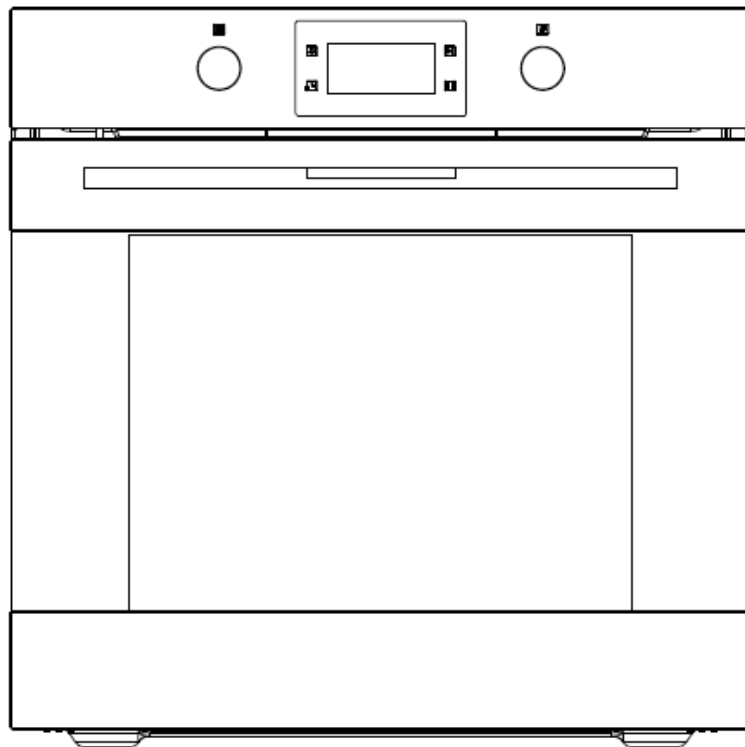


# HÄFELE

## คู่มือการใช้งาน



495.06.247

533.07.011

## เนื้อหา

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

# ข้อมูลความปลอดภัยที่สำคัญ

คู่มือการใช้งานนี้มีข้อมูลที่สำคัญ รวมถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยและการติดตั้งซึ่งจะช่วยให้ได้รับประโยชน์สูงสุดจากเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ที่ปลอดภัยเพื่อให้ง่ายต่อการใช้อ้างอิงในอนาคตสำหรับผู้ใช้อื่นๆที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้งาน

## คำเตือน:

- ควรหลีกเลี่ยงการจับเตาอบและชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ เพราะเครื่องจะร้อนในขณะที่ใช้งาน
- ควรตั้งเครื่องไว้ให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีไว้ แต่รับการดูแล
- เครื่องใช้สามารถใช้ได้กับเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ แต่ได้รับการดูแลหรือคำแนะนำการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตราย ห้ามเด็กเล่นเครื่อง และห้ามเด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่ได้รับการดูแล
- เครื่องทำความสะอาดไอน้ำไม่สามารถใช้ทำความสะอาดเตาอบได้
- ชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่างๆ จะร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน ดังนั้นควรเก็บให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือใช้ที่ขัดโลหะในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย และอาจทำให้กระจกแตกได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาดแผงประตูกระจกเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน มิฉะนั้น อาจเกิดข้อผิดพลาดอย่างรุนแรงกับเครื่อง

- ห้ามติดตั้งเครื่องไว้หลังประตูที่ตกแต่งไว้แล้ว เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงเกินไป
- ปลดล็อคควันท้องไม้ไผ่อันเดียวกันกับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆที่ใช้แก๊สและเชื้อเพลิง

## การใช้งาน



### คำเตือน อันตรายจากไฟไหม้

- ห้ามให้กระดาษหรือผ้าสัมผัสเครื่องและอุปกรณ์ที่ร้อน
- ห้ามเก็บหรือใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ไอระเหย สารไวไฟ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารไว้ในหรือใกล้เตาอบ เพราะเตาอบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ใช้ความร้อน หรือปรุงอาหารโดยเฉพาะ การใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความร้อนหรือทำความสะอาดจะทำให้เครื่องเสียหายและอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ถ้าอาหารในเตาอบติดไฟให้ปิดประตูเตาอบไว้ ปิดสวิตช์ แล้วดึงปลั๊กออก
- ให้ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ ให้ยืนข้างๆเตา เปิดประตูออกเล็กน้อย ช้าๆ เพื่อให้อากาศร้อนและไอน้ำระบายออกมา ระวังอย่าให้ใบหน้าของคุณอยู่ตรงที่ช่องที่เปิด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เตาอบ หลังจากระบายความร้อนและไอน้ำออกมาแล้วก็ปรุงอาหารต่อไป โดยปิดประตูไว้ตลอดเวลา

- ให้ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเตาอบเท่านั้น



**คำเตือน:** อันตรายจากการระเบิด

- ของเหลวหรืออาหารอื่นๆ ที่ยังร้อนอยู่ต้องไม่ใส่ภาชนะที่ปิดสนิท เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
- หากตรวจพบควันให้ปิดสวิทช์ ปิดประตูเตาอบเพื่อป้องกันเปลวไฟ



อย่าให้อุปกรณ์เสริม และสายไฟถูกส่วนที่ร้อนของเครื่อง

**คำเตือน:** พื้นผิวที่ร้อนเสี่ยงต่อการไหม้

- ระหว่างการใช้งานเครื่องจะร้อน ควรระวังที่จะหลีกเลี่ยงการสัมผัสอุปกรณ์ที่มีความร้อนภายในเตาอบ
- ส่วนของอุปกรณ์ต่างๆของเตาอบจะร้อนขณะใช้งาน ดังนั้นควรเก็บให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามย้ายชั้นวาง หรือ ถาดอบ ขณะที่ยังร้อนอยู่ให้ร้อนจนกว่าจะเย็น



**คำแนะนำด้านความปลอดภัย**

**สำคัญ!**

ปิดสวิทช์ ถอดปลั๊กออกทุกครั้งในระหว่างการติดตั้งหรือบำรุงรักษา

**ข้อมูลทั่วไป**

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้รับการออกแบบใช้สำหรับในครัวเรือนและสามารถติดตั้งบิวอินเข้ากับชุดตู้ครัวมาตรฐานหรือเครื่องใช้ต่างๆในบ้าน

- เฟอร์นิเจอร์คร่ำที่ทำมาจาก ไวนิล หรือลามิเนตบางชนิดมีแนวโน้มจะเสียหายหรือสีเปลี่ยนได้ อันเกิดมาจากความร้อน
- ผิวของเครื่องจะร้อนในระหว่างการใช้งานและยังจะเก็บความร้อนที่เหลือไว้หลังการใช้งานด้วย
- ความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของการทนต่อความร้อนของเตาอบในระหว่างการติดตั้งหรือเกิดจากระยะห่างระหว่างเฟอร์นิเจอร์กับเตาอบที่ใกล้เกินไป ผู้ใช้จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบเอง
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางประสาทสัมผัสหรือความสามารถทางจิต หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น

**การติดตั้ง**

- ต้องติดตั้งเตาอบตามคำแนะนำในการติดตั้ง และต้องวัดตามหน่วยการวัดที่แนะนำไว้ทั้งหมด
- งานติดตั้งทั้งหมดต้องดำเนินการโดยผู้มีความสามารถหรือช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

**เด็ก**

- โปรดทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างระมัดระวัง วัสดุบรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าเด็กอยู่ห่างจากเครื่อง ควรดูแลเด็กไม่ให้เล่นเครื่องเพราะอาจเกิดอันตราย



## ความปลอดภัยทั่วไป

- อย่าวางของหนักไว้บนประตูเตาอบหรือฟิงไว้บนประตูเตาอบเมื่อเปิดอยู่ เพราะอาจทำให้บานพับประตูเตาอบเสียหายได้
- อย่าวางน้ำมันที่ร้อนหรือที่อบไว้ในพื้นที่ที่ไม่มีใครดูแลเพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ได้
- อย่าวางกระทะหรือถาดอบบนฐานของช่องเตาอบโดยตรง แม้ว่าจะวางฟอยล์อะลูมิเนียมไว้ด้านล่างก็ตาม
- อย่าให้สายไฟหรือปลั๊กสัมผัสกับบริเวณที่ให้ความร้อนของเครื่อง
- ห้ามติดตั้งเครื่องใกล้กับผ้าม่านหรือของตกแต่งที่อ่อนนุ่ม
- อย่าพยายามยกหรือเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ประกอบอาหารโดยใช้ประตูเตาอบหรือที่จับ เนื่องจากอาจทำให้เครื่องเสียหายหรือส่งผลให้ผู้ใช้ยกเครื่องได้รับบาดเจ็บ

## ความปลอดภัยด้านไฟฟ้า

- หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิตตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ต้องวางเครื่องในลักษณะที่สามารถเข้าถึงแหล่งจ่ายไฟได้ตลอดเวลา
- ก่อนเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่แสดงบนเครื่องว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้เครื่องที่ชำรุด ให้ถอดปลั๊กออกแล้วติดต่อกับผู้ผลิต
- อันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจร ห้ามซ่อมเครื่องด้วยตัวเองในกรณีเครื่องเสีย การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น

- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สายไฟชำรุด ห้าม บีบ งอ หรือขูดด้วยขอบที่คม เก็บสายไฟให้ห่างจากร้อนหรือเปลวไฟ
- ให้วางสายไฟในที่ที่ไม่ทำให้มีการดึงหรือสะดุดได้
- ห้ามเปิดแผงหุ้มเครื่องไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น ห้ามใส่อุปกรณ์แปลกปลอมเข้าไปในตัวเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมที่โรงงานผู้ผลิตไม่ได้แนะนำ เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้และเครื่องเสียหายได้ ให้ใช้เฉพาะชิ้นส่วนหรืออุปกรณ์ที่เป็นของแท้เท่านั้น
- เก็บเครื่องให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนและเปลวไฟ ใช้เครื่องบนพื้นราบ มั่นคง สะอาด และแห้งเสมอ ป้องกันเครื่องจากความร้อน ฝุ่น แสงแดดโดยตรง ความชื้น น้ำ หยดน้ำ และน้ำกระเซ็น
- ห้ามวางสิ่งของที่มีเปลวไฟ เช่น เทียน ไขว้างบนหรือข้างๆเครื่อง
- **คำเตือน:** ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องได้ปิดอยู่ก่อนที่จะทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าลัดวงจร
- การเดินสายไฟแบบตายตัวจะต้องมีอุปกรณ์การตัดการวงจรทุกช่วง



