

Tecno⁺

คู่มือการใช้งาน Freestanding

TNP F9L50E10 SS



เรียน ลูกค้ำผู้มีอุปการะคุณ

ทางบริษัท ขอขอบคุณที่ท่านไว้วางใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน คำนึงถึงความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน และความปลอดภัยในการใช้งานของลูกค้ำ ทางเรา ขอแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนเริ่มใช้งาน เพื่อให้เข้าใจข้อมูลในการ ติดตั้ง ใช้งาน และบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้ เพื่อการใช้งานในกรณี ที่มีการส่งมอบผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ใช้งานท่านอื่น ควรให้คู่มือการใช้งานนี้ติดไปกับตัวสินค้าด้วย

คู่มือนี้จะช่วยให้สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

- กรุณาอ่านคู่มือก่อนทำการติดตั้งหรือการใช้งาน
 - ควรปฏิบัติตามเรื่องความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด
 - เก็บรักษาคู่มือการใช้งานไว้ในที่สามารถหาและหยิบใช้ได้ง่ายเพื่อความสะดวกในการใช้งาน
- กรุณาอ่านเอกสารใดๆที่แนบมากับผลิตภัณฑ์

ภายในคู่มือจะมีสัญลักษณ์สำคัญดังนี้



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

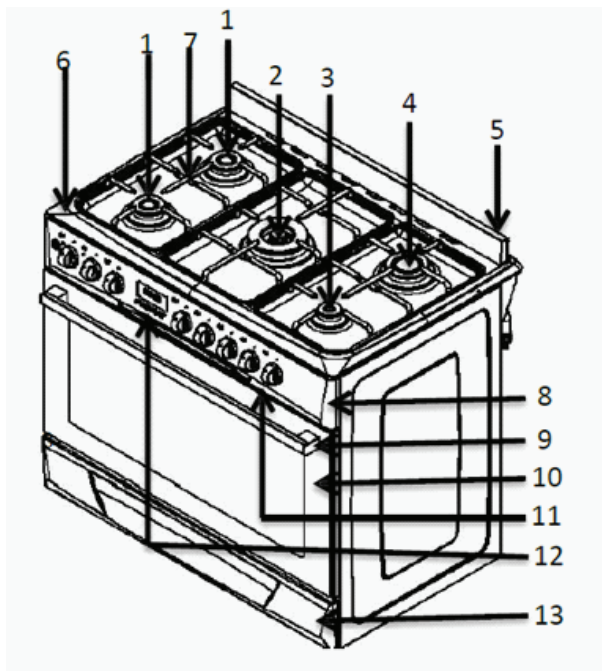
สารบัญ

1) ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์.....	3
• ข้อมูลทั่วไป.....	3
• ข้อมูลจำเพาะผลิตภัณฑ์.....	4
• อุปกรณ์เสริม.....	5
2) ความปลอดภัยในการใช้งาน.....	6
• ความปลอดภัยทั่วไป.....	6-8
• ความปลอดภัยสำหรับเด็ก.....	8
• ความปลอดภัยการใช้งานไฟฟ้า.....	9
• วัตถุประสงค์การใช้งาน.....	9
3) คำแนะนำในการติดตั้ง.....	9
• ขั้นตอนการติดตั้ง.....	9-10
• การติดตั้งและการเชื่อมต่อ.....	10-16
• การกำจัดผลิตภัณฑ์เก่าและกล่องสินค้าที่ไม่ใช้แล้ว.....	16
• การขนส่งในครั้งต่อไป.....	16
• การกำจัดผลิตภัณฑ์เก่าที่ไม่ใช้แล้ว.....	17
4) การเตรียมพร้อมในการใช้งาน.....	17
• สิ่งที่ต้องติดตั้งเพื่อประหยัดพลังงาน.....	17
• การใช้งานครั้งแรก - ทำความสะอาดเครื่องครั้งแรก - การอุ่นเครื่องครั้งแรก.....	18

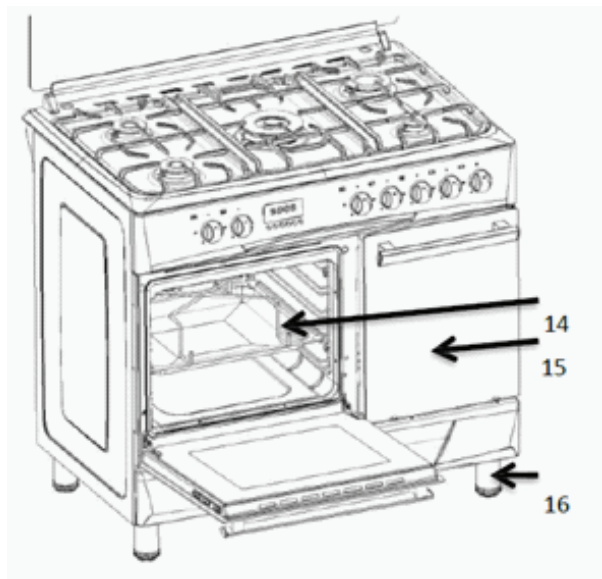
5) คำแนะนำในการใช้งาน.....	18
• คำแนะนำทั่วไปในการทำอาหาร ย่างหรือปิ้งในเตาอบ.....	18
• การใช้ระบบไฟฟ้าในเตาอบ.....	19
• การใช้ระบบแก๊ส.....	20
• การใช้แก๊สในเตาอบ.....	22
• การใช้แกนย่าง.....	23
• โปรแกรมการใช้งาน.....	24
• การใช้งานการตั้งเวลา.....	25-29
• ตารางแนะนำการอบ.....	30
• คำแนะนำ-ตารางแนะนำในการย่าง.....	31
6) คำแนะนำการใช้หิวเตา.....	31-32
7) การบำรุงรักษาและทำความสะอาด.....	33
• ข้อมูลทั่วไป.....	33
• การทำความสะอาดปุ่มควบคุม.....	33
• การทำความสะอาดเตาอบ.....	34
• การเปลี่ยนหลอดไฟ.....	34
8) ปัญหาและการแก้ไข.....	35

1) ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

ข้อมูลทั่วไป



- 1- Average burner
- 2- Wok burner
- 3- Small burner
- 4- Big / mini wok burner
- 5- Splash back / Glass cover
- 6- Cooking Hob
- 7- Pan Supports
- 8- Front panel
- 9- Door handle
- 10- Front glass
- 11- Button
- 12- Timer
- 13- Bottom Drawer



ข้อมูลทางเทคนิค

กำลังไฟฟ้า	220-240 V 50-60 Hz
อัตราการกินไฟรวมMin.	0.006 kw/h - Max. 5,6 kw/h
ฟิวส์	Min. 16A - Max. 25 A
ชนิดสายไฟ	3 x 0.75 PVC - 3 x 1 PVC - 3 x 1.5 PVC - 3 x 2.5 PVC H05VV-F..
ความยาวสายไฟ	Max. 1.5 mt
ขนาดตัวเครื่อง	890 x 985 x 680
เตาอบ	Optional
ไฟส่องสว่าง	25 W
กำลังไฟในการย่าง	2000 W
กำลังไฟเตาอบ	90x60 = 108 l 90x60 With Fan = 98 l Cylinder compact. = 66 l Cylinder compartmentwith fan = 59 l

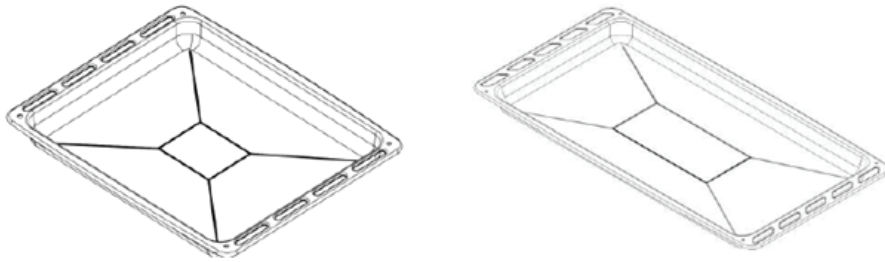
i บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนข้อมูลสินค้าเพื่อพัฒนาคุณภาพ โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

i ข้อมูลตัวเลขทางเทคนิคในคู่มือและบนตัวสินค้า เป็นตัวเลขมาตรฐานการทดลองในแล็บ ซึ่งอาจมีความคลาดเคลื่อนกับสภาพการใช้งานจริงเล็กน้อย เนื่องจากสภาพการใช้งานจริงที่ต่างกัน

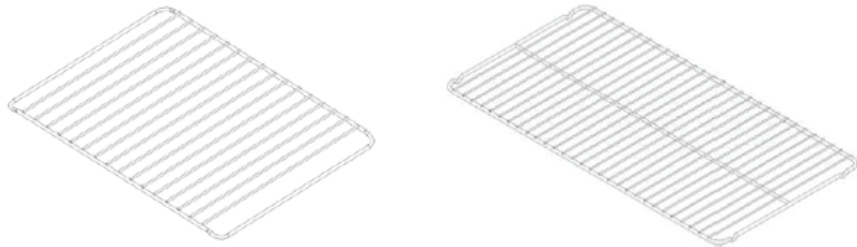
อุปกรณ์เสริม

ประเภทของอุปกรณ์เสริมสำหรับสินค้าของบริษัทอาจแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่นสินค้า

