

# Oven

เตาอบไฟฟ้า







### Off

#### Deactivated

"Off" is displayed for 1 minute..

#### หยุดการทำงาน

"Off" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลประมาณ 1 นาที



#### Lit-oven cavity illumination

The light will be on for all the following operations..

Note: oven temperature cannot be set.

#### สัญญาณไฟปรากฏบนเตาอบ

ไฟจะปรากฏในทุกๆ โปรแกรมการทำงาน

หมายเหตุ : ไม่สามารถตั้งอุณหภูมิเตาอบได้



#### Natural convection

The lower and upper heating elements operate in combination.

This is the traditional cooking method, ideal for roasts, biscuits, baked apples and crispin food. Best results are obtained by placing food on a shelf and adjuing temperature to between 40°C and 250°C.

#### การอบแบบธรรมชาติ

เตาอบจะใช้ส่วนทำความร้อนทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน โดยการอบแบบนี้ เป็นวิธีดั้งเดิม เหมาะสำหรับทำอาหารประเภทเนื้อย่าง เนื้ออบ ขนมปังกรอบ แอปเปิ้ลอบ เป็นต้น นอกจากนั้นควรวางอาหารไว้บนชั้น และปรับอุณหภูมิ ระหว่าง 40°C - 250°C จะทำให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด

**Upper heating element**

Place tray on second shelf from bottom to re-heat food, and on first shelf from bottom to defrost pastry. This function can be used between 40°C and 250°C.

**ส่วนทำความร้อนด้านบน**

สำหรับการอุ่นอาหารควรวางถาดลงบนชั้นที่สองนับจากด้านล่าง และสำหรับการทำละลายควรวางถาดไว้บนชั้นแรกนับจากด้านล่าง ควรใช้อุณหภูมิระหว่าง 40°C - 250°C

**Lower heating element**

This function is particularly suitable for cooking from the bottom, heating food and sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long, slow cooking, e.g. casseroles. This function can be used between 40°C and 250°C.

**ส่วนทำความร้อนด้านล่าง**

ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารให้สุกจากด้านล่างทำให้อาหารร้อน และการฆ่าเชื้อภาชนะแก้ว รวมถึงทำอาหารประเภทที่อาศัยเวลานานและทำให้สุกอย่างช้าๆ เช่น อาหารประเภทเคียวหรือต้ม ควรใช้อุณหภูมิระหว่าง 40°C - 250°C

**Medium grill**

It is indicated from grilling and gratinating small quantities of traditional food. This function can be used with closed door for very short times (5-10 minutes). For longer time, this function always be used with haft-open door and control protection in position.

Some models are designed for the grill to be used with oven door completely closed. Mark sure that the oven is designed for this type of operation.

**ส่วนทำความร้อนแบบย่างไฟกลาง**

ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับทำอาหารประเภทย่าง หรืออบเกรียมในปริมาณไม่มาก โดยปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลาสั้นๆ ประมาณ 5 - 10 นาที แต่หากต้องการอบเป็นเวลานานควรเปิดประตูเตาอบไว้ครึ่งหนึ่ง และติดตั้งเครื่องป้องกันแผงควบคุมเตาอบบางรุ่นได้รับการออกแบบมาเพื่ออย่างโดยปิดประตู ควรตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าเตาอบใช้ระบบการทำงานแบบใด

**Grill**

This activates the infrared grill heating element. For grilling and browning of traditional dishes. N.B.: This function can be used between 40°C and 200°C.

**ส่วนทำความร้อนแบบย่าง**

ฟังก์ชันนี้จะใช้งานส่วนย่างแบบอินฟราเรด เหมาะสำหรับทำอาหารประเภทย่าง และผิงพอสุก ควรใช้อุณหภูมิระหว่าง 40°C - 200°C

**Fan assisted grill**

Air, heated by the grill heating element, is circulated around the food by the fan. The fan assisted grill is an ideal substitute for spit roasting and guarantees excellent results with poultry, sausages and red meat, even in large quantities. N.B: This function can be used between 40°C and 200°C.

