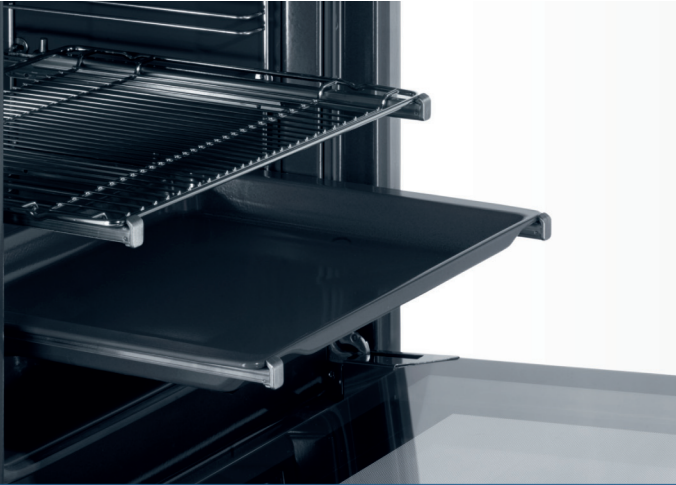




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



เตาอบแบบบิลท์อิน
HBN211.4



BOSCH

th คำแนะนำวิธีใช้ 3

สารบัญth

ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย.....	3
สาเหตุของการชำรุดเสียหาย	5
เตาอบเครื่องใหม่ของคุณ	5
แผงควบคุม	5
ปุ่มเลือกฟังก์ชัน	6
ปุ่มเลือกอุณหภูมิ	6
ตัวตั้งเวลา	6
ส่วนปรุงอาหาร	6
อุปกรณ์เสริมของคุณ	7
การใส่อุปกรณ์เสริม	7
อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	7
ก่อนเริ่มใช้เตาอบเป็นครั้งแรก	8
การอุ่นเตาอบ	8
การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม	8
การตั้งค่าเตาอบ	8
รูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ	8
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	8
สารทำความสะอาด	8
การถอดรางและการใส่กลับ	9
การถอดฝาเตาอบและการใส่กลับ	9
การถอดและการติดตั้งแผงฝา	10
การตรวจสอบและแก้ปัญหา	11
ตารางอธิบายปัญหาและวิธีแก้ไข	11
การเปลี่ยนหลอดไฟด้านบนภายในเตาอบ	11
ฝาครอบกระจก	11
การบริการหลังการขาย	11

หมายเลข E และหมายเลข FD	11
คำแนะนำเพื่อการปกป้องสิ่งแวดล้อมและประหยัดพลังงาน	12
การประหยัดพลังงาน	12
การจัดตั้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	12
ข้อควรระวังในการขนย้าย	12
เมนูเด่นจากครัวของเรา	12
เค้กและเพสตรี	12
คำแนะนำในการอบขนม	14
เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา	14
คำแนะนำในการอบและการย่าง	16
อาหารอบ กราแตง ขนมปังยังมี หน้า	17
อาหารสำเร็จรูป	17
อาหารชนิดพิเศษ	17
การละลายอาหารแช่แข็ง	18
การอบอาหารให้แห้ง	18
สารอะครีลาไมด์ในอาหาร	18
อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	19
การอบขนม	19
การย่าง	19

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่
และบริการสามารถดูได้จากเว็บไซต์ www.bosch-home.com
และในเว็บไซต์สั่งซื้อสินค้าออนไลน์ www.bosch-eshop.com

⚠ ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

กรุณาอ่านคำแนะนำต่อไปนี้ อย่างละเอียด
ซึ่งจะช่วยให้อุปกรณ์ของคุณสามารถใช้งานได้ถูกต้องและปลอดภัย
ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้งเอาไว้
ในกรณีที่ต้องใช้ภายในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป
อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง
หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว
ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย
ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเตารีด
ในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจาก
การขนส่ง
การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟ
จะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิด
ความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี
อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหาร

และเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน
จะต้องมี คนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา
อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น
อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 2000
เมตรจากระดับน้ำทะเล
เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี
และบุคคลที่พิการหรือมีความบกพร่องทาง
สติปัญญา
หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความ
ชำนาญสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้
โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคล
ดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ ควบคุมดูแล
หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์
อย่างปลอดภัย
รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตราย
ที่อาจเกิดขึ้น จากการใช้อุปกรณ์
ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้
รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุง
รักษาอุปกรณ์
ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 8 ปี ขึ้นไป
และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มี อายุต่ำกว่า 8 ปี
ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะที่ปลอดภัย

เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร
โดยใช้วิธี ที่ ถูกต้องทุกครั้ง, กรุณาดู
" คำอธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม "
ในคู่มือการใช้งาน

ระวังไฟไหม้ !

- การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้
ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร
ห้ามเปิดฝาอุปกรณ์ในกรณีที่มีมองเห็นควันไฟอยู่ภายใน ให้ปิดสวิทช์ของอุปกรณ์
จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- ลมอาจพัดเข้ามาเมื่อฝาอุปกรณ์เปิดอยู่
และกระต่ายกันไขมันอาจปลิวเข้าไปสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและติดไฟได้
ห้ามวางกระต่ายกันไขมันบนอุปกรณ์เสริมใดๆ ที่ ไม่มี อะไหล่ทึบไว้ในขณะที่ อยู่นเตา
ควรวางจานหรือพิมพ์อบขนมที่ปิดกระต่ายกันไขมันไว้ทุกครั้ง
และใช้กระต่ายกันไขมันปิดเฉพาะพื้นผิวส่วนที่ จำเป็นเท่านั้น
โดยกระต่ายกันไขมันจะต้องไม่ยื่นออกมาพ้นจากอุปกรณ์เสริม

ระวังอันตรายจากความร้อน !

- อุปกรณ์นี้ มี ความร้อนสูง
ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยเด็ดขาด
ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมี ความร้อนสูง
ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้ง ที่ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอระเหยงจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมี ความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

ระวังความร้อนลวก !

- ชิ้นส่วนที่จับต้องได้จะเกิดความร้อนสูงในขณะทำงาน อย่าแตะชิ้นส่วนนั้นเป็นอันขาด
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์
อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา ดังนั้น

ควรเปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง
และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

- น้ำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ ยังร้อนอยู่

ระวังการบาดเจ็บ !

รอยขีดขีดบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก
อุปกรณ์ที่มี คม
หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

ระวังไฟดูด !

- ภาชนะหม้อต้มที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ดังนั้น
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายของเราซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น ในกรณีที่ อุปกรณ์ชำรุดให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดสวิทช์เซอร์กิตเบรกเกอร์ในตู้ไฟฟ้าจากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ อาจละลายได้หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์
ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์นี้
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- เมื่อทำการเปลี่ยนหลอดไฟภายในส่วนปรุงอาหาร
เบ้าหลอดจะมี กระแสไฟฟ้าหล่อเลี้ยงอยู่ตลอดเวลา ดังนั้น ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟให้ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิทช์ของอุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ระวัง !

- อุปกรณ์เสริม ฟอยล์ กระดาษกันไขมัน หรือภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร : ห้ามวางอุปกรณ์เสริมบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร ห้ามปิดคลุมพื้นของส่วนปรุงอาหารด้วยแผ่นฟอยล์หรือกระดาษกันไขมันทุกชนิด ห้ามวางภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหารถ้าตั้งอุณหภูมิสูงกว่า 50°C เนื่องจากจะทำให้เกิดความร้อนสะสม ส่งผลให้เวลาในการอบขนมและการอบอาหารไม่ถูกต้อง และทำให้ฮี นามิลชำรุดเสียหาย
- น้ำที่อยู่ในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูง : ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารในขณะที่ ส่วนปรุงอาหารยังคังร้อนอยู่ เนื่องจากจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิสามารถทำให้ฮี นามิลชำรุดเสียหายได้
- อาหารที่มีความชื้น : ห้ามเก็บอาหารที่มีความชื้นไว้เป็นเวลานานภายในส่วนปรุงอาหารที่ปิดฝาไว้ เนื่องจากจะทำให้ฮี นามิลชำรุดเสียหาย
- น้ำผลไม้ : ห้ามใส่ขนมลงในถาดอบมากเกินไปเมื่อทำการอบขนม โดยเฉพาะอย่างยิ่งพายผลไม้ที่มีความชุ่มฉ่ำ เนื่องจากน้ำผลไม้ที่หยดลงมาจากถาดอบจะทิ้งรอยเปื้อนที่ไม่สามารถล้างออกได้ หากเป็นไปได้ ให้ใช้กระทะอบเนกประสงค์ที่มีความลึกมากขึ้น

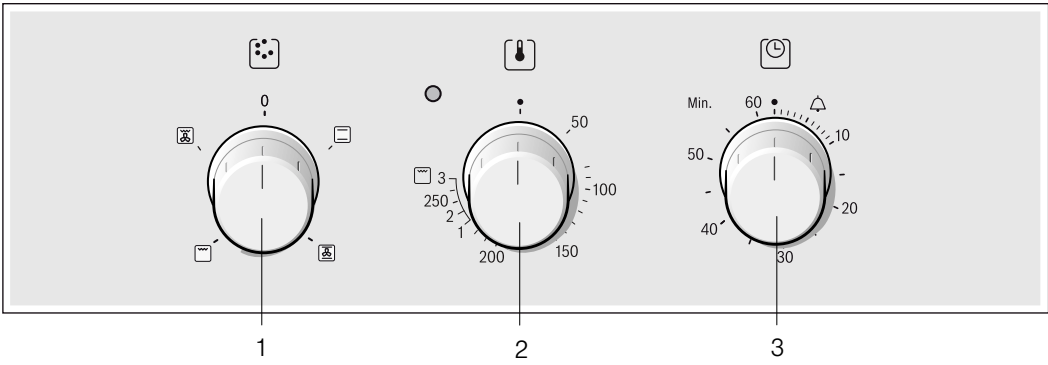
- การปล่อยให้เย็นโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้ : ปล่อยให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลงโดยปิดฝาไว้เท่านั้น การเปิดฝาอุปกรณ์แม้เพียงเล็กน้อยอาจทำให้แผงหน้าของชุดครัวที่อยู่ติดกันชำรุดเสียหายได้เมื่อเวลาผ่านไป
- ซีลที่ฝาอุปกรณ์มาก : ถ้าซีลที่ฝาอุปกรณ์มาก ฝาอุปกรณ์จะปิดไม่สนิทเมื่อมีการใช้งานอุปกรณ์ แผงหน้าของชุดครัวที่อยู่ติดกันอาจชำรุดเสียหายได้ จึงต้องรักษาซีลที่ ฝาให้สะอาดอยู่เสมอ
- การใช้ฝาอุปกรณ์เป็นที่นั่ง ที่วางของ หรือใช้เป็นที่ทำงาน : ห้ามนั่งวาง หรือแขวนสิ่งของบนฝาอุปกรณ์ รวมถึงห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมลงบนฝาอุปกรณ์
- การใส่อุปกรณ์เสริม : อุปกรณ์เสริมอาจทำให้แผงฝาอุปกรณ์เป็นรอยขีดข่วนได้เมื่อปิดฝา (ขึ้นอยู่กับรุ่น) ดังนั้นจึงควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารจนสุดเสมอ
- การถืออุปกรณ์ : ห้ามยกหรือถืออุปกรณ์โดยจับที่มีมือจับของฝาอุปกรณ์ มือจับที่ ฝาอุปกรณ์ไม่สามารถรับน้ำหนักของอุปกรณ์ได้ และอาจหักได้