ถาดอบอาหาร : ใช้สำหรับอบขนมปัง อาหารแช่แข็ง



ตะแกรงย่าง : ใช้สำหรับการย่าง หรือสามารถวางภาชนะลงบนตะแกรงเพื่ออบ หรือย่างเนื้อ



ชุดแกนย่าง (หากมี) : ใช้สำหรับย่างไก่

2) ความปลอดภัยในการใช้งาน

ข้อมูลความปลอดภัยทั่วไป

- เด็กและผู้พิการไม่ควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากนี้ในกรณีที่มีผู้คอยดูแลแนะนำวิธีการใช้งานอยู่ตลอดเวลา
- บริษัทฯจะรับประกันระบบความปลอดภัยด้านไฟฟ้าเฉพาะกรณีที่ที่มีการติดตั้งและใช้งานเครื่องอย่างถูกต้องเหมาะสมตามมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น
- ก่อนติดตั้ง ควรตรวจสอบระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สของเครื่องให้สอดคล้องกับระบบแก๊สและระบบไฟที่บ้านท่าน
- ตรวจสอบเช็คสภาพสินค้าว่าพื้นผิวภายนอกและอุปกรณ์ต่างๆอยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากพบปัญหาห้ามใช้งานเครื่องและกรุณาติดต่อกลับฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัทฯ ทันที
- ห้ามทำการซ่อม ดัดแปลงด้วยตนเอง หากกรณีสินค้ามีปัญหาให้ปิดเครื่องและติดต่อช่างจากศูนย์บริการของบริษัทฯ เท่านั้น
- ห้ามฉีดหรือเทน้ำเพื่อทำความสะอาดตัวเครื่อง เพราะจะเสี่ยงต่อการเกิดไฟช็อต
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ขณะที่มีอากาศมีนเมฆ
- ถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนการติดตั้ง ปรับเปลี่ยน ทำความสะอาด หรือซ่อมบำรุงเครื่อง
- การติดตั้ง การซ่อม หรือการปรับเปลี่ยนใดๆต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทฯ เท่านั้น มิฉะนั้น ทางบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆที่เกิดขึ้น
- รมั้ดระวังหากใช้แอลกอฮอล์ในการปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเสี่ยงต่อการลุกไหม้ของไฟได้
- รมั้ดระวังไม่ให้กระป๋องเหล็กหรือไหลแก้วโดนความร้อน ความดันที่เพิ่มขึ้น อาจก่อให้เกิดการระเบิดได้
- ไม่ควรให้วัตถุติดไฟได้ง่ายอยู่ใกล้กับตัวเครื่อง
- ไม่ควรวางถาดอบอาหาร หรืออลูมิเนียมบนฐานเตาอบโดยตรง เนื่องจากอุณหภูมิความร้อนที่สะสม อาจก่อให้เกิดความเสียหายที่ฐานเตาอบได้
- ช่องระบายอากาศ ไม่ควรมีสิ่งกีดขวาง
- ชิ้นส่วนต่างๆจะเกิดความร้อนขณะทำงาน ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัส
- ควรใช้ถุงมือป้องกันความร้อนทุกครั้ง เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ
- ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อกระจกด้านหน้าเสียหาย
- ด้านหลังของตัวเครื่องจะเกิดความร้อนเมื่อใช้งาน รมั้ดระวังไม่ให้มีสายไฟอยู่ด้านหลัง เพราะสายไฟอาจเสียหายได้
- ปิดเครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน
- ไม่ควรสัมผัสเครื่องขณะใช้งาน

- ไม่ใช้แผ่นใยโลหะ ผงขัดหยาบ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือขูดลอก ในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์
- เพื่อป้องกันการลวกไหม้ที่อาจเกิดจากคราบอาหาร ที่ติดบริเวณผนังเตาอบ แนะนำให้ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ในกรณีที่เกิดการติดไฟ ไม่ควรดับไฟด้วยการสาดน้ำ ควรดับเครื่องทันทีและนำผ้าเปียกคลุมทับบริเวณที่เกิดการลวกไหม้ไว้
- ไม่ควรเก็บวัตถุติดไฟในผลิตภัณฑ์
- ไม่ใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำทำความสะอาดเครื่อง
- ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ ควรดึงปลั๊กออกก่อน และรอให้เตาอบมีอุณหภูมิลงจนเป็นปกติ เพื่อป้องกันไฟช็อต
- ถาดที่ 1 ของเตาอบคือถาดที่อยู่ชั้นล่างสุด
- ไม่ควรใช้กับวัสดุที่ติดไฟได้ง่าย หรือวัสดุไม่ทนความร้อน
- หม้อต้มที่จะใช้ควรเลือกขนาดเหมาะสมกับเตาอบ

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- ในระหว่างและหลังการใช้งานผลิตภัณฑ์ ส่วนของเตาอบจะร้อน ควรระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้
- เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ไม่ควรใช้ เล่นใกล้ๆ หรือสัมผัสผลิตภัณฑ์เอง หรือผู้ใช้ที่เป็นเด็กอายุมากกว่า 8 ปี ควรมีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- เด็กไม่ควรเล่นใกล้ผลิตภัณฑ์ หรือทำความสะอาดผลิตภัณฑ์เองโดยไม่มีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- ไม่ควรวางสิ่งของหนัก หรือให้เด็กนั่งขณะที่ประตูเตาอบเปิดอยู่ เพราะอาจส่งผลให้เครื่องพลิกคว่ำหรือเกิดความเสียหายได้



ความปลอดภัยในด้านระบบไฟฟ้า

- ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้า และทำงานโดยระบบไฟฟ้า ดังนั้นการติดตั้ง ควรกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับรีโมทคอนโทรลได้
- ในกรณีผลิตภัณฑ์เกิดการชำรุด ชั่วคราว ถอดปลั๊ก และดึงคัทเอาต์หลักของบ้านลง
- ตรวจสอบว่าฟิวส์เป็นไปตามที่ผลิตภัณฑ์ระบุ

วัตถุประสงค์การใช้งาน

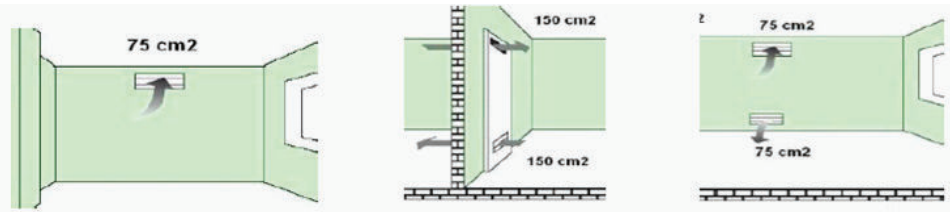
ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อการประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ในการทำความร้อนในห้องพัก หรือการทำความร้อนอื่นๆ ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการใช้งานผิดประเภท หรือการขนส่ง

3) การติดตั้ง

คำแนะนำในการติดตั้ง

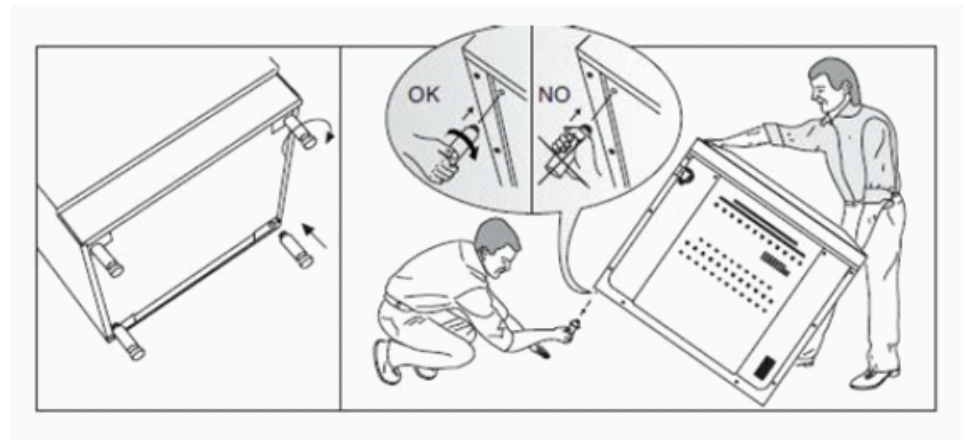
- ❗ ตรวจสอบระบบไฟฟ้าและแก๊สและสภาพของเครื่องก่อนทำการติดตั้ง
- ❗ ผู้ใช้เป็นผู้เตรียมสถานที่ติดตั้ง การติดตั้งระบบไฟฟ้า และแก๊สก่อนทำการติดตั้ง
- ⚠ ตรวจสอบระบบไฟฟ้าและแก๊สของเครื่องให้สอดคล้องกับระบบไฟที่บ้านท่าน และตรวจสอบให้การติดตั้งเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
- ⚠ ตรวจสอบสภาพสินค้าก่อนทำการติดตั้ง หากสินค้าอยู่ในสภาพที่ไม่สมบูรณ์กรุณาอย่าติดตั้ง เพราะการใช้งานอาจเกิดอันตรายได้
- ⚠ ทั้งระบบและอุปกรณ์แก๊ส ควรติดตั้งต้องกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- ⚠️ ผลิตภัณฑ์ไม่ได้มีระบบระบายแก๊สหรืออากาศจากการเผาไหม้ใดๆ ผลิตภัณฑ์ควรทำการติดตั้งที่ระบายอากาศสู่บริเวณที่เหมาะสม
- ⚠️ การติดตั้งต้องคำนึงถึงพื้นที่ที่เหมาะสมและมีการระบายอากาศที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
- ⚠️ ปริมาณอากาศเป็นสิ่งจำเป็นต้องใช้ในการสันดาปของแก๊ส และการระบายอากาศในห้องต้องมีเพียงพอ หากไม่มีช่องประตูหรือหน้าต่าง ต้องมีช่องทางเพิ่มเติมในการระบายอากาศ
- ⚠️ ช่องระบายอากาศ ควรระบายได้อย่างน้อย 75 cm²



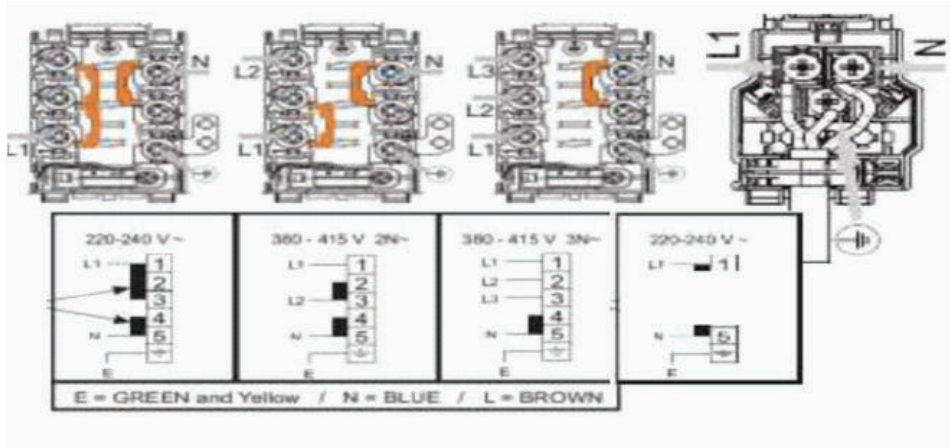
การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

- ⓘ ไม่ควรยึดจับฝากระจกในการเคลื่อนย้าย
- ⓘ ส่วนขาของเครื่องไม่ได้ทำการประกอบเสร็จในระหว่างการขนส่ง โดยขาตั้งเครื่องจะแพคไว้ในด้านในเครื่อง กรุณาใส่ขาตั้งและปรับขนาดความสูงของขา ให้เหมาะสมกับความสูงของเคาท์เตอร์



การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

- ⓘ ในการติดตั้งควรมีการติดตั้งสายดิน บริษัทของสงวนสิทธิ์การรับประกันความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นจากการไม่ติดตั้งสายดิน
- ควรก่อนทำการติดตั้ง ตรวจสอบมาตรฐานและเงื่อนไขระบบไฟฟ้าและชนิดของแก๊สก่อนทำการติดตั้ง
- ⚠️ การติดตั้งต้องกระทำโดยผู้ชำนาญการเท่านั้น ทางบริษัทของสงวนสิทธิ์การรับประกันสินค้า ในกรณีที่ไม่ได้ทำการติดตั้งตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
- ⚠️ ตรวจสอบสายไฟว่าไม่มีการหักงอ ไม่ควรให้สายไฟพันกัน หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของตัวเครื่อง ถ้าหากพบว่าสายไฟไม่ได้มาตรฐาน ควรให้ช่างผู้ชำนาญการทำการเปลี่ยนสายไฟ
 - สายไฟหลักควรได้มาตรฐานตามที่กำหนด
 - ตรวจสอบระบบไฟและสายไฟควรเป็นไปตามที่กำหนดและสามารถรองรับการใช้ไฟได้
- ⚠️ ก่อนทำการซ่อมหรือเปลี่ยนแปลงใดๆ ต้องถอดปลั๊กไฟออกก่อน



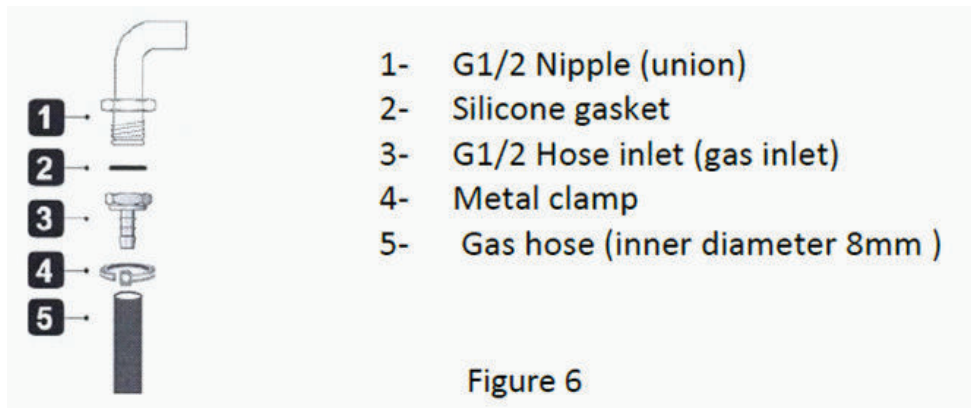
การติดตั้งระบบแก๊ส

i การติดตั้งระบบและอุปกรณ์แก๊ส ควรกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น และตามข้อกำหนดมาตรฐานขนาดการใช้ไฟและแก๊สในแต่ละพื้นที่

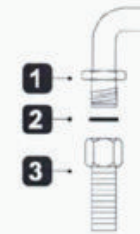
การติดตั้งแก๊ส LPG

ไม่ควรใช้ตัวปรับแรงดันในการลดความล

A อุณหภูมิของแก๊สไม่ควรเกิน 90 องศาเซลเซียส



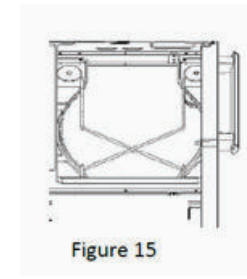
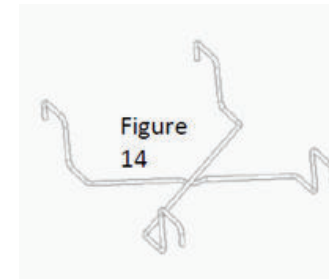
NG (natural gas) connection



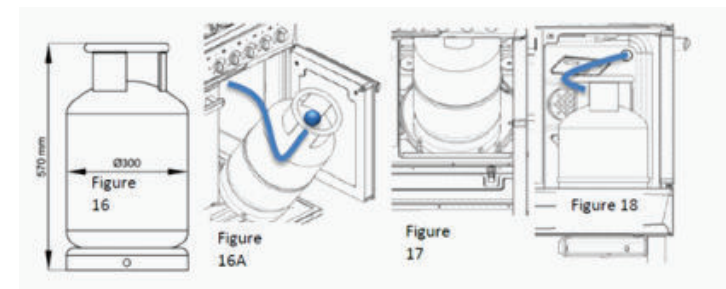
- 1- G1/2 Nipple (union)
- 2- Silicone gasket
- 3- G1/2 NG hose (natural gas hose as per EN 14800)

หากผลิตภัณฑ์ที่ใช้ตั้งระบบสำหรับแก๊สธรรมชาติ ควรติดต่อกับบริษัท หรือตัวแทนจำหน่ายเท่านั้น เพื่อปรับการติดตั้งหัวฉีดใหม่

ตำแหน่งที่วางสายและถังแก๊ส



นำสายแก๊สด้านในถัง ตามรูปที่ 14 ไปไว้ตำแหน่งที่กำหนดไว้ในช่องตามรูปที่ 15



- เปิดประตูเตาอบด้านล่างและติดตั้งสายแก๊ส
- ตรวจสอบให้ขนาดพอดีที่ระบุไว้ที่รูปที่ 16
- จากรูปที่ 16 ติดตั้งจากส่วนล่างก่อนแล้วจึงติดตั้งส่วนบน ตามรูปที่ 17
- จากรูปที่ 18 ไม่ควรใช้สายท่อที่ยาวเกินไป ควรตรวจสอบว่าท่อแก๊สไม่ชำรุด ทั้งในการติดตั้งท่อแก๊สและระหว่างการถอดออก

การติดตั้งแผ่นรองที่กันคราบน้ำมัน (หากมี)

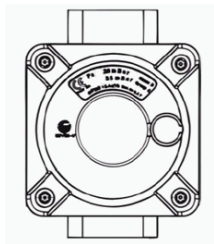


ในผลิตภัณฑ์บางรุ่น อาจมีแผ่นรองกันคราบน้ำมันแทนการใช้กระจกฝาครอบ โดยแผ่นรองกันคราบน้ำมันนี้อยู่ในส่วนด้านล่างของเตา โดยการติดตั้งมีดังนี้



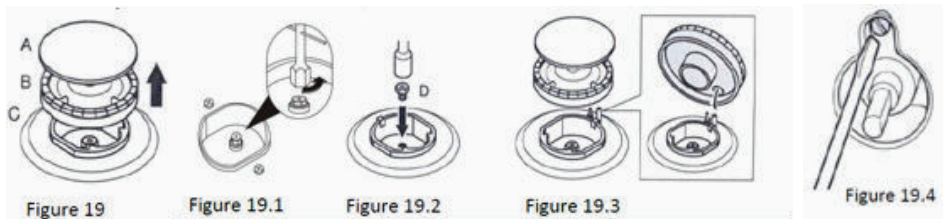
ขั้นสกรูด้านขวาและซ้ายด้านหลังตัวเตา จากนั้นติดตั้งสกรูติดใหม่อีกครั้งตรงส่วนด้านล่าง

ตัวควบคุม



ส่วนประกอบนี้อาจใช้ในบางประเทศ หรือบางพื้นที่ หากพบว่ามีส่วนประกอบนี้ในผลิตภัณฑ์ ไม่ควรถอดนำออก หรือปรับเปลี่ยนใดๆ โดยตัวควบคุมนี้จะช่วยป้องกันการเกิดปัญหาแรงดันสูงจากแก๊ส และไม่ควรถอดออกในกรณีที่มีการแปลง LPG เป็น NG

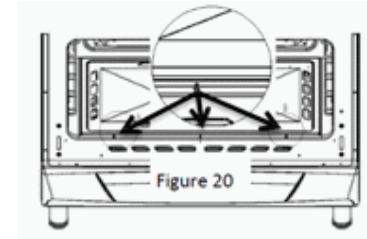
การแปลง LPG - NG , NG - LPG



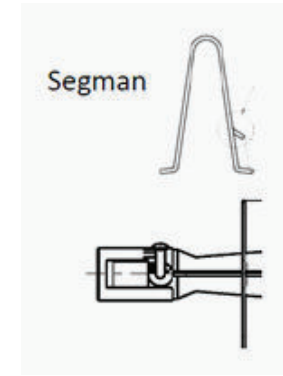
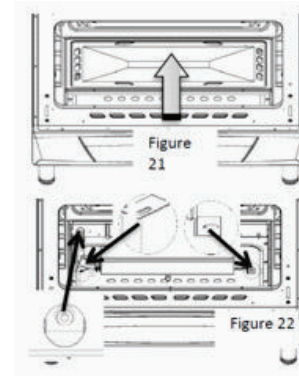
ถอดฝาครอบหัวเตา และหัวเตาออก ตามรูปที่ 19
ถอดหัวฉีดโดยใช้ประแจขนาดเบอร์ 7 ตามรูปที่ 19.1

ใส่หัวฉีด (D) ที่ผู้ต้องการแปลง ตามรูปที่ 19.2
ติดตั้งหัวเตาอีกครั้งตามรูปที่ 19.3

เมื่อทำการแปลงเสร็จแล้ว ให้ทำการปรับไฟล่างโดยการขันสกรูหรือขันออกที่วาล์วตามรูปที่ 19.4 หรือด้านในวาล์ว



- หากผู้ต้องการเปลี่ยนหัวเตา ควรถอดฝาครอบเตาก่อน อ้างอิงตามรูปที่ 20.
- ยกแผ่นรองเตาขึ้นตามลูกศรด้านเตา และดึงขึ้นเพื่อดึงแผ่นรองออก ตามรูปที่ 21



- ขั้นสกรูหัวเตาออกประมาณ 15mm ตามรูปที่ 22
- หากพบว่ามีไฟ หรือความร้อนขึ้นที่หัวเตา ให้ถอดแหวนล็อคหัวเตาออกจากหัวเตา
- หลังถอดหัวเตาออก ให้ถอดหัวฉีดแก๊สโดยใช้ประแจเบอร์ 7 ตามรูปที่ 22
- ขั้นสกรูที่ปรับแรงดันอากาศบนหัวเตาออก ตรวจสอบชนิดของแก๊สที่จะใช้ว่าสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์หรือไม่ ปรับให้เป็นแกนเดียวกันของสกรูและขั้นสกรูให้แน่น

