



---

TH    เตาอบ

---

คู่มือการใช้งาน



## สารบัญ

1. ข้อมูลด้านความปลอดภัย.....	3
2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	4
3. การติดตั้ง.....	7
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	8
5. แผงควบคุม.....	9
6. ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	9
7. การใช้งานประจำวัน.....	10
8. ฟังก์ชันนาฬิกา.....	12
9. การใช้อุปกรณ์เสริม.....	15
10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม.....	17
11. คำแนะนำและเคล็ดลับ.....	18
12. การดูแลและทำความสะอาด.....	29
13. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	34
14. การประหยัดพลังงาน.....	35
15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม.....	36

## เราใส่ใจดูแลคุณ

ขอขอบคุณที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าจาก Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากประสบการณ์สั่งสมในความเป็นมืออาชีพและนวัตกรรมมานานนับทศวรรษ ชาญฉลาดและมีสไตล์ ได้รับการออกแบบมาโดยคำนึงถึงผู้ใช้เป็นหลัก ทุกครั้งที่ใช้งาน คุณจะมั่นใจได้ว่าจะได้รับผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมเสมอ

ยินดีต้อนรับสู่ Electrolux!

**เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:**



ดูคำแนะนำในการใช้งาน โบรชัวร์ ข้อมูลการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น ข้อมูลการให้บริการ และการซ่อมแซม:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์เพื่อรับบริการที่ดีที่สุด:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



ใช้อุปกรณ์เสริม วัสดุสิ้นเปลือง และอะไหล่ของแท้สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## การดูแลลูกค้าและการให้บริการ

ใช้อะไหล่แท้ทุกครั้ง

ในการติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการของเรา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง

สามารถข้อมูลนี้ได้ในพื้นที่แนะนำการประหยัดพลังงาน

⚠ 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

- ค่าเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ใช้ความระมัดระวัง หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อน
- ใช้ถุงมือเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร (เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง) ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้เท่านั้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- นำส่วนเกินที่ไหลล้นออกมาออกก่อนใช้ระบบทำความสะอาด Pyrolytic นำส่วนประกอบทั้งหมดออกจากเตา

## 2. คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### 2.1 การติดตั้ง



#### คำเตือน

ติดตั้งเครื่องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขีดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะชั้นต่ำจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- 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.
ขนาดช่องระบายชั้นต่ำ ช่องเปิดด้านล่างด้านหลัง	560x20 มม.

ความยาวสายไฟหลัก สายอยู่ที่มุมด้านขวา- หลัง	1500 มม.
สกรูยึด	4x25 มม.

## 2.2 การต่อสายไฟ



**คำเตือน**  
อาจเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต  
ได้

- ต่อระบบไฟโดยช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้ารับแบบทนแรงกระแทกที่ติดตั้งได้อย่างถูกต้อง
- อย่าใช้หัวต่อหลายทางและสายพวง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟและสายไฟเสียหาย ในกรณีที่ต้องเปลี่ยนสายไฟ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการ
- อย่าให้สายไฟสัมผัสโดนประตูเครื่องหรือร่องด้านล่างของเครื่อง โดยเฉพาะในกรณีที่เครื่องทำงานหรือประตูร้อนอยู่
- ระบบป้องกันการกระแทกของชิ้นส่วนที่มีกระแสหรือชิ้นส่วนหมุนวนจะต้องยึดแน่น โดยไม่สามารถนำออกโดยไม่ใช้เครื่องมือพิเศษได้
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น จะต้องมียางสำหรับเสียบปลั๊กได้สะดวกหลังการติดตั้ง
- หากเต้ารับไฟฟ้าหลวมคลอน อย่าต่อปลั๊กไฟเข้าไป
- อย่าดึงที่สายไฟเพื่อปิดเครื่อง ดึงที่หัวปลั๊กไฟทุกครั้ง
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งทางไฟฟ้าจะต้องติดตั้งร่วมกับอุปกรณ์แยกส่วนเพื่อให้สามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ทุกขา อุปกรณ์แยกส่วนจะต้องมีความกว้างช่องเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.
- ปิดประตูเครื่องให้สนิท ก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องนี้มาพร้อมสายไฟหลักเท่านั้น

## 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**  
อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บไหม้  
ไฟฟ้าช็อตหรือการระเบิดได้

- นี่เป็นเครื่องใช้สำหรับใช้งานในครัวเรือน (ในอาคาร) เท่านั้น
- อย่าเปลี่ยนข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ อาจมีไอร้อนพุ่งออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือที่เปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงานหรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มีประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- อย่าใส่ของไวไฟหรือของที่ชุ่มด้วยสารไวไฟไว้ ใกล้หรือบนตัวเครื่อง



**คำเตือน**  
ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับ  
เครื่อง

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินามเมลเคลือบ:
  - อย่าวางเตาอบหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างเครื่องโดยตรง
  - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของถาดรองน้ำของเครื่องโดยตรง
  - อย่าใส่น้ำลงในอุปรกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
  - อย่าเก็บจานช้อนและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
  - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของอินามเมลหรือสแตนเลสสตีล ไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของเครื่องแต่อย่างใด
- ใช้แม่พิมพ์เค้กกันลึกลับสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก นำผลไม้อาจทำให้เกิดคราบถาวร
- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง
- ประกอบอาหารรูโดยปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้องไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่อง ชุดจับยึดหรือพื้น อย่านำปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

## 2.4 การดูแลและทำความสะอาด



### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้หรือความเสียหายต่อเครื่อง

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและปลดสายไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า
- เครื่องจะต้องเย็นลงแล้ว แผงกระจกอาจแตกเสียหายได้
- เปลี่ยนแผงกระจกทันทีหากมีการแตกเสียหาย ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ใช้ความระมัดระวังขณะนำประตูออกจากตัวเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของวัสดุบริเวณพื้นผิว
- ทำความสะอาดเครื่องโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด ใช้เฉพาะน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลาง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดที่หยาบ สารละลายหรือวัตถุโลหะที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย

- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

## 2.5 การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic



### คำเตือน

อาจเกิดการบาดเจ็บ/เพลิงไหม้/ไอเคมี (ควัน) ในโหมด Pyrolytic อย่าเริ่มกระบวนการ Pyrolysis หากปุ่ม Plus Steam ถูกกดอยู่

- ก่อนทำความสะอาดระบบ Pyrolytic หรือเดินฟังก์ชันการทำงานครั้งแรก กรุณานำสิ่งต่อไปนี้ออกจากช่องที่เตา:
  - เศษอาหารติดค้างส่วนเกิน น้ำมันหรือคราบไขมัน/คราบสะสม
  - วัตถุที่สามารถแยกออกได้ (เช่น ชั้นวาง รางด้านข้าง ฯลฯ) ที่จัดมาให้พร้อมกับผลิตภัณฑ์) โดยเฉพาะกระโถนเคลือบกันติด หม้อ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ
- อ่านคำแนะนำในการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic อย่างละเอียด
- อย่านำเด็กเข้าใกล้เครื่องขณะที่ระบบทำความสะอาด Pyrolytic กำลังทำงาน เครื่องจะร้อนมากและมีลมร้อนออกจากช่องระบายอากาศด้านหน้า
- การทำความสะอาดระบบ Pyrolytic เป็นการทำงานที่อุณหภูมิสูงซึ่งอาจทำให้เกิดควันเนื่องจากสิ่งตกค้างจากการปรุงสุกหรือจากโครงสร้างของตัวเครื่อง จึงแนะนำให้:
  - ดูแลให้มีการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอระหว่างและหลังการทำทำความสะอาดระบบ Pyrolytic
  - จัดหาพื้นที่การระบายอากาศที่ดีระหว่างและหลังจากการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด
- นกและสัตว์เลี้ยงคลานอาจไหวต่อไอที่ออกมา ระหว่างการทำทำความสะอาดของเตา Pyrolytic ได้มากกว่ามนุษย์
  - นำสัตว์เลี้ยง (โดยเฉพาะนก) ออกจากพื้นที่ตั้งเครื่องระหว่างและหลังทำความสะอาดระบบ Pyrolytic และการใช้งานครั้งแรกที่อุณหภูมิสูงสุด โดยพื้นที่จะต้องมีการถ่ายเทอากาศดีพอ
- สัตว์เลี้ยงขนาดเล็กอาจไวต่ออาการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิเฉพาะที่ในพื้นที่ที่ติดตั้งเตา Pyrolytic ขณะทำความสะอาดด้วยระบบ Pyrolytic
- พื้นผิวเคลือบกันติดของกระโถน หม้อ ถาด เครื่องใช้ ฯลฯ อาจได้รับความเสียหายเนื่องจากการทำความสะอาดระบบ Pyrolytic ที่อุณหภูมิสูงของเตา Pyrolytic

- และยังอาจทำให้เกิดไอหรือควันที่เป็นอันตรายในระดับต่ำ
- ไอหรือควันที่เกิดขึ้นจากเตา / สิ่งตกค้างจากการปรุงอาหารที่กล่าวถึงนี้ไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ รวมทั้งเด็กและบุคคลที่มีปัญหาด้านสุขภาพ

## 2.6 ไฟด้านใน



### คำเตือน

อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตต์ประสงค์เพื่อให้ทนทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน

## 3. การติดตั้ง



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

## 2.7 บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

## 2.8 การกำจัด



### คำเตือน

ความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

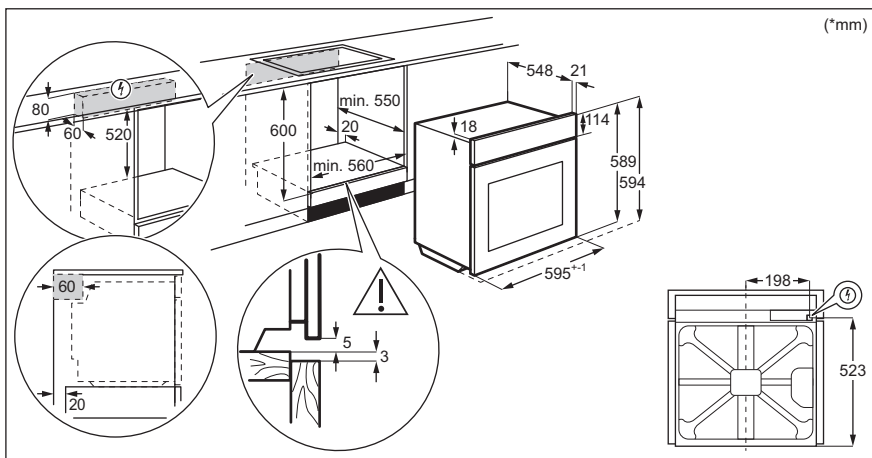
- โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการทิ้งเครื่อง
- ถอดปลั๊กจากเต้ารับไฟฟ้า
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและแยกทิ้ง
- ถอดตัวล๊อคประตูเพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงติดค้างในเครื่อง

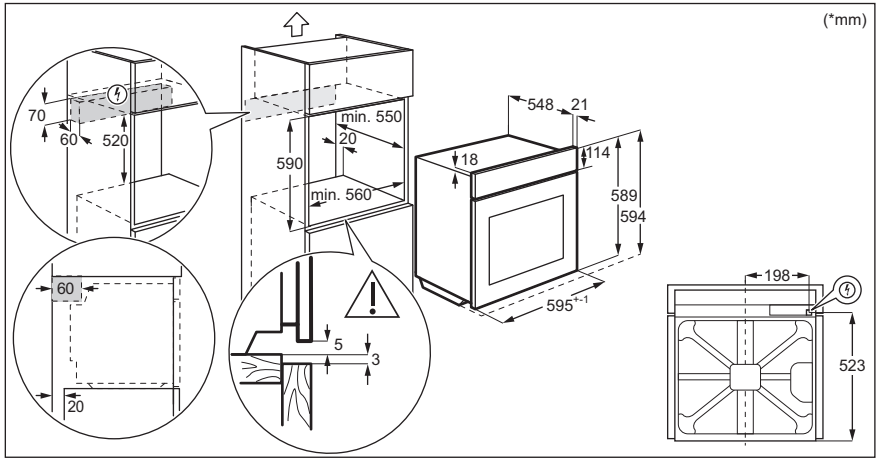
## 3.1 บิวท์อินในตัว



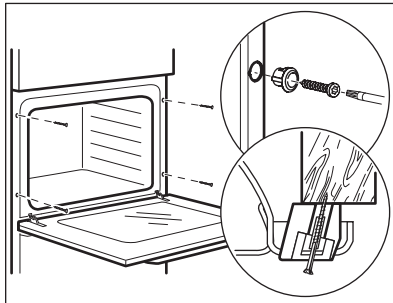
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



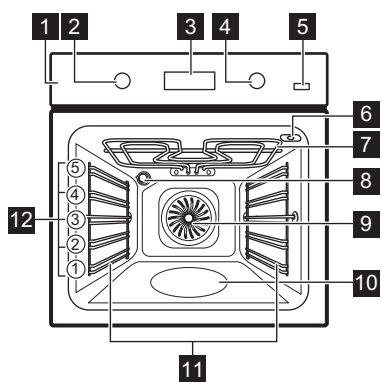


### 3.2 การยึดเตาอบเข้ากับตู้



## 4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

### 4.1 รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 จอแสดงผล
- 4 ปุ่มควบคุม (สำหรับปรับอุณหภูมิ)
- 5 Plus Steam
- 6 ตะแกรงสำหรับเช็นเซอร์อาหาร
- 7 องค์กรประกอบความร้อน
- 8 หลอดไฟ
- 9 พัดลม
- 10 แนวนวนของถาดรองน้ำ
- 11 ชั้นวางของแบบถอดได้
- 12 ตำแหน่งชั้นวาง



## 4.2 อุปกรณ์เสริม

- **ตะแกรงชั้นวาง**  
สำหรับเครื่องครัว กระจ่างเด็ก เนื้อยาง
- **ถาดอบ**  
สำหรับเค้กและบิสกิต
- **ถาดบึ่ง/ย่าง**  
เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน

- **เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิอาหาร**  
เพื่อวัดความสุกของอาหาร
- **รางทรงกระบอก**  
รางทรงกระบอกช่วยให้คุณใส่และนำชั้นวางออกได้โดยง่าย

## 5. แผงควบคุม

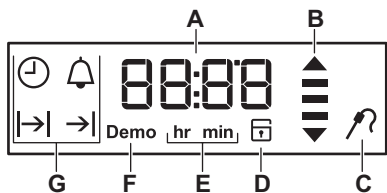
### 5.1 ลูกบิดแบบติดกลับได้

ใช้เครื่องโดยกดที่ลูกบิด ลูกบิดจะยื่นออกมา

### 5.2 พื้นที่เซ็นเซอร์ / ปุ่มสั่งการ

	การตั้งค่าเครื่องตั้งเวลา กดค้างไว้มากกว่า 3 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดหลอดไฟเตาอบ
	ตั้งค่านาฬิกา
	ตรวจสอบอุณหภูมิเตาอบหรืออุณหภูมิเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ-ใจกลาง (ถ้าทำได้) ใช้เฉพาะขณะที่ฟังก์ชันทำความร้อนกำลังทำงานเท่านั้น
	สำหรับเปิดใช้ True Fan Cooking PLUS

### 5.3 จอแสดงผล



- A. ระบบตั้งเวลา / อุณหภูมิ
- B. ระบบแจ้งการทำความร้อนและความร้อนหลงเหลือ
- C. เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร (เฉพาะบางรุ่น)
- D. ล็อคประตู (เฉพาะบางรุ่น)
- E. ชั่วโมง / นาที
- F. โหมดสตาร์ท (เฉพาะบางรุ่น)
- G. ฟังก์ชันนาฬิกา

## 6. ก่อนการใช้งานครั้งแรก





**คำเตือน**  
ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

ตั้งเวลาก่อนเปิดใช้งานเตาอบ

### 6.1 การทำความสะอาดเบื้องต้น

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ โดยใช้ผ้าเนื้อนุ่ม น้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน	จัดวางอุปกรณ์ต่างๆ และฐานรองชั้นวางแบบถอดได้เข้าที่เตาอบ

## 6.2 การอุ่นร้อนครั้งแรก

<b>ทำความสะอาดอบเปล่าก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก</b>	
<b>ขั้นตอนที่ 1</b>	นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	ตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดสำหรับฟังก์ชัน:  ปล่อยให้เตาอบทำงานเป็นเวลา 15 นาที
<b>i</b> เตาอบอาจมีกลิ่นและมีควันระหว่างการอุ่นเตา ห้องจะต้องมีการถ่ายเทอากาศดี	

## 7. การใช้งานประจำวัน



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 7.1 การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความสะอาด

<b>ขั้นตอนที่ 1</b>	ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความสะอาดเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความสะอาด
---------------------	---





<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	ปรับปุ่มเพื่อเลือกอุณหภูมิ
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	หลังการทำอาหาร ปิดเตาอบโดยหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน


### 7.2 การตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน: True Fan Cooking PLUS



### คำเตือน

ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่อง หรืออาจทำให้ผิวไหม้ได้

<b>ขั้นตอนที่ 1</b>	เตาอบจะต้องเย็นแล้ว	
<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	เทน้ำประปาลงในถาดรองน้ำ <b>i</b> ความจุสูงสุดของถาดรองน้ำคือ 250 มล. อย่าเติมถาดรองน้ำเพิ่มระหว่างการปรุงสุกหรือขณะเตาร้อน	
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน:   กด  ไฟระบุด้านบนจะติดสว่าง ใช้ได้เฉพาะกับฟังก์ชันนี้: True Fan Cooking PLUS	
<b>ขั้นตอนที่ 4</b>	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ	

<b>ขั้นตอนที่ 5</b>	วอร์มเตาอบแบบว่างเปล่า 10 นาทีเพื่อให้มีความร้อนขึ้น
<b>ขั้นตอนที่ 6</b>	ใส่อาหารในเตาอบ ดูในหัวข้อ "เคล็ดลับและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์" อย่าเปิดประตูระหว่างการปรุง
<b>ขั้นตอนที่ 7</b>	ปิดเตาอบโดยหมุนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน  - กดเพื่อปิดเตาอบ ไฟสถานะจะดับลง
<b>ขั้นตอนที่ 8</b>	หลังจากฟังก์ชันทำงานเสร็จ ให้เปิดประตูอย่างระมัดระวัง ความร้อนที่ระบายออกมาอาจทำให้เกิดการลวกใหม่ได้:
<b>ขั้นตอนที่ 9</b>	เตาอบจะต้องเย็นแล้ว นำน้ำที่เหลือออกจากถาดรองน้ำ


### 7.3 การอุ่นร้อนด่วน

การอุ่นร้อนด่วนจะช่วยลดเวลาในการทำความร้อน



**i** อย่าใส่อาหารในเตาขณะที่ฟังก์ชันอุ่นร้อนด่วนทำงาน

1. หมนลูกบิดสำหรับปรับการทำงานของเตาอบเพื่อตั้งค่าอุ่นร้อนอย่างรวดเร็ว
2. หมนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ  
จะมีเสียงดังขึ้นเมื่อเตาอบได้อุณหภูมิตามที่กำหนด
3. ตั้งค่าฟังก์ชันเตาอบ



