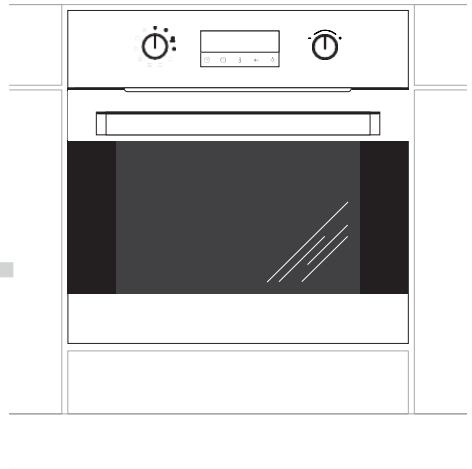


HÄFELE

495.06.431

535.02.611 / HO-KT60A9

VANESSA



คู่มือการติดตั้งและใช้งาน

เตาอบไฟฟ้าแบบติดตั้งฝัง

เรียนลูกค้าที่เคารพ

เตาอบนี้ใช้งานง่าย และมีประสิทธิภาพสูง การอ่านคู่มือการใช้งานนี้จะช่วยให้ใช้งานได้ง่ายยิ่งขึ้น ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเตาอบลงในบรรจุภัณฑ์ และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเตาอบทุกขั้นตอนก่อนเสมอ

ก่อนใช้เตาอบนี้ ควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด หากปฏิบัติตามข้อแนะนำต่าง ๆ อย่างเคร่งครัด จะช่วยลดปัญหาในการใช้งานเตาอบ

สิ่งสำคัญคือควรเก็บคู่มือการใช้งานไว้ในที่ที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอ้างอิงได้เมื่อต้องการ ต้องปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้โดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันไม่ให้อุบัติเหตุเกิดขึ้น



ข้อควรระวัง !!

ห้ามใช้เตาอบหากยังไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้.

เตาอบนี้ใช้เฉพาะภายในครัวเรือนเท่านั้น

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตาอบนี้

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	4
รายละเอียดส่วนประกอบของเตาอบ.....	8
การติดตั้ง.....	10
การใช้งาน.....	12
การอบอาหารด้วยเตาอบ-ข้อแนะนำการใช้งานที่เหมาะสม.....	26
ทดสอบการทำงาน.....	27
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา.....	29
การแก้ปัญหา.....	34
ข้อมูลทางเทคนิค.....	35

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: เต้าอบและสวนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับสวนต่างๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้งานเครื่องหากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็ก ตลอดเวลาการใช้งาน

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายประสาทสัมผัส และจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งาน เต้าอบนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งานให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่เด็กและบุคคลดังกล่าว **ไม่ควรให้เด็ก เล่น เต้าอบนี้** ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาด ดูแลรักษาโดยไม่มี การควบคุมดูแลระหว่างการใช้งาน เต้าอบจะร้อน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อนในเต้าอบ ส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจร้อนระหว่างใช้งาน **ไม่ควรให้เด็ก อยู่ใกล้เต้าอบ**

คำเตือน: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรง หรือใยเหล็กขัด ทำความสะอาดกระจกของฝาเต้าอบ มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวหนังหน้ามีรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกกร้าวหรือแตกได้

คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยไอน้ำทำความสะอาดเครื่อง

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ระวังการบาดเจ็บจากการเป็นแผลโดนความร้อน! ไอร้อนจะพุ่งออกมาเมื่อเปิดประตูเตาอบ. กรุณา
ระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างปรุงอาหาร หรือหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ห้ามยืนใบหน้า เข้าใกล้
ประตูขณะเปิดออก บางครั้งอาจสังเกตเห็นไอร้อน
เนื่องจาก อุณหภูมิมีผลต่อระดับของไอร้อนที่เกิดขึ้น

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนขนาดเล็กของอุปกรณ์ในครัวเรือน รวมทั้งสายเชื่อมต่อต่าง ๆ ไม่ได้สัมผัสเตาอบร้อนนี้ เนื่องจากวัสดุฉนวนของเตาอบนี้มีกัมมันตภาพรังสีสูง
- ห้ามทิ้งเตาอบไว้โดยไม่ดูแลหากต้องประกอบอาหารประเภททอด เนื่องจากน้ำมันและไขมันอาจลุกติดไฟได้เพราะร้อนเกินไปหรือน้ำมันอาจล้นออกมา
- ห้ามนำภาชนะที่มีน้ำหนักมากกว่า 15 กก. วางไว้บนประตูเตาอบที่เปิดค้างอยู่
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรง หรือใช้วัตถุโลหะที่มีคมทำความสะอาดฝาปิด มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวหนังไหม้หรือรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกกร้าวหรือแตกได้
- ห้ามใช้เตาอบหากมีข้อผิดพลาดทางเทคนิคเกิดขึ้น ต้องให้ช่างผู้ชำนาญการที่มีใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการแก้ไขข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นเท่านั้น
- หากเกิดเหตุการณ์ใด ๆ อันเนื่องมาจากข้อผิดพลาดทางเทคนิค ให้ถอดสายไฟแล้วแจ้งข้อผิดพลาดดังกล่าวให้ศูนย์บริการทราบเพื่อดำเนินการซ่อมบำรุงต่อไป
- ควรปฏิบัติตามกฎและข้อบังคับที่อยู่ในคู่มือการใช้งานอย่างเคร่งครัด ไม่ควรให้ผู้ที่ไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้โดยละเอียดใช้งานเตาอบ
- เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่นๆ (เช่น ทำความร้อน) จะไม่ตรงกับลักษณะการทำงานของเตาอบนี้ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

HOW TO SAVE ENERGY



การใช้พลังงานอย่างรู้คุณค่านอกจากจะช่วยประหยัดต้นทุนแล้ว ยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมอีกด้วย ดังนั้นเรามาร่วมประหยัดพลังงานกันดีกว่า แนวทางการประหยัดพลังงานที่ทุกท่านสามารถทำได้เช่น

- **ห้ามปิดภาชนะบ่อยครั้งเกินไป(เพราะจะทำให้ร้อนซ้ำ)**

ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้ง โดยไม่จำเป็น

- **ใช้เตาอบประกอบอาหารที่มีปริมาณมากขึ้นเท่านั้น**

การประกอบอาหารประเภทเนื้อที่มีน้ำหนักไม่เกิน 1 กก. ในภาชนะซึ่งใช้ความร้อนจากเตาประกอบอาหาร จะประหยัดพลังงานมากกว่า

- **ใช้ความร้อนที่ค้างอยู่ในเตาอบ**

หากเวลาในการประกอบอาหารนานกว่า 40 นาที ควรปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนหมดเวลา

ข้อสำคัญ! เมื่อใช้นาฬิกาจับเวลาควรตั้งเวลาให้น้อยกว่าเวลาในการประกอบอาหาร,ตามลักษณะอาหารที่ปรุง

- **ตรวจสอบว่าได้ปิดเตาอบสนิทแล้ว**

ควาร้อนอาจจะเล็ดรอดออกมาผ่านรอยเบื่อนของอาหารที่หกดตรงขอบอย่างฉุนิ่กประตูได้ให้ทำความสะอาดรอยเบื่อนทันที

- **ห้ามติดตั้งเตาอบไว้ใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง**

มิฉะนั้นจะสิ้นเปลืองพลังงานเพิ่มขึ้น โดยไม่จำเป็น

การแกะบรรจุภัณฑ์



ในระหว่างการขนส่งจะนำบรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มเพื่อปกป้องไม่แตกหักชำรุด หลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ แล้วควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

วัสดุที่ใช้ห่อหุ้มแตกทั้งหมดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100% โดยบ่งชี้ด้วยสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อควรระวัง! เมื่อแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม (เช่นถุงพลาสติกโพลีเอทิลีน โพลีสไตรีนโฟม) ให้พ้นมือเด็ก

การทิ้งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้า



ไม่ควรทิ้งเตาอบเก่าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะรีไซเคิลที่กำหนดไว้สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ สัญลักษณ์ที่แสดงไว้ในเตาอบ ในคู่มือการใช้งาน และบรรจุภัณฑ์จะบ่งชี้ถึงความ

เหมาะสมในการนำไปรีไซเคิล

วัสดุที่ใช้ภายในเตาอบเป็นวัสดุที่นำไปใช้รีไซเคิลได้ และมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องแสดงอยู่การนำวัสดุหรือชิ้นส่วนอื่นๆจากอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วไปรีไซเคิลเป็นการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

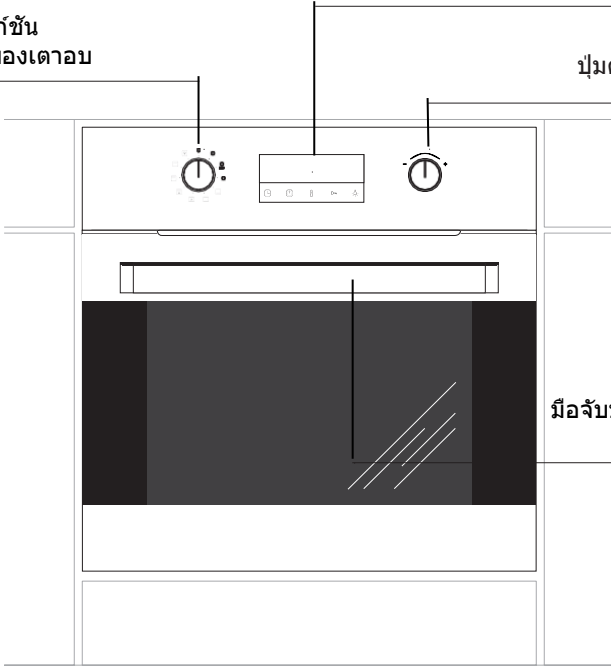
สอบถามข้อมูลของศูนย์จัดการขยะประเภทอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วได้จากสำนักงานเขตใกล้เคียง

