

EVE

คู่มือการใช้งานเตาอบ

รุ่น ONYX

คู่มือการใช้งานและติดตั้ง

เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกวิธี

เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ทางผู้ใช้ปฏิบัติตามหัวข้อดังต่อไปนี้

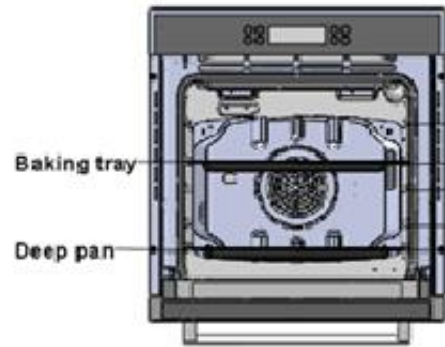
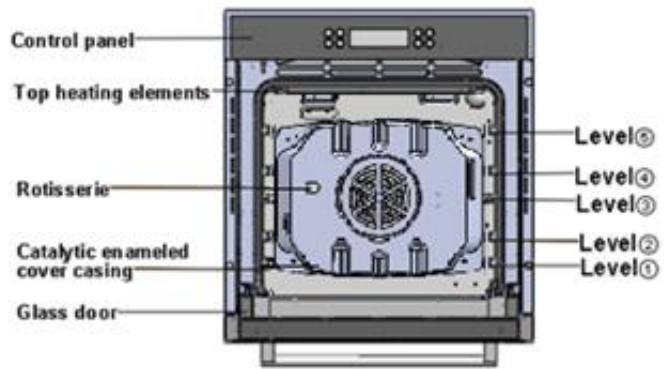
- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทฯหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทฯ เท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จัดจำหน่ายโดยบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตรายเนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระจกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัวเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรกเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จเนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติตามดังต่อไปนี้
 - การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่จัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆสัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมเช่น ง่ายต่อการสัมผัสโดนฝนหรือแสงอาทิตย์
 - ใช้เตาอบในการเก็บของ
 - ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
 - ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
 - การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
 - ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด
- ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
 - หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
 - เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
 - หากมีข้อสงสัยกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน

- ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:

- ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหารเท่านั้น
- ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา ก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร
- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสตู้กดอากาศ ตะแกรง หรือภาชนะอื่นๆที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
- จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจากกริมด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ
- ควรปิดปุ่มปิดให้อยู่ในตำแหน่ง :/● อยู่เสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน

ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

แผนภาพแสดงลักษณะของเตาอบ



Control Panel: แผงควบคุมการทำงาน

Top Heating Elements: แผงความร้อนด้านบน

Rotisserie: แกนหมุนไก่ย่าง

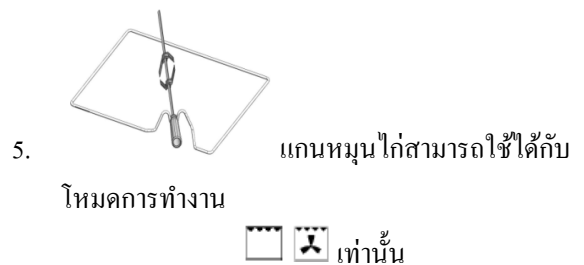
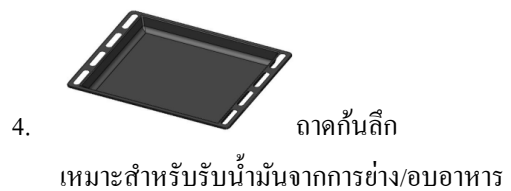
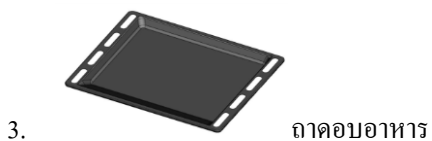
Catalytic Enameled Cover Casing: ผนังภายในเตาอบเคลือบด้วยอีนาเมล

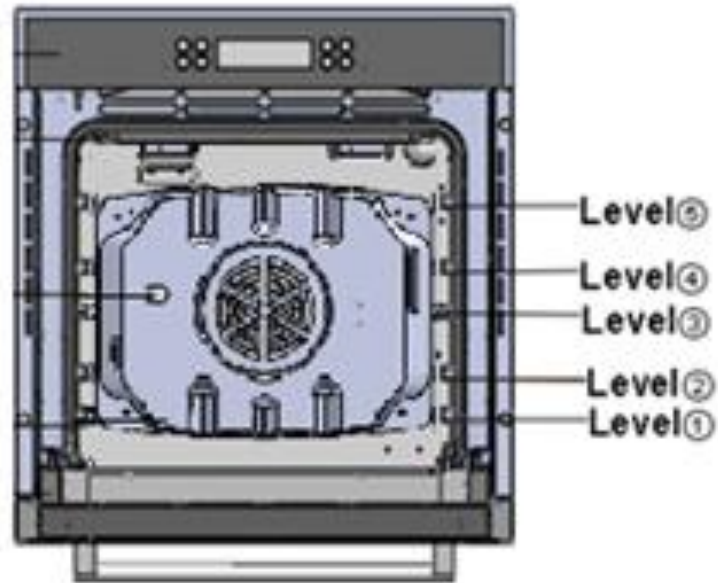
Glass Door: ประตูกระจก

Baking Tray: ถาดอบอาหาร

Deep Tray: ถาดก้นลึก

อุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่อง





ควรวางตะแกรงและถาดเตาอบให้ถูกต้องตามตำแหน่งด้านข้าง (ตามภาพด้านบน)



