



คู่มือการใช้งาน

FREESTANDING

D1BC96E5VC

D1GC96E5VC

D1RC96E5VC

เรียน คุณลูกค้า

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านวางใจเลือกใช้หนึ่งในผลิตภัณฑ์ของเรา เรามีความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นรุ่นใหม่ ทันสมัย
ฟังก์ชันการใช้งานครบสมบูรณ์ และใช้งานได้จริงประกอบกับวัสดุที่มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของผู้ใช้งาน

ผลิตภัณฑ์รุ่นใหม่ มีการออกแบบให้ใช้งานง่าย แต่ก่อนที่จะทำการติดตั้งหรือใช้งาน สิ่งสำคัญอย่างยิ่งคือ ควรอ่านศึกษาคู่มือ
การใช้ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ เพราะคุณจะได้รับข้อมูลด้านการติดตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษาที่ปลอดภัย จากนั้นกรุณา
เก็บคู่มือนี้ไว้สำหรับกรณีที่ต้องใช้ในคราวต่อไปในอนาคต

ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นได้ผ่านการทดสอบอย่างมีมาตรฐานจากผู้เชี่ยวชาญก่อนถูกส่งออกจากโรงงาน เพื่อให้แน่ใจถึงคุณภาพสินค้า
ในกรณีที่จำเป็นต้องมีการปรับเปลี่ยนหรือซ่อมแซมสินค้า จำเป็นต้องใช้ช่างผู้ชำนาญในการปฏิบัติงาน ทางเราจึงขอแนะนำให้
ท่านติดต่อบริษัทผู้จัดจำหน่ายพร้อมแจ้งรุ่นสินค้า ในกรณีที่พบปัญหาสินค้าใดๆ

ข้อมูลทั่วไป

ผลิตภัณฑ์นี้ปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อบังคับของยุโรปตามรายการด้านล่าง

- ➔ EEC 2009/142/CE เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยสินค้าที่ใช้แก๊ส
- ➔ EEC 2006/95/CE เกี่ยวกับมาตรฐานแรงดันของอุปกรณ์ไฟฟ้า
- ➔ EEC 2004/108/CE เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยด้านแม่เหล็กไฟฟ้า
- ➔ EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN 437 (แก๊ส)
- ➔ EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 (ไฟฟ้า)

คำแนะนำเบื้องต้น

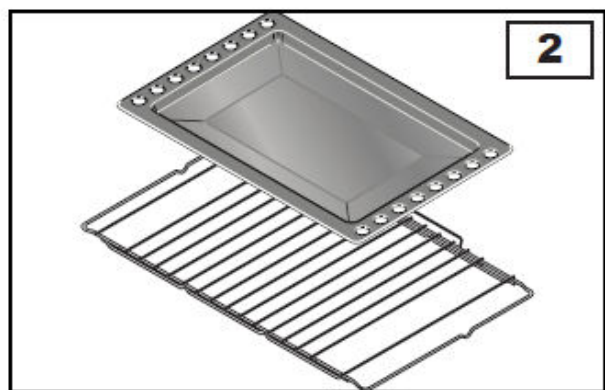
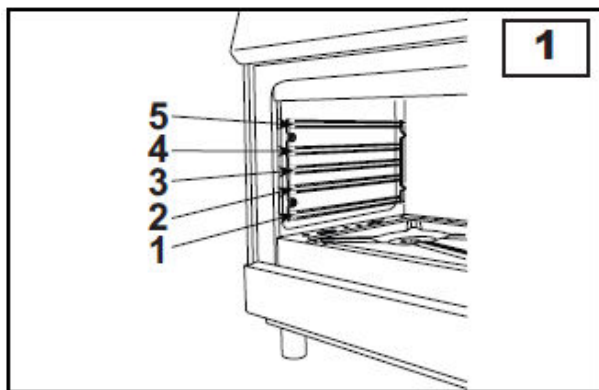
- การติดตั้ง ปรับแปลง หรือแก้ไขใดๆเกี่ยวกับตัวสินค้า ต้องถูกกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- การติดตั้งผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้แก๊ส อาจเกิดอันตรายได้ ควรติดตั้งให้ได้ตามกฎเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้
- ผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้งานในการประกอบอาหารเท่านั้น การใช้งานในรูปแบบอื่นๆถือเป็นการใช้งานที่ผิดลักษณะ ทางบริษัทขอสงวนสิทธิในการรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆที่เกิดขึ้นจากงานใช้งานผิดวิธี
- เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์เรียบร้อยแล้ว กรุณาตรวจเช็คชิ้นส่วนต่างๆให้แน่ใจว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากมีข้อกังขาใดๆ กรุณาอย่าใช้งานและติดต่อทางบริษัทผู้จำหน่าย
- เก็บชิ้นส่วนต่างๆของบรรจุภัณฑ์ให้พ้นจากเด็กเล็ก เพราะอาจเกิดอันตรายกับเด็กได้
- มาตรฐานความปลอดภัยต่างๆจะถูกรับประกันเมื่อได้รับการติดตั้งอย่างถูกวิธีเท่านั้น ทางบริษัทขอสงวนสิทธิในการรับผิดชอบในทุกกรณี หากมีการติดตั้งที่ผิดวิธี
- ก่อนติดตั้งและเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบแก๊สและไฟฟ้าเหมาะสมกับตัวเครื่อง (สามารถตรวจสอบได้จากสติกเกอร์ที่ติดอยู่ข้างตัวผลิตภัณฑ์)
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในเรือ, รถคาราวาน, หรือรถบ้าน
- ห้ามดัดแปลงผลิตภัณฑ์
- เหมาะสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์นี้จะมีความร้อนขณะใช้งาน ใช้ความระมัดระวังและหลีกเลี่ยงการสัมผัสชิ้นส่วนที่เกิดความร้อน
- **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์นี้ขณะมือ/เท้ามีความเปียกหรือชื้น
- **ห้าม** ถอดปลั๊กออกด้วยการดึงสาย ให้ดึงหัวปลั๊กเท่านั้น
- **ห้าม** ทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ไว้กลางแดดหรือฝน
- ระมัดระวังขณะมีเด็กเล็กอยู่ใกล้ผลิตภัณฑ์นี้
- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ตรวจสอบว่าไม่มีอุปกรณ์ใดอยู่ในเตาอบ ปิดประตูเตาอบ เปิดใช้งานเตาอบด้วยอุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลา 2 ชั่วโมง เพื่อขจัดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ที่เกิดจากขบวนการผลิต และควรให้ห้องมีระบบระบายอากาศขณะเปิดใช้เตาอบ
- หากไม่ได้ใช้เตาอบ ไม่ควรใช้เตาอบเป็นที่เก็บอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ หากถูกเปิดใช้โดยบังเอิญอาจเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายได้
- หากเค้าเสียบเครื่องใช้งานอยู่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟหรือชิ้นส่วนต่างๆของเครื่องใช้ไฟฟ้านั้น ไม่ได้มาสัมผัสกับเตาอบ และควรเว้นระยะให้ห่างจากส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- ก่อนดำเนินการทำความสะอาด ปรับเปลี่ยน หรือบำรุงรักษา ต้องถอดปลั๊กออกก่อนทุกครั้ง
- หลังการใช้งาน ตรวจสอบลูกบิดทุกอันให้อยู่ในตำแหน่งปิด

รายละเอียดเกี่ยวกับตัวสินค้า

สินค้าชิ้นนี้ประกอบด้วยเตาแก๊สและเตาอบไฟฟ้า ลูกบิดแต่ละอันบนแผงควบคุมด้านหน้า มีแผนผังแสดงอยู่ด้านบนว่า ลูกบิดใดใช้กับหัวเตาใด เพื่อให้มีความปลอดภัยในการใช้งาน เตาอบจะมีตัวควบคุมอุณหภูมิที่จะตัดการทำงานเมื่อตัวควบคุมหลักเกิดความผิดปกติ หากเกิดเหตุการณ์ดังกล่าว เครื่องจะตัดไฟเป็นการชั่วคราว อย่าเปิดใช้งานหรือทำอะไรกับตัวสินค้า กรุณาติดต่อศูนย์บริการของบริษัท

ผนังเตาอบประกอบด้วยราง (รูปที่ 1) ที่ใช้วางอุปกรณ์ต่างๆซึ่งจะมีจำนวนขึ้นต่างกันในแต่ละรุ่น (รูปที่ 2)

