



คู่มือเตาอบ
SF6400TVX



สารบัญ

1. คำแนะนำสำหรับการใช้งาน	2
1.1 คำแนะนำด้านความปลอดภัยทั่วไป	2-5
1.2 การใช้งานตามวัตถุประสงค์	6
1.3 ความรับผิดชอบของผู้ผลิต	6
1.4 คู่มือการใช้งานนี้	7
1.5 แผ่นระบุลักษณะผลิตภัณฑ์	7
1.6 วิธีกำจัด	7
1.7 วิธีศึกษาคู่มือ	8
2. ข้อควรระวังเกี่ยวกับเตาอบ	9
2.1 คำอธิบายทั่วไป	9
2.2 แผงควบคุม	10
2.3 คำอธิบายชิ้นส่วนต่าง ๆ	11
2.4 อุปกรณ์ประกอบการใช้งาน	11-12
3. การใช้งานเตาอบ	13
3.1 คำแนะนำ	13
3.2 การใช้งานครั้งแรก	13
3.3 การใช้งานอุปกรณ์	14
3.4 วิธีการใช้งาน	15-17
3.5 นาฬิกาสำหรับโปรแกรม	17-20
3.6 คำแนะนำในการประกอบอาหาร	21-23
4. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	24
4.1 คำแนะนำ	24
4.2 วิธีทำความสะอาดเตาอบ	24
4.3 วิธีถอดบานประตู	24
4.4 วิธีทำความสะอาดพื้นผิวบานประตู	25-28
4.5 ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ: เสริมการทำมาสะอาด (เฉพาะรุ่น)	29-30
4.6 การบำรุงรักษาพิเศษ	31-32
5. การติดตั้ง	33
5.1 การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า	33
5.2 การเปลี่ยนสายไฟ	33
5.3 การจัดวางตำแหน่ง	34-37
5.4 คำแนะนำสำหรับผู้ติดตั้ง	38

เราแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียด เพื่อให้ทราบขั้นตอนการดูแลรักษาคุณภาพของอุปกรณ์
ทั้งในด้านการใช้งานและความสวยงามของรูปลักษณ์ภายนอก

คุณสามารถอ่านข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ได้ที่: www.smeg.co.th



คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

1. คำแนะนำ

1.1 คำแนะนำด้านความปลอดภัยทั่วไป

โปรดระมัดระวังความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บต่าง ๆ

- ระหว่างการใช้งาน เครื่องและอุปกรณ์มีอุณหภูมิสูง เพื่อความปลอดภัยจึงห้ามจับอุปกรณ์หรือชิ้นส่วน ขณะทำความร้อน
- สวมถุงมือกันความร้อนเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายอาหาร หรือภาชนะจากเตาอบ
- ห้ามดับเพลิงด้วยน้ำหรือของเหลว: ปิดเครื่อง และคลุมเปลวเพลิงด้วยผ้าห่มกันไฟ (fire blanket) หรือวัสดุดับเพลิงประเภทอื่น
- เด็กอายุมากกว่า 8 ปีหรือบุคคลที่สูญเสียการควบคุม สมรรถภาพร่างกาย การควบคุมจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาด ประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สามารถใช้เตาอบได้หากมีผู้ใหญ่หรือผู้รับผิดชอบคอยกำกับ ดูแลความปลอดภัย
- ห้ามเด็กเล่นเตาอบและอุปกรณ์
- ควบคุมดูแลเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีอย่างใกล้ชิด ให้อยู่ในระยะห่างที่ปลอดภัยจากเครื่อง

- ควบคุมดูแลเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีอย่างใกล้ชิด ขณะใช้งานเตาอบ
- ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีทำความสะอาด ดูแลรักษาเตาอบและอุปกรณ์หากปราศจากการกำกับ ดูแลโดยผู้ใหญ่
- ขณะประกอบอาหาร ควรเฝ้าสังเกตการณ์สถานการณ์ อยู่เสมอ แม้ใช้ประกอบอาหารในระยะเวลาสั้นก็ตาม
- โปรดระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งเมื่อประกอบอาหาร ที่มีน้ำมัน หรืออาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันสูง เนื่องจากไขมันที่ละลายออกมาขณะอบอาจร้อนจัด จนเกิดเหตุเพลิงไหม้ได้
- ห้ามเทน้ำลงไปบนเตาที่ร้อนจัดโดยตรง
- ควบคุมปิดประตูเตาให้สนิททุกครั้งขณะประกอบอาหาร
- เมื่อประกอบอาหารเสร็จและต้องการนำอาหารออกจากเตา กรุณาแง้มบานประตูประมาณ 5 เซนติเมตร ก่อน เพื่อให้ไอน้ำระบายออกมาให้หมด จึงเปิดประตูเตาอบออกอย่างเต็มที่
- ห้ามแห้ว ยื่นสิ่งของทำจากโลหะ (เช่น ช้อน ส้อม มีด ฯลฯ) เข้าไปในช่องหรืออุปกรณ์ใด ๆ
- ปิดเครื่องทันทีหลังสิ้นสุดการใช้งาน



คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

- ห้ามใช้หรือเก็บรักษาวัสดุ / วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ โดยเด็ดขาด
- ห้ามฉีดพ่นสเปรย์ใดๆ ในบริเวณใกล้เคียงเตาอบ ขณะใช้งานโดยเด็ดขาด
- ห้ามปรับเปลี่ยนเครื่องและอุปกรณ์ด้วยตนเอง โดยพลการ
- เพื่อรักษามาตรฐานที่ดี กรุณาให้ผู้เชี่ยวชาญทำหน้าที่ ติดตั้ง หรือให้ความช่วยเหลือใดๆ เกี่ยวกับเตาอบ
- ห้ามซ่อมแซมเครื่องและอุปกรณ์ด้วยตนเอง หากปราศจากความช่วยเหลือหรือคำแนะนำจากช่างผู้เชี่ยวชาญ
- หากต้องการถอดปลั๊กเตาอบ ห้ามออกแรงดึงที่ ส่วนสายไฟความเสี่ยงที่อาจก่อความเสียหายต่อตัวเครื่อง
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดประเภทขี้ดลูหรือ กัดกร่อน (เช่น ผงซัก สารกำจัดคราบสกปรก ฟองน้ำใยโลหะ) ทำความสะอาดเครื่องหรือชิ้นส่วนที่ทำจากกระจก
- กรุณาใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่ทำจากไม้หรือพลาสติก
- ห้ามใช้วัสดุที่มีคุณสมบัติขีดข่วน กัดกร่อน หรือแหลมคมกับเครื่อง
- กรุณาปิดเตาหรือแผ่นทำความร้อนด้านบนเครื่อง ขณะทำความสะอาดด้วยโหมดไฟโรไลซิส (หากมี)
- โปรดอย่านั่งบนเตาอบ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของ คลอรีน แอมโมเนีย หรือสารฟอกสีบนชิ้นส่วนโลหะ หรือเคลือบโลหะ (เช่น อะโนไดซ์ นิกเกิล หรือโครเมียม)
- ควรสอดถาดและตะแกรงเข้าไปตามแนวด้านข้าง จนสุด กลไกล็อกจะป้องกันไม่ให้ดึงถาดหรือตะแกรง ออกโดยไม่ตั้งใจ กรุณาตรวจสอบว่าตำแหน่งของ กลไกล็อกกล่าวอยู่ได้ถาด/ตะแกรง ทางด้านในของเตาอบ
- ห้ามใช้อุปกรณ์อัดฉีดแรงดันน้ำทำความสะอาดเครื่อง
- ห้ามฉีดพ่นสเปรย์ใดๆ ในบริเวณใกล้เคียงเตาอบ
- ห้ามปิดกั้นหรือขัดขวางการทำงานของช่องระบาย อากาศและความร้อน
- ห้ามวางวัตถุสิ่งของบนบนพื้นผิวสำหรับ ประกอบอาหาร
- ห้ามใช้เตาอบทำความอบอุ่นแก่ห้องหรือที่อยู่อาศัย โดยเด็ดขาด



คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

- ห้ามใช้ภาชนะ/อุปกรณ์เครื่องครัวที่ทำจากพลาสติกในการประกอบอาหาร
- ห้ามนำกระป๋องหรือภาชนะที่ซีล/ปิดผนึกเข้าเตาอบ
- ขณะประกอบอาหาร
กรุณานำถาดและตะแกรงที่ไม่ใช่ช้อออกจากเตาอบ
- ห้ามคลุมช่องว่างด้านล่างเตาอบด้วยแผ่นอะลูมิเนียมหรือฟอยล์
- ห้ามวางกระทะหรือถาดที่ช่องด้านล่างสุดของเตาอบ
- หากคุณต้องการใช้กระดาษกันไขมัน
กรุณาวางในตำแหน่งที่ไม่รบกวนการไหลเวียนของลมร้อนภายในเตาอบ
- ห้ามวางหรือพักถาด ตะแกรง อาหารบนบานประตูที่เปิดไว้ หรือบนกระจะกของบานประตู
- หากต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบ
ห้ามออกแรงยกหรือดันบริเวณประตูเตาอบ
- หลีกเลี่ยงการออกแรงดึง/ดันบริเวณบานประตูขณะที่เปิดค้างไว้

- หากต้องการยก/เคลื่อนย้ายเตา ห้ามจับหูประตูเพื่อยกหรือออกแรง

การติดตั้งและบำรุงรักษา

- ห้ามติดตั้งเตาอบในยานพาหนะ เช่น เรือ รถคาราวาน
- ห้ามติดตั้งเตาอบบนแท่นที่ยกขึ้น
- หากต้องการนำเครื่องเข้าไปในช่องสำหรับติดตั้งเตาอบ โปรดขอความช่วยเหลือจากบุคคลที่ 2
- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เครื่องมีความร้อนสูงเกินไป
ไม่ควรติดตั้งเตาอบด้านหลังแผงหรือประตูตกแต่ง
- เพื่อรักษามาตรฐานที่ตีกรุ่นให้ผู้เชี่ยวชาญทำหน้าที่ติดตั้ง หรือให้ความช่วยเหลือใดๆ เกี่ยวกับเตาอบ
- ความหมายให้ช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญต่อเตาอบเข้ากับระบบไฟฟ้า
- เชื่อมต่อเข้ากับระบบสายดิน เพื่อมาตรฐานด้านความปลอดภัย
- ใช้สายไฟฟ้าทนความร้อนอย่างต่ำ 90 องศาเซลเซียส
- แรงบิดของสกรูในหัวต่อสายไฟควรอยู่ระหว่าง 1.5 - 2 Nm.



คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

- หากสายไฟได้รับความเสียหาย
กรุณาติดต่อฝ่ายสนับสนุนทางเทคนิคโดยทันที
เพื่อเปลี่ยนสายไฟ
- ควรใช้/สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันความเสี่ยงต่าง ๆ (PPE)
เสมอก่อนเริ่มปฏิบัติงาน (งานติดตั้ง ซ่อมบำรุง จัดวาง
หรือเคลื่อนย้าย)
- ก่อนเริ่มปฏิบัติงานใดๆ
ควรปิดเครื่องและระบบเชื่อมต่อไฟฟ้าให้เรียบร้อย
- สามารถติดตั้งเครื่องได้ที่ระดับความสูงมากที่สุด 4,000
เมตรเหนือระดับน้ำทะเล สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- โปรดระมัดระวังอยู่เสมอ เนื่องจากในบางอุณหภูมิ
คุณอาจมองไม่เห็นไอน้ำ/ไอความร้อน
- ควรเปิดประตูเตาอบอย่างระมัดระวังในระหว่าง
หรือเมื่อเสร็จสิ้นการอบอาหาร
- งาน ชาม ภาชนะที่ใช้ควรทำจากวัสดุทนต่อความร้อน
และไอน้ำ
- ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟ
กรุณาตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเครื่องแล้ว
จึงเริ่มดำเนินการ
- ห้ามวางสิ่งของมีน้ำหนัก หรือนั่งบนบานประตูเตาอบ

- โปรดระมัดระวังไม่ให้มีวัตถุสิ่งของใดๆ ติดค้างที่
ขอบประตู

- ห้ามติดตั้ง/ใช้งานเตาอบภายนอกอาคาร

1.2 การใช้งานตามวัตถุประสงค์

- ออกแบบมาเพื่อประกอบอาหารภายในครัวเรือน
การใช้งานนอกเหนือจากที่ระบุถือเป็นการใช้งาน
ผิดประเภท
- เตาอบนี้ไม่ได้ถูกออกแบบเพื่อใช้ร่วมกับเครื่องจับเวลา
ภายนอกเตา หรือระบบรีโมตคอนโทรลสั่งการใดๆ

1.3 ความรับผิดชอบของผู้ผลิต

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหาย
ต่อทรัพย์สินอันเกิดจาก:

- การใช้งานเครื่องเพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกเหนือจาก
ที่ระบุไว้
- ความผิดพลาดที่เกิดจากการไม่ศึกษาหรือปฏิบัติตาม
คู่มือการใช้งาน
- ผู้ใช้ปรับเปลี่ยนเครื่องหรือชิ้นส่วนใดๆ ด้วยตนเอง
โดยพลการ
- ใช้ชิ้นส่วนที่ไม่ได้ผลิตจากผู้ผลิตหรือไม่ใช่
ส่วนประกอบเดิมของเตาอบ



คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

1.4 คู่มือการใช้งานนี้

คู่มือการใช้งานนี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ ควรเก็บรักษาในที่สะดวกต่อการอ่านในสภาพสมบูรณ์ ตลอดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้ผลิตภัณฑ์

1.5 แผ่นระบุลักษณะผลิตภัณฑ์

แผ่นระบุลักษณะผลิตภัณฑ์ช่วยบ่งบอกข้อมูลเชิงเทคนิค เลขหมายประจำเครื่อง รวมถึงยี่ห้อผู้ผลิต ห้ามเคลื่อนย้ายแผ่นดังกล่าวโดยเด็ดขาด

1.6 วิธีกำจัด



เมื่อสิ้นสุดอายุการใช้งาน หากต้องการกำจัดเครื่อง กรุณาคัดแยกประเภทออกจากขยะอื่น (ตามคำสั่ง 2002/95/EC 2002/96/EC และ 2003/108/EC) เครื่องใช้ไฟฟ้ารุ่นนี้ไม่มีส่วนประกอบหรือสารเคมีในปริมาณที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือสิ่งแวดล้อม ตามการพิจารณาคำสั่งปัจจุบันของทวีปยุโรป

วิธีกำจัดเครื่องนี้:

- ตัดกระแสไฟฟ้า เคลื่อนย้ายพร้อมปลั๊กและสายไฟ



กระแสไฟฟ้า

ระมัดระวังอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตัดกระแสไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก
- ถอดปลั๊กเตาอบ



คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

- กรุณานำส่งเครื่องไปยังศูนย์คัดแยกและรีไซเคิลขยะ ศูนย์คัดแยกขยะจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่คุณสะดวก หรือนำไปยังศูนย์จำหน่ายเครื่องใช้ไฟฟ้า เมื่อคุณต้องการซื้อสินค้าชิ้นใหม่
- ผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ห่อหุ้มด้วยวัสดุที่ไม่ก่อมลภาวะ สามารถนำไปรีไซเคิลได้ จึงเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- กรุณานำวัสดุห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์รีไซเคิลเพื่อเข้ากระบวนการนำกลับมาใช้ใหม่ต่อไป



กระแสไฟฟ้า

ระมัดระวังอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตัดกระแสไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลัก
- ถอดปลั๊กเตาอบ

1.7 วิธีอ่านคู่มือ

คู่มือการใช้งานนี้ประกอบด้วย สัญลักษณ์ดังต่อไปนี้:



ขั้นตอน

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับคู่มือ ความปลอดภัยและวิธีการ กำหนดทั้งเมื่อสิ้นสุดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์



คำอธิบาย

คำอธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบต่าง ๆ



การใช้งาน

ข้อมูลด้านการใช้งานของผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบต่าง ๆ คำแนะนำสำหรับการประกอบอาหาร



วิธีทำความสะอาดและดูแลรักษา

ข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาด รวมถึงวิธีดูแลรักษาของผลิตภัณฑ์



การติดตั้ง

ข้อมูลสำหรับช่างผู้ชำนาญการ: วิธีติดตั้ง การทำงาน ขั้นตอนการตรวจสอบ



คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย



คำแนะนำทั่วไป



เคล็ดลับ

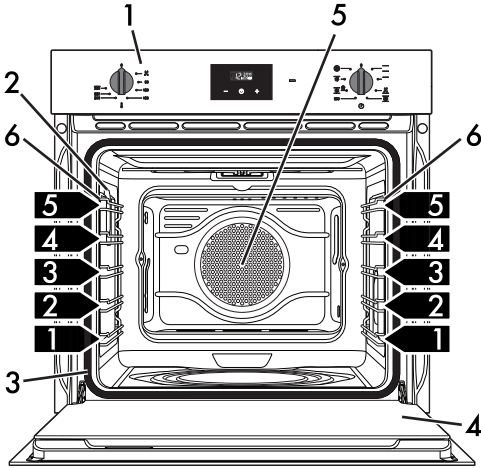
1. การเรียงลำดับคำแนะนำการใช้งาน
 - ข้อมูลชุดเดียว



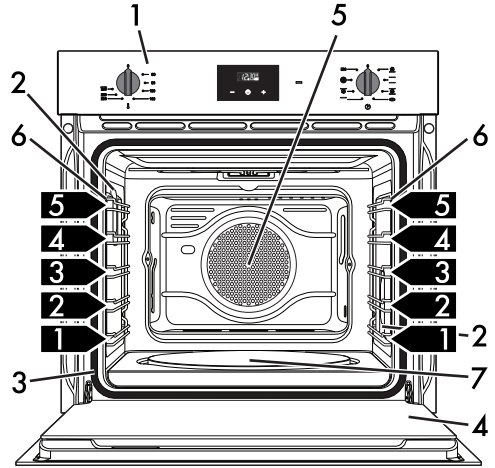
ข้อควรรู้เกี่ยวกับเตาอบ

2. คำอธิบาย

2.1 คำอธิบายโดยทั่วไป



รุ่นมัลติฟังก์ชัน



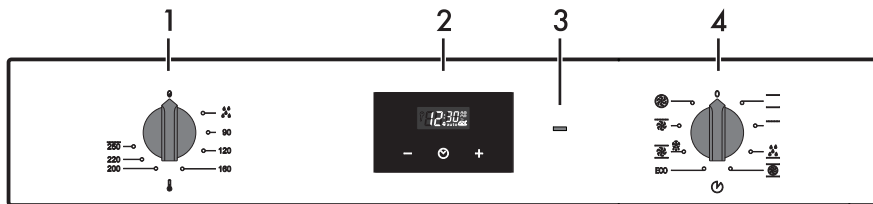
รุ่นที่มีแผ่นหินอบพิซซ่า

1. แผงควบคุม
 2. ไฟส่องสว่าง
 3. ขอบซีล
 4. บานประตู
 5. พัดลมกระจายความร้อน
 6. ชั้นวางตะแกรง / ถาดเตาอบ
 7. แผ่นหินอบพิซซ่า
- 1 2 3 ... ระดับชั้นวางถาดอาหาร

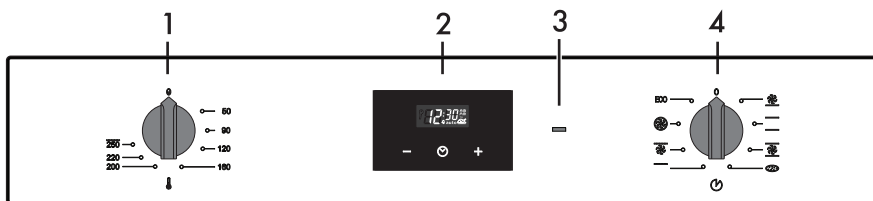


ข้อควรรู้เกี่ยวกับเตาอบ

2.2 แผงควบคุม



รุ่นมีคัตฟังก์ชัน



รุ่นที่มีแผ่นหินอบพิซซ่า

1. ปุ่มปรับอุณหภูมิ

บิดเพื่อปรับระดับความร้อนที่ต้องการอบอาหาร
หมุนตามเข็มนาฬิกา
เพื่อปรับจากอุณหภูมิต่ำสุดไปยังอุณหภูมิสูงสุด

2. นาฬิกาสำหรับโปรแกรม

ใช้แสดงเวลาปัจจุบัน รวมถึงตั้งเวลาประกอบอาหาร
และนาฬิกาที่ต้องการ

3. หลอดไฟเทอร์โมสตัท

หลอดไฟจะสว่างเพื่อบ่งบอกว่าเครื่องกำลังทำความร้อน
อยู่ เมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งแล้วหลอดไฟจะดับลงอัตโนมัติ
หากหลอดไฟติดและดับเป็นประจำ
แสดงว่าเตาอบกำลังรักษาอุณหภูมิภายในให้คงที่

4. ลูกบิดปรับฟังก์ชัน

ฟังก์ชันต่าง ๆ

ของเตาอบเหมาะสำหรับการประกอบอาหารในโหมดที่
ต่างออกไป เมื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการแล้ว กรุณาหมุน
ปุ่มปรับอุณหภูมินี้เพื่อตั้งอุณหภูมิที่ต้องการอบอาหาร



ข้อควรรู้เกี่ยวกับเตาอบ

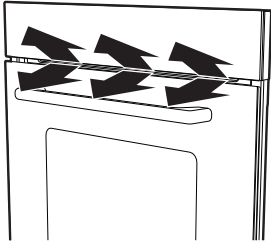
2.3 คำอธิบายชิ้นส่วนต่าง ๆ

ชั้นวางถาด

คุณสามารถเลือกวางถาดและตะแกรงที่ระดับความสูงต่าง ๆ ตามต้องการจากล่างไปบน (กรุณาศึกษาหัวข้อที่

2.1 คำอธิบายทั่วไป)

พัดลมระบายความร้อน



พัดลมระบายความร้อนจะทำงานพร้อมเตาอบ

พัดลมจะทำให้อากาศถ่ายเทอย่างสม่ำเสมอออกจากบริเวณด้านบนของประตูเตาอบ

ซึ่งอาจถ่ายเทอากาศต่ออีกสักพักหลังปิดเครื่องแล้ว

ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ

ไฟส่องสว่างภายในเตาอบจะติดเมื่อ :

- เปิดประตูเตาอบ (เฉพาะรุ่น)
- ใช้งานฟังก์ชันต่าง ๆ

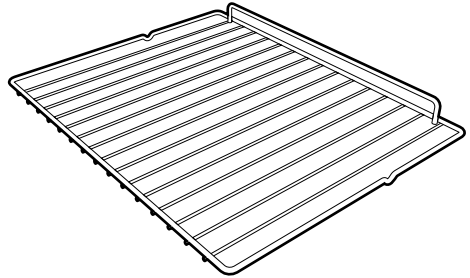
ยกเว้นฟังก์ชันโปรแกรมอบประหยัด (หากมี)

2.4 อุปกรณ์ประกอบการใช้งาน



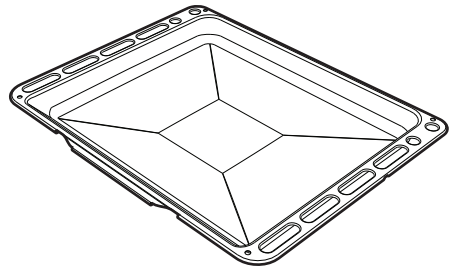
อุปกรณ์บางชนิดไม่รวมในเตาอบบางรุ่น

ตะแกรง



เหมาะสำหรับวางและอบอาหารที่อยู่ในภายในภาชนะ

ถาดลิก

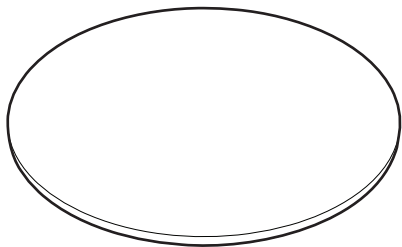


เหมาะสำหรับรองรับน้ำมันหรือไขมันที่หยดลงจากถาดด้านบน หรืออบอาหารประเภทพาย พิซซ่า หรืออบขนมหวานต่าง ๆ



