



คู่มือการใช้งาน

รุ่น FREESTANDING

MAXX 60

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณ

ก่อนอื่นทางบริษัท สยามแมเนอร์ก룹 ขอกราบขอบพระคุณที่ได้ไว้วางใจและซื้อสินค้ากับทางบริษัทฯ ทั้งนี้เพื่อการใช้งานอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ท่านอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดและปฏิบัติตามข้อแนะนำ เพื่อให้การใช้งานเป็นประโยชน์อย่างสูงสุด

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกวิธี

 เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ทางผู้ใช้ปฏิบัติตามหัวข้อดังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทฯ เท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จัดจำหน่ายโดยบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระจกแตกได้
- เตาแก๊สเตาอบไฟฟ้าได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัวยุคใหม่ ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- เตาแก๊สจะส่งผ่านความร้อนและความชื้นออกจากตัวเตา โปรดดูให้มั่นใจว่าห้องครัวมีอากาศถ่ายเทได้ดีและมีการติดตั้ง/ใช้งานเครื่องดูดควัน
- หากมีการใช้เตาแก๊สเป็นระยะเวลานาน ควรจะต้องมีการระบายอากาศที่มากขึ้น (เปิดประตู หรือ กระจกห้องครัว)
- ห้ามวางภาชนะที่มีก้นผิวดรูป หรือ ไม่มั่นคงบนตะแกรงเตาแก๊สเพื่อป้องกันภาชนะล้ม
- หากเตาแก๊สดับโดยบังเอิญ ให้ปิดแก๊สและรอหลัง 1 นาทีจึงจะหมุนลูกบิดเตาเพื่อเปิดแก๊สอีกครั้ง
- ควรติดตั้งเบรคเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสผิวก้นภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จเนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่

- เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับผู้พิการทางสมอง หรือไม่มีประสบการณ์การใช้งาน หรือผู้ไม่มีความรู้ในการใช้งาน ผู้ใช้ควรศึกษาคู่มืออย่างดีก่อนการใช้งานเครื่อง
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมเช่น ง่ายต่อการสัมผัสโดนฝนหรือแสงอาทิตย์
 - ใช้เตาอบในการเก็บของ
 - ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
 - ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
 - การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัท
 - ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด
 - ห้ามเล่นหรือนั่งบนประตูเตาอบ ห้ามใช้บานประตูเตาอบแทนบันไดหยิบของ
 - ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
 - หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
 - เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
 - หากมีข้อสงสัยกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน
- ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:
 - ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหารเท่านั้น
 - ก่อนการใช้งานครั้งแรกควรลอกพลาสติกหุ้มเตาออกให้หมด
 - ก่อนการใช้งานครั้งแรกให้ทำการเปิดเตาอบ โดยไม่มีภาชนะใดๆ ในเตาอบ ทิ้งไว้เป็นเวลา 45 นาที เพื่อไล่กลิ่นและควันจากสารเคลือบด้านในเตาอบออก
 - ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา ก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
 - ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร

- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสถูกถอด ตะแกรง หรือภาชนะอื่นๆ ที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบขณะใช้งาน หรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
- จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจากกริมด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ
- ควรบิดปุ่มบิตให้อยู่ในตำแหน่ง ○/● อยู่เสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน

- ⚠ ห้ามใช้สเปรย์ทุกชนิดใกล้เตาแก๊สเตาอบขณะที่กำลังใช้งานเครื่องเด็ดขาด
- ⚠ ห้ามใช้หรือใช้เตาอบเป็นที่เก็บน้ำยาที่สามารถติดไฟได้ง่ายเด็ดขาด
- ⚠ ห้ามใช้เครื่องนี้เป็นเครื่องให้ความร้อนแทนฮีตเตอร์
- ⚠ ห้ามดึงปลั๊กเครื่องออกโดยการดึงสายเคเบิล

- ⚠ ห้ามใช้ลิ้นชักอุ่นอาหารใต้เตาอบเป็นที่เก็บของที่สามารถติดไฟได้หรือสิ่งของที่ไม่ทนต่อความร้อนเช่น ไม้ กระดาษ สเปรย์ทุกชนิด กระจกต่างๆ ผ้า ฯลฯ

เตานี้ได้รับมาตรฐานที่สอดคล้องกับ

-89/336/EEC (electromagnetic compatibility)

-89/109/EEC (foodstuffs)

