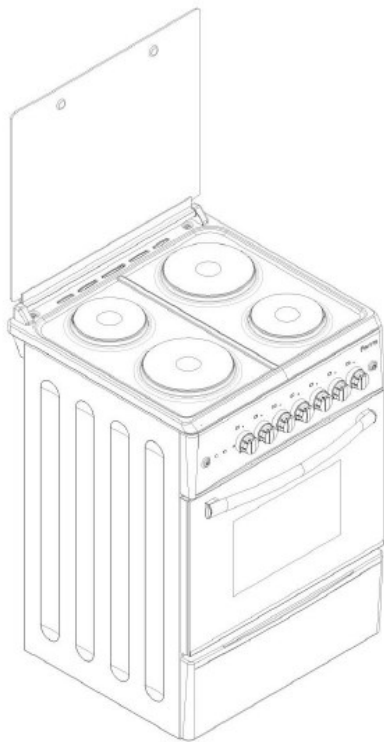


Tecno⁺

คู่มือการใช้งาน Freestanding

TNP FS 640 EE



บทนำ

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการะคุณ

ทางบริษัทฯ ขอขอบคุณที่ท่านไว้วางใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน และคำนึงถึงความเหมาะสมสำหรับการใช้งานเป็นสำคัญ เพื่อความพอใจและความปลอดภัยในการใช้งานของลูกค้า

เราขอแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนเริ่มใช้งาน เพื่อให้เข้าใจข้อมูลในการติดตั้ง ใช้งาน และบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้ เพื่อการใช้งานในอนาคต และในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีการ ส่งมอบให้ผู้ใช้งานท่านอื่น ควรให้คู่มือการใช้งานนี้ไปกับตัวสินค้าด้วย

ภายในคู่มือจะมีสัญลักษณ์สำคัญดังนี้:

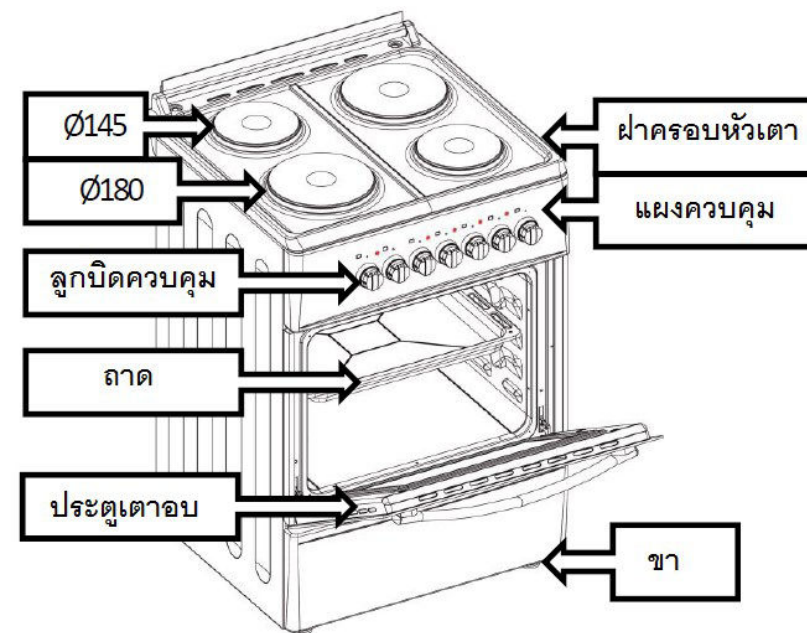


1. ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการใช้งาน
2. คำเตือน อันตรายที่เกี่ยวข้องกับชีวิตและทรัพย์สิน
3. คำเตือน อันตรายเกี่ยวกับไฟฟ้าช็อต
4. คำเตือน อันตรายเกี่ยวกับไฟไหม้
5. คำเตือน อันตรายเกี่ยวกับการสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อน

สารบัญ

ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้า	1
ความปลอดภัยในการใช้งาน	3
คำแนะนำในการติดตั้ง	5
การเตรียมความพร้อมในการใช้งาน	6
คำแนะนำในการใช้งาน	7
การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	16
ปัญหาและการแก้ไข	17

ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้า



ข้อมูลทางเทคนิค

กำลังไฟฟ้า	220-240 โวลท์ 50-60 เฮิรท์
อัตราการกินไฟรวม	7-9 กิโลวัตต์
ฟิวส์	ขั้นต่ำ 32 A
ชนิดสายไฟ	3 x 4 PVC - 3 x 6 PVC - 5 x 1.5 PVC H05VV-F...
ความยาวสายไฟ	สูงสุด 1.5 M
ขนาดตัวเครื่อง	890 x 600 x 600 มม.
ประหยัดพลังงาน	ระดับ B
ไฟส่องสว่างเตาอบ	25 วัตต์
กำลังไฟในการย่าง	2,000 วัตต์

** ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานของ EN 50304



บริษัทของสงวนสิทธิในการปรับเปลี่ยนข้อมูลสินค้าเพื่อพัฒนาคุณภาพ โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า

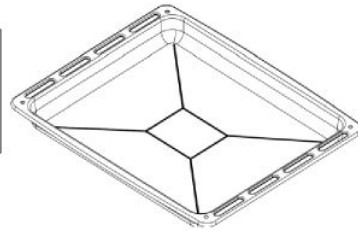


ข้อมูลตัวเลขทางเทคนิคในคู่มือและบนตัวสินค้า เป็นตัวเลขจากมาตรฐานการทดลองในแล็บ ซึ่งอาจมีความคลาดเคลื่อนกับสภาพใช้งานจริงเล็กน้อยเนื่องจากสภาพแวดล้อมการใช้งานที่ต่างกัน

อุปกรณ์เสริม

ประเภทของอุปกรณ์เสริมสำหรับสินค้าของบริษัท อาจแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่นสินค้า

ถาดอบอาหาร: ใช้สำหรับการอบขนมปัง อบหรือย่างเนื้อ และกับอาหารแช่แข็ง



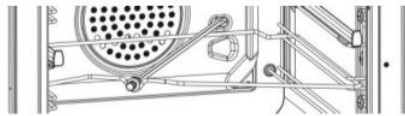
ตะแกรงย่าง

ตะแกรงย่าง: ใช้สำหรับการย่าง หรือสามารถวางภาชนะลงบนตะแกรงเพื่อ อบ ย่าง หรือ ตุ่น



ชุดแกนย่าง

สามารถใช้สำหรับย่างไก่



ความปลอดภัยในการใช้งาน

ข้อมูลความปลอดภัยทั่วไป

- เด็กและผู้พิการไม่ควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากในกรณีที่มีผู้คอยดูแลแนะนำวิธีการใช้งานอยู่ตลอด
- บริษัทฯ จะรับประกันระบบความปลอดภัยด้านไฟฟ้าเฉพาะกรณีที่เกิดตั้งและใช้งานเครื่องอย่างถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น
- ก่อนติดตั้ง ควรตรวจเช็คระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สของเครื่องให้สอดคล้องกับระบบแก๊สและระบบไฟที่บ้านท่าน
- การติดตั้งต้องกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น และการจัดวางต้องคำนึงถึงพื้นที่ที่เหมาะสมและมีการระบายอากาศ
- เมื่อแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ออก ตรวจสอบเช็คสภาพสินค้าว่าพื้นผิวภายนอกและอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากพบปัญหา ห้ามใช้งานเครื่องและกรุณาติดต่อกลับฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัทฯ ทันที
- ในกรณีที่เครื่องมีปัญหาให้ปิดเครื่อง ถอดสายไฟออก และห้ามใช้งาน รวมทั้งห้ามทำการซ่อม ดัดแปลงด้วยตนเอง กรุณาติดต่อช่างจากศูนย์บริการของบริษัทฯ เท่านั้น
- ห้ามฉีดหรือเทน้ำเพื่อทำความสะอาดตัวเครื่อง เพราะจะเสี่ยงต่อการเกิดไฟช็อต
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในขณะที่มีอาการมึนเมา
- ถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนการติดตั้ง ปรับเปลี่ยน ทำความสะอาด หรือซ่อมบำรุงเครื่อง
- การปรับเปลี่ยนใดๆ ต้องกระทำโดยช่างที่มีความรู้ความชำนาญเฉพาะทางเท่านั้น โปรดติดต่อบริษัทผู้จัดจำหน่าย
- ระมัดระวังหากใช้แอลกอฮอล์ในการปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเสี่ยงต่อการเผาไหม้
- ระวังระวังไม่ให้กระป๋องเหล็กหรือโหลแก้วโดนความร้อน ความดันที่เพิ่มขึ้นอาจส่งผลให้เกิดการระเบิดได้

