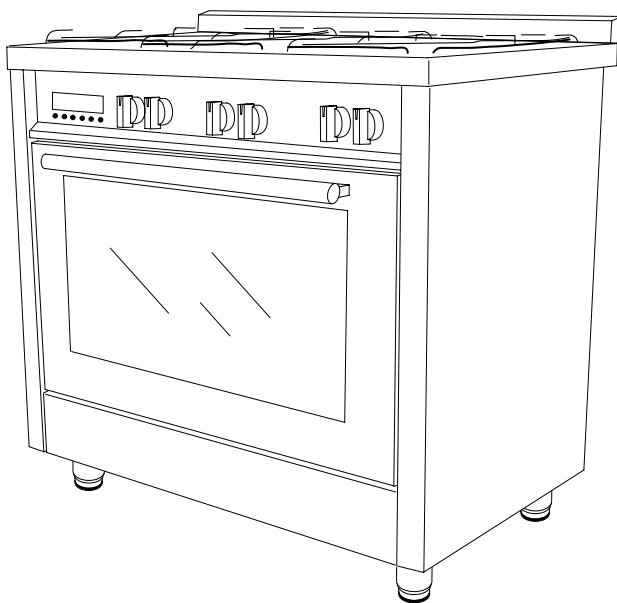


Tecno⁺



คู่มือการใช้งาน

Freestanding

Tecnogas 2013

* D 802XS

* PL998

* PT999XS

* PT1099XS

ผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบและผลิตขึ้นภายใต้มาตรฐานยุโรป:

=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 และ EN437 รวมทั้งฉบับปรับปรุงเพิ่มเติม (แก๊ส)

=> EN 60 335-1 และ EN 60 335-2-6 (ไฟฟ้า) รวมทั้งการแก้ไขเพิ่มเติมในสั

ผลิตภัณฑ์ที่มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของยุโรป :

=> 2006/95 EC เกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านไฟฟ้า (BT)

=> 2004/108 EC เกี่ยวกับความปลอดภัยทางด้านแม่เหล็กไฟฟ้า

=> 2209/142/ EC เกี่ยวกับความปลอดภัยของแก๊ส

อุปกรณ์เตาอบส่วนที่ต้องสัมผัสกับอาหาร ผลิตจากวัสดุที่ได้กำหนดไว้ตามข้อกำหนดที่ 89/109 EC ลงวันที่ 21/12/1988

ผลิตภัณฑ์นี้อยู่ในข้อกำหนดของข้อกำหนด EU 2002/96/EC

สัญลักษณ์กากบาทบนถังขยะหมายถึงเมื่อผลิตภัณฑ์นั้นหมดอายุการใช้งาน ผลิตภัณฑ์นั้นต้องทำการกำจัดขยะโดยแยกออกจากขยะในบ้านทั่วไป ควรส่งไปยังศูนย์รีไซเคิล ขยะไฟฟ้า หรือแลกเปลี่ยนกับร้านค้าปลีกเพื่อรับส่วนลดสำหรับผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ที่เป็นชนิดเดียวกัน



- ผู้ใช้ควรให้ความสนใจรับผิชอบในการนำผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุการใช้งาน ไปกำจัดที่ศูนย์กำจัดขยะไฟฟ้าโดยเฉพาะ มิเช่นนั้นอาจส่งผลให้โดนเทศบาลปรับได้
- การกำจัดขยะมีมากมายหลายวิธี ที่ง่ายที่สุด การรีไซเคิลคือการกำจัดขยะที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และส่งผลดีต่อสุขภาพ ดังนั้น วัสดุที่ใช้จึงทำจากวัสดุที่สามารถนำไปรีไซเคิลได้
- ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับระบบการจัดแยกขยะ สามารถหาได้จากศูนย์กำจัดขยะใน เทศบาลของท่าน หรือสอบถามการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์จากร้านที่ท่านซื้อ
- ทั้งนี้ ผู้ผลิต และผู้นำเข้า ยินดีและเต็มใจที่จะให้ความช่วยเหลือด้านการรีไซเคิล การรักษาสีสิ่งแวดล้อม ทั้งทางตรงและทางอ้อม

ก่อนที่จะผลิตกันที่จะถูกส่งออกจากโรงงาน ได้ผ่านการตรวจสอบและปรับแต่งเครื่องจักรออกจาก
ผู้เชี่ยวชาญโดยเฉพาะเพื่อที่จะให้การรับประกันการทำงานของเครื่องอย่างดีที่สุด

การซ่อม หรือการปรับเปลี่ยนใดๆที่เกิดขึ้นภายหลัง ควรดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญการด้านนี้
โดยเฉพาะ

ด้วยเหตุผลนี้ เราจึงแนะนำให้ท่านติดต่อผ่านศูนย์บริการของเราเสมอ โดยแจ้งชื่อรุ่น หมายเลข
เครื่อง และอาการผิดปกติที่ท่านพบ ข้อมูลต่างๆเหล่านี้ ได้แสดงอยู่บนฉลากที่ติดด้านหลัง
ผลิตภัณฑ์ และที่กล่องใส่ผลิตภัณฑ์

ฉลากอีกหนึ่งชิ้น บรรจุอยู่ร่วมกับคู่มือแนะนำการใช้นี้ กรุณาติดฉลากนี้ลงบนคู่มือการใช้หรือ
สถานที่ที่ใกล้เคียงกับที่วางเครื่องสำหรับใช้อ้างอิงได้สะดวก

ข้อมูลต่างๆเหล่านี้ จะช่วยให้ช่างเทคนิค เข้ามาดูแลเครื่องของท่านด้วยความสะดวกรวดเร็ว
พร้อมกับจัดอะไหล่ที่ถูกต้องตรงกับรุ่นของเครื่องที่ใช้

อะไหล่แท้ หาซื้อได้จากศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายเท่านั้น

ติดฉลากลงบริเวณนี้

สารบัญ

ข้อสำคัญ และข้อควรระวังในการใช้เครื่อง	6
รายละเอียดของผลิตภัณฑ์	9-18
คำแนะนำสำหรับผู้ใช้	18-38
ปัญหาและการแก้ไข	39-40
โครงสร้างทางเทคนิค	41-42
คำแนะนำในการติดตั้ง	43-53

1. คำคัญ และ ข้อควรระวังในการใช้เครื่อง

บริษัทฯ ขอขอบคุณที่ท่านไว้วางใจเลือกซื้อหนึ่งในผลิตภัณฑ์ของเรา เรามั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่นี้ ไม่ว่าจะเป็น ฟังก์ชัน ต่างๆ ผลจากวัสดุที่มีคุณภาพดีที่สุด ตรงกับความต้องการของท่าน ผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่นี้ ใช้งานง่าย แต่ก่อนที่จะเริ่มใช้งานหรือติดตั้ง สิ่งสำคัญคือต้องอ่านคู่มือการใช้งานนี้ให้เข้าใจอย่างละเอียดก่อน คู่มือนี้จะแนะนำข้อมูลในการติดตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษาเครื่องอย่างปลอดภัย กรุณาเก็บคู่มือการใช้ไว้ให้ดี เพราะอาจนำมาใช้ประโยชน์ได้ในอนาคต

ทางโรงงานผู้ผลิต ขอสงวนสิทธิ์ในการทำการปรับ เปลี่ยนเครื่อง หากเห็นว่าจำเป็นเพื่อประโยชน์ใช้สอย ความต้องการ ความจำเป็นในการใช้งาน และรายละเอียดในด้านความปลอดภัย

ทางโรงงานผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบใดๆที่เกิดจากการพิมพ์ การแปลหรือถ่ายสำเนาผิดพลาดที่พบในคู่มือการใช้งานเล่มนี้

ภาพที่แสดงในคู่มือนี้ เป็นภาพลายเส้นเท่านั้น

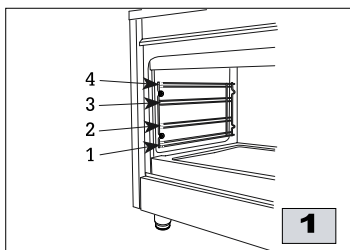
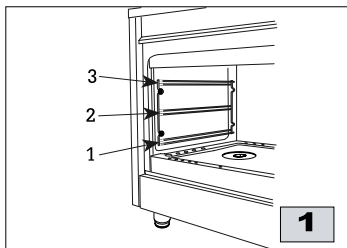
- การติดตั้ง การปรับเปลี่ยน การดัดแปลง และการบำรุงรักษา อยู่ในหัวข้อที่ 6 คำแนะนำในการติดตั้ง ต้องดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญงานเท่านั้น
- การติดตั้งสินค้าสำหรับระบบที่เป็นแก๊สอย่างเดียว และระบบที่เป็นแก๊สร่วมกับไฟฟ้า ต้องดำเนินการติดตั้งให้ถูกต้องตามข้อบังคับมาตรฐานการติดตั้ง
- เครื่องต้องถูกใช้งานในจุดประสงค์หลักเท่านั้นคือ ใช้ปรุงอาหารในบ้าน การใช้งานอื่นๆที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอันตรายได้
- ทางโรงงานผู้ผลิต ไม่สามารถให้ความรับผิดชอบกับอันตรายที่เกิดแก่บุคคล ทรัพย์สิน หรือสถานที่ ที่เกิดจากการติดตั้ง การใช้งาน หรือการบำรุงรักษาสินค้าที่ไม่ถูกต้อง
- เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์ออก ควรตรวจเช็ค พื้นผิวด้านนอกและด้านในต่างๆว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากท่านพบปัญหา กรุณาอย่าใช้เครื่อง ให้ติดต่อสอบถามมายังบริษัทฯ

- วัสดุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุ (กระดวยแข็ง ถูงพลาสติก โฟม ต ะปูละ) ต้องไม่เก็บในที่ที่เด็กสามารถหยิบไปเล่นได้ เพราะอาจเป็นที่มาของการเกิดอันตรายได้ วัสดุภัณฑ์ทั้งหมดของเราเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถนำไปรีไซเคิลได้
- ระบบความปลอดภัยทางด้านไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์นี้ ให้การรับประกันในกรณีที่มีการติดตั้งสายดินอย่างถูกต้อง ตามมาตรฐานความปลอดภัยทางด้านไฟฟ้าเท่านั้น ทางโรงงานผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดหากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ หากท่านพบปัญหากฎหมายติดต่อสอบถามมายังบริษัทฯ
- ก่อนทำการต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์ตรวจสอบให้แน่ใจว่า กำลังไฟฟ้าและอัตราการใช้ไฟของเครื่องสอดคล้องกันหรือไม่ (ดูหมวดที่ 5 โครงสร้างทางเทคนิค)

หลักสำคัญทั่วไปในการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า

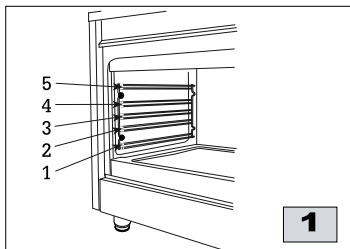
- ไม่สัมผัสเครื่องขณะมือเปียกน้ำหรือยืนด้วยเท้าเปล่า
- ไม่ใช่เครื่องโดยไม่สวมรองเท้า
- ไม่ดึงสายไฟเพื่อทำการถอดปลั๊ก
- ไม่วางเครื่องใช้ไฟฟ้าในที่โล่งแจ้ง ดากแดด ดากฝน
- ไม่ปล่อยให้เด็กหรือผู้ที่ใช้เครื่องไม่เป็นใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า
- ก่อนใช้เตาอบในครั้งแรก เปิดความร้อนเตาอบเปล่าๆ ที่พลังงานสูงสุดเป็นเวลา 2 ชั่วโมงพร้อมปิดประตูเตาอบ การทำเช่นนี้ เพื่อขจัดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากขบวนการผลิต เช่น ไขมันไหม้ เป็นต้น และควรให้ห้องมีระบบระบายอากาศขณะเปิดใช้เตาอบ
- ระหว่างและหลังใช้งานเตาอบ กระจุ๊กประจุและชิ้นส่วนบางอย่างยังมีความร้อน ดังนั้นควรให้เด็กออกจากเตา
- ทำความสะอาดเครื่องอย่างสม่ำเสมอ เพราะคราบอาหารที่ตกค้างอาจติดไฟได้
- หากไม่ได้ใช้เตาอบ ไม่ควรใช้เตาอบเป็นที่เก็บอาหารหรือสิ่งของอื่น ๆ หากมันถูกเปิดใช้โดยบังเอิญ อาจเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายได้
- หากแต่เสียบเครื่องใช้งานอยู่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สายไฟหรือชิ้นส่วนต่างๆของเครื่องใช้ไฟฟ้านั้น ไม่ได้มาสัมผัสกับเตาอบ และควรเว้นระยะให้ห่างจากส่วนที่ร้อนของเตาอบ

- หลังการใช้งาน ตรวจสอบลูกบิดทุกอันให้อยู่ในตำแหน่งปิด โดย สัญลักษณ์ “o” บนลูกบิด ต้องตรงกับสัญลักษณ์ “●” ที่อยู่บนแผงควบคุม
- ก่อนดำเนินการทำความสะอาด ปรับเปลี่ยน ดัดแปลง บำรุงรักษา ต้องถอดปลั๊กออกก่อนทุกครั้ง
- กรณีที่มีปัญหาการใช้งาน ให้ปิดเครื่อง ถอดปลั๊กไฟ และอย่าทำอะไรกับเครื่อง การซ่อมหรือปรับเปลี่ยนใดๆ ต้องกระทำโดยช่างที่ชำนาญงานเท่านั้น หากพบปัญหา กรุณาติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน โดยแจ้งรุ่น หมายเลขเครื่อง และอาการผิดปกติที่พบ



2. รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

คำแนะนำ

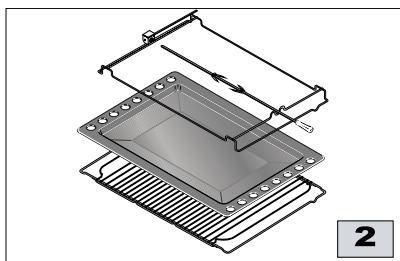


บริษัท มี เตาให้เลือก ตามความต้องการ : เตาฝังชนิด ที่เป็น หัวแก๊สทั้งหมด หรือชนิดที่ ผสมผสาน ระหว่างหัวแก๊สกับ หัวเพลทไฟฟ้า ลูกบิดแต่ละอันบนแผงควบคุมด้านหน้า มี แผนผังแสดงอยู่ด้านบนว่า ลูกบิดใดใช้กับหัวเตาใด ขนาดหัวเตาจะมีหลายขนาด และหัวเตา ไฟฟ้าก็มีหลายขนาดให้เลือกใช้ได้ตามชนิดของการปรุงอาหาร

บริษัท มี เตาอบ ให้เลือกได้ตามความต้องการ : เตาอบชนิด ที่เป็นแก๊สทั้งหมด หรือชนิดที่ ผสมผสานระหว่างแก๊สกับไฟฟ้า หรือชนิดที่เป็นไฟฟ้าทั้งหมด มีทั้งระบบธรรมดา และแบบมี พัดลมกระจายความร้อน บางรุ่นอาจมีอุปกรณ์เสริมเพิ่มเติม (นาฬิกาดิจิตอล , โปรแกรมตั้งเวลา ทำอาหาร ฯลฯ) ซึ่งทำให้การใช้งานสะดวก เพื่อให้มีความปลอดภัย ในการใช้งานสินค้าเตาอบ จะมี ตัวควบคุมอุณหภูมิ ที่จะตัดการทำงานเมื่อตัว

ควบคุมหลักเกิดความผิดปกติ หากเกิดเหตุการณ์ ดังกล่าว เครื่องจะตัดไฟเป็นการชั่วคราว อย่าเปิดใช้งานหรือ ทำอะไรกับ ตัวสินค้า กรุณาติดต่อศูนย์บริการ ของบริษัท ใกล้บ้านท่าน

