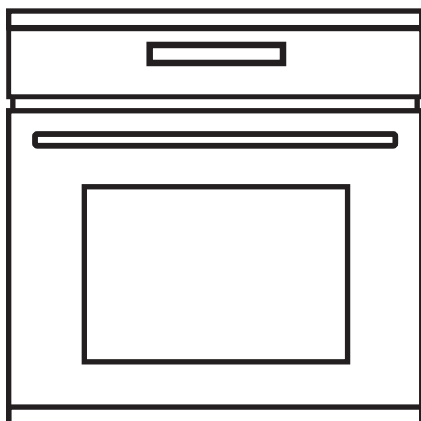




คู่มือการใช้งาน TNP 8014 BS



กรุณาอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานอย่างละเอียด
ก่อนการติดตั้งและใช้งาน

สารบัญ

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย	3
การติดตั้งเตาอบ	6
ส่วนประกอบและโครงสร้าง	9
ชั้นวางในเตาอบ	10
แพคเกจรวมการทำงานเตาอบ	13
คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน	14
ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบ	23
การใช้งานเตาอบ	24
การแก้ไขปัญหา	25
เคล็ดลับในการอบและย่าง	27
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	29
ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร	33

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย

การใช้คู่มือ

คู่มือการใช้งานฉบับนี้บรรจุเนื้อหาที่สำคัญด้านความปลอดภัย และคำแนะนำต่างๆเพื่อช่วยให้คุณใช้งานและดูแลรักษาเตาอบของคุณ ดังนั้นควรใช้เวลาในการอ่านคู่มือการใช้ก่อนใช้งาน และเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้ประโยชน์ได้ในคราวต่อไป

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้ ต้องกระทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต ผู้ทำการติดตั้งมีหน้าที่ในการต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน โดยยึดหลักคำแนะนำในด้านความปลอดภัย

ความปลอดภัยในตู้ไฟฟ้า

หากพบว่าเตาอบชำรุดเนื่องจากการขนส่ง อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า

- การต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
- ในกรณีที่เตาอบชำรุด อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า
- การซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ ต้องทำโดยช่างเทคนิคเท่านั้น การซ่อมที่ไม่เหมาะสม อาจเป็นสาเหตุสำคัญในการนำมาซึ่งอันตรายที่เกิดกับคุณได้ หากจำเป็นต้องซ่อมเตาอบ กรุณาติดต่อศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายของบริษัทฯ
- หากสายไฟเตาอบชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยใช้สายไฟชนิดพิเศษ โดยสั่งซื้อได้จากโรงงานผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับการแต่งตั้ง
- ไม่ควรให้ลวดสายไฟ และสายไฟสัมผัสกับเตาอบ
- เตาอบควรจะต้องเชื่อมกับวงจรไฟหลักในบ้าน นั้นหมายถึงควรต่อเข้ากับเบรกเกอร์แบบมีฟิวส์ ไม่ควรใช้ปลั๊กพ่วงหรือสายไฟต่อพ่วง
- อัตราการใช้กระแสไฟฟ้าของเครื่องติดตั้งอยู่ที่ฉลากของเตาอบหรือบนบรรจุภัณฑ์
- ต้องตัดการใช้กระแสไฟฟ้าของเครื่องทุกครั้งขณะทำการซ่อมหรือทำความสะอาดเตาอบ
- ระวังเมื่อเชื่อมต่อเครื่องไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

ข้อควรระวัง

ควรตัดกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่อง ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาไฟดูดหรือไฟช็อตที่อาจเกิดขึ้น และขณะที่เตาอบทำงาน พื้นผิวด้านในจะร้อน ระวังดวงในการเปลี่ยนหลอดไฟ หรือทำความสะอาด

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

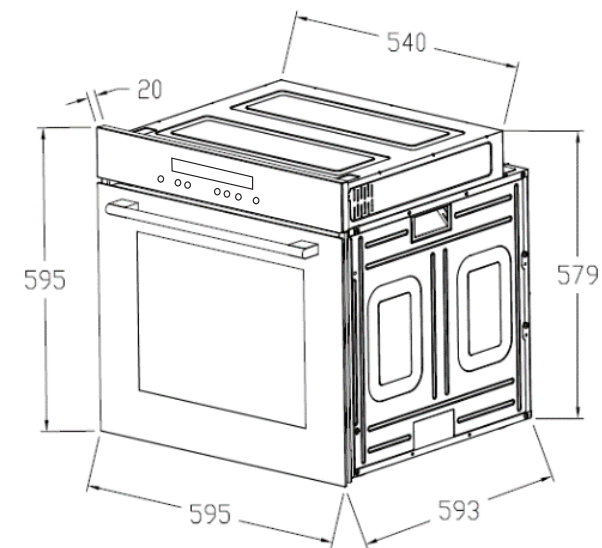
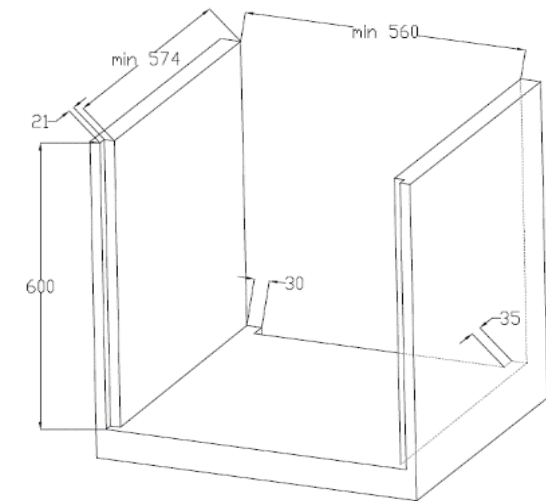
- เตารุ่นนี้ออกแบบมาสำหรับการทำอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างใช้งาน พื้นผิวด้านในเตาอบจะร้อนสามารถลวกผิวหนังได้ กรุณาอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนหรือพื้นผิวด้านในเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
- ไม่เก็บวัสดุไวไฟไว้ในเตาอบ
- พื้นผิวเตาอบจะยี่ดเวลาร้อนไปอีกช่วงหนึ่ง ขณะที่เครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูง
- ขณะทำอาหาร ควรระวังขณะเปิดประตูเตาอบ เพราะอาจมีไอน้ำหรือไอร้อนพุ่งออกมาด้านนอก
- เมื่อทำอาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์จะระเหยได้จากอุณหภูมิที่สูงขึ้น ซึ่งไอน้ำนี้มีความสามารถในการติดไฟได้หากได้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ไม่ควรใช้เครื่องฉีดยาแรงดันสูง หรือเครื่องพ่นไอน้ำ ในการทำความสะอาดเตาอบ
- อาหารแช่แข็ง เช่น พืชแช่ ควรกำบนตะแกรงลวด หากใช้กาต้มน้ำ พืชอาจผิดปกติเนื่องจากความร้อน
- ไม่เทน้ำลงในด้านล่างเตาอบขณะที่เตายังร้อน การทำเช่นนี้อาจเป็นสาเหตุในพื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดได้
- ระหว่างการทำอาหาร ต้องปิดประตูเตาอบ
- ไม่วางอลูมิเนียมฟอยล์ไว้ด้านล่างเตาอบ และไม่วางกาต้มน้ำหรือกระป๋องบนพื้นด้านล่างเตาอบ เพราะอลูมิเนียมฟอยล์จะเป็นตัวขัดขวางความร้อน ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้พื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดและทำให้อาหารที่ทำออกมาไม่ดีเท่าที่ควรจะเป็น
- คราบน้ำผลไม้ที่ตกค้างอยู่ อาจกลายเป็นคราบที่ติดพื้นผิวจนขัดออกยาก
- เมื่อทำเค้กที่มีความชื้นมาก ควรใช้ภาชนะก้นลึก
- ไม่วางภาชนะอบเค้กไว้บนประตูเตาอบขณะเปิดประตู
- เตาอบนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยเด็ก หรือคนที่มีความพิการไม่สมบูรณ์โดยไม่มีคนที่เชี่ยวชาญเพียงพอยกเว้นแต่ผู้ดูแล เพราะการช่วยแนะนำและทำให้มั่นใจได้ว่าเขาเหล่านั้นจะใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัย
- แนะนำให้ใช้ตัววัดอุณหภูมิสำหรับเตาอบเท่านั้น

