



TH เตาอบ

คู่มือการใช้งาน



สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	4
3. การติดตั้ง.....	6
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	8
5. แผงควบคุม.....	8
6. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	9
7. การใช้งานทุกวัน.....	9
8. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	10
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	12
10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	13
11. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	13
12. การดูแลและทำความสะอาด.....	20
13. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	24
14. การประหยัดพลังงาน.....	24

เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์
สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการ
ออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่
ยอดเยี่ยมเสมอ

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ
และการซ่อมแซม:

www.electrolux.com/support

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีที่สุด:

www.registerelectrolux.com



ซื้ออุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

www.electrolux.com/shop

การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อ
ไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง
สามารถข้อมูลนี้ได้ในแผ่นคำแนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠️ คำเตือน / ข้อควรระวัง-ข้อมูลความปลอดภัย

📄 ข้อมูลทั่วไปและคำแนะนำ

📁 ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

1. ⚠ ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียดก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายที่เป็นผลมาจากการติดตั้งหรือใช้งานที่ไม่ถูกต้อง เก็บชุดคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยไว้ในที่ที่เรียกค้นเพื่ออ้างอิงได้อย่างสะดวก

1.1 ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซึบซึอนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: อย่าให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เครื่องขณะทำงานหรือขณะกำลังรอให้เย็นลง ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- หากเครื่องมืออุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเอง โดยไม่มีผู้ดูแล

1.2 ความปลอดภัยทั่วไป

- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ก่อนทำการซ่อมบำรุงใด ๆ ให้ปลดสายไฟเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต

- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวัง หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้

2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

2.1 การติดตั้ง



คำเตือน
ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือหนังและรองเท้าที่มิดชิดทุกครั้ง
- อย่ายดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่ที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะขั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเตาอบเปิดได้โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

ความสูงขั้นต่ำของตู้ (ความสูงขั้นต่ำของตู้ด้านล่างสำหรับแนวระนาบที่จะใช้งาน)	590 (600) มม.
ความกว้างสาย	560 มม.
ความหนาของสาย	550 (550) มม.
ความสูงด้านหน้าของเครื่อง	594 มม.

ความสูงด้านหลังของเครื่อง	576 มม.
ความกว้างด้านหน้าของเครื่อง	595 มม.
ความกว้างด้านหลังของเครื่อง	559 มม.
ความหนาของเครื่อง	569 มม.
ความลึกของช่องบิลท์-อินสำหรับเครื่อง	548 มม.
ความลึกขณะเปิดประตู	1022 มม.
ขนาดช่องระบายขั้นต่ำ ช่องเปิดด้านล่างด้านหลัง	560x20 มม.
ความยาวสายไฟหลัก สายอยู่ที่มุมด้านขวาหลัง	1500 มม.
สกรูยึด	4x25 มม.

2.2 การต่อสายไฟ



คำเตือน
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน

- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสวัสดุประตูดวงหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูดวงอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหม้อฉนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียกของสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- เครื่องนี้มาพร้อมกับสายไฟหลักเท่านั้น

ประเภทสายสำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่ในภูมิภาคยุโรป:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูกำลังไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	ส่วนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) จะต้องยาวกว่าสายไฟเฟส และสายไฟเป็นกลาง 2 ซม. (สายสีน้ำเงินและน้ำตาล)

2.3 การใช้งาน



คำเตือน

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูดวงในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูดวงที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูดวงด้วยความระมัดระวัง การใช้งานผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตูดวง
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง



คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามเมลเคลือบ:
 - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองนำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ น้ำลงในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินามเมลหรือสแตนเลสสติลไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลื่นสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารโดยปิดประตูดวงทุกครั้ง

- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึดหรือพื้น อย่ายึดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

2.4 การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อบริการศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่ายีผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นซัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

2.5 ไฟด้านใน



คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

3. การติดตั้ง



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตตุดูประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตตุดูประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

2.6 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

2.7 การกำจัด



คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล้อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

