

INSTALLATION INSTRUCTION FOR BUILT-IN OVEN



495.10.035

538.01.282

SENSE

CONTENT

1. Safety Instructions	1
2. Installing the Oven.....	5
3. Parts and Features	7
4. Control panel	9
5. Before You Begin	10
6. Oven use	11
7. Cleaning and Care	15
8. Practical Cooking Advice	16
9. Warranty & Service	21
10. Technical Specifications	21

Using This Manual

This Owner's Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual



Important



Note

1 Safety Instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Electrical safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

Appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a Service Centre or your dealer.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized service agent.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

Install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The rating plate is located on the right side of the door.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

WARNING

The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

Safety during operation

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Does not rest bake ware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.

Child safety

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
- CAUTION- Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep electrical appliances out of reach from Children or infirm persons. Do not let them use the appliances without supervision.
- WARNING: Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. You children should be kept away.
- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- **WARNING:** The appliance and its accessible surface parts become hot during use. Care shall be taken to avoid touching heating elements. Do not allow children less than 8 years of age to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

Cleaning Safety

CAUTION:

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes or sponges can cause burns from steam.

Oven exterior

- For cleaning both the interior and exterior of the oven, use a cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

- Wipe the plate gently with a soft cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

WARNING

Make sure the oven is cool before cleaning.

Oven interior

- Do not hand – clean the door seal.
- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use commercially available oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Oven door glass

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. The inner & middle sheets can be removed for cleaning.

WARNING

- Whenever the door is separated from the oven, the clips should be flipped open.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.

Attention

The glass may break if you use excessive force especially at the edges of the front sheet.

Accessories

Wash all bakeware and accessories after each use and dry with a kitchen towel. To clean easily, soak in warm soapy water for about 30 minutes.

Catalytic enamel surface

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel that can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, when baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning. The oven and accessories should be cleaned after each use. Otherwise further baking and roasting will cause the deposits to bake on even harder and cleaning may become difficult and in extreme cases impossible.

Cleaning by hand

Make sure the oven is cool before cleaning.

- The catalytic enameled cover casing should be cleaned using a solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Do not use oven spray on catalytic enamel as the chemicals used in oven sprays will damage catalytic enamel and render it ineffective.

If using oven sprays on the interior oven surfaces, the catalytic cover casing must first be removed from the oven.

Cleaning with high temperatures

Before cleaning the catalytic cover casing with high temperatures, make sure that all interior oven surfaces have been cleaned as described above. Otherwise, the high temperatures can bake deposits onto the interior oven surfaces and make them impossible to remove.

If, after manual cleaning, the oven is still heavily soiled, heating it to a high temperature will help remove soiling caused by oil and grease splashes.

Note that deposits of spices, syrups and similar substances are not removed by this process. These should be removed by hand with a mild solution of hot water and washing-up liquid applied with a soft brush.

- Remove all accessories from the oven.
- Set the oven to conventional function.
- Set the heat to 250°C.
- Run the oven for approximately 1 hour. The length of time will depend on the degree of soiling.

It is a good idea to set the finish time for the process using the end time setting, in case you forget to switch the oven off at the end. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility Disposing of old appliances

WARNING

Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least free of charge.

2 Installing the Oven

Electrical installation of this appliance must be performed only by a licensed electrician.



The oven must be installed according to the instructions supplied.

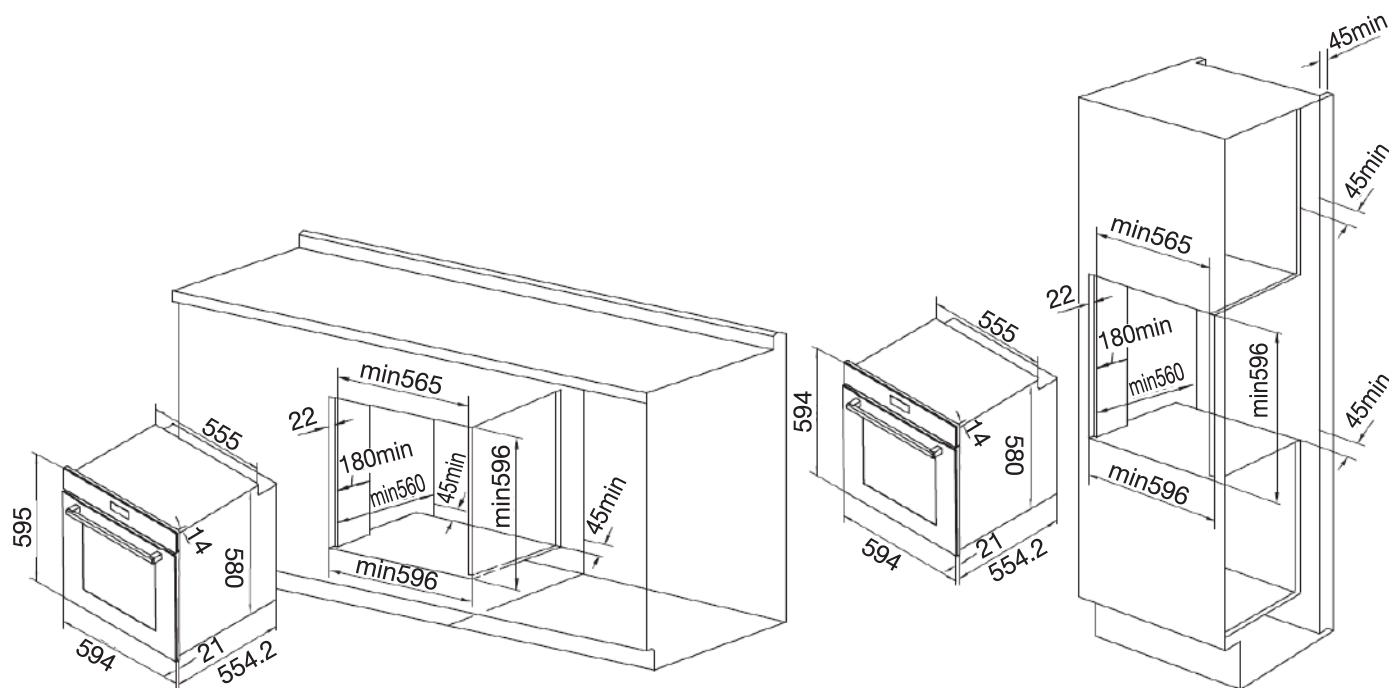
Remove the protective vinyl from the door after installation.

Safety instructions for the installer

- Installation must guarantee protection against exposure to electrically live parts.

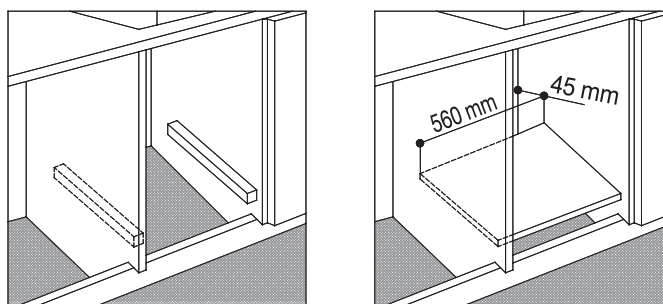
Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



N. B : Installation in compliance with the consumption declaration

In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45x560 mm.



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed. All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

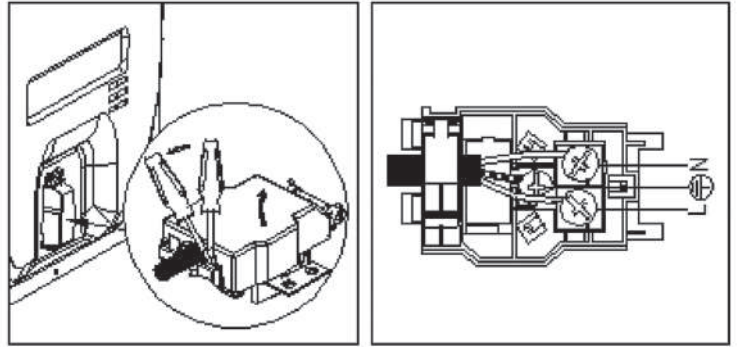
- Using a screwdriver, prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover;
- Using a screwdriver unhooking the no.2 fixing hooks, pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws

L-N - 

- Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green 
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omni polar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length, or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

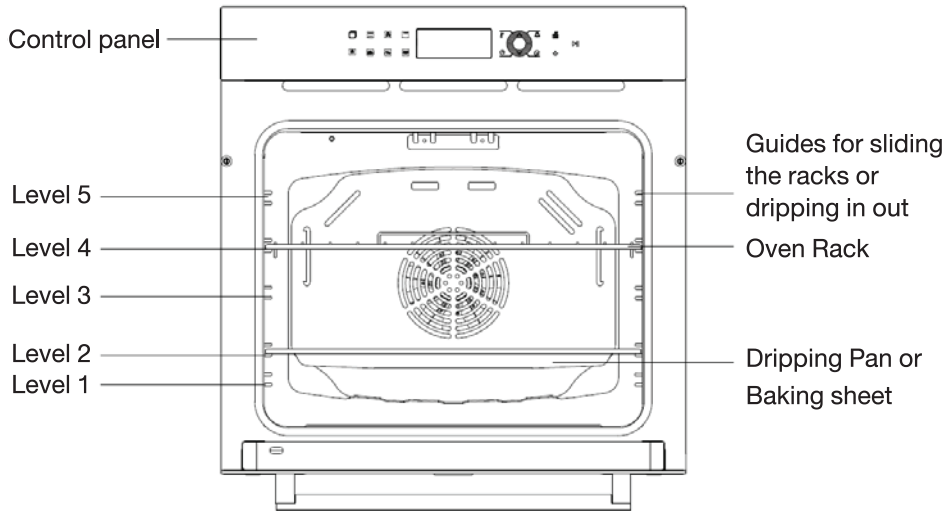
Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and /or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician.

The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and /or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket must be easily accessible.

3 Parts and Features

Ovens



Shelf levels are numbered from the bottom up.

Levels 4 and 5 are used mainly for the grill function.

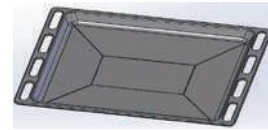
Please refer to the cooking guides provided throughout this manual to determine appropriate shelf levels for your dishes.

Accessories (optional accessories, the actual shall prevail)

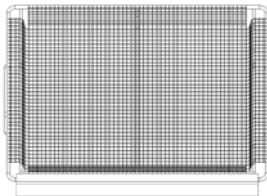
The following accessories are provided with your oven.



1. Oven Rack, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



2. Baking tray, for cakes and biscuits



3. Deep pan, and roasting or collecting meat juices or fat drippings.



4. Rotisserie spit (only can be used in these two modes:



The baking tray, deep pan and oven rack should be inserted correctly into the side runners. When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.

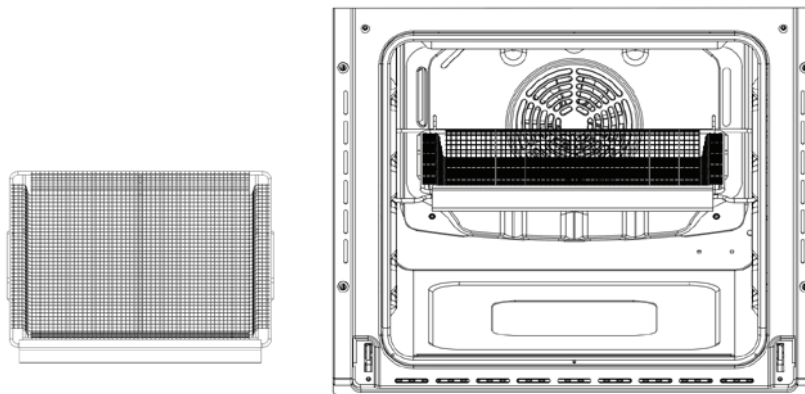
Example Level 1: Deep pan

Level 3: Baking tray



When using the deep pan or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

6. Airfryer Basket for the Air fry mode:  ,The Air Fryer can be placed onto slides or into side racks in the same manner as an oven shelf.



Using the accessories

Oven rack, baking tray and deep pan

Positioning the Oven rack

Insert the Oven rack at any desired level.

Positioning the baking tray or deep pan

Insert the baking tray into level 3 of the oven and the deep pan into level 1 of the oven

Safety shutoff

If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after two hours.

- This oven's electrical circuitry features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time or even for all along.

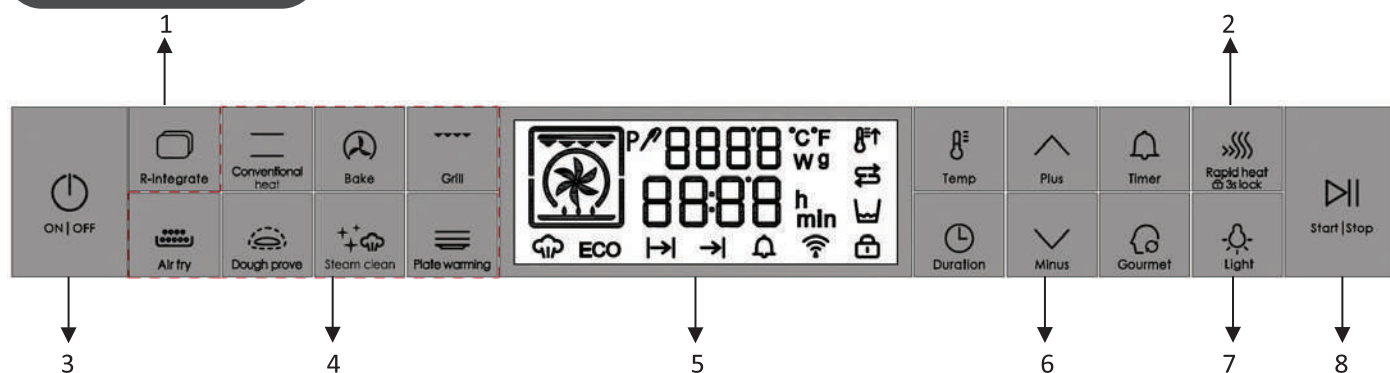
Cooling Ventilation

To cool the oven outer layer, and some models equipped with a cooling fan. When the oven gets hot, the cooling fan is automatically enabled.

When the fan is on, between the oven door and the control panel will appear normal airflow.

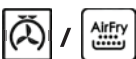
Note: After baking, the oven fan has been working to cool sufficiently.

4 Control panel



Function	Comment
1. Oven function key	Touch this key repeatedly to switch different oven function modes, including 12 function modes:
2. Rapid Heating / Child lock	Hold down , to lock the control panel. Hold down again to unlock. In an oven function is set to finish later, with the use of rapid baking function, the empty oven can be preheated in a short time.
3. On/Off	To turn the appliance on and off.
4. Quick function key	You can directly press the key to select the desired function mode
5. Display	Shows the current settings of the appliance.
6. Auxiliary function Area	Touch the  to adjust the working temperature by “^” or “v”. Touch the  to adjust the working time and end time by “^” or “v”. Touch the  to set the alarm . Touch the  to retrieve and store the memory mode by “^” or “v”.
7. Lamp	To switch the Lamp on/off
8. Start/Stop	To turn on and off selected function.

Oven Function

	Convectional heat		Fan grill
	Maxi Grill		Grill
	Bake		Multi cooking
	Pizza		AirFry
	Fast cooking		Delicate
	Defrost		Energy saving baking mode
	Fermentation		Warm dish
	Steam Assisted Cleaning		

5 Before You Begin

Setting the clock

When power is first supplied to the oven, the display on the control panel will light briefly and 12:00 will appear in the display. Can only set the clock in the oven to standby mode.

1. "12:00" will appear in the display when power is first supplied to the appliance.
2. Touch the **Time Button** , "12:00" will blink in the display.
3. Press the **Temp/ Function Adjust Button** to set the time.
4. Touch **Time Button**  again to end the Settings.

Initial cleaning

Clean the oven thoroughly before using for the first time.



Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents.

To clean the oven

1. Open the door, the oven lights come on by touching the **Light Button**.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Clean the oven interior with a soft clean cloth.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

6 Oven use

Setting the oven function

After the clock is set, select the icon of the required baking function on the control panel, press the **Start/Stop Button** , and then the oven starts working.

Setting the oven temperature

After the function is selected, Press [] button to enter baking temperature setting, click or press and hold the **Temp / Function Adjust Button** “” or “” buttons to adjust baking temperature.

Switching the Oven On/Off

To switch the oven on/off, touch the **On/Off Button**.

Switching the Light On/Off

To switch the light on/off, touch the **Light Button**.

End time

You can set the end time during cooking.

1. Touch the **Time Button**  several times until the end time icon  on the display begin to flash.
2. Touch the **Temp /Function Adjust Button** “” or “” to set the desired end time.
3. The oven operates with the selected end time automatically after press the **Time Button**  or wait for about 3 seconds.

Cook time

You can set the cook time during cooking.

1. Touch the **Time Button**  several times until the cook time icon  on the display begin to flash.
2. Touch the **Temp /Function Adjust Button** “” or “” to set the desired cook time.
3. The oven operates with the selected cook time automatically after press the **Time Button**  or wait for about 3 seconds.

Delayed start

If the end time is entered after the cook time has already been set, the cook time and the end time are calculated and if necessary the oven sets a delayed start point.

1. Touch the **Time Button**  and the cook time icon  on the display begin to flash.
Example : Current time is 3:00 and the desired cook time is 1 hours.
2. Touch the **Temp /Function Adjust Button** “” or “” to set the cook time.
3. Touch the **Time Button**  several times until the end time icon  on the display begin to flash.
Example: You want to cook for 1 hours and finish at 8:30.
4. Touch the **Temp /Function Adjust Button** “” or “” to set the end time.
5. Touch the **Time Button**  again . The oven is inoperable until the delayed start point.

Kitchen timer

1. Touch the **Kitchen timer Button**  until “” icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Touch the **Temp /Function Adjust Button** “” or “” to set the desired time.
3. Touch the **Kitchen timer Button**  to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

Child safety function

1. Touch the **Rapid Heating Button**  hold for 3 seconds.  icon will appear in the display .
2. Press the **Rapid Heating Button**  hold for 3 seconds again to unlock.

Quick baking

In an oven function is set to finish later, with the use of rapid baking function, the empty oven can be preheated in a short time. Important: before the completion of the fast and oven baking function using the desired function is running, do not put food into the oven for baking.

1. Set the desired oven function, if necessary, change the recommended temperature.
2. Press **Rapid Heating Button** . One audible voice sounded.

When the temperature reached. One audible voice sounded about 2 seconds.

Now follow the pre-set oven function and temperature continues to heat and now you can put the food into the oven.

Memory function

1. When the function is ended and "END" is displayed, the current cooking mode can be stored by pressing and holding the **Memory Button**  without pressing any other button; 4 cooking modes can be store at most and they are represented respectively.

When more than 4 modes are stored, the earliest cooking mode will be replaced.

2. In the stand-by state, press the **Memory Button** , the screen will display cooking modes [1] [2] [3] [4] that have been stored, press **Temp /Function Adjust Button** "∧" or "∨" to select the desired cooking mode and press the **Start/Stop Button**  to start working.

Oven functions

Convection Mode

The top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e. g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats ,stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fast cooking Mode

The top and bottom heating elements, as well as the fan, will come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.

The best results when cooking using the "**Fast cooking**" mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

Multi-Cooking Mode

The top, circle and bottom heating elements, as well as the fan, will come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack".

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc..Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance.

Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes , aubergines, peppers, etc...

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C .

Pizza Mode

The bottom and circle heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance, which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom.

The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Delicate cooking

The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds.

Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom.

You are advised to put the pan on a low level.

Air fry Mode

The top and circle heating elements, as well as the fan ,will come on.

Air fry enables advanced convection cooking function without having to turn the food, giving crispy great tasting results in a shorter time without all the oil. This is suitable for french fries, chicken wings, nuggets and similar products.

Grill Mode

The top central heating elements comes on .

“Grill” directs radiant heat from the powerful upper element onto the food. You can use the “Grill” function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. Preheat your grill for 3 minutes to get the best results. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour. You can slide your grill dish into either of the 2 spaces within the upper pairs of support rails.

Maxi Grill Mode

The top inside and outside heating elements comes on . “Maxi grill” directs radiant heat from 2 powerful upper elements onto the food. You can use the “Maxi grill” function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. “Maxi grill” allows you to take full advantage of the large grill dish area and will cook faster than normal “Grill”. For best results it is recommended to preheat your grill for 3 minutes. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour.

Fan Assisted Grill

The top heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sause, quail, pork chops, etc.

Cook food in "fan assisted grill mode" with the oven door shut .

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Baking Mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods—especially cakes that need to rise—and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc. ***.

“Defrosting” Mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “Baking” mode and setting the temperature to 80°C–100°C.

Fermentation mode

In standby mode, to fermented flour into the oven. Touch the **Fermentation mode** , and press the **Temp/ Function Adjust Button** to set the time. After these setting, press the **Start/Stop Button**  to start working.

Warm dish mode

In standby mode, put the dishes in the oven. Touch the **Warm dish mode** , and press the **Temp/ Function Adjust Button** to set the time and temperature. After these setting, press the **Start/Stop Button**  to start working.

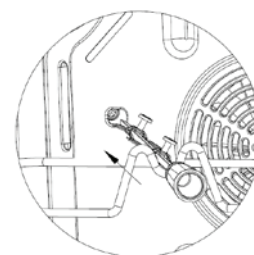
Energy saving baking mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. Heating tube of intermittent work make full use of the heat within the furnace chamber, can reduce energy losses, to achieve the effect of energy saving. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods—especially cakes that need to rise—and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc. ***.

The turnspit (only available on certain models)

To start the turnspit, proceed as follows:

- place the oven tray on the 1st rack ;
- insert the special turnspit support on the level 3 and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven ;
- Press the **Temp/ Function Adjust Button** “^” or “v” to select setting  .



7 Cleaning and Care

Cleaning the oven door

For normal use, the oven door should not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning, follow these instructions. The oven door is heavy.

How to Remove the Oven door

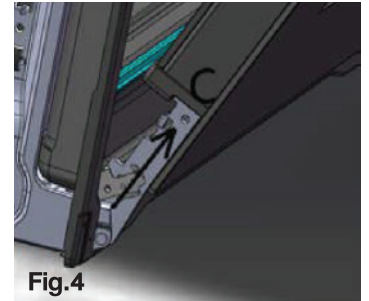
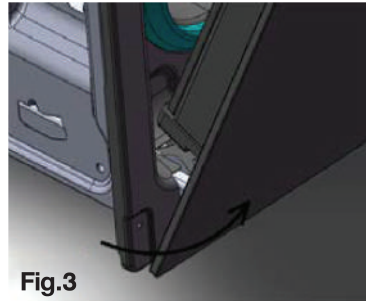
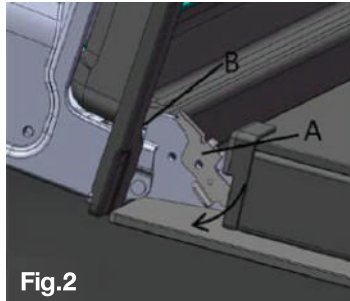
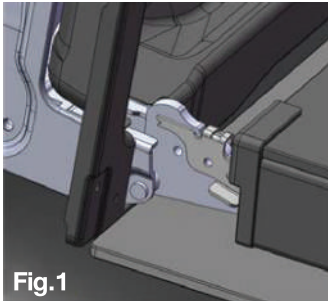
For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method. Proceed as follows:

Oven door structures 1 remove and assemble procedure:

- Open the door to the full extent(fig.1);
- Open the lever A completely on the left and right hinges(fig.2);
- Hold the door as shown in fig.3
- Gently close the door(fig.3)until left and right hinge levers A are hooked to part B of the door(fig.4).
- withdraw the hinge hooks from their location following arrow C(fig.4);

Rest the door on a soft surface;

- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



Removing the Inner Pane of Glass

- Double oven door: Remove the seal G by unscrew the no.2 bolts (fig.1)
- Gently pull out the inner pane of glass(fig.2)
- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.
- Now you can also clean the inside of the outer glass.

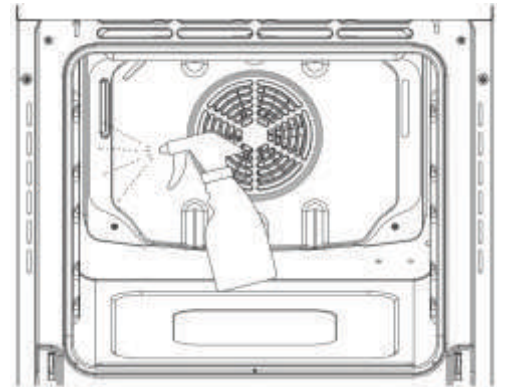


Fig.1

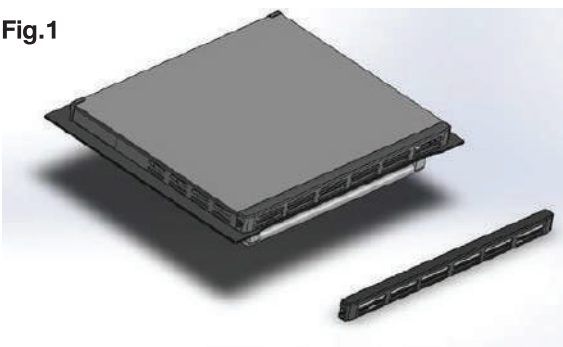
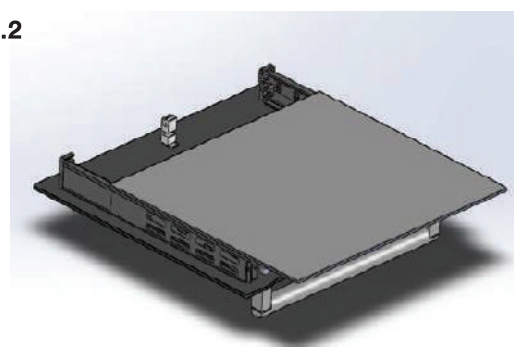


Fig.2



Steam Assisted Cleaning function

This function assists in the removal of food residue from inside the oven. This method is effective in removing light soiling only. It is not effective in removing stubborn baked-on stains. This function can only be used when the oven is cold.

Procedure for cleaning

1. Remove all shelves, dishes and side racks.
2. Make a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish washing detergent (5%) and spray liberally on to door, side walls and back wall of oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the cavity base well.
4. Close the door. Set the function to Steam Assist Clean and set the temperature to 130°C.
5. Turn oven OFF after 18 minutes.
6. Allow to cool to a safe level before wiping surface with a wet cloth.

8 Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the **"baking"** mode  or the **"Multi-Cooking"** mode , as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate food on more than one rack, use the **"baking"** mode, which allows you to cook on 3 racks at the same time (the 1st 3rd and 5th from the bottom). Some examples are included in the "Practical Cooking Advice" table.

When cooking other food on several racks, use the **"Multi-Cooking"** mode keeping the following suggestions in mind:

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper ;

Using the "Fast Cooking" Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the "Practical Cooking Advice" table.

Using the Grill

This multi-function oven offers you 2 different grilling modes.

Use the "Grill / Maxi Grill" mode  / , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on .

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent

the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting "  fan assisted grill", is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part .

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

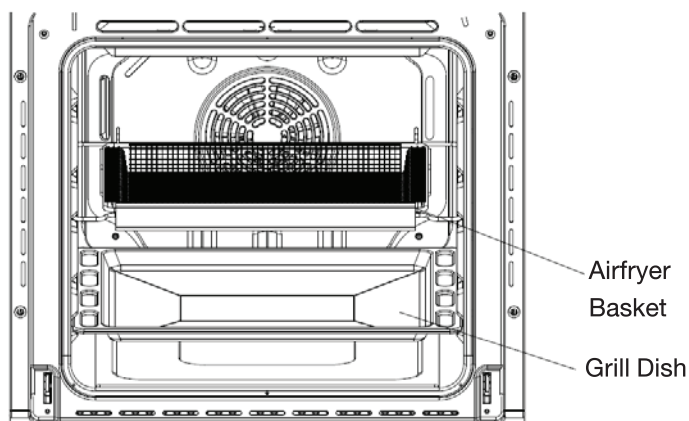
When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Using the Air Fry

Use the "Air Fry" mode  , Put your food on the 3rd oven rack from the bottom. because the top and circle heating element is turned on, Air fry enables advanced convection cooking function without having to turn the food, giving crispy great tasting results in a shorter time without all the oil. This is suitable for french fries, chicken wings, nuggets and similar products, Put the grill dish on the lowest shelf position to catch any spills. When using "Air Fry" Set temperature to 230°C.



Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general.

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time .

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the "Pizza Mode" 

- Preheat the oven for at least 10 minutes ;
- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking ;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process .
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature setting from 180°C to 200°C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
1. Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2. Multi-Cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken +potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savory pies	1.5	3	15	200	25-30
3. Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
4. Defrosting 	All frozen food					
5. Maxi Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	200	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	200	6-8
	Cod filet	1	4	5	200	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	200	10-15
	Veal steak	1	4	5	200	15-20
	Cutlets	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Mackerels	1	4	5	200	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	200	2-3
	With rotisserie (where prevent)					
	Veal on the spit	1.0	-	5	200	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	5	200	70-80

6. Fan Assisted Grilli 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie (where prevent)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	2.0	-	5	200	70-80
	Chicken (on the spit)+potatoes (roasted)	1.5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80
7. Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes2	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0.5	1-3-5	15	90	180
8. Fast cooking 	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morseis	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
9. Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
10. Air Fry 	Scotch fillet steak, seared first	1	3	5	220	8
	Frozen chips	1	3	5	220	15
	Chicken drumettes/wingettes, with dry rub	1	3	5	230	15
	Fresh barramundi fillet with crumb	1	3	5	230	15
	Potatoes cut into wedges	0.5	3	5	230	14
	Frozen goods	1	3	5	230	15
	(Chicken nuggets/crumbed fish)					
	Smashed chats parboiled	1.0	3	54	220	15

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom .

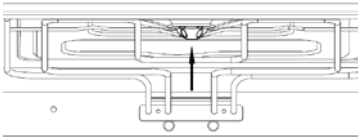
9 Warranty & Service

FAQs and Troubleshooting

On no account open the appliance housing!

Installation, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with current national and local safety regulations.

Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for unauthorised work. Ensure current is not supplied until after maintenance or repair work has been carried out.