- เพื่อป้องกันการลวกไหม้ที่อาจเกิดจากคราบอาหารที่ติดบริเวณผนังเตาอบ แนะนำให้ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้ง หลังการใช้งานเตาอบ
- วัสดุที่ติดไฟได้ง่าย เช่น ฝ้าม่าน ต้องมีระยะห่างจากตัวเครื่องอย่างน้อย 500 มม.
- เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ ควรใช้ถุงมือเพื่อป้องกันความร้อน
- ด้านหลังของตัวเครื่องจะเกิดความร้อนเมื่อใช้งาน รั้วมัดระวางไม่ให้มีสายไฟอยู่ด้านหลัง เพราะสายไฟอาจเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดการใช้งานตัวเครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน
- ชิ้นส่วนต่างๆ จะเกิดความร้อนขณะทำงาน รั้วมัดระวางหลีกเลี่ยงการสัมผัส
- เมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ อย่าใช้เตาอบเป็นที่เก็บอาหารหรือวัสดุอื่นๆ เพราะอาจมีผู้อื่นที่ไม่รู้ มาเปิดเครื่องทำให้เตาอบทำงาน อาจทำให้เกิดความเสียหายหรือเกิดอุบัติเหตุได้
- ไม่ใช่เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำทำความสะอาดเครื่อง
- ไม่ใช่แผ่นใยโลหะ ผงขัดหยาบ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดการติดไฟ ห้ามพยายามดับไฟด้วยการสาดน้ำ ดับเครื่องทันทีและนำผ้าเปียกน้ำทับส่วนที่เกิดการลวกไหม้ไว้
- ก่อนที่จะทำการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาด ต้องถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้ง
- วัสดุและบรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายกับเด็กได้ ดังนั้นควรเก็บหรือทิ้งให้พ้นมือเด็ก
- ไม่ควรวางสิ่งของหนักหรือให้เด็กนั่งขณะที่ประตูเตาอบเปิดอยู่ เพราะอาจส่งผลให้เครื่องพลิกคว่ำหรือเกิดความเสียหายได้
- ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในบ้านเท่านั้น ไม่ควรใช้เชิงพาณิชย์หรือใช้ดำเนินการใดๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย
- ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อการประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ในการทำความร้อนในห้องพักหรือการทำความร้อนอื่นๆ



คำแนะนำในการติดตั้ง



ตรวจสอบระบบไฟฟ้าของเครื่องให้สอดคล้องกับระบบไฟฟ้าที่บ้านท่าน และตรวจสอบให้การติดตั้งเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด



การติดตั้งต้องกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น และการจัดวางต้องคำนึงถึงพื้นที่ที่เหมาะสมและมีการระบายอากาศที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด



ตรวจสอบคุณภาพของสินค้าก่อนการติดตั้ง หากสินค้าอยู่ในสภาพที่ไม่สมบูรณ์กรุณาอย่าติดตั้ง เพราะการใช้งานอาจเกิดอันตรายได้



ไม่ควรยึดจับส่วนฝากระจกหรือที่จับประตูกระจกในการเคลื่อนย้าย เมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องควรใช้คนอย่างน้อย 2 คน

