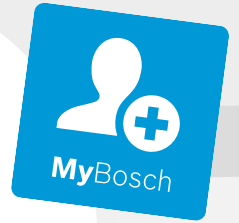




BOSCH

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



เตาอบแบบบิลท์อิน

HBF113BR0A

[th] คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

สารบัญ

คู่มือการใช้งาน

1	ความปลอดภัย	2
2	การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น	4
3	การรักษาสิ่งแวดล้อมและการประหยัด	4
4	มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	5
5	ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก	8
6	การใช้งานทั่วไป	8
7	โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็ว	8
8	ฟังก์ชันเวลา	9
9	ระบบล็อคป้องกันเด็ก	10
10	การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	10
11	ชั้นวางอาหาร	12
12	ฝาเครื่อง	13
13	การแก้ไขข้อขัดข้อง	15
14	การขนย้ายและกำจัดทิ้ง	16
15	ฝ่ายบริการลูกค้า	16
16	วิธีการ	17
17	คำแนะนำการประกอบ	29

1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1.1 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

อุปกรณ์นี้ถูกกำหนดให้สำหรับการติดตั้งเท่านั้น ปฏิบัติตามคู่มือการติดตั้งเฉพาะ การเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมหากเกิดความเสียหายจากการเชื่อมต่อผิดวิธี

โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

- เพื่อเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
- ในครัวเรือนและในพื้นที่ปิดบริเวณรอบบ้าน

- ที่ความสูงไม่เกิน 4000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล
- ห้ามใช้งานอุปกรณ์นี้:
- ด้วยเครื่องตั้งเวลาหรือรีโมทคอนโทรล

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไป เว้นแต่ว่าเป็นเด็กอายุ 15 ปีขึ้นไปและอยู่ภายใต้การดูแล ปกป้องเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากเครื่องและสายไฟ

1.4 การใช้งานอย่างปลอดภัย

ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องอบอาหารให้ถูกตำแหน่ง

คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

สิ่งของซึ่งมีคุณสมบัติติดไฟที่วางอยู่ในช่องอบอาหาร อาจเกิดการลุกไหม้ได้

- ▶ ห้ามจัดเก็บสิ่งของที่มีคุณสมบัติติดไฟไว้ในช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด
- ▶ ในกรณีที่เกิดควันไฟ ให้ปิดใช้งานเครื่องหรือถอดปลั๊กออกและปิดฝาเครื่องไว้เพื่อดับเปลวไฟที่อาจเกิดการลุกไหม้

เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอส อาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีลมพัดเข้ามา แพนรองอบอาจสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและเกิดการติดไฟได้
- ▶ ห้ามวางแพนรองอบบนอุปกรณ์เสริมโดยไม่ยึดให้แน่นในระหว่างการอุ่นเตาลงหนาหรือในระหว่างการปรุงสุกโดยเด็ดขาด
- ▶ ตัดแพนรองอบให้พอดีเสมอและวางทับด้วยภาชนะหรือแม่พิมพ์อบ

คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรรอห่างจากตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะจะร้อนขึ้นมาก
- ▶ นำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะร้อนออกจากช่องอบอาหารโดยใช้ผ้าจับของร้อนเสมอ

แอลกอฮอล์ระเหยในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจเกิดการติดไฟได้

- ▶ ควรรีเส้เครื่องต้มน้ำที่มีระดับแอลกอฮอล์สูงลงในอาหารเป็นปริมาณเล็กน้อยเท่านั้น
- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ห้ามสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าไปใกล้

การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง
- ▶ ระวังไม่ให้เด็กเข้าไปใกล้

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนอาจส่งผลให้เกิดไอน้ำร้อนได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกได้

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน

บานพับฝาเครื่องจะขยับเมื่อเปิดและปิดฝาเครื่อง ซึ่งอาจทำให้คุณถูกหนีบได้

- ▶ ห้ามเอื้อมมือเข้าไปในบริเวณบานพับ

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ช่างะไหลเท่านั้นสำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิตหรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนหรือชิ้นส่วนเครื่องที่ร้อนเด็ดขาด
- ▶ ห้ามให้สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟสัมผัสกับวัตถุที่มีปลายแหลมหรือขอบคม
- ▶ ห้ามหักงอ บีบอัด หรือเปลี่ยนสายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่มีพื้นผิวแยกหรือแตกหัก
- ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
- ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต้อออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
- ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 16

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไว้ใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

1.5 หลอดไฟฮาโลเจน

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

หลอดไฟเตาอบจะร้อนขึ้นมาก ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายจากการถูกเผาไหม้ได้แม้ปิดใช้งานเครื่องไปแล้วเป็นระยะเวลาหนึ่ง

- ▶ ห้ามสัมผัสแผ่นปิดกระจก
- ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผิวหนังขณะทำความสะอาด

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ในระหว่างการเปลี่ยนหลอดไฟ หน้าสัมผัสของขั้วหลอดไฟจะยังคงมีแรงดันไฟฟ้า

- ▶ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจก่อนเปลี่ยนหลอดไฟว่าเครื่องปิดการทำงานแล้ว ทั้งนี้เพื่อป้องกันการเกิดไฟดูดที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ นอกจากนี้ ให้ถอดปลั๊กไฟออกหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

2.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อควรระวัง!

การวางสิ่งของบนพื้นช่องอบอาหารที่อุณหภูมิสูงกว่า 50 °C อาจก่อให้เกิดความร้อนสะสมได้ เวลาในการอบขนมและอบอาหารอาจไม่แม่นยำอีกต่อไป รวมถึงสารเคลือบอาจได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามวางอุปกรณ์เสริม แผ่นรองอบ หรือกระดาษฟอยล์ชนิดใดก็ตามบนพื้นช่องอบอาหาร
- ▶ วางภาชนะบนพื้นช่องอบอาหารต่อเมื่อปรับตั้งอุณหภูมิไว้ต่ำกว่า 50 °C เท่านั้น

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน
 - ▶ ห้ามวางภาชนะที่มีน้ำบนพื้นช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด
- ความชื้นที่สะสมในช่องอบอาหารเป็นเวลานานจะทำให้เกิดสนิม
- ▶ ปลอຍให้ช่องอบอาหารแห้งหลังจากใช้งาน
 - ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุดิบที่มีความชื้นไว้ในช่องอบอาหารที่ปิดอยู่เป็นเวลานาน
 - ▶ ห้ามจัดเก็บอาหารไว้ในช่องอบอาหาร

การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาเครื่องอาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ข้างเคียงได้รับความเสียหายเมื่อเวลาผ่านไป

- ▶ ปลอຍให้ช่องอบอาหารเย็นลงโดยปิดฝาเครื่องไว้หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง
- ▶ ห้ามยึดหุ่นีวัตถุใดๆ กับฝาเครื่อง
- ▶ ปลอຍให้ช่องอบอาหารแห้งโดยเปิดฝาเครื่องเฉพาะหลังจากการใช้งานที่มีความชื้นสูงเท่านั้น

น้ำผลไม้ที่หยดลงจากถาดอบจะทิ้งคราบไว้ไม่สามารถขจัดออกได้อีก

- ▶ สำหรับเค้กผลไม้ที่มีเนื้อฉ่ำมาก ไม่ควรใส่เนื้อขนมลงในถาดอบมากเกินไป
 - ▶ หากเป็นไปได้ ให้เลือกใช้กระทะอะลูมิเนียมประเภททรงลึก การใช้น้ำยาทำความสะอาดอบขณะที่ยังร้อนจะช่วยให้สารเคลือบได้รับความเสียหาย
 - ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดอบขณะที่ช่องอบอาหารมีความร้อนโดยเด็ดขาด
 - ▶ ขจัดสิ่งตกค้างที่หลงเหลืออยู่ออกจากช่องอบอาหารและฝาเครื่องให้หมดก่อนทำความสะอาดครั้งถัดไป
- ซิลที่สกปรกมากจะทำให้ฝาเครื่องไม่สามารถปิดได้อย่างถูกต้อง ขณะใช้งาน บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันอาจได้รับความเสียหาย
- ▶ ดูแลรักษาซิลให้สะอาดอยู่เสมอ
 - ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ซิลชำรุดเสียหายหรือไม่มีซิลโดยเด็ดขาด การใช้ฝาเครื่องเป็นที่รองนั่งหรือชั้นวางของอาจทำให้ฝาเครื่องเกิดความเสียหายได้
 - ▶ ห้ามลงน้ำหนัก นั่ง แขนงสิ่งของ หรือพึ่งฝาเครื่อง
 - ▶ ห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมบนฝาเครื่อง

3 การรักษาสีเงาและประกาย และการประหยัด

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

อุณหภูมิของช่องอบอาหารหรือคำแนะนำการตั้งค่าได้ระบุไว้เท่านั้น

- การไม่อุ่นเตาล่วงหน้าจะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้มากถึง 20%

ใช้แม่พิมพ์อบขนมสี่เหลี่ยม เคลือบสีด้า หรือมีสารเคลือบ

- แม่พิมพ์อบขนมลักษณะดังกล่าวสามารถนำความร้อนได้ดีเป็นพิเศษ

เปิดฝาเครื่องให้น้อยครั้งที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ขณะเครื่องทำงาน

- อุณหภูมิในเตาอบจะยังคงเดิมและเครื่องไม่จำเป็นต้องทำความร้อนเพิ่ม

อบอาหารหลายอย่างติดต่อกันทันทีหรืออบพร้อมกัน

- เตาอบจะร้อนอยู่หลังจากอบครั้งแรก ซึ่งทำให้ใช้เวลาสั้นลงในการอบเค้กจนถัดไป

ในกรณีที่ใช้เวลาในการปรุงสุกนาน ให้ปิดใช้งานเครื่อง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุก

- ความร้อนที่เหลือนั้นเพียงพอต่อการปรุงอาหารให้สุก

นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้ใช้งานออกจากเตาอบ

- ชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมที่ไม่ต้องใช้งานนั้นไม่จำเป็นต้องถูกทำให้ร้อน

ปลอຍให้อาหารแช่แข็งละลายก่อนนำมาประกอบอาหาร

- วิธีนี้ช่วยประหยัดพลังงานที่ต้องใช้เพื่อละลายน้ำแข็งอาหารได้

หมายเหตุ:

เครื่องจำเป็นต้องใช้:

- กำลังไฟสูงสุด 1 วัตต์ในโหมดการทำงานที่เปิดใช้งานจอแสดงผล
- กำลังไฟสูงสุด 0.5 วัตต์ในโหมดการทำงานที่ปิดใช้งานจอแสดงผล

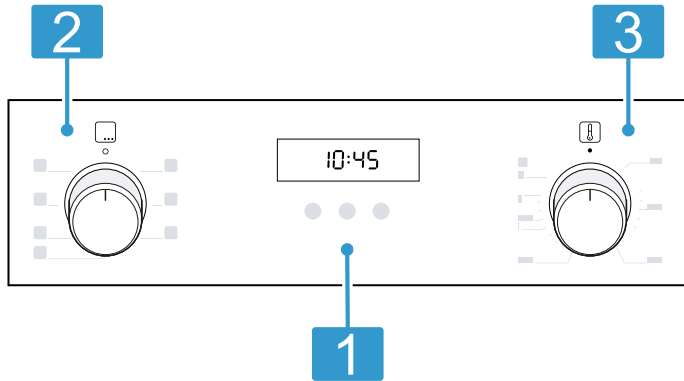
4 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

4.1 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม

ส่วนควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของเครื่องใช้ไฟฟ้าและดูข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานผ่านส่วนควบคุมได้ รายละเอียดในภาพอาจจะต่างกันไปตามรุ่นอุปกรณ์ เช่น สีและรูปทรง



1 ปุ่มและหน้าจอ
ปุ่มมีพื้นผิวที่ไวต่อการสัมผัส คุณจำเป็นต้องกดแป้นที่เกี่ยวข้องของเพียงเบาๆ เท่านั้นเพื่อเลือกฟังก์ชัน หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ของฟังก์ชันที่ทำงานอยู่และฟังก์ชันเวลา
→ "ปุ่มและหน้าจอ", หน้า 5

2 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
คุณสามารถตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและฟังก์ชันเพิ่มเติมได้โดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน โดยสามารถหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันจากตำแหน่งศูนย์ ไปทางด้านขวาและซ้าย ปุ่มเลือกฟังก์ชันสามารถหมุนย้อนกลับได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง กดที่ปุ่มเลือกฟังก์ชันเพื่อลือหรือปลดลือคอปุ่มในตำแหน่งศูนย์
→ "ประเภทการทำความร้อนและฟังก์ชันการทำงาน", หน้า 5

3 ปุ่มเลือกอุณหภูมิ
คุณสามารถตั้งค่าอุณหภูมิสำหรับประเภทการทำความร้อนและเลือกการตั้งค่าสำหรับฟังก์ชันเพิ่มเติมได้โดยใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิ โดยสามารถหมุนปุ่มเลือกอุณหภูมิจากตำแหน่งศูนย์ ไปทางด้านขวาได้เพียงด้านเดียวจนสุด ทั้งนี้ไม่สามารถหมุนเกินจากนั้นได้ ปุ่มเลือกอุณหภูมิสามารถหมุนย้อนกลับได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง กดที่ปุ่มเลือกอุณหภูมิเพื่อลือหรือปลดลือคอปุ่มในตำแหน่งศูนย์
→ "อุณหภูมิและระดับการปรับตั้งค่า", หน้า 6

ปุ่มและหน้าจอ

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันต่างๆ ของเครื่องใช้ไฟฟ้าได้โดยใช้ปุ่ม การตั้งค่าจะปรากฏให้เห็นบนจอแสดงผล

หากฟังก์ชันทำงานอยู่ สัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องจะติดสว่างบนจอแสดงผล ☺ จะติดสว่างต่อเมื่อคุณเปลี่ยนแปลงเวลาเท่านั้น



สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
☺	ระบบลือป้องกันเด็ก	เปิดหรือปิดใช้งานระบบลือป้องกันเด็ก
☺	ฟังก์ชันเวลา	เลือกเวลา ☺, นาฬิกาตั้งเวลา ☺, ระยะเวลา → และเวลาสิ้นสุด → กด ☺ หลายๆ ครั้งเพื่อเลือกแต่ละฟังก์ชันเวลา
—	ลบ	ลดค่าที่ปรับตั้ง
+	บวก	เพิ่มค่าที่ปรับตั้ง

ประเภทการทำความร้อนและฟังก์ชันการทำงาน

เราขออธิบายข้อแตกต่างและการใช้งานแต่ละขอบเขตเพื่อให้คุณสามารถค้นหาประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดได้เสมอ



สัญลักษณ์	ประเภทการทำความร้อน	การใช้งานและหลักการทำงาน
☺	โหมดลือร้อน 3D	อบขนมหรืออาหารบนชั้นวางชั้นเดียวหรือหลายชั้น พัฒลมจะกระจายความร้อนจากแผงทำความร้อนแบบวงแหวนที่ผนังด้านหลังให้ทั่วถึงกันภายในเตาอบ
☺	โหมดลือร้อนแบบซาๆ	คอกๆ ปรุงอาหารที่เลือกไว้ให้สุกบนชั้นวางชั้นเดียวโดยไม่ต้องอุ่นเตาล่วงหน้า พัฒลมจะกระจายความร้อนจากแผงทำความร้อนแบบวงแหวนที่ผนังด้านหลังให้ทั่วถึงกันภายในเตาอบ เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ เลือกอุณหภูมิระหว่าง 120 °C ถึง 230 °C ปิดฝาเครื่องไว้ในระหว่างปรุงอาหารให้สุก ประเภทการทำความร้อนนี้ใช้กำหนดอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดหมุนเวียนลมและระดับประสิทธิภาพพลังงาน
☺	โหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่กว้าง	บึ่งย่างอาหารสำหรับบึ่งย่างที่เป็นชั้น เช่น สเต็ก ไส้กรอก หรือขนมปังปิ้ง หรืออบอาหารแบบกรูตแต่ง พื้นที่ทั้งหมดใต้แผงทำความร้อนสำหรับบึ่งย่างจะร้อนขึ้น

th มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์

สัญลักษณ์	ประเภทการทำความร้อน	การใช้งานและหลักการทำงาน
	โหมดบึ่งย่างแบบ หมุนเวียนลม	อบเนื้อสัตว์ปีก ปลาทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อขนาดใหญ่ แผงทำความร้อนสำหรับบึ่งย่างและพัดลมจะเปิดปิดการทำงานสลับกัน จากนั้นพัดลมจะ หมุนเวียนลมรอบๆ อาหาร
	โหมดความร้อนด้านบน/ ด้านล่าง	อบขนมหรืออาหารบนชั้นวางชั้นเดียวแบบดั้งเดิม การอุ่นด้วยวิธีนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการ อบขนมเค้กหน้าฉ่ำ เครื่องจะให้ความร้อนจากทางด้านบนและด้านล่างเท่ากัน ประเภทการทำความร้อนนี้ใช้กำหนดอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดธรรมดา

ฟังก์ชันเพิ่มเติม

คุณสามารถดูข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับฟังก์ชันเพิ่มเติมของเครื่องใช้ไฟฟ้าได้จากส่วนนี้

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
	โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็ว	อุ่นเตาอบล่วงหน้าอย่างรวดเร็วโดยไม่มีอุปกรณ์เสริม → "โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็ว", หน้า 8
	ไฟเตาอบ	ส่องสว่างเตาอบโดยไม่ทำความร้อน → "ไฟส่องสว่าง", หน้า 6

อุณหภูมิและระดับการปรับตั้งค่า

ประเภทการทำความร้อนและฟังก์ชันต่างๆ ประกอบไปด้วยการตั้งค่าที่หลากหลาย

หมายเหตุ: หากปรับตั้งอุณหภูมิไว้สูงกว่า 250 °C เครื่องจะปรับลดอุณหภูมิลงมาอยู่ที่ประมาณ 240 °C หลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 10 นาที ทั้งนี้การปรับลดอุณหภูมิจะไม่เกิดขึ้นหากเครื่องของคุณมีประเภทการทำความร้อนแบบโหมดความร้อนด้านบน/ด้านล่างหรือ โหมดความร้อนด้านล่าง

