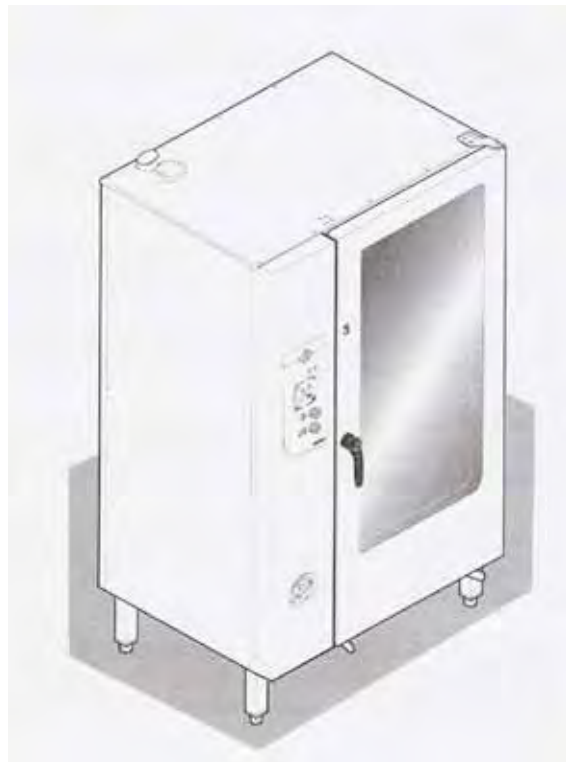


คู่มือปฏิบัติงาน  
ตู้อบอาหารระบบไฟฟ้าแบบมาตรฐาน (Electric Classic Combi™)



จัดทำและคำแปลภาคภาษาไทย โดย

**fieco** บริษัท ไฟโค จำกัด  
FIECO CO., LTD.

#1514 826 AMARAVIPIYI 1 ANUSARDUANG LAKU PHANHOLYOTHIN ROAD,  
BANGKOK 10220 THAILAND TEL: 02-3824 5215/878 FAX: 082-5520833

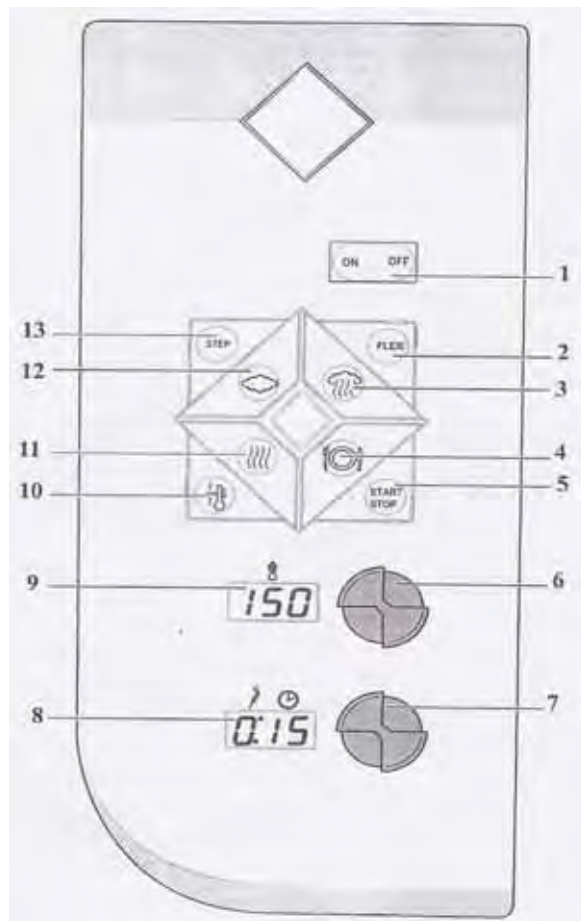
( สงวนลิขสิทธิ์ )

เทคโนโลยีสำหรับงานครัวมืออาชีพ

---

## แผงแสดงปุ่มควบคุมการทำงานของตู้อบอาหาร

Classic Combi <sup>TM</sup>



1. ปุ่ม "เปิด/ปิด - ON/OFF"
2. ปุ่ม "FLEXI-อเนกประสงค์" มีแสงไฟกำกับ
3. ปุ่ม "ทำอาหารแบบผสมวิธี-Combi" มีแสงไฟกำกับ
4. ปุ่ม "อุ่นอาหาร - Retherm" มีแสงไฟกำกับ
5. ปุ่ม "เริ่มต้น/หยุด - START/STOP" มีแสงไฟกำกับ
6. ปุ่มหมุนปรับเพื่อแสดงผลที่หน้าจอบน
7. หน้าจอสำหรับแสดงอุณหภูมิ
8. หน้าจอสำหรับแสดงอุณหภูมิการทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัด (Probe Temperature) กับเวลา
9. หน้าจอบนสำหรับแสดงอุณหภูมิ
10. ปุ่ม " อุ่นตู้อบ - Preheat" มีแสงไฟกำกับ
11. ปุ่ม "การทำอาหารแบบย่าง - Dry Heat" มีแสงไฟกำกับ
12. ปุ่ม "การทำอาหารแบบนึ่ง - Moist Heat" มีแสงไฟกำกับ
13. ปุ่ม "ขั้นตอนการทำอาหาร - STEP" มีแสงไฟกำกับ

---

เทคโนโลยีสำหรับงานครัวมืออาชีพ

## สารบัญ

### สารบัญ

<b>รายละเอียดเกี่ยวกับตู้อบอาหาร</b>	8
วัตถุประสงค์ในการใช้งาน	8
การใช้งานที่ไม่ถูกต้อง	8
อันตรายจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง	8
การฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงาน	8
<b>คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย</b>	9
การเคลื่อนย้ายอาหารร้อนที่ทำสุกแล้ว	10
การใช้ชั้นเลื่อนบรรจุภาชนะใส่อาหาร และรถเข็นในตู้อบ	10
การใช้ชั้นรองถาดอาหารในตู้อบ	10
การทำความสะอาด	11
การใช้เครื่องพ่นน้ำมือถือ	11
การเสื่อมประสิทธิภาพของตู้อบ	12
หลังการใช้งานตู้อบอาหาร	12
การทำงานของประตู เปิด/ปิด ตู้อบอาหาร รุ่น <i>ClassicCombi™ 6X, 10X</i>	13
การทำงานของประตู เปิด/ปิด ตู้อบอาหาร รุ่น <i>ClassicCombi™ 20X</i>	14
ตู้อบ <i>Classic Combi™</i> รุ่นต่าง ๆ	15
<b>การปฏิบัติงาน</b>	16
โปรแกรมการทำงานรูปแบบต่าง ๆ	16
โปรแกรมการทำงานเสริม	16
<b>การทำงานแบบอบด้วยไอร้อน (Moist Heat Mode - การนึ่ง)</b>	17
การเลือกโปรแกรมการทำงานแบบนี้	17
การตั้งค่าอุณหภูมิ	17
การตั้งเวลา	17
การตั้งค่าอุณหภูมิด้วยอุปกรณ์ตรวจวัด (Probe Temperature)	17
เริ่มต้นการทำงานแบบนี้	18
สิ้นสุดการทำงานแบบนี้	18
<b>โปรแกรมการทำงานแบบผสมวิธี (การนึ่ง และการย่าง - Combi Mode)</b>	19
การเลือกโปรแกรมการทำงานแบบผสมวิธี (Combi = Combination of Moist & Dry Heat)	19

การตั้งค่าอุณหภูมิ	19
การตั้งเวลา	19
การตั้งค่าอุณหภูมิด้วยอุปกรณ์ตรวจวัดฯ (Probe Temperature)	19
เริ่มต้นโปรแกรมการทำงานแบบผสมวิธี (Combi Mode)	20
สิ้นสุดโปรแกรมการทำงานแบบผสมวิธี (Combi Mode)	20
<b>การทำงานแบบอบด้วยลมร้อน (Dry Heat Mode - การย่าง)</b>	<b>21</b>
การเลือกโปรแกรมการทำงานแบบย่าง	21
การตั้งค่าอุณหภูมิ	21
การตั้งเวลา	21
การตั้งค่าอุณหภูมิด้วยอุปกรณ์ตรวจวัด (Probe Temperature)	21
การควบคุมความกรอบ (แบบเพื่อเลือก)	22
เริ่มต้นโปรแกรมการทำงานแบบย่าง	22
สิ้นสุดโปรแกรมการทำงานแบบย่าง	23
<b>การอุ่นอาหาร (Rethermolization Mode)</b>	<b>24</b>
เลือกวิธีการอุ่นอาหาร	24
การตั้งค่าอุณหภูมิ	24
การตั้งเวลา	24
การตั้งค่าอุณหภูมิด้วยอุปกรณ์ตรวจวัดฯ (Probe Temperature)	24
เริ่มต้นโปรแกรมการทำงานแบบอุ่นอาหาร	25
สิ้นสุดโปรแกรมการทำงานแบบอุ่นอาหาร	25
รายละเอียดที่ปรากฏบนหน้าจอขณะดำเนินกระบวนการทำอาหาร	26
การแก้ไขเปลี่ยนแปลงขณะดำเนินกระบวนการทำอาหาร	26
<b>โปรแกรมการทำอาหารแบบพหุขั้นตอน (Multi-steps Cooking Programs)</b>	<b>27</b>
เริ่มต้นโปรแกรมการทำงานแบบพหุขั้นตอน	28
เรียนรู้ขั้นตอนต่าง ๆ ของโปรแกรมขณะเครื่องกำลังทำงานได้อย่างไร ?	28
สิ้นสุดโปรแกรมการทำงานแบบพหุขั้นตอน	28
การเริ่มต้นใหม่สำหรับโปรแกรมการทำงานแบบพหุขั้นตอน	28

การทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ (Probe Cooking)	29
ชนิดของอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ	29
ตำแหน่งของอาหารสำหรับการเสียบอุปกรณ์ตรวจวัดฯ	30
<b>การปรับเปลี่ยนการตั้งค่าต่าง ๆ (Changing Settings)</b>	<b>31</b>
วิธีการเปลี่ยนค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้า	31
วิธีการเรียกดู โปรแกรมการทำงานแบบต่าง ๆ	31
วิธีการเลือกค่าที่กำหนดไว้ (selecting parameters)	31
วิธีการปรับเปลี่ยนค่าที่กำหนดไว้ (changing parameters)	31
วิธีตอบรับค่าที่กำหนดไว้ (accepting parameters)	31
ผังแสดงรายการการตั้งค่าเริ่มต้น	32
<b>โปรแกรมการทำงานแบบเสริม (Additional Functions)</b>	<b>33</b>
เวลาเริ่มต้นการทำงานที่ล่าช้า	33
ความล่าช้าในการตั้งเวลา	33
ความล่าช้าในการตั้งเวลาเริ่มต้นการทำงาน	33
ความล่าช้าในการตั้งเวลาสิ้นสุดการทำงาน	33
ยกเลิกเวลาเริ่มต้นการทำงานที่ล่าช้า	34
<b>การอุ่นเครื่องอบอาหาร (Preheating)</b>	<b>34</b>
เริ่มต้นการอุ่นเครื่องอบอาหาร	34
สิ้นสุดการอุ่นเครื่องอบอาหาร	34
หมายเหตุ	34
<b>การฉีดพ่นไอน้ำด้วยอุปกรณ์มือถือ</b>	<b>35</b>
<b>เกร็ดความรู้เชิงปฏิบัติการ (Practical Tips)</b>	<b>36</b>
การนึ่งอาหาร	36
ข้อดีของการนึ่ง	36
ข้อควรพิจารณา :	36
เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการนึ่งอาหาร	36
<b>การนึ่งอาหารประเภทสุกง่าย (Tender Steaming)</b>	<b>37</b>
ข้อดีของการทำอาหารประเภทอาหารสุกง่ายด้วยวิธีนึ่ง	37
ข้อควรพิจารณา :	37

เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารสุกง่ายด้วยวิธีนี้	37
<b>การอบอาหารด้วยไอน้ำความดันสูง (Forced Steaming)</b>	<b>38</b>
ข้อดีของการอบอาหารด้วยไอน้ำความดันสูง	38
ข้อควรพิจารณา :	39
เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยไอน้ำความดันสูง	39
<b>การย่างอาหาร (Dry Heat - อบด้วยลมร้อน)</b>	<b>39</b>
ข้อดีของการทำอาหารด้วยวิธีย่าง	39
ข้อควรพิจารณา :	39
เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยวิธีย่าง	39
<b>การอุ่นอาหาร (Rethermalization)</b>	<b>40</b>
ข้อดีของการอุ่นอาหาร	40
ข้อควรพิจารณา :	40
เกร็ดความรู้เกี่ยวกับการอุ่นอาหาร	41
ข้อแนะนำเกี่ยวกับการอุ่นอาหาร	41
<b>การทำความสะอาด (Cleaning)</b>	<b>42</b>
หมายเหตุเกี่ยวกับความปลอดภัย	42
การทำความสะอาดบริเวณภายนอกตู้อบฯ	42
การทำความสะอาดบริเวณภายในตู้อบฯ	42
การทำความสะอาดประตู เปิด/ปิด ตู้อบฯ	43
ประตูระบายด้านหลัง	43
การถอดและการติดตั้งแผ่นกระจกภายใน	44
การทำความสะอาดประเก็นประตู	44
<b>การทำความสะอาดด้วยมือ (Manual Cleaning)</b>	<b>45</b>
การจัดเตรียมบริเวณภายในตู้อบฯ	45
เริ่มต้นการทำความสะอาดด้วยมือ	45
การทำให้ตู้อบฯชุ่มน้ำ (Soaking)	46
การฉีดพ่นด้วยสารทำความสะอาด (Spraying in Cleaner)	46
การทำความสะอาด	47
การล้างออก	47

การทำให้แห้ง (Drying)	47
การทำความสะอาดด้วยมือ	48
การขจัดตะกอน (Deliming)	48
<b>" การทำความสะอาดแบบ WaveClean " ( อุปกรณ์เพื่อเลือก )</b>	<b>48</b>
รวม 2 ตลับไว้ในตลับเดียว (2-in-1 cartridges)	48
การเก็บรักษาตลับทำความสะอาด	48
การเตรียมตู้อบฯ	48
เลือกระดับคลื่นในการทำความสะอาด	49
เริ่มต้นการทำความสะอาดแบบ WaveClean	49
ความร้อนภายในตู้อบฯสูงเกินไป	49
การใส่ตลับทำความสะอาด	50
การยกเลิกการทำความสะอาดแบบ WaveClean	51
" การทำความสะอาดแบบ WaveClean " เสร็จสมบูรณ์	52
การแก้ไขปัญหา	
อันเกิดจากการทำความสะอาดแบบ WaveClean	53
การขจัดคราบด้วยการทำความสะอาดแบบ WaveClean	53
" การทำความสะอาดแบบพิเศษ - WaveClean extra "	53
ตลับน้ำยาเสริมโปรแกรมการล้าง	54
การทำให้ น้ำหายกระด้าง (Water Softening)	54
<b>ตู้อบฯขัดข้อง (Errors)</b>	<b>55</b>
หน้าจอแสดงอาการขัดข้อง (Fault display)	55
การทำให้ระบบควบคุมอิเล็กทรอนิกส์ทำงานอีกครั้ง	56
<b>อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (HACCP)</b>	<b>57</b>
การรายงานผลด้วยการพิมพ์ (Printing reports)	57
การรายงานผลทางคอมพิวเตอร์ (The HACCP reports)	58

---

รายละเอียดเกี่ยวกับตู้อบอาหาร (Appliance Description)

วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

ตู้อบอาหาร **ClassicCombi™** ออกแบบเพื่อใช้ในการพาณิชย์ มิได้ทำการทดสอบเพื่อให้ได้มาตรฐานของอุปกรณ์สำหรับการใช้งานในบ้าน เราไม่รับประกันหรือรับประกันต่อการใช้งานแบบอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในบ้าน ! การปฏิบัติงานหรือติดตั้งเครื่องควรดำเนินการโดยผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม

ตู้อบอาหาร **ClassicCombi™** ควรใช้เพื่อทำอาหารร่วมกับอุปกรณ์การย่าง, ภาชนะรองรับ, ถาดอบอาหาร, อุปกรณ์รองภาชนะแบบเคลื่อนที่ และอุปกรณ์สอดเสียบ ตามที่ระบุกำหนดไว้

ให้ใช้เฉพาะแต่น้ำดื่มเติมใสในอุปกรณ์แหล่งกำเนิดไอน้ำภายในตู้อบฯ

การใช้งานอย่างไม่ถูกต้อง

ตู้อบอาหาร **ClassicCombi™** ต้องไม่ใช่เพื่อวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

- o ใช้เป็นที่เก็บสัมภาระ
- o ใช้เป็นที่ทำคว้น
- o ใช้เป็นที่ตากแห้งผ้า ช้อนช้อมหรืออุปกรณ์ตัดหั่น (cutlery)
- o ใช้เพื่อทำร้อนกับกรด, สารเร่ง, หรือสารเคมีต่าง ๆ
- o ใช้เพื่อทำร้อนของเหลวที่ลุกไหม้ได้
- o ใช้เพื่อละลายไขมัน หรือเกลือ
- o ใช้เพื่อทำความร้อนภายในห้อง
- o ใช้เพื่อการทอด หรือผัด
- o ใช้เพื่อทำความร้อนภาชนะรองแบบหุ้มห่อ เช่น กระดาษตะกั่ว
- o ใช้เป็นที่ล้างจาน
- o ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์รองอากาศ
- o ทำอาหารโดยไม่มီးราง/หรืออุปกรณ์รองภาชนะฯ (rails/mobile oven racks)



อันตรายอันเกิดจากการใช้งาน

- ผิดวัตถุประสงค์

การใช้งานตู้อบฯอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดความเสียหาย, การบาดเจ็บหรืออาจถึงตายได้ ให้อ่านคำแนะนำทั้งหมดเกี่ยวกับการติดตั้ง, การปฏิบัติงานกับเครื่อง และการบำรุงรักษา ก่อนการใช้งานตู้อบฯ

การฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเครื่อง

ก่อนการใช้งานตู้อบฯเป็นครั้งแรก ผู้ปฏิบัติงานกับเครื่องควรได้รับการเตือนให้ตระหนักถึงความเสี่ยงต่ออันตรายที่มีอยู่ แม้ว่าเครื่องจะทำงานอย่างถูกต้อง แต่กระบวนการอาจผิดพลาดหรือเมื่อเกิดเพลิงลุกไหม้



## รายละเอียดเกี่ยวกับตู้อบอาหาร (Appliance Description)

### คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ตู้อบอาหาร **ClassicCombi™** ผลิตให้ได้มาตรฐานสอดคล้องกับมาตรฐานทุกระบบ แม้จะไม่ครอบคลุมกฎแห่งความเสี่ยงภัยทุกประการ เช่น ความผิดพลาดอันเกิดจากผู้ใช้ปฏิบัติงาน ดังนั้น คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยดังต่อไปนี้ควรจะได้ปฏิบัติตามเมื่อต้องใช้งานตู้อบอาหาร **ClassicCombi™**



- อย่าวางภาชนะรองรับเนื้อระดับสายตาขณะใส่น้ำปิ้งรส (เช่น น้ำต้มกระดูกสัตว์, น้ำสำหรับการย่างอบ) เพื่อจะได้เฝ้าดูทุกขณะที่ทำอาหาร
- ค่อย ๆ เปิดประตูตู้อบฯ เพื่อปล่อยให้ไอน้ำระเหย แล้วจึงเปิดออกจนสุด ถ้าปล่อยให้ประตูเปิดออกระหว่างการทำอาหาร โดยเฉพาะช่วงการทำอาหารแบบนึ่ง ไอน้ำจะระเหยออกจากตู้อบฯ
- อย่ามองเข้าไปในช่องระบายไอน้ำหรือใช้มืออังเหนือช่อง ไอน้ำจะระบายออกมาเป็นระยะ ๆ ขณะทำอาหาร (จึงอาจเป็นอันตราย)
- สวมถุงมือยางขณะเปิดตู้เมื่ออาหารสุก ถาดรองอาหาร, ตะแกรง, ชั้นบรรจุภาชนะ, ขอบประตู, อุปกรณ์ตรวจวัดฯ เหล่านี้ยังคงความร้อน
- ถอนอุปกรณ์ตรวจวัดออกจากชิ้นอาหารก่อนจะนำอาหารออกจากตู้อบฯ
- ก่อนดึงอุปกรณ์ตรวจวัดฯ ออก ต้องทำด้วยความระมัดระวัง
- อย่าวางอุปกรณ์ตรวจวัดฯ ทิ้งไว้ภายนอก เก็บคืนในที่เก็บรักษาอุปกรณ์ เมื่อเคลื่อนย้ายตู้อบฯ จากบริเวณที่เย็นไปยังพื้นที่ติดตั้งเครื่องที่อุ่นกว่า จะต้องทำการอุ่นตู้อบฯ ให้ร้อนเท่ากับอุณหภูมิของห้อง ก่อนเสียบสายไฟเพื่อเปิดใช้งานเครื่อง

### ข้อควรระวัง

อย่าเพิ่งเปิดใช้งานตู้อบขณะที่อุณหภูมิยังต่ำกว่า 40° F (4° C) เพราะเครื่องอาจทำงานผิดพลาด หรือเกิดความเสียหายต่อระบบควบคุมไฟฟ้า

## การเคลื่อนย้ายอาหารร้อน



เพื่อป้องกันการถูกฉกหรือได้รับบาดเจ็บเนื่องจากการเคลื่อนย้ายอาหารร้อน ใช้ฝาครอบเมื่อต้องย้ายอาหารร้อนที่มีน้ำ (แยกอาหารและน้ำออกต่างหาก) หรือใช้ชั้นบรรจุภาชนะในการเคลื่อนย้าย น้ำหนักสูงสุดของผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด ระบุไว้ในตารางด้านล่าง แต่ น้ำหนักสูงสุดของแต่ละชั้นในตู้อบที่รับได้คือ 33.5 ปอนด์ (15 กก.) ต่อ 1/1 GN (1 กระทะ), หรือ 44 ปอนด์ (20 กก.) ต่อ 2/1 GN (2 กระทะ)

615	620	115	120	215	220
67 ปอนด์ (30 กก.)	133 ปอนด์ (60 กก.)	111 ปอนด์ (50 กก.)	221 ปอนด์ (100 กก.)	221 ปอนด์ (100 กก.)	397 ปอนด์ (180 กก.)

การใช้ชั้นบรรจุภาชนะใส่อาหาร -  
แบบเคลื่อนที่และ,  
และการใช้รถเข็น  
(Mobile Oven Racks & Carts)



เพื่อป้องกันทรัพย์สินเสียหายและการบาดเจ็บเนื่องจากชั้นบรรจุภาชนะชั้นบนตกหล่นใส่ ดังนั้น :

- ต้องให้แน่ใจว่าฝาภาชนะรองอาหารนั้นปิดอยู่
- วางชั้นบรรจุภาชนะบนรถเข็นสำหรับการบรรจุ/หรือเคลื่อนย้ายอาหารออกจากตู้อบฯ และใช้เบรกล้อของรถเข็นช่วยพยุง
- ดันชั้นบรรจุภาชนะจนสุด แล้วล็อกไว้ (อย่าให้ขยับเขยื้อนได้)
- ใช้อุปกรณ์ช่วยดึงในการเคลื่อนย้ายชั้นบรรจุภาชนะ และนำอุปกรณ์ออกจากตู้อบขณะกำลังทำสุกอาหาร



เพื่อป้องกันการบาดเจ็บอันเนื่องมาจากสิ่งของในถาดหกหล่น ให้หมั่นเทของเหลวออกจากถาด

การใช้งานชั้นรองจาน  
(Use of Oven Plate Rack)

- นำอุปกรณ์ของระบบสายยู ออกจากบริเวณส่วนที่ใช้ทำอาหาร
- นำใส่ลงในรางเลื่อนบนพื้นตู้อบฯ
- วางชั้นรองภาชนะบนรถเข็น แล้วทดสอบโดยการดึงบนที่ล็อก
- นำอุปกรณ์ช่วยดึงออก แล้วปิดประตู

## การทำความสะอาด



สวมใส่ว่านตาหรือหน้ากากและถุงยางป้องกันสารเคมีขณะทำความสะอาดส่วนที่ใช้ทำอาหารด้วยน้ำยาที่ผสมสารกัดกร่อน มิฉะนั้นอาจเกิดการฉีดยาหรือตาบอดได้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำจากผู้ผลิต เมื่อน้ำยากระเด็นใส่ดวงตา ให้ล้างด้วยน้ำเย็นแล้วไปพบแพทย์ด่วน

### ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันความเสียหาย การทำความสะอาดด้วยคลื่น " WaveClean " จะต้องต่อกับท่อใช้ทั้ง " น้ำกระด้างและน้ำอ่อน - hard and soft water "



เพื่อป้องกันอาการไหม้ ให้ทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุงขณะเมื่อเตาอบฯเย็นตัวลง (อุณหภูมิต่ำกว่า 140 องศา F (60 องศา C))

## การใช้หัวพ่นน้ำมือถือ (Use of the Hand Shower)

### ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันความเสียหายต่อตู้อบฯ :

- ใช้หัวพ่นน้ำทำความสะอาดเฉพาะบริเวณที่ปรุงอาหาร ห้ามใช้ทำความสะอาดด้านนอก
- ห้ามพ่นน้ำใส่อุปกรณ์ที่หรือปลอยหรือพ่นไอน้ำร้อน
- ห้ามพ่นน้ำเย็นบริเวณที่ใช้ปรุงอาหาร ให้ใช้ผ้าเช็ดบริเวณประตูตู้อบฯ เมื่อต้องการทำให้บริเวณเหล่านั้นเย็นลง การทำให้เครื่องเย็นลงทันทีอาจทำให้บริเวณที่ปรุงอาหารเปลี่ยนแปลง และฝาเคลือบประตูแตกร้าว
- ห้ามใช้หัวฉีดแรงดันสูงหรือไอน้ำร้อนทำความสะอาดตู้อบฯ

### ข้อสังเกต

ในการใช้ตู้อบอาหารรุ่น ClassicCombi™ 215 หรือ 220 ชั้นบนบรรจุภาชนะแบบเคลื่อนที่จะต้องอยู่ในตู้อบฯตลอดเวลา เพื่อประตูตู้อบฯจะได้ปิดสนิทอย่างถูกต้อง

### ข้อควรระวัง

(Defective Appliance)

อย่าทำอาหารเมื่อยางหุ้มขอบประตูตู้อบ (Seal) ชำรุดบกพร่อง ยางหุ้มประตูที่แตกหรือชำรุดอาจทำให้อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์เสียหายไปด้วย

การเปลี่ยนใส่ยางหุ้มใหม่ควรดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ได้รับการรับรองคุณสมบัติ ในการใส่ยางหุ้ม ให้เข้าที่ ฐานรองที่สมบูรณ์มีความจำเป็นยิ่ง เช่น ช่วยใหยางหุ้มแนบสนิทกับตัวเครื่อง ไขมัน, อุณหภูมิสูง และสารทำ - ความสะอาด ที่ตกค้างอยู่ในเครื่อง ทำให้อายุการใช้งานของยางหุ้มสั้นลง



เพื่อป้องกันการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย ดังนี้ :

- o หลีกเลี่ยงการทำอาหารโดยใช้ความร้อนสูง และขจัดคราบไขมัน พร้อมทั้งทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอ
- o ควรปฏิบัติตามอย่างถูกวิธีโดยการให้สวิตช์แม่เหล็กทำหน้าที่แทน ถ้าสวิตช์ทำหน้าที่ผิดพลาด ให้ปรึกษาฝ่ายบริการโดยด่วน ขณะทำความสะอาดแบบอัตโนมัติ สารเคมีอาจฉีดกระเด็นเข้าดวงตาหรือถูกผิวหนัง ซึ่งทำให้เกิดอาการระคายเคืองและผดผื่นใหม่
- o ห้ามการทำอาหารเมื่อแผ่นกระจกชำรุด ! จะต้องไม่ทำอาหารเมื่อแผ่นกระจกแตก (รวมทั้งแสงไฟบริเวณทำอาหารและเมื่อบานประตูบกพร่อง) อาหารที่อยู่ในเตาอบขณะเมื่อเศษแก้วแตกกระจายจะต้องทิ้งไป (เนื่องจากอันตรายจากเศษแก้ว)



ภายหลังการใช้งาน

หลังการใช้งาน จะต้องปิดสายส่งน้ำ

### ข้อสังเกต

เพื่อป้องกันการควบแน่นของไอน้ำภายในตู้อบ ให้แง้มประตูไว้เมื่อไม่ใช้งาน เนื่องจากประตูตู้อบได้รับการป้องกันอย่างดี การควบแน่นอาจเกิดด้านในแผ่นกระจกที่เคลือบไว้ทั้งสองด้านขณะไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ปรากฏการณ์นี้จะหายไปในเวลาอันสั้นขณะเปิดใช้งานเครื่องเพียงครั้งเดียว

ClassicCombi™

รุ่น 6 X และ 10 X

#### การเปิด

1. หมุนที่จับประตูไปขวา หรือซ้าย ประตูจะเปิดออก

2. เปิดประตูออกให้สุด ถ้าปล่อยที่จับ ประตูจะดึงกลับไปยังแนวตั้ง

#### การปิด

3. กดปิดประตูด้วยให้ที่จับ อยู่ในแนวตั้ง



ClassicCombi TM

รุ่น 20 X

### การเปิด

1. หมุนที่จับประตูไปขวา  
ตามแนวนอน  
ประตูจะเปิดออก แต่บาน  
ประตูยังอยู่ในตำแหน่งปิด

2. หมุนที่จับประตูขึ้นด้าน-  
บน บานประตูจะเปิดออก

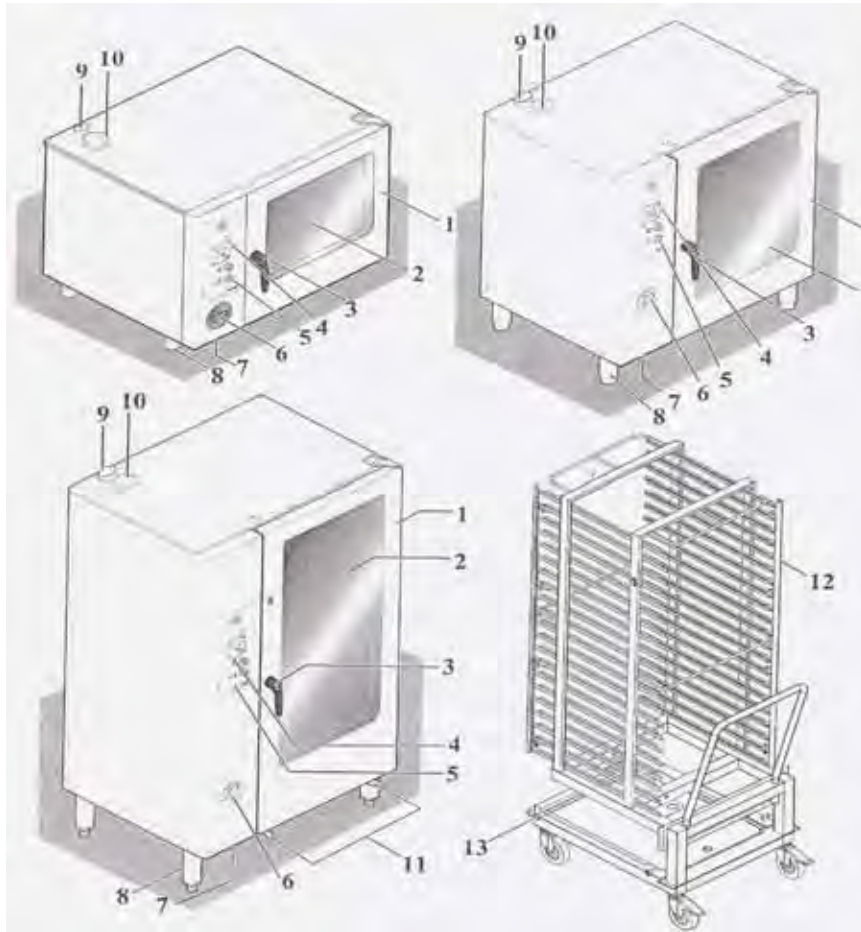
3. ปลดของที่จับประตูให้ติด  
ตัวกลับไปยังแนวนอน  
จึงเปิดบานประตู

### การปิด

1. กดปิดประตูโดยให้ที่จับ  
อยู่ในตำแหน่งแนวนอน

2. ประตูล๊อคได้โดยการ  
หมุนที่จับไปยังตำแหน่ง  
แนวตั้ง





๒

**ตู้อบอาหารระบบไฟฟ้า CombiSteamer รุ่น 6 X, 10 X และ 20 X**

- |   |  |
|---|--|
| 1 - ประตูตู้อบฯ                                     | 7 - จุดต่อเชื่อมข้อมูล (Data Interface)                          |
| 2 - แผ่นกระจกป้องกัน                                | 8 - อุปกรณ์ปรับขาตั้งระดับ                                       |
| 3 - ที่จับ เปิด/ปิด ประตู                           | 9 - ช่องระบายไอน้ำ   |
| 4 - แป้นกดพร้อมจอแสดง                               | 10 - ช่องระบายอากาศเพื่อให้ความเย็นแก่ตู้อบฯ (อุปกรณ์เพื่อเลือก) |
| 5 - ปุ่มปรับตั้งค่า (สำหรับตั้งอุณหภูมิและเวลา)     | 11 - รางรองรับรถเลื่อน (Retainer Rails for Transport Trolley)    |
| 6 - หัวพ่นน้ำด้วยมือพร้อมสายดึง (อุปกรณ์เพื่อเลือก) | 12 - ชั้นบรรจุภาชนะในเตาอบแบบเลื่อนได้ (Mobile Oven Rack)        |

**รูปแบบของโปรแกรมการทำงาน**  
(Operation Modes)

- ตู้อบอาหาร Combi Steamer มีหมายเลขของโปรแกรมปฏิบัติงานต่าง ๆ :
- แบบอบด้วยไอร้อน (Moist Heat - การนึ่ง)
  - แบบผสมระหว่าง การอบด้วยไอร้อน และลมร้อน (Moist & Dry Heat)
  - แบบอบด้วยลมร้อน (Dry Heat - การย่าง)

**โปรแกรมการทำงานเสริม**  
(Additional Function)

- โปรแกรมการทำงานแบบเสริมเพิ่มเติมขึ้น ได้แก่ ;
- การเลือกตั้งเวลาเริ่มต้นการทำงาน (Starting Time Pre-selection)
  - การอุ่นตู้อบอาหารก่อนปฏิบัติการ (Preheating)
  - การฉีดพ่นไอร้อนด้วยมือ (Manual Steam Injection)
  - การควบคุมความกรอบ (Crisping Control) - เพื่อเลือก (Optional)



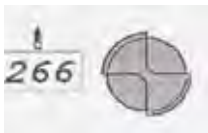
(Moist Heat Mode)

### โปรแกรมการนึ่งอาหาร



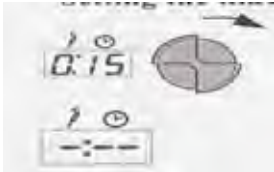
#### การตั้งค่าอุณหภูมิ

(Setting the Temperature)



### การตั้งเวลา

(Setting the Time)



#### การตั้งค่าอุณหภูมิการอบ

แบบใช้อุปกณ์ตรวจวัด

(Probe Temperature Setting)



"โปรแกรม "การอบด้วยไอร้อน" ใช้สำหรับการต้ม, การอบด้วยไอร้อน, การทำให้อาหารขาว (blanch) และการถนอมอาหาร