## ความปลอดภัย

- แก้วมีความเปราะบางมาก ให้สวมถุงมือเสมอเมื่อใช้งาน
- สำหรับความปลอดภัยของคุณ ผลิตภัณฑ์นี้ทำจากกระจกนิรภัย ซึ่งกระจกประเภทนี้มีความทนทานสูง มีคุณสมบัติเก็บหน่วยความจำของการกระแทก

- ควรจัดการกับผลิตภัณฑ์ด้วยความระมัดระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการกระแทก การบิดงอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในระหว่างการติดตั้ง
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งในบริเวณที่มีการกระแทกสูง



อย่าปล่อยให้เด็กเล่นผลิตภัณฑ์

- ห้ามติดตั้งพื้ผิวบนพื้นผิวกระจก ในกรณีที่กระจกแตกจะแตกเป็นชิ้นใหญ่ทำให้เกิดอันตรายได้

## การเชื่อมต่อไฟฟ้า

### อันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจร

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการรับรอง
- อุปกรณ์ทั้งหมดต้องได้รับการติดตั้งจากช่างผู้ชำนาญงาน ถ้ามีข้อสงสัยให้ติดต่อปรึกษาช่างไฟฟ้าที่ได้รับการรับรอง
- **สำคัญ!** ปิดสวิตช์จากแหล่งจ่ายไฟหลักเสมอ ในระหว่างการติดตั้งและการบำรุงรักษา ขอแนะนำว่าให้ถอดฟิวส์ออก หรือปิดสวิตช์ตัดวงจรที่แผงจ่ายไฟในขณะที่กำลังทำงาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องต่อสายดินถ้าไม่มีให้ติดต่อช่างไฟฟ้าดำเนินการให้
- ในการเดินสายไฟต้องมีวิธีตัดการตัดวงจรเพื่อจะได้ติดตั้งได้อย่างเหมาะสม
- การต่อสวิตช์ฟิวส์ ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 3 มม. ในทุกข้อของการต่อสายไฟแบบตายตัว

- เชื่อมต่อสายไฟ สายนิวตรอน สายดินเข้ากับชุดเชื่อมต่อแบบฟิวส์สลัป ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมต่อแน่นหนา
- เต้าเสียบต้องสามารถเข้าถึงได้แม้ว่าเตาอบจะอยู่ในตู้บิวอินก็ตามเพื่อให้สามารถถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้

## การทำความสะอาด

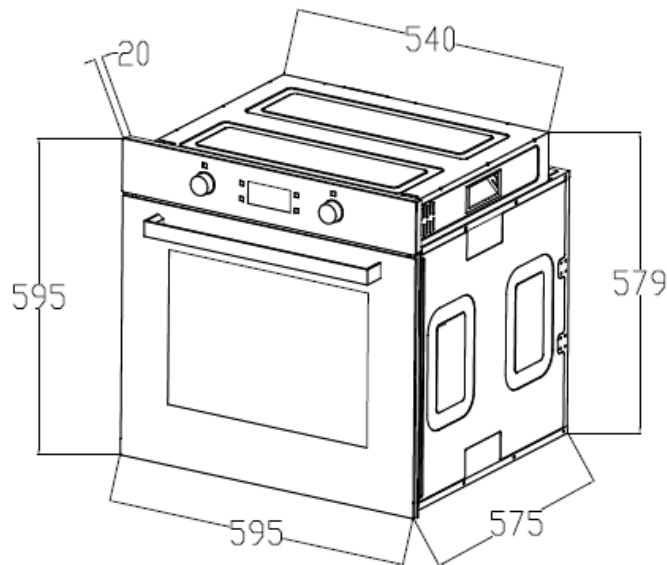
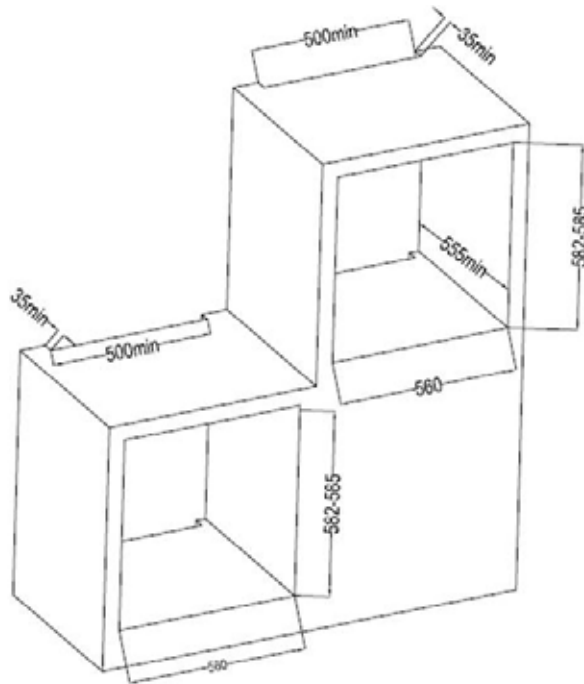
- ถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาด ถ้าฟิวส์ที่ติดตั้งเข้าถึงยากให้ไปปิดเบรกเกอร์ที่ต่อกับแผงจ่ายไฟ
- ควรทำความสะอาดเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและขจัดคราบอาหารออก
- ห้ามทำความสะอาดเตาอบด้วยการทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ เท่านั้นโดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มๆ ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์
- คราบที่ปรากฏตรงด้านล่างของเตาอบอาจเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรืออาหารที่หก อาหารที่กระเด็นเหล่านี้เกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการปรุงซึ่งเป็นผลมาจากการปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิที่สูงเกินไปหรือใส่ในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำอาหารให้เหมาะสมกับอาหารที่คุณกำลังทำและตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารถูกจัดวางในจานที่มีขนาดพอดีกัน ซึ่งคุณก็จะได้ใช้ถาดรองน้ำหยดตามความเหมาะสม

## การติดตั้งเตาอบ

### ก่อนการติดตั้ง

ควรติดตั้งเตาอบในตู้บิวอิน เว้นระยะห่างเพื่อความปลอดภัยระหว่างเครื่องและผนังห้องครัว รายละเอียดโปรดดูด้านล่าง ( หน่วยเป็นมิลลิเมตร)

- ✧ พื้นผิว ลามิเนตสังเคราะห์ และกาวที่ใช้ต้องทนความร้อน (ขั้นต่ำ 100 °C) และส่วนด้านหน้า ที่ส่วนที่อยู่ใกล้เตียงทนความร้อนสูงสุด 70 °C
- ✧ ตู้ครัวต้องกำหนดระดับและติดตั้งแบบถาวรจึงจำเป็นต้องมีช่องว่าง 5 มม.ระหว่างตัวเครื่องด้านหน้าและรอบๆเครื่อง
- ✧ ถ้ามีลิ้นชักอยู่ใต้เตาอบ จะต้องติดชั้นวางระหว่างเตาอบกับกับลิ้นชัก



### วิธีการติดตั้ง

## การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

### ▲ วัสดุเสียหาย!

ห้ามใช้ประตูและ/หรือมือจับในการยกหรือเคลื่อนย้ายเครื่อง

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



### การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก

#### อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน!

- ◇ บริษัทของเราจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้เครื่องที่ไม่มีเต้ารับต่อสายดิน เพราะเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้ลัดวงจร หรือไฟไหม้จากการติดตั้งที่ไม่ได้มาตรฐาน เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยผู้ผ่านการรับรองที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น และบริษัทจะรับประกันเครื่องจากการติดตั้งที่ถูกต้องเท่านั้น
- ◇ ความเสี่ยงจากไฟฟ้ลัดวงจร ไฟไหม้ ที่มาจากการชำรุดของสายไฟหลัก สายไฟหลักต้องไม่โดนหนีบ งอ หรือติดอยู่ หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า หากสายไฟชำรุดต้องเปลี่ยนโดยช่างที่ผ่านการรับรอง
- ◇ แหล่งจ่ายไฟหลักต้องสอดคล้องกับข้อมูลที่อยู่บนป้ายของเครื่องใช้ไฟฟ้า อัตราการสิ้นเปลืองพลังงานของเครื่อง และสายไฟต้องตรงตามข้อกำหนด

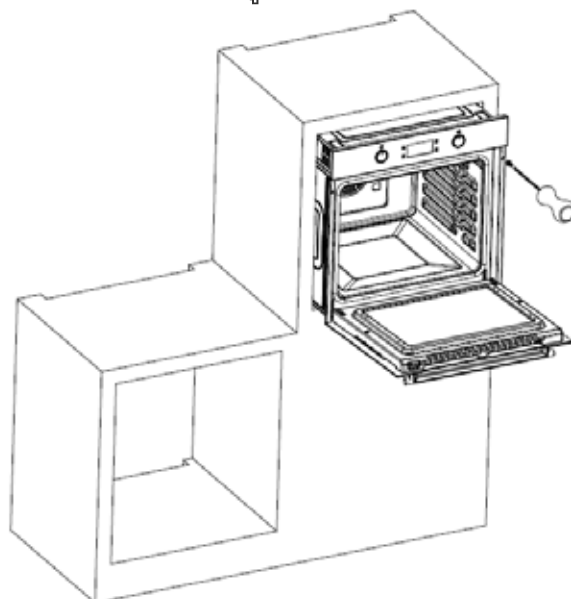


### ความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้ลัดวงจร

ก่อนเริ่มงานใดๆในการติดตั้งระบบไฟฟ้า โปรดถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก

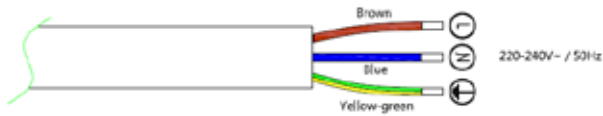
การติดตั้ง

1. เลื่อนเตาอบเข้าไปในตู้ครัวที่จะติดตั้ง จากนั้นให้จัดตำแหน่งและยึดให้แน่น
2. ยึดเตาอบด้วยสกรู 2 ตัวและแหวนรองตามรูป