ส่วนประกอบของเตาอบ

โปรแกรมการทำงานอิเล็กทรอนิกส์

ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
การทำงานของเตาอบ

ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ

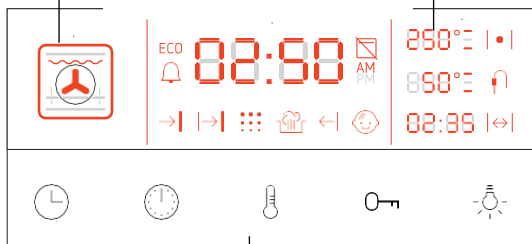


มือจับประตูเตาอบ

ฟังก์ชันการทำงาน

หน้าจอแสดงผล
เวลาและฟังก์ชันการทำงาน

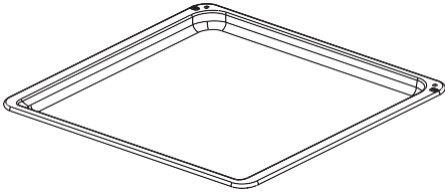
อุณหภูมิ



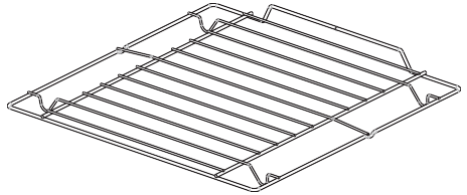
ปุ่มควบคุมด้วยระบบสัมผัส

ส่วนประกอบของเตาอบ

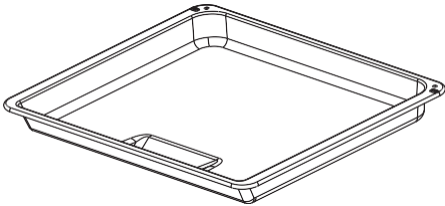
ชั้นส่วนของเตาอบ:



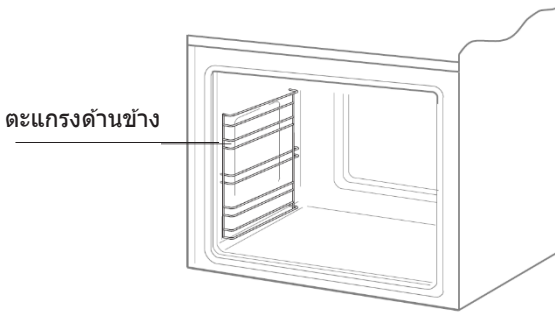
ถาดอบขนมแบบตื้น *



ตะแกรงสำหรับย่าง
(ชั้นวาง)



ถาดอบอาหารแบบลึก *

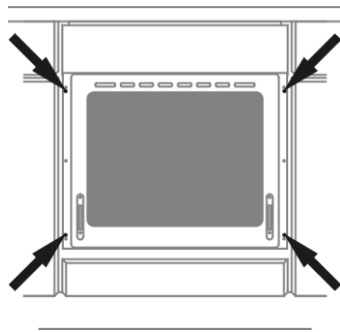
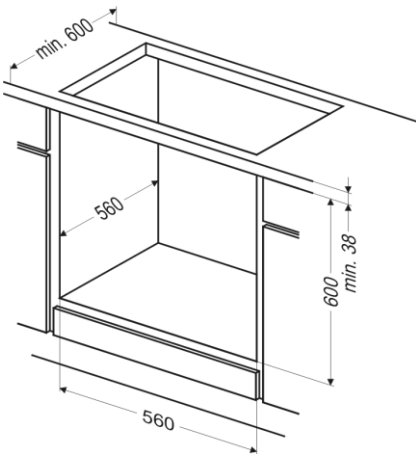
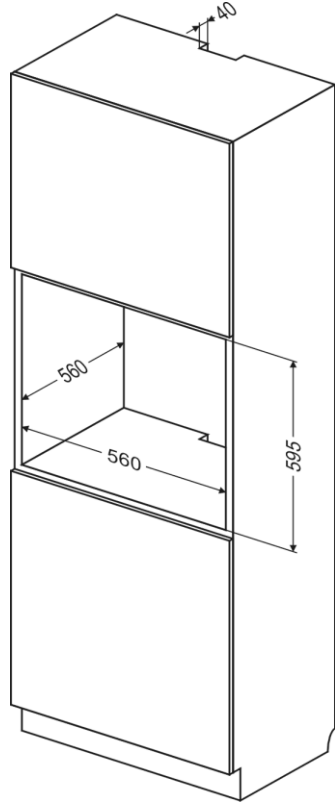


*เลือกใช้ตามความต้องการ

การติดตั้ง

การติดตั้งเดอบ

- พื้นที่ในห้องครัวต้องแห้งและอากาศถ่ายเทสะดวกและมีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพเมื่อติดตั้งเดอบควรวางในตำแหน่งที่สามารถไขอุปกรณ์ควบคุมต่างๆได้ง่าย
- เดอบนี้เป็นเดอบไฟฟ้าแบบฝังที่ออกแบบให้เป็นประเภท Y-โดยผิวด้านหลังของเดอบและด้านข้างด้านใดด้านหนึ่งสามารถวางชิดกับเฟอร์นิเจอร์ที่มีความสูงหรือวางชิดกับผนังได้วัสดุเคลือบผิวหรือแผ่นไม้อัดที่ใช้กับเฟอร์นิเจอร์ที่จะติดตั้งเข้าด้วยกันต้องใช้กาวทนความร้อน(100°C) ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้พื้นด้านหน้าเสียรูปหรือวัสดุเคลือบหลุดลอกออกมา
- ควรติดตั้งเครื่องดูดควันตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ทำช่องติดตั้งเดอบโดยให้มีขนาดเท่ากับที่กำหนดไว้ในภาพ
- ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟแล้วจึงต่อเดอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
- ใส่เดอบลงในช่องติดตั้งโดยระวังไม่ให้สกรูตัวที่อยู่ในตำแหน่งดังแสดงในแผนภาพหลุดออกมา



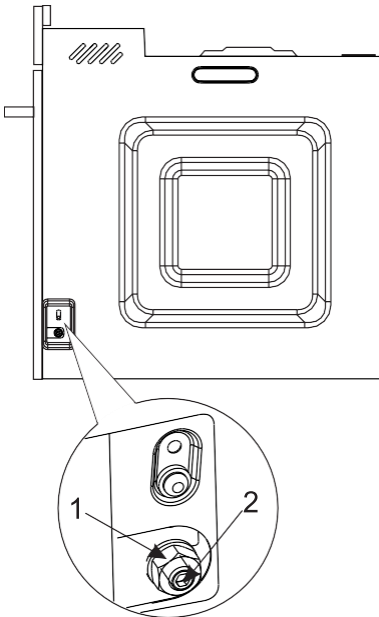
การติดตั้ง

ปรับตำแหน่งประตูเตาอบ

ชั้นส่วนที่ใช้ปรับตำแหน่งของเตาอบจะช่วยปรับความสูงของประตูเตาอบด้านขวาได้ตามที่ออกแบบไว้การปรับความสูงของประตูเตาอบด้านเดียวจะช่วยปรับประตูและวางตำแหน่งประตูให้อยู่ในแนวเดียวกับแผงควบคุม

วิธีการปรับตำแหน่ง

- คลายน็อต [1] โดยใช้ประแจปากตาย ปากคู่เบอร์ 13
- ใช้ประแจหกเหลี่ยมเบอร์ 4ชั้นแกนหมุนปรับตำแหน่ง [2] โดยหมุนไม่เกิน 180°จนประตูอยู่ในตำแหน่งที่ต้องการ ตำแหน่งประตูประตูปรับได้ไม่เกิน ±1.5 มม.
- ชั้นนอตล็อก [1] พร้อมกับใช้ประแจหกเหลี่ยมจับแกนหมุนปรับตำแหน่ง [2] ให้อยู่ตรงตามตำแหน่งที่ต้องการ



ต่อระบบไฟฟ้า

- เตาอบนี้ผลิตขึ้นเพื่อให้ทำงานโดยใช้ไฟฟ้ากระแสสลับขนาดหนึ่งเฟส(230V1N~50 Hz) และใช้สายนำไฟฟ้าขนาด 3 x 1.5 ตารางมิลลิเมตรยาว 1.5 เมตรพร้อมปลั๊กไฟที่มีระบบป้องกันหน้าสัมผัส
- เต้ารับสำหรับจ่ายไฟฟ้าเป็นเต้ารับที่มีขาพินป้องกันและไมควรถัดตั้งไว้เหนือเตาอบ หลังจากวางตำแหน่งเตาอบเสร็จแล้วควรวางตำแหน่งเต้ารับให้สามารถเสียบหรือถอดปลั๊กไฟได้ง่าย
- ก่อนเสียบปลั๊กเตาอบเข้ากับเต้ารับควรตรวจสอบดังต่อไปนี้:
 - พิวส์และแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าสอดคล้องกับการทำงานของโหลดจากเตาอบได้,
 - แหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าติดตั้งระบบสายดินที่มีประสิทธิภาพตามระเบียบที่ระบุไว้ในมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง,
 - ต้องเสียบปลั๊กไฟได้ง่าย

ข้อสำคัญ!

หากสายไฟที่ติดตั้งไว้มีขนาดชำรุดต้องให้ผู้ผลิตเปลี่ยนสายไฟใหม่หรือให้ศูนย์บริการที่มีใบอนุญาตหรือให้ช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟดังกล่าวเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้.

การใช้งาน

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบครั้งแรก

- แกะบรรจุภัณฑ์ต่างๆที่ห่อหุ้มออกแล้วทำความสะอาดภายในเตาอบ
- นำชิ้นส่วนต่างๆของเตาอบออกมาล้างทำความสะอาดโดยใช้น้ำอุ่นละลายน้ำยาทำความสะอาดสะอาดเล็กน้อย
- เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องหรือเปิดหน้าต่าง
- เปิดเตาอบให้ร้อนขึ้น(จนถึงอุณหภูมิประมาณ 250°C ประมาณ 30 นาที) จากนั้นให้เช็ดคราบสกปรกออกแล้วล้างให้สะอาด

ข้อสำคัญ!

