



คู่มือการใช้งานเตาอบรุ่น

SF64M3TVX



สารบัญ

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการใช้งาน	3
1.1 ข้อเสนอแนะเรื่องความปลอดภัยทั่วไป	3
1.2 ความรับผิดชอบของบริษัท	4
1.3 จุดประสงค์การใช้งาน	4
1.4 ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม	4
1.5 แผนป้ายสินค้า	5
1.6 สำหรับคู่มือนี้	5
1.7 วิธีการใช้คู่มือ	5
2. ข้อควรระวังเกี่ยวกับเตาอบ	6
2.1 ส่วนประกอบของเตาอบ	6
2.2 คำอธิบายแผงควบคุมด้านหน้า	7
2.3 ส่วนอื่นๆของเตาอบ	8
2.4 อุปกรณ์เสริม	8
3.วิธีการใช้งาน.....	11
3.1 คำแนะนำ.....	11
3.2 การใช้งานครั้งแรก	11
3.3 การใช้อุปกรณ์เสริม.....	12
3.4 วิธีการใช้เตาอบ	13
3.5 ข้อเสนอแนะสำหรับการปรุงอาหาร	15
4.วิธีการทำความสะอาดและบำรุงรักษา	18
4.1 ข้อเสนอแนะ.....	18

4.2 การทำความสะอาดด้วยระบบ Vapor Clean: ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (เฉพาะบางรุ่น)	18
4.3 การทำความสะอาดพื้นผิว.....	18
4.4 การทำความสะอาดทั่วไป	18
4.5 การทำความสะอาดคราบสกปรกและคราบอาหาร	18
4.6 การถอดประตูเตาอบ.....	21
4.7 การทำความสะอาดกระจกประตู.....	19
4.8 การถอดกระจกด้านในประตู.....	20
4.9 การทำความสะอาดด้านในเตาอบ.....	23
4.10 การบำรุงรักษาพิเศษ	25
5. การติดตั้ง.....	26
5.1 การต่อสายไฟ	26
5.2 การเปลี่ยนสายไฟ.....	26
5.3 ตำแหน่งการติดตั้งเตาอบ.....	27

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการใช้งาน

1.1 ข้อเสนอแนะเรื่องความปลอดภัยทั่วไป

อันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ใช้งาน

- ระวังเรื่องความร้อนระหว่างการใช้เตา
- ไม่ควรจับหรือโดนส่วนที่ทำความร้อน ระหว่างการใช้งาน
- ไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ใช้งานโดยลำพัง
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเตาอบ
- ระวังที่เครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรใช้วัสดุที่เป็นโลหะเช่น มีด, ช้อน, ส้อม กับผลิตภัณฑ์โดยตรง
- ควรปิดไฟทันทีหลังจากที่ใช้งานเสร็จ
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดโดยที่ไม่ได้มีการดูแลอย่างใกล้ชิด
- ควรได้รับคำแนะนำการติดตั้งและช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญ
- ห้ามดัดแปลงเตาอบ
- ห้ามนำวัตถุที่เป็นของแหลม หรือของมีคมใส่ลงไปในห้องของเตาอบ
- ไม่ควรซ่อมผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองหรือปราศจากผู้เชี่ยวชาญ
- หากสายไฟเกิดการชำรุดให้ติดต่อศูนย์บริการด้านเทคนิค และให้เปลี่ยนสายไฟทันที

ความเสียหายที่อาจจะเกิดขึ้นได้กับเตาอบ

- ไม่ควรใช้ของมีคมหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์เป็นกรดในการทำความสะอาดกระจก
- ใช้ภาชนะที่เป็นไม้หรือพลาสติก
- ไม่ควรนั่งบนเตาอบ
- ห้ามใช้เครื่องฟöhnน้ำทำความสะอาดเตาอบ
- ไม่ควรให้มีสิ่งของใด ๆ ปิดกั้นช่องระบายความร้อน หรือตัวกระจายความร้อน
- ห้ามละลายเตาอบขณะทำงาน เนื่องจากน้ำมันในอาหารอาจจะทำให้เกิดการลุกไหม้ได้
- ไม่ควรวางสิ่งของใด ๆ เอาไว้บริเวณเตาอบ
- ห้ามใช้เตาอบเพื่อทำความร้อนในห้องเด็กขาด

สำหรับเตาอบ

- ควรปิดสวิตซ์ไฟก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ
- ห้ามวางสิ่งของใดๆหรือนั่งบนประตูเตาอบที่เปิดอยู่
- ควรดูแลไม่ให้มีสิ่งใด ๆ ติดด้านในประตูเตาอบ

1.2 ความรับผิดชอบของบริษัท

ทางบริษัทจะปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดที่เกิดจาก

- การใช้ผลิตภัณฑ์ไม่ถูกต้องตามวัตถุประสงค์
- ไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งาน
- มีการเปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงผลิตภัณฑ์
- ไม่ได้ใช้อะไหล่เดิม
- ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำความปลอดภัย

1.3 จุดประสงค์การใช้งาน

- เต้าอบนี้ถูกออกแบบให้ใช้สำหรับในบ้าน ไม่เหมาะกับการเอาไปนอกจุดประสงค์อื่น
- ผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสำหรับเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี หรือผู้ที่มีความพิการ หรือไม่มีประสบการณ์ในการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า ยกเว้นจะอยู่ภายใต้การควบคุมของผู้ใหญ่
- ผลิตภัณฑ์ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานกับอุปกรณ์ตั้งเวลา หรือรีโมทคอนโทรล

1.4 ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม



ตามกฎหมายข้อบังคับ 2002/95/EC, 2002/96/EC และ 2003/108/EC ซึ่งเกี่ยวกับการลดมลภาวะของการใช้ผลิตภัณฑ์และเครื่องใช้ไฟฟ้า ซึ่งสัญลักษณ์กากบาทที่บ่งชี้ถึงขยะที่แสดงบนผลิตภัณฑ์นั้นๆ จะแสดงถึงเมื่อหมดอายุการใช้ของผลิตภัณฑ์จะต้องทำการแยกออกจากขยะประเภทอื่น ดังนั้น ผู้ใช้ต้องจัดการนำผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ส่งไปยังสถานที่กำจัดขยะประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือ ส่งกลับไปยังผู้จัดจำหน่าย โดยมีการจัดซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันตามหลักการแลกเปลี่ยน 1 ต่อ 1 ซึ่งจะก่อให้เกิดการนำกลับมาใช้ใหม่(รีไซเคิล) และสนับสนุนการจัดการอย่างเหมาะสม (ต่อสิ่งแวดล้อม) เพื่อหลีกเลี่ยงการก่อให้เกิดผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพ หากผู้ใช้กำจัดผลิตภัณฑ์ อย่างผิดกฎหมายอำนาจไปสู่การถูกลงโทษทางกฎหมายได้

บรรจุภัณฑ์สินค้าของบริษัทผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะสอดคล้องกับ เรื่องการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและกระบวนการนำกลับมาใช้ (รีไซเคิล) ดังนั้น โปรดช่วยกันทิ้ง บรรจุภัณฑ์สินค้าในสถานที่ที่เหมาะสม ซึ่งผู้ให้สามารถสอบถามข้อมูลสถานที่จัดเก็บรีไซเคิล และกำจัดขยะประเภทนี้ได้จากผู้จัดจำหน่ายหรือองค์กร/หน่วยงานในท้องถิ่น

ห้ามละลายวิธีการทิ้งหรือกำจัดบรรจุภัณฑ์อย่างถูกต้อง เนื่องจากวัสดุบางอย่างโดยเฉพาะ พลาสติก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อเด็กได้

1.5 แผ่นป้ายสินค้า

แผ่นป้ายสินค้าบ่งบอกข้อมูลสินค้า, หมายเลขประจำเครื่อง, ยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ ห้ามเอาแผ่นป้ายสินค้าออกใน
ทุกกรณี

1.6 สำหรับคู่มือนี้

หนังสือคู่มือเล่มนี้ เป็นส่วนประกอบหนึ่งของเตาอบ ซึ่งควรทำการเก็บรักษาไว้ให้อยู่ในสภาพที่ สมบูรณ์ตลอด
อายุการใช้งานของเตาอบ ควรทำความเข้าใจและอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียด รอบคอบก่อนการใช้งาน

1.7 วิธีการใช้คู่มือ



คำแนะนำ – ข้อมูลทั่วไป, ความปลอดภัย และการรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม



คำอธิบายเกี่ยวกับเตาอบ – ข้อควรรู้เกี่ยวกับเตาอบและอุปกรณ์เสริม



วิธีการใช้งาน – ข้อมูลวิธีการใช้งานเตาอบและอุปกรณ์เสริม



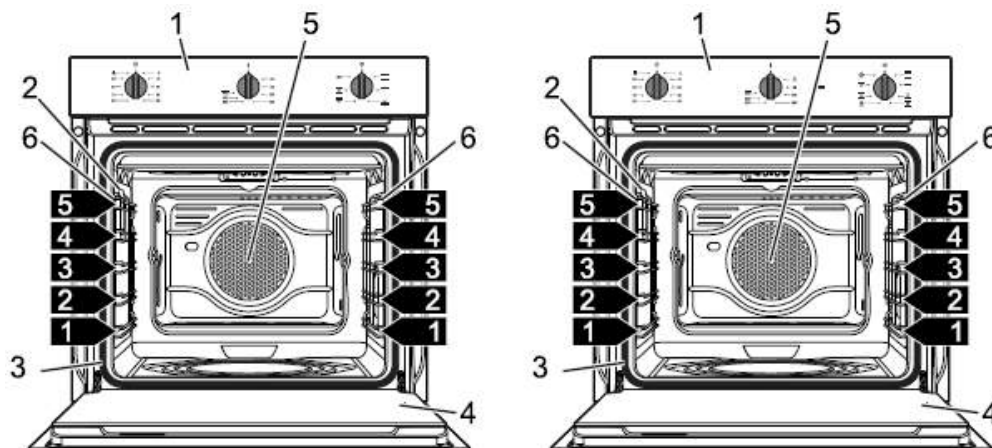
การทำความสะอาดและดูแล – ข้อมูลในการทำความสะอาดและดูแลเตาอบอย่างถูกต้อง



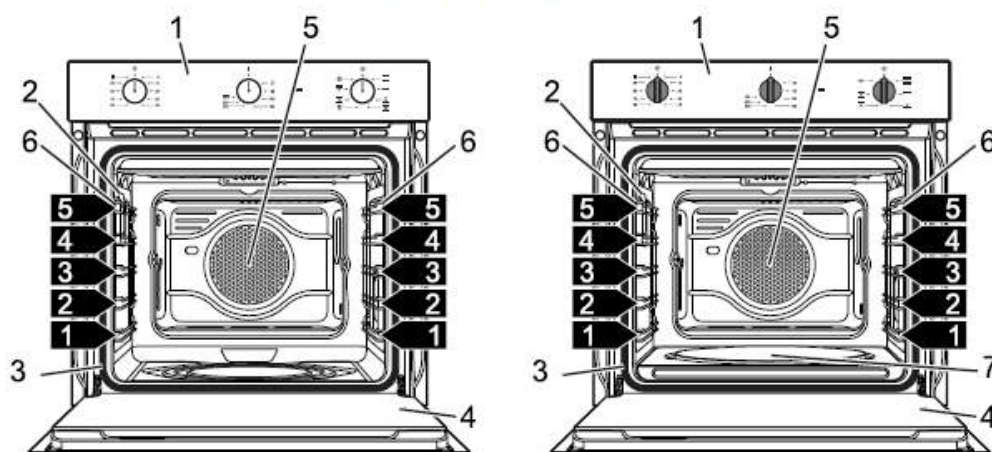
คำแนะนำสำหรับการติดตั้ง – เป็นการแนะนำสำหรับช่างผู้มีความชำนาญในการติดตั้ง และทดสอบ
เตาอบ

2. ข้อควรรู้เกี่ยวกับเตาอบ

2.1 ส่วนประกอบของเตาอบ



Multifunction models



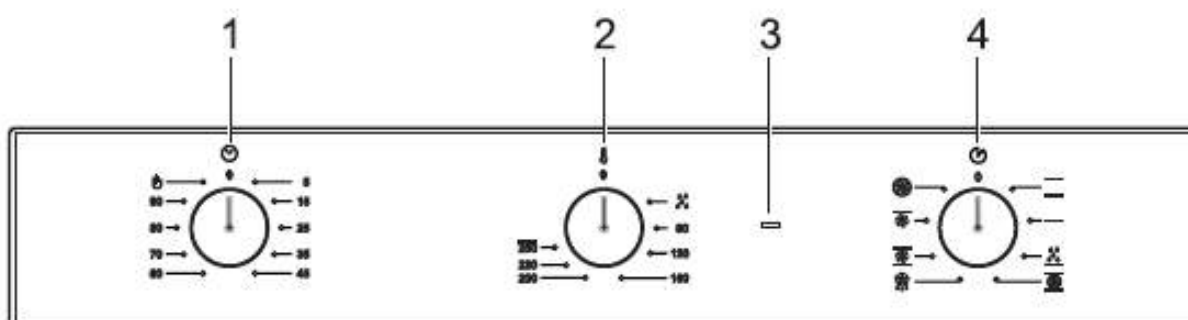
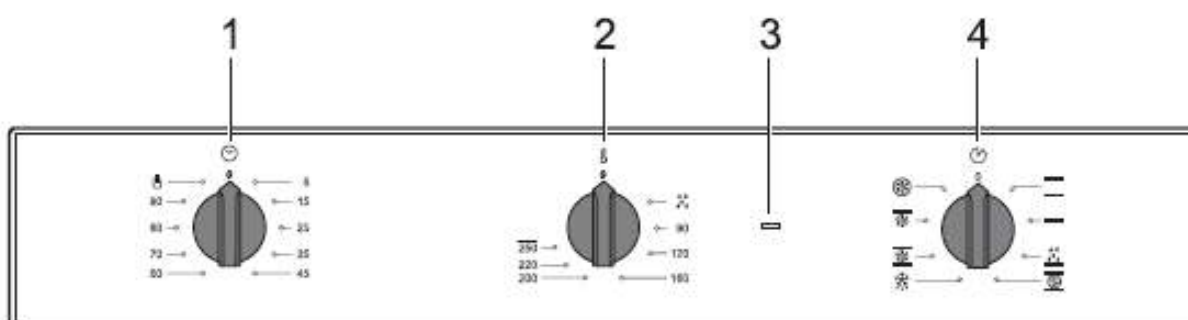
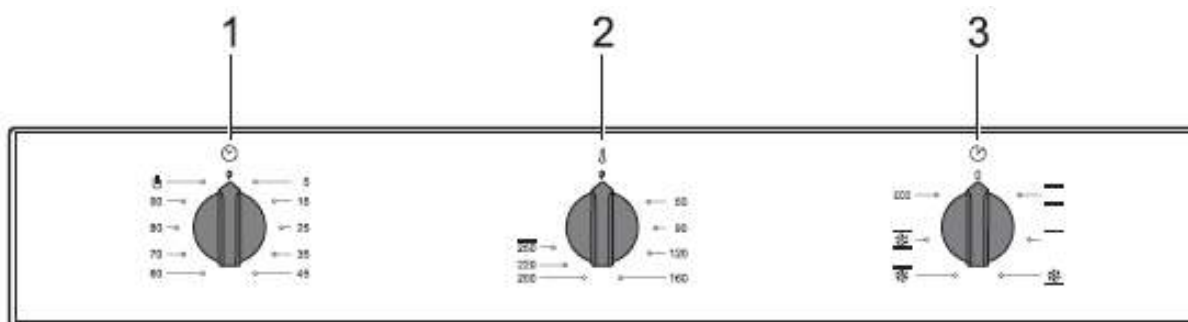
Multifunction models

Models with pizza plate

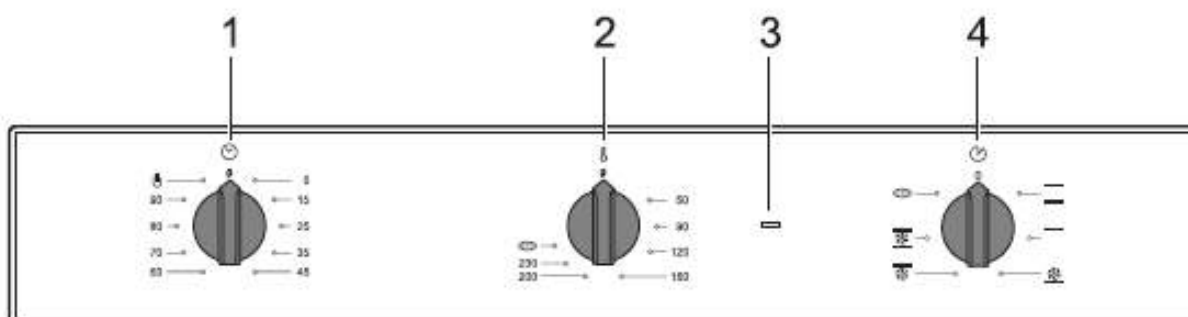
1. แผงควบคุมการทำงาน
2. ไฟส่องสว่างในเตาอบ
3. Seal
4. ประตูเตาอบ
5. พัดลมกระจายความร้อน
6. ชั้นวางตะแกรง
7. ถาดพิซซ่า (สำหรับบางรุ่นเท่านั้น)