## การตรวจสอบครั้งสุดท้าย

1. ให้เชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักแล้วเปิดสวิตช์



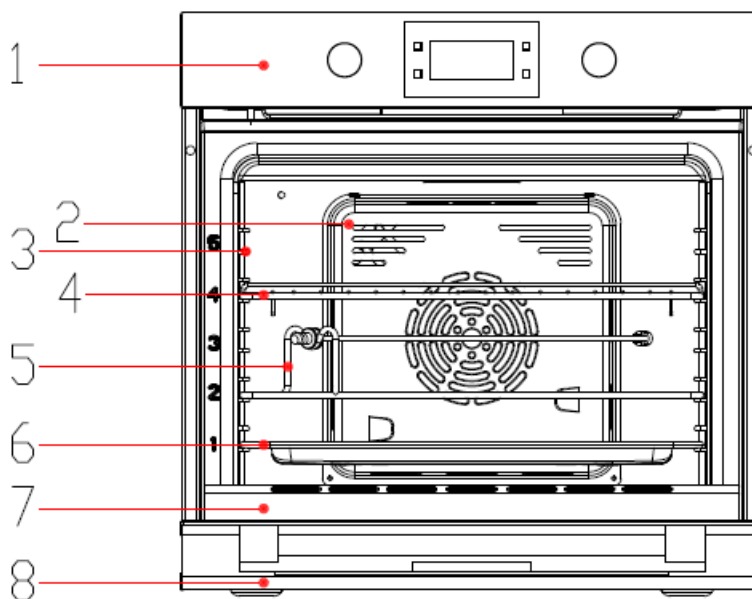
2. ตรวจสอบฟังก์ชันการทำงาน

### ก่อนเปิดเครื่องใช้งาน

- เมื่อทำตามขั้นตอนง่ายๆแบบนี้แล้วเตาอบก็พร้อมที่จะใช้งานสำหรับการทำอาหาร
- เครื่องใช้สำหรับไว้ใช้ในบ้านเท่านั้น
- ใช้เตาอบสำหรับทำอาหารเท่านั้น
- ก่อนทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าให้ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกไปจากเตาอบ
- ปรับอุณหภูมิอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งาน
- วางถาดทำอาหารไว้กลางเตาอบ และเว้นที่ว่างไว้เมื่อใช้มากกว่า 1 ถาด เพื่อให้อากาศไหลเวียนได้
- อย่าวางถาดบนฐานของเตาอบหรือปิดด้วยฟอยด์อะลูมิเนียม เพราะจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน เวลาของการทำอาหารและการย่างจะไม่เหมือนกัน และจะทำให้ภาชนะเคลือบอาจเสียหายได้
- พยายามเปิดประตูเตาอบเพื่อดูอาหาร ให้น้อยที่สุด (ไฟเตาอบยังคงสว่างขณะที่ทำอาหาร)
- โปรดระวังเมื่อเปิดประตู เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสของร้อนและไอน้ำ

## เตาอบเครื่องใหม่ของคุณ

### A. ส่วนประกอบเตาอบ



- |                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| 1. แผงควบคุม                    | 5. ชั้นหมუნ |
| 2. มอเตอร์พัดลม (หลังแผ่นเหล็ก) | 6. ถาด      |
| 3. ชั้นด้านข้าง                 | 7. ประตู    |
| 4. ตะแกรง                       | 8. ที่จับ   |

## B. ข้อมูลทางเทคนิค

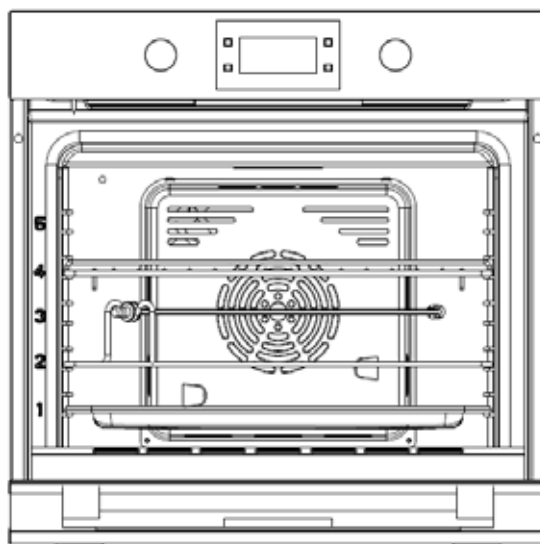
แรงดัน / ความถี่	220-240V ~ 50Hz
กำลังไฟฟ้าทั้งหมด	2,800W
ประเภทสายไฟ	H05VV-F 3*1.5mm2
ความยาวสายไฟ	1.2 m.
ขนาดเตาอบภายนอก (สูง/กว้าง/ลึก)	595/595/575 (mm)
ขนาดการติดตั้ง (สูง/กว้าง/ลึก)	600/600 min 575 (mm)
เตาอบหลัก	เตาอบมัลติฟังก์ชัน
ระดับประสิทธิภาพการใช้พลังงาน	A
กำลังไฟเตาอบ	25W/300°C
กำลังไฟฟ้การย่าง	2,800W

## C. อุปกรณ์เสริมของคุณ

- อุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมเครื่องเหมาะสำหรับทำอาหารหลายอย่าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่ อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องทำอาหารได้อย่างถูกต้อง
- นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์เสริมให้เลือกอีกมากมาย ซึ่งคุณสามารถปรับให้เข้ากับอาหารจานโปรดของคุณหรือเพื่อให้การทำงานกับเตาอบสะดวกยิ่งขึ้น

### การใส่อุปกรณ์เสริม

คุณสามารถใส่อุปกรณ์เสริมลงในช่องทำอาหารได้ 5 ระดับ ให้ใส่เข้าไปจนสุดเสมอ เพื่อไม่ให้อุปกรณ์เสริมสัมผัสกับแผงประตู



สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาได้ประมาณครึ่งทางจนกว่าจะล็อกเข้าที่ จะช่วยให้สามารถถอดจานออกอย่าง  
ง่ายดาย

หมายเหตุ: อุปกรณ์เสริมอาจเปลี่ยนรูปได้เมื่อโดนความร้อนแต่เมื่อเย็นลงแล้วก็จะกลับมาอยู่ในรูปร่างเดิมซึ่งไม่มี  
ผลต่อการใช้งาน

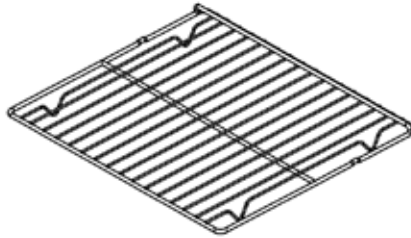
### ถาดอบ

ใช้สำหรับเค้ก ขนมอบ อาหารแช่แข็ง เนื้อย่างชิ้นใหญ่ๆ นอกจากนี้ยังใช้เป็นที่รองน้ำมันที่หยดจากการย่างบน  
ตะแกรงได้



### ตะแกรง

ใช้สำหรับย่างและสำหรับวางอาหารที่จะอบ ย่าง หรือปิ้งในจานหม้อตุ๋นบนชั้นวางที่ต้องการ

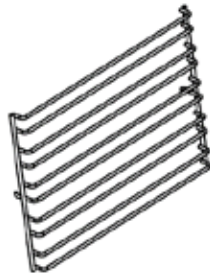


### ชั้นด้านข้าง

①②③④⑤ ตำแหน่งความสูงที่แตกต่างกัน 5 ตำแหน่งที่ให้คุณเลือกใช้ ด้านข้างถอดออกได้ คุณ  
สามารถที่จะปรับระดับความสูงที่แตกต่างกันได้ถึง 4 ตำแหน่ง ในการ อบอาหาร หรือให้วางตะแกรงย่างหรือถาด  
โดยชั้นด้านข้างจะยึดตรงด้านข้างของช่องเตาอบ

สำหรับการทำอาหารที่มีขนาดใหญ่ ชั้นวางด้านข้างเหล่านี้สามารถถอดออกได้ ตะแกรงลวดสามารถวางบนพื้นเตา  
อบได้โดยใช้ฟังก์ชันเหมือนตะแกรงย่างพร้อมพัดลม

หมายเหตุ: เมื่อวางจานบนพื้นเตาอบ โปรดอย่าใช้ฟังก์ชันที่มีตัวทำความร้อนด้านล่างเพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อน  
สะสมที่ด้านล่าง (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)



ชั้นหมูน ใช้สำหรับอบไก่ทั้งตัว ขาหมู และเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่และชิ้นเนื้ออื่นๆ การหมูนช่วยให้การอบอาหารกระจาย  
อย่างทั่วถึงและเป็นไปอย่างสม่ำเสมอยิ่งขึ้น





#### D. แผงควบคุม

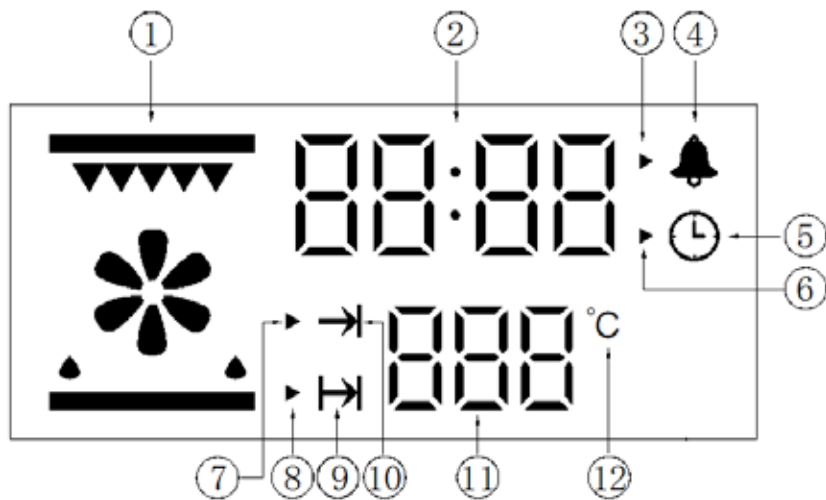
นี่คือภาพรวมของวงจรแผงควบคุม รายละเอียดแต่ละรายการอาจแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่อง

##### 1.3.1 ปุ่มสัญลักษณ์คำสั่ง



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
สวิตช์แจ้งเตือน/พารามิเตอร์ (อุณหภูมิ/เวลา)	นาฬิกา/ การจอง	เริ่มสตาร์ททำงาน	หยุดชั่วคราว / ยกเลิก	บวก/ลบ (ฟังก์ชันการทำอาหาร)	บวก/ลบ (อุณหภูมิ/เวลา)