- ชั้นวางตะแกรงเตาอบ
- ถารองน้ำมัน
- ตะแกรงย่าง

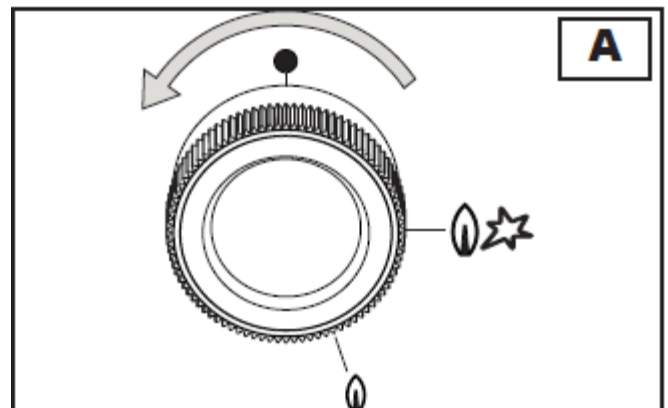


รายละเอียดของแผงควบคุม

ลูกบิดหัวเตาแก๊ส (รูป A)

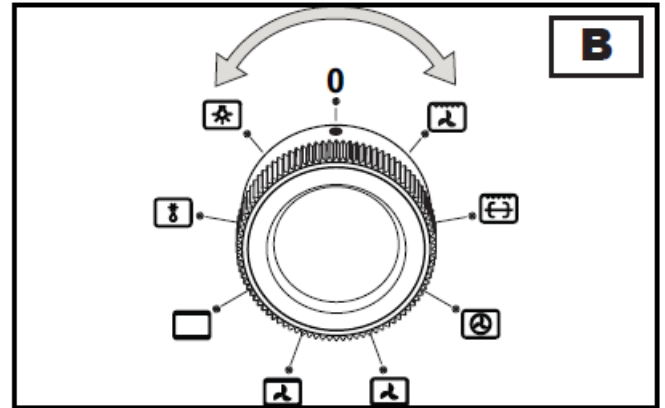
เมื่อหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จะปรากฏสัญลักษณ์ดังนี้

- 0 = ตำแหน่งปิด
- 🔥 ☆ = ตำแหน่งไฟแรง
- 🔥 = ตำแหน่งไฟอ่อน



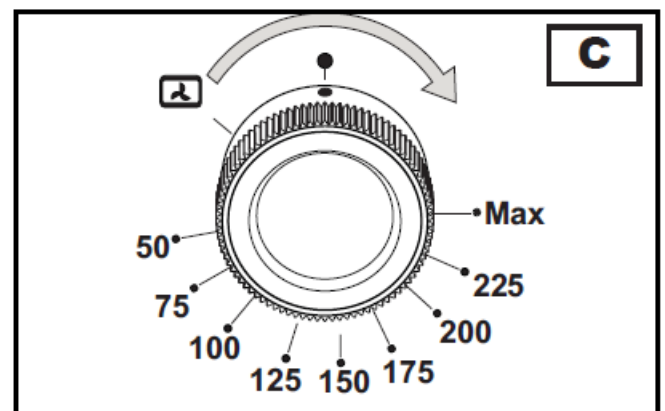
ลูกบิดเลือกฟังก์ชันการทำงานเตาอบแบบกระจายความร้อนด้วย
พัดลม สำหรับรุ่น 8 ฟังก์ชัน (รูป B)

- 0 = ตำแหน่งปิด
-  = ไฟส่องสว่างเตาอบ
-  = พัดลมทำงาน
-  = ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างทำงาน
-  = ขดลวดความร้อนด้านบน-ล่าง และพัดลมกระจายความร้อนทำงาน
-  = ขดลวดความร้อนด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนทำงาน
-  = ปรับอุณหภูมิด้วยพัดลมร้อน
-  = ขดลวดย่างพร้อมแกนหมุนทำงาน
-  = ขดลวดย่างและพัดลมกระจายความร้อนทำงาน



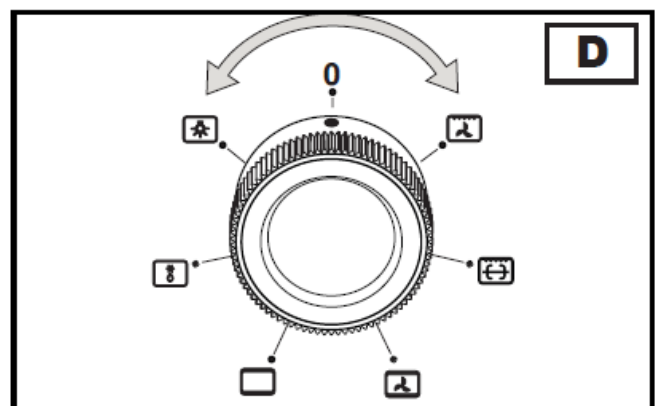
ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเตาอบแบบกระจายความร้อนด้วยพัดลม
(รูป C)

หมุนลูกบิดเตาอบตามเข็มนาฬิกา เลือกค่าซึ่งอุณหภูมิเตาอบจาก 50 องศาเซลเซียสถึง Max



ลูกบิดเลือกฟังก์ชันการทำงานเตาอบแบบกระจายความร้อนด้วย
พัดลม สำหรับรุ่น 6 ฟังก์ชัน (รูป D)

- 0 = ตำแหน่งปิด
-  = ไฟส่องสว่างเตาอบ
-  = พัดลมทำงาน
-  = ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างทำงาน
-  = ขดลวดความร้อนด้านบน-ล่าง และพัดลมกระจาย
-  ความร้อนทำงาน
-  = ขดลวดย่างพร้อมแกนหมุนทำงาน



= ขดลวดอย่างและพัดลมกระจายความร้อนทำงาน

ไฟเตือนสีเหลือง

เมื่อไฟสีเหลืองติดขึ้น หมายถึงเตาอบหรือเตาย่างไฟฟ้ามีการใช้งาน ไฟจะดับเมื่ออุณหภูมิมาถึงค่าที่ตั้งไว้ ระหว่างที่ทำการอบ ปกติ ไฟสีเหลืองจะติดและดับหลายครั้งตามการควบคุมอุณหภูมิของเตาอบ

ไฟเตือนสีแดง

เมื่อไฟสีแดงติดขึ้นหนึ่งดวงหรือมากกว่านั้น หมายถึง หัวเตาไฟฟ้าเปิดใช้งานอยู่ หากเป็นเตาแบบผสมอาจหมายถึงเตาอบ ไฟฟ้ามีการใช้งาน

รายละเอียดส่วนประกอบอื่นๆ

ตัวตั้งเวลา (รูป H)

การตั้งเวลาทำอาหาร ขั้นแรก โดยการหมุนจากซ้ายไปขวา และหมุนกลับให้ตรงกับเวลาที่ต้องการ เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงดังเตือน

เวลาปัจจุบัน และ เวลาทำอาหาร (รูป I)

ในส่วนนี้เป็นฟังก์ชันการใช้งานคู่กัน เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ

** เมื่อเข็มชี้ของลูกบิดอยู่ในตำแหน่ง “on” เตาอบจะไม่สามารถทำงานได้

หากคุณเปิดใช้เตาอบโดยไม่ได้ตั้งโปรแกรมใดๆ ให้ตรวจสอบตัวตั้งเวลาให้อยู่ในตำแหน่งทำงาน

การทำงานแบบกึ่งอัตโนมัติ

หลังจากเลือกโปรแกรมหุงทำอาหาร ตั้งเวลา ขั้นแรกหมุนลูกบิดจากซ้ายไปขวาและหมุนกลับให้ตรงกับเวลาที่ต้องการ จาก 0-120 นาทีเตาอบจะเริ่มทำงานเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงดังเตือน

การทำงานแบบปกติ

หากใช้เวลาปรุงอาหารมากกว่า 2 ชั่วโมง หรือหากท่านต้องการใช้เตาอบโดยไม่กำหนดเวลา ให้หมุนลูกบิดจากขวาไปซ้าย จนถึงสัญลักษณ์  เมื่ออาหารสุกแล้ว อย่าลืมหมุนลูกบิดไปยังตำแหน่ง «●»

นาฬิกาแบบอนาล็อก

ในส่วนนี้เป็นฟังก์ชันการทำงานคู่กัน : นาฬิกา และตัวจับเวลานาทีในการทำงาน

การตั้งเวลา

ภายหลังจากการเดินสายไฟ หรือตัดกระแสไฟ ให้กดและหมุนลูกบิด M ตามเข็มนาฬิกา เพื่อตั้งเวลา

การตั้งตัวจับเวลา

หมุนลูกบิด M ตามเข็มนาฬิกา (โดยไม่ต้องกด) เลือกเวลาที่ต้องการ (ได้ถึง 50 นาที) เมื่อครบระยะเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงดังเตือน ให้หมุนลูกบิดไปเรื่อย ๆ จนถึงสัญลักษณ์  เพื่อปิดเครื่อง

นาฬิกาไฟฟ้า (รูป L)

ส่วนนี้เป็นฟังก์ชันเสริม นาฬิกา และตัวนับเวลานาฬิกา หน้าจอดิจิทัล L จะแสดงเวลาปัจจุบันเสมอ แต่จะแสดงเวลาทำอาหารเมื่อมีการตั้งโปรแกรมทำอาหาร

การตั้งเวลาปัจจุบัน (จาก 0.01-24.00 – ชม,นาท)

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

การตั้งเวลาทำอาหาร (จาก 0.01-0.99 นาที)