เตาอบเครื่องใหม่ของคุณ

เนื้อหาส่วนนี้ เป็นการเรี ยนรู้เกี่ยวกับเตาอบเครื่องใหม่ของคุณ โดยในหัวข้อนี้จะอธิบายถึงแผงควบคุมและหน้าที่ของปุ่มควบคุมแต่ละปุ่ม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม

แผงควบคุม

ภาพด้านล่างแสดงรายละเอียด โดยรวมเกี่ยวกับแผงควบคุม การออกแบบจะขึ้นอยู่กับอุปกรณ์แต่ละรุ่น



คำอธิบาย	
1	ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
2	ปุ่มเลือกอุณหภูมิ
3	ตัวตั้งเวลา

ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อเลือกโหมดการให้ความร้อนของเตาอบ โดยปิดปุ่มเลือกฟังก์ชันไปทางขวาหรือทางซ้าย

เมื่อมี การตั้งรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ หลอดไฟเตาอบจะสว่างขึ้น

การตั้งค่า		ฟังก์ชัน
0	ปิด	ปิดสวิตช์เตาอบ
	การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่าง	ทำการอบขนม การอบอาหารหรือการย่างในระดับเดี่ยวยวเท่านั้น การตั้งค่านี้ เหมาะสำหรับการทำเค้กและพิซซ่าในพิมพ์หรือบนถาดอบ รวมถึงการปรุงเนื้อวัว เนื้อลูกวัว และเนื้อสัตว์ที่ ลามามาแบบหันแบ่ง โดยจะมี การกระจายความร้อนจากด้านบนบนและด้านล่างอย่างทั่วถึง
	ลมร้อน *	อบเมอแรงค์และพายชั้นไคในระดับเดี่ยวยว อบขนมอบชิ้นเล็ก ๆ คุกกี้ และพายชั้น ไคสองระดับพร้อมกัน พัดลมด้านหลังเครื่องจะจ่ายลมจากด้านบนบนและด้านล่างไปรอบอาหารอย่างทั่วถึง
	การย่างด้วยการแผ่ความร้อนเป็นบริเวณกว้าง	ใช้ในการย่างเนื้อสแต็ก ไส้กรอก และปลาครึ่งละมวกๆ หรือการย่างขนมปัง บริเวณทั้งหมดใต้ตัวกำเนิดความร้อน สำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
	การย่างด้วยลมร้อน	การย่างด้วยลมร้อนเหมือนกับ การย่างปลา สัตว์ปีก และเนื้อชิ้นใหญ่ ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่าง และพัดลมจะเปิดและปิดสวิตซ์สลับกันไป พัดลมจะกระจายลมร้อนไปรอบอาหาร

* รูปแบบการให้ความร้อนตามคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน EN50304

ปุ่มเลือกอุณหภูมิ

ใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิและการตั้งค่าระดับการย่าง

ตำแหน่ง		ฟังก์ชัน
•	ปิด	เตาอบไม่มี ความร้อน
50-270	ช่วงอุณหภูมิ	อุณหภูมิ (°C)
1, 2, 3	การตั้งค่าระดับการย่าง	การตั้งค่าระดับการย่างสำหรับ "การย่างเป็น  (บริเวณกว้าง)" ระดับ 1 = ต่ำ ระดับ 2 = ปานกลาง ระดับ 3 = สูง

ไฟดวงเล็กเหนือปุ่มเลือกอุณหภูมิจะสว่างขึ้นเมื่อเตาอบมี ความร้อน และจะดับลงเมื่อหยุดการให้ความร้อนชั่วคราวสำหรับการตั้งค่าบางแบบ ไฟดังกล่าวจะไม่สว่างขึ้น

การตั้งค่าระดับการย่าง

เมื่อใช้  (การย่างด้วยการแผ่ความร้อน) ให้เลือกการตั้งค่าระดับการย่างด้วยปุ่มเลือกอุณหภูมิ

ตัวตั้งเวลา

คุณสามารถใช้ตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งเวลาได้ถึง 60 นาที ตัวตั้งเวลาจะทำงานโดยเป็นอิสระจากเตาอบ และสามารถใช้เป็นตัวตั้งเวลาของชุดครัวได้

การตั้งค่า		ฟังก์ชัน
•	ตำแหน่งศูนย์	ปิดการตั้งค่า
	สิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ ตั้งไว้	ส่งสัญญาณเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ ตั้งไว้
 - 60	แสดงนาที	แสดงเวลาเป็นนาที

ขั้นตอนการตั้งค่า

ตั้งเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการบนตัวตั้งเวลา

เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

จะมี เสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ ตั้งไว้สวิตซ์จะกลับสู่ตำแหน่งปิด • โดยอัตโนมัติ

ส่วนปรุงอาหาร

หลอดไฟเตาอบจะอยู่ในส่วนปรุงอาหาร พัดลมระบายความร้อนจะช่วยป้องกันไม่ให้เตาอบมี ความร้อนสูงเกินไป

หลอดไฟเตาอบ

ระหว่างที่เตาอบกำลังทำงาน หลอดไฟเตาอบจะสว่างขึ้น ซึ่งสามารถเปิดหลอดไฟเตาอบขณะที่เตาอบไม่มี ความร้อนได้โดยหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ ตำแหน่งใดก็ได้

พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะมีการเปิดและปิดตามที่ จำเป็น โดยจะเป่าลมร้อนออกทางด้านบนเหนือฝาของอุปกรณ์ เพื่อให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลงเร็วขึ้นภายหลังการใช้งาน โดยพัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอี ระยะเวลาหนึ่ง

ระวัง !

ห้ามปิดกันช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นเตาอบจะมี ความร้อนสูงเกินไป

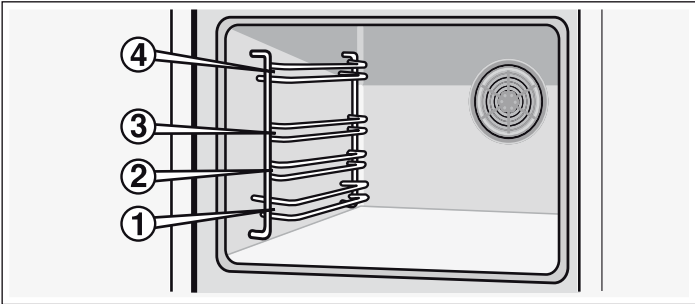
อุปกรณ์เสริมของคุณ

อุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมกับอุปกรณ์สามารถใช้ในการประกอบอาหารได้หลายชนิด
ดูให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านที่ถูกตัด
องทุกครั้ง

นอกจากนี้ ยังมี อุปกรณ์เสริมอื่นๆ
อีกมากมายให้เลือกเพื่อช่วยเพิ่มรสชาติให้กับอาหารจานโปรดของคุณ
หรืออย่างน้อยก็ช่วยให้คุณใช้เวลาอบได้สะดวกยิ่งขึ้น

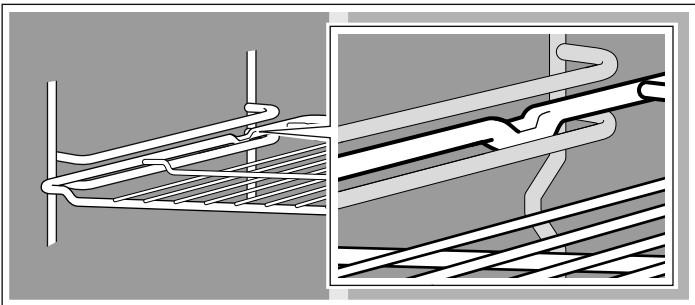
การใส่อุปกรณ์เสริม

คุณสามารถใส่อุปกรณ์เสริมลงในเตาอบได้ใน 4 ระดับ
ทั้งนี้ ควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปจนสุดเสมอ
เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่สัมผัสกับกระจกบนฝาเตาอบ



เมื่อดึงอุปกรณ์เสริมออกมาประมาณครึ่งหนึ่ง
อุปกรณ์เสริมจะล็อกเข้าตำแหน่ง
ช่วยให้สามารถนำอาหารออกจากเตาได้ง่ายขึ้น

ขณะวางอุปกรณ์เสริมในเตาอบ ให้ดูว่าส่วนเว้าอยู่ด้านหลังหรือไม่
เนื่องจากอุปกรณ์เสริมสามารถล็อกเข้าที่ใดในตำแหน่งดังกล่าวเท่านั้น



คำชี้แจง : ความร้อนอาจทำให้อุปกรณ์เสริมเปลี่ยนรูปได้
แต่เมื่ออุปกรณ์เสริมเย็นลง ก็จะสามารถกลับสู่สภาพเดิม
ซึ่งไม่ส่งผลต่อการใช้งานแต่อย่างใด

ใช้มือทั้งสองข้างจับด้านข้างถาดอบไว้ให้แน่น
แล้วดันให้ขนานเข้าไปในโครง
ระวังอย่าให้มี การเคลื่อนไปทางซ้ายหรือขวาขณะใส่ถาดอบ
มิฉะนั้นจะทำให้ใส่ถาดอบได้ลำบาก
และทำให้พื้นผิวเคลือบอี นามเมลเสียหายได้

คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย
ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์ โปรดระบุหมายเลข HEZ
เมื่อทำการสั่งซื้อ



ชั้นตะแกรง
สำหรับวางภาชนะ พิมพ์เค้ก
เนื้อหั่นแบ่ง อาหารย่าง
และอาหารแช่แข็ง

ใส่ชั้นตะแกรงโดยหันด้านเปิดไปทางฝา
เตาอบและให้ส่วนโค้งชี้ ลงด้านล่าง



กระทะอบเนกประสงค์
สำหรับเค้กเนื้อน้ำ เฟสทรี
อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่
และยังใช้ตัดไขมันที่ หายตกลงมาบนชั้นตะ
แกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด
วย

เลื่อนกระทะอบเนกประสงค์เข้าข้างในใ
โดยหันขอบเอียง ไปทางฝาเตาอบ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมอื่นๆ
ได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย
โดยสามารถดูผลิตภัณฑ์ต่างๆ
สำหรับเตาอบของคุณได้จากโบรชัวร์ของเราและทางอินเทอร์เน็ต
อุปกรณ์เสริมที่มีจำหน่ายและสามารถสั่งซื้อทางอินเทอร์เน็ตได้จะ
แตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ

คุณสามารถดูข้อมูลที่ เกี่ยวข้องได้จากเอกสารการขาย
อุปกรณ์เสริมบางชนิดอาจไม่เหมาะกับอุปกรณ์บางชนิด
โปรดแจ้งหมายเลขอุปกรณ์ (E no.) แบบเต็มทุกครั้ง ที่ สั่งซื้อ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	หมายเลข HEZ	ใช้สำหรับ
ตะแกรงลวด	HEZ 434000	สำหรับวางภาชนะ พิมพ์เค้ก อาหารอบ อาหารย่าง และอาหารแช่แข็ง
ถาดอบอะลูมิเนียม	HEZ 430001	สำหรับเค้กและบิสกิต วางถาดอบในเตาอบโดยหันขอบเอียง ไปทางฝาเตาอบ
ถาดอบเคลือบอี นามเมล	HEZ 431001	สำหรับเค้กและบิสกิต วางถาดอบในเตาอบโดยหันขอบเอียง ไปทางฝาเตาอบ
กระทะอบเนกประสงค์	HEZ 432001	สำหรับเค้กเนื้อน้ำ เฟสทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้วางไว้ใต้ชั้นตะแกรงเพื่อตัดไขมันหรือน้ำจากเนื้อที่ หายด ลงมาได้ อีกด้วย
		วางกระทะอบเนกประสงค์ในเตาอบโดยหันขอบเอียง ไปทางฝาเตา อบ