Problem	Possible cause and remedy
The oven does not heat up	- The oven may not be switched on. Switch the oven on. - The clock may not be set. Set the clock. - Check to see if the required settings have been applied. - A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.
A noise can be heard after a cooking programme	The cooling fan remains switched on after the end of a cooking programme.
The lighting is not working 	■ Disconnect the appliance from the electricity supply: Switch off and unplug at the socket, or disconnect the fuse, or switch off at the isolator as appropriate. ■ Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it. ■ Remove the metal ring and clean the glass cover. ■ Replace the lamp with a new G9 lamp. ■ Attach the metal ring to the glass cover. ■ Install the glass cover.
Cakes and biscuits are browning unevenly	There will always be a slight unevenness. If browning is very uneven check that the correct temperature was set and that the correct shelf level was used.
A fault code appears in the display: HE1	■ Temperature sensor error ■ Call local service centre
A fault code appears in the display: HE2	■ Probe temperature sensor error ■ Call local service centre

10 Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 59.4cm

Depth 55.4cm

Height 59.4cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V ~50/60Hz

สารบัญ

1. คำแนะนำด้านความปลอดภัย	1
2. การติดตั้งเตาอบ	5
3. ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ.....	7
4. แผนผังควบคุมการทำงาน	9
5. ก่อนเริ่มต้นใช้งาน	10
6. การใช้งานเตาอบ	11
7. การทำความสะอาดและดูแลรักษา	14
8. ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร.....	16
9. การรับประกันและบริการ.....	21
10. ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค.....	21

การใช้คู่มือฉบับนี้

คู่มือการใช้งานนี้ประกอบไปด้วยข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยและคำแนะนำที่มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยคุณในการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์โปรดทำความเข้าใจในคู่มือการใช้งานนี้ก่อนใช้งานเตาของคุณ และโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ประกอบในเนื้อหาของคู่มือการใช้งาน



Important



Note

1 คำแนะนำด้านความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น ผู้ติดตั้งมีหน้าที่รับผิดชอบในการเชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลักตามข้อแนะนำด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง

ความปลอดภัยทางไฟฟ้า

หากเตาได้รับความเสียหายระหว่างการขนส่ง ห้ามทำการเชื่อมต่อ

- อุปกรณ์ต้องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
- ในกรณีที่อุปกรณ์เกิดความเสียหายหรือมีปัญหา อย่าพยายามใช้งาน
- การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อตัวคุณและผู้อื่น หากเตาอบของคุณต้องได้รับการซ่อมแซม โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือผู้จำหน่าย
- หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยใช้สายไฟหรือชุดประกอบพิเศษจากผู้ผลิตหรือตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาต
- ห้ามปล่อยให้สายไฟและสายเคเบิลสัมผัสกับเตาอบ
- ติดตั้งเบรกเกอร์แบบตัดวงจรหลายขั้วที่มีระยะสัมผัสขั้นต่ำ 3 มม. ระหว่างเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลัก เบรกเกอร์ตัดวงจรแบบหลายขั้วควรมีขนาดเหมาะสมกับปริมาณไฟที่ใช้ และควรเป็นไปตามข้อกำหนดปัจจุบัน (สายดินต้องไม่ถูกตัดโดยเบรกเกอร์)
- แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่ด้านขวาของฝาเตา
- ควรปิดแหล่งจ่ายไฟของเครื่องเมื่อทำการซ่อมแซมหรือทำความสะอาด
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้กับเตาอบ

คำเตือน

ควรปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันการถูกไฟฟ้าช็อต ขณะที่เตาอบทำงาน พื้นผิวด้านในจะร้อนมาก

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารในครัวเรือนเท่านั้น
- ระหว่างการใช้งาน ผิวภายในเตาอบจะร้อนจนสามารถทำให้เกิดการไหม้ได้ อย่าสัมผัสส่วนทำความร้อนหรือพื้นผิวด้านในของเตาอบ จนกว่าจะเย็นลง
- ห้ามเก็บวัสดุไวไฟในเตาอบ
- ผิวเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งานเตาอบที่อุณหภูมิสูงเป็นระยะเวลานาน
- ขณะทำอาหาร ควรระมัดระวังเมื่อเปิดฝาเตา เนื่องจากไอร้อนและไอน้ำอาจพุ่งออกมาอย่างรวดเร็ว
- เมื่อทำอาหารที่มีแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์อาจจะเหวี่ยงเนื่องจากอุณหภูมิสูง และไอร้อนนั้นอาจติดไฟได้หากสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- อาหารแช่แข็ง เช่น พืชแช่ ควรปรุงบนตะแกรงลวด หากใช้ถาดอบ ถาดอาจเสียรูปทรงได้เนื่องจากอุณหภูมิที่ต่างกันมาก
- อย่าเทน้ำลงในก้นเตาอบขณะที่ยังร้อน เพราะอาจทำให้ผิวเคลือบเสียหายได้
- ต้องปิดฝาเตาขณะทำอาหาร
- อย่าปูพื้นเตาอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม และอย่าวางถาดอบหรือพิมพ์อบใดๆ บนฟอยล์ ฟอยล์อะลูมิเนียมจะกั้นความร้อน ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหายและทำให้การทำอาหารได้ผลไม่ดี
- น้ำผลไม้จะทิ้งคราบ ซึ่งอาจติดแน่นบนพื้นผิวเคลือบของเตาอบ เมื่อทำเค้กที่มีความชื้นสูง ควรใช้ถาดอบลึก
- อย่าวางภาชนะอบบนฝาเตาที่เปิดอยู่

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะสำหรับสำหรับการใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลทุพพลภาพ หากขาดผู้ดูแลที่รับผิดชอบให้คำแนะนำอย่างเพียงพอเพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- หากไม่ได้ตั้งเวลาทำอาหาร เตาอบจะปิดเองหลังจากเวลาที่ระบุไว้ด้านล่าง

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- เด็กอายุต่ำกว่า 3 ปี ควรอยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัย เว้นแต่จะได้รับการดูแลใกล้ชิดอย่างใกล้ชิด
- เด็กอายุ 3 ปีขึ้นไปแต่ไม่เกิน 8 ปี จะสามารถเปิด/ปิด เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ก็ต่อเมื่อ เครื่องนั้นถูกวางหรือติดตั้งในตำแหน่งที่ใช้งานได้ตามปกติ และได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น เด็กอายุ 3 ปีขึ้นไปแต่ไม่เกิน 8 ปี ห้ามเสียบปลั๊ก ปรับตั้งค่า ทำความสะอาดเครื่อง หรือทำการบำรุงรักษาด้วยตนเอง
- คำเตือน-พื้นที่บางส่วนของผลิตภัณฑ์นี้อาจร้อนจัดและทำให้เกิดแผลไหม้ได้ ควรให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อมีเด็กหรือผู้ที่ต้องการความปลอดภัยอยู่ใกล้บริเวณนั้น
- เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีสภาพร่างกาย การรับรู้ หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือ ขาดความรู้และประสบการณ์สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเตาอบนี้
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์นี้ตามลำพังโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแล
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานโดยบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีความบกพร่องในสมรรถภาพทางกาย ประสาทสัมผัสหรืออาการทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลขณะใช้งานหรือได้รับคำแนะนำในการใช้ โดยผู้มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลไม่ให้อุปกรณ์นี้
- เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าให้พ้นมือเด็กหรือบุคคลผู้ทุพพลภาพ อย่าปล่อยบุคคลดังกล่าวใช้งานอุปกรณ์โดยขาดการควบคุมดูแล
- คำเตือน: ส่วนที่สัมผัสได้อาจร้อนเมื่อใช้เตาอบ ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบ
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- จัดวางตะแกรงอบในตำแหน่งที่ต้องการ ขณะที่เตาอบไม่ร้อน หากจำเป็นต้องเลื่อนตะแกรงขณะที่เตาอบร้อน ห้ามให้หูกจับโดนส่วนทำความร้อน
- ควรใช้หูกจับที่แฉกเสมอ หูกจับที่เปิกหรือขึ้นบนพื้นผิวที่ร้อน อาจทำให้อุณหภูมิร้อนมือได้เมื่อสัมผัส ห้ามให้หูกจับสัมผัสกับส่วนทำความร้อนที่ร้อนจัด อย่าใช้ผ้าขนหนูหรือผ้าหนานอื่น ๆ
- คำเตือน: ส่วนที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นในขณะที่ใช้งาน ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบ
- จัดเก็บเสื้อผ้าที่หลวมให้เรียบร้อยก่อนเริ่มใช้งาน มัดผมยาวให้เรียบร้อย อย่าปล่อยให้ผมยาวหลุดลุ่ย และอย่าสวมเสื้อผ้าวหลวม หรือเสื้อผ้าที่มีชายห้อยยาว เช่น เนกไท ผ้าพันคอ เครื่องประดับ หรือแขนเสื้อที่รุ่มร่าม
- เมื่อเด็กโตพอที่จะใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ พ่อแม่หรือผู้ปกครองตามกฎหมายมีหน้าที่รับผิดชอบตามกฎหมายในการให้ความรู้วิธีใช้งานอย่างปลอดภัยแก่เด็ก โดยผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ
- ห้ามไม่ให้บุคคลใด ๆ ปืน ยืน พิง นั่ง หรือห้อยโหนบนส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ไฟฟ้า โดยเฉพาะบริเวณฝ่าเท้า ช่องอบ หรือช่องเก็บของ เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหาย และเครื่องอาจล้มลง ทำให้เกิดการบาดเจ็บรุนแรงได้
- คำเตือน: เตาอบและพื้นผิวส่วนต่าง ๆ ที่สัมผัสได้จะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้งานเครื่องนี้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดจากผู้ใหญ่ ห้ามปล่อยให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ตามลำพัง หรือไม่มีผู้ดูแลในบริเวณที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน ไม่ควรปล่อยให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเล่นในบริเวณใกล้เคียง ไม่ว่าเครื่องจะใช้งานอยู่หรือไม่ก็ตาม

ความปลอดภัยในการทำความสะดวก

ข้อควรระวัง:

สิ่งของที่เด็กสนใจไม่ควรเก็บไว้ในเครื่อง ในตู้เหนือเตาอบ หรือบนผนังกันเปื้อน เด็กที่ปีนขึ้นบนเครื่องเพื่อหยิบสิ่งของอาจได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรง ห้ามทำความสะอาดเครื่องขณะที่ยังร้อน น้ำยาทำความสะอาดบางชนิดอาจปล่อยสารพิษสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อน ผ้าเปียกหรือฟองน้ำอาจทำให้เกิดแผลลวกจากไอน้ำได้

ภายนอกเตาอบ

- สำหรับการทำความสะอาดทั้งภายในและภายนอกเตาอบ ให้ใช้ผ้าและน้ำยาทำความสะอาดสูตรอ่อน หรือน้ำสบู่อุ่น ๆ
- เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษทิชชูในครัวหรือผ้าแห้ง
- อย่าใช้ฝอยขัดหม้อ น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่หยาบกระด้าง

ด้านหน้าเตาอบสแตนเลส

- อย่าใช้ใยขัดโลหะ ฝอยขัด หรือผลิตภัณฑ์ที่หยาบกระด้าง เพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ด้านหน้าเตาอบอะลูมิเนียม

- เช็ดแผ่นหน้าด้วยผ้านุ่ม หรือผ้าไมโครไฟเบอร์ และน้ำยาเช็ดกระจกสูตรอ่อน

คำเตือน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบเย็นก่อนทำความสะอาด

ภายในเตาอบ

- อย่าทำความสะอาดขอบยางฝาเตาด้วยมือ
- อย่าใช้ฝอยขัดหรือฟองน้ำที่หยาบในการทำความสะดวก
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อพื้นผิวเคลือบของเตาอบ ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบที่มีขายทั่วไป
- สำหรับคราบสกปรกที่ฝังแน่น ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบชนิดพิเศษ

กระจกฝาเตาอบ

ฝาเตาอบประกอบด้วยกระจกสามแผ่นที่วางซ้อนกัน แผ่นกระจกด้านในและกลางสามารถถอดออกเพื่อทำความสะอาดได้

คำเตือน

- ทุกครั้งที่ถอดฝาประตูออกจากเตาอบ ควรปิดคลิปล็อกออก
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือโลหะแหลมคมในการทำความสะดวกกระจกของฝาเตาอบ เนื่องจากผิวกระจกอาจเกิดรอยขีดข่วนและทำให้กระจกแตกได้
- เมื่อประกอบฝาเตากลับเข้าไป หากถอดชิ้นส่วนบางอย่าง (เช่น ฝากระจก หรือชิ้นส่วนอื่น ๆ) อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

ข้อควรทราบ

กระจกอาจแตกได้หากออกแรงมากเกินไป โดยเฉพาะบริเวณขอบของกระจกแผ่นหน้า

อุปกรณ์เสริม

ล้างภาชนะอบและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนูในครัว เพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น โปรดแช่ในน้ำสบู่อุ่นประมาณ 30 นาที

ฉีควเลือบสารเร่งปฏิกรียาในการสลายคราบ

แผ่นครอบที่ถอดได้เคลือบด้วยสารเร่งปฏิกรียาในการสลายคราบสีเทาเข้ม ซึ่งสามารถจับตัวกับคราบน้ำมันและไขมันจากอากาศหมุนเวียนขณะอบด้วยลมร้อน คราบที่เกาะจะถูกเผาผลาญออกที่อุณหภูมิเตาอบ 200 องศาเซลเซียส ขึ้นไป เช่น เมื่ออบหรือย่าง อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะทำให้การเผาไหม้เร็วขึ้น ควรทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์หลังใช้งานทุกครั้ง หากไม่ทำความสะอาด การอบหรือย่างครั้งต่อไปอาจทำให้คราบฝังแน่นยิ่งขึ้น และทำความสะอาดได้ยาก และในกรณีที่รุนแรง อาจทำความสะอาดไม่ได้เลย

การทำความสะอาดด้วยมือ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบเย็นก่อนทำความสะอาด

- แผ่นครอบเคลือบสารเร่งปฏิกรียาในการสลายคราบ ควรทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมกับน้ำยาล้างจานโดยใช้แปรงในลอนอ่อนนุ่ม

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แปรงแข็ง แผ่นขัด หรือฝอยขัด โยขัดโลหะ มีด หรือวัสดุอื่นๆ ที่หยาบกระด้างอย่าฉัดน้ำยาทำความสะอาดเตาอบบนผิวเคลือบสารเร่งปฏิกรียาในการสลายคราบ เพราะสารเคมีในสเปรย์ทำความสะอาดเตาอบจะทำให้ผิวเคลือบเสียหาย และทำให้ไม่สามารถทำงานได้

หากใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบบนผิวภายในเตาอบ ควรถอดแผ่นครอบเคลือบสารเร่งปฏิกรียาในการสลายคราบออกจากเตาก่อน

การทำความสะอาดด้วยอุณหภูมิสูง

ก่อนที่จะทำความสะอาดแผ่นครอบเคลือบสารเร่งปฏิกรียาในการสลายคราบด้วยอุณหภูมิสูง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นผิวภายในเตาอบทั้งหมดได้รับการทำความสะอาดตามที่อธิบายไว้ข้างต้น มิฉะนั้น อุณหภูมิสูงอาจทำให้คราบฝังแน่นบนพื้นผิวภายในเตาอบ และทำให้ไม่สามารถขจัดออกได้

หากหลังจากการทำความสะอาดด้วยมือแล้ว เตาอบยังมีคราบสกปรกมาก การทำความสะอาดถึงอุณหภูมิสูงจะช่วยขจัดคราบที่เกิดจากน้ำมันและไขมันกระเด็นได้

โปรดทราบว่าการทำความสะอาดเครื่องเทศ น้ำเชื่อม และสารที่คล้ายกันจะไม่ถูกขจัดออกด้วยวิธีนี้ ควรกำจัดคราบเหล่านี้ด้วยมือ โดยใช้ น้ำอุ่นผสมกับน้ำยาล้างจานและแปรงขนอ่อน

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ
- ตั้งค่าเตาอบเป็นระบบทำความร้อนแบบธรรมดา
- ตั้งอุณหภูมิที่ 250 องศาเซลเซียส
- เปิดใช้เตาอบประมาณ 1 ชั่วโมง ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับความสกปรก

แนะนำให้ตั้งเวลาปิดเตาอบโดยใช้การตั้งเวลาปิด เพื่อป้องกันการลืมนปิดเตาอบเมื่อเสร็จสิ้น คราบที่เหลือจะค่อยๆ หายไปเมื่อใช้เตาอบที่อุณหภูมิสูงในครั้งต่อไป

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์

- วัสดุที่ใช้ในการบรรจุเครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถนำไปรีไซเคิลได้
- โปรดทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ในภาชนะที่เหมาะสม ณ สถานที่กำจัดขยะในท้องถิ่นของคุณ

คำเตือน

ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า โปรดทำให้เครื่องไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตราย

ในการทำเช่นนี้ ให้ถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักและถอดสายไฟหลักออก

เพื่อปกป้องสิ่งแวดล้อม สิ่งสำคัญคือต้องทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าอย่างถูกวิธี

- ไม่ควรทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ร่วมกับขยะมูลฝอยทั่วไป
- คุณสามารถขอข้อมูลเกี่ยวกับวันเก็บขยะและสถานที่ทิ้งขยะสาธารณะได้จากแผนกจัดเก็บขยะในท้องถิ่นหรือเทศบาล



ความหมายของถังขยะมีล้อที่มีเครื่องหมายกากบาท:

อย่าทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นขยะชุมชนที่ไม่ได้แยกประเภท โปรดทิ้งในสถานที่รับทิ้งขยะที่มีการแยกประเภท

ติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นของคุณเพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับระบบการเก็บขยะ

หากทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในหลุมฝังกลบหรือกองขยะ สารอันตรายอาจรั่วลงสู่บ่อบาดาลและเข้าสู่ห่วงโซ่อาหาร ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของคุณ เมื่อเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าเป็นเครื่องใหม่ ผู้ค้าปลีกมีหน้าที่ตามกฎหมายในการรับเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่าของคุณไปกำจัดโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

2 การติดตั้งเตาอบ

การติดตั้งอุปกรณ์นี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น

เตาอบต้องติดตั้งตามคำแนะนำที่ให้ไว้

หลังการติดตั้ง ให้ลอกฟิล์มป้องกันออกจากฝาเตา

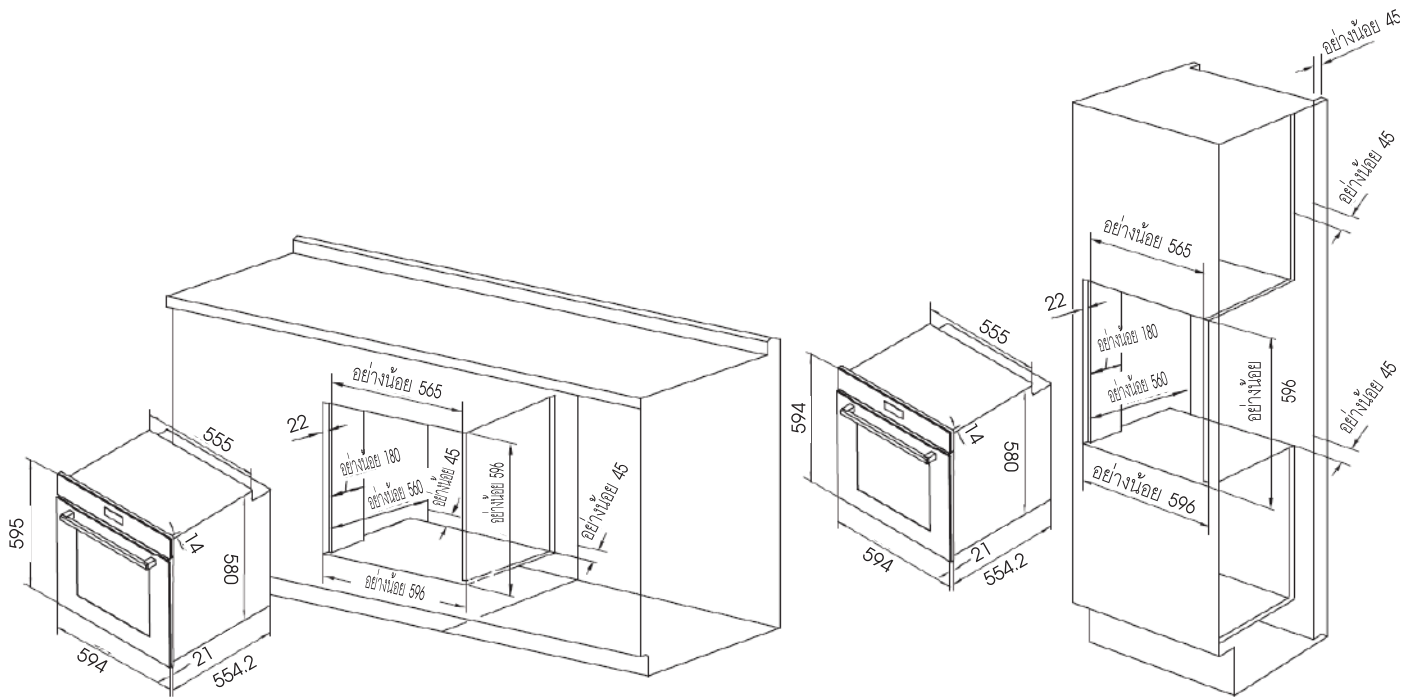


คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

- การติดตั้งต้องป้องกันการสัมผัสกับส่วนที่มีกระแสไฟฟ้า

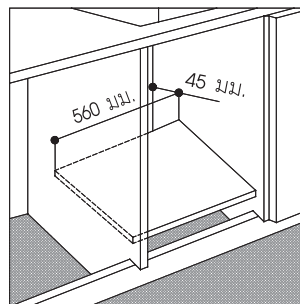
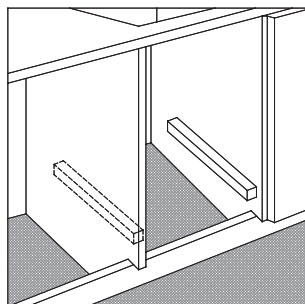
การติดตั้งเตาอบแบบฝัง

เพื่อให้เตาอบแบบฝังทำงานได้อย่างถูกต้อง ตู้ที่ใส่เครื่องต้องมีขนาดเหมาะสมรูปด้านล่างแสดงขนาดของช่องสำหรับติดตั้งได้แคบเตอร์หรือในผนังตู้



หมายเหตุ: การติดตั้งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดการใช้พลังงาน

เพื่อให้การระบายอากาศเพียงพอ ต้องถอดแผ่นด้านหลังของตู้ออกและนำให้ติดตั้งเตาอบโดยวางอยู่บนแถบไม้สองแถบหากเตาอบวางอยู่บนพื้นผิวเรียบติดต่อกันจะต้องมีช่องเปิดขนาดอย่างน้อย 45x560 มม.



แผ่นตู้ที่อยู่ติดกันต้องทำจากวัสดุทนความร้อน โดยเฉพาะตู้ที่มีการเคลือบด้วยผิวไม้ต้องประกอบด้วยกาที่ทนความร้อนได้ถึง 100 องศาเซลเซียส

ตามมาตรฐานความปลอดภัยปัจจุบัน ต้องไม่สามารถสัมผัสชิ้นส่วนไฟฟ้าของเตาอบได้หลังจากติดตั้งแล้ว ชิ้นส่วนทั้งหมดที่ทำให้เครื่องทำงานได้อย่างปลอดภัย จะต้องถอดออกได้ด้วยเครื่องมือเท่านั้น

ในการยึดเตาอบเข้ากับตู้ ให้เปิดฝาประตูเตาอบและยึดโดยใส่สกรูไม้ 4 ตัวเข้าไปในรู 4 รูที่อยู่รอบขอบของโครง

การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

เตาอบที่มีสายไฟสามขั้วได้รับการออกแบบมาเพื่อการใช้งานกับกระแสไฟฟ้าสลับสายดินของอุปกรณ์มีสีเหลือง-สีเขียว

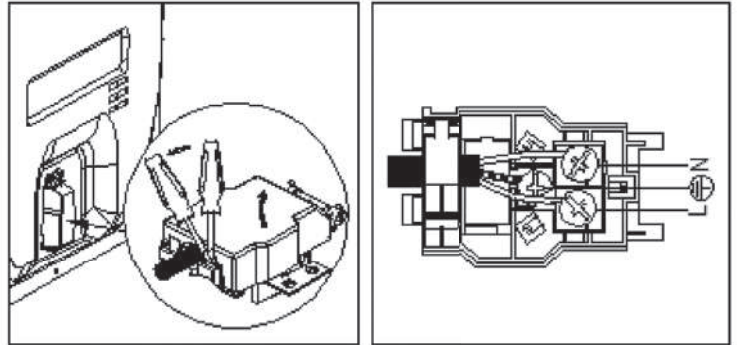
การต่อสายไฟ

การเปิดแผงขั้วต่อ:

- ใช้สกรูไขควงเปิดน็อตที่แถบด้านข้างของฝาครอบแผงขั้วต่อ
- ใช้ไขควงคลายตะขอกันภัยหมายเลข 2 แล้วดึงฝาครอบแผงขั้วต่อออก

ในการติดตั้งสายไฟ ให้ดำเนินการดังนี้:

- ถอดตัวยึดสายไฟและสกรูสามตัวที่ยึดขั้วต่อ L-N- 
- ยึดสายไฟได้หัวสกรูตามสีดังนี้: สีน้ำเงิน (N) สีน้ำตาล (L) สีเหลือง-สีเขียว 
- ยึดสายไฟให้เข้าที่ด้วยตัวยึดและปิดฝาครอบแผงขั้วต่อ



การเชื่อมต่อสายไฟกับแหล่งจ่ายไฟ

ติดตั้งปลั๊กมาตรฐานที่ตรงกับกำลังไฟที่ระบุบนแผ่นข้อมูล เมื่อต่อสายไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยตรง ให้ติดตั้งเบรกเกอร์แบบตัววงจรหลายขั้วที่มีระยะสัมผัสขั้นต่ำ 3 มม. ระหว่างเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟหลัก

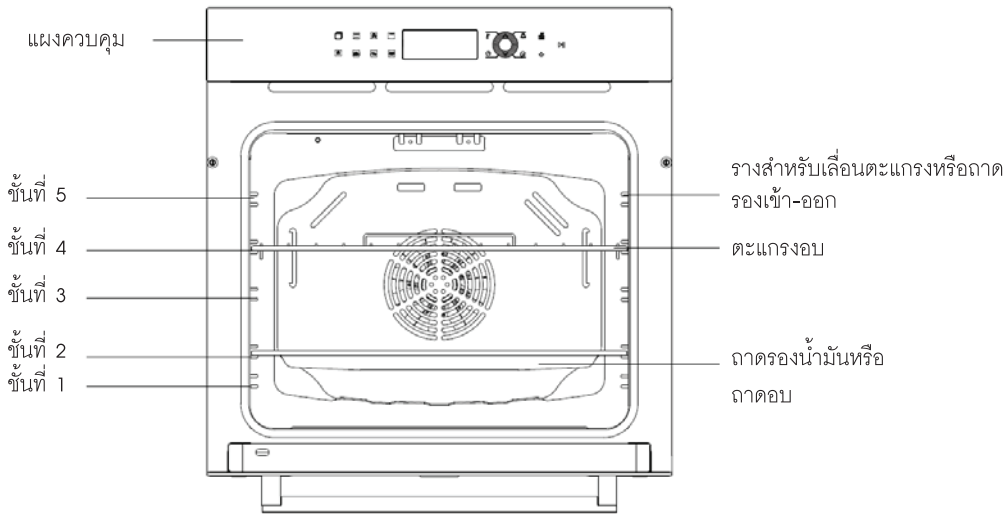
เบรกเกอร์ตัววงจรแบบหลายขั้วควรมีขนาดเหมาะสมกับปริมาณไฟที่ใช้ และควรเป็นไปตามข้อกำหนดปัจจุบัน (สายดินต้องไม่ถูกตัดโดยเบรกเกอร์)

ควรจัดวางสายไฟในตำแหน่งที่ไม่สัมผัสกับความร้อนเกิน 50 องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิห้อง ไม่ว่าจะเป็นบริเวณส่วนใดของสาย หรือป้องกันด้วยฉนวนที่มีระดับความทนทานที่เหมาะสม

ก่อนทำการเชื่อมต่อ ให้ตรวจสอบว่า:

- ความปลอดภัยทางไฟฟ้าของอุปกรณ์นี้จะได้รับการรับประกันก็ต่อเมื่อเตาอบมีการต่อสายดินอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ ตามข้อกำหนดความปลอดภัยทางไฟฟ้า โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า การต่อสายดินมีประสิทธิภาพ หากมีข้อสงสัยใด ๆ ควรเรียกช่างผู้เชี่ยวชาญมาตรวจสอบระบบผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากระบบที่ไม่ได้ต่อสายดิน
- ก่อนเสียบปลั๊กเตาอบ ให้ตรวจสอบที่ป้ายข้อมูล (บนตัวเครื่องและ/หรือบรรจุภัณฑ์) ว่าตรงกับข้อมูลของระบบไฟฟ้าที่บ้านของคุณ
- ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ไฟฟ้าและเต้าเสียบสามารถรองรับกำลังไฟสูงสุดของเครื่องใช้ไฟฟ้าได้หรือไม่ ตามที่ระบุไว้ในป้ายข้อมูล หากมีข้อสงสัย โปรดติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญ
- หากเต้าเสียบและปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่เข้ากัน ควรให้ช่างผู้เชี่ยวชาญเปลี่ยนเต้าเสียบให้เป็นรุ่นที่เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ช่างผู้เชี่ยวชาญจะต้องตรวจสอบว่าขนาดสายไฟของเต้ารับนั้นเหมาะสมกับปริมาณไฟฟ้าที่เครื่องใช้ไฟฟ้าใช้ ไม่แนะนำให้ใช้ตัวแปลงไฟ ปลั๊กพ่วง หรือสายไฟต่อ ถ้าจำเป็นต้องใช้ ควรเลือกใช้เฉพาะตัวแปลงและสายไฟต่อแบบเดี่ยวหรือแบบหลายช่องที่ได้มาตรฐานความปลอดภัย ในกรณีนี้ ห้ามใช้กระแสไฟเกินกว่าที่ระบุไว้บนตัวแปลงหรือสายไฟต่อ และห้ามใช้กำลังไฟเกินกว่าที่ระบุไว้บนปลั๊กพ่วง ปลั๊กไฟและเต้ารับควรอยู่ในตำแหน่งที่เข้าถึงได้ง่าย

เตาอบ



ระดับชั้นวางจะนับจากด้านล่างขึ้นไป

ชั้นที่ 4 และ 5 ใช้สำหรับฟังก์ชันย่างเป็นหลัก

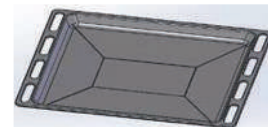
โปรดดูคำแนะนำการทำอาหารในคู่มือนี้เพื่อเลือกใช้ระดับชั้นวางที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

อุปกรณ์เสริม (เป็นอุปกรณ์เพิ่มเติม ให้ยึดตามของจริงเป็นหลัก)

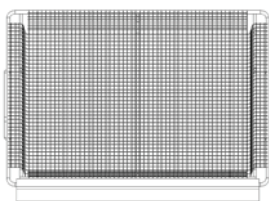
อุปกรณ์เสริมต่อไปนี้มีให้มาพร้อมกับเตาอบของคุณ



1. ตะแกรงอบ สำหรับวางจาน ถาดเด็ก ถาดอบ และถาดสำหรับย่าง



2. ถาดอบ สำหรับเค้กและบิสกิต



3. ถาดลึกลึก สำหรับย่างอาหาร หรือรองน้ำจากเนื้อและไขมันที่หยดลงมา



4. แกนหมุนย่าง (ใช้ได้เฉพาะในสองโหมดนี้เท่านั้น:  ).

ถาดอบ ถาดลึกลึก และตะแกรงอบ ควรใส่เข้าไปในรางด้านข้างให้ถูกต้อง เมื่อนำอาหารที่ปรุงสุกออกจากเตาอบ โปรดระมัดระวังอุปกรณ์และพื้นผิวที่ร้อน

ตัวอย่าง ชั้นที่ 1: ถาดลึกลึก

ชั้นที่ 3: ถาดอบ

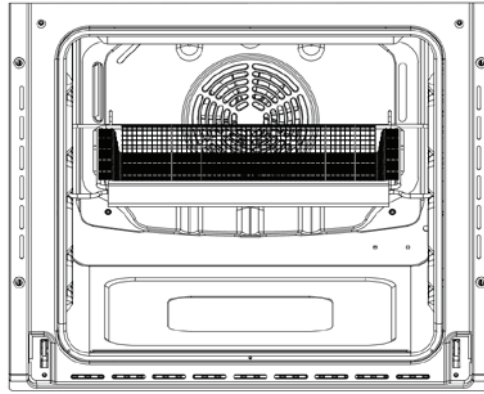
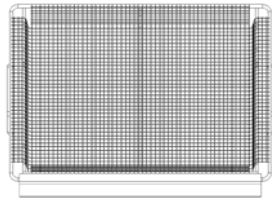


เมื่อใช้ถาดลึกลึกหรือถาดอบเพื่อรองรับน้ำมันที่หยดจากการปรุงอาหาร โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดนั้นวางอยู่ในรางด้านข้างอย่างถูกต้อง หากอุปกรณ์เสริมเหล่านี้สัมผัสกับพื้นเตาอบ อาจทำให้ผิวเคลือบภายในเตาอบเสียหายได้ ถาดที่วางบนชั้นที่ 1 ควรมีระยะห่างจากพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอย่างน้อย 2 ซม.