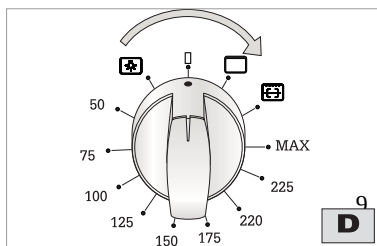
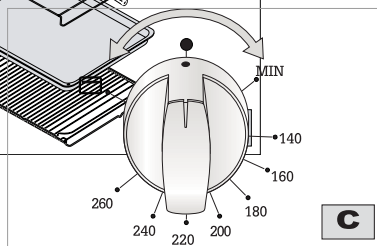
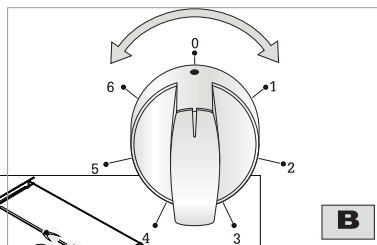
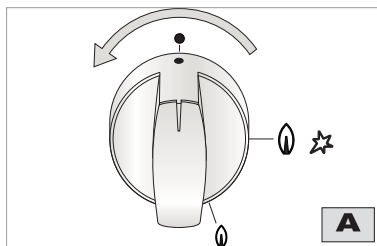
ผนังเตาอบ ประกอบด้วยราง (รูปที่ 1) ที่ใช้วางอุปกรณ์ ต่างๆ ซึ่งจะมีจำนวนชิ้นต่างกันในแต่ละรุ่น (รูปที่ 2) (● ชั้นวางตะแกรงเตาอบ ● ถาดรองน้ำมัน ● ชุดมอเตอร์ อย่าง ● ตะแกรงย่าง)



รายละเอียดของตัวควบคุม

ลูกบิดหัวเตาแก๊ส (รูป A)

หมุนลูกบิดควบคุมในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา ไปตาม สัญลักษณ์ที่ปรากฏ



0 = ตำแหน่งปิด

1 = ตำแหน่งไฟแรง

☆ = ตำแหน่งไฟอ่อน

ลูกบิดหัวเตาไฟฟ้า (รูป B)

หมุนลูกบิดควบคุมในทิศทางตามเข็มนาฬิกา หรือ ทวนเข็มนาฬิกา ไปตามสัญลักษณ์ที่ปรากฏ

0 = ตำแหน่งปิด

จาก 1-6 = ตำแหน่งจากพลังงานน้อยสุด ถึง มากสุด

ลูกบิดควบคุมเตาอบแก๊ส /เตาอบไฟฟ้า (รูปC)

หมุนลูกบิดควบคุมในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา ไปตามสัญลักษณ์ที่ปรากฏ

0 = ตำแหน่งปิด

จากต่ำสุด-สูงสุด (260°) = อุณหภูมิเตาอบ

หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา หากคุณต้องการใช้แก๊ส หรือ ต้องการย่างด้วยไฟฟ้า

การสับเปลี่ยน / ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิสำหรับเตาอบ (รูป D)

0 = ตำแหน่งปิด

☀ = ไฟส่องสว่างเตาอบ ซึ่งจะสว่างตลอดเวลาที่เตาอบทำงาน

จาก 50° เซลเซียส ถึง Max = อุณหภูมิเตาอบ

☐ = การย่าง+ มอเตอร์ย่างหมุน

☐ = ขดลวดความร้อนด้านบนทำงาน

ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเตาอบแบบกระจายความร้อนด้วยพัดลม (รูป E)

โดยหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เลือก ค่าของ อุณหภูมิเตอบ จาก 50° เซลเซียส ถึง Max

ลูกบิดเลือกฟังก์ชันการทำงานเตอบแบบกระจายความร้อนด้วยพัดลม (รูป F)

โดยหมุนลูกบิดไปทางซ้าย หรือ ขวา ตามสัญลักษณ์ต่างๆ ดังนี้

0 = ตำแหน่งปิด

 = ไฟส่องสว่างเตอบ ซึ่งจะสว่างตลอดเวลาที่เตอบทำงาน

 = พัดลมทำงาน

 = ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างทำงาน

 = ขดลวดความร้อนด้านบน ด้านล่าง และพัดลมกระจายความร้อน ทำงาน

 = ขดลวดข้าง และมอเตอร์ข้างทำงาน

 = ขดลวดข้าง และพัดลมกระจายความร้อนทำงาน

ลูกบิดเลือกฟังก์ชันการทำงานเตอบแบบกระจายความร้อนด้วยพัดลม (รูป G)

โดยหมุนลูกบิดไปทางซ้าย หรือ ขวา จะพบกับ สัญลักษณ์ต่างๆ ดังนี้

0 = ตำแหน่งปิด

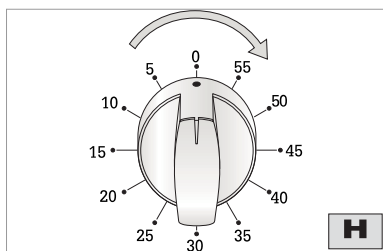
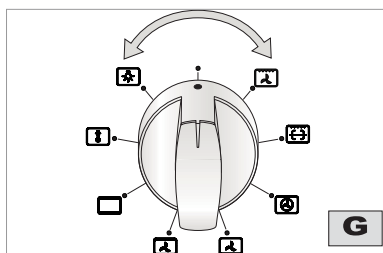
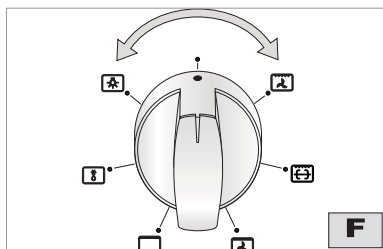
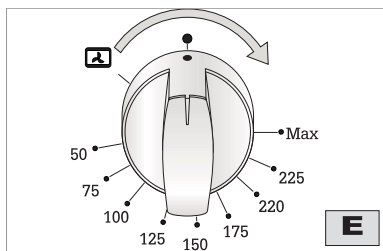
 = ไฟส่องสว่างเตอบ ซึ่งจะสว่างตลอดเวลาที่เตอบทำงาน

 = พัดลมทำงาน

 = ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างทำงาน

 = ขดลวดความร้อนด้านบน ด้านล่าง และพัดลมกระจายความร้อน ทำงาน

 = ขดลวดความร้อนด้านล่าง และพัดลมกระจายความร้อน ทำงาน



 = ขดลวดความร้อนด้านหลัง และพัดลมกระจายความร้อน ทำงาน

 = ขดลวดข้าง และ มอเตอร์ข้างทำงาน

 = ขดลวดข้าง และ พัดลมกระจายความร้อนทำงาน

(*) เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น

 สวิตช์ไฟส่องสว่างเตาอบ

 สวิตช์มอเตอร์ข้าง

 ปุ่มจุดติดหัวเตา

ไฟเตือนสีแดง

เมื่อไฟสีแดงติดขึ้น หนึ่งดวงหรือมากกว่านั้น หมายถึง หัวเตาไฟฟ้าเปิดใช้งานอยู่ หากเป็นเตาแบบผสม อาจหมายถึง เตาอบไฟฟ้ามีการใช้งาน

ไฟเตือนสีเหลือง

เมื่อไฟสีเหลืองติดขึ้น หมายถึง เตาอบหรือเตาข้างไฟฟ้ามีการใช้งาน ขณะที่เตาอบใช้งานไฟจะดับ เมื่ออุณหภูมิมาถึงค่าที่ตั้งไว้ ระหว่างที่ทำการอบปกติ ไฟสีเหลืองจะติดและดับหลายครั้ง ตามการควบคุมอุณหภูมิของเตาอบ

รายละเอียดส่วนประกอบอื่นๆ

ตัวตั้งเวลา (รูป H)

การตั้งเวลาทำอาหาร ขึ้นแรก โดยการหมุนจากซ้ายไปขวา และหมุนกลับให้ตรงกับเวลาที่ต้องการ เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงดังเตือน

เวลาปัจจุบัน และ เวลาทำอาหาร (รูป I)

ในส่วนนี้เป็นฟังก์ชันการใช้งานคู่กัน เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ

** เมื่อเข็มชี้ของลูกบิดอยู่ในตำแหน่ง “on” เตาอบจะไม่สามารถทำงานได้

หากคุณเปิดใช้เตาอบโดยไม่ได้อัปเดตโปรแกรมใดๆ ให้ตรวจสอบตัวตั้งเวลาให้อยู่ในตำแหน่งทำงาน

การทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ

หลังจากเลือกโปรแกรมการทำอาหาร ตั้งเวลา ขึ้นแรกหมนลูกบิดจากซ้ายไปขวาและหมนกลับ ให้ตรงกับเวลาที่ต้องการ จาก 0-120 นาทีเตาอบจะเริ่มทำงานเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงดังเตือน

การทำงานแบบปกติ

หากใช้เวลาปรุงอาหารมากกว่า 2 ชั่วโมง หรือหากท่านต้องการใช้เตาอบโดยไม่กำหนดเวลา ให้หมนลูกบิดจากขวาไปซ้ายจนถึงสัญลักษณ์  เมื่ออาหารสุกแล้ว อย่าลืมหมนลูกบิดไปยังตำแหน่ง «●»

นาฬิกาแบบอนาล็อก

ในส่วนนี้เป็นฟังก์ชันการทำงานคู่กัน : นาฬิกา และตัวจับเวลานาทีในการทำงาน

การตั้งเวลา

ภายหลังจากการเดินสายไฟ หรือตัดกระแสไฟ ให้กดและหมนลูกบิด M ตามเข็มนาฬิกา เพื่อตั้งเวลา

การตั้งตัวจับเวลา

หมนลูกบิด M ตามเข็มนาฬิกา (โดยไม่ต้องกด) เลือกเวลาที่ต้องการ (ได้ถึง 50 นาที) เมื่อครบระยะเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงดังเตือน ให้หมนลูกบิดไปเรื่อย ๆ จนถึงสัญลักษณ์  เพื่อปิดเครื่อง

นาฬิกาไฟฟ้า (รูป L)

ส่วนนี้เป็นฟังก์ชันเสริม นาฬิกา และตัวนับเวลานาที หน้าจอดิจิทัล L จะแสดงเวลาปัจจุบันเสมอ แต่จะแสดงเวลาทำอาหารเมื่อมีการตั้งโปรแกรมทำอาหาร

การตั้งเวลาปัจจุบัน (จาก 0.01-24.00 – ชม, นาที)

หลังจากต่อเชื่อมไฟฟ้า หรือ หลังจากทีกระแสไฟตัด หน้าจอจะแสดง 0.00 กระพริบให้กดปุ่มที่ 1 และเริ่มตั้งเวลาปัจจุบันโดยกดปุ่มที่ 2 หรือ 3 หลังจากตั้งเวลา 7 วินาที เวลาปัจจุบันจะเริ่มทำงาน

การตั้งเวลาทำอาหาร (จาก 0.01-0.99 – ชั่วโมง , นาที)

ตั้งเวลาโดยกดปุ่มที่ 3 เวลาปัจจุบันจะหายไปจากหน้าจอแสดงผล และสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น เวลาจะ เริ่มทำงานคดขยับ น้บถอยหลังเป็นวินาที เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้สัญญาณจะดังและดับลงใน 7 วินาที สัญลักษณ์  จะหายไป และ เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นใหม่ ท่านสามารถดูเวลาปัจจุบันในขณะที่ตัวนับเวลากำลังทำงานได้โดยกดปุ่มที่ 1

สัญญาณ

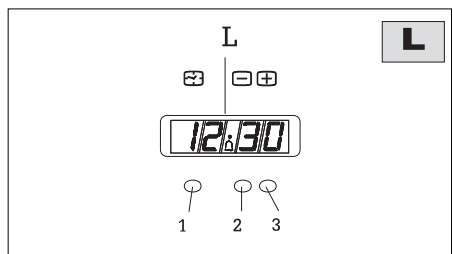
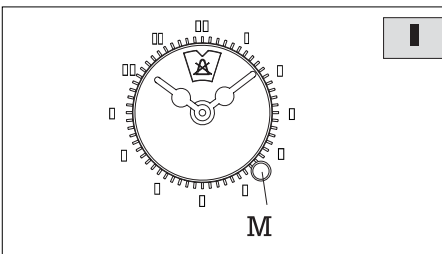
สัญญาณจะดังเตือนเมื่อ ครบกำหนด เวลาที่ตั้งไว้และดับลงใน 7 วินาที ท่านสามารถกดปิดสัญญาณได้โดยกดปุ่มที่ 3

ความเข้มของสัญญาณ

ความเข้มของสัญญาณมีความแตกต่างกัน 3 ระดับ เลือก 1 อย่างที่คุณต้องการโดยกดปุ่มที่ 2 ขณะที่เวลาปัจจุบันแสดงผลที่หน้าจอ

การแก้ไข / การยกเลิก เวลาที่ตั้งไว้

โดยกดปุ่มที่ 2 และ 3 พร้อมกัน จากนั้น ปลดปล่อยปุ่มที่ 3 ก่อน การแก้ไขสามารถทำได้ทันทีโดยกดปุ่มที่ 1 ตามด้วยปุ่มที่ 2 หรือ 3



นาฬิกาอิเล็กทรอนิกส์ กับเวลาการทำอาหาร

ตัวตั้งเวลานี้มี 2 ฟังก์ชันที่แตกต่าง : ฟังก์ชันนาฬิกา และ อีกหนึ่งที่จะหยุดการทำงานของเตาอบโดยอัตโนมัติตามการตั้งค่าของเวลาการปรุงอาหาร

หน้าจอแสดงผลดิจิทัล (M) จะแสดงเวลาปัจจุบันเสมอ แต่จะแสดงเวลาทำอาหารเมื่อตั้งฟังก์ชันทำอาหาร

การตั้งเวลาปัจจุบัน (จาก 0.01-24.00 – ชม,นาท)

หลังจากต่อเชื่อมไฟฟ้า หรือ หลังจากที่เกิดกระแสไฟตัด หน้าจอจะแสดง 0.00 กระพริบให้กดปุ่มที่

1 และเริ่มตั้งเวลาปัจจุบันโดยกดปุ่มที่ 2 หรือ 3 ขณะท่านตั้งเวลาปัจจุบัน สัญลักษณ์  จะสว่างขึ้น หลังจากตั้งเวลา 7 วินาที เวลาปัจจุบันจะเริ่มทำงาน

การทำงานแบบตั้งค่าด้วยตนเอง

ตั้งเวลาง่ายๆ (กดปุ่ม 1) หรือเมื่อสัญญาณเสียงดังแทรกขึ้นมา (กดปุ่ม 3) เวลาจะถูกตั้งค่า

โปรแกรมในโหมดการทำงานที่ตั้งค่าด้วยตนเอง ซึ่งได้รับการยืนยันเมื่อสัญลักษณ์  ปรากฏขึ้น

ในทางกลับกัน โหมดการตั้งค่า ด้วยตนเองใช้ได้ในตอนท้ายของการตั้งโปรแกรมแบบกึ่งอัตโนมัติหลังจากที่มีการยกเลิกมัน

การทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ (กับเวลาปรุงอาหารจาก 0.01 ถึง 0.99 = ชั่วโมง,นาท)

โดยการเลือกตั้งเวลาเป็นนาท กดปุ่มที่ 3 ฟังก์ชันนี้จะทำงานเสมอ (เวลาจะอยู่ในหน่วยวินาที)

เวลาจะหายไปจากหน้าจอ จะเหลือเวลานาที สัญลักษณ์  และ AUTO ที่แสดงบนหน้าจอ

เวลาที่เป็นวินาทีจะถูกนับถอยหลังไปเรื่อยๆ เมื่อหมดเวลา สัญญาณเสียงจะดังขึ้น สัญลักษณ์