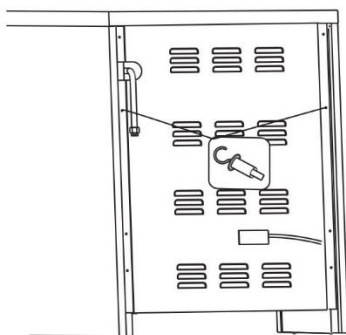
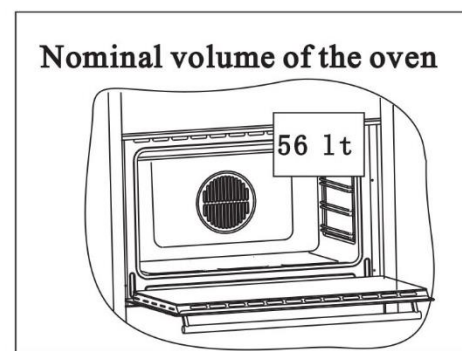
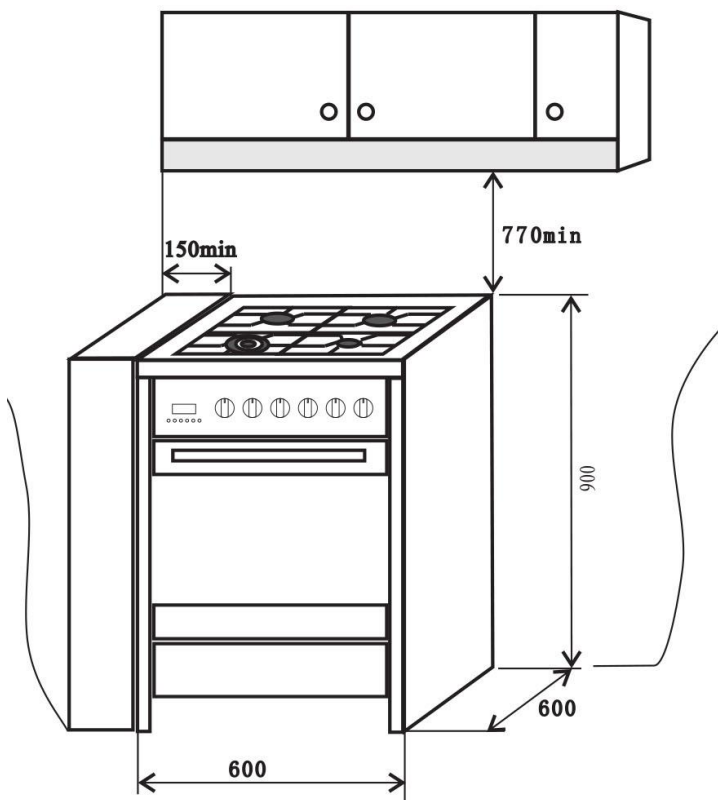
-73/23/EEC + 93/68/EEC (low voltage)

ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้องหรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสมไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

การติดตั้ง

⚠ ข้อควรระวัง

1. ก่อนการติดตั้ง โปรดตรวจสอบว่าประเภทแก๊สและแรงดันแก๊สนั้นเหมาะสมกับเครื่องหรือไม่
2. โปรดศึกษาข้อมูลสินค้าบนฉลากสคบ
3. เครื่องต้องได้รับการติดตั้งตามกฎข้อบังคับที่ระบุไว้ในคู่มือ โปรดให้ความสำคัญกับข้อแนะนำเกี่ยวกับการระบายอากาศภายในห้องครัว



เครื่องจะประกอบด้วยโซ่ป้องกันไม่ให้เครื่องหน้าคว่ำแล้วอาจไปทำลายท่อแก๊ส ให้นำสายโซ่พร้อมตัวเกี่ยวและเจาะรูที่ผนังด้านหลังซึ่งเป็นระดับเดียวกับตำแหน่งที่จะเกี่ยวกับสายโซ่ จากนั้นให้ใส่ปลุกในช่องที่เจาะไว้และขันน็อตให้แน่นกับผนัง วางโซ่เข้ากับที่ยึด ปรับระดับขาเครื่องให้เท่ากัน

ในกรณีที่ต้องการตั้งเครื่องระหว่างตู้ 2 ตู้ และ ไม่สามารถติดตั้งโซ่ป้องกันเครื่องหน้าคว่ำได้ เราแนะนำให้ยึดน็อตเครื่องเข้ากับผนังตู้ทั้งสองฝั่ง โดยน็อตที่ใช้ควรได้รับการติดตั้งดังนี้

- จัดวางเครื่องในตำแหน่งที่ต้องการ และทำเครื่องหมายในตำแหน่งที่ต้องการยึดด้านในตู้ เจาะรู 3.5 มม. เข้าไปที่ตู้และทั้งสองฝั่งของเครื่อง FREESTANDING
- ควรวัดขนาดก่อนการเจาะว่าตำแหน่งนั้นตรงกับตำแหน่งที่ต้องการตามแผนภาพ บริษัทจะไม่รับประกันการเจาะรูเครื่องนอกเหนือจากตำแหน่งที่กำหนดไว้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเจาะรูจะไม่ทำความเสียหายให้กับสายไฟ หรือ ท่อส่งแก๊ส
- ใส่ น็อต 12 ตัวขนาด 40 มม. เข้าไปในรูที่เจาะไว้ที่ตู้และด้านข้างตัวเครื่อง

ความยาวของน็อตสามารถเลือกให้เหมาะสมกับความหนาของตู้เฟอร์นิเจอร์ และช่องว่างระหว่างตู้และตัวเครื่อง



โปรดระวัง! ความยาวของน็อตจะพอดีกับตู้หนา 20 มม. และช่องว่างระหว่างตู้และตัวเครื่องคือ 10 มม.

ความยาวของน็อตสามารถเลือกให้เหมาะสมกับความหนาของตู้เฟอร์นิเจอร์ และช่องว่างระหว่างตู้และตัวเครื่อง
ข้อควรจำ: เพื่อการซ่อมบำรุงคุณควรสามารถเข้าถึงตัวน็อตได้ ไม่ควรมีการต่อเติมตู้ทับตัวน็อตยึด

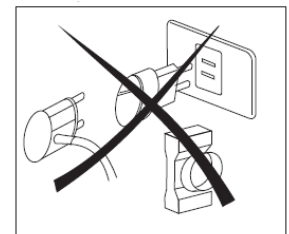
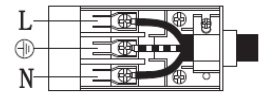
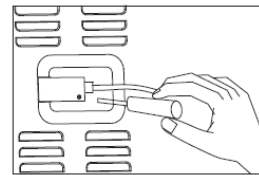


บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อคนหรือสัตว์หากเครื่องติดตั้งผิดวิธี หรือใช้งานผิดวิธี

การต่อไฟฟ้า

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จำเป็นต้องต่อเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าที่มีกำลังไฟเดียวกับที่ระบุไว้บนฉลาก ในกรณีที่การใช้การต่อสายไฟตรงแบบไม่ใช้ปลั๊กไฟ จำเป็นต้องติดตั้ง omnipolar สวิตช์ก่อนติดตั้งเครื่องโดยมีระยะห่าง 3 มม. (สายดินไม่ควรมีอะไรก็ดขวาง) และก่อนการติดตั้งสายเมน โปรดดูให้มั่นใจว่า

