

EVE

Operation Manual

คู่มือการใช้งานเตาอบ

WOLF

คู่มือการใช้งานและติดตั้ง



เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำโปรดอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกวิธี

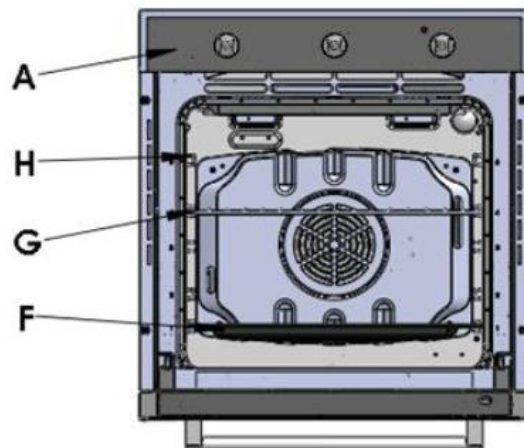


เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ทางผู้ปฏิบัติตามหัวข้อดังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทเท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จัดจำหน่ายโดยบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระຈกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัวเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรคเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าไปใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสผิวหนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จเนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่น ๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมเช่น ง่ายต่อการสัมผัสโดนฝนหรือแสงอาทิตย์
 - ใช้เตาอบในการเก็บของ
 - ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
 - ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
 - การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
 - ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด
- ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
 - หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
 - เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย

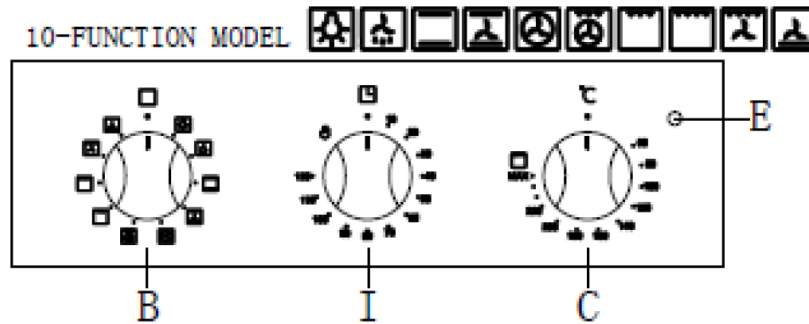
- หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน
 - ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:
 - ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหารเท่านั้น
 - ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - ตรวจสอบสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา ก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
 - ตรวจสอบสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร
 - ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสตู้ถูกถอด ตะแกรง หรือภาชนะอื่น ๆ ที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
 - จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจากมีด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ
 - ควรปิดประตูให้อยู่ในตำแหน่ง ○/● อยู่เสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน
- ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

แผนภาพแสดงลักษณะของเตาอบ



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

แผนภาพแสดงหน้าากควบคุมของเตาอบ



การใช้งานเตาอบ

เตาอบ Multi-function ได้ผสมผสานข้อดีของเตาอบชนิดดั้งเดิมและเตาอบในยุคปัจจุบัน ซึ่งจะมีโปรแกรมการใช้งานที่หลากหลายรูปแบบ สามารถรองรับการทำอาหารได้หลากหลายประเภทในเตาอบเครื่องเดียว โดยผู้ใช้สามารถเลือกลักษณะโปรแกรมการใช้งานเพื่อให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารโดยการเลือกปุ่มกด “B” หลังจากนั้นจึงตั้งอุณหภูมิโดยใช้ปุ่มกด “C” และหากต้องการตั้งเวลาการปิดเครื่องให้ใช้ปุ่มกด “I” โดยมีหน่วยของเวลาเป็นนาที

ปุ่มกดชนิด PUSH POP UP KNOB เมื่อต้องการหมุนปุ่มกดให้ทำการกดปุ่มเพื่อดันให้ปุ่มออกมาจากหน้าากก่อน แล้วจึงบิดเพื่อเลือกตามที่ต้องการ หลังจากนั้นให้ทำการกดปุ่มอีกครั้งเพื่อเก็บปุ่มเข้าไปด้านในหน้าากเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาดและป้องกันการถูกปรับโดยไม่ได้ตั้งใจโดยเด็กหรือตัวผู้ใช้เอง



ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด
- ควรใช้ถาดรองหยดน้ำมันในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยดน้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังสีนาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆหรืออาหารบนผนังด้านล่างของเตาอบเป็นอันขาด

คำอธิบายของสัญลักษณ์โปรแกรมชนิดต่างๆ

ประเภทฟังก์ชัน	การใช้งาน
 <p>โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode</p>	สำหรับการอบอาหารทั่วไปแบบใช้ตะแกรงชั้นเดียว เหมาะสำหรับการอบเค้ก ที่ต้องการให้หน้าเค้กชุ่มไม่แห้ง
 <p>โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode</p>	ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรือ อาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว
 <p>โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและ ชดลวดด้านหลัง Baking</p>	แผงความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อ กระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะ สำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก
 <p>โปรแกรมย่างและพัดลมร้อน Grill with Circular Heated Fan Mode</p>	การย่างอาหารหรือ ทำให้หน้าอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลม ทำให้อาหารได้ความร้อนเท่ากันทุกจุด
 <p>โปรแกรมการย่าง Grill</p>	การย่างในปริมาณไม่มาก หรือ ทำให้หน้าอาหารเป็นสี น้ำตาล ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ ได้ชดลวดให้ ความร้อน
 <p>โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้างขึ้น MAXI Grill</p>	การย่างอาหารหรือ ทำให้หน้าอาหารเป็นสีน้ำตาล
 <p>โปรแกรมการย่างด้วยพัดลม Fan Assisted Grill</p>	การย่างอาหารหรือ ทำให้หน้าอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลม ทำให้อาหารได้ความร้อนเท่ากันทุกจุด
 <p>โปรแกรมการอบแบบใช้ไฟล่างและมี พัดลม Delicate Cooking</p>	เหมาะสำหรับการอบทั่วไป หรือ อบขนมที่ต้องการให้ฐาน ขนมสุก
 <p>โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง DEFROST</p>	สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง

วิธีการรักษาเตาอบ



ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือสับเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผนังด้านในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสแตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน น้ำยาล้างห้องน้ำ เนื่องจากจะทำลายสารเคลือบอีนาเมลหรือทำให้ตะแกรงเป็นคราบ หรือเป็นสนิม หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาด ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะเครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งาน ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จำเป็นต้องเช็ดคราบสปู้ออกให้หมด และเช็ดด้านในเตาอบให้แห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอไรด์ ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำบนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน ควรอาจจะถอดตัวฝักแน่น ควรปล่อยให้เตาอบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซีลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซีลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของชุบน้ำหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด หากซีลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซีลประตูจะได้รับการเปลี่ยน
- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใด ๆ บนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถซ่อมหรือเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มแล้วเช็ดให้แห้ง

บริเวณด้านนอกเตาอบ	การทำความสะอาด
บริเวณสแตนเลสตีลด้านหน้า	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างทันทีที่เป็นพื้นผิว เนื่องจากผิวสแตนเลสอาจถูกกัดกร่อนได้ สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสได้ ให้ใช้น้ำยาในปริมาณน้อย
พลาสติก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ชุบเศษอาหาร
บริเวณพื้นผิวที่พ่นสี	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน

	ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ชุบเศษอาหาร
แผงควบคุมการทำงาน	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ชุบเศษอาหาร
ประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ชุบเศษอาหาร หรือฝอยขัดหม้อ
ที่จับประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากที่จับประตูโดนน้ำยากัดกร่อนโดยบังเอิญ ให้เช็ดทำความสะอาดทันที ไม่เช่นนั้นคราบอาจไม่สามารถเช็ดออกได้หากทิ้งเป็นเวลานาน
พื้นผิวอีนาเมล	ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น
ฝาแก้วครอบหลอดไฟ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากด้านในเตาอบสกปรกมาก สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบได้
ซีลยางประตูเตาอบ ห้ามดึงออกมาทำความสะอาด!	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามขัด
ที่ครอบประตูสแตนเลส	ใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส โปรดอ่านฉลากที่ระบุอยู่บนผลิตภัณฑ์อย่างดี โปรดดึงที่ครอบประตูสแตนเลสออกเมื่อต้องการทำความสะอาด
วางตะแกรง	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ระบบรางดึงเข้าออก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าพยายามเช็ดน้ำมันหล่อลื่นรางออก ให้ทำความสะอาดรางในตำแหน่งที่รางอยู่ในเตาอบ ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์ต่างๆ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ที่วัดอุณหภูมิอาหาร	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดด้วยแปรงหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน

หมายเหตุ:

1. สีที่แตกต่างกันบนตัวสินค้าเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระจก พลาสติก และเหล็ก

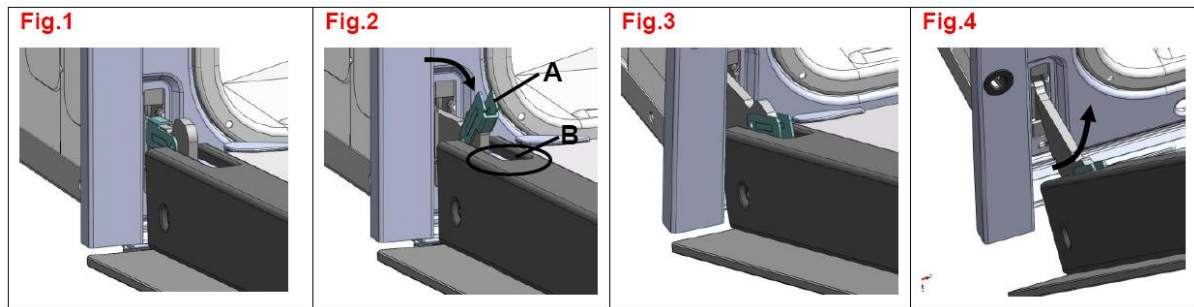
2. เงามที่เกิเกิดขึ้นบนตัวสินค้าที่ดูเหมือนเป็นคราบเส้นๆ เกิดจากแสงสะท้อนจากไฟส่องสว่างด้านในเครื่อง
3. พื้นผิวอีนาเมลได้รับการอบที่อุณหภูมิสูง ซึ่งทำให้สีของอีนาเมลนั้นอาจไม่สม่ำเสมอซึ่งไม่ได้ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการทำงาน ขอบของถาดนั้นไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ทั้งหมดทำให้ขอบถาดอาจไม่เรียบซึ่งไม่ได้ลดประสิทธิภาพในการป้องกันกรดกร่อน
4. โปรดรักษาความสะอาด และเช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันคราบฝังลึก

เคล็ดลับ:

1. เช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันคราบฝังลึก
2. เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างทันทีที่เป็นพื้นผิว
3. เช็ดคราบอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทันที โดยเฉพาะอย่างยิ่งในขณะที่คราบยังอุ่นอยู่
4. ใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น

การถอดประตูเตาอบออก

เพื่อการทำทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพและสะดวกมากยิ่งขึ้น ทางผู้ใช้งานสามารถถอดประตูกระจกออกเพื่อนำมาล้างทำความสะอาด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

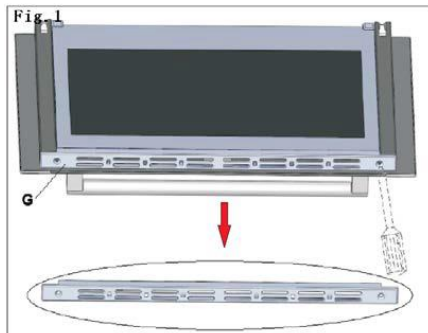


- เปิดประตูจนสุด (Fig.1)
- เปิดสลักของบานพับประตู (A) ทั้งทางด้านซ้ายและขวา (Fig. 2)
- จับประตูให้อยู่ในตำแหน่งตาม (Fig. 3)
- ค่อยๆปิดประตูเตาอบจนกระทั่งสลักของบานพับประตู (A) ลงเกี่ยวกับช่อง (B) บนประตู (Fig. 4) และดึงประตูออก หากต้องการประกอบประตูกลับเข้า ให้ใช้กระบวนการเดิมแต่สลับก่อน-หลัง