ฝาเตาอบ - ข้อควรระวังเพิ่มเติมเพื่อความปลอดภัย

เมื่อปรุงอาหารเป็นเวลานาน ฝาเตาอบอาจมีความร้อนสูง
หากมี เด็กเล็กอยู่ด้วย
ต้องคอยดูแลเป็นพิเศษขณะที่ ฝาเตาอบกำลังทำงาน

นอกจากนี้ ยังมีอุปกรณ์ที่ช่วยป้องกันการสัมผัสกับฝาเตาอบโดยตรง
โดยสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมดังกล่าว (440651)
ได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย

ก่อนเริ่มใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับสิ่งที่ต้องทำก่อนที่จะเริ่มใช้เตาอบในการเตรียมอาหารเป็นครั้งแรก ทั้งนี้ ควรอ่านข้อมูลในหัวข้อ ข้อมูลด้านความปลอดภัย ก่อน

การอุ่นเตาอบ

ทำการอุ่นเตาโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องใส่อาหารเพื่อขจัดกลิ่นของอุปกรณ์ใหม่ ในการนี้ ควรให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง  ที่อุณหภูมิ 240°C เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์ตกค้างอยู่ภายในส่วนปรุงอาหาร

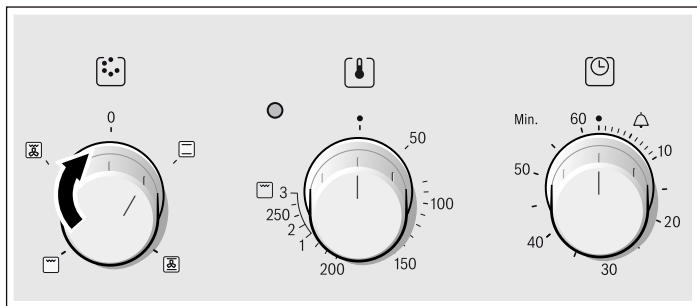
การตั้งค่าเตาอบ

คุณสามารถตั้งค่าเตาอบได้หลายวิธี เนื้อหาส่วนนี้เป็นวิธีการอธิบายวิธีเลือกรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิหรือการตั้งค่าระดับการย่างตามที่ ต้องการ

รูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ

ตัวอย่างในภาพ : การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่าง 190°C

1. ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อเลือกรูปแบบการให้ความร้อนที่ต้องการ



ต้องมี การถ่ายเทอากาศในครัวตลอดเวลาที่เปิดสวิตช์เตาอบ

1. ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อตั้งค่าการให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง 

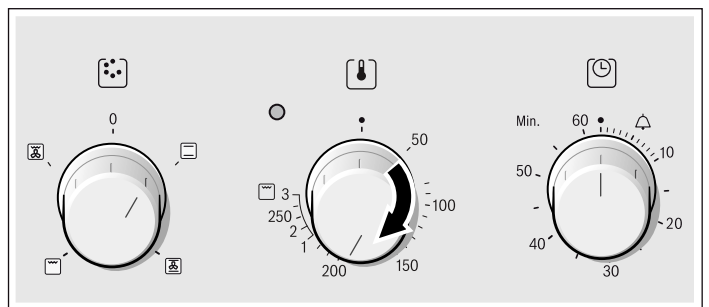
2. ตั้งปุ่มเลือกอุณหภูมิไว้ที่ 240°C

หลังจากผ่านไปหนึ่งชั่วโมง ให้เปิดสวิตช์เตาอบ โดยหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ ตำแหน่งปิด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ก่อนที่จะใช้งานอุปกรณ์เสริมเป็นครั้งแรก ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่มให้ทั่ว

2. ใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิหรือการตั้งค่าระดับการย่าง



เตาอบจะร้อนขึ้น

การปิดสวิตช์เตาอบ

หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ ตำแหน่งปิด

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงรูปแบบการให้ความร้อน อุณหภูมิ และการตั้งค่าระดับการย่างได้ตามต้องการ

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดี จะช่วยให้เตาอบสะอาดอยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นวิธีการอธิบายวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดเตาอบอย่างถูกต้อง

คำชี้แจง :

- ในกรณี ที่ด้านหน้าของเตาอบมี สี แตกต่างกันเล็กน้อย อาจเป็นผลจากการใช้วัสดุที่ แตกต่างกัน เช่น แก้ว พลาสติก และโลหะ
- เงานบนฝาเตาอบซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดจากการสะท้อนของแสงไฟ ภายในเตา
- ชิ้นเคลือบอี นามิเลผ่านการอบด้วยอุณหภูมิสูงมาก ซึ่งอาจทำให้สี เหลืองขึ้นเล็กน้อย ลักษณะดังกล่าวเป็นสิ่งปกติ และไม่ส่งผลใดๆ ต่อการทำงานของเตาอบ บริเวณขอบของถาดไม่สามารถเคลือบอี นามิเลได้ครบทุกส่วน ส่งผลให้บริเวณขอบอาจมี ลักษณะหยاب ซึ่งไม่มี ผลต่อการป้องกันการเกิดสนิมแต่อย่างใด

สารทำความสะอาด

คุณสามารถป้องกันความเสียหายบนพื้นผิวต่างๆ อันเกิดจากการใช้สารทำความสะอาดผิดประเภทได้โดยปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

ห้ามใช้สิ่งเหล่านี้ในการทำทำความสะอาดเตาอบ

- วัตถุที่ มีความคมหรือสารขัดทำความสะอาด

- สารทำความสะอาดที่มี ปริมาณแอลกอฮอล์สูง

- แผ่นใยขัด

- อุปกรณ์ทำความสะอาดแรงดันสูงหรือหัวฉีด ไอเย็น

- ห้ามนำชิ้นส่วนต่างๆ ไปล้างในเครื่องล้างจาน

ล้างผ้าฟองน้ำชุดใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน

แผงควบคุม	น้ำสบู่อุ่น : เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ห้ามใช้น้ำยาล้างกระจกหรืออุปกรณ์เช็ดกระจก ในการทำความสะอาด
พื้นผิวสแตนเลส	เช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่ม เช็ดพื้นผิวสแตนเลสให้ขนานไปตามลายพื้นผิวตามธรรมชาติทุกครั้ง มิฉะนั้น พื้นผิวอาจเป็นรอยขีดข่วนได้ ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ควรเช็ดคราบตะกรัน คราบน้ำมัน คราบแปง และคราบอัลูมิน (ไขขาว) ออกทันที ห้ามใช้อุปกรณ์ขัด ฟองน้ำขัด หรือผ้าทำความสะอาดเนื้อหยาบ ขัดส่วนที่ เป็นสแตนเลสของฝาด้านด้วยผลิตภัณฑ์ ชนิดพิเศษ ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต คุณสามารถสั่งซื้อน้ำยาขัดสแตนเลสแบบพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือจากตัวแทนจำหน่าย

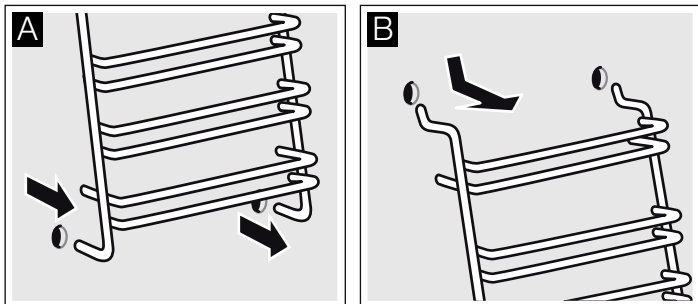
พื้นผิวเคลือบอีนาเมลและพื้นผิวเคลือบแลคเกอร์	เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาล้างภาชนะเล็กน้อย ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
ปุ่มหมุน	เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาล้างภาชนะเล็กน้อย ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
แผงกระจก	เช็ดด้วยน้ำยาทำความสะอาดกระจก ห้ามใช้สารขัดทำความสะอาดหรือวัสดุโลหะที่มีความคม มิฉะนั้น อาจทำให้แผงกระจกเป็นรอยขีดข่วนและเสียหายได้
ซีล	เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
ภายในเตาอบ	ใช้น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู หากมีคราบหนักตกค้าง ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบบนพื้นผิวที่เย็นเท่านั้น
ฝากระจกครอบหลอดไฟในเตาอบ	เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาล้างภาชนะเล็กน้อย ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
อุปกรณ์เสริม	นำไปแช่ในน้ำสบู่อุ่น ทำความสะอาดด้วยแปรงหรือฟองน้ำ
ถาดอบอะลูมิเนียม (อุปกรณ์เสริม)	ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ ห้ามนำมีดหรือวัตถุที่มีความคมไปสัมผัสพื้นผิวโลหะ เพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดและน้ำยาล้างภาชนะเล็กน้อยตามแนวนอน ระวังอย่าออกแรงเช็ดมากเกินไป ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้อุปกรณ์ขัด ฟองน้ำขัด หรือผ้าทำความสะอาดเนื้อหยาบ มิฉะนั้น พื้นผิวอาจเป็นรอยขีดข่วนได้
ระบบล็อคป้องกันเด็ก (อุปกรณ์เสริม)	หากมีการติดตั้งระบบล็อคป้องกันเด็กไว้บนฝาเตาอบ จะต้องถอดออกมาเพื่อทำความสะอาด น้ำขึ้นส่วนที่เป็นพลาสติกไปแช่น้ำสบู่อุ่น แล้วทำความสะอาดด้วยฟองน้ำ ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ระบบล็อคป้องกันเด็กที่สปรกมากจะไม่สามารถทำงานได้อย่างถูกต้อง
เตาไฟฟ้า	กรุณาตรวจสอบผลการดูแลรักษาและการทำความสะอาดเตาไฟฟ้าจากคู่มือการใช้งานเตาไฟฟ้า

การถอดรางและการใส่กลับ

คุณสามารถถอดรางออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ โดยจะต้องให้เตาอบเย็นลงก่อน

การถอดราง

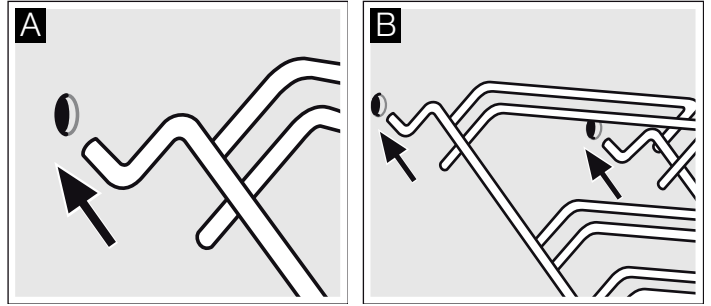
- จับโครงชั้นวางจากด้านล่าง แล้วดึงไปทางหน้าเล็กน้อยถึงสลักต่อที่ด้านล่างของรางออกจากรูยึด (รูป A)
- จากนั้นดึงรางขึ้นข้างบน แล้วค่อยๆ ถอดออก (รูป B)



ทำความสะอาดรางด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างภาชนะ ใช้แปรงขัดคราบสกปรกฝังแน่น

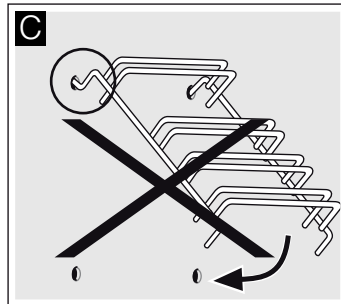
การใส่โครง

- ใส่ตะขอสองตัวในรูด้านบนอย่างระมัดระวัง (รูป A-B)



⚠ การประกอบที่ไม่ถูกต้อง !

