

คู่มือการใช้งาน OVEN

FK 89 E.20X-HA S

LUCE





ปุ่มกดและตัวปรับอุณหภูมิเป็นระบบจอสัมผัส
ถึง Touch Control

-Manual Cleaning

-เตาอบใช้ระบบ Dual Flow System ที่แบ่งการทำงานของการระบายความร้อนออกเป็นสองส่วน

-Time and Temperature Control

-สามารถตั้งเวลาทำงานได้ถึง 24 ชั่วโมง

-มีกระจกกันความร้อนภายใน

-ประตูเตาอบเคลื่อนด้วยกระจกกันความร้อน 2 ชั้น

-ใช้ระบบไฟปกติภายใน

-ความจุ 58 ลิตร

-ระบบป้องกัน Anti-Fingerprint

-Embossed Guides

-1 ถาดเตาอบแบบลึก, 2 ตะแกรง

-10 Cooking Programmes;

2 automatic programmes: Bread, Cakes

8 standard programmes: Multilevel, Barbeque, Gratin,

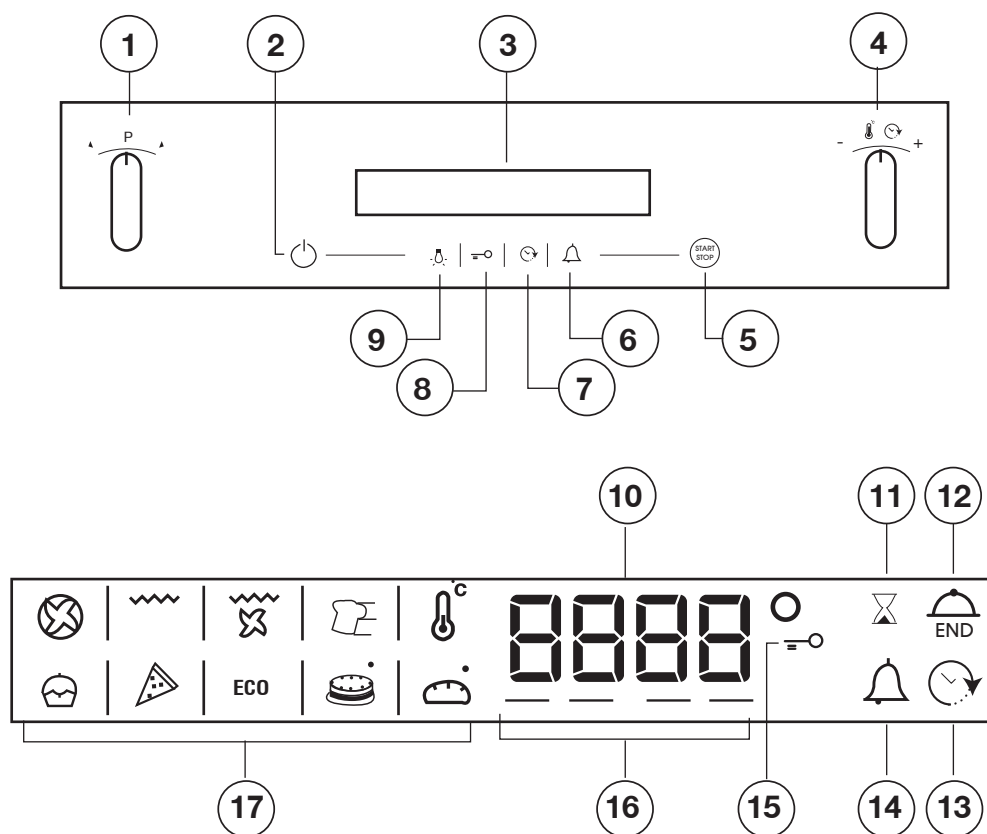
Pizza, Pastries, Fast Cooking, Low Temperature