- o เปิดสวิทช์ เครื่อง The Combi Steamer ที่ปุ่ม " เปิด/ปิด " กดปุ่ม " Moist Heat - การทำอาหารด้วยไอร้อน "
- o ปุ่มการทำอาหาร 4 แบบ จะเรืองแสงขึ้น
- o หน้าจอด้านบนจะปรากฏตัวเลขกะพริบเป็น 212° F (100° C)
- o จอด้านบนจะปรากฏ เวลา/แกนกลาง กะพริบเป็น " 0:00 " ตั้งค่าอุณหภูมิได้โดยการหมุนที่ปุ่มปรับตั้งค่า (the Adjustment Knob)
- การนึ่งแบบให้นุ่ม :(Tender Steam) : 86 - 210 °F (30 - 99 °C)
- การอบด้วยไอน้ำ (Steaming) : 212 °F (100 - 90 °C)
- การอบด้วยไอร้อนสูง (Steaming) : 214 - 266 °F (101 - 130 °C)

### วิธีตั้งเวลาการทำอาหารทำได้โดยหมุนปุ่มปรับตั้งค่าไปทางขวา

ตั้งเวลาได้ตั้งแต่ : 1 นาที - 24 ชั่วโมง

โดยการเพิ่มขึ้นครั้งละ 1 นาที, จนถึง 9:59

หลังจาก 9:59, จะเพิ่มขึ้นครั้งละ 10 นาที

การอบแบบต่อเนื่อง : เมื่อปรากฏ " 0:00 " ให้หมุนปุ่มปรับไปทางซ้ายจน

ปรากฏ " --- " สำหรับการอบแบบต่อเนื่อง - Continuous Mode

ตั้งค่าอุณหภูมิการอบแบบใช้อุปกณ์ตรวจวัดได้โดยหมุนปุ่มปรับไปทางซ้าย

ปรับตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ : 86 - 210 °F (30 - 99 °C)

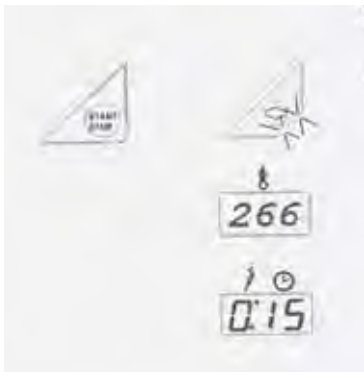
อุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นคราวละ 1 องศา

(Starting Moist Heat Mode)



สิ้นสุดโปรแกรมการนึ่ง

(Starting Moist Heat Mode)



ถ้าอบโดยการใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ ให้เสียบอุปกรณ์ในอาหารก่อนตามที่ได้อธิบายไว้ในหมวดว่าด้วย " การตรวจวัดอุณหภูมิด้วยอุปกรณ์ "

กดปุ่ม " START/STOP - เริ่มต้น/หยุด "

○ แสงที่ปุ่ม " START/STOP " จะกะพริบ

○ ปุ่ม " MOIST HEAT " จะเรืองแสง

○ จอบนจะปรากฏอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้

จุดด้านหลังตัวเลขอุณหภูมิแสดงว่าความร้อนถูกกระตุ้นให้ทำงาน

○ สำหรับ เวลาและอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ (time/probe) จะปรากฏที่ - หน้าจอบน ดังนี้ :

เวลาที่เหลือในการทำอาหาร (ใน Continuous Mode " -- " หรือ

ค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ อุปกรณ์ตรวจวัดฯ (setpoint probe temperature)

กระบวนการทำอาหารเสร็จสมบูรณ์เมื่อเวลาที่ตั้งไว้สิ้นสุด หรือเมื่อถึงจุด

ที่ตั้งค่าอุณหภูมิไว้

แสงไฟที่ปุ่ม " START/STOP " จะหยุดกะพริบ

○ สัญญาณเสียงจะดังต่อเนื่องกัน 20 วินาที

สามารถหยุดสัญญาณเสียงได้ก่อน โดยกดปุ่ม " START/STOP " หรือ

เมื่อเปิดประตูตู้อบฯ

○ ปุ่ม " Moist/Heat " จะเรืองแสง

○ จอทั้งบนและล่างจะปรากฏกระบวนการทำงานเริ่มต้น

การแก้ไขเปลี่ยนแปลงใด ๆ ระหว่างดำเนินกระบวนการอบอาหาร

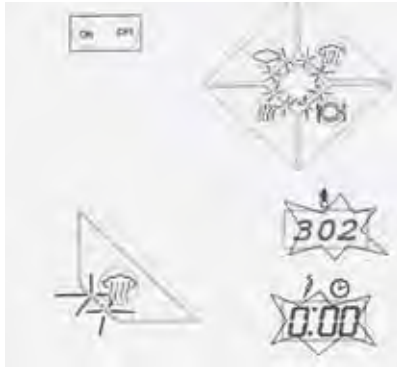
ถือเป็นความไม่ปลอดภัย !

กระบวนการทำงานสามารถเริ่มใหม่ได้ด้วยการกดปุ่ม " START/STOP "

อีกครั้ง

(Combination of Moisture and Dry Heat Mode)

โปรแกรมการทำอาหารแบบผสม  
(Selecting Combi Mode)



การตั้งค่าอุณหภูมิ  
(Setting the Temperature)



การตั้งเวลา  
(Setting the Time:)



การตั้งค่าอุณหภูมิการอบแบบ  
ใช้อุปกรณ์ตรวจวัด  
(Probe Temperature Setting)

" Combi Steaming " \ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการอบอาหารจำนวนมาก  
การอบขนมเค้ก และ pastries (ขนมเค้กชั้นเล็ก ๆ)  
เปิดสวิตช์ไฟฟ้าตู้อบฯที่ปุ่ม " ON/OFF "  
o ปุ่มการทำอาหาร 4 แบบ จะเรืองแสงขึ้น  
กด " Combi Mode " ที่ปุ่มการอบอาหาร  
o ปุ่มการทำอาหาร จะเรืองแสงขึ้น  
o จอด้านบนจะกระพริบค่า " 302° F (150° C ) " ซึ่งเป็นค่าที่เครื่องตั้งไว้  
o จอด้านบนจะกระพริบ "time/core - เวลาและแกนกลางเป็น " 0:00 " ซึ่งเป็นค่าที่ตั้งไว้ก่อนภายในเครื่อง (presetting)

ตั้งค่าอุณหภูมิโดยหมุนที่ปุ่มปรับ (adjustment knob)  
ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 86 - 482 °F (30 - 250 °C)  
อุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นคราวละ 1 องศา  
เครื่องตั้งค่าล่วงหน้าไว้ที่ : 302 °F (150 °C)

ตั้งเวลาโดยการหมุนปุ่มปรับไป **ทางขวา**  
ตั้งเวลาได้ตั้งแต่ : 1 นาที - 24 ชั่วโมง  
ตั้งเวลาการทำงานได้ถึง 9:59 โดยเพิ่มขึ้นคราวละ 1 นาที,  
ต่อไปคราวละ 10 นาที

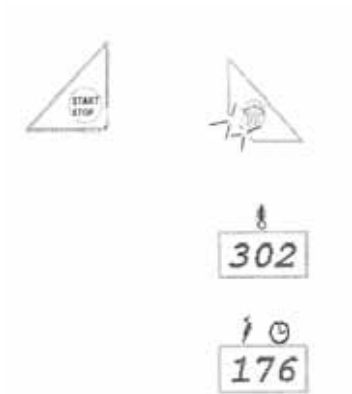
**การอบแบบต่อเนื่อง (Continuous Mode) :**  
เริ่มที่จอปรากฏตัวเลข " 0:00 ", ให้หมุนปุ่มปรับไปทางซ้ายจนปรากฏ  
" --- " ในการอบแบบต่อเนื่อง

ตั้งค่าการอบแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดโดยการหมุนปุ่มปรับไป **ทางซ้าย**  
ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 86 - 210 °F (30 - 99 °C)  
โดยจะเพิ่มขึ้นคราวละ 1 องศา

- ใช้โปรแกรมผสม  
(Starting Combi Mode)



สิ้นสุดการทำอาหารแบบผสม  
(End of Combi Mode)



ถ้าทำการอบอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ ให้เสียบ probe - temperature ในชิ้นส่วนอาหารก่อนตามที่ได้อธิบายไว้ในหมวดว่าด้วย "การอบอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ - probe temperature" กดปุ่ม "START/STOP"

ปุ่ม "Combi Mode - การทำอาหารแบบผสม" จะเรืองแสงขึ้น  
จอด้านบนจะปรากฏอุณหภูมิการอบอาหารที่ตั้งไว้  
จุดด้านล่างอุณหภูมิ แสดงการทำงานของอุณหภูมิที่ตั้งไว้  
หน้าจอบน สำหรับการตั้งเวลา/และการทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดฯ (time/probe) จะแสดง: เวลาของการอบอาหารที่ยังคงเหลืออยู่ (พร้อมด้วยการอบแบบต่อเนื่องแสดง "---") หรือ ค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ในอุปกรณ์ตรวจวัดฯ

กระบวนการทำอาหารเสร็จสมบูรณ์แต่ละครั้งเมื่อเวลาการทำอาหารสิ้นสุด หรือเมื่อถึงค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ใน probe temperature แสงไฟที่ปุ่ม "START/STOP" จะดับ

- o สัญญาณเสียงจะดังต่อเนื่องเป็นเวลา 20 วินาที สามารถหยุดสัญญาณเสียงก่อนได้โดยกดที่ปุ่ม "START/STOP" หรือ เมื่อประตูตู้อบถูกเปิด
- o ปุ่ม "Combi Mode" จะเรืองแสง

จอทั้งสองจะแสดงค่าต่าง ๆ ดำเนินไปเมื่อกระบวนการทำงานเริ่มต้น การแก้ไขเปลี่ยนแปลงใด ๆ ระหว่างดำเนินกระบวนการอบอาหาร ถือเป็นความไม่ปลอดภัย !

กระบวนการทำงานสามารถเริ่มต้นใหม่ ด้วยการกดปุ่ม "START/STOP"

โปรแกรมทำอาหารแบบย่าง  
(Selecting Dry Heat Mode)



โปรแกรมการทำอาหารแบบย่าง (การอบด้วยลมร้อน) เหมาะสำหรับการทำอาหารที่ไม่ต้องการความชื้น

กดสวิทช์เปิดการทำงานของตู้อบที่ปุ่ม " ON/OFF "

○ ปุ่มการทำอาหาร 4 แบบ จะเรืองแสง

กดที่ปุ่ม " Dry Heat - การทำอาหารแบบย่าง "

○ ปุ่มการทำอาหารจะเรืองแสงขึ้น

○ จอบนจะกะพริบตัวเลข " 356 °F (180 °C) " ซึ่งเป็นค่าที่เครื่องตั้งไว้ก่อน

จอด้านบนแสดงการกะพริบของข้อความ " time/core "

" 0:00 " ซึ่งเป็นค่าที่เครื่องตั้งไว้ก่อน

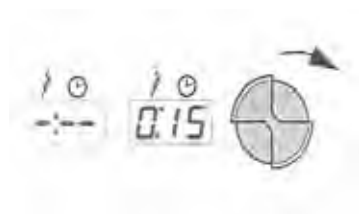
การตั้งค่าอุณหภูมิ

(Setting the Temperature)



การตั้งเวลา

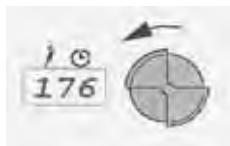
(Setting the Time)



การตั้งค่าอุณหภูมิ

แบบใช้อุณหภูมิตรวจวัด

(Probe Temperature Setting)



ตั้งค่าอุณหภูมิด้วยการหมุนที่ปุ่มปรับ (adjust knob)

ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 86 - 575 °F (30 - 300 °C)

อุณหภูมิเพิ่มขึ้นคราวละ 1 องศา

เครื่องตั้งค่าอุณหภูมิล่วงหน้าไว้ที่ : 356 °F (180 °C)

ตั้งเวลาการอบอาหาร โดยหมุนปุ่มปรับ (adjustment knob) ไป ทางขวา

ตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 นาที - 9 ชั่วโมง 59 นาที

เวลาเพิ่มคราวละ 1 นาที,

เครื่องตั้งเวลาไว้ที่ : 0:00

การอบแบบต่อเนื่อง : หมุนปุ่มปรับไปทางซ้ายจนกระทั่งปรากฏ " --- "

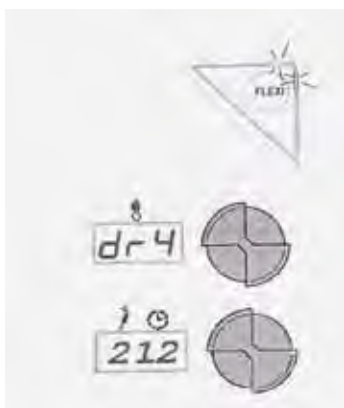
สำหรับการทำงานแบบอบต่อเนื่อง

ตั้งค่าอุณหภูมิแบบใช้อุณหภูมิตรวจวัด โดยการหมุนปุ่มปรับไป ทางซ้าย

ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 86 - 210 °F (30 - 99 °C)

อุณหภูมิเพิ่มคราวละ 1 องศา

(Crisping Control )  
(อุปกรณ์เผื่อเลือก - optional)



เริ่มต้นโปรแกรมการย่าง  
(Starting Dry Heat Mode)



ใช้โปรแกรมการทำอาหารแบบย่าง (Dry Heat Mode) เลือกการทำงาน  
(function) แบบ "Crisping Control - การอบกรอบ "

ภายในห้องเตาอบ สามารถควบคุมความชื้นเพื่อทำให้น้ำกลายเป็นไอร้อน  
ได้ถึง 0 % (ไอร้อนระเหยออกจนหมด)

ปริมาณไอร้อนส่วนเกินจากระบวนการควบคุม จะถูกเป่าออกจากห้อง  
เตาอบ โดยพัดลมระบาย

ในการตั้งค่าความชื้นที่ 100 % ห้องของตู้อบสามารถทำความชื้นได้ถึง  
100 % ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของผลิตภัณฑ์อาหาร

ให้กดปุ่ม " FLEXI - อเนกประสงค์ "

- o ปุ่มจะเรืองแสง
- o หน้าจอบนจะแสดงข้อความ "dry - ทำแห้ง" เพื่อแสดงการอบกรอบ
- o หน้าจอล่างจะแสดงข้อความ "100" เพื่อแสดงปริมาณความชื้น "100 %"  
ตั้งค่าความชื้นที่ "0" หรือ "100" ที่ปุ่มปรับค่า  
กดที่ปุ่ม "FLEXI" อีกครั้ง

ไฟที่ปุ่มจะปิด

หน้าจอจะปรากฏค่าของอุณหภูมิและเวลาอีกครั้ง สำหรับโปรแกรมการย่าง  
(Dry Heat Mode)

วางอาหารได้ที่ตู้อบ แล้วปิดประตู

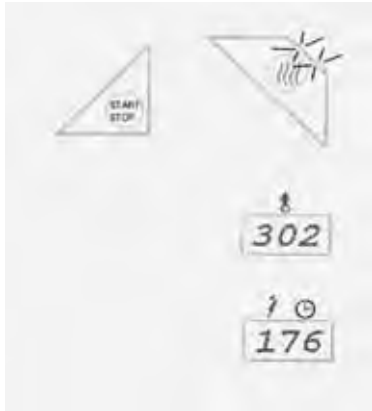
ถ้าทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดฯ ให้เสียบอุปกรณ์ที่ขึ้นอาหารก่อน -  
ตามที่อธิบายไว้ในหมวด "การทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ"  
กดปุ่ม " START/STOP "

- o แสงที่ปุ่ม " START/STOP " จะกระพริบ
- o ปุ่ม " Dry Heat " จะเรืองแสง
- o จอบนจะแสดงค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้

ปุ่มถัดจากตัวเลขอุณหภูมิแสดงว่าความร้อนกำลังทำงาน

- o จอล่างจะแสดงเวลาที่เหลือของการทำอาหาร (สำหรับทำอาหาร -  
แบบต่อเนื่อง " --- ") หรือแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดฯ

(Dry Heat Mode)



ในอุปกรณ์ตรวจวัดฯ ลื่นสุดลง

แสงไฟที่ปุ่ม " START/STOP " จะดับ

- สัญญาณเสียงจะดังต่อเนื่องเป็นเวลา 20 วินาที สามารถปิดสัญญาณเสียงได้โดยกดปุ่ม " START/STOP "
  - ปุ่ม " Dry Heat " จะเรืองแสง
- จอทั้งสองจะแสดงการทำงานของค่าต่าง ๆ ที่ตั้งไว้เมื่อกระบวนการเริ่มต้น การแก้ไขเปลี่ยนแปลงใด ๆ ระหว่างดำเนินกระบวนการอบอาหาร ถือเป็นความไม่ปลอดภัย !

