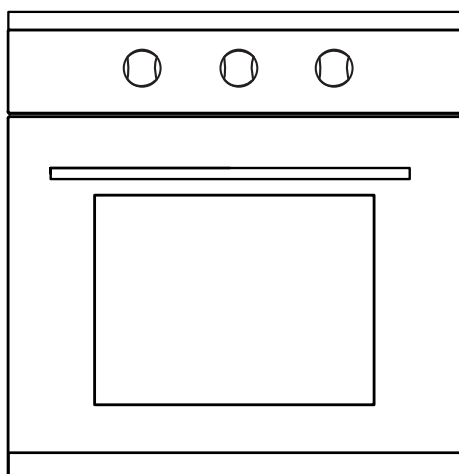




คู่มือการใช้งาน

TNP MN 706 GS



กรุณาอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานอย่างละเอียด
ก่อนการติดตั้งและใช้งาน

	สารบัญ	
	คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย	3
	การติดตั้งเตาอบ	6
	ส่วนประกอบและโครงสร้าง	8
	ชั้นวางในเตาอบ	9
	แผนผังควบคุมการทำงานเตาอบ	10
	คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน	11
	ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบ	12
	การแก้ไขปัญหา	14
	เคล็ดลับในการอบและย่าง	16
	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	18
	ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร	22

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย

การใช้คู่มือ

คู่มือการใช้งานฉบับนี้บรรจุเนื้อหาที่สำคัญด้านความปลอดภัย และคำแนะนำต่างๆ เพื่อช่วยให้คุณใช้งานและดูแลรักษาเตาอบของคุณ ดังนั้นควรใช้เวลาในการอ่านคู่มือการใช้อีกก่อนใช้งาน และเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้ประโยชน์ได้ในคราวต่อไป

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้ ต้องกระทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต ผู้ทำการติดตั้งมีหน้าที่ในการต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน โดยยึดหลักคำแนะนำในด้านความปลอดภัย

ความปลอดภัยในด้านไฟฟ้า

หากพบว่าเตาอบชำรุดเนื่องจากการขนส่ง อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า

- การต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
- ในกรณีที่เตาอบชำรุด อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า
- การซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ ต้องทำโดยช่างเทคนิคเท่านั้น การซ่อมที่ไม่เหมาะสม อาจเป็นสาเหตุสำคัญในการนำมาซึ่งอันตรายที่เกิดกับคุณได้ หากจำเป็นต้องซ่อมเตาอบ กรุณาติดต่อศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายของบริษัทฯ
- หากสายไฟเตาอบชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยใช้สายไฟชนิดพิเศษ โดยสั่งซื้อได้จากโรงงานผู้ผลิต หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับการแต่งตั้ง
- ไม่ควรให้ลวดสายไฟ และสายไฟสัมผัสกับเตาอบ
- เตาอบควรจะต้องเชื่อมกับวงจรไฟหลักในบ้าน นั้นหมายถึงควรต่อเข้ากับเบรกเกอร์แบบมีฟิวส์ ไม่ควรใช้ปลั๊กพ่วง หรือสายไฟต่อพ่วง
- อัตราการใช้กระแสไฟฟ้าของเครื่อง ติดอยู่ที่ฉลากของเตาอบ หรือบนบรรจุภัณฑ์
- ต้องตัดการไหลกระแสไฟฟ้าของเครื่องทุกครั้งขณะทำการซ่อมหรือทำความสะอาดเตาอบ
- ระวังกระแสไฟฟ้าเมื่อเชื่อมต่อเครื่องไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

ข้อควรระวัง

ควรตัดกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่อง ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาไฟดูด หรือไฟช็อตที่อาจเกิดขึ้น และขณะที่เตาอบทำงาน พื้นผิวด้านในจะร้อน ระวังกระแสไฟฟ้าในการเปลี่ยนหลอดไฟ หรือทำความสะอาด

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

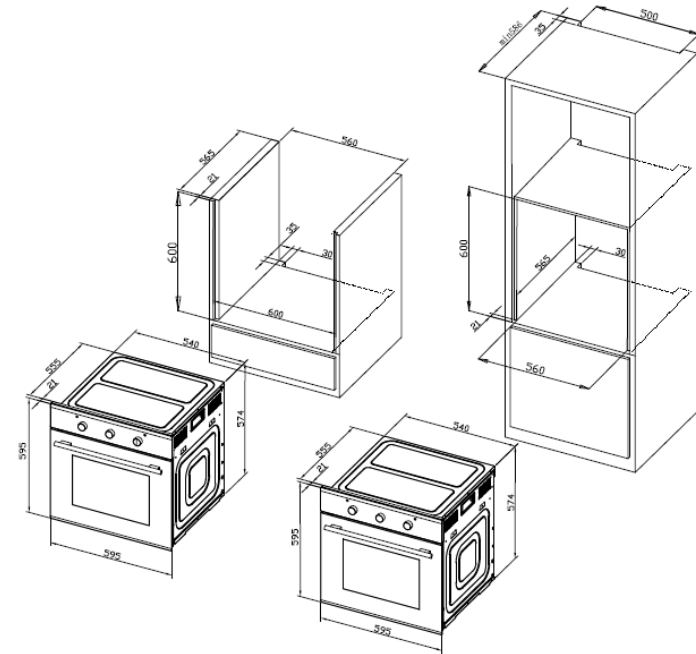
- เตาอบรุ่นนี้ออกแบบมาสำหรับการทำอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างใช้งาน พื้นผิวด้านในเตาอบจะร้อนสามารถลวกผิวหนังได้ กรุณาอย่าสัมผัสขดลวดความร้อน หรือพื้นผิวด้านในเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
- ไม่เก็บวัสดุไวไฟไว้ในเตาอบ
- พื้นผิวเตาอบจะยึดเวลาร้อนไปอีกช่วงหนึ่ง ขณะที่เครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูง
- ขณะทำอาหาร ควรระวังขณะเปิดประตูเตาอบ เพราะอาจมีไอน้ำ หรือไอร้อนพุ่งออกมาด้านนอก
- เมื่อทำอาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์จะระเหยได้จากอุณหภูมิที่สูงขึ้น ซึ่งไอน้ำนี้มีความสามารถในการติดไฟได้หากได้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ไม่ควรใช้เครื่องฉีดยาแรงดันสูง หรือเครื่องพ่นไอน้ำ ในการทำความสะอาดเตาอบ
- อาหารแช่แข็ง เช่น พืชแช่ ควรทำบนตะแกรงลวด หากใช้ถาดอบ พืชแช่อาจผิดรูปร่างเนื่องจากการแผ่แปรของอุณหภูมิ
- ไม่แนะนำให้ล้างในด้านล่างเตาอบขณะที่เตายังร้อน การทำเช่นนั้นอาจเป็นสาเหตุในพื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดได้
- ระหว่างการทำอาหาร ต้องปิดประตูเตาอบ
- ไม่วางอลูมิเนียมฟอยล์ไว้ด้านล่างเตาอบ และไม่วางถาดอบหรือกระป๋องบนพื้นด้านล่างเตาอบ เพราะอลูมิเนียมฟอยล์จะเป็นตัวขัดขวางความร้อน ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้พื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดและทำให้อาหารที่ทำออกมาไม่ดีเท่าที่ควรจะเป็น
- ครอบน้ำผลไม้ที่ตกค้างอยู่ อาจกลายเป็นคราบที่ติดพื้นผิวจนขัดออกยาก
- เมื่อทำเค้กที่มีความชื้นมาก ควรใช้ภาชนะกันลิก
- ไม่วางภาชนะอบเค้กไว้บนประตูเตาอบขณะเปิดประตู
- เตาอบนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยเด็ก หรือคนที่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์โดยไม่มีคนที่เชี่ยวชาญเพียงพอคอยกำกับดูแล เพราะการช่วยแนะนำดูแลจะทำให้มั่นใจได้ว่า เขาเหล่านั้นจะใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัย
- แนะนำให้ใช้ตัววัดอุณหภูมิสำหรับเตาอบเท่านั้น