คำเตือน: ภาชนะจะร้อนจัด! ระวังเมื่อนำอาหารออกจากเตา

ตัวอย่าง ชั้นที่ 1 (Level 1) : ถาดก้นลึก

ชั้นที่ 1 (Level 1) : ถาดอบอาหาร



ข้อควรระวัง: เมื่อใช้ถาดก้นลึกในการรับน้ำมันจากการย่าง/อบอาหาร โปรดดูให้มั่นใจว่าถาดนั้นใส่อยู่ในตำแหน่งวางถูกต้อง ห้ามวางภาชนะหรืออุปกรณ์ใดๆ ได้เตาอบ เพราะจะทำให้สารเคลือบอินาเมลเสียหาย

ควรรีให้มีช่องว่างระหว่างวางถาดในชั้น 1 และก้นเตาอบประมาณ 2 ซม.

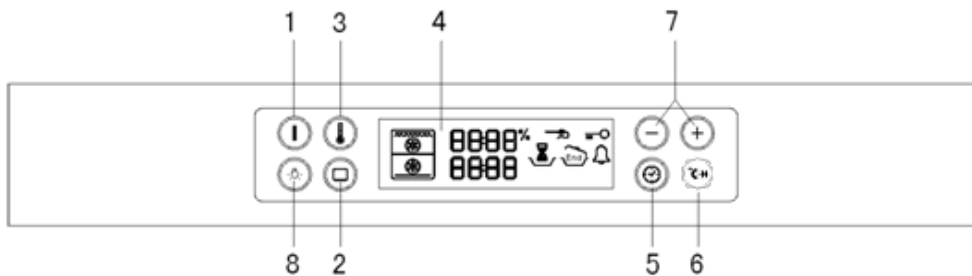
การใช้อุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่อง (ตะแกรงแบน ตะแกรงมีขา ถาดอบอาหาร ถาดรองรับน้ำมัน)

สามารถวางตะแกรงบนชั้นใดก็ได้ตามต้องการ

ให้วางถาดอบที่ ตำแหน่ง level 4

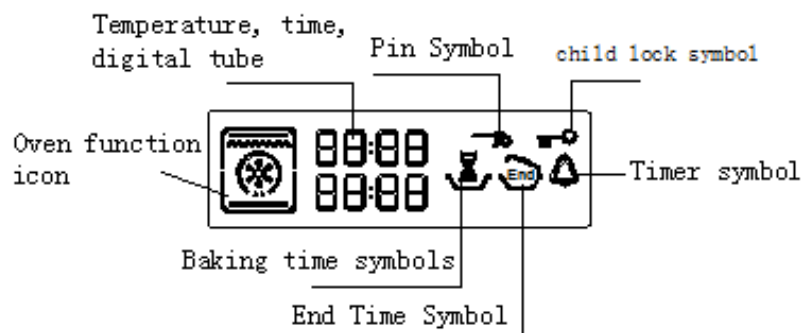
ให้วางถาดรองน้ำมันที่ ตำแหน่ง level 1

แผนภาพแสดงหน้ากาคควบคุมของเตาอบ



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. ปุ่มเปิด/ปิด | 5. นาฬิกา |
| 2. ปุ่มเลือกโปรแกรมการทำงาน | 6. ปุ่มอุ่นเตาอบแบบเร่งด่วน |
| 3. ปุ่มเลือกอุณหภูมิ | 7. ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ |
| 4. หน้าจอแสดงการทำงาน | 8. ปุ่มเปิด/ปิดไฟ |

ภาพแสดงหน้าจอแสดงการทำงาน



ก่อนเริ่มการใช้งานเตาอบ

ตั้งนาฬิกาของตัวเครื่องเตาอบ

เมื่อเชื่อมต่อไฟฟ้าเข้าเตาอบ หน้าจอจะแสดงไฟขึ้นและเลข 0:00 จะกระพริบ เตาอบจะไม่สามารถทำงานได้ หากไม่มีการตั้งนาฬิกา

- หน้าจอแสดง “0:XX” จะกระพริบในครั้งแรกเมื่อเชื่อมต่อไฟฟ้าเข้าเตาอบ
- กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกชั่วโมง (เช่น 1:30)
รอประมาณ 5 วินาที ไฟนาฬิกาจะหยุดกระพริบและแสดง ชั่วโมงที่เลือกแล้ว
- กดปุ่มนาฬิกา  และ เลข “X:00” จะกระพริบ

4. กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ “+” หรือ “-” เพื่อเลือกนาฬิกา
5. กดปุ่มนาฬิกา  เพื่อยืนยันการตั้ง รอประมาณ 5 วินาที เลข “:30” จะหยุดกระพริบ และแสดงเวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้

การใช้งานเตาอบ

1.) การเปิด/ปิดเครื่อง

เพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง ให้กดไปที่กดปุ่มเปิด/ปิด 

2.) การเปิด/ปิดไฟส่องสว่างภายในตัวเครื่อง

เพื่อเปิดหรือปิดไฟเครื่อง ให้กดไปที่กดปุ่มเปิด/ปิดไฟ 

3.) การตั้งโปรแกรมการทำงาน

1. กดปุ่มเลือกโปรแกรมการทำงาน 
2. กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกโปรแกรมการทำงานที่ต้องการ หากไม่มีการเลือกการทำงานใดๆ ใน 3 วินาที เตาอบจะเริ่มการทำงานอัตโนมัติตามโปรแกรมการทำงานที่เลือกไว้

หากต้องการเปลี่ยนการเลือกให้กดปุ่ม  เพื่อเลือกโปรแกรมการทำงานค้างไว้ 3 วินาทีและกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกโปรแกรมการทำงานใหม่

4.) การตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร

1. กดปุ่มอุณหภูมิ  ค้างไว้ 3 วินาที ไฟปุ่มจะกระพริบขึ้น
2. กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการ ค่าจะเพิ่มหรือลดครั้งละ 5 °C โดยผู้ใช้งานสามารถปรับอุณหภูมิระหว่างที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ได้

5.) การตั้งเวลาหยุดการทำงานของเตาอบ (ระยะเวลาในการประกอบอาหาร)

ผู้ใช้งานสามารถตั้งเวลาหยุดการทำงานได้ในระหว่างที่ตัวเครื่องทำงานอยู่

1. กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์ End Time  และเลขสามหลักบนหน้าจอกระพริบขึ้น
2. กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดทำงาน
3. เครื่องเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังการกดปุ่ม หรือ รออีก 3 วินาทีเครื่องจะทำงานอัตโนมัติ

6.) การตั้งนาฬิกาที่ต้องการให้เตาอบหยุดทำงาน

ผู้ใช้สามารถตั้งนาฬิกาหยุดการทำงานได้ในระหว่างที่ตัวเครื่องทำงานอยู่

1. กดปุ่มนาฬิกา  จนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์ Baking Time  และเลขสามหลักบนหน้าจอจะเพิ่มขึ้น
2. กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดทำงาน
3. เครื่องเริ่มทำงานอัตโนมัติหลังการกดปุ่ม  หรือ รออีก 3 วินาทีเครื่องจะทำงานอัตโนมัติ

7.) ตั้งเวลาการอบให้เริ่มและหยุดการทำงานตามเวลาที่ต้องการ

หากผู้ใช้ตั้งเวลาหยุดการทำงาน (ระยะเวลาในการประกอบอาหาร ตามข้อ 5.) หลังจากการตั้งนาฬิกาที่ต้องการให้เตาอบหยุดทำงาน (ข้อ 6.) ต่อกันในทันที เตาอบจะทำการคำนวณเวลาการเริ่มทำงานให้อัตโนมัติ

ตัวอย่าง: หากตั้งเวลาหยุดการทำงาน (ระยะเวลาในการประกอบอาหาร) 30 นาที และตั้งให้เครื่องหยุดทำงานที่เวลา 12.00น. เครื่องจะเริ่มทำงานที่ 11.30 น. เป็นเวลา 30 นาทีและหยุดในเวลา 12.00 น.

8.) การตั้งเวลาเสียงเตือน

การตั้งเสียงเตือนนี้จะเป็นแค่เสียงกริ่งเตือนเท่านั้น เครื่องจะไม่หยุดการทำงาน

1. กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งไอคอน “” ปรากฏและเลขสามหลักบนหน้าจอจะเพิ่มขึ้น
2. กดปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้มีเสียงเตือน
3. กดปุ่มนาฬิกา  อีกครั้ง เตาอบจะเริ่มนับเวลาถอยหลังจนกว่าจะถึงเวลาที่กำหนดครั้งจะดังขึ้น หลังจากนั้นให้กดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้หยุดเสียงกริ่ง

9.) พังชั่นล็อกการทำงาน เพื่อป้องกันการสัมผัสโดยไม่ได้ตั้งใจ

1. กดปุ่มนาฬิกา  และกดปุ่มเลือกโหมดการทำงานพร้อมกันค้างไว้ 1 วินาที ไอคอน  จะปรากฏบนหน้าจอ
2. กดปุ่มนาฬิกา  และกดปุ่มเลือกโหมดการทำงาน  พร้อมกันค้างไว้ 3 วินาที เพื่อปลดล็อก

10.) การอุ่นเตาอบแบบเร่งด่วน (ก่อนการนำอาหารเข้าอบ)

เพื่อเร่งความเร็วในการทำอุณหภูมิภายในเตาอบให้ถึงอุณหภูมิที่ต้องการ ก่อนการประกอบอาหาร ให้ผู้ใช้ปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

