

EVE

คู่มือการใช้งานเตาอบ

รุ่น WOLF

คู่มือการใช้งานและติดตั้ง

เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกวิธี

เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ทางผู้ใช้ปฏิบัติตามหัวข้อดังต่อไปนี้

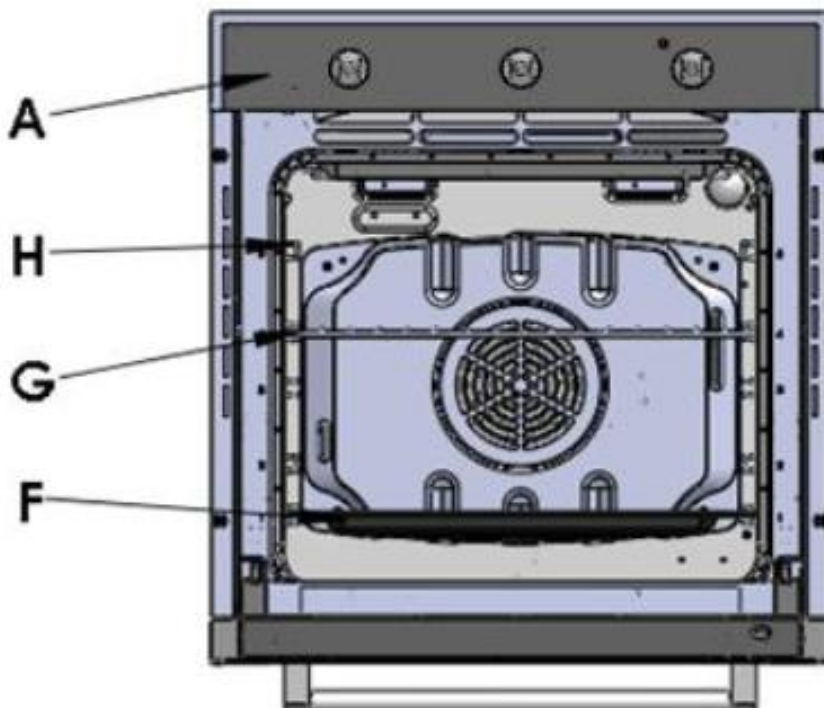
- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทฯ เท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จัดจำหน่ายโดยบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระจกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัวเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรกเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าไปใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จ เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมเช่น ง่ายต่อการสัมผัสโดนฝนหรือแสงอาทิตย์
 - ใช้เตาอบในการเก็บของ
 - ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
 - ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
 - การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
 - ใช้เครื่องทำความสะอาวด้านในน้ำทำความสะอาด
- ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
 - หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
 - เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
 - หากมีข้อสงสัยกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน

● ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:

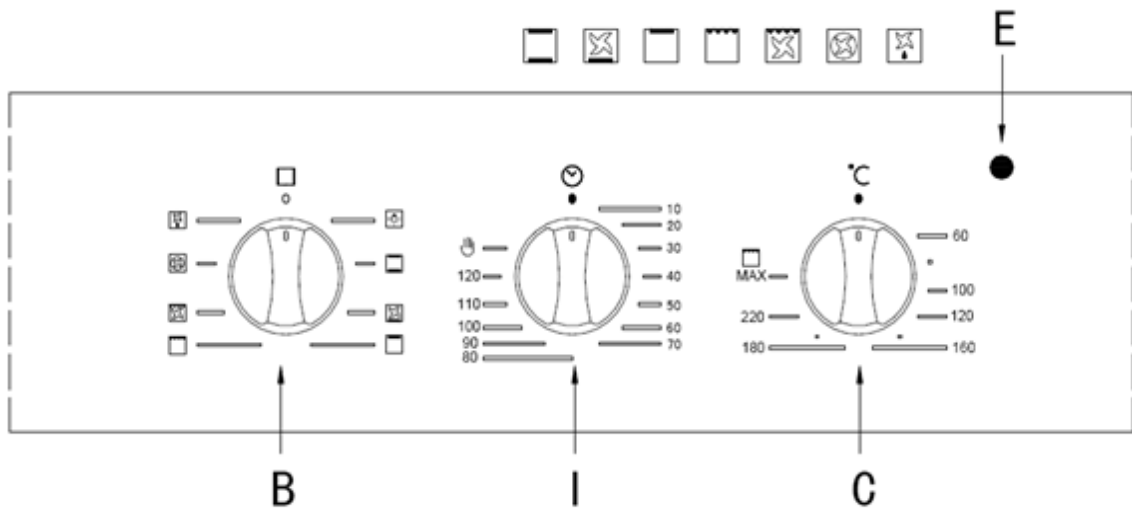
- ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหารเท่านั้น
- ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา ก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร
- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสตู้กดถาด ตะแกรง หรือภาชนะอื่นๆที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบ ขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
- จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจากกริมด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ
- ควรบิดปุ่มบิดให้อยู่ในตำแหน่ง :/● อยู่เสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน

ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

แผนภาพแสดงลักษณะของเตาอบ



แผนภาพแสดงหน้ากาคควบคุมของเตาอบ



- | | |
|---|------------------------------------|
| A: แผงหน้ากาคควบคุมการใช้งาน | F: ถาดรองหยดน้ำหรือถาดอบ |
| B: ปุ่มควบคุมฟังก์ชัน (โปรแกรม) การใช้งาน | G: ตะแกรงชั้นวางภายในเตาอบ |
| C: ปุ่มควบคุมอุณหภูมิของเตาอบ | H: ช่องสำหรับเสียบชั้นวางหรือถาดอบ |
| E: ไฟแสดงสถานะการทำงานของเตาอบ | I: ปุ่มตั้งเวลาปิดเครื่อง |

การใช้งานเตาอบ

เตาอบ Multi-function ได้ผสมผสานข้อดีของเตาอบชนิดดั้งเดิมและเตาอบในยุคปัจจุบัน ซึ่งจะมีโปรแกรมการใช้งานที่หลากหลายรูปแบบ สามารถรองรับการทำอาหารได้หลากหลายประเภทในเตาอบเครื่องเดียว โดยผู้ใช้สามารถเลือกลักษณะโปรแกรมการใช้งานเพื่อให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารโดยการเลือกปุ่มบิด “C” หลังจากนั้นจึงตั้งอุณหภูมิโดยใช้ปุ่มบิด “B” และหากต้องการตั้งเวลาการปิดเครื่องให้ใช้ปุ่มบิด “I” โดยมีหน่วยของเวลาเป็นนาที

ปุ่มบิดชนิด PUSH POP UP KNOB เมื่อต้องการหมุนปุ่มบิดให้ทำการกดปุ่มเพื่อดันให้ปุ่มออกมาจากหน้ากากก่อน แล้วจึงบิดเพื่อเลือกตามที่ใช้ต้องการ หลังจากนั้นให้ทำการกดปุ่มอีกครั้งเพื่อเก็บปุ่มเข้าไปด้านในหน้ากากเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและป้องกันการถูกปรับโดยไม่ตั้งใจโดยเด็กหรือตัวผู้ใช้งาน

ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด
- ควรใช้ถาดรองหยดน้ำมันในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยดน้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังอินาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆ หรืออาหารบนผนังด้านล่างของเตาอบเป็นอันตราย

คำอธิบายของสัญลักษณ์โปรแกรมชนิดต่างๆ



โปรแกรมไฟบน-ล่าง Convection mode 2100-2520W

หมุนลูกบิดอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึงสูงสุด แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้มีความสุกทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมๆ กัน เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโครง, การปรุงปลาสด ไตล์โคนา, เนื้อลูกวัวกับข้าว ฯลฯ เหมาะสำหรับการทำเนื้อลูกวัวเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ หรืออาหารจำพวก เนื้อคูน, สตูว์เนื้อวัว, แซลม ฯลฯ โปรแกรมนี้จะเหมาะกับเมนูอาหารที่จะต้องการปรุงสุกอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้กหรือการอบแคซาโรล (casserole) โดยสามารถเลือกใช้ระดับตะแกรงต่ำ หรือ สูง เพื่อการกระจายความร้อนบนและล่างเตาให้เท่ากัน โดยเลือกว่า อาหารชิ้นไหนต้องการความร้อนจากด้านบนหรือด้านล่างเตามากที่สุด



โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode 2125-2560 W

หมุนลูกบิดอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึงสูงสุด แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนจะเริ่มทำงาน ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้ก พายหน้าต่างๆ โดยแนะนำให้ใช้ชั้นวางอาหารบนชั้นที่สองจากด้านล่างเตาอบเพื่อการอบอาหารที่ได้ประสิทธิภาพสูงสุด โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก “ข้อแนะนำในการทำอาหาร”



โปรแกรมการใช้ไฟบน “Top” oven 940-1110W

หมุนลูกบิดอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึงสูงสุด แผงความร้อนด้านบน จะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการทำอาหารให้เป็นสีน้ำตาลหรืออบกรอบ ในช่วงเวลาสุดท้ายของการอบอาหาร



