

BERTAZZONI

คู่มือการติดตั้งและใช้งาน

เตาอบอิเล็กทรอนิกส์แบบติดตั้งฝังในผนัง

TH



3100423

สารบัญ

คำแนะนำและคำเตือน	4
ความรับผิดชอบของผู้ผลิต	4
การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม	4
บรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มพลาสติก	4
ฉลากข้อมูลของเตาอบ.....	4
คู่มือความปลอดภัยทั่วไป	5
คู่มือการใช้งาน	6
คำเตือนเกี่ยวกับเตาอบ.....	6
คู่มือการติดตั้งทางเทคนิค	7
การติดตั้งเตาอบในชุดห้องครัว	7
ข้อมูลสำคัญ	7
การติดตั้งเตาอบไว้ใต้เตาประกอบอาหาร.....	8
การติดตั้งเตาอบไว้ในตู้เฟอร์นิเจอร์	8
การติดตั้งเตาอบให้แน่น	9
การต่อเข้ากับระบบไฟฟ้า	9
การดูแลรักษา	10
การเปลี่ยนอะไหล่	10
การใช้งานเครื่อง	11
หน้าจอบันทึกผล	11
ลูกบิดควบคุมเตาอบ	11
แผงสัมผัสควบคุมเตาอบ	11
ฟังก์ชันของเตาอบ	11
การใช้งานครั้งแรก	12
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	12
การติดตั้งตะแกรงด้านข้างเตาอบ	12
การปล่อยให้เย็น	12
การอุ่นเตา.....	12

หลอดไฟในเตาอบ	12
การใช้งานลูกบิดควบคุมเตาอบ.....	13
การใช้งานแผงควบคุมระบบสัมผัส	13
โหมดการปรุงอาหาร	13
การควบคุม	15
เคล็ดลับการปรุงอาหาร	15
การประหยัดพลังงาน	15
คำแนะนำในการทำอาหาร	16
การใช้หน้าจอแสดงผลระบบสัมผัส.....	17
หน้าจอหลัก	17
ฟังก์ชันการตั้งเวลา	18
หัววัดอุณหภูมิ	18
ฟังก์ชันผู้ช่วย	19
อุปกรณ์เสริม/ ทางเลือกพิเศษ	20
รางเลื่อนสไลด์เทเลสโคปิค.....	20
ฟังก์ชันแกนหมุนย่าง.....	20
การทำความสะอาดเตาอบ.....	21
การบำรุงรักษาเบื้องต้น	22
การถอดรายนำด้านข้างออก	22
การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ	22
การทำความสะอาดด้านในประตูกระจก	23
การแก้ปัญหาเบื้องต้น	24
การรับประกัน	24

จดหมายจากประธานของเรา

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณ

ขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่งที่ไว้วางใจใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา Bertazzoni

ย้อนกลับไปในปี 1882 ที่ครอบครัวของเราเริ่มจากการผลิตเตาประกอบอาหาร และ บริษัทของเราได้สร้างชื่อเสียงที่แข็งแกร่งในด้านความเป็นเลิศด้านวิศวกรรมของบริษัท ซึ่งเกิดจากความหลงใหลในอาหารที่มีคุณภาพดี

วันนี้ ผลิตภัณฑ์ของเรามีการออกแบบเป็นพิเศษที่อิตาลี ร่วมกับเทคโนโลยีล่าสุด ภารกิจของเราคือการสร้างเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านที่ทำงานได้อย่างสมบูรณ์และตรงตามความต้องการของผู้ใช้

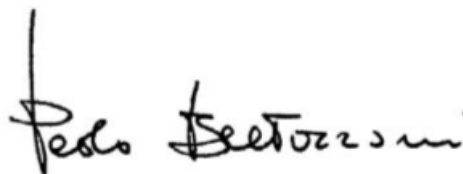
เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงสุดในแง่สุนทรีย์ ซึ่งตอบสนองความต้องการของลูกค้าของเรา เครื่องใช้ไฟฟ้าของเรายังมีความอ่อนน้อมประสงค์ และใช้งานง่าย เปลี่ยนงานบ้านที่มีศักยภาพของการปรุงอาหารให้เป็นความสุขที่แท้จริง

คู่มือนี้จะช่วยให้คุณใช้และดูแลผลิตภัณฑ์ Bertazzoni ของคุณอย่างปลอดภัย และมีประสิทธิภาพมากที่สุด เพื่อให้สามารถให้ความพึงพอใจสูงสุดแก่คุณในอีกหลายปีข้างหน้า

ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคุณจะชอบมัน!

Paolo Bertazzoni

ประธานบริษัท



บทนำ

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด ก่อนทำการติดตั้ง และใช้งาน

คำแนะนำเหล่านี้ใช้ได้เฉพาะในประเทศที่มีสัญลักษณ์ระบุอยู่บนหน้าปกของคู่มือนี้ และบนฉลากเครื่องใช้ไฟฟ้า ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายของทรัพย์สินหรือการบาดเจ็บส่วนบุคคลที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานเครื่องอย่างไม่เหมาะสม

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความไม่แน่นอนแม่นยำใดๆ เนื่องจากการแปลที่ผิดพลาดในหนังสือเล่มนี้

เนื้อหาที่ปรากฏในเอกสารนี้มีไว้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ เมื่อพิจารณาถึงความจำเป็นหรือประโยชน์ที่เกิดขึ้น อย่างไรก็ตามคุณสมบัติด้านความปลอดภัยและประสิทธิภาพที่สำคัญ จะต้องไม่มีผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลง

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ใช้ในสถานที่ที่เป็นเชิงพาณิชย์ เหมาะสำหรับใช้เฉพาะในครัวเรือนเท่านั้น

คู่มือผู้ใช้นี้เป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ไฟฟ้า และจะต้องเก็บไว้ในที่ที่ผู้ใช้สามารถเข้าถึงได้ตลอดอายุการใช้งานของเครื่อง

กรุณาอ่านคู่มือนี้ก่อนทำการใช้งานเครื่อง

ความรับผิดชอบของผู้ผลิต

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายของทรัพย์สินหรือการบาดเจ็บเนื่องจาก:

- การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกินความสามารถที่กำหนด
- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้
- การดัดแปลงส่วนใด ๆ ของเครื่องโดยไม่ได้รับอนุญาต
- การใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้
- เต้าอบนี้ใช้สำหรับทำอาหารในบ้าน การใช้งานอื่น ๆ นอกเหนือจากนี้จะถือว่าไม่เหมาะสม
- เต้าอบนี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ทำงานกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบรีโมทคอนโทรล

คำเตือน: การทำเครื่องหมาย **CE** บนผลิตภัณฑ์นี้ เป็นการประกาศภายใต้ความรับผิดชอบเต็มตัวของผู้ผลิต ว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขภาพ ด้านความปลอดภัย และด้านสิ่งแวดล้อมของยุโรป ที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่ครอบคลุมสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้

การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม



โปรดคำนึงถึงสภาพแวดล้อม

เมื่อกำจัดบรรจุภัณฑ์

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทำเครื่องหมายตาม European Community Directive 2012/19 / EU สำหรับของเสียที่เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE)

คำสั่งนี้ กำหนดมาตรฐานสำหรับการรวบรวมและรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ ของเสียที่ใช้งานได้ทั่วยุโรป

บรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นี้ประกอบด้วยวัสดุที่จำเป็น เพื่อให้แน่ใจว่ามีกรป้องกันที่เพียงพอระหว่างการขนส่ง วัสดุบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปรีไซเคิลได้อย่างสมบูรณ์ ซึ่งจะช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โปรดช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมด้วยการพิจารณาเคล็ดลับต่อไปนี้:

- จัดเรียงวัสดุบรรจุภัณฑ์ เพื่อการรีไซเคิล
- ส่งเครื่องเก่าที่ไม่สามารถใช้งานได้ ไปยังสถานที่เก็บรวบรวม สอบถามรายละเอียดของศูนย์รีไซเคิลที่ใกล้ที่สุดซึ่งคุณสามารถนำเครื่องใช้เก่าไปส่งได้
- อย่าทิ้งน้ำมันที่ใช้แล้วลงในท่อระบายน้ำ เก็บในภาชนะปิดและนำไปยังศูนย์รีไซเคิล หากไม่สามารถทำได้ ให้กำจัดทิ้งในขยะผสม (ในลักษณะนี้จะถูกทิ้งในสถานที่ตรวจสอบ - แม้ว่านี่จะไม่ใช่วิธีที่ดีที่สุด แต่อย่างน้อยก็ป้องกันการปนเปื้อนของระบบบำบัดน้ำเสีย / น้ำเสีย)

บรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มพลาสติก

อันตรายที่เกิดจากการสำลัก

- ห้ามทิ้งบรรจุภัณฑ์หรือส่วนหนึ่งส่วนใดไว้โดยไม่ตั้งใจ
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล็กเล่นกับถุงพลาสติก

ฉลากข้อมูลเครื่องใช้ไฟฟ้า

ฉลากข้อมูลมีข้อมูลทางเทคนิค หมายเลขซีเรียล และชื่อแบรนด์ของเครื่อง ฉลากข้อมูลเครื่องใช้จะอยู่ที่ด้านข้างด้านหน้าของเต้าอบ และจะต้องไม่ถูกกลบออก มีการจัดทำสำเนาของฉลากไว้ในคู่มือนี้ เพื่อใช้อ้างอิง

