



คู่มือการใช้งานเตาอบ

FN2K66E8X




สารบัญ

สาระสำคัญและ ขั้นตอนการใช้งาน	3
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	6
คำอธิบายคุณสมบัติการทำงาน	7
คำแนะนำสำหรับผู้ใช้งาน	14
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	21
คำแนะนำสำหรับผู้ติดตั้ง	24

ผลิตภัณฑ์นี้ได้ออกแบบ และผลิตขึ้นภายใต้มาตรฐานของกลุ่มสหภาพยุโรป EN 60 335-1 และ EN 60 335-2-6 (ไฟฟ้า) รวมถึงการปรับปรุงแก้ไข

ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการรับรองภายใต้ข้อกำหนดของกลุ่มสหภาพยุโรป ดังนี้

- 2006/95 EC เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านไฟฟ้า
- 2004/108 EC เกี่ยวข้องกับสนามแม่เหล็กไฟฟ้า

และได้แสดงสัญลักษณ์  เพื่อเป็นการรับรองจากทั้ง 2 มาตรฐานบนกล่องบรรจุผลิตภัณฑ์เตาอบ

อุปกรณ์เสริมผลิตภัณฑ์เตาอบ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการทำอาหารก็ได้สอดคล้องกับมาตรฐาน 89/109 EC วันที่ 21/12/88

ผลิตภัณฑ์นี้ได้สอดคล้องกับมาตรฐานของกลุ่มสหภาพยุโรป 2002/96/EC สัญลักษณ์รูปถังขยะพร้อมเครื่องหมายกากบาทจากภาพขวามือ มีความหมายคือ ไม่ควรทิ้งสินค้าชนิดนี้ ลงถังขยะโดยตรง โดยเฉพาะสินค้าเครื่องใช้ไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ ควรส่งไปยังหน่วยงานที่รีไซเคิล หรือ ร้านจำหน่ายที่รับสินค้าคืน เมื่อสินค้านั้นหมดอายุ



ผู้ใช้สินค้าควรมีส่วนรับผิดชอบ ในการส่งสินค้าที่หมดอายุกลับไปยังหน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดการกับสินค้าที่หมดอายุการใช้งาน สินค้าที่เสียหาย ซึ่งอาจจะเป็นหน่วยงานที่จัดตั้งโดยรัฐบาล การรีไซเคิลสินค้า เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ไม่สร้างมลภาวะจากการทิ้งขยะไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ และใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า จากการนำมาใช้ใหม่

สำหรับรายละเอียดในการจัดการกับของเสียให้ดูนโยบายจากหน่วยงานของพื้นที่นั้นๆ

ขอแนะนำผลิตภัณฑ์และ อะไหล่สำรอง

ก่อนที่ผลิตภัณฑ์นี้จะถูกส่งออกจำหน่ายนั้น ได้มีการทดสอบการทำงาน และตรวจสอบคุณภาพจากโรงงานผู้ผลิต โดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้มีความเชื่อมั่นว่าผู้บริโภคจะได้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

การซ่อมแซม หรือ การปรับแต่งใดๆ ในผลิตภัณฑ์นี้ ควรจะกระทำโดยบุคคลที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ที่ได้รับการอบรมอย่างถูกต้อง ด้วยเหตุผลนี้ ทางบริษัทขอแนะนำให้ลูกค้าทำการติดต่อศูนย์บริการหลังการขายโดยตรง โดยทำการแจ้ง ยี่ห้อ รุ่น หมายเลขผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการซ่อมแซม หรือแก้ไข ซึ่งข้อมูลดังกล่าวได้จาก ฉลากที่ติดบนผลิตภัณฑ์ และสามารถดูได้จากคู่มือที่มาพร้อมกล่องบรรจุสินค้า ซึ่งข้อมูลดังกล่าวมีความสำคัญต่อฝ่ายบริการ ที่จะสามารถจัดหาอะไหล่ หรือ ชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ได้ถูกต้องและรวดเร็ว

สาระสำคัญ และ ขั้นตอนการใช้งาน

ทางบริษัท ขอขอบคุณที่ลูกค้าได้ให้ความไว้วางใจในสินค้า ทางบริษัทมั่นใจว่า สินค้านี้มีคุณภาพ มีความทันสมัย และ ใช้งานได้ง่าย แต่ก่อนที่จะทำการติดตั้งเพื่อใช้งานนั้น ท่านจะต้องอ่านคู่มือให้เข้าใจ ซึ่งคู่มือจะกล่าวถึง วิธีการติดตั้งที่ปลอดภัย การใช้งาน และ การดูแลรักษา ดังนั้น กรุณาเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ เพื่อสามารถนำมาใช้งานได้ในอนาคต

บริษัท ขอสงวนสิทธิ์ทั้งหมด ในการดัดแปลง เพื่อความจำเป็นในการใช้งาน และ ความน่าสนใจ โดยไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน และความปลอดภัยต่อผู้ใช้งาน บริษัทฯ และ โรงงานผู้ผลิตจะไม่สามารถรับผิดชอบต่อสิ่งที่เกิดจากการพิมพ์ที่ผิดพลาด หรือ เกิดจากการแปลความหมายผิดที่อาจพบได้ในคู่มือนี้

หมายเหตุ: รูปประกอบที่แสดงในคู่มือนี้ เป็นตัวอย่างที่สามารถแสดงให้เห็นขั้นตอนการติดตั้งได้จริง

ให้ทำการตรวจเช็คว่ามีผลิตภัณฑ์อยู่ในสภาพสมบูรณ์หรือไม่ หากท่านสงสัยอย่าเพิ่งแกะกล่องและใช้ผลิตภัณฑ์นั้น ให้รีบติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย

- ส่วนประกอบ วัสดุกล่องบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้ว (ถุงพลาสติก โฟม ตะปู เป็นต้น) จะต้องไม่วางไว้ใกล้มือเด็ก เพราะอาจจะเป็นอันตรายต่อเด็กได้ วัสดุกล่องบรรจุภัณฑ์จะต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสามารถนำไปใช้ได้
- ผลิตภัณฑ์นี้มีการประกันความปลอดภัยในด้านไฟฟ้า ถ้ามีการใช้งานได้ถูกต้องตามมาตรฐาน หากมีข้อสงสัยให้ปรึกษาผู้ที่มีความเชี่ยวชาญโดยเฉพาะ
- ก่อนที่จะทำการต่อไฟฟ้าเข้าผลิตภัณฑ์ ต้องมั่นใจก่อนว่า ถูกต้องตามข้อมูลระบุบนผลิตภัณฑ์ ทั้งไฟฟ้า และ แก๊ส (ดูรายละเอียดในหัวข้อ <<รายละเอียดด้านเทคนิค>>)
- ห้ามทำการดัดแปลงใดๆ กับผลิตภัณฑ์นี้