1,2,3... ชั้นวางตะแกรงอบ

2.2 คำอธิบายแผงควบคุมด้านหน้า



Multifunction models



Models with pizza plate

ลูกบิดตั้งเวลาในการอบ (1)

ลูกบิดนี้ใช้สำหรับตั้งเวลาปรุงอาหาร ปรับได้ระหว่าง 5 – 90 นาที หรือการอบโดยไม่ตั้งเวลา

ลูกบิดปรับอุณหภูมิ (2)

ลูกบิดนี้สำหรับใช้เลือกปรับอุณหภูมิในการปรุงอาหาร หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เพื่อเลือกอุณหภูมิต่ำสุดจนถึงอุณหภูมิสูงสุด หรือเลือกโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ หรือโปรแกรมอบพิซซ่า (เฉพาะบางรุ่น)

สัญญาณไฟแสดงการทำงานของอุณหภูมิ (3)

เมื่อหมุนลูกบิดควบคุมอุณหภูมิแล้ว ไฟแสดงการทำงานของอุณหภูมิจะติดขึ้น และเมื่อสัญญาณไฟนี้ดับลง แสดงถึงอุณหภูมิในเตาอบได้ตามที่ได้ตั้งค่าไว้

ลูกบิดเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร (4)

ลูกบิดนี้สามารถหมุนเพื่อเลือกโปรแกรมในการปรุงอาหาร (บางโปรแกรมไม่ได้มีในทุก ๆ รุ่น)

2.3 ส่วนอื่นๆ ของเตาอบ

- ชั้นวาง

ใช้สำหรับวางตะแกรงหรือถาดในระดับความสูงที่แตกต่างกัน โดยเลือกได้ตั้งแต่ชั้นล่างสุด (ดูเพิ่มเติม 2.1 ข้อควรระวังเกี่ยวกับเตาอบ)

- พัดลมกระจายความร้อน

เตาอบจะมีระบบพัดลมระบายอากาศ ซึ่งจะทำงานทันทีเมื่อมีการเริ่มปรุงอาหาร การทำงานของพัดลมจะระบายอากาศออกทางด้านบนประตูเตาอบและจะทำงานต่อเนื่องอีกระยะหนึ่ง หลังจากเตาอบหยุดการทำงาน

2.4 อุปกรณ์เสริม

หมายเหตุ : อุปกรณ์เสริมทุกชิ้นขึ้นขึ้นอยู่กับรุ่น

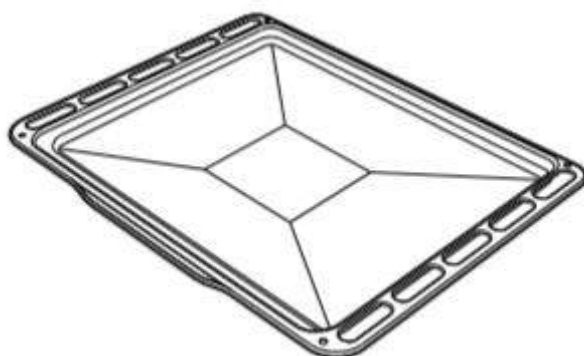
- ตะแกรง : ใช้วางภาชนะใส่อาหารสำหรับปรุง



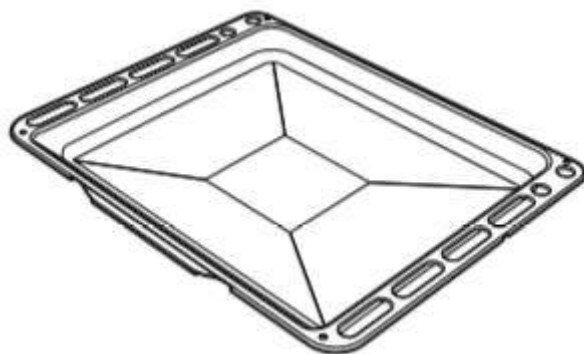
- ตะแกรงสำหรับวางอาหารย่าง : วางตะแกรงบนถาดสำหรับอาหารที่อาจมีกรไพลหยด



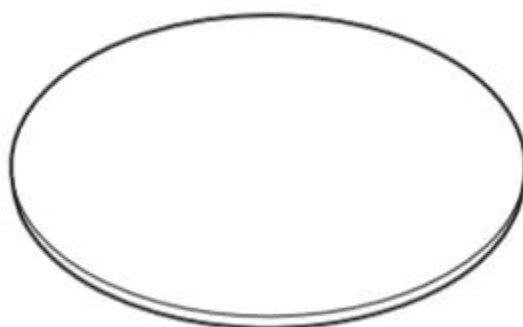
- ถาดเตาอบ : ใช้สำหรับรองน้ำมันจากอาหาร



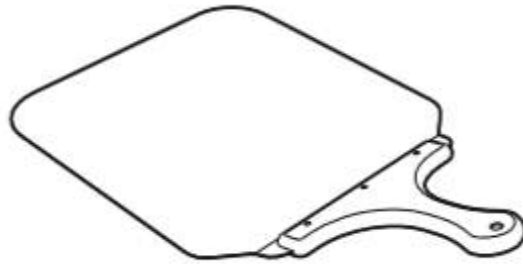
- ถาดอบ : ใช้สำหรับวางเค้ก, พืชชำ และขนมหวาน



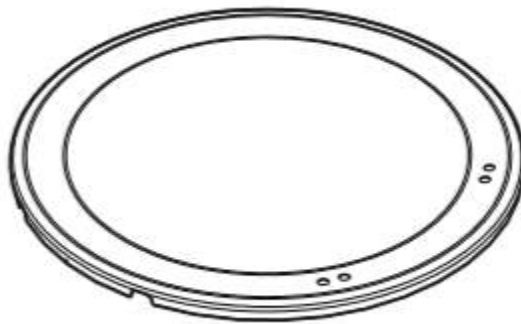
- ถาดพืชชำ : ใช้สำหรับการทำพืชชำหรือวางภาชนะที่ใกล้เคียง



- **ที่ตัดพิซซ่า :** ใช้สำหรับตัดพิซซ่าออกจากแผ่นหินพิซซ่า



- **ถาดปิดแผ่นหินพิซซ่า :** ใช้สำหรับปิดแผ่นหินพิซซ่าเมื่อไม่ได้ใช้งาน



3.วิธีการใช้งาน

3.1 คำแนะนำ

ในระหว่างการใช้งานอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงมาก



อันตรายจากการไหม้

- การปรุงอาหารต้องปิดประตูเตาอบทุกครั้ง
- ระหว่างการใช้เตาอบ ภายในเตาอบจะมีความร้อนสูง ควรระมัดระวังและสวมถุงมือทุกครั้งที่มีการใช้งาน
- ไม่ควรสัมผัสอุปกรณ์ทำความร้อนภายในเตาอบ
- ไม่ควรจะเทน้ำลงในเตาอบที่ร้อนจัด
- ไม่ควรให้เด็กเข้าไปใกล้เตาอบ ในระหว่างที่มีการใช้งาน



อันตรายจากไฟหรือการระเบิด

- ไม่ควรที่จะวางวัตถุไวไฟไว้ใกล้เตาอบ
- ไม่ควรใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่เป็นพลาสติกหรือกล่องเมื่อมีการปรุงอาหาร
- ไม่ควรใช้กระป๋องหรือกล่องยังไม่มีการเปิดในเตาอบ
- ห้ามละลายเตาอบขณะทำงาน เนื่องจากน้ำมันในอาหารอาจจะทำให้เกิดการลุกไหม้ได้
- ก่อนที่จะเปิดเครื่อง ควรเอาถาดหรือตะแกรงที่ไม่ได้ใช้ ออก



อันตรายที่จะทำให้สารเคลือบพื้นผิวเสียหาย

- ไม่ควรปิดบริเวณด้านล่างของเตาอบด้วยอลูมิเนียมหรือกระดาษฟอยล์
- ถ้าต้องการใช้กระดาษรองน้ำมันไม่ควรวางกระดาษไว้ใกล้พัดลมระบายอากาศภายในเตาอบ
- ไม่ควรวางถาดหรือกระทะที่พื้นเตาอบโดยตรง
- ไม่ควรเทน้ำลงบนเตาอบที่ร้อนโดยตรง