การติดตั้งระบบไฟฟ้า



การติดตั้งต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น



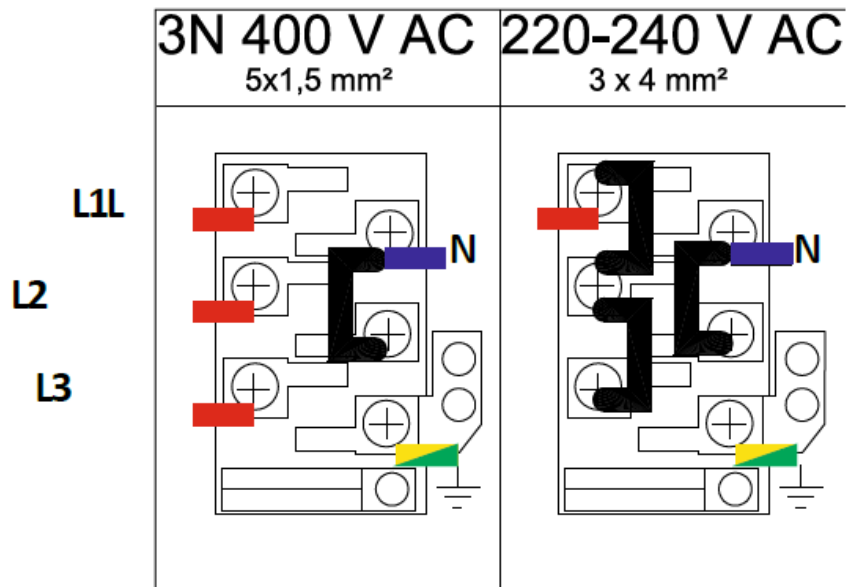
ในการติดตั้งควรมีสายดิน บริษัทขอสงวนสิทธิในการรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นจากการไม่ติดตั้งสายดิน



ตรวจสอบสายไฟว่าไม่มีรอยหักหรืองอ ไม่ควรให้สายไฟสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของตัวเครื่อง ถ้าหากพบว่าสายไฟไม่ได้มาตรฐาน ควรให้ช่างผู้ชำนาญการทำการเปลี่ยนสายไฟ



ก่อนทำการซ่อม/ เปลี่ยนแปลงสายไฟใดๆ ต้องถอดปลั๊กไฟออกก่อน



การกำจัดสินค้าเก่า



ผลิตภัณฑ์เก่าไม่ควรจะทิ้งขยะเหมือนขยะอื่นๆ แต่ควรส่งไปยังศูนย์เก็บและรีไซเคิลขยะไฟฟ้าโดยเฉพาะ บรรจุกังท์สามารถรีไซเคิลได้ ในการกำจัดควรแยกขยะให้ถูกต้องตามประเภท

การเตรียมความพร้อมในการใช้งาน

เพื่อใช้งานสินค้าอย่างประหยัดมากขึ้น ท่านสามารถทำตามคำแนะนำดังนี้:

- ใช้เตาอบกับภาชนะสีเข้มหรือภาชนะที่เคลือบเอนาเมล
- ไม่เปิดประตูเตาอบบ่อยๆขณะปรุงอาหาร
- ถ้าเป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือใกล้เคียงกัน ท่านอาจอบอาหารมากกว่า 1 จานในเวลาเดียวกันได้
- ประกอบอาหารเมนูถัดไปหลังจากเมนูแรกทันที เพราะเตาอบที่ยังร้อนอยู่หมายความว่าท่านจะใช้เวลาน้อยลงในการอบอาหาร

- ปิดการทำงานของเตาอบก่อนเวลาปรุงอาหารหมดลงเล็กน้อย แต่อย่าเปิดประตูเตาอบ
- ละลายอาหารแช่แข็งก่อนการปรุงอาหาร

การทำความสะอาดก่อนเริ่มใช้งาน

- ถอดบรรจุกังท์ทุกชิ้นออกจากตัวเครื่อง
- เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าหรือฟองน้ำเปียกหมาดๆ จากนั้นใช้ผ้าแห้งเช็ดอีกครั้ง
- สวาททำความสะอาดบางชนิดอาจก่อให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิวได้

การอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งาน

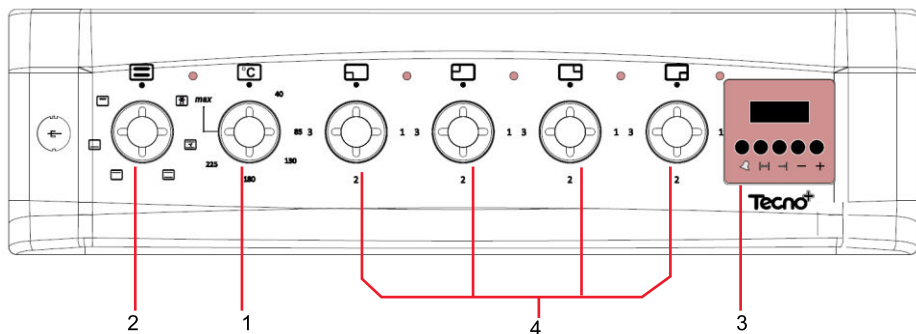
- การใช้งานครั้งแรก ให้ทำการอุ่นเตาอบแบบไม่ต้องใส่อาหารด้วยอุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลา 30 นาที เพื่อขจัดกลิ่นน้ำยาเคลือบจากขั้นตอนการผลิตให้หมดไป ควรนำถาดและตะแกรงออกจากเตาก่อนเริ่มอบ