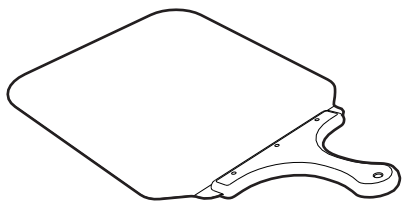
ข้อควรรู้เกี่ยวกับเตาอบ

แผ่นหินสำหรับอบพิซซา (เฉพาะรุ่น)



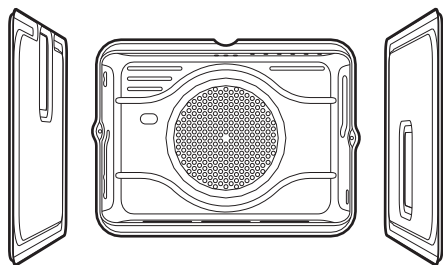
ออกแบบมาเพื่ออบพิซซาหรืออาหารประเภทที่คล้ายกัน โดยเฉพาะ

ที่ตัดพิซซา (เฉพาะรุ่น)



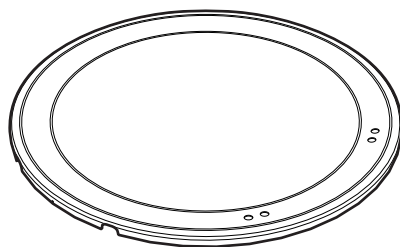
เพื่อตัดและวางพิซซาบนแผ่นหินในเตาอบอย่างสะดวก

แผงทำความสะอาดด้วยตัวเอง (เฉพาะรุ่น)



ชิ้นส่วนดังกล่าวจะคอยดูดซับคราบมันขนาดเล็กร่างต่าง ๆ

ฝาครอบแผ่นหินอบพิซซา (เฉพาะรุ่น)



สำหรับวางในฐานด้านในของเตาอบเพื่อปิดแผ่นหิน เมื่อไม่ได้ใช้งาน



ชิ้นส่วนและอุปกรณ์ที่ถูกออกแบบมา เพื่อสัมผัสอาหารล้วนผลิตจากวัสดุปลอดภัย ตามข้อกำหนดกฎหมายปัจจุบัน



คุณสามารถสั่งซื้อชิ้นส่วน/อุปกรณ์เสริม หรือที่มาจากศูนย์บริการลูกค้าที่เป็นตัวแทนของบริษัทฯ ควรใช้ชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่รับรอง โดยผู้ผลิตเท่านั้น



การใช้งานเตาอบ

3. การใช้งาน

3.1 คำแนะนำ



ขณะการใช้งาน อุณหภูมิภายในเตาอบสูงมาก โปรดระมัดระวังอันตรายจากความร้อนลวก

1. ขณะประกอบอาหาร ควรปิดประตูเตาอบเสมอ
2. ระหว่างการใช้เตาอบภายในเตาอบจะมีความร้อนสูง ควรระมัดระวังและสวมถุงมือทุกครั้งที่มีการใช้งาน
3. ห้ามสัมผัสอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนภายในเตาอบ ขณะประกอบอาหารโดยไม่สวมใส่ถุงมือ
4. หลังจากการปรุงอาหารเตาอบยังคงมีความร้อนเหลืออยู่ ห้ามเทน้ำลงบนพื้นเตาอบและถาดโดยตรง
5. เตาอบนี้ไม่อนุญาตให้เด็กหรือผู้ที่ขาดประสบการณ์การใช้ ถ้าหากใช้งานควรอยู่ภายใต้การดูแลของผู้ใหญ่



การใช้งานผิดวัตถุประสงค์ เสี่ยงต่อการทำความเสียหายต่อพื้นผิว

6. ห้ามคลุมช่องว่างด้านล่างเตาอบด้วยแผ่นอะลูมิเนียมหรือฟอยล์
7. หากคุณต้องการอบอาหารโดยใช้กระดาษไข ต้องแน่ใจว่าไม่วางในตำแหน่งที่ไม่ระบุบนการไหลเวียนของลมร้อนภายในเตาอบ
8. ห้ามวางภาชนะหรือถาดอบไว้ที่พื้นตู้ด้านล่างเตาอบโดยตรง
9. ห้ามเทน้ำลงบนถาดที่ร้อนจัดโดยตรง



ขณะการใช้งาน อุณหภูมิภายในเตาอบสูงมาก โปรดระมัดระวังอันตรายจากไฟหรือการระเบิด

10. ห้ามฉีดพ่นผลิตภัณฑ์สเปรย์ใดๆ ใกล้บริเวณเตาอบ
11. ห้ามใช้หรือวางวัสดุ/วัตถุไวไฟใกล้บริเวณเตาอบ
12. ห้ามใช้ภาชนะ/อุปกรณ์เครื่องครัวที่ทำจากพลาสติก ในการประกอบอาหาร
13. ห้ามนำกระป๋องหรือภาชนะที่ซีล/ปิดผนึกเข้าเตาอบ
14. ห้ามปล่อยให้ปลั๊กเสียบเตาอบขณะประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบของไขมันหรือน้ำมันสูง
15. ควรถอดอุปกรณ์เสริมต่างๆที่ไม่ได้ใช้ในการปรุงอาหารออกจากเตาอบในระหว่างการใช้งาน

3.2 การใช้งานเตาอบครั้งแรก

16. ลอกฟิล์มป้องกันการขีดขูดออกจากชิ้นส่วนประกอบ และบริเวณด้านในและด้านนอกเตาอบจนหมด
17. ลอกฉลากต่าง ๆ (ยกเว้นแผ่นระบุลักษณะผลิตภัณฑ์) ออกจากอุปกรณ์และช่องภายในเตาอบ
18. ถอดชิ้นส่วนประกอบทุกชิ้นออกมาเพื่อล้างทำความสะอาด (กรุณาอ่านรายละเอียดที่ข้อ 4. การทำความสะอาดและบำรุงรักษา)
19. เปิดใช้งานเตาอบที่อุณหภูมิสูงสุดเพื่อเผาไหม้และกำจัดคราบต่าง ๆ ที่ตกค้างจากกระบวนการผลิต

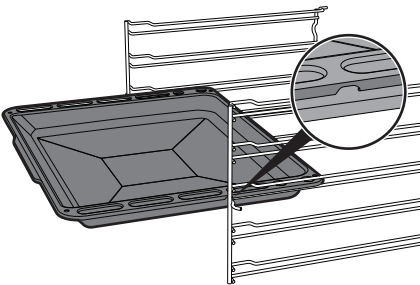
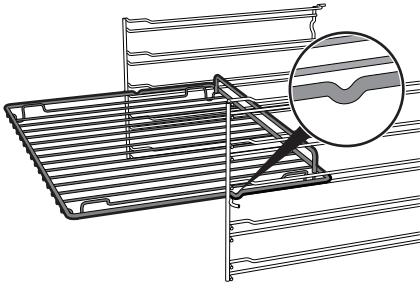


การใช้งานเตาอบ

3.3 การใช้งานอุปกรณ์เสริม

3.3.1 การใช้ตะแกรงหรือถาดอบ

ตะแกรงและถาดอบมีตัวล็อก ซึ่งป้องกันไม่ให้ลื่นออกมาโดยไม่ตั้งใจ ดังนั้นควรใส่ตะแกรงและถาดอบอย่างถูกวิธีโดยให้ตัวล็อกอยู่ด้านล่าง (ตามภาพที่แสดง) และอยู่ด้านในของเตาอบ



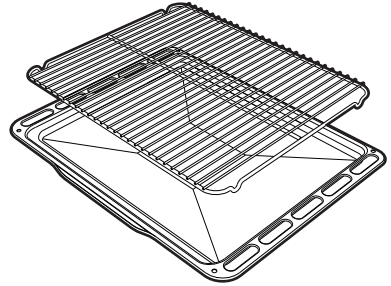
ค่อย ๆ สอดถาดและตะแกรงเข้าไปตามแนวด้านในเตาอบจนสุด



ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรล้างทำความสะอาดและตะแกรงเพื่อขจัดคราบสกปรกใด ๆ ที่ตกค้างการกระบวนการผลิต

3.3.2 การใช้ตะแกรงย่าง

ตะแกรงย่างต้องวางลงในถาดอบ (ตามภาพที่แสดง) เพื่อรองรับน้ำมันจากอาหาร ซึ่งในการปรุงอาหารจะมีน้ำมันที่ออกมาจากอาหารแล้วหยดลงไปเ็นถาด



แผ่นหินอบพิซซาและฝาครอบแผ่นหิน (เฉพาะรุ่น)




การใช้งานผิดวัตถุประสงค์

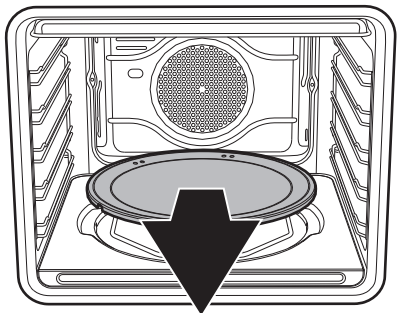
อันตรายจากความร้อนและความเสียหายต่อพื้นผิว

- ควรหยิบจับแผ่นหินด้วยความระมัดระวังสูง เนื่องจากแผ่นดังกล่าวจะยังคงมีอุณหภูมิสูง แม้เวลาผ่านไปนานแล้วก็ตาม
- ห้ามใช้แผ่นหินในลักษณะอื่นใดนอกจากที่ระบุ เช่น ห้ามนำไปใช้ร่วมกับเตาแก๊ส เตาแก้ว เตาเซรามิก หรือเตาอบอื่น ๆ ที่ไม่ได้รับการออกแบบมาเพื่อรองรับชิ้นส่วนดังกล่าว
- หากคุณต้องการเหาะ/หยดน้ำมันลงบนพิซซา ควรเติมภายหลังจากที่นำพิซซาออกจากเตาอบแล้ว เนื่องจากคราบน้ำมันที่เกาะบนแผ่นหินอาจดูไม่สวยงามและอาจลดประสิทธิภาพการการใช้งานลงได้
- หากไม่ใช้งานแผ่นหิน กรุณานำออกจากเตาอบ และครอบช่องดังกล่าวด้วยฝาครอบที่มาพร้อมเครื่อง



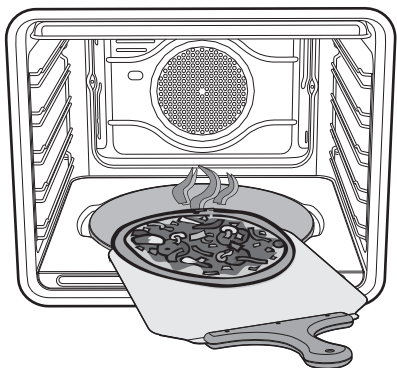
การใช้งานเตาอบ

ขณะที่เตาอบไม่ร้อน นำฝาครอบออกจากด้านล่างและใส่แผ่นหินอบพิซซ่าเข้าไปแทนที่ กรุณาตรวจสอบว่าแผ่นหินวางอยู่ในตำแหน่งที่พอดีกับร่อง เมื่อต้องการใช้งานกรุณาเลือกฟังก์ชันพิเศษสำหรับอบพิซซ่า 



ที่ตักพิซซ่า (เฉพาะรุ่น)

เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อน ควรจับที่ตักพิซซ่าที่บริเวณด้ามเท่านั้นเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายอาหาร ขอแนะนำให้โรยด้วยแป้งสาลีอบเนกประสงค์เพียงเล็กน้อยบนที่ตักพิซซ่า เพื่อให้สะดวกต่อการตักหรือเลื่อนอาหารสด เนื่องจากความชื้นอาจทำให้อาหารติดที่ตักพิซซ่า