- การติดตั้ง การปรับแต่งการใช้งาน และ การดูแลรักษา แสดงใน <<ขั้นตอนการปฏิบัติในการติดตั้ง >>ซึ่งจะต้องกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญ
- ผลิตภัณฑ์นี้ ควรจะต้องใช้เพื่อจุดประสงค์ของผลิตภัณฑ์นี้ เท่านั้น ใช้สำหรับทำอาหารในครัวเรือน การใช้ผิดวัตถุประสงค์ อาจจะมีอันตรายเกิดขึ้น
- บริษัทจะไม่สามารถรับผิดชอบต่อการทำงานใดๆอันเกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้องตามขั้นตอน การใช้ผลิตภัณฑ์ผิดวัตถุประสงค์ การดูแลรักษาไม่ถูกต้อง
- เมื่อสินค้าถูกเปิดออกจากกล่องบรรจุ ควรจะตรวจสอบสภาพสินค้าว่ามีกรบอบสลายหรือไม่

- ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
คำเตือน – ผลิตภัณฑ์นี้ มีความร้อน ดังนั้นควรระมัดระวัง หลีกเลี่ยงการสัมผัสในระหว่างใช้งาน เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรได้รับการดูแลจากผู้ปกครอง และ ให้อยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์



- ประสิทธิภาพของเตาอบ อาจจะมี ความร้อน ขณะมีการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บอันเกิดจากการสัมผัสความร้อน ควรให้เด็กอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์
- ห้ามใช้ ผลิตภัณฑ์แทนเครื่องทำความร้อน

สาระสำคัญ และ ขั้นตอนการใช้งาน

- ห้าม สัมผัส กับ ส่วนที่เป็นไฟฟ้า ในขณะที่มือหรือ เท้าเปียก
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ในขณะที่ไม่ได้สวมรองเท้า
- ห้าม ถอดปลั๊กไฟ โดยการดึงสาย
- ห้าม ตั้งผลิตภัณฑ์เอาไว้กลางแจ้ง ภายได้แสงแดด และ ฝน
- ควรให้เด็กเล็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี ออกห่างผลิตภัณฑ์ ขณะใช้งาน
- เด็กที่มีอายุ มากกว่า 8 ปี สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ แต่ควรอยู่ภายใต้ การดูแล และ แนะนำการใช้งานจาก ผู้ใหญ่อย่างใกล้ชิด
- ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ ในครั้งแรก ควรมั่นใจก่อนว่า ภายในเตาอบไม่มี สิ่งใดๆ อยู่ภายใน ให้ทำการเปิด เครื่องด้วยอุณหภูมิสูงสุด ประมาณ 2 ชั่วโมง ซึ่งจะเป็นการทำให้กลิ่นที่ เกิดจากการทำสีภายในเตาอบหมดไป ระหว่างนั้นอาจจะมีการเผาไหม้ สิ่งเล็กๆ และมีกลิ่นบ้าง
- อย่าพยายามดับไฟที่เกิดขึ้นในเตา ด้วยน้ำ ให้ทำการปิดสวิทช์เครื่อง จากนั้นให้คลุมเครื่องด้วยผ้าดับไฟ
- ทำการปิดสวิทช์ ทุกครั้งก่อนที่จะทำ การถอดตะแกรงพัสดุม ออกมาทำ ความสะอาดตามขั้นตอน
- เตาอบสามารถทำการวัดอุณหภูมิ อาหารได้ด้วย ตัววัดอุณหภูมิชิ้นเนื้อ
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ ใช้งานกับรีโมทคอนโทรลภายนอก
- เพื่อมั่นใจว่าทำการปิดสวิทช์ ก่อนที่ จะทำการเปลี่ยนหลอดไฟส่องสว่างใน เตาอบ เพื่อป้องกันการไฟดูด
- ห้ามใช้ไอน้ำ เพื่อทำความสะอาด ภายในเตาอบ
- ห้ามใช้พื้นที่บางส่วนของเตาอบเป็นที่ ทำงาน เมื่อไม่ได้ใช้งาน เพราะอาจจะ ไปสัมผัสปุ่มควบคุมการทำงาน ทำให้ เตาอบเริ่มทำงานอัตโนมัติได้
- ถ้ามีการใช้ปลั๊กพ่วง ร่วมกับเตาอบ หรือใกล้กับเตาอบ ให้มั่นใจว่า สายไฟฟ้าไม่ไปสัมผัสในส่วนที่ร้อน เพราะอาจจะทำให้ฉนวนสายไฟ เสียหาย และ อาจจะทำให้ส่วนของ ตัวนำทองแดง สัมผัส เป็นอันตรายได้

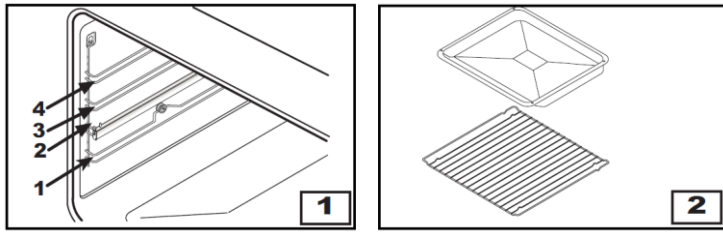
- ห้ามใช้ แปรงขัดที่แหลมคมทำความสะอาด กระจกประตู เตาอบ เพราะจะ ทำให้ผิวที่เคลือบกระจกเสียหายได้
- ห้าม ใช้สารขัด เพื่อขัดทำความสะอาด บนผิวโลหะของเตาอบ
- เมื่อเสร็จจากการใช้งานเตาอบ ให้มั่นใจว่า ส่วนควบคุมการทำงานอยู่ในตำแหน่งปิด อยู่ในตำแหน่ง "0"
- ทำการปิดสวิทช์ เมื่อจะทำการทำ ความสะอาด
- ในกรณีที่ เตาอบทำงานผิดพลาดให้ ทำการปิดเครื่อง และ ถอดปลั๊กไฟ ออก จากนั้นให้แจ้งติดต่อศูนย์บริการ หรือ บุคคลที่เชี่ยวชาญ เพื่อทำการ แก้ไข