ความปลอดภัยของเด็กๆ

- วางตะแกรงเตาอบในตำแหน่งที่ต้องการขณะที่เตาเย็นตัวลงแล้วเท่านั้น หากต้องมีการเลื่อนตะแกรงขณะที่เตายังร้อน ควรระวังที่จับภาชนะไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- ควรใช้ที่จับภาชนะเสมอ ที่จับที่ขึ้นหามาบนพื้นผิวที่ร้อน อาจเป็นสาเหตุให้ลวกได้เนื่องจากไอน้ำ ควรระวังที่จับภาชนะไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ ไม่ใช่ผ้าขนหนูหรือผ้าผืนใหญ่ห้อยหะในการหยิบจับของในเตาอบ
- ระหว่างเตาอบทำงาน บางส่วนจะมีความร้อน ควรให้เด็กออกห่างจากเตา
- ระวังและควรเก็บเสื้อผ้าที่หลวมๆ ให้เรียบร้อยก่อนเริ่มใช้เตาอบ มัดผมให้เรียบร้อย เพื่อไม่ให้ไปเกี่ยวส่วนต่างๆ ไม่สวมเสื้อผ้าหลวม เสื้อผ้าที่มีส่วนห้อยย้อย เนคไท ผ้าพันคอ เครื่องประดับ หรือใส่เสื้อที่มีแขนระบาย
- เมื่อเด็กๆ มีความสามารถในการใช้เครื่องที่เพียงพอ ก็ยังเป็นความรับผิดชอบของพ่อ แม่หรือผู้ใหญ่ ที่ควรให้คำแนะนำการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย
- ไม่ปล่อยให้เด็กปีนป่าย ยืน พิง นั่ง หรือแขวนสิ่งใดไว้บนเตาอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของประตูเตาอบ ส่วนอุ่นอาหาร หรือส่วนเก็บของ การกระทำต่างๆ นี้สามารถทำให้เตาอบชำรุด หรือพลิกหงายท้องจนได้รับอันตรายรุนแรงได้
- ข้อควรระวัง: ไม่ปล่อยให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้เครื่องโดยลำพัง ยกเว้นมีผู้ใหญ่คอยดูแลอย่างใกล้ชิด ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเล่น หรืออยู่ในบริเวณเตาอบโดยลำพัง ไม่ว่าขณะนั้นจะใช้เครื่องหรือไม่ก็ตาม
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดเตาอบโดยไม่มีผู้ใหญ่คอยดูแล

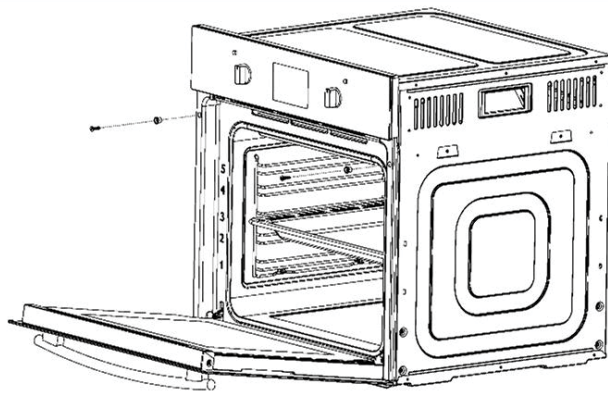
การติดตั้งเตาอบ

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ ต้องกระทำการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต และต้องทำการติดตั้งเตาอบตามคำแนะนำที่ให้
- บริเวณที่ทำการติดตั้งจะต้องไม่เปียกชื้น มีการถ่ายเทอากาศที่ดี รวมถึงมีพื้นที่เหมาะสมในการติดตั้งเตาอบ



