



คู่มือการใช้งาน
TNP PYROLYTIC 708 B



กรุณาอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานอย่างละเอียด
ก่อนการติดตั้งและใช้งาน

สารบัญ

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย	3
การติดตั้งเตาอบ	6
ส่วนประกอบและโครงสร้าง	8
ชั้นวางในเตาอบ	9
แผนควบคุมการทำงานเตาอบ	10
คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน	12
ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบ	23
การใช้งานเตาอบ	23
การแก้ไขปัญหา	24
เคล็ดลับในการอบและย่าง	26
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	28
ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร	32

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย

การใช้คู่มือ

คู่มือการใช้งานฉบับนี้บรรจุเนื้อหาที่สำคัญด้านความปลอดภัย และคำแนะนำต่างๆ เพื่อช่วยให้คุณใช้งานและดูแลรักษาเตาอบของคุณ ดังนั้นควรใช้เวลาในการอ่านคู่มือการใช้อีกก่อนใช้งาน และเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้ประโยชน์ได้ในคราวต่อไป

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้ ต้องกระทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต ผู้ทำการติดตั้งมีหน้าที่ในการต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน โดยยึดหลักคำแนะนำในด้านความปลอดภัย

ความปลอดภัยในด้านไฟฟ้า

หากพบว่าเตาอบชำรุดเนื่องจากการชนส่ง อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า

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

ข้อควรระวัง

ควรตัดกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่อง ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาไฟดูด หรือไฟช็อตที่อาจเกิดขึ้น และขณะที่เตาอบทำงาน พื้นผิวด้านในจะร้อน ระวังเมื่อเปลี่ยนหลอดไฟ หรือทำความสะอาด

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

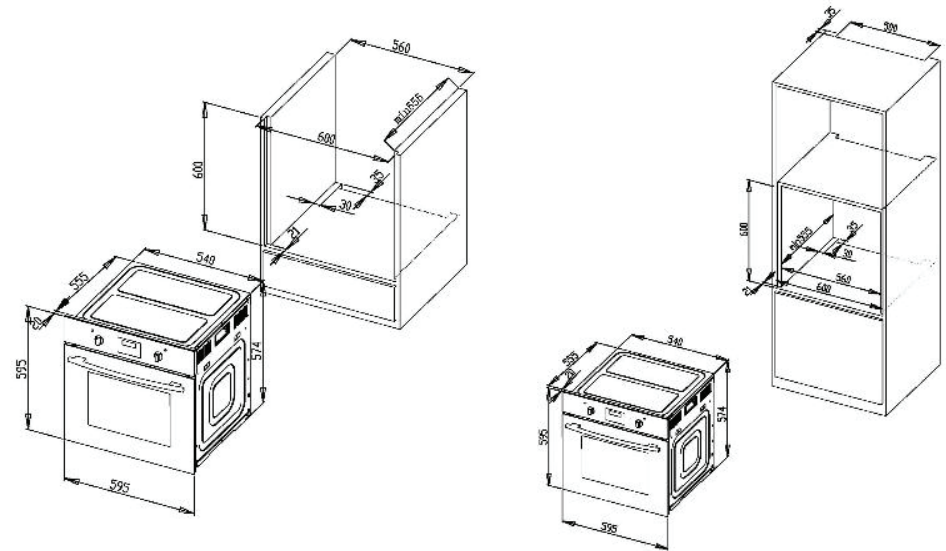
- เตาอบรุ่นนี้ออกแบบมาสำหรับการทำอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างใช้งาน พื้นผิวด้านในเตาอบจะร้อนสามารถลวกผิวหนังได้ กรุณาอย่าสัมผัสขดลวดความร้อน หรือพื้นผิวด้านในเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
- ไม่เก็บวัสดุไวไฟไว้ในเตาอบ
- พื้นผิวเตาอบจะยึดเวลาร้อนไปอีกช่วงหนึ่ง ขณะที่เครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูง
- ขณะทำอาหาร ควรระวังขณะเปิดประตูเตาอบ เพราะอาจมีไอน้ำ หรือไอร้อนพุ่งออกมาด้านนอก
- เมื่อทำอาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์จะระเหยได้จากอุณหภูมิที่สูงขึ้น ซึ่งไอน้ำนั้นมีความสามารถในการติดไฟได้หากได้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ไม่ควรใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง หรือเครื่องพ่นไอน้ำ ในการทำความสะอาดเตาอบ
- อาหารแช่แข็ง เช่น พืชแช่ ควรทำบนตะแกรงลวด หากใช้ถาดอบ พืชอาจติดรูปร่างเนื่องจากการผันแปรของอุณหภูมิ
- ไม่แนะนำให้ล้างในด้านล่างเตาอบขณะที่เตายังร้อน การทำเช่นนี้อาจเป็นสาเหตุในพื้นที่ผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดได้
- ระหว่างการทำอาหาร ต้องปิดประตูเตาอบ
- ไม่วางอลูมิเนียมฟอยล์ไว้ด้านล่างเตาอบ และไม่วางถาดอบหรือกระป๋องบนพื้นด้านล่างเตาอบ เพราะอลูมิเนียมฟอยล์จะเป็นตัวขัดขวางความร้อน ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้พื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดและทำให้อาหารที่ทำออกมาไม่ดีเท่าที่ควรจะเป็น
- คราบน้ำผลไม้ที่ตกค้างอยู่ อาจกลายเป็นคราบที่ติดพื้นผิวจนขัดออกยาก
- เมื่อทำเค้กที่มีความชื้นมาก ควรใช้ภาชนะก้นลึก
- ไม่วางภาชนะอบเค้กไว้บนประตูเตาอบขณะเปิดประตู
- เตาอบนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยเด็ก หรือคนที่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์โดยไม่มีคนที่เชี่ยวชาญเพียงพอคอยกำกับดูแล เพราะการช่วยแนะนำดูแลจะทำให้มั่นใจได้ว่า เขาเหล่านั้นจะใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัย
- แนะนำให้ใช้ตัววัดอุณหภูมิสำหรับเตาอบเท่านั้น

ความปลอดภัยของเด็กๆ

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

การติดตั้งเตาอบ

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ ต้องกระทำการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต และต้องทำการติดตั้งเตาอบตามคำแนะนำที่ให้
- บริเวณที่ทำการติดตั้งจะต้องไม่เปียกชื้น มีการถ่ายเทอากาศที่ดี รวมถึงมีพื้นที่เหมาะสมในการติดตั้งเตาอบ

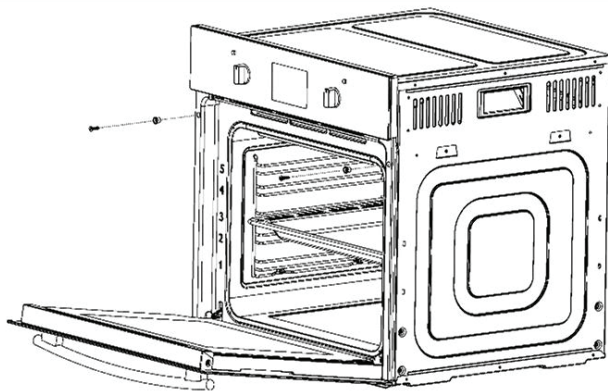


การติดตั้งแบบที่ 1

การติดตั้งแบบที่ 2

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

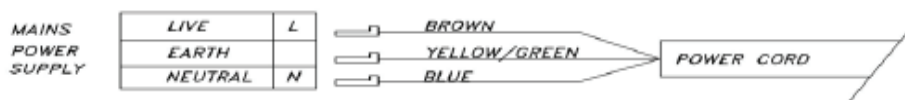
- การเว้นช่องว่างสำหรับ Built-In เตาอบ ให้เว้นไว้โดยวัดขนาดตามรูป
- ลงสายดินเสมอ
- ใส่เตาอบลงในช่องโดยอย่าให้สกรู ตัวที่แสดงในภาพตกหล่น



คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับช่างติดตั้ง

การต่อเชื่อมเข้ากับกระแสไฟหลักในบ้าน

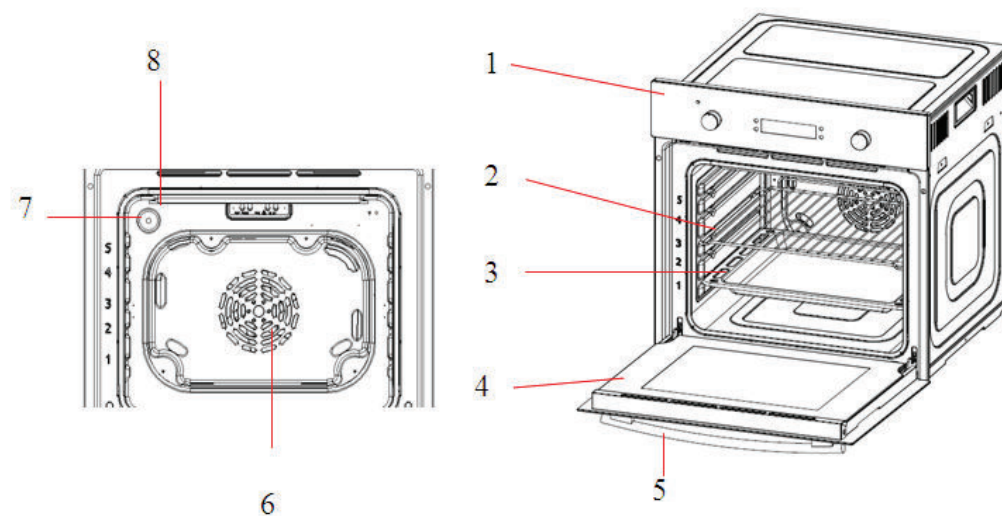
- การต่อเชื่อมไฟฟ้า ต้องทำตามวงจรบนฉลากที่ติดอยู่ด้านหลังเครื่อง โดยช่างที่ทำการติดตั้ง จะต้องทำการต่อเชื่อมและตรวจสอบให้แน่ใจว่า การต่อเชื่อมถูกต้องตรงตามคำแนะนำและปลอดภัย ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
- สถานที่ที่ไม่สามารถต่อเชื่อมกับเครื่องโดยใช้ปลั๊ก ควรติดตั้งเบรกเกอร์ที่มีอุปกรณ์ตัดไฟ (หน้าสัมผัสไม่น้อยกว่า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



