



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



เตาอบแบบบิลท์อิน

HBF113BR0A

[th]

คำแนะนำวิธีใช้

เตาอบแบบบิลท์อิน

สารบัญ

	วัตถุประสงค์ในการใช้งาน	4
	ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย	4
	ข้อมูลทั่วไป	4
	หลอดฮาโลเจน	5
	สาเหตุของการชำรุดเสียหาย	5
	ข้อมูลทั่วไป	5
	การติดตั้งและการต่อเครื่อง	6
	การต่อระบบไฟฟ้า	6
	ขอควรระวังในการขนย้าย	6
	การปกป้องสิ่งแวดล้อม	7
	การประหยัดพลังงาน	7
	กำจัดทิ้งอย่างปลอดภัย	7
	ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์	8
	แผงควบคุม	8
	ปุ่มและจอแสดงผล	8
	รูปแบบการให้ความร้อนและฟังก์ชันต่างๆ	9
	อุณหภูมิ	9
	ส่วนปรุงอาหาร	9
	อุปกรณ์เสริม	10
	อุปกรณ์เสริมที่ประกอบด้วย	10
	การใส่อุปกรณ์เสริม	10
	อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	11
	ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก	12
	การใช้งานเป็นครั้งแรก	12
	การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม	12
	การใช้งานอุปกรณ์	12
	การเปิดและปิดเครื่อง	12
	การตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิ	12
	การอุ่นเตาแบบเร็ว	13
	ตัวเลือกการตั้งเวลา	13
	การตั้งเวลาปรุงอาหาร	13
	การตั้งเวลาสิ้นสุด	14
	การตั้งตัวตั้งเวลา	14
	การตั้งเวลา	15
	ระบบล็อกป้องกันเด็ก	15
	การเปิดและการปิด	15
	การทำความสะอาด	16
	สารทำความสะอาดที่เหมาะสม	16
	การรักษาความสะอาดของเครื่อง	17
	ราง	17
	การถอดรางและการใส่กลับ	17

	ฝาเครื่อง	18
	การถอดฝาเตาอบและการใส่กลับ	18
	การถอดและการติดตั้งแผงฝา	18
	การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา	19
	การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง	19
	การเปลี่ยนหลอดไฟเพดานส่วนปรุงอาหาร	20
	ฝ่ายบริการลูกค้า	20
	หมายเลข E และหมายเลข FD	20
	เมนูเด่นจากครัวของเรา	21
	ข้อมูลทั่วไป	21
	เค้กและเพสตรี	21
	อาหารอบและกราแตง	25
	เนื้อสัตว์ ลัตัวปีก และปลา	25
	ผักและเครื่องเคียง	28
	โยเกิร์ต	28
	สารอะคริลไมด์ในอาหาร	28
	การอบอาหารให้แห้ง	29
	การพักแบ่ง	29
	การละลายอาหารแช่แข็ง	30
	อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	30

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

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำการติดตั้งเอาไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป

ภาพที่แสดงไว้ในคำแนะนำเหล่านี้เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอุปกรณ์เพื่อหาการชำรุดเสียหาย ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกต้อง

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน

จะต้องมีคนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 4000 เมตรจากระดับน้ำทะเล

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี และบุคคลทุพพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้ โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้ รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 15 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยະที่ปลอดภัย เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านให้ถูกต้องทุกครั้ง → "อุปกรณ์เสริม" ที่หน้า 10

ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

ข้อมูลทั่วไป

คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

- การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร ห้ามเปิดฝาดูอุปกรณ์ในกรณีที่มองเห็นควันไฟอยู่ภายในให้ปิดสวิตช์ของอุปกรณ์ จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- เศษอาหาร คราบน้ำมัน และน้ำของเนื้อมีไขมันสูงติดไฟได้ จัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง
- ลมอาจพัดเข้ามาเมื่อฝาดูอุปกรณ์เปิดอยู่ และกระดากันไขมันอาจปลิวเข้าไปสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและติดไฟได้ ห้ามวางกระดากันไขมันบนอุปกรณ์เสริมโดยที่ไม่มีอะไรทับไว้ในขณะที่อุ่นเตา ตรวจสอบจานหรือฟอยล์บนหม้อกับกระดากันไขมันไว้ทุกครั้ง และใช้กระดากันไขมันปิดเฉพาะพื้นผิวส่วนที่จำเป็นเท่านั้น โดยกระดากันไขมันจะต้องไม่ยื่นออกมาพ้นจากอุปกรณ์เสริม

คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

- อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมีความร้อนสูง ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมีความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาดูอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

- ชิ้นส่วนที่จับต้องได้จะเกิดความร้อนสูงในขณะที่ทำงาน อย่าแตะชิ้นส่วนนั้นเป็นอันขาด และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- เมื่อเปิดฝาดูอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา โดยอาจไม่สามารถมองเห็นไอน้ำได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของไอน้ำดังกล่าว เมื่อจะเปิดอุปกรณ์ ไม่ควรยืนใกล้กับตัวอุปกรณ์มากเกินไป เปิดฝาดูอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- นำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

- รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกกราวได้
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก
อุปกรณ์ที่มีคม
หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา
ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ
- หากเปิดฝาเครื่องทิ้งไว้
อาจมีคนเดินชนฝาเครื่องจนได้รับบาดเจ็บ
จึงต้องปิดฝาเครื่องทั้งขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่และเมื่อทำงานเสร็จแล้ว

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด
ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น
ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ
อาจจะละลายได้หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์
ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์นี้
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตช์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

หลอดฮาโลเจน**⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**

หลอดไฟในส่วนปรุงอาหารมีความร้อนสูง
แม้จะปิดไปแล้ว
ก็ยังคงมีความร้อนเหลืออยู่เป็นระยะเวลาหนึ่ง
ซึ่งอาจทำให้ผิวหนังเป็นแผลพุพองได้
ดังนั้นอย่าจับฝาครอบกระจก
ทำความสะอาดโดยระวังอย่าให้สัมผัสผิวหนัง

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

เมื่อทำการเปลี่ยนหลอดไฟภายในส่วนปรุงอาหาร
เบาหลอดจะมีกระแสไฟฟ้าเหลืออยู่ตลอดเวลา ดังนั้น
ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ
ให้ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์
ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

➡ สาเหตุของการชำรุดเสียหาย**ข้อมูลทั่วไป****ระวัง!**

- อุปกรณ์เสริม พอยล์ กระดาษกันไขมัน
หรือภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร:
ห้ามวางอุปกรณ์เสริมบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร
ห้ามปิดคลุมพื้นของส่วนปรุงอาหารด้วยแผ่นพอยล์หรือกระดาษกันไขมันทุกชนิด
ห้ามวางภาชนะใส่อาหารบนพื้นของส่วนปรุงอาหารถ้าตั้งอุณหภูมิ
ไว้สูงกว่า 50°C เนื่องจากจะทำให้เกิดความร้อนสะสม
ส่งผลให้เวลาในการอบขนมและการอบอาหารไม่ถูกต้อง
และทำให้อินาเมลชำรุดเสียหาย
- พอยล์อะลูมิเนียม:
พอยล์อะลูมิเนียมในส่วนปรุงอาหารจะต้องไม่ออกมาสัมผัสกับฝา
กระจก
เนื่องจากอาจทำให้สีของฝากระจกเกิดการด่างอย่างถาวรได้
- น้ำที่อยู่ในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูง:
ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารในขณะที่ส่วนปรุงอาหารยังคงร้อน
อยู่ เนื่องจากจะทำให้เกิดไอน้ำ
การเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิสามารถทำให้อินาเมลชำรุดเสียหายได้
- ความชื้นในส่วนปรุงอาหาร: เมื่อเวลาผ่านไป
ความชื้นในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดสนิมได้
หลังจากการใช้งาน ให้พักส่วนปรุงอาหารไว้ให้แห้ง
อย่าทิ้งอาหารที่มีความชื้นไว้ในส่วนปรุงอาหารที่ปิดฝาไว้เป็นเวลานาน
อย่าเก็บอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหาร
- การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้:
หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
ให้พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลงโดยเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เท่านั้น
ห้ามนำวัสดุใดๆ มาขัดฝาอุปกรณ์ให้เปิดค้างไว้
แม้จะเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เพียงเล็กน้อย
แต่ก็อาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้เคียงเสียหายได้เมื่อเวลาผ่านไป
เปิดฝาอุปกรณ์ไว้เฉพาะเมื่อจะพักส่วนปรุงอาหารให้แห้งในกรณีที่
เกิดความชื้นขึ้นมากขณะที่เตาอบกำลังทำงานเท่านั้น
- น้ำผลไม้: ห้ามใส่ขนมลงในถาดอบมากเกินไปเมื่อทำการอบขนม
โดยเฉพาะอย่างยิ่งพายผลไม้ที่มีความชุ่มฉ่ำ
เนื่องจากน้ำผลไม้ที่หยดลงมาจากถาดอบจะทิ้งรอยเยิ้มที่ไม่สามารถ
กำจัดออกได้ หากเป็นไปได้
ให้ใช้กระทะอบประเภทกระจกที่มีความลึกมากขึ้น
- ซิลที่สกปรกมาก: หากซิลสกปรกมาก
ฝาของอุปกรณ์จะปิดได้ไม่สนิทในระหว่างการใช้งาน
ชุดชิ้นส่วนที่อยู่ติดกันอาจเกิดความเสียหายได้ ดังนั้น
จึงควรดูแลซิลของฝาอุปกรณ์ให้สะอาดอยู่เสมอ
→ "การทำความสะอาด" ที่หน้า 16
- การใช้ฝาอุปกรณ์เป็นที่นั่ง ที่วางของ หรือใช้เป็นที่ทำงาน: ห้ามนั่ง
วาง หรือแขวนสิ่งของบนฝาอุปกรณ์
รวมถึงห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมลงบนฝาอุปกรณ์
- การใส่อุปกรณ์เสริม:
อุปกรณ์เสริมอาจทำให้ฝาอุปกรณ์เป็นรอยขีดข่วนได้เมื่อปิดฝา
(ขึ้นอยู่กับรุ่น)
ดังนั้นจึงควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารจนสุดเสมอ
- การถืออุปกรณ์:
ห้ามยกหรือถืออุปกรณ์โดยจับที่มือจับของฝาอุปกรณ์
มือจับที่ฝาอุปกรณ์ไม่สามารถรับน้ำหนักของอุปกรณ์ได้
และอาจหักได้



การติดตั้งและการต่อเครื่อง

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตาม คำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์ไว้หลังแผ่นตกแต่งลาย
เนื่องจากอาจส่งผลให้อุปกรณ์เกิดความร้อนสูงมากได้

การต่อระบบไฟฟ้า

การเชื่อมต่อเครื่องต้องดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการรับรองเท่านั้น โดยจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของการไฟฟ้า

ความเสียหายทั้งหมดที่เกิดจากการเชื่อมต่อเครื่องอย่างไม่ถูกต้องจะส่งผลให้การรับประกันเป็นโมฆะ

ระวัง!

หากสายไฟชำรุดเสียหาย จะต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้ผลิตหรือตัวแทน หรือผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติเหมาะสม เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตราย

- ต้องถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟฟ้าทุกครั้งที่ทำติดตั้ง
- เครื่องรุ่นนี้เป็นไปตามข้อกำหนดของระดับการป้องกัน Class I และต้องต่อเข้ากับเตาเสียบที่มีการต่อสายดินเท่านั้น
- สายไฟจะต้องเป็นชนิด H05 V V-F 3G 1.5 มม² เป็นอย่างน้อย

⚠ คำเตือน – อันตรายถึงชีวิต!

ระวังไฟดูดหากสัมผัสอุปกรณ์ที่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน

- ต้องแน่ใจว่ามือแห้งทุกครั้งสัมผัสหรือจับปลั๊กไฟ
- ถอดปลั๊กโดยจับที่ตัวปลั๊กแล้วถอดออกเท่านั้น ห้ามถอดปลั๊กโดยดึงสายไฟ เนื่องจากอาจทำให้สายไฟชำรุดได้
- ห้ามดึงปลั๊กออกขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

โปรดอ่านข้อมูลต่อไปนี้ และตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

คำชี้แจง:

- ปลั๊กไฟมีขนาดพอดีกับเต้าเสียบ
- สายไฟมีขนาดหน้าตัดใหญ่เพียงพอ
- มีการติดตั้งระบบสายดินอย่างถูกต้อง
- ให้อาสาผู้เชี่ยวชาญดำเนินการเปลี่ยนสายไฟเท่านั้น (ในกรณีที่จำเป็นต้องเปลี่ยน) โดยสามารถสั่งซื้อสายไฟสำหรับเปลี่ยนได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย
- ห้ามใช้สายไฟต่อพ่วง/หัวต่อแบบหลายทาง หรือรางปลั๊กไฟ
- ในกรณีที่ใช้อุปกรณ์ป้องกันกระแสไฟฟ้ารั่ว ควรเลือกใช้แบบที่มีสัญลักษณ์  เท่านั้น ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับรองว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของอุปกรณ์
- ปลั๊กไฟอยู่ในบริเวณที่เข้าถึงตลอดเวลา
- สายไฟจะต้องไม่คดงอ ถูกกดทับ ถูกตัดแปลง หรือถูกแยกส่วน
- สายไฟไม่สัมผัสกับแหล่งความร้อน

ข้อควรระวังในการขนย้าย

ติดเทปกาวที่แกะออกได้โดยไม่ทิ้งร่องรอยเพื่อยึดชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ได้ทั้งหมดในและบนเครื่อง วางอุปกรณ์เสริมทั้งหมด (เช่น ถาดอบ) ลงในช่องที่สอดคล้องกันที่มีกระดาษแข็งอยู่ตรงขอบเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเสียหาย

วางกระดาษแข็งหรือสิ่งที่คล้ายกันไว้ระหว่างด้านหน้ากับด้านหลังเพื่อป้องกันไม่ให้ด้านในฝากระงอกจากถูกระแทก ยึดฝาเครื่องและฝาคกรอบด้านบนไว้ข้างตัวเครื่องด้วยเทปกาว (ถ้ามี)

เก็บบรรจุภัณฑ์เดิมของเครื่องเอาไว้

ทำการขนย้ายเครื่องในบรรจุภัณฑ์เดิมเท่านั้น หันเครื่องให้ถูกต้องตามลูกศรแสดงทิศทางการขนย้ายบนบรรจุภัณฑ์

ในกรณีที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์เดิม

บรรจุเครื่องลงในบรรจุภัณฑ์เพื่อการป้องกัน เพื่อรับประกันการป้องกันความเสียหายขณะขนย้ายอย่างเพียงพอ

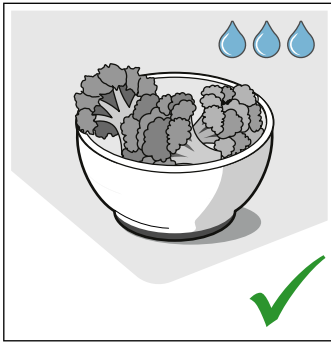
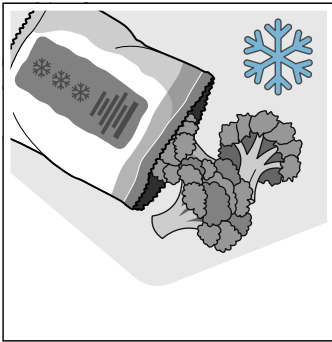
ทำการขนย้ายโดยตั้งเครื่องขึ้น ห้ามยกหรือถือเครื่องโดยจับที่มือจับของฝาเครื่องหรือช่องต่อต้านหลัง เนื่องจากอาจชำรุดเสียหายได้ ห้ามวางวัตถุที่มีน้ำหนักมากไวบนเครื่อง

การปกป้องสิ่งแวดล้อม

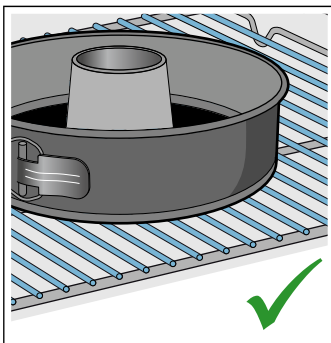
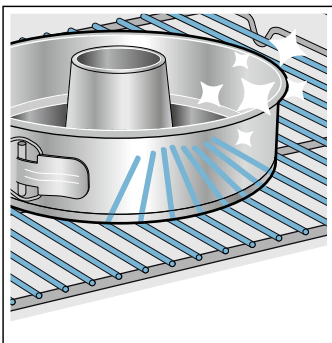
อุปกรณ์ใหม่ของคุณเน้นการใช้พลังงานอย่างคุ้มค่าเป็นหลัก ในที่นี้คุณจะพบเคล็ดลับในการประหยัดพลังงานมากขึ้นขณะใช้งานอุปกรณ์ และวิธีกำจัดอุปกรณ์ของคุณอย่างเหมาะสม