3.2 การใช้งานครั้งแรก

1. ลอกแผ่นฉลากต่าง ๆ ออกจากอุปกรณ์และส่วนอื่น ๆ ของเตาอบ ยกเว้นฉลากแสดงข้อมูลทางเทคนิค
2. ลอกแผ่นฟิล์มหรือพลาสติกที่ห่อหุ้มเตาอบทั้งด้านในและด้านนอกออก รวมถึงที่ห่อหุ้ม อุปกรณ์เสริมต่างๆ เช่น ถาดอบ, ถาดเตาอบสำหรับรองน้ำมัน, แผ่นหินพิชซ่า หรือ ถาดปิดแผ่นหินพิชซ่า
3. ก่อนการใช้งานเตาอบในครั้งแรก ควรถอดอุปกรณ์เสริมต่างๆ ออกจากเตาอบและนำไปล้างทำความสะอาดก่อน ดูตามข้อที่ 4 การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

4. ให้ปรับอุณหภูมิสูงสุดเพื่อกำจัดฝุ่นผงที่เกิดจากขบวนการผลิตหรือการขนส่ง

3.3 การใช้อุปกรณ์เสริม

- วิธีการใช้ตะแกรงและถาด

ตะแกรงและถาดอบมีตัวล็อค ซึ่งป้องกันไม่ให้เลื่อนออกมาโดยไม่ตั้งใจ ดังนั้น ควรใส่ตะแกรงและถาดอบอย่างถูกวิธีโดยให้ตัวล็อคอยู่ด้านล่าง (ตามภาพที่แสดง)



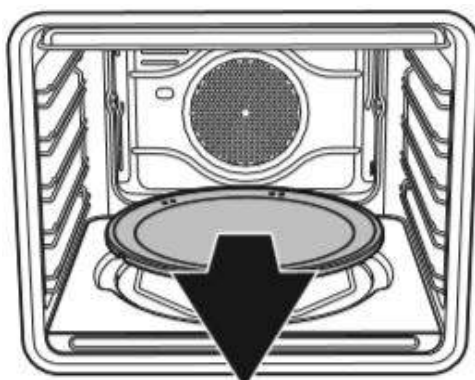
- วิธีการใช้ถาดตระแกรง

ตะแกรงอย่างต้องวางลงในถาดอบ (ตามภาพที่แสดง) เพื่อรองน้ำมันจากอาหาร ซึ่งในการปรุงอาหารจะมีน้ำมันที่ออกมาจากอาหารแล้วหยดลงไปในถาดอบ



- วิธีการใช้แผ่นหินพิซซา (เฉพาะบางรุ่น)

ให้ยกถาดปิดแผ่นหินพิซซาที่อยู่ด้านล่างเตาอบออกเมื่อเตาอบเย็น (ตามภาพที่แสดง) และวางแผ่นหินพิซซาลงไป ต้องแน่ใจว่าวางแผ่นหินพิซซาลงตามร่องที่จัดไว้ให้อย่างถูกต้อง การทำพิซซาให้ทำตามคู่มือการทำอาหาร




- วิธีการใช้ไม้พายตักพิซซ่า (เฉพาะบางรุ่น)


ที่ตักพิซซ่ามักจะมีด้ามจับทำจากไม้ เพื่อสะดวกต่อการวางและตักพิซซ่า ออกจากเตาอบ ที่ตักพิซซ่าจะทำด้วยโลหะ จึงควรโรยผงแป้งสาลีบาง ๆ เพื่อให้สะดวกต่อการใช้งาน มิเช่นนั้น พิซซ่าอาจจะติดกับพื้นผิวที่เป็น โลหะของที่ตักพิซซ่าได้ เนื่องจากความชื้นที่อยู่ในแป้งพิซซ่า










3.4 วิธีการใช้งานเตาอบ




1. เลือกโปรแกรมปรุงอาหารที่ถูกบิดเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร
2. เลือกอุณหภูมิที่ถูกบิดปรับอุณหภูมิ
3. เลือกการปรุงอาหารโดยเลือกการตั้งเวลาแบบเตือน (Minute minder) หรือ การอบต่อเนื่องไม่จำกัดเวลา (Manual cooking)
4. หากเลือกการตั้งเวลาแบบเตือนให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาให้ได้เวลาตามที่ต้องการ
5. เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้นจะมีสัญญาณเตือนและเตาอบจะหยุดการทำงานอัตโนมัติ หรือสามารถหมุนลูกบิดไปที่สัญลักษณ์  เพื่อให้เตาอบทำงานต่อเนื่องไม่จำกัดเวลา (Manual cooking)

คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้โปรแกรมปรุงอาหาร

1.  โปรแกรมประหยัด : การใช้ชดลวดอย่างและชดลวดความร้อนล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการปรุงอาหาร ปริมาณน้อย ใช้ชั้นวางแค่หนึ่งชั้น และเป็นโปรแกรมประหยัดพลังงาน

2.  โปรแกรมอบมาตรฐาน : การใช้ขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมกัน ซึ่งใช้ได้กับการอบอาหารทุกประเภท แต่โดยปกติจะเหมาะกับการทำอาหารเพียงครั้งละหนึ่งจานเท่านั้น และจะใช้ได้ดีกับ การอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก และโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับอาหารประเภท เนื้อสัตว์ที่มีไขมันเยอะ เช่น ห่านและเป็ด
3.  โปรแกรมย่าง : การใช้ความร้อนจากขดลวดย่าง เหมาะสำหรับการย่างอาหารประเภทเนื้อที่มีชิ้นขนาดบางหรือหน้าปานกลางและหากใช้ร่วมกับแกนหมุน(สำหรับรุ่นที่มีแกน หมุน) จะทำให้อาหารมีผิวสีน้ำตาลเกรียมอย่างทั่วถึง ซึ่งใช้ได้ดีกับการอบอาหาร ประเภทไส้กรอก,ซีโครง และเบคอน โปรแกรมนี้สามารถย่างอาหารที่มีปริมาณมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารประเภทเนื้อได้ดี
4.  โปรแกรมอบมาตรฐาน และพัดลมกระจายความร้อน : ใช้ความร้อนจากขดลวดบนและล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน เหมาะสำหรับปรุงอาหารชนิดเดียวกันในปริมาณมาก ซึ่งใช้ได้ดีกับการอบขนมปังกรอบและเค้ก รวมถึงการปรุงอาหารหลายชิ้นพร้อมกัน (การปรุงอาหารหลายชิ้นพร้อมกัน ควรวางอาหารชั้นที่ 2 และ 4)
5.  โปรแกรมย่างและพัดลมกระจายความร้อน : ใช้ความร้อนจากขดลวดย่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน เหมาะสำหรับปรุง อาหารประเภทย่างที่มีชิ้นขนาดใหญ่ เช่น ขาหมู
6.  โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างและพัดลมกระจายความร้อน : ใช้ความร้อนจากขดลวดล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ทำให้ปรุงอาหารได้เร็วขึ้น เหมาะสำหรับปรุงอาหารกึ่งสำเร็จรูปและอุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ใช้ได้กับอาหารทุกประเภท
7.  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน : ใช้ขดลวดความร้อนรอบพัดลม(อยู่ด้านหลังเตาอบ)และพัดลม เหมาะสำหรับปรุง อาหารได้มากขึ้นและต่างชนิดกันโดยที่การปรุงนั้นต้องใช้อุณหภูมิและเวลาที่เท่ากัน ซึ่งการหมุนเวียนของความร้อนกระจายไปอย่างทั่วถึง ซึ่งเหมาะสำหรับ การอบปลา, ผักและขนมปังกรอบพร้อมกัน (วางที่ระดับชั้นวางต่างกัน) โดยที่ กลิ่นและรสชาติของอาหารจะไม่ปะปนกัน (การปรุงอาหารหลายชิ้นพร้อมกัน ควรวางอาหารชั้นที่ 2 และ 4)
8.  โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ : ใช้การอบมาตรฐานพร้อมพัดลมร้อนเทอร์โบ เหมาะสำหรับปรุงอาหารได้มาก ชิ้นและต่างชนิดกัน อบอาหารได้จำนวนมากและอร่อย โดยที่กลิ่นและ

รสชาติ ของอาหารจะไม่ปะปนกัน เหมาะสำหรับอาหารชิ้นใหญ่และสุกทั่วถึง (การปรุงอาหารหลายชั้นพร้อมกัน ควรวางอาหารชั้นที่ 2 และ 4)