ความปลอดภัยของเด็กๆ

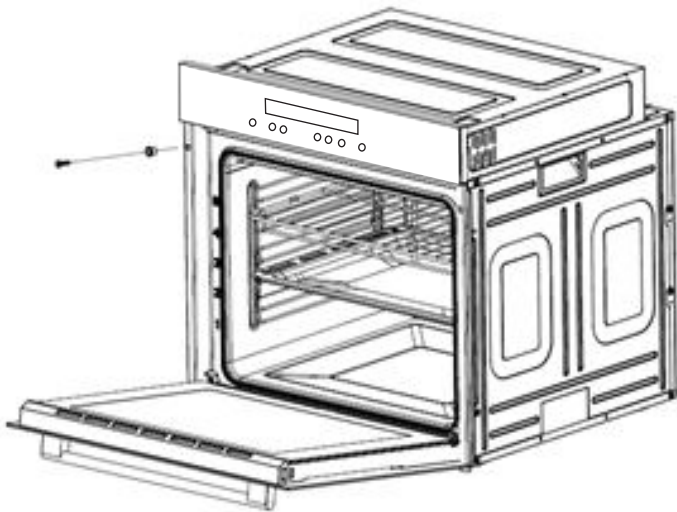
- วางเตาแรงเตาอบในตำแหน่งที่ต้องการขณะที่เตาเย็นตัวลงแล้วเท่านั้น หากต้องมีการเลื่อนเตาแรงขณะที่เตายังร้อน ควรระวังที่จับภาชนะไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- ควรใช้ที่จับภาชนะเสมอ ที่จับที่ขึ้นหมาดบนพื้นผิวที่ร้อน อาจเป็นสาเหตุให้ลวกได้เนื่องจากไอน้ำ ควรระวังที่จับภาชนะไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ ไม่ใช้ผ้าขนหนูหรือผ้าพันใหญ่เกาะเกาะในการหยิบจับของในเตาอบ
- ระหว่างเตาอบทำงาน บางส่วนจะมีความร้อน ควรให้เด็กออกห่างจากเตา
- ระมัดระวังและควรเก็บเสื้อผ้าที่หลวมๆให้เรียบร้อยก่อนเริ่มใช้เตาอบ มัดผมให้เรียบร้อยเพื่อไม่ให้ไปเกี่ยวส่วนต่างๆ ไม่สวมเสื้อผ้าหลวม เสื้อผ้าที่มีส่วนห้อยย้อย เนคไท ผ้าพันคอ เครื่องประดับ หรือใส่เสื้อที่มีแขนระบาย
- เมื่อเด็กๆมีความสามารถในการใช้เครื่องที่เพียงพอ ก็ยังเป็นความรับผิดชอบของพ่อแม่หรือผู้ใหญ่ที่ควรให้คำแนะนำการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย
- ไม่ปล่อยให้เด็กปีนป่าย ยืน พิง นั่ง หรือแขวนสิ่งใดไว้บนเตาอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของประตูเตาอบ ส่วนอุ่นอาหาร หรือส่วนเก็บของ การกระทำต่างๆนี้สามารถทำให้เตาอบชำรุดหรือพลิกหงายท้อง จนได้รับอันตรายรุนแรงได้
- ข้อควรระวัง : ไม่ปล่อยให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้เครื่องโดยลำพัง ยกเว้นมีผู้ใหญ่คอยดูแลอย่างใกล้ชิด ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเล่น หรืออยู่ในบริเวณเตาอบโดยลำพัง ไม่ว่าขณะนั้นจะใช้เครื่องหรือไม่ก็ตาม
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดเตาอบโดยไม่มีผู้ใหญ่คอยดูแล

การติดตั้งเตาอบ

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ ต้องกระทำการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตและต้องทำการติดตั้งเตาอบตามคำแนะนำที่ให้
- บริเวณที่ทำการติดตั้งจะต้องไม่เปียกชื้น มีการถ่ายเทอากาศที่ดี รวมถึงมีพื้นที่เหมาะสมในการติดตั้งเตาอบ



- เตาอบเครื่องนี้ เป็นเตาอบแบบฝังเพอร์นิเจอร์ ซึ่งหมายความว่าผนังด้านหลังและผนังด้านในด้านหนึ่งสามารถวางติดกับชิ้นส่วนที่สูงของเพอร์นิเจอร์หรือกำแพงเพอร์นิเจอร์แบบวัสดุเคลือบหรือไม้อัด ต้องทนความร้อนได้สูง 100 องศาเซลเซียส ทั้งนี้เพื่อป้องกันพื้นผิวผิดปกติหรือแยกชั้นจากตัวเคลือบ คุณควรเว้นระยะห่างโดยรอบเตาอบประมาณ 0.5 เซนติเมตร ผนังที่อยู่ด้านหลังเตาอบก็ควรทนความร้อนได้สูงเช่นกัน เพราะระหว่างที่เครื่องทำงาน ผนังด้านหลังจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นอีก 50 องศาเซลเซียสจากอุณหภูมิห้อง
- การเว้นช่องว่างสำหรับ Built-in เตาอบ ให้เว้นไว้โดยวัดขนาดตามรูป
- ลงสายดินเสมอ
- ใส่เตาอบลงในช่องโดยอย่าให้สกรู ตัวที่แสดงในภาพตกหล่น



คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับช่างติดตั้ง

การต่อเชื่อมเข้ากับกระแสไฟหลักในบ้าน

- การต่อเชื่อมไฟฟ้า ต้องทำตามวงจรบนฉลากที่ติดอยู่ด้านหลังเครื่อง โดยช่างที่ทำการติดตั้ง จะต้องทำการต่อเชื่อมและตรวจสอบให้แน่ใจว่า การต่อเชื่อมถูกต้องตรงตามคำแนะนำ และปลอดภัยได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
- สถานที่ที่ไม่สามารถต่อเชื่อมกับเครื่องโดยใช้ปลั๊ก ควรติดตั้งเบรกเกอร์ที่มีอุปกรณ์ตัดไฟ (หน้าสัมผัสไม่น้อยกว่า 3 มม.) จะต้องติดตั้งบนด้านจ่ายไฟของอุปกรณ์เชื่อมต่อเพื่อให้ตรงกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัย

- เมื่อต่อเชื่อมกระแสไฟแล้ว ระบบอิเล็กทรอนิกส์ของเครื่องจะเริ่มต้นได้ สายไฟฟ้า (H05VV F ความยาวอย่างน้อย 1.1 เมตร สายไฟขนาด 3 x 2.5 สแควร์มิล.) ต้องมีความยาวเพียงพอที่จะต่อเชื่อมเตาอบเข้ากับช่องเพอร์นิเจอร์
- เปิดฝาด้านหลังเตาอบที่อยู่ด้านล่าง (ใช้ไขควงปากแบน) คลายเกลียวออก ใส่ตัวยึดสายไฟ ก่อนทำการสวมเข้าไปในขั้วที่เหมาะสม
- สายดิน ต้องทำการต่อเชื่อมไปที่ขั้วของเตาอบ
- หากต่อเชื่อมโดยใช้ปลั๊กไฟ เมื่อติดตั้งแล้วต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย
- บริษัทจะไม่ให้การรับประกัน ในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุจากการไม่ติดตั้งสายดิน หรือติดตั้งสายดินผิดพลาด

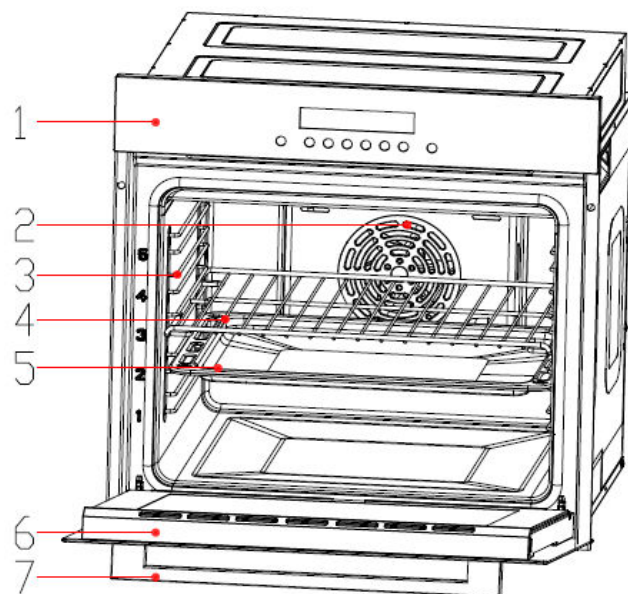


สิ่งที่ควรคำนึงถึงก่อนเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้ภายในประเทศเท่านั้น
- เตาอบนี้ใช้เพื่อประกอบอาหารเท่านั้น
- ก่อนใช้งาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่จำเป็นต่อการใช้งานอยู่ในเตาอบ
- อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการก่อนการใช้งาน
- วางภาชนะสำหรับทำอาหารบริเวณกึ่งกลางของเตาอบโดยเว้นช่องว่างบริเวณรอบๆ ภาชนะไว้เสมอเพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนได้ดี
- ไม่ควรวางภาชนะไว้นานเกินไปที่ฐานล่างสุดของเตาหรือคลุมด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ เนื่องจากจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน เวลาในการทำอาหารหรือการย่างอาหารอาจจะลวกเนื้อ และภาชนะเคลือบอาจจะละลายได้

หากต้องการตรวจสอบเช็คอาหารในเตาอบระหว่างทำงาน ควรแง้มประตูเตาอบให้น้อยที่สุด ระวังการเปิดประตูเตาอบเสมอเนื่องจากความร้อนจากภายในเตาอบอาจจะลวกมือได้

ส่วนประกอบและโครงสร้าง



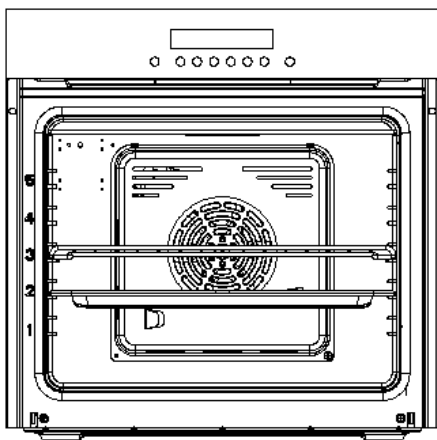
- 1 แผงควบคุมเตาอบ
- 2 พัดลมระบายความร้อน
- 3 โครงสร้างตะแกรงข้างเพื่อใส่ตะแกรงและถาดอบ (เฉพาะบางรุ่น)
- 4 ตะแกรงเตาอบ
- 5 ถาดใส่อาหาร
- 6 ประตูเตาอบ
- 7 ด้ามจับประตู

ข้อมูลทางเทคนิค TECHNICAL DATA

Voltage/frequency	220-240V~50Hz
Total power consumption	3,350 KW
Cable type/section	H05VV-F 3 x 1.5 mm ²
Cable length	1.2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 x 595 x 593 (mm.)
Installation dimensions (height / width / depth)	600 / 600 / min 595 (mm.)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25 W / 300 °C
Grill power consumption	3,050 KW

ชั้นวางในเตาอบ

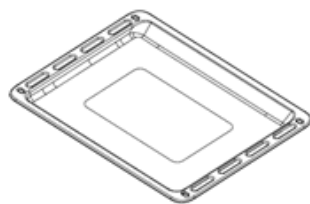
- ชั้นวางและอุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับเตาอบ เป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสมและจะช่วยให้การทำอาหารได้อย่างสะดวกสบาย
- ท่านสามารถวางตะแกรงหรือถาดเตาอบได้ 5 ระดับขึ้นตามความเหมาะสม ให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์ในทิศทางที่ถูกต้องและใส่ให้สุดช่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดหรือตะแกรงชนกับประตูเตาอบ