6. ตะแกรงทอดไร้น้ำมัน สำหรับโหมดทอดไร้ไขมัน



สามารถวางตะแกรงทอดไร้น้ำมันบนรางเลื่อนหรือในรางด้านข้างได้ในลักษณะเดียวกับชั้นวางเตาอบ



การใช้อุปกรณ์เสริม

ตะแกรงอบ ถาดอบ และถาดเล็ก

การวางตะแกรงอบ

ใส่ตะแกรงในเตาอบที่ระดับใดก็ได้ตามต้องการ

การวางถาดอบหรือถาดเล็ก

ใส่ถาดอบในชั้นที่ 3 ของเตาอบ และใส่ถาดเล็กในชั้นที่ 1 ของเตาอบ

การปิดเครื่องอัตโนมัติ

หากไม่ได้ตั้งเวลาทำอาหาร เตาอบจะปิดเองหลังจากสองชั่วโมง

- วงจรไฟฟ้าของเตาอบนี้มีระบบตัดไฟอัตโนมัติจากความร้อน หากเตาอบร้อนถึงอุณหภูมิที่สูงเกินไป ระบบจะตัดการจ่ายไฟไปยังส่วนทำความร้อนเป็นระยะเวลาหนึ่งหรือตัดไฟเตาอบทั้งหมด

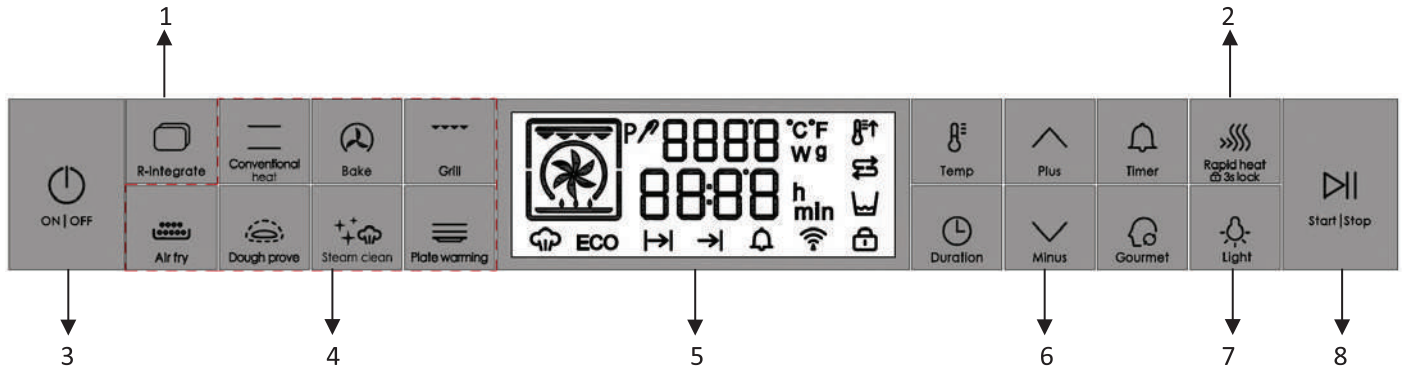
การระบายความร้อน

เพื่อให้ผิวภายนอกของเตาอบเย็นลง เตาอบบางรุ่นมีพัดลมระบายความร้อน เมื่อเตาอบร้อนขึ้น พัดลมระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติ

เมื่อพัดลมทำงาน จะมีการไหลเวียนของอากาศปกติระหว่างฝาเตาและแผงควบคุม

หมายเหตุ: หลังจากอบเสร็จแล้ว พัดลมของเตาอบจะทำงานเพื่อระบายความร้อนให้เพียงพอ

4 แผงควบคุมการทำงาน



ฟังก์ชันการทำงาน	รายละเอียด
1. ปุ่มฟังก์ชันเตาอบ	แตะปุ่มนี้ซ้ำ ๆ เพื่อเปลี่ยนโหมดฟังก์ชันต่างๆ ของเตาอบ ซึ่งมี 12 โหมด: 
2. การทำความร้อนเร็ว / ระบบล็อกป้องกันเด็ก	กดปุ่ม  ค้างไว้เพื่อทำการล็อกแผงควบคุม กดค้างอีกครั้งเพื่อปลดล็อก หากตั้งเวลาให้เตาทำงานเสร็จในภายหลัง การใช้ฟังก์ชันอบเร็วจะช่วยให้เตาที่ไม่มีอาหารสามารถอุ่นล่วงหน้าได้เร็วขึ้น
3. เปิด/ปิด	สำหรับเปิดและปิดเครื่อง
4. ปุ่มฟังก์ชันด่วน	คุณสามารถกดปุ่มนี้โดยตรงเพื่อเลือกโหมดฟังก์ชันที่ต้องการ 
5. จอแสดงผล	แสดงการตั้งค่าปัจจุบันของอุปกรณ์
6. พื้นที่ฟังก์ชันเสริม	แตะที่  เพื่อปรับอุณหภูมิการทำงานโดยใช้ “ ^ ” หรือ “ v ” แตะที่  เพื่อปรับเวลาการทำงานและเวลาสิ้นสุดโดยใช้ “ ^ ” หรือ “ v ” แตะที่  เพื่อตั้งเวลาเตือน แตะที่  เพื่อเรียกคืนและจัดเก็บโหมดหน่วยความจำโดยใช้ “ ^ ” หรือ “ v ”
7. แสงไฟ	เปิด/ปิดไฟส่องสว่าง
8. เริ่ม/หยุด	เปิดและปิดฟังก์ชันที่เลือก

ฟังก์ชันเดาอบ

	โหมดย่างขนมปัง		โหมดย่างโดยใช้พัดลม
	โหมดย่างความร้อนสูง		โหมดย่าง
	โหมดย่าง		โหมดย่างอาหารหลายรายการ
	โหมดย่างพิซซ่า	 / 	โหมดย่างโรนน้ำมัน
	โหมดย่างเร็ว		โหมดย่างอาหารที่ละเอียดอ่อน
	โหมดย่างละลายน้ำแข็ง	 ECO	โหมดย่างรอบแบบประหยัดพลังงาน
	โหมดย่างหมัก		โหมดย่างอุ่น
	โหมดย่างทำความสะอาดระบบไอน้ำ		

5. ก่อนเริ่มต้นใช้งาน

การตั้งนาฬิกา

เมื่อจ่ายไฟให้กับเตาอบเป็นครั้งแรก จอแสดงผลบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นครู่หนึ่ง และจะแสดงเวลา 12:00 บนจอแสดงผล สามารถตั้งนาฬิกาได้เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดพักเครื่องเท่านั้น

1. “12:00” จะปรากฏบนจอแสดงผลเมื่อจ่ายไฟให้กับเครื่องเป็นครั้งแรก
2. แตะที่ ปุ่มเวลา  “12:00” จะกะพริบบนจอแสดงผล
3. กดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน เพื่อตั้งเวลา
4. แตะที่ ปุ่มเวลา  อีกครั้งเพื่อสิ้นสุดการตั้งค่า

การทำความสะอาดเบื้องต้น

ทำความสะอาดเตาอบให้ทั่วก่อนใช้งานครั้งแรก



ห้ามใช้วัสดุทำความสะอาดที่แหลมคมหรือแข็งกระด้าง เพราะอาจทำให้พื้นผิวเตาอบเสียหายได้ สำหรับเตาที่มีพื้นผิวเคลือบให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่วางจำหน่ายทั่วไป

การทำความสะอาดเตาอบ

1. เปิดฝาเตา ไฟจะสว่างขึ้นโดยการแตะที่ ปุ่มไฟ
2. ทำความสะอาดถาดเตาอบ อุปกรณ์เสริม และรางด้านข้างทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาทำความสะอาด และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดนุ่ม
3. ทำความสะอาดภายในเตาด้วยผ้าสะอาดนุ่ม
4. ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบโดยใช้ผ้าชุบน้ำ

ตรวจสอบเวลาปัจจุบันว่าตั้งไว้ถูกต้องหรือไม่ นำอุปกรณ์เสริมออกและเปิดเตาอบด้วยโหมดอบลมร้อนที่ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนใช้งาน จะมีกลิ่นเฉพาะตัวซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

แต่โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวของคุณมีการระบายอากาศที่ดีในช่วงนี้

การตั้งค่าฟังก์ชันเตาอบ

หลังจากตั้งเวลาเสร็จแล้ว ให้เลือกไอคอนของฟังก์ชันการอบที่ต้องการบนแผงควบคุม จากนั้นกดปุ่ม เริ่ม/หยุด  แล้วเตาอบจะเริ่มทำงาน

การตั้งอุณหภูมิเตาอบ

หลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม () เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าอุณหภูมิการอบ จากนั้นคลิกหรือกดค้างที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “” หรือ “” เพื่อปรับอุณหภูมิการอบ

การเปิด/ปิดเตาอบ

ในการเปิด/ปิดเตาอบ ให้แตะ ปุ่มเปิด/ปิด

การเปิด/ปิดไฟ

ในการเปิด/ปิดไฟส่องสว่าง ให้แตะปุ่มไฟ

เวลาสิ้นสุด

คุณสามารถตั้งเวลาสิ้นสุดระหว่างการทำอาหารได้

1. แตะที่ ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาสิ้นสุด  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
2. แตะ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “” หรือ “” เพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุดตามต้องการ
3. เตาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาสิ้นสุดที่เลือก หลังจากกดปุ่มเวลา  หรือรอประมาณ 3 วินาที

เวลาในการทำอาหาร

คุณสามารถตั้งค่าระยะเวลาทำอาหารระหว่างการทำงานของเตาอบได้

1. แตะที่ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาทำอาหาร  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
2. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “” หรือ “” เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหารตามต้องการ
3. เตาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาทำอาหารที่เลือก หลังจากกดปุ่มเวลา  หรือรอประมาณ 3 วินาที

การตั้งเวลาเริ่มทำงาน

หากตั้งเวลาสิ้นสุดหลังจากตั้งเวลาทำอาหารแล้ว เตาอบจะคำนวณเวลาทำอาหารและเวลาสิ้นสุด และหากจำเป็น เตาอบจะตั้งเวลาเริ่มทำงานเอง

1. แตะที่ ปุ่มเวลา  และไอคอนระยะเวลาการทำอาหาร  บนหน้าจอจะกะพริบ
ตัวอย่าง : เวลาปัจจุบันคือ 3:00 น. และระยะเวลาทำอาหารที่ต้องการคือ 1 ชั่วโมง
2. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “” หรือ “” เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
3. แตะที่ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาสิ้นสุด  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
ตัวอย่าง: คุณต้องการอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง และเสร็จสิ้นเวลา 8:30 น.
4. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “” หรือ “” เพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุด
5. แตะที่ ปุ่มเวลา  อีกครั้ง เตาอบจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะถึงเวลาเริ่มทำงานที่ตั้งไว้

นาฬิกาจับเวลาทำอาหาร

1. แตะที่ ปุ่มนาฬิกาจับเวลาทำอาหาร  จนกระทั่งไอคอน “” และตัวเลขสามหลักบนจอแสดงผลเริ่มกะพริบ
2. แตะที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “” หรือ “” เพื่อตั้งค่าเวลาที่ต้องการ
3. แตะที่ ปุ่มนาฬิกาจับเวลาทำอาหาร  เพื่อเริ่มการจับเวลาอบ เมื่อเวลาที่ตั้งไว้หมดลง จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น

ฟังก์ชันล็อกป้องกันเด็ก

1. แตะที่ ปุ่มทำความร้อนเร็ว  ค้างไว้ 3 วินาที ไอคอน  จะปรากฏบนจอแสดงผล
2. แตะที่ ปุ่มทำความร้อนเร็ว  ค้างไว้ 3 วินาทีอีกครั้งเพื่อปลดล็อก

การอบเร็ว

หากตั้งเวลาให้เตาทำงานเสร็จในภายหลัง การใช้ฟังก์ชันอบเร็วจะช่วยให้เตาที่ไม่มีอาหารสามารถอุ่นล่วงหน้าได้เร็วขึ้น

ข้อสำคัญ: ก่อนที่ฟังก์ชันอบเร็วและการอบเตาจะเสร็จสิ้น และในขณะที่ฟังก์ชันที่ต้องการกำลังทำงานอยู่ ห้ามนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบเพื่อทำการอบ

1. ตั้งค่าฟังก์ชันเตาอบที่ต้องการ หากจำเป็น ให้เปลี่ยนอุณหภูมิที่แนะนำ

2. กด ปุ่มทำความร้อนเร็ว  จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นหนึ่งครั้ง

เมื่ออุณหภูมิถึงแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นอีกครั้งประมาณ 2 วินาที

ตอนนี้เตาอบจะทำงานตามฟังก์ชันและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ และคุณสามารถนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบได้

ฟังก์ชันความจำ

1. เมื่อฟังก์ชันสิ้นสุดและ “END” ปรากฏขึ้น สามารถจัดเก็บโหมดการทำอาหารปัจจุบันได้โดยการกด ปุ่มหน่วยความจำ  ค้างไว้ โดยไม่ต้องกดปุ่มอื่นใด สามารถจัดเก็บโหมดการทำอาหารได้สูงสุด 4 โหมด และจะแสดงผลตามลำดับ

เมื่อจัดเก็บมากกว่า 4 โหมด โหมดการทำอาหารที่เก่าที่สุดจะถูกแทนที่

2. ในสถานะพักเครื่อง กดปุ่มหน่วยความจำ  หน้าจอจะแสดงโหมดการทำอาหาร C1 C2 C3 C4 ที่จัดเก็บไว้ กดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “^” หรือ “v” เพื่อเลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการ และกดปุ่มเริ่ม/หยุด  เพื่อเริ่มการทำงาน

ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

โหมดอบลมร้อน

ส่วนทำความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงาน นี่คือเตาอบแบบดั้งเดิมที่ได้รับการพัฒนาให้สมบูรณ์แบบ มีการกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอและลดการใช้พลังงาน เตาอบลมร้อนยังคงเป็นเลิศในการทำอาหารที่มีส่วนผสมหลายอย่าง เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโครก ปลาสดสไลด์สเปน ปลาสดอกพิซสไตล์อิตาลี เนื้อลูกวัวนุ่มกับข้าว เป็นต้น ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมสามารถทำได้เมื่อเตรียมอาหารที่มีส่วนผสมเนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัว (เนื้อตุ๋น สตูว์ กูลาช เนื้อสัตว์ป่า แซม เป็นต้น) ซึ่งต้องใช้เวลาในการปรุงนานและต้องรดน้ำซุสหรือเติมของเหลว และยังคงเป็นระบบที่ดีที่สุดสำหรับการอบเค้ก รวมถึงผลไม้ และการปรุงอาหารโดยใช้หม้ออบที่มีฝาปิด เมื่อทำอาหารในโหมดอบลมร้อน ให้ใช้ถาดอบหรือตะแกรงอบเพียงชั้นเดียวในแต่ละครั้ง มิฉะนั้นการกระจายความร้อนจะไม่สม่ำเสมอ การใช้ระดับชั้นวางที่แตกต่างกัน จะช่วยให้ปรับสมดุลความร้อนระหว่างส่วนบนและส่วนล่างของเตาอบได้ เลือกระดับชั้นวางที่เหมาะสม โดยพิจารณาว่าอาหารนั้นต้องการความร้อนจากด้านบนมากหรือน้อย

โหมดอบเร็ว

ส่วนทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง รวมทั้งพัดลมจะทำงาน เพื่อให้ความร้อนคงที่และกระจายอย่างสม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ แนะนำให้ใช้โหมดนี้สำหรับการทำอาหารสำเร็จรูปอย่างรวดเร็ว (เนื่องจากไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาก่อน) เช่น อาหารแช่แข็งหรืออาหารที่ปรุงสุกแล้ว รวมถึงอาหารทำเองบางชนิด เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่อใช้โหมด “อบเร็ว” ควรใช้ชั้นวางเพียงชั้นเดียว (ชั้นที่สองจากด้านล่าง) โปรดดูตาราง “ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร”

โหมดทำอาหารหลายรายการ

ส่วนทำความร้อนด้านบน วงกลม และด้านล่าง รวมทั้งพัดลม จะทำงานสลับกัน เนื่องจากเตาอบมีความร้อนคงที่และกระจายอย่างสม่ำเสมอ ลมร้อนจะทำให้อาหารสุกและมีน้ำตาลทั่วทั้งพื้นผิว ในโหมดนี้ คุณสามารถทำอาหารหลายชนิดพร้อมกันได้ ระบายไคที่อุณหภูมิการทำอาหารของอาหารแต่ละชนิดเท่ากัน สามารถใช้ชั้นวางได้สูงสุด 2 ชั้นพร้อมกันได้ ตามคำแนะนำในหัวข้อ “การปรุงอาหารบนชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น” โหมดนี้แนะนำโดยเฉพาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้มีผิวหน้าเกรียม หรือสำหรับอาหารที่ต้องใช้เวลาในการปรุงนาน เช่น ลาซานญา พาสต้าอบ ไก่อบและมันฝรั่ง เป็นต้น นอกจากนี้ ความร้อนที่กระจายดีเยี่ยมยังทำให้สามารถใช้อุณหภูมิที่ต่ำลงในการอบได้ ซึ่งส่งผลให้สูญเสียไอน้ำน้อยลง ทำให้เนื้อนุ่มขึ้น และลดการสูญเสียไอน้ำจากการอบ โหมดการทำอาหารหลายรายการเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการอบปลา ซึ่งสามารถทำได้ด้วยการเดิมเครื่องปรุงเพียงเล็กน้อย เพื่อรักษารสชาติและหน้าตาของอาหาร ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมสามารถทำได้เมื่อทำอาหารข้างเคียงจากผัก เช่น ชูกินี มะเขือเทศ พริก ฯลฯ

ขนมหวาน: โหมดนี้ยังเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการอบเค้กที่ขึ้นฟู

นอกจากนี้ ยังสามารถใช้โหมดนี้ในการละลายเนื้อขาวหรือเนื้อแดงและขนมปังได้อย่างรวดเร็ว โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส สำหรับการละลายอาหารที่มีความละเอียดอ่อน ให้ตั้งอุณหภูมิที่ 60 องศาเซลเซียส หรือใช้ฟังก์ชันการหมุนเวียนอากาศเย็นโดยตั้งอุณหภูมิที่ 0 องศาเซลเซียส

โหมดพิซซา

ส่วนทำความร้อนด้านล่างและวงกลม รวมทั้งพัดลม จะทำงาน การทำงานผลานกันนี้จะทำให้เตาอบร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการใช้พลังงานเครื่องในปริมาณมาก ซึ่งทำให้เกิดความร้อนจากด้านล่างเป็นหลัก

โหมดพิซซาเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องใช้อุณหภูมิสูงในการปรุง เช่น พิสซ่าและเนื้ออบชิ้นใหญ่ ควรใช้ถาดอบหรือตะแกรงเพียงชั้นเดียวต่อครั้งเท่านั้น อย่างไรก็ตาม หากมีการใช้มากกว่าหนึ่งชั้น จะต้องสลับกันในช่วงระหว่างการทำอาหาร

โหมดทำอาหารที่ละเอียดอ่อน

ส่วนทำความร้อนด้านล่างและพัดลมจะทำงาน เหมาะสำหรับขนมอบ เด็ก และขนมหวานที่ไม่แห้งในถาดอบหรือพิมพ์ ยังให้ผลลัพธ์ที่ยืดเยื้อสำหรับการปรุงอาหารที่เน้นความร้อนจากด้านล่าง

แนะนำใหวางถาดอบไว้ที่ระดับต่ำ

โหมดทอดไร้น้ำมัน

ส่วนทำความร้อนด้านบนและวงกลม รวมทั้งพัดลมจะทำงาน

โหมดทอดไร้น้ำมันจะช่วยให้ฟังก์ชันการอบด้วยลมร้อนชั้นสูงทำงานได้โดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้อาหารกรอบอร่อยในเวลาที่สั้นลงโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟราย ปีกไก่ นกเก็ต และอาหารที่คล้ายกัน

โหมดย่าง

ส่วนทำความร้อนตรงกลางด้านบนจะทำงาน

“โหมดย่าง” จะส่งความร้อนโดยตรงจากส่วนทำความร้อนพลังสูงด้านบนไปยังอาหาร คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “ย่าง” สำหรับเนื้อนุ่ม สเต็ก ซีโรง ไส้กรอก ปลา ขนมปังปิ้ง หนัาชีส และอาหารอื่นๆ ที่ปรุงสุกเร็วได้ ย่างโดยปิดประตูเตาอบ อุณหภูมิย่างหน้าเป็นเวลา 3 นาที เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด วิธีนี้จะช่วยกักเก็บน้ำตามธรรมชาติของสเต็ก ซีโรง ฯลฯ เพื่อรสชาติที่ดีขึ้น คุณสามารถวางจานย่างในช่องใดก็ได้ของร่องทั้ง 2 ชั้นด้านบน

โหมดย่างความร้อนสูง

ส่วนทำความร้อนด้านในและด้านนอกของด้านบนจะทำงาน “โหมดย่างความร้อนสูง” จะส่งความร้อนโดยตรงจากส่วนทำความร้อนพลังสูง 2 ส่วนด้านบนไปยังอาหาร คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “ย่างความร้อนสูง” สำหรับเนื้อนุ่ม สเต็ก ซีโรง ไส้กรอก ปลา ขนมปังปิ้ง หนัาชีส และอาหารอื่นๆ ที่ปรุงสุกเร็วได้ ย่างโดยปิดประตูเตาอบ “โหมดย่างความร้อนสูง” ช่วยให้คุณใช้พื้นที่จานขนาดใหญ่ได้อย่างเต็มที่ และช่วยปรุงอาหารได้เร็วกว่า “โหมดย่าง” แบบปกติ เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้อุ่นเตาอย่างก่อนล่วงหน้าเป็นเวลา 3 นาที วิธีนี้จะช่วยกักเก็บน้ำตามธรรมชาติของสเต็ก ซีโรง ฯลฯ เพื่อรสชาติที่ดีขึ้น

โหมดย่างโดยใช้พัดลม

ส่วนทำความร้อนด้านบนและพัดลมจะทำงาน การผสมผสานนี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่รังสีความร้อนแบบทิศทางเดียวจากส่วนทำความร้อน ผ่านการหมุนเวียนอากาศทั่วทั้งเตาอบ วิธีนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ที่พื้นผิว และทำให้ความร้อนสามารถซึมเข้าสู่อาหารได้ โหมดนี้ให้ผลลัพธ์ที่ยืดเยื้อ โดยเฉพาะเมื่อทำเค้กที่ทำจากเนื้อสัตว์และผัก ไส้กรอก ซีโรง และ ไก่ในซอสเผ็ด นกกระทา เนื้อหมูส่วนสะโพก และอื่นๆ

ทำอาหารในโหมด “ย่างโดยใช้พัดลม” โดยปิดประตูเตาอบ

โหมดนี้ยังเหมาะสำหรับการทำเค้กปลา เช่น ปลากระโทงดาบ ปลาหมึกยักษ์ได้ เป็นต้น

โหมดอบ

ส่วนทำความร้อนด้านหลังและพัดลมจะทำงานเพื่อกระจายความร้อนอย่างอ่อนโยนและสม่ำเสมอทั่วเตาอบ

โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบและการทำอาหารที่ละเอียดอ่อน โดยเฉพาะเด็กที่ต้องการให้ขึ้นฟู และยังสามารถทำทาร์ตเล็กๆ ได้พร้อมกัน 3 ชั้น ตัวอย่างเช่น: เอแคลร์ บิสกิตควและหวาน พัพไฟเค็ม แยมโรล และผักอบชีสชิ้นเล็กๆ เป็นต้น ...

โหมด “ละลายน้ำแข็ง”

โหมดละลายน้ำแข็งจะใช้พัดลมที่ด้านล่างของเตาอบ เพื่อหมุนเวียนอากาศที่อุณหภูมิห้องรอบๆ อาหาร วิธีนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งในอาหารหลากหลายชนิด โดยเฉพาะอาหารที่ละเอียดอ่อนและไม่ต้องการความร้อน เช่น เค้กไอศกรีม ขนมหวานที่มีครีมหรือคัสตาร์ด และเค้กผลไม้การใช้พัดลมจะช่วยลดระยะเวลาในการละลายน้ำแข็งลงได้ครึ่งหนึ่ง สำหรับเนื้อสัตว์ ปลา และขนมปัง สามารถเร่งกระบวนการละลายน้ำแข็งได้โดยใช้โหมด “อบ” และตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส -100 องศาเซลเซียส

โหมดหมัก

ในโหมดพักเครื่อง ให้นำแป้งหมักใส่เข้าในเตาอบ แต่ที่โหมดหมัก  และกดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชันเพื่อตั้งเวลา หลังจากตั้งค่าเสร็จแล้ว กดปุ่มเริ่ม/หยุด  เพื่อเริ่มการทำงาน

โหมดอุ่นจาน

ในโหมดพักเครื่อง ให้นำจานใส่เข้าไปในเตาอบ และที่โหมดอุ่นจาน  และกดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน เพื่อดังเวลาและอุณหภูมิ หลังจากตั้งค่าเสร็จแล้ว กดปุ่มเริ่ม/หยุด  เพื่อเริ่มการทำงาน

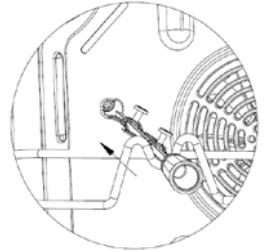
โหมดการอบแบบประหยัดพลังงาน 

ส่วนทำความร้อนด้านหลังและพัดลมจะทำงานเพื่อกระจายความร้อนอย่างอ่อนโยนและสม่ำเสมอทั่วเตาอบ หลอดทำความร้อนจะทำงานเป็นช่วงๆ โดยใช้ประโยชน์จากความร้อนภายในช่องเตาอย่างเต็มที่ ช่วยลดการสูญเสียพลังงาน เพื่อให้ได้ผลในการประหยัดพลังงาน โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบและการทำอาหารที่ละเอียดอ่อน โดยเฉพาะเค้กที่ต้องการให้ขึ้นฟู และยังสามารถทำทาร์ตเล็กๆ ได้พร้อมกัน 3 ชิ้น ตัวอย่างเช่น: เอแคลร์ บิสกิตควาและหวาน พัพไฟเค็ม แยมโรล และผักอบชีสชิ้นเล็กๆ เป็นต้น ...

โหมดหมนย่าง (มีเฉพาะบางรุ่น)

ในการเริ่มใช้งานโหมดหมนย่าง ให้ทำตามขั้นตอนดังนี้:

- วางถาดอบบนชั้นที่ 1
- ใส่ที่ร่อนหมนย่างในชั้นที่ 3 และวางเหล็กเสียบโดยสอดผ่านรูพิเศษเข้าไปในเครื่องอย่างเบามือนที่ด้านหลังของเตาอบ
- กดปุ่มปรับอุณหภูมิ/ฟังก์ชัน “^” หรือ “v” เพื่อเลือกการตั้งค่า  



7 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

การทำความสะอาดฝาประตูเตาอบ

สำหรับการใช้งานปกติ ไม่ควรถอดฝาประตูเตาอบ แต่หากจำเป็นต้องถอดออก เช่น เพื่อทำความสะอาด ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ ฝาเตามีน้ำหนักมาก วิธีถอดฝาเตา

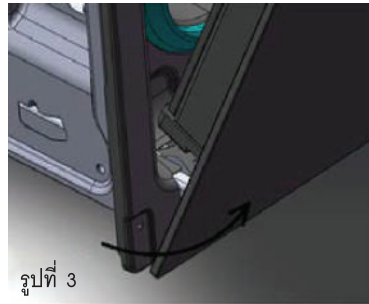
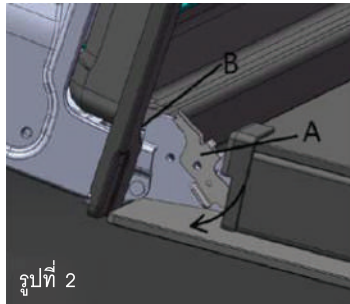
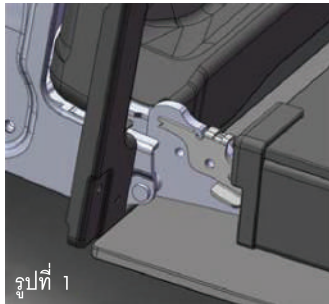
หากต้องการทำความสะอาดอย่างทั่วถึง สามารถถอดฝาเตาออกได้ เลือกวิธีการถอดและประกอบ แล้วดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้:

โครงสร้างฝาประตูเตาอบ 1 ขั้นตอนการถอดและประกอบ:

- เปิดประตูเตาอบจนสุด (รูปที่ 1)
- เปิดคันโยก A จนสุดที่บานพับซ้ายและขวา (รูปที่ 2)
- จับฝาประตูตามที่แสดงในรูปที่ 3
- ค่อยๆ ปิดฝาประตู (รูปที่ 3) จนกระทั่งคันโยกบานพับซ้ายและขวา A เกี่ยวเข้ากับส่วน B ของฝาประตู (รูปที่ 4)
- ดึงตะขอบานพับออกจากตำแหน่งตามทิศทางลูกศร C (รูปที่ 4)

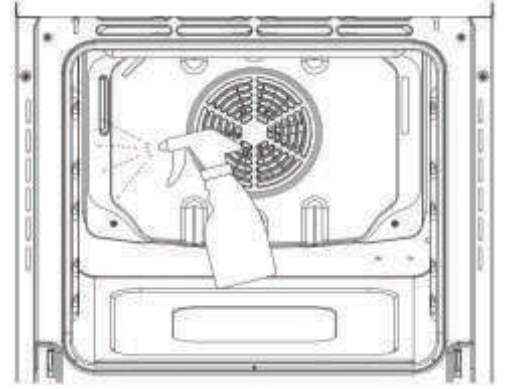
วางฝาประตูบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่ม

- เมื่อต้องการประกอบประตูกลับเข้าที่ ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นในลำดับย้อนกลับ

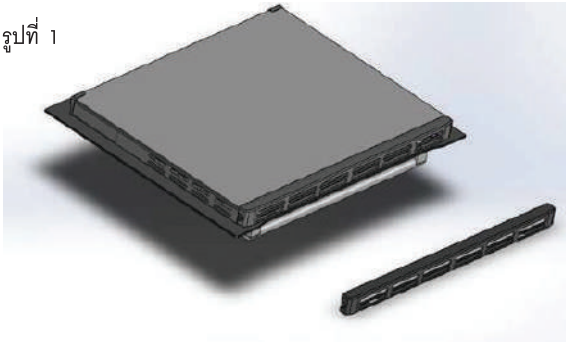


การถอดกระจกชั้นในของฝาประตูเตาอบ

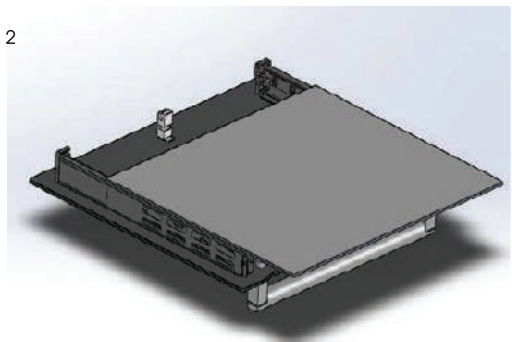
- ประตูเตาอบแบบสองชั้น: ถอดซีล G โดยคลายสกรูหมายเลข 2 ออก (รูปที่ 1)
- ดึงกระจกชั้นในออกอย่างระมัดระวัง (รูปที่ 2)
- ทำความสะอาดกระจกด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่เหมาะสม เช็ดให้แห้งสนิทและวางบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่ม
- ตอนนี้คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของกระจกชั้นนอกได้ด้วย



รูปที่ 1



รูปที่ 2



ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



ฟังก์ชันนี้ช่วยในการขจัดคราบอาหารที่ตกค้างภายในเตาอบ เหมาะสำหรับทำความสะอาดคราบสกปรกที่ไม่ฝังแน่นเท่านั้น และไม่เหมาะในการขจัดคราบที่ฝังแน่นหรือไหม้เกรียมได้ ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเตาอบเย็นเท่านั้น

ขั้นตอนการทำความสะอาด

1. นำชั้นวาง จาน และรางด้านข้างทั้งหมดออก
2. ผสมสารละลายโดยใช้ น้ำ (85%) น้ำส้มสายชูขาว (10%) และ น้ำยาล้างจาน (5%) จากนั้นฉีดพ่นให้ทั่วบริเวณฝาประตู ผนังด้านข้าง และผนังด้านหลังของเตาอบ
3. เทน้ำ 40 มล. ลงในช่องฐานของเตาอบ
4. ปิดประตูเตาอบ ตั้งค่าเป็นโหมดทำความสะอาดด้วยไอน้ำ และปรับอุณหภูมิเป็น 130 องศาเซลเซียส
5. ปิดเตาอบหลังทำงานไป 18 นาที
6. รอให้เตาอบเย็นลงจนอยู่ในระดับที่ปลอดภัย จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดพื้นผิว

8 ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร

เดอบนั้นมีตัวเลือกการทำอาหารที่หลากหลาย ซึ่งช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ทุกประเภทอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เมื่อใช้งานไปสักระยะ คุณจะค่อยๆ เรียนรู้วิธีใช้เดอบจนกระทั่งคุณได้เป็นอย่างดีประสิทธิภาพ คำแนะนำต่อไปนี้เป็นเพียงแนวทางเบื้องต้น ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประสบการณ์การทำอาหารของคุณ

การปรุงอาหารบนชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น

หากต้องการปรุงอาหารโดยใช้ชั้นวางหลายชั้น ให้ใช้โหมด “อบ”  หรือโหมด “ทำอาหารหลายรายการ”  เท่านั้น เนื่องจากเป็นเพียงสองโหมดที่รองรับการใช้งานลักษณะนี้

เมื่อปรุงอาหารที่มีความละเอียดอ่อนโดยใช้ชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น ให้ใช้โหมด “อบ” ซึ่งช่วยให้คุณสามารถอบพร้อมกันได้ถึง 3 ชั้น (ชั้นที่ 1 3 และ 5 จากด้านล่าง) สามารถดูตัวอย่างบางส่วนได้ในตาราง “ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร”

เมื่อปรุงอาหารอื่นๆ บนชั้นวางหลายชั้น ให้ใช้โหมด “ทำอาหารหลายรายการ” โดยคำนึงถึงคำแนะนำต่อไปนี้:

- เดอบมีทั้งหมด 5 ชั้นวาง ระหว่างการทำอาหารด้วยพัดลม ควรใช้ชั้นวางตรงกลางสองชั้นจากสามชั้น เนื่องจากชั้นวางล่างสุดและบนสุดจะได้รับลมร้อนโดยตรง ซึ่งอาจทำให้อาหารที่ละเอียดอ่อนไหม้ได้
- โดยทั่วไป ควรใช้ชั้นวางที่ 2 และ 4 จากด้านล่าง โดยวางอาหารที่ต้องการความร้อนสูงกว่าไว้บนชั้นที่ 2 จากด้านล่าง ตัวอย่างเช่น หากอบเนื้อย่างพร้อมกับอาหารอื่น ๆ ให้วางเนื้อย่างบนชั้นที่ 2 จากด้านล่าง และวางอาหารที่ละเอียดอ่อนกว่าบนชั้นที่ 4 จากด้านล่าง
- เมื่อปรุงอาหารที่ใช้เวลาและอุณหภูมิต่างกัน ควรตั้งอุณหภูมิให้อยู่ระหว่างค่าทั้งสอง วางอาหารที่ละเอียดอ่อนกว่าบนชั้นที่ 4 จากด้านล่าง และนำอาหารที่ใช้เวลาน้อยกว่าออกจากเดอบก่อน
- ใช้ถาดรองหยดบนชั้นวางล่าง และตะแกรงบนชั้นวางบน

การใช้โหมด “อบเร็ว”

สะดวก รวดเร็ว และใช้งานง่าย เหมาะสำหรับผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป (เช่น อาหารแช่แข็งหรืออาหารปรุงสุก) ควบคู่กับอาหารประเภทอื่น คุณสามารถดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้จากตาราง “ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร”

การใช้โหมดย่าง

เดอบมีลัดดีฟังก์ชันนี้มีโหมดการย่างให้เลือก 2 แบบ

ใช้โหมด “ย่าง / ย่างพลิกสูง”  /  โดยวางอาหารไว้บริเวณกึ่งกลางของตะแกรงย่าง (ซึ่งอยู่บนชั้นที่ 3 หรือ 4 จากด้านล่าง) เนื่องจากมีเพียงส่วนกลางของส่วนทำความร้อนด้านบนเท่านั้นที่ทำงาน

ใช้ชั้นวางล่างสุด (ชั้นที่ 1 จากด้านล่าง) โดยวางถาดรองหยดที่หามาเพื่อรองรับซอสและ/หรือไขมัน เพื่อป้องกันไม่ให้หยดลงบนพื้นเดอบ เมื่อใช้โหมดนี้ แนะนำให้ตั้งอุณหภูมิที่ระดับสูงสุด อย่างไรก็ตาม คุณยังสามารถใช้อุณหภูมิต่ำกว่าได้ เพียงปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังค่าที่ต้องการ

การตั้งค่าโหมด “ ย่างโดยใช้พัดลม” มีประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับการย่างอาหารอย่างรวดเร็ว เพราะการกระจายความร้อนสามารถทำให้ผิวอาหารกรอบและทำให้ส่วนล่างสุกได้

นอกจากนี้ ยังสามารถใช้สำหรับทำให้ผิวอาหารเหลืองกรอบในช่วงท้ายของการปรุง เช่น การเพิ่มหน้ากราแตงให้กับพาสต้าอบ เป็นต้น

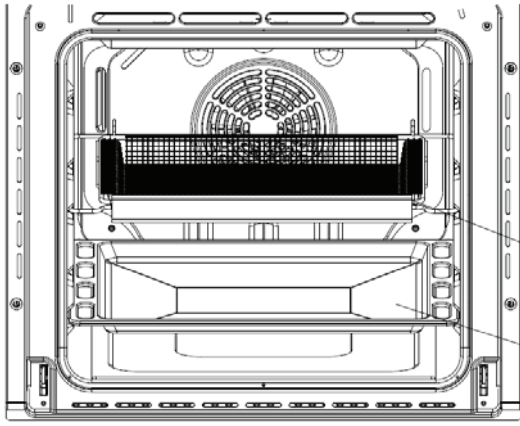
เมื่อใช้โหมดนี้ ให้วางตะแกรงบนชั้นที่ 2 หรือ 3 จากด้านล่าง (ดูจากตารางการปรุงอาหาร) จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันและน้ำมันหยดลงบนกันเดอบและทำให้เกิดควัน ให้วางถาดรองหยดบนชั้นที่ 1 จากด้านล่าง

เมื่อใช้โหมดนี้ แนะนำให้ตั้งอุณหภูมิที่ 200 องศาเซลเซียส เพื่อให้การย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เนื่องจากการใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรด อย่างไรก็ตาม คุณยังสามารถใช้อุณหภูมิต่ำกว่าได้ เพียงปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังค่าที่ต้องการ

ดังนั้น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่อใช้โหมดย่าง ควรวางตะแกรงบนชั้นวางด้านล่าง (ดูตารางการทำอาหาร) จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันและน้ำมันหยดลงบนกันเดอบและเกิดควัน ให้วางถาดรองหยดบนชั้นวางล่างสุดของเดอบ

การใช้โหมดทอดไร้น้ำมัน

ใช้โหมด “ทอดไร้น้ำมัน”  โดยวางอาหารบนชั้นที่ 3 จากด้านล่าง เพราะส่วนทำความร้อนด้านบนและวงกลมจะทำงาน โหมดทอดไร้น้ำมันจะช่วยให้ฟังก์ชันการอบด้วยลมร้อนขึ้นสูงทำงานได้โดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้อาหารกรอบอร่อยในเวลาสั้นโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟราย ปีกไก่ นักร้อง และอาหารที่คล้ายกัน วางจานย่างบนชั้นล่างสุด เพื่อป้องกันการหกเลอะเทอะ เมื่อใช้โหมด “ทอดไร้น้ำมัน” ตั้งอุณหภูมิที่ 230 องศาเซลเซียส



ตะแกราทอดโร้น้ำมัน

จานย่าง

การอบเค้ก

เมื่ออบเค้ก ควรวางเค้กในเตาอบที่มีการอุ่นไว้ล่วงหน้า โปรดรอให้เตาอบอุ่นร้อนทั่วทั้งเตา ห้ามเปิดฝาดูขณะอบเพื่อป้องกันไม่ให้เค้กยุบตัว โดยทั่วไป

ถ้าขนมอบแห้งเกินไป

ให้เพิ่มอุณหภูมิขึ้น 10 องศาเซลเซียส และลดเวลาในการอบลง

ถ้าขนมอบยุบตัว

ให้ใช้น้ำมันน้อยลง หรือลดอุณหภูมิลง 10 องศาเซลเซียส

ถ้าขนมอบมีสีเข้มเกินไปด้านบน

ให้วางขนมบนชั้นที่ต่ำลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาในการอบ

ถ้าข้างในสุกแต่ข้างนอกเหนียว

ให้ใช้น้ำมันน้อยลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาในการอบ

ถ้าขนมอบติดถาด

ให้ทาเนยหรือน้ำมันให้ทั่วถาด แล้วโรยแป้งบางๆ หรือใช้กระดาษรองอบ

อบหลายชั้น (ในฟังก์ชัน “อบลมร้อน”) และอาหารสุกไม่พร้อมกัน

ใช้การตั้งค่าอุณหภูมิที่ต่ำลง โดยไม่จำเป็นต้องนำอาหารออกจากทุกชั้นพร้อมกัน

การอบพิซซ่า

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการทำพิซซ่า โปรดใช้โหมด “พิซซ่า” 

- อุ่นเตาอบล่วงหน้าอย่างน้อย 10 นาที
- ใช้ถาดพิซซ่าอะลูมิเนียมน้ำหนักเบา วางบนตะแกรงที่มีมาพร้อมกับเตาอบ หากใช้ถาดรองหอยด จะทำให้เวลาในการอบนานขึ้น และทำให้แป้งพิซซ่ากรอบยาก
- อย่าเปิดฝาดูบ่อยๆ ในขณะที่กำลังอบพิซซ่า
- หากพิซซ่ามีขอบไหม้เกรียม (สามหรือสี่อย่าง) แนะนำให้ใส่ชีสมอสซาเรลล่าด้านบนในระหว่างการอบ
- เมื่ออบพิซซ่าบนสองชั้น ให้ใช้ชั้นที่ 2 และ 4 โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 220 องศาเซลเซียส และวางพิซซ่าในเตาอบหลังจากอุ่นเตาล่วงหน้าอย่างน้อย 10 นาที

การทำอาหารประเภทปลาและเนื้อสัตว์

เมื่อทำอาหารประเภทเนื้อขาว สัตว์ปีก และปลา ให้ตั้งอุณหภูมิระหว่าง 180 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส

สำหรับเนื้อแดงที่ต้องการให้สุกจากข้างนอกและชุ่มฉ่ำจากข้างใน ควรเริ่มด้วยการตั้งอุณหภูมิสูง (200 องศาเซลเซียส - 220 องศาเซลเซียส) เป็นระยะเวลาสั้นๆ แล้วจึงลดอุณหภูมิลงหลังจากนั้น

โดยทั่วไปเนื้อที่อบมีขนาดใหญ่ การตั้งอุณหภูมิก็ยิ่งต่ำลง วางเนื้อไว้ตรงกลางตะแกรง และวางถาดรองหอยดไว้ใต้ตะแกรง เพื่อรองรับไขมัน

ตรวจสอบว่าได้ใส่ตะแกรงให้อยู่กลางของเตาอบ หากต้องการเพิ่มความร้อนจากด้านล่าง ให้ใช้ชั้นวางที่ระดับต่ำลง เพื่อเพิ่มรสชาติให้เนื้ออบ (โดยเฉพาะเปิดและเนื้อสัตว์ป่า)

ให้ทาด้านบนของเนื้อด้วยน้ำมันหมูหรือเบคอน

ปุ่มหมุนเลือกฟังก์ชัน	อาหารที่ต้องการปรุง	น้ำหนัก (กิโลกรัม)	ตำแหน่งชั้นวางจาก ด้านล่าง	เวลาอุ่นเตาอบล่าง หน้า (นาที)	ปุ่มหมุนตั้ง อุณหภูมิ	เวลาในการปรุง (นาที)
1. โหมดอบลมร้อน 	เนื้อเป็ด	1	3	15	200	65-75
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวอบ	1	3	15	200	70-75
	เนื้อหมูอบ	1	3	15	200	70-80
	บิสกิต (ขนมชิ้นเล็ก)	-	3	15	180	15-20
	ทาร์ต	1	3	15	180	30-35
2. โหมดทำอาหารหลาย รายการ 	พิซซ่า (บน 2 ชั้นวาง)	1	2-4	15	220	15-20
	ลาซานญ่า	1	3	10	200	30-35
	เนื้อแกะ	1	2	10	180	50-60
	ไก่อบ + มันฝรั่ง	1	2-4	10	180	60-75
	ปลาแมคเคอเรล	1	2	10	180	30-35
	เค้กลูกพลัม	1	2	10	170	40-50
	ซูคริม (บน 2 ชั้นวาง)	0.5	2-4	10	190	20-25
	บิสกิต (บน 2 ชั้นวาง)	0.5	2-4	10	180	10-15
	เค้กสปันจ์ (บน 1 ชั้นวาง)	0.5	2	10	170	15-20
	เค้กสปันจ์ (บน 2 ชั้นวาง)	1.0	2-4	10	170	20-25
	พายไส้เค็ม	1.5	3	15	200	25-30
3. โหมดย่าง 	ปลาลิ้นหมาและหมึกกระดอง	1	4	5	สูงสุด	8-10
	ปลาหมึกและกุ้งเสียบไม้	1	4	5	สูงสุด	6-8
	ปลาค็อด	1	4	5	สูงสุด	10
	ผักย่าง	1	3/4	5	สูงสุด	10-15
	สเต็กเนื้อลูกวัว	1	4	5	สูงสุด	15-20
	เนื้อแผ่น	1	4	5	สูงสุด	15-20
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	สูงสุด	7-10
	ปลาแมคเคอเรล	1	4	5	สูงสุด	15-20
	แซนวิชปัง	-	4	5	สูงสุด	2-3
4. โหมดละลายน้ำแข็ง 	อาหารแช่แข็งทั้งหมด					

5. โหมดอย่างความร้อนสูง 	ปลาหินหมาและหมึกกระดอง	1	4	5	200	8-10
	ปลาหมึกและกุ้งเสียบไม้	1	4	5	200	6-8
	ปลาค็อด	1	4	5	200	10
	ผักย่าง	1	3/4	5	200	10-15
	สเต็กเนื้อลูกวัว	1	4	5	200	15-20
	เนื้อแผ่น	1	4	5	200	15-20
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	200	7-10
	ปลาแมคเคอเรล	1	4	5	200	15-20
	แซนวิชปัง	-	4	5	200	2-3
	พร้อมระบบหมุนย่าง (หากมี)					
	เนื้อลูกวัวเสียบไม้	1.0	-	5	200	80-90
	เนื้อไก่เสียบไม้	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อแกะเสียบไม้	1.0	-	5	200	70-80
6. โหมดอย่างโดยใช้พัดลม 	ไถ่ย่าง	1.5	3	5	200	55-60
	หมึกกระดองย่าง	1.5	3	5	200	30-35
	พร้อมระบบหมุนย่าง (หากมี)					
	เนื้อลูกวัวเสียบไม้	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อไก่เสียบไม้	2.0	-	5	200	70-80
	เนื้อไก่เสียบไม้	1.5	-	5	200	70-75
	+ มันฝรั่งอบ	-	2	5	200	70-75
7. โหมดอบ 	ทาร์ต	0.5	3	15	180	20-30
	เค้กผลไม้	1	2/3	15	180	40-45
	ฟรุ๊ตเค้ก	0.7	3	15	180	40-50
	เค้กสปันจ์	0.5	3	15	160	25-30
	แพนเค้กสอดไส้ 2	1.2	2-4	15	200	30-35
	เค้กชั้นเล็ก	0.6	2-4	15	190	20-25
	ชีสพาย	0.4	2-4	15	210	15-20
	ซูครีม	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	บิสกิต	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	เมอแรงค์	0.5	1-3-5	15	90	180

8. โหมดอบเร็ว 	อาหารแช่แข็ง					
	พิซซ่า	0.3	2	-	250	12
	พายซูกีนีและกุ้ง	0.4	2	-	200	20
	พายผักโขมสโตร์ชแบบท	0.5	2	-	220	30-35
	พายแบบประกบ	0.3	2	-	200	25
	ลาซานญ่า	0.5	2	-	200	35
	โรลอบกรอบ	0.4	2	-	180	25-30
	นักเก็ตไก่	0.4	2	-	220	15-20
	อาหารปรุงสุก					
	ปีกไก่กรอบ	0.4	2	-	200	20-25
9. โหมดพิซซ่า 	อาหารสด					
	บิสกิต (ขนมชิ้นเล็ก)	0.3	2	-	200	15-18
	ฟรุตเค้ก	0.6	2	-	180	45
	ชีสพาย	0.2	2	-	210	10-12
9. โหมดพิซซ่า 	พิซซ่า	0.5	2	15	220	15-20
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวอบ	1	2	10	220	25-30
	เนื้อไก่	1	2/3	10	180	60-70
10. โหมดทอดไร้น้ำมัน 	สเต็กเนื้อสันใน (ย่างผิวด้านนอกก่อน)	1	3	5	220	8
	มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	1	3	5	220	15
	น่องไก่/ปีกไก่ หมักเครื่องเทศแห้ง	1	3	5	230	15
	ปลากะพงขาวสด คลุกเกล็ดขนมปัง	1	3	5	230	15
	มันฝรั่งหั่นเป็นชิ้น	0.5	3	5	230	14
	อาหารแช่แข็ง	1	3	5	230	15
	(นักเก็ตไก่/ปลาชุบแป้งทอด)					
	มันฝรั่งบด	1.0	3	54	220	15

หมายเหตุ: เวลาในการทำอาหารเป็นเพียงค่าโดยประมาณ และอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความชอบส่วนบุคคล เมื่อใช้โหมดย่างหรือย่างด้วยพัดลม จะต้องวางถาดรองหยดบนชั้นวางล่างสุดของเตาอบเสมอ

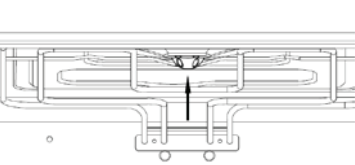
9 การรับประกันและบริการ

คำถามที่พบบ่อยและวิธีแก้ไขปัญหา

ห้ามเปิดตู้เครื่องโดยเด็ดขาด

การติดตั้ง การบำรุงรักษา และการซ่อมแซม จะต้องดำเนินการโดยบุคคลที่มีคุณสมบัติและความสามารถเหมาะสมเท่านั้น โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยระดับชาติและระดับท้องถิ่นในปัจจุบันอย่างเคร่งครัด

การซ่อมแซมหรืองานอื่นๆ ที่ดำเนินการโดยผู้ชำนาญคุณสมบัติ อาจเกิดอันตรายได้ ผู้ผลิตไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการดำเนินการที่ไม่ได้รับอนุญาต ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการจ่ายกระแสไฟฟ้าก่อนดำเนินการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ไข
เตาอบไม่ร้อน	- เตาอบอาจยังไม่ได้เปิดใช้งาน ให้เปิดสวิตช์เตาอบ - นาฬิกาอาจยังไม่ถูกตั้งค่า ให้ตั้งค่านาฬิกา - ตรวจสอบว่าได้ตั้งค่าที่ต้องการแล้ว - ฟิวส์ในบ้านอาจขาด หรือเบรกเกอร์อาจตัดวงจร ให้เปลี่ยนฟิวส์หรือรีเซ็ตเบรกเกอร์ หากเกิดปัญหานี้ขึ้นซ้ำ ๆ ควรติดต่อช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตให้มาตรวจสอบ
ได้ยินเสียงหลังจากโปรแกรมทำอาหารสิ้นสุดลง	พัดลมระบายความร้อนยังคงทำงานต่อหลังจากสิ้นสุดโปรแกรมทำอาหาร
ไฟส่องสว่างไม่ทำงาน 	■ ถอดปลั๊กอุปกรณ์จากแหล่งจ่ายไฟ: ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ หรือถอดฟิวส์ หรือปิดสวิตช์ที่ตัวตัดไฟตามความเหมาะสม ■ หมุนฝาครอบหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออก ■ ถอดวงแหวนโลหะออกและทำความสะอาดฝาครอบหลอดไฟ ■ เปลี่ยนหลอดไฟด้วยหลอด G9 ใหม่ ■ ติดตั้งวงแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบหลอดไฟ ■ ติดตั้งฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าไป
เด็กและปัสกิตมีสีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ	โดยปกติแล้ว สีของขนมอาจมีความไม่สม่ำเสมอบ้าง หากสีไม่สม่ำเสมอมากจนผิดปกติ ให้ตรวจสอบว่าตั้งอุณหภูมิถูกต้องและใช้ชั้นวางเหมาะสมหรือไม่
รหัสข้อผิดพลาดแสดงบนหน้าจอ: HE1	■ เซนเซอร์อุณหภูมิขัดข้อง ■ ติดต่อศูนย์บริการ
รหัสข้อผิดพลาดแสดงบนหน้าจอ: HE2	■ เซนเซอร์โพรบวัดอุณหภูมิขัดข้อง ■ ติดต่อศูนย์บริการ

10 ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

ขนาดภายในของเตาอบ:

ความกว้าง 59.4 ซม.

ความลึก 55.4 ซม.

ความสูง 59.4 ซม.

แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ:

220-240 โวลต์ ~50/60 เฮิร์ตซ์

MỤC LỤC

1 Hướng dẫn an toàn	1
2 Lắp đặt lò nướng	5
3 Các bộ phận và tính năng	7
4 Bảng điều khiển	9
5 Trước khi bắt đầu	10
6 Sử dụng lò nướng	11
7 Vệ sinh và bảo quản.....	15
8 Lời khuyên nấu ăn thực tế	16
9 Bảo hành & dịch vụ	21
10 Thông số kỹ thuật	21

Sử dụng Sổ tay hướng dẫn này

Sổ tay hướng dẫn sử dụng này chứa thông tin quan trọng về an toàn và hướng dẫn nhằm hỗ trợ bạn vận hành và bảo dưỡng thiết bị.

Vui lòng dành thời gian đọc Sổ tay hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng lò nướng và giữ lại cuốn sách này để tham khảo sau này.

Các ký hiệu sau được sử dụng trong Sổ tay hướng dẫn sử dụng này



Quan trọng



Lưu ý

1 Hướng dẫn an toàn

Việc lắp đặt lò nướng này phải do thợ điện được cấp phép thực hiện. Người lắp đặt có trách nhiệm kết nối thiết bị với nguồn điện chính theo các khuyến nghị an toàn có liên quan.

An toàn điện

Nếu lò nướng bị hỏng trong quá trình vận chuyển, không được kết nối.

- Thiết bị phải được kết nối với nguồn điện chính chỉ bởi thợ điện được cấp phép đặc biệt.
- Trong trường hợp thiết bị bị lỗi hoặc hư hỏng, không được cố gắng vận hành thiết bị.
- Chỉ nên để nhân viên kỹ thuật được cấp phép thực hiện việc sửa chữa. Việc sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm đáng kể cho bạn và những người khác. Nếu lò nướng của bạn cần sửa chữa, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ hoặc đại lý của bạn.
- Nếu dây nguồn bị lỗi, phải thay thế bằng dây hoặc cụm dây chuyên dụng do nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền cung cấp.
- Không được để dây điện và cáp chạm vào lò nướng.
- Lắp đặt cầu dao đa cực có khoảng hở tiếp xúc tối thiểu là 3 mm giữa thiết bị và nguồn điện. Cầu dao đa cực phải có kích thước theo tải và phải tuân thủ các quy định hiện hành (không được ngắt dây nối đất bằng cầu dao).
- Bảng định mức nằm ở phía bên phải của cửa.
- Phải tắt nguồn điện của thiết bị khi đang sửa chữa hoặc vệ sinh.
- Cần thận khi kết nối các thiết bị điện với ổ cắm gần lò nướng.

CẢNH BÁO

Phải tắt nguồn thiết bị trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật. Trong quá trình lò nướng hoạt động, bề mặt bên trong lò sẽ rất nóng.

An toàn khi vận hành

- Lò nướng này chỉ được thiết kế để nấu các loại thực phẩm gia dụng.
- Trong quá trình sử dụng, bề mặt bên trong lò sẽ nóng đến mức gây bỏng. Không chạm vào các bộ phận gia nhiệt hoặc bề mặt bên trong lò cho đến khi chúng nguội hẳn.
- Không bao giờ cất giữ vật liệu dễ cháy trong lò.
- Bề mặt lò sẽ nóng khi thiết bị hoạt động ở nhiệt độ cao trong thời gian dài.
- Khi nấu, hãy cẩn thận khi mở cửa lò vì không khí nóng và hơi nước có thể thoát ra nhanh chóng.
- Khi nấu các món ăn có chứa cồn, cồn có thể bốc hơi do nhiệt độ cao và hơi có thể bắt lửa nếu tiếp xúc với bộ phận nóng của lò.
- Vì sự an toàn của bạn, không sử dụng chất tẩy rửa nước áp suất cao hoặc máy phun hơi nước.

- Thực phẩm đông lạnh như pizza nên được nấu trên vỉ nướng bằng dây. Nếu sử dụng khay nướng, khay có thể bị biến dạng do nhiệt độ thay đổi lớn.
- Không đổ nước vào đáy lò khi lò còn nóng. Điều này có thể làm hỏng bề mặt men.
- Cửa lò phải được đóng trong khi nấu.
- Không lót giấy bạc dưới đáy lò và không đặt bất kỳ khay nướng hoặc hộp thiếc nào lên đó. Giấy bạc chặn nhiệt, có thể làm hỏng bề mặt men và khiến kết quả nấu kém.
- Nước ép trái cây sẽ để lại vết ô, có thể trở nên không thể tẩy được trên bề mặt men của lò. Khi nấu bánh rất ẩm, hãy sử dụng chảo sâu.
- Không để đồ nướng trên cửa lò mở.
- Thiết bị này không dành cho trẻ nhỏ hoặc người yếu nếu không có sự giám sát đầy đủ của người có trách nhiệm để đảm bảo rằng họ đang sử dụng thiết bị một cách an toàn.
- Đảm bảo rằng thiết bị đã tắt trước khi thay đèn để tránh khả năng bị điện giật.
- Nếu không nhập thời gian nấu, lò sẽ tự động tắt sau khoảng thời gian được chỉ định bên dưới.

An toàn cho trẻ em

- Trẻ em dưới 3 tuổi không được phép đến gần trừ khi được giám sát liên tục.
- Trẻ em từ 3 tuổi đến dưới 8 tuổi chỉ được bật/tắt thiết bị khi thiết bị đã được đặt hoặc lắp đặt ở vị trí hoạt động bình thường theo dự kiến và được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em từ 3 tuổi đến dưới 8 tuổi không được cắm điện, điều chỉnh và vệ sinh thiết bị hoặc tự bảo dưỡng.
- THẬN TRỌNG- Một số bộ phận của sản phẩm này có thể trở nên rất nóng và gây bỏng. Cần đặc biệt chú ý khi có trẻ em và người dễ bị tổn thương ở gần.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị nếu không có sự giám sát.
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng cảm giác hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Để các thiết bị điện xa tầm với của trẻ em hoặc người ốm yếu. Không để họ sử dụng các thiết bị mà không có sự giám sát.
- CẢNH BÁO: Các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên khi lò nướng đang hoạt động. Trẻ em phải tránh xa.
- CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng thiết bị đã tắt trước khi thay đèn để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt giá đỡ lò nướng ở vị trí mong muốn khi lò nguội. Nếu phải di chuyển giá đỡ khi lò còn nóng, không để miếng lót nồi tiếp xúc với các bộ phận gia nhiệt.
- Luôn sử dụng miếng lót nồi khô. Miếng lót nồi ẩm hoặc ẩm trên bề mặt nóng có thể gây bỏng do hơi nước. Không để miếng lót nồi chạm vào các bộ phận gia nhiệt nóng. Không sử dụng khăn tắm hoặc vải cotton khác.
- CẢNH BÁO: Các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em nên tránh xa.

- Cố định tất cả quần áo rộng, v.v. trước khi bắt đầu. Buộc tóc dài sao cho tóc không bị xoắn và không mặc quần áo rộng thùng thình hoặc quần áo treo, chẳng hạn như cà vạt, khăn quàng cổ, đồ trang sức hoặc tay áo dài.
- Khi trẻ đủ tuổi sử dụng thiết bị, cha mẹ hoặc người giám hộ hợp pháp có trách nhiệm pháp lý đảm bảo rằng trẻ được những người có trình độ hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn.
- Không cho bất kỳ ai trèo, đứng, dựa, ngồi hoặc treo trên bất kỳ bộ phận nào của thiết bị, đặc biệt là cửa, ngăn giữ ẩm hoặc ngăn đựng đồ. Điều này có thể làm hỏng thiết bị và thiết bị có thể bị lật, có khả năng gây thương tích nghiêm trọng.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận bề mặt dễ tiếp cận của thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt. Không cho trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng thiết bị này trừ khi có người lớn giám sát chặt chẽ. Trẻ em và vật nuôi không được để một mình hoặc không có người trông coi ở khu vực sử dụng thiết bị. Không bao giờ được phép cho chúng chơi đùa ở gần thiết bị, bất kể thiết bị có đang được sử dụng hay không.

Vệ sinh an toàn

THẬN TRỌNG:

Không nên cất giữ các vật dụng mà trẻ em quan tâm trong thiết bị, trong tủ phía trên thiết bị hoặc trên tấm chắn. Trẻ em trèo lên thiết bị để với tới các vật dụng có thể bị thương nghiêm trọng.

Không vệ sinh thiết bị khi thiết bị vẫn còn nóng. Một số chất tẩy rửa tạo ra khói độc khi sôi lên bề mặt nóng. Quần áo ướt hoặc miếng bọt biển có thể gây bỏng do hơi nước.

Bên ngoài lò nướng

- Để vệ sinh cả bên trong và bên ngoài lò nướng, hãy sử dụng khăn và chất tẩy rửa nhẹ hoặc nước xà phòng ấm.
- Lau khô bằng giấy bếp hoặc khăn khô.
- Không sử dụng miếng cọ rửa, chất tẩy rửa ăn da hoặc các sản phẩm mài mòn.

Mặt trước lò nướng bằng thép không gỉ

- Không sử dụng len thép, miếng cọ rửa hoặc chất mài mòn. Chúng có thể làm hỏng lớp hoàn thiện.

Mặt trước lò nướng bằng nhôm

- Lau nhẹ tấm nướng bằng vải mềm hoặc vải sợi nhỏ và chất tẩy rửa cửa sổ nhẹ.

CẢNH BÁO

Đảm bảo lò nướng đã nguội trước khi vệ sinh.

Bên trong lò nướng

- Không vệ sinh gioăng cửa bằng tay.
- Không sử dụng miếng cọ rửa thô hoặc miếng bọt biển vệ sinh.
- Để tránh làm hỏng bề mặt lò tráng men, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng có bán sẵn trên thị trường.
- Để loại bỏ vết bẩn cứng đầu, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò nướng chuyên dụng.

Kính cửa lò nướng

Cửa lò nướng được trang bị ba tấm kính đặt đối diện nhau. Có thể tháo tấm kính trong và giữa để vệ sinh.

CẢNH BÁO

- Bất cứ khi nào cửa tách khỏi lò nướng, hãy lật mở các kẹp.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để vệ sinh kính cửa lò nướng vì chúng có thể làm xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

- Khi lắp cửa, việc tháo một số bộ phận (kính cửa hoặc một số bộ phận khác) khỏi cửa có thể gây thương tích.

Lưu ý

Kính có thể vỡ nếu bạn dùng lực quá mạnh, đặc biệt là ở các cạnh của tấm kính phía trước.

Phụ kiện

Rửa sạch tất cả đồ nướng và phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và lau khô bằng khăn bếp. Để dễ vệ sinh, hãy ngâm trong nước xà phòng ấm trong khoảng 30 phút.

Bề mặt men xúc tác

Vỏ bọc có thể tháo rời được phủ một lớp men xúc tác màu xám đen có thể bị phủ dầu và mỡ phân tán do không khí lưu thông trong quá trình gia nhiệt đối lưu. Các căn bản này sẽ cháy ở nhiệt độ lò nướng từ 200°C trở lên, ví dụ như khi nướng hoặc rang. Nhiệt độ cao hơn sẽ dẫn đến cháy nhanh hơn. Lò nướng và phụ kiện phải được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Nếu không, việc nướng và rang tiếp tục sẽ khiến căn bản bám chặt hơn và việc vệ sinh có thể trở nên khó khăn và trong những trường hợp nghiêm trọng là không thể.

Vệ sinh bằng tay

Đảm bảo lò nướng đã nguội trước khi vệ sinh.

- Vỏ bọc tráng men xúc tác phải được vệ sinh bằng dung dịch nước nóng và nước rửa chén được thoa bằng bàn chải nylon mềm.

Không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn, bàn chải cứng, miếng cọ rửa hoặc vải, len thép, dao hoặc các vật liệu mài mòn khác. Không sử dụng bình xịt lò nướng trên lớp men xúc tác vì các hóa chất được sử dụng trong bình xịt lò nướng sẽ làm hỏng lớp men xúc tác và khiến lớp men này mất tác dụng.

