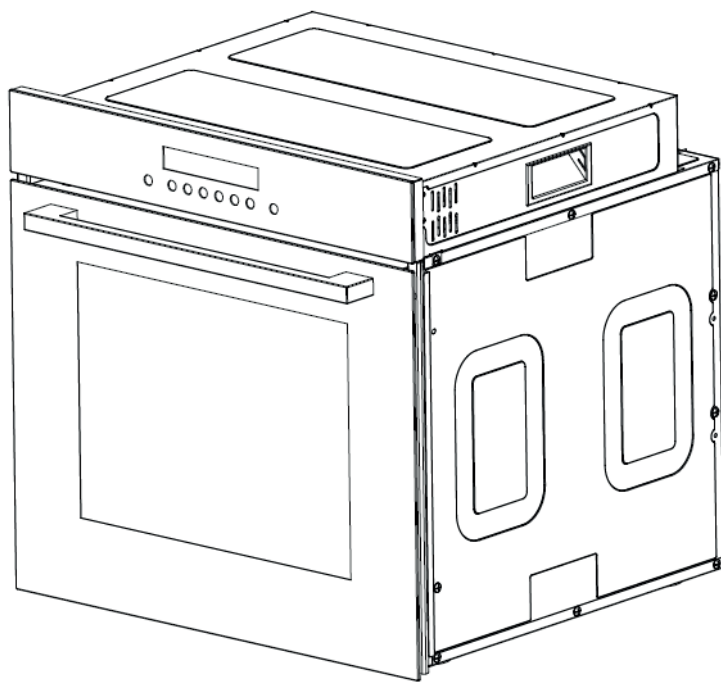


HÄFELE

คู่มือการใช้งานเตาอบ



495.06.484

533.07.001

เนื้อหา

- 1.....ข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
- 2.....การติดตั้ง
- 3.....ก่อนเปิดเครื่อง
- 4.....เดาอบใหม่ของคุณ
- 5.....คำสั่งการใช้โปรแกรมและฟังก์ชัน
- 6.....เมนูโหมดการใช้งาน
- 7.....ก่อนใช้เตาอบครั้งแรก
- 8.....วิธีใช้งาน
- 9.....การแก้ปัญหา
- 10.....เคล็ดลับการอบและย่าง
- 11.....การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
- 12.....ข้อบ่งชี้ทางด้านสิ่งแวดล้อม
- 13.....อาหารจานทดลอง

ข้อมูลความปลอดภัยที่สำคัญ

คู่มือการใช้งานนี้มีข้อมูลที่สำคัญ รวมถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยและการติดตั้งซึ่งจะช่วยให้คุณได้รับประโยชน์สูงสุดจากเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ที่ปลอดภัยเพื่อให้่ายต่อการใช้อ้างอิงในอนาคตสำหรับผู้ใช้อื่นๆ ที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้งาน

คำเตือน

- ควรหลีกเลี่ยงการจับเตาอบและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ เพราะเครื่องจะร้อนในขณะที่ใช้งาน
- ควรตั้งเครื่องไว้ให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีเว้นแต่รับการดูแล
- เครื่องใช้ไฟฟ้าสามารถใช้ได้กับเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และ บุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ แต่ได้รับการดูแลหรือคำแนะนำการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายแล้วห้ามเด็กเล่นเครื่อง และห้ามเด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่ได้รับการดูแล
- เครื่องทำความสะอาดไอน้ำไม่สามารถใช้ทำความสะอาดเตาอบได้
- ชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ จะร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งานดังนั้นควรเก็บให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือใช้ที่ขัดโลหะในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย และอาจทำให้กระจกแตกได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาดแผงประตูกระจกเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน มิฉะนั้น อาจเกิดข้อผิดพลาดอย่างรุนแรงกับเครื่อง
- ห้ามติดตั้งเครื่องไว้หลังประตูที่ตกแต่งไว้แล้วเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงเกินไป
- ปล่องดูดควันต้องไม่ใช่อันเดียวกันกับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ที่ใช้แก๊สและเชื้อเพลิง

การใช้งาน



คำเตือน อันตรายจากไฟไหม้

- ห้ามให้กระดาษหรือผ้าสัมผัสเครื่องและอุปกรณ์ที่ร้อน
- ห้ามเก็บหรือใส่สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ไอระเหย สารไวไฟ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารไว้ในหรือใกล้เตาอบ เพราะเตาอบนี้ ได้รับการออกแบบมาให้ใช้ความร้อน หรือปรุงอาหารโดยเฉพาะ การใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความร้อนหรือทำความสะอาดจะทำให้เครื่องเสียหายและอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ถ้าอาหารในเตาอบติดไฟให้ปิดประตูเตาอบไว้ ปิดสวิตช์ แล้วดึงปลั๊กออก
- ให้ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบให้ยืนข้างๆ เตา เปิดประตูออกเล็กน้อยๆ เพื่อให้อากาศร้อนและไอน้ำระบายออกมา ระวังอย่าให้ใบหน้าของคุณอยู่ตรงที่ช่องที่เปิด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มี เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เตาอบ หลังจากระบายความร้อนและไอออกมาแล้วก็ปรุงอาหารต่อไปโดยปิดประตูไว้ตลอดเวลา
- ให้ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเตาอบเท่านั้น



คำเตือน อันตรายจากการระเบิด

- ของเหลวหรืออาหารอื่นๆ ที่ยังร้อนอยู่ต้องไม่ใส่ภาชนะที่ปิดสนิท เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
- หากตรวจพบควันให้ปิดสวิตช์ ปิดประตูเตาอบ เพื่อป้องกันเปลวไฟ
- อย่าให้อุปกรณ์เสริม และสายไฟถูกส่วนที่ร้อนของเครื่อง



คำเตือน พื้นที่ร้อนเสี่ยงต่อการไหม้

- ระหว่างการใช้งานเครื่องจะร้อน ควรระวังที่จะหลีกเลี่ยงการสัมผัสอุปกรณ์ที่มีความร้อนภายในเตาอบ
- ส่วนของอุปกรณ์ต่างๆของเตาอบจะร้อนขณะใช้งาน ดังนั้นควรเก็บให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามย้ายชิ้นวาง หรือ ถาดอบ ขณะที่ยังร้อนอยู่ให้รอจนกว่าจะเย็น



คำแนะนำด้านความปลอดภัย สำคัญ!

ปิดสวิทช์ ถอดปลั๊กออกทุกครั้งในระหว่างการติดตั้งหรือบำรุงรักษา

ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้รับการออกแบบใช้สำหรับในครัวเรือนและสามารถติดตั้งบิวอินเข้ากับชุดตู้ครัวมาตรฐานหรือเครื่องใช้ต่างๆในบ้าน
- เฟอร์นิเจอร์ที่ทำมาจาก ไวนิล หรือลามิเนตบางชนิดมีแนวโน้มจะเสียหายหรือสีเปลี่ยนได้อันเกิดมาจากความร้อน
- ผิวของเครื่องจะร้อนในระหว่างการใช้งานและยังจะเก็บความร้อนที่เหลือไว้หลังการใช้งานด้วย
- ความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของการทนต่อความร้อนของเตาอบในระหว่างการติดตั้งหรือเกิดจากระยะห่างระหว่างเฟอร์นิเจอร์กับเตาอบที่ใกล้เกินไป ผู้ใช้จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเอง
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล(รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางประสาทสัมผัสหรือความสามารถทางจิต หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น

การติดตั้ง

- ต้องติดตั้งเตาอบตามคำแนะนำในการติดตั้งและต้องวัดตามหน่วยการวัดที่แนะนำไว้ทั้งหมด
- งานติดตั้งทั้งหมดต้องดำเนินการโดยผู้มีความ สามารถหรือช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

เด็ก

- โปรดทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างระมัดระวัง วัสดุบรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าเด็กอยู่ห่างจากเครื่อง ควรดูแลเด็กไม่ให้เล่นเครื่องเพราะอาจเกิดอันตราย

ความปลอดภัยทั่วไป

- อย่าวางของหนักไว้บนประตูเตาอบหรือฟิงไว้บนประตูเตาอบเมื่อเปิดอยู่ เพราะอาจทำให้บานพับประตูเตาอบเสียหายได้
- อย่าวางน้ำมันที่ร้อนหรือที่อบไว้ในพื้นที่ที่ไม่มีใครดูแลเพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ได้
- อย่าวางกระทะหรือถาดอบบนฐานของช่องเตาอบโดยตรง แม้ว่าจะวางพอยล์อะลูมิเนียมไว้ด้านล่างก็ตาม
- อย่าให้สายไฟหรือปลั๊กสัมผัสกับบริเวณที่ให้ความร้อนของเครื่อง
- ห้ามติดตั้งเครื่องใกล้กับผ้าม่านหรือของตกแต่งที่อ่อนนุ่ม
- อย่าพยายามยกหรือเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ประกอบอาหารโดยใช้ประตูเตาอบหรือที่จับ เนื่องจากอาจทำให้เครื่องเสียหายหรือส่งผลให้ผู้ยกเครื่องได้รับบาดเจ็บ

ความปลอดภัยด้านไฟฟ้า

- หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการหรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ต้องวางเครื่องในลักษณะที่สามารถเข้าถึงแหล่งจ่ายไฟได้ตลอดเวลา
- ก่อนเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่แสดงบนเครื่องว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้เครื่องที่ชำรุด ให้ถอดปลั๊กออกแล้วติดต่อกับผู้ผลิต
- อันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจร ห้ามซ่อมเครื่องด้วยตัวเองในกรณีเครื่องเสีย การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สายไฟชำรุด ห้าม บีบ งอ หรือขูดด้วยขอบที่คม เก็บสายไฟให้ห่างจากที่ร้อนหรือเปลวไฟ
- ให้วางสายไฟในที่ที่ไม่ทำให้มีการดึงหรือสะดุดได้
- ห้ามเปิดแผงหุ้มเครื่องไม่ว่ากรณีใด ๆ ทั้งสิ้น ห้ามใส่อุปกรณ์แปลกปลอมเข้าไปในตัวเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมที่โรงงานผู้ผลิตไม่ได้แนะนำเพราะอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้และเครื่องเสียหายได้ ให้ใช้เฉพาะชิ้นส่วนหรืออุปกรณ์ที่เป็นของแท้เท่านั้น
- เก็บเครื่องให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนและเปลวไฟ ใช้เครื่องบนพื้นราบ มั่นคง สะอาด และแห้งเสมอ ป้องกันเครื่องจากความร้อนพุ่ง แสงแดดโดยตรง ความชื้น น้ำ หยดน้ำ และน้ำกระเซ็น
- ห้ามวางสิ่งของที่มีเปลวไฟ เช่น เทียน ไขว้างบนหรือข้าง ๆ เครื่อง
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องได้ปิดอยู่ก่อนที่จะทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าลัดวงจร
- การเดินสายไฟแบบตายตัวจะต้องมีอุปกรณ์การตัดวงจรทุกขั้ว



ความปลอดภัย

- แก้วมีความเปราะบางมาก ให้สวมถุงมือเสมอเมื่อใช้งาน
- สำหรับความปลอดภัยของคุณ ผลิตภัณฑ์นี้ทำจากกระจกนิรภัย ซึ่งกระจกประเภทนี้มีความทนทานสูง มีคุณสมบัติทนทานต่อการกระแทก
- ควรจัดการกับผลิตภัณฑ์ด้วยความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการกระแทก การบิดงอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระหว่างการติดตั้ง
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งในบริเวณที่มีการกระแทกสูง
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นผลิตภัณฑ์
- ห้ามติดฟิล์มสีกาบบนพื้นผิวกระจก ในกรณีที่กระจกแตกจะแตกเป็นชิ้นใหญ่ทำให้เกิดอันตรายได้