 และ AUTO จะดับลง เวลาปัจจุบันจะกลับมาแสดงที่หน้าจออีกครั้ง ท่านสามารถดูเวลา

ปัจจุบันระหว่างที่โปรแกรมกำลังทำงานได้โดยกดปุ่มที่ 1

สัญญาณเสียง

สัญญาณเสียงจะดังในตอนจบของตัวจับเวลาราว 7 นาที สามารถหยุดสัญญาณเสียงโดยกดปุ่ม

3 และอย่าลืมหมุนลูกบิดกลับสู่ตำแหน่งปิด

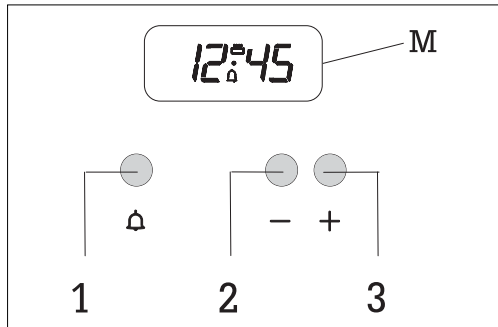
ความเข้มของสัญญาณเสียง

สัญญาณเสียงมี 3 แบบที่แตกต่างกัน การเลือกหนึ่งเสียงที่คุณต้องการ กดปุ่มที่ 2 ขณะที่เวลาแสดงหน้าจอ ฟังก์ชันการตั้งค่าด้วยตนเองจะถูกยกเลิก

การแก้ไข / การยกเลิก เวลาที่ตั้งไว้

โดยกดปุ่มที่ 2 และ 3 พร้อมกัน จากนั้น ป้อนปุ่มที่ 3 ก่อน

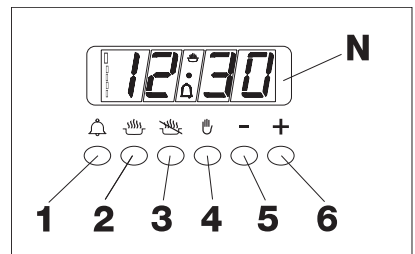
การแก้ไขสามารถทำได้ทันทีโดยกดปุ่มที่ 1 ตามด้วยปุ่มที่ 2 หรือ 3



โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์

สามารถเลือกตามฟังก์ชันดังนี้

- นาฬิกา (ตั้งด้วยปุ่ม 2 และ 3)
- ตัวนับเวลานาที (ตั้งด้วยปุ่มที่ 1)
- เวลาทำอาหาร (ตั้งด้วยปุ่ม 2)
- เวลาสิ้นสุดการทำอาหาร (ตั้งด้วยปุ่ม 3)
- โหมดตั้งเวลาปรุงอาหารด้วยตนเอง (ตั้งด้วยปุ่ม 4)
- ตั้งเวลาถอยหลัง (ตั้งด้วยปุ่ม 5)
- ตั้งเวลาเดินหน้า (ตั้งด้วยปุ่ม 6)



หน้าจอแสดงผล N จะแสดงเวลาปัจจุบันเสมอ และก็สามารถแสดงเวลาทำอาหาร เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร หรือตัวนับเวลา โดยกดปุ่มที่สอดคล้องสัมพันธ์กัน ในการสิ้นสุดการตั้งค่าในแต่ละช่วง (ยกเว้นนับเวลาถอยหลัง) โปรแกรมเตาอบจะปิด ตรวจสอบในการใช้เตาอบครั้งต่อไป ถ้าโปรแกรมไม่ถูกนำมาใช้ ภายหลังที่ตั้งค่าด้วยตนเอง (ดูจากคำแนะนำเพิ่มเติม)

การตั้งเวลา (จาก 0.01 ถึง 24.00 = ชั่วโมง , นาที)

หลังจากต่อเชื่อมต่อไฟฟ้า หรือ หลังจากไฟดับ AUTO และ 0.00 จะกระพริบพร้อมกันบนหน้าจอแสดงผล กดปุ่ม 2 และ 3 พร้อมกัน และเริ่มตั้งค่าเวลาปัจจุบัน โดยกดปุ่ม 5 หรือ 6 เมื่อตั้งค่า

แล้ว สัญลักษณ์ AUTO จะดับลง และสัญลักษณ์  สำหรับการตั้งค่าด้วยตนเอง จะติดขึ้นที่หน้าจอ

ตัวจับเวลานาที (จาก 0.01 ถึง 0.59 = ชั่วโมง , นาที)

กดปุ่ม 1 และเลือกเวลาที่จะปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม 5 หรือ 6 สัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น เมื่อหมดเวลา จะมีสัญญาณเสียงดังเตือนและสัญลักษณ์  จะดับลง

การทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ

(กับเวลาปรุงอาหาร 0.01 ถึง 23.59 = ชั่วโมง , นาที)

โดยกดปุ่ม 2 และตั้งค่าเวลาที่จะปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม 5 หรือ 6 สัญลักษณ์ AUTO จะสว่างขึ้น ตลอดเวลาปรุงอาหาร เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์  จะดับลง สัญลักษณ์ AUTO จะกระพริบ และมีสัญญาณเสียงดังแทรกขึ้นมา

การทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ

(แบบตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร 0.01 ถึง 23.59 = ชั่วโมง , นาที)

โดยกดปุ่ม 3 และตั้งค่าเวลาที่จะให้สิ้นสุดการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม 6 สัญลักษณ์ AUTO จะสว่างขึ้นตลอดเวลาปรุงอาหาร เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์  จะดับลง สัญลักษณ์ AUTO จะกระพริบ และมีสัญญาณเสียงดังแทรกขึ้นมา

การทำงานแบบอัตโนมัติ

(แบบการตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า)

ขั้นแรก ตั้งเวลาปรุงอาหาร (สัญลักษณ์ AUTO และ  จะติดขึ้น) จากนั้นตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร (สัญลักษณ์  จะดับลง) ดังที่ได้อธิบายไว้ก่อนหน้านี้ สัญลักษณ์  จะสว่างขึ้นอีกครั้งเมื่อเตาอบเริ่มทำงาน เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์  จะดับลง สัญลักษณ์ AUTO จะกระพริบ และมีสัญญาณเสียงดังแทรกขึ้นมา

การทำงานแบบปกติทั่วไป

จะทำงานเมื่อโปรแกรมอัตโนมัติสิ้นสุดลงแล้ว หรือหลังจากมีการยกเลิก โดยกดปุ่ม 4 สัญลักษณ์ AUTO จะหายไปและสัญลักษณ์  จะติดขึ้น

สัญญาณเสียง

สัญญาณเสียงจะดังเมื่อโปรแกรมสิ้นสุดลง ภายใน 7 นาที หากต้องการหยุดสัญญาณเสียงให้ทำการกดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง

โปรแกรมเริ่มต้น และการควบคุม

โปรแกรมจะเริ่มทำงานหลังจากมีการตั้งค่าโปรแกรมที่ตั้งจะถูกควบคุมในเวลาใดๆ โดยกดปุ่มที่สอดคล้องกัน

การแก้ไข/การยกเลิก โปรแกรมที่ตั้งค่า

ฟังก์ชันอัตโนมัติจะเกิดการผิดพลาดหากเวลานาฬิกาที่แสดงระหว่าง เวลาเริ่มและเวลาจบไม่สอดคล้องกัน การผิดพลาดนี้จะส่งสัญญาณแสดงทันที โดยมีสัญญาณเสียงและสัญลักษณ์ AUTO จะกระพริบ การตั้งค่าผิดพลาดสามารถทำการแก้ไขโดยเปลี่ยนแปลงระยะเวลาหรือเวลาสิ้นสุดการทำงาน บางโปรแกรมสามารถแก้ไขได้ในเวลานั้น โดยกดปุ่มที่สอดคล้องกัน และตั้งค่าที่ปุ่ม 5 หรือ 6 การยกเลิกโปรแกรม ให้แก้ไขเวลาที่ตั้งให้เป็น 0.00 หากฟังก์ชันเวลาถูกยกเลิก โปรแกรมที่ตั้งไว้จะถูกยกเลิกด้วย และในทางกลับกัน เตาอบจะปิดการทำงานอัตโนมัติ และสัญลักษณ์ AUTO จะกระพริบ กดปุ่ม 4 เพื่อตั้งค่า เวลาที่เหมาะสมจะไม่สามารถแก้ไขขณะที่โปรแกรมการทำงานอัตโนมัติกำลังทำงาน

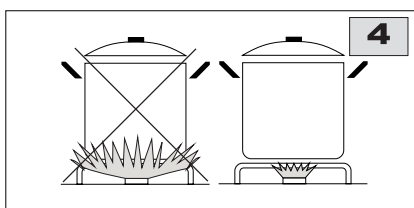
3. คำแนะนำสำหรับผู้ใช

- ขณะใช้หั่วเตาหรือหั่วเพลทไฟฟ้า อย่าปล่อยเครื่องทิ้งไว้โดยไม่ดูแล ควร ระวังระมัดระวังและดูแลเด็ก มิให้เข้าใกล้เตา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดูแลด้านจับภาชนะให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และยังคงใส่ใจเป็นพิเศษ หากกำลังทำอาหารที่ใช้ไขมันหรือไขมัน เพราะสิ่งเหล่านี้ มีความไวไฟสูง
- ขณะเตากำลังเปิดใช้งาน ไม่ใช้กระป๋องสเปรย์ หรือฉีดสเปรย์ใกล้ๆ เตา
- หากเตาเป็นรุ่นที่มีฝาปิด ควรขจัดคราบอาหารตกค้างบนพื้นผิวเตาก่อนปิดฝา
- หากเตาเป็นรุ่นที่มีฝาปิดกระจกคริสตัล จะแตกได้ง่ายหากโดนความร้อน ควรรอให้หั่วเตาเย็นลงก่อน จึงปิดหั่วเตาหรือหั่วเพลททุกหั่ว (รูปที่ 3)
- หลังใช้งานเสร็จแล้ว หั่วเพลทอาจยังคงมีความร้อนหลงเหลืออยู่ระยะหนึ่ง เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวก อย่าสัมผัสหรือวางวัสดุใดๆบนหั่วเพลท

- หากพบว่าหัวเพลทมีรอยแตกร้าว ให้ถอดปลั๊กไฟฟ้าออกทันที
- หลังการใช้เครื่อง ควรตรวจสอบดูลูกบิดทุกหัวเตาให้อยู่ในตำแหน่งปิด

ขณะที่ใช้เตาแก๊ส จะก่อให้เกิดความร้อนและความชื้นในห้องที่ติดตั้ง ด้วยเหตุนี้ในห้องจึงควรมีระบบระบายอากาศที่ดี ควรเปิดช่องให้อากาศภายนอกไหลเข้ามาในห้องบ้าง (รูปที่ 16) และเปิดสวิตช์ระบบระบายอากาศ เช่น เครื่องดูดควัน หรือ พัดลมระบายอากาศ (รูปที่ 17, 18)

หากเตาถูกใช้งานเป็นเวลานาน การเติมอากาศเข้าห้องครัวเป็นสิ่งจำเป็น เป็นต้นว่า เปิดหน้าต่าง หรือ เพิ่มระบบดูดอากาศที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น



การจุดติดหัวเตา

a) การจุดแบบธรรมดา

เลือกลูกบิดให้ตรงกับหัวเตาที่ต้องการใช้ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนถึงตำแหน่งไฟแรง ๐ จุดไม้ขีดจอบนหัวเตา

b) การจุดด้วยไฟฟ้า (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

เลือกลูกบิดให้ตรงกับหัวเตาที่ต้องการใช้ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนถึงตำแหน่งไฟแรง ๐ ในเวลาเดียวกันกดปุ่ม ☆ และปล่อย หากไฟดับ สามารถจุดโดยใช้ไม้ขีดแทนได้

c) การจุดด้วยไฟฟ้าอัตโนมัติ (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

เลือกลูกบิดให้ตรงกับหัวเตาที่ต้องการใช้ กดเบาๆและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนถึงตำแหน่งไฟแรง ๐ จากนั้น กดลูกบิดดันเข้าไป ระบบจุดติดจะทำการจุดติดให้โดยอัตโนมัติ หากไฟดับ สามารถจุดโดยใช้ไม้ขีดแทนได้

d) การจุดติดด้วยระบบ เซฟตี้ เทอร์โมคัพเปิด (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

ในกรณีที่หัวเตามีระบบ เซฟตี้เทอร์โมคัปเปิ้ล คุณต้องหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนถึงตำแหน่งไฟแรง  จากนั้น กดลูกบิดและทำซ้ำตามขั้นตอนที่กล่าวมาข้างต้น เมื่อไฟติดแล้ว ให้กดลูกบิดค้างไว้ประมาณ 10 วินาที

e) การใช้หัวเตาให้ได้ประโยชน์สูงสุด

เพื่อให้ได้รับผลประโยชน์สูงสุดและเสียพลังงานน้อยที่สุด ควรทำตามข้อแนะนำดังนี้

- เมื่อหัวเตาถูกจุดติดแล้ว ปรับระดับเปลวไฟตามที่ต้องการใช้
- ใช้ภาชนะที่มีขนาดเหมาะสมกับขนาดหัวเตาแต่ละหัวเตา (ดูจากตารางด้านล่างและรูปที่ 4)
- ขณะที่ภาชนะใส่อาหารเริ่มเดือด ให้หมุนลูกบิดลดระดับพลังงานลง (ไฟอ่อน)
- ควรปิดฝาภาชนะเสมอ

หัวเตา	Ø เส้นผ่าศูนย์กลางภาชนะ/ เซนติเมตร
หัวเตาใหญ่สุด	22-24
หัวเตาใหญ่	20-22
หัวเตากลาง	16-18
หัวเตาเล็ก	12-14

การเปิดสวิตช์หัวเพลทไฟฟ้า

- ตัวเตาประกอบด้วยหัวเพลทไฟฟ้าร้อนเร็ว ดังแสดงข้อมูลในฉลากสีแดง
- หัวเพลทไฟฟ้า จะมีปุ่มควบคุมการทำงาน 6 ตำแหน่ง การเปิดปุ่มควบคุมทำได้โดยหมุนลูกบิดไปยังตำแหน่งที่ต้องการ สัญญาณไฟสีแดงจะติดขึ้นที่หัวเพลท หัวเพลทร้อนเร็ว มีคุณประโยชน์ คือ ทำให้การปรุงอาหารสุกเร็วเป็นพิเศษ
- สิ่งสำคัญ ก่อนใช้หัวเพลทไฟฟ้าในครั้งแรก หรือถ้าไม่ได้ใช้หัวเพลทมาระยะหนึ่ง ให้หมุนลูกบิดเปิดหัวเพลทเปล่า ในระดับ 1 เป็นเวลา 30 นาที เพื่อไล่ความชื้นบนหัวเพลท ที่เกิดจากวัสดุที่เป็นฉนวนดูดซับความชื้นเอาไว้บนหัวเพลท

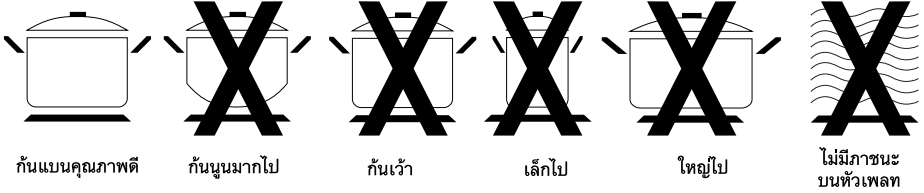
วิธีประหยัดพลังงาน

เพื่อให้ได้รับประสิทธิภาพสูงสุดและสูญเสียพลังงานน้อยที่สุด ควรปฏิบัติตามคำแนะนำดังนี้

- เปิดปุ่มควบคุมการทำงานให้หัวเพลทไฟฟ้าทำงาน หลังจากวางภาชนะบนหัวเพลทแล้ว
- ควรใช้ภาชนะก้นแบนหนา (รูปที่ 5) ภาชนะที่ก้นไม่แบนเรียบ จะใช้เวลาในการทำอาหารนาน
- ควรปิดฝาภาชนะเสมอ
- ไม่ใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหัวเพลท (รูปที่ 5) หากซื้อภาชนะควรตระหนักว่าบ่อยครั้งที่โรงงานผู้ผลิตจะแสดงขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางที่ใหญ่ที่สุดของภาชนะ ซึ่งโดยปกติจะใหญ่กว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นภาชนะ
- เช็ดก้นภาชนะให้แห้งก่อนวางลงบนหัวเพลท
- ระหว่างทำอาหารหมั่นใช้ฟองน้ำเช็ดของเหลวที่ล้นหกจากภาชนะ
- หากใช้เวลาทำอาหารมากกว่า 40 นาที สามารถปิดสวิทช์ก่อนสิ้นสุดการทำอาหารก่อนเวลา 5-10 นาทีเพราะสามารถใช้ความร้อนที่ตกค้างที่หัวเพลททำอาหารต่อได้