ตั้งเวลาโดยกดปุ่มที่ 3 เวลาปัจจุบันจะหายไปจากหน้าจอแสดงผล และสัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้น เวลาจะเริ่มทำงานดดยนับถอยหลังเป็นวินาที เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้สัญญาณจะดัง และดับลงใน 7 วินาที สัญลักษณ์  จะหายไป และเวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นใหม่ ท่านสามารถดูเวลาปัจจุบันในขณะที่ตัวนับเวลากำลังทำงานได้โดยกดปุ่มที่ 1

สัญญาณ

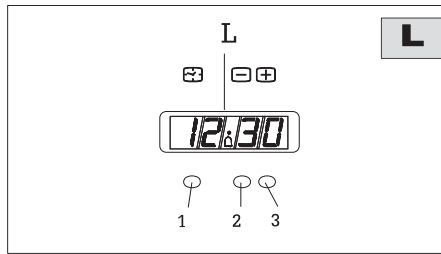
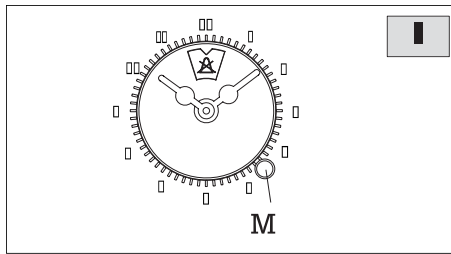
สัญญาณจะดังเตือนเมื่อครบกำหนดเวลาที่ตั้งไว้และดับลงใน 7 วินาที ท่านสามารถกดปิดสัญญาณได้โดยกดปุ่มที่ 3

ความเข้มของสัญญาณ

ความเข้มของสัญญาณมีความแตกต่างกัน 3 ระดับ เลือก 1 อย่างที่คุณต้องการโดยกดปุ่มที่ 2 ขณะที่เวลาปัจจุบันแสดงผลที่หน้าจอ

การแก้ไข / การยกเลิก เวลาที่ตั้งไว้

โดยกดปุ่มที่ 2 และ 3 พร้อมกัน จากนั้น ปล่อยปุ่มที่ 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 หลังจากที่กระแสไฟตัด หน้าจอจะแสดง 0.00 กระพริบให้กดปุ่มที่ 1 และเริ่มตั้งเวลาปัจจุบันโดยกดปุ่มที่ 2 หรือ 3 ขณะท่านตั้งเวลาปัจจุบัน สัญลักษณ์  จะสว่างขึ้น หลังจากตั้งเวลา 7 วินาที เวลาปัจจุบันจะเริ่มทำงาน

การทำงานแบบตั้งค่าด้วยตนเอง

ตั้งเวลาง่ายๆ (กดปุ่ม 1) หรือเมื่อสัญญาณเสียงดังแทรกขึ้นมา (กดปุ่ม 3) เวลาจะถูกตั้งค่าโปรแกรมในโหมดการทำงานที่ตั้งค่าด้วยตนเอง ซึ่งได้รับการยืนยันเมื่อสัญลักษณ์  ปรากฏขึ้น ในทางกลับกัน โหมดการตั้งค่าด้วยตนเองใช้ได้ในตอนท้ายของการตั้งโปรแกรมแบบกึ่งอัตโนมัติหรือหลังจากที่มีการยกเลิกมัน

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 ท่านสามารถดูเวลาปัจจุบันระหว่างที่โปรแกรมกำลังทำงานได้โดยกดปุ่มที่ 1

สัญญาณเสียง

สัญญาณเสียงจะดังในตอนจบของตัวจับเวลาราว 7 นาที สามารถหยุดสัญญาณเสียงโดยกดปุ่ม 3 และอย่าลืมหมุนลูกบิดกลับสู่ตำแหน่งปิด

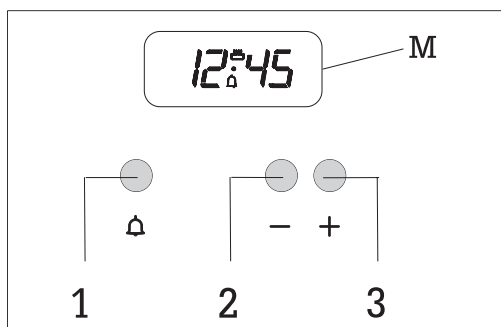
ความเข้มของสัญญาณเสียง

สัญญาณเสียงมี 3 แบบที่แตกต่างกัน การเลือกหนึ่งเสียงที่คุณต้องการ กดปุ่มที่ 2 ขณะที่เวลาแสดงหน้าจอ ฟังก์ชันการตั้งค่าด้วยตนเองจะถูกยกเลิก

การแก้ไข / การยกเลิก เวลาที่ตั้งไว้

โดยกดปุ่มที่ 2 และ 3 พร้อมกัน จากนั้น ปล่อยปุ่มที่ 3 ก่อน

การแก้ไขสามารถทำได้ทันทีโดยกดปุ่มที่ 1 ตามด้วยปุ่มที่ 2 หรือ 3



โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์

สามารถเลือกตามฟังก์ชันดังนี้

- นาฬิกา (ตั้งด้วยปุ่ม 2 และ 3)

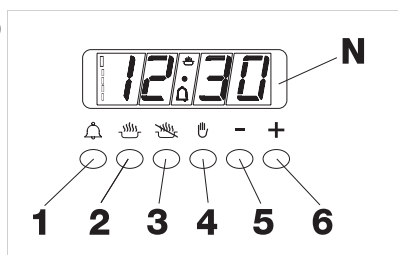
- ตัวนับเวลานาที (ตั้งด้วยปุ่มที่ 1)

- 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)

หลังจากต่อเชื่อมไฟฟ้า หรือ หลังจากไฟดับ AUTO และ 0.00 จะกระพริบพร้อมกันบนหน้าจอแสดงผล กดปุ่ม 2 และ 3 พร้อมกัน และเริ่มตั้งค่าเวลาปัจจุบัน โดยกดปุ่ม 5 หรือ 6 เมื่อตั้งค่าแล้ว 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 จะสว่างขึ้นตลอดเวลาปรุงอาหาร 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

ฟังก์ชันอัตโนมัติจะเกิดการผิดพลาดหากเวลานาฬิกาที่แสดงระหว่างเวลาเริ่มและเวลาจบไม่สอดคล้องกัน 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

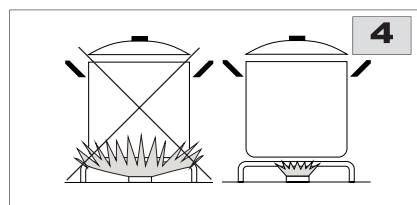
3. คำแนะนำสำหรับผู้ใช

- ขณะใช้หั่วเตาหรือหั่วเพลทไฟฟ้า อย่าปล่อยเครื่องทิ้งไว้โดยไม่ดูแล ควรระวังและดูแลเด็ก มิให้เข้าใกล้เตา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดูแลห้ามจับภาชนะให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และยังคงใส่ใจเป็นพิเศษ หากกำลังทำอาหารที่ใช้น้ำมันหรือไขมัน เพราะสิ่งเหล่านี้ มีความไวไฟสูง
- ขณะเตากำลังเปิดใช้งาน ไม่ใช้กระป๋องสเปรย์ หรือฉีดสเปรย์ใกล้ๆ เตา
- หากเตาเป็นรุ่นที่มีฝาปิด ควรเช็คคราบอาหารตกค้างบนพื้นผิวเตาก่อนปิดฝา

- หากเตาเป็นรุ่นมีฝาปิดกระจกคริสตัล จะแตกได้ง่ายหากโดนความร้อน ควรรอให้หัวเตาเย็นลงก่อน จึงปิดหัวเตาหรือหัวเพลททุกหัว (รูปที่ 3)
- หลังใช้งานเสร็จแล้ว หัวเพลทอาจยังคงมีความร้อนหลงเหลืออยู่ระยะหนึ่ง เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวก อย่าสัมผัสหรือวางวัสดุใดๆบนหัวเพลท
- หากพบว่าหัวเพลทมีรอยแตกร้าว ให้ถอดปลั๊กไฟฟ้าออกทันที
- หลังการใช้เครื่อง ควรตรวจสอบดูลูกบิดทุกหัวเตาให้อยู่ในตำแหน่งปิด

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

หากเตาถูกใช้งานเป็นเวลานาน การเติมอากาศเข้าห้องควรเป็นสิ่งจำเป็น เป็นต้นว่า เปิดหน้าต่าง หรือ เพิ่มระบบดูดอากาศที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น



การจุดติดหัวเตา

a) การจุดแบบธรรมดา

เลือกลูกบิดให้ตรงกับหัวเตาที่ต้องการใช้ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนถึงตำแหน่งไฟแรง 🔥 จุดไม้ขีดจอบบนหัวเตา

b) การจุดด้วยไฟฟ้า (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

เลือกลูกบิดให้ตรงกับหัวเตาที่ต้องการใช้ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนถึงตำแหน่งไฟแรง 🔥 ในเวลาเดียวกันกดปุ่ม ☆ และปล่อย หากไฟดับ สามารถจุดโดยใช้ไม้ขีดแทนได้

c) การจุดด้วยไฟฟ้าอัตโนมัติ (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