3.4 วิธีการใช้งาน

โปรแกรมปรุงอาหาร

ECO

โปรแกรมอบประหยัด

การใช้พัดลมและขดลวดความร้อนพร้อมกัน

เหมาะสำหรับการปรุงอาหารทุกประเภท ยกเว้นอาหารที่มีน้ำในอาหารค่อนข้างมาก เช่น ผักต่างๆ ใช้ชั้นวางแค่ 1 ชั้น และเป็นโปรแกรมประหยัดพลังงาน



เมื่อใช้งานฟังก์ชันโปรแกรมอบประหยัด

โปรดหลีกเลี่ยงการเปิดประตูระหว่างการอบอาหาร



เมื่อใช้งานฟังก์ชันโปรแกรมอบประหยัด

เวลาที่ใช้อบอาหาร (และอุ่นเตา) จะนานกว่าปกติ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารภายในเตาอบ



ฟังก์ชันโปรแกรมอบประหยัด เหมาะสำหรับ

การประกอบอาหารที่ไม่หนักหน่วงจนเกินไป เช่น อาหารที่ไม่ต้องอบที่อุณหภูมิเกิน 210°C หากจำเป็นต้องอบที่ความร้อนเกินค่าดังกล่าว โปรดเลือกใช้ฟังก์ชันอื่น



การใช้งานเตาอบ

1.1 โปรแกรมอบมาตรฐาน

เมื่อใช้งานฟังก์ชันนี้

ความร้อนจะแผ่มาจากทั้งด้านบนและฐานของเตาอบพร้อมๆกัน ดังนั้นฟังก์ชันนี้จึงเหมาะสำหรับอาหารบางประเภท การอบการอบอาหารมาตรฐานเรียกอีกชื่อคือการอบอาหารแบบดั้งเดิม (traditional cooking) เหมาะสำหรับการอบอาหารครั้งละ 1 อย่าง โดยเฉพาะอาหารประเภทเนื้อสัตว์อบ ขนมปัง เค้ก และเนื้อสัตว์ที่มีปริมาณไขมันสูง เช่น เนื้อเป็ดและห่าน

1.2 ย่าง

ความร้อนจากฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับอบเนื้อสัตว์ขนาดบาง-ปานกลาง หรือย่างร่วมกับการย่างแบบหมุน (rotisserie) (หากติดตั้ง) เนื่องจากจะทำให้อาหารสุกและเป็นสีน้ำตาลทองโดยทั่วขึ้นจนรับประทานในช่วงท้ายของการย่าง จึงเหมาะสำหรับอาหารประเภทไส้กรอก ซีโรรง และเบคอน ฟังก์ชันนี้ช่วยย่างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ให้สุกโดยทั่วขึ้น แม้ในปริมาณมากก็ตาม

1.3 โปรแกรมอบด้วยความร้อนล่างหรือโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ฟังก์ชันนี้จะทำความร้อนจากส่วนฐานของเตาอบ จึงเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องอาศัยอุณหภูมิสูงกว่าอบส่วนล่างของอาหาร โดยสี่ของอาหารยังคงสม่ำเสมอ เช่น เค้ก พาย ทาร์ต และพิซซา



1.4 โปรแกรมอบมาตรฐาน

และพัดลมกระจายความร้อน

ใช้ความร้อนจากขดลวดบนและขดลวดล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน เหมาะสำหรับปรุงอาหารชนิดเดียวกันในปริมาณมาก ซึ่งใช้ได้ดีกับการอบขนมปังกรอบและเค้ก รวมถึงการปรุงอาหารหลายชั้นพร้อมกัน (การปรุงอาหารหลายชั้นพร้อมกัน ควรวางอาหารชั้นที่ 2 และ 4)



1.5 โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ใช้ความร้อนจากขดลวดล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน เหมาะสำหรับปรุงอาหารที่มีชิ้นหนาและขนาดใหญ่



1.6 โปรแกรมอบด้วยไฟล่าง และพัดลมกระจายความร้อน

เมื่อพัดลมผสานการทำงานกับระบบทำความร้อนจากส่วนล่าง จะช่วยให้อาหารสุกได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ฟังก์ชันนี้จึงเหมาะสำหรับการฆ่าเชื้ออาหาร หรือสำหรับอาหารที่ภายนอกสุกดีแล้ว แต่ด้านในอาจยังไม่สุก จึงต้องอาศัยความร้อนเพิ่ม ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับอาหารทุกประเภท ในรุ่นที่มีโหมดไพโรไลซิส ฟังก์ชันละลายน้ำแข็งพิเศษ และฟังก์ชันพักแบ่ง (proving) จะรวมอยู่ในฟังก์ชันเดียว



การใช้งานเตาอบ



1.7 โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ (เฉพาะรุ่น)

การอบด้วยพัดลมด้านล่างและรอบพัดลม พร้อมใช้พัดลมกระจายความร้อน อบอาหารได้จำนวนมาก ให้สุกเร็วและอร่อย โดยที่กลิ่นและรสชาติอาหารจะไม่ปะปนกันเหมาะสำหรับอาหารชิ้นใหญ่ที่ต้องการให้สุกอย่างรวดเร็วและทั่วถึง (การปรุงอาหารหลายชั้นพร้อมกันควรวางอาหารชั้นที่ 1 และ 4)



1.8 โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน

ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดรอบพัดลม ปรุงอาหารได้หลายชั้นและต่างชนิดกัน โดยที่กลิ่นและรสชาติของอาหารจะไม่ปนกันเหมาะสำหรับการปรุงอาหารทุกประเภท



1.9 พิซซ่า (เฉพาะรุ่น)

การทำงานร่วมกันระหว่างพัดลม ระบบย่าง และการทำความร้อนจากขดลวดความร้อนล่างช่วยให้คุณอบอาหารได้อย่างทั่วถึง แม้ในเมนูที่ซับซ้อนก็ตาม เหมาะสำหรับบอบพิซซ่า บิสกิต และเค้ก

3.5 นาฬิกาสำหรับโปรแกรม



ปุ่มลดค่า



ปุ่มนาฬิกา



ปุ่มเพิ่มค่า



โปรดตรวจสอบว่านาฬิกาสำหรับโปรแกรม

แสดงสัญลักษณ์  จึงจะเปิดเตาอบได้

กดปุ่ม  เพื่อตั้งค่านาฬิกาสำหรับโปรแกรมใหม่



การใช้งานเตาอบ

การตั้งเวลา



หากไม่ตั้งเวลา จะไม่สามารถเปิดการทำงานของเตาอบ

เมื่อใช้งานครั้งแรก หรือภายหลังเหตุการณ์

ความขัดข้องการไฟฟ้า สัญลักษณ์

จะกระพริบบนหน้าจอแสดงผล

- กดปุ่ม ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที
จุดระหว่างตัวเลขหลักชั่วโมงและนาฬิกาที่จะกระพริบ
- คุณสามารถตั้งเวลาโดยกดที่ปุ่ม เพื่อเพิ่มตัวเลข
หรือ เพื่อลดตัวเลข
หากต้องการเพิ่ม/ลดตัวเลขอย่างรวดเร็ว
กรุณากดปุ่มค้างไว้
- กรณารอ 7 วินาที จุดระหว่างตัวเลขหลักชั่วโมง
และนาฬิกาจะหยุดกระพริบ
- เมื่อสัญลักษณ์ บนหน้าจอปรากฏขึ้นจึงแสดงว่าเตาอบพร้อม
ใช้งานแล้ว

การตั้งเวลาอบอาหาร



ฟังก์ชันนี้ทำให้เตาอบเริ่มและหยุดการทำงานตามเวลาที่ผู้ใช้งานต้องการตั้ง

- กดปุ่ม ค้างไว้จนสัญลักษณ์ ปรากฏขึ้น
- กดปุ่ม อีกครั้ง สัญลักษณ์ และ จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ สลับกับเวลาในขณะนั้น
- กดปุ่ม หรือ เพื่อตั้งจำนวนนาทีที่ต้องการอบอาหาร
- เลือกโปรแกรมและอุณหภูมิที่ต้องการอบอาหาร
- รอประมาณ 5 วินาที โดยไม่กดปุ่มใด ๆ เพื่อตั้งค่าการใช้งานที่ต้องการ เวลาในขณะนั้นพร้อมกับสัญลักษณ์ และ จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ
เมื่อสิ้นสุดการอบอาหาร อุปกรณ์ทำความร้อนจะหยุดทำงาน บนหน้าจอสัญลักษณ์ จะดับไป
ขณะที่สัญลักษณ์ จะกระพริบ และมีเสียงสัญญาณดังขึ้น
- กดปุ่มใดก็ได้บนหน้าจอนาฬิกา เพื่อปิดเสียงสัญญาณ



หากคุณต้องการตั้งเวลาใหม่

กรุณากดที่ปุ่ม และ พร้อมกันเป็นเวลา 2 วินาที จากนั้นจึงทำการตั้งเวลา





การใช้งานตาบ

7. กดปุ่ม  เพื่อตั้งนาฬิกาสำหรับการอบครั้งใหม่



ไม่สามารถตั้งเวลาอบอาหารนานเกิน 10 ชั่วโมง



เพื่อยกเลิกการตั้งโปรแกรม กดปุ่ม  และ  พร้อมกันแล้วกดปิดเครื่องด้วยตัวคุณเอง

การตั้งเวลาอบอาหารล่วงหน้า




ฟังก์ชันนี้ทำให้ตาบเริ่มและหยุดการทำงานตามระยะเวลาที่ผู้ใช้งานต้องการ

1. ตั้งเวลาอบตามคำแนะนำในหัวข้อก่อนหน้า

“การตั้งเวลาอบอาหาร”



2. กดปุ่ม  ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาที

3. กดปุ่ม  อีกครั้ง หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์

 และ  ตามลำดับ

ขณะที่สัญลักษณ์  กระพริบ (เช่น หากเวลา ณ ขณะนั้นเป็น 17.30 น.)

4. กดปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งระยะเวลาที่ต้องการอบอาหาร (เช่น 1 ชั่วโมง)

5. กดปุ่ม  สัญลักษณ์  จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ พร้อมกับระยะเวลาอบอาหารที่ตั้ง ซึ่งบวกเพิ่มเข้าไปในเวลาปัจจุบันแล้ว (เช่น เวลาที่สิ้นสุดการอบอาหารเป็น 18.30 น.)

6. กดปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร (เช่น 19.30 น.)