การเชื่อมต่อไฟฟ้า



อันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจร

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการรับรอง
- อุปกรณ์ทั้งหมดต้องได้รับการติดตั้งจากช่างผู้ชำนาญงาน ถ้ามีข้อสงสัยให้ติดต่อปรึกษาช่างไฟที่ได้รับการรับรอง
- สำคัญ! ปิดสวิตช์จากแหล่งจ่ายไฟหลักเสมอในระหว่างการติดตั้งและการบำรุงรักษา ขอแนะนำว่าให้ถอดฟิวส์ออกหรือปิดสวิตช์ตัดวงจรที่แผงจ่ายไฟในขณะที่กำลังทำงาน
- ผลลัพท์นี้ต้องต่อสายดินถ้าไม่มีให้ติดต่อช่างไฟฟ้าดำเนินการให้
- ในการเดินสายไฟต้องมีวิธีตัดการตัดวงจรเพื่อจะได้ตัดฟิวส์ได้อย่างเหมาะสม
- การต่อสวิตช์ฟิวส์ ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 3 มม. ในทุกขั้วของการต่อสายไฟแบบตายตัว
- เชื่อมต่อสายไฟ สายนิวตรอน สายดินเข้ากับชุดเชื่อมต่อแบบฟิวส์สลัป ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมต่อแน่นหนา
- เต้าเสียบต้องสามารถเข้าถึงได้แม้ว่าเตาอบจะอยู่ในตู้บิวอินก็ตามเพื่อให้สามารถถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้

การทำความสะดวก

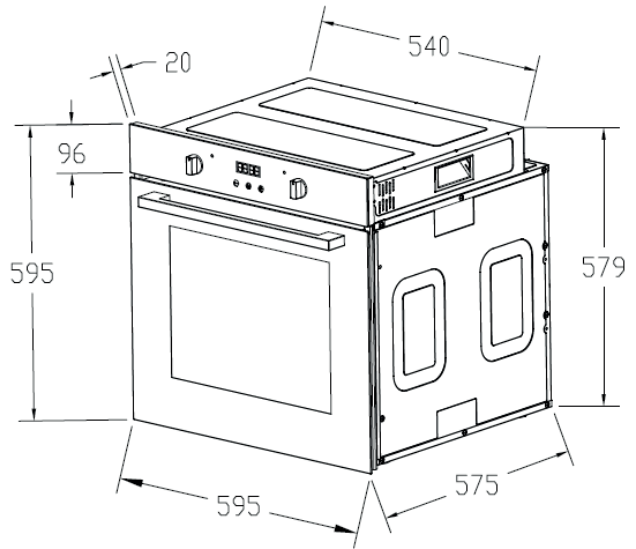
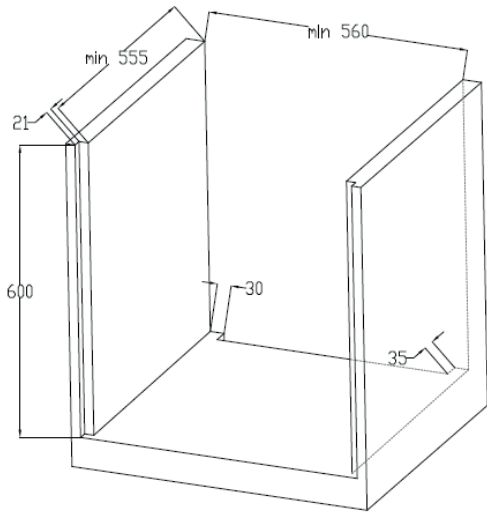
- ถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาด ถ้าฟิวส์ที่ติดตั้งเข้าถึงยากให้ไปปิดเบรกเกอร์ที่ต่อกับแผงจ่ายไฟ
- ควรทำความสะอาดเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและจัดคราบอาหารออก
- ห้ามทำความสะอาดเตาอบด้วยการทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ เท่านั้นโดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ๆ ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์
- คราบที่ปรากฏตรงด้านล่างของเตาอบอาจเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรืออาหารที่หก อาหารที่กระเด็นเหล่านี้เกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการปรุงซึ่งเป็นผลมาจากการปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิที่สูงเกินไปหรือใส่ในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำอาหารให้เหมาะสมกับอาหารที่คุณกำลังทำและตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารถูกจัดวางในจานที่มีขนาดพอดีกัน ซึ่งคุณก็จะได้ใช้ถาดรองน้ำหยดตามความเหมาะสม

การติดตั้งเตาอบ

ก่อนการติดตั้ง

ควรติดตั้งเตาอบในตู้บิวอิน เว้นระยะห่างเพื่อความปลอดภัยระหว่างเครื่องและผนังห้องครัว รายละเอียดโปรดดูด้านล่าง (หน่วยเป็นมิลลิเมตร)

- พื้นผิว ลามิเนตสังเคราะห์ และกาวที่ใช้ต้องทนความร้อน (ขั้นต่ำ 100°C) และส่วนด้านหน้า ที่ส่วนที่อยู่ใกล้เคียงทนความร้อนสูงสุด 70°C
- ตู้ครัวต้องกำหนดระดับและติดตั้งแบบถาวรจึงจำเป็นต้องมีช่องว่าง 5 มม. ระหว่างตัวเครื่องด้านหน้าและรอบ ๆ เครื่อง
- ถ้ามีลิ้นชักอยู่ใต้เตาอบ จะต้องติดตั้งช่องว่างระหว่างเตาอบกับลิ้นชัก



วิธีการติดตั้ง

การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

▲ วัสดุเสียหาย!

ห้ามใช้ประตูล็อคและ/หรือมือจับในการยกหรือเคลื่อนย้ายเครื่อง

- สำหรับการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า การเชื่อมต่อไฟ ต้องอยู่ภายใต้กฎระเบียบการไฟฟ้าท้องถิ่น
- การยกเครื่องให้ใช้คนอย่างน้อย 2 คน
- ให้ใช้ที่จับ Slots หรือ ที่จับลวดทั้งสองด้านเพื่อย้ายเครื่อง



การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก

▲ อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน!

- บริษัทของเราจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้เครื่องที่ไม่มีได้มารับต่อสายดิน เพราะเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้จากการติดตั้งที่ไม่ได้มาตรฐาน เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยผู้ผ่านการรับรองที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น และบริษัทจะรับประกันเครื่องจากการติดตั้งที่ถูกต้องเท่านั้น
- ความเสี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร ไฟไหม้ ที่มาจากการชำรุดของสายไฟหลัก สายไฟหลักต้องไม่โดนหนีบ งอ หรือติดอยู่ หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า หากสายไฟชำรุดต้องเปลี่ยนโดยช่างที่ผ่านการรับรอง
- แหล่งจ่ายไฟหลักต้องสอดคล้องกับข้อมูลที่อยู่บนป้ายของเครื่องใช้ไฟฟ้า อัตราการสิ้นเปลืองพลังงานของเครื่อง และสายไฟต้องตรงตามข้อกำหนด

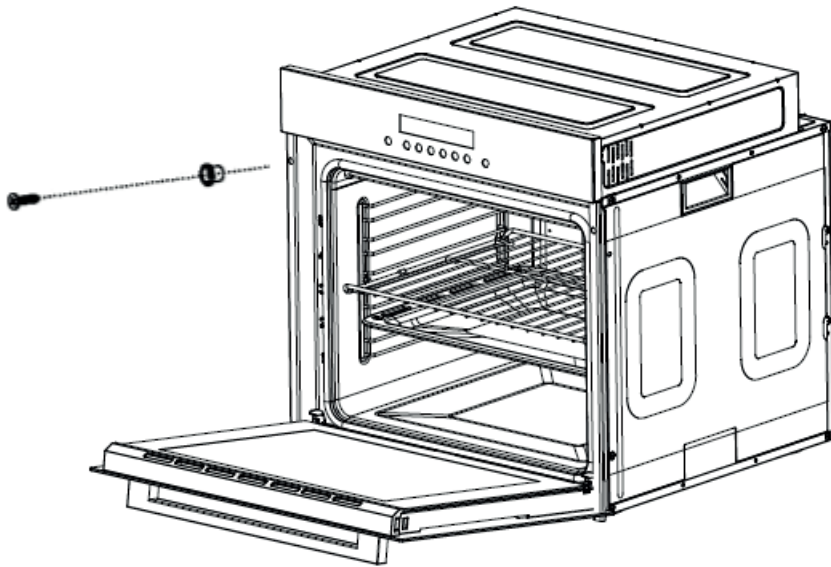


ความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าลัดวงจร

ก่อนเริ่มงานใด ๆ ในการติดตั้งระบบไฟฟ้า โปรดถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก

การติดตั้ง

1. เลื่อนเตาอบเข้าไปในตู้ครัวที่จะติดตั้ง จากนั้นให้จัดตำแหน่งและยึดให้แน่น
2. ยึดเตาอบด้วยสกรู 2 ตัวและแหวนรองตามรูป



การเช็คครั้งสุดท้าย

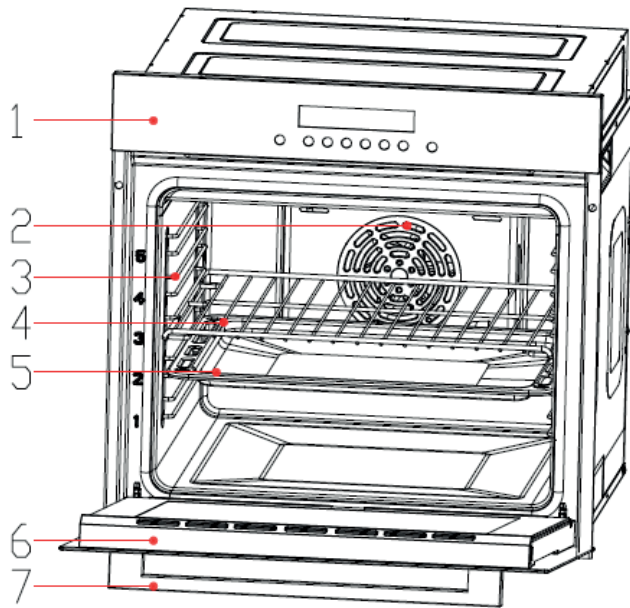
1. ให้เชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักแล้วเปิดสวิตช์
2. ตรวจสอบฟังก์ชันการทำงาน

การเปิดเครื่องใช้งาน

1. เมื่อทำตามขั้นตอนง่าย ๆ แบบนี้แล้วเตาอบก็พร้อมที่จะใช้งานสำหรับการทำอาหาร
2. เครื่องใช้สำหรับไว้ใช้ในบ้านเท่านั้น
3. ใช้เตาอบสำหรับทำอาหารเท่านั้น
4. ก่อนทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าให้ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกไปจากเตาอบ
5. ปรับอุณหภูมิอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งาน
6. วางถาดทำอาหารไว้กลางเตาอบ และเว้นที่ว่างไว้เมื่อใช้มากกว่า 1 ถาด เพื่อให้อากาศไหลเวียนได้
7. อย่าวางถาดบนฐานของเตาอบหรือปิดด้วยฟอยด์อลูมิเนียม เพราะจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน เวลาของการทำอาหารและการย่างจะไม่เหมือนกัน และจะทำให้ภาชนะเคลือบอาจเสียหายได้
8. พยายามเปิดประตูเตาอบเพื่อดูอาหาร ให้น้อยที่สุด (ไฟเตาอบยังคงสว่างขณะที่ทำอาหาร)
9. โปรดระวังเมื่อเปิดประตู เพื่อหลีกเลี่ยงการการสัมผัสของร้อนและไอน้ำ