เมื่อทำความสะอาดเตาอบควรใช้เฉพาะผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อยและบิดผ้าจนหมาดแล้วเท่านั้น.

ข้อสำคัญ!

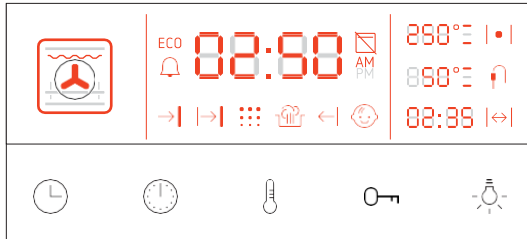
เตาอบนี้ติดตั้งโปรแกรมการทำงานพร้อมหน้าจอแสดงผลที่ควบคุมโดยใช้เซ็นเซอร์

ในการเปิดเซ็นเซอร์แต่ละจุดให้ทำงานให้แต่ละกระจกที่อยู่เหนือเซ็นเซอร์(แสดงด้วยภาพสัญลักษณ์)จากนั้นจะได้ยินเสียงสัญญาณของภาพสัญลักษณ์ที่เลือกจากเมนู(ดูจากหัวข้อการใช้แผงควบคุม)

หน้าสัมผัสของจุดเซ็นเซอร์ต้องสะอาด

การใช้งาน

การใช้แผงควบคุม



ควบคุมด้วยระบบสัมผัส

แผงควบคุมประกอบด้วยเซ็นเซอร์แบบสัมผัส 5 ตัว (ไม่มีไฟแบ็คไลท์) เครื่องหมายแสดงไว้ด้านบนทุกครั้งที่คุณสัมผัสเซ็นเซอร์จะมีการส่งเสียงบีบ (ยกเว้นตามทีระบุไว้ในคำแนะนำการใช้งานโดยละเอียด) เซ็นเซอร์สัมผัสใดที่เปิดใช้งานจะขึ้นอยู่กับการตั้งค่าของปุ่มตัวเลือกฟังก์ชัน (อธิบายไว้ในส่วนในฟังก์ชันเดาอบ) เมื่อสัมผัสเซ็นเซอร์ที่เปิดใช้งานจะมีการส่งเสียงบีบ [การยืนยัน] เมื่อคุณสัมผัสเซ็นเซอร์ค้างไว้ 3 วินาที จะส่งเสียงบีบ [ยืนยันครั้งที่ 2]

เครื่องใช้ไฟฟ้า จะทำงานตามเสียงสัญญาณบีบ

ดังต่อไปนี้:






[ยืนยันครั้งที่ 1] – สัมผัสเซ็นเซอร์

[ยืนยันครั้งที่ 2] – สัมผัสเซ็นเซอร์และกดค้างไว้

[สิ้นสุด] – การตกลงการตั้งค่า

[สัญญาณเตือนตัวจับเวลา] - ระยะเวลาสูงสุด 5 นาที

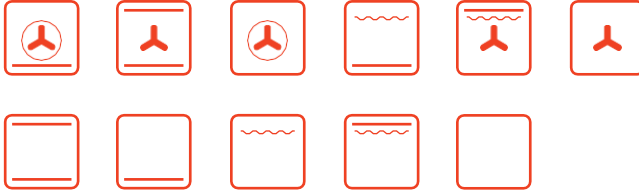
[เวลาสิ้นสุด] - ระยะเวลาสูงสุด 5 นาที

-  - การตั้งเวลา
-  - ตั้งค่าการตั้งเวลาทำอาหาร, ระยะเวลา, การตั้งเวลาสิ้นสุดการทำงาน
-  - ตั้งค่าอุณหภูมิของเตาอบและแท่งวัดอุณหภูมิเนื้อ
-  - ระบบล็อกป้องกันเด็ก
-  - ไฟสถานะเปิด/ปิด

การใช้งาน

ฟังก์ชันเดาอบ

ฟังก์ชันการทำงานเดาอบมีดังนี้:



ตัวบ่งชี้เวลาและโปรแกรมการทำงาน

นาฬิกา — 24 ชั่วโมง หรือ AM / PM.
โปรแกรมที่แสดงและสัญลักษณ์

โหมดประหยัดพลังงาน

การตั้งเวลาทำอาหาร

ระบบลือคประดู
(ระบบทำความสะอาด pyrolytic)

สิ้นสุดเวลา

ช่วงเวลาทำอาหาร

ระบบทำความ
สะอาดแบบ
pyrolytic

ระบบทำความสะอาดแบบไอน้ำ

การทำความร้อนแบบรวดเร็ว

ระบบล็อกป้องกันเด็ก

อุณหภูมิ

ตัวบ่งชี้อุณหภูมิของเดาอบและความร้อน

250°C | • |

ECO



ตัวบ่งชี้แบ่งวัดอุณหภูมิเนื้อและการทำงานเดาอบ

850°C | 🔒



ตัวบ่งชี้เวลาเริ่ม/ สิ้นสุดการทำงาน



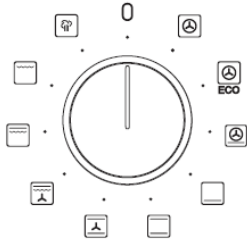
00:35 | < >



การใช้งาน

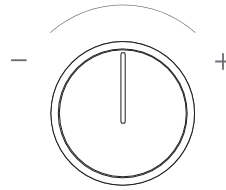
ปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเดาอบ

ตัวเลือกฟังก์ชันขึ้นอยู่กับรุ่นของเดาอบ ปุ่มแสดงฟังก์ชันมีทั้งหมด 9 หรือ 11 ตำแหน่ง แต่ละตำแหน่งเป็นฟังก์ชันแต่ละฟังก์ชันของเดาอบ ทุกฟังก์ชันแสดงด้วยรูปสัญลักษณ์ต่างๆ บนหน้าจอ.



ปุ่มการตั้งค่า

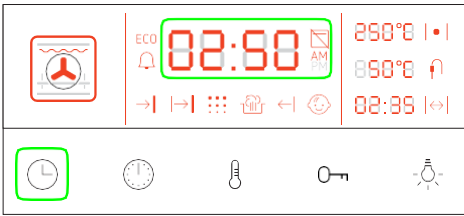
หมุนไปทางซ้าย/ ขวา เพื่อดังค่าอุณหภูมิหรือเวลา หมุนขวาไปยัง "+" เพื่อเพิ่ม หมุนซ้ายไปทาง "-" เพื่อลด หมุนค้างไว้เพื่อเพิ่ม / ลดอุณหภูมิลงทีละมาก ๆ



สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน
	พัดลมความร้อน
	พัดลมความร้อนแบบประหยัดพลังงาน
	พัดลมความร้อน+ ความร้อนส่วนล่าง
	ความร้อนส่วนล่าง
	ความร้อนส่วนล่าง+ ความร้อนส่วนบน
	ความร้อนส่วนล่าง+ ความร้อนส่วนบน+พัดลม
	ย่าง + ความร้อนส่วนบน+พัดลม
	ย่าง + ความร้อนส่วนบน
	ย่าง
	ทำความสะอาด

การใช้งาน

เปิดใช้งานเตาอบและตั้งค่าเวลา



เมื่อคุณเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าจะมีเสียงบีบ [ยีนยัน] จากนั้นตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งต้องตั้งเวลา เพื่อให้เครื่องใช้งานได้ ระบบควบคุมแบบสัมผัส หรือลูกบิดไมตอบสอง สงเสียงบีบ [ข้อผิดพลาด] คุณสามารถตั้งเวลาปัจจุบันได้ เท่านั้น 🕒.

นาฬิกาแสดงเวลา 24 ชั่วโมงหรือ AM / PM และ 🕒 ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อตั้งเวลา คุณจะได้ยินเสียงเตือน [ยีนยัน 2] และ "24 ชั่วโมง" หรือ "12 ชั่วโมง" จะกะพริบบนหน้าจอ ใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อเปลี่ยนโหมดเวลา และ [] ล้น ๆ เพื่อยืนยัน ตัวเลขชั่วโมงจะเริ่มกะพริบ ใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อตั้งค่าชั่วโมง 00–23 (หรือ 01–12 AM, 01–12 PM ขึ้นอยู่กับโหมดเวลา) ตัวเลขชั่วโมงจะหยุดกะพริบ และ 🕒 เพื่อยืนยันเวลา สงเสียงบีบ [ยีนยัน] ตัวเลขนาฬิกาเริ่มกะพริบและคุณสามารถตั้งค่านาฬิกาได้ ใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อตั้งค่านาฬิกา และ 🕒 เพื่อยืนยันเวลา เสียงบีบ [จบ] ถูกปล่อยออกมา ตัวเลขจะไม่กะพริบและนาฬิกาแสดงเวลาปัจจุบัน ตัวบ่งชี้ที่สองกะพริบ หาก你不ทำอะไรเลยเป็นเวลา 5 วินาทีขณะตั้งเวลา เสียงบีบ [การตั้งค่าที่ป้อน] จะถูกปล่อยออกมา นาฬิกาจะถูกตั้งค่าเป็นค่าล่าสุดที่ผู้ใช้ป้อน เตาอบเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมใช้งาน คุณสามารถใช้งานฟังก์ชันเตาอบได้ตามปกติ

โหมดเตรียมพร้อมใช้งาน ความเข้มของหน้าจอจะถูกตั้งค่าไว้ที่ค่าต่ำ ซึ่งถูกแสดง ดังต่อไปนี้:

- นาฬิกา
- สัญลักษณ์ของฟังก์ชันการใช้งาน: อุณหภูมิที่เหลืออยู่ของเตาอบ, ล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก, เวลาการทำอาหาร, ล็อคประตู

เมื่อคุณใช้การควบคุมใด ๆ เครื่องจะเข้าสู่โหมดการทำงาน ความเข้มของ หน้าจอตั้งไว้ที่ระดับสูง

การปิดเตาอบ – ตั้งค่าปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเตาอบไปที่ 0