สิ่งที่ควรคำนึงถึงก่อนเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้ภายในประเทศเท่านั้น
- เตาอบนี้ใช้เพื่อประกอบอาหารเท่านั้น
- ก่อนใช้งาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่จำเป็นต่อการใช้งานอยู่ในเตาอบ
- อุณหภูมิให้ได้อุ่นหมุมที่ต้องการก่อนการใช้งาน
- วางถาดสำหรับทำอาหารบริเวณกึ่งกลางของเตาอบโดยเว้นช่องว่างบริเวณรอบๆ ถาดเอาไว้เสมอเพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนได้ดี
- ไม่ควรวางถาดเตาอบไว้ที่ฐานล่างสุดของเตาหรือคลุมด้วยอลูมิเนียมฟอยด์ เนื่องจากจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน เวลาในการทำอาหารหรือการย่างอาหาร อาจจะคลาดเคลื่อน และภาชนะเคลือบอาจจะละลายได้
- หากต้องการตรวจเช็คอาหารในเตาอบระหว่างทำงาน ควรแง้มประตูเตาอบให้น้อยที่สุด
- ระวังการเปิดประตูเตาอบเสมอเนื่องจากความร้อนจากภายในเตาอบอาจจะลวกมือได้

ส่วนประกอบและโครงสร้าง



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

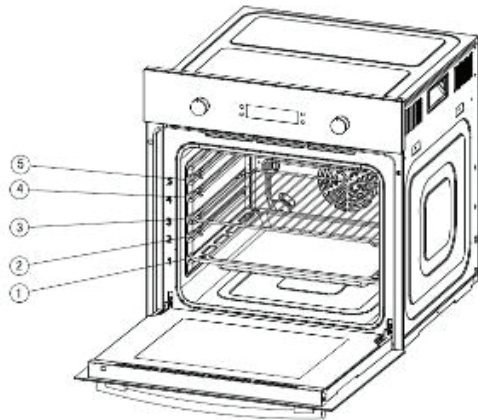
- 5 ด้ามจับประตู
- 6 พัดลมระบายความร้อน
- 7 หลอดไฟ
- 8 ตัวทำความร้อนในการย่าง

ข้อมูลทางเทคนิค TECHNICAL DATA

Voltage/frequency	220-240V~50Hz
Total power consumption	2.800KW
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/ min 555 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300 °c
Grill power consumption	2.650KW

ชั้นวางในเตาอบ

- ชั้นวางและอุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมกับเตาอบ เป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสมและจะช่วยให้การทำอาหารได้อย่างสะดวกสบาย
- ท่านสามารถวางตะแกรงหรือถาดเตาอบได้ 5 ระดับขึ้นตามความเหมาะสม ให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์ในทิศทางที่ถูกต้องและใส่ให้สุดช่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดหรือตะแกรงชนกับประตูเตาอบ

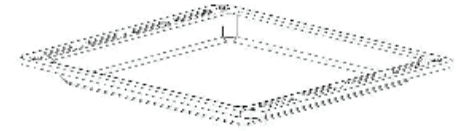


- ท่านสามารถดึงถาดหรือตะแกรงออกมาได้ครั้งหนึ่ง โดยจะมีตัวล็อกช่วยป้องกันถาดหรือตะแกรงตกหล่น จะช่วยให้ท่านหยิบอาหารออกจากถาดหรือตะแกรงได้สะดวกมากขึ้น

หมายเหตุ : อุปกรณ์ของเตาอบอาจเปลี่ยนรูปได้เมื่อโดนความร้อน และจะกลับสู่สภาพเดิมเมื่อเย็นตัวลง ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน

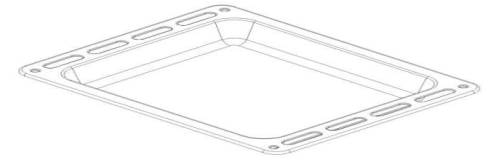
ถาดเตาอบ

ใช้สำหรับการทำขนมอบประเภทต่างๆ, การละลายอาหาร, การย่าง รวมไปถึงสามารถใช้รองน้ำมันที่หยดลงมาจากการย่างที่ตะแกรงด้านบนได้



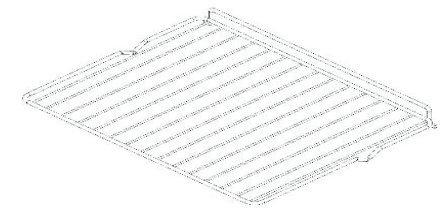
ถาดเตาอบแบบลึก (สำหรับเตาอบบางรุ่น)

ใช้สำหรับอาหารอบประเภทต่างๆ, อาหารประเภทย่าง รวมไปถึงใช้รองน้ำมันที่หยดลงมาจากการย่างที่ตะแกรงด้านบนได้



ตะแกรงเตาอบ

ใช้สำหรับอาหารประเภทย่าง, วางอาหารสำหรับอบหรือย่าง หรือวางหม้อสำหรับปรุงอาหาร

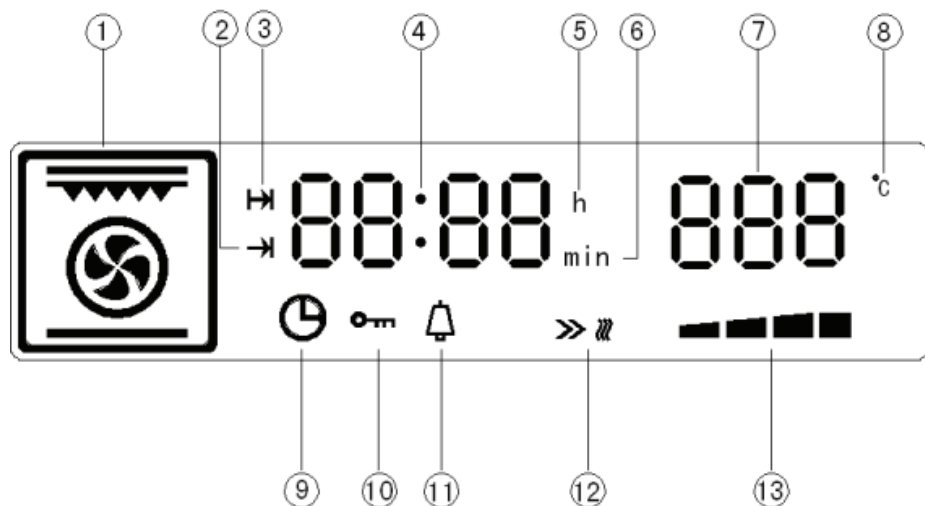


แผงควบคุมการทำงาน

ปุ่มควบคุมการทำงาน



Model/button	K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
TNP PYROLYTIC 708 B	Reminder/ parameter switch (temperature/time)	clock/ booking	startup	Pause/cancel	Plus/minus (Cooking function)	Plus/minus (temperature/ time)



Icons	Function	Icons	Function
1	Corresponding heating elements while working	8	Unit of degree Celsius °C
2	Work time setting icon	9	System time icon
3	Reservation function, setup start working time	10	Door lock icon
4	Display the day of time value, including hour, minute and second icon “:.”	11	Clock icon
5	Hour icon	12	Oven working icon
6	Minute icon	13	Work state dynamic indicator bar (menu working)
7	Display the temperature value		

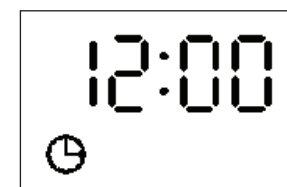
Icons	Function	Icons	Function
	อบโดยใช้ไฟบน		โปรแกรมการย่าง
	พัดลมกระจายความร้อน / ละลายอาหารแช่แข็ง		อบโดยใช้ไฟล่าง
	โปรแกรมทำความสะอาด		

คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน

1. Power on (เปิดการใช้งาน)

เมื่อมีการจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่องในครั้งแรก จอแสดงผลทั้งหมดจะสว่างขึ้น 1 วินาที และให้ตั้งเวลา โดยค่าเริ่มต้นจะแสดงเวลา 12:00 สามารถตั้งค่าชั่วโมงได้เมื่อเลข 12 กะพริบ เมื่อตั้งค่าชั่วโมงเสร็จแล้ว หลังจากนั้น 10 วินาทีไฟแสดงนาฬิกาจะกะพริบขึ้นเพื่อให้ตั้งค่านาที หลังจากตั้งค่านาทีแล้ว 10 วินาที เครื่องจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมทำงานโดยอัตโนมัติ

เมื่อเครื่องเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อม หากไม่ได้มีการใช้งานใดๆ ภายใน 5 นาที เครื่องจะปิดการทำงาน โดยอัตโนมัติ และจอแสดงผลจะดับลง เมื่อเครื่องปิดการทำงานท่านสามารถกดปุ่มใดๆ เพื่อให้เครื่อง กลับเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมอีกครั้ง



โหมดเตรียมพร้อม

เมื่อเปิดใช้งาน เตาอบจะเริ่มตรวจสอบความพร้อมของตัวเองโดยอัตโนมัติ และตัวเลขจะกลับไปอยู่ที่โหมดเตรียมพร้อม ถ้าเตาอบไม่กลับไปอยู่ในโหมดเตรียมพร้อมที่ถูกต้องภายใน 20 วินาที หน้าจอจะแสดงรหัส “E-3” และต้องกดปุ่ม ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อให้เตาอบกลับไปสู่การเตรียมพร้อมใช้งาน

เมื่อเตาอบเตรียมพร้อมใช้งาน ให้กด หนึ่งครั้งเพื่อเปลี่ยนเป็นการตั้งนาฬิกา ค่าเวลาชั่วโมงจะกะพริบ (1 ครั้งต่อวินาที) และให้หมุน KB2 เพื่อปรับค่าชั่วโมง (0-23-0 ตัวเลขย้อนกลับได้)



การตั้งค่าชั่วโมง



การตั้งค่านาฬิก

หลังจากตั้งค่าข้อมูลเรียบร้อยแล้ว ให้กด  อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนเป็นการตั้งค่าครั้งที่ ตัวเลขนาที่ จะกะพริบในขั้นตอนนี้ และให้เมนู KB2 เพื่อปรับค่าที่ (0-59-0 ตัวเลขย้อนกลับได้)

เมื่อตั้งนาฬิกาเรียบร้อยแล้วให้กดปุ่ม  อีกครั้งเพื่อยืนยันการตั้งนาฬิกา การปรับค่าชั่วโมง สัญลักษณ์ “h” จะแสดงขึ้นมา การปรับค่านาที สัญลักษณ์ “min” จะแสดงขึ้นมา หลังจากตั้งนาฬิกาเรียบร้อยแล้ว จะไม่มีสัญลักษณ์แสดงขึ้นมา ถ้าไม่มีการยืนยันการตั้งค่านาฬิกาใน 10 วินาที ระบบจะกลับไปสู่ค่าเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ ถ้าหากปิดเครื่องจะต้องตั้งค่านาฬิกาใหม่อีกครั้ง และจะมีเพียงตัวเลขเวลานั้นที่ จะแสดงอยู่ในสถานะการเตรียมพร้อม

ในสถานะเตรียมพร้อม สามารถเปลี่ยนตัวเลือกการใช้งานได้โดยหมุนปุ่ม KB1 ตามภาพสัญลักษณ์ด้านล่าง (เมื่อหมุนจนสุดจะไม่กลับไปที่ใช้การครั้งแรก ให้หมุนย้อนกลับ)



แผนภาพโหมดการใช้งาน

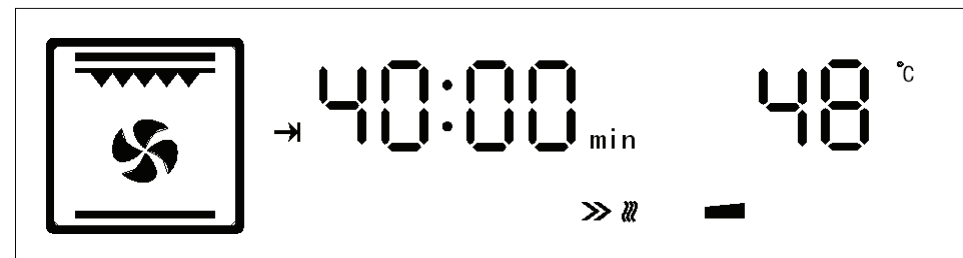
ขณะที่เลือกการใช้งาน ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาเริ่มต้นของการใช้งานนั้นๆ (และจะแสดง “Eco” เมื่อเลือก “Eco mode” อุณหภูมิจะเป็นค่าเริ่มต้นของการใช้งานนั้นๆ ในการปรับอุณหภูมิ ตัวเลขอุณหภูมิ ค่าเริ่มต้น และสัญลักษณ์ “C” จะกะพริบ คุณสามารถหมุนปุ่ม KB2 เพื่อทำการปรับอุณหภูมิ ถ้าการใช้งานไหนไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ เวลาเริ่มต้นและสัญลักษณ์การทำงาน → จะแสดงขึ้นมา

หลังจากปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการแล้ว ให้กด  เพื่อเปลี่ยนเป็นการปรับการตั้งเวลา หน้าจอจะแสดงเวลาเริ่มต้น และ สัญลักษณ์การทำงาน ➡ จะกะพริบ คุณสามารถปรับเวลาโดยหมุนปุ่ม KB2

การใช้งานใดที่ไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ คุณสามารถตั้งเวลาการใช้งานได้ทันที ตามวิธีการข้างต้น

ถ้าไม่มีการตั้งเวลาและอุณหภูมิ หรือไม่มีการกดปุ่ม  ภายใน 10 วินาที ระบบกลับไปสู่สถานะเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ (ค่าเริ่มต้นของเวลาการใช้งาน อุณหภูมิ และ ช่วงอุณหภูมิที่สามารถปรับได้จะกล่าวถึงในภายหลัง)

ระหว่างที่เตาอบทำงานหน้าจอจะแสดงผลดังต่อไปนี้



หน้าจอแสดงสถานะการทำงาน

หน้าจอแสดงขณะตอบทำงาน: ➡ สัญลักษณ์การทำงานจะแสดงขึ้น เวลาจะนับถอยหลัง

สัญลักษณ์การใช้งานที่เลือกไว้จะแสดงขึ้น >>> >>> แลบบ่งชี้การทำงานแบบไดนามิกจะแสดงขึ้น

หมายเหตุ: ช่วงเวลาการปรุงอาหารคือ 5-150 นาที

เมื่อทำการเปลี่ยนเวลา หรืออุณหภูมิในการปรุงอาหาร หน้าจอจะกะพริบที่เวลาและสัญลักษณ์การใช้งาน
➔ หรือสัญลักษณ์อุณหภูมิและการปรุงอาหาร (1 ครั้งต่อวินาที) เมื่อกดยืนยันการกะพริบจะหยุดลง
 และเวลาเริ่มนับถอยหลัง (นับถอยหลังเป็นวินาที)

หมายเหตุการปรุงอาหาร: เมื่ออุณหภูมิใกล้เคียงกับอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ เตาอบจะแจ้งให้ทราบเป็นเวลา 2 วินาที ถ้าเวลาปรุงอาหารเหลือ 0 เตาอบจะหยุดการทำงาน (พัดลมระบายความร้อนยังทำงานอยู่) หลังจากนั้นจะกลับไปสู่สถานการณ์เตรียมพร้อม เสียงเตือนจะดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง พัดลมระบายความร้อนจะหยุดทำงานเมื่ออุณหภูมิเตาอบเหลือ 100 องศาเซลเซียส

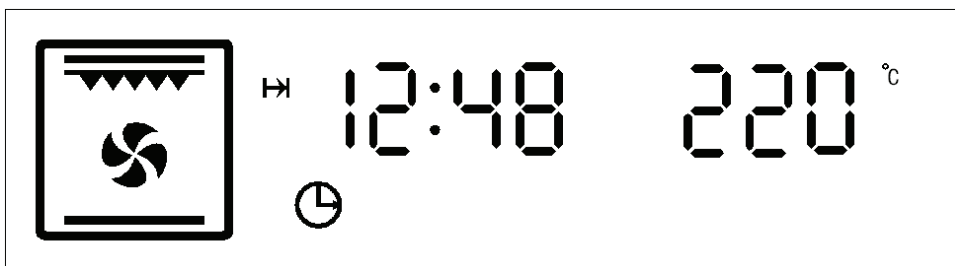
ช่วงการแสดงผล : ไม่ต่ำกว่า 30 องศาเซลเซียส แสดง Lo c เมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 30 องศาเซลเซียส

4. Reservation function (คำสั่งตั้งเวลาการทำงาน)

หลังจากตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิเรียบร้อยแล้วก่อนที่จะกดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน ให้กด  เพื่อเข้าสู่เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร (คำสั่งการตั้งเวลาการทำงาน)