กระบวนการทำอาหารสามารถเริ่มต้นใหม่ได้ โดยการกดที่ปุ่ม

" START/STOP " อีกครั้ง

### การเลือกโปรแกรมอุ่นอาหาร

(Selecting Rethermalization Mode)



โปรแกรมนี้ใช้สำหรับอุ่นอาหารในถาดหรือจาน หรือทำอาหารบนกระทะหรือบนตะแกรง โดยไม่สูญเสียคุณค่าของอาหาร โปรแกรมนี้ จะต้องตั้งระบบการหมุนเวียนของอากาศไว้ล่วงหน้า

ปริมาณความจุของถาดสำหรับใช้อุ่นอาหาร			
ขนาดของตู้อบ (ClassicCombi TM Size )	ขนาดของชั้นตะแกรง (Full-size Shelf Grid)		ขนาดของภาชนะบรรจุ (On Mobile Oven Rack)
	เส้นผ่าศูนย์กลางของถาด		
	10.2 " (26 cm)	11 " (28 cm)	12.6 " (32 cm)
615/620	30	34	22
115/120	50	40	40
215	100	80	80
220	120	120	80

เปิดสวิตช์ตู้อบ (Combisteamer) ที่ปุ่ม " ON/OFF "

กดปุ่ม " Retherm - อุ่นอาหาร " > "248 F" (120 C) ปรากฏ "0:00" ที่จอ  
ตั้งค่าอุณหภูมิได้โดยการหมุนปุ่มปรับไป **ทางขวา**

ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ : 86 - 356 องศา F (30 - 180 องศา C)

โดยเพิ่มขึ้นทีละ 1 องศา

เครื่องตั้งค่าล่วงหน้า (Preset) ไว้ที่ : 248 องศา F (120 องศา C)

ตั้งเวลาโดยการหมุนปรับไปทางขวา

ตั้งเวลาได้ตั้งแต่ : 1 นาที ถึง 9 ชั่วโมง 59 นาที

เวลาเพิ่มขึ้นทีละ 1 นาที ; เครื่องตั้งเวลาไว้ที่ : 0:00

การออกแบบต่อเนื่อง : หมุนปุ่มปรับไปทางซ้ายจนปรากฏ "---" ที่จอแสดง

ตั้งเวลาการทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดโดยหมุนปุ่มปรับไปทางซ้าย

ตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ : 86 - 210 องศา F (30 - 99 องศา C)

โดยเพิ่มขึ้นทีละ 1 องศา

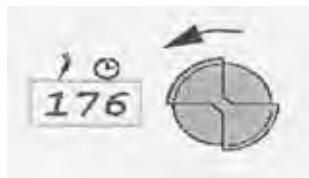
### การตั้งอุณหภูมิ



### การตั้งเวลา

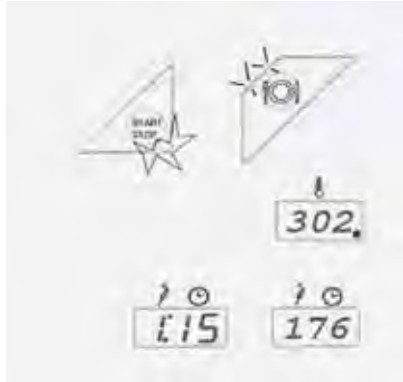


### การตั้งอุณหภูมิการทำอาหาร

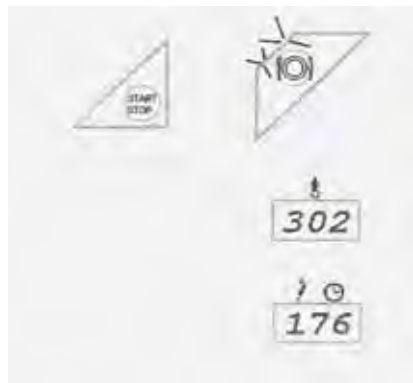




**การอุ่นอาหาร**  
(Starting Retherm Mode)



**สิ้นสุดการทำงานโปรแกรม**  
**การอุ่นอาหาร**  
(End Retherm Mode)



ถ้าอุ่นอาหารด้วยการใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ ให้เสียบอุปกรณ์ในอาหารก่อน ตามที่อธิบายไว้ในหมวดว่าด้วย " การใช้อุปกรณ์ตรวจวัดฯ " กดปุ่ม " START/STOP "

- แสงไฟที่ปุ่ม " START/STOP " จะกระพริบ
- ปุ่ม " Retherm - อุ่นอาหาร " จะเรืองแสง
- หน้าจอบนจะแสดงอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้

จุดด้านหลังตัวเลข แสดงการทำงานของอุณหภูมิ

- หน้าจอบนจะแสดงเวลาที่เหลือของการอุ่นอาหาร (พร้อมด้วยแบบการทำอาหารแบบต่อเนื่อง "---") หรือถึงค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ในการทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ

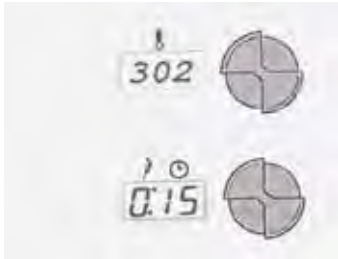
กระบวนการทำอาหารแต่ละครั้งจะสิ้นสุดเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ หรือเมื่ออุณหภูมิถึงจุดที่ตั้งค่าไว้ในกรอบอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดฯ แสงไฟที่ปุ่มจะดับ

กดปุ่ม " START/STOP "

- สัญญาณเสียงจะดังต่อเนื่องเป็นเวลา 20 วินาที สามารถปิดสัญญาณเสียงได้โดยกดปุ่ม " START/STOP " หรือเปิดประตูตู้อบฯ

- ปุ่ม " Retherm " จะเรืองแสง
- หน้าจอทั้งสองจะแสดงการทำงานเมื่อกระบวนการทำอาหารเริ่มต้น การแก้ไขเปลี่ยนแปลงใด ๆ ระหว่างดำเนินกระบวนการอบอาหาร ถือเป็นความไม่ปลอดภัย !

- ระหว่างกระบวนการทำอาหาร  
(Display contents during  
a cooking process)



- การแก้ไขเปลี่ยนแปลงระหว่าง  
- กระบวนการทำอาหาร  
(Making changes during  
a cooking process)



จะปรากฏที่หน้าจอเป็นเวลา 5 วินาที โดยการหมุนที่ปุ่มปรับขณะกระบวนการทำอาหารกำลังดำเนินอยู่

อุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้สำหรับตู้อบฯ, อุปกรณ์ตรวจวัดฯ, หรืออุณหภูมิ - คงเหลือในการทำอาหารแบบต่าง จะปรากฏขึ้นที่หน้าจออีกครั้ง

เวลาในการทำอาหาร, อุณหภูมิของตู้อบฯ, และอุณหภูมิที่ตั้งไว้ สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ขณะที่กระบวนการทำอาหารดำเนินอยู่

การแก้ไขทำได้โดยกดที่ปุ่มโปรแกรมแบบต่าง ๆ ของการทำอาหาร หน้าจอด้านบนจะแสดงข้อความ

- o ปุ่มต่าง ๆ จะเรืองแสง
- o หน้าจอบนจะแสดงค่าของอุณหภูมิของที่ตั้งไว้แล้ว

อุณหภูมิของตู้อบฯ ขณะกำลังทำอาหารจะกระพริบ

- o หน้าจอด้านล่างจะแสดงค่าของอุณหภูมิที่ตั้งไว้แล้ว

อุณหภูมิการอบอาหารแบบใช้ อุปกรณ์ตรวจวัดฯ ที่ตั้งไว้ หรือ เวลาของการทำอาหาร จะกระพริบ

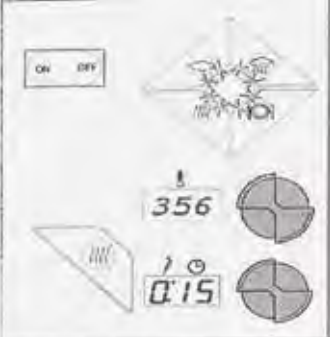


อุณหภูมิและเวลาที่ตั้งไว้ สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ที่ปุ่มปรับ

- o ทุกครั้งที่แก้ไข หน้าจอบนจะแสดง ค่าอุณหภูมิของตู้อบฯ ที่ตั้งใหม่
- o หน้าจอล่างจะแสดง ค่าอุณหภูมิของอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิ (setpoint cooking chamber temperature) หรือ เวลาในการทำอาหารที่ยังคงเหลืออยู่ (remaining cooking time)

ซึ่งเกิดจากการแก้ไขเปลี่ยนแปลงเวลาในการทำอาหาร

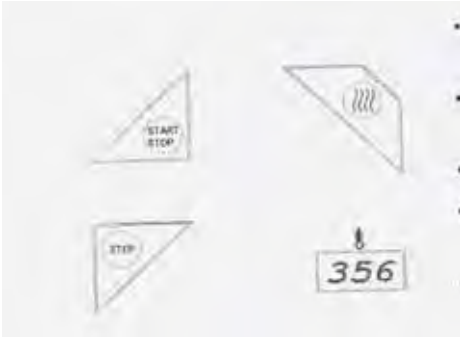
แต่ครั้งที่กระบวนการทำอาหารเสร็จสมบูรณ์ ค่าเริ่มต้นต่าง ๆ จะปรากฏขึ้นที่หน้าจอ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงใด ๆ ระหว่างการทำอาหารจะไม่มีผล กระบวนการทำอาหารสามารถเริ่มใหม่ได้ด้วยการตั้งค่าเริ่มต้น

ตู้อบอาหาร ClassicCombi TM สามารถทำอาหารแบบผสมรวม 3 ขั้นตอนได้

	<p><b>ขั้นตอนของโปรแกรมแรก :</b> เปิดสวิทช์ตู้อบที่ปุ่ม " ON/OFF "</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ปุ่มการทำอาหารแบบต่าง ๆ จะเรืองแสง</li> </ul> <p>กดที่ปุ่ม <b>the first cooking step - ขั้นตอนแรกของการทำอาหาร</b> (ตัวอย่างเช่น การอบอาหารแบบ Dry Heat - การย่าง)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ปุ่ม " Dry Heat " จะเรืองแสง ส่วนอีกสามแบบจะดับ</li> </ul> <p>ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยปุ่มปรับ (ดูรายละเอียดใน " Dry Heat Mode - การย่าง ")</p>
	<p><b>ขั้นตอนของโปรแกรมที่สอง :</b> กดที่ปุ่ม " STEP "</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ปุ่ม " STEP " จะเรืองแสง</li> <li>○ ปุ่มการทำอาหารแบบต่าง ๆ จะเรืองแสง</li> <li>○ หน้าจอบนจะปรากฏ " StP " แทนคำว่า Step</li> <li>○ หน้าจอล่างจะปรากฏเลข " 2 " หมายถึงการทำอาหารขั้นตอนที่ 2</li> </ul> <p>กดปุ่มเพื่อดำเนินการ <b>the second cooking step</b> (ตัวอย่างเช่น การอบ - อาหารแบบ " Moist Heat - การนึ่ง ")</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ปุ่ม " Moist Heat " จะเรืองแสง ส่วนอีกสามแบบจะดับ</li> <li>○ ปุ่ม " STEP " จะยังคงเรืองแสง</li> </ul> <p>ตั้งอุณหภูมิและเวลาด้วยปุ่มปรับ (ดูรายละเอียดใน " Moist Heat Mode - การนึ่ง ")</p>
	<p><b>ขั้นตอนของโปรแกรมที่สาม :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ปุ่ม " STEP " จะเรืองแสง</li> <li>○ ปุ่มการทำอาหารแบบต่าง ๆ จะเรืองแสง</li> <li>○ หน้าจอบนจะปรากฏ " StP " แทนคำว่า Step</li> <li>○ หน้าจอล่างจะปรากฏเลข " 3 " หมายถึงการทำอาหารขั้นตอนที่ 3</li> </ul> <p>กดปุ่มเพื่อดำเนินการ <b>the third cooking step</b> (ตัวอย่างเช่น การอบอาหารแบบ - ผสมวิธี " Combi Mode ")</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ปุ่ม " Combi Mode " จะเรืองแสง ส่วนอีกสามแบบจะดับ</li> <li>○ ปุ่ม " STEP " จะยังคงเรืองแสง</li> </ul> <p>ตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาด้วยปุ่มปรับ (ดูรายละเอียดใน " Combi Mode ")</p> <p>ท่านสามารถตรวจสอบขั้นตอนการทำงานในขณะนั้นได้โดยกดที่ปุ่ม " STEP "</p>

- พหุโปรแกรม

(Starting Multi -step Program)



ต้องการรู้ว่าเครื่องกำลังทำงาน  
อยู่ในขั้นตอนใด ?

(Which program step is active ?)



- พหุโปรแกรม

(End of Multi -step Program)



การกดตัวเลขการทำอาหารขั้นตอนที่สอง และขั้นตอนที่สามแล้ว

- ปุ่ม "START/STOP" จะกระพริบจนกระทั่งโปรแกรมเสร็จสมบูรณ์
- ปุ่ม "STEP" จะเรืองแสงเพื่อแสดงว่า โปรแกรมการทำอาหารแบบพหุ - ขั้นตอนเริ่มต้นการทำงาน
- ปุ่มขั้นตอนที่กำลังทำอาหารจะเรืองแสง
- อุณหภูมิของตู้อบฯที่ตั้งไว้ขณะที่ขั้นตอนนั้นกำลังทำงาน จะปรากฏขึ้นที่หน้าจอบน
- หน้าจอด้านล่างจะแสดงเวลา หรืออุณหภูมิของอุปกรณ์ตรวจวัดส่วนที่เหลือของขั้นตอนการทำงานช่วงนั้น

เมื่อขั้นตอนการทำงานเสร็จสมบูรณ์ แสงบนปุ่มการทำอาหารและข้อความที่หน้าจอจะหายไป

แบบของการทำอาหารสำหรับขั้นตอนของโปรแกรมต่อไปจะเรืองแสงขึ้น

- หน้าจอทั้งสองจะแสดงค่าของอุณหภูมิและเวลา

ถ้ากดปุ่ม STEP ขณะโปรแกรมการทำงานกำลังดำเนินอยู่ ขั้นตอนการทำงานในขณะนั้นจะปรากฏที่หน้าจอ

- หน้าจอบนจะปรากฏ "StP"
- หน้าจอล่างจะปรากฏ " 1, 2 or 3 "

หลังจากนั้นประมาณ 5 วินาที หน้าจอจะสวิตช์กลับไปที่ค่าอุณหภูมิและเวลาของขั้นตอนการทำงานในขณะนั้น

เมื่อโปรแกรมการทำอาหารแบบพหุขั้นตอนเสร็จสมบูรณ์ สัญญาณเสียงจะดังเป็นเวลาประมาณ 20 วินาที สามารถปิดสัญญาณเสียงได้ก่อนโดยการเปิดประตูตู้อบฯ หรือกดปุ่ม " \_ "

- หน้าจอทั้งสองจะดับ

ปุ่ม STEP จะเรืองแสง

ปุ่มการทำอาหารของโปรแกรมแรกจะเรืองแสง

โปรแกรมการทำอาหารขั้นตอนสุดท้ายสามารถเริ่มต้นใหม่ได้โดยกดที่ปุ่ม START/STOP

เมื่อปิดสวิตช์ตู้อบฯ ข้อมูลต่าง ๆ จะถูกลบทิ้ง เช่น โปรแกรมการทำงาน

- อุปกรณ์ตรวจวัดฯ  
(Probe Cooking)

เวลายาวนาน

การทำอาหารวิธีนี้ใช้ได้กับทุกโปรแกรม ปลายของอุปกรณ์ฯ (sensor) จะควบคุมกระบวนการทำอาหาร เมื่ออาหารร้อนตรงตามค่าของอุณหภูมิที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ไฟฟ้าและน้ำจะหยุดการทำงาน

ข้อดีของการทำอาหารแบบใช้อุปกรณ์ตรวจวัดฯ คือ :

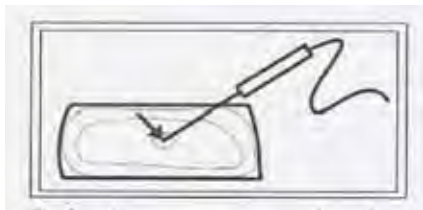
- o ประหยัดพลังงานไฟฟ้าและน้ำ
- o อาหารไม่สุกเกินไป
- o ได้ปริมาณมากกว่า แต่สูญเสียน้ำหนักน้อยกว่า

(Higher yields/Lower weight loss)

เพื่อให้แน่ใจว่าความร้อนจะขึ้นถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ และอาหารสุกทั่วถึง จะต้องตั้งอุณหภูมิไว้ให้สูงกว่า 7 องศา F (5 องศา C) เป็นอย่างน้อย

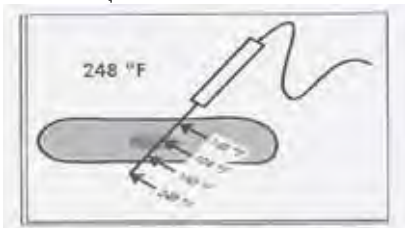
อุปกรณ์ตรวจวัดฯ ชนิดต่าง ๆ  
(Probe Versions)

**ClassicCombi™** มีอุปกรณ์มาตรฐานแบบ **ตรวจวัดจุดเดียว** (Single - point Food Probe) ปลายของอุปกรณ์ฯ จะต้องเสียบให้ใกล้กับแกนกลางของผลิตภัณฑ์อาหารมากที่สุด



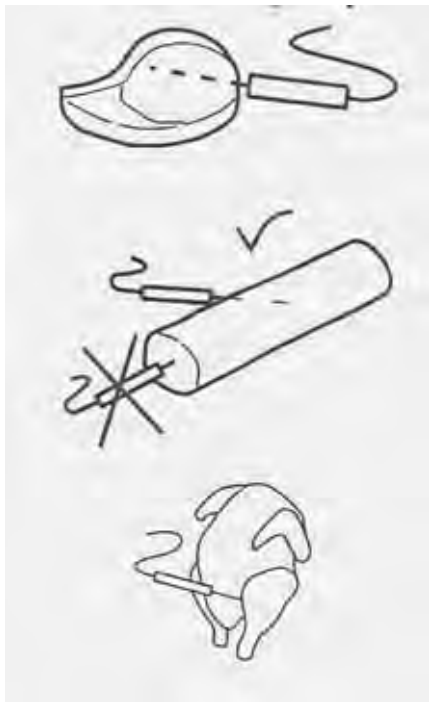
อุปกรณ์ตรวจวัดฯ แบบจุดเดียว ณ จุดแกนกลางของชิ้นอาหาร

**ClassicCombi™** สามารถจัดหาอุปกรณ์ (แบบเพื่อเลือก) สำหรับ **อุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิแบบ 4 จุด** (Four-point Food Probe) ปลายของอุปกรณ์ฯ แบบ 4 จุด สามารถเสียบนอกแกนกลางตรงส่วนใดก็ได้ของผลิตภัณฑ์ (ซึ่งเป็นการทำอาหารแบบปกติ) ขณะทำการวัดอุณหภูมิที่ส่วนกลางของผลิตภัณฑ์อาหารถึง 4 จุด ส่วนที่เย็นที่สุดจะควบคุมกระบวนการทำอาหาร



แสดงอุณหภูมิแกนกลางชิ้นอาหารที่ปลายอุปกรณ์ตรวจวัดฯ แบบ 4 จุด ขณะที่อุณหภูมิภายในเตาอบฯ อยู่ที่ 248 F (120 C)

(Positioning the Probe)



ที่ส่วนกลางของชิ้นส่วนอาหารเสมอ และวางผลิตภัณฑ์ที่ บริเวณตรงกลางของเตาอบ (บนชั้นกลาง)

เสียบอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิตรงส่วนหนาที่สุดของชิ้นส่วนอาหารที่จะทำ ให้สุก เมื่อต้องการทำชิ้นส่วนอาหารติดกระดูกให้สุก เช่น เนื้อติดกระดูก (cutlets) .ให้เสียบอุปกรณ์ฯใกล้กับส่วนกระดูก (แต่อย่าถูกระดูก)

ในการทำอาหารชิ้นยาว เช่น การอบควินซาหมู, ให้เสียบอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิบนส่วนขวาง (crossways) ของชิ้นเนื้อ ถ้าเสียบอุปกรณ์ฯตามยาว (longitude) รูที่เกิดจากการเสียบอุปกรณ์ฯจะยังคงปรากฏตรงกลางของ ชิ้นเนื้อเมื่อทำการตัดชิ้นเนื้อเป็นแผ่น ๆ (slice)

ในการทำอาหารพวกสัตว์ปีก (สำหรับแบ่งจำหน่ายตามน้ำหนัก) เช่น ไก่ ให้เสียบอุปกรณ์ฯเข้าไปในขา ควรดันอุปกรณ์ฯให้สุด มิฉะนั้น อุณหภูมิของ อาหารที่ได้อาจผิดพลาด (อาหารจะสุกหรือดิบเกินไป)

(Default Settings)

การเรียกใช้โปรแกรมตั้งค่า

(Calling up Setting Menu)

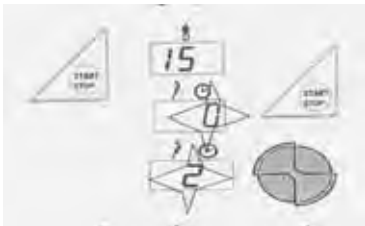


การตั้งค่าพารามิเตอร์

(Selecting Parameters)

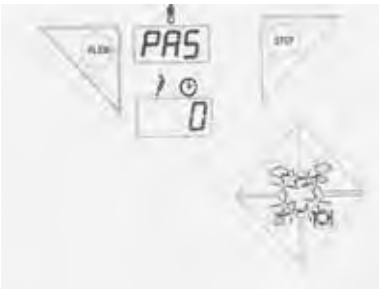


การเปลี่ยนแปลงค่าพารามิเตอร์



การยอมรับค่าพารามิเตอร์

(Accepting Parameters)



ค่าต่าง ๆ เหล่านี้สามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้โดยมีข้อจำกัด

กดปุ่ม "FLEXI" เมื่อเปิดสวิตช์เครื่องแล้ว

○ หน้าจอบนจะกะพริบที่อักษรปรากฏ "CL" หรือ "CLE"  
เลือก "PAR" ในรายการ โดยใช้ปุ่มปรับ และกดที่ปุ่ม "START/STOP"

○ หน้าจอบนจะปรากฏอักษร "PAS" ซึ่งเป็นรหัสผ่าน (password)

○ หน้าจอล่างจะปรากฏตัวเลข "0"

ใส่รหัสผ่าน "111" ที่จอล่างโดยใช้ปุ่มปรับ

กดปุ่ม "START/STOP" หลังการใส่รหัสผ่านแล้ว

○ จอบนจะแสดงค่าพารามิเตอร์ที่ตั้งไว้ครั้งแรก (the first Parameter) กะพริบไฟ

○ จอล่างจะแสดงค่าของพารามิเตอร์

เลือกค่าพารามิเตอร์ด้วยปุ่มปรับตัวบน

○ จอบนจะแสดงค่าพารามิเตอร์ที่เลือกใหม่ (the Selected Parameter) กะพริบไฟ

○ จอล่างจะแสดงค่าของพารามิเตอร์

กดปุ่ม "START/STOP" หลังการเลือกตั้งค่าพารามิเตอร์แล้ว

○ จอบนจะแสดงค่าพารามิเตอร์ที่เลือกใหม่

○ หน้าจอล่างจะแสดงค่าของพารามิเตอร์ที่ตั้งไว้ก่อนในเครื่อง (Preset Parameter) กะพริบไฟ

เลือกค่าในรายการพารามิเตอร์ (Parameter List) โดยหมุนปรับที่ปุ่ม

กดปุ่ม "START/STOP" เพื่อเปลี่ยนแปลงค่าพารามิเตอร์อื่น ๆ

แสดงการยอมรับการเปลี่ยนแปลงค่าพารามิเตอร์โดยกดที่ปุ่ม "FLEXI"

○ ข้อความ "PAS" ปรากฏที่จอด้านบน

○ ตัวเลข "0" ปรากฏที่หน้าจอล่าง

ออกจากโปรแกรมการตั้งค่า (the setting menu) โดยกดที่ปุ่ม "STEP"

○ โปรแกรมการทำอาหาร 4 แบบ จะเรืองแสง, และสวิตช์การทำอาหารแบบผสม (Combisteam) จะเปิดขึ้นอีกครั้ง

การตั้งค่า	หมายเลข	ค่ามาตรฐาน	การตั้งระยะเวลา	คำอธิบาย
เวลา/วัน (เมื่อเลือก)	000	เวลาท้องถิ่น ของผู้ปฏิบัติงาน	เวลา/วัน	สวิตช์ตั้งเวลาอัตโนมัติเพื่อประหยัดไฟในเวลากลางวัน สำหรับรูปแบบการตั้งวันที่ ให้ดูใน parameter No.144
การอุ่นเครื่อง %	082	15	0-30%	เพิ่มอุณหภูมิการอุ่นเมื่อต้องอบอาหารจำนวนมาก (การ- ย่าง, ขนมปังก้อนใหญ่) เพื่อที่อุณหภูมิจะไม่ตกต่ำเกินไป
ค่าอุณหภูมิปรากฏที่หน้าจอ	006	องศา C	°F/°C	ค่าของอุณหภูมิอ่านเป็น องศา F ไม่เกี่ยวข้องกับที่ปรากฏ อยู่ในตำราภาษาอังกฤษ
พัลลัมสำหรับตั้งเวลาล่าช้า (พัลลัมระบายความร้อน)	032	ปิด	ปิด/เปิด	เมื่อกดสวิตช์เปิด "On" พัลลัมจะทำงานช่วงเวลาที่ยาวขึ้น เพื่อให้ความเย็นแก่ตู้อบด้วยก้อนน้ำแข็งในชั้นได้ตู้อบฯ วิธีการคือ วางถาดเจาะรูลงบนถาดปิดมิดชิด เติมน้ำประ- ประมาณ 4 ลิตร ทิ้งไว้ให้น้ำแข็งตัว, วางก้อนน้ำแข็งบน ถาดเจาะรูชั้นล่างสุด วิธีนี้จะคงอุณหภูมิไว้ที่ 57° F เป็น เวลา 6 ชม. (เรียกช่างเทคนิคฝ่ายบริการ)
การทำให้เย็น (ระบบระบายความร้อน)	024	ค่ามาตรฐาน	ค่าต่ำสุด - ค่าสูงสุด (เย็นมากกว่า - เย็นน้อยกว่า)	ตั้งค่า "Minimum-ต่ำสุด" : เพื่อให้เครื่องใช้น้ำน้อยที่สุด, แต่ ให้อุณหภูมิควบคุมสูงกว่า และไอระเหยสูญเสียมากกว่า ตั้งค่า "Maximum-สูงสุด" : เพื่อให้เครื่องใช้น้ำมากที่สุด, แต่ ให้อุณหภูมิควบคุมต่ำกว่า และไอระเหยสูญเสียน้อยกว่า
การตั้งเวลาดังของเสียง (เป็นวินาที)	084	20	0 -180	ค่า "0" เสียงจะปิด (ไม่มีเสียงดัง) การเพิ่มระยะเวลาดังของเสียง ให้กดที่ปุ่ม Start/Stop สามารถตั้งค่าให้เครื่องกะพริบแสงที่จอได้; ดูในข้อ 023
อุณหภูมิระดับน้ำทะเล	015	0 - 500 ม.	0 - 500 เมตร 500 -1000 เมตร 1000-15000 > 1500 ม.	สอบถามสำนักงานอุตุฯ ใกล้เคียง ถึงอุณหภูมิอากาศ ระดับน้ำทะเล เมื่อไม่ทราบ ให้ตั้งค่าไว้ที่ 0 - 50 เมตร (ติดต่อช่างเพื่อการติดตั้งค่าอุณหภูมิระดับน้ำทะเล)
รหัสผ่าน	096	111	000 - 500	สามารถตั้งรหัสของแต่ละบุคคลได้ที่โปรแกรมนี้
การเปิดสวิตช์หน้าจอ	395		0 - 4	0 = โปรแกรมอบอาหารทั้ง 4 แบบ, 1 = การนึ่ง, 2 = การ- อบแบบผสม, 3 = การทำร้อนอาหาร, 4 = การทำสุกใหม่
อุณหภูมิสำหรับนึ่งอาหาร	235	212° F (100° C)	86 - 266° F (30 -130° C)	อุณหภูมิสำหรับกระบวนการอบอาหารที่กำหนดไว้ก่อนหน้า นี้ สามารถตั้งกำหนดตามความประสงค์ขึ้นใหม่ได้ ทั้งนี้ ภายใต้ข้อกำหนดที่แสดงไว้
อุณหภูมิสำหรับการอบ แบบผสมวิธี	236	266° F (130° C)	86 - 482° F (30 -250° C)	
อุณหภูมิสำหรับการย่าง	237	356° F (180° C)	86 - 482° F (30 -250° C)	
อุณหภูมิสำหรับอุ่นอาหาร	238	248° F (120° C)	86 - 356° F (30 - 180° C)	
วิธีตรวจสอบรายการ (Scroll direction)	225	ตามปกติ	ตามปกติ/หรือย้อนกลับ	วิธีตรวจสอบรายการต่างๆ สามารถปรับได้ตามต้องการ จาก รายการ และรูปแบบการใช้งานประจำ (Custom Library)



หน้าที่การทำงานแบบเสริม (Additional Functions)

การตั้งให้เวลาเริ่มต้นล่าช้า  
(Delayed Start Time)

ท่านสามารถเลือกวิธีการทำอาหารที่ได้ผลดี โดยใช้โปรแกรมในหมวด  
หน้าที่การทำงานแบบเสริม  
ในหมวด Delayed Start โปรแกรมการทำอาหารจะยังไม่เริ่ม จนกว่าการ  
นับถอยหลังของเวลาที่ตั้งล่าช้าจะสิ้นสุดลง อุณหภูมิของเตาอบจะปรากฏ  
ที่หน้าจอขณะนับถอยหลัง



เมื่อใช้การตั้งเวลาเริ่มต้นล่าช้า อุณหภูมิในเตาอบอาจทำให้เชื้อโรค  
ที่เป็นอันตรายเจริญเติบโตในอาหารที่จะทำสุก อาหารอาจเสีย ซึ่ง  
จะทำให้เกิดอาการเจ็บป่วยเมื่อรับประทานเข้าไป

จึงควรพิจารณาถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากอาหาร จากการใช้การทำงาน  
แบบตั้งเวลาเริ่มต้นล่าช้า โปรแกรมนี้ ไม่เหมาะสำหรับการทำอาหารแบบ  
ทิ้งข้ามคืน แต่เหมาะสำหรับการทำอาหารระหว่างช่วงมีกลางวันกับ -  
มือเย็น อาจใช้น้ำแข็งวางในช่องของเตาเพื่อให้อาหารเย็นช่วงเวลาสั้น ๆ

ใส่โปรแกรมการทำอาหาร

กดค้างที่ปุ่ม "START/STOP"

- "dLy" จะปรากฏที่หน้าจอบน

- "0.00" จะปรากฏที่หน้าจอล่าง

ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาให้รอคอย (waiting time) ในช่อง "h:min min"  
เริ่มตั้งเวลาให้รอคอยโดยกดปุ่ม "START/STOP", หลังจากตั้งเวลาแล้ว

- ปุ่ม "START/STOP" จะเรืองแสง

- ช่องในเตาอบจะเรืองแสงเมื่อเปิดสวิตช์

- เวลาที่เหลืออยู่ใน waiting time จะปรากฏที่หน้าจอล่าง (กำลังนับถอยหลัง)  
เมื่อการตั้งเวลารอคอย (waiting time) สิ้นสุด โปรแกรมการทำอาหารจะ  
เริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

- ปุ่ม "START/STOP" จะกระพริบ

- ปุ่มสำหรับขั้นตอนการทำอาหารจะเรืองแสง

- หน้าจอทั้งสองจะแสดงอุณหภูมิและเวลาของขั้นตอนในโปรแกรมเริ่มต้น



การตั้งเวลาล่าช้าเริ่มต้น



การตั้งเวลาล่าช้าสิ้นสุด

(End of Time Delay)

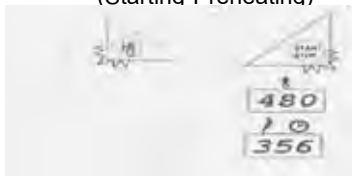
(Cancelling The Delay Start)

การอุ่นเตาอบ  
(Preheating)

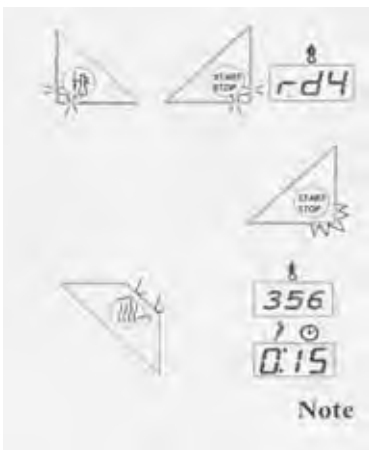
โปรแกรมการทำอาหารบางอย่าง (เช่น การอบ - baking) จะต้องทำการอุ่นเตาอบ สำหรับโปรแกรมการอุ่นเตา ช่องในเตาอบจะถูกทำให้ร้อนถึงอุณหภูมิเริ่มต้น (starting temperature) ที่ถูกต้อง, โดยไม่คำนึงถึงอุณหภูมิเริ่มต้นของการทำอาหาร (initial temperature)

เมื่อแตะปุ่ม Preheat สั้น ๆ เครื่องจะทำให้อุณหภูมิเตาอบ (cooking chamber temperature) ร้อนหรือเย็นเพิ่มขึ้น 15% (โปรแกรมเสริมนี้สามารถแก้ไขได้ ตามที่อธิบายไว้ในหัวข้อ "การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า") สำหรับโปรแกรมการทำอาหารขั้นแรก, เมื่อกดค้ำที่ปุ่ม Preheat ไม่น้อยกว่า 3 วินาที อุณหภูมิในเตาจะร้อนถึง 527° F (275 C) โดยไม่คำนึงถึงโปรแกรมการทำอาหารขั้นแรก (the first program step)

เริ่มต้นการทำร้อนเตาอบ  
(Starting Preheating)



สิ้นสุดการทำร้อนเตาอบ  
(End of Preheating)



**Note** **หมายเหตุ** เพื่อหลีกเลี่ยงมิให้เกิดภัยอันตรายและการเตรียมอาหารมีปัญหา ให้เตรียมอาหารตามปกติ

- แสงที่ปุ่ม "Preheat" จะกระพริบ
  - แสงที่ปุ่ม "START/STOP" จะกระพริบ
  - อุณหภูมิขณะนั้น (current cooking chamber temperature) จะปรากฏที่หน้าจอบน
  - อุณหภูมิที่ตั้งไว้ (setpoint cooking chamber temperature) จะปรากฏที่หน้าจอกลาง จะมีเสียงขอดเตือนเมื่อความร้อนถึงจุดอุณหภูมิเริ่มต้น (start temperature)
  - ปุ่ม "Preheat" จะเรืองแสง
  - ปุ่ม "START/STOP" จะเรืองแสง
  - ข้อความ "rdy" จะปรากฏที่หน้าจอบน
  - เปิดตู้อบเพื่อใส่อาหารแล้วปิด โปรแกรมจะเริ่มทำงานอัตโนมัติตามลำดับ
  - แสงที่ปุ่ม "START/STOP" จะกระพริบ
  - อุณหภูมิและเวลาสำหรับการทำอาหารขั้นแรกจะปรากฏที่หน้าจอทั้งสอง
  - ปุ่มโปรแกรมการทำอาหารจะเรืองแสง
- ไม่สามารถทำโปรแกรม Preheat ระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร, แต่สามารถทำได้โดยการกดด้วยมือ

บรรจุมล็ดภัณฑ์แล้วเลือกโปรแกรมการทำอาหารก่อนกระบวนการทำอาหารจะเริ่มต้น เหตุไฟฟ้าขัดข้องระหว่างกระบวนการนับเวลาถอยหลัง (ในการทำอาหาร) ไม่มีผลให้เวลาในโปรแกรมเริ่มต้นการทำอาหาร (cooking program starts) เปลี่ยนแปลง

(Manual Steam Injection)

การฉีดพ่นไอน้ำร้อน (steam injection) สามารถทำได้ระหว่างที่อาหารกำลังทำสุก ใช้ได้กับทุกโปรแกรมการทำอาหาร, ยกเว้น "Moist Heat" กดปุ่ม "Moist Heat" เพื่อทำการฉีดพ่นความชื้นเพิ่มเติม (inject extra moisture)

(Practical Tips)

ไอร้อนต่ำ (Tender Steaming) และใช้ไอร้อนสูง (Forced Steaming) เช่น การทำให้สุก, การทำให้อาหารมีสีขาว (blanching), การต้มในน้ำเดือด (poaching), การตุ๋น (simmering), การถนอมอาหาร (preserving)

ประโยชน์ของการนี้

- อาหารมีสีสรรน่ารับประทาน, คงความกรอบ และรสชาติ
- ถนอมรักษาวิตามินและแร่ธาตุไว้ได้
- แม้จะนึ่งอาหารหลากหลายชนิดในคราวเดียวกัน เช่น ปลาและผักต่าง ๆ รสชาติของอาหารจะยังไม่เปลี่ยนแปลง
- ใช้ส่วนผสมของเครื่องเทศ, น้ำมัน และเกลือ เพียงเล็กน้อย
- ทำงานเสร็จเร็วขึ้น เพราะการนี้ทำให้อาหารสุกเร็ว