9.  โปรแกรมทำพิซซ่า : ใช้ความร้อนจากขดลวดบนและล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ในระดับที่ต่ำ เพื่อให้ส่วนประกอบเข้ากันได้ดี สามารถใช้กับการอบขนมปังกรอบและเค้กได้
10.  โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านล่าง : ใช้ความร้อนจากขดลวดล่างเพียงอย่างเดียว ซึ่งเหมาะสมกับอาหารประเภทที่ต้องการความร้อนสูง แต่ไม่ทำให้อาหารเกรียม เช่น เค้ก พาย ทาร์ท และพิซซ่า
11.  โปรแกรมละลายน้ำแข็ง : ละลายอาหารแช่แข็งด้วยพัดลมร้อนและอุณหภูมิอุ่น ไม่ทำให้อาหารสุก

3.5 ข้อเสนอแนะสำหรับการปรุงอาหาร

ข้อเสนอแนะทั่วไป

- แนะนำให้ใช้โปรแกรมพัดลมกระจายความร้อนเพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึงทุกชั้น
- ในกรณีทั่วไป ไม่สามารถที่จะทำให้เวลาในการอบอาหารสั้นลงด้วยการเพิ่มอุณหภูมิในการอบให้สูงขึ้น (เนื่องจากอาหารจะสุกเฉพาะด้านนอกแต่ด้านในไม่สุก)

ข้อเสนอแนะสำหรับการปรุงอาหารประเภทเนื้อ

- เวลาในการปรุงอาหารประเภทเนื้อ ขึ้นอยู่กับขนาดความหนาของชิ้นอาหาร, ลักษณะของอาหารและ ความชอบของผู้บริโภค
- เมื่อทำการย่างอาหารประเภทเนื้อแนะนำให้ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิสำหรับเนื้อ หรือใช้ช้อนกดที่เนื้อที่ย่างแล้ว ถ้าเนื้อแข็งแสดงว่าสุก แต่ถ้าไม่เป็นเช่นนั้นควรย่างต่อไปอีกสักพัก

ข้อแนะนำสำหรับการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมย่างและย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

- การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมาย่าง สามารถนำอาหารเข้าสู่เตาอบได้ตั้งแต่ก่อนที่จะอุ่นเตาอบ ซึ่งการอุ่น เตาอบจะมีผลต่ออาหาร
- การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมาย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน ต้องอุ่นเตาอบให้ความร้อนภายในถึงระดับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ก่อนจะนำอาหารเข้าสู่เตาอบ
- แนะนำให้วางอาหารตรงกลางตะแกรงเท่านั้น

ข้อเสนอแนะสำหรับการปรุงอาหารประเภทขนมหวานหรือขนมปังกรอบ

- ใช้แม่พิมพ์สี่เหลี่ยมสำหรับทำขนมหวาน : ซึ่งจะช่วยในการดูดซับความร้อนได้ดี
- อุณหภูมิและระยะเวลาในการปรุงอาหารขึ้นอยู่กับคุณภาพและชนิดของแป้ง
- ตรวจสอบเนื้อขนมอย่างถูกต้องวิธี : เมื่อการปรุงเสร็จสิ้น ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มตรงส่วนที่หน้าสุดของขนม ถ้าแป้งไม่ติดไม้ จิ้มฟันขึ้นมาแสดงว่าขนมสุกได้ที่แล้ว เมื่อนำขนมออกมาจากเตาอบและสังเกตเห็นว่าหน้าขนมแบน
- ในการอบครั้งต่อไปควรลดอุณหภูมิลงประมาณ 10°C และเพิ่มเวลาในการอบให้นานขึ้น

ข้อเสนอแนะสำหรับการละลายอาหารแช่แข็งและการบ่มแป้ง

- แนะนำให้จัดวางอาหารแช่แข็งในภาชนะที่ไม่มีฝาปิดบนชั้นวางที่ 1 ของเตาอบ
- อาหารที่จะนำมาละลายน้ำแข็งต้องไม่มีการห่อหุ้ม
- วางอาหารที่จะนำมาละลายน้ำแข็งในเตาอบไม่ให้เกยซ้อนกัน เมื่อละลายอาหารแช่แข็ง อาหารประเภทเนื้อ แนะนำให้จัดวางเนื้อบนตะแกรงโครเมียมที่ตำแหน่งชั้นวางที่สอง และวางถาดอบที่ชั้นวางที่หนึ่ง เพื่อให้ น้ำที่ออกจากอาหารเมื่อทำการละลายน้ำแข็งไหลหยดลงสู่ถาดอบ
- อาหารที่มีลักษณะประณีต บอบบาง สามารถห่อหุ้มด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ได้
- เพื่อให้การบ่มแป้งมีประสิทธิภาพ ควรวางภาชนะบรรจุน้ำไว้ด้านล่างของเตาอบ

ข้อเสนอแนะสำหรับการประหยัดพลังงาน

- ให้อายุการทำงานของเตาอบ 2-3 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาปรุงอาหาร เตาอบจะปรุงอาหารต่อไปด้วยอุณหภูมิที่สะสมอยู่ภายใน
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบโดยไม่จำเป็นขณะปรุงอาหาร เพื่อป้องกันการสูญเสียความร้อน
- รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
- เมื่อไม่ได้มีการใช้งาน ให้เอาถาดพิชซ่าออกแล้ววางที่ปิดเอาไว้แทน

Cooking information table

Food	Weight (Kg)	Function	Runner position from the bottom	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Lasagne	3 - 4	Static	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta bake	3 - 4	Static	1	220 - 230	45 - 50	
Roast veal	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Pork	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Sausages	1.5	Fan with grill	4	250	15	
Roast beef	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Roast rabbit	1.5	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Turkey breast	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Roast pork neck	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Roast chicken	1.2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					1st surface	2nd surface
Pork chops	1.5	Fan with grill	4	250	15	5
Spare ribs	1.5	Fan with grill	4	250	10	10
Bacon	0.7	Grill	5	250	7	8
Pork fillet	1.5	Fan with grill	4	250	10	5
Beef fillet	1	Grill	5	250	10	7
Salmon trout	1.2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Monkfish	1.5	Turbo	2	160	60 - 65	
Turbot	1.5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	250	8 - 9	
Bread	1	Circulaire	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	180 - 190	20 - 25	
Sponge cake	1	Circulaire	2	160	55 - 60	
Jam tart	1	Circulaire	2	160	35 - 40	
Ricotta cake	1	Circulaire	2	160 - 170	55 - 60	
Jam tarts	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Paradise cake	1.2	Circulaire	2	160	55 - 60	
Cream puffs	1.2	Turbo	2	180	80 - 90	
Light sponge cake	1	Circulaire	2	150 - 160	55 - 60	
Rice pudding	1	Turbo	2	160	55 - 60	
Brioche	0.6	Circulaire	2	160	30 - 35	

The times indicated in the table do not include preheating times and are provided as a guide only.

4.วิธีการทำความสะอาดและบำรุงรักษา

4.1 ข้อแนะนำ

- ไม่ควรใช้เครื่องไอน้ำทำความสะอาด
- ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของคลอรีน แอมโมเนีย หรือที่ออกฤทธิ์เป็นกรด ในส่วนที่เป็นโลหะ
- ไม่ควรใช้อุปกรณ์มีคม ทำความสะอาดในส่วนของที่เป็นกระฉก เช่น ฝอยขัดหม้อ
- ไม่ควรใช้อุปกรณ์แหลมคมหรือของมีคม ชูดเตาอบ

4.2 การทำความสะอาดด้วยระบบ Vapor Clean: ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ (เฉพาะบางรุ่น)

โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean เป็นโปรแกรมทำความสะอาดที่ช่วยให้เช็ดคราบสกปรกที่ติดอยู่ภายในเตาอบได้สะดวกขึ้น เนื่องจากความร้อนและไอน้ำจะช่วยทำให้คราบสกปรกจากอาหารเช็ดออกง่ายขึ้น

ก่อนการทำความสะอาดด้วยโปรแกรม Vapor Clean จะต้องให้แน่ใจว่าภายในเตาอบไม่มีเศษอาหารหรือสิ่งตกค้างที่หลงเหลือจากการปรุงอาหาร สามารถใช้โปรแกรมนี้ทำความสะอาดได้เมื่อเตาอบเย็นเท่านั้น

ก่อนจะใช้ระบบทำความสะอาดแบบ Vapor Clean ให้ถอดอุปกรณ์ทั้งหมดออกจากเตาอบ

- สำหรับรุ่นมัลติฟังก์ชัน: ใส่ถาดอบเข้าไปที่ชั้นวางตะแกรงชั้นที่ 1 เทน้ำประมาณ 40 ซีซี ลงไปในถาดอบ ระวังอย่าให้น้ำล้นถาด



