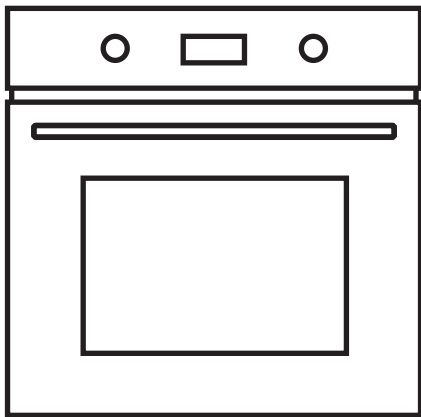


Tecno⁺

คู่มือการใช้งาน

TNP 807 B



กรุณาอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานอย่างละเอียด
ก่อนการติดตั้งและใช้งาน

สารบัญ

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย	3
การติดตั้งเตาอบ	6
ส่วนประกอบและโครงสร้าง	9
ชั้นวางในเตาอบ	10
แผนผังควบคุมการทำงานเตาอบ	13
คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน	14
ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบ	22
การใช้งานเตาอบ	22
การแก้ไขปัญหา	23
เคล็ดลับในการอบและย่าง	25
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	27
ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร	31

คำแนะนำในการติดตั้งและความปลอดภัย

การใช้คู่มือ

คู่มือการใช้งานฉบับนี้บรรจุเนื้อหาที่สำคัญด้านความปลอดภัย และคำแนะนำต่างๆเพื่อช่วยให้คุณใช้งานและดูแลรักษาเตาอบของคุณ ดังนั้นควรให้เวลาในการอ่านคู่มือการใช้งานก่อนใช้งาน และเก็บรักษาคู่มือการใช้งานไว้เพื่อใช้ประโยชน์ได้ในคราวต่อไป

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้ ต้องกระทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาต ผู้ทำการติดตั้งมีหน้าที่ในการต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน โดยยึดหลักคำแนะนำในด้านความปลอดภัย

ความปลอดภัยในด้านไฟฟ้า

หากพบว่าเตาอบชำรุดเนื่องจากการขนส่ง อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า

- การต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์เข้ากับวงจรไฟฟ้าในบ้าน ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น
- ในกรณีที่เตาอบชำรุด อย่าทำการต่อเชื่อมวงจรไฟฟ้า
- การซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ ต้องทำโดยช่างเทคนิคเท่านั้น การซ่อมที่ไม่เหมาะสม อาจเป็นสาเหตุสำคัญในการนำมาซึ่งอันตรายที่เกิดกับคุณได้ หากจำเป็นต้องซ่อมเตาอบ กรุณาติดต่อศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายของบริษัทฯ
- หากสายไฟเตาอบชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยใช้สายไฟชนิดพิเศษ โดยสั่งซื้อได้จากโรงงานผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับการแต่งตั้ง
- ไม่ควรให้ลวดสายไฟ และสายไฟสัมผัสกับเตาอบ
- เตาอบควรจะต้องเชื่อมกับวงจรหลักในบ้าน นั้นหมายถึงควรต่อเข้ากับเบรกเกอร์แบบมีฟิวส์ ไม่ควรใช้ปลั๊กพ่วงหรือสายไฟต่อพ่วง
- อัตราการใช้กระแสไฟฟ้าของเครื่องติดตั้งที่ฉลากของเตาอบหรือบนบรรจุภัณฑ์
- ต้องตัดการใช้กระแสไฟฟ้าของเครื่องทุกครั้งขณะทำการซ่อมหรือทำความสะอาดเตาอบ
- ระวังเมื่อเชื่อมต่อเครื่องไฟฟ้าเข้ากับเตาเสียวกลิเตาอบ

ข้อควรระวัง

ควรตัดกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่อง ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาไฟดูดหรือไฟช็อตที่อาจเกิดขึ้น และขณะที่เตาอบทำงาน พื้นผิวด้านในจะร้อน ระวังระวังในการเปลี่ยนหลอดไฟ หรือทำความสะอาด

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

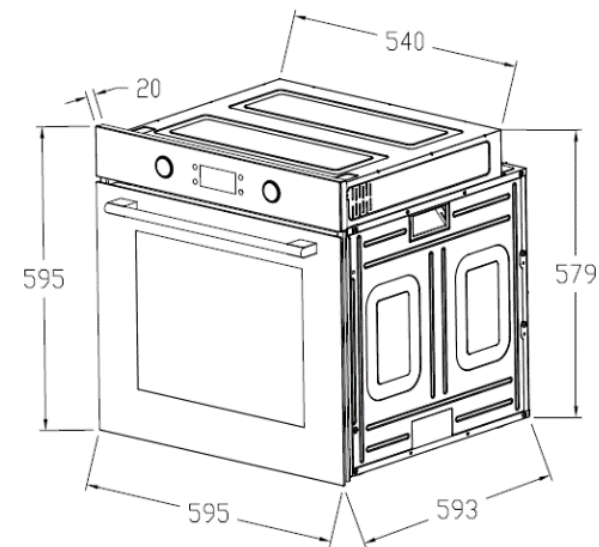
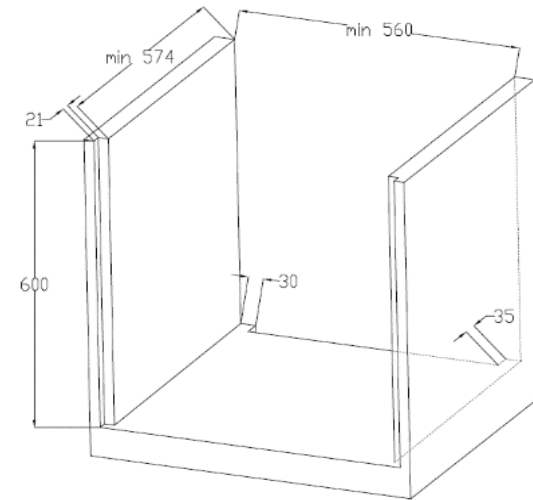
- เตาอบรุ่นนี้ออกแบบมาสำหรับการทำอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างใช้งาน พื้นผิวด้านในเตาอบจะร้อนสามารถลวกผิวหนังได้ กรุณาอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนหรือพื้นผิวด้านในเตาอบจนกว่าเตาอบจะเย็นลง
- ไม่เก็บวัสดุไวไฟไว้ในเตาอบ
- พื้นผิวเตาอบจะยึดเวลาร้อนไปอีกช่วงหนึ่ง ขณะที่เครื่องทำงานที่อุณหภูมิสูง
- ขณะทำอาหาร ระวังระวังขณะเปิดประตูเตาอบ เพราะอาจมีไอน้ำหรือไอร้อนพุ่งออกมาด้านนอก
- เมื่อทำอาหารที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์จะระเหยได้จากอุณหภูมิที่สูงขึ้น ซึ่งไอน้ำมีความสามารถในการติดไฟได้หากได้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ ไม่ควรใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง หรือเครื่องพ่นไอน้ำ ในการทำความสะอาดเตาอบ
- อาหารแข็ง เช่น พืชชา ควรกำบนตะแกรงลวด หากใช้ภาชนะ พืชชาอาจพุดรูปร่าง เนื่องจากการผันแปรของอุณหภูมิ
- ไม่เทน้ำลงในด้านล่างเตาอบขณะที่เตายังร้อน การทำเช่นนี้อาจเป็นสาเหตุในพื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดได้
- ระหว่างการทำอาหาร ต้องปิดประตูเตาอบ
- ไม่วางอลูมิเนียมฟอยล์ไว้ด้านล่างเตาอบ และไม่วางภาชนะหรือกระป๋องบนพื้นด้านล่างเตาอบ เพราะอลูมิเนียมฟอยล์จะเป็นตัวขัดขวางความร้อน ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้พื้นผิวเคลือบอีนาเมลชำรุดและทำให้อาหารที่ทำออกมาไม่ดีเท่าที่ควรจะเป็น
- คราบน้ำผลไม้ที่ตกค้างอยู่ อาจกลายเป็นคราบน้ำที่ติดพื้นผิวจนขัดออกยาก
- เมื่อทำเค้กที่มีความชื้นมาก ควรใช้ภาชนะกั้นลึก
- ไม่วางภาชนะอบเค้กไว้บนประตูเตาอบขณะเปิดประตู
- เตาอบนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยเด็ก หรือคนที่มีสุขภาพไม่สมบูรณ์โดยไม่มีคนที่เชี่ยวชาญเพียงพอคอยกำกับดูแล เพราะการช่วยแนะนำดูและจะทำให้มั่นใจได้ว่าเขาเหล่านั้นจะใช้เตาอบได้อย่างปลอดภัย
- แนะนำให้ใช้ตัววัดอุณหภูมิสำหรับเตาอบเท่านั้น