การตั้งค่า (เวลาสิ้นสุดการทำงานเบื้องต้น = ระบบเวลา + การตั้งเวลาในการปรุงอาหาร) สัญลักษณ์สิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร  จะกะพริบ (1 วินาทีต่อครั้ง) หน้าจอแสดงเวลาแบบชั่วโมงจะกะพริบและให้หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งเวลาชั่วโมง หลังจากนั้นให้กดปุ่ม  อีกครั้งเพื่อตั้งเวลาแบบนาที เมื่อหน้าจอแสดงเวลาแบบนาทีกะพริบ ให้หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งเวลา (สามารถปรับเวลาชั่วโมงและนาที โดยกดปุ่ม  เพื่อสลับไปมา) เมื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน เตาอบจะเข้าสู่สถานะการตั้งเวลาทำงาน โดยสามารถตั้งเวลาได้นานที่สุด 24 ชั่วโมง

หน้าจอแสดงสถานะการตั้งเวลาการทำงาน จะแสดงผลตามรูปและองค์ประกอบต่างๆของเตาอบ จะยังไม่ทำงานตอนนี้



หน้าจอแสดงสถานะการตั้งเวลาการทำงาน

สถานการณ์ตั้งเวลาการทำงาน จะแสดงสัญลักษณ์  และเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร  สัญลักษณ์นาฬิกาจะแสดง ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดง เวลาของระบบสัญลักษณ์การทำงานที่เลือกที่สอดคล้องกัน จะแสดง อุณหภูมิจะที่ตั้งไว้จะแสดง ถ้าไม่มีการยืนยันการตั้งเวลาการทำงานภายใน 10 วินาที เตาอบจะกลับไปสู่สถานะ การเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ ในการตั้งเวลาการทำงานคุณสามารถกด  เพื่อสอบถามเวลาเริ่มทำอาหาร (เวลาเริ่มทำอาหาร = เวลาสิ้นสุดเวลาทำอาหาร) ถ้าต้องการยกเลิกการตั้งเวลาทำงานให้กดปุ่ม  และเตาอบจะกลับสู่สถานะ การเตรียมพร้อม

5. Pyrolytic self-cleaning mode (โหมดทำความสะอาดตัวเอง)

ทำได้โดยการหมุนปุ่ม KB1 ไปที่ Pyrolytic self-cleaning mode ซึ่งไม่สามารถปรับอุณหภูมิในโหมดนี้ได้ เวลาในการทำงาน 1 ชั่วโมงครึ่ง หมุนปุ่ม KB2 เพื่อปรับเวลาทำงาน โดยปรับได้ต่ำสุด 1 ชั่วโมง และสูงสุด 2 ชั่วโมง

หลังจากเลือกโหมดทำความสะอาดตัวเอง และตั้งเวลาทำงานแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์  ประตูกจะถูกล็อกและแสดงสัญลักษณ์  ตลอดเวลาการทำงาน ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ว่าระบบทำความสะอาดตัวเองกำลังทำงาน และประตูล็อกอยู่และกดปุ่ม  เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว หรือยกเลิกการทำงาน

หลังจากระบบทำความสะอาดตัวเองเริ่มทำงาน ตัวเลขเวลาจะนับถอยหลัง อุณหภูมิจะแสดง “PYR” หลอดไฟในเตาอบจะไม่สามารถใช้ได้ในขั้นตอนนี้

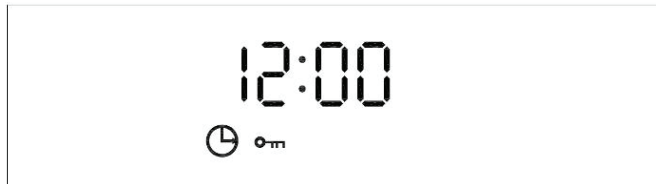
หลังจากเริ่มทำความสะอาดตัวเอง ประตูจะถูกล็อกโดยอัตโนมัติ ถ้าหลังจากระบบทำงานแล้วหน้าจอแสดงรหัส “E-3” แสดงว่ามีปัญหาต่อระบบป้องกัน ให้กดปุ่ม  เพื่อยกเลิกการทำงานและกลับสู่สถานะ การเตรียมพร้อม เมื่อแก้ไขปัญหาแล้ว ให้เลือกคำสั่งทำความสะอาดตัวเองและกดปุ่ม  อีกครั้งเพื่อเริ่มทำงาน

6. Attention for self-cleaning mode (ข้อควรระวังของโหมดทำความสะอาดตัวเอง)

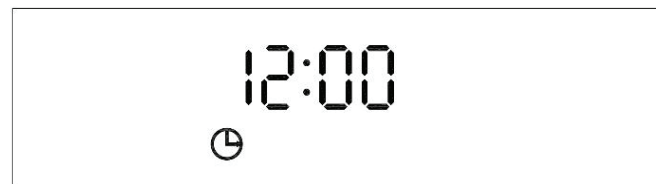
- ก่อนเริ่มใช้งาน ให้นำชั้นวาง ถาดเตาอบ และอุปกรณ์ต่างๆออกจากเตาอบเพื่อป้องกันความเสียหายจากอุณหภูมิสูง
- หลังจากใช้งานห้ามใช้น้ำหรือสารทำความสะอาดอื่น ๆ
- หลังจากใช้งาน อาจพบบางสิ่งที่ยังติดอยู่ภายในเตาอบ ให้ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดออก
- ก่อนใช้งาน ให้นำเศษอาหารออกจากเตาอบก่อน เพื่อป้องกันการเกิดควัน และกลิ่นระหว่างทำงาน
- ขณะที่กำลังทำความสะอาดตัวเอง สามารถเกิดควันและกลิ่นได้ จึงควรทำให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก
- ขณะที่ทำความสะอาดตัวเอง อุณหภูมิด้านนอกจะสูงมาก ห้ามจับเครื่อง และหลีกเลี่ยงเด็กให้ห่างจากเตาอบเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เมื่อพบว่าซิลของเตาอบมีข้อบกพร่องหรือชำรุดเสียหายควรเปลี่ยนโดยผู้ที่เหมาะสม และควรติดตั้งซิลประตูทดแทนของแท่นั้นอย่าใช้ซิลประตูอื่นเนื่องจากอาจไม่เหมาะสม

7. Door lock function (ฟังก์ชันล็อคประตูเตาอบ)

หน้าจอแสดงการล็อคประตู เมื่อทำความสะอาดตัวเอง เมื่ออุณหภูมิของเตาอบสูงกว่า 300 องศาเซลเซียส หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ (ตามภาพตัวอย่างด้านล่าง) ประตูจะปลดล็อคเมื่ออุณหภูมิลดต่ำกว่า 300 องศาเซลเซียส (ตามภาพตัวอย่างด้านล่าง)



ภาพแสดงประตูล็อค



ภาพแสดงประตูปลดล็อค

ประตูเตาอบจะถูกล็อคทำงานภายใต้สถานการณ์ดังต่อไปนี้

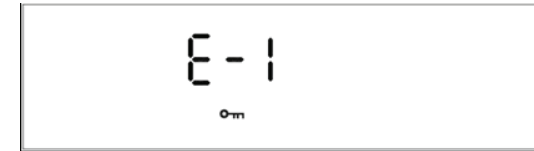
- อยู่ระหว่างการทำงานทุกโหมด (ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็ง) ประตูจะล็อคโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิเตาอบสูงกว่า 300 องศาเซลเซียส
- อยู่ระหว่างการทำทำความสะอาดตัวเอง
- เมื่อระบบตรวจจับอุณหภูมิผิดปกติและเตาอบไม่สามารถทำอุณหภูมิให้ถึงตามที่ตั้งไว้ภายใน 15 นาที ประตูจะล็อคโดยอัตโนมัติ (ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็งและโหมดประหยัดพลังงาน)
- เมื่ออยู่ในโหมดการเตรียมพร้อม และระบบตรวจจับอุณหภูมิล้มเหลว ประตูจะล็อคโดยอัตโนมัติ และพัดลมระบายความร้อนจะทำงาน (หน้าจอจะแสดงผลตามภาพแสดงประตูล็อคด้านบน)

ประตูเตาอบจะปลดล็อค ตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- เมื่อระบบทำความสะอาดตัวเองเสร็จเรียบร้อยหรือมีการหยุดชั่วคราว ประตูจะปลดล็อคเมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบต่ำกว่า 300 องศาเซลเซียส เมื่อไฟฟ้าถูกตัดระหว่างการทำทำความสะอาดตัวเอง ประตูจะปลดล็อคเมื่อไฟฟ้ากลับมาใช้ได้อีกครั้งเท่านั้น (หมายเหตุ ถึงแม้ว่าไฟฟ้าจะกลับมาแล้ว แต่ประตูจะปลดล็อคเมื่ออุณหภูมิในเตาอบต่ำกว่า 300 องศาเซลเซียสเท่านั้น)
- ระหว่างการทำงานโหมดต่างๆ ประตูจะปลดล็อคเมื่ออุณหภูมิในเตาอบต่ำกว่า 300 องศาเซลเซียสเท่านั้น

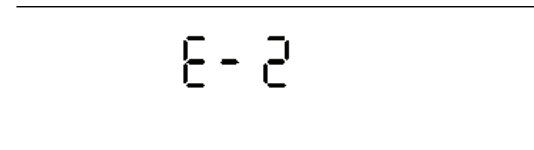
8. Protection function (ระบบการป้องกัน)