การประหยัดพลังงาน

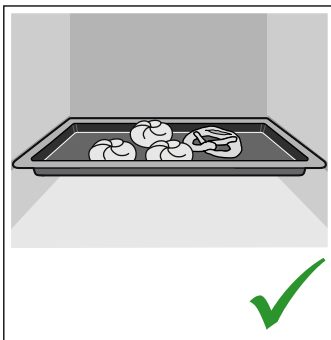
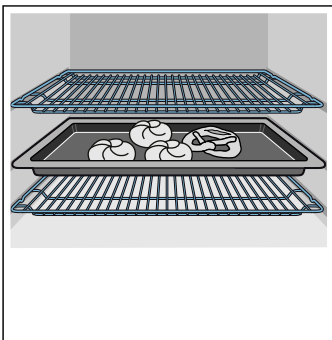
- อุ่นเครื่องเฉพาะเมื่อมีระบุไว้ในสูตรอาหารหรือในตารางคำแนะนำการใช้งานเท่านั้น
- ละลายอาหารแช่แข็งก่อนใส่เข้าไปในส่วนปรุงอาหาร



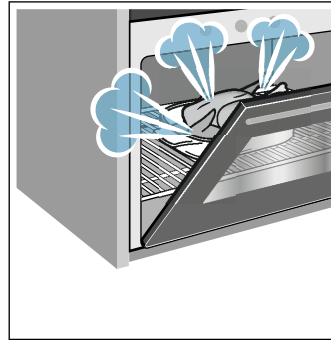
- ใช้ฟิมพ์อบที่มีสีเข้ม ทาสีดำ หรือเคลือบอีนาเมลเนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ



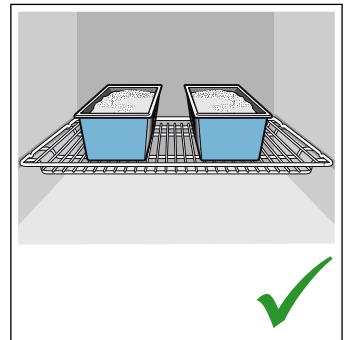
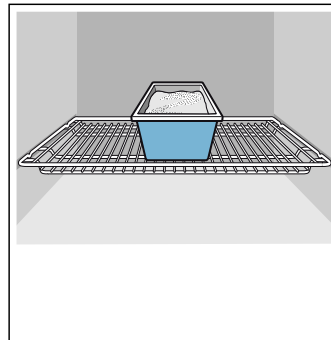
- ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากส่วนปรุงอาหาร



- เปิดฝาเครื่องให้น้อยที่สุดระหว่างที่ใช้เครื่องอยู่



- การอบเค้กที่ละก้อนต่อกันเป็นวิธีการอบเค้กหลายก้อนที่ดีที่สุด เนื่องจากส่วนปรุงอาหารจะยังร้อนอยู่ ซึ่งจะช่วยลดระยะเวลาในการอบเค้กก้อนที่สองลง และสามารถวางพิมพ์เค้กสองอันไว้ติดกันในส่วนปรุงอาหารได้



- สำหรับอาหารที่ใช้เวลาปรุงนาน สามารถปิดเครื่อง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุง และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่อปรุงอาหารให้เสร็จได้

กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU ว่าด้วยการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ – WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง



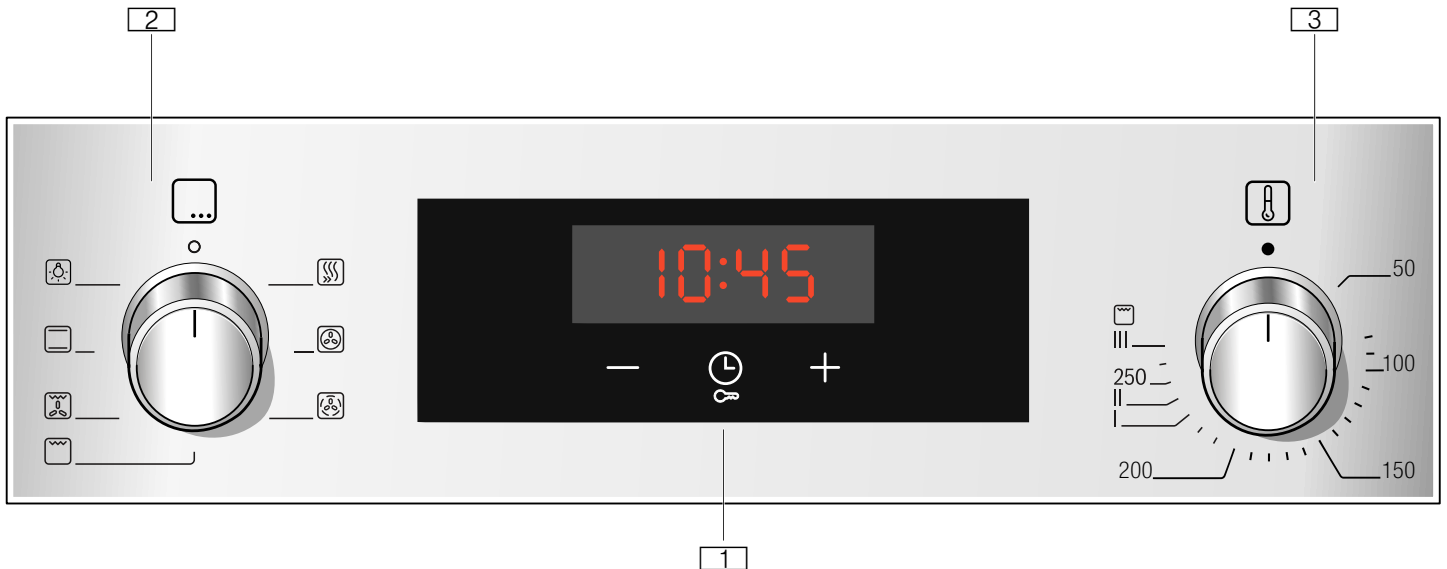
ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายเกี่ยวกับส่วนแสดงผลและส่วนควบคุม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ของคุณ

คำชี้แจง: โดยอาจมีรายละเอียดและสีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์

แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่องได้บนแผงควบคุม ด้านล่างนี้เป็นรายละเอียดโดยรวมเกี่ยวกับแผงควบคุมและแผนผังของปุ่มควบคุมต่างๆ



- 1** **ปุ่มและจอแสดงผล**
ปุ่มต่างๆ เป็นปุ่มสัมผัสที่มีเซ็นเซอร์อยู่ใต้ปุ่ม และสัญลักษณ์เพื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการใช้ สัญลักษณ์ของฟังก์ชันที่กำลังใช้งานและตัวเลือกการตั้งเวลาจะปรากฏบนจอแสดงผล
- 2** **ปุ่มเลือกฟังก์ชัน**
ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อเลือกรูปแบบการให้ความร้อนหรือฟังก์ชันอื่นๆ สามารถหมุนได้ทั้งตามและทวนเข็มนาฬิกาจากตำแหน่ง "ปิด"
- 3** **ปุ่มเลือกอุณหภูมิ**
ใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิสำหรับรูปแบบการให้ความร้อน หรือใช้เลือกการตั้งค่าสำหรับฟังก์ชันอื่นๆ
ปุ่มเลือกอุณหภูมิสามารถหมุนตามเข็มนาฬิกาได้จากตำแหน่ง "ปิด" จนกว่าจะเกิดแรงต้านทาน อย่าหมุนปุ่มไปเกินจากนี้

คำชี้แจง: เครื่องบางรุ่นสามารถกดปุ่มควบคุมได้ หากต้องการกดปุ่มควบคุมค้างไว้หรือปล่อยปุ่ม ให้หมุนไปที่ตำแหน่ง "ปิด"

ปุ่มและจอแสดงผล

คุณสามารถใช้ปุ่มต่างๆ เพื่อปรับตั้งฟังก์ชันเสริมต่างๆ ของเครื่องได้ โดยสามารถดูค่าเหล่านี้ไดบนจอแสดงผล

สัญลักษณ์	ความหมาย
	ตัวเลือกการตั้งเวลา
	แต่ละสัญลักษณ์นี้หลายครั้งเพื่อเลือกตัวตั้งเวลา ระยะเวลา > เวลาสิ้นสุด > และเวลา
	ระบบล็อคป้องกันเด็ก
	ล็อคและปลดล็อคฟังก์ชันต่างๆ ของเตาอบบนแผงควบคุมโดยกดปุ่มนี้ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที
	ลบ
	บวก
	ลดค่าที่ตั้ง
	เพิ่มค่าที่ตั้ง

ปุ่ม

ปุ่มแต่ละปุ่มจะมีเซ็นเซอร์อยู่ใต้ปุ่ม ห้ามกดปุ่มแรงเกินไป โดยให้แตะเฉพาะสัญลักษณ์ที่จะใช้เท่านั้น

จอแสดงผล

จอแสดงผลจะแสดงค่าที่สามารถตั้งได้ในปัจจุบันหรือค่าที่กำลังจะสิ้นสุดลงเป็นตัวเลขขนาดใหญ่

หากต้องการใช้ตัวเลือกการตั้งเวลาแต่ละอย่าง ให้แตะปุ่ม

หลายๆ

ครั้งสัญลักษณ์ที่สว่างขึ้นจะสอดคล้องกับค่าที่กำลังแสดงเป็นตัวเลขขนาดใหญ่บนจอแสดงผล

รูปแบบการให้ความร้อนและฟังก์ชันต่างๆ

ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อเลือกรูปแบบการให้ความร้อนและฟังก์ชันอื่นๆ เราได้อธิบายความแตกต่างรวมถึงวิธีใช้การให้ความร้อนรูปแบบต่างๆ ไว้ด้านล่างนี้

เพื่อให้คุณสามารถใช้รูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับการปรุงอาหารอยู่เสมอ

รูปแบบการให้ความร้อน	ลักษณะการใช้งาน
 ลมร้อน 3D	สำหรับการอบขนมและอาหารแบบหนึ่งระดับหรือมากกว่า พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังของเตาอบ อย่างทั่วถึงตลอดส่วนปรุงอาหาร
 ลมร้อนแบบเบา	สำหรับการปรุงอาหารที่เลือกไว้แบบหนึ่งระดับด้วยไฟอ่อนโดยไม่มีการอุ่นเตา พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากตัวกำเนิดความร้อนเสริมรูปวงแหวนในแผงด้านหลังของเตาอบไป รอบส่วนปรุงอาหาร การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน
 การย่างเป็นบริเวณกว้าง	สำหรับการย่างอาหารผิวแบน เช่น สเต็กหรือไส้กรอก รวมถึงการปิ้งขนมปังและการทำให้อาหารสุกเหลือง บริเวณทั้งหมดใต้ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะได้รับความร้อน
 การย่างแบบลมหมุนเวียน	สำหรับการอบสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว และเนื้อชิ้นใหญ่ ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างและพัดลมจะเปิดและปิดสลับกันไปพัดลมจะกระจายลมร้อนไปรอบ อาหาร
 การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง	สำหรับการอบขนมและอาหารทั่วไปแบบหนึ่งระดับ เหมาะสำหรับเค้กหน้าชุ่มเป็นพิเศษ โดยจะมีการกระจายความร้อนจากด้านบนและด้านล่างอย่างทั่วถึง การให้ความร้อนรูปแบบนี้ใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดทั่วไป

ฟังก์ชันอื่นๆ

เตาอบรุ่นนี้ยังมีฟังก์ชันอื่นๆ อีกมาก ดูคำอธิบายคร่าวๆ
ได้จากด้านล่าง

ฟังก์ชัน	ลักษณะการใช้งาน
 การอุ่นเตาแบบเร็ว	อุ่นส่วนปรุงอาหารอย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องใช้อุปกรณ์เสริม
 ไฟภายใน	เปิดไฟภายในโดยไม่เปิดฟังก์ชันอื่นๆ ทั้งหมด ช่วยให้สามารถดูส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น เป็นต้น

อุณหภูมิ

ใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อกำหนดอุณหภูมิในส่วนปรุงอาหาร
รวมถึงใช้เลือกการตั้งค่าสำหรับฟังก์ชันอื่นๆ

เมื่อปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิสูงมาก
เครื่องจะลดอุณหภูมิลงเล็กน้อยหลังจากเวลาผ่านไปสักพัก

ตำแหน่ง	ความหมาย
● ตำแหน่ง "ปิด"	ตัวเครื่องไม่มีการทำความร้อน
50-275	ช่วงอุณหภูมิ อุณหภูมิที่สามารถตั้งได้ในส่วนปรุงอาหาร หน่วยเป็น °C
1, 2, 3 หรือ I, II, III	การตั้งค่าระดับการย่าง การตั้งค่าที่สามารถปรับได้สำหรับการย่างเป็นบริเวณกว้าง  และบริเวณแคบ  (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่อง) ระดับ 1 = ต่ำ ระดับ 2 = ปานกลาง ระดับ 3 = สูง

ส่วนแสดงอุณหภูมิ

สัญลักษณ์

↓ จะสว่างขึ้นบนจอแสดงผลขณะที่เครื่องกำลังทำความร้อน
และจะดับลงเมื่อหยุดการให้ความร้อนชั่วคราว

ขณะทำการอุ่นเครื่อง

เวลาที่เหมาะที่สุดสำหรับการใส่อาหารเข้าไปในส่วนปรุงอาหาร
คือเวลาที่สัญลักษณ์ดับลงเป็นครั้งแรก

คำชี้แจง:

แรงเฉื่อยของความร้อนอาจทำให้อุณหภูมิที่แสดงแตกต่างจากอุณหภูมิจริงภายในเตาอบเล็กน้อย

ส่วนปรุงอาหาร

ส่วนปรุงอาหารมีฟังก์ชันต่างๆ ที่ช่วยให้ใช้เครื่องได้ง่ายขึ้น เช่น
ช่วยให้แสงในส่วนปรุงอาหารสว่างชัดเจน
และพัดลมระบายอากาศที่ช่วยป้องกันไม่ให้เครื่องร้อนเกินไป

การเปิดฝาเครื่อง

หากเปิดฝาเครื่องขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
เครื่องจะยังคงทำงานต่อไป

ไฟภายใน

ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะสว่างขณะที่เตาอบกำลังดำเนินการฟังก์ชันให้ความร้อนเกือบทุกแบบรวมถึงฟังก์ชันอื่นๆ เมื่อหมนปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อให้เครื่องทำงานและสิ้นสุดการทำงาน ไฟจะดับลง

สามารถเปิดไฟภายในขณะที่เตาอบไม่มีความร้อนได้โดยหมนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่งไฟภายใน เพื่อให้ทำความสะอาดตัวเครื่องได้ง่ายขึ้น เป็นต้น

พัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อนจะมีการเปิดและปิดตามที่จำเป็นโดยจะเป่าลมร้อนออกทางดานบนเหนือฝาเครื่อง

ระวัง!

ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ มิฉะนั้นจะทำให้เครื่องร้อนมากเกินไป

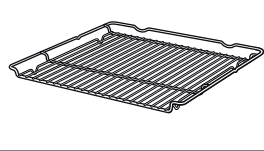
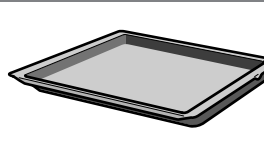
พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่ง เพื่อให้ส่วนปรุงอาหารเย็นลงเร็วขึ้นภายหลังการใช้งาน

อุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เนื้อหาส่วนนี้เป็นกฎใหญ่ภาพรวมเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วยและข้อมูลการใช้ที่ถูกต้อง

อุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:

	ชั้นตะแกรง สำหรับพิมพ์เค้ก จานที่นำเข้าเตาอบได้ และภาชนะสำหรับเตาอบ สำหรับอาหารอบ อาหารย่าง และอาหารแช่แข็ง
	กระทะอบเนกประสงค์ สำหรับเค้กเนื้อนุ่ม เฟลล์ทรี อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ตัดไข่ม้วนที่หยดลงมาบนชั้นตะแกรง โดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย

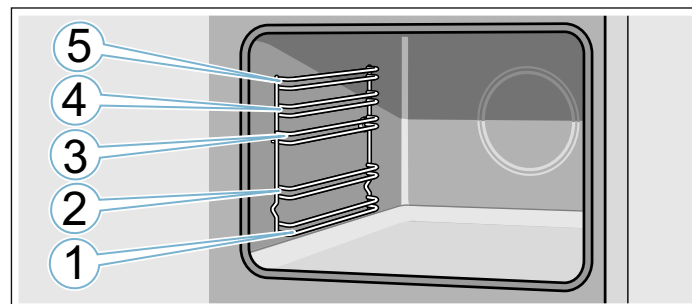
ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น เพราะเป็นสิ่งที่ผลิตขึ้นมาเป็นพิเศษสำหรับเครื่องรุ่นนี้โดยเฉพาะ อุปกรณ์เสริมสามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์

คำชี้แจง: อุปกรณ์เสริมที่ได้รับความร้อนอาจเสียรูปได้ ซึ่งไม่ส่งผลต่อการทำงานแต่อย่างใด และเมื่อเย็นลงก็จะกลับสู่สภาพเดิม

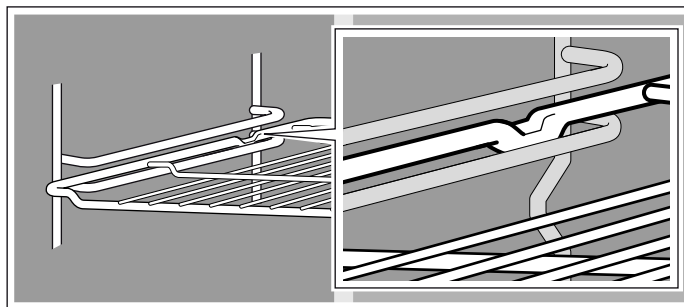
การใส่อุปกรณ์เสริม

ส่วนปรุงอาหารมีรางใส่ชั้นวางทั้งหมดห้าชั้น โดยตำแหน่งของชั้นวางจะนับจากกลางขึ้นบน

สำหรับเครื่องบางรุ่น ชั้นสูงที่สุดจะมีเครื่องหมายการวางอย่างอยู่บนส่วนปรุงอาหาร



ใส่อุปกรณ์เสริมระหว่างก้านนำร่องชี้ตำแหน่งชั้นวางสองตัวทุกครั้ง อุปกรณ์เสริมสามารถดึงออกได้ประมาณครึ่งหนึ่งโดยไม่พลิกคว่ำ เมื่อเลื่อนอุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหาร ต้องดูให้แน่ใจว่ารอยขีดในรางด้านข้างอยู่ด้านหลัง มิฉะนั้นจะไม่สามารถใส่เข้าที่ได



คำชี้แจง:

- ใช้มือทั้งสองข้างจับด้านข้างถาดครอบไว้ให้แน่น แล้วเลื่อนโขนานเข้าไปในฐานรองขึ้นวาง ห้ามขยับถาดครอบไปอีกด้านขณะเลื่อนเข้าไป มิฉะนั้นจะทำให้สไลด์ยากและอาจทำให้พื้นผิวเคลือบอีนาเมลเสียหาย
- คู่มือแนะนำให้ใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารโดยหันด้านที่ถูกตัดอยู่ทุกครั้ง
- ใส่อุปกรณ์เสริมลงในส่วนปรุงอาหารจนสุด เพื่อไม่ให้สัมผัสกับฝาเครื่อง
- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ได้ใช้ออกจากส่วนปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์ โดยสามารถดูคุณสมบัติผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้ จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์

อุปกรณ์เสริมที่มีจำหน่ายและสามารถสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์ได้จะแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในโบรชัวร์แนะนำสินค้า

คำชี้แจง: อุปกรณ์เสริมบางชนิดอาจไม่เหมาะกับเครื่องทุกรุ่น โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E no.) ของเครื่องให้ชัดเจนทุกครั้งที่คุณสั่งซื้อ → "ฝ่ายบริการลูกค้า" หน้าที่ 20

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

ชั้นตะแกรง

สำหรับภาชนะปรุงอาหาร พิมพ์เค้ก จานที่น้ำเข้าเตาอบได้ อาหารอบ และอาหารย่าง

ถาดอบ

สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ

กระทะอบเนกประสงค์

สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ ขนมอบ อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ และยังใช้ต้กไขมันที่หยดลงมายังชั้นตะแกรงโดยตรงขณะย่างอาหารได้อีกด้วย

แผ่นตะแกรง

สำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา

สำหรับใส่ลงในกระทะอบเนกประสงค์ เพื่อต้กไขมันและน้ำจากเนื้อที่หยดลงมา

กระทะอบเนกประสงค์แบบฉิวลิ้น

สำหรับเค้กเนื้อฉ่ำ ขนมอบ อาหารแช่แข็ง และอาหารอบชิ้นใหญ่ ช่วยให้สามารถนำขนมอบและอาหารอบออกจากกระทะอบเนกประสงค์ได้ง่ายขึ้น

ถาดอบแบบฉิวลิ้น

สำหรับการอบขนมและอาหารอบขนาดเล็กในถาดอบ

ช่วยให้สามารถนำขนมอบออกจากถาดอบได้ง่ายขึ้น

กระทะแบบมืออาชีพ

สำหรับการเตรียมอาหารในปริมาณมาก และยังเหมาะสำหรับการทำอาหารจำพวกหมูซากอีกด้วย

กระทะแบบมืออาชีพพร้อมแผ่นตะแกรง

สำหรับการเตรียมอาหารในปริมาณมาก

ฝากระทะแบบมืออาชีพ

เป็นฝาที่ใช้เปลี่ยนกระทะแบบมืออาชีพให้เป็นจานอบแบบมืออาชีพ

ถาดอบพิชชา

สำหรับพิชชาและเค้กทรงกลมขนาดใหญ่

ถาดย่าง

ใช้ย่างอาหารแทนชั้นตะแกรง ทูริโอใช้กันน้ำกระเซ็น ใช้ในกระทะอบเนกประสงค์เท่านั้น

หินอบ

สำหรับขนมปังแบบโฮมเมด จมปังโรล และพิชชาแบบแป้งฐานกรอบ ต้องอุ่นหินอบที่อุณหภูมิที่แนะนำก่อน

จานอบแบบแก้ว

สำหรับสตูและขนมอบ

ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกได้หนึ่งระดับ

ใส่รางแบบเลื่อนออกได้ที่ตำแหน่ง 2 เพื่อให้สามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมออกได้มากขึ้นโดยไม่พลิกคว่ำ

ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกได้สองระดับ

ใส่รางแบบเลื่อนออกได้ที่ตำแหน่ง 2 และ 3 เพื่อให้สามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมออกได้มากขึ้นโดยไม่พลิกคว่ำ

ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกได้สามระดับ

ใส่รางแบบเลื่อนออกได้ที่ตำแหน่ง 1, 2 และ 3 เพื่อให้สามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมออกได้มากขึ้นโดยไม่พลิกคว่ำ



ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้อุปกรณ์ใหม่ จะต้องทำการตั้งค่าก่อน รวมถึงต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมด้วย

การใช้งานเป็นครั้งแรก

เมื่อมีการจ่ายไฟให้กับเครื่อง จะปรากฏเวลาบนจอแสดงผล ใหตั้งเวลาในปัจจุบัน

การตั้งเวลา

ดูให้แน่ใจว่าปุ่มเลือกฟังก์ชันอยู่ที่ตำแหน่ง "ปิด"

เวลาจะเริ่มที่ "12:00"

1. กดปุ่ม **-** หรือ **+** เพื่อตั้งเวลา

2. กดปุ่ม **⌚** เพื่อยืนยัน

เวลาในปัจจุบันจะปรากฏบนจอแสดงผล

การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม

ก่อนใช้เครื่องในการทำอาหารเป็นครั้งแรก จะต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อน

การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหาร

ทำการอุ่นส่วนปรุงอาหารโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องใส่อาหารเพื่อขจัดกลิ่นของเครื่องใหม่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟม

ตกค้างอยู่ภายในส่วนปรุงอาหาร

รวมถึงแกะเทปที่ติดไวบนหรือในเครื่องออก

ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดพื้นผิวเรียบในส่วนปรุงอาหารก่อนอุ่นเครื่อง

ระบายอากาศในห้องครัวขณะทำการอุ่นเครื่อง

ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ด้านล่าง

ดูวิธีตั้งการตั้งค่าการให้ความร้อนและอุณหภูมิได้ในส่วนถัดไป

→ "การใช้งานอุปกรณ์" ที่หน้า 12

การตั้งค่า	
รูปแบบการให้ความร้อน	การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง
อุณหภูมิ	240 °C
เวลา	1 ชั่วโมง

ปิดเครื่องหลังจากสิ้นสุดเวลาที่ระบุ

เมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว

ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบด้วยผ้าเช็ดจานและน้ำสบู่

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้ทั่วโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ดจานหรือแปรงขนนุ่ม



การใช้งานอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนที่ผ่านมาเป็นการอธิบายเกี่ยวกับระบบควบคุมและรูปแบบการทำงาน ต่อไปเป็นการอธิบายวิธีการตั้งค่าเครื่อง

การเปิดและปิดเครื่อง

ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่งใดก็ได้ไดนอกเหนือจากตำแหน่ง "ปิด"

เพื่อเปิดเครื่อง หากต้องการปิดเครื่อง

ให้หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง "ปิด" ทุกครั้ง

การตั้งการตั้งค่าการให้ความร้อนและอุณหภูมิ

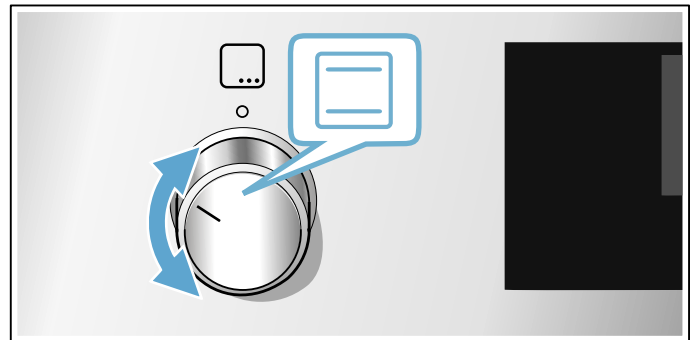
ปุ่มเลือกฟังก์ชันและปุ่มเลือกอุณหภูมิช่วยให้สามารถใช้การตั้งค่าที่ได้องการได้อย่างง่ายดาย

ดูรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารชนิดต่างๆ

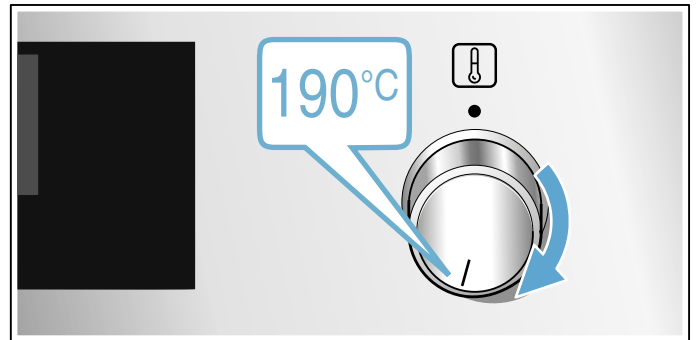
ได้จากเนื้อหาตอนต้นของคู่มือการใช้งาน

ตัวอย่างในภาพ: การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง ที่ 190 °C

1. ใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อกำหนดรูปแบบการให้ความร้อน



2. ใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อกำหนดอุณหภูมิหรือการตั้งค่าระดับการย่าง



เครื่องจะเริ่มทำความร้อนหลังจากนั้นประมาณสองสามวินาที

เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง "ปิด" เพื่อปิดเครื่อง

คำชี้แจง: คุณสามารถตั้งได้ทั้งเวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุด
→ "ตัวเลือกการตั้งเวลา" ที่หน้า 13

การเปลี่ยนแปลง

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิได้ตลอดเวลาโดยใช้ปุ่มเลือก

การอุ่นเตาแบบเร็ว

การอุ่นเตาแบบเร็วช่วยลดเวลาที่ใช้ในการอุ่นเตา

และเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ใช้:

-  ลมร้อน 3D
-  การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง

ใช้การอุ่นเตาแบบเร็วเฉพาะเมื่อเลือกอุณหภูมิสูงกว่า 100 °C เท่านั้น

เพื่อให้ปรุงอาหารออกมาได้อย่างสม่ำเสมอ
อย่าใส่อาหารเข้าไปในส่วนปรุงอาหาร
จนกว่าจะทำการอุ่นเตาแบบเร็วเสร็จ

1. หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง 
2. ใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิ
เตาอบจะเริ่มทำความร้อนหลังจากนั้นประมาณสองสามวินาที

เมื่อทำการอุ่นเตาแบบเร็วเสร็จ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น
ในตอนนี้จะสามารถใส่อาหารเข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้

ตัวเลือกการตั้งเวลา

เครื่องรุ่นนี้มีตัวเลือกการตั้งค่าเวลาหลายแบบ

ตัวเลือกในการตั้งเวลา	ลักษณะการใช้งาน
I→ เวลาปรุงอาหาร	เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้ ระบบจะหยุดการให้ความร้อนโดยอัตโนมัติ
→ เวลาสิ้นสุด	ต้องเวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้อุ่นเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด
 ตัวตั้งเวลา	ตัวตั้งเวลาที่มีรูปแบบการทำงานคล้ายตัวจับเวลาตามไข่ โดยจะทำงานแยกต่างหากจากตัวเครื่องขณะทำความร้อน และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง
 เวลา	เมื่อไม่มีฟังก์ชันอื่นทำงานอยู่เบื้องหน้า เครื่องจะแสดงเวลาของวันบนจอแสดงผล

หากต้องการเรียกใช้เวลาปรุงอาหารด้วยปุ่ม  จะต้องตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนเสียก่อนหลังจากที่ตั้งเวลาปรุงอาหารแล้ว จะสามารถเรียกใช้เวลาสิ้นสุดได้

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหารหรือระยะเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น คุณสามารถยกเลิกเสียงเตือนก่อนที่จะดังขึ้นได้โดยกดปุ่ม 

การตั้งเวลาปรุงอาหาร

คุณสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารที่จะทำได้ในเครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ใช้เวลาปรุงมากเกินไป และทำให้ไม่ต้องละจากสิ่งที่ทำอยู่เพื่อมาปิดเตาอบ

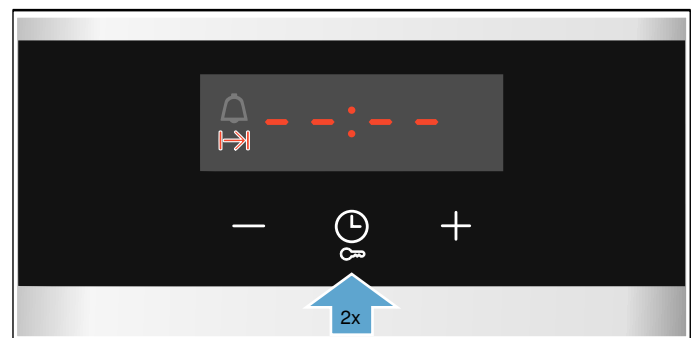
เวลาสูงสุดที่สามารถตั้งได้อยู่ที่ 23 ชั่วโมง 59 นาที สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารแบบเป็นช่วง ช่วงละ 1 นาที ได้จนถึง 1 ชั่วโมง หากเกินกว่านั้นจะเป็นช่วงละ 5 นาที

ระบบจะเริ่มนับเวลาปรุงตามค่าเริ่มต้นซึ่งจะแตกต่างกันไปตามปุ่มที่กดเป็นปุ่มแรก:

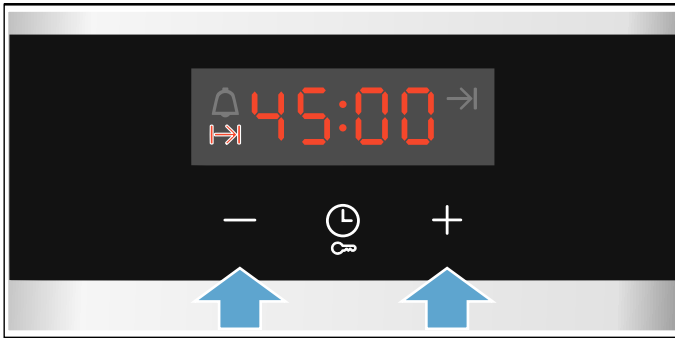
กล่าวคือ 10 นาทีหากกดปุ่ม  และ 30 นาทีหากกดปุ่ม 

ตัวอย่างในภาพ: เวลาปรุง 45 นาที

1. ตั้งค่ารูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิหรือการตั้งค่า
2. กดปุ่ม  สองครั้ง
จะมีการไฮไลต์เวลาปรุงอาหาร I→ บนจอแสดงผล



3. กดปุ่ม - หรือ + เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร



เครื่องจะเริ่มทำความร้อนหลังจากนั้นประมาณสองสามวินาที เวลาที่เหลืออยู่บนจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้

