

EVE

คู่มือการใช้งานเตาอบ

รุ่น PYRE

คู่มือการใช้งานและติดตั้ง

เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯจึงแนะนำให้ผู้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกวิธี



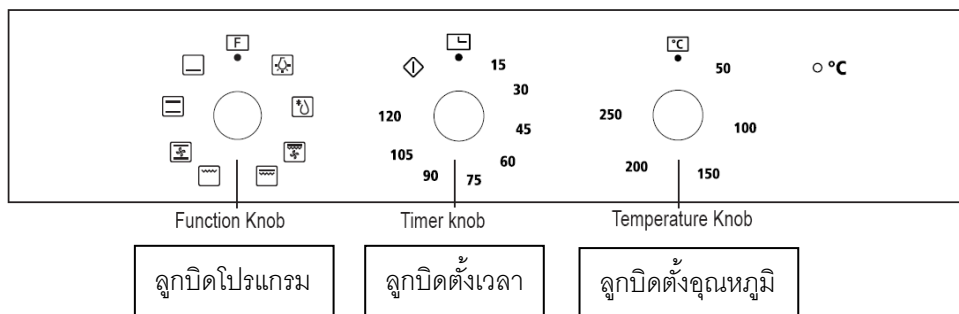
เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯแนะนำให้ทางผู้ใช้ปฏิบัติตามหัวข้อดังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทฯหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทฯเท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จัดจำหน่ายโดยบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระจกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัวเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรกเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าไปใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จ เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่น ๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมเช่น ง่ายต่อการสัมผัสโดนฝนหรือแสงอาทิตย์
 - ใช้เตาอบในการเก็บของ
 - ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
 - ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
 - การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
 - ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด
- ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
 - หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
 - เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
 - หากมีข้อสงสัยกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน

- ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:
 - ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหารเท่านั้น
 - ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา ก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
 - ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร
 - ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสลูกถาด ตะแกรง หรือภาชนะอื่น ๆ ที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบ ขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
 - จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจากริมด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายนอกจากเตาอบ
 - ควรบิดปุ่มบิดให้อยู่ในตำแหน่ง **OFF** อยู่เสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน

ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

แผนภาพแสดงหน้าากควบคุมของเตาอบ











การใช้งานเตาอบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด
- ควรใช้ถาดรองหยดน้ำวางในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยดน้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังอินาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆหรืออาหารบนผนังด้านล่างของเตาอบเป็นอันขาด
- หากไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาเพื่อจับเวลาการอบอาหาร ให้หมุนลูกบิดตั้งเวลาแบบทวนเข็มนาฬิกา ไปที่ **OFF** จะไม่มีการจับเวลาและเตาอบจะทำงาน ไปเรื่อยๆ ตามที่ได้ตั้งการทำงานไว้

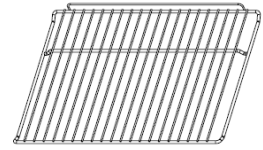
- หากต้องการตั้งเวลาการอบอาหาร ให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เพื่อตั้งเวลา เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ ลูกบิดจะอยู่ที่ตำแหน่ง “0” เครื่องจะส่งเสียงกริ่งสามครั้ง และ เครื่องจะหยุดทำงานอัตโนมัติ
- สามารถตั้งโปรแกรมการอบได้โดยการหมุนลูกบิดโปรแกรมการอบ
- สามารถตั้งอุณหภูมิการอบได้โดยการหมุนลูกบิดตั้งอุณหภูมิ
เตาอบจะเริ่มทำงานแบบ