A. หน้าจอจะแสดง E-1 ถ้าระบบตรวจจับความร้อนล้นวงจรระหว่างการปรุงอาหาร สัญญาณเตือนจะดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง 1 ครั้งต่อ 1 วินาที (ตามภาพด้านล่าง) ประตูจะถูกล็อค ให้กดปุ่ม **II** เพื่อกลับสู่โหมดพร้อมใช้งาน



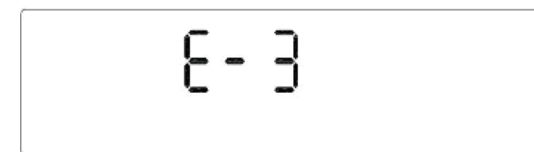
หน้าจอแสดงเมื่อระบบตรวจจับผิดปกติ

B. เมื่ออุณหภูมิยังคงต่ำกว่า 35 องศาเซลเซียส หลังจากตั้งความร้อนไป 5 นาที (ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็ง และโหมดประหยัดพลังงาน) แสดงว่าระบบทำความร้อนมีปัญหา หน้าจอจะแสดง E-2 สัญญาณเตือนจะดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง 1 วินาทีต่อครั้ง (ตามภาพด้านล่าง) ประตูจะถูกล็อค ให้กดปุ่ม **II** เพื่อกลับสู่โหมดพร้อมใช้งาน



หน้าจอแสดงเมื่อระบบทำความร้อนมีปัญหา

- C. 1). ระหว่างที่เตาอบกำลังตรวจสอบตัวเองหลังจากเปิดเครื่อง หากไม่พบสัญญาณล็อคประตูที่ถูกต้องเป็นเวลา 20 วินาทีเมื่อล็อคประตูเข้าที่ และหน้าจอจะแสดง “E-3” แสดงว่าระบบล็อคประตูมีปัญหา
- 2). ระหว่างที่เตาอบกำลังตรวจสอบตัวเองหลังจากเปิดเครื่อง หากไม่พบสัญญาณล็อคประตูที่ถูกต้องเป็นเวลา 20 วินาทีเมื่อไม่ได้ล็อคประตูเข้าที่ และหน้าจอจะแสดง “E-3” แสดงว่าประตูไม่ได้ปิดให้เข้าที่
- 3). ระหว่างการทำทำความสะอาดตัวเอง ถ้าหน้าจอแสดง “E-3” เมื่อประตูล็อคเข้าที่แล้ว แสดงว่าตัวล็อคประตูมีปัญหา
- 4). ระหว่างการทำทำความสะอาดตัวเอง ถ้าหน้าจอแสดง “E-3” เมื่อประตูไม่ได้ล็อคเข้าที่ แสดงว่าประตูไม่ได้ปิดให้เข้าที่จากสถานการณ์ข้างต้นเมื่อหน้าจอแสดงผลความผิดพลาด สัญญาณเตือนจะดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง 1 วินาทีต่อครั้ง (ตามภาพด้านล่าง) ประตูจะถูกล็อค ให้กดปุ่ม **II** เพื่อกลับสู่โหมดพร้อมใช้งาน



หน้าจอแสดงผลการล็อคประตูผิดปกติ

9. Enquiry function (การทำงานสอบถามเพิ่มเติม)

- (1) ระหว่างการปรุงอาหาร กดปุ่ม  หนึ่งครั้งสามารถค้นหาเวลาของระบบได้ ตำแหน่งนาฬิกาแสดงระบบเวลาปัจจุบัน สัญลักษณ์ที่สองจะกะพริบ กดปุ่ม  อีกครั้งหรือ อีก 10 วินาทีให้หลังจะกลับไปแสดงเวลาปรุงอาหาร
- (2) หลังจากตั้งเวลาเตือน การสั่งการล่วงหน้า หรือการเตรียมปรุงอาหาร กดปุ่ม “” เพื่อสอบถามเวลาที่เหลือจากการนับถอยหลัง กดปุ่ม “” อีกครั้ง หรืออีก 10 วินาทีให้หลังจะกลับสู่หน้าจอเดิมก่อนหน้านี้ คุณสามารถค้นหาเวลาของนาฬิกาปลุกที่เหลือและรีเซ็ตเวลานาฬิกาปลุกภายใต้สถานะเตรียมพร้อมเมื่อเวลานับถอยหลังของนาฬิกาปลุกน้อยกว่า 1 นาที ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดง 0: 00
- (3) ในการตั้งเวลาทำงานล่วงหน้า การกดปุ่ม “” ครั้งแรกสามารถสอบถามเวลาให้เริ่มปรุงอาหาร ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาที่เริ่มปรุงอาหาร เวลาเริ่มปรุงอาหารและสัญลักษณ์ “” จะกะพริบ กดปุ่ม “” อีกครั้ง หรือ อีก 10 วินาทีให้หลังจะกลับไปแสดงเวลาระบบเวลาโดยอัตโนมัติ

10. Alarm function (ระบบการแจ้งเตือน)

กดปุ่ม “” ขณะที่อยู่สถานะ การเตรียมพร้อมเพื่อเข้าสู่การตั้งระบบการแจ้งเตือน ตำแหน่งชั่วโมงของนาฬิกาจะกะพริบ ค่านาฬิกาจะสว่างขึ้น และสัญลักษณ์แจ้งเตือน “” จะแสดงขึ้นมา

- (1) หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่าชั่วโมง ตัวเลขค่าชั่วโมงจะสว่าง และสามารถตั้งค่าได้ตั้งแต่ 0-23
- (2) กดปุ่ม “” อีกครั้ง ค่าเวลานาฬิกาจะสว่างขึ้น และค่าเวลาชั่วโมงก็ยังคงสว่างอยู่
- (3) หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่านาที ตัวเลขค่านาฬิกาจะสว่าง และสามารถตั้งค่าได้ตั้งแต่ 0-59
- (4) เมื่อตั้งเวลาการแจ้งเตือนแล้ว ให้กด “” เพื่อยืนยัน สัญลักษณ์ที่สอง “:” จะเริ่มกะพริบ สัญลักษณ์ “” ยังคงสว่าง และจะเริ่มนับถอยหลังเป็นวินาที เมื่อนับถอยหลังจนเป็น 0 สัญญาณเตือนจะดังขึ้นเป็นเวลา 1 นาที (1 วินาทีต่อครั้ง) กดปุ่มอะไรก็ได้เพื่อหยุดการกะพริบ

หมายเหตุ

- (1) ระหว่างการตั้งแจ้งเตือน สัญลักษณ์ “:” จะสว่างขึ้น สัญลักษณ์การแจ้งเตือน “” จะสว่างอยู่เสมอ
- (2) ระหว่างการตั้งแจ้งเตือน กดปุ่ม “” จะเป็นการยกเลิกการตั้งแจ้งเตือนและกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม
- (3) ถ้าการแจ้งเตือนถูกตั้งค่าแล้ว สัญลักษณ์ “” จะต้องแสดงตลอดเวลาแม้ในขณะที่ปรุงอาหาร และสามารถตรวจสอบการตั้งแจ้งเตือนได้

11. Start/pause/cancel function (ระบบเริ่มทำงาน หยุดชั่วคราว ยกเลิก)

1. หลังจากตั้งค่าการปรุงอาหารแล้วกดปุ่ม “” เพื่อเริ่มทำงาน ถ้ากดปุ่ม “” เมื่อหยุดการปรุงอาหาร จะกลับไปเริ่มทำงานใหม่อีกครั้ง
2. ระหว่างที่เตาอบทำงาน กดปุ่ม “” หนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว อุณหภูมิและเวลาจะกะพริบ สัญลักษณ์การทำงานจะสว่างขึ้น กดปุ่ม “” อีกครั้งเพื่อยกเลิกการทำงานที่ค้างไว้
3. เมื่อตั้งระบบเวลาเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “” จะออกจากการตั้งเวลาและกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม
4. เมื่อระบบการทำงานของเตาอบ เวลาทำงานและอุณหภูมิถูกตั้งค่า กดปุ่ม “” เพื่อออกจากการตั้งค่า และกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม

12. Oven function instruction (คู่มือการใช้งานการทำงานของเตาอบ)

โหมดการทำงาน	สัญลักษณ์	ค่าอุณหภูมิเริ่มต้น	ช่วงอุณหภูมิ	เวลาทำงานเริ่มต้น	รายละเอียดการทำงาน
การทำงาน 1		220	50-250	50:00	โหมดอุ่นเร็ว : โหมดนี้ส่วนด้านในและด้านนอกขององค์ประกอบความร้อนด้านบนและองค์ประกอบความร้อนด้านล่างทั้งสองเปิดใช้งานเพื่อหมุนเวียนความร้อนสลับกัน ในโหมดนี้พัดลมจะทำงานเพื่อช่วยกระจายความร้อน เพื่อให้ระยะเวลาในการปรุงอาหารเร็วขึ้น เหมาะกับการอุ่นเตาอบเตรียมความพร้อมในการใช้งาน
การทำงาน 2		50	ปรับอุณหภูมิไม่ได้	30:00	โหมดละลายแช่แข็ง : พัดลมทำงานโดยปราศจากความร้อน ณ อุณหภูมิห้อง เวลาในการละลายแช่แข็งขึ้นกับปริมาณของอาหาร โปรดทำตามคำแนะนำในการละลายแช่แข็งบนบรรจุภัณฑ์ของอาหาร
การทำงาน 3		200	50-250	50:00	ไฟล่าง : โหมดนี้ระบบทำความร้อนด้านล่างเตาอบจะทำงาน และให้ความร้อนจากด้านล่างขึ้นด้านบน ซึ่งเหมาะกับการทำพิซซ่าหรืออาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนานๆ หรือการอุ่นอาหาร
การทำงาน 4		210	50-230	50:00	ย่างโดยใช้พัดลม : วิธีการทำอาหารนี้ใช้ส่วนด้านในขององค์ประกอบด้านบนเท่านั้นซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร การทำงานนี้เหมาะกับการย่างอาหารขนาดเล็ก เช่น เบคอน ขนมหั้ว หรือเนื้อเป็นต้น