**ส่วนทำความร้อนแบบย่างร่วมกับพัดลม**

พัดลมจะทำหน้าที่หมุนเวียนลมร้อนอันเกิดจากส่วนทำความร้อนแบบย่างให้ทั่วอาหาร ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการทำเนือบเสียบไม้ และจะให้รสเลิศที่สุด แม้แต่ในปริมาณมากเมื่อใช้น้ำสต็อกปีก ไส้กรอก และเนื้อแดงควรใช้อุณหภูมิระหว่าง 40°C - 200°C

**Lower heating element + fan**

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50°C and 200°C.

This function can be used for sterilizing glass jars.

**ส่วนทำความร้อนด้านล่างร่วมกับพัดลม**

พัดลมจะทำหน้าที่หมุนเวียนลมร้อนอันเกิดจากส่วนทำความร้อนด้านล่างรวมถึงกระจายความร้อนที่อุณหภูมิ 50°C - 200°C เหมาะสำหรับใช้ในการฆ่าเชื้อภาชนะแก้ว

**Fan oven**

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 40°C and 250°C. is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. Suitable for delicate baking

**อบด้วยพัดลม**

ฟังก์ชันนี้เป็นการทำงานโดยอาศัยทั้งพัดลม และความร้อนหมุนเวียนภายใน โดยสามารถปรับอุณหภูมิความร้อนซึ่งจะกระจายอยู่ในเตาอบได้ที่ระหว่าง 40°C - 250°C เหมาะสำหรับทำอาหารหลาย ๆ อย่าง (เนื้อสัตว์, ปลา) พร้อมๆกัน ซึ่งจะส่งผลต่อรสชาติ และกลิ่นของอาหารแต่ละชนิดอีกทั้งยังเหมาะกับการอบขนมที่อาศัยความประณีต

**Fan assisted grill**

Air, heated by the grill heating element, is circulated around the food by the fan. The fan assisted grill is an ideal substitute for spit roasting and guarantees excellent results with poultry, sausages and red meat, even in large quantities. N.B: This function can be used between 40°C and 200°C.

**ส่วนทำความร้อนแบบย่างร่วมกับพัดลม**

พัดลมจะทำหน้าที่หมุนเวียนลมร้อนอันเกิดจากส่วนทำความร้อนแบบย่างให้ทั่วอาหาร ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการทำเนือบเสียบไม้ ไส้กรอกและเนื้อแดง ควรใช้อุณหภูมิระหว่าง 40°C - 200°C

**Fan defrost**

Room temperature air is circulated inside the oven to defrost food more quickly and without affecting protein content. The display indicates dEF and the oven temperature cannot be set.

**ละลายน้ำแข็ง**

พัดลมจะหมุนเวียนลมในระดับอุณหภูมิห้อง เพื่อทำละลายอาหารอย่างรวดเร็ว โดยไม่ส่งผลกระทบต่อสารอาหาร หน้าจอแสดงผลจะปรากฏสัญลักษณ์ dEF และไม่สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต้องการได้



# Siena



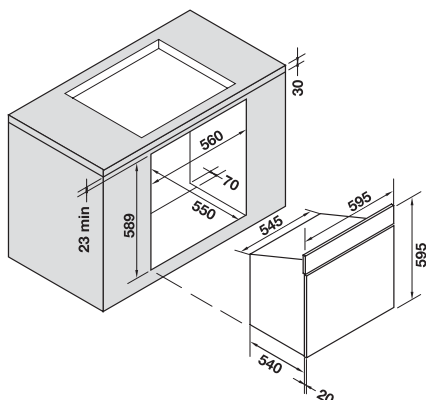
HH-61BOM



## Oven Multifunction

Stainless steel  
Catalytic lining panels  
Grill pan set  
Electronic LED full programmer with function display  
Cooling fan  
Electric multifunction oven  
Electric grill  
Thermostat  
Oven light  
Oven cavity with removable side racks  
Equipment: 1 Oven tray, 2 Wire shelves  
Oven net capacity: 61 Litre

เตาอบไฟฟ้า มัลติฟังก์ชัน  
สแตนเลส สตีล  
ผนังทนความร้อนแคทาลิติก  
ชุดย่าง  
จอ LED แสดงสถานะการทำงานสมบูรณ์แบบ  
พัดลมระบายความร้อน  
ฟังก์ชันการทำงานระบบไฟฟ้าที่หลากหลาย  
ระบบย่างไฟฟ้า  
ระบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ  
ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ  
ช่องอบโล่งสามารถถอดชุดอบ ออกมาทำความสะอาดได้  
อุปกรณ์: ถาดอบ 1 ถาด ชั้นตะแกรง 2 ชั้น  
ความจุทั้งหมด: 61 ลิตร



