

HÄFELE

คู่มือการติดตั้งและใช้งานเบื้องต้น
60 ซม. เตาอบแบบติดตั้งแบบฝัง

495.06.288

534.61.401

บริษัท เฮเฟล (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ ๙ 10260

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

www.hafelethailand.com

คู่มือการบำรุงรักษาและการติดตั้ง ทั่วไป

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ควรอ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน โดยเฉพาะผู้ใช้งานครั้งแรก

ความปลอดภัยด้านไฟฟ้า

- เพื่อความปลอดภัยในการใช้งานเตาอบ ควรใช้สายไฟ H05RR-F H05SS-F หรือ H07RN-F แผนผังการต่ออ้างอิงจากภาพที่ 23
- เตาอบควรต่อสายดิน
- การต่อควรต่อสวิตช์แบบ Omnipolar เพื่อป้องกันไฟตกและระยะห่างของขั้วต้องไม่น้อยกว่า 3 มม. สำหรับการตัดไฟเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน การทำความสะอาด หรือการเปลี่ยนหลอดไฟ และต้องมีการต่อสายดินให้ครอบคลุมทุกจุดที่มีสายไฟผ่าน
- สามารถไขปลั๊กไฟแทนการใช้สวิตช์ได้ สำหรับการใช้งานปกติ
- สำหรับการซ่อมบำรุง รวมถึงการเปลี่ยนสายไฟจะต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- ถอดปลั๊กทุกครั้งขณะไม่ใช้งาน
- เตาอบที่สามารถทำงานร่วมกับเตาไฟฟ้าได้ ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขของเตานั้น ๆ

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- เด็กไม่ควรอยู่ใกล้เตาอบขณะทำงาน เนื่องจากมีความร้อนสูง
- เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ไม่ควรเล่นหรืออยู่ใกล้เตาอบขณะทำงาน
- เตาอบสามารถใช้งานได้โดยเด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปีขึ้นไป และจะต้องได้รับการอบรมวิธีการใช้งานจากผู้เชี่ยวชาญ เรื่องความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกต้องมาแล้ว และเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นหากใช้งานไม่ถูกวิธี

ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยขณะใช้งาน

- เตาอบจะต้องทำงานขณะที่ประตูปิดเท่านั้น
- การใช้งานเตาอบจะต้องใช้งานขณะที่เตาอบถูกติดตั้งภายในห้องครัวเท่านั้น (อ้างอิงจากการใช้งานเตาอบ)
- ถาดและตะแกรงง่ายต่อการจับและการเอาออก
- เตาอบจะร้อนขึ้นเมื่อมีการใช้งาน ดังนั้นควรสวมถุงมือขณะจับเตาด้านใน และหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนที่ร้อน
- ควรใช้แท่งวัตถุทึบที่หนักกว่าเตาอบใช้วัตถุทึบเท่านั้น (สำหรับโมเดลที่ให้ขั้ววัตถุทึบ)

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา



- ถอดปลั๊กทุกครั้งก่อนการซ่อมบำรุง
- ไม่ควรใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและน้ำแรงดันสูงทำความสะอาดภายในเตา
- การทำความสะอาดและการซ่อมบำรุงควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญ และผู้ใช้งานที่เป็นผู้ใหญ่ ไม่ควรทำโดยเด็ก
- ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟ ควรตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าปิดสวิตช์ไฟแล้วเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ข้อควรระวัง

สำหรับการใช้งานฟังก์ชันและคุณสมบัติพิเศษของเตาอบ ควรศึกษาคู่มือการใช้งานเริ่มต้นอย่างรวดเร็วที่มาพร้อมกับคู่มือการใช้งานเล่มนี้

การเปิดใช้งานครั้งแรก

อาจจะมีคราบน้ำมันที่หลงเหลือจากการประกอบ ดังนั้นควรกำจัดคราบเหล่านี้ก่อนการใช้งานดังนี้


- แกะบรรจุภัณฑ์ออก รวมถึงพลาสติกที่ห่อหุ้มเตาอบ
 - กดเมนูเลือก  หรือ เมนู  ที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- ควรศึกษาการใช้งานเริ่มต้นอย่างรวดเร็วควบคู่กับคู่มือการใช้งานเพื่อศึกษาวิธีใช้
- เปิดประตูเตาเพื่อระบายความร้อนภายใน
 - ทำความสะอาดเตาด้านในเมื่ออุณหภูมิเครื่องเย็นลง

ขั้นตอนนี้อาจมีกลิ่นและควันเกิดขึ้น ดังนั้นห้องครัวควรระบายอากาศได้ดี

บรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

บรรจุภัณฑ์ทำมาจากวัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ควรปรึกษาผู้รับผิดชอบส่วนท้องถิ่นในการกำจัดขยะเหล่านี้

คำเตือน

สัญลักษณ์  บนบรรจุภัณฑ์บ่งชี้ว่า เตาอบนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับขยะภายในบ้านทั่วไป ควรแยกชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ออกเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ ซึ่งการกำจัดแบบไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมได้

ควรปรึกษาหน่วยงานในพื้นที่ของคุณที่ให้บริการกำจัดขยะ เพื่อกำจัดอย่างถูกวิธี

คำแนะนำอื่นๆ ที่สำคัญ

- เตาอบต้องทำงานขณะประตูปิดเท่านั้น
- โรงงานผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบกรณีใดๆ ที่นำเตาอบไปใช้งานที่นอกเหนือจากการใช้งานภายในบ้าน
- ไม่ควรทิ้งคราบไขมัน น้ำมัน หรือสารที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้เมื่อเปิดใช้งานเตาอบ
- ไม่ควรพิงหรือนั่งบนกระจกเตาอบ เพราะอาจเกิดอันตรายได้
- ไม่ควรปิดพื้นเตาอบด้วยอะลูมิเนียมฟอยด์เพราะอาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน และอาจจะทำลายสารเคลือบผิวเตาได้
- สำหรับการทำอาหารให้นำอาหารวางไว้บนถาดหรือตะแกรงภายในเตา
- ไม่ควรวางภาชนะบนพื้นผิวของเตาอบ ควรวางไว้บนถาดหรือตะแกรงเท่านั้น
- ไม่ควรเทน้ำลงบนพื้นเตา เพราะอาจจะทำลายสารเคลือบเตาได้
- การเปิดประตูเตาเพียงเล็กน้อยขณะทำอาหาร จะก่อให้เกิดการสูญเสียพลังงานภายในเตาได้
- ควันอาจเกิดขึ้นได้หากทำอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำอยู่มาก
- ควรทำความสะอาดภายในเตาอบเพื่อขจัดคราบไขมันที่ตกค้างในเตาและเพื่อขจัดกลิ่นด้วย

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ข้อควรระวัง:

ถอดปลั๊กทุกครั้งก่อนการใช้งาน

การทำความสะอาดภายในเตาอบ

1. การทำความสะอาดผิวเคลือบ

ใช้แปรงไนลอนหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่เพื่อเช็ดทำความสะอาดสารเคลือบผิวเตา เช่น พื้นที่ใต้เตา ทำความสะอาดขณะที่เตายื่นเท่านั้นซึ่งสารที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องเป็นไปตามคำแนะนำของโรงงานและเป็นสารที่ใช้ทำความสะอาดเตาอบเท่านั้น

2. สารเคลือบผิวเตาชนิดพิเศษ

ศึกษาเพิ่มเติมจากคู่มือใช้งานเตานั้นๆ

คำเตือน

ไม่ควรใช้น้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำทำความสะอาดเตาอบ และไม่ควรใช้อุปกรณ์ เช่น แปรงที่สามารถทำลายผิวเคลือบเตาอบ

- เตาอบส่วนใหญ่มีโปรแกรมทำความสะอาดตัวเอง โปรแกรมนี้สามารถขจัดคราบไขมันขณะทำอาหารที่อุณหภูมิสูงได้

การทำความสะอาดขดลวดเตาอบ (ขึ้นอยู่กับเตาอบแต่ละโมเดล)

การทำความสะอาดขดลวดเตาด้านบน:

- รอจนกว่าเตาอบจะเย็น
- หมุนสกรู (A) และตะแกรงด้านล่างออกมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ตามภาพที่ 1
- สำหรับเตาอบโมเดลอื่นๆ เอาตัวยึดของตะแกรง (B) ออกด้วยมือสองข้างจนกว่าจะนำตะแกรงออกมาได้ทั้งหมดตามภาพที่ 2
- หมุนเพื่อทำความสะอาดด้านบน
- ขั้นตอนสุดท้าย หมุนตัวยึดขดลวดตะแกรงกลับเข้าที่เดิม

การทำความสะอาดผนังเตา (ผนังที่เคลือบผิวด้วย Catalytic)

หากมีคราบอาหารหลงเหลือที่ผิวเตาและไม่สามารถทำความสะอาดออกได้ ให้ปฏิบัติดังนี้

1. ถอดส่วนประกอบด้านผนังออกและแช่ในน้ำสบู่
2. ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำ
3. เช็ดให้แห้งและนำกลับเข้าที่เดิม
4. เปิดเตาอบทำงานที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส

คำเตือน

ไม่ควรใช้สารทำความสะอาดหรือสารที่ฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดผนังเตา (ผนังที่เคลือบผิวด้วย Catalytic)

คำแนะนำในการกำจัดผนังที่เคลือบผิวด้วย Catalytic และอุปกรณ์เสริมต่างๆ

1. แกะอุปกรณ์ต่างๆ เช่น ตะแกรง ออกจากภายในเตา
2. ดึงตัวรับ (C) ออกโดยการหมุนสกรู (D) ตามภาพที่ 3
3. หมุนสกรู (D) ออกเพื่อปลดผนังที่เคลือบผิวด้วย Catalytic ตามภาพที่ 4
4. เพื่อที่จะถอดผนังด้านหลังออก หมุนสกรู (E) ตามภาพที่ 5
5. สำหรับการประกอบคืน ให้ทำขั้นตอนขั้นตอนกลับกัน