ตารางแนะนำการทำอาหารด้วยหัวเพลทไฟฟ้า

ตำแหน่งลูกบิด	ระดับความร้อน	กระบวนการปรุงอาหารที่สามารถทำได้
0	ปิด	
1	ต่ำ	ละลายเนย ช็อกโกแลต ฯลฯ ทำอาหารปริมาณน้อยๆ
2	เบา	ทำอาหารปริมาณมากขึ้น
3	ช้า	ละลายอาหารแข็งๆ ทำสตูว์ ต้มน้ำให้เดือด
4	ปานกลาง	ทำอาหารที่จุดเดือด , ย่างอ่อนๆ
5	แรง	สำหรับย่าง หมูสแต็ก , ต้มเนื้อชิ้นใหญ่
6	ร้อน	ต้มอาหารปริมาณมากๆ , ทอด



เตาอบ : คำแนะนำทั่วไปเพื่อความปลอดภัย

- ระหว่างใช้เตาอบ ไม่ควรทิ้งเตาอบโดยไม่ดูแล และควรระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้เตาอบ
- เปิดฝาคอบเตาออกทุกครั้งที่ใช้เตาอบ เพื่อป้องกันมิให้เตามีความร้อนสูงมากเกินไป
- เมื่อเปิดประตูเตาอบ จับตรงช่วงกลางประตูเสมอ
- ไม่ต้องกังวลหากเกิดไอน้ำความแน่นบนประตูและผนังด้านในของเตาอบระหว่างใช้งาน เพราะไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง
- เมื่อเปิดประตูเตาอบ ระวังไอน้ำระเหยโดนใบหน้า
- ระหว่างใช้เตาอบ อย่าสัมผัสโดนขดลวดความร้อนด้านในเตาอบ สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งเมื่อใส่หรือนำอาหารออกจากเตาอบ
- ขณะใส่อาหารหรือนำอาหารออกจากเตาอบ ให้ระวังอย่าให้น้ำผลไม้ตกลงบนพื้นด้านล่างเตาอบ (โดยเฉพาะคราบน้ำมันและไขมัน สามารถติดไฟได้ง่าย เมื่อเกิดความร้อนสูง)
- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนได้สูงกว่าอุณหภูมิที่เตาอบสามารถทำได้
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีในการปรุงอาหาร ไม่ปิดฝเตาอบหรือเตาข้างด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ หรือวัสดุอื่นๆ
- ขณะทำการย่าง ให้ใส่น้ำเล็กน้อยลงในภาชนะข้าง น้ำจะเป็นตัวป้องกันไขมันถูกเผาไหม้เป็นควันและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ ระหว่างทำการย่างสามารถเติมน้ำได้เรื่อยๆเพื่อทดแทนน้ำที่ระเหยไป
- หลังจากการใช้เครื่อง กรุณาให้แน่ใจว่า ลูกบิดควบคุมทุกตัวอยู่ในตำแหน่งปิด

- ข้อควรระวัง ! ระหว่างและหลังจากการใช้งาน กระจุกระตุเตาอบ และบางชิ้นส่วน ของเตาอบจะมีความร้อนมาก ดังนั้น ควรระวังเด็กๆมิให้เข้าใกล้เตาอบ
- สิ่งสำคัญ** ระหว่างทำการอบหรือย่าง ต้องปิดประตูเตาอบเสมอ แต่ต้องเปิดทิ้งไว้เมื่อทำการย่างด้วยแก๊ส

วิธีใช้งานเตาอบครั้งแรก

- หากเครื่องมีโปรแกรมอุปกรณ์การทำงานเพิ่มเติม วางมันบนตำแหน่งปกติ และก่อนใช้เตาอบในครั้งแรก ตรวจสอบภายในเตาอบว่าไม่มีสิ่งใดตกค้างอยู่ ปิดประตู เปิดเตาให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลา 2 ชั่วโมง การทำเช่นนี้จะทำให้สารที่เคลือบผนังด้านในเตาอบไหม้ และกระจายกลิ่นออกไป ในระหว่างนี้ ท่านไม่ควรอยู่ในห้องเดียวกัน
- หลังจากสิ้นสุดเวลา รอให้เตาเย็นลง แล้วทำความสะอาดด้านในด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานอ่อนๆ อุปกรณ์ส่วนอื่นๆ เช่น ชั้นวาง ถาด ถาดรองน้ำมัน แกนย่าง ฯลฯ ให้นำมาล้างก่อนใช้งานเช่นกัน
- ก่อนทำความสะอาดเตาอบ ถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้ง

วิธีใช้เตาอบแก๊ส/ เตาย่างแก๊ส และ เตาไฟฟ้า

หัวเตาอบและหัวเตาย่างที่ประกอบด้วยระบบเซฟตี้เทอร์โมคัปเปิ้ล (ดูรูป 24-25 –rep-TC) เมื่อหัวเตาติดไฟ แล้ว กดลูกบิดค้างไว้ 15 วินาที หากเกิน 15 วินาทีแล้วไฟดับให้ปล่อยลูกบิดรอ 1 นาทีแล้วทำซ้ำอีกครั้ง ควรหันหัวเตาออก หมุนลูกบิดกลับมาที่ตำแหน่งปิด แล้วรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนทำการจุดติดใหม่อีกครั้ง

การจุดติดหัวเตาอบแบบธรรมชาติ

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดทวน เข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่งอุณหภูมิสูงสุด พร้อมกับจุดไม้ขีดจ่อที่หัวเตา (B) (รูป 18)

การจุดติดหัวเตาอบด้วยไฟฟ้า

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 24 , ref. AC)

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่งอุณหภูมิสูงสุด พร้อมกับกดและปล่อยปุ่มจุดติด ☆ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

การจุดหัวเตาอบด้วยไฟฟ้าอัตโนมัติ

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 24 , ref. AC)

กดลูกบิดเตาอบเบาๆ และหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่งอุณหภูมิสูงสุด จากนั้นกดลูกบิดลงไประบบจะทำการจุดไฟให้อัตโนมัติ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

หลังจากหัวเตาอบติดไฟแล้ว ตรวจสอบเช็คว่าเตาโดยตลอดว่าติดทุกช่องหรือไม่ (C) (รูป 18) ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้ 2-3 นาที แล้วปิดประตูเตาอบ เพื่อไม่ให้เปลวไฟดับ และรอ 15 นาที ก่อนนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบ เตาอบของเราสามารถทำอาหารได้ทุกชนิด (เนื้อ , ปลา , ขนมปัง , พืชฯ , แก้ว ฯลฯ)

การจุดติดหัวเตาอย่างแบบธรรมดา

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่ง  พร้อมกับจุดไม้ขีดจ่อที่หัวเตาบนเพดานของเตาอบ

การจุดติดหัวเตาด้วยไฟฟ้า

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 25 , ref. AC)

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่ง  พร้อมกับกดและปล่อยปุ่มจุดติด  หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

การจุดหัวเตาด้วยไฟฟ้าอัตโนมัติ

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 25 , ref. AC)

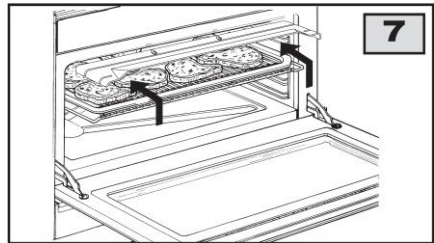
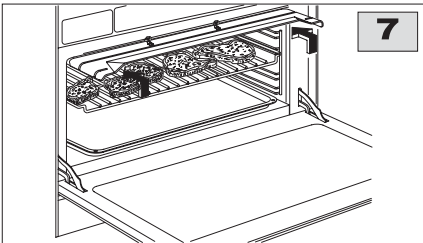
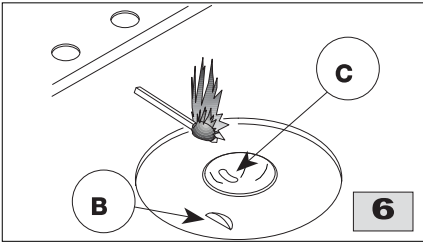
เปิดประตูเตาอบ กดลูกบิดเตาอบเบาๆ และหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่ง  จากนั้นกดลูกบิดลงไประบบจะทำการจุดไฟให้อัตโนมัติ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

เมื่อหัวเตาอย่างแก๊สติดไฟ ต้องเปิดประตูเตาอบไว้ และเพื่อเป็นการป้องกันลูกบิดและอุปกรณ์อื่นจากความร้อนสูง คุณต้องใส่แผ่นกันความร้อนเสมอ (รูปที่ 7)

การเปิดสวิตช์เตาด้วยไฟฟ้า

หมุนลูกบิดโดยรอบจนถึงสัญลักษณ์  สัญลักษณ์ไฟสีแดงจะติดขึ้นเพื่อแสดงว่า หัวเตาอย่างทำงานตัวควบคุมอุณหภูมิจะทำการควบคุมอุณหภูมิภายในเตาอบโดยอัตโนมัติ เมื่อ อด

ลดความร้อนด้านบนทำงาน โดยจะกระจายความร้อนสู่อาหารโดยตรง ระหว่างการย่างด้วยไฟฟ้า ต้องปิดประตูเตาอบเสมอ การย่าง แบบไฟฟ้านี้ ทำให้เฉพาะผิวหน้าของอาหารกรอบเกรียมได้ด้วย



วิธีใช้เตาอบเอนกประสงค์

8 การละลายที่อุณหภูมิห้อง

หมนลูกบิดเลือก สัญลักษณ์ วางอาหารที่ต้องการจะละลายในเตาอบ ระยะเวลาที่ใช้ ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของอาหาร

ฟังก์ชันนี้ จะมีเพียงพัดลมทำงานอย่างเดียวเท่านั้น อากาศจะหมุนเวียนรอบๆอาหารแช่แข็งทำให้อาหารละลายช้าๆ เหมาะอย่างยิ่งกับอาหารประเภทผลไม้และเค้ก

9 การทำอาหารแบบธรรมชาติ

หมนลูกบิดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนและด้านล่าง ความร้อนจะกระจายสู่อาหารได้อย่างเท่าเทียมกัน เหมาะอย่างยิ่งกับอาหารประเภทเนื้อ ปลา ขนมปัง พืชจำพวก ข้าวโพด ฯลฯ



การทำอาหารแบบธรรมชาติผสมผสานกับการกระจายลมร้อน

หมูนูกบิวดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ

หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนและด้านล่าง ความร้อนจะถูกกระจายหมูนเวียนโดยพัดลมกระจายความร้อน

โปรแกรมผสมผสานนี้เหมาะอย่างยิ่งกับการทำอาหารที่ต้องการให้สุกเร็ว ช่วยให้ทำอาหารหลายอย่างหลากหลายชนิดพร้อมกันในแต่ละชั้นของเตาอบ



การละลาย และการอุ่นด้วยลมร้อน

(เฉพาะรุ่นที่เตาอบมี 8 ฟังก์ชัน)

หมูนูกบิวดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านล่าง และความร้อนจะถูกกระจายหมูนเวียนโดยพัดลมเหมาะอย่างยิ่งกับการละลายอาหารแช่แข็ง และการอุ่นอาหารสำเร็จพร้อมทาน



พัดลม ผสมผสานความร้อนจากด้านหลัง

(เฉพาะรุ่นที่เตาอบมี 8 ฟังก์ชัน)

หมูนูกบิวดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านหลัง และความร้อนจะถูกกระจายหมูนเวียนโดยพัดลม

โปรแกรมผสมผสานนี้เหมาะอย่างยิ่งกับการทำอาหารที่ต้องการให้สุกเร็ว ช่วยให้ทำอาหารหลายอย่างหลากหลายชนิดพร้อมกันในแต่ละชั้นของเตาอบ



การย่างแบบทั่วไป

หมูนูกบิวดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนกระจายความร้อนลงสู่ผิวหน้าของอาหาร

นอกเหนือจากการย่าง โปรแกรมนี้ยังเหมาะกับการย่างให้ผิวอาหารเป็นสีทอง ตามสูตรอาหารของท่าน หรือ ใช้ปิ้งขนมปังแผ่น

ฟังก์ชันข้างอัตโนมัติ จะทำงานพร้อมด้วยแกนอย่างหมุน เมื่อทำการย่าง อย่าลืมวางภาชนะรองน้ำมันไว้ข้างล่าง เพื่อรองรับน้ำซอสที่หยดลงมา ดูรายละเอียดจากหมวด เคล็ดลับในการปรุงอาหาร



การย่างโดยใช้พัดลมกระจายความร้อน

หมุนลูกบิดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ (สูงสุด 200 องศาเซลเซียส)

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดกลางด้านบนกระจายความร้อนลงสู่อาหารด้วยพัดลม

กระบวนการนี้ ช่วยบรรเทาความร้อนที่จะลงสู่ผิวหน้าโดยตรง ใช้อุณหภูมิที่ลดลง เหมาะกับการทำให้ผิวอาหารเป็นสีทอง อาหารกรอบ ปลาทั้งตัว และไก่ เป็ด เป็นต้น

ฟังก์ชันข้างอัตโนมัติ จะทำงานพร้อมด้วยแกนอย่างหมุน เมื่อทำการย่าง อย่าลืมวางภาชนะรองน้ำมันไว้ข้างล่าง เพื่อรองรับน้ำซอสที่หยดลงมา ดูรายละเอียดจากหมวด เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

วิธีใช้เตาอบแบบปรุงอาหารทั่วไป



การทำอาหารแบบมาตรฐานทั่วไป

หมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิ (D) ตั้งอุณหภูมิตามที่ต้องการ

หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนและด้านล่าง กระจายลงสู่อาหารโดยตรง ทั้งด้านบนและด้านล่าง เหมาะกับการปรุงอาหารทุกชนิด (เนื้อ, ปลา, ขนมปัง, พืชฯ, เค้ก ฯลฯ)



การย่าง

หมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิ (D) มายังสัญลักษณ์นี้ ขดลวดความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน และส่งความร้อนจากด้านบนลงสู่อาหารโดยตรง นอกจากย่างอาหาร ยังสามารถใช้โปรแกรมนี้ในการทำให้ผิวหนังอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลืองทอง เช่น การปิ้งขนมปังแผ่น เป็นต้น

ฟังก์ชันการย่างอัตโนมัติ จะทำงานร่วมกับเหล็กหมุนย่าง และเมื่อทำการย่าง อย่าลืมวางภาชนะรองน้ำมันหยด ลงใต้แกนเหล็กเสียบย่างหมุน เพื่อเก็บน้ำซอสที่หยดออกจากอาหาร (ดูเทคนิคการทำอาหาร)

การทำให้เกรียมโดยใช้ขดลวดความร้อนด้านบน

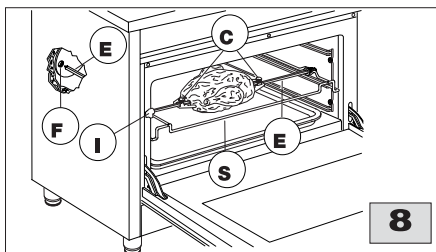
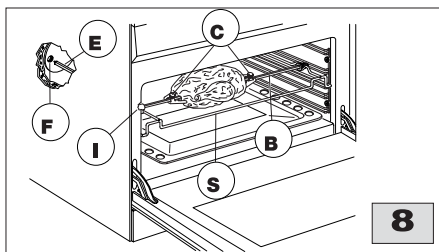
หมูนูกบิตควมคุมอุณหภูมิ (D) มายังสัญลักษณ์นี้ ขดลวดความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน และส่งความร้อนจากด้านบนลงสู่อาหารโดยตรง

ฟังก์ชันนี้ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการทำให้ผิวหน้าของอาหารเกรียม หรือปิ้งขนมปังแผ่น