- เตาอบเครื่องนี้ เป็นเตาอบแบบฝังเฟอร์นิเจอร์ ซึ่งหมายความว่าผนังด้านหลังและผนังด้านในด้านหนึ่งสามารถวางติดกับชิ้นส่วนที่สูงของเฟอร์นิเจอร์หรือกำแพงเฟอร์นิเจอร์แบบวัสดุเคลือบหรือไม้อัด ต้องทนความร้อนได้สูง 100 องศาเซลเซียส ทั้งนี้เพื่อป้องกันพื้นผิวผิดรูปทรงหรือแยกชั้นจากตัวเคลือบ คุณควรเว้นระยะห่างโดยรอบเตาอบประมาณ 0.5 เซนติเมตร ผนังที่อยู่ด้านหลังเตาอบก็ควรทนความร้อนได้สูงเช่นกัน เพราะระหว่างที่เครื่องทำงาน ผนังด้านหลังจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นอีก 50 องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิห้อง

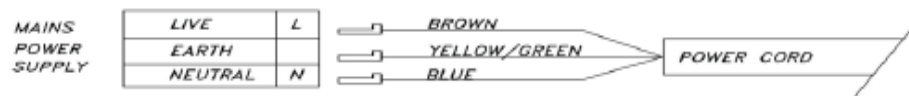
- การเว้นช่องว่างสำหรับ Built-In เตาอบ ให้เว้นไว้โดยวัดขนาดตามรูป
- ลงสายดินเสมอ
- ใส่เตาอบลงในช่องโดยอย่าให้สกรู ตัวที่แสดงในภาพตกหล่น



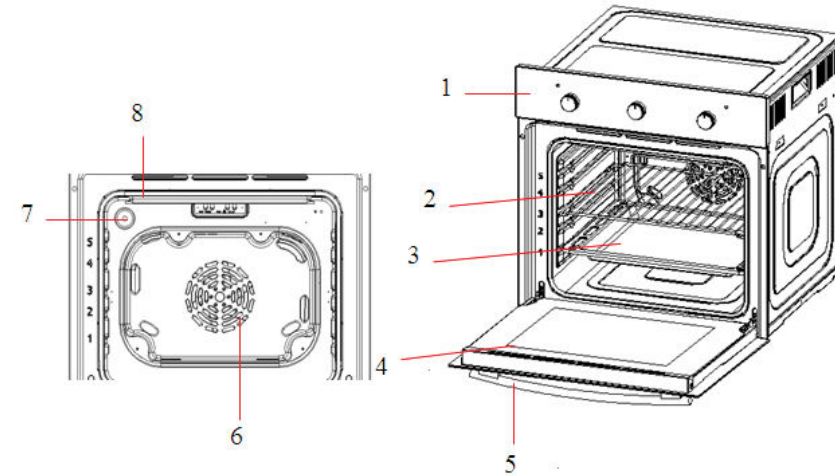
คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับช่างติดตั้ง

การต่อเชื่อมเข้ากับกระแสไฟหลักในบ้าน

- การต่อเชื่อมไฟฟ้า ต้องทำตามวงจรบนฉลากที่ติดอยู่ด้านหลังเครื่อง โดยช่างที่ทำการติดตั้ง จะต้องทำการต่อเชื่อมและตรวจสอบให้แน่ใจว่า การต่อเชื่อมถูกต้องตรงตามคำแนะนำและปลอดภัย ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
- สถานที่ที่ไม่สามารถต่อเชื่อมกับเครื่องโดยใช้ปลั๊ก ควรติดตั้งเบรกเกอร์ที่มีอุปกรณ์ตัดไฟ (หน้าสัมผัสไม่น้อยกว่า 3 มม.) จะต้องติดตั้งบนด้านจ่ายไฟของอุปกรณ์เชื่อมต่อเพื่อให้ตรงกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัย
- เมื่อต่อเชื่อมกระแสไฟแล้ว ระบบอิเล็กทรอนิกส์ของเครื่องจะเริ่มต้นได้ สายไฟฟ้า (H05VV F ความยาวอย่างน้อย 1.1 เมตร สายไฟขนาด 3 x 2.5 สแควร์มิล.) ต้องมีความยาวเพียงพอที่จะต่อเชื่อมเตาอบเข้ากับช่องเฟอร์นิเจอร์
- เปิดฝาครอบด้านหลังเตาอบที่อยู่ด้านล่าง (ใช้ไขควงปากแบน) คลายเกลียวออก ใส่ตัวยึดสายไฟก่อนทำการสวมเข้าในขั้วที่เหมาะสม
- สายดิน ต้องทำการต่อเชื่อมไปที่ขั้วของเตาอบ
- หากต่อเชื่อมโดยใช้ปลั๊กไฟ เมื่อติดตั้งแล้วต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย
- บริษัทฯจะไม่ให้การรับประกัน ในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุจากการไม่ติดตั้งสายดิน หรือติดตั้งสายดินผิดพลาด



ส่วนประกอบและโครงสร้าง



- 1 แผงควบคุมเตาอบ
- 2 ตะแกรงเตาอบ
- 3 ถาดใส่อาหาร
- 4 ประตูเตาอบ

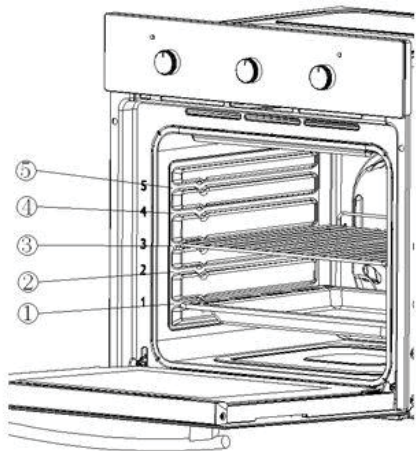
- 5 ด้ามจับประตู
- 6 พัดลมระบายความร้อน
- 7 หลอดไฟ
- 8 ตัวทำความร้อนในการย่าง

ข้อมูลทางเทคนิค TECHNICAL DATA

Voltage/frequency	220-240V~50Hz
Total power consumption	2.300KW
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm2
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/565 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300 °c
Grill power consumption	2.25 KW

ชั้นวางในเตาอบ

- ชั้นวางและอุปกรณ์เสริมที่นำมาพร้อมกับเตาอบ เป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสมและจะช่วยให้การทำอาหารได้อย่างสะดวกสบาย
- ท่านสามารถวางตะแกรงหรือถาดเตาอบได้ 5 ระดับชั้นตามความเหมาะสม ให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์ในทิศทางที่ถูกต้องและใส่ให้สุดช่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดหรือตะแกรงชนกับประตูเตาอบ