การถอดกระจกบนประตูเตาอบ

- ถอดสกรูตรงตำแหน่งที่ระบุใน (Fig.1) ทั้งด้านซ้ายและขวาของประตูเตาอบ
- ถอดซีล G ด้วยวิธีการถอดสกรูออก

- จากนั้นค่อยๆเลื่อนเอากระจกด้านในมาล้างทำความสะอาดและตากให้แห้งก่อนที่จะประกอบกลับเข้าไป
- หากต้องการประกอบกลับ ให้ใช้กระบวนการเดิมแต่สลับก่อน-หลัง



ข้อแนะนำในการทำอาหาร

เตาอบสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งทางผู้ใช้งานสามารถเรียนรู้และเข้าใจในการใช้งานมากยิ่งขึ้นหลังจากที่ได้ใช้งานไปสักระยะหนึ่ง รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อแนะนำเบื้องต้นสำหรับผู้ที่ใช้ที่เริ่มการใช้งานใหม่ ซึ่งทฤษฎีต่างๆเหล่านี้อาจมีปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของผู้ใช้และสไตล์การประกอบอาหารของแต่ละประเภท

การอุ่นเครื่อง Preheating

หากคุณต้องการอุ่นเครื่อง (ขั้นตอนสำคัญต่อการทำอาหารจำพวกที่ต้องการให้อาหารขึ้นฟู) หากต้องการประหยัดพลังงานให้เลือกใช้โปรแกรม “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 ชั้นกลาง ชั้นล่างและบนสุดจะได้รับความร้อนมากที่สุด ดังนั้นอาหารบนชั้นทั้งสองนี้จะไหม้เร็วที่สุด
- ในกฎการใช้งานทั่วไป ให้ใช้ ชั้น 2 และ 4 นับจากด้านล่าง การวางอาหารที่ต้องการความร้อนมากที่สุดบนชั้นสองจากด้านล่าง และอาหารที่ต้องการความละเอียดอ่อนในชั้นที่ 4 จากด้านล่าง
- เมื่อต้องอบอาหารที่ใช้เวลาอบและอุณหภูมิต่างกัน ให้ตั้งอุณหภูมิระหว่างกลาง และวางอาหารที่ต้องการความละเอียดอ่อนในชั้นที่ 4 จากด้านล่าง นำเอาอาหารที่ใช้เวลาอบน้อยกว่าออกจากเตาอบก่อน

- ใช้ถาดรองน้ำมันในชั้นล่างและตะแกรงในชั้นบน

การใช้โปรแกรมการเร่งการอบ “Fast Cooking” Mode

โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการทำอาหารที่ผ่านการทำสุกมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง

การใช้โปรแกรมการย่าง Grill Mode

เตาอบสามารถให้คุณเลือกใช้ โปรแกรมการย่างได้สองแบบ

โปรแกรมย่างด้านบน “grill”

เมื่อเลือกใช้โปรแกรมการย่างนี้โดยคุณสามารถเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อย ให้อากาศไหลเวียนตรงกลางเตา (ตำแหน่งตะแกรงที่ 3 และ 4 จากด้านล่างเตา) เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนจะทำงานแค่ช่วงกลางเตาอบเท่านั้นสำหรับโปรแกรมการทำงานนี้ ใช้ร่องตะแกรงอันล่างสุด(ชั้นแรกจากด้านล่างเตา)ในการวางถาดรองน้ำมันเพื่อเก็บน้ำมันหรือน้ำจากอาหารและเพื่อป้องกันของเหลวไหลลงสู่ด้านล่างเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่สูงสุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้ก็สามารถปรับอุณหภูมิต่ำตามที่ต้องการได้ตามปกติ

โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน “fan assisted grill”

จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบเท่านั้น เหมาะอย่างยิ่งในการย่างแบบเร่งด่วน เนื่องจากการกระจายความร้อนด้วยพัดลมจะช่วยให้ผิวอาหารนั้นไม่ไหม้แต่ช่วยให้อาหารส่วนล่างนั้นสุก มากไปกว่านั้นโปรแกรมนี้ยังสามารถช่วยทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลในการอบขั้นสุดท้าย เช่นการทำหน้าอาหารแบบกราดแต่ง หรือ การอบเส้นพาสต้า เป็นต้น แนะนำให้ใช้ตะแกรงชั้น 2 และ 3 จากด้านล่าง จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันหรือน้ำต่างๆจากอาหารหยดไปที่ก้นเตา ซึ่งจะก่อให้เกิดควัน ให้อากาศรองน้ำมันไว้ที่ร่องตะแกรงชั้น 1 จากก้นเตา



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

ในการใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ใช้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 200 °C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบอาหารด้วยโปรแกรมนี้มากที่สุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่านี้ได้โดยการหมุนลูกบิดตั้งนั้นหากต้องการได้ผลลัพธ์จาก

การอบด้วยโปรแกรมการย่างที่ดีที่สุด แนะนำให้ผู้ใช้งานวางถาดรองน้ำมันไว้บนร่องตะแกรงอันล่างสุด เพื่อป้องกันไม่ให้ไขมัน หรือ คราบอาหารตกสู่ก้นเตาอบ

การอบเค้ก

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

หากแป้งเค้กแห้งเกินไป

ให้เพิ่มอุณหภูมิอีก 10°C และ ลดเวลาการอบให้สั้นลง

หากหน้าขนมยุบ ไม่ฟู

ใช้ส่วนผสมเปียกให้น้อยลง และลดอุณหภูมิเพิ่มอีก 10°C

หากเค้กหน้าไหม้หรือมีสีเข้มส่วนบน

ให้วางอาหารไว้บนตะแกรงชั้นล่าง ลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาในการอบให้ยาวขึ้น

เค้กสุกไม่เท่ากัน ด้านในสุก แต่ด้านนอกยังเปียก

ใช้ส่วนผสมเปียกให้น้อยลง ลดอุณหภูมิลง และเพิ่มเวลาในการอบให้ยาวขึ้น

เนื้อเค้กติดแม่พิมพ์

ทาเนย/น้ำมันบางๆบนแม่พิมพ์แล้วโรยด้วยแป้ง 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 การอบเปิด หรือ เนื้อสัตว์ป่า ให้ทำเนื้อสัตว์ด้วยมันหมู หรือ เบคอนด้านบน

ตารางการแนะนำการใช้งาน นี้เป็นแค่การแนะนำเท่านั้น สามารถปรับการใช้งานให้ตรงกับสูตรอาหารของท่านได้

ลูกบิดเลือกโปรแกรม	ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กก.)	ชั้นที่ควรวาง	เวลาที่ต้องอุ่นเครื่องก่อนนำอาหารเข้าเครื่อง (นาที)	อุณหภูมิที่แนะนำ (°C)	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร (นาที)
1 Convection	เปิด	1	3	15	200	65-75
	เนื้อ หรือ เนื้อลูกวัว	1	3	15	200	70-75
	หมู	1	3	15	200	70-80
	บิสกิต	-	3	15	180	15-20
	ทาร์ต	1	3	15	180	30-35
2 Delicate Cooking	พิซซ่า (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	1	2-4	15	220	15-20
	ลาซานย่า	1	3	10	200	30-35
	เนื้อแกะ	1	2	10	180	50-60
	ปลาแมคคาเรล	1	2	10	180	30-35
	เค้ก	1	2	10	170	40-50
	ครีมพัฟ (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	0.5	2-4	10	190	20-25
	บิสกิต	0.5	2-4	10	180	10-15
	สปอนจ์เค้ก (ใช้ตะแกรง1ชั้น)	0.5	2	10	170	15-20
	สปอนจ์เค้ก (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	1.0	2-4	10	170	20-25
	พายต่างๆ	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill	ปลาหรือปลาหมึก	1	4	5	Max	8-10
	ปลาหมึกหรือกุ้ง	1	4	5	Max	6-8
	คาบับ	1	4	5	Max	10
	ปลาย่าง	1	3/4	5	Max	10-15
	ผักย่าง	1	4	5	Max	15-20
	สเต็กเนื้อวัว	1	4	5	Max	15-20
	สเต็กหมู	1	4	5	Max	7-10
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	Max	15-20