### 7.4 ไฟสถานะการทำงานทำความร้อน


ขณะฟังก์ชันเตาอบกำลังทำงาน แถบสถานะที่จอแสดงผล  จะปรากฏขึ้นที่ละส่วนเมื่ออุณหภูมิในเตาอบเพิ่มขึ้น และหายไปเมื่ออุณหภูมิลดลง

### 7.5 ฟังก์ชันทำความร้อน

ฟังก์ชัน-ทำความร้อน	การใช้งาน
<b>0</b> ตำแหน่งปิด-ทำงาน	ไม่ได้เปิดเตา
	ช่วยลดเวลาในการอุ่นร้อน
	การอุ่นร้อน-ด่วน

ฟังก์ชัน-ทำความร้อน	การใช้งาน
 True Fan Cooking / True Fan Cooking PLUS	อบสูงสุดสามชั้นพร้อมๆ กันและอบแห้งอาหาร ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่าของการอบปกติ 20 - 40 °C การเพิ่มความชื้นระหว่างการปรุงสุก เพื่อให้ได้สีและความกรอบที่กำลังพอดีระหว่างการอบ เพื่อให้มีเนื้อนุ่มระหว่างการอุ่นร้อน
 ฟังก์ชันการทำพิซซ่า	อบพิซซ่า อบเกรียมให้เหลืองกรอบด้านล่าง
 การอบปกติ	สำหรับอบและย่างอาหารบนชั้นวางเดียว
 ความร้อนด้านล่าง	เพื่ออบขนมเค้กที่มีก้นกรอบ และถนอมอาหาร
 ละลายน้ำแข็ง	ละลายน้ำแข็งอาหาร (ผักและผลไม้) เวลาละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและขนาดของอาหารแช่แข็ง

ฟังก์ชัน- ทำความร้อน	การใช้งาน
 อบพัลลมแบบ- มีความชื้น	ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการทำอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิที่ช่องเตาอบอาจแตกต่างกันไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ใช้ความร้อนที่หลงเหลืออยู่ พลังงานในการทำความร้อนอาจลดลง ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก “การใช้งานทั่วไป” หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบพัลลมแบบมีความชื้น.
 ปิ้งย่างตัวน	ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชิ้นบางเป็นจำนวนมาก และปิ้งขนมปัง
 ปิ้งย่างเทอร์โบ	สำหรับย่างเนื้อบริเวณข้อข้อนใหญ่หรือเนื้อสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นวางเดียว ทำการแดงและเพื่อทำให้เกรียม

ฟังก์ชัน- ทำความร้อน	การใช้งาน
 ทำให้สลายตัว- จากอุณหภูมิสูง	เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชันการทำความสะอาดระบบไฟโรลิติคของเตาอบ

## 7.6 หมายเหตุเกี่ยวกับ อบพัลลมแบบมีความชื้น

ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและเงื่อนไขด้านสิ่งแวดล้อมภายใต้ EU 65/2014 และ EU 66/2014 ทดสอบตามมาตรฐาน EN 60350-1






ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างต่อเนื่องประสิทธิภาพ

ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังผ่านไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำวิธีปรุงสุก ดูที่บท "ข้อแนะนำและเคล็ดลับ", อบพัลลมแบบมีความชื้น สำหรับคำแนะนำในการประหยัดพลังงานโดยทั่วไป ดูที่บท "ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน", การประหยัดพลังงาน

## 8. ฟังก์ชันนาฬิกา

### 8.1 ตารางฟังก์ชันนาฬิกา

ฟังก์ชันนาฬิกา	การใช้งาน
 เวลา	การแสดงผลหรือแก้ไขนาฬิกา คุณสามารถแก้ไขนาฬิกาได้ขณะที่เตาอบปิดทำงาน
 ระยะเวลา	การตั้งค่าระยะเวลาปรุงสุก ใช้เฉพาะในกรณีที่ตั้งค่าทำความร้อนไว้
 เวลาสิ้นสุด	การตั้งค่าเวลาปิดทำงานของเตาอบ ใช้เฉพาะในกรณีที่ตั้งค่าทำความร้อนไว้
 การหน่วงเวลา	การรวมฟังก์ชัน: ระยะเวลา เวลาสิ้นสุด
 เครื่องตั้งเวลา	การตั้งเวลานับถอยหลัง ฟังก์ชันนี้จะไม่มีการทำงานของเตาอบ เครื่องตั้งเวลา- สามารถตั้งค่าได้ตลอดเวลา หากปิดเตาอบ

## 8.2 การตั้งค่า: นาฬิกา

หลังจากการเชื่อมต่อกับระบบจ่ายไฟหลักเป็นครั้งแรก ให้รอจนกว่าจอแสดงผลจะแสดงข้อความ hr, 12:00 12 - จะกระพริบ


ขั้นตอนที่ 1	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าชั่วโมง
ขั้นตอนที่ 2	⌚ - กดเพื่อยืนยัน จอแสดงผลจะแสดงชั่วโมงที่ตั้งค่าไว้และ: min 00 - จะกระพริบ
ขั้นตอนที่ 3	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่านาที
ขั้นตอนที่ 4	⌚ - กดเพื่อยืนยัน จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้
⌚ - กดซ้ำๆ เพื่อปรับเวลา ⌚ - จะกระพริบบนจอแสดงผล	

## 8.3 วิธีการตั้งค่าฟังก์ชัน: ระยะเวลา










ขั้นตอนที่ 1	ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
ขั้นตอนที่ 2	⌚ - กดซ้ำๆ  →  - เริ่มกระพริบ
ขั้นตอนที่ 3	หมุนปุ่มควบคุมเพื่อตั้งค่านาที ⌚ - กดเพื่อยืนยัน
ขั้นตอนที่ 4	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าชั่วโมง ⌚ - กดเพื่อยืนยัน เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ สัญญาณเสียงจะดังเป็นเวลานาน 2 นาที เวลาที่ตั้งไว้จะกระพริบบนหน้าจอ เต้าปุมจะปิดการทำงานอัตโนมัติ
ขั้นตอนที่ 5	กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
ขั้นตอนที่ 6	หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

## 8.4 วิธีการตั้งค่าฟังก์ชัน: เวลาสิ้นสุด

ขั้นตอนที่ 1	ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
ขั้นตอนที่ 2	⌚ - กดซ้ำๆ →  - เริ่มกระพริบ
ขั้นตอนที่ 3	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าชั่วโมง ⌚ - กดเพื่อยืนยัน




<b>ขั้นตอนที่ 4</b>	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่านาฬิกา  - กดเพื่อยืนยัน เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ สัญญาณเสียงจะดังเป็นเวลานาน 2 นาที เวลาที่ตั้งไว้จะกะพริบบนหน้าจอ เตาอบจะปิดการทำงานอัตโนมัติ
<b>ขั้นตอนที่ 5</b>	กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
<b>ขั้นตอนที่ 6</b>	หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

## 8.5 วิธีการตั้งค่าฟังก์ชัน: การหน่วงเวลา

<b>ขั้นตอนที่ 1</b>	ตั้งค่าฟังก์ชันทำความร้อน:
<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	 - กดซ้ำๆ  - เริ่มกะพริบ
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	หมุนปุ่มไปที่อุณหภูมิเพื่อตั้งค่านาฬิกาสำหรับฟังก์ชัน: ระยะเวลา. กด  .
<b>ขั้นตอนที่ 4</b>	หมุนปุ่มไปที่อุณหภูมิเพื่อตั้งค่าชั่วโมงสำหรับฟังก์ชัน: ระยะเวลา. กด  หน้าจอสื่อแสดง:  .
<b>ขั้นตอนที่ 5</b>	หมุนปุ่มไปที่อุณหภูมิเพื่อตั้งค่าชั่วโมงสำหรับฟังก์ชัน: เวลาสิ้นสุด. กด  .
<b>ขั้นตอนที่ 6</b>	หมุนปุ่มไปที่อุณหภูมิเพื่อตั้งค่านาฬิกาสำหรับฟังก์ชัน: เวลาสิ้นสุด. กด  .
<p>จอแสดงผลจะแสดง: อุณหภูมิที่ตั้งไว้, , </p> <p>เตาอบจะเปิดทำงานอัตโนมัติในภายหลัง ใช้ได้เฉพาะสำหรับระยะเวลาที่กำหนด และหยุดลงเมื่อถึงเวลาสิ้นสุดโปรแกรมที่กำหนด</p> <p>เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที เวลาที่ตั้งไว้จะกะพริบบนหน้าจอ เตาอบปิดการทำงาน</p>	
<b>ขั้นตอนที่ 7</b>	กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว
<b>ขั้นตอนที่ 8</b>	หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งปิดทำงาน

## 8.6 วิธีการตั้งค่าฟังก์ชัน: เครื่องตั้งเวลา

สามารถตั้งค่าเครื่องตั้งเวลาได้ในขณะที่เตาอบเปิดหรือปิดเครื่อง

ขั้นตอนที่ 1	 3s - กดซ้ำๆ  00 - กระพริบ
ขั้นตอนที่ 2	หมุนปุ่มไปที่อุณหภูมิเพื่อตั้งควีนาทีและนาทียากตั้งเวลาไว้ยาวนานกว่า 60 นาที hr จะกระพริบ
ขั้นตอนที่ 3	ตั้งค่าชั่วโมงเครื่องตั้งเวลา - เริ่มทำงานอัตโนมัติหลังผ่านไป 5 วินาทีหลังผ่านเวลาที่ตั้งไว้ 90% สัญญาณเสียงจะดังขึ้น
ขั้นตอนที่ 4	เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้งไว้ เสียงสัญญาณจะดังเป็นเวลา 2 นาที 00:00,  - จะกระพริบ กดปุ่มใดๆ เพื่อหยุดสัญญาณดังกล่าว