ความปลอดภัยของเด็กๆ

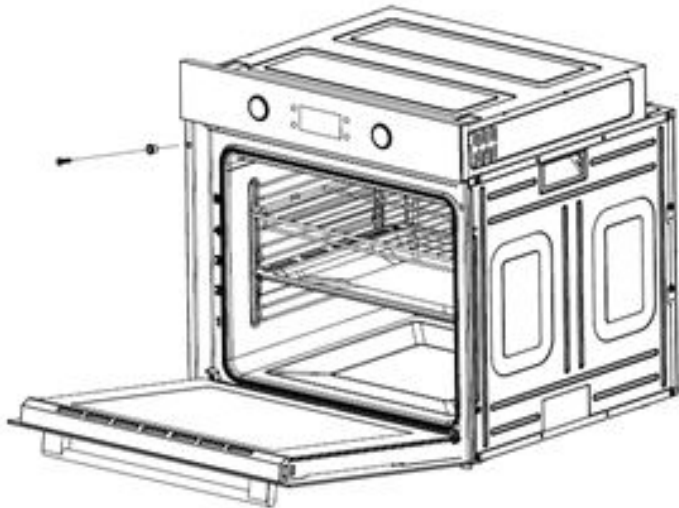
- วางตะแกรงเตาอบในตำแหน่งที่ต้องการขณะที่เตาเย็นตัวลงแล้วเท่านั้น หากต้องมีการเลื่อนตะแกรงขณะที่เตายังร้อน ควรระวังที่จับภาชนะไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- ควรใช้ที่จับภาชนะเสมอ ที่จับที่ขึ้นหมาดบนพื้นผิวที่ร้อน อาจเป็นสาเหตุให้ลวกได้เนื่องจากไอน้ำ ควรระวังที่จับภาชนะไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ ไม้ใช้พาดขนหนูหรือผ้าพันใหญ่เกาะเกาะในการหยิบจับของในเตาอบ
- ระหว่างเตาอบทำงาน บางส่วนจะมีความร้อน ควรให้เด็กออกห่างจากเตา
- ระมัดระวังและควรเก็บเสื้อผ้าที่หลวมๆ ให้เรียบร้อยก่อนเริ่มใช้เตาอบ มัดผมให้เรียบร้อยเพื่อไม่ให้ไปเกี่ยวส่วนต่างๆ ไม่สวมเสื้อผ้าหลวม เสื้อผ้าที่มีส่วนห้อยย้อย เนคไท ผ้าพันคอ เครื่องประดับ หรือใส่เสื้อที่มีแขนระบาย
- เมื่อเด็กๆมีความสามารถในการใช้เครื่องที่เพียงพอ ก็ยังเป็นความรับผิดชอบของพ่อแม่หรือผู้ใหญ่ที่ควรให้คำแนะนำการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย
- ไม่ปล่อยให้เด็กปีนป่าย ยืน พิง นั่ง หรือแขวนสิ่งใดไว้บนเตาอบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในส่วนของประตูเตาอบ ส่วนอุ่นอาหาร หรือส่วนเก็บของ การกระทำต่างๆนี้สามารถทำให้เตาอบชำรุดหรือพลิกหงายท้อง จนได้รับอันตรายรุนแรงได้
- ข้อควรระวัง : ไม่ปล่อยให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้เครื่องโดยลำพัง ยกเว้นมีผู้ใหญ่คอยดูแลอย่างใกล้ชิด ไม่ควรปล่อยให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเล่น หรืออยู่ในบริเวณเตาอบโดยลำพัง ไม่ว่าจะขณะนั้นจะใช้เครื่องหรือไม่ก็ตาม
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดเตาอบโดยไม่มีผู้ใหญ่คอยดูแล

การติดตั้งเตาอบ

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ ต้องกระทำการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตและต้องทำการติดตั้งเตาอบตามคำแนะนำที่ให้
- บริเวณที่ทำการติดตั้งจะต้องไม่เปียกชื้น มีการถ่ายเทอากาศที่ดี รวมถึงมีพื้นที่เหมาะสมในการติดตั้งเตาอบ



- เตาอบเครื่องนี้ เป็นเตาอบแบบฝังเฟอร์นิเจอร์ ซึ่งหมายความว่าผนังด้านหลังและผนังด้านในด้านหนึ่งสามารถวางติดกับชั้นที่สูงของเฟอร์นิเจอร์หรือกำแพงเฟอร์นิเจอร์แบบวัสดุเคลือบหรือไม้อัด ต้องทนความร้อนได้สูง 100 องศาเซลเซียส ทั้งนี้เพื่อป้องกันพื้นผิวพิงรูปทรง หรือแยกชั้นจากตัวเคลือบ คุณควรเว้นระยะห่างโดยรอบเตาอบประมาณ 0.5 เซนติเมตร ผนังที่อยู่ด้านหลังเตาอบก็ควรทนความร้อนได้สูงเช่นกัน เพราะระหว่างที่เครื่องทำงาน ผนังด้านหลังจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นไปอีก 50 องศาเซลเซียสจากอุณหภูมิห้อง
- การเว้นช่องว่างสำหรับ Built-in เตาอบ ให้เว้นไว้โดยวัดขนาดตามรูป
- ลงสายดินเสมอ
- ใสเตาอบลงในช่องโดยอย่าให้สกปรก ตัวที่แสดงในภาพตกหล่น



คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับช่างติดตั้ง

การต่อเชื่อมเข้ากับกระแสไฟหลักในบ้าน

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

- เมื่อต่อเชื่อมกระแสไฟแล้ว ระบบอิเล็กทรอนิกส์ของเครื่องจะเริ่มทำงานได้ สายไฟฟ้า (H05VV F ความยาวอย่างน้อย 1.1 เมตร สายไฟขนาด 3 x 2.5 สแควร์มิล.) ต้องมีความยาวเพียงพอที่จะต่อเชื่อมเตาอบเข้ากับช่องเฟอร์นิเจอร์
- เปิดฝาด้านหลังเตาอบที่อยู่ด้านล่าง (ใช้ไขควงปากแบน) คลายเกลียวออก ใสตัวยึดสายไฟ ก่อนทำการสวมเข้าไปในช่องที่เหมาะสม
- สายดิน ต้องทำการต่อเชื่อมไปที่ขั้วของเตาอบ
- หากต่อเชื่อมโดยการใส่ปลั๊กไฟ เมื่อติดตั้งแล้วต้องสามารถเข้าถึงได้ง่าย
- บริษัทจะไม่ให้การรับประกัน ในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุจากการไม่ติดตั้งสายดิน หรือติดตั้งสายดินผิดพลาด

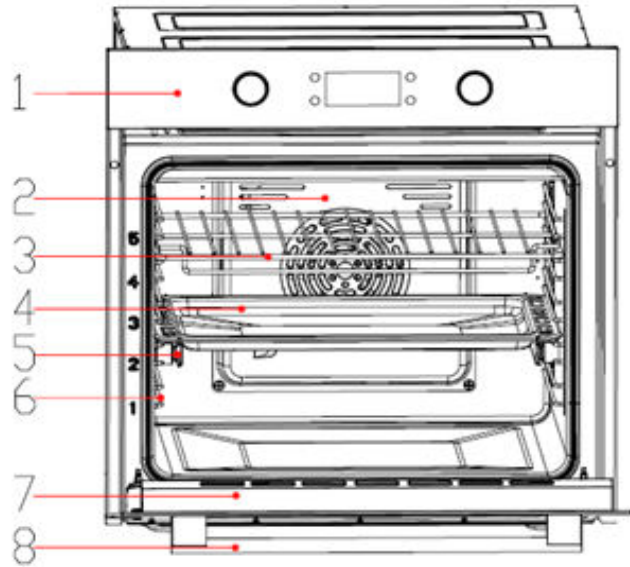


สิ่งที่ควรคำนึงถึงก่อนเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์

- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้ภายในประเทศเท่านั้น
- เตาอบนี้ใช้เพื่อประกอบอาหารเท่านั้น
- ก่อนใช้งาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่จำเป็นต่อการใช้งานอยู่ในเตาอบ
- อุณหภูมิให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการก่อนการใช้งาน
- วางกาดสำหรับทำอาหารบริเวณกึ่งกลางของเตาอบโดยเว้นช่องว่างบริเวณรอบๆ กาดเอาไว้เสมอเพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนได้ดี
- ไม่ควรวางกาดเตาอบไว้ที่ฐานล่างสุดของเตาหรือคลุมด้วยอลูมิเนียมฟอยด์ เนื่องจากจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน เวลาในการทำอาหารหรือการย่างอาหารอาจจะคลาดเคลื่อน และภาชนะเคลือบอาจจะละลายได้