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

รายละเอียดทั่วไป

เพื่อป้องกันอุบัติเหตุที่สูงเกินไป ผลิตภัณฑ์ได้ออกแบบให้มีอุปกรณ์สำหรับ ดัดอุณหภูมิเกิน ที่เรียกว่า เทอร์โมสตัท ซึ่งจะทำงานอัตโนมัติ หากพบว่า อุปกรณ์ดังกล่าวเสีย ห้ามทำการแก้ไขด้วยตัวเอง ให้ทำการติดต่อ ศูนย์บริการหลังการขายของบริษัทฯ

ผลิตภัณฑ์นี้ได้ถูกออกแบบให้มีพัดลมระบายความร้อน ในส่วนควบคุม ด้านหน้าประตู และชิ้นส่วนไฟฟ้าต่างๆ ภายในเตาอบ จะมีชั้นสำหรับ วางรองถาดทำอาหาร (รูปที่ 1) และถาดรอง (รูปที่ 2)



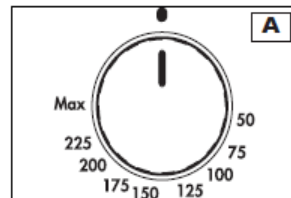
ภาพที่ 1 ชั้นสำหรับใส่ตะแกรงเหล็กรองถาดอาหาร

ภาพที่ 2 ถาดรอง

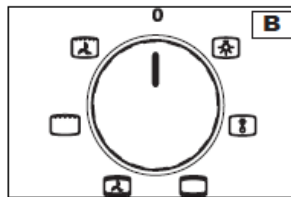
คำอธิบายปุ่มควบคุมการทำงานผลิตภัณฑ์

การควบคุม

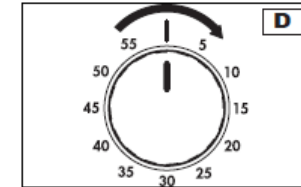
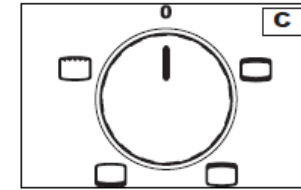
ตัวควบคุมอุณหภูมิ (เทอร์โมสตัท รูป A)
ให้ทำการหมุนไปตามเข็มนาฬิกาเพื่อตั้ง
อุณหภูมิ
(เริ่มจาก 50 ถึง 250 องศาเซลเซียส)



ตัวปรับเลือกการทำงาน 6 หน้าที่ (รูป B)
ให้ทำการหมุนไปตามเข็มนาฬิกาโดยมี
ความหมายดังนี้



- 0 ปิดเครื่อง
- ไฟสว่าง
- เปิดพัดลม
- ขดลวดความร้อนด้านบน และ ล่าง
ทำงาน
- ขดลวดความร้อนด้านบน และ ล่าง
ทำงาน พร้อมกับพัดลมทำงาน
- ย่าง + ขดลวดความร้อนทำงาน
- ย่าง พร้อมกับ พัดลมทำงาน



ตัวปรับเลือกการทำงาน สำหรับการทำงาน
แบบทั่วไป (รูป C)

โดยการหมุนไปตามเข็มนาฬิกา หรือ
ทวนเข็มนาฬิกา โดยมีความหมายดังนี้

- 0 ปิดเครื่อง
- ฮีตเตอร์ด้านบน และ ล่างทำงาน
- ฮีตเตอร์ ด้านบนทำงาน
- ฮีตเตอร์ด้านล่างทำงาน
- ย่าง + ฮีตเตอร์ทำงาน

ไฟเตือนสีเหลือง

เมื่อไฟเตือนนี้สว่างขึ้น หมายความว่า
เตาอบไฟฟ้า และ เตาอบแบบย่างกำลัง
ทำงาน และจะดับเมื่อการตั้งเวลาครบ
และจะสว่างและดับ เมื่อมีการควบคุม
การตั้งเวลา

ไฟเตือนสีแดง

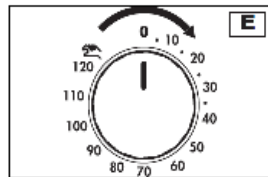
เมื่อไฟเตือนนี้สว่างขึ้น หมายความว่า
มีความบกพร่องของชิ้นส่วนไฟฟ้า

การตั้งเวลา (รูป D)

สำหรับการตั้งเวลาการทำอาหาร ให้ทำการ
เลือกเวลา โดยการหมุนไปตามเข็มนาฬิกา
เมื่อตั้งเวลาทำงาน ตัวตั้งเวลาก็จะหมุนทวน
เข็มนาฬิกา เมื่อครบเวลาที่กำหนด ก็จะมี
เสียงเตือนดังขึ้น

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

การตั้งเวลา สำหรับทำอาหาร (รูป E)
จะเป็นการทำงาน 2 หน้าที่ คือ กำหนดช่วงเวลา
การทำอาหาร และ ตั้งเวลาให้ปิดเครื่องอัตโนมัติ
หมายเหตุ: เมื่อตำแหน่งตัวเลือกอยู่ที่ “.” เตาอบ
จะไม่ทำงาน การตั้งค่าให้ตรวจสอบว่า ตัวตั้งเวลา
อยู่ในตำแหน่งที่ตรงกับตัวเลขหรือไม่



การทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ

หลังจากมีการเลือก โปรแกรม การทำอาหาร ให้ทำ
การตั้งเวลาก่อนเป็นอันดับแรก โดยการหมุนเลือก
เวลาตามเข็มนาฬิกา ค่าสูงสุด คือ 120 นาที เมื่อ
ครบเวลาที่ตั้ง ก็จะมีเสียงเตือนดังขึ้น และเตาอบ
ก็จะตัดการทำงานทันที จนกว่าจะมีการตั้งใหม่

การตั้งค่าการทำงานเตาอบด้วยตนเอง

ในบางครั้งการทำอาหารอาจจะมากกว่า 120 นาที
ซึ่งเกินเวลาการตั้งแบบกึ่งอัตโนมัติ และ
แบบ อัตโนมัติ ดังนั้น การตั้งด้วยตัวเองจึงมีความ
จำเป็น จากรูป E ให้ทำการ เลือกไปที่ตำแหน่ง



เมื่อการทำอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วให้หมุนตัวเลือกไป
ตำแหน่ง “.” เพื่อหยุดการทำงานเตาอบ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้งาน

เกี่ยวกับความปลอดภัยทั่วไป


- หยดน้ำที่เกาะบนผิวกระจกประตูของ
เตาอบ และภายในขณะใช้งาน ถือว่า
เป็นเรื่องปกติ เพราะไม่มีผลต่อการทำงาน
ของเตาอบ
- เมื่อทำการเปิดประตูเตาอบ ให้ทำด้วยความ
ระมัดระวัง เพราะอาจมีแรงดัน
ไอน้ำและมีน้ำกระเด็นออกมา