โปรดคำนึงว่าต้องเผื่อและเพิ่มเวลาเล็กน้อยสำหรับขั้นตอนการอุ่นเตา



7. รอประมาณ 7 วินาที โดยไม่กดปุ่มใด ๆ เพื่อตั้งค่าการใช้งานที่ต้องการ เวลาในขณะพร้อมกับสัญลักษณ์  และ  จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

8. เลือกอุณหภูมิและโปรแกรมอบตามต้องการ

9. เมื่อสิ้นสุดการอบอาหาร อุปกรณ์ทำความร้อนจะหยุดทำงานบนหน้าจอ สัญลักษณ์  จะดับไป ขณะที่สัญลักษณ์  จะกระพริบ และมีเสียงสัญญาณดังขึ้น



การใช้งานตาบ

10. หมุนลูกบิดฟังก์ชันและอุณหภูมิกลับไปยังตำแหน่ง 0
11. ปิดเสียงสัญญาณเตือนโดยกดปุ่มใดก็ได้บนนาฬิกาตั้งโปรแกรม
12. กดปุ่ม  และปุ่ม  พร้อมกันเพื่อตั้งโปรแกรมใหม่



ไม่สามารถตั้งเวลาอบอาหารนานเกิน 10 ชั่วโมง



ไม่สามารถตั้งเวลาของโปรแกรมอบอาหารนานเกิน 24 ชั่วโมง











ภายหลังการตั้งค่า กดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที เพื่อแสดงเวลาอบอาหารที่เหลืออยู่ กดปุ่ม  อีกครั้ง จะปรากฏข้อความ  ขึ้นบนหน้าจอ พร้อมเวลาที่เหลือ

ฟังก์ชันเตือนเวลา



ฟังก์ชันเตือนเวลาไม่หยุดการอบอาหาร หากแต่ช่วยแจ้งเตือนผู้ใช้งานเมื่อครบตามเวลาที่ตั้งไว้

คุณสามารถตั้งฟังก์ชันดังกล่าวได้ทุกเมื่อ โดย

1. กดปุ่มนาฬิกา  ค้างไว้สักครู่จนข้อความ  ปรากฏ และสัญลักษณ์  ที่อยู่ระหว่างตัวเลข ชั่วโมงและนาทีที่กระพริบเป็นจังหวะ
2. ใช้ปุ่ม  หรือ  ตั้งเวลาตามที่ต้องการ
3. กรณารอ 5 วินาที โดยไม่กดปุ่มใดๆ เพื่อยืนยันการตั้งเวลา เวลาปัจจุบันพร้อมสัญลักษณ์  และ  จะปรากฏบนหน้าจอ เมื่อครบตามเวลาที่ตั้ง เสียงสัญญาณเตือนจะดังขึ้น
4. กดปุ่มลบ  เพื่อปิดเสียงสัญญาณเตือน



คุณสามารถตั้งฟังก์ชันเตือนเวลาตั้งแต่ 1 นาทีถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที



การใช้งานเตาอบ

วิธีปรับเปลี่ยนข้อมูลที่ตั้ง

1. กดปุ่ม 
2. กดปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งจำนวนนาฬิกาที่ต้องการ

วิธีลบข้อมูลที่ตั้ง

1. กดปุ่ม 
2. กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน
3. ปิดเครื่องด้วยตัวคุณเอง หากเตาอบเริ่มทำงานแล้ว

วิธีเลือกเสียงสัญญาณ

มีเสียงสัญญาณ 3 แบบให้เลือก

1. กดปุ่ม  และ  พร้อมกัน
2. กดปุ่ม 
3. กดปุ่ม  เพื่อเลือกเสียงสัญญาณอื่นๆ

3.6 คำแนะนำในการประกอบอาหาร

คำแนะนำโดยทั่วไป

- ใช้ฟังก์ชันพัลลัมเสริมการอบ เพื่อความร้อนที่คงที่และสม่ำเสมอในทุกชั้น
- ไม่สามารถเร่งให้เวลาในการอบอาหารสั้นลง โดยการเพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้น (หากทำเช่นนั้น อาหารจะสุกเกรียมเพียงด้านนอก (Over cooked) ขณะที่ด้านในยังไม่สุก)

คำแนะนำสำหรับอบเนื้อสัตว์

- เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ความหนา-บาง คุณภาพ ไปจนถึงรสชาติที่ผู้รับประทานอาหารชอบ
- คุณอาจใช้เทอร์โมมิเตอร์ช่วยวัดอุณหภูมิ เมื่ออบเนื้อสัตว์ หากไม่สามารถใช้ช้อนกดบนชิ้นเนื้อ หากแข็งหมายความว่าเนื้อสุกดีแล้ว หากกดแล้วยังนุ่มอยู่หมายความว่าเนื้อยังไม่สุกและต้องการเวลาในเตาอบเพิ่ม

คำแนะนำใช้งานฟังก์ชันย่างหรือพัลลัมเสริมการย่าง

- คุณสามารถย่างเนื้อสัตว์ได้ทั้งในเตาที่เริ่มจากอุณหภูมิห้อง หรือเตาที่อุ่นมาแล้วซึ่งผลก็จะแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับความชอบของผู้รับประทาน
- อย่างไรก็ดี หากคุณใช้ฟังก์ชันพัลลัมเสริมการย่าง แนะนำให้อุ่นเตาเสียก่อนจึงนำอาหารเข้าเตาอบ
- แนะนำให้วางอาหารที่บริเวณกึ่งกลางของถาด / ตะแกรง
- สำหรับฟังก์ชันย่าง ขอแนะนำให้คุณตั้งอุณหภูมิสูงสุด เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการย่างอาหาร



การใช้งานเตาอบ

คำแนะนำสำหรับขนมอบ คูกี้

- ควรใช้แม่พิมพ์ขนมสีเข้ม : สีเข้มช่วยดูดซับความร้อนได้ดีกว่า
- อุณหภูมิและเวลาอบอาหารขึ้นอยู่กับคุณภาพและความหนืดของแป้งโด
- คุณสามารถตรวจสอบว่าขนมสุกถึงใจกลางหรือไม่ โดยการเสียบไม้จิ้มฟันในจุดหนาสุดของขนม ถ้าไม่มีแป้งติดมากับไม้จิ้มฟัน แสดงว่าขนมสุกโดยทั่วถึงแล้ว
- หากเนื้อขนมยุบตัวลงหลังจากออกจากเตา ในการอบครั้งต่อไป กรุณาลดอุณหภูมิลงประมาณ 10 °C และใช้เวลาอบนานขึ้น

คำแนะนำสำหรับการละลายน้ำแข็งและพักแป้ง

- นำอาหารแช่แข็งออกจากบรรจุภัณฑ์ หีบห่อใส่ในภาชนะไม่ปิดฝา วางไว้ชั้นที่ 1 ของเตาอบ
- หลีกเลี่ยงการวางอาหารทับซ้อนกัน
- ละลายเนื้อสัตว์แช่แข็งโดยวางใส่ตะแกรงที่ชั้น 2 โดยมีถาดรองที่ชั้น 1 วิธีนี้จะช่วยให้น้ำระเหยออกจากเนื้อสัตว์แช่แข็งได้ดี
- อาจใช้แผ่นฟอยล์ห่อหุ้มอาหารส่วนที่บอบบางได้
- เพื่อการหมักแป้งอย่างมีประสิทธิภาพ ควรวางภาชนะใส่น้ำที่ด้านล่างของเตาอบ

วิธีประหยัดพลังงาน

- ตั้งเวลาหยุดการทำงานให้สั้นที่สุดลง กว่าเวลาอบปกติสักเล็กน้อย เพื่อลดการใช้พลังงาน เนื่องจากอาหารจะสุกต่อไป จากความร้อนที่สะสมในเตาอบ
- เปิด/แฉ่ประตูเตาอบให้น้อยที่สุด เพื่อป้องกันการสูญเสียความร้อนมากเกินไป
- ดูแลรักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
- หากไม่ใช้งานแผ่นหินอบพิซซ่า (หากมี) ให้นำออกจากเตาแล้วใส่ฝาครอบเข้าไปในช่องเดิม



การใช้งานเตาอบ

ตารางข้อมูลประกอบการอบอาหาร

ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กก.)	โปรแกรม	ชั้น	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)	
ลาซานญ่า	3-4	โปรแกรมอบมาตรฐาน	1	220-230	45-50	
พาสต้าอบ	3-4	โปรแกรมอบมาตรฐาน	1	220-230	45-50	
เนื้อลูกวัวอบ	2	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	90-100	
เนื้อสันนอกหมู	2	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	70-80	
ไส้กรอก	1.5	ย่างพร้อมพัดลม	4	280	15	
เนื้อวัวอบ	1	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	200	40-45	
เนื้อกระต่ายอบ	1.5	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	70-80	
เนื้ออกไก่วง	3	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	110-120	
คอหมูอบ	2-3	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	170-180	
ไก่อบ	1.2	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	65-70	
					ด้านที่ 1	ด้านที่ 2
หมูสันนอกติดกระดูก	1.5	ย่างพร้อมพัดลม	4	280	15	5
ซีโรรง	1.5	ย่างพร้อมพัดลม	4	280	10	10
เบคอน	0.7	ย่าง	5	280	7	8
เนื้อหมูสันใน	1.5	ย่างพร้อมพัดลม	4	280	10	5
เนื้อวัวสันใน	1	ย่าง	5	280	10	7
แซลมอน-เทราต์	1.2	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	150-160	35-40	
ปลาแมงคี่พิช	1.5	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	60-65	
ปลาลิ้นหมา	1.5	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	45-50	
พิซซ่า	1	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	280	8-9	
ขนมปัง	1	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	190-200	25-30	
พอกซ์เซีย	1	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180-190	20-25	
บันด์เค้ก (เค้กวง)	1	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	55-60	
ทาร์ต	1	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	35-40	
ริคอตต้าเค้ก	1	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160-170	55-60	
ทาร์ตแยม	1	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	20-25	
พาราไดซ์เค้ก	1.2	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	55-60	
โปรฟิทเทอร์โรล	1.2	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	180	80-90	
สปันจ์เค้ก	1	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	150-160	55-60	
ฟุดดิงข้าว	1	เทอร์โบ/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	55-60	
บริโอช	0.6	พัดลมร้อน/อบมาตรฐานพร้อมพัดลม	2	160	30-35	

เวลาที่ปรากฏในตารางไม่รวมเวลาอุ่นเตา และเป็นเพียงข้อมูลประกอบการแนะนำคร่าว ๆ เท่านั้น



การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

4. การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

4.1 คำแนะนำ



ใช้งานผลิตภัณฑ์ประสงค์

อาจเกิดความเสียหายต่อพื้นผิว

- ห้ามใช้เครื่องอัดแรงดันน้ำทำความสะอาดเครื่อง
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของคลอรีน แอมโมเนีย หรือสารฟอกสีบนชิ้นส่วนโลหะ หรือเคลือบโลหะ (เช่น อะโนไดซ์ นิกเกิล หรือโครเมียม)
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่อาจขีดข่วนหรือกัดกร่อนพื้นผิว (เช่น ผงขัด น้ำยาขัดคราบ และฟองน้ำใยโลหะ) บนชิ้นส่วนที่เป็นแก้ว
- ห้ามใช้วัสดุที่มีคุณสมบัติขีดข่วน กัดกร่อน หรือแหลมคมกับเครื่อง

4.2 วิธีทำความสะอาดเตาอบ



แนะนำให้ใช้สารทำความสะอาดจากผู้ผลิต

คำแนะนำสำหรับการล้างทำความสะอาดภายในเตาอบ

เพื่อให้เตาอบอยู่ในสภาพที่ดีที่สุดเสมอ

ควรทำความสะอาดเป็นประจำหลังจากที่เครื่องเย็นลงแล้ว หลีกเลี่ยงการปล่อยให้เศษ คราบอาหารต่างๆ

ค้างอยู่ภายในเตาอบ เนื่องจากอาจทำลายพื้นผิวเคลือบได้ ควรถอดและนำชิ้นส่วนอุปกรณ์ (ที่ถอดได้)

ออกจากเตาอบก่อนการทำความสะอาด

เพื่อทำความสะอาดเตาอบอย่างสะดวก

ขอแนะนำให้ถอด :

- บานประตู
- ถาด/ตะแกรง และกรอบ
- ขอบซีล (ยกเว้นรุ่นที่มีโหมดไฟโรไลซิส)



หากใช้สารใด ๆ ทำความสะอาดเตาอบ

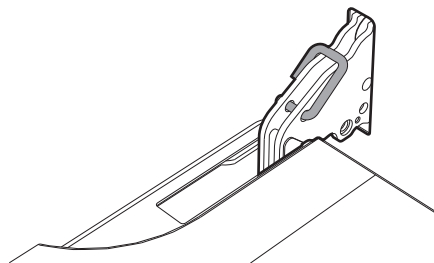
แนะนำให้เปิดเตาอบที่อุณหภูมิสูงสุด

เป็นเวลา 15-20 นาที เพื่อเผากำจัดคราบน้ำยาใดๆ ที่อาจตกค้างอยู่

4.3 วิธีถอดบานประตู

เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด แนะนำให้ถอดบานประตูออกมา และวางพักไว้บนผ้าเช็ดมือ เพื่อถอดบานประตู กรุณาทำตามขั้นตอนดังนี้ :