คู่มือความปลอดภัยทั่วไป

- ค่าเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน ควรกันเด็กเล็กให้ออกห่าง
- ห้ามสัมผัสขดลวดทำความร้อนระหว่างการใช้งาน
- ควรป้องกันเด็กเล็ก ให้อยู่ห่างจากเครื่องในระยะเวลาที่ปลอดภัย ยกเว้นเด็กเล็กนั้นได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิด
- ห้ามให้เด็กเล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้า
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้ได้กับเด็กอายุแปดขวบขึ้นไปเท่านั้น และใช้โดยผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้ โดยพวกเขาจะต้องได้รับการดูแล หรือควบคุม โดยผู้ใหญ่ที่รับผิดชอบความปลอดภัยของพวกเขา
- เด็กควรได้รับการดูแล เพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้เล่นกับเครื่อง
- ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังทำงาน หรือปล่อยให้เย็นลง ส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่องจะร้อนและมีสีแดงระหว่างการใช้งาน
- ทำการปิดเครื่องทุกครั้ง หลังการใช้งาน
- การทำความสะอาดและบำรุงรักษา ต้องไม่ทำโดยเด็กที่ไม่มีการดูแล ควบคุม อย่างเพียงพอ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า พื้นผิวที่ร้อนถูกปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาดเครื่อง
- มีการติดตั้งและให้บริการโดยบุคลากรที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ห้ามพยายามซ่อมแซมตัวเครื่องด้วยตนเอง หากไม่ได้รับความช่วยเหลือจากช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามทำการดัดแปลงเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- ห้ามใส่สิ่งของใดๆลงไปในช่วงว่างในตัวเครื่อง
- ห้ามมีสิ่งกีดขวางช่องระบายอากาศ และช่องระบายความร้อน
- หากสายไฟชำรุด จะต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอันตราย
- หากสายไฟเสียหาย ให้ติดต่อฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิคทันทีเพื่อให้ทำการเปลี่ยนให้
- ห้ามใช้ สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่น ผงขัด, สารขจัดคราบ และฝอยขัด) ทำความสะอาดส่วนที่เป็นแก้ว
- ห้ามนั่ง หรือวางน้ำหนักใดๆบนตัวประตูเตาอบ
- ห้ามใช้หัวฉีดน้ำแบบแรงดันสูง ฉีดทำความสะอาดเครื่อง
- ในกรณีที่ประตูกระจก เกิดการร้าวหรือแตก ให้ปิดเตาอบทันทีและถอดออกปลั๊กจากแหล่งจ่ายไฟ ติดต่อกับฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิค
- การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างฉับพลันและรุนแรง อาจทำให้แก้วแตกได้ – ห้ามเทของเหลวเย็นๆลงบนประตูเตาอบ
- การใช้เตาอบจะทำให้เกิดความร้อนและความชื้น – ต้องทำให้พื้นที่ มีการระบายอากาศที่ดีระหว่างการใช้งาน
- ห้ามวางวัตถุไวไฟในเตาอบ
- ห้ามเปิดประตูหากมีควันออกมาจากเตาอบ ทำการปิดเครื่องใช้ไฟฟ้าและถอดปลั๊กไฟออก
- เตาอบมีส่วนประกอบอิเล็กทรอนิกส์ที่สามารถมีผลกับอุปกรณ์การแพทย์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น เครื่องกระตุ้นหัวใจ หรือเครื่องมือฝังอินซูลิน อุปกรณ์ประเภทนี้จะต้องเก็บไว้ให้ห่างอย่างน้อย 10 ซม. จากเตาอบ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัตถุที่ติดอยู่ที่ประตู ซึ่งจะทำให้ประตูเตาอบปิดไม่ได้
- เตาอบนี้ไม่ได้ออกแบบมาให้ทำงานกับตัวจับเวลา หรือระบบรีโมทคอนโทรล
- ภาชนะพลาสติกที่ไม่ได้รับการออกแบบมาให้ใช้สำหรับอุณหภูมิสูง สามารถละลายและสร้างความเสียหายต่อเตาอบ หรือแม้กระทั่งเกิดเพลิงไหม้ได้
- กระจังและขดลวดที่ปิดอยู่อาจจะเบ็ด หรือระเบิดได้ หากได้รับความร้อน: ห้ามใช้เตาอบในการเตรียมหรืออุ่นกระจังหรือขดลวด
- ใช้ถุงมือแบบพิเศษสำหรับเตาอบเสมอ ในการถอดหรือใส่เครื่องครัวหรืออุปกรณ์เสริมที่ทนความร้อน
- ดัดแหล่งจ่ายไฟออกจากเตาอบ ก่อนทำการบำรุงรักษา
- ใช้หัววัดอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น

คู่มือการใช้งาน

- การปรุงอาหารที่มีส่วนประกอบเป็นแอลกอฮอล์ ควรปรุงอย่างระมัดระวัง เนื่องจากอาจทำให้มีการติดไฟได้
- ควรทำความสะอาดเศษอาหารที่หลงเหลือในเตาอบ ก่อนการใช้งานครั้งต่อไป เพื่อป้องกันการติดไฟ หรือ เกิดควัน
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ หรือ กระดาษสำหรับอบ ไว้ในเตาอบ
- หลังจากการปรุงอาหารเสร็จ ให้ทำการปิดประตู ในขณะที่ปล่อยให้เตาอบให้เย็นลงเพื่อป้องกันการเสียหายต่อห้องครัว
- น้ำผลไม้ อาจเป็นสาเหตุของคราบฝังแน่น; ให้ใช้ภาชนะกันสีกในการปรุงอาหารเพื่อป้องกันการกระเด็น
- การใช้ภาชนะบรรจุที่เสียหาย หรือมีขนาดเล็กไม่เหมาะสม สามารถทำให้เกิดการบาดเจ็บสาหัสได้ เมื่อเปิดประตูเตาอบให้ระมัดระวังไอน้ำร้อนที่ระเหยออกมาก : อันตรายจากการโดนลวก!
- ห้ามเทน้ำลงในเตาอบที่กำลังร้อน เพราะจะทำให้เกิดไอน้ำและอาจเป็นอันตรายต่อการโดนลวก!
- รักษาความสะอาดของซิลประตูเพื่อป้องกันการความร้อนที่หลุดรอดออกมา และทำลายวัตถุอื่นๆ ที่อยู่ติดกับเตาอบ
- ใส่ชั้นวาง และถาดของเตาอบ เข้าไปในร่องของรางด้านข้างเพื่อป้องกันการเสียหายต่อประตูเมื่อทำการปิด
- ห้ามใช้งานเตาอบด้วยมือที่เปียก หรือเมื่อมีการสัมผัสกับน้ำ

- ห้ามใช้แรงกดลงบนประตูที่เปิดอยู่
- ห้ามใช้ประตูเป็นพื้นที่ปรุงอาหาร หรือเป็นชั้นวาง
- เปิดประตูด้วยความระมัดระวัง หากมีการใช้ส่วนผสมที่มีแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์สามารถระเหยผสมเข้ากับอากาศได้
- หลีกเลี่ยงการสร้างประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเตาอบเมื่อเปิดประตู
- ห้ามวางหรือเก็บวัตถุไวไฟ หรือวัตถุที่อาจติดไฟได้ง่าย บนเตาอบ ภายในหรือในบริเวณใกล้เคียง

คำเตือนเกี่ยวกับเตาอบ

- ห้ามวางภาชนะเครื่องครัวที่ทนความร้อนหรือวัตถุอื่นๆ โดยวางในเตาอบโดยตรง
- ห้ามวางแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมลงบนพื้นผิวด้านในของเตาอบโดยตรง
- ห้ามวางน้ำไว้ในเตาอบที่กำลังร้อนโดยตรง
- ห้ามเก็บจานที่มีความชื้นและอาหาร ไว้ในเตาอบหลังจากทำอาหารเสร็จ
- ระมัดระวังเมื่อทำการถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของสารเคลือบอีนาเมลจะไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ
- สำหรับแปรงเค้กที่มีความชุ่มชื้นมากๆ ให้ใช้ถาดรองเมื่อทำการปรุง น้ำผลไม้ อาจทำให้เกิดคราบติดแน่นถาวร
- เตาอบถูกออกแบบมาสำหรับการปรุงอาหารเท่านั้น ต้องไม่ใช่เพื่อจุดประสงค์อื่น เช่นการเอามาให้ความร้อนในพื้นที่

คู่มือการติดตั้งทางเทคนิค

การติดตั้ง การปรับเปลี่ยน และการบำรุงรักษาที่ระบุไว้ในหัวข้อนี้ จะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น (ตามกฎหมายที่ใช้บังคับ) การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สินและการบาดเจ็บ ต่อคนหรือสัตว์เลี้ยง ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายนี้ คุณลักษณะทางเทคนิคหรืออุปกรณ์ป้องกันอัตโนมัติของเครื่อง อาจได้รับการดัดแปลงโดยผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องตลอดอายุการใช้งานของเครื่องเท่านั้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่จำเป็นทั้งหมด เมื่อดำเนินการติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบในชุดห้องครัว

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า เตาอบอยู่ในสภาพสมบูรณ์และไม่เสียหาย หลังจากนำชิ้นส่วนทั้งหมดออกจากบรรจุภัณฑ์ ด้านในและด้านนอก

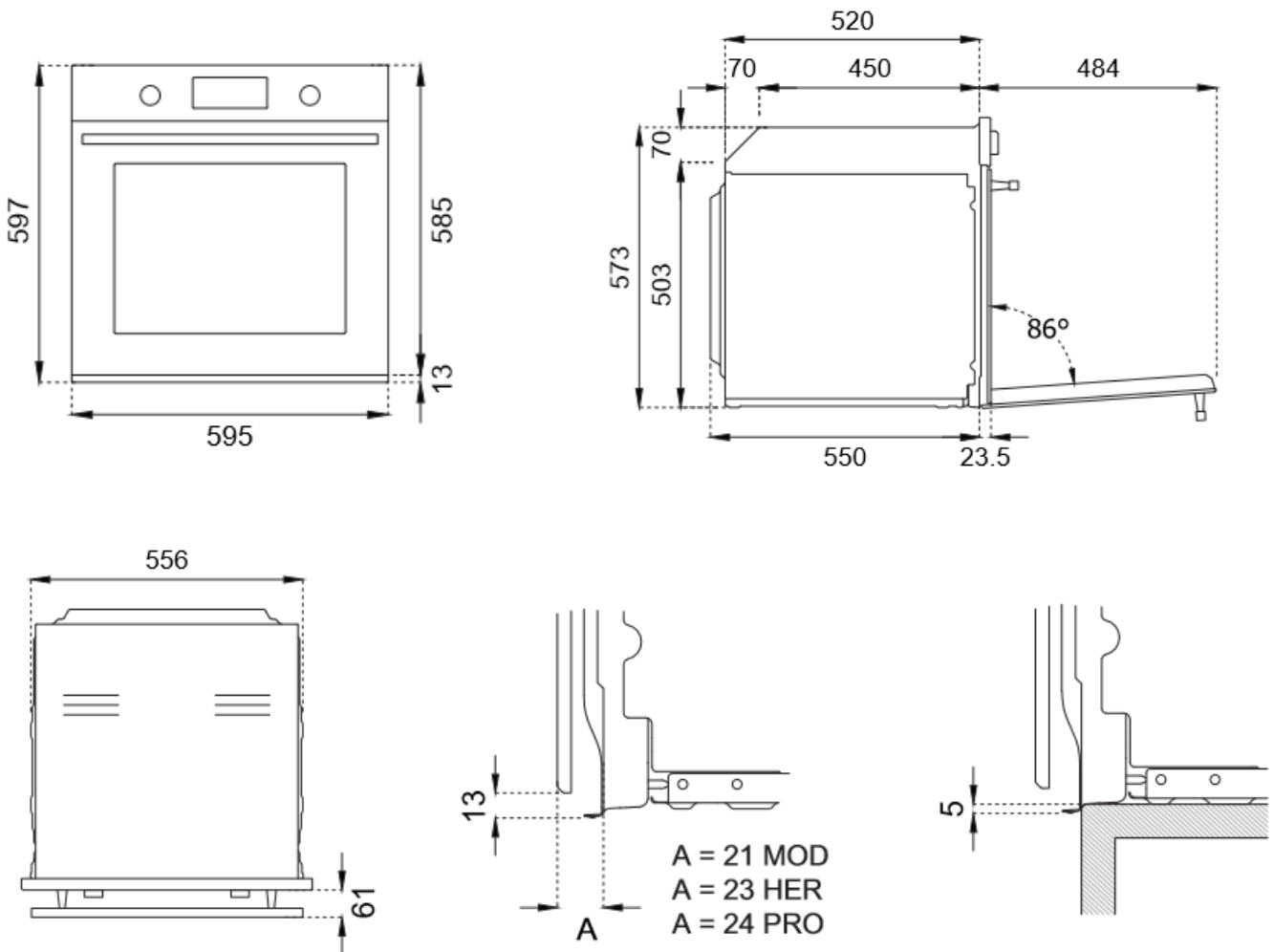
ในกรณีที่มีข้อสงสัย ห้ามใช้งานเครื่องและทำการติดต่อศูนย์บริการทางเทคนิค ตรวจสอบว่าชุดเฟอร์นิเจอร์ครัวเหมาะสำหรับการติดตั้งเตาอบตามขนาดที่ให้ไว้ในคู่มือนี้หรือไม่

ไม่ติดตั้งเตาอบไว้ด้านหลังประตูตกแต่งเฟอร์นิเจอร์ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดความร้อนสูงเกินไป