เตาอบเครื่องใหม่ของคุณ

A. ส่วนประกอบเตาอบ



1. แผงควบคุม
2. มอเตอร์พัดลม(หลังแผ่นเหล็ก)
3. ชั้นด้านข้าง
4. ตะแกรง
5. ภาด
6. ประตู
7. ที่จับ

B. ข้อมูลด้านเทคนิค

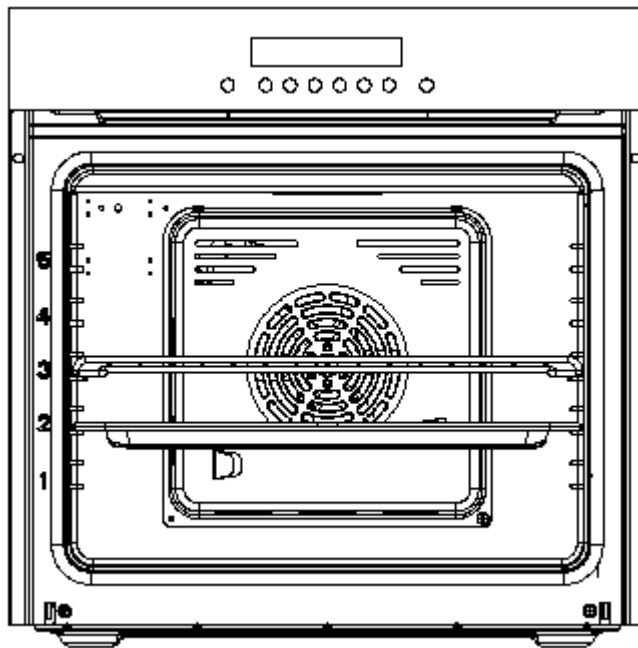
แรงดัน/ความถี่	220-240V~50Hz
กำลังไฟฟ้าทั้งหมด	3,350 วัตต์
ประเภทสายไฟ	H05VV-F 3*1.5mm ²
ความยาวสายไฟ	1.2 เมตร
ขนาดเตาอบภายนอก (สูง X กว้าง X ลึก)	595 x 595 x 575 (มม.)
ขนาดการติดตั้ง (สูง X กว้าง X ลึก)	600 x 600 x 575 (มม.)
เตาอบหลัก	เตาอบมัลติฟังก์ชัน
ระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงาน	A
กำลังไฟเตาอบ	25 วัตต์/300°C
กำลังไฟฟ้การย่าง	2,800 วัตต์

C. อุปกรณ์เสริมของคุณ

- อุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมเครื่องเหมาะสำหรับทำอาหารหลายอย่าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องทำอาหารได้อย่างถูกต้อง
- นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์เสริมให้เลือกอีกมากมาย ซึ่งคุณสามารถปรับให้เข้ากับอาหารจานโปรดของคุณหรือเพื่อให้งานทำงานกับเตาอบสะดวกยิ่งขึ้น

การใส่อุปกรณ์เสริม

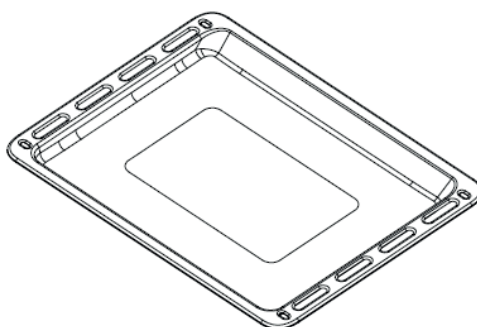
คุณสามารถใส่อุปกรณ์เสริมลงในช่องทำอาหารได้ 5 ระดับ ให้ใส่เข้าไปจนสุดเสมอ เพื่อไม่ให้อุปกรณ์เสริมสัมผัสกับแผงประตู



สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาได้ประมาณครึ่งทางจนกว่าจะล็อกเข้าที่ จะช่วยให้สามารถถอดจานออกอย่างง่ายดาย
หมายเหตุ: อุปกรณ์เสริมอาจเปลี่ยนรูปได้เมื่อโดนความร้อนแต่เมื่อเย็นลงแล้วก็จะกลับมาอยู่ในรูปร่างเดิมซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน

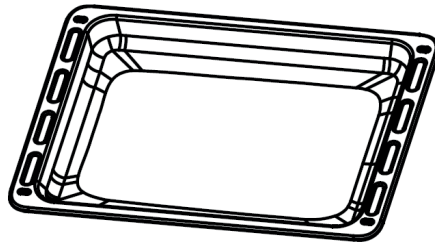
ถาดอบ

ใช้สำหรับเด็ก ขนมอบ อาหารแช่แข็ง เนื้อย่างชิ้นใหญ่ๆ นอกจากนี้ยังใช้เป็นที่รองน้ำมันที่หยดจากการย่างบนตะแกรงได้



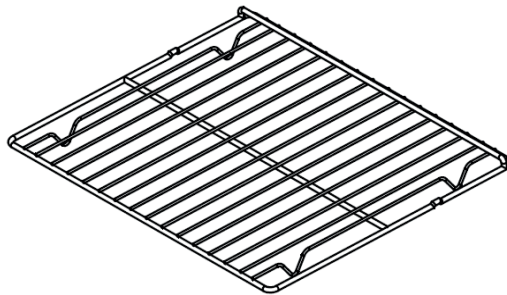
ถาดอบกันลื่น

ใช้สำหรับอบขนม การย่างชิ้นใหญ่ อาหารฉ่ำ และสำหรับเก็บไขมันขณะย่าง



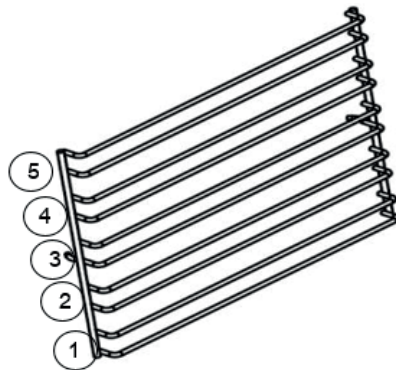
ตะแกรง

ใช้สำหรับย่างและสำหรับวางอาหารที่จะอบ ย่าง หรือปรุงในจานหม้อตุ๋นบนชั้นวางที่ต้องการ



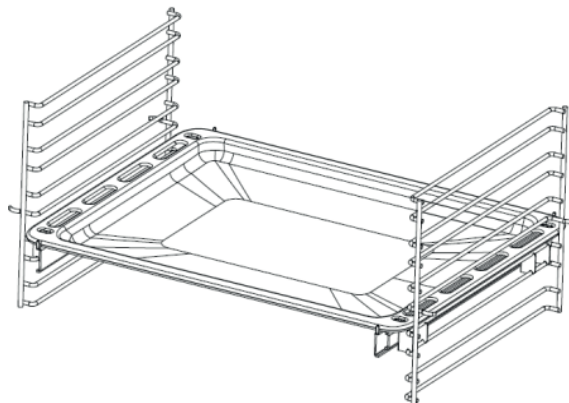
ชั้นด้านล่าง

แทนตำแหน่งความสูงที่แตกต่างกัน 5 ตำแหน่งที่ให้คุณเลือกใช้ ด้านข้างถอดออกได้ คุณสามารถที่จะปรับระดับความสูงที่แตกต่างกันได้ถึง 4 ตำแหน่ง ในการ อบอาหาร หรือให้วางตะแกรงย่างหรือถาดโดยชั้นด้านล่างข้างจะยึดตรงด้านข้างของช่องเตาอบ



ข้อแนะนำการเลื่อนถาด (เป็นแนวทางเลือก)

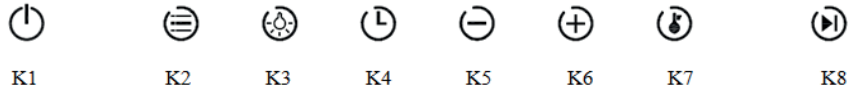
โดยปกติทั่วไปให้ติดตั้งชั้นที่ 2 และชั้นที่ 4 สำหรับ ถาดอบ และตะแกรง สามารถดึงออกมาและใส่กลับไปได้โดยสะดวก สำหรับการวางและนำอาหารออก



D. แผงควบคุม

นี่คือภาพรวมของวงจรแผงควบคุม รายละเอียดแต่ละรายการอาจแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่อง

1.3.1 ปุ่มสัญลักษณ์คำสั่ง



ไอคอน	ฟังก์ชัน	ไอคอน	ฟังก์ชัน
K1	เปิด/ปิด เต้าอบ (กดค้างไว้ 2 วินาที)	K5	สำหรับลดเวลาหรืออุณหภูมิ
K2	ฟังก์ชันควบคุม: เลือกฟังก์ชันการอบ	K6	สำหรับเพิ่มเวลาอุณหภูมิ
K3	ปุ่มไฟ	K7	สวิตช์พารามิเตอร์ (สำหรับอุณหภูมิและเวลา)
K4	ฟังก์ชันการตั้งเวลาล่วงหน้า	K8	เริ่มหรือหยุดชั่วคราว
กดพร้อมกัน K5+K6	สำหรับปรับเวลา		

E. แผงควบคุม

1.3.2 ส่วนแสดงผล



คำแนะนำไอคอนแสดงผลหน้าจอ

ไอคอน	ฟังก์ชัน	ไอคอน	ฟังก์ชัน
1	ความร้อนที่สอดคล้องกับการทำงาน	8	หน่วยอุณหภูมิ องศาเซลเซียส °C
2	ฟังก์ชันการตั้งเวลาล่วงหน้า การตั้งเวลาการทำงาน	9	ฟังก์ชันการตั้งเวลาล่วงหน้า
3	สถานะความร้อน	10	ฟังก์ชันลือคหน้าจอ, แสดงผลขณะทำงาน ยกเว้นการกดปุ่ม เริ่ม/หยุดชั่วคราว
4	แสดงผลไฟเต้าอบ	11	แสดงผลนาฬิกา
5	แสดงผลเวลา ชั่วโมง นาที และวินาที " : "	12	แสดงหน่วยเป็นนาที
6	แสดงหน่วย ชั่วโมง	13	แสดงแถบอุณหภูมิ
7	แสดงผลอุณหภูมิ	14	หน่วยอุณหภูมิ ฟาเรนไฮต์ °F

คำสั่งโปรแกรมและฟังก์ชัน

1. เมื่อเปิดเครื่อง

เมื่อเสียบปลั๊กไฟเตาอบแล้ว แผงแสดงผลจะเริ่มตรวจสอบตัวเองจากซ้ายไปขวา ไฟทุกปุ่มจะติดสว่างเป็นเวลา 0.5 วินาที (รวม 8 ปุ่ม) รวมทั้งหมด 4 วินาที แสดงเวลาเริ่มต้น 12:00 คือ 12 ชั่วโมง ไฟจะกระพริบ สามารถตั้งเวลาได้ โปรดดูรายละเอียดของการตั้งค่านาฬิกา