เลือกลูกบิดให้ตรงกับหัวเตาที่ต้องการใช้ กดเบาๆและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนถึงตำแหน่งไฟแรง 🔥 จากนั้น กดลูกบิดดันเข้าไป ระบบจุดติดจะทำการจุดติดให้โดยอัตโนมัติ หากไฟดับ สามารถจุดโดยใช้ไม้ขีดแทนได้

d) การจุดติดด้วยระบบ เซฟตี้ เทอร์โมคัพเบิล (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

ในกรณีที่หัวเตามีระบบ เซฟตี้ เทอร์โมคัพเบิล 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 มีคุณสมบัติ คือ ทำให้การปรุงอาหารสุกเร็วเป็นพิเศษ
- สิ่งสำคัญ ก่อนใช้หัวเพลทไฟฟ้าในครั้งแรก หรือถ้าไม่ได้ใช้หัวเพลทมาระยะหนึ่ง ให้หมุนลูกบิดเปิดหัวเพลทเปล่า ในระดับ 1 เป็นเวลา 30 นาที เพื่อไล่ความชื้นบนหัวเพลท ที่เกิดจากวัสดุที่เป็นฉนวนดูดซับความชื้นเอาไว้บนหัวเพลท

วิธีประหยัดพลังงาน

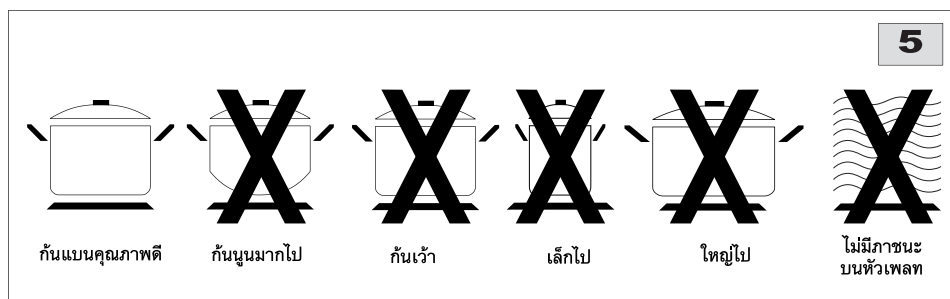
เพื่อให้ได้รับประสิทธิภาพสูงสุดและสูญเสียพลังงานน้อยที่สุด ควรปฏิบัติตามคำแนะนำดังนี้

- เปิดปุ่มควบคุมการทำงานให้หัวเพลทไฟฟ้าทำงาน หลังจากวางภาชนะบนหัวเพลทแล้ว
- ควรใช้ภาชนะก้นแบนหนา (รูปที่ 5) ภาชนะที่ก้นไม่แบนเรียบ จะใช้เวลาในการทำอาหารนาน
- ควรปิดฝาภาชนะเสมอ

- ไม่ใช่ภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าหัวเพลท (รูปที่ 5) หากซื้อภาชนะควรตระหนักว่า บ่อยครั้งที่โรงงานผู้ผลิตจะแสดงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางที่ใหญ่ที่สุดของภาชนะ ซึ่งโดยปกติจะใหญ่กว่าเส้นผ่าศูนย์กลางของก้นภาชนะ
- เช็ดก้นภาชนะให้แห้งก่อนวางลงบนหัวเพลท
- ระหว่างทำอาหารหมั่นใช้ฟองน้ำเช็ดของเหลวที่ล้นหกจากภาชนะ
- หากใช้เวลาทำอาหารมากกว่า 40 นาที สามารถปิดสวิตช์ก่อนสิ้นสุดการทำอาหารก่อนเวลา 5-10 นาทีเพราะสามารถใช้ความร้อนที่ตกค้างที่หัวเพลททำอาหารต่อได้

ตารางแนะนำการทำอาหารด้วยหัวเพลทไฟฟ้า

ตำแหน่ง ลูกบิด	ระดับความ ร้อน	กระบวนการปรุงอาหารที่สามารถทำได้
0	ปิด	
1	ต่ำ	ละลายเนย ช็อกโกแลต ฯลฯ ทำอาหารปริมาณน้อยๆ
2	เบา	ทำอาหารปริมาณมากขึ้น
3	ซ้ำ	ละลายอาหารแช่แข็ง ทำสตูว์ ต้มน้ำให้เดือด
4	ปานกลาง	ทำอาหารที่จุดเดือด , ย่างอ่อนๆ
5	แรง	สำหรับย่าง หมูสแตก , ต้มเนื้อชิ้นใหญ่
6	ร้อน	ต้มอาหารปริมาณมากๆ , ทอด



เตาอบ : คำแนะนำทั่วไปเพื่อความปลอดภัย

- ระหว่างใช้เตาอบ ไม่ควรทิ้งเตาอบโดยไม่ดูแล และควรระวังไม่ให้เด็กเข้าใกล้เตาอบ
- เปิดฝาคกรอบเตาอบทุกครั้งที่ใช้เตาอบ เพื่อป้องกันมิให้เตามีความร้อนสูงมากเกินไป
- เมื่อเปิดประตูเตาอบ จับตรงช่วงกลางประตูเสมอ
- ไม่ต้องกังวลหากเกิดไอน้ำควบแน่นบนประตูและผนังด้านในของเตาอบระหว่างใช้งาน เพราะไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง
- เมื่อเปิดประตูเตาอบ ระวังไอน้ำระเหยโดนใบหน้า
- ระหว่างใช้เตาอบ อย่าสัมผัสโดนขดลวดความร้อนด้านในเตาอบ สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้ง เมื่อใส่หรือนำอาหารออกจากเตาอบ
- ขณะใส่อาหารหรือ นำอาหารออกจากเตาอบ ให้ระวังอย่าให้น้ำผลไม้ตกลงบนพื้นด้านล่างเตาอบ (โดยเฉพาะคราบน้ำมันและไขมัน สามารถติดไฟได้ง่าย เมื่อเกิดความร้อนสูง)
- ใช้ภาชนะที่ทนความร้อนได้สูงกว่าอุณหภูมิที่เตาอบสามารถทำได้
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีในการปรุงอาหารไม่ปิดฝเตาอบหรือเตาย่างด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ หรือวัสดุอื่นๆ
- ขณะทำการย่าง ให้ใส่น้ำเล็กน้อยลงในภาชนะย่าง น้ำจะเป็นตัวป้องกันไขมันถูกเผาไหม้เป็นควันและกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ ระหว่างทำการย่างสามารถเติมน้ำได้เรื่อยๆเพื่อทดแทนน้ำที่ระเหยไป
- หลังจากการใช้เครื่อง ดูให้แน่ใจว่า ลูกบิดควบคุมทุกตัวอยู่ในตำแหน่งปิด
- ข้อควรระวัง ! ระหว่างและหลังจากการใช้งาน กระฉกประตูเตาอบ และบางชิ้นส่วนของเตาอบจะมีความร้อนมาก ดังนั้นควรระวังเด็กๆมิให้เข้าใกล้เตาอบ

สิ่งสำคัญ ระหว่างทำการอบหรือย่าง ต้องปิดประตูเตาอบเสมอ แต่ต้องเปิดทิ้งไว้เมื่อทำการย่างด้วยแก๊ส

วิธีใช้งานเตาอบครั้งแรก

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

วิธีใช้เตาอบแก๊ส/ เตาย่างแก๊ส และ เตาย่างไฟฟ้า

หัวเตาอบและหัวเตาอ่างที่ประกอบด้วยระบบเซฟตี้ เทอร์โมคัปเปิ้ล (ดูรูป 24-25 –rep-TC) เมื่อหัวเตาติดไฟแล้ว กดลูกบิดค้างไว้ 15 วินาที หากเกิน 15 วินาทีแล้วไฟดับให้ปล่อยลูกบิดรอ 1 นาทีแล้วทำซ้ำอีกครั้ง ควรหันหัวเตาออก หมุนลูกบิดกลับมาที่ตำแหน่งปิด แล้วรอน้อย 1 นาที ก่อนทำการจุดติดใหม่อีกครั้ง

การจุดติดหัวเตาอบแบบธรรมดา

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่งอุณหภูมิสูงสุด พร้อมกับจุดไม้ขีดจ่อที่รูหัวเตา

(B) (รูป 18)

การจุดติดหัวเตาอบด้วยไฟฟ้า

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 24 , ref. AC)

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่งอุณหภูมิสูงสุด พร้อมกับกดและปล่อยปุ่มจุดติด

★ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

การจุดหัวเตาอบด้วยไฟฟ้าอัตโนมัติ

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 24 , ref. AC)