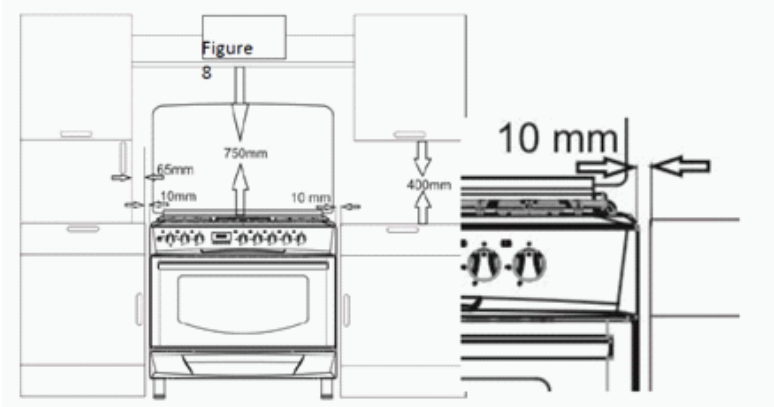
ตัวควบคุมการรั่วไหล

เปิดวาล์วหรือวาล์วแก๊สธรรมชาติ จากนั้นเช็ดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบูลงบนจุดเชื่อมต่อที่ควบคุมดังกล่าว
ตัวควบคุมสุดท้าย

1. เสียบปลั๊กที่เตารับ ติดตั้งฟิวส์
2. ควบคุมการทำงานฟังก์ชันต่างๆ

สถานที่ติดตั้ง

จัดวางผลิตภัณฑ์หลังทำการติดตั้งสายไฟและแก๊สต่างๆแล้ว ตรวจสอบว่าสายไฟและสายแก๊สนั้นไม่อยู่ติดกับเครื่องหรือส่วนที่จะเกิดความร้อนจากเครื่อง และสายไฟ สายแก๊สต้องไม่ชำรุด ติดตั้งเครื่องเข้ากับเคาท์เตอร์ โดยระยะห่างตามที่กำหนด ตามรูปที่ 8



การกำจัดและทำลายผลิตภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์นี้มาจากวัสดุรีไซเคิลที่เป็นอันตรายต่อเด็ก ควรเก็บบรรจุภัณฑ์นี้ไว้ให้อยู่ในตำแหน่งที่ห่างจากเด็ก ควรทำลายบรรจุภัณฑ์นี้ตามคำแนะนำในการกำจัด ไม่ควรทิ้งรวมกับขยะประเภทอื่น

- ใช้บรรจุภัณฑ์นี้บรรจุเครื่องในการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ตามคำแนะนำ หากบรรจุภัณฑ์เดิมไม่มีแล้ว ให้ใช้ wrap โดยที่รองกันกระแทก หรือกระดาษหนาๆ แล้วพันด้วยเทปให้แน่นหนา
- เพื่อที่จะป้องกันตะแกรงและถาดในเตาอบทำความเสียหายกับประตูเตาอบ ให้ติดกระดาษรองด้านในของตัวกระจกเตาอบ ติดเทปประตูเตาอบด้านข้าง
- แปะเทปยึดฝาครอบและถาดรองให้แน่นหนากับที่
- ไม่ควรดึงประตูหรือด้ามจับเตาอบในการเคลื่อนย้าย

i ไม่ควรวางสิ่งของบนผลิตภัณฑ์ สินค้าควรวางในแนวตั้งตรงเสมอ

i ตรวจสอบการจัดวางผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อย เพื่อป้องกันความเสียหายขณะเคลื่อนย้าย

การกำจัดผลิตภัณฑ์เก่าที่ไม่ใช้แล้ว



กำจัดผลิตภัณฑ์เก่าที่ไม่ใช้แล้วเพื่อรักษาสภาพแวดล้อม โดยผลิตภัณฑ์นี้มีเครื่องหมาย (WEEE) บ่งชี้ว่าระบบและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ไม่ใช้แล้วควรแยกออกจากกัน โดยควรถอดแยกชิ้นส่วน อุปกรณ์เพื่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุดตามมาตรฐาน EU Directive 2002/96/EC กรุณาติดต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อรับทราบข้อมูลเพิ่มเติมวิธีการจัดการที่ถูกต้อง ทั้งนี้ ควรตัดทำลายสายไฟและถอดตัวล๊อคประตูเพื่อป้องกันอันตรายต่อเด็ก

4) การเตรียมการก่อนติดตั้ง

สิ่งที่ต้องทำการเตรียมก่อนการติดตั้ง

ข้อมูลดังต่อไปนี้จะช่วยให้อุปกรณ์สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถประหยัดพลังงาน

- ใช้การเคลือบสีอีนาเมล เพื่อป้องกันการถ่ายความร้อนจากเตาอบ
- ควรอุ่นเตาอบก่อนการใช้งานเตาอบในการทำอาหาร ตามข้อมูลที่กำหนดไว้ในคู่มือ
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยขณะที่ใช้งานเครื่อง
- ควรใช้เครื่องทำอาหารมากกว่าหนึ่งประเภทในเวลาเดียวกัน ผู้ใช้สามารถวางหม้อปรุงอาหารได้ 2 หม้อบนตะแกรงในเวลาเดียวกัน
- ทำการปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งประเภทต่อเนื่องกัน เพื่อให้ความร้อนในเตาอบยังคงอยู่
- กดปุ่มปิดเตาอบค้างไว้ก่อนเครื่องสิ้นสุดเวลาการทำงาน ในกรณีที่ไม่ได้เปิดประตูเตาอบ
- ควรทำการละลายอาหารที่แช่แข็งก่อนนำเข้าเตาอบ

การใช้งานครั้งแรก

การทำความสะอาดครั้งแรกก่อนใช้งาน

i ของเหลวหรือน้ำยาทำความสะอาดบางชนิดอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายได้

1. ดึงกล่องสินค้าออกทั้งหมด
2. ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกหรือฟองน้ำนุ่ม จากนั้นเช็ดให้แห้ง

เปิดใช้ความร้อนก่อนการใช้งานครั้งแรก

เปิดเครื่องให้ร้อนเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นปิดสวิสช์

⚠ ตัวผลิตภัณฑ์จะร้อนขณะใช้งาน หลีกเลี่ยงการสัมผัสตัวเครื่อง และระวังไม่ให้เด็กอยู่ใกล้ตัวเครื่อง

ระบบไฟฟ้าในเตาอบ

1. นำถาด และสายไฟทั้งหมดออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. เลือกระดับไฟ
4. เลือกอุณหภูมิสูงที่สุด
5. เปิดทิ้งไว้ 30 นาที
6. ปิดสวิสช์เตาอบ

i ตรวจสอบว่าก๊าสและคว้นระหว่างการเปิดใช้งาน ได้มีการระบายออกอย่างถูกต้องตามที่กำหนด

5) การใช้งานเตาอบ

ข้อมูลทั่วไปในการทำอาหาร การทอด อย่างในเตาอบ

⚠ ระวังขณะเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากผิวหนังถูกไอน้ำร้อนได้

คำแนะนำในการปรุงอาหารในเตาอบ

- ใช้ภาชนะโลหะ ที่มีเคลือบสารลื่น หรือภาชนะอะลูมิเนียม หรือวัสดุทนความร้อน
- ใช้พื้นที่บนตะแกรงให้เหมาะสม
- วางถาดอาหารตรงกลางตะแกรงในเตาอบ
- เลือกใช้ตำแหน่งชั้นของเตาอบก่อนทำการอบอาหาร ไม่ควรเปลี่ยนชั้นหรือเคลื่อนย้ายถาดอาหารในขณะที่เครื่องร้อนจากการทำงาน
- ระวังตัวในการจับด้ามจับประตูเตาอบ

คำแนะนำในการย่าง / อบ

- เมื่อทำการย่างไก่ทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อขนาดใหญ่ การปรุงอาหารจะดียิ่งขึ้นหากทำการหมักวัตถุดิบโดยน้ำมันและพริกไทยดำ
- ระยะเวลาที่เหมาะสมในการปรุงอาหารติดกระดูกคือ 4-5 นาทีโดยประมาณ และเวลานานขึ้นสำหรับชิ้นเนื้อที่ไม่ติดกระดูก
- คำนวณระยะเวลาการย่างประมาณ 4-5 นาทีต่อ 1 ความหนา หน่วยเซนติเมตร
- เมื่อการทำงานเตาอบสิ้นสุดลง ทิ้งเนื้อที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในเตาอบก่อนประมาณ 10 นาที เพื่อให้หน้าของเนื้อซึมเข้าเนื้อ
- เนื้อปลาควรปรุงบนเตาชั้นกลางหรือเตาล่าง บนถาดทนร้อน

คำแนะนำในการย่าง

เมื่อทำการย่างหรือปิ้งเนื้อ เนื้อปลา และเปิดไก่ เนื้อเหล่านี้จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอย่างรวดเร็วและไม่แห้งเกินไป เนื้อย่างและไส้กรอก และผักจำพวกที่มีความฉ่ำน้ำเช่น มะเขือเทศ หัวหอม เหมาะสมอย่างยิ่งในการปรุงอาหารแบบนี้