สิ่งสำคัญ! ในกรณีที่ไฟฟ้าดับ ฟังก์ชันที่ตั้งไว้ทั้งหมดโปรแกรมอัตโนมัติ อุณหภูมิที่ตั้งไว้ และตัวจับเวลาจะถูกล้าง หากคุณขัดจังหวะการทำความสะดวกแบบ pyrolytic (หรือประตูถูกล็อคด้วยเหตุผลอื่นใด) เตาอบจะเริ่มขั้นตอนการทำความเย็นและการเปิดประตู ก่อนที่คุณจะสามารถตั้งเวลาได้

การใช้งาน


ล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ระบบล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก ถูกออกแบบมาเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดสวิตช์เตาอบ เมื่อเปิดใช้งานการล็อค เตาอบจะหยุดตอบสนองต่อการควบคุมใด ๆ ยกเว้นชุดปลดล็อค คุณสามารถเปิดใช้งาน / ปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็กได้เมื่อตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0

เปิดใช้งานล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 แล้วแตะ  ค้างไว้ 3 วินาที คุณจะได้ยินเสียงเตือนบีบ [ยืนยัน 2]

ปิดใช้งานล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 แล้วแตะ  ค้างไว้ 3 วินาที คุณจะได้ยินเสียงเตือนบีบ [จบ]

ฟังก์ชันการประหยัดพลังงาน

เมื่อฟังก์ชัน ECO เปิดใช้งานเครื่องจะปิดตัวทำความร้อน 5 นาทีก่อนเวลาสิ้นสุดและใช้ความร้อนที่เหลือเพื่อทำอาหารต่อ สิ่งนี้ช่วยประหยัดพลังงาน


ฟังก์ชัน ECO จะถูกเปิดใช้งาน/ปิดใช้งานอัตโนมัติเมื่อคุณเปิด/ปิดฟังก์ชัน DURATION หรือ MEAT PROBE สัญลักษณ์ **ECO** จะปรากฏบนหน้าจอ

เมื่อใช้แท่งวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ เครื่องทำความร้อนจะปิดลง 2 ° C ก่อนถึงอุณหภูมิที่ต้องการ อุณหภูมิที่ตั้งไว้ถึงประมาณ 5 นาที หลังจากปิดตัวทำความร้อน


การใช้งาน



การส่องสว่าง

การเปิดไฟส่องสว่าง:

- ปุ่มตัวเลือกฟังก์ชันถูกตั้งค่าเป็นฟังก์ชันการทำอาหารใด ๆ (นอกเหนือจาก 0)
- ประตูเตาอบถูกเปิดออก
- คุณแตะสัญลักษณ์  จนกว่าจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน]

การปิดไฟส่องสว่าง:

- ปิดอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาทีหรือหลังจาก 10 นาทีเมื่อเปิดประตูเตาอบ
- ปิดอัตโนมัติ 30 วินาทีหลังจากปิดประตูเตาอบหากตั้งค่าตัวเลือกฟังก์ชันเป็นฟังก์ชันทำอาหาร (นอกเหนือจาก 0)
- เมื่อคุณเปิดประตูและปุ่มเลือกฟังก์ชันการตั้งค่าเป็น 0
- คุณแตะ  จนกว่าจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน]
- คุณตั้งค่าปุ่มตัวเลือกฟังก์ชันเป็น 0 และปิดประตู

คุณสามารถเปิดไฟอย่างถาวรในระหว่างฟังก์ชันการทำความร้อน และค้างไว้  3 วินาทีเพื่อทำสิ่งนี้ แสงจะติดอย่างถาวร คุณจะได้ยินเสียงเตือน [ยืนยัน 2] และ  เพื่อทำการปิดไฟส่องสว่าง คุณจะได้ยินเสียงเตือน [จบ] แสงจะไม่ติดถาวรเมื่อคุณหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0

การใช้งาน

ฟังก์ชันการทำความร้อน



หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อตั้งค่าฟังก์ชัน
การทำความร้อน ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
ขึ้นอยู่กับรุ่นของเตาอบ ฟังก์ชันการ
ทำความร้อน 8 หรือ 10 ฟังก์ชันและ
ปิด (การตั้งค่า 0)

ตำแหน่งปุ่มการเลือกฟังก์ชัน

ตำแหน่ง 0:

เซ็นเซอร์ไม่ทำงาน มันจะไม่ตอบสนองต่อการ
สัมผัสและจะส่งเสียงบีบ [ผิดพลาด] ฟังก์ชัน
นาฬิกาถูกจำกัด เมื่อคุณเปิดเตาอบโดยการ
ตั้งค่าปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 จอแสดงผลจะแสดง
อุณหภูมิของเตาอบในปัจจุบัน อุณหภูมิจะปรากฏ
ขึ้นถ้าสูงกว่า 60 ° C เตาอบจะไม่แสดงฟังก์ชัน
การทำงาน

ตำแหน่ง 1-10.





















โปรดดูตารางในหน้าถัดไปสำหรับรายละเอียด
เกี่ยวกับวิธีการทำงานของเตาอบเมื่อคุณตั้งปุ่ม
เลือกฟังก์ชันไปยังฟังก์ชันการทำความร้อนเฉพาะ
การตั้งค่าอุณหภูมิการทำความร้อน
ฟังก์ชันการทำความร้อนแต่ละตัว จะถูกกำหนด
อุณหภูมิเริ่มต้น เพื่อปรับได้ตลอดเวลาในช่วง 0-
280 ° C และ และใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อทำ
การปรับ ไม่อนุญาตให้ทำการปรับในฟังก์ชัน
CLEANING และ DEFROST เพราะจะเป็น
อุณหภูมิที่ตั้งไว้ใหม่ ถ้าคุณแตะ และไม่ทำ
อะไรเลยเป็นเวลา 5 วินาทีที่คุณจะไม่สามารถปรับ
อุณหภูมิได้ คุณต้องแตะเซ็นเซอร์อีกครั้ง
สัญลักษณ์ จะปรากฏเมื่อตัววัดอุณหภูมิ
ทำงาน

การเปิดประตูระหว่างเตาอบกำลังทำงาน

ถ้าคุณเปิดประตูเตาอบหากมีการเปิดใช้งานฟังก์ชัน
การทำความร้อนใด ๆ พัดลมและเครื่องทำความร้อน
จะหยุดทำงานจนกว่าประตูจะปิด หากประตูเปิดนาน
กว่า 30 วินาทีคุณจะได้ยินเสียงเตือน 15 วินาที
[ผิดพลาด] ให้แตะตัวควบคุม เพื่อปิดเสียงเตือน

การใช้งาน

ตารางฟังก์ชันเดอบ

ปุ่ม การตั้ง ค่า	สัญลักษณ์บน หน้าจอ	ฟังก์ชันการทำงานของ เดอบ	ตัวเลือก	ค่าเริ่มต้น
1 		ระบบหมุนเวียนลมร้อน	–	170°C ระดับ 3
2 ECO 		ระบบหมุนเวียน ECO*	–	170°C ระดับ 3
3 		ระบบหมุนเวียนลมร้อน + ทำความร้อนด้านล่าง	–	220°C ระดับ 2
4 		ทำความร้อนด้านล่าง (CRISPING)	–	200°C
5 		ทำความร้อนด้านล่าง+ ทำความร้อนด้านบน	–	180°C ระดับ 3
6 		ทำความร้อนด้านล่าง+ ทำความร้อนด้านบน+ พัดลม	–	170°C ระดับ 3
7 		ย่าง + ทำความร้อน ด้านบน+พัดลม	แกนย่างแบบหมุน ,ถ้ามีการติดตั้ง	190°C ระดับ 2
8 		ย่าง + ทำความร้อนด้านบน	แกนย่างแบบหมุน ,ถ้ามีการติดตั้ง	280°C ระดับ 5
9 		ย่าง	แกนย่างแบบหมุน ,ถ้ามีการติดตั้ง	280°C ระดับ 5
10 		การทำความสะอาด	–	ทำความร้อน ด้านล่าง 90°C 30 นาที

*ECO Fan Heater คือฟังก์ชันการทำความร้อนที่ออกแบบมาเพื่อประหยัดพลังงานเมื่อเตรียมอาหาร

การใช้งาน

ฟังก์ชันการทำความสะอาด

การทำความสะอาดเป็นตำแหน่งปุ่มตัวเลือกฟังก์ชันสุดท้าย

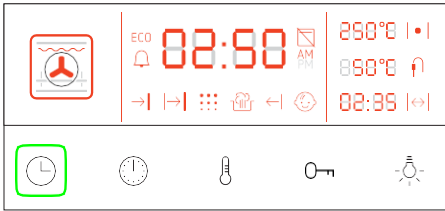
Aqualytic enamel oven (ทำเครื่องหมายด้วย
ตัวอักษร Qa)
เทน้ำ 50 cl (สองแก้ว) บริเวณด้านล่างของเตาอบ

Standard enamel oven (ทำเครื่องหมายด้วย
ตัวอักษร Q)
ใส่ถาดอบขนมปังที่ระดับเตาอบที่ต่ำสุด แล้วเท
น้ำ 25 cl (หนึ่งแก้ว) ลงในถาดอบ

การทำความสะอาดจะเริ่มต้นหลังจากตั้งค่าลูกบิดและส่งเสียงบีบ [ยืนยัน 2] เมื่อเวลาผ่านไป 3 วินาที
ระยะเวลานับถอยหลังจะปรากฏขึ้นบนจอ เครื่องจะยืนยันเมื่อการทำความสะอาดเสร็จสิ้น

การใช้งาน

ตัวจับเวลา. เวลาการทำอาหาร. ช่วงเวลา. การตั้งค่าเริ่มต้นเดาอบ

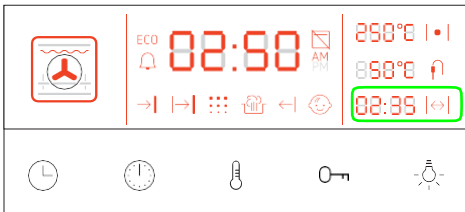


และ เพื่อใช้คุณสมบัตื KITCHEN TIMER, DURATION และ DELAY START และเซ็นเซอร์ซ้ำ ๆ จนกระทั่งสัญลักษณ์ฟังก์ชันที่ต้องการกะพริบ จากนั้นใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อตั้งเวลาฟังก์ชันที่ใช้จะแสดงดังต่อไปนี้: เวลาการทำอาหาร -> ช่วงเวลา -> เวลาสิ้นสุด (คุณสามารถตั้งค่าได้หลังจากป้อนช่วงเวลา) ฟังก์ชัน DELAY START เปิดใช้งานเมื่อคุณตั้งค่า DURATION จากนั้น ต่อด้วย END TIME ฟังก์ชัน DURATION และ END TIME กำหนดเวลาที่เครื่องจะเปิดและปิด KITCHEN TIMER ไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาอบ คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน KITCHEN TIMER และ DURATION / DELAY START ได้ในเวลาเดียวกัน

การล้างการตั้งค่าตัวจับเวลา.