- สำหรับรุ่นที่มีแผ่นหินพิชซ่า: ให้วางถาดเอาไว้ที่ชั้นล่างสุดของเตาอบ เทน้ำประมาณ 40 ซีซี ลงไปในถาดอบ ระวังอย่าให้น้ำล้นถาด




- ผสมน้ำกับสารทำความสะอาดแล้วฉีดพ่นด้านในเตาอบด้วยกระบอกฉีดน้ำให้ทั่วทั้งผนังด้านข้าง ด้านบน และพื้นเตาอบ



- เปิดประตูเตาอบ แล้วเลือกโปรแกรมทำความสะอาดแบบ Vapor Clean

*ห้ามฉีดน้ำและสารทำความสะอาดในปริมาณที่มากเกินไปเกิน 20 ครั้ง

ตั้งค่าโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

- หมุนปุ่มเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและปุ่มปรับอุณหภูมิ ไปที่  เพื่อเลือกโปรแกรมการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ Vapor clean
- ตั้งเวลาการทำงาน 18 นาที ด้วยปุ่มตั้งเวลาการอบ
- เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ เตาอบจะตัดการทำงานของขดลวดความร้อนทันที

เมื่อสิ้นสุดขั้นตอนการทำงานทำความสะอาด

- เปิดประตูเตาอบแล้วใช้ผ้าสะอาดเช็ดคราบสกปรกออก
- ใช้ฟองน้ำที่ไม่มีใยขัดเช็ดคราบสกปรกที่ยังคงเหลืออยู่
- ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบโดยเฉพาะเมื่อคราบไขมันเหลืออยู่
- เช็ดน้ำที่เหลืออยู่ในเตาอบให้หมด

หากต้องการขจัดสารตกค้างและเพื่อไม่ให้มีกลิ่นไม่พึงประสงค์จากการทำความสะอาดติด ควรอบเตาอบให้แห้งด้วยโปรแกรมพัดลมร้อนที่อุณหภูมิ 160°C โดยใช้เวลาประมาณ 10 นาที

*ควรสวมถุงมือกันความร้อนตลอดระยะเวลาในการใช้งานโปรแกรมทำความสะอาด

**ควรถอดประตูเตาอบออกเพื่อความสะดวกในการเช็ดทำความสะอาด

4.3 การทำความสะอาดพื้นผิว

เพื่อให้เตาอบมีสภาพที่ดีอยู่เสมอ ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน และควรทำความสะอาดขณะที่เตาอบเย็นแล้ว

4.4 การทำความสะอาดทั่วไป

- น้ำยาที่ใช้ทำความสะอาด ไม่ควรมีส่วนผสมของผงขัด หรือกรดที่มีคลอรีนผสมอยู่ เพราะจะทำให้เสียหายได้
- ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือน้ำยาทำความสะอาดเช็ดคราบสกปรกออก ใช้น้ำสะอาดล้างให้ทั่ว และเช็ดด้วยผ้าแห้งหรือผ้าไมโครไฟเบอร์

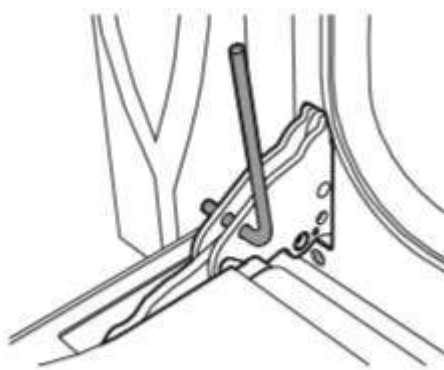
4.5 การทำความสะอาดคราบสกปรกและคราบอาหาร

ห้ามใช้โลหะ หรือของมีคมขูดออก เพราะจะทำให้พื้นผิวเตาอบ เป็นรอยได้ การทำความสะอาดให้ใช้น้ำยาที่ไม่มีส่วนผสมของผงขัด หากเป็นคราบอาหารที่เกาะแน่นให้ใช้ เครื่องมือที่เป็นไม้หรือพลาสติกขูดออกได้ ใช้น้ำสะอาดล้างให้ทั่วแล้ว ใช้ผ้าสะอาดหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง

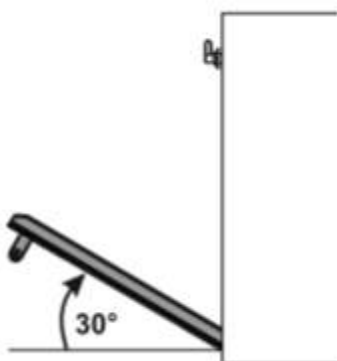
4.6 การถอดประตูเตาอบ

เพื่อการทำความสะอาดที่ง่าย สามารถถอดประตูออกได้โดย

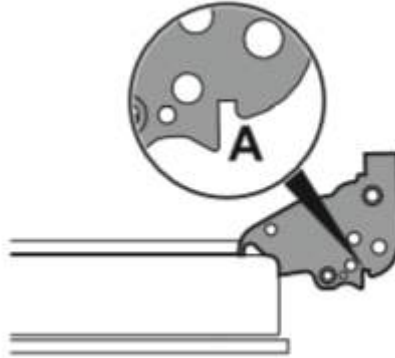
1. เปิดประตูเตาอบจนสุด ใส่หมุดลงไปช่องตามรูป



2. ใช้มือจับประตูทั้งสองข้างไว้ จากนั้นให้ยกประตูขึ้นโดยทำมุม 30 ° แล้วยกประตูออก



- ใส่ประตูเตาอบโดยให้บานพับเข้าช่องเดิมแล้ว โดยให้ร่อง(ตามรูป) เข้าไปในร่องสนิท จากนั้นค่อย ๆ วางบานประตูลงจนสุด จึงดึงหมุดออกจากฐานของบานพับประตู

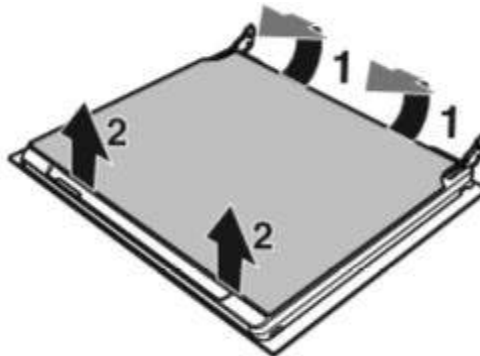


4.7 การทำความสะอาดกระจกประตู

กระจกประตูเตาอบควรได้รับการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ สามารถใช้อุปกรณ์ฟองน้ำได้ ถ้าคราบสกปรกมาก ให้ใช้ฟองน้ำผสมน้ำยาทั่วไป ทำความสะอาด และแนะนำให้ใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดจากตัวแทนจำหน่าย

4.8 การถอดกระจกด้านในประตู

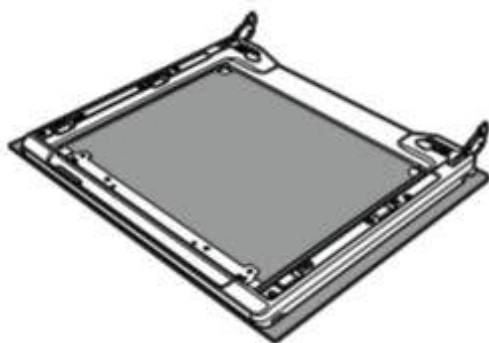
- ถอดบานประตูกระจก โดยยกบานประตูขึ้นด้านบนตามทิศทางที่ลูกศรชี้ขึ้น (ภาพที่ 1)
- ยกบานประตูกระจกขึ้นจากตัวล็อคทั้ง 4 จากบานประตู



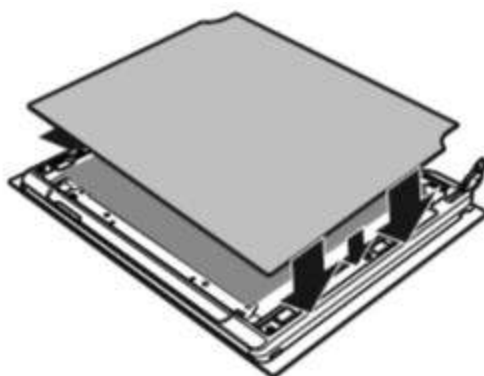
- บางรุ่นมีการกระจกตรงกลางให้ยกกระจกตรงกลางขึ้น