จะมีเสียงเตือนดังขึ้น เครื่องจะหยุดการให้ความร้อน เวลาปรุงอาหารบนจอแสดงผลจะเป็นศูนย์

เมื่อเสียงเตือนหยุดลง ให้กดปุ่ม + เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารใหม่

เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง "ปิด" เพื่อปิดเครื่อง

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

กดปุ่ม - หรือ + เพื่อเปลี่ยนเวลาปรุงอาหารได้ทุกเมื่อ โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงหลังจากผ่านไปสองสามวินาที

หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่ม

- เพื่อรีเซ็ตเวลาปรุงอาหารทั้งหมดให้เป็นศูนย์

เครื่องจะทำความร้อนต่อไปโดยไม่ใช้เวลาปรุงอาหาร

การตั้งเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถตั้งเวลาสิ้นสุดปรุงอาหารให้ช้าลงได้ ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารในตอนเช้า แล้วตั้งเวลาปรุงให้พร้อมรับประทานเป็นมือเที่ยงได้

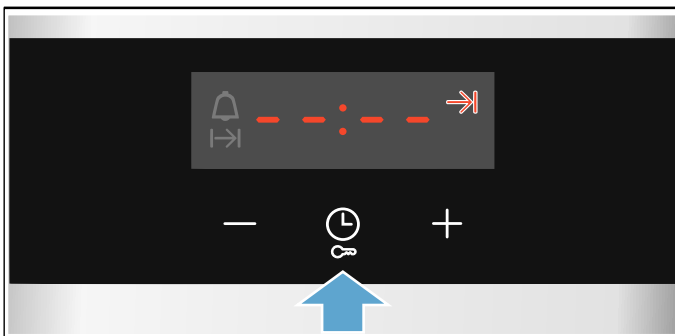
คำชี้แจง:

- อย่าทิ้งอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหารนานเกินไป เนื่องจากอาหารอาจเสียได้
- ห้ามปรับเวลาสิ้นสุดหลังจากที่เครื่องเริ่มทำงาน มิฉะนั้นอาจส่งผลให้ปรุงอาหารออกมาได้ไม่ดี

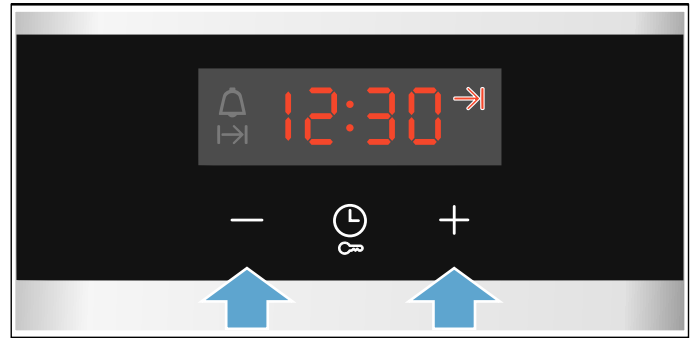
คุณสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารให้ช้าลงได้จนถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที

ตัวอย่างในภาพ: ขณะนี้เป็นเวลา 10.30 น. โดยมีการตั้งเวลาปรุงไว้ 45 นาที และคุณต้องการให้อาหารพร้อมเสิร์ฟในเวลา 12.30 น.

- ตั้งการตั้งค่าการให้ความร้อนและอุณหภูมิหรือการตั้งค่า
 - กดปุ่ม ⊖ สองครั้ง และกดปุ่ม - หรือ + เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร
 - กดปุ่ม ⊖ อีกครั้ง
- จะมีการไฮไลต์เวลาสิ้นสุด → บนจอแสดงผล



4. กดปุ่ม + หรือ - เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดให้ช้าลง



หลังจากผ่านไปสองสามวินาที ระบบจะปรับใช้เวลาที่ตั้งไว้ เวลาสิ้นสุดจะปรากฏบนจอแสดงผล เมื่อเครื่องเริ่มทำงาน เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้

จะมีเสียงเตือนดังขึ้น เครื่องจะหยุดการให้ความร้อน เวลาปรุงอาหารบนจอแสดงผลจะเป็นศูนย์

เมื่อเสียงเตือนหยุดลง ให้กดปุ่ม + เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารใหม่

เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง "ปิด" เพื่อปิดเครื่อง

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

กดปุ่ม - หรือ + เพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุด

หลังจากผ่านไปประมาณสองสามวินาที ระบบจะทำการเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุดไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้หากเวลาที่ใส่ปรุงเริ่มนับถอยหลังแล้ว มิฉะนั้นจะส่งผลให้ปรุงอาหารออกมาได้ไม่ดี

หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่ม

- เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดทั้งหมดให้กลับเป็นเวลาในปัจจุบันบวกเวลาที่ใช้ในการปรุง เครื่องจะเริ่มทำความร้อน และเวลาที่ใส่ปรุงจะเริ่มนับถอยหลัง

การตั้งตัวตั้งเวลา

ตัวตั้งเวลาสามารถใช้ได้ทั้งในขณะที่ใช้หรือไม่ใช้เครื่อง แต่จะไม่สามารถตั้งเวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดได้

เวลาสูงสุดที่สามารถตั้งได้อยู่ที่ 23 ชั่วโมง 59 นาที สามารถตั้งระยะเวลาแบบเป็นช่วง ช่วงละ 30 วินาที ได้จนถึง 10 นาที หากเกิน 10 นาที ช่วงระยะเวลาจะเป็นค่าที่สูงขึ้น

ระบบจะเริ่มนับเวลาตามค่าเริ่มต้นซึ่งจะแตกต่างกันไปตามปุ่มที่กดเป็นปุ่มแรก:

กล่าวคือ 5 นาทีหากกดปุ่ม - และ 10 นาทีหากกดปุ่ม +

- กดปุ่ม ⊖ จนกว่าจะมีการไฮไลต์สัญลักษณ์ตัวตั้งเวลา ⊖
 - กดปุ่ม - หรือ + เพื่อกำหนดระยะเวลา
- หลังจากผ่านไปสองสามวินาที ระบบจะเริ่มนับเวลาถอยหลัง

คำแนะนำ:

หากระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็นระยะเวลาที่ต้องการใช้ในการปรุงอาหาร ให้ไฮไลต์ฟังก์ชันเวลาปรุงอาหาร เพื่อให้เครื่องปิดลงโดยอัตโนมัติเมื่อปรุงอาหารเสร็จ

เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาที่ตั้งไว้

จะมีเสียงเตือนดังขึ้น ระยะเวลาบนจอแสดงผลจะเป็นศูนย์ กดปุ่มใดก็ได้เพื่อปิดตัวตั้งเวลา

การเปลี่ยนแปลงและการยกเลิก

กดปุ่ม **-** หรือ **+** เพื่อกำหนดระยะเวลาได้ทุกเมื่อ
หลังจากผ่านไปประมาณสองสามวินาที ระบบจะทำการเปลี่ยนแปลง
หากต้องการยกเลิก ให้กดปุ่ม **-**
— เพื่อรีเซ็ตระยะเวลาทั้งหมดให้เป็นศูนย์ ตัวตั้งเวลาจะปิดลง

การตั้งเวลา

เมื่อมีการจ่ายไฟให้กับเครื่องหรือเมื่อไฟมาหลังจากที่ไฟดับ
เวลาบนจอแสดงผลจะกะพริบ ให้ปรับตั้งเวลา

ต้องหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่ง "ปิด"

1. กดปุ่ม **-** หรือ **+** เพื่อดังเวลา

เวลาจะหยุดกะพริบ

2. กดปุ่ม **⌚** เพื่อยืนยัน

ระบบจะปรับใช้เวลาที่ตั้งไว้

การปรับเวลา

คุณสามารถปรับเวลาได้ตามต้องการ เช่น
เปลี่ยนจากเวลาในฤดูร้อนเป็นเวลาในฤดูหนาว

โดยในขณะที่ปิดเครื่องอยู่ ให้กดปุ่ม **⌚** จนกว่าเวลาจะกะพริบ
แล้วกดปุ่ม **-** หรือ **+** เพื่อปรับเวลา

ระบบล๊อคป้องกันเด็ก

ตัวเครื่อง

ของคุณถูกติดตั้งมาพร้อมกับระบบล๊อคป้องกันเด็กเพื่อการป้องกันเด็ก
ไปเปิดสวิตช์เครื่องโดย หรือไปเปลี่ยนการตั้งค่าใดๆ
โดยไม่ตั้งใจ

คำชี้แจง:

- หากมีการต่อกับเตาไฟฟ้า
ระบบล๊อคป้องกันเด็กบนเตาอบจะไม่มีผลกับเตาไฟฟ้า
- หลังจากที่มีการตัดไฟ ระบบล๊อคป้องกันเด็กจะไม่ทำงาน

การเปิดและการปิด

หากต้องการเปิดใช้ระบบล๊อคป้องกันเด็ก
ปุ่มเลือกฟังก์ชันต้องอยู่ที่ตำแหน่ง "ปิด"

กดปุ่ม **⌚** ค้างไว้ประมาณ 4 วินาที

จะปรากฏ **SAFE** บนจอแสดงผล

แสดงว่ามีการเปิดใช้ระบบล๊อคป้องกันเด็กแล้ว

คำชี้แจง: หากมีการตั้งระยะเวลา **⌚** เอาไว้

ระยะเวลาดังกล่าวจะยังนับถอยหลังต่อไป

หากเปิดใช้ระบบล๊อคป้องกันเด็กอยู่

จะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาของตัวตั้งเวลาได้

หากต้องการปิดระบบล๊อคป้องกันเด็ก ให้กดปุ่ม **⌚** ค้างไว้ประมาณ
4 วินาที จนกว่า **SAFE** บนจอแสดงผลจะดับลง

การทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้อุปกรณ์ดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน
เนื้อหาส่วนนี้เป็นทราบดีวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

สารทำความสะอาดที่เหมาะสม

เพื่อป้องกันความเสียหายกับพื้นผิวชนิดต่างๆ
จากการใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม
โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางนี้
ทั้งนี้เครื่องบางรุ่นอาจไม่มีส่วนที่ระบุไว้ในรายการ

ระวัง!

ระวังพื้นผิวชำรุดเสียหาย

ห้ามใช้สิ่งต่อไปนี้:

- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขัดทำความสะอาด
- สารทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง
- แผนใยขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำสำหรับทำความสะอาด
- เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดพิเศษสำหรับใช้ขณะเครื่องร้อน

ล้างผ้าฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้

คำแนะนำ:

สามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์บำรุงรักษาและทำความสะอาดที่แนะนำเป็นพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย
ศึกษาข้อกำหนดของผู้ผลิตแต่ละรายอย่างละเอียด

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง

ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

บริเวณ การทำความสะอาด

ภายนอกตัวเครื่อง

ส่วนหน้าที่เป็นสแตนเลส	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ควรเช็ดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบอัลูมิเนียม (ไขขาว) ออกทันที เนื่องจากคราบดังกล่าวสามารถทำให้เกิดสนิมได้ สามารถสั่งซื้อสารทำความสะอาดสแตนเลสชนิดพิเศษสำหรับพื้นผิวที่มีความร้อนได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย หรือตัวแทนจำหน่าย ใส่ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดปริมาณเพียงเล็กน้อยในผ้า นุ่ม
พลาสติก	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก
พื้นผิวสี	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
แผงควบคุม	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก
ฝาเครื่อง	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดกระจกหรือแผ่นใยขัดสแตนเลส
มือจับฝาเครื่อง	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ทุกนัยาล้างตะกรันสัมผัสกับมือจับฝาเครื่อง ให้เช็ดออกทันที มิฉะนั้นจะไม่สามารถขจัดคราบออกได้
ภายในตัวเครื่อง	น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ใช้ผ้าหมาดและน้ำสบู่เช็ดเศษอาหารรอบให้อ่อนตัวลง ใช้ฟอยล์สแตนเลสหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบขจัด คราบฝังแน่นออก ระวัง! ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบกับส่วนปรุงอาหารที่ยัง ร้อนอยู่ เนื่องจากอาจทำให้อินาเมลเสียหาย ขจัดเศษอาหารทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหารและฝา เครื่องก่อนอุ่นเตาในครั้งต่อไป เปิดส่วนปรุงอาหารทิ้งไว้ให้แห้งหลังจากทำความสะอาด เสร็จ คำชี้แจง: เศษอาหารตกค้างอาจทำให้เกิดคราบขาวขึ้น ซึ่งไม่เป็นอันตรายและไม่ส่งผลต่อการทำงานของเครื่อง แต่อย่างใด ใช้น้ำมะนาวล้างออกหากจำเป็น
กระจกครอบหลอดไฟภายใน	น้ำสบู่อุ่น: ใช้ผ้าเช็ดจานเช็ดให้สะอาด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ในกรณีที่ส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ
ซิลิโคน	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน ห้ามขัด
แผ่นครอบฝาเครื่อง	ชนิดสแตนเลส: ใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลส ชนิดพลาสติก: ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดจาน ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกหรืออุปกรณ์ขัดกระจก ถอดแผงฝาเครื่องออกเพื่อทำความสะอาด
ราง	น้ำสบู่อุ่น: นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด
ชุดติดตั้งแบบเลื่อนออกได้	น้ำสบู่อุ่น: ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรง ห้ามเช็ดสารหล่อลื่นออกขณะที่ตั้งรางตั้งออกมาอยู่ แต่ควรทำความสะอาดขณะที่ก๊อกรางเข้าไปข้างใน ห้ามนำไปล้างในเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์เสริม	น้ำสบู่อุ่น: นำไปแช่แล้วทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด หากมีคราบหนักตกค้าง ให้ใช้แผ่นใยขัดสแตนเลส

คำชี้แจง:

- บริเวณด้านหน้าเครื่องอาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อย เนื่องจากการใช้วัสดุที่แตกต่างกัน เช่น แก้ว พลาสติก และโลหะ
- เงาบนแผงฝาเครื่องซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดจากการสะท้อนของแสงไฟภายใน
- ชั้นเคลือบอีนาเมลผ่านการอบด้วยอุณหภูมิสูงมาก ซึ่งอาจทำให้สีเหลืองมัวเล็กน้อย โดยเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง บริเวณขอบของถาดไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ครบทุกส่วน ส่งผลให้บริเวณขอบอาจมีลักษณะหยาบ ซึ่งไม่มีผลต่อการป้องกันการเกิดสนิมแต่อย่างใด

การรักษาความสะอาดของเครื่อง

หมั่นทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำและขจัดสิ่งสกปรกออกทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรกฝังแน่น

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

เศษอาหาร คราบมัน และน้ำของเนื้ออาจติดไฟได้ ขจัดเศษอาหารฝังแน่นออกจากส่วนปรุงอาหาร ส่วนให้ความร้อน และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ก่อนใช้เครื่อง

คำแนะนำ

- ทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังจากใช้ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสิ่งสกปรกถูกอบติดอยู่
- ขจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบสารอัลูมิเนียม (เช่น โซดา) ออกทันที
- ใช้กระดาษเช็ดทำความสะอาดเนื้อฉ่ำ
- ใช้ภาชนะสำหรับเตาอบในการอบอาหาร เช่น จานอบ

ร่าง

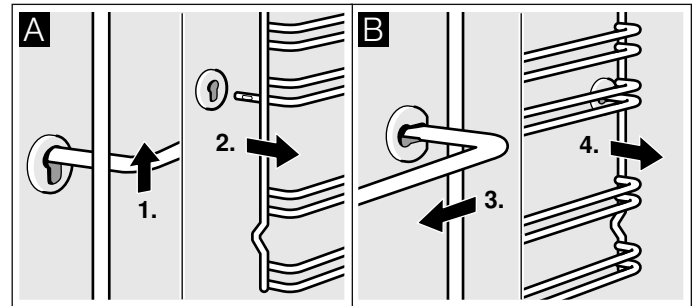
การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีถอดและทำความสะอาดชั้นวาง

การถอดรางและการใส่กลับ

คุณสามารถถอดรางออกมาเพื่อทำความสะอาดได้ โดยจะต้องให้เตาอบเย็นลงก่อน

การถอดราง

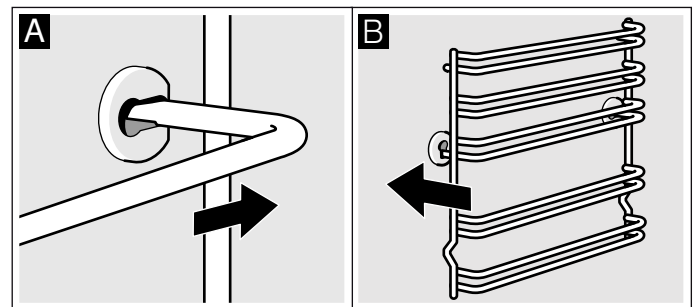
- ยกหน้ารางขึ้น
- แล้วปลดออก (รูป A)
- จากนั้นดึงรางทั้งชุดมาทางด้านหน้า
- แล้วถอดออก (รูป B)



ทำความสะอาดรางโดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและฟองน้ำใช้แปรงขัดคราบสกปรกฝังแน่น

การใส่รางกลับเข้าที่

- สอดรางลงในช่องด้านหลัง ดันไปข้างหลังเล็กน้อย (รูป A)
- แล้วเกี่ยวลงในช่องด้านหน้า (รูป B)



ใส่รางทั้งด้านซ้ายและด้านขวา ดูให้แน่ใจว่าระดับ 1 และ 2 อยู่ด้านล่าง และระดับ 3, 4 และ 5 อยู่ด้านบน ตามที่แสดงไว้ในรูป B

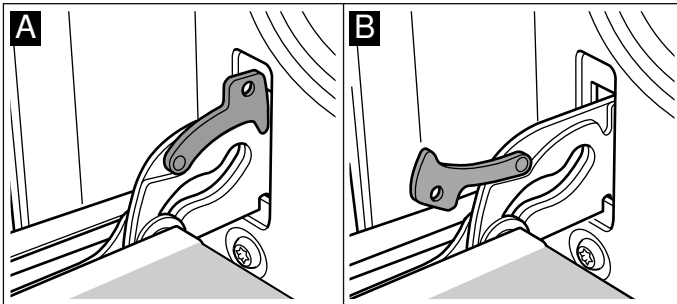
ฝาเครื่อง

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้ตัวเครื่องดูใหม่อยู่เสมอและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน
 เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีถอดและทำความสะอาดฝาเครื่อง

การถอดฝาเตาอบและการใส่กลับ

คุณสามารถถอดฝาเตาอบออกมาทำความสะอาดรวมถึงเพื่อถอดแผงฝาออกได้

บานพับแต่ละตัวของเตาอบจะมีก้านล็อกอยู่ เมื่อก้านล็อกปิดอยู่ (รูป A) ฝาเตาอบจะถูกล็อกไว้กับที่ ซึ่งจะไม่สามารถถอดฝาเตาอบได้ เมื่อก้านล็อกเปิดออกเพื่อถอดฝาเตาอบ (รูป B) บานพับจะถูกล็อก ซึ่งจะไม่สามารถพับบานพับได้

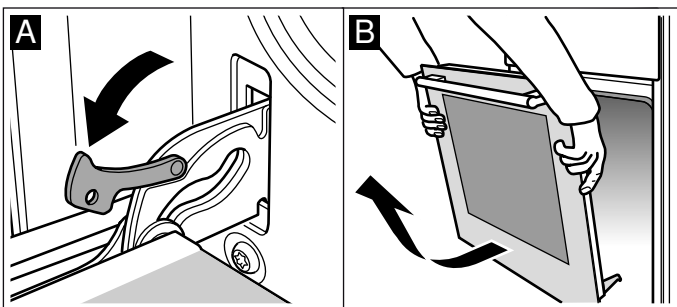


⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

บานพับที่ไม่ได้ล็อกไว้จะติดเข้าหากันด้วยแรงสูง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้านล็อกปิดสนิทอยู่เสมอ หรือเปิดออกจนสุดเมื่อจะถอดฝาเตาอบ

การถอดฝาเตาอบ

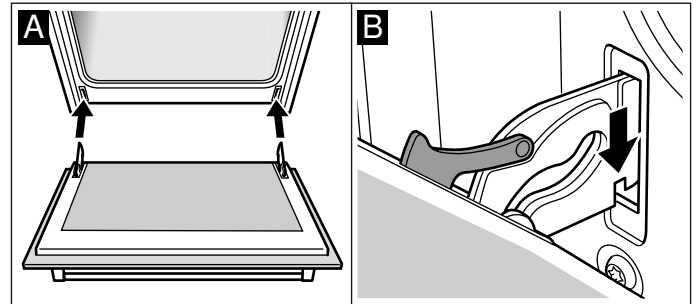
1. เปิดฝาเตาอบออกจนสุด
2. พับก้านล็อกด้านซ้ายและด้านขวา (รูป A)
3. ปิดฝาเตาอบให้ไถ่มากที่สุด
 ใช้มือทั้งสองจับด้านซ้ายและด้านขวาของฝาไว้ให้แน่น
 ปิดฝาเข้าไปอีกเล็กน้อย แล้วดึงฝาออก (รูป B)



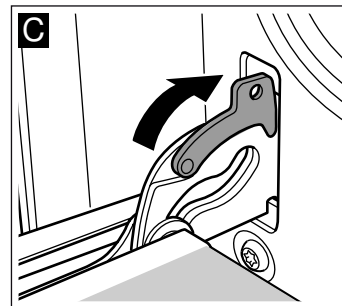
การใส่ฝาเตาอบ

ใส่ฝาเตาอบกลับเข้าที่โดยสลับลำดับขั้นตอนกับการถอดฝา

1. ชูฝาใส่ฝาเตาอบ
 ต้องแน่ใจว่าบานพับทั้งสองตัวลงในช่องเปิดแล้ว (รูป A)
2. รองบานพับจะต้องเกี่ยวกับทั้งสองด้าน (รูป B)



3. คลายก้านล็อกทั้งสองตัว
 (รูป C) ปิดฝาเตาอบ



⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

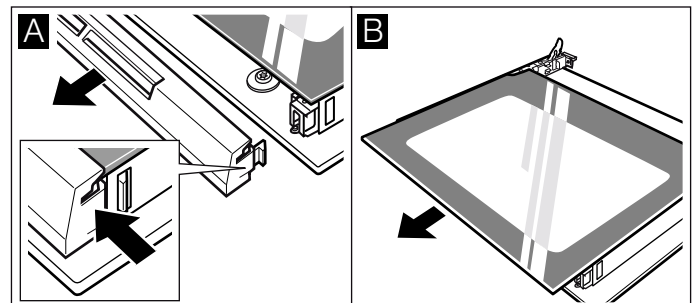
ห้ามยื่นมือเข้าไปในบานพับหากฝาเตาอบร่วงหล่นโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับติดเข้าหากัน โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

การถอดและการติดตั้งแผงฝา

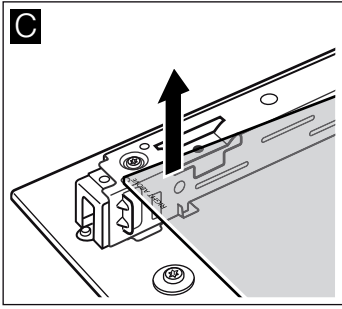
คุณสามารถถอดแผงกระจกออกจากฝาเตาอบได้เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

การถอด

1. ถอดฝาเตาอบออกมาวางไว้บนผ้าโดยคว่ำมือจับลง
2. ดึงฝาครอบบนฝาเตาอบออก
 ใช้นิ้วกดปุ่มด้านซ้ายและด้านขวาเข้าไป (รูป A)
3. ยกแผงด้านบนขึ้นมาแล้วดึงออก (รูป B)



4. ยกแผงขึ้นมาแล้วดึงออก (รูป C)



ทำความสะอาดแผงด้วยน้ำยาทำความสะอาดกระจกและผ้านุ่ม

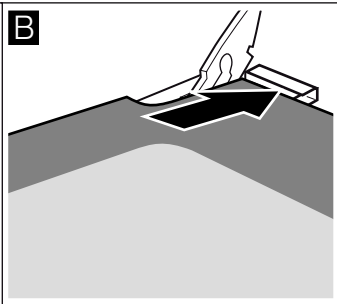
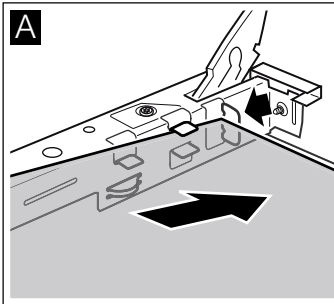
⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคมหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

การติดตั้ง

ขณะติดตั้ง ดูให้แน่ใจว่าข้อความ "top right" (ขวาบน) ที่มุมซ้ายล่างกลับหัว

1. ใส่แผงลงในมุมที่หันไปด้านหลัง (รูป A)
2. ใส่แผ่นดานบนในมุมที่หันไปด้านหลังลงในแป้นยึดดานพื้นผิวเรียบจะต้องหันออกข้างนอก (รูป B)



3. ใส่ฝาครอบกลับแล้วกดให้เข้าที่
4. ใส่ฝาเดาอบ

อย่าเพิ่งใช้เตาอบจนกว่าจะใส่แผงกลับเข้าที่เรียบร้อยแล้ว

❓ การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา

ความผิดปกติที่เกิดขึ้นอาจมีคำอธิบายอย่างง่ายอยู่ก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายโปรดตรวจสอบตารางความผิดปกติและพยายามแก้ไขด้วยตนเองดูก่อน

การแก้ไขความผิดปกติด้วยตนเอง

ผู้ใช้สามารถทำการแก้ไขความผิดปกติทางเทคนิคหลายอย่างได้ง่ายๆ ด้วยตนเอง

หากปรุงอาหารออกมาไม่เป็นไปตามที่ต้องการ กรุณาดูเคล็ดลับและคำแนะนำในการปรุงจากเนื้อหาส่วนท้ายของคู่มือการใช้งานฉบับนี้ → "เมนูเด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 21

ความผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	หมายเหตุ/วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	เบรกเกอร์ชำรุด	ตรวจสอบเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
	ระบบไฟฟ้าขัดข้อง	ตรวจสอบว่าหลอดไฟในห้องครัวและอุปกรณ์ครัวอื่นๆ ยังทำงานเป็นปกติหรือไม่
เวลาบนจอแสดงผลกะพริบ	ระบบไฟฟ้าขัดข้อง	รีเซ็ตเวลา
ไม่สามารถปรับการตั้งค่าของเครื่องได้ สัญลักษณ์รูปกุญแจหรือ S.F.F.E สว่างขึ้นบนจอแสดงผล	ระบบล็อกป้องกันเด็กเปิดใช้งานอยู่	ปิดระบบล็อกป้องกันเด็กโดยกดปุ่มที่มีสัญลักษณ์รูปกุญแจคว่ำไวประมาณ 4 วินาที

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุดให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ข้อความแสดงความผิดปกติบนจอแสดงผล

หากปรากฏข้อความแสดงความผิดปกติและ "E" บนจอแสดงผล เช่น E05-32 ให้กดปุ่ม  เพื่อรีเซ็ตข้อความแสดงความผิดปกติ ถ้าจำเป็น ให้รีเซ็ตเวลา

หากเป็นข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นครั้งเดียว

สามารถใช้เครื่องต่อได้ตามปกติ

แต่หากข้อความแสดงความผิดปกติปรากฏขึ้นซ้ำอีก

โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายและแจ้งความผิดปกติที่ปรากฏให้ชัดเจน → "ฝ่ายบริการลูกค้า" ที่หน้า 20

การเปลี่ยนหลอดไฟเพดานส่วนปรุงอาหาร

หากหลอดไฟในส่วนปรุงอาหารเสีย จะต้องเปลี่ยนใหม่ โดยสามารถซื้อหลอดฮาโลเจนทนความร้อนขนาด 25 วัตต์ 230 โวลต์ได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่าย

ใช้ผ้าแห้งขณะเปลี่ยนหลอดฮาโลเจน เพื่อยึดอายุการใช้งานของหลอดไฟ ขอแนะนำให้ใช้เฉพาะหลอดไฟตามที่ระบุเท่านั้น

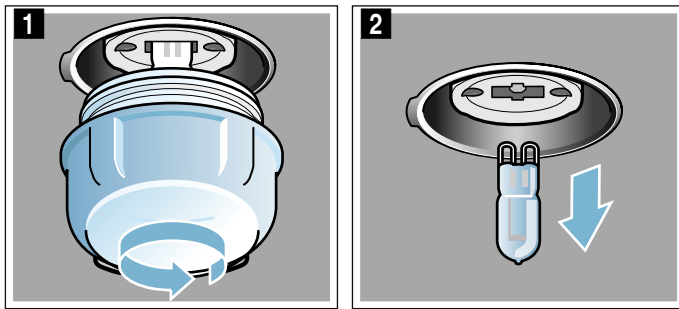
⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

เมื่อทำการเปลี่ยนหลอดไฟภายในส่วนปรุงอาหาร เบาหลอดจะมีกระแสไฟฟ้าไหลอยู่ตลอดเวลา ดังนั้น ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน!

อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรงเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

1. บูผ้าเช็ดจานภายในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อนเพื่อป้องกันการชำรุดเสียหาย
2. หมุนฝาครอบกระจกทวนเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออก (รูป 1)
3. ดึงหลอดไฟออกมาโดยไม่ต้องหมุน (รูป 2)
ใส่หลอดไฟใหม่โดยดูให้แน่ใจว่าใส่สลักในตำแหน่งที่ถูกต้อง กัดหลอดไฟให้แน่น



4. ชันเกลียวฝาครอบกระจกกลับเข้าที่
ฝาครอบกระจกของเครื่องบางรุ่นอาจมีแหวนซีลอยู่หากมีแหวนซีล ให้ใส่กลับเข้าที่ก่อนขันเกลียวฝาครอบกระจกกลับเข้าที่
5. นำผ้าเช็ดจานออก แล้วเปิดเบรกเกอร์

ฝ่ายบริการลูกค้า

ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม เรายินดีช่วยหาวิธีแก้ไขปัญหาก็เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขายเขาไปโดยไม่จำเป็น

หมายเลข E และหมายเลข FD

ทุกครั้งที่ติดต่อเรา โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E No.) และหมายเลขการผลิต (FD No.) เพื่อให้เราสามารถช่วยเหลือคุณได้อย่างถูกต้อง คุณสามารถดูหมายเลขดังกล่าวได้จากแผ่นป้ายระบุค่าพิกัดที่ด้านขวาของฝาเตาอบ
คุณสามารถจดหมายเลขดังกล่าวและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการหลังการขายได้ในช่องว่างด้านล่างนี้ เพื่อให้ประหยัดเวลามากขึ้นในกรณีที่จำเป็นต้องใช้

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

ฝ่ายบริการหลังการขาย ☎

โปรดทราบว่าจะมีการคิดค่าบริการนอกสถานที่ในกรณีที่มีการส่งช่างเทคนิคไปซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุด
แม้อุปกรณ์ดังกล่าวจะยังอยู่ในช่วงรับประกันก็ตาม

สำหรับเบอร์ติดต่อของแต่ละประเทศ
โปรดดูรายชื่อฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมากับคู่มือการใช้งานฉบับนี้

การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากช่างเทคนิค

สหราชอาณาจักร 0344 892 8979

เยอรมนี ติดต่อโทรตามอัตราในท้องถิ่นหรือโทรศัพท์เคลื่อนที่

อิตาลี 01450 2655

ฝรั่งเศส 0.03 € ต่อนาทีในช่วงเวลาที่มีการใช้งานมาก และ 0.0088 € ต่อนาที ในช่วงเวลาที่มีการใช้งานน้อย

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ.

ผลิตภัณฑ์นี้มีไฟส่องสว่างระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงานระดับ G.