คำแนะนำในการใช้งาน

การใช้เตาอบอย่างมีประสิทธิภาพ

- พยายามจัดวางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ
- จัดวางตำแหน่งชั้นของตะแกรงที่เหมาะสมก่อนใช้งาน ไม่ควรเปลี่ยนตำแหน่งขณะที่เตาอบมีความร้อน
- ปิดประตูเตาอบขณะใช้งาน
- ในการอบเนื้อที่มีกระดูกควรใช้เวลาในการอบมากกว่าเนื้อที่ไม่มีกระดูก 15-30 นาที
- เมื่ออบเนื้อเสร็จสิ้นแล้ว ปล่อยให้เนื้อไว้บนเตาอบเป็นเวลา 10 นาทีจะทำให้ให้น้ำในชิ้นเนื้อกระจายได้ดีขึ้น
- ในการอบเนื้อปลา ควรวางบนตะแกรงชั้นกลางหรือล่างสุด

ตำแหน่งลูกบิดควบคุมการทำงาน



1. ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเตาอบ
2. ลูกบิดควบคุมโปรแกรมการทำงานเตาอบ
3. นาฬิกาจับเวลาการทำงาน
4. ลูกบิดควบคุมการทำงานหัวเพลิงไฟฟ้า

เมื่อต้องการหยุดการทำงาน หมุนลูกบิดไปยังตำแหน่งบนสุด

โปรแกรมในการใช้เตาอบ

ในการใช้งานเตาอบระบบไฟฟ้า ใช้ลูกบิดเลือกฟังก์ชันในการควบคุมโปรแกรมการใช้งานของเตาอบ และใช้ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อควบคุมระดับอุณหภูมิภายในเตาอบ โปรแกรมในการปรุงอาหาร สามารถเลือกได้ดังนี้

	โปรแกรมอบมาตรฐาน ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่างในการอบหรืออุ่นอาหารให้สุก ควรวางอาหารไว้กึ่งกลางของเตาอบ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทพิซซ่าหรือเค้ก
--	---

	โปรแกรมอบไฟบน ใช้ความร้อนจากด้านบนในการปรุงอาหาร เหมาะสำหรับ การอบเค้กหรืออาหารที่ต้องการให้ผิวด้านบนเกรียมสุก
	โปรแกรมอบไฟล่าง ใช้ความร้อนจากด้านล่างในการปรุงอาหาร เหมาะสำหรับ การปรุงอาหารประเภทพิซซ่า หรืออาหารที่ต้องการให้ผิวด้านล่างเกรียมสุก
	โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลม ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง ความร้อนทั่วถึงมากขึ้นจากการใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน
	โปรแกรมย่าง ใช้พัดลมสำหรับการย่างที่มีความร้อนเป็นพิเศษ ช่วยให้ย่างอาหารได้เร็วยิ่งขึ้น ในการย่างเนื้อควรกลับด้านชิ้นเนื้อเมื่อเวลาผ่านไป ครึ่งหนึ่ง
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง โดยใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงสามารถละลายได้อย่างรวดเร็วกว่าการวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง
	โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดความร้อนรอบพัดลมกระจายไปทั่วเตาอบ ให้ความร้อนรวดเร็ว สม่ำเสมอ
	โปรแกรมย่างพร้อมแกนหมุน ใช้สำหรับการย่างไก่หรือชิ้นเนื้ออื่นๆ การหมุนช่วยให้ความร้อนแผ่กระจายอย่างสม่ำเสมอไปทั่วชิ้นเนื้อ
	โปรแกรมย่างและพัดลม พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนให้สัมผัสผิวอาหารอย่างทั่วถึง เหมาะสำหรับการย่างเนื้อและผัก

การตั้งเวลาระบบอิเล็กทรอนิกส์



ในการตั้งเวลาระบบอิเล็กทรอนิกส์ ท่านสามารถเลือกตั้งเวลาเริ่มต้นการทำงาน/สิ้นสุดการทำงานได้ นอกจากนี้ท่านยังสามารถใช้นาฬิกาเพื่อจับเวลาอีกด้วย