- ท่านสามารถดึงถาดหรือตะแกรงออกมาได้ครั้งหนึ่ง โดยจะมีตัวล็อกช่วยป้องกันถาดหรือตะแกรงตกหล่น จะช่วยให้ท่านหยิบอาหารออกจากถาดหรือตะแกรงได้สะดวกมากขึ้น
- หมายเหตุ : อุปกรณ์ของเตาอบอาจเปลี่ยนรูปได้เมื่อโดนความร้อน และจะกลับสู่สภาพเดิมเมื่อเย็นตัวลง ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน

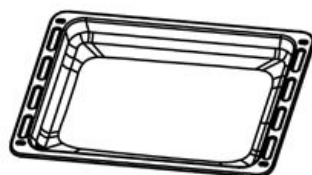
ถาดเตาอบ

ใช้สำหรับการทำขนมอบประเภทต่างๆ, การละลายอาหาร, การย่าง รวมไปถึงสามารถใช้รองน้ำมัน ที่หยดลงมาจากการย่างที่ตะแกรงด้านบนได้



ถาดเตาอบแบบลึก (สำหรับเตาอบบางรุ่น)

ใช้สำหรับอาหารอบประเภทต่างๆ, อาหารประเภทย่าง รวมไปถึงใช้รองน้ำมันที่หยดลงมาจากการย่างที่ตะแกรงด้านบนได้



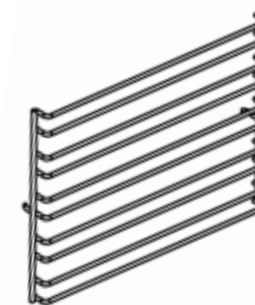
ตะแกรงเตาอบ

ใช้สำหรับอาหารประเภทย่าง, วางอาหารสำหรับอบหรือย่าง หรือวางหม้อสำหรับปรุงอาหาร



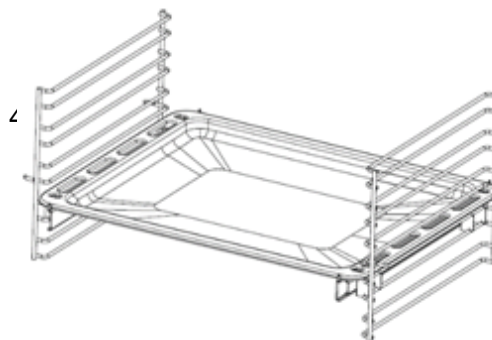
ชั้นตะแกรงด้านข้าง

ท่านสามารถเลือกวางถาดหรือตะแกรงอบได้ 5 ระดับชั้น วางบนตะแกรงด้านข้างนี้ โดยชั้นตะแกรงด้านข้างนี้ ยังสามารถถอดออกและติดตั้งความสูงต่ำได้อีก 4 ระดับ ทำให้ท่านมีตัวเลือกในการวางถาดและตะแกรง ตามระดับที่ท่านต้องการได้โดยง่าย

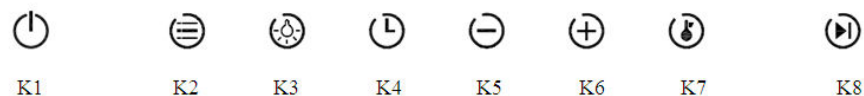


ตัวเลื่อนสไลด์ (เฉพาะบางรุ่น)

โดยส่วนมาก ตัวเลื่อนสไลด์จะติดอยู่ที่ชั้น 2 หรือ 4 ของชั้นตะแกรงด้านข้างเตาอบ เป็นอุปกรณ์ที่ช่วยให้ท่านดึงถาด หรือตะแกรงเข้าออกได้โดยง่าย

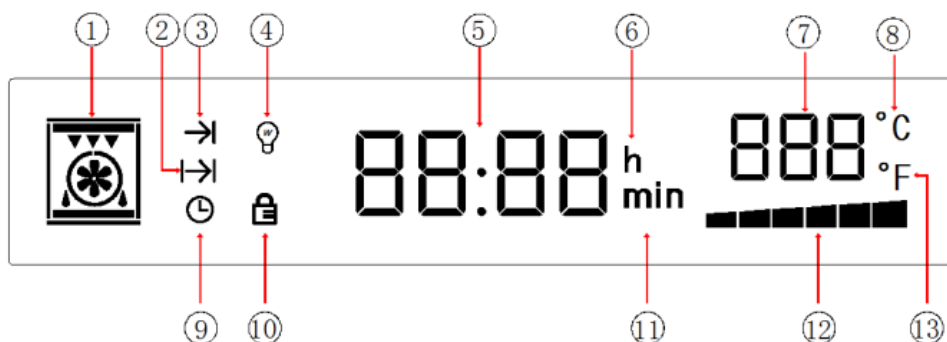


แผงควบคุมการทำงาน



Icons	Function	Icons	Function
K1	Power, for closing the oven (Press and hold for 2 seconds)	K5	For reducing time or temperature
K2	Control function: To choose baking function	K6	For adding time or temperature
K3	Lamp button	K7	Parameter switch(for temperature and time)
K4	Reservation, timing function	K8	Start or pause
Combination K5+K6	For adjusting time		

จอแสดงสถานะการทำงาน



Icons	Function	Icons	Function
1	Function icon	8	Degree Celsius °C icon
2	Set the work end time icon	9	Reservation function icon
3	Heating status icon	10	Screen lock function icon
4	Oven lamp display icon	11	Minute icon
5	Clock value display icon	12	Temperature bar display icon
6	Hour icon	13	Fahrenheit degree °F icon
7	Temperature value display icon		

คำแนะนำไอคอนฟังก์ชัน

Icons	Function	Icons	Function
	อบโดยใช้ไฟบน		โปรแกรมการย่าง
	พัดลมกระจายความร้อน / ละลายอาหารแช่แข็ง		อบโดยใช้ไฟล่าง
	อบโดยใช้ความร้อนจากด้านหลัง (Back heat element)		

คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน

1. Power on (เปิดการใช้งาน)

เมื่อมีการจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่องในครั้งแรก แผงควบคุมการทำงานทั้ง 8 ปุ่ม จะมีไฟกระพริบไล่จากปุ่มซ้ายไปขวา ปุ่มละประมาณ 0.5 วินาที (ไล่จากซ้ายไปขวาวนครบ 8 ปุ่ม รวม 4 วินาที) เมื่อไฟขึ้นไล่ครบทั้ง 8 ปุ่ม จะมีเสียงสัญญาณเตือน และหน้าจอแสดงผลจะมีไฟติดขึ้นเป็นเวลา 4 วินาที เวลาตั้งต้น 12:00 0จะแสดงขึ้น เลข"12"จะกระพริบ ซึ่งคุณสามารถตั้งเวลาเตาอบได้ตั้งแต่นั้น (โปรดศึกษาวิธีการตั้งค่าเวลาในข้อที่ 2)

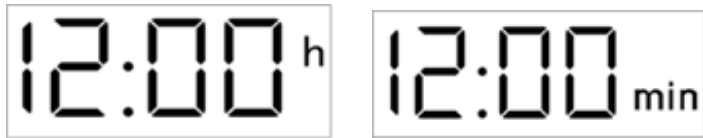
เมื่อไม่มีการกดปุ่มใดๆ เป็นเวลา 20 วินาที ไฟปุ่มกดจะติดขึ้น และเข้าสู่โหมดพร้อมเลือกฟังก์ชันการใช้งาน และหากเตาอบอยู่ในโหมดปิด สามารถกดปุ่มใดๆก็ได้ เพื่อให้เตาอบกลับสู่โหมดพร้อมเลือกฟังก์ชันการใช้งาน เตาอบจะกลับเข้าสู่โหมดปิดอีกครั้ง หากไม่มีการกระทำใดๆเป็นเวลา 60 วินาที โหมดพร้อมเลือกฟังก์ชันการใช้งาน: หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน และไฟปุ่มกดจะติดขึ้น โหมดสแตนด์บาย: หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ไฟปุ่มกดจะไม่ติด โหมดปิด: หน้าจอแสดงผลและไฟปุ่มกดจะปิดทั้งหมด

2. Time Setting (การตั้งนาฬิกา)

เมื่อกระแสไฟเข้าเตาอบครั้งแรก และเตาอบพร้อมใช้งาน เวลาตั้งต้น 12:00 จะแสดงขึ้น เลข "12" จะกระพริบ (1 ครั้ง/วินาที) คุณสามารถตั้งค่าเวลาชั่วโมงได้โดยการกดปุ่ม "+" หรือ "-" (0-23-0 ตัวเลขย้อนกลับได้) หากไม่มีการตั้งค่าเวลาใดๆภายใน 20 วินาที ระบบจะตั้งค่าเวลา 12:00 โดยอัตโนมัติ

หลังจากตั้งค่าเวลาชั่วโมงเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกันเพื่อตั้งค่านาที หน่วยนาที "00" จะกระพริบ และให้กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อตั้งค่านาที (0-59-0 ตัวเลขย้อนกลับได้) หลังจากตั้งค่านาทีแล้ว ให้กดปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกัน การตั้งค่าเวลาจึงเสร็จสมบูรณ์ หากไม่มีการกดปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกันเพื่อยืนยันเป็นเวลา 10 วินาที ระบบจะยืนยันค่าเวลาโดยอัตโนมัติ

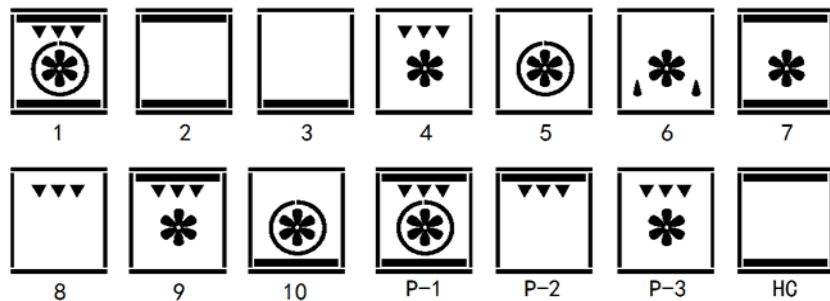
โดยเมื่อตั้งค่าชั่วโมง "h" จะแสดงขึ้น และเมื่อตั้งค่านาที "min" จะแสดงขึ้น (ตามภาพประกอบด้านล่าง) เมื่อการตั้งค่าทั้งชั่วโมงและนาทีเสร็จสมบูรณ์ "h" และ "min" จะไม่แสดง หากมีการต่อไฟใหม่ จะต้องตั้งเวลาใหม่ทุกครั้ง