กดลูกบิดเตาอบเบาๆ และหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่งอุณหภูมิสูงสุด จากนั้นกดลูกบิดลงไประบบจะทำการจุดติดให้อัตโนมัติ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

หลังจากหัวเตาอบติดไฟแล้ว ตรวจสอบหัวเตาโดยตลอดว่าติดทุกช่องหรือไม่ (C) (รูป 18) ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้ 2-3 นาที แล้วปิดประตูเบาๆ เพื่อไม่ให้เปลวไฟดับ และรอ 15 นาที ก่อนนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบ เตาอบของเราสามารถทำอาหารได้ทุกชนิด (เนื้อ , ปลา , ขนมปัง , พิซซ่า , เค้ก ฯลฯ)

การจุดติดหัวเตาอ่างแบบธรรมดา

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่ง  พร้อมกับจุดไม้ขีดจ่อที่หัวเตาบนเพดานของเตาอบ

การจุดติดหัวเตาอ่างด้วยไฟฟ้า

(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 25 , ref. AC)

เปิดประตูเตาอบ กดและหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่ง ☐ พร้อมกับกดและปล่อยปุ่มจุดติด ☆ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

การจุดหัวเตาอย่างด้วยไฟฟ้าอัตโนมัติ

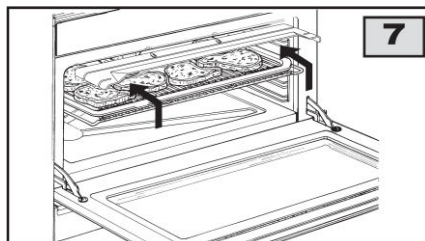
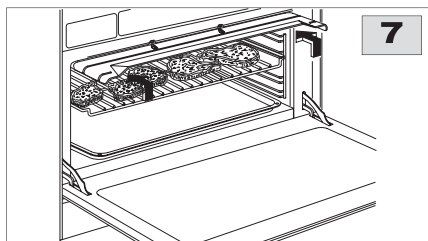
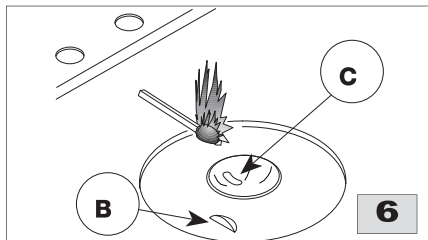
(เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 25 , ref. AC)

เปิดประตูเตาอบ กดลูกบิดเตาอบเบาๆ และหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งมาถึงตำแหน่ง ☐ จากนั้นกดลูกบิดลงไปที่ระบบจะทำการจุดติดให้อัตโนมัติ หากไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้

เมื่อหัวเตาอย่างแก๊สติดไฟ ต้องเปิดประตูเตาอบไว้ และเพื่อเป็นการป้องกันลูกบิดและอุปกรณ์อื่นจากความร้อนสูง คุณต้องใส่แผ่นกันความร้อนเสมอ (รูปที่ 7)

การเปิดสวิตช์เตาอย่างไฟฟ้า

หมุนลูกบิดโดยรอบจนถึงสัญลักษณ์ ☐ สัญลักษณ์ไฟสีแดงจะติดขึ้นเพื่อแสดงว่า หัวเตาอย่างทำงานตัวควบคุมอุณหภูมิจะทำการควบคุมอุณหภูมิภายในเตาอบโดยอัตโนมัติ เมื่อขดลวดความร้อนด้านบนทำงาน โดยจะกระจายความร้อนสู่อาหารโดยตรง ระหว่างการย่างด้วยไฟฟ้า ต้องปิดประตูเตาอบเสมอ การย่างแบบไฟฟ้านี้ทำให้เฉพาะผิวหน้าของอาหารกรอบเกรียมได้ง่าย



วิธีใช้เตาอบเอนกประสงค์

การละลายที่อุณหภูมิห้อง

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ วางอาหารที่ต้องการจะละลายในเตาอบ ระยะเวลาที่ใช้ ขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของอาหาร

ฟังก์ชันนี้ จะมีเพียงพัดลมทำงานอย่างเดียวเท่านั้น อากาศจะหมุนเวียนรอบๆอาหารแช่แข็งทำให้อาหารละลายช้าๆ เหมาะอย่างยิ่งกับอาหารประเภทผลไม้และเค้ก

การทำอาหารแบบธรรมดา

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนและด้านล่าง ความร้อนจะกระจายสู่อาหารได้อย่างเท่าเทียมกัน เหมาะอย่างยิ่งกับอาหารประเภทเนื้อ ปลา ขนมปัง พืชฯ เค้ก ฯลฯ

การทำอาหารแบบธรรมดาผสมผสานกับการกระจายลมร้อน

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ

หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนและด้านล่าง ความร้อนจะถูกกระจายหมุนเวียนโดยพัดลมกระจายความร้อน

โปรแกรมผสมผสานนี้เหมาะอย่างยิ่งกับการทำอาหารที่ต้องการให้สุกเร็ว ช่วยให้ทำอาหารหลายอย่างหลากหลายชนิดพร้อมกันในแต่ละชั้นของเตาอบ

การละลาย และการอุ่นด้วยลมร้อน

(เฉพาะรุ่นที่เตาอบมี 8 ฟังก์ชัน)

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านล่าง และความร้อนจะถูกกระจายหมุนเวียนโดยพัดลม เหมาะอย่างยิ่งกับการละลายอาหารแช่แข็ง และการอุ่นอาหารสำเร็จพร้อมทาน

พัดลม ผสมผสานความร้อนจากด้านหลัง

(เฉพาะรุ่นที่เตาอบมี 8 ฟังก์ชัน)

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ หากทำการอุ่นเตา ต้องรอจนกระทั่งไฟสัญญาณสีเหลืองดับลง แล้วจึงวางอาหารในเตาอบ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านหลัง และความร้อนจะถูกกระจายหมุนเวียนโดยพัดลม โปรแกรมผสมผสานนี้เหมาะอย่างยิ่งกับการทำอาหารที่ต้องการให้สุกเร็ว ช่วยให้ทำอาหารหลายอย่างหลากหลายชนิดพร้อมกันในแต่ละชั้นของเตาอบ



การย่างแบบทั่วไป

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดด้านบนกระจายความร้อนลงสู่ผิวหน้าของอาหาร นอกเหนือจากการย่าง โปรแกรมนี้ยังเหมาะกับการย่างให้ผิวอาหารเป็นสีทอง ตามสูตรอาหารของท่าน หรือ ใช้ปิ้งขนมปังแผ่น

ฟังก์ชันย่างอัตโนมัติ จะทำงานพร้อมด้วยแกนย่างหมุน เมื่อทำการย่าง อย่าลืมวางภาชนะรองน้ำมันไว้ข้างล่าง เพื่อรองรับน้ำซอสที่หยดลงมา ดูรายละเอียดจากหมวด เคล็ดลับในการปรุงอาหาร



การย่างโดยใช้พัดลมกระจายความร้อน

หมูนูกบดเลือกสัญลักษณ์ ปรับอุณหภูมิตามที่ต้องการ (สูงสุด 200 องศาเซลเซียส)

ฟังก์ชันนี้ ใช้ความร้อนจากขดลวดกลางด้านบนกระจายความร้อนลงสู่อาหารด้วยพัดลม กระบวนการนี้ ช่วยบรรเทาความร้อนที่จะลงสู่ผิวหน้าโดยตรง ใช้อุณหภูมิที่น้อยลง เหมาะกับการทำให้ผิวอาหารเป็นสีทอง อาหารกรอบ ปลาทั้งตัว และไก่ เป็ด เป็นต้น

ฟังก์ชันย่างอัตโนมัติ จะทำงานพร้อมด้วยแกนย่างหมุน เมื่อทำการย่าง อย่าลืมวางภาชนะรองน้ำมันไว้ข้างล่าง เพื่อรองรับน้ำซอสที่หยดลงมา ดูรายละเอียดจากหมวด เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

วิธีใช้เตาอบแบบปรุงอาหารทั่วไป



การทำอาหารแบบมาตรฐานทั่วไป

หมูนูกบดควบคุมอุณหภูมิ (D) ตั้งอุณหภูมิตามที่ต้องการ

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



การย่าง

หมูนูกบิตควบคุมอุณหภูมิ (D) มายังสัญลักษณ์นี้ ชดเชยความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน และส่งความร้อนจากด้านบนลงสู่อาหารโดยตรง นอกจากนี้ยังอาหาร ยังสามารถใช้โปรแกรมนี้ในการทำผิวหน้าอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลืองทอง เช่น การปิ้งขนมปังแผ่น เป็นต้น

ฟังก์ชันการย่างอัตโนมัติ จะทำงานร่วมกับเหล็กหมูนย่าง และเมื่อทำการย่าง อย่าลืมวางภาชนะรองน้ำมันหยด ลงใต้แกนเหล็กเสียบย่างหมู เพื่อเก็บน้ำซอสที่หยดออกจากอาหาร (ดูเทคนิคการทำอาหาร)