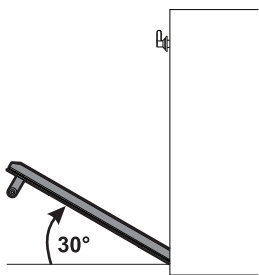
1. เปิดบานประตูจนสุด เสียบเหล็กถอดประตูในเซต 2 ชิ้น ไปยังรูตั้งรูป



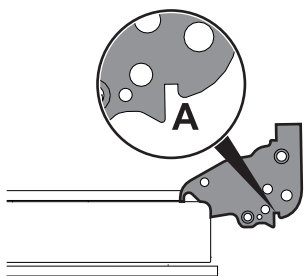


การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

2. จับบานประตูทั้งสองด้านด้วยมือทั้ง 2 ข้าง ยกขึ้นจากพื้นโดยทำมุมประมาณ 30 องศาตั้งรูป แล้วจึงค่อย ๆ ดึงออกมา



3. เมื่อต้องการใส่ประตูเตาอบกลับเข้าเครื่องตามเดิม สอดบานพับในช่องบานพับที่ถูกต้องในเตาอบ โดยตรวจสอบว่าบริเวณ A เข้าไปในช่องเรียบร้อยแล้ว จึงค่อย ๆ ลดบานประตูเตาอบให้ต่ำลงจนอยู่ในตำแหน่งปกติ ถอดเหล็กถอดบานประตูออกจากรูปบริเวณบานพับ



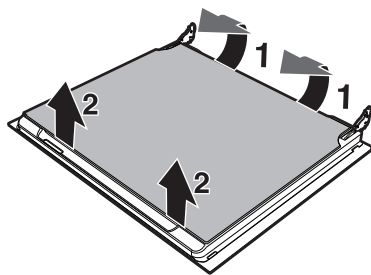
4.4 วิธีทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ

ควรรักษาความสะอาดของกระจกประตูเตาอบให้สะอาดอยู่เสมอโดยใช้กระดาษขี้ผึ้งสำหรับอาหาร ในกรณีคราบติดแน่น กรุณาล้างทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุ่มน้ำหมาด ๆ และน้ำยาทำความสะอาดทั่วไปในครัวเรือน

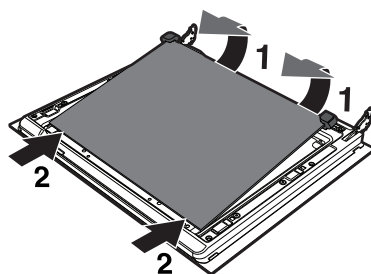
วิธีถอดกระจกชั้นใน

เพื่อความสะดวกและสุขอนามัยที่ดี เราจึงออกแบบเตาอบให้สามารถถอดกระจกประตูชั้นในออกมาได้ดังนี้

1. ดึงบริเวณท้ายกระจกด้านในเตาอบขึ้นในแนวตั้งอย่างเบามือ ตามทิศทางของลูกศรตั้งในรูป (1)
2. จากนั้นค่อย ๆ ดึงขึ้นด้านบน (2) หมุดทั้ง 4 ด้านที่ยึดกระจกอยู่จะถูกถอดออกจากร่อง



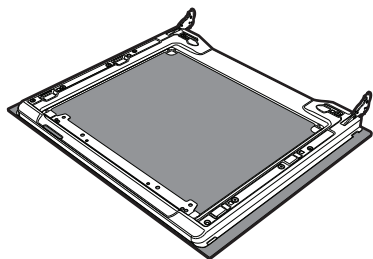
3. บางรุ่นมีกระจกชั้นกลาง กรุณาดึงขึ้นในแนวตั้งเพื่อถอดออก ดังรูป





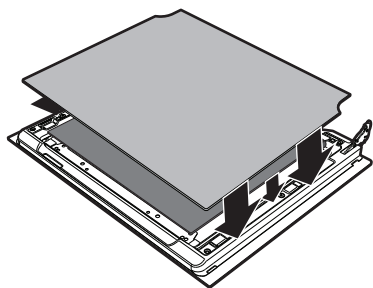
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

4. ทำความสะอาดกระจกชั้นนอก รวมถึงกระจกที่ถอดออกแล้วด้วยกระดาษซับมันสำหรับใช้ในครัวเรือน ในกรณีคราบฝังแน่น สามารถใช้ฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาทำความสะอาดทำความสะอาดได้



5. เมื่อสะอาดแล้วจึงใส่กระจกต่าง ๆ กลับเข้าตำแหน่งเดิมตามลำดับ

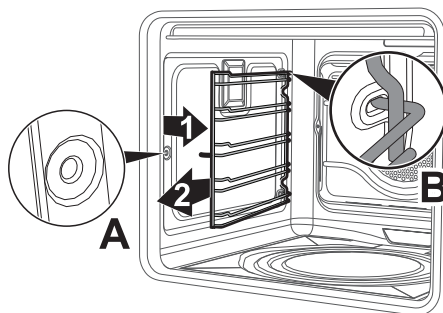
6. จัดกระจกชั้นในให้ตรงตามตำแหน่งเดิม โดยเล็งให้อยู่ในตำแหน่งกึ่งกลางเท่าที่จะทำได้ สอดหมุดทั้ง 4 ชั้นให้ประจำที่ โดยออกแรงกดเพียงเล็กน้อย



วิธีถอดแนวร่องรับถาด/ตะแกรง

ถอดช่องรองรับถาด/ตะแกรงเพื่อทำความสะอาดผนังเตาอบได้สะดวกยิ่งขึ้น ควรทำทุกครั้งที่ใช้ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติทุกครั้ง (เฉพาะรุ่น) ถอดช่องรองรับถาด/ตะแกรงโดยวิธีดังนี้:

1. ดันชั้นส่วนไปด้านหลังเตาอบ เพื่อปลดออกจากร่อง A
2. เลื่อนชั้นส่วนออกไปยัง B
3. เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้วจึงประกอบชั้นส่วนกลับเข้าไปโดยสอดเข้าทั้ง 2 ร่องตามเดิม





การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

วิธีถอดแผงทำความสะอาดด้วยตนเองและ

ชั้นวางถาด/ตะแกรง (เฉพาะรุ่น)

ถอดชั้นวางถาด/ตะแกรงบริเวณด้านข้าง

เพื่อทำความสะอาดผนังเตาอบได้สะดวกยิ่งขึ้น

ควรทำทุกครั้งที่ใช้ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติ

ทุกครั้ง (เฉพาะรุ่น)

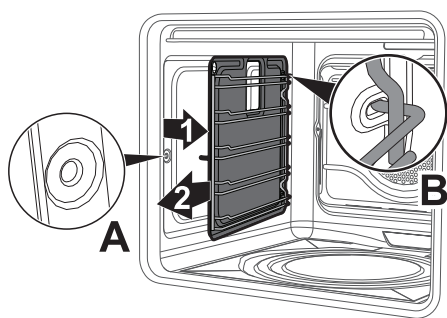
ถอดชั้นวางถาด/ตะแกรงโดยวิธีดังนี้ :

ดันขึ้นส่วนไปด้านหลังเตาอบ เพื่อปลดออกจากร่อง A

จึงเลื่อนชั้นส่วนออกไปยัง B ด้านท้าย

เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้วจึงประกอบชิ้นส่วนกลับ

เข้าไปโดยสอดเข้าทั้ง 2 ร่องตามเดิม



ระบบทำความสะอาดด้วยตนเอง (วงจรรคตาไลติก)

(เฉพาะรุ่น)

ระบบดังกล่าวจะทำความสะอาดเครื่องโดยอัตโนมัติ

โดยอาศัยความร้อนในระดับที่พอเหมาะเพื่อกำจัดคราบ

ไขมันปริมาณเล็กน้อย แต่ไม่ใช่คราบที่เกิดจากน้ำตาล

1. ทำความสะอาดส่วนฐานและแนวกันด้านบนด้วยผ้า

ไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำที่ละลายน้ำยาล้างจาน

เมื่อเช็ดแล้วควรใช้ผ้าชุบน้ำสะอาด ล้างน้ำยาให้หมด

2. ตั้งวงจรทำความสะอาดโดยกดเลือกฟังก์ชันพัลลม

เสริมการอบที่อุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลา 1 ชั่วโมง

3. หากหลังวิธีการดังกล่าวแผงยังไม่สะอาด

กรุณานำแผงออกมาเพื่อล้างด้วยน้ำยาล้างจานฤทธิ์

กลาง ๆ ตามด้วยน้ำสะอาด และเช็ดจนแห้งสนิท

4. นำแผงกลับเข้าไปในเตาอบ กดเลือกฟังก์ชันพัลลม

เสริมการอบที่อุณหภูมิ 180°C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง

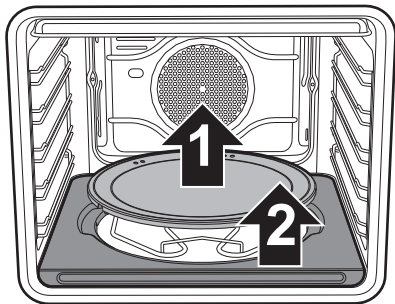
เพื่อให้ชิ้นส่วนแห้งสนิท



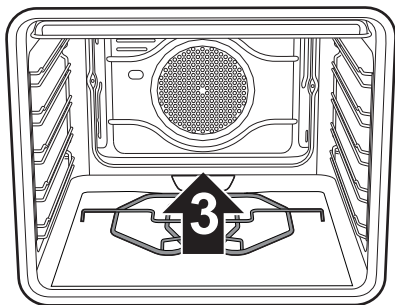
ขอแนะนำให้ทำความสะอาดทุก ๆ 15 วัน

เฉพาะรุ่นที่มีฟังก์ชันอบพิซซาโดยเฉพาะ:

นำฝาครอบแผ่นหิน (1) ออก ตามด้วยส่วนฐาน (2) โดยยกขึ้นด้านบน 2-3 มิลลิเมตรก่อนจะยกออกมา



ยกอุปกรณ์ทำความร้อน (3) ที่ส่วนฐานของเตาอบขึ้น 2-3 เซนติเมตรก่อนเช็ดทำความสะอาดบริเวณดังกล่าว



วางแผ่นหินอบพิซซากลับเข้าไปยังตำแหน่งเดิม โดยดันให้แผ่นหินสัมผัสด้านหลังของเตาอบแล้ว จึงดันลงไปเพื่อให้แผ่นหินแตะอุปกรณ์ทำความร้อนที่ส่วนฐาน

วิธีทำความสะอาดแผ่นหินอบพิซซา

ควรแยกแผ่นหินออกมาล้างต่างหาก ตามวิธีการดังนี้: ควรทำความสะอาดแผ่นหินทุกครั้งภายหลังการใช้งาน ควรหลีกเลี่ยงการใช้งานหากพบการก่อตัวของคราบสกปรกบนแผ่นหิน ให้ทำความสะอาดก่อนโดยเทน้ำส้มสายชู 50 ซีซีลงบนแผ่นหิน ทิ้งไว้ 10 นาที และเช็ดหรือขัดคราบก่อตัวออกโดยใช้แผ่นใยขัดโลหะหรือฟองน้ำสำหรับขัดคราบฝังแน่น ล้างด้วยน้ำสะอาด และปล่อยให้แห้ง

- ก่อนขั้นตอนการทำความสะอาด ใช้สแครปเปอร์หรือที่ขูดเศษอาหารชนิดเดียวกับที่ใช้ทำความสะอาดเตาเซรามิก ขัดถูเพื่อนำคราบไหม้ออกก่อน
- เพื่อทำความสะอาดอย่างสะดวก ควรล้างทำความสะอาดขณะที่แผ่นหินยังอุ่นอยู่ หากไม่อุ่น แนะนำให้ล้างด้วยน้ำอุ่นถึงร้อน
- สามารถใช้แผ่นใยขัดโลหะหรือฟองน้ำสำหรับขัดคราบฝังแน่น เช่น แผ่นขัดสก็อตซีไบรท์ จุ่มน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชูเพื่อล้าง
- ห้ามใช้สารทำความสะอาด
- ห้ามล้างโดยนำเข้าเครื่องล้างจาน
- ห้ามแช่แผ่นหินลงในน้ำโดยเด็ดขาด
- หากแผ่นหินเป็ยกขึ้น ห้ามใช้งานภายในระยะเวลาอย่างน้อย 8 ชั่วโมงหลังกระบวนการทำความสะอาด
- เมื่อเวลาผ่านไป อาจพบรอยแตกแยกเล็กน้อยบนพื้นผิวของแผ่นหิน ซึ่งเป็นเรื่องปกติเมื่อผิวเคลือบแผ่นหินขยายตัวเมื่อเจออุณหภูมิสูงติดต่อกันเป็นเวลานาน



การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

4.5 ทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ :

เสริมการทำความสะอาดเตา (เฉพาะรุ่น)



ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการจัดคราบ จึงช่วยให้คุณทำความสะอาดภายในเตาอบได้สะดวกยิ่งขึ้นเพราะคราบต่างๆ อ่อนตัวลงจากไอน้ำและความร้อนจนเช็ดทำความสะอาดได้โดยง่ายดาย



การใช้งานไม่เหมาะสม

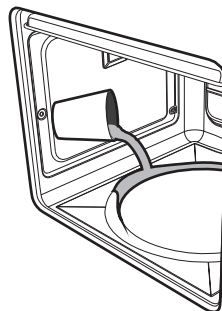
เสี่ยงต่อความเสียหายบริเวณพื้นผิว

- กำจัดเศษอาหารหรือของเหลวที่หกในปริมาณมากจากการประกอบอาหารออกจากเตาอบ
- ควรใช้ระบบเสริมการทำความสะอาดเมื่อเตาอบอุณหภูมิเย็นลงแล้วเท่านั้น

เตรียมการก่อนเริ่มขั้นตอนหลัก

ก่อนเริ่มขั้นตอนทำความสะอาดระบบไอน้ำ:

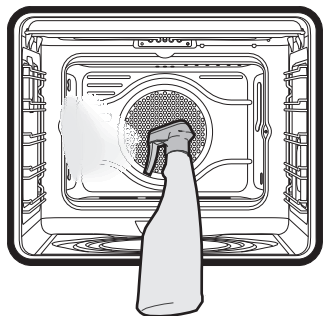
- นำชิ้นส่วนและอุปกรณ์ทุกชิ้นออกจากเตาอบ ยกเว้นแนวป้องกันด้านบนเตาอบ
- ถอดแผงทำความสะอาดด้วยตนเอง (กรุณาศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมที่หัวข้อ “วิธีถอดแผงทำความสะอาดด้วยตนเองและช่องรองรับถาด/ตะแกรง (เฉพาะรุ่น)”)
 - เทน้ำประมาณ 40 ซีซี ลงบนพื้นเตาอบ โดยระมัดระวังไม่ให้ล้นออกมาด้านนอก





การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ผสมน้ำกับสารทำความสะอาดแล้วฉีดพ่นด้านในเตาอบ ด้วยกระบอกฉีดน้ำให้ทั่วทั้งผนังด้านข้าง ด้านบน และชั้นส่วนดีเฟล็กเตอร์ (เฉพาะรุ่นที่ไม่มีแผงแคทตาไลติกเท่านั้น)




- ปิดประตูเตาอบ



ห้ามฉีดน้ำและสารทำความสะอาดในปริมาณที่มากเกินไป ควรฉีดอย่างมากที่สุดโดยประมาณ 20 ครั้ง

ตั้งค่าการทำความสะอาดระบบไอน้ำ

1. หมุนเพื่อตั้งค่าฟังก์ชันไปยังสัญลักษณ์ 
2. ตั้งเวลา 18 นาที
3. เมื่อครบตามระยะเวลา

เตาอบจะหยุดทำความร้อนและเสียงสัญญาณจะดังขึ้น

เมื่อสิ้นสุดวงจรการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

4. เปิดประตูเตาอบ ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดทำความสะอาดคราบต่าง ๆ ซึ่งจะอ่อนตัวลงแล้ว
5. ใช้ฟองน้ำ (ชนิดที่ไม่ชุบซีดพื้นผิว) ขัดบริเวณคราบฝังแน่น
6. หากมีคราบไขมันติดทน สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาโดยเฉพาะได้
7. นำน้ำที่ซังภายในเตาออกจนหมด เพื่อสุขลักษณะที่ดียิ่งขึ้น และป้องกันไม่ให้อาหารที่นำเข้าเตาอบมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ขอแนะนำให้ใช้ความร้อนอบเตาให้แห้ง โดยอาศัยโปรแกรมพัลลร้อน อุณหภูมิ 160°C เป็นเวลาประมาณ 10 นาที



ควรสวมถุงมือกันความร้อนตลอดเวลาในการใช้งานโปรแกรมทำความสะอาด



ขอแนะนำให้ถอดบานประตูเตาอบออก เพื่อให้ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง



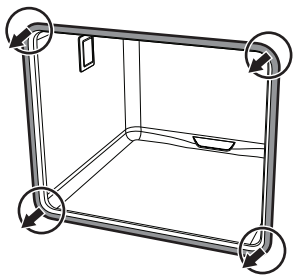
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

4.6 การบำรุงรักษาพิเศษ

วิธีติดตั้งและถอดขอบซีล

หากต้องการถอดขอบซีล:

- ปลดคลิปที่ทั้ง 4 มุมของขอบซีล และดึงขอบซีล ออกมาด้านหน้าในทิศทางดังรูป



หากต้องการติดตั้งขอบซีล:

- เกี่ยวขอบซีลเข้ากับคลิปที่ทั้ง 4 มุมตามเดิม

การดูแลรักษาขอบซีล

ขอบซีลควรมีลักษณะนุ่มและยืดหยุ่น

- เพื่อทำความสะอาดขอบซีล โปรดใช้ฟองน้ำ (ชนิดที่ไม่ขูดขีดพื้นผิว) และล้างด้วยน้ำอุ่น

วิธีเปลี่ยนหลอดไฟภายในเตาอบ



กระแสไฟฟ้า

ระมัดระวังอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

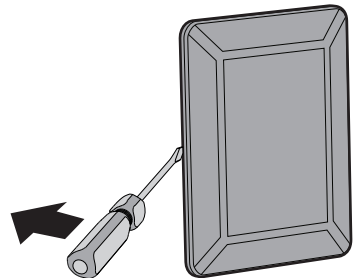
- เพื่อความปลอดภัย ควรถอดปลั๊กก่อนเริ่มขั้นตอน การเปลี่ยนหลอดไฟ

1. นำชิ้นส่วนอุปกรณ์ออกจากเตาอบจนหมด
2. ชั้นวางตะแกรง/ถาดออกจากเตาอบ
3. ถอดฝาครอบหลอดไฟออกมาโดยใช้เครื่องมือช่างที่เหมาะสม (เช่น ไขควง)



โปรดระมัดระวังอย่าให้เครื่องมือขูดขีด

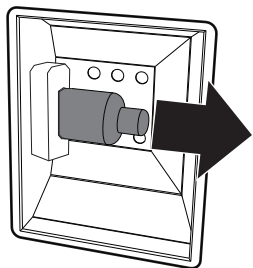
ผิวเคลือบภายในเตาอบ





การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

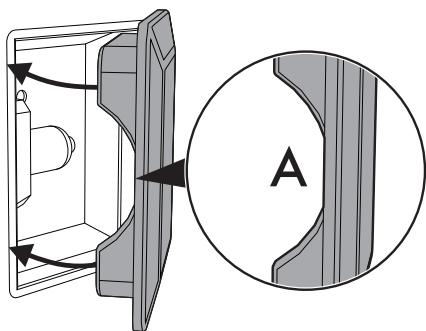
4. เลื่อนหลอดไฟในทิศทางดังรูปเพื่อถอดออก



ห้ามสัมผัสหลอดไฟฮาโลเจนโดยตรง
ควรห่อด้วยวัสดุป้องกันกระแสไฟฟ้ารั่วไหล

5. เปลี่ยนหลอดไฟด้วยหลอดชนิดเดียวกัน (40 วัตต์)

6. ใส่ฝาครอบหลอดไฟดั้งเดิม ตรวจสอบให้ส่วน (A)
หันไปยังประตูเตาอบ



7. กดฝาครอบลงจนสุด หากทำถูกต้องฝาจะครอบลง
อย่างสนิท



5. การติดตั้ง

5.1 การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้า



กระแสไฟฟ้า

ระมัดระวังอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- โปรดมอบหมายให้ช่างผู้ชำนาญการเชื่อมต่อเข้ากับระบบไฟฟ้า
- เพื่อมาตรฐานทางความปลอดภัยให้เชื่อมต่อเข้ากับระบบสายดิน
- ตัดกระแสไฟฟ้าก่อนขึ้นขั้นตอนการติดตั้ง

ข้อมูลทั่วไป

ตรวจสอบคุณสมบัติเครื่องเทียบกับข้อมูลที่ระบุบน

แผ่นระบุลักษณะผลิตภัณฑ์

แผ่นระบุลักษณะผลิตภัณฑ์มีข้อมูลทางเทคนิค

หมายเลขเครื่อง และยี่ห้ออย่างชัดเจน

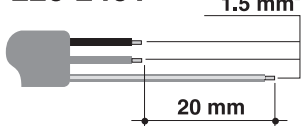
ห้ามเคลื่อนย้ายหรือลอกแผ่นดังกล่าวออกโดยเด็ดขาด

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทำงานที่ระหว่าง 220-240 V

ใช้ปลั๊ก 3 ขา (แกนนำไฟฟ้าภายใน 3 x 1.5 ตร.มม.)

ต่อสายดินด้วยลวดที่ยาวกว่าสายไฟอื่น ๆ 20 มม.

220-240V~



การเชื่อมต่อแบบคงที่

ต่อสายไฟเข้ากับเบรกเกอร์ตัดวงจรชนิด all-pole

ตามข้อกำหนดในการติดตั้ง

ควรติดตั้งเบรกเกอร์ตัดวงจรใกล้เตาอบ

ในตำแหน่งและบริเวณที่เข้าถึงง่าย

การเชื่อมต่อปลั๊กและเต้าเสียบ

ปลั๊กและเต้าเสียบต้องเป็นประเภทเดียวกัน

สามารถใช้งานร่วมกันได้

หลีกเลี่ยงการใช้ตัวแปลงไฟฟ้าหรือเครื่องแบ่งไฟฟ้า

เพราะเสี่ยงต่อการสะสมความร้อนจนเกิน

นำไปสู่อันตรายได้

5.2 การเปลี่ยนสายไฟใหม่

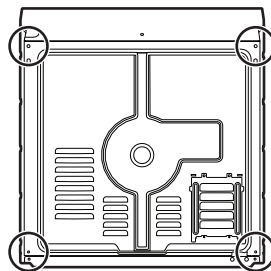


กระแสไฟฟ้า

ระมัดระวังอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตัดกระแสไฟฟ้าก่อนการติดตั้งระบบ

1. ไชสกรูที่มุมออกเพื่อเปิดแผงชั่วคราว



2. เปลี่ยนสายไฟใหม่

- ตรวจสอบว่าสายไฟ (สำหรับเตาอบหรือแผ่นนำความร้อน) อยู่ในตำแหน่งที่ดีที่สุดเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้สัมผัสตัวเครื่อง

5.3 การจัดวางตำแหน่ง



เครื่องใช้ไฟฟ้ามีน้ำหนักมาก
ระมัดระวังอันตรายจากการตกหรือลื่นทับ

- วางเครื่องใส่ในช่องสำหรับวางเตาอบ โดยอาศัยแรงยกช่วยจากบุคคลที่ 2



หากมีแรงกดทับบนประตูที่เปิดไว้
อาจเกิดความเสียหายต่อตัวเครื่อง

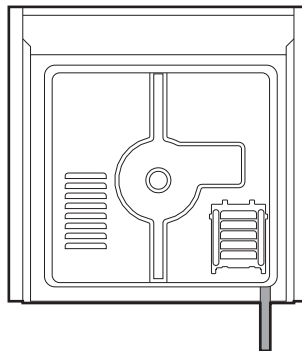
- ห้ามออกแรงยก/ดึงที่ประตูเตาอบเพื่อช่วยยับหรือเคลื่อนที่โดยเด็ดขาด
- ระมัดระวังอย่าให้น้ำหนักกดทับประตูเตาอบขณะที่เปิดค้างไว้