ข้อควรระวัง: ก่อนการใช้โปรแกรมการอุ่นเตาอบแบบเร่งด่วน ไม่ควรใส่อาหารเข้าไปภายในเตาอบ

เมื่อมีการตั้งให้เตาอบทำงานในภายหลัง พร้อมกับโหมดที่มีพัดลม การที่เตาอบไม่มีอาหารจะทำให้การอุ่นเครื่องได้เร็วยิ่งขึ้น

1. ตั้งโปรแกรมการทำงานตามที่ต้องการ หากจำเป็นให้ทำการตั้งอุณหภูมิด้วย
2. ตั้งอุณหภูมิความร้อนที่ต้องการ
3. กดปุ่มเร่งการอบ  เสียงก๊ริงจะดังขึ้นหนึ่งครั้ง หลังจากนั้นเมื่อความร้อนภายในเตาอบถึงอุณหภูมิที่ผู้ใช้กำหนดไว้ เสียงก๊ริงจะดังขึ้นอีกครั้ง หลังจากนั้นผู้ใช้จึงสามารถประกอบอาหารได้ตามปกติ

หากต้องการยกเลิกเมื่ออุณหภูมิถึงตามที่กำหนดเสียงก๊ริงจะดังขึ้น

11.) การตั้งค่าบันทึกโปรแกรมที่ใช้งานบ่อย

1. เลือกโปรแกรมการทำงาน อุณหภูมิ และระยะเวลาในการอบ ที่ผู้ใช้เป็นประจำ
2. กดปุ่ม  ค้างไว้ 2 วินาที จนกระทั่งก๊ริงดังขึ้น หมายความว่าเครื่องได้บันทึกการทำงานแล้ว

เพื่อบันทึกโหมดการทำงานอื่นให้ ทำการกดตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 ซ้ำอีกครั้ง โหมดการทำงานใหม่จะถูกบันทึกทับโหมดการทำงานก่อนหน้า

12.) การใช้งานโปรแกรมที่ทำการบันทึกไว้

1. เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดการทำงาน ให้กด  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีเพื่อเข้าสู่ฟังก์ชันการบันทึกโปรแกรมที่ตั้งไว้
2. กดปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 3 วินาทีอีกครั้ง
3. หลังจากนั้นประมาณ 5 วินาที เครื่องจะเริ่มทำงานตามโปรแกรมที่ถูกบันทึกไว้ล่าสุด

ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด

- ควรใช้ถาดรองหยคน้ำวางในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยคน้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังอินาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆ หรืออาหารบนผนังด้านล่างของเตาอบเป็นอันตราย

คำอธิบายของสัญลักษณ์โปรแกรมชนิดต่างๆ



โปรแกรมไฟบน-ล่าง Convection mode 2100-2520W

หมูนกบิตอุณหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึงสูงสุด แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้มีความสุกทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมๆ กัน เช่น กะหล่ำปลีกับซี่โครง, การปรุงปลาสดโคโคนา, เนื้อลูกวัวกับข้าว ฯลฯ เหมาะสำหรับการทำเนื้อลูกวัวเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ หรืออาหารจำพวก เนื้อคูน, สตูว์เนื้อวัว, แฮม ฯลฯ โปรแกรมนี้จะเหมาะกับเมนูอาหารที่จะต้องการปรุงสุกอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้กหรือการอบแคซาโรล (casserole) โดยสามารถเลือกใช้ระดับตะแกรงต่ำ หรือ สูง เพื่อการกระจายความร้อนบนและล่างเตาให้เท่ากันโดยเลือกว่า อาหารชิ้นไหนต้องการความร้อนจากด้านบนหรือด้านล่างเตามากที่สุด



โปรแกรมทำอาหารหลากหลายประเภท Multi-cooking Mode 2480-2950 W

แผงความร้อนจากด้านบน แผงความร้อนจากด้านล่าง แผงความร้อนจากด้านหลังและพัดลมกระจายความร้อนให้ทั่วเตาอบ ทำให้อุณหภูมิภายในเตาอบคงที่ ทำให้อาหารด้านบนมีความสุกอย่างทั่วถึงและกรอบ ผู้ใช้ยังสามารถเลือกใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายประเภทพร้อมๆ กันโดยผ่านโปรแกรมนี้ (หากประเภทอาหารนั้นๆ สามารถใช้อุณหภูมิร่วมกันได้) โดยผู้ใช้สามารถเลือกใช้ชั้นวางได้สูงสุด 2 ชั้นวางในเวลาเดียวกัน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทกราแตงหรืออาหารประเภทที่ต้องใช้ระยะเวลาในการประกอบอาหารให้นานๆ เช่น ลาซานย่า พาสต้า การอบไก่และมันฝรั่งและอื่นๆ มากกว่านั้นโปรแกรมการประกอบอาหารนี้ยังช่วยให้ผู้ใช้สามารถเลือกอุณหภูมิที่ต่ำกว่าปกติในการประกอบอาหารได้อีกด้วยซึ่งจะช่วยรักษาแร่ธาตุบางชนิดและความชุ่มชื้นของอาหารได้อีกด้วย โปรแกรมการประกอบอาหารนี้ยังเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างปลา ผัก ซึ่งใช้ส่วนผสมในการปรุงอาหารน้อยแต่ต้องรักษารสชาติและรูปลักษณะของวัตถุดิบนั้นให้คงอยู่เหมือนเดิม ไม่ไหม้เกรียม อีกทั้งผู้ใช้ยังสามารถเลือกใช้โปรแกรมประกอบอาหารนี้ในการละลายน้ำแข็งของเนื้อสัตว์ได้อีกด้วย โดยการปรับองศาไว้ที่ 60 องศาเซลเซียสหรือไม่ต้องเลือกอุณหภูมิเลย