## 9. การใช้อุปกรณ์เสริม



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 9.1 การใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางทำหน้าที่วัดอุณหภูมิที่ใจกลางของเนื้อ เมื่อเนื้อได้อุณหภูมิ  มีตามที่กำหนด เต้าอบจะปิดทำงาน


ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสองส่วนได้แก่

- อุณหภูมิเต้าอบ ดูรายละเอียดตารางตาราง
- อุณหภูมิใจกลาง ดูรายละเอียดเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจากตาราง

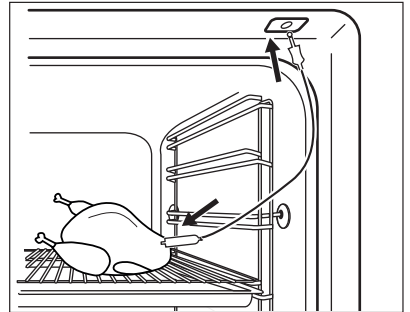



### ข้อควรระวัง

ใช้เฉพาะเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางที่จัดมาให้กับเต้าอบหรือชิ้นส่วนอะไหล่เท่านั้น


1. กำหนดฟังก์ชันเต้าอบและตั้งอุณหภูมิเต้าอบ
2. ติดตั้งเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางไว้ที่ใจกลางของชิ้นเนื้อ (พร้อมสัญลักษณ์  ติดสว่านที่มีฉาบ)

3. ติดตั้งเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางที่เต้ารับด้านบนของช่องเปิด



เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางจะต้องนั่งอยู่ในเนื้อ และที่เต้ารับระหว่างการปรุงสุก ขณะใช้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางเป็นครั้งแรก อุณหภูมิใจกลางเริ่มต้นจะเป็น 60 °C ขณะ  ติดกะพริบ คุณสามารถใช้ลูกบิดปรับอุณหภูมิเพื่อปรับอุณหภูมิใจกลางเริ่มต้น

จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง และอุณหภูมิใจกลางเริ่มต้น

4. กด  เพื่อบันทึกอุณหภูมิใจกลางใหม่หรือรอ 10 วินาทีเพื่อให้เห็นที่ค่าปรับตั้งอัตโนมัติ

อุณหภูมิใจกลางเริ่มต้นใหม่จะปรากฏขึ้นระหว่างการใช้งานเซ็นเซอร์อุณหภูมิในกลางครั้งถัดไป

เมื่อเนื้อได้อุณหภูมิใจกลางตามที่กำหนด สัญลักษณ์สำหรับเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลาง

 และอุณหภูมิใจกลางเริ่มต้นจะติดกะพริบเสียงสัญญาณจะดังขึ้นเป็นเวลา 2 นาที


5. กดปุ่มใด ๆ หรือเปิดประตูเต้าอบเพื่อหยุดเสียงสัญญาณ
6. นำปลั๊กเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออกจากเต้ารับ นำชิ้นเนื้อออกจากเต้าอบ
7. ปิดเต้าอบ



### คำเตือน

ระวังขณะนำปลายเสียบและปลั๊กของเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางออก เช่น เซอร์วิทอุณหภูมิใจกลางมีความร้อนเนื่องจากอาจทำให้ผิวไหม้ได้

ทุกครั้งที่เสียบเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิใจกลางกับเต้ารับ คุณจะต้องตั้งค่าเวลาสำหรับอุณหภูมิใจกลางใหม่อีกครั้ง คุณไม่สามารถเลือกระยะเวลาและเวลาสิ้นสุดโปรแกรมได้

ขณะเดาอบคำนวณระยะเวลาเป็นครั้งแรก สัญลักษณ์  จะติดกะพริบที่จอแสดงผล เมื่อการคำนวณสิ้นสุดลง จอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาการปรุงสุก การคำนวณจะทำงานอยู่เบื้องหลังระหว่างการปรุงสุก และค่าระยะเวลาที่จอแสดงผลจะมีการอัปเดตตามความเหมาะสม คุณสามารถปรับอุณหภูมิใจกลางได้ทุกเมื่อระหว่างการปรุงสุก

### 1. กัด °C:

- ครั้งเดียว - จอแสดงผลจะแจ้งอุณหภูมิใจกลางที่ตั้งไว้ และสามารถแก้ไขได้ภายใน 5 วินาทีหากต้องการ
- สองครั้ง - จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิของเตาอบในปัจจุบัน
- สามครั้ง - จอแสดงผลจะแจ้งอุณหภูมิเตาอบที่ตั้งไว้ และสามารถแก้ไขได้ภายใน 5 วินาทีหากต้องการ ข้อมูลนี้จะแจ้งไว้ระหว่างช่วงการอุ่นร้อนเท่านั้น

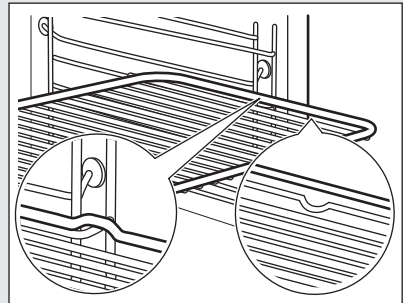
### 2. ใช้ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าอุณหภูมิ

## 9.2 การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

แนวเว้าเล็กๆ ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัย แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อต้านปลาย ขอบสูงรอบๆ ชั้นวาง ใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

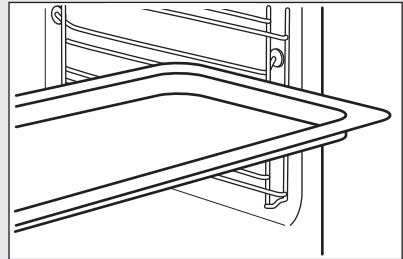
### ตะแกรงชั้นวาง:

ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาซิลลง



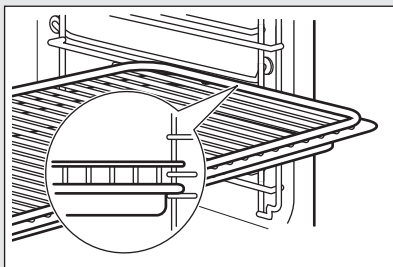
### ถอดอบ/กระทะกันลื่น:

ดันถาดเข้าไประหว่างแนวนำที่ฐานรองชั้นวาง





**ตะแกรงชั้นวาง, ถาดอบ / กระจุกันลิก:**  
ดันถาดเข้าไประหว่างแนวหน้าต่างชั้นวาง  
และชั้นตะแกรงที่แนวหน้าต่างบน

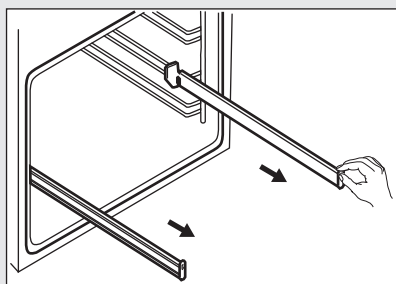


### 9.3 การใช้รางทรงกระบอ

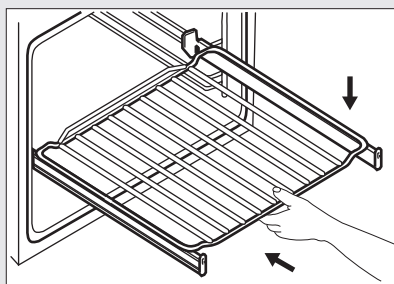
อย่าห้อยสิ่งรางทรงกระบอ

ดันรางทรงกระบอเข้าไปให้สุดในเตาอบก่อน  
ปิดประตูเตาอบ

**ขั้นตอนที่ 1** ดึงรางทรงกระบอด้านขวาและ  
ด้านซ้ายออก



**ขั้นตอนที่ 2** ดัดตั้งชั้นตะแกรงบนรางทรง-  
กระบอและค้อย ๆ ดันเข้าไปใน  
เตาอบ





## 10. ฟังก์ชันเพิ่มเติม

### 10.1 วิธีใช้: การล๊อคป้องกันเด็ก

ขณะเปิดฟังก์ชันล๊อคป้องกันเด็ก จะไม่สามารถ  
เปิดการทำงานของเตาอบได้โดยอัตโนมัติ

**ขั้นตอนที่ 1** ดูให้แน่ใจว่าลูกบิดของฟังก์ชัน  
ทำความร้อนของเตาอบอยู่ที่  
ตำแหน่งปิดทำงาน

**ขั้นตอนที่ 2**  °C - กดค้างประมาณ 2  
วินาที


สัญญาณเสียงจะดังขึ้น SAFE,  - จะ-  
ปรากฏขึ้นบนหน้าจอ ประตูล๊อคอยู่

หากต้องการปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก  
ให้ทวนซ้ำขั้นตอนที่ 2

### 10.2 วิธีใช้: การล๊อคฟังก์ชัน

คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชันได้เฉพาะขณะที่  
เตาอบกำลังทำงานเท่านั้น ขณะฟังก์ชันกำลัง  
ทำงาน จะไม่สามารถปรับเปลี่ยนการตั้งค่า  
อุณหภูมิและเวลาได้โดยไม่ได้ตั้งใจ