ไฟแบล็คไลท์ทั้งหมดจะเปิดขึ้นหลังผ่านไป 20 วินาทีโดยไม่ต้องดำเนินการใดๆ และเตาอบจะเข้าสู่ฟังก์ชันเลือกโหมด ในการเลือกโหมดฟังก์ชัน หลัง 1 นาทีถ้าไม่มีการดำเนินการใดๆ เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย โดยถ้าคุณกดปุ่มอื่นใด ก็จะสามารถกลับเข้าสู่โหมดฟังก์ชันเพื่อเลือกโหมดได้เช่นเดิม

ฟังก์ชันเลือกโหมด : หน้าจอแสดงผล จะแสดงเวลาปัจจุบัน ไฟแบล็คไลท์ทั้งหมดจะเปิดขึ้น

โหมดสแตนด์บาย : หน้าจอแสดงผล จะแสดงเวลาปัจจุบันไฟแบล็คไลท์ทั้งหมดจะปิดลง

2. การตั้งเวลา

ภายใต้ฟังก์ชันการเลือกโหมด ให้แตะปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกัน (<1.5 วินาที) เพื่อปรับนาฬิกาหลักชั่วโมงจะกระพริบ (1 ครั้ง/วินาที) จากนั้นให้แตะ "+" หรือ "-" เพื่อตั้งค่าชั่วโมง (00~23~00 ปรับหมุนเวียนได้)



การปรับหน่วยชั่วโมง




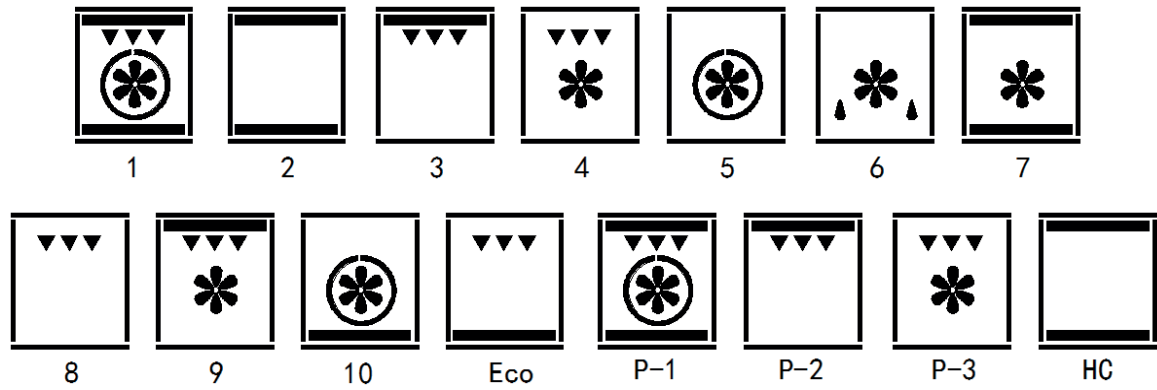
การปรับหน่วยนาที

หลังจากตั้งค่าชั่วโมงแล้วให้แตะปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกัน (<1.5 วินาที) เพื่อเปลี่ยนการปรับเป็นนาที นาที 00 จะกระพริบขึ้นจากนั้นให้แตะ "+" หรือ "-" เพื่อตั้งค่านาที (00~59~00 ปรับหมุนเวียนได้) หลังจากตั้งค่านาทีแล้วให้กดปุ่มพร้อมกันอีกครั้งเพื่อเป็นการยืนยันการตั้งเวลาเสร็จสมบูรณ์

เมื่อตั้งค่าชั่วโมง ไอคอน "h" จะแสดงขึ้นมา เมื่อตั้งค่านาที ไอคอน "min" จะแสดงขึ้นมา หลังจากยืนยันแล้วปุ่ม "h" และ "min" จะไม่แสดง ให้กด "+" หรือ "-" ค้างไว้เพื่อตั้งค่าอย่างรวดเร็ว หลังจากตั้งเวลา 10 วินาทีถ้าไม่มีการยืนยันระบบจะยืนยันเวลาอัตโนมัติโดยเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย หากเปิดเครื่องเป็นเวลา 20 วินาที ระบบจะแสดงเป็น 12:00 และเข้าสู่โหมดสแตนด์บายอัตโนมัติ ถ้าไฟฟ้าดับต้องรีเซ็ตนาฬิกาใหม่

3. เลือกฟังก์ชันการทำงาน

ภายใต้ฟังก์ชันการเลือกโหมด ให้แตะ  เพื่อเลือกฟังก์ชันต่างๆ ให้ดูรูปภาพอ้างอิงด้านล่างสำหรับเมนูคำสั่ง (ฟังก์ชันเตาอบจะจำการทำงานล่าสุด)จะมีทั้งหมด 15 เมนูโดย 1-10 เป็นเมนูปรกติ เมนูที่ 11 เป็นแบบประหยัดพลังงาน เมนูที่ 12-15 เป็นเมนูฟังก์ชันอัตโนมัติ เมนูที่ 12-14 สัญลักษณ์ที่แสดงคือ P1-P3 เมนูที่ 15 แสดงโดยเป็นไอคอน "HC" ฟังก์ชันที่สัมพันธ์กับโหมดอัตโนมัติ, อุณหภูมิ, เวลาทำอาหารให้ดูตารางที่แนบมา



ฟังก์ชันเดาอบ

เมื่อเลือกฟังก์ชัน นาฬิกาจะแสดงเวลาเริ่มต้นการทำอาหารที่สัมพันธ์กับฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง (ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดง "Eco" ในโหมด "Eco") อุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิเริ่มต้น ในตำแหน่งของฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง และ ไอคอน " °C " จะพริบ (เวลาทำอาหารเริ่มต้นและอุณหภูมิเริ่มต้นของแต่ละตำแหน่งฟังก์ชันจะแสดงในโหมดการทำงานของเมนู) คุณสามารถปรับอุณหภูมิการทำอาหารได้โดยกดปุ่ม "+" หรือ "-" อุณหภูมิจะปรับหน่วยละ 5 องศา (ดูโหมดการทำงานของเมนูสำหรับช่วงเวลาการปรับอุณหภูมิแต่ละฟังก์ชัน)

หลังจากปรับอุณหภูมิในการทำอาหารแล้วให้เปลี่ยนการปรับเวลาทำอาหารโดยแตะปุ่มเวลาและอุณหภูมิ " ⌚ " ซึ่ง ณ ตอนนี้ ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาเริ่มต้นในการทำอาหารของฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องจะกระพริบ (แสดงนาฬิกา :30:00) ให้กด "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลาทำอาหาร (ช่วงเวลาทำอาหาร 05:00 ~ 90:00 นาที) แตะ 1 ครั้ง เวลาเปลี่ยน 1 นาที ถ้ากดค้าง 1 ครั้ง เวลาเปลี่ยน 5 นาที

หมายเหตุ : หน่วยขั้นต่ำในการเปลี่ยนเวลา คือหน่วย นาที ไม่สามารถเปลี่ยนเป็นวินาทีได้ กดหนึ่งครั้งเวลาจะแสดง เฉพาะ 01:00, 02:00, 03:00... ถ้ากดค้างไว้จะแสดงเฉพาะ 05:00, 10:00, 30:00.... ไม่ว่าคุณจะทำปุ่ม บวก หรือลบ เพื่อตั้งค่าเวลา ทรายใดที่กดปุ่ม บวก หรือ ลบค้างไว้จะแสดงหน่วยเวลา 5 เช่น 05:00, 10:00 เป็นต้น) หลังจากตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิแล้วให้แตะปุ่ม ▶ เพื่อเริ่มทำงาน



ตัวเลขการตั้งค่าเริ่มต้นระหว่างการทำงาน



ตัวเลขการตั้งค่าจริงระหว่างการทำงาน










ตัวเลขการตั้งค่าในโหมดอัตโนมัติ



ในระหว่างการตั้งค่า ถ้าไม่ได้รับการยืนยันนานกว่า 10 วินาที ระบบจะกลับเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย ให้กดปุ่มไฟระหว่างขั้นตอนการตั้งค่าเพื่อตั้งเวลาใหม่เป็นเวลา 10 วินาที แล้วตั้งอุณหภูมิหรือเวลาการทำอาหารต่อไป

เมื่อเลือกฟังก์ชันการปรับเวลาหรืออุณหภูมิการทำอาหารแล้วปุ่มไฟทั้งหมดจะเปิด หลังการยืนยันการเริ่มทำงานปุ่มไฟอื่นๆ ก็จะดับลงยกเว้นปุ่ม power กับปุ่ม สตาร์ท ไฟจะยังเปิดอยู่เสมอ เมื่อเปลี่ยนเวลาหรืออุณหภูมิการทำอาหาร ไฟปุ่มเวลาหรืออุณหภูมิจะกระพริบ(1ครั้ง/วินาที) ไฟจะหยุดกระพริบหลังจากยืนยันเวลาหรืออุณหภูมิแล้วและเวลาจะเริ่มนับถอยหลังจากค่าเริ่มต้น (นับถอยหลังเป็นวินาที)

หลังการยืนยันการเริ่มต้นทำงาน ไอคอน " → | " และ " ⏸ " จะปรากฏขึ้น การลือคหน้าจอก็จะแสดงไอคอน " ⏸ " ในกรณีนี้ให้กดปุ่มหยุดชั่วคราว " ⏸ " เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว หรือกดปุ่ม Power " ⏻ " ค้างไว้ เพื่อปิด และปุ่มอื่นๆก็จะไม่ทำงาน หลังการยืนยันการเริ่มต้นทำงาน ตำแหน่งเวลานาฬิกาจะนับถอยหลัง 10 วินาทีเวลาในการแสดงผลใน 2 วินาทีและจะเปลี่ยนสลับกัน ตำแหน่งอุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ใน 2 วินาทีและแสดงอุณหภูมิช่องปัจจุบันในเวลา 10 วินาทีและจะเปลี่ยนสลับกัน

ถ้าฟังก์ชันที่คุณเลือกมีพัดลม หน้าจอจะแสดง  และหมุนตามเข็มนาฬิกา
ถ้าคุณต้องการหยุดชั่วคราวหรือรีเซ็ตเวลาหรือโหมดการทำงานให้แตะ  ภายใต้การสถานะลือคซึ่งการทำงานและส่วนประกอบอื่นๆทั้งหมดจะหยุดทำงาน(ยกเว้นไฟเตาอบและพัดลม) และไฟด้านหลังของปุ่มหยุดชั่วคราว  จะกระพริบ (1วินาที/ครั้ง) ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่ และตำแหน่งอุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิช่องปัจจุบันของเตาอบ เตาอบที่กำลังทำงานเมื่อหยุดชั่วคราว คุณสามารถรีเซ็ตฟังก์ชันโหมดการทำงาน อุณหภูมิ และเวลาได้โดยแตะปุ่ม  อีกครั้ง ระบบก็จะเริ่มการทำงานตามโหมดรีเซ็ตของคุณ เตาอบจะทำงานตามเวลาที่ตั้งใหม่ และนาฬิกาก็จะนับถอยหลัง