(Meat, Fish, Vegetables), Eco

ENERGY CLASS: A

CONTROL PANEL

10 โปรแกรม (8,2)*ไม่มีมอดเตอร์ย่าง



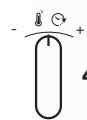
1. Selector knob ลูกบิดเลือกโปรแกรมเอง



2. Control panel power button ปุ่ม ปิด-เปิดเครื่อง



3. Display จอแสดงผล



4. Thermostat/Timer knob ลูกบิดตั้งอุณหภูมิ/เวลาอบ



5. Start/Stop เริ่ม/หยุด



6. Minute minder icon ปุ่มตั้งเวลาเตือน



7. Time icon ปุ่มตั้งเวลาอบ



8. Control panel lock icon ปุ่มล็อกแผงควบคุม



9. Light icon ปุ่ม ปิด-เปิด แสงสว่างภายในเตาอบ



10. Temperature and time แสดงอุณหภูมิและเวลา



11. Duration icon เวลาสิ้นสุดการอบ



12. End of cooking icon ปุ่มสิ้นสุดการอบ



13. Clock icon ปุ่มตั้งเวลาปัจจุบัน



14. Minute minder icon ปุ่มตั้งเวลาเตือน



15. Control panel lock ปุ่มล็อกแผงควบคุม



16. Preheating/Residual heat แถบบารบออุณหภูมิอุ่นเตา

17. Mode icons โปรแกรมอบ

Start-up and use / การเปิดใช้งานครั้งแรก

ประกอบชิ้นวางต่างๆภายในเตาอบ และ เปิดเตาอบที่อุณหภูมิสูงสุดทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที เพื่อเผาไหม้สารเคลือบภายในเตาอบ อาจมีกลิ่นเล็กน้อย

Setting the clock / ตั้งเวลาปัจจุบัน

กดปุ่ม  กดปุ่ม + และ - เพื่อให้ตั้งเวลาแล้วกด  อีกครั้ง

Control panel lock / ตั้งล็อคแผงควบคุม

หลังจากตั้งโปรแกรมอบ เพื่อป้องกันไม่ให้เด็ก กดแผงควบคุม ให้ทำการล็อคแผงควบคุมโดย กดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที จนหน้าจอขึ้น On ปลดล็อคโดยกดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที เครื่องจะปลดล็อคอัตโนมัติ

*หลังจากเลิกใช้เครื่อง โดยกดปิดที่ปุ่ม  เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเปิดเครื่อง สามารถล็อคแผงควบคุมได้

Cooking mode โปรแกรมทำอาหาร

โปรแกรมทำอาหาร 10 โปรแกรม แบ่งเป็น

MANUAL COOKING MODE 8 โปรแกรม

AUTOMATIC COOKING MODE 2 โปรแกรม

Manual cooking mode

☐ ในการทำอาหารบางครั้งอาจจะมีการปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ ได้ระหว่าง 30-250 °c (อย่าง 300 °c) ในการใช้งานครั้งต่อไป เครื่องจะใช้อุณหภูมิเดิมที่ตั้งไว้จากโรงงาน ถ้าอุณหภูมิในเตาอบร้อนเกินไปจะปรากฏคำว่า HOT ขึ้นที่จอแสดงผล

Automatic cooking mode

☐ อุณหภูมิ และ เวลาในการอบที่ถูกตั้งไว้ เป็นค่าที่เหมาะสม และ สมบูรณ์แบบ ค่าต่างๆเหล่านี้ ได้มาจาก C.O.P[®] (Programmed Optimal Cooking) เป็นหน่วยงาน ที่ออกแบบระบบการทำอาหาร ที่ดีที่สุด การทำอาหารในโหมดนี้ สามารถปรับเปลี่ยนเวลา ในการอบได้ +5-20 นาที ขึ้นอยู่กับโปรแกรม ที่เลือก

Delayed cooking

☐ เลือกโปรแกรมอบ แล้วกดปุ่ม  2 ครั้ง หมุนลูกบิด + เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุด ให้กดปุ่ม  อีกครั้ง และกด Start

Cooling ventilation

☐ การระบายความร้อนได้ 2 ทิศทางระบายออกด้านหน้าและด้านล่างประตูเตาอบ

Manual cooking mode / 8โปรแกรม



1. MULTILEVEL 200 °c

ฮีตเตอร์ทั้งหมดทำงานและพัดลมกระจายความร้อนทำงาน ทั้งแนวตั้ง และแนวนอน ทำให้ความร้อนกระจายทั่วเตาอบ อาหารชนิดเดียวกัน อบพร้อมกันได้ 2 ชั้น



2. BARBECUE (270 °c)

ความร้อนมาจากฮีตเตอร์ด้านบน สามารถปรับอุณหภูมิได้ 30-300 °c ตามต้องการเหมาะสำหรับอาหาร ผิวนกเกรียม (ปิดประตู)



3. FAN GRILLING 210 °c

ความร้อนจากฮีตเตอร์บน และ ฮีตเตอร์ตรงกลาง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ทั้งแนวตั้ง และ แนวนอน ช่วยป้องกันผิวอาหารไหม้ และ ความร้อนซึมซับเข้าในอาหารได้ดี (ปิดประตู)