คำแนะนำ

เพื่อความปลอดภัยไม่เปิดเตาอบโดยที่ไม่มีผนังด้านหลังป้องกันพัดลม

การทำความสะอาดเตาอบด้านนอก

การทำความสะอาดเตาอบด้านนอกและอุปกรณ์ต่างๆ ด้วยน้ำสบู่หรือสารทำความสะอาดฤทธิ์ไม่รุนแรง ควรระมัดระวังการทำความสะอาดสแตนเลสสตีลเป็นพิเศษ ใช้ผ้าหรือฟองน้ำที่ไม่ทำให้ผิวเตามีรอยเสียหาย

การทำความสะอาดกระจกเตา

ไม่ควรใช้แปรงโลหะหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดกระจกเตาอบเพราะอาจจะทำให้กระจกเตาเสียหายได้ สำหรับเตาอบบางรุ่นสามารถถอดกระจกเตาออกมาทำความสะอาดได้

1. เปิดประตูเตา
2. หมุนตัวยึดไปทางขวา (F) ตามภาพที่ 6
3. ปิดประตูจนตำแหน่งล็อกตรงกับตัวยึดกระจก ตามภาพที่ 7
4. ถอดกระจกออกด้วยมือทั้งสองข้าง ยกขึ้น จนบานพับ (G) ถูกถอดออกหมด ตามภาพที่ 8

สำหรับการประกอบกระจกคืน ให้ทำซ้ำในขั้นตอนข้างต้นกลับกัน

สำหรับเตาอบรุ่นอื่น ปฏิบัติตามคำแนะนำดังนี้

1. เปิดประตูเตา
2. ใส่หมุดยึดที่ตัวยึดบานพับกระจก ตามภาพที่ 9
3. จับกระจกด้านข้างด้วยมือทั้งสองข้างและปิดเกือบสนิท
4. ยกกระจกขึ้นและถอดบานพับกระจกออก และดึงกระจกขึ้น ตามภาพที่ 8

คำแนะนำ

ไม่ควรถอดสลักหมุดยึดออกขณะที่บานพับตั้ง เพราะอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้ และไม่สามารถติดตั้งประตูโดยปราศจากหมุดยึด

สำหรับการติดตั้งประตู ให้ถือกระจกทั้งสองมือและใส่หมุดยึดในตำแหน่งที่เหมาะสมด้านหน้าเตาอบ เปิดประตูอย่างช้าๆ จนกว่าจะสามารถเปิดประตูได้สุด

การทำความสะอาดประตูเตา

คำแนะนำในการถอด/การเปลี่ยนกระจกเตา

1. เปิดประตูเตา
2. ดึงกระจกออกจากด้านล่าง (H) ตามภาพที่ 10
3. กระจกข้างในจะสามารถนำออกมาได้

คำเตือน

ควรระมัดระวังขณะนำกระจกเตาออกโดยต้องระวังประตูเตาอบจะปิด

4. ทำความสะอาดกระจกเตาด้านในละผิวกระจกด้านในเตาอบ
5. ใส่กระจกกลับเข้าที่ตัวยึดด้านบน (I) ตามภาพที่ 11
6. หมุนกระจกให้แนบกับประตู (K)
7. ประกบกระจกเตาเข้ากับประตูอีกครั้งโดยการกดที่ตัวรับกระจกทั้งสองด้าน (L) ด้วยมือสองข้างขณะที่ประกบกระจกเข้ากับประตู (M) ตามภาพที่ 12

การเปลี่ยนหลอดไฟ

คำเตือน

ควรถอดปลั๊กก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟ

- ถอดสกรูที่ยึดฝาครอบหลอดไฟออก
- ใส่หลอดไฟใหม่และใส่ฝาปิดหลอดไฟ

หลอดไฟที่เปลี่ยนต้องสามารถรับทนความร้อนได้ที่ 300 องศาเซลเซียส สามารถสั่งซื้อได้จากผู้ให้บริการ ตามภาพที่ 16

สำหรับเตาอบรุ่นอื่น สามารถปฏิบัติได้ดังนี้

- ถอดหลอดไฟออกจากขั้วหลอดไฟด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม ตามภาพที่ 17
- เปลี่ยนหลอดไฟ
- ใส่หลอดไฟกลับเข้าที่ ตามภาพที่ 18

ปัญหาบางประการที่สามารถพบได้

เตาอบไม่ทำงาน
ตรวจเช็คสายไฟ ตรวจสอบฟิวส์และเบรกเกอร์ ตรวจสอบการตั้งค่า หากมีการตั้งเวลาหรือการตั้งโปรแกรมการใช้งานหรือไม่ ตรวจสอบตำแหน่งการติดตั้งและการตั้งค่าอุณหภูมิ
หลอดไฟไม่ติด
เปลี่ยนหลอดไฟ ตรวจสอบการติดตั้งหลอดไฟว่าถูกต้องหรือไม่
ขดลวดทำความร้อนไม่ทำงาน
ตรวจสอบอุณหภูมิ เลือกฟังก์ชัน ขดลวดจะทำงานเมื่ออุณหภูมิที่เหมาะสมและการตั้งค่าที่เหมาะสม
ควันขณะใช้งาน
เป็นปกติขณะใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดเตาเป็นประจำ ขจัดคราบน้ำมันในเตาและถาด ไม่ควรทำอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินกว่าที่กำหนด
หากการทำอาหารไม่เป็นไปตามที่คาดไว้
ตรวจสอบตารางคำแนะนำการทำอาหาร

คำเตือน หากปัญหายังคงอยู่ ควรติดต่อผู้เชี่ยวชาญ

ข้อมูลจำเพาะ

หากเตาอบไม่ทำงานสามารถติดต่อผู้เชี่ยวชาญเพื่อให้เข้าไปตรวจสอบได้

1. หมายเลขเครื่อง
2. หมายเลขรุ่น

สามารถหาข้อมูลเหล่านี้ได้จากแผ่นสติ๊กเกอร์ใต้เตา สามารถเห็นได้เมื่อเปิดประตู

การติดตั้ง

ข้อมูลการติดตั้งควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น หากผู้ใช้ติดตั้งเองทางโรงงานจะไม่รับผิดชอบหากเกิดความเสียหาย

การติดตั้ง

- การแกะบรรจุภัณฑ์เตาอบ ควรดึงออกจากด้านล่างเตาและจับด้านข้าง ไม่ควรจับที่ประตู
- ขนาดติดตั้งตามที่ระบุ โดยฐานเตาต้องไม่น้อยกว่า 550 มม. (อ้างอิงตามภาพที่ 19 20 and 21)
- เตาอบแบบฝัง ควรระมัดระวังด้านหลังเตาอบในพื้นที่ (A) ตามภาพที่ 22 จะต้องไม่มีสิ่งกีดขวาง (อุปกรณ์เสริมความแข็งแรง ท่อ หัวปลั๊ก)
- กาวถูกใช้ในการประกบพลาสติกจะต้องทนความร้อนได้ 85 องศาเซลเซียสขึ้นไป

การติดตั้งไฟ

ผู้ติดตั้งจะต้องแน่ใจว่า

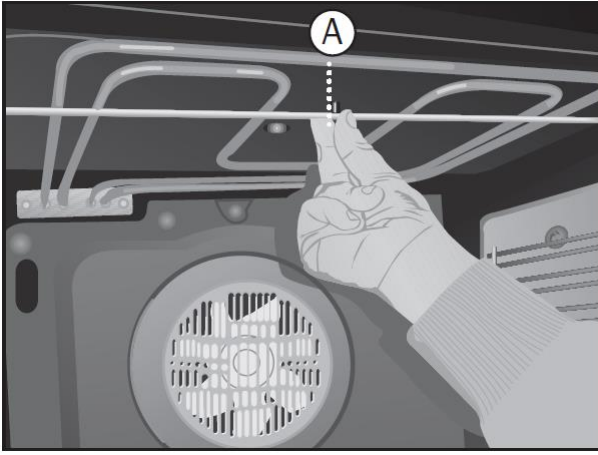
- กระแสไฟฟ้าและความถี่ที่ใช้เป็นไปตามที่กำหนด
- แผ่นฝังการต่อไฟได้ระบุกำลังไฟสูงสุดที่ใช้ได้
- หลังจากการติดตั้งสายไฟแล้ว ให้ตรวจสอบว่าเตาอบสามารถทำงานได้ปกติ

การติดตั้งเตาอบ

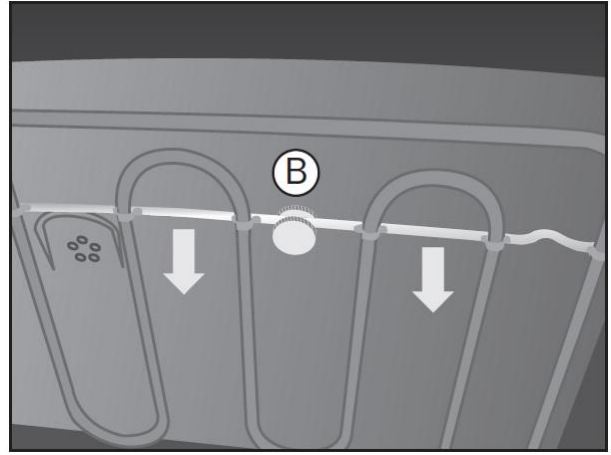
สำหรับเตาอบที่มีการต่อสายไฟเรียบร้อยแล้ว

1. เตาอบอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องและต้องตรวจสอบสายไฟว่าไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาอบที่มีความร้อน
2. ยึดเตาอบด้วยสกรูที่ให้ และไขสกรูยึดให้แน่น เมื่อเปิดประตูออกจะเห็นสกรู
3. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผนังเตาอบไม่สัมผัสกับผนัง และต้องมีระยะห่างไม่น้อยกว่า 2 มม. จากผนัง

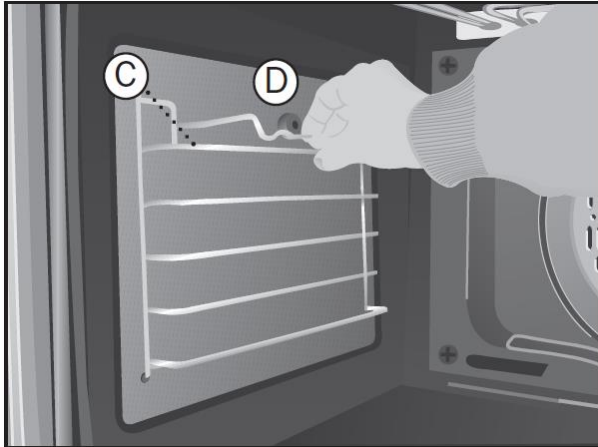
ภาพที่ 1



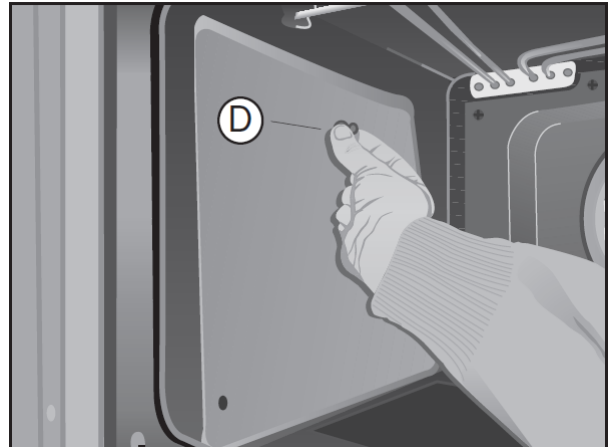
ภาพที่ 2



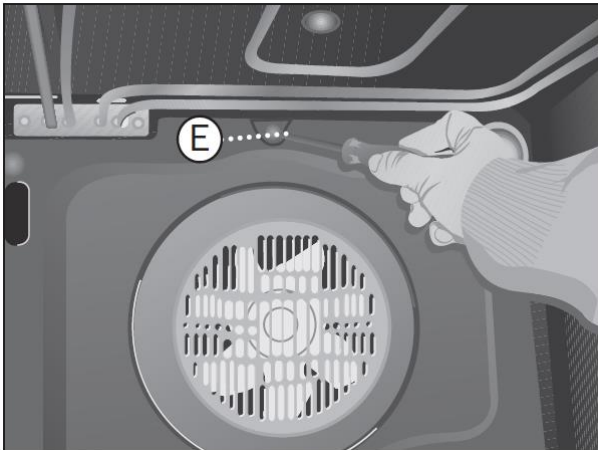
ภาพที่ 3



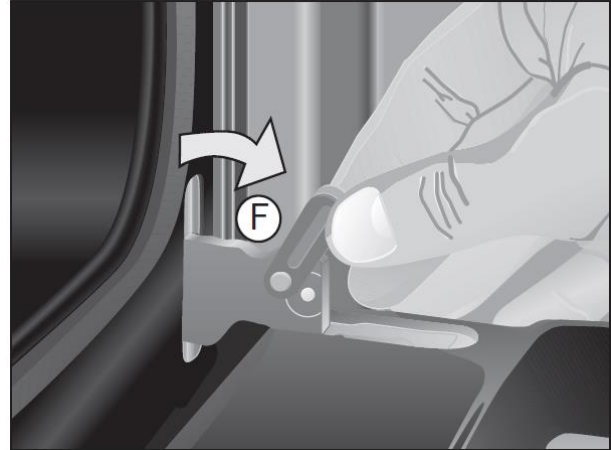
ภาพที่ 4



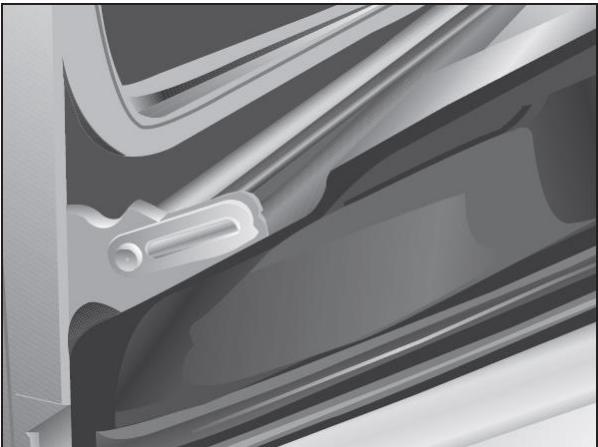
ภาพที่ 5



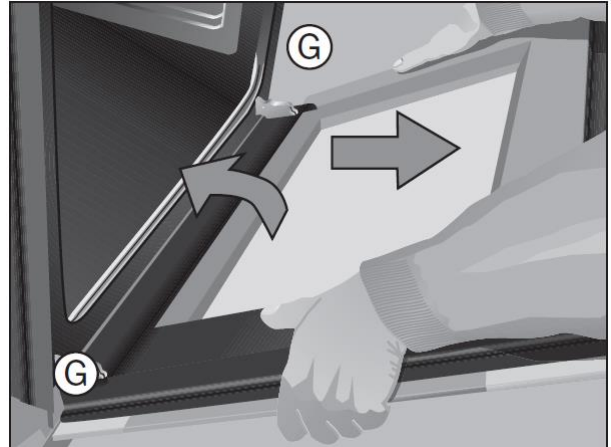
ภาพที่ 6



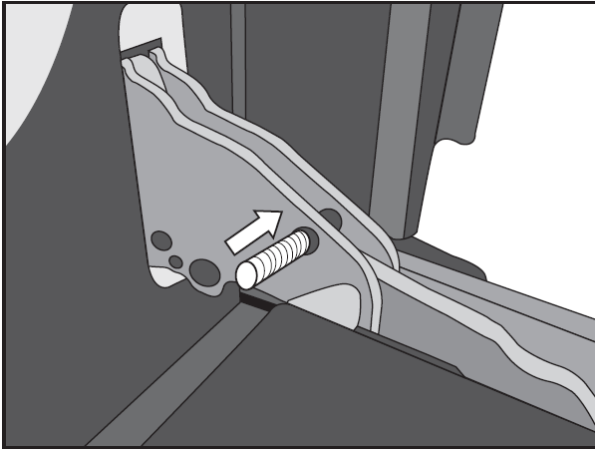
ภาพที่ 7



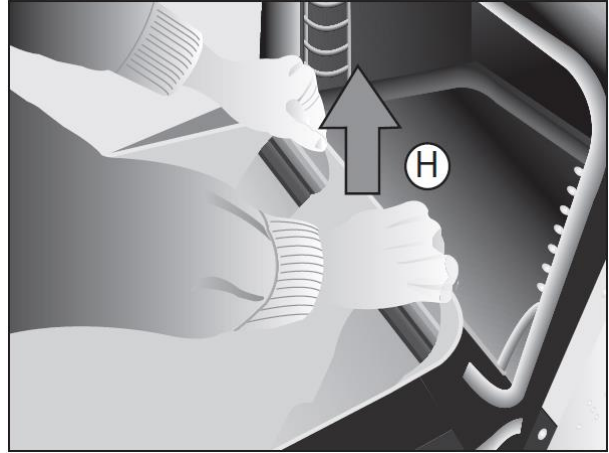
ภาพที่ 8



ภาพที่ 9



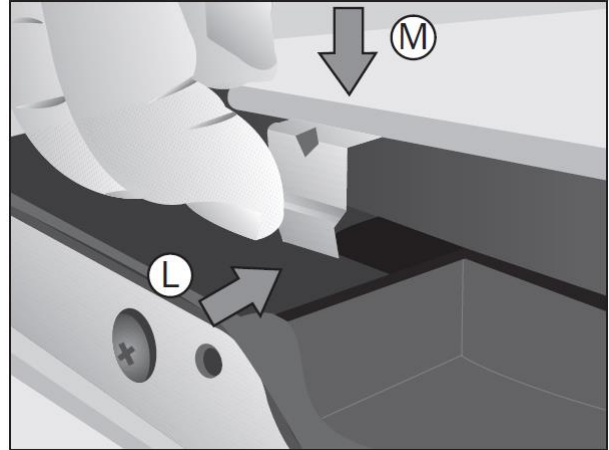
ภาพที่ 10



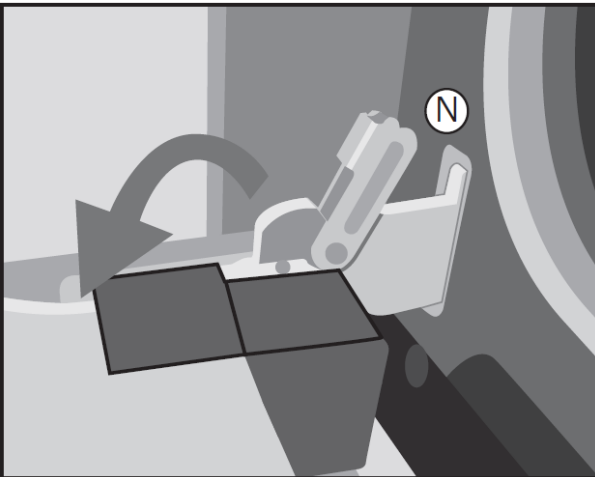
ภาพที่ 11



ภาพที่ 12



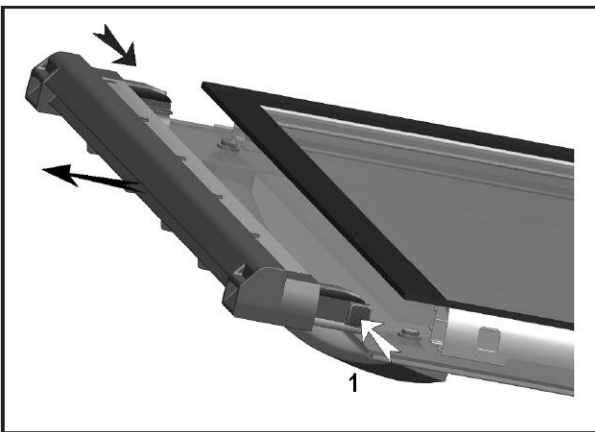
ภาพที่ 13



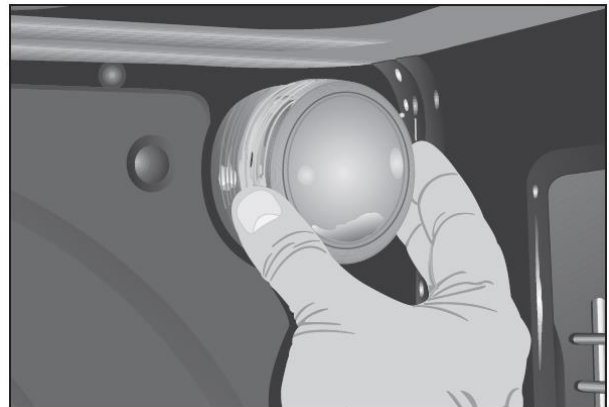
ภาพที่ 14



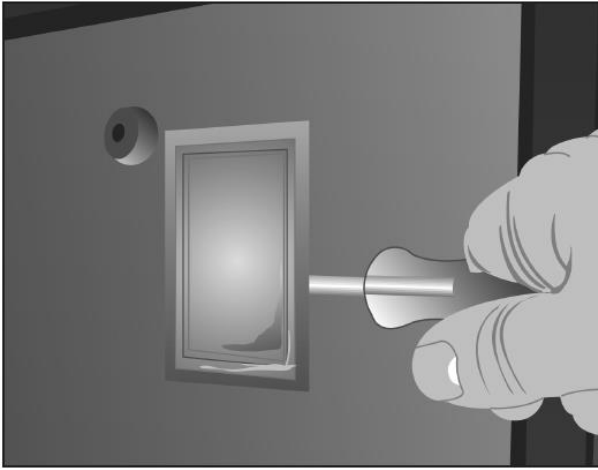
ภาพที่ 15



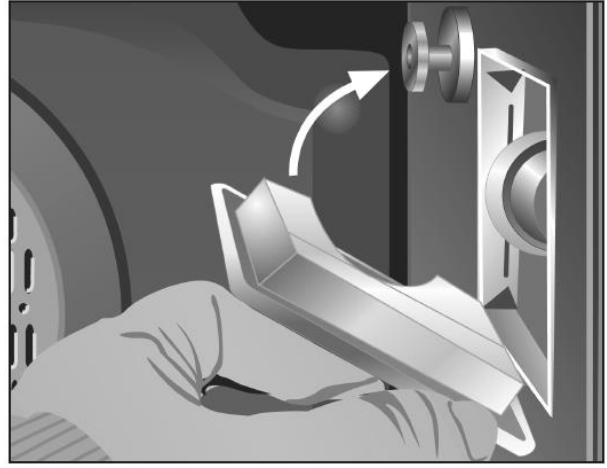
ภาพที่ 16



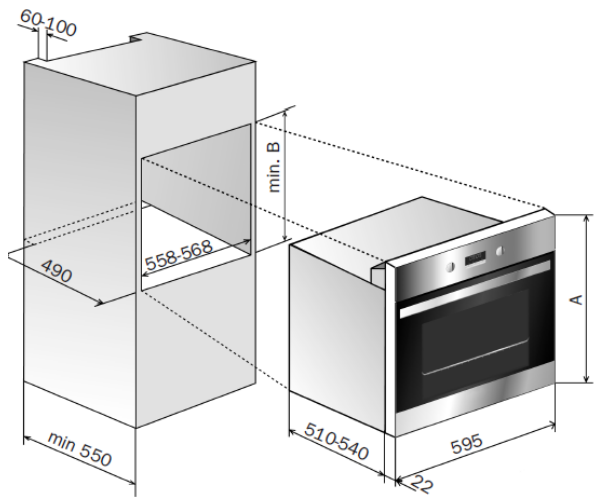
ภาพที่ 17



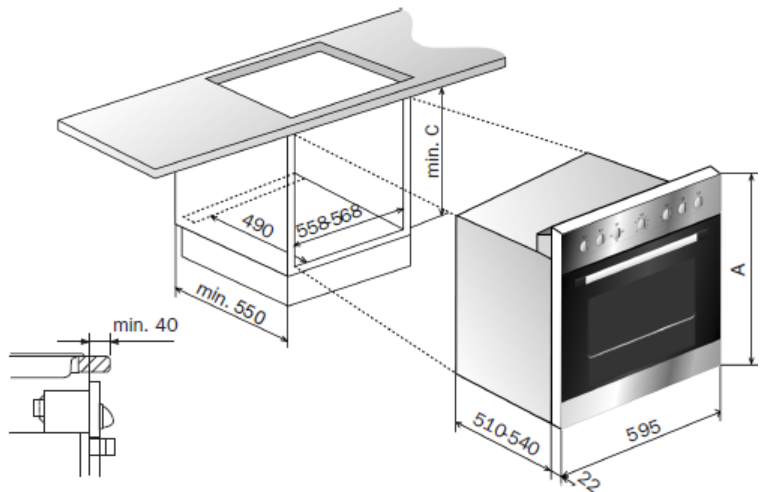
ภาพที่ 18



ภาพที่ 19

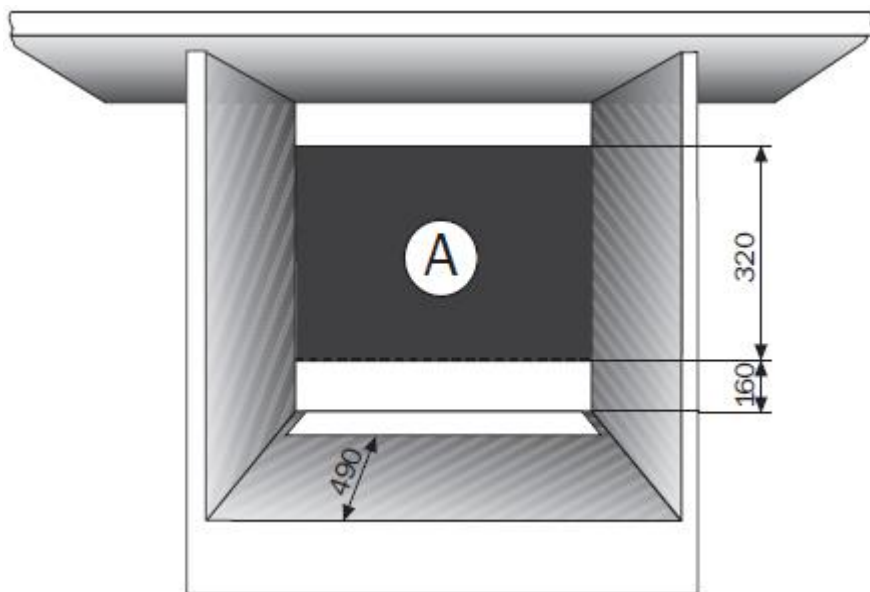


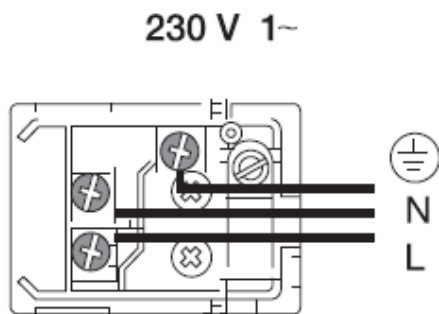
ภาพที่ 20



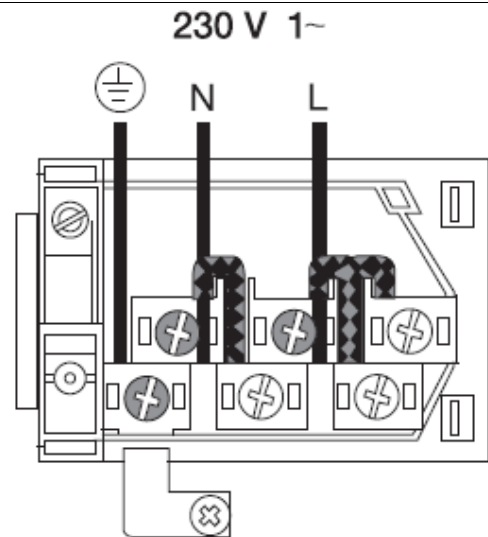
A: 595-455 / B: 590-450 / C: 600-460