เมื่อฟังก์ชันการทำอาหารเริ่มต้น ไฟเตาอบจะสว่างขึ้นและไฟเตาอบ  สามารถแยกกดปุ่มไฟ เปิด/ปิดได้ ถ้าไฟเตาอบดับลงในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน คุณสามารถเปิดไฟเพิ่มได้โดยให้แตะปุ่มไฟ  ได้โดยตรงหรือคุณสามารถหยุดการทำงานของเตาอบชั่วคราวโดยแตะปุ่ม  ได้ด้วยเหมือนกัน และกดซ้ำอีกครั้งไฟเตาอบก็จะเปิดขึ้น

เมื่อไฟเตาอบปิดไฟที่ไอคอน  ก็จะดับและไฟไอคอน  สว่างเมื่อไฟเตาอบเปิดอยู่
ถ้าต้องการยกเลิกการปิ้ง ย่าง ให้กดปุ่ม Power ค้างไว้เพื่อยกเลิกงานจอแสดงผลจะเข้าสู่สถานะ สแตนด์บายและพัดลมดูดอากาศจะถูกปิดหลังจากช่องอุณหภูมิต่ำกว่า 100 °C



เมื่อช่องอุณหภูมิใกล้เคียงกับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ระบบจะแจ้งเตือนโดยมีเสียงกริ่งเป็นเวลา 2 วินาที เมื่อสิ้นสุดเวลาการทำอาหารในเตาอบกริ่งจะดังอย่างต่อเนื่อง และระบบจะกลับไปสู่สถานะตัวเลือกฟังก์ชันโดยอัตโนมัติ โดยการให้เสียงกริ่งหยุดสามารถกดปุ่มใดก็ได้ และพัดลมดูดอากาศจะปิดลงหลังช่องอุณหภูมิต่ำกว่า 100 °C

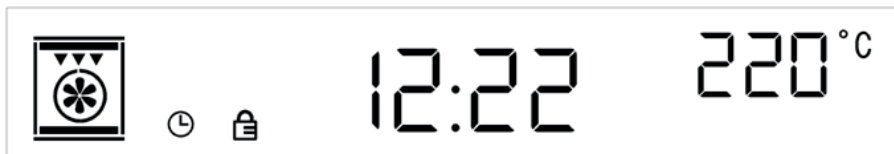
หลังจากเริ่มต้นโปรแกรมต่างๆ คุณสามารถกดปุ่ม power  ค้างไว้เพื่อปิดระบบและระบบจะเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย

4. ฟังก์ชันไฟเตาอบ

ไฟเตาอบการควบคุมจะแยกต่างหาก และจะไม่ส่งผลกระทบต่ออื่น ๆ เมื่อไฟเตาอบเปิดไฟแสดงผลก็จะสว่างขึ้นมันเป็นสถานะเริ่มต้นเมื่อเครื่องปิดอยู่


5. ฟังก์ชันการตั้งเวลาล่วงหน้า

หลังจากตั้งค่าฟังก์ชัน เวลา และอุณหภูมิ (ก่อนเริ่มต้นใช้งาน) ให้แตะ  เวลาจะเปลี่ยนเป็นเวลาที่สิ้นสุดการทำอาหาร (เวลาสิ้นสุดเริ่มต้น=เวลาของระบบ+การตั้งค่าเวลาอย่าง) ไอคอนเวลาสิ้นสุดการทำอาหารจะกระพริบ นาฬิกาจะแสดงหน่วยเวลาเป็นนาทีและกระพริบ (ดูรูปด้านล่าง) (เวลาสิ้นสุดของชั่วโมงและนาทีจะปรับ "1" หน่วย) และ "+" และ "-" เพื่อปรับเวลาสิ้นสุดและปุ่มสตาร์ท  เตาอบจะคำนวณเวลาการเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ (เวลาสิ้นสุดการทำอาหาร — เวลาอย่าง — 25) เตาอบจะแสดงนาฬิกาภายใต้สถานะการตั้งเวลาล่วงหน้า ส่วนอื่นๆ ทั้งหมดจะไม่ทำงาน : แสดงสถานะการตั้งเวลาล่วงหน้า : ไอคอนการตั้งเวลาล่วงหน้าจะปรากฏขึ้น นาฬิกาจะแสดงเวลาของ วัน เมฆ หรือ อุณหภูมิที่ตั้งก็จะแสดงขึ้นมา หน้าจอการล็อกจะเปิดใช้งานปุ่มยืนยันก็จะเริ่มต้นขึ้นเวลาการตั้งเวลาล่วงหน้าต่ำสุดคือ 30 นาที สูงสุด 24 ชั่วโมงและฟังก์ชันการทำงานก็จะเหมือนเดิม เมื่อหยุดชั่วคราวหรือหยุดทำงานหากเกิน 10 วินาที โดยไม่มีการยืนยัน เตาอบจะกลับเข้าสู่โหมดแสดงนดบาย หลังจากการตั้งเวลาล่วงหน้าเสร็จแล้ว ไอคอนการตั้งเวลาล่วงหน้าจะหายไป ส่วนอื่นๆก็จะทำงานเหมือนฟังก์ชันการทำงานอื่นๆ ฟังก์ชันการตั้งเวลาล่วงหน้าสามารถใช้เป็นแบบ อัตโนมัติ หรือ ฟังก์ชันแมนนวล



แผนภาพการทำงานของฟังก์ชันการตั้งเวลาล่วงหน้า

6. การแสดงช่วงอุณหภูมิและโหมดสวิตช์

การแสดงผลช่วงอุณหภูมิ: ไม่ต่ำกว่า 30°C จะแสดง เมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 30°C ค่าอุณหภูมิที่แสดงมี 2 โหมด คือ ค่าองศาเป็นเซลเซียสแ  นไฮท์ เมื่อเปิดเครื่องค่าเริ่มต้นจะเป็นองศาเซลเซียส เมื่อเตาอบไม่ได้อยู่ในโหมดแสดงนดบายให้กดสวิตช์ (K7) 3S มันสามารถจะสลับจากเซลเซียสเป็นฟาเรนไฮท์และจะสลับไปมาได้ โดยวิธีการแปลงค่ามีดังนี้ $^{\circ}\text{C} = 5 \times (^{\circ}\text{F} - 32) / 9$ $^{\circ}\text{F} = 9 \times ^{\circ}\text{C} / 5 + 32$

7. ฟังก์ชันการป้องกัน

A. จอจะแสดงผล E1 ถ้าเซ็นเซอร์ลัดวงจร หรือวงจรเปิด โปรดดูภาพด้านล่าง (จะแสดงฟังก์ชันการทำงาน และเวลาจะหยุดนับถอยหลัง)



E-1 แสดงภาพการทำงานความผิดปกติ

B. ถ้าไม่ได้ละลายน้ำแข็งอยู่ และไม่ได้อยู่ในสถานะการทำงานแบบประหยัดพลังงาน และอุณหภูมิแสดง <math>< 35\text{ }^{\circ}\text{C}</math> หลังจากทำความร้อนเป็นเวลา 5 นาที ซึ่งแปลว่าส่วนประกอบความร้อนมีปัญหา หน้าจอจะแสดง E-2 ตามรูปด้านล่าง



26:59







E-2


E-2 แสดงภาพการทำงานความผิดปกติ

ปั๊มสตาร์ท/หยุดชั่วคราว (▶) จะกระพริบเมื่อเตาอบเสีย การลัดหน้าจอก็จะคลายลง และไอคอน (☹) จะหายไป เสียงเตือนเตาอบจะดังขึ้น 10 วินาที ปั๊มอื่นๆทั้งหมดที่ใช้งานไม่ได้ยกเว้นปั๊ม power

เตาอบนี้มีฟังก์ชันให้เลือก 15 แบบ ดังนี้

ฟังก์ชัน	ไอคอน	คำอธิบาย
ฟังก์ชันที่ 1		โหมดอุ่นเร็ว: ส่วนด้านในและด้านนอกของส่วนประกอบตะแกรง ความร้อนด้านบนและด้านล่าง พัดลมร้อนจะทำงานพร้อมกันเพื่อให้ได้การหมุนเวียนความร้อนสลับกัน เนื่องจากพัดลมร้อนที่เปิดใช้งานเพิ่มเติม ความร้อนจึงไหลเวียน ซึ่งช่วยให้การกระจายความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ
ฟังก์ชันที่ 2		อบแบบธรรมชาติ (ความร้อนบน และล่าง) : ควบคุมเตาอบก่อนเริ่มทำอาหารหรืออบอาหาร เหมาะสำหรับการย่างเนื้อ หรืออบอาหารชั้นเดียว
ฟังก์ชันที่ 3		การย่างและความร้อนสูงสุด (การย่างอย่างสมบูรณ์) ส่วนด้านในและด้านนอกของการย่างและความร้อนด้านบนจะทำงานพร้อมกัน ความร้อนจะส่งไปยังอาหารโดยตรงซึ่งจะช่วยให้บริเวณด้านบนมีอุณหภูมิสูงขึ้นและทำให้เกิดสีน้ำตาลเข้มขึ้น เช่น ไส้กรอก สเต็ก ปลา ฯลฯ
ฟังก์ชันที่ 4		การย่างพร้อมพัดลม (การย่างภายใน): การย่างและพัดลมจะทำงานพร้อมกัน เป็นการเร่งการย่างและปรับปรุงรสชาติของอาหาร เหมาะสำหรับการทำให้อาหารสุกเร็ว เช่น สเต็ก เบอร์เกอร์ สามารถรักษาความชุ่มฉ่ำเนื้อสเต็ก และเบอร์เกอร์ได้ เหมาะกับการย่างชิ้นเล็กๆ เช่นเบคอน ขนมปังปิ้ง เนื้อปลาและเนื้อสัตว์
ฟังก์ชันที่ 5		พัดลมระบายร้อน: ความร้อนจะล้อมรอบตัวพัดลม ดังนั้นลมร้อนจะกระจายอย่างสม่ำเสมอและช่วยให้กระบวนการทำอาหารเร็วขึ้น เหมาะสำหรับการทำอาหาร หรืออบพร้อมกัน

ฟังก์ชัน	ไอคอน	คำอธิบาย
ฟังก์ชันที่ 6		การละลายน้ำแข็ง: พัดลมทำงานโดยไม่มีตั้งค่าความร้อน สามารถละลายอาหารแช่แข็งได้ เวลาในการละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับขนาดและน้ำหนักของอาหาร
ฟังก์ชันที่ 7		ความร้อนบนและล่างพร้อมกับพัดลม: เตอบจะร้อนตามขณะพัดลมทำงาน เนื่องจากพัดลมทำให้ความร้อนไหลเวียนมันจะทำให้ผลลัพธ์ในการทำอาหารและอบได้ดี
ฟังก์ชันที่ 8		การย่าง(ย่างด้านบน) : ฟังก์ชันนี้จะเปิดเฉพาะส่วนด้านบนของการย่างเท่านั้น ความร้อนจะถูกปล่อยออกมาโดยตรงที่อาหารเหมาะสำหรับการย่างชิ้นเล็ก ๆ เช่น เบคอน ขนมห้างปิ้ง เนื้อปลา เนื้อสัตว์ชิ้นเล็ก ๆ
ฟังก์ชันที่ 9		การย่างพร้อมกับพัดลมทำความร้อน (การย่างแบบสมบูรณ์):เตาย่างและพัดลมจะทำงานพร้อมกัน เร่งการย่าง ปรับปรุงรสชาติของอาหาร เหมาะสำหรับทำให้อาหารสุกเร็ว เช่น สเต็ก เบอร์เกอร์ คงความชุ่มฉ่ำของอาหาร การย่างที่สมบูรณ์แบบนี้ช่วยให้คุณหมูด้านบนสูงขึ้นและทำให้มีสีน้ำตาลเข้มขึ้น สามารถย่างได้ชิ้นใหญ่ขึ้น เช่น ไส้กรอก สเต็ก ปลา
ฟังก์ชันที่ 10		ความร้อนด้านล่างและพัดลมระบายความร้อน: เปิดสวิตช์ปุ่มความร้อนด้านล่างของเตอบ สำหรับช่วยในขั้นตอนสุดท้ายจากด้านล่าง (เช่น พิซซ่า ฯลฯ) เนื่องจากพัดลมร้อน ทำให้เกิดความร้อนหมุนเวียน ซึ่งการหมุนเวียนนี้ช่วยให้มั่นใจถึงผลลัพธ์ในการทำอาหารและการอบ ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการฆ่าเชื้อและถนอมขวดโหลด้วย
ฟังก์ชันที่ 11 โหมด ประหยัด พลังงาน		โหมดประหยัดพลังงาน (ส่วนประกอบข้างด้านใน): ส่วนประกอบด้านการย่างและความร้อนด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน อุณหภูมิเตอบจะสูงขึ้นอย่างช้าๆ ให้ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปในอาหารได้อย่างสมบูรณ์ ซึ่งจะช่วยลดความร้อนส่วนเกินและทำให้การย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น โหมดนี้เหมาะสำหรับการทำอาหารชิ้นใหญ่ เมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ส่วนประกอบการย่างด้านในและความร้อนด้านล่างจะทำงานหมุนเวียนเป็นวงกลมเพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอ $\pm 15^{\circ}\text{C}$

