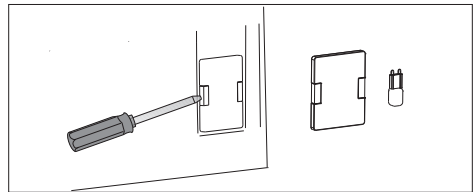
ใช้เฉพาะน้ำอุ่น ผสมน้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยทำความสะอาดด้านหน้าเตาอบ ห้ามใช้ครีมหรือผงขัดทำความสะอาด

การเปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนในเตาอบ

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจน ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้ารับหลักแล้ว เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูดที่อาจเกิดขึ้นได้



หลอดไฟให้ความสว่างของเตาอบ

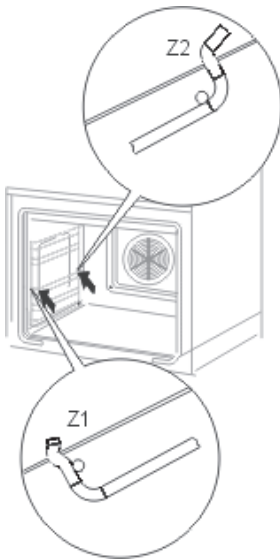


1. ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออก
2. ถอดชั้นวางและถาดออกจากเตาอบ
3. หากเตาอบมีอุปกรณ์รางเลื่อน ให้ถอดออกด้วย
4. ใช้ไขควงปากแบนงัดฝาครอบหลอดไฟออกมาแล้วเช็ดให้แห้ง
5. ดึงหลอดไฟฮาโลเจนออกมาแล้วเลื่อนลงไปโดยใช้ผ้าหรือกระดาษรองไว้ หากจำเป็นให้เปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนใหม่
 - แรงดันไฟฟ้า 230V
 - กำลังไฟฟ้า 25W
6. ใส่หลอดไฟฮาโลเจนที่หัวขั้วของหลอด
7. ใส่ที่ครอบหลอดไฟ

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การถอดตะแกรงด้านข้าง

เตาอบนี้ติดตั้งที่รองตะแกรงแบบลวดที่ถอดออกได้ง่าย ๆ ในการถอดที่รองดังกล่าวมาล้างทำความสะอาด ดึงขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหน้า (Z1) แล้วหมุนที่รอง จากนั้นจึงถอดออกมาจากขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหลัง (Z2) หลังจากทำความสะอาดที่รองตะแกรงแล้ว ให้ใส่เข้าไปในช่องที่รองในเตาอบแล้วกดลงกับขอเกี่ยว (Z1 และ Z2)



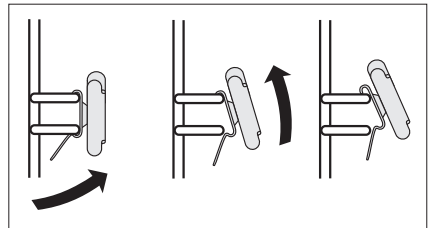
ถอดที่รองตะแกรง

- เตาอบจะมีอุปกรณ์รางเลื่อนสแตนเลสติดตั้งอยู่กับที่รองตะแกรงแบบลวดควรถอดอุปกรณ์รางเลื่อนออกแล้วนำมาล้างพร้อมกับที่รองตะแกรงแบบลวด ก่อนวางถาดอบไว้บนอุปกรณ์รางเลื่อนให้ดึงรางดังกล่าวออก (หากเตาอบร้อนอยู่ ให้ดึงอุปกรณ์รางเลื่อนออกโดยเกี่ยวด้านหลังของถาดอบจากด้านหลังจากอุปกรณ์รางเลื่อน) แล้วจึงเลื่อนออกมาพร้อมกับถาด

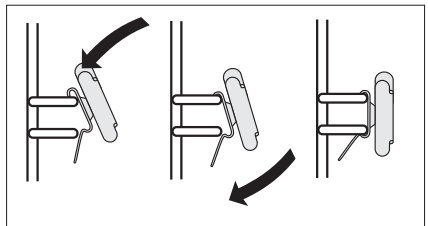
ข้อสำคัญ!