Nếu sử dụng bình xịt lò nướng trên bề mặt bên trong lò nướng, trước tiên phải tháo vỏ bọc xúc tác ra khỏi lò.

Vệ sinh bằng nhiệt độ cao

Trước khi vệ sinh vỏ bọc xúc tác bằng nhiệt độ cao, hãy đảm bảo rằng tất cả các bề mặt bên trong lò nướng đã được vệ sinh như mô tả ở trên. Nếu không, nhiệt độ cao có thể làm bám căn bản lên bề mặt bên trong lò nướng và khiến chúng không thể loại bỏ được.

Nếu sau khi vệ sinh thủ công, lò nướng vẫn còn nhiều vết bẩn, việc làm nóng lò ở nhiệt độ cao sẽ giúp loại bỏ vết bẩn do dầu mỡ bắn vào.

Lưu ý rằng quá trình này không loại bỏ được căn bản của gia vị, xi-rô và các chất tương tự. Cần vệ sinh bằng tay với dung dịch nước nóng nhẹ và nước rửa chén được thoa bằng bàn chải mềm.

- Tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi lò nướng.
- Đặt lò ở chế độ hoạt động thông thường.
- Đặt nhiệt độ ở mức 250 °C.
- Chạy lò trong khoảng 1 giờ. Thời gian sẽ phụ thuộc vào mức độ bẩn.

Tốt nhất là bạn nên đặt thời gian kết thúc cho quy trình bằng cách sử dụng cài đặt thời gian kết thúc, trong trường hợp bạn quên tắt lò khi kết thúc.

Bất kỳ vết bẩn nào còn sót lại sẽ dần biến mất sau mỗi lần sử dụng lò ở nhiệt độ cao.

Hướng dẫn thải bỏ

Thải bỏ vật liệu đóng gói

- Vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị này có thể tái chế.
- Thải bỏ vật liệu đóng gói trong thùng chứa thích hợp tại cơ sở xử lý rác thải tại địa phương của bạn

Trước khi thải bỏ các thiết bị cũ, hãy làm cho chúng không hoạt động để chúng không thể trở thành nguồn nguy hiểm.

Để thực hiện việc này, hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính và tháo dây điện chính.

Để bảo vệ môi trường, điều quan trọng là phải thải bỏ các thiết bị cũ theo đúng cách.

- Không được thải bỏ thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt.
- Bạn có thể lấy thông tin về ngày thu gom và địa điểm xử lý rác thải công cộng từ sở xử lý rác thải hoặc hội đồng địa phương của bạn.



Ý nghĩa của thùng rác có bánh xe gạch chéo:

Không vứt bỏ các thiết bị điện như rác thải đô thị chưa phân loại, hãy sử dụng các cơ sở thu gom riêng.

Liên hệ với chính quyền địa phương để biết thông tin về các hệ thống thu gom có sẵn.

Nếu các thiết bị điện được vứt bỏ tại bãi rác hoặc bãi rác thải, các chất độc hại có thể rò rỉ vào nước ngầm và đi vào chuỗi thức ăn, gây hại cho sức khỏe và sự an toàn của bạn.

Khi thay thế các thiết bị cũ bằng thiết bị mới, nhà bán lẻ có nghĩa vụ pháp lý phải lấy lại thiết bị cũ của bạn để xử lý ít nhất là miễn phí.

2 Lắp đặt lò nướng



Việc lắp đặt điện cho thiết bị này chỉ được thực hiện bởi một thợ điện được cấp phép.

Lò nướng phải được lắp đặt theo hướng dẫn được cung cấp.

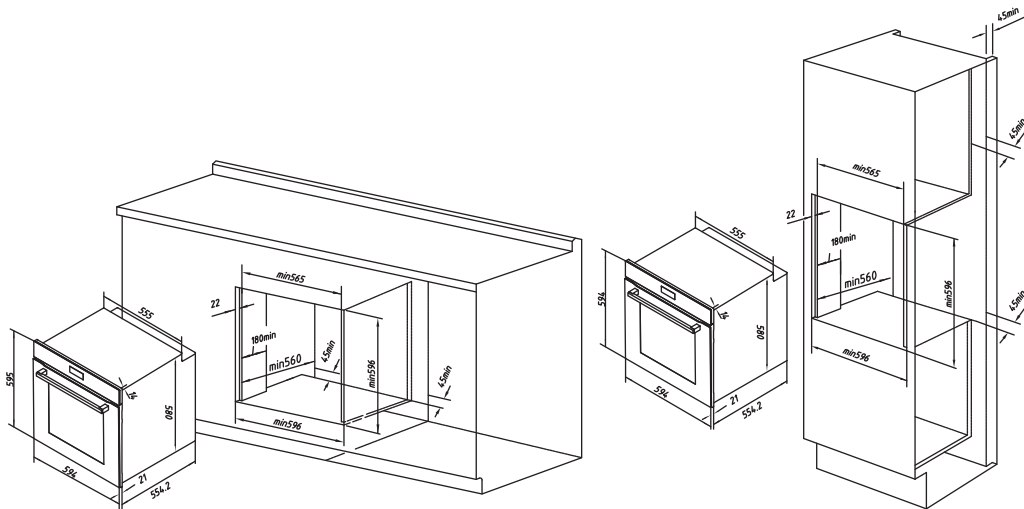
Tháo lớp vinyl bảo vệ khỏi cửa sau khi lắp đặt.

Hướng dẫn an toàn cho người lắp đặt

- Việc lắp đặt phải đảm bảo bảo vệ chống tiếp xúc với các bộ phận có điện.

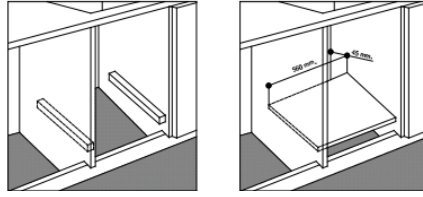
Lắp đặt lò nướng âm tủ

Để đảm bảo thiết bị âm tủ hoạt động bình thường, tủ chứa thiết bị phải phù hợp. Hình bên dưới cung cấp kích thước của phần cắt để lắp đặt dưới quầy hoặc trong tủ treo tường.



N. B: Lắp đặt theo đúng quy định về tiêu thụ điện

Để đảm bảo thông gió đầy đủ, phải tháo bỏ tấm ốp lưng của tủ. Tốt nhất là lắp đặt lò nướng sao cho lò nằm trên hai thanh gỗ. Nếu lò nướng nằm trên bề mặt phẳng liên tục, phải có lỗ hở ít nhất là 45 X 560mm.



Các tấm ốp của tủ liên kề phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đặc biệt, tủ có mặt ngoài bằng gỗ dán phải được lắp ráp bằng keo có thể chịu được nhiệt độ lên đến 100°C.

Để tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn hiện hành, không được phép tiếp xúc với các bộ phận điện của lò sau khi đã lắp đặt.

Tất cả các bộ phận đảm bảo hoạt động an toàn của thiết bị phải được tháo rời chỉ bằng dụng cụ.

Để gắn chặt lò vào tủ, hãy mở cửa lò và gắn chặt bằng cách lắp 4 vít gỗ vào 4 lỗ nằm trên chu vi của khung.

Kết nối điện

Những lò được trang bị cáp nguồn ba cực được thiết kế để hoạt động bằng dòng điện xoay chiều.

Dây nối đất cho thiết bị có màu vàng lục.

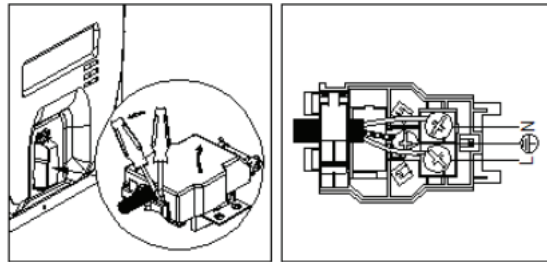
Lắp cáp nguồn

Mở bảng đầu cuối:

- Sử dụng tua vít, tháo bu lông trên các thanh bên của nắp bảng đầu cuối;
- Sử dụng tua vít tháo móc cố định số 2, kéo mở nắp bảng đầu cuối.

Để lắp cáp, hãy tiến hành như sau:

- Tháo vít kẹp dây và ba vít tiếp xúc L-N
- Cố định dây bên dưới đầu vít bằng cách sử dụng sơ đồ màu sau: Xanh lam (N) Nâu (L) Vàng-Xanh lá cây
- Cố định cáp nguồn vào đúng vị trí bằng kẹp và đóng nắp bảng đầu cuối.



Kết nối cáp nguồn với nguồn điện chính

Lắp phích cắm chuẩn tương ứng với tải được chỉ định trên bảng dữ liệu. Khi kết nối cáp trực tiếp với nguồn điện chính, hãy lắp một cầu dao phân cực toàn phần có độ mở tiếp xúc tối thiểu là 3 mm giữa thiết bị và nguồn điện chính. Cầu dao phân cực toàn phần phải có kích thước theo tải và phải tuân thủ các quy định hiện hành (không được ngắt dây nối đất bởi cầu dao).

Cáp nguồn phải được định vị sao cho không đạt nhiệt độ quá 50 độ C so với nhiệt độ phòng, ở bất kỳ vị trí nào dọc theo chiều dài của cáp hoặc được bảo vệ bằng lớp cách điện có định mức phù hợp.

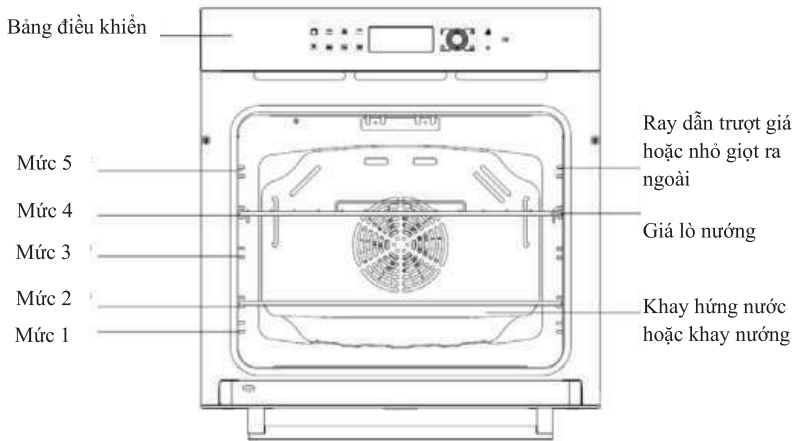
Trước khi kết nối, hãy kiểm tra xem:

- Chỉ có thể đảm bảo an toàn về điện cho thiết bị này nếu bếp được nối đất đúng cách và hiệu quả, tuân thủ các quy định về an toàn điện. Luôn đảm bảo rằng hệ thống nối đất hiệu quả; nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ để kiểm tra hệ thống. Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại do hệ thống không được nối đất gây ra.

- Trước khi cắm thiết bị vào nguồn điện, hãy kiểm tra xem các thông số kỹ thuật được ghi trên nhãn ngày (trên thiết bị và/hoặc bao bì) có tương ứng với thông số kỹ thuật của hệ thống điện chính trong nhà bạn hay không.
- Kiểm tra xem công suất điện của hệ thống và ổ cắm có hỗ trợ công suất tối đa của thiết bị hay không, như được ghi trên nhãn dữ liệu. Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ.
- Nếu ổ cắm và phích cắm thiết bị không tương thích, hãy yêu cầu kỹ thuật viên có trình độ thay ổ cắm bằng một mẫu phù hợp. Đặc biệt, kỹ thuật viên có trình độ cũng sẽ phải đảm bảo rằng mặt cắt ngang của cáp ổ cắm phù hợp với công suất mà thiết bị hấp thụ. Không nên sử dụng bộ chuyển đổi, nhiều ổ cắm và/hoặc ổ cắm mở rộng. Nếu không thể tránh được việc sử dụng chúng, hãy nhớ chỉ sử dụng một hoặc nhiều bộ chuyển đổi và ổ cắm mở rộng tuân thủ các quy định an toàn hiện hành. Trong những trường hợp này, không bao giờ vượt quá công suất dòng điện tối đa được chỉ định trên bộ chuyển đổi đơn hoặc ổ cắm mở rộng và công suất tối đa được chỉ định trên bộ chuyển đổi nhiều. Phích cắm và ổ cắm phải dễ tiếp cận.

3 Các Bộ phận và Tính năng

Lò nướng



Các mức kệ được đánh số từ dưới lên trên.

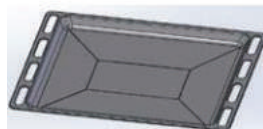


Mức 4 và 5 chủ yếu được sử dụng cho chức năng nướng.

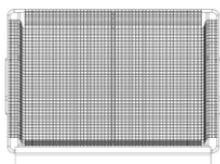
Vui lòng tham khảo hướng dẫn nấu ăn được cung cấp trong toàn bộ hướng dẫn này để xác định mức kệ phù hợp cho các món ăn của bạn.

Phụ kiện (phụ kiện tùy chọn, phụ kiện thực tế sẽ được ưu tiên)

Các phụ kiện sau đây được cung cấp cùng với lò nướng của bạn.



- 1. Giá lò nướng**, dành cho đĩa, khuôn bánh, khay nướng và quay.
- 2. Khay nướng** cho bánh, bánh quy nướng và quay.



3. Chảo sâu, dùng để nướng hoặc húng nước thịt hoặc mỡ chảy ra.

4. Xiên quay (chỉ có thể sử dụng ở hai chế độ này:  )

Khay nướng, chảo sâu và giá lò nướng phải được lắp đúng vào các thanh trượt bên. Khi lấy thực phẩm đã nấu chín ra khỏi lò, hãy cẩn thận với các dụng cụ và bề mặt nóng.

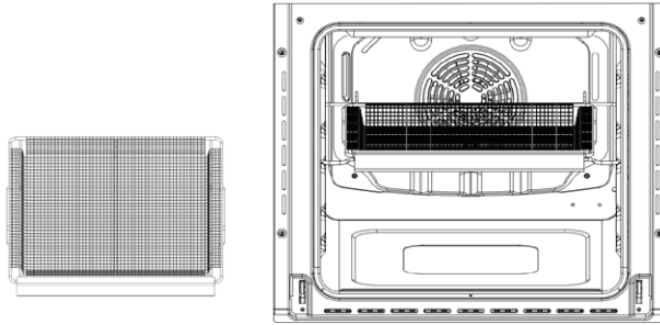
Ví dụ Mức 1: Chảo sâu

Mức 3: Khay nướng



Khi sử dụng chảo sâu hoặc khay nướng để húng nước nhỏ giọt từ thực phẩm đang nấu, đảm bảo rằng chảo hoặc khay được đặt đúng cách vào các thanh trượt bên. Để các phụ kiện này tiếp xúc với bề mặt đáy của lò có thể làm hỏng lớp men của bề mặt. Khay và chảo đặt ở mức 1 phải cách bề mặt đáy của lò ít nhất 2 cm.

6. Giò chiên không dầu cho chế độ chiên không dầu: , có thể đặt lò chiên không dầu vào thanh trượt hoặc vào giá bên theo cùng cách như đặt trên kệ lò.



Sử dụng các phụ kiện

Giá nướng, khay nướng và chảo sâu

Xác định vị trí giá nướng

Lắp giá nướng vào bất kỳ mức nào mong muốn.

Xác định vị trí khay nướng hoặc chảo sâu

Lắp khay nướng vào mức 3 của lò và chảo sâu vào mức 1 của lò

Tắt an toàn

Nếu không nhập thời gian nấu, lò sẽ tự tắt sau hai giờ.

- Mạch điện của lò này có hệ thống ngắt nhiệt. Nếu lò nướng nóng đến nhiệt độ cao bất thường, hệ thống sẽ tắt nguồn điện cung cấp cho các bộ phận gia nhiệt trong một khoảng thời gian hoặc tắt lò nướng trong suốt quá trình nướng.

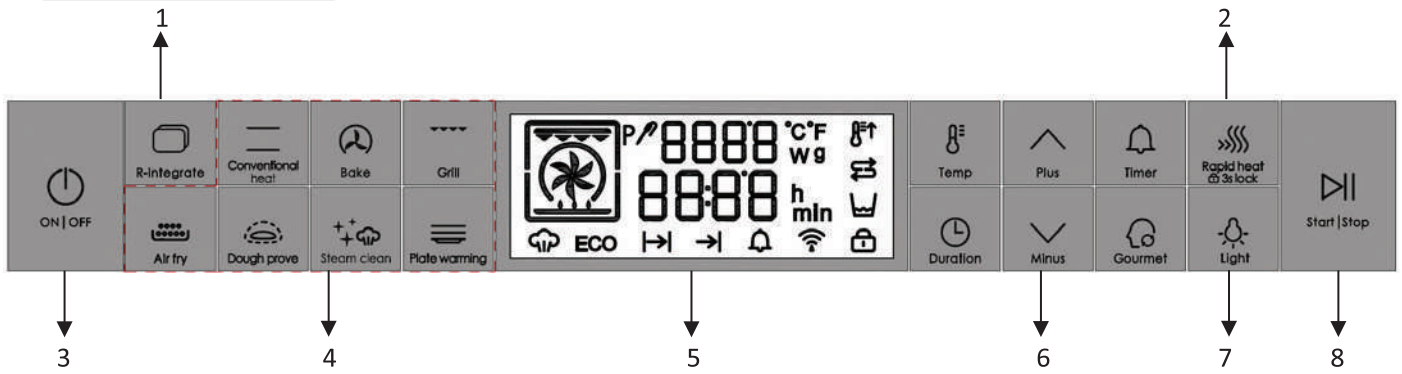
Thông gió làm mát

Để làm mát lớp ngoài của lò nướng và một số mẫu lò nướng được trang bị quạt làm mát. Khi lò nướng nóng, quạt làm mát sẽ tự động bật.

Khi quạt bật, luồng không khí bình thường sẽ xuất hiện giữa cửa lò nướng và bảng điều khiển.

Lưu ý: Sau khi nướng, quạt lò nướng đã hoạt động để làm mát đủ.

4 Bảng điều khiển



Chức năng	Nhận xét
1 Phím chức năng lò nướng	Chạm phím này nhiều lần để chuyển đổi các chế độ chức năng khác nhau của lò nướng, bao gồm 12 chế độ chức năng: 
2 Làm nóng nhanh / Khóa trẻ em	Nhấn giữ  để khóa bảng điều khiển. Nhấn giữ lần nữa để mở khóa. Trong chức năng lò nướng được thiết lập để kết thúc sau, với việc sử dụng chức năng nướng nhanh, lò nướng trống có thể được làm nóng trước trong thời gian ngắn.
3 Bật/Tắt	Để bật và tắt thiết bị.
4 Phím chức năng nhanh	Bạn có thể trực tiếp nhấn phím để chọn chế độ chức năng mong muốn 
5 Màn hình	Hiển thị cài đặt hiện tại của thiết bị.
6 Khu vực chức năng phụ trợ	Chạm vào  để điều chỉnh nhiệt độ làm việc bằng “  ” hoặc “  ”. Chạm vào  để điều chỉnh thời gian làm việc và thời gian kết thúc bằng bằng “  ” hoặc “  ”. Chạm vào  để cài đặt chuông báo. Chạm vào  để truy xuất và lưu chế độ bộ nhớ bằng “  ” hoặc “  ”.
7 Đèn	Để bật/tắt đèn
8 Bắt đầu/Dừng	Để bật và tắt chức năng đã chọn.

Chức năng lò nướng

	Nhiệt đôi lưu		Nướng quạt
	Nướng Maxi		Nướng
	Nướng		Nấu nhiều món
	Pizza	 	Chiên không dầu
	Nấu nhanh		Nóng nhẹ
	Rã đông		Chế độ nướng tiết kiệm năng lượng
	Lên men		Đĩa hâm nóng
	Vệ sinh bằng hơi nước		

5 Trước khi bắt đầu

Cài đặt đồng hồ

Khi lần đầu tiên cấp nguồn cho lò, màn hình trên bảng điều khiển sẽ sáng trong giây lát và 12:00 sẽ hiển thị trên màn hình. Chỉ có thể cài đặt đồng hồ trong lò ở chế độ chờ.

1 “12:00” sẽ hiển thị trên màn hình khi lần đầu tiên cấp nguồn cho thiết bị.

2 Chạm vào **Nút Thời gian** , “12:00” sẽ nhấp nháy trên màn hình.

3 Nhấn **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** để cài đặt thời gian.

4 Chạm lại vào **Nút Thời gian**  để kết thúc Cài đặt.

Vệ sinh lần đầu

Vệ sinh lò kỹ lưỡng trước khi sử dụng lần đầu tiên.



Không sử dụng vật liệu vệ sinh sắc nhọn hoặc mài mòn. Những vật liệu này có thể làm hỏng bề mặt lò. Đối với lò có mặt trước tráng men, hãy sử dụng chất tẩy rửa có bán sẵn trên thị trường.

Vệ sinh lò

1. Mở cửa, đèn lò sẽ sáng khi chạm vào **Nút Đèn**.

2. Vệ sinh tất cả các khay, phụ kiện và thanh trượt bên hông lò bằng nước ấm hoặc nước rửa chén và đánh bóng khô bằng khăn mềm sạch.

3. Vệ sinh bên trong lò bằng khăn mềm sạch.

4. Lau mặt trước của thiết bị bằng khăn ẩm.

Kiểm tra xem đồng hồ đã được cài đặt đúng chưa. Tháo các phụ kiện và vận hành lò nướng ở chế độ đôi lưu ở 200 °C trong 1 giờ trước khi sử dụng. Sẽ có mùi đặc trưng; điều này là bình thường, nhưng hãy đảm bảo bếp của bạn được thông gió tốt trong thời gian điều hòa này.

6 Sử dụng lò nướng

Cài đặt chức năng lò nướng

Sau khi đồng hồ được cài đặt, hãy chọn biểu tượng của chức năng nướng cần thiết trên bảng điều khiển, nhấn **nút Bắt đầu/Dừng** , sau đó lò nướng bắt đầu hoạt động.

Cài đặt nhiệt độ lò nướng

Sau khi chức năng được chọn, hãy nhấn nút  để vào cài đặt nhiệt độ nướng, nhấp hoặc nhấn và giữ **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để điều chỉnh nhiệt độ nướng.

Bật/Tắt lò nướng

Để bật/tắt lò nướng, hãy chạm vào **nút Bật/Tắt**.

Bật/Tắt đèn

Để bật/tắt đèn, hãy chạm vào **nút Đèn**.

Thời gian kết thúc

Bạn có thể cài đặt thời gian kết thúc trong khi nấu.

1. Chạm vào **Nút Thời gian**  nhiều lần cho đến khi biểu tượng thời gian kết thúc  trên màn hình bắt đầu nhấp nháy.
2. Chạm vào **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để đặt thời gian kết thúc mong muốn.
3. Lò nướng sẽ tự động hoạt động với thời gian kết thúc đã chọn sau khi nhấn **Nút Thời gian**  hoặc đợi khoảng 3 giây.

Thời gian nấu

Bạn có thể đặt thời gian nấu trong khi nấu.

1. Chạm vào **Nút Thời gian**  nhiều lần cho đến khi biểu tượng thời gian nấu  trên màn hình bắt đầu nhấp nháy.
2. Chạm vào **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để đặt thời gian nấu mong muốn.
3. Lò nướng sẽ tự động hoạt động với thời gian nấu đã chọn sau khi nhấn **Nút Thời gian**  hoặc đợi khoảng 3 giây.

Bắt đầu trễ

Nếu thời gian kết thúc được nhập sau khi thời gian nấu đã được đặt, thời gian nấu và thời gian kết thúc sẽ được tính toán và nếu cần, lò sẽ đặt điểm bắt đầu trễ.

1. Chạm vào **Nút Thời gian**  và biểu tượng thời gian nấu  trên màn hình bắt đầu nhấp nháy.
Ví dụ: Thời gian hiện tại là 3:00 và thời gian nấu mong muốn là 1 giờ.
2. Chạm vào **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để cài đặt thời gian nấu.
3. Chạm vào **Nút Thời gian**  nhiều lần cho đến khi biểu tượng thời gian kết thúc  trên màn hình bắt đầu nhấp nháy.
Ví dụ: Bạn muốn nấu trong 1 giờ và kết thúc lúc 8:30.
4. Chạm vào **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để cài đặt thời gian kết thúc.
5. Chạm lại vào **Nút Thời gian** . Lò không hoạt động cho đến khi đến thời điểm bắt đầu trễ.

Hẹn giờ nhà bếp

1. Chạm vào **Nút Hẹn giờ nhà bếp**  cho đến khi biểu tượng “” và ba chữ số trên màn hình bắt đầu nhấp nháy.
2. Chạm vào **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để cài đặt thời gian mong muốn.
3. Chạm vào **Nút Hẹn giờ nhà bếp**  để bắt đầu hẹn giờ nhà bếp. Khi thời gian đã cài đặt trôi qua, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.

Chức năng an toàn cho trẻ em

- 1 Chạm vào **Nút Làm nóng nhanh**  và giữ trong 3 giây, biểu tượng  sẽ xuất hiện trên màn hình.
- 2 Nhấn lại **Nút Làm nóng nhanh**  trong 3 giây để mở khóa.

Nướng nhanh

Trong chức năng lò nướng được thiết lập để hoàn thành sau, khi sử dụng chức năng nướng nhanh, lò nướng rỗng có thể được làm nóng trước trong thời gian ngắn.

Quan trọng: trước khi hoàn thành chức năng nướng nhanh và nướng bằng lò nướng sử dụng chức năng mong muốn đang chạy, không cho thực phẩm vào lò nướng để nướng.

- 1 Cài đặt chức năng lò nướng mong muốn, nếu cần, hãy thay đổi nhiệt độ khuyến nghị.

- 2 Nhấn **Nút Làm nóng nhanh** . Một giọng nói có thể nghe được phát ra.

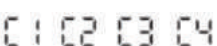
Khi đạt đến nhiệt độ. Một giọng nói có thể nghe được phát ra trong khoảng 2 giây.

Bây giờ hãy làm theo chức năng lò nướng được thiết lập trước và nhiệt độ tiếp tục được làm nóng và bây giờ bạn có thể cho thực phẩm vào lò nướng.

Chức năng bộ nhớ

1. Khi chức năng kết thúc và “END” hiển thị, chế độ nấu hiện tại có thể được lưu trữ bằng cách nhấn và giữ **Nút bộ nhớ**  mà không cần nhấn bất kỳ nút nào khác; có thể lưu trữ tối đa 4 chế độ nấu và chúng được biểu thị tương ứng.

Khi lưu trữ hơn 4 chế độ, chế độ nấu sớm nhất sẽ được thay thế.

2. Ở trạng thái chờ, nhấn **Nút bộ nhớ** , màn hình sẽ hiển thị các chế độ nấu  đã được lưu, nhấn Nút điều chỉnh nhiệt độ/chức năng “y\” hoặc để chọn chế độ nấu mong muốn và nhấn **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để bắt đầu hoạt động.

Chức năng lò nướng

Chế độ đối lưu

Các thanh gia nhiệt trên và dưới bật lên. Đây là loại lò nướng cổ điển, truyền thống đã được hoàn thiện, với khả năng phân phối nhiệt đặc biệt và giảm mức tiêu thụ năng lượng. Lò nướng đối lưu vẫn là loại lò nướng không đối thủ khi nói đến việc nấu các món ăn gồm nhiều nguyên liệu, ví dụ như bắp cải với sườn, cá tuyết kiểu Tây Ban Nha, kiểu Ancona cá tuyết, thịt bê thái miếng mềm với cơm, v.v. Kết quả tuyệt vời cũng đạt được khi chế biến các món ăn từ thịt bê hoặc thịt bò (thịt hầm, món hầm, món guly, thịt thú rừng, giăm bông, v.v.) cần nấu chậm và cần phải tưới nước sốt hoặc thêm chất lỏng. Tuy nhiên, đây vẫn là hệ thống tốt nhất để nướng bánh cũng như trái cây và nấu ăn bằng cách sử dụng các đĩa đựng thức ăn có nắp đậy để nướng trong lò. Khi nấu ở chế độ

đổi lưu, chỉ sử dụng một khay hứng nước hoặc giá nấu tại một thời điểm, nếu không, nhiệt sẽ phân bố không đều. Sử dụng các chiều cao giá khác nhau có sẵn, bạn có thể cân bằng lượng nhiệt giữa phần trên và phần dưới của lò. Chọn từ nhiều chiều cao giá khác nhau dựa trên việc món ăn cần nhiều hay ít nhiệt từ phần trên.

Chế độ nấu nhanh

Các thanh gia nhiệt trên và dưới, cũng như quạt, sẽ bật, đảm bảo nhiệt độ liên tục được phân bố đều khắp lò. Chế độ này đặc biệt được khuyến nghị để nấu nhanh thực phẩm đóng gói sẵn (vì không cần làm nóng trước), chẳng hạn như: thực phẩm đông lạnh hoặc đã nấu chín trước) cũng như một số món ăn “tự làm”.

Kết quả tốt nhất khi nấu bằng chế độ “**Nấu nhanh**” là khi bạn chỉ sử dụng một chế độ nấu (chế độ thứ hai tính từ dưới lên), vui lòng xem bảng có tiêu đề “Lời khuyên nấu ăn thực tế”.

Chế độ nấu nhiều món

Các thanh gia nhiệt trên, tròn và dưới, cũng như quạt, sẽ bật xen kẽ. Vì nhiệt độ không đổi và đồng đều khắp lò, nên không khí sẽ nấu chín và làm vàng thực phẩm đồng đều trên toàn bộ bề mặt. Với chế độ này, bạn cũng có thể nấu nhiều món ăn cùng lúc, miễn là nhiệt độ nấu tương ứng của chúng giống nhau. Có thể sử dụng tối đa 2 giá cùng lúc, theo hướng dẫn trong phần có tiêu đề: “Nấu trên nhiều giá”.

Chế độ nấu này đặc biệt được khuyến nghị cho các món ăn cần lớp phủ gratin hoặc những món cần thời gian nấu kéo dài đáng kể, chẳng hạn như: lasagna, lưng mì ống, gà quay và khoai tây, v.v. Hơn nữa, khả năng phân phối nhiệt tuyệt vời giúp bạn có thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn khi nấu thịt quay. Điều này giúp giảm lượng nước mất đi, thịt mềm hơn và giảm lượng mất trọng lượng của thịt quay. Chế độ nấu nhiều món đặc biệt phù hợp để nấu cá, có thể chế biến bằng cách thêm một lượng gia vị hạn chế, do đó vẫn giữ được hương vị và hình thức của chúng. Có thể đạt được kết quả tuyệt vời khi nấu các món ăn kèm từ rau như bí ngòi, cà tím, ớt chuông, v.v.

Món tráng miệng: chế độ này cũng hoàn hảo để nướng bánh có men.

Hơn nữa, chế độ này cũng có thể được sử dụng để rã đông nhanh thịt trắng hoặc đỏ và bánh mì bằng cách đặt nhiệt độ ở mức 80°C. Để rã đông các loại thực phẩm mỏng manh hơn, hãy đặt bộ điều chỉnh nhiệt độ ở mức 60°C. Chỉ sử dụng tính năng lưu thông không khí lạnh bằng cách đặt bộ điều chỉnh nhiệt độ ở mức 0°C.

Chế độ Pizza

Các thanh gia nhiệt dưới cùng và hình tròn, cũng như quạt, sẽ bật. Sự kết hợp này làm nóng lò nhanh chóng do thiết bị sử dụng lượng điện lớn, dẫn đến việc tạo ra lượng nhiệt đáng kể chủ yếu đến từ phía dưới.

Chế độ pizza lý tưởng cho các loại thực phẩm cần nhiệt độ cao để nấu, như pizza và thịt nướng cỡ lớn. Chỉ sử dụng một khay hoặc giá lò cùng một lúc. Tuy nhiên, nếu sử dụng nhiều hơn một khay hoặc giá, bạn phải đổi chúng giữa chừng khi nấu xong.

Nấu món nhẹ

Thanh gia nhiệt dưới cùng và quạt sẽ bật. Thích hợp cho bánh ngọt, bánh nướng và đồ ngọt không khô trong khuôn hoặc khuôn nướng. Kết quả tuyệt vời cũng đạt được khi nấu ăn chủ yếu cần nhiệt từ phía dưới.

Bạn nên đặt chảo ở mức thấp.

Chế độ chiên không dầu

Các thanh gia nhiệt trên cùng và hình tròn, cũng như quạt, sẽ bật.

Chiên không dầu cho phép chức năng nấu đôi lưu tiên tiến mà không cần phải lật thực phẩm, mang lại kết quả giòn, ngon trong thời gian ngắn hơn mà không cần dùng nhiều dầu. Thích hợp cho khoai tây chiên, cánh gà, gà viên và các sản phẩm tương tự.