ภาพที่ 22

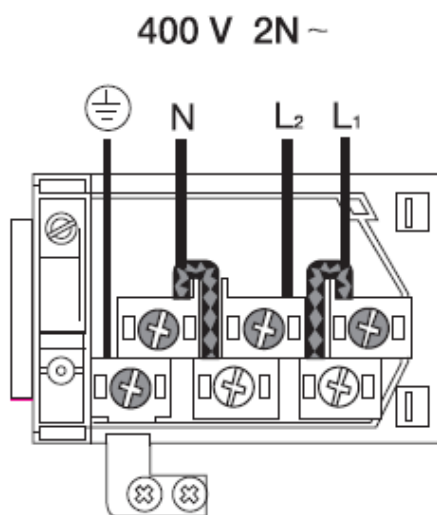




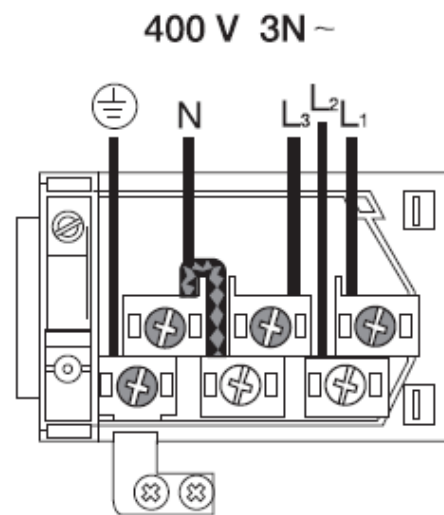
3 x 1,5mm²



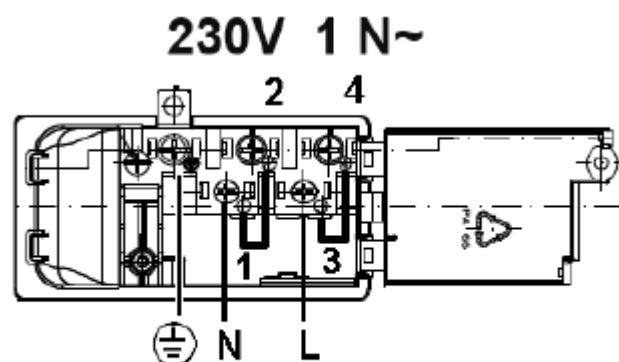
3 x 4mm²



4 x 2,5mm²



5 x 1,5mm²

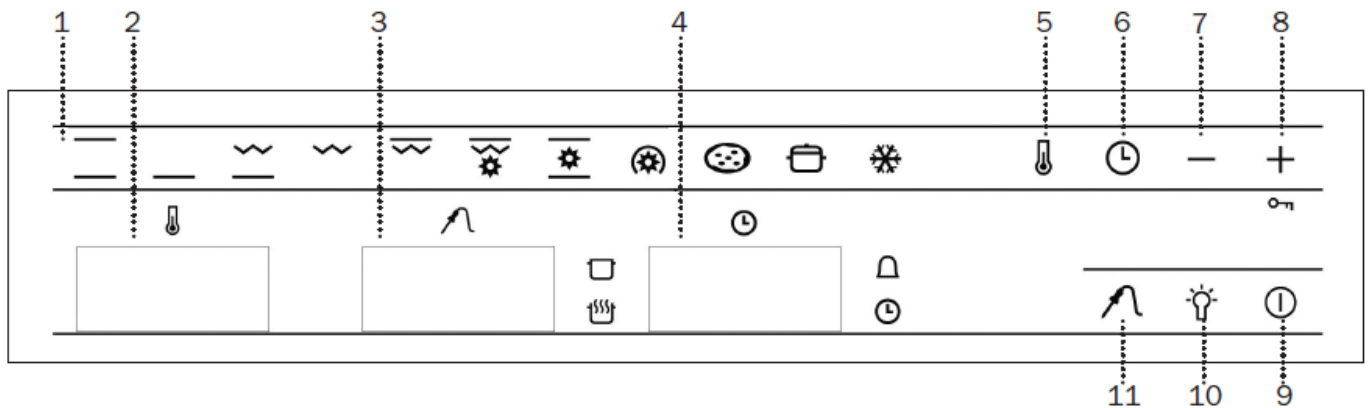


3 x 4 mm²
P_{max} 6,6 KW ; 30 A









- 1 แผงควบคุม
- 2 ขอบยาง
- 3 ตะแกรงย่าง
- 4 แถงวันอุณหภูมिเนื้อ
- 5 ที่จับถาด
- 6 ถาดตะแกรง
- 7 ร่องวางถาด
- 8 ถาดวางเค้ก
- 9 ถาดก้นลึก
- 10 สวิตช์ประตูล็อค
- 11 บานพับ
- 12 กระจกสามชั้น
- 13 ท่อระบายอากาศ
- 14 จุดยึดตู้
- 15 พื้นที่ประกอบอาหาร
- 16 ช่องระบายควัน
- 17 ผนังด้านหลัง
- 18 หลอดไฟ
- 19 พัดลม
- 20 กระจกด้านใน






แผงควบคุม



- 1 ฟังก์ชันทำอาหาร
- 2 ตัวชี้วัดอุณหภูมิ
- 3 ขาวัดอุณหภูมิเนื้อ
- 4 นาฬิกาอิเล็กทรอนิกส์
- 5 เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ
- 6 เซ็นเซอร์นาฬิกาดิจิตอล
- 7 เซ็นเซอร์
- 8 เซ็นเซอร์/ ฟังก์ชันความปลอดภัยสำหรับเด็ก
- 9 เปิด/ปิด
- 10 หลอดไฟ
- 11 เซ็นเซอร์วัดเนื้อ

ฟังก์ชันประกอบอาหาร

-  **ลมร้อน:**
ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการทำเค้กเพื่อให้ได้เค้กเนื้อนุ่มฟู
-  **เตาล่าง:**
ความร้อนจะมาจากด้านล่างเตา ใช้สำหรับการอุ่นจานหรือการหมักแป้ง
-  **ย่างและเตาด้านล่าง:**
ใช้สำหรับการย่างเนื้อ
-  **ย่าง:**
การย่างและการทำให้อาหารไหม้ ฟังก์ชันนี้จะส่งผลต่อผิวหน้าของอาหารไม่มีผลต่อด้านใน ใช้สำหรับเนื้อสัตว์ ปลา และขนมปัง
-  **การย่างพลังสูง:**
สำหรับการย่างอาหารชิ้นใหญ่เพื่อทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว
-  **การย่างพลังสูงและพัดลม:**