- เต้าเสียบ เซฟตี้ สายไฟต่างๆ ถูกต้องตามฉลากที่ระบุไว้กับเครื่อง
- เต้าเสียบไฟจำเป็นต้องมีสายดิน
- เต้าเสียบและสวิตช์ omnipolar ต้องสามารถเข้าถึงได้หลังการติดตั้งเครื่องแล้ว
- หลังการติดตั้งห้ามไม่ให้สายไฟที่เกี่ยวข้องใกล้หรือสัมผัสถูกความร้อน
- ห้ามตัดสายไฟ ใช้สายพ่วง หรือ อแดปเตอร์ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดไฟไหม้หรือก่อให้เกิดความร้อนที่สายไฟ หรือเต้าเสียบ
- บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อคนหรือสัตว์หากเครื่องติดตั้งผิดวิธี หรือใช้งานผิดวิธี ดังนั้นเครื่องควรได้รับการติดตั้งจากช่างผู้ชำนาญการเท่านั้นและติดตั้งตามมาตรฐานความปลอดภัยของท้องถิ่น



กำลังไฟต่างๆ

ไฟเตาอบ	25 วัตต์
สปีท มอเตอร์	4 วัตต์
ฮีตเตอร์ให้ความร้อนตัวบน	1950 วัตต์
ฮีตเตอร์ให้ความร้อนตัวล่าง	1800 วัตต์
ฮีตเตอร์ให้ความร้อนเตาข้าง	2250 วัตต์
พัดลมให้ความร้อน	1800 วัตต์
มอเตอร์ระบายความร้อน	30 วัตต์
พัดลมระบายความร้อน	11 วัตต์

การระบายอากาศ

ห้องที่วางเครื่องควรมีอากาศถ่ายเทดีเพื่อการทำงานที่ดีของหัวเตาแก๊ส และเพื่อรักษาให้อุณหภูมิห้องปลอดภัย ระยะห่างระหว่างเตาแก๊ส

พื้นผิวต่างๆที่อยู่ห่างจากขอบเตาระยะ 200 มม. ควรมีคุณสมบัติที่ทนความร้อน ไม่ติดไฟ พื้นผิวที่สามารถติดไฟได้ควรมีระยะห่างจากหน้าเตาอย่างน้อย 600 มม. และห้ามมีสิ่งใดอยู่เหนือเตาในระยะ 450 มม. ห้ามตัวเตาติดกับพื้นผิวใดๆทั้งทางด้านข้าง และด้านล่างเตาแก๊ส

การต่อแก๊ส

เครื่องต้องได้รับการต่อท่อแก๊สตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด และตามประเภทของแก๊สที่เหมาะสมกับเครื่อง ให้ใช้ข้อต่อท่อตัวผู้ขนาด $\frac{1}{2}$ นิ้ว BSP เข้ากับตำแหน่ง 55 มม. จากด้านขวาเครื่อง และ 560 มม. จากพื้น ช่างจำเป็นต้องเปลี่ยนท่อแก๊สตามมาตรฐานของท้องถิ่นนั้นๆ



ข้อควรจำ: เครื่องควรได้รับการต่อแก๊สจากช่างบริษัท หรือช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น



บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อคนหรือสัตว์หากเครื่องติดตั้งผิดวิธี หรือใช้งานผิดวิธี หรือโดยช่างที่บริษัทไม่ได้รับรอง

การทำงานของเครื่องที่ผิดปกติ

อาการต่อไปนี้เป็นอาการที่เครื่องทำงานผิดปกติ โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม

- หัวเตามีเปลวไฟสีเหลือง
- เครื่องใช้มีคราบเขม่าติดตามภาชนะ
- หัวเตาจุดติดได้ไม่ดี
- หัวเตาไม่มีเปลวไฟสม่ำเสมอ
- เตาแก๊สดับเมื่อปิด/เปิดประตูเตาอบ
- ลูกบิดหมุนได้ยาก



ข้อควรจำ: หากเครื่องทำงานผิดปกติ โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม

คู่มือการใช้งาน

เพื่อการใช้งานให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้ใช้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งานเครื่อง คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

การใช้งาน (เตาแก๊ส)