ห้ามขยับโครงถ้าตะขอทั้งสองตัวยังไม่เกี่ยวเข้าที่ในรูด้านบน มิฉะนั้น อาจทำให้ถาดเมลล์ชำรุดเสียหายและแตกได้ (รูป C)

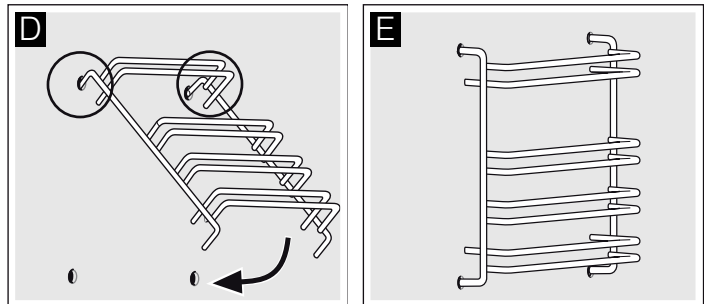


- ต้องใส่ตะขอทั้งสองตัวในรูด้านบนให้เข้าที่ จากนั้น ให้อยู่ๆ ขยับโครงลงข้างล่างๆ แล้วใส่ลงในรูด้านล่าง (รูป D)

- ใส่โครงทั้งสองลงในผนังด้านข้างของเตาอบ (รูป E)

ถ้าสวมรางถูกต้อง

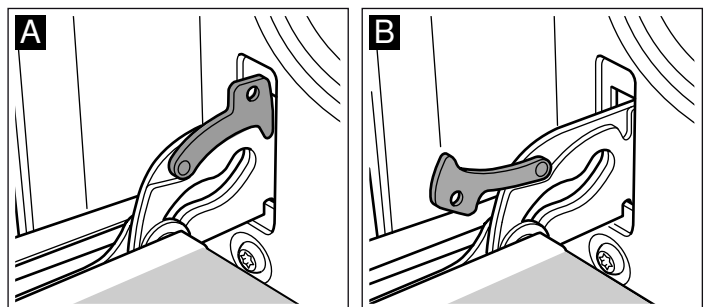
ตำแหน่งชั้นวางด้านบนทั้งสองจุดจะมี ระยะห่างระหว่างกันมากขึ้น



การถอดฝาเตาอบและการใส่กลับ

คุณสามารถถอดฝาเตาอบออกมาทำความสะอาดรวมถึงเพื่อถอดแผงฝาออกได้

บานพับแต่ละตัวของเตาอบจะมีก้านล็อคอยู่ เมื่อก้านล็อคปิดอยู่ (รูป A) ฝาเตาอบจะถูกล็อคไว้กับที่ ซึ่งจะไม่สามารถถอดฝาเตาอบได้ เมื่อก้านล็อคเปิดออกเพื่อถอดฝาเตาอบ (รูป B) บานพับจะถูกล็อค ซึ่งจะไม่สามารถพับบานพับได้

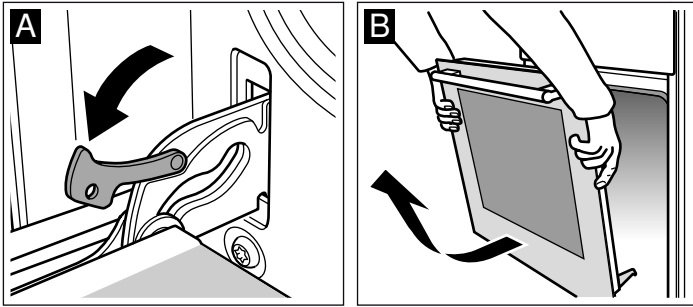


⚠ ระวังการบาดเจ็บ !

บานพับที่ไม่ได้ล็อคไว้จะตี ตีเข้าหากันด้วยแรงสูง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้านล็อคปิดสนิทอยู่เสมอ หรือเปิดออกจนสุดเมื่อจะถอดฝาเตาอบ

การถอดฝาเดาอบ

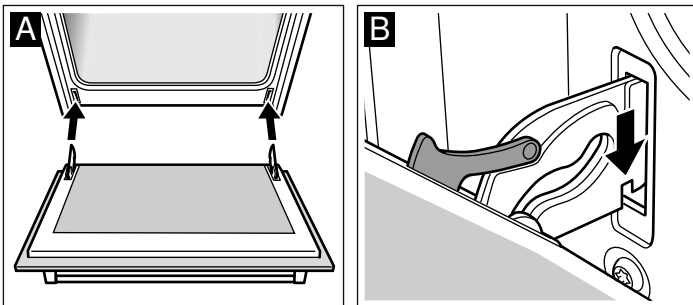
1. เปิดฝาเดาอบออกจนสุด
2. พับก้านล็อกด้านซ้ายและด้านขวา (รูป A)
3. ปิดฝาเดาอบให้ได้มากที่สุด
ใช้มือทั้งสองจับด้านซ้ายและด้านขวาของฝาไว้ให้แน่น
ปิดฝาเขาไปอี กเล็กน้อย แล้วดึงฝาดูออก (รูป B)



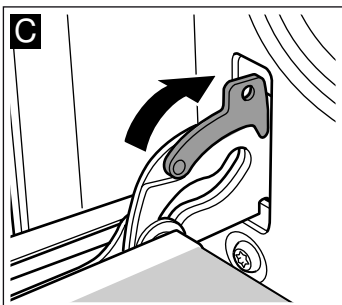
การใส่ฝาเดาอบ

ใส่ฝาเดาอบกลับเข้าที่โดยสลับลำดับขั้นตอนกับการถอดฝา

1. ขณะใส่ฝาเดาอบ
ต้องแน่ใจว่าไสบานพับทั้งสองตัวลงในช่องเปิดแล้ว (รูป A)
2. ร่องบานพับจะต้องเกี่ยว กับทั้งสองด้าน (รูป B)



3. คลายก้านล็อกทั้งสองตัว (รูป C) ปิดฝาเดาอบ



⚠️ ระวังการบาดเจ็บ !

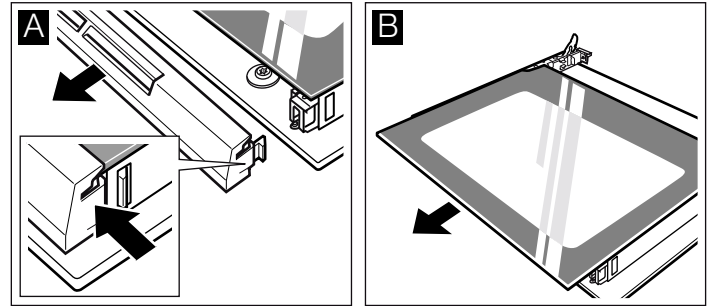
ห้ามยื่นมือเข้าไปในบานพับหากฝาเดาอบร่วงหล่นโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับติดเข้าหากัน โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

การถอดและการติดตั้งแผงฝา

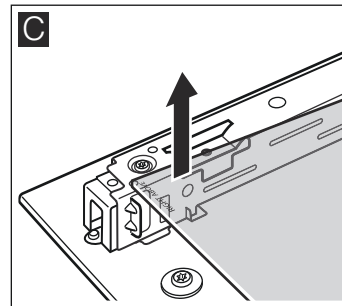
คุณสามารถถอดแผงกระจกออกจากฝาเดาอบได้เพื่อทำความสะอาดโดยง่าย

การถอด

1. ถอดฝาเดาอบออกมาวางไว้บนผ้าโดยคว่ำมือจับลง
2. ดึงฝาครอบบนของฝาเดาอบออก
ใช้นิ้วกดปุ่มด้านซ้ายและด้านขวาเข้าไป (รูป A)
3. ยกแผงด้านบนขึ้นมาแล้วดึงออก (รูป B)



4. ยกแผงขึ้นมาแล้วดึงออก (รูป C)



ทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาทำความสะอาดกระจกและผ้านุ่ม

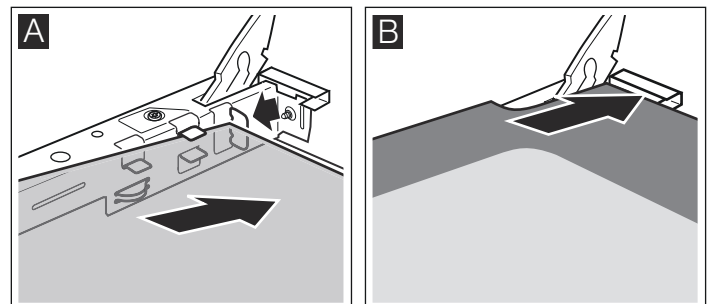
⚠️ ระวังการบาดเจ็บ !

รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคมหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

การติดตั้ง

ขณะติดตั้ง ดูให้แน่ใจว่าข้อความ "top right" (ขวาบน) ที่มุมซ้ายล่างกลับหัว

1. ใส่แผงลงในมุมที่ หันไปด้านหลัง (รูป A)
2. ใส่แผงด้านบนในมุมที่ หันไปด้านหลังลงในแป้นยึด
ด้านพื้นผิวเรียบจะต้องหันออกข้างนอก (รูป B)



3. ใส่ฝาครอบบนแล้วกดให้เข้าที่

4. ใส่ฝาเดาอบ

อย่าเพิ่งใช้เตาอบจนกว่าจะใส่แผงกลับเข้าที่เรียบร้อยแล้ว

การตรวจสอบและแก้ปัญหา

การทำงานผิดปกติของอุปกรณ์อาจเกิดจากสาเหตุทั่วไปซึ่งสามารถแก้ไขได้ง่าย
กรุณาดูข้อมูลในตารางก่อนติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
เนื่องจากคุณอาจสามารถแก้ไขความผิดปกติได้ด้วยตนเอง

ตารางอธิบายปัญหาและวิธีแก้ไข

หากทำอาหารออกมาไม่ได้ตามคาด กรุณาดูในส่วน
สูตรอาหารนี้ ผ่านการทดสอบจากครัวของเราแล้ว
เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำและเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ในการ
ปรุงอาหาร การอบขนม และการอบอาหาร

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข / รายละเอียด
เตาอบไม่ทำงาน	เบรกเกอร์ชำรุด	ตรวจสอบภายในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าว่าเบรกเกอร์ชำรุดหรือไม่
	มีการตัดไฟ	ตรวจสอบว่าหลอดไฟในห้องครัวและอุปกรณ์ครัวอื่นๆ ยังทำงานเป็นปกติหรือไม่
เตาอบไม่มีความร้อน	มี แผ่นผงบดผิวสัมผัส	หมุนปุ่มควบคุมไปทางซ้ายและขวาหลายๆ ครั้ง

⚠ ระวังไฟดูด !