การใช้งานเตาแบบหลายหน้าที่





ละลายน้ำแข็งด้วยความร้อนเท่า
อุณหภูมิห้อง (เลือกปุ่มการทำงานภาพ B)
ปริมาณความร้อนขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร
แช่แข็งที่ต้องการละลายน้ำแข็ง การใช้งาน
หน้าที่นี้ มีเพียงพัดลมเท่านั้น ที่
ทำงาน เหมาะสำหรับผลไม้และ เด็ก



- ขณะที่เตาอบทำงานอยู่ จะมีความร้อนเกิดขึ้น โปรดระมัดระวังในการสัมผัสส่วนภายในของเตาอบ ให้ใช้ถุงมือสำหรับกันความร้อน ที่ใช้สำหรับการทำอาหารด้วยเตาอบ
- เมื่อทำการยกถาด หรือจาน สำหรับใส่อาหารในเตาอบ ให้ระมัดระวังอาหารหกเลอะภายในเตาอบบ เช่น เศษอาหาร น้ำมัน ซึ่งอาจทำให้เกิดการลวกไหม้ได้
- ให้ใช้ถาดรองอาหารให้เหมาะสมกับการตั้งค่าอุณหภูมิทำอาหาร
- ห้ามใช้แผ่นอลูมิเนียมฟลอยด์ ปูรองพื้นด้านในเตาอบ
- ให้ใช้ถาดรองรับน้ำมัน ที่เกิดจากการทำอาหารประเภทย่าง สำคัญอย่างยิ่ง ประตูเตาอบจะต้องปิดทุกครั้ง เมื่อมีการทำงานเตาอบ

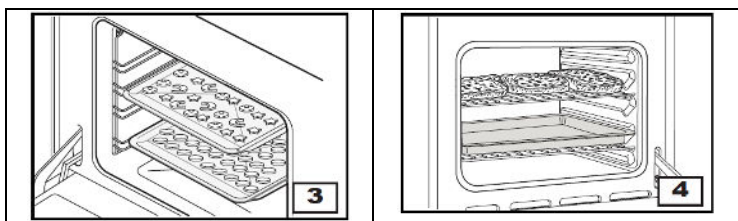
 การปรุงอาหารแบบมาตรฐาน (เลือกปุ่มการทำงานภาพ B-C) ทำการหมุนตัวเลือกมาที่สัญลักษณ์ จากนั้นให้ทำการหมุนเลือก อุณหภูมิที่ต้องการ ถ้าเครื่องให้ทำการอุ่นเตาอบ ให้รอการทำอุณหภูมิ จนกว่าไฟสีเหลืองจะดับไป ก่อนที่จะนำอาหารใส่เข้าไปในเตา การปรุงอาหารแบบนี้จะให้ความร้อนจากด้านบน และด้านล่างของเตาไปยังอาหารโดยตรง ซึ่งเหมาะสำหรับการทำอาหารได้หลากหลาย เมนู เช่น ปลา เนื้อ ขนมอบีงค์ และ พิซซ่า เป็นต้น

 การอบอาหารด้วยความร้อนจากด้านล่าง (เลือกปุ่มการทำงานภาพ C) ทำการหมุนตัวเลือกไปที่สัญลักษณ์ จากนั้น ทำการเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ รอเตาอบทำอุณหภูมิประมาณ 10 นาที จากนั้นใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ ความร้อนจากด้านล่างจะทำงาน การทำอาหารแบบนี้เหมาะสำหรับการย่างแบบสุกกลางๆ เช่น การทำเบเกอร์รี่ และการย่างเนื้อที่สุกแบบกลางๆ

 การย่างแบบให้ผิวเกรียมสีน้ำตาล โดยให้ความร้อนจากด้านบน (เลือกปุ่มเลือกจากภาพ C) ทำการหมุนตัวเลือก เพื่อเลือกสัญลักษณ์ จากนั้น ทำการเลือกอุณหภูมิสูงสุด การทำงานนี้จะใช้ตัวทำความร้อนด้านบนเป็นตัวทำอุณหภูมิ เพื่อย่างโดยเฉพาะบนผิวของอาหาร ให้ออกมาสีน้ำตาล หรือสีทอง นำรับประทาน

 การปรุงอาหารแบบมาตรฐานพร้อมพัดลม (เลือกปุ่มการทำงานภาพ B) ทำการหมุนตัวเลือกเพื่อเลือกสัญลักษณ์ จากนั้น จากนั้น ทำการเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ ทำการวอร์มอุณหภูมิจนกระทั่งไฟเตือนสีเหลืองดับไป จากนั้นทำการใส่อาหารเข้าไปในเตา การทำงานนี้จะใช้ความร้อนจากด้านบน และด้านล่างของเตา และจะมีพัดลมช่วยกระจายความร้อนให้รอบๆเตาอบ เหมาะสำหรับการทำอาหาร ที่ต้องการความรวดเร็ว ใส่อาหารได้หลายถาดและหลายระดับ (จากรูปที่ 3)

	<p>การย่างอาหารแบบทั่วไป (ทำการเลือกโปรแกรมจากรูป B-C)</p>
<p>ทำการหมุนลูกบิดไปยังสัญลักษณ์ จากนั้นทำการตั้งค่าอุณหภูมิความร้อนตามที่ ต้องการ การทำงานนี้ความร้อนตรงกลางด้านบนจะทำงาน ทิศทางความร้อนจะสัมผัส กับผิวของอาหารโดยตรง ซึ่งจะเหมือนการย่างอาหาร การย่างแบบนี้จะต้องมี ถาดรองอาหาร เพื่อที่จะรองรับน้ำมันที่จะออกมาจากอาหารขณะทำการย่าง ดูรายละเอียดหัวข้อ “ตารางแนะนำการทำอาหาร”</p>	
	<p>การย่างพร้อมพัดลม (ทำการเลือกโปรแกรมจากรูป B)</p>
<p>ทำการหมุนปุ่มไปยังสัญลักษณ์ จากนั้นทำการตั้งอุณหภูมิ (จากรูป A) การทำงานนี้ ความร้อนตรงกลางด้านบนก็จะทำงาน โดยพัดลมจะทำงานร่วมกันเพื่อช่วยในการ กระจายความร้อนให้ทั่วถึงอย่างรวดเร็วซึ่งจะเหมือนการย่างอาหาร ซึ่งการย่างแบบนี้ จะต้องมีถาดรอง อาหาร เพื่อที่จะรองรับ น้ำมันที่จะออกมาจากอาหารขณะทำการย่าง ซึ่งดูรายละเอียดได้ที่ “คำแนะนำสำหรับผู้ใช้งาน”</p>	