**ขั้นตอนที่ 1** ตั้งค่าฟังก์ชันเตาอบ

**ขั้นตอนที่ 2**  °C - กดค้างประมาณ 2  
วินาที

สัญญาณเสียงจะดังขึ้น **Loc** จะ-  
ปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเป็นเวลา 5 วินาที

ปิดใช้งานระบบล๊อคฟังก์ชันการทำงานโดย-  
ทวนซ้ำขั้นตอนที่ 2

**Loc** จะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผลเมื่อหมูนุ่มปรุง ความคมหรือกดปุ่มใดๆ ในขณะที่ระบบล็อคฟังก์ชันกำลังทำงาน ขณะบิดลูกบิดฟังก์ชันเตาอบเตาอบจะปิดทำงาน



ขณะเปิดเตาอบเมื่อเปิดใช้ระบบล็อคฟังก์ชันการทำงาน ระบบล็อคฟังก์ชันการทำงานจะปรับเป็นโหมดล็อคป้องกันเด็กอัตโนมัติ ควิรีโซ่ฟังก์ชันการล็อคป้องกันเด็กได้ในหัวข้อ “ฟังก์ชันเพิ่มเติม”



### 10.3 สัญลักษณ์แจ้งความร้อนตกค้าง

ขณะเปิดเตาอบ จอแสดงผลจะแจ้งความร้อนที่เหลือ  $\equiv$  หากอุณหภูมิในเตาอบมากกว่า  $40^{\circ}\text{C}$  ปรับปรับอุณหภูมิไปทางขวาเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของเตาอบ

### 10.4 ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เตาอบจะปิดทำงานหลังผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนมีการทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใดๆ

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	3

หลังจากที่เครื่องปิดโดยอัตโนมัติแล้ว ให้หมูนุ่มไปที่ตำแหน่งปิด

ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ไฟ, เซอร์เซอร์ตรวจจับอาหาร, ระยะเวลา, เวลาสิ้นสุด

### 10.5 พัฒลมระบายความร้อน

ขณะเตาอบทำงาน พัฒลมระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้อุณหภูมิของเตาอบเย็นลง หากปิดเตาอบ พัฒลมระบายความร้อนจะยังสามารถทำงานอย่างต่อเนื่องจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

### 10.6 เทอร์โมสตัททรีภัย

การใช้งานเตาอบอย่างปลอดภัยหรือส่วนประกอบที่มีปัญหาอาจทำให้ความร้อนสูงเกินไป เพื่อป้องกันปัญหานี้ เตาจึงมีเทอร์โมสตัทเพื่อตัดกระแสไฟ เตาอบจะทำงานอีกครั้งอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิลดลง

## 11. คำแนะนำและเคล็ดลับ

 ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 11.1 คำแนะนำในการปรุงสุก

เตาอบมีชั้นวางห้าชั้น

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ

เตาอบของคุณสามารถอบหรือย่างในรูปแบบที่เหนือกว่าเตาอบที่คุณเคยใช้มาก่อน ตารางต่อไปนี้จะบอกอุณหภูมิมาตรฐาน เวลาปรุงสุกและตำแหน่งชั้นวางไว้

หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด

เตาอบมีระบบพิเศษสำหรับหมูนุ่มเวียนอากาศ และริโซเคลโอรีออนอย่างต่อเนื่อง ด้วยระบบนี้ คุณสามารถปรุงอาหารในสภาพแวดล้อมที่มีไอน้ำร้อน พร้อมทั้งทำให้อาหารมีความนุ่มด้านในและกรอบด้านนอก อีกทั้งยังลดเวลาในการปรุงและอัตราการสิ้นเปลืองพลังงาน

#### การอบเค้ก

อย่าเปิดประตูเตาอบก่อน 3/4 ของเวลาที่ตั้งไว้จะหมด

หากคุณใช้ถาดอบสองถาดในเวลาเดียวกัน ให้เว้นชั้นว่างไว้หนึ่งชั้นระหว่างสองถาดนั้น

#### การปรุงเนื้อสัตว์และปลา

ใช้กระดาษกันลึกลับสำหรับอาหารที่มีไขมันมาก เพื่อป้องกันไม่ให้เตาอบมีคราบเป็นเงา

ทิ้งเนื้อไว้ประมาณ 15 นาทีก่อนนั้น เพื่อไม่นำในเนื้อออกมา

เพื่อป้องกันไม่ให้มีควันมากเกินไปในเตาอบในระหว่างการย่าง ให้เติมน้ำลงไปในถาดรองในกระทะลึกลับ เพื่อป้องกันการรวมตัวของควัน ให้เติมน้ำทุกครั้งหากน้ำแห้ง

#### เวลาในการปรุง

เวลาทำอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร ความเหนียวแน่น และปริมาณ

เริ่มแรก ให้สังเกตประสิทธิภาพการทำงานเมื่อคุณปรุงอาหาร ค้นหาการตั้งค่าที่ดีที่สุด (การ




ตั้งค่าความร้อน เวลาทำอาหาร และอื่นๆ)  
สำหรับอุปกรณ์ทำอาหาร สูตร และปริมาณเมื่อ  
ใช้งานเครื่องนี้

## 11.2 True Fan Cooking PLUS .




ใช้ชั้นวางที่สอง

ใช้น้ำ 150 มล.

ใช้ถาดอบ



 เค้ก / ขนมอบ / ขนมปัง	 (°C)	 (นาที)
คุกกี้ / สโคน / ครีวซองต์	150 - 180	10 - 20
โพกัสเซีย	200 - 210	10 - 20
พิซซ่า	230	10 - 20
โรลล์ขนมปัง	200	20 - 25
ขนมปัง	180	35 - 40
เค้กพลัม / แอปเปิ้ลพาย / ซินนามอนโรลล์, อบในแม่พิมพ์เค้ก	160 - 180	30 - 60



ใช้น้ำ 200 มล.

 อาหารแช่แข็งพร้อมเสิร์ฟ	 (°C)	 (นาที)
พิซซ่า	200 - 210	10 - 20
ครีวซองต์	170 - 180	15 - 25
ลาซานญา	180 - 200	35 - 50

ใช้น้ำ 100 มล.




ตั้งอุณหภูมิที่ 110 °C

 การเตรียมอาหารสำเร็จ	 (นาที)
โรลล์ขนมปัง	10 - 20
ขนมปัง	15 - 25
โพกัสเซีย	15 - 25
เนื้อสัตว์	15 - 25
พาสต้า	15 - 25
พิซซ่า	15 - 25








 การเตรียมอาหารสำเร็จ	 (นาที)
ข้าว	15 - 25
ผัก	15 - 25








ใช้น้ำ 200 มล.

ใช้งานแก้วสำหรับอบ








 การย่าง	 (°C)	 (นาที)
ย่างเนื้อวัว	200	50 - 60
ไก่	210	60 - 80
หมูย่าง	180	65 - 80








### 11.3 การอบและย่าง

 เค้ก	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาที)	
	 (°C)		 (°C)			
สูตรอาหารที่- ต้องตีส่วนผสม	170	2	160	3 (2 และ 4)	45 - 60	แม่พิมพ์เค้ก
โดขนมปังสั้น	170	2	160	3 (2 และ 4)	20 - 30	แม่พิมพ์เค้ก
ชีสเค้กบัตเต- อร์มิลค์	170	1	165	2	80 - 100	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
สทรูเดิล	175	3	150	2	60 - 80	ถาดอบ
ทาร์ตแยม	170	2	165	2	30 - 40	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
สปอนจ์เค้ก	170	2	150	2	40 - 50	แม่พิมพ์เค้ก Ø 26 ซม.
คริสต์มาสเค้ก อุ่นร้อนเตาอบ- เปล้า	160	2	150	2	90 - 120	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.
เค้กพลัม อุ่น- ร้อนเตาอบ- เปล้า	175	1	160	2	50 - 60	ถาดขนมปัง

 เค้ก	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาที)	
	 (°C)		 (°C)			
มัฟฟิน อุณหภูมิร้อนเตาอบ-เป่า	170	3	150 - 160	3	20 - 30	ถาดอบ
มัฟฟิน สองระดับ อุณหภูมิร้อนเตาอบเป่า	-	-	140 - 150	2 และ 4	25 - 35	ถาดอบ
มัฟฟิน สามระดับ อุณหภูมิร้อนเตาอบเป่า	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	30 - 45	ถาดอบ
บิสกิต	140	3	140 - 150	3	25 - 45	ถาดอบ
บิสกิต สองระดับ	-	-	140 - 150	2 และ 4	35 - 40	ถาดอบ
บิสกิต สามระดับ	-	-	140 - 150	1, 3 และ 5	35 - 45	ถาดอบ
เมอแรง	120	3	120	3	80 - 100	ถาดอบ
เมอแรง สองระดับ อุณหภูมิร้อนเตาอบเป่า	-	-	120	2 และ 4	80 - 100	ถาดอบ
บัน อุณหภูมิร้อนเตาอบเป่า	190	3	190	3	12 - 20	ถาดอบ
เอแคลร์	190	3	170	3	25 - 35	ถาดอบ
เอแคลร์ สองระดับ	-	-	170	2 และ 4	35 - 45	ถาดอบ
เพลทาร์ท	180	2	170	2	45 - 70	แม่พิมพ์เค้ก Ø 20 ซม.
ฟรุตเค้กเนื้อ-เข้มขึ้น	160	1	150	2	110 - 120	แม่พิมพ์เค้ก Ø 24 ซม.