โหมดการทำงาน	สัญลักษณ์	ค่าอุณหภูมิเริ่มต้น	ช่วงอุณหภูมิ	เวลาทำงานเริ่มต้น	รายละเอียดการทำงาน
การทำงาน 5		210	50-250	60:00	อย่างโดยใช้พัดลมกระจายความร้อน : โดยใช้องค์ประกอบความร้อนด้านบนและพัดลมเข้าด้วยกัน เพื่อให้ความร้อนภายในไหลเวียนอย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับการอบอาหารอย่างรวดเร็วและลือคความชื้นภายในของอาหารเช่นสเต็กเนื้อ, แฮมเบอร์เกอร์และผักบางชนิด
การทำงาน 6		200	50-250	60:00	โหมดอย่างโดยใช้ไฟบน-ไฟล่าง (ความร้อนด้านบนและด้านล่าง) : เหมาะสำหรับเนื้อย่างหรืออาหารอบในชั้นเดียว
การทำงาน 7		200	50-230	60:00	อย่างเต็มกำลัง : สำหรับโหมดนี้องค์ประกอบความร้อนทั้งภายในและภายนอกทำงานได้ปริมาณความร้อนจะลงไปเพื่ออาหาร โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบไส้กรอกขนาดกลางหรือใหญ่เบคอนสเต็กเนื้อปลาและอื่น ๆ
การทำงานแบบประหยัดพลังงาน		200	50-250	1:20	โหมดประหยัดพลังงาน : นี่คือโหมดการประหยัดพลังงาน วิธีการปรุงอาหารนี้ใช้แหวนด้านบนและองค์ประกอบความร้อนด้านล่างในการทำงาน เหมาะสำหรับส่วนผสมที่ต้องการให้ความร้อนช้าๆ อุณหภูมิความร้อนในเตาอบจะเพิ่มขึ้นอย่างช้าๆ เพื่อให้การเจาะเต็มความร้อนเข้าไปในอาหาร ลดการใช้ความร้อนส่วนเกิน
การทำ ความสะอาดตัวเอง		430	ปรับอุณหภูมิไม่ได้	1:30	1. ก่อนที่จะใช้ฟังก์ชันไฟโรลิติกคุณจะต้องเอาชิ้นวางด้านข้างกระทะเตาอบและอุปกรณ์เสริมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายในอุณหภูมิสูง 2. อุณหภูมิสามารถเข้าถึง 430 องศาเซลเซียส, สิ่งตกค้างอาหารที่หลุดออกมาในอุณหภูมิสูง ทำให้ทำความสะอาดได้ง่าย
หมายเหตุ A. มอเตอร์ทำงานที่ความเร็วต่ำในสถานการณ์การทำงาน (F1-F7) และหยุดทำงานเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส ภายใต้สถานะปิดเครื่อง B. หากอุณหภูมิของช่องสูงกว่า 300 องศาเซลเซียส ในโหมดฟังก์ชันใด ๆ มอเตอร์โอเลียงจะทำงานด้วยความเร็วสูง					

คู่มือการย่าง

- โปรดดูข้อมูลอุณหภูมิและเวลาในการอบซึ่งแสดงบนบรรจุภัณฑ์อาหาร เมื่อคุณคุ้นเคยในการใช้เตาอบคุณสามารถใช้งานเตาอบได้ตามความต้องการของคุณ
- หากคุณใช้ระบบหมุนเวียนลมร้อนในการปรุงอาหารคุณควรดูรูปแบบของข้อเสนอการทำอาหารดังกล่าวบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว ก่อนการปรุงเว้นแต่จะมีเครื่องหมายของ "การปรุงจากการแช่แข็ง" ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- คุณควรอุ่นเตาอบไว้ล่วงหน้าและไม่ควรวางอาหารไว้ข้างในจนกว่าไฟในเตาอบจะดับลง คุณสามารถเลือกที่จะไม่ให้ความร้อนล่วงหน้าเมื่อใช้โหมดเตาอบพัดลม อย่างไรก็ตามคุณควรยึดเวลาการปรุงอาหารลงบนบรรจุภัณฑ์อาหารออกไปอีกประมาณสิบนาที
- ควรตรวจสอบอย่างรอบคอบก่อนว่าไม่มีชิ้นส่วนพิเศษก่อนเริ่มปรุงหรืออบอาหาร ถ้ามีควรถอดออกเพื่อความปลอดภัย
- กรุณาวางกระทะไว้ตรงกลางเตาอบและปล่อยให้มีความว่างเพียงพอบนกระทะเพื่อให้ความร้อนไหลผ่าน
- หลีกเลี่ยงการเปิดประตูเพื่อสังเกตการทำอาหารขณะที่เตาอบกำลังทำงาน
- ไฟเตาอบจะยังคงเปิดและปิดในระหว่างการปรุงอาหาร
- ปิดประตูเตาอบไว้เสมอเมื่อใช้คำสั่งการทำงานใดก็ได้ก็ตาม
- อย่าใช้อลูมิเนียมฟอยล์เพื่อปิดกระทะย่างหรือห่ออาหารด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ในการย่าง เพราะการสะท้อนแสงของฟอยล์อาจทำให้องค์ประกอบการย่างเสียหายได้
- คุณไม่ควรวางอลูมิเนียมฟอยล์ให้ด้านล่างของเตาอบ
- ในระหว่างการปรุงอาหารห้ามวางกระทะหรืออุปกรณ์ทำอาหารลงบนเตาอบของคุณโดยตรง ควรวางไว้บนชั้นวางที่จัดไว้ให้เสมอ
- ความร้อนของอุปกรณ์ในการย่างและส่วนประกอบภายในอื่น ๆ ของเตาอบจะร้อนมากะหว่างการทำงาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจเมื่อจัดการกับอาหารที่คุณกำลังย่าง
- ข้อสำคัญ: ระวังเมื่อเปิดประตูเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนของเตาอบและไอน้ำ
- ถาดรองน้ำหยดควรใช้เพื่อตำแหน่งถาดรองน้ำหยดเท่านั้นและห้ามนำออกจากช่องเตาอบเมื่อต้องการถอดถาดรองน้ำออกคุณควรใช้ถุงมือเตาอบเสมอ
- ถาดรองน้ำหยดไม่ควรเคลื่อนย้ายตำแหน่งเมื่อเปิดเครื่อง
- ไม่ควรใช้ไอน้ำในการทำ ความสะอาด
- คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน ควรตั้งไว้ให้ห่างจากเด็กเล็กเมื่อใช้งาน
- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอย่างรุนแรงหรือเครื่องขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดกระทะจากประตูเตาอบเนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวมีรอยขีดข่วนซึ่งอาจส่งผลให้กระทะจากเตาอบแตก

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบในครั้งแรก

ทำเตาอบให้ร้อน

ในการใช้งานเตาอบครั้งแรก แนะนำให้คุณทำการทำเตาอบให้ร้อนเพื่อทำให้กลิ่นใหม่ของเตาอบหายไป โดยเปิดอุณหภูมิสูงสุด 250 องศาเซลเซียส และทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง โดยไม่ต้องใส่อาหารไว้ภายใน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์หลงเหลืออยู่ในช่องทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องที่ติดตั้งเตาอบอยู่นั้นมีการระบายอากาศโดยการเปิดประตูและหน้าต่างในระหว่างการทำกระบวนการนี้

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

ทำความสะอาดอุปกรณ์

ก่อนที่จะคุณจะใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกให้ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่ร้อนๆและใช้ผ้าเช็ด

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

วิธีการดังต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม

1. ใช้เครื่องครัวเคลือบสีเข้มหรืออุปกรณ์ที่มีสารเคลือบ ในการนำเข้าเตาอบ เนื่องจากการถ่ายเทความร้อนได้ดีกว่า
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