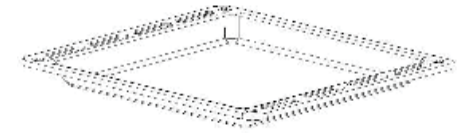


- ท่านสามารถดึงถาดหรือตะแกรงออกมาได้ครั้งหนึ่ง โดยจะมีตัวล็อกช่วยป้องกันถาดหรือตะแกรงตกหล่น จะช่วยให้ท่านหยิบอาหารออกจากถาดหรือตะแกรงได้สะดวกมากขึ้น

หมายเหตุ : อุปกรณ์ของเตาอบอาจเปลี่ยนรูปได้เมื่อโดนความร้อน และจะกลับสู่สภาพเดิมเมื่อเย็นตัวลง ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน

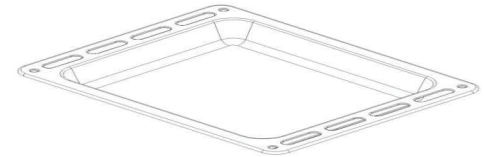
ถาดเตาอบ

ใช้สำหรับการทำงานประเภทต่างๆ, การละลายอาหาร, การย่าง รวมไปถึงสามารถใช้รองน้ำมันที่หยดลงมาจากการย่างที่ตะแกรงด้านบนได้



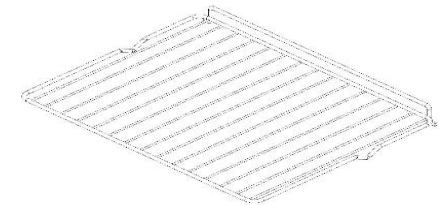
ถาดเตาอบแบบลึก (สำหรับเตาอบบางรุ่น)

ใช้สำหรับอาหารอบประเภทต่างๆ, อาหารประเภทย่าง รวมไปถึงใช้รองน้ำมันที่หยดลงมาจากการย่างที่ตะแกรงด้านบนได้

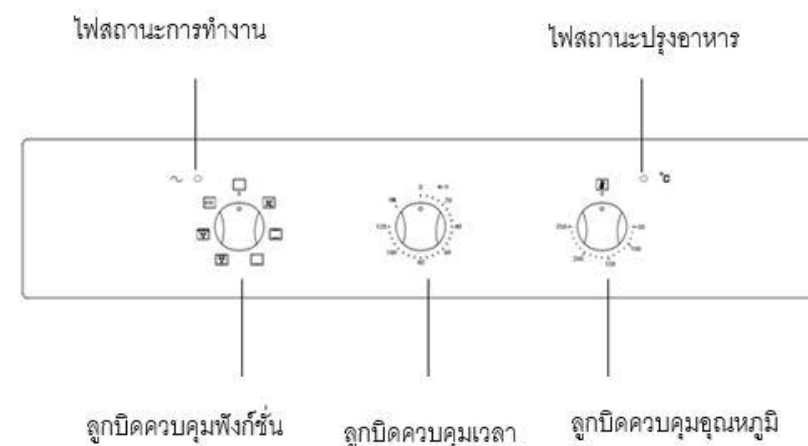


ตะแกรงเตาอบ

ใช้สำหรับอาหารประเภทย่าง, วางอาหารสำหรับอบหรือย่าง หรือวางหม้อสำหรับปรุงอาหาร



แผงควบคุมการทำงาน



โปรแกรมเตาอบ



โปรแกรมละลายน้ำแข็ง Defrost Mode

พัดลมจะทำงานโดยไม่มีความร้อนเกี่ยวข้อง เพื่อช่วยในการละลายน้ำแข็งของอาหารแช่แข็ง เวลาที่ใช้ในการละลายน้ำแข็ง ขึ้นอยู่กับประเภทและน้ำหนักของอาหาร



การอบทั่วไป Conventional Mode

เป็นการอบโดยใช้ไฟบนและไฟล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่มีวัตถุดิบหลากหลายประเภทในเมนูเดียว รวมถึงเหมาะกับการปรุงอาหารทั่วไปแทบทุกประเภท ทั้งเนื้อสัตว์ เบเกอรี่ โดยในการใช้โปรแกรมอบนี้ แนะนำให้ใช้ถาดหรือตะแกรงเพียงชั้นเดียว เพื่อให้ความร้อนสามารถกระจายตัวได้อย่างสม่ำเสมอทั้งบนและล่าง โดยสามารถเลือกวางถาดหรือตะแกรงไว้บน กลาง หรือล่างตามความเหมาะสมของอาหาร



การอบด้วยไฟล่าง Lower Element

เป็นการอบอาหารโดยใช้ไฟล่าง เหมาะสำหรับเมนูที่ต้องการให้สุกอย่างช้าๆ หรือเพื่ออุ่นอาหารง่ายๆ



การอบแบบพร้อมกัน Intensive Bake

เป็นการอบโดยใช้ไฟบน ไฟล่าง กระจายเป็นในลักษณะวงกลม รวมถึงพัดลมร่วมด้วย เป็นการอบที่กระจายไฟได้อย่างสม่ำเสมอทั่วถึงรอบด้าน



การย่างและพัดลม Fan and grill

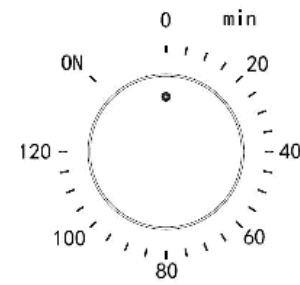
เป็นการย่างด้วยไฟบน ร่วมด้วยกับพัดลม เหมาะกับการปรุงอาหารที่ต้องการให้ผิวเกรียมอย่างรวดเร็ว แต่ยังคงความชุ่มชื้นไว้ภายใน เช่น สเต็ก ผักบางประเภท