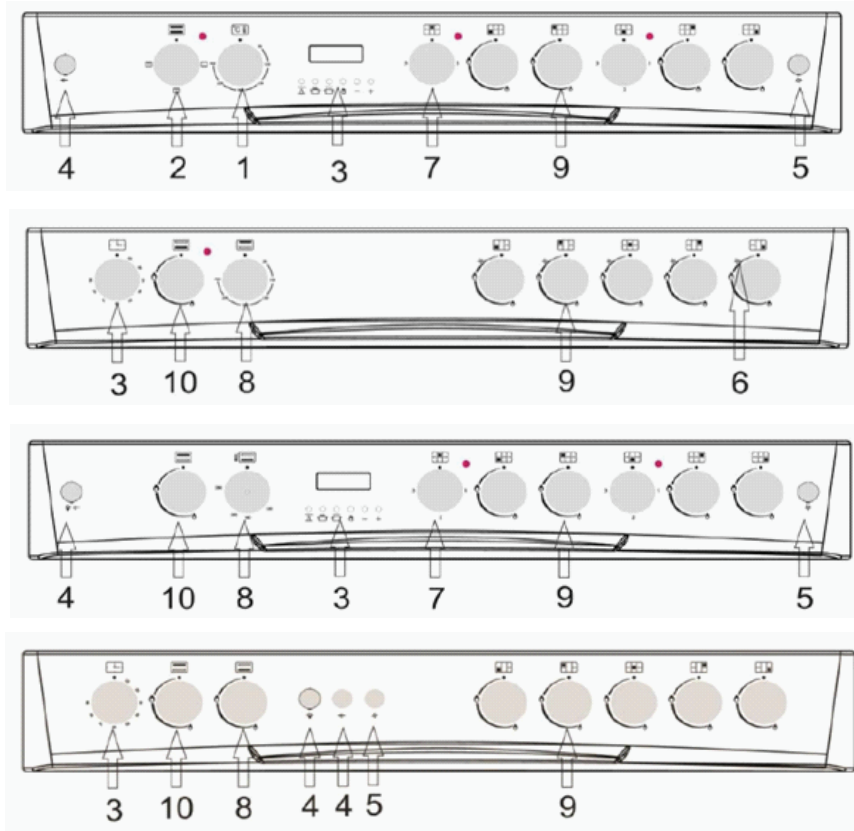
- จัดวางและกระจายชิ้นเนื้อให้อยู่ในตะแกรงย่างหรือถาด ไม่ให้เกินจากถาดปรุงอาหาร
- เลื่อนตะแกรงย่างหรือถาดปรุงอาหารตามตำแหน่งที่เหมาะสม
- หากผู้ใช้ ทำการใส่น้ำในถาดปรุงอาหาร จะสามารถทำให้ผู้ใช้สามารถทำความสะอาดถาดปรุงอาหารได้ง่ายขึ้น

❗ ความเสี่ยงต่อการลุกไหม้ของอาหาร

ไม่ควรวางอาหารใกล้ขดลวดอย่างมากเกินไป เนื่องจากเป็นจุดที่ร้อนที่สุด และน้ำมันจากอาหารอาจสามารถลุกไหม้เกิดเปลวไฟได้

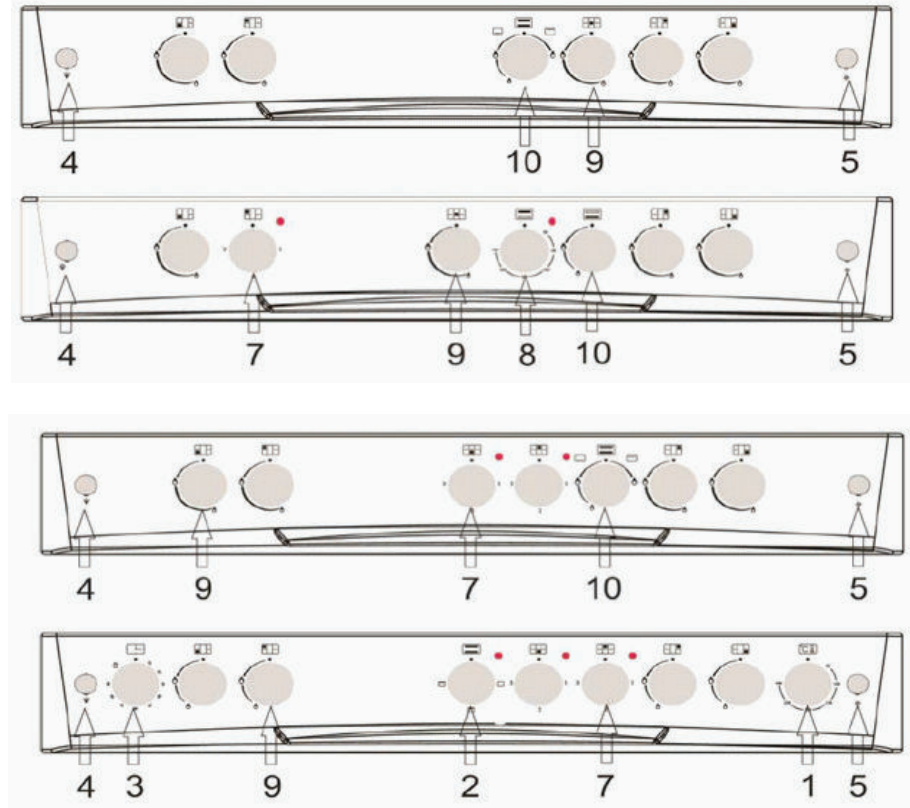
การใช้ระบบไฟฟ้าในเตาอบ

การเลือกใช้อุณหภูมิ และฟังก์ชันการใช้งานต่างๆ



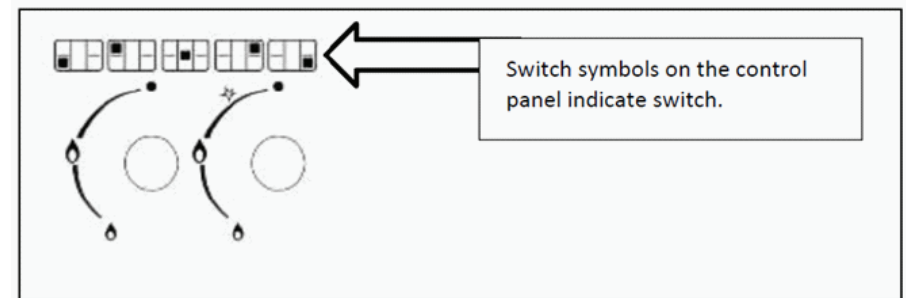
- | | | | |
|---|----------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Electric temperature switch | 6 | Switch lighter symbol |
| 2 | Electric function switch | 7 | Electric heater switch |
| 3 | Timer switch | 8 | Gas thermostat oven switch |
| 4 | Lamp and chicken roasting switch | 9 | Gas oven switch |
| 5 | Lighter button | 10 | Gas oven switch |

Models with open burners



การใช้งานหัวเตา

Use of the gas burners:



1. กดสวิสช์หัวเตาแก๊สและหมุมทวนเข็มนาฬิกา สำหรับไฟและอุณหภูมิแรงสุด
2. จุดไฟตามเวอร์ชันของเตาอบของผู้ใช้
3. กำหนดตำแหน่งเปลวไฟ
4. เมื่อทำการปรุงอาหารเสร็จสิ้นแล้ว หมุนสวิสช์เตาอบตามเข็มนาฬิกา ไปที่ด้านบนเพื่อทำการปิดการทำงานทำความร้อนของเตาอบ

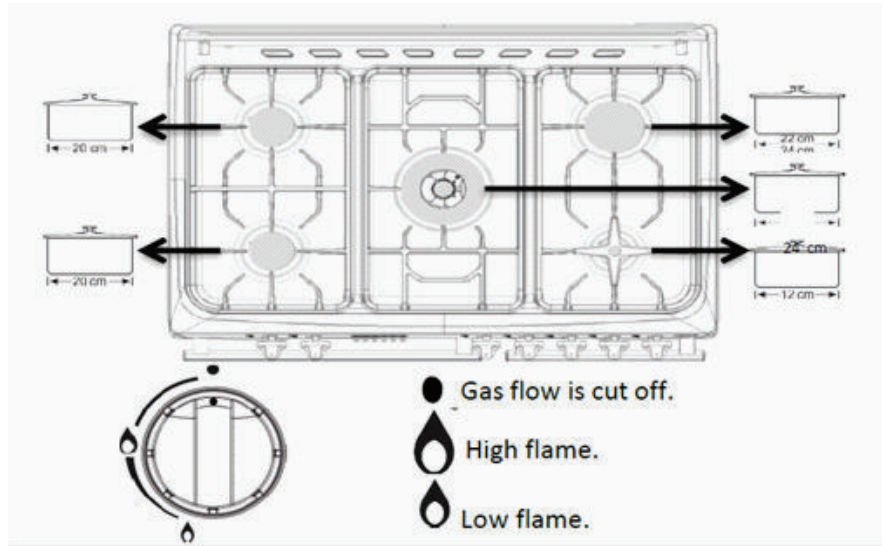


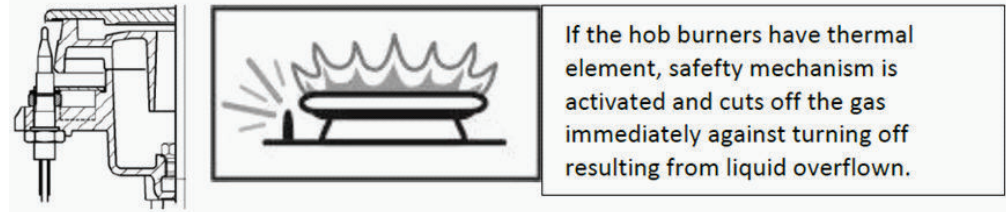
Table 1
Injector and power table

Burner	LPG Injector	NG Injector	LPG version Power	NG version Power
Small burner	Ø 0,50	Ø 0,70	0,90 KW	0,90 KW
Medium	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Big burner	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW
Wok burner	Ø 0,98	Ø 1,45	3,8 KW	3,70 KW

Below the table, two diagrams illustrate correct and incorrect pot placement. The first diagram shows a pot that is too wide for the burner, crossed out with a large 'X'. The second diagram shows a pot that fits snugly on the burner.