หากต้องการตรวจเช็คอาหารในเตาอบระหว่างทำงาน ควรแจ้มประตูเตาอบให้น้อยที่สุด ระวังระวังในการเปิดประตูเตาอบเสมอเนื่องจากความร้อนจากภายในเตาอบอาจจะลวกมือได้

ส่วนประกอบและโครงสร้าง



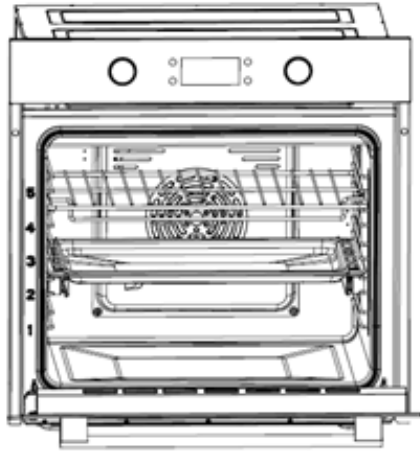
- 1 แผงควบคุมเตาอบ
- 2 พัดลมระบายความร้อน
- 3 ตะแกรงเตาอบ
- 4 ถาดใส่อาหาร
- 5 ตัวเลื่อนสไลด์ (เฉพาะบางรุ่น)
- 6 โครงสร้างตะแกรงข้างเพื่อใส่ตะแกรงและถาดอบ (เฉพาะบางรุ่น)
- 7 ประตูเตาอบ
- 8 ถ้ามจับประตู

ข้อมูลทางเทคนิค TECHNICAL DATA

Voltage/frequency	220-240V~50Hz
Total power consumption	3,150 KW
Cable type/section	H05VV-F 3 x 1.5mm ²
Cable length	1.2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 x 595 x 593 (mm.)
Installation dimensions (height / width / depth)	600 / 600 / min 595 (mm.)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25 W /300 °C
Grill power consumption	3,050 KW

ชั้นวางในเตาอบ

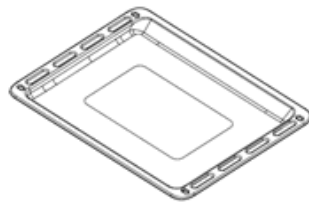
- ชั้นวางและอุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมกับเตาอบ เป็นอุปกรณ์ที่เหมาะสมและจะช่วยให้การทำอาหารได้อย่างสะดวกสบาย
- ท่านสามารถวางตะแกรงหรือถาดเตาอบได้ 5 ระดับขึ้นตามความเหมาะสม ให้แน่ใจว่าใส่อุปกรณ์ในทิศทางที่ถูกต้องและใส่ให้สุดช่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดหรือตะแกรงชนกับประตูเตาอบ



- ท่านสามารถดึงถาดหรือตะแกรงออกมาได้ครั้งหนึ่ง โดยจะมีตัวล็อกช่วยป้องกันถาดหรือตะแกรงตกหล่น จะช่วยให้ท่านหยิบอาหารออกจากถาดหรือตะแกรงได้สะดวกมากขึ้น
หมายเหตุ : อุปกรณ์ของเตาอบอาจเปลี่ยนรูปได้เมื่อโดนความร้อน และจะกลับสู่สภาพเดิมเมื่อเย็นตัวลง ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน

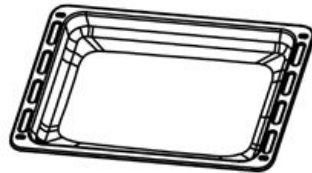
ถาดเตาอบ

ใช้สำหรับการทำขนมอบประเภทต่างๆ, การละลายอาหาร, การย่าง รวมไปถึงสามารถใช้รองน้ำมัน ที่หยดลงมาจากอาหารที่ตะแกรงด้านบนได้



ถาดเตาอบแบบลึก (สำหรับเตาอบบางรุ่น)

ใช้สำหรับอาหารอบประเภทต่างๆ, อาหารประเภทย่าง รวมไปถึงใช้รองน้ำมันที่หยดลงมาจากอาหารที่ตะแกรงด้านบนได้



ตะแกรงเตาอบ

ใช้สำหรับอาหารประเภทย่าง, วางอาหารสำหรับอบหรือย่าง หรือวางหม้อสำหรับปรุงอาหาร



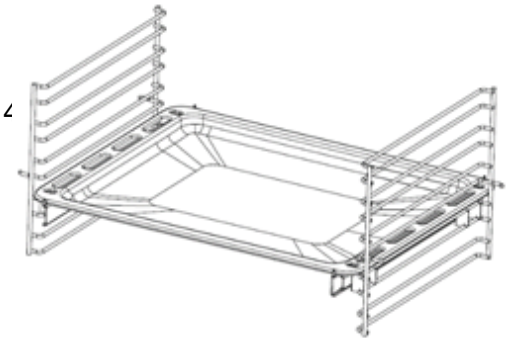
ชั้นตะแกรงด้านข้าง

ท่านสามารถเลือกวางถาดหรือตะแกรงอบได้ 5 ระดับชั้น วางบนตะแกรงด้านข้างนี้ โดยชั้นตะแกรงด้านข้างนี้ ยังสามารถถอดออกและติดตั้งความสูงต่ำได้อีก 4 ระดับ ทำให้ท่านมีตัวเลือกในการวางถาดและตะแกรง ตามระดับที่ท่านต้องการได้โดยง่าย



ตัวเลื่อนสไลด์ (เฉพาะบางรุ่น)

โดยส่วนมาก ตัวเลื่อนสไลด์จะติดตั้งอยู่ที่ชั้น 2 หรือ 4 ของชั้นตะแกรงด้านข้างเตาอบ เป็นอุปกรณ์ที่ช่วยให้ท่านดึงถาดหรือตะแกรงเข้าออกได้โดยง่าย

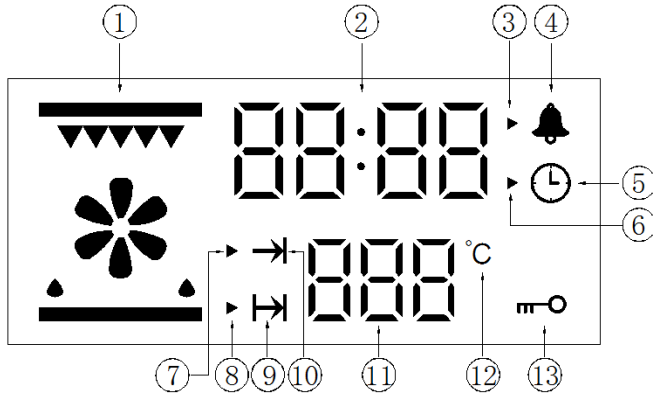


แผงควบคุมการทำงาน

ปุ่มควบคุมการทำงาน



Model / button	K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
TNP 807 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	Cooking end time setting icon
2	Display the time value, including hour, minute and second icon ":", "	9	Reservation function
3	Reminder time setting icon	10	Oven working icon
4	Reminder time icon	11	Display the temperature value
5	System time icon	12	Unit of degree Celsius °C
6	System time setting icon	13	Child lock function: display during working, except for pressing and hold the start/pause button 3S to unlock, other keys will be invalid at this time.
7	Work parameter setting icon (time and temperature)		

Icons	Function	Icons	Function
	อบโดยใช้ไฟบน		โปรแกรมการย่าง
	พัดลมกระจายความร้อน / ละลายอาหารแช่แข็ง		อบโดยใช้ไฟล่าง

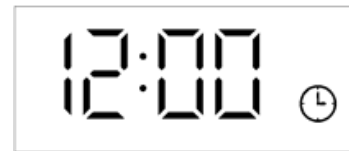
คำแนะนำโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน

1. Power on (เปิดการใช้งาน)

เมื่อมีการจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าเครื่องในครั้งแรก จอแสดงผลทั้งหมดจะสว่างขึ้น 1 วินาที และให้ตั้งเวลา โดยค่าเริ่มต้นจะแสดงเวลา 12:00 สามารถตั้งค่าชั่วโมงได้เมื่อเลข 12 กะพริบ (▶ จะกะพริบด้วยเช่นกัน ส่วนสัญลักษณ์ 🕒 จะติดอยู่) เมื่อตั้งค่าชั่วโมงเสร็จแล้ว หลังจากนั้น 10 วินาทีไฟแสดงนาฬิกาจะกะพริบขึ้นเพื่อให้ตั้งค่านาที หลังจากตั้งค่านาทีแล้ว 10 วินาที เครื่องจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมทำงานโดยอัตโนมัติ หากไม่มีการตั้งค่าใดๆ ภายใน 10 วินาที เครื่องจะกำหนดค่าให้เองและเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ

เมื่อเครื่องเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อม หากไม่ได้มีการใช้งานใดๆ ภายใน 3 นาที เครื่องจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจอแสดงผลจะดับลง

เมื่อเครื่องปิดการทำงานท่านสามารถกด KB1 เพื่อให้เครื่องกลับเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมอีกครั้ง




โหมดเตรียมพร้อม



2. Time Setting (การตั้งนาฬิกา)



เมื่อเตาอบเตรียมพร้อมใช้งาน ให้กด 🕒 หนึ่งครั้งเพื่อเปลี่ยนเป็นการตั้งนาฬิกา ค่าเวลาชั่วโมงและสัญลักษณ์ ▶ จะกะพริบ (1 ครั้งต่อวินาที) และให้หมุน KB2 เพื่อปรับค่าชั่วโมง (0-23-0 ตัวเลขย้อนกลับได้)



การตั้งค่าชั่วโมงและการตั้งค่านาที

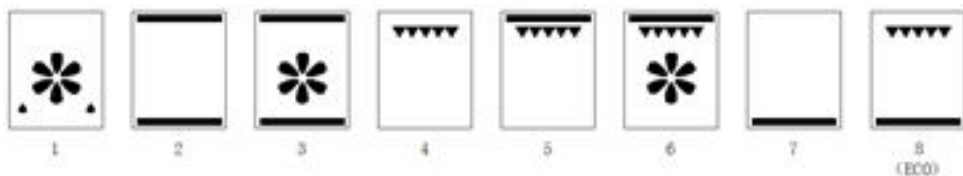
หลังจากตั้งค่าชั่วโมงเรียบร้อยแล้ว ให้กด  อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนเป็นการตั้งค่านาฬิกา ตัวเลขนาฬิกา และสัญลักษณ์ ▶ จะกะพริบในขั้นตอนนี้ และให้หมุน KB2 เพื่อปรับค่านาฬิกา (0-59-0 ตัวเลขย้อนกลับได้)

เมื่อตั้งนาฬิกาเรียบร้อยแล้วให้กดปุ่ม  อีกครั้งเพื่อยืนยันการตั้งนาฬิกา หลังจากขั้นตอนนี้ สัญลักษณ์ ▶ จะหายไป และสัญลักษณ์ “ : ” จะเริ่มกะพริบ(1 ครั้งต่อวินาที) สัญลักษณ์  จะยังคงขึ้นแสดงอยู่

ถ้าไม่มีการกด  ยืนยันการตั้งค่าชั่วโมงนาฬิกาใน 10 วินาที ระบบจะเปลี่ยนไปเป็นการตั้งค่านาฬิกาโดยอัตโนมัติ และหากไม่มีการกด  ยืนยันการตั้งค่านาฬิกาภายใน 10 วินาที ระบบจะกลับไปสู่ค่าเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ ถ้าหากปิดเครื่องจะต้องตั้งค่านาฬิกาใหม่อีกครั้ง และจะมีเพียงตัวเลขเวลาเท่านั้นที่จะแสดงอยู่ในสถานะการเตรียมพร้อม

3. The choice of function (ตัวเลือกการใช้งาน)


ในสถานะเตรียมพร้อม สามารถเปลี่ยนตัวเลือกการใช้งานได้โดยหมุนปุ่ม KB1 ตามภาพสัญลักษณ์ด้านล่าง (เมื่อหมุนจนสุดจะไม่กลับไปทำการใช้งานแรก ให้หมุนย้อนกลับ)





แผนภาพโหมดการใช้งาน

ขณะที่เลือกการใช้งาน ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาเริ่มต้นของการใช้งานนั้นๆ (และจะแสดง “Eco” เมื่อเลือก “Eco mode”) อุณหภูมิจะเป็นค่าเริ่มต้นของการใช้งานนั้นๆ



ในการปรับอุณหภูมิสำหรับฟังก์ชันที่สามารถปรับอุณหภูมิได้ ตัวเลขอุณหภูมิค่าเริ่มต้น สัญลักษณ์ “C” และสัญลักษณ์ ▶ จะกะพริบ ในขณะที่สัญลักษณ์ → จะติดอยู่ คุณสามารถหมุนปุ่ม KB2 เพื่อทำการปรับอุณหภูมิ ถ้าการใช้งานไหนไม่สามารถปรับอุณหภูมิได้ เวลาเริ่มต้นและสัญลักษณ์ ▶ จะกะพริบ ในขณะที่สัญลักษณ์ → จะแสดงขึ้น

หลังจากปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการแล้ว ให้กด  เพื่อเปลี่ยนเป็นการปรับการตั้งเวลา หน้าจอจะแสดงเวลาเริ่มต้น ตัวเลขเวลาเริ่มต้นและสัญลักษณ์ ▶ จะกะพริบ ในขณะที่สัญลักษณ์ → จะติดอยู่ คุณสามารถปรับเวลาโดยหมุนปุ่ม KB2


ถ้าไม่มีการตั้งเวลาและอุณหภูมิ หรือไม่มีการกดปุ่ม  ภายใน 10 วินาที ระบบกลับไปสู่สถานะเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ (ค่าเริ่มต้นของเวลาการใช้งาน อุณหภูมิ และ ช่วงอุณหภูมิที่สามารถปรับได้ จะกล่าวถึงในภายหลัง) ถ้ามีการตั้งค่าเวลาหรืออุณหภูมิ และเตาอบเริ่มการทำงาน สัญลักษณ์ ▶ จะหายไป



- สำหรับฟังก์ชันโปรแกรมการย่าง สามารถตั้งค่าเวลาการทำงานได้ระหว่าง 0 นาที ถึง 10 ชั่วโมง หากตั้งเวลาไว้ที่ 0 นาที และมีการกดปุ่ม  เตาอบจะไม่ทำงานและกลับสู่โหมดเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ และหากตั้งเวลาเป็น 0 นาที คำสั่งตั้งเวลาการทำงาน (Reservation Function) จะไม่ทำงาน

4. Reservation function (คำสั่งตั้งเวลาการทำงาน)

หลังจากตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิเรียบร้อยแล้วก่อนที่จะกดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน ให้กด  เพื่อเข้าสู่เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร (คำสั่งการตั้งเวลาการทำงาน)

(เวลาสิ้นสุดการทำงานเบื้องต้น = ระบบเวลา + การตั้งเวลาในการปรุงอาหาร)



สัญลักษณ์สิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร ▶ จะกะพริบ (1 วินาทีต่อครั้ง) หน้าจอแสดงเวลาแบบชั่วโมงจะกะพริบ และให้หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งเวลาชั่วโมง หลังจากนั้นให้กดปุ่ม  อีกครั้งเพื่อตั้งเวลาแบบนาที เมื่อหน้าจอจะแสดงเวลาแบบนาทีกะพริบ ให้หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งเวลา

(สามารถปรับเวลาชั่วโมงและนาที โดยกดปุ่ม  เพื่อสลับไปมา) เมื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อเริ่มทำงาน เตาอบจะเข้าสู่สถานะการตั้งเวลาการทำงาน


หน้าจอแสดงสถานะการตั้งเวลาการทำงาน จะแสดงผลตามรูป และองค์ประกอบต่างๆ ของเตาอบจะยังไม่ทำงานตอนนี้




หน้าจอแสดงสถานะการตั้งเวลาการทำงาน




สถานการณ์ตั้งเวลาการทำงาน จะแสดงสัญลักษณ์  และเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร  สัญลักษณ์ นาฬิกาจะแสดงตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาของระบบสัญลักษณ์การทำงานที่เลือกที่สอดคล้องกันจะแสดง อุณหภูมิจะที่ตั้งไว้จะแสดง

ในขณะที่เตาอบทำงานในโหมด Reservation Function หากประตูเตาอบเปิดเตาอบจะหยุดการทำงานชั่วคราว โดยหน้าจอแสดงสถานะจะกะพริบและจะกลับไปทำงานตามปกติเมื่อประตูเตาอบปิด

ในกรณีที่มีการเลือกฟังก์ชัน เวลาและอุณหภูมิ แต่ไม่ต้องการใช้โหมด Reservation Function คุณสามารถกด  เพื่อให้เตาอบเริ่มการทำงานได้เลย ถ้าไม่มีการยืนยันการตั้งเวลาการทำงานภายใน 10 วินาที เตาอบจะกลับไปสู่สถานะ การเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ

ในขณะที่ฟังก์ชันคำสั่งตั้งเวลาการทำงานกำลังทำงานอยู่ สัญลักษณ์  จะแสดงขึ้น สถานะเวลาจะขึ้นเวลา คงเหลือของการทำงาน ฟังก์ชันที่เลือกใช้จะแสดง และอุณหภูมิปัจจุบันของเตาจะแสดงขึ้น









หากฟังก์ชันที่เลือกใช้ใช้งานมีการใช้พัดลมกระจายความร้อน สัญลักษณ์  จะแสดงขึ้นและหมุนในทิศทางนาฬิกา ในขณะที่เครื่องทำงาน หากกดปุ่ม  จะหยุดการทำงานของเตาอบ ถ้าต้องการยกเลิกการตั้งเวลาการทำงาน ให้กดปุ่ม  เตาอบจะกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม



เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบตรงกับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นประมาณ 2 วินาที และเมื่อเวลาการทำงานเตาอบถึง 0 นาที เตาอบจะส่งเสียงสัญญาณประมาณ 5 นาที เตาอบจะหยุดการทำงาน แต่พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานอยู่จนกว่าอุณหภูมิภายในเตาอบต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส หน้าจอจะกลับมาแสดงในโหมดเตรียมพร้อม




- หน้าจอแสดงสถานะอุณหภูมิเตาอบจะขึ้น Lo °C หากอุณหภูมิเตาอบต่ำกว่า 30 องศาเซลเซียส และจะขึ้นสถานะเป็นตัวเลขเมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบสูงกว่า 30 องศาเซลเซียส

5. Enquiry function (การทำงานสอบถามเพิ่มเติม)




- (1) ระหว่างการปรุงอาหาร กดปุ่ม  หนึ่งครั้งสามารถค้นหาเวลาของระบบได้ ตำแหน่งนาฬิกาแสดงระบบเวลาปัจจุบัน สัญลักษณ์ที่สองจะกะพริบ กดปุ่ม  อีกครั้งหรือ อีก 10 วินาทีให้หลังจะกลับไปแสดงเวลาปรุงอาหาร
- (2) หลังจากตั้งเวลาเตือน การสั่งการส่องหน้า หรือการเตรียมปรุงอาหาร กดปุ่ม “” เพื่อสอบถามเวลาที่เหลือจากการนับถอยหลัง กดปุ่ม “” อีกครั้ง หรืออีก 10 วินาทีให้หลังจะกลับสู่หน้าจอเดิม ก่อนหน้านี้ คุณสามารถค้นหาเวลาของนาฬิกาปลุกที่เหลือและรีเซ็ตเวลานาฬิกาปลุกภายใต้สถานะเตรียมพร้อมเมื่อเวลานับถอยหลังของนาฬิกาปลุกน้อยกว่า 1 นาที ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดง 0 : 00
- (3) ในการตั้งเวลาทำงานส่องหน้า การกดปุ่ม “” ครั้งแรกสามารถสอบถามเวลาให้เริ่มปรุงอาหาร ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาที่เริ่มปรุงอาหาร เวลาเริ่มปรุงอาหารจะกะพริบ กดปุ่ม “” อีกครั้ง หรือ อีก 10 วินาทีให้หลังจะกลับไปแสดงเวลาของระบบเวลาโดยอัตโนมัติ

6. Alarm function (ระบบการแจ้งเตือน)

กดปุ่ม “” ขณะที่อยู่สถานะการเตรียมพร้อมเพื่อเข้าสู่การตั้งระบบการแจ้งเตือน ตำแหน่งชั่วโมงของนาฬิกาจะกะพริบ ค่านาฬิกาจะสว่างนาน และสัญลักษณ์แจ้งเตือน “” จะแสดงขึ้นมา



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

หมายเหตุ

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

7. Children lock function (ฟังก์ชันป้องกันการสัมผัสโดยบังเอิญ)

เพื่อป้องกันการสัมผัสปุ่มโดยบังเอิญ ให้กดปุ่ม  และ  พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาที

เมื่อมีเสียงสัญญาณเตือน แปลว่าปุ่มกดได้ถูกล็อกแล้ว ไฟสัญลักษณ์  จะแสดงขึ้น เมื่อต้องการปลดล็อก ให้กดปุ่มเดิมซ้ำอีกครั้งเป็นเวลา 3 วินาที เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น และไฟสัญลักษณ์  จะหายไป

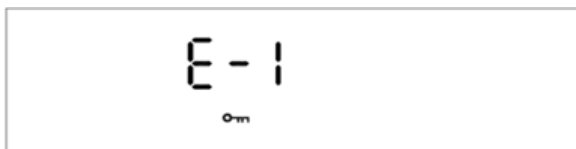
เมื่อมีการใช้งานฟังก์ชันป้องกันการสัมผัสโดยบังเอิญ หน้าจอจะแสดงสถานะตามปกติ แต่ปุ่มกดหรือลูกบิด จะไม่สามารถใช้งานได้ ยกเว้นปุ่มที่ใช้สำหรับการตั้งค่าฟังก์ชันป้องกันการสัมผัสโดยบังเอิญ หากต้องการยกเลิกการใช้เตาอบ คุณต้องกดปลดล็อกฟังก์ชันนี้ก่อนทุกครั้ง

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

- หลังจากตั้งค่าการปรุงอาหารแล้ว กดปุ่ม “▶” เพื่อเริ่มทำงาน ถ้ากดปุ่ม “▶” เมื่อหยุดการปรุงอาหาร จะกลับไปเริ่มทำงานใหม่อีกครั้ง
- ระหว่างที่เตาอบทำงาน กดปุ่ม “||” หนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว อุณหภูมิและเวลาจะกะพริบ สัญลักษณ์การทำงานจะสว่างนาน กดปุ่ม “||” อีกครั้งเพื่อยกเลิกการทำงานที่ค้างไว้
- เมื่อตั้งระบบเวลาเรียบร้อยแล้ว กดปุ่ม “||” จะออกจากการทำงานที่ตั้งเวลาและกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม
- เมื่อระบบการทำงานของเตาอบ เวลาทำงาน และอุณหภูมิ ถูกตั้งค่า กดปุ่ม “||” เพื่อออกจากหน้าการตั้งค่า และกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม
- เมื่อมีการตั้งค่า Reservation function (คำสั่งตั้งเวลาการทำงาน) กดปุ่ม “||” เพื่อออกจากหน้าการตั้งค่า และกลับสู่สถานะการเตรียมพร้อม

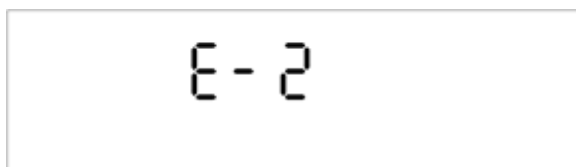
9. Protection function (ระบบการป้องกัน)

A. หน้าจอจะแสดง E-1 ถ้าระบบตรวจจับความร้อนลัดวงจรระหว่างการปรุงอาหาร สัญลักษณ์เตือน จะดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง 1 ครั้งต่อ 1 วินาที (ตามภาพด้านล่าง) ประตูกจะถูกล็อก ให้กดปุ่ม || เพื่อกลับสู่โหมดพร้อมใช้งาน



หน้าจอแสดงเมื่อระบบตรวจจับผิดปกติ

B. เมื่ออุณหภูมิยังคงต่ำกว่า 35 องศาเซลเซียส หลังจากตั้งความร้อนไป 5 นาที (ยกเว้นโหมดละลายน้ำแข็ง และโหมดประหยัพลังงาน) แสดงว่าระบบทำความร้อนมีปัญหา หน้าจอจะแสดง E-2 สัญลักษณ์เตือน จะดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง 1 วินาทีต่อครั้ง (ตามภาพด้านล่าง) ประตูกจะถูกล็อก ให้กดปุ่ม || เพื่อกลับสู่โหมดพร้อมใช้งาน



หน้าจอแสดงเมื่อระบบทำความร้อนมีปัญหา

Oven function instruction (ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ)