คำแนะนำสำหรับผู้ใช้งาน

<p>ข้อแนะนำการทำอาหารที่มีประโยชน์ การทำเค้ก และ ขนมปัง :</p>	<p>การทำอาหารจากเนื้อสัตว์ :</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● อุณหภูมิไว้ประมาณ 15 นาที ก่อนที่จะทำเค้ก หรือ ขนมปัง ● ห้ามเปิดประตูเตาอบขณะอบอาหาร เพราะความเย็นจากภายนอกอาจจะทำให้ยีสต์หยุดการเติบโต ● เมื่อครบเวลาทำอาหารแล้ว ให้วางอาหารค้างเอาไว้ในเตาประมาณ 10 นาที ● ห้ามใช้ถาดอื่นมาลงหรือกระเทาะเค้ก ● จะทราบได้อย่างไรว่าขนมเค้กสุกแล้ว ? ประมาณ 5 นาที ก่อนที่จะหมดเวลาที่ตั้งเอาไว้ ให้ใช้ตัวทดสอบเค้ก จิ้มลงไป ในชั้นเค้กดูแล้วดึงออกมาดู ถ้าตัวทดสอบไม่เลอะ แสดงว่าเค้กสุกแล้ว ● ตรวจสอบว่าที่เค้กออกมา เนื้อนุ่มเกินไปหรือไม่ ถ้ามีในครั้งต่อไปให้ลดส่วนผสมที่เป็นของน้ำและเพิ่มเวลาให้มากขึ้น ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าเดิม 10 องศาเซลเซียส ตรวจสอบว่าเค้กที่ออกมา แข็งเกินไปหรือไม่ ให้ใช้ไม้จิ้มฟันแทงเป็นรูลงไป หน้าเค้ก จากนั้นให้หยดน้ำผลไม้ลงไป ในครั้งต่อไปให้ทำการเพิ่มอุณหภูมิให้มากขึ้นประมาณ 10 นาที และใช้เวลาให้สั้นลงกว่าเดิม 	<ul style="list-style-type: none"> ● การทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์จะต้องใช้เวลามากกว่า 40 นาที ดังนั้นก่อนที่จะหมดเวลาที่ตั้งเอาไว้ประมาณ 10 นาที ให้ทำการปิดเครื่อง ภายในเตาอบจะยังมีความร้อนอยู่ จึงเป็นการประหยัดพลังงาน ● อาหารอาจจะติดกับถาดได้ ถ้าวางเนื้อลงไป ใน ถาด ● ปกติเนื้อสัตว์ หรือ เนื้อปลาที่ต้องการให้สุกปานกลางจะใช้ความร้อนน้อยกว่า 200 องศาเซลเซียส โดยประมาณ ● ถ้าต้องการย่างแบบ เนื้อแดง ไม่สุกมากให้ใช้อุณหภูมิมากกว่า 200 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาไม่นาน ● เพื่อให้อาหารดูน่าทาน ให้ทาด้วยน้ำมัน และ เครื่องเทศ ● ถ้าน้ำมันออกมาเหนียว ครั้งต่อไปให้ใช้เวลาย่างมากกว่าเดิม ● ถ้าน้ำมันออกมาไหม้ด้านบน และ ด้านล่าง ครั้งต่อไปให้ใช้เวลาย่างมากกว่าเดิมโดยทำการสลับวางบนชั้นบน และ ล่าง ● ถ้าน้ำมัน ไม่สุก ให้ทำการแร่เป็นชั้นบางๆ ราดด้วยน้ำก็วี

- ถัดหน้าเค้กสี่เหลี่ยม กินไป ครั้งต่อไปให้วางเค้กในชั้นวางด้านล่าง ตั้งเวลาให้นานขึ้น และตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่าเดิม
- ถัดหน้าเค้กไหม้ ให้ใช้มีดเขี่ยผิวที่ไหม้ออก และให้วางทับด้วยน้ำตาลหรือตกแต่งด้วยครีม, แยม
- ถัดด้านล่างเค้กสี่เหลี่ยม กินไป ครั้งต่อไปให้วางเค้กที่ชั้นวางด้านบน ด้วยอุณหภูมิที่ต่ำกว่าเดิม
- ถัดเค้กสุกด้านนอก ด้านในไม่สุก ครั้งต่อไปให้ลดอุณหภูมิที่เป็นน้ำอบ ด้วยอุณหภูมิที่ต่ำกว่าเดิม ใช้เวลานานกว่าเดิม
- ถ้าไม่สามารถนำเค้กออกจากแม่พิมพ์ได้ ให้ใช้มีดเขี่ยไปตามขอบ จากนั้นให้ใช้ฝ่าหวงดัดบนเค้ก จากนั้นคว่ำหน้าเค้กลงครั้งต่อไปให้ทาบขอบแม่พิมพ์เค้กด้วยแปรง
- ถ้าไม่สามารถเอาขนมปังออกจากถาดได้ ให้ทำการใส่ถาดเข้าไปในเตาอบและให้ความร้อนอีกครั้ง ขณะที่ถาดร้อนให้เอาถาดออกมา เพื่อเอาขนมปังออกครั้งต่อไป ให้ใช้ แผ่นรองถาด

การย่าง

- ฉีดสเปรย์น้ำมัน ก่อนจะทำกร่างในเตา
- ให้ใช้ถาดแบบลึก เพื่อที่จะเก็บน้ำมันจากเนื้อสัตว์ระหว่างการย่าง (รูปที่ 4) หรือทำการแร้ขึ้นเนื้อให้เป็นชั้นบางๆ เพื่อรองอีกชั้น , เติมน้ำลงไปในถาดเล็กน้อย เพื่อป้องกันเนื้ออย่างติดถาด
- ทำการพลิก เนื้อย่าง สลับด้านบนและล่าง

อุณหภูมิเนี่ยมนั้นสามารถใช้งานได้ง่าย แต่ไม่เหมาะสมในการนำมารองอาหาร ดังนั้น ไม่แนะนำให้นำอาหารมาวางบนถาดอุณหภูมิโดยตรง ให้ใช้กระดาษสำหรับใช้รองอาหารโดยเฉพาะ