และ และ ค้างไว้ เพื่อล้างการตั้งค่าตัวจับเวลาทั้งหมด

การแสดงผลตัวจับเวลา



จะแสดงผลตั้งเวลาที่มุมขวาล่างของจอแสดงผลรวมถึงสัญลักษณ์ฟังก์ชันขึ้นอยู่กับโหมดการทำงานของเตาอบ (เมื่อฟังก์ชัน DURATION และ DELAY START เปิดใช้งาน)

1. เมื่อฟังก์ชัน Duration เปิดใช้งาน สัญลักษณ์ จะปรากฏขึ้นมา การแสดงตัวจับเวลาจะแสดงเวลาที่ผ่านไปตั้งแต่เปิดเตาอบ การบอกเวลาจะถูกล้างเมื่อคุณตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0
2. การแสดงตัวจับเวลาจะแสดงเวลาเริ่มต้นเมื่อฟังก์ชัน DELAY START ทำงาน สัญลักษณ์ จะปิดและเวลาจะเริ่มทำงาน
3. การแสดงตัวจับเวลาจะแสดงเวลาที่เหลือเมื่อฟังก์ชัน DURATION และ DELAY START ทำงาน สัญลักษณ์ จะปิด การแสดงตัวจับเวลาจะแสดงเวลาที่เหลือ สำหรับฟังก์ชัน DELAY START เมื่อถึงเวลาเริ่มต้น ตัวจับเวลาจะแสดงเวลาทำอาหารที่เหลือบนหน้าจอ

ฟังก์ชันการตั้งเวลาทำอาหาร

ตัวจับเวลาของตัวตั้งเวลาทำอาหารจะนับเวลาลอยหลัง เมื่อการนับถอยหลังเสร็จสิ้น เมื่อคุณได้ยินเสียงการตั้งเวลาปลุกดังขึ้น ฟังก์ชัน KITCHEN TIMER จะทำงานโดยอิสระจากคุณสมบัตือื่น ๆ หากปุ่มฟังก์ชันเดาอบอยู่ในตำแหน่งอื่นที่ไม่ใช่ 0

การตั้งเวลาทำอาหาร

และ จากนั้นจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน] สัญลักษณ์ KITCHEN TIMER จะกะพริบและเวลาหลักจะแสดงกะพริบ 00:00 จนกว่าคุณจะใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อตั้งเวลา หมุนปุ่มเลือกการตั้งค่าไปทางซ้าย / ขวาเพื่อตั้งเวลา

และ เพื่อเริ่มการนับเวลาของฟังก์ชัน KITCHEN TIMER คุณจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน] หากคุณตั้งเวลา (นอกเหนือจาก 00:00) หากคุณไม่ได้แตะ เพื่อยืนยันหลังจาก 5 วินาที คุณจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน] และการนับถอยหลังของ KITCHEN TIMER จะเริ่มขึ้น เมื่อการนับถอยหลัง KITCHEN TIMER เริ่มต้น การแสดงผลเวลาหลักจะถูกแสดงเวลาปัจจุบันและสัญลักษณ์ KITCHEN TIMER จะปรากฏขึ้น






การใช้งาน


ทำตามขั้นตอนเดียวกัน เพื่อปรับเวลาของ KITCHEN TIMER

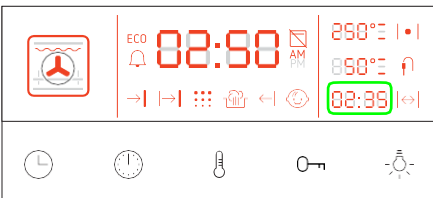
ฟังก์ชัน Duration

คุณสามารถตั้งโปรแกรมให้เครื่องปิดหลังจาก 00:01h ถึง 10:00h (ด้วยความแม่นยำ 1 นาที) เหมือนกันกับคุณได้ตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 เมื่อคุณตั้งค่าฟังก์ชัน DURATION ฟังก์ชัน ECO จะยังทำงานควบคู่ไปด้วย (ดังอธิบายในส่วน ฟังก์ชัน ECO) ซึ่งจะถูกระบุด้วยสัญลักษณ์ **ECO**

การทำงานของฟังก์ชัน Duration

ตั้งค่าปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็นฟังก์ชันใด ๆ (นอกเหนือจาก 0) เพื่อให้สามารถตั้งค่า DURATION ได้ และ  และกดค้างไว้ (คุณจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน] จนกระทั่งสัญลักษณ์ เริ่มกระพริบ  และหน้าจอแสดงเวลาหลัก กระพริบแสดงเวลา 00:00 ใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่า เพื่อตั้งค่า DURATION และ  เพื่อยืนยัน คุณจะได้ยินเสียงบีบ [ยืนยัน] อีกครั้ง สัญลักษณ์  จะหยุดกระพริบ หน้าจอแสดงสถานะการกระพริบ: [เวลาปัจจุบัน + DURATION + 1 นาที] และ  อีกครั้งเพื่อให้ฟังก์ชัน DURATION เริ่มทำงาน หากคุณไม่ได้ทำอะไรเลยเป็นเวลา 5 วินาที ฟังก์ชันจะทำงานอัตโนมัติ คุณจะได้ยินเสียงบีบ [จบ] เมื่อฟังก์ชัน DURATION ถูกตั้งค่า เรียบร้อยแล้ว



เมื่อ DURATION ทำงาน การแสดงเวลาหลักจะแสดงเวลาปัจจุบันและสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น เต้าอบเปิด ระยะเวลาที่เหลือจะนับถอยหลังตามที่แสดงด้านล่าง



ตั้งค่าปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 เพื่อยกเลิกฟังก์ชัน DURATION








ทำตามขั้นตอนเดียวกัน เพื่อปรับเวลาของ DURATION

การสิ้นสุดฟังก์ชัน Duration

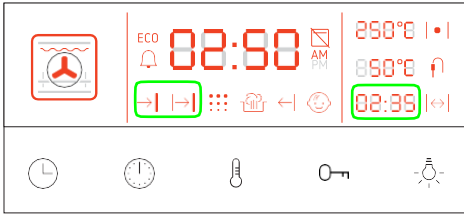
เมื่อเวลาผ่านไปเต้าอบจะปิดตัวลง เหมือนกับว่าคุณตั้งค่าปุ่มตัวเลือกฟังก์ชันเป็น 0 คุณจะได้ยินเสียงบีบ [เวลาสิ้นสุด] เป็นเวลาประมาณ 1 นาที สัญลักษณ์  และตัวบ่งชี้เวลา 00:00 จะกระพริบ จนกระทั่งคุณตั้งค่าตัวเลือกฟังก์ชันเป็น 0 เมื่อ DURATION ผ่านไปแล้วคุณจะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันอื่น ๆ ได้จนกว่าคุณจะตั้งค่าตัวเลือกฟังก์ชันแรกเป็น 0 เมื่อ DURATION ผ่านไป คุณสามารถใช้เต้าอบด้วยการตั้งค่าเดียวกัน ได้ และ  และตั้งค่า DURATION อีกครั้ง และตัวควบคุมใด ๆ เพื่อปิดเสียงเตือน

การใช้งานฟังก์ชัน Delay start

คุณสามารถชะลอการเริ่มต้นของเต้าอบและตั้งค่าเวลาสิ้นสุดตามต้องการ เครื่องจะคำนวณเวลาเริ่มต้นโดยอัตโนมัติตามเวลาสิ้นสุดและระยะเวลา เครื่องจะเปิดและปิดโดยอัตโนมัติ เวลาสิ้นสุดสามารถตั้งค่าได้ตั้งแต่ [เวลาปัจจุบัน] ถึง 23h 59 นาทีและระยะเวลาสูงสุด 10 ชม. ด้วยความแม่นยำหนึ่งนาที หากต้องการตั้งค่าฟังก์ชัน DELAY START ให้ตั้งค่าฟังก์ชัน DURATION ก่อน



ฟังก์ชัน DURATION ทำงาน โดยและ  เพื่อยืนยันฟังก์ชัน DURATION และสัญลักษณ์  จะหยุดกระพริบ และสัญลักษณ์  เริ่มกระพริบอีกครั้ง [เวลาปัจจุบัน + DURATION + 1 นาที] จะกระพริบบนหน้าจอ ใช้ปุ่มเลือกการตั้งค่าเพื่อตั้งเวลาสิ้นสุด และ  หรือไม่ได้ทำอะไรเลยเป็นเวลา 5 วินาทีเพื่อยืนยันฟังก์ชัน DELAY START คือ เปิดใช้งานและคุณจะได้ยินเสียง บีบ [จบ] เมื่อ DELAY START เปิดใช้งานหน้าจอแสดงเวลาหลักจะแสดงเวลาปัจจุบัน สัญลักษณ์  และ  ยังคงปรากฏอยู่ เครื่องจะนับเวลาที่เหลือเพื่อเริ่มนับตามเวลาสิ้นสุดและระยะเวลาที่ตั้งไว้ เมื่อเต้าอบเริ่มทำงาน สัญลักษณ์  จะดับและมีการนับถอยหลังถึงเวลาสิ้นสุด



การใช้งาน




ตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 เพื่อยกเลิกฟังก์ชัน DELAY START อุณหภูมิที่ตั้งไว้จะถูกรีเซ็ตให้ตามขั้นตอนเดียวกันเพื่อปรับการตั้งค่า