คำอธิบายของสัญลักษณ์โปรแกรมต่างๆ

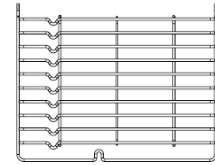
สัญลักษณ์	คำอธิบาย
	ไฟเตาอบ: มีหน้าที่ช่วยให้ผู้ใช้สามารถมองเห็นอาหารอบอาหาร โดยไม่ต้องเปิดประตูเตาอบ ไฟเตาอบจะสว่างอยู่ทุกโปรแกรมการใช้งาน
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง: ใช้อากาศหมุนเวียนจากอุณหภูมิห้องกระจายแผ่ไปที่อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการละลายอาหารแช่แข็งทุกประเภท รวมไปถึงอาหารแช่แข็งที่ผ่านการทำให้สุกมาแล้ว
	โปรแกรมให้ความร้อนจากแผงความร้อนด้านล่าง: เน้นการให้ความร้อนจากทางด้านล่างเป็นหลัก จึงเหมาะกับการประกอบอาหารประเภทที่ต้องการให้ก้นอาหารเป็นสีน้ำตาล หรือ สูตรอาหารที่ใช้เวลาการอบนาน เช่น การตุ๋นอาหาร หรือ การอุ่นอาหาร
	โปรแกรมให้ความร้อนด้านบนและด้านล่าง: โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้มีความสุกทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมๆกัน เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโครง, การปรุงปลาสดโคโคนา, เนื้อลูกวัวกับข้าว ฯลฯ เหมาะสำหรับการทำเนื้อลูกวัวเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆหรืออาหารจำพวก เนื้อตุ๋น, สตูว์เนื้อวัว, แสม ฯลฯ โปรแกรมนี้จะเหมาะกับเมนูอาหารที่จะต้องมีกรปรุงสุกอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้กหรือการอบแคชาโรล (casserole) โดยสามารถเลือกใช้ระดับตะแกรงต่ำ หรือ สูง เพื่อการกระจายความร้อน บนและล่างเตาให้เท่ากันโดยเลือกว่า อาหารชิ้นไหนต้องการความร้อนจากด้านบนหรือด้านล่างเตามากที่สุด
	โปรแกรมความร้อนด้านบนและด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อน: ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้ก พายหน้าต่างๆ โดยแนะนำให้ใช้ชั้นวางอาหารบนชั้นที่สองจากด้านล่างเตาอบเพื่อการอบอาหารที่ได้ประสิทธิภาพสูงสุด
	โปรแกรมการย่างเล็ก: โปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหาร โดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ชีสโครง เนื้อฟิเล่ย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ
	โปรแกรมการย่างด้วยแผงความร้อนสองชั้นด้านบน ขยายพื้นที่การย่างมากขึ้น โปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหาร โดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ชีสโครง เนื้อฟิเล่ย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ
	โปรแกรมการย่างด้วยแผงความร้อนด้านบนสองชั้นและพัดลมกระจายความร้อน คุณสมบัตินี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนให้ไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ด้านบนและส่งความร้อนเข้าด้านในอาหารโดยตรง โปรแกรมนี้เหมาะกับเคบับที่ทำด้วยเนื้อสัตว์และผัก, ไส้กรอก, ชีสโครงแกะ, ไก่ในซอสรสเผ็ด, นกกระทา, หมูสับ, สเต็กปลาหรือปลาหมึก ฯลฯ

อุปกรณ์ที่มากับเตาอบ

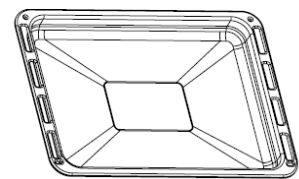
ตะแกรง: สำหรับการย่าง หรือ การอบชนิดต่างๆ



รางตะแกรง: ในการทำอาหารในปริมาณมาก รางทั้งด้านซ้ายและขวานี้สามารถถอดออกได้ ภาชนะ หรือถาดสามารถนำไปวางที่พื้นเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการย่าง



ถาดอบเนกประสงค์: สำหรับการทำอาหารในปริมาณมากๆ ประเภท เล็ก ขนมหวานต่างๆ อาหารแช่แข็ง ฯลฯ หรือ ใช้ในการรอรับน้ำมัน หรือน้ำจากอาหาร



วิธีดูแลรักษาเตาอบ

ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือสับเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

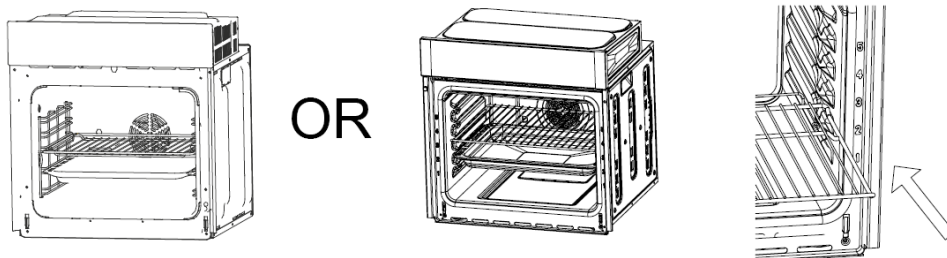
- ผงงด้านในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสเตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเนื่องจากจะทำลายสารเคลือบหรือทำให้ตะแกรงกลายเป็นคราบ หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาด ให้ใช้น้ำยาล้างจานในท้องตลาดทั่วไปมาผสมกับน้ำเปล่าให้เจือจาง เช็ดทำความสะอาด และให้ล้างออกและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งานด้วยน้ำร้อนและสบู่อ่อนๆ และจำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด จนด้านในเตาแห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำที่มีให้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน คราบอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซิลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซิลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด หากซิลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซิลยางประตูจะได้รับการเปลี่ยน

- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดๆบนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถทำการเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ หรือ ฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มและเช็ดให้แห้ง

ข้อควรระวังในการถอดตะแกรง

! เพื่อให้เตาอบทำงานได้ปกติ จำเป็นต้องวางตะแกรงบนรางตะแกรงให้ถูกต้อง ชั้นตะแกรงและถาดอบเนกประสงค์สามารถวางได้ชั้นบนสุด และ ชั้นที่ 5 เท่านั้น

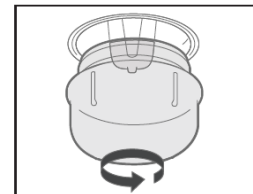
ชั้นตะแกรงควรนำมาใช้ให้ถูกต้อง และระมัดระวัง เมื่อเลื่อนถาดอาหารร้อนเข้า หรือ ออกจากเครื่อง ภาชนะร้อนจัดไม่ควรนำออกจากเตาอบด้วยการสไลด์ตะแกรงออก



การเปลี่ยนหลอดไฟ

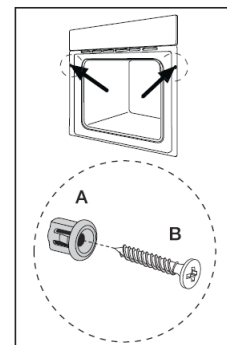
โปรดปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ หรือ สับเบรกเกอร์
2. นำที่ครอบหลอดไฟออก โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นให้ทำการเปลี่ยนหลอดไฟ
3. หมุนที่ครอบหลอดไฟเข้าที่เดิม



การยึดเตาอบเข้ากับเฟอร์นิเจอร์

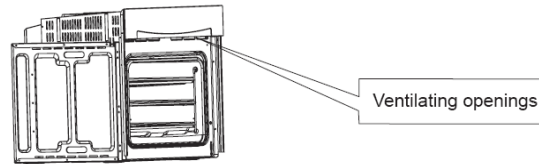
1. ใส้เตาอบเข้าช่องเฟอร์นิเจอร์ที่เตรียมไว้
2. เปิดประตูเตาอบ
3. ยึดเตาอบเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ด้วยน๊อต "A" ซึ่งใส่อยู่ในช่องของกรอบเตาอบและยึดเข้ากับน็อต สองตัว "B"



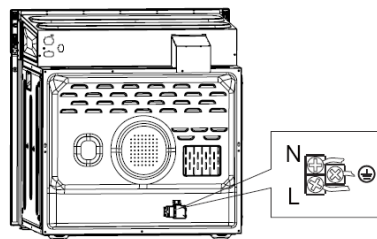
ช่องระบายอากาศ

เมื่อทำอาหารเสร็จ หากอุณหภูมิที่ออกจากช่องระบายอากาศนั้นมากกว่า 70 องศา พัดลมเครื่องจะทำงานต่อไปเรื่อยๆ และจะไม่หยุดจะกระทั่งอุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 60 องศา

ช่องระบายอากาศ



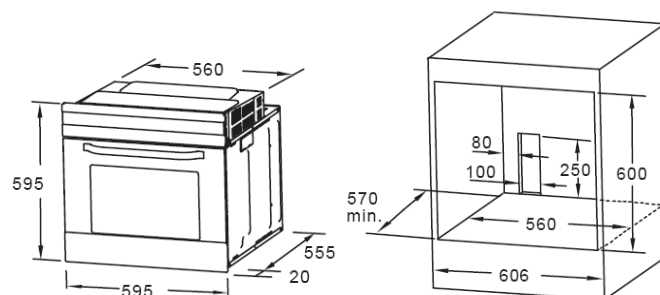
การต่อไฟฟ้าเตาอบ



การติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญการที่ได้รับการผ่านการรับรองจากบริษัทแล้ว โดยก่อนการติดตั้งทุกครั้ง ทางผู้ติดตั้งจะต้องศึกษาคู่มืออย่างละเอียด ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมและไม่เป็นไปตามที่คู่มือฉบับนี้ระบุ