วิธีใช้เหล็กเสียบหมูน (มีเฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 8)

- วางไก่ทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อที่จะย่างระหว่างส้อมเสียบ (C) 2 ข้าง ที่อยู่บนแกนหมูนล็อกให้แน่น คูให้แน่ใจว่าใส่อาหารให้สมดุลเพื่อมอเตอร์จะทำงานได้อย่างสมบูรณ์ จากนั้น จึงวางเหล็กเสียบลงบนชั้นรองรับ (S) โดยให้ปลายวางเข้ากับที่รองรับ (I)
- หมุนคลายเกลียวและดึงมือจับออกจากแกนเหล็กเสียบ
- วางชั้นรองรับ (S) ในรางข้างเตาอบให้สอดคล้องกัน ดันชั้นรองรับเข้าด้านในให้ปลาย (E) เสียบเข้าไปในช่องมอเตอร์ (F)
- วางถาดรองรับน้ำมันรองรับน้ำเกรวี่เสมอ (ดูตารางเคล็ดลับในการปรุงอาหาร)
- หัวย่างแก๊ส : หมูนูกบิตควมยังสัญลักษณ์  และทำการจุดติดหัวเตาย่าง ให้มอเตอร์เหล็กเสียบทำงานโดยกดสวิทช์ 
- การย่างไฟฟ้า : หมูนูกบิตควมยังสัญลักษณ์  หรือ  เมื่อเตาย่างทำงาน แกนหมูนมอเตอร์เหล็กเสียบจะทำงานไปด้วย
- สำหรับรุ่นที่มีแกนหมูน 2-3 อัน เพื่อให้ได้ความเกรียมเสมอกัน ควรสับเปลี่ยนตำแหน่งแกนหมูนบ่อยๆ

ปิดประตูเตาอบเสมอเมื่อทำการย่าง แต่ต้องเปิดประตูเตาอบหากเป็นการย่างด้วยหัวแก๊ส



เคล็ดลับที่มีประโยชน์ในการทำอาหาร

เค้กและขนมปัง

- อุณหภูมิของเตาอบอย่างน้อย 15 นาที ก่อนเริ่มทำการอบเค้กหรือขนมปัง
- ระหว่างทำการอบขนม ไม่ควรเปิดประตูเตาอบ เพราะอากาศเย็นที่แทรกเข้าไปจะมีผลทำให้ยีสต์ไม่ฟู
- เมื่อเค้กสุกแล้ว ปิดสวิทช์เตาอบ และรอประมาณ 10 นาที
- ไม่ใช้กระดาษเคลือบสีน้ำตาลของเตาอบ หรือถาดรองรับน้ำมัน มาทำเป็นพิมพ์เค้ก
- จะรู้ได้อย่างไรว่าเค้กสุกหรือไม่? ประมาณ 5 นาทีก่อนหมดเวลา ใช้ตัวทดสอบเค้กหรือไม้เสียบ เสียบลงบนส่วนที่สูงที่สุดของขนม หากดึงไม้ขึ้นมาแล้วไม้สะอาดไม่มีคราบติด หมายถึงเค้กนั้นสุกแล้ว
- หากเค้กยุบตัวเป็นแอ่ง ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้ลดส่วนผสมที่เป็นของเหลว หรือลดอุณหภูมิลงประมาณ 10 องศาเซลเซียส
- หากเค้กแห้งมากไป ให้ใช้ไม้จิ้มฟันทำรูเล็กๆ และหยดน้ำผลไม้หรือเหล้าลงไปเล็กน้อย ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้เพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้นประมาณ 10 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาให้สั้นลง
- หากหน้าเค้กเกรียมเกินไป ในคราวต่อไป ให้วางเค้กในชั้นวางที่ต่ำลงมา ใช้อุณหภูมิให้ต่ำกว่าเดิม แต่เพิ่มระยะเวลาการอบให้นานขึ้น
- หากหน้าเค้กไหม้ ให้ละลายชั้นที่ไหม้ ออก เคลือบด้วยน้ำตาลหรือแต่งหน้าเค้กด้วยครีม แยม ลูกกวาด ฯลฯ
- หากด้านล่างเค้กเกรียมมากเกินไป ในคราวต่อไป ให้วางเค้กในชั้นวางที่สูงขึ้น ใช้อุณหภูมิให้ต่ำกว่าเดิม
- หากเค้กหรือขนมปังที่ทำออกมาสุกแต่ด้านนอก ด้านในไม่สุก ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้ลดส่วนผสมที่เป็นของเหลว ใช้อุณหภูมิให้ต่ำกว่าเดิม แต่เพิ่มระยะเวลาการอบให้นานขึ้น
- หากเค้กไม่หลุดออกจากพิมพ์ ให้แช่ขอบรอบๆ พิมพ์ด้วยมีด วางผ้าหมาดๆ ลงบนโต๊ะ แล้วคว่ำพิมพ์เค้กลง ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้ทาไขมันที่พิมพ์ และโรยด้วยแป้งหรือขนมปังป่น

- หากบิสกิตที่อบไม่ร้อนออกจากถาด ให้ใส่ถาดเข้าไปในเตาอบอีกครั้ง รอสักครู่ให้แะบิสกิตออกก่อนที่จะเย็น ในการทำบิสกิตคราวต่อไป ให้ใช้แผ่นกระดาษอบช่วยเพื่อป้องกันมิให้เกิดเหตุการณ์เช่นนี้อีก

เนื้อสัตว์

- หากปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ใช้เวลามากกว่า 40 นาที ให้ปิดเตาอบก่อนเวลาหมดประมาณ 10 นาที เพื่อใช้ประโยชน์จากพลังงานความร้อนที่หลงเหลือในเตาอบ (ประหยัดพลังงาน)
- หากอบอาหารด้วยการปิดฝา อาหารนั้นจะมีน้ำออกมา อบด้วยการเปิดฝา จะได้ลักษณะอาหารที่แห้งกรอบ
- โดยปกติการอบเนื้อสัตว์ต่างๆ จะใช้อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 200 องศาเซลเซียส
- หากต้องการเนื้อแดงกึ่งสุกกึ่งดิบ ให้ใช้อุณหภูมิสูงกว่า 200 องศาเซลเซียส และใช้เวลาสั้นๆ
- การหมักเนื้อให้มีรสอร่อย ควรใช้น้ำมันและเครื่องเทศช่วย
- หากเนื้อที่ทำออกมาเหนียว คราวต่อไปให้ใช้เวลาปรุงให้นานกว่านี้
- หากเนื้อไหม้ด้านบนและด้านล่าง คราวต่อไปให้วางอาหารบนชั้นที่สูงกว่าหรือต่ำกว่าเดิมลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาให้นานขึ้น
- เนื้อย่างคิบบี้ต่างๆ หั่นเป็นชิ้น จัดเรียงในถาดอบ ราดด้วยน้ำเกรวี่ อบอีกครั้งก็เสร็จ

การย่าง

- ทาไขมันและปรุงแต่งรสชาติอาหารเท่าที่จำเป็นก่อนทำการย่าง
- ใช้ภาชนะรองรับน้ำที่หยดจากการย่างเสมอ (ดูรูปที่ 7-8)
- เติมน้ำในถาดรองรับน้ำหยดเสมอ เพราะน้ำจะช่วยป้องกันการเผาไหม้ของไขมันที่หยดจากอาหาร อันเป็นต้นเหตุของกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ โดยสามารถเติมน้ำระหว่างการย่างได้เพราะน้ำจะมีการระเหยออกไปตลอดเวลา
- เมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาปรุงอาหารที่ตั้งไว้ ควรพลิกกลับด้านอาหาร
- หากย่างสัตว์ปีกที่มีไขมันมาก เช่น ห่าน ควรเจาะหรือแทงผิวหนังช่วงใต้ปีก หลังจากย่างไปประมาณ ครึ่งชั่วโมง เพื่อให้ไขมันมีทางหยดลงมาได้

วัสดุที่เป็นอลูมิเนียม ถูกกัดกร่อนได้ง่าย หากสัมผัสโดนกับกรดอินทรีย์ในอาหาร หรือจากการเติมเครื่องปรุงระหว่างการย่าง เช่น น้ำมะนาว น้ำส้มสายชู เป็นต้น ดังนั้น ไม่ควรนำอาหารใส่ภาชนะอลูมิเนียมหรือถาดเคลือบอีนาเมลโดยตรง ควรใช้กระดาดรองที่เหมาะสมกับเตาอบเสมอ

ตารางการทำอาหารและการอบ

อาหาร	น้ำหนัก (กก.)	ตำแหน่งชั้นวาง		อุณหภูมิ เซลเซียส	เวลา นาที	หมายเหตุ
		3 ชั้น	5 ชั้น			

เค้ก						
เค้กเนือเบา	0.8	2	2	190	56	วางพิมพ์เค้ก บนชั้นวางที่ เป็นตะแกรง
เค้กผลไม้	0.8	2	2	220	35-40	
เค้กอัลมอนต์	0.8	2	2	200	40-45	
เค้กช็อกโกแลต	0.8	2	2	190	30-40	
เพสตรี						วางถาดอบ บนชั้นวางที่ เป็นตะแกรง
บิสกิตทั่วไป		2	2	190	15	
Brioche		2	2	190-220	25-35	
พัฟ		2	2	250	10-15	
พาย		2	2	235	20	
พาสต้า						วางอาหาร บนชั้นวางที่ เป็นตะแกรง
ลาซานญา	2.5	2	3	210-225	55-65	
Cannelloni	2.5	2	3	210-225	55-65	
พิซซ่า	1	2	3	225-MAX	25-30	
ขนมปัง	1	2	3	225-Max	20-25	
เนื้อ						
เนื้อวัวอบ	1	1	1-2	220	20-25	
เนื้อลูกวัวอบ	1	1	1-2	220	60-80	
เนื้อแกะอบ	1	1	1-2	220	40-50	
เนื้อหมูอบ	1	1	1-2	220	60-80	
อาหารป่า						
เนื้อกระต่ายอบ	1	1	1-2	225-Max	40-50	
ไก่ฟ้าอบ	1	1	1-2	225-Max	45-60	
นกกระทาอบ	1	1	1-2	225-Maxi	45-60	
สัตว์ปีก						
ไก่กังวอบ	1	1	1-2	235	50-60	
ไก่อบ	1	1	1-2	235	40-50	
เป็ดอบ	1	1	1-2	235	45-60	
ปลา						
เนื้อปลาอบ	1	2	2-3	200-220	15-25	
อาหารจานปลา	1	2	2-3	190-220	15-20	

ตัวเลขที่กำหนดในตาราง (อุณหภูมิและเวลา) เป็นค่าโดยประมาณซึ่งท่านสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสูตรอาหารหรือความชอบของแต่ละบุคคล

ตารางการย่าง

อาหาร	น้ำหนัก	ตำแหน่งชั้นวาง	เวลา (นาที)
-------	---------	----------------	-------------

	กก.	3 ชั้น	5 ชั้น	ด้านที่ 1	ด้านที่ 2
เนื้อสัตว์					
หมูสับ	0,50	1-2	3-	15	15
สเต็กวัว	0,15	2	3-4	5	5
ไก่ครึ่งตัว	1	1-2	3-4	25	25
ปลา					
ปลาเทราท์	0,42	2	4	18	18
ปลาแบน	0.20	2	4	10	10
ขนมปัง					
ปัง		3	4-5	2-3	2-3
เฉลี่ยย่าง (*)					
เนื้อไก่	1.3	2	3	60-80	

ตัวเลขที่กำหนดในตาราง (อุณหภูมิและเวลา) เป็นค่าโดยประมาณซึ่งท่านสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสูตรอาหาร ความหนาบางของชิ้นเนื้อ หรือความชอบของแต่ละบุคคล

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ก่อนที่จะทำการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาด ต้องถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้ง
- ไม่ใช่เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำทำความสะอาดเครื่อง
- ไม่ล้างอุปกรณ์ต่างๆขณะที่ยังร้อนอยู่
- ไม่ใช่แผ่นใยโลหะ ผงขัดหยาบ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงทำความสะอาดเครื่อง
- ไม่ปล่อยให้คราบน้ำส้มสายชู กาแฟ นม น้ำเกลือ น้ำมะนาว หรือซอสมะเขือเทศหกรดพื้นผิวเป็นเวลานานๆ
- ปิดสวิทช์ก่อนถอดฝาพัคลมออกมาทำความสะอาด และปิดฝาล้างทำความสะอาด

หัวเพลทไฟฟ้า

ที่รองภาชนะและหัวเตาเป็นส่วนที่เคลือบอินามัล ซึ่งสามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้โดยใช้น้ำสบู่อุ่นๆ หัวเตาในส่วนที่เป็นอัลลอยด์ ก็สามารถทำความสะอาดได้เช่นเดียวกัน ส่วนคราบสกปรกที่ขัดออกยากสามารถขัดออกโดยใช้ครีมขัดหรือใช้ฟอยโลหะอย่างคิลบรอยเบาๆ จะไม่

ทำให้พื้นผิวเป็นรอยขรุขระ หลังทำความสะอาดเสร็จ เช็ดให้แห้งและจัดวางลงให้ถูกตำแหน่งเดิม

ข้อควรระวัง

- เช็ดหัวเตาและฝาครอบให้ถูกต้องเป็นชุดเดียวกัน แล้วใส่ลงตามตำแหน่ง (รูปที่ 9)
- อย่าให้หัวเตาเบียดกับอุปกรณ์จุดหัวเตา
- หากพบว่าตัวเปิดปิดท่อ แข็ง ทำให้เปิด ปิดยาก ต้องติดต่อศูนย์บริการด่วน
- หลังจากใช้งาน คุณแลกรักษาอุปกรณ์ต่างๆให้อยู่ในสภาพดี หัวเพลทไฟฟ้าควรใช้ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดหัวเพลทโดยเฉพาะ ซึ่งหาซื้อง่ายตามร้านค้าทั่วไป หมั่นดูแลทำความสะอาดพื้นผิว ให้สดใสมองเป็นเงางามอยู่เสมอ และสิ่งนี้จะเป็นตัวป้องกันมิให้เครื่องเป็นสนิมด้วย
- คราบสกปรกที่เกิดจากของเหลวหกรดบริเวณเตา ควรเช็ดด้วยฟองน้ำออกทันที

โครงสร้างส่วนประกอบ

- ชิ้นส่วนทั้งหมดของเตา (อินาเมล โลหะเคลือบ เหล็ก กระຈก) ควรได้รับการทำความสะอาดบ่อยๆ ด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้นล้างและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มๆ และไม่ล้างชิ้นส่วนต่างๆ ขณะที่ยังร้อนอยู่
- ไม่ใช่ฟองน้ำ หรือผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะหยาบ มีส่วนผสมของน้ำหอม มาทำความสะอาด คราบสนิม หรือการ บนส่วนที่พื้นสี หรือพื้นผิวที่เป็นสแตนเลสสตีล
- ไม่ปล่อยให้คราบน้ำส้มสายชู กาแฟ นม น้ำเกลือ น้ำมะนาว หรือซอสมะเขือเทศหกรดพื้นผิวเป็นเวลานานๆ

ภายในตู้อบอาหาร

ไม่ใช่สเตปป์หรือล้างหลอดไฟที่น้ำยามีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง (ดูจากฉลากก่อนใช้) ทางโรงงานผู้ผลิตจะไม่ให้การรับประกันความเสียหายที่เกิดจากการทำความสะอาดที่ไม่ถูกต้อง

ภายในห้องเตาอบ ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้ เพื่อจัดคราบไขมัน หรือน้ำตาลที่ ตกค้าง มิเช่นนั้น จะทำให้เกิดการเผาไหม้ในการอบครั้งต่อไป ซึ่งจะทำให้เกิดคราบออกยาก และมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ต้องทำความสะอาดเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ และทำในขณะที่เตายังอุ่น อยู่