ฟังก์ชัน	ไอคอน	คำอธิบาย
ฟังก์ชันที่ 12 P-1		โปรแกรม P-1 (การอุ่นตัว) การย่างนี้เหมือนกับฟังก์ชันลมร้อนทำงาน 30 วินาที และความร้อนด้านล่างทำงาน 5 วินาทีต่อรอบ เมื่ออุณหภูมิถึงที่ 90% การย่างและลมร้อนจะทำงานครั้งละ 5 วินาที จากนั้นก็จะหยุด 10 วินาที เพื่อให้อุณหภูมิมีสภาพสม่ำเสมอ ($\pm 5^{\circ}\text{C}$) ส่วนประกอบการย่างด้านในและด้านนอก ความร้อนด้านล่าง และพัดลม จะทำงานพร้อมกันเพื่อให้เกิดความร้อนหมุนเวียน ค่าเริ่มต้นระยะเวลาในการย่างสามารถตั้งค่าแยกกันได้ อุณหภูมิที่โรงงานตั้งไว้ 200°C ไม่สามารถเปลี่ยนได้
ฟังก์ชันที่ 13		โปรแกรม P-2 (การย่างแบบสมบูรณ์) ส่วนประกอบด้านในและด้านนอกจะทำงานพร้อมกัน ความร้อนจะถูกส่งไปยังอาหารโดยตรง โปรแกรมนี้จะทำให้อาหารมีสีน้ำตาลเข้มขึ้น เหมาะสำหรับย่างชิ้นใหญ่ เช่น ไส้กรอก สเต็ก ปลา ฯลฯ ค่าเริ่มต้นระยะเวลาในการย่างสามารถตั้งค่าแยกกันได้ อุณหภูมิที่โรงงานตั้งไว้ 160°C ไม่สามารถเปลี่ยนได้
ฟังก์ชันที่ 14		โปรแกรม P-3 การย่างพร้อมพัดลม (ส่วนประกอบการย่างด้านใน) เปิดสวิตช์ส่วนประกอบการย่างด้านในและพัดลม ความร้อนจะถูกปล่อยลงในอาหารโดยตรง ความร้อนหมุนเวียนจะทำให้ผลการย่างออกมาสม่ำเสมอ เหมาะสำหรับย่างชิ้นเล็กๆ เช่น เบคอน ขนมห้างปัง ขันปลา และเนื้อสัตว์ชิ้นเล็กๆ ค่าเริ่มต้นระยะเวลาในการย่างสามารถตั้งค่าแยกกันได้ อุณหภูมิที่โรงงานตั้งไว้ 180°C ไม่สามารถเปลี่ยนได้
ฟังก์ชันที่ 15 P-4 การทำความสะอาดตัวเองอย่างง่าย		โปรแกรมทำความสะอาด: การทำความสะอาดแบบ Hydro Clean ทำให้การทำความสะอาดภายในเตาอบง่ายมากขึ้น โรงงานตั้งค่าอุณหภูมิ 120°C โรงงานตั้งค่าระยะเวลา และอุณหภูมิของโปรแกรมการทำความสะอาดไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ คำเตือน หลังจากใช้โปรแกรมทำความสะอาดต้องมั่นใจว่าเตาอบเย็นลงแล้วจึงจะเปิดประตู เพราะเสี่ยงต่อการถูกไหม้และบาดเจ็บได้ ข้อสังเกต โปรแกรมนี้ใช้ทำความสะอาดเตาอบเท่านั้น

หมายเหตุ

- มอเตอร์ด้านนอกจะหยุดทำงานเมื่อช่องอุณหภูมิต่ำกว่า 100°C หลังจากเครื่องปิด
- อุณหภูมิที่ยอมรับได้ คือ $\pm 15^{\circ}\text{C}$

8. โหมดการทำความสะอาดตัวเองอย่างง่าย

การทำงานของฟังก์ชันมีดังนี้ ใส่ น้ำ 250 มิลลิลิตร ลงในถาดเอนกประสงค์ที่ชั้น 2 ของเตาอบ และปุ่มฟังก์ชันเพื่อเลือกโหมดการทำงาน จากนั้นเลือกฟังก์ชันการทำความสะอาดตัวเองอย่างง่าย คือฟังก์ชันที่ 15 ตำแหน่งอุณหภูมิจะแสดงไอคอนที่ HC หรือ (P-4)

ข้อควรระวังสำหรับโหมดการทำความสะอาดตัวเอง

หลังจากใช้งานฟังก์ชันการทำความสะอาดตัวเองอย่างง่ายแล้ว ต้องรอให้เตาอบเย็นลงก่อนเปิดประตูเตาอบเพื่อหลีกเลี่ยงอุณหภูมิที่สูงเกินไปของช่องเตาอบเพราะอาจได้รับบาดเจ็บได้

ก่อนการใช้เตาอบครั้งแรก

อุ่นเตาอบ

ในการขจัดกลิ่นใหม่ ให้อุ่นเตาอบที่ว่างอยู่และปิดเตาอบ ทำความร้อนบนและล่าง 1 ชั่วโมงด้วย 250°C ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์เหลืออยู่ในช่องทำอาหาร

1. ใช้ตัวเลือกฟังก์ชันเพื่อตั้งค่าความร้อนบน/ล่าง
2. ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 240°C หลังจากนั้น 1 ชั่วโมงให้ปิดเตาอบ โดยหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์เสริมครั้งแรก ให้ทำความสะอาดให้ทั่วถึงด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเนื้อนุ่ม

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลต่อไปนี้จะช่วยให้คุณใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในทางประหยัดพลังงาน

1. ใช้ภาชนะสีเข้มเคลือบอีนาเมลในเตาอบ เพราะถ่ายเทความร้อนได้ดีกว่า
2. ขณะทำอาหารให้อุ่นอาหารก่อนหากได้รับคำแนะนำจากคู่มือในการทำอาหาร
3. อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยๆระหว่างการทำอาหาร
4. พยายามทำอาหารมากกว่า 1 งานในเตาอบพร้อมกัน คุณสามารถทำอาหารได้โดยวางภาชนะทำอาหารสองใบบนตะแกรงได้
5. ทำอาหารได้มากกว่า 1 งานต่อกัน เนื่องจากเตาอบร้อนอยู่แล้ว
6. สามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดเตาอบ 2-3 นาที ก่อนเวลาทำอาหารห้ามเปิดประตูเตาอบ
7. ละลายน้ำแข็งก่อนทำอาหาร

วิธีใช้งานเตาอบ

ข้อมูลทั่วไปของการอบ และการย่าง

โปรดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ ไอน้ำอาจจะพุ่งเข้ามาทำให้ได้รับบาดเจ็บจากการถูกลวก

เคล็ดลับการอบ

1. ใช้ภาชนะโลหะเคลือบ หรือภาชนะอะลูมิเนียม หรือซิลิโคนทนความร้อน
2. ใช้พื้นที่บนชั้นวางให้เกิดประโยชน์สูงสุด
3. แนะนำให้วางภาชนะอบไว้ตรงกลางของชั้นวาง
4. ปิดประตูเตาอบ

เคล็ดลับการย่างแบบ Roasting

1. ปูรอรสต์ด้วยน้ำมันมะนาวและพริกไทยดำจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำอาหารในการย่างไก่ทั้งตัว หรือเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่
2. เนื้อสัตว์ที่มีกระดูกจะใช้เวลาประมาณ 15-30 นาที นานกว่าการย่างแบบไม่มีกระดูกที่มีขนาดเดียวกัน
3. ควรคำนวณเวลาการทำอาหารประมาณ 4-5 นาทีต่อความสูง (เซ็นติเมตร) ของเนื้อที่ย่าง
4. หลังจากทำอาหารอาหารเสร็จปล่อยให้เนื้ออย่างพักอยู่ในเตาอบประมาณ 10 นาที เพื่อให้ น้ำผลไม้กระจายไปทั่วเนื้ออย่าง และไม่หายไประหว่างเนื้อ
5. วางปลาในจานบนตะแกรงที่ชั้นกลางหรือชั้นล่าง

เคล็ดลับการย่างแบบ Grilling

การย่างแบบนี้เหมาะสำหรับเนื้อ ปลา และสัตว์ปีก จะได้ผิวของอาหารสีน้ำตาลสวยโดยเนื้อนั้น

จะไม่แห้งมากเกินไป เนื้อชิ้นแบน เนื้อเสียบไม้ และไส้กรอก เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่าง และ พวกผักประเภทที่มีปริมาณน้ำสูงเช่นมะเขือเทศและหัวหอม

การแก้ปัญหาการใช้งาน

เตาอบอาจมีอาการผิดปกติหรือเสียในระหว่างการใช้งาน คุณสามารถตรวจสอบรายการข้อผิดพลาดก่อนที่จะโทรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย บางทีคุณอาจซ่อมแซมได้ด้วยตัวเอง

การทำงานตามปกติ

เมื่อใช้เตาอบครั้งแรกอาจจะมีกลิ่นแปลกๆและควันเป็นเวลาหลายชั่วโมง ให้เปิดทำความร้อนอุ่นเตาอบในขณะที่เตาอบว่างอยู่เป็นเวลา 1 ชั่วโมง จากนั้นปิดฟังก์ชันทำความร้อนและรอจนกว่าเตาอบจะเย็นจึงเปิดประตูและทำความสะอาด เมื่อเตาอบทำงานอาจมีเสียงแหลมเกิดขึ้น เพราะว่าเกิดจากช่องของโลหะ ถ้าอาหารร้อนจะมีความชุ่มชื้น ช่องความร้อนอาจจะปล่อยไอน้ำระหว่างการทำงานพัดลมจะเริ่มทำงานหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน 15 นาที แม้ว่าเตาอบจะปิด พัดลมก็ยังคงทำงานต่ออีก 35 นาที สำหรับการทำอาหารเป็นเวลานาน คุณสามารถปิดสวิตช์ก่อนหยุดเตาอบ และใช้ความร้อนที่ยังคงมีอยู่ทำอาหารจนเสร็จ