หากต้องการตั้งเวลาใหม่หรือทำการแก้ไขเวลาที่ตั้งไว้เดิม สามารถทำได้โดยการกดปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกัน จากนั้นทำตามขั้นตอนด้านบน

3. The choice of function (ตัวเลือกการใช้งาน)

เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดพร้อมเลือกฟังก์ชันการใช้งาน สามารถเลือกฟังก์ชันการใช้งานได้โดยการกดปุ่ม โดยฟังก์ชันการใช้งานจะเรียงลำดับตามภาพด้านล่างประกอบด้วย 14 ฟังก์ชันการใช้งาน ฟังก์ชันที่ 1-10 เป็นฟังก์ชันมาตรฐาน ส่วนฟังก์ชันที่ 11-14 เป็นฟังก์ชันอัตโนมัติ ที่มีการเซตค่าเวลาและค่าอุณหภูมิไว้ให้แล้วเพื่อสะดวกต่อการใช้งาน



แผนภาพโหมดการใช้งาน

สำหรับแต่ละฟังก์ชัน อุณหภูมิและระยะเวลาการปรุงอาหารจะถูกกำหนดไว้ด้วยค่ามาตรฐาน ซึ่งเมื่อเลือกฟังก์ชันแล้ว สัญลักษณ์อุณหภูมิ "°C" จะกระพริบ โดยสามารถตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการได้โดยการกดปุ่ม "+" หรือ "-" ซึ่งค่าอุณหภูมิจะขยับขึ้นลงในหน่วย +/- 5 องศาเซลเซียส

หลังจากตั้งค่าอุณหภูมิ สามารถเปลี่ยนมาตั้งระยะเวลาการปรุงอาหารได้โดยการกดปุ่ม (6) ระยะเวลาที่ถูกกำหนดไว้ด้วยค่ามาตรฐานจะกระพริบ โดยสามารถตั้งค่าระยะเวลาการปรุงอาหารที่ต้องการได้โดยการกดปุ่ม "+" หรือ "-" ซึ่งระยะเวลาการปรุงอาหารสามารถตั้งได้ตั้งแต่ 0 นาที ถึง 10 ชั่วโมง โดยการกดปุ่ม 1 ครั้ง ค่านาทีจะขยับขึ้นลงครั้งละ 1 นาที หากกดปุ่มค้าง ค่านาทีจะขยับขึ้นลงในหน่วย 5 นาที ซึ่งหากระยะเวลาการปรุงอาหารน้อยกว่า 60 นาที บนแผงหน้าจอก็จะแสดงสัญลักษณ์ "min" และหากระยะเวลาการปรุงอาหารมากกว่า 60 นาที จะแสดงสัญลักษณ์ "h"

ในกรณีที่ตั้งระยะเวลาการปรุงอาหารไว้ที่ 0 นาที และมีการกดปุ่มเริ่มการทำงานของเตาอบ (▶) เตาอบจะไม่มีการทำงานเกิดขึ้นและกลับไปอยู่ในโหมดสแตนด์บาย รวมถึงในกรณีที่ไม่มีที่ยืนยันระยะเวลาการปรุงอาหารสัญลักษณ์เตาอบภายใน 10 วินาที เตาอบจะกลับเข้าสู่โหมดสแตนด์บายและให้เริ่มการตั้งค่าใหม่อีกครั้ง

ในช่วงที่เลือกฟังก์ชันการใช้งาน รวมไปถึงขณะที่ตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิ แสงไฟของทุกปุ่มจะติดขึ้น และเมื่อมีการเริ่มทำงานของเตาอบแล้ว ไฟจะติดขึ้นเฉพาะปุ่มเปิด/ปิด และปุ่มไฟภายในเตาอบเท่านั้น

หลังจากเลือกฟังก์ชัน ระยะเวลาการปรุงอาหาร อุณหภูมิการปรุงอาหาร และกดเริ่มการทำงานของเตาอบแล้ว สัญลักษณ์ → และ ⚡ จะแสดงขึ้น ปุ่มกดของเตาอบจะถูกล็อกโดยอัตโนมัติ เพื่อป้องกันการสัมผัสโดยบังเอิญ โดยจะมีสัญลักษณ์ 🔒 ปรากฏขึ้น โดยคุณสามารถกดปุ่ม (▶) เพื่อหยุดการทำงานของเตาอบชั่วคราว หรือกดปุ่ม (▶) ค้างไว้เพื่อปิดการทำงานของเตาอบ ส่วนปุ่มกดอื่นๆจะไม่สามารถกดได้

ในขณะที่เตาอบทำงาน สถานะเวลาบนแผงหน้าจอก็จะขึ้นสลับกันระหว่างเวลาปัจจุบันของเตาอบ กับเวลาสถานะการปรุงอาหาร ส่วนสถานะอุณหภูมิบนแผงหน้าจอก็จะขึ้นสลับกันระหว่างอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้และอุณหภูมิปัจจุบันภายในเตาอบ หากฟังก์ชันที่เลือกใช้งานมีการใช้พัดลมกระจายความร้อน สัญลักษณ์ 🌀 จะแสดงขึ้นและหมุนในทิศเข็มนาฬิกา

หากต้องการเปลี่ยนแปลงฟังก์ชัน ระยะเวลาการปรุงอาหาร หรืออุณหภูมิภายในเตาอบ ขณะที่เตาอบเริ่มทำงานแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว จากนั้นทำการตั้งค่าใหม่ที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม  ใหม่อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงานตามค่าที่ตั้งใหม่

ในขณะที่เตาอบเริ่มทำงาน ไฟภายในเตาอบจะสว่างขึ้น โดยคุณสามารถเลือกเปิดปิดไฟภายในเตาอบ ด้วยการกดปุ่มควบคุม 

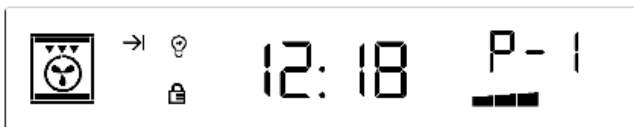
หากต้องการยกเลิกการทำงานของเตาอบ ให้กดปุ่ม  ค้างไว้ เตาอบจะยกเลิกการทำงานและกลับเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย ทั้งนี้ทั้งนั้นพัดลมระบายความร้อนอาจยังคงทำงานอยู่ หากอุณหภูมิภายในเตาอบยังสูงกว่า 100 องศาเซลเซียส

เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบตรงกับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นประมาณ 2 วินาที และเมื่อเวลาการทำงานเตาอบถึง 0 นาที เตาอบจะส่งเสียงสัญญาณ โดยสามารถกดปุ่มใดก็ได้เพื่อหยุดเสียงสัญญาณ เตาอบจะหยุดการทำงาน แต่พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานอยู่จนกว่าอุณหภูมิภายในเตาอบต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส หน้าจอจะกลับมาแสดงในโหมดเตรียมพร้อม

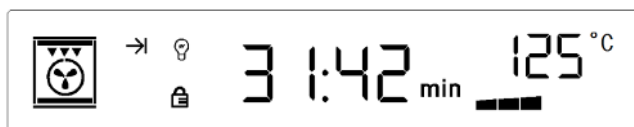
4. Auto Function (ฟังก์ชันอัตโนมัติ)

สามารถเลือกฟังก์ชันการทำงานอัตโนมัติ P-1,P-2,P-3 ด้วยการกดปุ่มเลือกฟังก์ชัน  ซึ่งโปรแกรมอัตโนมัติ อุณหภูมิและระยะเวลาการปรุงอาหารจะถูกกำหนดไว้ด้วยค่ามาตรฐาน ซึ่งเมื่อเลือกโปรแกรมอัตโนมัติแล้ว ระยะเวลาการปรุงอาหารที่ระบบเซตไว้จะกระพริบ หากต้องการปรับค่าเวลาต่างจากที่โปรแกรมอัตโนมัติเซตไว้ สามารถปรับค่าเวลาได้ขณะที่ไฟกำลังกระพริบ เมื่อตั้งค่าทุกอย่างที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มการทำงาน

ในขณะที่โปรแกรมอัตโนมัติทำงาน สถานะเวลาบนแผงหน้าจอจะขึ้นสลับกันระหว่างเวลาปัจจุบันของเตาอบกับเวลาสถานะการปรุงอาหาร ส่วนสถานะอุณหภูมิบนแผงหน้าจอ จะขึ้นสลับกันระหว่างอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้และอุณหภูมิปัจจุบันภายในเตาอบ



หน้าจอแสดงสถานะ
เมื่อเลือกโปรแกรมอัตโนมัติ P-1



หน้าจอแสดงสถานะ
เมื่อโปรแกรมอัตโนมัติทำงาน

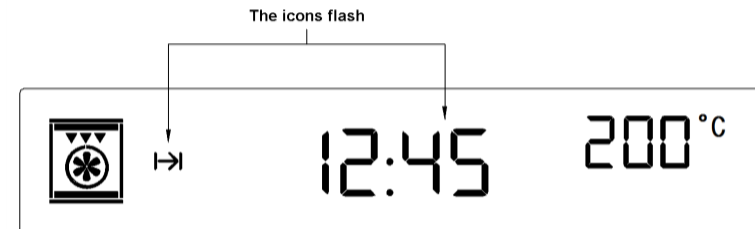
5. ไฟภายในเตาอบ (Oven Lamp Function)