สำหรับการย่างที่ต้องการให้อาหารเป็นสีน้ำตาลทั้งชิ้น ใช้สำหรับการย่างเนื้อหลากหลายชนิด ควรวางเนื้อบนตะแกรงเพื่อให้ถาดด้านล่างรองรับน้ำจากเนื้อ

คำเตือน: ประตูจะต้องปิดขณะการย่าง การย่างพลังงานสูง และการย่างพลังสูงและพัดลม
-  **ลมร้อนและพัดลม:**
เหมาะสำหรับการย่างและการอบเค้ก ความเร็วพัดลมจะพัดความร้อนไปทั่วเตาเพื่อลดเวลาทำอาหารและอุณหภูมิ
-  **เทอร์โบ**
พัดลมจะพัดความร้อนไปทั่วเตาจากด้านหลัง เป็นผลให้อุณหภูมิกระจายทั่วเตาทำให้อาหารสุกทั้งสองด้าน
-  **พิซซา:**
สำหรับการทำพิซซา พาย ทาร์ตผลไม้ หรือเค้กเนื้อนุ่ม
-  **การทำอาหารแบบสุกช้า:**
เหมาะสำหรับการทำอาหารพวกสตูว์ ที่ใช้เวลาการทำอาหารนานและอุณหภูมิต่ำ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดแนะนำให้ใช้ฝาปิดหม้อ แต่หม้อที่ใช้จะต้องสามารถใช้ในเตาอบได้
-  **การละลายน้ำแข็ง**

คำแนะนำสำหรับการละลายน้ำแข็ง

การละลายน้ำแข็งจะใช้ระบบลมร้อน 2 ระดับ ระดับสูงเหมาะสำหรับเนื้อ และระดับต่ำเหมาะสำหรับปลา แคค เบเกอร์ และขนมปัง เมื่อเลือกฟังก์ชันการละลายน้ำแข็ง เลือกระดับสูง หรือระดับต่ำบนจอแสดงอุณหภูมิโดยการกดเลือกเซ็นเซอร์อุณหภูมิ หรือที่เซ็นเซอร์

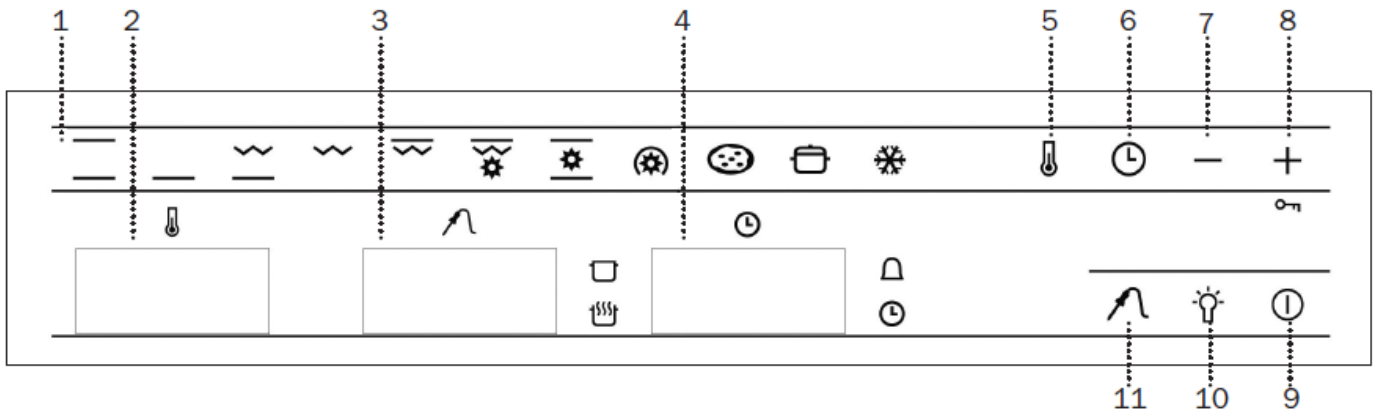
- แกะบรรจุภัณฑ์อาหารออก
- ละลายน้ำแข็งจากชิ้นเนื้อใหญ่ หรือปลาโดยวางอาหารบนตะแกรงและมีถาดวางข้างล่างเพื่อที่จะเก็บน้ำที่ละลาย
- ไม่จำเป็นต้องรอให้เนื้อหรือปลาละลายน้ำแข็งทั้งหมดก่อนนำไปประกอบอาหาร เครื่องปรุงรสสามารถเติมลงไปเมื่ออาหารนุ่มขึ้น
- อาหารควรนำไปประกอบอาหารทันทีหลังละลายน้ำแข็ง
- ไม่ควรแช่แข็งอาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งมาแล้ว