โหมดการทำงาน	สัญลักษณ์	รายละเอียดการทำงาน
การทำงาน 1		โหมดละลายแช่แข็ง : พัดลมทำงานโดยปราศจากความร้อน ณ อุณหภูมิห้อง เวลาในการละลายแช่แข็งขึ้นกับปริมาณของอาหาร โปรดทำตามคำแนะนำในการละลายแช่แข็งบนบรรจุภัณฑ์ของอาหาร
การทำงาน 2		ไฟบนและไฟล่าง : เป็นการอบโดยใช้ไฟบนและไฟล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่มีวัตถุดิบหลากหลายประเภทในเมนูเดียว รวมถึงเหมาะกับการปรุงอาหารทั่วไปแทบทุกประเภททั้งเนื้อสัตว์ เมทอรี
การทำงาน 3		ไฟบนไฟล่างพร้อมพัดลม : เป็นการอบโดยใช้ไฟบนและไฟล่าง รวมถึงพัดลม เพื่อช่วยกระจายความร้อนให้ทั่วถึงและสม่ำเสมอภายในเตาอบ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารแช่แข็งแบบเร่งด่วน เช่น พืชแช่แข็ง อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วในระดับหนึ่ง
การทำงาน 4		ย่างโดยใช้ไฟบน : วิธีการทำอาหารนี้ใช้ส่วนด้านบนขององค์ประกอบด้านบนเท่านั้นซึ่งจะนำความร้อนลงสู่อาหาร การทำงานนี้เหมาะกับการย่างอาหารขนาดเล็ก เช่น เมคอน ชนมบิง หรือเนื้อเป็นต้น
การทำงาน 5		ย่างเต็มกำลัง : สำหรับโหมดนี้องค์ประกอบความร้อนทั้งภายในและภายนอกทำงาน ได้ปริมาณความร้อนจะลงไปทั่วอาหาร โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบไส้กรอกขนาดกลางหรือใหญ่เบคอนสเต็กเนื้อปลาและอื่น ๆ
การทำงาน 6		ย่างโดยใช้พัดลมกระจายความร้อน : โดยใช้องค์ประกอบความร้อนด้านบนและพัดลมเข้าด้วยกันเพื่อให้ความร้อนภายในไหลเวียนอย่างรวดเร็ว เหมาะสำหรับการอบอาหารอย่างรวดเร็วและล็อคความชื้นภายในของอาหารเช่นสเต็กเนื้อ, แฮมเบอร์เกอร์และผักบางชนิด
การทำงาน 7		ไฟล่าง : โหมดนี้ระบบทำความร้อนด้านล่างเตาอบจะทำงาน และให้ความร้อนจากด้านล่างขึ้นด้านบน เหมาะกับอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนานๆ หรือการอุ่นอาหาร
การทำงานแบบประหยัพลังงาน		โหมดประหยัพลังงาน : นี่คือการตั้งค่าการตั้งค่าประหยัพลังงาน วิธีการปรุงอาหารนี้ใช้แหวนด้านบนและองค์ประกอบความร้อนด้านล่างในการทำงานเหมาะสำหรับส่วนผสมที่ต้องการให้ความร้อนช้าๆ อุณหภูมิความร้อนในเตาอบจะเพิ่มขึ้นอย่างช้าๆ เพื่อให้การเจาะเพิ่มความร้อนเข้าไปในอาหาร ลดการใช้ความร้อนส่วนเกิน

หมายเหตุ เมื่อหยุดการทำงานของเตาอบ พัดลมระบายความร้อนจะทำงานจนกระทั่งอุณหภูมิภายในเตาอบต่ำกว่า 100 องศาเซลเซียส

คู่มือการใช้งาน

- โปรดดูข้อมูลอุณหภูมิและเวลาในการอบซึ่งแสดงบนบรรจุภัณฑ์อาหาร เมื่อคุณคุ้นเคยในการใช้เตาอบ คุณสามารถใช้งานเตาอบได้ตามความต้องการของคุณ
- หากคุณใช้ระบบหมუნเวียนลมร้อนในการปรุงอาหารคุณควรดูรูปแบบของข้อเสนอการทำอาหารดังกล่าวบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าละลายอาหารแช่แข็งเสร็จแล้ว ก่อนการปรุงเย็นแต่ละครั้งมีเครื่องหมายของ "การปรุงจากการแช่แข็ง" ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์อาหาร
- คุณควรอุ่นเตาอบไว้ล่วงหน้าและไม่ควรวางอาหารไว้ข้างในจนกว่าไฟในเตาอบจะดับลง คุณสามารถเลือกที่จะไม่ให้ความร้อนล่วงหน้าเมื่อใช้โหมดเตาอบพัดลม อย่างไรก็ตามคุณควรยึดเวลาการปรุงอาหารลงบนบรรจุภัณฑ์อาหารออกไปอีกประมาณสิบนาที
- ควรตรวจสอบอย่างรอบคอบก่อนว่าไม่มีชิ้นส่วนพิเศษก่อนเริ่มปรุงหรืออบอาหาร ถ้ามีควรถอดออกเพื่อความปลอดภัย
- กรุณาวางกระทะไว้ตรงกลางเตาอบและปล่อยให้มีความร้อนไหลผ่าน
- หลีกเลี่ยงการเปิดประตูเพื่อสังเกตการทำอาหารขณะที่เตาอบกำลังทำงาน
- ไฟเตาอบจะยังคงเปิดและปิดในระหว่างการปรุงอาหาร
- ปิดประตูเตาอบไว้เสมอเมื่อใช้คำสั่งการทำงานใดก็ตาม
- อย่าใช้อลูมิเนียมฟอยล์เพื่อปิดกระทะย่างหรืออาหารด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ในการย่าง เพราะการสะท้อนแสงของฟอยล์อาจทำให้องค์ประกอบการย่างเสียหายได้
- คุณไม่ควรวางอลูมิเนียมฟอยล์ให้ด้านหลังของเตาอบ
- ในระหว่างการปรุงอาหารห้ามวางกระทะหรืออุปกรณ์ทำอาหารลงบนเตาอบของคุณโดยตรง ควรวางไว้บนชั้นวางที่จัดไว้ให้เสมอ
- ความร้อนของอุปกรณ์ในการย่างและส่วนประกอบภายในอื่น ๆ ของเตาอบจะร้อนมากระหว่างการทำงาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจเมื่อจัดการกับอาหารที่คุณกำลังย่าง
- ข้อสำคัญ: ระวังเมื่อเปิดประตูเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนของเตาอบและไอน้ำ
- ถาดรองน้ำหยดควรใช้เพื่อตำแหน่งถาดรองน้ำหยดเท่านั้นและห้ามนำออกจากช่องเตาอบ เมื่อต้องการถอดถาดรองน้ำออกคุณควรใช้ถุงมือเตาอบเสมอ
- ถาดรองน้ำหยดไม่ควรเคลื่อนย้ายตำแหน่งเมื่อเปิดเครื่อง
- ไม่ควรใช้น้ำในการทำความสะอาด
- คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน ควรตั้งไว้ให้ห่างจากเด็กเล็กเมื่อใช้งาน
- อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอย่างรุนแรงหรือเครื่องขูดโลหะ เพื่อทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบเนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวมีรอยขีดข่วนซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อเตาอบแตก

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบในครั้งแรก

ทำเตาอบให้ร้อน

ในการใช้งานเตาอบครั้งแรก แนะนำให้คุณทำการทำเตาอบให้ร้อนเพื่อทำให้กลิ่นใหม่ของเตาอบหายไป โดยเปิดอุณหภูมิสูงสุด 250 องศาเซลเซียส และทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง โดยไม่ต้องใส่อาหารไว้ภายใน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์หลงเหลืออยู่ในช่องทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องที่ติดตั้งเตาอบอยู่นั้นมีการระบายอากาศโดยการเปิดประตูและหน้าต่างในระหว่างการทำการคำนวณการนี้

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

ทำความสะอาดอุปกรณ์

ก่อนที่คุณจะใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกให้ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่ร้อนๆและใช้ผ้าเช็ด

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

วิธีการดังต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานและรักษาสิ่งแวดล้อม

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

การใช้งานเตาอบ

ข้อมูลการใช้งาน ในการอบ การปิ้ง และการย่าง

ความเสี่ยงต่อการลวกด้วยไอน้ำร้อน! ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบเนื่องจากไอน้ำอาจออกมาได้

เกร็ดน่ารู้สำหรับการอบ

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

เกร็ดน่ารู้สำหรับการปิ้ง

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

เกร็ดน่ารู้สำหรับการย่าง

การย่างเหมาะสำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ ปลาและสัตว์ปีกและได้สีพิวน้ำตาลที่ดีโดยไม่ทำให้แห้งมากเกินไป เนื้อชิ้นบางๆ เนื้อเสียไหม้และใส่กรอกเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างเช่นเดียวกับผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่นมะเขือเทศและหัวหอม

การแก้ไขปัญหา

ในกรณีที่เตาแตกโปรดทำตามคู่มือการแก้ไขปัญหาด้านล่างก่อนโทรแจ้งไปยังแผนกบริการ

ปัญหาบางอย่างสามารถแก้ไขได้โดยไม่ต้องเรียกช่างเข้าไปตรวจสอบ

สิ่งที่เกิดขึ้นปกติ

เมื่อเตาอบกำลังทำงาน คุณอาจได้ยินเสียงที่เกิดจากการขยายตัวของโลหะ อาหารที่มีความชื้นสูงจะผลิตไอน้ำขึ้นมา ไอน้ำนี้จะออกจากไอเสียของเตาอบและอาจเห็นว่าช่องมีการระบายอากาศออกมา พัดลมระบายความร้อนจะเริ่มทำงาน 15 นาทีหลังจากเตาอบเริ่มทำงาน แม้หลังจากปิดเตาอบพัดลมก็ยังสามารถทำงานได้ต่อไปอีก 35 นาที