Chế độ nướng

Các thanh gia nhiệt trung tâm phía trên bật lên.

"Nướng" hướng nhiệt bức xạ từ thanh gia nhiệt phía trên mạnh mẽ vào thực phẩm. Bạn có thể sử dụng chức năng "Nướng" để nướng các loại thịt mềm, bít tết, sườn, xúc xích, cá, bánh mì nướng phô mai và các loại thực phẩm nấu nhanh khác. Nướng khi cửa lò đóng lại. Làm nóng lò nướng trong 3 phút để có kết quả tốt nhất. Điều này sẽ giúp giữ chặt nước thịt tự nhiên của bít tết, sườn, v.v. để có hương vị ngon hơn. Bạn có thể trượt đĩa nướng vào bất kỳ khoảng trống nào trong cặp thanh ray đỡ phía trên.

Chế độ nướng Maxi

Các thanh gia nhiệt bên trong và bên ngoài phía trên bật lên. "Nướng Maxi" hướng nhiệt bức xạ từ 2 thanh gia nhiệt phía trên mạnh mẽ vào thực phẩm. Bạn có thể sử dụng chức năng "Nướng Maxi" để nướng các loại thịt mềm, bít tết, sườn, xúc xích, cá, bánh mì nướng phô mai và các loại thực phẩm nấu nhanh khác. Nướng khi cửa lò đóng lại. "Maxi grill" cho phép bạn tận dụng tối đa diện tích đĩa nướng lớn và sẽ nấu nhanh hơn "Nướng" thông thường. Để có kết quả tốt nhất, bạn nên làm nóng lò nướng trước trong 3 phút. Điều này sẽ giúp giữ lại nước thịt tự nhiên của thịt bò bít tết, thịt thăn, v.v. để có hương vị tốt hơn.

Lò nướng có quạt hỗ trợ

Các thanh gia nhiệt phía trên và quạt bật lên. Sự kết hợp các tính năng này làm tăng hiệu quả của bức xạ nhiệt đơn hướng của các thanh gia nhiệt thông qua sự lưu thông cưỡng bức của không khí trong toàn bộ lò. Điều này giúp ngăn thực phẩm bị cháy trên bề mặt, cho phép nhiệt thâm trực tiếp vào thực phẩm. Kết quả tuyệt vời đạt được với các món thịt nướng làm từ thịt và rau, xúc xích, sườn cừu, sườn cừu, gà sốt cay, chim cút, sườn heo, v.v.

Nấu thực phẩm ở "chế độ nướng có quạt hỗ trợ" khi đóng cửa lò.

Chế độ này cũng lý tưởng để nấu cá bít tết, như cá kiếm, mực ống nhồi, v.v.

Chế độ nướng

Thanh gia nhiệt phía sau và quạt bật lên, đảm bảo nhiệt độ tinh tế được phân bổ đều khắp lò.

Chế độ này lý tưởng để nướng và nấu các loại thực phẩm tinh tế - đặc biệt là bánh cần nướng - và để chế biến một số loại bánh nướng nhỏ trên 3 ngăn cùng một lúc. Sau đây là một số ví dụ: bánh kem, bánh quy ngọt và mặn, bánh mặn, bánh cuộn Thụy Sĩ và một phần nhỏ rau au gratin, v.v. ...

Chế độ "Rã đông"

Quạt nằm ở dưới cùng của lò nướng giúp không khí lưu thông ở nhiệt độ phòng xung quanh thực phẩm. Chế độ này được khuyến nghị để rã đông mọi loại thực phẩm, nhưng đặc biệt là đối với các loại thực phẩm mỏng manh không cần nhiệt, chẳng hạn như: bánh kem, món tráng miệng kem hoặc sữa trứng, bánh trái cây. Khi sử dụng quạt, thời gian rã đông sẽ giảm đi khoảng một nửa. Trong trường hợp thịt, cá và bánh mì, có thể đẩy nhanh quá trình bằng chế độ "Nướng" và đặt nhiệt độ ở mức 80°C-100°C.

Chế độ lên men

Ở chế độ chờ, để lên men bột vào lò. Chạm vào **chế độ Lên men**  và nhấn **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** để đặt thời gian. Sau khi thiết lập xong, nhấn **nút Bắt đầu/Dừng**  để bắt đầu hoạt động.

Chế độ đĩa ấm

Ở chế độ chờ, đặt đĩa vào lò. Chạm vào **chế độ đĩa ấm**  và nhấn **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** để cài đặt thời gian và nhiệt độ. Sau khi thiết lập xong, nhấn **nút Bắt đầu/Dừng**  để bắt đầu hoạt động.

Chế độ nướng tiết kiệm năng lượng

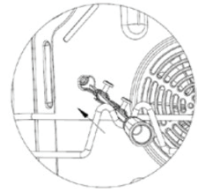
Bộ phận gia nhiệt phía sau và quạt bật, đảm bảo nhiệt độ tinh tế được phân bổ đều khắp lò. Ống gia nhiệt làm việc ngắt quãng tận dụng tối đa nhiệt bên trong khoang lò, có thể giảm thất thoát năng lượng, để đạt được hiệu quả tiết kiệm năng lượng. Chế độ này lý tưởng để nướng và nấu các loại thực phẩm tinh tế - đặc biệt là bánh cần nở - và để chế biến một số loại bánh tart trên 3 giá cùng lúc. Sau đây là một số ví dụ: bánh kem phòng, bánh quy ngọt và mặn, bánh phòng mặn, bánh cuộn Thụy Sĩ và các phần nhỏ rau au gratin, v.v.

Vỉ nướng (chỉ có ở một số mẫu nhất định)

Để bắt đầu vỉ nướng, hãy tiến hành như sau:

- đặt khay nướng vào giá thứ 1;
- lắp giá đỡ vỉ nướng đặc biệt vào mức 3 và định vị vỉ nướng bằng cách đưa nó qua lỗ đặc biệt vào vỉ nướng ở phía sau lò;
- Nhấn nút **Nút Điều chỉnh Nhiệt độ/Chức năng** “” hoặc “” để chọn cài đặt .

7 Vệ sinh và Bảo quản



Vệ sinh cửa lò

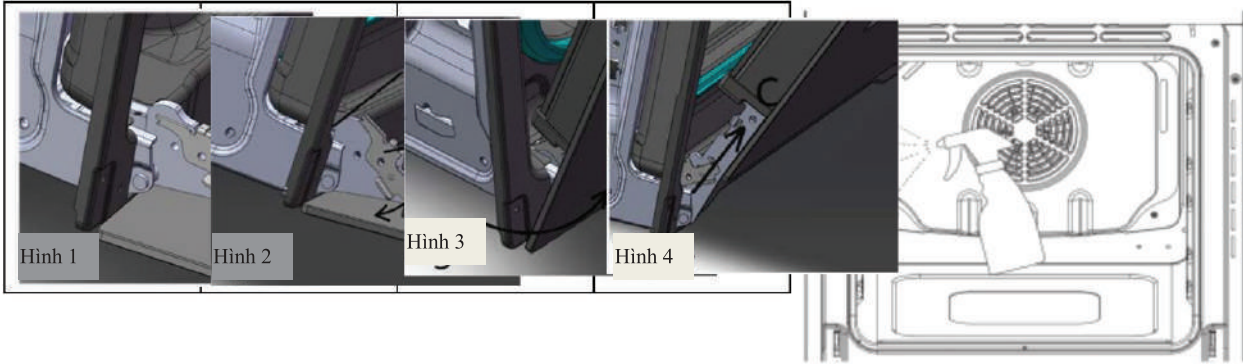
Đối với mục đích sử dụng bình thường, không nên tháo cửa lò nhưng nếu cần tháo, ví dụ như để vệ sinh, hãy làm theo các hướng dẫn sau. Cửa lò nặng.

Cách tháo cửa lò

Để vệ sinh kỹ hơn, bạn có thể tháo cửa lò. Chọn phương pháp tháo và lắp ráp. Tiến hành như sau:

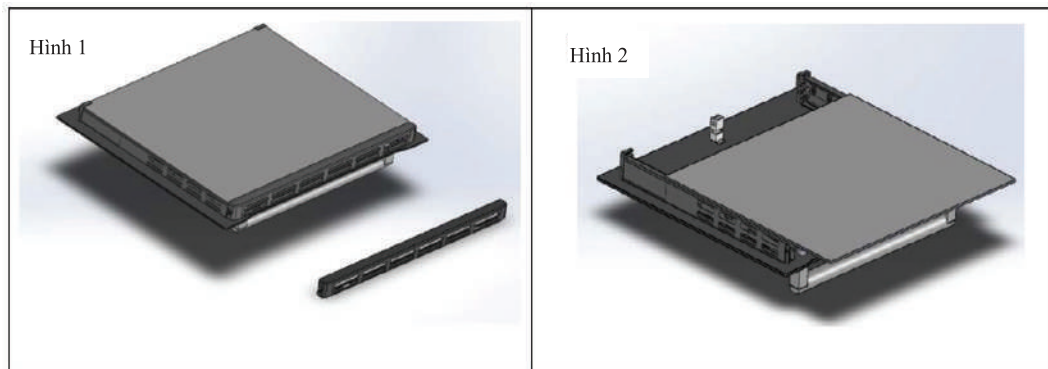
Cấu trúc cửa lò 1 quy trình tháo và lắp ráp:

- Mở cửa hết cỡ (hình 1);
 - Mở hoàn toàn cần gạt A trên bản lề trái và phải (hình 2);
 - Giữ cửa như minh họa trong hình 3
 - Nhẹ nhàng đóng cửa (hình 3) cho đến khi cần gạt bản lề trái và phải A được móc vào phần B của cửa (hình 4).
 - Rút móc bản lề ra khỏi vị trí theo mũi tên C (hình 4);
- Đặt cửa lên bề mặt mềm;
- Để thay cửa, hãy lặp lại các bước trên theo thứ tự ngược lại.



Tháo tấm kính bên trong

- Cửa lò đôi: Tháo miếng đệm G bằng cách tháo bu lông số 2 (hình 1)
- Nhẹ nhàng kéo tấm kính bên trong ra (hình 2)
- Làm sạch kính bằng chất tẩy rửa phù hợp. Lau khô hoàn toàn và đặt trên bề mặt mềm.
- Bây giờ bạn cũng có thể làm sạch bên trong của kính bên ngoài.



Chức năng vệ sinh bằng hơi nước



Chức năng này hỗ trợ loại bỏ cặn thức ăn bên trong lò. Phương pháp này chỉ hiệu quả trong việc loại bỏ vết bẩn nhẹ. Không hiệu quả trong việc loại bỏ vết bẩn cứng đầu. Chỉ có thể sử dụng chức năng này khi lò nguội.

Quy trình vệ sinh

1. Tháo tất cả các giá, đĩa và giá đỡ bên.
2. Pha dung dịch gồm nước (85%), giấm trắng (10%) và chất tẩy rửa chén bát (5%) rồi xịt nhiều vào cửa, thành bên và thành sau của khoang lò.
3. Đổ 40ml nước vào đáy khoang lò.
4. Đóng cửa. Đặt chức năng thành Vệ sinh bằng hơi nước và đặt nhiệt độ ở mức 130°C.
5. TẮT lò sau 18 phút.
6. Để nguội đến mức an toàn trước khi lau bề mặt bằng khăn ướt.

8 Lời khuyên nấu ăn thực tế

Lò nướng cung cấp nhiều lựa chọn thay thế cho phép bạn nấu bất kỳ loại thực phẩm nào theo cách tốt nhất có thể. Theo thời gian, bạn sẽ học cách sử dụng tốt nhất thiết bị nấu ăn đa năng này và hướng dẫn sau đây chỉ mang tính chất tham khảo, có thể thay đổi tùy theo kinh nghiệm cá nhân của bạn.

Nấu trên nhiều giá

Nếu bạn phải nấu bằng nhiều giá, hãy sử dụng chế độ **“nướng”** hoặc chế độ **“Nấu nhiều**

món” , vì đây là những chế độ duy nhất cho phép bạn làm như vậy.

Khi nấu thực phẩm mềm trên nhiều giá, hãy sử dụng chế độ **“nướng”**, cho phép bạn nấu trên 3 giá cùng lúc (giá thứ nhất, thứ 3 và thứ 5 tính từ dưới lên). Một số ví dụ được đưa vào bảng “Lời khuyên nấu ăn thực tế”.

Khi nấu các loại thực phẩm khác trên nhiều giá, hãy sử dụng chế độ **“Nấu nhiều món”**, lưu ý các gợi ý sau:

- Lò được trang bị 5 giá. Trong quá trình nấu có quạt hỗ trợ, hãy sử dụng hai trong ba giá ở giữa; giá thấp nhất và giá cao nhất tiếp nhận trực tiếp không khí nóng và do đó, thực phẩm mềm có thể bị cháy trên các giá này.
- Theo nguyên tắc chung, hãy sử dụng giá thứ 2 và thứ 4 tính từ dưới lên, đặt thực phẩm cần nhiệt độ cao hơn vào giá thứ 2 tính từ dưới lên. Ví dụ, khi nấu thịt quay cùng với các loại thực phẩm khác, hãy đặt thịt quay ở giá thứ 2 tính từ dưới lên và thực phẩm mềm hơn ở giá thứ 4 tính từ dưới lên.
- Khi nấu các loại thực phẩm cần thời gian và nhiệt độ khác nhau, hãy đặt nhiệt độ nằm giữa hai nhiệt độ cần thiết, đặt thực phẩm mềm hơn ở giá thứ 4 tính từ dưới lên và lấy thực phẩm cần ít thời gian hơn ra khỏi lò trước.
- Sử dụng khay hứng mỡ ở giá dưới và lưới ở giá trên;

Sử dụng chế độ “Nấu nhanh”

Chức năng, nhanh chóng và thiết thực cho những ai sử dụng các sản phẩm đóng gói sẵn (ví dụ: thực phẩm đông lạnh hoặc nấu chín trước) cùng với các loại thực phẩm khác. Bạn sẽ tìm thấy các gợi ý hữu ích trong bảng “Lời khuyên nấu ăn thiết thực”.

Sử dụng lò nướng

Lò nướng đa chức năng này cung cấp cho bạn 2 chế độ nướng khác nhau.

Sử dụng chế độ **“Nướng/ Nướng Maxi”** , đặt thực phẩm dưới giữa vỉ nướng (nằm trên giá thứ 3 hoặc thứ 4 từ dưới cùng) vì chỉ có phần giữa của bộ phận gia nhiệt trên cùng được bật.

Sử dụng giá dưới cùng (thứ nhất từ dưới lên), đặt khay hứng mỡ được cung cấp để hứng bất kỳ nước sốt và/hoặc mỡ nào và ngăn không cho chúng nhỏ giọt xuống đáy lò. Khi sử dụng chế độ này, chúng tôi khuyên bạn nên đặt bộ điều chỉnh nhiệt độ ở mức cao nhất. Tuy nhiên, điều này không có nghĩa là bạn không thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn, chỉ cần điều chỉnh núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ mong muốn.

Cài đặt  **“lò nướng có quạt hỗ trợ”**, cực kỳ hữu ích để nướng thực phẩm nhanh chóng, vì sự phân phối nhiệt không chỉ giúp làm nâu bề mặt mà còn làm chín phần đáy.

Ngoài ra, nó cũng có thể được sử dụng để làm nâu thực phẩm vào cuối quá trình nấu, chẳng hạn như thêm lớp phủ gratin vào món mì ống nướng chẳng hạn.

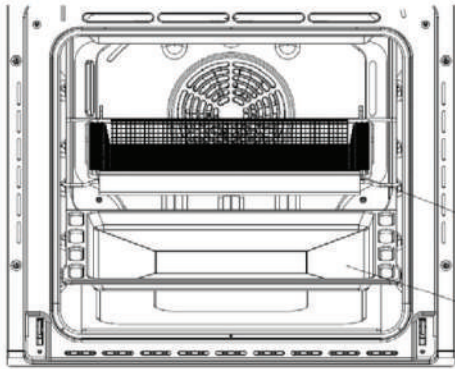
Khi sử dụng chế độ này, hãy đặt lưới nướng ở giá đỡ lò nướng thứ 2 hoặc thứ 3 tính từ dưới lên (xem bảng hướng dẫn nấu ăn), sau đó, để tránh mỡ và dầu mỡ nhỏ giọt xuống đáy lò nướng và do đó tạo ra khói, hãy đặt một khay hứng mỡ ở giá đỡ thứ nhất tính từ dưới lên.

Khi sử dụng chế độ này, chúng tôi khuyên bạn nên đặt bộ điều chỉnh nhiệt độ ở mức 200°C, vì đây là cách hiệu quả nhất để sử dụng lò nướng, dựa trên việc sử dụng tia hồng ngoại. Tuy nhiên, điều này không có nghĩa là bạn không thể sử dụng nhiệt độ thấp hơn, chỉ cần điều chỉnh núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ mong muốn.

Do đó, kết quả tốt nhất khi sử dụng chế độ nướng là đặt lưới nướng ở giá đỡ thấp hơn (xem bảng hướng dẫn nấu ăn), sau đó, để tránh mỡ và dầu mỡ nhỏ giọt xuống đáy lò nướng và tạo ra khói, hãy đặt một khay hứng mỡ ở giá đỡ lò nướng thứ nhất tính từ dưới lên.

Sử dụng Chiên không dầu

Sử dụng chế độ “Chiên không dầu” , Đặt thực phẩm của bạn lên giá đỡ lò nướng thứ 3 tính từ dưới lên, vì bộ phận gia nhiệt trên cùng và vòng tròn đang bật, Air Fry cho phép chức năng nấu đối lưu tiên tiến mà không cần phải lật thực phẩm, mang lại kết quả giòn ngon trong thời gian ngắn hơn mà không cần dùng nhiều dầu. Thích hợp cho khoai tây chiên, cánh gà, gà viên và các sản phẩm tương tự, Đặt đĩa nướng ở vị trí kệ thấp nhất để hứng bất kỳ chất lỏng nào bị đổ. Khi sử dụng “Chiên không dầu”, hãy đặt nhiệt độ ở mức 230°C.



Giỏ lò chiên
không dầu
Đĩa nướng

Nướng bánh

Khi nướng bánh, hãy luôn đặt bánh vào lò đã được làm nóng trước. Đảm bảo bạn đợi cho đến khi lò được làm nóng hoàn toàn. Không mở cửa lò trong khi nướng để tránh bánh bị rơi. Nhìn chung:

Bánh quá khô

Tăng nhiệt độ lên 10°C và giảm thời gian nấu.

Bánh bị rơi

Sử dụng ít chất lỏng hơn hoặc giảm nhiệt độ xuống 10°C.

Bánh quá sẫm màu ở trên

Đặt bánh ở giá thấp hơn, giảm nhiệt độ và tăng thời gian nấu.

Bên trong chín nhưng bên ngoài dính

Sử dụng ít chất lỏng hơn, giảm nhiệt độ và tăng thời gian nấu.

Bánh dính vào chảo

Bôi mỡ vào chảo và rắc một lớp bột hoặc dùng giấy chống thấm mỡ.

Tôi đã sử dụng nhiều mức (trong chức năng “lò thông gió”) và chúng không cùng một điểm nấu

Sử dụng cài đặt nhiệt độ thấp hơn. Không cần phải lấy thức ăn ra khỏi tất cả các giá cùng một lúc.

Nấu pizza

Để có kết quả tốt nhất khi nấu pizza, hãy sử dụng “Chế độ pizza” .

- Làm nóng lò trước ít nhất 10 phút;
- Sử dụng chảo pizza bằng nhôm nhẹ, đặt lên lưới đi kèm với lò. Nếu sử dụng khay hứng mỡ, điều này sẽ kéo dài thời gian nấu, khiến lớp vỏ bánh khó giòn;
- Không mở cửa lò thường xuyên trong khi pizza đang nấu;
- Nếu pizza có nhiều lớp phủ (ba hoặc bốn lớp), chúng tôi khuyên bạn nên thêm phô mai mozzarella lên trên vào giữa quá trình nấu.

• Khi nướng pizza trên hai giá, hãy sử dụng giá thứ 2 và thứ 4 với nhiệt độ 220 độ C và cho pizza vào lò sau khi đã làm nóng lò ít nhất 10 phút.

Nấu cá và thịt

Khi nấu thịt trắng, gia cầm và cá, hãy sử dụng cài đặt nhiệt độ từ 180°C đến 200°C.

Đối với thịt đỏ cần chín kỹ ở bên ngoài trong khi mềm và ngon ngọt ở bên trong, bạn nên bắt đầu ở nhiệt độ cao (200°C-220°C) trong một thời gian ngắn, sau đó giảm nhiệt độ lò xuống.

Nhìn chung, thịt nướng càng to thì cài đặt nhiệt độ càng thấp. Đặt thịt vào giữa lưới và đặt khay hứng mỡ bên dưới để hứng mỡ.

Đảm bảo rằng lưới được lắp vào sao cho nằm ở giữa lò. Nếu bạn muốn tăng lượng nhiệt từ bên dưới, hãy sử dụng giá đỡ thấp. Đối với các món nướng mặn (đặc biệt là thịt vịt và thịt thú rừng), hãy phủ mỡ lợn hoặc thịt xông khói lên trên.

Cài đặt nút chọn	Thức ăn cần nấu	Trọng lượng (kg)	Vị trí giá nấu từ dưới lên	Thời gian làm nóng trước (phút)	Cài đặt nút điều chỉnh nhiệt độ	Thời gian nấu (Phút)
1 Đối lưu 	Vịt	1	3	15	200	65-75
	Thịt bê hoặc thịt bò nướng	1	3	15	200	70-75
	Thịt heo nước	1	3	15	200	70-80
	Bánh quy (bánh ngọt)	-	3	15	180	15-20
	Bánh tart	1	3	15	180	30-35
2 Nấu nhiều món 	Pizza (trên 2 giá)	1	2-4	15	220	15-20
	Mì ống lasagna	1	3	10	200	30-35
	Thịt cừu	1	2	10	180	50-60
	Gà nướng +khoai tây	1	2-4	10	180	60-75
	Cá thu	1	2	10	180	30-35
	Bánh mặn	1	2	10	170	40-50
	Bánh kem phòng (trên 2 giá)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Bánh quy (trên 2 giá)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Bánh bông lan (trên 1 giá)	0,5	2	10	170	15-20
	Bánh bông lan (trên 2 giá)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Bánh mặn	1,5	3	15	200	25-30
3 Nướng 	Cá bones và mực	1	4	5	Max	8-10
	Kebab mực và tôm	1	4	5	Max	6-8
	Thịt phi lê cá tuyết	1	4	5	Max	10
	Rau củ nướng	1	3/4	5	Max	10-15
	Thịt bê bít tết	1	4	5	Max	15-20
	Cốt lết	1	4	5	Max	15-20
	Bánh mì kẹp thịt	1	4	5	Max	7-10
	Cá thu	1	4	5	Max	15-20
	Bánh mì sandwich nướng	-	4	5	Max	2-3
4 Rã đông 	Tất cả thực phẩm đông lạnh					
5 Nướng Maxi 	Cá bones và mực	1	4	5	200	8-10
	Kebab mực và tôm	1	4	5	200	6-8
	Thịt phi lê cá tuyết	1	4	5	200	10
	Rau củ nướng	1	3/4	5	200	10-15
	Thịt bê bít tết	1	4	5	200	15-20
	Cốt lết	1	4	5	200	15-20
	Bánh mì kẹp thịt	1	4	5	200	7-10
	Cá thu	1	4	5	200	15-20
	Bánh mì sandwich nướng	-	4	5	200	2-3
	Với rotisserie (ngăn)					
	Thịt bê xiên	1,0	-	5	200	80-90

	Gà xiên	1,5	-	5	200	70-80
	Cừu xiên	1,0	-	5	200	70-80
6 Lò nướng có quạt hỗ trợ 	Gà nướng	1,5	3	5	200	55-60
	Mực	1,5	3	5	200	30-35
	Với rotisserie (ngăn)					
	Thịt bê xiên	1,5	-	5	200	70-80
	Gà xiên	2,0	-	5	200	70-80
	Gà (xiên)+khoai tây (nướng)	1,5	-	5	200	70-75
	Thịt cừu xiên	-	2	5	200	70-75
7 Nướng bánh 	Thịt cừu xiên	1,5	-	5	200	70-80
	Bánh Tart	0,5	3	15	180	20-30
	Bánh trái cây	1	2/3	15	180	40-45
	Bánh trái cây	0,7	3	15	180	40-50
	Bánh xếp	0,5	3	15	160	25-30
	Bánh kép nhồi 2	1,2	2-4	15	200	30-35
	Bánh nhỏ	0,6	2-4	15	190	20-25
	Bánh phồng phô mai	0,4	2-4	15	210	15-20
	Bánh phồng kem	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Bánh quy	0,7	1-3-5	15	180	20-25
8 Nấu nhanh 	Bánh trứng đường	0,5	1-3-5	15	90	180
	Thực phẩm đông lạnh					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Bánh bí ngòi và tôm	0,4	2	-	200	20
	Bánh rau bina kiểu đồng quê	0,5	2	-	220	30-35
	Bánh cuộn	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Chả giò	0,4	2	-	180	25-30
	Miếng gà	0,4	2	-	220	15-20
	Thực phẩm chế biến sẵn					
	Cánh gà vàng	0,4	2	-	200	20-25
	Thực phẩm tươi					
	Bánh quy (bánh ngọt)	0,3	2	-	200	15-18
9 Pizza 	Bánh trái cây	0,6	2	-	180	45
	Bánh phồng phô mai	0,2	2	-	210	10-12
	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Thịt bê hoặc thịt bò nướng	1	2	10	220	25-30
10 Chiên không dầu 	Gà	1	2/3	10	180	60-70
	Thịt thăn bò Scotch, áp chảo trước	1	3	5	220	8
	Khoai tây chiên đông lạnh	1	3	5	220	15
	Đùi gà/cánh gà, với gia vị khô	1	3	5	230	15
	Phi lê cá mú tươi với vụn bánh mì	1	3	5	230	15
	Khoai tây cắt miếng	0,5	3	5	230	14
	Hàng đông lạnh (Gà viên/cá vụn)	1	3	5	230	15
	Cá rô đập dập luộc sơ	1,0	3	54	220	15

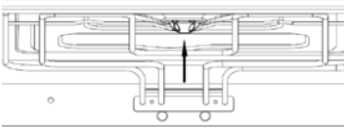
Lưu ý: thời gian nấu chỉ mang tính chất ước lượng và có thể thay đổi tùy theo sở thích cá nhân. Khi nấu bằng lò nướng hoặc lò nướng có quạt hỗ trợ, khay hứng nước phải luôn được đặt trên giá đỡ lò nướng thứ nhất tính từ dưới lên.

9 Bảo hành & Dịch vụ

Không bao giờ được mở vỏ thiết bị!

Việc lắp đặt, bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi người có trình độ và năng lực phù hợp theo đúng các quy định an toàn hiện hành của quốc gia và địa phương.

Việc sửa chữa và các công việc khác do người không đủ trình độ thực hiện có thể gây nguy hiểm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với các công việc trái phép. Đảm bảo không cung cấp dòng điện cho đến khi công việc bảo trì hoặc sửa chữa đã được thực hiện.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và cách khắc phục
Lò nướng không nóng lên	- Có thể lò nướng chưa được bật. Bật lò nướng. - Có thể đồng hồ chưa được đặt. Đặt đồng hồ. - Kiểm tra xem các cài đặt bắt buộc đã được áp dụng chưa. - Cầu chì gia dụng có thể bị đứt hoặc cầu dao có thể bị ngắt. Thay cầu chì hoặc đặt lại mạch. Nếu điều này xảy ra nhiều lần, hãy gọi thợ điện được ủy quyền.
Có thể nghe thấy tiếng ồn sau một chương trình nấu ăn	Quạt làm mát vẫn bật sau khi kết thúc chương trình nấu.
Đèn không hoạt động 	■ Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện: Tắt và rút phích cắm ở ổ cắm, hoặc ngắt cầu chì, hoặc tắt ở bộ cách ly nếu cần. ■ Xoay nắp kính đèn ngược chiều kim đồng hồ để tháo ra. ■ Tháo vòng kim loại và vệ sinh nắp kính. ■ Thay đèn bằng đèn G9 mới. ■ Gắn vòng kim loại vào nắp kính. ■ Lắp nắp kính.
Bánh và bánh quy có màu nâu không đều	Luôn có một chút không đồng đều. Nếu màu nâu không đồng đều, hãy kiểm tra xem nhiệt độ đã được đặt đúng chưa và mức kệ đã được sử dụng đúng chưa.
Một mã lỗi xuất hiện trên màn hình: HE1	■ Lỗi cảm biến nhiệt độ ■ Gọi đến trung tâm dịch vụ địa phương
Một mã lỗi xuất hiện trên màn hình: HE2	■ Lỗi cảm biến nhiệt độ đầu dò ■ Gọi đến trung tâm dịch vụ địa phương

10 Thông số kỹ thuật

Kích thước bên trong của lò nướng:

Chiều rộng 59,4cm

Chiều sâu 55,4cm

Chiều cao 59,4cm

Điện áp và tần số của nguồn điện: 220-240V ~50/60Hz

DAFTAR ISI

1 Instruksi Keselamatan.....	1
2 Pemasangan.....	5
3 Bagian dan Fitur	7
4 Panel Kontrol	8
5 Sebelum Mulai.....	10
6 Pengoperasian.....	11
7 Pembersihan dan Pemeliharaan.....	14
8 Saran Memasak Praktis.....	15
9 Garansi dan Servis.....	20
10 Spesifikasi Teknis	21

Buku manual mengandung informasi penting mengenai keselamatan dan instruksi untuk membantu pengguna dalam mengoperasikan dan merawat perantinya.

Luangkan waktu untuk membaca buku manual ini sebelum menggunakan oven dan simpan untuk referensi di masa depan.

Simbol-simbol berikut digunakan dalam buku manual ini.



Penting



Catatan

1

Instruksi Keselamatan

Pemasangan harus dilakukan oleh teknisi yang berlisensi. Pemasang bertanggung jawab terhadap penyambungan peranti ke sumber listrik yang harus sesuai dengan aturan keselamatan yang berlaku.

Keselamatan Listrik

Jika oven rusak karena transportasi, jangan dihubungkan ke listrik.

- Peranti hanya boleh dihubungkan ke sumber listrik oleh teknisi yang berlisensi.
- Jika terjadi masalah atau kerusakan pada peranti, jangan mengoperasikannya.
- Perbaikan hanya boleh dilakukan oleh teknisi yang berlisensi. Perbaikan yang tidak tepat mungkin bisa membahayakan pengguna. Hubungi Layanan Pelanggan Hafele jika membutuhkan perbaikan.
- Jika kabel daya rusak, hanya boleh diganti dengan kabel khusus yang disediakan oleh pembuat atau agen servis resminya.
- Kabel dan terminal listrik tidak boleh menyentuh badan oven.
- Pasang sebuah pemutus arus omnipolar dengan bukaan kontak minimal 3 mm antara peranti dan listrik. Pemutus arus omnipolar harus dipilih sesuai dengan beban dan sesuai dengan peraturan setempat (kabel pembumian tidak boleh di selingi dengan pemutus arus)
- Label spesifikasi terletak di sisi kanan pintu.
- Sumber listrik harus dimatikan saat perbaikan atau pembersihan.
- Hati-hati saat menghubungkan steker listrik peranti lain di dekat oven.

PERINGATAN

Peranti harus dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari bahaya sengatan listrik. Selama penggunaan, permukaan bagian dalam oven akan sangat panas.

Keselamatan saat pengoperasian

- Oven ini dirancang hanya untuk memasak makanan rumah tangga.
- Selama penggunaan, permukaan bagian dalam oven cukup panas untuk menyebabkan luka bakar. Jangan menyentuh elemen pemanas atau permukaan rongga dalam sampai cukup waktu untuk menjadi dingin.
- Jangan pernah memasukkan bahan mudah terbakar ke dalam oven.
- Permukaan oven menjadi panas jika dioperasikan dengan temperatur tinggi untuk jangka waktu lama.
- Saat memasak, hati-hati saat membuka pintu oven karena udara panas dan uap keluar dengan sangat cepat.
- Saat memasak makanan yang mengandung alkohol, alkohol mungkin akan menguap pada temperatur tinggi and uap dapat memunculkan api jika bersentuhan dengan bagian panas dari oven.