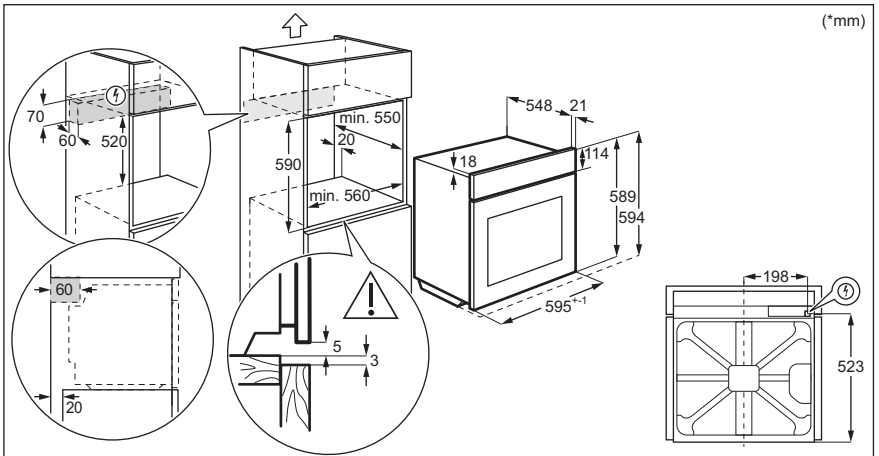
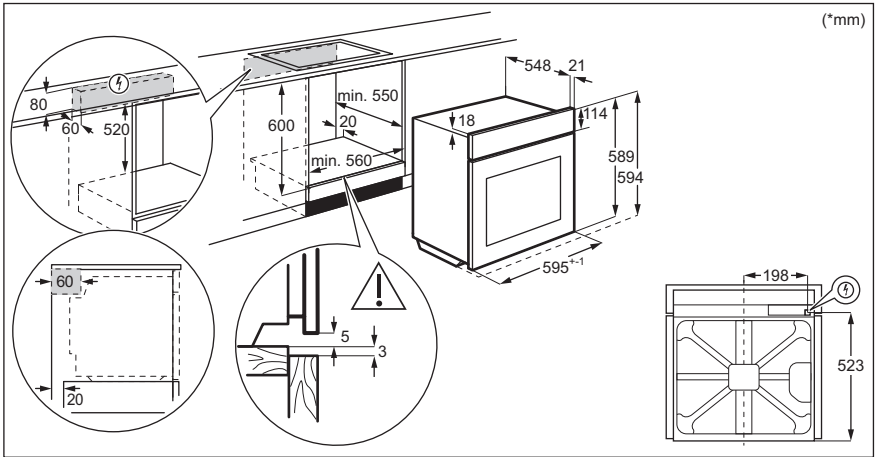
3.1 บิวท์อินในตัว



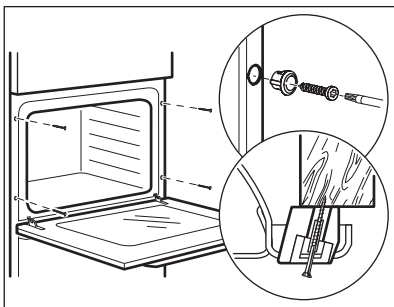
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



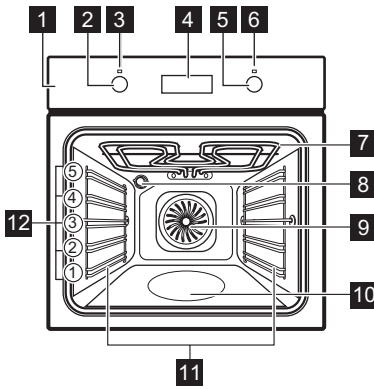


3.2 การยึดเดือบเข้ากับตู้



4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 หลอดไฟ / สัญลัษณ์
- 4 จอแสดงผล
- 5 ปุ่มควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 6 ไฟ / สัญลัษณ์แจ้งเตือน
- 7 องค์กรทำความร้อน
- 8 หลอดไฟ
- 9 พัดลม
- 10 แนวนอนของถาดรองน้ำ - ภาชนะรองรับระบบการทำความสะอาด Aqua
- 11 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 12 ตำแหน่งชั้นวาง

4.2 อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง สำหรับเครื่องครัว กระจ่างเงา เนื้ออย่าง
- ถาดอบ

- สำหรับเค้กและบิสกิต
- ถาดมิง/ย่าง เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน

5. แผงควบคุม

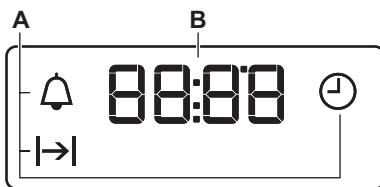
5.1 ลูกบิดแบบติดกลับได้

ใช้เครื่องโดยกดที่ลูกบิด ลูกบิดจะยื่นออกมา

5.2 พื้นที่เซ็นเซอร์ / ปุ่มสั่งการ

—	ตั้งเวลา
⌚	ตั้งค่านาฬิกา
+	ตั้งเวลา

5.3 จอแสดงผล



- A. ฟังก์ชันนาฬิกา
- B. ตั้งเวลา







6. ก่อนการใช้งานครั้งแรก



คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

6.1 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

เตาอบอาจส่งกลิ่นและมีควันระหว่างการวอร์มเครื่อง ห้องจะต้องมีการถ่ายเทอากาศดี

 ขั้นตอนที่ 1	 ขั้นตอนที่ 2	 ขั้นตอนที่ 3
ตั้งนาฬิกา	ทำความสะอาดเตาอบ	วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน
1.  - กดเพื่อตั้งเวลา หลังจากประมาณห้าวินาที การกระพริบจะหยุด และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า	1. นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ 2. ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน	1. ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  เวลา: 1 ชม. 2. ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  เวลา: 15 นาที
ปิดเตาและรอจนกว่าจะเป็น จัตุวางอุปกรณ์ต่างๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้เข้าที่เตาอบ		

7. การใช้งานทุกวัน







คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย


7.1 การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความร้อน

ขั้นตอนที่ 1	ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อน
ขั้นตอนที่ 2	ปรับปุ่มเพื่อเลือกอุณหภูมิ
ขั้นตอนที่ 3	หลังการทำอาหาร ปิดเตาอบโดยหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

7.2 ฟังก์ชันทำความร้อน

ฟังก์ชันทำความร้อน	การใช้งาน
0 ตำแหน่งปิดทำงาน	ไม่ได้เปิดเตา
 Fan Cooking	อย่างหรืออย่างและอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิเท่ากันบนชั้นวางตั้งแต่หนึ่งชั้นขึ้นไปโดยไม่ให้เสียนรส

ฟังก์ชัน- ทำความ- ร้อน	การใช้งาน
 อบพัลลม- แบบมี- ความชื้น	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้- ประหยัดพลังงานระหว่างการ- ทำอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ซ่อนเตาอบอาจแตก- ต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ พลังงานในการทำความร้อน- อาจลดลง ดูรายละเอียดเพิ่ม- เติมได้จาก “การใช้งานทั่วไป” หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบพัลลม- แบบมีความชื้น.
 การอบ- ปกติ / ทำความ- สะอาดระบบ Aqua	สำหรับอบและย่างอาหารบน- ชั้นวางเดียว ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ “การดูแลและทำความสะอาด” เกี่ยวกับ: ทำความสะอาดระบบ Aqua
 ปิ้งย่างตัวน	ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชั้น- บางเป็นจำนวนมาก และปิ้ง- ขนมปัง

ฟังก์ชัน- ทำความ- ร้อน	การใช้งาน
 ฟังก์ชัน- การทำ- พิซซ่า	อบพิซซ่า อบเกรียมให้เหลือง- กรอบด้านล่าง

7.3 หมายเหตุเกี่ยวกับ อบพัลลม แบบมีความชื้น




ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการ
ประหยัดพลังงานและเงิน ไซด้านสิงแวดล้อม
ภายใต้ EU 65/2014 และ EU 66/2014
ทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้
ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้
แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่าง
เต็มประสิทธิภาพ


สำหรับคำแนะนำวิธีปรุงสุก ดูที่บท "ข้อแนะนำ
และเคล็ดลับ", อบพัลลมแบบมีความชื้น
สำหรับคำแนะนำในการประหยัดพลังงานโดย
ทั่วไป ดูที่บท "ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน",
การประหยัดพลังงาน

8. ฟังก์ชันนาฬิกา

8.1 ฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชันนาฬิกา	การใช้งาน
 เวลา	การตั้งค่า เปลี่ยน หรือตรวจสอบเวลาของวัน
 ระยะเวลา	กำหนดระยะเวลาที่เตาอบทำงาน
 MINUTE MINDER	การตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้จะไม่ผลต่อการทำงานของ- เตาอบ คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันนี้ได้ตลอดเวลา รวมทั้งเมื่อ- เตาอบยังปิดอยู่ด้วย

8.2 วิธีตั้งค่า ฟังก์ชันนาฬิกา

วิธีตั้งค่า เวลา
 - จะกะพริบเมื่อต่อเสียบปลั๊กไฟเตาอบ เมื่อไฟดับ หรือเมื่อไม่ได้ตั้งค่าจับเวลาไว้