วอร์มเตาอบเป่าไว้ก่อน

 ขนมปังและพิซซ่า	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาที)	
	 (°C)		 (°C)			
ขนมปังขาว 1 - 2 ชั้น แต่ละชั้น 0.5 กก.	190	1	190	1	60 - 70	-

 ขนมปัง- และพิซซ่า	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาทื)	
	 (°C)		 (°C)			
ขนมปังข้าวไรล์ ไม่ต้องอุ่นร้อน	190	1	180	1	30 - 45	ถาดขนมปัง
โรลล์ขนมปัง 6 - 8 โรลล์	190	2	180	2 (2 และ 4)	25 - 40	ถาดอบ
พิซซ่า	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	ถาดอบ/ กระทะก้นลึก
สโคน	200	3	190	3	10 - 20	ถาดอบ





วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน







ใช้แม่พิมพ์เค้ก







 ฟลาน	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาทื)
	 (°C)		 (°C)		
พาสต้าเฟลน ไม่ต้อง- อุ่นร้อน	200	2	180	2	40 - 50
เฟลนผัก ไม่ต้องอุ่น- ร้อน	200	2	175	2	45 - 60
คัส	180	1	180	1	50 - 60
ลาซานญา	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
แคนเนลโลนี	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

ใช้ชั้นวางที่สอง







ใช้ชั้นตะแกรง

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ	True Fan Cooking	 (นาทื)
	 (°C)	 (°C)	
เนื้อวัว	200	190	50 - 70
เนื้อหมู	180	180	90 - 120
เนื้อลูกวัว	190	175	90 - 120
เนื้อย่างแบบอังกฤษแรร์	210	200	50 - 60
เนื้อย่างแบบอังกฤษมีเดียม	210	200	60 - 70

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เนื้อย่างแบบอังกฤษเวลตัน	210		200		70 - 75

 เนื้อสัตว์	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
ป่าหมู, พร้อมหนัง	180	2	170	2	120 - 150
แซ่หมู, 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
เป็ดทั้งตัว	175	2	220	2	120 - 150
ห่านทั้งตัว	175	2	160	1	150 - 200
กระต่าย, หั่นเป็นชิ้น	190	2	175	2	60 - 80
กระต่าย, หั่นเป็นชิ้น	190	2	175	2	150 - 200
ไก่ฟ้าทั้งตัว	190	2	175	2	90 - 120

ใช้ชั้นวางที่สอง





 ปลา	การอบปกติ		True Fan Cooking		 (นาที)
	 (°C)		 (°C)		
เทราร์ท / ปลาจอน 3 - 4 ตัว	190		175		40 - 55
ทูน่า / ซาลมอน 4 - 6 ชิ้นยาว	190		175		35 - 60

## 11.4 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
แซนดิวิชปัง 4 - 6	-	5 - 7	-
ขนมปังปัง 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.5 ปิ้งย่างเทอร์โบ




วอร์มเตาอบเปล่าไว้ก่อน  
ใช้ชั้นวางที่หนึ่งหรือสอง




คำนวณเวลาย่างโดยคุณเวลาที่ระบุในตาราง  
ด้านล่างด้วยความหนาของเนื้อและกระดูก  
หน่วยเป็นเซนติเมตร

 เนื้อวัว	 (°C)	 (นาที)
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ- เลาะกระดูก ตับ	190 - 200	5 - 6
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ- เลาะกระดูก มีเดียม	180 - 190	6 - 8
ย่างเนื้อวัวหรือเนื้อ- เลาะกระดูก เวลดัน	170 - 180	8 - 10







 เนื้อหมู	 (°C)	 (นาที)
บ่า / คอ / แสม ช้อ 1 - 1.5 กก.	160 - 180	90 - 120
สัน / สแปร์ริบ 1 - 1.5 กก.	170 - 180	60 - 90







 เนื้อหมู	 (°C)	 (นาที)
มีดโลฟ 0.75 - 1 กก.	160 - 170	50 - 60
ขาหมู, ปรงสุก- สำเร็จ 0.75 - 1 กก.	150 - 170	90 - 120

 เนื้อลูกวัว	 (°C)	 (นาที)
เนื้อลูกวัวย่าง 1 กก.	160 - 180	90 - 120
ช้อวัว 1.5 - 2 กก.	160 - 180	120 - 150






 เนื้อแกะ	 (°C)	 (นาที)
ขาแกะ / แกะย่าง 1 - 1.5 กก.	150 - 170	100 - 120



 เนื้อแกะ	 (°C)	 (นาที)
เนื้อสันหลังแกะ 1 - 1.5 กก.	160 - 180	40 - 60
 สัตว์ปีก	 (°C)	 (นาที)
เนื้อสัตว์ปีก, ตัดแบ่ง 0.2 - 0.25 กก. ต่อชิ้น	200 - 220	30 - 50
ไก่ ครึ่งตัว 0.4 - 0.5 กก. ต่อชิ้น	190 - 210	35 - 50
ไก่ ไก่ตัวเมีย 1 - 1.5 กก.	190 - 210	50 - 70

 สัตว์ปีก	 (°C)	 (นาที)
เป็ด 1.5 - 2 กก.	180 - 200	80 - 100
เนื้อห่าน 3.5 - 5 กก.	160 - 180	120 - 180
ไก่งวง 2.5 - 3.5 กก.	160 - 180	120 - 150
ไก่งวง 4 - 6 กก.	140 - 160	150 - 240
 ปลาหนึ่ง	 (°C)	 (นาที)
ปลาทั้งตัว 1 - 1.5 กก.	210 - 220	40 - 60

## 11.6 ละลายน้ำแข็ง

	 (กก.)	 เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	 เวลาละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม (นาที)	
ไก่	1	100 - 140	20 - 30	วางไก่บนจานรองที่หยาบ แล้ววางบนจานขนาดใหญ่ พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อสัตว์	1	100 - 140	20 - 30	พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง
	0.5	90 - 120		
ครีม	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	สามารถตีครีมเมื่อยังคงแข็งเล็กน้อยอยู่กับที่
เทราที้	0.15	25 - 35	10 - 15	-
สตอร์เบอร์รี่	0.3	30 - 40	10 - 20	-
เนย	0.25	30 - 40	10 - 15	-
ขนมอบ	1.4	60	60	-




## 11.7 ไล่น้ำ - True Fan Cooking

ปิดภาตด้วยกระดาษกันความมันหรือกระดาษรองอบ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีขึ้น ให้หยุดการทำงานของเตาอบเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอบแห้ง ปิดประตูและปล่อยให้เย็นลงหนึ่งคืนเพื่อให้การอบแห้งเสร็จสิ้น

กรณีที่ใช้ภาตเดี่ยว ให้ใช้ชั้นวางที่สาม



กรณีที่ใช้ 2 ถาด ให้ใช้ชั้นที่หนึ่งและสี่

 ผัก	 (°C)	 (ชม.)
ถั่ว	60 - 70	6 - 8
พริกหยวก	60 - 70	5 - 6
ผักสำหรับทำซूप	60 - 70	5 - 6
เห็ด	50 - 60	6 - 8
สมนไพร	40 - 50	2 - 3

ตั้งอุณหภูมิที่ 60 - 70 °C

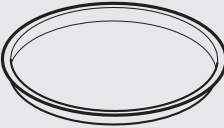
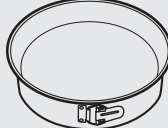

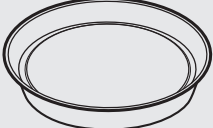
 ผลไม้	 (ชม.)
พลัม	8 - 10
แอปเปิ้ลคอก	8 - 10
แอปเปิ้ลหั่น	6 - 8
แพร์	6 - 9

## 11.8 เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร

	 (°C)
เนื้อลูกวัวย่าง	75 - 80
ข้าว	85 - 90
เนื้อย่างแบบอังกฤษแรร์	45 - 50
เนื้อย่างแบบอังกฤษมีเดียม	60 - 65
เนื้อย่างแบบอังกฤษเวลตัน	70 - 75
บ่าหมู	80 - 82
แข็งหมู	75 - 80
เนื้อแกะ	70 - 75
ไก่	98
เนื้อกระต่ายป่า	70 - 75
เทราร์ท / ปลาจาน	65 - 70
ทูน่า / ซาลมอน	65 - 70

## 11.9 อบพัสดลมแบบมีความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ถาดและภาชนะสี่เหลี่ยมที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

			
ถาดพิชซ่า	ถาดอบ	ถ้วยเล็ก	ถาดฟลานเบส
สี่เหลี่ยม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.	สี่เหลี่ยม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.	เซรามิก เส้นผ่าน- ศูนย์กลาง 8 ซม. สูง 5 ซม.	สี่เหลี่ยม ไม่มันวาว เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.