##### 1.3.2 ส่วนหน้าจอแสดงผล







#### คำแนะนำไอคอนแสดงผลหน้าจอ

ไอคอน	ฟังก์ชัน	ไอคอน	ฟังก์ชัน
1	ไอคอนฟังก์ชัน	8	ไอคอนการตั้งค่าเวลาสิ้นสุดในการทำอาหาร
2	ฟังก์ชันการตั้งเวลาการทำงาน	9	ฟังก์ชันการจอง
3	ไอคอนแจ้งเตือนการตั้งเวลา	10	ไอคอนการทำงานเดาอบ
4	ไอคอนแจ้งเตือนเวลา	11	หน้าจอแสดงค่าอุณหภูมิ
5	ไอคอนระบบเวลา	12	หน่วยอุณหภูมิ องศาเซลเซียส °C
6	ไอคอนระบบการตั้งเวลา		
7	ไอคอนการตั้งค่าพารามิเตอร์การทำงาน (เวลาและอุณหภูมิ)		



### 1.3.3 ไอคอนฟังก์ชันการใช้งาน

ไอคอน	ฟังก์ชัน	ไอคอน	ฟังก์ชัน
	องค์ประกอบความร้อนภายนอกด้านบน		องค์ประกอบความร้อนภายในด้านบน
	พัดลมทำความร้อน (ละลายน้ำแข็ง)		องค์ประกอบความร้อนด้านล่าง
	ส่วนประกอบความร้อนด้านหลัง		

## โปรแกรมคำสั่งและฟังก์ชัน

### 1. เปิดเครื่อง

เสียบปลั๊กไฟเตาอบ ไฟของหน้าจอจะสว่างเป็นเวลา 1 วินาทีแสดงสถานะทั้งหมด จากนั้นเข้าสู่สถานะการตั้งค่านาฬิกาแสดงเวลาเริ่มต้น 12:00 โดยไอคอน “12” จะกะพริบ ไอคอนระบบการตั้งค่านาฬิกา ระบบ “▶” จะกะพริบ และไอคอนนาฬิกา “🕒” จะเปิด ซึ่งสามารถตั้งเวลาได้ในขณะนี้ โปรดดูรายละเอียดที่ข้อกำหนดการตั้งค่านาฬิกา

- ✧ หลังจาก 10 วินาทีโดยไม่มีการดำเนินการใดๆ และเตาอบจะเข้าสู่การปรับนาฬิกาโดยอัตโนมัติ
- ✧ เมื่อปรับนาฬิกาภายใน 10 วินาทีโดยไม่มีการดำเนินการใดๆ เตาอบจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ
- ✧ ในสถานะสแตนด์บาย หากไม่มีการดำเนินการภายใน 3 นาที เครื่องจะเข้าสู่สถานะปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ และหน้าจอก็จะไม่มีการแสดงผล
- ✧ ในสถานะปิดเครื่อง สามารถเปลี่ยนปุ่มหรือปุ่มฟังก์ชัน KB1 เป็นสถานะสแตนด์บาย และสถานะสแตนด์บาย จะแสดงนาฬิกาแบบเรียลไทม์และมีไอคอนนาฬิกา (ดูภาพที่ 3)













รูปที่ 3 โหมดสแตนด์บายเริ่มต้น

### 2. การตั้งเวลา

ในโหมดสแตนด์บาย ให้แตะปุ่ม “▶” หนึ่งครั้งเพื่อเข้าสู่สถานะการตั้งนาฬิกาในขณะนี้ไอคอน “▶” จะกะพริบ (1 วินาที / 1 ครั้ง) และตั้งค่าชั่วโมงด้วยการหมุนสวิตช์ KB2 (0~23~0 สามารถหมุนกลับไปได้)

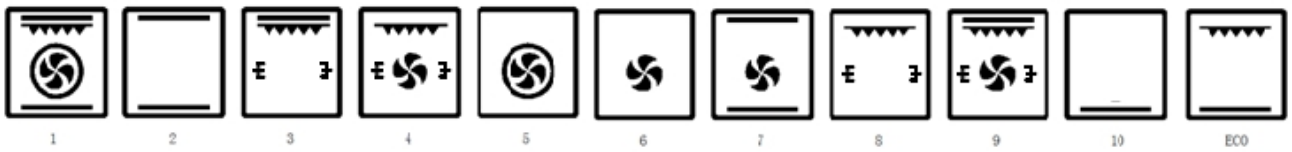


รูปที่ 4 หน้าจอการปรับชั่วโมงและนาฬิกา












- ◇ หลังจากปรับชั่วโมงแล้ว ให้แตะ “” อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนเป็นการปรับเป็นนาฬิกา ไอคอนการตั้งค่า “” จะกะพริบ และขณะนี้หมุนสวิทช์ KB2 เพื่อตั้งนาฬิกาได้ (0~59~0 สามารถหมุนกลับไปมาได้)
- ◇ หลังจากปรับนาฬิกาแล้ว ให้แตะ “” อีกครั้งเพื่อยืนยันโดยการตั้งค่านาฬิกาเสร็จสิ้นแล้ว โดยในขณะนี้ ไอคอนการตั้งค่านาฬิกา “” จะดับลง และไอคอนนาฬิกา “ : ” จะกะพริบ (1 วินาที/1 ครั้ง)
- ◇ เมื่อตั้งชั่วโมงและนาฬิกาแล้ว ไอคอน “” จะกะพริบและไอคอน “” จะยังคงเปิดอยู่ตลอด หลังจากยืนยันแล้ว ไอคอนการตั้งค่า “” จะปิดลง และไอคอนนาฬิกา “” จะยังคงแสดงอยู่ ในการตั้งชั่วโมง หากคุณไม่แตะปุ่ม “” เพื่อยืนยันภายใน 10 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นนาฬิกาโดยอัตโนมัติ ถ้าปุ่ม “” ไม่ได้รับการยืนยันภายใน 10 วินาทีหลังจากการตั้งค่านาฬิกาเสร็จสิ้น ระบบจะกลับไปค่าที่ตั้งต้นและกลับสู่สถานะสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ และถ้าไม่ได้ตั้งค่านาฬิกาภายใน 20 วินาทีหลังจากเปิดเครื่อง ระบบจะไปที่ค่าเริ่มต้นคือ 12:00 และเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย หากปิดเครื่องนาฬิกาจะถูกรีเซ็ต
- ◇ ในสถานะสแตนด์บาย จะแสดงเฉพาะระบบนาฬิกาเท่านั้น

### 3. เลือกฟังก์ชันการทำงาน

- ◇ ภายใต้สถานะสแตนด์บาย ให้หมุนสวิทช์ KB1 เพื่อเลือกใช้ฟังก์ชันต่างๆตามลำดับ โปรดดูภาพที่ 5 (หมุนสวิทช์จะเสียงตามลำดับไม่สามารถหมุนกลับไปมาได้ ฟังก์ชันเตาอบจะจดจำการทำงานล่าสุด)



รูปที่ 5 โหมดฟังก์ชันเตาอบ

- ◇ เมื่อเลือกฟังก์ชัน ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาเริ่มต้นของฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง (ตำแหน่งนาฬิกาในโหมดประหยัดพลังงานจะแสดง "Eco") ตำแหน่งอุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิเริ่มต้นของฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง
- ◇ การปรับฟังก์ชันอุณหภูมิครั้งแรก ค่าอุณหภูมิเริ่มต้นไอคอน “” และไอคอนการตั้งค่าการทำงาน พารามิเตอร์ “” จะกะพริบและไอคอนการทำงานของเตาอบ “” จะเปิดอยู่เสมอ ถ้าไม่สามารถปรับระดับอุณหภูมิได้ ค่านาฬิกาเริ่มต้นและไอคอนการตั้งค่า “” จะกะพริบรวมทั้งไอคอนการทำงานของเตาอบ “” จะเปิดอยู่เสมอ
- ◇ เมื่อเลือกฟังก์ชัน คุณสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิและการปรับเวลาในการทำงานได้โดยแตะปุ่ม “”
- ◇ ถ้าปรับค่าอุณหภูมิ ไอคอน “” และไอคอนการตั้งค่าการทำงาน “” จะกะพริบ ถ้าปรับค่าเวลาไอคอนการตั้งค่า “” จะกะพริบ
- ◇ หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิหรือตั้งเวลา ถ้าไม่ได้ตั้งเวลาและอุณหภูมิหรือไม่ได้แตะปุ่ม “” เพื่อยืนยันภายใน 10 วินาทีหลังจากการตั้งค่าเสร็จสิ้น ระบบจะกลับสู่สถานะสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ
- ◇ หลังจากตั้งเวลาทำงานหรืออุณหภูมิแล้ว เมื่อเตาอบเริ่มทำงาน ไอคอน “” จะดับลง
- ◇ โปรดอ่านตารางฟังก์ชันเพื่อเรียนรู้เพิ่มเติม

#### ✧ ข้อสังเกต

1. ช่วงเวลาการตั้งค่าฟังก์ชันอย่าง: 0 นาทีถึง 10 ชั่วโมง
2. เมื่อตั้งเวลาอย่างเป็น 0 นาที หากแตะปุ่ม “▶” ในเวลานี้ เตอบจะไม่ทำงานและระบบจะกลับสู่สถานะสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ
3. เมื่อตั้งเวลาอย่างเป็น 0 นาที ถ้าตอนนี้ตั้งค่าฟังก์ชันการจองไว้ หลังจากตั้งเวลาจองแล้ว เมื่อแตะปุ่ม “▶” เตอบจะไม่ทำการจอง แต่ระบบจะกลับไปสู่ สถานะสแตนด์บาย

#### 4. ฟังก์ชันการจอง

- ✧ หลังตั้งเวลาและตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร และก่อนที่จะแตะปุ่ม “▶” เพื่อเริ่มให้แตะปุ่ม “☐” เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าของเวลาสิ้นสุดในการทำอาหาร (เวลาสิ้นสุดเริ่มต้น = เวลาของระบบ + เวลาในการทำอาหาร) ไอคอนเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร “▶” จะกะพริบ (1 วินาที / ครั้ง) ไอคอนฟังก์ชันการจอง “↔” จะเปิดอยู่เสมอ และตำแหน่งของค่าชั่วโมงจะกะพริบ ในเวลานี้ ให้หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่าชั่วโมง
- ✧ หลังจากตั้งชั่วโมงแล้ว ให้แตะ “☐” อีกครั้งและป้อนการตั้งค่านาที ในขณะที่ ค่านาทีของตำแหน่งนาฬิกาจะกะพริบ และสามารถตั้งเวลานาทีได้โดยการหมุนปุ่ม KB2
- ✧ คุณสามารถใช้ปุ่ม “☐” เพื่อสลับการตั้งค่าชั่วโมงและนาทีหมุนกลับไปมากันได้
- ✧ หลังจากตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร (ชั่วโมงและนาที) เสร็จแล้ว ให้แตะ “☐” เพื่อเริ่ม ระบบจะคำนวณเวลาเริ่มทำอาหารโดยอัตโนมัติ (เวลาเริ่มทำอาหาร = เวลาสิ้นสุดการทำอาหาร – เวลาทำงาน)
- ✧ หน้าจอของเตอบจะแสดงรูปนาฬิกาภายใต้สถานะการจองส่วนต่างๆทั้งหมดจะไม่ทำงาน ตามรูปที่ 6