คำแนะนำ สำหรับผู้ใช้งาน

ตารางเวลา การทำอาหาร / การอบ อาหาร

อาหาร	น้ำหนัก กก.	ตำแหน่งชั้น วางจาก ด้านล่าง	วิธีการทำแบบดั้งเดิม		วิธีการทำแบบผสมผสาน (ใช้พัดลมกระจายความร้อน)	
			อุณหภูมิ (เซลเซียส)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (เซลเซียส)	เวลา (นาที)
เนื้อสัตว์ เนื้อลูกวัว เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อลูกแกะ	1 1 1.15 2	2 2 1 or 2 1 or 2	200-220 200-220 220 230	100-90 120-100 60 165	200-220 200-220 = =	100-90 120-100 = =
เนื้อสัตว์ปีก เนื้อไก่ เนื้อไก่ทรง เนื้อเป็ด	1 6 1.5	2 2 2	200-220 220 =	100-90 150 =	= = 200-220	= = 150-120
เนื้อปลา เนื้อปลาล้วน ปลาทะเล	1 0.6 1.15	2 1 หรือ 2 1 หรือ 2	200 220 220	30-35 30 45	= = =	= = =
พิซซ่า	1 1 x 2	2 1 และ 3	225- สูงสุด =	25-30 =	220 200-220	20 25-35
ขนมปัง	1	2	200-220	27-20	=	=

คำแนะนำ สำหรับผู้ใช้งาน

ตารางเวลาการทำอาหาร / การอบ อาหาร

อาหาร	น้ำหนัก (Kg)	ตำแหน่งชั้นวางภาตจากด้านล่าง	การปรุงอาหารแบบวิธีดั้งเดิม (ทำอาหาร/อบ)		การปรุงอาหารแบบผสม (ระบายความร้อนโดยพัดลม)	
			อุณหภูมิ (C)	เวลาทำอาหาร/อบ (นาที)	อุณหภูมิ (C)	เวลาทำอาหาร/อบ (นาที)
ขนมปังแบบอบ						
ขนมปังกรอบ /คุกกี้		2	180	20-25	190	15
คุกกี้		1 และ 3	=	=	170-190	18-15
ขนมปังมะพร้าว		1 และ 3	=	=	170-190	25-20
ขนมปังมะนาว		1 และ 3	=	=	170-190	27-23
ขนมปังพัฟฟิน		1 และ 3	180	30-35	160-170	30-25
ขนมปังบัน		2	225	18	=	=
ขนมปังบัน		1 และ 3	=	=	200	16
เค้ก/พัคดิ่ง						
แองเจิลเค้ก/สปันจ์เค้ก	0.8	2	190	52	190	45
พัคดิ่งแอปเปิ้ล	=	2	190	60	=	=
ทาร์ต/พัคดิ่งผลไม้	=	2	=	=	190	45
ทาร์ต/พัคดิ่งผลไม้	=	1 และ 3	=	=	175-190	50-40
สทรูเดิล	=	1	180-190	60-50	=	=
คัส	=	1	=	=	200-210	55-45

ค่าที่แสดงในตารางข้างต้น (อุณหภูมิ และ เวลา) เป็นค่าโดยประมาณสามารถปรับสูตรได้ตามต้องการ

ตารางการย่างอาหาร

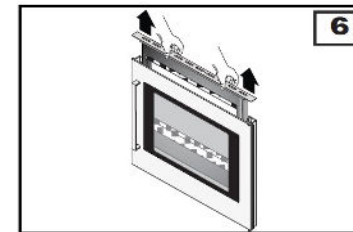
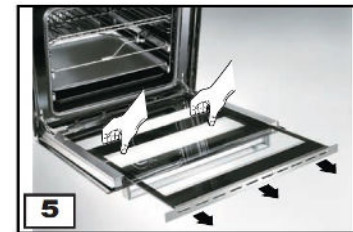
อาหาร	น้ำหนัก (Kg)	ตำแหน่งชั้นวางภาตจากด้านล่าง	การปรุงอาหารแบบวิธีดั้งเดิม			การปรุงอาหารแบบผสม (ระบายความร้อนโดยพัดลม)		
			อุณหภูมิ (C)	เวลาทำอาหาร/อบ (นาที)		อุณหภูมิ (C)	เวลาทำอาหาร/อบ (นาที)	
				1 ด้าน	2 ด้าน		1 ด้าน	2 ด้าน
เนื้อสัตว์								
สเต็กเนื้อสัน	0.50	4	225-สูงสุด	12-15	12-15	200	15	10
สเต็ก	0.15	4	200-225	5	5	=	=	=
เนื้อไก่ (ครึ่งตัว)	1	3 หรือ 4	225	20	20	=	=	=
เนื้อปลา								
ปลาเทราท์	0.50	4	=	=	=	200	10	10
ปลากะพง	0.15	4	=	=	=	200	10-12	10-12
ปลาคาเตียว	1	4	=	=	=	200	8-9	8-9

ค่าที่แสดงในตารางข้างต้น (อุณหภูมิ และ เวลา) เป็นค่าโดยประมาณ สามารถปรับสูตรได้ตามต้องการ