การทำให้เกรียมโดยใช้ชดเชยความร้อนด้านบน

หมูนูกบิตควบคุมอุณหภูมิ (D) มายังสัญลักษณ์นี้ ชดเชยความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน และส่งความร้อนจากด้านบนลงสู่อาหารโดยตรง

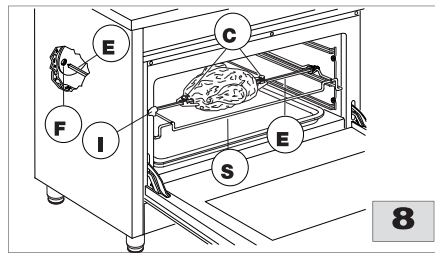
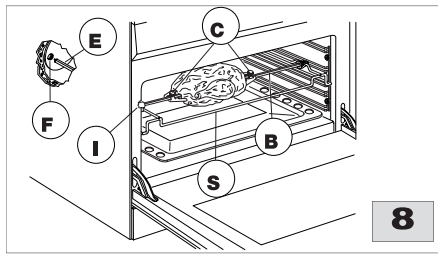
ฟังก์ชันนี้ เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการทำให้ผิวหน้าของอาหารเกรียม หรือปิ้งขนมปังแผ่น

วิธีใช้เหล็กเสียบหมู (มีเฉพาะบางรุ่นเท่านั้น – รูปที่ 8)

- วางไก่ทั้งตัว หรือชิ้นเนื้อที่จะย่างระหว่างส้อมเสียบ (C) 2 ข้าง ที่อยู่บนแกนหมูล็อกให้แน่น ดูให้แน่ใจว่าใส่อาหารให้สมดุลเพื่อมอเตอร์จะทำงานได้อย่างสมบูรณ์ จากนั้น จึงวางเหล็กเสียบลงบนชั้นรองรับ (S) โดยให้ปลายวางเข้ากับที่รองรับ (I)
- หมุนคลายเกลียวและดึงมือจับออกจากแกนเหล็กเสียบ
- วางชั้นรองรับ (S) ในรางข้างเตาอบให้สอดคล้องกัน ดันชั้นรองรับเข้าด้านในให้ปลาย (E) เสียบเข้าในช่องมอเตอร์ (F)
- วางถาดรองรับน้ำมันรองรับน้ำเกรวี่เสมอ (ดูตารางเคล็ดลัดในการปรุงอาหาร)
- ตัวอย่างแก๊ส : หมูนูกบิตมายังสัญลักษณ์  และทำการจุดติดหัวเตาย่าง ให้มอเตอร์เหล็กเสียบทำงานโดยกดสวิทช์ 
- การย่างไฟฟ้า : หมูนูกบิตมายังสัญลักษณ์  หรือ  เมื่อเตาย่างทำงาน แกนหมูมอเตอร์เหล็กเสียบจะทำงานไปด้วย
- สำหรับรุ่นที่มีแกนหมู 2-3 อัน เพื่อให้ได้ความเกรียมเสมอกัน ควรสับเปลี่ยนตำแหน่งแกนหมูบ่อยๆ

ปิดประตูเตาอบเสมอเมื่อทำการย่าง แต่ต้องเปิดประตูเตาอบหากเป็นการย่างด้วยหัว

แก๊ส



เคล็ดลับที่มีประโยชน์ในการทำอาหาร

เค้กและขนมปัง

- อุ่นเตาอบอย่างน้อย 15 นาที ก่อนเริ่มทำการอบเค้กหรือขนมปัง
- ระหว่างทำการอบขนม ไม่ควรเปิดประตูเตาอบ เพราะอากาศเย็นที่แทรกเข้าไปจะมีผลทำให้ยีสต์ไม่ฟู
- เมื่อเค้กสุกแล้ว ปิดสวิทช์เตาอบ และรอประมาณ 10 นาที
- ไม่ใช่ถอดเคลือบสีนาเมลของเตาอบ หรือถาดรองรับน้ำมัน มาทำเป็นพิมพ์เค้ก
- จะรู้ได้อย่างไรว่าเค้กสุกหรือไม่ ? ประมาณ 5 นาทีก่อนหมดเวลา ใช้ตัวทดสอบเค้กหรือไม้เสียบ เสียบลงบนส่วนที่สูงที่สุดของขนม หากดึงไม้ขึ้นมาแล้วไม้สะอาดไม่มีคราบติดหมายถึงเค้กนั้นสุกแล้ว
- หากเค้กยุบตัวเป็นแอ่ง ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้ลดส่วนผสมที่เป็นของเหลว หรือลดอุณหภูมิลงประมาณ 10 องศาเซลเซียส
- หากเค้กแห้งเกินไป ให้ใช้ไม้จิ้มฟันทำรูเล็กๆและหยดน้ำผลไม้หรือเหล้าลงไปเล็กน้อย ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้เพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้นประมาณ 10 องศาเซลเซียส และตั้งเวลาให้สั้นลง
- หากหน้าเค้กเกรียมเกินไป ในคราวต่อไป ให้วางเค้กในชั้นวางที่ต่ำลงมา ใช้อุณหภูมิให้ต่ำกว่าเดิม แต่เพิ่มระยะเวลาการอบให้นานขึ้น
- หากหน้าเค้กไหม้ ให้เลาะชั้นที่ไหม้ ออก เคลือบด้วยน้ำตาลหรือแต่งหน้าเค้กด้วยครีม แยม ลูกกวาด ฯลฯ
- หากด้านล่างเค้กเกรียมมากเกินไป ในคราวต่อไป ให้วางเค้กในชั้นวางที่สูงขึ้น ใช้อุณหภูมิให้ต่ำกว่าเดิม
- หากเค้กหรือขนมปังที่ทำออกมาสุกแต่ด้านนอก ด้านในไม่สุก ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้ลดส่วนผสมที่เป็นของเหลว ใช้อุณหภูมิให้ต่ำกว่าเดิม แต่เพิ่มระยะเวลาการอบให้นานขึ้น
- หากเค้กไม่หลุดออกจากพิมพ์ ให้แช่ขอบรอบๆพิมพ์ด้วยมีด วางผ้าหมาดๆลงบนโต๊ะ แล้วคว่ำพิมพ์เค้กลง ในการทำเค้กคราวต่อไป ให้ทาไขมันที่พิมพ์ และโรยด้วยแป้งหรือขนมปังป่น
- หากบิสกิตที่อบไม่ร้อนออกจากถาด ให้ใส่ถาดเข้าไปในเตาอบอีกครั้ง รอสักครู่ให้แช่บิสกิตออกก่อนที่จะเย็น ในการทำบิสกิตคราวต่อไป ให้ใช้แผ่นกระดาษช่วยเพื่อป้องกันมิให้เกิดเหตุการณ์เช่นนี้อีก

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 คราวต่อไปให้วางอาหารบนชั้นที่สูงกว่าหรือต่ำกว่าเดิม ลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาให้นานขึ้น
- เนื้อย่างดิบๆสุกๆ หั่นเป็นชิ้น จัดเรียงในถาดอบ ราดด้วยน้ำเกรวี่ อบอีกสักครู่ก็เสร็จ

การย่าง

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

วัสดุที่เป็นอลูมิเนียม ถูกกัดกร่อนได้ง่าย หากสัมผัสโดนกับกรดอินทรีย์ในอาหาร หรือจากการเติมเครื่องปรุงระหว่างการย่าง เช่น น้ำมะนาว น้ำส้มสายชู เป็นต้น ดังนั้น ไม่ควรนำอาหารใส่ภาชนะอลูมิเนียมหรือถาดเคลือบอีนาเมลโดยตรง ควรใช้กระดาษรองที่เหมาะสมกับเตาอบเสมอ

ตารางการทำอาหารและการอบ

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

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

ตัวเลขที่กำหนดในตาราง (อุณหภูมิและเวลา) เป็นค่าโดยประมาณซึ่งท่านสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามสูตรอาหารหรือความชอบของแต่ละบุคคล

ตารางการย่าง

อาหาร	น้ำหนัก กก.	ตำแหน่งชั้นวาง		เวลา (นาที)	
		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
หลักย่าง (*)					
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 หรือซอสมะเขือเทศหกตกพื้นผิวเป็นเวลานานๆ
- ปิดสวิทช์ก่อนถอดฝาพัลลมออกมาทำความสะอาด และปิดฝาหลังทำความสะอาด

หัวเพลทไฟฟ้า

ที่รองภาชนะและหัวเตาเป็นส่วนที่เคลือบอีนาเมล ซึ่งสามารถเช็ดคราบสกปรกออกได้โดยใช้น้ำสบู่อุ่นๆ หัวเตาในส่วนที่เป็นอัลลอยด์ ก็สามารถทำความสะอาดได้เช่นเดียวกัน ส่วนคราบสกปรกที่ขัดออกยากสามารถขัดออกโดยใช้ครีมขัดหรือใช้ฝอยโลหะอย่างดิลบรอยเบาๆ จะไม่ทำให้พื้นผิวเป็นรอยขรุขระ หลังทำความสะอาดเสร็จ เช็ดให้แห้งและจัดวางลงให้ถูกต้องตามตำแหน่งเดิม