การย่างแบบประหยัดพลังงาน Energy Saving Grilling Mode

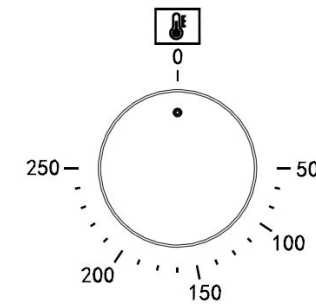
เป็นการย่างโดยใช้ไฟบนผสมผสานกับไฟล่างในการควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งอุณหภูมิจะสูงขึ้นอย่างช้าๆ แต่ทั่วถึง ช่วยประหยัดพลังงานกว่าปกติ เหมาะสำหรับการย่างอาหารชิ้นใหญ่ที่ต้องการค้อย่างๆ ให้สุกพร้อมรับประทาน

การตั้งเวลาเตาอบ



หากต้องการตั้งเวลาในการปรุงอาหาร สามารถเลือกตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 0-120 นาที โดยเตาอบจะหยุดการทำงานเพื่อครบเวลาการทำงานที่ตั้งไว้ *หากไม่ต้องการตั้งเวลา ให้ตั้งลูกบิดไว้ที่ “ON”

การตั้งอุณหภูมิเตาอบ



ท่านสามารถเลือกตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 50-250 องศาเซลเซียส โดยหมุนลูกบิดตามทิศเข็มนาฬิกา

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบในครั้งแรก

ทำเตาอบให้ร้อน

ในการใช้งานเตาอบครั้งแรก แนะนำให้คุณทำการทำเตาอบให้ร้อนเพื่อทำให้กลิ่นใหม่ของเตาอบหายไป โดยเปิดอุณหภูมิสูงสุด 250 องศาเซลเซียส และทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง โดยไม่ต้องใส่อาหารไว้ใน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์หลงเหลืออยู่ในช่องทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องที่ติดตั้งเตาอบอยู่นั้นมี การระบายอากาศโดยการเปิดประตูและหน้าต่างในระหว่างการทำกระบวนการนี้

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

ทำความสะอาดอุปกรณ์

ก่อนที่คุณจะใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกให้ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ และใช้ผ้าเช็ด

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

วิธีการดังต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ใช้เครื่องครัวเคลือบสีเข้มหรืออุปกรณ์ที่มีสารเคลือบ ในการนำเข้าเตาอบเนื่องจาก การถ่ายเทความร้อนได้ดีกว่า
2. ขณะทำอาหารของคุณให้ทำการอุ่นอาหารล่วงหน้า ถ้ามีคำแนะนำในคู่มือการทำอาหาร
3. ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆขณะปรุงอาหาร
4. พยายามปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งจานในเวลาเดียวกันถ้าทำได้ คุณสามารถปรุงอาหารได้โดยการวาง ภาชนะสำหรับทำอาหารสองจานบนตะแกรงลวด
5. ให้ปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง เพราะเตาอบมีความร้อนแล้ว
6. คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดเตาอบสองสามนาทีก่อนถึงเวลาทำอาหาร อย่าเปิดประตูเตาอบ
7. ทำการละลายน้ำแข็งอาหารก่อนที่จะนำเข้าเตาอบ

การใช้งานเตาอบ

ข้อมูลการใช้งาน ในการอบ การปิ้ง และการย่าง

ความเสี่ยงต่อการลวกด้วยไอน้ำร้อน! ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบเนื่องจากไอน้ำอาจออกมาได้

เกร็ดน่ารู้สำหรับการอบ

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

เกร็ดน่ารู้สำหรับการปิ้ง

1. ปรุงรสด้วยน้ำมันและพริกไทยดำจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการปรุงอาหารเมื่อปรุงอาหาร ที่ทำจากไก่ทั้งไก่วงหรือเนื้อชิ้นใหญ่
2. เนื้อที่ติดกระดูกใช้เวลาประมาณ 15 ถึง 30 นาทีก่อนที่มันจะสุก ใช้เวลานานกว่าเนื้ออย่าง ขนาดเดียวกันที่ไม่ติดกระดูก
3. คุณควรคำนวณเวลาทำอาหารประมาณ 4 ถึง 5 นาทีต่อความสูงของเนื้อต่อเซนติเมตร
4. พักเนื้อในเตาอบประมาณ 10 นาทีหลังจากสิ้นสุดเวลาทำอาหาร น้ำในเนื้อจะกระจายทั่วเนื้อ และไม่ไหลออกมาเมื่อเนื้อถูกตัด
5. ปลาที่วางในจานที่ทนไฟควรวางบนชั้นวางในระดับปานกลางหรือต่ำกว่า

เกร็ดน่ารู้สำหรับการย่าง

การย่างเหมาะสำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ ปลาและสัตว์ปีกและได้สีผิวน้ำตาลที่ดีโดยไม่ทำให้แห้งมากเกินไป เนื้อชิ้นบางๆ เนื้อเสียบไม้และไส้กรอกเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างเช่นเดียวกับผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่นมะเขือเทศและหัวหอม

การแก้ไขปัญหา

ในกรณีที่เตาแตกโปรดทำตามคู่มือการแก้ไขปัญหาด้านล่างก่อนโทรแจ้งไปยังแผนกบริการ ปัญหาบางอย่าง สามารถแก้ไขได้โดยไม่ต้องเรียกช่างเข้าไปตรวจสอบสิ่งที่เกิดขึ้นปกติ

เมื่อเตาอบกำลังทำงาน คุณอาจได้ยินเสียงที่เกิดจากการขยายตัวของโลหะ อาหารที่มีความชื้นสูงจะผลิต ไอน้ำขึ้นมา ไอน้ำนี้จะออกจากไอเสียของเตาอบและอาจเห็นว่าช่องมีการระบายอากาศออกมา

พัดลมระบายความร้อนจะเริ่มทำงาน 15 นาทีหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน แม้หลังจากปิดเตาอบพัดลม

ก็ยังสามารถทำงานได้ต่อไปอีก 35 นาที ทำเตาอบให้ร้อนล่วงหน้าก่อนที่จะนำอาหารเข้าไปในเตาอบ