ไฟเตาอบ  ถูกควบคุมอย่างอิสระ โดยไม่เกี่ยวข้องกับปุ่มอื่นๆ เมื่อไฟภายในเตาอบส่องสว่าง ไฟสัญลักษณ์  จะติดขึ้น เมื่อเปิดใช้งานเตาอบ ไฟเตาอบจะถูกปิดตามค่ามาตรฐานที่ตั้ง สามารถควบคุมเปิดปิดไฟเตาอบโดยการกดปุ่ม 

6. Reservation function (คำสั่งตั้งเวลาการทำงาน)

หลังจากเลือกฟังก์ชันการใช้งาน ตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิเรียบร้อยแล้วก่อนที่จะกดปุ่ม เพื่อเริ่มการทำงาน หากกด  จะเข้าสู่การตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร (คำสั่งการตั้งเวลาการทำงาน) (เวลาสิ้นสุดการทำงานเบื้องต้น = ระบบเวลา + การตั้งเวลาในการปรุงอาหาร + ค่าตั้งต้นมาตรฐาน 5 นาที)

สัญลักษณ์สิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร  จะกะพริบ หน้าจอแสดงเวลาเวลาที่กะพริบ (โปรดดูภาพอ้างอิงด้านล่าง) และให้กดปุ่ม "+" และ "-" เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการทำงาน เมื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน เตาอบจะเข้าสู่สถานะการตั้งเวลาทำงานโดยอัตโนมัติ



ในกรณีที่มีการเลือกฟังก์ชัน เวลาและอุณหภูมิ แต่ไม่ต้องการใช้โหมด Reservation Function

คุณสามารถกด  เพื่อให้เตาอบเริ่มการทำงานได้เลย

ถ้าไม่มีการยืนยันการตั้งเวลาการทำงานภายใน 10 วินาที เตาอบจะกลับไปสู่สถานะสแตนด์บาย

ในขณะที่เครื่องทำงานภายใต้คำสั่งตั้งเวลาการทำงาน จะไม่สามารถกลับมาเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเดิมได้

หากต้องการยกเลิกการตั้งค่าตั้งเวลาการทำงาน ให้กดปุ่ม  ค้างไว้ เตาอบจะกลับสู่สถานะโหมดสแตนด์บาย

7. หน้าจอแสดงสถานะอุณหภูมิและการเปลี่ยนหน่วยวัด

หน้าจอแสดงสถานะอุณหภูมิเตาอบจะขึ้น Lo°C หากอุณหภูมิเตาอบต่ำกว่า 30 องศาเซลเซียส และจะขึ้นสถานะเป็นตัวเลขเมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบสูงกว่า 30 องศาเซลเซียส โดยค่าตั้งต้นจะแสดงอุณหภูมิในหน่วยองศาเซลเซียส แต่สามารถเปลี่ยนค่าเป็นหน่วยองศาฟาเรนไฮต์ได้ โดยการกดปุ่ม  ค้างไว้ 3 วินาที เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดสแตนด์บาย

8. Protection function (ระบบการป้องกัน)

A. หน้าจอจะแสดง E-1 ถ้าระบบตรวจจับความร้อนลัดวงจรระหว่างการปรุงอาหาร

26:59 min E-1

หน้าจอแสดงเมื่อระบบตรวจจับผิดปกติ

B. เมื่ออุณหภูมิยังคงต่ำกว่า 35 องศาเซลเซียส หลังจากตั้งความร้อนไป 5 นาที (ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็ง) แสดงว่าระบบทำความร้อนมีปัญหา หน้าจอจะแสดง E-2

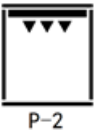
26:59 min E-2

หน้าจอแสดงเมื่อระบบทำความร้อนมีปัญหา

หากมีการขัดข้องแบบใดแบบหนึ่งเกิดขึ้น ไฟปุ่ม  จะกระพริบ ไฟสถานะการล็อคปุ่มควบคุมจะหายไป  เตาอบจะส่งเสียงสัญญาณเตือนประมาณ 10 วินาที ปุ่มกดทุกปุ่มจะใช้งานไม่ได้ ยกเว้นปุ่มเปิดปิดการใช้งานเตาอบ สามารถกดปุ่ม  ค้างไว้เพื่อให้เตาอบกลับสู่โหมดสแตนด์บาย

Oven function instruction (ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ)

โหมดการทำงาน	สัญลักษณ์	รายละเอียดการทำงาน
การทำงาน 1		โหมดอุ่นเตาอย่างรวดเร็ว : เป็นการใช้ความร้อนจากไฟบนทุกส่วน ร่วมกับไฟล่าง ไฟจากด้านหลัง และพัดลมพร้อมๆกัน ทำให้ระยะเวลาการทำอาหาร และเหมาะกับการใช้อุ่นเตาโดยใช้ระยะเวลาสั้น
การทำงาน 2		ไฟบนและไฟล่าง : เป็นการอบโดยใช้ไฟบนและไฟล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่มีวัตถุดิบหลากหลายประเภทในเมนูเดียว รวมถึงเหมาะกับการปรุงอาหารทั่วไปแทบทุกประเภททั้งเนื้อสัตว์ เบเกอรี่
การทำงาน 3		ไฟล่าง : โหมดนี้ระบบทำความร้อนด้านล่างเตาอบจะทำงาน และให้ความร้อนจากด้านล่างขึ้นด้านบน เหมาะกับอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนานๆ หรือการอุ่นอาหาร
การทำงาน 4		ย่างโดยใช้ไฟบนพร้อมพัดลม : วิธีการทำอาหารนี้ใช้ส่วนด้านบนขององค์ประกอบด้านบนบนเท่านั้น พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร การทำงานนี้เหมาะกับการย่างอาหารขนาดเล็ก เช่น เบคอน ชนมนปัง หรือเนื้อเป็นต้น
การทำงาน 5		อบโดยใช้พัดลม : สำหรับโหมดนี้จะใช้พัดลมกระจายความร้อนไปทั่วๆเตาอบ เหมาะกับการปรุงอาหารที่ต้องการความร้อนเร็ว โดยความร้อนจะกระจายไปทั่วๆอย่างทั่วถึงอย่างใกล้เคียงกัน
การทำงาน 6		โหมดละลายแช่แข็ง : พัดลมทำงานโดยปราศจากความร้อน ณ อุณหภูมิห้อง เวลาในการละลายแช่แข็งขึ้นกับปริมาณของอาหาร โปรดทำตามคำแนะนำในการละลายแช่แข็งบนบรรจุภัณฑ์ของอาหาร
การทำงาน 7		ไฟบนไฟล่างพร้อมพัดลม : เป็นการอบโดยใช้ไฟบนและไฟล่าง รวมถึงพัดลม เพื่อช่วยกระจายความร้อนให้ทั่วถึงและสม่ำเสมอภายในเตาอบ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารแช่แข็งแบบเร่งด่วน เช่น พืชแช่แช่แข็ง อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วในระดับหนึ่ง
การทำงาน 8		ย่างโดยใช้ไฟบน : วิธีการทำอาหารนี้ใช้ส่วนด้านบนขององค์ประกอบด้านบนบนเท่านั้นซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร การทำงานนี้เหมาะกับการย่างอาหารขนาดเล็ก เช่น เบคอน ชนมนปัง หรือเนื้อเป็นต้น
การทำงาน 9		ย่างโดยใช้พัดลมกระจายความร้อน : โดยใช้องค์ประกอบความร้อนด้านบนและพัดลมเข้าด้วยกันเพื่อให้ความร้อนภายในโหลเวียนอย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับการอบอาหารอย่างรวดเร็ว และล็อคความชื้นภายในของอาหาร เช่น สเต็กเนื้อ, แฮมเบอร์เกอร์ และผักบางชนิด

โหมดการทำงาน	สัญลักษณ์	รายละเอียดการทำงาน
การทำงาน 10		โหมดอบพิซซา : เป็นการอบโดยใช้ความร้อนจากด้านล่าง ร่วมกับพัดลมและไฟล่าง เหมาะสำหรับการปรุงอาหารเช่นพิซซา หรืออาหารที่ต้องการให้สุกอย่างรวดเร็ว
การทำงาน 11 (P 1)		โปรแกรมอัตโนมัติ โหมดอุ่นเตาอย่างรวดเร็ว : เป็นการใช้ความร้อนจากไฟบนทุกส่วน ร่วมกับไฟล่าง ไฟจากด้านล่าง และพัดลมพร้อมๆกัน ทำให้ระยะเวลาการทำอาหาร และเหมาะกับการใช้อุ่นเตาโดยใช้ระยะเวลาสั้น โปรแกรมอัตโนมัติ P-1 อุณหภูมิกำหนดอยู่ที่ 200 องศาเซลเซียส สามารถตั้งค่าเวลาการปรุงอาหารระหว่าง 30-50 นาที
การทำงาน 12 (P 2)		โปรแกรมอัตโนมัติ อย่างเต็มกำลัง : สำหรับโหมดนี้องค์ประกอบความร้อนทั้งภายใน และภายนอกทำงานได้ปริมาณความร้อนจะลงไปที่อาหาร โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบ ไส้กรอกขนาดกลางหรือใหญ่บนคอนสแต็กเนื้อปลาและอื่น ๆ โปรแกรมอัตโนมัติ P-2 อุณหภูมิกำหนดอยู่ที่ 160 องศาเซลเซียส สามารถตั้งค่าเวลาการปรุงอาหารระหว่าง 10-30 นาที
การทำงาน 13 (P 3)		โปรแกรมอัตโนมัติ อย่างโดยใช้ไฟบนพร้อมพัดลม : วิธีการทำอาหารนี้ใช้ส่วนด้านบนของ องค์ประกอบด้านบนเท่านั้น พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร การทำงานนี้เหมาะกับการย่างอาหารขนาดเล็ก เช่น เบคอน ชนบิง หรือเนื้อเป็นต้น โปรแกรมอัตโนมัติ P-3 อุณหภูมิกำหนดอยู่ที่ 180 องศาเซลเซียส สามารถตั้งค่าเวลาการปรุงอาหารระหว่าง 10-20 นาที
การทำงาน 14 (HC)		โปรแกรมการทำความสะดวกตัวเองแบบง่าย : ในโหมดนี้ จะใช้ความร้อนจากส่วนบน และส่วนล่าง ทำให้น้ำจากภาชนะระเหยสู่ด้านบนตู้เตาอบ ซึ่งเมื่ออุณหภูมิเย็นลง จะช่วยทำให้ซัดทำควาไม่ติดอ่างโครงสร้างภายในเตาอบได้ง่ายขึ้น โปรแกรมอัตโนมัติ HC อุณหภูมิกำหนดอยู่ที่ 120 องศาเซลเซียส ค่าเวลาการปรุงอาหารกำหนดอยู่ที่ 30 นาที
หมายเหตุ เมื่อหยุดการทำงานของเตาอบ พัดลมระบายความร้อนจะทำงานจนกระทั่งอุณหภูมิภายในเตาอบต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส การทำงานฟังก์ชัน 1-10 สามารถตั้งค่าเวลาการปรุงอาหารได้ 0-10 ชั่วโมง		