4. ให้ทำความสะอาดกระจกภายนอกและชั้นอื่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำ ในกรณีที่มีคราบสกปรกมาสามารถใช้ฟองน้ำกับน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปเช็ดคราบสกปรกออก



5. ใส่บานกระจกประตูกลับตำแหน่งเดิมก่อนยกออกมา
6. ใส่บานประตูกระจกชั้นใน ให้แผ่นกระจกอยู่ตรงกลาง และยึดเข้ากับตัวล็อกทั้ง 4 โดยกดลง



4.9 การทำความสะอาดด้านในเตาอบ

เพื่อให้การใช้งานเตาอบเกิดประสิทธิภาพที่ดีที่สุด ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังจากการใช้งาน และควรทำความสะอาดขณะที่เตาอบเย็นแล้ว

การทำความสะอาดตะแกรง และชั้นวางตะแกรงด้วยน้ำอุ่น ผสมน้ำยาที่ไม่มีส่วนผสมสารกัดกร่อน จากนั้นก็ล้างออกและเช็ดให้แห้ง



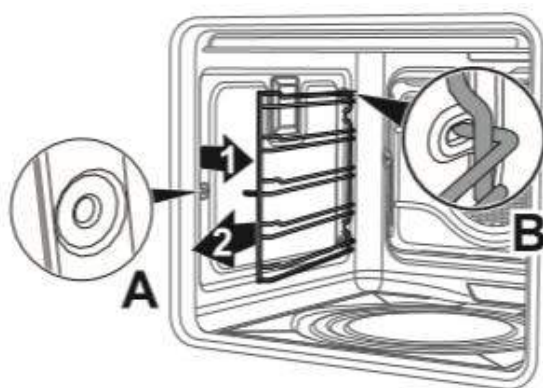
ควรทำการอบเตาอบเปล่าๆด้วยความร้อนสูงสุดเป็นเวลา 15-20 นาที เพื่อขจัดสารตกค้างภายใน เตาอบ หลังจากการทำความสะอาด เพื่อการทำความสะอาดที่ง่ายขึ้น สามารถถอดประตูเตาอบออกได้

วิธีการถอดตะแกรง/ถาดครอบออก

เพื่อให้สะดวกในการทำความสะอาดภายในเตาอบ ควรจะเอาตะแกรง/ถาดครอบออก การทำความสะอาดด้วยโปรแกรมทำความสะอาดด้วยตัวเอง(เฉพาะบางรุ่น)

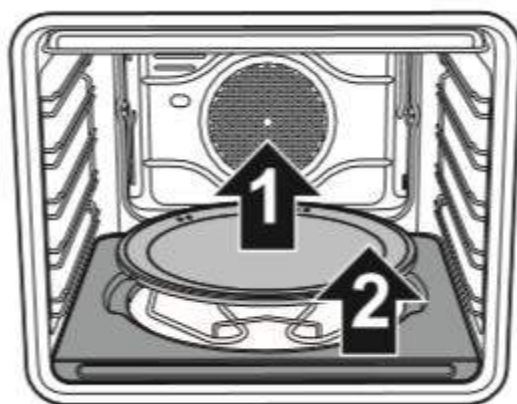
วิธีการถอด : ให้ดึงตะแกรงส่วนหน้าออกไปทางด้านข้าง เพื่อให้หลุดออกจากตัวล็อก A จากนั้นให้ดึงออกทางด้านหน้าเพื่อให้หลุดออกจากตัวล็อก B (ตามรูป)

หลังจากทำความสะอาดเสร็จเรียบร้อยแล้วให้นำตะแกรง/ถาดครอบ ใส่กลับที่เดิมตามขั้นตอนข้างต้น

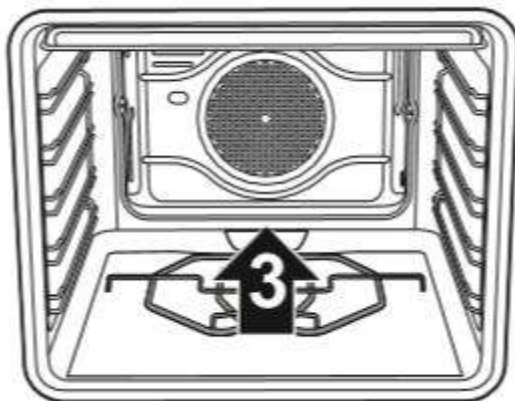


สำหรับรุ่นที่มีแผ่นหินพิชซ่า

1. ยกฝาปิดแผ่นหินพิชซ่า(หมายเลข1) และฐานวางแผ่นหินพิชซ่าด้านล่าง(หมายเลข2) ออก โดยให้ยกฐานขึ้นประมาณ 2-3 มิลลิเมตร จากนั้นยกออก



2. ยกขดลวดความร้อนด้านล่าง(หมายเลข3) ขึ้นประมาณ 2-3 เซนติเมตร แล้วทำความสะอาดพื้นด้านล่าง



3. ใส่ฐานวางแผ่นหินพิชชากลับที่เดิม โดยวางให้ขอบด้านในชิดกับผนังด้านหลังภายในเตาอบ ซึ่งช่วยลดความร้อนด้านล่างจะวางประกบเข้ากับฐานพอดี

การทำความสะอาดแผ่นหินพิชชา

แผ่นหินพิชชาควรทำ ความสะอาดแยกจากอุปกรณ์อื่น ๆ โดยปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

รุ่นไฟโรไลติก: ให้นำแผ่นหินพิชชาใส่เข้าไปในเตาอบและตั้งการทำงานของโปรแกรมไฟโรไลซิส เมื่อสิ้นสุดการทำงาน และแผ่นหินพิชชาเย็นลงจนอุ่น ให้ใช้ผ้าหมาดเช็ดทำความสะอาดคราบสกปรกที่หลงเหลือ

รุ่นมัลติฟังก์ชัน: จะต้องทำความสะอาดแผ่นหินพิชชาหลังจากการใช้งานทุกครั้ง ไม่ควรนำไปใช้งานต่ออีกครั้ง หากแผ่น หินพิชชามีคราบอาหารติดอยู่ การทำความสะอาด ให้เทน้ำส้มสายชูลงไปบนแผ่นหินพิชชาประมาณ 50 ซีซี แล้วทิ้งไว้ 10 นาที จากนั้นให้ขัดทำความสะอาดด้วยใยโลหะหรือฟองน้ำหยาบแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าและทิ้งไว้ให้แห้ง

- ก่อนทำความสะอาด ควรใช้ไม้พายที่ทำจากโลหะหรือที่ชะเตาฐานเซรามิค ทำความสะอาดคราบสกปรก รอย ไขมันบนแผ่นหินพิชชาออก
- เพื่อให้ได้ผลดี ควรทำความสะอาดขณะที่แผ่นหินพิชชายังอุ่น หรือมีฉนวนนั้นจะต้องทำความสะอาดด้วยน้ำร้อน
- ให้ใช้ใยโลหะหรือฟองน้ำหยาบชุบน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวขัด
- ห้ามใช้ผงซักฟอก
- ห้ามล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- ห้ามแช่แผ่นหินพิชชาในน้ำ
- ห้ามใช้งานแผ่นหินพิชชาทันทีหลังจากทำความสะอาด ให้วางแผ่นหินพิชชาที่ยังเปียกทิ้งไว้อย่างน้อย 8 ชั่วโมง
- เมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง อาจจะมีรอยแตกร้าวเล็ก ๆ ที่ผิวของแผ่นหินพิชชา รอยร้าวเหล่านี้เป็นเรื่องปกติซึ่งเกิดจากการหดหรือขยายตัวของวัสดุเคลือบหิน เมื่อได้รับความร้อนสูง

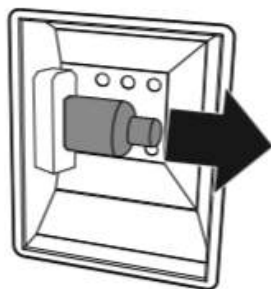
4.10 การบำรุงรักษาพิเศษ

การเปลี่ยนหลอดไฟส่องสว่างภายในเตาอบ

1. เอาอุปกรณ์ออกจากเตาอบให้หมด
2. ถอดชิ้นวางตะแกรงเตาอบออก
3. ถอดฝาครอบหลอดไฟออกโดยใช้ไขควง