เครื่องทำความร้อนมีอุณหภูมิสูงขณะใช้งาน
ระมัดระวังอันตรายจากเหตุเพลิงไหม้

- ตรวจสอบว่าเฟอร์นิเจอร์ที่ติดตั้งเตาอบเป็นวัสดุกันไฟ
- ตรวจสอบว่าเฟอร์นิเจอร์ที่ติดตั้งเตาอบมีช่องสำหรับระบายอากาศเพียงพอ
- ห้ามติดตั้งเตาอบในบริเวณอับ ไม่ระบายอากาศ เช่น ในตู้หรือที่ประตูปิดมิดชิด

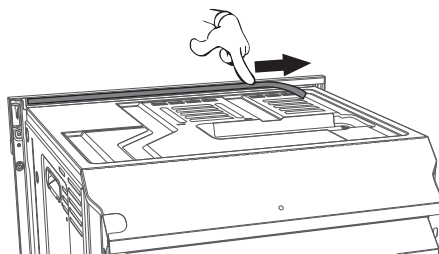
ตำแหน่งสายไฟ



(มุมมองจากด้านหลัง)

ซิลแพ่งด้านหน้า

ติดตั้งซิลที่มากพร้อมเครื่องในบริเวณท้ายแผงด้านหน้า เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวอื่นๆ ไหลซึมเข้าไปในเครื่อง

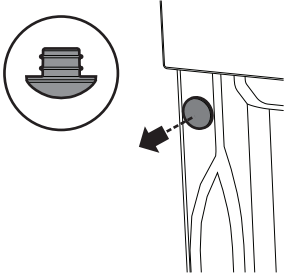




การติดตั้ง

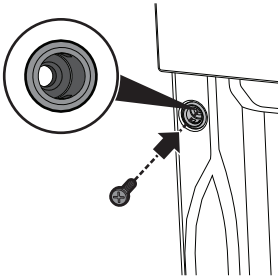
วิธีติดตั้ง

1. นำจุกยางออกจากด้านหน้าเครื่อง

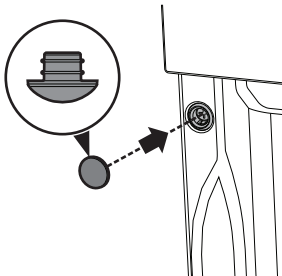


2. ใส่เครื่องเข้าประจำตำแหน่งที่ต้องการติดตั้ง

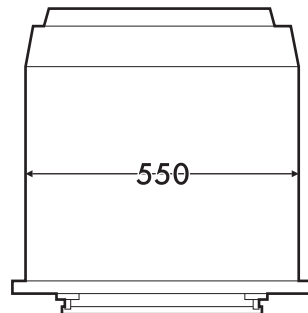
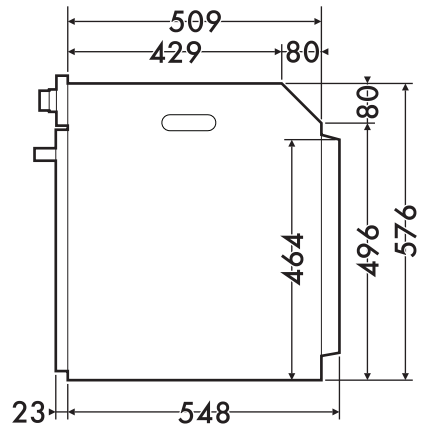
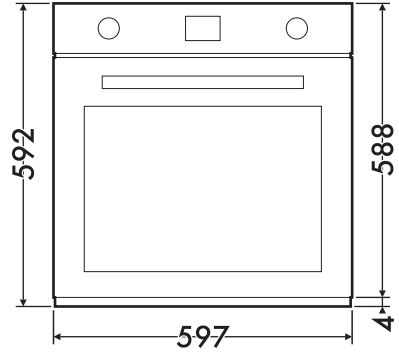
3. ต่อเครื่องเข้ากับเพอร์นิเจอร์โดยใช้สกรูยึด



4. ใส่จุกยางไปในตำแหน่งเดิม



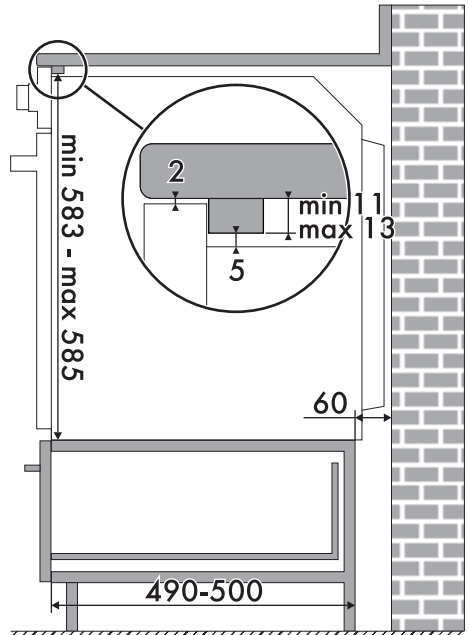
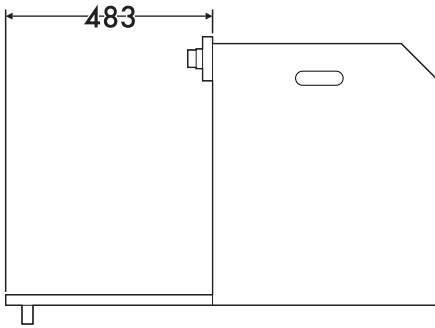
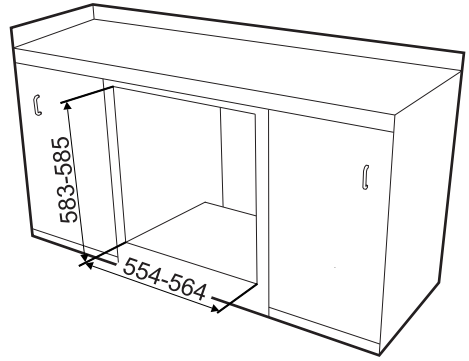
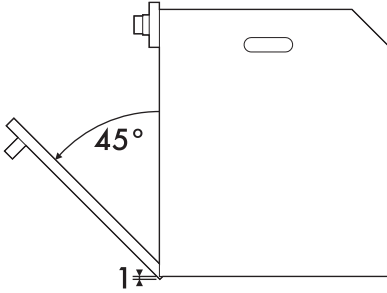
ขนาดทั้งหมดของเตาอบ (มม.)





การติดตั้ง

การติดตั้งใต้ท็อปทำครัว (มม.)

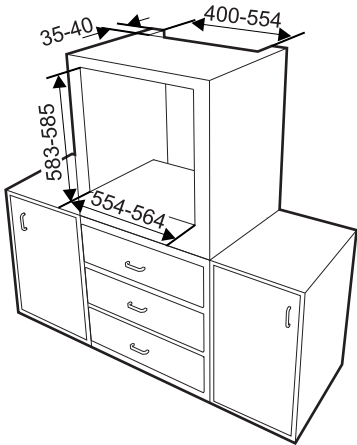


ตรวจสอบให้ส่วนหลัง / ด้านล่างของเฟอร์นิเจอร์ว่ามีช่องว่างประมาณ 60 มม. หรือไม่

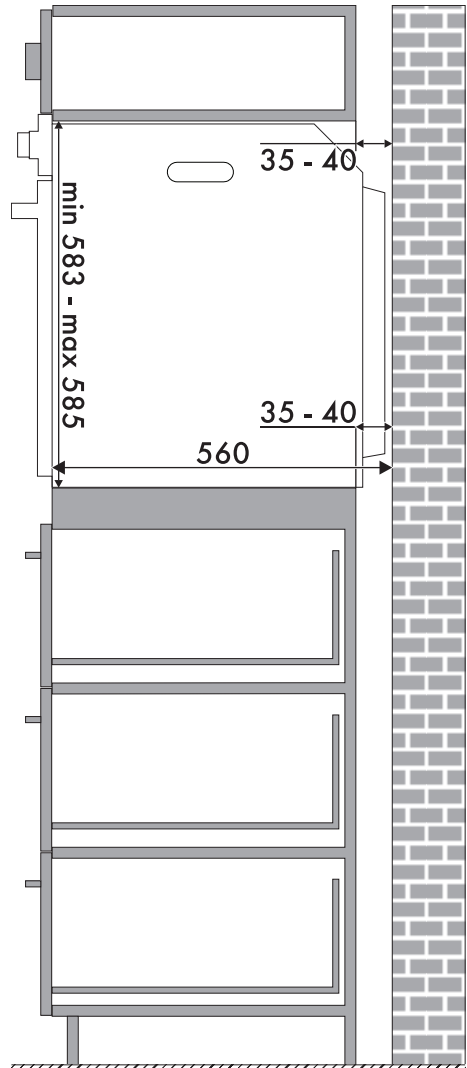


การติดตั้ง

วิธีติดตั้งเข้าไปในเฟอร์นิเจอร์ (มม.)



ตรวจสอบว่าส่วนหลัง / ด้านล่างของเฟอร์นิเจอร์
มีช่องว่างลึกประมาณ 35-40 มม. หรือไม่





5.4 คำแนะนำสำหรับผู้ติดตั้ง

- ต้องติดตั้งเตาอบโดยให้ผู้ใช้งานสามารถเข้าถึงปลั๊กได้ โดยสะดวกในภายหลัง ห้ามบิด หัก งอ หรือช้อนสายไฟ
- ต้องติดตั้งเตาอบตามที่ระบุในแผนภูมิและข้อมูลประกอบการติดตั้ง
- หากเตาอบไม่ทำงานตามปกติภายหลังจากที่ตรวจสอบแล้ว กรุณาติดต่อตัวแทนศูนย์บริการ
- เมื่อติดตั้งเตาอบเสร็จ กรุณาอธิบายให้ผู้ใช้งานเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการใช้งานเตาอบ

การทดสอบ

ภายหลังการติดตั้ง โปรดตรวจสอบสภาพและความพร้อมในการใช้งานเตาอบอย่างคร่าว ๆ หากอุปกรณ์หรือแผ่นทำความร้อนของเตาไม่ทำงาน กรุณาติดต่อฝ่ายสนับสนุนทางเทคนิคของบริษัทฯ

PEN K

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด (สำนักงานใหญ่)
1000/63-64 อาคาร ที.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16
ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110
โทร. 02-2713-1100 โทรสาร. 0-2391-1141

ฝ่ายบริการ :

63/3 หมู่ 6 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 (กลับเจริญ) ตำบลบางจาก
อำเภอพระประแดง สมุทรปราการ 10130
โทร. 0-2817-8999 แฟกซ์. 0-2464-1600
E-Mail: service2@penk.co.th

SMEG ICONIC SPACE

โทซินสแควร์ ถนนสุขุมวิท ระหว่างซอย 67 และ 69
เชิงบันไดสถานีรถไฟฟ้ามหานคร กรุงเทพฯ
โทร. 0-274-0785-6 แฟกซ์. 0-2714-0830
E-Mail: contact@penk.co.th

PEN K INTER TRADING CO., LTD.

1000/63-64 PB TOWER, 16th Floor, Sukhumvit 71 Road,
North Klongtan, Wattana, Bangkok 10110
Tel. 0-2713-1100 Fax. 0-2391-1141

SERVICE CENTER :

63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak,
Pha Pradaeng, Samut Prakan 10130
Tel. 0-2817-8999 Fax. 0-2464-1600
E-Mail: service2@penk.co.th

SMEG ICONIC SPACE

Taisin Square Sukhumvit Rd. (between Soi. 67-69)
BTS Phra Khanong (Exit 1) Bangkok
Tel. 0-2714-0785-6 Fax. 0-2714-0830
E-Mail: contact@penk.co.th