- Untuk keselamatan, jangan gunakan pembersih air bertekanan tinggi atau pembersih jet uap.
- Makanan beku seperti pizza harus dimasak pada nampan kawat. Jika menggunakan nampan panggang, mungkin akan rusak karena variasi temperatur yang besar.
- Jangan menuang air ke bagian dasar oven saat panas. Dapat menyebabkan kerusakan pada lapisan enamel.
- Pintu oven harus ditutup saat memasak.
- Jangan melapisi dasar oven dengan kertas aluminum dan jangan menaruh nampan panggang atau kaleng di atasnya. Kertas aluminum akan menghalangi panas, yang mungkin bisa merusak lapisan enamel dan menyebabkan hasil masakan kurang baik.
- Jus buah akan meninggalkan noda yang mungkin tidak bisa dibersihkan pada permukaan enamel oven. Jika memasak kue yang lembab, gunakan nampan yang dalam.
- Jangan menaruh alat panggang pada pintu oven yang terbuka.
- Peranti ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh anak-anak atau orang tua yang lemah tanpa pengawasan cukup dari orang yang bertanggung jawab untuk memastikan mereka menggunakan peranti secara aman.
- Pastikan peranti dalam kondisi mati sebelum mengganti lampu untuk mencegah kemungkinan sengatan listrik.
- Jika waktu memasak tidak disetel, oven akan mati sesuai waktu yang ditampilkan di layar.

Keselamatan Anak-anak

- Anak-anak di bawah 3 tahun harus dijauhkan dari peranti kecuali diawasi terus-menerus.
- Anak-anak dari 3 hingga 8 tahun hanya boleh menyalakan/mematikan peranti yang ditempatkan atau dipasang pada posisi pengoperasian normal dan mereka diberi pengawasan dan instruksi mengenai penggunaan peranti secara aman dan mengerti akan bahaya yang mungkin timbul. Anak-anak dari 3 hingga 8 tahun tidak boleh mencolokkan steker, melakukan penyetelan, dan membersihkan atau merawat peranti.
- PERHATIAN: Beberapa bagian oven bisa menjadi sangat panas dan menyebabkan luka bakar. Perhatian khusus harus diberikan saat anak-anak atau orang yang lemah mengoperasikan peranti.
- Peranti ini dapat digunakan oleh anak-anak berumur 8 tahun ke atas dan orang dengan kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau instruksi mengenai penggunaan peranti secara aman dan mengerti akan bahaya yang mungkin bisa terjadi.
- Anak-anak tidak boleh bermain dengan peranti.
- Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Peranti ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan kecuali jika mereka diberi pengawasan atau instruksi mengenai penggunaan peranti secara aman dan mengerti akan bahaya yang mungkin bisa terjadi.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan peranti.
- Jaga perangkat listrik jauh dari jangkauan anak-anak atau orang yang lemah.
- PERINGATAN: Bagian yang bisa diakses mungkin menjadi panas saat digunakan. Anak-anak harus dijauhkan.
- PERINGATAN: Pastikan peranti dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mencegah sengatan listrik.
- Selalu tempatkan Rak Kawat pada lokasi yang diinginkan saat oven dingin. Jika rak harus dipindahkan saat oven masih panas, jangan sampai sarung tangan antipanas menyentuh elemen pemanas.
- Selalu gunakan sarung tangan antipanas kering. Sarung tangan antipanas yang lembab atau basah akan menghasilkan uap jika terkena panas dan bisa menyebabkan luka. Jangan sampai sarung tangan antipanas menyentuh elemen pemanas. Jangan gunakan handuk atau kain tebal yang lain.
- PERINGATAN: Bagian yang bisa diakses mungkin menjadi panas saat digunakan. Anak-anak harus dijauhkan.
- Kencangkan semua pakaian yang longgar sebelum mulai. Ikat rambut yang panjang, jangan sampai tergerai, dan jangan gunakan pakaian longgar atau pakaian yang menggantung, seperti dasi, syal, perhiasan, atau pakaian yang menjuntai.

- Jika anak-anak sudah cukup umur untuk menggunakan peranti, merupakan tanggung jawab legal orang tua atau walinya untuk memastikan mereka dapat mengoperasikan peranti dengan aman.
- Jangan izinkan siapapun untuk memanjat, berdiri, bersandar, duduk, atau bergantung pada bagian apa pun dari peranti, khususnya pintu, laci penghangat, atau laci penyimpanan. Hal tersebut dapat merusak peranti atau mungkin bisa terguling yang berpotensi menyebabkan luka serius.
- PERINGATAN: Peranti dan Bagian yang bisa diakses mungkin menjadi panas saat digunakan. Hindari menyentuh elemen pemanas. Jangan izinkan anak-anak di bawah 8 tahun menggunakan peranti kecuali diawasi dengan ketat oleh orang dewasa. Anak-anak dan hewan peliharaan tidak boleh ditinggalkan tanpa pengawasan pada area peranti saat digunakan. Mereka tidak boleh diizinkan bermain dalam rongga oven saat sedang tidak digunakan.

Keselamatan Pembersihan

PERHATIAN:

Item-item yang menarik perhatian anak-anak tidak boleh disimpan dalam peranti, pada kabinet di atas peranti atau di belakangnya. Anak-anak yang memanjat peranti untuk meraih barang tersebut dapat terluka serius.

Jangan membersihkan peranti saat panas. Beberapa pembersih menghasilkan asap beracun saat terkena permukaan panas. Spons atau kain basah dapat menyebabkan luka dari uap yang dihasilkan.

Bagian Luar Oven

- Untuk membersihkan permukaan dalam dan luar oven, gunakan kain dan cairan pembersih sedang atau air sabun hangat.
- Keringkan dengan kertas dapur atau handuk kering.
- Jangan gunakan penggosok, pembersih keras, atau produk abrasif.

Bagian Depan Oven *Stainless Steel*

- Jangan gunakan sikat baja, bantalan gosok, atau bahan abrasif lainnya karena bisa merusak sentuhan akhirnya.

Bagian Depan Oven *Aluminum*

- Lap dengan kain lembut atau kain serat mikro (*microfiber*) dan deterjen pembersih kaca ringan.

PERINGATAN

Pastikan pintu oven dingin sebelum membersihkan.

Bagian Luar Oven

- Jangan bersihkan paking karet pintu dengan tangan.
- Jangan gunakan bantalan gosok kasar atau spons pembersih.
- Agar tidak merusak lapisan permukaan oven, gunakan pembersih oven komersial yang tersedia.
- Untuk menghilangkan noda membandel, gunakan pembersih oven khusus.

Kaca Pintu Oven

Pintu oven dilengkapi dengan 3 lapis kaca yang disusun. Kaca dalam dan tengah dapat dilepas untuk pembersihan.

PERINGATAN

- Kapanpun pintu dilepaskan dari oven, klip harus selalu terbuka.
- Jangan gunakan pembersih abrasif atau kape logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca karena dapat menggores permukaannya dan mengakibatkan pecahnya kaca.
- Saat pintu terpasang, mengambil beberapa bagian (kaca atau bagian lainnya) dari pintuk bisa menyebabkan luka.

Perhatian

Kaca mungkin bisa pecah jika terkena tekanan berlebih, terutama pada sisi kaca paling depan.

Aksesoris

Cuci peralatan panggang dan aksesoris setiap selesai digunakan dan keringkan dengan handuk kering. Untuk memberishkan dengan mudah, rendam dalam air sabun hangat selama 30 menit.

Permukaan Enamel Katalitik

Selubung penutup yang dapat dilepas dilapisi dengan enamel katalitik abu-abu gelap yang dapat menjadi tempat menempel minyak dan lemak yang didistribusikan oleh udara bersirkulasi selama pemanasan konveksi. Kerak itu akan terbakar pada temperatur 200 °C atau lebih tinggi, misalnya saat memanggang. Semakin tinggi temperatur semakin cepat juga pembakarannya. Oven dan aksesorisnya harus dibersihkan setiap selesai dipakai. Jika tidak, pemanggangan berikutnya akan menyebabkan kerak semakin tebal dan keras dan semakin susah dibersihkan bahkan tidak bisa dibersihkan.

Pembersihan dengan Tangan

Pastikan oven dingin sebelum pembersihan.

- Selubung penutup enamel katalitik harus dibersihkan menggunakan larutan air panas dan cairan pembersih yang diusapkan dengan sikat lembut.

Jangan gunakan agen pembersih abrasif, sikat keras, bantalan atau kain gosok, wol baja, pisau, atau material abrasif lainnya. Jangan gunakan semprotan oven pada enamel katalitik karena bahan kimia dalam semprotan oven akan merusak enamel katalitik dan membuatnya tidak efektif.

Jika menggunakan semprotan oven untuk permukaan interior, selubung penutup katalitik harus dilepaskan terlebih dahulu.

Pembersihan dengan Temperatur Tinggi

Sebelum membersihkan selubung penutup katalitik dengan temperatur tinggi, pastikan seluruh permukaan interior oven sudah dibersihkan sebagaimana disebutkan di atas. Jika tidak, temperatur tinggi dapat memanggang kerak pada permukaan interior oven dan membuatnya tidak bisa dibersihkan.

Jika, setelah pembersihan manual, oven masih kotor, pemanasan temperatur tinggi akan membantu menghilangkan kotoran karena minyak dan lemak yang terciprat.

Perlu dicatat bahwa kerak bumbu, kaldu, dan zat serupa tidak bisa dihilangkan dengan proses ini. Mereka harus dihilangkan dengan tangan dengan larutan air panas dan sabun cuci piring kemudian diusapkan dengan kain lembut.

- Lepaskan semua aksesoris dari peranti.
- Setel oven ke fungsi konvensional.
- Setel temperatur ke 250 °C.
- Nyalakan oven selama kurang lebih 1 jam. Lama waktu tergantung pada tingkat kekotoran.

Lebih baik menyetel waktu selesai proses pemanasan menggunakan setelan waktu berakhir, untuk mengantisipasi pengguna lupa mematikan oven setelahnya. Kotoran yang tersisa akan menghilang secara bertahap pada setiap penggunaan oven dengan temperatur tinggi berikutnya.

Instruksi Pembuangan

Pembuangan material kemasan

- Material yang digunakan dapat didaur ulang.
- Buang material kemasan pada tempat yang tepat pada fasilitas pembuangan sampah setempat.

Pembuangan Peranti Bekas

PERINGATAN

Sebelum membuang peranti bekas, pastikan sudah tidak dapat dioperasikan lagi agak tidak menjadi sumber bahaya.

Untuk melakukannya, lepaskan peranti dari sumber listrik dan buang kabel daya utamanya.

Untuk melindungi lingkungan, sangat penting agar peranti bekas dibuang dengan cara yang sesuai.

- Peranti tidak boleh dibuang bersama sampah rumah tangga,
- Pengguna dapat memperoleh informasi mengenai waktu pengumpulan sampah dari dinas setempat.



Arti tanda silang – tempat sampah beroda:

Panel pada kabinet terdekat harus terbuat dari bahan tahan panas. Khususnya, kabinet dengan eksterior vernis harus dipasang dengan lem yang tahan hingga temperatur 100°C.

Dalam rangka mematuhi standar keselamatan, sentuhan dengan komponen listrik dari oven tidak dimungkinkan setelah produk terpasang. Semua komponen, untuk memastikan pengoperasian peranti yang aman, hanya bisa dibuka dengan peralatan.

Untuk mengencangkan oven ke kabinet, buka pintu oven, kemudian kecangkan dengan memasukkan 4 sekrup kayu ke dalam 4 lubang yang terletak pada bagian tep bingkai.

Sambungan Kelistrikan

Oven dilengkapi dengan kabel daya tiga kutub yang dirancang untuk beroperasi dengan arus bolak balik. Kabel pembumian berwarna kuning-hijau.

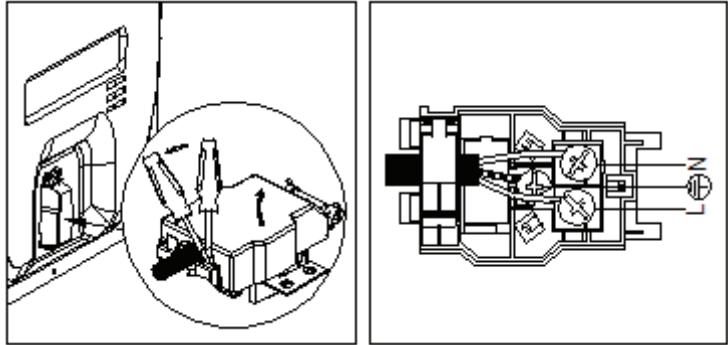
Pemasangan Kabel Catu Daya

Membuka papan terminal:

- Menggunakan obeng, lepaskan baut pada sisi samping penutup papan terminal;
- Menggunakan obeng, lepaskan kait pemasangan no.2, kemudian buka penutup papan terminal.

Untuk memasang kabel, ikuti Langkah-langkah berikut:

- Lepaskan baut penjepit kabel dan 3 baut kontak L-N - 
- Kencangkan kabel di bawah kepala baut dengan skema warna berikut :Biru (N) Coklat (L) Kuning-Hijau 
- Kencangkan kabel catu daya pada tempatnya dengan klem dan tutup penutup papan terminal .



Penyambungan Kabel Catu Daya ke Listrik

Pastikan spesifikasi steker sesuai dengan spesifikasi listrik pada label spesifikasi. Saat menyambungkan kabel catu daya ke listrik, pasang pemutus arus omnipolar dengan bukaan kontak minimum 3 mm antara peranti dan listrik. Ukuran pemutus arus omnipolar harus berdasarkan beban dan harus sesuai dengan peraturan arus setempat (kabel pembumian tidak boleh diputus dengan pemutus arus).

Kabel catu daya harus diposisikan sedemikian rupa sehingga tidak akan mencapai temperatur lebih dari 50°C dibandingkan dengan temperatur ruangan, dimana saja sepanjang bentangnya, atau dilindungi dengan selubung dengan spesifikasi yang tepat.

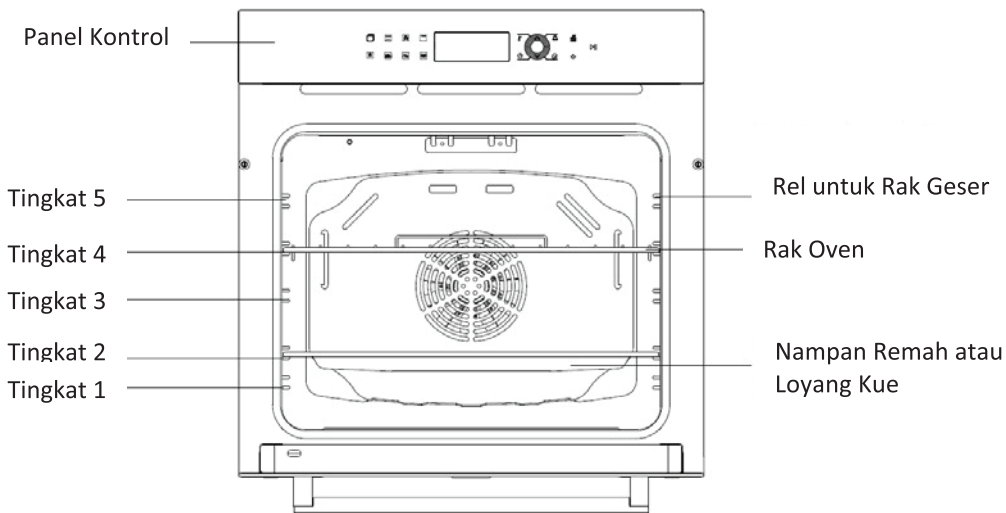
Sebelum melakukan penyambung, periksa:

- Keamanan listrik peranti ini hanya bisa dijamin jika peranti dibumikan dengan benar dan efisien, sesuai dengan regulasi keselamatan listrik.

Pastikan bahwa pembumiannya efisien, jika ragu, hubungi teknisi yang berkualifikasi untuk mengecek sistemnya. Pembuat tidak bertanggung jawab atas segala kerusakan yang diakibatkan oleh sistem yang tidak dibumikan.

- Sebelum menyambungkan peranti ke listrik, pastikan spesifikasi yang tertulis pada label spesifikasi (pada peranti / kemasan) sesuai dengan sistem kelistrikan yang ada di rumah.
- Pastikan kapasitas listrik sistem dan stopkontak mampu mendukung daya maksimum peranti sebagaimana tertulis pada label spesifikasi. Jika ragu, hubungi teknisi yang berkualifikasi.
- Jika stopkontak dan steker peranti tidak cocok, ganti stopkontak dengan model yang sesuai. Terakhir, pada khususnya, juga harus dipastikan bahwa luas penampang kabel stopkontak sesuai dengan daya yang digunakan oleh peranti. Penggunaan adaptor, stopkontak dengan banyak lubang, atau kabel ekstensi tidak direkomendasikan. Jika penggunaannya tidak bisa dihindari, hanya gunakan adaptor tunggal atau banyak lubang dan ekstensi yang sesuai dengan peraturan keselamatan arus. Pada kasus ini, jangan pernah melebihi kapasitas arus maksimal yang tertera pada adaptor atau ekstensi tunggal dan daya maksimun yang tertera pada adaptor ganda. Steker dan stopkontak harus dapat diakses dengan mudah.

3 Oven



Tingkat rak diberi nomor dari posisi paling bawah.

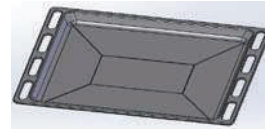
 Tingkat 4 dan 5 utamanya digunakan untuk fungsi grill. Silakan mengacu pada panduan memasak yang ada pada manual ini untuk menentukan tingkat rak yang tepat sesuai bahan yang akan dimasak.

Aksesoris (aksesoris opsional, yang sebenarnya mengikuti aktual barangnya)

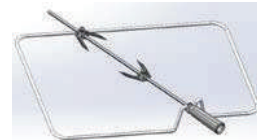
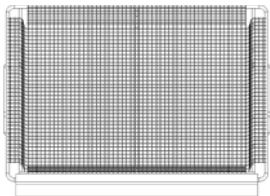
Aksesoris berikut disediakan bersama oven.



Rak Kawat, untuk piring, cetakan kue, dan memanggang.



2. Nampan Panggang, untuk kue dan biskuit



Panci Dalam, untuk memanggang atau mengumpulkan air dan lemak yang menetes. **4. Garpu Rotisserie** (hanya bisa digunakan pada dua mode berikut:



Nampan panggang, panci dalam, dan Rak Kawat harus dipasang dengan benar pada rel samping. Saat mengeluarkan makanan dari oven, hati-hati terhadap peralatan dan permukaan yang panas.

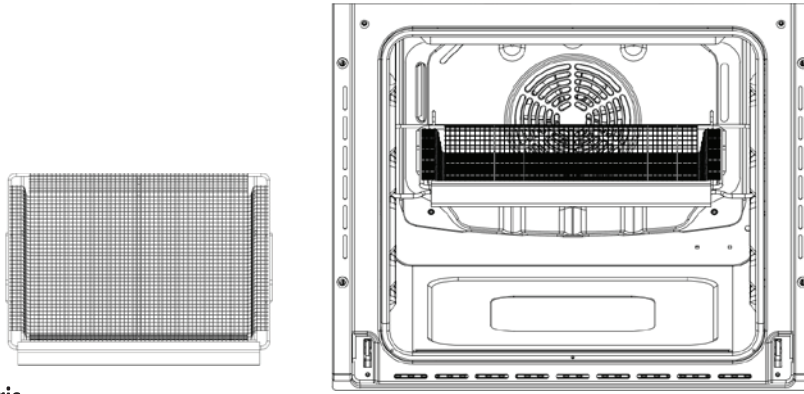
Contoh Tingkat 1: Panci Dalam

Tingkat 3: Nampan panggang



Saat menggunakan panci dalam atau nampan panggang untuk mengumpulkan tetesan dari makanan, pastikan panci atau nampan terpasang dengan benar pada rel samping. Membiarkan aksesoris ini bersentuhan dengan permukaan bawah oven dapat merusak permukaan lapisan enamel. Nampan dan panci yang diletakkan di tingkat 1 harus berjarak minimal 2 cm dari permukaan bawah oven.

6. **Keranjang Air Fryer** untuk mode air fryer:  , Keranjang air fryer dapat diletakkan pada rel peluncur atau rel samping seperti Rak Kawat.



Menggunakan aksesoris

Rak Kawat, nampan panggang, dan panci dalam

Penempatan Rak Kawat

Pasang Rak Kawat pada tingkat yang diinginkan.

Penempatan nampan panggang atau panci dalam

Pasang nampan panggang pada tingkat 3 dan panci dalam pada tingkat 1.

Pemadaman untuk Keamanan

Jika waktu memasak tidak disetel, oven akan mati dengan sendirinya setelah bekerja selama 2 jam.

- Sirkuit kelistrikan oven dilengkapi dengan sistem pemutus termal. Jika oven terlalu panas pada temperatur tidak normal, sistem akan mematikan sumber listrik ke elemen pemanas sementara atau seterusnya.

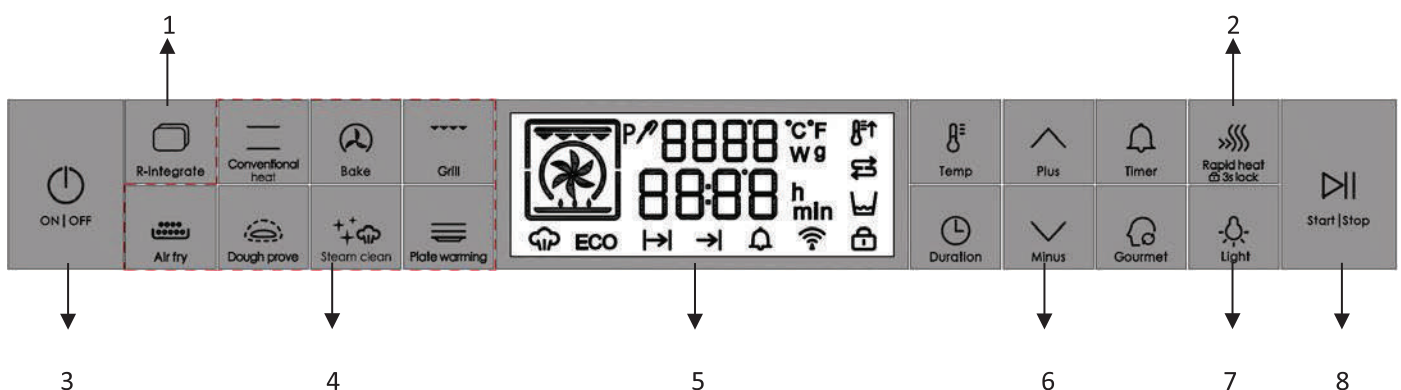
Ventilasi Pendinginan

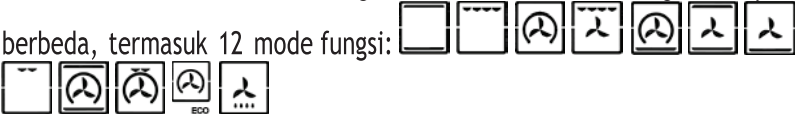
Untuk mendinginkan selubung luar oven, oven dilengkapi dengan kipas pendinginan. Saat oven panas, kipas pendingin akan otomatis bekerja.

Saat kipas bekerja, akan ada aliran udara di antara pintu oven dan panel kontrol.

Catatan: Setelah memanggang, kipas akan bekerja untuk mendinginkan.

4 Panel Kontrol



Fungsi	Keterangan
1 Tombol Fungsi Oven	Sentuh tombol ini secara berulang untuk beralih ke mode fungsi oven yang berbeda, termasuk 12 mode fungsi: 
2 Pemanasan Cepat /Pengunci Tombol	Tekan dan tahan  , untuk mengunci panel kontrol. Tekan dan tahan lagi untuk membukanya. Saat fungsi oven disetel untuk selesai nanti, dengan penggunaan fungsi panggang cepat, oven kosong dapat dipanaskan dalam waktu singkat.
3 Tombol Daya	Untuk menyalakan dan mematikan peranti
4 Tombol Fungsi Cepat	Tekan langsung tombol untuk memilih mode yang diinginkan.
5 Layar	Menunjukkan setelan peranti saat ini.
6 Area Fungsi Tambahan	Sentuh  untuk menyetel temperatur kerja dengan “^” atau “v”. Sentuh  untuk menyetel waktu kerja dan waktu berakhirnya kerja “^” atau “v”. Sentuh  untuk menyetel alarm . Sentuh  untuk menarik dan menyimpan mode ingatan dengan “^” atau “v”.
7 Lampu	Untuk menyalakan dan mematikan lampu
8 Mulai/Berhenti	Untuk mulai dan menghentikan fungsi terpilih.

Fungsi Oven

	Pemanasan Konvensional		Panggang Atas dengan Kipas
	Grill Maxi		Grill
	Memanggang Kue		Memasak Ganda
	Pizza	 / 	AirFry
	Memasak Cepat		Panggang Ringan
	Pencairan		Mode panggang hemat energi
	Fermentasi		Memanaskan Piring
	Pembersihan dengan Uap		

5 Sebelum Mulai Memasak

Penyetelan Jam

Saat daya pertama kali dipasang ke oven, layar pada panel kontrol akan menyala singkat dan 12:00 muncul pada layar. Hanya dapat menyetel jam pada oven ke mode siaga.

- 1 "12:00" akan muncul saat oven pertama kali dihubungkan ke sumber listrik.
- 2 Sentuh tombol waktu  , "12:00" akan berkedip pada layar.
- 3 Sentuh tombol pengatur Plus/Minus untuk **menyetel jam**.
- 4 Sentuh tombol waktu  lagi untuk mengakhiri penyetelan.

Pembersihan Awal

Bersihkan oven dengan cermat sebelum menggunakannya untuk pertama kali.



Jangan gunakan material pembersih tajam atau abrasif karena bisa merusak permukaan oven. Untuk lapisan enamel pada oven, gunakan agen pembersih komersial yang tersedia.

Membersihkan Oven

1. Buka pintu oven, nyalakan lampu dengan menyentuh tombol lampu.
 2. Bersihkan semua nampan, aksesoris, dan rel samping dengan air hangat atau sabun cuci dan lap dengan kain kering yang lembut.
 3. Bersihkan interior oven dengan kain bersih yang lembut.
 4. Seka bagian depan oven dengan kain lembab.
- Pastikan jam disetel dengan benar. Lepaskan semua aksesoris dan nyalakan oven dengan mode konveksi selama 1 jam pada 200°C sebelum digunakan. Akan muncul bau tidak sedap dan itu adalah normal, tapi pastikan area tempat pemasangan berventilasi dengan baik selama waktu tersebut.

6 Menggunakan Oven

Menyetel Fungsi Oven

Setelah jam disetel, pilih fungsi memasak dengan pada panel kontrol, kemudian sentuh **Tombol Mulai/ Berhenti**  dan oven akan mulai bekerja.

Menyetel Temperatur

Setelah fungsi dipilih, sentuh tombol [] untuk masuk ke penyetelan temperatur, sentuh dan tahan **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** "" atau "" untuk mengatur temperatur memasak.

Menyalakan/Mematikan

Untuk menyalakan dan mematikan oven, sentuh **Tombol Daya (On/Off)**.

Menyalakan/Mematikan Lampu

Untuk menyalakan dan mematikan lampu, sentuh **Tombol Lampu**.

Menyetel Akhir Waktu Memasak

Akhir waktu memasak dapat disetel sebagai berikut:

1. Sentuh **Tombol Waktu**  beberapa kali sampai ikon akhir waktu memasak  pada layar berkedip.
2. Sentuh **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** "" atau "" untuk mengatur akhir waktu memasak yang diinginkan.
3. Oven akan bekerja dengan waktu berhenti secara otomatis setelah menekan **Tombol Waktu**  atau tunggu 3 detik.

Menyetel Durasi Waktu Memasak

Durasi waktu memasak dapat disetel sebagai berikut:

1. Sentuh **Tombol Waktu**  beberapa kali sampai ikon durasi waktu memasak  pada layar berkedip.
2. Sentuh **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** "" atau "" untuk mengatur durasi waktu memasak yang diinginkan.
3. Oven akan bekerja dengan durasi waktu kerja yang sudah disetel setelah menekan **Tombol Waktu**  atau tunggu 3 detik.

Waktu Mulai Tunda

Jika akhir waktu memasak disetel setelah durasi waktu memasak disetel, waktu memasak dan akhir waktu memasak akan dihit dan jika dibutuhkan, oven akan menunda waktu mulai bekerja.

1. Sentuh **Tombol Waktu**  beberapa kali sampai ikon durasi waktu memasak  pada layar berkedip.
Contoh : Waktu saat ini adalah 3:00 dan waktu memasak yang diinginkan 1 jam.
2. Sentuh **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** "" atau "" untuk mengatur durasi waktu memasak.
3. Sentuh **Tombol Waktu**  beberapa kali sampai ikon akhir waktu memasak  pada layar berkedip.

Contoh: Akan memasak selama 1 jam dan selesai pada 8:30.

4. Sentuh **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** "" atau "" untuk mengatur akhir waktu memasak.
5. Sentuh **Tombol Waktu**  lagi. Oven tidak akan beroperasi sampai titik waktu mulai tunda.

Pengaturan Waktu Dapur

1. Sentuh **Tombol Waktu Dapur**  sampai ikon " dan tiga digit pada layar berkedip.
2. Sentuh **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** "" atau "" untuk mengatur waktu yang diinginkan.
3. Sentuh **Tombol Waktu Dapur**  untuk mulai waktu dapur. Saat waktu yang disetel telah selesai, sebuah sinyal audio akan berbunyi.

Fungsi Pengunci Tombol

1. Tekan dan tahan **Tombol Pemanasan Cepat**  selama 3 detik. Ikon  akan muncul pada layar.
2. Tekan dan tahan **Tombol Pemanasan Cepat**  lagi selama 3 detik untuk membukanya.

Pemanggangan Cepat

Pada fungsi oven disetel untuk selesai nanti, dengan menggunakan fungsi pemanggangan cepat, oven kosong dapat dipanaskan awal dengan cepat. Penting: sebelum selesai fungsi pemanasan cepat dan fungsi pemanggangan yang dipilih berjalan, jangan menaruh makanan ke dalam oven untuk dipanggang.

1. Saat fungsi oven yang diinginkan, jika perlu atur ulang temperaturnya.

2. Tekan **Tombol Pemanasan Cepat** . Sebuah pesan suara akan terdengar.

Saat temperatur tercapai, pesan suara akan berbunyi selama 2 detik.

Oven kemudian akan mengikuti fungsi oven dan temperatur yang sudah diatur sebelumnya dan terus memanaskan, kemudian makanan bisa dimasukkan ke dalam oven.

Fungsi Memori

1. Saat fungsi selesai dan "E" ditampilkan, mode memasak saat ini dapat disimpan dengan menyentuh dan menahan **Tombol Memori**  tanpa menyentuh tombol lain; 4 mode memasak dapat disimpan dan ditampilkan secara berurutan.

Jika lebih dari 4 mode memasak disimpan, mode memasak yang pertama akan terhapus/digantikan.

2. Pada kondisi siaga, sentuh **Tombol Memori** , layar akan menampilkan     memori yang sudah disimpan. Sentuh **Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi** " " atau " " untuk memilih mode yang diinginkan kemudian sentuh **Tombol Mulai/Berhenti** " " untuk mulai kerja oven.

Fungsi-fungsi Oven

Mode Konveksi

Elemen pemanas atas dan bawah bekerja. Ini adalah mode oven klasik dan tradisional yang disempurnakan, dengan distribusi panas yang baik dan penghematan konsumsi energi. Mode konveksi masih tidak tertandingi jika digunakan untuk memasak makanan yang terbuat dari banyak bahan, seperti iga dengan kubis, ikan kod gaya Spanyol, ikan asin gaya Ancona, daging sapi muda lembut dengan nasi, dll. Hasil yang baik akan dicapai saat mempersiapkan daging sapi muda atau makanan berbahan dasar daging lainnya (daging rebus, gulai, semur, daging buruan liar, ham, dll) yang perlu dimasak perlahan dan membutuhkan pengolesan atau cairan tambahan. Meskipun demikian, sistem ini tetap terbaik untuk memanggang kue dan buah, serta memasak menggunakan loyang casserole tertutup untuk dimasak di oven. Saat memasak dalam mode konveksi, gunakan hanya satu panci tetes atau rak memasak dalam satu waktu, jika tidak, distribusi panas tidak akan merata. Dengan menggunakan ketinggian rak yang berbeda, pengguna dapat menyeimbangkan jumlah panas antara bagian atas dan bawah oven. Pilih dari berbagai ketinggian rak berdasarkan apakah hidangan membutuhkan lebih banyak atau lebih sedikit panas dari atas.