เมื่อต้องปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน คุณสามารถปิดเตาอบก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จ 2-3 นาที และใช้ความร้อน ที่เหลืออยู่ในการปรุงอาหารจนเสร็จ

ตารางแสดงอาการผิดปกติ

ปัญหา	สาเหตุ	คำแนะนำ
เตาอบไม่ทำงาน	แหล่งจ่ายไฟฟ้ามีปัญหา	ตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟฟ้าและทดสอบฟิวส์เข้ากับตัวเครื่องเรียบร้อยแล้ว
	เบรกเกอร์สะดุด	ตรวจสอบเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้ง
	ลิมิตตั้งเวลา	ตั้งค่าเวลาอีกครั้ง
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟหยุดทำงาน	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน	ตรวจสอบว่ามีกระแสไฟฟ้าไหลผ่านเตาอบหรือไม่
เตาอบหยุดทำงานระหว่างใช้งาน	ไฟฟ้าขัดข้อง	ตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟฟ้า
	ความร้อนสูงเกินกว่าปกติ	ตรวจสอบพัดลมระบายความร้อน ถ้าไม่ทำงานให้เรียกแผนกบริการ
เตาอบไม่มีความร้อน	ปรับอุณหภูมิแล้วหรือยัง	ตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ
	ถ้าเป็นรุ่นที่มีการตั้งเวลาคุณอาจยังไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลาก่อนใช้งาน
	ไม่มีพลังงาน	ตรวจสอบกล่องจ่ายพลังงาน
	อุปกรณ์ทำความร้อนเสีย	เรียกแผนกบริการ
น้ำออกจากประตูระจกขณะทำงาน	ฉนวนประตูบกพร่อง	เรียกแผนกบริการ
	บานพับไม่แข็งแรงพอ	เรียกแผนกบริการ
ปิดเตาอบแล้วแต่ยังได้ยินเสียงเครื่องทำงานอยู่	เตาอบถูกใช้งานเป็นเวลานานหรืออุณหภูมิในเตาอบยังสูงอยู่	ลองใช้มือคุณไปใกล้ๆที่ระบายอากาศ ถ้ามีเฉพาะลมร้อนออกมาแสดงว่าเป็นเรื่องปกติในการระบายความร้อน
	พัดลมระบายความร้อนไม่หยุดทำงานถึงแม้ว่าเตาอบจะเย็นแล้ว	เรียกแผนกบริการ
ไม่สามารถเปิดประตูเตาอบได้	ระบบล็อกผิดปกติ	โปรดติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง
	ระบบตรวจจับอุณหภูมิผิดปกติ	

หมายเหตุ : ถ้าปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไข

- แยกเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟ (ปิดใช้งานหรือคลายเกลียวฟิวส์)
- ติดต่อบริการหลังการขาย ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง

เคล็ดลับในการอบ และการย่าง

เคล็ดลับในการอบ

- วิธีการอบสปอนจ์เค้กให้ทั่วถึง ก่อนที่จะอบเสร็จประมาณ 10 นาทีตามสูตรอาหารให้ลองใช้แท่งค็อกเทลแทงลงไปนึ่งที่จุดสูงสุด หากแท่งค็อกเทลสะอาดออกมาแสดงว่าเค้กสุกแล้ว
- เค้กยุบตัว ใช้ของเหลวให้น้อยลงในการอบครั้งต่อไปหรือตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลง 10 องศาสังเกตเวลาผสมที่ระบุในสูตรอาหาร
- เค้กฟูขึ้นตรงกลางแต่ตรงส่วนขอบไม่ฟู อย่าทาน้ำมันที่ด้านข้างของแม่พิมพ์เค้ก หลังจากอบเสร็จให้แกะเค้กออกจากพิมพ์ด้วยมีดด้วยความระมัดระวัง
- เค้กมีความคล้ามากเกินไปด้านบน ให้วางเค้กในเตาอบต่ำลง และใช้อุณหภูมิต่ำในการอบและใช้เวลาอบมากขึ้น
- เค้กแห้งเกินไปเมื่ออบเสร็จ ให้ใช้แท่งค็อกเทลทำรูเล็กๆที่เค้ก จากนั้นก็หยดน้ำมันหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ลงไป ครั้งต่อไปเลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
- ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ดูติดยานอก แต่ข้างในแฉะ ให้ใช้ของเหลวน้อยลงในครั้งถัดไปเล็กน้อยและอบให้นานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำกว่า สำหรับเค้กที่ต้องการความชุ่มชื้นด้านบน ให้อบฐานเค้กก่อนโรยด้วยอัลมอนต์หรือเกล็ดขนมปังแล้วส่วนบนเค้กไว้ด้านบน และให้ใช้เวลาอบตามสูตรอาหาร
- เค้กมีสีน้ำตาลไม่เท่ากัน ให้ปรับอุณหภูมิต่ำลงเพื่อให้แน่ใจว่าเค้กมีการอบที่สม่ำเสมออบขนมด้วยความร้อนจากบนและล่าง กระดาษที่ใช้รองอาจมีผลต่อความร้อนที่เข้าถึงจึงควรตัดกระดาษรองให้มีขนาดพอดีกับถาดอบ
- ด้านล่างของเค้กผลไม้สีจางเกินไป ให้วางเค้กต่ำลงอีก 1 ระดับในการอบครั้งถัดไป
- น้ำผลไม้ล้นออกมา ครั้งต่อไปใช้กระทะอบเนกประสงค์ที่มีความลึกกว่าเดิม
- ขนมอบขนาดเล็กที่ทำจากแป้งยีสต์เมื่ออบแล้วติดกัน ให้เว้นช่องว่าง 2 เซนติเมตร ระหว่างขนมแต่ละชิ้นจะช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอเมื่อขนมมีการขยายตัวตอนอบ
- การอบขนมหลายระดับ ขนมบนถาดอบด้านบนจะมีสีเข้มกว่าในถาดอบด้านล่าง ให้ใช้ลมร้อน 3 มิติในการอบมากกว่าหนึ่งระดับเสมอ เพราะถาดอบที่วางในเตาอบในเวลาเดียวกันอาจไม่เสร็จพร้อมกัน
- รูปแบบการควั่นเนื้อเมื่ออบขนมเค้กที่มีความชื้น การอบอาจทำให้เกิดไอน้ำเล็ดลอดออกจากประตูไอน้ำอาจตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