เกร็ดน่ารู้สำหรับการปิ้ง

1. ปรุงรสด้วยน้ำมันและพริกไทยดำจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการปรุงอาหารเมื่อปรุงอาหารที่ทำจากไก่ ทั้งไก่วงหรือเนื้อชิ้นใหญ่
2. เนื้อที่ติดกระดูกใช้เวลาประมาณ 15 ถึง 30 นาทีก่อนที่มันจะสุก ใช้เวลานานกว่าเนื้ออย่างขนาดเดียวกันที่ไม่ติดกระดูก
3. คุณควรคำนวณเวลาทำอาหารประมาณ 4 ถึง 5 นาทีต่อความสูงของเนื้อต่อเซนติเมตร
4. พักเนื้อในเตาอบประมาณ 10 นาทีหลังจากสิ้นสุดเวลาทำอาหาร น้ำในเนื้อจะกระจายทั่วเนื้อ และไม่ไหลออกมาเมื่อเนื้อถูกตัด
5. ปลาที่วางในจานที่ทนไฟควรวางบนชั้นวางในระดับปานกลางหรือต่ำกว่า

เกร็ดน่ารู้สำหรับการย่าง

การย่างเหมาะสำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ ปลาและสัตว์ปีกและได้สัดส่วนน้ำตาลที่ดีโดยไม่ทำให้แห้งมากเกินไป เนื้อชิ้นบางๆ เนื้อเสียไม้และไส้กรอกเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างเช่นเดียวกับผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่นมะเขือเทศและหัวหอม

การแก้ไขปัญหา

ในกรณีที่เตาแตกโปรตทำตามคู่มือการแก้ไขปัญหาด้านล่างก่อนโทรแจ้งไปยังแผนกบริการ

ปัญหาบางอย่างสามารถแก้ไขได้โดยไม่ต้องเรียกช่างเข้าไปตรวจสอบสิ่งที่เกิดขึ้นปกติ

เมื่อเตาอบกำลังทำงาน คุณอาจได้ยินเสียงที่เกิดจากการขยายตัวของโลหะ อาหารที่มีความชื้นสูงจะผลิต

ไอน้ำขึ้นมา ไอน้ำนี้จะออกจากโอเสี่ยของเตาอบและอาจเห็นว่าช่องมีการระบายอากาศออกมา

พัดลมระบายความร้อนจะเริ่มทำงาน 15 นาทีหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน แม้หลังจากปิดเตาอบพัดลม

ก็ยังสามารถทำงานได้อีก 35 นาที ทำเตาอบให้ร้อนล่วงหน้าก่อนที่จะนำอาหารเข้าไปในเตาอบ

เมื่อต้องปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน คุณสามารถปิดเตาอบก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จ 2-3 นาที และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ในการปรุงอาหารจนเสร็จ

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	ผนึกประตูบกพร่อง	เรียกแผนกบริการ
	บานพับไม่แข็งแรงพอ	เรียกแผนกบริการ
ปิดเตาอบแล้วแต่ยังได้ยินเสียงเครื่องทำงานอยู่	เตาอบถูกใช้งานเป็นเวลานานหรืออุณหภูมิในเตาอบยังสูงอยู่	ลองใช้มือคุณไปใกล้ๆที่ระบายอากาศ ถ้ามีเฉพาะลมร้อนออกมาแสดงว่าเป็นเรื่องปกติในการระบายความร้อน
	พัดลมระบายความร้อนไม่หยุดทำงานถึงแม้ว่าเตาอบจะเย็นแล้ว	เรียกแผนกบริการ
ไม่สามารถเปิดประตูเตาอบได้	ระบบล๊อคผิดปกติ	โปรดติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง
	ระบบตรวจจับอุณหภูมิผิดปกติ	

หมายเหตุ : ถ้าปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไข

- แยกเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟ (ปิดใช้งานหรือคลายเกลียวฟิวส์)
- ติดต่อบริการหลังการขาย ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง
- ไม่ใช่แรงเปิดประตู เมื่อประตูเตาอบล๊อค และเซ็นเซอร์ผิดปกติไม่ใช่ปัญหาจากล๊อคประตู กดปุ่ม“ K2 + K4” ค้างไว้ในเวลาเดียวกันขณะที่อยู่ในสถานะเตรียมพร้อม ประตูที่ล๊อคไว้จะเปิดออกพร้อมเสียงเตือน สัญลักณณ์ญแจจะหายไปและประตูจะเปิดได้
- หลังจากประตูเปิดได้แล้ว เตาอบจะต้องเชื่อมต่อใหม่ ล๊อคประตูจะตรวจสอบตัวเองอีกครั้งในระหว่างการเชื่อมต่อ เตาอบสามารถใช้งานได้ตามปกติหลังจากนั้น

เคล็ดลับในการอบ และการย่าง

เคล็ดลับในการอบ

- วิธีการอบสปอนจ์เค้กให้ทั่วถึง ก่อนที่จะอบเสร็จประมาณ 10 นาทีตามสูตรอาหาร ให้ลองใช้แท่งค็อกเทลแทงลงไปบนเค้กที่จุดสูงสุด หากแท่งค็อกเทลสะอาดออกมาแสดงว่าเค้กสุกแล้ว
- เค้กยุบตัว ไข่ของเหลวให้น้อยลงในกรอบครั้งต่อไปหรือตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลง 10 องศา สังเกตเวลาผสมที่ระบุในสูตรอาหาร
- เค้กฟูขึ้นตรงกลางแต่ตรงส่วนขอบไม่ฟู อย่าทาน้ำมันที่ด้านข้างของแม่พิมพ์เค้ก หลังจากอบเสร็จ ให้แกะเค้กออกจากพิมพ์ด้วยมีดด้วยความระมัดระวัง
- เค้กมีความคล้ามากเกินไปด้านบน ให้วางเค้กในเตาอบต่ำลง และใช้อุณหภูมิต่ำในการอบ และใช้เวลาอบมากขึ้น
- เค้กแห้งเกินไปเมื่ออบเสร็จ ให้ใช้แท่งค็อกเทลทำรูเล็กๆที่เค้ก จากนั้นก็หยดนํ้าผลไม้หรือเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ลงไป ครั้งต่อไปเลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
- ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ดูดีภายนอก แต่ข้างในแฉะ ให้ใช้ของเหลวน้อยลงในครั้งถัดไปเล็กน้อย และอบให้นานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำกว่า สำหรับเค้กที่ต้องการความชุ่มชื้นด้านบน ให้อบฐานเค้กก่อน โรยด้วยอัลมอนต์หรือเกล็ดขนมปังแล้วส่วนบนเค้กไว้ด้านบน และให้ใช้เวลาอบตามสูตรอาหาร
- เค้กมีสีน้ำตาลไม่เท่ากัน ให้ปรับอุณหภูมิต่ำลงเพื่อให้แน่ใจว่าเค้กมีการอบที่สม่ำเสมอ ออบขนมด้วยความร้อนจากบนและล่าง กระดาษที่ใช้รองอาจมีผลต่อความร้อนที่เข้าถึง จึงควรตัดกระดาษรองให้มีขนาดพอดีกับถาดอบ
- ด้านล่างของเค้กผลไม้สีจางเกินไป ให้วางเค้กต่ำลงอีก 1 ระดับในการอบครั้งถัดไป
- น้ำผลไม้ล้นออกมา ครั้งต่อไปใช้กระทะอบเนกประสงค์ที่มีความลึกกว่าเดิม
- ขนมอบขนาดเล็กที่ทำจากแป้งยีสต์เมื่ออบแล้วติดกัน ให้เว้นช่องว่าง 2 เซนติเมตร ระหว่างขนมแต่ละชิ้น จะช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอเมื่อขนมมีการขยายตัวตอนอบ
- การอบขนมหลายระดับ ขนมบนถาดอบด้านบนจะมีสีเข้มกว่าในถาดอบด้านล่าง ให้ใช้ลมร้อน 3 มิติ ในการอบมากกว่าหนึ่งระดับเสมอ เพราะถาดอบที่วางในเตาอบในเวลาเดียวกันอาจไม่เสร็จพร้อมกัน
- รูปแบบการควบแน่นเมื่ออบขนมเค้กที่มีความชื้น การอบอาจทำให้เกิดไอน้ำเล็ดลอดออกจากประตู ไอน้ำอาจตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