การดูแลรักษาส่วนที่เป็นอเนกเมลให้เงางาม ให้ใช้น้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้น ล้างและเช็ดให้แห้ง อย่า ล้างอุปกรณ์ต่างๆขณะที่ยังร้อน และไม่ใช่แผ่นใยทำความสะอาดที่มีความหยาบ ไม่ปล่อยให้ คราบน้ำส้มสายชู กาแฟ นม น้ำเกลือ น้ำมะนาว หรือซอสมะเขือเทศหกรดพื้นผิวอเนกเมลเป็น เวลานานๆ ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้เสมอ

แนวผนึกเตาอบ

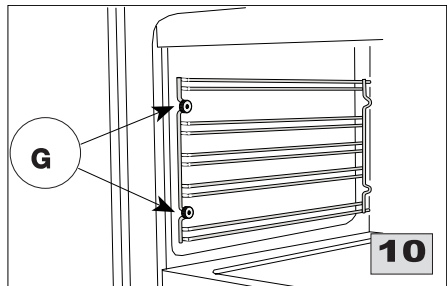
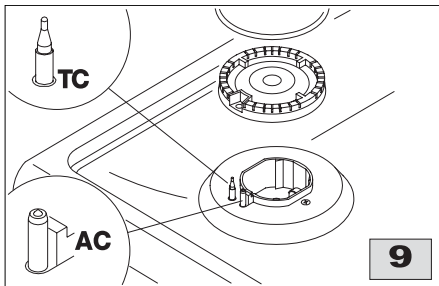
แนวผนึกเตาอบเป็นตัวรับรองว่าเตาอบจะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสมบูรณ์ เรามี ข้อแนะนำ :

- หมั่นทำความสะอาด หลีกเลียงเครื่องมือ หรือตัวทำความสะอาดที่หยาบ
- ตรวจสอบเช็คสภาพก่อนและหลังการใช้งาน

หากแนวผนึกเตาอบแข็งหรือชำรุด ให้ติดต่อศูนย์บริการ อย่าเพิ่งใช้เตาอบจนกว่าจะซ่อม เสร็จ

รางด้านข้างเตาอบ (รูปที่ 10)

เพื่อการทำความสะอาดรางข้างเตาอบอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถถอดรางออกมาโดยคลาย เกลียวแหวน G การใส่รางกลับคืน ขั้นแรกใส่หมุดในช่องด้านหลัง จากนั้นขันน็อต G ให้แน่น



การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

เพื่อให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊กก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟดูดหรือช็อต

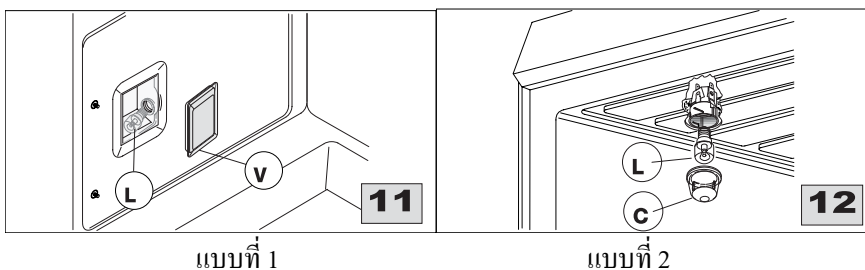
หากมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดใหม่ที่จะนำมาเปลี่ยนต้องเป็นหลอดที่กินไฟ 15 วัตต์ ใช้หลอด E14 และต้องทนความร้อนได้สูง (300° องศาเซลเซียส)

- หลอดไฟแบบที่ 1

ดึงรางด้านข้างออกตามคำอธิบายด้านบน ถอดฝาครอบ V ออกช่อง ใช้ไขควงยกระหว่างฝาและผนังเตาอบขึ้น เปลี่ยนหลอดไฟ L จากนั้นใส่ฝาครอบและรางกลับเข้าที่เดิม

- หลอดไฟแบบที่ 2

หมุนฝาครอบแก้ว C ออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นเปลี่ยนหลอดไฟใหม่ เสร็จแล้วใส่ฝาเข้าที่เดิม โดยหมุนในทิศทางตามเข็มนาฬิกา

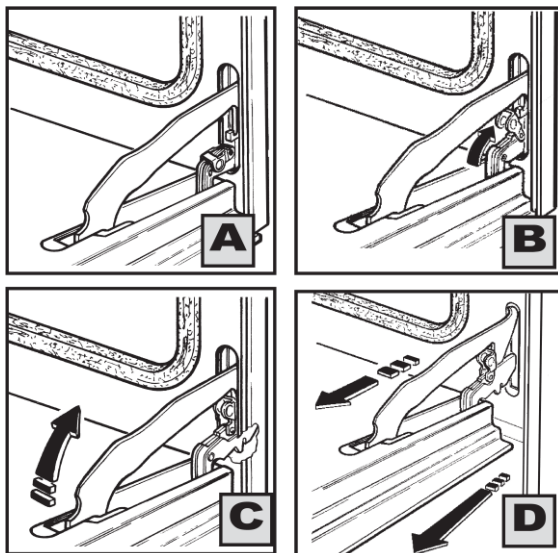


การถอดประตูเตาอบ

ประตูเตาอบสามารถถอดออกได้ง่ายเพื่อสะดวกในการทำทำความสะอาด การถอดทำตามขั้นตอนดังนี้

- เปิดประตูเตาอบ ขยับและปล่อยอุปกรณ์รูปตัว U ไปด้านหน้า (รูป A) จนพื้นเฟืองที่อยู่ด้านบนของบานพับ (รูป B)
- ปิดประตูแบบไม่สมบูรณ์ (ปิดบางส่วน) และในเวลาเดียวกัน ดึงประตูขึ้นด้านบนเพื่อปลดบานพับด้านล่าง (รูป C) จากนั้น ดึงประตูในเวลาเดียวกัน สไลด์ประตูขึ้นเล็กน้อยเพื่อปลดออกจากบานพับด้านบน (รูป D)

- ขั้นตอนการใส่ประตู ทำตามขั้นตอนเดิม โดยทำจากข้อหลังย้อนไปข้อแรก ตรวจสอบให้แน่ใจ สิ่งแรกดูว่าบานพับด้านบนได้ประกบเข้ากับตัวเตาแล้ว จากนั้น จึงตรวจสอบบานพับด้านล่าง



สิ่งสำคัญ หลังจากการทำความสะอาดเตาอบ และก่อนปิดประตูเตาอบ ดูให้แน่ใจว่า อุปกรณ์รูปตัว U ได้ประกบเข้าด้านล่างอย่างสมบูรณ์ ดังแสดงในรูป A

วิธีทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบด้านใน

หนึ่งในโครงสร้างของเตาอบ คือกระจกประตูเตาอบด้านในซึ่งสามารถถอดทำความสะอาดได้ง่ายโดยไม่ต้องใช้ผู้ชำนาญการแต่อย่างใด เพียงเปิดประตูและถอดตัวรองรับกระจกออก (รูป E)

สิ่งสำคัญ การถอดกระจกประตูทำในขณะที่ประตูยังติดอยู่กับตัวเครื่อง ดังนั้น ให้ความใส่ใจระมัดระวัง ขณะดึงกระจกขึ้นด้านบนเพราะแรงดันของบานพับอาจทำให้ประตูโค้งงออย่างแรง



4. ปัญหาและการแก้ไข

ปัญหาบางปัญหาที่เกิดขึ้นอาจมีสาเหตุจากความผิดพลาดจากการใช้งาน หรือการบำรุงรักษา ซึ่งคุณสามารถตรวจเช็คปัญหาเบื้องต้นและแก้ไขเองได้โดยไม่ต้องเรียกช่างจากศูนย์บริการ

ปัญหา	การแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	• เช็ควาล์วแก๊สว่าเปิดหรือยัง • เช็ควาล์วลักไฟเสียบแล้วหรือยัง • เช็คลูกบิดเตาอบให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วตั้งค่าใหม่ตามวิธีใช้ในกลุ่มมือ • เช็คระบบไฟฟ้าว่ามีการตัดหรือไม่ หากพบว่าระบบไฟมีปัญหาให้ติดต่อช่างไฟฟ้าโดยเฉพาะ
เตาอบไม่ทำงาน	• เช็คการตั้งโปรแกรม ให้ตั้งค่าไปที่การตั้งค่าตัว ยตนเอง แล้วทำซ้ำกับที่อธิบายไว้ในคู่มือ
ระบบควบคุมอุณหภูมิไม่ทำงาน	• ติดต่อศูนย์บริการ
ไฟเตือนระหว่างเครื่องใช้งานไม่ติด	• หมุนตัวควบคุมอุณหภูมิไปรอบให้อุณหภูมิสูงขึ้น • หมุนตัวเลือกฟังก์ชันการทำงานไปยังตำแหน่งต่างๆ
หลอดไฟเตาอบไม่ติด	• ดูให้แน่ใจว่าหลอดไฟใส่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง • ซื้อหลอดไฟที่ทนต่ออุณหภูมิสูงได้จากศูนย์บริการของเรา และใส่ตามวิธีที่แนะนำข้างต้น

ความผิดปกติบางประการที่ควรจะต้องศูนย์บริการ ได้แก่

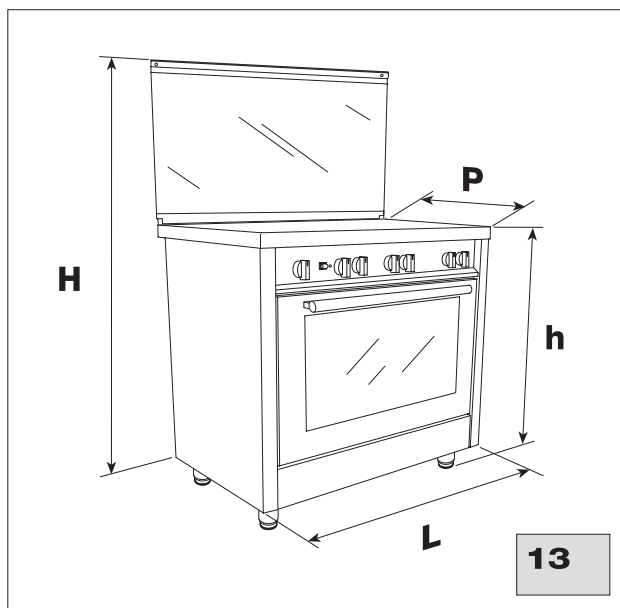
- ปลายเปลวไฟเป็นสีเหลือง
- มีเขม่าติดกันภาชนะ
- หัวเตาจุดติดแบบไม่สมบูรณ์
- หัวเตาจุดไม่ติด
- หัวเตาดับเมื่อปิดประตูเตา
- วาล์วแก๊สหมุนยาก

ในกรณีที่เครื่องมีปัญหาทั้งที่ใช้งานถูกต้อง ให้ติดต่อศูนย์บริการ

ข้อควรระวัง การดำเนินการใดๆเกี่ยวกับตัวเครื่อง ต้องดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญการ โดยเฉพาะเท่านั้น

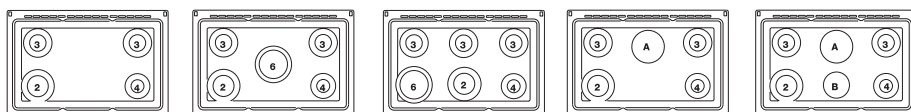
ข้อมูลทางเทคนิค ขนาดภายนอกของตัวเตา (รูป 13)

ชนิด	ความสูง H (มม.)	ความสูง h (มม.)	ความกว้าง L (มม.)	ความลึก P (มม.)
96-P	1412 - 1447	822 - 857	900	600
	1447 - 1502	857 - 912	900	600
16-P	1440 - 1475	850 - 885	1000	600
	1475 - 1530	885 - 940	1000	600



5. ข้อมูลทางเทคนิค

รายละเอียดของหัวเตาและหัวเพลทไฟฟ้าด้านบน



หัวเตา		อัตราการสิ้นเปลืองแก๊ส		อัตรา		สพตก. นมพหุ	ความร้อน		การควบคุมอากาศ	By-pass
N.	ชนิดหัวเตา	mbar		กรัม/ชม.	ลิตร/ชม.	1/100 มม.	ต่ำสุด	สูงสุด	"X"มม.	1/100 มม.
2	ร้อนเร็ว	LPG-บิวเทน	28-30	218		8	800	3000	=	4
		LPG-โพรเพน	37	214		8	800	3000		
		แก๊สธรรมชาติ	20		286	8	800	3000		
3	กึ่งเร็ว	LPG-บิวเทน	28-30	131		6	600	1800	=	3
		LPG-โพรเพน	37	129		8	600	1800		
		แก๊สธรรมชาติ	20		171	6	600	1800		

4	เตาเล็ก	LPG-บิวเทน	28-30	73		5	400	1000		
		LPG-โพรเพน	37	71		1	400	1000	=	2
		แก๊สธรรมชาติ	20		95	5	400	1000		8
6	หัวเตา2ชั้น	LPG-บิวเทน	28-30	236		9	1350	3250		
		LPG-โพรเพน	37	232		2	1350	3250	=	6
		แก๊สธรรมชาติ	20		309	9	1350	3250		2
6	หัวเตา2ชั้น	LPG-บิวเทน	28-30	276		9	1600	3800		
		LPG-โพรเพน	37	272		8	1600	3800	=	6
		แก๊สธรรมชาติ	20		362	9	1600	3800		2
7	เตาอบ 96-P	LPG-บิวเทน	28-30	284		9	1000	3900	3	
		LPG-โพรเพน	37	279		4	1000	3900	3	5
		แก๊สธรรมชาติ	20		371	9	1000	3900	2.5	2
8	เตาข้าง 96-P	LPG-บิวเทน	28-30	222		8		3200	3.5	
		LPG-โพรเพน	37	218		6		3200	3.5	
		แก๊สธรรมชาติ	20		305	8		3200	1.5	
7	เตาอบ 16-P	LPG-บิวเทน	28-30	349		1	1200	4800	3.5	
		LPG-โพรเพน	37	343		0	1200	4800	3.5	5
		แก๊สธรรมชาติ	20		457	8	1200	4800	2.5	5
8	เตาข้าง 16-P	LPG-บิวเทน	28-30	327		1		4500	3.5	
		LPG-โพรเพน	37	322		0		4500	3.5	
		แก๊สธรรมชาติ	20		447	5		4700	1.5	

รายละเอียดด้านไฟฟ้า

อ้างอิง	รายการ	Ø สผศก. (มม.)	ข้อมูลคร่าวๆ
A	หัวเพลทร้อนเร็ว	180	2000 วัตต์
B	หัวเพลทร้อนเร็ว	145	1500 วัตต์
	ขดลวดความร้อนด้านล่างชนิด 96		2100 วัตต์
	ขดลวดความร้อนด้านบน อบ-ย่างชนิด 96		2000+2200 วัตต์
	ขดลวดความร้อนด้านหลัง		3000 วัตต์
	ขดลวดย่างชนิด 96-P		2200 วัตต์
	ขดลวดย่าง ชนิด 16-P		2000 วัตต์
	หลอดไฟเตาอบ		15 วัตต์-E14-T300
	พัดลมของขดลวดด้านหลัง		
	มอเตอร์ย่าง		4 หรือ 12 วัตต์