คู่มือการใช้งาน

- โปรดดูข้อมูลอุณหภูมิและเวลาในการอบซึ่งแสดงบนบรรจุภัณฑ์อาหาร เมื่อคุณคุ้นเคยในการใช้เตาอบ คุณสามารถใช้งานเตาอบได้ตามความต้องการของคุณ
- หากคุณใช้ระบบหมูนเวียนลมร้อนในการปรุงอาหารคุณควรดูรูปแบบของข้อเสนอการทำอาหารดังกล่าวบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว ก่อนการปรุงเย็นแต่จะมีเครื่องหมายของ "การปรุงจากการแช่แข็ง" ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- คุณควรอุ่นเตาอบไว้ล่วงหน้าและไม่ควรวางอาหารไว้ข้างในจนกว่าไฟในเตาอบจะดับลง คุณสามารถเลือกที่จะไม่ให้ความร้อนล่วงหน้าเมื่อใช้โหมดเตาอบพัดลม อย่างไรก็ตามคุณควรยึดเวลาการปรุงอาหารลงบนบรรจุภัณฑ์อาหารออกไปอีกประมาณสิบนาที
- ควรตรวจสอบอย่างรอบคอบก่อนว่าไม่มีชิ้นพิเศษก่อนเริ่มปรุงหรืออบอาหาร ถ้ามีควรถอดออกเพื่อความปลอดภัย
- กรุณาวางกระทะไว้ตรงกลางเตาอบและปล่อยให้มีช่องว่างเพียงพอบนกระทะเพื่อให้ความร้อนไหลผ่าน
- หลีกเลี่ยงการเปิดประตูเพื่อสังเกตการทำอาหารขณะที่เตาอบกำลังทำงาน
- ไฟเตาอบจะยังคงเปิดและปิดในระหว่างการปรุงอาหาร
- ปิดประตูเตาอบไว้เสมอเมื่อใช้คำสั่งการทำงานใดก็ตาม
- อย่าใช้อลูมิเนียมฟอยล์เพื่อปิดกระทะหรือห่ออาหารด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ในการย่าง เพราะการสะท้อนแสงของฟอยล์อาจทำให้องค์ประกอบการทำงานเสียหายได้
- คุณไม่ควรวางอลูมิเนียมฟอยล์ให้ด้านล่างของเตาอบ
- ในระหว่างการปรุงอาหารห้ามวางกระทะหรืออุปกรณ์ทำอาหารลงบนเตาอบของคุณโดยตรง ควรวางไว้บนชั้นวางที่จัดไว้ให้เสมอ
- ความร้อนของอุปกรณ์ในการย่างและส่วนประกอบภายในอื่น ๆ ของเตาอบจะร้อนมากระหว่างการทำงาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจเมื่อจัดการกับอาหารที่คุณกำลังย่าง

- ข้อสำคัญ: ระวังเมื่อเปิดประตูเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนของเตาอบและไอน้ำ
- การรดน้ำหยดควรใช้เพื่อตำแหน่งการรดน้ำหยดเท่านั้นและห้ามนำออกจากช่องเตาอบเมื่อต้องการถอดการรดน้ำออกคุณควรใช้ถุงมือเตาอบเสมอ
- การรดน้ำหยดไม่ควรเคลื่อนย้ายตำแหน่งเมื่อเปิดเครื่อง
- ไม่ควรใช้ไอน้ำในการทำความสะดวก
- คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน ควรตั้งไว้ให้ห่างจากเด็กเล็กเมื่อใช้งาน
- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอย่างรุนแรงหรือเครื่องขัดโลหะ เพื่อทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบเนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวมีรอยขีดข่วนซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตก

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบในครั้งแรก

ทำเตาอบให้ร้อน

ในการใช้งานเตาอบครั้งแรก แนะนำให้คุณทำการทำเตาอบให้ร้อนเพื่อทำให้กลิ่นใหม่ของเตาอบหายไป โดยเปิดอุณหภูมิสูงสุด 250 องศาเซลเซียส และทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง โดยไม่ต้องใส่อาหารไว้ภายใน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์หลงเหลืออยู่ในช่องทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องที่ติดตั้งเตาอบอยู่นั้นมีการระบายอากาศโดยการเปิดประตูและหน้าต่างในระหว่างการทำการบวกรุ่นนี้

1. เลือกการทำงานตั้งค่าการทำความร้อนบน / ล่าง
2. ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 240 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ปิดการทำงานของเตาอบ โดยหมุนปุ่มการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด

ทำความสะอาดอุปกรณ์

ก่อนที่คุณจะใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกให้ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่ร้อนๆและใช้ผ้าเช็ด

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

วิธีการดังต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ใช้เครื่องครัวเคลือบสีเข้มหรืออุปกรณ์ที่มีสารเคลือบ ในการนำเข้าเตาอบเนื่องจากการถ่ายเทความร้อนได้ดีกว่า
2. ขณะทำอาหารของคุณให้ทำการอุ่นอาหารล่วงหน้า ถ้ามีคำแนะนำในคู่มือการทำอาหาร
3. ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆขณะปรุงอาหาร
4. พยายามปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งจานในเวลาเดียวกันถ้าทำได้ คุณสามารถปรุงอาหารได้โดยการวางภาชนะสำหรับทำอาหารสองจานบนตะแกรงลวด
5. ให้ปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง เพราะเตาอบมีความร้อนแล้ว
6. คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดเตาอบสองสามนาทีก่อนถึงเวลาทำอาหาร อย่าเปิดประตูเตาอบ
7. ทำการละลายน้ำแข็งอาหารก่อนที่จะนำเข้าเตาอบ

การใช้งานเตาอบ

ข้อมูลการใช้งาน ในการอบ การปิ้ง และการย่าง

ความเสี่ยงต่อการลวกด้วยไอน้ำร้อน! ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบเนื่องจากไอน้ำอาจออกมาได้

เกร็ดน่ารู้สำหรับการอบ

1. ใช้แผ่นโลหะที่เหมาะสมเคลือบไม่ติดหรือภาชนะอลูมิเนียมหรือแม่พิมพ์ซิลิโคนทนความร้อน
2. ใช้ประโยชน์จากพื้นที่บนตะแกรงให้ดีที่สุด
3. แนะนำให้วางแม่พิมพ์อบที่กึ่งกลางของชั้นวาง
4. ปิดประตูเตาอบไว้เสมอ

เกร็ดน่ารู้สำหรับการบึ่ง

1. ปรงรสด้วยน้ำมะนาวและพริกไทยดำจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการปรงอาหารเมื่อปรงอาหารที่ทำจากไก่ทั้งไก่หรือเนื้อชิ้นใหญ่
2. เนื้อที่ติดกระดูกใช้เวลาประมาณ 15 ถึง 30 นาทีก่อนที่มันจะสุก ใช้เวลานานกว่าเนื้ออย่างขนาดเดียวกันที่ไม่ติดกระดูก
3. คุณควรคำนวณเวลาทำอาหารประมาณ 4 ถึง 5 นาทีต่อความสูงของเนื้อต่อเซนติเมตร
4. พักเนื้อในเตาอบประมาณ 10 นาทีหลังจากสิ้นสุดเวลาทำอาหาร น้ำในเนื้อจะกระจายทั่วเนื้อและไม่ไหลออกมาเมื่อเนื้อถูกตัด
5. ปลาที่วางในจานที่ทนไฟควรวางบนชั้นวางในระดับปานกลางหรือต่ำกว่า

เกร็ดน่ารู้สำหรับการย่าง

การย่างเหมาะสำหรับการปรงเนื้อสัตว์ ปลาและสัตว์ปีกและได้สีพืชน้ำตาลที่ดีโดยไม่ทำให้แห้งมากเกินไป เนื้อชิ้นบางๆ เนื้อเสียบิ๊และไส้กรอกเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างเช่นเดียวกับผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่นมะเขือเทศและหัวหอม

การแก้ไขปัญหา

ในกรณีที่เกิดเหตุโปรดทำตามคู่มือการแก้ไขปัญหาด้านล่างก่อนโทรแจ้งไปยังแผนกบริการ

ปัญหาบางอย่างสามารถแก้ไขได้โดยไม่ต้องเรียกช่างเข้าไปตรวจสอบ

สิ่งที่เกิดขึ้นปกติ

เมื่อเตาอบกำลังทำงาน คุณอาจได้ยินเสียงที่เกิดจากการขยายตัวของโลหะ อาหารที่มีความชื้นสูงจะผลิตไอน้ำขึ้นมา ไอน้ำนี้จะออกจากไอเสียของเตาอบและอาจเห็นว่ามีควันหรือการระบายอากาศออกมา พัฒนาระบบระบายความร้อนจะเริ่มทำงาน 15 นาทีหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน แม้หลังจากปิดเตาอบพัฒนา ก็ยังสามารถทำงานได้ต่อไปอีก 35 นาที