ทำเตาอบให้ร้อนล่วงหน้าก่อนที่จะนำอาหารเข้าไปในเตาอบ

เมื่อต้องปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน คุณสามารถปิดเตาอบก่อนที่จะปรุงอาหารเสร็จ 2-3 นาที และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ในการปรุงอาหารจนเสร็จ

ตารางแสดงอาการผิดปกติ

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

หมายเหตุ : ถ้าปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไข

1. แยกเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟ (ปิดใช้งานหรือคลายเกลียวฟิวส์)
2. ติดต่อบริการหลังการขาย ไม่ควรซ่อมด้วยตัวเอง

เคล็ดลับในการอบและการย่าง

เคล็ดลับในการอบ

1. วิธีการอบสปอนจ์เค้กให้ทั่วถึง ก่อนที่จะอบเสร็จประมาณ 10 นาทีตามสูตรอาหาร ให้ลองใช้แท่งค็อกเทลแทงลงไปใ้ในเค้กที่จุดสูงสุด หากแท่งค็อกเทลสะอาดออกมาแสดงว่าเค้กสุกแล้ว
2. เค้กยุบตัว ไข่ของเหลวให้น้อยลงในการอบครั้งต่อไปหรือตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลง 10 องศาสังเกตเวลาผสมที่ระบุในสูตรอาหาร
3. เค้กฟูขึ้นตรงกลางแต่ตรงส่วนขอบไม่ฟู อย่าทาน้ำมันที่ด้านข้างของแม่พิมพ์เค้ก หลังจากอบเสร็จให้แกะเค้กออกจากพิมพ์ด้วยมีดด้วยความระมัดระวัง
4. เค้กมีความคล้ามากเกินไปด้านบน ให้อ่างเค้กในเตาอบต่ำลง และใช้อุณหภูมิต่ำในการอบและใช้เวลานานมากขึ้น
5. เค้กแห้งเกินไปเมื่ออบเสร็จ ให้ใช้แท่งค็อกเทลทำรูเล็กๆ ที่เค้ก จากนั้นก็หยดน้ำผลไม้หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ลงไป ครั้งต่อไปเลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
6. ขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ดูดีภายนอก แต่ข้างในแฉะ ให้ไข่ของเหลวน้อยลงในครั้งถัดไปเล็กน้อยและอบให้นานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำกว่า สำหรับเค้กที่ต้องการความชุ่มชื้นด้านบน ให้อบฐานเค้กก่อนโรยด้วยอัลมอนต์หรือเกล็ดขนมปังแล้วส่วนบนเค้กไว้ด้านบน และให้ใช้เวลานานตามสูตรอาหาร
7. เค้กมีสีน้ำตาลไม่เท่ากัน ให้ปรับอุณหภูมิต่ำลงเพื่อให้แน่ใจว่าเค้กมีการอบที่สม่ำเสมออบขนมด้วยความร้อนจากบนและล่าง กระจกที่ใช้รองอาจมีผลต่อความร้อนที่เข้าถึงจึงควรตัดกระจกอบให้มีขนาดพอดีกับถาดอบ
8. ด้านล่างของเค้กผลไม้สีจางเกินไป ให้อ่างเค้กต่ำลงอีก 1 ระดับในการอบครั้งถัดไป
9. น้ำผลไม้ล้นออกมา ครั้งต่อไปใช้กระจกอบประสงคที่มีความลึกกว่าเดิม
10. ขนมอบขนาดเล็กที่ทำจากแป้งยีสต์เมื่ออบแล้วติดกัน ให้เว้นช่องว่าง 2 เซนติเมตร ระหว่างขนมแต่ละชิ้นจะช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอเมื่อขนมมีการขยายตัวตอนอบ
11. การอบขนมหลายระดับ ขนมบนถาดอบด้านบนจะมีสีเข้มกว่าในถาดอบด้านล่าง ให้ใช้ลมร้อน 3 มิติในการอบมากกว่าหนึ่งระดับเสมอ เพราะถาดอบที่วางในเตาอบในเวลาเดียวกันอาจไม่เสร็จพร้อมกัน
12. รูปแบบการควมแน่นเมื่ออบขนมเค้กที่มีความชื้น การอบอาจทำให้เกิดไอน้ำล้นออกจากประตูไอน้ำอาจตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

เคล็ดลับในการย่าง

1. ก่อนย่างให้ทำการอุ่นเตาก่อนประมาณ 4 นาที ก่อนที่จะวางอาหารในช่องทำอาหาร ควรปิดประตูขณะย่างเสมอ
2. อาหารที่จะนำมาย่างควรมีความหนาเท่ากัน จะทำให้สีของการย่างสม่ำเสมอและมีความชุ่มฉ่ำ
3. กลับด้านของอาหารเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
4. อย่าใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าจะย่าง
5. เติมของเหลวเล็กน้อยถ้าเนื้อไม่ติดมัน ไข่ของเหลวประมาณ 1/2 เซนติเมตรของฐานภาชนะ
6. เพิ่มของเหลวไปในหม้ออบ ไข่ของเหลวประมาณ 1-2 เซนติเมตรของฐานภาชนะ
7. วางอาหารที่ต้องการย่างบนตะแกรง ถ้าต้องการย่างเพียงชิ้นเดียว และผลที่ออกมาจะดีที่สุดในถาดวางตรงกลางตะแกรง ควรวางกระทะอบประสงคที่ด้านล่างเตาอบ น้ำที่ออกมาจากเนื้อที่ย่างจะถูกเก็บไว้ในกระทะและช่วยให้เตาอบสะอาด
8. ขณะที่ย่างอย่าใส่ถาดสำหรับอบหรือกระทะอบประสงคที่ระดับ 4 หรือ 5 ความร้อนสูงทำให้ภาชนะพืดเพี้ยนและช่องทำอาหารอาจเสียหายได้เมื่อกอดออก
9. การให้ความร้อนขณะที่ย่างจะเปิดและปิดตลอดเวลาซึ่งเป็นเรื่องปกติ
10. เมื่อย่างเสร็จแล้วให้ปิดเตาอบแล้วพักประมาณ 10 นาที วิธีนี้จะช่วยให้การกระจายของน้ำในเนื้อสัตว์ที่ดีขึ้น
11. สำหรับเนื้อหมูย่างที่มีซี่ไขมัน ให้บากซี่ไขมันให้เป็นตาราง แล้วให้อ่างหมูนานจนจนย่างโดยคว่ำซี่ไขมันไว้ด้านล่าง
12. วางสัตว์ปีกทั้งตัวที่ตะแกรงด้านล่างโดยเอาส่วนนอกคว่ำลง กลับด้านเมื่อมีการย่างไปแล้ว 2 ใน 3 ของเวลาที่ย่าง
13. สำหรับเบ็ดหรือห่านให้เจาะพิวหนังที่อยู่ใต้ปีก วิธีนี้ช่วยให้ไขมันหมดไป
14. การย่างปลาเป็นชิ้นให้กลับด้านเมื่อถึง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่ย่าง แต่ถ้าเป็นปลาทั้งตัวไม่ต้องกลับด้าน ให้อ่างปลาทิ้งหมดลงในเตาอบโดยให้ครึ่งหลังหันขึ้น การวางมันฝรั่งครึ่งหนึ่งหรือภาชนะที่ทนต่อเตาอบขนาดเล็กไว้ในช่องท้องของปลาจะทำให้ปลาตั้งได้มั่นคงขึ้น
15. วิธีที่ทำให้รู้ว่าการย่างเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิเนื้อสัตว์ (หาได้จากร้านค้าเฉพาะด้าน) หรือทำการ "ทดสอบด้วยช้อน" ใช้ช้อนกดลงบนอาหาร หากรู้สึกแน่นแสดงว่าพร้อมแล้ว หากสามารถกดช้อนได้จะต้องปรุงให้นานขึ้นอีกเล็กน้อย
16. สีของการย่างดำเกินไปและมีบางส่วนแตกและไหม้ ให้ทำการตรวจสอบความสูงและอุณหภูมิของชั้นวาง
17. การย่างดูดีแล้ว แต่น้ำของเนื้อไหม้ ในครั้งต่อไปให้ใช้จานย่างที่เล็กกว่าหรือเติมของเหลวมากขึ้น
18. การย่างดูดี แต่น้ำของเนื้อไหลเกินไป ในครั้งต่อไปใช้จานย่างที่ใหญ่กว่าและใช้ของเหลวน้อยลง
19. ไอน้ำเพิ่มขึ้นจากการย่าง นี่เป็นเรื่องปกติตามหลักวิทยาศาสตร์ ไอน้ำส่วนใหญ่หนีออกมาจากช่องระบายมันอาจจะตกลงและก่อตัวเป็นหยดน้ำที่แผงสวิทซ์ทำความเย็นหรือบนด้านหน้าของยูนิตที่อยู่ติดกัน