ข้อควรจำที่สำคัญ เตาอบจะต้องปลดสายหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งที่เปิดทุกครั้งที่มีการแก้ไขหรือซ่อมบำรุง เพื่อให้เตาอบใช้งานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและยืดอายุการใช้งานได้สูงสุด เตาอบจะต้องได้รับการติดตั้งเข้าในตู้



! หมายเหตุ:

1. ขนาดตู้ที่ใหญ่กว่าขนาดตามภาพนั้นสามารถใช้ได้กับการติดตั้งเตาอบนี้
2. ตู้ไม่ได้ระบุบรูสวิตซ์ไฟ หรือเด้าสลับไฟฟ้า

การถอดประตูเตาอบออก

เพื่อการทำความสะดวกอย่างมีประสิทธิภาพและสะดวกมากยิ่งขึ้น ทางผู้ใช้งานสามารถถอดประตูกระจกออกเพื่อนำมาล้างทำความสะอาด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. เปิดประตุนสุด ดึงสลักข้อต่อประตูทั้งสองฝั่งไปด้านหลัง ภาพ 1



Figure 1

2. ปิดประตูกระจกโดยเปิดให้อ้า 15 องศา แล้วยกประตูขึ้นช้าๆ ออกจากเตาอบตามภาพ 2

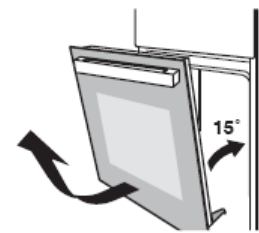


Figure 2

3. วางประตูนอนลงกับพื้น โดยให้ส่วนบนของประตูหันเข้าหาตัวคุณ วางมือลงกระจกและวางกระจกกลาง ภาพ 3



Figure 3

4. แยกกระจกแต่ละชั้นออกจากกัน โดยการยกขึ้น 25 องศา ภาพ 4

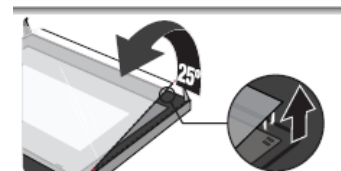


Figure 4

5. ดันกระจกให้อยู่ในตำแหน่งตามลูกศร ภาพ 5 แล้วค่อยๆ นำกระจกออกจากราง



Figure 5

6. หลังจากที่ตั้งกระจกบานในออกจากบานนอกแล้ว โปรดนำกระจกชั้นกลางออก ตามภาพ 6

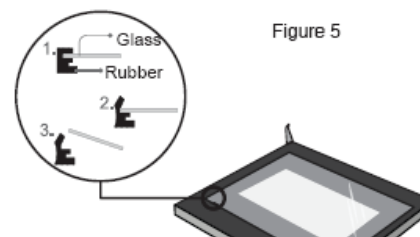


Figure 6

7. เมื่อทำความสะอาดกระจกเสร็จ ให้ช้อนทำตามขั้นตอนเบื้องต้นเพื่อประกอบประตูกลับที่เดิม

ข้อเสนอแนะในการทำอาหาร

เตาอบสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งทางผู้ใช้งานจะสามารถเรียนรู้และเข้าใจในการใช้งานมากยิ่งขึ้น หลังจากที่ได้ใช้งาน ไปสักระยะหนึ่ง รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อเสนอแนะเบื้องต้นสำหรับผู้ใช้งานที่เริ่มการใช้งานใหม่ ซึ่งทฤษฎีต่างๆเหล่านี้จะมีปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของผู้ใช้และสไตล์การประกอบอาหารแต่ละประเภท

การอุ่นเครื่อง Preheating

หากคุณต้องการอุ่นเครื่อง (ขั้นตอนสำคัญต่อการทำอาหารจำพวกที่ต้องการให้อาหารขึ้นฟู) หากต้องการประหยัดพลังงาน ให้เลือกใช้โปรแกรมไฟบนและล่าง และ โปรแกรมที่ใช้พัดลมเพื่อให้เครื่องทำความร้อนให้ถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ได้เร็วขึ้น 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 ชั้นกลาง ชั้นล่างและบนสุดจะได้รับความร้อนมากที่สุด ดังนั้นอาหารบนชั้นทั้งสองนี้จะมีสุกเร็วที่สุด
- ในกฎการใช้งานทั่วไป ให้ใช้ ชั้น 2 และ 4 นับจากด้านล่าง การวางอาหารที่ต้องการความร้อนมากที่สุดบนชั้นสองจากด้านล่าง และอาหารที่ต้องการความละเอียดอ่อนในชั้นที่ 4 จากด้านล่าง
- เมื่อต้องอบอาหารที่ใช้เวลาอบและอุณหภูมิต่างกัน ให้ตั้งอุณหภูมิต่างกัน และวางอาหารที่ต้องการความละเอียดอ่อนในชั้นที่ 4 จากด้านล่าง นำเอาอาหารที่ใช้เวลาอบน้อยกว่าออกจากเตาอบก่อน
- ใช้ถาดรองน้ำมันในชั้นล่างและตะแกรงในชั้นบน