สิ้นสุดการทำงานฟังก์ชัน Delay Start

เมื่อถึงเวลาสิ้นสุด เต้าอบจะทำการปิดรอกับว่าคุณตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 คุณจะได้ยินเสียงเตือนบีบ [เวลาสิ้นสุด] ประมาณ 1 นาที สัญลักษณ์  และ  และเวลาที่เหลือ 00:00 เริ่มกะพริบ และตัวควบคุมใด ๆ เพื่อปิดเสียงเตือน

สัญลักษณ์  และ  และเวลาที่เหลือ 00:00 จะกะพริบจนกว่าคุณจะตั้งปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 การตั้งค่าทั้งหมดจะถูกล้าง




คุณจะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันอื่นได้จนกว่าคุณ จะตั้งค่าปุ่มเลือกฟังก์ชันเป็น 0 คุณสามารถใช้เต้าอบเหมือนกับการตั้งค่าเดียวกันได้

โดยการแตะ  และตั้งค่าฟังก์ชัน DURATION อีกครั้ง

การใช้งานการบึ่งหรือย่าง

กระบวนการย่างแบบร้อนมากเกิดขึ้นจากการแผ่รังสีอินฟราเรดที่ปล่อยออกมาจากหลอดไส้ซึ่งถูกดูดกลืนโดยอาหาร

เพื่อที่จะเปิดใช้งานการบึ่งหรือย่าง คุณจำเป็นต้อง:

- เลือกฟังก์ชันการทำความร้อนอย่างใดอย่างหนึ่ง   .
- ความร้อนเตาอบประมาณ 5 นาที (เมื่อปิดประตูเตาอบ)
- ใส่ถาดพร้อมจานลงในระดับการทำอาหารที่เหมาะสม และถ้าคุณอย่างบนตะแกรง ให้ใส่ถาดในระดับที่ต่ำกว่าทันที (ใต้ตะแกรง) เพื่อป้องกันการหยด
- ปิดประตูเตาอบ

สำคัญ!

ควรปิดประตูขณะทำการบึ่งหรือย่างแบบรวดเร็ว

ควรให้เต้าอบอยู่ห่างจากเตาอบ ขณะทำการบึ่งหรือย่างแบบรวดเร็ว เพราะชิ้นส่วนต่าง ๆ ภายในเตาอบจะร้อน

การอบอาหารด้วยเตาอบ – ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม

การอบ

- ควรใช้ถาดอบที่ให้มาพร้อมกับเตาอบ
- นอกจากนี้ยังอบในกระทะและถาดเค้กที่ซื้อจากที่อื่นซึ่งควรวางบนชั้นวาง ในการอบควรใช้ถาดสีต่ำจะเหมาะสมกว่าเพราะถาดสีต่ำจะนำความร้อนได้ดีกว่าจะช่วยลดเวลาในการอบให้สั้นลง
- ไม่ควรใช้ถาดและแม่พิมพ์ที่มีผิวด้านหน้ามันเงาเมื่ออบด้วยความร้อนแบบทั่วไป(ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง) การใช้ถาดที่มี ลักษณะดังกล่าว จะทำให้ด้านล่างของเค้กไม่สุก
- เมื่อใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อน หากใช้การทำความร้อนแบบอื่นๆ ควรอุ่นช่องเตาอบก่อนที่จะนำเค้กเข้าไปอบ
- ก่อนที่จะนำเค้กออกจากเตาอบให้ตรวจสอบความสุขของเค้กโดยใช้แท่งไม้เสียบเข้าไปในเนื้อเค้ก(หากเค้กสุกดีแล้ว เมื่อนำแท่งไม้ออกมาจากเค้ก แท่งไม้จะแห้งและไม่มี เค้กติดออกมาด้วย)
- หลังจากปิดเตาอบแล้วควรปล่อยให้เค้กไว้ในเตาอบประมาณ 5 นาที
- โดยปกติแล้วอุณหภูมิการอบที่ใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษจะต่ำกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอบทั่วไปประมาณ 20 – 30 องศา (ใช้ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง)
- ตัวแปรในการอบที่แสดงไว้ในตารางเป็นเพียงค่าประมาณการเท่านั้นสามารถปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องและเหมาะสมกับความชอบและความชำนาญของแต่ละบุคคล
- หากข้อมูลที่แสดงไว้ในตำราประกอบอาหารแตกต่างอย่างชัดเจนกับค่าที่แสดงไว้ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้

การอบเนื้อ













- หากเนื้อที่ต้องการปรุงน้ำหนักมากกว่า 1 กก. ควรอบในเตาอบ แต่หากเนื้อมีน้ำหนักน้อยกว่านี้ ควรปรุงโดยใช้ เตาแก๊สจะเหมาะสมมากกว่า
- ควรใช้ภาชนะสำหรับอบอาหารที่ทนความร้อนและมีที่จับหรือหูจับที่ต้องทนต่ออุณหภูมิสูงด้วยเช่นกัน
- เมื่ออบอาหารบนตะแกรงควรเทน้ำลงในถาดอบปริมาณเล็กน้อยแล้วนำถาดไปวางไว้ด้านล่างสุด
- ในช่วงระยะเวลาที่ใช้อบเนื้อควรพลิกเนื้ออย่างน้อยหนึ่งครั้งและในระหว่างอบให้นำน้ำที่ออกมาจากเนื้อเทลงไปบนเนื้อหรือทาด้วยน้ำเกลืออุ่น ๆ ไม่ควรเทน้ำเย็นลงบนเนื้อ

การอบอาหารด้วยเตาอบ – ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม

ระบบพัดลมทำความร้อนประหยัดพลังงาน











- ระบบพัดลมทำความร้อนประหยัดพลังงาน เป็นฟังก์ชันการทำงานที่ออกแบบมาเพื่อประหยัดพลังงานเมื่อเตรียมอาหาร
- ไม่สามารถลดเวลาการปรุงอาหารได้ด้วยการตั้งอุณหภูมิที่สูงขึ้น ไม่แนะนำให้อุ่นเตาอบ
- ห้ามเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิและอย่าเปิดประตูเตาอบในระหว่างการปรุงอาหาร

แนะนำการตั้งค่าสำหรับระบบพัดลมทำความร้อนประหยัดพลังงาน

ชนิดของอาหาร	ฟังก์ชันการทำงาน ของเตาอบ	อุณหภูมิ °C	ระดับ (,)	เวลา (นาที)
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

อาหารจานทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1

การอบ

ชนิดของอาหาร	อุปกรณ์	ระดับ	ประเภทความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการอบ ²⁾ (นาที.)
ขนมเค้ก ชั้นเล็ก	ถาดอบขนม	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	ถาดอบขนม	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	ถาดอบขนม	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	ถาดอบขนม ถาดอบอาหาร	2 + 4 2-ถาดอบขนม หรือถาดอบอาหาร 4 - ถาดอบขนม		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
ซีอิ๊วเบรด	ถาดอบขนม	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	ถาดอบขนม	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	ถาดอบขนม	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	ถาดอบขนม ถาดอบอาหาร	2 + 4 2-ถาดอบขนม หรือถาดอบอาหาร 4 - ถาดอบขนม		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
แพทเทินสปั้นเค้ก	ตะแกรง + กระป๋องอบสีดา เส้นผ่าศูนย์กลาง 26 ซม	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
แอปเปิลพาย	ตะแกรง + กระป๋องอบสีดา เส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม	2 กระป๋องอบสีดา วางไว้หลัง เส้นผ่าศูนย์กลาง กลาง, หลังขวา, ด้านหน้าซ้าย		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ การอุ่น, ห้ามใช้ฟังก์ชันการอุ่นแบบรวดเร็ว

²⁾ เวลานานำไปใช้กับงานที่วางไว้ในเตาอบเย็น สำหรับเตาอุ่นเวลาควรลดลงประมาณ 5-10 นาที


อาหารจันทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1

การย่าง

ประเภทอาหาร	อุปกรณ์	ระดับ	ประเภทความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที.)
ขนมปังขาว	ตะแกรงสำหรับย่าง	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	ตะแกรงสำหรับย่าง	4		250 ²⁾	2 - 3
เบอร์เกอร์เนื้อ	ตะแกรงสำหรับย่าง+ ถาดอบ (เพื่อรองน้ำหยด)	4_ตะแกรงสำหรับย่าง ₃ - ถาดอบอาหาร		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

- 1) การอุ่นระยะเวลา 5 นาที, ห้ามใช้ฟังก์ชันการอุ่นแบบรวดเร็ว
- 2) การอุ่นระยะเวลา 8 นาที, ห้ามใช้ฟังก์ชันการอุ่นแบบรวดเร็ว

การย่างแบบร้อนมาก

ประเภทอาหาร	อุปกรณ์	ระดับ	ประเภทความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที.)
ไก่ย่าง	ตะแกรงสำหรับย่าง + ถาดอบอาหาร(เพื่อรองน้ำหยด)	2_ตะแกรงสำหรับย่าง ₁ - ถาดอบอาหาร		180 - 190	70 - 90
	ตะแกรงสำหรับย่าง+ ถาดอบอาหาร(เพื่อรองน้ำหยด)	2_ตะแกรงสำหรับย่าง ₁ - ถาดอบอาหาร		180 - 190	80 - 100

เวลานำไปใช้กับจานที่วางไว้ในเตาอบเย็น สำหรับเตาอุ่นเวลาควรลดลงประมาณ 5-10 นาที

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ตามปกติแล้ว การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดที่เหมาะสมของเตาอบเป็นปัญหาที่สำคัญอย่างมากในการดูแลรักษา



ควรปิดเตาอบก่อนเริ่มทำความสะอาด ห้ามทำความสะอาดเตาอบขณะที่เตาอบมีความร้อนหลงเหลืออยู่

- ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน ขณะที่ทำความสะอาดเตาอบควรเปิดไฟเตาอบ เพื่อสามารถมองเห็นภายในได้
- การทำความสะอาดเตาอบควรใช้น้ำอุ่นและสารละลายน้ำยาซักผ้าอ่อน ๆ เพียงเล็กน้อย
- **การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**
ดำเนินการตามที่อธิบายไว้ในส่วนการใช้แผงควบคุม
เมื่อกระบวนการทำความสะอาดด้วยไอน้ำเสร็จสิ้นให้เช็ดห้องด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำที่แช่ในสารละลายน้ำยาซักผ้าอ่อน ๆ
- ควรเช็ดเตาอบให้แห้ง หลังจากทำความสะอาด
- ใช้ผ้านุ่มดูดซับความชื้นเพื่อทำความสะอาดพื้นผิว

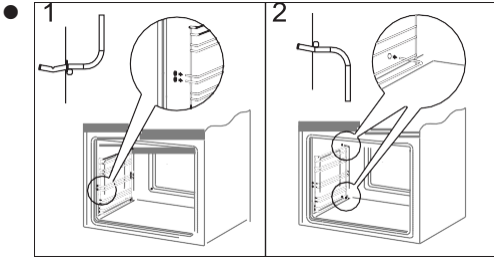
สำคัญ!