การตั้งเวลาเครื่อง

เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก เลขบนหน้าจอจะกะพริบและท่านยังไม่สามารถทำการตั้งเวลาใดๆได้ จึงต้องเข้าสู่โหมดแมนวอลเพื่อตั้งเวลาเครื่องก่อน ขั้นตอนดังนี้

- กดปุ่ม และ พร้อมกันเพื่อเข้าสู่โหมดแมนวอล
- ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเพิ่ม/ลดเวลา
- เมื่อตั้งเสร็จแล้วปล่อยทิ้งไว้ 5 วินาที



การตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือน

ท่านสามารถตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือนเมื่อถึงระยะเวลาที่กำหนดได้ เช่นต้องการให้มีเสียงเตือนหลัง 5 นาที ขั้นตอนดังนี้

- เมื่ออยู่ในโหมดแมนวอล กดปุ่มสัญลักษณ์ตั้งเวลา
- ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเพิ่ม/ลดเวลา
- เมื่อตั้งเสร็จแล้วปล่อยทิ้งไว้ 5 วินาที



ในการปิดเสียงเตือน เพียงกดปุ่มสัญลักษณ์ตั้งเวลาอีกครั้ง

การตั้งเวลาในการปรุงอาหารอัตโนมัติ

ท่านสามารถกำหนดเวลาให้เครื่องเริ่มต้นทำงานไปตามระยะเวลาที่กำหนดได้ เช่น ต้องการให้เครื่องทำงานไป 2 ชั่วโมง 15 นาที โดยในการกำหนดระยะเวลาการทำงานท่านต้องกำหนดโปรแกรมการทำงานและอุณหภูมิของเตาอบให้เรียบร้อยด้วย ขั้นตอนการตั้งค่าเวลาดังนี้

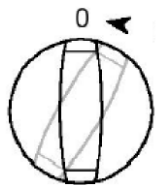
- เวลาปัจจุบัน 18:30
- กดปุ่ม เพื่อเข้าสู่โหมดตั้งเวลาการปรุงอาหาร
- ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเพิ่ม/ลดเวลา
- ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 5 วินาที นาฬิกาจะแสดงค่าเวลาปัจจุบันและเครื่องจะเริ่มทำงาน

หากต้องการยกเลิกการปรุงอาหารอัตโนมัติ เพียงปรับการทำงานไปสู่โหมดแมนวอล

หากต้องการดูเวลาที่อาหารจะปรุงสำเร็จตามที่ตั้งไว้ เพียงกดปุ่ม →

เมื่อถึงกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ การทำงานของเตาอบจะหยุดลงและเครื่องจะส่งเสียงเตือน เมื่อหยุดการทำงานแล้ว ท่านควร

1. ปิดการทำงานของลูกบิดอื่นๆ



2. ล้างค่าการตั้งเวลาด้วยปุ่ม ← และ →



กรณีเครื่องดับฉุกเฉิน

หากเกิดเหตุการณ์ไฟดับ ตัวเครื่องจะหยุดโปรแกรมการทำงานในขณะนั้น เมื่อเครื่องกลับมาทำงานอีกครั้ง ท่านจะต้องเข้าสู่โหมดแมนวอลด้วยการกด ← และ → เพื่อตั้งเวลาเครื่องใหม่อีกครั้ง

ระบบป้องกันการสัมผัส

ระบบป้องกันการสัมผัส (Child Lock) เป็นระบบป้องกันการสัมผัสโดยบังเอิญ หากเปิดโหมดนี้ขณะเครื่องทำงานแบบแมนวอลเตาอบจะหยุดทำงานและปุ่มทั้งหมดจะถูกล็อก แต่หากเปิดขณะทำงานแบบอัตโนมัติปุ่มทั้งหมดจะถูกล็อกแต่เครื่องจะยังทำงานต่อไป

1. กดปุ่มแมนวอล ← และ → ค้างไว้ 3 วินาที

2. หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์กุญแจล็อก ระบบป้องกันการสัมผัสเริ่มทำงาน