การใช้โปรแกรมการเร่งการอบ “โปรแกรมที่ใช้พัดลม/Fast Cooking Mode”

โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการทำอาหารที่ผ่านการทำสุกมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง

การใช้โปรแกรมการย่าง Grill Mode

เตาอบสามารถให้คุณเลือกใช้ โปรแกรมการย่างได้สองแบบ

โปรแกรมย่างด้านบน

เมื่อเลือกใช้โปรแกรมการย่างนี้ โดยคุณสามารถเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อย ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตา (ตำแหน่งตะแกรงที่ 3 และ 4 จากด้านล่างเตา) เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนจะทำงานแค่ช่วงกลางเตาอบเท่านั้นสำหรับโปรแกรมการทำงานนี้ ใช้ช่องตะแกรงอันล่างสุด(ชั้นแรกจากด้านล่างเตา)ในการวางถาดรองน้ำมันเพื่อเก็บน้ำมันหรือน้ำจากอาหารและเพื่อป้องกัน

ของเหลวไหลลงสู่ด้านล่างเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่สูงสุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้ก็สามารถปรับอุณหภูมิให้ต่ำลงตามที่ต้องการได้ตามปกติ

โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน

จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบเท่านั้น เหมาะอย่างยิ่งในการย่างแบบเร่งด่วน เนื่องจากการกระจายความร้อนด้วยพัดลมจะช่วยให้ผิวอาหารนั้นไม่ไหม้แต่ช่วยให้อาหารส่วนล่างนั้นสุก มากไปกว่านั้นโปรแกรมนี้ยังสามารถช่วยทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลในการอบขั้นสุดท้าย เช่นการทำหน้าอาหารแบบกราดเงา หรือ การอบเส้นพาสต้า เป็นต้น แนะนำให้ใช้ตะแกรงชั้น 2 และ 3 จากด้านล่าง จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันหรือน้ำต่างๆจากอาหารหยดไปที่ก้นเตา ซึ่งจะก่อให้เกิดควัน ให้วางถาดรองน้ำมันไว้ที่ช่องตะแกรงชั้น 1 จากก้นเตา



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

ในการใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 200 °C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบอาหารด้วยโปรแกรมนี้มากที่สุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่านี้ได้โดยการหมุนลูกบิดคั้งนั้นหากต้องการได้ผลลัพธ์จากการอบด้วยโปรแกรมการย่างที่ดีที่สุด แนะนำให้ผู้ใช้วางถาดรองน้ำมันไว้บนช่องตะแกรงอันล่างสุด เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมัน หรือ ทรายอาหารตกสู่ก้นเตาอบ

การอบเค้ก

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

หากเบ้้งเค้กแห้งเกินไป

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 ทิ้งไว้แล้วเนื้อชิ้นใหญ่เท่าใด อุณหภูมิในการอบควรลดลงตาม ให้วางเนื้อตรงกลางเตาอบ และวางถาดรองน้ำมันด้านล่าง ทำให้มั่นใจว่าตะแกรงที่ใส่น้ำมันอยู่ในร่องชั้นกลาง หากผู้ใช้ต้องการเพิ่มความร้อนจากด้านล่างเตา ให้ใช้ตะแกรงชั้นล่างๆ จากก้นเตา สำหรับการย่างเนื้อที่ต้องการความประณีตเช่น การอบเป็ด หรือเนื้อสัตว์ป่า ให้ทาเนื้อสัตว์ด้วยมันหมู หรือ เบคอนด้านบน

บริษัท สยามแมเนเจอร์ กรุ๊ป จำกัด

660 ซอยนวมินทร์ 91 แยก 3-42

แขวงนวมินทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10240

โทรศัพท์: 02-033-5400

โทรสาร: 02-033-5409

ศูนย์บริการหลังการขาย:

โทรศัพท์: 02-033-5422

Email: service@eve.co.th, support@eve.co.th

www.eve.co.th