วิธีตั้งค่า เวลา	
<p>+ - - กดเพื่อตั้งเวลา หลังจากประมาณห้าวินาที การกระพริบจะหยุด และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า</p>	
วิธีเปลี่ยน เวลา	
ขั้นตอนที่ 1	<p>⌚ - กดซ้ำๆ เพื่อปรับเวลา ⌚ - เริ่มกระพริบ</p>
ขั้นตอนที่ 2	<p>+ - - กดเพื่อตั้งเวลา หลังจากประมาณห้าวินาที การกระพริบจะหยุด และจอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คุณตั้งค่า</p>
วิธีตั้งค่า ระยะเวลา	
ขั้นตอนที่ 1	กำหนดฟังก์ชันเดาอบและตั้งอุณหภูมิ
ขั้นตอนที่ 2	<p>⌚ - กดซ้ำๆ → - เริ่มกระพริบ</p>
ขั้นตอนที่ 3	<p>+ - - กดเพื่อตั้งระยะเวลา หน้าจอแสดง: → → - กระพริบเมื่อสิ้นสุดการตั้งค่าเวลา เสียงสัญญาณและเดาอบดับลง</p>
ขั้นตอนที่ 4	กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
ขั้นตอนที่ 5	หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน
วิธีตั้งค่า MINUTE MINDER	
ขั้นตอนที่ 1	<p>⌚ - กดซ้ำๆ ⌚ - เริ่มกระพริบ</p>
ขั้นตอนที่ 2	<p>+ - - กดเพื่อตั้งเวลา ฟังก์ชันนี้จะเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาที เมื่อสิ้นสุดเวลาที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดังขึ้น</p>
ขั้นตอนที่ 3	กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
ขั้นตอนที่ 4	หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน
วิธียกเลิก ฟังก์ชันนาฬิกา	
ขั้นตอนที่ 1	<p>⌚ - กดซ้ำๆ จนกระทั่งสัญลักษณ์ฟังก์ชันนาฬิกาเริ่มกระพริบ</p>

วิธียกเลิก ฟังก์ชันนาฬิกา

ขั้นตอนที่ 2 กดค้าง: —
ฟังก์ชันนาฬิกาจะปิดหลังจากนั้นไม่กี่วินาที

9. การใช้อุปกรณ์เสริม



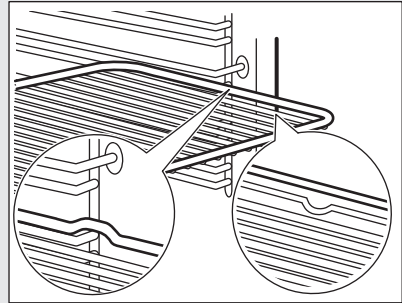
คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

ชั้นวาง ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

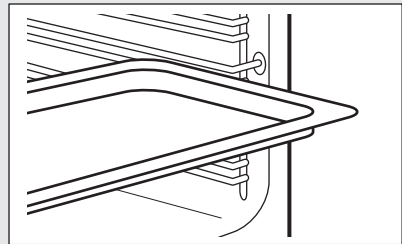
9.1 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

แนวเว้าเล็กๆ ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย
แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบๆ

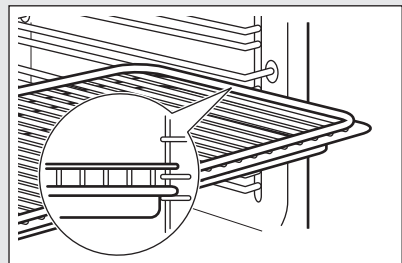
ตะแกรงชั้นวาง:
ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซิลง



ถาดอบ / กระจะก้นลึก:
ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง



ตะแกรงชั้นวาง, ถาดอบ / กระจะก้นลึก:
ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง และขันตะแกรงที่แนวนำด้านบน



10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

10.1 พัฒลระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัฒลระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้พื้นผิวของเตาอบเย็นลง หากปิดเตาอบ พัฒลระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

10.2 เทอร์โมสต์ทนิรภัย

การใช้งานเตาอบอย่างไม่ถูกต้องหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสต์ทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

11. คำแนะนำและเคล็ดลับ

i ดุร้ายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

11.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

เตาอบมีชั้นวางห้าชั้น

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางต่อไปนี้ระบุค่าอุณหภูมิมาตรฐาน เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางไว้

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

เตาอบมีระบบพิเศษสำหรับหมูนเวียนอากาศ และรีไซเคิลไอรอนอย่างต่อเนื่อง ด้วยระบบนี้ คุณสามารถปรุงอาหารในสภาพแวดล้อมที่มีไอน้ำร้อน พร้อมทั้งทำให้อาหารมีความนุ่มด้านในและกรอบด้านนอก อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงาน

การอบเค้ก

อย่าเปิดประตูเตาอบก่อน 3/4 ของเวลาที่ตั้งไว้จะหมด

หากคุณใช้ถาดอบสองถาดในเวลาเดียวกัน ให้เว้นชั้นว่างไว้หนึ่งชั้นระหว่างสองถาดนั้น

การปรุงเนื้อสัตว์และปลา

ใช้กระทะกันลิกสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบมีคราบเปื้อนถาวร