ข้อควรพิจารณา

- กระทะที่มีส่วนลึกประมาณ 1-1/2 ถึง 2-1/2 " (40-65 มม.) เหมาะสำหรับการนี้ เพราะใช้เวลานึ่งน้อยกว่า และป้องกันอาหารติดกันกระทะเนื่องจากอาหารสุกเกินไป
- สำหรับอาหารแช่แข็ง จำเป็นจะต้องทำให้น้ำแข็งละลาย เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะสุกทั่วถึงทั้งหมด
- ถ้าต้มนึ่งอาหารหลากหลายชนิดในคราวเดียวกัน จะต้องระลึถึงเวลาที่ใช้ในการทำสุกอาหารแต่ละชนิด
- ในการถนอมอาหาร ระยะเวลาในการทำสุกขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร ขนาดของหีบห่อที่บรรจุ, และปริมาณที่บรรจุ ตู้อบ **SmartCombi™** ออกแบบให้สามารถถนอมอาหารอาหารได้ 1/2 ถึง 3/4 ให้ใช้วิธีธรรมดาในการถนอมอาหาร

เกร็ดเล็ก ๆ น้อย ๆ เกี่ยวกับการนี้

- ล้างเนยและเครื่องปรุงออกจากผัก หลังการนี้
- การทำให้ผักมีรสเข้มข้น (thickened vegetables) ใช้ น้ำต้มเนื้อ (stock), นึ่งผักที่วางบนภาชนะเจาะรู เพื่อให้ น้ำต้มเนื้อหยดลงในภาชนะต้น
- การนึ่งเมล็ดข้าวในภาชนะต้น, ใช้ข้าว 1 ส่วน ต่อน้ำเย็น 1 1/2 ส่วน
- ในการนึ่งก๋วยเตี๋ยวในภาชนะต้น, ใช้ก๋วยเตี๋ยว 1 ส่วน ต่อน้ำเย็น 5 ส่วน
- ในการนึ่งแป้งต้มสุกยัดไส้ (dumpling), วางแป้งต้มสุกในภาชนะเจาะรู รองแป้งต้มสุกด้วยกระดาษซับไขมัน เปิดออกทันทีเมื่อแป้งต้มสุกได้ที่, ถ้าต้องเสิร์ฟเป็นเวลานาน ให้อุ่นแป้งต้มสุกในแป้งเปียก เหยาะผงเกลือป่นบนมันฝรั่งก่อนนำไปนึ่ง หรือแช่มันฝรั่งทิ้งไว้ในน้ำเกลือ 15 นาที

(Tender Steaming)

ประโยชน์ของการนึ่งด้วย  
ไอร้อนต่ำ

(Advantage of Tender Steaming)

- อาหารที่ปรุงด้วยวิธีการนี้สามารถลดมลภาวะสิ่งแวดล้อม ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ถึง 221 - 266° F (105 - 130° C)
  - อาหารยังคงเก็บรักษาวิตามินไว้ได้มากกว่า
  - สามารถลดการสูญเสียน้ำหนักของเนื้อสัตว์และไส้กรอก สร้างรสชาติได้เป็นที่ชื่นชอบ มีกลิ่นหอมและสีส้ม
  - ทำให้หนังหุ้มของไส้กรอกไม่แตกออก เมื่อทำการต้มหรืออุ่น
  - สามารถสร้างคุณค่าของอาหารที่สูญเสียไป เช่น Terrine, galatines, flans (ของหวานที่ทำด้วยนม ไข่ เช่น เค้ก เป็นต้น) Stuffing (อาหารยัดไส้), crème caramel (ขนมหวานทำด้วยครีมกับน้ำตาลทำกรีม) และอาหารควบคุมน้ำหนัก (diet food)
  - เหมาะสำหรับใช้กับถุงสุญญากาศ, ปฏิบัติตามคำแนะนำในการห่อด้วยถุงสุญญากาศ (vacuum -sealed process)
  - เหมาะกับการทำอาหารที่ประกอบด้วยไขมัน เช่น ไม่ทำให้ไขมันไหลออก
  - จำไว้เสมอว่า เวลาที่ใช้ในการทำอาหารแบบนึ่งความร้อนต่ำ จะนานกว่าการนึ่งที่อุณหภูมิสูงถึง 212° F (100° C)
  - ทำให้การทำ small pastries and breads (ขนมเค้กและขนมปังชิ้นเล็ก) ที่ทำจากเชื้อ yeast, dough (ขนมทำจากแป้งผสม), flaky pastry (ขนมปังหรือขนมผัดแผ่น), เหล่านี้ สามารถควบคุมอุณหภูมิไว้ที่ 90° F (32° C)
  - ทำให้เมล็ดพืชของตัวสวอย สำหรับใช้ในการทำอาหารพวก muesli (อาหารเช้า ประกอบด้วยนมและธัญพืชต่าง ๆ)
  - ทำให้ปลาเทร้า (trout) มีสีน้ำเงิน เมื่อโรยปลาด้วยน้ำส้มสายชู (vinegar) หรือเหล้าองุ่น
- สามารถตุ๋นหรือเคี้ยวอาหารจำพวกแฮมหรือไส้กรอก

ข้อควรพิจารณา

เกร็ดเล็ก ๆ น้อย ๆ เกี่ยวกับการนึ่ง  
ด้วยไอร้อนต่ำ

(Tender Steaming Tips)

<p>(Forced Steaming)</p> <p>ประโยชน์ของการนึ่งด้วยไอร้อนสูง</p> <p>(Advantage of Forced Steaming)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การนึ่งด้วยไอร้อนสูง เหมาะสำหรับการนึ่งอาหารที่สุกยาก เช่น มันฝรั่ง, เนื้อวัว, แครอท เป็นต้น</li> <li>• ใช้เวลานึ่งน้อยกว่าประมาณ 10% เมื่อเปรียบเทียบกับการนึ่งที่อุณหภูมิ 212° F (100° C)</li> </ul>
<p>ข้อควรพิจารณา</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เมื่อต้องการนึ่งอาหารปริมาณน้อย เลือกตั้งอุณหภูมิระหว่าง 221 ถึง 230° F (105 ถึง 110° C), สำหรับอาหารจำนวนมากใช้ อุณหภูมิ 230 ถึง 266° F (110 ถึง 130° C)</li> </ul>
<p>เกร็ดเล็ก ๆ น้อย ๆ เกี่ยวกับการนึ่งด้วยความร้อนสูง</p> <p>(Forced Steaming Tips)</p>	<p>สำหรับการอุ่นแบบให้อาหารมีรสนุ่ม (gentle rethermalization) โดยใช้เวลานให้น้อยที่สุด เพื่ออุ่นอาหารที่เตรียมไว้แล้ว (preportioned foods) ให้ใช้กระทะแบบมีฝาครอบปิด</p>

### โปรแกรมการทำอาหารแบบผสมวิธี (Combination Mode - moist and dry)

<p>ประโยชน์ของโปรแกรมการนึ่งอาหารแบบผสมวิธี</p> <p>(Advantages of Combination Mode)</p>	<p>ควบคุมการทำอาหารประเภทเนื้อชิ้นใหญ่ และการอบ casseroles ด้วยการทำอาหารแบบผสม คือใช้ทั้งวิธีนึ่งผสมกับการย่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• สภาพของเตาอบเหมาะสมที่สุด สำหรับการทำอาหารแบบนึ่งและย่าง</li> <li>• อาหารไม่แห้ง สูญเสียน้ำหนักน้อยกว่า</li> <li>• กลิ่นและรสของอาหารยังคงถูกรักษาไว้อย่างดีมาก</li> <li>• อาหารสุกเร็ว และสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด</li> <li>• รสชาติของอาหารไม่เปลี่ยน เมื่อต้องทำอาหารร่วมกันหลาย ๆ ชนิดในครั้งเดียวกัน สามารถทำอาหารแบบรวมได้เสมอตลอดเวลา</li> <li>• ผลิตภัณฑ์ bakery (อาหารจำนวนพวกขนมอบต่าง ๆ) เช่น dough, puff pastry ซึ่งแบ่งทำขนมปังสามารถขึ้นฟูได้ดี</li> <li>• ชิ้นเนื้อขนาดใหญ่จะถูกอบเคลือบด้วยไอน้ำทันที เพื่อที่ผิวของเนื้อจะไม่ไหม้เกรียม</li> </ul>
---	--

	<p>อาหาร โดยใช้โปรแกรมอุ่นเครื่อง (preheating function)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ยิ่งใช้อุณหภูมิสูง อาหารยิ่งมีสีน้ำตาล (เกรียม), อย่างไรก็ตามก็ดี อุณหภูมิยิ่งสูง อาหารยิ่งสูญเสียน้ำหนักมาก</li> <li>• อาหารจะเริ่มเป็นสีน้ำตาล (เกรียม) ที่อุณหภูมิ 248° F (120° C) ขึ้นไป</li> <li>• สามารถลดอุณหภูมิได้ 20-30% เมื่อเปรียบเทียบการทำอาหารทั่วไป</li> </ul>
<p>เกร็ดเล็ก ๆ น้อย ๆ เกี่ยวกับการนี้ - ด้วยไอร้อนสูง (Forced Steaming Tips)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• วางชิ้นเนือบนตะแกรง จะทำให้ความร้อนเข้าถึงรูขุมขนของเนื้อ เนื้อจะสุกอย่างทั่วถึงตลอดชิ้น โดยไม่ต้องพลิกกลับด้าน</li> <li>• วิธีทำซอส (sauces) ให้วางซอสใต้ตะแกรงย่างเนื้อ ใส่กระดูก, ผักโขม, เครื่องเทศ (herbs and spices) ในซอส ค่อย ๆ เทน้ำหรือน้ำต้มเนื้อใส่ซอส</li> </ul>
<p>การย่าง (Dry Heat)  ประโยชน์ของการย่าง (Advantages of Dry Heat only)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• โปรแกรมการทำอาหารแบบอย่างเหมาะสำหรับย่างเนื้อทุกชนิด (roasts), การทำ cakes และขนมอบต่าง ๆ (pastries) และไม่ต้องใช้ความร้อนเพิ่ม</li> <li>• มีความสามารถสูงกว่าเตาอบมาตรฐานทั่วไป</li> <li>• จะต้องยกประโยชน์ของการย่างให้กับการหมุนย้อนกลับทางของพัดลมแบบอัตโนมัติ (auto-reverse fan)</li> <li>• ลดปริมาณการใช้น้ำมัน (fat) ถึง 95% เมื่อเทียบกับการทำอาหารแบบทั่วไป</li> <li>• อุ่นเตาอบ <b>ClassicCombi™</b> เป็นเวลา 10-15 นาที ก่อนเริ่มทำอาหาร โดยใช้โปรแกรมอุ่นเครื่อง (preheating function)</li> <li>• ยิ่งใช้อุณหภูมิสูง อาหารยิ่งมีสีน้ำตาล (เกรียม) เร็วขึ้น, แต่จะสูญเสียน้ำหนักมากขึ้น</li> </ul>
<p>เกร็ดเล็ก ๆ น้อย ๆ เกี่ยวกับการย่าง (Dry Heat cooking tips)</p>	<p>การเตรียมอาหารก่อนทำ เหมาะสำหรับการใช้เตาพลังความร้อน สำหรับทำอาหารคลุกเคล้าด้วยผงขนมปัง หรือใช้น้ำมันทำเกรียม (browning oil) ในการทำอาหารที่คลุกเคล้าด้วยผงขนมปัง (breadcrumb-coated food)</p>

(Rethermalization)

ประโยชน์ของการอุ่นอาหาร

(Advantages of Rethermalization)

ข้อควรพิจารณา

แต่สามารถอุ่นอาหารได้เต็มขนาดกระทะแบบ full-sized pans on GN

- สามารถทำให้ช่องอบอยู่ในสภาพที่พอใจได้ด้วยโปรแกรมอุ่นอาหาร
- สามารถทำอาหารได้ในช่วงเวลาเรียบสงบ แล้วจัดอาหารลงจานหรือถาด
- การแบ่งส่วนอาหารสำหรับแต่ละคน ทำให้ลูกค้าพึงพอใจมากกว่า
- ไม่จำเป็นจะต้องทำให้อาหารอุ่นอยู่เสมอเพื่อที่จะรักษาคุณภาพของอาหาร
- อาหารพร้อมเสิร์ฟ (ready to serve) จะไม่แห้งระหว่างการอุ่น
- อย่าทำให้น้ำในจานกลั่นตัว หรือทำให้ขอบจานแห้ง
- สำหรับงานจัดเลี้ยง สามารถอุ่นอาหารได้หลากหลายในคราวเดียวกัน
- สามารถวางอุปกรณ์รองจาน (plate racks) ด้านใดก็ได้ในเตาอบ
- อุ่นเตาอบ **ClassicCombi™** โดยใช้โปรแกรม preheat function
- โปรแกรมควบคุมอุปกรณ์รองภาชนะ (RackControl function) ใช้สำหรับการอุ่นจาน
- คู่มือแนะนำสำหรับการตั้งอุณหภูมิและเวลาในการอุ่น
- หลังทำการอุ่นเครื่อง **ClassicCombi™** ใส่จานและถาดที่เตรียมไว้ในเตาอบ วิธีนี้ทำให้มั่นใจได้เตาอบจะยังเก็บความร้อนไว้อยู่
- อาหารจานใหญ่ที่มีส่วนประกอบหลายอย่าง เช่น dumplings, stuffed meats (เนื้อสัตว์ยัดไส้), casseroles ฯลฯ จะใช้เวลาอุ่นนานกว่าอาหารที่ตัดเป็นชิ้น ๆ เช่น เนื้อสัตว์, ผักหั่นเป็นท่อน, ข้าว, ก๋วยเตี๋ยวแผ่นมันฝรั่ง
- เกลีส่วประกอบของอาหารออกให้ทั่วจาน และแบ่งส่วนของแต่ละคนลงในจาน อย่าให้มีส่วนที่กองทับกัน หรือส่วนประกอบอาหารสูงไม่เท่ากัน
- เมื่ออุ่นอาหารแล้ว ใส่ซอสลงในจานโดยใช้หัวบีบีริตซอส



**การอุ่นอาหาร**  
(Rethermalization tips)

และอาหารไม่ติดจาน

- ทำให้เนื้อสุกเฉพาะด้านนอก (rare state) เพื่อที่จะทำแบบกึ่งสุกกึ่งดิบ (medium) ในช่วงของการอุ่นอาหาร (rethermalization)
- เติมน้ำและเครื่องปรุงรสในผัก, ข้าวและก๋วยเตี๋ยว ก่อนนำไปอุ่นอีกครั้ง
- ตัดหรือทำให้ผลิตภัณฑ์ของอาหารมีขนาดเล็กกลง
- ถ้าระยะทางระหว่างครัวกับบริเวณที่จะเสิร์ฟอาหารอยู่ห่างไกลกันมาก ให้ใช้ผ้าครอบเก็บความร้อน (heat retaining cover) ครอบอาหารไว้ก่อนที่จะใช้เตาอบ **ClassicCombi™** ทำการอุ่นอาหาร (prewarming)
- สำหรับงานจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ ให้ใช้อุปกรณ์รองจานในเตาอบ (oven plate racks) ซึ่งสามารถอุ่นจานได้นานถึง 20 นาที โดยใช้ฝาปิดคลุมความร้อน แนวความคิดคือ ให้เวลาอุ่นจาน 15 นาที เพื่อที่จะทำการอุ่นจานชุดต่อไป ซึ่งจะทำให้สามารถเสิร์ฟบริการแขกได้ทั้งหมดในเวลาเดียวกัน
- เก็บโปรแกรมการอุ่นอาหารนี้ไว้ สำหรับหลักการทำงานร้อนในคู่มือการอุ่นอาหาร ซึ่งจะทำงานบริการจัดเลี้ยง หรือธุรกิจการทำอาหารแบบทีละจาน (a la carte business) เป็นไปอย่างราบรื่น

**ข้อแนะนำสำหรับการอุ่นอาหาร**  
(Rethermalization Guidelines)

ระยะเวลา และอุณหภูมิในการอุ่นอาหาร ขึ้นอยู่กับปริมาณของจานใส่ออาหาร

<b>ClassicCombi™</b> รุ่นต่าง ๆ	ใช้ตะแกรงรองจาน เส้นผ่า- ศูนย์กลาง 11" (28 ซม.) วางซ้อนได้	ใช้อุปกรณ์รองจาน เส้นผ่า- ศูนย์กลาง 13" (32 ซม.) วางซ้อนได้	อุณหภูมิที่ใช้ทำร้อนฯ	เวลาที่ใช้ทำร้อนฯ
ECC 6.1/6.2	24	22	248–266° F (120-130° C)	4 - 8 นาที
ECC 10.1/10.2	40	40	248–266° F (120-130° C)	4 - 8 นาที
ECC 20..1	80	80	248–266° F (120-130° C)	6 -10 นาที
ECC 20..2	120	80	248–266° F (120-130° C)	6 - 10 นาที

## การทำความสะอาด (Cleaning)

### หมายเหตุเพื่อความปลอดภัย (Safety Notes)

### ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะเกิดแก่ตัวเครื่อง ดังนี้ :

- เปิดสวิทช์ไฟฟ้าเข้าเครื่องเสมอ ก่อนทำความสะอาดเครื่องด้วยมือ
- ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานเครื่อง
- อย่าใช้แรงดันน้ำสูง หรือใช้เครื่องทำไอน้ำร้อนทำความสะอาดเครื่อง
- ใช้เฉพาะผ้าเช็ดทำความสะอาดภายในห้องเตาอบ และอย่าใช้หัวฉีดทำความสะอาดภายนอกเครื่อง
- อย่าใช้สารกัดกร่อน หรือสารทำความสะอาด/สารสุขอนามัยที่ประกอบด้วยสารเคมีจำพวก คลอรีน, โบรไมน์, ไอโอดีน, หรือแอมโมเนีย เพราะสารทำความสะอาดและสารเคมีเหล่านี้ทำให้เหล็กกล้ากันสนิมเสื่อมคุณภาพ ซึ่งทำให้อายุการใช้งานของตู้อบฯสั้นลง
- อย่าปล่อยให้มีส่วนทำความสะอาดตกค้างภายในตู้เวลานานเกินกว่ากำหนด