ข้อมูลสำคัญ

เตาอบนี้เหมาะสำหรับการติดตั้งภายในตู้เฟอร์นิเจอร์ชุดห้องครัวหรือตู้ไม้ บริเวณด้านข้างและพื้นผิวโดยรอบ จะต้องสามารถทนต่ออุณหภูมิสูงถึง 90 องศาเซลเซียส การติดตั้งเตาอบจะต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายที่ใช้บังคับ

จัดให้มีช่องเปิดที่ด้านหลังของตู้ เพื่อให้มีการระบายอากาศของเตาอบ ดังที่แสดงในภาพด้านล่าง หากการระบายอากาศไม่เพียงพออาจทำให้ประสิทธิภาพของเตาอบลดลง



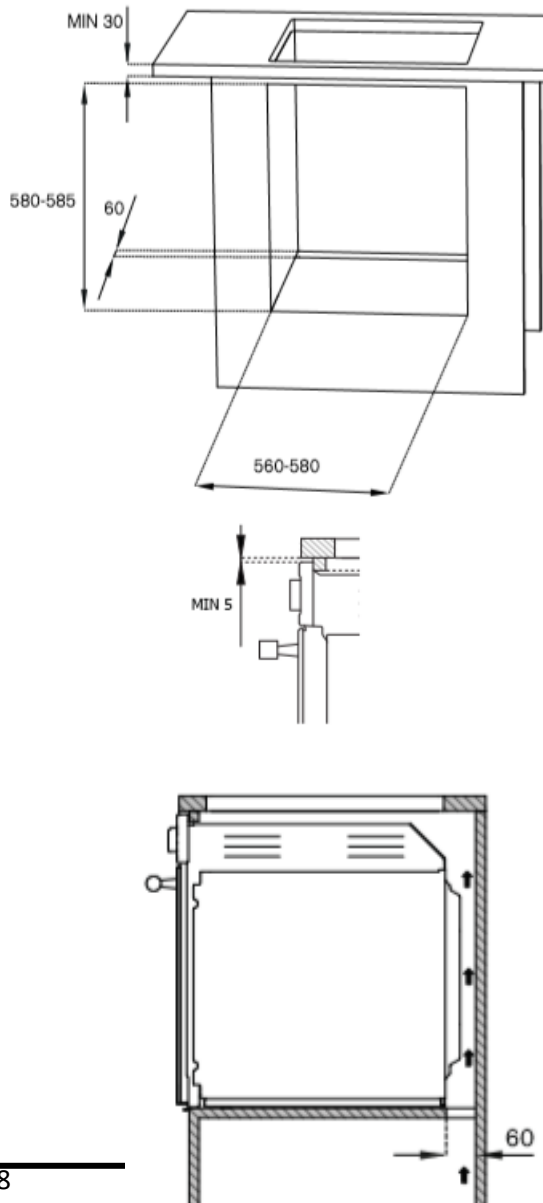
คู่มือการติดตั้งทางเทคนิค

การติดตั้งเตาอบไวไต้เตาประกอบอาหารแบบฝัง

ระยะห่างระหว่างเตาอบและห้องครัวหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่ติดตั้งต้องเพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่ามีการระบายอากาศและอากาศมีการหมุนเวียนที่เพียงพอ หากติดตั้งภายใต้เตาประกอบอาหาร จะต้องเว้นช่องว่างระหว่างด้านล่างของเตาและด้านบนของเตาอบเพื่อให้สามารถระบายอากาศได้ทั่วทั้งช่องอบ (ดูจากรูป)

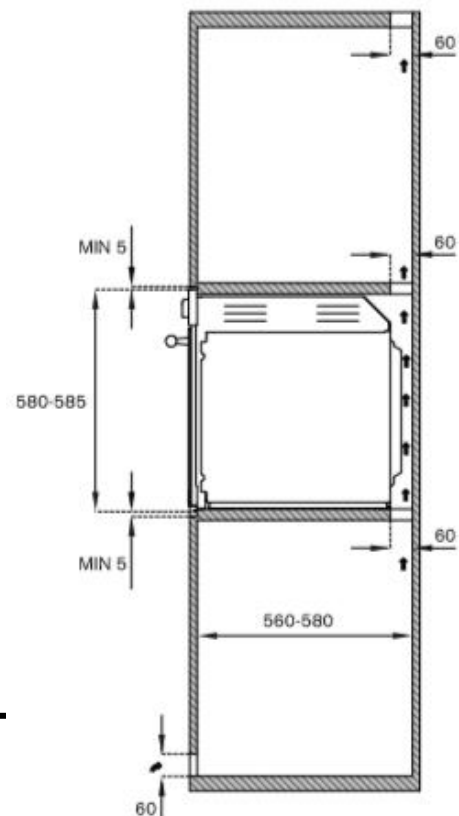
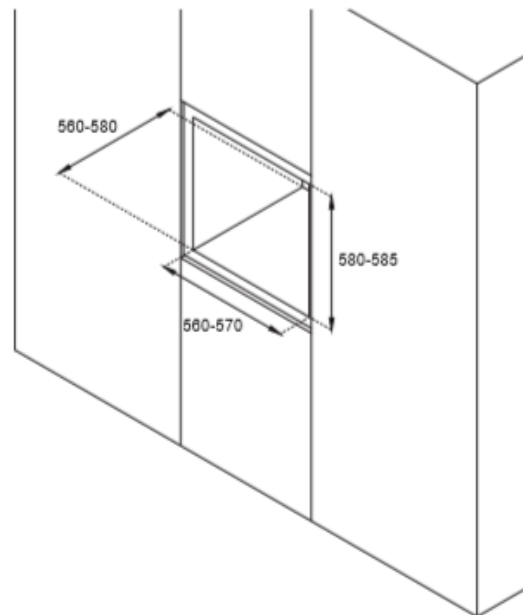
ช่องระบายอากาศใดๆ ที่จำเป็นสำหรับเตาประกอบอาหาร จะต้องถูกเพิ่มเติมเข้าไปในข้อกำหนดของช่องระบายอากาศของเตาอบด้วย

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ ในกรณีที่มีการติดตั้งเตาอบร่วมกับเตาประกอบอาหารจากผู้ผลิตรายอื่น



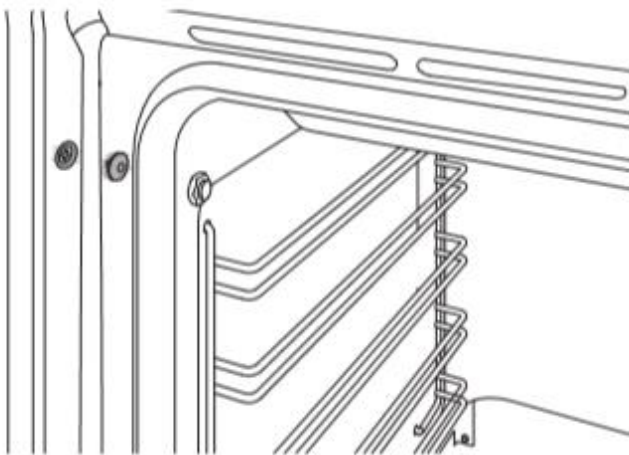
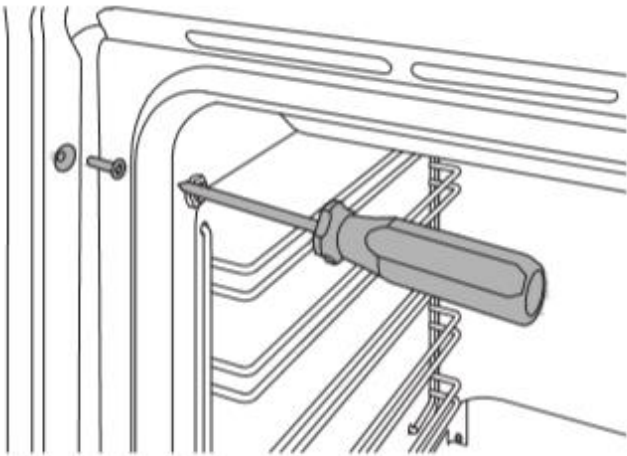
การติดตั้งเตาอบไว้ในตู้เฟอร์นิเจอร์

ระยะห่างระหว่างเตาอบและห้องครัวต้องเพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่ามีการระบายอากาศและการหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีช่องเปิดที่ด้านบนหรือด้านหลังของตู้เฟอร์นิเจอร์ติดตั้ง ดังแสดงในรูป



การติดตั้งเตาอบให้แน่น

- ทำการติดตั้งเตาอบ โดยบุคคล 2 คน
- อย่ายจับที่ประตูหรือที่มือจับ เพื่อเคลื่อนย้ายเตาอบ
- ตรวจสอบว่าเตาอบอยู่ข้างอยู่ในแนวเดียวกับตู้เฟอร์นิเจอร์
- ตรวจสอบว่าประตูสามารถเปิดได้อย่างถูกต้อง
- ขันเตาอบเข้ากับตู้ ด้วยสกรูที่ให้มา เพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบยึดเตาอบให้อยู่ที่กึ่งกลาง
- ปิดหัวสกรูด้วยฝาครอบ



การต่อเข้ากับระบบไฟฟ้า

การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าจะต้องทำตามมาตรฐานและกฎหมายที่ใช้บังคับ

ก่อนต่อเตาอบกับแหล่งจ่ายไฟฟ้า ต้องตรวจสอบว่า:

- แหล่งจ่ายไฟฟ้าตรงกับคุณสมบัติที่ระบุไว้ในฉลากข้อมูลของเตาอบ (ฉลากอยู่ด้านหน้าของเตาอบ)
- การเดินสายไฟและเต้าเสียบ ต้องมีการเชื่อมต่อสายดิน

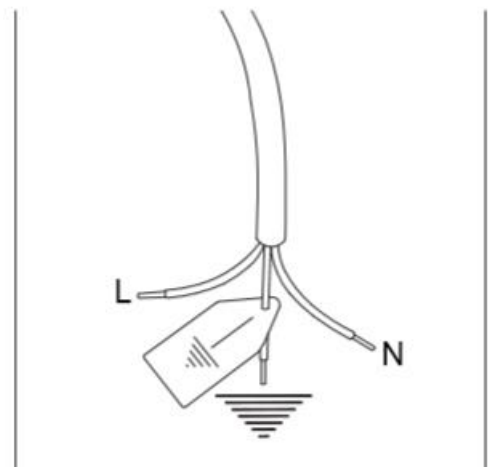
การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลักผ่านเต้าเสียบ:

- ปลั๊กจะต้องต่อเชื่อมกับสายไฟ โดยจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศที่ใช้งาน ปลั๊ก (และฟิวส์ ถ้ามี) จะต้องเหมาะสมกับข้อมูลจำเพาะของโหนดที่ระบบนฉลากของอุปกรณ์ ต่อสายไฟตามรูปแบบการเดินสายไฟที่ถูกต้องดังนี้

L(Live/Hot/Phase) = สายสีน้ำตาล

N (Natural) = สายสีน้ำเงิน

Earth หรือ สายดิน สัญลักษณ์ "⏚" = สายสีเหลือง/เขียว



แรงดันไฟฟ้า	220-240 โวลท์
ความถี่	50/60 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟฟ้าสูงสุด	2800 วัตต์
กระแสไฟฟ้าสูงสุดที่สามารถจ่ายให้เตาอบ	13 แอมแปร์
ขนาดของสายไฟ	3x1.5 ตารางมิลลิเมตร