โปรแกรมการย่าง Grill 2090-2520W

หมูนลुकบิตอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึงสูงสุด แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้จะใช้ อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหารโดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ดึงน้ำให้ระเหย ออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้จะแนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูก วัว ชีโครง เนื้อฟิเล็่ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ



โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill 2100-2550W

หมูนลुकบิตอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึง 200°C แผงความร้อนด้านบนและพัดลมจะเริ่มทำงาน คุณสมบัตินี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนให้ไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ด้านบน และส่งความร้อนเข้าด้านในอาหารโดยตรง โปรแกรมนี้เหมาะกับเคบับที่ทำด้วยเนื้อสัตว์และผัก, ไล้กรอก, ชีโครง แกะ, ไก่ในซอสรสเผ็ด, นกกระทา, หมูสับ, สเต็กปลาหรือปลาหมึก ฯลฯ



โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านหลัง Baking 1705-2030W

หมูนลुकบิตอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึง 250°C แผงความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อ กระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปังโดยเฉพาะอย่างยิ่งเค้กที่ ต้องการให้มีการฟูขึ้น หรือการทำทาร์ต, พาย (บนชั้นวางชั้นที่ 3) หรือขนมประเภทอื่นๆ อาทิเช่น คริมพัฟฟ์ บิสกิต สวิสโรล ฯลฯ



โปรแกรมละลายน้ำแข็ง “Defrosting” 45-55W

หมูนลुकบิตอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิตำแหน่งใดก็ได้ พัดลมที่อยู่ด้านล่างของเตาอบจะทำงานและทำให้อากาศหมุนเวียน จากอุณหภูมิห้องกระจายแผ่ไปที่อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งของอาหารในทุกๆประเภท ยกเว้น อาหารที่ไม่ต้องการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร โดยปกติแล้วการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง โดย หากทางผู้ใช้งานต้องการเร่งความเร็วในการละลายน้ำแข็งสามารถเลือกใช้โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านหลัง และเลือกอุณหภูมิระหว่าง 80°C จนถึง 100°C

วิธีดูแลรักษาเตาอบ

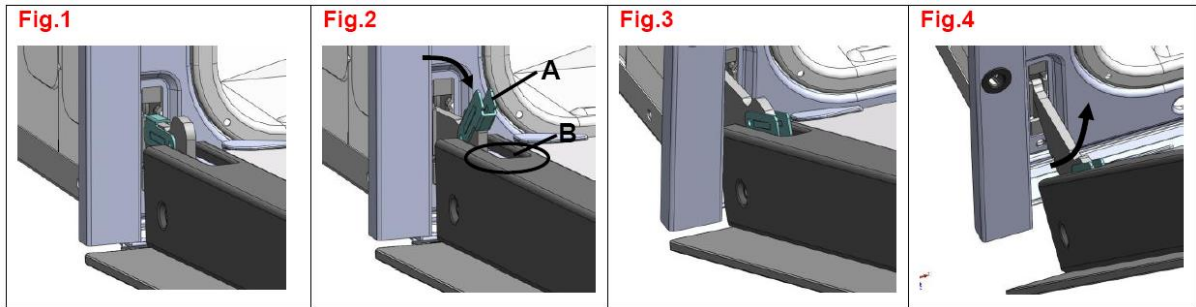
ก่อนการทำความสะดวกให้ทำการปลดสายไฟหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

ข้อแนะนำในการทำความสะดวกเครื่องมีดังนี้

- ผงงด้านในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสแตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเนื่องจากจะทำให้สารเคลือบหรือทำให้ตะแกรงกลายเป็นคราบ หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาดให้ใช้น้ำยาล้างจานในท้องตลาดทั่วไปมาผสมกับน้ำเปล่าให้เจือจาง เช็ดทำความสะอาด และให้ล้างออกและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผงงด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งานด้วยน้ำร้อนและสบู่อ่อนๆ และจำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด จนด้านในเตาแห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาล้างจาน น้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำที่มีให้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะดวกภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน คราบอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซิลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซิลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะดวก หากซิลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซิลประตูจะได้รับการเปลี่ยน
- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดๆ บนผงงด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถทำการเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ผ้าทำความสะอาดอ่อนๆ หรือ ฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มและแห้ง

การถอดประตูเตาอบออก

เพื่อการทำความสะดวกอย่างมีประสิทธิภาพและสะดวกมากยิ่งขึ้น ทางผู้ใช้สามารถถอดประตูกระจกออกเพื่อนำมาล้างทำความสะอาด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้