4. เลื่อนหลอดไฟออกมาตามภาพ

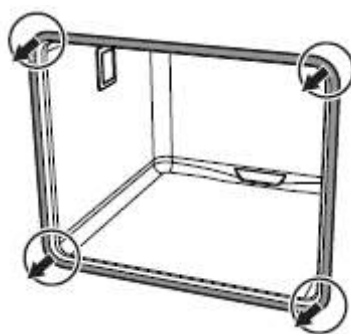


5. ทำการเปลี่ยนหลอดไฟ โดยใช้หลอดไฟประเภทเดียวกัน (40W)
6. ใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับสู่ที่เดิมโดยให้ด้านที่หล่อขึ้นรูปหันออก ทางด้านประตู
7. การใส่ฝาครอบหลอดไฟให้กดลงไปจนสุด เพื่อให้ฝาครอบยึดติดกับฐานหลอดไฟอย่างพอดี

*ควรใช้วัสดุกันความร้อนห่อหุ้มไว้ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟ

การถอดขอบยาง

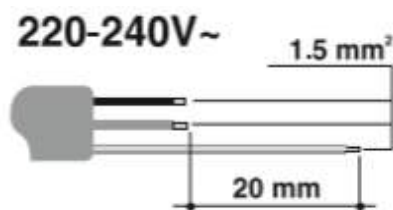
เพื่อให้สะดวกต่อการทำความสะอาดเตาอบ ควรถอดขอบยางเตาอบออก ขอบยางเตาอบจะยึดติดอยู่กับขอบประตูเตาอบด้านในเตาอบทั้ง 4 ด้าน การถอดให้ดึงขอบยางออกด้านนอก แล้วขอบยางจะหลุดออกจากประตูเตาอบ



5. การติดตั้ง

5.1 การต่อสายไฟ

- ให้ช่างผู้เชี่ยวชาญต่อสายไฟให้
- ต่อสายดินเพื่อความปลอดภัย การต่อสายดินต้องทำให้ถูกต้องตาม มาตรฐาน และตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีประสิทธิภาพ
- ตัดไฟหลักก่อนทำการต่อสายไฟ
- เต้าอบจะมีป้ายบอกยี่ห้อ รหัสรุ่น คุณลักษณะทางเทคนิค และหมายเลขเครื่องของเต้าอบติดอยู่ที่ ขอบประตูเต้าอบ ห้ามดึงป้ายออกในทุกกรณี
- เต้าอบนี้ ใช้ไฟ 220-240 โวลต์ : ควรใช้สายไฟประเภท H05V2V2-F สามสาย (ขนาด 3 x 1.5 ตารางมิลลิเมตร) ต้องต่อสายดิน (สีเหลือง-สีเขียว) เข้ากับเครื่องใช้ไฟฟ้า และต้องให้ยาว กว่าสายอื่น 20 มิลลิเมตร



การเชื่อมต่อถาวร

หากทำการเชื่อมต่อสายไฟกับเต้าอบแบบติดแน่นไม่สามารถถอดได้ ให้ทำการติดตั้งเบรกเกอร์เข้ากับสายไฟไว้ด้วยตามกฎการติดตั้งเต้าอบ โดยให้เบรกเกอร์อยู่ในตำแหน่งที่สามารถ เข้าถึงได้ง่าย

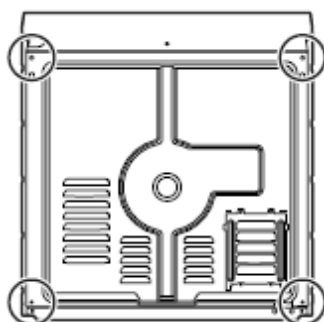
การเชื่อมต่อกับปลั๊กไฟ

ควรใช้เป็นประเภทเดียวกัน ไม่ควรปรับหรือลดขนาดหรือใช้ปลั๊กแบบต่อ เพราะอาจทำให้ร้อนเกินไปและไหม้ได้

5.2 การเปลี่ยนสายไฟ

ตัดไฟก่อนทำการเปลี่ยนสาย

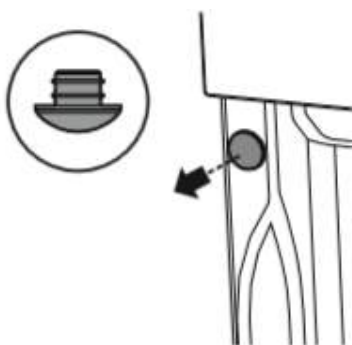
1. ถอดกรอบด้านหลังออกก่อนด้วยการขันสกรู เพื่อให้สามารถเข้าถึงขั้วสายไฟได้



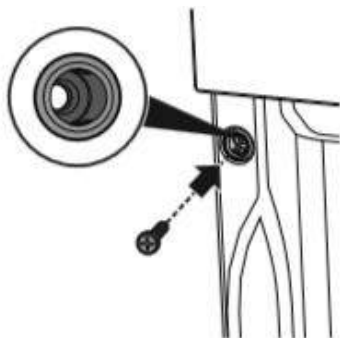
2. ทำการเปลี่ยนสายไฟ โดยใช้ขนาดสายไฟอย่างน้อย 1.5 ตารางมิลลิเมตร (3x1.5)
3. ต้องเดินสายไฟ (ทั้งสายไฟเตาอบและเตาแก๊ส) ไปในทิศทางที่หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับเตาอบ

5.3 ตำแหน่งการติดตั้งเตาอบ

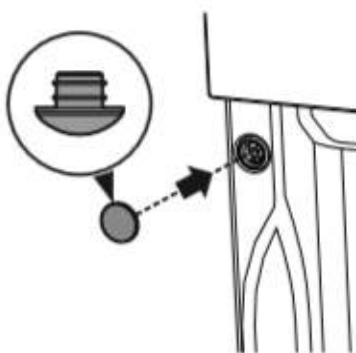
- ในการติดตั้งเตาอบไม่ควรใช้ประตูเตาอบเป็นอุปกรณ์ช่วยในการยกเตาอบเข้าที่ และไม่ควรวางของบนประตูเตาอบขณะที่เปิดอยู่
 - แนะนำในการติดตั้งเตาอบ ควรติดตั้งอย่างน้อย 2 คน
 - ช่องเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ในการวางเตาอบ จะต้องเป็นขนาดตามที่ระบุตามภาพที่แสดงด้านล่าง
1. ยึดเตาอบด้วยหมุด โดยการสอดฝาปิดหมุดที่อยู่ข้างในตรงประตูเตาอบ



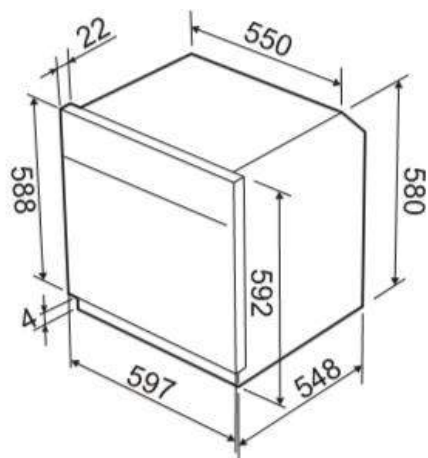
2. ติดตั้งเตาอบลงไปในช่อง
3. ยึดเตาอบกับเฟอร์นิเจอร์ด้วยน็อต



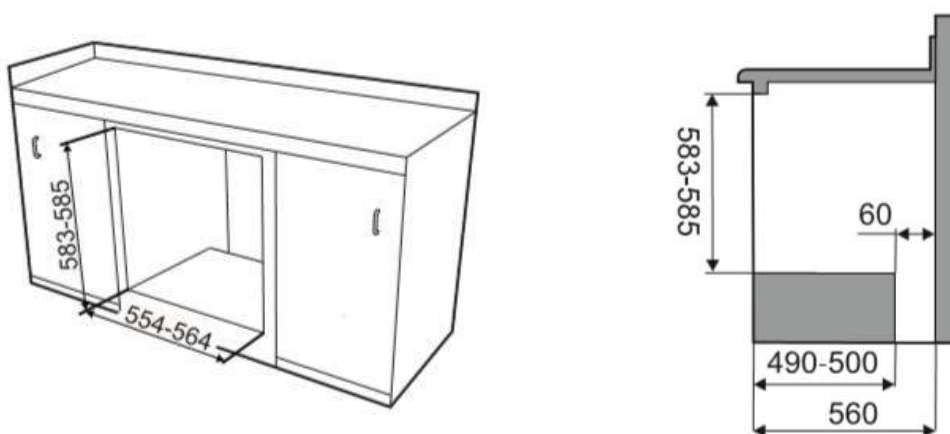
4. ปิดฝาหมุดกลับเข้าที่เดิม



ขนาดของเตาอบ



ขนาดช่องว่างสำหรับเตาอบที่ต้องการติดตั้งชั้นล่าง



ขนาดช่องว่างสำหรับเตาอบที่ต้องการติดตั้งชั้นบน