ทิ้งเนื้อไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนหั่น เพื่อไม่ให้มน้ำในเนื้อออกมา








เพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไปในเตาอบในระหว่างการย่าง ให้เติมน้ำลงไปนิดหน่อยในกระทะลิก เพื่อป้องกันกรรวมตัวของควัน ให้เติมน้ำทุกครึ่งหากน้ำแห้ง








เวลาในการปรุง

เวลาทำอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ความเหนียวแน่น และปริมาณ








เริ่มแรก ให้สังเกตประสิทธิภาพการทำงานเมื่อคุณปรุงอาหาร คำนการาคัดค่าที่ดีที่สุด (การตั้งค่าความร้อน เวลาทำอาหาร และอื่นๆ) สำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร สูตร และปริมาณเมื่อใช้งานเครื่องนี้








11.2 การอบและย่าง

 เค้ก	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)	
	 (°C)		 (°C)			
สูตรอาหารที่ต้องตีส่วนผสม	170	2	160	3	45 - 60	แม่พิมพ์เค้ก
โดขนมปังสั้น	170	2	160	3	20 - 30	แม่พิมพ์เค้ก
ชีสเค้กบัตเตอร์มิลค์	170	1	160	1	70 - 80	แม่พิมพ์เค้ก, Ø 26 ซม.
สทರುเติล	175	3	150	2	60 - 80	ถาดอบ

 เค้ก	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาทื)	
	 (°C)		 (°C)			
ทาร์ตแยม	170	2	165	2	30 - 40	ถาดอบ
คริสต์มาสเค้ก, อุ้่นร้อนเตาอบ-เปล้า	160	2	150	2	90 - 120	แม่พิมพ์เค้ก, Ø 20 ซม.
เค้กพลัม, อุ้่นร้อนเตาอบ-เปล้า	175	1	160	2	50 - 60	ถาดขนมปัง
บิสกิต	140	3	140 - 150	3	30 - 35	ถาดอบ
บิสกิต, สอง-ระดับ	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ถาดอบ
บิสกิต, สาม-ระดับ	120	3	120	3	80 - 100	ถาดอบ
เมอแรง	190	3	180	3	15 - 20	ถาดอบ
บัน, อุ้่นร้อนเตาอบเปล้า	190	3	170	3	25 - 35	ถาดอบ
เอแคลร์, หนึ่ง-ระดับ	180	2	170	2	45 - 70	ถาดอบ
เอแคลร์, สอง-ระดับ	160	1	150	2	110 - 120	ถาดอบ
เพลทาร์ท	170	1	160	1	50 - 60	ถาดอบ
ฟรุตเค้กเนื้อ-เข้มข้น	190	3	190	3	12 - 20	ถาดอบ
วิคตอเรีย-แซนด์วิช	190	3	170	3	25 - 35	ถาดอบ







วอร์มเตาอบเปล้าไว้ก่อน

 ขนมปังและ-พิซซ่า	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาทื)	
	 (°C)		 (°C)			
ขนมปังขาว, 1 - 2 ชัน แต่ละ-ชันหนัก 0.5 กก.	190	1	190	1	60 - 70	-







 ขนมปังและ- พิชซ่า	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)	
	 (°C)		 (°C)			
ขนมปังข้าว- ไรลี, ไม่ต้อง- อุ่นร้อน	190	1	180	1	30 - 45	ถาดขนมปัง
โรลล์ขนมปัง, 6 - 8 ม้วน	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ถาดอบ
พิชซ่า	200	3	190	3	10 - 20	ถาดอบ / กระทะก้นลึก
สโคน	200	3	190	3	10 - 20	ถาดอบ







วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน







ใช้แม่พิมพ์เค้ก







 ฟลาน	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
พาสต้าฟลาน, ไม่- ต้องอุ่นร้อน	200	2	180	2	40 - 50
ฟลานผัก, ไม่ต้อง- อุ่นร้อน	200	2	175	2	45 - 60
คัสซ	180	1	180	1	50 - 60
ลาซานญา	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
แคนเนลโลนี	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ใช้ชั้นตะแกรง

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เนื้อวัว	200	2	190	2	50 - 70
เนื้อหมู	180	2	180	2	90 - 120
เนื้อลูกวัว	190	2	175	2	90 - 120
เนื้อย่างแบบ- อังกฤษแรร์	210	2	200	2	50 - 60