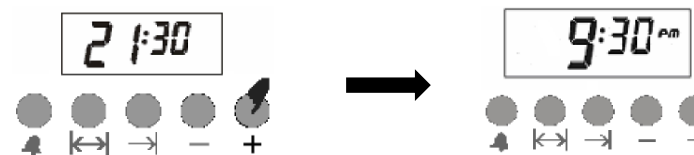


หากต้องการออกจากระบบป้องกันการสัมผัส กดปุ่มแมนวอล ← และ → ค้างไว้ 3 วินาที

หากเสียงเตือนดังขณะอยู่ในระบบป้องกันการสัมผัส ปิดเสียงด้วยการกดปุ่มแมนวอล

การตั้งเวลา (12/24 ชั่วโมง)

หากต้องการเปลี่ยนวิธีแสดงเวลาจาก 12 เป็น 24 ชั่วโมงหรือตรงกันข้าม เพียงกดปุ่ม + ค้างไว้ 3 วินาที



การตั้งระดับเสียงเตือน

ท่านสามารถตั้งระดับความดังของเสียงเตือนได้ 3 ระดับ ดังนี้

- 1) กดปุ่ม (-) ค้างเพื่อฟังระดับเสียงปัจจุบัน
- 2) หากต้องการเปลี่ยนความดัง ปล่อยมือและกดปุ่ม (-) ค้างอีกครั้ง ท่านจะได้ยินเสียงความดังอีกระดับ
- 3) เครื่องจะจำและใช้ระดับเสียงสุดท้ายที่ท่านได้ยิน

เริ่มใช้งานเตาอบ

ในการใช้งานเตาอบ ท่านต้องตั้งค่า 3 ประเภทคือ :

- อุณหภูมิที่ต้องการ
 - โปรแกรมการใช้งานที่ต้องการ
 - ระยะเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ
- เมื่อใช้งานเตาอบเสร็จสิ้นแล้ว ตรวจสอบว่าลูกบิดถูกหมุนกลับไปยังตำแหน่งปิด
 - หากท่านต้องการปิดการใช้งานเตาอบก่อนเวลาที่ตั้งไว้ เพียงหมุนลูกบิดเวลาทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งปิด หรือกดปุ่มแมนวอล

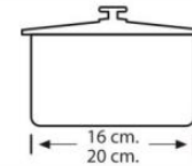
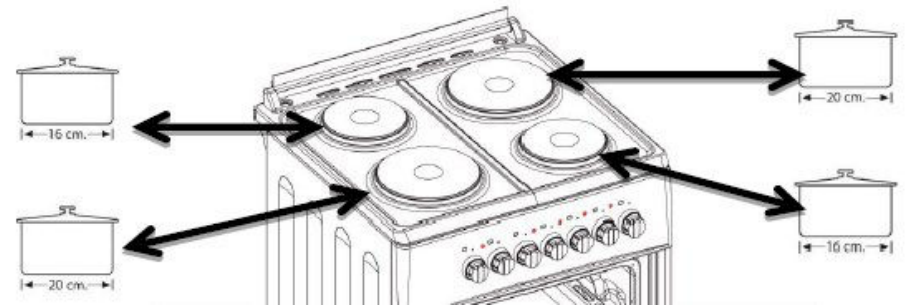
ตารางแนะนำการอบ

ประเภทอาหาร	ลำดับชั้น (จากล่างขึ้นบน)	อุณหภูมิ	เวลาอบ(นาที)
เค้ก	2	170 - 180	25 - 35
คุกกี้	2	170 - 180	30 - 40
โดนัท	2	170 - 180	25 - 35
พิซซ่า	1-2	200 - 220	15 - 20
ปลา	1-2	200	15 - 25

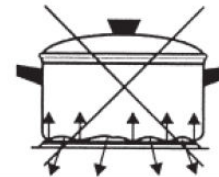
ตารางแนะนำการย่าง

ประเภทอาหาร	ลำดับชั้น (จากล่างขึ้นบน)	เวลาในการย่าง (นาที)
ปลา	3	30 - 40
ไก่	3	40 - 50
แกะ	3	25 - 35
สเต็ก	3	25 - 35

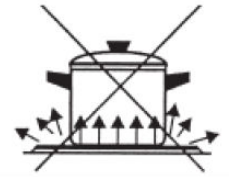
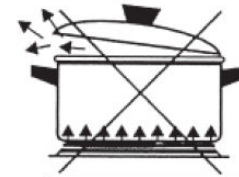
การใช้งานหัวเพลทไฟฟ้า