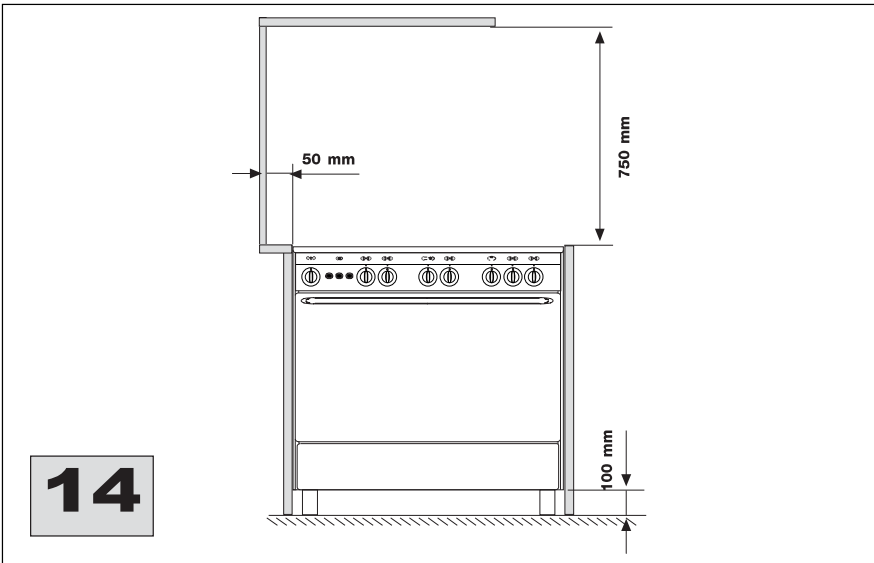
ชนิดของเตา	ชนิดสายไฟ	สาย1เฟส 230โวลท์ AC	สาย3เฟส 230โวลท์ AC3	สาย3เฟส 400โวลท์ AC2N	สาย3เฟส 400โวลท์ AC3N
		หน้าตัดขวาง	หน้าตัดขวาง	หน้าตัดขวาง	หน้าตัดขวาง
เตาแก๊สทั้งหมด	H05 RR-F	3 x 0.75 mm ²	=	=	=
เตาผสมผสานขนาด 2000วัตต์ ขึ้นไป	H05 RR-F	3 x 1 mm ²	=	=	=
เตาผสมผสานขนาด 2000-3500 วัตต์	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²	=	=	=
เตาผสมผสานขนาด 3500-5700 วัตต์*	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²	5 x 1.5 mm ²
เตาผสมผสานขนาด 5800-6700 วัตต์*	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 4 mm ²	4 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²	5 x 2.5 mm ²

*ปรับเพื่อให้เหมาะกับปัจจุบัน

6. คำแนะนำในการติดตั้ง

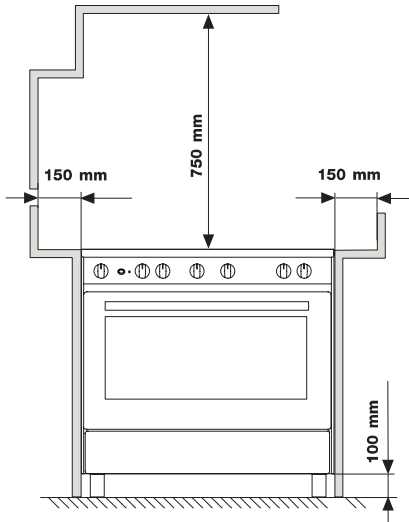
ข้อมูลทางเทคนิค

- การติดตั้ง การปรับ การแปลง และการบำรุงรักษา เหล่านี้ต้องดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญ โดยเฉพาะเท่านั้น ทางโรงงานผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากบุคคล หรือสถานที่ ที่มีสาเหตุมาจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง
- การปรับแต่งอุปกรณ์ด้านความปลอดภัย หรือระบบอัตโนมัติ ต้องกระทำในช่วงรับประกัน และต้องกระทำโดยโรงงานผู้ผลิต หรือตัวแทนที่ได้รับมอบอำนาจจากทางโรงงาน
- ตามข้อตกลงเกี่ยวกับมาตรฐานแก๊ส เตาที่เป็นระบบแก๊สทั้งหมดและที่เป็นระบบแบบผสมผสาน (รูป 14) ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในโครงสร้างที่ระบุ



- ตามข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐานไฟฟ้า การติดตั้ง สำหรับรุ่นที่เป็นแบบผสมผสาน ต้องเว้นระยะห่างดังรูปที่ 15 และผนังด้านหลัง ต้องสูงกว่า work top
- ผนังด้านหลังที่ติดกับตัวเตา หรือรอบๆตัวเตาต้องทนความร้อนได้สูงกว่า 70K
- การติดตั้งเตาที่เป็นระบบแก๊สทั้งหมดและที่เป็นระบบแบบผสมผสาน ต้องติดตั้งให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

15



- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้ต่อเชื่อมช่องอากาศสำหรับระบายออกเมื่อเกิดการสันดาป ดังนั้น ควรดำเนินการติดตั้งตามข้อกำหนดที่กล่าวด้านบน โดยเฉพาะให้ความสนใจในคำแนะนำด้านล่างเกี่ยวกับการหมุนเวียนอากาศ และการเติมอากาศ

การติดตั้ง

การแกะกล่องผลิตภัณฑ์

- ทันที่ที่แกะวัสดุห่อหุ้มออกจากพื้นผิว รวมถึงชิ้นส่วนด้านใน ให้ตรวจเช็คอุปกรณ์ทั้งจำนวนชิ้นให้ครบถ้วน และตรวจเช็คสภาพให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากมีปัญหาใดๆ อย่าใช้เครื่อง ควรติดต่อสอบถามจากศูนย์บริการ
- ชิ้นส่วนบางชิ้นเคลือบด้วยฟิล์มพลาสติก ซึ่งต้องแกะออกก่อนใช้เครื่อง การแกะฟิล์มควรใช้มีดคมๆ หรือเข็ม กรีดตามขอบ แล้วลอกฟิล์มออก
- ไม่ยกเครื่องโดยไม่จับขกที่มีมือจับเตาอบ

วัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ (กระดาษแข็ง กระจกพลาสติก โฟม โพลีสไตรีน ตะปู ฯลฯ) ต้องไม่วางทิ้งในที่ที่เด็กสามารถนำไปเล่นได้ เพราะวัสดุเหล่านี้อาจทำให้เกิดอันตรายแก่เด็กได้

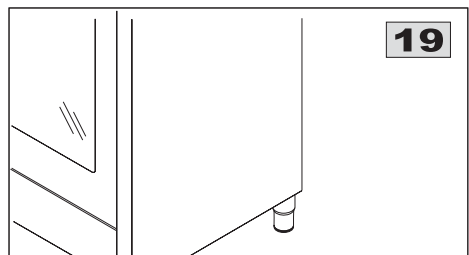
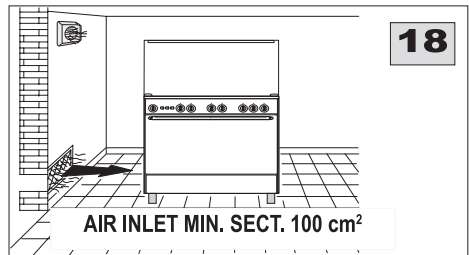
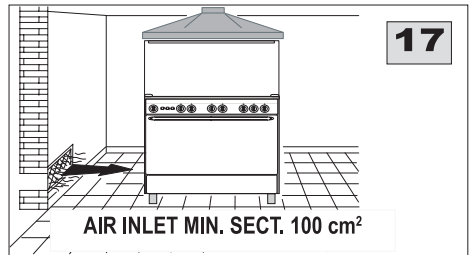
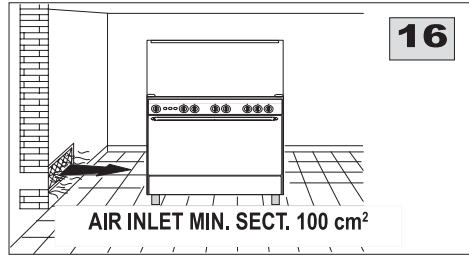
ระบบหมุนเวียนอากาศ

ไม่ควรติดตั้งเครื่องในห้องที่มีปริมาตรอากาศน้อยกว่า 20 ลูกบาศก์เมตร ปริมาณอากาศเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการสันดาปของแก๊ส และการหมุนเวียนภายในห้อง ควรเปิดช่องให้มีอากาศไหลเข้าห้อง โดยอาจจะกำแพงขนาด 100 ตารางเซนติเมตร (รูปที่ 16) และช่องที่เปิดต้องโล่งไม่มีสิ่งใดกีดขวาง

การระบายอากาศทางอ้อม โดยการให้อากาศไหลจากห้องที่ติดกัน ทั้งนี้ ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรฐานการระบายอากาศ

สถานที่และการเพิ่มอากาศ

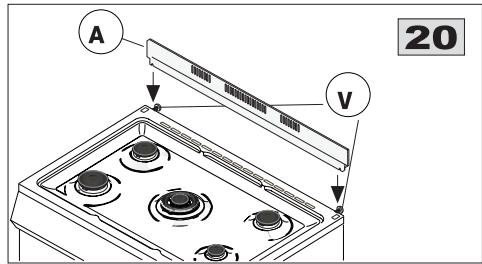
เตาแก๊ส เป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องมีการระบายอากาศจากการสันดาปอยู่ตลอดเวลา ดังนั้น ควรใช้เครื่องดูดควันช่วยไล่ความชื้นผ่านช่องอากาศสู่ด้านนอก (รูป 17) หากสามารถติดตั้งเครื่องดูดควัน พัดลมดูดอากาศ หน้าหน้าต่างด้านนอก เปิดสวิตช์ตลอดเวลาที่ทำอาหาร (รูปที่ 18) ทั้งนี้ ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรฐานการระบายอากาศ



ตำแหน่งการติดตั้งเตาปรุงอาหาร

ต้องตั้งในตำแหน่งที่ถูกต้อง คือ

- ทำการปรับขา การติดตั้งเครื่องสามารถปรับความสูงของตัวเตาให้เหมาะสมกับเฟอร์นิเจอร์ชุดครัวได้ (ดูตารางด้านล่างและรูปที่ 19)
- การเว้นช่องว่าง ด้านหลังเตา เว้นระยะผนังด้านหลังให้ห่างจากกำแพงเล็กน้อย และต้องไม่มีการเคลื่อนย้าย
- ฝาคือ บด้านหลัง อุปกรณ์นี้ทางโรงงานจะจัดใส่ไว้ในลิ้นชักล่างของเตาอบ การติดตั้งฝาล้าง ให้คลายน็อตที่อยู่บนด้านหลังของหัวเตาด้านบน จากนั้นใส่ฝาล้างลง ดังรูปที่ 20



ชนิด	ขาปรับระดับ (มม.)
96-P	70 - 105
	105 - 160
16-P	70 - 105
	105 - 160

การต่อเชื่อมแก๊ส

ก่อนต่อเชื่อมผลิตภัณฑ์ ให้ตรวจสอบข้อมูลที่อยู่บนแผ่นแสดงข้อมูลที่ติดอยู่กับตัวเครื่อง โดยให้สอดคล้องกับแก๊สที่จะเชื่อมต่อ จลางที่ติดอยู่บนด้านหลังคู่มือ และที่อยู่หลังเครื่อง ให้ข้อมูลการปรับสภาพ ชนิดและแรงดันแก๊ส เมื่อติดตั้งเตาแล้ว ตรวจสอบอย่าให้มีรอยรั่วโดยใช้น้ำสบู่ (ห้ามใช้เปลวไฟทดสอบ)

ท่อแก๊สของเครื่องเป็นท่อเกลียวทรงกระบอกตัวผู้ขนาด $\frac{1}{2}$ นิ้ว ตามมาตรฐาน UNI - ISO 228-1 หากแก๊สมีการกระจายผ่านท่อ ต้องต่อเชื่อมด้วย:

- ท่อเหล็กตายตัว ตามมาตรฐาน UNI-ISO 7/1 ต้องใช้ท่อเกลียว และซีลผนึกด้วยกาว หรือ เทปเทฟลอน
- ท่อทองแดง ตามมาตรฐานการติดตั้ง ต้องใช้ซีลผนึกที่ได้มาตรฐานด้วย

- ท่อสแตนเลสโค้งงอได้ ตามมาตรฐานต้องใช้ท่อแบบไร้รอยต่อ ไม่เกิน 2 เมตร และซิลฟนิก ให้ได้ตามมาตรฐานกำหนด
- ท่อยางโค้งงอได้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 มม. สำหรับแก๊ส LPG และขนาด 13 มม. สำหรับ แก๊สธรรมชาติ ความยาวสูงสุด 150 ซม. รััดให้แน่นหนาด้วย clamp รััดสาย

หากแก๊สส่งตรงจากถังแก๊ส ต้องใส่ตัวควบคุมแรงดันแบบมาตรฐานด้วย

- ท่อทองแดง ตามมาตรฐานการติดตั้ง ต้องใช้ซิลฟนิกที่ได้มาตรฐานด้วย
- ท่อสแตนเลสโค้งงอได้ ตามมาตรฐานต้องใช้ท่อแบบไร้รอยต่อ ไม่เกิน 2 เมตร และซิลฟนิก ให้ได้ตามมาตรฐานกำหนด เราแนะนำให้ท่านใช้ข้อแฉปเตอร์พิเศษสำหรับท่อยืดหยุ่น ซึ่งหาซื้อได้ง่ายตามร้านทั่วไป เพื่อสะดวกในการต่อเชื่อมกับสายควบคุมแรงดันแก๊ส จากถังแก๊ส
- ท่อยางโค้งงอได้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 มม. ความยาว 40- 150 ซม. รััดให้แน่นหนาด้วย clamp รััดสาย ที่ได้มาตรฐาน

สิ่งสำคัญ

- หากเครื่องติดตั้งแบบฝัง ต้องต่อเชื่อมแหล่งจ่ายแก๊สด้วยท่อสแตนเลสยืดหยุ่นเท่านั้น และ ท่อนั้นต้องเป็นแบบไร้รอยต่อ ตามมาตรฐานที่ถูกต้อง
- หากเครื่องติดตั้งแบบตั้งพื้น และใช้ท่อแบบยืดหยุ่น ต้องปฏิบัติดังนี้
 - สายแก๊ส ต้องไม่พาดผ่านเส้นทางที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 70 K
 - สายแก๊สต้อง ไม่บิดงอ หรือตึงเกินไป ต้องไม่ถูกทับ หรือ อยู่ใกล้ของมีคม
 - สายแก๊สต้อง ไม่สัมผัสกับสิ่งที่สามารถตัดสายได้ เช่น มุมที่มีความคม ฯลฯ
 - สายแก๊สต้องอยู่ในที่ที่สามารถเข้าไปตรวจเช็คสภาพได้ง่าย
 - เปลี่ยนสายแก๊สตามอายุการใช้งาน โดยดูได้จากวันที่ที่สายแก๊ส

การติดตั้งระบบไฟฟ้า

การติดตั้งนั้นจะต้องทำอย่าง ถูกต้อง และได้มาตรฐาน โดยที่ไม่ขัดต่อมาตรฐานการติดตั้ง ก่อนที่จะทำการติดตั้ง

- ควรเช็คระบบไฟฟ้า เครื่องใช้ไฟฟ้า ปลั๊ก ว่ามีค่าความต้านทานเพียงพอกับ การ ใช้ กระแสไฟฟ้าสูงสุดของเครื่องได้หรือไม่ (ดูได้จากข้อมูลที่ติดอยู่ข้างหลังเครื่อง)
- เต้าเสียบ และการเดินสายดิน ของเต้าไฟฟ้านั้นควรจะได้มาตรฐาน เพราะจะ ไม่มีการ รับประกันใดๆหากไม่ดำเนินการดังกล่าว
- ปลั๊กและเต้าเสียบ หรือ สวิตช์หลายขั้ว ต้องง่ายต่อการเข้าถึงหลังจากที่ทำการติดตั้ง เต้า ไฟฟ้าแล้ว
- ถ้าเต้าไฟไม่มีสายไฟเข้า ให้จัดหาสายไฟขนาดที่เหมาะสมมาต่อเชื่อม (ดูได้จาก วิธีการต่อ สายไฟ)
- ขณะที่ทำการติดตั้งกระแสไฟหลักเข้ากับเต้าเสียบ
- ควรใช้สายไฟที่มีมาตรฐานการผลิตที่มีขนาดเหมาะสมสามารถรองรับกระแสไฟฟ้าได้เป็น อย่างดี ควรต่อสายไฟให้พอดีและตรงกันตามตัวอย่างที่แสดงอยู่ด้านล่าง ข้อควรระวังคือ สายดินต้องมีความยาวมากกว่าสายอื่นๆ
- letter L (เฟส) = สายสีน้ำตาล
- letter N (นิวทรัล) = สายสีฟ้า
-  (สายดิน) = สายสีเขียว/สายสีเหลือง
- สายไฟต้องวางในที่ที่เหมาะสมไม่มีชิ้นส่วนใดสัมผัสกับอุณหภูมิที่สูงเกิน 75 องศาเซลเซียส
- สำหรับการต่อสายไฟ ไม่ใช้ adapter ปลั๊กพ่วง เพราะจะทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปจน ก่อให้เกิดอันตราย
- เครื่องใช้ไฟฟ้านั้นควรอยู่ในลักษณะที่สามารถเสียบกับปลั๊กได้โดยสะดวก