ทำเตาอบให้ร้อนล่วงหน้าก่อนที่จะนำอาหารเข้าไปในเตาอบ

เมื่อต้องปรงอาหารที่ใช้เวลานาน คุณสามารถปิดเตาอบก่อนที่จะปรงอาหารเสร็จ 2-3 นาที และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ในการปรงอาหารจนเสร็จ

ตารางแสดงอาการผิดปกติ

ปัญหา	สาเหตุ	คำแนะนำ
เตาอบไม่ทำงาน	แหล่งจ่ายไฟฟ้ามีปัญหา	ตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟฟ้าและทดสอบฟิวส์เข้ากับตัวเครื่องเรียบร้อยแล้ว
	เบรกเกอร์สะดุด	ตรวจสอบเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้ง
	สวิตช์ตั้งเวลา	ตั้งค่าเวลาอีกครั้ง
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟหยุดทำงาน	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน	ตรวจสอบว่ามีกระแสไฟฟ้าไหลผ่านเตาอบหรือไม่
เตาอบหยุดทำงานระหว่างใช้งาน	ไฟฟ้าขัดข้อง	ตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟฟ้า
	ความร้อนสูงเกินกว่าปกติ	ตรวจสอบพัดลมระบายความร้อน ถ้าไม่ทำงาน ให้เรียกแผนกบริการ
เตาอบไม่มีความร้อน	ปรับอุณหภูมิแล้วหรือยัง	ตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ
	ถ้าเป็นรุ่นที่มีการตั้งเวลา คุณอาจยังไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลาก่อนใช้งาน
	ไม่มีพลังงาน	ตรวจสอบกล่องจ่ายพลังงาน
	อุปกรณ์ทำความร้อนเสีย	เรียกแผนกบริการ
น้ำออกจากประตูกระจกขณะทำงาน	พนักประตูบกพร่อง	เรียกแผนกบริการ
	บานพับไม่แข็งแรงพอ	เรียกแผนกบริการ
ปิดเตาอบแล้วแต่ยังได้ยินเสียงเครื่องทำงานอยู่	เตาอบถูกใช้งานเป็นเวลานาน หรืออุณหภูมิในเตาอบยังสูงอยู่	ลองใช้มือคุณไปใกล้ๆที่ระบายอากาศ ถ้ามีเฉพาะลมร้อนออกมาแสดงว่าเป็นเรื่องปกติในการระบายความร้อน
	พัดลมระบายความร้อนไม่หยุดทำงาน ถึงแม้ว่าเตาอบจะเย็นแล้ว	เรียกแผนกบริการ
ไม่สามารถเปิดประตูเตาอบได้	ระบบล็อกผิดปกติ	โปรดติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง
	ระบบตรวจจับอุณหภูมิผิดปกติ	

หมายเหตุ : ถ้าปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไข

1. แยกเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟ (ปิดใช้งานหรือคลายเกลียวฟิวส์)
2. ติดต่อบริการหลังการขาย ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง

เคล็ดลับในการอบและการย่าง

เคล็ดลับในการอบ

1. วิธีการอบสปอนจ์เค้กให้ทั่วถึง ก่อนที่จะอบเสร็จประมาณ 10 นาทีตามสูตรอาหาร ให้ลองใช้แท่งค็อกเทลแทงลงไปใกล้กับจุดสูงสุด หากแท่งค็อกเทลสะอาดออกมาแสดงว่าเค้กสุกแล้ว
2. เติมน้ำมัน ใช้ของเหลวให้น้อยลงในการอบครั้งต่อไปหรือตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลง 10 องศาเซลเซียสเพื่อเวลาอบที่ระบุในสูตรอาหาร
3. เค้กฟูขึ้นตรงกลางแต่ตรงส่วนขอบไม่ฟู อย่าทาน้ำมันที่ด้านข้างของแม่พิมพ์เค้ก หลังจากอบเสร็จ ให้แกะเค้กออกจากพิมพ์ด้วยมีดด้วยความระมัดระวัง
4. เค้กมีความคล้ามากเกินไปด้านบน ให้วางเค้กในเตาอบต่ำลง และใช้อุณหภูมิต่ำในการอบ และใช้เวลาอบมากขึ้น
5. เค้กแห้งเกินไปเมื่ออบเสร็จ ให้ใช้แท่งค็อกเทลทำรูเล็กๆ ที่เค้ก จากนั้นก็หยดน้ำผลไม้หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ลงไป ครั้งต่อไปเลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
6. ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ดูดีภายนอก แต่ข้างในแฉะ ให้ใช้ของเหลวน้อยลงในครั้งถัดไปเล็กน้อย และอบให้นานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำกว่า สำหรับเค้กที่ต้องการความชุ่มชื้นด้านบน ให้อบฐานเค้กก่อน โรยด้วยอัลมอนต์หรือเกล็ดขนมปังแล้วส่วนบนเค้กไว้ด้านบน และให้ใช้เวลาอบตามสูตรอาหาร
7. เค้กมีสีน้ำตาลไม่เท่ากัน ให้ปรับอุณหภูมิต่ำลงเพื่อให้แน่ใจว่าเค้กมีการอบที่สม่ำเสมอ ออบขนมด้วยความร้อนจากบนและล่าง กระดาษที่ใช้รองอาจมีผลต่อความร้อนที่เข้าถึง จึงควรตัดกระดาษรองให้มีขนาดพอดีกับภาชนะ
8. ด้านล่างของเค้กผลิมีสีจางเกินไป ให้วางเค้กต่ำลงอีก 1 ระดับในการอบครั้งถัดไป
9. น้ำผลไม้ล้นออกมา ครั้งต่อไปใช้กระดาษรองที่ความลึกกว่าเดิม
10. ขนมอบขนาดเล็กที่ทำจากแป้งยีสต์เมื่ออบแล้วติดกัน ให้เว้นช่องว่าง 2 เซนติเมตร ระหว่างขนมแต่ละชิ้น จะช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอเมื่อขนมมีการขยายตัวตอนอบ
11. การอบขนมหลายระดับ ขนมบนภาชนะด้านบนจะมีสีเข้มกว่าในภาชนะด้านล่าง ให้ใช้ลมร้อน 3 มิติ ในการอบมากกว่าหนึ่งระดับเสมอ เพราะภาชนะที่วางในเตาอบในเวลาเดียวกันอาจไม่เสร็จพร้อมกัน
12. รูปแบบการควมแน่นเมื่ออบขนมเค้กที่มีความชื้น การอบอาจทำให้เกิดไอน้ำเล็ดลอดออกจากประตู เตาอบอาจตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

เคล็ดลับในการย่าง

1. ก่อนย่างให้ทำการอุ่นเตาก่อนประมาณ 4 นาที ก่อนที่จะวางอาหารในช่องทำอาหาร ควรปิดประตูขณะย่างเสมอ
2. อาหารที่จะนำมาย่างควรมีความหนาเท่ากัน จะทำให้สีของการย่างสม่ำเสมอและมีความชุ่มฉ่ำ
3. กลับด้านของอาหารเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
4. อย่าใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าจะสุกย่าง
5. เติมน้ำมันเล็กน้อยถ้าเนื้อไม่ติดมัน ใช้ของเหลวประมาณ $\frac{1}{2}$ เซนติเมตรของฐานภาชนะ
6. เพิ่มของเหลวไปในหม้ออบ ใช้ของเหลวประมาณ 1-2 เซนติเมตรของฐานภาชนะ
7. วางอาหารที่ต้องการย่างบนตะแกรง ถ้าต้องการย่างเพียงชิ้นเดียว และผลที่ออกมาจะดีที่สุด ถ้าวางตรงกลางตะแกรง ควรวางกระดาษรองที่ด้านล่างเตาอบ น้ำที่ออกมาจากเนื้อที่ย่าง จะถูกเก็บไว้ในกระดาษและช่วยให้เตาอบสะอาด
8. ขณะที่ย่างอย่าใส่ภาชนะสำหรับอบหรือกระดาษรองที่ระดับ 4 หรือ 5 ความร้อนสูงทำให้ภาชนะ ผิดเพี้ยนและช่องทำอาหารอาจเสียหายได้เมื่อทอดออก
9. การให้ความร้อนขณะที่ย่างจะเปิดและปิดตลอดเวลาซึ่งเป็นเรื่องปกติ
10. เมื่อย่างเสร็จแล้วให้ปิดเตาอบแล้วพักประมาณ 10 นาที วิธีนี้จะช่วยให้การกระจายของน้ำในเนื้อสัตว์ที่ดีขึ้น
11. สำหรับเนื้อหยาบๆที่มีไขมัน ให้บากชิ้นไขมันให้เป็นตาราง แล้วให้วางหม้อนบนจาน ขน่าย่างโดยคว่ำชิ้นไขมันไว้ด้านล่าง
12. วางสัตว์ปีกทั้งตัวที่ตะแกรงด้านล่างโดยเอาส่วนนอกคว่ำลง กลับด้านเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
13. สำหรับเป็ดหรือห่านให้เจาะผิวหนังที่อยู่ใต้ปีก วิธีนี้จะช่วยให้ไขมันหมดไป
14. การย่างปลาเป็นชิ้นให้กลับด้านเมื่อถึง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่ย่าง แต่ถ้าเป็นปลาทั้งตัวไม่ต้องกลับด้าน ให้วางปลาทั้งตัวลงในเตาอบโดยให้ครึ่งหลังหันขึ้น การวางบนฟรังก์หนึ่งหรือภาชนะที่ทนต่อเตาอบ ขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลาจะทำให้ปลาตั้งได้มั่นคงขึ้น
15. วิธีที่ทำให้รู้ว่าการย่างเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ (หาได้จากร้านค้าเฉพาะด้าน) หรือทำการ "ทดสอบด้วยเขียง" ใช้เขียงกดลงบนอาหาร หากรู้สึกแน่นแสดงว่าพร้อมแล้ว หากสามารถกดช้อนได้จะต้องปรุงให้นานขึ้นอีกเล็กน้อย
16. สีของการย่างดำเกินไปและมีบางส่วนแตกและไหม้ ให้ทำการตรวจสอบความสูงและอุณหภูมิของชั้นวาง
17. การย่างดูดีแล้ว แต่น้ำของเนื้อไหม้ ในครั้งต่อไปให้ใช้จานย่างที่เล็กกว่าหรือเติมน้ำมันของเหลวมากขึ้น
18. การย่างดูดี แต่น้ำของเนื้อไหม้เกินไป ในครั้งต่อไปใช้จานย่างที่ใหญ่กว่าและใช้ของเหลวน้อยลง
19. ไอน้ำเพิ่มขึ้นจากการย่าง นี่เป็นเรื่องปกติตามหลักวิทยาศาสตร์ ไอน้ำส่วนใหญ่หนีออกมาจากช่องระบาย มันอาจจะตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำที่แผงสวิทช์ทำความเย็นหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน ขณะทำความสะอาดเตาอบควรเปิดสวิตช์ไฟเพื่อให้คุณมองเห็นภายในเตาอบได้ดีขึ้น
- ควรล้างภายในเตาอบด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
- หลังจากทำความสะอาดให้เช็ดภายในเตาอบให้แห้ง
- ไม่ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือฟ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบสกปรกที่อาจปรากฏที่ด้านล่างของเตาอบจะเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรือเศษอาหารที่หก ซึ่งเกิดระหว่างการปรุงอาหาร สิ่งเหล่านี้อาจเป็นผลมาจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไป หรือวางในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิในการทำอาหารและการทำงานที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณทำ คุณควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารวางในจานที่มีขนาดเพียงพอและมีภาชนะสำหรับรองน้ำหยด
- ควรทำความสะอาดส่วนนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือฟ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดเตาอบใด ๆ กับอุปกรณ์ของเตาอบ ต้องตรวจสอบกับคู่มืออุปกรณ์ทำความสะอาดว่าเหมาะสำหรับใช้กับอุปกรณ์ของคุณหรือไม่
- ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากอุปกรณ์ทำความสะอาดอาจจะไม่ได้รับการซ่อมฟรี ถึงแม้ว่าเครื่องจะอยู่ในระยะเวลารับประกัน
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนสำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาแผงด้านหน้ากระจก