การซ่อมแซมที่ดำเนินการอย่างไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายของเราเท่านั้น

ระวัง !

หากสายไฟชำรุดเสียหาย
จะต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือตัวแทน
หรือผู้เชี่ยวชาญที่มี คุณสมบัติเหมาะสม
เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตราย

การบริการหลังการขาย

ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม
เราพร้อมที่จะช่วยคุณแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยวิธีการที่ถูกต้อง
เพื่อไม่ให้คุณต้องเสียเวลากับการเรียกช่างเทคนิคโดยไม่จำเป็น

หมายเลข E และหมายเลข FD

ทุกครั้งที่ติดต่อเรา โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E No.)
และหมายเลขการผลิต (FD No.)
เพื่อให้เราสามารถช่วยเหลือคุณได้อย่างถูกต้อง
คุณสามารถดูหมายเลขดังกล่าวได้จากแผ่นป้ายระบุค่าพิกัดที่ด้านขวาของฝาเตาอบ
คุณสามารถจดหมายเลขดังกล่าวและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการหลังการขายได้ในช่องว่างด้านล่างนี้
เพื่อให้ประหยัดเวลามากขึ้นในกรณี ที่ จำเป็นต้องใช้

หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E no.)	หมายเลขการผลิต (FD no.)

ฝ่ายบริการหลังการขาย ☎

โปรดทราบว่า จะมีการคิดค่าบริการนอกสถานที่ในกรณีที่มีการส่งช่างเทคนิคไปซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุด
แม้อุปกรณ์ดังกล่าวจะยังอยู่ในช่วงรับประกันก็ตาม
สำหรับเบอร์ติดต่อของแต่ละประเทศ
โปรดดูรายชื่อฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมากับคู่มือการใช้งานฉบับนี้

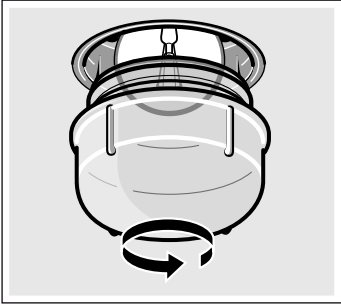
การเปลี่ยนหลอดไฟด้านบนภายในเตาอบ

หากหลอดไฟเตาอบชำรุด จะต้องทำการเปลี่ยน
โดยสามารถสั่งซื้อหลอดไฟอะไหล่ขนาด 40
วัตต์ได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือจากตัวแทนจำหน่าย
ขอแนะนำให้ใช้เฉพาะหลอดไฟตามที่ระบุเท่านั้น

⚠ ระวังไฟดูด !

ปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

1. ปล่อยให้เตาอบเย็นลงก่อนที่จะถอดปลั๊กไฟเพื่อป้องกันการชำรุดเสียหาย
2. คลายเกลียวฝาครอบกระจกโดยหมุนในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา



3. เปลี่ยนหลอดไฟใหม่ด้วยหลอดไฟแบบเตี้ย ยวกัน
4. ชันเกลียวฝาครอบกระจกกลับเข้าที่
5. นำฝาเชื่อมต่อออก แล้วเปิดเบรกเกอร์

ฝาครอบกระจก

ฝาครอบกระจกที่ชำรุดเสียหายจะต้องเปลี่ยนใหม่
โดยสามารถสั่งซื้อฝาครอบกระจกที่เหมาะสมได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย กรุณาระบุหมายเลข E และหมายเลข FD
ของเครื่องของคุณ

การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักร 0344 892 8979
ชออาณ คิดคาโทรตามอัตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่
าจักร
ไอร์แลนด์ 01450 2655
ลนด 0.03 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มี การใช้งานมาก และ
0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มี การใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่าจะ
านซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมา
เป็นอย่างดี
พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

คำแนะนำเพื่อการปกป้องสิ่งแวดล้อมและประหยัดพลังงาน

เนื้อหาส่วนนี้ เป็นการให้คำแนะนำเพื่อการประหยัดพลังงานในการอบขนมและอาหาร รวมถึงวิธี กู้จัดเครื่องทิ้งอย่างเหมาะสม

การประหยัดพลังงาน

- อุ่นเตาเฉพาะเมื่อระบุไว้ในสูตรอาหารหรือในตารางคำแนะนำการใช้งานเท่านั้น
- ใช้พิมพ์เคลือบแลคเกอร์สี ดำหรือพิมพ์เคลือบอี นามัล เนื่องจากพิมพ์ชนิดดังกล่าวสามารถดูดซับความร้อนได้ดี เป็นพิเศษ
- ขณะปรุงอาหาร อบขนมหรืออาหาร พยายามเปิดฝาดอบให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้
- วิธีที่ดีที่สุดในการอบเค้กหลายก้อนคือการอบเค้กทีละก้อนต่อกัน เนื่องจากเตาอบจะยังคงร้อนอยู่ ซึ่งจะช่วยลดระยะเวลาในการอบเค้กก้อนที่สองลง นอกจากนี้ ยังสามารถวางพิมพ์โลหะสองอันไว้ติดกันได้ด้วย
- สำหรับอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนาน สามารถปิดเตาได้ก่อนสิ้นสุดเวลาปรุง 10 นาที และใช้ความร้อนที่ยังคงเหลืออยู่ภายในเตาในการปรุงอาหารให้เสร็จ

กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



อุปกรณ์นี้ ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/ EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

ข้อควรระวังในการขนย้าย

ติดเทปกาวที่แกะออกได้โดยไม่ทิ้งร่องรอยเพื่อยึดชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ไ ดทั้งหมดในและบนอุปกรณ์ วางอุปกรณ์เสริมทั้งหมด (เช่น ถาดอบ) ลงในช่องที่ สอดคล้องกัน โดยใส่กระดาษแข็งไว้ที่ ขอบเพื่อป้องกันไม่ให้อุปกรณ์เสียหาย วางกระดาษแข็งหรือสิ่งที่ คล้ายกันไว้ระหว่างด้านหน้ากับด้านหลัง เพื่อป้องกันไม่ให้ด้านในกระชกบนฝาถูกกระแทก ยึดฝาดอบไว้กับผนังด้านข้างของอุปกรณ์ด้วยเทปกาว

เก็บบรรจุภัณฑ์เดิมของอุปกรณ์เอาไว้ ทำการขนย้ายอุปกรณ์ในบรรจุภัณฑ์เดิมเท่านั้น ห้ามถอดอุปกรณ์ให้ถูกด้า นตามลูกศรแสดงทิศทางการขนย้ายบนบรรจุภัณฑ์

ในกรณีที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์เดิม

บรรจุอุปกรณ์ลงในบรรจุภัณฑ์เพื่อการป้องกัน เพื่อรับประกันการป้องกันความเสียหายขณะขนย้ายอย่างเพิ่ ยงพอ ขนย้ายอุปกรณ์โดยตั้งอุปกรณ์ขึ้น ห้ามยกหรือถืออุปกรณ์โดยจับที่มีจับของฝาอุปกรณ์หรือช่องต่อด้ำนหลัง เนื่องจากอาจชำรุดเสียหายได้ ห้ามวางวัตถุที่มี น้ำหนักมากไว้บนอุปกรณ์

เมนูเด่นจากครัวของเรา

เนื้อหาส่วนนี้ เป็นการแนะนำรายการอาหารที่ คัดสรรแล้ว รวมถึงการตั้งค่าที่ เหมาะสมในการปรุง พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิที่ เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละเมนู รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและความสูงของชั้นวางที่เหมาะสม สำหรับการใส่อุปกรณ์เสริม พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและวิธี เตรี ยมอาหาร

คำชี้แจง :

- ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับเตาที่ยังไม่ร้อนและไม่มีอาหารอยู่ ให้อุ่นเตาเฉพาะในกรณีที่ ข้อมูลในตารางแนะนำให้ทำเท่านั้น ห้ามวางกระดาษกันไขมันลงบนอุปกรณ์เสริมจนกว่าจะอุ่นเตาเรียบร้อยแล้ว
- เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพิ่ ยงคำแนะนำเท่านั้น เวลาที่ใช้จริงจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและส่วนประกอบของอาหาร
- ใช้อุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมกับอุปกรณ์ โดยสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมได้จากตัวแทนจำหน่าย หรือจากฝ่ายบริการหลังการขาย
- นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่เกี่ยวข้องกับภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารก่อนใช้เตาอบ
- สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที้นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะที่ร้อนออกจากส่วนปรุงอาหาร

เค้กและเพสทรี

การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

การอบเค้กและทาร์ตจะได้ผลลัพธ์ที่ดี ที่สุดด้วยการใช้ ☐ (การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่าง)

ในการอบด้วย ☒ (ลมร้อน 2D)

ให้วางอุปกรณ์เสริมบนชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้ :

- เค้กในพิมพ์เค้ก : ตำแหน่งชั้นวาง 2
- เค้กในถาดอบ : ตำแหน่งชั้นวาง 3

การอบขนมและอาหารแบบสองระดับหรือมากกว่า

ใช้ ☒ (ลมร้อน)

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมและอาหารแบบ 2 ระดับ :

- กระทะโอนกประสงค์ : ตำแหน่งชั้นวาง 3
- ถาดอบ : ตำแหน่งชั้นวาง 1

อาหารที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องปรุงสุกพร้อมกัน ในตารางเป็นการแสดงข้อมูลรายการอาหารต่าง ๆ

คำชี้แจง : ห้ามวางอาหารลงบนถาดอบอะลูมิเนียม โดยตรง ให้ปูกระดาษกันไขมันลงบนถาดอบอะลูมิเนียม ยม

พิมพ์อบขนม

ควรใช้พิมพ์อบขนมที่เป็นโลหะสีเข้ม
หากใช้พิมพ์อบขนมที่ทำจากโลหะแผ่นบางหรือจานแก้วสีอ่อน
จะทำให้ต้องใช้เวลาในการอบขนมมากขึ้น
และเนื้อเค้กจะสุกไม่ทั่วถึง
ในกรณีที่ ใช้พิมพ์อบขนมแบบซิลิโคน
กรุณาใช้ข้อมูลและสูตรอาหารที่ ผู้ผลิตแนะนำเป็นแนวทาง
พิมพ์อบขนมแบบซิลิโคนมักจะมี ขนาดเล็กกว่าพิมพ์ชนิดอื่นๆ
ส่งผลให้ปริมาณส่วนผสมและขั้นตอนการปรุงแตกต่างไปด้วย

ตาราง

ตารางเหล่านี้แสดงรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมสำหรับเค้กและ
เพสตรี ชนิดต่างๆ
อุณหภูมิและระยะเวลาในการอบจะขึ้นอยู่กับปริมาณและเนื้อของส
วนผสม ด้วยเหตุนี้ จึงมี การระบุค่าในตารางเป็นช่วงอุณหภูมิ
ควรทดลองทำโดยใช้อุณหภูมิระดับต่ำดูก่อน
เนื่องจากอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารสุกอย่างสม่ำเสมอยิ่งขึ้น
และหากจำเป็น ก็สามารถใช้อุณหภูมิที่ สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป
ในกรณีที่ มีการอุ่นเตา จะช่วยลดเวลาในการอบขนมลงได้ 5 ถึง 10
นาที
ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ในเนื้อหาส่วน เคล็ดลับในการอบขนม
ถัดจากตาราง