รูปที่ 6 แสดงสถานะการจองสำหรับฟังก์ชันปกติ







- ✧ การแสดงสถานะการจอง: ไอคอนการจอง “↔” จะปรากฏขึ้น ไอคอนนาฬิกา “☐” จะปรากฏขึ้น ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลานับถอยหลัง เมนูที่เลือกจะแสดงที่หน้าจอ อุณหภูมิจะแสดงการตั้งค่าหรือตั้งค่าเป็นอุณหภูมิตั้งต้น
- ✧ ตัวอย่างเช่น หลังจากตั้งเวลาทำอาหารและตั้งอุณหภูมิ ถ้าคุณไม่ได้ใช้ฟังก์ชันการจอง คุณสามารถแตะปุ่ม “▶” เพื่อเริ่มฟังก์ชันการทำงาน (ดูรูปที่ 7 การแสดงผล)
- ✧ ระหว่างการตั้งค่า ภายใน 10 วินาทีถ้าไม่ยืนยัน เตอบจะกลับสู่สถานะสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ



รูปที่ 7 หน้าจอแสดงสถานะการทำงาน

- ◇ เมื่อเตาอบทำงาน: ไอคอน “” จะปรากฏขึ้น ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลานับถอยหลัง เมนูที่เลือกจะปรากฏขึ้น ตำแหน่งอุณหภูมิจะแสดงอุณหภูมิปัจจุบัน
  - ◇ เมื่อเปลี่ยนเป็นเวลาหรืออุณหภูมิในการย่าง หน้าจอแสดงผลจะกะพริบ (1 วินาที/ ครั้ง) และหยุดกะพริบหลังจากยืนยันการทำงานและเวลาจะเริ่มนับถอยหลังหลังจากเริ่มทำงาน (นับถอยหลังเป็นวินาที)
  - ◇ ถ้าฟังก์ชันที่คุณเลือกมีพัดลม หน้าจอจะแสดงรูป  และหมุนตามเข็มนาฬิกา
  - ◇ เมื่อทำงาน เตาะปุ่ม “” จะหยุดการทำงานชั่วคราว ถ้าอุณหภูมิในช่องเตาอบสูงกว่า 100 °C ส่วนประกอบทั้งหมดจะหยุดทำงาน ยกเว้นหลอดไฟและพัดลมระบายความร้อน เฉพาะโหมดไฟเตาอบเท่านั้นที่จะทำงานได้ เมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 100 °C เตาะปุ่ม “” อีกครั้งเพื่อออกจากการตั้งค่าปัจจุบัน และเตาอบจะกลับสู่สถานะสแตนด์บาย
  - ◇ เมื่ออุณหภูมิในช่องเตาอบใกล้กับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เสียงกริ่งจะดังขึ้นเป็นเวลา 2 วินาที ถ้าเวลาเป็น 0 เตาอบจะหยุดทำงาน (พัดลมระบายความร้อนยังคงทำงาน) และระบบจะกลับสู่สถานะสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ ในขณะที่เสียงกริ่งจะดังขึ้นเป็นเวลา 5 นาที พัดลมระบายความร้อนจะปิดลงหลังจากอุณหภูมิในช่องเตาอบน้อยกว่า 100 °C
-  แสดงช่วงอุณหภูมิ: ต้องไม่ต่ำกว่า 30 °C ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 30 °C หน้าจอจะแสดง Lo °C

## 5. ฟังก์ชันสอบถาม

- (1) ภายใต้สถานะการย่าง ให้เตาะปุ่ม “” หนึ่งครั้งเพื่อสอบถามเวลาของระบบ ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาปัจจุบัน ไอคอนวินาทีจะกะพริบ กดปุ่ม “” อีกครั้งหรือ หลังจาก 10 วินาทีระบบจะกลับไปทำการแสดงเวลาการย่างโดยอัตโนมัติ
- (2) ในสถานะการจอบหรือสถานะการย่าง ถ้าการตั้งค่าเวลาการแจ้งเตือนสิ้นสุดลง ให้เตาะ “” เพื่อสอบถามเวลานับเวลาถอยหลังที่เหลือกดปุ่ม “” อีกครั้งหรือ หลัง 10 วินาทีระบบจะกลับสู่สถานะเดิมโดยอัตโนมัติ คุณสามารถดูเวลาที่เหลือและรีเซ็ตเวลาภายใต้สถานะสแตนด์บาย เมื่อเวลานับถอยหลังน้อยกว่า 1 นาที ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเป็น 0:00
- (3) ในสถานะการจอบ เตาะครั้งแรกที่ “” สามารถสอบถามเวลาเริ่มทำอาหาร ตำแหน่งนาฬิกาแสดงเวลาเริ่มทำอาหาร ค่านาฬิกาจะกะพริบ กดปุ่ม “” อีกครั้งหรือหลัง 10 วินาทีจะกลับไปสู่ระบบแสดงเวลาโดยอัตโนมัติ

## 6. ฟังก์ชันการแจ้งเตือน

ในสถานะสแตนด์บาย และปุ่ม "🔔" เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าฟังก์ชันการแจ้งเตือน ในขณะที่ เวลาเป็นชั่วโมงจะกะพริบ เวลาเป็นนาทีจะสว่าง ไอคอนการแจ้งเตือนการตั้งค่าเวลา "▶" จะกะพริบ ไอคอนการแจ้งเตือนบอกเวลา "🔔" จะเปิดอยู่เสมอ

- (1) หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งชั่วโมง ตอนนี้ค่าชั่วโมงสว่างเสมอ ช่วงการตั้งค่าคือ 0-23
- (2) และปุ่ม "🔔" อีกครั้ง ค่านาทีจะกะพริบ และค่าชั่วโมงยังคงสว่าง
- (3) หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งนาที ขณะนี้ค่าของนาทีจะสว่างตลอด ช่วงการตั้งค่าคือ 0-59
- (4) เมื่อตั้งเวลาแจ้งเตือนคุณสามารถแตะ "▶" เพื่อยืนยัน ในขณะที่หน้าจอจะแสดงเวลาของระบบ ไอคอนการตั้งค่าเตือนเวลา "▶" ดับลง ไอคอนวินาที ":" จะกะพริบ ส่วนไอคอน "🔔" ไฟเปิดตลอดเวลา และเวลาเตือนจะเริ่มนับถอยหลังเป็นวินาที เมื่อเวลานับถอยหลังถึง 00:00 น. เสียงกริ่งจะดังขึ้นเป็นเวลา 1 นาที (1 วินาที/ครั้ง) และไอคอนเตือนเวลา "🔔" จะกะพริบ (1 วินาที/ครั้ง) จากนั้นให้กดปุ่มใดก็ได้เพื่อหยุดการกะพริบ



ข้อสังเกต

- 1) ระหว่างการตั้งค่า ไอคอนวินาที ":" และไอคอนเตือนเวลา "🔔" จะสว่างตลอดเวลา
- 2) ระหว่างการตั้งค่า และปุ่ม "▶" ระบบจะยกเลิกการตั้งค่าเวลาเตือนปัจจุบันและกลับสู่สถานะสแตนด์บาย
- 3) ถ้าได้ตั้งฟังก์ชันแจ้งเตือนไอคอน "🔔" จะปรากฏขึ้นเสมอเมื่อเมนูกำลังทำงาน และสามารถสอบถามเวลาเตือนได้

## 7. ฟังก์ชันการล็อคป้องกันเด็ก

- ✧ การล็อค: ให้กดปุ่ม "▶" และ "▶▶" ค้างไว้พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาทีที่สถานะสแตนด์บายหรือสถานะทำงาน เมื่อเสียงกริ่งดังขึ้นหนึ่งครั้ง แสดงว่าเข้าสู่สถานะล็อคป้องกันเด็ก ไอคอนล็อคสำหรับเด็ก "🔒" จะสว่าง
- ✧ ปลดล็อค: ให้กดปุ่ม "▶▶" และ "▶" ค้างไว้พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาทีที่สถานะล็อค ออกจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง ไอคอนล็อคป้องกันเด็ก "🔒" จะดับลงและสามารถปลดล็อคได้



ข้อสังเกต

- 1) ภายใต้สถานะล็อคป้องกันเด็ก การแสดงผลจะเหมือนกับสถานะปกติ การทำงานของปุ่มทั้งหมดจะไม่ทำงาน ยกเว้นปุ่มปลดล็อค
- 2) เมื่อทำงานที่สถานะล็อคเด็ก คุณต้องปลดล๊อกก่อนจึงจะหยุดทำงาน

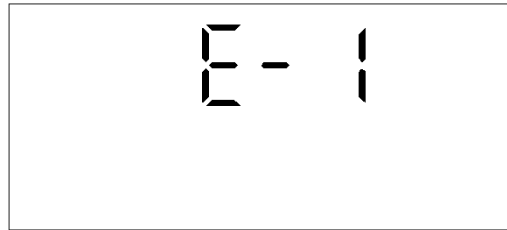
## 8. ฟังก์ชันเริ่ม/หยุดชั่วคราว/ยกเลิก

1. หลังตั้งค่าฟังก์ชันอย่าง และปุ่ม "▶▶" เพื่อเริ่มทำงาน ถ้าแตะปุ่ม "▶▶" การหยุดทำงาน คุณสามารถกดใหม่ให้ทำงานได้
2. ระหว่างการดำเนินงานในเดาอบ ให้แตะปุ่ม "▶▶" หนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำอาหารชั่วคราว อุณหภูมิและเวลาจะกะพริบ ไอคอนการทำงานของเดาอบ "➔" จะกะพริบ ไอคอนฟังก์ชันเปิดตลอด ให้แตะปุ่ม "▶▶" อีกครั้งจะยกเลิกการทำอาหารในปัจจุบัน

3. เมื่อตั้งเวลาของระบบ ให้กดปุ่ม "II" เพื่อออกจากสถานะการตั้งค่านาฬิกาโดยตรงและกลับสู่สถานะสแตนด์บาย
4. เมื่อตั้งค่าฟังก์ชันเตาอบ เวลาทำงานและอุณหภูมิแล้ว ให้กดปุ่ม " II " เพื่อออกจากสถานะการตั้งค่าฟังก์ชันและกลับสู่สถานะสแตนด์บาย
5. หลังตั้งค่าฟังก์ชันการจอบหรือเข้าสู่ฟังก์ชันการจอบแล้ว ให้กดปุ่ม " II " เพื่อกลับสู่โหมดสแตนด์บายได้โดยตรง