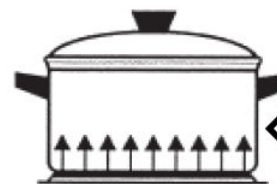
ควรใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง **16-20** ซม.
เพื่อประสิทธิภาพการทำงานที่สูงสุด



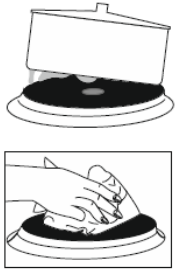
หากภาชนะไม่สัมผัสกับหัวเตาอย่างแนบสนิท เป็นการเปลืองไฟฟ้าและความร้อนจะกระจายไม่ทั่วถึง



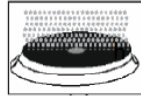
ควรปิดฝามือต้มให้สนิทเพื่อประหยัดไฟ หากภาชนะมีขนาดเล็กเกินไปจะเป็นการเปลืองพลังงาน



วิธีการใช้งานที่ถูกต้อง



ใช้ภาชนะที่แห้งสนิทเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่ฐานเปียก



หลังจากทำความสะอาดแล้ว เปิดห้ห้เตาไว้สักพักเพื่อให้แห้งสนิท

หลังการใช้งาน รอให้ห้ห้เตาเย็นลงจากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆทำความสะอาด

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

การทำความสะอาดสินค้าอย่างสม่ำเสมอ จะช่วยยืดอายุการใช้งานสินค้าได้ยาวนานและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

⚠ ก่อนทำความสะอาดสินค้า ควรปิดเครื่องก่อนเพื่อระวังไฟฟ้าช็อต

⚠ รอให้เครื่องเย็นลงก่อนลงมือทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดสินค้าทุกครั้งหลังใช้ เพื่อไม่ให้ทิ้งคราบแห้งไว้ ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการเผาไหม้

- ในการเช็ดทำความสะอาด ใช้ผ้าสะอาดหรือฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ หลังจากนั้นเช็ดให้แห้ง ไม่ควรใช้สารเคมีที่มีสารกัดกร่อน และไม่ควรรใช้เครื่องไอน้ำในการทำความสะอาดตัวสินค้า

- ในการทำความสะอาดแผงลูกบิดและปุ่มให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ จากนั้นเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาดเตาอบ

ในการทำความสะอาดด้านในเตาอบ ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีใดๆ เพียงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาด ระวังระวังให้เครื่องเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด

การเปลี่ยนหลอดไฟภายในเตาอบ

ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟต้องปิดการทำงานของเครื่อง ดึงปลั๊กออก ในกรณีที่ยังมีความร้อน หลงเหลืออยู่ต้องปล่อยให้ห้องอบและขดลวดความร้อนเย็นลงก่อน

- คลายเกลียวฝาครอบหลอดไฟ และถอดหลอดไฟเก่าอย่างระมัดระวัง
- ใส่หลอดใหม่เข้าไป โดยหลอดไฟที่ใช้กับเตาอบต้องทนความร้อนได้ 300 องศาเซลเซียส (ดูชนิดของหลอดไฟได้ที่ส่วน ข้อมูลทางเทคนิค)

ปัญหาและการแก้ไข

ปัญหา	การแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> ● เช็คว่าปลั๊กไฟเสียบแล้วหรือยัง ● เช็คลูกบิดเตาอบให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วตั้งค่าใหม่ตามวิธีใช้ในคู่มือ ● เช็คระบบไฟฟ้าว่ามีการตัดหรือไม่ หากพบว่าระบบไฟมีปัญหาให้ติดต่อช่างไฟฟ้าโดยเฉพาะ
เตาอบไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> ● เช็คการตั้งโปรแกรม ● เช็คการติดตั้งไฟฟ้าว่าทำงานปกติหรือไม่
หลอดไฟเตาอบไม่ติด	<ul style="list-style-type: none"> ● ดูให้แน่ใจว่าหลอดไฟใส่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ● ซื้อหลอดไฟที่ทนต่ออุณหภูมิสูงได้จากศูนย์บริการของเรา และใส่ตามวิธีที่แนะนำข้างต้น ● เช็คไฟฟ้าว่าเข้าเครื่องได้หรือไม่



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