เมื่อต่อเชื่อมโดยตรงเข้ากับไฟฟ้าบ้าน

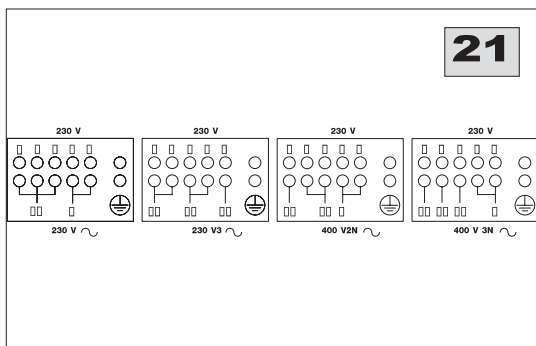
- ติดตั้งสวิตช์ Multipolar ที่ทนกระแสการใช้งานเครื่องได้ โดยให้มีความห่างกันแต่ละเส้น ประมาณ 3 มิลลิเมตร

- สิ่งที่เราควรระวังคือห้ามตัดสายดินออกจากตัวสวิทช์โดยเด็ดขาด

วิธีการติดตั้งสายไฟ

เดินไฟฟ้าทุกรุ่น หรือบางรุ่นส่วนใหญ่ถ้าโรงงานติดตั้งแบบสายเดี่ยวแล้ว หากจะทำการแก้ไข หรือตัดแปลงใด ๆ ก็ตามให้เป็น แบบ 3 สาย ควรทำตามคำแนะนำดังนี้

- ถอดฝาที่ด้านหลังของเตาไฟฟ้า
- ย้ายแผนการเชื่อมต่อในขั้วบอร์ดยึดตามประเภทของการเชื่อมต่อที่คุณต้องการ โดยทำตามรูปที่ 21 คุณจะพบวงจรไฟฟ้าของเครื่อง แบนอยู่ที่ด้านหลังเครื่อง
- ควรใช้สายไฟที่มีขนาดเหมาะสม (ดูได้ในหน้าที่ 23) และสายดินที่มีความยาวมากกว่าสายอื่น
- ขันสายไฟล็อกให้แน่น แล้วใส่ฝาหลังเครื่องกลับเข้าที่เดิม



วิธีการปรับแต่ง

- ถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้งที่จะทำการปรับแต่งเครื่อง
- แนวพนักทั้งหมดควรทำการเปลี่ยน โดยช่างผู้เชี่ยวชาญที่สามารถปรับแต่งและควบคุมเครื่องได้โดยเฉพาะ
- การปรับเพื่อลดอัตราการใช้พลังงาน ควรจะทำการปรับแก้ไขเฉพาะที่หัวเตาที่จะใช้กับแก๊สธรรมชาติเท่านั้น หากเตาใช้ในโหมดก๊าซ L.P.G. ต้องล๊อคลงอย่างสมบูรณ์ (ทิศทางตามเข็มนาฬิกา)
- ในเบื้องต้นไม่จำเป็นต้องปรับอากาศที่หัวเตา

ท้อ (รูป.22)

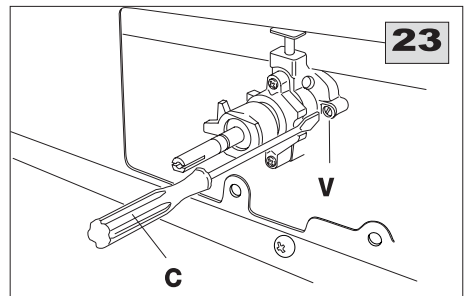
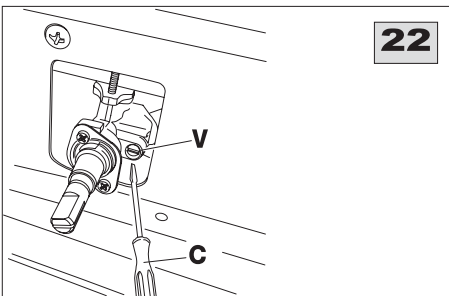
ท้อแก๊สทั้งหมดเป็นแบบโคนตัวผู้ ซึ่งจะหมุนไปในทิศทางเดียวกันเท่านั้น การปรับสกรู V จะทำการปรับแก้ไขที่ด้านข้างของก้าน วิธีการปรับเพื่อลดอัตราเชื้อเพลิง มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- เปิดเตาโดยหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง ไฟอ่อน
- ถอดลูกบิดออกจากก้าน เพียงดันตัวลูกบิดเพียงเบา ๆ
- ใช้ไขควงเล็ก ๆ (C) เพื่อหมุนไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อปรับสกรู (V) จนกระทั่งเปลวไฟของหัวเตาถูกควบคุมมาที่ตำแหน่งเปลวไฟต่ำ
- ตรวจสอบเปลวไฟ ว่าไม่ดับเมื่อหมุนลูกบิดเปลี่ยนตำแหน่งอย่างรวดเร็ว จากไฟแรง ไปถึงไฟอ่อน

ตัวควบคุมอุณหภูมิของเตาอบ (รูปที่.23)

วิธีการปรับเพื่อลดอัตราเชื้อเพลิง มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

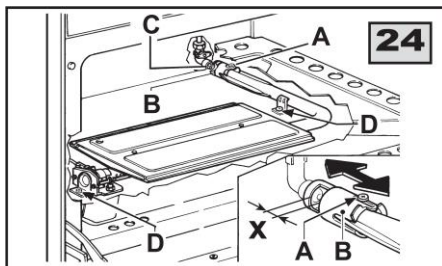
- ถอดลูกบิดควบคุมอุณหภูมิของเตาอบ
- เปิดสวิตช์หัวเตาอบโดยหมุนลูกบิดไปที่อุณหภูมิสูงสุดจากนั้นรอสประมาณ 10 นาที
- ค่อย ๆ ปรับลูกบิดกลับมาช้าๆ ที่อุณหภูมิต่ำสุดโดยที่ใช้ไขควงอันเล็ก ๆ (C) ไขสกรู (V) ไปทางขวาเพื่อลดเปลวไฟ หมุนไปทางซ้ายเพื่อเพิ่มเปลวไฟ
- การตั้งค่า อย่างมีประสิทธิภาพ คือ เปลวไฟต้องไม่สูงมาก มีความเสถียร ไม่ดับง่าย โดยทดสอบจากการเปิดปิดประตูเตาอบ เปลวไฟจะต้องไม่ดับ



หัวเตาอบ (รูป.24)

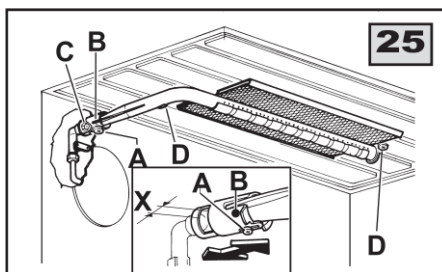
หัวเตาอบจะติดตั้งอยู่บนฐานของเตาอบ ที่อยู่ด้านล่าง และมีถาดคลุมไว้อีกชั้นหนึ่ง

วิธีการปรับอากาศเบื้องต้น จุดติดหัวเตาและคูที่เปลวไฟ คลายเกลียว (A) และปรับแกน (B) จนเข้าถึง (X) คูได้ในตารางหน้า 40-41 ล็อคสกรู (A) เมื่อทำการปรับเสร็จแล้ว



หัวเตาย่าง (รูปที่.25)

วิธีการปรับอากาศเบื้องต้น จุดติดหัวเตาและคูที่เปลวไฟ คลายเกลียว (A) และปรับแกน (B) จนเข้าถึง (X) คูได้ในตารางหน้า 40-41 ล็อคสกรู (A) เมื่อทำการปรับเสร็จแล้ว



วิธีการเปลี่ยน อุปกรณ์

วิธีการเปลี่ยนนมหนู

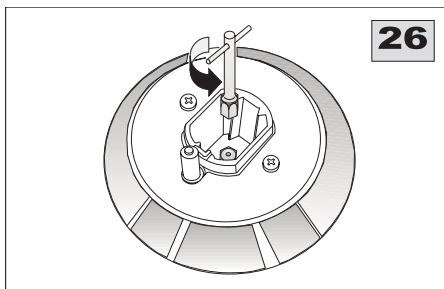
หัวเตาสามารถดัดแปลงให้สามารถใช้ได้กับก๊าซแต่ละชนิดได้ โดยที่เปลี่ยนนมหนูที่เหมาะสมกับก๊าซที่คุณต้องการใช้ เพื่อช่วยช่างติดตั้ง สามารถดูได้จากตารางหน้าที่ 40-41 จะให้ข้อมูลอัตราการสิ้นเปลืองเชื้อเพลิงเส้นผ่าศูนย์กลางของนมหนูและค่าความดันของก๊าซแต่ละชนิดให้ปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้

วิธีการเปลี่ยนนมหนูของหัวเตาด้านบน

ถอดหัวเตาออก และใช้ประแจเบอร์ 7 ในการเปลี่ยนนมหนู (รูป.26)

วิธีการเปลี่ยนนมหนูของหัวเตาอบ

ถอดฐานเตาอบออก ถอดสกรู (D) ซึ่งจะทำให้ปลดหัวเตา และเข้าถึงนมหนูที่จุด (c) (รูป.24) คลายเกลียวที่นมหนูและเปลี่ยนอันใหม่ ใส่หัวเตาและขันสกรู (D)



วิธีการเปลี่ยนนมหนูของหัวเตาอย่าง

ถอด สกรู (D) ซึ่งจะช่วยให้ปลดหัวเตาและเข้าถึง นมหนู (รูป.25) คลายเกลียวนมหนู (C) และเปลี่ยนอันใหม่ ใส่หัวเตาและขันสกรู (D)

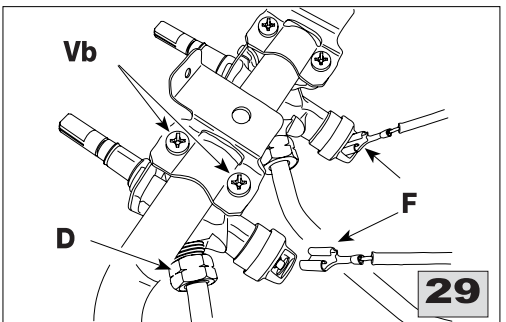
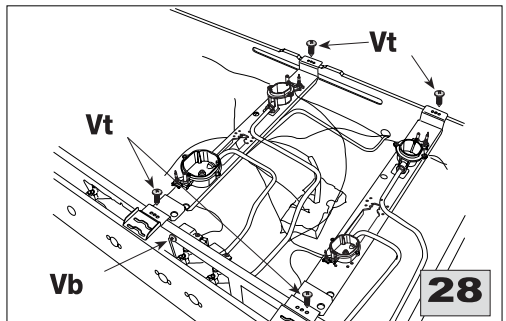
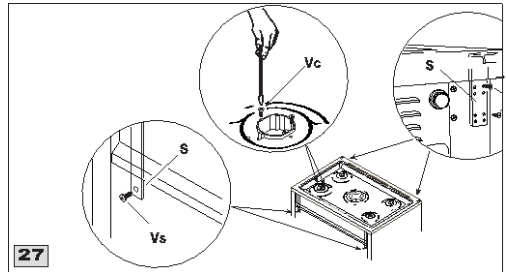
หลังจากที่เราปรับนมหนู เราจะต้องทำการปรับหัวเตาของเราตามที่ได้เคยอธิบายไว้ข้างต้น
ช่างทางเทคนิคจะเปลี่ยน ตัวปิดผนึก หลังจากทำการปรับเปลี่ยนเรียบร้อยแล้ว

วิธีการดูแลรักษา

ก่อนที่จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนอะไหล่ใดๆ ก็ตาม ควรจะปิดเตาและปิดวาล์วที่สายแก๊สและปิดระบบไฟฟ้าก่อน

การเปลี่ยนท่อและตัวควบคุมอุณหภูมิ
ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้ในการเปลี่ยนท่อและตัวควบคุมอุณหภูมิ

- ถอดตัวรองกระทะและหัวเตาออก
- คลายเกลียว (Vc) ที่ล็อกหัวเตา (รูป.27) หัวเตาใหญ่ 4 ตัว ส่วนหัวเตาอื่นๆ มี 2 ตัว
- ถอดบริเวณเตาฝั่งออก คลายเกลียวที่ลิ้นอกส่วนหน้าและที่อยู่ด้านหลัง (Vs) (รูปที่ .27) ซึ่งล็อกตัวเตาฝั่งที่ตัวรองรับ (S)
- ดึงลูกบิดออก
- คลายเกลียวน็อต (d) ของท่อส่งแก๊สที่ทำมาจากอลูมิเนียม และดึงตัวเทอร์โมคัปเปิ้ลออกอย่างรวดเร็ว (f)(รูป.28)
- คลายสกรู (Vt)(รูป.28) ซึ่งล็อกอยู่ที่ตรงข้ามกัน



- คลาสสกรู (VB) (รูป.28) ซึ่งโยงโยอยู่เป็นกลุ่มที่เฟรมด้านหน้า
- เลื่อนตัวลาดเอียงไปที่ส่วนหลัง คลาสสกรู (VB) (รูป.29) เพื่อจะปลดท่อออก
- ควรเปลี่ยนตัวปิดผนึกทุกครั้งที่เปลี่ยนท่อและตัวควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้ความมั่นใจ
- ประกอบชิ้นส่วนทั้งหมดเข้ากลับที่เดิมให้เหมือนกับตอนที่ถอดออกมา

การเปลี่ยนสายส่งแก๊ส

เพื่อให้มั่นใจว่าสายส่งแก๊สของเราจะอยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ ทางเรามีข้อเสนอแนะว่าควรให้เปลี่ยนตามวันและเวลาที่ระบุไว้ในที่สายแก๊ส

การเปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ

- ตัวกั้นทางด้านหลังของเครื่องถอดออกเพื่อเปลี่ยนขดลวดไฟฟ้า ที่มีความร้อน แกนมอเตอร์ terminal board และสายไฟ
- ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนสายไฟ (ดูได้ตามภาพตัดขวางในตารางหน้า 42) ควรทำให้สายดินมีความยาวมากกว่าสายอื่นเสมอ ทำตามคำแนะนำในหัวข้อการเชื่อมต่อไฟฟ้า
- ถ้าต้องการเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบให้ดูในคำแนะนำในหน้า 36
- การเปลี่ยนขั้วหลอดไฟ แบบที่ 1 (รูป. 11)
- ถอดฝาด้านข้าง และใช้ไขควงกดตัวล็อก 2 ตัว และถอดขั้วหลอดไฟใน เตาอบออก
- การเปลี่ยนขั้วหลอดไฟ แบบที่ 2 ตัวจุดประกายไฟ และขั้วจุดประกายไฟฟ้า ต้องถอด work top ออกตามที่ได้เคยระบุไว้ในหน้าที่แสดงก่อนหน้านี้
- การเปลี่ยนขั้วหลอดไฟ แบบที่2 (รูป. 12)
- คลาสเกลียวที่ฝาครอบกระจก (C) ดันแถบที่ขวางออก และนำขั้วหลอดไฟใส่ด้านในของเตาอบ
- การเปลี่ยนท้ายที่สุดคือ อุปกรณ์ส่วนต่าง ๆ ตัวควบคุมอุณหภูมิ ตัวสับเปลี่ยนกระแสไฟฟ้า ไฟแสดงสถานะ ให้ถอดที่แผงส่วนด้านหน้าตามที่ระบุไว้ในหน้าที่แสดงก่อนหน้านี้



www.sbo-brand.com

Call center : 0-2274-3434

Service Team : 088-008-0808

บริษัท เคอะซิกเนเจอร์ แบรินด์ จำกัด

771 อาคารฮาเลลูยา ถนนประชาอุทิศ แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310