ตารางแสดงระยะเวลาการละลายน้ำแข็งและอุณหภูมิที่ใช้

อาหาร	ระดับต่ำ		ระดับสูง	
	น้ำหนัก	เวลา	น้ำหนัก	เวลา
ขนมปัง	0.5 กิโลกรัม	35 นาที		
แคค	0.5 กิโลกรัม	25 นาที		
ปลา	0.5 กิโลกรัม	30 นาที		
ปลา	1 กิโลกรัม	40 นาที		
ไก่			1 กิโลกรัม	75 นาที
ไก่			1.5 กิโลกรัม	90 นาที
สเต็ก			0.5 กิโลกรัม	40 นาที
เนื้ออบ			0.5 กิโลกรัม	60 นาที
เนื้ออบ			1 กิโลกรัม	120 นาที

เวลาที่แสดงในตารางเป็นเพียงการแนะนำเบื้องต้น เวลาจำเป็นสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง น้ำหนักอาหาร และวิธีการแช่แข็ง

การใช้งานเตาอบ



การใช้งานระบบตั้งเวลา

คำเตือน

นาฬิกาตั้งเวลาเป็นระบบสัมผัส สามารถใช้นิ้วเลือกเวลาที่ต้องการได้
ความไวในการสัมผัสจะขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย ควรหมั่นทำความสะอาดกระจกแผงควบคุม
หากนาฬิกาไม่สามารถตั้งเวลาตามที่กด ควรปิดเครื่องเตาอบชั่วคราวและเปิดเตาใหม่

การตั้งค่านาฬิกา

เมื่อเปิดเตาอบ นาฬิกาจะกระพริบ 12:00 \odot . ตั้งค่านาฬิกาโดย กด + หรือ - บนกระจก หลังจากนั้นจะได้ยินเสียง บีบ 2 ครั้งเพื่อยืนยันเวลาที่ตั้ง
ถ้าต้องการเปลี่ยนเวลา แทนที่ \odot จนสัญลักษณ์กระพริบ \odot เปลี่ยนเวลาโดยกด + หรือ - เสียง บีบจะเตือน 2 ครั้งเพื่อยืนยันเวลาใหม่

การตั้งค่าเอง

หลังจากเวลาถูกตั้ง เตาอบจะพร้อมใช้งาน:

1-กด \odot

2-กดเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ

3-อุณหภูมิจะแสดงบนหน้าจอ \downarrow ซึ่งอุณหภูมิเบื้องต้นที่แสดงจะเป็นอุณหภูมิตามฟังก์ชันที่เลือก กด \downarrow เพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยการกด + หรือ -

4-เตาอบจะทำงาน \odot \ominus \ominus \odot \oplus และ \ominus เตาอบจะทำการอุ่นเตา เมื่ออุณหภูมิถึงตามที่ตั้งค่าไว้ จะมีเสียง บีบดังขึ้น

คำเตือน: กระบวนการอุ่นเตาทำงานจากด้านหลังบนของเตา

5-ระหว่างเตาทำงาน \odot จะกระพริบเพื่อแสดงว่าอาหารกำลังถูกให้ความร้อน

6-กดปิดเซ็นเซอร์ \odot เพื่อหยุดการทำอาหาร

คำเตือน

เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น ระบบระบายความร้อนจะทำงานเพื่อลดอุณหภูมิเตา

หลอดไฟ

หลอดไฟจะติด:

-เมื่อประตูเตาอบเปิด หลอดไฟจะติด และเมื่อประตูไม่ถูกปิดตามเวลาที่กำหนด หลอดไฟจะดับลงเพื่อประหยัดพลังงาน

-เมื่อฟังก์ชันการทำอาหารถูกเลือก ไฟจะดับลง

การเปิดไฟขณะทำอาหาร ให้สัมผัสที่เซ็นเซอร์หลอดไฟ \odot หากสัมผัสที่เซ็นเซอร์ค้างไว้ หลอดไฟจะติดตลอดการทำอาหาร

ฟังก์ชันตั้งเวลา

การตั้งเวลาเริ่มการทำอาหาร:

ฟังก์ชันนี้สามารถตั้งเวลาเริ่มทำอาหารตามที่กำหนดและเตาจะหยุดทำงานเมื่อเวลาสิ้นสุดลง

การตั้งเวลาหยุดการทำอาหาร:

ฟังก์ชันนี้สามารถกำหนดเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร และเตาอบปิดอัตโนมัติ

การตั้งเวลาเริ่มการทำอาหารและการตั้งเวลาหยุดการทำอาหาร:

ฟังก์ชันนี้สามารถกำหนดระยะเวลาการทำอาหารและเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร โดยที่เตาอบจะเริ่มการทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาที่กำหนดและจะสิ้นสุดลงตามเวลาที่กำหนด โดยที่เตาจะปิดอัตโนมัติ

นาฬิกาปลุก:

เสียงเตือนจะดังขึ้นเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไม่ว่าจะเป็นการตั้งเวลาเปิดหรือปิดเตา

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก:

ฟังก์ชันนี้จะล็อคการทำงานของเตาอบ เพื่อป้องกันเด็กเล่นเตาอบ

วิธีตั้งค่านาฬิกาปลุก

1 – กดเซ็นเซอร์ นาฬิกา \odot ค้างไว้จนสัญลักษณ์ Δ มีไฟติด

2 – ตั้งเวลาตามที่ต้องการ โดยการกด + หรือ -

3 – จะได้ยินเสียงเตือน 2 ครั้ง หน้าจอจะแสดงเวลานับถอยหลัง โดยที่สัญลักษณ์ Δ จะกระพริบซ้ำๆ เพื่อแสดงว่ามีการตั้งเวลาอยู่

4 – เมื่อใกล้ถึงเวลาที่ตั้งไว้ เสียงเตือนจะดังถี่ขึ้นและสัญลักษณ์ Δ จะกระพริบเร็วขึ้น

5 – กดเซ็นเซอร์ใดๆ เพื่อหยุดการตั้งเวลา

สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาได้เมื่อไหร่ก็ตามที่ต้องการโดยการสัมผัสที่ \odot ค้างไว้จน Δ กระพริบ และต่อจากนั้นกด + หรือ - เสียงเตือนจะดัง 2 ครั้งเพื่อยืนยันเวลาใหม่

การตั้งเวลาเริ่มทำอาหาร

1 – กดที่ \odot ค้างไว้จน ⏰ มีไฟติด

2 – เลือกเวลาโดยกด + หรือ -

3 – เสียงเตือนสองครั้งจะดังขึ้น และแสดงเวลาที่เหลือ ⏰ จะกระพริบซ้ำๆ

4 – เลือกฟังก์ชันที่ต้องการและอุณหภูมิ

5 – เมื่อถึงเวลาที่กำหนด เตาอบจะปิดลง และเสียงเตือนจะดังขึ้น ⏰ จะกระพริบเร็วขึ้น

6 – กดเซ็นเซอร์ใดๆ เพื่อหยุดการตั้งเวลา

สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาเมื่อไหร่ก็ตามที่ต้องการโดยการสัมผัสที่ \odot ค้างไว้จน Δ กระพริบ และต่อจากนั้นกด + หรือ - เสียงเตือนจะดัง 2 ครั้งเพื่อยืนยันเวลาใหม่

การตั้งเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร

- 1 – กดสัญลักษณ์ค้างไว้ จนมีไฟติด
- 2 – เลือกเวลาที่ต้องการโดยกด + หรือ -
- 3 – เสียงเตือนสองครั้งจะดังขึ้น และแสดงเวลาที่เหลือ จะกระพริบซ้ำๆ เพื่อแสดงเวลาที่ถูกต้อง
- 4 – เลือกฟังก์ชันที่ต้องการและอุณหภูมิ
- 5 – เมื่อถึงเวลาที่กำหนด เตอบจะปิดลง และเสียงเตือนจะดังขึ้น the จะกระพริบเร็วขึ้น
- 6 – กดเซ็นเซอร์ใดๆ เพื่อหยุดการตั้งเวลา

สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาเมื่อไหร่ก็ตามที่ต้องการโดยการสัมผัสที่ ค้างไว้จน กระพริบ และต่อจากนั้นกด + หรือ - เสียงเตือนจะดัง 2 ครั้งเพื่อยืนยันเวลาใหม่

สามารถเลือกฟังก์ชันนี้ถึงแม้ว่ากำลังประกอบอาหารด้วยฟังก์ชันอื่นอยู่ โดยที่ทำตามทุกข้อยกเว้นข้อ 4

การตั้งค่าเวลาเริ่มทำอาหารและเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร

- 1 – กด ค้างไว้จน มีไฟติด
- 2 – เลือกเวลาที่ต้องการโดยกด + หรือ -
- 3 – เสียงเตือนสองครั้งจะดังขึ้น และแสดงเวลาที่เหลือ จะกระพริบซ้ำๆ
- 4 – กด ค้างไว้จน มีไฟติด
- 5 – เลือกเวลาที่ต้องการโดยกด + หรือ -
- 6 – เสียงเตือนสองครั้งจะดังขึ้น และเวลาปัจจุบันที่ตั้งจะแสดงบนหน้าจอ ละเวลาสิ้นสุดจะยังคงอยู่
- 7 – เลือกฟังก์ชันที่ต้องการและอุณหภูมิ
- 8 – เตอบจะแสดงค่าเวลาสิ้นสุด และสัญลักษณ์ จะกระพริบซ้ำๆ นาฬิกาจะแสดงว่าปัจจุบันและไฟในเตอบจะดับลง เพื่อแสดงว่าเวลาที่ตั้งถูกต้องแล้ว
- 9 – เมื่อถึงเวลาการทำอาหาร เตอบจะเปิดและจะทำอาหารตามที่ได้ตั้งไว้ และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลือในการทำอาหาร
- 10 – เมื่อถึงเวลาที่ตั้งแล้วเตอบจะดับอัตโนมัติและ และ จะกระพริบ
- 11 – กดเซ็นเซอร์ใดๆ เพื่อหยุดการตั้งเวลา

เมื่อต้องการเปลี่ยนเวลาที่ตั้งค่าให้กด จนกระทั่งสัญลักษณ์ กระพริบ

สามารถเปลี่ยนเวลาสิ้นสุดการทำอาหารโดยกด + หรือ - เสียงเตือนจะดังขึ้นสองครั้งเมื่อเวลาใหม่ถูกต้อง

ฟังก์ชันความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้จะล็อคหน้าจอ เพื่อป้องกันเด็กเล็กเล่นเตอบ เปิดการทำงานฟังก์ชันนี้โดย กด จนได้ยินเสียงเตือนยาวๆ และจุดที่จอแสดงอุณหภูมิจะกระพริบ เตอบจะล็อค

การปิดการทำงานฟังก์ชันล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก กด จนมีเสียงเตือนยาว

คำเตือน

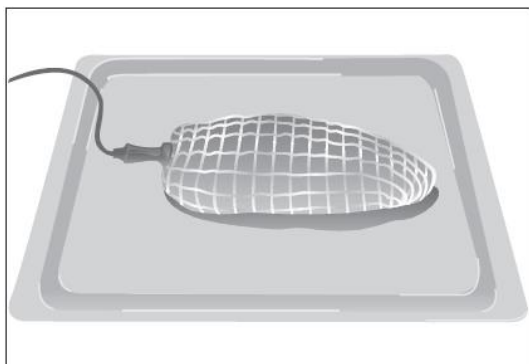
ขณะที่กระแสไฟฟ้าขัดข้อง เวลาที่ตั้งค่าไว้จะถูกลบ และ 12:00 จะกระพริบบนจอแสดงผล ให้ตั้งค่าโปรแกรมใหม่ทั้งหมดอีกครั้ง

การใช้งานขารัดอุณหภูมิ

วัดอุณหภูมิใช้วัดอุณหภูมิในเนื้อ เมื่ออุณหภูมิถึงจุดที่ตั้งค่าไว้ เตอบจะดับลงอัตโนมัติ การใช้ขารัดอุณหภูมิสามารถใช้ได้กับเนื้อทุกชนิดและหลายขนาด

การวางขารัดอุณหภูมิ

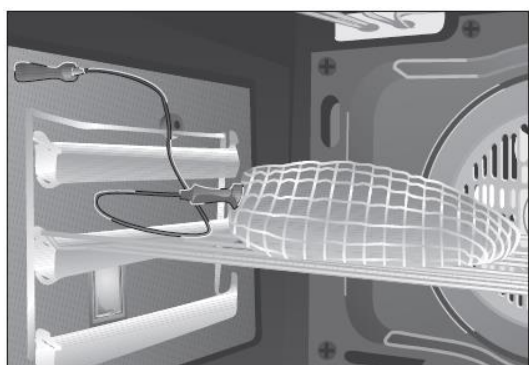
- ใช้ขารัดอุณหภูมิที่ให้มาเท่านั้น
- เสียบขารัดที่เนื้อก่อนเริ่มทำอาหาร
- เสียบขารัดที่ด้านข้างของเนื้อเพื่อให้ปลายขารัดอยู่ที่ตำแหน่งกึ่งกลางพอดี
- เสียบขารัดโดยจับที่ขารัด



- แนะนำให้กลับด้านเนื้อทั้งสองด้าน อย่างละครึ่งทางของการทำอาหาร เพื่อป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นภายหลัง
- ขารัดอุณหภูมิจะต้องไม่สัมผัสกับกระดูกหรือส่วนของไขมัน และจะต้องไม่อยู่ในส่วนช่องว่างของลำตัว ซึ่งอาจพบมากในพวกเป็ด ไก่

การใช้งานขารัดอุณหภูมิ

- เสียบขารัดอุณหภูมิที่เนื้อก่อนนำเข้าเตอบ
- เสียบปลั๊กของขารัดอุณหภูมิด้านบนซ้ายของเตอบ
- เมื่อเสียบขารัดอุณหภูมิจะเห็นอุณหภูมิที่แนะนำ 65 องศาเซลเซียส บนจอแสดงผล (3) ที่แผงควบคุม



- สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิได้ โดยการกด \wedge และกด + หรือ -
- จะได้ยินเสียงเตือน 2 ครั้งเมื่ออุณหภูมิใหม่ถูกตั้งค่า
- สามารถเลือกฟังก์ชันและอุณหภูมิตามที่ตั้งค่าไว้ในตาราง
- เมื่ออุณหภูมิถึงจุดที่กำหนด เตอบจะปิดลงและมีเสียงเตือนดังขึ้น
- กดหยุดเสียงเตือนที่จอควบคุม
- จะถูกปรงสุกและพร้อมเสิร์ฟ

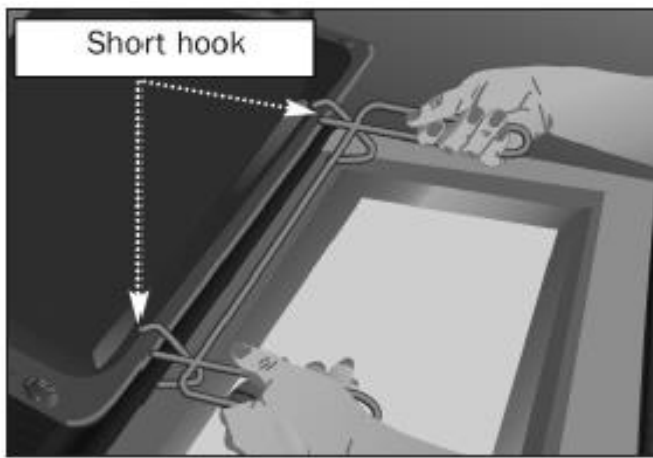
สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าอุณหภูมิได้เมื่อไหร่ก็ตามที่ต้องการ \wedge และกด + และ -

ตารางแสดงอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสม

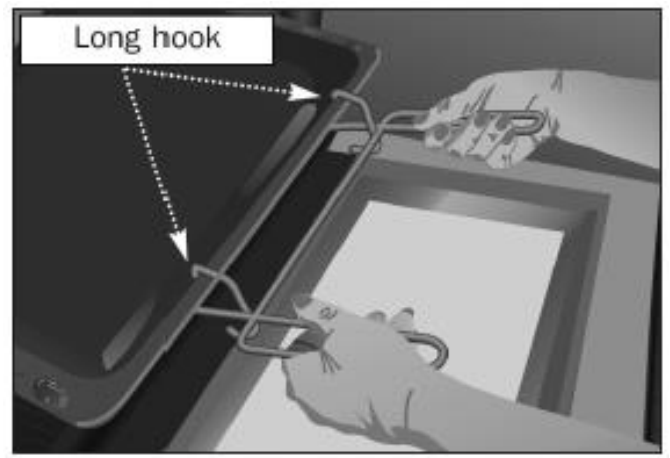
การปรุงอาหาร	อุณหภูมิขาวัด	เพิ่มเติม
เนื้ออบ	35 – 40 องศาเซลเซียส	ดิบ
เนื้ออบ	45 – 50 องศาเซลเซียส	สุกปานกลาง
เนื้ออบ	55 – 60 องศาเซลเซียส	สุกมาก
ขาแกะ	65 – 70 องศาเซลเซียส	
แฮม	80 – 85 องศาเซลเซียส	
เนื้อหมู	65 – 70 องศาเซลเซียส	
แฮมอบ	80 – 85 องศาเซลเซียส	
ไก่	75 – 80 องศาเซลเซียส	
ไก่งวง	80 – 85 องศาเซลเซียส	

ที่จับถาด

ใช้สำหรับการยกถาดออกจากเตาอบ อ้างอิงจากภาพ ซึ่งผู้ใช้งานควรสวมถุงมือขณะใช้งาน



สำหรับถาดเค้ก ใช้ที่ดึงถาดด้านสั้น



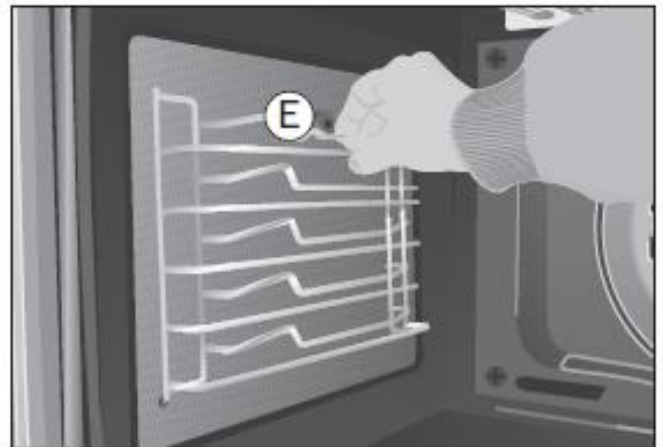
สำหรับถาดลึก ให้ใช้ที่ดึงถาดด้านยาว

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

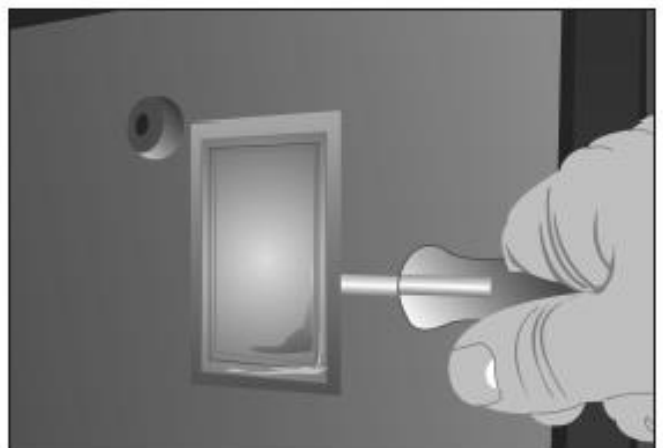
คำเตือน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กเตาอบก่อนถอดหลอดไฟ