ข้อควรระวัง

- เช็ดหัวเตาและฝาครอบให้ถูกต้องเป็นชุดเดียวกัน แล้วใส่ลงตามตำแหน่ง (รูปที่ 9)
- อย่าให้หัวเตาเบียดกับอุปกรณ์จุดหัวเตา
- หากพบว่าตัวเปิดปิดท่อ แข็ง ทำให้เปิด ปิดยาก ต้องติดต่อศูนย์บริการด่วน
- หลังจากใช้งาน ดูแลรักษาอุปกรณ์ต่างๆให้อยู่ในสภาพดี หัวเพลทไฟฟ้าควรใช้ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดหัวเพลทโดยเฉพาะ ซึ่งหาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป หมั่นดูแลทำความสะอาดพื้นผิว ให้สดใสเป็นเงางามอยู่เสมอ และสิ่งนี้จะเป็นตัวป้องกันมิให้เครื่องเป็นสนิมด้วย
- คราบสกปรกที่เกิดจากของเหลวกรดบริเวณเตา ควรเช็ดด้วยฟองน้ำออกทันที

โครงสร้างส่วนประกอบ

- ชิ้นส่วนทั้งหมดของเตา (อีนาเมล โลหะเคลือบ เหล็ก กระฉก) ควรได้รับการทำความสะอาดบ่อยๆ ด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้นล้างและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มๆ และไม่ล้างชิ้นส่วนต่างๆ ขณะที่ยังร้อนอยู่
- ไม่ใช้ฟองน้ำ หรือผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะหยาบ มีส่วนผสมของน้ำหอม มาทำความสะอาดคราบสนิม หรือกาบ บนส่วนที่พื้นสี หรือพื้นผิวที่เป็นสเตนเลสสตีล
- ไม่ปล่อยให้คราบน้ำส้มสายชู กาแฟ นม น้ำเกลือ น้ำมะนาว หรือซอสมะเขือเทศกรดพื้นผิวเป็นเวลานานๆ

ภายในตู้อบอาหาร

ไม่ใช่สเปรย์พ่นหรือล้างหลอดไฟที่น้ำยามีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง (ดูจากฉลากก่อนใช้)
ทางโรงงานผู้ผลิตจะไม่ให้การรับประกันความเสียหาย ที่เกิดจากการทำความสะอาดที่ไม่ถูกต้อง

ภายในห้องเตาอบ ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้ เพื่อขจัดคราบไขมัน หรือน้ำตาลที่ตกค้าง มิเช่นนั้น จะทำให้เกิดการเผาไหม้ในการอบครั้งต่อไป ซึ่งจะทำให้เกิดคราบออกยากและมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ต้องทำความสะอาดเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ และทำในขณะที่เตายังอุ่นอยู่

การดูแลรักษาส่วนที่เป็นอีนาเมลให้เงางาม ให้ใช้น้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้น ล้างและเช็ดให้แห้ง อย่าล้างอุปกรณ์ต่างๆ ขณะที่ยังร้อน และไม่ใช่แผ่นใยทำความสะอาดที่มีความหยาบ ไม่ปล่อยให้คราบน้ำสัมผัสสายชู กาแฟ นม น้ำเกลือ น้ำมะนาว หรือซอสมะเขือเทศกรดพื้นผิวอีนาเมลเป็นเวลานานๆ ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้เสมอ

แนวผนึกเตาอบ

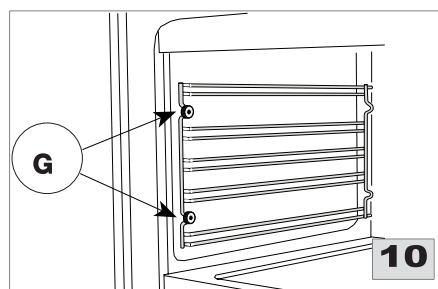
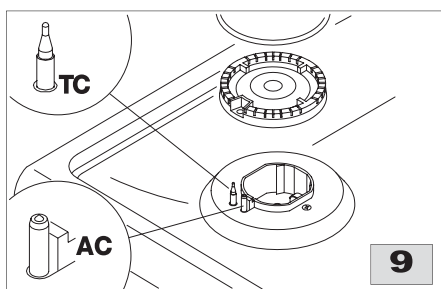
แนวผนึกเตาอบเป็นตัวรับรองว่าเตาอบจะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสมบูรณ์ เรามีข้อแนะนำ :

- หมั่นทำความสะอาด หลีกเลี้ยงเครื่องมือ หรือตัวทำความสะอาดที่หยาบ
- ตรวจสอบเช็คสภาพก่อนและหลังการใช้งาน

หากแนวผนึกเตาอบแข็งหรือชำรุด ให้ติดต่อศูนย์บริการ อย่าเพิ่งใช้เตาอบจนกว่าจะซ่อมเสร็จ

รางด้านข้างเตาอบ (รูปที่ 10)

เพื่อการทำความสะอาดรางข้างเตาอบอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถถอดรางออกมาโดยคลายเกลียวแหวน G การใส่รางกลับคืน ขั้นแรกใส่หมุดในช่องด้านหลัง จากนั้นขันน็อต G ให้แน่น



การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

ดูให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์หรือถอดปลั๊กก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟดูดหรือช็อต

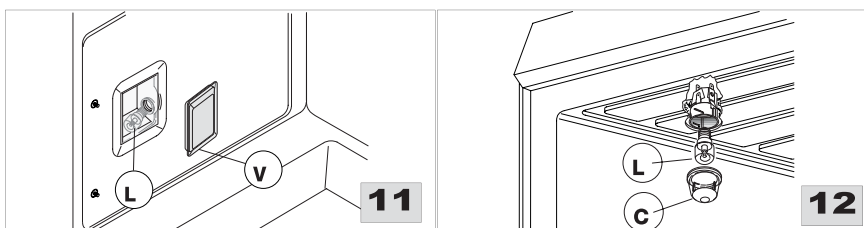
หากมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนหลอดไฟ หลอดใหม่ที่จะนำมาเปลี่ยนต้องเป็นหลอดที่กินไฟ 15 วัตต์ ใส้หลอด E14 และต้องทนความร้อนได้สูง (300° องศาเซลเซียส)

- หลอดไฟแบบที่ 1

ดึงรางด้านข้างออกตามคำอธิบายด้านบน ถอดฝาครอบ V ออกช่อง ใช้ไขควงยกระหว่างฝาและผนังเตาอบขึ้น เปลี่ยนหลอดไฟ L จากนั้นใส่ฝาครอบและรางกลับเข้าที่เดิม

- หลอดไฟแบบที่ 2

หมุนฝาครอบแก้ว C ออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นเปลี่ยนหลอดไฟใหม่ เสริมแล้วใส่ฝาเข้าที่เดิม โดยหมุนในทิศทางตามเข็มนาฬิกา



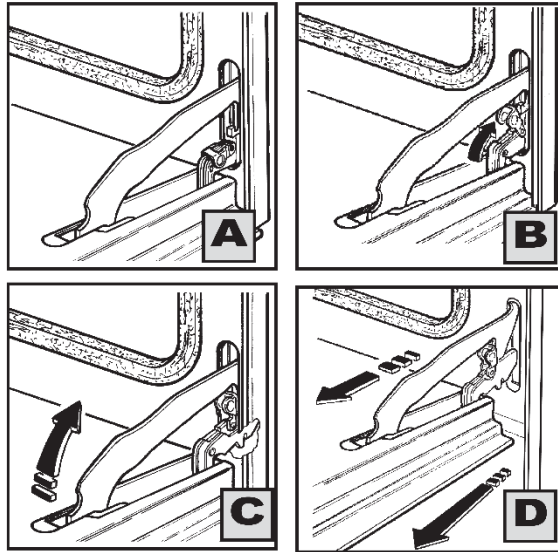
แบบที่ 1

แบบที่ 2

การถอดประตูเตาอบ

ประตูเตาอบสามารถถอดออกได้ง่ายเพื่อสะดวกในการทำทำความสะอาด การถอดทำตามขั้นตอนดังนี้

- เปิดประตูเตาอบ ขยับและปล่อยอุปกรณ์รูปตัว U ไปด้านหน้า (รูป A) จนพ้นเฟืองที่อยู่ด้านบนของบานพับ (รูป B)
- ปิดประตูแบบไม่สมบูรณ์ (ปิดบางส่วน) และในเวลาเดียวกัน ดึงประตูขึ้นด้านบนเพื่อปลดบานพับด้านล่าง (รูป C) จากนั้นดึงประตูในเวลาเดียวกัน สไลด์ประตูขึ้นเล็กน้อยเพื่อปลดออกจากบานพับด้านบน (รูป D)
- ขั้นตอนการใส่ประตู ทำตามขั้นตอนเดิม โดยทำจากข้อหลังย้อนไปข้อแรก ตรวจสอบให้แน่ใจ สิ่งแรกดูว่าบานพับด้านบนได้ประกบเข้ากับตัวเตาแล้ว จากนั้น จึงตรวจสอบบานพับด้านล่าง