Size: 595 x 595 x 540 mm

Cat. No. 536.02.010

# Siena



HH-61BOE

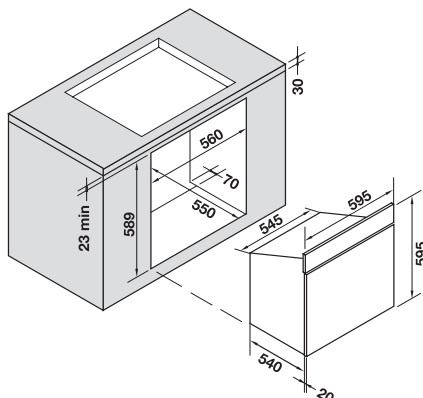


## Oven Electronic LED

- Stainless steel
- Catalytic lining panels
- Grill pan set
- Electronic LED full programmer with function display
- Push button simple touch control
- Cooling fan
- 3 Glasses oven door
- Electric multifunction oven
- Electric grill
- Thermostat
- Oven light
- Telescopic runners (2 Oven trays)
- Oven net capacity: 61 Litre

## เตาอบไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ LED

- สแตนเลส สตีล
- ผนังทนความร้อนแคทาลิติก
- ชุดย่าง
- จอ LED แสดงสถานะการทำงานสมบูรณ์แบบ
- ปุ่มกดระบบสัมผัสผิวเบา
- พัดลมระบายความร้อน
- บานเปิดกระจกหนา 3 ชั้น ทนความร้อน ไม่เป็นอันตรายเมื่อสัมผัส
- ฟังก์ชันการทำงานระบบไฟฟ้าที่หลากหลาย
- ระบบย่างไฟฟ้า
- ระบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ
- ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ
- ถาดอบ 2 ถาด พร้อมรางสไลด์
- ความจุทั้งหมด: 61 ลิตร



Size: 595 x 595 x 540 mm

Cat. No. 536.02.000



HH-61 BOSi

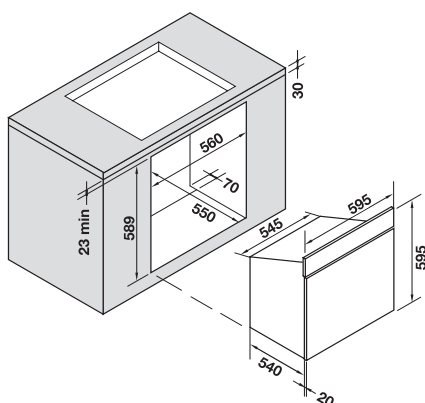


**Oven Static**

- Stainless steel fascia panel
- Mirror oven door with stainless steel strip
- End of cooking timer
- Cooling Fan
- Electronic fan-assisted oven
- Electric grill
- Thermostat
- Oven light
- Black enamel moulded cavity
- Equipment: 1 Oven tray, 2 Wire shelves
- Grill element: 1.90 kW
- Top element: 0.85 kW
- Bottom element: 1.20 kW
- Oven net cavity: 61 Litre

**เตาอบไฟฟ้า Static**

- แผงด้านหน้าสแตนเลส สตีล
- บานเปิดกระจกพร้อมแถบสแตนเลส สตีล
- ระบบตั้งเวลาปิดการทำงาน
- พัดลมระบายความร้อน
- พัดลมอิเล็กทรอนิกส์ช่วยกระจายความร้อน
- ระบบย่างไฟฟ้า
- ระบบควบคุมอุณหภูมิ
- ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ
- เคลือบผิวอินามัลภายในเตา
- อุปกรณ์: ถาดอบ 1 ชั้น ชั้นตะแกรง 2 ชั้น
- ระบบย่าง: 1.90 กิโลวัตต์
- กำลังไฟบน: 0.85 กิโลวัตต์
- กำลังไฟล่าง: 1.20 กิโลวัตต์
- ความจุทั้งหมด: 61 ลิตร



Size: 595 x 595 x 540 mm  
Cat. No. 536.02.050