คำแนะนำ สำหรับผู้ใช้งาน

<p>การทำความสะอาด และ ดูแลรักษา</p> <p>ชิ้นส่วนภายนอก</p> <p>ชิ้นส่วนด้านนอกทั้งหมดของเตาอบ (สแตนเลส สตีล , แผงด้านข้าง และ กระจกประตู) จะต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอโดยใช้ผ้าชุบผงซักฟอกที่เจือจางด้วยน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ห้ามใช้ผ้าหรือวัสดุที่ทำให้เกิดรอย กัดกร่อนทำความสะอาด เพราะจะทำให้ความเสียหายให้ผิวกระจก หรือ โลหะ</p>	<p>การซีดซีดของเตาอบ</p> <p>การซีดซีดของเตาอบมีความจำเป็นเป็นอย่างยิ่งจำเป็นต่อการทำงานของเตาอบที่ถูกต้อง ตลอดจนประสิทธิภาพการทำงานของเตาอบ ดังนั้นควร</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การทำความสะอาดเตาอบ ให้หลีกเลี่ยงการใช้ของมีคม เพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนและทำลายสารเคลือบผิวเตาอบและทำให้มีการสูญเสียความร้อนออกไปภายนอก ● ทำการตรวจสอบเป็นครั้งคราว
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ชิ้นส่วนภายใน</p> <p>ภายในเตาอบจะต้องทำความสะอาด เศษอาหาร คราบน้ำตาล หลังจากใช้งานทุกครั้ง เพื่อป้องกันการลุกไหม้ในการทำอาหารในครั้งต่อไป พร้อมทั้งป้องกันกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ เพื่อรักษาและคงความมันวาวของผิวชิ้นส่วนที่เป็นอีนาเมล ให้เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำสบู่ และเช็ดให้แห้งและสะอาดด้วยผ้านุ่มแห้ง</p> <p>ห้ามใช้สเปรย์ ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้า หลอดไฟ หรือ อุปกรณ์ตัดไฟ เมื่ออุณหภูมิเกิน ให้ตรวจสอบข้อมูลด้านเทคนิคจากแผ่นป้ายที่ติดกับผลิตภัณฑ์ ซึ่งบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบใดๆ ในกรณีไม่ทำตามข้อแนะนำในการทำความสะอาดตามคู่มือการใช้งาน</p>	<p>ในกรณีที่เกิดความเสียหายกับสารเคลือบผิวเตาอบให้ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายทันที</p> <p>กระจกประตูด้านใน - ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่นหนึ่งในคุณสมบัติเฉพาะของผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ที่สามารถถอดกระจกประตูเตาอบด้านใน เพื่อนำออกมาทำความสะอาดโดยไม่ต้องใช้เครื่องมือพิเศษใดๆ ช่วย หรือ ผู้เชี่ยวชาญเพียงทำการถอดกระจกด้านในจากประตูเตาอบ (รูป 5 และ 6)</p> <p>คำเตือน !! การถอดกระจก จะต้องทำการถอดขณะที่ประตูติดอยู่กับเตาอบ โดยถอดออกแนวนอน โดยใช้แรงดึงถอยหลังแล้วถอดออกแนวนอน</p> <p>แผ่นตะแกรงด้านข้าง (รูป 7)</p> <p>การทำมาสะอาดแผ่นตะแกรงด้านข้างเตาอบ ทำโดย</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ใช้ไม้กดลงช่องสุดท้ายของตะแกรง เพื่อให้ตะแกรงหลุดออกจากรู (รูป A) ● ยกขึ้นไปด้านบน เพื่อถอดตะแกรงออก <p>ในการประกอบให้ทำย้อนหลังตามขั้นตอนที่กล่าวมา</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

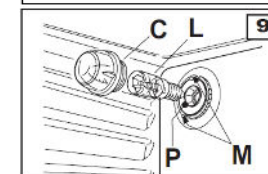
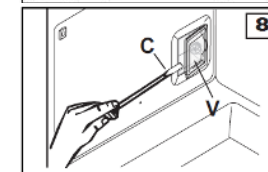
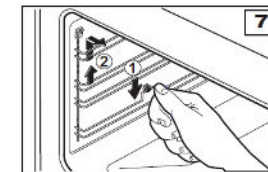


คำแนะนำ สำหรับผู้ใช้งาน

วิธีการเปลี่ยนหลอดไฟส่องสว่าง

คำเตือน ให้ทำการถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้ง

ในกรณีที่ต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ ควรเลือกหลอดไฟ ที่มีคุณสมบัติ ดังนี้ 15 วัตต์, 220 โวลท์ ความถี่ 50 เฮิรท์ ชนิด E14 ทนอุณหภูมิ 300 องศาเซลเซียส สำหรับผลิตภัณฑ์นี้ จะมีขั้วหลอดไฟ 2 ชนิด ดังนี้



- ขั้วชนิดที่ 1 (ดูรูป 8)
วิธีการถอด คือ ใช้ไขควงแบนทำการขันออกตามภาพจากนั้นเปิดฝา (V) ออก ทำการถอดหลอดไฟออก เพื่อเปลี่ยนใหม่และประกอบกลับเข้าที่เดิม
- ขั้วชนิดที่ 2 (ดูรูป 9)
วิธีการ คือ ถอดขั้วหลอดไฟ (C) ออก โดยหมุนตามเข็มนาฬิกา จากนั้นทำการเปลี่ยนหลอดไฟ (L) ใส่เข้าไปในขั้ว P และ M

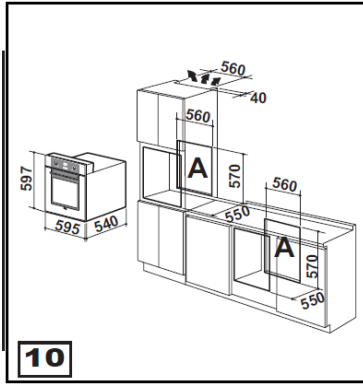
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหาที่พบ	วิธีการแก้ปัญหาเบื้องต้น
เตาอบไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> ● ตรวจสอบปลั๊กไฟว่าเสียบอยู่หรือไม่ ● ตรวจสอบว่ามี การเลือกโปรแกรม การทำอาหารหรือไม่ ● เช็คระบบไฟฟ้า (ฟิวส์ขาดหรือไม่) ถ้าเกิดจากระบบไฟฟ้า ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย -แผนกช่างเทคนิค
ตัวตัดอุณหภูมิไม่ทำงาน ระหว่างการทำอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ● หมุนตัวตัดอุณหภูมิไปยังตำแหน่งอุณหภูมิสูงกว่า ● หมุนตัวตัดอุณหภูมิไปยังตำแหน่งอื่นๆ
หลอดไฟส่องสว่างไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> ● หมุนตัวเลือกโปรแกรมไปยังตำแหน่งอื่นๆ ● หลอดไฟติดตั้งอย่างถูกต้องหรือไม่ ● ถ้าหลอดไฟมีสีออกน้ำตาล ต้องทำการเปลี่ยนใหม่ โดยใช้คุณสมบัติของหลอดไฟที่ระบุในคู่มือ

คำแนะนำสำหรับใช้งาน

พื้นที่ขนาดเล็กที่สุดสำหรับการติดตั้งเตาอบ (ดูรูปที่ 10)

ความสูง มม.	ความกว้าง มม.	ความลึก มม.	ปริมาตร ลบม.
570	560	550	50 หรือ 56
ชิ้นส่วนไฟฟ้า		ข้อมูลทั่วไป	
ตัวทำความร้อนด้านล่าง		1400วัตต์	
ตัวทำความร้อนด้านบน		800+1800วัตต์	
ตัวทำความร้อนด้านล่าง		2000วัตต์	
หลอดไฟในเตา		15W-E14-T300	
พัดลมระบาย		18.22วัตต์	
มอเตอร์พัดลม		25.29วัตต์	
สายไฟ		H05 RR-F 3x 1.5 mm2	