	ปลาแมคคาเรล	-	4	5	Max	2-3
4 Defrosting	อาหารแช่แข็งทุกชนิด					
5 Maxi Grill	ปลาหรือปลาหมึก	1	4	5	200	8-10
	ปลาหมึกหรือกุ้ง	1	4	5	200	6-8
	คาบับ	1	4	5	200	10
	ปลาย่าง	1	3/4	5	200	10-15
	ผักย่าง	1	4	5	200	15-20
	สเต็กเนื้อวัว	1	4	5	200	15-20
	สเต็กหมู	1	4	5	200	7-10
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	200	15-20
	ปลาแมคคาเรล	-	4	5	200	2-3
	โปรแกรมที่มีแกนย่างไก่					
	เนื้อวัวย่างบนไม้	1.0	-	5	200	80-90
	ไก่ย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อลูกแกะย่างบนไม้	1.0	-	5	200	70-80
6 Fan Assisted Grill	ไก่ย่าง	1.5	3	5	200	55-60
	ปลาหมึก	1.5	3	5	200	30-35
	โปรแกรมที่มีแกนย่างไก่					
	เนื้อวัวย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-80
	ไก่ย่างบนไม้	2.0	-	5	200	70-80
	ไก่ย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-75
	มันฝรั่ง	-	2	5	200	70-75
เนื้อลูกแกะย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-80	

7 Baking	ทาร์ต	0.5	3	15	180	20-30
	ฟรุ๊ตเค้ก	1	2/3	15	180	40-45
	ฟรุ๊ตเค้ก	0.7	3	15	180	40-50
	สปอนจ์เค้ก	0.5	3	15	160	25-30
	แพนเค้ก (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	1.2	2-4	15	200	30-35
	เค้กชั้นเล็ก (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	0.6	2-4	15	190	20-25
	ชีสพัพฟ์					
	ครีมพัพฟ์	0.4	2-4	15	210	15-20
	บิสกิต (ใช้ตะแกรง3ชั้น)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	มอร์แรง (ใช้ตะแกรง3ชั้น)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
		0.5	1-3-5	15	90	180
8 Fast Cooking Mode	อาหารแช่แข็ง					
	พิซซ่า	0.3	2	-	250	12
	พายครอเก็ทและกึ่ง	0.4	2	-	200	20
	พายผักขม	0.5	2	-	220	30-35
	เทอนโอเวอร์	0.3	2	-	200	25
	ลาซานย่า	0.5	2	-	200	35
	Golden Roll	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morseis	0.4	2	-	220	15-20
	อาหารทำสุกมาแล้ว					
	ไก่ทอดกรอบ	0.4	2	-	200	20-25
	อาหารสด					
	บิสกิต(short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	ฟรุ๊ตเค้ก	0.6	2	-	180	45
ชีสพัพฟ์	0.2	2	-	210	10-12	