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน ขณะทำความสะอาดเตาอบควรเปิดสวิตซ์ไฟ เพื่อให้คุณมองเห็นภายในเตาอบได้ดีขึ้น
- ควรล้างภายในเตาอบด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
- หลังจากทำความสะอาดให้เช็ดภายในเตาอบให้แห้ง
- ไม่ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือฟ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบสกปรกที่อาจปรากฏที่ด้านล่างของเตาอบจะเกิดจากการกระเด็นของอาหารหรือเศษอาหารที่หก ซึ่งเกิดระหว่างการปรุงอาหาร สิ่งเหล่านี้อาจเป็นผลมาจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไป หรือวางในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิในการทำอาหารและการทำงานที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณทำ คุณควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารวางในจานที่มีขนาดเพียงพอและมีภาดสำหรับรองน้ำหยด
- ควรทำความสะอาดส่วนนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือฟ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดเตาอบใด ๆ กับอุปกรณ์ของเตาอบ ต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตอุปกรณ์ ทำความสะอาดว่าเหมาะสำหรับใช้กับอุปกรณ์ของคุณหรือไม่
- ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากอุปกรณ์ทำความสะอาดอาจจะไม่ได้รับการซ่อมฟรี ถึงแม้ว่าเครื่องจะอยู่ในระยะเวลาประกัน
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนสำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แผงด้านหน้ากระจก

การทำความสะอาดเตาอบ

ไม่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบหรือสารทำความสะอาดชนิดพิเศษอื่นใดในการทำความสะอาดเตาอบ แนะนำให้เช็ดเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

การทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. นำชั้นวางออกก่อน วิธีการพลิกด้านด้านล่างของชั้นวางและดึงไปด้านข้างในเวลาเดียวกัน ดันชั้นวางด้านข้างขึ้นแล้วหมุนขึ้นไประดับแล้วดึงชั้นวางออกมา
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและขวา การติดตั้งทำวิธีตรงข้ามกับการถอด

การถอดและติดตั้งประตูเตาอบ

เพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกได้

การถอดและติดตั้งประตูตามวิธีดังต่อไปนี้



เมื่อบานพับไม่ล็อกมันจะมีความแรงที่ประตูจะปิดทันที ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนล็อก ปิดอยู่ตลอดเวลาและตรวจสอบให้มั่นใจว่ามันเปิดอยู่เมื่อถอดประตูออก

การถอดประตู

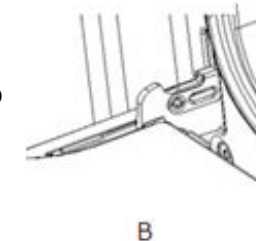
1. เปิดประตูออกให้สุด
2. พับด้านขวาและด้านซ้ายของแกนล็อก (ภาพ A)
3. ปิดประตูจนกว่าจะถึงขั้นตอนที่หยุด จับทั้งด้านซ้ายและด้านขวา ของประตูจากนั้นดึงประตูขึ้นและลงและดึงประตูออก



การติดตั้งประตู

ทำตามวิธีตรงข้ามกับการถอดประตู

1. เมื่อติดตั้งประตูเตาอบตรวจสอบให้แน่ใจว่าล็อกบานพับทั้งสองเข้าที่ปิดดีแล้ว
2. บานพับของบานพับทั้งสองข้างจะประกบกันพอดี
3. เมื่อเปิดประตูทางกันล็อกคลง (ภาพ B)

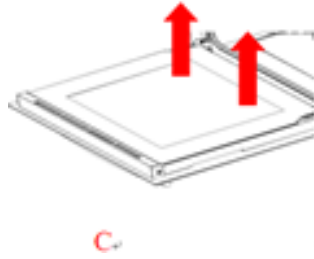


หากประตูหล่นโดยไม่ตั้งใจหรือบานพับปิดตัวลงอย่างกะทันหัน อย่ายื่นมือของคุณ เข้าไปในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขายของคุณ

การถอดและติดตั้งแผงประตู

การถอด

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



คำเตือน! อันตราย!

ถ้ากระจกมีรอยขีดข่วน อาจก่อให้เกิดการแตกได้
อย่าใช้ไม้พายที่ทำจากแก้ว หรือสารกัดกร่อน
หรือผงซักฟอกในการทำทำความสะอาดกระจก

การติดตั้ง

1. ติดกระจกด้านในเข้ากับร่องแรงดันของแก้ว
2. กิ่งด้านขวาและด้านซ้ายต้องวางให้ลงตำแหน่งในช่องเสียบแล้วดันกระจกให้เข้าตำแหน่ง
3. ไล่ไปที่ประตูตาออก

การเปลี่ยนหลอดไฟตาออก



ถ้าหลอดไฟตาออกเสีย ต้องทำการเปลี่ยนเพราะเสี่ยง
ต่อการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร
โดยให้ทำการตัดไฟที่เบรกเกอร์ก่อนเปลี่ยน

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

การตรวจสอบทั่วไป

นอกจากการรักษาความสะอาดแล้ว คุณควรจะ

1. หมั่นตรวจสอบองค์ประกอบควบคุมต่างๆ และชิ้นส่วนต่างๆเป็นระยะๆ หลังจากหมดระยะเวลารับประกัน ควรให้ช่างตรวจสอบอย่างน้อยทุกๆ 2 ปี
2. ซ่อมส่วนที่เสียหาย และตรวจสอบชิ้นส่วนต่างๆเป็นระยะๆ



คำเตือน!

การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือโดยช่างที่ได้รับอนุญาต

คำเตือนต่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

คำเตือน : ก่อนที่จะเปลี่ยนชิ้นส่วนเก่าๆ ให้ปิดแหล่งจ่ายพลังงานให้เรียบร้อยเสียก่อน
ดึงปลั๊กที่ไม่ได้ใช้ออก ดึงสายเคเบิลด้านหลังเครื่องออกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการใช้งาน
สิ่งเหล่านี้ควรทำโดยบุคคลที่ได้รับการฝึกมาแล้ว

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

ด้วยการทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นี้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง คุณจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ซึ่งอาจเกิดจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์นี้

สัญลักษณ์  ที่อยู่บนผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

แสดงว่าอุปกรณ์นี้ไม่ถือว่าเป็นขยะในครัวเรือน แต่ควรส่งไปยังจุดรวบรวมที่บังคับสำหรับการรีไซเคิล
อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดจะต้องดำเนินการตามกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย
สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัดและการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์โปรดติดต่อสำนักงาน
ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการขยะในท้องถิ่น

บรรจุภัณฑ์ที่เราใช้นั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ กรุณาทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์
ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลเบื้องต้นในการประกอบอาหาร

ทางบริษัทได้จัดหาสูตรการทำอาหารแต่ละประเภทไว้ให้ ซึ่งจะบอกถึงประเภทความร้อนที่ใช้และอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับอาหารแต่ละประเภท คุณสามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างเหมาะสมที่สอดแทรกอยู่ในคู่มือการใช้นี้ รวมถึงเคล็ดลับในการเก็บและเตรียมอาหารเช่นเดียวกัน

คำแนะนำ :

- ค่าในตารางสามารถนำไปใช้กับเมนูที่วางไว้ในเตาอบได้ทันที การอุ่นเตาอบล่วงหน้าเฉพาะเมนูที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง อย่างวางกระดาษกันน้ำมันลงบนอุปกรณ์เสริมก่อนที่อุณหภูมิความร้อนจะตามค่าที่ตั้งไว้เรียบร้อยแล้ว
- มาตรฐานการอบที่กำหนดในตาราง เป็นค่าประมาณและสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประสบการณ์และความชอบของคุณ
- กรุณาใช้อุปกรณ์ที่จัดไว้ใช้ในการปรุงอาหาร ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ใดที่ไม่เหมาะสมให้นำออกจากเตาอบ
- ถ่วงน้ำหนักความร้อนเป็นสิ่งจำเป็นในการนำสิ่งของออกจากเตาอบ

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