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์รางเลื่อน โดยนำไปใส่ในเครื่องล้างจาน

ถอดอุปกรณ์รางเลื่อน



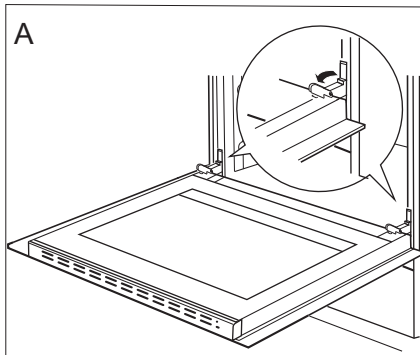
ติดตั้งอุปกรณ์รางเลื่อน



การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การถอดประตู

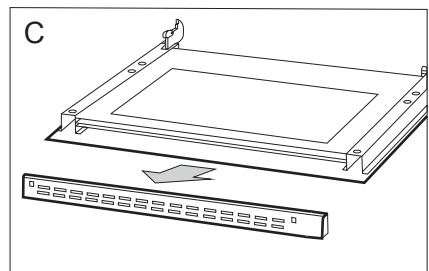
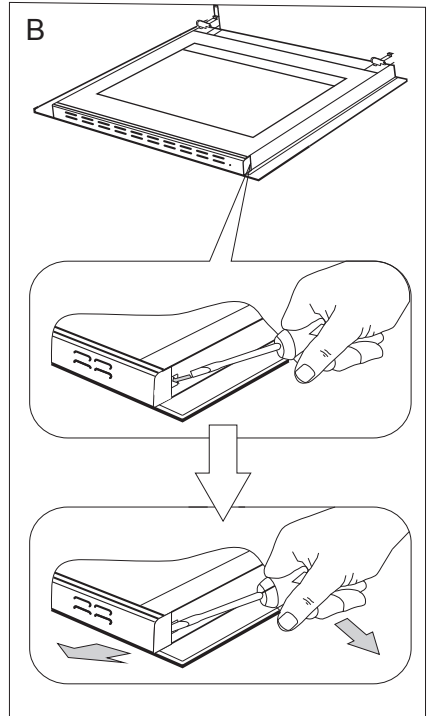
การทำความสะอาดช่องเตาจะง่ายขึ้น หากถอดประตูเตาอบออกมา ในการถอดประตูเตาอบ ให้เอียงส่วนที่เป็นตะขอของบานพับขึ้น (ภาพ A) ปิดประตูเบา ๆ แล้วดึงเข้าหาตัว เมื่อต้องการติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบ ให้ทำตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับ เมื่อติดตั้งประตู ควรตรวจสอบให้บานพับอยู่ตรงกับปุ่มของที่ยึดบานพับ หลังจากติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบแล้วควรตั้งขอเกี่ยวนิรภัยลงจนสุดเหมือนเดิม หากตั้งขอเกี่ยวนิรภัยลงไม่ได้เมื่อปิดประตู อาจทำให้บานพับชำรุดได้



เอียงขอเกี่ยวนิรภัยของบานพับ

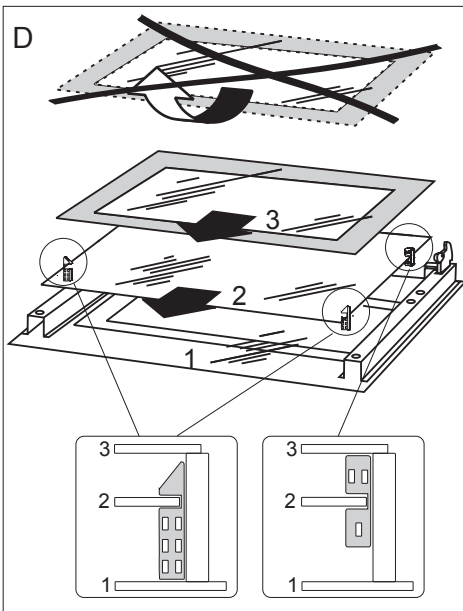
การถอดแผงกรรุด้านใน

1. ใช้ไขควงไขปากแบนปลดสลักประตูด้านบนออก แล้วจัดขึ้นเบา ๆ ไปด้านข้าง (ภาพ B)
2. ดึงสลักประตูด้านบนออก (ภาพ B, C)



การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

3. ดึงแผงกรรจรจกที่อยู่ด้านในออกจากแท่น (ซึ่งอยู่ด้านล่างของประตู) ถอดแผงกรรจรด้านในออก (ภาพ D)
4. ล้างแผงกรรจรดังกล่าวด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
ปฏิบัติตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับเพื่อประกอบแผงกรรจรจกดังกล่าวเข้าไปในตำแหน่งเดิม ควรวางด้านเรียบให้ตั้งขึ้น
ข้อสำคัญ! ห้ามบีบแถบด้านบนทั้งสองด้านของประตู **พร้อมกัน** การติดตั้งแถบประตูด้านบนให้ตรงตำแหน่ง ใส่ปลายด้านซ้ายของแถบบนประตูลงไป แล้วกดปลายด้านขวาลงไปจนได้ยินเสียง "คลิก" จากนั้นกดปลายด้านซ้ายลงไปจนได้ยินเสียง "คลิก"



การถอดแผงกรรจรจกที่อยู่ด้านใน

การตรวจสอบเตาอบเป็นประจำ

นอกจากการทำความสะอาดเตาอบแล้ว ควรปฏิบัติตามดังนี้

- หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์ควบคุมและอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารของเตาอบเป็นประจำ หากสิ้นสุดการรับประกัน ควรหมั่นตรวจสอบรายละเอียดทางเทคนิค ของเตาอบทุก ๆ 2 ปีเป็นอย่างน้อย
- แก้ไขปัญหาต่าง ๆ อันเกิดจากการใช้งาน
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารของเตาอบเป็นประจำ

ข้อควรระวัง!

ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ทำการซ่อม

ข้อปฏิบัติในกรณีที่มีปัญหาเกิดขึ้น

หากมีปัญหาเกิดขึ้น

- ให้ปิดเตาอบ
- ถอดปลั๊กไฟออก
- นำเตาอบไปซ่อม
- ตามข้อแนะนำที่อธิบายไว้ตามตารางด้านล่าง ผู้ใช้สามารถแก้ไขปัญหาล็กน้อยที่เกิดขึ้นได้ด้วยตนเอง ควรตรวจสอบตามลำดับที่อธิบายไว้ตามตารางก่อนที่จะติดต่อศูนย์บริการ

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
1. เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีไฟฟ้าเข้าเครื่อง	ตรวจสอบฟิวส์ หากฟิวส์ขาด ให้เปลี่ยนใหม่
2. หลอดไฟให้แสงสว่างในเตาอบไม่ทำงาน	หลอดหลวมหรือชำรุด	เปลี่ยนหลอดใหม่ (ดูการทำความสะดวกและการบำรุงรักษา)
3. หน้าจอแสดงผลของโปรแกรมการทำงานเป็น "0.00"	ถอดปลั๊กเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟหรือไฟฟ้าขัดข้องชั่วคราว	ตั้งเวลาปัจจุบัน (ดูการเปิดเตาอบ)

ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาดของเดอบ (สูง/กว้าง/ลึก)	595 x 595 x 575 มม.
แรงดันไฟฟ้าที่ใช้	230V ~50 Hz

หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ CE

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปของระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directive) ดังต่อไปนี้ :

- The Low Voltage Directive **2006/95/EC**
- Electromagnetic Compatibility Directive **2004/108/EC**,
- ErP Directive **2009/125/EC**,

ดังนั้น เดอบนี้จึงประทับตราสัญลักษณ์ CE พร้อมทั้งได้ออก หนังสือรับรองคุณภาพ ให้แก่ผู้ผลิตและนำส่งหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายเรียบร้อยแล้ว