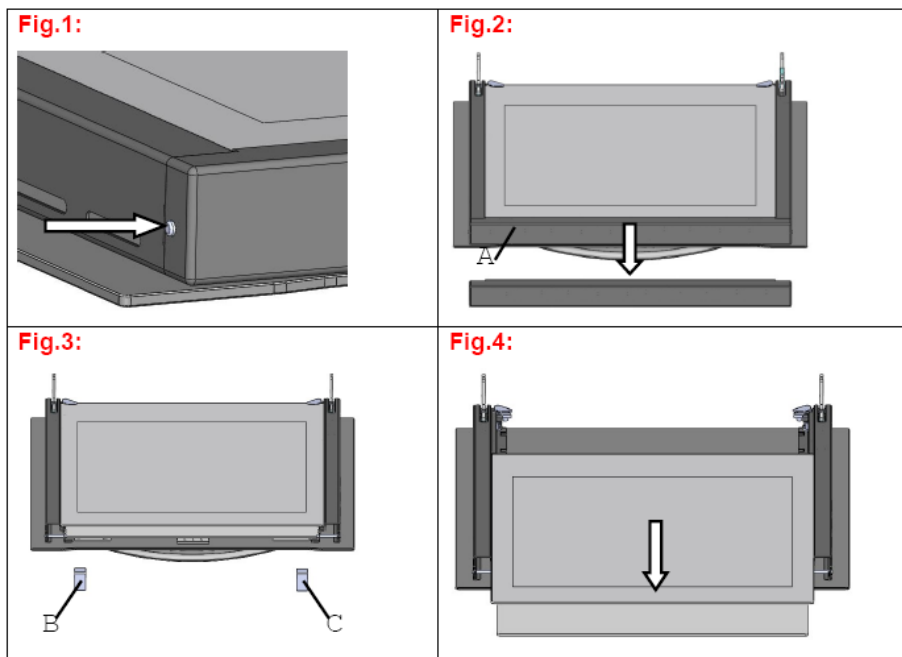
- เปิดประตูจนสุด (Fig.1)
- เปิดสลักของบานพับประตู (A) ทั้งทางด้านซ้ายและขวา (Fig. 2)
- จับประตูให้อยู่ในตำแหน่งตาม (Fig. 3)
- ค่อยๆเปิดประตูเตาอบจนกระทั่งสลักของบานพับประตู (A) ลงเกี่ยวกับช่อง (B) บนประตู (Fig. 4) และดึงประตูออก

หากต้องการประกอบประตูกลับเข้า ให้ใช้กระบวนการเดิมแต่สลับก่อน-หลัง

การถอดกระจกบนประตูเตาอบ (ประกอบไปด้วย 2 วิธี)

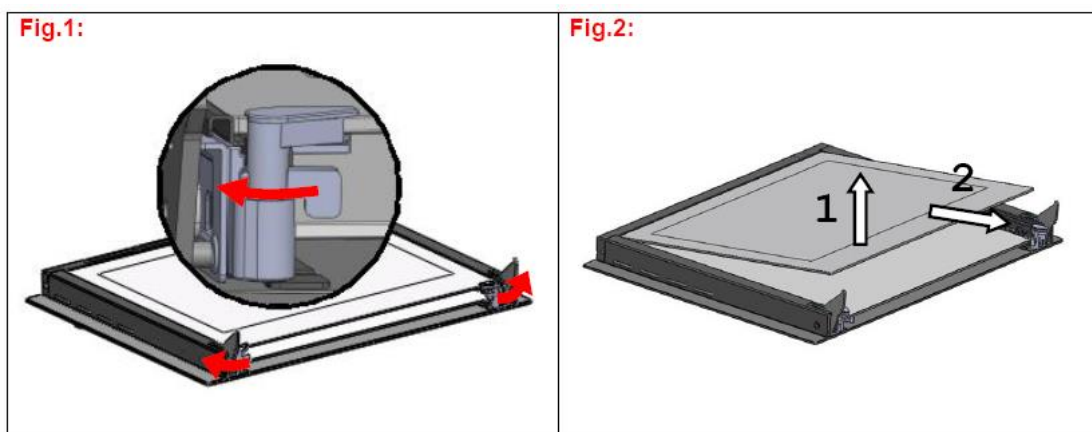
วิธีที่ 1

- ถอดสกรูตรงตำแหน่งที่ระบุใน (Fig.1) ทั้งด้านซ้ายและขวาของประตูเตาอบ
- ถอดชิ้นส่วน A (Fig.2), B และ C (Fig.3) ด้วยวิธีการกดและเลื่อนออก
- จากนั้นค่อยๆเลื่อนเอากระจกด้านในมาล้างทำความสะอาดและตากให้แห้งก่อนที่จะประกอบกลับเข้าไป
- หากต้องการประกอบกลับ ให้ใช้กระบวนการเดิมแต่สลับก่อน-หลัง