เมนูเด่นจากครัวของเรา

เนื้อหาล้วนนี้เป็นการรวบรวมอาหารคัสดรชนิดต่างๆ รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมในการปรุง พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการให้ความร้อนและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับแต่ละเมนู รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมและความสูงของชั้นวางที่เหมาะสมสำหรับการใส่ในเตา พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและวิธีเตรียมอาหาร

คำชี้แจง: ชุมะปรุงอาหาร

อาจเกิดไอน้ำขึ้นเป็นจำนวนมากในส่วนปรุงอาหาร เครื่องรุ่นนี้มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานสูงและสามารถกระจายความร้อนแบบเพียงเล็กน้อยออกสู่ภายนอกโดยขณะทำงาน เนื่องจากชิ้นส่วนภายในและภายนอกตัวเครื่องมีอุณหภูมิแตกต่างกันมาก จึงอาจเกิดหยดน้ำบนฝาเครื่อง แผงควบคุม หรือแผงหน้าของตู้ครัวที่อยู่ติดกันได้ ซึ่งเป็นอาการปกติ โดยสามารถลดการเกิดหยดน้ำได้โดยการอุ่นเตาหรือการเปิดฝาเครื่องอย่างระมัดระวัง

ข้อมูลทั่วไป

การตั้งค่าที่แนะนำ

ศึกษารูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารชนิดต่างๆ ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ปรุงจะขึ้นอยู่กับปริมาณและสูตรอาหาร ด้วยเหตุนี้ในตารางจึงระบุการตั้งค่าไว้เป็นช่วง ให้ลองเริ่มจากค่าที่ต่ำกว่าก่อน การอบด้วยอุณหภูมิต่ำจะช่วยให้อาหารสุกเหลืองสม่ำเสมอยิ่งขึ้น และหากจำเป็น ก็สามารถใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ในครั้งต่อไป

คำชี้แจง:

การใช้อุณหภูมิสูงขึ้นไม่ได้หมายความว่าสามารถลดเวลาปรุงลงได้ เนื่องจากอาหารจะสุกเฉพาะภายนอก แต่ภายในจะไม่สุกดี

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน ซึ่งเป็นการช่วยประหยัดพลังงาน ในกรณีที่มีการอุ่นเตาสามารถลดเวลาอบที่ระบุลงได้อีกหลายนาที

อาหารบางชนิดจำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน ซึ่งมีระบุไว้ในตาราง ห้ามใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมในส่วนปรุงอาหารจนกว่าจะอุ่นเตาเสร็จ

หากต้องการทำอาหารสูตรเฉพาะของคุณเอง ควรอ้างอิงจากการตั้งค่าสำหรับอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ในเนื้อหาส่วน เคล็ดลับในการอบขนม ถัดจากตารางการตั้งค่า

ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร เพื่อให้ทำอาหารออกมาได้น่าพอใจพร้อมทั้งช่วยประหยัดพลังงาน

การให้ความร้อนด้วยลมร้อนแบบเบา

ลมร้อนแบบเบาเป็นรูปแบบการให้ความร้อนแบบอัจฉริยะเพื่อการปรุงเนื้อสัตว์ เนื้อปลา และอาหารอบด้วยไฟอ่อน โดยจะมีการควบคุมการไหลพลังงานแก่ส่วนปรุงอาหารอย่างเหมาะสม และจะมีการปรุงอาหารแบบเบงเป็นชั้นๆ โดยใช้ความร้อนที่เหลือซึ่งช่วยคงความฉ่ำของอาหารและทำให้เกรียมน้อยลง ช่วยให้สามารถประหยัดพลังงานได้ตามรูปแบบการเตรียมและชนิดของอาหาร

หากเปิดฝาเครื่องก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จหรือมีการอุ่นเตา อาหารอาจปรุงออกมาไม่ได้อาหารที่ต้องการ

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้กับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะสมกับส่วนปรุงอาหารและรูปแบบการให้ความร้อนของเครื่องแล้ว ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่ไม่ใช่ออกจากส่วนปรุงอาหาร

ใส่อาหารในส่วนปรุงอาหารที่วางอยู่ก่อนที่จะอุ่นเตา

เลือกอุณหภูมิระหว่าง 120 °C ถึง 230 °C

ปิดฝาเครื่องขณะปรุงอาหารเสมอ เมื่อใช้รูปแบบการให้ความร้อนนี้ให้ปรุงอาหารแบบระดับเดียวเท่านั้น

การให้ความร้อนด้วยลมร้อนแบบเบาใช้ในการวัดระดับการใช้พลังงานในโหมดหมุนเวียนอากาศและคลาสประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

การอบขนมแบบหนึ่งระดับ

ในการอบขนมแบบหนึ่งระดับ ให้ใช้ชั้นวางในตำแหน่งดังต่อไปนี้:

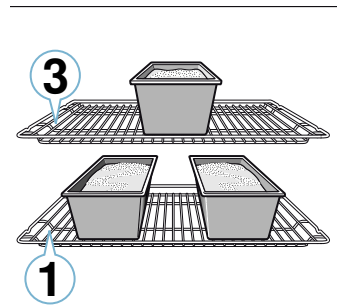
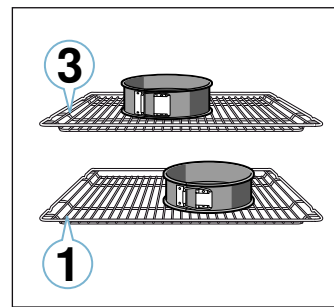
- ตำแหน่ง 2 – ขนมอบและพิมพ์/จานทรงสูงบนชั้นตะแกรง
- ตำแหน่ง 3 – ขนมอบและถาดอบทรงตื้น

การอบขนมแบบสองระดับหรือมากกว่า

ใช้รูปแบบการให้ความร้อนผ่านลมร้อน อาหารในถาดอบหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

การอบขนมแบบสองระดับ:

- กระทะอบเนกประสงค์ ตำแหน่ง 3 ถาดอบ ตำแหน่ง 1
- พิมพ์/จานอบบนชั้นตะแกรง ชั้นตะแกรงชุดที่หนึ่ง ตำแหน่ง 3 ชั้นตะแกรงชุดที่สอง ตำแหน่ง 1



การอบขนมแบบสามระดับ:

- ถาดอบ ตำแหน่ง 5 กระทะอบเนกประสงค์ ตำแหน่ง 3 ถาดอบ ตำแหน่ง 1

การปรุงอาหารหลายชนิดพร้อมกันจะเป็นการช่วยประหยัดพลังงาน วางพิมพ์/จานอบไวข้างกัน หรือวางเหลื่อมกันบนชั้นวางเพื่อไม่ให้อยู่ตรงกันในส่วนปรุงอาหาร

อุปกรณ์เสริม

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้ที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น เนื่องจากได้รับการปรับแต่งให้เหมาะสมกับส่วนปรุงอาหารและโหมดการทำงานของเครื่องแล้ว

ต้องแน่ใจว่าใช้อุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมและวางในเตาอบอย่างถูกต้องทุกครั้ง → "อุปกรณ์เสริม" ที่หน้า 10

กระดาษกันไขมัน

ใช้กระดาษกันไขมันที่สามารถใช้ได้กับอุณหภูมิที่เลือกไว้เท่านั้นตัดกระดาษกันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง

เค้กและเพสทรี

เครื่องรุ่นนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำเค้กและขนมอบชิ้นเล็ก ดูการตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

รวมถึงดูหมายเหตุในเนื้อหาส่วนของการพักแป้ง

พืชมพอบขมนม

เพื่อให้บอบออกมาได้ดีที่สุด ขอแนะนำให้ใช้พืชมพอบขมนมโลหะสีเข้ม การใช้พืชมพอบเคลือบดิบๆ จานเซรามิกและจานแก้ว จะทำให้ใช้เวลาอบมากขึ้นและทำให้ขนมสุกไม่ทั่ว หากใช้พืชมพอบแบบซิลิโคน ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตและสูตรอาหาร เนื่องจากพืชมพอบแบบซิลิโคนมักจะมีขนาดเล็กกว่าพืชมพอบขมนมทั่วไป จึงอาจทำให้ปริมาณและสูตรที่ใช้มีการเปลี่ยนแปลง

อาหารแช่แข็ง

ห้ามใช้อาหารแช่แข็งที่มีน้ำแข็งเกาะหนา หรือน้ำแข็งออกจากอาหารทั้งหมด

เค้กในพืชมพ

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เค้กสปันจ์เนื้อธรรมดา	พืชมพเวียนนาริง/ถาดอบ	2		160-180	50-60
เค้กสปันจ์เนื้อธรรมดา 2 ระดับ	พืชมพเวียนนาริง/ถาดอบ	3+1		140-160	60-80
เค้กสปันจ์เนื้อละเอียด	พืชมพเวียนนาริง/ถาดอบ	2		150-170	60-80
ฐานเค้กเนื้อสปันจ์	พืชมพสำหรับทำฐานเค้ก	3		160-180	30-40
ทาร์ตผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายเนื้อรวน	พืชมพเค้กถาดข้าง 26 ซม.	2		160-180	70-90
ทาร์ต	พืชมพหรือถาดทาร์ต	1		200-240	25-50
เค้กยีสต์	พืชมพเค้กถาดข้าง 28 ซม.	2		150-160	25-35
เค้กบันด	พืชมพเค้กบันด	2		150-170	60-80
เค้กสปันจ์โริซมัน ใส่ไข่ 3 ฟอง	พืชมพเค้กถาดข้าง 26 ซม.	2		160-170	30-40
เค้กสปันจ์โริซมัน ใส่ไข่ 6 ฟอง	พืชมพเค้กถาดข้าง 28 ซม.	2		160-170	35-45

เค้กบนถาด

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เค้กสปันจ์แต่งหน้า	กระทะอบเนกประสงค์	3		160-180	20-45
เค้กยีสต์ชิ้นเล็ก 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-160	30-55
ทาร์ตเนื้อรวนหนาแห้ง	กระทะอบเนกประสงค์	2		170-190	25-35
ทาร์ตเนื้อรวนหนาแห้ง 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		160-170	35-45
ทาร์ตเนื้อรวนหนาเปียก	กระทะอบเนกประสงค์	2		160-180	60-90
เค้กยีสต์หนาแห้ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		170-180	25-35
เค้กยีสต์หนาแห้ง 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170	20-30
เค้กยีสต์หนาเปียก	กระทะอบเนกประสงค์	3		160-180	30-50
เค้กยีสต์หนาเปียก 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170	40-65
ขนมปังเบียร์/รูปทวง	กระทะอบเนกประสงค์	2		160-170	35-40
สวิสโรล	กระทะอบเนกประสงค์	2		170-190*	15-20
สทรูเดิลรสหวาน	กระทะอบเนกประสงค์	2		190-210	55-65
สทรูเดิลแซ่แข็ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		200-220	35-40

* อุณหภูมิเป็นเวลา 10 นาที

อาหารแช่แข็งบางอย่างอาจอบมาไม่สม่ำเสมอซึ่งอาจสุกเหลืองไม่สม่ำเสมอหลังจากอบเสร็จ

ขนมปังและขนมปังโรล

ระวัง!

ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่ หรือวางภาชนะใส่น้ำลงบนส่วนปรุงอาหาร การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจทำให้อินาเมลเสียหายได้

อาหารบางชนิดจะออกมาดีขึ้นหากผ่านการอบหลายครั้ง โดยมีระบุไว้ในตาราง

การตั้งค่าที่ระบุสำหรับแป้งขนมปังหมายถึงทั้งกรณีที่ทำแบบแบนบนถาดอบและในพืชมพไฟฟ

ขนมอบขนาดเล็ก

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
มัฟฟิน	ถาดมัฟฟิน	2		170-190	20-40
มัฟฟิน 2 ระดับ	ถาดมัฟฟิน	3+1		160-170	30-40
เค้กยีสต์ชิ้นเล็ก	กระทะอบเนกประสงค์	3		150-170	25-35
เค้กยีสต์ชิ้นเล็ก 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		150-170	25-40
พายชั้น	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-200	20-30
พายชั้น 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		180-200	25-35
พายชั้น 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		170-190	30-45
พายนิ่ม	กระทะอบเนกประสงค์	3		190-210	35-50
พายนิ่ม 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		190-210	35-45

บิสกิต

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เวียนีสวีท	กระทะอบเนกประสงค์	3		140-150*	30-40
เวียนีสวีท 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-150*	30-45
เวียนีสวีท 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		130-140*	40-55
บิสกิต	กระทะอบเนกประสงค์	3		140-160	20-30
บิสกิต 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		130-150	25-35
บิสกิต 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		130-150	30-40
เมอแรงค์	กระทะอบเนกประสงค์	3		80-100	100-150
เมอแรงค์ 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		90-100*	100-150
มาคารูน	กระทะอบเนกประสงค์	2		100-120	30-40
มาคารูน 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		100-120	35-45
มาคารูน 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1		100-120	40-50

* อุณหภูมิ

ขนมปังและขนมปังโรล

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	ชั้น	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปัง 750 ก. (ในพิมพ์โลหะหรือไมซ์พิมพ์)	กระทะอบเนกประสงค์หรือพิมพ์โลหะ	2		-	180-200	50-60
ขนมปัง 1000 ก. (ในพิมพ์โลหะหรือไมซ์พิมพ์)	กระทะอบเนกประสงค์หรือพิมพ์โลหะ	2		-	200-220	35-50
ขนมปัง 1500 ก. (ในพิมพ์โลหะหรือไมซ์พิมพ์)	กระทะอบเนกประสงค์หรือพิมพ์โลหะ	2		-	180-200	60-70
ขนมปังแผ่นแบน	กระทะอบเนกประสงค์	3		-	240-250	25-30
ขนมปังโรลสดรสหวาน	กระทะอบเนกประสงค์	3		-	170-180*	20-30
ขนมปังโรลสดรสหวาน 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		-	160-180*	15-25
ขนมปังโรลสด	กระทะอบเนกประสงค์	3		-	200-220	20-30
ขนมปังปิ้งมีหน้า 4 แผ่น	ชั้นตะแกรง	3		-	200-220	15-20
ขนมปังปิ้งมีหน้า 12 แผ่น	ชั้นตะแกรง	3		-	220-240	15-25

* อุณหภูมิ

พิซซ่า คีซ และเค้กที่เป็นอาหารคาา

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
พิซซ่าสด	กระทะอบเนกประสงค์	2		190-210	20-30
พิซซ่าสด 2 ระดับ	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		160-180	35-45
พิซซ่าสดแบ่งบาง	กระทะอบเนกประสงค์	2		250-270*	20-30
พิซซ่าแช่เย็น	กระทะอบเนกประสงค์	3		190-210*	10-15
พิซซ่าแช่แข็งแบ่งบาง 1 ชั้น	ชั้นตะแกรง	2		190-210	15-25
พิซซ่าแช่แข็งแบ่งบาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ชั้นตะแกรง	3+1		190-210	20-25
พิซซ่าแช่แข็งแบ่งหนา 1 ชั้น	ชั้นตะแกรง	2		200-210	20-30
พิซซ่าแช่แข็งแบ่งหนา 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ชั้นตะแกรง	3+1		170-190	20-30
มินิพิซซ่า	กระทะอบเนกประสงค์	3		190-210	10-20
เค้กคาาในพิมพ์	พิมพ์เค้กถอดข้าง 28 ซม.	3		170-190	50-60
คีซ	พิมพ์หรือถาดทาร์ต	1		210-230	40-50
ทาร์ต	จานทนความร้อน	2		170-190	55-65
เอ็มปานาดา	กระทะอบเนกประสงค์	3		180-190	35-45
เบอร์เกอ	กระทะอบเนกประสงค์	2		220-240	30-40
* อุณหภูมิ					

เคล็ดลับในการอบขนม

หากต้องการทราบว่าบริเวณตรงกลางขนมสุกได้ที่แล้วหรือไม่	เสียบไม้คนเครื่องตีตรงจุดที่สูงที่สุดของตัวขนม หากดึงไม้ออกแล้วไม่มีเนื้อขนมติดมาด้วย แสดงว่าอบเสร็จแล้ว
ขนมยุบตัว	เติมน้ำนอยลงในครั้งต่อไป หรือลดอุณหภูมิลง 10 °C และเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการเตรียมอาหารและส่วนผสมที่ระบุไว้ในสูตรอาหารอย่างเคร่งครัด
เนื้อขนมขยายตัวตรงกลางแต่ยุบตัวบริเวณขอบ	ทาเนยเฉพาะที่บริเวณก้นพิมพ์เค้กถอดข้าง หลังจากอบเสร็จ ไข่มืดค่อยๆ แทะเนื้อขนมอย่างระมัดระวัง
น้ำผลไม้ล้นออกมา	ใช้กระทะอบเนกประสงค์ในครั้งต่อไป
ขนมอบขนาดเล็กจะติดกันขณะอบ	จึงควรมีระยะห่างประมาณ 2 ซม. รอบขนมแต่ละชิ้น เพื่อให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขยายตัวและทำให้สุกเหลืองได้ทุกด้าน
ขนมอบแห้งเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 °C และลดเวลาอบลง
เนื้อขนมสีอ่อนเกินไป	หากใช้ตำแหน่งชั้นวางและอุปกรณ์เสริมถูกต้องแล้ว ให้เพิ่มอุณหภูมิหรือเพิ่มเวลาที่ใช้อบขึ้นตามที่จำเป็น
หน้าขนมสีอ่อนเกินไปและก้นขนมสีเข้มเกินไป	วางเค้กในเตาอบให้สูงขึ้นหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป
หน้าขนมสีเข้มเกินไปและก้นขนมสีอ่อนเกินไป	วางเค้กในเตาอบให้ต่ำลงหนึ่งระดับในการอบครั้งต่อไป ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้น
ขนมในพิมพ์หรือพิมพ์โลหะมีสีเข้มเกินไป	วางถาดอบไว้กลางอุปกรณ์เสริม อย่าวางชิดผนังด้านหลัง
เนื้อขนมสีเข้มเกินไป	ลดอุณหภูมิลงและเพิ่มเวลาอบให้นานขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อขนมสุกไม่ทั่วถึง	ลดอุณหภูมิลงเล็กน้อย กระดาศันไขมันที่ยื่นออกมาอาจส่งผลต่อการหมุนเวียนอากาศ ตัดกระดาศันไขมันให้มีขนาดที่เหมาะสมทุกครั้ง ดูให้แน่ใจว่าพิมพ์อบไม่ได้วางไว้ตรงหน้าช่องเปิดในผนังด้านหลังของส่วนปรุงอาหาร ในการอบขนมชิ้นเล็ก ควรให้ชิ้นขนมมีขนาดและความหนาใกล้เคียงกันมากที่สุดเท่าที่จะทำได้
เมื่อทำการอบขนมหลายระดับ, ขนมบนสุดอาจมีสีเข้มเกินไป	ใช้ลมร้อนเมื่อทำการอบขนมหลายระดับทุกครั้ง ขนมในถาดหรือพิมพ์อบที่ใสในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน
ขนมอบออกมาดูสวยงามแต่เนื้อในยังไม่สุกดี	ลดอุณหภูมิลงและอบให้นานขึ้นเล็กน้อยถ้าจำเป็น รวมถึงใส่น้ำนอยลงสำหรับขนมแบบหนาเบี่ยง ให้อบส่วนฐานก่อน โรยอัลมอนต์หรือเศษขนมปังลงบนฐาน จากนั้นจึงเพิ่มหน้าขนม
ขนมไม่หลุดออกจากพิมพ์เมื่อพลิกพิมพ์กลับด้าน	หลังจากอบเสร็จ รอให้ขนมเย็นลงประมาณ 5 ถึง 10 นาที หากยังไม่สามารถถอดออกได้ ให้ไข่มืดค่อยๆ แทะขอบออกจากพิมพ์อย่างระมัดระวัง พลิกขนมกลับด้านอีกครั้ง และนำผาชุบน้ำเย็นมาคลุมไว้หลายๆ ครั้ง สำหรับการอบครั้งต่อไป ให้ทาเนยที่พิมพ์ให้ทั่วถึง และโรยด้วยเศษขนมปัง