ตารางแสดงการทำงานผิดปกติของเตาอบ

ปัญหา	สาเหตุ	ข้อเสนอแนะ
เตาอบไม่ทำงาน	กระแสไฟฟ้าขัดข้อง	ให้ตรวจสอบไฟในครัวและอุปกรณ์อื่นๆ ว่าทำงานอยู่หรือไม่
	เบรกเกอร์ทำงานผิดปกติ	ตรวจสอบว่าเบรกเกอร์ทำงานอยู่หรือไม่
	ลิมิตฟังก์ชันตั้งเวลา	รีเซ็ตฟังก์ชันตั้งเวลา
ไฟไม่ติด	หลอดไฟเสีย	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบว่าเตาอบมีกระแสไฟฟ้าหรือไม่
เตาอบหยุดทำงาน กระแทกหรือระหว่าง การใช้งาน	กระแสไฟฟ้าขัดข้อง	ให้ตรวจสอบไฟในครัวและอุปกรณ์อื่นๆ ว่าทำงานอยู่หรือไม่
	ตัวป้องกันเทอร์โมสตัท ผิดปกติ	เช็คพัดลมทำความเย็นว่าทำงานหรือไม่ ถ้าใช่ให้เปลี่ยนเทอร์โมสตัทใหม่
เตาอบไม่ร้อน	ไม่ได้ปรับตัวควบคุม อุณหภูมิ	ตั้งอุณหภูมิ
	ถ้าเครื่องรุ่นนี้มีตัวจับเวลา จะไม่สามารถตั้งเวลาได้ ไม่มีไฟ	ให้ตั้งเวลา ให้ตรวจสอบกล่องไฟ
	อุปกรณ์ความร้อนชำรุด	เปลี่ยนอุปกรณ์ความร้อนใหม่
น้ำออกจากประตู กระจกเวลาทำงาน	ซีลประตูชำรุด	เปลี่ยนซีลประตูใหม่
	บานพับไม่แข็งแรง	เปลี่ยนบานพับใหม่
เตาอบหยุดทำงาน แต่มอเตอร์เย็นยังคง ทำงานอยู่	เตาอบทำงานเป็น เวลานาน ดังนั้นเตาอบ จะเย็นจำเป็นต้องใช้ เวลานาน	เอามือไปวางไว้ที่เข้าที่เล็ดถ้ามีลมร้อน ออกมาแสดงว่าปกติ
	เทอร์โมสตัทเปิดมีปัญหา	ถ้าอุณหภูมิจากเข้าที่เล็ดเท่ากับ อุณหภูมิห้องจำเป็นต้องเปลี่ยน เทอร์โมสตัทใหม่

ถ้าปัญหาไม่ได้รับการแก้ไข

1. ให้แยกเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก (เปิดหรือคลายเกลียวฟิวส์)
2. ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่ายร้านค้าของคุณ อย่าพยายามซ่อมเครื่องด้วยตัวเอง

เคล็ดลับการอบและการย่าง

เคล็ดลับการอบ

1. วิธีการตรวจว่าเค้กสับนั้ อบผ่านหรือไม่โดยก่อนสิ้นสุดเวลาอบประมาณ 10 นาทีตามสูตรให้นำไม้ค็อกเทลใส่ลงบนจุดสูงสุดของเด็กและดึงออกมาแล้วพบว่าไม้ค็อกเทลสะอาดแสดงว่าเค้กใช้ได้แล้ว
2. ถ้าเค้กยุบตัว ในครั้งต่อไปให้ใส่น้ำหรือของเหลวให้ปริมาณน้อยลง ตั้งอุณหภูมิเตาอบต่ำกว่า 10 องศาให้สังเกตดูเวลาส่วนผสมที่ระบุในสูตร
3. เด็กลอยขึ้นตรงกลางแต่ต่ำกว่าขอบ อย่าทาน้ำมันข้างตัวเค้ก หลังจากอบให้นำเค้กออกด้วยความระมัดระวัง
4. ถ้าเค้กด้านบนสีเข้มเกินไป ให้วางเค้กไว้ที่ชั้นล่างเตาอบ ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าเดิมและอบเค้กให้นานขึ้นเล็กน้อย แล้วเอาเค้กออกด้วยมีดอย่างระมัดระวัง
5. เมื่อทำเสร็จแล้ว เค้กแห้งเกินไป ให้ใช้ไม้ค็อกเทล ทำรูเล็กๆ จากนั้นให้ราดน้ำผลไม้หรือแอลกอฮอล์ให้ทั่ว ครั้งถัดไปให้เลือก อุณหภูมิสูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
6. ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ข้างนอกดูดี แต่ข้างในเปียก (เหนียว มีลายน้ำ) ครั้งต่อไปใช้ของเหลวน้อยลงเล็กน้อยและอบนานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำกว่าเดิม สำหรับเค้กที่มีหน้าขุ่ม ให้อบฐานก่อน โรยด้วยอัลมอนด์หรือเกล็ดขนมปังแล้ววางที่อบปิ้งไว้ด้านบน โปรดทำตามสูตรและเวลาอบ
7. เด็กมีสีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ ให้เลือกอุณหภูมิต่ำกว่าเล็กน้อยเพื่อให้แน่ใจว่าอบเค้กได้อย่างสม่ำเสมอมากขึ้น การอบขนมที่มีความนุ่มให้ใช้ชั้นเดียวในการอบโดยใช้ความร้อนบน/ล่าง กระดาษกันไขมันที่ยื่นออกมาอาจส่งผลให้ต่ออากาศไหลเวียน ดังนั้นให้ตัดกระดาษนี้ให้พอดีกับถาดอบ
8. ด้านล่างของเค้กผลไม้มันสุกน้อยเกินไป ในครั้งต่อไปให้วางเค้กบนชั้นต่ำลงมา 1 ระดับ
9. น้ำผลไม้ล้นออกมา ครั้งต่อไปให้ใช้ถาดเอนกประสงค์ที่กันลึกลงกว่าเดิมถ้าคุณมี
10. อบของชิ้นเล็กๆที่ทำจากแป้งยีสต์ จะเกาะติดกันขณะอบ ดังนั้นควรเว้นช่องว่างประมาณ 2 ซม.ซึ่งจะทำให้เนื้อที่อบสามารถขยายตัวได้อีกและเปลี่ยนสีน้ำตาลทุกด้าน
11. ถ้าคุณจะอบอาหารหลายชั้น อาหารบนถาดอบรองชั้นบนจะมีสีเข้มมากกว่าถาดรองอบชั้นล่าง ให้ใช้ลมร้อน 3 มิติในการอบมากกว่า 1 ระดับเสมอ ถาดอบที่วางในเตาอบในเวลาเดียวกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
12. เกิดการควมแน่นจากการอบเค้กที่มีความขุ่มขึ้น การอบอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำซึ่งลอยอยู่เหนือประตู และไอน้ำจับตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือด้านหน้าที่อยู่ข้าง ๆ กันซึ่งมันเป็นกระบวนการทางธรรมชาติ

เคล็ดลับการย่าง

1. อุณหภูมิอบประมาณ 4 นาที ก่อนการใส่อาหารลงในช่องทำอาหารโดยปิดประตูเตาอบเสมอ
2. ถ้าเป็นไปได้ให้ชิ้นส่วนของอาหารที่คุณจะย่างมีความหนาเท่ากัน เพราะจะช่วยให้อาหารออกมาเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอ และคงความฉ่ำของอาหาร
3. ให้กลับอาหารที่คุณกำลังย่าง หลัง 2/3 ของเวลาที่ตั้งอบ
4. อย่าใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าจะย่างเสร็จ
5. ถ้าเนื้อไม่ติดมันให้เติมน้ำหรือของเหลวลงไปเล็กน้อย โดยเติมของเหลวประมาณ ½ ซม.ที่ฐานของภาชนะ
6. เติมน้ำหรือของเหลวในปริมาณที่พอเหมาะสำหรับหม้อ ย่างอาหาร โดยเติมประมาณ 1-2 ซม.ที่ฐานของภาชนะ
7. วางอาหารที่ย่างบนตะแกรงโดยตรง ถ้าย่างเพียงชิ้นเดียวควรวางไว้ที่กึ่งกลางของตะแกรงจะดีที่สุด ควรใส่ถาดเอนกประสงค์ที่ชั้นระดับที่ 1 เพื่อที่น้ำผลไม้จากเนื้อสัตว์จะหยดลงไปที่ถาด และจะสามารถรักษาความสะอาดของเตาด้วย
8. เมื่อย่างอาหารอย่าใส่ถาดอบ หรือถาดเอนกประสงค์ที่ในชั้นระดับที่ 4 หรือ 5 ซึ่งความร้อนที่สูงจะทำให้ภาชนะบิดเบี้ยว และช่องการทำอาหารอาจชำรุดเมื่อถอดออก
9. ส่วนประกอบสวิตช์การย่าง เปิดและปิดต่อเนื่อง ซึ่งเป็นปรกติ เพราะการตั้งค่ามีการกำหนดความถี่ในการย่าง
10. เมื่อเนื้อย่างเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาอบและพักไว้อีก 10 นาที ช่วยให้กระจายน้ำผลไม้เนื้อได้ดีขึ้น
11. สำหรับหมูย่างที่มีหนัง ให้กรีดทำรอยเป็นรอยขวางที่หนัง แล้ววางเนื้อในจานโดยให้หนังอยู่ด้านล่าง
12. วางส้อมที่ปากทั้งตัวว่าตรงส่วนที่เป็นหน้าอกลงบนตะแกรงชั้นล่าง จากนั้นให้กลับเนื้อออกด้านหลังจาก 2/3 ของเวลาที่กำหนดไว้
13. สำหรับเปิดหรือห่านให้เจาะตรงผิวหนังด้านล่างของปีก ซึ่งจะทำให้ไขมันหมดไป
14. กลับชิ้นปลาหลังจาก 2/3 ของเวลาที่ตั้ง ไม่ต้องกลับปลาทั้งตัว ให้วางปลาทั้งตัวในเตาอบในท่าว่ายน้ำโดยให้ครีบล้างหงายขึ้น วางมันฝรั่งครึ่งลูกหรือใส่ภาชนะที่เข้ากับเตาอบขนาดเล็กในช่องท้องของปลา เพื่อจะทำให้ปลาวางได้มั่นคงขึ้น
15. วิธีทราบว่าการย่างเสร็จแล้ว ให้ใช้เทอร์โมมิเตอร์สำหรับเนื้อสัตว์ (มีจำหน่ายตามร้านค้าเฉพาะสำหรับใช้งาน) หรือใช้ช้อนกดลงบนเนื้ออย่างถ้าเนื้อมีความแน่นแล้วเป็นอันใช้ได้ แต่ถ้ากดแล้วยังรู้สึกว่ายุบลงอยู่ก็ให้ปรุงนานขึ้นอีกนิด
16. เนื้อย่างมีสีเข้มเกินไปและแตกจากในส่วนที่ไหม้ ให้ตรวจสอบความสูงและอุณหภูมิของชั้นวาง
17. เนื้อย่างดูดีแต่น้ำผลไม้ไหม้ ครั้งต่อไปให้ใช้จานขนาดเล็กและเติมของเหลวให้มากขึ้น
18. เนื้อย่างดูดีแต่น้ำผลไม้ไหม้และเป็นน้ำจางเกินไป ครั้งต่อไปให้ใช้จานขนาดใหญ่และใช้ของเหลวให้น้อยลง
19. ไขมันจะเพิ่มขึ้นจากการย่าง ซึ่งเป็นสิ่งปรกติของกฎฟิสิกส์ ไขมันส่วนใหญ่จะไหลออกจากช่องระบายไอน้ำ มันจะเกาะตัวกันจากการควบแน่นบนแผงสวิทช์ความเย็นหรือที่ส่วนด้านหน้าที่อยู่ติดกัน