เค้กในแม่พิมพ์	ชนิดพิมพ์	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
เค้กสปันจ์เนื้อธรรมดา	พิมพ์เค้กรูปสี่เหลี่ยม	2		160-180	50-60
เค้กสปันจ์เนื้อละเอียด (เช่น เค้กปอนด์)	พิมพ์เค้กรูปสี่เหลี่ยม	2		155-175	65-75
ฐานพายเนื้อร้อนที่มีขอบ	พิมพ์เค้กถาดข้าง	1		160-180	30-40
ฐานเค้กเนื้อสปันจ์	พิมพ์เค้กเนื้อสปันจ์	2		160-180	25-35
สปันจ์เค้ก	พิมพ์เค้กถาดข้าง	2		160-180	30-40
ทาร์ตผลไม้หรือชีสเค้กทำจากพายเนื้อร้อน *	พิมพ์เค้กถาดข้างสี่เหลี่ยม	1		170-190	70-90
ทาร์ตผลไม้พร้อมเค้กสปันจ์เนื้อละเอียด	พิมพ์เค้กถาดข้าง	2		150-170	55-65
เค้กที่เป็นอาหารคาว เช่น คีซ / ทาร์ตหัวหอม	พิมพ์เค้กถาดข้าง	1		180-200	50-60

* พักเค้กไว้ให้เย็นลงในอุปกรณ์ประมาณ 20 นาที

เค้กบนถาด	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
แป้งเค้กสปันจ์หรือแป้งยีสต์แต่งหน้าด้วยส่วนผสมแห้ง	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		160-180	25-35
แป้งเค้กสปันจ์หรือแป้งยีสต์แต่งหน้าด้วยผลไม้สด	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		140-160	40-50
แยมโรล (อุ่นไว้)	กระทะอบเนกประสงค์ :	2		170-190	15-20
ขนมปังเปีย (แป้ง 500 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		150-170	25-35
เค้กผลไม้แห้งที่มีส่วนผสมของแป้ง 500 ก .	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		160-180	50-60
เค้กผลไม้แห้งที่มีส่วนผสมของแป้ง 1 กก .	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		150-170	90-100
สตรูตเติลรสหวาน	กระทะอบเนกประสงค์ :	2		180-200	55-65
พิชซ่า	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		180-200	20-30

ขนมปังและขนมปังโรล

อุ่นเตาไว้ก่อนอบขนมปังทุกครั้ง
นอกเสียจากว่าจะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

ห้ามเติมน้ำภายในเตาอบที่ยังร้อนอยู่โดยตรง

ขนมปังและขนมปังโรล	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
ขนมปังยีสต์ที่มีส่วนผสมของแป้ง 1.2 กก .	กระทะอบเนกประสงค์ :	2		270 190	8 35-45
ขนมปังแป้งหมักที่มีส่วนผสมของแป้ง 1.2 กก .	กระทะอบเนกประสงค์ :	2		270 190	8 35-45
ขนมปังโรล (เช่น ขนมปังแป้งโรย)	กระทะอบเนกประสงค์ :	2		200-220	20-30

ขนมอบขนาดเล็ก	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
บิสกิต	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		150-170	10-20
	ถาดอบอะลูมิเนียม* + กระทะอบเนกประสงค์**	1+3		130-150	25-35
เมอแรงค์	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		70-90	125-135
ครีมพัฟ	กระทะอบเนกประสงค์ :	2		200-220	30-40
มาคารูน	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		110-130	30-40
	ถาดอบอะลูมิเนียม* + กระทะอบเนกประสงค์**	1+3		100-120	35-45
พายชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ :	3		180-200	20-30
	ถาดอบอะลูมิเนียม* + กระทะอบเนกประสงค์**	1+3		180-200	30-40

* คุณสามารถซื้อถาดอบเพิ่มได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย

** เมื่อทำการอบแบบ 2 ระดับ ให้วางกระทะอบเนกประสงค์ไว้เหนือถาดอบเสมอ

คำแนะนำในการอบขนม

เมื่อต้องการอบขนมตามสูตรของคุณเอง	ใช้ข้อมูลของขนมที่ใกล้เคียงกันในตารางการอบขนมเป็นพื้นฐาน
วิธี ตรวจสอบว่าเค้กปั้นจอบเสร็จแล้ว :	ก่อนที่ จะสิ้นสุดเวลาการอบตามที่ระบุในสูตรประมาณ 10 นาที ให้ใช้ไม้คนเครื่องตีไม้เจาะเนื้อเค้กส่วนที่ หนาที่ สุด หากดึงไม้ออกแล้วไม่มี เนื้อเค้กติด แสดงว่าเค็อบเสร็จแล้ว
เค้กยุบตัว	ลดปริมาณส่วนผสมที่ เป็นของเหลวลง หรือลดอุณหภูมิเตาอบลง 10 องศาผสมส่วนผสมตามระยะเวลาที่ ระบุในสูตร
เนื้อเค้กขยายตัวตรงกลาง แต่ยุบตัวบริเวณขอบ	ห้ามทาน้ำมันที่ ขอบพิมพ์เค้กถอดข้าง หลังจากอบเสร็จ ใช้มี ตัค่อยๆ แซะเนื้อเค้กอย่างระมัดระวัง
เค้กส่วนบนมี สี เข้มเกินไป	วางเค้กในเตาอบให้ต่ำลง อบที่ อุณหภูมิต่ำลงโดยเพิ่มระยะเวลาในการอบขึ้นเล็กน้อย
เนื้อเค้กแห้งเกินไป	ใช้ไม้คนเครื่องตีไม้เจาะรูเล็กๆ บนเนื้อเค้กที่ อบเสร็จแล้ว แล้วพรมน้ำผลไม้หรือเครื่องตี��แอลกอฮอล์ลงบนเค้ก เมื่ออบครั้งต่อไป ให้เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 องศา และลดระยะเวลาที่ ใช้ในการอบลง
ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ซี สเค้ก,) มีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่เนื้อเค้กแฉะ (เหนียวและมี รอยที่ เกิดจากน้ำ)	ลดปริมาณส่วนผสมที่ เป็นของเหลวลงเล็กน้อยในการอบครั้งต่อไป รวมถึงลดอุณหภูมิและเพิ่มระยะเวลาที่ ใช้ในการอบเล็กน้อย สำหรับเค้กหน้าผลไม้สด ให้อบส่วนฐานก่อนโดยปิดฐานเค้กด้วยอัลมอนคหรือเศษขนมปัง แล้วจึงเติมหน้าเค้กตามคำแนะนำของสูตรและใช้ระยะเวลาในการอบที่ ถูกต้อง
เพสทรี เป็นสี น้ำตาลไม่ทั่ว	ลดอุณหภูมิลงเล็กน้อยเพื่อให้อบเค้กได้ทั่วถึงยิ่งขึ้น อบเพสทรีเนื้อละเอียดแบบหนึ่งระดับโดยใช้  (การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่าง) กระจกกันไขมันที่ยื่นออกมาอาจส่งผลต่อการหมุนเวียนอากาศด้วยเหตุนี้จึงควรตัดกระจกกันไขมันให้พอดี กับถาดอบทุกครั้ง
เนื้อเค้กผลไม้ส่วนล่างมี สี อ่อนเกินไป	วางเค้กต่ำลงมาหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป
น้ำผลไม้ล้นออกมา	ใช้กระทะอบเนกประสงค์ที่ มี ความลึกมากขึ้นในครั้งต่อไป (ถ้ามี)
ชั้นแบ่งโดเหนียวติดกันเมื่อขนมปังโรล	ต้องมี ระยะห่างประมาณ 2 ซม . ระหว่างขนมปังโรลแต่ละชิ้น เพื่อให้มี พื้นที่ เพื่ ยงพอสําหรับให้ขนมปังโรลพองตัวและอบได้อย่างสม่ำเสมอทุกด้าน
เมื่อต้องการอบขนมสองระดับ :	ใช้  (ลมร้อน) ทุกครั้งที่ทำการอบมากกว่าหนึ่งระดับอาหารที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องปรุงสุกพร้อมกัน
เกิดไอน้ำขณะอบเค้กเนื้อฉ่ำ	ขณะทำการอบ อาจมี ไอน้ำเกิดขึ้น ซึ่งจะลอยออกมาทางฝาเครื่อง จากนั้นไอน้ำจะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือแผงหน้าของชุดครัวที่ อยู่ติดกัน ซึ่งเป็นกระบวนการตามธรรมชาติ

เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา

ภาษาะ

คุณสามารถใช้ภาษาะทนความร้อนได้ กระทะอบเนกประสงค์เหมาะสำหรับการอบอาหารชั้นใหญ่

ภาษาะแก้วจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ที่ สุด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาจานอบมี ขนาดพอดี และปิดสนิท

ในกรณี ที่ ใช้จานอบเคลือบอี นาเมล ให้เติมน้ำเพิ่มลงไปเล็กน้อย

หากใช้จานอบสเตนเลส อาหารจะไม่เหลืองมากเท่าที่ ควร และเนื้ออาจสุกไหม้พอดี หากเป็นเช่นนั้น ให้เพิ่มระยะเวลาที่ ใช้ในการปรุง

ข้อมูลในตาราง : ภาษาะไม่มี ฝาปิด = เปิดฝา ภาษาะมี ฝาปิด = ปิดฝา

วางภาษาะที่ บริเวณตรงกลางของชั้นตะแกรงเสมอ

หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ให้วางภาษาะแก้วที่ ร้อนบนแผ่นรองที่ แห้ง หากวางลงบนพื้นผิวที่ เย็นหรือเปีย ยก อาจทำให้เนื้อแก้วแตกร้าวได้

การอบอาหาร

หากเนื้อไม่มี ไขมัน ให้เติมนําลงไปเล็กน้อย โดยให้หนาประมาณ ½ ซม . จนปิดกั้นภาษาะ

เติมนํ้าในปริมาณมากสำหรับการอบในหม้ออบ โดยให้หนาประมาณ 1-2 ซม . จนปิดกั้นภาษาะ

ปริมาณน้ำที่เติมลงไปจะขึ้นอยู่กับชนิดของเนื้อที่ปรุงและวัสดุที่ใช้ท ่าภาษาะ กรณี ที่ ปรุงเนื้อในจานอบเคลือบอี นาเมล จะต้องเติมนํ้าในปริมาณมากกว่ากรณี ที่ ใช้ภาษาะแก้วเล็กน้อย

ไม่แนะนำให้ใช้จานอบสเตนเลส เนื่องจากจะใช้เวลามากขึ้นในการปรุง และเนื้อจะสุกเหลืองไหม้เต็มที่ ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือ เวลาในการปรุงมากขึ้น