โปรแกรมการทำพิซซ่า Pizza Mode 2850-3390 W

แผงความร้อนด้านล่าง แผงความร้อนด้านหลังและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมๆ กัน โปรแกรมนี้ เตาจะใช้ปริมาณไฟฟ้าค่อนข้างสูงเพื่อเร่งอุณหภูมิให้สูงขึ้นโดยเร็ว และเน้นการให้ความร้อนจากทางด้านล่างเป็นหลัก จึงเหมาะกับการประกอบอาหารประเภทพิซซ่าหรือการย่างที่ต้องการใช้ปริมาณความร้อนที่ค่อนข้างสูง ควรใช้ชั้นวางเพียงแค่ชั้นเดียวในการประกอบอาหารในโปรแกรมนี้ หรือหากใช้ชั้นวางสองชั้น ผู้ใช้ต้องดำเนินการสลับชั้นวางเพื่อป้องกันการไหม้ของอาหาร



โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode 2125-2560 W

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



โปรแกรมการใช้ไฟบน “Top” oven 940-1110W

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



โปรแกรมการย่าง Grill 2090-2520W

หมูนลุกบิควนหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึงสูงสุด แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้จะใช้ อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหาร โดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ดึงน้ำให้ระเหยออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ชูโครง เนื้อฟิเล่ย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ



โปรแกรม Delicate cooking 1205-1435W

แผงความร้อนด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมกัน เหมาะสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการเน้นใช้ความร้อนจากทางด้านล่างเพียงอย่างเดียวและไม่ต้องการให้แห้งมากเกินไปเช่น เค้ก ฐานเค้กหรือฐานพายผลไม้ ลูกเกด



โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill 2100-2550W

หมูนลุกบิควนหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึง 200°C แผงความร้อนด้านบนและพัดลมจะเริ่มทำงาน คุณสมบัตินี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนให้ไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ด้านบน และส่งความร้อนเข้าด้านในอาหารโดยตรง โปรแกรมนี้เหมาะกับเคบับที่ทำด้วยเนื้อสัตว์และผัก, ไม้กรอก, ชูโครง แกะ, ไก่ในซอสรสเผ็ด, นกกระทา, หมูสับ, สเต็กปลาหรือปลาหมึก ฯลฯ



โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านหลัง Baking 1705-2030W

หมูนลุกบิควนหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิ ระหว่าง 60°C จนถึง 250°C แผงความร้อนด้านในเตอบพร้อมพัลลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปังโดยเฉพาะอย่างยิ่งเล็กที่ต้องการให้มีการฟูขึ้น หรือการทำทาร์ต, พาย (บนชั้นวางชั้นที่ 3) หรือขนมประเภทอื่นๆ อาทิเช่น ครีมพัฟฟ์ บีสกีต สวิสโรล ฯลฯ



โปรแกรมละลายน้ำแข็ง “Defrosting” 45-55W

หมูนลุกบิควนหภูมิ “C” ไปที่ อุณหภูมิตำแหน่งใดก็ได้ พัลลมที่อยู่ด้านล่างของเตอบจะทำงานและทำให้อากาศหมุนเวียนจากอุณหภูมิห้องกระจายแผ่ไปทั่วอาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งของอาหารในทุกๆประเภท ยกเว้นอาหารที่ไม่ต้องการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร โดยปกติแล้วการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง โดยหากทางผู้ใช้งานต้องการเร่งความเร็วในการละลายน้ำแข็งสามารถเลือกใช้โปรแกรมอบขนมด้วยพัลลมและขดลวดด้านหลัง และเลือกอุณหภูมิระหว่าง 80°C จนถึง 100°C