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน เมื่อทำความสะอาดควรเปิดไฟเพื่อที่จะได้มองเห็นพื้นผิวได้ดีขึ้น
- ควรล้างตู้อบด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อย
- หลังจากทำความสะอาดแล้วเช็ดเตาอบให้แห้ง
- ห้ามทำความสะอาดพื้นผิวเตาอบด้วยไอน้ำ
- ทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ เท่านั้นโดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ๆ ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบที่อยู่ด้านล่างของเตาอบอาจเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรืออาหารที่หกที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำอาหาร มันอาจเป็นผลมาจากไขมันหรือไขมันที่แข็งเกินไปหรือใส่ภาชนะที่เล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันในการทำอาหารให้เหมาะสมกับอาหารที่ทำ และควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารใส่ในจานที่มีขนาดเพียงพอ และใช้ถาดรองน้ำหยดตามความเหมาะสม
- ควรทำความสะอาดส่วนด้านนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ๆ ไม่ควรใช้ยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ถ้าคุณใช้น้ำยาทำความสะอาดอื่น ๆ ทำความสะอาดเตาอบ คุณต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาดว่าเหมาะสมกับอุปกรณ์ของคุณ
- ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับเครื่องโดยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดจะไม่ซ่อมให้ฟรี ถึงแม้ว่าจะอยู่ในระหว่างการรับประกันก็ตาม
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของฤทธิ์กัดกร่อนในการทำทำความสะอาดและการบำรุงรักษาที่แผงด้านหลังหน้ากระจก

การทำความสะอาดเตาอบ

ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหรือสารทำความสะอาดพิเศษอื่น ๆ ในการทำความสะอาดเตาอบ ขอแนะนำให้เช็ดเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

ทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. ถอดชั้นวางทางด้านซ้ายและขวา โดยการดันด้านล่างของชั้นวางและดึงไปด้านข้างพร้อม ๆ กัน ดันชั้นวางด้านข้างขึ้น แล้วหมุนให้ไถ่ระดับแล้วดึงชั้นวางออก
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและด้านขวา ลำดับการติดตั้งตรงกันข้ามกับการถอด

การถอดและการติดตั้งประตูเตาอบ

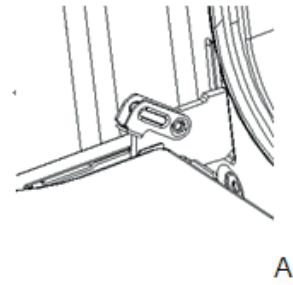
เพื่อวัตถุประสงค์ในการทำความสะอาดและการถอดแผงประตู คุณสามารถเปิดประตูเตาอบได้ บานพับประตูทุกชิ้นมีก้านล็อก เมื่อปิดประตูถูกยึดเข้าที่แล้วจะไม่เปิดออก ถ้าจะถอดประตูลงเพื่อเปิดก้านล็อก บานพับจะล็อกและไม่ขบกับประตู



เมื่อบานพับไม่ล็อก มันจะมีแรงมากที่จะปิดตัวแบบกระแทก ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ก้านล็อก ปิดตลอดเวลา และต้องแน่ใจว่าเปิดอยู่เมื่อถอดประตูออก

วิธีถอดประตู

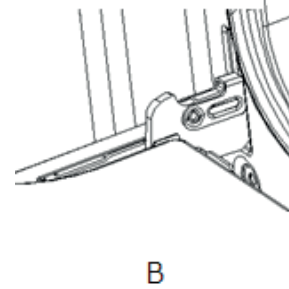
- เปิดประตูให้สุด
- พับแกนล็อคด้านขวาและซ้ายขึ้น (ภาพ A)
- ปิดประตูจนสุด จับประตูด้านซ้ายและขวาจากนั้นให้ปิดประตูขึ้นและลงแล้วดึงประตูออก



วิธีใส่ประตู

ให้ทำตามลำดับที่ตรงกันข้ามกับการถอดประตู

- เมื่อใส่ประตูเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าบานพับทั้งสองข้างเสียบเข้าที่ช่องโดยตรง
- บานพับทั้งสองด้านต้องขบกัน
- เปิดประตูให้แกนกลางล็อคลงมา (ภาพ B)

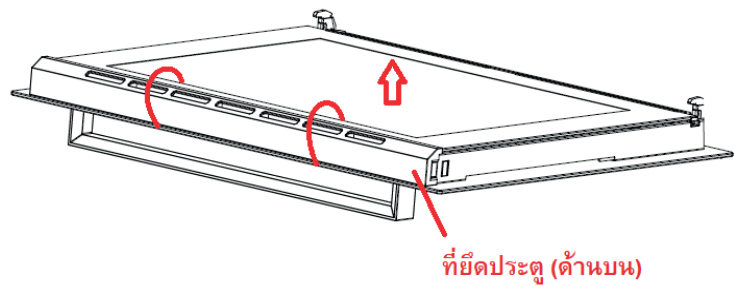


! ถ้าประตูหล่นโดยบังเอิญหรือบานพับปิดกระแทกกัน อย่าเอามือดันในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขาย

การถอดและใส่ประตูกระจก

การถอดประตูกระจก

- ถอดประตูเตาอบออกแล้ววางไว้บนผ้า
- สองมือจับที่ตัวยึดประตู ให้ดึงตัวยึดประตูออก
- แกะกระจกด้านในและตรงกลางออก



อันตรายที่ควรระวัง

- ถ้ากระจกมีรอยขีดข่วนอาจทำให้กระจกร้าวได้
- อย่าใช้ไม้พายปาดกระจก และห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดมีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาทำความสะอาดทำความสะอาดกระจก

การใส่ประตูกระจก

- ใส่กระจกด้านในและตรงกลางที่ประตู
- ติดตั้งตัวยึดประตูด้วยมือ ให้สังเกตว่าตัวยึดจำเป็นต้องยึดกระจกตรงกลาง
- ใส่ประตูเตาอบ

การถอดและใส่ชั้นวางด้านข้าง

ในการทำความสะอาดด้านข้างของเตาอบ ควรถอดชั้นวางด้านข้าง มือหนึ่งดันด้านข้างของช่อง อีกมือหนึ่งจับด้านหน้าของชั้นและดึงชั้นออก

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

! ถ้าหลอดไฟในเตาอบดับให้เปลี่ยนหลอดไฟ เสี่ยงต่อไฟฟ้าลัดวงจร ให้ปิดสวิตซ์ตัดวงจรในกล่องฟิวส์

สิ่งที่ต้องตรวจสอบเป็นประจำนอกจากรักษาทำความสะอาดแล้วควรที่จะ:

1. หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์การทำอาหารของเตาอบเป็นระยะ หลังจากหมดระยะเวลาการรับประกันคุณควรได้รับการตรวจสอบข้อมูลทางเทคนิคของการทำงานของเตาอบที่ศูนย์บริการอย่างน้อย 1 ครั้งทุกๆ 2 ปี
2. ซ่อมเตาอบกับการใช้งานที่ผิดพลาดอื่น ๆ ควรดำเนินการบำรุงรักษาเตาอบเป็นระยะๆ

คำเตือน



การซ่อมแซมและการปฏิบัติตามกฎข้อบังคับทั้งหมด ควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรอง

บันทึกด้านสิ่งแวดล้อม

หมายเหตุ: ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า ให้ปิดและถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟ ดัดปลั๊กและทำให้ไม่สามารถใช้งานได้อีก ตัดสายตรงด้านหลังเครื่องเพื่อป้องกันการใช้ในทางที่ผิด ซึ่งควรจะดำเนินการโดยผู้มีความชำนาญ

อุปกรณ์นี้ได้รับการทำเครื่องหมายตามระเบียบยุโรป 2002/96/EC ว่าด้วยอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ของเสีย (WEEE) การดูแลให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นี้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง จะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งอาจเกิดจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์นี้

สัญลักษณ์นี้



จะแสดงบนผลิตภัณฑ์หรือเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์




อาหารจานทดลอง

เรามีสูตรอาหารทุกประเภทให้เลือก รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสม และจะแสดงให้เห็นทราบว่าเครื่องทำความร้อนประเภทใด และอุณหภูมิใดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารของคุณ คุณสามารถค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและความสูงของอุปกรณ์ รวมถึงคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะปรุงอาหารและวิธีการเตรียมอาหารอีกด้วย

- ค่าตารางสามารถนำไปใช้กับงานที่วางในเตาอบที่ว่างและเย็น ให้อุ่นเตาอบก่อนตามที่ระบุไว้ในตารางด้านล่างนี้เท่านั้น
อย่าวางกระดาษไขมันบนอุปกรณ์เสริมก่อนที่จะเตาอุ่นเสร็จ
- ค่าตัวเลขการอบที่ระบุในตารางเป็นค่าโดยประมาณและสามารถปรับได้ตามประสบการณ์และความชอบของคุณ
- โปรดใช้อุปกรณ์เสริมที่ให้มา ก่อนทำอาหารให้ตรวจสอบว่านำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากเตาอบแล้ว
- ใช้ถุงมือเตาอบเมื่อต้องถอดอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจากเตาอบ

ตารางการอบและการย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ฟังก์ชันการอบ	ที่วางชั้น	อุณหภูมิ	ตั้งเวลา
เค้ก	แบบรูนกลม		ชั้นที่ 2	140-160	30-45
ขนมปัง	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	180-200	10-20
	ถาดอบ		ชั้นที่ 3	170-190	10-20
	ถาดอบ		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	160-180	10-20
พิซซ่าแบ่งบาง (เย็น)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	15-25
พิซซ่าแบ่งหนา (เย็น)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	180-200	20-30
	ถาดอบ+ตะแกรง		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	170-190	25-35
ขนมปังขึ้น (9ชิ้น)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	160-170	10-15
ขนมปังขึ้น (9ชิ้น)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	160-180	15-25
ไส้กรอก	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	160-180	10-15
ชีโครง	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	200-220	20-35

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ฟังก์ชันการอบ	ที่วางชั้น	อุณหภูมิ	ตั้งเวลา
เนื้อหมู	ถาดอบ		ชั้นที่2	190-210	70-85
	ถาดอบ		ชั้นที่1	180-200	55-70
สเต็กเนื้อวัว (หนา 3 ซม.)	ถาดอบ		ชั้นที่2	190-210	20-35
ไก่ตัวเล็กทั้งตัว (1.2 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่2	200-220	50-60
ไก่ทั้งตัว (1.6 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่2	190-210	50-60
ไก่ชิ้นเล็ก (150 กรัม)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	200-220	30-40
ห่านทั้งตัว (3.5 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่2	170-190	60-70
เนื้อแกะชิ้นใหญ่ มีกระดูก (1.2 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่2	170-190	60-70
ปลาทั้งตัว (1.0 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่2	200-220	30-40
ปลาทั้งตัว (1.5 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่2	180-200	40-50

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 เฮฟเว่ (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