## 11.10 อบพัสดลมแบบมีความชื้น








เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

		 (°C)		 (ต่ำสุด)
สวิตโรลล์, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
โรลล์, 9 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	30 - 40
พิซซ่า แซ่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	220	2	10 - 15
สวีทโรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	25 - 35
บราวนี่	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	25 - 30
ซูเฟล, 6 ชั้น	พิมพ์เซรามิกบนชั้น- ตะแกรง	200	3	25 - 30
สปอนจ์เค้กเบส	ถาดแพลนเบสนบนชั้น- ตะแกรง	180	2	15 - 25
วิคตอเรียแซนด์วิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	40 - 50
ปลาเคี้ยว, 0.3 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	20 - 25
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	25 - 35
เนื้อปลาไม่มี- กระดูก, 0.3 กก.	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	180	3	25 - 30
เนื้อสัตว์เคี้ยว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	200	3	35 - 45
แซชลิก, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	200	3	25 - 30
คุกกี้, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
มาการอง, 24 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 35
มัฟฟิน, 12 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมพาย่วน้ำลาย, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 30
บิสกิตอบกรอบ- ทรงสั้น, 20 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	25 - 35
ทาร์ตเล็ท, 8 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	20 - 30
ผัก, เคี้ยว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
ออมเล็ตสูตรมังส- วีรต์	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	200	3	25 - 30
ผักสไลด์ลิ่มเต- อเรนเนียน, 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	25 - 30

### 11.11 ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

ทดสอบตามมาตรฐาน IEC 60350-1

				 (°C)	 (นาทื)	
เค้กชั้น-เล็ก, 20 ชั้นต่อ-ถาด	การอบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 30	-
เค้กชั้น-เล็ก, 20 ชั้นต่อ-ถาด	True Fan Cooking	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35	-
เค้กชั้น-เล็ก, 20 ชั้นต่อ-ถาด	True Fan Cooking	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35	-
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	180	70 - 90	-
พายแอปเปิ้ล, 2 ถาด Ø20 ซม.	True 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.	True Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2	160	40 - 50	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
สปอนจ์-เค้ก, แม่พิมพ์ Ø26 ซม.	True Fan Cooking	ตะแกรง-ชั้นวาง	2 และ 4	160	40 - 60	วอร์มเตาไว้ 10 นาที
ขนมปัง-ชั้นสั้น	True Fan Cooking	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40	-
ขนมปัง-ชั้นสั้น	True Fan Cooking	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45	-
ขนมปัง-ชั้นสั้น	การอบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(นาที)	
ขนมปัง- ปัง, 4 - 6 ชั้น	ย่าง	ตะแกรง- ชั้นวาง	4	สูงสุด	2 - 3 นาที- สำหรับ- ด้านแรก; 2 - 3 นาที- สำหรับ- ด้านที่สอง	วอร์มเตาไว้ 3 นาที
เบอร์- เกอร์เนื้อ, 6 ชั้น, 0.6 กก.	ย่าง	ชั้นวาง- ตะแกรง- และถาด- รองหยด	4	สูงสุด	20 - 30	วางชั้นตะแกรงไว้- ที่ชั้นสี่ และถาด- รองหยดที่ชั้นที่- สามของเตาอบ กลับอาหารเมื่อ- ผ่านเวลาปรุงสุก- ไปครึ่งหนึ่ง วอร์มเตาไว้ 3 นาที

## 12. การดูแลและทำความสะอาด



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

### 12.1 หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด



#### น้ำยา- ทำความสะอาด

ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบโดยใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำอุ่น และน้ำยาซักฟอก-  
ฤทธิ์อ่อน

ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ

ขจัดคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน



#### การใช้งาน- ทั่วไป

ทำความสะอาดถาดรองน้ำของเตาอบหลังใช้งานแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือ-  
คราบตกค้างอื่นๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

ความชื้นอาจควมแน่นในเตาอบหรือที่แผงประตูปิด เพื่อลดปัญหาไอน้ำ ให้-  
เปิดเตาอบ 10 นาทีก่อนปรุงอาหาร อย่าเก็บอาหารไว้ในเตาอบนานกว่า 20  
นาที เช็ดถาดรองน้ำด้วยผ้าเนื้อนุ่มให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง



#### อุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง  
ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำอุ่นและน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์-  
เสริมในเครื่องล้างจาน

อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติด โดยใช้ฟ้าน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือ-  
วัตถุแหลมคม

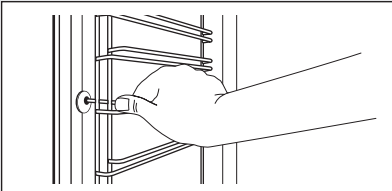
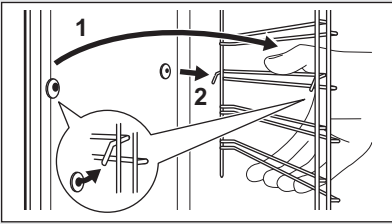
## 12.2 การทำความสะอาด: แนวนูนของถาดรองน้ำ

ขั้นตอนการทำความสะอาดเป็นการขจัดคราบตะกั่วจากถาดรองน้ำหลังจากทำอาหารด้วยไอน้ำ

ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
เท: น้ำส้มสายชูขาว 250 มล. ลงในถาดรองน้ำ ใช้ น้ำส้มสายชูสูงสุด 6% แบบไม่มีส่วนผสมเพิ่มเติมใดๆ	ปล่อยให้ น้ำส้มสายชูละลาย- คราบตะกั่วที่อุณหภูมิต้อง- เป็นเวลา 30 นาที	ทำความสะอาดถาดรองน้ำ- ด้วยน้ำอุ่นและผ้าเนื้อนุ่ม
สำหรับฟังก์ชันการทำงานนี้: True Fan Cooking PLUS ทำความสะอาดเตาอบเมื่อมีการปรุงอาหารทุก ๆ 5 - 10 ครั้ง		

## 12.3 การนำออก: ฐานรองชั้นวาง

นำฐานรองชั้นวางเพื่อทำความสะอาดเตาอบ

<b>ขั้นตอนที่ 1</b>	ปิดเตาและรอกจนกว่าจะเย็น	
<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	ดึงด้านหน้าของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง	
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	ดึงด้านหลังของฐานรองชั้นวางออกจากผนังด้านข้าง จากนั้นนำออก	
<b>ขั้นตอนที่ 4</b>	ใส่ฐานรองชั้นวางโดยย้อนลำดับข้างต้น สลักที่วางเลื่อนจะต้องหันไปด้านหน้า	

## 12.4 วิธีใช้: ทำให้สลายตัวจากอุณหภูมิต่ำ




ทำความสะอาดเตาอบด้วย ทำให้สลายตัวจากอุณหภูมิต่ำ



**คำเตือน**  
มีความเสี่ยงอาจทำให้ผิวไหม้ได้



**ข้อควรระวัง**  
หากมีเครื่องใช้อื่นๆ ติดตั้งในตู้เดียวกัน อย่าใช้งานพร้อมๆ กับฟังก์ชันนี้: เนื่องจากเตาอบอาจเสียหายได้

ก่อน ทำให้สลายตัวจากอุณหภูมิสูง			
ปิดเตา และรอจนกว่าจะเย็น	นำอุปกรณ์ทั้งหมด	ทำความสะอาดด้านล่างของเตา-รองน้ำของเตาอบ และกระจก-ประตูด้านในด้วยน้ำอุ่น ผ้าเนื้อนุ่ม และน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน	
<b>ขั้นตอนที่ 1</b>	ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงาน:    →   - กระพริบ		
<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	หมุนปุ่มควบคุม (ปรับอุณหภูมิ) เพื่อตั้งค่าโหมดการทำความสะดวก		
	<b>ตัวเลือก</b>	<b>โหมดการทำความสะดวก</b>	<b>ระยะเวลา</b>
	P1	ทำความสะอาดเบาๆ	1 ชม. 30 นาที
	P2	ทำความสะอาดปกติ	2 ชม. 30 นาที
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	 - กดปุ่มเริ่มทำความสะอาด		
<b>ขั้นตอนที่ 4</b>	หลังทำความสะอาด หมุนปุ่มฟังก์ชันความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงาน		
ⓘ ระหว่างกระบวนการทำความสะอาด ไฟเตาอบจะดับลง ประตูเตาอบจะยังคงล็อกอยู่ เมื่อเตาอบเย็น ประตูจะปลดล็อก			
ขณะที่เตาอบได้อุณหภูมิตามที่กำหนด ประตูจะล็อกอยู่ จนกระทั่งประตูปลดล็อก หน้าจอจะแสดง: แถบของตัวบ่งชี้ความร้อน  หากต้องการหยุดทำความสะอาดก่อนที่จะเสร็จสมบูรณ์ ให้หมุน-ปุ่มเลือกฟังก์ชันเตาอบไปที่ตำแหน่งปิด			
<b>เมื่อการทำความสะดวกสิ้นสุดลง:</b>			
ปิดเตา และรอจนกว่าจะเย็น	ทำความสะอาดถาดรองน้ำ-ด้วยผ้าเนื้อนุ่ม	นำสิ่งตกค้างออกจากด้านล่าง-ของช่อง	

## 12.5 การแจ้งเตือนการทำความสะดวก

 3s , °C - กดพร้อมกันเพื่อปิดการแจ้งเตือน

เตาอบจะแจ้งเตือน เมื่อคุณต้องทำความสะอาดเตาอบด้วย: การทำความสะอาดด้วยฟังก์ชันไฟโรไลติก

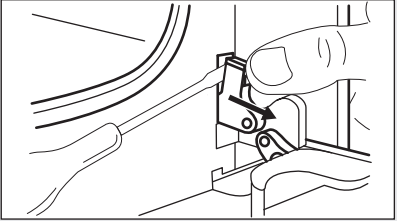
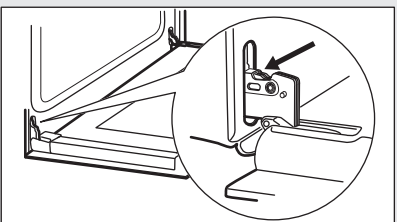
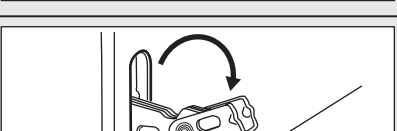



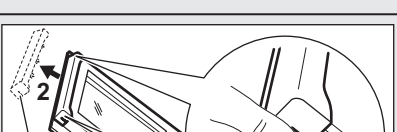


PYR - กระพริบบนหน้าจอเป็นเวลา 10 วินาที หลังจากการเปิดใช้งานและการปิดใช้งานของเตาอบแต่ละครั้ง