สัญลักษณ์	ฟังก์ชัน	การใช้งาน
●	ตำแหน่งศูนย์	เครื่องจะไม่ทำความร้อน
50 - 275	ช่วงอุณหภูมิ	ปรับตั้งอุณหภูมิเตาอบในหน่วย °C
1, 2, 3 หรือ I, II, III	ระดับการบึ่งย่าง	ปรับตั้งระดับการบึ่งย่างสำหรับโหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่กว้างและโหมดบึ่งย่างแบบใช้พื้นที่ น้อย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง 1 = ไฟต่ำ 2 = ไฟปานกลาง 3 = ไฟสูง

ไฟแสดงการทำความร้อน

เครื่องจะแสดงให้คุณทราบเมื่อมีการทำความร้อน
↓ บนหน้าจอจะติดสว่างขณะที่เครื่องกำลังทำความร้อน และ สัญลักษณ์ดังกล่าวจะหายไปเมื่อเครื่องหยุดพักการทำความร้อน ในกรณีที่อุณหภูมิเตาอบล่วงหน้า ช่วงเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการใส่ อาหารคือช่วงเวลาที่มีสัญลักษณ์ดับลงเป็นครั้งแรก

หมายเหตุ: อุณหภูมิที่แสดงอาจแตกต่างจากอุณหภูมิจริงในเตา อบเล็กน้อยเนื่องด้วยความเฉื่อยทางความร้อน

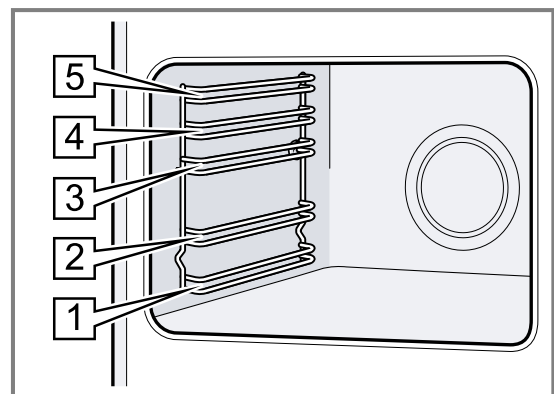
4.2 ช่องอบอาหาร

ฟังก์ชันต่างๆ ในช่องอบอาหารจะช่วยอำนวยความสะดวกใน การใช้งานเครื่อง

ชั้นวางอาหาร

คุณสามารถเลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในชั้นวางอาหารในเตาอบ บนระดับความสูงที่แตกต่างกันได้ เตาอบมีอุปกรณ์ชั้นวาง 5 ระดับ โดยระดับชั้นวางจะนับจากด้านล่างขึ้นด้านบน

คุณสามารถปลดชั้นวางอาหารออกได้ เช่น เพื่อนำมาทำความสะอาด
→ "ชั้นวางอาหาร", หน้า 12



ไฟส่องสว่าง

ไฟเตาอบจะให้ความสว่างในเตาอบ ในระหว่างเครื่องทำงาน ไฟจะติดสว่างในประเภทการทำ ความร้อนและฟังก์ชันส่วนใหญ่ หากคุณสิ้นสุดการทำงานของเครื่อง โดยไขปุ่มเลือกฟังก์ชัน ไฟส่องสว่างจะดับลง ทั้งนี้คุณสามารถเลือกใช้ตำแหน่งไฟเตาอบบนปุ่มเลือกฟังก์ชัน เพื่อเปิดไฟส่องสว่างโดยไม่ทำความร้อนได้

ฝาเครื่อง

หากเปิดฝาเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน การทำงานจะดำเนินต่อไป

โบลเวอร์ระบายความร้อน

โบลเวอร์ระบายความร้อนจะเปิดและปิดการทำงานตามอุณหภูมิเครื่อง โดยลมร้อนจะระบายออกมาเหนือฝาเครื่อง

ข้อควรระวัง!

ห้ามปิดคลุมร่องระบายอากาศเหนือฝาเครื่อง เนื่องจากจะทำให้ตัวเครื่องมีความร้อนสูงเกิน

- ▶ ดูแลไม่ให้มีสิ่งกีดขวางร่องระบายอากาศ

โบลเวอร์ระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกช่วงระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้เครื่องเย็นตัวลงเร็วขึ้นหลังจากการทำงาน

น้ำหยด

ในระหว่างปรุงสุกอาหารอาจเกิดหยดน้ำในช่องอบอาหารและบริเวณฝาเครื่องได้ หยดน้ำดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตัวเครื่อง ให้เช็ดทำความสะอาดหยดน้ำหลังจากการปรุงสุก

4.3 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ

หมายเหตุ: อุปกรณ์เสริมอาจเสียรูปจากการโดนความร้อน ซึ่งการเสียรูปนี้ไม่ส่งผลใดๆ ต่อการทำงาน เมื่ออุปกรณ์เสริมเย็นตัวลงแล้ว การเสียรูปจะหายไป

ทั้งนี้อุปกรณ์เสริมที่มีให้ในชุดอาจแตกต่างกันไปตามประเภทของเครื่อง

อุปกรณ์เสริม	การใช้งาน
ตะแกรง	<ul style="list-style-type: none"> ■ แม่พิมพ์ฟูอบขนม ■ แม่พิมพ์พอบรอน ■ ภาชนะ ■ เนื้อสัตว์ เช่น ชันเนื้ออบหรือชันเนื้อบึ่งย่าง ■ เมนูอาหารแซ่แข็ง
กระทะอบเนกประสงค์	<ul style="list-style-type: none"> ■ เค้กเนื้อฉ่ำ ■ คุกกี้ ■ ขนมอบึง ■ ชันเนื้ออบขนาดใหญ่ ■ เมนูอาหารแซ่แข็ง ■ ร่องรับของเหลวที่หยดลงมา เช่น ไขมันขณะบึ่งย่างบนตะแกรง

การใช้งานอุปกรณ์เสริม

ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบให้ถูกต้อง วิธีนี้เป็นวิธีเดียวที่จะช่วยให้ตั้งอุปกรณ์เสริมออกมาประมาณครึ่งหนึ่งได้โดยไม่มีเสียง

1. ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไประหว่างกาน้ำรองทั้งสองของระดับชั้นวาง

ตะแกรง	ใส่ตะแกรงโดยให้ด้านที่เปิดอยู่หันเข้าหาฝาเครื่องและส่วนโค้ง – คว่ำลงด้านล่าง
--------	--

ถาด	เลื่อนถาดเข้าไปโดยหันด้านเอียงเข้าหาฝาเครื่อง
-----	---

เช่น กระทะอบเนกประสงค์หรือถาดอบ	
---------------------------------	--

2. ดันอุปกรณ์เสริมเข้าไปจนสุดเพื่อไม่ให้อุปกรณ์เสริมชนกับฝาเครื่อง

หมายเหตุ: นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ขณะเครื่องทำงานออกจากเตาอบ

อุปกรณ์เสริมอื่นๆ

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมอื่นๆ ได้จุกฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือระบบออนไลน์

โดยสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายสำหรับเครื่องรุ่นที่คุณใช้ได้จากโบรชัวร์ของเราและบนระบบออนไลน์

www.bosch-home.com

อุปกรณ์เสริมของเครื่องแต่ละรุ่นจะแตกต่างกันไป โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E no.) ของเครื่องให้ชัดเจนทุกครั้งที่ตั้งซื้ออุปกรณ์เสริม

คุณสามารถดูรายการอุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องของคุณได้ในร้านค้าออนไลน์หรือจากฝ่ายบริการหลังการขายของเรา

5 ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำการตั้งค่าสำหรับการเริ่มใช้งานครั้งแรก ทำความสะอาดอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริม

5.1 การเริ่มใช้งานเป็นครั้งแรก


คุณจำเป็นต้องดำเนินการตั้งค่าการเริ่มใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรกก่อนจึงจะสามารถใช้งานเครื่องได้

5.2 การทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

ทำความสะอาดช่องอบอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อนการประกอบอาหารโดยใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

1. นำอุปกรณ์เสริมและเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟมออกจากเตาอบ

2. เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวเรียบในเตาอบโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ ก่อนทำความสะอาด
3. ระบายอากาศในห้องขณะเครื่องกำลังทำความร้อน
4. ปรับตั้งค่าประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ
→ "การใช้งานทั่วไป", หน้า 8

ประเภทการทำความร้อน	โหมดลมร้อน 3D 
อุณหภูมิ	สูงสุด
ระยะเวลา	1 ชั่วโมง

5. ปิดใช้งานเครื่องหลังจากระยะเวลาผ่านไปตามที่ระบุ
6. รอจนกระทั่งเตาอบเย็นตัวลงแล้ว
7. ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ด
8. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมโดยใช้ผ้าชุบน้ำและผ้าเช็ด หรือใช้แปรงขนอ่อน

6 การใช้งานทั่วไป

6.1 การเปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งอื่นที่ไม่ใช่ตำแหน่งศูนย์ ○
- ✓ เครื่องจะเปิดการทำงาน

6.2 การปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปยังตำแหน่งศูนย์ ○
- ✓ เครื่องจะปิดการทำงาน

6.3 ประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิ

1. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อนโดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
 2. ปรับตั้งค่าอุณหภูมิและระดับการบึ่งย่างโดยใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิ
- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนหลังจากเวลาผ่านไปไม่กี่วินาที

3. เมื่อเมนูอาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่อง

เคล็ดลับ

- คุณสามารถดูประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมกับอาหารมากที่สุดได้จากคู่มืออธิบายประเภทการทำความร้อน
- คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาและเวลาสิ้นสุดการทำงานที่ตัวเครื่องได้
→ "ฟังก์ชันเวลา", หน้า 9

การเปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อน

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงประเภทการทำความร้อนได้ตลอดเวลา

- ▶ ตั้งค่าประเภทการทำความร้อนที่ต้องการโดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิ



คุณสามารถเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิได้ตลอดเวลา

- ▶ ปรับตั้งอุณหภูมิที่ต้องการโดยใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิ

7 โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็ว


หากต้องการประหยัดเวลา คุณสามารถใช้โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็วเพื่อลดระยะเวลาในการทำความร้อนลงได้ ทั้งนี้ให้ใช้โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็วต่อเมื่อปรับตั้งอุณหภูมิไว้สูงกว่า 100 °C เท่านั้น

หลังจากทำความร้อนอย่างรวดเร็วแล้ว ควรใช้ประเภทการทำความร้อนดังต่อไปนี้:

- โหมดลมร้อน 3D 
- โหมดความร้อนด้านบน/ด้านล่าง 

7.1 การตั้งค่าโหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็ว

ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบหลังจากทำความร้อนอย่างรวดเร็วแล้วเท่านั้นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์การปรุงสุกที่สม่ำเสมอ

1. ตั้งค่าโหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็ว  โดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
2. ปรับตั้งอุณหภูมิที่ต้องการโดยใช้ปุ่มเลือกอุณหภูมิ
- ✓ โหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็วจะเริ่มทำงานหลังจากเวลาผ่านไปสองสามวินาที
- ✓ เมื่อโหมดทำความร้อนอย่างรวดเร็วสิ้นสุดการทำงาน สัญญาณจะดังขึ้นและไฟแสดงการทำความร้อนจะหายไป
3. ตั้งค่าประเภทการทำความร้อนที่เหมาะสมโดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
4. ใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ

8 ฟังก์ชันเวลา

ตัวเครื่องประกอบด้วยฟังก์ชันเวลาต่างๆ ที่สามารถใช้งานได้
ควบคุมการทำงานได้

8.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับฟังก์ชันเวลา

เลือกฟังก์ชันเวลาต่างๆ โดยใช้ปุ่ม \odot

ฟังก์ชันเวลา	การใช้งาน
นาฬิกาตั้งเวลาเตือน \triangle	นาฬิกาตั้งเวลาเตือนสามารถปรับตั้งได้โดย ไม่ขึ้นอยู่กับการทำงานของเครื่อง เนื่องจากไม่ส่งผลต่อตัวเครื่อง
ระยะเวลา $ \rightarrow $	หากมีการปรับตั้งระยะเวลาในการทำงานไว้ เครื่องจะหยุดทำความร้อนโดยอัตโนมัติ หลังจากครบกำหนดระยะเวลา
เวลาสิ้นสุด \rightarrow	สำหรับระยะเวลา คุณสามารถปรับตั้งเวลาที่ ต้องการให้การทำงานสิ้นสุดลงได้ เครื่องจะ เริ่มทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อให้งาน สำเร็จตามเวลาที่ต้องการ
เวลา \odot	ปรับตั้งเวลา

8.2 การปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะทำงานโดยไม่ขึ้นอยู่กับการทำงานของ
เครื่อง คุณสามารถปรับตั้งนาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้สูงสุดถึง 23
ชั่วโมง 59 นาทีทั้งในขณะที่เครื่องเปิดและปิดการทำงาน
นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะมีสัญญาณเฉพาะตัวเพื่อให้ผู้ใช้ได้ยินเมื่อ
ถึงเวลาที่ตั้งเตือนไว้หรือสิ้นสุดระยะเวลา

หมายเหตุ: ทั้งนี้ นาฬิกาตั้งเวลาเตือนและระยะเวลาจะไม่ทำงาน
พร้อมกัน หากปรับตั้งระยะเวลาไว้แล้ว คุณจะไม่สามารถปรับตั้ง
นาฬิกาตั้งเวลาเตือนได้

- กด \odot ซ้ำๆ จนกระทั่ง \triangle บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์
- ปรับตั้งเวลาตั้งเตือนโดยใช้ปุ่ม $-$ หรือ $+$

ปุ่ม	ค่าที่แนะนำ
$-$	5 นาที
$+$	10 นาที

เวลาตั้งเตือนในช่วงไม่เกิน 10 นาทีสามารถปรับตั้งได้ที่
30 วินาที จากนั้นช่วงเวลาจะกว้างขึ้นตามค่าที่เพิ่มสูงขึ้น

- ✓ นาฬิกาตั้งเวลาเตือนจะเริ่มทำงานหลังจากเวลาผ่านไปสอง
สามวินาทีและเวลาตั้งเตือนจะนับถอยหลัง
 - ✓ เมื่อครบกำหนดเวลาตั้งเตือน สัญญาณจะดังขึ้นและจอแสดงผล
ผลจะแสดงเวลาตั้งเตือนเป็นศูนย์
- หลังจากครบกำหนดเวลาตั้งเตือน:
 - กดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเพื่อปิดใช้งานนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

การเปลี่ยนแปลงนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาตั้งเตือนได้ตลอดเวลา

ข้อกำหนด: \triangle บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์

- ▶ เปลี่ยนแปลงเวลาตั้งเตือนโดยใช้ปุ่ม $-$ หรือ $+$
- ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสอง
สามวินาที

การยกเลิกนาฬิกาตั้งเวลาเตือน

คุณสามารถยกเลิกเวลาตั้งเตือนได้ตลอดเวลา

ข้อกำหนด: \triangle บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์

- ▶ รีเซ็ตเวลาตั้งเตือนเป็นศูนย์โดยใช้ปุ่ม $-$
- ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสอง
สามวินาทีและ \triangle จะหายไป

8.3 การปรับตั้งระยะเวลา

คุณสามารถปรับตั้งระยะเวลาการทำงานได้นานถึง 23 ชั่วโมง
59 นาที

ข้อกำหนด: ประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิหรือระดับได้รับการ
การตั้งค่าแล้ว

- กด \odot ซ้ำๆ จนกระทั่ง $| \rightarrow |$ บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์
- ปรับตั้งระยะเวลาโดยใช้ปุ่ม $-$ หรือ $+$

โปรแกรม	ค่าที่แนะนำ
เสริม	
$-$	10 นาที
$+$	30 นาที

ระยะเวลาในช่วงไม่เกินหนึ่งชั่วโมงสามารถปรับตั้งได้ที่ละ 1
นาที จากนั้นจะสามารถปรับตั้งได้ที่ละ 5 นาที

- ✓ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลานับถอยหลังหลังจาก
เวลาผ่านไปสองสามวินาที
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้นและจอแสดงผล
จะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
- เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
 - กดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - กดปุ่ม $+$ เพื่อปรับตั้งระยะเวลาอีกครั้ง
 - เมื่อเมนูอาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่อง

การเปลี่ยนแปลงระยะเวลา

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงระยะเวลาได้ตลอดเวลา

ข้อกำหนด: $| \rightarrow |$ บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์

- ▶ เปลี่ยนแปลงระยะเวลาโดยใช้ปุ่ม $-$ หรือ $+$
- ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสอง
สามวินาที

การยกเลิกระยะเวลา

คุณสามารถยกเลิกระยะเวลาได้ตลอดเวลา

ข้อกำหนด: $| \rightarrow |$ บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์

- ▶ รีเซ็ตระยะเวลาเป็นศูนย์โดยใช้ปุ่ม $-$
- ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสอง
สามวินาทีและจะทำความร้อนต่อโดยไม่กำหนดระยะเวลา

8.4 การปรับตั้งเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถเลื่อนเวลาที่ระยะเวลาจะสิ้นสุดลงได้นานถึง 23
ชั่วโมง 59 นาที

หมายเหตุ

- ทั้งนี้จะไม่สามารถปรับตั้งเวลาสิ้นสุดได้เมื่อใช้ประเภทการ
ทำความร้อนด้วยฟังก์ชันบึ่งย่าง
- เพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ ไม่ควรเลื่อนเวลาสิ้นสุด
ออกไปอีกเมื่อเครื่องเริ่มทำงานแล้ว
- ห้ามวางวัตถุบึ่งทิ้งไว้ในเตาอบนานเกินไป ทั้งนี้เพื่อป้องกัน
ไม่ให้อัตถุดิบเน่าเสีย

ข้อกำหนด

■ ประเภทการทำความร้อนและอุณหภูมิหรือระดับได้รับการตั้ง
ค่าแล้ว

■ ระยะเวลาได้รับการปรับตั้งไว้

- กด \odot ซ้ำๆ จนกระทั่ง \rightarrow บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์
- กดปุ่ม $-$ หรือ $+$