วิธีที่ 2

- หมุนสลักที่เกี่ยวข้องกระจกตามรูป (Fig.1) เพื่อเปิดออก
- ค่อยๆยกกระจกด้านในออกก่อนตามรูป (Fig.2) และทำการเลื่อนออก
- ให้ทำวิธีเดียวกันสำหรับกระจกชั้นกลาง
- หากต้องการประกอบกลับ ให้ใช้กระบวนการเดิมแต่สลับก่อน-หลัง



ข้อเสนอแนะในการทำอาหาร

เตาอบสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งทางผู้ใช้งานจะสามารถเรียนรู้และเข้าใจในการใช้งานมากยิ่งขึ้น หลังจากที่ได้ใช้งานไปสักระยะหนึ่ง รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อเสนอเบื้องต้นสำหรับผู้ใช้งานที่เริ่มการใช้งานใหม่ ซึ่งทฤษฎีต่างๆเหล่านี้ อาจมีปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของผู้ใช้และสไตล์การประกอบอาหารของแต่ละประเภท

การอุ่นเครื่อง Preheating

หากคุณต้องการอุ่นเครื่อง (ขั้นตอนสำคัญต่อการทำอาหารจำพวกที่ต้องการให้อาหารขึ้นฟู) หากต้องการประหยัดพลังงาน ให้เลือกใช้โปรแกรม “Multi-Cooking” และ “Fast cooking” mode เพื่อให้เครื่องทำความร้อนให้ถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้เร็วขึ้น แนะนำให้เลือกโปรแกรมการทำงาน เมื่อนำอาหารเข้าเตาอบแล้ว

การใช้ตะแกรงมากกว่าหนึ่งชั้น

หากคุณต้องการใช้ตะแกรงหลายชั้นพร้อมๆกัน ควรเลือกใช้ โปรแกรม “Baking” หรือ “Multi-Cooking” mode ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้ตะแกรงสามชั้นในครั้งเดียว (ใช้ร่องใส่ตะแกรง 1, 3 และ 5 จากด้านล่าง)

เมื่ออบอาหารมากกว่าหนึ่งชั้น ให้ปฏิบัติตามข้อแนะนำดังนี้

- เตาอบประกอบด้วยร่องใส่ตะแกรง 5 ชั้น ในขณะที่พัดลมกระจายความร้อนกำลังทำงาน ให้ใช้แค่ 2 ใน 3 ชั้น กลาง ชั้นล่างและบนสุดจะได้รับความร้อนมากที่สุด ดังนั้นอาหารบนชั้นทั้งสองนี้จะมีที่สุกเร็วที่สุด
- ในกฎการใช้งานทั่วไป ให้ใช้ ชั้น 2 และ 4 นับจากด้านล่าง การวางอาหารที่ต้องการความร้อนมากที่สุดบนชั้นสองจากด้านล่าง และอาหารที่ต้องการความละเอียดอ่อนในชั้นที่ 4 จากด้านล่าง
- เมื่อต้องอบอาหารที่ใช้เวลาอบและอุณหภูมิต่างกัน ให้ตั้งอุณหภูมิระหว่างกลาง และวางอาหารที่ต้องการความละเอียดอ่อนในชั้นที่ 4 จากด้านล่าง นำเอาอาหารที่ใช้เวลาอบน้อยกว่าออกจากเตาอบก่อน
- ใช้ถาดรองน้ำมันในชั้นล่างและตะแกรงในชั้นบน

การใช้โปรแกรมการเร่งการอบ “Fast Cooking” Mode

โปรแกรมนี้นี้เหมาะสำหรับการทำอาหารที่ผ่านการทำสุกมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง

การใช้โปรแกรมการย่าง Grill Mode

เตาอบสามารถให้คุณเลือกใช้ โปรแกรมการย่างได้สองแบบ

โปรแกรมอย่างด้านบน “grill”

เมื่อเลือกใช้โปรแกรมการย่างนี้โดยคุณสามารถเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อย ให้อาหารไว้ตรงกลางเตา (ตำแหน่งตะแกรงที่ 3 และ 4 จากด้านล่างเตา) เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนจะทำงานแค่ช่วงกลางเตาอบเท่านั้นสำหรับโปรแกรมการทำงานนี้ ใช้ร่องตะแกรงอันล่างสุด(ชั้นแรกจากด้านล่างเตา)ในการวางถาดรองน้ำมันเพื่อเก็บน้ำมันหรือน้ำจากอาหารและเพื่อป้องกันของเหลวไหลลงสู่ด้านล่างเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่สูงสุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้ก็สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามที่ต้องการได้ตามปรกติ

โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน “fan assisted grill”

จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบเท่านั้น เหมาะอย่างยิ่งในการย่างแบบเร่งด่วน เนื่องจากการกระจายความร้อนด้วยพัดลมจะช่วยให้ผิวอาหารนั้นไม่ไหม้แต่ช่วยให้อาหารส่วนล่างนั้นสุก มากไปกว่านั้น โปรแกรมนี้ยังสามารถช่วยทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลในการอบขั้นสุดท้าย เช่นการทำหน้าอาหารแบบกราแตง หรือ การอบเส้นพาสต้า เป็นต้น แนะนำให้ใช้ตะแกรงชั้น 2 และ 3 จากด้านล่าง จากนั้น เพื่อป้องกัน ให้น้ำมันหรือน้ำต่างๆจากอาหารหยดไปที่ก้นเตา ซึ่งจะก่อให้เกิดควัน ให้อาหารวางถาดรองน้ำมันไว้ที่ร่องตะแกรงชั้น 1 จากก้นเตา

ข้อควรระวัง: จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบในการใช้โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน “fan assisted grill” เท่านั้น นี่จะเป็นการช่วยอาหารสุกเร็วและประหยัดพลังงาน (มากถึง 10%)

ในการใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 200 °C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบอาหารด้วยโปรแกรมนี้มากที่สุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่านี้ได้โดยการหมุนลูกบิดคั้งนั้นหากต้องการได้ผลลัพธ์จากการอบด้วยโปรแกรมการย่างที่ดีที่สุด แนะนำให้ผู้ใช้วางถาดรองน้ำมันไว้บนร่องตะแกรงอันล่างสุด เพื่อป้องกันไม่ให้ น้ำมัน หรือ คราบอาหารตกสู่ก้นเตาอบ

การอบเค้ก

เมื่อทำการอบขนมทุกครั้ง จะต้องทำการ pre-heating เพื่อให้อุณหภูมิภายในเตาอบถึงตามกำหนดก่อนการใส่อาหารเข้าไป ดังนั้นให้สังเกตไฟ “E” จะดับลงเมื่อทำขั้นตอนการ pre-heating เสร็จ และไม่ควรมีเปิดประตูเตาอบในขณะที่อบขนมเพื่อป้องกันไม่ให้หน้าเค้ก ยุบ

หากแป้งเค้กแห้งเกินไป

ให้เพิ่มอุณหภูมิอีก 10°C และ ลดเวลาการอบให้สั้นลง

หากหน้าขนมยุบ ไม่ฟู

ใช้ส่วนผสมเปียกให้น้อยลง และลดอุณหภูมิเพิ่มอีก 10°C

หากเค้กหน้าไหม้หรือมีสีเข้มส่วนบน

ให้วางอาหารไว้บนตะแกรงชั้นล่าง ลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาในการอบให้ยาวขึ้น

เค้กสูงไม่เท่ากัน ด้านในสูง แต่ด้านนอกยังเปียก

ใช้ส่วนผสมเปียกให้น้อยลง ลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาในการอบให้ยาวขึ้น




เนื้อเค้กติดแม่พิมพ์




ทาน้ำมันบางๆบนแม่พิมพ์แล้ว โรยด้วยแป้ง หรือ รองด้วยกระดาษไข

การอบปลาและเนื้อสัตว์

เมื่อมีการอบอาหารประเภทเนื้อเช่น สัตว์ปีก หรือ ปลา ให้ใช้อุณหภูมิระหว่าง 180°C ถึง 200°C

สำหรับอาหารจำพวกเนื้อหมู วัว ซึ่งควรสุกด้านนอกแต่ยังนุ่มและฉ่ำด้านใน เราแนะนำให้เริ่มใช้อุณหภูมิสูงก่อนที่อุณหภูมิ 220°C แล้วอบในเวลาสั้นๆ แล้วค่อยปรับอุณหภูมิลง ทั่วไปแล้วเนื้อชิ้นใหญ่เท่าใด อุณหภูมิในการอบควรลดลงตาม ให้วางเนื้อตรงกลางเตาอบ และวางถาดรองน้ำมันด้านล่าง ทำให้มั่นใจว่าตะแกรงที่ใส่นั้นอยู่ในร่องชั้นกลาง หากผู้ใช้ต้องการเพิ่มความร้อนจากด้านล่างเตา ให้ใช้ตะแกรงชั้นล่างๆ จากกันเตา สำหรับการย่างเนื้อที่ต้องการความประณีตเช่น การอบเป็ด หรือเนื้อสัตว์ป่า ให้ทาเนื้อสัตว์ด้วยน้ำมันหมู หรือ เบคอนด้านบน