การเชื่อมต่อเข้ากับระบบไฟฟ้า

- จัดวางสายไฟในลักษณะที่ไม่ได้วางอยู่ด้านหลังของเตาอบ ไม่สัมผัสกับขอบเคาท์เตอร์ และ ขณะเครื่องทำงาน อุณหภูมิของสาย ณ จุดใดๆ จะต้องไม่ถึง 90 องศาเซลเซียส
- ห้ามใช้อะแดปเตอร์ ปลั๊กพ่วง และอื่นๆเพื่อการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก เนื่องจากอาจทำให้เกิดการต่อที่หละหลวม และ ความร้อนสูงเกิน

สายไฟหลักกับวงจรไฟฟ้า:

- วงจรไฟฟ้าจะต้องมีการตัดวงจรด้วยเบรกเกอร์ตัดกระแสไฟฟ้าแบบอัตโนมัติโพลาร์ ที่มีกำลังที่เหมาะสมกับโหลดของเตาอบ
- ตัวนำของสายดินจะต้องไม่ถูกตัดโดยเบรกเกอร์ และ จะต้องต่อเชื่อมกับระบบสาย
- การติดตั้งอีกวิธีทางเลือก คุณอาจใช้ระบบ RCBO มาใช้ หรือการป้องกันแบบ RCD แทนที่จะใช้ฟิวส์ หรือ MCB ขึ้นอยู่กับรหัสไฟฟ้าที่บังคับใช้

การดูแลรักษา

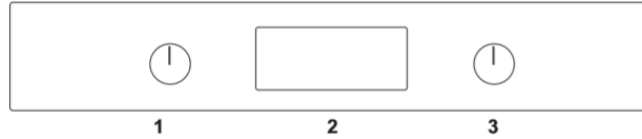
การเปลี่ยนอุปกรณ์

ตัดแหล่งจ่ายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนทำการบำรุงรักษาใดๆ
ทำการติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หากจำเป็นต้องเปลี่ยนชิ้นส่วน หรือ อุปกรณ์การใช้งาน

คำเตือน: หากจำเป็นต้องเปลี่ยนสายไฟ ช่างติดตั้ง / ช่างบำรุงรักษา จะต้องใช้สายไฟ H05VV-F แล้วปล่อยให้ตัวนำสายดินยาวกว่าสาย L และ สาย N ประมาณ 2 ซม. พวกเขาจะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำที่ให้ไว้สำหรับการต่อสายไฟฟ้า

ลูกบิดควบคุมเดอบ

1. ลูกบิดใช้เลือกฟังก์ชัน
2. หน้าจอระบบสัมผัส
3. ลูกบิดใช้ตั้งอุณหภูมิ

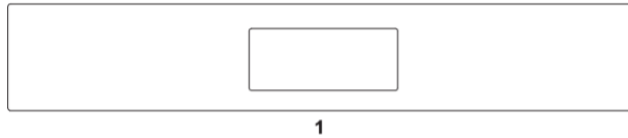


	ฟังก์ชันตั้งเวลา	ตัวเลือกเวลา
	ยกเลิก/เมนูก่อนหน้า	ยกเลิกหรือกลับไปยังเมนูก่อนหน้า
	ยืนยัน	ทำการยืนยัน หรือ ให้ทำต่อ
	ตั้งค่า	เมนูตั้งค่า

แผงสัมผัสควบคุมเดอบ

1. หน้าจอแบบสัมผัส

หมายเหตุ: สำหรับการตั้งค่าอุณหภูมิและฟังก์ชัน



ให้แตะที่ไอคอนบนจอแสดงผล

	เปิด/ปิด	หมุนเพื่อทำการเปิดหรือปิดเดอบ
	ยกเลิก / เมนูก่อนหน้า	ทำการยกเลิก หรือ กลับไปยังเมนูก่อนหน้า
	ยืนยัน	ทำการยืนยัน หรือ ให้ทำต่อ
	ตั้งค่า	เมนูตั้งค่า

สัญลักษณ์	รายละเอียด	11 ฟังก์ชัน	11 ฟังก์ชันไฟโรไรด์
	อบลมร้อน	•	•
	พัดลม	•	•
	ฟังก์ชันมาตรฐาน	•	•
	อุ่นเดอบแบบรวดเร็ว	•	•
	เทอร์โบ	•	•
	อบไฟล่าง	•	•
	ย่าง	•	•
	ย่าง-พัดลม	•	•
	ผู้ช่วย	•	•
	พิเศษ	•	•
	ทำความสะอาดแบบน้ำ	•	
	ทำความสะอาด		•

เลื่อนหน้าจอขึ้นและลงเพื่อเลื่อนเมนู ในการเปิดใช้งานฟังก์ชันเมนู ให้กดฟังก์ชันที่ต้องการค้างไว้ อย่างน้อยสองวินาที ฟังก์ชันที่ต้องการจะถูกเลือกจนกว่าคุณจะนำนิ้วออกจากสัญลักษณ์บนหน้าจอ และที่พารามิเตอร์บนจอแสดงผลเพื่อแก้ไข

สำหรับการตั้งค่าเวลา ความสว่าง และเสียง ทำการยืนยันด้วยปุ่มยืนยัน

การใช้งานครั้งแรก

เมื่อเสียบปลั๊กเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ เข้าสู่เมนูการตั้งค่า

() แล้วทำการตั้งค่าตามขั้นตอนต่อไปนี้:

- ภาษา
- นาฬิกา
- รูปแบบนาฬิกา
- หน่วยการวัด

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

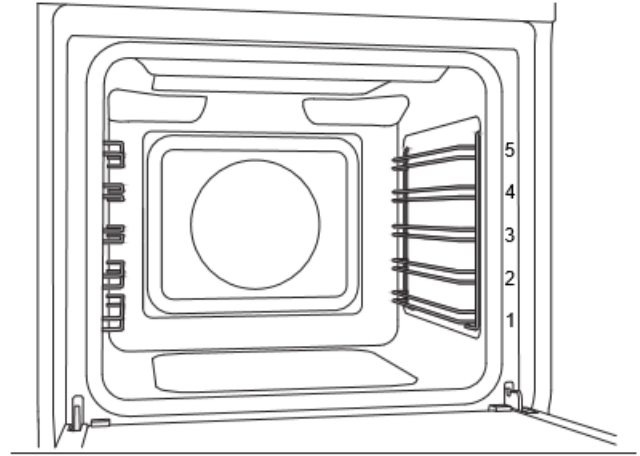
- นำฟิล์มและวัสดุที่เหลือของบรรจุภัณฑ์ออกจากด้านในและด้านนอกของเตาอบ
- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกแล้วล้างให้สะอาด
- เปิดเตาอบเป็นเวลา 30 นาที ที่ 250 องศาเซลเซียส โดยไม่ต้องวางอาหารใดๆ (ในระหว่างการดำเนินการขั้นตอนนี้เป็นเรื่องปกติหากเกิดควันและกลิ่น)
- ปลดปล่อยให้เตาอบเย็น
- เปิดประตู ปลดปล่อยให้อากาศออกนอกเตาอบ ประมาณ 15 นาที
- ทำความสะอาดด้านในของเตาอบด้วยผ้าเปียกชื้นและน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง (ห้ามใช้ผงซัก)

การติดตั้งตะแกรงด้านข้างเตาอบ

ใส่ชั้นวางและถาดเข้าไปในรางนำด้านข้างจนกว่าจะหยุดจนสุด เพื่อป้องกันการสัมผัสโดนกับประตูเตาอบ

เมื่อดึงอุปกรณ์เสริมออกไปครั้งทาง รางนำจะถูกบล็อกเพื่อความสะดวกในการนำภาชนะออก

เตาอบมีระดับชั้นการทำอาหารที่ระบุไว้ทางด้านขวามือ ด้านหน้าของเตาอบ



ปลดปล่อยเย็น

เตาอบมีระบบระบายความร้อน ซึ่งทำงานในระหว่างการทำอาหาร

เมื่ออากาศระบายระหว่างแผงควบคุมและประตู ซึ่งจะช่วยให้ระบบควบคุมสามารถควบคุมอุณหภูมิที่กำลังใช้งานได้ ระบบระบายความร้อนจะเปิดและปิดโดยอัตโนมัติ (ซึ่งจะทำงานต่อ ถึงแม้เตาอบได้ถูกปิดไปแล้ว ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ)

การอุ่นเตา

สำหรับสูตรอาหาร ที่ต้องการให้ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ เมื่อภายในเตาอบนั้น มีอุณหภูมิพิเศษที่ต้องการ เวลาที่ใช้ในการอุ่นเตา จะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่ตั้งไว้และจำนวนอุปกรณ์เสริมที่มีอยู่ในเตาอบ

หลอดไฟในเตาอบ

ไฟในเตาอบจะติดโดยอัตโนมัติเมื่อเปิดประตูและยังคงติดอยู่ระหว่างการปรุงอาหารมาตรฐาน

การใช้งานลูกบิดควบคุมทั้งสอง

1. นำตะแกรงใส่ในระดับที่ต้องการ
2. เลือกฟังก์ชันเดาอบโดยการหมุนลูกบิด
3. ตั้งอุณหภูมิโดยหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา
4. หากจำเป็นให้ตั้งเวลาทำอาหารผ่านทาง หน้าจอแบบสัมผัส

เสียงและข้อความบนหน้าจอ จะแจ้งเตือนเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ คุณสามารถหมุนลูกบิดฟังก์ชันกลับไปตำแหน่งศูนย์ได้ตลอดเวลาเพื่อหยุดการปรุงอาหาร

การใช้ระบบหน้าจอสัมผัส

ใช้นิ้วสัมผัสหน้าจอ ลากขึ้นลากลง เพื่อไปสู่มenuที่ต้องการ ในการเปิดใช้งานฟังก์ชันเมนู ให้ทำการกดฟังก์ชันที่ต้องการค้างไว้อย่างน้อยสองวินาที ฟังก์ชันที่ต้องการจะถูกเลือกทันทีที่ปล่อยนิ้วออกจากหน้าจอ และที่พารามิเตอร์บนจอแสดงผลเพื่อแก้ไข

1. นำตะแกรงใส่ในระดับที่ต้องการ
2. แตะปุ่มเปิด/ปิดสองครั้ง เพื่อเปิดเดาอบ (หนึ่งครั้งหากเปิดเครื่องอยู่)
3. เลื่อนดูเมนูฟังก์ชันและเลือกวิธีการทำอาหารที่ต้องการ
4. เลื่อนเพื่อเลือกอุณหภูมิหรือระดับพลังงานที่ต้องการและทำการเลือก
5. หากจำเป็นให้ตั้งเวลาทำอาหารผ่านทางหน้าจอแบบสัมผัส
6. แตะปุ่มเล่นเพื่อเริ่มทำอาหารหรือรอ (15 วินาที) เพื่อให้เริ่มโดยอัตโนมัติ

เสียงและข้อความเตือนบนหน้าจอ จะแจ้งเตือนเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ และปุ่มเปิด/ปิดได้ตลอดเวลาเพื่อหยุดการปรุงอาหาร

โหมดการปรุงอาหาร

เดาอบประกอบด้วยชุดลวดทำความร้อนต่าง ๆ ซึ่งมีโหมดการทำอาหารที่หลากหลาย ทั้งฟังก์ชันเดี่ยวและฟังก์ชันรวม