- ✓ จอแสดงผลจะแสดงเวลาสิ้นสุดที่คำนวณได้
- เลื่อนเวลาสิ้นสุดโดยใช้ปุ่ม $-$ หรือ $+$
 - ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสอง
สามวินาทีและจอแสดงผลจะแสดงเวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้

th ระบบล๊อคป้องกันเด็ก

- ✓ เมื่อถึงเวลาเริ่มต้นที่คำนวณไว้ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนและระยะเวลาจะนับถอยหลัง
 - ✓ เมื่อครบกำหนดระยะเวลา สัญญาณจะดังขึ้นและจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาเป็นศูนย์
4. เมื่อครบกำหนดระยะเวลา:
- กดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเพื่อสิ้นสุดสัญญาณก่อนกำหนด
 - กดปุ่ม + เพื่อปรับตั้งระยะเวลาอีกครั้ง
 - เมื่อเมนูอาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่อง

การเปลี่ยนแปลงเวลาสิ้นสุด

เวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ก่อนเครื่องเริ่มทำงานและก่อนระยะเวลานับถอยหลังเท่านั้นเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ

ข้อกำหนด: →| บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์

- ▶ เลื่อนเวลาสิ้นสุดโดยใช้ปุ่ม — หรือ +
- ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสองสามวินาที

การยกเลิกเวลาสิ้นสุด

คุณสามารถลบเวลาสิ้นสุดที่ปรับตั้งไว้ได้ตลอดเวลา

ข้อกำหนด: →| บนจอแสดงผลถูกไฮไลต์

- ▶ รู้ขีดสุดเวลาสิ้นสุดให้เป็นเวลาปัจจุบันบวกกับระยะเวลาที่ปรับตั้งไว้โดยใช้ปุ่ม —
- ✓ เครื่องจะนำการเปลี่ยนแปลงมาใช้หลังจากเวลาผ่านไปสองสามวินาทีและจะเริ่มทำความร้อน ระยะเวลาจะนับถอยหลัง

8.5 การปรับตั้งเวลา

เวลาจะกะพริบบนจอแสดงผลหลังจากเชื่อมต่อเครื่องหรือหลังจากไฟดับ โดยจะเริ่มจากเวลา "12:00" นาฬิกา ให้ปรับตั้งเวลาปัจจุบัน

ข้อกำหนด: ปุ่มเลือกฟังก์ชันต้องอยู่ที่ตำแหน่งศูนย์ 0

1. ปรับตั้งเวลาโดยกด — หรือ +
 2. กด 0
- ✓ จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ปรับตั้งไว้

9 ระบบล๊อคป้องกันเด็ก

ล๊อคตัวเครื่องเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดใช้งานเครื่องหรือเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยไม่ตั้งใจ

หมายเหตุ: ทั้งนี้ระบบล๊อคป้องกันเด็กจะไม่ทำงานต่อหลังจากไฟดับ

9.1 การเปิดและปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก

ข้อกำหนด: ปุ่มเลือกฟังก์ชันต้องอยู่ที่ตำแหน่งศูนย์ 0

- ▶ กดปุ่ม 0 ค้างไว้จนกระทั่ง *SrFE* ปรากฏบนจอแสดงผลเพื่อเปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก
 - กดปุ่ม 0 ค้างไว้จนกระทั่ง *SrFE* หายไปจากจอแสดงผลเพื่อปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็ก

10 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอย่างระมัดระวังเพื่อให้ยังคงใช้งานเครื่องได้นาน

10.1 ผลกระทบทำความสะอาด

ใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมเท่านั้นเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวต่างๆ บนตัวเครื่องเกิดความเสียหาย

⚠ คำเตือน - ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

ข้อควรระวัง!

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือมีฤทธิ์กัดกร่อน
- ▶ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น
- ▶ ห้ามใช้แผ่นขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำทำความสะอาด
- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ หากเครื่องยังมีความร้อนอยู่

การใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบขณะที่เตาอบยังร้อนอยู่จะทำให้สารเคลือบเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบขณะที่เตาอบมีความร้อน
- ▶ ขจัดสารตกค้างออกจากเตาอบและฝาเครื่องให้หมดก่อนทำความสะอาดครั้งถัดไป

ผ้าฟองน้ำชนิดใหม่อาจมีสารตกค้างจากการผลิต

- ▶ ล้างผ้าฟองน้ำชนิดใหม่ให้สะอาดหมดจดก่อนใช้งาน

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม

โปรดใช้เฉพาะผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับพื้นผิวต่างๆ บนตัวเครื่องเท่านั้น

โปรดปฏิบัติตามคู่มือเกี่ยวกับการทำความสะอาดตัวเครื่อง → "การทำความสะอาดเครื่อง", หน้า 11

ตัวเครื่อง

พื้นผิว	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม	คำแนะนำ
สแตนเลสสตีล	<ul style="list-style-type: none">▪ น้ำสบู่อ่อน▪ ผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาตู้สแตนเลสสตีลสำหรับพื้นผิวร้อนโดยเฉพาะ	ขจัดคราบตะกรัน คราบไขมัน คราบแป้ง และคราบโปรตีนออกจากพื้นผิวสแตนเลสสตีลทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสนิม เช็ดเคลือบด้วยผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาตู้สแตนเลสสตีลเป็นชั้นบางๆ

พื้นผิว	ผลิทธิภพที่ทำความสะอาดที่เหมะาสม	คำแนะนำ
ชิ้นส่วนเคลือบสารพลาสติก และพื้นผิวเคลือบสีหรือพิมพ์ลาย เช่น แผงควบคุม	▪ น้ำสบู่ร้อน	ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือที่ขูดกระจก
ปุ่ม	▪ น้ำสบู่ร้อน	ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าเช็ด แล้วใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามถอดออกและห้ามขัดถู

ฝาเครื่อง

บริเวณ	ผลิทธิภพที่ทำความสะอาดที่เหมะาสม	คำแนะนำ
กระจกฝาเครื่อง	▪ น้ำสบู่ร้อน	ห้ามใช้ที่ขูดกระจกและฝอยขัดสแตนเลสตีลเคล็ดลับ ถอดกระจกฝาเครื่องเพื่อทำความสะอาดให้ทั่วถึง → "ฝาเครื่อง", หน้า 13
แผ่นเปิดฝาเครื่อง	▪ ผลิตจากสแตนเลสตีล: น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสตีล ▪ ผลิตจากพลาสติก: น้ำสบู่ร้อน	ห้ามใช้น้ำยาเช็ดกระจกหรือที่ขูดกระจกเคล็ดลับ ถอดแผ่นเปิดฝาเครื่องด้านบนเพื่อทำความสะอาดให้ทั่วถึง → "ฝาเครื่อง", หน้า 13
มือจับฝาเครื่อง	▪ น้ำสบู่ร้อน	กำจัดน้ำยาขจัดคราบตะกรันออกจากมือจับฝาเครื่องทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้คราบสกปรกฝังแน่น
ซีลฝาเครื่อง	▪ น้ำสบู่ร้อน	ห้ามถอดออกและห้ามขัดถู

เตาอบ

บริเวณ	ผลิทธิภพที่ทำความสะอาดที่เหมะาสม	คำแนะนำ
พื้นผิวเคลือบสาร	▪ น้ำสบู่ร้อน ▪ น้ำผสมน้ำส้มสายชู ▪ น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ	แช่น้ำ แล้วใช้แปรงหรือฝอยขัดสแตนเลสตีลหากมีคราบสกปรกมาก เปิดฝาเครื่องทิ้งไว้เพื่อปล่อยให้เตาอบแห้งหลังจากทำความสะอาด หมายเหตุ ▪ เมื่อใช้อุณหภูมิที่สูงมาก สารเคลือบอาจถูกอบจนเหลืองและก่อให้เกิดสีแตกตางกันเล็กน้อย ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการทำงานของเครื่อง ▪ ขอบถาดอบเนือบางไม่สามารถเคลือบได้ทั้งชิ้นและอาจมีลักษณะหยาบ ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อกรป้องกันสนิม ▪ เศษวัตถุติดตักอาจทำให้เกิดคราบฝ้าสีขาวบนพื้นผิวเคลือบสาร ซึ่งคราบดังกล่าวไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และไม่ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการทำงานของเครื่อง ให้ขจัดคราบฝ้าโดยใช้กรดซิตริก
แผ่นปิดกระจกที่ไฟเตาอบ	▪ น้ำสบู่ร้อน	ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหากมีคราบสกปรกมาก
ชั้นวางอาหาร	▪ น้ำสบู่ร้อน	แช่น้ำ แล้วใช้แปรงหรือฝอยขัดสแตนเลสตีลหากมีคราบสกปรกมากเคล็ดลับ ปลดชั้นวางอาหารเพื่อทำความสะอาด → "ชั้นวางอาหาร", หน้า 12
อุปกรณ์เสริม	▪ น้ำสบู่ร้อน ▪ น้ำยาทำความสะอาดเตาอบ	แช่น้ำ แล้วใช้แปรงหรือฝอยขัดสแตนเลสตีลหากมีคราบสกปรกมาก อุปกรณ์เสริมที่ผ่านการเคลือบสารสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

10.2 การทำความสะอาดเครื่อง

ทำความสะอาดตัวเครื่องตามวิธีการที่ระบุไว้และใช้ผลิทธิภพที่ทำความสะอาดที่เหมะาสมเท่านั้นเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเกิดความเสียหาย

- ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!**
เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน
- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
 - ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

- ⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!**
เศษอาหารที่หลงเหลืออยู่ คราบไขมัน หรือน้ำซอสอาจเกิดการติดไฟได้
- ▶ ขจัดเศษสิ่งสกปรกออกจากช่องอบอาหาร ตัวกำเนิดความร้อน และอุปกรณ์เสริมก่อนการใช้งาน

ข้อกำหนด: ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับผลิทธิภพที่ทำความสะอาด
→ "ผลิทธิภพที่ทำความสะอาด", หน้า 10

1. ทำความสะอาดตัวเครื่องโดยใช้น้ำสบู่ร้อนและผ้าเช็ด

th ชั้นวางอาหาร

- คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดอื่นได้กับพื้นผิวบางประเภท

→ "ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม", หน้า 10

2. เช็ดให้แห้งโดยใช้ผ้านุ่ม

10.3 การทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลสสตีล

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

2. ทำความสะอาดตามทิศทางรอยขีดโดยใช้ผ้าฟองน้ำและน้ำสบู่ร้อน
3. ใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง
4. ใช้ผ้านุ่มเช็ดเคลือบด้วยผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลเป็นชั้นบางๆ

เคล็ดลับ คุณสามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ดูแลรักษาสแตนเลสสตีลได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือที่ร้านค้าออนไลน์

11 ชั้นวางอาหาร

คุณสามารถนำชั้นวางอาหารออกเพื่อทำความสะอาดชั้นวางอาหารและเตาอบให้ทั่วถึง

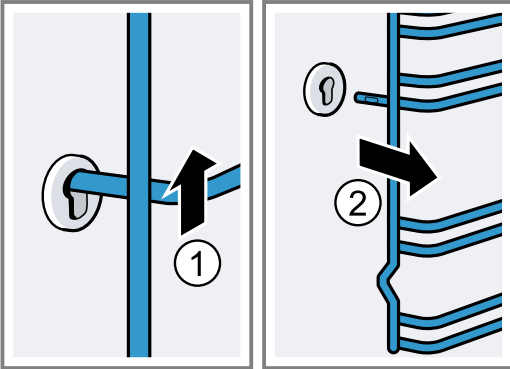
11.1 การปลดชั้นวางอาหาร

⚠ คำเตือน - ระวังความร้อน!

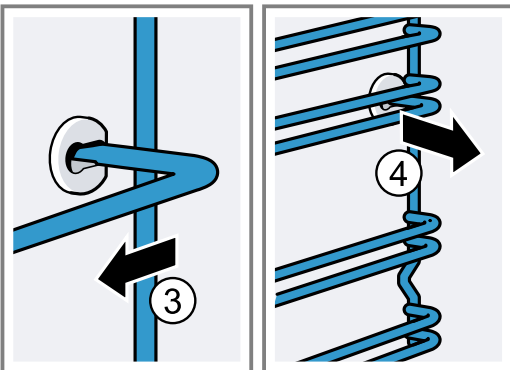
ชั้นวางอาหารอาจร้อนมาก

- ▶ ห้ามสัมผัสชั้นวางอาหารที่มีความร้อนโดยเด็ดขาด
- ▶ ปล่อยให้เครื่องเย็นตัวลง
- ▶ เด็กควรอยู่ห่างจากตัวเครื่องในระยะที่ปลอดภัย

1. ยกชั้นวางอาหารด้านหน้าขึ้นด้านบน แล้วปลดออก

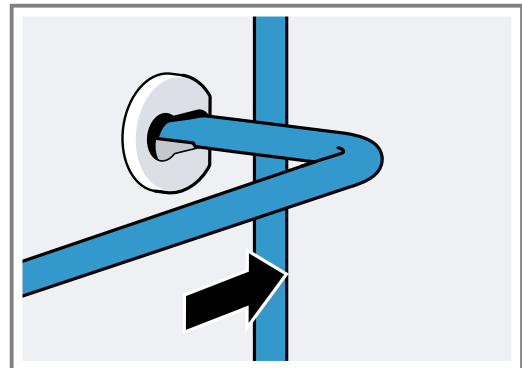


2. จากนั้นให้ดันชั้นวางอาหารทั้งหมดไปทางด้านหน้า แล้วถอดออก

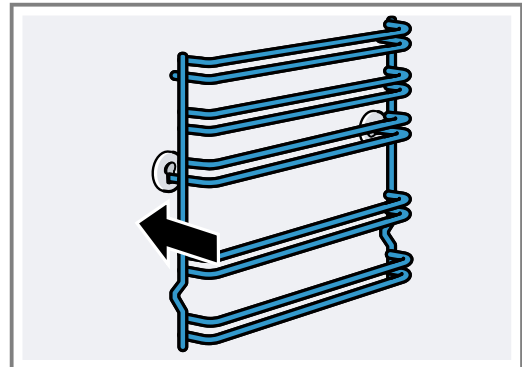


11.2 การแขวนชั้นวางอาหาร

1. เลียบชั้นวางอาหารเข้าไปในช่องเสียบด้านหลังก่อน แล้วดันไปทางด้านหลังเล็กน้อย



2. จากนั้นให้เสียบเข้าไปในช่องเสียบด้านหน้า



ชั้นวางอาหารสามารถใส่เข้ากับด้านขวาและซ้าย โดยชั้นวางระดับ 1 และ 2 จะอยู่ด้านล่าง ส่วนชั้นวางระดับ 3, 4 และ 5 จะอยู่ด้านบน

12 ฝาเครื่อง

โดยปกติการทำความสะอาดบริเวณด้านนอกฝาเครื่องก็เพียงพอแล้ว หากฝาเครื่องด้านนอกและด้านในมีคราบสกปรกมาก คุณสามารถถอดฝาเครื่องออกและทำความสะอาดได้

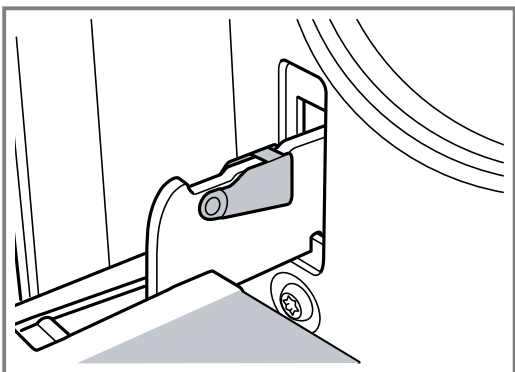
12.1 ขานพับฝาเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ขานพับอาจเลื่อนปิดอย่างรุนแรงหากไม่ได้ล็อกไว้

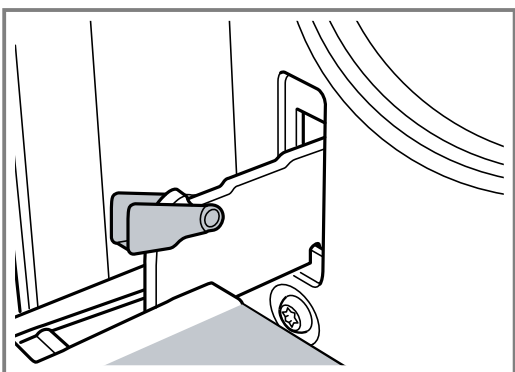
▶ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจเมื่อเปิดฝาเครื่องวากานล็อกปิดหรือเปิดออกจนสุด

1. ขานพับฝาเตาอบแต่ละบานจะมีก้านล็อก หากก้านล็อกพับปิดลง ฝาเตาอบจะถูกล็อก



คุณจะไม่สามารถปลดฝาเตาอบออกได้

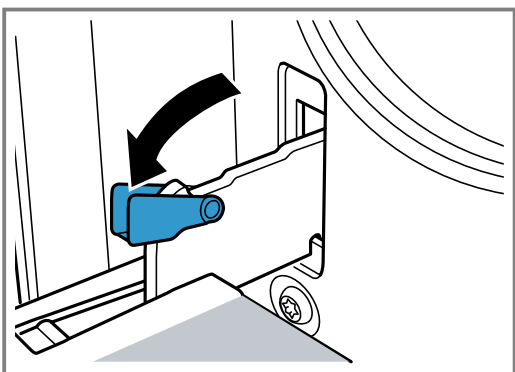
2. หากก้านล็อกสำหรับปลดฝาเตาอบกางออก ขานพับจะถูกล็อก



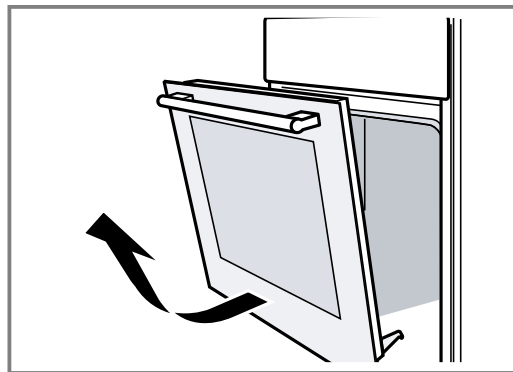
ขานพับจะไม่สามารถเลื่อนเปิดได้

12.2 การถอดฝาเครื่อง

1. เปิดฝาเตาอบออกจนสุด
2. กางก้านล็อกที่ขานพับด้านซ้ายและขวา



3. ปิดฝาเตาอบจนสุด ใช้มือทั้งสองข้างจับบริเวณด้านซ้ายและขวา ดันเปิดเขาไปอีกเล็กน้อย แล้วดึงออก



12.3 การถอดกระจกฝาเครื่อง

คุณสามารถถอดแผ่นกระจกฝาเตาอบออกเพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ดียิ่งขึ้น