เคล็ดลับในการย่าง

ทำการย่างเมื่อปิดฝาเตาอบแล้วทุกครั้ง
อุณหภูมิย่างไว้ประมาณ 3 นาที
ก่อนวางอาหารที่จะย่างบนชั้นตะแกรง
วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง หากย่างเนื้อชิ้นเดียว
เนื้อจะสุกได้ดี ที่ สุดเมื่อวางไว้ที่ บริเวณตรงกลางของชั้นตะแกรง
ขอแนะนำใหวางกระทะอบเนกประสงค์ไว้ที่ ระดับ 1
เพื่อตักน้ำจากเนื้อ ซึ่งจะช่วยคงความสะอาดของเตาอบ
ห้ามวางถาดอบหรือกระทะอบเนกประสงค์ไว้ที่ ระดับ 4
เนื่องจากอาจเกิดการเปลี่ยนรูปที่อุณหภูมิสูงและทำให้ส่วนปรุงอาหาร
ชำรุดเสียหายเมื่อถอดออก
ถ้าเป็นไปได้ อาหารที่ ย่างควรมี ความหนาเท่ากัน
ซึ่งจะช่วยให้ชิ้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง โดยที่ ยังคงความฉ่ำเอาไว้ได้
โรยเกลือลงบนสเต็กเมื่อย่างเสร็จแล้วเท่านั้น

พลิกอาหารอย่างหลังจากผ่านไป 2/3 ของเวลาที่ระบุ
ตัวกำหนดความร้อนสำหรับการย่างจะเริ่มต้นและตัดการทำงานเป็น
ระยะ ซึ่งเป็นอาการปกติ
ความเร็วในการเปิดปิดการทำงานจะขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าระดับการย
่าง
เนื้อสัตว์
พลิกชิ้นเนื้อกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เมื่ออบเสร็จแล้ว ให้ปิดเตา และพักเนื้อไว้ในเตาอบเป็นเวลา 10 นาที
เพื่อให้ไขมันเนื้อกระจายอย่างทั่วถึง
หลังจากปรุงเสร็จ ให้ห่อเนื้อสันนอกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม เย็น
และพักไว้ในเตาอบเป็นเวลา 10 นาที
สำหรับหมอบที่มี หนึ่ง ให้บากหนึ่งเป็นรูปกากบาท
แล้ววางลงบนจานโดยให้ส่วนหนึ่งอยู่ด้านล่าง

เนื้อสัตว์	น้ำหนัก	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C), การตั้งค่าระดับการย่าง	เวลาในการปรุง (นาที)
เนื้อวัว						
เนื้อวัวหันแบ่ง	1.0 กก .	ปิดฝา	2		200-220	120
	1.5 กก .		2		190-210	140
	2.0 กก .		2		180-200	160
เนื้อสันใน , สุกระดับมี เติ๋ ยมแรร์	1.0 กก .	ไม่ปิดฝา	1		210-230	70
	1.5 กก .		1		200-220	80
เนื้อสันนอก , สุกระดับมี เติ๋ ยมแรร์	1.0 กก .	ไม่ปิดฝา	1		230-250	50
สเต็ก 3 ซม ., สุกระดับมี เติ๋ ยมแรร์		ชั้นตะแกรง + กระทะอบเนกประสงค์	4+1		3	15
เนื้อลูกวัว						
เนื้อลูกวัวหันแบ่ง	1.0 กก .	ไม่ปิดฝา	1		200-220	100
	1.5 กก .		1		190-210	120
	2.0 กก .		1		180-200	140
เนื้อหมู						
ไม่มี หนึ่ง (เช่น ส่วนคอ)	1.0 กก .	ไม่ปิดฝา	1		190-210	120
	1.5 กก .		1		180-200	150
	2.0 กก .		1		170-190	170
มี หนึ่ง (เช่น ส่วนไหล่)	1.0 กก .	ไม่ปิดฝา	1		180-200	130
	1.5 กก .		1		190-210	160
	2.0 กก .		1		170-190	190
เนื้อหมูรมควันติดกระดูก	1.0 กก .	ปิดฝา	1		210-230	80
เนื้อลูกแกะ						
ขาแกะมี กระดูก , สุกระดับมี เติ๋ ยม	1.5 กก .	ไม่ปิดฝา	1		170-190	120
เนื้อบด						
มี ทุโลฟ	ประมาณ 750 กก .	ไม่ปิดฝา	1		180-200	70
ไส้กรอก						
ไส้กรอก		ชั้นตะแกรง + กระทะอบเนกประสงค์	4+1		3	15

สัตว์ปีก

ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับการปรุงอาหารขณะที่เตายังไม่ร้อน

น้ำหนักที่ระบุในตารางเป็นน้ำหนักสำหรับสัตว์ปีกแบบไม่ยัดไส้ที่เตรียมไว้สำหรับการอบ

หากต้องการย่างบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ขอแนะนำให้วางกระทะตะกั่วที่ระดับ 1 ด้วย

ในการปรุงเนื้อเปิดหรือเนื้อห่านให้จิ้มที่หนังใต้ปีกเพื่อให้ส่วนที่เป็นมันหยดลงมา

วางเนื้อลงบนตะแกรงโดยหันส่วนอกลงด้านล่าง

พลิกเนื้อทั้งตัวเมื่อเวลาในการปรุงอาหารผ่านไปสองในสาม

เนื้อจะกรอบและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนย น้ำเกลือหรือน้ำส้มเมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหาร

สัตว์ปีก	น้ำหนัก	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) การตั้งระดับการย่าง	เวลาในการปรุง (นาที)
ไก่ครึ่งตัว 1-4 ชิ้น	ชิ้นละ 400 ก .	ชั้นตะแกรง	2		210-230	40-50
ไก่หั่นชิ้น	ชิ้นละ 250 ก .	ชั้นตะแกรง	3		210-230	30-40
ไก่ทั้งตัว 1-4 ชิ้น	ต่อ 1 กก .	ชั้นตะแกรง	2		200-220	55-85
เปิดทั้งตัว	1.7 กก .	ชั้นตะแกรง	2		170-190	80-100
ห่านทั้งตัว	3.0 กก .	ชั้นตะแกรง	2		160-180	110-130
ไก่วงขนาดเล็กทั้งตัว	3.0 กก .	ชั้นตะแกรง	2		180-200	80-100
ขาไก่วง 2 ชิ้น	ชิ้นละ 800 ก .	ชั้นตะแกรง	2		180-200	80-100

ปลา

พลิกชิ้นเนื้อปลาหลังจากผ่านไป 2/3 ของเวลาที่ระบุ

สำหรับปลาทั้งตัว ไม่จำเป็นต้องพลิก

โดยให้วางปลาทั้งตัวในเตาอบในตำแหน่งวางน้ำ

โดยหันศรีษะหลังขึ้นข้างบน เพื่อให้ปลายคางอยู่ในตำแหน่ง

ให้วางมันฝรั่งผ่าครึ่งหรือภาชนะทนความร้อนขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลา

หากต้องการย่างบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ให้วางกระทะตะกั่วที่ระดับ 1 ด้วย เพื่อดักน้ำจากปลา ซึ่งจะช่วยคงความสะอาดของเตาอบ

ปลา	น้ำหนัก	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C) การตั้งระดับการย่าง	เวลาในการปรุง (นาที)
ปลาทั้งตัว	ชิ้นละ 300 ก .	ชั้นตะแกรง	3		2	20-25
	1.0 กก .	ชั้นตะแกรง	2		190-210	40-50
	1.5 กก .	ชั้นตะแกรง	2		180-200	60-70
ปลาหั่นเป็นชิ้น (เช่น สเต็กปลา)	ชิ้นละ 300 ก .	ชั้นตะแกรง	4		2	20-25

คำแนะนำในการอบและการย่าง

ตารางไม่มี ข้อมูลน้ำหนักของชิ้นเนื้อหั่นแม่ เลือกใช้รายการน้ำหนักต่ำสุดถัดจากที่ ต้องการ และเพิ่มเวลาให้เหมาะสม	
วิธี การตรวจสอบว่าเนื้ออบเสร็จแล้ว	ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ (มีจำหน่ายตามร้านขายอุปกรณ์อาหาร) หรือใช้ "การทดสอบด้วยช้อน" โดยใช้ช้อนกดลงไปบนเนื้ออบ ถ้ารู้สึกว่ามีแรงต้าน แสดงว่าเนื้อสุกแล้ว ถ้าสามารถกดช้อนลงไปเนื้อได้ แสดงว่าต้องอบเนื้อต่ออีกสักพัก
เนื้ออบมี สี เข้มเกินไป และกากไหมเป็นบางส่วน	ตรวจสอบระดับชั้นวางและอุณหภูมิที่ใช้
เนื้ออบมี ลักษณะภายนอกสวยงาม แต่ไม่มี น้ำเนื้อภายใน	ใช้ภาชนะอบขนาดเล็กลงหรือเติมน้ำมากขึ้น
เนื้ออบมี ลักษณะภายนอกสวยงาม แต่น้ำเนื้อใสและมากเกินไป	ใช้ภาชนะอบขนาดใหญ่ขึ้นและเติมน้ำน้อยลง
มี ไอน้ำออกมาจากเนื้ออบที่ทาน้ำมันไว้	เป็นเรื่องปกติตามหลักฟิสิกส์ ไอน้ำส่วนใหญ่จะลอยออกมาจากช่องระบายไอน้ำ จากนั้นไอน้ำจะกลั่นตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือแผงหน้าของชุดครัวที่ อยู่ติดกัน

อาหารอบ กราแดง ขนมปังปังมีหน้า

หูกต้องการย่างบนชั้นตะแกรงโดยตรง
ให้วางกระทะอบเนกประสงค์ไว้ที่ ระดับ 1 ด้วย
เพื่อคงความสะอาดของเตาอบ

วางภาชนะไว้บนชั้นตะแกรงเสมอ

อาหารจะอบออกมาได้ดีเพียงใดนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของจานและความ
สูงของอาหารที่อบ ตัวเลขในตารางเป็นเพีย ยงค่าเฉลี่ยเท่านั้น

อาหาร	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
อาหารอบ					
อาหารอบรสหวาน	จานทนความร้อน	2		170-190	50-60
พาสต้าอบ	จานทนความร้อน	2		210-230	25-35
กราแดง					
กราแดงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ หนาไม่เกิน 2 ซม .	จานทนความร้อน	2		150-170	50-60
ขนมปังปัง					
ขนมปังปัง 12 แผ่น	ชั้นตะแกรง	4		3	4-5
ขนมปังปังมี หน้า 12 แผ่น	ชั้นตะแกรง	3		3	5-8

อาหารสำเร็จรูป

ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง

หากต้องการวางกระทะกันไขมันลงบนอุปกรณ์เสริม
ต้องให้แน่ใจว่กระทะเหมาะสมกับอุณหภูมิที่ใช้
กระทะที่ ใช้ต้องมี ขนาดเหมาะสมกับอาหารที่ จะปรุง

คุณภาพของอาหารมี ผลต่อผลการปรุงอาหารเป็นอย่างมาก
ซึ่งบางครั้งอาจพบว่าผลิตภัณฑ์มีการสุกเป็นบางส่วนและความสุ
กไม่สม่ำเสมอใด

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
สตรูเตลไส้ผลไม้	กระทะอบเนกประสงค์ 3 :	3		180-200	40-50
มันฝรั่งทอดแผ่นบาง	กระทะอบเนกประสงค์ 3 :	3		210-230	25-30
พิซซ่า	ชั้นตะแกรง	2		200-220	15-20
พิซซ่าขนมปังฝรั่งเศส	ชั้นตะแกรง	2		190-210	15-20

หมายเหตุ

กระทะอบเนกประสงค์อาจเกิดการเปลี่ยนรูปเมื่อนำไปใช้ปรุงอาหารแช่แข็ง ซึ่งเกิดจากการที่อุปกรณ์เสริมต้องผ่านอุณหภูมิที่แตกต่างกันมาก
โดยจะกลับเป็นปกติอย่างรวดเร็วที่ สุดในระหว่างการปรุงอาหาร