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เนื้อย่างแบบ- อังกฤษมีเดียม	210	2	200	2	60 - 70
เนื้อย่างแบบ- อังกฤษเวลตัน	210	2	200	2	70 - 75

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
ป่าหมู, พร้อมหนัง	180	2	170	2	120 - 150
แซงหมู, 2 ชั้น	180	2	160	2	100 - 120
ขาแกะ	190	2	175	2	110 - 130
ไก่ทั้งตัว	220	2	200	2	70 - 85
ไก่วงทั้งตัว	180	2	160	2	210 - 240
เปิดทั้งตัว	175	2	220	2	120 - 150
ห่านทั้งตัว	175	2	160	1	150 - 200
กระต่าย, หั่นเป็น- ชิ้น	190	2	175	2	60 - 80
กระต่าย, หั่นเป็น- ชิ้น	190	2	175	2	150 - 200
ไก่ฟ้าทั้งตัว	190	2	175	2	90 - 120





 ปลา	การอบปกติ		Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เทราร์ท / ปลาจาน, ปลา 3 - 4 ตัว	190	2	175	2	40 - 55
ทูน่า / ซาลมอน, 4 - 6 ชิ้น	190	2	175	2	35 - 60

11.3 ย่าง

วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน

ใช้ชั้นวางที่สี่

ย่างโดยใช้อุณหภูมิสูงสุด




 ย่าง	 (กก.)	 (นาที) ด้านแรก	 (นาที) ด้านที่สอง
สติกไม้ติดกระดูก 4 ชั้น	0.8	12 - 15	12 - 14
สติกเนื้อวัว 4 ชั้น	0.6	10 - 12	6 - 8
ไส้กรอก 8	-	12 - 15	10 - 12
พอร์คชอป 4 ชั้น	0.6	12 - 16	12 - 14
ไก่ ครึ่งตัว 2 ชั้น	1	30 - 35	25 - 30
เคบับ 4	-	10 - 15	10 - 12
อกไก่ 4 ชั้น	0.4	12 - 15	12 - 14
เบอร์เกอร์ 6	0.6	20 - 30	-
เนื้อปลาไม่มีกระดูก 4 ชั้น	0.4	12 - 14	10 - 12
แซนด์วิชปัง 4 - 6	-	5 - 7	-
ขนมปังปัง 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




11.4 ไล่น้ำ - Fan Cooking

ปิดภาตด้วยกระดาษกันความชื้นหรือกระดาษรองอบ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีขึ้น ให้หยุดการทำงานของเตาอบเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอบแห้ง เปิดประตูและปล่อยให้เย็นลงหนึ่งคืนเพื่อให้การอบแห้งเสร็จสิ้น

กรณีที่ใช้ภาตเดียว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม
กรณีที่ใช้ 2 ภาต ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

 พัด	 (°C)	 (ชม.)
ถั่ว	60 - 70	6 - 8
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6
ผักสำหรับทำซूप	60 - 70	5 - 6

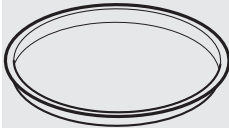
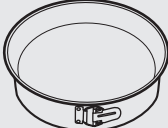


 พัด	 (°C)	 (ชม.)
เห็ด	50 - 60	6 - 8
สมุนไพร	40 - 50	2 - 3

ตั้งอุณหภูมิที่ 60 - 70 °C

 พัด	 (ชม.)
ปลัม	8 - 10
แอปริคอต	8 - 10
แอปเปิ้ลหั่น	6 - 8
แพร์	6 - 9

11.5 อบพัสดมแบบมีความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ


ใช้ภาตและภาชนะสี่เหลี่ยมที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าสี่เหลี่ยมหรือจานที่มีผิวสะท้อน

			
ถาดพิชซ่า	ถาดอบ	ถ้วยเล็ก	ถาดฟลานเบส
สแตนเลส ไม้มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	สแตนเลส ไม้มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	เซรามิค เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง 8 ซม. สูง 5 ซม.	สแตนเลส ไม้มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

11.6 อบพัสดอบแบบมีความชื้น








เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุ
ในตารางด้านล่าง








		 (°C)		 (ต่ำสุด)
สวิตโรลล์, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	40 - 50
โรลล์, 9 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
พิชซ่า แซ่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	180	2	45 - 55
สวิตโรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
บราวน์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	45 - 50
ซูเฟล, 6 ชั้น	พิมพ์เซรามิคบนชั้น- ตะแกรง	190	3	45 - 55
สปอนจ์ฟลานเบส	ถาดฟลานเบสบนชั้น- ตะแกรง	180	2	35 - 45
วิคตอเรีย- แซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	35 - 50
ปลาเคียว, 0.3 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	25 - 35
เนื้อปลาไม่มี- กระดูก, 0.3 กก.	ถาดพิชซ่าบนชั้นตะแกรง	170	3	30 - 40
เนื้อสัตว์เคียว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
แซซลิก, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	40 - 50
คูกี้, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	30 - 45