ห้ามใช้สารขัดถูผงซักฟอกรุนแรงหรือวัตถุที่มีฤทธิ์กัดกร่อนสำหรับการทำความสะอาด

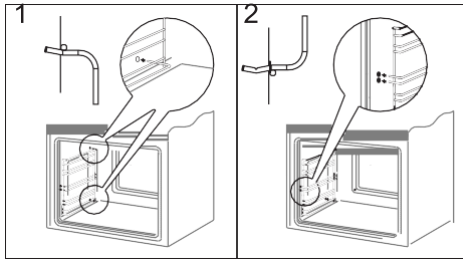
ใช้น้ำอุ่นกับสารละลายน้ำยาซักผ้าอ่อน ๆ จำนวนเล็กน้อยเท่านั้นทำความสะอาดด้านหน้าของเครื่อง อย่าใช้ผงซักผ้าหรือครีม

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- เต้าอบที่มีตราประทับตัวอักษรDจะติดตั้งที่รองตะแกรง แบบลวดที่ถอดออกได้ง่าย ในการถอดที่รองดังกล่าวมาล้างทำความสะอาด ดึงขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหน้าแล้วเอียงที่รอง จากนั้นจึงถอดออกมาจากขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหลัง.



ถอดที่รองตะแกรงแบบลวด

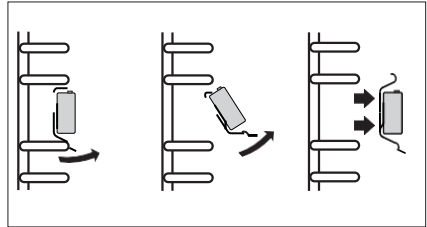


ติดตั้งที่รองตะแกรงแบบลวด

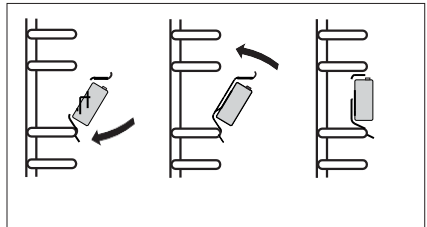
เต้าอบที่มีตราประทับตัวอักษรD จะมีอุปกรณ์รางเลื่อนสแตนเลสที่ติดอยู่กับที่รองตะแกรงแบบลวด ควรถอดอุปกรณ์รางเลื่อนออกแล้วทำความสะอาดพร้อมกับที่รองตะแกรงแบบลวด ก่อนวางถาดอบไว้บนอุปกรณ์รางเลื่อน ให้ดึงรางดังกล่าวออกมาโดยเกี่ยวขอบด้านหลังของถาดอบตรงแนวกันชนซึ่งอยู่ด้านหน้าอุปกรณ์รางเลื่อน) แล้วจึง ใส่อุปกรณ์ทั้งหมดเข้าไปพร้อมกับถาด

ข้อสำคัญ!

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์รางเลื่อนในเครื่องล้างจาน



ถอดอุปกรณ์รางเลื่อน

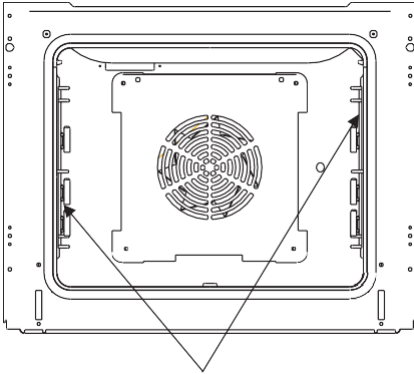


ติดตั้งอุปกรณ์รางเลื่อน

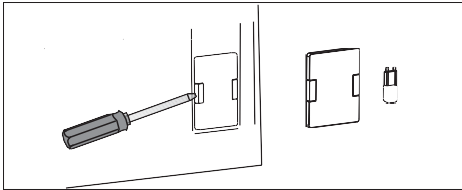
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การเปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนในเตาอบ

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจน ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้ารับหลัก แล้วเพื่อป้องกัน ไฟฟ้าดูด



หลอดไฟให้ความสว่างของเตาอบ



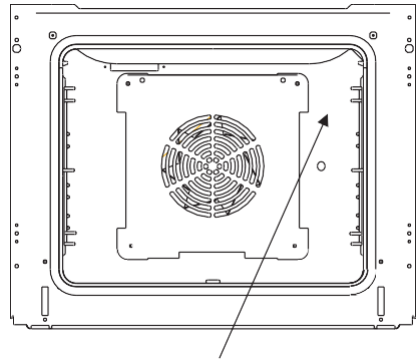
0. ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออก

1. ถอดชั้นวางและถาดออกจากเตาอบ
2. หากเตาอบมีอุปกรณ์รางเลื่อนให้ถอดออกด้วย.
3. ใช้ไขควงปากแบนงัดฝาครอบหลอดไฟออกมาแล้ว เช็ดให้แห้ง
4. ดึงหลอดไฟฮาโลเจนออกมาแล้วเลื่อนลงไปโดยใช้ผ้า หรือกระดาษรองไว้หากจำเป็นให้เปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนใหม่.
 - แรงดันไฟฟ้า 230V
 - กำลังไฟฟ้า 25W
5. เปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนที่หัวขั้วของหลอด
6. เปลี่ยนที่ครอบหลอดไฟ

หมายเหตุ:อย่าใช้มือเปล่าจับหลอดไฟหลอดไฟให้ความสว่างของเตาอบฮาโลเจน โดยเด็ดขาด!

การเปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนในเตาอบ

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออกจากเต้ารับหลัก แล้วเพื่อป้องกัน ไฟฟ้าดูด

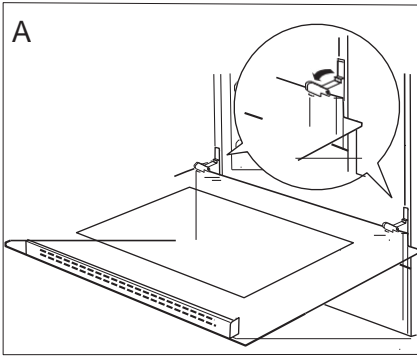


หลอดไฟให้ความสว่างของเตาอบ

1. ถอดปลั๊กไฟของเตาอบออก
2. ถอดชั้นวางและถาดออกจากเตาอบ
3. ใช้ไขควงปากแบนงัดฝาครอบหลอดไฟออกมาแล้ว เช็ดให้แห้ง
4. ดึงหลอดไฟฮาโลเจนออกมาแล้วเลื่อนลงไปโดยใช้ผ้าหรือกระดาษรองไว้หากจำเป็นให้เปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนใหม่.
 - แรงดันไฟฟ้า 230V
 - กำลังไฟฟ้า 25W
5. เปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนที่หัวขั้วของหลอด.
6. ไขสกรูที่ครอบหลอดไฟเข้า

การถอดประตู

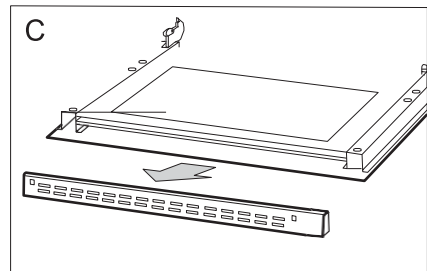
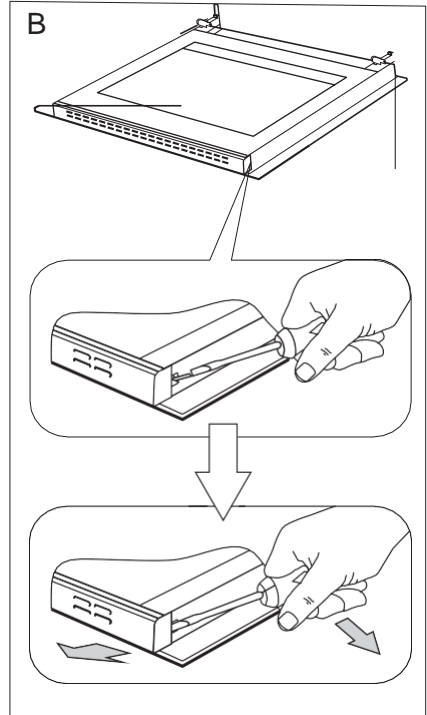
การทำความสะอาดของเตาจะง่ายขึ้นหากถอดประตูเตาอบออกมาในการถอดประตูเตาอบให้เอียงส่วนที่เป็นตะขอของบานพับขึ้น(ภาพ A) ปิดประตูเบา ๆ แล้ว ดึงเข้าหาตัวเมื่อต้องการติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบให้ทำตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับ เมื่อติดตั้งประตู ควรตรวจสอบให้บานพับอยู่ตรงกับปุ่มของที่ยึดบานพับหลังจากติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบแล้วควรดันขอเกี่ยวนิรภัยลงจนสุดเหมือนเดิมหากดันขอเกี่ยวนิรภัยลงไม่เต็มเมื่อเปิดประตู อาจทำให้บานพับชำรุดได้