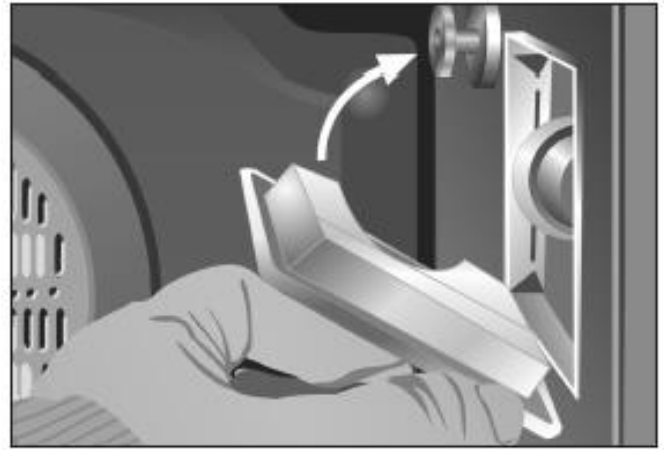
- ไขสกรูรับตะแกรง (E)



- แกะกระจกฝาครอบหลอดออก
- เปลี่ยนหลอดไฟ




























- ใส่ฝาครอบคืน ต้องใส่กลับเข้าที่เดิมอย่างถูกต้อง































หลอดไฟต้องสามารถทนความร้อนได้ สูงถึง 300 องศาเซลเซียส ซึ่งสามารถซื้อได้จากผู้ให้บริการทั่วไป

ตารางแนะนำการทำอาหาร





























ตารางแสดงอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหาร ฟังก์ชันการทำอาหารขึ้นอยู่กับเตาอบแต่ละประเภท เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดขึ้นควรอุ่นเตาอบก่อนทำอาหารทุกครั้ง ด้วยฟังก์ชัน  หรือ  การอุ่นเตาจะสิ้นสุดลงเมื่อหลอดไฟดับลง






















อาหารเรียก น้ำย่อย	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งการ วางถาด	ฟังก์ชันการ ทำอาหาร	อุณหภูมิ (องศา เซลเซียส)	เวลา (นาที)	ชนิดภาชนะ
ข้าวอบ	0.35	ด้านล่าง		180-200	45-50	ถาดตื้น
				170-190	35-40	
				170-190	35-40	
ขนมอบ	1.5	ตรงกลาง		170-190	45-50	ถาด
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
				170-190	25-30	
ขนมอบผัก	1	ตรงกลาง		190-210	35-40	ถาดตื้น
				170-190	30-35	
				170-190	35-40	
พายผัก	1.5	ตรงกลาง		190-210	55-60	ถาดตื้น
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
มันฝรั่งอบ	1	ตรงกลาง		180-200	60-65	ถาด
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	
พิซซ่า	0.65	ตรงกลาง		190-210	20-25	ตะแกรง
				170-190	10-15	
				170-190	15-20	
				180-200	12-20	
คัส	1.5	ตรงกลาง		180-200	45-50	ถาดคัส
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	

มะเขือเทศ อบ	0.75	ตรงกลาง		170-190	10-15	ขาด
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
มะเขือม่วง	1	ด้านบน		200-220	15-20	ขาด
ลาซานย่า	1	ตรงกลาง		180-200	25-30	ขาดต้น

ปลา	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งการ วางถาด	ฟังก์ชันการ ทำอาหาร	อุณหภูมิ (องศา เซลเซียส)	เวลา (นาที)	ชนิดภาชนะ
ปลาทรายแดง	1.5	ตรงกลาง		180-200	45-50	ขาด
				170-190	35-40	
				170-190	35-40	
ปลาโตราโด	1	ตรงกลาง		170-190	45-50	ขาด
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
ขนมอบปลา	1	ตรงกลาง		190-210	35-40	จาน
				170-190	30-35	
				170-190	35-40	
ปลาตาเดียว	1	ตรงกลาง		190-210	55-60	ขาด
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
ปลากะพง	1	ตรงกลาง		180-200	60-65	ขาด
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	
ปลาฮาด	1.5	ตรงกลาง		190-210	20-25	ขาด
				170-190	10-15	
				170-190	15-20	
พายปลา	1.5	ตรงกลาง		180-200	45-50	จาน
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
ปลาแซลมอน	1	ตรงกลาง		180-200	45-50	ขาด
				170-190	45-50	

				170-190	45-50	
ปลาเทราส์	1	ตรงกลาง		190-210	45-50	ขาด
				180-200	45-50	
				180-200	45-50	
ปลาแล่	0.5	ด้านบน		170-190		ตะแกรง
ปลาชาติ	0.5	ด้านบน		180-200		ตะแกรง
เนื้อ	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งการ วางถาด	ฟังก์ชันการ ทำอาหาร	อุณหภูมิ (องศา เซลเซียส)	เวลา (นาที)	ชนิดภาชนะ
นมหมู	2	ตรงกลาง		180-200	75-85	ขาด
				170-190	67-78	
				170-190	80-85	
กระต่าย	1.5	ตรงกลาง		170-190	60-65	ขาด
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
					35-40	
แกะ	1.5	ตรงกลาง		190-210	50-55	ขาด
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
ข้อต่อเนื้อ	1.5	ตรงกลาง		190-210	35-40	จาน
				170-190	30-35	
				170-190	30-35	
สันนอกหมู	1	ตรงกลาง		180-200	40-45	ขาด
				180-200	30-35	
				180-200	30-35	
ไก่	1.5	ตรงกลาง		190-210	50-55	ขาด
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
				170-190	40-45	
เนื้อย่าง	1	ตรงกลาง		180-200	35-40	ขาด
				160-180	30-35	
				160-180	35-40	

เนื้อสติกแบบ ชิ้น	1	ตรงกลาง		180-200	35-40	ขาด
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
เนื้อ Brochettes	0.5	ด้านบน		190-210	5-10	ตะแกรง
แฮมเบอร์เกอร์	0.5	ด้านบน		180-200	5-10	ตะแกรง
ไส้กรอก	0.5	ด้านบน		180-200	15-20	ตะแกรง
เค้กและขนม	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งการ วางถาด	ฟังก์ชันการ ทำอาหาร	อุณหภูมิ (องศา เซลเซียส)	เวลา (นาที)	ชนิดภาชนะ
เค้กเนื้อนุ่ม	0.5	ตรงกลาง		170-190	35-40	โมลเค้ก
				160-180	30-35	
				160-180	30-35	
โรล	0.3	ตรงกลาง		170-190	10-15	ขาด
				160-180	10-15	
				160-180	10-15	
ฟลาน	0.5	ด้านล่าง		160-170	60-65	โมลขนมปัง
				150-160	55-60	
				160-170	55-60	
คุกกี้	0.5	ตรงกลาง		160-180	20-25	ขาด
				150-160	20-25	
				150-160	15-20	
วูเลวองท์	0.25	ตรงกลาง		170-190	15-20	ขาด
				150-170	15-20	
				170-180	15-20	
คัพเค้ก	0.5	ตรงกลาง		160-180	25-30	ขาด
				150-170	20-25	
				150-170	25-30	
				160-180	20-25	
แอปเปิ้ลอบ	1	ตรงกลาง		180-200	35-40	ขาด
				170-190	25-30	
				170-190	30-35	

เมอแรงซ์	0.2	ตรงกลาง		100-120	70-75	ถาด
				100-120	65-70	
				100-120	60-65	
กล้วยอบ	0.5	ตรงกลาง		170-190	20-25	จาน
				160-180	15-20	
				160-180	15-20	
				170-190	10-15	
เค้กและขนม อบ	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งการ วางถาด	ฟังก์ชันการ ทำอาหาร	อุณหภูมิ (องศา เซลเซียส)	เวลา (นาที)	ชนิดภาชนะ
พายกรอบ	0.25	ตรงกลาง		180-200	35-40	ถาด
				170-190	30-35	
				170-190	30-35	
เค้กพลัม	0.5	ตรงกลาง		170-190	60-65	เค้ก
				160-180	55-60	
				160-180	50-55	
พายแอปเปิ้ล	1	ตรงกลาง		170-190	50-55	ถาด
				160-180	45-50	
				160-180	45-50	
ชีสเค้ก	1	ตรงกลาง		180-200	45-50	โมลชีสเค้ก
				170-190	40-45	
				170-190	35-40	
ขนมอบแอป เปิ้ล	1.5	ตรงกลาง		170-190	55-60	โมลเค้ก
โยเกิร์ต	1 ลิตร	*		50	8 ชั่วโมง	โถโยเกิร์ต

* วางโถโยเกิร์ตไว้ถาดด้านล่าง