		 (°C)		 (ต่ำสุด)
มาการอง, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	45 - 55
มัฟฟิน, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมอบยี่น้าลาย, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	35 - 45
บิสกิตอบกรอบ-ทรงสั้น, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	40 - 50
ทาร์ตเล็ท, 8 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ผัก, เคี้ยว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	35 - 45
ออมเล็ตสูตรมังสวิรัต	ถาดพิซซาบนชั้นตะแกรง	180	3	35 - 45
ผักสไลด์เมดิเตอร์เรเนียน, 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	35 - 45

11.7 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

				 (°C)	 (นาที)	
เค้กชั้นเล็ก, 20 ชั้นต่อถาด	การอบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 30	-
เค้กชั้นเล็ก, 20 ชั้นต่อถาด	Fan Cooking	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35	-
เค้กชั้นเล็ก, 20 ชั้นต่อถาด	Fan Cooking	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35	-
พายแอปเปิล, 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	180	70 - 90	-




						
				(°C)	(นาที)	
พายแอปเปิล, 2 ถาด Ø20 ซม.	Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	70 - 90	-
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	170	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2 และ 4	160	40 - 60	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	Fan Cooking	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	Fan Cooking	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ชิ้นสั้น	การอบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ปิ้ง, 4 - 6 ชิ้น	ย่าง	ตะแกรง-ชั้นวาง	4	สูงสุด	2 - 3 นาที-สำหรับ-ด้านแรก; 2 - 3 นาที-สำหรับ-ด้านที่สอง	วอร์มเตาไว้ 3 นาที
เบอร์เกอร์เนื้อ, 6 ชิ้น, 0.6 กก.	ย่าง	ชั้นวาง-ตะแกรง-และถาด-รองหยด	4	สูงสุด	20 - 30	วางชั้นตะแกรงไว้ที่ชั้นสี่ และถาดรองหยดที่ชั้นที่สามของเตาอบ กลับอาหารเมื่อผ่านเวลาปรุงสุกไปครึ่งหนึ่ง วอร์มเตาไว้ 3 นาที

12. การดูแลและทำความสะอาด



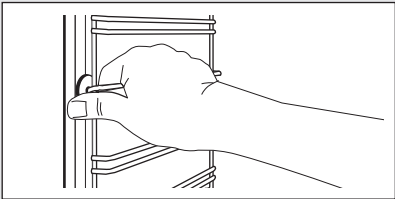
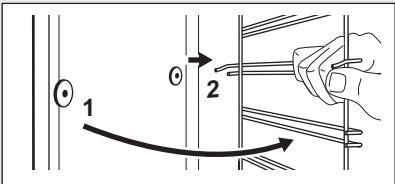
คำเตือน
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

12.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

	<p>ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน ทำความสะอาด และตรวจสอบปะเก็นที่ประตูรอบๆ กรอบเตาตรงหน้าของเตาอบ</p>
<p>น้ำยาทำความสะอาด</p>	<p>ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ</p>
	<p>ทำความสะอาดเตาอบตรงหน้าของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง ครัวมันหรือคราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้</p>
<p>การใช้งานทั่วไป</p>	<p>ความชื้นอาจควบแน่นในเตาอบหรือที่แผงประตูปิด เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้เปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20 นาที เช็ดเตาอบตรงหน้าด้วยผ้าเนื้อนุ่มให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง</p>
	<p>ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน</p>
<p>อุปกรณ์เสริม</p>	<p>อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ผ้าที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม</p>

12.2 การนำออก: ฐานรองชั้นวาง


นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

<p>ขั้นตอนที่ 1 ปิดเตาและรอจนกว่าจะเย็น</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 2 ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 3 ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก</p>	
<p>ขั้นตอนที่ 4 ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น</p>	

12.3 วิธีใช้: ทำความสะอาดระบบ Aqua

ขั้นตอนการทำความสะอาดนี้อาศัยความชื้นเพื่อช่วยขจัดคราบไขมันและคราบอาหารจากเตาอบ

ขั้นตอนที่ 1 เทน้ำในช่องเปิดแนวนอน 300 มล..