เอียงขอเกี่ยวนิรภัยของบานพับ

การถอดแผงگرد้านใน

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

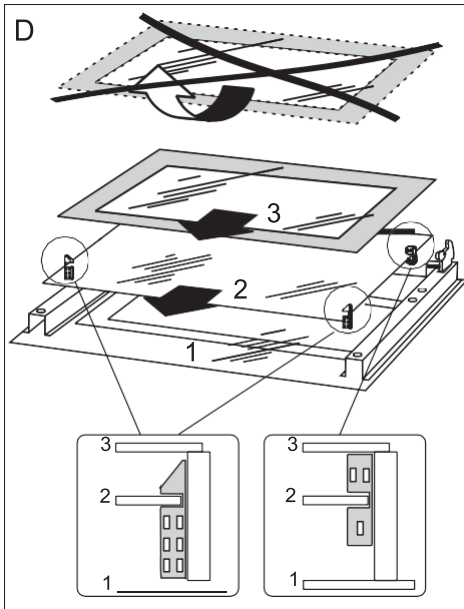


การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

3. ดึงแผงกรกระจกที่อยู่ด้านในออกจากแท่น (ซึ่งอยู่ด้านล่างของประตู) ถอดแผงกรด้านในออก (ภาพ D)
4. ล้างแผงกรดังกล่าวด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน

ปฏิบัติตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับเพื่อประกอบแผงกรกระจกดังกล่าวเข้าไปในตำแหน่งเดิม ควรวางด้านเรียบให้ตั้งขึ้น

ข้อสำคัญ! ห้ามบีบแถบด้านบนทั้งสองด้านของประตูพร้อมกันการ ติดตั้งแถบประตูด้านบนให้ตรงตำแหน่งใส่ปลายด้านซ้ายของแถบบนประตูลงไปแล้วกดปลายด้านขวาลงไปจนได้ยินเสียง "คลิก" จากนั้นกดปลายด้านซ้ายลงไปจนได้ยินเสียง "คลิก"



การถอดแผงกรกระจกที่อยู่ด้านใน

▶ การตรวจสอบเตาอบเป็นประจำ

นอกจากการทำความสะอาดเตาอบแล้วควรปฏิบัติดังนี้:

- หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์ควบคุม และอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหาร ของเตาอบเป็นประจำหากสิ้นสุดการรับประกันควรหมั่นตรวจสอบรายละเอียดทางเทคนิคของเตาอบทุก ๆ 2 ปี เป็นอย่างน้อย
- แก้ไขปัญหาต่าง ๆ อันเกิดจากการใช้งาน
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารของเตาอบเป็นประจำ

ข้อควรระวัง!

ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ทำการซ่อมและดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายทั้งหมด

ข้อปฏิบัติในกรณีที่มีปัญหาเกิดขึ้น

หากเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน ควรปฏิบัติดังนี้

- ปิดการทำงานทั้งหมดของเตาอบ
- ถอดปลั๊กไฟหลักออก
- อาการผิดปกติทั่วไปที่สามารถแก้ไขได้โดยอ้างอิงจากคำแนะนำที่อธิบายไว้ในตารางด้านล่างก่อนติดต่อศูนย์บริการลูกค้าหรือศูนย์ซ่อม ควรตรวจสอบจุดต่าง ๆ ตามตาราง

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
1. เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีไฟฟ้า	ตรวจสอบฟิวส์ หากฟิวส์ขาดให้เปลี่ยนใหม่
2. หลอดไฟให้แสงสว่างในเตาอบไม่ทำงาน	หลอดหลวมหรือชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟที่เสียใหม่ (ดูหัวข้อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา)
3. ข้อความแสดงข้อผิดพลาด E00 ปรากฏบนหน้าจอ	เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิไม่ทำงาน	ดูหัวข้อคู่มือการใช้งาน เมนูหลัก \ การตั้งค่า \ การซ่อมบำรุง
4. ข้อความแสดงข้อผิดพลาด E1 ปรากฏบนหน้าจอ	หัววัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่ทำงาน	ดูหัวข้อคู่มือการใช้งานเมนูหลัก \ การตั้งค่า \ การซ่อมบำรุง
5. พัดลมไม่ทำงาน	เกิดความเสียหายจากความร้อนสูงเกินไป! ควรถอดปลั๊ก หรือปิดเครื่องให้หยุดทำงานทันที และส่งซ่อมไปยังศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด	

หากไม่สามารถแก้ปัญหาเบื้องต้นได้ให้ถอดปลั๊กไฟหลักของเตาอบออกและแจ้งศูนย์บริการ
สิ่งสำคัญ! ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ทำการซ่อมและดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายทั้งหมด

ข้อมูลทางเทคนิค




แรงดันไฟฟ้า	230V~50 Hz
กำลังไฟฟ้า	max. 3.2 kW
ขนาดเดาอบ กว้าง/สูง/ลึก	59.5 / 59.5 / 57.5cm

ข้อมูลพื้นฐาน:

สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพยุโรป ตามมาตรฐาน EN 60335-1, EN 60335-2-6

ข้อมูลบนฉลากพลังงานของเดาอบไฟฟ้าได้รับตามมาตรฐาน EN 60350-1 / IEC 60350-1 ค่าเหล่านี้จะถูกกำหนดด้วยงานมาตรฐาน A ที่มีฟังก์ชันการใช้งาน: เครื่องทำความร้อนด้านล่างและด้านบน(การทำความร้อนแบบปกติ)และการทำความร้อนโดยใช้พัดลมช่วย(การทำความร้อนด้วยอากาศแบบบังคับ) หากมีฟังก์ชันเหล่านี้.

ระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงานได้รับมอบหมายขึ้นอยู่กับฟังก์ชันที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ตามลำดับความสำคัญด้านล่าง:


โหมดการหมุนเวียนลม(ทำความร้อนแบบวงแหวน + พัดลม)	
โหมดการหมุนเวียนลมแบบประหยัดECO (ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน + การย่างแบบรวดเร็ว + พัดลม)	
โหมดทั่วไป ECO (ทำความร้อนด้านล่าง + ด้านบน)	

ในระหว่างการทดสอบการใช้พลังงานให้ถอดตัวหมุนแบบยึดออกได้ (ถ้ามีการติดตั้งผลิตภัณฑ์ใด ๆ)

หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ CE

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปของระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directives) ดังต่อไปนี้

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

ดังนั้น เดาอบนี้จึงประทับตราสัญลักษณ์  พร้อมทั้งได้ออกหนังสือรับรองคุณภาพให้แก่ผู้ผลิตและนำเสนอหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายทราบด้วยแล้ว

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ข้อมูลในแผ่นข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้รับตามที่คณะกรรมการมอบหมายข้อบังคับ (EU) หมายเลข 65/2014 เพิ่มเติมคำสั่งของรัฐสภายุโรปและสภา 2010/30 / EU สำหรับการติดฉลากพลังงานของเตาอบในครัวเรือนและเครื่องดูดควัน

A	ชื่อผู้ผลิต	HAFELE
B1	ตัวระบุแบบรุ่น	VANESSA / 495.06.431 10203.3eTyDpsScLaVoQS m 56572
B2		VANESSA / 535.02.611 / HO- KT60A9 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56573
C	ดัชนีประสิทธิภาพการใช้พลังงาน (EEI cavity)	81.7
D	ระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงาน	A+
E	การใช้พลังงานต่อรอบ (EC electric cavity)	
E1	โหมตปกติ	0.99
E2	[กิโลวัตต์ต่อชั่วโมง] โหมตพัดลม [กิโลวัตต์ต่อชั่วโมง]	0.67
F	จำนวนช่อง	1
G	แหล่งความร้อน (ไฟฟ้าหรือแก๊ส)	V / O
H	ปริมาตรความจุ [ลิตร]	65

เพื่อกำหนดความสอดคล้องกับข้อกำหนดการออกแบบเชิงนิเวศเศรษฐกิจ จึงได้มีการนำวิธีการวัดและการคำนวณตามมาตรฐานต่อไปนี้มาประยุกต์ใช้: EN 60350-1

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับตามข้อกำหนดของคณะกรรมการ (EU) หมายเลข 66/2014 เพิ่มเติมคำสั่งของรัฐบาลยุโรปและสภาคำสั่ง 2009/125 / EC เกี่ยวกับข้อกำหนดการออกแบบเชิงนิเวศเศรษฐกิจสำหรับเตาอบที่ใช้ในครัวเรือน, เตา และ เครื่องดูดควัน

เตาอบที่ใช้ในครัวเรือน

I1	ตัวระบุแบบรุ่น	VANESSA / 495.06.431 10203.3eTyDpsScLaVoQ Sm 56572
I2		VANESSA / 535.02.611 / HO-KT60A9 10203.3eTyDpsScLaVoQSm 56573
J	ประเภทเตาอบ (ไฟฟ้าหรือแก๊ส)	V / O
K	น้ำหนักเครื่องใช้ไฟฟ้า [กิโลกรัม]	32.4
L	จำนวนช่อง	1
M	แหล่งความร้อนสำหรับแต่ละช่อง (ไฟฟ้าหรือแก๊ส)	V / O
N	ปริมาตรของแต่ละช่อง V [ลิตร]	65
O	พลังงานจำเป็นต้องใช้ความร้อนที่มีประจํามาตรฐานในเตาอบไฟฟ้าในรอบเดียวในโหมดปกติสำหรับแต่ละช่อง (การใช้พลังงานไฟฟ้าขั้นสุดท้าย) EC electric cavity ก็โลวัตต์ต่อรอบ	0.99
P	พลังงานจำเป็นต้องใช้ความร้อนที่มีประจํามาตรฐานในเตาอบไฟฟ้าในรอบเดียวในโหมดพัดลมสำหรับแต่ละช่อง (การใช้พลังงานไฟฟ้าขั้นสุดท้าย) EC electric cavity ก็โลวัตต์ต่อรอบ	0.67
Q	ดัชนีประสิทธิภาพการใช้พลังงาน EEI cavity สำหรับแต่ละช่อง	81.7