คำเตือน: การดำเนินการปรุงอาหารทั้งหมดจะต้องทำงาน ขณะที่เดาอบปิดสนิทเสมอ

อบลมร้อน

ความร้อนจากชุดลวดทำความร้อนด้านหลังของเดาอบพร้อมพัดลมเป็นตัวช่วยในการทำอาหาร เหมาะสำหรับปรุงอาหารในหลายระดับชั้นวาง เหมาะสำหรับอาหารทุกประเภทที่ต้องการความร้อนสม่ำเสมอ

- ระดับชั้น 2 หรือ 3 สำหรับอาหารชนิดเดียว
- ระดับชั้น 2 และ 4 สำหรับอาหารหลายชนิด

พัดลม

ความร้อนจากชุดลวดทำความร้อนด้านบนและล่างพร้อมพัดลมช่วยเหมาะสำหรับการปรุงอาหารในหลายระดับชั้นวาง เหมาะสำหรับ เค้กและบิสกิต

- ระดับชั้น 2 หรือ 3 สำหรับอาหารชนิดเดียว
- ระดับชั้น 2 และ 4 สำหรับอาหารหลายชนิด

มาตรฐาน

ความร้อนจากชุดลวดทำความร้อนด้านบนและล่าง เหมาะสำหรับปรุงอาหารชั้นเดียว เหมาะสำหรับกรอบ การอบขนมปัง และเค้ก

- การอบ: ระดับชั้น 2 หรือ 3
- เค้ก: ระดับ 2 หรือ 3 เพื่อให้ด้านล่างของเค้กได้ผลลัพธ์ที่ดี และด้านบนของเค้กไม่ไหม้

การอุ่นเดาอบอย่างรวดเร็ว

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อทำให้อุณหภูมิในเดาอบถึงค่าที่ต้องการอย่างรวดเร็วในช่วงเวลาที่สั้น ฟังก์ชันนี้ได้ออกแบบเพื่อให้เดาอบมีอุณหภูมิสูงตามต้องการเท่านั้น ไม่ใช้ฟังก์ชันในการประกอบอาหาร

เทอร์โบ

เป็นฟังก์ชันการทำงานร่วม:การอบลมร้อน และ ไฟล่าง ใช้ฟังก์ชันนี้ในการทำอาหารเพียงแค้ชั้นวางเดียว เหมาะสำหรับ การทำพิซซ่า ขนมปัง ที่ต้องการอุณหภูมิสูงและมีการทำความร้อนจากด้านล่าง

- ระดับชั้น 1 หรือ 2

อบไฟล่าง

เป็นการให้ความร้อนกับอาหารจากด้านล่าง ใช้ฟังก์ชันนี้ในการทำอาหารเพียงแค้ชั้นวางเดียว เหมาะสำหรับ การทำอาหารที่เป็นการให้ความร้อนอย่างช้าๆ หรือใช้อุณหภูมิสูง ใช้ฟังก์ชันนี้ในการอบอาหาร ที่คุณไม่ต้องการให้เกิดการเกรียม

- ระดับชั้น 2 หรือ 3

การใช้งาน

ความร้อนจากเตา (เนื้อไก่) อุณหภูมิที่แนะนำสูงสุด: 200 องศาเซลเซียส

ทำอาหารในระดับชั้นวางเดียว เหมาะสำหรับการย่างไส้กรอก ขาแกะ เมคอน ปลาหรือขนมปังปิ้ง

การทำอาหารแบบเหลือกรอบ หรือการปรุงอาหารในตอนท้ายของการ ประกอบอาหาร

- ระดับชั้น 4 หรือ 5

ย่าง-พัลลม

ความร้อนจากเตาย่าง (เนื้อไก่) พร้อมพัลลมช่วย อุณหภูมิสูงสุดที่แนะนำ 175 องศาเซลเซียส

การทำอาหารในระดับชั้นวางเดียว เหมาะสำหรับการย่างอาหารชั้นหนา

การหมุนเวียนของความร้อน ช่วยให้การปรุงอาหารมีสภาพที่เหมาะสมที่สุด ในขณะที่ย่างจากด้านบน

- ระดับชั้น 4 หรือ 5

ฟังก์ชันผู้ช่วย

ดูรายละเอียดจากหัวข้อเฉพาะ

ฟังก์ชันพิเศษ

การอบอาหารแห้ง

ฟังก์ชันการไหลเวียนของอากาศและใช้อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส เพื่อใช้สำหรับทำอาหารให้แห้ง

ฟังก์ชันอุ่น

ฟังก์ชันสำหรับการอุ่นอาหาร โดยมีระดับอุณหภูมิ 3 ระดับ คือ 60 องศา-76 องศา-93 องศา

ฟังก์ชันละลายน้ำแข็งอัตโนมัติโดยใช้น้ำหนัก

ฟังก์ชันนี้ใช้พลังงานไมโครเวฟ เพื่อเร่งกระบวนการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหาร โดยคำนวณจากน้ำหนักของอาหาร

ฟังก์ชันการหมักแป้ง

ฟังก์ชันนี้ ใช้สำหรับการหมักแป้งกับยีสต์ ขอแนะนำให้ใส่แป้งหมักเข้าไปในเตาขณะที่เย็น ห้ามเปิดเตาอบ ยกเว้นมีความจำเป็น

ซาบัท (Shabbat)

ฟังก์ชันการทำอาหารสำหรับใช้ในระยะเวลาของศาสนพิธีของวันสำคัญทางศาสนา

ฟังก์ชันประหยัดพลังงาน (Eco)

ฟังก์ชันการปรุงอาหารที่มีพัลลมช่วยกระจายความร้อน โดยใช้พลังงานต่ำ (เตาอบจะปิดการใช้หลอดไฟ ในระหว่างการปรุงอาหาร)

ในรอบการทำความสะอาดด้วยตัวเองของเตาอบ ภายในของเตาอบจะทำความร้อนจนอุณหภูมิสูงเกินกว่า 400 องศาเซลเซียส เพื่อที่จะเผาไหม้เศษอาหารที่ตกค้างภายใน

ก่อนการเริ่มต้นฟังก์ชันการทำความสะอาดแบบไพโรไลติก ให้ถอดอุปกรณ์เสริม รางชั้นวางด้านข้าง ออกจากเตาอบ หลังจากนั้นทำการทำความสะอาดเบื้องต้น โดยการใช้ฟองน้ำเปียกหมาด เช็ดเศษอาหารหรือชิ้นส่วนอาหารที่มีขนาดใหญ่ออก

ระหว่างฟังก์ชันไพโรไลติกทำงาน ประตูดของเตาอบจะล็อกอัตโนมัติ และจะสามารถเปิดประตูได้อีกครั้ง เมื่อเตาอบเย็นตัวลงในช่วงท้ายของโปรแกรมการทำงาน

การสังเกตเปลวไฟ หรือเกิดควันภายในเตาอบ ถือเป็นเรื่องปกติ

หลังจากเสร็จสิ้นโปรแกรมทำความสะอาดนี้ เศษอาหารจะถูกเผาไหม้จนกลายเป็นเถ้า จนสามารถทำความสะอาดออกได้ง่าย โดยการเช็ดออกด้วยฟองน้ำเปียกหมาด

ระยะเวลาทั้งหมดของการทำงานฟังก์ชันนี้ คือ 120 นาที

อีโค ไพโร (แบบประหยัด)

ในกรณีที่มีเศษอาหารและสิ่งสกปรกจำนวนน้อย คุณสามารถใช้ฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยตัวเองแบบประหยัด 90 นาที

การทำความสะอาดโดยใช้น้ำ

เป็นการทำความสะอาด โดยใช้เวลา 20 นาที ด้วยอุณหภูมิต่ำ ในรอบการทำงาน

1. กำจัดเศษอาหารที่มีขนาดใหญ่ออก ด้วยฟองน้ำเปียกหมาด
2. เติมน้ำ 400 ลิตร ลงในภาชนะ วางไว้ภายในช่องอบ
3. ฉีดน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด (โดยใช้ขวดสเปรย์) ที่ผนังด้านข้างของเตาอบ
4. เปิดการใช้งานฟังก์ชัน (ระยะเวลาประมาณ 20 นาที)
5. เมื่อเตาอบเย็นตัวลง เช็ดภายในเตาอบให้แห้งด้วยผ้านุ่ม

การทำความสะอาดโดยใช้น้ำ (สำหรับเตาอบ 11 ฟังก์ชันเท่านั้น)

เป็นการทำความสะอาด โดยใช้เวลา 20 นาที ด้วยอุณหภูมิต่ำ ในรอบการทำงาน

1. กำจัดเศษอาหารที่มีขนาดใหญ่ออก ด้วยฟองน้ำเปียกหมาด
2. เติมน้ำ 400 ลิตร ลงในภาชนะ วางไว้ภายในช่องอบ
3. ฉีดน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด (โดยใช้ขวดสเปรย์) ที่ผนังด้านข้างของเตาอบ
4. เปิดการใช้งานฟังก์ชัน (ระยะเวลาประมาณ 20 นาที)
5. เมื่อเตาอบเย็นตัวลง เช็ดภายในเตาอบให้แห้งด้วยผ้านุ่ม

การใช้งาน

การทำความสะอาดเตาอบ (เฉพาะเตาอบแบบไพโรไลติก 11 ฟังก์ชัน)

ไพโรไลติก

การควมแน่น

เมื่อปรุงอาหารด้วยน้ำที่มีปริมาณสูง จะเป็นเรื่องปกติที่จะเกิดการควบแน่นขึ้น ภายในของประตูเตาอบและบนแผงควบคุม ซึ่งน้ำจากการควบแน่นจะระเหยไปเองระหว่างการปรุงอาหาร

เคล็ดลับการปรุงอาหาร

- อุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารที่ตั้งไว้ อาจแตกต่างกันเล็กน้อย ระหว่างเตาอบหนึ่งกับอีกเตาอบหนึ่ง คุณอาจจำเป็นต้องปรับสูตรอาหารตามความเหมาะสม
- การเพิ่มอุณหภูมิจะไม่ลดเวลาการทำอาหารลง
- เวลาทำอาหารขึ้นอยู่กับน้ำหนัก ความหนา และคุณภาพของอาหาร
- แนะนำให้วางอาหารไว้ตรงกลางของชั้นวาง
- เลือกระดับการวางอาหารบนชั้นตะแกรง ตามสูตรและประสบการณ์ส่วนตัว
- เว้นระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม. ระหว่างจานอบและด้านข้างของเตาอบ เพื่อให้เกิดการหมุนเวียนกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง
- ใช้ถาดอะลูมิเนียมที่มีสีสว่าง ในการทำอาหารชนิดขนมอบ
- ใช้ภาชนะที่มีสีเข้ม ในการทำของหวานและบิสกิต ซึ่งจะช่วยในการดูดซับความร้อน
- กลับด้านอาหารและผสมอาหารเพื่อให้ความร้อนไหลผ่านอย่างทั่วถึง
- เมื่อทำอาหารด้วยสูตรใหม่ คุณควรเลือกอุณหภูมิที่ต่ำสุด และเวลาที่สั้นที่สุด จากสูตรที่ให้ไว้ จากนั้นจึงประเมินว่าอาหารว่าสุกดีแค่ไหน หลังจากนั้น จึงเพิ่มเวลาการทำอาหารหากจำเป็น

ประหยัดพลังงาน

- เปิดประตูเตาอบเมื่อจำเป็นเท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงการสูญเสียความร้อน
- รักษาความสะอาดภายในเตาอบ
- นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้ใช้งานออกจากเตาอบ
- ปิดเตาอบก่อนเวลาปกติ ประมาณสองสามนาที โดยใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ของเตาอบเพื่อปรุงอาหาร