ขั้นตอนที่ 2	ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: 
ขั้นตอนที่ 3	ตั้งอุณหภูมิที่ 90 °C
ขั้นตอนที่ 4	ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 30 นาที

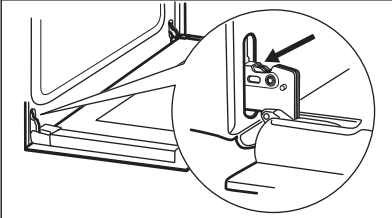
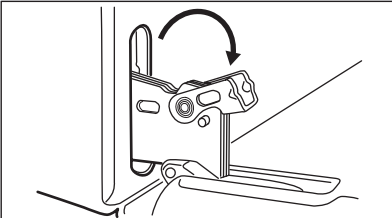
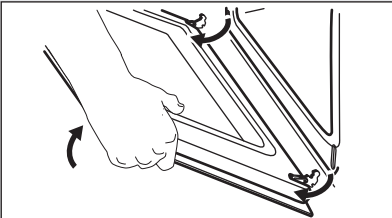
ขั้นตอนที่ 5	ปิดเตาอบ
ขั้นตอนที่ 6	รองจนกว่าเตาอบจะเย็นลง เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

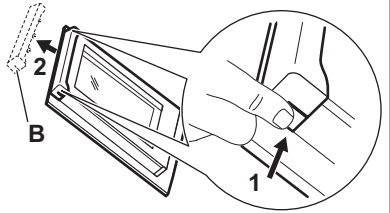
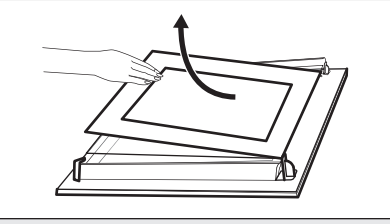
12.4 การถอดและติดตั้ง: ประตู

ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสองชั้น สามารถนำฝาเตาอบ และแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ “การถอดและติดตั้งประตู” ก่อนถอดแผงกระจก

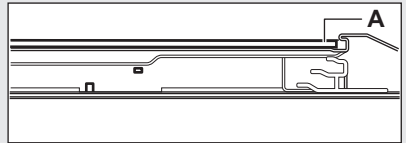


ข้อควรระวัง
อย่าใช้เตาอบโดยไม่มีแผงกระจก

ขั้นตอนที่ 1	เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้	
ขั้นตอนที่ 2	ยกแล้วโยกคันโยกที่บานพับทั้งสองให้สุด	
ขั้นตอนที่ 3	ปิดประตูเตาอบแค่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยกและดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง	
ขั้นตอนที่ 4	วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง	
ขั้นตอนที่ 5	จับที่ขอบประตู (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้าเพื่อคลายคลิปปิดผนึกออก	

ขั้นตอนที่ 6 ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก	
ขั้นตอนที่ 7 จับแผงกระจกประตูให้หนึ่งจากขอบด้านบนแล้วค่อยๆ ดึงออก แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชิ้น	
ขั้นตอนที่ 8 ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้าและสบู เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน	
ขั้นตอนที่ 9 หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเดาอบ	

โฆษณาการพิมพ์ที่หน้าจจะจะต้องหันเข้าหาด้านในของประตู หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจก ที่ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัสสุด หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกลึบเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งแผงกระจกด้านในกับฐานอย่างถูกต้อง



12.5 การเปลี่ยน: หลอดไฟ

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบมันตกค้างไหม้บนหลอดไฟ



คำเตือน
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
ปิดเดาอบ รอจนกว่าเดาอบจะเย็นลง	ตัดไฟจากเดาอบ	วางผ้าไว้ด้านล่างของช่องเปิด

ไฟด้านหลัง

ขั้นตอนที่ 1 เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก
ขั้นตอนที่ 2 ทำความสะอาดฝากระจกครอบ

ขั้นตอนที่ 3 เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C

ขั้นตอนที่ 4 ติดตั้งฝาครอบกระจก

13. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค



คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

13.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ในกรณีอื่นที่ไม่รวมอยู่ในตารางนี้ โปรดติดต่อกับศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
เตาไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
ปะเก็นประตูชำรุด	อย่าใช้เตาอบ ติดต่อ-ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
จอแสดงผลระบุเป็น "12.00"	เกิดเหตุไฟดับ ตั้งค่า-เวลา
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด

13.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ หรือนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลที่นี่	
รุ่น (MOD.)
หมายเลขสินค้า (PNC)
หมายเลขซีเรียล (S.N.)

14. การประหยัดพลังงาน

14.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

อบพัสดุแบบมีความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์
ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไป
รีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ
ของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้า
และอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์ ♻️ ร่วมกับขยะในครัว
เรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลใน
ท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ

www.electrolux.com/shop



867360996-A-182021