เพื่อลดเหตุจากอุบัติเหตุ เครื่องใช้ไฟฟ้าควรรักษาความสะอาด และปลอดภัยจากไขมัน (ถ้าจำเป็น ให้ทำทุกครั้งหลังการทำอาหาร) หลังการทำอาหารเช่น การย่างไก่ แผ่นไขมันจะเกาะติดในห้องเตาอบ และนอกตู้อบ ไขมันเหล่านี้เพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุ เช็ดด้านนอกตู้อบด้วยน้ำอุ่น น้ำยาทำความสะอาดและผ้านุ่ม อย่าใช้สารขัดผิว หรือฟองน้ำขัดถู

### การทำความสะอาดภายนอกตู้อบ

### การทำความสะอาดภายในตู้อบ

โปรแกรมคู่มือการทำความสะอาด (Manual Cleaning Program) ใน ClassicCombi™ ช่วยให้ผู้ทำงานสามารถทำความสะอาดตู้อบ, ClassicCombi™ ได้จัดทำระบบการทำความสะอาดแบบอัตโนมัติ (เมื่อเลือก) ชื่อโปรแกรม " WaveClean - คลีนทำความสะอาด " ซึ่งจะทำทำความสะอาดตู้อบโดยไม่ต้องมีผู้ควบคุมดูแล ระบบการทำความสะอาดห้องเตาอบ จะปรากฏที่หน้าจอเมื่อกดปุ่ม FLEXI เมื่อสวิทช์เครื่องเปิด : CLE = คู่มือการทำความสะอาดตู้อบสำหรับผู้ใช้ CL = ระบบการทำความสะอาดห้องอบ แบบ WaveClean, WaveClean มีที่รองรับระดับทำความสะอาดอีกสองแห่งในตู้อบ

แบบติดกับเครื่อง (in-built shower) " เป็นอุปกรณ์เพื่อเลือก (optional)  
สำหรับระบบการทำความสะอาดตู้อบทั้งสองชนิด

## การทำความสะอาดประตูตู้อบ

### ข้อควรระวัง

แผ่นกระจกทำด้วยการเคลือบสารป้องกันการสะท้อนแสง infrared จึง  
อย่าใช้สารทำความสะอาดหรือผ้าทำความสะอาดแผ่นกระจก  
อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดอุปกรณ์อย่าง เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นฝ้า  
ตะกอนที่ตกค้างบนแผ่นกระจก ขจัดได้ด้วยน้ำส้มสายชูหรือกรดมะนาว  
ประตูระบายด้านหลังประกอบด้วยสองส่วน, ส่วนภายในสามารถหมุนเปิด  
ออกได้ เพื่อทำความสะอาดด้านในกระจก  
เปิดประตูออก 90° ดันสปริงเกาะยึด (1) ออก, แล้วหมุนแผ่นกระจกด้านใน  
ออก 90° (2)

## ประตูระบายด้านหลัง

(Back-ventilated door)



### ข้อสังเกต

#### กระจกด้านใน

- อาจไม่เปิดออกจนสุด
- อาจยกไม่ขึ้น เมื่อหมุนกระจก
- จะต้องจับให้มันขณะทำความสะอาด

ภายหลังการทำมาสะอาด ปิดแผ่นกระจกกลับคืน ดันให้เข้าที่ด้วย  
สปริงเกาะยึด

การถอดและการติดตั้ง  
- แผ่นกระจกด้านใน  
(Removal and installation  
- of the inner pane)

ข้อควรระวัง : แผ่นกระจกมีน้ำหนักมาก จะต้องทำการเคลื่อนย้ายและติดตั้งโดยใช้สองคน และให้เครื่องตั้งอยู่บนพื้น  
ทำการย้ายต่อเมื่อเครื่องเย็นตัว  
ยกแผ่นกระจกด้านในขึ้นประมาณ 1 ซม. ลูกปืนที่ด้านล่างของแผ่นกระจกสามารถหมุนออกได้ ลดประตูตู้ลงแล้วถอดออกจากกรอบ  
การติดตั้งให้กระทำการย้อนกลับวิธีตามลำดับ

การทำความสะอาดประเก็นประตู  
(Cleaning door gasket)

### ข้อควรระวัง

เพื่อยืดอายุการใช้งานประเก็นประตู ทำความสะอาดและรักษาให้ประเก็นแห้งเสมอ ไขมันสามารถบ่อนทำลายประเก็น ทำความสะอาดประเก็นเมื่อทำความสะอาดเครื่อง (ทั้งแบบ WaveClean หรือการทำความสะอาดด้วยมือ) ใช้น้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดมาตรฐานก่อนทำให้แห้งทั้งหมด

## การทำความสะอาดด้วยมือ (Manual Cleaning)

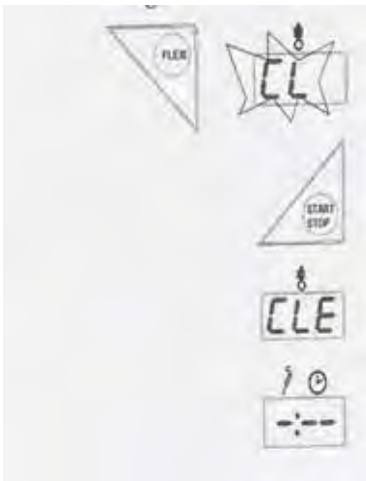
### การจัดเตรียมห้องเตาอบ

สำหรับรุ่น 615, 620, 115 และ 120 ให้วางตะแกรงทิ้งไว้ในเครื่อง, สำหรับรุ่น 215, และ 220 ที่ตั้งชั้นรองภาชนะแบบเคลื่อนที่ได้ (mobile oven rack) ไว้ในเครื่อง แต่อย่าปล่อยกระทะและตะแกรงทิ้งไว้

### ข้อควรระวัง

ย้ายถาดอบ, ตะแกรง และภาชนะรองรับ ออกจากเครื่อง ก่อนเริ่มทำความสะอาดด้วยมือ อุปกรณ์เหล่านี้จะเบี่ยงเบนทิศทางการฉีดน้ำ ซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการทำความสะอาด ให้แยกทำความสะอาดถาด, ตะแกรง และกระทะ เช่น ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์เหล่านี้ในอ่างล้างจาน

### เริ่มการทำความสะอาดด้วยมือ



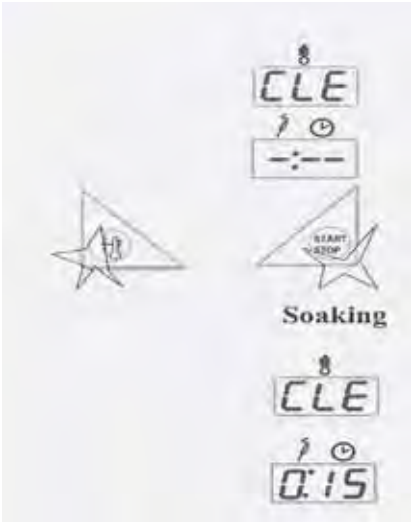
กดปุ่ม "FLEXI" หลังเปิดสวิตช์เตาอบ, หรือเมื่อการทำอาหารเสร็จแล้ว

- หน้าจอบนจะปรากฏตัวอักษร "CLE" กระพริบ
- หน้าจอล่างจะยังคงปิดมิด

เมื่อกดปุ่ม "START/STOP" แล้ว เริ่มการทำความสะอาดด้วยมือได้ ถ้าห้องเตาอบยังร้อนมาก เครื่องจะเย็นตัวลงเองโดยอัตโนมัติ, ถ้ามันเย็นมากไป เครื่องก็จะร้อนขึ้นเองจนอุณหภูมิถึงระดับชุ่มโชก (soaking) หน้าจอบนจะปรากฏตัวอักษร "CLE" (การทำความสะอาดด้วยมือ)

### ข้อควรระวัง

อย่าฉีดน้ำเย็นเข้าไปภายในห้องเตาอบ ให้ใช้หัวพ่นน้ำแบบมือถือฉีดเข้าไปทำความสะอาดภายในเครื่องแทน การทำให้เครื่องเย็นตัวลงทันที จะทำให้วัสดุอุปกรณ์ภายในเครื่องผิดรูป และทำให้แผ่นกระจกประตูแตกได้



(soaking program) โดยที่ห้องเตาอบจะถูกทำให้เย็นตัวลงมา ที่ 50° C ถ้าอุณหภูมิสูงหรือต่ำกว่า 122° F (50° C) ห้องเตาอบจะถูกปรับอุณหภูมิให้มาอยู่ที่ 122°F (50°C)

- หน้าจอจะปรากฏตัวอักษร "CLE"
- หน้าจอกลางจะปรากฏ "--:--" (ไม่กำหนดเวลา การอุ่น/การทำเย็น)
- ปุ่ม "Preheat" และปุ่ม "START/STOP" จะกะพริบ

#### การทำชุ่มโชก (Soaking)

เมื่ออุณหภูมิเริ่มต้น (started temperature) ถึงกำหนด สัญญาณเสียงจะดังขึ้นช่วงสั้น ๆ โปรแกรมการทำชุ่มโชกจะเริ่มต้น

- ข้อความ "Preheat" และ "START/STOP" ที่หน้าจอจะหายไป
- หน้าจอบนจะปรากฏข้อความ "CLE"
- เวลาที่ยังเหลืออยู่ (จะนับถอยหลังต่อไป) ปรากฏที่หน้าจอกลาง



#### การฉีดพ่นน้ำยาทำความสะอาด

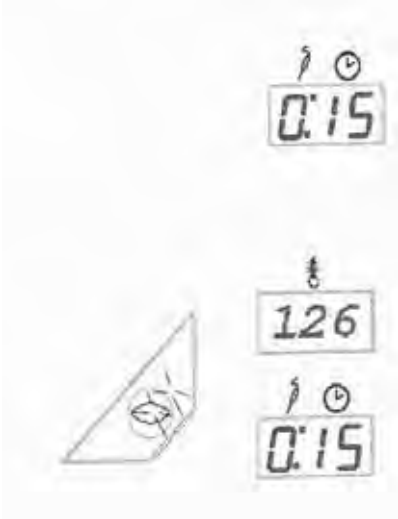
(Spraying in Cleaner)



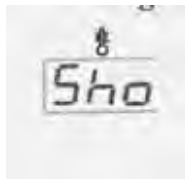
สวมแว่นตาและหน้ากากป้องกันการสารเคมีกระเซ็นใส่ สวมถุงมืออย่าง ในการทำความสะอาดเครื่อง สารละลายในน้ำยาทำความสะอาด มีความเป็นด่างสูง อย่าให้กระเซ็นเข้าตาหรือสัมผัสผิวหนัง เพราะ อาจทำให้เกิดอาการไหม้หรือถึงกับตาบอด ให้อ่านคำแนะนำบน - ภาชนะบรรจุสารทำความสะอาดอย่างระมัดระวัง ถ้าสารละลาย สัมผัสสัมผัสตา ล้างออกให้หมดด้วยน้ำเย็น แล้วไปพบแพทย์ด่วน เครื่องช่วยหายใจเพิ่มเติมอาจจำเป็นต้องมีไว้เพื่อป้องกันควันไฟ เมื่อโปรแกรมการทำชุ่มโชกเสร็จสิ้น, โปรแกรมการฉีดพ่นจะเริ่มทำงานทันที โดยปรากฏตัวอักษร "SPR" ผ่านที่หน้าจอกลาง

- เปิดประตูเครื่อง ปลดล็อกแล้วเปิดพัดลมเป่าอากาศ
- ฉีดพ่นน้ำยาทำความสะอาดบริเวณที่เป็นแหล่งพลังความร้อนและใบพัดลม (เปิดคู่มือในแผ่นแนะนำการระบายอากาศ)
- ปิดพัดลมเป่าอากาศ แล้วล็อกประตู
- ฉีดพ่นน้ำยาทำความสะอาดบริเวณภายในเครื่อง
- ปิดประตูเครื่อง

- เวลาที่ยังคงเหลือ จะปรากฏที่หน้าจอล่าง



การชำระล้าง (Rinsing)



การทำให้แห้ง (Drying)



### ข้อควรระวัง

อย่าปล่อยให้ยาทำความสะอาดทิ้งไว้นานกว่าที่โบนแกนที่กำหนด มิฉะนั้น อาจเกิดการกัดกร่อนกับเหล็กกล้ากันสนิม

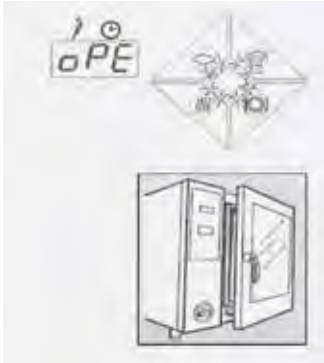
กระบวนการทำความสะอาดที่แท้จริงเริ่มต้นภายหลังโปรแกรมเวลาทำงาน (working-in time : ซึ่งใช้โปรแกรม Moist Heat - การนึ่ง) 15 นาที

ห้องในตู้อบจะถูกทำให้ร้อนที่อุณหภูมิ 176°F (80°C)

หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิขณะนั้นและเวลาส่วนที่เหลือ

- ปุ่มโปรแกรมการนึ่ง (steam cooking mode) จะเรืองแสง
  - หน้าจอบนจะแสดงอุณหภูมิตู้อบขณะนั้น (current temperature)
  - หน้าจอล่างจะแสดงเวลาส่วนที่เหลือ (remaining time)
- เมื่อการทำความสะอาดในโปรแกรมการทำงาน (working-in) เสร็จสิ้น, โปรแกรมการชำระล้างห้องเตาอบจะเริ่มทำงานทันที โดยปรากฏตัวอักษร "Sho" ผ่านที่หน้าจอล่าง
- เปิดประตูเครื่อง ปลดล๊อคแล้วเปิดพัดลมเป่าอากาศ
  - ใช้หัวพ่นน้ำมือถือฉีดล้าง (ไม่น้อยกว่า 3 นาที) ให้ทั่วทั้งบริเวณภายใน, แหล่งให้พลังงานความร้อน, พัดลม และภายในประตูตู้อบ
  - ปิดพัดลมเป่าอากาศ แล้วล๊อคประตู
  - ปิดประตูเครื่อง
- โปรแกรมการทำแห้งเริ่มขึ้นทันทีเมื่อประตูปิด (ใช้โปรแกรม Dry Heat ที่อุณหภูมิ 266°F (130°C) เป็นเวลา 5 นาที, ห้องเตาอบจะถูกปรับให้ร้อนที่อุณหภูมิ 266°F (130°C)
- ปุ่มทำความร้อนจะเรืองแสง
  - หน้าจอบนจะแสดงอุณหภูมิตู้อบขณะนั้น (current temperature)
  - หน้าจอล่างจะแสดงเวลาที่เหลือในการทำแห้ง (remaining drying time)

(Manual Cleaning)



การขจัดตะกอบ (Deliming)

### "การทำความสะอาดแบบใช้คลื่นน้ำ - WaveClean" (อุปกรณ์เพื่อเลือก - optional)

รวม "2 ตลับใน 1 ช่อง"

(Combined "2-in-1" Cartridges)

การเก็บรักษาตลับฯ

(Storing the cartridge)

การเตรียมเครื่อง

เมื่อประตูตู้พร้อมจะเปิด จะปรากฏตัวอักษร "oPE" ผ่านหน้าจอล่าง จึงเปิดประตูออกได้

- หน้าจอล่างจะดับลง
  - ปุ่มโปรแกรมการทำอาหาร 4 แบบ จะเรืองแสง
- กดปิดสวิตช์เครื่องที่ปุ่ม ON/OFF

เปิดประตูตู้ และเปิดแฉกทิ้งไว้จนกว่าจะใช้งานคราหน้า วิธีนี้จะช่วยยืดอายุการใช้งานของประเก็นประตูให้นานขึ้น และช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความชื้นภายในตู้

ดูในคู่มือซ่อมบำรุง (Service Manual) ในหมวด Deliming Section

โปรแกรมการทำทำความสะอาดแบบอัตโนมัตินี้ ไม่ต้องมีคนคอยควบคุม

#### ข้อสังเกต

ใช้ได้เฉพาะกับตลับทำความสะอาดของ HENNY PENNY 2-in-1 เท่านั้น ถ้าใช้ของยี่ห้ออื่น ผู้ขายไม่รับผิดชอบต่อเหตุแห่งความเสียหายที่เกิดขึ้น

เก็บรักษาตลับฯ ในที่ปิดล็อคได้ ตามกฎระเบียบการเก็บรักษาวัตถุอันตราย เก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิ 95°F(35°C) ตั้งให้ฝาตลับกลับหัวลง เพื่อป้องกันความชื้นและแสงแดด

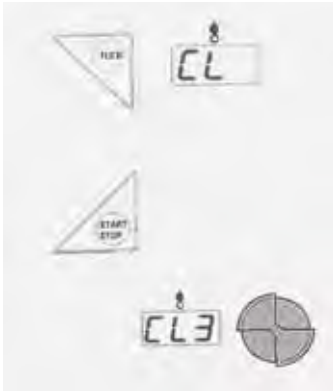
#### ข้อควรระวัง

- ก่อนทำความสะอาด ตรวจสอบระบบระบายน้ำที่พื้นเครื่องเพื่อค้นหาสิ่งทีอาจอุดตัน หรือน้ำอาจไหลนองบนพื้นครัว
- ย้ายกระทะและตะแกรงออกจากเครื่องก่อนเริ่มทำความสะอาดแบบ "WaveClean" มิฉะนั้น อาจไปทำความเสียหายกับปั้มน้ำ

สำหรับ ClassicCombi™ รุ่น 215 & 220, ย้ายอุปกรณ์รองกระทะ ออกจากเครื่อง, สำหรับ รุ่น 6 & 10 ที่งไว้เฉพาะอุปกรณ์รองกระทะ ปิดประตูเครื่อง, อย่าทิ้งถาดอบ, ตะแกรงหรือภาชนะรองรับไว้ ให้แยกทำความสะอาด เพราะภาชนะรองรับจะอุ้มน้ำที่ทำความสะอาดเก็บไว้ ซึ่งจะขัดจังหวะการทำทำความสะอาด ซึ่งทำให้ปั้มน้ำไม่มีน้ำหล่อเลี้ยง จึงอาจเสียได้



(Select the cleaning level)