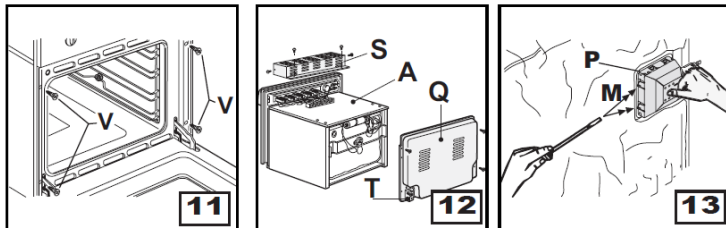
คำแนะนำสำหรับผู้ติดตั้ง

ข้อมูลด้านเทคนิค	คำเตือน
<p>ข้อแนะนำต่อไปนี้อยู่เกี่ยวข้องกับ การติดตั้ง และการดูแลรักษา ซึ่งจะต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญ โรงงานผู้ผลิตไม่รับประกันในกรณีที่มีความเสียหายเกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้องตามข้อแนะนำ</p> <p>การนำผลิตภัณฑ์ออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ทำการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์ เมื่อนำออกจากกล่อง 	<ul style="list-style-type: none"> ● การประกอบเตาอบเข้ากับชุดครัว เข้ากับผนัง ● วัสดุดังกล่าวจะต้องสามารถทนความร้อนได้มากกว่า 95 องศาเซลเซียส ● ต้องมั่นใจว่าการเชื่อมต่อชิ้นส่วนจะต้องมีคุณสมบัติทนต่อความร้อนมากกว่า 150 องศาเซลเซียส เพื่อหลีกเลี่ยง

<p>จากกล่องบรรจุภัณฑ์ ถ้าพบข้อสงสัยให้ทำการสอบถามยังศูนย์บริการทันที</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ห้ามทำการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์โดยมือเปล่า ● ชั้นส่วนบางชั้นที่ยึดติดกับผลิตภัณฑ์ มีการป้องกันโดยชั้นส่วนพลาสติก หรือแผ่นฟิล์ม ระหว่างการขนส่ง ดังนั้นก่อนการใช้งานควรมีการตัดออกโดยมีด หรือปากกา <p>วัสดุสำหรับประกอบในบรรจุภัณฑ์นั้นส่วนใหญ่จะประกอบด้วยโพลีเอทิลีน แผ่นพลาสติก (PE ,PP หรือ PS) เป็นต้น ซึ่งวัสดุดังกล่าวสามารถนำมาใช้งานได้อีกครั้ง หรือ นำไปรีไซเคิลได้ ซึ่งลูกค้าสามารถนำไปให้ร้านจำหน่าย เพื่อรวบรวมส่งกลับไปสู่กระบวนการรีไซเคิลอย่างถูกวิธี</p>	<p>การละลายของกาว</p> <p>การติดตั้งเตาอบ</p> <p>เตาอบสามารถติดตั้งในชั้น หรือ ตู้ ดังนั้น ปริมาตรห้องที่ติดตั้งเตาอบจะต้องมีขนาดดัง รูป 10 เพื่อรับประกันการทำงานอย่างถูกต้อง จะต้อง จัดเตรียมดังรูป 10</p> <p>การยึดเตาอบเข้ากับขอบประตู</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ใส่เตาอบเข้าตำแหน่งที่ถูกต้อง ● ถอดประตูเตาอบออก จากนั้นทำการยึดด้วยสกรู ดังรูป 11 <p>เตาอบจะต้องวางอย่างมั่นคงบนฐานที่มั่นคง และมีการยึดให้แน่นหนาด้วยสกรู</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

คำแนะนำการติดตั้ง

<p>การเชื่อมต่อไฟฟ้า</p> <p>การต่อไฟฟ้าจะต้องทำตามมาตรฐานที่กำหนด และทำตามขั้นตอนดังนี้ :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ขั้วต่อไฟฟ้า จะต้องมีความสามารถสูงสุดทนต่อกำลังไฟฟ้าได้ (ดูคู่มือ) ● จะต้องทำการต่อสายกราวด์เตาอบเข้ากับกราวด์ไฟฟ้า ● ปลั๊กไฟจะต้องสามารถถอดเข้าออกได้ง่ายเมื่อทำการติดตั้งเสร็จ <p>เมื่อทำการเชื่อมต่อไฟฟ้าหลักเข้าปลั๊ก</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ให้ใช้ปลั๊กที่มีมาตรฐานเหมาะสมกับแรงดัน และกระแสไฟฟ้า โดยสายกราวด์จะต้องมีความยาวกว่า สาย L และ N โดย <ul style="list-style-type: none"> สาย L (เฟส) = สีน้ำตาล สาย N (นิวทรัล) = สีน้ำเงิน สาย \oplus (กราวด์) = เขียว / เหลือง ● สายไฟ จะต้องสามารถทนทานอุณหภูมิได้อย่างน้อย 75 องศาเซลเซียส ● หลีกเลี่ยงปลั๊กฟิว เพราะอาจเกิดความร้อนที่ผิวสัมผัสด้านหน้าได้ 	<p>การบำรุงรักษา</p> <p>ก่อนที่จะมีการ เปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ให้ทำการถอดปลั๊กไฟก่อนทุกครั้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การเปลี่ยนหลอดไฟ ให้ดูคำแนะนำ การเปลี่ยนหลอดไฟ ● การเปลี่ยนชิ้นส่วนไฟฟ้าอื่นๆ ให้ดูคำแนะนำ การติดตั้งและประกอบเตาอบ (รูปที่ 12) ● ถ้าต้องการเปลี่ยนสายไฟ ควรให้สายกราวด์มีความยาวมากกว่า สาย L และ N ให้ดูคำแนะนำ ในการต่อไฟฟ้า ● ทำการถอดแผงป้องกันด้านหลัง (รูป Q) เพื่อที่จะเข้าถึงมอเตอร์ฮีทเตอร์ และ อุปกรณ์ป้องกันความร้อน (รูป 12) ● เมื่อต้องการเปลี่ยนขั้วหลอดไฟ (P) ให้ทำการถอดชิ้นส่วน (A) และแผ่นด้านข้าง จากนั้นใช้ไขควง ชันตัวล๊อค (รูปที่ 13) จากนั้นทำการเปลี่ยนขั้วหลอด ● การเปลี่ยนชุดตัวควบคุมอุณหภูมิ (เทอร์โมสตัท) ให้ถอดกล่อง (S) จากรูป 12 ใช้ไขควงขันน็อต จากนั้นทำการเปลี่ยน
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310

Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) Service Team : 088 008 0808

www.sbo-brand.com