อาหารชนิดพิเศษ

ในการเตรียมแป้งยีสต์และโยเกิร์ตโฮมเมด ควรใช้อุณหภูมิตำ
น้ำอุปกรณ์เสริมออกจากเตาอบ

การทำโยเกิร์ต

1. ต้มนม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5%) ให้เดือด แล้วพักให้เย็นลงจนถึง 40°C
2. ใส่โยเกิร์ต 150 กรัม (จากตู้เย็น) ลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
3. เทใส่ขวดแบบปิดฝาได้ขนาดเล็ก แล้วปิดด้วยฟิล์มยืดห่ออาหาร

4. วางขวดลงบนชั้นตะแกรง แล้วใส่ในชั้นที่ 1
 5. ตั้งอุณหภูมิที่ 50°C แล้วดำเนินการต่อตามขั้นตอนที่ ระบุ
- การพักแป้งยีสต์**

1. เตรียมแป้งยีสต์ตามปกติ
ใส่ในจานเซรามิกทนความร้อนแล้วปิดฝา
- 2.อุ่นเตาตามที่ ระบุ
3. ปิดฝเตาอบ แล้วปล่อยให้แป้งยีสต์พักตัวในเตาอบ

อาหาร	ภาชนะ	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ	เวลาในการปรุง
โยเกิร์ต	ขวดโยเกิร์ตแบบปิด 1 ฝาใด		50°C	6-8 ชั่วโมง
การพักแป้งยีสต์	วางจานทนความร้อน บนพื้นเตาอบ		อุ่นที่ 50°C ปิดสวิตช์อุปกรณ์ แล้วใส่แป้งยีสต์ในเตาอบ	5-10 นาที 20-30 นาที

การละลายอาหารแช่แข็ง

เวลาที่ใช้ละลายอาหารแช่แข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและชนิดของอาหาร

ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง
นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์
แล้ววางไว้ในภาชนะที่เหมาะสมบนชั้นตะแกรง
วางสัตัวปี กโดยหันส่วนออกไปทางจาน

อาหารแช่แข็ง	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ
เช่น เค้กครีม เค้กบัตเตอร์ครีม เค้กกาโตที่มี ช็อกโกแลตหรือน้ำตาลไอซิ่ง ผลไม้ ไข่ ไส้กรอกและเนื้อ ขนมปังและขนมปังโรล เค้กและขนมอบอื่นๆ		ชั้นตะแกรง	2	 ปุ่มเลือกอุณหภูมิยังปิดอยู่

การอบอาหารให้แห้ง

ผักและผลไม้ที่ นำมาอบจะต้องไม่บอบช้ำ และต้องล้างให้สะอาด
นำน้ำส่วนเกินออกจากผักและผลไม้ แล้วเช็ดให้แห้ง
วางกระทะอบเนกประสงค์ที่ ระดับ 3
และวางชั้นตะแกรงที่ ระดับ 1

วางกระทะอบเนกประสงค์และชั้นตะแกรงพร้อมกระดาดกันไขมันหรือ
กระดาษรองอบ
พลิกผักหรือผลไม้ที่มี ความฉ่ำสูงหลายๆ ครั้ง
นำผักหรือผลไม้ออกจากกระดาดทันที ที่ แห้ง

ผักและผลไม้	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (ชั่วโมง)
แอปเปิ้ลรีง 600 ก .	1+3		80	ประมาณ 5
ลูกแพร์หั่นชิ้น 800 ก .	1+3		80	ประมาณ 8
แตมสันหรือลูกพลัม 1.5 กก .	1+3		80	ประมาณ 8-10
สมุนไพร์ 200 ก . ล้างแล้ว	1+3		80	ประมาณ 1½

สารอะคริลาไมด์ในอาหาร

สารอะคริลาไมด์มักก่อตัวขึ้นในวัตถุดิบประเภทพืชและมันฝรั่งที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิสูง เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ ขนมปังปิ้ง
ขนมปังโรล ขนมปัง หรือขนมอบ (บิสกิต ขนมปังขิง คุกกี้)

เคล็ดลับการเตรียมอาหารให้มีสารอะคริลาไมด์น้อยที่สุด	
ทั่วไป	- ใช้เวลาในการปรุงอาหารให้น้อยที่สุด - ปรุงอาหารจนสุกเป็นสี น้ำตาลทอง แต่อย่าให้สี เข้มเกินไป - อาหารชิ้นใหญ่และหนาจะมี ปริมาณสารอะคริลาไมด์น้อยกว่า
การอบขนม	ใช้การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่างที่ อุณหภูมิสูงสุด 200°C ใช้ลมร้อน 3D หรือลมร้อนที่ อุณหภูมิสูงสุด 180°C
บิสกิต	ใช้การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่างที่ อุณหภูมิสูงสุด 190°C ใช้ลมร้อน 3D หรือลมร้อนที่ อุณหภูมิสูงสุด 170°C ไข่หรือไข่แดงสามารถช่วยลดการเกิดสารอะคริลาไมด์ได้
มันฝรั่งอบกรอบ	จัดเรียงให้กระจายทั่วถาดอบโดยอย่าให้ซ้อนกัน อบในถาดอบครั้งละอย่างน้อย 400 กรัม เพื่อไม่ให้มันฝรั่งแฉง

อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางต่อไปนี้จะจัดทำขึ้นเพื่อให้ข้อมูลแก่หน่วยงานทดสอบในการตรวจ
จสอบและทดสอบอุปกรณ์ชนิดต่างๆ
ทดสอบตามมาตรฐาน EN 50304/EN 60350 (2009) และ IEC
60350

การอบขนม

การอบขนมแบบสองระดับ:
วางกระทะอบเนกประสงค์ไว้เหนือถาดอบเสมอ
คุกกี้ (เช่น คุกกี้ Spritz ในน้ำเชื่อม):
อาหารที่ไลในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องปรุงสุกพร้อมกัน

พายแอปเปิล (ระดับ 1)
เปลี่ ยนต์ำแหน่งของพิมพ์เค้กทอดข้างสี่ เข้ม
โดยเลื่อนเข้าตามแนวเฉียง
พายแอปเปิล (ระดับ 2)
เปลี่ ยนต์ำแหน่งของพิมพ์เค้กทอดข้างสี่ เข้ม
เค้กในพิมพ์เค้กทอดข้างชนิดโลหะ :
อบที่ ระดับ 1 โดยใช้ □ (การให้ความร้อนด้านบน / ด้านล่าง)
วางพิมพ์เค้กทอดข้างลงบนกระทะอบเนกประสงค์
แทนที่ จะวางบนชั้นตะแกรง

อาหาร	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการปรุง (นาที)
เวี ยนต์ี สเวีร์ลส	กระทะอบเนกประสงค์ :	3	□	150-170	20-30
	ถาดอบอะลูมิเนียม * + กระทะอบเนกประสงค์ **	1+3	☒	140-160	30-40
เค้กชั้นเล็ก	กระทะอบเนกประสงค์ :	3	□	150-170	25-35
เค้กชั้นเล็ก , อุ่นไว้	ถาดอบอะลูมิเนียม * + กระทะอบเนกประสงค์ **	1+3	☒	140-160	25-35
เค้กสับแบบผสมน้ำร้อน	พิมพ์เค้กทอดข้าง	2	□	160-180	30-40
พายแอปเปิล	กระทะอบเนกประสงค์ + พิมพ์เค้กทอดข้าง 2 ใบ เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. ***	1	□	190-210	70-80
	ชั้นตะแกรง 2 ชุด * + พิมพ์เค้กทอดข้าง 2 ใบ เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. ***	1+3	☒	180-200	70-80

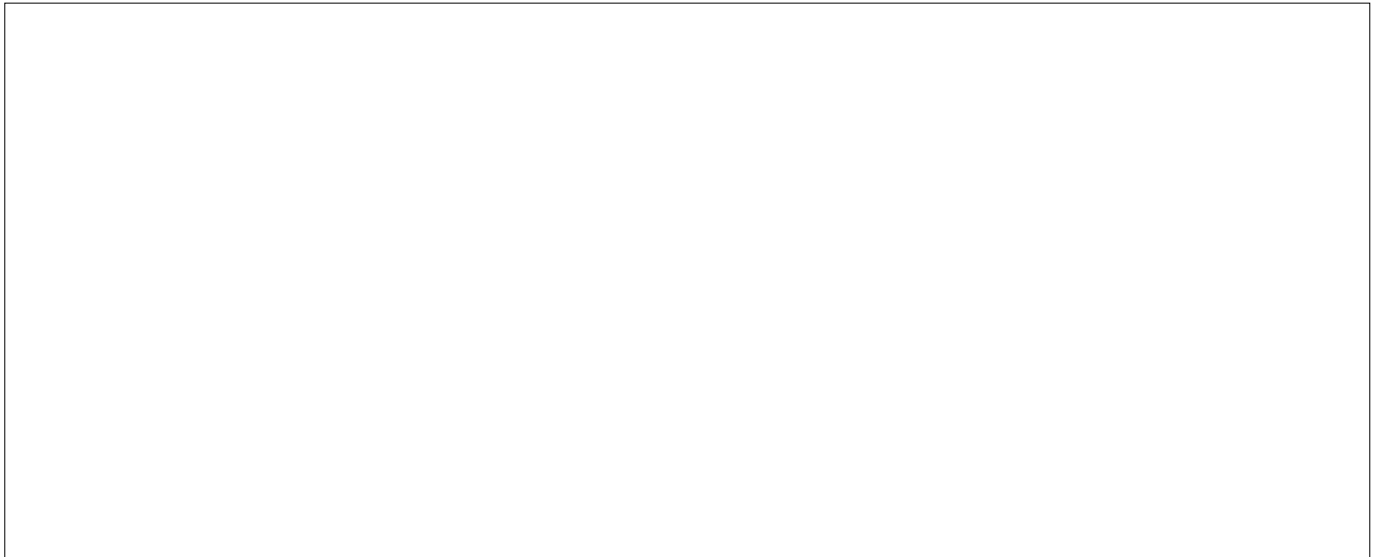
* คุณสามารถซื้อถาดอบและชั้นตะแกรงเพิ่มได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย
** เมื่อทำการอบแบบ 2 ระดับ ให้วางกระทะอบเนกประสงค์ไว้เหนือถาดอบเสมอ
*** วางพิมพ์เค้กตามแนวเฉียงบนอุปกรณ์เสริม

การย่าง

ทุกต้องการย่างอาหารบนชั้นตะแกรงโดยตรง
ให้วางกระทะอบเนกประสงค์ไว้ที่ ระดับ 1 ด้วย
เพื่อตักน้ำจากอาหารและคงความสะอาดของเตาอบ

อาหาร	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ระดับชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	การตั้งค่าระดับการย่าง	เวลาในการปรุง (นาที)
ขนมปังปิ้ง อุ่นเตาไว้ 10 นาที	ตะแกรงลวด	4	☐	3	1/2-2
เบอร์เกอร์เนื้อ 12 ชิ้น * ไม่ต้องอุ่นเตา	ชั้นตะแกรง + กระทะอบเนกประสงค์	4+1	☐	3	25-30

* พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไป 2/3



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001203138

01
060496