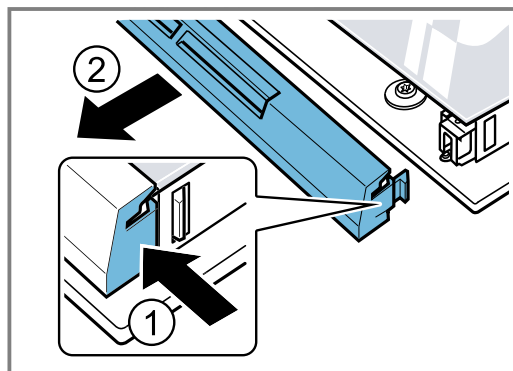
⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

กระจกฝาเครื่องที่มีรอยขีดข่วนอาจแตกได้

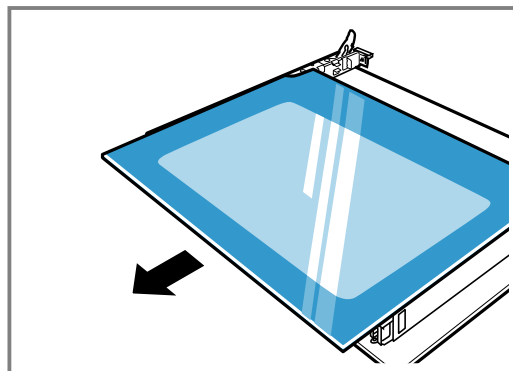
▶ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือที่ขูดโลหะมีคมในการทำความสะอาดกระจกฝาเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีดข่วน ส่วนประกอบในฝาเครื่องอาจมีขอบคม

▶ ใช้ถุงมือ

1. ปลดฝาเตาอบ
→ "การถอดฝาเครื่อง", หน้า 13
2. วางถุงบนฝาโดยให้มือจับหันลงด้านล่าง
3. ใช้นิวทที่แถบทั้งด้านซ้ายและขวาเพื่อถอดแผ่นปิดด้านบนของฝาเตาอบ ดึงแผ่นเปิด แล้วถอดออก



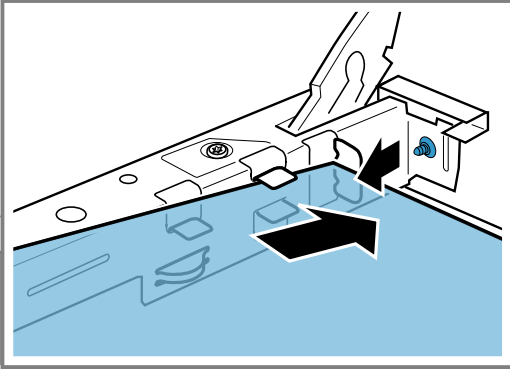
4. ยกกระจกแผ่นบนสุดขึ้น แล้วดึงออก



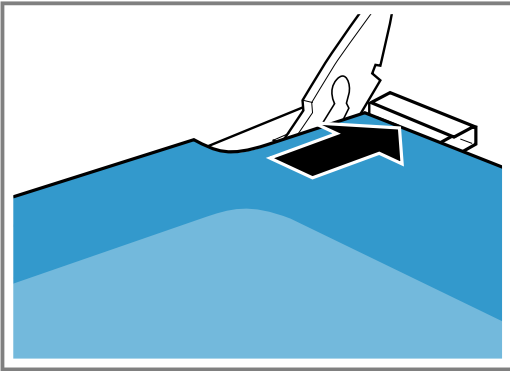
12.4 การติดตั้งกระจกฝาเครื่อง

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจขณะติดตั้งว่าตัวอักษร "Right above" ที่ด้านซ้ายกลางไม่กลับหัว

1. เลื่อนแผ่นกระจกเข้าไปทางด้านหลังในแนวเฉียง



2. ยึดกระจกแผ่นบนสุดเข้ากับตัวยึดทั้งสอง แล้วเลื่อนไปทางด้านหลังในแนวเฉียง



ใส่แผ่นกระจกเข้าไปในช่องทั้งสองบริเวณด้านล่าง พื้นผิวเรียบของแผ่นกระจกจะต้องอยู่ดูนออก

3. ใส่แผ่นปิดด้านบนที่ฝาเตาอบ แล้วดันลง แถบจะต้องล็อกเข้าที่ทั้งสองด้าน

4. แขนวนฝาเตาอบ

→ "การแขวนฝาเครื่อง", หน้า 14

หมายเหตุ: ไซเตาอบต่อเมื่อติดตั้งแผ่นกระจกอย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

12.5 การแขวนฝาเครื่อง

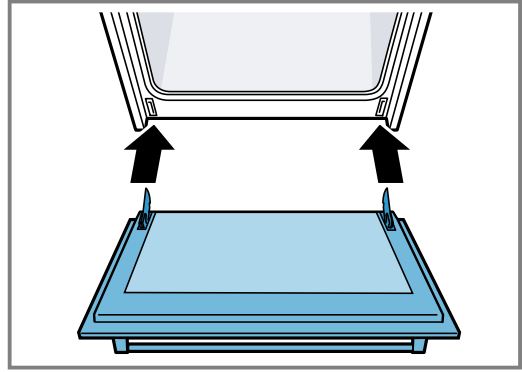
แขวนฝาเตาอบกลับเข้าที่ในลำดับขั้นตอนตรงกันข้าม

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

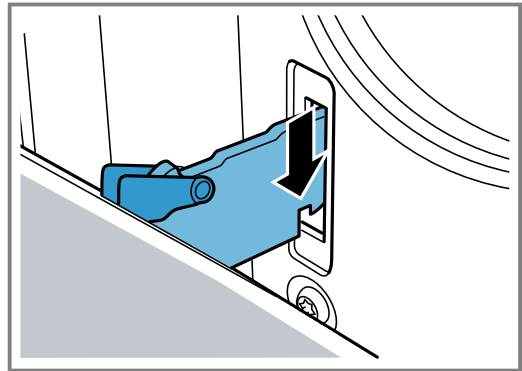
ฝาเตาอบอาจหลุดออกมาโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับอาจเลื่อนปิดอย่างกะทันหัน

- ▶ ในกรณีนี้ ห้ามยึดไว้ที่บานพับ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

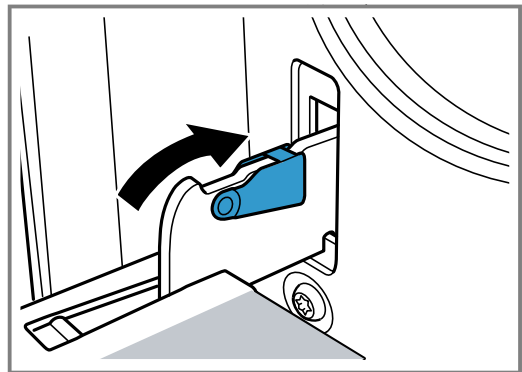
1. โปรดตรวจสอบเช็คขณะแขวนฝาเตาอบว่าใส่บานพับทั้งสองเข้าไปในทิศทางการเปิด



2. ร่องที่บานพับจะต้องล็อกเข้าที่ทั้งสองด้าน



3. พับปิดก้านล็อกทั้งสองอีกครั้ง



4. ปิดฝาเครื่อง

12.6 ความปลอดภัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับฝาเครื่อง

เรามีอุปกรณ์นิรภัยเสริมที่ช่วยป้องกันไม่ให้สัมผัสกับฝาเตาอบ ให้ติดตั้งอุปกรณ์นิรภัยดังกล่าวหากมีเด็กอยู่ในบริเวณใกล้เคียงเตาอบ โดยคุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม 11023590 นี้ได้จากฝ่ายบริการลูกค้า

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

ในกรณีที่ใช้เวลาในการปรุงสุกนาน ฝาเตาอบอาจร้อนขึ้นมาก

- ▶ โปรดระวังเด็กเล็กขณะเตาอบทำงาน

13 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ไขข้อข้องเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการใช้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย



- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่อง
- ▶ หากอุปกรณ์ชำรุด ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้ากับเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

13.1 ฟังก์ชันการทำงานขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	<p>ไม่ได้เสียบปลั๊กเสียบของสายเชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ให้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้า <p>เบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าถูกกระตุกการทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ <p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ตรวจสอบว่าระบบแสงสว่างภายในห้องหรืออุปกรณ์อื่นทำงานหรือไม่
เครื่องปิดการทำงานไม่สมบูรณ์หลังจากครบกำหนดระยะเวลา	<p>เครื่องจะหยุดทำความร้อนหลังจากครบกำหนดระยะเวลา ไฟเตาอบและโบลเวอร์ระบายความร้อนไม่ปิดการทำงาน สำหรับประเภทการทำความร้อนที่มีการหมุนเวียนลม โบลเวอร์ในผนังด้านหลังเตาอบจะทำงานต่อไป</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่งศูนย์ ✓ เครื่องจะปิดการทำงาน ✓ ไฟเตาอบและโบลเวอร์ในผนังด้านหลังจะปิดการทำงาน ✓ โบลเวอร์ระบายความร้อนจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติทันทีที่เครื่องเย็นตัวลงแล้ว
เวลากะพริบบนจอแสดงผล	<p>แหล่งจ่ายกระแสไฟดับ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ปรับตั้งเวลาอีกครั้ง → "การปรับตั้งเวลา", หน้า 10
S R F E ติดสว่างบนจอแสดงผลและเครื่องไม่สามารถตั้งค่าได้	<p>ระบบล๊อคป้องกันเด็กเปิดการทำงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ปิดใช้งานระบบล๊อคป้องกันเด็กโดยกด  → "ระบบล๊อคป้องกันเด็ก", หน้า 10
ขอความแจ้งเตือนพร้อมตัวอักษร E เช่น E05-32	<p>ความขัดข้องในชุดอิเล็กทรอนิกส์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กด  <ul style="list-style-type: none"> - ปรับตั้งเวลาใหม่หากจำเป็น ✓ หากความขัดข้องเกิดขึ้นเพียงครั้งเดียว ขอความแจ้งเตือนความผิดปกติจะหายไป 2. หากขอความแจ้งเตือนความผิดปกติปรากฏขึ้นอีกครั้ง ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ทั้งนี้ให้ระบุขอความแจ้งเตือนความผิดปกติและหมายเลข E ของเครื่องให้ชัดเจนและครบถ้วน → "ฝ่ายบริการลูกค้า", หน้า 16

การเปลี่ยนไฟเตาอบ

หากไฟส่องสว่างในเตาอบไม่ทำงาน ให้เปลี่ยนไฟเตาอบ
หมายเหตุ: คุณสามารถสั่งซื้อชุดหลอดไฟฮาโลเจนทุนความร้อน 230 โวลต์ขนาด 25 วัตต์ได้จากฝ่ายบริการลูกค้าหรือร้านค้าปลีกทั่วไป โปรดใช้เฉพาะหลอดไฟรุ่นดังกล่าวเท่านั้น ลับหลอดไฟฮาโลเจนหลอดใหม่โดยใช้ผ้าที่สะอาดและแห้งเท่านั้น วิธีการนี้จะช่วยยืดอายุการใช้งานของหลอดไฟ

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อน!

เครื่องและชิ้นส่วนตัวเครื่องที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในระหว่างใช้งาน

- ▶ ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อน
- ▶ เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีควรอยู่ห่างจากตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

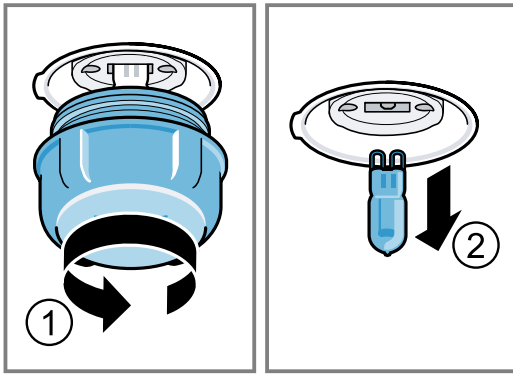
ในระหว่างการเปลี่ยนหลอดไฟ หน้าสัมผัสของขั้วหลอดไฟจะยังคงมีแรงดันไฟฟ้า

- ▶ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจก่อนเปลี่ยนหลอดไฟว่าเครื่องปิดการทำงานแล้ว ทั้งนี้เพื่อป้องกันการเกิดไฟดูดที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ นอกจากนี้ ให้ถอดปลั๊กไฟออกหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

ข้อกำหนด

- ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟแล้ว
 - เตาอบเย็นตัวลงแล้ว
 - มีหลอดไฟฮาโลเจนหลอดใหม่ที่จะนำมาเปลี่ยน
1. วางผ้าเช็ดจานไว้ในเตาอบเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย
 2. หมุนแผ่นปิดกระจกออกทางด้านซ้าย

3. ดึงหลอดไฟฮาโลเจนออกโดยไม่ต้องหมุน



4. ใส่หลอดไฟฮาโลเจนหลอดใหม่ แล้วกดเข้าไปในขั้วให้แน่น ตรวจสอบตำแหน่งของสลัก
5. แผ่นปิดกระจกอาจได้รับการติดตั้งแหวนซิล ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเครื่อง ในครอบแหวนซิล
6. ชื่นแผ่นปิดกระจกเขา
7. นำฝาเช็ดจานออกจากเตาอบ
8. เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ

14 การขนย้ายและกำจัดทิ้ง

คุณสามารถศึกษาวิธีการเตรียมเครื่องสำหรับขนย้ายได้จากส่วนนี้ นอกจากนี้คุณยังสามารถศึกษาวิธีการกำจัดเครื่องเก่าทิ้งได้อีกด้วย

14.1 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุติดที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก
3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โปรดสอบถามขอมูลการกำจัดขยะปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือจากเทศบาล



อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU มาตรการทำเครื่องหมายอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

14.2 การขนย้ายเครื่อง

จัดเก็บบรรจุภัณฑ์เดิมของเครื่องเอาไว้ ให้ขนย้ายโดยจัดเก็บตัวเครื่องไว้ในบรรจุภัณฑ์เดิมเท่านั้น รวมถึงสังเกตลูกศรการขนย้ายที่บรรจุภัณฑ์

1. ยึดชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวทุกชิ้นทั้งด้านในและบนตัวเครื่องโดยใช้เทปกาวที่สามารถลอกออกได้โดยไม่เป็นรอย
2. เลื่อนชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมทั้งหมด เช่น ถาดอบเข้าไปในชั้นที่เกี่ยวของพร้อมกับหม้อขอบด้วยกระดาษแข็งเนื้อบางเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องได้รับความเสียหาย
3. วางกระดาษแข็งหรือวัสดุที่คล้ายกันคั่นไว้ระหว่างด้านหน้าและด้านหลังเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการกระแทกกับด้านในของกระจกฝาเครื่อง
4. ยึดฝาเครื่องและแผ่นปิดด้านบน (ถ้ามี) ที่ด้านข้างตัวเครื่องโดยใช้เทปกาว

หากไม่ได้เก็บบรรจุภัณฑ์เดิมไว้

1. บรรจุตัวเครื่องในบรรจุภัณฑ์อื่นที่ให้การปกป้องได้เพื่อให้แน่ใจว่าสามารถป้องกันความเสียหายจากการขนย้ายได้อย่างเพียงพอ
2. ขนย้ายตัวเครื่องในตำแหน่งที่ตั้งตรง
3. ห้ามยึดตัวเครื่องบริเวณเมื่อจับฝาเครื่องหรือจุดต่อด้านหลังเนื่องจากชิ้นส่วนดังกล่าวอาจได้รับความเสียหาย
4. ห้ามวางสิ่งของที่มีน้ำหนักมากบนตัวเครื่อง

15 ฝ่ายบริการลูกค้า

คุณสามารถสั่งซื้ออะไหล่แท้ที่เกี่ยวข้องกับการใช้งานซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องตามระเบียบว่าด้วยการออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อม (Ecodesign) ได้จากฝ่ายบริการลูกค้าของเราเป็นเวลาอย่างน้อย 10 ปีนับตั้งแต่มีการวางจำหน่ายเครื่องรุ่นดังกล่าวภายในพื้นที่เขตเศรษฐกิจยุโรป

หมายเหตุ: การใช้บริการฝ่ายบริการลูกค้าในกรอบของเงื่อนไขการรับประกันจากผู้ผลิตไม่มีค่าใช้จ่ายใด ๆ

คุณสามารถขอรับข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขการรับประกันในประเทศของคุณได้จากฝ่ายบริการลูกค้า ตัวแทนจำหน่าย หรือบนเว็บไซต์ของเรา เมื่อติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า กรุณาแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD) ของเครื่องแก่ฝ่ายบริการลูกค้า ข้อมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าอยู่ในใบเรียกหรือฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาหรือบนเว็บไซต์ของเรา ผลิตภัณฑ์นี้มีไฟส่องสว่างระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงานระดับ G

15.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD)

สามารถดูหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD) ได้บนป้ายกำกับรุ่นของเครื่อง สามารถดูป้ายกำกับรุ่นพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก



คุณสามารถดูบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหาเจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่างรวดเร็วอีกครั้ง

16 วิธีการ

คุณสามารถดูการตั้งค่าที่เหมาะสมรวมถึงอุปกรณ์เสริมและภาษาขณะที่ดีที่สุดสำหรับอาหารชนิดต่างๆ ได้จากส่วนนี้ โดยคำแนะนำดังกล่าวได้รับการปรับให้เหมาะกับเครื่องของคุณ

16.1 วิธีการใช้งาน

หมายเหตุ:

โปรดศึกษาข้อมูลสำคัญดังต่อไปนี้ขณะใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก:

- → "ความปลอดภัย", หน้า 2
- → "ประหยัดพลังงาน", หน้า 4
- → "การหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น", หน้า 4

1. เลือกอาหารที่เกี่ยวข้องจากภาพรวมอาหาร

หมายเหตุ: หากไม่พบอาหารที่ต้องการประกอบหรือไม่พบการใช้งานที่ต้องการดำเนินการ ให้ใช้อาหารที่ใกล้เคียงกันเป็นเกณฑ์กำหนด