Mode Memasak Cepat

Elemen pemanas atas, bawah, dan kipas bekerja, menjamin distribusi panas konstan yang seragam ke seluruh oven. Mode ini direkomendasikan untuk memasak makanan siap saji dengan cepat (karena tidak diperlukan pemanasan awal), seperti makan siap saji atau beku dan juga beberapa hidangan buatan sendiri. Hasil terbaik saat memasak menggunakan mode "Memasak Cepat" diperoleh jika hanya menggunakan satu tingkat rak (yang kedua dari bawah), silakan lihat tabel berjudul "Saran Memasak Praktis".

Mode Memasak Ganda

Elemen pemanas atas, bawah, dan lingkaran, serta kipas, akan menyala secara bergantian. Karena panas tetap konstan dan merata di seluruh oven, udara akan memasak dan mencokelatkan makanan secara merata di seluruh permukaannya. Dengan mode ini, Anda juga dapat memasak berbagai hidangan sekaligus, asalkan suhu memasaknya sama. Maksimal 2 rak dapat digunakan pada saat yang sama, ikuti petunjuk di bagian berjudul: "Memasak di Lebih dari Satu Rak".

Mode memasak ini khususnya direkomendasikan untuk hidangan yang memerlukan gratin atau hidangan yang memerlukan waktu memasak yang cukup lama, seperti misalnya: lasagna, pasta, ayam panggang dan kentang, dll. Selain itu, distribusi panas yang sangat baik memungkinkan penggunaan suhu yang lebih rendah saat memasak daging panggang. Hal ini menghasilkan lebih sedikit kehilangan cairan, daging yang lebih empuk, dan penurunan kehilangan berat daging panggang. Mode Memasak Ganda khususnya cocok untuk memasak ikan, yang dapat disiapkan dengan penambahan bumbu dalam jumlah terbatas, sehingga mempertahankan rasa dan tampilannya. Hasil yang sangat baik dapat diperoleh saat memasak lauk berbahan dasar sayuran seperti courgette, terong, paprika, dll.

Makanan penutup: mode ini juga cocok untuk memanggang kue beragi.

Selain itu, mode ini juga dapat digunakan untuk mencairkan daging putih atau merah dan roti dengan cepat dengan menyetel temperatur ke 80°C. Untuk mencairkan makanan yang lebih lembut, setel termostat ke 60°C atau gunakan hanya fitur sirkulasi udara dingin dengan menyetel termostat ke 0°C.

Mode Pizza

Elemen pemanas bawah dan lingkaran, serta kipas, akan menyala. Kombinasi ini memanaskan oven dengan cepat karena daya yang digunakan oleh peranti sangat besar, yang menghasilkan produksi panas yang cukup besar yang sebagian besar berasal dari bagian bawah. Mode pizza ideal untuk makanan yang memerlukan suhu tinggi untuk dimasak, seperti pizza dan daging panggang berukuran besar. Gunakan hanya satu nampan atau Rak Kawat dalam satu waktu. Namun, jika lebih dari satu digunakan, keduanya harus ditukar posisinya di tengah-tengah proses memasak.

Memasak Bahan Lembut

Elemen pemanas bawah dan kipas menyala. Cocok untuk kue kering, bolu, dan manisan yang tidak kering dalam loyang atau cetakan. Hasil yang sangat baik juga diperoleh dalam memasak yang terutama membutuhkan panas dari bawah. Disarankan untuk meletakkan panci di tempat yang rendah.

Mode Menggoreng Tanpa Minyak (Airfry)

Elemen pemanas atas dan bawah, serta kipas, akan menyala. Air fry memungkinkan fungsi memasak konveksi tingkat lanjut tanpa harus membalik makanan, menghasilkan hasil renyah dengan cita rasa lezat dalam waktu yang lebih singkat tanpa minyak. Ini cocok untuk kentang goreng, sayap ayam, nugget, dan produk sejenis.

Mode Grill

Elemen pemanas atas bagian dalam menyala. "Grill" mengarahkan panas yang terpancar dari elemen atas yang kuat ke makanan. Pengguna dapat menggunakan fungsi "Grill" untuk daging potong empuk, steak, potongan daging iga, sosis, ikan, roti panggang keju, dan makanan cepat saji lainnya. Grill dengan pintu oven tertutup. Panaskan awal oven selama 3 menit untuk mendapatkan hasil terbaik. Ini akan membantu menyegel sari alami steak, potongan daging iga, dll. untuk rasa yang lebih nikmat. Makanan dapat ditaruh ke salah satu dari 2 ruang di dalam pasangan rel penyangga atas.

Mode Grill Maxi

Elemen pemanas atas bagian dalam dan luar menyala. "Maxi grill" mengarahkan panas yang memancar dari 2 elemen atas yang kuat ke makanan. Pengguna dapat menggunakan fungsi "Maxi grill" untuk potongan daging yang empuk, steak, potongan daging iga, sosis, ikan, roti panggang keju, dan makanan cepat saji lainnya. Panggang dengan pintu oven tertutup. "Maxi grill" memungkinkan Anda memanfaatkan sepenuhnya area piring panggangan yang besar dan akan memasak lebih cepat dari "Grill" biasa. Untuk hasil terbaik, disarankan untuk memanaskan awal oven selama 3 menit. Ini akan membantu mengunci sari alami steak, potongan daging iga, dll. untuk rasa yang lebih baik.

Mode Panggang dengan Kipas

The top heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

Masak makanan dalam "mode panggang berbantuan kipas" dengan pintu oven tertutup. Mode ini juga ideal untuk memasak potongan ikan, seperti ikan todak, sotong isi, dll.

Mode Panggang Kue

Elemen pemanas belakang dan kipas menyala, menjamin panas yang lembut terdistribusi merata ke seluruh oven. Mode ini ideal untuk memanggang dan memasak makanan yang lembut, terutama kue yang perlu mengembang, dan untuk menyiapkan kue tar tertentu di 3 rak sekaligus. Berikut ini beberapa contoh: krim sus, biskuit manis dan gurih, sus gurih, roti gulung Swiss, dan sayuran au gratin dalam porsi kecil, dll.

Mode Pencairan

Kipas yang terletak di bagian bawah oven membuat udara bersirkulasi pada suhu ruangan di sekitar makanan. Hal ini direkomendasikan untuk pencairan semua jenis makanan, tetapi khususnya untuk jenis makanan yang lembut yang tidak memerlukan panas, seperti misalnya: kue es krim, makanan penutup krim atau puding, kue buah. Dengan menggunakan kipas, waktu pencairan es berkurang sekitar setengahnya. Untuk daging, ikan, dan roti, proses pencairan dapat dipercepat dengan menggunakan mode "Panggang Kue" dan mengatur temperatur ke 80°C-100°C.

Mode Fermentasi

Pada kondisi siaga, untuk memfermentasikan tepung ke dalam oven, kemudian pilih **Mode Fermentasi** , kemudian sentuh **Tombol Pengatur Temperatur/Fungsi** untuk mengatur waktu. Setelah pengaturan, sentuh **Tombol Mulai/Berhenti**  untuk mulai bekerja.

Mode Pemanasan Piring

Pada kondisi siaga, taruh piring ke dalam oven, kemudian pilih **Mode Pemanasan Piring** , kemudian sentuh **Tombol Pengatur Temperatur/Fungsi** untuk mengatur waktu dan temperatur. Setelah pengaturan, sentuh **Tombol Mulai/Berhenti**  untuk mulai bekerja.

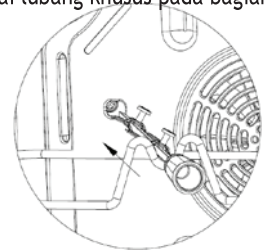
Mode Pemanggangan Hemat Energi

Elemen pemanas belakang dan kipas menyala, menjamin panas yang lembut terdistribusi merata di seluruh oven. Elemen pemanas yang bekerja secara berkala memanfaatkan panas di dalam ruang oven secara maksimal, dapat mengurangi kehilangan energi, untuk mencapai efek penghematan energi. Mode ini ideal untuk memanggang dan memasak makanan yang lembut, terutama kue yang perlu mengembang, dan untuk menyiapkan kue tar jenis tertentu di 3 rak pada saat yang bersamaan. Berikut ini beberapa contoh: krim sus, biskuit manis dan gurih, sus gurih, roti gulung Swiss, dan sayuran au gratin dalam porsi kecil, dll.

Garpu Putar / Rotisserie

Untuk mulai panggang putar, ikuti Langkah berikut:

- Pasang Rak Kawat pada tingkat 1 ;
- Pasang penyangga khusus garpu putar pada tingkat 3 dan pasang garpu putar dengan memasukkannya melalui lubang khusus pada bagian belakang oven;
- Sentuh **Tombol Pengatur Temperatur/Fungsi** “^” atay “v” untuk memilih mode   .



7 Pembersihan dan Perawatan

Pembersihan Pintu Oven

Untuk penggunaan normal, pintu tidak perlu dilepas. Tetapi jika perlu dilepas, misalnya untuk pembersihan, ikuti langkah-langkah berikut.

Catatan: pintu cukup berat.

Cara Melepas Pintu

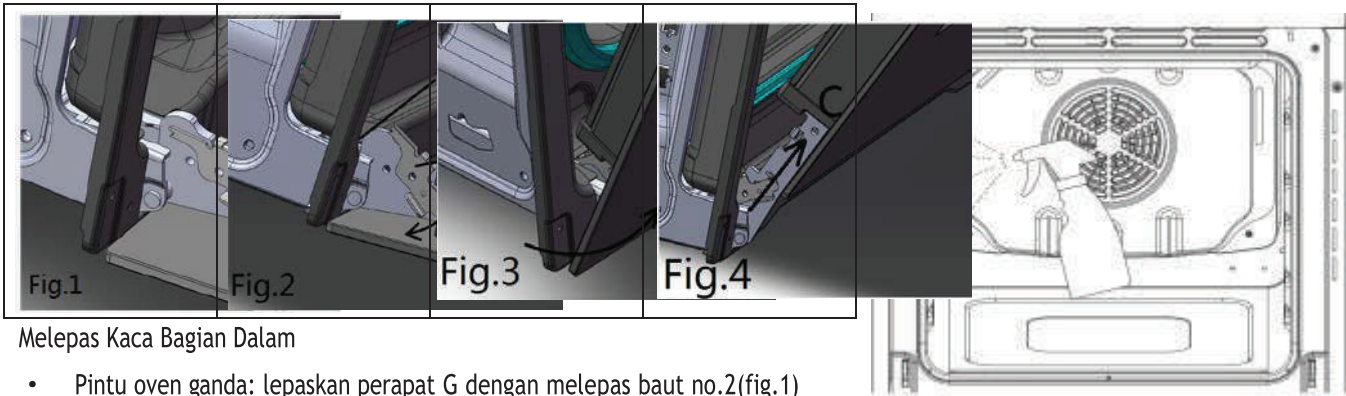
Untuk pembersihan yang lebih menyeluruh, Anda dapat melepas pintu oven. Pilih metode pelepasan dan pemasangan.

Lakukan sebagai berikut:

Prosedur pelepasan dan pemasangan struktur pintu oven:

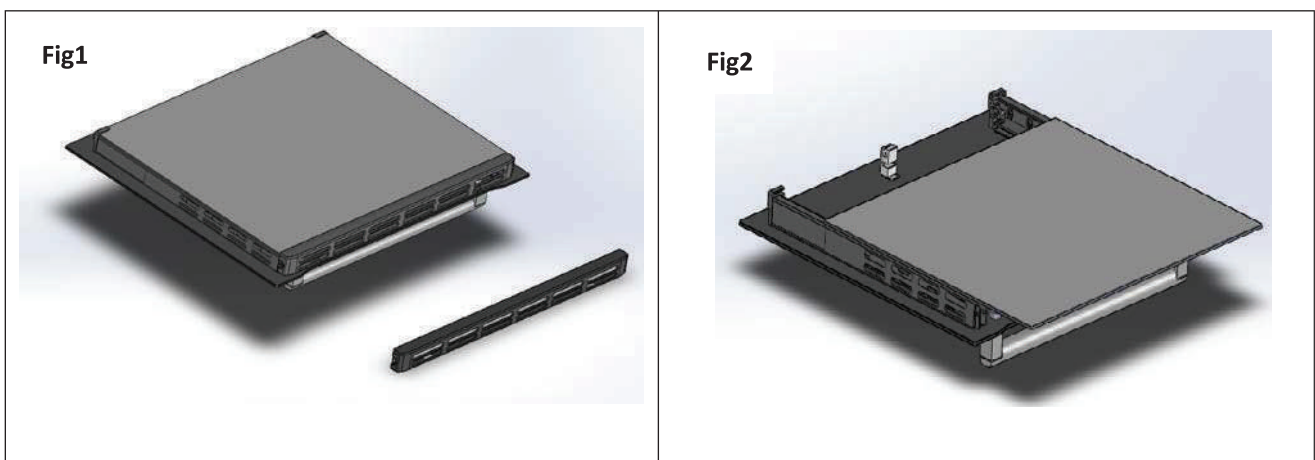
- Buka penuh pintu oven (fig.1);
- Buka penuh tuas A pada kiri dan kanan engsel (fig.2);
- Pegang pintu pada posisi sebagaimana ditunjukkan oleh fig.3
- Pelan-pelan tutup pintu (fig.3) sampai sampai tuas engsel kiri dan kanan A terhubung ke bagian B pintu (fig.4).
- Tarik kait engsel dari lokasinya mengikuti tanda panah C(fig.4);
- Taruh pintu pada permukaan yang lembut.

- Untuk memasang pintu, ulangi langkah-langkah di atas dengan urutan terbalik



Melepas Kaca Bagian Dalam

- Pintu oven ganda: lepaskan perapat G dengan melepas baut no.2(fig.1)
- Tarik kaca bagian dalam secara perlahan (fig.2)
- Bersihkan kaca dengan cairan pembersih kaca. Keringkan secara menyeluruh dan tarus pada permukaan lembut.
- Bersihkan juga sisi dalam kaca terluar.



Fungsi Pembersihan dengan Bantuan Uap

Fungsi ini membantu menghilangkan sisa makanan dari dalam oven. Metode ini hanya efektif untuk menghilangkan kotoran ringan. Namun, tidak efektif untuk menghilangkan noda membandel yang menempel. Fungsi ini hanya dapat digunakan saat oven dingin.

Prosedur pembersihan

1. Lepaskan semua rak, nampan, dan rak samping.
2. Buat larutan air (85%), cuka putih (10%), dan sabun cuci piring (5%) dan semprotkan secara merata pada pintu dan dinding samping dan dinding belakang rongga oven.
3. Tuangkan 40 ml air ke dalam dasar rongga oven dengan baik.
4. Tutup pintu. Atur fungsi ke Steam Assist Clean dan atur temperatur ke 130°C.
5. Matikan oven setelah 18 menit.
6. Biarkan dingin hingga tingkat aman sebelum mengelap permukaan dengan kain basah.

8 Saran Memasak Praktis

Oven menawarkan berbagai macam alternatif yang memungkinkan Anda memasak jenis makanan apa pun dengan cara terbaik. Seiring berjalannya waktu, Anda akan belajar memanfaatkan peralatan memasak serbaguna ini sebaik-baiknya dan petunjuk berikut hanyalah panduan yang dapat diubah sesuai dengan pengalaman pribadi Anda.

Memasak Lebih dari Satu Rak

Jika Anda harus memasak makanan menggunakan beberapa rak, gunakan mode "Panggang Kue"  atau mode "Memasak Ganda" , karena hanya kedua mode tersebut yang bisa digunakan.

Saat memasak makanan yang lembut di lebih dari satu rak, gunakan mode "Panggang Kue", yang memungkinkan Anda memasak di 3 rak sekaligus (rak pertama, ketiga, dan kelima dari bawah). Beberapa contoh disertakan dalam tabel "Saran Memasak Praktis".

Saat memasak makanan lain di beberapa rak, gunakan mode "Memasak Ganda" dengan memperhatikan saran berikut:

- Oven dilengkapi dengan 5 rak. Selama memasak dengan bantuan kipas, gunakan dua dari tiga rak tengah; rak terendah dan tertinggi menerima udara panas secara langsung dan oleh karena itu bahan makanan yang lembut dapat terbakar di rak ini.
- Sebagai aturan umum, gunakan rak ke-2 dan ke-4 dari bawah, dan letakkan bahan makanan yang memerlukan panas lebih tinggi di rak ke-2 dari bawah. Misalnya, saat memasak daging panggang bersama makanan lain, letakkan daging panggang di rak ke-2 dari bawah dan makanan yang lebih lembut di rak ke-4 dari bawah.
- Saat memasak bahan makanan yang memerlukan waktu dan suhu yang berbeda, setel temperatur di antara dua temperatur yang dibutuhkan, letakkan makanan yang lebih lembut di rak ke-4 dari bawah, lalu keluarkan makanan yang memerlukan waktu lebih sedikit dari oven terlebih dahulu.
- Gunakan nampan panggang pada rak bawah dan nampan kawat pada rak atas;

Menggunakan Mode "Memasak Cepat"

Fungsional, cepat, dan praktis bagi Anda yang menggunakan produk kemasan (misalnya: makanan beku atau makanan yang sudah dimasak) bersama dengan bahan makanan lainnya. Anda akan menemukan saran yang berguna di tabel "Saran Memasak Praktis".

Menggunakan Mode Grill

Oven multifungsi ini menawarkan 2 mode grill yang berbeda

Saat menggunakan mode "Grill / Maxi Grill"  / , Tempatkan makanan di bawah bagian tengah panggang (terletak di rak ke-3 atau ke-4 dari bawah) karena hanya bagian tengah elemen pemanas atas yang dinyalakan.

Pada rak bawah (pertama dari bawah), tempatkan wadah penampung yang disediakan untuk menampung saus dan/atau minyak dan mencegahnya menetes ke dasar oven. Saat menggunakan mode ini, kami sarankan Anda menyetel temperatur ke pengaturan tertinggi. Namun, ini tidak berarti Anda tidak dapat menggunakan temperatur yang lebih rendah, cukup dengan menyetel Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi ke temperatur yang diinginkan.

Menyetel ke mode "Grill dengan Kipas" , sangat berguna untuk memanggang makanan dengan cepat, karena penyaluran panasnya memungkinkan tidak hanya untuk mencokelatkan permukaan, tetapi juga untuk memasak bagian bawahnya.

Selain itu, dapat juga digunakan untuk mencokelatkan makanan di akhir proses memasak, misalnya menambahkan gratin pada pasta panggang.

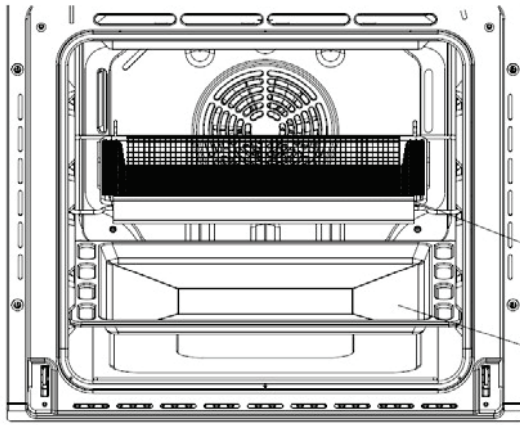
Bila menggunakan cara ini, letakkan kisi-kisi pada Rak Kawat ke-2 atau ke-3 dari bawah (lihat tabel memasak), kemudian, untuk mencegah lemak dan minyak menetes ke dasar oven dan membentuk asap, letakkan panci penampung tetesan pada rak ke-1 dari bawah.

Saat menggunakan mode ini, disarankan untuk menyetel temperatur ke 200°C, karena ini adalah cara paling efisien untuk menggunakan grill, yang didasarkan pada penggunaan sinar inframerah. Namun, ini tidak berarti Anda tidak dapat menggunakan suhu yang lebih rendah, cukup dengan menyetel Tombol Penyetelan Temperatur/Fungsi ke temperatur yang diinginkan.

Oleh karena itu, hasil terbaik saat menggunakan mode grill diperoleh dengan meletakkan kisi-kisi pada rak bawah (lihat tabel memasak), lalu, untuk mencegah lemak dan minyak menetes ke dasar oven dan terbentuknya asap, letakkan nampan remah pada tingkat pertama dari bawah.

Menggunakan Air Fry

Saat menggunakan mode "Air Fry" , letakkan makanan Anda di Rak Kawat ke-3 dari bawah. Karena elemen pemanas atas dan lingkaran belakang dinyalakan, Air fry memungkinkan fungsi memasak konveksi tingkat lanjut tanpa harus membalik makanan, menghasilkan hasil yang renyah dan lezat dalam waktu yang lebih singkat tanpa minyak. Ini cocok untuk kentang goreng, sayap ayam, nugget, dan produk sejenis. Letakkan nampan panggang di posisi rak terendah untuk menampung remah dan tetesan. Saat menggunakan "Air Fry" setel temperatur ke 230°C



Keranjang Air Fry

Nampan Panggang

Memanggang Kue

Saat memanggang kue, selalu masukkan kue ke dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Pastikan Anda menunggu hingga oven benar-benar panas. Jangan membuka pintu oven saat memanggang agar kue tidak jatuh. Secara umum:

Kue Terlalu Kering

Naikkan temperatur 10°C dan kurang waktu memasak.

Kue Kering Berjatuhan

Gunakan adonan yang lebih kental atau turunkan temperatur 10°C.

Bagian Atas Kue Kering Terlalu Hitam

Taruh di rak lebih rendah, turunkan temperatur, dan tambah waktu memasak.

Makanan Masak dengan Baik di Dalam, tapi Lengket di Luar

Gunakan adonan yang lebih kental, turunkan temperatur, dan tambah waktu memasak.

Kue Kering Menempel ke Nampan

Olesi nampan dengan minyak dan taburkan tepung di atasnya atau gunakan kertas minyak.

Menggunakan Lebih dari Satu Tingkat (fungsi "Memasak Ganda") dengan Waktu dan Temperatur Memasak Berbeda-beda

Gunakan pengaturan temperatur yang lebih rendah. Tidak perlu mengeluarkan makanan dari semua rak secara bersamaan.

Memasak Pizza

Untuk hasil terbaik, gunakan "Mode Pizza" .

- Panaskan oven terlebih dahulu selama minimal 10 menit ;
- Gunakan loyang pizza aluminium tipis, letakkan di atas rak kawat yang disediakan dalam oven. Jika menggunakan nampan panggang, waktu memasak akan lebih lama, sehingga sulit untuk mendapatkan kulit pizza yang renyah;
- Jangan sering membuka pintu oven saat pizza sedang dimasak;
- Jika pizza memiliki banyak topping (tiga atau empat), kami sarankan Anda menambahkan keju mozzarella di atasnya di tengah-tengah proses memasak.
- Saat memasak pizza di dua rak, gunakan rak ke-2 dan ke-4 dengan temperatur 220°C dan letakkan pizza dalam oven yang telah dipanaskan terlebih dahulu setidaknya selama 10 menit.

Mamasak Ikan dan Daging

Saat memasak daging putih, unggas, dan ikan, gunakan pengaturan temperatur dari 180°C hingga 200°C. Untuk daging merah yang seharusnya matang di luar namun empuk dan berair di dalam, sebaiknya mulai dengan pengaturan temperatur tinggi (200°C-220°C) untuk waktu yang singkat, lalu turunkan temperatur setelahnya. Secara umum, semakin besar daging panggang, semakin rendah pengaturan temperatur. Letakkan daging di Rak Kawat dan letakkan panci nampan remah di bawahnya untuk menampung tetesan lemak.

Pastikan Rak Kawat dimasukkan sehingga berada di tengah oven. Jika Anda ingin menambah jumlah panas dari bawah, gunakan rak yang rendah.

Untuk daging panggang gurih (terutama bebek dan daging buruan liar), lapiasi daging dengan lemak babi atau bacon di atasnya.

Mode	Bahan Makanan	Berat (kg)	Posisi Rak dari Bawah	Pemanasan Awal (Menit)	Setelan Temperatur	Durasi Memasak (Menit)
1 Konveksi 	Daging bebek	1	3	15	200	65-75
	Daging Sapi / Sapi Muda Panggang	1	3	15	200	70-75
	Daging Babi Panggang	1	3	15	200	70-80
	Biskuit (kue kering)	-	3	15	180	15-20
	Kue Tart	1	3	15	180	30-35
2 Masak Banyak 	Pizza (pada 2 rak)	1	2-4	15	220	15-20
	Roti Lapis	1	3	10	200	30-35
	Daging Domba	1	2	10	180	50-60
	Ayam Panggang + Kentang	1	2-4	10	180	60-75
	Ikan Kembung	1	2	10	180	30-35
	Kue Plum	1	2	10	170	40-50
	Kue Sus Krim (pada 2 rak)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biskuit (pada 2 rak)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Kue Bolu (pada 1 rak)	0.5	2	10	170	15-20
	Kue Bolo (pada 2 rak)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pai Gurih	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill 	Ikan Sebelah dan Sotong	1	4	5	Max	8-10
	Kebab Cumi dan Udang	1	4	5	Max	6-8
	Fillet Ikan Kod	1	4	5	Max	10
	Sayuran Panggang	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistik Daging Sapi Muda	1	4	5	Max	15-20
	Potongan Daging	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Ikan Kembung	1	4	5	Max	15-20
	Roti Panggang	-	4	5	Max	2-3
4 Pencairan 	Semua makanan beku					

5 Maxi Grill 	Ikan Sebelah dan Sotong	1	4	5	200	8-10
	Kebab Cumi dan Udang	1	4	5	200	6-8
	Fillet Ikan Kod	1	4	5	200	10
	Sayuran Panggang	1	3/4	5	200	10-15
	Bistik Daging Sapi Muda	1	4	5	200	15-20
	Potongan Daging	1	4	5	200	15-20
	Hamburger	1	4	5	200	7-10
	Ikan Kembung	1	4	5	200	15-20
	Roti Panggang	-	4	5	200	2-3
	Dengan rotisserie:					
6 Grill dengan Bantuan Kipas 	Daging Sapi Muda	1.0	-	5	200	80-90
	Daging Ayam	1.5	-	5	200	70-80
	Daging Domba	1.0	-	5	200	70-80
	Dengan rotisserie:					
	Daging Sapi Muda	1.5	-	5	200	70-80
	Daging Ayam	2.0	-	5	200	70-80
	Ayam (pada garpu) + tomat (pada nampan)	1.5	-	5	200	70-75
7 Memanggang Kue 	Daging Domba	-	2	5	200	70-75
	Daging Domba	1.5	-	5	200	70-80
	Kue Tar	0.5	3	15	180	20-30
	Kue Buah	1	2/3	15	180	40-45
	Kue Buah	0.7	3	15	180	40-50
	Kue Bolu	0.5	3	15	160	25-30
	Panekuk Isi	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kue Kecil	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kue Sus Keju	0.4	2-4	15	210	15-20
	Kue Sus Krim	0.7	1-3-5	15	180	20-25
8 Memasak Cepat 	Biskuit	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kue Meringue	0.5	1-3-5	15	90	180
	Makanan Beku					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Pai Udang dan Timun Jepang	0.4	2	-	200	20
	Pie Bayam ala Pedesaan	0.5	2	-	220	30-35
	Pastel	0.3	2	-	200	25
	Roti Lapis	0.5	2	-	200	35
	Roti Gulung Emas	0.4	2	-	180	25-30
	Ayam Rica-rica	0.4	2	-	220	15-20
	Makanan Sudah Dimasak					
	Sayap Ayam Ungkep	0.4	2	-	200	20-25

	Makanan Segar					
	Biskuit (Kue Kering)	0.3	2	-	200	15-18
	Kue Buah	0.6	2	-	180	45
	Kue Sus Keju	0.2	2	-	210	10-12
9 Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Daging Sapi / Sapi Muda Panggang	1	2	10	220	25-30
	Daging Ayam	1	2/3	10	180	60-70
10 Air Fry 	Bistik fillet Skotlandia	1	3	5	220	8
	Keripik Beku	1	3	5	220	15
	Paha Bawah atau Sayap Ayam, dengan Bumbu Kering	1	3	5	230	15
	Fillet barramundi segar dengan remah	1	3	5	230	15
	Kentang Potong	0.5	3	5	230	14
	Makanan Beku (nugget ayam / ikan balur tepung)	1	3	5	230	15
	Kentang Rebus Tumbuk	1.0	3	54	220	15

Catatan: durasi memasak adalah perkiraan dan mungkin berbeda sesuai selera pribadi. Saat memasak dengan mode grill atau grill dengan bantuan kipas, nampan tetes harus dipasang pada posisi rak paling bawah.

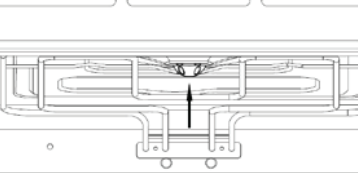
9 Garansi & Servis

Daftar Pertanyaan dan Penyelesaian Masalah

Jangan sekali-kali membuka rumah/selubung oven!

Pemasangan, pemeliharaan, dan perbaikan hanya boleh dilakukan oleh orang yang memiliki kualifikasi dan kompetensi yang sesuai dengan peraturan keselamatan nasional dan lokal saat ini.

Perbaikan dan pekerjaan lain yang dilakukan oleh orang yang tidak memiliki kualifikasi dapat membahayakan. Pembuat tidak diminta pertanggungjawaban atas pekerjaan yang tidak dilakukan oleh teknisi resmi. Pastikan arus listrik tidak dialirkan hingga pekerjaan pemeliharaan atau perbaikan selesai dilakukan.

Masalah	Kemungkinan Penyebab dan Solusinya
Oven tidak panas	- Jam mungkin tidak disetel. Setel jam. - Periksa apakah pengaturan yang diperlukan telah disetel. - Sekring rumah tangga mungkin putus atau pemutus arus mungkin putus. Ganti sekring atau setel ulang jaringan listrik. Jika ini terjadi berulang kali, hubungi teknisi listrik yang berwenang.
Terdengar suara berisik setelah program selesai dijalankan	Kipas pendingin tetap menyala setelah program memasak berakhir.
Lampu tidak menyala 	■ Putuskan sambungan alat dari sumber listrik: . Matikan dan cabut steker dari stopkontak, atau cabut sekring, atau matikan dari isolator sesuai kebutuhan. ■ Putar penutup kaca lampu berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya. ■ Lepaskan cincin logam dan bersihkan penutup kaca. ■ Ganti lampu dengan lampu G9 yang baru.

	■ Pasangkan cincin logam ke penutup kaca ■ Pasang penutup kaca
Kue dan biskuit berwarna kecokelatan tidak merata	Akan selalu ada sedikit ketidakrataan. Jika warna kecokelatan sangat tidak merata, periksa ap temperatur yang benar telah diatur dan tingkat rak yang benar telah digunakan.
Kode galat muncul pada layar: HE1	■ Sensor temperatur bermasalah ■ Hubungi Layanan Pelanggan HAFELE
Kode galat muncul pada layar: HE2	■ Sensor temperatur daging bermasalah ■ Hubungi Layanan Pelanggan HAFELE

10 Spesifikasi Teknis

Dimensi Dalam Oven:

Lebar 59.4cm

Kedalaman 55.4cm

Tinggi 59.4cm

Tegangan dan Frekuensi Catu Daya :

220-240V ~50/60Hz

Maximising
the value of space.
Together.

Hafele (Thailand) Limited

57 Soi Sukhumvit 64 Sukhumvit Rd
Phrakanong Tai Phrakanong Bangkok 10260
☎ +66(0) 2741 7171 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Vietnam LLC

9 Doan Van Bo Street, Ward 13, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam, 72806
☎ +84 28 39 113 113 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Philippines, Incorporated

Cayetano Boulevard. Brgy. Ususan
Taguig City, 1638 Metro Manila, Philippines
☎ +63 28842 3353 ✉ info@hafele.com.ph

Hafele Indotama

5Taman Tekno BSD, Jalan Tekno V, Blok A No. 3
Setu, Kota Tangerang Selatan Banten 15314
☎ +62 21 7587 8888 ✉ info@hafele.co.id

Hafele Singapore Pte Ltd

1 Kaki Bukit Road 1, #01-27/28
Enterprise One Singapore 415934
☎ +65 6848 9075 ✉ showroom@hafele.com.sg

Hafele Malaysia

A-GF-08 & 09, Plaza @ Kelana Jaya, No.9, Jalan
SS7/13B, Kelana Jaya, 47301 Petaling Jaya, Selangor.
☎ +603-20287468 ✉ info@hafele.com.my