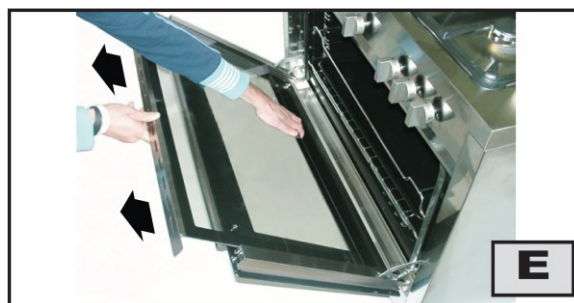


สิ่งสำคัญ หลังจากการทำความสะอาดเตาอบ และก่อนปิดประตูเตาอบ ดูให้แน่ใจว่า อุปกรณ์รูปตัว U ได้ประกบเข้าด้านล่างอย่างสมบูรณ์ ดังแสดงในรูป A

วิธีทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบด้านใน

หนึ่งในโครงสร้างของเตาอบ คือกระจกประตูเตาอบด้านในซึ่งสามารถถอดทำความสะอาดได้ง่ายโดยไม่ต้องใช้ผู้ชำนาญการ แต่อย่างใด เพียงเปิดประตูและถอดตัวรองรับกระจกออก (รูป E)

สิ่งสำคัญ การถอดกระจกประตูทำในขณะที่ประตูยังติดอยู่กับตัวเครื่อง ดังนั้น ให้ความใส่ใจระมัดระวัง ขณะดึงกระจกขึ้นด้านบนเพราะแรงดันของบานพับอาจทำให้ประตูเด้งปิดอย่างแรง



4. ปัญหาและการแก้ไข

ปัญหาบางปัญหาที่เกิดขึ้นอาจมีสาเหตุจากความผิดพลาดจากการใช้งาน หรือการบำรุงรักษา ซึ่งคุณสามารถตรวจเช็คปัญหาเบื้องต้นและแก้ไขเองได้โดยไม่ต้องเรียกช่างจากศูนย์บริการ

ปัญหา	การแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	• เช็ควาล์วแก๊สว่าเปิดหรือยัง • เช็คว่าปลั๊กไฟเสียบแล้วหรือยัง • เช็คลูกบิดเตาอบให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วตั้งค่าใหม่ตามวิธีใช้ในคู่มือ • เช็คระบบไฟฟ้าว่ามีการตัดหรือไม่ หากพบว่าระบบไฟมีปัญหาให้ติดต่อช่างไฟฟ้าโดยเฉพาะ
เตาอบไม่ทำงาน	• เช็คการตั้งโปรแกรม ให้ตั้งค่าไปที่การตั้งค่าด้วยตนเอง แล้วทำซ้ำกับที่อธิบายไว้ในคู่มือ
ระบบควบคุมอุณหภูมิไม่ทำงาน	• ติดต่อศูนย์บริการ
ไฟเตือนระหว่างเครื่องใช้งานไม่ติด	• หมุนตัวควบคุมอุณหภูมิไปรอบให้อุณหภูมิสูงขึ้น • หมุนตัวเลือกฟังก์ชันการทำงานไปยังตำแหน่งต่างๆ
หลอดไฟเตาอบไม่ติด	• ดูให้แน่ใจว่าหลอดไฟใส่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง • ซื้อหลอดไฟที่ทนต่ออุณหภูมิสูงได้จากศูนย์บริการของเรา และใส่ตามวิธีที่แนะนำข้างต้น

ความผิดปกติบางประการที่ควรจะติดต่อศูนย์บริการ ได้แก่

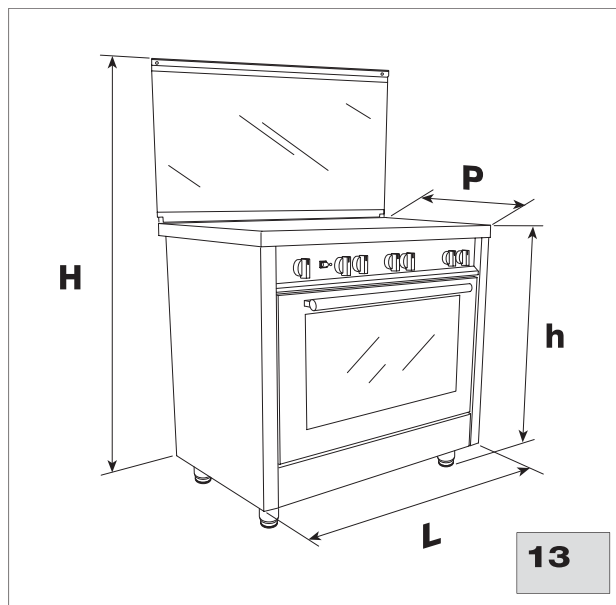
- ปลាយเปลวไฟเป็นสีเหลือง
- มีเขม่าติดกันภาชนะ
- หัวเตาจุดติดแบบไม่สมบูรณ์
- หัวเตาจุดไม่ติด
- หัวเตาดับเมื่อปิดประตูเตา
- วาล์วแก๊สหมุนยาก

ในกรณีที่เครื่องมีปัญหาทั้งที่ใช้งานถูกต้อง ให้ติดต่อศูนย์บริการ

ข้อควรระวัง การดำเนินการใดๆเกี่ยวกับตัวเครื่อง ต้องดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญการ โดยเฉพาะเท่านั้น

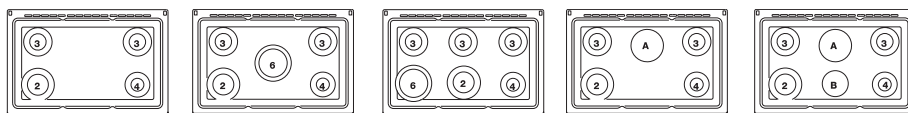
ข้อมูลทางเทคนิค ขนาดภายนอกของตู้เตา (รูป 13)

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		สผศก.	ความร้อน		การควบคุม	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		
		LPG-โพรเพน	37	214		8	800	3000	=	4
3	กึ่งเร็ว	LPG-บิวเทน	28-30	131		6	600	1800		
		LPG-โพรเพน	37	129		8	600	1800	=	3
4	เตาเล็ก	LPG-บิวเทน	28-30	73		5	400	1000		
		LPG-โพรเพน	37	71		1	400	1000	=	2
6	หัวเตา2ชั้น	LPG-บิวเทน	28-30	236		9	1350	3250		
		LPG-โพรเพน	37	232		2	1350	3250	=	6
6	หัวเตา2ชั้น	LPG-บิวเทน	28-30	276		9	1600	3800		
		LPG-โพรเพน	37	272		8	1600	3800	=	6
7	เตาอบ 96-P	LPG-บิวเทน	28-30	284		9	1000	3900	3	
		LPG-โพรเพน	37	279		4	1000	3900	3	5
8	เตาย่าง 96-P	LPG-บิวเทน	28-30	222		8		3200	3.5	
		LPG-โพรเพน	37	218		6		3200	3.5	
7	เตาอบ 16-P	LPG-บิวเทน	28-30	349		1	1200	4800	3.5	
		LPG-โพรเพน	37	343		0	1200	4800	3.5	5
8	เตาย่าง 16-P	LPG-บิวเทน	28-30	327		1		4500	3.5	
		LPG-โพรเพน	37	322		0		4500	3.5	

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	=	=	=
เตาผสมผสาน ขนาด2000วัตต์ ขึ้น ไป	H05 RR-F	3 x 1 mm ²	=	=	=
เตาผสมผสาน ขนาด2000-3500 วัตต์	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²	=	=	=
เตาผสมผสาน ขนาด3500-5700 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
เตาผสมผสาน ขนาด5800-6700 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 เหล่านี้ต้องดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญโดยเฉพาะเท่านั้น ทางโรงงานผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบต่อความเสียหายอันเกิดจากบุคคล หรือสถานที่ ที่มีสาเหตุมาจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง
- การปรับแต่งอุปกรณ์ด้านความปลอดภัย หรือระบบอัตโนมัติ ต้องกระทำในช่วงรับประกัน และต้องกระทำโดยโรงงานผู้ผลิต หรือตัวแทนที่ได้รับมอบอำนาจจากทางโรงงาน
- ตามข้อตกลงเกี่ยวกับมาตรฐานแก๊ส เต่าที่เป็นระบบแก๊สทั้งหมดและที่เป็นระบบแบบผสมผสาน (รูป 14) ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในโครงสร้างที่ระบุ



Tecnogas



Tecnos



Camarcio

The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) Service Team : 088 008 0808 www.sbo-brand.com