คำแนะนำในการทำอาหาร

เวลาที่ระบุในตารางด้านล่าง ไม่รวมเวลาการอุ่นเตาและมีไว้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

อาหาร	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลา (นาที)	
ลาซาญญา	3-4	อบมาตรฐาน	220-230	45-50	
พาสต้าอบ	3-4	อบมาตรฐาน	220-230	45-50	
เนื้อลูกวัวอบ	2	พัดลม	180-190	90-100	
หมูสันนอก	2	พัดลม	180-190	70-80	
ไส้กรอก	1.5	พัดลมและการย่าง	175	15	
เนื้อวัวอบ	1	พัดลม	200	40-45	
กระต่ายอบ	1.5	อบลมร้อน	180-190	70-80	
อกไก่วง	3	พัดลม	180-190	110-120	
คอกหมูย่าง	2-3	พัดลม	180-190	170-180	
ไก่อบ	1.2	พัดลม	180-190	65-70	
				ด้านที่หนึ่ง	ด้านที่สอง
หมูพอร์คช็อบ	1.5	พัดลมและการย่าง	175	15	5
ซี่โครง	1.5	พัดลมและการย่าง	175	10	10
เบคอน	0.7	ย่าง	200	7	8
หมูสันใน	1.5	พัดลมและการย่าง	175	10	5
เนื้อสันใน	1	ย่าง	200	10	7
ปลาเรนโบว์เทราต์	1.2	พัดลม	150-160	35-40	
ปลาแมงค็ฟิช	1.5	พัดลม	160	60-65	
ปลาลิ้นหมา	1.5	พัดลม	160	45-50	
พิซซ่า	1	เทอร์โบ	สูงสุด (Max)	8-9	
ขนมปัง	1	อบลมร้อน	190-200	25-30	
ขนมปังฟอคคาเซีย	1	พัดลม	180-190	20-25	
บันด์เค้ก	1	อบลมร้อน	160	55-60	
ทาร์ตแยม	1	อบลมร้อน	160	35-40	
รีคอตต้าเค้ก	1	อบลมร้อน	160-170	55-60	
พาสต้าหุ้มไส้	1	พัดลม	160	20-25	
สปันจ์เค้ก	1.2	อบลมร้อน	160	55-60	
พัฟครีม	1.2	พัดลม	180	80-90	
วิตเดอเรีย สปันจ์เค้ก	1	อบลมร้อน	150-160	55-60	
เค้กข้าว	1	พัดลม	160	55-60	
ขนมอบ	0.6	อบลมร้อน	160	30-35	

หน้าจอหลัก

เมนูแบบเลื่อนลง

เมนูแบบเลื่อนลงมีฟังก์ชันบางอย่าง ซึ่งสามารถเปิดใช้งานได้ โดยขณะเดาอบปิดการทำงาน



เลื่อนสัญลักษณ์ FLAP _ ขึ้นไปเพื่อเปิด
เลื่อนสัญลักษณ์ FLAP _ ลงด้านล่างเพื่อปิด

นาฬิกาจับเวลา

นาฬิกาจับเวลานับถอยหลัง: เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน จะมีเสียงเตือน และข้อความจะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ นาฬิกาจับเวลานี้ จะไม่หยุดการปรุงอาหาร

เลื่อนเพื่อตั้งค่า นาฬิกาจับเวลาจะเริ่มต้นทำงานทันที

หลอดไฟ

สามารถใช้เปิดและปิดไฟของเตาอบ เมื่อประตูปิด

อุ่นเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ จะสามารถทำให้เตาอบทำอุณหภูมิขึ้นสูงในช่วงเวลาสั้น ๆ

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ความร้อนล่วงหน้า ก่อนนำอาหารเข้าเตาอบเท่านั้น ไม่ได้ใช้สำหรับการปรุงอาหาร

ความสว่างหน้าจอ

เพื่อตั้งค่าหรือเปลี่ยนความสว่างหน้าจอ

เมนูการตั้งค่า

แตะปุ่มการตั้งค่า เพื่อเข้าสู่เมนู

ความสว่าง

เพื่อตั้งค่าหรือเปลี่ยนความสว่างหน้าจอ

เสียง

เพื่อตั้งหรือเปลี่ยนระดับเสียง

ภาษา

เพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ (ค่าเริ่มต้นคือภาษาอังกฤษ)

นาฬิกา

เพื่อกำหนดหรือเปลี่ยนแปลงเวลา

โหมดโซว์รูม

ปิดใช้งานขดลวดทำความร้อน สำหรับเตาอบที่ใช้โซว์ในโซว์รูม

น้ำหนัก

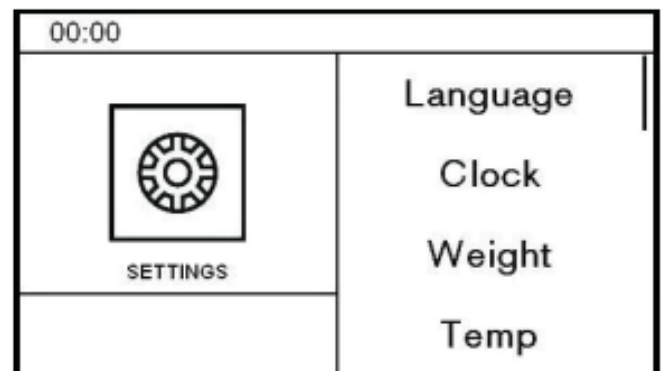
เพื่อตั้งหรือเปลี่ยนแปลงหน่วยของการวัดน้ำหนักที่ใช้

อุณหภูมิ

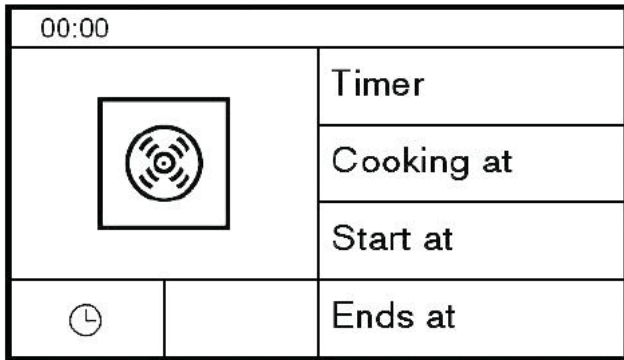
เพื่อตั้งค่าหรือเปลี่ยนหน่วยการวัดอุณหภูมิที่ใช้

โหมด ECO

เพื่อลดและประหยัดการใช้พลังงาน



การใช้ฟังก์ชันตั้งเวลา



ฟังก์ชันตั้งเวลา ช่วยให้จัดการกับเวลาในการทำอาหาร

หลังจากตั้งค่าฟังก์ชันและอุณหภูมิแล้ว ให้กดสัญลักษณ์

นาฬิกา (🕒) และเลือกฟังก์ชันเวลา

นาฬิกาจับเวลา

เป็นการตั้งค่าตัวจับเวลาเพื่อนับถอยหลัง เมื่อสิ้นสุดเวลา จะมีสัญญาณเสียงและข้อความจะปรากฏที่หน้าจอ ฟังก์ชันจับเวลานี้ จะไม่หยุดการปรุงอาหารหรือการทำงาน

เลื่อนลงเพื่อตั้งเวลา โดยการจับเวลาจะเริ่มโดยอัตโนมัติ

ระยะเวลาทำอาหาร

สำหรับตั้งคาระยะเวลาทำอาหารโดยการนับเวลาถอยหลัง ในตอนท้ายของการปรุงอาหาร เครื่องจะหยุดทำงาน มีเสียงเตือนดังขึ้นและข้อความจะปรากฏขึ้น

เลื่อนลงเพื่อตั้งค่า; นาฬิกาจับเวลาตามระยะเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ จะเริ่มทำงานอัตโนมัติ

เวลาเริ่มต้นการทำงาน

เพื่อกำหนดเวลาเริ่มต้นและระยะเวลาการทำอาหาร เมื่อถึงเวลาที่กำหนด เสียงเตือนจะดังขึ้น แสดงถึงจุดเริ่มต้นของการปรุงอาหาร และเมื่อระยะเวลาที่กำหนดไว้ผ่านไป การทำอาหารจะหยุดลงและ เครื่องจะส่งเสียงเตือนด้วยเสียงและข้อความ

เลื่อนเพื่อตั้งค่าเวลาเริ่มต้นทำงาน แล้วตามด้วยระยะเวลาทำอาหาร

เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดและระยะเวลาการทำอาหาร (เวลาเริ่มต้นเครื่องจะคำนวณเวลาโดยอัตโนมัติ) เสียงเตือนจะดังขึ้นเมื่อเริ่มต้นการทำอาหาร และเมื่อถึงเวลาที่กำหนด เครื่องจะหยุดการทำอาหาร และเสียงเตือนจะดังขึ้น รวมถึงข้อความที่หน้าจอจะปรากฏขึ้น

เลื่อนเพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการทำงานและระยะเวลาการปรุงอาหาร ตามลำดับ

แตะปุ่มเปิด/ปิดหรือ หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน หากต้องการยกเลิกหรือหยุดการทำงานในขณะที่ต้องการ

แตะสัญลักษณ์นาฬิกาเพื่อแก้ไขระยะเวลาของโปรแกรมการทำอาหาร ณ ปัจจุบัน

ข้อสำคัญ: หากฟังก์ชันตั้งเวลาไม่ได้รับการตั้งค่า ระยะเวลาของการปรุงอาหารจะต้องถูกควบคุมแบบแมนวอล

หัววัดอุณหภูมิ (ถ้ามี)

หัววัดอุณหภูมิจะช่วยให้คุณเลือกระดับของการปรุงอาหาร โดยการวัดอุณหภูมิภายในของอาหาร

การตั้งโปรแกรมหัววัดอุณหภูมิ

1. สอดปลายแหลมของหัววัดลงในอาหาร เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด มีเคล็ดลับคือ จะต้องใกล้เคียงกับจุดกึ่งกลางของอาหารที่สุด และต้องไม่สัมผัสกับไขมัน กระดูก หรือเนื้อที่กลวง
2. เลือกฟังก์ชันการทำอาหารและอุณหภูมิ
3. เสียบหัววัดเข้าที่ด้านในเตาอบ (ด้านบน-ซ้าย)
4. ตั้งอุณหภูมิของบริเวณกึ่งกลางอาหารที่คุณต้องการ เมื่อถึงค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ที่จะถูกวัดโดยหัววัดอุณหภูมิ การทำอาหารจะหยุดลงและจะมีเสียงเตือนดังขึ้น เสียงและข้อความจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผล

ข้อสำคัญ: เมื่อใช้หัววัดอุณหภูมิ จะมีเพียงฟังก์ชันนาฬิกาจับเวลาที่สามารถใช้งานได้เท่านั้น

การใช้หน้าจอแสดงผลระบบสัมผัส

เวลาสิ้นสุดการทำงาน

ฟังก์ชันผู้ช่วย

ฟังก์ชันผู้ช่วยนี้ จะช่วยให้คุณจัดการรูปแบบของการทำอาหาร ฟังก์ชัน อุณหภูมิและเวลา สำหรับอาหารแต่ละประเภท