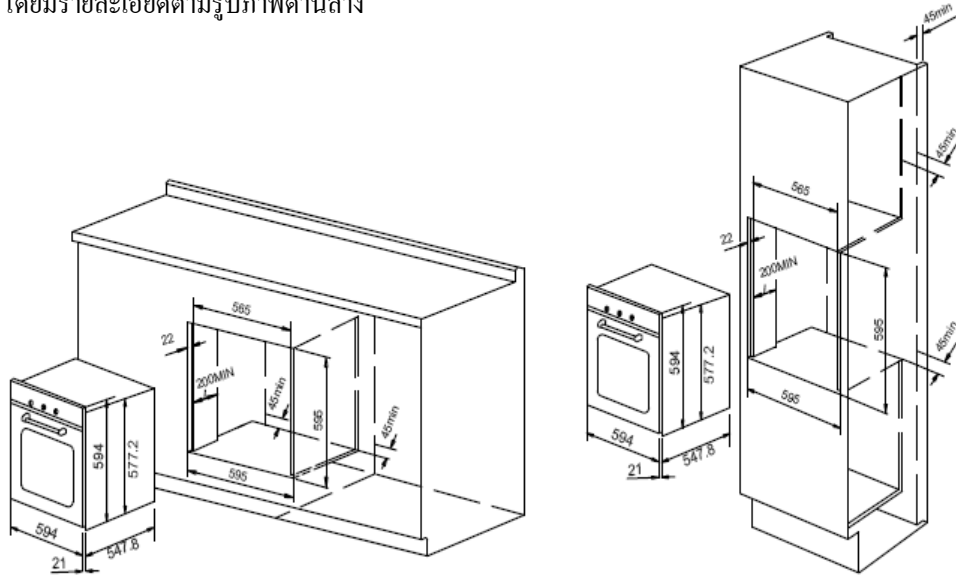
ลูกบิดเลือกโปรแกรม	เมนูอาหาร	น้ำหนัก (กก.)	ชั้นตะแกรงนับ จากกันเตาอบ	pre-heating (นาที)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
1. โปรแกรมไฟบน-ล่าง Convection 	เบ็ดย่าง	1	3	15	200	65-75
	เนื้อลูกวัว หรือ เนื้อวัว ย่าง	1	3	15	200	70-75
	เนื้อหมูย่าง	1	3	15	200	70-80
	บิสกิต	-	3	15	180	15-20
	ทาร์ต	1	3	15	180	30-35
2. โปรแกรมการใช้ไฟบน Top Oven 	การอบแบบต้องการให้น้ำอาหาร เป็นสีน้ำตาล	-	3/4	15	220	-
3. โปรแกรมการย่าง Grill 	ปลาและปลาหมึก	1	4	5	Max	8-10
	เดบับปลาหมึกและกุ้ง	1	4	5	Max	6-8
	เนื้อปลา	1	4	5	Max	10
	คิกย่าง	1	3-4	5	Max	10
	เนื้อลูกวัวย่าง	1	4	5	Max	15-20
	เนื้อชิ้นบางๆ	1	4	5	Max	15-20
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	Max	7-10
	ปลา Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	แซนวิช	-	4	5	Max	2-3
	เมนูใช้แกนย่าง					
เนื้อลูกวัวย่าง	1	-	5	Max	80-90	
ไก่ย่าง	1.5	-	5	Max	70-80	
เนื้อลูกแกะย่าง	1	-	5	Max	70-80	