วิธีดูแลรักษาเตอบ

ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

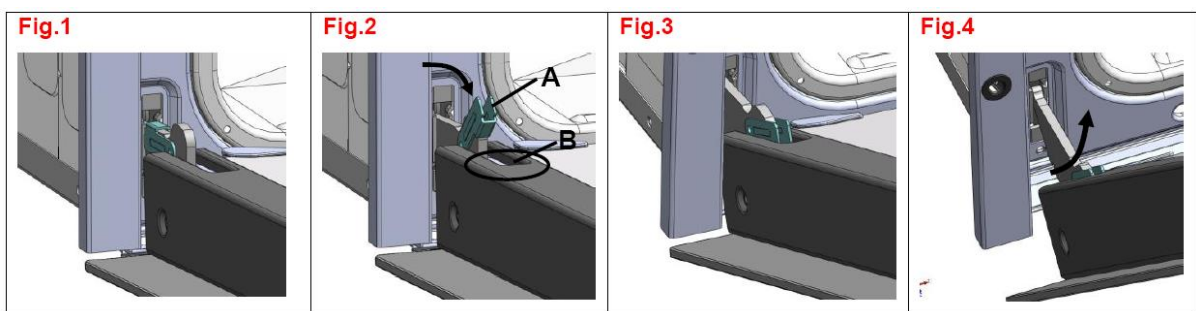
ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผนังด้านในเตอบที่เคลือบด้วยอินามลและตะแกรงสแตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเนื่องจากจะทำลายสารเคลือบหรือทำให้ตะแกรงกลายเป็นคราบ หากคราบน้นยากต่อการทำความสะอาดให้ใช้น้ำยาล้างจานในท้องตลาดทั่วไปมาผสมกับน้ำเปล่าให้เจือจาง เช็ดทำความสะอาด และให้ล้างออกและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตอบทันทีหลังการใช้งานด้วยน้ำร้อนและสบู่อ่อนๆ และจำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด จนด้านในเตอบแห้ง หลีกเลียงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาล้างจาน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอไรด์ ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอินามล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตอบตามคำแนะนำที่มีให้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดภายในเตอบ
- หากใช้เตอบเป็นระยะเวลานาน คราบอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประคเตอบจะมีซิลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซิลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลียงการใช้สิ่งของหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด หากซิลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลียงการใช้เตอบจนกว่าซิลประคจะได้รับการเปลี่ยน

- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดๆบนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถทำการเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ผ้าทำความสะอาดอ่อนๆ หรือ ฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มและแห้ง

การถอดประตูเตาอบออก

เพื่อการทำมาความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพและสะดวกมากยิ่งขึ้น ทางผู้ใ้สามารถถอดประตูกระจกออกเพื่อนำมาล้างทำความสะอาด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้



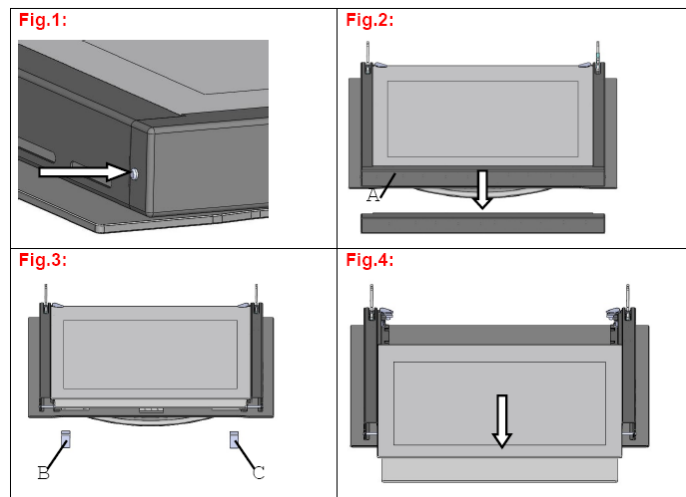
- เปิดประตูจนสุด (Fig.1)
- เปิดสลักของบานพับประตู (A) ทั้งทางด้านซ้ายและขวา (Fig. 2)
- จับประตูให้อยู่ในตำแหน่งตาม (Fig. 3)
- ค่อยๆปิดประตูเตาอบจนกระทั่งสลักของบานพับประตู (A) ลงเกี่ยวกับช่อง (B) บนประตู (Fig. 4) และดึงประตูออก

หากต้องการประกอบประตูกลับเข้า ให้ใช้กระบวนการเดิมแต่สลับก่อน-หลัง

การถอดกระจกบนประตูเตาอบ (ประกอบไปด้วย 2 วิธี)