ควรวางภาชนะที่ใช้ในการปรุงอาหารให้อยู่ตรงกึ่งกลางเตาพอดี ขนาดของภาชนะที่ใช้ ต้องมีความเหมาะสมกับขนาดของเปลวไฟที่ใช้แต่ละหัวเตา ควรปรับขนาดของวงเปลวไฟให้อยู่ในระดับพอดีและไม่เกินออกมานอกภาชนะหุงต้ม

Gas cut-off safety assembly (for versions with thermal element)

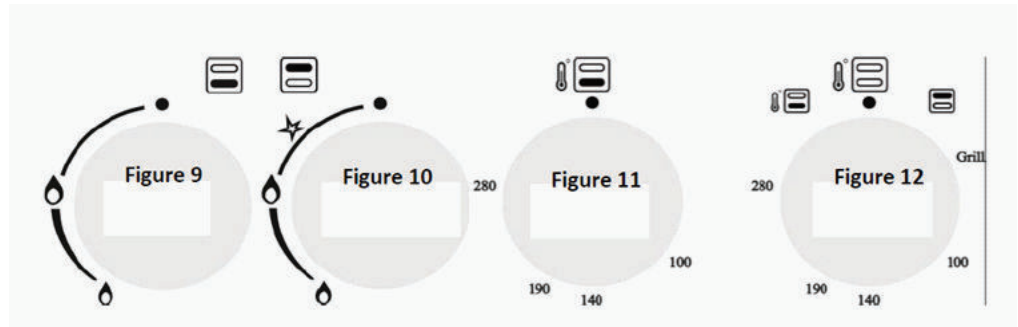


การใช้งาน

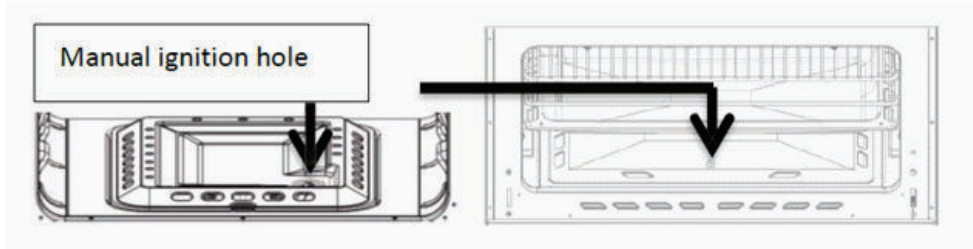
1. กดลูกบิดให้จมแล้วหมุนไปทางซ้าย จนถึงตำแหน่งเปลวไฟใหญ่
2. จุดติดเปลวไฟ ระดับตามแนวของหัวเตา
3. หลังจากทีจุดไฟติดแล้ว กดลูกบิดค้างไว้ 3-5 วินาทีเพื่อให้ระบบ Safety เริ่มทำงาน
4. ถ้าไม่สามารถจุดได้ ให้ปิดหัวเตาประมาณ 15 วินาที แล้วเริ่มต้นจุดใหม่
5. ตั้งระดับความแรงและตำแหน่งของเปลวไฟตามต้องการ
6. เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น ให้หมุนสวิสช์ไปทางขวาที่จุดกึ่งกลางเพื่อปิดการทำงานเตาอบ

การใช้ระบบแก๊สในเตาอบ

สัญลักษณ์สวิสช์ที่แสดงบนแผงควบคุม



1. กดลูกบิดแก๊สให้จมแล้วหมุนไปทางซ้าย จนถึงตำแหน่งเปลวไฟใหญ่
2. ตามรูปที่ 12 หมุนลูกบิดไปทางขวา ที่สัญลักษณ์ลักษณะการยิงที่ระบุไว้
3. จุดติดเปลวไฟ ระดับตามแนวของหัวเตา



4. หากพบว่ามีความร้อนออกมาเพียงเล็กน้อย หลังการจุดติด ให้กดลูกบิดค้างไว้ 3-5 วินาที เพื่อให้ระบบ Safety เริ่มทำงาน
5. ถ้าไม่สามารถจุดได้ ให้ปิดหัวเตาประมาณ 15 วินาที แล้วเริ่มต้นจุดใหม่
6. ตั้งระดับความแรงและตำแหน่งของเปลวไฟตามต้องการ
7. เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น ให้หมุนสวิสช์ไปทางขวาที่จุดกึ่งกลางเพื่อปิดการทำงานของเตาอบ

การใช้ตะแกรงย่าง (มีในบางรุ่นผลิตภัณฑ์)

- ในกรณีใช้ไฟบนของเตาอบ ประตูเตาอบจะเป็นตามรูปที่ 13
- เสียบแผ่นกันย่างลงบนขอบประตูเตาอบ ฝาครอบจะถูกดันเพื่อไปติดกับแผ่นกันย่าง

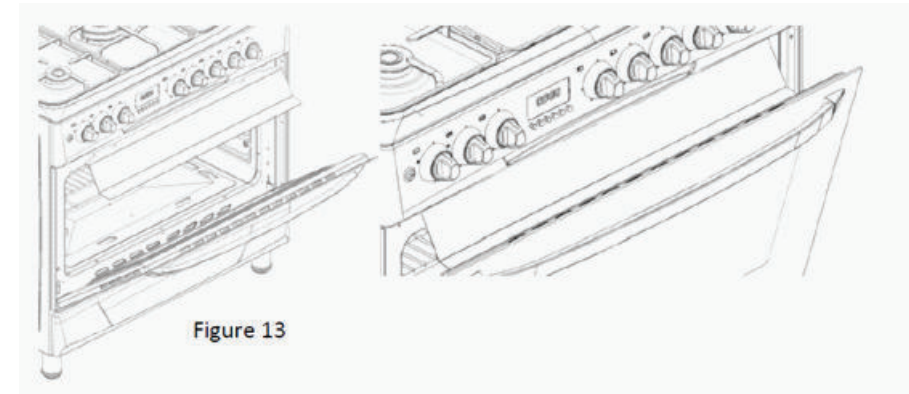
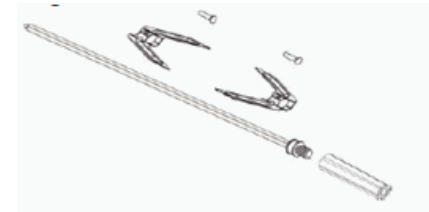


Figure 13

การใช้งานแกนเสียบสำหรับย่างไก่ (หากมี)

หากผลิตภัณฑ์ของท่านมีแกนเสียบสำหรับย่างไก่ ให้เสียบไก่หรือชิ้นเนื้อบนเหล็กเสียบ ประกอบส้อม (เหล็กตัววี) และประกอบน็อต



การใช้ระบบไฟฟ้าในเตาอบ







ในการใช้งานเตาอบระบบไฟฟ้า ใช้ลูกบิดเลือกฟังก์ชันในการควบคุมโปรแกรมการใช้งานของเตาอบ และใช้ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อควบคุมอุณหภูมิภายในเตาอบ และปิดการทำงานโดยหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งบน

1. การตั้งเวลาการปรุงอาหาร (ดูที่หัวข้อการตั้งเวลาเตาอบ)
 2. หมุนลูกบิดปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ
 3. หมุนลูกบิดไปยังฟังก์ชันการทำงานต่างๆตามที่ต้องการ
- เตาอบจะเริ่มทำความร้อนเมื่อมีการเริ่มตั้งอุณหภูมิ และจะคงที่ที่อุณหภูมินั้น

Oven injector and power table				
Burner	LPG Injector	NG Injector	LPG version Power	NG version Power
90x60 Upper burner	Ø 0,85	Ø1,20	3,25KW	3,25 KW
90x60 Lower burner	Ø 0,92	Ø1,30	3,80 KW	3,40 KW
Upper burner with cylinder compartment	Ø 0,70	Ø0,92	1,70 KW	1,65 KW
Lower burner with cylinder compartment	Ø 0,75	Ø1,10	2,40 KW	2,40 KW

การปิดการใช้งานเตาไฟฟ้า

หมูนุกปิดที่ตั้งเวลา ไปที่ตำแหน่ง ปิด หากมีการตั้งเวลาการทำอาหารไว้แล้ว ตัวตั้งเวลาจะหยุดอัตโนมัติ ให้หมูนุกปิดที่ควบคุมการทำงานและอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด

-  โปรแกรมใช้ความร้อนด้านบนและล่างในการอบ หรืออุ่นอาหารให้สุก ควรวางอาหารไว้กึ่งกลางของเตาอบ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภท พาย หรือเค้กโดยแม่พิมพ์ หรือภาชนะก้นลึก ไม่ควรใช้งานโดยขาด
-  โปรแกรมอบไปบน ใช้ความร้อนจากด้านบนในการปรุงอาหาร เหมาะสำหรับการอบเค้ก หรืออาหารที่ต้องการให้ด้านบนเกรียมสุก
-  โปรแกรมอบไฟล่าง ใช้ความร้อนจากด้านบนในการปรุงอาหาร เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทพิซซ่า และอาหารที่ต้องการให้ด้านล่างเกรียมสุก
-  โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลม ใช้ความร้อนจากด้านบน ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง ความร้อนทั่วถึงมากขึ้นจากการใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน เหมาะสำหรับการทำอาหารประเภท เค้ก พาย หรือการอบเค้กในแม่พิมพ์ ภาชนะก้นลึก ไม่ควรใช้งานโดยขาด
-  โปรแกรมย่าง ใช้ดลวดสำหรับการย่าง ช่วยให้ย่างอาหารได้เร็วขึ้น ในการย่างเนื้อควรกลับด้านชิ้นเนื้อเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
-  โปรแกรมย่าง ใช้ดลวดสำหรับการย่างที่มีความร้อนเป็นพิเศษ ช่วยให้ย่างอาหารได้เร็วขึ้น ในการย่างเนื้อควรกลับด้านชิ้นเนื้อเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง



โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง โดยใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงสามารถละลายได้อย่างรวดเร็วกว่าการวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดความร้อนรอบพัดลม กระจายไปทั่วเตาอบ ให้ความร้อนรวดเร็วสม่ำเสมอ

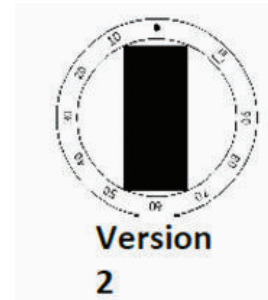


โปรแกรมย่างพร้อมแกนหมุน ใช้สำหรับย่างไก่หรือชิ้นเนื้ออื่นๆ การหมุนช่วยให้ความร้อนแผ่กระจายอย่างสม่ำเสมอไปทั่วชิ้นเนื้อ



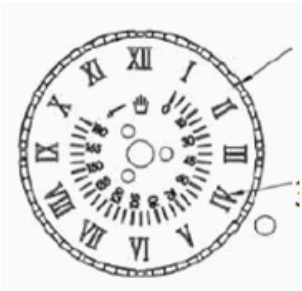
โปรแกรมย่างและพัดลม พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนให้สัมผัสผิวอาหารอย่างทั่วถึง เหมาะสำหรับการย่างเนื้อและผัก

การใช้งานการตั้งเวลา



Mechanical Timer (Version2)

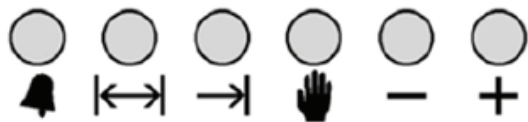
หากตัวตั้งเวลาขึ้นตามรูป ให้หมูนุกปิดไปทางขวา เพื่อตั้งเวลาใหม่



Analog Timer (version 4)

1. ตั้งเวลา กดปุ่มเพื่อตั้งค่า โดยกดค้างไว้และหมุนไปทางซ้าย
2. ตั้งระยะเวลาการทำงาน
3. สามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 180 นาที เสียงดังแจ้งเตือนจะดังอัตโนมัติเมื่อถึงระยะเวลาที่ตั้งไว้ การปิดเสียงแจ้งเตือน ให้หมุนปุ่มไปทางซ้ายโดยไม่ได้ต้องกด หมุนจนกระทั่งสัญลักษณ์รูปมือปรากฏบนจอ เสียงเตือนจะปิด