4. FAST COOKING 220 °c

เหมาะสำหรับการทำอาหารชุดสำเร็จ อาหารเร่งด่วน



5. LOW TEMPERATURE 40 °c, 65 °c, 90 °c

โหมดนี้ ใช้ได้สำหรับการละลายน้ำแข็ง เตรียมโยเกิร์ต และ อุ่นจานร้อนตามต้องการโดยเลือกอุณหภูมิ 40, 65 และ 90 °c ตุ่น เนื้อ, ปลาใช้อุณหภูมิ 90 °c



6. BAKING 180 °c

ความร้อนมาจากตรงกลาง และ พัดลมกระจายความร้อน ได้ละเอียดอ่อน และ สม่ำเสมอทั่วเตาอบ โหมดนี้ เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องใช้ความละเอียดอ่อน และ อุณหภูมิที่สม่ำเสมอในการอบ เช่น เค้กฟู



7. PIZZA 220 °c

โหมดนี้ เตาอบร้อนอย่างรวดเร็ว ถ้าทำอาหารมากกว่า 1 ชั้น ควรสลับตำแหน่งของชั้นวาง หลังจากอบไป ครึ่งทางของเวลาอบ

8. ECO ประหยัดพลังงาน 20% 180 °c

ความร้อนมาจากตรงกลาง และ พัดลมกระจายความร้อนเบาๆและสม่ำเสมอทั่วเตาอบ เหมาะสำหรับอาหารขนาดเล็ก และ อาหารชุดสำเร็จ

Automatic Cooking mode / 2 โปรแกรม



1. BAKED CAKES AUTO /0:45 อบเค้ก



2. BREAD AUTO /1:00 hr อบขนมปัง

Cooking advice table

Modes	Foods	Weight (Kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Multilevel*	Pizza on 2 racks	1+1	2 and 4	1 and 3	yes	210-220	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	yes	160-170	20-25
	Roast chicken + potatoes		1 and 2/3	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb		2	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel		1 or 2	1	yes	180	30-35
	Lasagne		2	1	yes	180-190	35-40
	Cream puffs on 3 racks		1 and 3 and 5	1 and 2 and 4	yes	190	20-25
	Biscuits on 3 racks		1 and 3 and 5	1 and 2 and 4	yes	180	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	yes	190-200	20-30
Grill*	Mackerel	1	4	3	no	300	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	no	300	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	no	300	8-10
	Cod fillet	0,7	4	3	no	300	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	no	300	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	no	300	15-20
	Sausages	0,7	4	3	no	300	15-20
	Hamburgers	n° 4 or 5	4	3	no	300	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n° 4 or 6	4	3	no	300	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
Fan grilling*	Grilled chicken	1,5	2	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	no	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	2	no	210	40-45
Fast cooking*	Frozen food						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0,4	2	1	-	200	20
	Country style spinach pie	0,5	2	1	-	220	30-35
	Turnovers	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Golden rolls	0,4	2	1	-	180	25-30
	Chicken bites	0,4	2	1	-	220	15-20
	Pre-cooked food						
	Golden chicken wings	0,4	2	1	-	200	20-25
	Fresh Food						
	Biscuits (shortcrust pastry)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Sponge cake made with yoghurt	0,6	2	1	-	180	45
	Cheese puffs	0,2	2	1	-	210	10-12
Low temperature*	Proving / Defrosting	-	2	1	no	40	-
	White meringues	-	2	1	no	65	8-12 ore
	Meat / Fish	-	2	1	no	90	90-180
Baking*	Tarts	0,5	2 or 3	1 or 2	yes	180	25-35
	Fruit cakes	1	2 or 3	1 or 2	yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0,7	2 or 3	1 or 2	yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0,7	2 and 4	1 and 3	yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0,6	2 or 3	1 or 2	yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0,7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	yes	180	20-25
	Filled pancakes	0,8	2	1	yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0,5	1, 3 and 5	1, 2 and 4	yes	90	180
	Cheese puffs	0,5	2	1	yes	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	yes	210-220	15-20
	Focaccia bread	0,5	2	1	yes	190-200	20-25
Automatic**							
Baked cakes	Baked cakes	1	2 or 3	2	no		
Bread***	Bread (see recipe)	1	1 or 2	1	no		

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values can be modified by the user, starting with the default duration.

*** As stated in the recipe, pour 50 g (0,5 dl) water into the dripping pan in position 5.

! ECO programme: This programme guarantees sensible energy saving – is recommended for dishes such as fish fillets, small pastries and vegetables. It is also suitable for warming foodstuffs and for completing cooking.