2. นำอุปกรณ์เสริมออกจากเครื่อง
3. เลือกภาษาและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสม
ใช้ภาษาและอุปกรณ์เสริมตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำการตั้งค่า
4. อุณหภูมิของน้ำต่อเมื่อสุตรอาหารหรือคำแนะนำการตั้งค่าได้ระบุไว้เท่านั้น
5. ปรับตั้งค่าตัวเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
6. ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนสูง!
การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ
 - ▶ เปิดฝาเครื่องด้วยความระมัดระวัง
 - ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้
 เมื่ออาหารสุกแล้ว ให้ปิดใช้งานเครื่อง

16.2 การควบคุมแน่นของไอน้ำ

คุณสามารถศึกษากระบวนการควบคุมแน่นของไอน้ำ วิธีการป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย และการลดอัตราการควบคุมแน่นของไอน้ำได้จากส่วนนี้

การนำวัตถุดิบมาประกอบอาหารในเตาอบอาจทำให้เกิดไอน้ำในเตาอบเป็นปริมาณมาก เครื่องของคุณซึ่งมีคุณสมบัติในการประหยัดพลังงานเป็นอย่างดีจึงคายความร้อนออกมาเพียงเล็กน้อยเท่านั้นขณะใช้งาน เนื่องจากอุณหภูมิระหว่างด้านในตัวเครื่องกับชิ้นส่วนเครื่องด้านนอกมีความแตกต่างกันมาก จึงอาจมีไอน้ำความแน่นที่บริเวณฝาเครื่อง แผงควบคุม หรือส่วนหน้าของเฟอรนิเจอร์ที่อยู่ใกล้เคียงกัน การควบคุมแน่นของไอน้ำนี้เป็นปรากฏการณ์ทางฟิสิกส์โดยทั่วไป เช็ดทำความสะอาดน้ำที่เกิดจากการควบคุมแน่นเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหาย การอุ่นเตาลงหน้าสามารถช่วยลดการควบคุมแน่นของไอน้ำได้

16.3 เกร็ดความรู้

โปรดศึกษาข้อมูลต่อไปนี้ขณะประกอบอาหาร

- อุณหภูมิและระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับปริมาณและสูตรอาหาร ดังนั้นการปรับตั้งจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ให้เลือกค่าให้ต่ำไว้ก่อน แล้วจึงเลือกค่าที่สูงขึ้นในครั้งถัดไปตามความจำเป็น คุณไม่สามารถลดเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกโดยการใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นได้ อาหารจะสุกเฉพาะด้านนอก แต่ไม่ได้อบเขาไปถึงด้านใน

- ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่ ซึ่งช่วยประหยัดพลังงานได้สูงสุดถึง 20% โดยปกติแล้วคุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาลงหน้า อย่างไรก็ตามหากคุณยังต้องการอุ่นเตาลงหน้า เวลาในการอบที่ระบุไว้จะลดลง 2-3 นาที
คุณจำเป็นต้องอุ่นเตาลงหน้าสำหรับอาหารบางประเภท โดยให้ใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในเตาอบหลังจากอุ่นเตาลงหน้าแล้ว
- นำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นต้องใช้ออกจากเตาอบ วิธีการนี้จะช่วยให้คุณได้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจและประหยัดพลังงานได้สูงสุดถึง 20%
- โหมดลมร้อนแบบต่างๆ ถือเป็นประเภทการทำความร้อนอย่างชาญฉลาดสำหรับการคอบๆ ประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ ปลา และขนมอบ โดยเครื่องจะควบคุมการจ่ายพลังงานในเตาอบให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม เครื่องจะนำความร้อนที่เหลือมาใช้ประกอบอาหารปรุงสุกเป็นระยะๆ วิธีนี้จะช่วยให้อาหารที่นำมาปรุงสุกมีความฉ่ำมากขึ้นและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลนอยลง คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยขึ้นอยู่กับวิธีการประกอบอาหารและวัตถุดิบ แต่หากคุณอุ่นเตาลงหน้าหรือเปิดฝาเครื่องก่อนเวลาที่เหมาะสมในระหว่างการปรุงสุก ประสิทธิภาพดังกล่าวจะสูญหายไป
- ประเภทการทำความร้อนโหมดลมร้อนแบบต่างๆ ใช้กำหนดอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานในโหมดหมุนเวียนลมและระดับประสิทธิภาพพลังงาน
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น อุปกรณ์เสริมของแท้ได้รับการปรับให้เหมาะกับเตาอบและประเภทการทำความร้อน ตรวจสอบเช็คความใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปถูกต้อง

แผ่นรองอบ

ใช้เฉพาะแผ่นรองอบที่เหมาะสมกับอุณหภูมิที่เลือกเท่านั้น โดยตัดแผ่นรองอบให้พอดี

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การเปิดฝาเครื่องอาจทำให้มีลมพัดเข้ามา แผ่นรองอบอาจสัมผัสกับตัวกำเนิดความร้อนและเกิดการติดไฟได้

- ▶ ห้ามวางแผ่นรองอบบนอุปกรณ์เสริมโดยไม่ยึดให้แน่นในระหว่างการอุ่นเตาลงหน้าหรือในระหว่างการปรุงสุกโดยเด็ดขาด
- ▶ ตัดแผ่นรองอบให้พอดีเสมอและวางทับด้วยภาษาหรือแม่พิมพ์อบ

16.4 คำแนะนำสำหรับการอบขนม

โปรดใช้ระดับชั้นวางที่ระบุไว้เมื่ออบขนม

การอบขนมบนชั้นวางชั้นเดียว	ระดับ
แบ่งพาสต้า/ขนมอบที่ขึ้นฟูหรือแม่พิมพ์บนตะแกรง	2
แบ่งพาสต้า/ขนมอบที่แบนราบหรืออยู่ในถาดอบ	2 - 3
การอบขนมบนชั้นวางหลายชั้น	ระดับ
กระทะอบเนกประสงค์	3
ถาดอบ	1
แม่พิมพ์บนตะแกรง:	ระดับ
ตะแกรงแผ่นที่หนึ่ง	3
ตะแกรงแผ่นที่สอง	1

การอบขนมบนชั้นวางสามชั้น	ระดับ
ถาดอบ	5
กระทะอบเนกประสงค์	3
ถาดอบ	1

หมายเหตุ

- โปรดใช้โหมตลมร้อนขณะอบขนมบนชั้นวางหลายชั้น อาหารที่ใส่เข้าไปพร้อมกันอาจไม่สุกพร้อมกัน ในกรณีนี้คุณสามารถนำอาหารที่ปรุงสุกแล้วออกได้แล้วปรุงอาหารในถาดอบอื่นให้สุกต่อไป โดยสามารถปรับเปลี่ยนตำแหน่งและทิศทางของถาดอบได้หากจำเป็น
- ใส่แม่พิมพ์เข้าไปในเตาอบโดยวางไวขวางกันหรือสลับเยื้องกัน การประกอบอาหารให้สุกพร้อมกันสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้
- เรวขอแนะนำให้ใช้แม่พิมพ์อบขนมสีเข้มที่ทำจากโลหะเพื่อให้ผลลัพธ์การปรุงสุกเป็นที่น่าพอใจ

16.5 เค้กและขนมอบ

ข้อแนะนำการตั้งค่าสำหรับเค้กและขนมอบ

อุณหภูมิและระยะเวลาอบจะขึ้นอยู่กับปริมาณและคุณลักษณะของแป้ง ดังนั้นค่าในตารางจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ ให้ตั้งค่าระยะเวลาให้สั้นไวก่อน แล้วจึงตั้งค่าระยะเวลาในนานขึ้นในครั้งถัดไปตามความจำเป็น อุณหภูมิจะช่วยให้อาหารเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างทั่วถึง

ข้อแนะนำการตั้งค่า

เค้กในแม่พิมพ์

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เค้กปอนด์อย่างง่าย	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแฉก	2	☼	160-180	50-60
เค้กปอนด์อย่างง่ายบนชั้นวาง 2 ชั้น	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแฉก	3+1	☼	140-160	60-80
เค้กปอนด์เนื้อละเอียด	แม่พิมพ์วงแหวนหรือแม่พิมพ์ขนมปังแฉก	2	☼	150-170	60-80
ฐานเค้กที่ทำจากแป้งเค้กปอนด์	แม่พิมพ์ฐานเค้ก	3	☐	160-180	30-40
เค้กผลไม้หรือชีสเค้กที่มีฐานพายรวน	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	2	☐	160-180	70-90
สตรีเดิล	แม่พิมพ์ทาร์ต	1	☐	200-240	25-50
พาย	แม่พิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 28 ซม.	2	☐	160-180	25-35
เค้กปอนด์	แม่พิมพ์ปอนด์เค้ก	2	☐	150-170	60-80
สปันจ์เค้กใส่ไข่ 3 ฟอง	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	2	☼	160-170	30-40
สปันจ์เค้กใส่ไข่ 6 ฟอง	แม่พิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 28 ซม.	2	☼	160-170	35-45

เคล็ดลับสำหรับการอบขนม

เราได้รวบรวมเคล็ดลับต่างๆ ไว้ในส่วนนี้เพื่อให้คุณได้ผลลัพธ์การอบเป็นที่น่าพอใจ

หัวข้อ	เคล็ดลับ
ต้องการให้เค้กขึ้นฟูเท่ากัน	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ทาไขมันเฉพาะบริเวณพื้นของแม่พิมพ์กลมเท่านั้น ▪ ใช้มีดช่วยนำเค้กออกจากแม่พิมพ์ด้วยความระมัดระวังหลังจากอบเสร็จแล้ว
ต้องการให้ขนมอบขึ้นเล็กน้อยติดกันขณะอบ	เว้นระยะห่างระหว่างขนมอบแต่ละชิ้นอย่างน้อย 2 ซม. วิธีนี้จะช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอเพื่อให้ขนมอบขึ้นฟูและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลบริเวณรอบนอกได้
ต้องการตรวจสอบเช็คความเค็บอบสุกแล้วหรือไม่	ใช้ไม้ขนานตลิ่งจิ้มส่วนที่สูงที่สุดของเค้ก หากไม้มีแป้งติดที่ไม้ แสดงว่าเค้กอบสุกแล้ว
ต้องการอบขนมตามสูตรของตัวเอง	ให้ใช้ขนมอบที่ใกล้เคียงกันในตารางการอบเป็นเกณฑ์กำหนด
ต้องการใช้แม่พิมพ์อบที่ทำจากซิลิโคน แก้ว พลาสติก หรือเซรามิก	<ul style="list-style-type: none"> ▪ แม่พิมพ์ต้องทนความร้อนได้ถึง 250 °C ▪ เค้กในแม่พิมพ์ประเภทนี้จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลไม่มาก

เค้กถาด

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
เค้กปอนด์ที่มีหน้าเค้ก	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	160-180	20-45
เค้กปอนด์บนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	140-160	30-55
พายรวนหน้าแห้ง	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	170-190	25-35
พายรวนหน้าแห้งบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	160-170	35-45
พายรวนหน้าฉ่ำ	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	160-180	60-90
เค้กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์หน้าแห้ง	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	170-180	25-35
เค้กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์หน้าแห้งบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	150-170	20-30
เค้กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์หน้าฉ่ำ	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	160-180	30-50
เค้กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์หน้าฉ่ำบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	150-170	40-65
ขนมปังเบียร์แบบแถว/แบบวงที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	160-170	35-40
เค้กโรล	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	170-190 ¹	15-20
สตรีเดิลรสหวาน	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	190-210	55-65
สตรีเดิลแซ่แข็ง	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	200-220	35-40

¹ อุณหภูมิ

ขนมอบขนาดเล็กที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
มัฟฟิน	ถาดมัฟฟินบนตะแกรง	2	☐	170-190	20-40
มัฟฟินบนชั้นวาง 2 ชั้น	ถาดมัฟฟินบนตะแกรง	3+1	☉	160-170	30-40
ขนมอบขนาดเล็ก	กระทะอบเนกประสงค์	3	☉	150-170	25-35
ขนมอบชอร์ตเบรดบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	150-170	25-40
แป้งพายชั้น	กระทะอบเนกประสงค์	3	☉	180-200	20-30
แป้งพายชั้นบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	180-200	25-35
แป้งพายชั้นบนชั้นวาง 3 ชั้น	2x ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1	☉	170-190	30-45
ขนมอบแป้งชู เช่น ครีมพัฟ เอแคลร์	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	190-210	35-50
ขนมอบแป้งชูบนชั้นวาง 2 ชั้น เช่น ครีมพัฟ และเอแคลร์	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	170-190	35-45

คุกกี

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
คุกกี้ชอร์ตเบรด	กระทะอบประสงค	3	☐	140-150 ¹	30-40
คุกกี้ชอร์ตเบรดบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบประสงค + ถาดอบ	3+1	☒	140-150 ¹	30-45
คุกกี้ชอร์ตเบรดบนชั้นวาง 3 ชั้น	2x ถาดอบ + กระทะอบประสงค	5+3+1	☒	130-140 ¹	40-55
คุกกี	กระทะอบประสงค	3	☐	140-160	20-30
คุกกีบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบประสงค + ถาดอบ	3+1	☒	130-150	25-35
คุกกีบนชั้นวาง 3 ชั้น	2x ถาดอบ + กระทะอบประสงค	5+3+1	☒	130-150	30-40
เมอแรงก	กระทะอบประสงค	3	☒	80-100	100-150
เมอแรงกบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบประสงค + ถาดอบ	3+1	☒	90-100	100-150
มาการูนมะพร้าว	กระทะอบประสงค	2	☐	100-120	30-40
มาการูนมะพร้าวบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบประสงค + ถาดอบ	3+1	☒	100-120	35-45
มาการูนมะพร้าวบนชั้นวาง 3 ชั้น	2x ถาดอบ + กระทะอบประสงค	5+3+1	☒	100-120	40-50
ขนมอบชอร์ตเบรด	กระทะอบประสงค	3	☐	180-200	25-35

¹ อุณหภูมิในเตาอบเป็นเวลา 5 นาที หากเครื่องมาพร้อมฟังก์ชันทำความร้อนอย่างรวดเร็ว ห้ามใช้ฟังก์ชันดังกล่าวในการอบเตาอบ

เคล็ดลับสำหรับการอบขนมครั้งถัดไป

หากอบขนมไม่สำเร็จ คุณสามารถดูเคล็ดลับได้จากส่วนนี้

หัวข้อ	เคล็ดลับ
เค้กยวบยตัว	<ul style="list-style-type: none"> สังเกตส่วนประกอบอาหารและคำแนะนำการประกอบอาหารที่ระบุไว้ในสูตรอาหาร ไซของเหลวให้น้อยลงหรือ: ปรับลดอุณหภูมิการอบลง 10 °C และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น
เค้กแห้งเกินไป	ปรับเพิ่มอุณหภูมิการอบขึ้น 10 °C และลดเวลาในการอบให้สั้นลง
เค้กทั้งก้อนมีสีอ่อนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจเช็คระดับชั้นวางและอุปกรณ์เสริม ปรับเพิ่มอุณหภูมิการอบขึ้น 10 °C หรือ: เพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น

หัวข้อ	เคล็ดลับ
เค้กส่วนบนมีสีอ่อนเกินไป ในขณะที่ส่วนล่างมีสีเข้มเกินไป	วางเค้กบนชั้นวางที่สูงขึ้นหนึ่งระดับ
เค้กส่วนบนมีสีเข้มเกินไป ในขณะที่ส่วนล่างมีสีอ่อนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> วางเค้กบนชั้นวางที่ต่ำลงหนึ่งระดับ ปรับลดอุณหภูมิการอบลง และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น
ขนมอบเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลไม่เท่ากัน	<ul style="list-style-type: none"> ปรับลดอุณหภูมิการอบลง ตัดแผ่นรองอบให้พอดี วางแม่พิมพ์อบไว้ตรงกลาง ขึ้นรูปขนมอบขนาดเล็กให้มีความหนาและขนาดเท่ากัน

หัวข้อ	เคล็ดลับ
เค้กสุกด้านนอก แต่ยังไม่ได้อบเขาไปถึงด้านใน	<ul style="list-style-type: none"> ปรับลดอุณหภูมิการอบลง และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น เติมของเหลวลงไปให้น้อยลง <p>สำหรับเค้กหน้าฉ่ำ:</p> <ul style="list-style-type: none"> อบฐานขนมก่อนลงหน้า โรยอัลมอนด์หรือเกล็ดขนมปังบนฐานขนม วางหน้าเค้กบนฐานขนม
เค้กไม่หลุดจากแม่พิมพ์ขณะคว่ำ	<ul style="list-style-type: none"> ปล่อยให้เค้กเย็นตัวลงหลังจากอบเสร็จแล้ว 5 - 10 นาที เลาะขอบเค้กด้วยความระมัดระวังโดยใช้มีด คว่ำเค้กลงอีกครั้ง แล้วคลุมแม่พิมพ์อบด้วยผ้าเปียกเย็นหลายๆ ครั้ง ทาไขมันที่แม่พิมพ์อบ แล้วโรยเกล็ดขนมปังเมื่ออบขนมครั้งถัดไป

16.6 ขนมปัง และขนมปังก้อน

ค่าต่างๆ สำหรับแป้งขนมปังจะใช้ทั้งกับแป้งบนถาดอบและแป้งในแม่พิมพ์ขนมปังแถว

ข้อควรระวัง!