เคล็ดลับในการย่าง

1. ก่อนย่างให้ทำการอุ่นเตาก่อนประมาณ 4 นาที ก่อนที่จะวางอาหารในช่องทำอาหาร ควรปิดประตูขณะย่างเสมอ
2. อาหารที่จะนำมาย่างควรมีความหนาเท่ากัน จะทำให้สีของการย่างสม่ำเสมอและมีความชุ่มฉ่ำ
3. กลับด้านของอาหารเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
4. อย่าใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าจะถูกย่าง
5. เติมน้ำของเหลวเล็กน้อยถ้าเนื้อไม่ติดมัน ใส่ของเหลวประมาณ ½ เซนติเมตรของฐานภาชนะ
6. เติมน้ำของเหลวไปในหม้ออบ ใส่ของเหลวประมาณ 1-2 เซนติเมตรของฐานภาชนะ
7. วางอาหารที่ต้องการย่างบนตะแกรง ถ้าต้องการย่างเพียงชิ้นเดียวและผลที่ออกมาจะดีที่สุด ถ้าวางตรงกลางตะแกรง ควรวางกระทะอบเนกประสงค์ที่ด้านล่างเตาอบ น้ำที่ออกมาจากเนื้อที่ย่าง จะถูกเก็บไว้ในกระทะและช่วยให้เตาอบสะอาด
8. ขณะที่ย่างอย่าใส่ถาดสำหรับอบหรือกระทะอบเนกประสงค์ที่ระดับ 4 หรือ 5 ความร้อนสูงทำให้ภาชนะ ผิดเพี้ยนและช่องทำอาหารอาจเสียหายได้เมื่อถอดออก
9. การให้ความร้อนขณะที่ย่างจะเปิดและปิดตลอดเวลาซึ่งเป็นเรื่องปกติ
10. เมื่อย่างเสร็จแล้วให้ปิดเตาอบแล้วพักประมาณ 10 นาที วิธีนี้จะช่วยให้การกระจายของน้ำในเนื้อสัตว์ที่ดีขึ้น
11. สำหรับเนื้อหมูย่างที่มีชั้นไขมัน ให้บากชั้นไขมันให้เป็นตาราง แล้วให้วางหมูบนจานขณะย่าง โดยคว่ำชั้นไขมันไว้ด้านล่าง
12. วางสัตว์ปีกทั้งตัวที่ตะแกรงด้านล่างโดยเอาส่วนนอกคว่ำลง กลับด้านเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
13. สำหรับเปิดหรือห่านให้เจาะผิวหนังที่อยู่ใต้ปีก วิธีนี้จะช่วยให้ไขมันหมดไป
14. การย่างปลาเป็นชิ้นให้กลับด้านเมื่อถึง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่ย่าง แต่ถ้าเป็นปลาทั้งตัวไม่ต้องกลับด้าน ให้วางปลาทั้งหมดลงในเตาอบโดยให้ครึ่งหลังหันขึ้น การวางมันฝรั่งครึ่งหนึ่งหรือภาชนะที่ทนต่อเตาอบ ขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลาจะทำให้ปลาตั้งได้มั่นคงขึ้น
15. วิธีที่ทำให้รู้ว่าการย่างเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ (หาได้จากร้านค้าเฉพาะด้าน) หรือทำการ “ทดสอบด้วยช้อน” ใช้ช้อนกดลงบนอาหาร หากรู้สึกแน่นแสดงว่าพร้อมแล้ว หากสามารถกดช้อนได้จะต้องปรุงให้นานขึ้นอีกเล็กน้อย
16. สีของการย่างดำเกินไปและมีบางส่วนแตกและไหม้ ให้ทำการตรวจสอบความสูงและอุณหภูมิของชั้นวาง
17. การย่างดูดีแล้ว แต่น้ำของเนื้อไหม้ ในครั้งต่อไปให้ใช้จานย่างที่เล็กกว่าหรือเติมน้ำของเหลวมากขึ้น
18. การย่างดูดี แต่น้ำของเนื้อใสเกินไป ในครั้งต่อไปใช้จานย่างที่ใหญ่กว่าและใช้ของเหลวให้น้อยลง
19. ไขมันเพิ่มขึ้นจากการย่าง นี่เป็นเรื่องปกติตามหลักวิทยาศาสตร์ ไขมันส่วนใหญ่หนีออกมาจากช่องระบาย ไขมันอาจจะตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำที่แผงสวิทช์ทำความเย็นหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน ขณะทำความสะอาดเตาอบควรเปิดสวิตช์ไฟ เพื่อให้คุณมองเห็นภายในเตาอบได้ดีขึ้น
- ควรล้างภายในเตาอบด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
- หลังจากทำความสะอาดให้เช็ดภายในเตาอบให้แห้ง
- ไม่ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบสกปรกที่อาจปรากฏที่ด้านล่างของเตาอบจะเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรือเศษอาหารที่หก ซึ่งเกิดระหว่างการปรุงอาหาร สิ่งเหล่านี้อาจเป็นผลมาจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไป หรือวางในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิในการทำอาหารและการทำงานที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณทำ คุณควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารวางในจานที่มีขนาดเพียงพอและมีถาดสำหรับรองน้ำหยด
- ควรทำความสะอาดส่วนนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดเตาอบใด ๆ กับอุปกรณ์ของเตาอบ ต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตอุปกรณ์ ทำความสะอาดว่าเหมาะสำหรับใช้กับอุปกรณ์ของคุณหรือไม่
- ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากอุปกรณ์ทำความสะอาดอาจจะไม่ได้รับการซ่อมฟรี ถึงแม้ว่าเครื่องจะอยู่ในระยะเวลารับประกัน
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนสำหรับการทำความสะอาด และบำรุงรักษาแผงด้านหน้ากระจก

การทำทำความสะอาดเตาอบ

ไม่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบหรือสารทำความสะอาดชนิดพิเศษอื่นใดในการทำทำความสะอาดเตาอบ แนะนำให้เช็ดเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

การทำทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. นำชั้นวางออกก่อน วิธีการผลักดันด้านล่างของชั้นวางและดึงไปด้านข้างในเวลาเดียวกัน ดันชั้นวางด้านข้างขึ้นแล้วหมุนขึ้นไปที่ระดับแล้วดึงชั้นวางออกมา
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและขวา การติดตั้งทำวิธีตรงข้ามกับการถอด

การถอดและติดตั้งประตูเตาอบ

เพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกได้ การถอดและติดตั้งประตูตามวิธีดังต่อไปนี้



เมื่อบานพับไม่ลื่นคมมันจะมีความแรงที่ประตูจะปิดทันที ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า แกนลื่นปิดอยู่ตลอดเวลาและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันเปิดอยู่เมื่อถอดประตูออก

การถอดประตู

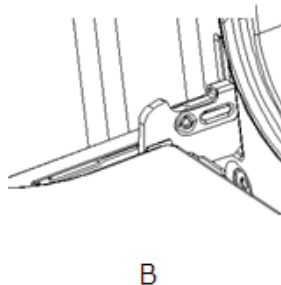
1. เปิดประตูออกให้สุด
2. พับด้านขวาและด้านซ้ายของแกนลื่น (ภาพ A)
3. ปิดประตูจนกว่าจะถึงขั้นตอนที่หยุด
จับทั้งด้านซ้ายและด้านขวาของประตู จากนั้นดึงประตู
ขึ้นและลงและดึงประตูออก



การติดตั้งประตู

ทำตามวิธีตรงข้ามกับการถอดประตู

1. เมื่อติดตั้งประตูเตาอบตรวจสอบให้แน่ใจว่า
ปลั๊กบานพับทั้งสองเข้าที่เปิดดีแล้ว
2. บานพับของบานพับทั้งสองข้างจะประกบกันพอดี
3. เมื่อเปิดประตูทางก้านลื่นคลง (ภาพ B)

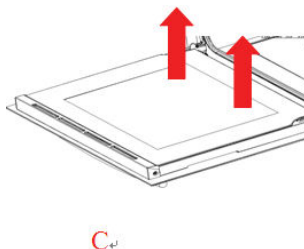


หากประตูหล่นโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับปิดตัวลงอย่างกะทันหัน
อย่ายื่นมือของคุณเข้าไปในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขายของคุณ

การถอดและติดตั้งแผงประตู

การถอด

1. ถอดประตูเตาอบออก แล้ววางบนผ้า
2. ใช้มือหนึ่งดันกระจกจากด้านนอก อีกมือหนึ่งดึงจากด้านใน
และทำการถอดกระจกออกมา (ภาพ C)



คำเตือน! อันตราย !

ถ้ากระจกมีรอยขีดข่วน อาจก่อให้เกิดการแตกได้

อย่าใช้ไม้พายที่ทำจากแก้ว หรือสารกัดกร่อน หรือผงซักฟอกในการทำทำความสะอาดกระจก

การติดตั้ง

1. ติดกระจกด้านในเข้ากับร่องแรงดันของแก้ว
2. ทั้งด้านขวาและด้านซ้ายต้องวางให้ลงตำแหน่งในช่องเสียบแล้วดันกระจกให้เข้าตำแหน่ง
3. ใส่ไปที่ประตูเตาอบ

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ



ถ้าหลอดไฟเตาอบเสีย ต้องทำการเปลี่ยนเพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
โดยให้ทำการตัดไฟที่เบรกเกอร์ก่อนเปลี่ยน

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

การตรวจสอบทั่วไป

นอกจากการรักษาความสะอาดแล้ว คุณควรจะ

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



คำเตือน!

การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือโดยช่างที่ได้รับอนุญาต

คำเตือนต่อการรักษาสีแวดล้อม

คำเตือน : ก่อนที่จะเปลี่ยนชิ้นส่วนเก่าๆ ให้ปิดแหล่งจ่ายพลังงานให้เรียบร้อยเสียก่อน ดึงปลั๊กที่ไม่ได้ใช้ออก ดึงสายเคเบิลด้านหลังเครื่องออกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการใช้งานสิ่งเหล่านี้ควรทำโดยบุคคลที่ได้รับการฝึกมาแล้ว

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

สัญลักษณ์  ที่อยู่บนผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

แสดงว่าอุปกรณ์นี้ไม่ถือว่าเป็นขยะในครัวเรือน แต่ควรส่งไปยังจุดรวบรวมที่บังคับสำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดจะต้องดำเนินการตามกฎหมายระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์โปรดติดต่อสำนักงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการขยะในท้องถิ่น

บรรจุภัณฑ์ที่เราใช้นั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ กรุณาทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร

ทางบริษัทได้จัดหาสูตรการทำอาหารแต่ละประเภทไว้ให้ ซึ่งจะบอกถึงประเภทความร้อนที่ใช้และอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารแต่ละประเภท คุณสามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างเหมาะสมที่สอดคล้องอยู่ในคู่มือการใช้นี้ รวมถึงเคล็ดลับในการเก็บและเตรียมอาหารเช่นเดียวกัน

คำแนะนำ :

- ค่าในตารางสามารถนำไปใช้กับเมนูที่วางไว้ในเตาอบได้ทันที การอุ่นเตาอบล่วงหน้าเฉพาะเมนูที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง อย่างวางกระดาษกันน้ำมันลงบนอุปกรณ์เสริมก่อนที่อุณหภูมิความร้อนจะตามค่าที่ตั้งไว้เรียบร้อยแล้ว
- มาตรวัดการอบที่กำหนดในตาราง เป็นค่าประมาณและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประสบการณ์และความชอบของคุณ
- กรุณาใช้อุปกรณ์ที่จัดไว้ให้ในการปรุงอาหาร ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ใดที่ไม่เหมาะสมให้นำออกจากเตาอบ
- ถุงมือกันความร้อนเป็นสิ่งจำเป็นในการนำสิ่งของออกจากเตาอบ

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