การทำความสะอาดเตาอบ

ไม่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบหรือสารทำความสะอาดชนิดพิเศษอื่นใดในการทำความสะอาดเตาอบ แนะนำให้เช็ดเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

การทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. นำชิ้นวางออกก่อน วิธีการผลักด้านด้านล่างของชิ้นวางและดึงไปด้านข้างในเวลาเดียวกัน ดันชิ้นวางด้านข้างขึ้นแล้วหมุนขึ้นไประดับแล้วดึงชิ้นวางออกมา
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและขวา การติดตั้งทำได้ตรงข้ามกับการถอด

การถอดและติดตั้งประตูเตาอบ

เพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกได้ การถอดและติดตั้งประตูตามวิธีดังต่อไปนี้



เมื่อบานพับไม่ล็อกมั่นคงจะมีความแรงที่ประตูจะปิดทันที ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนล็อกปิดอยู่ตลอดเวลาและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันเปิดอยู่เมื่อถอดประตูออก

การถอดประตู

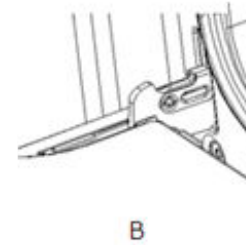
1. เปิดประตูออกให้สุด
2. พับด้านขวาและด้านซ้ายของแกนล็อก (ภาพ A)
3. ปิดประตูจนกว่าจะถึงขั้นตอนที่จะหยุด จับทั้งด้านซ้ายและด้านขวาของประตูจากนั้นดึงประตูขึ้นและลงและดึงประตูออก



การติดตั้งประตู

ทำตามวิธีตรงข้ามกับการถอดประตู

1. เมื่อติดตั้งประตูเตาอบตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กบานพับทั้งสองเข้าที่ปิดดีแล้ว
2. บานพับของบานพับทั้งสองข้างจะประกบกันพอดี
3. เมื่อเปิดประตูทางก้านล็อกลง (ภาพ B)

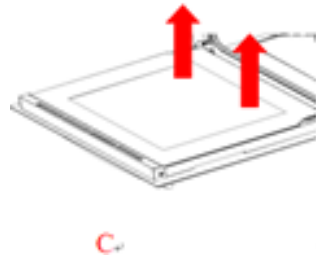


หากประตูหล่นโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับปิดตัวลงอย่างกะทันหัน อย่ายื่นมือของคุณเข้าไปในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขายของคุณ

การถอดและติดตั้งแผงประตู

การถอด

1. ถอดประตูตาออก แล้ววางบนผ้า
2. ใช้มือหนึ่งดันกระดกจากด้านนอก อีกมือหนึ่งดึงจากด้านใน และทำการถอดกระดกออกมา (ภาพ C)



คำเตือน! อันตราย!

ถ้ากระดกมีรอยขีดข่วน อาจก่อให้เกิดการแตกได้
อย่าใช้ไม้พายที่ทำจากแก้ว หรือสารกัดกร่อน
หรือผงซักฟอกในการทำทำความสะอาดกระดก

การติดตั้ง

1. ติดกระดกด้านในเข้ากับร่องแรงดันของแก้ว
2. กึ่งด้านขวาและด้านซ้ายต้องวางให้ลงตำแหน่งในช่องเสียบแล้วดันกระดกให้เข้าตำแหน่ง
3. ไล่ไปที่ประตูตา

การเปลี่ยนหลอดไฟตา



ถ้าหลอดไฟตาบดเสีย ต้องทำการเปลี่ยนเพราะเสี่ยง
ต่อการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
โดยให้ทำการตัดไฟที่เบรกเกอร์ก่อนเปลี่ยน

1. วางผ้าไว้ใต้ตาบดขณะที่ยืน เพื่อป้องกันความเสียหาย
2. ถอดตัวครอบออกโดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา
3. เปลี่ยนหลอดไฟใหม่ที่เป็นแบบเดียวกัน
4. ติดตัวครอบกลับเข้าที่เดิม
5. เอาผ้าออกแล้วเปิดเบรกเกอร์

การตรวจสอบทั่วไป

นอกจากการรักษาความสะอาดแล้ว คุณควร

1. หมั่นตรวจสอบองค์ประกอบควบคุมต่างๆ และชิ้นส่วนต่างๆ เป็นระยะๆ หลังจากหมดระยะเวลาประกัน ควรให้ช่างตรวจสอบอย่างน้อยทุกๆ 2 ปี
2. ซ่อมส่วนที่เสียหาย และตรวจสอบชิ้นส่วนต่างๆ เป็นระยะๆ



คำเตือน!

การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือโดยช่างที่ได้รับอนุญาต

คำเตือนต่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

คำเตือน : ก่อนที่จะเปลี่ยนชิ้นส่วนต่างๆ ให้ปิดแหล่งจ่ายพลังงานให้เรียบร้อยเสียก่อน
ดึงปลั๊กที่ไม่ได้ใช้ออก ดึงสายเคเบิลด้านหลังเครื่องออกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการใช้งาน
สิ่งเหล่านี้ควรทำโดยบุคคลที่ได้รับการฝึกมาแล้ว

อุปกรณ์นี้ได้รับเครื่องหมายตามระเบียบของยุโรป 2002 / 96 / EC ว่าด้วยอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์
Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE).

ด้วยการทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นี้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง คุณจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ซึ่งอาจเกิดจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์นี้

สัญลักษณ์



ที่อยู่บนผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

แสดงว่าอุปกรณ์นี้ไม่ถือว่าเป็นขยะในครัวเรือน แต่ควรส่งไปยังจุดรวบรวมที่บังคับสำหรับการรีไซเคิล
อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดจะต้องดำเนินการตามกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย
สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์โปรดติดต่อสำนักงาน
ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการขยะในท้องถิ่น

บรรจุภัณฑ์ที่เราใช้นั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ กรุณาทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์
ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร

ทางบริษัทได้จัดหาสูตรการทำอาหารแต่ละประเภทไว้ให้ ซึ่งจะบอกถึงประเภทความร้อนที่ใช้และอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารแต่ละประเภท คุณสามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างเหมาะสมที่สอดแทรกอยู่ในคู่มือการใช้นี้ รวมถึงเคล็ดลับในการเก็บและเตรียมอาหารเช่นเดียวกัน

คำแนะนำ :

- ค่าในตารางสามารถนำไปใช้กับเมนูที่วางไว้ในเตาอบได้ทันที การอุ่นเตาอบล่วงหน้าเฉพาะเมนูที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง อย่างวางกระดาษกันน้ำมันลงบนอุปกรณ์เสริมก่อนที่อุณหภูมิความร้อนจะตามค่าที่ตั้งไว้เรียบร้อยแล้ว
- มาตรวัดการอบที่กำหนดในตาราง เป็นค่าประมาณและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประสบการณ์และความชอบของคุณ
- กรุณาใช้อุปกรณ์ที่จัดไว้ใช้ในการปรุงอาหาร ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ใดที่ไม่เหมาะสมให้น้ำออกจากเตาอบ
- อุณหภูมิความร้อนเป็นสิ่งจำเป็นในการนำสิ่งของออกจากเตาอบ

ตารางการอบและการย่าง

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Heating time)
Cake	Round model		2 nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake Pan		2 nd layer	180-200	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	170-190	10-20
	Bake Pan		3 rd +1 st layer	160-180	10-20
Thin pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	180-200	20-30
	Bake Pan +rack		3 rd +1 st layer	170-190	25-35
Bread piece (9piece)	Rack		3 rd layer	160-170	10-15
	Rack		3 rd +1 st layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3 rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3 rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2 nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1 st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3cm thickness)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6Kg)	Rack		2 nd layer	190-210	50-60
Small chicken pieces (150g)	Rack		3 rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5Kg)	Rack		2 nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone (1.2Kg)	Bake pan		2 nd layer	170-190	60-70
Whole fish (1.0Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5Kg)	Rack		2 nd layer	180-200	40-50



The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) www.tecnogasthai.com