น้ำในช่องอบอาหารที่มีความร้อนจะทำให้เกิดไอน้ำ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอาจส่งผลให้เกิดความเสียหายได้

- ▶ ห้ามเทน้ำลงในช่องอบอาหารที่มีความร้อน
- ▶ ห้ามวางภาชนะที่มีน้ำมันบนพื้นช่องอบอาหารโดยเด็ดขาด

ขอแนะนำการตั้งค่า

ขนมปัง และขนมปังก้อน

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมปังแบบใช้แม่พิมพ์ขนมปังแถวและไม้ไซแม่พิมพ์ (750 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ หรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	2	☼	180-200	50-60
ขนมปังแบบใช้แม่พิมพ์ขนมปังแถวและไม้ไซแม่พิมพ์ (1,000 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ หรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	2	☼	200-220	35-50
ขนมปังแบบใช้แม่พิมพ์ขนมปังแถวและไม้ไซแม่พิมพ์ (1,500 กรัม)	กระทะอบเนกประสงค์ หรือแม่พิมพ์ขนมปังแถว	2	☼	180-200	60-70
ขนมปังพิตา	กระทะอบเนกประสงค์	3	☼	220-230	20-25
ขนมปังพิตาแช่แข็ง ¹	กระทะอบเนกประสงค์	2	☐	200-220 ²	10-25
ขนมปังก้อนทำสตรีสหวาน	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	170-180 ²	20-30
ขนมปังก้อนทำสตรีสหวานบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☼	160-180 ²	15-25
ขนมปังก้อนทำสด	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	200-220	20-30
ขนมปังปังแบบมีหน้าขนมปังจำนวน 4 ชั้น	ตะแกรง	3	☐	200-220	15-20
ขนมปังปังแบบมีหน้าขนมปังจำนวน 12 ชั้น	ตะแกรง	3	☐	220-240	15-25

¹ กระบวนการปรุงสุกจำเป็นต้องดำเนินการบนถาดอบของเครื่อง

² อุณหภูมิ

16.7 พืชชา คีซ และเค้กรสจัด

คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับพืชชา คีซ และเค้กรสจัดได้จากส่วนนี้

ข้อแนะนำการตั้งค่า

พืชชา คีซ และเค้กรสจัด

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
พืชชาทำสด	กระทะอเนกประสงค์	2	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
พืชชาทำสดบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	35-45
พืชชาทำสดแบ่งบาง	กระทะอเนกประสงค์	2	<input type="checkbox"/>	250-270 ¹	15-25
พืชชาแช่เย็น	กระทะอเนกประสงค์	2	<input type="checkbox"/>	190-210 ¹	10-15
พืชชาแบ่งบางแช่แข็งจำนวน 1 ชั้น	ตะแกรง	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25
พืชชาแบ่งบางแช่แข็งจำนวน 2 ชั้น	กระทะอเนกประสงค์ + ตะแกรง	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	20-25
พืชชาแบ่งหนาแช่แข็งจำนวน 1 ชั้น	ตะแกรง	2	<input type="checkbox"/>	200-210	20-30
พืชชาแบ่งหนาแช่แข็งจำนวน 2 ชั้น	กระทะอเนกประสงค์ + ตะแกรง	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	20-30
พืชชามินิแช่แข็ง	กระทะอเนกประสงค์	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
เค้กรสจัดในแม่พิมพ์	แม่พิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 28 ซม.	3	<input type="checkbox"/>	170-190	50-60
คีซและทาร์ต	แม่พิมพ์ทาร์ต	1	<input type="checkbox"/>	210-230	40-50
ปีโรชกี	แม่พิมพ์อบรอน	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	55-65
เอมปานาดา	กระทะอเนกประสงค์	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	35-45
เปาะเปี๊ยะตุรกี	กระทะอเนกประสงค์	1	<input type="checkbox"/>	210-220	30-40

¹ อุณหภูมิ

16.8 อาหารอบร้อนและกราแตง

สถานะการปรุงอาหารอบร้อนให้สุกจะขึ้นอยู่กับขนาดภาชนะและความสูงของอาหารอบร้อน

ใช้ภาชนะกวางที่มีรูปทรงแบนสำหรับอาหารอบร้อนและกราแตง อาหารในภาชนะแคบทรงสูงต้องใช้เวลาอบนานขึ้นรวมถึงส่วนบนของอาหารจะมีสีเข้มกว่า

คุณสามารถประกอบอาหารในแม่พิมพ์หรือในกระทะอเนกประสงค์ได้

- แม่พิมพ์บนตะแกรง: ระดับ 2
- กระทะอเนกประสงค์: ระดับ 2

การประกอบอาหารให้สุกพร้อมกันสามารถช่วยประหยัดพลังงานได้ ใส่แม่พิมพ์เข้าไปในเตาอบโดยวางไว้อย่างห่างกัน

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะทำจากแก้วที่มีความร้อนอาจแตกได้หากวางบนพื้นเปียกหรือเย็น

- ▶ วางภาชนะทำจากแก้วที่มีความร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง

ข้อแนะนำการตั้งค่า

อาหารอบร้อนและกราแตง

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
อาหารอบร้อนรสจัดปรุงสดจากส่วนประกอบอาหารที่ปรุงสุกแล้ว	แม่พิมพ์อบรอน	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-60
อาหารอบร้อนรสหวาน	แม่พิมพ์อบรอน	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนประกอบอาหารดิบสูง 4 ซม.	แม่พิมพ์อบร้อน	2	☼	150-170	60-80
กราแตงมันฝรั่งทำจากส่วนประกอบอาหารดิบสูง 4 ซม. บนชั้นวาง 2 ชั้น	แม่พิมพ์อบร้อน	3+1	☼	150-160	70-80

16.9 เนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลา

คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลาพร้อมน้ำหนักที่แนะนำได้จากตาราง หากคุณประกอบอาหารซึ่งมีปริมาณหรือน้ำหนักมากกว่าที่ระบุในคำแนะนำการตั้งค่า โปรดใช้อุณหภูมิในระดับต่ำกว่าที่ระบุไว้เสมอ สำหรับอาหารที่มีหลายชิ้น ให้ใช้น้ำหนักของอาหารชิ้นที่หนักที่สุดเป็นเกณฑ์ในการกำหนดระยะเวลาปรุงสุก โดยที่อาหารแต่ละชิ้นควรมีขนาดใกล้เคียงกัน

การอบอาหารและการบึ่งย่างบนตะแกรง

การอบอาหารบนตะแกรงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการอบเนื้อสัตว์ปีกขนาดใหญ่หรืออบเนื้อหลายชิ้นพร้อมกัน

- เติมน้ำไม่เกิน 1/2 ลิตรลงในกระทะอบประสงคตามขนาดและประเภทของอาหารที่นำมาอบ
- คุณสามารถนำดีเกลือจากน้ำที่อบพร้อมเนื้อสัตว์มาทำเป็นซอสได้ ซึ่งจะช่วยให้เคี้ยวได้ง่ายและช่วยลดคราบสกปรกภายในเตาอบ
- ปิดฝาเครื่องไว้ในช่วงบึ่งย่าง
- ห้ามบึ่งย่างอาหารในขณะที่ฝาเครื่องเปิดอยู่โดยเด็ดขาด
- วางอาหารที่นำมาบึ่งย่างลงบนตะแกรง เลื่อนกระทะอบประสงคเข้าไปวางเสริมใต้ชั้นตะแกรงอย่างน้อยหนึ่งระดับโดยหันมุมเฉียงเข้าหาฝาเครื่อง วิธีการนี้จะช่วยรองรับไขมันที่หยดลงมา

การอบในภาชนะ

หากคุณประกอบอาหารในภาชนะ คุณจะสามารถนำอาหารออกจากเตาอบได้อย่างง่ายดายและเสิร์ฟจากภาชนะได้โดยตรง การประกอบอาหารในภาชนะที่ปิดอยู่ยังช่วยให้อาหารในเตาอบสะอาดขึ้นอีกด้วย

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบในภาชนะ

- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนได้ดีและเหมาะสำหรับใช้ในเตาอบ
- วางภาชนะลงบนตะแกรง
- ตรวจสอบก่อนวางว่าภาชนะนั้นๆ สามารถใส่เข้าไปในเตาอบได้
- ภาชนะที่ทำจากแก้วเหมาะสำหรับการนำมาใช้งานมากที่สุด
- กระทะอบแบบผิวมันที่ผลิตจากสแตนเลสสตีลหรืออะลูมิเนียมมีข้อจำกัดด้านความเหมาะสมในการนำมาใช้งาน เนื่องจากภาชนะดังกล่าวมีคุณสมบัติสะท้อนความร้อนในลักษณะเดียวกับกระจก อาหารที่นำมาปรุงสุกจะสุกช้ากว่าปกติและไม่เปลี่ยนแปลงเป็นสีน้ำตาลเท่าที่ควร ให้ปรับเพิ่มอุณหภูมิตามความเหมาะสมและขยายเวลาที่ใช้ในการปรุงสุกให้มากขึ้น
- ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิตเกี่ยวกับภาชนะที่ใชอบ

ภาชนะแบบเปิด

- ใช้แม่พิมพ์อบทรงสูง
- วางภาชนะลงบนตะแกรง
- ใช้กระทะอบประสงคหากคุณไม่มีภาชนะที่เหมาะสม

ภาชนะแบบปิด

- ใช้ฝาปิดที่เข้ากันและสามารถปิดได้สนิท
- วางภาชนะลงบนตะแกรง
- เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ปีก หรือเนื้อปลาสวมถุงทำให้กรอบโดยใช้กระทะอบแบบปิดได้เช่นกัน ทั้งนี้ให้ใช้กระทะอบที่มีฝาปิดทำจากแก้ว แล้วเลือกใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้น

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะทำจากแก้วที่มีความร้อนอาจแตกร้าวได้หากวางบนพื้นเปียกหรือเย็น

- ▶ วางภาชนะทำจากแก้วที่มีความร้อนบนแผ่นรองที่แห้ง

⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก!

การเปิดฝาดังกล่าวหลังจากการปรุงสุกอาจทำให้มีไอน้ำร้อนออกมา ไอน้ำอาจไม่สามารถมองเห็นได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ

- ▶ ยกฝาดังกล่าวโดยให้ไอน้ำร้อนลอยออกห่างจากตัว
- ▶ ระวังความร้อนไม่ให้เด็กเข้าใกล้

คำแนะนำเกี่ยวกับการอบอาหารและการบึ่งย่าง

ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการนำเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ หรือเนื้อปลาที่อุณหภูมิห้องเย็นเข้าไปในเตาอบที่เย็นด้วย โดยที่เนื้อดังกล่าวจะต้องไม่ยัดไส้และพร้อมสำหรับนำเข้าเตาอบ

ข้อควรระวัง!

วัตถุดิบที่มีฤทธิ์เป็นกรดอาจทำให้ตะแกรงได้รับความเสียหาย

- ▶ ห้ามวางวัตถุดิบที่มีฤทธิ์เป็นกรด เช่น ผลไม้หรืออาหารบึ่งย่างที่ปรุงรสด้วยน้ำหมักที่มีฤทธิ์เป็นกรดลงบนตะแกรงโดยตรง
- ยิงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ หรือเนื้อปลาที่มีขนาดใหญ่ขึ้น อุณหภูมิจะยิ่งต่ำลงและจำเป็นต้องใช้ระยะเวลาปรุงสุกนานขึ้น
- พลิกเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลากลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1/2 ถึง 2/3 ของระยะเวลาที่ระบุ
- เติมน้ำของเหลวลงไปเล็กน้อยสำหรับเนื้อสัตว์ปีกที่อบในภาชนะ โดยให้เติมของเหลวให้ท่วมก้นภาชนะขึ้นมาประมาณ 1-2 ซม.
- ขณะพลิกเนื้อสัตว์ปีกกลับด้าน ให้ตรวจเช็คว่ามีไขมันส่วนเกินหรือส่วนหนึ่งตกลงมาลงก้น
- พลิกชิ้นเนื้อบึ่งย่างโดยใช้ที่คีบอาหารบึ่งย่าง หากคุณใช้ส้อมจิ้มเข้าไปในเนื้อสัตว์ เนื้อจะสูญเสียความชุ่มชื้นและจะแห้งขึ้น
- เติมน้ำเกลือลงในสเต็กหลังจากบึ่งย่างเสร็จแล้ว เนื่องจากเกลือจะดูดน้ำออกจากเนื้อสัตว์

หมายเหตุสำหรับผู้ที่มีอาการแพ้

ในบางกรณีซึ่งเกิดขึ้นโดยยาก อาจพบนิ่วเกลือปะปนอยู่ในวัตถุดิบในปริมาณเล็กน้อย

เคล็ดลับสำหรับเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลา

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำขณะประกอบอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลา

เนื้อสัตว์ปีก

- ใช้ส้อมจิ้มผิวเนื้อเปิดหรือเนื้อห่านที่บริเวณใต้ปีก ซึ่งจะช่วยให้ไขมันไหลออกมา
- กรีดหนังที่ส่วนอกเปิด โดยไม่ต้องพลิกอกเปิดกลับด้าน
- เนื้อสัตว์ปีกจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและกรอบเป็นพิเศษหากคุณทาด้วยเนย นำเกลือ หรือน้ำส้มเมื่อใกล้สิ้นสุดเวลาในการอบ

เนื้อสัตว์

- สำหรับเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ คุณสามารถทาด้วยไขมันหรือหันเป็นชิ้นๆ ได้ตามต้องการ
- ขณะอบเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ ให้เติมของเหลวลงไปเล็กน้อย ควรเติมของเหลวให้ท่วมก้นภาชนะขึ้นมาประมาณ 1/2 ซม. หากใช้ภาชนะที่ทำจากแก้ว

th วิธีการ

- หั่นหนังติดมันให้ตัดกันตามแนวขวาง ขณะพลิกชั้นเนื้ออบกลับด้าน ในพลิกชั้นส่วนหนังติดมันลงด้านล่างก่อน
- เมื่อเนื้อสัตว์อบสุกดีแล้ว คุณควรพักไว้ในเตาอบที่ปิดการทำงานแล้วอีก 10 นาทีโดยปิดฝาเครื่องไว้ วิธีนี้จะช่วยให้น้ำซอสจากเนื้อสัตว์กระจายตัวได้ดีขึ้น หรือคุณอาจห่อชั้นเนื้ออบด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม ทั้งนี้ระยะเวลาปรุงสุกที่ระบุไว้จะไม่นับเวลาพักรวมด้วย
- การอบอาหารและการตุ๋นในภาชนะให้ความสะดวกสบายมากกว่า คุณสามารถนำชิ้นเนื้ออบพร้อมทั้งภาชนะออกจากเตาอบได้อย่างง่ายดายและทำน้ำซอสในภาชนะได้โดยตรง
- ปริมาณของเหลวที่ใช้จะขึ้นอยู่กับประเภทเนื้อสัตว์และวัสดุของภาชนะ และขึ้นอยู่กับว่าคุณใช้ฝาปิดภาชนะด้วยหรือไม่ หากคุณอบเนื้อสัตว์ในกระทะอบแบบโลหะที่มีชั้นเคลือบหรือที่บาสก์ คุณจะต้องเติมของเหลวลงไปมากกว่าในภาชนะที่ทำจากแก้วอีกเล็กน้อย
- ของเหลวในภาชนะจะระเหยเป็นไอในระหว่างการอบ ให้เทของเหลวที่มีความร้อนลงไปเพิ่มความระมัดระวังหากจำเป็น
- เนื้อสัตว์จะต้องมีระยะห่างจากฝาปิดอย่างน้อย 3 ซม. เนื่องจากเนื้อสัตว์จะขยายตัว
- หากต้องการตุ๋น ในน้ำเนื้อสัตว์ไปอบก่อนตามต้องการ เติมน้ำไว้น้ำ ส้มสายชู หรือเครื่องปรุงรสที่คล้ายกันเพิ่มลงไปเพื่อทำน้ำสต็อกจากการตุ๋น โดยให้ของเหลวท่วมกนภาชนะขึ้นมา 1-2 ซม.

เนื้อปลา

- คุณไม่จำเป็นต้องพลิกเนื้อปลาทั้งตัวกลับด้าน
- นำปลาเขาไปในเตาอบทั้งตัวโดยให้ครีบหลังหันขึ้นด้านบน ในลักษณะเดียวกับทิวทางการว่ายน้ำของปลา
- การใส่มันฝรั่งที่หั่นแล้วหรือภาชนะขนาดเล็กที่ทนต่อการใช้งานในเตาอบเขาไปในทองปลาจะช่วยให้เนื้อปลาคงตัว
- คุณสามารถสังเกตปลาที่สุกแล้วได้จากครีบหลังที่คลายออกเล็กน้อย
- หากต้องการนึ่ง ให้เติมของเหลว 2-3 ช้อนโต๊ะลงในภาชนะพร้อมน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชูเล็กน้อย

ข้อแนะนำการตั้งค่า

เนื้อสัตว์ปีก

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อไก่แบบไม่ยัดไส้ (1.3 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2	☞	200-220	60-70
ชิ้นส่วนขนาดเล็กของไก่ (ชิ้นละ 250 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	3	☞	220-230	30-35
ไก่แท่งและนึ่งกึ่งแช่แข็ง	กระทะอบประสงค	3	☐	190-210	20-25
เนื้อเป็ดแบบไม่ยัดไส้ (2 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2	☞	190-210	100-110
อกเป็ดแบบสุกปานกลาง (ชิ้นละ 300 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	3	☞	240-260	30-40
เนื้อห่านแบบไม่ยัดไส้ (3 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2	☞	170-190	120-140
น่องห่านติดสะโพก (ชิ้นละ 350 กรัม)	ภาชนะแบบเปิด	3	☞	220-240	40-50
ไก่งวงตัวเล็ก (2.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2	☞	180-200	80-100
อกไก่งวงไม่มีกระดูก (1 กก.)	ภาชนะแบบปิด	2	☐	240-260	80-100
สะโพกไก่งวงมีกระดูก (1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2	☞	180-200	90-100

เคล็ดลับสำหรับการอบอาหารและการตุ๋น

โปรดศึกษาเคล็ดลับต่อไปนี้เพื่อผลลัพธ์ที่เป็นที่น่าพอใจในการอบอาหารและการตุ๋น

หัวข้อ	เคล็ดลับ
ไม่ต้องการให้เนื้อสัตว์ไขมันต่ำแห้ง	■ ทำเนื้อสัตว์ด้วยไขมันหรือวางทับด้วยแผ่นเบคอนตามต้องการ
หากคุณต้องการอบชิ้นเนื้อที่มีหนังติดมัน ให้ดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้:	<ul style="list-style-type: none"> ■ หั่นหนังติดมันให้ตัดกันตามแนวขวาง ■ อบชิ้นเนื้อโดยหันด้านที่มีหนังติดมันลงด้านล่างก่อน
ต้องการให้เตาอบสะอาดที่สุดเท่าที่เป็นไปได้	<ul style="list-style-type: none"> ■ ประกอบอาหารที่นำมาปรุงสุกในกระทะอบแบบปิดที่อุณหภูมิสูงขึ้น หรือ: ■ ใช้ถาดปิ้งย่าง โดยสามารถซื้อถาดปิ้งย่างเป็นอุปกรณ์เสริมในภายหลังได้หากจำเป็น
ต้องการให้เนื้อสัตว์ร้อนและฉ่ำ เช่น เนื้อวัวอบ	<ul style="list-style-type: none"> ■ เมื่อชิ้นเนื้ออบสุกดีแล้ว ให้พักชิ้นเนื้อไว้ในเตาอบที่ปิดการทำงานแล้วอีก 10 นาทีโดยปิดฝาเครื่องไว้ วิธีนี้จะช่วยให้น้ำซอสจากเนื้อสัตว์กระจายตัวได้ดีขึ้น ทั้งนี้ระยะเวลาปรุงสุกที่ระบุไว้จะไม่นับเวลาพักรวมด้วย ■ ห่ออาหารปรุงสุกด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