### 9. ฟังก์ชันการป้องกัน

- A. หน้าจอแสดง "E-1" หากเซ็นเซอร์อุณหภูมิฟาล์วหรือถูกตัดการเชื่อมต่อ เสียงกริ่งจะดังขึ้นอย่างต่อเนื่อง 10 ครั้ง โดย 1 วินาที/ครั้ง (ดูรูปที่ 8) การแตะปุ่ม "II" ในเวลานี้สามารถกลับสู่สถานะสแตนด์บายได้



รูปที่ 8: หน้าจอแสดงผลสัญญาณเตือนความผิดปกติของเซ็นเซอร์

- B. นอกเหนือจากฟังก์ชันละลายน้ำแข็งและฟังก์ชัน ECO ประหยัดพลังงาน ถ้าฟังก์ชันอื่นๆของเตาอบเริ่มให้ความร้อนเป็นเวลา 5 นาทีและอุณหภูมิ <math>< 35\text{ }^{\circ}\text{C}</math> แสดงว่าองค์ประกอบความร้อนผิดปกติ หน้าจอแสดง "E-2" เสียงกริ่ง 10 ครั้ง ทุกๆ 1 วินาที (หน้าจอแสดงผลดังภาพที่ 9) ณ จุดนี้ คุณสามารถกลับสู่สถานะสแตนด์บายได้โดยแตะปุ่ม " II "



รูปที่ 9: หน้าจอแสดงผลสัญญาณเตือนความผิดปกติขององค์ประกอบความร้อน

### 10. คำแนะนำอื่นๆ


#### 1. คีย์เสียง

##### 1.1 เสียงสำหรับการกดปุ่ม


##### 1.2 เสียงเตือน: เสียงผิดปกติขององค์ประกอบความร้อน , เสียงผิดปกติของเซ็นเซอร์

##### 1.3 เสียงเตือน: อุณหภูมิการย่างค่าที่ตั้งไว้นับถอยหลังไปถึง 0 เสียงจะแจ้งเตือนการเวลานับถอยหลังที่ศูนย์

## เมนูโหมดการทำงาน

ฟังก์ชัน	ไอคอน	คำอธิบาย
ฟังก์ชันที่ 1		<b>ความร้อนด้านล่างพร้อมพัดลม:</b> วิธีการปรุงอาหารนี้ใช้องค์ประกอบด้านล่างร่วมกับพัดลม ซึ่งช่วยให้หมูนเวียนความร้อนได้อย่างรวดเร็ว ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ความร้อนด้านล่าง เช่น พิซซ่า เป็นต้น
ฟังก์ชันที่ 2		<b>เตาอบธรรมดา (การทำความร้อนบนและฐาน):</b> เหมาะสำหรับย่างเนื้อหรืออบอาหารในชั้นเดียว
ฟังก์ชันที่ 3		<b>การย่างแบบเต็มรูปแบบ:</b> สำหรับโหมดนี้ องค์ประกอบความร้อนด้านบนและด้านในทั้งหมดจะทำงาน ปริมาณความร้อนจะลงไปที่อาหารโหมดนี้เหมาะสำหรับการอบไส้กรอก เบคอน สเต็กเนื้อ ปลา และอื่นๆ น้ำหนักปานกลางหรือน้ำหนักมาก
ฟังก์ชันที่ 4		<b>การย่างแบบครึ่งหนึ่งพร้อมพัดลม:</b> วิธีการทำอาหารนี้ใช้องค์ประกอบความร้อนด้านบนพร้อมพัดลม ซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการย่างเบคอน ขนมปังปิ้ง และเนื้อสัตว์ส่วนเล็กๆ ฯลฯ ด้วยมอเตอร์แบบหมุนจะทำงานอย่างต่อเนื่องและหน้าจอแสดงผลจะแสดงไอคอน โรติสเซอรี (Rotisserie)
ฟังก์ชันที่ 5		<b>เตาอบแบบใช้พัดลม:</b> ฟังก์ชันนี้ใช้พัดลมหมุนเวียนความร้อนเพื่ออบอาหาร เวลาในการอบจะสั้นจึงประหยัด พัดลมทำความร้อนจะถูกส่งไปยังชั้นวางทุกอันอย่างสมดุล หลีกเลียงรสชาติที่ผสมกันระหว่างจานต่างๆ
ฟังก์ชันที่ 6		<b>การละลายน้ำแข็ง:</b> พัดลมทำงานโดยไม่ให้ความร้อนที่อุณหภูมิห้อง เวลาละลายน้ำแข็งตามปริมาณและชุดอาหาร เวลาละลายน้ำแข็ง โปรดดูคำแนะนำของฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร
ฟังก์ชันที่ 7		<b>พัดลมที่มีองค์ประกอบด้านล่างและด้านบน:</b> วิธีการปรุงอาหารนี้เป็นวิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม ความร้อนในการปรุงอาหารจะมาจากองค์ประกอบทั้งด้านบนและด้านล่าง
ฟังก์ชันที่ 8		<b>การย่างแบบครึ่งหนึ่ง:</b> วิธีการทำอาหารนี้ใช้เฉพาะส่วนด้านในของส่วนประกอบด้านบนเท่านั้น ซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการย่างเบคอน ขนมปังปิ้ง และเนื้อสัตว์ส่วนเล็กๆ ฯลฯ
ฟังก์ชันที่ 9		<b>โหมดทำความร้อนด้วยพัดลมและย่าง:</b> โหมดนี้ใช้องค์ประกอบความร้อนด้านบนและพัดลมร่วมกัน เพื่อให้ความร้อนภายในไหลเวียนได้อย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับการอบอาหารอย่างรวดเร็วและล็อคความชื้นภายในของอาหาร เช่น สเต็กเนื้อ แฮมเบอร์เกอร์ และผักบางชนิด
ฟังก์ชันที่ 10		<b>โหมดองค์ประกอบด้านล่าง:</b> วิธีการทำอาหารนี้ใช้องค์ประกอบด้านล่างร่วมกัน ซึ่งช่วยให้หมูนเวียนความร้อนได้อย่างรวดเร็ว ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ความร้อนด้านล่าง เช่น พิซซ่า ฯลฯ



ฟังก์ชัน	ไอคอน	คำอธิบาย
ฟังก์ชันที่ 11		<b>โหมด ประหยัดพลังงาน:</b> วิธีการทำอาหารนี้ใช้วงแหวนด้านในและส่วนประกอบความร้อนด้านล่างเพื่อควบคุมอุณหภูมิ ทำให้การย่างประหยัดพลังงานมากขึ้น ส่วนใหญ่เหมาะสำหรับอาหารขนาดใหญ่ อุณหภูมิเตาอบจะสูงขึ้นอย่างช้าๆ ความร้อนจะแทรกซึมเต็มที่และลดการใช้ความร้อนมากเกินไป

### ก่อนการใช้เตาอบครั้งแรก

#### อุ่นเตาอบ

ในการขจัดกลิ่นใหม่ ให้อุ่นเตาอบที่ว่างอยู่และปิดเตาอบ ทำความร้อนบนและล่าง 1 ชั่วโมงด้วย 250°C ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์เหลืออยู่ในช่องทำอาหาร

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

#### การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์เสริมครั้งแรก ให้ทำความสะอาดให้ทั่วถึงด้วยน้ำสบู่ร้อนและผ้าเนื้อนุ่ม

#### 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. ปรับรสด้วยน้ำมะนาวและพริกไทยดำจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำอาหารในการย่างไก่ทั้งตัว หรือเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่
2. เนื้อสัตว์ที่มีกระดูกจะใช้เวลาประมาณ 15-30 นาที นานกว่าการย่างแบบไม่มีกระดูกที่มีขนาดเดียวกัน
3. ควรคำนวณเวลาการทำอาหารประมาณ 4-5 นาทีต่อความสูง (เซ็นติเมตร) ของเนื้อที่ย่าง
4. หลังจากทำอาหารอาหารเสร็จปล่อยให้เนื้ออย่างพักอยู่ในเตาอบประมาณ 10 นาที เพื่อให้ น้ำผลไม้กระจายไปทั่วเนื้ออย่างและไม่หายไปเมื่อหั่นเนื้อ
5. วางปลาในจานทนไฟบนตะแกรงที่ชั้นกลางหรือชั้นล่าง

## 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 ช่องความร้อนอาจจะปล่อยไอน้ำระหว่างการทำงาน

พัดลมจะเริ่มทำงานหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน 15 นาที แม้ว่าเตาอบจะปิด พัดลมก็ยังคงทำงานต่ออีก 35 นาที สำหรับการทำอาหารเป็นเวลานาน คุณสามารถปิดสวิทช์ก่อนหยุดเตาอบ และใช้ความร้อนที่ยังคงมีอยู่ทำอาหารจนเสร็จ

ตารางแสดงการทำงานผิดปกติของเตาอบ

ปัญหา	สาเหตุ	ข้อเสนอแนะ
เตาอบไม่ทำงาน	กระแสไฟฟ้าขัดข้อง	ให้ตรวจสอบไฟในครัวและอุปกรณ์อื่นๆว่าทำงานอยู่หรือไม่
	เบรกเกอร์ทำงานผิดปกติ	ตรวจสอบว่าเบรกเกอร์ทำงานอยู่หรือไม่
	ลืมหดฟังก์ชันตั้งเวลา	รีเซ็ตฟังก์ชันตั้งเวลา
ไฟไม่ติด	หลอดไฟเสีย	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบว่าเตาอบมีกระแสไฟฟ้าหรือไม่
เตาอบหยุดทำงานกระทันหันระหว่างการใช้งาน	กระแสไฟฟ้าขัดข้อง	ให้ตรวจสอบไฟในครัวและอุปกรณ์อื่นๆว่าทำงานอยู่หรือไม่
	ตัวป้องกันเทอร์โมสตัทผิดปกติ	เช็คพัดลมทำความเย็นว่าทำงานหรือไม่ถ้าใช่ให้เปลี่ยนเทอร์โมสตัทใหม่
เตาอบไม่ร้อน	ไม่ได้ปรับตัวควบคุมอุณหภูมิ ถ้าเครื่องรุ่นนี้มีตัวจับเวลาจะ	ตั้งอุณหภูมิ
	ไม่สามารถตั้งเวลาได้	ให้ตั้งเวลา
	ไม่มีไฟ	
	อุปกรณ์ความร้อนชำรุด	ให้ตรวจสอบกล่องไฟ เปลี่ยนอุปกรณ์ความร้อนใหม่
น้ำออกจากประตูกระจกเวลาทำงาน	ซีลประตูชำรุด	เปลี่ยนซีลประตูใหม่
	บานพับไม่แข็งแรง	เปลี่ยนบานพับใหม่
เตาอบหยุดทำงานแต่มอเตอร์เย็นยังคงทำงานอยู่	เตาอบทำงานเป็นเวลานาน ดังนั้นเตาอบจะเย็น จำเป็นต้องใช้เวลานาน	เอามือไปวางไว้ที่แฮนด์ถ้ามีลมร้อนออกมาแสดงว่าปรกติ
	เทอร์โมสตัทเปิดมีปัญหา	ถ้าอุณหภูมิจากแฮนด์ลิตเท่ากับอุณหภูมิห้อง จำเป็นต้องเปลี่ยนเทอร์โมสตัทใหม่