ลูกบิดเลือกโปรแกรม	เมนูอาหาร	น้ำหนัก (กก.)	ชั้นตะแกรงนับจากกันเตาอบ	pre-heating (นาที)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาการทำอาหาร (นาที)
4. โปรแกรมการย่างด้วยพัดลมกระจายความร้อน Fan Assisted Grill 	ไก่ย่าง	1.5	3	5	200	55-60
	ปลาหมึกย่าง	1.5	3	5	200	30-35
	เมนูใช้แกนย่าง					
	เนื้อลูกวัวย่าง	1.5	-	5	200	70-80
	ไก่ย่าง	2	-	5	200	70-80
	ไก่ย่าง กับ มันฝรั่งย่าง	1.5	-	5	200	70-75
เนื้อลูกแกะย่าง	-	2	5	200	70-75	
		1.5	-	5	200	70-80
5. โปรแกรมอบเค้ก Baking 	ทาร์ต	0.5	3	15	180	20-30
	ฟรุตเค้ก	1	2-3	15	180	40-45
	ฟรุตเค้ก	0.7	3	15	180	40-50
	สปอนจ์เค้ก Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	แพนเค้กแบบมีไส้ (ใช้ตะแกรง 2 ชั้น)	1.2	2-4	15	200	30-35
	เค้กก้อนเล็ก (ใช้ตะแกรง 2 ชั้น)	0.6	2-4	15	190	20-25
	ชีสเค้ก (ใช้ตะแกรง 2 ชั้น)	0.4	2-4	15	210	15-20
	ครีมพีฟ (ใช้ตะแกรง 3 ชั้น)	0.7	1-3	15	180	20-25
	บิสกิต (ใช้ตะแกรง 3 ชั้น)	0.7	1-3	15	180	20-25
	เมอร์แรง (ใช้ตะแกรง 3 ชั้น)	0.5	1-3	15	90	180
6. โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking 	อาหารแช่แข็ง					
	พิซซ่า	0.3	2	-	250	12
	Courgette และพายกุ้ง	0.4	2	-	200	20
	พายคัสซิม	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	ลาซานย่า Lasagna	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	ไก่	0.4	2	-	220	15-20
	อาหารที่ผ่านการทำสุกแล้ว					
	ปีกไก่ย่าง	0.4	2	-	200	20-25
	อาหารสดทำขึ้นมาใหม่					
	ฟรุตเค้ก	0.6	2	-	180	45
ชีสพีฟ	0.2	2	-	210	10-12	

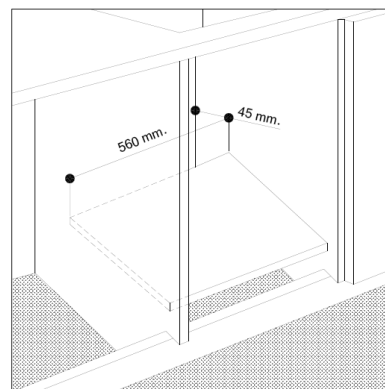
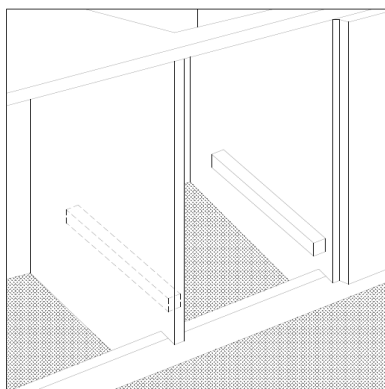
การติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญการที่ได้รับการผ่านการรับรองจากบริษัทฯ แล้ว โดยก่อนการติดตั้งทุกครั้ง ทางผู้ติดตั้งจะต้องศึกษาคู่มืออย่างละเอียด ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมและไม่เป็นไปตามที่คู่มือฉบับนี้ระบุ

ข้อควรจำที่สำคัญ เตาอบจะต้องปลดสายหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งที่ปิดทุกครั้งที่มีการแก้ไขหรือซ่อมบำรุง เพื่อให้เตาอบใช้งานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและยืดอายุการใช้งานได้สูงสุด เตาอบจะต้องได้รับการติดตั้งเข้าไปในตัวเฟอร์นิเจอร์โดยมีรายละเอียดตามรูปภาพด้านล่าง



ข้อควรจำ เพื่อให้ประสิทธิภาพในการระบายความร้อนของเตาอบเป็นไปได้ด้วยดี ไม่ควรทำแผงกั้นด้านหลังตู้ และควรมีระยะห่างด้านหลังตู้อย่างน้อย 560x45 มม.



หน้าบานประตูหรือผนังตู้เฟอร์นิเจอร์จะต้องเป็นชนิดกันความร้อน วัสดุปิดผิวจะต้องใช้กาวชนิดที่ทนความร้อนได้สูงกว่า 100 องศาเซลเซียสขึ้นไป

หากต้องการติดตั้งเตาอบให้แนบสนิทกับตู้เฟอร์นิเจอร์ให้ทำการเปิดประตูเตาอบและไขสกรูเกลียวปล่อยจำนวน 4 รูเข้าไปที่ตู้เฟอร์นิเจอร์

เตาอบจะประกอบไปด้วยสายไฟสามเส้น เส้นสีเขียว-เหลืองคือสายดิน

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven :

Width 42.3cm

Depth 40.7cm

Height 39.2cm

Inner Volume of the oven 73 liters

Voltage and Frequency of Power Supply: 220-240V ~50/60Hz

									
2100-2520W	2090-2520W	2100-2550W	2772-3420W	1660-2020W	2125-2560W	1220-1460W	940-1110W	2370-2924W	45-55W



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.