การตั้งเวลาระบบอิเล็กทรอนิกส์



การตั้งเวลาระบบอิเล็กทรอนิกส์ ท่านสามารถเลือกตั้งเวลาเริ่มต้นการทำงาน / สิ้นสุดการทำงานได้ และยังสามารถตั้งเสียงเตือนเมื่อถึงระยะเวลาที่กำหนดได้



- 1) กดปุ่มสัญลักษณ์ตั้งเวลา
- 2) ทำการตั้งเวลาโดยใช้ +/- ในการเพิ่มหรือลดเวลา
- 3) เมื่อตั้งเสร็จแล้ว ปล่อยให้ทิ้งไว้ 5 วินาที

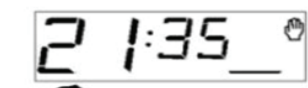
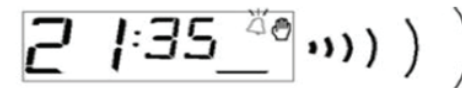
การตั้งค่าเสียงเตือน

ในฟังก์ชันนี้ เสียงเตือนจะดังขึ้นหลังจากเสร็จสิ้นการทำงานที่ท่านได้ตั้งไว้



- 1) กดปุ่มสัญลักษณ์การแจ้งเตือน
- 2) ทำการตั้งเวลา โดยใช้ +/- ในการเพิ่มหรือลดเวลา
- 3) หน้าจอจะแสดงผลตามเวลาที่ตั้งไว้

การปิดเสียงแจ้งเตือน



- 1) เมื่อทำการตั้งเวลาไว้ จะเป็นการตั้งค่าอัตโนมัติ
- 2) กดปุ่มแจ้งเตือน เพื่อปิดเสียงแจ้งเตือน

โปรแกรมทำอาหารอัตโนมัติ

ตัวอย่างเช่น : นำอาหารที่ต้องการเข้าเตาอบ ตั้งโปรแกรมการทำงานโดยตั้งไว้เป็นเวลา 2 ชั่วโมง 15 นาที



- 1) เวลาปัจจุบันอยู่ที่ 18.30.
- 2) กดปุ่มเข้าโปรแกรมการทำงานตามรูป
- 3) ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม +/- เพื่อ เพิ่ม / ลดเวลา



4) ประมาณ 5 วินาที นาฬิกาจะแสดงค่าเวลาปัจจุบันและเครื่องจะเริ่มทำงาน

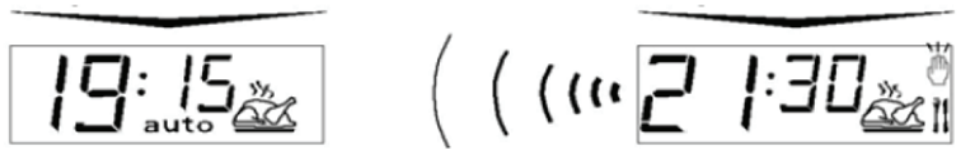
หากต้องการยกเลิกการปรุงอาหารอัตโนมัติ เพียงปรับการทำงานเข้าสู่โหมดแมนวล

หากต้องการจะดูเวลาที่อาหารจะปรุงเสร็จสิ้นตามที่ตั้งไว้ เพียงกดปุ่ม



- 1) หน้าจอแสดงผลจะแสดง เวลาที่อาหารจะเสร็จสิ้น
- 2) กดปุ่ม +/- เพื่อ set เวลาการทำอาหาร ที่ต้องการ
- 3) หลังจากนั้น หน้าจอจะแสดงเวลา

ในกรณีนี้ เราตั้งค่าโปรแกรมเตาอบให้หยุดการทำงานไว้ที่เวลา 21.30 และตั้งเวลาการทำอาหารของเตาอบไว้ที่ 2 ชั่วโมง 15 นาที เพราะฉะนั้น เตาอบจะเริ่มการทำงานที่เวลา 19.15 และสิ้นสุดการทำงานที่เวลา 21.30



เมื่อโปรแกรมทำอาหารเสร็จสิ้น จะมีเสียงเตือนดังขึ้น ถ้าหากไม่ได้มีการกดปิดการทำงาน เครื่องจะทำงานต่อไปอีก 7 นาที




- 1) สวิตซ์เตาอบปิด
- 2) Reset การตั้งเวลาเตาอบ



เตาอบจะไม่สามารถทำงานได้ หากยังไม่ได้ตั้งค่าหรือรีเซ็ตเวลาการทำงาน

กรณีเครื่องดับจุกเงิน


หากเกิดเหตุการณ์ไฟดับ ตัวเครื่องจะหยุดโปรแกรมการทำงานในขณะนั้น

เมื่อเครื่องกลับมาอีกครั้ง เวลาที่ตั้งไว้จะยังอยู่ แต่เครื่องจะไม่ทำงาน ผู้ใช้ควรกดปุ่ม  เพื่อเข้าสู่โหมดการทำงานต่อ และตั้งเวลาเครื่องใหม่อีกครั้ง

หากต้องการยกเลิกการทำงานเดาอบ ให้หมุนสวิตช์ไปที่ปุ่มปิดการทำงาน


หากพบว่าไฟกระพริบที่เครื่องหมาย  นั้นหมายถึงเดาอบได้หยุดการทำงาน จำเป็นต้องกดปุ่ม  เพื่อให้เดาอบทำงานต่อไป

การตั้งระดับเสียงเตือน

1. สามารถ Reset การตั้งเวลาโดยการกดปุ่ม 
2. หากต้องการเพิ่มระดับเสียงเตือน ให้กดปุ่ม - ค้างไว้ และปล่อยมือ กดค้างอีกครั้ง มีความดัง 3 ระดับ
3. เครื่องจะจำและจะใช้ระดับเสียงสุดท้ายที่ท่านได้ยิน

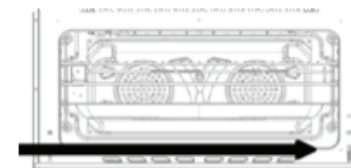
ในกรณีเครื่องดับ เสียงเตือนที่ตั้งไว้จะเปลี่ยนกลับไปเป็นระดับเสียงเดิมก่อนหน้า

การตั้งค่าความสว่างหน้าจอ

- 1) ปรับตั้งค่าตั้งเวลาโดยการกดปุ่ม 
- 2) กดปุ่ม + ค้างไว้แล้วปล่อย ไฟที่หน้าจอจะสว่างขึ้น โดยปรับได้ 3 ระดับ
- 3) หน้าจอแสดงผลจะคงระดับความสว่างตามที่ท่านได้ตั้งไว้

ตารางแนะนำการอบ

ลำดับชั้นที่ 1 นับจากชั้นล่างสุด



ระยะเวลาและอุณหภูมิตามตารางด้านล่าง แต่ละค่าอาจแตกต่างกันไปตามการใช้งานและความต้องการของผู้ใช้งาน

ประเภทอาหาร	ภาชนะในการอบ	ลำดับชั้นเดาอบ	อุณหภูมิ	เวลาในการอบ (นาที)
เค้กอบในถาด	ถาด	3	170-180	25-35
เค้กอบในแม่พิมพ์	แม่พิมพ์ขนาด 18-22 cm	1-2	170-180	30-40
คุกกี้	ถาด	3	170-190	25-35
Crisp Mille feuille	ถาด	3	180-190	25-35
โดนัท	ถาด	3	170-180	25-35
พาย	ถาด	3	200	40-50
Phyllo dough	ถาด	5	200	35-45
Pastry	ถาด	3	180-190	40-45
Dough pastry	ถาด	3	180-190	40-50
พิซซ่า	ถาด	1-2	200-220	15-20
สเต็ก	ถาด	1-2	15min >>	100-110
แกะ	ถาด	1-2	15min >>	90-100
ไก่	ถาด	4	15min >>	60-70
ไก่จวง	ถาด	1	25-220 >>	180-240
ปลา	ถาด	1-2	200	15-25

คำแนะนำการย่าง



ความร้อนจากเครื่องขณะทำงานอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ควรปิดประตูเตาอบทุกครั้งที่ใช้

เปิดโปรแกรมการย่าง

- 1) หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งเปิดการย่าง
- 2) ตั้งระยะเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ
- 3) ท่านสามารถอุ่นเตาก่อนปรุงอาหาร 5 นาที

การปิดโปรแกรมย่าง

- หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งปิดการย่าง

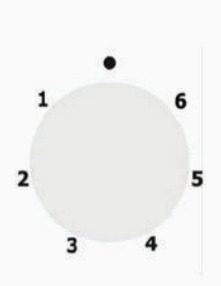
ตารางแนะนำการย่าง

ประเภทอาหาร	ลำดับชั้น (จากข้างขึ้นบน)	เวลาในการย่าง (นาที)
ปลา	4	30-40
ไก่	4	45-50
แกะ	4	40-50
สเต็ก	4	40-50
เนื้อ	4	40-50

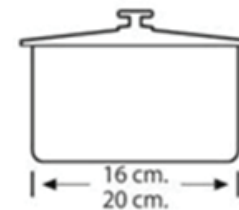
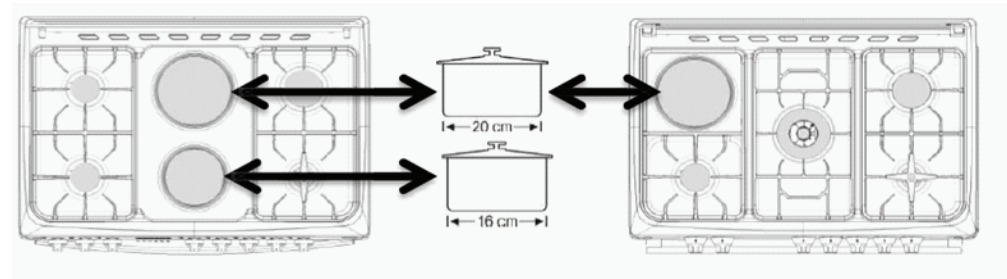
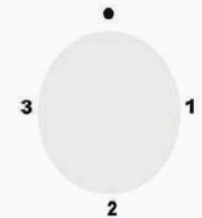
* ขึ้นอยู่กับความหนาของชิ้นเนื้อ