เนื้อสัตว์

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อหมอบไม่มีหนังติดมัน เช่น สันคอ (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1		180-200	140-160
เนื้อหมอบมีหนังติดมัน เช่น ส่วนไหล่ (2 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	1		170-190	190-200
เนื้อสันนอกหมอบ (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		190-210	130-140
สเต็กหมูหนา 2 ซม.	ตะแกรง	4		3	20-25 ¹
เนื้อสันในวัวแบบสุกปานกลาง (1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	3		210-220	45-55
ชิ้นเนื้อวัวตัน (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		200-220	100-120 ²
เนื้อวัวอบแบบสุกปานกลาง (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		200-220	60-70
เนื้อแฮมเบอร์กที่มีความหนา 3-4 ซม.	ตะแกรง	4		3 ³	25-30 ¹
เนื้อลูกวัวอบ (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		180-200	120-140
ขาลูกวัว (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		210-230	130-150
ขาแกะไม่มีกระดูกแบบสุกปานกลาง (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		170-190	70-80 ⁴
สันหลังแกะมีกระดูกแบบสุกปานกลาง (1.5 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		180-190	45-55 ⁴
ไส้กรอกย่าง	ตะแกรง	3		3	20-25 ¹
มัตโลฟ (1 กก.)	ภาชนะแบบเปิด	2		170-180	70-80

- ¹ ดันกระทะอบเนกประสงค์เข้าไปใต้ตะแกรง
- ² เริ่มด้วยการเทของเหลวลงในภาชนะเพื่อให้เนื้ออยู่ในของเหลว 2/3 ส่วน
- ³ พลิกอาหารกลับด้านหลังจากปรุงอาหารผานไป 2/3
- ⁴ ไม่ควรพลิกอาหารกลับด้าน เติมน้ำให้ท่วมพื้นด้านล่าง

เนื้อปลา

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการปิ้งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
เนื้อปลาล้างทั้งตัว เช่น ปลาเทราต์ (300 กรัม)	ตะแกรง	2		2	20-25 ¹
เนื้อปลาล้างทั้งตัว เช่น ปลาเกิลท์เฮดซีบริม (1 กก.)	ตะแกรง	2		180-200	45-50 ¹
เนื้อปลาล้างทั้งตัว เช่น ปลาแซลมอน (1.5 กก.)	ตะแกรง	2		170-190	50-60 ¹
ฟิเลตปลา / เนื้อปลาชุบเกล็ดขนมปังย่างหนา 2-3 ซม.	ตะแกรง	3		2	20-25 ¹

- ¹ ดันกระทะอบเนกประสงค์เข้าไปใต้ตะแกรง

เคล็ดลับสำหรับการอบอาหารครั้งถัดไป

หากอบอาหารไม่สำเร็จในครั้งแรก คุณสามารถดูเคล็ดลับได้จากส่วนนี้

หัวข้อ	เคล็ดลับ
ชิ้นเนื้ออบมีสีเข้มเกินไปและส่วนนอกไหมเป็นบางจุด	<ul style="list-style-type: none"> ■ เลือกใช้อุณหภูมิที่ต่ำลง ■ ลดระยะเวลาอบให้สั้นลง
ชิ้นเนื้ออบแห้งเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ■ เลือกใช้อุณหภูมิที่ต่ำลง ■ ลดระยะเวลาอบให้สั้นลง
ส่วนนอกของชิ้นเนื้ออบบางเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ■ ปรับเพิ่มอุณหภูมิ หรือ: ■ เปิดใช้งานโหมดปิ้งย่าง เป็นระยะเวลาสั้นๆ หลังสิ้นสุดระยะเวลาอบ

หัวข้อ	เคล็ดลับ
ซอสอบไหม	<ul style="list-style-type: none"> ■ เลือกใช้ภาชนะที่มีขนาดเล็กลง ■ เติมของเหลวเพิ่มขณะอบอาหาร

หัวข้อ	เคล็ดลับ
ซอสอบมีสีอ่อนเกินไปและมีน้ำผสมมากเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> เลือกใช้ภาชนะที่มีขนาดใหญ่ขึ้นเพื่อให้อากาศไหลเวียนเป็นไอมากขึ้น เติมของเหลวลงไปให้น้อยลงขณะอบอาหาร

หัวข้อ	เคล็ดลับ
เนื้อสัตว์ไหม้เมื่อคุณนำไปคั่ว	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบว่าภาชนะที่ใช้อบและฝาครอบมีขนาดพอดีกันและปิดได้สนิท ปรับลดอุณหภูมิลง เติมของเหลวขณะคั่ว

16.10 ผัก & เครื่องเคียง

คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาหารจากผลิตภัณฑ์จำพวกผักเพื่อใช้เป็นเครื่องเคียงสำหรับมื้ออาหารของคุณได้จากส่วนนี้

ข้อแนะนำการตั้งค่า

ผัก & เครื่องเคียง

ปฏิบัติตามข้อมูลในตาราง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
ผักย่าง	กระทะอบเนกประสงค์	5	☐	3	10-20
มันฝรั่งอบหั่นครึ่ง	กระทะอบเนกประสงค์	3	☉	190-210	25-35
ผลิตภัณฑ์จากมันฝรั่งแช่แข็ง เช่น เฟรนช์ฟรายส์ ครัวซองต์ มันฝรั่งยัดไส้ และโรสตี	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	200-220	25-35
เฟรนช์ฟรายส์บนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	190-210	30-40

16.11 โยเกิร์ต

คุณสามารถใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เพื่อทำโยเกิร์ตด้วยตนเองได้เช่นกัน

การทำโยเกิร์ต

- นำอุปกรณ์เสริมและชั้นวางอาหารออกจากเตาอบ
- อุ่นนม 1 ลิตรที่ประกอบด้วยไขมัน 3.5 % บนเตาประกอบอาหารจนกระทั่งได้ความร้อน 90 °C แล้วปล่อยให้เย็นลงเหลือ 40 °C อุณหภูมิเอชที่ให้อยู่ที่ระดับความร้อนไม่เกิน 40 °C

- คนโยเกิร์ต 30 กรัมกับนมให้เข้ากัน
- เติมส่วนผสมดังกล่าวลงในภาชนะขนาดเล็ก เช่น แก้วขนาดเล็กที่มีฝาครอบ
- ปิดภาชนะโดยใช้ฟอยล์ เช่น ฟอยล์ถนอมอาหาร
- วางภาชนะบนพื้นเตาอบ
- ปรับตั้งค่าตัวเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า
- พักโยเกิร์ตไว้ในตู้เย็นหลังจากทำเสร็จ

ข้อแนะนำการตั้งค่า

โยเกิร์ต

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน / ฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
โยเกิร์ต	ถ้วย/แก้ว	พื้นเตาอบ	☉	-	4-5 ชั่วโมง

16.12 เคล็ดลับสำหรับการปรุงอาหารให้เกิดสารอะคริลาไมด์ต่ำ

สารอะคริลาไมด์เป็นอันตรายต่อสุขภาพและจะก่อตัวขึ้นเมื่อประกอบอาหารจากผลิตภัณฑ์จำพวกธัญพืชและมันฝรั่งด้วยความร้อนสูงมาก

เมนูอาหาร	เคล็ดลับ
ขอมูลทั่วไป	<ul style="list-style-type: none"> ใช้เวลาในการปรุงสุกให้สั้นที่สุด อบอาหารให้เปลี่ยนเป็นสีเหลืองทองและไม่เข้มเกินไป ใช้อาหารปรุงสุกชิ้นหนามีขนาดใหญ่ เนื่องจากอาหารดังกล่าวจะมีสารอะคริลาไมด์ต่ำกว่า
การอบขนม	<ul style="list-style-type: none"> ปรับตั้งค่าโหมดความร้อนด้านบน/ด้านล่างให้อยู่ที่ระดับไม่เกิน 200 °C ปรับตั้งค่าอุณหภูมิในโหมดลมร้อนให้อยู่ที่ระดับไม่เกิน 180 °C
คูกี้	<ul style="list-style-type: none"> ทาขนมอบและคูกี้ด้วยไข่หรือไข่แดง วิธีนี้จะช่วยลดการก่อตัวของสารอะคริลาไมด์
เฟรนช์ฟรายส์ชนิดอบในเตาอบ	<ul style="list-style-type: none"> กระจายเฟรนช์ฟรายส์บนถาดให้ทั่วถึงและเป็นชั้นเดียว อบเฟรนช์ฟรายส์อย่างน้อยถาดละ 400 กรัม เพื่อไม่ให้เฟรนช์ฟรายส์แห้งเกินไป

ข้อแนะนำการตั้งค่า

การอบแห้ง

คุณสามารถดูการตั้งค่าสำหรับการอบแห้งวัตถุดิบต่างๆ ได้จากตาราง หากต้องการอบแห้งวัตถุดิบอื่น ให้ใช้วัตถุดิบที่ใกล้เคียงกันในตารางเป็นเกณฑ์กำหนด

หมายเหตุ:

โปรโตไซซ์ชันวางต่อไปนี้ในการอบแห้ง:

- ตะแกรง 1 แผ่น: ระดับ 3
- ตะแกรง 2 แผ่น: ระดับ 3+1

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชันวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ผลไม้มีเมล็ด เช่น แอปเปิ้ลหั่นแว่นหนา 3 มม. (ตะแกรงละ 200 กรัม)	ตะแกรง	3 3+1	☼	80	4-8 ชั่วโมง
ผักกินหัวกินรากที่นำมาซอยและลวก เช่น แครอท	ตะแกรง	3 3+1	☼	80	4-7 ชั่วโมง
เห็ดหั่นแว่น	ตะแกรง	3 3+1	☼	80	5-8 ชั่วโมง
สมุนไพรล้างสะอาด	ตะแกรง	3 3+1	☼	60	2-5 ชั่วโมง

16.14 การพักแป้ง

การพักแป้งยีสต์ไว้ในเครื่องจะช่วยให้แป้งขึ้นฟูเร็วกว่าพักไว้ในอุณหภูมิห้อง

การพักแป้ง

พักแป้งยีสต์ 2 ชั้นตอนเสมอ: ในครั้งแรกให้พักแป้งทั้งก้อน (การหมักแป้ง) และครั้งที่สองในแม่พิมพ์อบ (การหมักแป้งหลังขึ้นรูป)

1. ใส่แป้งลงในชามทนความร้อน

16.13 การอบแห้ง

คุณสามารถอบแห้งวัตถุดิบได้อย่างดีเยี่ยมโดยใช้โหมดลมร้อน การถนอมอาหารประเภทนี้จะช่วยให้วัตถุดิบมีรสชาติเข้มข้นขึ้นเนื่องจากน้ำระเหยออก

อุณหภูมิและระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับประเภท ความชื้น ความสูงของลม และความหนาของอาหารที่นำมาอบแห้ง ยิ่งคุณอบแห้งวัตถุดิบนาน คุณก็จะสามารถเก็บถนอมวัตถุดิบดังกล่าวได้มากยิ่งขึ้น การหันวัตถุดิบในบางจะช่วยให้การอบแห้งเสร็จเร็วขึ้น รวมถึงวัตถุดิบจะยังมีรสชาติเข้มข้นขึ้นอีกด้วย ดังนั้นค่าการปรับตั้งจึงได้ระบุไว้เป็นช่วงๆ

การเตรียมการอบแห้ง

1. โปรโตไซซ์เฉพาะผักและผลไม้รวมถึงสมุนไพรที่ไม่มีตำหนิ แล้วล้างให้สะอาด วางแผ่นรองอบหรือกระดาษไขรองอบบนตะแกรง ปล่อยให้ผลไม้สะเด็ดน้ำจนหมด แล้วซับให้แห้ง
2. หั่นผลไม้ให้เป็นชิ้นเท่าๆ กันหรือเป็นแผ่นบางๆ หากจำเป็น วางผลไม้ที่ไม่ได้ปอกเปลือกโดยให้เปลือกอยู่ด้านล่างและพื้นผิวหน้าตัดอยู่ด้านบน
3. ซอยผัก แล้วนำมาลวก ปล่อยให้ผักลวกสะเด็ดน้ำ จากนั้นให้นำไปวางบนตะแกรงให้ทั่ว
4. เช็ดสมุนไพรที่มีก้านให้แห้ง วางสมุนไพรบนตะแกรงเป็นกองเล็กๆ ให้ทั่ว
5. สำหรับผักและผลไม้ที่ฉ่ำมาก ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง นำของอบแห้งออกจากกระดาษทันทีหลังจากการอบแห้ง

2. วางชามไว้บนตะแกรง
 3. ปรับตั้งค่าตัวเครื่องให้สอดคล้องตามคำแนะนำการตั้งค่า เริ่มการทำงานเครื่องต่อเมื่อเตาอบเย็นตัวอยู่เท่านั้น
 4. ห้ามเปิดฝาเครื่องในระหว่างกระบวนการปรุงสุก มิฉะนั้นอาจทำให้มีความชื้นออกมา
 5. ทำแป้งต่อไป แล้วนำไปใส่ในแม่พิมพ์สุดท้ายที่จะใช้อบ
 6. ใส่แป้งเข้าไปในระดับชันวางตามที่ระบุไว้
- เคล็ดลับ ไม่ต้องดำเนินการหมักแป้งหลังขึ้นรูปในเครื่องหากคุณต้องการอุณหภูมิลดลง

ข้อแนะนำการตั้งค่า

การพักแป้ง

อุณหภูมิและระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับประเภทและปริมาณของส่วนประกอบอาหาร ดังนั้นข้อมูลในตารางจึงถือเป็นค่าอ้างอิง

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
แป้งยีสต์เนื้อเบา	1. ชาม	1. 2	1. □	1. 50 ¹	1. 25-30
	2. กระทะอบเนกประสงค์	2. 2	2. □	2. 50 ¹	2. 10-20
แป้งยีสต์เนื้อแน่นไขมันสูง	1. ชาม	1. 2	1. □	1. 50 ¹	1. 60-75
	2. กระทะอบเนกประสงค์	2. 2	2. □	2. 50 ¹	2. 45-60

¹ อุณหภูมิเป็นเวลา 5 นาที

16.15 การละลายน้ำแข็ง

เหมาะสำหรับใช้ละลายผลไม้ ผัก และขนมอบแช่แข็ง ส่วนเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ และเนื้อปลาเหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งในตู้เย็นมากที่สุด รวมถึงโหมคนี้ยังไม่เหมาะกับเค้กครีมหรือเค้กชั้นครีม

โปรดใช้ชั้นวางต่อไปนี้สำหรับการละลายน้ำแข็ง:

- ตะแกรง 1 แผ่น: ระดับ 2
- ตะแกรง 2 แผ่น: ระดับ 3+1

หมายเหตุ: อาหารแช่แข็งที่มีรูปทรงแบนราบหรือแบ่งเป็นส่วนๆ จะละลายเร็วกว่าอาหารแช่แข็งที่เป็นก้อน

- นำวัตถุดิบออกจากบรรจุภัณฑ์ แล้ววางไว้ในภาชนะที่เหมาะสมบนตะแกรง
- พลิกอาหารกลับด้านหรือคนให้เข้ากัน 1-2 ครั้งในระหว่างนั้น สำหรับวัตถุดิบชิ้นใหญ่ ให้พลิกกลับด้านหลายๆ ครั้ง หากจำเป็น ให้ตัดแบ่งอาหารหรือนำอาหารชิ้นที่ละลายแล้วออกจากเครื่องในระหว่างนั้น
- พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วทิ้งไว้ในเครื่องที่ปิดการทำงานอีก 10 ถึง 30 นาทีเพื่อให้อุณหภูมิเกิดความสมดุล

ข้อแนะนำการตั้งค่า

การละลายน้ำแข็ง

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมอบ เค้กและขนมปังผลไม้ ผัก ผลไม้สด	ตะแกรง	2	☉	-	-
จำพวกเนื้อสัตว์		3+1			

16.16 เมนูอาหารสำหรับทดสอบ

ข้อมูลทั่วไปต่อไปนี้จัดทำขึ้นสำหรับสถาบันทดสอบเพื่อความสะดวกในการทดสอบเครื่องใช้ไฟฟ้าตามข้อกำหนด EN 60350-1

การอบขนม

โปรดปฏิบัติตามข้อมูลต่อไปนี้ขณะอบเมนูอาหารสำหรับทดสอบ

คำแนะนำทั่วไป

- ค่าการปรับตั้งจะใช้กับการนำอาหารเข้าไปในเตาอบที่เย็นตัวอยู่
- ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการอุ่นเตาล่วงหน้าในตาราง โดยค่าการปรับตั้งจะไม่สามารถใช้ได้กับการทำความร้อนอย่างรวดเร็ว
- ก่อนอื่นให้ใช้อุณหภูมิระดับต่ำกว่าอุณหภูมิที่กำหนดไว้ขณะอบขนม

ระดับชั้นวาง

ระดับชั้นวางขณะอบขนมบนชั้นวางชั้นเดียว:

- กระทะอบเนกประสงค์ / ถาดอบ: ระดับ 3
- แม่พิมพ์บนตะแกรง: ระดับ 2

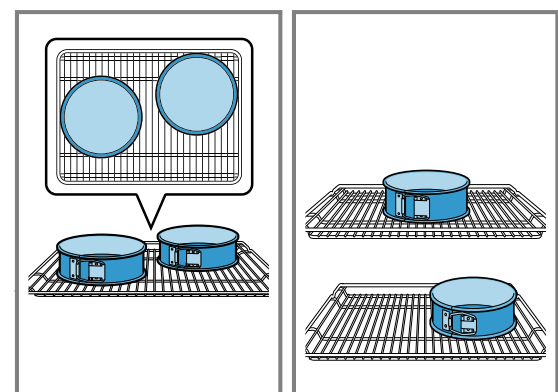
หมายเหตุ: ขนมอบบนถาดอบหรือในแม่พิมพ์ที่ใส่เข้าไปพร้อมกันอาจไม่สุกพร้อมกัน

ระดับชั้นวางขณะอบขนมบนชั้นวางสองชั้น:

- กระทะอบเนกประสงค์: ระดับ 3
- ถาดอบ: ระดับ 1

- แม่พิมพ์บนตะแกรง: ตะแกรงแผ่นที่หนึ่ง: ระดับ 3
ตะแกรงแผ่นที่สอง: ระดับ 1
- ระดับชั้นวางขณะอบขนมบนชั้นวางสามชั้น:
- ถาดอบ: ระดับ 5
กระทะอบเนกประสงค์: ระดับ 3
ถาดอบ: ระดับ 1

การอบขนมโดยใช้แม่พิมพ์กลมสองชั้น: หুকเตาอบของคุณสามารถปรุงอาหารให้สุกบนชั้นวางหลายชั้นได้ ให้ใส่แม่พิมพ์เข้าไปในเตาอบโดยวางไว้ข้างกันหรือสลับเยื้องกัน



ข้อแนะนำการตั้งค่า

การอบขนม

เมนูอาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลา (นาที)
ขนมอบชอร์ตเบรด	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	140-150	30-40
ขนมอบชอร์ตเบรด	กระทะอบเนกประสงค์	3	☉	140-150	30-40
คุกกี้ชอร์ตเบรดบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	140-150 ¹	30-45
คุกกี้ชอร์ตเบรดบนชั้นวาง 3 ชั้น	2x ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1	☉	130-140 ¹	40-55
เค้กชั้นเล็ก	กระทะอบเนกประสงค์	3	☐	150 ¹	25-35
เค้กชั้นเล็ก	กระทะอบเนกประสงค์	3	☉	150 ¹	25-35
เค้กชั้นเล็กบนชั้นวาง 2 ชั้น	กระทะอบเนกประสงค์ + ถาดอบ	3+1	☉	150 ¹	25-35
เค้กชั้นเล็กบนชั้นวาง 3 ชั้น	2x ถาดอบ + กระทะอบเนกประสงค์	5+3+1	☉	140 ¹	35-45
สปันจ์เค้กเหลว	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	2	☐	160-170 ²	30-40
สปันจ์เค้กเหลว	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	2	☉	170	30-40
สปันจ์เค้กเหลวนบนชั้นวาง 2 ชั้น	แม่พิมพ์กลม Ø 26 ซม.	3+1	☉	150-160 ²	30-45

¹ อุณหภูมิในเตาอบเป็นเวลา 5 นาที หากเครื่องมาพร้อมฟังก์ชันทำความร้อนอย่างรวดเร็ว ห้ามใช้ฟังก์ชันดังกล่าวในการอุ่นเตาอบล่วงหน้า

² อุณหภูมิในเตาอบ หากเครื่องมาพร้อมฟังก์ชันทำความร้อนอย่างรวดเร็ว ห้ามใช้ฟังก์ชันดังกล่าวในการอุ่นเตาอบล่วงหน้า

การบึ่งย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม / ภาชนะ	ระดับชั้นวาง	ประเภทการทำความร้อน	อุณหภูมิ (°C) / ระดับการบึ่งย่าง	ระยะเวลา (นาที)
อบขนมบึ่งปังให้เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล	ตะแกรง	5	☐	3	0.2-1.5

17 คำแนะนำการประกอบ

โปรดศึกษาข้อมูลเหล่านี้ขณะประกอบเครื่องใช้ไฟฟ้า



17.1 ข้อมูลสำคัญ

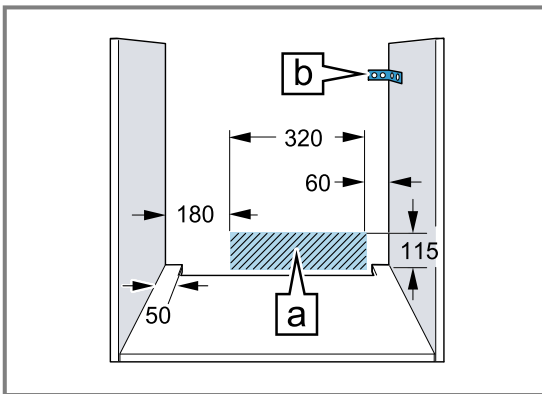
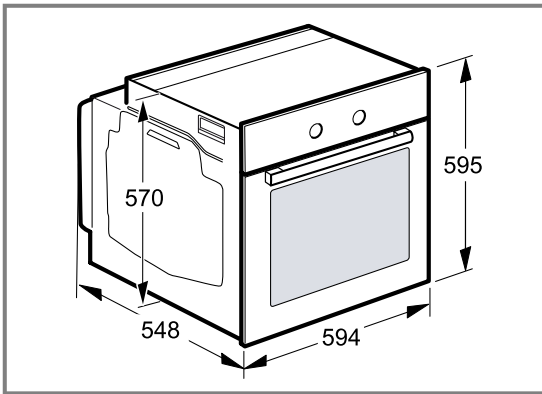
เครื่องนี้ออกแบบมาเพื่อให้สามารถใช้งานในสถานที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลได้สูงถึง 4000 เมตร ห้ามใช้มือจับฝาเครื่องในการขนย้ายหรือติดตั้งเครื่อง รวมถึงต้องไม่มีกระแสไฟฟ้าไหลเวียนในเครื่องขณะประกอบชิ้นส่วนทุกชิ้นตอน

- เครื่องจะใช้งานได้โดยปลอดภัยต่อเมื่อติดตั้งอย่างถูกต้องตามคู่มือการประกอบฉบับนี้เท่านั้น ผู้ประกอบชิ้นส่วนมีหน้าที่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธี
- ตรวจสอบเช็คเครื่องหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์ ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

- โปรดศึกษาเอกสารการประกอบสำหรับการติดตั้งชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม
- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฟิล์มติดป้องกันออกจากเตาอบและฝาเครื่องก่อนเริ่มใช้งาน
- เฟอร์นิเจอร์แบบบิลด์อินต้องมีคุณสมบัติทนความร้อนถึง 90 °C และส่วนหนาของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ติดกันต้องทนความร้อนได้ถึง 70 °C
- ห้ามติดตั้งเครื่องที่บริเวณด้านหลังบานประตูตกแต่งหรือประตูเฟอร์นิเจอร์ใดๆ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดอันตรายจากความร้อนที่สูงเกินไป
- เจาะช่องที่เฟอร์นิเจอร์ก่อนใส่เครื่องเข้าไป แล้วกำจัดขี้เสี้ยนออก มิฉะนั้น ชิ้นส่วนระบบไฟฟ้าอาจทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ
- สวมถุงมือป้องกันเพื่อไม่ให้ได้รับบาดเจ็บจากการถูกบาด ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ในระหว่างการประกอบอาจมีขอบคม
- ข้อมูลขนาดต่างๆ ในภาพระบุในหน่วย มม.

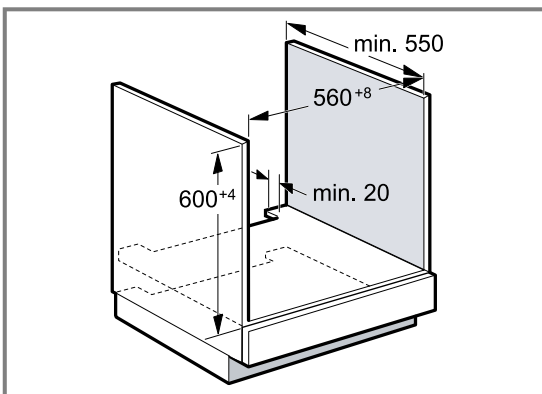
17.2 ขนาดตัวเครื่อง

คุณสามารถดูข้อมูลขนาดตัวเครื่องได้ในส่วนนี้



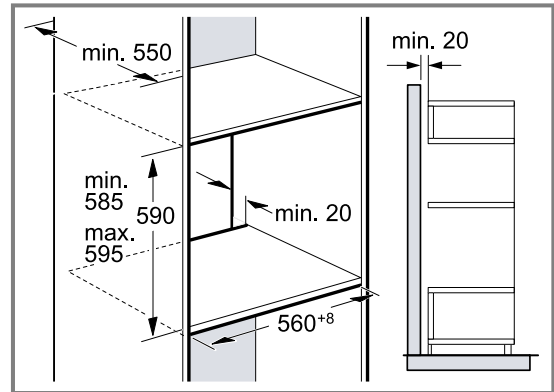
- เต้าเสียบเชื่อมต่อเครื่องจะต้องอยู่ในบริเวณพื้นที่ A ส่วนที่แรงงาไว หรือต่องอยู่นอกพื้นที่ติดตั้ง
- ติดตั้งเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่ถูกยึดติดกับผนังด้วยมุม B ที่มีจำหน่ายทั่วไป

17.3 การประกอบเครื่องเข้ากับส่วนใต้แผ่นเคาน์เตอร์



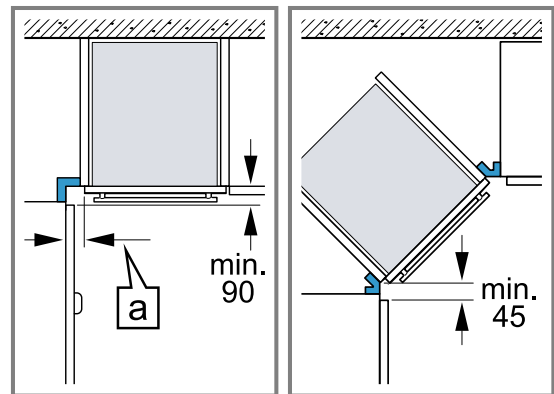
- พื้นยกต้องมีช่องสำหรับระบายอากาศเพื่อช่วยระบายอากาศให้กับตัวเครื่อง
- ติดตั้งแผ่นเคาน์เตอร์บนเฟอร์นิเจอร์แบบบิวต์อิน
- โปรดศึกษาคู่มือการประกอบเตา

17.4 การติดตั้งในตู้ทรงสูง



- ชั้นคั่นกลางต้องมีช่องระบายอากาศเพื่อให้เครื่องสามารถระบายอากาศได้
- หากตู้ทรงสูงมีผนังด้านหลังนอกเหนือจากผนังตู้ ให้ถอดผนังดังกล่าวออก
- ติดตั้งเครื่องให้อยู่ในระดับความสูงที่คุณสามารถนำอุปกรณ์เสริมออกมาได้อย่างง่ายดายเท่านั้น

17.5 การติดตั้งเข้ามุม



- โปรดสังเกตขนาดต่ำสุดที่ต้องการเมื่อติดตั้งเครื่องเข้ามุมเพื่อให้สามารถเปิดฝาเครื่องได้ ขนาด 'a' จะขึ้นอยู่กับความหนาของแผ่นฝาผนังเฟอร์นิเจอร์และมือจับ

17.6 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า


โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้เพื่อให้สามารถเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้าได้อย่างปลอดภัย

- ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก คุณต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าแหล่งจ่ายไฟบ้านเชื่อมต่อลงสายดินและเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ การติดตั้งเครื่องต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่มีความเชี่ยวชาญ โปรดศึกษาข้อกำหนดของบริษัทผู้ให้บริการจ่ายไฟภายในพื้นที่ รวมถึงข้อกำหนดโดยทั่วไป หากไม่มีสายดินป้องกันหรือติดตั้งเครื่องอย่างไม่ถูกต้อง ในบางกรณีซึ่งเกิดขึ้นโดยอากาศอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อทรัพย์สินหรือได้รับบาดเจ็บสาหัสทางร่างกายจนถึงขั้นเสียชีวิตได้เนื่องจากไฟฟ้าดูด บริษัทผู้ผลิตไม่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดกับตัวบุคคลหรือตัวเครื่องอันเนื่องมาจากการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าอย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- ต้องไม่มีกระแสไฟฟ้าไหลเวียนในเครื่องขณะประกอบชิ้นส่วนทุกชิ้นตอน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีคุณสมบัติตรงตามมาตรฐานการป้องกันระดับ II และอนุญาตให้ต่อเข้ากับเต้าเสียบที่เชื่อมลงสายดินแล้วเท่านั้น

- สายเคเบิลเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ H05 V V-F 3G ต้องมีขนาดหน้าตัดอย่างน้อย 1.5 ตร.มม. โดยต้องเชื่อมต่อสายดินป้องกันสีเหลือง-เขียวก่อน ซึ่งสายดังกล่าวควรมีความยาวจากตัวเครื่องมากกว่าสายอีกสองเส้นเล็กน้อย
- ขอบบังคับด้านความปลอดภัยโดยระบบไววาตองมีอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อสำหรับขั้วไฟฟ้าทั้งหมดที่มีระยะเปิดหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม. สำหรับจุดเชื่อมต่อที่ต่อเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีสายดินและสามารถเข้าถึงได้ง่ายตลอดเวลาอันไม่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อ
- ระบบป้องกันการสัมผัสต้องทำงานในระหว่างการประกอบ
- กำหนดสายเฟสและสายนิวทรัล (สายศูนย์) ในเตาเสียบเชื่อมต่อ การเชื่อมต่ออย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เครื่องเกิดความเสียหาย
- เชื่อมต่อเตาอบตามข้อมูลบนแผ่นป้ายระบุประเภท
- จัดวางเครื่องไว้ที่หน้าตัดต่อเติมเพื่อเชื่อมต่อ สายเคเบิลเชื่อมต่อต้องยาวเพียงพอ ระวัง! ตรวจสอบให้แน่ใจขณะประกอบว่าสายเคเบิลจ่ายไฟไม่ถูกหนีบและไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนตัวเครื่องที่มีความร้อน
- การปฏิบัติงานทั้งหมดรวมถึงการเปลี่ยนชุดสายไฟต้องดำเนินการโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น

17.7 ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้และตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

- ⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!
การสัมผัสกับชิ้นส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าไหลเวียนอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าดูด
- ▶ จับปลั๊กเสียบด้วยมือที่แห้งแล้วเท่านั้น
- ▶ ห้ามดึงปลั๊กเสียบออกจากช่องเสียบไฟขณะที่เครื่องทำงานอยู่โดยเด็ดขาด
- ▶ ดึงสายจ่ายไฟที่บริเวณปลั๊กโดยตรง โดยห้ามดึงที่ตัวสายจ่ายไฟโดยเด็ดขาดเนื่องจากอาจทำให้สายจ่ายไฟชำรุดเสียหายได้
- ปลั๊กเสียบและช่องเสียบไฟสามารถทำงานร่วมกันได้
- สามารถเข้าถึงปลั๊กเสียบได้ตลอดเวลา
- สายไฟมีขนาดหน้าตัดเพียงพอ
- สายจ่ายไฟไม่พันงอ ถูกบีบอัด ถูกตัดแปลง หรือถูกตัดขาด
- การเปลี่ยนสายจ่ายไฟ (หากจำเป็น) ดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น โดยสามารถสั่งซื้อสายจ่ายไฟทดแทนได้จากฝ่ายบริการลูกค้า
- คุณไม่ได้ใช้ปลั๊กพวง สายไฟพวง หรือสายต่อไฟ
- ระบบสายดินได้รับการติดตั้งตรงตามข้อกำหนด
- ไซเซอร์กิตเบรกเกอร์ตัดกระแสไฟรั่วประเภทที่มีสัญลักษณ์  กำกับไว้ สัญลักษณ์นี้สามารถรับประกันได้ว่าอุปกรณ์เป็นไปตามข้อบังคับที่มีผลบังคับอยู่ในขณะนั้น
- สายจ่ายไฟไม่สัมผัสกับแหล่งความร้อน

17.8 สายเชื่อมต่อที่มีปลั๊กแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับช่องเสียบไฟแบบมีหน้าสัมผัสป้องกันที่ติดตั้งตรงตามข้อกำหนดเท่านั้น หากไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กได้หลังจากติดตั้ง ให้ใช้อุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อที่เฟสไฟตามข้อบังคับด้านการติดตั้งระบบไฟฟ้าที่เดินสายไวถาวร

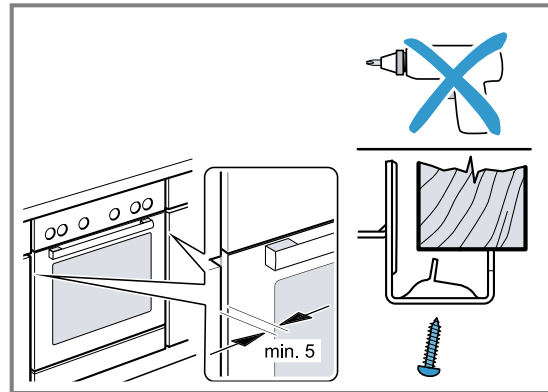
17.9 สายเชื่อมต่อที่ไม่มีปลั๊กแบบมีหน้าสัมผัสป้องกัน

การเชื่อมต่อเครื่องจะได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเฉพาะผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ใช้อุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อที่เฟสไฟตามข้อบังคับด้านการเชื่อมต่อในการติดตั้งระบบไฟฟ้าที่เดินสายไวถาวร ระบุตำแหน่งสายเฟสและสายนิวทรัล (สายศูนย์) ในเตาเสียบเชื่อมต่อ การเชื่อมต่อผิดพลาดอาจทำให้เครื่องชำรุดเสียหายได้

เชื่อมต่อสายตามภาพแสดงการเชื่อมต่อเท่านั้น คุณสามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับแรงดันไฟฟ้าได้จากแผ่นป้ายระบุประเภทจากนั้นให้เชื่อมต่อตัวนำสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟตามรหัสสี:

สีของสายไฟ	ประเภทของสายไฟ
เขียว-เหลือง	สายดิน ⊕
น้ำเงิน	สายนิวทรัล (ศูนย์)
น้ำตาล	เฟส (สายนอก)

17.10 การยึดตัวเครื่องให้แน่น



- ดันเครื่องเข้าไปจนสุด แล้วจัดวางตำแหน่งเครื่องให้อยู่ตรงกลาง
- ขันสกรูเข้ากับตัวเครื่องให้แน่น ห้ามบิดช่องว่างระหว่างแผ่นเคาน์เตอร์กับตัวเครื่องด้วยแผงปิดเสริมใดๆ ห้ามติดตั้งแผงกันความร้อนที่ผนังด้านข้างของตู้ต่อเติมสำหรับการถอดออก:
- ตัดกระแสไฟฟ้าไหลเวียนในเครื่อง
- คลายสกรูยึด
- ยกตัวเครื่องขึ้นเล็กน้อย แล้วดึงออกจนสุด



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001770958 (020906)

th