เคล็ดลับในการย่าง

1. ก่อนย่างให้ทำการอุ่นเตาก่อนประมาณ 4 นาที ก่อนที่จะวางอาหารในช่องทำอาหาร ควรปิดประตูขณะย่างเสมอ
2. อาหารที่จะนำมาย่างควรมีความหนาเท่ากัน จะทำให้สีของการย่างสม่ำเสมอและมีความชุ่มฉ่ำ
3. กลับด้านของอาหารเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
4. อย่าใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าจะสุกย่าง
5. เติมน้ำของเหลวเล็กน้อยถ้าเนื้อไม่ติดมัน ใส่ของเหลวประมาณ ½ เซนติเมตรของฐานภาชนะ
6. เพิ่มของเหลวไปในหม้ออบ ใส่ของเหลวประมาณ 1-2 เซนติเมตรของฐานภาชนะ
7. วางอาหารที่ต้องการย่างบนตะแกรง ถ้าต้องการย่างเพียงชิ้นเดียว และผลที่ออกมาจะดีที่สุด ถ้าวางตรงกลางตะแกรง ควรวางกระทะอบเนกประสงค์ที่ด้านล่างเตาอบ น้ำที่ออกมาจากเนื้อที่ย่าง จะถูกเก็บไว้ในกระทะและช่วยให้เตาอบสะอาด
8. ขณะที่ย่างอย่าใส่เกลือสำหรับอบหรือกระทะอบเนกประสงค์ที่ระดับ 4 หรือ 5 ความร้อนสูงทำให้ภาชนะ ผิดเพี้ยนและช่องทำอาหารอาจเสียหายได้เมื่อถอดออก
9. การให้ความร้อนขณะที่ย่างจะเปิดและปิดตลอดเวลาซึ่งเป็นเรื่องปกติ
10. เมื่อย่างเสร็จแล้วให้ปิดเตาอบแล้วพักประมาณ 10 นาที วิธีนี้จะช่วยให้การกระจายของน้ำในเนื้อสัตว์ที่ดีขึ้น
11. สำหรับเนื้อหมูย่างที่มันชิ้นไขมัน ให้บากชิ้นไขมันให้เป็นตาราง แล้วให้วางหมูบนจานขณะย่าง โดยคว่ำชิ้นไขมันไว้ด้านล่าง
12. วางสัตว์ปีกทั้งตัวที่ตะแกรงด้านล่างโดยเอาส่วนอกคว่ำลง กลับด้านเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
13. สำหรับเปิดหรือห่านให้เจาะผิวหนังที่อยู่ใต้ปีก วิธีนี้จะช่วยให้ไขมันหมดไป
14. การย่างปลาเป็นชิ้นให้กลับด้านเมื่อถึง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่ย่าง แต่ถ้าเป็นปลาทั้งตัวไม่ต้องกลับด้าน ให้วางปลาทั้งหมดลงในเตาอบโดยให้ครึ่งหลังหันขึ้น การวางมันฝรั่งครึ่งหนึ่งหรือภาชนะที่ทนต่อเตาอบขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลาจะทำให้ปลาตั้งได้มั่นคงขึ้น
15. วิธีที่ทำให้รู้ว่าการย่างเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ (หาได้จากร้านค้าเฉพาะด้าน) หรือทำการ “ทดสอบด้วยช้อน” ใช้ช้อนกดลงบนอาหาร หากรู้สึกแน่นแสดงว่าพร้อมแล้ว หากสามารถกดช้อนได้จะต้องปรุงให้นานขึ้นอีกเล็กน้อย
16. สีของการย่างดำเกินไปและมีบางส่วนแตกและไหม้ ให้ทำการตรวจสอบความสูงและอุณหภูมิของชั้นวาง
17. การย่างดูดีแล้ว แต่น้ำของเนื้อไหม้ ในครั้งต่อไปให้ใช้จานย่างที่เล็กกว่าหรือเติมน้ำของเหลวมากขึ้น
18. การย่างดูดี แต่น้ำของเนื้อไหลเกินไป ในครั้งต่อไปใช้จานย่างที่ใหญ่กว่าและใช้ของเหลวน้อยลง
19. ไขมันเพิ่มขึ้นจากการย่าง นี่เป็นเรื่องปกติตามหลักวิทยาศาสตร์ ไขมันส่วนใหญ่หนีออกมาจากช่องระบาย ไขมันอาจจะตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำที่แผงสวิทช์ทำความเย็นหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน ขณะทำความสะอาดเตาอบควรเปิดสวิทช์ไฟ เพื่อให้คุณมองเห็นภายในเตาอบได้ดีขึ้น
- ควรล้างภายในเตาอบด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
- หลังจากทำความสะอาดให้เช็ดภายในเตาอบให้แห้ง
- ไม่ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบสกปรกที่อาจปรากฏที่ด้านล่างของเตาอบจะเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรือเศษอาหารที่หก ซึ่งเกิดระหว่างการปรุงอาหาร สิ่งเหล่านี้จะเป็นผลมาจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไปหรือวางในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิในการทำอาหารและการทำงานที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณทำ คุณควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารวางในจานที่มีขนาดเพียงพอและมีภาชนะสำหรับรองน้ำหยด
- ควรทำความสะอาดส่วนนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดเตาอบใด ๆ กับอุปกรณ์ของเตาอบ ต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตอุปกรณ์ ทำความสะอาดว่าเหมาะสำหรับใช้กับอุปกรณ์ของคุณหรือไม่
- ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากอุปกรณ์ทำความสะอาดอาจจะไม่ได้รับการซ่อมฟรี ถึงแม้ว่าเครื่องจะอยู่ในระยะเวลาประกัน
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนสำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แผงด้านหน้ากระจก

การทำความสะอาดเตาอบ

ไม่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบหรือสารทำความสะอาดชนิดพิเศษอื่นใดในการทำทำความสะอาดเตาอบ แนะนำให้เช็ดเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

การทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. นำชั้นวางออกก่อน วิธีการผลัดชั้นด้านล่างของชั้นวางและดึงไปด้านข้างในเวลาเดียวกัน ดันชั้นวางด้านข้างขึ้นแล้วหมุนขึ้นไปทีละระดับแล้วดึงชั้นวางออกมา
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและขวา การติดตั้งทำวิธีตรงข้ามกับการถอด

การถอดและติดตั้งประตูเตาอบ

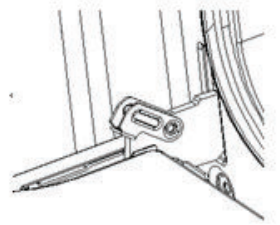
เพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกได้ การถอดและติดตั้งประตูตามวิธีดังต่อไปนี้



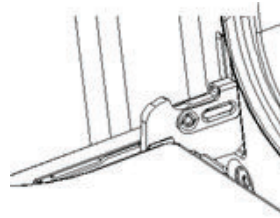
เมื่อบานพับไม่ลื่นดีแล้วจะมีความแรงที่ประตูจะปิดทันที ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า แกนล็อกปิดอยู่ตลอดเวลาและตรวจสอบให้แน่ใจว่ามันเปิดอยู่เมื่อถอดประตูออก

การถอดประตู

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



A



B

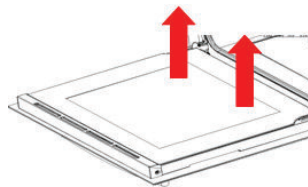


หากประตูหล่นโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับปิดตัวลงอย่างกะทันหัน
อย่ายื่นมือของคุณเข้าไปในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขายของคุณ

การถอดและติดตั้งแผงประตู

การถอด

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



C

คำเตือน! อันตราย !

ถ้ากระจกมีรอยขีดข่วน อาจก่อให้เกิดการแตกได้

อย่าใช้ไม้พายที่ทำจากแก้ว หรือสารกัดกร่อน หรือผงซักฟอกในการทำความสะอาดกระจก

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 และชิ้นส่วนต่างๆเป็นระยะๆ หลังจากหมดระยะเวลาประกัน
ควรให้ช่างตรวจสอบอย่างน้อยทุกๆ 2 ปี
2. ซ่อมส่วนที่เสียหาย และตรวจสอบชิ้นส่วนต่างๆเป็นระยะๆ



คำเตือน!

การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือโดยช่างที่ได้รับอนุญาต

คำเตือนต่อการรักษาสีแวตลอม

คำเตือน : ก่อนที่จะเปลี่ยนชิ้นส่วนเก่าๆ ให้ปิดแหล่งจ่ายพลังงานให้เรียบร้อยเสียก่อน ดึงปลั๊กที่ไม่ได้ใช้ออก ดึงสายเคเบิลด้านหลังเครื่องออกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการใช้งานสิ่งเหล่านี้ควรทำโดยบุคคลที่ได้รับการฝึกมาแล้ว

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

สัญลักษณ์  ที่อยู่บนผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

แสดงว่าอุปกรณ์นี้ไม่ถือว่าเป็นขยะในครัวเรือน แต่ควรส่งไปยังจุดรวบรวมที่บังคับสำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดจะต้องดำเนินการตามกฎหมายระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์โปรดติดต่อสำนักงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการขยะในท้องถิ่น

บรรจุภัณฑ์ที่เราใช้นั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ กรุณาทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร

ทางบริษัทได้จัดทำสูตรการทำอาหารแต่ละประเภทไว้ให้ ซึ่งจะบอกถึงประเภทความร้อนที่ใช้และอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารแต่ละประเภท คุณสามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างเหมาะสมที่สอดคล้องอยู่ในคู่มือการใช้นี้ รวมถึงเคล็ดลับในการเก็บและเตรียมอาหารเช่นเดียวกัน

คำแนะนำ :

- ค่าในตารางสามารถนำไปใช้กับเมนูที่วางไว้ในเตาอบได้ทันที การอุ่นเตาอบล่วงหน้าเฉพาะเมนูที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง อย่างวางกระดาษกันน้ำมันลงบนอุปกรณ์เสริมก่อนที่อุณหภูมิความร้อนจะตามค่าที่ตั้งไว้เรียบร้อยแล้ว
- มาตรฐานการอบที่กำหนดในตาราง เป็นค่าประมาณและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประสบการณ์และความชอบของคุณ
- กรุณาใช้อุปกรณ์ที่จัดไว้ให้ในการปรุงอาหาร ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ใดที่ไม่เหมาะสมให้นำออกจากเตาอบ
- 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.sbo-brand.com