ภาพส่วนประกอบเตาแก๊ส

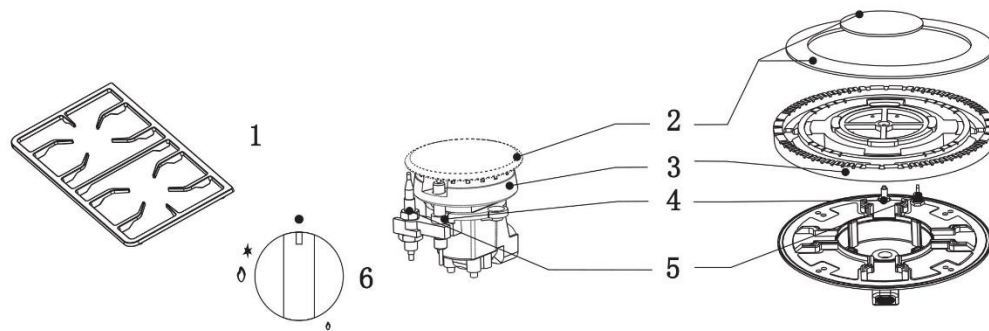
1 = ตะแกรงรองหม้อกระทะ

2 = ฝาปิดหัวเตา

3 = หัวเตาแก๊ส

4 = หัวสปาร์ค

5 = เซฟตี้วาล์ว



รายละเอียดสัญลักษณ์ลูกบิด



หัวเตาหน้าซ้าย



หัวเตากลาง



หัวเตากลาง



หัวเตาหลังซ้าย



หัวเตากลางหลัง



ลูกบิดอุณหภูมิเตาอบ



หัวเตาหน้าขวา



หัวเตากลางซ้าย



ลูกบิดโปรแกรมเตาอบ



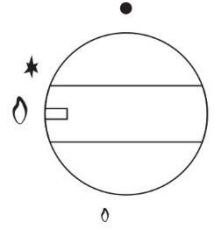
หัวเตาหลังขวา



หัวเตากลางขวา

การจุดติดและการใช้งานหัวเตาแก๊ส

ในการเปิดเตาแก๊ส ให้กดลูกบิดพร้อมกับหมุนลูกบิดไปพร้อมๆกันในลักษณะแบบทวนเข็มนาฬิกา จนกระทั่งสัญลักษณ์บนลูกบิดอยู่ในแนวเดียวกับระดับความร้อนเตาที่ต้องการ เช่น หากต้องการใช้ไฟแรงสุดให้หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งเปลวไฟใหญ่ที่สุด เมื่อเปลวไฟติดให้กดลูกบิดค้างไว้ 3-4 วินาที เพื่อให้เซฟตี้วาล์วทำงานและเปลวไฟติดอัตโนมัติอย่างต่อเนื่อง หากเปลวไฟดับ ให้รอ 1 นาทีเพื่อให้แก๊สระเหยก่อนที่จะลองจุดติดหัวเตาใหม่ ในขั้นตอนนี้สามารถปรับระดับเปลวไฟได้โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา ตามสัญลักษณ์เปลวไฟ หากต้องการปิดแก๊สให้หมุนลูกบิดไปตามเข็มนาฬิกาจนลูกศรหยุดที่สัญลักษณ์ ●



⚠️ ข้อแนะนำ

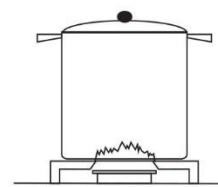
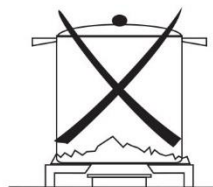
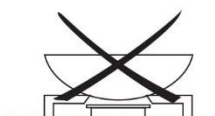
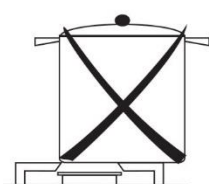
ในกรณีที่ไฟเตาแก๊สดับ จำเป็นจุดหัวเตาแก๊สด้วยไฟแช็ค หรือ ไม้ขีดเข้าที่หัวเตา (โปรดระวังไม่ให้เปลวไฟสัมผัสโดนผิวหนัง) เซฟตี้วาล์วจะช่วยให้ไฟติด หากจุดไฟไม่ติด เนื่องจากมีเศษอาหาร น้ำ อุดตันช่องส่งแก๊ส ไม่ควรกดลูกบิดให้จุดติดไฟนานกว่า 15 วินาที หากหัวเตาไม่จุดติดหรือเปลวไฟดับเองให้ทำการหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งปิด รอ 1 นาทีแล้วเริ่มขั้นตอนการจุดติดใหม่

เมื่อหัวเตามีเปลวไฟติดแล้ว สามารถทำการปรับความแรงได้ตามที่ต้องการ

⚠️ ข้อแนะนำในการใช้เตาแก๊ส

เพื่อการใช้งานที่ประหยัดแก๊ส และมีประสิทธิภาพที่ดีกว่า ให้ใช้กระทะหรือหม้อที่พอดีกับขนาดหัวเตา เพื่อป้องกันไม่ให้เปลวไฟพุ่งออกด้านข้างกระทะหรือหม้อ (ตามภาพ) ให้ใช้กระทะหรือหม้อก้นแบนเท่านั้น

เมื่ออาหารเริ่มเดือด ให้ปรับระดับไฟลงให้พอเดือด โปรดระมัดระวังในขณะที่ทำอาหารด้วยน้ำมันหรือน้ำมันจากสัตว์เนื่องจากน้ำมันจะก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้



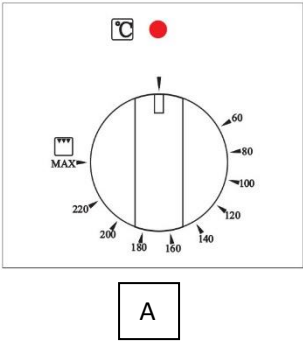
ตารางภาชนะ (ภาชนะกันแบน)

ตำแหน่งหัวเตา	Ø กระตะที่เล็กที่สุด (มม.)	Ø กระตะที่ใหญ่ที่สุด (มม.)
หัวเตาเล็ก (Auxiliary)	90	160
หัวเตากลาง (Semi-rapid)	130	180
หัวเตาใหญ่ (Rapid)	150	260
หัวเตา 3 ชั้น (Triple Ring)	210	260

การใช้งานเตาอบ

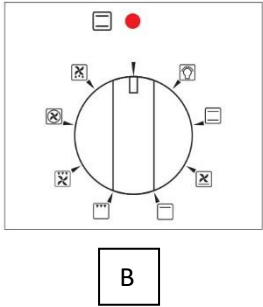
ลูกบิดอุณหภูมิเตาอบ

สามารถเลือกอุณหภูมิการอบอาหารได้โดยการหมุนลูกบิดเตาอบตามเข็มนาฬิกา สามารถเลือกอุณหภูมิได้ระหว่าง 60°C และ MAX หากเตาอบนี้เป็นเตาอบไฟฟ้า ไฟเต็อนจะสว่างขึ้นเมื่อเตาอบร้อนขึ้น และไฟเต็อนนี้จะดับลงเมื่ออุณหภูมิถึงระดับที่ต้องการแล้ว ไฟกระพริบหมายถึงระดับความร้อนเตาอบอยู่ในระดับที่ตั้งไว้และมีความร้อนในเตาสม่ำเสมอ



ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงานเตาอบ

สามารถหมุนลูกบิดเพื่อเลือกโปรแกรมการใช้งานให้สอดคล้องกับอุณหภูมิที่ตั้ง ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงาน B และ ลูกบิดเลือกอุณหภูมิเตาอบ A จะใช้สำหรับการอบอาหารหลายรูปแบบ ควรเลือกอุณหภูมิให้เหมาะสมกับโปรแกรมการอบนั้นๆ



ไฟเตาอบ

จะติดขณะที่เตาอบกำลังทำงาน และยังติดอยู่เมื่อไม่มีการให้ความร้อน



โปรแกรมไฟบน-ล่าง Traditional Cooking

อุณหภูมิควรเลือกระหว่าง 60°C และ MAX

แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างจะเริ่มทำงาน ควรเปิดเตาทิ้งไว้ให้ร้อนก่อนใส่อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้สุกทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมๆ กัน เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโครง, การปรุงปลาสดไคโรนา, เนื้อลูกวัวกับข้าว ฯลฯ เหมาะสำหรับการทำเนื้อลูกวัวเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆ หรืออาหารจำพวก เนื้อตุ๋น, สตูว์เนื้อวัว, แฮม ฯลฯ โปรแกรมนี้จะเหมาะกับเมนูอาหารที่ต้องมีการปรุงสุกอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้กหรือการอบแคชาโรล (casserole) โดยสามารถเลือกใช้ระดับตะแกรงต่ำ หรือ สูง เพื่อการกระจายความร้อน บนและล่างเตาให้เท่ากันโดยเลือกว่า อาหารชิ้นไหนต้องการความร้อนจากด้านบนหรือด้านล่างเตามากที่สุด



โปรแกรม Delicate Cooking

อุณหภูมิควรเลือกระหว่าง 60°C และ MAX

แผงความร้อนด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมกัน เหมาะสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการเน้นใช้ความร้อนจากทางด้านล่างเพียงอย่างเดียวและไม่ต้องการให้อาหารแห้งมากเกินไปเช่น เค้ก ฐานเค้กหรือฐานพาย ผลไม้ คุกกี้



โปรแกรมการใช้ไฟบน Top Oven Cooking

อุณหภูมิควรเลือกระหว่าง 60°C และ MAX

แผงความร้อนด้านบนจะทำงานโปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการทำอาหารให้เป็นสีน้ำตาลหรืออบกรอบ ในช่วงเวลาสุดท้ายของการอบอาหาร



โปรแกรมการย่าง Grill Cooking

อุณหภูมิควรเลือกระหว่าง 60°C และ MAX

แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงานโปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหารโดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ถึงน้ำให้ระเหยออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ชีสโครง เนื้อฟิเลย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ



โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill Cooking

อุณหภูมิควรเลือกระหว่าง 60°C และ 200°C

แผงความร้อนด้านบนและพัดลมจะทำงาน คุณสมบัตินี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนให้ไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ด้านบนนอกและส่งความร้อนเข้าด้านในอาหารโดยตรงโปรแกรมนี้เหมาะกับเคบับที่ทำด้วยเนื้อสัตว์และผัก, ไข่กรอก, ซีโรงเกะ, ไก่ในซอสรสเผ็ด, นกกระทา, หมูสับ, สเต็กปลาหรือปลาหมึก ฯลฯ



โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและพัดลมด้านหลัง Fan Forced Cooking/Baking Mode

อุณหภูมิควรเลือกระหว่าง 60°C และ MAX

แผงความร้อนด้านบนในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงานเพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารได้เกือบทุกประเภท โดยเฉพาะประเภทขนมปังและโดยเฉพาะอย่างยิ่งเค้กที่ต้องการให้มีการฟูขึ้น หรือการทำทาร์ต, พาย (บนชั้นวางชั้นที่ 3) หรือขนมประเภทอื่นๆ อาทิเช่น ครีมพัฟฟ์ ปีสกิต สวิสโรล ฯลฯ หรือการอบอาหารในปริมาณมากๆ และใช้ภาชนะอบหลายแบบพร้อมๆ กัน

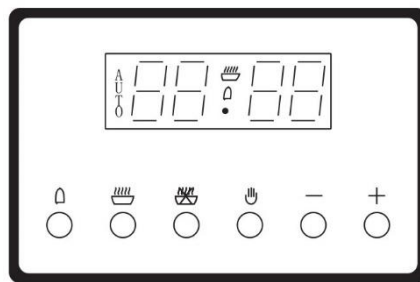


โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง Defrosting

สามารถเลือกอุณหภูมิระหว่าง 80°C จนถึง 100°C

พัดลมที่อยู่ด้านล่างของเตาอบจะทำงานและทำให้อากาศหมุนเวียนจากอุณหภูมิห้องกระจายแผ่ไปที่อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งของอาหารในทุกๆประเภท ยกเว้นอาหารที่ไม่ต้องการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร โดยปกติแล้วการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง โดยหากทางผู้ใช้งานต้องการเร่งความเร็วในการละลายน้ำแข็งสามารถเลือกใช้โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและพัดลมด้านหลังและเลือกอุณหภูมิระหว่าง 80°C จนถึง 100°C

ปิดประตูเตาอบทุกครั้งที่ทำกรอบไม่ว่าใช้โปรแกรมใดๆ



นาฬิกาดิจิตอล Digital clock

- หน้าจอแสดง (0:00-24:00) ชม. และนาที
 - ตัวเลขสามตัวบนหน้าจอจะกระพริบ และแสดงสัญลักษณ์ "AUTO" เมื่อเตาอบทำงาน
 - ให้กดปุ่ม  ก่อนในการตั้งเวลาให้ถูกต้อง จากนั้นให้กดเครื่องหมาย + หรือ - เพื่อเลือกเลขเวลาที่ต้องการ
- การตั้งการทำงานแบบแมนวล Manual operation setting**