อาหารอบและกราแดง

เครื่องร่อนนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบสำหรับการอบอาหาร การตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารชนิดต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า อาหารจะอบออกมาได้ดีเพียงใดนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของภาชนะและตำแหน่งชั้นวางที่ใช่

ใช้ภาชนะก้นตื้นขนาดใหญ่สำหรับอาหารอบและกราแดง การปรุงอาหารจะใช้เวลาเพิ่มขึ้นและด้านบนจะสุกเหลืองมากขึ้นหากใช้ภาชนะก้นลึกทรงยาว

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
อาหารอบรสควาทำจากส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว	จานทนความร้อน	2		200-220	30-60
อาหารอบรสหวาน	จานทนความร้อน	2		180-200	50-60
กราแดงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ ลึก 4 ซม.	จานทนความร้อน	2		150-170	60-80
กราแดงมันฝรั่งทำจากส่วนผสมดิบ ลึก 4 ซม. 2 ระดับ	จานทนความร้อน	3+1		150-160	70-80

เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา

เครื่องร่อนนี้มีรูปแบบการให้ความร้อนหลายแบบเพื่อการทำอาหารจากเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา การตั้งค่าที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่างๆ ได้จากตารางการตั้งค่า

การอบอาหารบนชั้นตะแกรง

การอบอาหารบนชั้นตะแกรงเหมาะกับการปรุงสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรือหลายชิ้นพร้อมกันเป็นพิเศษ

วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง หากย่างเนื้อชิ้นเดียว เนื้อจะสุกได้ดีที่สุดเมื่อวางไว้ที่บริเวณตรงกลางของชั้นตะแกรง

ควรรีเช็คกระทะอบประสงคัไว้ที่ตำแหน่ง 1 เพื่อจับน้ำจากเนื้อที่หยดลงมาและช่วยรักษาความสะอาดของส่วนปรุงอาหาร

เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงคั ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของเนื้อ เพื่อจับน้ำที่หยดลงมา ซึ่งสามารถนำไปใช้ทำซอสได้ และยังทำให้เกิดควันน้อยลงรวมถึงช่วยรักษาความสะอาดของส่วนปรุงอาหารอีกด้วย

การอบอาหารในภาชนะ

⚠ คำเตือน – ระวังได้รับบาดเจ็บจากแก้วแตก!

หลังจากปรุงอาหารเสร็จ ให้วางภาชนะแก้วที่ร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง หากพื้นผิวเปียกหรือชื้น อาจทำให้แก้วแตกได้

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ไอน้ำที่มีความร้อนสูงมากอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝาภาชนะหลังจากทำอาหารเสร็จ ให้เปิดฝาด้านหลัง เพื่อให้ไอน้ำออกไปจากด้านตรงข้ามกับผู้ใช้

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น โดยภาชนะแก้วเป็นภาชนะที่เหมาะสมที่สุด ตรวจสอบก่อนว่าสามารถใส่ภาชนะเข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้ จานอบผิวมันวาวที่ทำจากสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมจะสะท้อนความร้อนเหมือนกระจก จึงไม่เหมาะที่จะนำมาใช้ เนื่องจากจะทำให้เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลาสุกช้า และไม่สุกเหลืองเท่าที่ควร ทำให้ต้องใช้อุณหภูมิสูงขึ้น และ/หรือใช้เวลาปรุงมากขึ้น

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตภาชนะที่ใช้

ภาชนะไม่มีฝาปิด

ถาดอบก้นลึกจะเหมาะกับการอบเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลามากที่สุด

ใช้ตำแหน่งชั้นวางตามที่ระบุทุกครั้ง

คุณสามารถปรุงอาหารแบบหนึ่งระดับในพิมพ์/จานอบหรือในกระทะอบประสงคัได้

- พิมพ์/จานอบบนชั้นตะแกรง: ตำแหน่ง 2
- กระทะอบประสงคั ตำแหน่ง 3

การปรุงอาหารหลายชนิดพร้อมกันจะเป็นการช่วยประหยัดพลังงาน วางพิมพ์/จานอบไวข้างกันในส่วนปรุงอาหาร

โดยให้วางถาดลงบนชั้นตะแกรง หรือใช้กระทะอบประสงคัในกรณีที่ไม่ใช่ภาชนะที่เหมาะสม

ภาชนะมีฝาปิด

การทำอาหารโดยใช้ภาชนะมีฝาปิดจะช่วยให้ส่วนปรุงอาหารคงความสะอาดได้ดีขึ้น ดูให้แน่ใจว่าฝามีขนาดพอดีและปิดสนิท แล้ววางภาชนะลงบนชั้นตะแกรง

เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก

และปลาจะมีเนื้อกรอบมากขึ้นหากใช้จานอบแบบมีฝาปิด โดยเพียงแค่อุ่นฝาครอบจานอบและใช้อุณหภูมิสูงขึ้นเท่านั้น

การย่าง

ปิดฝาเครื่องทุกครั้งที่ทำกรย่างห้ำย่างอาหารโดยเปิดฝเครื่องทิ้งไว้

วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรง และเลื่อนกระทะอบประสงคัเขาไปให้ต่ำกว่าอาหารอย่างน้อยหนึ่งชั้น โดยหันขอบเอียงไปทางฝเครื่อง เพื่อดักจับไขมันที่หยดลงมา

พยายามย่างอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักเท่าๆ กันให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อให้ชิ้นเนื้อสุกอย่างทั่วถึง โดยยังคงความฉ่ำเอาไว้

วางอาหารที่จะย่างลงบนชั้นตะแกรงโดยตรง

ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกชิ้นอาหารที่กำลังย่างการใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อจะทำให้เนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง

ห้ามโรยเกลือลงบนเนื้อจนกว่าจะย่างเสร็จ เนื่องจากเกลือจะดูดน้ำออกจากเนื้อ

คำชี้แจง:

- ตัวกำเนิดความร้อนสำหรับการย่างจะเปิดและปิดเองเป็นระยะ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ ความเร็วในการเปิดปิดดังกล่าวจะขึ้นอยู่กับที่ตั้งค่าระดับการย่าง
- อาจเกิดควันขึ้นขณะทำการย่าง
- เมื่อทำการย่าง หากวางถาดอบหรือกระทะอบประสงคัสูงกว่าระดับ 3 ในส่วนปรุงอาหาร เนื่องจากส่วนบนของส่วนปรุงอาหารที่มีอุณหภูมิสูงอาจทำให้อุปกรณ์เสริมเปลี่ยนรูป และทำให้ส่วนปรุงอาหารชำรุดเสียหายเมื่อถอดออก

เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ

เครื่องบางรุ่นอาจมีเทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อมาด้วย ซึ่งจะช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้อง ศึกษาประเด็นสำคัญเกี่ยวกับการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีเลือกเทอร์โมมิเตอร์ รูปแบบการให้ความร้อนที่สามารถใช้ได้ และข้อมูลเพิ่มเติมอื่นๆ

การตั้งค่าที่แนะนำ

ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาพร้อมอบ แบบแช่เย็นและไม่ได้ยัดไส้ที่ใส่ลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน ดูข้อกำหนดสำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา พร้อมคำแนะนำที่พบพื้นฐานได้ในตาราง หากต้องการเตรียมเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาที่มีน้ำหนักมากกว่านี้ ให้ลดอุณหภูมิลงทุกครั้ง ในกรณีที่อบเนื้อหลายชิ้น ให้ใช้น้ำหนักของชิ้นที่หนักที่สุดเป็นพื้นฐานในการกำหนดเวลาที่ใส่ปรุง โดยแต่ละชิ้นควรมีขนาดเท่าๆ กัน เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาที่มีขนาดใหญ่ จะต้องใช้อุณหภูมิต่ำลงและใช้เวลาปรุงนานขึ้น หมุนเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก หรือปลาเมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 3/4 ของเวลาที่ระบุ

สัตว์ปีก

เมื่อจะปรุงเนื้อเบ็ดหรือเนื้อห่าน ให้จิ้มที่หนังใต้ปีก เพื่อให้ส่วนที่เป็นมันหยดลงมา สำหรับอกเบ็ด ให้บากหนังโดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน เติมน้ำเล็กน้อยลงในจานใส่สัตว์ปีก โดยให้เทน้ำประมาณ 1-2 ซม. จนปิดกั้นภาชนะ เมื่อพลิกเนื้อสัตว์กลับด้าน ต้องดูให้แน่ใจว่าด้านนอกหรือด้านหนังอยู่ด้านล่างในตอนแรก เมื่อจะถูรอบและสุกเหลืองยิ่งขึ้นถ้าทาเนย น้ำเกลือ หรือน้ำส้ม เมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาปรุง

สัตว์ปีก

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
ไก่ 1.3 กก.	ชั้นตะแกรง	2		200-220	60-70
ไก่หั่นชิ้นเล็ก ชิ้นละ 250 ก.	ชั้นตะแกรง	3		220-230	30-35
นักร้องไก่ไม่มีกระดูกแช่แข็ง	กระทะอบเนกประสงค์	3		190-210	20-25
เบ็ด 2 กก.	ชั้นตะแกรง	2		190-210	100-110
อกเบ็ด สุกปานกลาง ชิ้นละ 300 ก.	ชั้นตะแกรง	3		240-260	30-40
ห่าน 3 กก.	ชั้นตะแกรง	2		170-190	120-140
ขาห่าน ชิ้นละ 350 ก.	ชั้นตะแกรง	3		220-240	40-50
ไก่วงขนาดเล็ก 2.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		180-200	80-100
อกไก่วงติดกระดูก 1 กก.	ภาชนะมีฝาปิด	2		240-260	80-100
ขาไก่วงติดกระดูก 1 กก.	ชั้นตะแกรง	2		180-200	90-100

เนื้อสัตว์

หาไขมันบนเนื้อที่ไม่มีมันตามที่จำเป็น หรือนำไปพันเบคอน หากเนื้อไม่มีมัน ให้เติมน้ำลงไปเล็กน้อยเมื่อทำการอบ โดยควรเติมน้ำประมาณ 1/2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด บวกหนึ่งตามขวางเมื่อพลิกเนื้อหั่นแบ่งขณะปรุง ต้องดูให้แน่ใจว่าส่วนหนึ่งอยู่ด้านล่างในตอนแรก เมื่อปรุงเนื้อเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาแล้วพักไว้ในส่วนปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที เพื่อให้เนื้อในเนื้อกระจายได้ดีขึ้น ถ้าจำเป็น ให้หั่นเนื้อในฟอยลอละลุ่มนิ่ม เวลาปรุงอาหารที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาพักอาหารที่แนะนำ การอบและเคี้ยวเนื้อในภาชนะจะช่วยให้เตรียมอาหารได้สะดวกขึ้น เนื่องจากสามารถนำเนื้อในภาชนะออกจากส่วนปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น รวมถึงสามารถเตรียมซอสได้ในตัวภาชนะ ปริมาณน้ำที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของเนื้อ วัสดุของภาชนะ รวมถึงวามีฝาปิดหรือไม่ กรณีที่ปรุงเนื้อในจานอบเคลือบอีนาเมลหรือจานอบสแตนเลส จะต้องเติมน้ำในปริมาณมากกว่ากรณีที่ใช้ภาชนะแก้วเล็กน้อย ใช้น้ำจืดเมื่อทำการอบ ค่อยๆ เติมน้ำเพิ่มลงไปตามที่จำเป็น ระหว่างชิ้นเนื้อกับฝาควรมีระยะห่างอย่างน้อย 3 ซม. เนื่องจากเนื้ออาจพองตัวขึ้นมาได้ ถ้าจำเป็น ให้เคี้ยวเนื้อจนแห้งก่อน โดยเติมน้ำ ไวน์ น้ำส้มสายชู หรือของเหลวชนิดใดก็ได้ลงในส่วนที่ใส่น้ำ ควรเติมน้ำประมาณ 1-2 ซม. สำหรับภาชนะแก้วทุกชนิด

ปลา

ไม่จำเป็นต้องพลิกปลาที่ปรุงทั้งตัว โดยให้วางปลาทั้งตัวในส่วนปรุงอาหารในตำแหน่งวางน้ำ โดยหันครีบหลังขึ้นข้างบน วางมันฝรั่งผัดครึ่งหรือภาชนะทนความร้อนขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลา เพื่อให้ปลาคงอยู่ในตำแหน่ง หากสามารถถอดครีบหลังออกได้ง่าย แสดงว่าปลาสุกแล้ว สำหรับการทำสตูปลา ให้เติมน้ำปลู่ว 2 ถึง 3 ช้อนโต๊ะ และนำมะนาวหรือน้ำส้มสายชูเล็กน้อยลงในภาชนะ

เนื้อสัตว์

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	ชั้น	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เนื้อหมูหันแบ่งไม่ติดหนัง เช่น ส่วนคอ 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	180-200	140-160
เนื้อหมูหันแบ่งติดหนัง เช่น ส่วนไหล่ 2 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	1		-	170-190	190-200
สเต็กเนื้อสันในหมู 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	190-210	130-140
สเต็กหมู ทหนา 2 ซม.	ชั้นตะแกรง	4		-	3	20-25**
เนื้อฟิลเล่ต์ สุกปานกลาง 1 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	3		-	210-220	45-55
เนื้ออบหม้อ 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	200-220	100-120
เนื้อเซอร์ลอยน์ สุกปานกลาง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	200-220	60-70
เบอร์เกอร์ ทหนา 3-4 ซม.	ชั้นตะแกรง	4		-	3	25-30**
เนื้อลูกวัวหันแบ่ง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	180-200	120-140
ชาลูกวัว 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	210-230	130-150
ขาแกะติดกระดูก สุกปานกลาง 1.5 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	170-190	70-80*
เนื้อสันหลังแกะติดกระดูก สุกปานกลาง 1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		-	180-190	45-55*/**
ไส้กรอกย่าง	ชั้นตะแกรง	3		-	3	20-25**
มีทโลฟ 1 กก.	ภาชนะไม่มีฝาปิด	2		-	170-180	70-80

* ไม่ต้องพลิกกลับด้าน

** เลื่อนกระทะออกประสงค์เข้าไปในชั้น 1

ปลา

ปลา	น้ำหนัก	อุปกรณ์เสริมและภาชนะ	ตำแหน่ง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C), การตั้งการระดับการย่าง	เวลาปรุง (นาที)
ปลาทั้งตัว	ชิ้นละประมาณ 300 ก.	ชั้นตะแกรง	2		2	20-25
	1.0 กก.	ชั้นตะแกรง	2		180-200	45-50
	1.5 กก.	ชั้นตะแกรง	2		170-190	50-60
สเต็กปลา ทหนา 3 ซม.		ชั้นตะแกรง	3		2	20-25