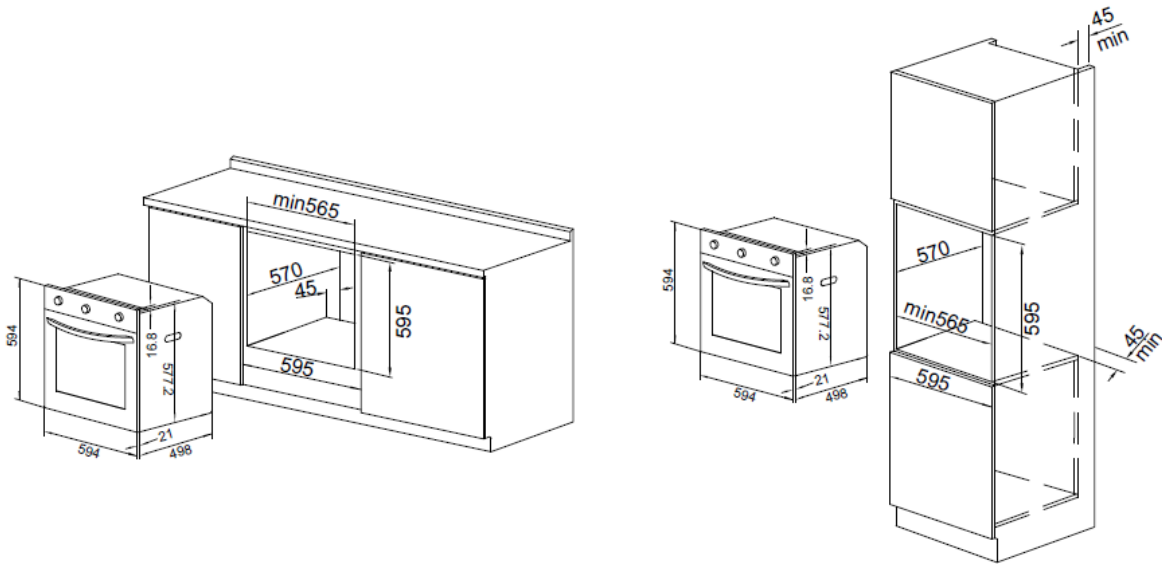
9 Pizza	พิซซ่า	0.5	3	15	220	15-20
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวย่าง	1	2	10	220	25-30
	ไก่	1	2/3	10	180	60-70

การติดตั้ง

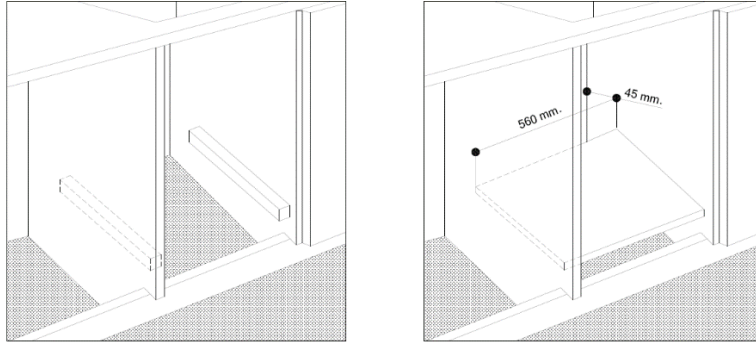
การติดตั้งเตาอบต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญการที่ได้รับการผ่านการรับรองจากบริษัทแล้ว โดยก่อนการติดตั้งทุกครั้ง ทางผู้ติดตั้งจะต้องศึกษาคู่มืออย่างละเอียด ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมและไม่เป็นไปตามที่คู่มือฉบับนี้ระบุ



ข้อควรจำที่สำคัญ เตาอบจะต้องปลดสายหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งที่เปิดทุกครั้งที่มีการแก้ไขหรือซ่อมบำรุงเพื่อให้เตาอบใช้งานได้เต็มที่ประสิทธิภาพและยืดอายุการใช้งานได้สูงสุด เตาอบจะต้องได้รับการติดตั้งเข้ากับตู้เฟอร์นิเจอร์โดยมีรายละเอียดตามรูปภาพด้านล่าง



ข้อควรจำ เพื่อให้ประสิทธิภาพในการระบายความร้อนของเตาอบเป็นไปได้ด้วยดี ไม่ควรทำแผงกันด้านหลังตู้ และควรให้มีระยะห่างด้านหลังตู้อย่างน้อย 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

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