ระบบไม่ได้จัดเตรียมสูตรอาหารให้คุณ แต่จะช่วยให้คุณได้ผลลัพธ์ที่ดี

ซึ่งคุณสามารถสร้างลำดับและจัดเก็บรูปแบบเหล่านี้ สำหรับใช้ในอนาคค

การจัดการสูตรอาหาร

ลำดับของการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

1. เลือกหมวดอาหารที่ต้องการ

- เนื้อสัตว์
- สัตว์ปีก
- ปลา
- ของหวาน
- ขนมปัง
- พิซซ่า
- พาสต้า
- ผัก

2. เลือกงานที่ต้องการ

3. เลือกน้ำหนักและระดับของการทำอาหารที่ต้องการ

4. ใช้หัววัดอุณหภูมิ หากต้องการ

5. กดปุ่มเริ่มทำงาน

เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารจะมีเสียงเตือน เสียงและข้อความจะปรากฏขึ้น

หากต้องการหยุดการปรุงอาหารให้กดปุ่ม เปิด/ปิด

ตำราสูตรอาหารของฉัน (My cookbook)

เพื่อเก็บลำดับการทำอาหารส่วนตัวของคุณที่บ้านทีกไว

1. เลือกสูตรที่ต้องการจากที่บ้านทีกไว

2. กดปุ่มให้เครื่องทำงาน

เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหารจะมีเสียงเตือน เสียงและข้อความจะปรากฏขึ้น

หากต้องการหยุดการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มเปิด/ปิด

S

อุปกรณ์เสริม/ อุปกรณ์พิเศษ

หากต้องการลบสูตรที่บ้านทีกไว ให้เลือกชื่อและลากจากด้านขวา ไปทางซ้ายและกดยืนยัน

การทำอาหารแบบเป็นเซต

คุณสามารถตั้งค่าขั้นตอนการทำอาหารที่ซับซ้อนและต้องการเก็บไว้ โดยสามารถเลือกฟังก์ชันตามลำดับได้สูงสุดสามฟังก์ชัน

1. เลือกฟังก์ชันที่ 1

2. ตั้งฟังก์ชันการปรุงอาหาร อุณหภูมิและระยะเวลา

3. ทำซ้ำสำหรับฟังก์ชัน 2 และ 3 ตามความต้องการ

4. กด Play เพื่อเรียกใช้สูตรที่เก็บไว้

5. ก่อนเปิดใช้งานการทำอาหารใดๆ คุณสามารถตัดสินใจได้ว่า จะบันทึกสูตรนั้นหรือไม่ ถ้าต้องการบันทึก หน้าจอจะแสดงเป็นพิมพ์ เพื่อให้บันทึกชื่อ

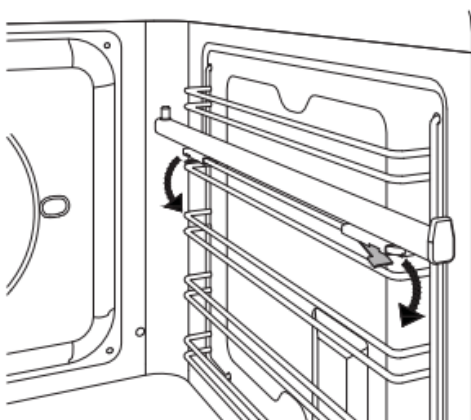
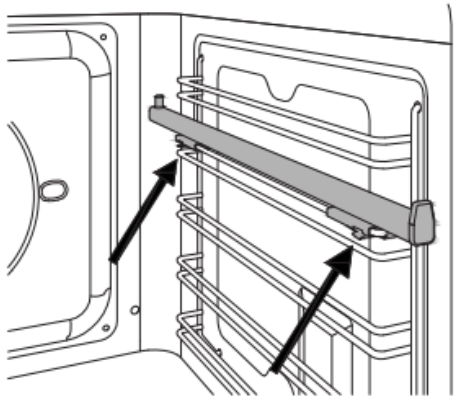
6. เมื่อบันทึกเสร็จแล้ว ให้แตะปุ่ม Play เพื่อเริ่มการทำงาน การปรุงอาหาร

ใช้ฟังก์ชันตำราสูตรอาหารของฉัน My Cookbook เพื่อเปิดใช้สูตรอาหารที่คุณบันทึกไว้

รางเลื่อนเทเลสโคปิค

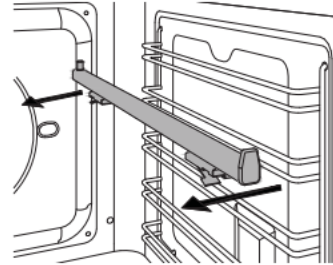
รางเลื่อนสไลด์เทเลสโคปิคสามารถติดตั้งได้ในทุกระดับของรางนำด้านข้างเดาอบ

- ตั้งคลิปสปริงสองตัว (ด้านหน้าและด้านหลัง) บน รางเลื่อนสไลด์เทเลสโคปิค
- ดันพินหมุดที่อยู่ด้านหลังรางเลื่อน
- จัดตำแหน่งรางสไลด์เทเลสโคปิค ให้เลื่อนไปทางด้านบนจนถึงขอบของระดับชั้นวางที่เลือก
- ใส่คลิปด้านหน้าโดยดันไปทางรางนำที่อยู่ด้านข้างของเดาอบ
- ใส่คลิปด้านหลังโดยดันไปทางรางนำที่อยู่ด้านข้างของเดาอบ
- ทำซ้ำวิธีการด้านบน สำหรับการใส่รางเลื่อนสไลด์ในตำแหน่งชั้นวางอื่นๆ
- ดึงรางเลื่อนทั้งสองออก และจัดตำแหน่งของชั้นตะแกรงและถาดวางเดาอบ ระหว่างพินหมุดด้านหลังและตัวหยุดด้านหน้า



การถอดรางเลื่อนสไลด์เทเลสโคปิค

- ตั้งคลิปสปริงสองตัวขึ้น (ด้านหน้าและด้านหลัง) บนรางเลื่อนสไลด์เทเลสโคปิค
- ดันคลิปสปริงด้านหน้าลง ดึงรางเลื่อนไปทางด้านในของเดาอบ
- ทำซ้ำแบบเดียวกันสำหรับคลิปสปริงด้านหลัง



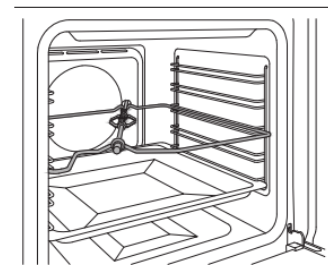
ฟังก์ชัน แคนหมุนย่าง (ถ้ำมี)

ใช้ในการทำอาหารโดยใช้ข้อต่อของเนื้อ ไก่ และ ปลา เป็นการย่างให้สุกอย่างสม่ำเสมอในทุกด้าน

เมื่อเลือกฟังก์ชันย่างแล้ว มอเตอร์ของแกนหมุนจะเริ่มทำงาน

- วางที่รองแกนเสียบในระดับชั้น 3 ของรางนำด้านข้าง
- วางถาดหนึ่งถาด ที่ระดับที่ต่ำกว่าของรางนำด้านข้างนั้น เพื่อใช้เป็นภาชนะรองรับไขมันระหว่างประกอบอาหาร
- เสียบเนื้อสัตว์หรือปลาที่แกนเสียบ โดยใช้ปลายส้อม
- เสียบแกนย่างนี้ในชุดมอเตอร์หมุน ที่ติดตั้งอยู่ด้านหลังของเดาอบ และวางไว้นบนที่รองแกนเสียบ
- ถอดที่จับพลาสติกออกจากแกนเสียบ
- เลือกฟังก์ชันย่าง ที่อุณหภูมิสูงสุด
- เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น ให้ใส่ที่จับพลาสติกบนแกนย่าง และนำอาหารออกจากเดาอบ

ข้อสำคัญ: การปรุงอาหารแบบแกนหมุนย่าง ต้องดำเนินการ เมื่อประตูเดาอบปิดสนิทเท่านั้น



การทำความสะอาดเดาอบ

ก่อนการทำความสะอาด ต้องรอให้ชิ้นส่วนทั้งหมดเย็นลงและตัดกระแสไฟฟ้าออกจากตัวเครื่อง

การดูแลเตาอบของคุณอย่างพิถีพิถันและสม่ำเสมอ จะช่วยให้เตาอบของคุณ อยู่ในสภาพที่ดีและสามารถทำงานอย่างมีประสิทธิภาพเป็นเวลาหลายปี

การทำความสะอาดชิ้นส่วนเคลือบอีนาเมลหรือเคลือบสี:

เพื่อรักษาคุณสมบัติของสารเคลือบอีนาเมล คุณควรทำความสะอาดชิ้นส่วนอย่างบ่อยครั้งด้วยน้ำสบู่ ห้ามใช้ผงขัดถู ห้ามทิ้งและหลงเหลือสารที่เป็นกรดหรือสารประกอบตั้งต้น (น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว เกลือ, น้ำมะเขือเทศ ฯลฯ) บนชิ้นส่วนที่เคลือบ และไม่ล้างชิ้นส่วนเคลือบขณะที่มีความร้อน

ทำความสะอาดชิ้นส่วนสแตนเลส:

ทำความสะอาดส่วนประกอบสแตนเลสด้วยน้ำสบู่ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม คุณสามารถรักษาความเงางามของสแตนเลส โดยการใช้น้ำส้มสายชูที่มีอยู่ทั่วไปเป็นระยะ ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น:

- สารทำความสะอาดที่ใช้กำจัดคราบหินปูน
- สารฟอกขาว
- กรดไฮโดรคลอริก
- แอมโมเนีย
- แผ่นหรือผงกำจัดสิ่งสกปรก

หากมี คราบหินปูน ไขมัน แป้ง หรือ คราบไขขาว อยู่บนพื้นผิว จะต้องกำจัดออกโดยทันที

การทำความสะอาดประตูกระจก:

หากต้องการกำจัดคราบไขมัน ให้ใช้น้ำยาล้างจานผสมน้ำส้มสายชู จากนั้นเช็ดออกด้วยน้ำเปล่า หรือทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน เช็ดด้วยผ้าเปียกหมาด และเช็ดให้แห้ง

การกำจัดเศษอาหารที่ติด โดยการเช็ดด้วยน้ำผสมสบู่หรือน้ำยาล้างจาน ทั้งไว้ซัก 2-3 นาที จึงล้างออกและเช็ดให้แห้งด้วยผ้า

หลีกเลี่ยงสารที่มีส่วนประกอบในการกำจัดคราบหินปูน, สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือสารอเนกประสงค์อื่นๆ ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นจะมีส่งผลกับความใสของกระจก

การทำความสะอาดตะแกรงวางของเตาอบ:

ห้ามล้างตะแกรงในเครื่องล้างจาน ควรนำไปแช่ในน้ำสบู่อุ่นๆ แลเช็ดด้วยฟองน้ำ ล้างด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม

การทำความสะอาดมือจับ:

ทำความสะอาดมือจับด้วยน้ำสบู่ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ตามทิศทางของลายเส้นที่ผิว ห้ามใช้ผงหรือแผ่นขัดถู

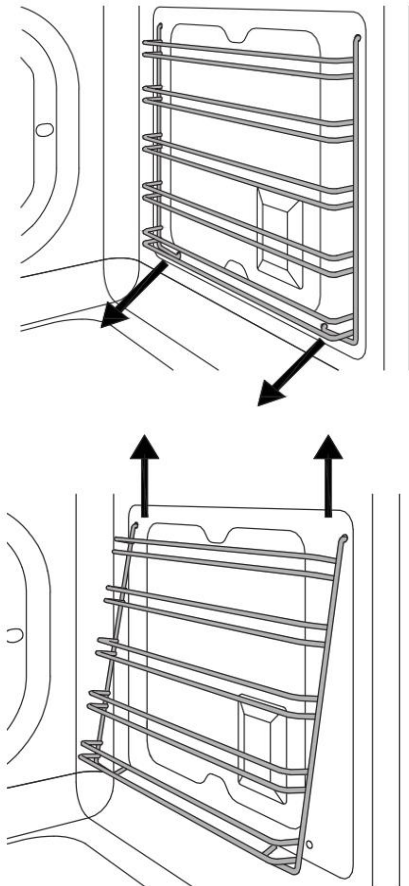
ขีลยาง: เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

การบำรุงรักษาเบื้องต้น

การถอดชั้นวางด้านข้าง

คำเตือน!