ถ้าปัญหาแก้ไขไม่ได้ 1. ให้แยกเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก (เปิดหรือคลายเกลียวฟิวส์) 2. ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่ายร้านค้าของคุณ อย่าพยายามซ่อมเครื่องด้วยตัวเอง

## เคล็ดลับการอบและการย่าง

### เคล็ดลับการอบ

1. วิธีการตรวจว่าเค้กสปันจ์ อบผ่านหรือไม่โดยก่อนสิ้นสุดเวลาอบประมาณ 10 นาทีตามสูตรให้นำไม้ค็อกเทลใส่ลงบนจุดสูงสุดของเค้กและดึงออกมาแล้วพบว่าไม้ค็อกเทลสะอาดแสดงว่าเค้กใช้ได้แล้ว
2. ถ้าเค้กยุบตัว ในครั้งต่อไปให้ใส่น้ำหรือของเหลวให้ปริมาณน้อยลง ตั้งอุณหภูมิเตาอบต่ำกว่า 10 องศาให้สังเกตเวลาส่วนผสมที่ระบุในสูตร
3. เค้กลอยขึ้นตรงกลางแต่ต่ำกว่าขอบ อย่าทาน้ำมันข้างตัวเค้ก หลังจากอบให้นำเค้กออกด้วยความระมัดระวัง
4. ถ้าเค้กด้านบนสีเข้มเกินไป ให้วางเค้กไว้ที่ชั้นล่างเตาอบ ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าเดิมและอบเค้กให้นานขึ้นเล็กน้อยแล้วเอาเค้กออกด้วยมีดอย่างระมัดระวัง
5. เมื่อทำเสร็จแล้ว เค้กแห้งเกินไป ให้ใช้ไม้ค็อกเทล ทำรูเล็กๆ จากนั้นให้ราดน้ำผลไม้หรือแอลกอฮอล์ให้ทั่ว ครั้งถัดไปให้เลือก อุณหภูมิสูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
6. ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ข้างนอกดูดี แต่ข้างในเปียก (เหนียว มีลายน้ำ) ครั้งต่อไปใช้ของเหลวน้อยลงเล็กน้อยและอบนานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำกว่าเดิม สำหรับเค้กที่มีหน้าชุ่ม ให้อบฐานก่อน โรยด้วยอัลมอนด์หรือเกล็ดขนมปังแล้ววางที่อบปิ้งไว้ด้านบน โปรดทำตามสูตรและเวลาอบ
7. เค้กมีสีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ ให้เลือกอุณหภูมิต่ำกว่าเล็กน้อยเพื่อให้แน่ใจว่าอบเค้กได้อย่างสม่ำเสมอมากขึ้น การอบขนมที่มีความนุ่มให้ใช้ชั้นเดียวในการอบโดยใช้ความร้อนบน/ล่าง กระจายกันไขมันที่ยื่นออกมาอาจส่งผลให้ต่ออากาศไหลเวียน ดังนั้นให้ตัดกระดาษนี้ให้พอดีกับถาดอบ
8. ด้านล่างของเค้กผลไม้มันสุกน้อยเกินไป ในครั้งต่อไปให้วางเค้กบนชั้นต่ำลงมา 1 ระดับ
9. น้ำผลไม้ล้นออกมา ครั้งต่อไปให้ใช้ถาดเอนกประสงค์ที่กันลึกลงกว่าเดิมถ้าคุณมี
10. อบของชิ้นเล็กๆที่ทำจากแป้งยีสต์ จะเกาะติดกันขณะอบ ดังนั้นควรเว้นช่องว่างประมาณ 2 ซม.ซึ่งจะทำให้เนื้อที่อบ สามารถขยายตัวได้อีกและเปลี่ยนสีน้ำตาลทุกด้าน
11. ถ้าคุณจะอบอาหารหลายชั้น อาหารบนถาดอบรองชั้นบนจะมีสีเข้มมากกว่าถาดรองอบชั้นล่าง ให้ใช้ลมร้อน 3 มิติ ในการอบมากกว่า 1 ระดับเสมอ ถาดอบที่วางในเตาอบในเวลาเดียวกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
12. เกิดการควบแน่นจากการอบเค้กที่มีความชุ่มชื้น การอบอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำซึ่งลอยอยู่เหนือประตู และไอน้ำจับตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือด้านหน้าที่อยู่ข้าง ๆ กันซึ่งมันเป็นกระบวนการทางธรรมชาติ

### เคล็ดลับการย่าง

- ▶ อุ่นเตาไว้อบประมาณ 4 นาที ก่อนการใส่อาหารลงในช่องทำอาหารโดยปิดประตูเตาอบเสมอ
- ▶ ถ้าเป็นไปได้ให้ชิ้นส่วนของอาหารที่คุณจะย่างมีความหนาเท่ากัน เพราะจะช่วยให้อาหารออกมาเป็นสีน้ำตาลสม่ำเสมอและคงความฉ่ำของอาหาร
- ▶ ให้กลับอาหารที่คุณกำลังย่าง หลัง 2/3 ของเวลาที่ตั้งอบ
- ▶ อย่าใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าจะย่างเสร็จ
- ▶ ถ้าเนื้อไม่ติดมันให้เติมน้ำหรือของเหลวลงไปเล็กน้อย โดยเติมของเหลวประมาณ 1/2 ซม.ที่ฐานภาชนะ
- ▶ เติมน้ำหรือของเหลวในปริมาณที่พอเหมาะสำหรับหม้อ ย่างอาหาร โดยเติมประมาณ 1-2 ซม.ที่ฐานของภาชนะ

- ▲ วางอาหารที่ย่างบนตะแกรงโดยตรง ถ้าย่างเพียงชั้นเดียวควรวางไว้ที่กึ่งกลางของตะแกรงจะดีที่สุด ควรใส่ถาดเอนกประสงค์ที่ชั้นระดับที่ 1 เพื่อที่น้ำผลไม้จากเนื้อสัตว์จะหยดลงไปถาด และสามารถรักษาความสะอาดของเตาด้วย
- ▲ เมื่อย่างอาหารอย่าใส่ถาดอบ หรือถาดเอนกประสงค์ที่ในชั้นระดับที่ 4 หรือ 5 ซึ่งความร้อนที่สูงจะทำให้ภาชนะบิดเบี้ยว และช่องการทำอาหารอาจชำรุดเมื่อถาดออก
- ▲ ส่วนประกอบสวิตช์การย่าง เปิดและปิดต่อเนื่อง ซึ่งเป็นปรกติ เพราะการตั้งค่ามีการกำหนดความถี่ในการย่าง
- ▲ เมื่อเนื้อย่างเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาอบและพักไว้อีก 10 นาที ช่วยให้การกระจายน้ำผลไม้เนื้อได้ดีขึ้น
- ▲ สำหรับหมูย่างที่มีหนัง ให้กรีดทำรอยเป็นรอยขวางที่หนัง แล้ววางเนื้อในจานโดยให้หนังอยู่ด้านล่าง
- ▲ วางสัตรีปิกทั้งตัวคว่ำตรงส่วนที่เป็นหน้าอกลงบนตะแกรงชั้นล่าง จากนั้นให้กลับเนื้อออกด้านหลังจาก 2/3 ของเวลาที่กำหนดไว้
- ▲ สำหรับเปิดหรือห่านให้เจาะตรงผิวหนังด้านล่างของปีก ซึ่งจะช่วยให้ไขมันหมดไป
- ▲ กลับชิ้นปลาหลังจาก 2/3 ของเวลาที่ตั้ง ไม่ต้องกลับปลาทั้งตัว ให้วางปลาทั้งตัวในเตาอบในท่าว่ายน้ำโดยให้ศรีบหลังหงายขึ้น วางมันฝรั่งครึ่งลูกหรือใส่ภาชนะที่ใช้กับเตาอบขนาดเล็กในช่องท้องของปลา เพื่อจะทำให้ปลาวางได้มั่นคงขึ้น
- ▲ วิธีทราบว่าการย่างเสร็จแล้ว ให้ใช้เทอร์โมมิเตอร์สำหรับเนื้อสัตว์ (มีจำหน่ายตามร้านค้าเฉพาะสำหรับใช้ในงาน) หรือใช้ช้อนกดลงบนเนื้ออย่างถ้านเนื้อมีความแน่นแล้วเป็นอันใช้ได้แต่ถ้ากดช้อนแล้วยังรู้สึกว่ายวบลงอยู่ก็ให้ปรุงนานขึ้นอีกนิด
- ▲ เนื้อย่างมีสีเข้มเกินไปและแตกจากในส่วนของเนื้อใหม่ ให้ตรวจสอบความสูงและอุณหภูมิของชั้นวาง
- ▲ เนื้อย่างดูดีแต่น้ำผลไม้ไหม้ ครั้งต่อไปให้ใช้จานอย่างขนาดเล็กและเต็มของเหลวให้มากขึ้น
- ▲ เนื้อย่างดูดีแต่น้ำผลไม้ใสและเป็นน้ำจืดเกินไป ครั้งต่อไปให้ใช้จานอย่างขนาดใหญ่และใช้ของเหลวให้น้อยลง
- ▲ ไขมันจะเพิ่มขึ้นจากการย่าง ซึ่งเป็นสิ่งปรกติของกฎฟิสิกส์ ไขมันส่วนใหญ่จะไหลออกจากช่องระบายไขมันจะเกาะตัวกันจากการควบแน่นบนแผงสวิทช์ความเย็นหรือที่ส่วนด้านหน้าที่อยู่ติดกัน

### การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน เมื่อทำความสะอาดควรเปิดไฟเพื่อที่จะได้มองเห็นพื้นผิวได้ดีขึ้น
- ควรล้างตู้อบด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อย
- หลังจากทำความสะอาดแล้วเช็ดเตาอบให้แห้ง
- ห้ามทำความสะอาดพื้นผิวเตาอบด้วยไอน้ำ
- ทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆเท่านั้นโดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มๆไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบที่อยู่ด้านล่างของเตาอบอาจเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรืออาหารที่หกที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำอาหาร มันอาจเป็นผลมาจากไขมันที่สะสมเกินไปหรือใส่ภาชนะที่เล็กเกินไป

- คุณควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันในการทำอาหารให้เหมาะสมกับอาหารที่ทำ และควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารใส่ในจานที่มีขนาดเพียงพอ และใช้ถาดรองน้ำหยดตามความเหมาะสม
- ควรทำความสะอาดส่วนด้านนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มๆ ไม่ควรใช้ยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ถ้าคุณใช้น้ำยาทำความสะอาดอื่นๆ ทำความสะอาดเตาอบ คุณต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาดว่าเหมาะกับอุปกรณ์ของคุณ
- ความเสียหายใดๆที่เกิดขึ้นกับเครื่องโดยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดจะไม่ซ่อมให้ฟรี ถึงแม้ว่าจะอยู่ในระหว่างการรับประกันก็ตาม
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของฤทธิ์กัดกร่อนในการทำทำความสะอาดและการบำรุงรักษาที่แผงด้านหน้ากระจก

### การทำความสะอาดเตาอบ

ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหรือสารทำความสะอาดพิเศษอื่นๆ ในการทำความสะอาดเตาอบ ขอแนะนำให้เช็ดเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

### ทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. ถอดชั้นวางทางด้านซ้ายและขวา โดยการดันด้านล่างของชั้นวางและดึงไปด้านข้างพร้อมๆกัน ดันชั้นวางด้านข้างขึ้นแล้วหมุนให้ได้ระดับแล้วดึงชั้นวางออก
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและด้านขวา ลำดับการติดตั้งตรงกันข้ามกับการถอด

### การถอดและการติดตั้งประตูเตาอบ

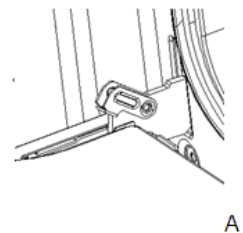
เพื่อวัตถุประสงค์ในการทำทำความสะอาดและการถอดแผงประตู คุณสามารถเปิดประตูเตาอบได้ บานพับประตูทุกชั้นมีก้านล็อก เมื่อปิดประตูถูกยึดเข้าที่แล้วจะไม่เปิดออก ถ้าจะถอดประตูลงเพื่อเปิดก้านล็อก บานพับจะล็อกและไม่ขบกับประตู



เมื่อบานพับไม่ล็อก มันจะมีแรงมากที่จะปิดตัวแบบกระแทกหัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ก้านล็อก ปิดตลอดเวลา และต้องแน่ใจว่าเปิดอยู่เมื่อถอดประตูออก

### วิธีถอดประตู

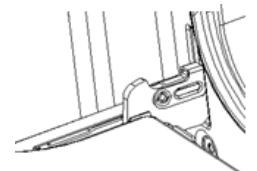
- เปิดประตูให้สุด
- พับแกนล็อกด้านขวาและซ้ายขึ้น (ภาพ A)
- ปิดประตูจนสุด จับประตูด้านซ้ายและขวาจากนั้นให้ปิดประตูขึ้นและลงแล้วดึงประตูออก



### วิธีใส่ประตู

ให้ทำตามลำดับที่ตรงกันข้ามกับการถอดประตู

- เมื่อใส่ประตูเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าบานพับทั้งสองข้างเสียบเข้าที่ช่องโดยตรง
- บานพับทั้งสองด้านต้องขบกัน
- เปิดประตูให้แกนกลางล็อกลงมา (ภาพ B)

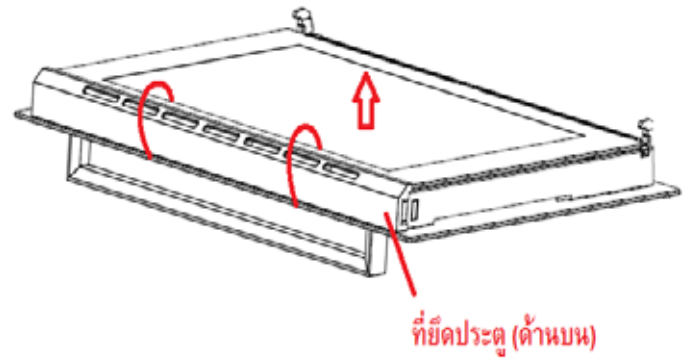


ถ้าประตูหล่นโดยบังเอิญหรือบานพับปิดกระแทกหัน อย่าเอามือดันในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขาย

## การถอดและใส่ประตูกระจก

### การถอดประตูกระจก

- ถอดประตูเตาอบออกแล้ววางไว้บนผ้า
- สองมือจับที่ตัวยึดประตู ให้ดึงตัวยึดประตูออก
- แกะกระจกด้านในและตรงกลางออก



### อันตรายที่ควรระวัง

ถ้ากระจกมีรอยขีดข่วนอาจทำให้กระจกร้าวได้

อย่าใช้ไม้พายปาดกระจก และห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดมีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาทำความสะอาด ทำความสะอาดกระจก

### การใส่ประตูกระจก

- ใส่กระจกด้านในและตรงกลางที่ประตู
- ติดตั้งตัวยึดประตูด้วยมือ ให้สังเกตว่าตัวยึดจำเป็นต้องยึดกระจกตรงกลาง
- ใส่ประตูเตาอบ

### การถอดและใส่ชั้นวางด้านข้าง

ในการทำความสะอาดด้านข้างของเตาอบ ควรถอดชั้นวางด้านข้าง มือหนึ่งดันด้านข้างของช่อง อีกมือหนึ่งจับด้านหน้าของชั้นและดึงชั้นออก

### การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ



ถ้าหลอดไฟในเตาอบดับให้เปลี่ยนหลอดไฟ เสี่ยงต่อไฟฟ้าลัดวงจร ให้ปิดสวิตซ์ตัดวงจรในกล่องฟิวส์

- วางผ้าเช็ดมือในเตาอบเมื่อเตาอบเย็นแล้วเพื่อป้องกันความเสียหาย
- คลายเกลียวฝาครอบกระจกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
- เปลี่ยนหลอดไฟที่เป็นชนิดเดียวกัน
- ชั้นฝาครอบกระจกกลับเข้าที่
- เอาผ้าเช็ดมือออกแล้วเปิดสวิตซ์เบรกเกอร์

### สิ่งที่ต้องตรวจสอบเป็นประจำ

นอกจากรักษาทำความสะอาดแล้วควรที่จะ:

1. หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์การทำอาหารของเตาอบเป็นระยะ หลังจากหมดระยะเวลาการรับประกันคุณควรได้รับการตรวจสอบข้อมูลทางเทคนิคของการทำงานของเตาอบที่ศูนย์บริการอย่างน้อย 1 ครั้งทุก ๆ 2 ปี
2. ซ่อมเตาอบกับการใช้งานที่ผิดพลาดอื่น ๆ ควรดำเนินการบำรุงรักษาเตาอบเป็นระยะ ๆ



### คำเตือน

การซ่อมแซมและการปฏิบัติตามกฎข้อบังคับทั้งหมด ควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรอง



## บันทึกด้านสิ่งแวดล้อม

**หมายเหตุ:** ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า ให้ปิดและถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟ ตัดปลั๊กและทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ อีก ตัดสายตรงด้านหลังเครื่องเพื่อป้องกันการใช้ในทางที่ผิด ซึ่งควรจะดำเนินการโดยผู้มีความชำนาญ

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

สัญลักษณ์นี้  จะแสดงบนผลิตภัณฑ์หรือเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

ห้ามทิ้งอุปกรณ์นี้เหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ให้ส่งต่อไปยังจุดรวบรวมที่เกี่ยวข้องสำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดต้องดำเนินการตามระเบียบข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบำบัด การนำกลับมาใช้ใหม่ และการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อสำนักงานเทศบาลในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการขยะในพื้นที่

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ โปรดทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม




### อาหารจานทดลอง

เรามีสูตรอาหารทุกประเภทให้เลือก รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสม และจะแสดงให้เห็นว่าเครื่องทำความร้อนประเภทใดและอุณหภูมิใดที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารของคุณ คุณสามารถค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและความสูงของอุปกรณ์ รวมถึงคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะปรุงอาหารและวิธีการเตรียมอาหารอีกด้วย

- ค่าตารางสามารถนำไปใช้กับจานที่วางในเตาอบที่ว่างและเย็น ให้อุ่นเตาอบก่อนตามที่ระบุไว้ในตารางด้านล่างนี้เท่านั้น อย่าวางกระดาษไขมันบนอุปกรณ์เสริมก่อนที่จะเตาอุ่นเสร็จ
- ค่าตัวเลขการอบที่ระบุในตารางเป็นค่าโดยประมาณและสามารถปรับได้ตามประสบการณ์และความชอบของคุณ
- โปรดใช้อุปกรณ์เสริมที่ให้มา ก่อนทำอาหารให้ตรวจสอบว่านำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากเตาอบแล้ว
- ใช้ถุงมือเตาอบเมื่อต้องถอดอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจากเตาอบ

## ตารางการอบและการย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ฟังก์ชันการอบ	ที่วางชั้น	อุณหภูมิ °C	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
พิซซ่าแป้งบาง (เย็น)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	15-25
พิซซ่าแป้งหนา (เย็น)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	180-200	20-30
	ถาดอบ+ตะแกรง		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	170-190	25-35
ขนมปังขึ้น (9 ชั้น)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	160-170	10-15
	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
เนื้อหมู	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	70-85
	ถาดอบ		ชั้นที่ 1	180-200	55-70
สเต็กเนื้อวัว (หนา 3 ซม.)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	20-35
ไก่ตัวเล็กทั้งตัว (1.2 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	200-220	50-60
ไก่ทั้งตัว (1.6 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	190-210	50-60
ไก่ชิ้นเล็ก (150 กรัม)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	200-220	30-40
ห่านทั้งตัว (3.5 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	170-190	60-70
เนื้อแกะชิ้นใหญ่มี กระดูก (1.2 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	170-190	60-70
ปลาทั้งตัว (1.0 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	200-220	30-40
ปลาทั้งตัว (1.5 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	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