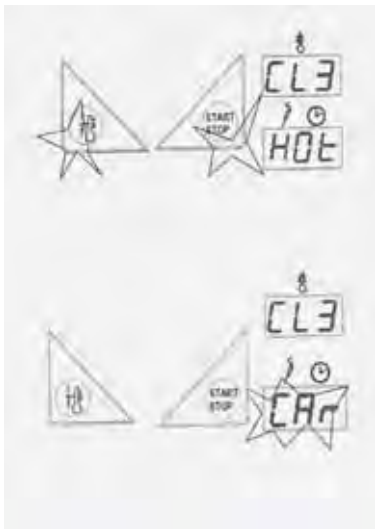


เริ่มต้นการทำความสะอาด  
แบบ WaveClean



- หน้าจอปรากฏตัวอักษร "CL" กะพริบ
- หน้าจอล่างยังคงปิดมီးด  
กดปุ่ม "START/STOP"
- หน้าจอบนปรากฏ "CL1" แสดงการทำงานแบบ WaveClean ระดับ 1  
เลือกระดับการทำความสะอาดได้ โดยหมุนที่ปุ่มปรับ ดังนี้ :  
CL 1-> WaveClean, short : ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง  
CL 2-> WaveClean, standard : ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง  
CL 3-> WaveClean, extra : ใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง  
โปรแกรมการทำงานทั้งสามระดับ ใช้ปริมาณน้ำเท่ากัน แต่ใช้เวลาต่างกัน  
กดปุ่ม "START/STOP", หลังจากเลือกระดับของการทำ WaveClean  
ถ้าห้องเตาอบร้อนเกินไปเมื่อเริ่มการทำ WaveClean, เครื่องจะเย็นตัวลง  
ก่อน (ดูในหัวข้อ "ห้องเตาอบร้อนเกินไป" )  
ถ้าอุณหภูมิในห้องเตาอบอยู่ในระดับที่จะเริ่มโปรแกรม WaveClean,  
โปรแกรมจะข้ามขั้นตอนการทำให้เตาอบเย็นไป จึงใส่ตลับ (ดูในหัวข้อ  
"การใส่ตลับ - Inserting cartridge"

ห้องในเตาอบร้อนเกินไป



### ข้อควรระวัง

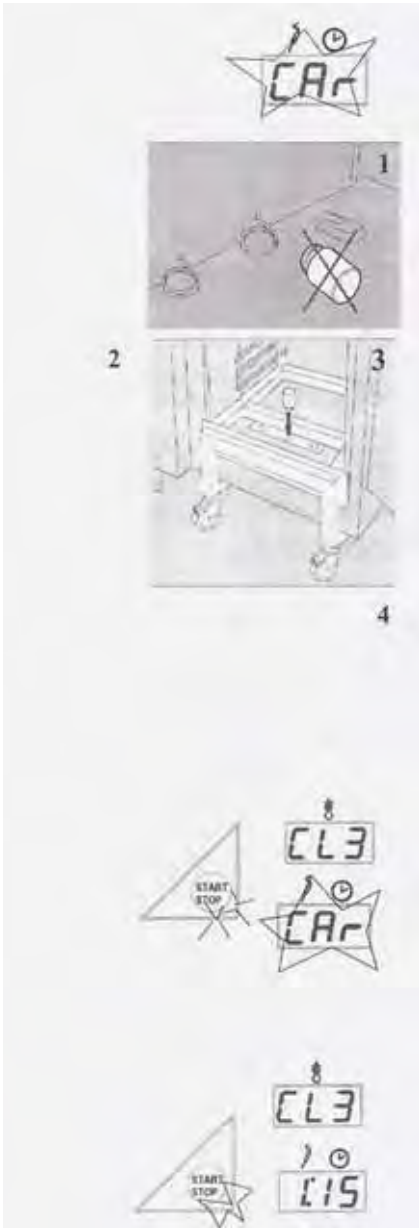
อย่าทำให้ภายในห้องเตาอบเย็นตัวลงด้วยการฉีดพ่นน้ำ หรือใส่น้ำแข็ง  
การทำให้ห้องเตาอบเย็นตัวลงทันที สามารถทำให้ภายในเครื่องผิดรูป  
หรือทำให้แผ่นกระจกแตกออก

โปรแกรมการทำ "WaveClean" จะยังไม่เริ่มทำงาน จนกว่าอุณหภูมิในห้อง  
เตาอบจะถึง 122° F (50°C) หรือต่ำกว่านี้

เครื่องจะเย็นตัวลงโดยอัตโนมัติ เมื่ออุณหภูมิในห้องเตาอบสูงเกินไป

- ข้อความ "Hot" จะปรากฏที่หน้าจอล่าง
- ปุ่ม Preheat และ START/STOP จะกะพริบ  
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นช่วงสั้น ๆ เมื่ออุณหภูมิตู้อบถึงระดับที่เริ่มทำงาน
- แสงที่ปุ่ม Preheat และ START/STOP จะดับไป
- ตัวอักษร "CAR" จะปรากฏขึ้นและกะพริบที่จอล่าง

(Inserting cartridge)



### ข้อควรระวัง

เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะเกิดขึ้นกับแผ่นผนังเคลือบที่ฝัง

- ใส่ตลับบรรจุเข้าที่ ต่อเมื่อปรากฏสัญญาณพร้อมที่หน้าจอ
- วางตลับในที่รองรับตลับ, อย่าวางบนพื้นเตาอบ (1)
- ใช้ตลับที่มีแผ่นผนังไม่ถูกทำลาย ถ้าแผ่นผนังเคลือบสีฝังถูกทำลาย สารทำความสะอาดและสารชำระล้าง อาจหลุดลอดไปในกระบวนการทำความสะอาดก่อนเวลาอันควร หรือไม่ละลายตัว อาจทำให้กระบวนการทำความสะอาดไม่สมบูรณ์แบบ

กรณีนี้ที่เตาอบสกปรกมาก สามารถใส่ได้ 2 ตลับ แล้วเลือกการ

ทำความสะอาดระดับ WaveClean extra

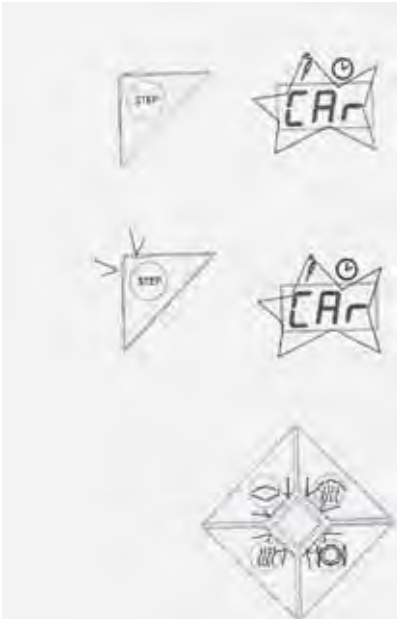
เปิดฝาผนังเคลือบด้วยไขควง เปิดประตู แล้วใส่ตลับ :

- สำหรับตู้อบรุ่น 215/220, ใส่ตลับในชั้นรองภาชนะ (3)
- สำหรับตู้อบรุ่น 615/620, และ 115/120 ใส่ตลับในช่องพื้นประกอบตลับ (4) ซึ่งติดอยู่ใต้ฝาครอบพัดลม

ปิดประตูอีกครั้ง

- ปุ่ม START/STOP จะเรืองแสง และเตาอบพร้อมทำงาน (เตรียมพร้อม)
- หน้าจอบนจะแสดงระดับของการทำ WaveClean
- หน้าจอล่างจะปรากฏ "CAR" กะพริบไฟ กดปุ่ม START/STOP เพื่อเริ่มการทำ WaveClean
- ปุ่ม START/STOP จะกะพริบ
- หน้าจอบนจะแสดงระดับของการทำความสะอาด เช่น "CL 3"
- หน้าจอล่างจะแสดงเวลาของการทำความสะอาดที่เหลือ (นับถอยหลัง)

โดยอัตโนมัติ (ใช้เวลาประมาณ 5 นาที) แม้ไฟฟ้าจะดับ  
 เพื่อความปลอดภัย โปรแกรมการทำ WaveClean จะต้องสิ้นสุดด้วย  
 กระบวนการชำระล้างแบบหมดจด - Forced Rinse Cycle  
**หมายเหตุ:** มีช่วงเวลาดำเนินการที่กระบวนการไม่สามารถถูกแจ้งหระ  
 (เมื่อสารทำความสะอาดในตลับกำลังจะหมด)



ยกเลิกการทำ WaveClean ด้วยการกดปุ่ม STEP

- ห้องเตอบจะถูกชำระล้าง ประมาณ 5 นาที
- หน้าจอกลางจะปรากฏ "CAR" ซึ่งพร้อมให้น้ำตลับออกได้

เมื่อการชำระล้างเสร็จสิ้น เปิดประตูตู้อบเพื่อนำตลับออก แล้วปิดประตู

- ปุ่ม STEP จะเรืองแสง
- หน้าจอกลางจะแสดง "CAR" กะพริบไฟ

ยืนยันการนำตลับออกแล้ว ด้วยการกดปุ่ม STEP

- ปุ่ม STEP จะหยุดเรืองแสง
- ข้อความ "CAR" จะหายไปจากหน้าจอกลาง

สวิตช์ตู้อบจะเปิด สำหรับโปรแกรมการทำอาหารอีกครั้ง

- ปุ่มโปรแกรมการทำอาหารทั้ง 4 แบบ จะเรืองแสง

## แบบ WaveClean เสรีจสมบูรณ์



ไปที่โปรแกรมเตรียมพร้อม (สำหรับการทำอาหาร - standby mode)

- ปุ่ม STEP จะเรืองแสง
- หน้าจอกลางจะปรากฏ "CAR" ซึ่งพร้อมให้นำตลับออกจากเตาอบ

เปิดประตูตู้เพื่อให้นำตลับเปล่าออก ชำระล้างสิ่งตกค้างในตู้ออกให้หมด หรือล้างด้วยหัวพ่นน้ำมือถือ

ปิดประตู แล้วยืนยันการนำตลับออกแล้ว โดยกดปุ่ม STEP

- ปุ่ม STEP จะหยุดเรืองแสง
- ข้อความ "CAR" จะหายไปจากหน้าจอกลาง

สวิตช์ตู้จะเปิด สำหรับโปรแกรมการทำอาหารอีกครั้ง

- ปุ่มโปรแกรมการทำอาหารทั้ง 4 แบบ จะเรืองแสง

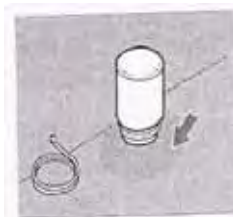
เกี่ยวกับ WaveClean  
(Trouble shooting with  
"WaveClean")

ข้อขัดข้อง	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	การแก้ไข
· ยังมีสารทำความสะอาด เหลืออยู่ในตลับ	ระดับพื้นเตาอบไม่เท่ากัน	ตั้งเตาอบให้ได้ระดับเท่ากัน
· ยังมีสิ่งตกค้างจากการทำ ความสะอาดและชำระล้าง หลงเหลืออยู่ในตลับ	ระบบไฟฟ้าของเตาขัดข้อง	เรียกช่างบริการ
· สารชำระล้างถูกทิ้งไว้กับ สารทำความสะอาด	ตลับอยู่ใกล้กับพื้นเตาเกินไป	
	เนื่องจากที่รองยึดตลับโค้งตัว เกิดจากสารที่ถูกรื้อถอน	ดัดให้ที่รองยึดตลับกลับเข้าที่
	ระบบการไหลเวียนของบีมนี้ ชำรุด	เรียกช่างบริการ



การจัดตะกอน  
ด้วย WaveClean

พื้นห้องเตาอบได้ตลับอาจเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือ  
สีดำ การเปลี่ยนแปลงนี้ไม่มีผลเสียในทางลบ เปิด  
ประตูตู้อบแห้งทิ้งเอาไว้ จนกว่าจะใช้งานคราวหน้า  
วิธีนี้จะช่วยยืดอายุการใช้งานของประเก็นและเป็น  
การป้องกันความชื้นสะสมตัวในห้องเตาอบ



เตาอบสามารถทำงานได้ถึงระดับ 5 DH โดยไม่มีมาตรการบำบัดน้ำใช้  
น้ำที่มีความกระด้างเกินกว่า 0 DH จะมีค้างปนอยู่ ซึ่งอาจสะสมตัวเพิ่ม  
ขึ้นในห้องเตาอบตลอดเวลา

แม้ว่าจะมีการทำความสะอาดแบบ WaveClean หรือด้วยมือ (manual  
cleaning) ไม่บ่อย ปริมาณของต่างก็น้อยมาก ตามความเห็นของช่าง  
เทคนิคแล้ว การใช้งานเตาอบตามปกติจะไม่มีผลเสียทางลบ อย่างไรก็ตาม,  
สีขาว (ต่าง) อาจปรากฏให้เห็นได้ในห้องเตาอบ

การทำความสะอาด  
แบบ "WaveClean extra"

ระบบการทำงานแบบ "two-in-one" ของตลับสามารถขจัดคราบสกปรก  
วิธีนี้สามารถละลายต่างที่ตกค้างจำนวนมาก ห้องเตาอบจะยังคงเป็น  
สีขาวอันเกิดจากปริมาณจำนวนมากของต่าง

ในกรณีนี้ จึงควรทำความสะอาดแบบ "WaveClean extra" เป็นประจำวัน  
แม้ว่าระดับของความสกปรกจะมีไม่มาก

(Additional rinse water cartridge)

ชำระล้างด้วยน้ำ (a rinse water cartridge) เพิ่มเติม ซึ่งจะเพิ่มอำนาจในการละลายต่างมากขึ้นระหว่างการทำความสะอาดแบบ WaveClean

การให้น้ำหายกระด้าง  
(Water softening)

การเพิ่มมาตรการป้องกันการเกาะตัวของด่างในเตาอบ เป็นการให้น้ำหายกระด้าง (the softening of the soft water) และอยู่ที่ระดับ 0 DH

---

ตู้อบชำดข้อง (Errors)



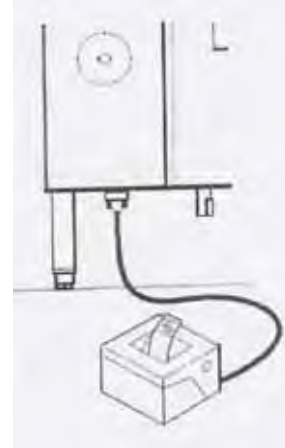


the control electronics ]

## HACCP

การพิมพ์รายงาน  
(Printing reports)

ตู้อบแบบ *ClassicCombi*<sup>TM</sup>  
สามารถเก็บรายงานได้ถึง 200 HACCP  
ซึ่งขึ้นอยู่กับจำนวนของระดับโปรแกรม  
สำหรับคอมพิวเตอร์ Laptop หรือ  
เครื่องพิมพ์ รุ่น a serial mini-printer  
(Serial printer, 40 columns, RS 232  
interface, setting : 9600, N, 8.1)  
สามารถพิมพ์รายงานด้วยเครื่องพิมพ์  
RS 232 serial interface, สายไฟ  
สำหรับเชื่อมต่อ ต้องมีความยาวมาก  
กว่า 3 เมตร



หมายเลขรายงานการพิมพ์ในหน่วยความจำของเครื่อง HACCP อาจมี  
อาจมีการขาดหายไปเป็นช่วง ๆ เนื่องจากโปรแกรมการทำอาหารจะใช้  
เวลาไม่เกิน 1 นาที ซึ่งเครื่องไม่ได้มีการบันทึก (เวลา) ไว้

การพิมพ์รายงาน  
(the HACCP report)

การตั้งค่าอุณหภูมิที่แกนกลาง (core temperature) ทั้งหมด จะถูกพิมพ์  
รายงานทุก ๆ ชั่วโมง รอบเวลา (คือ 5, 10 หรือ 15 นาที) จะปรากฏ



หลังข้อมูลเวลา

กวดำงการพิมพ์รายงานที่ต้องการจะดู จนถึงรายงานล่าสุด ("000")

(สำหรับรายงานที่ต้องการดูแต่ละวันหรือสัปดาห์)

ข้อมูลสารส่งเข้าเก็บในแฟ้ม (file) ของเครื่องคอมพิวเตอร์ (PC)

วิธีการ คือ ติดตั้งโปรแกรมปลายทาง (a terminal program) ในเครื่อง

คอมพิวเตอร์ (เช่น hyperterminal)

เครื่องหมายเลข : 01234567

ชนิดของอุปกรณ์ไฟฟ้า: 6.1

S = การอบ

CS = การทำอาหารแบบผสม

R = การทำสุกใหม่

Appliance No.: 01234567	
Appliance type: 6.1	
Print date: 23/06/2003	
Abbreviation: CM = cooking mode,	
S = Steaming,	
CS = Combisteaming,	
HC = Convection	
R = Regeneration,	
CT = Core temperature	
knuckles	
Cooking date: 19/06/2003 8:59 End: 10:38	
Cooking time: 1:39	
Temp Time	
No.	CM Min, Max CT set act.
1	S 96, 133 - 1:00 (E:49)
2	CS 99, 99 75 - 0:00
3	CS 99, 161 85 - 0:11
4	CS 157, 179 90 - 0:06
5	HC 179, 199 95 - 0:27
Core-temperature values	
8:59	45, 25, 30, 38, 45, 52 5 min.
	58, 62, 68, 72, 75, 78 5 min.
9:58	82, 84, 89, 92, 93, 94 5 min.
	94, 95 5 min.
Door was opened	

วันที่พิมพ์ : 23/06/2003

โปรแกรมการทำอาหาร (CM)

การใช้พลังงานความร้อน (HC)

อุณหภูมิที่แกนกลาง (CT)

ประเภทอาหาร: (knuckles-ข้อหรือขาสัตว์)

รูปแบบการทำอาหาร

ขั้นตอน No..

อุณหภูมิต่ำสุดและสูงสุด

ในการทำอาหารขั้นตอนนี้

แสดงเหตุการณ์พิเศษ

เวลาที่ตั้งกำหนดอุณหภูมิ

ตั้งกำหนดเวลา

ตั้งวาล์วกำหนดอุณหภูมิที่แกนกลาง

ตั้งค่าต่าง ๆ