## 12.6 การถอดและติดตั้ง: ประตู

ฝาปิดเตาอบเป็นแผงกระจกสีชั้น สามารถนำฝาเตาอบ และแผงกระจกด้านในออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ อ่านคำแนะนำในหัวข้อ “การถอดและติดตั้งประตู” ก่อนถอดแผงกระจก



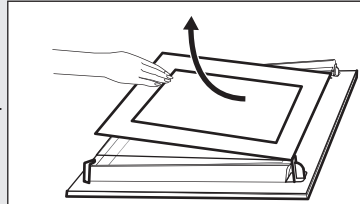
**ข้อควรระวัง**  
อย่าใช้เตาอบโดยไม่มีแผงกระจก

<p><b>ขั้นตอนที่ 1</b></p> <p>เปิดประตูให้สุด และมองหามานพับทางด้านขวาของประตูปิด</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 2</b></p> <p>ใช้ไขควงเพื่อยก และหมุนลูกบิดบานพับด้านขวาให้สุด</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 3</b></p> <p>มองหามานพับด้านซ้ายของประตู</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 4</b></p> <p>ยก และหมุนคันโยกที่บานพับด้านซ้ายให้สุด</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 5</b></p> <p>ปิดประตูเดาอบแค่ครึ่งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยก และดึงไปด้านหน้า แล้วนำประตูออกจากฐานรอง</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 6</b></p> <p>วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 7</b></p> <p>จับที่ขอบประตู (B) ที่ขอบด้านบนของประตูทั้งสองด้าน จากนั้นดันเข้า เพื่อคลายสปริงปิดผนึกออก</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 8</b></p> <p>ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก</p>	
<p><b>ขั้นตอนที่ 9</b></p> <p>จับแผงกระจกประตูให้หนึ่งจากขอบด้านบน แล้วค่อยๆ ดึงออกทีละชั้น เริ่มจากแผงด้านบน แผงกระจกจะต้องเลื่อนออกจากฐานรองรับทั้งชั้น</p>	



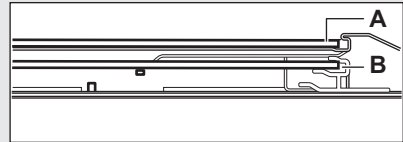
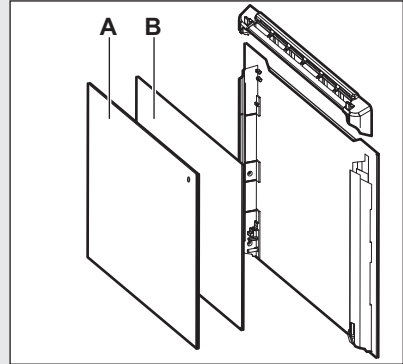
**ขั้นตอนที่ 10** ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้น้ำและสบู เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน

**ขั้นตอนที่ 11** หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจกและประตูเดอบ



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ใส่แผงกระจก (A และ B) กลับในลำดับที่ถูกต้อง ตรวจสอบสัญลักษณ์/ข้อความที่พิมพ์อยู่ด้านข้างของแผงกระจก แผงกระจกแต่ละชั้นจะแตกต่างกัน เพื่อให้สะดวกในการถอดและประกอบ หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกล็อคเข้าที่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณติดตั้งกระจกส่วนกลางกับฐานอย่างถูกต้อง



## 12.7 การเปลี่ยน: หลอดไฟ

ใช้ผ้าจับหลอดไฟฮาโลเจนเพื่อป้องกันคราบน้ำมันตกค้างไหม้บนหลอดไฟ



**คำเตือน**  
อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้  
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง

ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ:		
ขั้นตอนที่ 1	ขั้นตอนที่ 2	ขั้นตอนที่ 3
ปิดเดอบ รอจนกว่าเดอบจะเย็นลง	ตัดไฟจากเดอบ	วางผ้าไว้ด้านหลังของช่องเปิด

## ไฟด้านหลัง

**ขั้นตอนที่ 1** เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก

<b>ขั้นตอนที่ 2</b>	ทำความสะอาดฝากระจกครอบ
<b>ขั้นตอนที่ 3</b>	เปลี่ยนหลอดไฟที่เหมาะสม และทนความร้อน 300 °C
<b>ขั้นตอนที่ 4</b>	ติดตั้งฝาครอบกระจก

## 13. การแก้ไขปัญหาทางเทคนิค



### คำเตือน

ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย





### 13.1 จะทำอย่างไรถ้า...

ในกรณีอื่นที่ไม่รวมอยู่ในตารางนี้ โปรดติดต่อกับศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

เตาอบไม่เปิดทำงานหรือไม่ยอมทำความร้อน	
ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
คุณไม่สามารถเปิดใช้งานเตาอบได้	เตาได้เชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟอย่างถูกต้อง
เตาไม่ยอมทำความร้อน	ปิดใช้งานการปิดสวิตช์อัตโนมัติ
เตาไม่ร้อน	ประตูเตาปิดอยู่
เตาไม่ร้อน	ฟิวส์ขาด
เตาไม่ร้อน	ระบบล๊อคป้องกันเด็กปิดอยู่
ส่วนประกอบ	
ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
หลอดไฟปิดอยู่	อบพัสดุแบบมีความชื้น เปิดทำงาน
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด
เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร ไม่ทำงาน	ปลั๊กของ เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร เลียบกับเต้าปลั๊กจนสุด

รหัสข้อผิดพลาด	
หน้าจอแสดง-ข้อความ	ตรวจสอบว่า...
C2	คุณได้ถอดปลั๊ก เซ็นเซอร์ตรวจจับอาหาร จากเต้าปลั๊กแล้ว
C3	ประตูเตาอบปิดอยู่ หรือตัวล๊อคของประตูไม่ชำรุด
C4	Plus Steam เปิดอยู่
F102	ประตูเตาปิดอยู่
F102	ตัวล๊อคของประตูไม่ชำรุด
12:00	เกิดเหตุไฟดับ ตั้งค่าเวลา
หากจอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดที่ไม่ได้อยู่ในตารางนี้ ให้ปิดฟิวส์บ้านแล้วเปิดใหม่ เพื่อรีเซ็ตาร์เตาอบใหม่ หากรหัสข้อผิดพลาดยังเกิดขึ้นอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ	

ทำความสะอาด	
ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
มีน้ำออกมาจากช่อง-แนวนูน	มีน้ำมากเกินไปในช่องแนวนูน
ปัญหาอื่นๆ	
ปัญหา	ตรวจสอบว่า...

ปัญหาอื่นๆ	
การทำงานของฟังก์ชันการปรุงอาหารไม่น่าพอใจ True Fan Cooking PLUS .	คุณเติมน้ำในช่อง- แนวนูน
เปิดใช้งานเครื่อง- และไมยอมทำความ- ร้อน พัดลมไม่ทำงาน จอแสดงผลแสดง- ข้อความ "Demo" (สาธิต)	โหมดสาธิต ปิดใช้- งาน 1. ปิดเตาอบ  2.   - กดค้างพร้อมกัน 3. หลีกแบริบน- จอแสดงผลและ Demo กระพริบ 4. หมุนแป้น- ควบคุมอุณหภูมิ- เพื่อป้อนรหัส: 2468. กด:  หลีกถัดไปกระ- พริบ

### 13.2 ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลอยู่ที่โครงด้านหน้าของช่องเปิดของเตาอบ หรือนำแผ่นพิกัดทางเทคนิคออกจากช่องว่างของเตาอบ

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

## 14. การประหยัดพลังงาน

### 14.1 ประหยัดพลังงาน



เตาอบมีระบบการทำงานเพื่อช่วยประหยัดการทำงานระหว่างการปรุงสุกทั่วไป

ประตูเตาอบจะต้องปิดขณะเตาอบทำงาน อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยเกินไประหว่างปรุงสุก ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับที่อย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะเพื่อช่วยประหยัดพลังงาน อย่านำร้อนเตาอบก่อนปรุงสุกหากสามารถทำได้

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

**การปรุงสุกโดยใช้พัดลม**  
ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

**ความร้อนที่เหลือ**  
หากเปิดใช้โปรแกรมที่เลือก ระยะเวลา หรือเวลาสิ้นสุดไว้ และเวลาปรุงสุกนานกว่า 30 นาที ส่วนประกอบในการทำความร้อนจะปิดการทำงานอัตโนมัติก่อนล่วงหน้าสำหรับฟังก์ชันเตาอบบางรายการ

พัดลมและหลอดไฟจะทำงานต่อไป เมื่อคุณปิดการทำงานเตาอบ จอแสดงผลจะแจ้งความร้อน

ที่เหลืออยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนดังกล่าว เพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้

หากระยะเวลาปรุงสุกมากกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำ 3 - 10 นาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงสุก ความร้อนที่เหลืออยู่ในเตาอบ จะยังคงทำอาหารต่อไป

ใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่นๆ

#### **เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ**

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนหลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

#### **การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ**

ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณี ที่จำเป็น

#### **อบพัคลมแบบมีความชื้น**

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงาน ระหว่างการปรุงสุก

ขณะเปิดใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะดับโดยอัตโนมัติ หลังผ่านไป 30 วินาที คุณสามารถปิดหลอดไฟดังกล่าวอีกครั้ง แต่การประหยัดพลังงานที่คาดหวังจะลดลงไปด้วย

## 15. ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ ในบรรจุภัณฑ์ ลงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อรีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่างทิ้งอุปกรณ์ที่มี

เครื่องหมายสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาลของคุณ







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867360979-A-202021