กดปุ่ม  เพื่อยกเลิกไม่ให้สัญลักษณ์ "AUTO" กระพริบ

หากสัญลักษณ์ "AUTO" ยังกระพริบ ให้กดปุ่ม  เพื่อยกเลิกการทำงาน "AUTO" จากนั้นการทำงานแบบแมนวลจะเริ่มทำงาน

การตั้งการทำงานแบบอัตโนมัติ (การตั้งเวลาการทำงานแบบอัตโนมัติตั้งแต่ต้นจนจบ)

1. กดปุ่ม  เพื่อตั้งเวลาอบ
 2. กดปุ่ม  เพื่อตั้งเวลาหยุดการทำงาน
 3. ตั้งอุณหภูมิและโหมดการอบโดยการหมุนลูกบิดโปรแกรมและลูกบิดอุณหภูมิ
- สัญลักษณ์ "AUTO" จะกระพริบขึ้นเพื่อแสดงว่ามีการตั้งโปรแกรมการทำงานแล้ว

ตัวอย่างเช่น หากใช้เวลาอบที่ 45 นาที และต้องการให้เวลาการอบสิ้นสุดที่ 14:00 น.

ให้กดปุ่ม  ตั้งเวลาอบที่ 45 นาที

ให้กดปุ่ม  ตั้งเวลาเวลาสิ้นสุดที่ 14:00 น.

หลังการตั้งการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาตามนาฬิกาจริง (ชั่วโมง:นาที) และ สัญลักษณ์ "AUTO" จะกระพริบขึ้น ซึ่งหมายถึงการตั้งเวลาถูกบันทึกเรียบร้อยแล้ว

ดังนั้นเมื่อนาฬิกาแสดงเวลา 13:15 น. (หรือ ระหว่าง 13:14-13:15) เตาอบจะเริ่มทำงานอัตโนมัติ สัญลักษณ์  และสัญลักษณ์ "AUTO" จะกระพริบขึ้นเสมอ

เมื่อนาฬิกาเดินไปที่เวลา 14:00 น. การทำงานจะสิ้นสุดลง และ เครื่องจะร้องและสัญลักษณ์ "AUTO" จะกระพริบขึ้น ให้กด  เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง

การตั้งค่าแบบกึ่งอัตโนมัติ Semi-automatic setting (การตั้งเวลาการทำงานแบบอัตโนมัติตั้งแต่ต้นจนจบ)

- a. การกำหนดระยะเวลาการอบ (สามารถตั้งการทำงานได้นานสูงสุด 10 ชั่วโมง)
ให้กด  เพื่อตั้งเวลาในการอบ เตาอบจะเริ่มการทำงานทันที สัญลักษณ์  และ สัญลักษณ์ “AUTO” จะกระพริบขึ้น หลังจากเวลาการอบสิ้นสุดลง เครื่องจะหยุดทำงานอัตโนมัติ เครื่องจะร้องและสัญลักษณ์ “AUTO” จะกระพริบขึ้น ให้กด  เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง
- b. การตั้งเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดการทำงาน (สามารถตั้งการทำงานได้นานสูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที)
ให้กด  เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการให้สิ้นสุดการทำงาน เตาอบจะเริ่มการทำงานทันที สัญลักษณ์  และสัญลักษณ์ “AUTO” จะกระพริบขึ้น เมื่อสิ้นสุดเวลาทำงาน เครื่องจะหยุดทำงานอัตโนมัติ เครื่องจะร้องและสัญลักษณ์ “AUTO” จะกระพริบขึ้น ให้กด  เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง
เมื่อมีการกดปุ่มที่เกี่ยวข้อง ขั้นตอนการทำงานจะแสดงขึ้นบนหน้าจอ เมื่อใดที่มีการกด  และตั้งเวลากลับไปที่ “0” การทำงานจะถูกระงับชั่วคราว เมื่อกดสัญลักษณ์นั้นอีกครั้งเครื่องกลับจะไปทำงานแบบแมนวอล

การตั้งเวลา Timer

สามารถตั้งการทำงานได้นานสูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที

เพื่อตั้งการทำงาน ให้กด  จากนั้นให้กด + หรือ - จนกระทั่ง เวลาแสดงขึ้นที่หน้าจอ หลังการตั้งเวลาการทำงาน เวลาที่ถูกตั้ง (ชั่วโมง, นาที) และ สัญลักษณ์  จะแสดงขึ้นบนหน้าจอ

เมื่อกด  เวลาที่ตั้งจะแสดงขึ้น เมื่อสิ้นสุดเวลาการอบเครื่องจะร้องอีกครั้ง ให้กด  แล้วเครื่องจะหยุดร้อง

ข้อสังเกต: เมื่อทำการกดปุ่มที่เกี่ยวข้องในการตั้งเวลา ควรทำการตั้งให้เสร็จสิ้นภายใน 5 วินาที ในกรณีที่ไฟตกหรือดับ การตั้งโปรแกรมและนาฬิกาจะหยุดไม่แสดงผล หลังจากไฟฟ้กลับมามีการทำงานปกติ เลข “0” สามตัวและปุ่ม “AUTO” จะแสดงบนหน้าจอเตาอบและต้องเริ่มการตั้งการทำงานใหม่อีกครั้ง

เตาอบนี้มีระบบระบายอากาศซึ่งช่วยในการทำให้เครื่องเย็นลงเมื่อตัวเครื่องร้อนเกินไป เมื่อพัดลมทำงานเครื่องจะมีเสียงลมส่งผ่านช่องทางประตูและแผงควบคุม ดังนั้นเมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว พัดลมจะยังทำงานต่อจนกระทั่งเครื่องเย็นลงแล้ว