6) การใช้งานหัวเพลทไฟฟ้า ในกรณีผลิตภัณฑ์ที่ท่านใช้มีหัวเตาไฟฟ้า

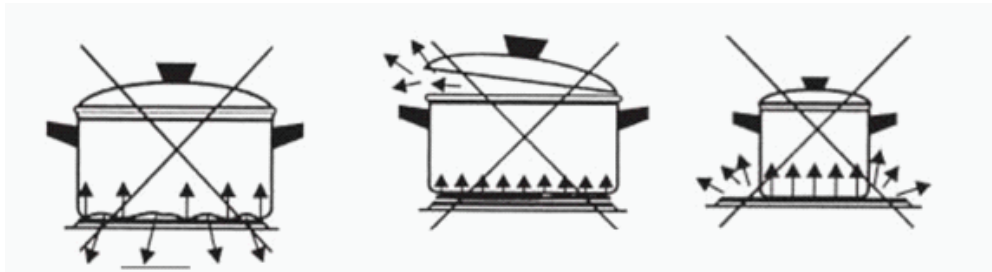
Position Of Switch	Ø145 1000W	Ø145 RAPID1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



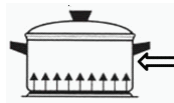
Position Of Switch	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



เพื่อประสิทธิภาพการทำงานที่สูงสุด
ควรใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 16-20 cm



หากภาชนะไม่สัมผัสกับหัวเตาอย่างแนบสนิทจะเป็นการเปลืองไฟฟ้า และจะทำให้ความร้อนกระจายไม่ทั่วถึง



การใช้งานที่ถูกต้อง



ใช้งานภาชนะที่แห้งสนิทเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่ฐานเปียก



หลังจากทำความสะอาดแล้ว เปิดหัวเตาไว้สักพักเพื่อให้แห้งสนิท



หลังการใช้งาน รอให้หัวเตาเย็นลงจากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ ทำความสะอาด

7) การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

ข้อมูลทั่วไป



การทำความสะอาดสินค้าอย่างสม่ำเสมอ จะช่วยยืดอายุการใช้งานสินค้าได้ยาวนาน และมีประสิทธิภาพมากขึ้น

- ก่อนทำความสะอาดสินค้า ควรปิดเครื่องถอดปลั๊กก่อนเพื่อระวังไฟฟ้าช็อต



กระจกเตาอบอาจแตกเสียหายได้จากความร้อนการทำงานเตาอบ ควรปิดเครื่องก่อนเปิดประตูเตาอบ



ระวังอันตรายจากความร้อนของเตาอบ

ควรรอให้เครื่องเย็นก่อนค่อยลงมือทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดสินค้าทุกครั้งหลังใช้ เพื่อไม่ให้ทั้งคราบแห้งไว้ ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการเผาไหม้
- ในการเช็ดทำความสะอาด ใช้ผ้าสะอาดหรือฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ หลังจากนั้นเช็ดให้แห้ง ไม่ควรใช้สารเคมีที่มีสารกัดกร่อน ตรวจสอบตัวสินค้าว่ามีคราบน้ำยา คราบอาหารทิ้งไว้ภายในตัวเครื่องหรือไม่
- ในการทำความสะอาดส่วนสแตนเลส ที่จับประตูเตาอบ ไม่ควรใช้สารเคมีที่มีสารกัดกร่อน ใช้ผ้าสะอาดหรือฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ เช็ดไปในทางเดียวกัน



น้ำยาล้างทำความสะอาดบางชนิดอาจกัดกร่อนตัวเครื่องทำให้เกิดความเสียหายได้ หลีกเลี่ยงการใช้น้ำยาสารเคมี คริมที่มีสารกัดกร่อน หรือของมีคม



ไม่ควรใช้เครื่องไอน้ำในการทำความสะอาดตัวสินค้า

การทำความสะอาดแผงลูกบิด

การทำความสะอาดแผงลูกบิดและปุ่มให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ จากนั้นเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาดเตาอบ

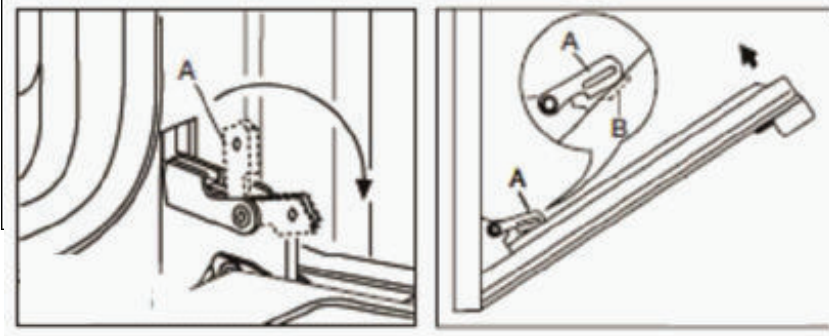
ในการทำความสะอาดด้านในเตาอบ ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีใดๆ

เพียงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาด ระวังอย่าให้เครื่องเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด



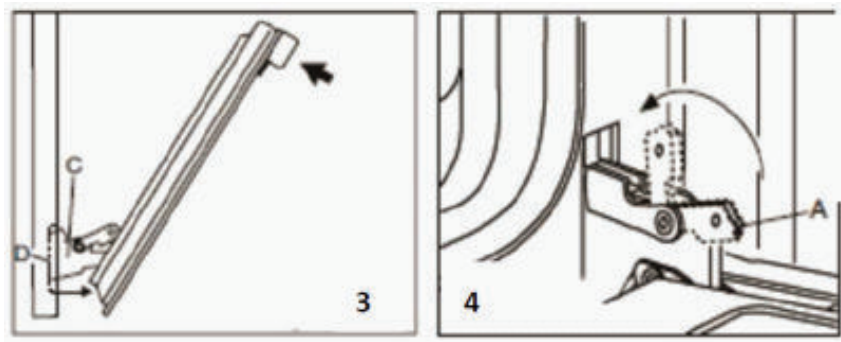
การทำความสะอาดและถอดประตูเตาอบ

ไม่ควรใช้สารเคมีที่มีสารกัดกร่อนในการทำความสะอาดประตูเตาอบ ซึ่งอาจทำให้เกิดรอยหรือความเสียหายที่กระจกเตาอบได้



การถอดประตูเตาอบ

ถอดส่วน A ตามรูปที่ 1 ตามลูกศร ตามรูปที่ 2 สอดส่วน A ในส่วน B



ดันไปตามลูกศรและดึงประตูเตาอบออกตามรูปที่ 3

การเปลี่ยนหลอดไฟภายในเตาอบ



ระวังอันตรายจากความร้อนของเตาอบ

ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟต้องปิดการทำงานของเครื่อง ดึงปลั๊กออกในกรณีที่ยังมีความร้อน หลงเหลืออยู่ต้องปล่อยให้ห้องอบและขดลวดความร้อเย็นลงก่อน



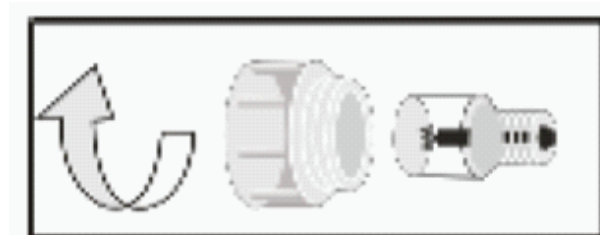
หลอดไฟที่ใช้กับเตาอบจะเป็นหลอดไฟที่ทนความร้อนได้ 300 องศาเซลเซียส (ดูชนิดของหลอดไฟได้ที่ส่วน ข้อมูลทางเทคนิค)



ควรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อสอบถามมาตรฐานและชนิดของหลอดไฟ เพื่อให้ได้มาตรฐานถูกต้องเหมาะสมในการใช้งาน

หากหลอดไฟเป็นแบบหลอดกลม

1. ถอดปลั๊กเครื่องก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ
2. หมุนประตูกระจกเตาอบไปทางซ้ายและดึงออก
3. หมุนหลอดไฟไปทางซ้ายและทำการเปลี่ยนหลอดใหม่
4. ใส่ประตูเตาอบเข้าที่เดิม



8) ปัญหาและการแก้ไข

เครื่องไม่ทำงาน

- ✓ ตรวจสอบว่าได้มีการเสียบปลั๊กแล้วหรือไม่
- ✓ พิวส์ไม่ทำงาน ตรวจสอบที่แผงพิวส์ว่ามีการติดตั้งอยู่หรือไม่

มีไอน้ำขณะเครื่องทำงาน

* เป็นเรื่องปกติหากมีไอน้ำขึ้นขณะเตาอบทำงาน ไม่ถือว่าเป็นผิดปกติ

เสียงดังขณะที่เครื่องทำงาน

- ✓ เตาอบในส่วนที่เป็นโลหะ อาจเกิดเสียงดังขณะที่เครื่องทำงานได้

เตาอบไม่ทำความร้อน

- ✓ ตรวจสอบว่าได้มีการเสียบปลั๊กแล้วหรือไม่ ตรวจสอบกระแสไฟในบ้าน และพิวส์ได้รับการติดตั้งถูกต้องหรือไม่
- ✓ ไม่มีการตั้งเวลาไว้ ให้ตั้งค่าเวลาการทำงาน โดยเลือกที่ แมนวล สัญลักษณ์รูปมือ
- ✓ โปรแกรมการทำอาหารหรืออุณหภูมิไม่ได้ไม่ได้ตั้งค่าไว้ ให้เลือกตั้งค่าที่สวิตซ์การทำงานอุณหภูมิ

ไฟในเตาอบไม่ทำงาน

- ✓ ตรวจสอบว่าได้มีการเสียบปลั๊กแล้วหรือไม่ ตรวจสอบกระแสไฟในบ้าน และพิวส์ได้รับการติดตั้งถูกต้องหรือไม่
- ✓ ไฟในเตาอบเสีย ควรเปลี่ยนใหม่

ปัญหาจากระบบแก๊ส

- ✓ หัวเตาร้อนช้า ตรวจสอบและปรับที่ตัวแรงดันแก๊ส
- ✓ หัวเตาดับขณะเปิดใช้งานสักพัก ตรวจสอบและปรับที่ตัวแรงดันแก๊ส
- ✓ ไม่ควรใช้หัวขีดแก๊ส

หากพบปัญหาการใช้งานนอกเหนือจากที่ระบุในคู่มือนี้ ควรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัท
ไม่ควรทำการซ่อม เปลี่ยนใดๆ ด้วยตนเอง



The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) www.sbo-brand.com