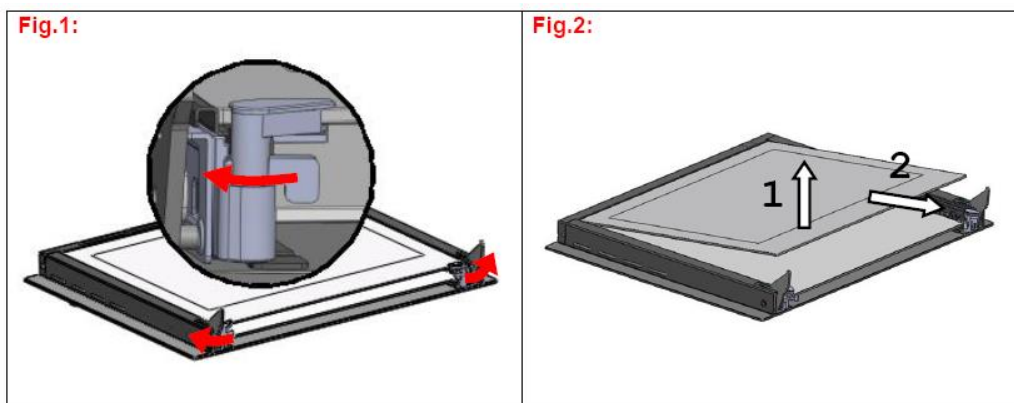
วิธีที่ 1

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



วิธีที่ 2

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



ข้อแนะนำในการทำอาหาร

เตาอบสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งทางผู้ใช้งานจะสามารถเรียนรู้และเข้าใจในการใช้งานมากยิ่งขึ้น หลังจากที่ได้ใช้งานไปสักระยะหนึ่ง รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อแนะนำเบื้องต้นสำหรับผู้ใช้งานใหม่ ซึ่งทฤษฎีต่างๆเหล่านี้อาจมีปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของผู้ใช้และสไตส์การประกอบอาหารของแต่ละประเภท

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 (ใช้ช่องใส่ตะแกรง 1, 3 และ 5 จากด้านล่าง)

เมื่ออบอาหารมากกว่าหนึ่งชั้น ให้ปฏิบัติตามข้อแนะนำดังนี้

- เตาอบประกอบด้วยช่องใส่ตะแกรง 5 ชั้น ในขณะที่พัดลมกระจายความร้อนกำลังทำงาน ให้ใช้แค่ 2 ใน 3 ชั้น กลาง ชั้นล่างและบนสุดจะได้รับความร้อนมากที่สุด ดังนั้นอาหารบนชั้นทั้งสองนี้จะไหม้เร็วที่สุด
- 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

โปรแกรมย่างด้านบน “grill”

เมื่อเลือกใช้โปรแกรมการย่างนี้โดยคุณสามารถเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อย ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตา (ตำแหน่งตะแกรงที่ 3 และ 4 จากด้านล่างเตา) เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนจะทำงานแค่ช่วงกลางเตาอบเท่านั้นสำหรับโปรแกรมการทำงานนี้ ใช้ช่องตะแกรงอันล่างสุด(ชั้นแรกจากด้านล่างเตา)ในการวางถาดรองน้ำมันเพื่อเก็บน้ำมันหรือน้ำจากอาหารและเพื่อป้องกันของเหลวไหลลงสู่ด้านล่างเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่สูงสุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้ก็สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามที่ต้องการได้ตามปกติ

โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน “fan assisted grill”

จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบเท่านั้น เหมาะอย่างยิ่งในการย่างแบบเร่งด่วน เนื่องจากการกระจายความร้อนด้วยพัดลมจะช่วยให้อาหารนั้นไม่ไหม้แต่ช่วยให้อาหารส่วนล่างนั้นสุก มากไปกว่านั้น โปรแกรมนี้ยังสามารถช่วยทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลในการอบขั้นสุดท้าย เช่นการทำหน้าอาหารแบบกราแตง หรือ การอบเส้นพาสต้า เป็นต้น แนะนำให้ใช้ตะแกรงชั้น 2 และ 3 จากด้านล่าง จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันหรือน้ำต่างๆจากอาหารหยดไปที่ก้นเตา ซึ่งจะก่อให้เกิดควัน ให้วางถาดรองน้ำมันไว้ที่ช่องตะแกรงชั้น 1 จากก้นเตา

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

ในการใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 200 °C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบอาหารด้วยโปรแกรมนี้มากที่สุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่านี้ได้โดยการหมุนลูกบิดคั่นนั้นหากต้องการได้ผลลัพธ์จากการอบด้วยโปรแกรมการย่างที่ดีที่สุด แนะนำให้ผู้ใช้งานถาดรองน้ำมันไว้บนร่องตะแกรงอันล่างสุด เพื่อป้องกันไม่ให้ น้ำมัน หรือ ไขมันอาหารตกสู่ก้นเตาอบ

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

เค้กสุกไม่เท่ากัน ด้านในสุก แต่ด้านนอกยังเปียก

ใช้ส่วนผสมเปียกให้น้อยลง ลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาในการอบให้ยาวขึ้น

เนื้อเค้กติดแม่พิมพ์

ทาน้ำมันบางๆบนแม่พิมพ์แล้วโรยด้วยแป้ง 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 ทำให้มันใจว่าตะแกรงที่ใส่น้ำมันอยู่ในร่องชั้นกลาง หากผู้ใช้ต้องการเพิ่มความร้อนจากด้านล่างเตา ให้ใช้ตะแกรงชั้นล่างๆ จากก้นเตา สำหรับการย่างเนื้อที่ต้องการความประณีตเช่น การอบเปิด หรือเนื้อสัตว์ป่า ให้ทาเนื้อสัตว์ด้วยมันหมู หรือ เบคอนด้านบน

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
1 Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Multi-Cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken +potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savory pies	1.5	3	15	200	25-30
3 Top Oven 	Browning food to perfect	-	3/4	15	220	-
	Cooking					
4 Defrosting 	All frozen food					
5 Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
	With rotisserie (where prevent)					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80
6 Fan Assisted Grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