- จับตะขอสองตัวที่อยู่ด้านล่างของรางชั้นวางด้านข้าง ดึงออกทางด้านล่างเบา
- ดึงรางชั้นวางออกจากผนังของเตาอบ และ โดยดึงที่ตะขอด้านบนไปในทิศทางดึงขึ้นจากผนังด้านข้างของเตาอบ
- นำรางชั้นวางทั้งหมดออกจากเตาอบ



การเปลี่ยนหลอดไฟของเตาอบ

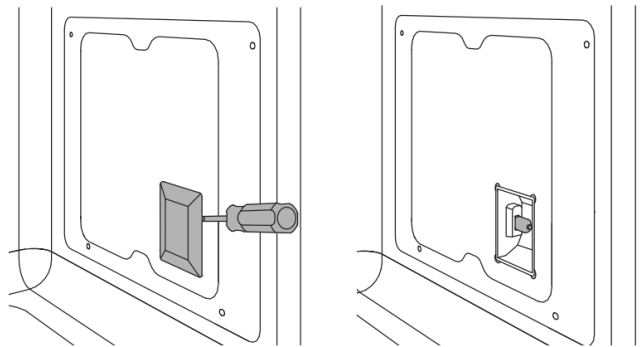
คำเตือน!

ตัดการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ และรอจนกระทั่งเครื่องเย็น ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ ห้ามจับหลอดไฟด้วยมือเปล่า

หลอดไฟด้านข้าง(ตำแหน่งที่ติดตั้ง)

ประเภทหลอดไฟ: G9 ชนิดหลอดฮาโลเจน , 220 โวลท์, 40 วัตต์

- เตาอบจะต้องปิดการทำงานและเย็นตัวลง ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟ
- หากจำเป็น คุณสามารถถอดรางชั้นวางด้านข้างออก
- เลื่อนปลายไขควงปากแบน ระหว่างฝาครอบแก้วและตัวหลอดไฟ
- ค่อยๆหมุนปลายไขควง เพื่อคลายเกลียวของฝาครอบแก้ว ขณะเดียวกัน ควรใช้นิ้วมือของคุณ ประกองฝาครอบแก้ว เพื่อป้องกันการหล่นแตกได้
- ถอดฝาครอบแก้วและนำหลอดไฟฮาโลเจนอันเก่าออก
- ใส่หลอดไฟฮาโลเจนอันใหม่ในฐานยึด ห้ามสัมผัสหลอดไฟด้วยมือเปล่าของคุณ



- ประกอบฝาครอบแก้ว และปรับตำแหน่งของชุดรางชั้นวางด้านข้างสกรูฝาครอบแก้วกลับคืนให้แน่น
- ประกอบชุดรางชั้นวางด้านข้างให้เข้าตำแหน่ง
- เชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าอีกครั้ง

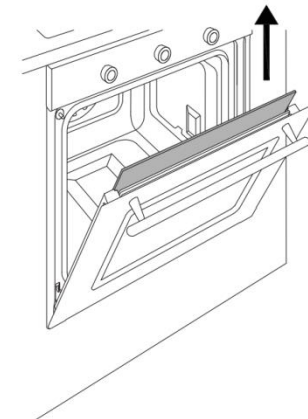
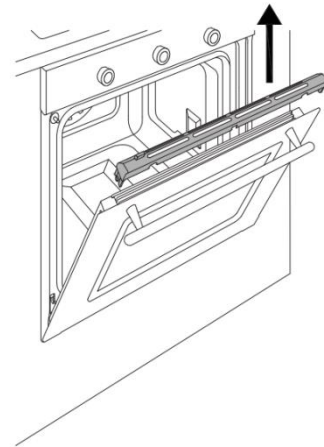
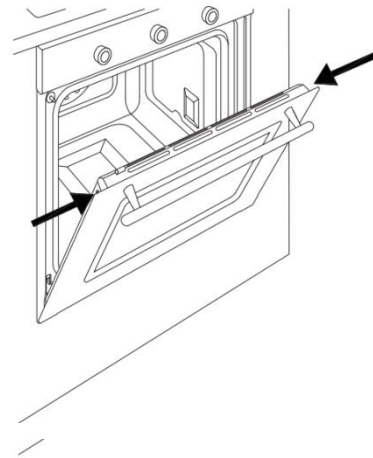
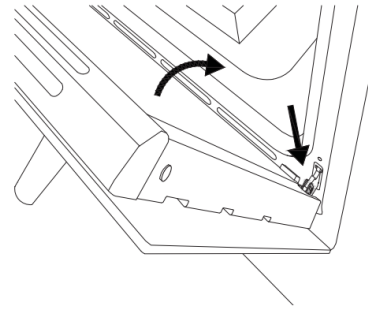
การทำความสะอาดด้านในประตูกระจก:

สามารถถอดกระจกประตูด้านในออกได้ง่าย เพื่อทำความสะอาด
คุณไม่จำเป็นต้องถอดประตูออก เพื่อทำความสะอาดกระจก
กระจกสามารถทำความสะอาดได้ ขณะอยู่กับเดาอบ หรือ
ในขณะถอดออกจากเดาอบ

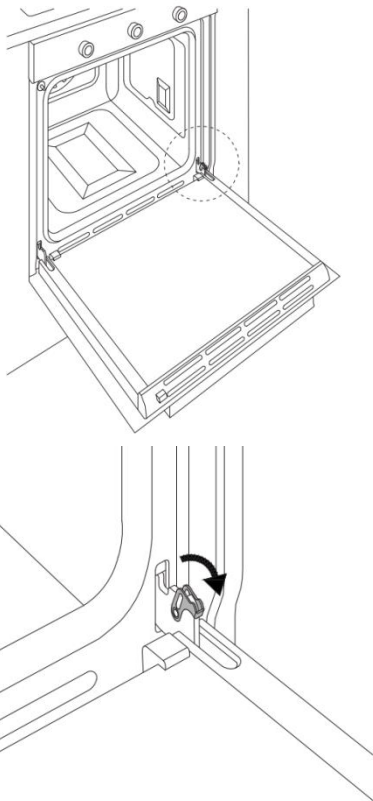
- เปิดประตูเดาอบจนสุด
- เปิดลิ้นคั่นโยกที่บานพับทั้งสอง
- ค่อยปิดประตูช้าๆ จนกระทั่งคั่นโยกล็อกกันประตู
- ถอดฝาครอบด้านบนของประตูออกโดยกดปุ่มกลมที่อยู่
ด้านซ้ายและขวาของประตู
- ยกฝาครอบด้านบนและยกออก

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษกับด้านข้างของกระจก:

- เลื่อนบานกระจกออก
- ทำความสะอาดกระจก
- ทำซ้ำขั้นตอนด้านบนแบบย้อนกลับ เพื่อประกอบประตูเข้ากับ
เดาอบอีกครั้ง



หมายเหตุ: เครื่องหมายบนกระจก แสดงถึงการวาง
ด้านหน้าของกระจกไว้ทางด้านนอก
หากบานพับไม่ถูกปิดกันอย่างถูกต้อง และกระจกภายในได้
ถูกถอดออก ประตูจะสามารถปิดได้ด้วยตัวเอง



การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

การรับประกัน

เตาอบไม่ทำงาน

แหล่งจ่ายไฟของเตาอบเปิดใช้งานหรือไม่? ตรวจสอบวงจร เบรกเกอร์ สวิตช์หรือฟิวส์ ตัดเตาอบจากแหล่งจ่ายไฟประมาณหนึ่งนาที โดยถอดปลั๊กหรือปิดที่เบรกเกอร์

เตาอบไม่ร้อน

ตรวจสอบว่าไม่ได้เปิดใช้งานโหมดโฮมดิสทริบิวต์อยู่
ตรวจสอบว่าฟังก์ชันตั้งเวลาไม่ได้เปิดทำงาน ตัดเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟประมาณหนึ่งนาที โดยถอดปลั๊กออกหรือปิดที่เบรกเกอร์

ลูกบิดไม่อยู่ในตำแหน่ง

ตัวล็อกลูกบิดแตก: โทรติดต่อกับบริการลูกค้า เพื่อติดต่ออะไหล่ทดแทน

ส่วนควบคุมมีความร้อนสูง

เป็นเรื่องปกติ หากเปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลานาน ขณะที่เตาอบทำงาน ตรวจสอบว่าประตูปิดอย่างสมบูรณ์และระบบฟังก์ชันทำอาหารใช้งานได้

อาหารสุกเกินไป

เมื่อใช้ฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน ต้องลดอุณหภูมิการปรุงอาหารลง 20 องศาเซลเซียส

อาหารไม่สุก

เมื่อปรุงอาหารในปริมาณมาก เวลาในการปรุงอาหารจะต้องเพิ่มขึ้นตามสัดส่วน ตรวจสอบว่ามีพื้นที่เพียงพอ รอบตัวงานในเตาอบ เพื่อให้เกิดความร้อนที่ไหลเวียนอย่างเหมาะสม ตรวจสอบว่าประตูปิดอย่างสมบูรณ์

ติดต่อให้ช่างตรวจสอบแรงดันไฟที่แท้จริง

เกิดการควบแน่นบนกระจกประตูเตาอบ

เมื่อปรุงอาหารด้วยน้ำที่มีปริมาณสูง จะเป็นเรื่องปกติที่เกิดการควบแน่นขึ้นภายในของประตูเตาอบและบนแผงควบคุม น้ำที่เกิดจากการควบแน่นจะระเหยไปเองระหว่างการปรุงอาหาร ควรอุ่นเตาอบล่วงหน้า เพื่อลดการเกิดการควบแน่น

การเกิดครันระหว่างการปรุงอาหาร

ถือเป็นเรื่องปกติ ครันจะก่อตัวภายในเตาอบเมื่อปรุงอาหารที่มีไขมันเป็นจำนวนมาก ดังนั้นโดยเฉพาะเมื่อทำการปรุงอาหารด้วยการย่างบนตะแกรง จะมีครันเกิดขึ้นเป็นปริมาณมาก ถือเป็นเรื่องปกติ

ฟังก์ชันการทำความสะอาดหยุดการทำงานก่อนเสร็จสิ้น

ไม่มีกระแสไฟฟ้าเข้าสู่เตาอบ

ตรวจสอบช่องระบายอากาศของสถานที่ติดตั้งและของเตาอบ จะต้องมีความเหมาะสม รวมถึงจะต้องไม่ถูกปิดกั้นด้วยวัสดุใดๆ

การทำความสะอาดเตาอบ ได้ผลไม่เป็นที่พอใจ

ตรวจสอบว่า คุณได้ถอดอุปกรณ์เสริมและชั้นวางด้านข้างทั้งหมดออกหมดเรียบร้อยแล้ว

ควรกำจัดเศษอาหารที่สะสมและมีการติดแน่น ก่อนการเปิดการใช้งานฟังก์ชันการทำความสะอาดเครื่องแบบไฟโรโรซิส

การรับประกันและศูนย์บริการหลังการขาย

WWW.HAFELETHAILAND.COM