ข้อสังเกต: เมื่อทำการกดปุ่ม  ควรทำการตั้งให้เสร็จสิ้นภายใน 5 วินาที ในกรณีที่ไฟดับ การตั้งโปรแกรมและนาฬิกาจะหยุดไม่แสดงผล หลังจากไฟฟ้กลับมามีการทำงานปกติ เลข “12.00” และไฟสีเหลืองเหนือปุ่ม  จะแสดงบนหน้าจอ ผู้ใช้ต้องเริ่มทำการตั้งการทำงานใหม่อีกครั้ง

ข้อแนะนำในการทำอาหาร

การใช้เตาอบ

เตาอบสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งทางผู้ใช้งานจะสามารถเรียนรู้และเข้าใจในการใช้งานมากยิ่งขึ้นหลังจากที่ได้ใช้งานไปสักระยะหนึ่ง รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อแนะนำเบื้องต้นสำหรับผู้ใช้งานใหม่ที่เพิ่งทฤษฎีต่างๆเหล่านี้ อาจมีปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของผู้ใช้และสไตล์การประกอบอาหารของแต่ละประเภท

การอุ่นเครื่อง Preheating

ในการอบอาหารให้ออกมาสมบูรณ์แบบ คุณต้องทำการอุ่นเครื่องทุกครั้งโดยการเปิดให้เตาอบร้อนก่อนนำอาหารเข้าอบ (ขั้นตอนสำคัญต่อการทำอาหารจำพวกที่ต้องการให้อาหารขึ้นฟู) ขึ้นเนื้อที่หนาและมีมันมากเท่านั้นถึงจะสามารถนำเข้าเตาอบขณะเตาอบยังเย็นอยู่

ควรใช้ถาดกันหลีกเพื่อลดการกระเด็นของอาหารและน้ำ และป้องกันการเกิดควันจากอาหารที่กระเด็น เวลาที่ใช้ในการอบนั้นขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารนั้นๆ เราแนะนำให้ศึกษาตารางเตาอบด้านล่าง

ข้อแนะนำในการประหยัดไฟ – สามารถปิดเตาอบได้หลายนาที่ก่อนสิ้นสุดเวลาที่ต้องการอบ เนื่องจากความร้อนเตาอบที่เหลืออยู่นั้นเพียงพอที่จะทำให้อาหารสุกต่อ ให้เปิดประตูเตาอบเมื่อจำเป็นเท่านั้น ให้อาหารผ่านกระจกประตูแทน

โปรแกรมที่ใช้พัดลม

ความร้อนจากพัดลมหมุนเวียนภายในเตาอบช่วยให้สามารถวางอาหารได้หลายชั้น และอบพร้อมกันในเวลาเดียวกัน เตาอบจะมีอุณหภูมิตามที่ตั้งไว้อย่างรวดเร็ว

โปรแกรมการทำอาหารแบบดั้งเดิม

เหมาะสำหรับการอบอาหารพวกเนื้อสัตว์ หรือ สัตว์ปีกที่ต้องใช้เวลานานในการอบ เช่นเดียวกับการอบเค้กหรือสปอนจ์เค้ก แนะนำให้นำอาหารเข้าเตาอบเมื่อด้านในเตาอบมีอุณหภูมิที่ต้องการเท่านั้น

การใช้โปรแกรมการย่าง Grill Mode

เตาอบสามารถให้คุณเลือกใช้ โปรแกรมการย่างได้สองแบบ

โปรแกรมย่างด้านบน

เมื่อเลือกใช้โปรแกรมการย่างนี้โดยคุณสามารถเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อย ให้อาหารไว้ตรงกลางเตา (ตำแหน่งตะแกรงที่ 3 และ 4 จากด้านล่างเตา) เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนจะทำงานแค่ช่วงกลางเตาอบเท่านั้นสำหรับโปรแกรมการทำงานนี้ ใช้

ร่องตะแกรงด้านล่างสุด(ชั้นแรกจากด้านล่างเตา)ในการวางถาดรองน้ำมันเพื่อเก็บน้ำมันหรือน้ำจากอาหารและเพื่อป้องกันของเหลวไหลลงสู่ด้านล่างเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ตั้งอุณหภูมิไปที่สูงสุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้ก็สามารถปรับอุณหภูมิได้ตามที่ต้องการได้ตามปรกติ

โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน



จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบเท่านั้น เหมาะอย่างยิ่งในการย่างแบบเร่งด่วน เนื่องจากการกระจายความร้อนด้วยพัดลมจะช่วยให้ผิวอาหารนั้นไม่ไหม้แต่ช่วยให้อาหารส่วนล่างนั้นสุก มากไปกว่านั้นโปรแกรมนี้อย่างยังสามารถช่วยทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาล ในการอบชั้นสุดท้าย เช่นการทำหน้าอาหารแบบกราแตง หรือ การอบเส้นพาสต้า เป็นต้น แนะนำให้ใช้ตะแกรงชั้น 2 และ 3 จากด้านล่าง จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันหรือน้ำต่างๆจากอาหารหยดไปที่ก้นเตา ซึ่งจะก่อให้เกิดควัน ให้วางถาดรองน้ำมันไว้ที่ร่องตะแกรงชั้น 1 จากก้นเตา



ข้อควรระวัง: จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบในการใช้โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อนเท่านั้น นี่จะเป็นการช่วยอาหารสุกเร็วและประหยัดพลังงาน (มากถึง 10%)

ในการใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 200 °C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบอาหารด้วยโปรแกรมนี้นมากที่สุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่านี้ได้โดยการหมุนลูกบิดตั้งนั้นหากต้องการได้ผลลัพธ์จากการอบด้วยโปรแกรมการย่างที่ดีที่สุด แนะนำให้ผู้วางถาดรองน้ำมันไว้บนร่องตะแกรงด้านล่างสุด เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมัน หรือ คราบอาหารตกลงสู่ก้นเตาอบ

การอบเค้ก/ขนม

ความร้อนจากพัดลมจะช่วยให้ด้านในเตาอบมีความร้อนเท่ากันสม่ำเสมอ เมื่อทำการอบขนมทุกครั้ง จะต้องทำการ pre-heating เพื่อให้อุณหภูมิภายในเตาอบถึงตามกำหนดก่อนการใส่อาหารเข้าไป และไม่ควรเปิดประตูเตาอบในขณะที่อบขนม เพื่อป้องกันไม่ให้หน้าเค้ก ยุบ

การอบปลาและเนื้อสัตว์

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

สำหรับอาหารจำพวกเนื้อหมู วัว ซึ่งควรสุกด้านนอกแต่ยังนุ่มและฉ่ำด้านใน เราแนะนำให้เริ่มใช้อุณหภูมิสูงก่อนที่อุณหภูมิ 220°C แล้วอบในเวลาสั้นๆ แล้วค่อยปรับอุณหภูมิลง ทั่วไปแล้วเนื้อชิ้นใหญ่เท่าใด อุณหภูมิในการอบควรลดลงตาม ให้วางเนื้อตรงกลางเตาอบ และวางถาดรองน้ำมันด้านล่าง ทำให้มั่นใจว่าตะแกรงที่ใส่น้ำมันอยู่ในร่องชั้นกลาง หากผู้ใช้ต้องการเพิ่ม

ความร้อนจากด้านล่างเตา ให้ใช้ตะแกรงชั้นล่างๆ จากกันเตา สำหรับการย่างเนื้อที่ต้องการความประณีตเช่น การอบเปิด หรือเนื้อสัตว์ป่า ให้ทาเนื้อสัตว์ด้วยมันหมู หรือ เบคอนด้านบน

ตารางแสดงเวลาการอบอาหาร

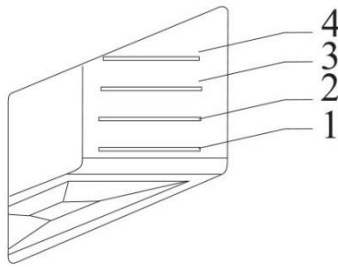
 **หมายเหตุ:** ระยะเวลาการอบนี้สำหรับการทำอาหารปริมาณสำหรับหนึ่งท่านเท่านั้น หากต้องการทำเพิ่มควรเพิ่มเวลาขึ้นอีก 5-10 นาที

ตารางด้านล่างนี้แสดงถึงตำแหน่งชั้นตะแกรงวางอาหารตามโปรแกรมการทำอาหารนั้นๆ รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อแนะนำเท่านั้น ผู้ใช้สามารถปรับเปลี่ยนได้ โปรดเพิ่มเวลา 15 นาทีก่อนการอบจริงเพื่อเป็นการอุ่นเครื่อง

ลูกบิดเลือกโปรแกรม	เมนูอาหาร	น้ำหนัก (กก.)	ชั้นตะแกรง นับจากกัน เตาอบ	เวลาเปิดเครื่องที่ไว้ (นาที) ก่อนการนำ อาหารเข้าอบ	ลูกบิดปรับอุณหภูมิ	เวลาที่ใช้ในการ ทำอาหาร
	โปรแกรมหอยนางรม-ล่าง	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
	โปรแกรมหอยนางรม-บน	-	3/4	15	220	-
	โปรแกรมหอยนางรมน้ำแข็ง					
	โปรแกรมหอยนางรมย่าง	1	4	5	Max	8-10
	เคบับปลาหมึกและกุ้ง kebabs	1	4	5	Max	6-8
	เนื้อปลา Cod	1	4	5	Max	10
	ผักย่าง	1	3/4	5	Max	10-15
	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
	แซนวิชย่าง Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3
	เมนูใช้แกนย่าง					
	เนื้อลูกวัวย่าง	1.0	-	5	Max	80-90
	ไก่ย่าง	1.5	-	5	Max	70-80
	เนื้อลูกแกะย่าง	1.0	-	5	Max	70-80
	โปรแกรมหอยนางรมย่างด้วยพัดลมกระจายความร้อน	1.5	3	5	200	55-60
	ปลาหมึกย่าง	1.5	3	5	200	30-35
	เมนูใช้แกนย่าง					
	เนื้อลูกวัวย่าง	1.5	-	5	200	70-80
	ไก่ย่าง	2.0	-	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

โปรแกรมการอบเค้ก 	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	1-3-5	15	180	20-25
	บิสกิต (ใช้ตะแกรง 3 ชั้น)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	เมอร์แรง (ใช้ตะแกรง 3 ชั้น)	0.5	1-3-5	15	90	180

พัดลมเตาอบ



ตำแหน่งวางตะแกรง

วิธีดูแลรักษา

ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง



ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผนังด้านในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสแตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเนื่องจากจะทำลายสารเคลือบหรือทำให้ตะแกรงกลายเป็นคราบ หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาด ให้น้ำยาล้างจานในท้องตลาดทั่วไปมาผสมกับน้ำเปล่าให้เจือจาง เช็ดทำความสะอาด และให้ล้างออกและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งานด้วยน้ำร้อนและสบู่อ่อนๆ และจำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด จนด้านในเตาแห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอไรด์ ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำที่มีให้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน คราบอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก

- รอบประตูดอกจะมีซีลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซีลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด หากซีลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซีลประตูจะได้รับการเปลี่ยน
- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดๆบนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถทำการเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ หรือ ฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มและแห้ง