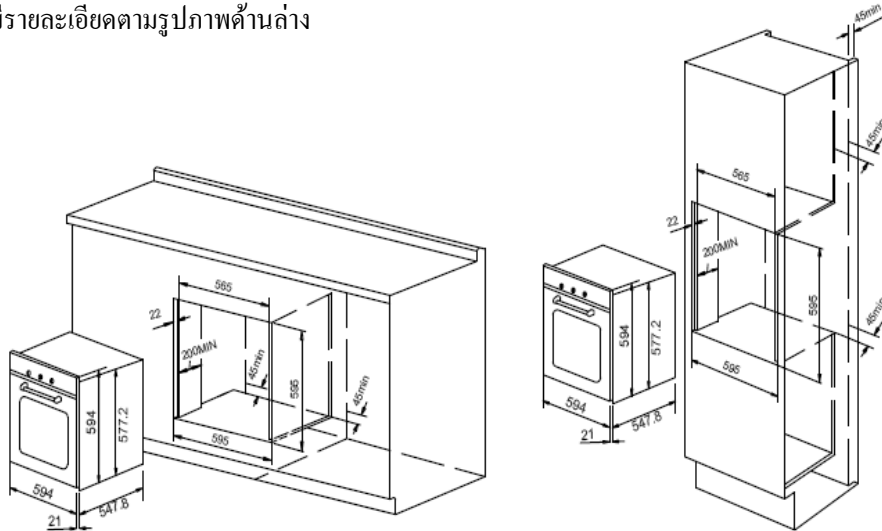
	With rotisserie (where prevent)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken on the spit	2.0	-	5	200	70-80
	Chicken (on the spit)+potatoes (roasted)	1.5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-80
7 Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes) on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (On 2 rakes)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on2 cakes)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 cakes)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (On 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (On 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
8 Fast cooking 	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morseis	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits(short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
9 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70

การติดตั้ง

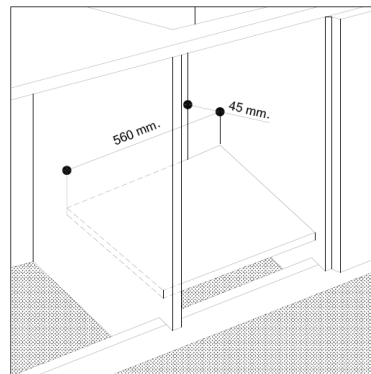
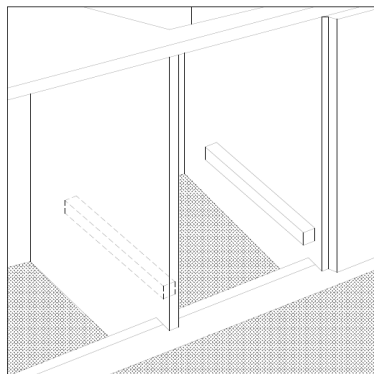
การติดตั้งเตาอบต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญการที่ได้รับการผ่านการรับรองจากบริษัทฯ แล้ว โดยก่อนการติดตั้งทุกครั้ง ทางผู้ติดตั้งจะต้องศึกษาคู่มืออย่างละเอียด ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมและไม่เป็นไปตามที่คู่มือฉบับนี้ระบุ

ข้อควรจำที่สำคัญ เตาอบจะต้องปลดสายหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งที่ปิดทุกครั้งที่มีการแก้ไขหรือซ่อมบำรุง

เพื่อให้เตาอบใช้งานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและยืดอายุการใช้งานได้สูงสุด เตาอบจะต้องได้รับการติดตั้งเข้าในตู้เฟอร์นิเจอร์โดยมีรายละเอียดตามรูปภาพด้านล่าง



ข้อควรจำ เพื่อให้ประสิทธิภาพในการระบายความร้อนของเตาอบเป็นไปได้ดี ควรทำแผงกันด้านหลังตู้ และควรมีระยะห่างด้านหลังตู้อย่างน้อย 560 x 45 มม.



หน้าบานประตูหรือผนังตู้เฟอร์นิเจอร์จะต้องเป็นชนิดกันความร้อน วัสดุปิดผิวจะต้องใช้กาวชนิดที่ทนความร้อนได้สูงกว่า 100 องศาเซลเซียสขึ้นไป

หากต้องการติดตั้งเตาอบให้แนบสนิทกับตู้เฟอร์นิเจอร์ให้ทำการเปิดประตูเตาอบและไขสกรูเกลียวปล่อยจำนวน 4 รูเข้าไปที่ตู้เฟอร์นิเจอร์

เตาอบจะประกอบไปด้วยสายไฟสามเส้น เส้นสีเขียว-เหลืองคือสายดิน

TECHNICAL SPECIFICATION

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

									
2145-2540W	2385-2835W	2415-2875W	2850-3390W	1705-2030W	2175-2590W	1205-1435W	995-1195W	2480-2950W	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.