เคล็ดลับการอบและการอุ่นอาหาร

ส่วนปรุงอาหารสกปรกมาก	เตรียมอาหารในจานอบที่ปิดมิดชิดโดยใช้อุณหภูมิสูงขึ้น หรือใช้ถาดย่าง การอบอาหารโดยใช้ถาดย่างจะให้ผลดีที่สุด สามารถใช้อาถาดย่างเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้ภายหลัง
เนื้ออบมีสีเข้มเกินไป และมีกากไหมเป็นบางส่วน และ/หรือเนื้ออบแห้งเกินไป	ตรวจสอบตำแหน่งของชั้นวางและอุณหภูมิที่ใช้ ลดอุณหภูมิลงในครั้งต่อไป และลดเวลาอบลงถ้าจำเป็น
กากขางเกินไป	เพิ่มอุณหภูมิขึ้น หรือทำการย่างเป็นเวลาล้านๆ เมื่ออบเสร็จ
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่ไม่มีน้ำเนื้อภายใน	ใช้จานอบขนาดเล็กลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้ออบมีลักษณะภายนอกสวยงาม แต่น้ำเนื้อใสและมากเกินไป	ใช้จานอบขนาดใหญ่ขึ้นและเติมน้ำน้อยลงตามที่จำเป็นในครั้งต่อไป
เนื้อไหม้ขณะอุ่น	ฝาที่ใช้ต้องมีขนาดพอดีกับจานอบและปิดสนิท ลดอุณหภูมิที่ใช้อุ่นลงและเติมน้ำมากขึ้นตามที่จำเป็น

ผักและเครื่องเคียง

กรุณาปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในตารางอย่างเคร่งครัด

เนื้อหาส่วนนี้เป็นการให้ข้อมูลเกี่ยวกับการเตรียมผักอย่าง มันฝรั่ง และมันฝรั่งแช่แข็ง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
ผักย่าง	กระทะอบกระจกประสงค	5		3	10-20
มันฝรั่งอบครึ่งลูก	กระทะอบกระจกประสงค	3		160-180	45-60
มันฝรั่งสำเร็จรูปแช่แข็ง เช่น มันฝรั่งแผ่นทอด ไคร้เก็ด มันฝรั่งอบ รอสตี้	กระทะอบกระจกประสงค	3		200-220	25-35
มันฝรั่งแผ่นทอด 2 ระดับ	กระทะอบกระจกประสงค + ถาดอบ	3+1		190-210	30-40

โยเกิร์ต

เครื่องรุ่นนี้สามารถใช้ทำโยเกิร์ตได้

ถอดอุปกรณ์เสริมและฐานรองชั้นวางออกจากส่วนปรุงอาหาร จะตองไม่มีสิ่งใดอยู่ในส่วนปรุงอาหาร

1. ตมนม 1 ลิตร (ไขมัน 3.5%) บนเตาให้มีอุณหภูมิถึง 90°C แล้วพักให้เย็นลงจนถึง 40°C

- สำหรับนม UHT สามารถต้มให้มีอุณหภูมิถึง 40 °C ก็พอแล้ว
2. ใส่โยเกิร์ต 30 ก. (ประมาณ 1 ชอนโต๊ะ) (เย็น) แล้วคน
3. เทใส่ถ้วยหรือขวดฝาเกลียวขนาดเล็ก แล้วปิดฝา
4. วางถ้วยหรือขวดลงบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร แล้วใช้การตั้งคาตามทีระบุ
5. หลังจากทำเสร็จ ให้นำโยเกิร์ตไปแช่ตู้เย็น

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงอาหาร
โยเกิร์ต	ถ้วย/ขวด	พื้นของส่วนปรุงอาหาร		-	4-5h

สารอะคริลาไมด์ในอาหาร

การให้ความร้อนที่อุณหภูมิสูง เช่น มันฝรั่งทอดกรอบ ขนมปังแผ่น ขนมปังโรล ขนมปัง หรือขนมอบ (บิสกิต ขนมปังซิง บิสกิตปรุงรส)

สารอะคริลาไมด์มักก่อตัวขึ้นในวัตถุดิบประเภทธัญพืชและมันฝรั่งที่ผา

เคล็ดลับการเตรียมอาหารให้มีสารอะคริลาไมด์น้อยที่สุด	
อาหารทั่วไป	- ใช้เวลาปรุงอาหารให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ - ปรุงอาหารจนสุกเป็นสีน้ำตาลทอง แต่อย่าให้สีเข้มเกินไป - อาหารชิ้นใหญ่และหนาจะมีปริมาณสารอะคริลาไมด์น้อยกว่า
การอบขนม	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 200°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 180°C
บิสกิต	ใช้การให้ความร้อนด้านบน/ด้านล่าง อุณหภูมิสูงสุด 190°C ใช้ลมร้อน อุณหภูมิสูงสุด 170°C ใช้หรือใช้แดงสามารถช่วยลดการเกิดสารอะคริลาไมด์ได้
มันฝรั่งอบกรอบ	จัดเรียงให้กระจายทั่วถาดอบโดยอย่าให้ซ้อนกัน ปรุงครั้งละประมาณ 400-600 ก. โดยวางบนถาดอบเพื่อใหกรอบโดยไม่แฉง

การอบอาหารให้แห้ง

การใช้ลมร้อนจะช่วยให้อบอาหารให้แห้งได้อย่างมีประสิทธิภาพ การถนอมอาหารด้วยวิธีนี้จะทำให้รสชาติเข้มข้นขึ้นอันเป็นผลจากการระเหยน้ำ

ใช้ผัก ผลไม้ และสมุนไพรสดที่ไม่บอบช้ำเท่านั้น

และต้องล้างให้สะอาด

วางชั้นตะแกรงพร้อมกระดาษกันไขมันหรือกระดาษรองอบ

นำน้ำส่วนเกินออกจากผลไม้ แลวเช็ดให้แห้งสนิท

ถ้าจำเป็น ให้หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน หรือฝานเป็นชิ้นบางๆ

วางผลไม้ที่ไม่ปอกเปลือกบนจานโดยหันด้านที่เป็นเนื้อขึ้น

ดูให้แน่ใจว่าผลไม้หรือเห็ดไม่หล่นลงบนชั้นตะแกรง

ชุดผักก่อนนำไปลวก นำน้ำส่วนเกินออกจากผักลวก

แล้ววางบนชั้นตะแกรงให้ทั่ว

อบสมุนไพรทั้งก้าน วางสมุนไพรให้ทั่วเป็นกองเล็กๆ บนชั้นตะแกรง

ผัก ผลไม้ และสมุนไพร	อุปกรณ์เสริม	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (ชั่วโมง)
แอปเปิล (ชิ้นกลม หนา 3 มม. หนัก 200 ก. ต่อชั้นตะแกรง)	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น		80	4-8
ผักมีหัว (แครอท) หั่นฝอยและลวกแล้ว	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น		80	4-7
เห็ดหั่นสไลด์	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น		80	5-8
สมุนไพรล้างแล้ว	ชั้นตะแกรง 1-2 ชั้น		60	2-5

การพักแป้ง

รูปแบบการให้ความร้อนนี้ช่วยให้แป้งยีสต์ขึ้นฟูได้เร็วกว่าที่อุณหภูมิห้อง โดยแบ่งไม่แห้ง ห้ามเปิดเครื่องหากส่วนปรุงอาหารยังไม่เย็นสนิท

พักแป้งโดสองรอบทุกครั้ง

โดยใช้การตั้งค่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่าในการพักอบที่หนึ่งและสอง (ระยะหมักแป้งและระยะหมักขั้นสุดท้าย)

การหมักแป้ง

วางแป้งลงในชามทนความร้อน แล้ววางชามลงบนชั้นตะแกรง

ใช้การตั้งค่าตามที่ระบุไว้ในตาราง

ห้ามเปิดฝาเครื่องขณะพักแป้ง

มีฉะนั้นจะทำให้ความชื้นเล็ดลอดออกมา ไม่ต้องครอบแป้ง

ทำกรอบให้แห้งโดยใช้ตำแหน่งชั้นวางดังนี้:

- ชั้นตะแกรง 1 ชั้น: ตำแหน่ง 3
- ชั้นตะแกรง 2 ชั้น: ตำแหน่ง 3 + 1

พลิกผักและผลไม้ที่มีความฉ่ำมากหลายๆ ครั้ง หลังจากอบเสร็จให้นำอาหารออกจากกระดาดทันที

ดูการตั้งค่าสำหรับการอบแห้งอาหารชนิดต่างๆ ได้ในตาราง อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบแห้งจะขึ้นอยู่กับชนิด ความชื้น ความลึก และความหนาของอาหาร ยิ่งใช้เวลามากในแห้งนาน ก็จะถนอมอาหารได้ดียิ่งขึ้น ยิ่งหนอาหารเป็นชิ้นบาง ก็จะใช้แห้งได้เร็วขึ้นและคงรสชาติได้มากขึ้น ด้วยเหตุนี้การตั้งค่าในตารางจึงระบุไว้เป็นช่วง

หากต้องการอบอาหารที่ไม่มีในตาราง

ควรอ้างอิงจากการตั้งค่าสำหรับอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงตามที่ระบุไว้ในตาราง

ระหว่างขั้นตอนการพักแป้ง จะเกิดหยดน้ำขึ้น

ซึ่งจะไปเกาะอยู่บนแผงฝาเครื่อง

เช็ดทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารหลังจากพักแป้งเสร็จแล้ว

จัดเตรียมตะกรันโดยใช้น้ำสลายซูเปอร์ปริมาณเล็กน้อย

และเช็ดออกด้วยน้ำสะอาด

การหมักขั้นสุดท้าย

วางแป้งในเตาอบในระดับชั้นวางตามที่ระบุในตาราง

หากต้องการอุ่นเตา

จะมีการหมักขั้นสุดท้ายด้านนอกเครื่องในบริเวณที่มีความร้อน

อุณหภูมิและเวลาที่ใช้พักแป้งจะขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของส่วนผสม ค่าที่ระบุไว้ในตารางการตั้งค่าจึงให้ไว้เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	ชั้น	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
แป้งยีสต์เนื้อเบา	ชาม	2		1.	-*	25-30
	กระทะอบเนกประสงค์หรือพิมพ์โลฟ	2		2.	-*	10-20
แป้งยีสต์เนื้อหนา	ชาม	2		1.	-*	60-75
	กระทะอบเนกประสงค์หรือพิมพ์โลฟ	2		2.	-*	45-60

* อุณหภูมิถึง 50 °C ด้วย

การละลายอาหารแช่แข็ง

ใช้สำหรับละลายผัก ผลไม้ และอาหารแช่แข็ง สำหรับเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และปลา ควรนำไปละลายในตู้เย็น ไม่เหมาะสำหรับเค้กหรือกาโตครีม

ทำการละลายอาหารแช่แข็งโดยใช้ตำแหน่งชั้นวางดังนี้:

- ชั้นตะแกรง 1 ชั้น: ตำแหน่ง 2
- ชั้นตะแกรง 2 ชั้น: ตำแหน่ง 3 + 1

คำแนะนำ: อาหารแช่แข็งที่เป็นแผ่นแบนหรือเป็นชิ้นๆ จะละลายได้เร็วกว่าอาหารแช่แข็งที่อัดเป็นก้อน

นำอาหารแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางไว้ในภาชนะที่เหมาะสมบนชั้นตะแกรง

ทำการกระจายอาหารใหม่ หรือพลิกหนึ่งหรือสองครั้งขณะทำการละลาย สำหรับอาหารชิ้นใหญ่ ควรพลิกหลายๆ ครั้ง เมื่ออาหารละลาย ให้หุบส่วนที่เกาะเป็นกลุ่มก่อนออกจากกัน แล้วนำชิ้นที่ละลายแล้วออกจากเครื่อง

เพื่อให้อุณหภูมิคงที่

ให้พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วไว้ในเครื่องอีกประมาณ 10 ถึง 30 นาทีหลังจากปิดเครื่อง

อาหารแช่แข็ง	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่ง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ
เช่น กาโตครีม เค้กบัตเตอร์ครีม เค้กกาโตที่มีช็อกโกแลตหรือน้ำตาลไอซิ่ง ผลไม้ ไข่ ไส้กรอกและเนื้อ ชนบั้งและชนบั้งโรล เค้กและขนมอบอื่นๆ	ชั้นตะแกรง	2		ปุ่มเลือกอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่ง "ปิด"

อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

ตารางต่อไปนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ข้อมูลแก่หน่วยงานทดสอบในการทดสอบอบเครื่อง

ตามมาตรฐาน EN 60350-1

การอบขนม

อาหารในถาดอบหรือพิมพ์/จานอบที่ใส่ในเตาอบพร้อมกันไม่จำเป็นต้องสุกพร้อมกัน

ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสองระดับ:

- กระทะอเนกประสงค์ ตำแหน่ง 3 ถาดอบ ตำแหน่ง 1
- พิมพ์/จานอบบนชั้นตะแกรง ชั้นตะแกรงชุดที่หนึ่ง ตำแหน่ง 3 ชั้นตะแกรงชุดที่สอง ตำแหน่ง 1

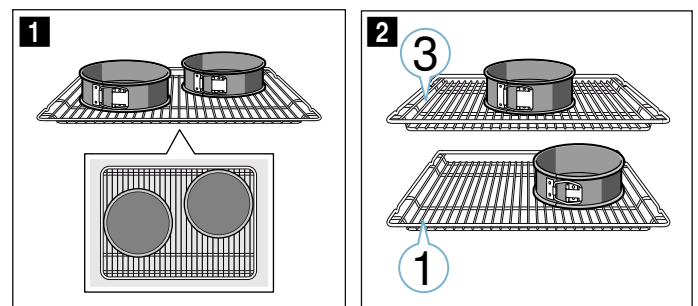
ตำแหน่งชั้นวางสำหรับการอบขนมแบบสามระดับ:

- ถาดอบ ตำแหน่ง 5
- กระทะอเนกประสงค์ ตำแหน่ง 3
- ถาดอบ ตำแหน่ง 1

การอบด้วยพิมพ์ถอดข้างสองชุด:

- แบบหนึ่งระดับ (รูป 1)

- แบบสองระดับ (ชั้น 2)



คำชี้แจง:

- ข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุเป็นข้อมูลสำหรับอาหารที่ใส่ลงในเตาที่ยังไม่ร้อน
- กรุณาปฏิบัติตามข้อมูลเกี่ยวกับการอุ่นเตาในตารางข้อมูลการตั้งค่าที่ระบุสามารถทำได้โดยไม่ต้องทำการอุ่นเตาแบบเร็ว
- สำหรับการอบขนม ให้ใช้อุณหภูมิต่ำกว่าที่ระบุไว้ในการทำเป็นครั้งแรก

การย่าง

ใส่กระทะอเนกประสงค์เข้าไปด้วย

เพื่อช่วยดักน้ำในอาหารและคงความสะอาดของส่วนปรุงอาหาร

การอบขนม

อาหาร	อุปกรณ์เสริม/ภาชนะ	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
เวียนีสวีทโรล	กระทะอเนกประสงค์	3		140-150*	25-35
เวียนีสวีทโรล 2 ระดับ	กระทะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-150*	30-45
เวียนีสวีทโรล 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอเนกประสงค์	5+3+1		130-140*	35-50
เค้กช็อกโกแลต	กระทะอเนกประสงค์	3		160-170*	20-35
เค้กช็อกโกแลต 2 ระดับ	กระทะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1		140-160*	30-40
เค้กช็อกโกแลต 3 ระดับ	ถาดอบ + กระทะอเนกประสงค์	5+3+1		130-150*	35-55
เค้กสับแบบผสมนํ้าร้อน	พิมพ์เค้กถอดข้าง 26 ซม.	2		160-170*	30-40
เค้กสับแบบผสมนํ้าร้อน 2 ระดับ	พิมพ์เค้กถอดข้าง 26 ซม.	3+1		150-160*	35-50
พายแอปเปิลสองชั้น	พิมพ์เค้กสี่เหลี่ยม 2 x 20 ซม.	2		170-190	80-100
พายแอปเปิลสองชั้น 2 ระดับ	พิมพ์เค้กสี่เหลี่ยม 2 x 20 ซม.	3+1		170-190	70-90

* อุณหภูมิเตาอบสำหรับการอุ่นเตาแบบเร็ว

การย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	ตำแหน่งชั้นวาง	รูปแบบการให้ความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปังปิ้ง อุ่นเตาไว้ 10 นาที	ชั้นตะแกรง	5		3	0,2-1,5
เบอร์เกอร์เนื้อ 12 ชิ้น * ไม่ต้องอุ่นเตา	ชั้นตะแกรง	4		3	25-30*
* พลิกกลับด้านเมื่อเวลาผ่านไป 2/3					



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001325262
020215(C)